

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 αφιερωθήκαμε 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

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 & ΗΟ.ΡΕ.ΣΑ)

1) ΕΙΔΙΚΑ ΑΛΕΥΡΑ	11-13
2) ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΑΛΕΥΡΑ	14-18
3) ΜΕΙΓΜΑΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ	19-30
4) ΒΕΛΤΙΩΤΙΚΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ	31-33
5) ΣΥΜΠΛΗΡΩΜΑΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ	34-39
6) ΓΕΜΙΣΕΙΣ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ	40-42
7) ΣΠΟΡΟΙ, ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ & ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΕΙΣ-ΝΤΕΚΟΡ	43-45
8) ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ/ ΚΑΡΥΚΕΥΜΑΤΑ	46-49
9) ΛΑΔΙΑ, ΜΑΡΓΑΡΙΝΕΣ & ΦΥΤΙΚΑ ΛΙΠΗ	50-53
10) ΕΛΙΕΣ	54
11) ΜΕΙΓΜΑΤΑ ΓΙΑ ΜΠΑΡΕΣ ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΩΝ	55-56
12) ΜΕΙΓΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ	57-62
13) ΜΕΙΓΜΑΤΑ ΓΙΑ ΚΡΕΠΕΣ, ΒΑΦΛΕΣ & PANCAKES	63-64
14) ΠΡΑΛΙΝΕΣ, ΓΕΜΙΣΕΙΣ & ΣΟΚΟΛΑΤΕΣ	65-69
15) ΣΙΡΟΠΙΑ	70
16) ΜΠΙΣΚΟΤΑ	71
17) ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ	72-73
18) ΣΥΜΠΛΗΡΩΜΑΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ	74-77
19) ΑΡΩΜΑΤΑ & ΓΕΥΣΕΙΣ	78-80
20) ΧΑΡΤΙΝΑ ΦΟΡΜΑΚΙΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ & ΑΝΤΙΚΟΛΛΗΤΙΚΑ ΦΥΛΛΑ	81-82
21) ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΟΥ, ΑΝΤΙΚΟΛΛΗΤΙΚΕΣ ΕΠΙΚΑΛΥΨΕΙΣ	83-86

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, τoστ και άλλων αρτοσκευασμάτων.

Συσκευ.-Κωδ.:

25KG - 10384
10KG - 10402



ΦΑΡΙΝΑ "00"

Περιγραφή:

Φαρίνα από δυνατό σιτάρι για παρασκευή φραντζόλας, σφολιάτας, croissant, τoστ 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

Περιγραφή:

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

Συσκευ.-Κωδ.:

25KG - 11272



ΦΑΡΙΝΑ EXTRA

Περιγραφή:

Φαρίνα από δυνατό σιτάρι για παρασκευή άσπρου ψωμιού. Ιδανική για πρόσμιξη με άλλα αλεύρα 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 πεινιρλί. 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, πίτσας και άλλων ειδών αρτοποιίας.

Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 10349



ΑΛΕΥΡΙ ΠΙΤΤΑΣ

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

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 - 10663
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 καταΐφιού.

Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 11668



ΦΟΥΣΚΑΡΙ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ

Περιγραφή:
Ψιλό πύτερο σιταριού για χρήση στην αρτοποιία.

Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 10466



ΠΙΤΕΡΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ

Περιγραφή:
Χοντρό πύτερο 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, τوست, 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 FLEISCHMANN LOW INSTANT DRY YEAST & 3250gr Νερό



BRAN MIXTURE FLOUR

Περιγραφή:

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

Συσκευ.-Κωδ.:

25KG - 12193

Συνταγή:

5000gr BRAN MIXTURE FLOUR, 75gr Άλας, 50gr BAKEFRESH, 15gr CALCIUM PROPIONATE, 75gr FLEISCHMANN LOW INSTANT DRY YEAST & 3250gr Νερό.



ΑΝΑΜΕΙΚΤΟ ΠΙΤΥΡΟΥΧΟ

Περιγραφή:

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

Συσκευ.-Κωδ.:

20KG - 10352

Συνταγή:

5000gr ΑΝΑΜΕΙΚΤΟ ΠΙΤΥΡΟΥΧΟ, 75gr Άλας, 50gr BAKEFRESH, 15gr CALCIUM PROPIONATE, 75gr FLEISCHMANN LOW INSTANT DRY YEAST & 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 FLEISCHMANN LOW INSTANT DRY YEAST, 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 FLEISCHMANN LOW INSTANT DRY YEAST, 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:

Ψιλόκοκκο αλεύρι ολικής άλεσης από επιλεγμένα κριθάρια

Συσκευ.-Κωδ.:

25KG - 10716

Χρήση:

Ανάλογα με την χρήση.



Αλεύρι ΖΕΑ Ολικής ΖΗΝ-F

Περιγραφή:

Αλεύρι Ζην Πετρόμυλου από δίκοκκο σιτάρι, triticum dicocum, το οποίο αλέθεται στην ξεχωριστή γραμμή πετρόμυλου, για να διατηρεί τα παραδοσιακά του χαρακτηριστικά.

Συσκευ.-Κωδ.:

25KG - 11064

5KG - 11560

Χρήση:

Ανάλογα με την χρήση.



ΑΛΕΥΡΙ ΣΙΚΑΛΕΩΣ T.997

Περιγραφή:

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

Συσκευ.-Κωδ.:

25KG - 10099,

5KG - 12045

Χρήση:

Ανάλογα με την χρήση.



ΚΑΛΑΜΠΟΚΑΛΕΥΡΟ

Περιγραφή:

Καλαμποκάλευρο 100%.

Συσκευ.-Κωδ.:

5KG - 10205

Χρήση:

Ανάλογα με την χρήση.



VISCOGUM CPR 12

Περιγραφή:

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

Συσκευ.-Κωδ.:

20KG - 10993

Χρήση:

Ανάλογα με την χρήση.



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.

Συσκευ.-Κωδ.:

20KG - 11935

Χρήση:

Ανάλογα με την χρήση.



ΑΛΕΥΡΙ ΠΑΤΑΤΑΣ

Περιγραφή:

Αφυδατωμένο αλεύρι πατάτας για χρήση στην παραγωγή αρτοσκευασμάτων.

Συσκευ.-Κωδ.:

20KG - 11485

Χρήση:

Ανάλογα με την χρήση.



ΑΛΕΥΡΙ ΚΟΚΚΙΝΗΣ ΦΑΚΗΣ

Περιγραφή:

Αλεύρι από τους σπόρους του φυτού Lens Culinaris.

Συσκευ.-Κωδ.:

1KG - 11991

Χρήση:

Ανάλογα με την χρήση.



ROYAL BUTTER MIX

Περιγραφή:

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

Συσκευ.-Κωδ.:

15KG - 11666

Συνταγή:

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



ΑΛΕΥΡΙ ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΚΑΤ. Μ ΒΙΟ

Περιγραφή:

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

Χρήση:

Ανάλογα με την χρήση.



Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 10615



ΑΛΕΥΡΙ ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΟΛΙΚΗΣ ΒΙΟ

Περιγραφή:

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

Χρήση:

Ανάλογα με την χρήση.



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.

Χρήση:

Ανάλογα με την χρήση.



Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 10611



ΑΛΕΥΡΙ ΟΛΙΚΗΣ ΜΑΛΑΚΟ ΒΙΟ

Περιγραφή:

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

Χρήση:

Ανάλογα με την χρήση.



Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 10612



ΣΙΜΙΓΔΑΛΙ ΨΙΛΟ ΒΙΟ

Περιγραφή:

Πιστοποιημένο βιολογικό σιμιγδάλι ψιλόκοκκο από επιλεγμένα βιολογικά σκληρά σιτάρια.

Χρήση:

Ανάλογα με την χρήση.



Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 10620



SIMA CAPPELLI DURUM SEMIWHOLE BIO

Περιγραφή:

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

Χρήση:

Ανάλογα με την χρήση.



Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 12335



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.

Χρήση:

Ανάλογα με την χρήση.



Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 12336



SIMA SEMIWHOLE DICOCCUM FLOUR BIO

Περιγραφή:

Βιολογικό αλεύρι ολικής αλέσεως από δίκοκκο σιτάρι. Κατάλληλο για ξηρά, φρέσκα ζυμαρικά και ραβιόλι.

Χρήση:

Ανάλογα με την χρήση.



Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 12333



SIMA WHOLEWHEAT DICOCCUM FLOUR BIO

Περιγραφή:

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

Χρήση:

Ανάλογα με την χρήση.



Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 12334



SIMA KAMUT WHOLEGRAIN BIO

Περιγραφή:

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

Χρήση:

Ανάλογα με την χρήση.



Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 11791



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.

Χρήση:

Ανάλογα με την χρήση.



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.

Χρήση:

Ανάλογα με την χρήση.



Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 12005



SIMA WHOLE RYE FLOUR BIO

Περιγραφή:

Βιολογικό αλεύρι σίκαλης πετρόμυλου, 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.

Χρήση:

Ανάλογα με την χρήση.



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.

Χρήση:

Ανάλογα με την χρήση.



Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 12339



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.

Χρήση:

Ανάλογα με την χρήση.



Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 12337



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.

Χρήση:

Ανάλογα με την χρήση.



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.

Χρήση:

Ανάλογα με την χρήση.



Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 10962



SIMA SOFT WHEAT FLOUR "BISCUITS" BIO

Περιγραφή:

Βιολογικό αλεύρι από μαλακό σιτάρι. Χαρακτηρίζεται από χαμηλή απορρόφηση υγρασίας και χαμηλό επίπεδο αντοχής. Κατάλληλο για την παρασκευή μπισκότων και πιτών.

Χρήση:

Ανάλογα με την χρήση.



Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 12328



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.

Χρήση:

Ανάλογα με την χρήση.



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.

Χρήση:

Ανάλογα με την χρήση.



Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 12330

**SIMA SEMOLINA BIO****Περιγραφή:**

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

Χρήση:

Ανάλογα με την χρήση.



Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 10964



Συσκευ.-Κωδ.:
15KG - 11125



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 Άλφα, 40gr FLEISCHMANN LOW INSTANT DRY YEAST & 1150gr Νερό.



Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 10050



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 gr. 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 Φαρίνα Άλφα, 30gr FLEISCHMANN LOW INSTANT DRY YEAST & 2000gr Νερό.



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.

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 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 Φαρίνα Άλφα, 40gr FLEISCHMANN LOW INSTANT DRY YEAST, 200gr Ηλιόσπορο & 1200gr Νερό.



Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 10075



CORN PLUS

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 Άλφα, 50gr FLEISCHMANN LOW INSTANT DRY YEAST & 1150gr Νερό.



Συσκευ.-Κωδ.:
15KG - 11149



Συσκευ.-Κωδ.:
15KG - 11124



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 Άλφα, 25gr FLEISCHMANN LOW INSTANT DRY YEAST & 1125gr Νερό.



Συσκευ.-Κωδ.:
15KG - 11997



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 FLEISCHMANN LOW INSTANT DRY YEAST, 30gr Ζάχαρη, 30gr Ηλιέλαιο & 615gr Νερό.



Συσκευ.-Κωδ.:
10KG - 11998



VOLCANO BREAD PREMIX

Περιγραφή:

Συμπύκνωμα 50% για την παραγωγή αρτοσκευασμάτων με ενεργό άνθρακα.

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 FLEISCHMANN LOW INSTANT DRY YEAST & 3500gr Νερό.



Συσκευ.-Κωδ.:
15KG - 11468



QUINOA BREAD PREMIX 50

Περιγραφή:

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

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 FLEISCHMANN LOW INSTANT DRY YEAST,
80gr Ηλιέλαιο & 1000gr Νερό.



KZ FRUIT BREAD

Περιγραφή:

Μείγμα για την παραγωγή ψωμιού με αφυδατωμένα φρούτα, ξηρούς καρπούς & σπόρους δημητριακών.

Συσκευ.-Κωδ.:

10KG - 11946

Συνταγή:

1000gr FRUIT BREAD, 530gr νερό, 7gr FLEISCHMANN LOW INSTANT DRY YEAST.



KZ MALTITO

Περιγραφή:

Μείγμα για την παραγωγή πολύσπορου ψωμιού, με αλεύρι σίκαλης, με προζύμι, πυκνή δόμη, ζουμερή ψύχα & τραγανή κόρα.

Συσκευ.-Κωδ.:

10KG - 11948

Δοσολογία:

1000gr MALTITO, 650gr νερό, 9gr FLEISCHMANN LOW INSTANT DRY YEAST.



KZ VARI OLIKIS

Περιγραφή:

Μείγμα για την παραγωγή πολύσπορου ψωμιού, με αλεύρι ολικής άλεσης, με προζύμι, πυκνή & βαριά δομή, ζουμερή ψύχα & τραγανή κόρα.

Συσκευ.-Κωδ.:

10KG - 11947

Δοσολογία:

1000gr VARI OLIKIS, 600gr νερό, 7gr FLEISCHMANN LOW INSTANT DRY YEAST.



VICTORY COMPLETE

Περιγραφή:

Έτοιμο μείγμα για την παραγωγή rolls, τoστ, 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, τoστ, 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 FLEISCHMANN LOW INSTANT DRY YEAST, 550gr Νερό.

ΓΙΑ ΚΡΙΤΣΙΝΙ:

1000gr Φαρίνα Άλφα, 136gr VICTORY PREMIX M, 20gr FLEISCHMANN LOW INSTANT DRY YEAST, 560gr Νερό & 100gr Ηλιέλαιο.

ΓΙΑ ΜΠΑΚΕΤΑ:

1000gr Φαρίνα Άλφα, 136gr VICTORY PREMIX M, 20gr FLEISCHMANN LOW INSTANT DRY YEAST, 600gr Νερό & 20gr Ηλιέλαιο.



KZ ΚΟΥΛΟΥΡΙΤΟ

Περιγραφή:

Μείγμα για την παραγωγή του κλασσικού κουλουριού Θεσσαλονίκης.

Συσκευ.-Κωδ.:

10KG - 11685

Συνταγή:

1000gr ΚΟΥΛΟΥΡΙΤΟ, 20gr FLEISCHMANN HIGH INSTANT DRY YEAST, 370gr νερό.



KZ WHOLEGRAIN BAGUETTINI

Περιγραφή:

Μείγμα για την παραγωγή μπαγκέτας με αλεύρι ολικής άλεσης.

Συσκευ.-Κωδ.:

10KG - 10794

Δοσολογία:

1000gr WHOLEGRAIN BAGUETTINI, 800gr νερό, 7gr FLEISCHMANN LOW INSTANT DRY YEAST.



BRIOCHE BLEND CY

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 CY, 40gr FLEISCHMANN LOW INSTANT DRY YEAST & 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 FLEISCHMANN LOW INSTANT DRY YEAST, 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 FLEISCHMANN LOW INSTANT DRY YEAST, 50gr Ελαιόλαδο & 530gr Νερό.



KZ FOCACCINO

Περιγραφή:

Μείγμα για την παραγωγή παραδοσιακών ιταλικών αρτοσκευασμάτων.

Συσκευ.-Κωδ.:
10KG - 11917

Συνταγή:

1000gr FOCACCINO, 700gr νερό, 9gr FLEISCHMANN LOW INSTANT DRY YEAST, 45gr ελαιόλαδο.



KZ DELI PINSA

Περιγραφή:

Μείγμα για την παραγωγή ζύμης για pinza.

