CYPRUS MILLERS
BY HADJIGIORKIS

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

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 & ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΑΛΕΥΡΑ	11-14
2) ΜΕΙΓΜΑΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ	15-22
3) ΒΕΛΤΙΩΤΙΚΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ	23-24
4) ΣΥΜΠΛΗΡΩΜΑΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ	25-30
5) ΓΕΜΙΣΕΙΣ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ	31-32
6) ΣΠΟΡΟΙ, ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ & ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΕΙΣ-ΝΤΕΚΟΡ	33-35
7) ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ/ ΚΑΡΥΚΕΥΜΑΤΑ	36-37
8) ΛΑΔΙΑ, ΜΑΡΓΑΡΙΝΕΣ & ΦΥΤΙΚΑ ΛΙΠΗ	38-40
9) ΕΛΙΕΣ	41
10) ΜΕΙΓΜΑΤΑ ΓΙΑ ΜΠΑΡΕΣ ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΩΝ	42-43
11) ΜΕΙΓΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ	44-47
12) ΜΕΙΓΜΑΤΑ ΓΙΑ ΚΡΕΠΕΣ, ΒΑΦΛΕΣ & PANCAKES	48-49
13) ΠΡΑΛΙΝΕΣ, ΓΕΜΙΣΕΙΣ & ΣΟΚΟΛΑΤΕΣ	50-54
14) ΣΙΡΟΠΙΑ	55
15) ΜΠΙΣΚΟΤΑ	56
16) ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ	57-58
17) ΣΥΜΠΛΗΡΩΜΑΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ	59-61
18) ΑΡΩΜΑΤΑ & ΓΕΥΣΕΙΣ	62-64
19) ΧΑΡΤΙΝΑ ΦΟΡΜΑΚΙΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ & ΑΝΤΙΚΟΛΛΗΤΙΚΑ ΦΥΛΛΑ	65-66

ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΣ ΤΩΝ ΕΤΑΙΡΕΙΩΝ - ΠΑΡΑΓΩΓΩΝ Α' ΥΛΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

KENFOOD NUTRITION & BAKING SOLUTIONS · LINDEMANN · KTC · AB MAURI · LESAFFRE

Το μαξούλιν της ελιάς · lmc La Moderna Cartotecnica · PBS Premium Baking Products · boyens backservice

ISO 9001 Q.S 1.01.168 · ISO 22000 HC. 22.08.009 · FSSC 22000 FSSC.17.006 · OHSAS 18001 OH. 06.009 · ISO 14001 ES.N. 10.010 · EMAS

CYPRUS MILLERS
BY HADJIGIORKIS

19 ΜΥΛΟΙ 45
ΧΑΤΖΗΓΙΩΡΚΗ

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 άλευρα σε προϊόντα αρτοποιίας.

Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 10389

ΦΑΡΙΝΑ Τ-70 ΔΥΝΑΤΗ

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

Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 11272

ΦΑΡΙΝΑ EXTRA

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

Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 10386

ΦΑΡΙΝΑ ΣΦΟΛΙΑΤΑΣ

Περιγραφή:
Φαρίνα από δυνατό σιτάρι για παρασκευή σφολιάτας και croissant.

Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 10404

ΦΑΡΙΝΑ ΠΙΤΣΑΣ

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

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

ΦΑΡΙΝΑ ΤΟΠ

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

Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 10406

ΑΛΕΥΡΙ ΚΟΙΝΟ

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

Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 10349

ΑΛΕΥΡΙ ΠΙΤΤΑΣ

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

Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 11247

ΦΑΡΙΝΑ ΜΑΛΑΚΗ

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

Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 10395

ΑΛΕΥΡΙ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

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

Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 10336
5KG - 11284

ΦΑΡΙΝΑ ΦΥΛΛΟΥ

Περιγραφή:
Φαρίνα από δυνατό σιτάρι για παρασκευή φύλλου ζαχαροπλαστικής.

Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 10408

ΚΑΤΑΪΦΙ ΣΟΥΠΕΡ

Περιγραφή:
Φαρίνα από μαλακό σιτάρι για παρασκευή καταϊφιού.

Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 11668

ΦΟΥΣΚΑΡΙ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ

Περιγραφή:
Ψιλό πίτερο σιταριού για χρήση στην αρτοποιία.

Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 10466

ΠΙΤΕΡΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ

Περιγραφή:
Χοντρό πίτερο σιταριού για χρήση στην αρτοποιία.

Συσκευ.-Κωδ.:
15KG - 10467

ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΕΩΣ ΣΚΛΗΡΟ

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

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

ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΕΩΣ ΔΥΝΑΤΟ

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

Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 10369

ΜΕΙΓΜΑ ΓΙΑ ΠΙΤΥΡΟΥΧΟ ΨΩΜΙ

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

Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 10361

Συνταγή:
3500gr ΜΕΙΓΜΑ ΓΙΑ ΠΙΤΥΡΟΥΧΟ ΨΩΜΙ, 1500gr ΦΑΡΙΝΑ ΣΟΥΠΕΡ 00, 75gr Άλας, 50gr BAKEFRESH, 50gr DARK MALT, 15gr CALCIUM PROPIONATE, 75gr Ξηρή Μαγιά & 3250gr Νερό

BRAN MIXTURE FLOUR

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

Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 12193

Συνταγή:
5000gr BRAN MIXTURE FLOUR, 75gr Άλας, 50gr BAKEFRESH, 15gr CALCIUM PROPIONATE, 75gr Ξηρή Μαγιά & 3250gr Νερό.

ΑΝΑΜΕΙΚΤΟ ΠΙΤΥΡΟΥΧΟ

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

Συσκευ.-Κωδ.:
20KG - 10352

Συνταγή:
5000gr ΑΝΑΜΕΙΚΤΟ ΠΙΤΥΡΟΥΧΟ, 75gr Άλας, 50gr BAKEFRESH, 15gr CALCIUM PROPIONATE, 75gr Ξηρή Μαγιά & 3250gr Νερό.

ΠΟΛΥΣΠΟΡΟ COMPLETE

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

Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 11609

Συνταγή:
2000gr ΠΟΛΥΣΠΟΡΟ COMPLETE, 30gr Άλας, 30gr Ξηρή Μαγιά, 20gr BAKEFRESH, 6gr CALCIUM PROPIONATE & 1250gr Νερό

ΠΟΛΥΣΠΟΡΟ ΧΑΤΖΗΓΙΩΡΚΗΣ

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

Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 11610

Συνταγή:
700gr ΠΟΛΥΣΠΟΡΟ ΧΑΤΖΗΓΙΩΡΚΗΣ, 1300gr ΦΑΡΙΝΑ ΣΟΥΠΕΡ 00, 30gr Άλας, 30gr Ξηρή Μαγιά, 20gr BAKEFRESH, 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

Περιγραφή:
Αλεύρι από κριθάρι για χρήση σε αρτοσκευάσματα.

Χρήση:
Ανάλογα με την χρήση.

Συσκευ.-Κωδ.:
20KG - 10359

Αλεύρι ZEA Ολικής ZHN-F

Περιγραφή:
Αλεύρι Ολικής πετρόμυλου από δίκοκκο σιτάρι (ZEA) για την παραγωγή αρτοσκευασμάτων.

Χρήση:
Ανάλογα με την χρήση.

Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 11064
5KG - 11560

ΑΛΕΥΡΙ ΣΙΚΑΛΕΩΣ

Περιγραφή:
Αλεύρι από 100% σίκαλη (τύπου 1150) για χρήση σε αρτοσκευάσματα.

Χρήση:
Ανάλογα με την χρήση.

Συσκευ.-Κωδ.:
20KG - 10645

ΚΑΛΑΜΠΟΚΑΛΕΥΡΟ

Περιγραφή:
Καλαμποκάλευρο 100%.

Χρήση:
Ανάλογα με την χρήση.

Συσκευ.-Κωδ.:
5KG - 10205

VISCOGUM CPR 12

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

Χρήση:
Ανάλογα με την χρήση.

Συσκευ.-Κωδ.:
20KG - 10993

GLUTEN FREE BASE

Περιγραφή:
Μείγμα αλεύρων για την παραγωγή αρτοσκευασμάτων χωρίς γλουτένη.

Χρήση:
Ανάλογα με την χρήση.

Συσκευ.-Κωδ.:
10KG - 10054

ΑΛΕΥΡΙ ΒΡΩΜΗΣ

Περιγραφή:
Αλεύρι βρώμης αλεσμένο και ψημένο για χρήση σε προϊόντα αρτοποιίας.

Χρήση:
Ανάλογα με την χρήση.

Συσκευ.-Κωδ.:
20KG - 10098

ΣΟΓΙΑΛΕΥΡΟ

Περιγραφή:
Αλεύρι σόγιας.

Χρήση:
Ανάλογα με την χρήση.

Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 10285

ΡΥΖΑΛΕΥΡΟ

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

Χρήση:
Ανάλογα με την χρήση.

Συσκευ.-Κωδ.:
10KG - 11548

ΑΛΕΥΡΙ ΦΑΒΑΣ

Περιγραφή:
Αλεύρι φάβας.

Χρήση:
Ανάλογα με την χρήση.

Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 11934

ΡΕΒΥΘΑΛΕΥΡΟ

Περιγραφή:
Αλεύρι από ρεβίθι, αλεσμένο και ψημένο για χρήση σε προϊόντα αρτοποιίας.

Χρήση:
Ανάλογα με την χρήση.

Συσκευ.-Κωδ.:
20KG - 11935

ΑΛΕΥΡΙ ΠΑΤΑΤΑΣ

Περιγραφή:
Αφυδατωμένο αλεύρι πατάτας για χρήση στην παραγωγή αρτοσκευασμάτων.

Χρήση:
Ανάλογα με την χρήση.

Συσκευ.-Κωδ.:
20KG - 11485

ΑΛΕΥΡΙ ΚΟΚΚΙΝΗΣ ΦΑΚΗΣ

Περιγραφή:
Αλεύρι από τους σπόρους του φυτού Lens Culinaris.

Χρήση:
Ανάλογα με την χρήση.

Συσκευ.-Κωδ.:
1KG - 11991

ROYAL BUTTER MIX

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

Συνταγή:
1000gr ROYAL BUTTER MIX & 1300gr - 1600gr παγωμένο νερό.

