



Οικογένεια
Πορτοκαλίδη

Κατάλοχος

Food Service

Η φιλοσοφία μας



Οικογένεια Πορτοκαλίδη.
Παράδοση που εξελίσσεται. Αξία που διαρκεί.

Από τα πρώτα της βήματα, η **Οικογένεια Πορτοκαλίδη** δεν δημιουργήθηκε ως μία ακόμη εταιρεία στον χώρο της ζύμης, αλλά ως φυσική συνέχεια εμπειρίας, γνώσης και ουσιαστικής σχέσης με το προϊόν.

Με ρίζες στην πολυετή παρουσία των ιδρυτών στον κλάδο, εξελιχθήκαμε σε έναν σύγχρονο παραγωγικό οργανισμό, διατηρώντας σταθερά τον πυρήνα της φιλοσοφίας μας: την προσωπική ευθύνη σε κάθε αποτέλεσμα.

Η πορεία μας χαρακτηρίζεται από συνέπεια, πειθαρχία και σταθερή ανάπτυξη. Σε ένα διαρκώς μεταβαλλόμενο περιβάλλον, επενδύουμε συστηματικά στην ποιότητα, την καινοτομία και τη λειτουργική αρτιότητα, ενισχύοντας καθημερινά την αξιοπιστία μας.

Με σύγχρονες υποδομές, οργανωμένες διαδικασίες και δυναμική εμπορική παρουσία, δημιουργούμε προϊόντα που ξεχωρίζουν για τη σταθερότητα και την ποιότητά τους.

Για εμάς, το όνομα **Οικογένεια Πορτοκαλίδη** δεν είναι απλώς μια επωνυμία. Είναι δέσμευση. Κάθε προϊόν που φέρει το σήμα μας εκφράζει τις αξίες, την εμπειρία και τη συνέπεια που μας χαρακτηρίζουν.

Και συνεχίζουμε με στόχο όχι μόνο την ανάπτυξη, αλλά τη δημιουργία μιας παρακαταθήκης που αντέχει στον χρόνο.

Με ρίζες στην παράδοση.
Με βλέμμα στο μέλλον.

Φώτης Κ. Πορτοκαλίδης / Fotis K. Portokalidis
Διευθύνων Σύμβουλος / CEO

Portokalidis Family.
Tradition that evolves. Value that endures.

From the very beginning, **Portokalidis Family** was never meant to be just another company in the frozen dough industry. It was created as a natural continuation of experience, expertise, and a deep connection with the product itself.

Rooted in the founders' long-standing presence in the sector, we have grown into a modern production organization while staying true to the core of our philosophy: personal responsibility behind every result.

Our journey has been defined by consistency, discipline, and steady growth. In an ever-changing environment, we continuously invest in quality, innovation, and operational excellence, strengthening our reliability every single day.

With modern facilities, well-structured processes, and a strong commercial presence, we create products that stand out for their consistency and premium quality.

For us, the name **Portokalidis Family** is more than a company name. It is a commitment. Every product that carries our signature reflects the values, experience, and consistency that define who we are.

And we continue forward with a goal that goes beyond growth: building a legacy that stands the test of time.

Rooted in tradition.
Focused on the future.

Our Philosophy



Στην **Οικογένεια Πορτοκαλίδη**, η καινοτομία είναι ο τρόπος με τον οποίο εξελίσσουμε την παράδοση.

Για εμένα, κάθε προϊόν είναι μια προσπάθεια να κρατήσω ζωντανή μια οικεία, αγαπημένη γεύση και ταυτόχρονα να τη μεταφέρω στο σήμερα, με τρόπο που ανταποκρίνεται στις σύγχρονες ανάγκες.

Θέλω κάθε προϊόν να δημιουργεί μια μικρή, αναγνωρίσιμη στιγμή: να σου θυμίζει κάτι από το παρελθόν, αλλά και να σε κάνει να επιστρέφεις σε αυτό στο μέλλον.

Πίσω από αυτή την εμπειρία, υπάρχει μια πολύ συγκεκριμένη προσέγγιση. Κάθε λεπτομέρεια σχεδιάζεται με σκοπό: να εξασφαλίζει σταθερό γευστικό αποτέλεσμα για τον καταναλωτή και λειτουργική αξιοπιστία για τον επαγγελματία.

Οι τρεις πλάστες στο σήμα μας αποτυπώνουν αυτή τη φιλοσοφία: το παρελθόν, το παρόν και το μέλλον. Το R&D εκφράζει τον τρίτο πλάστη, την εξέλιξη που δίνει συνέχεια σε όλα όσα μας έφεραν μέχρι εδώ.

Λαμπρινή Πορτοκαλίδου / Lamprini Portokalidou
Επικεφαλής Καινοτομίας, Έρευνας & Ανάπτυξης / Head of Innovation, Research & Development.

At **Portokalidis Family**, innovation is the way we evolve tradition.

For me, every product is an effort to preserve a familiar, beloved taste while bringing it into the present in a way that meets today's needs.

I want every product to create a small, recognizable moment; something that reminds you of the past, while giving you a reason to return to it in the future.

Behind this experience lies a very specific approach. Every detail is designed with purpose: to ensure consistent taste for the consumer and operational reliability for the professional.

The three rolling pins in our logo represent this philosophy: the past, the present, and the future. R&D symbolizes the third rolling pin, the evolution that gives continuity to everything that brought us here.



Η διαδρομή μας / Our journey

ΕΛ

1989

Τα αδέρφια Κώστας και Γιάννης Πορτοκαλίδης δημιουργούν το εργαστήριο «Πρόγευμα» στα Διαβατά Θεσσαλονίκης.

Οι φρέσκιες ζύμες τους γίνονται γρήγορα σημείο αναφοράς, η ζήτηση εξαπλώνεται πέρα από την τοπική αγορά και σύντομα ξεκινά η διανομή των πρώτων προϊόντων τους.

1991-2010

Το 1991 ιδρύουν την *Ιωνική Σφολιάτα* και εισέρχονται δυναμικά στον κλάδο της κατεψυγμένης ζύμης, επεκτείνοντας την οικογενειακή δραστηριότητα.

Η εταιρεία αναπτύσσεται σταθερά, εξελίσσεται σε Α.Ε. και καθιερώνεται στην αγορά.

Το 2010, τα δύο αδέρφια αποχωρούν από την *Ιωνική Σφολιάτα*, ανοίγοντας τον δρόμο για μια νέα αρχή.

2011

Ο Κώστας και ο Γιάννης Πορτοκαλίδης ιδρύουν στη Σίνδο την *Οικογένεια Πορτοκαλίδη*, μέσα σε ιδιαίτερα απαιτητικές συνθήκες.

Με αφετηρία την εμπειρία τους και βασικές αρχές την αφοσίωση, την υπευθυνότητα και τη συνεργασία, θέτουν τα θεμέλια για την εξέλιξη της νέας εταιρείας.

2012-2014

Η *Οικογένεια Πορτοκαλίδη* εισάγει στην αγορά τα *smart boxes*, μια ευέλικτη εμπορική προσέγγιση που διευρύνει τις επιλογές των επαγγελματιών.

Παράλληλα, ξεκινά η γεωγραφική ανάπτυξη της εταιρείας, με νέα κέντρα διανομής σε Καβάλα, Αθήνα και Κρήτη.