Συσκευ.-Κωδ.:
10KG - 10661

Συνταγή:

1000gr DELI PINSA, 820gr νερό, 7gr FLEISCHMANN LOW INSTANT DRY YEAST, 20gr ελαιόλαδο.



ΕΠΤΑΖΥΜΑ COMPOUND

Περιγραφή:

Συμπύκνωμα για την παραγωγή κρητικών παραδοσιακών αρτοσκευασμάτων.

Χρήση:

Προσθέστε 2% - 3% επί του αλεύρου.

Συσκευ.-Κωδ.:

5KG - 12024



CROISSANT BLEND

Περιγραφή:

Μείγμα για κρουασάν (μπριοζέ).

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

- 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 Μαγειρικό Λίπος, 20gr FLEISCHMANN LOW INSTANT DRY YEAST & 450gr Νερό.

Συσκευ.-Κωδ.:

25KG - 10590



CROISSANT PLUS

Περιγραφή:

Συμπύκνωμα 24% για την παρασκευή κρουασάν γαλλικού τύπου.

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

- 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.

Συσκευ.-Κωδ.:

25KG - 10036



ΤΣΟΥΡΕΚΙ MIX

Περιγραφή:

Μείγμα για την παρασκευή παραδοσιακού πολιτικού τσουρεκιού.

Συσκευ.-Κωδ.:

20KG - 10299
1KG - 11435

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 FLEISCHMANN LOW INSTANT DRY YEAST & 350gr Νερό.



KZ PANETTONE GOLD

Περιγραφή:

Μείγμα για την παραγωγή παραδοσιακού Ιταλικού Panettone.

Συσκευ.-Κωδ.:

10KG - 11679

Δοσολογία:

1000gr PANETTONE GOLD, 400gr νερό, 50gr FLEISCHMANN HIGH INSTANT DRY YEAST, 270gr 82% βούτυρο γάλακτος, 300gr σακχαρόπηκτα φρούτα, 200gr μαύρη σταφίδα.



KZ VEGAN TSOUREKI GOLD

Περιγραφή:

Μείγμα για την παραγωγή παραδοσιακού πολιτικού vegan τσουρεκιού.



Συσκευ.-Κωδ.:

10KG - 11950



SATZIS COMPLETE 25KG

Περιγραφή:

Μείγμα για την παραγωγή πίτας της σάτζις

Συσκευ.-Κωδ.:

25KG - 11290



ARISTON

Περιγραφή:

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

Συσκευ.-Κωδ.:

25KG - 10017
1KG - 11563

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

Περιγραφή:

Βελτιωτικό για την παράταση της φρεσκάδας των αρτοσκευασμάτων.

Συσκευ.-Κωδ.:

15KG - 11461
1KG - 11930

Χρήση:

1% επί του αλεύρου.



BAKEFRESH

Περιγραφή:

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

Συσκευ.-Κωδ.:

15KG - 11665
1KG - 11933

Χρήση:

1% επί του αλεύρου



VEL 80

Περιγραφή:

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

Συσκευ.-Κωδ.:

15KG - 10092
2KG - 11576

Χρήση:

Προσθέστε 1% - 1,5% επί του αλεύρου



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



ΑΛΑΣ

Συσκευ.-Κωδ.:
20KG - 10986

ΑΛΑΣ ΝΟ2

Συσκευ.-Κωδ.:
20KG - 10331



FLEISCHMANN LOW INSTANT DRY YEAST

Περιγραφή:
Ξηρή Μαγιά Αρτοποιίας.

Χρήση:
Ανάλογα με την χρήση.

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.

Χρήση:
Ανάλογα με την χρήση.

AB | MAURI

Συσκευ.-Κωδ.:
1X20X500GR - 11158



KZ BASIL PRO

Περιγραφή:
Προζύμι με γεύση βασιλικού, σε σκόνη (μη ενεργό) για την παραγωγή αρτοσκευασμάτων.

Δοσολογία:
Ακολουθήστε κανονική διαδικασία αρτοποίησης, χρησιμοποιώντας 4% επί του αλεύρου στη συνταγή.

Συσκευ.-Κωδ.:
2KG - 11170



KZ DURUM PRO

Περιγραφή:
Αφυδατωμένο προζύμι σκληρού σίτου σε σκόνη (μη ενεργό) για την παραγωγή αρτοσκευασμάτων. Βελτιώνει την υφή και τον όγκο του τελικού αρτοσκευάσματος.

Δοσολογία:
Ακολουθήστε κανονική διαδικασία αρτοποίησης, χρησιμοποιώντας 4% επί του αλεύρου στη συνταγή.

Συσκευ.-Κωδ.:
2KG - 10538



KZ RYE PRO

Περιγραφή:

Προζύμι σίκαλης σε σκόνη (μη ενεργό) για την παραγωγή αρτοσκευασμάτων. Βελτιώνει την υφή και τον όγκο του τελικού αρτοσκευάσματος.

Δοσολογία:

Ακολουθήστε κανονική διαδικασία αρτοποίησης, χρησιμοποιώντας 4% επί του αλεύρου στη συνταγή.

Συσκευ.-Κωδ.:

2KG - 10537



ASCORBIC ACID

Περιγραφή:

Ασκορβικό οξύ

Συσκευ.-Κωδ.:

1KG - 11585



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.:

25KG - 10491

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.:

1KG - 11584



ΛΕΚΙΘΙΝΗ ΥΓΡΗ (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



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.

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.

Συσκευ.-Κωδ.:

20KG - 10062



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.

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.

Συσκευ.-Κωδ.:

25KG - 10183



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.

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.

Συσκευ.-Κωδ.:

25KG - 10182



ΑΜΥΛΟ ΠΑΤΑΤΑΣ

Περιγραφή:

Άμυλο Πατάτας 100%.

Χρήση:

Ανάλογα με την χρήση.

Συσκευ.-Κωδ.:

5KG - 10107



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.

Χρήση:

Ανάλογα με την χρήση.

Συσκευ.-Κωδ.:

10KG - 11999

1KG - 12000



ΣΤΑΦΙΔΙΝΗ

Περιγραφή:

Φυσικό συμπυκνωμένο σιρόπι από σταφίδα.

Χρήση:

Ανάλογα με την χρήση.

Συσκευ.-Κωδ.:

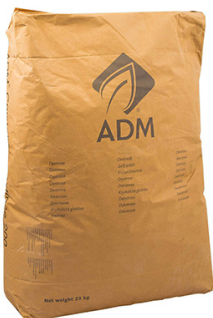
5,5KG - 11352



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



MONOSODIUM GLUTAMATE

Περιγραφή:
Γλουταμινικό νάτριο

Συσκευ.-Κωδ.:
25KG - 12080



RED FIRE

Περιγραφή:
Χρωστικό παρασκεύασμα για χρήση σε τρόφιμα.

Συσκευ.-Κωδ.:
1KG - 11899

TAXINI / TAXINI DARK**Περιγραφή:**

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

Χρήση:

Ανάλογα με την χρήση.

Συσκευασία:

10KG

Κωδικός:

Ταχίни - 10297
Ταχίни 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.λπ)

Συνταγή:

1000gr BECHAMEL SAUCE & 2500gr Νερό.

Συσκευ.-Κωδ.:

20KG - 10023

PIZZA SAUCE**Περιγραφή:**

Προϊόν κρύας παρασκευής για την παραγωγή σάλτσας πίτσας και πείνιρλί.

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

- Πλούσια σε γεύση.
- Πικάντικη.

Συνταγή:

1000gr PIZZA SAUCE & 6000gr Νερό.

Συσκευ.-Κωδ.:

7KG - 12042

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

Περιγραφή:

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



Συσκευ.-Κωδ.:

1KG - 12209

Χρήση:

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



VEGAN BURGER F2

Περιγραφή:

Μείγμα για την παραγωγή μπιφτεκιών (με φυτικές πρώτες ύλες) με γεύση βοδινό.



