



stōhos
FOOD STORIES

Good Food, Good People, Good Times!

INDEX

SPECIAL DEALS

FOOD STORIES CONCEPTS

MEDITERRANEAN STREET FOOD

ΓΥΡΟΣ

ΨΗΣΤΑΡΙΑ

AMERICAN STREET FOOD

BURGER WORLD

COUNTRY CHICKEN WORLD

FINGER FOOD

BUFFET BAR BISTRO

À LA CARTE

SOUS VIDE

ΚΛΑΣΣΙΚΑ

ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ

ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ

- PREMIUM SANDWICHES
- HOT WRAPS
- COLD WRAPS
- ΓΑΡΔΟΥΜΠΑΚΙ
- PIZZA

- ΓΥΡΟΣ ΧΟΙΡΙΝΟΣ
- ΓΥΡΟΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ
- ΓΥΡΟΣ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟΣ & ΝΤΟΝΕΡ
- "ΦΕΤΟΥΛΕΣ"

- ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ
- ΚΕΜΠΑΠ
- ΜΠΙΦΤΕΚΙ
- ΣΟΥΤΖΟΥΚΑΚΙ
- ΓΕΜΙΣΤΟ ΜΠΙΦΤΕΚΙ

- PREMIUM
- GIANT
- MAINSTREAM
- CONVENIENT

- ΤΗΓΑΝΗΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΠΑΝΕ
- ΨΗΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ROASTED

- MINI BURGERS
- ROLL IT
- CANAPE

- ΣΑΛΑΤΕΣ

- PREMIUM ΠΙΑΤΑ

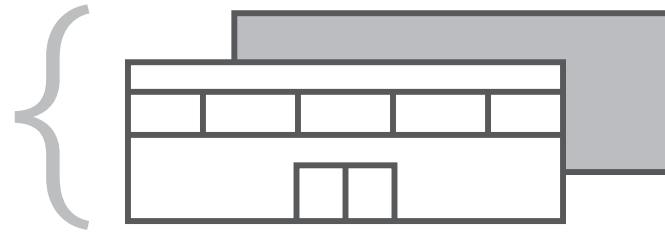
- STEAKS
- ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΚΙΜΑ
- ΠΑΝΕ

- ΜΕΖΕΔΕΣ
- ΣΤΗ ΣΟΥΒΛΑ

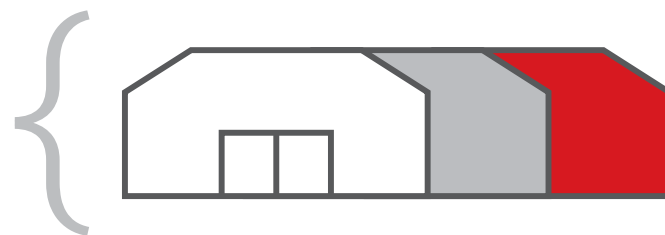
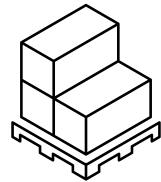
- ΚΕΝΤΡΟ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ
- ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ

ΣΕ ΑΡΙΘΜΟΥΣ

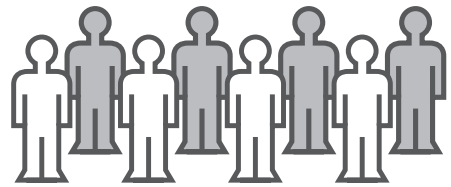
2 ΜΟΝΑΔΕΣ
ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ
6000m²



3 ΑΠΟΘΗΚΕΣ
6500 →
ΣΥΝ. ΠΑΛΕΤΟΘΕΣΕΩΝ



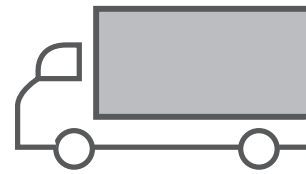
110 ΑΤΟΜΑ
ΑΝΘΡΩΠΙΝΟ
ΔΥΝΑΜΙΚΟ



380 ΠΡΟΪΟΝΤΑ
ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

27

ΑΥΤΟΚΙΝΗΤΑ
ΔΙΑΝΟΜΗΣ



4 ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΕΣ
ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

ΩΜΑ ΚΡΕΑΤΙΚΑ

ΨΗΜΕΝΑ ΚΡΕΑΤΙΚΑ

ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ

ΛΑΧΑΝΙΚΑ

6 BRANDS ...



1981

À LA CARTE

ΣΟΥΒΛΑ

Παραδοσιακές συνταγές σουβλας για κοκορέτσι, κρέας χοιρινό αλλά και κοτόπουλο.

1983

STREET FOOD

"ΓΥΡΟΣ"

Σταθερή ποιότητα και γεύση.

1988

STREET FOOD & À LA CARTE

ΓΕΜΙΣΤΑ ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ

Πλήρης γκάμα από γεμιστά μπιφτέκια με διαφορετικές γεμίσεις τυριών.

1992

STREET FOOD

ΚΑΛΑΜΑΤΟ

Για πρώτη φορά στην αγορά, έτοιμο κεμπάπ σε καλαμάκι.

1995

FINGER FOOD

"ΚΡΙΤΣΙΝΙ"

Λωρίδες φιλέτου κοτόπουλο "Ζουλιέν" παναρισμένες.

2003

STREET FOOD

BURGER

Παρουσιάζουμε πλήρη σειρά american style burgers.

2006

FINGER FOOD

ΓΕΜΙΣΤΑ ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ

Έτοιμο ψημένο κεφτεδάκι με γέμιση 3 τυριών.

2009

FINGER FOOD

ΜΠΟΥΚΙΕΣ ΜΠΕΪΚΟΝ

Μίνι σουβλάκια με μία ή και δύο μπουκιές κρέτος τυλιγμένες με μπέικον.

2011

STREET FOOD

GIANT BURGERS

Έτοιμα ψημένα burgers σε μεγαλύτερο πάχος & βάρος και ειδικά ψωμιά για Giant Burgers.

2012

STREET FOOD

SPARE RIBS

Αργομαγειρεμένα (sous vide) σε σάλσα BBQ, τρυφερά με ακαταμάχητη γεύση.

2014

À LA CARTE

ΚΟΤΣΙ ΧΟΙΡΙΝΟ & OSSOBUCO ΣΕ ΣΑΛΤΣΑ

Αργομαγειρεμένα με τη μέθοδο sous vide σε δική τους σάλτσα, έτοιμα να αναβαθμίσουν το μενού κάθε εστιατορίου.

2015

STREET FOOD & À LA CARTE

ΓΕΜΙΣΤΟ ΜΠΙΦΤΕΚΙ "ΜΑΝΤΗΛΙ"

Νέο γεμιστό μπιφτέκι διπλωμένο σε σχήμα D, με το καπνιστό τυρί σε πρώτο ρόλο.

2017

STREET FOOD & À LA CARTE

PIZZA

Ολοκληρωμένη σειρά ψημένων προϊόντων για τη δημιουργία νέων τάσεων στην επικάλυψη της ζύμης πίτσας.

2018

STREET FOOD

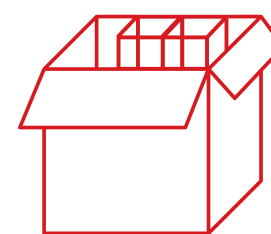
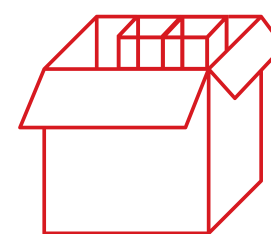
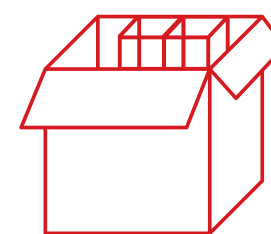
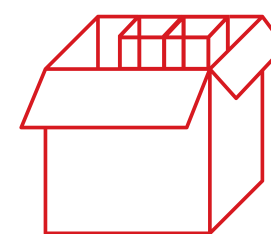
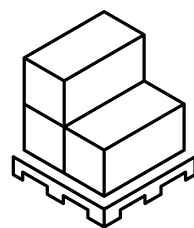
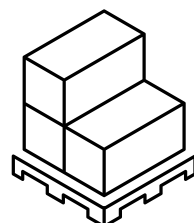
"ΠΕΤΑΛΟ"

Άλλη μια νέα ιδέα street food με πρωταγωνιστή το παραδοσιακό κοκορέτσι ή γαρδουμπάκι.