Το 2012, ο Φώτης Πορτοκαλίδης εντάσσεται στο μετοχικό σχήμα, εκπροσωπώντας τη δεύτερη γενιά της οικογένειας.

2016-2017

Τα προϊόντα της *Οικογένειας Πορτοκαλίδη* αποκτούν διεθνή αναγνώριση. Η χειροποίητη σφολιάτα με γραβιέρα Ελασσόνας και η μπουγάτσα Κωνσταντινούπολης με κρέμα βραβεύονται από το *International Taste Institute*, με τη μπουγάτσα να αποσπά τρία αστέρια, μια μοναδική, μέχρι και σήμερα, διάκριση για την κατηγορία της.

Παράλληλα, η εταιρεία διευρύνει το δίκτυό της με νέα μονάδα διανομής στη Λάρισα.

2019

Η ανάπτυξη συνεχίζεται με τη δημιουργία νέου κέντρου διανομής στα Ιωάννινα.

2023-2025

Η εταιρεία επενδύει δυναμικά σε σύγχρονες υποδομές και τεχνολογικό εξοπλισμό, επεκτείνει το δίκτυό της με νέο κέντρο διανομής στην Κέρκυρα και αποκτά διεθνείς πιστοποιήσεις ISO, ενισχύοντας τη συνολική λειτουργία της.



1989



1991



2011



2012



2016



2019



2023

EN

Brothers Kostas and Giannis Portokalidis establish the *Progevma* workshop in Diavata, Thessaloniki.

Their fresh dough products quickly become a local reference point, with demand soon expanding beyond the local market. Before long, the distribution of their first products begins, laying the foundation for what would follow.

In 1991, they establish *Ioniki Sfoliata* and make a dynamic entry into the frozen dough sector, expanding the family business and strengthening their presence in the market.

Over the following years, the company grows steadily, evolves into a *Société Anonyme*, and secures a strong position in the industry.

In 2010, the two brothers leave *Ioniki*, opening the way for a new chapter.

Kostas and Giannis Portokalidis found *Portokalidis Family* in Sindos, during a particularly challenging period.

Driven by years of experience and guided by dedication, responsibility, and collaboration, they lay the foundations for the growth of the new company and the next generation of the family business.

Portokalidis Family introduces smart boxes to the market, a flexible commercial concept designed to expand options for professionals and offer greater convenience in daily operations.

At the same time, the company begins its geographical expansion, opening new distribution centers in Kavala, Athens, and Crete.

In 2012, Fotis Portokalidis joins the shareholder structure, representing the second generation of the family and contributing to the company's long-term vision and development.

Portokalidis Family products gain international recognition. The premium puff pastry with *Graviera Ellassona* and the bougatsa with custard cream are awarded by the *International Taste Institute*, with the bougatsa receiving three stars, a unique distinction for its category that remains unmatched to this day.

During the same period, the company further expands its network with a new distribution unit in Larissa.

Growth continues with the establishment of a new distribution center in Ioannina, further strengthening the company's nationwide presence.

The company makes significant investments in modern infrastructure and advanced technological equipment, reinforcing both production capacity and operational efficiency.

At the same time, the network expands with a new distribution center in Corfu, while international ISO certifications further strengthen the company's overall operations, quality standards, and organizational excellence.

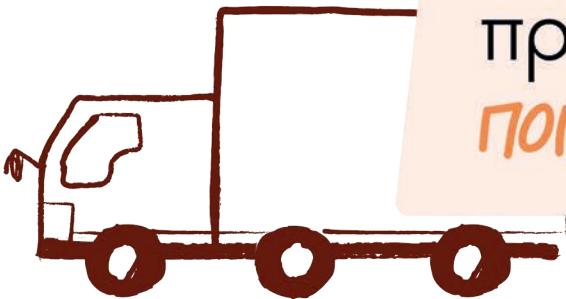
Η ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΜΕ ΜΙΑ ΜΑΤΙΑ

Η Οικογένεια Πορτοκαλίδη δραστηριοποιείται στον κλάδο της κατεψυγμένης ζύμης για περισσότερα από **35 χρόνια**, έχοντας διαμορφώσει μια πορεία που βασίζεται στη γνώση, τη συνέπεια και τη συνεχή εξέλιξη.

Η έδρα μας βρίσκεται στη ΒΙ.ΠΕ. Σίνδου, στη Θεσσαλονίκη, σε ιδιόκτητες εγκαταστάσεις **7.000 τ.μ.**, όπου μια ομάδα **150 ανθρώπων** συμβάλλει καθημερινά στη λειτουργία και την ανάπτυξή μας.

Η παρουσία μας εκτείνεται σε όλη την Ελλάδα, με κέντρα διανομής σε Αθήνα, Καβάλα, Λάρισα, Ιωάννινα, Κέρκυρα και Κρήτη, διασφαλίζοντας άμεση και αξιόπιστη εξυπηρέτηση.

Τα προϊόντα μας φτάνουν καθημερινά σε περισσότερα από **3.000 σημεία πώλησης**, μέσα από ένα δίκτυο που διευρύνεται συνεχώς και υποστηρίζεται από στόλο **38 ιδιόκτητων οχημάτων**.



Ζυμώνουμε με **αγάπη**
προϊόντα κορυφαίας
ποιότητας.

Company overview

For more than **35 years**, Portokalidis Family has been shaping its presence in the frozen dough industry through expertise, consistency, and continuous growth.

Our headquarters and production facilities are located in the Industrial Area of Sindos, Thessaloniki, within privately owned premises spanning **7,000 m²**. There, a team of **150 people** works every day to support our operations and development.

Our network extends throughout Greece, with distribution centers in Athens, Kavala, Larissa, Ioannina, Corfu, and Crete, ensuring fast, reliable, and consistent service across the country.

Every day, our products reach more than **3,000 points of sale** through a continuously growing distribution network, supported by a fleet of **38 privately owned vehicles**.

Kneaded with **love and
the finest ingredients.**

Οι αξίες μας / Our values



Ποιότητα

Αδιαπραγμάτευτη αξία. Ξεκινά από τις πρώτες ύλες που επιλέγουμε και τις μεθόδους παραγωγής που εφαρμόζουμε και εκτείνεται σε κάθε συνεργασία και σημείο επαφής.

Για εμάς, η ποιότητα δεν αποτυπώνεται μόνο στο τελικό προϊόν, αλλά και στον τρόπο με τον οποίο λειτουργούμε καθημερινά.

Quality

Quality is a non-negotiable value for us. It begins with the raw materials we select and continues through every stage of production, every partnership, and every point of contact.

For us, quality is not only reflected in the final product, but also in the way we work, collaborate, and deliver every day.



Στην **Οικογένεια Πορτοκαλίδη**, η ποιότητα ξεκινά από τις πρώτες ύλες.

Είναι το σημείο εκκίνησης για κάθε προϊόν που δημιουργούμε, η βάση πάνω στην οποία χτίζουμε ό,τι κάνουμε καθημερινά. Γι' αυτό και τις επιλέγουμε με φροντίδα και προσωπική ευθύνη. Γιατί η πραγματική ποιότητα δεν προκύπτει στην πορεία· υπάρχει από την αρχή.

Δουλεύουμε με συνεργάτες που εμπιστευόμαστε, καλλιεργώντας σχέσεις που βασίζονται στον σεβασμό, την ειλικρίνεια και τη συνέπεια. Για εμάς, οι συνεργασίες δεν είναι απλώς επαγγελματικές. Είναι ανθρώπινες, με κοινές αξίες και ουσιαστική σύνδεση.

