

ADS SERVE DIFF
RY PURPOSES.
BUN ENHANCES
TERS BY ADDING
LIGHT SWEET-
READS PROVIDE
CRISPNESS
D, MAKING THEM
SANDWICHES.



Bread
Box

made with love

THE BREAD
THAT BUILDS
YOUR MENU



Bread Box

made with love



Ο συνδετικός σας κρίκος με τα αρτοποιήματα όλου του κόσμου.

*Ιδιαίτερες “εθνικ” προτάσεις αρτοποιημάτων
από κουλτούρες που έρχονται από κάθε ακρη του κόσμου.”*





Ιστορία

Το **Breadbox** ξεκίνησε την δραστηριότητα του το 2004 με όραμα να δημιουργήσει μια γκάμα αρτοσκευασμάτων που θα αποτελέσει τη βάση των γευστικών τάσεων που δημιουργούνται από τις παγκόσμιες κουζίνες στο γαστρονομικό χάρτη της Ευρώπης και κατά συνέπεια να καλύψει την ανάγκη και το πάθος των επαγγελματιών να δημιουργήσουν και να εξελίξουν τα προϊόντα που προσφέρουν.

Η γκάμα αρτοσκευασμάτων του **Breadbox** περιλαμβάνει κουλτούρες όπως την Αμερικάνικη, Γαλλική, Ιταλική, Ελληνική και ανατολίτικη λόγω των ιδιαίτερων γεύσεων και των μοναδικών υλικών που χρησιμοποιούν. Το αλεύρι, το βούτυρο, το νερό, η μαγιά, οι σπόροι και οι καρποί των φυτών, αποτελούν πηγή έμπνευσης και δημιουργικότητας για αυθεντικά προϊόντα που χαρακτηρίζουν την παγκόσμια γαστρονομία.





made with love

Κατηγορίες Προϊόντων

.....



Ελληνικές Πίτες
& Ψωμιά
6-9



Burger Buns
10-15



Subs, Hot Dogs,
& Buns
16-19



Pizza
20-21

.....

Περιγραφή εικονιδίων καταλόγου:

.....



Μέγεθος Προϊόντος

.....



Βάρος Προϊόντος

.....



Κιβώτια ανά Παλέτα

.....



Τεμάχια ανά Κιβώτιο

.....





“Ελληνικές Πίτες & Ψωμιά”

Breadbox

Πίτα. Φτιαγμένη για να τυλίγει.

Η πίτα για γύρο έχει τις ρίζες της στα παραδοσιακά μεσογειακά επίπεδα ψωμιά, που ψήνονταν σε πέτρα ή μεταλλική επιφάνεια από την αρχαιότητα.

Στην Ελλάδα εξελίχθηκε σε πιο μαλακή, ελαστική και ανθεκτική μορφή, ιδανική για να τυλίγει γενναιόδωρες, ζουμερές γεμίσεις.

Η επιτυχία της δεν οφείλεται μόνο στη γεύση, αλλά και στη λειτουργικότητά της: παραμένει εύκαμπτη όταν ζεσταθεί, απορροφά τους χυμούς χωρίς να διαλύεται και ψήνεται στιγμιαία για να αποκτήσει ελαφρύ ρόδισμα και άρωμα.

Σήμερα, η πίτα για γύρο δεν είναι απλώς ψωμί, είναι το στοιχείο που «δένει» όλα τα υλικά και μετατρέπει ένα απλό γεύμα σε αυθεντική ελληνική εμπειρία.







10 cm



ΠΙΤΑ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΝΟ 10

Ελληνική πίτα 10 εκ., έτοιμη σε 1'! Ιδανική για δημιουργίες finger food.

Τρόποι Προετοιμασίας

Χρόνος Ψσίματος: 1'

Αφού το έχετε αποψύξει, ψεκάστε με νερό πριν ζεσάνετε το προϊόν.

10 cm

40g.

68

100pc.



Κωδικός Προϊόντος: 03-02-374

16cm



ΠΙΤΑ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΝΟ 16

Η παραδοσιακή Ελληνική πίτα διαμέτρου 16 εκ., ιδανική για το Γυράδικο.