Συσκευ.-Κωδ.:
15KG - 11666

NUTRIDURUM BIO

Περιγραφή:
Αλεύρι τύπου Μ από σκληρό βιολογικό σιτάρι.

Χρήση:
Ανάλογα με την χρήση.

Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 11147

NUTRIDURUM - W BIO

Περιγραφή:
Αλεύρι πιτυρούχο ολικής αλέσεως από σκληρό βιολογικό σιτάρι.

Χρήση:
Ανάλογα με την χρήση.

Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 11148

NUTRISOFT BIO

Περιγραφή:
Αλεύρι τύπου Μ από μαλακό βιολογικό σιτάρι.

Χρήση:
Ανάλογα με την χρήση.

Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 11145

NUTRISOFT - W BIO

Περιγραφή:
Αλεύρι πιτυρούχο ολικής αλέσεως από μαλακό βιολογικό σιτάρι.

Χρήση:
Ανάλογα με την χρήση.

Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 11146

NUTRIDURUM SEMOLINA BIO

Περιγραφή:
Σιμιγδάλι από σκληρό βιολογικό σιτάρι.

Χρήση:
Ανάλογα με την χρήση.

Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 11308

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 Φαρίνα 'Αλφα, 40gr Ξηρή Μαγιά & 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 100 γρ. έτοιμου προϊόντος (2 φέτες) περιέχουν το 40% της συνιστώμενης ημερήσιας δόσης σε Ω3 λιπαρά οξέα της μορφής ALA (0,8 γρ.).

Συνταγή:
1000gr FLAX BREAD PREMIX, 2300gr Φαρίνα 'Αλφα, 30gr Ξηρή Μαγιά & 2000gr Νερό.

Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 10050

PUMPERNICKEL PREMIX

Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 10075

Περιγραφή:
Συμπύκνωμα 50% για την παραγωγή ψωμιών γερμανικού τύπου, εμπλουτισμένο με βιταμίνες της σειράς Β (B1, B2, B3, B5, B6, B9, B12) και ιχνοστοιχεία ασβέστιο, κάλιο, φωσφόρο και σίδηρο.

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:
• 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 γρ. έτοιμου προϊόντος (2 φέτες) περιέχουν το 15% της συνιστώμενης ημερήσιας δόσης στις βιταμίνες B1, B2, B3, B5, B6, B12, το 20% σε φολικό οξύ (B9) και το 15% του απαραίτητου για τον οργανισμό σιδήρου, καλίου, ασβεστίου, φωσφόρου.

Συνταγή:
1000gr PUMPERNICKEL PREMIX, 1000gr Φαρίνα 'Αλφα, 40gr Ξηρή Μαγιά, 200gr Ηλιόσπορο & 1200gr Νερό.

CORN PLUS

Συσκευ.-Κωδ.:
15KG - 11149

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

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.
• Κάθε 100 γρ. έτοιμου προϊόντος (2 φέτες) περιέχουν 3,5 γρ. φυτικών ινών.

Συνταγή:
1000gr CORN PLUS, 1000gr Φαρίνα 'Αλφα, 50gr Ξηρή Μαγιά & 1150gr Νερό.

ATLANTIS

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

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:
• Ψωμί με χαρακτηριστική γεύση, νόστιμο, αφράτο, ζουμερό, προσφέροντας στον οργανισμό μας Ω3 λιπαρά οξέα, διαλυτές και αδιάλυτες φυτικές ίνες.
• Κάθε 100 γρ. έτοιμου προϊόντος (2 φέτες) περιέχουν 0,4 γρ. Ω3 λιπαρά οξέα (της μορφής ALA) και 4 γρ. φυτικών ινών.

Συνταγή:
1000gr ATLANTIS, 1000gr Φαρίνα 'Αλφα, 25gr Ξηρή Μαγιά & 1125gr Νερό.

Συσκευ.-Κωδ.:
15KG - 11124

RED BEET BREAD PREMIX

Περιγραφή:
Συμπύκνωμα για την παραγωγή ψωμιού με παντζάρι & ξηρούς καρπούς.

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:
• 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:
1000gr Φαρίνα Άλφα, 335gr RED BEET BREAD PREMIX, 15gr Ξηρή Μαγιά, 30gr Ζάχαρη, 30gr Ηλιέλαιο & 615gr Νερό.

Συσκευ.-Κωδ.:
15KG - 11997

VOLCANO BREAD PREMIX

Περιγραφή:
Συμπύκνωμα 50% για την παραγωγή αρτοσκευασμάτων με ενεργό άνθρακα.

Συσκευ.-Κωδ.:
15KG - 11998

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:
• 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 Φαρίνα Άλφα, 90gr Ξηρή Μαγιά & 3500gr Νερό.

QUINOA BREAD PREMIX 50

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

Συσκευ.-Κωδ.:
15KG - 11468

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:
• 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, 1000gr Φαρίνα Άλφα, 30gr Ξηρή Μαγιά, 80gr Ηλιέλαιο & 1000gr Νερό.

VICTORY COMPLETE

Περιγραφή:
Έτοιμο μείγμα για την παραγωγή rolls, τοστ, μπαγκέτας, κριτσινιών και κουλούρι Θεσσαλονίκης.

Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 10093

Συνταγή:
ΓΙΑ ROLLS, TOST, ΦΡΑΤΖΟΛΑ & ΚΟΥΛΟΥΡΙ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ:
1000gr Victory Complete, 20gr Ξηρή Μαγιά & 500gr Νερό.

ΓΙΑ ΚΡΙΤΣΙΝΙΑ:
1000gr VICTORY COMPLETE, 20gr Ξηρή Μαγιά, 480gr Νερό & 100gr Ηλιέλαιο.

VICTORY PREMIX M

Περιγραφή:
Συμπύκνωμα για την παραγωγή rolls, τοστ, φραντζόλας, μπαγκέτας, κριτσινιών και κουλούρι Θεσσαλονίκης.

Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 10094

ΣΥΝΤΑΓΗ:
ΓΙΑ ROLLS, TOST, ΦΡΑΤΖΟΛΑ & ΚΟΥΛΟΥΡΙ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ:
1000gr Φαρίνα Άλφα, 136gr VICTORY PREMIX M, 20gr Ξηρή Μαγιά, 550gr Νερό.

ΓΙΑ ΚΡΙΤΣΙΝΙ:
1000gr Φαρίνα Άλφα, 136gr VICTORY PREMIX M, 20gr Ξηρή Μαγιά, 560gr Νερό & 100gr Ηλιέλαιο.

ΓΙΑ ΜΠΑΚΕΤΑ:
1000gr Φαρίνα Άλφα, 136gr VICTORY PREMIX M, 20gr Ξηρή Μαγιά, 600gr Νερό & 20gr Ηλιέλαιο.

SUPER TOAST

Περιγραφή:
Έτοιμο μείγμα για την παραγωγή ψωμιού για τοστ.

Συσκευ.-Κωδ.:
15KG - 10601

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:
- 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.
- Γευστικό αποτέλεσμα με το επιθυμητό σχήμα.
- Λεπτής κυψέλωσης ψίχα.

Συνταγή:
1000gr SUPER TOAST, 20gr Ξηρή Μαγιά & 480gr Νερό.

BRIOCHE BLEND

Περιγραφή:
Μείγμα για την παραγωγή brioche.

Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 10027

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:
• Κίτρινο, νόστιμο, πικάντικο, ελαφρύ αρτοσκεύασμα, με χρυσαφένια όψη, ψιλή 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, 40gr Ξηρή Μαγιά & 390gr Νερό.

CIABATTA PREMIX

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

Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 10032
5KG - 11587

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:
• 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 Εντόπια Χωριάτικη, 20gr Ξηρή Μαγιά, 50gr Ελαιόλαδο & 800gr Νερό.

FOCACCIA BLEND

Περιγραφή:
Μείγμα για την παραγωγή αρτοσκευασμάτων ιταλικού τύπου.

Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 10051

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:
• 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 Ξηρή Μαγιά, 50gr Ελαιόλαδο & 530gr Νερό.

ΕΠΤΑΖΥΜΑ COMPOUND

Περιγραφή:
Συμπύκνωμα για την παραγωγή κρητικών παραδοσιακών αρτοσκευασμάτων.

Συσκευ.-Κωδ.:
5KG - 12024

Χρήση:
Προσθέστε 2% - 3% επί του αλεύρου.

CROISSANT BLEND

Περιγραφή:
Μείγμα για κρουασάν (μπριοζέ).

Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 10590

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:
• Αφράτο εύγεστο τελικό προϊόν
• Χρυσαφένια 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 Μαγειρικό Λίπος, 20gr Ξηρή Μαγιά & 450gr Νερό.

CROISSANT PLUS

Περιγραφή:
Συμπύκνωμα 24% για την παρασκευή κρουασάν γαλλικού τύπου.

Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 10036

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:
• Αφράτο προϊόν.
• Εξαιρετική κυψέλωση.
• Χρυσαφένια 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 Ξηρή Μαγιά & 600gr ΝΕΡΟ.

PANETTONE BLEND

Περιγραφή:
Μείγμα για παραδοσιακό, ιταλικό Panettone.

Συσκευ.-Κωδ.:
20KG - 12251

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:
- Γνήσια, ιταλική παραδοσιακή γεύση και υφή.
- Νόστιμο και αφράτο τελικό προϊόν, με μεγάλο όγκο (διασφαλίζοντας έτσι τη σταθερότητα του προϊόντος).
- Εύκολη και γρήγορη παρασκευή (έτοιμο προϊόν σε 4 ώρες).
- Διατηρείται φρέσκο και αναλλοίωτο για μεγάλο χρονικό διάστημα.
- Προσθέτετε μόνο νερό, μαγιά και βούτυρο.
- Προσθέτετε κατά βούληση υλικά (φρούτα, σοκολάτα κτλ.).
- Ιδανικό για μεγάλα ή ατομικά panettone.

Συνταγή:
1.000gr PANETTONE BLEND, 270gr Βούτυρο 82%, 25gr Μαγιά & 400 γρ. Νερό.

ΤΣΟΥΡΕΚΙ MIX

Περιγραφή:
Μείγμα για την παρασκευή παραδοσιακού πολίτικου τσουρεκιού.

Συσκευ.-Κωδ.:
20KG - 10299

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:
- 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, 40gr Ξηρή Μαγιά & 350gr Νερό.