Στο τέλος της ημέρας, κάθε προϊόν μας είναι μια μικρή ιστορία που ξεκινά από εκεί: από την πρώτη ύλη. Από μια επιλογή που έχει γίνει σωστά.

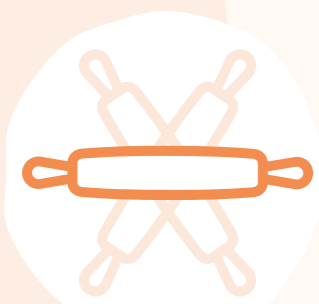
Φώτης Ι. Πορτοκαλίδης / Fotis I. Portokalidis
Επικεφαλής Προμηθειών / Head of Supplies

At **Portokalidis Family**, quality begins with raw materials.

They are the foundation of every product we create and the starting point of everything we do. That is why we select them with care, attention, and a strong sense of responsibility. Because real quality does not happen by chance. It is built from the very beginning.

We work with trusted partners, building relationships based on respect, transparency, and consistency. For us, partnerships go beyond business. They are genuine human connections, shaped by shared values and mutual trust.

At the end of the day, every one of our products tells a small story that starts there: with the raw material. With a choice made the right way.



Σταθερότητα

Η συνέπεια και η αξιοπιστία αποτελούν σταθερά σημεία αναφοράς σε ό,τι κάνουμε.

Επιδιώκουμε να χτίζουμε σχέσεις με διάρκεια, δημιουργώντας ένα περιβάλλον εμπιστοσύνης που διατηρείται στον χρόνο.

Consistency

Consistency and reliability are at the heart of everything we do.

We believe strong relationships are built over time, through trust, discipline, and keeping our word. Our goal is to create lasting partnerships and a sense of confidence that remains steady over time.



Στην **Οικογένεια Πορτοκαλίδη**, η ποιότητα και η αξιοπιστία δεν σταματούν μόνο στην παραγωγή. Συνεχίζονται καθημερινά, σε κάθε στάδιο της αποθήκευσης, της διακίνησης και της παράδοσης των προϊόντων μας.

Οι σύγχρονες εγκαταστάσεις μας έχουν σχεδιαστεί ώστε να καλύπτουν πλήρως τις ανάγκες αποθήκευσης και διανομής των προϊόντων μας, με αυστηρές προδιαγραφές ασφάλειας και υγιεινής.

Παράλληλα, ο ιδιόκτητος στόλος φορτηγών και τα συστήματα παρακολούθησης που διαθέτουμε μάς επιτρέπουν να διατηρούμε τον πλήρη έλεγχο κάθε διαδρομής, εξασφαλίζοντας άμεσες και ασφαλείς παραδόσεις.

Για εμάς, η εφοδιαστική αλυσίδα δεν αφορά μόνο τη μεταφορά ενός προϊόντος. Είναι μέρος της συνολικής εμπειρίας και της εμπιστοσύνης που χτίζουμε καθημερινά με κάθε συνεργάτη μας.

Γι' αυτό και στεκόμαστε δίπλα στους επαγγελματίες που μας εμπιστεύονται, ανταποκρινόμενοι στις ανάγκες τους με συνέπεια, υπευθυνότητα και προσωπική φροντίδα.

Γιατί στο τέλος της ημέρας, η αξιοπιστία δεν αποδεικνύεται στα λόγια, αλλά στην πράξη: σε κάθε παράδοση που φτάνει σωστά, στην ώρα της και με την ποιότητα που έχουμε υποσχεθεί.

Άννα-Μαρία Σαμαρά / Anna Maria Samara
Επικεφαλής Διακίνησης / Head of Logistics

At **Portokalidis Family**, quality and reliability do not end with production. They continue every day, throughout every stage of storage, distribution, and delivery.

Our modern facilities are designed to fully support the storage and distribution needs of our products, operating under strict safety and hygiene standards.

At the same time, our privately owned fleet of trucks and advanced tracking systems allow us to maintain complete control over every route, ensuring fast, safe, and reliable deliveries.

For us, the supply chain is about more than simply transporting a product. It is an integral part of the overall experience and of the trust we build every day with each of our partners.

That is why we stand alongside the professionals who place their trust in us, responding to their needs with consistency, responsibility, and personal care.

Because at the end of the day, reliability is not proven through words, but through actions: in every delivery that arrives correctly, on time, and with the quality we have promised.

Διακρίσεις

Η ποιότητα των προϊόντων μας έχει αναγνωρισθεί μέσα από σημαντικές διακρίσεις σε εγχώριους και διεθνείς θεσμούς.

Βραβεύσεις από οργανισμούς όπως το **International Taste Institute (ITI)**, καθώς και από διοργανώσεις όπως τα **Food Expert Awards**, τα **Bakery & Pastry Awards**, τα **Food & Drink Innovations Awards** και τα **Healthy Food & Beverage Awards**, αναδεικνύουν τη σταθερή μας προσήλωση στην ποιότητα και την καινοτομία.

Awards

The quality of our products has been recognized through important distinctions in both domestic and international institutions.

Awards from organizations such as the **International Taste Institute**, as well as competitions such as the **Food Expert Awards**, **Bakery & Pastry Awards**, **Food & Drink Innovations Awards**, and **Healthy Food & Beverage Awards**, highlight our consistent commitment to quality and innovation.

2016



Χειροποίητη Σφολιάτα με Γραβιέρα Ελασσόνας
Premium Puff Pastry with Graviera Ellassona

2018



Κουλούρι με Ντομάτα & Ελιά
Vegan Bread Ring with Tomato & Olive

Μπουγάτσα Κωνσταντινούπολης με Τυρί
Bougatsa with Feta

Ταχινόπιτα, χειροποίητη
Tahini Pie, handmade

2017



Μπουγάτσα Κωνσταντινούπολης με Κρέμα
Bougatsa with Custard Cream

Χειροποίητη Σφολιάτα με Γραβιέρα & Καπνιστή Μπριζόλα
Premium Puff Pastry with Graviera & Smoked Pork Loin

Χωριάτικη με Σπανάκι & Τυρί, τετράγωνη, 4 τμχ.
Traditional Greek Pie with Spinach & Feta, square, 4 pcs

2019



Choco Flora με μπισκότα OREO
Choco Flora with OREO cookies

2021



Strudel Μήλου με Σταφίδα & Αμύγδαλο
Apple Strudel with Raisins & Almonds

Μπουγατσάκι με Κρέμα, νηστίσιμο
Vegan Bougatsa with Custard Cream, medium

2023



Οικογένεια Πορτοκαλίδη
Portokalidis Family



Choco Flora με μπισκότα OREO
Choco Flora with OREO cookies



Μπουγατσάκι με Κρέμα, νηστίσιμο
Vegan Bougatsa with Custard Cream, medium

Χειροποίητη Σφολιάτα με Ζαμπόν & Κασέρι
Premium Puff Pastry with Ham & Cheese

Χειροποίητη Σφολιάτα με Κρέμα Τυριών
Premium Puff Pastry with Cream Cheese

Χειροποίητη Σφολιάτα με Γραβιέρα & Καπνιστή Μπριζόλα
Premium Puff Pastry with Graviera & Smoked Pork Loin

