Cooked Series

15.425.643 ΓΕΥΣΤΙΚΕΣ ΙΣΤΟΡΙΕΣ

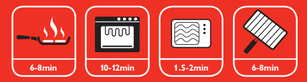
stohos
FOOD STORIES

Για 4 απλούς λόγους:

- ***Σταθερό αποτέλεσμα υψηλού επιπέδου***
- ***Γρήγορη προετοιμασία***
- ***Εξαιρετικά κερδοφόρο***
- ***Ελληνικής παραγωγής***

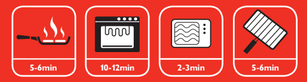
Τρόπος Ετοιμασίας

Προϊόντα κιμά



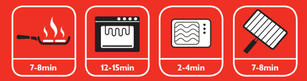
Θερμαίνουμε σε:
Τηγάνι για 6-8min στη μέγιστη θερμοκρασία
Φούρνο στους 160°C για 10-12min
Φούρνο μικροκυμάτων για στην ένταση med-max για 1,5-2min
Τοστιέρα ή grill στην μέγιστη θερμοκρασία για 6-8min

Προϊόντα γύρου



Θερμαίνουμε σε:
Τηγάνι για 5-6min στη μέγιστη θερμοκρασία
Φούρνο στους 160°C για 10-12min
Φούρνο μικροκυμάτων για στην ένταση med-max για 2-3min
Τοστιέρα ή grill στην μέγιστη θερμοκρασία για 5-6min

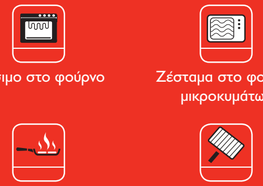
Κοτόπουλα-Χοιρινά



Θερμαίνουμε σε:
Τηγάνι για 7-8min στη μέγιστη θερμοκρασία
Φούρνο στους 160°C για 12-15min
Φούρνο μικροκυμάτων για στην ένταση med-max για 2-4min
Τοστιέρα ή grill στην μέγιστη θερμοκρασία για 7-8min

Σύμβολα

Σκεύη Προετοιμασίας



Ψήσιμο στο φούρνο

Ζέσταμα στο φούρνο μικροκυμάτων

Ψήσιμο στο τηγάνι

Ψήσιμο στο grill ή τοστιέρα

Σύμβολα είδους κρέατος

Προϊόν από Βοδινό

Προϊόν από Χοιρινό

Προϊόν από Κοτόπουλο

Προϊόν από Κιμά

Οι χρόνοι προετοιμασίας μειώνονται κατά περίπου 25-30% ανάλογα με τον όγκο του προϊόντος.