Ο Ρ Ο Σ Η Μ Α

ΠΟΙΟΤΗΤΑ

Η διασφάλιση της ποιότητας ήταν πάντα προτεραιότητα στη δουλειά μας. Χρόνο με το χρόνο, καταφέραμε να υιοθετήσουμε και να αναπτύξουμε συστήματα και διαδικασίες, ώστε να μπορούμε να ικανοποιήσουμε τις αυξανόμενες απαιτήσεις των πελατών παγκοσμίως.



Κανένας συμβιβασμός στη διασφάλιση της ποιότητας



Ο **STOHOS**, που απώτερος σκοπός του είναι να προσφέρει ποιοτικά προϊόντα και υπηρεσίες στους πελάτες του, έχει δώσει ιδιαίτερη έμφαση στην ασφάλεια των τροφίμων, στη γρήγορη και ακριβή εξυπηρέτηση των πελατών καθώς και στη μηχανογράφηση σε όλα τα επίπεδα.

Ακολουθώντας τις διαδικασίες των συστημάτων BRC & IFS, που είναι γνωστά για τις αυξημένες απαιτήσεις τους και συμβουλευόμενοι παράλληλα τις Αρχές Ανταγωνισμού, έχουμε καταφέρει να προσφέρουμε ασφαλή προϊόντα στους πελάτες μας.



WE GOT THE GOODS WE SHOW THE WAY!

**ΔΕΝ ΤΑΪΖΟΥΜΕ ΑΠΛΑ
ΤΟΥΣ ΠΕΛΑΤΕΣ,
ΤΟΥΣ ΠΡΟΣΦΕΡΟΥΜΕ
ΕΜΠΕΙΡΙΕΣ!**

Στόχος μας, να ενθουσιάσουμε τους πελάτες σας κατανοώντας σε βάθος τις επιθυμίες τους και δίνοντας τους ένα δημιουργικό αποτέλεσμα. Στόχος μας είναι να είμαστε δίπλα σας με τον πιο αξιόπιστο τρόπο.



ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ!

Σαν έμπειροι δημιουργοί σας μεταφέρουμε την τεχνογνωσία! Μην σερβίρετε απλά το υπέροχο φαγητό σας, δώστε του ατμόσφαιρα! Μόνο έτσι θα προκαλέσετε στους πελάτες συναίσθημα και μοναδικές εμπειρίες! Φαγητό και διασκέδαση είναι οι λέξεις που θα πρέπει να έχετε στο μυαλό σας! Υποστηρίξτε τα προϊόντα σας με καμπάνιες και διαφημιστικές τακτικές και δημιουργήστε έτσι τα δικά σας θεματικά γεύματα!



Η ΤΑΣΗ ΕΙΝΑΙ!

Χάρη στην εμπειρία μας και τη διαρκή έρευνα και γνώση της αγοράς, είμαστε στην ευχарιστή θέση να δημιουργούμε τις νέες τάσεις, έχοντας επαφές και ανταλλαγή ιδεών με σπεσιαλίστες του street food ανά τον κόσμο.



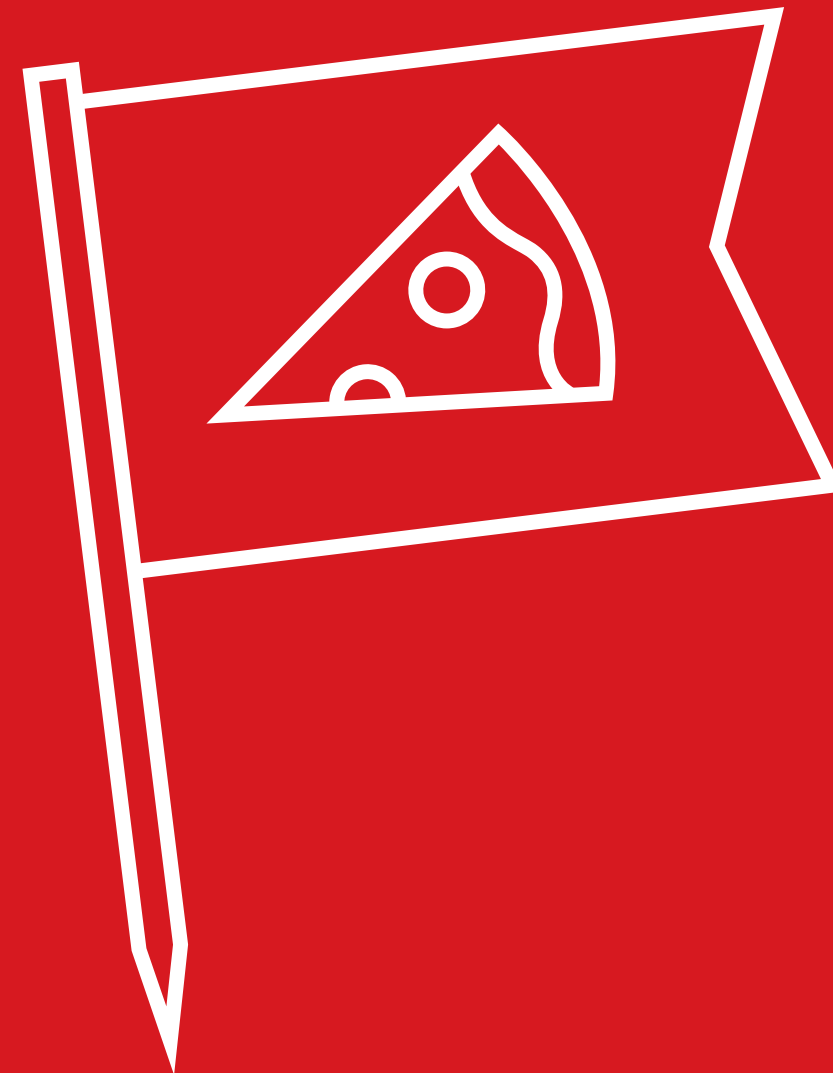
**ΞΕΡΟΥΜΕ
ΤΙΣ ΕΠΙΘΥΜΙΕΣ
ΤΩΝ ΠΕΛΑΤΩΝ!**



Na έχετε ένα όμορφο ταξίδι στον κόσμο των γεύσεων!



SPECIAL DEALS



*We Show
the Way!*

FOOD *Story* CONCEPTS



ΔΗΜΙΟΥΡΓΗΣΤΕ
ΜΟΝΑΔΙΚΕΣ
ΕΜΠΕΙΡΙΕΣ!

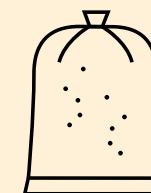


ΤΑΞΙΔΕΨΤΕ
ΤΙΣ ΑΙΣΘΗΣΕΙΣ ΤΟΥΣ
ΣΕ ΝΕΑ ΜΕΡΗ!

ΑΥΤΟΣΧΕΔΙΑΣΤΕ
ΜΕ ΤΑ
ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ ΣΑΣ!



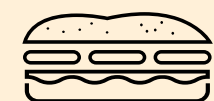
PIZZA



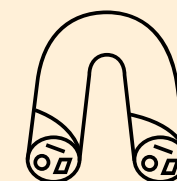
ΕΤΟΙΜΗ
ΜΑΖΑ



ΦΕΤΟΥΛΕΣ



PREMIUM
ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ



“ΠΕΤΑΛΟ”



ΚΡΥΑ
WRAPS



ΖΕΣΤΑ
WRAPS



THE NEW
HOT
OBSESSION

SHISH DOG



ΨΩΜΑΚΙ "SHISH DOG" 110g

Υποδεχτείτε το νέο STREET Food Concept και κερδίστε από την καινοτομία! Λευκή μπαγκέτα κομμένη με έτοιμη εργονομική τρύπα κατά μήκος της ψίχας. Συνδυάστε ιδανικά με το ΝΕΟ ψημένο "Shish kalamato" στα 70 g.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Εντυπωσιακό μήκος 21 εκατοστών
- Χρειάζεται μόνο ζέσταμα
- Γρήγορο αποτέλεσμα

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



CODE. 99-99-999 110g 2 32pc. 3,52Kg 64



ΨΗΜΕΝΟ "SHISH DOG" ΚΑΛΑΜΑΤΟ

Αναπτύξτε τον κατάλογο σας με το νέο STREET Food Concept. Πετυχημένη συνταγή στο βάθος των ετών, ένας τέλειος συνδυασμός 3 κρεάτων με φρέσκο κρεμμύδι & μαϊντανό. Συνδυάστε ιδανικά με τη νέα μπαγκέτα "Shish Dog" 110g.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Νέο concept
- Πετυχημένη συνταγή
- Σταθερό food cost

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



CODE. 99-99-999 70g 2 42pc. 3kg 198





PREMIUM SANDWICH



Ανεβάστε Επίπεδο

Χρησιμοποιώντας φαντασία στα υλικά, ελαφρώς μεγαλύτερες ποσότητες και μεγάλη δόση δημιουργικότητας, μπορείτε να δημιουργήσετε "premium" προτάσεις με εξαιρετικά κοστολόγια.