Χειροποίητη Σφολιάτα με Κοτόπουλο, special
Premium Puff Pastry with Chicken

Χειροποίητη Σφολιάτα με Γραβιέρα Ελασσόνας
Premium Puff Pastry with Graviera Ellassona

Χειροποίητη Σφολιάτα με Φέτα & Μέλι Αττική
Premium Puff Pastry with Feta & Attiki Honey

Οικογένεια Πορτοκαλίδη
Portokalidis Family

Μπουγάτσα Κωνσταντινούπολης με Κρέμα
Bougatsa with Custard Cream

Μπουγάτσα Κωνσταντινούπολης με Τυρί
Bougatsa with Feta

Strudel Μήλου με Σταφίδα & Αμύγδαλο
Apple Strudel with Raisins & Almonds

Ταχινόπιτα, χειροποίητη
Tahini Pie, handmade

Χειροποίητη Σφολιάτα με Φέτα & Μέλι Αττική
Premium Puff Pastry with Feta Cheese & Attiki Honey

2024



Οικογένεια Πορτοκαλίδη
Portokalidis Family



Μπουγάτσα Κωνσταντινούπολης με Κρέμα
Bougatsa with Custard Cream



Κουλούρι με Ντομάτα & Ελιά
Vegan Bread Ring with Tomato & Olive



Μπουγατσάκι με Κρέμα, νηστίσιμο
Vegan Bougatsa with Custard Cream, medium



Choco Flora με μπισκότα OREO
Choco Flora with OREO cookies



Ταχινόπιτα, χειροποίητη
Tahini Pie, handmade



Strudel Μήλου με Σταφίδα & Αμύγδαλο
Apple Strudel with Raisins & Almonds

2025



Vegan Σφολιάτα με Λευκό
Vegan Puff Pastry with White Filling



Vegan Λουκανόπιτα
Vegan Puff Pastry with (plant-based) Sausage



Vegan Πείνιρλι, χειροποίητο
Vegan Peinirli, handmade



Choco Flora με μπισκότα OREO
Choco Flora with OREO cookies



Μπουγατσάκι με Κρέμα, νηστίσιμο
Vegan Bougatsa with Custard Cream, medium



Ταχινόπιτα, χειροποίητη
Tahini Pie, handmade

Λουκανόπιτα Americano
Americano Sausage Pastry

Vegan Πείνιρλι, χειροποίητο
Vegan Peinirli, handmade

Vegan Λουκανόπιτα
Vegan Puff Pastry with (plant-based) Sausage

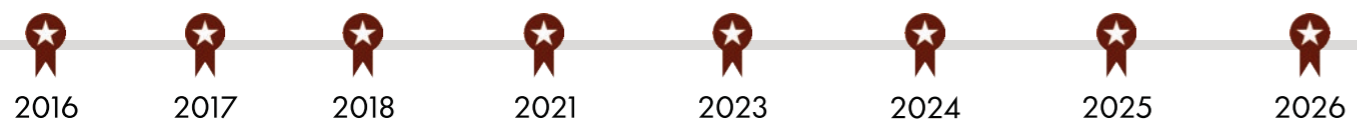
Χωριάτικη Φυλλωτή με Σπανάκι & Τυρί, τετράγωνη, 4 τμχ.
Traditional Phyllo Pie with Spinach & Feta, square, 4 pcs

Pizza Roll Special
Pizza Roll Special

2026



Χωριάτικη Φυλλωτή με Σπανάκι & Τυρί, τετράγωνη, 4 τμχ.
Traditional Phyllo Pie with Spinach & Feta, square, 4 pcs



Πιστοποιήσεις

Η λειτουργία μας βασίζεται σε διεθνώς αναγνωρισμένα πρότυπα ποιότητας, ασφάλειας τροφίμων και οργανωτικής συνέπειας.

Η πιστοποίησή μας σύμφωνα με τα πρότυπα **ISO 22000** και **FSSC 22000** διασφαλίζει την ασφάλεια και την ποιότητα των προϊόντων μας σε κάθε στάδιο της παραγωγικής διαδικασίας.

Παράλληλα, η πιστοποίηση **V-Label**, η πιο αναγνωρίσιμη ευρωπαϊκή σήμανση για vegan και vegetarian προϊόντα, επιβεβαιώνει τη συμμόρφωσή μας με σύγχρονες διατροφικές απαιτήσεις και προσφέρει σαφή και αξιόπιστη πληροφόρηση για τα προϊόντα μας.

Τέλος, τα πρότυπα **ISO 9001:2015**, **ISO 22301:2019** και **ISO 27001:2022** ενισχύουν τη συνολική μας λειτουργία, διασφαλίζοντας την ποιότητα των διαδικασιών, τη συνέχεια της δραστηριότητάς μας και την ασφάλεια των πληροφοριών.

Certifications

Our operations are built on internationally recognized standards of quality, food safety, and organizational consistency.

Our certification according to **ISO 22000** and **FSSC 22000** standards ensures the safety and quality of our products at every stage of the production process.

At the same time, the **V-Label** certification, Europe's most recognized vegan and vegetarian label, confirms our compliance with modern dietary requirements and provides clear and reliable product information.

Finally, **ISO 9001:2015**, **ISO 22301:2019**, and **ISO 27001:2022** further strengthen our overall operations, ensuring process quality, business continuity, and information security.



Η ποιότητα στο επίκεντρο
κάθε σταδίου της παραγωγικής
μας διαδικασίας.

Quality at the heart of every
stage of our production process.

Τα προϊόντα μας με μια ματιά

Our products at a glance



Χειροποίητες Σφολιάτες / Premium Puff Pastries

Premium χαρακτήρας, εκλεκτές πρώτες ύλες και βραβευμένη ποιότητα που ξεχωρίζει.

Premium character, carefully selected ingredients, and award-winning quality that truly stands out.



Σφολιάτες Κλασικές / Classic Puff Pastries

Λεπτές, καλοδουλεμένες στρώσεις φύλλου που ψήνονται ομοιόμορφα, διατηρώντας τη χαρακτηριστική τραγανότητά τους.

Thin, carefully layered pastry sheets that bake evenly, preserving their signature crispness and flaky texture.



Παραδοσιακά Φύλλου / Phyllo Pies

Ατομικές πίτες για κάθε στιγμή της ημέρας, με ελαφρύ, τραγανό φύλλο αέρος και ισορροπημένες γεμίσεις.

Individual pies for every time of day, made with light, crispy airy phyllo and well-balanced fillings.



Νηστίσιμα / Vegan & Plant-based

Προϊόντα με φυτικά, ποιοτικά υλικά και πιστοποίηση V-Label, που καλύπτουν σύγχρονες διατροφικές ανάγκες χωρίς συμβιβασμούς στη γεύση.

Products made with high-quality plant-based ingredients and V-Label certification, meeting modern dietary needs without compromising on taste.



Premium Αρτοζύμες / Premium Bakery Dough Specialties

Αφράτη ζύμη, γεμάτη γεύση και πλούσιες γεμίσεις, με σταθερή απόδοση στην καθημερινή παραγωγή.

Soft, flavorful dough with rich fillings and consistent performance for everyday production.



Κουλούρια / Traditional Koulouri, Bread Sticks & Rings

Απλά ή γεμιστά, αποτελούν μια ευέλικτη επιλογή snack για κάθε στιγμή της ημέρας.

Plain or filled, they offer a versatile snack solution for every moment of the day.



