

CYPRUS MILLERS

BY HADJIGIORKIS

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ
ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

888 ●





ΑΦΟΣΙΩΣΗ.ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ.ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ.

Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΜΑΣ

Από το 1945, όταν ενσωματώσαμε την τέχνη της άλεσης μέσα στη ζωή μας, το πάθος μας για άριστη ποιότητα στην παραγωγή αλεύρων παραμένει άσβεστο. Βαδίζοντας τον δρόμο της αφοσίωσης, της συνεργασίας και της καινοτομίας οι Μύλοι Χατζηγιώρκη ζυμώθηκαν από μια οικιακή μονάδα πετρομύλων σε μια υπερσύγχρονη αλευροβιομηχανία. Με εχέγγυα τις αξίες που μας διέπουν, την σταθερά υψηλή ποιότητα των προϊόντων που προσφέρουμε, τους αξιόπιστους συνεργάτες μας και το πάθος, με το οποίο αφιερωνόμαστε στους στόχους μας, μετεξελίσσουμε την επωνυμία μας σε Cyprus Millers by Hadjigiorkis, διεκδικώντας μια ισχυρότερη θέση στο αύριο, με σεβασμό στην κληρονομιά και την ιστορία μας.

Η ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΜΑΣ

Η Cyprus Millers by Hadjigiorkis ειδικεύεται στην ανάπτυξη, παραγωγή, συσκευασία, πώληση και διανομή προϊόντων αλευροποιίας καθώς και στην μεταπώληση άλλων πρώτων υλών αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής και Ho.Re.Ca. Προχωρώντας από την τοπική στην παγκόσμια αλυσίδα αγοράς, αφοσιωνόμαστε στην υλοποίηση των αναγκών των πελατών και συνεργατών μας, προσφέροντας καινοτόμα προϊόντα και υπηρεσίες άριστης ποιότητας που σέβονται το περιβάλλον, τις πηγές πρώτων υλών και την παράδοση.

ΣΗΜΕΙΩΜΑ

«Η ποιότητα είναι επιλογή-μια επιλογή που εμείς κάνουμε. Αφοσιωνόμαστε στην παραγωγή άριστων προϊόντων, διασφαλίζοντας μια σταθερά υψηλή ποιότητα πρώτης ύλης. Δημιουργούμε αξιόπιστες διεθνείς συνεργασίες για να παρέχουμε άριστα προϊόντα μεταπώλησης. Επισφραγίζουμε την προσφορά μας στους πελάτες και συνεργάτες μας, επενδύοντας σε ποιοτικές και μακροπρόθεσμες σχέσεις στην παγκόσμια αγορά».

Σάββας Κοσιής
Διευθύνων Σύμβουλος (CEO)

t: 00357 23821043

t:  7777 1945

e: info@cyprusmillers.com

w: cyprusmillers.com

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΑΛΕΥΡΟΜΥΛΟΥ

1. ΑΛΕΥΡΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ ΚΑΙ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ	1-4
2. ΑΛΕΥΡΑ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ	5
3. ΜΕΙΓΜΑΤΑ ΓΙΑ ΠΙΤΥΡΟΥΧΑ ΚΑΙ ΠΟΛΥΣΠΟΡΑ ΨΩΜΙΑ	6
4. ΣΙΜΙΓΔΑΛΙΑ	7

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΕΜΠΟΡΙΑΣ (ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ, ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ & HO.RE.CA)

1. ΕΙΔΙΚΑ ΑΛΕΥΡΑ	11-12
2. ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΑΛΕΥΡΑ	13-16
3. ΜΕΙΓΜΑΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ	17-24
4. ΒΕΛΤΙΩΤΙΚΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ	25-26
5. ΣΥΜΠΛΗΡΩΜΑΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ	27-32
6. ΓΕΜΙΣΕΙΣ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ	33
7. ΣΠΟΡΟΙ, ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ & ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΕΙΣ-ΝΤΕΚΟΡ	34-35
8. ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ/ ΚΑΡΥΚΕΥΜΑΤΑ	36-37
9. ΛΑΔΙΑ, ΜΑΡΓΑΡΙΝΕΣ & ΦΥΤΙΚΑ ΛΙΠΗ	38-42
10. ΕΛΙΕΣ	43
11. ΜΕΙΓΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ	44-47
12. ΜΕΙΓΜΑΤΑ ΓΙΑ ΚΡΕΠΕΣ, ΒΑΦΛΕΣ, PANCAKE & ΜΠΑΡΕΣ	48-50
13. ΠΡΑΛΙΝΕΣ, ΓΕΜΙΣΕΙΣ & ΣΟΚΟΛΑΤΕΣ	51-55
14. ΣΙΡΟΠΙΑ	56
15. ΜΠΙΣΚΟΤΑ	57
16. ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ	58
17. ΣΥΜΠΛΗΡΩΜΑΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ	59-62
18. ΑΡΩΜΑΤΑ & ΓΕΥΣΕΙΣ	63-64
19. ΧΑΡΤΙΝΑ ΦΟΡΜΑΚΙΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ & ΑΝΤΙΚΟΛΛΗΤΙΚΑ ΦΥΛΛΑ	65-66
20. ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΟΥ	67-78

ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΣ ΤΩΝ ΕΤΑΙΡΕΙΩΝ - ΠΑΡΑΓΩΓΩΝ Α' ΥΛΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ





CYPRUS MILLERS

BY HADJIGIORKIS



19 ΜΥΛΟΙ 45
ΧΑΤΖΗΓΙΟΡΚΗ

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ
ΑΛΕΥΡΟΜΥΛΟΥ



ΕΝΤΟΠΙΑ ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ

Περιγραφή:

Αλεύρι από σκληρό σιτάρι, για παρασκευή χωριάτικου ψωμιού, κουλουριών, παξιμαδιών και άλλων παραδοσιακών αρτοσκευασμάτων.

Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 10391
10KG - 10355
5KG - 10831



ΕΝΤΟΠΙΑ ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΧΟΝΤΡΟΑΛΕΣΜΕΝΗ

Περιγραφή:

Χοντροαλεσμένο αλεύρι από σκληρό σιτάρι, για παρασκευή χωριάτικου ψωμιού, κουλουριών, παξιμαδιών και άλλων παραδοσιακών αρτοσκευασμάτων.

Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 11151



ΦΑΡΙΝΑ ΣΟΥΠΕΡ "00"

Περιγραφή:

Φαρίνα από δυνατό σιτάρι για παρασκευή φραντζόλας, σφολιάτας, croissant, τοστ και άλλων αρτοσκευασμάτων.

Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 10384
10KG - 10402



ΦΑΡΙΝΑ "00"

Περιγραφή:

Φαρίνα από δυνατό σιτάρι για παρασκευή φραντζόλας, σφολιάτας, croissant, τοστ και άλλων αρτοσκευασμάτων.

Συσκευ.-Κωδ.:
5KG - 11323



ΦΑΡΙΝΑ ΑΛΦΑ

Περιγραφή:

Φαρίνα από δυνατό σιτάρι για παρασκευή άσπρου ψωμιού και ζύμης πίτσας. Ιδανική για πρόσμιξη με άλλα αλεύρα σε προϊόντα αρτοποιίας.

Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 10389



ΦΑΡΙΝΑ Τ-70 ΔΥΝΑΤΗ

Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 11272

Περιγραφή:

Φαρίνα από δυνατό σιτάρι για παρασκευή φραντζόλας, σφολιάτας, croissant, τوست και άλλων αρτοσκευασμάτων.



ΦΑΡΙΝΑ EXTRA

Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 10386

Περιγραφή:

Φαρίνα από δυνατό σιτάρι για παρασκευή άσπρου ψωμιού. Ιδανική για πρόσμιξη με άλλα αλεύρα σε προϊόντα αρτοποιίας.



ΦΑΡΙΝΑ ΣΦΟΛΙΑΤΑΣ

Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 10404

Περιγραφή:

Φαρίνα από δυνατό σιτάρι για παρασκευή σφολιάτας και croissant.



ΦΑΡΙΝΑ ΠΙΤΣΑΣ

Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 10400
5KG - 11306

Περιγραφή:

Φαρίνα από δυνατό σιτάρι για παρασκευή ζύμης πίτσας και πείνιρλί. Κύριο χαρακτηριστικό η ελαστικότητα και η αφράτη ζύμη.



ΦΑΡΙΝΑ ΤΟΠ

Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 10406

Περιγραφή:

Φαρίνα με υψηλή περιεκτικότητα σε γλουτένη για παρασκευή croissant, τσουρεκιού και άλλων αρτοσκευασμάτων υψηλής διόγκωσης.



ΑΛΕΥΡΙ ΚΟΙΝΟ

Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 10349

Περιγραφή:

Αλεύρι από σκληρό, μαλακό και δυνατό σιτάρι για παρασκευή κοινού ψωμιού, πίττας και άλλων ειδών αρτοποιίας.



ΑΛΕΥΡΙ ΠΙΤΤΑΣ

Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 11247

Περιγραφή:

Αλεύρι από σκληρό, μαλακό και δυνατό σιτάρι για παρασκευή κυπριακής πίττας.



ΦΑΡΙΝΑ ΜΑΛΑΚΗ

Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 10395

Περιγραφή:

Φαρίνα από μαλακό σιτάρι για παρασκευή μπισκότων, κουραμπιέδων, παντεσπανιών, κουλουριών, βουτημάτων, cakes και άλλων ειδών ζαχαροπλαστικής.



ΑΛΕΥΡΙ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 10663
5KG - 11284

Περιγραφή:

Αλεύρι από μαλακό σιτάρι για παρασκευή μπισκότων, παντεσπανιών, cakes και άλλων ειδών ζαχαροπλαστικής.



ΦΑΡΙΝΑ ΦΥΛΛΟΥ

Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 10408

Περιγραφή:

Φαρίνα από δυνατό σιτάρι για παρασκευή φύλλου ζαχαροπλαστικής.



ΚΑΤΑΪΦΙ ΣΟΥΠΕΡ

Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 11668

Περιγραφή:

Φαρίνα από μαλακό σιτάρι για παρασκευή καταΐφιού.



ΦΟΥΣΚΑΡΙ ΑΡΤΟΠΟΙΑΣ

Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 10466

Περιγραφή:

Ψιλό πίτερο σιταριού για χρήση στην αρτοποιία.



ΠΙΤΕΡΑ ΑΡΤΟΠΟΙΑΣ

Συσκευ.-Κωδ.:
15KG - 10467

Περιγραφή:

Χοντρό πίτερο σιταριού για χρήση στην αρτοποιία.



ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΕΩΣ ΣΚΛΗΡΟ

Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 10370
5KG - 11296

Περιγραφή:

Αλεύρι ολικής αλέσεως από σκληρό σιτάρι για παρασκευή παραδοσιακού ψωμιού καθώς επίσης και αρτοσκευασμάτων τύπου ολικής αλέσεως.



ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΕΩΣ ΔΥΝΑΤΟ

Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 10369

Περιγραφή:

Αλεύρι ολικής αλέσεως από δυνατό σιτάρι για παρασκευή παραδοσιακού ψωμιού καθώς επίσης και αρτοσκευασμάτων τύπου ολικής αλέσεως.



BRAN MIXTURE FLOUR

Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 12193

Περιγραφή:

Μείγμα αλεύρου και πιτέρου από σκληρό, μαλακό και δυνατό σιτάρι για παρασκευή «μαύρου» ψωμιού, τوست, φρυγανιάς, παξιμαδιών και άλλων αρτοσκευασμάτων.

Συνταγή:

1000gr BRAN MIXTURE FLOUR, 10gr BAKEFRESH, 3gr CALCIUM PROPIONATE, 13gr FLEISCHMANN LOW INSTANT DRY YEAST, 16gr ΑΛΑΤΙ, 630gr Νερό



ΑΝΑΜΕΙΚΤΟ ΠΙΤΥΡΟΥΧΟ

Συσκευ.-Κωδ.:
20KG - 10352

Περιγραφή:

Μείγμα για πρόσμυξη με δυνατά άλευρα για παρασκευή «μαύρου» ψωμιού, τوست, φρυγανιάς, παξιμαδιών και άλλων αρτοσκευασμάτων.

Συνταγή:

200gr ΑΝΑΜΕΙΚΤΟ ΠΙΤΥΡΟΥΧΟ, 800gr ΦΑΡΙΝΑ ΣΟΥΠΕΡ 00, 10gr BAKEFRESH, 3gr CALCIUM PROPIONATE, 10gr ΒΥΝΗ, 13gr FLEISCHMANN LOW INSTANT DRY YEAST, 16gr ΑΛΑΤΙ, 570gr Νερό



ΠΟΛΥΣΠΟΡΟ COMPLETE

Συσκευ.-Κωδ.:
20KG - 11609

Περιγραφή:

Μείγμα από σκληρό, δυνατό και μαλακό σιτάρι εμπλουτισμένο με σπόρους δημητριακών για παρασκευή αρτοσκευασμάτων.

Συνταγή:

1000gr ΠΟΛΥΣΠΟΡΟ COMPLETE, 18gr FLEISCHMANN LOW INSTANT DRY YEAST, 550gr Νερό



ΠΟΛΥΣΠΟΡΟ ΧΑΤΖΗΓΩΡΚΗΣ

Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 11610

Περιγραφή:

Συμπύκνωμα από σκληρό, δυνατό και μαλακό σιτάρι εμπλουτισμένο με σπόρους δημητριακών για παρασκευή αρτοσκευασμάτων.

Συνταγή:

350gr ΠΟΛΥΣΠΟΡΟ ΧΑΤΖΗΓΩΡΚΗΣ, 650gr ΦΑΡΙΝΑ ΑΛΦΑ, 16gr FLEISCHMANN LOW INSTANT DRY YEAST, 550gr Νερό



ΠΟΛΥΣΠΟΡΟ V

Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 10793

Περιγραφή:

Μείγμα από σκληρό, δυνατό και μαλακό σιτάρι εμπλουτισμένο με σπόρους δημητριακών για παρασκευή αρτοσκευασμάτων.

Συνταγή:

1000gr ΠΟΛΥΣΠΟΡΟ V, 1000gr ΦΑΡΙΝΑ ΑΛΦΑ, 20gr BAKEFRESH, 36gr FLEISCHMANN LOW INSTANT DRY YEAST, 6gr CALCIUM PROPIONATE, 1100gr Νερό



ΣΙΜΙΓΔΑΛΙ ΧΟΝΤΡΟ

Περιγραφή:

Σιμιγδάλι από σκληρό σιτάρι για παρασκευή ειδών ζαχαροπλαστικής, όπως χαλβάς, ραβανί και παραδοσιακά λουκούμια γάμου.

Συσκευ.-Κωδ.:

25KG - 10379

1KG - 11465



ΣΙΜΙΓΔΑΛΙ ΨΙΛΟ

Περιγραφή:

Σιμιγδάλι από σκληρό σιτάρι για παρασκευή ειδών μακαρονοποιίας (κυρίως) και ζαχαροπλαστικής.

Συσκευ.-Κωδ.:

25KG - 10381

1KG - 11551

CYPRUS MILLERS
BY HADJIGIORKIS



**ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΕΜΠΟΡΙΑΣ
(ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ, ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ
& HO.RE.CA)**



ΚΡΙΘΑΡΑΛΕΥΡΟ

Συσκευ.-Κωδ.:
12.5KG - 12580

Περιγραφή:

Ψιλόκοκκο αλεύρι ολικής άλεσης από επιλεγμένα κριθάρια.



ΚΡΙΘΑΡΑΛΕΥΡΟ COMPLETE

Συσκευ.-Κωδ.:
12.5KG - 10359

Περιγραφή:

Αλεύρι από κριθάρι (με άγανο) για χρήση σε αρτοσκευάσματα.



ΑΛΕΥΡΙ ΣΙΚΑΛΕΩΣ Τ.997

Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 10099
5KG - 12045

Περιγραφή:

Αλεύρι σικάλεως τύπου 997, λεπτόκοκκο. Ιδανικό για προσμίξεις με άλευρα πολυτελείας.



ΑΛΕΥΡΙ ΖΕΑ ΟΛΙΚΗΣ ΖΗΝ-F

Συσκευ.-Κωδ.:
12.5KG - 11065

Περιγραφή:

Αλεύρι Ζη Πιττόμυλου από δίκοκκο σιτάρι, *triticum dicoccum*, το οποίο αλέθεται στην ξεχωριστή γραμμή πιττόμυλου, για να διατηρεί τα παραδοσιακά του χαρακτηριστικά.



ΚΑΛΑΜΠΟΚΑΛΕΥΡΟ

Συσκευ.-Κωδ.:
5KG - 10205

Περιγραφή:

Καλαμποκάλευρο 100%.



GLUTEN FREE BASE

Περιγραφή:

Μείγμα αλεύρων για την παραγωγή αρτοσκευασμάτων χωρίς γλουτένη.

Συσκευ.-Κωδ.:
10KG - 10054



ΑΛΕΥΡΙ ΒΡΩΜΗΣ

Περιγραφή:

Αλεύρι βρώμης αλεσμένο και ψημένο για χρήση σε προϊόντα αρτοποιίας.

Συσκευ.-Κωδ.:
20KG - 10098



ΡΥΖΑΛΕΥΡΟ

Περιγραφή:

Αλεύρι ρυζιού αλεσμένο από καθαρό, γυαλισμένο ρύζι. Απαλλαγμένο από ξένα υλικά ή άλλα δημητριακά, χωρίς πρόσθετα.

Συσκευ.-Κωδ.:
1KG - 11409



ΑΛΕΥΡΙ ΠΑΤΑΤΑΣ Κ20

Περιγραφή:

Αφυδατωμένο αλεύρι πατάτας για χρήση στην παραγωγή αρτοσκευασμάτων.

Συσκευ.-Κωδ.:
15KG - 10594



VISCOGUM CPR 12

Περιγραφή:

Σκόνη από χαρούπι (χαρουπάλευρο), αλεσμένη και ψημένη για χρήση σε προϊόντα αρτοποιίας.

Συσκευ.-Κωδ.:
10KG - 10993



ROYAL BUTTER MIX

Περιγραφή:

Μείγμα για την παρασκευή χυλού, για επικάλυψη τηγανητού ψαριού ή κοτόπουλου.

Συνταγή:

100gr ROYAL BUTTER MIX & 1300gr - 1600gr παγωμένο νερό.

Συσκευ.-Κωδ.:
15KG - 11666



ΑΛΕΥΡΙ ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΚΑΤ. Μ ΒΙΟ

Περιγραφή:

Πιστοποιημένο βιολογικό αλεύρι μερικώς χονδροαλεσμένο, από σκληρά βιολογικά σιτάρια. Κατάλληλο για παραγωγή φυσικού προζυμίου και είναι ιδανικό για πρόσμιξη με άλλα βιολογικά άλευρα.



Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 10615



ΑΛΕΥΡΙ ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΟΛΙΚΗΣ ΒΙΟ

Περιγραφή:

Πιστοποιημένο βιολογικό αλεύρι πλήρους άλεσης από βιολογικά σκληρά σιτάρια. Κατάλληλο για γευστικό προζυμένιο βιολογικό χωριάτικο ψωμί ολικής και είναι ιδανικό για πρόσμιξη με άλλα βιολογικά άλευρα.



Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 10616



ΑΛΕΥΡΙ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ ΚΑΤ.Μ ΒΙΟ

Περιγραφή:

Πιστοποιημένο βιολογικό αλεύρι αρτοποιίας από μαλακά βιολογικά σιτάρια. Ιδανικό για πρόσμιξη με άλλα βιολογικά άλευρα.



Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 10616



ΑΛΕΥΡΙ ΟΛΙΚΗΣ ΜΑΛΑΚΟ ΒΙΟ

Περιγραφή:

Πιστοποιημένο βιολογικό αλεύρι ολικής άλεσης από μαλακά βιολογικά σιτάρια. Ιδανικό για πρόσμιξη με άλλα βιολογικά άλευρα.



Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 10611



ΣΙΜΙΓΔΑΛΙ ΨΙΛΟ ΒΙΟ

Περιγραφή:

Πιστοποιημένο βιολογικό σιμιγδάλι ψιλόκοκκο από επιλεγμένα βιολογικά σκληρά σιτάρια.



Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 10620



SIMA SOFT WHEAT FLOUR TYPE "00" BIO

Περιγραφή:

Βιολογικό μαλακό αλεύρι τύπου "00". Αλεύρι πολυτελείας, λευκό και με πολύ λεπτή σύσταση. Κατάλληλο για όλες τις χρήσεις στην κουζίνα, ιδιαίτερα για φρέσκα ζυμαρικά, ψωμί, πίτσα και μπισκότα.



Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 12329



SIMA TIPO 0 RINF BIO

Περιγραφή:

Βιολογικό αλεύρι από μαλακό σιτάρι, ιδανικό για παρασκευάσματα αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής. Χάρη στην καλά ισορροπημένη περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη και την υψηλή σταθερότητα, καθιστούν δυνατή την παρασκευή νόστιμων προϊόντων.



Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 10962



SIMA SOFT WHEAT FLOUR MANITOBA BIO

Περιγραφή:

Βιολογικό μαλακό αλεύρι τύπου "Manitoba". Πλούσιο σε γλουτένη και χαμηλό σε άμυλο, κατάλληλο για πιο σύνθετες διεργασίες, όπως την παρασκευή προϊόντων ζαχαροπλαστικής, πίτσας, ψωμιού και σφολιατοειδών.



Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 12331



SIMA SOFT WHOLEMEAL BIO

Περιγραφή:

Βιολογικό μαλακό αλεύρι ολικής αλέσεως, πλούσιο σε φυτικές ίνες. Κατάλληλο για προϊόντα αρτοποιίας ολικής αλέσεως. Κατάλληλο επίσης για ψωμί, πίτσα, μπισκότα και προϊόντα ζαχαροπλαστικής.



Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 12330



SIMA CAPPELLI DURUM WHOLEGRAIN BIO

Περιγραφή:

Βιολογικό αλεύρι ολικής αλέσεως από σκληρό σιτάρι. Κατάλληλο για όλους τους τύπους ξηρών, φρέσκων, κατεψυγμένων ζυμαρικών αλλά και για χρήση σε προϊόντα αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής.



Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 12336



SIMA WHOLEWHEAT DICOCCUM FLOUR BIO

Περιγραφή:

Βιολογικό αλεύρι ολικής αλέσεως από δίκοκκο σιτάρι. Ιδανικό για την παρασκευή ζυμαρικών και ψωμιού.



Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 12334



SIMA WHITE SPELT FLOUR BIO

Περιγραφή:

Βιολογικό αλεύρι σίτου. Κατάλληλο για παρασκευή ψωμιών και άλλων προϊόντων όπως κράκερς, πίτες, κριτσίνια, πίτσα και αλμυρών αρτοσκευασμάτων. Κατάλληλο και για παρασκευή προϊόντων ζαχαροπλαστικής.



Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 12332



SIMA WHOLEMEAL SPELT BIO

Περιγραφή:

Βιολογικό αλεύρι σίτου ολικής αλέσεως, πλούσιο σε φυτικές ίνες και βιταμίνες. Κατάλληλο για χρήση σε αρτοποιία και ζαχαροπλαστική. Η αλεστική μεθοδολογία με πέτρα διατηρεί όλα τα χαρακτηριστικά της άλεσης του σίτου.



Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 12005



SIMA KAMUT WHITE BIO

Περιγραφή:

Βιολογικό αλεύρι από σιτάρι khorasan Kamut. Κατάλληλο για προϊόντα αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής.



Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 11368



SIMA KAMUT WHOLEGRAIN BIO

Περιγραφή:

Βιολογικό αλεύρι τύπου Kamut για παρασκευή παραδοσιακών αρτοσκευασμάτων και προϊόντων ζαχαροπλαστικής.



Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 11791



SIMA WHOLE RYE FLOUR BIO

Περιγραφή:

Βιολογικό αλεύρι σίκαλης πετρόμλου, πλούσιο σε φυτικές ίνες και πρωτεΐνη. Ιδανικό για ψωμί, μπισκότα και γλυκά. Μπορεί να αναμιχθεί σε ποσοστό 50% με αλεύρι τύπου "00" για εξασφάλιση μιας καλοσχηματισμένης ζύμης.



Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 12338



SIMA WHOLEWHEAT BARLEY FLOUR BIO

Περιγραφή:

Κριθάλευρο ολικής αλέσεως πετρομούλου. Ιδανικό για την παρασκευή ζυμαρικών, μπισκότων και focaccia. Για την παρασκευή ψωμιού, συνιστάται να αναμειγνύεται σε ποσοστό 50% με αλεύρι τύπου "00" για ζύμες με πολλές κυψέλες.



Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 12339



SIMA SEMOLINA BIO

Περιγραφή:

Βιολογικό σιμιγδάλι από σκληρό σιτάρι. Κατάλληλο για ξηρά, φρέσκα ζυμαρικά και ραβιόλι αλλά και για παρασκευή ψωμιού.



Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 10964



SIMA GLUTEN BIO

Περιγραφή:

Εύκολο στη χρήση, ιδανικό για την παρασκευή σεϊτάν, πλούσιων σε πρωτεΐνη αρτοπαρασκευασμάτων, όπως ψωμί, πίτσα, focaccia ή για την ενίσχυση υπερβολικά αδύνατων αλεύρων.



Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 12337



LOW G.I 50

Περιγραφή:

Συμπύκνωμα 50% για την παραγωγή αρτοσκευασμάτων με χαμηλό γλυκαιμικό δείκτη <54, πηγή φυτικών ινών, εμπλουτισμένο με βιταμίνες της σειράς Β (Β1,Β2,Β3,Β5,Β6,Β9,Β12) και ιχνοστοιχεία (σίδηρος, ασβέστιο, φώσφορος, κάλιο).

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

- Ανοιχτόχρωμο, νόστιμο, υγρό ψωμί με χαρακτηριστική πικάντικη γεύση και τραγανή κόρα.
- Διατηρείται φρέσκο για αρκετές ημέρες και εφοδιάζει τον οργανισμό με τις απαραίτητες φυτικές ίνες, τις βιταμίνες και βασικά ιχνοστοιχεία για την καλή λειτουργία του οργανισμού.
- Είναι κατάλληλο για γλυκαιμικές δίαιτες (γλυκαιμικός δείκτης <54).

Συνταγή:

1000gr LOW G.I 50, 1000gr ΦΑΡΙΝΑ ΑΛΦΑ, 40gr FLEISCHMANN LOW INSTANT DRY YEAST, 1150gr Νερό



Συσκευ.-Κωδ.:
15KG - 11125



FLAX BREAD PREMIX

Περιγραφή:

Συμπύκνωμα 30% για την παραγωγή ψωμιών με λιναρόσπορο, πηγή Ω3 λιπαρών οξέων >0,3gr.

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

- Μαύρο ψωμί με υπέροχη χαρακτηριστική μεστή γεύση.
- Διατηρησιμότητα και φρεσκάδα προϊόντος για αρκετές μέρες.
- Κάθε 100gr. έτοιμου προϊόντος (2 φέτες) περιέχουν το 40% της συνιστώμενης ημερήσιας δόσης σε Ω3 λιπαρά οξέα της μορφής ALA (0,8 gr.).

Συνταγή:

1000gr FLAX BREAD PREMIX, 2300gr ΦΑΡΙΝΑ ΑΛΦΑ, 30gr FLEISCHMANN LOW INSTANT DRY YEAST, 2000gr Νερό



Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 10050



PUMPERNICKEL PREMIX

Περιγραφή:

Συμπύκνωμα 50% για την παραγωγή ψωμιών γερμανικού τύπου, εμπλουτισμένο με βιταμίνες της σειράς Β (Β1, Β2, Β3, Β5, Β6, Β9, Β12) και ιχνοστοιχεία ασβέστιο, κάλιο, φωσφόρο και σίδηρο.

Χαρακτηριστικά:

- Νόστιμο, πικάντικο, βαρύ και υγρό ψωμί με σπόρους
- Υπόγλυκη, malt, ελαφρώς όξινη γεύση και χαρακτηριστική οσμή. Σκούρο χρώμα με σοκολατένια όψη, τραγανή κόρα και μεγάλη διατηρησιμότητα > 10 ημέρες στο ψυγείο.
- Κάθε 100 gr. έτοιμου προϊόντος (2 φέτες) περιέχουν το 15% της συνιστώμενης ημερήσιας δόσης στις βιταμίνες Β1, Β2, Β3, Β5, Β6, Β12, το 20% σε φολικό οξύ (Β9) και το 15% του απαραίτητου για τον οργανισμό σιδήρου, καλίου, ασβεστίου, φωσφόρου.

Συνταγή:

1000gr PUMPERNICKEL PREMIX, 1000gr ΦΑΡΙΝΑ ΑΛΦΑ, 20gr ΗΛΙΟΣΠΟΡΟΙ, 40gr FLEISCHMANN LOW INSTANT DRY YEAST, 1200gr Νερό



Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 10075



CORN PLUS

Περιγραφή:

Συμπύκνωμα 50% για την παραγωγή ψωμιών με διογκωμένο καλαμπόκι και ηλιόσπορο, πηγή φυτικών ινών.

Χαρακτηριστικά:

- Ανοιχτόχρωμο, νόστιμο, υγρό ψωμί με χαρακτηριστική πικάντικη γεύση και τραγανή κόρα.
- Διατηρείται φρέσκο για αρκετές ημέρες και εφοδιάζει τον οργανισμό με τις απαραίτητες φυτικές ίνες, τις βιταμίνες και βασικά ιχνοστοιχεία για την καλή λειτουργία του οργανισμού.
- Κάθε 100 γρ. έτοιμου προϊόντος (2 φέτες) περιέχουν 3,5 γρ. φυτικών ινών.

Συνταγή:

1000gr CORN PLUS, 1000gr ΦΑΡΙΝΑ ΑΛΦΑ, 50gr FLEISCHMANN LOW INSTANT DRY YEAST, 1150gr Νερό



Συσκευ.-Κωδ.:
15KG - 11149



ATLANTIS

Περιγραφή:

Συμπύκνωμα 50% για την παραγωγή ψωμιών με σπόρους CHIA (Salvia Hispanica) και ηλιόσπορο. Πηγή Ω3 λιπαρών οξέων και πηγή φυτικών ινών.

Χαρακτηριστικά:

- Ψωμί με χαρακτηριστική γεύση, νόστιμο, αφράτο, ζουμερό, προσφέροντας στον οργανισμό μας Ω3 λιπαρά οξέα, διαλυτές και αδιάλυτες φυτικές ίνες.
- Κάθε 100γρ. έτοιμου προϊόντος (2 φέτες) περιέχουν 0.4γρ. Ω3 λιπαρά οξέα (της μορφής ALA) και 4γρ. φυτικών ινών.

Συνταγή:

1000gr ATLANTIS, 1000gr ΦΑΡΙΝΑ ΑΛΦΑ, 25gr FLEISCHMANN LOW INSTANT DRY YEAST, 1125gr Νερό



Συσκευ.-Κωδ.:
15KG - 11124



RED BEET BREAD PREMIX

Περιγραφή:

Συμπύκνωμα για την παραγωγή ψωμιού με παντζάρι & ξηρούς καρπούς.

Χαρακτηριστικά:

- Δίνει ένα κόκκινο, θρεπτικό και νόστιμο ψωμί, με ιδιαίτερη υπόγλυκη γεύση που περιέχει παντζάρι, εκχύλισμα από ιβίσκο, ξηρούς καρπούς & φρούτα.
- Το παντζάρι αποτελεί ένα «φάρμακο» της φύσης, που βοηθά εναντίον πολλών παθήσεων και είναι ευεργετικό για την υγεία μας. Τα παντζάρια είναι πλούσια σε υδατάνθρακες, νιτρικά άλατα, μαγνήσιο, σίδηρο, κάλιο, νάτριο, βιταμίνη C και φυτοθρεπτικά συστατικά όπως η βετανίνη και η βουλγαξανθίνη, το αντιοξειδωτικό που δίνει στα παντζάρια το βαθύ κόκκινο χρώμα τους. Ως εκ τούτου, τα παντζάρια μπορούν να θωρακίσουν τον οργανισμό απέναντι σε αρκετές ασθένειες.

Συνταγή:

335gr RED BEET BREAD PREMIX, 1000gr ΦΑΡΙΝΑ ΑΛΦΑ, 15gr FLEISCHMANN LOW INSTANT DRY YEAST, 30gr ZAXAPH, 30gr CM SUNFLOWER OIL, 615gr Νερό



Συσκευ.-Κωδ.:
15KG - 11997



PESTO BREAD PREMIX

Συσκευ.-Κωδ.:
15KG - 10570

Περιγραφή:

Έτοιμο μείγμα για την παραγωγή αρτοσκευασμάτων με λαχανικά, εμπλουτισμένο με βιταμίνες (B1, B2, B3, B9) & σίδηρο

Συνταγή:

1000gr PESTO BREAD PREMIX, 1650gr ΦΑΡΙΝΑ ΑΛΦΑ, 300gr ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ, 60gr FLEISCHMANN LOW INSTANT DRY YEAST, 1450gr Νερό



VOLCANO BREAD PREMIX



Περιγραφή:

Συμπύκνωμα 50% για την παραγωγή αρτοσκευασμάτων με ενεργό άνθρακα.

Συσκευ.-Κωδ.:
10KG - 11998

Χαρακτηριστικά:

- Δίνει ένα μαύρο ψωμί με υπέροχη χαρακτηριστική μεστή γεύση.
- Διατηρεί τη φρεσκάδα του για πολλές ημέρες, προσφέροντας στον οργανισμό μας τα απαραίτητα για τη σωστή λειτουργία του, ενεργό άνθρακα & Ω3 λιπαρά οξέα.
- Οι πόροι του ενεργού άνθρακα απομακρύνουν τις χημικές ουσίες και τις τοξίνες από το σώμα μας. Είναι χρήσιμος για την ισορροπία του πεπτικού συστήματος και διευκολύνει στο αίσθημα του φουσκώματος που μπορεί να έχουμε μετά από ένα γεύμα.
- Τα Ω3 λιπαρά οξέα είναι πολυακόρεστα λιπαρά και προσφέρουν πολλά θετικά στον οργανισμό μας όπως προστασία από καρδιοπάθειες, καλύτερη ρύθμιση της γλυκόζης του αίματος, μείωση του κινδύνου οστεοπόρωσης κ.α.

Συνταγή:

3000gr VOLCANO BREAD PREMIX, 3000gr ΦΑΡΙΝΑ ΑΛΦΑ, 90gr FLEISCHMANN LOW INSTANT DRY YEAST, 3500gr Νερό



QUINOA BREAD PREMIX 50



Περιγραφή:

Συμπύκνωμα 50% για την παραγωγή παραδοσιακών αρτοσκευασμάτων με σπόρους Chia και Quinoa.

Συσκευ.-Κωδ.:
15KG - 11468

Χαρακτηριστικά:

- Για νόστιμα, αφράτα, υψηλής διατροφικής αξίας τελικά προϊόντα.
- Η Quinoa έχει υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη, λυσίνη και άλλα απαραίτητα αμινοξέα ενώ είναι γεμάτη από μεταλλικά ιχνοστοιχεία. Περιέχει επίσης φυτικές ίνες, κάλιο, σίδηρο, ψευδάργυρο και διάφορες βιταμίνες του συμπλέγματος Β.
- Οι σπόροι Chia αποτελούν μια βέλτιστη πηγή Ωμέγα 3 λιπαρών οξέων, αντιοξειδωτικών και φυτικών ινών.
- Τα συστατικά αυτά προσδίδουν στο προϊόν χαρακτηριστικά superfood.
- Το προϊόν αποτελεί μια βάση για νόστιμο ψωμί, παξιμάδια, κριτσίνια κλπ.

Συνταγή:

1000gr QUINOA BREAD PREMIX, 3000gr ΦΑΡΙΝΑ ΑΛΦΑ, 30gr FLEISCHMANN LOW INSTANT DRY YEAST, 80gr CM SUNFLOWER OIL, 1000gr Νερό



VICTORY PREMIX M

Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 10094

Περιγραφή:

Συμπύκνωμα για την παραγωγή rolls, τوست, φραντζόλας, μπαγκέτας, κριτσινιών και κουλούρι Θεσσαλονίκης.

Χαρακτηριστικά:

- Ευκολία και ταχύτητα στην παρασκευή της ζύμης
- Παραγωγή προϊόντων με σταθερές προδιαγραφές
- Ελαχιστοποίηση του αρτοποιητικού λάθους
- Σωστός όγκος τελικού προϊόντος
- Αυξημένη διατηρησιμότητα του τελικού αρτοσκευάσματος

Συνταγή:

136gr VICTORY PREMIX M, 1000gr ΦΑΡΙΝΑ ΣΟΥΠΕΡ 00, 18gr FLEISCHMANN LOW INSTANT DRY YEAST, 550gr Νερό.



VICTORY COMPLETE

Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 10093

Περιγραφή:

Έτοιμο μείγμα για την παραγωγή rolls, τوست, μπαγκέτας, κριτσινιών και κουλούρι Θεσσαλονίκης.

Χαρακτηριστικά:

- Ευκολία και ταχύτητα στην παρασκευή της ζύμης
- Παραγωγή προϊόντων με σταθερές προδιαγραφές
- Εξάλειψη του αρτοποιητικού λάθους
- Σωστός όγκος τελικού προϊόντος
- Αυξημένη διατηρησιμότητα του τελικού αρτοσκευάσματος

Συνταγή:

1000gr VICTORY COMPLETE, 20gr FLEISCHMANN LOW INSTANT DRY YEAST, 500gr Νερό.



KZ KOULOURITO

Συσκευ.-Κωδ.:
10KG - 11685

Περιγραφή:

Μείγμα για την παραγωγή του κλασσικού κουλουριού Θεσσαλονίκης.