ΚΟΤΟΜΠΟΥΚΙΕΣ ΠΑΝΕ "ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ"

Μπουκιές από ατόφιο στήθος κοτόπουλου παναρισμένες με τραγανή, «πορτοκαλί» πανάδα. Ιδανικό για παιδικά μενυ και διάσημα σάντουιτς.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Από ατόφιο στήθος κοτόπουλο
- Με πορτοκαλί τραγανό πανάρισμα
- Για παιδικό Μενού
- Παγωμένο με την μέθοδο IQF

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



ΚΩΔ. 01-03-059 25-35g 2 135pc. 4kg 120



ΚΕΜΠΑΠΑΚΙ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

Λαχταριστές μπουκιές 25 γρ. από αφράτο κιμά με κρεμμυδάκι και άρωμα φρέσκου μαϊντανού, δίνουν την δυνατότητα να εντυπωσιάσετε με πολλά τεμάχια σε ένα πλούσιο πιάτο.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Ιδιαίτερα δημοφιλές και αυθεντικό
- Κατάλληλο για πλούσιες μερίδες και τυλιχτά, τροφοδοσία, πιάτο μεζέδων και ορεκτικά.
- Με φρέσκο μαϊντανό και κρεμμύδι
- Παγωμένο με την μέθοδο IQF

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



ΚΩΔ. 01-01-093 25g 24 240pc. 6kg 112



ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΕΛ

Συνδυασμός μοσχαρίσιου και χοιρινού κρέατος, με φρέσκο κρεμμυδάκι, για σπιτικά μπιφτεκάκια.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Χειροποίητη εμφάνιση
- Κατάλληλο για ποικιλίες αλλά και για πίτες
- Με φρέσκο μαϊντανό και κρεμμύδι
- Παγωμένο με την μέθοδο IQF

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



ΚΩΔ. 01-01-117 60g 5 30pc. 1,8kg 240



ΠΑΝΣΕΤΑ ΧΟΙΡΙΝΗ ΜΕ ΟΣΤΟ

Ιδανική πανσέτα για τις μερίδες σας. Κομμένη σε ιδανικό πάχος και σε μέγεθος κατάλληλο για να γεμίσετε τα πιο εντυπωσιακά πιάτα.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Επικλινές κόψιμο για να φαίνεται πιο πλατιά
- 30 εκ. μήκος
- Έτοιμη μαριναρισμένη
- Παγωμένο με την μέθοδο IQF

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



ΚΩΔ. 01-02-037 80-100g - 35-43pc. 3,5kg 240





WRAPS

Τυλίξτε την γεύση των υλικών σας σε μια πίτα. Κρύα και ζεστά wraps έχουν ένα βασικό υλικό την "TORTILLA".

Tortilla ή Dorum αναλόγως την προέλευση και τα χαρακτηριστικά. Η συνταγή έγινε γνωστή στην Ελληνική αγορά με τη χρήση της στα "Κρύα Wraps" που συνήθως γέμιζει με κοτόπουλο ή αλλαντικά! Μέσα σε λίγα χρόνια κατάφερε να γίνει ένα από τα πιο δημοφιλή υλικά, για τα πιο "trendy" "ζεστά" street foods!

ΤΟΡΤΙΓΙΑ



TORTILLA ΣΙΤΟΥ 25CM
TORTILLA ΣΙΤΟΥ 30CM

**Bread
Box**
made with love

Η κατάλληλη πίτα για τα καλύτερα «Roll ups» και «Burritos».

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

• Αυθεντική με φρεσκάδα

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



ΚΩΔ. 06-01-026 65g 25 108pc. - 84

ΚΩΔ. 06-01-028 90g 30 108pc. - 54



O >> TIPS

Με τις τортίγιες μας μπορείτε να δημιουργήσετε Μεξικάνικό, Μεσογειακό ή Ανατολίτικο φαγητό διαλέγοντας κρέατα, λαχανικά και σάλτσες. Η επιλογή δική σας.

We show
the Way!



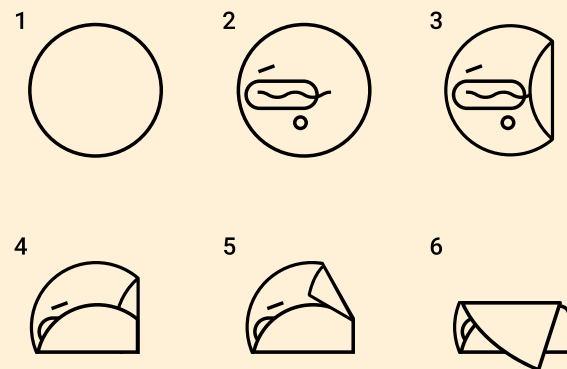
WRAPS ΖΕΣΤΑ

Ο >> TIPS

Τραγανά Ζεστά Wraps

Ετοιμάστε το “Wrap” σας και ζεστάνετέ το σε μια τοστιέρα ώστε να γίνει τραγανό απ’ έξω και ταυτόχρονα να λιώσουν τα τυριά και να ζεσταθούν καλά τα κρέατα. Απευθείας το προϊόν σας θα πάρει περισσότερη αξία.

ΠΩΣ ΝΑ ΤΥΛΙΞΕΤΕ



ΨΗΜΕΝΟΣ ΓΥΡΟΣ ΧΟΙΡΙΝΟΣ ΚΟΜΜΕΝΟΣ

Ο έτοιμος ψημένος & κομμένος χοιρινός γύρος σας δίνει τη δυνατότητα να προσφέρετε το πιο αγαπημένο ελληνικό προϊόν παγκοσμίως στους πελάτες σας, χωρίς ειδικό εξοπλισμό, εξειδικευμένο προσωπικό και τεχνογνωσία γύρω από το ελληνικό φαγητό. Εκεί που η αυθεντικότητα συναντά την ευκολία.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Παραδοσιακά ψημένος στη σούβλα
- Αυθεντική συνταγή που λατρεύεται ανά τον κόσμο
- Ιδιαίτερα βολικό για τον τελικό χρήστη
- Μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε πίτα, σε μερίδα, σε ποικιλία, σαν υλικό πίτσας και σε εκατοντάδες ακόμα δημιουργίες
- Παγωμένο με την μέθοδο IQF

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ 

ΚΩΔ. 01-03-128 flakes 2 - 2kg 198



ΨΗΜΕΝΟΣ ΓΥΡΟΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΟΜΜΕΝΟΣ

Ο έτοιμος ψημένος / κομμένος γύρος κοτόπουλο, είναι ένα πολύτιμο συστατικό για μία τυλικτή πίτα, ή μια μερίδα γύρου. Για εκείνους που αναζητούν μία πιο ελαφριά εκδοχή του αυθεντικού γύρου. Ζουμερός και άψογα μπαχαρωμένος, σίγουρα θα ενεργοποιήσει τη γαστρονομική σας δημιουργικότητα.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Παραδοσιακά ψημένος
- Αυθεντική συνταγή
- Εξαιρετικά βολικός
- Μπορεί να χρησιμοποιηθεί με πολλούς τρόπους
- Σταθερό και αξιόπιστο αποτέλεσμα
- Παγωμένο με την μέθοδο IQF

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ 

ΚΩΔ. 01-03-090 flakes 2 - 2kg 198



ΨΗΜΕΝΟ ΝΤΟΝΕΡ ΚΕΜΠΑΚ ΚΟΜΜΕΝΟ

Έτοιμο ψημένο και κομμένο Ντονέρ Κεμπάκ, μπαχαρωμένο με μυρωδικά ανατολής. Ένα άκρως αναγνωρίσιμο προϊόν για φίλους των ανατολίτικων γεύσεων της Μεσογείου.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Παραδοσιακά ψημένο στη σούβλα
- Αυθεντική συνταγή
- Εύκολη και γρήγορη προετοιμασία
- Σταθερό και αξιόπιστο αποτέλεσμα
- Παγωμένο με την μέθοδο IQF

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ 

ΚΩΔ. 01-03-091 flakes 2 - 2kg 198



ΨΗΜΕΝΟ ΚΕΜΠΑΠΑΚΙ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

Ένα προϊόν που μπορεί να υπογράψει ποικιλίες και μερίδες με την γευστική του ισορροπία ανάμεσα σε τρία είδη κρέατος και αρωματικά μπαχαρικά. Στη μαγειρεμένη του εκδοχή, παρέχει την απόλυτη λύση για να προσφέρετε ένα ευρέως γνωστό και αγαπημένο ελληνικό έδεσμα, με μεγάλο βαθμό ευκολίας.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Κάθε μονάδα είναι 22 γρ. έτσι μπορεί να χρησιμοποιηθεί με πολλούς τρόπους.
- Σταθερή αξεπέραστη γεύση
- Γρήγορη προετοιμασία

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ 

ΚΩΔ. 01-03-096 22 1 136 3kg 198





WRAPS ΚΡΥΑ

Δώστε στους πελάτες τη δυνατότητα να δουν και να επιλέξουν τα συστατικά που θέλουν και να φτιάξουν "το δικό τους" τελικό προϊόν!