DONER KEBAB

Ψημένο doner ανατολής

Βάρος: ∈ 3Kgr

ΜΕΡΙΔΕΣ (100g) ΑΝΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: 30

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ ΑΝΑ ΠΑΛΕΤΑ: 160

5-6min | 10-12min | 2-3min | 5-6min

ΓΥΡΟΣ ΧΟΙΡΙΝΟΣ

Ψημένος γύρος χοιρινός

Βάρος: ∈ 3Kgr

ΜΕΡΙΔΕΣ (100g) ΑΝΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: 30

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ ΑΝΑ ΠΑΛΕΤΑ: 160

5-6min | 10-12min | 2-3min | 5-6min

ΚΙΜΑΣ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟΣ ΣΟΤΕ

Σοταρισμένος κιμάς μοσχαρίσιος

Βάρος: ∈ 3Kgr

ΜΕΡΙΔΕΣ (75g) ΑΝΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: 40

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ ΑΝΑ ΠΑΛΕΤΑ: 160

5-6min | 10-12min | 2-3min | 5-6min

ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΑΛΛΙΑ ΑΓΓΕΛΟΥ

Βραστό Φιλέτο κοτόπουλο

Βάρος: ∈ 3Kgr

ΜΕΡΙΔΕΣ (75g) ΑΝΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: 40

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ ΑΝΑ ΠΑΛΕΤΑ: 160

5-6min | 10-12min | 2-3min | 5-6min

ΓΥΡΟΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

Ψημένος γύρος κοτόπουλο

Βάρος: ∈ 3Kgr

ΜΕΡΙΔΕΣ (100g) ΑΝΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: 30

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ ΑΝΑ ΠΑΛΕΤΑ: 160

5-6min | 10-12min | 2-3min | 5-6min

PHILLY STEAK ΜΟΣΧΑΡΙ

Ψημένος γύρος μοσχαρίσιος

Βάρος: ∈ 3Kgr

ΜΕΡΙΔΕΣ (100g) ΑΝΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: 30

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ ΑΝΑ ΠΑΛΕΤΑ: 160

5-6min | 10-12min | 2-3min | 5-6min

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΟΜΜΑΤΑΚΙΑ

Ζουμερά κομματάκια από στήθος κοτόπουλου

Βάρος: ∈ 3Kgr

ΒΑΡΟΣ ΤΕΜΑΧΙΟΥ: 15-20g

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ ΑΝΑ ΠΑΛΕΤΑ: 160

5-6min | 10-12min | 2-3min | 5-6min

ΦΙΛΕΤΙΝΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ 15g

Ψημένα ζουμερά κομματάκια κοτόπουλου

Βάρος: ∈ 3Kgr

ΒΑΡΟΣ ΤΕΜΑΧΙΟΥ: 15g

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ ΑΝΑ ΠΑΛΕΤΑ: 160

5-6min | 10-12min | 2-3min | 5-6min

ΜΠΙΦΤΕΚΙ HAMBURGER

Ψημένο μπιφτέκι για Burger

Βάρος: ∈ 3Kgr

ΒΑΡΟΣ ΤΕΜΑΧΙΟΥ: 65 ή 110g

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ ΑΝΑ ΠΑΛΕΤΑ: 160

6-8min | 10-12min | 1.5-2min | 6-8min

ΜΠΙΦΤΕΚΑΚΙΑ ΧΩΡΙΑΤΙΚΑ

Ψημένα μπιφτεκάκια χωριάτικα «βομβίδια»

