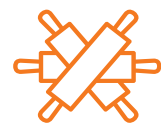




www.porтокаλιδη.gr



οικογένεια
ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΔΗ











06-07	Ιστορία-Φιλοσοφία History-Philosophy
08-09	Υπευθυνότητα-Οικογένεια Responsibility-Family
10-15	Σφολιάτες Puff pastries
16-21	Παραδοσιακές ζύμες Traditional dough products
22-25	Χειροποίητες πίτες Handmade pies
26-31	Κουλούρια Koulouria
32-35	Χωριάτικες Πίτες Traditional Greek pies
36-41	Μπουγάτσα από την Πόλη Authentic Greek Bougatsa
42-45	Παραδοσιακά Φύλλου Traditional Spiral Pies
46-51	Νηστίσιμα Fasting Products
52-57	Μίνι προϊόντα Mini pastry products
58-61	Κρουασάν Croissant
62-65	Λουκουμάδες Donuts





Καθημερινά πλήθος
ικανοποιημένων
πελατών, σε κάθε
γωνιά της Ελλάδας,
απολαμβάνει
τα προϊόντα μας.

Εδώ ζυμώνουμε
εμείς με Αγάπη.

Every day many
satisfied customers,
in every corner
of Greece, enjoy
our products.

We are here
to knead for
you with Love.

ΙΣΤΟΡΙΑ

Η «Οικογένεια Πορτοκαλίδη» είναι μία σύγχρονη, ελληνική επιχείρηση τροφίμων. Με την πολυετή εμπειρία στον κλάδο, το 2011, δημιουργήθηκε μέσα από το πάθος των ανθρώπων της για νέες ιδέες και καινοτομία, μία εταιρία προϊόντων ζύμης, κάνοντας με αυτό τον τρόπο πράξη το όραμά της. Με έδρα τη Σίνδο Θεσσαλονίκης, στεγάζεται σε υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις μιας παραγωγικής μονάδας υψηλών ευρωπαϊκών προδιαγραφών. Πολιτική της εταιρίας είναι η δημιουργία καταστημάτων σε μεγάλα αστικά κέντρα της χώρας όπως Αθήνα, Κρήτη, Καβάλα, Λάρισα και Ιωάννινα ώστε η διανομή των προϊόντων της να πραγματοποιείται καθημερινά από τους δικούς της ανθρώπους.

ΦΙΛΟΣΟΦΙΑ

Αντιμετωπίζοντας τις δυσκολίες στο σύγχρονο «επιχειρείν» πραγματοποιούνται συνεχώς επενδύσεις στην εξωστρέφεια και την καινοτομία. Παράλληλα, η «Οικογένεια Πορτοκαλίδη» διαθέτοντας μία άκρως πελατοκεντρική φιλοσοφία, υιοθετεί δύο βασικές αρχές: σεβασμό στην παράδοση και προσήλωση στο συνεχή εκσυγχρονισμό σε όλες τις διαδικασίες.

HISTORY

"Portokalidis Family" is a Modern Greek food company. With years of experience in food industry, in 2011, through its people's passion for new ideas and innovation, a dough company was created, making their vision a reality. Based in Sindos in Thessaloniki, it is housed in high-standard European unit. The company's policy is to establish branches in major urban centers such as Athens, Crete, Kavala, Larissa and Ioannina to distribute its products daily to its own people.

PHILOSOPHY

Facing the difficulties in modern "business" investments in extroversion and innovation are constantly being made. At the same time, in its philosophy, the "Portokalidis Family" adopts two basic principles: respect for tradition and commitment to continuous modernization in all processes.



Η "Οικογένεια Πορτοκαλίδη" εφαρμόζει πιστοποιημένο σύστημα διαχείρισης τροφίμων κατά τα πρότυπα ISO 22000:2005 και IFS Food Standard.

Η αγάπη σας, μας μεγαλώνει και μας δίνει τη δυνατότητα να γινόμαστε καλύτεροι.

"Portokalidis Family" has a certified food management system in accordance with ISO 22000: 2005 and IFS Food Standard.

Your love makes us grow and enables us to become better.

ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΑ

Η «Οικογένεια Πορτοκαλίδη», σχεδιάζει προϊόντα, στηριζόμενη στις αρχές και τις αξίες της οικογενειακής παράδοσης. Επιδιώκει άριστη ποιότητα τόσο κατά την επιλογή των πρώτων υλών και των προμηθευτών όσο και στη διαδικασία παραγωγής αλλά και στη διάθεση των προϊόντων της στην αγορά. Παλιές παραδοσιακές συνταγές με ελληνικές υπερτροφές όπως το ελληνικό λάδι, τα βότανα, τα αρωματικά και τα τυριά της ελληνικής γης, συντελούν στο ταξίδι της ελληνικής κουλτούρας σε όλο τον κόσμο. Απόδειξη αποτελεί η αξιολόγηση και πιστοποίηση από το Διεθνές Ινστιτούτο Γεύσης και Ποιότητας ΙΤQI.

ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ

Η ενίσχυση των σχέσεων με τους πελάτες αποτελεί διαχρονικό στόχο και καθημερινό μέλημα. Η «Οικογένεια Πορτοκαλίδη» είναι ένας πιστός σύμμαχος που στέκεται κοντά στους συνεργάτες της, καταβάλλει κάθε προσπάθεια και τους στηρίζει καθημερινά.

RESPONSIBILITY

"Portokalidis Family" designs products, based on the principles and values of family tradition. It seeks excellent quality both in the choice of raw materials and suppliers as well as in the production process and in the marketing of the products. Old traditional recipes with Greek super foods such as Greek oil, herbs, aromas and cheeses of Greek land, contribute to the journey of Greek culture all over the world. Evidence is the assessment and certification by the International Institute of Flavor and Quality ITQI.

FAMILY

Enhancing customer relationships is a long-term goal and everyday concern. The "Portokalidis Family" is a loyal ally standing close to its partners, making every effort and supporting them every day.

Αφράτη και τραγανή με
γεμάτη βουτυρένια γεύση.
Αγαπημένη διαχρονική
απόλαυση

Crispy and puffy with buttery
delicious taste. Our all time
classic favourite



Σφολιάτες | Puff pastries





ΣΦΟΛΙΑΤΕΣ

Μέσα στην αφράτη τραγανή σφολιάτα με τη βουτυρένια γεύση θα βρείτε τις καλύτερες πρώτες ύλες που επιλέχθηκαν από εμάς για εσάς ώστε να δημιουργήσουμε μοναδικά προϊόντα σε ποιότητα και γεύση, αλμυρά και γλυκά. Η κλασική τυρόπιτα, που ανήκει στην κατηγορία, παραμένει το αγαπημένο πρωινό μικρών και μεγάλων.