ΣΥΝΤΑΓΗ

Χρησιμοποιήστε βραστό κοτόπουλο ή λωρίδες κοτόπουλου με μαγιονέζα, μουστάρδα, μπέικον, καλαμπόκι και φασόλια και προετοιμάστε τη δική σας σαλάτα κοτόπουλο που θα γεμίσει τα wraps με τη δική σας ταυτότητα.



Ο >> TIPS

Τα κρύα "Wraps" στολίζουν ολοένα και περισσότερες βιτρίνες καταστημάτων. Τυλίξτε την τورتίγια αφήνοντας την μία πλευρά ανοιχτή. Δώστε την ευκαιρία στον πελάτη σας να δει τα υλικά του κάθε wrap και να διαλέξει πως θα φτιάξει το τελικό προϊόν.



ΨΗΜΕΝΟ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟ ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

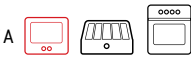


Μία λύση έτοιμου ψημένου προϊόντος που σας λύνει τα χέρια σε ταχύτητες εξυπηρέτησης και convenience στη δημιουργία sandwich και σε πιάτα με φαντασία.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Από 100% εσωτερικό στήθος κοτόπουλο
- Ζουμερό σα να ψήθηκε εκείνη την στιγμή
- Παγωμένο με την μέθοδο IQF

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



ΚΩΔ. 01-03-078 50g 1 60pc. 3kg 240



ΨΗΜΕΝΕΣ ΛΕΠΤΕΣ ΛΩΡΙΔΕΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ



Από 100 % φιλέτο κοτόπουλο, κομμένες λωρίδες σε πάχος 6mm και φάρδος ενός ολόκληρου φιλέτου. Καλύπτει με το μεγεθός της μεγαλύτερη επιφάνεια στην κρέπα, τη σαλάτα, το κρύο σάντουιτς.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Καλή σχέση όγκου/βάρους
- Ζουμερό
- Παγωμένο με τη μέθοδο IQF

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



CODE. 01-08-099 - 1 - 3kg 198



ΨΗΜΕΝΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΛΩΡΙΔΕΣ



Ζουμερές ψημένες λωρίδες κοτόπουλο από 100% στήθος, με grill-marks, παγωμένες με τη μέθοδο IQF. Ιδανικό προϊόν για ceasar salad, σαλάτες, σάντουιτς, pizza topping.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Από 100% εσωτερικό στήθος κοτόπουλο
- Ζουμερό σαν να ψήθηκε εκείνη την στιγμή
- Παγωμένο με την μέθοδο IQF

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



ΚΩΔ. 01-03-083 10-15g 1 250pc. 3kg 240



ΓΑΡΔΟΥΜΠΑΚΙ

ΑΝΑΤΟΛΙΤΙΚΟ STREET FOOD



Ψημένο κοκορέτσι ολόκληρο, έτοιμο να καλύψει κάθε ιδέα ή ανάγκη σας, προσφέρετε σε λίγα λεπτά τον αγαπημένο μεζέ απλώς με ένα ζέσταμα. Κόψτε σε φέτες και σερβίρετε, δημιουργήστε το σαντουίτς της επιλογής σας, ενθουσιάστε τους πελάτες σας.

ΨΗΜΕΝΟ ΚΟΚΟΡΕΤΣΙ ΣΕ ΦΕΤΕΣ 40g

Προσφέρετε σε λίγα λεπτά τον αγαπημένο μεζέ απλώς με ένα ζέσταμα. Η παραδοσιακή ελληνική συνταγή **κοκορέτσι** έτοιμο ψημένο και κομμένο σε μερίδες.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Σταθερό γευστικό αποτέλεσμα
- Γρήγορο αποτέλεσμα
- Σταθερό food cost

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



CODE. 01-03-229 40g 2 75 3Kg 198



ΨΗΜΕΝΗ ΓΑΡΔΟΥΜΠΑ ΣΕ ΦΕΤΕΣ 40g

Προσφέρετε σε λίγα λεπτά τον αγαπημένο μεζέ απλώς με ένα ζέσταμα. Η παραδοσιακή ελληνική συνταγή **γαρδούμπα** έτοιμο ψημένο και κομμένο σε μερίδες.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Σταθερό γευστικό αποτέλεσμα
- Γρήγορο αποτέλεσμα
- Σταθερό food cost

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



CODE. 01-03-232 40g 2 75 3Kg 198



ΨΗΜΕΝΟ ΚΟΚΟΡΕΤΣΙ FLAKES

Προσφέρετε σε λίγα λεπτά τον παραδοσιακό **κοκορέτσι** μέσα σε χωριάτικο ψωμί, σε τортίγια ή πίτα. Ψημένο ιδανικά και κομμένο, συνδυάστε με λαχανικά και ενισχύστε με το ανάλογο μπαχαρικό.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Σταθερό γευστικό αποτέλεσμα
- Γρήγορο αποτέλεσμα
- Καινοτόμο

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



CODE. 01-03-230 - 1 - 3Kg 198



ΨΗΜΕΝΗ ΓΑΡΔΟΥΜΠΑ FLAKES

Προσφέρετε σε λίγα λεπτά την παραδοσιακή **γαρδούμπα** μέσα σε χωριάτικο ψωμί, σε τортίγια ή πίτα. Ψημένη ιδανικά και κομμένη, συνδυάστε με λαχανικά και ενισχύστε με το ανάλογο μπαχαρικό.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Σταθερό γευστικό αποτέλεσμα
- Γρήγορο αποτέλεσμα
- Καινοτόμο

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



CODE. 01-03-233 - 1 - 3Kg 198





PIZZA

Ιταλική προέλευση, παγκόσμια συνήθεια, η πίτσα είναι μέρος της ζωής μας. Διαλέξτε τα σωστά Toppings για να δώσετε "ΕΘΝΙΚ" χαρακτήρα στο τελικό αποτέλεσμα!

Ο >> TIPS

ΤΟ ΤΥΠΙ

Διαλέξτε τα υλικά που θα βάλετε κάτω και πάνω από τα τυριά σας αναλόγως το επίπεδο του ψησίματος που θέλετε να έχουν. Το τυρί μπορεί να προστατέψει, και να αγκαλιάσει κάθε "PIZZA TOPPING".



ΒΑΣΗ ΙΤΑΛΙΚΗΣ ΠΙΤΣΑΣ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ

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

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Διαφορετικότητα και διαφοροποίηση

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



ΚΩΔ. 06-01-031 34-35εκ. 500 14pc. 48 48



made with love

ΣΩΤΑΡΙΣΜΕΝΟΣ ΚΙΜΑΣ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟΣ

Ένα εργαλείο στην κουζίνα σας για να δημιουργήσετε υπέροχες κιμαδόπιτες, spaghetti Bolognese ή ευφάνταστα μεζεδάκια όπως Nachos.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Σωταρισμένος με ντομάτα και κρεμμύδι
- Από 100% μοσχαρίσιο κρέας
- Δυνατότητα HALAL
- Παγωμένο με την μέθοδο IQF

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



ΚΩΔ. 01-03-093 flakes 1 - 2kg 240



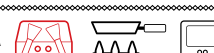
ΨΗΜΕΝΟΣ ΓΥΡΟΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΟΜΜΕΝΟΣ

Ο έτοιμος ψημένος / κομμένος γύρος κοτόπουλο, είναι ένα πολύτιμο συστατικό για μία τυλιχτή πίτα, ή μια μερίδα γύρου. Για εκείνους που αναζητούν μία πιο ελαφριά εκδοχή του αυθεντικού γύρου. Ζουμερός και άψογα μπαχαρωμένος, σίγουρα θα ενεργοποιήσει τη γαστρονομική σας δημιουργικότητα.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Παραδοσιακά ψημένος
- Αυθεντική συνταγή
- Εξαιρετικά βολικός
- Μπορεί να χρησιμοποιηθεί με πολλούς τρόπους
- Σταθερό και αξιόπιστο αποτέλεσμα
- Παγωμένο με την μέθοδο IQF