Τρόποι Προετοιμασίας

Χρόνος Ψσίματος: 1'

Αφού το έχετε αποψύξει, ψεκάστε με νερό πριν ζεσάνετε το προϊόν.

16cm

65g.

40

120pc.



Κωδικός Προϊόντος: 03-02-273

17cm



ΠΙΤΑ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΝΟ 17

Η παραδοσιακή Ελληνική πίτα διαμέτρου 17 εκατοστών, ιδανική για το Γυράδικο.

Τρόποι Προετοιμασίας

Χρόνος Ψσίματος: 1'

Αφού το έχετε αποψύξει, ψεκάστε με νερό πριν ζεσάνετε το προϊόν.

17cm

90g.

40

120pc.



Κωδικός Προϊόντος: 03-02-273



17cm



ΠΙΤΑ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙΣΙΑ ΝΟ 17

Ελληνική πίτα Καλαμποκίσια 17 εκ., έτοιμη σε 1' να υποδεχτεί κάθε δημιουργία σας.

Τρόποι Προετοιμασίας

Χρόνος Ψησίματος: 1'

Αφού το έχετε αποψύξει, ψεκάστε με νερό πριν ζεσάνετε το προϊόν.

17cm

80g.

40

120pc.



Κωδικός Προϊόντος: 03-02-426

21cm



ΠΙΤΑ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΝΟ 21

Η παραδοσιακή Ελληνική πίτα διαμέτρου 21 εκατοστών, ιδανική για «σκεπαστές» και εναλλακτικά «roll ups».

Τρόποι Προετοιμασίας

Χρόνος Ψησίματος: 1'

Αφού το έχετε αποψύξει, ψεκάστε με νερό πριν ζεσάνετε το προϊόν.

21cm

90g.

40

72pc.



Κωδικός Προϊόντος: 03-02-273

15,5cm



ΨΩΜΑΚΙ ΖΥΜΩΤΟ 200G

Το ζυμωτό ψωμάκι φωλιαστό είναι η ιδανική επιλογή για ένα παραδοσιακό, χειροποίητο ψωμί με πλούσια γεύση.

Τρόποι Προετοιμασίας

ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ: 3-4' (μέχρι να ροδίσει)

ΒΑΘΜΟΙ: 180° C (Αντιστάσεις)

15,5cm

200g.

25pc.



Κωδικός Προϊόντος: 06-01-038

14,5cm



ΨΩΜΑΚΙ ΖΥΜΩΤΟ 200G

Ζυμωμένο με φροντίδα, το ψωμάκι έχει διάμετρο 14,5cm ώστε να δημιουργήσετε τα απόλυτα χορταστικά sandwiches.

Τρόποι Προετοιμασίας

ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ: 3-4' (μέχρι να ροδίσει)

ΒΑΘΜΟΙ: 180° C (Αντιστάσεις)

14,5cm

125g.

45pc.



Κωδικός Προϊόντος: 06-01-039



Burger Buns – Η Βάση της Απόλαυσης

Τα burger buns γεννήθηκαν μαζί με το ίδιο το burger στις Ηνωμένες Πολιτείες στα τέλη του 19ου και στις αρχές του 20ού αιώνα. Όταν το μπιφτέκι άρχισε να σερβίρεται μέσα σε ψωμί για λόγους πρακτικότητας, δημιουργήθηκε η ανάγκη για ένα μαλακό αλλά ανθεκτικό ψωμάκι που να κρατά τους χυμούς χωρίς να διαλύεται.

Έτσι καθιερώθηκε το στρογγυλό, αφράτο bun με ελαφρώς γλυκιά γεύση και χρυσαφένιο ψήσιμο. Με την άνοδο των diners και της αμερικανικής κουλτούρας του street food, το burger bun έγινε αναπόσπαστο μέρος της εμπειρίας.

Σήμερα, αποτελεί τη βάση κάθε ποιοτικού burger, συνδυάζοντας απαλότητα, σταθερότητα και ισορροπία γεύσης σε κάθε δάγκωμα.