Συσκευ.-Κωδ.:

1KG - 10494

Συνταγή:

1000gr VEGAN BURGER F2, 1350gr Νερό, 250gr Ηλιέλαιο



VEGAN BURGER F3

Περιγραφή:

Μείγμα για την παραγωγή μπιφτεκιών (με φυτικές πρώτες ύλες) με γεύση κοτόπουλο.



Συσκευ.-Κωδ.:

1KG - 10494

Συνταγή:

1000gr VEGAN BURGER F3, 1350gr Νερό, 250gr Ηλιέλαιο



VEGAN MEATBALL PLANT BASE

Περιγραφή:

Μείγμα για την παραγωγή κεφτέδων (με φυτικές πρώτες ύλες)



Συσκευ.-Κωδ.:

1KG - 10496

ΗΛΙΟΣΠΟΡΟΣ

**Περιγραφή:**

Αποφλοιωμένος ηλιόσπορος για χρήση σε προϊόντα αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής.

Χρήση:

Ανάλογα με την χρήση.

Συσκευ.-Κωδ.:

25KG - 10200
5KG - 11586

ΚΟΛΟΚΥΘΟΣΠΟΡΟΣ

**Περιγραφή:**

Κολοκυθόσπορος.

Χρήση:

Ανάλογα με την χρήση.

Συσκευ.-Κωδ.:

25KG - 10215
5KG - 11267

ΛΙΝΑΡΙ GOLDEN

**Περιγραφή:**

Χρυσός λιναρόσπορος

Συσκευ.-Κωδ.:

5KG - 10567

ΛΙΝΑΡΟΣΠΟΡΟΣ

**Περιγραφή:**

Λιναρόσπορος καφέ χρώματος.

Χρήση:

Ανάλογα με την χρήση.

Συσκευ.-Κωδ.:

25KG - 10226
5KG - 11269

ΝΙΦΑΔΕΣ ΒΡΩΜΗΣ

**Περιγραφή:**

Αφυδατωμένες νιφάδες βρώμης.

Χρήση:

Ανάλογα με την χρήση.

Συσκευ.-Κωδ.:

15KG - 10610
10KG - 10262

ΝΙΦΑΔΕΣ ΒΡΩΜΗΣ ΣΠΑΣΜΕΝΕΣ**Περιγραφή:**

Αφυδατωμένες νιφάδες βρώμης σπασμένες.

Χρήση:

Ανάλογα με την χρήση.

Συσκευ.-Κωδ.:

20KG - 11663

5KG - 11077

ΝΙΦΑΔΕΣ ΚΡΙΘΑΡΙΟΥ ΣΠΑΣΜΕΝΕΣ**Περιγραφή:**

Σπασμένες νιφάδες κριθαριού για την παρασκευή και γαρνίρισμα αρτοσκευασμάτων.

Χρήση:

Ανάλογα με την χρήση.

Συσκευ.-Κωδ.:

20KG - 11107

ΠΑΠΑΡΟΥΝΟΣΠΟΡΟΣ**Περιγραφή:**

Παπαρουνόσπορος.

Χρήση:

Ανάλογα με την χρήση.

Συσκευ.-Κωδ.:

5KG - 12276

ΣΙΣΑΜΙ ΙΝΔΙΑΣ**Περιγραφή:**

Σισάμι αποφλοιωμένο με καθαρότητα 99,98%.

Συσκευ.-Κωδ.:

25KG - 11288

5KG - 11266

ΣΠΟΡΟΙ ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΩΝ Ρ



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.

ΣΠΟΡΟΙ CHIA



Περιγραφή:

Σπόροι του φυτού *Salvia hispanica* Chia.

Συσκευ.-Κωδ.:
5KG - 11216

Χρήση:

Ανάλογα με την χρήση.

ΣΠΟΡΟΙ QUINOA



Περιγραφή:

Σπόροι από το φυτό *White Chenopodium Quinoa*.

Συσκευ.-Κωδ.:
5KG - 12522

Χρήση:

Ανάλογα με την χρήση.

ΣΠΟΡΟΙ QUINOA ΤΡΙΧΡΩΜΟ



Συσκευ.-Κωδ.:
5KG - 10614

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.

**ΑΝΗΘΟΣ**Συσκευ.-Κωδ.:
1KG - 12466**ΑΡΤΥΣΙΑ ΑΛΕΣΜΕΝΗ**Συσκευ.-Κωδ.:
1KG - 12537**ΑΡΤΥΣΙΑ ΓΕΡΗ**Συσκευ.-Κωδ.:
1KG - 10607**ΒΑΣΙΛΙΚΟΣ**Συσκευ.-Κωδ.:
1KG - 10923**ΓΑΡΥΦΑΛΛΟ ΑΛΕΣΜΕΝΟ**Συσκευ.-Κωδ.:
1KG - 10814**ΓΑΡΥΦΑΛΛΟ ΣΩΣΤΟ**Συσκευ.-Κωδ.:
1KG - 11281**ΓΛΥΚΑΝΙΣΟΣ**Συσκευ.-Κωδ.:
1KG - 10582**ΓΛΥΚΑΝΙΣΟΣ ΑΛΕΣΜΕΝΟΣ**Συσκευ.-Κωδ.:
1KG - 11509**ΔΥΟΣΜΟΣ ΑΛΕΣΜΕΝΟΣ**Συσκευ.-Κωδ.:
1KG - 10783**ΔΥΟΣΜΟΣ ΦΥΛΛΟ**Συσκευ.-Κωδ.:
1KG - 10882

**ΖΙΖΙΜΠΡΙ ΤΡΙΜΜΕΝΟ**Συσκευ.-Κωδ.:
1KG - 11914**ΘΥΜΑΡΙ**Συσκευ.-Κωδ.:
1KG - 10210**ΚΑΝΕΛΑ ΑΛΕΣΜΕΝΗ**Συσκευ.-Κωδ.:
1KG - 10206**CINNAMON STICKS (ΚΑΝΕΛΛΑ ΞΥΛΑΚΙ)**Συσκευ.-Κωδ.:
1KG - 11019**ΚΑΡΔΑΜΟ ΣΚΟΝΗ**Συσκευ.-Κωδ.:
1KG - 11433**ΚΑΡΥ ΑΛΕΣΜΕΝΟ**Συσκευ.-Κωδ.:
1KG - 11952**ΚΑΥΤΟ ΠΙΠΕΡΙ ΣΠΑΣΤΟ (ΜΠΟΥΚΟΒΟ)**Συσκευ.-Κωδ.:
0,5KG - 12200**ΚΟΥΡΚΟΥΜΑΣ (TURMERIC) ΣΚΟΝΗ**Συσκευ.-Κωδ.:
1KG - 10547**ΚΟΛΙΑΝΔΡΟΣ ΓΕΡΟΣ**Συσκευ.-Κωδ.:
1KG - 12264**ΚΟΛΙΑΝΔΡΟΣ ΣΠΑΣΤΟΣ**Συσκευ.-Κωδ.:
1KG - 11150**ΚΡΕΜΜΥΔΙ ΣΚΟΝΗ**Συσκευ.-Κωδ.:
1KG - 10857

**ΛΑΣΜΑΡΙ**Συσκευ.-Κωδ.:
1KG - 11132**ΜΑΣΤΙΧΑ ΧΟΝΔΡΗ**Συσκευ.-Κωδ.:
0,5KG - 10724**ΜΑΥΡΟΚΟΚΚΟΣ**Συσκευ.-Κωδ.:
1KG - 10581**ΜΕΧΛΕΠΙ ΑΛΕΣΜΕΝΟ**Συσκευ.-Κωδ.:
1KG - 10257**ΜΕΧΛΕΠΙ ΣΩΣΤΟ**Συσκευ.-Κωδ.:
1KG - 11279**MIXED SPICES**Συσκευ.-Κωδ.:
1KG - 11033**ΜΟΣΧΟΚΑΡΥΔΟ ΑΛΕΣΜΕΝΟ**Συσκευ.-Κωδ.:
1KG - 11280**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**ΡΙΓΑΝΗ****Συσκευ.-Κωδ.:**
1KG - 11467**ΣΚΟΡΔΟ ΣΚΟΝΗ****Συσκευ.-Κωδ.:**
1KG - 10167**ΣΟΥΜΑΚΙ****Συσκευ.-Κωδ.:**
1KG - 10619**ΤΣΙΛΙ ΑΛΕΣΜΕΝΟ****Συσκευ.-Κωδ.:**
1KG - 11538



SUNFLOWER OIL

Περιγραφή:

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

Χρήση:

Ανάλογα με την χρήση.