Χαρακτηριστικά:

- Εύκολη και γρήγορη διαδικασία αρτοποίησης.
- Τραγανό κουλούρι Θεσσαλονίκης.
- Υψηλή διατηρησιμότητα τελικού προϊόντος.

Συνταγή:

1000gr KZ KOULOURITO, 20gr FLEISCHMANN LOW INSTANT DRY YEAST, 370gr Νερό.



BRIOCHE BLEND CY

Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 10027

Περιγραφή:

Μείγμα για την παραγωγή brioche.

Χαρακτηριστικά:

- Κίτρινο, νόστιμο, πικάντικο, ελαφρύ αρτοσκεύασμα, με χρυσαφένια όψη, φιλή κόρα και μεγάλη διατηρησιμότητα.
- Υπόγλυκη γεύση, και η χαρακτηριστική μυρωδιά του βουτύρου, το κάνει ξεχωριστό.
- Ταιριάζει και με γλυκές αλλά και με αλμυρές γεμίσεις.

Συνταγή:

1000gr BRIOCHE BLEND CY, 30gr FLEISCHMANN HIGH INSTANT DRY YEAST, 410gr Νερό.



KOUKOS KOUROU V1

Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 10920

Περιγραφή:

Μείγμα για την παρασκευή αρτοσκευασμάτων (ζύμη κουρού).

Συνταγή:

1000gr KOUKOS KOUROU V1, 40gr FLEX LM PUFF PASTRY MARGARINE, 240gr Νερό.



CIABATTA PREMIX

Συσκευ.-Κωδ.:
20KG - 11531
5KG - 11587

Περιγραφή:

Συμπύκνωμα 8% για την παραγωγή παραδοσιακών ιταλικών αρτοσκευασμάτων τύπου ciabatta.

Χαρακτηριστικά:

- Ελαφρύ ακανόνιστο ψωμί, με μεγάλο όγκο, χαρακτηριστική ανοικτή κυψέλωση, τραγανή κόρα και υπέροχη μεστή γεύση.
- Το premix μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως βελτιωτικό και σε άλλους τύπους αρτοσκευασμάτων.

Συνταγή:

80gr CIABATTA PREMIX, 1000gr ΕΝΤΟΠΙΑ ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ, 20gr FLEISCHMANN LOW INSTANT DRY YEAST, 50gr ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ, 800gr Νερό.



FOCACCIA BLEND

Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 10051

Περιγραφή:

Μείγμα για την παραγωγή αρτοσκευασμάτων ιταλικού τύπου.

Χαρακτηριστικά:

- Ελαφρώς σκουρόχρωμο αρτοσκεύασμα με υπέροχη και έντονα μεσογειακή γεύση.
- Χαρακτηριστική μυρωδιά ρίγανης, θυμαριού και σκόρδου.
- Συνδυασμός με διάφορους τύπους αλεύρων λειτουργώντας ως βάση για την παραγωγή προϊόντων, όπως: κριτσίνια, παξιμάδια, crackers, κ.λπ.

Συνταγή:

1000gr FOCACCIA BLEND, 25gr FLEISCHMANN LOW INSTANT DRY YEAST, 50gr ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ, 530gr Νερό.



KZ DELI PINSΑ

Συσκευ.-Κωδ.:
10KG - 10661

Περιγραφή:

Μείγμα για την παραγωγή ζύμης για pinsa.

Χαρακτηριστικά:

- Γνήσια γεύση
- Μεγάλη κυψέλωση σε σύντομο χρονικό διάστημα.

Συνταγή:

1000gr KZ DELI PINSΑ, 7gr FLEISCHMANN LOW INSTANT DRY YEAST, 20gr ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ, 820gr Νερό.



CROISSANT BLEND

Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 10590

Περιγραφή:

Μείγμα για κρουασάν (μπριοζέ).

Χαρακτηριστικά:

- Αφράτο εύγεστο τελικό προϊόν
- Χρυσάφενια κρούστα.
- Ευκολία στη δημιουργία πολλαπλών στρώσεων φύλλων που δεν σπάνε και δεν ξεφλουδίζουν μετά το ψήσιμο.
- Εξαιρετική κυψέλωση.
- Διατηρείται αναλλοίωτο και φρέσκο εκτός ψυγείου.
- Μεγάλη αντοχή σε παραλλαγές του προϊόντος με αλμυρές, γλυκές ή αρκετά λιπαρές/υγρές γεμίσεις.

Συνταγή:

1000gr CROISSANT BLEND, 140gr PALMARIN (SHORTENING), 20gr FLEISCHMANN LOW INSTANT DRY YEAST, 450gr Νερό.



CROISSANT PLUS

Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 10036

Περιγραφή:

Συμπύκνωμα 24% για την παρασκευή κρουασάν γαλλικού τύπου.

Χαρακτηριστικά:

- Αφράτο προϊόν.
- Εξαιρετική κυψέλωση.
- Χρυσάφενια κρούστα.
- Ευκολία στη δημιουργία πολλαπλών στρώσεων φύλλων που δεν σπάνε και δεν ξεφλουδίζουν μετά το ψήσιμο.
- Μεγάλη αντοχή σε παραλλαγές του προϊόντος (αλμυρές, γλυκές ή αρκετά λιπαρές / υγρές γεμίσεις).
- Διατηρείται στην κατάψυξη αναλλοίωτο για μεγάλο χρονικό διάστημα.

Συνταγή:

240gr CROISSANT PLUS, 1000gr ΦΑΡΙΝΑ ΑΛΦΑ, 60gr FLEISCHMANN LOW INSTANT DRY YEAST, 600gr Νερό.



ΤΣΟΥΡΕΚΙ MIX

Περιγραφή:

Μείγμα για την παρασκευή παραδοσιακού πολιτικού τσουρεκιού.

Χαρακτηριστικά:

- Εύκολη και γρήγορη παρασκευή μείγματος.
- Αφράτο, με χρυσαφένια ψίχα γεμάτη από αρώματα μαστίχας και μαχλεπιού.
- Χαρακτηριστικά κορδόνια στην υφή του.
- Διατηρείται φρέσκο και αναλλοίωτο για μεγάλο χρονικό διάστημα.
- Σταθερή ποιότητα.

Συνταγή:

1000gr ΤΣΟΥΡΕΚΙ MIX, 30gr FLEISCHMANN HIGH INSTANT DRY YEAST, 350gr Νερό

Συσκευ.-Κωδ.:

20KG - 10299

2KG - 11792



KZ TSOUREKI GOLD

Περιγραφή:

Μείγμα για την παρασκευή παραδοσιακού τσουρεκιού.

Χαρακτηριστικά:

- Χαρακτηριστικά παραδοσιακού τσουρεκιού
- Ιδανικό για μηχανικές καταπονήσεις
- Δυνατότητα ψησίματος κατεψυγμένης ζύμης
- Υψηλή διατηρησιμότητα τελικού προϊόντος

Συνταγή:

1000gr KZ TSOUREKI GOLD, 70gr FLEISCHMANN LOW INSTANT DRY YEAST, 300gr Νερό

Συσκευ.-Κωδ.:

10KG - 11310



Συσκευ.-Κωδ.:

10KG - 11950



KZ VEGAN TSOUREKI GOLD

Περιγραφή:

Μείγμα για την παραγωγή παραδοσιακού πολιτικού vegan τσουρεκιού.

Χαρακτηριστικά:

- Χαρακτηριστικά παραδοσιακού τσουρεκιού
- Ιδανικό για μηχανικές καταπονήσεις
- Δυνατότητα ψησίματος κατεψυγμένης ζύμης
- Υψηλή διατηρησιμότητα τελικού προϊόντος

Συνταγή:

1000gr KZ VEGAN TSOUREKI GOLD, 50gr FLEISCHMANN LOW INSTANT DRY YEAST, 300gr Νερό



KZ PANETTONE GOLD

Συσκευ.-Κωδ.:

10KG - 11679

Περιγραφή:

Μείγμα για την παραγωγή παραδοσιακού Ιταλικού Panettone.

Χαρακτηριστικά:

- Χαρακτηριστικά παραδοσιακού Ιταλικού Panettone
- Ιδανικό για μηχανικές καταπονήσεις
- Δυνατότητα ψησίματος παγωμένης ζύμης απευθείας από ψυγείο
- Υψηλή διατηρησιμότητα τελικού προϊόντος
- Ταχύτητα παραγωγικής διαδικασίας με αποτέλεσμα σε υφή , γεύση και εμφάνιση της αργής ωρίμανσης
- Προϊόν με προζύμι

Συνταγή:

1000gr KZ PANETTONE GOLD, 50gr FLEISCHMANN LOW INSTANT DRY YEAST, 270gr FLECHARD UNSALTED BUTTER 82%, 300gr Σακχαρόπηκτα Φρούτα, 200gr ΣΤΑΦΙΔΕΣ, 400gr Νερό



SATZIS COMPLETE 25KG

Συσκευ.-Κωδ.:

25KG - 11290

Περιγραφή:

Μείγμα για την παραγωγή πίτας της σάτζις.

Συνταγή:

1000gr SATZIS COMPLETE, 380gr Νερό



ARISTON

Συσκευ.-Κωδ.:

25KG - 10017

1KG - 11563

Περιγραφή:

Βελτιωτικό για ψωμί και αρτοσκευάσματα τύπου toast, hamburger, sandwich και γενικά προϊόντα που ζητείται πολύ μεγάλος όγκος.

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

- Ρυθμίζει τη ρεολογία της ζύμης αυξάνοντας την ικανότητα απορρόφησης και συγκράτησης νερού, τη μηχανική αντοχή, την πλαστικότητα και την ελαστικότητα.
- Ρυθμίζει την ταχύτητα διόγκωσης, δίνοντας λεπτή και ομοιόμορφη κυψέλωση.
- Αυξάνει τη διατηρησιμότητα του τελικού προϊόντος.
- Συμβάλλει στη μείωση πιθανοτήτων αρτοποιητικού λάθους.

Χρήση:

0,5% - 1% επί του αλεύρου



LECIFRESH 25

Συσκευ.-Κωδ.:

20KG - 10333

1KG - 11930

Περιγραφή:

Βελτιωτικό για την παράταση της φρεσκάδας των αρτοσκευασμάτων.

Χρήση:

1% επί του αλεύρου.



BAKEFRESH

Συσκευ.-Κωδ.:

15KG - 11665

1KG - 11933

Περιγραφή:

Βελτιωτικό για την παραγωγή αρτοσκευασμάτων όπου αυξάνει την διόγκωση και παρατείνει την φρεσκάδα του τελικού προϊόντος.

Χρήση:

1% επί του αλεύρου



VEL 80

Συσκευ.-Κωδ.:

20KG - 11416

1KG - 10092

Περιγραφή:

Βελτιωτικό αλεύρων για την παραγωγή προ-στοφαρισμένων ή κατεψυγμένων αρτοσκευασμάτων.

Χρήση:

Προσθέστε 1% - 1,5% επί του αλεύρου



PIZZA MIX IMPROVER

Συσκευ.-Κωδ.:
10KG - 11578

Περιγραφή:

Βελτιωτικό για την παραγωγή ζύμης για πίτσα.

Χρήση:

5% επί του αλεύρου.



SOFT PAN EXTRA

Συσκευ.-Κωδ.:
12KG - 10079

Περιγραφή:

Μείγμα πολυαλκοολών και ενζύμων για την αύξηση της διατηρησιμότητας των αρτοσκευασμάτων.

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

- Αυξάνει στο μέγιστο τη διατηρησιμότητα, εμποδίζοντας την αφύγρυνση και δίνει τελικό προϊόν με πιο ζουμερή και μαστιχωτή γεύση.
- Μειώνει την ενεργότητα του νερού μειώνοντας την δράση των μικροοργανισμών και δρα ως συνεργό των συντηρητικών που περιέχονται στο αρτοσκεύασμα.
- Συμβάλλει στη μείωση πιθανοτήτων αρτοποιητικού λάθους.

Χρήση:

2% - 4% επί του τελικού προϊόντος



STABIKEN 500

Συσκευ.-Κωδ.:
20KG - 10081

Περιγραφή:

Σταθεροποιητής γεμίσεων σφολιατοειδών (ψηνόμενες & καταψυχόμενες).

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

Ενισχύει τη δομή εμποδίζοντας τη δημιουργία εσωτερικής κυψέλης και το ξεχείλισμα της γέμισης από τη ζύμη μετά το ψήσιμο.

Χρήση:

Προσθέστε 0,5% - 1% επί της γέμισης



BLOCK 50

Συσκευ.-Κωδ.:
15KG - 10218

Περιγραφή:

Νηστίσιμος σταθεροποιητής γεμίσεων σφολιατοειδών (ψηνόμενες & καταψυχόμενες).

Χρήση:

3 - 5% επί της γέμισης



FLEISCHMANN LOW INSTANT DRY YEAST

Περιγραφή:
Ξηρή Μαγιά Αρτοποιίας.

AB | MAURI
Passionate About Baking™

Συσκευ.-Κωδ.:
1x20x500GR - 10327



FLEISCHMANN HIGH INSTANT DRY YEAST

Περιγραφή:
Ξηρή Μαγιά Αρτοποιίας για χρήση σε ζύμες ψηλής περιεκτικότητας σε ζάχαρη.

AB | MAURI

Συσκευ.-Κωδ.:
1X20X500GR - 11158



ASCORBIC ACID

Περιγραφή:
Ασκορβικό οξύ

Συσκευ.-Κωδ.:
1KG - 11585



CALCIUM PROPIONATE

Περιγραφή:
Προπιονικό Ασβέστιο. Συντηρητικό κατά της μούχλας και του βάκिलου. Κατάλληλο για όλους τους τύπους αρτοσκευασμάτων.

Χρήση:
Προσθέστε 0,3% επί του τελικού προϊόντος.

Συσκευ.-Κωδ.:
20KG - 10029
7KG - 10028

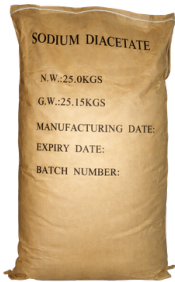


ΣΟΡΒΙΚΟ ΟΞΥ

Περιγραφή:
Συντηρητικό για την παραγωγή τροφίμων.

Χρήση:
Προσθέστε 0,2% επί του τελικού προϊόντος.

Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 10683



SODIUM DIACETATE

Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 10078

Περιγραφή:

Ρυθμιστής οξύτητας, συντηρητικό. Εμποδίζει την ανάπτυξη του βάκιλου στα αρτοσκευάσματα.

Χρήση:

Προσθέστε 0,5% επί του τελικού προϊόντος.



CITRIC ACID (ΚΙΤΡΙΚΟ ΟΞΥ)

Συσκευ.-Κωδ.:
1KG - 11584

Περιγραφή:

Οργανικό οξύ. Είναι συνεργό αντιοξειδωτικών όμως δεν μπορεί να λειτουργήσει ως αντιοξειδωτικό από μόνο του. Χρησιμοποιείται κυρίως ως ρυθμιστής οξύτητας καθώς και ως αρωματικό συστατικό. Αυξάνει την σταθερότητα της δομής στις μαρμελάδες, ζύμες, τυριά και κρέμες. Μειώνει την αλλοίωση των φρούτων, ζυμαρικών, λαχανικών κλπ., από ενζυματικές δράσεις.



ΛΕΚΙΘΙΝΗ ΥΓΡΗ (SOYALEC)

Συσκευ.-Κωδ.:
12KG - 10480

Περιγραφή:

Γαλακτωματοποιητής σε υγρή μορφή, βελτιώνει την εκατότητα της ζύμης, παρατείνει τη φρεσκάδα, μειώνει την απορρόφηση λαδιού στο τηγάνι, διευκολύνει την αποκόλληση των ψημένων προϊόντων από τα σκεύη τους.

Χρήση:

0,1% - 1% επί του τελικού προϊόντος.



DARK MALT (BYNH)

Συσκευ.-Κωδ.:
20KG - 10767
5KG - 10039

Περιγραφή:

Βυνοποιημένο, καβουρδισμένο, μη διαστατικό αλεύρι από κριθάρι, για την βελτίωση του χρώματος των αρτοσκευασμάτων.

Χρήση:

Προσθέστε 0,3% - 4% επί του τελικού προϊόντος.



RYE MALT

Συσκευ.-Κωδ.:
5KG - 10572

Περιγραφή:

Βυνάλευρο σίκαλης για χρήση στην αρτοποιία.



NUTRI MALT FLOUR

Συσκευ.-Κωδ.:

5KG - 11507

Περιγραφή:

Βυνοποιημένο αλεύρι από κριθάρι, διαστατικό, για χρήση σε αρτοσκευάσματα.



PROZYM

Συσκευ.-Κωδ.:

15KG - 10073

Περιγραφή:

Υποκατάστατο προζυμιού.

Χρήση:

1% - 4% επί του αλεύρου.



CARBON BLACK

Συσκευ.-Κωδ.:

1KG - 11471

Περιγραφή:

Χρωστικό παρασκεύασμα για χρήση σε τρόφιμα. Φυτικός άνθρακας.

Χρήση:

0,5% - 2% επί του τελικού προϊόντος..



ΠΑΝΤΖΑΡΟΧΡΩΜΑ

Συσκευ.-Κωδ.:

1KG - 11900

Περιγραφή:

Συμπυκνωμένο εκχύλισμα παντζαριού σε σκόνη.



RED FIRE

Συσκευ.-Κωδ.:

1KG - 11899

Περιγραφή:

Χρωστικό παρασκεύασμα για χρήση σε τρόφιμα.



ΝΤΟΜΑΤΑ ΣΚΟΝΗ

Συσκευ.-Κωδ.:

5KG - 12240

Περιγραφή:

Αφυδατωμένη ντομάτα σε σκόνη (cold break) για παραγωγή τροφίμων.

Χρήση:

Ανασύσταση 1kg σκόνη + 9kg νερό = 10kg χυμός ντομάτας



LEO 260

Συσκευ.-Κωδ.:

20KG - 10062

Περιγραφή:

Υποκατάστατο πλήρους γάλακτος. Μπορεί να αντικαταστήσει θαυμάσια το πλήρες γάλα στην αρτοποιία, ζαχαροπλαστική, κρουασαντερί, κουλουροποιία. Έχει τα ίδια οργανοληπτικά με το γάλα. Δεν ενδείκνυται για το παγωτό ή σερβίρισμα σε μερίδες.

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

- Ευκολία και ασφάλεια στη χρήση.
- Εύκολη ζύγιση.
- Μεγάλος χρόνος ζωής εκτός ψυγείου.
- Ευκολία στη ρύθμιση της συνταγής.
- Έχει όλα τα χαρακτηριστικά του κανονικού προϊόντος και είναι αρκετά πιο οικονομικό από αυτό.

Χρήση:

Ανασύσταση: 1kg LEO 260 + 7kg Νερό = 8kg έτοιμο προϊόν.



