

FOOD



STORIES

Τρόπος Ετοιμασίας

Προϊόντα πανέ



Τηγανίστε με φριτέζα η τηγάνι σε λάδι ζεστό στους 160°C σύμφωνα με τις οδηγίες που βλέπετε στην συσκευασία και μέχρι το προϊόν να ανέβει και να μείνει στην επιφάνεια



Αλείψτε με λάδι τα προϊόντα πανέ και ψήστε τα στον Φούρνο στους 180-200°C σύμφωνα με τις οδηγίες που βλέπετε στην συσκευασία

Προϊόντα κρέατος & κιμά



Ψήστε όπως είναι κατεψυγμένα σε προθερμασμένη σχάρα ομοιόμορφα από κάθε πλευρά σύμφωνα με τις οδηγίες που βλέπετε στην συσκευασία.



Ψήστε όπως είναι κατεψυγμένα σε προθερμασμένο φούρνο στους 200°C ομοιόμορφα από κάθε πλευρά σύμφωνα με τις οδηγίες που βλέπετε στην συσκευασία



Ψήστε σε αντικολλητικό τηγάνι χωρίς λάδι, ομοιόμορφα την κάθε πλευρά, σύμφωνα με τις οδηγίες που βλέπετε στην συσκευασία.



Τοποθετήστε σε φούρνο μικροκυμάτων ρυθμίζοντας την ένταση και τον χρόνο σύμφωνα με τις οδηγίες που βλέπετε στην συσκευασία

Εάν τα ετοιμάσετε αφού αποψυχθούν, οι χρόνοι μειώνονται κατά περίπου 25-30% ανάλογα με τον όγκο του προϊόντος.

Σύμβολα

Σκεύη Προετοιμασίας



Ψήσιμο στο φούρνο



Ψήσιμο στο grill ή ψησταριά



Ψήσιμο στο τηγάνι



Τηγάνισμα στην φριτέζα



Ζέσταμα στο φούρνο μικροκυμάτων

Σύμβολα είδους κρέατος



Προϊόν από Βοδινό



Προϊόν από Χοιρινό



Προϊόν από Κοτόπουλο



Προϊόν από Κιμά



Προϊόν από Λαχανικά

ΚΟΤΟΜΠΟΥΚΙΕΣ

μπουκιές από ατόφιο στήθος κοτόπουλο πανέ

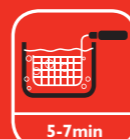


Βάρος: e 500gr

ΤΕΜΑΧΙΑ ΑΝΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: ~22-23

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ ΑΝΑ ΚΙΒΩΤΙΟ: 14

ΚΙΒΩΤΙΑ ΑΝΑ ΠΑΛΕΤΑ: 60





ΚΕΜΠΑΚ ΚΑΛΑΜΑΚΙ

από φρεσκοκομμένο κιμά με φρέσκο μαϊντανό και κρεμμύδι

Βάρος: € 570gr

ΤΕΜΑΧΙΑ ΑΝΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: 6
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ ΑΝΑ ΚΙΒΩΤΙΟ: 14
ΚΙΒΩΤΙΑ ΑΝΑ ΠΑΛΕΤΑ: 60

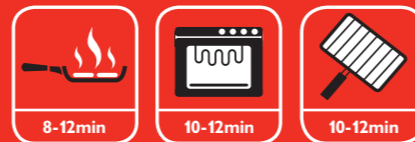


ΚΕΜΠΑΠΑΚΙΑ

ζουμερές μπουκιές από κιμά με φρέσκο μαϊντανό και κρεμμυδάκι

Βάρος: € 400gr

ΤΕΜΑΧΙΑ ΑΝΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: 16
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ ΑΝΑ ΚΙΒΩΤΙΟ: 14
ΚΙΒΩΤΙΑ ΑΝΑ ΠΑΛΕΤΑ: 60

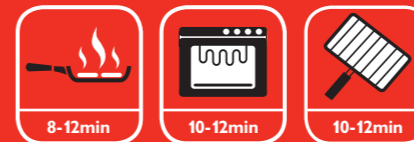


ΓΕΜΙΣΤΟ ΜΠΙΦΤΕΚΙ

ζουμερά γεμιστά μπιφτέκια από φρεσκοκομμένο κιμά

Βάρος: € 520gr

ΤΕΜΑΧΙΑ ΑΝΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: 4
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ ΑΝΑ ΚΙΒΩΤΙΟ: 14
ΚΙΒΩΤΙΑ ΑΝΑ ΠΑΛΕΤΑ: 60