Με διακριτική γλυκύτητα και χρυσαφένιο ψήσιμο, το σωστό bun δεν είναι απλώς συνοδευτικό, είναι το στοιχείο που αναδεικνύει κάθε ποιοτικό burger. Γιατί η πραγματική εμπειρία ξεκινά από τη βάση.








“Burger
Buns”
—
Breadbox



ΠΟΤΑΤΟ
4,5cm



BURGER BUN "ΠΟΤΑΤΟ" MINI

Mini burger bun πατάτας, ιδανικό για sliders & catering.

Τρόποι Προετοιμασίας

ΧΡΟΝΟΣ: 1' | 180°C.

Αφού το έχετε αποψύξει, φρυγανίστε εσωτερικά το προϊόν.

4,5cm



20g.



68



210pc.



Κωδικός Προϊόντος: 06-01-049

BRIOCHE
6-7cm



MINI BRIOCHE BURGERS

Mini brioche burger bun με πλούσια γεύση βουτύρου.

Τρόποι Προετοιμασίας

Χρόνος Ψησίματος: 1' | 180°C.

Αφού το έχετε αποψύξει, φρυγανίστε εσωτερικά το προϊόν.

6-7cm



25g.



88



80pc.



Κωδικός Προϊόντος: 06-01-027

ΠΟΤΑΤΟ
10cm



BURGER BUN "ΠΟΤΑΤΟ"

Αφράτο burger bun πατάτας με ελαστική ψίχα και σταθερή δομή. Ιδανικό για classic burgers.

Τρόποι Προετοιμασίας

ΧΡΟΝΟΣ: 1' | 180°C.

Αφού το έχετε αποψύξει, φρυγανίστε εσωτερικά το προϊόν.

10cm



70g.



80



40pc.



Κωδικός Προϊόντος: 06-01-044

BRIOCHE
12cm



BURGER BUN BRIOCHE ΒΟΥΤΥΡΟΥ

Ένα αυθεντικό BRIOCHE με έντονο άρωμα βουτύρου και ελαστικότητα σε επιθυμητά επίπεδα.

Τρόποι Προετοιμασίας

Χρόνος Ψησίματος: 1' | 180°C.

Αφού το έχετε αποψύξει, φρυγανίστε εσωτερικά το προϊόν.

12cm



85g.



60



30pc.



Κωδικός Προϊόντος: 06-01-020



BRIOCHE
12cm



BURGER BUN BRIOCHE

Το Brioche που έχετε γευτεί σε κάθε μεγάλη αλυσίδα burger stores από την Αμερική.

Τρόποι Προετοιμασίας

Χρόνος Ψσίματος: 1'

Αφού το έχετε αποψύξει, φρυγανίστε εσωτερικά το προϊόν.

12 cm



90g.



88



30pc.



Κωδικός Προϊόντος: 06-01-032

12cm



ΨΩΜΑΚΙ ΓΙΑ BURGER ΜΕΓΑ

Αχνιστό και λαχταριστό, το σουσαμένιο ψωμάκι μας με διάμετρο 12 εκ., η "παραδοσιακή" λύση για κάθε δημιουργία!

Τρόποι Προετοιμασίας

Χρόνος Ψσίματος: 1'

Αφού το έχετε αποψύξει, φρυγανίστε εσωτερικά το προϊόν.

12cm



84g.



88



30pc.



Κωδικός Προϊόντος: 06-01-001





BRIOCHE
16cm



BURGER BUN BRIOCHE ΒΟΥΤΥΡΟΥ

Τα brioche βουτύρου 16 εκ. είναι τέλεια για gourmet burgers, αλλά και για κάθε περίπτωση όπου θέλετε να εντυπωσιάσετε με το μέγεθος και την ποιότητα.

Τρόποι Προετοιμασίας

Χρόνος Ψησίματος: 1'

Αφού το έχετε αποψύξει, φρυγανίστε εσωτερικά το προϊόν.

16cm

150g.

28

25pc.



Κωδικός Προϊόντος: 06-01-040

12x12cm



LOBSTER ROLL "BRIOCHE"

Brioche roll top sliced, ιδανικό για lobster rolls και premium γεμίσεις.

Τρόποι Προετοιμασίας

Χρόνος Ψησίματος: 1'

Αφού το έχετε αποψύξει, φρυγανίστε εξωτερικά το προϊόν.

