



FAMILY

Κλασικές Γεύσεις

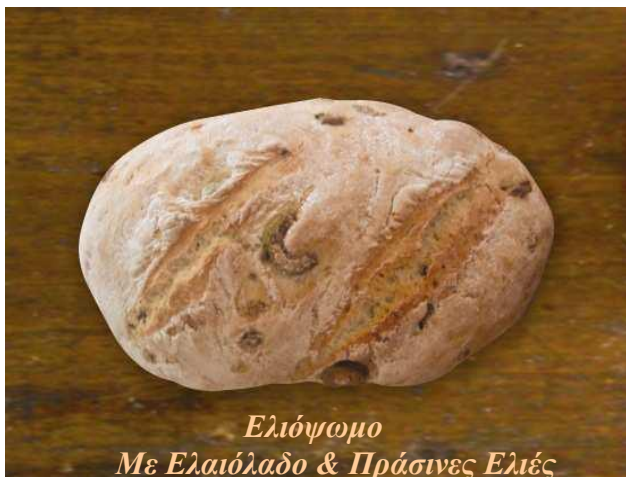
Μαλακή Ψίχα, Πλούσια Γεύση & Φρεσκάδα

ΚΤΨ 470γρ ΨΗΜ 420γρ
ΠΡΦ 240⁰ ΣΤΟΦΑ ΟΧΙ
ΨΗΣ 180⁰ 23 – 24 min



Μαργαρίτα

ΚΤΨ 400γρ ΨΗΜ 350γρ
ΠΡΦ 240⁰ ΣΤΟΦΑ ΟΧΙ
ΨΗΣ 180⁰ 18 – 20 min



Ελιόψωμο

Με Ελαιόλαδο & Πράσινες Ελιές

ΚΤΨ 330γρ ΨΗΜ 300γρ
ΠΡΦ 240⁰ ΣΤΟΦΑ ΟΧΙ
ΨΗΣ 180⁰ 18 – 20 min



Φραντζόλα Ολικής

ΚΤΨ 450γρ ΨΗΜ 400γρ
ΠΡΦ 240⁰ ΣΤΟΦΑ ΟΧΙ
ΨΗΣ 180⁰ 25 – 26 min



Φόρμα Σίτου

ΚΤΨ 340γρ ΨΗΜ 300γρ
ΠΡΦ 240⁰ ΣΤΟΦΑ ΟΧΙ
ΨΗΣ 180⁰ 23 – 24 min



Φόρμα Ολικής

ΚΤΨ 400γρ ΨΗΜ 350γρ
ΠΡΦ 240⁰ ΣΤΟΦΑ ΟΧΙ
ΨΗΣ 180⁰ 23 – 24 min



Τα προϊόντα ζυμώνονται χωρίς πρόσθετα συντηρητικά ή χρωστικές ουσίες



Φόρμα Σίκαλης
Από Αλεύρι & Προζύμι Σίκαλης

Επικαλυμμένη με Βρώμη
ΚΤΨ 400γρ ΨΗΜ 350γρ
ΠΡΦ 240° ΣΤΟΦΑ ΟΧΙ
ΨΗΣ 180° 23 – 24 min



Φόρμα Ω3
Πλούσιο σε Ω3 Λιπαρά

Βοηθά στο καρδιακό & Αγγειακό σύστημα
ΚΤΨ 400γρ ΨΗΜ 350γρ
ΠΡΦ 240° ΣΤΟΦΑ ΟΧΙ
ΨΗΣ 180° 23 – 24 min



Μοναστηριακό

Με Ελαιόλαδο-Φυτικό προζύμι-Σκληρό Αλεύρι
ΚΤΨ 500γρ ΨΗΜ 450γρ
ΠΡΦ 240° ΣΤΟΦΑ ΟΧΙ
ΨΗΣ 180° 23 – 24 min



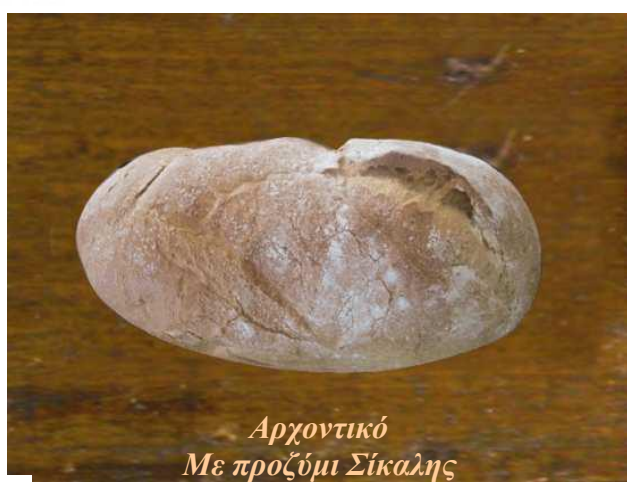
Πινακωτή
Τραγανή Κόρα – Μεγάλη Κυψέλωση

Με σταρένιο Αλεύρι & Ελαιόλαδο
ΚΤΨ 350γρ ΨΗΜ 300γρ
ΠΡΦ 240° ΣΤΟΦΑ ΟΧΙ
ΨΗΣ 180° 23 – 24 min