ΤΣΟΥΡΕΚΙ MIX CHOCO

Περιγραφή:
Μείγμα για τσουρέκι με γεύση κακάο.

Συσκευ.-Κωδ.:
10KG - 12079

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:
- Αφράτο, με σοκολατένια ψίχα και πλούσια γεύση σοκολάτας.
- Ευκολία στην προετοιμασία και παρασκευή του μείγματος.
- Σταθερή ποιότητα ως προς το αποτέλεσμα.
- Διατηρείται αναλλοίωτο για αρκετό χρονικό διάστημα.

Συνταγή:
1000gr ΤΣΟΥΡΕΚΙ MIX CHOCO, 40gr Ξηρή Μαγιά & 420gr Νερό.

BAKEFRESH

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

Χρήση:
1% επί του αλεύρου

Συσκευ.-Κωδ.:
15KG - 11665

ARISTON

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

Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 10017
1KG - 11563

LECIFRESH 25

Περιγραφή:
Βελτιωτικό για την παράταση της φρεσκάδας των αρτοσκευασμάτων.

Χρήση:
1% επί του αλεύρου.

Συσκευ.-Κωδ.:
1KG - 11930

VEL 80

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

Χρήση:
Προσθέστε 1% - 1,5% επί του αλεύρου

Συσκευ.-Κωδ.:
15KG - 10092
2KG - 11576

PIZZA MIX IMPROVER

Περιγραφή:
Βελτιωτικό για την παραγωγή ζύμης για πίτσα.

Συσκευ.-Κωδ.:
10KG - 11578

Χρήση:
5% επί του αλεύρου.

SOFT PAN EXTRA

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

Συσκευ.-Κωδ.:
12KG - 10079

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:
• Αυξάνει στο μέγιστο τη διατηρησιμότητα, εμποδίζοντας την αφύγρανση 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

Περιγραφή:
Σταθεροποιητής γεμίσεων σφολιατοειδών (ψηνόμενες & καταψυχόμενες).

Συσκευ.-Κωδ.:
20KG - 10081

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

Περιγραφή:
Νηστίσιμος σταθεροποιητής γεμίσεων σφολιατοειδών (ψηνόμενες & καταψυχόμενες).

Συσκευ.-Κωδ.:
15KG - 10218

Χρήση:
3 - 5% επί της γέμισης

FLEISCHMANN LOW INSTANT DRY YEAST

AB MAURI
Passionate About Baking™

Περιγραφή:
Ξηρή Μαγιά Αρτοποιίας.

Χρήση:
Ανάλογα με την χρήση.

Συσκευ.-Κωδ.:
1x20x500GR - 10327

DCL INSTANT DRY YEAST

LESAFFRE

Περιγραφή:
Ξηρή Μαγιά Αρτοποιίας.

Χρήση:
Ανάλογα με την χρήση.

Συσκευ.-Κωδ.:
1x20x500GR - 12047

ΑΛΑΣ

Συσκευ.-Κωδ.:
20KG - 10986

ΑΛΑΣ NO2

Συσκευ.-Κωδ.:
20KG - 10331

ΑΛΑΣ NO5

Συσκευ.-Κωδ.:
20KG - 11153

CALCIUM PROPIONATE

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

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

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

SODIUM DIACETATE

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

Χρήση:
Προσθέστε 0,5% επί του τελικού προϊόντος.

Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 10078

CITRIC ACID (ΚΙΤΡΙΚΟ ΟΞΥ)

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.

Χρήση:
Ανάλογα με την χρήση.

Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 10033
1KG - 11584

Λεκιθίνη Υγρή (Soyalec)

Περιγραφή:
Γαλακτωματοποιητής σε υγρή μορφή, βελτιώνει την εκτατότητα 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.

Συσκευ.-Κωδ.:
12KG - 10480

DARK MALT (BYNH)

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

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

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

NUTRI MALT FLOUR

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

Χρήση:
Ανάλογα με την χρήση.

Συσκευ.-Κωδ.:
5KG - 11507

CARBON BLACK

Περιγραφή:
Χρωστικό παρασκεύασμα για χρήση σε τρόφιμα.
Φυτικός άνθρακας.

Χρήση:
0,5% - 2% επί του τελικού προϊόντος.

Συσκευ.-Κωδ.:
1KG - 11471

ΠΑΝΤΖΑΡΟΧΡΩΜΑ

Περιγραφή:
Συμπυκνωμένο εκχύλισμα παντζαριού σε σκόνη.

Χρήση:
Ανάλογα με την χρήση.

Συσκευ.-Κωδ.:
1KG - 11900

PROZYM

Περιγραφή:
Υποκατάστατο προζυμιού.

Χρήση:
1% - 4% επί του αλεύρου.

Συσκευ.-Κωδ.:
5KG - 11703

PREMIUM MALZEXTRAKT HELL

Περιγραφή:
Εκχύλισμα Βύνης από κριθάρι.

Συσκευ.-Κωδ.:
12,5KG - 11237

Χρήση:
1% - 8% επί του αλεύρου.

LEO 260

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.

Συσκευ.-Κωδ.:
20KG - 10062

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

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.

Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 10183

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

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.

Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 10182

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

Περιγραφή:
Άμυλο Πατάτας 100%.

Συσκευ.-Κωδ.:
5KG- 10107

Χρήση:
Ανάλογα με την χρήση.

BACK GLAZE

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.

Συσκευ.-Κωδ.:
10KG - 11999
1KG - 12000

Χρήση:
Ανάλογα με την χρήση.

ΣΤΑΦΙΔΙΝΗ

Περιγραφή:
Φυσικό συμπυκνωμένο σιρόπι από σταφίδα.

Συσκευ.-Κωδ.:
5,5KG - 11352

Χρήση:
Ανάλογα με την χρήση.

ΣΤΑΦΙΔΑΚΙ ΧΥΜΑ

Συσκευ.-Κωδ.:
10KG - 10860

ΓΛΟΥΤΕΝΗ

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

Χρήση:
Ανάλογα με την χρήση.

Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 10185

TAXINI / TAXINI DARK

Περιγραφή:
Ταχίνι από 100% καθαρό άσπρο σισάμι.
Κατάλληλο για ταχινόπιτα.

Χρήση:
Ανάλογα με την χρήση.

Συσκευασία:
10KG
Κωδικός:
Ταχίνι - 10297
Ταχίνι Dark - 11415

BECHAMEL SAUCE (STANDARD)

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.

Συσκευ.-Κωδ.:
20KG - 10023

PIZZA SAUCE

Περιγραφή:
Προϊόν κρύας παρασκευής για την παραγωγή σάλτσας πίτσας και πεϊνιρλί.

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:
• Πλούσια σε γεύση.
• Πικάντικη.

Συνταγή:
1000gr PIZZA SAUCE & 6000gr Νερό.

Συσκευ.-Κωδ.:
5KG - 11931

POTATO FLAKES

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.

Συσκευ.-Κωδ.:
5KG - 11561

SPINACH FILLING

Περιγραφή:
Μείγμα για την παρασκευή γέμισης για πίτες (σπανακόπιτα).

Συσκευ.-Κωδ.:
10KG - 10633

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

VEGAN BURGER F1

VEGAN

Περιγραφή:
Μείγμα για την παραγωγή μπιφτεκιών (με φυτικές πρώτες ύλες).

Συσκευ.-Κωδ.:
10KG - 12209

Χρήση:
1000gr VEGAN BURGER F1, 250gr Ηλιέλαιο & 1350gr Νερό.

ΣΙΣΑΜΙ ΙΝΔΙΑΣ

Συσκευ.-Κωδ.:
25KG & 5KG - 11288

Περιγραφή:
Σισάμι αποφλοιωμένο με καθαρότητα 99,98%.

ΣΠΟΡΟΙ ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΩΝ P

Περιγραφή:
Μείγμα 5 διαφορετικών σπόρων και νιφάδες δημητριακών (ηλιόσπορος, παπαρουνόσπορος, νιφάδες σίτου, νιφάδες κριθαριού, νιφάδες βρώμης).

Συσκευ.-Κωδ.:
20KG - 10291
5KG - 11472

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:
- Ελκυστική εμφάνιση.
- Ωραία γεύση.
- Καλό κράτημα των σπόρων στο αρτοσκεύασμα.
- Μπορούν να προστεθούν στη ζύμη για περισσότερη γεύση.

Χρήση:
Ανάλογα με την χρήση.

ΗΛΙΟΣΠΟΡΟΣ

Περιγραφή:
Αποφλοιωμένος ηλιόσπορος για χρήση σε προϊόντα αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής.

Συσκευ.-Κωδ.:
20KG - 10199
5KG - 11586

Χρήση:
Ανάλογα με την χρήση.

ΚΟΛΟΚΥΘΟΣΠΟΡΟΣ

Περιγραφή:
Κολοκυθόσπορος.

Συσκευ.-Κωδ.:
25KG & 5KG - 10215

Χρήση:
Ανάλογα με την χρήση.

ΛΙΝΑΡΟΣΠΟΡΟΣ

Περιγραφή:
Λιναρόσπορος καφέ χρώματος.

Συσκευ.-Κωδ.:
25KG & 5KG - 10226

Χρήση:
Ανάλογα με την χρήση.

ΠΑΠΑΡΟΥΝΟΣΠΟΡΟΣ

Περιγραφή:
Παπαρουνόσπορος.

Χρήση:
Ανάλογα με την χρήση.

Συσκευ.-Κωδ.:
25KG & 5KG - 10264

ΣΠΟΡΟΙ QUINOA

Περιγραφή:
Σπόροι από το φυτό White Chenopodium Quinoa.

Χρήση:
Ανάλογα με την χρήση.

Συσκευ.-Κωδ.:
5KG - 12522

ΣΠΟΡΟΙ CHIA

Περιγραφή:
Σπόροι του φυτού Salvia hispanica Chia.

Χρήση:
Ανάλογα με την χρήση.

Συσκευ.-Κωδ.:
5KG - 11216

ΝΙΦΑΔΕΣ ΒΡΩΜΗΣ ΣΠΑΣΜΕΝΕΣ

Περιγραφή:
Αφυδατωμένες νιφάδες βρώμης σπασμένες.

Χρήση:
Ανάλογα με την χρήση.

Συσκευ.-Κωδ.:
20KG - 11663
5KG - 11077

ΝΙΦΑΔΕΣ ΒΡΩΜΗΣ

Περιγραφή:
Αφυδατωμένες νιφάδες βρώμης.