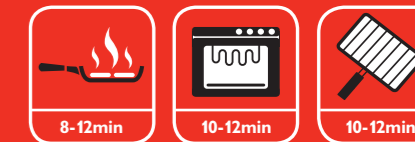


ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ

παραδοσιακό αφράτο μπιφτέκι μερίδας

Βάρος: € 600gr

ΤΕΜΑΧΙΑ ΑΝΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: 3
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ ΑΝΑ ΚΙΒΩΤΙΟ: 14
ΚΙΒΩΤΙΑ ΑΝΑ ΠΑΛΕΤΑ: 60



ΣΟΥΤΖΟΥΚΑΚΙΑ

παραδοσιακή πολιτική συνταγή με φρέσκο μαϊντανό και αρωματικά μπαχαρικά

Βάρος: € 480gr

ΤΕΜΑΧΙΑ ΑΝΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: 6
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ ΑΝΑ ΚΙΒΩΤΙΟ: 14
ΚΙΒΩΤΙΑ ΑΝΑ ΠΑΛΕΤΑ: 60

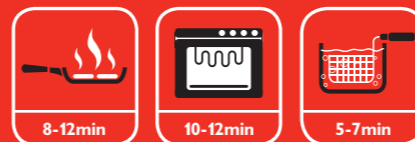


ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ ΣΜΥΡΝΑΪΙΚΑ

παραδοσιακή σμυρναϊκή συνταγή με φρέσκο μαϊντανό & αρωματικά μπαχαρικά

Βάρος: € 500gr

ΤΕΜΑΧΙΑ ΑΝΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: 25
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ ΑΝΑ ΚΙΒΩΤΙΟ: 14
ΚΙΒΩΤΙΑ ΑΝΑ ΠΑΛΕΤΑ: 60

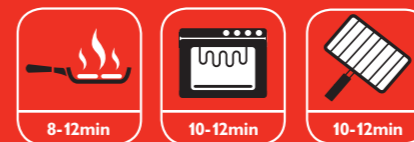


ΓΕΜΙΣΤΟ ΜΠΙΦΤΕΚΙ

με λευκό τυρί και ντομάτα

Βάρος: € 600gr

ΤΕΜΑΧΙΑ ΑΝΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: 2
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ ΑΝΑ ΚΙΒΩΤΙΟ: 14
ΚΙΒΩΤΙΑ ΑΝΑ ΠΑΛΕΤΑ: 60

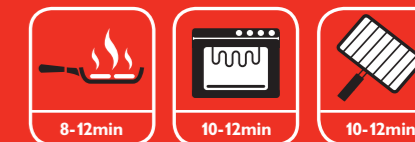


ΜΠΙΦΤΕΚΑΚΙΑ ΧΩΡΙΑΤΙΚΑ

ζουμερά και αφράτα, φτιαγμένα με παραδοσιακή συνταγή

Βάρος: € 585gr

ΤΕΜΑΧΙΑ ΑΝΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: 9
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ ΑΝΑ ΚΙΒΩΤΙΟ: 14
ΚΙΒΩΤΙΑ ΑΝΑ ΠΑΛΕΤΑ: 60