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



ΚΩΔ. 01-03-090 flakes 2 - 2kg 198



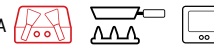
ΧΟΙΡΙΝΟ PULLED BBQ

Το χοιρινό στα καλύτερα του. Αργοψημένο Sous vide, χοιρινό με BBQ μπαχαρικά και έτοιμο για burger, pizza ή ζυμαρικά.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Αργοψημένο με την μέθοδο "SOUS VIDE" για 4 ώρες
- Αρωματισμένο με μπαχαρικά BBQ
- Εύχρηστη μικρή συσκευασία

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



ΚΩΔ. 01-03-222 1kg 3 - 3kg 198



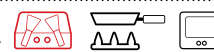
ΨΗΜΕΝΟΣ ΓΥΡΟΣ ΧΟΙΡΙΝΟΣ ΚΟΜΜΕΝΟΣ

Ο έτοιμος ψημένος & κομμένος χοιρινός γύρος σας προσφέρει τον πιο άνετο τρόπο να σερβίρετε το πιο δημοφιλές ελληνικό φαγητό παγκοσμίως στους πελάτες σας, χωρίς ειδικό εξοπλισμό, εξειδικευμένο προσωπικό και τεχνογνωσία πάνω στο ελληνικό φαγητό. Η αυθεντικότητα συναντά την ευκολία.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Παραδοσιακά ψημένος στη σούβλα
- Αυθεντική συνταγή με παγκόσμια αποδοχή
- Εξαιρετικά εύκολα διαχειρίσιμο - δε χρειάζεται εξειδικευμένο προσωπικό και εξοπλισμός ψησίματος.
- Χρησιμοποιείται σε πίτα, σε μερίδα, σε ποικιλία και σε υλικό πίτσας.
- Σταθερό και αξιόπιστο αποτέλεσμα
- Χωρίς φύρες
- Παγωμένο με την μέθοδο IQF

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



ΚΩΔ. 01-03-128 flakes 2 - 2kg 198





MEDITERRANEAN
STREET FOOD

TRADITIONALLY
INNOVATIVE!

**ΣΤΟΧΟΣ ΜΑΣ ΕΙΝΑΙ ΝΑ ΔΙΝΟΥΜΕ ΤΙΣ ΚΑΛΥΤΕΡΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ
ΣΤΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΕΣ ΠΟΥ ΕΚΤΙΜΟΥΝ ΤΗΝ ΑΥΘΕΝΤΙΚΟΤΗΤΑ ΚΑΙ
ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ, ΩΣΤΕ ΝΑ ΔΙΑΦΟΡΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ ΚΑΙ ΝΑ ΞΕΧΩΡΙΖΟΥΝ.**



**We Got
the
Goods!**

ΓΥΡΟΣ



Χοιρινός



Κοτόπουλο



Μοσχαρίσιος



Ντονέρ

ΣΟΥΒΛΑΚΙ



Χειροποίητο
Χοιρινό



Κοτόπουλο με
Μπέικον



Χειροποίητο
Κοτόπουλο



Χοιρινό
Πλακέ

ΓΕΜΙΣΤΑ



Μπιφτέκι με
3 τυριά



Σουτζουκάκι με
κρέμα τυριού



Μπιφτέκι με
τυρί καπνιστό



Μπιφτέκι με
τυρί ένταμ

ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ, ΣΟΥΤΖΟΥΚΑΚΙΑ & ΚΕΜΠΑΠ



Μπιφτέκι
'Βομβίδιο'



Μπιφτέκι
ελληνικό



Αδανα
κεμπάπ



Σουτζουκάκι
'Θεσσαλονίκης'



Σουτζουκάκι
'Παραδοσιακό'



Σουτζουκάκι
'Καλαμάτο'



Κεμπαπάκι
'Θεσσαλονίκης'

Greek STREET FOOD

**ΠΑΡΑΔΟΣΗ ΚΑΙ ΓΕΥΣΗ!
ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ!**



Η ελληνική κουζίνα γίνεται όλο και πιο δημοφιλής, για την φρεσκάδα των προϊόντων της, την καθαρότητα των αυθεντικών γεύσεων της και πάνω απ'όλα για το ότι βασίζεται στη Μεσογειακή διατροφή.

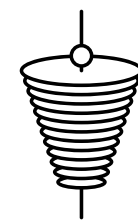
Το ελληνικό Street Food είναι από τις μεγαλύτερες τάσεις παγκοσμίως και ο Stohos είναι εδώ για να σας παρέχει τα πιο παραδοσιακά και μοναδικά υλικά.

**S
T
O
R
E
D
E
T**



ΑΠΟ ΤΟ

1 9



2 3

ΨΗΝΕΤΑΙ



Προύσα

Τι είναι γύρος;

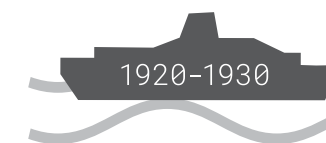
Γύρος είναι μια σειρά από λεπτές φέτες κρέατος που περνιούνται σε μια σούβλα η μία πάνω από την άλλη και η οποία γυρίζει γύρω από τον άξονά της. Στην πλειοψηφία των περιπτώσεων ψήνεται σε κάθετη σούβλα όμως συναντάμε περιπτώσεις που μπαίνει και σε οριζόντια, πάντοτε κρατώντας το χαρακτηριστικό της φωτιάς από το πλάι.



Κ
Α
Θ
Ε
Τ
Α

Από που μας ήρθε;*

Πιθανολογείται ότι εμφανίστηκε τον 19ο αιώνα στην Προύσα, μια πόλη με μεγάλο ελληνικό πληθυσμό.



1920-1930



1950-
1970

Σημειώνεται ένα από τα μεγαλύτερα κύματα μετανάστευσης προς Αμερική την περίοδο 1920-1930..

.. και προς Αυστραλία και Γερμανία, κυρίως κατά τις δεκαετίες του '50 και '70.

200 αιώνας

ΟΡΙΖΟΝΤΙΑ

ΔΥΟ ΜΕΓΑΛΕΣ ΣΧΟΛΕΣ



ΧΟΙΡΙΝΟΣ



ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟΣ

&

Υπάρχει η Ελληνική "σχολή" που χρησιμοποιεί το χοιρινό κρέας και πιο συγκεκριμένα την πανσέτα, την σπάλα, το μπούτι και το λαιμό.

Δεύτερη μεγάλη "σχολή" είναι η Τούρκικη που για τους δικούς της λόγους χρησιμοποιεί μοσχαρίσιο στήθος, λάπα και λαιμό και αρνίσιο μπούτι, σπάλα, και στέρνο.



ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

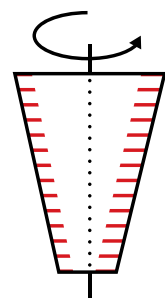
Το 1922 οι Έλληνες πρόσφυγες μαζί με την κουλούρα τους και τη μουσική τους έφεραν και τη γαστρονομία τους.

Κοινός τόπος για τις παραπάνω "σχολές" το κοτόπουλο που, ενώ σε καμία δεν είναι ο πρωταγωνιστής, και στις δύο αποτελεί την ελαφρύτερη εκδοχή του γύρου.

Παρόμοιες εκδοχές με τον γύρο και το ντονέρ είναι το Λιβανέζικο shawarma, που γίνεται και αυτό με μοσχαρίσιο κρέας αλλά διαφορετική καρύκευση, και το μεξικάνικο tacos al pastor.

ΦΡΕΣΚΟ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟΣ

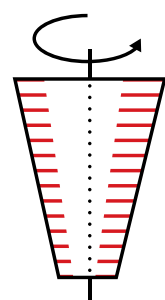
ΝΩΠΟΣ



- Γεύση 100%
- Ποιότητα 100%
- Απώλειες 1,5%
- Ταχύτητα Ψησίματος 16'

1^η
ώρα

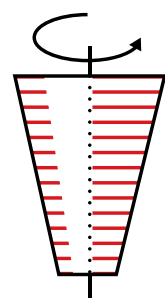
- Γεύση 100%
- Ποιότητα 100%
- Απώλειες 5,0%
- Ταχύτητα Ψησίματος 12'



- Γεύση 100%
- Ποιότητα 100%
- Απώλειες 6%
- Ταχύτητα Ψησίματος 12'

4^η
ώρα

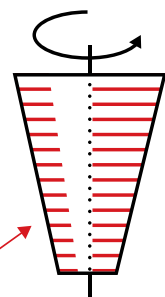
- Γεύση 88%
- Ποιότητα 90%
- Απώλειες 14%
- Ταχύτητα Ψησίματος 10'



- Γεύση 95%
- Ποιότητα 95%
- Απώλειες 19%
- Ταχύτητα Ψησίματος 9'

8^η
ώρα

- Γεύση 56%
- Ποιότητα 60%
- Απώλειες 35%
- Ταχύτητα Ψησίματος 7'



- Γεύση 90%
- Ποιότητα 90%
- Απώλειες 28-30%
- Ταχύτητα Ψησίματος 7'

12^η
ώρα

- Γεύση 34%
- Ποιότητα 47%
- Απώλειες 52%
- Ταχύτητα Ψησίματος 7'

Βαθμός
εισχώρησης
βρασμού

Με το τέλος της διαδικασίας, η γεύση και το άρωμα των μπαχαρικών παραμένει χαρακτηριστική, στα σωστά επίπεδα ενώ οι απώλειες έχουν περιοριστεί στο 30%.