PUFF PASTRIES

A crispy puff pastry with buttery taste and high quality raw materials carefully selected by us to create delicious salty and sweet products. The classic cheese pie, best known as tiropita is always our favorite breakfast.



ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ
BAKING



ΧΡΟΝΟΣ
TIME

ΟΔΗΓΙΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ:

Τοποθετείτε τα προϊόντα εκτός κατάψυξης σε αντικολλητικό ταψί με απόσταση μεταξύ τους.

Απόψυξη: Δεν απαιτείται.

Στοφάρισμα: Δεν απαιτείται.

Ψήσιμο: Πριν το ψήσιμο αλείψτε τα προϊόντα με νερό χρησιμοποιώντας μαλακό πινέλο.

Σημείωση: Προσαρμόζουμε το χρόνο και τη θερμοκρασία ψήσιματος ανάλογα με τη λειτουργία του φούρνου μας και της ποσότητας που ψήνουμε μέσα σε αυτόν. Τα προϊόντα δεν ψήνονται σε φούρνο μικροκυμάτων.

GENERAL INSTRUCTIONS FOR BAKING:

Place the products out of freezer on a non-stick baking pan with spacing apart.

Defrost: Not required.

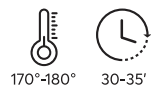
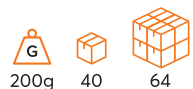
Proofing: Not required.

Baking: Before baking, smear the products with water using a soft brush.

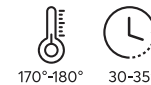
Note: We adjust the cooking time and temperature according to the function of our oven and the quantity we bake in it. The products are not baked in a microwave oven.



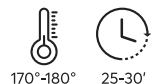
01.01.101
ΣΦΟΛΙΑΤΑ ΜΕ ΤΥΡΙ
ΤΡΙΓΩΝΗ
 TRIANGLE PUFF
 PASTRY WITH CHEESE



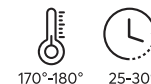
01.01.102
ΣΦΟΛΙΑΤΑ ΜΕ ΤΥΡΙ
ΜΙΣΟΦΕΓΓΑΡΗ
 D SHAPED PUFF
 PASTRY WITH CHEESE



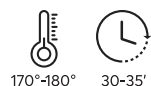
01.01.103
ΤΥΡΟΠΙΤΑ 140ΓΡ.
 140GR PUFF PASTRY
 WITH CHEESE



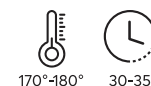
01.01.105
ΣΦΟΛΙΑΤΑ ΜΕ ΚΡΕΜΑ 150ΓΡ.
 150GR PUFF PASTRY
 WITH CREAM



01.01.113
ΣΦΟΛΙΑΤΑ ΤΡΙΓΩΝΗ ΜΕ
ΒΟΥΤΥΡΟ ΚΑΙ ΦΕΤΑ
 TRIANGLE PUFF PASTRY WITH BUTTER
 AND FETA CHEESE

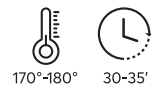
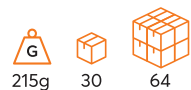


01.01.201
ΣΦΟΛΙΑΤΑ
ΜΕ ΚΑΣΕΡΙ ΕΞΤΡΑ
 ROUND PUFF PASTRY
 WITH GOUDA CHEESE

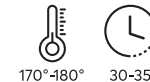




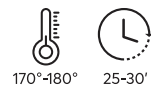
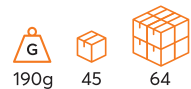
01.01.301
ΣΦΟΛΙΑΤΑ
ΜΕ ΖΑΜΠΟΝ ΚΑΣΕΡΙ
ROUND PUFF PASTRY WITH
HAM AND GOUDA CHEESE



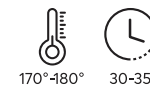
01.01.401
ΣΦΟΛΙΑΤΑ ΜΕ ΖΑΜΠΟΝ
ΚΑΣΕΡΙ ΣΠΕΣΙΑΛ
ROUND PUFF PASTRY WITH HAM
AND GOUDA CHEESE SPECIAL



01.01.501
ΣΦΟΛΙΑΤΑ ΜΕ ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ
PUFF PASTRY
WITH SAUSAGE



01.01.502
ΛΟΥΚΑΝΟΠΙΤΑ
PUFF PASTRY
WITH SAUSAGE





Η σύγχρονη πρόταση
στις παραδοσιακές ζύμες
με εξαιρετικά υλικά
και μοναδικές συνταγές

A new trend in tradition
using exquisite ingredients
and unique recipes





Παραδοσιακές
ζύμες | Traditional
dough products



ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΖΥΜΕΣ

Τα προϊόντα ζύμης είναι φτιαγμένα από επιλεγμένα υλικά, εμπνευσμένα από γευστικές παραδοσιακές συνταγές, με μια σύγχρονη απόδοση που τα κάνουν μοναδικά. Ξεχωρίζουν τόσο για την εμφάνιση όσο για τη γεμάτη, απολαυστική τους γεύση. Το απόλυτο snack για όλες τις ώρες.

TRADITIONAL DOUGH PRODUCTS

Dough products from high quality selected ingredients which combine modern trends with traditional recipes. This category contains a variety of products that stand out for their appearance and great taste. The ultimate snack all day long.



ΣΤΟΦΑΡΙΣΜΑ
PROOFING



ΧΡΟΝΟΣ ΣΤΟΦ/ΤΟΣ
TIME PROOFING



ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ
BAKING



ΑΠΟΨΥΞΗ
DEFROSTING



ΥΓΡΑΣΙΑ
HUMIDITY



ΧΡΟΝΟΣ
TIME

ΟΔΗΓΙΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ:

Τοποθετείτε τα προϊόντα εκτός κατάψυξης σε αντικολλητικό ταψί με απόσταση μεταξύ τους.

Απόψυξη: Ενδείξεις συμβόλων όπου απαιτείται.

Στοφάρισμα: Ενδείξεις συμβόλων όπου απαιτείται.

Σημείωση: Προσαρμόζουμε το χρόνο και τη θερμοκρασία ψησίματος ανάλογα με τη λειτουργία του φούρνου μας και της ποσότητας που ψήνουμε μέσα σε αυτόν.

Τα προϊόντα δεν ψήνονται σε φούρνο μικροκυμάτων.

GENERAL INSTRUCTIONS FOR BAKING:

Place the products out of freezer on a non-stick baking pan with spacing apart.

Defrost: Symbols indications where required.

Proofing: Symbols indications where required.

Note: We adjust the cooking time and temperature according to the function of our oven and the quantity we bake in it. The products are not baked in a microwave oven.