Συσκευ.-Κωδ.:

10LTR - 11105

5LTR - 11661

1LTR - 11662



SUNFLOWER OIL E900

Περιγραφή:

Ηλιέλαιο με αντιαφριστικό παράγοντα E900

Συσκευ.-Κωδ.:

10LT - 11660



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:

Ραφινρισμένο 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

250 ML - 11975



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.

Συσκευ.-Κωδ.:

10KG - 10782

Χρήση:

Ανάλογα την χρήση.

FLEX LM PUFF PASTRY MARGARINE**Περιγραφή:**

Φυτική μαργαρίνη για την παρασκευή σφολιάτας.

Συσκευ.-Κωδ.:

10KG - 11955

(5x2kg)

Χρήση:

Ανάλογα με την χρήση.

FLEX BM CAKE MARGARINE**Περιγραφή:**

Φυτική μαργαρίνη για χρήση στην αρτοποιία και ζαχαροπλαστική.

Συσκευ.-Κωδ.:

10KG - 11837

(4x2,5kg)

Χρήση:

Ανάλογα με την χρήση.

FLECHARD LE GRAND TOURAGE BUTTER 82%**Περιγραφή:**

Βούτυρο 82% που χρησιμοποιείται για την παραγωγή κρουασάν

Συσκευ.-Κωδ.:

10x1KG - 10795

Χρήση:

Ανάλογα με την χρήση.

FLECHARD UNSALTED BUTTER 82%**Περιγραφή:**

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

Συσκευ.-Κωδ.:

10KG - 10944

1KG - 11015



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

Χρήση:

Ανάλογα την χρήση.



KTC BUTTER GHEE

Περιγραφή:

100% Ζωικό βούτυρο.

Συσκευ.-Κωδ.:

2KG - 12033

Χρήση:

Ανάλογα με την χρήση.



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



DELIZIO GOURMET

Περιγραφή:

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

Συσκευ.-Κωδ.:

2.5LTR - 10918

Χρήση:

Ανάλογα με την χρήση.



BOYENS TRENNSPRAY

Περιγραφή:

Αντικολλητικό σπρέι από φυτικά έλαια.

Χρήση:

Ανάλογα με την χρήση.

Συσκευ.-Κωδ.:

12x600ML - 10791



BOYENS SCHNEIDEOL

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.

Χρήση:

Ανάλογα με την χρήση.

Συσκευ.-Κωδ.:

10LTR - 10981

**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.

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.



Συσκευ.-Κωδ.:
5KG - 10178



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.

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.



Συσκευ.-Κωδ.:
5KG - 11574



NUTRIBARA SLIM

Περιγραφή:

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

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

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



Συσκευ.-Κωδ.:
5KG - 10181



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 πρωινό 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.



Συσκευασια:
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

2KG - 11570

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.:

20KG -10675

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.:

20KG - 12044
1KG - 11379

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 Γαρίφαλο, 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.:

20KG - 10231

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 ΜΙΧ

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 ΜΙΧ, 600gr Αυγό & 200gr Νερό.

• Για παντεσπάνι κακάο: 1000gr ΠΑΝΤΕΣΠΑΝΙ ΜΙΧ, 600gr Αυγό, 270gr Νερό, 70gr Κακάο & 5gr Σόδα.

• Για κωκ: 1000gr ΠΑΝΤΕΣΠΑΝΙ ΜΙΧ, 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.



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.



KZ CHOCOMILK SOFTIES

Περιγραφή:
Μείγμα για την παραγωγή soft cookies με γεύση σοκολάτα γάλακτος.

Συσκευ.-Κωδ.:
10kg - 10624

Δοσολογία:

1000gr μείγμα, 240gr βούτυρο 82%, 90gr νερό



KZ DARK CHOCO SOFTIES

Περιγραφή:
Μείγμα για την παραγωγή soft cookies με μαύρη σοκολάτα.

Συσκευ.-Κωδ.:
10kg - 10625

Δοσολογία:

1000gr μείγμα, 240gr βούτυρο 82%, 90gr νερό



KZ OATIES FREE

Περιγραφή:

Μείγμα για την παραγωγή cookies με βρώμη, χωρίς προσθήκη ζάχαρης, με φυσικά γλυκαντικά.

Συσκευ.-Κωδ.:

10KG - 11683

Δοσολογία:

1000gr μείγμα, 300gr 82% βούτυρο γάλακτος, 25gr νερό.



KZ RED VELVET SOFTIES

Περιγραφή:

Μείγμα για την παραγωγή red velvet soft cookies.

Συσκευ.-Κωδ.:

10kg - 10623

Δοσολογία:

1000gr μείγμα, 300gr 82% βούτυρο γάλακτος, 120gr νερό.



KZ VANILLA SOFTIES

Περιγραφή:

Μείγμα για την παραγωγή soft cookies με γεύση βανίλια.

Συσκευ.-Κωδ.:

10kg - 10622

Δοσολογία:

1000gr μείγμα, 240gr βούτυρο 82%, 90gr νερό



KZ STAR DONUT

Περιγραφή:

Έτοιμο μείγμα για την παραγωγή ντόνατς

Συσκευ.-Κωδ.:

10kg - 11949

Δοσολογία:

1000gr μείγμα, 450gr νερό, 15gr FLEISCHMANN LOW INSTANT DRY YEAST.



VEGAN CAKE V2

Περιγραφή:

Μείγμα για την παρασκευή νηστίσιμου κέικ με γεύση βανίλια.

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

- Νηστίσιμο, αφού δεν περιέχει γάλα και αυγό
- Νόστιμο, ζουμερό, αφράτο προϊόν, με τέλεια γεύση
- Διατηρείται για μεγάλο διάστημα
- Εύκολο, σταθερό και γρήγορο στην παρασκευή του

Δοσολογία:

1000gr μείγμα, 500gr νερό, 150gr λάδι ή μαργαρίνη.



Συσκευ.-Κωδ.:

15KG - 11318



ΚΡΕΠΑ MIX

Περιγραφή:

Μείγμα για την παρασκευή κρέπας.

Συσκευ.-Κωδ.:

7KG - 12413

2KG - 11932

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.



WAFFLE COMPLETE

Περιγραφή:

Μείγμα για την παρασκευή waffle (βάφλας).

Συσκευ.-Κωδ.:

15KG - 10096

2KG - 11581

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.



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.



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.



ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΓΕΜΙΣΗ ΒΕΡΙΚΟΚΟ

Περιγραφή:

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

Συσκευ.-Κωδ.:

15KG - 10236

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.

Συσκευ.-Κωδ.:
15KG - 10045

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

- Κρεμώδης και μεταξένια υφή, σταθερή στην κατάψυξη.

Συνταγή:

1000gr ELINA & 3000gr Παγωμένο Νερό.



BAKANDYS CHOCOLATE CHIPS

Συσκευ.-Κωδ.:
3KG - 10000



BAKANDYS CHOCOLATE GANACHE

Περιγραφή:

Απομίμηση μαύρης σοκολάτας.

