WWW.PORTOKALIDISAMMI.COM

οικογένεια
**ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΔΗ**

WWW.PORTOKALIDISFAMILY.COM

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


WWW.PORTOKALIDISFAMILY.COM

WWW.PORTOKALIDISFAMILY.COM

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.

2 1/2"

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 ITQI.

## 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

WWW.PORTOKALIDISFAMILY.COM

# 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.

WWW.PORTOKALIDISFAMILY.COM

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 μικροκυμμάτων.

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

200g | 40 | 64
170°-180° | 30-35'

**01.01.102**
## ΣΦΟΛΙΑΤΑ ΜΕ ΤΥΡΙ ΜΙΣΟΦΕΓΓΑΡΗ
D SHAPED PUFF PASTRY WITH CHEESE

205g | 40 | 64
170°-180° | 30-35'

**01.01.103**
## ΤΥΡΟΠΙΤΑ 140ΓΡ.
140GR PUFF PASTRY WITH CHEESE

140g | 40 | 100
170°-180° | 25-30'

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

150g | 60 | 64
170°-180° | 25-30'

**01.01.112**
## ΣΦΟΛΙΑΤΑ ΒΟΥΤΥΡΟΥ ΜΕ ΦΕΤΑ
PUFF PASTRY WITH BUTTER AND FETA CHEESE

175g | 25 | 100
170°-180° | 30-35'

**01.01.201**
## ΣΦΟΛΙΑΤΑ ΜΕ ΚΑΣΕΡΙ ΕΞΤΡΑ
ROUND PUFF PASTRY WITH GOUDA CHEESE

220g | 30 | 64
170°-180° | 30-35'

WWW.PORTOKALIDISFAMILY.COM

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

G 215g | 30 | 64

170°-180° | 30-35′

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

G 235g | 30 | 64

170°-180° | 30-35′

## 01.01.501
### ΣΦΟΛΙΑΤΑ ΜΕ ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ
PUFF PASTRY WITH SAUSAGE

G 190g | 45 | 64

170°-180° | 25-30′

## 01.01.502
### ΛΟΥΚΑΝΟΠΙΤΑ
PUFF PASTRY WITH SAUSAGE

G 185g | 45 | 64

170°-180° | 30-35′

WWW.PORTOKALIDISFAMILY.COM

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

# A new trend in tradition using exquisite ingredients and unique recipes

WWW.PORTOKALIDISFAMILY.COM

# Παραδοσιακές ζύμες | Traditional dough products

WWW.PORTOKALIDISFAMILY.COM

## 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.

WWW.PORTOKALIDISFAMILY.COM

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 μικροκυμμάτων.

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**

## ΚΑΛΤΣΟΝΕ 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.

WWW.PORTOKALIDISFAMILY.COM

**01.03.411**

## ΠΙΤΣΑ ΑΤΟΜΙΚΗ ΣΠΕΣΙΑΛ

PIZZA SPECIAL FOR ONE

G 250g | 16 | 64

170°-180° | 13-16'

**01.03.501**

## ΜΠΡΙΟΣ ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ

BRIOCHE WITH
DOUBLE SAUSAGES

G 245g | 25 | 100

35°-40° | 70-75% | 30' / 170°-180° | 15-20'

**01.03.221**

## ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ AMERICANO

SAUSAGE
AMERICANO

G 225g | 30 | 68

170°-180° | 13-16'

WWW.PORTOKALIDISFAMILY.COM

# Απολαυσικές χειροποίητες πίτες από σπιτικές συνταγές με διεθνείς διακρίσεις

# Delicious handmade pies of homemade recipes with international distinctions

WWW.PORTOKALIDISFAMILY.COM

# Χειροποίητες πίτες | Handmade pies

WWW.PORTOKALIDISFAMILY.COM

## 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.

WWW.PORTOKALIDISFAMILY.COM

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 μικροκυμμάτων.

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

G 260g | 30 | 64

170°-180° | 35-40'

**01.03.608**

## ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΗ ΜΕ ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΕΛΑΣΣΟΝΑΣ

HANDMADE PASTRY WITH GRUYERE CHEESE

G 250g | 30 | 64

170°-180° | 35-40'

**01.03.609**

## ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΗ ΜΕ ΓΡΑΒΙΕΡΑ & ΚΑΠΝΙΣΤΗ ΜΠΡΙΖΟΛΑ

HANDMADE PASTRY WITH GRUYERE CHEESE & SMOKED PORK LOIN

G 250g | 30 | 64

170°-180° | 35-40'