01.03.101
ΚΟΥΡΟΥ ΜΕ ΤΥΡΙ
ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ
 TRADITIONAL KOUROU
 WITH CHEESE

165g 25 100

35°-40° 70-75% 30' / 170°-180° 15-20'



01.08.103
ΚΟΥΡΟΥ ΟΛΙΚΗΣ
ΠΟΛΥΣΠΟΡΟ ΜΕ ΑΝΘΟΤΥΡΟ
 KOUROU WITH WHOLEMEAL FLOUR
 MULTIGRAIN AND COTTAGE CHEESE

145g 25 100

35°-40° 70-75% 30' / 170°-180° 15-20'



01.03.304
ΠΕΪΝΙΡΛΙ
ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΜΕ ΜΠΕΪΚΟΝ
 HANDMADE
 PEINIRLI WITH BACON

285g 25 64

170°-180° 13-16'



01.03.303
ΠΕΪΝΙΡΛΙ
ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΤΥΡΙΩΝ
 HANDMADE PEINIRLI WITH
 CHEESE MIXTURE

235g 25 64

170°-180° 13-16'



02.03.401
ΚΑΛΤΖΟΝΕ
ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ
 HANDMADE
 CALTZONE

230g 30 64

35°-40° 70-75% 30' / 170°-180° 15-20'



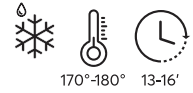
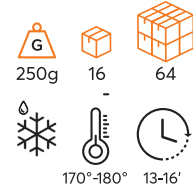
01.03.402
ΠΙΤΣΑ ΣΠΕΣΙΑΛ
6 ΤΜΧ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΗ
 PIZZA SPECIAL 6PCS
 HANDMADE

1390g 4 60

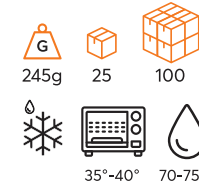
170°-180° 18-20' / 6τεμ.



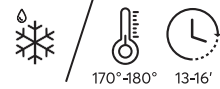
01.03.411
ΠΙΤΣΑ ΑΤΟΜΙΚΗ ΣΠΕΣΙΑΛ
 PIZZA SPECIAL FOR ONE



01.03.501
ΜΠΡΙΟΣ ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ
 BRIOCHE WITH
 DOUBLE SAUSAGES



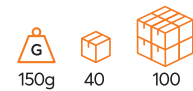
01.03.221
ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ
AMERICANO
 SAUSAGE
 AMERICANO



01.03.323
PREMIUM ΖΥΜΗ
ΜΕ ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ
 PREMIUM PASTRY
 WITH CHICKEN FILLET



01.03.506
ΚΟΥΡΟΥ ΜΕ ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ
ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ
 KOUROU PIE
 WITH SAUSAGE





Απολαυσικές χειροποίητες
πίτες από σπιτικές συνταγές
με διεθνείς διακρίσεις

Delicious handmade pies
of homemade recipes
with international distinctions





Χειροποίητες πίτες | Handmade pies



ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΕΣ ΠΙΤΕΣ

Μία διεθνώς βραβευμένη κατηγορία προϊόντων και όχι άδικα. Καθημερινά παράγουμε υψηλής ποιότητας, σπιτικά, χειροποίητα προϊόντα, πλούσια σε γεύση και αρώματα. Μέσα σε λίγα λεπτά ψησίματος και χωρίς ξεπάγωμα. Είναι μία «πολυτέλεια» από μοναδικές γεύσεις.

HANDMADE PIES

An internationally awarded product category, without any doubt. Every day we create premium, handmade products, based on homemade recipes, rich in flavors and aromas. After a few minutes of baking and without defrosting, it's a "luxury" of unique flavors that will enrich your table.



ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ
BAKING



ΧΡΟΝΟΣ
TIME

ΟΔΗΓΙΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ:

Τοποθετείτε τα προϊόντα εκτός κατάψυξης σε αντικολλητικό ταψί με απόσταση μεταξύ τους.

Απόψυξη: Δεν απαιτείται.

Στοφάρισμα: Δεν απαιτείται.

Ψήσιμο: Πριν το ψήσιμο αλείψτε τα προϊόντα με νερό χρησιμοποιώντας μαλακό πινέλο.

Σημείωση: Προσαρμόζουμε το χρόνο και τη θερμοκρασία ψησίματος ανάλογα με τη λειτουργία του φούρνου μας και της ποσότητας που ψήνουμε μέσα σε αυτόν. Τα προϊόντα δεν ψήνονται σε φούρνο μικροκυμάτων.

GENERAL INSTRUCTIONS FOR BAKING:

Place the products out of freezer on a non-stick baking pan with spacing apart.

Defrost: Not required.




Proofing: Not required.



Baking: Before baking, smear the products with water using a soft brush.

Note: We adjust the cooking time and temperature according to the function of our oven and the quantity we bake in it. The products are not baked in a microwave oven.



01.03.606
ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΗ
ΜΕ ΖΑΜΠΟΝ ΚΑΣΕΡΙ
 HANDMADE PASTRY WITH
 HAM AND YELLOW CHEESE



 260g  30  64

 170°-180°  35-40'



01.03.608
ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΗ ΜΕ
ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΕΛΑΣΣΟΝΑΣ
 HANDMADE PASTRY WITH
 GRUYERE CHEESE



 250g  30  64

 170°-180°  35-40'



01.03.609
ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΗ ΜΕ
ΓΡΑΒΙΕΡΑ & ΚΑΠΝΙΣΤΗ
ΜΠΡΙΖΟΛΑ
 HANDMADE PASTRY WITH GRUYERE
 CHEESE & SMOKED
 PORK LOIN



 250g  30  64

 170°-180°  35-40'






01.03.610
ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΗ ΜΕ
CREAM CHEESE
 HANDMADE PASTRY WITH
 CREAM CHEESE



 210g  25  100

 170°-180°  35-40'



01.03.612
ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΗ ΣΠΕΣΙΑΛ
ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ
 HANDMADE PASTRY
 WITH CHICKEN & SPECIAL SAUCE



 235g  30  48

 170°-180°  35-40'



01.03.613
ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΗ ΜΕ ΦΕΤΑ
ΚΑΙ ΜΕΛΙ ΑΤΤΙΚΗ
 HANDMADE PASTRY
 WITH FETA CHEESE & HONEY ΑΤΤΙΚΙ

 205g  25  100

 170°-180°  25-30'

Αφράτα μέσα, τραγανά απ' έξω
γεμιστά ή απλά. Κουλούρια
για κάθε γούστο

Fluffy inside, crispy outside,
stuffed or plain. Koulouria
for every taste



Κουλούρια | Koulouria





ΚΟΥΛΟΥΡΙΑ

Η Οικογένεια μας σας προσφέρει ένα πλήθος γεμιστών και απλών κουλουριών, σε κλασικές γεύσεις καθώς και ολικής άλεσης, γεύσεις βασισμένες στη μεσογειακή διατροφή αλλά και σε νέες ιδέες. Με την εξαιρετική αφράτη ζύμη τους στο εσωτερικό και τόσο τραγανή εξωτερικά, τα κουλούρια μας θα σας καταπλήξουν.