Συσκευ.-Κωδ.:
3KG - 10001



BAKANDYS MILK DROPS

Περιγραφή:

Απομίμηση σοκολάτας γάλακτος.

Συσκευ.-Κωδ.:
3KG - 10008



BAKANDYS WHITE DROPS

Περιγραφή:

Απομίμηση λευκής σοκολάτας.

Συσκευ.-Κωδ.:
3KG - 10015



DARK CHOCOLATE FLAKES

Περιγραφή:

Νιφάδες σοκολάτας.

Συσκευ.-Κωδ.:
3KG - 10005



VERMICELLI CHOCO

Περιγραφή:

Βερμισέλι σοκολάτας.

Συσκευ.-Κωδ.:
1KG - 10014



VERMICELLI COLOURED

Περιγραφή:

Βερμισέλι πολύχρωμο.

Συσκευ.-Κωδ.:
1KG - 10640



ΚΑΚΑΟ 10 - 12

Συσκευ.-Κωδ.:
2KG - 12341



CADBURY DRINKING CHOCOLATE

Περιγραφή:
Σοκολάτα CADBURY DRINKING CHOCOLATE.

Συσκευ.-Κωδ.:
5KG - 10878



DRINKING CHOCOLATE

Περιγραφή:
Ρόφημα Σοκολάτας (FROU – FROU).

Συσκευ.-Κωδ.:
1KG - 10881



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 ΣΦΕΝΔΑΜΟΥ).

Συσκευασία:
1LTR

Κωδικός:
ΣΙΡΟΠΙ ΒΥΣΣΙΝΟ - 12517
ΣΙΡΟΠΙ ΚΑΡΑΜΕΛΑΣ - 12518
ΣΙΡΟΠΙ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ - 12519
ΣΙΡΟΠΙ ΦΡΑΟΥΛΑΣ - 12520
ΣΙΡΟΠΙ ΣΦΕΝΔΑΜΟΥ - 10195



ΣΙΡΟΠΙ ΑΡΩΜΑ ΜΕΛΙ

Περιγραφή:
Σιρόπι με άρωμα μέλι.

Συσκευ.-Κωδ.:
7KG - 10284



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.:
3,2KG - 10931

**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:

3KG

Κωδικός:

ΒΑΝΙΛΙΑ - 11270
ΜΠΑΝΑΝΑ - 11438
ΣΟΚΟΛΑΤΑ - 10194
ΦΡΑΟΥΛΑ - 10960



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.:
5KG - 12325

**DARK BROWN SUGAR**

Περιγραφή:
Μαύρη Ζάχαρη.

Συσκευ.-Κωδ.:
5KG - 12325

**LIGHT BROWN SUGAR**

Περιγραφή:
Καστανή ζάχαρη

Συσκευ.-Κωδ.:
3KG - 11530

**DEMERARA BROWN SUGAR**

Περιγραφή:
Demerara Brown Sugar

Συσκευ.-Κωδ.:
3KG - 10692

**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



BANIILLINΗ 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.:
25KG - 12423
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.:
2KG - 10442

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.

Συσκευ.-Κωδ.:

1KG - 11283

Χρήση:

0,3% - 1% επί του τελικού προϊόντος.



ΣΟΡΒΙΚΟ ΚΑΛΙΟ

Περιγραφή:

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

Συσκευ.-Κωδ.:

25KG - 10289

Χρήση:

0,2% επί του τελικού προϊόντος.



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.

Συσκευ.-Κωδ.:

0,25 LT - 10020

Χρήση:

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



ΑΜΥΛΟ ΑΡΑΒΟΣΙΤΟΥ

Περιγραφή:

Άμυλο Αραβοσίτου 100%.

Συσκευ.-Κωδ.:

25KG - 10106

5KG - 11268

Χρήση:

Ανάλογα την χρήση.



ΧΡΥΣΑΦΕΝΙΕΣ ΛΙΡΕΣ ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΤΑΣ

Συσκευ.-Κωδ.:

10325



ΕΡΥΘΡΙΤΟΛΗ POWDER

Περιγραφή:
Ερυθριτόλη σε σκόνη.

Συσκευ.-Κωδ.:
5KG - 10934

**KENAROM BANANA**

Συσκευ.-Κωδ.: 2KG - 10187

KENAROM BANOFFEE

Συσκευ.-Κωδ.: 2KG - 12433

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 COOKIES

Συσκευ.-Κωδ.: 2KG - 12011

KENAROM CREAM CHEESE

Συσκευ.-Κωδ.: 2KG - 12069

KENAROM FOREST FRUITS

Συσκευ.-Κωδ.: 2KG - 12070

KENAROM LEMON

Συσκευ.-Κωδ.: 2KG - 12012

KENAROM LILA PAUSE

Συσκευ.-Κωδ.: 2KG - 12434

KENAROM MASTIC

Συσκευ.-Κωδ.: 2KG - 12013

KENAROM ORANGE

Συσκευ.-Κωδ.: 2KG - 12015

KENAROM PISTACHIO

Συσκευ.-Κωδ.: 2KG - 12471

KENAROM PRALINE

Συσκευ.-Κωδ.: 2KG - 12472

KENAROM ROSE

Συσκευ.-Κωδ.: 2KG - 12016

KENAROM SALTY CARAMEL

Συσκευ.-Κωδ.: 2KG - 12014

KENAROM STRAWBERRY

Συσκευ.-Κωδ.: 2KG - 10189

KENAROM TOFFEE CARAMEL

Συσκευ.-Κωδ.: 2KG - 12081

KENAROM VOLCANO

Συσκευ.-Κωδ.: 2KG - 12018

KENAROM WATERMELON

Συσκευ.-Κωδ.: 2KG - 12019

KENAROM YOGHURT

Συσκευ.-Κωδ.: 2KG - 12020

KENAROM ΡΟΔΙ

Συσκευ.-Κωδ.: 2KG - 12021

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:

2KG

(ΟΛΑ ΤΑ ΚΕΝΑΡΟΜ ΠΑΡΑΔΙΔΟΝΤΑΙ ΚΑΤΟΠΙΝ ΕΙΔΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑΣ ΤΩΝ ΠΕΛΑΤΩΝ)

Χρήση:

5% επί του τελικού προϊόντος.



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 ΒΑΝΙΛΙΑΣ

Συσκευ.-Κωδ.: 1LT - 10126

ΑΡΩΜΑ ΒΑΝΙΛΙΑ ΣΚΟΝΗ

Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 11866

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.: 1KG - 10133

ΑΡΩΜΑ ΚΑΝΕΛΛΑΣ

Συσκευ.-Κωδ.: 1LT - 10134

ΑΡΩΜΑ ΚΑΝΕΛΑ ΣΚΟΝΗ

Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 11480

ΑΡΩΜΑ ΚΑΠΝΟΥ

Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 10135

ΑΡΩΜΑ ΚΑΡΑΜΕΛΑ

Συσκευ.-Κωδ.: 1LT - 10632

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 ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ

Συσκευ.-Κωδ.: 1LT - 10816

ΑΡΩΜΑ ΤΡΙΑΝΤΑΦΥΛΛΟ

Συσκευ.-Κωδ.: 1LT - 10171

ΑΡΩΜΑ ΚΡΕΜΑ ΒΟΥΤΥΡΟΥ

Συσκευ.-Κωδ.: 1LT - 11196

ΑΡΩΜΑ ΠΙΚΡΑΜΥΓΔΑΛΟ

Συσκευ.-Κωδ.: 1LT - 10157

ΑΡΩΜΑ ΤΥΡΙ

Συσκευ.-Κωδ.: 1LT - 10172

ΑΡΩΜΑ ΚΡΕΜΑ ΣΚΟΝΗ

Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 11455

ΑΡΩΜΑ ΠΙΤΣΑ ΣΚΟΝΗ

Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 11463

ΑΡΩΜΑ ΦΕΤΑ

Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 10672

ΑΡΩΜΑ ΛΕΜΟΝΙ

Συσκευ.-Κωδ.: 1LT - 10145

ΑΡΩΜΑ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ

Συσκευ.-Κωδ.: 1LT - 10159

ΑΡΩΜΑ ΦΙΛΑΔΕΛΦΕΙΑ

Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 11478

ΑΡΩΜΑ ΛΕΜΟΝΙ ΣΚΟΝΗ

Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 11867

ΑΡΩΜΑ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ ΣΚΟΝΗ

Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 11868

ΑΡΩΜΑ ΦΙΣΤΙΚΙ

Συσκευ.-Κωδ.: 1LT - 10174

ΑΡΩΜΑ ΛΕΥΚΗ ΣΟΚ. ΣΚΟΝΗ

Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 11477

ΑΡΩΜΑ ΠΡΑΛΙΝΑ

Συσκευ.-Κωδ.: 1LT - 10162

ΑΡΩΜΑ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙ

Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 10175

ΑΡΩΜΑ ΜΑΣΤΙΧΑ

Συσκευ.-Κωδ.: 1LT - 10147

ΑΡΩΜΑ ΠΡΑΛΙΝΑ ΣΚΟΝΗ

Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 10161

ΑΡΩΜΑ ΦΡΑΟΥΛΑ

Συσκευ.-Κωδ.: 1LT - 10177

ΑΡΩΜΑ ΜΑΣΤΙΧΑ ΣΚΟΝΗ

Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 12516

ΑΡΩΜΑ ΡΟΔΑΚΙΝΟ

Συσκευ.-Κωδ.: 1LT - 10163

ΑΡΩΜΑ ΦΡΑΟΥΛΑ ΣΚΟΝΗ

Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 11869

ΑΡΩΜΑ ΜΕΛΙ ΣΚΟΝΗ

Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 10525

ΑΡΩΜΑ ΡΟΔΙ

Συσκευ.-Κωδ.: 1LT - 11173

ΑΡΩΜΑ ΦΡΟΥΤΑ ΤΟΥ ΔΑΣΟΥΣ

Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 11847

ΑΡΩΜΑ ΜΟΚΑ

Συσκευ.-Κωδ.: 1LT - 10151

ΑΡΩΜΑ ΡΟΥΜΙ

Συσκευ.-Κωδ.: 1LT - 10165

ΑΡΩΜΑ ΧΑΛΟΥΜΙ

Συσκευ.-Κωδ.: 1LT - 11206

ΑΡΩΜΑ ΜΠΑΝΑΝΑ

Συσκευ.-Κωδ.: 1LT - 10153

ΑΡΩΜΑ ΣΙΣΑΜΙ

Συσκευ.-Κωδ.: 1LT - 10166

ΑΡΩΜΑ ΧΑΛΟΥΜΙ ΣΚΟΝΗ

Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 12270

ΑΡΩΜΑ ΜΠΕΙΚΟΝ ΚΑΠΝΙΣΤΟ

Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 11462

ΑΡΩΜΑ ΣΚΟΡΔΟ

Συσκευ.-Κωδ.: 1LT - 10443

ΑΡΩΜΑ ΜΠΙΣΚΟΤΟ

Συσκευ.-Κωδ.: 1LT - 10154

ΑΡΩΜΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΣΚΟΝΗ

Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 10168

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:

1LT, 1KG

(ΟΛΑ ΤΑ ΑΡΩΜΑΤΑ ΠΑΡΑΔΙΔΟΝΤΑΙ ΚΑΤΟΠΙΝ ΕΙΔΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑΣ ΤΩΝ ΠΕΛΑΤΩΝ)

ΑΡΩΜΑ ΜΠΙΣΚΟΤΟ ΣΚΟΝΗ

Συσκευ.-Κωδ.: 1KG - 10122

ΑΡΩΜΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

Συσκευ.-Κωδ.: 1LT - 10169

**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

ΦΟΡΜΑ PANETTONE**Περιγραφή:**

Χάρτινη φόρμα στρογγυλή για PANETTONE.

Διάμετρος: 154mm , Ύψος: 112mm

Συσκευ.-Κωδ.:

1320pcs/box - 10602

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:

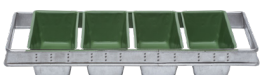
40x60x41 - 10109

50x70x41 - 10110

60x80x41 - 10476

ΦΟΡΜΕΣ 1/4 KG ΣΕ ΟΧΤΑΔΑ**Περιγραφή:**

Φόρμες αλουμινάτε προσαριστές 1/4 kg ενωμένες σε οχτάδα με τσέρκι με αντικολλητική επικάλυψη. Διατίθεται σε διάφορα μεγέθη και τύπους.

ΦΟΡΜΕΣ 1/2 KG ΣΕ ΤΕΤΡΑΔΑ ΜΕ ΧΕΡΟΥΛΙ**Περιγραφή:**

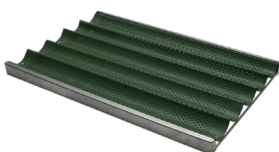
Φόρμες αλουμινάτε προσαριστές 1/2 kg, ενωμένες με τσέρκι και χερούλι σε τετράδα με αντικολλητική επικάλυψη. Διατίθεται σε διάφορα μεγέθη και τύπους.

ΦΟΡΜΕΣ ΣΕ ΠΕΝΤΑΔΑ ΜΕ ΚΑΠΑΚΙ**Περιγραφή:**

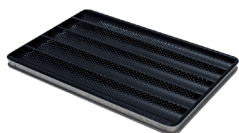
Φόρμες αλουμινάτε προσαριστές σε πεντάδα ενωμένες με τσέρκι και καπάκι με αντικολλητική επικάλυψη. Διατίθεται σε διάφορα μεγέθη και τύπους.

ΦΟΡΜΕΣ ΑΛΟΥΜΙΝΑΤΕ ΣΤΡΟΓΓΥΛΕΣ**Περιγραφή:**

Φόρμες Αλουμινάτε Στρογγυλές. Διατίθεται σε τρία διαφορετικά μεγέθη.

ΜΠΑΓΚΕΤΑ ΑΛΟΥΜΙΝΙΟΥ ΔΙΑΤΡΗΤΗ ΜΕ ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΟ ΠΛΑΙΣΙΟ**Περιγραφή:**

Μπαγκέτα αλουμινίου διάτρητη με ανοξείδωτο πλαίσιο και με αντικολλητική επικάλυψη σε διάφορες διαστάσεις.

ΜΠΑΓΚΕΤΑ ΑΛΟΥΜΙΝΙΟΥ ΔΙΑΤΡΗΤΗ ΜΕ ΠΛΑΙΣΙΟ ΑΛΟΥΜΙΝΙΟΥ**Περιγραφή:**

Μπαγκέτα αλουμινίου διάτρητη με πλαίσιο αλουμινίου, σε διάφορες διαστάσεις.

ΛΑΜΑΡΙΝΑ ΑΛΟΥΜΙΝΑΤΕ



Περιγραφή:

Λαμαρίνα αλουμινάτε με αντικολλητική επικάλυψη, σε διάφορες διαστάσεις.

ΛΑΜΑΡΙΝΑ ΑΛΟΥΜΙΝΑΤΕ ΔΙΑΤΡΗΤΗ



Περιγραφή:

Λαμαρίνα αλουμινάτε διάτρητη σε διάφορες διαστάσεις.

ΛΑΜΑΡΙΝΑ ΑΛΟΥΜΙΝΙΟΥ ΠΡΕΣΑΡΙΣΤΗ



Περιγραφή:

Λαμαρίνα αλουμινίου πρεσαριστή.

ΛΑΜΑΡΙΝΑ ΑΛΟΥΜΙΝΑΤΕ ΓΙΑ ΜΕΓΑΛΟ ΠΙΑΤΟ ΖΥΜΗΣ



Περιγραφή:

Λαμαρίνα Αλουμινάτε για Μεγάλο Πιάτο Ζύμης με αντικολλητική επικάλυψη.