Ζυμωτό
Λαχταριστή Φρατζόλα

Φυτικό προζύμι- Ελαιόλαδο-Κίτρινο Αλεύρι
ΚΤΨ 500γρ ΨΗΜ 450γρ
ΠΡΦ 240° ΣΤΟΦΑ ΟΧΙ
ΨΗΣ 180° 23 – 24 min



Αρχοντικό
Με προζύμι Σίκαλης

Πλάθεται αργά με τον παραδοσιακό τρόπο
ΚΤΨ 530γρ ΨΗΜ 480γρ
ΠΡΦ 240° ΣΤΟΦΑ ΟΧΙ
ΨΗΣ 180° 27 – 28 min





Στριφτό

Με σκληρό Αλεύρι & Καβουρντισμένη Βύμη

2 φορές ζυμωμένο
ΚΤΨ 470γρ ΨΗΜ 400γρ
ΠΡΦ 240⁰ ΣΤΟΦΑ ΟΧΙ
ΨΗΣ 180⁰ 25 – 26 min



Αρτός

Κλασική Ελληνική Συνταγή

Ψημένο σε πέτρινο Φούρνο
ΚΤΨ 470γρ ΨΗΜ 400γρ
ΠΡΦ 240⁰ ΣΤΟΦΑ ΟΧΙ
ΨΗΣ 180⁰ 25 – 26 min



Σουσαμένιο

Κλασική Φρατζόλα με Σουσάμι

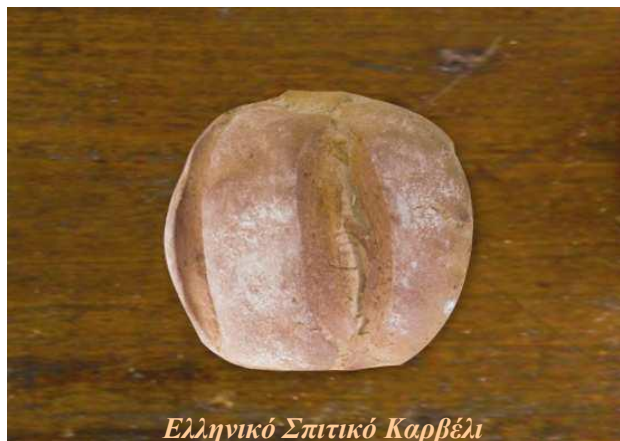
ΚΤΨ 470γρ ΨΗΜ 400γρ
ΠΡΦ 240⁰ ΣΤΟΦΑ ΟΧΙ
ΨΗΣ 180⁰ 25 – 26 min