ΚΟΥΛΟΥΡΙΑ

Our family offers you a multitude of stuffed or simple koulouria in classic and whole grain recipes, based on the Mediterranean diet and contemporary ideas. Excellent fluffy dough inside and so crispy outside, our koulouria will astonish you.



ΣΤΟΦΑΡΙΣΜΑ
PROOFING



ΧΡΟΝΟΣ ΣΤΟΦ/ΤΟΣ
TIME PROOFING



ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ
BAKING



ΑΠΟΨΥΞΗ
DEFROSTING



ΥΓΡΑΣΙΑ
HUMIDITY



ΧΡΟΝΟΣ
TIME

ΟΔΗΓΙΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ:

Τοποθετείτε τα προϊόντα εκτός κατάψυξης σε αντικολητικό ταψί με απόσταση μεταξύ τους.

Απόψυξη: Δεν απαιτείται.

Στοφάρισμα: Δεν απαιτείται.

Σημείωση: Προσαρμόζουμε το χρόνο και τη θερμοκρασία ψησίματος ανάλογα με τη λειτουργία του φούρνου μας και της ποσότητας που ψήνουμε μέσα σε αυτόν. Τα προϊόντα δεν ψήνονται σε φούρνο μικροκυμάτων.

GENERAL INSTRUCTIONS FOR BAKING:

Place the products out of freezer on a non-stick baking pan with spacing apart.

Defrost: Symbols indications where required.

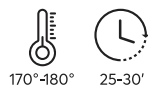
Proofing: Not required.

Baking: Before baking, smear the products with an egg mixture diluted with water using a soft brush.

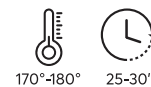
Note: We adjust the cooking time and temperature according to the function of our oven and the quantity we bake in it. The products are not baked in a microwave oven.



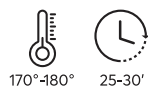
01.05.101
ΚΟΥΛΟΥΡΙ ΜΕ ΤΥΡΙ
KOULOURI WITH
CHEESE



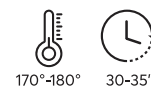
01.05.301
ΚΟΥΛΟΥΡΙ
ΜΕ ΖΑΜΠΟΝ & ΚΑΣΕΡΙ
KOULOURI WITH HAM
AND GOUDA CHEESE



01.05.601
ΚΟΥΛΟΥΡΙ ΜΕ
ΚΡΕΜΑ ΤΥΡΙΩΝ
KOULOURI WITH
CREAM CHEESE

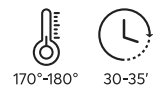
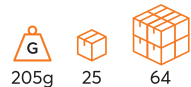


01.05.501
ΚΟΥΛΟΥΡΙ ΜΕ ΦΙΛΕΤΟ
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ
KOULOURI WITH
CHICKEN FILLET

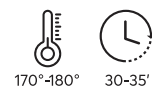




01.05.105
ΚΟΥΛΟΥΡΙ ΜΕ ΤΥΡΙ
ΣΤΡΟΓΓΥΛΟ
ROUND KOULOURI
WITH CHEESE



01.05.121
ΚΟΥΛΟΥΡΙ ΟΛΙΚΗΣ
ΜΕ ΑΝΘΟΤΥΡΟ & ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ
KOULOURI WITH WHOLEMEAL
FLOUR COTTAGE CHEESE
AND TURKEY





Παραδοσιακή, χειροποίητη,
τραγανή. Η πιο νόστιμη
χωριάτικη.

Traditional, handmade, crispy.
The most delicious tradition.







ΧΩΡΙΑΤΙΚΕΣ ΠΙΤΕΣ

Οι πίτες μας φτιάχνονται από παραδοσιακές συνταγές και τραγανό φύλλο. Είναι χειροποίητες, με ελαιόλαδο κι επιλεγμένα υλικά της ελληνικής γης, σε στρογγυλό ή τετράγωνο σχήμα. Οι παραδοσιακές τετράγωνες πίτες περιλαμβάνουν 6 ή 8 κομμάτια με «έξυπνη» χάραξη. Οι παραδοσιακές στρογγυλές χειροποίητες πίτες είναι ένα ταξίδι στην ιστορία της μεσογειακής κουζίνας.

TRADITIONAL GREEK PIES

Our pies are based on traditional recipes, with a very crispy phyllo, olive oil and the best Greek ingredients. You can find them either in round shape or square. Traditional square pies consist of 6 or 8 pieces with a "smart" and useful etching. Traditional round shape handmade pies are a journey into the history of Mediterranean cuisine.



ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ
BAKING



ΧΡΟΝΟΣ
TIME

ΟΔΗΓΙΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ:

Τοποθετείτε τα προϊόντα εκτός κατάψυξης σε αντικολλητικό ταψί με απόσταση μεταξύ τους.

Απόψυξη: Δεν απαιτείται.

Στοφάρισμα: Δεν απαιτείται.

Ψήσιμο: Μετά από 10 λεπτά ψησίματος, χαράξτε την πίτα στα σημάδια που ήδη έχει.

Σημείωση: Προσαρμόζουμε το χρόνο και τη θερμοκρασία ψησίματος ανάλογα με τη λειτουργία του φούρνου μας και της ποσότητας που ψήνουμε μέσα σε αυτόν. Τα προϊόντα δεν ψήνονται σε φούρνο μικροκυμάτων.

GENERAL INSTRUCTIONS FOR BAKING:

Place the products out of freezer on a non-stick baking pan with spacing apart.

Defrost: Not required.

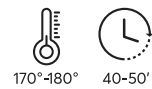
Proofing: Not required.

Baking: After 10 minutes of baking, cut the pie on the marks it already has.

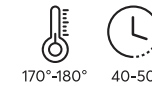
Note: We adjust the cooking time and temperature according to the function of our oven and the quantity we bake in it. The products are not baked in a microwave oven.