Χρήση:
Ανάλογα με την χρήση.

Συσκευ.-Κωδ.:
10KG - 10262

ΝΙΦΑΔΕΣ ΚΡΙΘΑΡΙΟΥ ΣΠΑΣΜΕΝΕΣ

Περιγραφή:
Σπασμένες νιφάδες κριθαριού για την παρασκευή και γαρνίρισμα αρτοσκευασμάτων.

Συσκευ.-Κωδ.:
20KG - 11107

Χρήση:
Ανάλογα με την χρήση.

CORN GRANULAR

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

Συσκευ.-Κωδ.:
10KG - 11161

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:
- Ελκυστική εμφάνιση προϊόντος
- Υπέροχη γεύση

Χρήση:
Ανάλογα με την χρήση.

ΜΑΥΡΟΚΟΚΚΟΣ

Συσκευ.-Κωδ.:
1KG - 10581

ΓΛΥΚΑΝΙΣΟΣ

Συσκευ.-Κωδ.:
1KG - 10582

ΓΛΥΚΑΝΙΣΟΣ ΑΛΕΣΜΕΝΟΣ

Συσκευ.-Κωδ.:
1KG - 11509

ΚΑΝΕΛΑ ΑΛΕΣΜΕΝΗ

Συσκευ.-Κωδ.:
1KG - 10206

CINNAMON STICKS (ΚΑΝΕΛΛΑ ΞΥΛΑΚΙ)

Συσκευ.-Κωδ.:
1KG - 11019

ΑΡΤΥΣΙΑ ΓΕΡΗ

Συσκευ.-Κωδ.:
1KG - 10607

ΑΡΤΥΣΙΑ ΑΛΕΣΜΕΝΗ

Συσκευ.-Κωδ.:
1KG - 12537

MIXED SPICES

Συσκευ.-Κωδ.:
1KG - 11033

ΠΙΠΕΡΙ ΜΑΥΡΟ ΑΛΕΣΜΕΝΟ

Συσκευ.-Κωδ.:
1KG - 11071

ΠΙΠΕΡΙ ΜΑΥΡΟ ΣΩΣΤΟ

Συσκευ.-Κωδ.:
1KG - 11203

ΡΙΓΑΝΗ

Συσκευ.-Κωδ.:
1KG - 11467

ΑΝΗΘΟΣ

Συσκευ.-Κωδ.:
1KG - 12466

ΔΥΟΣΜΟΣ ΦΥΛΛΟ/MINT

Συσκευ.-Κωδ.:
1KG - 10882

ΜΟΣΧΟΚΑΡΥΔΟ ΑΛΕΣΜΕΝΟ

Συσκευ.-Κωδ.:
1KG - 11280

ΓΑΡΥΦΑΛΛΟ ΑΛΕΣΜΕΝΟ

Συσκευ.-Κωδ.:
1KG - 10814

ΓΑΡΥΦΑΛΛΟ ΣΩΣΤΟ

Συσκευ.-Κωδ.:
1KG - 11281

ΜΕΧΛΕΠΙ ΑΛΕΣΜΕΝΟ

Συσκευ.-Κωδ.:
1KG - 10257

ΜΕΧΛΕΠΙ ΣΩΣΤΟ

Συσκευ.-Κωδ.:
1KG - 11279

ΜΑΣΤΙΧΑ ΧΟΝΔΡΗ

Συσκευ.-Κωδ.:
0,5KG - 10724

ΖΙΖΙΜΠΡΙ ΤΡΙΜΜΕΝΟ

Συσκευ.-Κωδ.:
1KG - 11914

SUNFLOWER OIL

Περιγραφή:
Ραφιναρισμένο Ηλιέλαιο. Συνιστάται για τηγάνισμα, μαγειρική, ζαχαροπλαστική & αρτοποιία.

Χρήση:
Ανάλογα με την χρήση.

Συσκευ.-Κωδ.:
10LTR - 11105
5LTR - 11661
3LTR - 12031
1LTR - 11662

KTC RAPESEED OIL

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

Χρήση:
Ανάλογα με την χρήση.

Συσκευ.-Κωδ.:
20LT - 12490
10LTR - 11275

KTC VEGETABLE OIL

Περιγραφή:
Ραφιναρισμένο σογιέλαιο με αντιαφριστικό παράγοντα E900. Χρησιμοποιείται στην μαγειρική, ζαχαροπλαστική και αρτοποιία. Συνιστάται για βαθύ τηγάνισμα.

Χρήση:
Ανάλογα με την χρήση.

Συσκευ.-Κωδ.:
10LTR - 12431

ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

Συσκευ.-Κωδ.:
5LTR - 11981
500 ML - 11982

ΣΑΛΤΣΑ ΣΑΛΑΤΑΣ

Συσκευ.-Κωδ.:
5LTR - 11983

PALMARIN (SHORTENING)

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

Χρήση:
Ανάλογα την χρήση.

Συσκευ.-Κωδ.:
10KG - 10782

FLEX LM PUFF PASTRY MARGARINE

Περιγραφή:
Φυτική μαργαρίνη για την παρασκευή σφολιάτας.

Χρήση:
Ανάλογα με την χρήση.

Συσκευ.-Κωδ.:
10KG - 11955
(5x2kg)

FLEX BM CAKE MARGARINE

Περιγραφή:
Φυτική μαργαρίνη για χρήση στην αρτοποιία και ζαχαροπλαστική.

Χρήση:
Ανάλογα με την χρήση.

Συσκευ.-Κωδ.:
10KG -11837
(4x2,5kg)

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.

Χρήση:
Ανάλογα την χρήση.

Συσκευ.-Κωδ.:
12,5KG - 12034

KTC BUTTER GHEE

Περιγραφή:
100% Ζωικό βούτυρο.

Χρήση:
Ανάλογα με την χρήση.

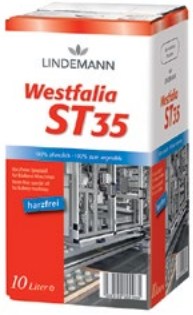
Συσκευ.-Κωδ.:
2KG - 12033

BUTTER WHIRL

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

Χρήση:
Ανάλογα με την χρήση.

Συσκευ.-Κωδ.:
2,7LT -10918



WST 35 LUBRICANT OIL

Περιγραφή:
Λάδι μηχανής χωρίς ρητίνη, για επαγγελματικά μηχανήματα. Το WST 35 εφαρμόζεται σε όλες τις περιπτώσεις κατά τις οποίες τα τρόφιμα έρχονται σε επαφή με εξαρτήματα μηχανημάτων στο πλαίσιο των διαδικασιών διέλευσης ή κοπής. Το WST 35 είναι εντελώς φυτικό και ουδέτερο στη γεύση.

Χρήση:
Ανάλογα με την χρήση.

Συσκευ.-Κωδ.:
10LT - 10978

GLEIT-/SCHNEIDOL

Περιγραφή:
Το ιδανικό λιπαντικό και λάδι κοπής για ζυγοκοπτικό ζύμης, διαιρέτη ζύμης και κοπτικές μηχανές ψωμιού. Το λιπαντικό και λάδι κοπής αποτελείται από καθαρά φυτικά έλαια.

Χρήση:
Ανάλογα με την χρήση.

Συσκευ.-Κωδ.:
10LT - 11240

W-TRENNWACHS

Περιγραφή:
Αντικολλητικό λάδι από φυτικά έλαια.

Χρήση:
Ανάλογα με την χρήση.

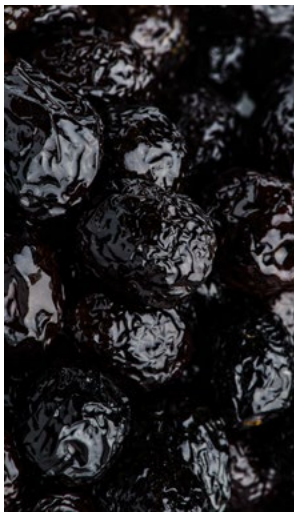
Συσκευ.-Κωδ.:
10LT - 11242

BOYENS TRENNSPRAY

Περιγραφή:
Αντικολλητικό σπρέι από φυτικά έλαια.

Χρήση:
Ανάλογα με την χρήση.

Συσκευ.-Κωδ.:
12x600ML - 10791



ΕΛΙΕΣ ΜΑΥΡΕΣ ΚΥΠΡΙΑΚΕΣ (SIZE 6-7)

Συσκευ.-Κωδ.:
5KG - 11970

ΕΛΙΕΣ ΜΑΥΡΕΣ ΚΥΠΡΙΑΚΕΣ (SIZE 5)

Συσκευ.-Κωδ.:
5KG - 11972

ΕΛΙΕΣ ΜΑΥΡΕΣ ΚΥΠΡΙΑΚΕΣ (SIZE 4)

Συσκευ.-Κωδ.:
5KG - 11974

ΕΛΙΕΣ ΡΟΔΕΛΑ

Συσκευ.-Κωδ.:
5KG - 11968

ΕΛΙΕΣ ΧΩΡΙΣ ΚΟΥΚΟΥΤΣΙ (ΚΑΛΑΜΩΝ)

Συσκευ.-Κωδ.:
5KG - 11976

ΠΟΛΤΟΣ ΕΛΙΑΣ

Συσκευ.-Κωδ.:
5KG - 11966

ΕΛΙΕΣ ΤΣΑΚΙΣΤΕΣ (SIZE 6)

Συσκευ.-Κωδ.:
8KG - 11980

ΕΛΙΕΣ ΤΣΑΚΙΣΤΕΣ (SIZE 5)

Συσκευ.-Κωδ.:
8KG - 11979

ΕΛΙΕΣ ΤΣΑΚΙΣΤΕΣ (SIZE 4)

Συσκευ.-Κωδ.:
8KG - 11978

NUTRIBARA SNACK

Περιγραφή:
Έτοιμο μείγμα για την παρασκευή μπάρας δημητριακών.

Συσκευ.-Κωδ.:
5KG - 10178

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:
- 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.

NUTRIBARA ENERGY

Περιγραφή:
Μείγμα για την παρασκευή μπάρας δημητριακών εμπλουτισμένο με ηλεκτρολύτες (Na, K) με βιταμίνες της σειράς Β (B1,B2,B3,B5,B6,B9,B12) και ιχνοστοιχεία (Fe,Ca,K,P). Κατάλληλη για αθλητές αγωνισμάτων αντοχής.