Ανάλατο

Υγιεινό Χωρίς Μαγ Αλάτι

ΚΤΨ 400γρ ΨΗΜ 350γρ
ΠΡΦ 240⁰ ΣΤΟΦΑ ΟΧΙ
ΨΗΣ 180 25 – 26 min



Ελληνικό Σπιτικό Καρβέλι

Με Φυσικό προζύμι & Αλεύρι Από Σκληρό Σιτάρι

ΚΤΨ 420γρ ΨΗΜ 380γρ
ΠΡΦ 240⁰ ΣΤΟΦΑ ΟΧΙ
ΨΗΣ 180⁰ 27 – 28 min



Λαγάνα

Πλασμένη στο χέρι με Άφθονο Σουσάμι

ΚΤΨ 780γρ ΨΗΜ 700γρ
ΠΡΦ 240⁰ ΣΤΟΦΑ ΟΧΙ
ΨΗΣ 180⁰ 12 – 13 min

Τα προϊόντα ζυμώνονται χωρίς πρόσθετα συντηρητικά ή χρωστικές ουσίες



FITNESS

3 Αλεύρια: Σίκαλης-Ολικής-Σταρένιο

Με Ηλιοσπορο – Λινάρι – Σόγια – Σουσάμι

ΚΤΨ 400γρ ΨΗΜ 380γρ
ΠΡΦ 240⁰ ΣΤΟΦΑ ΟΧΙ
ΨΗΣ 180⁰ 25 – 26 min



Γερμανικό Οκτάσπορο

Αλεύρι: Σίκαλης – Ολικής, προζύμι Σίκαλης

Ηλιοσπορο Λινάρι, Σόγια, Σίκαλη, Σουσάμι, Βρώμη

ΚΤΨ 540γρ ΨΗΜ 500γρ
ΠΡΦ 240⁰ ΣΤΟΦΑ ΟΧΙ
ΨΗΣ 180⁰ 33 – 35 min



Γερμανικό Χωριάτικο
Αυθεντική Κλασσική Γερμανική Συνταγή

Πλασμένο σε καλαμωτό καλάθι

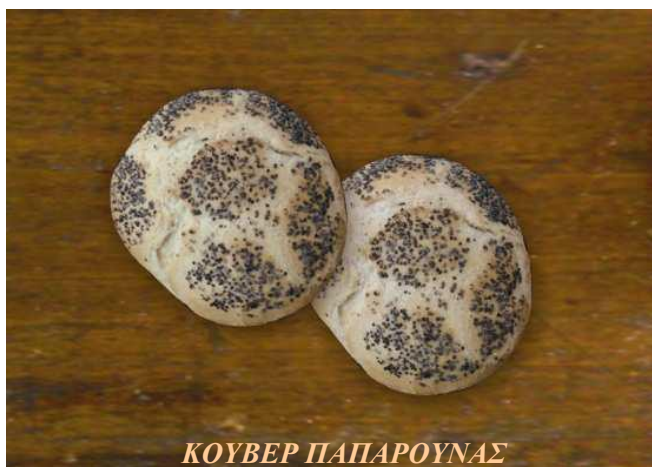
ΚΤΨ 540γρ ΨΗΜ 500γρ
ΠΡΦ 240⁰ ΣΤΟΦΑ ΟΧΙ
ΨΗΣ 180⁰ 33 – 35 min



Κουβέρ Πολύσπορο
Με 8 σπόρους Δημητριακών

Ηλιοσπορο Λινάρι, Σόγια, Σίκαλη, Σουσάμι, Βρώμη

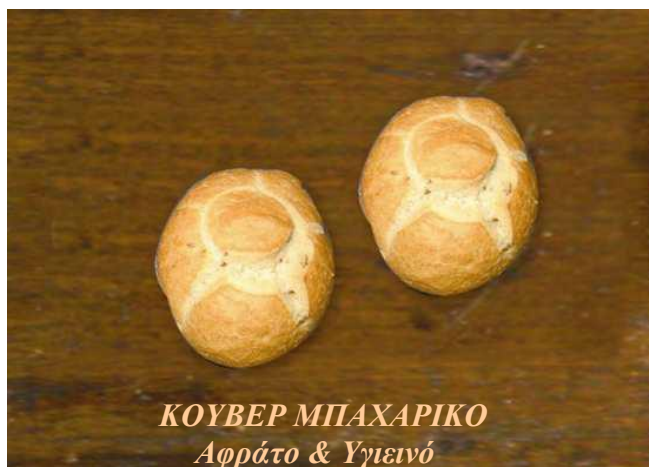
ΚΤΨ 45γρ ΨΗΜ 35γρ
ΠΡΦ 220⁰ ΣΤΟΦΑ ΟΧΙ
ΨΗΣ 180⁰ 8 – 10 min



ΚΟΥΒΕΡ ΠΑΠΑΡΟΥΝΑΣ

Αλεύρι Σίτον & Παπαρουνόσποροι

ΚΤΨ 45γρ ΨΗΜ 35γρ
ΠΡΦ 220⁰ ΣΤΟΦΑ ΟΧΙ
ΨΗΣ 180⁰ 8 – 10 min



ΚΟΥΒΕΡ ΜΠΑΧΑΡΙΚΟ

Αφράτο & Υγιεινό

Αλεύρι Σίτον & Ποικιλία Μπαχαρικών

ΚΤΨ 45γρ ΨΗΜ 35γρ
ΠΡΦ 220⁰ ΣΤΟΦΑ ΟΧΙ
ΨΗΣ 180⁰ 8 – 10 min



ΚΟΥΒΕΡ ΣΟΥΣΑΜΙ

Αλεύρι Σίτον & Μπόλικο Σουσάμι
ΚΤΨ 45γρ ΨΗΜ 35γρ
ΠΡΦ 220⁰ ΣΤΟΦΑ ΟΧΙ
ΨΗΣ 180⁰ 8 – 10 min