ΓΑΛΑ ΠΛΗΡΕΣ ΣΚΟΝΗ

Συσκευ.-Κωδ.:

25KG - 10183

Περιγραφή:

Πλήρες γάλα σε σκόνη, 26% λιπαρά. Μπορεί να αντικαταστήσει θαυμάσια το νωπό γάλα σε όλες τις χρήσεις του, στην αρτοποιία, ζαχαροπλαστική, κρουασαντερί, κουλουροποιία, μακαρονοποιία, παρασκευή παγωτού. Έχει τα ίδια οργανοληπτικά και λειτουργικά χαρακτηριστικά με το νωπό γάλα.

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

- Ευκολία και ασφάλεια στη χρήση.
- Εύκολη ζύγιση.
- Μεγάλος χρόνος ζωής εκτός ψυγείου.
- Ευκολία στη ρύθμιση της συνταγής.
- Έχει όλα τα χαρακτηριστικά του κανονικού προϊόντος και είναι αρκετά πιο οικονομικό από το νωπό γάλα.

Χρήση:

Ανασύσταση: 1kg ΓΑΛΑ ΠΛΗΡΕΣ ΣΚΟΝΗ + 7kg Νερό = 8kg έτοιμο προϊόν.



ΓΑΛΑ ΑΠΑΧΟ

Συσκευ.-Κωδ.:

25KG - 10182

Περιγραφή:

Αποβουτυρωμένο γάλα σε σκόνη, 1,5 % λιπαρά. Μπορεί να αντικαταστήσει θαυμάσια το νωπό γάλα σε όλες τις χρήσεις του, στην αρτοποιία, ζαχαροπλαστική, κρουασαντερί, κουλουροποιία, μακαρονοποιία, παρασκευή παγωτού. Έχει τα ίδια οργανοληπτικά και λειτουργικά χαρακτηριστικά με το νωπό γάλα.

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

- Ευκολία και ασφάλεια στη χρήση.
- Εύκολη ζύγιση.
- Μεγάλος χρόνος ζωής εκτός ψυγείου.
- Ευκολία στη ρύθμιση της συνταγής.
- Έχει όλα τα χαρακτηριστικά του κανονικού προϊόντος και είναι αρκετά πιο οικονομικό από αυτό.

Χρήση:

Ανασύσταση: 1kg ΓΑΛΑ ΑΠΑΧΟ + 10kg Νερό = 11kg έτοιμο προϊόν.



ΑΜΥΛΟ ΠΑΤΑΤΑΣ

Συσκευ.-Κωδ.:

8KG - 10689

Περιγραφή:

Άμυλο Πατάτας 100%.



BACK GLAZE

Συσκευ.-Κωδ.:

10KG - 11999

1KG - 12000

Περιγραφή:

Το Back Glaze είναι η τέλεια εναλλακτική λύση γυαλιστικού σε προϊόντα αρτοποιίας. Δίνει στις ζύμες χρυσαφένια λαμπερή εμφάνιση. Αντικαθιστά στο έπακρον το αυγό σε νηστίσιμες ζύμες.



PRETZEL LYE 50

Συσκευ.-Κωδ.:

7KG - 12481

Περιγραφή:

Ρυθμιστής οξύτητας για την παραγωγή pretzels.

Οδηγίες Χρήσης:

1. Πρέπει να πάρετε όλα τα απαραίτητα μέτρα προστασίας (προστατευτικά γαλιό και γάντια)
2. Διαλύστε 50 g μίγμα σε 1000 g νερό σε ένα πλαστικό σκεύος.
3. Προσοχή προσθέστε την σκόνη στο νερό, ποτέ το αντίθετο.

Μη χρησιμοποιήσετε γιάλινα ή μεταλλικά σκεύη θα καταστραφούν.



ΣΤΑΦΙΔΙΝΗ

Συσκευ.-Κωδ.:

5,5KG - 11352

Περιγραφή:

Φυσικό συμπυκνωμένο σιρόπι από σταφίδα.



ΣΤΑΦΙΔΑΚΙ ΧΥΜΑ

Συσκευ.-Κωδ.:

10KG - 10860



ΓΛΟΥΤΕΝΗ

Περιγραφή:

Η γλουτένη είναι πρωτεΐνη η οποία εκχυλίζεται μηχανικά από το αλεύρι σιταριού.

Συσκευ.-Κωδ.:

25KG - 10185

5KG - 11783



MONOSODIUM GLUTAMATE

Περιγραφή:

Γλουταμινικό νάτριο

Συσκευ.-Κωδ.:

25KG - 12080



ΑΛΑΣ

Περιγραφή:

Επιτραπέζιο μαγειρικό αλάτι

Συσκευ.-Κωδ.:

20KG - 10986

1KG - 12130



ΑΛΑΣ ΝΟ 2

Περιγραφή:

Χοντροκομμένο αλάτι

Συσκευ.-Κωδ.:

20KG - 10331



ΜΑΓΕΙΡΙΚΟ ΑΛΑΤΙ ΙΜΑΛΑΪΩΝ

Συσκευ.-Κωδ.:

0.5KG - 10774



ΧΟΝΤΡΟ ΑΛΑΤΙ ΙΜΑΛΑΪΩΝ

Συσκευ.-Κωδ.:

0.5KG - 10304



ΝΙΦΑΔΕΣ ΑΛΑΤΙΟΥ

Συσκευ.-Κωδ.:

1.5KG - 10237

**TAXINI / TAXINI DARK****Περιγραφή:**

Ταχίни από 100% καθαρό άσπρο σισάμι.
Κατάλληλο για ταχινόπιτα.

Συσκευασία:

10KG

Κωδικός:

Ταχίни - 10297
Ταχίни Dark - 11415

**BECHAMEL SAUCE (STANDARD)****Συσκευ.-Κωδ.:**

20KG - 10023

Περιγραφή:

Μείγμα για την παραγωγή σάλτσας μπεσαμέλ κρύας παρασκευής με γεύση παρμεζάνα για χρήση στην παραγωγή γεμίσεων σφολιατοειδών (τυρόπιτα, ζαμπονοτυρόπιτα κ.λ.π)

Συνταγή:

1000gr BECHAMEL SAUCE & 2500gr Νερό.

**PIZZA SAUCE****Συσκευ.-Κωδ.:**

7KG - 12042

Περιγραφή:

Προϊόν κρύας παρασκευής για την παραγωγή σάλτσας πίτσας και πείριλνι.

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

- Πλούσια σε γεύση.
- Πικάντικη.

Συνταγή:

1000gr PIZZA SAUCE & 6000gr Νερό.

**POTATO FLAKES****Συσκευ.-Κωδ.:**

25KG - 10072

10KG - 10519

Περιγραφή:

Προ-βρασμένες νιφάδες πατάτας για την παραγωγή γεμίσεων και πουρέ.

Συνταγή για πουρέ:

Βράστε 4000gr νερό με 2000gr γάλα. Προσθέστε 40gr αλάτι και 300gr βούτυρο. Προσθέστε 1000gr POTATO FLAKES και ανακατέψτε μέχρι να γίνει ένα ομοιογενές προϊόν.

**SPINACH FILLING****Συσκευ.-Κωδ.:**

10KG - 10633

Περιγραφή:

Μείγμα για την παρασκευή γέμισης για πίτες (σπανακόπιτα).

Συνταγή:

1000gr SPINACH FILLING, 500gr Ηλιέλαιο & 2500gr Νερό.

**ΑΜΥΓΔΑΛΟ ΚΡΟΚΑΝ**Συσκευ.-Κωδ.: 10KG - 11017
1KG - 11405**ΑΜΥΓΔΑΛΟ ΣΚΟΝΗ**Συσκευ.-Κωδ.: 10KG - 11029
1KG - 10256**ΑΜΥΓΔΑΛΟ ΦΕΤΑ**Συσκευ.-Κωδ.: 12.5KG - 11011
1KG - 11032**ΑΜΥΓΔΑΛΟΨΥΧΑ**

Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 11037

**ΑΜΥΓΔΑΛΟΨΥΧΑ ΛΕΥΚΗ**

Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 10966

**ΚΑΡΥΔΟΚΟΥΝΑ 1/4**

Συσκευ.-Κωδ.: 0.5KG - 12226

**ΚΑΣΙΟΥΣ**

Συσκευ.-Κωδ.: 0.5KG - 10608

**ΦΟΙΝΙΚΙΑ ΟΛΟΚΛΗΡΑ**

Συσκευ.-Κωδ.: 8KG - 11424

**ΦΟΥΝΤΟΥΚΟΚΟΥΝΑ ΩΜΗ**

Συσκευ.-Κωδ.: 0.5KG - 11526

**ΦΟΥΝΤΟΥΚΟΚΟΥΝΑ ΚΑΒΟΥΡΔΙΣΜΕΝΗ**

Συσκευ.-Κωδ.: 5KG - 11444

**ΦΥΣΤΙΚΟΨΥΧΑ**

Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 11436

**ΧΑΛΕΠΙΑΝΟΚΟΥΝΑ**Συσκευ.-Κωδ.: 10KG - 11031
1KG - 10822**ΗΛΙΟΣΠΟΡΟΣ**Συσκευ.-Κωδ.: 25KG - 10200
5KG - 11586**ΚΟΛΟΚΥΘΟΣΠΟΡΟΣ**Συσκευ.-Κωδ.: 25KG - 10215
5KG - 11267**ΛΙΝΑΡΙ GOLDEN**

Συσκευ.-Κωδ.: 7KG - 10567

**ΛΙΝΑΡΟΣΠΟΡΟΣ**Συσκευ.-Κωδ.: 25KG - 10226
5KG - 11269**ΝΙΦΑΔΕΣ ΒΡΩΜΗΣ**Συσκευ.-Κωδ.: 20KG - 10610
4KG - 10262**ΝΙΦΑΔΕΣ ΒΡΩΜΗΣ ΣΠΑΣΜΕΝΕΣ**Συσκευ.-Κωδ.: 20KG - 11663
5KG - 11077**ΠΑΠΑΡΟΥΝΟΣΠΟΡΟΣ**

Συσκευ.-Κωδ.: 4KG - 10264

**ΣΠΟΡΟΙ ΣΧΙΑ**

Συσκευ.-Κωδ.: 5KG - 11216

**ΚΟΥΔΑΜΕΣ ΑΛΕΣΜΕΝΟΣ**

Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 10657

**ΣΙΣΑΜΙ**Συσκευ.-Κωδ.: 25KG - 11288
5KG - 11266

**ΣΠΟΡΟΙ ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΩΝ Ρ****Περιγραφή:**

Μείγμα 5 διαφορετικών σπόρων και νιφάδες δημητριακών για την παρασκευή ή και γαρνίρισμα αρτοσκευασμάτων.
(ηλιόσπορος, παπαρουνόσπορος, νιφάδες σίτου, νιφάδες κριθαριού, νιφάδες βρώμης).

Συσκευ.-Κωδ.:

20KG - 10291

5KG - 11472

**RUSTIC SEEDS****Περιγραφή:**

Μείγμα σπόρων και νιφάδων δημητριακών για την παρασκευή ή και γαρνίρισμα αρτοσκευασμάτων.
(ηλιόσπορος, κολοκυθόσπορος, καφέ λιναρόσπορος, νιφάδες βρώμης, κίτρινος λιναρόσπορος).

Συσκευ.-Κωδ.:

20KG - 10977

5KG - 10249

**ΣΠΟΡΟΙ QUINOA****Περιγραφή:**

Σπόροι από το φυτό White Chenopodium Quinoa.

Συσκευ.-Κωδ.:

5KG - 12522

**ΣΠΟΡΟΙ QUINOA ΤΡΙΧΡΩΜΟ****Περιγραφή:**

Η τρίχρωμη κινόα αποτελείται από έναν συνδυασμό λευκών, κόκκινων και μαύρων σπόρων κινόα.

Συσκευ.-Κωδ.:

5KG - 10614

**CORN GRANULAR****Περιγραφή:**

Σπασμένο, διογκωμένο και χοντροκομμένο καλαμπόκι, κατάλληλο για την διακόσμηση και γέμιση αρτοσκευασμάτων.

Συσκευ.-Κωδ.:

10KG - 11161

**ΑΡΤΥΣΙΑ ΑΛΕΣΜΕΝΗ**

Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 12537

**ΑΡΤΥΣΙΑ ΓΕΡΗ**

Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 10607

**ΑΣΤΕΡΟΕΙΔΗΣ
ΓΛΥΚΑΝΙΣΟΣ**

Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 10939

**ΓΛΥΚΑΝΙΣΟΣ**

Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 10582

**ΓΛΥΚΑΝΙΣΟΣ
ΑΛΕΣΜΕΝΟΣ**

Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 11509

**ΜΑΣΤΙΧΑ ΧΟΝΔΡΗ**

Συσκευ.-Κωδ.: 0,5KG - 10724

**ΓΑΡΥΦΑΛΛΟ ΑΛΕΣΜΕΝΟ**

Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 10814

**ΓΑΡΥΦΑΛΛΟ ΣΩΣΤΟ**

Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 11281

**ΚΑΝΕΛΑ ΑΛΕΣΜΕΝΗ**

Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 10206

**ΚΑΝΕΛΛΑ ΞΥΛΑΚΙ**

Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 11019

**ΜΕΧΛΕΠΙ ΑΛΕΣΜΕΝΟ**

Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 10257

**ΜΕΧΛΕΠΙ ΣΩΣΤΟ**

Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 11279

**ΜΟΣΧΟΚΑΡΥΔΟ
ΑΛΕΣΜΕΝΟ**

Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 11280

**ΜΟΣΧΟΚΑΡΥΔΟ ΓΕΡΟ**

Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 10649

**ΚΑΡΔΑΜΟ ΣΚΟΝΗ**

Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 11433

**ΚΑΡΔΑΜΟ ΣΩΣΤΟ**

Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 10485

**ΖΙΖΙΜΠΡΙ ΤΡΙΜΜΕΝΟ**

Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 11914

**ΚΟΛΙΑΝΔΡΟΣ ΑΛΕΣΜΕΝΟΣ**

Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 10967

**ΚΟΛΙΑΝΔΡΟΣ ΓΕΡΟΣ**

Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 12264

**ΚΟΛΙΑΝΔΡΟΣ ΣΠΑΣΤΟΣ**

Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 11150

**ΚΟΥΡΚΟΥΜΑΣ ΣΚΟΝΗ
(TURMERIC)**

Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 10547

**ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ ΣΚΟΝΗ**

Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 10477

**MIXED SPICES**

Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 11033

**ΚΑΡΥ ΑΛΕΣΜΕΝΟ**

Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 11952

**ΚΡΕΜΜΥΔΙ ΣΚΟΝΗ**

Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 10857

**ΣΚΟΡΔΟ ΣΚΟΝΗ**

Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 10167

**ΠΑΠΡΙΚΑ**

Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 12002

**ΠΑΠΡΙΚΑ ΚΑΠΝΙΣΤΗ**

Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 11702

**ΠΙΠΕΡΙ ΑΣΠΡΟ
ΑΛΕΣΜΕΝΟ**

Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 11204

**ΠΙΠΕΡΙ ΜΑΥΡΟ
ΑΛΕΣΜΕΝΟ**

Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 11071

**ΠΙΠΕΡΙ ΜΑΥΡΟ ΣΩΣΤΟ**

Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 11203

**ΠΙΠΕΡΙ ΡΟΖ**

Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 12223

**ΤΣΙΛΙ ΑΛΕΣΜΕΝΟ**

Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 11538

**ΚΑΥΤΟ ΠΙΠΕΡΙ ΣΠΑΣΤΟ
(ΜΠΟΥΚΟΒΟ)**

Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 12200

**ΣΟΥΜΑΚΙ**

Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 10619

**ΜΑΥΡΟΚΟΚΚΟΣ**

Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 10581

**ΔΥΟΣΜΟΣ ΑΛΕΣΜΕΝΟΣ**

Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 10783

**ΛΑΣΜΑΡΙ**

Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 11132

**ΡΙΓΑΝΗ**

Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 11467

**ΑΝΗΘΟΣ**

Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 12466



CM SUNFLOWER OIL

Περιγραφή:

Ραφινάρισμένο Ηλιέλαιο. Συνιστάται για τηγάνισμα, μαγειρική, ζαχαροπλαστική & αρτοποιία.

Συσκευ.-Κωδ.:

10LT - 11105

5LT - 11661



CM FRYING OIL

Περιγραφή:

Ηλιέλαιο με αντιαφριστικό παράγοντα E900

Συσκευ.-Κωδ.:

10LT - 11660



CM RAPESEED OIL

Περιγραφή:

Φυτικό λάδι (ραπέλαιο). Χρησιμοποιείται στην μαγειρική, ζαχαροπλαστική και αρτοποιία. Συνιστάται για βαθύ τηγάνισμα.

Συσκευ.-Κωδ.:

10LT - 10286



KTC RAPESEED OIL

Περιγραφή:

Φυτικό λάδι (ραπέλαιο). Χρησιμοποιείται στην μαγειρική, ζαχαροπλαστική και αρτοποιία. Συνιστάται για βαθύ τηγάνισμα.

Συσκευ.-Κωδ.:

10LT - 11275



ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

Περιγραφή:

Ελαιόλαδο ανώτερης ποιότητας, που παράγεται απευθείας από φρεσκοσυλλεγμένες ελιές και εξάγεται αποκλειστικά με μηχανικές μεθόδους.

Συσκευ.-Κωδ.:

5LTR - 11541

500ML - 11982

250ML - 11975



ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

Περιγραφή:

Ελαιόλαδο που παράγεται απευθείας από ελιές και αποκλειστικά με μηχανικές μεθόδους.

Συσκευ.-Κωδ.:

5LTR - 11016



ΣΑΛΤΣΑ ΣΑΛΑΤΑΣ

Περιγραφή:

Σάλτσα για την παρασκευή σαλάτας.

Συσκευ.-Κωδ.:

5LTR - 11983

PALMARIN (SHORTENING)**Συσκευ.-Κωδ.:**
10KG - 10782**Περιγραφή:**

100% Καθαρό μη υδρογονωμένο φυτικό λίπος για τηγάνισμα, για μαγείρεμα όπως επίσης και για χρήση στην αρτοποιία και ζαχαροπλαστική.

FLEX LM PUFF PASTRY MARGARINE**Συσκευ.-Κωδ.:**
10KG - 11955
(5x2kg)**Περιγραφή:**

Φυτική μαργαρίνη για την παρασκευή σφολιάτας.

FLEX BM CAKE MARGARINE**Συσκευ.-Κωδ.:**
10KG -11837
(4x2,5kg)**Περιγραφή:**

Φυτική μαργαρίνη για χρήση στην αρτοποιία και ζαχαροπλαστική.

FLECHARD LE GRAND TOURAGE BUTTER 82%**Συσκευ.-Κωδ.:**
10x1KG -10795**Περιγραφή:**

Βούτυρο 82% που χρησιμοποιείται για την παραγωγή κρουασάν

FLECHARD UNSALTED BUTTER 82%**Συσκευ.-Κωδ.:**
10KG - 10944
1KG - 11015**Περιγραφή:**

Ανάλατο, παστεριωμένο βούτυρο 82%. Κατάλληλο για χρήση στην αρτοποιία, ζαχαροπλαστική και μαγειρική.