Mini Bites

Ποιότητα και γεύση σε μέγεθος μπουκιές, με ευελιξία και ποικιλία επιλογών.

Quality and flavor in bite-sized portions, offering flexibility and a wide variety of options.



Κρουασάν / Croissants

Ζύμη με γαλλική φυλλοποίηση, με αέρινες στρώσεις και πλούσια υφή. Ένα απολαυστικό προϊόν με σταθερή απόδοση σε κάθε ψήσιμο.

Crafted with traditional French-style laminated dough, featuring delicate airy layers and a rich, buttery texture. An indulgent product with consistent baking performance.



Χωριάτικες Πίτες / Traditional Greek Pies

Αυθεντικές πίτες που αποτυπώνουν τη γαστρονομική παράδοση του τόπου μας, με φυλλωτή τεχνική, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο και πλούσιες γεμίσεις.

Authentic pies that reflect the richness of Greek culinary tradition, crafted with layered pastry technique, extra virgin olive oil, and generous fillings.



Μπουγάτσες από την Πόλη / Traditional Bougatsa

Τραγανό φύλλο αέρος, κορυφαίες πρώτες ύλες, αυθεντική Πολίτικη εμπειρία σε κάθε μπουκιά.

Crispy, airy phyllo, premium ingredients, and an authentic Constantinople-style experience in every bite.



Λουκουμάδες / Donuts

Αφράτη υφή και σταθερή ποιότητα, έτοιμοι για σερβίρισμα χωρίς προετοιμασία.

Soft texture and consistent quality, ready to serve with no preparation required.

Περιεχόμενα / Table of Contents

Η φιλοσοφία μας / Our philosophy	1
Η διαδρομή μας / Our journey	3
Η εταιρεία με μια ματιά / Company overview	5
Οι αξίες μας / Our values	7
Διακρίσεις / Awards	9
Πιστοποιήσεις / Certifications	11
Τα προϊόντα μας με μια ματιά / Our products at a glance	13
Χειροποίητες Σφολιάτες / Premium Puff Pastries	17
Σφολιάτες Κλασικές / Classic Puff Pastries	21
Premium Αρτοζύμες / Premium Bakery Dough Specialties	25
Κουλούρια / Traditional Koulouri, Bread Sticks & Rings	31
Χωριάτικες Πίτες / Traditional Greek Pies	35
Μπουγάτσες από την Πόλη / Traditional Bougatsa	39
Παραδοσιακά Φύλλου / Phyllo Pies	43
Νηστίσιμα / Vegan & Plant-based	47
Mini Bites	53
Κρουασάν / Croissants	59
Λουκουμάδες / Donuts	63

Υπόμνημα / Legend

Ειδικές Σημάνσεις / Special Labels



Νέο Προϊόν
New Product



Νηστίσιμο
Vegan



Χειροποίητο
Handmade



Βραβευμένο
Award-Winning



Κορυφαίο σε Πωλήσεις
Best Seller



Κατόπιν Παραγγελίας
Order to Make

Τεχνικά Χαρακτηριστικά / Technical Specifications



Βάρος ανά Τεμάχιο (g) / Weight per Piece (g)



Τεμάχια ανά Ταψί / Pieces per Tray



Περιεχόμενο Κιβωτίου (Τμχ. ή Kg) / Box Content (Pcs or Kg)



Κιβώτια ανά Παλέτα / Boxes per Pallet



Διάρκεια Ζωής στους -18°C (μήνες) / Shelf Life at -18°C (months)

Προετοιμασία & Ψήσιμο / Preparation & Baking



Απόψυξη / Defrosting



Στοφάρισμα / Proofing

Συνθήκες Στοφαρίσματος / Proofing Conditions



Υγρασία / Humidity



Θερμοκρασία / Temperature



Χρόνος / Time



Ψήσιμο / Baking

Οδηγίες Ψησίματος / Baking Instructions



Θερμοκρασία / Temperature



Χρόνος / Time

Χειροποίητες Σφολιάτες

Premium Puff Pastries



Χειροποίητες Σφολιάτες





01.03.606  






BEST
SELLER

Χειροποίητη Σφολιάτα με Ζαμπόν & Κασέρι

Premium Puff Pastry with Ham & Cheese

 12  260g/τμχ  30  64

  170°-180°  35-40'





01.03.608  






BEST
SELLER

Χειροποίητη Σφολιάτα με Γραβιέρα Ελασσόνας

Premium Puff Pastry with Graviera Ellassona

 12  250g/τμχ  30  64

  170°-180°  35-40'





01.03.609  






BEST
SELLER

Χειροποίητη Σφολιάτα με Γραβιέρα & Καπνιστή Μπριζόλα

Premium Puff Pastry with Graviera & Smoked Pork Loin

 12  250g/τμχ  30  64

  170°-180°  35-40'





01.03.610  






BEST
SELLER

Χειροποίητη Σφολιάτα με Κρέμα Τυριών





Premium Puff Pastry with Cream Cheese




 12  210g/τμχ  25  100

  170°-180°  35-40'







Χειροποίητη Σφολιάτα με Κοτόπουλο, special
Premium Puff Pastry with Chicken




 12  240g/τμχ  30  64

  170°-180°  35-40'







Χειροποίητη Σφολιάτα με Φέτα & Μέλι Αττική
Premium Puff Pastry with Feta & Attiki Honey




 12  205g/τμχ  25  84

  170°-180°  25-30'







Χειροποίητη Σφολιάτα με Κασέρι ΠΟΠ Μυτιλήνης
Premium Puff Pastry with Mytilene PDO Kasseri Cheese




 12  185g/τμχ  25  100

  170°-180°  30-35'



Χειροποίητη Σφολιάτα με Κρέμα Τυριών & Γαλοπούλα
Premium Puff Pastry with Cream Cheese & Turkey

 12  205g/τμχ  25  100

  170°-180°  35-40'



Σφοριάτες Κλασικές

Classic Puff Pastries

Σφολιάτες Κλασικές

01.01.101

BEST
SELLER



Σφολιάτα με Τυρί, τρίγωνη
Puff Pastry with Cheese, triangle

🌀 12 🍷 200g/τμχ 📦 40 📦 64

📺 170°-180° ⌚ 30-35'

01.01.102



Σφολιάτα με Τυρί, μισοφέγγαρη
Puff Pastry with Cheese, crescent

🌀 12 🍷 190g/τμχ 📦 40 📦 64

📺 170°-180° ⌚ 30-35'

01.01.201



Σφολιάτα με extra Κασέρι, στρογγυλή
Puff Pastry with extra
Gouda Cheese, round

🌀 12 🍷 220g/τμχ 📦 30 📦 64

📺 170°-180° ⌚ 30-35'

01.01.301

BEST
SELLER



**Σφολιάτα με Ζαμπόν & Κασέρι,
στρογγυλή**
Puff Pastry with Ham
& Gouda Cheese, round

🌀 12 🍷 225g/τμχ 📦 30 📦 64

📺 170°-180° ⌚ 30-35'

01.01.401

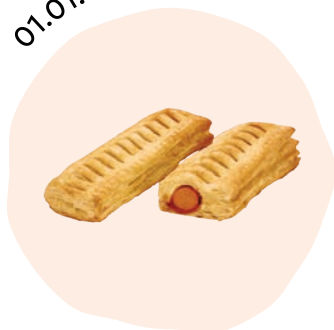


**Σφολιάτα με Ζαμπόν & Κασέρι
special, στρογγυλή**
Special Puff Pastry with Ham
& Gouda Cheese, round

🌀 12 🍷 235g/τμχ 📦 30 📦 64

📺 170°-180° ⌚ 30-35'