Panino
Ιταλική Πρόταση για Σαντονιτο

Με Ελαιόλαδο & Πολύ Ψίχα
ΚΤΨ 160γρ ΨΗΜ 125γρ
ΠΡΦ 240⁰ ΣΤΟΦΑ ΟΧΙ
ΨΗΣ 180⁰ 12 – 14 min



ΣΤΑΦΙΔΟΨΩΜΟ

Αλεύρι Σίτον- Κανέλλα – Ολόκληρη Σταφίδα
ΚΤΨ 60γρ ΨΗΜ 50γρ
ΠΡΦ 180⁰ ΣΤΟΦΑ ΟΧΙ
ΨΗΣ 160⁰ 7 – 9 min



Τσιαπατάκι Αρχοντικό

Με προζύμι Σίκαλης
ΚΤΨ 110γρ ΨΗΜ 90γρ
ΠΡΦ 240⁰ ΣΤΟΦΑ ΟΧΙ
ΨΗΣ 180⁰ 12 – 14 min



ΤΣΙΑΠΑΤΑΚΙ ΡΙΓΑΝΗ

ΙΤΑΛΙΚΗ ΣΥΝΤΑΓΗ
ΚΤΨ 110γρ ΨΗΜ 90γρ
ΠΡΦ 240⁰ ΣΤΟΦΑ ΟΧΙ
ΨΗΣ 180⁰ 12 – 14 min



ΤΣΙΑΠΑΤΙΝΙ NATURAL

ΙΤΑΛΙΚΗ ΣΥΝΤΑΓΗ με Ελαιόλαδο
ΚΤΨ 7,5 κιλά / κιβώτιο
ΠΡΦ 240⁰ ΣΤΟΦΑ ΟΧΙ
ΨΗΣ 180⁰ 8 – 10min



Τα προϊόντα ζυμώνονται χωρίς πρόσθετα συντηρητικά ή χρωστικές ουσίες



ΤΣΟΥΡΕΚΙ ΜΙΚΡΟ

Παραδοσιακό – Καλοζυμωμένο – Φυσικό Προζύμι

ΚΤΨ 60γρ ΨΗΜ 50γρ
ΠΡΦ 180° ΣΤΟΦΑ ΟΧΙ
ΨΗΣ 160° 7 – 9 min



ΤΣΟΥΡΕΚΙ ΜΕΓΑΛΟ

Παραδοσιακό – Καλοζυμωμένο – Φυσικό Προζύμι

ΚΤΨ 490γρ ΨΗΜ 450γρ
ΠΡΦ 180° ΣΤΟΦΑ ΟΧΙ
ΨΗΣ 160° 22 – 24 min



ΚΟΥΛΟΥΡΙ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

Παραδοσιακό – Αφράτη Ζύμη– Πολύ Σουσάμι

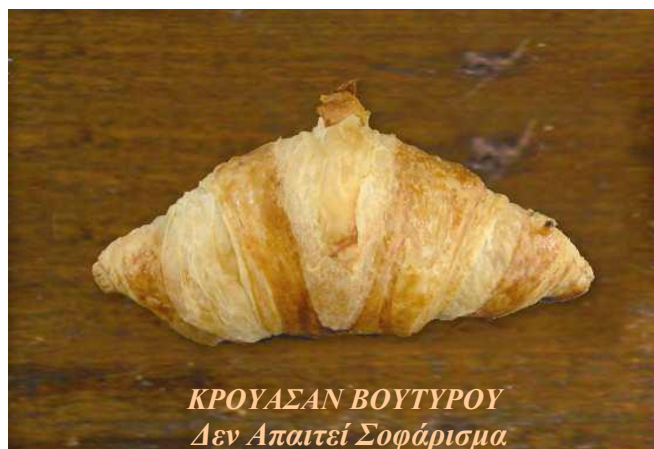
ΚΤΨ 93γρ ΨΗΜ 75γρ
ΠΡΦ 240° ΣΤΟΦΑ ΟΧΙ
ΨΗΣ 180° 8 – 9 min