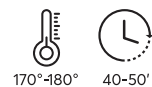
01.02.101
ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΜΕ ΤΥΡΙ
6 ΤΜΧ ΤΕΤΡΑΓΩΝΗ
 TRADITIONAL HANDMADE
 PIE WITH FETA CHEESE
 RECTANGULAR



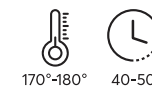
01.02.102
ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΜΕ ΤΥΡΙ
6 ΤΜΧ ΣΤΡΟΓΓΥΛΗ
 TRADITIONAL HANDMADE
 PIE WITH FETA CHEESE ROUND



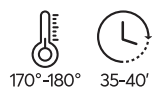
01.02.201
ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ
& ΤΥΡΙ 6 ΤΜΧ ΤΕΤΡΑΓΩΝΗ
 TRADITIONAL HANDMADE PIE
 WITH FETA CHEESE AND
 SPINACH RECTANGULAR



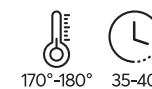
01.02.202
ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ
& ΤΥΡΙ 6 ΤΜΧ ΣΤΡΟΓΓΥΛΗ
 TRADITIONAL HANDMADE PIE
 WITH FETA CHEESE AND
 SPINACH ROUND



01.02.107
ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΜΕ ΤΥΡΙ
4 ΤΜΧ ΤΕΤΡΑΓΩΝΗ
 TRADITIONAL HANDMADE
 PIE WITH FETA CHEESE
 4 PCS (RECTANGULAR)



01.02.207
ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ ΤΥΡΙ
4 ΤΜΧ ΤΕΤΡΑΓΩΝΗ
 TRADITIONAL HANDMADE
 PIE WITH SPINACH AND FETA CHEESE
 4 PCS (RECTANGULAR)



Μπουγάτσα με παραδοσιακό
φύλλο και γεύση πολλών
αστέρων

Bougatsa made with
traditional fyllo and taste
of many golden stars





Μπουγάτσα από την Πόλη |
Authentic Greek bougatsa



ΜΠΟΥΓΑΤΣΑ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΟΛΗ

Οι έμπειροι τεχνίτες μας ανοίγουν το φύλλο αέρος με παραδοσιακό τρόπο, υπομονή και μεράκι δίνοντας ένα αποτέλεσμα από εξαιρετική υφή αλλά και γεύση. Με άρωμα από την Πόλη του προηγούμενου αιώνα, φέρνουμε κοντά σας καθημερινά την πιο γευστική μπουγάτσα, ένα από τα κορυφαία προϊόντα μας και η μοναδική μπουγάτσα με κρέμα που έχει βραβευθεί με 3 χρυσά αστέρια σε διεθνή διαγωνισμό.

AUTHENTIC GREEK BOUGATSA

Our experienced craftsmen prepare the pastry fyllo in the traditional way, with patience and passion, giving a result of excellent texture and taste. Bringing in memory the aromas of old Constantinople, we've achieved to produce the authentic bougatsa at its best. This is one of the reasons why our bougatsa is one of our top products and the unique creamy bougatsa awarded with 3 gold stars in an international competition.



ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ
BAKING



ΧΡΟΝΟΣ
TIME

ΟΔΗΓΙΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ:

Τοποθετείτε τα προϊόντα εκτός κατάψυξης σε αντικαλλητικό ταψί με απόσταση μεταξύ τους.

Απόψυξη: Δεν απαιτείται.

Στοφάρισμα: Δεν απαιτείται.

Ψήσιμο: Στα πρώτα 10 λεπτά τρυπήστε σε διάφορα σημεία. Έπειτα από 30 λεπτά ψησίματος γυρίστε τα προϊόντα ανάποδα και ξανατρυπήστε.

Σημείωση: Προσαρμόζουμε το χρόνο και τη θερμοκρασία ψησίματος ανάλογα με τη λειτουργία του φούρνου μας και της ποσότητας που ψήνουμε μέσα σε αυτόν. Τα προϊόντα δεν ψήνονται σε φούρνο μικροκυμάτων.

GENERAL INSTRUCTIONS FOR BAKING:

Place the products out of freezer on a non-stick baking pan with spacing apart.

Defrost: Not required.

Proofing: Not required.



Baking: In the first 10 minutes, hole with knife in several places. After 30 minutes of baking, turn the products upside down and pierce again.

Note: We adjust the cooking time and temperature according to the function of our oven and the quantity we bake in it. The products are not baked in a microwave oven.



01.04.103
ΜΠΟΥΓΑΤΣΑ
ΚΩΝ/ΠΟΛΗΣ ΜΕ ΤΥΡΙ
 THESSALONIKI'S BOUGATSA
 WITH FETA CHEESE



 1125g  5  100

 170°-180°  35-40'



01.04.203
ΜΠΟΥΓΑΤΣΑ
ΚΩΝ/ΠΟΛΗΣ ΜΕ ΚΡΕΜΑ
 THESSALONIKI'S BOUGATSA
 WITH CUSTARD



 1150g  5  100

 170°-180°  35-40'



01.09.101
ΜΠΟΥΓΑΤΣΑΚΙ ΜΕ ΤΥΡΙ
 MEDIUM SIZE BOUGATSA
 WITH FETA CHEESE



 520g  20  64

 170°-180°  35-40'



01.09.201
ΜΠΟΥΓΑΤΣΑΚΙ ΜΕ ΚΡΕΜΑ
 MEDIUM SIZE BOUGATSA
 WITH CUSTARD



 590g  20  64

 170°-180°  35-40'



01.09.105
ΜΠΟΥΓΑΤΣΑΚΙ
ΜΕ ΓΡΑΒΙΕΡΑ
 MEDIUM SIZE BOUGATSA
 WITH GRUYERE CHEESE



 490g  20  64

 170°-180°  35-40'



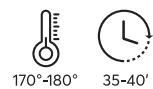
01.09.210
ΜΠΟΥΓΑΤΣΑΚΙ
ΜΕ ΠΡΑΛΙΝΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑ
 MEDIUM SIZE BOUGATSA WITH
 PRALINE AND CHOCOLATE

 550g  20  64

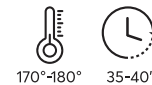
 170°-180°  35-40'



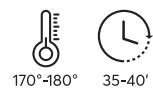
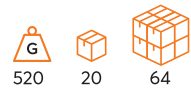
01 09 401
ΜΠΟΥΓΑΤΣΑΚΙ
ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ & ΤΥΡΙ
MEDIUM SIZE BOUGATSA
WITH FETA CHEESE
AND SPINACH



01.09.301
ΜΠΟΥΓΑΤΣΑΚΙ ΜΕ ΚΙΜΑ
MEDIUM SIZE BOUGATSA
WITH MINCED MEAT



01.09.501
ΜΠΟΥΓΑΤΣΑΚΙ
ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ
MEDIUM SIZE BOUGATSA
WITH CHICKEN AND
GOUDA CHEESE





Αγαπημένες γεύσεις από όλη
την Ελλάδα με αγνά υλικά

Greek favorite flavors made
of the purest ingredients





Παραδοσιακά φύλλου |
Traditional spiral pies



ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΦΥΛΛΟΥ

Στριφτές πίτες και φλογέρες οι οποίες ξεχωρίζουν τόσο για το ιδιαίτερο φύλλο τους όσο και για τα επιλεγμένα υλικά τους. Ένα ταξίδι γεύσεων σε όλη την Ελλάδα, μια καταγραφή παλιών ελληνικών συνταγών με αγνά υλικά είναι το μυστικό της επιτυχίας για προϊόντα που ξεχωρίζουν τόσο για την όψη τους όσο και για την γεύση τους.