TAJ MAJAL VEGETABLE GHEE

Περιγραφή:

Μαγειρική μαργαρίνη από 100% φυτικά λιπαρά με υπέροχη γεύση βουτύρου. Χρησιμοποιείται για λιώσιμο, βράσιμο, μαγείρεμα, τηγάνισμα όπως επίσης και στην ζαχαροπλαστική. Πολύ γευστική.

Συσκευ.-Κωδ.:
12,5KG - 12034



FLECHARD BUTTER GHEE

Περιγραφή:

Το Butter Ghee Vache de Paris παράγεται από κρέμα ή βούτυρο. Κατάλληλο για όλες τις εφαρμογές στους τομείς της αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής, μαγειρικής κλπ.

Συσκευ.-Κωδ.:
15KG - 10788
1.6KG - 10786



OPTIMA BRAT GOLD BUTTER

Περιγραφή:

Φυτικό υγρό λίπος με υπέροχη γεύση βουτύρου. Κατάλληλο για λιώσιμο, βράσιμο, μαγείρεμα & τηγάνισμα.

Συσκευ.-Κωδ.:
2LT - 11676



BOYENS TRENNSPRAY

Περιγραφή:

Αντικολλητικό σπρέι από φυτικά έλαια.

Συσκευ.-Κωδ.:
12x600ML - 10791

NEW**BOYENS CIVEX RELEASE AGENT****Συσκευ.-Κωδ.:**
10LT - 12037**Περιγραφή:**

Γαλάκτωμα αποκόλλησης για χρήση στην αρτοποιία, το οποίο εξασφαλίζει καθαρή αποκόλληση από ταψιά και καλούπια. Είναι κατάλληλο για όλους τους τύπους λαμαρινών και καλουπιών αρτοποιίας

BOYENS SCHNEIDEOL**Συσκευ.-Κωδ.:**
10LT - 10981**Περιγραφή:**

Υγρό φυτικό λάδι υψηλής ποιότητας, χωρίς ρητίνη, ειδικό για μηχανές κοπής ζύμης (dough dividers), μηχανές στρογγυλοποίησης ζύμης (conical rounders) και μηχανές κοπής ψωμιού (Bread cutting machines). Εξασφαλίζει ότι όλα τα κινούμενα μεταλλικά μέρη λιπαίνονται ομοιόμορφα χωρίς συσσώρευση ρητίνης. Το Boyens Schneidol είναι εντελώς φυτικό και ουδέτερο στη γεύση.



ΠΟΛΤΟΣ ΜΑΥΡΗΣ ΕΛΙΑΣ

Συσκευ.-Κωδ.:
10KG - 11967

Περιγραφή:

Απαλός και γευστικός πολτός μαύρης ελιάς, φτιαγμένος από εκλεκτές ελληνικές ελιές.



ΕΛΙΑ ΡΟΔΕΛΑ

Συσκευ.-Κωδ.:
6KG - 11969

Περιγραφή:

Ελληνικές ελιές Καλαμών σε ροδέλες, διατηρημένες σε άλμη.



ΕΛΙΑ ΚΑΛΑΜΩΝ ΧΩΡΙΣ ΚΟΥΚΟΥΤΣΙ

Συσκευ.-Κωδ.:
6KG - 11987

Περιγραφή:

Ελληνικές ελιές Καλαμών χωρίς κουκούτσι, διατηρημένες σε πλούσια και γευστική άλμη.



ΕΛΙΕΣ ΜΑΥΡΕΣ

Συσκευασία:
6KG

Περιγραφή:

Μαύρες ελιές ποικιλίας "Αμφίσσης", ολόκληρες σε άλμη.

Διατίθενται σε 3 διαφορετικά μεγέθη:

- BRILLIANT 291-320
- LARGE 231-260
- EXTRA JUMBO 161-180

Κωδικός:
BRILLIANT - 12131
LARGE - 12132
EXTRA JUMBO - 12133



ΕΛΙΕΣ ΠΡΑΣΙΝΕΣ ΤΣΑΚΙΣΤΕΣ

Συσκευ.-Κωδ.:
6KG - 11373

Περιγραφή:

Πράσινες ελιές τσακιστές ποικιλίας "Χονδρολιά Χαλκιδικής", κατηγορίας Extra, σε άλμη.



FAMILY CAKE

Περιγραφή:

Έτοιμο μείγμα για την παρασκευή κέικ με γεύση βανίλια. Με την προσθήκη υλικών μπορούμε να παρασκευάσουμε διάφορες παραλλαγές όπως: κέικ γεωγραφίας, fruit cake, κέικ μήλου, κέικ καρότο, κέικ ινδοκάρυδο κ.τ.λ.

Χαρακτηριστικά:

- Νόστιμο και ζουμερό.
- Αφράτο προϊόν.
- Τέλειο χρώμα και πλούσια γεύση βανίλιας.
- Εύκολο, σταθερό και γρήγορο στην παρασκευή του.
- Παραμένει υγρό για μεγάλο διάστημα.

Συνταγή:

1000gr FAMILY CAKE, 500gr CM SUNFLOWER OIL ή FLEX BM CAKE MARGARINE, 500gr Αυγό, 300gr Νερό

Συσκευ.-Κωδ.:

20KG - 11118

2KG - 11570



CHOCO FAMILY CAKE

Περιγραφή:

Έτοιμο μείγμα για την παρασκευή κέικ με γεύση σοκολάτα.

Χαρακτηριστικά:

- Νόστιμο, ζουμερό, αφράτο προϊόν, με τέλειο χρώμα.
- Με λαχταριστή γεύση σοκολάτας.
- Εύκολο, σταθερό και γρήγορο στην παρασκευή του.
- Παραμένει υγρό για μεγάλο διάστημα.

Συνταγή:

1000gr CHOCO FAMILY CAKE, 500gr CM SUNFLOWER OIL ή FLEX BM CAKE MARGARINE, 500gr Αυγό, 300gr Νερό

Συσκευ.-Κωδ.:

20KG - 10675



ZEST CAKE

Περιγραφή:

Μείγμα για την παρασκευή κέικ, muffin, ραβανί, καρυδόπιτας και σάμαλι.

Χαρακτηριστικά:

- Νόστιμο και ζουμερό.
- Αφράτο προϊόν.
- Τέλειο χρώμα και πλούσια γεύση βανίλιας.
- Εύκολο, σταθερό και γρήγορο στην παρασκευή του.
- Παραμένει υγρό για μεγάλο διάστημα.

Συνταγή:

ΓΙΑ ΚΕΙΚ/ MUFFIN: 1000gr ZEST CAKE , 300gr CM SUNFLOWER OIL, 500gr Νερό

ΓΙΑ ΡΑΒΑΝΙ: 1000gr ZEST CAKE , 100gr ΣΙΜΙΓΔΑΛΙ ΨΙΛΟ, 400gr CM SUNFLOWER OIL, 400gr Νερό

ΓΙΑ ΚΑΡΥΔΟΠΙΤΑ: 1000gr ZEST CAKE , 3gr ΚΑΝΕΛΑ, 1gr ΓΑΡΥΦΑΛΟ, 400gr CM SUNFLOWER OIL, 15gr ΚΑΚΑΟ, 300gr ΚΑΡΥΔΙΑ, 420gr Νερό

Συσκευ.-Κωδ.:

20KG - 12044

1KG - 11379



**CHOCO ZEST CAKE**

Συσκευ.-Κωδ.:
20KG - 10231

Περιγραφή:

Μείγμα για την παρασκευή κέικ σοκολάτας.

Χαρακτηριστικά:

- Νόστιμο, ζουμερό, αφράτο προϊόν, με τέλειο χρώμα.
- Πλούσια γεύση σοκολάτας.
- Εύκολο, σταθερό και γρήγορο στην παρασκευή του.
- Διατηρείται υγρό για μεγάλο διάστημα.

Συνταγή:

1000gr CHOCO ZEST CAKE , 500gr CM SUNFLOWER OIL, 470gr Νερό

**ΠΑΝΤΕΣΠΑΝΙ ΜΙΧ**

Συσκευ.-Κωδ.:
15KG - 10263

Περιγραφή:

Μείγμα για την παρασκευή παντεςπανιών, κοκ.

Χαρακτηριστικά:

- Νόστιμο, ζουμερό, αφράτο ελαστικό προϊόν.
- Υπέροχη γεύση και πυκνή κυψέλωση.
- Είναι εύκολο, σταθερό και γρήγορο στην παρασκευή του.

Συνταγή:

ΓΙΑ ΑΠΛΟ ΠΑΝΤΕΣΠΑΝΙ: 1000gr ΠΑΝΤΕΣΠΑΝΙ ΜΙΧ , 600gr Αυγά, 200gr Νερό

ΓΙΑ ΠΑΝΤΕΣΠΑΝΙ ΚΑΚΑΟ: 1000gr ΠΑΝΤΕΣΠΑΝΙ ΜΙΧ , 600gr Αυγά, 70gr ΚΑΚΑΟ, 5gr ΣΟΔΑ, 270gr Νερό

**ΠΑΝΤΕΣΠΑΝΙ ΚΑΚΑΟ**

Συσκευ.-Κωδ.:
20KG - 11381

Περιγραφή:

Μείγμα για την παρασκευή παντεςπανιών, με γεύση κακάο.

Χαρακτηριστικά:

- Νόστιμο, ζουμερό, αφράτο ελαστικό προϊόν.
- Υπέροχη γεύση και πυκνή κυψέλωση.
- Είναι εύκολο, σταθερό και γρήγορο στην παρασκευή του.

Συνταγή:

1000gr ΠΑΝΤΕΣΠΑΝΙ ΚΑΚΑΟ, 600gr Αυγά, 300gr Νερό

**BROWNIES COMPLETE**

Συσκευ.-Κωδ.:
15KG - 12046

Περιγραφή:

Μείγμα για την παρασκευή brownies.

Χαρακτηριστικά:

- Σοκολατένια απόλαυση.
- Μπορείτε να προσθέσετε ξηρούς καρπούς της αρεσκείας σας.

Συνταγή:

1000gr BROWNIES COMPLETE, 250gr Νερό



BEST RED VELVET

Συσκευ.-Κωδ.:
15KG - 11805

Περιγραφή:

Μείγμα για την παραγωγή κέικ Red Velvet, με γεύση κεράσι.

Χαρακτηριστικά:

- Δίνει ένα κέικ με βαθύ κόκκινο χρώμα.
- Νόστιμο, ζουμερό, αφράτο προϊόν, με τέλεια γεύση.
- Διατηρείται για μεγάλο διάστημα.
- Εύκολο, σταθερό και γρήγορο στην παρασκευή του.

Συνταγή:

1000gr BEST RED VELVET, 300gr CM SUNFLOWER OIL, 250gr Νερό



BEST CARROT CAKE

Συσκευ.-Κωδ.:
15KG - 11370

Περιγραφή:

Μείγμα για την παραγωγή κέικ καρότου.

Χαρακτηριστικά:

- Εύκολη και γρήγορη διαδικασία κέικ
- Μεγάλη διόγκωση
- Υψηλή διατηρησιμότητα για μεγάλο χρονικό διάστημα
- Ιδανικό για πολλαπλές παρασκευές
- Ευκολοδούλετο

Συνταγή:

1000gr BEST CARROT CAKE, 300gr CM SUNFLOWER OIL, 500gr Νερό



CHOCOLATE SOUFFLE

Συσκευ.-Κωδ.:
15KG - 12197

Περιγραφή:

Μείγμα για την παραγωγή σουφλέ σοκολάτας.

Χαρακτηριστικά:

- Εξωτερική υφή κέικ
- Υγρή ρευστή σοκολάτα εσωτερικά
- Βαθύ σκούρο καφέ-κόκκινο χρώμα
- Πλούσια σοκολατένια γεύση

Συνταγή:

1000gr CHOCOLATE SOUFFLE, 250gr Νερό



KZ CHOCO PIE

Συσκευ.-Κωδ.:
10KG - 11166
2KG - 11690

Περιγραφή:

Μείγμα για την παραγωγή σοκολατόπιτας.

Συνταγή:

1000gr KZ CHOCO PIE, 350gr CM SUNFLOWER OIL, 300gr Αυγά, 250gr Νερό



KZ CHOCOMILK SOFTIES

Συσκευ.-Κωδ.:
10KG - 10624

Περιγραφή:

Μείγμα για την παραγωγή soft cookies με γεύση σοκολάτα γάλακτος.

Χαρακτηριστικά:

- Εύκολη και γρήγορη διαδικασία
- Εμφάνιση και υφή γνήσιου αμερικάνικου soft cookie
- Υψηλή διατηρησιμότητα τελικού προϊόντος

Συνταγή:

1000gr KZ CHOCOMILK SOFTIES, 240gr FLECHARD UNSALTED BUTTER 82%, 90gr Νερό



KZ DARK CHOCO SOFTIES

Συσκευ.-Κωδ.:
10KG - 10625

Περιγραφή:

Μείγμα για την παραγωγή soft cookies με μαύρη σοκολάτα.

Χαρακτηριστικά:

- Εύκολη και γρήγορη διαδικασία
- Εμφάνιση και υφή γνήσιου αμερικάνικου soft cookie
- Υψηλή διατηρησιμότητα τελικού προϊόντος

Συνταγή:

1000gr KZ DARK CHOCO SOFTIES, 240gr FLECHARD UNSALTED BUTTER 82%, 90gr Νερό



KZ RED VELVET SOFTIES

Συσκευ.-Κωδ.:
10KG - 10623

Περιγραφή:

Μείγμα για την παραγωγή red velvet soft cookies.

Χαρακτηριστικά:

- Εύκολη και γρήγορη διαδικασία
- Εμφάνιση και υφή γνήσιου αμερικάνικου soft cookie
- Υψηλή διατηρησιμότητα τελικού προϊόντος

Συνταγή:

1000gr KZ RED VELVET SOFTIES, 300gr FLECHARD UNSALTED BUTTER 82%, 120gr Νερό



KZ VANILLA SOFTIES

Συσκευ.-Κωδ.:
10KG - 10622

Περιγραφή:

Μείγμα για την παραγωγή soft cookies με γεύση βανίλια.

Χαρακτηριστικά:

- Εύκολη και γρήγορη διαδικασία
- Εμφάνιση και υφή γνήσιου αμερικάνικου soft cookie
- Υψηλή διατηρησιμότητα τελικού προϊόντος

Συνταγή:

1000gr KZ VANILLA SOFTIES, 240gr FLECHARD UNSALTED BUTTER 82%, 90gr Νερό



ΚΡΕΠΑ MIX

Περιγραφή:

Μείγμα για την παρασκευή κρέπας.

Χαρακτηριστικά:

- Εξαιρετική γεύση που ταιριάζει εξίσου και με γλυκές και με αλμυρές γεμίσεις.
- Ελαστικότητα ζύμης χωρίς φουσκώματα και σκισίματα.
- Ευκολία χρήσης.
- Σταθερή ποιότητα.

Συνταγή:

1000gr ΚΡΕΠΑ MIX, 90gr Νερό

Συσκευ.-Κωδ.:

7KG - 12413

2KG - 11932



WAFFLE COMPLETE

Περιγραφή:

Μείγμα για την παρασκευή waffle (βάφλας).

Χαρακτηριστικά:

- Άμεση παρασκευή μείγματος.
- Εύγεστο τελικό προϊόν.
- Μεγάλη ελαστικότητα.
- Σταθερή ποιότητα.

Συνταγή:

1000gr WAFFLE COMPLETE, 1060gr Νερό

Συσκευ.-Κωδ.:

7KG - 12479

2KG - 11581



ROYAL WAFFLE

Περιγραφή:

Μείγμα για την παραγωγή κλασσικής βάφλας & bubble waffle

Χαρακτηριστικά:

- Άμεση παρασκευή μείγματος.
- Εύγεστο τελικό προϊόν.
- Μεγάλη ελαστικότητα.
- Σταθερή ποιότητα.

Συνταγή:

1000gr ROYAL WAFFLE, 1100gr Νερό

Συσκευ.-Κωδ.:

7KG - 12479

2KG - 11581



RED VELVET WAFFLE COMPLETE

Περιγραφή:

Μείγμα για βάφλα Red Velvet.

Χαρακτηριστικά:

- Ευκολία παρασκευής
- Νόστιμο και αφράτο τελικό προϊόν
- Μεγάλη ελαστικότητα
- Σταθερή ποιότητα
- Μοναδικό φυτικό χρώμα

Συνταγή:

1000gr RED VELVET WAFFLE COMPLETE, 1000gr Νερό

Συσκευ.-Κωδ.:

1KG - 12478



PANCAKE COMPLETE

Περιγραφή:

Μείγμα για την παρασκευή τηγανίτας (pancake).

Χαρακτηριστικά:

- Αφράτο.
- Πλούσια γεύση βουτύρου.
- Συνδυάζεται άψογα με γλυκές αλλά και αλμυρές επικαλύψεις, για ένα γευστικό σνακ.

Συνταγή:

1000gr PANCAKE COMPLETE, 900gr Νερό

Συσκευ.-Κωδ.:

7KG - 11330

1KG - 11504



SOUFFLE PANCAKE

Περιγραφή:

Μείγμα για την παραγωγή ιαπωνικού τύπου pancake

Χαρακτηριστικά:

- Αφράτο τελικό προϊόν.
- Πλούσια γεύση.
- Συνδυάζεται ιδανικά με γλυκές επικαλύψεις

Συνταγή:

500gr SOUFFLE PANCAKE, 25gr CM SUNFLOWER OIL, 175gr Αυγό, 250gr Νερό

Συσκευ.-Κωδ.:

7KG - 12626



RED VELVET PANCAKE COMPLETE

Περιγραφή:

Μείγμα για red velvet pancakes.

Χαρακτηριστικά:

- Ευκολία παρασκευής
- Νόστιμο και αφράτο τελικό προϊόν
- Μεγάλη ελαστικότητα
- Σταθερή ποιότητα
- Μοναδικό φυτικό χρώμα

Συνταγή:

1000gr PANCAKE COMPLETE, 1000gr Νερό

Συσκευ.-Κωδ.:

1KG - 12203



SALTY PANCAKE

Περιγραφή:

Μείγμα για την παρασκευή αλμυρής τηγανίτας (salty pancake).

Συνταγή:

1000gr SALTY PANCAKE, 1000gr Νερό

Συσκευ.-Κωδ.:

1KG - 12477



HIGH PROTEIN PANCAKE

Περιγραφή:

Μείγμα για pancakes, πηγή πρωτεϊνών.

Χαρακτηριστικά:

- Πλούσιο σε πρωτεΐνες.
- Αφράτο
- Πλούσια γεύση βουτύρου.
- Συνδυάζεται άψογα με γλυκές αλλά και αλμυρές επικαλύψεις, για ένα γευστικό σνακ.

Συνταγή:

1000gr HIGH PROTEIN PANCAKE, 900gr Νερό



Συσκευ.-Κωδ.:

1KG - 11888



VEGAN PANCAKE

Περιγραφή:

Μείγμα για pancakes ησθίσιμα (vegan).