Χαρακτηριστική η απουσία μπαχαρικών και ζουμεράδας στο κρέας παράλληλα με την αυξημένη απώλεια που κοστίζει στη κερδοφορία.

ΣΥΝΤΑΓΗ



Σαλονικιός



Παραδοσιακός

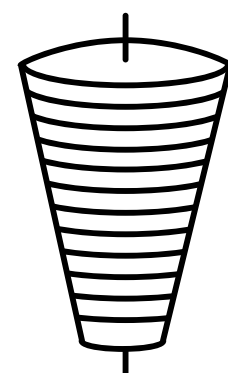


Νησιώτης

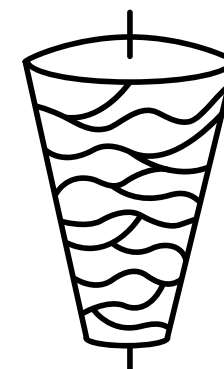


ΕΜΦΑΝΙΣΗ

Κ
Ε
Ν
Τ
Ρ
Α
Ρ
Ι
Σ
Μ
Ε
Ν
Ο
Σ



Λ
Ε
Π
Τ
Ο
Κ
Ο
Μ
Μ
Ε
Ν
Ο
Σ



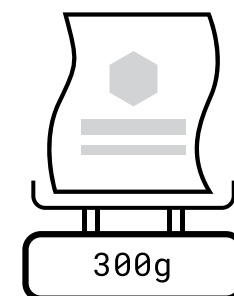
ΚΕΡΔΟΣ

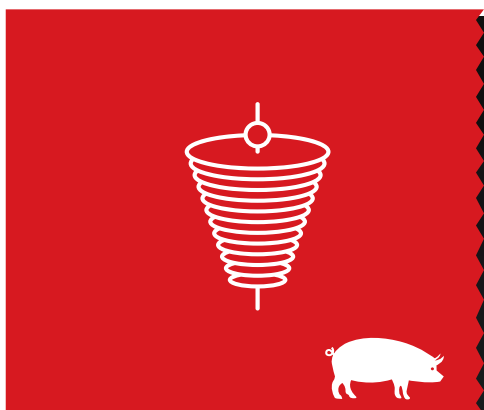
Σχέση όγκου-βάρους

Με το 70% της ποσότητας του γύρου ΣΤΟΗΟΣ παρουσιάζεται ακριβώς τον ίδιο όγκο προϊόντος στους πελάτες σας.



=





ΓΥΡΟΣ ΧΟΙΡΙΝΟΣ

ΓΥΡΟΣ - Η ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΕΚΔΟΧΗ ΤΟΥ STREET FOOD

Η επιλογή της συνταγής αλλά και του συνδυασμού κρεάτων, που σας προσφέρουμε, θα σας δώσει την δυνατότητα να δημιουργήσετε την δική σας γευστική ταυτότητα και να συναρπάσετε.

STREET FOOD

ΓΥΡΟΣ ΧΟΙΡΙΝΟΣ "ΣΑΛΟΝΙΚΙΟΣ"

Μια συνταγή εμπνευσμένη από τους γύρους της Θεσσαλονίκης, με ρίγανη, λάδι και λευκό πιπέρι.

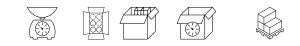


ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Χαρακτηριστική γεύση από την Θεσσαλονίκη
- Μειωμένες απώλειες κατά 35%
- Ενταία "φλούδα" κομμένου γύρου
- Ομοιόμορφο κεντραρισμένο στήσιμο

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

ΚΩΔ. 01-08-034	5-50kg	-	1pc.	5-50kg	20-120
ΚΩΔ. 01-08-039	5-50kg	-	1pc.	5-50kg	20-120
ΚΩΔ. 01-08-070	5-50kg	-	1pc.	5-50kg	20-120



ΕΠΩΦΕΛΗΘΕΙΤΕ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΜΦΑΝΙΣΗ

Επιλέξτε να προσφέρετε γύρο με ζυμωτό ψωμί και πατάτες στο πλάι.

Δώστε περισσότερο όγκο στο τελικό προϊόν, διαφοροποιηθείτε και διεκδικήστε υψηλότερα τελικά επίπεδα τιμών.

ΓΥΡΟΣ ΧΟΙΡΙΝΟΣ "ΝΗΣΙΩΤΗΣ"

Όταν η διαφορά έρχεται από την απλότητα, μια ελαφριά συνταγή που αναδεικνύει τα αρώματα του χοιρινού κρέατος



ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Ελαφρύ μαρινάρισμα με τρία αρωματικά φυτά
- Μειωμένες απώλειες κατά 35%
- Ενταία "φλούδα" κομμένου γύρου
- Ομοιόμορφο κεντραρισμένο στήσιμο

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

ΚΩΔ. 01-08-033	5-50kg	-	1pc.	5-50kg	20-120
ΚΩΔ. 01-08-031	5-50kg	-	1pc.	5-50kg	20-120
ΚΩΔ. 01-08-069	5-50kg	-	1pc.	5-50kg	20-120



ΓΥΡΟΣ ΧΟΙΡΙΝΟΣ "ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΣ"

Μια παραδοσιακή συνταγή που την χαρακτηρίζει η γεύση του κρεμμυδιού και το άρωμα της γλυκιάς πάπρικας



ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Χαρακτηριστική παραδοσιακή γεύση με βάση κρεμμύδι
- Μειωμένες απώλειες κατά 35%
- Ενταία "φλούδα" κομμένου γύρου
- Ομοιόμορφο κεντραρισμένο στήσιμο

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

ΚΩΔ. 01-08-082	5-50kg	-	1pc.	5-50kg	20-120
----------------	--------	---	------	--------	--------





ΓΥΡΟΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

Ενώ η αρχική τους ανησυχία είναι να αποφύγουν τα λιπαρά φαγητά και να τρέφονται πιο υγιεινά, οι πελάτες που επιλέγουν γύρο κοτόπουλο είναι το ίδιο απαιτητικοί και όταν ξεχωρίζουν μια υπέροχη γεύση.

Επιλέξτε τον γύρο που θα τους θυμίσει κάτι γνώριμο με χαρακτήρα, και επωφεληθείτε από τον υψηλότερο βαθμό αφοσίωσης των πελατών.



ΓΥΡΟΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ "ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΣ"

Η χαρακτηριστική γεύση λεμονιού σε συνδυασμό με το σκόρδο και τη ρίγανη θυμίζει σπιτικό κοτόπουλο στο φούρνο.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Λεπτοκομμένες φέτες κοτόπουλου
- Ιδιαίτερα γνώριμη σπιτική γεύση
- Μοναδική σχέση όγκου-βάρους

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

ΚΩΔ. 01-03-146 5-50kg - 1pc. 5-50kg 20-120



Λαχανικά και μπαχαρικά σε πλήρη ισορροπία. Οι παλιοί της κουζίνας έλεγαν "ΤΟΣΟ ΟΣΟ" να μην είναι αδιάφορο μεν αλλά και να μην "χτυπάει" δε.



Ο >> TIPS

Δύο ζυμωτά με γύρο κοτόπουλο χωρούν την ποσότητα που θα βάζατε σε μια πίτα. Πόσο θα το χρεώνατε;



ΓΥΡΟΣ ΜΟΣΧΑΡΙ

“Ξαδέρφια” με διαφορετικό νονό, Doner Kebab και Yiairak Doner, είναι γύροι που μοιράζονται την ίδια φιλοσοφία με τους Ελληνικούς γύρους αλλά διαφέρουν σε μπαχαρικά και τύπους κρέατος. Επιλέξτε ανάμεσα στις επιλογές από 100% κιμά μοσχαρίσιου ή αρνίσιου και μοσχαρίσιου ή στις λεπτοκομμένες φέτες κρέατος και δημιουργήστε κάτι διαφορετικό.