TRADITIONAL SPIRAL PIES

Spiral pies that are well known for their unique pastry phyllo and for their high quality raw materials. A gastronomy trip across Greece, a mixture of old Greek recipes and pure ingredients. This is the secret of our successful traditional pies that stand out for both their appearance and taste.



ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ
BAKING



ΧΡΟΝΟΣ
TIME

ΟΔΗΓΙΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ:

Τοποθετείτε τα προϊόντα εκτός κατάψυξης σε αντικολλητικό ταψί με απόσταση μεταξύ τους.

Απόψυξη: Δεν απαιτείται.

Στοφάρισμα: Δεν απαιτείται.

Σημείωση: Προσαρμόζουμε το χρόνο και τη θερμοκρασία ψήσιματος ανάλογα με τη λειτουργία του φούρνου μας και της ποσότητας που ψήνουμε μέσα σε αυτόν.

Τα προϊόντα δεν ψήνονται σε φούρνο μικροκυμάτων.

GENERAL INSTRUCTIONS FOR BAKING:

Place the products out of freezer on a non-stick baking pan with spacing apart.

Defrost: Not required.

Proofing: Not required.

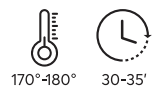
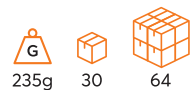
Note: We adjust the cooking time and temperature according to the function of our oven and the quantity we bake in it. The products are not baked in a microwave oven.



01.06.101

ΣΤΡΙΦΤΗ ΜΕ ΤΥΡΙ

SPIRAL PIE WITH CHEESE

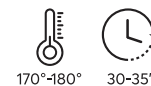


01.06.201

ΣΤΡΙΦΤΗ

ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ & ΤΥΡΙ

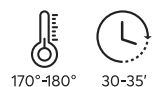
SPIRAL PIE WITH
SPINACH AND CHEESE



01.06.602

ΦΛΟΓΕΡΑ ΜΕ ΠΑΤΑΤΑ

DOUBLE STICKS WITH POTATO



Πεντανόστιμα και νηστίσιμα
για κάθε ώρα της ημέρας

Making fasting a tasteful trend
for every time, every where



Νηστίσιμα | Fasting products





ΝΗΣΤΙΣΙΜΑ

Σεβόμενοι την ελληνική κουλτούρα, σχεδιάσαμε εκλεκτά ελληνικά προϊόντα με υψηλή διατροφική αξία που εκτός από την περίοδο της νηστείας τα προτιμούν και οι λάτρεις της μεσογειακής διατροφής.

FASTING PRODUCTS

With respect in the Greek culture, we designed exquisite Greek products with high nutritional values that can be tasted every day as well as during the fasting period. Ideal for those who love the Mediterranean diet.



ΑΠΟΨΥΞΗ
DEFROSTING



ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ
BAKING



ΧΡΟΝΟΣ
TIME

ΟΔΗΓΙΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ:

Τοποθετείτε τα προϊόντα εκτός κατάψυξης σε αντικολλητικό ταψί με απόσταση μεταξύ τους.

Απόψυξη: Όπου απαιτείται.

Στοφάρισμα: Δεν απαιτείται.

Σημείωση: Προσαρμόζουμε το χρόνο και τη θερμοκρασία ψησίματος ανάλογα με τη λειτουργία του φούρνου μας και της ποσότητας που ψήνουμε μέσα σε αυτόν. Τα προϊόντα δεν ψήνονται σε φούρνο μικροκυμάτων.

GENERAL INSTRUCTIONS FOR BAKING:

Place the products out of freezer on a non-stick baking pan with spacing apart.

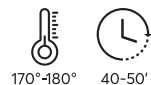
Defrost: Not required.

Proofing: Not required.

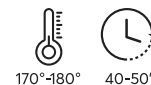
Note: We adjust the cooking time and temperature according to the function of our oven and the quantity we bake in it. The products are not baked in a microwave oven.



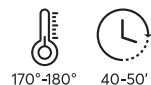
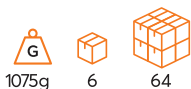
01.02.103
ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ
6 ΤΜΧ ΣΤΡΟΓΓΥΛΗ
 TRADITIONAL HANDMADE
 PIE WITH SPINACH ROUND



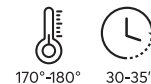
01.02.307
ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ
4 ΤΜΧ ΤΕΤΡΑΓΩΝΗ
 TRADITIONAL HANDMADE PIE
 WITH SPINACH SQUARE



01.02.707
ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗ
4 ΤΜΧ ΤΕΤΡΑΓΩΝΗ
 MEDITERRANEAN HANDMADE
 PIE WITH LEEK SQUARE



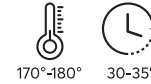
01.05.802
ΚΟΥΛΟΥΡΙ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ & ΕΛΙΑ
 MEDITERRANEAN KOULOURI WITH
 TOMATO AND OLIVES



02.00.001
ΚΟΥΛΟΥΡΙ ΘΕΣ/ΝΙΚΗΣ
ΣΤΡΟΓΓΥΛΟ
 THESSALONIKI'S KOULOURI

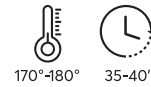


01.06.301
ΣΤΡΙΦΤΗ ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ
 SPIRAL PIE WITH SPINACH

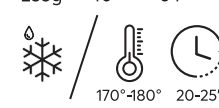




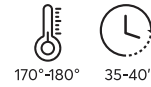
01.09.402
ΜΠΟΥΓΑΤΣΑΚΙ
ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ 
 MEDIUM SIZE BOUGATSA
 WITH SPINACH



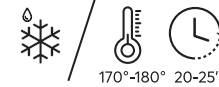
01.03.701
ΤΑΧΙΝΟΠΙΤΑ 
ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΗ
 ROLL PIE WITH TAHINI
 AND CINNAMON



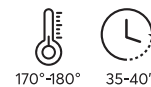
01 09 203
ΜΠΟΥΓΑΤΣΑΚΙ ΜΕ ΚΡΕΜΑ 
 MEDIUM SIZE BOUGATSA
 WITH CUSTARD



01.03.702
STRUDEL ΜΗΛΟΥ 
ΜΕ ΣΤΑΦΙΔΑ & ΑΜΥΓΔΑΛΟ
 APPLE STRUDEL WITH RAISINS
 AND ALMONDS



01.03.151
CHOCO + FLORA ΜΕ OREO 
 CHOCO FLORA WITH OREO



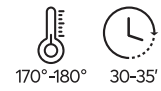
01.03.305
ΠΕΪΝΙΡΛΙ ΝΗΣΤΙΣΙΜΟ 
 VEGGIE PEINIRLI