**01.03.610**

## ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΗ ΜΕ CREAM CHEESE

HANDMADE PASTRY WITH CREAM CHEESE

G 210g | 25 | 100

170°-180° | 35-40'

**01.03.612**

## ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΗ ΣΠΕΣΙΑΛ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

HANDMADE PASTRY WITH CHICKEN & SPECIAL SAUCE

G 235g | 30 | 48

170°-180° | 35-40'

**01.03.613**

## ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΗ ΜΕ ΦΕΤΑ ΚΑΙ ΜΕΛΙ ΑΤΤΙΚΗ

HANDMADE PASTRY WITH FETA CHEESE & HONEY ATTIKI

G 205 | 25 | 100

170°-180° | 25-30'

WWW.PORTOKALIDISFAMILY.COM

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

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

WWW.PORTOKALIDISFAMILY.COM

# Κουλούρια | Koulouria

WWW.PORTOKALIDISFAMILY.COM

## 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.

## KOULOURIA

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.

WWW.PORTOKALIDISFAMILY.COM

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:** 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 μικροκυμμάτων.

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

215g 25 100

170°-180° 25-30'

**01.05.301**

## ΚΟΥΛΟΥΡΙ ΜΕ ΖΑΜΠΟΝ & ΚΑΣΕΡΙ

KOULOURI WITH HAM AND GOUDA CHEESE

215g 25 100

170°-180° 25-30'

**01.05.601**

## ΚΟΥΛΟΥΡΙ ΜΕ ΚΡΕΜΑ ΤΥΡΙΩΝ

KOULOURI WITH CREAM CHEESE

195g 25 100

170°-180° 25-30'

**01.05.501**

## ΚΟΥΛΟΥΡΙ ΜΕ ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

KOULOURI WITH CHICKEN FILLET

205g 25 100

170°-180° 30-35'

**01.05.105**

## ΚΟΥΛΟΥΡΙ ΜΕ ΤΥΡΙ ΣΤΡΟΓΓΥΛΟ

ROUND KOULOURI
WITH CHEESE

205g 25 64

170°-180° 30-35'

**01.05.121**

## ΚΟΥΛΟΥΡΙ ΟΛΙΚΗΣ ΜΕ ΑΝΘΟΤΥΡΟ & ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ

KOULOURI WITH WHOLEMEAL
FLOUR COTTAGE CHEESE
AND TURKEY

205g 25 64

170°-180° 30-35'

WWW.PORTOKALIDISFAMILY.COM

Παραδοσιακή, χειροποίητη, τραγανή. Η πιο νόστιμη χωριάτικη.

Traditional, handmade, crispy. The most delicious tradition.

WWW.PORTOKALIDISFAMILY.COM

# Χωριάτικες πίτες| Traditional Greek pies

## 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.

WWW.PORTOKALIDISFAMILY.COM

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 μικροκυμμάτων.

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

1715g 6 64

170°-180° 40-50'

**01.02.102**

## ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΜΕ ΤΥΡΙ 6 ΤΜΧ ΣΤΡΟΓΓΥΛΗ

TRADITIONAL HANDMADE PIE WITH FETA CHEESE ROUND

1445g 5 68

170°-180° 40-50'

**01.02.201**

## ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ & ΤΥΡΙ 6 ΤΜΧ ΤΕΤΡΑΓΩΝΗ

TRADITIONAL HANDMADE PIE WITH FETA CHEESE AND SPINACH RECTANGULAR

1715g 6 64

170°-180° 40-50'

Superior taste AWARD

**01.02.202**

## ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ & ΤΥΡΙ 6 ΤΜΧ ΣΤΡΟΓΓΥΛΗ

TRADITIONAL HANDMADE PIE WITH FETA CHEESE AND SPINACH ROUND

1445g 5 68

170°-180° 40-50'

Superior taste AWARD

**01.02.105**

## ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΜΕ ΤΥΡΙ 8 ΤΜΧ ΠΑΡΑΛΛΗΛΟΓΡΑΜΜΗ

TRADITIONAL HANDMADE PIE WITH FETA CHEESE PARAL LELOGRAM

1715g 6 64

170°-180° 40-50'

**01.02.205**

## ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ & ΤΥΡΙ 8 ΤΜΧ ΠΑΡΑ/ΓΡΑΜΜΗ

TRADITIONAL HANDMADE PIE WITH FETA CHEESE AND SPINACH PARALLELOGRAM

1715g 6 64

170°-180° 40-50'

Superior taste AWARD

WWW.PORTOKALIDISFAMILY.COM

# Μπουγάτσα με παραδοσιακό φύλλο και γεύση πολλών αστέρων

# Bougatsa made with traditional fyllo and taste of many golden stars

WWW.PORTOKALIDISFAMILY.COM

# Μπουγάτσα από την Πόλη | Authentic Greek bougatsa

WWW.PORTOKALIDISFAMILY.COM

## 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.

WWW.PORTOKALIDISFAMILY.COM

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:** 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 μικροκυμμάτων.