ΓΥΡΟΣ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟΣ “ΣΤΗΜΕΝΟΣ”

Αρώματα και γεύσεις που παραπέμπουν στην Ανατολή με το πιο τρυφερό και ζουμερό μοσχαρίσιο κρέας.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Λεπτοκομμένες φέτες κρέατος
- Ενταία “φλούδα” κομμένου γύρου
- Εξαιρετική απόδοση με μειωμένες απώλειες

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

ΚΩΔ. 01-04-109 5-80kg - 1pc. 5-50kg 20-120



Ο >> TIPS

Ο καλύτερος “φίλος” του “DONER” είναι η ψητή πιπεριά και η αρωματική σάλτσα ντομάτας σε συνδυασμό με ένα απαλό γιαούρτι. Θα σας κάνουν να ξεχωρίσετε!!!



ΝΤΟΝΕΡ “ISKENDER” “ΣΤΗΜΕΝΟΣ”

Ισκεντέρ ή αλλιώς Μέγας Αλέξανδρος, μια συνταγή που σε συνδυασμό με την κόκκινη σάλτσα και τα φρέσκα λαχανικά θα μείνει αξέχαστη

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Μοσχαρίσιο και αρνίσιο κρέας
- Ιδιαίτερα καλή σχέση τιμής-ποιότητας
- 8 / 1 σχέση βάρους

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

ΚΩΔ. 03-01-093 5-25kg - 1pc. 5-25kg 20-120



ΝΤΟΝΕΡ “ANATOLIS” “ΣΤΗΜΕΝΟΣ”

Από 100% μοσχαρίσιο κρέας με αρώματα μυρωδικών της Ανατολής.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- 100% Μοσχαρίσιο κρέας
- Αυθεντική συνταγή Ανατολής
- Υψηλή απόδοση ψημένου προϊόντος 8 / 1

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

ΚΩΔ. 01-08-013 5-30kg - 1pc. 5-30kg 20-120





ΦΕΤΟΥΛΕΣ

FRONT SHOW COOKING

Ψήνονται εντυπωσιακά μπροστά στον πελάτη μέσα σε δύο λεπτά

Εντυπωσιάστε με τις κινήσεις και την παρουσίαση σας, μπροστά στην ψησταριά.



Ο >> TIPS

Για ένα εντυπωσιακό "front show" χρειάζεστε μια ψησταριά τύπου "πλατό" με λεία επιφάνεια έψησης, ώστε οι χρόνοι ετοιμασίας να είναι εντυπωσιακά μικροί.

NTONER "BEREKET" "ΦΕΤΟΥΛΕΣ"

Doner σε φετούλες με υπέροχη γεύση για δημιουργίες Ανατολής.



ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Χρειάζεται μόνο 2 λεπτά
- Κατάλληλο για "topping"
- Έτοιμο μαρινarisμένο
- Χωρίς απώλειες

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:  

ΚΩΔ. 03-01-097 25-30g - 100-120pc. 3kg 240



PHILLY STEAK ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ "ΦΕΤΟΥΛΕΣ"

American style μοσχάρισιο, ψιλοκομμένο τρυφερό κρέας, ιδανικό για Philadelphia cheese steak.



ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Αυθεντική Αμερικάνικη συνταγή
- Κατάλληλο για "topping"
- Έτοιμο μαρινarisμένο
- Χωρίς απώλειες

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:  

ΚΩΔ. 01-02-121 40-45g - 65-76pc. 4kg 193





ΣΟΥΒΛΑΚΙ

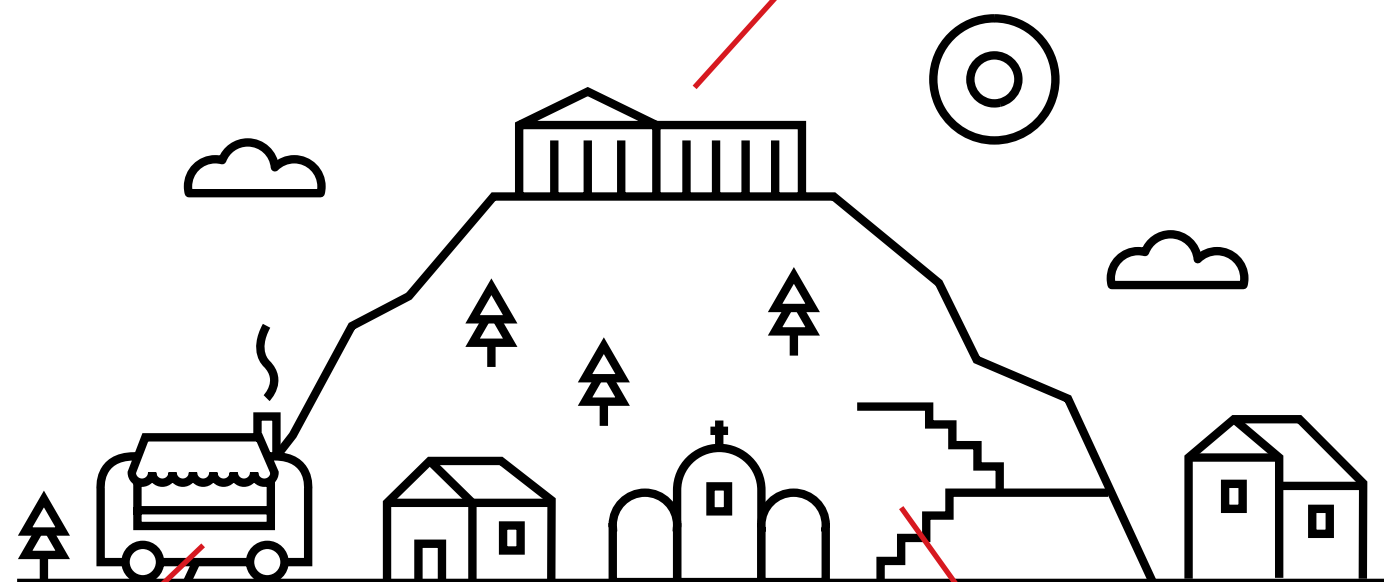
Μία από τις πιο δημοφιλείς λέξεις στην Ελλάδα... μόνο μετά την Ακρόπολη!

Μια λέξη πολύ στενά συνδεδεμένη με την Ελλάδα

ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΤΕ
ΤΗ ΔΙΑΣΗΜΗ
ΠΑΡΑΔΟΣΗ
ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ



OFFER
A CONCEPT!



ΕΜΦΑΝΙΣΗ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟΥ!
& ΜΟΝΑΔΙΚΗ ΑΙΣΘΗΣΗ!

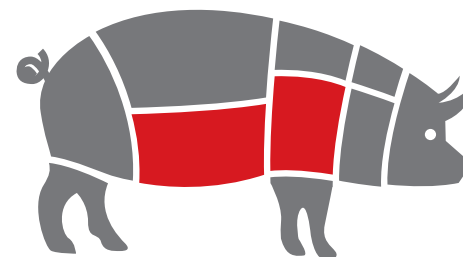




ΣΟΥΒΛΑΚΙΑ ΧΟΙΡΙΝΑ ΧΕΙΡΟΡΟΙΗΤΑ

“ΣΟΥΒΛΑΚΙ” σημαίνει “μικρό σουβλί” στο οποίο έχουμε περάσει τέσσερις, πέντε ή έξι μπουκιές ζουμερού κρέατος.

ΤΑ ΚΟΜΜΑΤΙΑ
ΤΟΥ ΧΟΙΡΟΥ
ΜΕ ΤΑ ΟΠΟΙΑ
ΔΗΜΙΟΥΡΓΟΥΜΕ
ΤΟ ΤΕΛΕΙΟ
ΣΟΥΒΛΑΚΙ !



Χοιρινό
χειροποίητο
σουβλάκι σε πίτα

ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΧΟΙΡΙΝΟ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ

Ζουμερές μπουκιές από σωστά διαλεγμένο τρυφερό κρέας σε συνδυασμό με το πιο ταιριαστό μείγμα μπαχαρικών.



ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Από 100% κρέας λαιμού
- 100% χειροποίητο
- Έτοιμο μαρινarisμένο
- Παγωμένο με την μέθοδο IQF

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ :



ΚΩΔ. 01-02-138	80g	2	32pc.	2,5kg	240
ΚΩΔ. 01-02-137	100g	2	25pc.	2,5kg	240
ΚΩΔ. 01-02-131	120g	2	22pc.	2,5kg	240



Ο >> TIPS

Κόψτε φέτες ψωμί και ψήστε τις στη σχάρα, αφού τις γαρνίρετε με ελαιόλαδο και προσθέσετε ρίγανη και αλάτι. Σερβίρετε τις με μουστάρδα σαν σουβλάκι. Παλαιού τύπου ελληνικό παραδοσιακό street food.