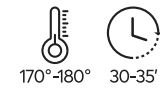
01.01.109

VEGAN ΠΙΤΑ ΜΕ ΛΕΥΚΟ
VEGAN PIE WITH WHITE FILLING



01.01.503

VEGAN ΛΟΥΚΑΝΟΠΙΤΑ
VEGAN SAUSAGE PIE



Κάθε μπουκιά γεμάτη αγάπη
για μικρούς και μεγάλους

Every bite full of love,
a favorite snack for all ages



Μίνι προϊόντα | Mini pastry products





ΜΙΝΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Από τραγανό παραδοσιακό φύλλο μικρές αλμυρές ή γλυκές μπουκιές δημιουργούν μια κατηγορία με πολλές προτάσεις. Η ανάγκη σας για ένα μικρό snack, έχει τώρα πολλές επιλογές για όλες τις ώρες της ημέρας. Κλασικά αγαπημένα από μικρούς και μεγάλους.

MINI PASTRY PRODUCTS

Your need for a small snack is now satisfied all day long by various choices. Made of a crisp traditional pastry dough, our salty or sweet bites is a wide category with many products available. All time favorites for kids and adults.



ΣΤΟΦΑΡΙΣΜΑ
PROOFING



ΧΡΟΝΟΣ ΣΤΟΦ/ΤΟΣ
TIME PROOFING



ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ
BAKING



ΑΠΟΨΥΞΗ
DEFROSTING



ΥΓΡΑΣΙΑ
HUMIDITY



ΧΡΟΝΟΣ
TIME

ΟΔΗΓΙΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ:

Τοποθετείτε τα προϊόντα εκτός κατάψυξης σε αντικολητικό ταψί με απόσταση μεταξύ τους.

Απόψυξη: Όπου απαιτείται.

Στοφάρισμα: Όπου απαιτείται.

Σημείωση: Προσαρμόζουμε το χρόνο και τη θερμοκρασία ψησίματος ανάλογα με τη λειτουργία του φούρνου μας και της ποσότητας που ψήνουμε μέσα σε αυτόν. Τα προϊόντα δεν ψήνονται σε φούρνο μικροκυμάτων.

GENERAL INSTRUCTIONS FOR BAKING:

Place the products out of freezer on a non-stick baking pan with spacing apart.

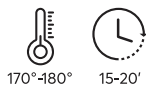
Defrost: Not required.

Proofing: Not required.

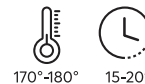
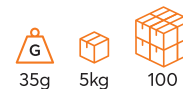
Note: We adjust the cooking time and temperature according to the function of our oven and the quantity we bake in it. The products are not baked in a microwave oven.



01.10.104
ΤΡΙΓΩΝΑΚΙ
ΒΟΥΤΥΡΟΥ ΜΕ ΦΕΤΑ
 MINI TRIANGLE PUFF PASTRIES WITH BUTTER AND FETA CHEESE



01.10.501
ΣΦΟΛΙΑΤΑΚΙΑ
ΜΕ ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ
 MINI PASTRIES PASTRIES WITH SAUSAGE



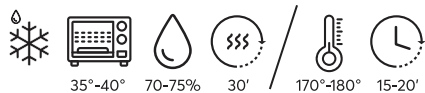
01.03.102
ΜΙΝΙ ΚΟΥΛΟΥΡΙ ΜΕ ΤΥΡΙ
ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ
 MINI TRADITIONAL KOUROU WITH CHEESE



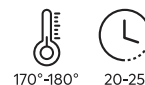
01.03.505
ΜΙΝΙ ΚΟΥΡΟΥ ΜΕ ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ
ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ
 MINI TRADITIONAL KOUROU WITH SAUSAGE



01.08.903
ΜΙΝΙ ΚΟΥΡΟΥ ΟΛΙΚΗΣ
ΠΟΛΥΣΠΟΡΟ ΜΕ ΑΝΘΟΤΥΡΟ
 MINI KOUROU WITH WHOLEMEAL FLOUR MULTIGRAIN AND COTTAGE CHEESE

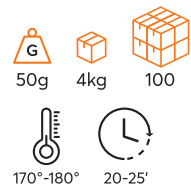


01.09.701
ΜΠΟΥΓΑΤΣΟΜΠΟΥΚΙΕΣ
ΜΕ ΚΡΕΜΑ
 BOUGATSA BITES WITH CUSTARD

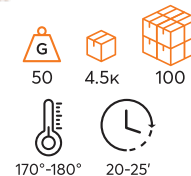




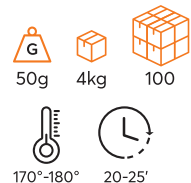
01.06.303
ΡΟΛΙΝΙΑ ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ & ΤΥΡΙ
 MINI ROLLS WITH SPINACH CHEESE



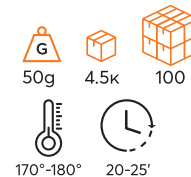
02.10.404
ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΤΡΙΓΩΝΑΚΙ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ
 MINI TRIANGLES TRADITIONAL PASTRY WITH CHICKEN



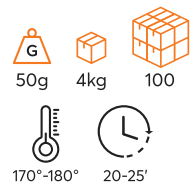
01.06.302
ΡΟΛΙΝΙΑ ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ 
 MINI ROLLS WITH SPINACH



02.10.406
ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΤΡΙΓΩΝΑΚΙ ΜΕ ΖΑΜΠΟΝ & ΜΠΕΪΚΟΝ
 MINI TRIANGLES TRADITIONAL PASTRY WITH HAM AND BACON



01.06.304
ΡΟΛΙΝΙΑ ΜΕ ΤΥΡΙ
 MINI ROLLS WITH CHEESE

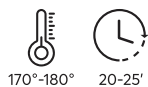


02.10.405
ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΤΡΙΓΩΝΑΚΙ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙ 
 MINI TRIANGLES TRADITIONAL PASTRY WITH MUSHROOMS

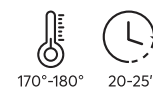




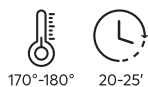
01.06.305
ΡΟΛΙΝΙΑ ΜΕ ΠΑΤΑΤΑ
MINI ROLLS WITH POTATO



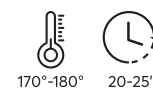
01.06.308
ΡΟΛΙΝΙΑ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ & ΕΛΙΑ
MINI ROLLS WITH TOMATO
AND OLIVES



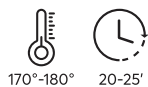
01.10.608
ΜΙΝΙ ΜΕ ΓΡΑΒΙΕΡΑ
MINI HANDMADE PASTRY WITH
GRUYERE CHEESE



01.10.609
**ΜΙΝΙ ΜΕ ΓΡΑΒΙΕΡΑ
& ΜΠΡΙΖΟΛΑ**
MINI HANDMADE PASTRY WITH
GRUYERE CHEESE & SMOKED
PORK LOIN



01.10.610
ΜΙΝΙ ΜΕ CREAM CHEESE
MINI HANDMADE PASTRY
WITH CREAM CHEESE



Ελληνικό πρωινό με γαλλική
φινέτσα και ακαταμάχητη γεύση
Greek breakfast in French style
with irresistible taste





Κρουασάν | Croissant



ΚΡΟΥΑΣΑΝ

Με σεβασμό στην αυθεντική γαλλική συνταγή, δημιουργήσαμε ένα ακαταμάχητο croissant με εξαιρετική διόγκωση και βουτυρένια γεύση που θα σας ταξιδέψει.