ΚΙΜΑΣ ΜΟΣΧΟΥ

φρεσκοκομμένος κιμάς από άπαχο μοσχαρίσιο κρέας



Βάρος: € 500gr

ΤΕΜΑΧΙΑ ΑΝΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: 2

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ ΑΝΑ ΚΙΒΩΤΙΟ: 14

ΚΙΒΩΤΙΑ ΑΝΑ ΠΑΛΕΤΑ: 60



ΚΙΜΑΣ ΧΟΙΡΙΝΟΣ

φρεσκοκομμένος κιμάς από άπαχο χοιρινό κρέας



Βάρος: € 500gr

ΤΕΜΑΧΙΑ ΑΝΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: 2

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ ΑΝΑ ΚΙΒΩΤΙΟ: 14

ΚΙΒΩΤΙΑ ΑΝΑ ΠΑΛΕΤΑ: 60



ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

μαλακό & ζουμερό στήθος φιλέτο κοτόπουλο με αρωματικά μπαχαρικά



Βάρος: € 500gr

ΤΕΜΑΧΙΑ ΑΝΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: 5

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ ΑΝΑ ΚΙΒΩΤΙΟ: 14

ΚΙΒΩΤΙΑ ΑΝΑ ΠΑΛΕΤΑ: 60



ΓΥΡΟΣ ΧΟΙΡΙΝΟΣ

ζουμερός γύρος με μπαχαρικά έτοιμος σε 2-3 λεπτά στο τηγάνι σας



Βάρος: € 500gr

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ ΑΝΑ ΚΙΒΩΤΙΟ: 14

ΚΙΒΩΤΙΑ ΑΝΑ ΠΑΛΕΤΑ: 60



Προθερμαίνουμε το τηγάνι και ρίχνουμε μια κουταλιά λάδι

Απλώνουμε τις φρέσες κομμένου προϊόντος στην επιφάνεια

Αφού «ασπρίσει» η πάνω μεριά, γυρίζουμε, ανακατεύουμε & ψήνουμε για 1min ακόμα



HAMBURGER ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ

κλασική αμερικάνικη συνταγή από μοσχαρίσιο φρεσκοκομμένο κιμά



Βάρος: € 520gr

ΤΕΜΑΧΙΑ ΑΝΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: 4

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ ΑΝΑ ΚΙΒΩΤΙΟ: 14

ΚΙΒΩΤΙΑ ΑΝΑ ΠΑΛΕΤΑ: 60



ΕΤΟΙΜΗ ΖΥΜΗ ΓΙΑ ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ

έτοιμο μείγμα για να πλάσετε τα δικά σας μπιφτεκία ή κεφτεδάκια



Βάρος: € 500gr

ΤΕΜΑΧΙΑ ΑΝΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: 2

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ ΑΝΑ ΚΙΒΩΤΙΟ: 14

ΚΙΒΩΤΙΑ ΑΝΑ ΠΑΛΕΤΑ: 60



ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΚΟΤΟΜΠΕΪΚΟΝ

μπουκιές ατόφιου στήθους κοτόπουλου, τυλιγμένες σε άπαχο καπνιστό μπέικον



Βάρος: € 480gr

ΤΕΜΑΧΙΑ ΑΝΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: 4

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ ΑΝΑ ΚΙΒΩΤΙΟ: 14

ΚΙΒΩΤΙΑ ΑΝΑ ΠΑΛΕΤΑ: 60



ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΧΟΙΡΙΝΟ

από μαλακό και ζουμερό κρέας, με παραδοσιακή συνταγή

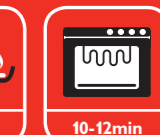


Βάρος: € Περίπου 400gr

ΤΕΜΑΧΙΑ ΑΝΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: 5

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ ΑΝΑ ΚΙΒΩΤΙΟ: 14

ΚΙΒΩΤΙΑ ΑΝΑ ΠΑΛΕΤΑ: 60





ΣΝΙΤΣΕΛ ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

.....

ατόφιο στήθος κοτόπουλο πανέ

 Βάρος: € 500gr

ΤΕΜΑΧΙΑ ΑΝΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: 2

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ ΑΝΑ ΚΙΒΩΤΙΟ: 14

ΚΙΒΩΤΙΑ ΑΝΑ ΠΑΛΕΤΑ: 60

 5-7min

 10-15min

 5-7min



ΦΙΛΕΤΑΚΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΠΑΝΕ

.....

ατόφιο φιλέτο παναρισμένο με φρυγανιά & νιφάδες δημητριακών

 Βάρος: € 500gr

ΤΕΜΑΧΙΑ ΑΝΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: Περίπου 6-7

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ ΑΝΑ ΚΙΒΩΤΙΟ: 14

ΚΙΒΩΤΙΑ ΑΝΑ ΠΑΛΕΤΑ: 60

 8-12min

 10-12min

 5-7min



ΡΟΛΑΚΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

.....

γεμιστά με μπέικον & κίτρινο τυρί, μαριναρισμένα με αρωματικά μπαχαρικά

 Βάρος: € Περίπου 500-600gr

ΤΕΜΑΧΙΑ ΑΝΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: 2

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ ΑΝΑ ΚΙΒΩΤΙΟ: 14

ΚΙΒΩΤΙΑ ΑΝΑ ΠΑΛΕΤΑ: 60

 30-40min



ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

.....

μαριναρισμένο με λεμόνι, μουστάρδα & μέλι

 Βάρος: € Περίπου 600gr

ΤΕΜΑΧΙΑ ΑΝΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: 3

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ ΑΝΑ ΚΙΒΩΤΙΟ: 14

ΚΙΒΩΤΙΑ ΑΝΑ ΠΑΛΕΤΑ: 60

 8-12min

 10-12min

 10-12min



CORDON BLUE

.....

γεμιστό ατόφιο φιλέτο κοτόπουλο με κίτρινο τυρί και χοιρινή ωμοπλάτη, πανέ

 Βάρος: € 500gr

ΤΕΜΑΧΙΑ ΑΝΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: 4

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ ΑΝΑ ΚΙΒΩΤΙΟ: 14

ΚΙΒΩΤΙΑ ΑΝΑ ΠΑΛΕΤΑ: 60

 6-10min

 12-17min

 6-10min



ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

.....

με αρακά, φασολάκι, καρότο, καλαμπόκι, πράσο, πιπεριά και κρεμμύδι.

 Βάρος: € 480gr

ΤΕΜΑΧΙΑ ΑΝΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: 4

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ ΑΝΑ ΚΙΒΩΤΙΟ: 14

ΚΙΒΩΤΙΑ ΑΝΑ ΠΑΛΕΤΑ: 60

 5-7min

 10-15min

 5-7min



ΦΙΛΕΤΑΚΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

.....