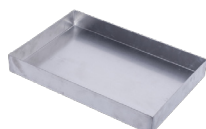
ΛΑΜΑΡΙΝΑ ΑΛΟΥΜΙΝΑΤΕ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ



Περιγραφή:

Λαμαρίνα αλουμινάτε αρτοσκευασμάτων με αντικολλητική επικάλυψη.

ΛΑΜΑΡΙΝΑ ΑΛΟΥΜΙΝΙΟΥ ΓΙΑ ΣΙΡΟΠΙΑΣΤΑ



Περιγραφή:

Λαμαρίνα αλουμινίου για σιροπιαστά σε διάφορες διαστάσεις.

**ΛΑΜΑΡΙΝΑ ΑΛΟΥΜΙΝΑΤΕ ΓΙΑ ΚΡΟΥΑΣΑΝ****Περιγραφή:**

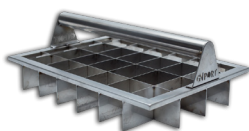
Λαμαρίνα αλουμινάτε για κρουασάν, σε τρεις διαστάσεις.

**ΛΑΜΑΡΙΝΑ ΑΛΟΥΜΙΝΑΤΕ ΓΙΑ ΚΕΚΑΚΙΑ****Περιγραφή:**

Λαμαρίνα αλουμινάτε για κεκάκια σε διάφορες διαστάσεις.

**ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΟΣ ΔΙΑΙΡΕΤΗΣ ΖΥΜΗΣ – ΤΡΙΓΩΝΗΣ ΜΕΡΙΔΑΣ****Περιγραφή:**

Ανοξειδωτος Διαιρέτης Ζύμης – Τρίγωνης Μεριδας.

**ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΟΣ ΔΙΑΙΡΕΤΗΣ ΖΥΜΗΣ – ΤΕΤΡΑΓΩΝΗΣ ΜΕΡΙΔΑΣ****Περιγραφή:**

Ανοξειδωτος διαιρέτης ζύμης για τετράγωνες μερίδες.

**ΤΕΛΑΡΟ ΑΛΟΥΜΙΝΙΟΥ ΦΟΥΡΝΙΣΜΑΤΟΣ****Περιγραφή:**

Τελάρο αλουμινίου φουρνίσματος σε τρεις διαφορετικές εκδοχές.

**ΠΑΝΙ ΤΕΛΑΡΟΥ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ – ΜΕ ΚΑΨΟΥΛΕΣ****Περιγραφή:**

Πανί για τελάρο αρτοποιίας ραμμένο, με κάψουλες.

**ΠΑΝΙ ΤΕΛΑΡΟΥ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ – ΜΕ ΙΜΑΝΤΕΣ****Περιγραφή:**

Πανί για τελάρο αρτοποιίας ραμμένο, με ιμάντες.

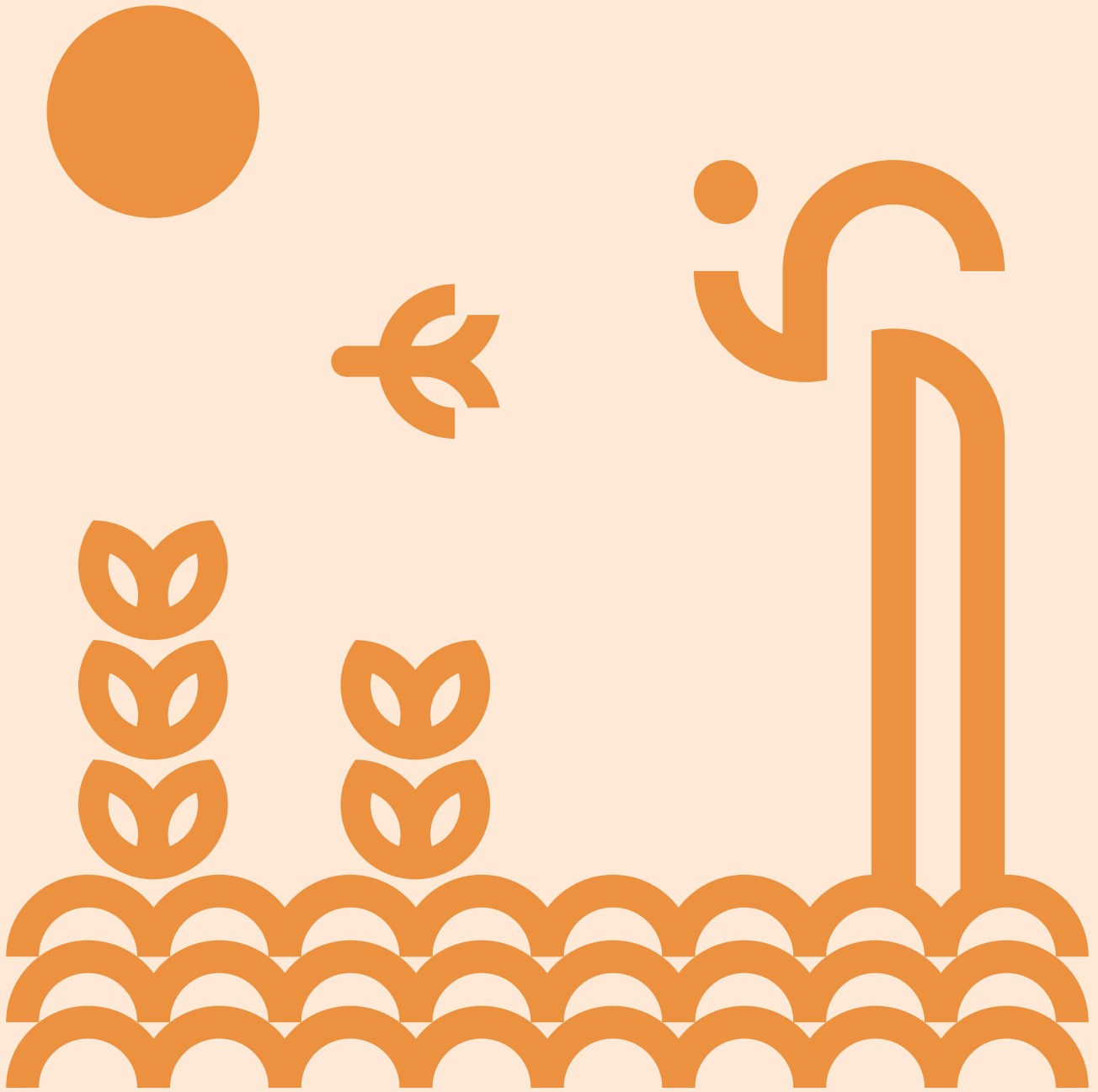
**ΚΑΡΟΤΣΙ ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΟ ΛΑΜΑΡΙΝΩΝ ΓΙΑ ΠΕΡΙΣΤΡΕΦΟΜΕΝΟ ΦΟΥΡΝΟ****Περιγραφή:**

Καρότσι ανοξείδωτο λαμαρίνων για περιστρεφόμενο φούρνο.

**ΚΑΡΟΤΣΙ ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΟ ΤΕΛΑΡΩΝ ΙΣΙΑΣ ΦΟΡΤΩΣΗΣ****Περιγραφή:**

Καρότσι ανοξείδωτο τελάρων, για ίσια φόρτωση.

* Όλα τα προϊόντα της GN Port παραδίδονται κατόπιν ειδικής παραγγελίας των πελατών. Για περισσότερες πληροφορίες μπορείτε να επικοινωνήσετε με τον Διευθυντή Πωλήσεων, κο Χρίστο Κουτσιουμπρή ή με τον Master Baker της εταιρείας μας, κο Γιώργο Τζιωρτζιή στο τηλέφωνο +357 23821043.



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 ●