CROISSANT

With respect to the original French recipe, we created this irresistible croissant with an excellent swelling and buttery flavor that will seduce you.



ΣΤΟΦΑΡΙΣΜΑ
PROOFING



ΧΡΟΝΟΣ ΣΤΟΦ/ΤΟΣ
TIME PROOFING



ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ
BAKING



ΑΠΟΨΥΞΗ
DEFROSTING



ΥΓΡΑΣΙΑ
HUMIDITY



ΧΡΟΝΟΣ
TIME

ΟΔΗΓΙΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ:

Τοποθετείτε τα προϊόντα εκτός κατάψυξης σε αντικολητικό ταψί με απόσταση μεταξύ τους.

Απόψυξη: Απαιτείται.

Στοφάρισμα: Ενδείξεις συμβόλων όπου απαιτείται.

Ψήσιμο: Πριν το ψήσιμο αλείψτε τα προϊόντα με μείγμα αυγού αραιωμένο με νερό χρησιμοποιώντας μαλακό πινέλο.

Σημείωση: Προσαρμόζουμε το χρόνο και τη θερμοκρασία ψησίματος ανάλογα με τη λειτουργία του φούρνου μας και της ποσότητας που ψήνουμε μέσα σε αυτόν. Τα προϊόντα δεν ψήνονται σε φούρνο μικροκυμάτων.

GENERAL INSTRUCTIONS FOR BAKING:

Place the products out of freezer on a non-stick baking pan with spacing apart.

Defrost: Not required.

Proofing: Symbols indications where required.

Baking: Before baking, smear the products with an egg mixture diluted with water using a soft brush.

Note: We adjust the cooking time and temperature according to the function of our oven and the quantity we bake in it. The products are not baked in a microwave oven.



02.07.010
ΚΡΟΥΑΣΑΝ
ΜΑΡΓΑΡΙΝΗΣ 140ΓΡ.
 CROISSANT 140GR.

140g
 50
 77
 /
 35°-40° 70-75% 60' 170°-180° 20-25'



02.07.012
ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΒΟΥΤΥΡΟΥ
 BUTTER CROISSANT

85
 42
 80

 170°-180° 20-25'



02.07.001 / 02.07.002
ΜΙΝΙ ΚΡΟΥΑΣΑΝ
ΜΑΡΓΑΡΙΝΗΣ 20ΓΡ. / 25.ΓΡ
 MINI CROISSANT 20GR. / 25GR.

20g / 25g
 8kg
 77
 /
 35°-40° 70-75% 60' 170°-180° 15-20'



02.07.506
ΜΙΝΙ ΚΡΟΥΑΣΑΝ
ΜΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑ
 MINI CHOCOLATE CROISSANT

35
 55
 77

 170°-180° 15-20'



02.07.013
ΚΡΟΥΑΣΑΝ
ΜΕ ΠΡΑΛΙΝΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑ

95
 48
 80

 170°-180° 20-25'



02.07.509
ΜΙΝΙ ΚΡΟΥΑΣΑΝ
BLENDED
 MINI BLENDED CROISSANT

30
 150
 80

 170°-180° 15-20'

Οι πιο γλυκές αναμνήσεις της
ζωής μας είναι πασπαλισμένες
από την ζάχαρη ενός λουκουμά

The sweetest memories
of our lifetime are sprinkled
with some sugar donut



Λουκουμάδες | Donuts





ΛΟΥΚΟΥΜΑ ΔΕΣ

Είτε ο κλασικός λουκουμάς με ζάχαρη είτε ο γεμιστός με σοκολάτα, αποτελεί πάντα μια όμορφη ανάμνηση των παιδικών μας χρόνων. Αγαπημένη πρόταση για γλυκό που διαρκεί μια ζωή.

DONUTS

Whether the classic donut with sugar or chocolate-filled, is always one beautiful memory of our childhood. Our favorite sweet for a lifetime.



ΑΠΟΨΥΞΗ
DEFROSTING

ΓΕΝΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ:
Τοποθετείτε τα προϊόντα εκτός κατάψυξης.

Απόψυξη: Αποψύξτε τα προϊόντα μέχρι να αποψυχθούν πλήρως.

Στοφάρισμα: Δεν απαιτείται.

Ψήσιμο: Δεν απαιτείται.

GENERAL INSTRUCTIONS:
Place the products out of freezer.

Defrost: Required.

Proofing: Not required.

Baking: Not required.



02.01.006
ΓΙΓΑ ΛΟΥΚΟΥΜΑΔΕΣ ΜΕ
ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ ΖΑΧΑΡΗΣ
GIGA DONUTS WITH SUGAR



02.01.007
ΓΙΓΑ DONUTS ΜΕ ΓΕΜΙΣΗ
ΠΡΑΛΙΝΑΣ & ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ
ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ
GIGA CHOCOLATE DONUTS WITH
HAZELNUT PRALINE









οικογένεια
ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΔΗ



εδώ ζυμώνουμε εμείς

ΚΕΝΤΡΙΚΟ Ο.Τ. 49/ ΔΑ 9 Βι.Πε Σίνδου,
ΤΚ 57022, Θεσσαλονίκη
Τ.(+30) 2310 797 797
Φ.(+30) 2310 795 775

ΔΙΚΤΥΑ ΔΙΑΝΟΜΗΣ:
ΑΘΗΝΑ: **Τ.(+30) 2102 440 027**
ΚΑΒΑΛΑ: **Τ.(+30) 2510 361 436**
ΛΑΡΙΣΑ: **Τ.(+30) 2410 572 318**
ΚΡΗΤΗ: **Τ.(+30) 2810 381 170**
ΙΩΑΝΝΙΝΑ: **Τ.(+30) 26510 57033**
ΚΕΡΚΥΡΑ: **Τ.(+30) 2661 141429**

Follow us:

-  Portokalidis Family
-  Portokalidis Family
-  SkgPortokalidis
-  Οικογένεια Πορτοκαλίδη