01.01.501



Σφολιάτα με Λουκάνικο, special
Special Puff Pastry with Sausage

🍷 12 🍷 195g/τμχ 📦 45 📦 64

🍷 170°-180° 🕒 25-30'

01.01.502



Λουκανόπιτα
Puff Pastry with Sausage

🍷 12 🍷 185g/τμχ 📦 45 📦 64

🍷 170°-180° 🕒 30-35'

Πremium ΑΡΤΟΖΥΜΕΣ

Premium Bakery Dough
Specialties



Πρεμιούμ Αρτοζύμες

01.03.101



Παραδοσιακή Κουρού με Τυρί
Traditional Kourou Pastry with Cheese

8 165g/τμχ 25 100



~30' 35°-40°
70-75%



170°-180°
20-25'

01.03.221



Λουκανόπιτα Americano
Americano Sausage Pastry

8 225g/τμχ 30 68



170°-180°

13-16'

01.03.303



Πεϊνιρλί Τυριών, χειροποίητο
Peinirli with Cheese blend, handmade

8 235g/τμχ 25 64



170°-180° 13-16'

01.03.304

BEST
SELLER



**Χωριάτικο Πεϊνιρλί
με Τυριά & Μπέικον, χειροποίητο**
Traditional Peinirli with Cheese blend & Bacon, handmade

8 285g/τμχ 25 64



170°-180° 13-16'

Premium Bakery Dough Specialties

01.03.320



Καλτσόνε Special, χειροποίητο

Calzone Special, handmade

🍞 8 🍳 250g/τμχ 📦 30 📦 64



🕒 ~30' 🌡️ 35°-40°
💧 70-75%



🌡️ 170°-180°
🕒 15-20'

01.03.323



Premium Ζύμη με Κοτόπουλο Πανέ & Σως Μουστάρδας

Premium Pastry with Chicken Nuggets & Mustard Sauce

🍞 8 🍳 270g/τμχ 📦 18 📦 84



🕒 ~30' 🌡️ 35°-40°
💧 70-75%



🌡️ 170°-180°
🕒 13-16'

01.03.402



Πίτσα Special, 6 τμχ, χειροποίητη

Pizza Special, 6 pcs, handmade

🍞 8 🍳 1,290g/τμχ 📦 4 📦 60



🌡️ 170°-180° 🕒 18-20'

01.03.410



Πίτσα Χωριάτικη, 6 τμχ, χειροποίητη

Pizza Mediterranean, 6 pcs, handmade

🍞 8 🍳 1,210g/τμχ 📦 4 📦 64



🌡️ 170°-180° 🕒 18-20'

Ρεμισιμ Αρτοζύμες

01.03.430



NEW



Πizza Roll Special

Pizza Roll Special

8 265g/τμχ 20 84



170°-180° 12-14'

01.08.103



Πολύσπορη Κουρού Ολικής με Ανθότυρο

Multigrain Whole Wheat Kourou
with Anthotyro Cheese

8 145g/τμχ 25 100



~30' 35°-40°

70-75%



170°-180°

20-25'

02.03.414

NEW



Χειροποίητη Πίτσα Special, ατομική

Handmade Pizza Special, individual

12 250g/τμχ 20 66



170°-180° 9-12'

01.03.512

NEW



Μπριός με Αλλαντικά
Brioche with Deli Meats

🌀 8 🍷 240g/τμχ 📦 25 📦 100



🕒 ~30' 🌡️ 35°-40°

💧 70-75%



🌡️ 170°-180°

🕒 13-18'

01.03.501

BEST
SELLER



Μπριός με διπλό Λουκάνικο
Brioche with Double Sausage

🌀 8 🍷 245g/τμχ 📦 25 📦 100



🕒 ~30' 🌡️ 35°-40°

💧 70-75%



🌡️ 170°-180°

🕒 15-20'



Kouloria

Traditional Koulouri,
Bread Sticks & Rings

Κουλούρια

01.05.101



Κουλούρι με Τυρί
Bread Stick with Cheese

🍞 12 🍲 200g/τμχ 📦 25 📦 100

🔥 170°-180° ⌚ 25-30'

01.05.121



Κουλούρι Ολικής με Ανθότυρο & Γαλοπούλα
Whole Wheat Bread Ring
with Anthotyro Cheese & Turkey

🍞 12 🍲 205g/τμχ 📦 25 📦 64

🔥 170°-180° ⌚ 30-35'

01.05.301



Κουλούρι με Ζαμπόν & Κασέρι
Bread Stick with Ham & Gouda Cheese

🍞 12 🍲 200g/τμχ 📦 25 📦 100

🔥 170°-180° ⌚ 25-30'

01.05.501



Κουλούρι με Κοτόπουλο
Bread Stick with Chicken

🍞 12 🍲 205g/τμχ 📦 25 📦 100

🔥 170°-180° ⌚ 25-30'

Traditional Koulouri, Bread Sticks & Rings

01.05.601

BEST
SELLER



Κουλούρι με Κρέμα Τυριών

Bread Stick with Cream Cheese

🌀 12 🍷 195g/τμχ 📦 25 📦 100

🍳 170°-180° ⌚ 25-30'

02.00.031



NEW



Κουλούρι Θεσσαλονίκης, προψημένο

Thessaloniki Koulouri, prebaked

🌀 12 🍷 100g/τμχ 📦 25 📦 64

🍳 170°-180° ⌚ 9-12'

02.00.032



NEW



Κουλούρι Θεσσαλονίκης Ολικής, προψημένο

Thessaloniki Whole Wheat Koulouri, prebaked

🌀 12 🍷 100g/τμχ 📦 25 📦 64

🍳 170°-180° ⌚ 9-12'

Χωριάτικες Πίτες

Traditional
Greek Pies



Χωριάτικες Πίτες

01.02.401



NEW

BEST SELLER



Χωριάτικη Φυλλωτή με Τυρί, παραλληλόγραμμη, 6 τμχ.

Traditional Phyllo Pie with Feta, rectangular, 6 pcs

🍷 18 🍽️ 1,660g/τμχ 🏠 6 ή 12 ή 24 📦 6 📦 64



🌡️ 170°-180° ⌚ 40-50'

01.02.402



NEW



Χωριάτικη Φυλλωτή με Τυρί, στρογγυλή, 6 τμχ.

Traditional Phyllo Pie with Feta, round, 6 pcs

🍷 18 🍽️ 1,340g/τμχ 🏠 6 📦 5 📦 68



🌡️ 170°-180° ⌚ 40-50'

01.02.407



NEW



Χωριάτικη Φυλλωτή με Τυρί, τετράγωνη, 4 τμχ.

Traditional Phyllo Pie with Feta, square, 4 pcs

🍷 18 🍽️ 1,000g/τμχ 🏠 4 📦 6 📦 84



🌡️ 170°-180° ⌚ 35-40'

01.02.421



NEW



Χωριάτικη Φυλλωτή με Σπανάκι & Τυρί, παραλληλόγραμμη, 6 τμχ.