ΜΠΑΣΤΟΥΝΙ

Σταρένιο Αλεύρι – Αφράτο – Μαλακή Ψύχα- Σουσάμι

ΚΤΨ 95γρ ΨΗΜ 80γρ
ΠΡΦ 240° ΣΤΟΦΑ ΟΧΙ
ΨΗΣ 180° 12 – 13 min



ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΒΟΥΤΥΡΟΥ

Δεν Απαιτεί Σοφάρισμα

Από Αγνά Υλικά. Περιέχει 24% ΕκλεκτόΒούτυρο

ΚΤΨ 93γρ ΨΗΜ 75γρ
ΠΡΦ 180° ΣΤΟΦΑ ΟΧΙ
ΨΗΣ 160° 23 – 25 min



ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΒΟΥΤΥΡΟΥ mini

Δεν Απαιτεί Σοφάρισμα

Από Αγνά Υλικά. Περιέχει 24% ΕκλεκτόΒούτυρο

ΚΤΨ 25γρ ΨΗΜ 20γρ
ΠΡΦ 180° ΣΤΟΦΑ ΟΧΙ
ΨΗΣ 160° 21 – 23 min



Τα προϊόντα ζυμώνονται χωρίς πρόσθετα συντηρητικά ή χρωστικές ουσίες



ΚΑΝΕΛΛΑ ΣΤΡΙΦΤΟ mini

Δεν Απαιτεί Σοφάρισμα

Στριφτή Ζύμη με έντονη γεύση Κανέλλας

ΚΤΨ 93γρ ΨΗΜ 75γρ

ΠΡΦ 180° ΣΤΟΦΑ ΟΧΙ

ΨΗΣ 160° 23 – 25 min



ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

Δεν Απαιτεί Σοφάρισμα

Αυθεντική Γαλλική Συνταγή

ΚΤΨ 75γρ ΨΗΜ 65γρ

ΠΡΦ 180° ΣΤΟΦΑ ΟΧΙ

ΨΗΣ 160° 23 – 25 min



ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ mini

Δεν Απαιτεί Σοφάρισμα

Από Αγνά Υλικά. Περιέχει 21% Εκλεκτό Βούτυρο

ΚΤΨ 93γρ ΨΗΜ 75γρ

ΠΡΦ 180° ΣΤΟΦΑ ΟΧΙ

ΨΗΣ 160° 23 – 25 min



MAPLE PECAN PLAIT

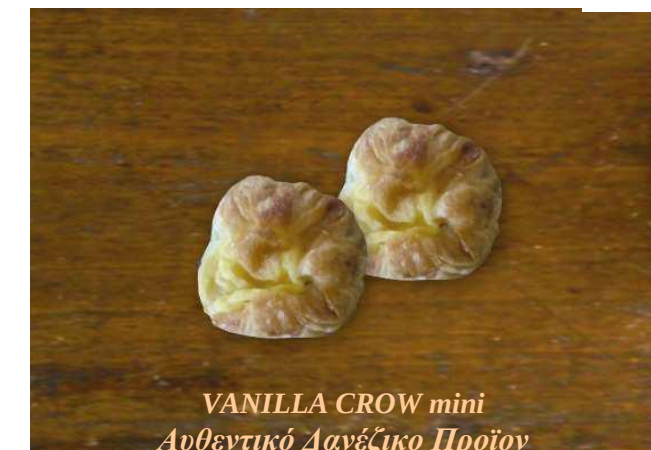
Αυθεντικό Δανέζικο Γλυκό

Δανέζικο Φύλλο- Ολόκληρα PECAN – Σιρόπι MAPLE

ΚΤΨ 95γρ ΨΗΜ 85γρ

ΠΡΦ 180° ΣΤΟΦΑ ΟΧΙ

ΨΗΣ 160° 23 – 25 min



VANILLA CROW mini

Αυθεντικό Δανέζικο Προϊόν

Κρέμα Βανίλιας- Γαρνιρισμένο με Γλάσο με βάση Αμύγδαλο

ΚΤΨ 93γρ ΨΗΜ 75γρ

ΠΡΦ 180° ΣΤΟΦΑ ΟΧΙ

ΨΗΣ 160° 20 – 22 min



MAPLE PECAN PLAIT mini

Αυθεντικό Δανέζικο Γλυκό

Δανέζικο Φύλλο- Ολόκληρα PECAN – Σιρόπι MAPLE

ΚΤΨ 41γρ ΨΗΜ 35γρ

ΠΡΦ 180° ΣΤΟΦΑ ΟΧΙ

ΨΗΣ 160° 20 – 22 min

Τα προϊόντα ζυμώνονται χωρίς πρόσθετα συντηρητικά ή χρωστικές ουσίες



Μπαγκέτα με Σουσάμι

ΚΤΨ 440γρ ΨΗΜ 400γρ
180° 23 – 24 min



Μπαγκέτα Γαλλική

ΚΤΨ 280γρ ΨΗΜ 250γρ
180° 14 – 16 min



Μπαγκέτα του Αγρού

ΚΤΨ 440γρ ΨΗΜ 400γρ
180° 23 – 24 min



Μπαγκέτα Γαλλική

ΚΤΨ 140γρ ΨΗΜ 125γρ
180° 12 – 13 min