Βάρος: ∈ 3Kgr

ΒΑΡΟΣ ΤΕΜΑΧΙΟΥ: 50g

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ ΑΝΑ ΠΑΛΕΤΑ: 160

6-8min | 10-12min | 1.5-2min | 6-8min

BURGER ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

Ψημένο μπιφτέκι κοτόπουλο για burger

Βάρος: ∈ 3Kgr

ΒΑΡΟΣ ΤΕΜΑΧΙΟΥ: 110g

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ ΑΝΑ ΠΑΛΕΤΑ: 160

6-8min | 10-12min | 1.5-2min | 6-8min

ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ ΣΜΥΡΝΑΪΚΑ

Ψημένα Κεφτεδάκια Σμυρναίικα

Βάρος: ∈ 3Kgr

ΒΑΡΟΣ ΤΕΜΑΧΙΟΥ: 15g

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ ΑΝΑ ΠΑΛΕΤΑ: 160

6-8min | 10-12min | 1.5-2min | 6-8min

ΚΕΜΠΑΠΑΚΙΑ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

Ψημένα κεμπαπάκια Θεσσαλονίκης

Βάρος: ∈ 3Kgr

ΒΑΡΟΣ ΤΕΜΑΧΙΟΥ: 22g

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ ΑΝΑ ΠΑΛΕΤΑ: 160

6-8min | 10-12min | 1.5-2min | 6-8min

MINI ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

Ψημένα mini σουβλάκια κοτόπουλο

Βάρος: ∈ 3Kgr

ΒΑΡΟΣ ΤΕΜΑΧΙΟΥ: 30-35g

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ ΑΝΑ ΠΑΛΕΤΑ: 160

7-8min | 12-15min | 2-4min | 7-8min

ΜΠΟΥΚΙΕΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΜΠΕΪΚΟΝ

Ψημένες mini μπουκιές κοτομπέικον

Βάρος: ∈ 3Kgr

ΒΑΡΟΣ ΤΕΜΑΧΙΟΥ: 15g

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ ΑΝΑ ΠΑΛΕΤΑ: 160

7-8min | 12-15min | 2-4min | 7-8min

MINI ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΧΟΙΡΙΝΟ

Ψημένα mini σουβλάκια χοιρινό

Βάρος: ∈ 3Kgr

ΒΑΡΟΣ ΤΕΜΑΧΙΟΥ: 30-35g

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ ΑΝΑ ΠΑΛΕΤΑ: 160

7-8min | 12-15min | 2-4min | 7-8min

ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΧΟΙΡΙΝΟ

Ψημένο σουβλάκι χοιρινό χειροποίητο

Βάρος: ℮ 2Kgr

ΒΑΡΟΣ ΤΕΜΑΧΙΟΥ: 65-85g

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ ΑΝΑ ΠΑΛΕΤΑ: 160

7-8min | 12-15min | 2-3min | 7-8min

ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

Ψημένο σουβλάκι κοτόπουλο χειροποίητο

Βάρος: ℮ 3Kgr

ΒΑΡΟΣ ΤΕΜΑΧΙΟΥ: 75-80g

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ ΑΝΑ ΠΑΛΕΤΑ: 160

7-8min | 12-15min | 2-3min | 7-8min

ΚΕΜΠΑΠ ΚΑΛΑΜΑΚΙ

Ψημένο κεμπάπ καλαμάκι

Βάρος: ℮ 3Kgr

ΒΑΡΟΣ ΤΕΜΑΧΙΟΥ: 80g

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ ΑΝΑ ΠΑΛΕΤΑ: 160

6-8min | 10-12min | 1.5-2min | 6-8min

ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΠΕΪΚΟΝ

Ψημένο σουβλάκι κοτομπέικον

Βάρος: ℮ 3Kgr

ΒΑΡΟΣ ΤΕΜΑΧΙΟΥ: 100g

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ ΑΝΑ ΠΑΛΕΤΑ: 160

7-8min | 12-15min | 2-3min | 7-8min

ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ 110g

Ψημένο φιλέτο Κοτόπουλο

Βάρος: ℮ 3Kgr

ΒΑΡΟΣ ΤΕΜΑΧΙΟΥ: 110g

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ ΑΝΑ ΠΑΛΕΤΑ: 160

7-8min | 12-15min | 2-4min | 7-8min

ΛΩΡΙΔΕΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

Ψημένες λωρίδες κοτόπουλου

Βάρος: ℮ 3Kgr

ΒΑΡΟΣ ΤΕΜΑΧΙΟΥ: 15-25g

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ ΑΝΑ ΠΑΛΕΤΑ: 160

5-6min | 12-15min | 2-4min | 7-8min

ΦΙΛΕΤΙΝΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ 40g

Ψημένα ζουμερά φιλετάκια κοτόπουλο

Βάρος: ℮ 3Kgr

ΒΑΡΟΣ ΤΕΜΑΧΙΟΥ: 40g

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ ΑΝΑ ΠΑΛΕΤΑ: 160

7-8min | 12-15min | 2-4min | 7-8min

ΦΙΛΕΤΑΚΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ 60g

Ψημένα φιλετάκια κοτόπουλο

Βάρος: ℮ 3Kgr

ΒΑΡΟΣ ΤΕΜΑΧΙΟΥ: 50-60g

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ ΑΝΑ ΠΑΛΕΤΑ: 160

7-8min | 12-15min | 2-4min | 7-8min

ΟΙ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΜΑΣ

Η εταιρία μας είναι πιστοποιημένη με τα πιο αυστηρά συστήματα ελέγχου ποιότητας BRC και IFS

stohos
FOOD STORIES

Cooked Series

Και τώρα...
Ας δημιουργήσουμε!

15.425.643 ΓΕΥΣΤΙΚΕΣ ΙΣΤΟΡΙΕΣ

www.stohos-foods.com

ΕΛΙΧΡΙΟΝ

www.stohos-foods.com

Κεντρικό | Headquarters | Hauptsitz

Λάκκωμα Χαλκιδικής ΤΚ: 63080 | Lakkoma Halkidikis PC: 63080

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