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

G 1125g | 5 | 100

170°-180° | 35-40'

**01.04.203**

## ΜΠΟΥΓΑΤΣΑ ΚΩΝ/ΠΟΛΗΣ ΜΕ ΚΡΕΜΑ

THESSALONIKI'S BOUGATSA
WITH CUSTARD

G 1150 | 5 | 100

170°-180° | 35-40'

**01.09.101**

## ΜΠΟΥΓΑΤΣΑΚΙ ΜΕ ΤΥΡΙ

MEDIUM SIZE BOUGATSA
WITH FETA CHEESE

G 520g | 20 | 64

170°-180° | 35-40'

**01.09.201**

## ΜΠΟΥΓΑΤΣΑΚΙ ΜΕ ΚΡΕΜΑ

MEDIUM SIZE BOUGATSA
WITH CUSTARD

G 590g | 20 | 64

170°-180° | 35-40'

**01.09.105**

## ΜΠΟΥΓΑΤΣΑΚΙ ΜΕ ΓΡΑΒΙΕΡΑ

MEDIUM SIZE BOUGATSA
WITH GRUYERE CHEESE

G 490g | 20 | 64

170°-180° | 35-40'

**01.09.210**

## ΜΠΟΥΓΑΤΣΑΚΙ ΜΕ ΠΡΑΛΙΝΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑ

MEDIUM SIZE BOUGATSA WITH
PRALINE AND CHOCOLATE

G 550g | 20 | 64

170°-180° | 35-40'

**01 09 401**

## ΜΠΟΥΓΑΤΣΑΚΙ ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ & ΤΥΡΙ

MEDIUM SIZE BOUGATSA
WITH FETA CHEESE
AND SPINACH

530g 20 64

170°-180° 35-40'

**01.09.301**

## ΜΠΟΥΓΑΤΣΑΚΙ ΜΕ ΚΙΜΑ

MEDIUM SIZE BOUGATSA
WITH MINCED MEAT

515g 20 64

170°-180° 35-40'

**01.09.501**

## ΜΠΟΥΓΑΤΣΑΚΙ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

MEDIUM SIZE BOUGATSA
WITH CHICKEN AND
GOUDA CHEESE

520 20 64

170°-180° 35-40'

WWW.PORTOKALIDISFAMILY.COM

# Αγαπημένες γεύσεις από όλη την Ελλάδα με αγνά υλικά

# Greek favorite flavors made of the purest ingredients

WWW.PORTOKALIDISFAMILY.COM

# Παραδοσιακά φύλλου | Traditional spiral pies

WWW.PORTOKALIDISFAMILY.COM

## 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.

WWW.PORTOKALIDISFAMILY.COM

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 ψησίματος ανάλογα με τη λειτουργία του φούρνου μας και της ποσότητας που ψήνουμε μέσα σε αυτόν.
Τα προϊόντα δεν ψήνονται σε φούρνο μικροκυμμάτων.

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

G 235g | 30 | 64

170°-180° | 30-35'

**01.06.201**

**ΣΤΡΙΦΤΗ ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ & ΤΥΡΙ**

SPIRAL PIE WITH SPINACH AND CHEESE

G 235g | 30 | 64

170°-180° | 30-35'

**01.06.602**

**ΦΛΟΓΕΡΑ ΜΕ ΠΑΤΑΤΑ**

DOUBLE STICKS WITH POTATO

G 255g | 40 | 64

170°-180° | 30-35'

WWW.PORTOKALIDISFAMILY.COM

# Πεντανόστιμα και νηστίσιμα για κάθε ώρα της ημέρας

# Making fasting a tasteful trend for every time, every where

WWW.PORTOKALIDISFAMILY.COM

# 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.

WWW.PORTOKALIDISFAMILY.COM

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 μικροκυμμάτων.