Συσκευ.-Κωδ.:
5KG - 11574

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:
- Νόστιμο και τραγανό προϊόν
- Κατάλληλο για το πρωινό γεύμα.
- Για έξτρα ενέργεια και ηλεκτρολύτες για την αφυδάτωση και σαν συμπλήρωμα διατροφής για όλους.
- Εύκολο, σταθερό και γρήγορο στην παρασκευή του.
- Παραμένει τραγανό για μεγάλο διάστημα.

NUTRIBARA SLIM

Περιγραφή:
Μείγμα για την παρασκευή μπάρας δημητριακών με 2% γλυκομαννάνη. Η γλυκομαννάνη, στο πλαίσιο δίαιτας μειωμένων θερμίδων, συμβάλλει στην απώλεια βάρους.

Συσκευ.-Κωδ.:
10KG - 11453

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:
- Νόστιμο και τραγανό προϊόν.
- Κατάλληλο για το πρωϊνό γεύμα.
- Εύκολο, σταθερό και γρήγορο στη παρασκευή του.
- Παραμένει τραγανό για μεγάλο διάστημα.

NUTRIBARA HIGH PROTEIN

Περιγραφή:
Μείγμα για την παρασκευή μπάρας δημητριακών με υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες. Κατάλληλη για αθλητές που ακολουθούν πρόγραμμα μυϊκής ενδυνάμωσης.

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:
- Νόστιμο και τραγανό προϊόν.
- Κατάλληλο για το πρωϊνό γεύμα.
- Για έξτρα ενέργεια, είναι ιδανικό συμπλήρωμα διατροφής για τους αθλητές.
- Εύκολο, σταθερό και γρήγορο στην παρασκευή του.
- Παραμένει τραγανό για μεγάλο διάστημα.

Συσκευ.-Κωδ.:
5KG - 10270

SNACK BITES

Περιγραφή:
(SALTY CARAMEL, BANOFFEE, PRALINE COCOA, STRAWBERRY)
Μείγμα για μπάρες ή μπουκίτσες με γεύση **Salty Caramel, Banoffee, Praline Cocoa, Strawberry**. Δεν χρειάζονται ψήσιμο!

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:
- Χωρίς ψήσιμο.
- Μόνο με την προσθήκη νερού.
- Γευστικό σνακ για κάθε στιγμή της ημέρας.
- Με συστατικά όπως φιστίκι, ηλιόσπορο, χουρμά, κράνμπερι, μαύρη σταφίδα και σταγόνες σοκολάτας.
- Ιδανικές για ένα γρήγορο πρωινό αφού δίνουν έξτρα ενέργεια ή σαν σνακ μέσα στην ημέρα ή απλά για να καλύψουν την επιθυμία για κάτι γλυκό.

Συνταγή:
1000gr ΜΕΙΓΜΑ & 70gr Νερό.

Συσκευασια:
5KG
Κωδικός:
SALTY CARAMEL - 12215
BANOFFEE - 12216
PRALINE COCOA - 12217
STRAWBERRY - 12218

PROTEIN BITES

Περιγραφή:
(BANOFFEE, SALTY CARAMEL, PRALINE COCOA, STRAWBERRY)
Μείγμα για μπάρες ή μπουκίτσες με γεύση **Banoffee, Salty Caramel, Praline Cocoa, Strawberry**. Χωρίς ζάχαρη, με υψηλή πρωτεΐνη και γλυκομαννάνη, που συμβάλει στην απώλεια βάρους. Δεν χρειάζονται ψήσιμο!

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:
- Χωρίς ψήσιμο.
- Χωρίς ζάχαρη.
- Υψηλής πρωτεΐνης.
- Με γλυκομαννάνη η οποία συμβάλει στην απώλεια βάρους.
- Με συστατικά όπως φιστίκι, ηλιόσπορο, χουρμά, κράνμπερι, μαύρη σταφίδα και σταγόνες σοκολάτας.

Συνταγή:
1000gr ΜΕΙΓΜΑ & 150gr Νερό.

Συσκευασία:
5kg
Κωδικός:
BANOFFEE - 12211
SALTY CARAMEL - 12212
PRALINE COCOA - 12213
STRAWBERRY - 12214

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.

Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 10047

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:
- 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 Αυγό, 500gr Ηλιέλαιο & 50gr Νερό .
- 1000gr FAMILY CAKE, 500gr Αυγό, 500gr Μαργαρίνη & 50gr Νερό.

FAMILY CAKE CHOCO

Περιγραφή:
Έτοιμο μείγμα για την παρασκευή κέικ με γεύση σοκολάτα.

Συσκευ.-Κωδ.:
25KG -10911

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:
- 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 FAMILY CAKE CHOCO, 500gr Αυγό, 500gr Ηλιέλαιο & 100gr Νερό .
- 1000gr FAMILY CAKE CHOCO, 500gr Αυγό, 500gr Μαργαρίνη & 100gr Νερό.

ZEST CAKE

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

Συσκευ.-Κωδ.:
15KG - 11579

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:
- Νόστιμο, ζουμερό, αφράτο προϊόν, με τέλεια γεύση.
- Διατηρείται για μεγάλο διάστημα.
- Εύκολο, σταθερό και γρήγορο στην παρασκευή του.
- Παραμένει υγρό για μεγάλο διάστημα.

Συνταγή:
- **Κέικ / Muffin:** 1000gr ZEST CAKE, 500gr Νερό & 300gr Ηλιέλαιο.

- **Ραβανί:** 1000gr ZEST CAKE, 100gr Σιμιγδάλι ψιλό, 400gr Νερό & 400gr Ηλιέλαιο.

- **Καρυδόπιτα:** 1000gr ZEST CAKE, 3gr Κανέλα, 1gr Γαρύφαλο, 15gr Κακάο, 420gr Νερό & 400gr Ηλιέλαιο. Προσθέστε στο τέλος 300gr καρύδια.

- **Σάμαλι:** 1000gr ZEST CAKE, 250gr Ζάχαρη, 400gr Σιμιγδάλι Ψιλό, 0,5gr Μαστίχα, 0,5gr Βανίλια, 800gr Γάλα, 450gr Νερό & 450gr Ηλιέλαιο.

CHOCO ZEST CAKE

Περιγραφή:
Μείγμα για την παρασκευή κέικ σοκολάτας.

Συσκευ.-Κωδ.:
15KG - 11075

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:
- 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, 470gr Νερό & 400gr Ηλιέλαιο.

ΠΑΝΤΕΣΠΑΝΙ MIX

Περιγραφή:
Μείγμα για την παρασκευή παντεσπανιών, κοκ.

Συσκευ.-Κωδ.:
15KG - 10263

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

Συνταγή:
- **Για απλό παντεσπάνι:** 1000gr ΠΑΝΤΕΣΠΑΝΙ MIX, 600gr Αυγό & 200gr Νερό.

- **Για παντεσπάνι κακάο:** 1000gr ΠΑΝΤΕΣΠΑΝΙ MIX, 600gr Αυγό, 270gr Νερό, 70gr Κακάο & 5gr Soda.

- **Για κωκ:** 1000gr ΠΑΝΤΕΣΠΑΝΙ MIX, 600gr Αυγό & 50gr Νερό.

BROWNIES COMPLETE

Περιγραφή:
Μείγμα για την παρασκευή brownies.

Συσκευ.-Κωδ.:
15KG - 12046

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

Συνταγή:
1000gr BROWNIES COMPLETE & 250gr Νερό.

BEST RED VELVET

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

Συσκευ.-Κωδ.:
15KG - 11805

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:
- 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, 500gr Νερό & 300gr Ηλιέλαιο.

DONUT BLEND

Περιγραφή:
Μείγμα για την παρασκευή donuts.

Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 10589

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:
- Εξαιρετική γεύση.
- Αφράτο και ομοιόμορφο αποτέλεσμα.
- Ευκολία παρασκευής μείγματος.
- Σταθερά αποτελέσματα.
- Δυνατότητα κατάψυξης.

Συνταγή:
1000gr DONUTS BLEND, 20gr Ξηρή Μαγιά & 430gr Νερό.

COOKIES BLEND

Περιγραφή:
Μείγμα για την παρασκευή cookies.

Συσκευ.-Κωδ.:
15KG - 10034

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:
- Τραγανό, αφράτο, εύγευστο τελικό προϊόν.
- Δυνατότητα εμπλουτισμού της βασικής γεύσης με ποικιλία υλικών χωρίς αλλαγή στην ποιότητα του αρχικού προϊόντος.

Συνταγή:
1000gr COOKIES BLEND, 500gr Μαργαρίνη & 100gr Νερό.

OAT COOKIES BLEND

Περιγραφή:
Μείγμα για την παρασκευή cookies βρώμης.

Συσκευ.-Κωδ.:
15kg - 11298

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:
- Τραγανό, αφράτο και εύγευστο τελικό προϊόν.
- Δυνατότητα εμπλουτισμού της βασικής γεύσης με ποικιλία υλικών, χωρίς αλλαγή στην ποιότητα του αρχικού προϊόντος.

Συνταγή:
1000gr OAT COOKIES BLEND, 150gr Μαργαρίνη & 60gr Νερό.

ΚΡΕΠΑ MIX

Περιγραφή:
Μείγμα για την παρασκευή κρέπας.

Συσκευ.-Κωδ.:
10KG - 10222

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:
- 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 & 1500gr Νερό.

ΚΡΕΠΑ ΟΛΙΚΗΣ

Περιγραφή:
Μείγμα για κρέπες ολικής άλεσης (με αλεύρι ολικής).

Συσκευ.-Κωδ.:
1KG - 12204

Συνταγή:
1000gr ΚΡΕΠΑ MIX & 1500gr Νερό.

WAFFLE COMPLETE

Περιγραφή:
Μείγμα για την παρασκευή waffle (βάφλας).

Συσκευ.-Κωδ.:
15KG - 10096

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

Συνταγή:
1000gr WAFFLE COMPLETE & 1060gr Νερό.

RED VELVET WAFFLE COMPLETE

Περιγραφή:
Μείγμα για βάφλα Red Velvet.