τρυφερά και ζουμερά φιλετάκια κοτόπουλο με αρωματικά μπαχαρικά

 Βάρος: € 500gr

ΤΕΜΑΧΙΑ ΑΝΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: Περίπου 7-8

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ ΑΝΑ ΚΙΒΩΤΙΟ: 14

ΚΙΒΩΤΙΑ ΑΝΑ ΠΑΛΕΤΑ: 60

 8-12min

 10-12min

 10-12min



ΜΠΙΦΤΕΚΑΚΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ

.....

ζουμερά και αφράτα, φτιαγμένα με σπιτική συνταγή

 Βάρος: € 480gr

ΤΕΜΑΧΙΑ ΑΝΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: 8

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ ΑΝΑ ΚΙΒΩΤΙΟ: 14

ΚΙΒΩΤΙΑ ΑΝΑ ΠΑΛΕΤΑ: 60

 8-12min

 10-12min

 10-12min



Θέλουν Μόνο Ζέσταμα!



Περιέχει: Δύο πίτες, με γύρο χοιρινό, μουστάρδα & κέτσαπ



Περιέχει: Δύο πίτες, με γύρο κοτόπουλο, μουστάρδα & κέτσαπ



Περιέχει: Δύο πίτες, με sis kebab, μουστάρδα και κέτσαπ



Περιέχει: Δύο πίτες, με doner kebab, μουστάρδα και κέτσαπ

ΠΡΟΤΑΣΗ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ

Αφού ζεσταθεί το προϊόν μπορείτε να προσθέσετε μερικές φέτες ντομάτας και κρεμμυδιού

ΠΡΟΪΟΝ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ ΑΝΑ ΚΟΥΤΑ	ΚΟΥΤΕΣ ΑΝΑ ΠΑΛΕΤΑ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ ΑΝΑ ΠΑΛΕΤΑ	ΘΕΡΜΙΔΕΣ ΑΝΑ ΜΕΡΙΔΑ	GDA ΑΝΑ ΜΕΡΙΔΑ
ΠΙΤΑ DONER KEBAP	15	48	720	470,75 kcal	24%
ΠΙΤΑ GYROS CHICKEN	15	48	720	405,60 kcal	20%
ΠΙΤΑ PORK GYROS	15	48	720	456,30 kcal	23%
ΠΙΤΑ SIS KEBAP	15	48	720	411,25 kcal	21%

READY IN:



KEEP AT:



WARM AT:



Περιέχει: 2 παραδοσιακές ελληνικές πίτες και 200γρ. doner kebab έτοιμο ψημένο



Περιέχει: 2 παραδοσιακές ελληνικές πίτες και 200γρ. γύρο κοτόπουλο έτοιμο ψημένο



Περιέχει: 2 παραδοσιακές ελληνικές πίτες και 200γρ. γύρο χοιρινό έτοιμο ψημένο



Περιέχει: 2 παραδοσιακές ελληνικές πίτες, 2 σουβλάκια χοιρινα, 2 σουβλάκια κοτόπουλο και 2 κερπαπάκια

ΠΡΟΤΑΣΗ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ

Αφού ζεσταθεί το προϊόν μπορείτε να προσθέσετε μερικές φέτες ντομάτας και κρεμμυδιού. Συνοδέψτε με στραγγιστό γιαούρτι ή "τζατζίκι".

ΠΡΟΪΟΝ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ ΑΝΑ ΚΟΥΤΑ	ΚΟΥΤΕΣ ΑΝΑ ΠΑΛΕΤΑ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ ΑΝΑ ΠΑΛΕΤΑ	ΘΕΡΜΙΔΕΣ ΑΝΑ ΜΕΡΙΔΑ	GDA ΑΝΑ ΜΕΡΙΔΑ
DONER KEBAP MEAL	10	96	960	1050 kcal	52,5%
CHICKEN GYROS MEAL	10	96	960	689,5 kcal	34,5%
PORK GYROS MEAL	10	96	960	945 kcal	47,3%
MIX GRILL MEAL	10	96	960	665 kcal	33,3%

READY IN:



KEEP AT:



WARM AT:





www.meze-foods.com

Κεντρικό | Headquarters | Hauptsitz

Λάκκωμα Χαλκιδικής ΤΚ: 63080 | Lakkoma Halkidikis PC: 63080

T: 0030 2399 051644-8 | F: 0030 2399 051649 | E: sales1@meze-foods.com

Υποκατάστημα Αθηνών | Athens Branch | Zweigstelle Athen

Πειραιώς 226, Ταύρος, Αθήνα | Peiraios 226, Tavros. Athens

T: 0030 210 9422 204 | F: 0030 210 9422 409 | E: sales1@meze-foods.com