Traditional Phyllo Pie with Spinach & Feta, rectangular, 6 pcs

🍷 18 🍽️ 1,660g/τμχ 🏠 6 ή 12 ή 24 📦 6 📦 64











🌡️ 170°-180° ⌚ 40-50'



**Χωριάτικη Φυλλωτή
με Σπανάκι & Τυρί, στρογγυλή, 6 τμχ.**

Traditional Phyllo Pie
with Spinach & Feta, round, 6 pcs






 18  1,340g/τμχ  6  5  68




  170°-180°  40-50'



**Χωριάτικη Φυλλωτή
με Σπανάκι & Τυρί, τετράγωνη, 4 τμχ.**

Traditional Phyllo Pie
with Spinach & Feta, square, 4 pcs






 18  1,000g/τμχ  4  6  84




  170°-180°  35-40'



**Χωριάτικη Φυλλωτή Κοτόπιτα
τετράγωνη, 4 τμχ.**

Traditional Phyllo Chicken Pie, square, 4 pcs

 18  1,065g/τμχ  4  6  84

  170°-180°  35-40'







Μπουγάτσες από την Πύλη




Traditional Bougatsa

Μπουγάτσες από την Πύλη







Μπουγάτσα Κωνσταντινούπολης με Τυρί
Bougatsa with Feta




 18  1,130g/τμχ  5  100

  170°-180°  35-40'







Μπουγάτσα Κωνσταντινούπολης με Κρέμα
Bougatsa with Custard Cream




 18  1,150g/τμχ  5  100

  170°-180°  35-40'







Μπουγατσάκι με Τυρί
Bougatsa with Feta, medium




 18  520g/τμχ  20  64

  170°-180°  35-40'



Μπουγατσάκι με Γραβιέρα
Bougatsa with Graviera, medium

 18  510g/τμχ  20  64

  170°-180°  35-40'





01.09.201 






BEST SELLER

Μπουγατσάκι με Κρέμα

Bougatsa with Custard Cream, medium

 18  590g/τμχ  20  64

  170°-180°  35-40'





01.09.301 






BEST SELLER

Μπουγατσάκι με Κιμά

Bougatsa with Minced Meat, medium

 18  515g/τμχ  20  64





  170°-180°  35-40'




01.09.401 



Μπουγατσάκι με Σπανάκι & Τυρί

Bougatsa with Spinach & Feta, medium

 18  530g/τμχ  20  64





  170°-180°  35-40'




01.09.501 



Μπουγατσάκι με Κοτόπουλο

Bougatsa with Chicken, medium

 18  520g/τμχ  20  64

  170°-180°  35-40'



Παραδοσιακά Φύλλου

Phyllo Pies

Παραδοσιακά Φύλλου

01.06.101



Στριφτή με Τυρί

Spiral Phyllo Pie with Cheese

18 220g/τμχ 30 64

170°-180° 30-35'

01.06.201



Στριφτή με Σπανάκι & Τυρί

Spiral Phyllo Pie with Spinach & Cheese

18 220g/τμχ 30 64

170°-180° 30-35'

01.06.426



NEW

Stick Roll με

Σουφλέ Τυριών & Μπέικον

Stick Roll with Cheese Soufflé & Bacon

18 105g/τμχ 50 100

170°-180° 25'

01.06.427



NEW

Stick Roll με Μανιτάρια & Τρούφα

Stick Roll with Mushrooms & Truffle

18 105g/τμχ 50 100

170°-180° 25'

01.06.428



NEW

Stick Roll με Κοτόπουλο & Γραβιέρα

Stick Roll with Chicken & Graviera

18 105g/τμχ 50 100

170°-180° 25'

01.06.429



NEW

Stick Roll Cheesecake Φράουλα

Strawberry Cheesecake Stick Roll

18 105g/τμχ 50 100

170°-180° 25'



Νηστίσιμα

Vegan & Plant-based



Νηστίσιμα



Βεγαν Σφολιάτα με Λευκό
Vegan Puff Pastry with White Filling

🌀 12 🍳 210g/τμχ 📦 15 📦 100

🔥 170°-180° ⌚ 30-35'



Βεγαν Λουκανόπιτα
Vegan Puff Pastry with plant-based Sausage

🌀 12 🍳 200g/τμχ 📦 25 📦 100

🔥 170°-180° ⌚ 30-35'



Χωριάτικη Φυλλωτή με Σπανάκι, στρογγυλή, 6 τμχ.

Traditional Phyllo Pie with Spinach, round, 6 pcs

🌀 18 🍳 1,340g/τμχ 📦 6 📦 5 📦 68

🔥 170°-180° ⌚ 40-50'



Χωριάτικη Φυλλωτή με Σπανάκι, τετράγωνη, 4 τμχ.

Traditional Phyllo Spinach Pie, square, 4 pcs

🌀 18 🍳 1,030g/τμχ 📦 4 📦 6 📦 84

🔥 170°-180° ⌚ 35-40'



Χωριάτικη Φυλλωτή Μεσογειακή, τετράγωνη, 4 τμχ.

Traditional Phyllo Mediterranean Pie, square, 4 pcs

🌀 18 🍳 1,030g/τμχ

📦 4 📦 6 📦 84

🔥 170°-180° ⌚ 35-40'



Choco Flora με μπισκότα OREO

Choco Flora with OREO cookies

🌀 12 🍳 180g/τμχ 📦 25 📦 64

🔥 170°-180° ⌚ 25-30'

Vegan & Plant-based



Vegan Πείνιρλι, χειροποίητο
Vegan Peinirli, handmade

🍞 8 🍷 225g/τμχ 📦 15 📦 100

❄️ 🍲 ⏱️ ~30' 🌡️ 35°-40° 💧 70-75% 📺 170°-180° ⏱️ 13-16'



Ταχινόπιτα, χειροποίητη
Tahini Pie, handmade

🍞 12 🍷 215g/τμχ 📦 40 📦 64

❄️ 📺 🌡️ 170°-180° ⏱️ 20-25'



Strudel Μήλου με Σταφίδα & Αμύγδαλο

Apple Strudel with Raisins & Almonds

🍞 12 🍷 210g/τμχ 📦 25 📦 100

❄️ 📺 🌡️ 170°-180° ⏱️ 20-25'



Κουλούρι με Ντομάτα & Ελιά
Bread Ring with Tomato & Olive

🍞 12 🍷 210g/τμχ 📦 25 📦 64

📺 🌡️ 170°-180° ⏱️ 25-30'



Στριφτή με Σπανάκι
Spiral Phyllo Pie with Spinach

🍞 18 🍷 220g/τμχ 📦 30 📦 64

📺 🌡️ 170°-180° ⏱️ 30-35'



Mini Rolls με Σπανάκι
Mini Rolls with Spinach

🍞 18 🍷 30g/τμχ 📦 5 Kg 📦 100

📺 🌡️ 170°-180° ⏱️ 20'

Νηστίσιμα

01.06.323

NEW



Mini Rolls με Πατάτα

Mini Rolls with Potato

18 30g/τμχ 5 Kg 100

170°-180° 20'

01.06.324

NEW



Mini Rolls με Ντομάτα & Ελιά

Mini Rolls with Tomato & Olive

18 30g/τμχ 5 Kg 100

170°-180° 20'

01.06.602



Φλογέρα με Πατάτα

Double Stick Roll with Potato

18 255g/τμχ 40 64

170°-180° 30-35'

01.09.203



Μπουγατσάκι με Κρέμα, νηστίσιμο

Vegan Bougatsa with Custard Cream, medium

18 590g/τμχ 20 64

170°-180° 35-40'