Χαρακτηριστικά:

- Ησθίσιμο, αφού δεν περιέχει γάλα και αυγό
- Ίδια ακριβώς γεύση με τα κανονικά pancakes
- Αφράτο τελικό προϊόν
- Συνδυάζεται άψογα με αλμυρές και γλυκές επικαλύψεις

Συνταγή:

1000gr VEGAN PANCAKE, 1000gr Νερό



Συσκευ.-Κωδ.:

1KG - 12246



NUTRIBITE SNACK

Περιγραφή:

Έτοιμο μείγμα για την παρασκευή μπάρας δημητριακών.

Χαρακτηριστικά:

- Πλήρες γεύμα.
- Νόστιμο, αφράτο, τραγανό προϊόν.
- Προϊόν κατάλληλο για το πρωινό γεύμα ή για το ταξίδι, τη βόλτα, που θα καλύψει την πείνα και θα δώσει πολύτιμη ενέργεια.
- Εύκολο, σταθερό και γρήγορο στην παρασκευή του.
- Παραμένει τραγανό για μεγάλο διάστημα.



Συσκευ.-Κωδ.:

6KG - 11371



PRALINE CRÈME EXTRA

Συσκευ.-Κωδ.:
6KG - 11422

Περιγραφή:

Κρέμα πραλίνα φουντουκιού με κακάο για επικάλυψη και γέμιση προϊόντων ζαχαροπλαστικής. Περιέχει 4% φουντούκι.

Χαρακτηριστικά:

- Ζωντανά χρώματα
- Απίθανη γεύση
- Διαφορετική, ευχάριστη νότα εμφάνισης και γεύσης στα προϊόντα σας
- Αντέχουν στην ψύξη και την κατάψυξη
- Διατηρούνται εκτός ψυγείου για 1 χρόνο (όταν ανοιχτεί η συσκευασία τους, διατηρούνται στο ψυγείο)



PRALINE CRÈME FORNO

Συσκευ.-Κωδ.:
13KG - 11423

Περιγραφή:

Κρέμα πραλίνα φουντουκιού με κακάο για επικάλυψη και γέμιση προϊόντων ζαχαροπλαστικής. Περιέχει 2% φουντούκι.

Χαρακτηριστικά:

- Ζωντανά χρώματα.
- Απίθανη γεύση.
- Διαφορετική, ευχάριστη νότα εμφάνισης και γεύσης στα προϊόντα σας.
- Αντέχουν στην ψύξη και την κατάψυξη.
- Διατηρούνται εκτός ψυγείου για 1 χρόνο (όταν ανοιχτεί η συσκευασία τους, διατηρούνται στο ψυγείο).



WHITE CHOCO CREAM

Συσκευ.-Κωδ.:
6KG - 11421

Περιγραφή:

Κρέμα λευκής σοκολάτας για επικάλυψη και γέμιση προϊόντων ζαχαροπλαστικής.

Χαρακτηριστικά:

- Ζωντανά χρώματα.
- Απίθανη γεύση.
- Διαφορετική, ευχάριστη νότα εμφάνισης και γεύσης στα προϊόντα σας.
- Αντέχουν στην ψύξη και την κατάψυξη.
- Διατηρούνται εκτός ψυγείου για 1 χρόνο (όταν ανοιχτεί η συσκευασία τους, διατηρούνται στο ψυγείο).



PRALINE CRÈME BUONO

Συσκευ.-Κωδ.:
6KG - 12098

Περιγραφή:

Κρέμα πραλίνα φουντουκιού με γεύση buono για επικάλυψη και γέμιση προϊόντων ζαχαροπλαστικής.

Χαρακτηριστικά:

- Ζωντανά χρώματα.
- Απίθανη γεύση.
- Διαφορετική, ευχάριστη νότα εμφάνισης και γεύσης στα προϊόντα σας.
- Αντέχουν στην ψύξη και την κατάψυξη.
- Διατηρούνται εκτός ψυγείου για 1 χρόνο (όταν ανοιχτεί η συσκευασία τους, διατηρούνται στο ψυγείο).

PRALINE CRÈME ΛΕΥΚΗ ΜΕ ΜΑΥΡΟ ΜΠΙΣΚΟΤΟ

Συσκευ.-Κωδ.:
6KG - 10217



Περιγραφή:

Κρέμα λευκής σοκολάτας με μαύρο μπισκότο για επικάλυψη και γέμιση προϊόντων ζαχαροπλαστικής.

Χαρακτηριστικά:

- Ζωντανά χρώματα.
- Απίθανη γεύση.
- Διαφορετική, ευχάριστη νότα εμφάνισης και γεύσης στα προϊόντα σας.
- Αντέχουν στην ψύξη και την κατάψυξη.
- Διατηρούνται εκτός ψυγείου για 1 χρόνο (όταν ανοιχτεί η συσκευασία τους, διατηρούνται στο ψυγείο).

PRALINA CREAM WITH CRUSHED HAZELNUTS

Συσκευ.-Κωδ.:
5KG - 11961



Περιγραφή:

Κρέμα κακάο με σπασμένο φουντούκι για γέμιση προϊόντων ζαχαροπλαστικής.

Χαρακτηριστικά:

- Ζωντανά χρώματα.
- Απίθανη γεύση.
- Διαφορετική, ευχάριστη νότα εμφάνισης και γεύσης στα προϊόντα σας.
- Αντέχουν στην ψύξη και την κατάψυξη.
- Διατηρούνται εκτός ψυγείου για 1 χρόνο (όταν ανοιχτεί η συσκευασία τους, διατηρούνται στο ψυγείο).

PRALINE CREAM VEGAN



Συσκευ.-Κωδ.:
6KG - 12099



Περιγραφή:

Κρέμα πραλίνα με κακάο με φυτικές πρώτες ύλες για επικάλυψη & γέμιση προϊόντων ζαχαροπλαστικής.

Χαρακτηριστικά:

- Ζωντανά χρώματα.
- Απίθανη γεύση.
- Διαφορετική, ευχάριστη νότα εμφάνισης και γεύσης στα προϊόντα σας.
- Αντέχουν στην ψύξη και την κατάψυξη.
- Διατηρούνται εκτός ψυγείου για 1 χρόνο (όταν ανοιχτεί η συσκευασία τους, διατηρούνται στο ψυγείο).



STRAWBERRY CHOCO CREAM

Συσκευ.-Κωδ.:
6KG - 12100

Περιγραφή:

Κρέμα φράουλας για επικάλυψη και γέμιση προϊόντων ζαχαροπλαστικής.

Χαρακτηριστικά:

- Ζωντανά χρώματα.
- Απίθανη γεύση.
- Διαφορετική, ευχάριστη νότα εμφάνισης και γεύσης στα προϊόντα σας.
- Αντέχουν στην ψύξη και την κατάψυξη.
- Διατηρούνται εκτός ψυγείου για 1 χρόνο (όταν ανοιχτεί η συσκευασία τους, διατηρούνται στο ψυγείο).



PRALINE CREAM PISTACHIO

Συσκευ.-Κωδ.:
6KG - 11012

Περιγραφή:

Κρέμα με 15% κελυφωτό φυστίκι για γέμιση προϊόντων ζαχαροπλαστικής.

Χαρακτηριστικά:

- Ζωντανά χρώματα.
- Απίθανη γεύση φυστίκι.
- Διαφορετική, ευχάριστη νότα εμφάνισης και γεύσης στα προϊόντα σας.
- Αντέχουν στην ψύξη και την κατάψυξη.
- Διατηρούνται εκτός ψυγείου για 1 χρόνο (όταν ανοιχτεί η συσκευασία τους, διατηρούνται στο ψυγείο).



PRALINE CREMA SALTY CARAMEL

Συσκευ.-Κωδ.:
6KG - 11962

Περιγραφή:

Κρέμα πραλίνα salty caramel για επικάλυψη & γέμιση προϊόντων ζαχαροπλαστικής.

Χαρακτηριστικά:

- Ζωντανά χρώματα.
- Απίθανη γεύση.
- Διαφορετική, ευχάριστη νότα εμφάνισης και γεύσης στα προϊόντα σας.
- Αντέχουν στην ψύξη και την κατάψυξη.
- Διατηρούνται εκτός ψυγείου για 1 χρόνο (όταν ανοιχτεί η συσκευασία τους, διατηρούνται στο ψυγείο).



**BAKANDYS
CHOCOLATE CHIPS**

Συσκευ.-Κωδ.: 3KG - 10000



**BAKANDYS CHOCOLATE
GANACHE**

Συσκευ.-Κωδ.: 3KG - 10001



**BAKANDYS MILK
DROPS**

Συσκευ.-Κωδ.: 3KG - 10008



**BAKANDYS WHITE
DROPS**

Συσκευ.-Κωδ.: 3KG - 10015



**DARK CHOCOLATE
FLAKES**

Συσκευ.-Κωδ.: 3KG - 10005



**VERMICELLI
COLOURED**

Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 10640



VERMICELLI CHOCO

Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 10014



ΚΑΚΑΟ 10 - 12

Συσκευ.-Κωδ.: 2KG - 12341



ΚΑΚΑΟ 20 - 22

Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 11006



**CADBURY DRINKING
CHOCOLATE**

Συσκευ.-Κωδ.: 5KG - 10878



CADBURY CRUNCHIE

Συσκευ.-Κωδ.: 1,92kg - 10908
(48x40gr)



NEUTRAL JELLY

Περιγραφή: Ουδέτερο Ζελέ
για επικαλύψεις γλυκών.

Συσκευ.-Κωδ.: 12KG - 12001



ELINA (Κρέμα Ζαχαροπλαστικής)

Συσκευ.-Κωδ.:
15KG - 10045

Περιγραφή:

Μείγμα για την παραγωγή κρέμας ζαχαροπλαστικής κρύας παρασκευής, λευκή, για χρήση στην παραγωγή γεμίσεων σφολιατοειδών, σε τούρτες και διάφορων τύπων παρασκευάσματα ζαχαροπλαστικής.

Χαρακτηριστικά:

- Κρεμώδης και μεταξένια υφή, σταθερή στην κατάψυξη.

Συνταγή:

500gr ELINA, 625gr Γάλα, 625gr Κρέμα Γάλακτος, 1000gr Νερό.



ELINA GOLD F100

Συσκευ.-Κωδ.:
2KG - 11162
1KG - 10896

Περιγραφή:

Μείγμα για την παραγωγή κρέμας ζαχαροπλαστικής κρύας παρασκευής, κίτρινη, για χρήση στη παραγωγή γεμίσεων σφολιατοειδών, σε τούρτες και διαφόρων τύπων παρασκευάσματα ζαχαροπλαστικής

Χαρακτηριστικά:

- Κρεμώδης και μεταξένια υφή
- Χρυσάφενιο χρώμα
- Διατηρείται σταθερή στην κατάψυξη
- Σταθερή στην κατάψυξη και στο φούρνο
- Κατάλληλη και για ψήσιμο

Συνταγή:

1000gr ELINA GOLD F100, 2500gr Γάλα.



REGINA GOLD V3

Συσκευ.-Κωδ.:
1KG - 11449

Περιγραφή:

Μείγμα για την παραγωγή κίτρινης κρέμας ζαχαροπλαστικής (κρύας παρασκευής) για γεμίσεις σφολιατοειδών, τούρτας και διαφόρων τύπων παρασκευασμάτων ζαχαροπλαστικής.

Χαρακτηριστικά:

- Κρεμώδης και μεταξένια υφή
- Σταθερή στην κατάψυξη

Συνταγή:

1000gr REGINA GOLD V3, 2500gr Νερό.



ΣΙΡΟΠΙΑ

Περιγραφή:

(ΣΙΡΟΠΙ ΒΥΣΣΙΝΟ, ΚΑΡΑΜΕΛΑΣ, ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ, ΦΡΑΟΥΛΑΣ ΣΦΕΝΔΑΜΟΥ).

Συσκευασία:

1LTR

Κωδικός:

ΣΙΡΟΠΙ ΒΥΣΣΙΝΟ - 12517
ΣΙΡΟΠΙ ΚΑΡΑΜΕΛΑΣ - 12518
ΣΙΡΟΠΙ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ - 12519
ΣΙΡΟΠΙ ΦΡΑΟΥΛΑΣ - 12520
ΣΙΡΟΠΙ ΣΕΝΔΑΜΟΥ - 10195



ΣΙΡΟΠΙ ΑΡΩΜΑ ΜΕΛΙ

Περιγραφή:

Σιρόπι με άρωμα μέλι.

Συσκευ.-Κωδ.:

7KG - 10284

**MARIE BULK**

Συσκευ.-Κωδ.:
8KG - 10006

**FROU FROU MARIE**

Συσκευ.-Κωδ.:
5,4KG - 12492
(24x225gr)

**FROU FROU DIGESTIVE**

Συσκευ.-Κωδ.:
7.8KG - 12629

**DIGESTIVE BULK ΑΛΕΣΜΕΝΟ**

Συσκευ.-Κωδ.:
8KG - 11996

**SAVOYARD FROU FROU**

Συσκευ.-Κωδ.:
4KG - 10012
(20x200gr)

**PETIT BEURE PREMIUM**

Συσκευ.-Κωδ.:
5,4KG - 11264
(24x225GR)

**MORNING COFFEE FF**

Συσκευ.-Κωδ.:
6KG - 11246
(40x150gr)

**MINI CRACKERS**

Συσκευ.-Κωδ.:
3,2KG - 10931

**FROU FROU CREAM CRACKERS**

Συσκευ.-Κωδ.:
4,8KG - 10909
(24x200GR)

ΖΕΛΕ ΜΕ ΓΕΥΣΗ ΦΡΟΥΤΩΝ V2**Συσκευασία:**
2KG**Περιγραφή:**

Έτοιμο μείγμα για την παραγωγή ζελέ.
(ΦΡΑΟΥΛΑ, ΜΠΑΝΑΝΑ, ΚΕΡΑΣΙ, ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ, ΛΕΜΟΝΙ, ΑΚΤΙΝΙΔΙΟ)

Κωδικός:
ΦΡΑΟΥΛΑ - 12023
ΜΠΑΝΑΝΑ - 11085
ΚΕΡΑΣΙ - 12406
ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ - 11086
ΛΕΜΟΝΙ - 12022
ΑΚΤΙΝΙΔΙΟ - 12405

Χαρακτηριστικά:

- Ζωντανά χρώματα και απίθανη γεύση.
- Δροσερή νότα εμφάνισης και γεύσης.
- Αντέχουν στην ψύξη και την κατάψυξη.

Συνταγή:

1000gr ΖΕΛΕ, 2500gr Ζεστό Νερό, 2500gr Κρύο Νερό

ΜΟΥΣ**Συσκευασία:**
1.5KG**Περιγραφή:**

Έτοιμο μείγμα για την παραγωγή μους.
(ΒΑΝΙΛΙΑ, ΜΠΑΝΑΝΑ, ΣΟΚΟΛΑΤΑ, ΦΡΑΟΥΛΑ)

Κωδικός:
ΒΑΝΙΛΙΑ - 12419
ΜΠΑΝΑΝΑ - 11089
ΣΟΚΟΛΑΤΑ - 12420
ΦΡΑΟΥΛΑ - 10142

Χαρακτηριστικά:

- Απίθανη γεύση, ωραίο χρώμα & αεράτη υφή.
- Κατάλληλη και για στολισμό τούρτας.
- Ικανοποιητική αντοχή στην ψύξη και την κατάψυξη.

Συνταγή:

1000gr ΜΟΥΣ, 2000gr Παγωμένο Νερό

CREME CARAMELE-BRULEE**Συσκευ.-Κωδ.:**
2KG - 11093**Περιγραφή:**

Έτοιμο μείγμα για την παραγωγή κρέμας καραμελέ και crème brulee.

Χαρακτηριστικά:

- Απίθανη γεύση.
- Σωστή υφή.
- Συνδυάζεται με όλα τα σιρόπια (καραμέλα, σοκολάτα, φράουλα, βύσσινο).

Συνταγή:

ΓΙΑ ΚΡΕΜΑ ΚΑΡΑΜΕΛΕ: 1000gr CREME CARAMELE-BRULEE, 7000gr Ζεστό Γάλα
ΓΙΑ CREME BRULEE: 1000gr CREME CARAMELE-BRULEE, 3500gr Ζεστό Γάλα, 3500gr Κρέμα Γάλακτος

ΠΑΝΑΚΟΤΑ**Συσκευ.-Κωδ.:**
2KG - 11092**Περιγραφή:**

Έτοιμο μείγμα για την παραγωγή πανακότας.

Χαρακτηριστικά:

- Απίθανη γεύση.
- Σωστή υφή.
- Συνδυάζεται με όλα τα σιρόπια (καραμέλα, κεράσι, σοκολάτα, φράουλα κλπ).

Συνταγή:

1000gr CREME CARAMELE-BRULEE, 2500gr Κρύο Γάλα, 1750gr Κρέμα Γάλακτος

**ΖΑΧΑΡΗ****Συσκευ.-Κωδ.:**
25KG - 11094
1KG - 10482**ΖΑΧΑΡΗ ΓΕΡΜΑΝΙΚΗ****Συσκευ.-Κωδ.:**
25KG - 10332**ΖΑΧΑΡΗ ΑΧΝΗ****Συσκευ.-Κωδ.:**
5KG - 12325**DARK BROWN SUGAR****Συσκευ.-Κωδ.:**
10KG - 11025
3KG - 11469**LIGHT BROWN SUGAR****Συσκευ.-Κωδ.:**
3KG - 11530**DEMERARA BROWN SUGAR****Συσκευ.-Κωδ.:**
5KG - 10475**DEXTROSE****Συσκευ.-Κωδ.:**
25KG - 10041**ΜΑΛΤΟΔΕΞΤΡΙΝΗ****Συσκευ.-Κωδ.:**
25KG - 10556

**ΜΑΛΤΙΤΟΛΗ ΣΚΟΝΗ****Συσκευ.-Κωδ.:**
25KG - 12514**Περιγραφή:**
Υποκατάστατο ζάχαρης.**GLUCOSE SYRUP****Συσκευ.-Κωδ.:**
15KG - 11007**ΒΑΝΙΛΛΙΝΗ ΚΡΥΣΤΑΛΛΙΚΗ****Συσκευ.-Κωδ.:**
1KG - 10180**Περιγραφή:**
Συνθετική αρωματική ουσία για χρήση στα τρόφιμα.**Χρήση:**
0,1% - 0,15% επί του τελικού προϊόντος.**BAKING POWDER****Συσκευ.-Κωδ.:**
25KG - 12423
4KG - 11445**Περιγραφή:**
Διογκωτικό αρτοποιίας / ζαχαροπλαστικής διπλής ενέργειας, το 40% της αντίδρασης λαμβάνει μέρος στο ζυμωτήριο και το 60% στο φούρνο.**Χαρακτηριστικά:**

- Είναι κατάλληλο για βουτήματα, κέικ, παντεσπάνια κ.λπ.
- Παράγει 13,5% CO₂, το τελικό προϊόν έχει μεσαίου μεγέθους κυψέλωση.