12x12cm

110g.

68

24pc.



Κωδικός Προϊόντος: 06-01-047

Τα **lobster buns** συνδέονται άμεσα με το εμβληματικό lobster roll της Νέας Αγγλίας, στις βορειοανατολικές Ηνωμένες Πολιτείες. Στις αρχές του 20ού αιώνα, σε παραθαλάσσιες περιοχές όπως το Κονέκτικατ και το Μέιν, οι ψαράδες και τα μικρά seaside diners άρχισαν να σερβίρουν φρέσκο αστακό σε μαλακό, βουτυρένιο ψωμάκι με κομμένες πλευρές και χρυσαφένιο ψήσιμο.

Το ιδιαίτερο αυτό ψωμί, αφράτο, ελαφρώς γλυκό και ιδανικό για να αναδεικνύει τη γεύση της θαλασσινής γέμισης, έγινε γρήγορα σήμα κατατεθέν της περιοχής. Σήμερα, τα lobster buns συμβολίζουν την απλότητα της ποιοτικής πρώτης ύλης και την κομψότητα της αυθεντικής γαστρονομικής παράδοσης.



“Subs, Hot Dogs, Brunch”

Breadbox

Η ιστορία πίσω από τη λέξη “Subs”

Η ονομασία “sub” προέρχεται από το “submarine sandwich”. Δημιουργήθηκε στις αρχές του 20ού αιώνα στις Ηνωμένες Πολιτείες, όταν Ιταλοί μετανάστες άρχισαν να σερβίρουν μακριά σάντουιτς σε ψωμί που έμοιαζε με υποβρύχιο. Το σχήμα τους -μακρύ και κυλινδρικό- έδωσε το όνομα που τελικά καθιερώθηκε.

Με τα χρόνια, το “sub” έγινε συνώνυμο του γενναιόδωρου, καλοφτιαγμένου sandwich που ισορροπεί τέλεια ψωμί και γέμιση. Σήμερα, παραμένει σύμβολο ποιότητας, απόλαυσης και αυθεντικής sandwich κουλτούρας.

Potato Rolls

Τα potato rolls εμφανίστηκαν στις Ηνωμένες Πολιτείες τον 20ό αιώνα, όταν οι αρτοποιοί άρχισαν να προσθέτουν πατάτα στη ζύμη για να ενισχύσουν τη φυσική υγρασία και την απαλότητα του ψωμιού. Η πατάτα προσφέρει βελούδινη υφή, ελαφρώς γλυκιά γεύση και μεγαλύτερη διάρκεια φρεσκάδας.

Χάρη στην αφράτη αλλά σταθερή δομή τους, τα potato rolls έγιναν γρήγορα αγαπημένη επιλογή για burgers, καθιερώνοντας τη φήμη τους ως το ιδανικό ψωμί για ζουμερές, ποιοτικές δημιουργίες. Η λέξη roll στα αγγλικά σημαίνει «κυλώ» ή «τυλίγω» και στην αρτοποιία περιγράφει τη διαδικασία κατά την οποία το κομμάτι ζύμης πλάθεται σε στρογγυλό ή οβάλ σχήμα με κίνηση κύλισης πάνω στον πάγκο.

Έτσι, το όνομα δεν σχετίζεται με τη γέμιση, αλλά με το σχήμα και τον τρόπο παρασκευής, δηλαδή ένα μικρό, μαλακό ψωμί σε μορφή ατομικής μερίδας







19cm



SUB SANDWICH ROLL "POTATO" 19CM TOP SLICED

Μαλακό sandwich roll πατάτας, ιδανικό για γεμιστά subs.

Τρόποι Προετοιμασίας

ΧΡΟΝΟΣ: 1' | 180°C

φρυγανίστε εξωτερικά. Φούρνος 180°C: ζεστάνετε σε προθερμασμένο φούρνο για 1'.

19cm

110g.

68

36pc.



Κωδικός Προϊόντος: 06-01-045

19cm



SUB SANDWICH ROLL "BRIOCHE" 19CM TOP SLICED

Brioche sandwich roll με πλούσιο άρωμα βουτύρου και μαλακή υφή.