Συσκευ.-Κωδ.:
1KG - 12478

Συνταγή:
1000gr RED VELVET WAFFLE COMPLETE & 1000gr Νερό.

PANCAKE COMPLETE

Περιγραφή:
Μείγμα για την παρασκευή τηγανίτας (pancake).

Συσκευ.-Κωδ.:
1KG - 11504

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

Συνταγή:
1000gr PANCAKE COMPLETE & 1000gr Νερό.

SALTY PANCAKE

Περιγραφή:
Μείγμα για την παρασκευή αλμυρής τηγανίτας (salty pancake).

Συσκευ.-Κωδ.:
1KG - 12477

Συνταγή:
1000gr SALTY PANCAKE & 1000gr Νερό.

VEGAN PANCAKE

Περιγραφή:
Μείγμα για pancakes νηστήσιμα (vegan).

Συσκευ.-Κωδ.:
1KG - 12246

Συνταγή:
1000gr VEGAN PANCAKE & 1000gr Νερό.

RED VELVET PANCAKE COMPLETE

Περιγραφή:
Μείγμα για red velvet pancakes.

Συσκευ.-Κωδ.:
1KG - 12203

Συνταγή:
1000gr RED VELVET PANCAKE COMPLETE & 1000gr Νερό.

HIGH PROTEIN PANCAKE

Περιγραφή:
Μείγμα για pancakes, πηγή πρωτεϊνών.

Συσκευ.-Κωδ.:
1KG - 11888

Συνταγή:
1000gr HIGH PROTEIN PANCAKE & 1000gr Νερό.

ΠΡΑΛΙΝΑ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΟΥ EXTRA

Περιγραφή:
Κρέμα πραλίνα φουντουκιού με κακάο, για επικάλυψη και γέμιση προϊόντων ζαχαροπλαστικής. Περιέχει 6% φουντούκι.

Συσκευ.-Κωδ.:
20KG - 10272

Χρήση:
Ανάλογα με την χρήση.

PRALINE CRÈME EXTRA

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

Συσκευ.-Κωδ.:
6KG - 11422

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:
- 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)

Χρήση:
Ανάλογα με την χρήση.

NOCCIOLA FORNO

Περιγραφή:
Κρέμα πραλίνα φουντουκιού με κακάο, ψηνόμενη, για επικάλυψη και γέμιση προϊόντων ζαχαροπλαστικής. Περιέχει 8% φουντούκι.

Συσκευ.-Κωδ.:
13KG - 10587

Χρήση:
Ανάλογα με την χρήση.

PRALINE CRÈME FORNO

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

Συσκευ.-Κωδ.:
13KG - 11423

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:
- 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).

Χρήση:
Ανάλογα με την χρήση.

WHITE CHOCO CREAM

Περιγραφή:
Κρέμα λευκής σοκολάτας για επικάλυψη και γέμιση προϊόντων ζαχαροπλαστικής.

Συσκευ.-Κωδ.:
6KG - 11421

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:
• 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).

Χρήση:
Ανάλογα με την χρήση.

PRALINE CRÈME BUONO

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

Συσκευ.-Κωδ.:
6KG - 12098

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:
• 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).

Χρήση:
Ανάλογα με την χρήση.

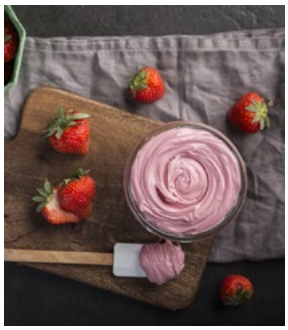
PRALINE CRÈME ΛΕΥΚΗ ΜΕ ΜΑΥΡΟ ΜΠΙΣΚΟΤΟ

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

Συσκευ.-Κωδ.:
6KG - 10217

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:
• 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).

Χρήση:
Ανάλογα με την χρήση.



STRAWBERRY CHOCO CREAM

Περιγραφή:
Κρέμα φράουλας για επικάλυψη και γέμιση προϊόντων ζαχαροπλαστικής.

Συσκευ.-Κωδ.:
6KG - 12100

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:
• 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).

Χρήση:
Ανάλογα με την χρήση.

PRALINE CRÈME ΜΠΑΝΑΝΑ

Περιγραφή:
Κρέμα πραλίνα φουντουκιού με γεύση μπανάνα για επικάλυψη και γέμιση προϊόντων ζαχαροπλαστικής.

Συσκευ.-Κωδ.:
6KG - 12099

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:
• 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).

Χρήση:
Ανάλογα με την χρήση.

ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΓΕΜΙΣΗ ΒΕΡΙΚΟΚΟ

Περιγραφή:
Προϊόν κατάλληλο για τη γέμιση, επικάλυψη και διακόσμηση προϊόντων αρτοποιίας – ζαχαροπλαστικής.

Συσκευ.-Κωδ.:
13KG - 10234

Χρήση:
Ανάλογα με την χρήση.

ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΓΕΜΙΣΗ ΦΡΑΟΥΛΑ

Περιγραφή:
Μαρμελάδα Φράουλα για επικάλυψη και διακόσμηση προϊόντων ζαχαροπλαστικής.

Συσκευ.-Κωδ.:
6KG - 10242

Χρήση:
Ανάλογα με την χρήση.

ELINA (Κρέμα Ζαχαροπλαστικής)

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

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:
• Κρεμώδης και μεταξένια υφή, σταθερή στην κατάψυξη.

Συνταγή:
1000gr ELINA & 3000gr Παγωμένο Νερό.

Συσκευ.-Κωδ.:
15KG - 10045

DARK CHOCOLATE DROPS B

Περιγραφή:
Απομίμηση μαύρης σοκολάτας.

Συσκευ.-Κωδ.:
3KG - 10001

Milk Choc. Couvertoure Drops

Περιγραφή:
Απομίμηση σοκολάτας γάλακτος.

Συσκευ.-Κωδ.:
3KG - 10008

WHITE CHOCOLATE DROPS

Περιγραφή:
Απομίμηση λευκής σοκολάτας.

Συσκευ.-Κωδ.:
3KG - 10015

FLAKES SOFT

Περιγραφή:
Νιφάδες σοκολάτας.

Συσκευ.-Κωδ.:
3KG - 10005

CADBURY DRINKING CHOCOLATE

Περιγραφή:
Σοκολάτα CADBURY DRINKING CHOCOLATE.

Συσκευ.-Κωδ.:
5KG - 10878

DRINKING CHOCOLATE

Περιγραφή:
Ρόφημα Σοκολάτας (FROU – FROU).

Συσκευ.-Κωδ.:
1KG - 10881

VERMICELLI CHOCO

Περιγραφή:
Βερμισέλι σοκολάτας.

Συσκευ.-Κωδ.:
1KG - 10014

VERMICELLI COLOURED

Περιγραφή:
Βερμισέλι πολύχρωμο.

Συσκευ.-Κωδ.:
1KG - 10640

CADBURY CRUNCHIE

Περιγραφή:
Σοκολάτα CADBURY CRUNCHIE.

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

NEUTRAL JELLY

Περιγραφή:
Ουδέτερο Ζελέ για επικαλύψεις γλυκών.

Συσκευ.-Κωδ.:
12KG - 12001

ΣΙΡΟΠΙΑ

Περιγραφή:
(ΣΙΡΟΠΙ ΒΥΣΣΙΝΟ, ΚΑΡΑΜΕΛΑΣ, ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ, ΦΡΑΟΥΛΑΣ).

Συσκευασια:
1LTR
Κωδικός:
ΣΙΡΟΠΙ ΒΥΣΣΙΝΟ - 12517
ΣΙΡΟΠΙ ΚΑΡΑΜΕΛΑΣ- 12518
ΣΙΡΟΠΙ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ - 12519
ΣΙΡΟΠΙ ΦΡΑΟΥΛΑΣ - 12520

ΣΙΡΟΠΙ ΑΡΩΜΑ ΜΕΛΙ

Περιγραφή:
Σιρόπι με άρωμα μέλι.

Συσκευ.-Κωδ.:
7KG - 10284

SUPER SYRUP LIGHT

Περιγραφή:
Μείγμα για την παρασκευή σιροπιών χωρίς ζάχαρη για την ζαχαροπλαστική.

Συσκευ.-Κωδ.:
20KG - 11589

Συνταγή:
1000gr SUPER SYRUP LIGHT & 500γρ νερό (σιρόπι 31 γράδων).

SUPER SYRUP HONEY

Περιγραφή:
Αρωματικό παρασκεύασμα για χρήση σε τρόφιμα.

Συσκευ.-Κωδ.:
1KG - 11200

Συνταγή:
1% - 8% επί του τελικού προϊόντος.

MARIE BULK

Συσκευ.-Κωδ.:
8KG - 10006

MARIE ALIANCA

Συσκευ.-Κωδ.:
6,4KG - 10007
(32x200gr)

DIGESTIVE ALIANCA

Συσκευ.-Κωδ.:
9,6KG - 10003
(32x300gr)

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.:
1,4KG - 11123

CREAM CRACKERS

Συσκευ.-Κωδ.:
4,8KG - 11128
(24x200GR)

ΖΕΛΕ V2 ΜΕ ΓΕΥΣΗ ΦΡΟΥΤΩΝ

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

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

Συνταγή:
1000gr ΖΕΛΕ, 2500gr Ζεστό νερό, 2500gr Κρυό νερό

Συσκευασία:
2KG
Κωδικός:
ΦΡΑΟΥΛΑ - 12023
ΜΠΑΝΑΝΑ - 11085
ΚΕΡΑΣΙ - 12406
ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ - 11086
ΛΕΜΟΝΙ - 12022
ΑΚΤΙΝΙΔΙΟ - 12405

ΜΟΥΣ

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

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

Συνταγή:
1000gr ΜΟΥΣ, 2000gr Παγωμένο νερό.

Συσκευασία:
2KG
Κωδικός:
ΒΑΝΙΛΙΑ - 11088
ΜΠΑΝΑΝΑ - 11089
ΣΟΚΟΛΑΤΑ - 11090
ΦΡΑΟΥΛΑ - 11091

ΚΡΕΜΑ ΚΑΡΑΜΕΛΕ

Περιγραφή:
Έτοιμο μείγμα για την παραγωγή κρέμας καραμελέ και crème brulee.