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

1445g | 5 | 68

170°-180° | 40-50'

**01.02.203**

## ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ 6 ΤΜΧ ΤΕΤΡΑΓΩΝΗ

TRADITIONAL HANDMADE PIE WITH SPINACH SQUARE

1715g | 6 | 64

170°-180° | 40-50'

**01.02.701**

## ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗ 6 ΤΜΧ ΤΕΤΡΑΓΩΝΗ

MEDITERRANEAN HANDMADE PIE WITH LEEK SQUARE

1715g | 6 | 64

170°-180° | 40-50'

**01.05.802**

## ΚΟΥΛΟΥΡΙ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ & ΕΛΙΑ

MEDITERRANEAN KOULOURI WITH TOMATO AND OLIVES

225g | 25 | 64

170°-180° | 30-35'

Superior taste AWARD

**02.00.001**

## ΚΟΥΛΟΥΡΙ ΘΕΣ/ΝΙΚΗΣ ΣΤΡΟΓΓΥΛΟ

THESSALONIKI'S KOULOURI

100g | 50 | 60

170°-180° | 12-15'

**01.06.301**

## ΣΤΡΙΦΤΗ ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ

SPIRAL PIE WITH SPINACH

235g | 30 | 64

170°-180° | 30-35'

WWW.PORTOKALIDISFAMILY.COM

**01.09.402**

**ΜΠΟΥΓΑΤΣΑΚΙ ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ**

MEDIUM SIZE BOUGATSA WITH SPINACH

530g | 20 | 64

170°-180° | 35-40'

**02.03.501**

**ΤΑΧΙΝΟΠΙΤΑ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΗ**

ROLL PIE WITH TAHINI AND CINNAMON

235g | 40 | 64

170°-180° | 20-25'

**01 09 203**

**ΜΠΟΥΓΑΤΣΑΚΙ ΜΕ ΚΡΕΜΑ**

MEDIUM SIZE BOUGATSA WITH CUSTARD

590g | 64

170°-180° | 35-40'

**01.03.702**

**STRUDEL ΜΗΛΟΥ ΜΕ ΣΤΑΦΙΔΑ & ΑΜΥΓΔΑΛΟ**

APPLE STRUDEL WITH RAISINS AND ALMONDS

210g | 25 | 100

170°-180° | 20-25'

**01.03.151**

**CHOCO + FLORA ΜΕ OREO**

CHOCO FLORA WITH OREO

180g | 18 | 100

170°-180° | 35-40'

WWW.PORTOKALIDISFAMILY.COM

Κάθε μπουκιά γεμάτη αγάπη
για μικρούς και μεγάλους

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

WWW.PORTOKALIDISFAMILY.COM

# Μίνι προϊόντα | Mini pastry products

## MINI 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.

WWW.PORTOKALIDISFAMILY.COM

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:** 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 μικροκυμμάτων.

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 PAS TRIES WITH BUTTER AND FETA CHEESE

40g 4kg 100

170°-180° 15-20'

**01.10.501**

## ΣΦΟΛΙΑΤΑΚΙΑ ΜΕ ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ

MINI PASTRIES PASTRIESWITH SAUSAGE

35g 5kg 100

170°-180° 15-20'

**01.03.102**

## ΜΙΝΙ ΚΟΥΛΟΥΡΙ ΜΕ ΤΥΡΙ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ

MINI TRADITIONAL KOUROU WITH CHEESE

45g 4,5kg 100

35°-40° 70-75% 30' / 170°-180° 15-20'

**01.03.505**

## ΜΙΝΙ ΚΟΥΡΟΥ ΜΕ ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ

MINI TRADITIONAL KOUROU WITH SAUSAGE

40g 5kg 100

35°-40° 70-75% 30' / 170°-180° 15-20'

**01.08.903**

## ΜΙΝΙ ΚΟΥΡΟΥ ΟΛΙΚΗΣ ΠΟΛΥΣΠΟΡΟ ΜΕ ΑΝΘΟΤΥΡΟ

MINI KOUROU WITH WHOLEMEAL FLOUR MULTIGRAIN AND COTTAGE CHEESE

45g 4,5kg 100

35°-40° 70-75% 30' / 170°-180° 15-20'

**01.09.701**

## ΜΠΟΥΓΑΤΣΟΜΠΟΥΚΙΕΣ ΜΕ ΚΡΕΜΑ

BOUGATSA BITES WITH CUSTARD

40g 4,5kg 100

170°-180° 20-25'

WWW.PORTOKALIDISFAMILY.COM

**01.06.303**

**ΡΟΛΙΝΙΑ ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ & ΤΥΡΙ**

MINI ROLLS WITH SPINACH CHEESE

G 50g | 4kg | 100

170°-180° | 20-25'

**01.06.302**

**ΡΟΛΙΝΙΑ ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ**

MINI ROLLS WITH SPINACH

G 50g | 4kg | 100

170°-180° | 20-25'