01.09.402



Μπουγατσάκι με Σπανάκι, νηστίσιμο

Vegan Bougatsa with Spinach, medium

18 530g/τμχ 20 64

170°-180° 35-40'

02.10.405



Χωριάτικα Τριγωνάκια με Μανιτάρι

Mini Traditional Triangle Pastries with Mushroom

12 50g/τμχ 4.5 Kg 100

170°-180° 20-25'



Mini Bites



Mini Bites

01.03.102



Μini Παραδοσιακά Κουρού με Τυρί
Mini Traditional Kourou Pastries with Cheese

🌀 8 🍳 45g/τμχ 📦 4.5 Kg 📦 100



🕒 ~30' 🌡️ 35°-40°
💧 70-75%



🌡️ 170°-180°
🕒 15-20'

01.03.505



Μini Παραδοσιακά Κουρού με Λουκάνικο
Mini Traditional Kourou Pastries with Sausage

🌀 8 🍳 40g/τμχ 📦 5 Kg 📦 100



🕒 ~30' 🌡️ 35°-40°
💧 70-75%



🌡️ 170°-180°
🕒 15-20'

01.06.321



NEW

Μini Rolls με Σπανάκι & Τυρί
Mini Rolls with Spinach & Cheese

🌀 18 🍳 30g/τμχ 📦 5 Kg 📦 100



🌡️ 170°-180° 🕒 20'

01.06.322



NEW

Μini Rolls με Τυρί
Mini Rolls with Cheese

🌀 18 🍳 30g/τμχ 📦 5 Kg 📦 100



🌡️ 170°-180° 🕒 20'

01.06.325

NEW



Mini Rolls με Κρέμα

Mini Rolls with Custard Cream

18 30g/τμχ 5 Kg 100

170°-180° 20'

01.06.326

NEW



Mini Rolls

με Σουφλέ Τυριών & Μπέικον

Mini Rolls with Cheese Soufflé & Bacon

18 30g/τμχ 5 Kg 100

170°-180° 20'

01.06.327

NEW



Mini Rolls με Μανιτάρια & Τρούφα

Mini Rolls with Mushrooms & Truffle

18 30g/τμχ 5 Kg 100

170°-180° 20'

01.06.328

NEW



Mini Rolls με Κοτόπουλο & Γραβιέρα

Mini Rolls with Chicken & Graviiera

18 30g/τμχ 5 Kg 100

170°-180° 20'

01.08.903



Μini Πολύσπορα Κουρού Ολικής με Ανθότυρο

Mini Multigrain Whole Wheat Kourou with Anthotyro Cheese

8 45g/τμχ 4.5 Kg 100

~30'

35°-40°

70-75%

170°-180°

15-20'

01.10.104



Σφολιατάκια Βουτύρου με Φέτα

Mini Butter Puff Pastries with Feta

12 40g/τμχ 4 Kg 100

170°-180° 15-20'

Mini Bites

01.10.501



Σφολιατάκια με Λουκάνικο

Mini Puff Pastries with Sausage

🌀 12 🍳 35g/τμχ 📦 5 Kg 📦 100

🔥 170°-180° ⌚ 15-20'

01.10.611



Σφολιατάκια με Κρέμα Τυριών

Mini Puff Pastries with Cream Cheese

🌀 12 🍳 40g/τμχ 📦 4 Kg 📦 100

🔥 170°-180° ⌚ 20'

02.10.404



Χωριάτικα Τριγωνάκια με Κοτόπουλο

Mini Traditional Triangle Pastries with Chicken

🌀 12 🍳 50g/τμχ 📦 4.5 Kg 📦 100

🔥 170°-180° ⌚ 20-25'

02.10.406



Χωριάτικα Τριγωνάκια με Ζαμπόν & Μπέικον

Mini Traditional Triangle Pastries with Ham & Bacon

🌀 12 🍳 50g/τμχ 📦 4.5 Kg 📦 100

🔥 170°-180° ⌚ 20-25'





Κρονασάν

Croissants

Κρουασάν

02.07.002



Μini Κρουασάν Μαργαρίνης 25 γρ
Mini Margarine Croissants 25 g

🕒 12 🍷 25g/τμχ 📦 8 Kg 📦 77

🕒 ~30' 🌡️ 35°-40° 💧 70-75% 📺 170°-180° 🕒 15-20'

02.07.013



BEST SELLER

Κρουασάν Πραλίνα-Σοκολάτα 95 γρ, προστοφαρισμένο

Double Chocolate Croissant 95 g, preproofed

🕒 12 🍷 95g/τμχ 📦 48 📦 80

❄️ 📺 170°-180° 🕒 20'

02.07.014



BEST SELLER

Κρουασάν Μαργαρίνης 130 γρ
Margarine Croissant 130 g

🕒 12 🍷 130g/τμχ 📦 60 📦 77

❄️ 🕒 ~60' 🌡️ 35°-40° 💧 70-75% 📺 170°-180° 🕒 20-25'

02.07.016



Κρουασάν Βουτύρου 85 γρ, προστοφαρισμένο

Butter Croissant 85 g, preproofed

🕒 12 🍷 85g/τμχ 📦 46 📦 80

❄️ 📺 170°-180° 🕒 20'

02.07.506



Μini Κρουασάν με Μπατόν Σοκολάτας

Mini Pain au Chocolat Style Croissants

🕒 12 🍷 35g/τμχ 📦 8 Kg 📦 77

❄️ 🕒 ~30' 🌡️ 35°-40° 💧 70-75% 📺 170°-180° 🕒 15-20'

02.07.509



Μini Blended Κρουασάν 30 γρ
Mini Blended Croissants 30 g

🕒 12 🍷 30g/τμχ 📦 150 📦 80

❄️ 📺 170°-180° 🕒 15-20'



Λουκουμάδες

Donuts



Λουκουμάδες

02.01.024

NEW



Γιγα Λουκουμάς με επικάλυψη ζάχαρης
Giga Donut, sugar coated

🌀 6 🏋️ 110g/τμχ 📦 18 📦 72 ❄️

02.01.026

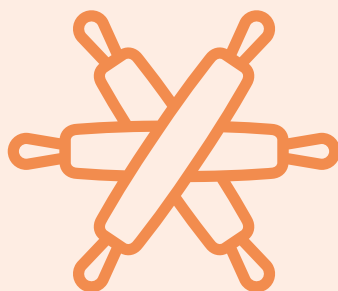
NEW



Γιγα Donut με γέμιση & επικάλυψη σοκολάτας
Giga Donut, chocolate filled & coated

🌀 6 🏋️ 150g/τμχ 📦 18 📦 72 ❄️





Portokalidis Family

#AllWeKneadIsLove

Headquarters & Factory

O.T 49 / DA 9, Sindos Industrial Area
57022, Thessaloniki, Greece

T. (+30) 2310 79 77 97

E. info@portokalidisfamily.com



Distribution Centers | Greece

Athens: (+30) 210 24 40 027

Kavala: (+30) 2510 36 14 36

Larissa: (+30) 2410 57 23 18

Crete: (+30) 2810 38 11 70

Ioannina: (+30) 26510 57 033

Corfu: (+30) 2661 14 14 29

International Sales

E. exports@portokalidisfamily.com

Follow us

LinkedIn: Portokalidis Family S.A.

Facebook: Portokalidis Family

Instagram: Portokalidis Family

YouTube: Portokalidis Family