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

Συνταγή:
ΚΡΕΜΑ ΚΑΡΑΜΕΛΕ: 1000gr Μείγμα, 7000gr Ζεστό γάλα
CRÈME BRULEE: 1000gr Μείγμα, 3500gr Ζεστό γάλα & 3500gr Κρέμα γάλακτος.

Συσκευ.-Κωδ.:
2KG - 11093

ΠΑΝΑΚΟΤΑ

Περιγραφή:
Έτοιμο μείγμα για την παραγωγή πανακότα.

Συσκευ.-Κωδ.:
2KG - 11092

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

Συνταγή:
- 1000gr ΠΑΝΑΚΟΤΑ & 3300gr Κρυό γάλα ή
- 1000gr ΠΑΝΑΚΟΤΑ, 2500gr Κρυό γάλα & 800gr Κρέμα γάλακτος.

ΖΑΧΑΡΗ

Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 10332
1KG - 10482

ΖΑΧΑΡΗ ΑΧΝΗ

Συσκευ.-Κωδ.:
10KG - 11674

BROWN SUGAR

Περιγραφή:
Μαύρη Ζάχαρη.

Συσκευ.-Κωδ.:
3KG - 11469

DEXTROSE

Περιγραφή:
Δεξτρόζη.

Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 10041

ΜΑΛΤΟΔΕΞΤΡΙΝΗ

Περιγραφή:
Μαλτοδεξτρίνη.

Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 10556

ΜΑΛΤΙΤΟΛΗ ΣΚΟΝΗ

Περιγραφή:
Υποκατάστατο ζάχαρης.

Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 12514

GLUCOSE SYRUP

Περιγραφή:
Γλυκόζη.

Συσκευ.-Κωδ.:
15KG - 11007

ΒΑΝΙΛΛΙΝΗ ΚΡΥΣΤΑΛΛΙΚΗ

Περιγραφή:
Συνθετική αρωματική ουσία για χρήση στα τρόφιμα.

Συσκευ.-Κωδ.:
1KG - 10180

Χρήση:
0,1% - 0,15% επί του τελικού προϊόντος.

BAKING POWDER

Περιγραφή:
Διογκωτικό αρτοποιίας / ζαχαροπλαστικής διπλής ενέργειας, το 40% της αντίδρασης λαμβάνει μέρος στο ζυμωτήριο και το 60% στο φούρνο.

Συσκευ.-Κωδ.:
30KG - 10021
4KG - 11445

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:
• 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.

SODA

Περιγραφή:
Σόδα αρτοποιίας / ζαχαροπλαστικής. Διογκωτικό βραδείας ενέργειας, το 10% της αντίδρασης λαμβάνει μέρος στο ζυμωτήριο και το 90% στο φούρνο.

Συσκευ.-Κωδ.:
5KG - 10077

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

Χρήση:
1,5% - 2.5% επί του αλεύρου.

ΑΜΜΩΝΙΑ

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

Συσκευ.-Κωδ.:
5KG - 10105

Χρήση:
0,5% - 1,5% επί του αλεύρου.

X-GEL (XANTHAN GUM)

Περιγραφή:
Σταθεροποιητής για την παραγωγή ειδών ζαχαροπλαστικής.

Χρήση:
0,3% - 1% επί του τελικού προϊόντος.

Συσκευ.-Κωδ.:
1KG - 11283

ΣΟΡΒΙΚΟ ΚΑΛΙΟ

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

Χρήση:
0,2% επί του τελικού προϊόντος.

Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 10289

ANTRANCINE 20 CH

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.

Συσκευ.-Κωδ.:
0,5KG - 10020

ΑΜΥΛΟ ΑΡΑΒΟΣΙΤΟΥ

Περιγραφή:
Άμυλο Αραβοσίτου 100%.

Χρήση:
Ανάλογα την χρήση.

Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 10106

ΧΡΥΣΑΦΕΝΙΕΣ ΛΙΡΕΣ ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΤΑΣ

Συσκευ.-Κωδ.:
10325

KENAROM BANANA
Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 12007

KENAROM BUBBLE GUM
Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 12008

KENAROM BUENO
Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 12009

KENAROM BUTTER VANILLA
Συσκευ.-Κωδ.: 1KG- 12068

KENAROM CARAMEL
Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 12435

KENAROM COCOA
Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 12010

KENAROM COOKIES
Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 12011

KENAROM CREAM CHEESE
Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 12069

KENAROM FOREST FRUIT
Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 12070

KENAROM LEMON
Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 12012

KENAROM MASTIC
Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 12013

KENAROM ORANGE
Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 12015

KENAROM PISTACHIO
Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 12471

KENAROM PRALINE
Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 12472

KENAROM ROSE
Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 12016

KENAROM SALTY CARAMEL
Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 12014

KENAROM STRAWBERRY
Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 12017

KENAROM TOFFEE CARAMEL
Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 12081

KENAROM VOLCANO
Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 12018

KENAROM WATERMELON
Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 12019

KENAROM YOGHURT
Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 12020

KENAROM ΡΟΔΙ
Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 12021

KENAROM BANOFFEE
Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 12433

KENAROM LILA PAUSE
Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 12434

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:

1KG
(ΟΛΑ ΤΑ KENAROM ΠΑΡΑΔΙΔΟΝΤΑΙ ΚΑΤΟΠΙΝ ΕΙΔΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑΣ ΤΩΝ ΠΕΛΑΤΩΝ)

Χρήση:
5% επί του τελικού προϊόντος.

ΑΡΩΜΑ ΚΑΡΑΜΕΛΑ
Συσκευ.-Κωδ.: 1LT - 10632

ΑΡΩΜΑ BUENO ΣΚΟΝΗ
Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 11213

ΑΡΩΜΑ CHEDDAR
Συσκευ.-Κωδ.: 1LT - 10114

ΑΡΩΜΑ CHEESE CAKE
Συσκευ.-Κωδ.: 1LT - 10113

ΑΡΩΜΑ OLD ENGLISH TOFFEE
Συσκευ.-Κωδ.: 1LT - 10116

ΑΡΩΜΑ PEPPERMINT
Συσκευ.-Κωδ.: 1LT - 10118

ΑΡΩΜΑ PISTACHIO
Συσκευ.-Κωδ.: 1LT - 10119

ΑΡΩΜΑ ROASTED ALMOND ΣΚΟΝΗ
Συσκευ.-Κωδ.: 1LT - 10120

ΑΡΩΜΑ TIRAMISU ΣΚΟΝΗ
Συσκευ.-Κωδ.: 1LT - 11865

ΑΡΩΜΑ TOFFEE
Συσκευ.-Κωδ.: 1LT - 10523

ΑΡΩΜΑ TOFFEE ΣΚΟΝΗ
Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 12515

ΑΡΩΜΑ ΑΝΘΟΝΕΡΟ
Συσκευ.-Κωδ.: 1LT - 10124

ΑΡΩΜΑ ΒΑΝΙΛΙΑ ΣΚΟΝΗ
Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 11866

ΑΡΩΜΑ ΒΑΝΙΛΙΑΣ
Συσκευ.-Κωδ.: 1LT - 10126

ΑΡΩΜΑ ΒΑΣΙΛΙΚΟΣ ΣΚΟΝΗ
Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 12129

ΑΡΩΜΑ ΒΕΡΙΚΟΚΟ
Συσκευ.-Κωδ.: 1LT - 10127

ΑΡΩΜΑ ΒΟΥΤΥΡΟΥ
Συσκευ.-Κωδ.: 1LT - 10128

ΑΡΩΜΑ ΒΟΥΤΥΡΟΥ ΣΚΟΝΗ
Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 10578

ΑΡΩΜΑ ΓΑΡΥΦΑΛΛΟ
Συσκευ.-Κωδ.: 1LT - 10130

ΑΡΩΜΑ ΓΙΑΟΥΡΤΙ
Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 10155

ΑΡΩΜΑ ΓΛΥΚΑΝΙΣΟ
Συσκευ.-Κωδ.: 1LT - 10132

ΑΡΩΜΑ ΕΛΙΑ ΣΚΟΝΗ
Συσκευ.-Κωδ.: 5KG - 10133

ΑΡΩΜΑ ΚΑΝΕΛΛΑΣ
Συσκευ.-Κωδ.: 1LT - 10134

ΑΡΩΜΑ ΚΑΠΝΟΥ
Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 10135

ΑΡΩΜΑ ΚΑΝΕΛΑ ΣΚΟΝΗ
Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 11480

ΑΡΩΜΑ ΚΑΡΥΔΙ
Συσκευ.-Κωδ.: 1LT - 10137

ΑΡΩΜΑ ΚΑΡΥΔΙ ΣΚΟΝΗ
Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 10136

ΑΡΩΜΑ ΚΑΣΕΡΙ
Συσκευ.-Κωδ.: 1LT - 10138

ΑΡΩΜΑ ΚΕΡΑΣΙ
Συσκευ.-Κωδ.: 1LT - 10141

ΑΡΩΜΑ ΚΡΕΜΑ ΒΟΥΤΥΡΟΥ
Συσκευ.-Κωδ.: 1LT - 11196

ΑΡΩΜΑ ΚΡΕΜΑ ΣΚΟΝΗ
Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 11455

ΑΡΩΜΑ ΛΕΜΟΝΙ
Συσκευ.-Κωδ.: 1LT - 10145

ΑΡΩΜΑ ΛΕΜΟΝΙ ΣΚΟΝΗ
Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 11867

ΑΡΩΜΑ ΛΕΥΚΗ ΣΟΚ. ΣΚΟΝΗ
Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 11477

ΑΡΩΜΑ ΜΑΣΤΙΧΑ
Συσκευ.-Κωδ.: 1LT - 10147

ΑΡΩΜΑ ΜΑΣΤΙΧΑ ΣΚΟΝΗ
Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 12516

ΑΡΩΜΑ ΜΕΛΙ ΣΚΟΝΗ
Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 10525

ΑΡΩΜΑ ΜΟΚΑ
Συσκευ.-Κωδ.: 1LT - 10151

ΑΡΩΜΑ ΜΠΑΝΑΝΑ
Συσκευ.-Κωδ.: 1LT - 10153

ΑΡΩΜΑ ΜΠΕΙΚΟΝ ΚΑΠΝΙΣΤΟ
Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 11462

ΑΡΩΜΑ ΜΠΙΣΚΟΤΟ
Συσκευ.-Κωδ.: 1LT - 10154

ΑΡΩΜΑ ΜΠΙΣΚΟΤΟ ΣΚΟΝΗ
Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 10122

ΑΡΩΜΑ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ
Συσκευ.-Κωδ.: 1LT - 10816