Χρήση:
1,5% - 4% επί του αλεύρου.**ΣΟΔΑ****Συσκευ.-Κωδ.:**
2KG - 10442**Περιγραφή:**
Σόδα αρτοποιίας / ζαχαροπλαστικής. Διογκωτικό βραδείας ενέργειας, το 10% της αντίδρασης λαμβάνει μέρος στο ζυμωτήριο και το 90% στο φούρνο.**ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:**

- Είναι κατάλληλο για κουλουράκια, βουτήματα, κέικ σοκολάτας κ.λπ.
- Παράγει 14,5% CO₂.

Χρήση:
1,5% - 2,5% επί του αλεύρου.



ΑΜΜΩΝΙΑ

Συσκευ.-Κωδ.:
5KG - 10105

Περιγραφή:

Διογκωτικό Αρτοποιίας, μεσαίας ενέργειας, χωρίς φωσφορικά άλατα. Το 10% της αντίδρασης λαμβάνει μέρος στο ζυμωτήριο και το 90% στο φούρνο.

Χρήση:

0,5% - 1,5% επί του αλεύρου.



X-GEL (ΧΑΝΘΑΝ ΓΟΥΜ)

Συσκευ.-Κωδ.:
1KG - 11283

Περιγραφή:

Σταθεροποιητής για την παραγωγή ειδών ζαχαροπλαστικής.

Χρήση:

0,3% - 1% επί του τελικού προϊόντος.



ΣΟΡΒΙΚΟ ΚΑΛΙΟ

Συσκευ.-Κωδ.:
5KG - 10289

Περιγραφή:

Χρησιμοποιείται ως συντηρητικό ευρέως φάσματος σε αρτοσκευάσματα πλην αυτών που διογκώνονται με μαγιά.

Χρήση:

0,2% επί του τελικού προϊόντος.



ANTRANCINE 20 CH

Συσκευ.-Κωδ.:
1LT - 11464

Περιγραφή:

Αντιοξειδωτικό. Αποτρέπει το τάγγισμα των τροφίμων και την δημιουργία δυσάρεστων οσμών σταθεροποιώντας και απομονώνοντας τις ελεύθερες ρίζες των λιπαρών οξέων των προϊόντων που προστίθεται.

Χρήση:

0,02% - 0,1% επί του τελικού προϊόντος.



ΑΜΥΛΟ ΑΡΑΒΟΣΙΤΟΥ

Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 10106
5KG - 11268

Περιγραφή:

Άμυλο Αραβοσίτου 100%.

**ΕΡΥΘΡΙΤΟΛΗ POWDER****Συσκευ.-Κωδ.:**
5KG - 10934**Περιγραφή:**
Ερυθριτόλη σε σκόνη.**T-ACID****Συσκευ.-Κωδ.:**
5KG - 10934**Περιγραφή:**
βελτιωτικό (ρυθμιστής οξύτητας) για την παραγωγή σιροπιών και ειδών ζαχαροπλαστικής**ΧΡΥΣΑΦΕΝΙΕΣ ΛΙΠΕΣ ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΤΑΣ****Συσκευ.-Κωδ.:**
1x1000pcs - 10325

**KENAROM BANANA**

Συσκευ.-Κωδ.: 2KG - 10187

KENAROM BUBBLE GUM

Συσκευ.-Κωδ.: 2KG - 12008

KENAROM BUENO

Συσκευ.-Κωδ.: 2KG - 12009

KENAROM BUTTER VANILLA

Συσκευ.-Κωδ.: 2KG - 12068

KENAROM CARAMEL

Συσκευ.-Κωδ.: 2KG - 10188

KENAROM COCOA

Συσκευ.-Κωδ.: 2KG - 12010

KENAROM FERRERO

Συσκευ.-Κωδ.: 2KG - 11963

KENAROM FOREST FRUITS

Συσκευ.-Κωδ.: 2KG - 12070

KENAROM LILA PAUSE

Συσκευ.-Κωδ.: 2KG - 12434

KENAROM MASTIC

Συσκευ.-Κωδ.: 2KG - 12013

KENAROM ORANGE

Συσκευ.-Κωδ.: 2KG - 12015

KENAROM OREO

Συσκευ.-Κωδ.: 2KG - 10618

KENAROM ROSE

Συσκευ.-Κωδ.: 2KG - 12016

KENAROM PISTACHIO

Συσκευ.-Κωδ.: 2KG - 12471

KENAROM PRALINE

Συσκευ.-Κωδ.: 2KG - 12472

KENAROM RED VELVET

Συσκευ.-Κωδ.: 2KG - 10499

KENAROM STRAWBERRY

Συσκευ.-Κωδ.: 2KG - 10189

KENAROM VANILLA

Συσκευ.-Κωδ.: 2KG - 12340

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:

2KG

(ΟΛΑ ΤΑ KENAROM ΠΑΡΑΔΙΔΟΝΤΑΙ ΚΑΤΟΠΙΝ ΕΙΔΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑΣ ΤΩΝ ΠΕΛΑΤΩΝ)

Χρήση:

5% επί του τελικού προϊόντος.

ΑΡΩΜΑ BUENO ΣΚΟΝΗ

Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 11213

ΑΡΩΜΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΣΚΟΝΗ

Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 11377

ΑΡΩΜΑ ΜΠΙΣΚΟΤΟ

Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 10122

ΑΡΩΜΑ CREAM CHEESE ΣΚΟΝΗ

Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 12507

ΑΡΩΜΑ ΕΛΙΑ ΣΚΟΝΗ

Συσκευ.-Κωδ.: 5KG - 10133

ΑΡΩΜΑ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ ΣΚΟΝΗ

Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 12194

ΑΡΩΜΑ HAMBURGER VEGAN

Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 11003

ΑΡΩΜΑ ΚΑΝΕΛΛΑΣ

Συσκευ.-Κωδ.: 0.5LT - 10134

ΑΡΩΜΑ ΠΙΚΡΑΜΥΓΔΑΛΟ

Συσκευ.-Κωδ.: 0.5LT - 10157

ΑΡΩΜΑ MANGO ΣΚΟΝΗ

Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 11695

ΑΡΩΜΑ ΚΑΠΝΟΥ

Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 10135

ΑΡΩΜΑ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ

Συσκευ.-Κωδ.: 0.8LT - 10159

ΑΡΩΜΑ OLD ENGLISH TOFFEE

Συσκευ.-Κωδ.: 0.5LT - 10116

ΑΡΩΜΑ ΚΑΡΑΜΕΛΑ

Συσκευ.-Κωδ.: 0.5LT - 10632

ΑΡΩΜΑ ΠΡΑΛΙΝΑ

Συσκευ.-Κωδ.: 0.5LT - 10162

ΑΡΩΜΑ PISTACHIO

Συσκευ.-Κωδ.: 0.5LT - 10119

ΑΡΩΜΑ ΚΑΡΑΜΕΛΑ ΣΚΟΝΗ

Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 11480

ΑΡΩΜΑ ΣΙΣΑΜΙ

Συσκευ.-Κωδ.: 0.5LT - 10895

ΑΡΩΜΑ PISTACHIO ΣΚΟΝΗ

Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 10174

ΑΡΩΜΑ ΚΑΡΥΔΑ

Συσκευ.-Κωδ.: 0.5LT - 10137

ΑΡΩΜΑ ΣΚΟΡΔΟ

Συσκευ.-Κωδ.: 0.5LT - 10443

ΑΡΩΜΑ ROASTED ALMOND

Συσκευ.-Κωδ.: 0.5LT - 10120

ΑΡΩΜΑ ΚΑΣΕΡΙ

Συσκευ.-Κωδ.: 0.5LT - 10138

ΑΡΩΜΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΣΚΟΝΗ

Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 10168

ΑΡΩΜΑ ROASTED MEAT

Συσκευ.-Κωδ.: 0.5KG - 11205

ΑΡΩΜΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ VEGAN

Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 11562

ΑΡΩΜΑ ΤΡΙΑΝΤΑΦΥΛΛΟ

Συσκευ.-Κωδ.: 0.5LT - 10171

ΑΡΩΜΑ ΑΝΘΟΝΕΡΟ

Συσκευ.-Κωδ.: 0.5LT - 10124

ΑΡΩΜΑ ΚΡΕΜΑ ΣΚΟΝΗ

Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 11455

ΑΡΩΜΑ ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ

Συσκευ.-Κωδ.: 0.5LT - 10543

ΑΡΩΜΑ ΒΑΝΙΛΙΑΣ

Συσκευ.-Κωδ.: 0.5LT - 10902

ΑΡΩΜΑ ΛΕΜΟΝΙ

Συσκευ.-Κωδ.: 0.5LT - 10145

ΑΡΩΜΑ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙ

Συσκευ.-Κωδ.: 0.5LT - 12269

ΑΡΩΜΑ ΒΑΝΙΛΙΑΣ ΣΚΟΝΗ

Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 11866

ΑΡΩΜΑ ΛΕΥΚΗ ΣΟΚ. ΣΚΟΝΗ

Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 11477

ΑΡΩΜΑ ΦΡΑΟΥΛΑ

Συσκευ.-Κωδ.: 0.5LT - 10176

ΑΡΩΜΑ ΒΕΡΙΚΟΚΟ

Συσκευ.-Κωδ.: 0.5LT - 10127

ΑΡΩΜΑ ΜΑΣΤΙΧΑ

Συσκευ.-Κωδ.: 0.5LT - 10530

ΑΡΩΜΑ ΦΡΑΟΥΛΑ ΣΚΟΝΗ

Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 11869

ΑΡΩΜΑ ΒΟΥΤΥΡΟΥ

Συσκευ.-Κωδ.: 0.5LT - 10128

ΑΡΩΜΑ ΜΟΡΤΑΔΕΛΛΑ

Συσκευ.-Κωδ.: 0.5KG - 11523

ΑΡΩΜΑ ΦΡΟΥΤΑ ΤΟΥ ΔΑΣΟΥΣ

Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 11847

ΑΡΩΜΑ ΒΟΥΤΥΡΟΥ ΣΚΟΝΗ

Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 10578

ΑΡΩΜΑ ΜΠΑΝΑΝΑ

Συσκευ.-Κωδ.: 0.5LT - 10530

ΑΡΩΜΑ ΧΑΛΛΟΥΜΙ ΣΚΟΝΗ

Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 12270

ΑΡΩΜΑ ΓΛΥΚΑΝΙΣΣΟ

Συσκευ.-Κωδ.: 0.5LT - 10132

ΑΡΩΜΑ ΜΠΕΙΚΟΝ ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΣΚΟΝΗ

Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 11213

ΟΛΑ ΤΑ ΑΡΩΜΑΤΑ ΠΑΡΑΔΙΔΟΝΤΑΙ ΚΑΤΟΠΙΝ ΕΙΔΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑΣ ΤΩΝ ΠΕΛΑΤΩΝ

**PLUM CAKE****Συσκευ.-Κωδ.:**
1x540pcs - 11385**Περιγραφή:**

Χάρτινη φόρμα ορθογώνια για κέικ.

Διαστάσεις:

Μήκος: 227mm , Πλάτος: 70mm, Ύψος: 65mm

**CIAMBELLA MC200****Συσκευ.-Κωδ.:**
1X540pcs - 11386**Περιγραφή:**

Χάρτινη φόρμα στρογγυλή με τρύπα για κέικ.

Διαστάσεις:

Διάμετρος: 200mm , Διάμετρος τρύπας: 60mm, Ύψος: 60mm

**PAN BASSO****Συσκευ.-Κωδ.:**
1X270pcs - 12538**Περιγραφή:**

Χάρτινη φόρμα στρογγυλή για κέικ.

Διαστάσεις:

Διάμετρος: 245mm, Ύψος: 80mm

**PIROTTINI ΦΟΡΜΑΚΙ NO 2 (PBA 69)****Συσκευ.-Κωδ.:**
1X5000pcs - 11388**Περιγραφή:**

Φορμάκι Muffin No2.

Διαστάσεις: Διάμετρος Κάτω: 50mm, Διάμετρος Πάνω: 70mm, Ύψος: 35mm**PIROTTINI ΦΟΡΜΑΚΙ 50gr (PBA 64)****Συσκευ.-Κωδ.:**
1X8000pcs - 11387**Περιγραφή:**

Φορμάκι Muffin 50gr.

Διαστάσεις:

Διάμετρος Κάτω: 50mm, Διάμετρος Πάνω: 60mm, Ύψος: 30mm

**PIROTTINI MINI MUFFIN****Συσκευ.-Κωδ.:**
1X12000pcs - 11389**Περιγραφή:**

Φορμάκι Mini Muffin.

Διαστάσεις:

Διάμετρος Κάτω: 30mm, Διάμετρος Πάνω: 44mm, Ύψος: 28mm

ΦΟΡΜΑΚΙ MUFFIN 4oz**Συσκευ.-Κωδ.:**
1X125x24pcs - 10324**Περιγραφή:**

Χάρτινο φορμάκι για Muffin 4oz σε καρτέλα.

Διαστάσεις:

Διάμετρος Κάτω: 60mm

Διάμετρος Πάνω: 80mm

Ύψος: 35mm

ΦΟΡΜΑΚΙ MUFFIN 2oz**Συσκευ.-Κωδ.:**
1X125x24pcs - 10870**Περιγραφή:**

Χάρτινο φορμάκι για Muffin 2oz σε καρτέλα.

Διαστάσεις:

Διάμετρος Κάτω: 50mm

Διάμετρος Πάνω: 70mm

Ύψος: 35mm

ΦΟΡΜΑ PANETTONE**Συσκευ.-Κωδ.:**
1320pcs/box - 10602**Περιγραφή:**

Χάρτινη φόρμα στρογγυλή για PANETTONE.

Διαστάσεις:

Διάμετρος: 154mm

Ύψος: 112mm

ΦΟΡΜΑ PANETTONCINO**Συσκευ.-Κωδ.:**
2000pcs/box - 11549**Περιγραφή:**

Χάρτινη φόρμα στρογγυλή για mini panettone.

Διαστάσεις:

Διάμετρος: 70mm

Ύψος: 60mm

TULIP CUP 150/50**Συσκευασία:**
1X2000pcs**Περιγραφή:****(GREEN, BLUE, YELLOW, RED & BROWN)**

Χάρτινο φορμάκι για Muffin.

Διαστάσεις:

Διάμετρος Κάτω: 50mm

Ύψος: 80mm

Κωδικός:

BROWN - 11870

YELLOW - 11871

GREEN - 11872

RED - 11873

BLUE - 11874

ΑΝΤΙΚΟΛΛΗΤΙΚΑ ΦΥΛΛΑ**Συσκευασία:**
1X500pcs**Διαστάσεις:**

40x60x41

50x70x41

60x80x41

Κωδικός:

40x60x41 - 10109

50x70x41 - 10110

60x80x41 - 10476

ΜΑΚΡΥ ΤΥΠΙΚΟ ΚΑΛΑΘΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ ΨΩΜΙΟΥ

**Τύπου ΑΧ**

Αυλακωτός πάτος και πλευρικά τοιχώματα (εξολοκλήρου από ραττάν).

**Τύπου ΒΧ**

Λείος ξύλινος πάτος, αυλακωτά πλευρικά τοιχώματα.

**Τύπου CΧ**

Λείος ξύλινος πάτος και πλευρικά τοιχώματα.

Βάρος Ψωμιού	Διαστάσεις	Κωδικός
250g	20cm x 12cm	200120
500g	22cm x 13cm	220130
500g	20cm x 14cm	200140
750g	24cm x 12.5cm	240125
750g	27cm x 12cm	270120
1000g	32cm x 13cm	320130
1000g	33cm x 12cm	330120
1250g	36cm x 13cm	360130
1250g	34cm x 14cm	340140
1500g	37cm x 14cm	370140
1500g	41cm x 13cm	410130
2000g	42cm x 15cm	420150
2000g	44cm x 14cm	440140
2500g	45cm x 15cm	450150
2500g	45cm x 16cm	450160
3000g	48cm x 16cm	480160
3000g	49cm x 17cm	490170
3500g	52cm x 17cm	520170
3500g	50cm x 18cm	500180



HERBERT BIRNBAUM
Brotformen seit 1847

ΟΒΑΛ ΤΥΠΙΚΟ ΚΑΛΑΘΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ ΨΩΜΙΟΥ

**Τύπου ΑΟ**

Αυλακωτός πάτος και πλευρικά τοιχώματα (εξολοκλήρου από ραττάν).

**Τύπου ΒΟ**

Λείος ξύλινος πάτος, αυλακωτά πλευρικά τοιχώματα.

**Τύπου CO**

Λείος ξύλινος πάτος και πλευρικά τοιχώματα.

Βάρος Ψωμιού	Διαστάσεις	Κωδικός
250g	20cm x 13cm	200130
500g	20cm x 14cm	200140
750g	24cm x 14cm	240140
1000g	25cm x 16cm	250160
1250g	27cm x 17cm	270170
1500g	30cm x 18cm	300180
2000g	35cm x 20cm	350200

ΣΤΡΟΓΓΥΛΟ ΤΥΠΙΚΟ ΚΑΛΑΘΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ ΨΩΜΙΟΥ

**Τύπου GX**

Εξολοκλήρου από ξύλο ραττάν.

**Τύπου ΗΧ**

Λείος ξύλινος πάτος, αυλακωτά πλευρικά τοιχώματα.

**Τύπου ΙΧ**

Λείος ξύλινος πάτος και πλευρικά τοιχώματα.

Βάρος Ψωμιού	Διαστάσεις	Κωδικός
250g	∅ 16cm	000160
500g	∅ 19cm	000190
750g	∅ 20cm	000200
1000g	∅ 22cm	000220
1250g	∅ 23cm	000230
1500g	∅ 24cm	000240
2000g	∅ 26cm	000260
2500g	∅ 28cm	000280
3000g	∅ 30cm	000300
3500g	∅ 32cm	000320
4000g	∅ 34cm	000340
5000g	∅ 40cm	000400
6500g	∅ 45cm	000450
8000g	∅ 50cm	000500
10000g	∅ 55cm	000550

ΟΡΘΟΓΩΝΙΟ ΤΥΠΙΚΟ ΚΑΛΑΘΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ ΨΩΜΙΟΥ (COUNTRY LOAF)

**Τύπου ΑΕΗ**

Αυλακωτός ξύλινος πάτος και πλευρικά τοιχώματα.

Τύπου ΒΕ

Λείος ξύλινος πάτος, αυλακωτά πλευρικά τοιχώματα.

Τύπου CE

Λείος ξύλινος πάτος και πλευρικά τοιχώματα.