Τρόποι Προετοιμασίας

ΧΡΟΝΟΣ: 1' | 180°C

φρυγανίστε εξωτερικά. Φούρνος 180°C: ζεστάνετε σε προθερμασμένο φούρνο για 1'.

19cm

110g.

68

36pc.



Κωδικός Προϊόντος: 06-01-046



"Makes toasts really special"

Breadbox



25cm



SUB SANDWICH ROLL "PANINI"

Panini roll με σταθερή δομή, κατάλληλο για ζεστά pressed sandwiches.

.....
Τρόποι Προετοιμασίας

ΧΡΟΝΟΣ: 1' | 180°C

Φρυγανίστε εσωτερικά. Ζεστάνετε σε προθερμασμένο φούρνο για 1'.

25cm

115g.

72

26pc.



Κωδικός Προϊόντος: 06-01-048

25cm



LOBSTER ROLL "BRIOCHE"

Brioche roll top sliced, ιδανικό για lobster rolls και premium γεμίσεις.

.....
Τρόποι Προετοιμασίας

Χρόνος Ψησίματος: 1'

Αφού το έχετε αποψύξει, φρυγανίστε εσωτερικά το προϊόν.

12x12cm

110g.

68

24pc.



Κωδικός Προϊόντος: 06-01-047





“Pizza”

Breadbox

Η Ζύμη για Πίτσα

Η ζύμη για πίτσα έχει τις ρίζες της στα αρχαία επίπεδα ψωμιά της Μεσογείου, όμως η σύγχρονη μορφή της γεννήθηκε στη Νάπολη τον 18ο αιώνα. Εκεί, οι αρτοποιοί δημιούργησαν μια απλή αλλά ιδιοφυή συνταγή με αλεύρι, νερό, μαγιά και αλάτι. Ζύμη που ωριμάζει αργά και ψήνεται γρήγορα σε πολύ υψηλή θερμοκρασία.

Το αποτέλεσμα ήταν μια βάση με αφράτο, αέρινο στεφάνι και λεπτό, ελαστικό κέντρο, ιδανική για να αναδεικνύει τα υλικά χωρίς να τα καλύπτει. Σήμερα, η σωστή ζύμη θεωρείται η «ψυχή» της πίτσας: η ισορροπία ανάμεσα στην απλότητα των υλικών, τον χρόνο ωρίμανσης και την τέχνη του ψησίματος καθορίζει την αυθεντική εμπειρία.





ΒΑΣΗ ΙΤΑΛΙΚΗΣ ΠΙΤΣΑΣ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ

Βάση έτοιμη να υποδεχτεί τις δημιουργίες σας, απόλυτη ελευθερία και αυτοσχεδιασμός.

Τρόποι Προετοιμασίας

Σε προθερμασμένο φούρνο, στους 180°C για 20-25'. Είναι έτοιμη όταν οι άκρες έχουν πάρει χρυσαφένιο χρώμα.

500g.



48



10pc.



Κωδικός Προϊόντος: 06-01-031



DIFFERENT BREAD
DIFFERENT CULINARY
SOFT BRIOCHE B
PREMIUM BURG
RICHNESS AND
VIES. PANINI B
STRUCTURE AND
IDEAL FOR HOT



Bread
Box

made with love

THE BREAD
THAT BUILDS
YOUR MENU

ADS SERVE DIFFERENT
PURPOSES. CRISPER
BUN ENHANCES
FLAVORS BY ADDING
LIGHT SWEET-
TASTES PROVIDE
CRISPNESS
AND, MAKING THEM
SANDWICHES.

DIFFERENT BREAD
DIFFERENT CULINARY
SOFT BRIOCHE B
PREMIUM BURG
RICHNESS AND
VIEWS. PANINI B
STRUCTURE AND
WHEN PRESSE
DEAL FOR HOT



**Bread
Box**

made with love

Θεσσαλονίκη

T: +30 2399 051644-8

F: +30 2399 051649

sales1@stohos-foods.gr



stohos
FOOD STORIES

Αθήνα

T: +30 210 942 2204

F: +30 210 942 2409

www.stohos-foods.gr