ΑΡΩΜΑ ΠΙΚΡΑΜΥΓΔΑΛΟ
Συσκευ.-Κωδ.: 1LT - 10157

ΑΡΩΜΑ ΠΙΤΣΑ ΣΚΟΝΗ
Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 11463

ΑΡΩΜΑ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ
Συσκευ.-Κωδ.: 800 CC - 10159

ΑΡΩΜΑ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ ΣΚΟΝΗ
Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 11868

ΑΡΩΜΑ ΠΡΑΛΙΝΑ
Συσκευ.-Κωδ.: 1LT - 10162

ΑΡΩΜΑ ΠΡΑΛΙΝΑ ΣΚΟΝΗ
Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 10161

ΑΡΩΜΑ ΡΟΔΑΚΙΝΟ
Συσκευ.-Κωδ.: 1LT - 10163

ΑΡΩΜΑ ΡΟΔΙ
Συσκευ.-Κωδ.: 1LT - 11173

ΑΡΩΜΑ ΡΟΥΜΙ
Συσκευ.-Κωδ.: 1LT - 10165

ΑΡΩΜΑ ΣΙΣΑΜΙ
Συσκευ.-Κωδ.: 1LT - 10166

ΑΡΩΜΑ ΣΚΟΡΔΟ
Συσκευ.-Κωδ.: 1LT - 10443

ΑΡΩΜΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΣΚΟΝΗ
Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 10168

ΑΡΩΜΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ
Συσκευ.-Κωδ.: 1LT - 10169

ΑΡΩΜΑ ΤΡΙΑΝΤΑΦΥΛΛΟ
Συσκευ.-Κωδ.: 1LT - 10171

ΑΡΩΜΑ ΤΥΡΙ
Συσκευ.-Κωδ.: 1LT - 10172

ΑΡΩΜΑ ΦΕΤΑ
Συσκευ.-Κωδ.: 12KG - 10672

ΑΡΩΜΑ ΦΙΛΑΔΕΛΦΕΙΑ
Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 11478

ΑΡΩΜΑ ΦΙΣΤΙΚΙ
Συσκευ.-Κωδ.: 1LT - 10174

ΑΡΩΜΑ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙ
Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 10175

ΑΡΩΜΑ ΦΡΑΟΥΛΑ
Συσκευ.-Κωδ.: 1LT - 10177

ΑΡΩΜΑ ΦΡΑΟΥΛΑ ΣΚΟΝΗ
Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 11869

ΑΡΩΜΑ ΦΡΟΥΤΑ ΤΟΥ ΔΑΣΟΥΣ
Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 11847

ΑΡΩΜΑ ΧΑΛΟΥΜΙ
Συσκευ.-Κωδ.: 1LT - 11206

ΑΡΩΜΑ ΧΑΛΟΥΜΙ ΣΚΟΝΗ
Συσκευ.-Κωδ.: 5KG - 10871

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:

250cc, 500cc, 1LT, 5LT, 12LT
(ΟΛΑ ΤΑ ΑΡΩΜΑΤΑ ΠΑΡΑΔΙΔΟΝΤΑΙ ΚΑΤΟΠΙΝ ΕΙΔΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑΣ ΤΩΝ ΠΕΛΑΤΩΝ)

PLUM CAKE

Περιγραφή:
Χάρτινη φόρμα ορθογώνια για κέικ.

Συσκευ.-Κωδ.:
1x540pcs - 11385

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

CIAMBELLA MC200

Περιγραφή:
Χάρτινη φόρμα στρογγυλή με τρύπα για κέικ.

Συσκευ.-Κωδ.:
1X540pcs - 11386

Διαστάσεις:
Διάμετρος: 200mm
Διάμετρος τρύπας: 60mm
Ύψος: 60mm

PIROTTINI ΦΟΡΜΑΚΙ NO 2 (PBA 69)

Περιγραφή:
Φορμάκι Muffin No2.

Συσκευ.-Κωδ.:
1X5000pcs - 11388

Διαστάσεις:
Διάμετρος Κάτω: 50mm
Διάμετρος Πάνω: 70mm
Ύψος: 35mm

PIROTTINI ΦΟΡΜΑΚΙ 50gr (PBA 64)

Περιγραφή:
Φορμάκι Muffin 50gr.

Συσκευ.-Κωδ.:
1X8000pcs - 11387

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

PIROTTINI MINI MUFFIN

Περιγραφή:
Φορμάκι Mini Muffin.

Συσκευ.-Κωδ.:
1X12000pcs - 11389

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

ΦΟΡΜΑΚΙ MUFFIN 4oz

Περιγραφή:
Χάρτινο φορμάκι για Muffin 4oz σε καρτέλα.

Διαστάσεις:
Διάμετρος Κάτω: 60mm
Διάμετρος Πάνω: 80mm
Ύψος: 35mm

Συσκευ.-Κωδ.:
1X125x24pcs - 10324

ΦΟΡΜΑΚΙ MUFFIN 2oz

Περιγραφή:
Χάρτινο φορμάκι για Muffin 2oz σε καρτέλα.

Διαστάσεις:
Διάμετρος Κάτω: 50mm
Διάμετρος Πάνω: 70mm
Ύψος: 35mm

Συσκευ.-Κωδ.:
1X125x24pcs - 10870

TULIP CUP 160/50

Περιγραφή:
(GREEN, BLUE & VIOLET)
Χάρτινο φορμάκι για Muffin.

Διαστάσεις:
Διάμετρος Κάτω: 50mm
Ύψος: 85mm

Συσκευασία:
1X2000pcs
Κωδικός:
GREEN - 11877
BLUE - 11875
VIOLET - 11876

TULIP CUP 150/50

Περιγραφή:
(GREEN, BLUE, YELLOW, RED & BROWN)
Χάρτινο φορμάκι για Muffin.

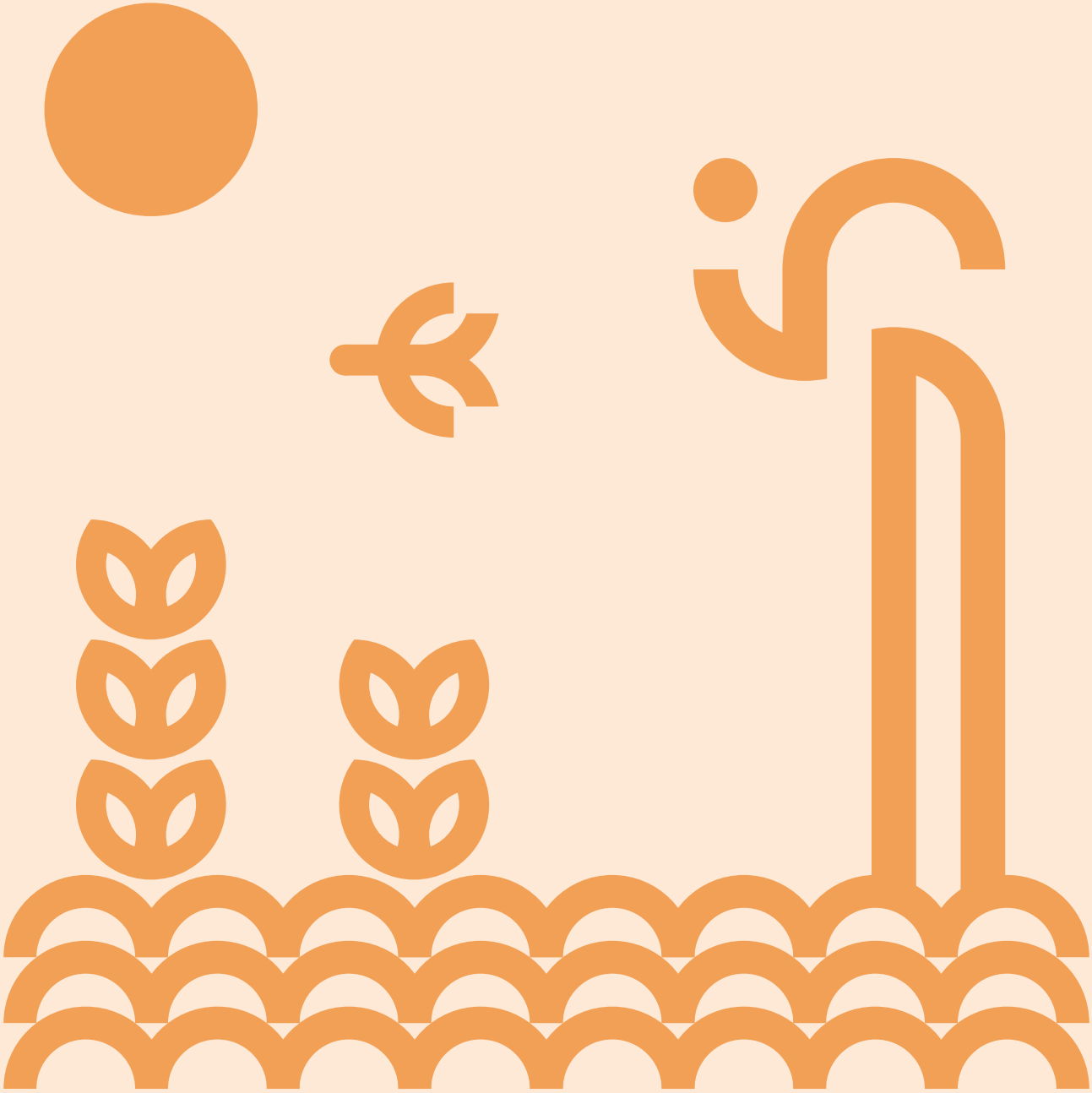
Διαστάσεις:
Διάμετρος Κάτω: 50mm
Ύψος: 80mm

Συσκευασία:
1X2000pcs
Κωδικός:
BROWN - 11870
YELLOW - 11871
GREEN - 11872
RED - 11873
BLUE - 11874

ΑΝΤΙΚΟΛΛΗΤΙΚΑ ΦΥΛΛΑ

Διαστάσεις:
40x60x41
50x70x41
60x80x41

Συσκευασία:
500pcs
Κωδικός:
40x60x41 - 10109
50x70x41 - 10110
60x80x41 - 10476



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