**01.06.304**

**ΡΟΛΙΝΙΑ ΜΕ ΤΥΡΙ**

MINI ROLLS WITH CHEESE

G 50g | 4kg | 100

170°-180° | 20-25'

**02.10.404**

**ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΤΡΙΓΩΝΑΚΙ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ**

MINI TRIANGLES TRADITIONAL PASTRY WITH CHICKEN

G 50 | 4.5κ | 100

170°-180° | 20-25'

**02.10.406**

**ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΤΡΙΓΩΝΑΚΙ ΜΕ ΖΑΜΠΟΝ & ΜΠΕΪΚΟΝ**

MINI TRIANGLES TRADITIONAL PASTRY WITH HAM AND BACON

G 50g | 4.5κ | 100

170°-180° | 20-25'

**02.10.405**

**ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΤΡΙΓΩΝΑΚΙ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙ**

MINI TRIANGLES TRADITIONAL PASTRY WITH MUSHROOMS

G 50g | 4.5κ | 100

170°-180° | 20-25'

WWW.PORTOKALIDISFAMILY.COM

**01.06.305**

## ΡΟΛΙΝΙΑ ΜΕ ΠΑΤΑΤΑ

MINI ROLLS WITH POTATO

50g 4kg 100

170°-180° 20-25'

**01.06.308**

## ΡΟΛΙΝΙΑ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ & ΕΛΙΑ

MINI ROLLS WITH TOMATO AND OLIVES

50g 4kg 100

170°-180° 20-25'

**01.10.608**

## MINI ΜΕ ΓΡΑΒΙΕΡΑ

MINI HANDMADE PASTRY WITH GRUYERE CHEESE

35g 4kg 100

170°-180° 20-25'

**01.10.609**

## MINI ΜΕ ΓΡΑΒΙΕΡΑ & ΜΠΡΙΖΟΛΑ

MINI HANDMADE PASTRY WITH GRUYERE CHEESE & SMOKED PORK LOIN

35g 4kg 100

170°-180° 20-25'

**01.10.610**

## MINI ΜΕ CREAM CHEESE

MINI HANDMADE PASTRY WITH CREAM CHEESE

40g 4kg 100

170°-180° 20-25'

WWW.PORTOKALIDISFAMILY.COM

# Ελληνικό πρωινό με γαλλική φινέτσα και ακαταμάχητη γεύση

# Greek breakfast in French style with irresistible taste

WWW.PORTOKALIDISFAMILY.COM

# Κρουασάν | Croissant

WWW.PORTOKALIDISFAMILY.COM

## 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.

WWW.PORTOKALIDISFAMILY.COM

ΟΔΗΓΙΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ:
Τοποθετείτε τα προϊόντα εκτός κατάψυξης σε αντικολλητικό 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 μικροκυμμάτων.

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
**MINI ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΜΑΡΓΑΡΙΝΗΣ 20ΓΡ. / 25.ΓΡ**
MINI CROISSANT 20GR. / 25GR.

20g 25g | 8κg | 77

35°-40° | 70-75% | 60′ / 170°-180° | 15-20′

## 02.07.506
**MINI ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΜΠΑΤΟΝ ΜΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑ**
MINI CHOCOLATE CROISSANT

35 | 55 | 77

170°-180° | 15-20′

WWW.PORTOKALIDISFAMILY.COM

## 02.07.013
**ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΜΕ ΠΡΑΛΙΝΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑ**

95 | 48 | 80

170°-180° | 20-25′

## 02.07.509
**MINI 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

WWW.PORTOKALIDISFAMILY.COM

# 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.

WWW.PORTOKALIDISFAMILY.COM

**02.01.006**

## GIGA ΛΟΥΚΟΥΜΑΔΕΣ ΜΕ ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ ΖΑΧΑΡΗΣ

GIGA DONUTS WITH SUGAR

140g 12 72

**02.01.007**

## GIGA DONUTS ΜΕ ΓΕΜΙΣΗ ΠΡΑΛΙΝΑΣ & ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

GIGA CHOCOLATE DONUTS WITH HAZELNUT PRALINE

150g 18 72

WWW.PORTOKALIDISFAMILY.COM

οικογένεια
**ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΔΗ**

εδώ ζυμώνουμε εμείς

ΚΕΝΤΡΙΚΟ Ο.Τ. 49/ ΔΑ 9 Βι.Πε Σίνδου,
ΤΚ 57022, Θεσσαλονίκη
**Τ.(+30) 2310 797 797**
**F.(+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**
ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ: **Τ.(+30) 26510 57033**

**Follow us:**
Portokalidis Family
Portokalidis Family
SkgPortokalidis
Οικογένεια Πορτοκαλίδη