Βάρος Ψωμιού	Διαστάσεις	Κωδικός
250g	20cm x 12cm	200120
500g	22cm x 13cm	220130
500g	20cm x 14cm	200140
750g	24cm x 13cm	240130
1000g	32cm x 13cm	320130
1000g	30cm x 14cm	300140
1250g	34cm x 14cm	340140
1250g	36cm x 14cm	360140
1500g	35cm x 15cm	350150
1500g	38cm x 14cm	380140
2000g	42cm x 15cm	420150
2000g	41cm x 16cm	410160
2500g	45cm x 15.5cm	450155
3000g	47cm x 17cm	470170

ΟΡΘΟΓΩΝΙΟ ΤΥΠΙΚΟ ΚΑΛΑΘΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ ΨΩΜΙΟΥ (HEATH BREAD)

**Τύπου ΑΕΗ**

Αυλακωτός ξύλινος πάτος και πλευρικά τοιχώματα.

**Τύπου ΒΕ**

Λείος ξύλινος πάτος, αυλακωτά πλευρικά τοιχώματα.

**Τύπου CE**

Λείος ξύλινος πάτος και πλευρικά τοιχώματα.

Βάρος Ψωμιού	Διαστάσεις	Κωδικός
250g	14cm x 14cm	140140
500g	16cm x 16cm	160160
750g	18cm x 18cm	180180
750g	22cm x 15cm	220150
1000g	20cm x 20cm	200200
1000g	25cm x 17cm	300140
1250g	27cm x 18cm	270180
1500g	29cm x 20cm	290200
2000g	32cm x 22cm	320220
2500g	34cm x 28cm	340280
3000g	36cm x 28cm	360280



HERBERT BIRNBAUM
Brotformen seit 1847

Περισσότερα διαθέσιμα μεγέθη κατόπιν παραγγελίας.

ΟΡΘΟΓΩΝΙΑ ΚΑΛΑΘΙΑ ΓΙΑ ΨΩΜΙ ΣΕ ΦΕΤΕΣ (SLICED BREAD)

**Τύπου ΑΕΗ**

Αυλακωτός ξύλινος πάτος και πλευρικά τοιχώματα.

**Τύπου ΒΕ**

Λείος ξύλινος πάτος, αυλακωτά πλευρικά τοιχώματα.

**Τύπου CE**

Λείος ξύλινος πάτος και πλευρικά τοιχώματα.

Βάρος Ψωμιού	Διαστάσεις	Κωδικός
250g	20cm x 12cm	200120
500g	22cm x 13cm	220130
500g	20cm x 14cm	200140
750g	24cm x 13cm	240130
1000g	32cm x 13cm	320130
1000g	30cm x 14cm	300140
1250g	34cm x 14cm	340140
1250g	36cm x 14cm	360140
1500g	35cm x 15cm	350150
1500g	38cm x 14cm	380140
2000g	42cm x 15cm	420150
2000g	41cm x 16cm	410160
2500g	45cm x 15.5cm	450155
3000g	47cm x 17cm	470170

ΚΑΛΑΘΙΑ ΓΙΑ ΜΠΑΓΚΕΤΑ

**Τύπου ΚΑ**

Αυλακωτός πάτος και πλευρικά τοιχώματα (εξολοκλήρου από ρατάν).

**Τύπου ΚΒ**

Λείος ξύλινος πάτος, αυλακωτά πλευρικά τοιχώματα.

**Τύπου ΚC**

Λείος ξύλινος πάτος και πλευρικά τοιχώματα.

Τύπος Καλαθιού	Βάρος Ψωμιού	Διαστάσεις	Κωδικός
ΚΑ	250g	35cm x 7.5cm	KA350075
	250g - 300g	40cm x 8cm	KA400080
	500g	45cm x 8.5cm	KA450085
	500g	58cm x 8.5cm	KA580085
ΚΒ	250g	35cm x 7.5cm	KB350075
	250g - 300g	40cm x 8cm	KB400080
	500g	58cm x 8cm	KB550075
	500g	58cm x 8.5cm	KB580080
ΚC	300g	400cm x 7cm	KC400070
	500g	55cm x 7.5cm	KC550075
	500g	58cm x 8cm	KC580080

ΕΙΔΙΚΑ ΚΑΛΑΘΙΑ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ ΨΩΜΙΟΥ

**Τύπου BD**

Λείος ξύλινος πάτος, αυλακωτά πλευρικά τοιχώματα, τριγωνικό.

**Τύπου BH**

Λείο ξύλινο κάτω μέρος, αυλακωτοί πλευρικοί τοίχοι, σε σχήμα καρδιάς

Τύπος Καλαθιού	Βάρος Ψωμιού	Διαστάσεις	Κωδικός
BD	500g	17.5cm	BD000175
	750g	19.5cm	BD000195
	1000g	21.5cm	BD000215
	1250g	23cm	BD000230
BH	500g	19.5cm x 16.5cm	BH195165
	750g	21.5cm x 18cm	BH215180
	1000g	23.5cm x 19.5cm	BH235195

**Τύπου BS**

Λείο ξύλινο κάτω μέρος, αυλακωτοί πλευρικοί τοίχοι, μυτερό οβάλ σχήμα.

**Τύπου ZX**

Λείο ξύλινο κάτω μέρος, αυλακωτοί πλευρικοί τοίχοι, σε διπλό σχήμα.

Τύπος Καλαθιού	Βάρος Ψωμιού	Διαστάσεις	Κωδικός
BS	750g	24cm x 14cm	BS240140
	1000g	25cm x 16cm	BS250160
ZX	500g	24.5cm x 14cm	ZX245140
	750g	26.5cm x 14.5cm	ZX265145
	1000g	31.5cm x 17cm	ZX315170
	1250g	32.5cm x 18cm	ZX325180
	1500g	33cm x 18.5cm	ZX330185
	2000g	35cm x 20cm	ZX350200

ΕΙΔΙΚΟ ΚΑΛΑΘΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ ΨΩΜΙΟΥ - ΜΕ ΧΑΡΑΞΗ



Τύπου ΒΟ



Τύπου ΒΕ



Τύπου ΗΧ

Τύπος Καλαθιού	Βάρος Ψωμιού	Διαστάσεις	Κωδικός
ΒΟ	500g	20cm x 14cm	BO200140 (Design)
	750g	24cm x 14cm	BO240140 (Design)
	1000g	25cm x 16cm	BO250160 (Design)
ΒΕ	500g	16cm x 16cm	BE160160 (Design)
	750g	18cm x 18cm	BE180180 (Design)
	1000g	20cm x 20cm	BE200200 (Design)
ΗΧ	500g	∅ 19cm	HX000190 (Design)
	750g	∅ 20cm	HX000200 (Design)
	1000g	∅ 22cm	HX000220 (Design)

Τα καλάθια ωρίμανσης ψωμιού Herbert-Birnbaum με προσωποποιημένη χάραξη προσδίδει στα αρτοσκευάσματα μια ξεχωριστή εμφάνιση. Όνοματα, λογότυπα, αριθμοί, σύμβολα και άλλα σχέδια μπορούν να αποτυπωθούν πάνω στα καλάθια.

ΕΠΕΝΔΥΣΕΙΣ ΓΙΑ ΚΑΛΑΘΙΑ (LINERS)



Τύπου PLX

Λινή επένδυση καλαθιού, με πιστοποίηση καταλληλότητας για επαφή με τρόφιμα.



Τύπου PBX

Βαμβακερή επένδυση καλαθιού, πιστοποιημένη σύμφωνα με το πρότυπο Oeko-Tex Standard 100.

ΠΛΑΣΤΙΚΑ ΚΑΛΑΘΙΑ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ ΨΩΜΙΟΥ

**Τύπου ΑΧΚ**

Μακρύ πλαστικό καλάθι
ωρίμανσης ψωμιού.

**Τύπου GXK**

Στρογγυλό πλαστικό καλάθι
ωρίμανσης ψωμιού

**Τύπου ΑΟΚ**

Οβάλ πλαστικό καλάθι
ωρίμανσης ψωμιού.

Τύπος Καλαθιού	Βάρος Ψωμιού	Διαστάσεις	Κωδικός
ΑΧΚ	500g	23cm x 14cm	ΑΧΚ230140
	750g	26cm x 14cm	ΑΧΚ260140
	750g	29cm x 13cm	ΑΧΚ290130
	1000g	34cm x 14cm	ΑΧΚ340140
	1250g - 1500g	40cm x 14.5cm	ΑΧΚ400145
GXK	500g - 750g	∅ 20cm	GXK000200
	1000g	∅ 23cm	GXK000230
	1500g - 2000g	∅ 27cm	GXK000270
ΑΟΚ	500g	21cm x 15cm	ΑΟΚ210150
	750g	25cm x 15cm	ΑΟΚ250150
	1000g	26.5cm x 17cm	ΑΟΚ265170



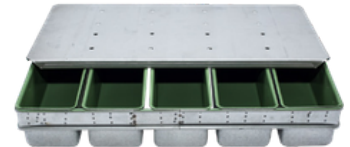
ΦΟΡΜΕΣ 1/4 KG ΣΕ ΟΧΤΑΔΑ

Φόρμες αλουμινάτε πρεσαριστές 1/4kg ενωμένες σε οχτάδα με τσέρκι με αντικολλητική επικάλυψη.



ΦΟΡΜΕΣ 1/2 KG ΣΕ ΤΕΤΡΑΔΑ ΜΕ ΧΕΡΟΥΛΙ

Φόρμες αλουμινάτε πρεσαριστές 1/2kg, ενωμένες με τσέρκι & χερούλι σε τετράδα με αντικολλητική επικάλυψη.

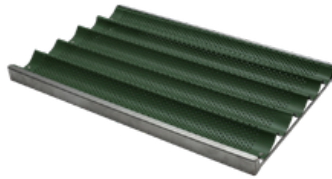


ΦΟΡΜΕΣ ΣΕ ΠΕΝΤΑΔΑ ΜΕ ΚΑΠΑΚΙ

Φόρμες αλουμινάτε πρεσαριστές σε πεντάδα ενωμένες με τσέρκι και καπάκι με αντικολλητική επικάλυψη.

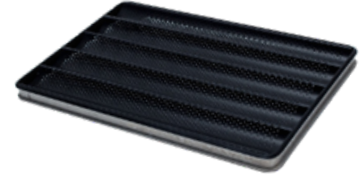


ΦΟΡΜΕΣ ΑΛΟΥΜΙΝΑΤΕ ΣΤΡΟΓΓΥΛΕΣ



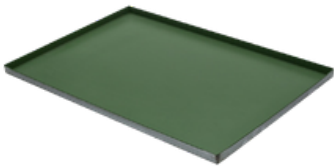
ΜΠΑΓΚΕΤΑ ΑΛΟΥΜΙΝΙΟΥ ΔΙΑΤΡΗΤΗ ΜΕ ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΟ ΠΛΑΙΣΙΟ

Μπαγκέτα αλουμινίου διάτρητη με ανοξείδωτο πλαίσιο και με αντικολλητική επικάλυψη



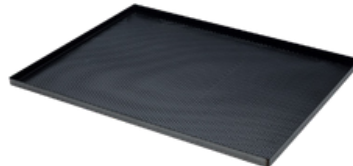
ΜΠΑΓΚΕΤΑ ΑΛΟΥΜΙΝΙΟΥ ΔΙΑΤΡΗΤΗ ΜΕ ΠΛΑΙΣΙΟ ΑΛΟΥΜΙΝΙΟΥ

Μπαγκέτα αλουμινίου διάτρητη με πλαίσιο αλουμινίου, σε διάφορες διαστάσεις.



ΛΑΜΑΡΙΝΑ ΑΛΟΥΜΙΝΑΤΕ

Λαμαρίνα αλουμινάτε με αντικολλητική επικάλυψη



ΛΑΜΑΡΙΝΑ ΑΛΟΥΜΙΝΑΤΕ ΔΙΑΤΡΗΤΗ



ΛΑΜΑΡΙΝΑ ΑΛΟΥΜΙΝΙΟΥ ΠΡΕΣΑΡΙΣΤΗ



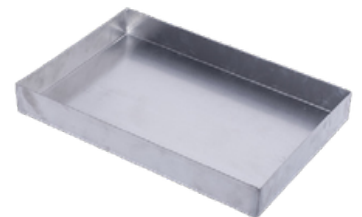
ΛΑΜΑΡΙΝΑ ΑΛΟΥΜΙΝΑΤΕ ΓΙΑ ΜΕΓΑΛΟ ΠΙΑΤΟ ΖΥΜΗΣ

Λαμαρίνα αλουμινάτε με αντικολλητική επικάλυψη



ΛΑΜΑΡΙΝΑ ΑΛΟΥΜΙΝΑΤΕ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ

Λαμαρίνα αλουμινάτε με αντικολλητική επικάλυψη



ΛΑΜΑΡΙΝΑ ΑΛΟΥΜΙΝΙΟΥ ΓΙΑ ΣΙΡΟΠΙΑΣΤΑ



Όλα τα προϊόντα διατίθενται σε διάφορες διαστάσεις παραδίδονται κατόπιν ειδικής παραγγελίας των πελατών.

Για περισσότερες πληροφορίες και προϊόντα, σκανάρετε το QR code:





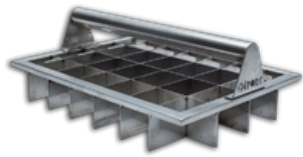
**ΛΑΜΑΡΙΝΑ
ΑΛΟΥΜΙΝΑΤΕ ΓΙΑ
ΚΡΟΥΑΣΑΝ**



**ΛΑΜΑΡΙΝΑ
ΑΛΟΥΜΙΝΑΤΕ ΓΙΑ
ΚΕΚΑΚΙΑ**



**ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΟΣ
ΔΙΑΙΡΕΤΗΣ ΖΥΜΗΣ –
ΤΡΙΓΩΝΗΣ ΜΕΡΙΔΑΣ**



**ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΟΣ
ΔΙΑΙΡΕΤΗΣ ΖΥΜΗΣ –
ΤΕΤΡΑΓΩΝΗΣ
ΜΕΡΙΔΑΣ**



**ΤΕΛΑΡΟ ΑΛΟΥΜΙΝΙΟΥ
ΦΟΥΡΝΙΣΜΑΤΟΣ**



**ΠΑΝΙ ΤΕΛΑΡΟΥ
ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ – ΜΕ
ΚΑΨΟΥΛΕΣ**



**ΠΑΝΙ ΤΕΛΑΡΟΥ
ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ – ΜΕ
ΙΜΑΝΤΕΣ**



**ΚΑΡΟΤΣΙ ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΟ
ΛΑΜΑΡΙΝΩΝ ΓΙΑ
ΠΕΡΙΣΤΡΕΦΟΜΕΝΟ
ΦΟΥΡΝΟ**



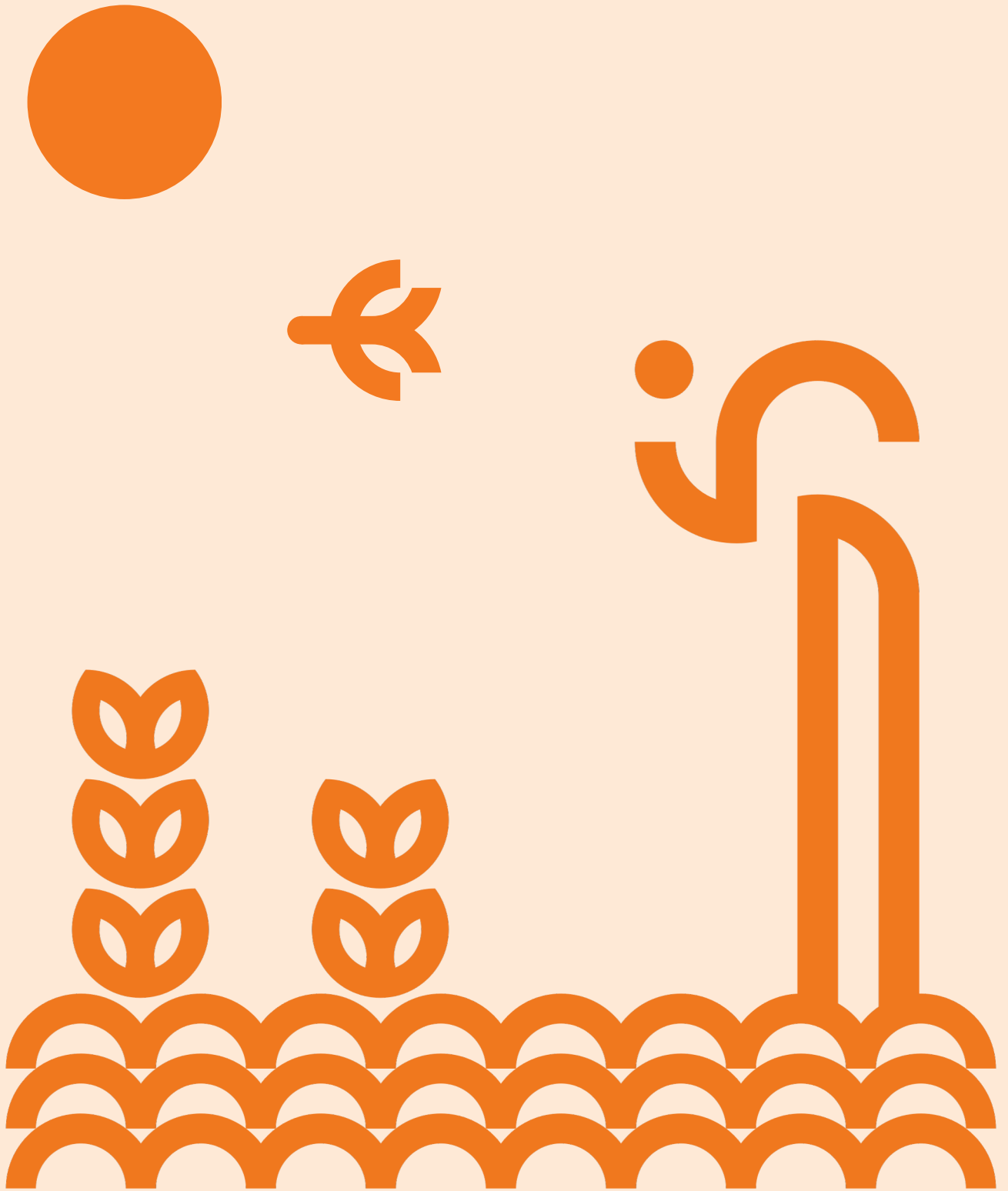
**ΚΑΡΟΤΣΙ ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΟ
ΤΕΛΑΡΩΝ ΙΣΙΑΣ
ΦΟΡΤΩΣΗΣ**



Όλα τα προϊόντα διατίθενται σε διάφορες διαστάσεις
παραδίδονται κατόπιν ειδικής παραγγελίας των πελατών.

Για περισσότερες πληροφορίες και
προϊόντα, σκανάρετε το QR code:





αφοσίωση
συνεργασία
καινοτομία

W: cyprusmillers.com
E: info@cyprusmillers.com
T: 00357 23821043
T:  **7777 1945**

A: Σάββας Χατζηγιώρκης & Υιοι Λτδ,
Φώτη Πίττα 80, 5350 Φρέναρος,
Αμμόχωστος, Κύπρος
Τ.Θ: 35510, 5360 Φρέναρος



CYPRUS MILLERS

BY HADJIGIORKIS

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ
ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

888 ●