ΣΟΥΒΛΑΚΙΑ ΧΟΙΡΙΝΑ ΜΗΧΑΝΗΣ

Η δυνατότητα των τριών διαφορετικών διατομών “πλακέ”, “τετράγωνο” και “μπριζολοκάλαμο” σας δίνουν την δυνατότητα να ψήσετε σε πραγματικά μικρούς χρόνους άλλα και να προσφέρετε τα γραμμάρια και την εικόνα, που εσείς θέλετε.



Ο >> TIPS

Προσθέστε αλάτι, πιπέρι και ρίγανη αφού ψηθούν.
Η ρίγανη είναι βασικό υλικό για το σουβλάκι αλλά αν περάσει από την ψησταριά καίγεται και πικρίζει.



Χοιρινό
πλακέ σουβλάκι
σε πίτα

ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΧΟΙΡΙΝΟ “ΤΕΤΡΑΓΩΝΟ” 60 ΓΡ.

Παραδοσιακό σουβλάκι Αγίου Προδρόμου από την κεντρική Χαλκιδική. Ζουμερό και τρυφερό, ψήνεται εύκολα, μόλις σας το παραγγείλουν.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Μικρές μπουκιές που ψήνονται γρήγορα
- Ευέλικτο στα γραμμάρια
- 100% αυθεντικό
- Εντυπωσιακή εμφάνιση

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

ΚΩΔ. 01-02-069 60g 2 100pc. 6kg 150



ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΧΟΙΡΙΝΟ “ΠΛΑΚΕ”

Το σουβλάκι «πλακέ» είναι έτοιμο μαριναρισμένο, για να ψηθεί και στις 2 πλευρές, και αποτελείται από λεπτές τετράγωνες μπουκίτσες χοιρινού κρέατος.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Με κρέας Λαιμού και Πανσέτας
- 100% αυθεντικό
- Ψήνεται στο 50% του χρόνου

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

ΚΩΔ. 01-03-043 80g - 70pc. 5,6kg 150
ΚΩΔ. 01-02-110 100g - 70pc. 7,0kg 150





ΣΟΥΒΛΑΚΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

Το 54% του κοτόπουλου που καταναλώνεται στα ελληνικά ψητοπωλεία είναι σουβλάκια χειροποίητα.



Σουβλάκι
κοτομπέικον
σε πίτα

Ο >> TIPS

Ξεροψήστε το μπέικον και δώστε τη δυνατότητα στο άρωμα του κοτόπουλου να αναδειχθεί ιδανικά.

Ο συνδυασμός με μια ελαφριά sauce μουσταρδομαγιονέζας θα ισορροπήσει τις γεύσεις.

ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ "ΚΟΤΟΜΠΕΪΚΟΝ"

Πέντε ζουμερές μπουκιές από στήθος κοτόπουλο, τυλιγμένες σε καπνιστό αυθεντικό μπέικον.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Από 100% στήθος κοτόπουλου
- 100% χειροποίητο
- Παγωμένο με την μέθοδο IQF

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



ΚΩΔ. 01-03-007 120g 3 25-27pc. 3kg 100



Χειροποίητο
σουβλάκι κοτόπουλο
με πίτα

ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ "ΜΠΟΥΤΙ"

100% Χειροποίητο, μαρινarisμένο σουβλάκι από φιλέτο μπούτι κοτόπουλο. Τρυφερό και χωρίς λιπαρά!

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Από 100% στήθος κοτόπουλου
- Χωρίς λιπαρά
- 100% χειροποίητο
- Παγωμένο με την μέθοδο IQF

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



ΚΩΔ. 01-03-084 90g 3 39pc. 3,51kg 100



ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ "ΣΤΗΘΟΣ"

100% Χειροποίητο, μαρινarisμένο σουβλάκι από στήθος κοτόπουλο. Ζουμερό και τρυφερό, απαραίτητο σε κάθε μενού.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Από 100% στήθος κοτόπουλου
- 100% χειροποίητο
- Έτοιμο μαρινarisμένο
- Παγωμένο με την μέθοδο IQF

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



ΚΩΔ. 01-03-192 90g 3 39pc. 3,51kg 100



ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΜΕ ΠΡΑΣΙΝΗ ΠΙΠΕΡΙΑ

100% Χειροποίητο, μαρινarisμένο σουβλάκι από στήθος κοτόπουλο. Ζουμερό και τρυφερό, απαραίτητο σε κάθε μενού.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

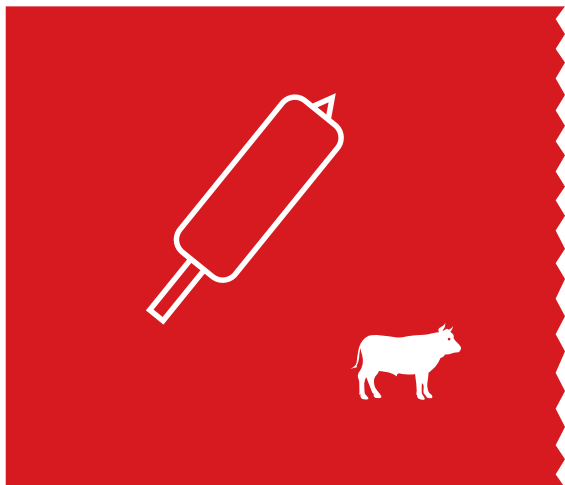
- Από 100% στήθος κοτόπουλου
- 100% χειροποίητο
- Μαρινarisμένο, έτοιμο για ψήσιμο
- Παγωμένο με την μέθοδο IQF

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



ΚΩΔ. 01-03-055 90g 3 39pc. 3,51kg 100





ΑΔΑΝΑ ΚΕΜΠΑΠ

Μια συνταγή από τις “κουζίνες” της περιοχής “ΑΔΑΝΑ” της Τουρκίας, με επιλογή μπαχαρικών από τα βάθη της Ανατολής.



Συνταγή Σάλτσα Ντομάτας

- 330g Ντομάτα κύβος κονκασέ
- 300g Νερό
- 40g Πάστα ντομάτας
- 40g Πάστα πιπεριάς “Φλωρίνης”
- 10g Σκόρδο ψιλοκομμένο
- 5g Ελαιόλαδο
- 5g Ξύδι
- 2g Καπνιστή πάπρικα
- Αλάτι και πιπέρι

Σοτάρετε με το λάδι το σκόρδο, προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά βράστε τη σάλτσα για 10-15 λεπτά τέλος προσθέστε το νερό και βράστε για άλλα 8-10 λεπτά.

Κρατήστε τη σάλτσα ζεστή κατά τη διάρκεια της ημέρας και σερβίρεται στο ΑΔΑΝΑ ΚΕΜΠΑΠ ζεστή.



Αδανα κεμπάπ
σε πίτα

ΑΔΑΝΑ ΚΕΜΠΑΠ

100% μοσχαρίσιος κιμάς κομμένος σε χοντρή σίτα, αρωματική πιπεριά Φλωρίνης και νότες από μπαχαρικά της Ανατολής.

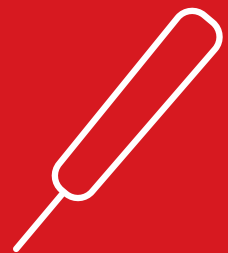
ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Με εντυπωσιακό ξυλάκι
- Ιδανικό για προτάσεις Ανατολής
- Με εξαιρετικά ισορροπημένη συνταγή μπαχαρικών

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

ΚΩΔ. 01-01-119 145g 4 16pc. 2,32kg 240





ΚΑΛΑΜΑΤΟ

Μια παραδοσιακή συνταγή από τρία είδη κρέατος, πάντα φρέσκο μαϊντανό και νωπό κρεμμύδι. Κύρια χαρακτηριστικά του, τα αρώματα των μυρωδικών και των μπαχαρικών του αλλά σίγουρα η αφράτη και ζουμερή υφή του.



Ο >> TIPS

Ιδανικό για:

- Τυλικά
- Μπαγκέτες
- Στη λαδόκολλα
- Ποικιλίες



Καλαμάτο
σε πίτα

"ΚΑΛΑΜΑΤΟ"

Η Ναυαρχίδα του στόλου μας. Ένας τέλειος συνδυασμός από τρία είδη κρέατος με φρέσκο μαϊντανό και κρεμμύδι.



ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Εγγυημένη γεύση
- Πλούσια εμφάνιση
- Με φρέσκο μαϊντανό και κρεμμύδι
- Παγωμένο με την μέθοδο IQF

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

ΚΩΔ. 01-01-037	95g	8	72pc.	6,75kg	112
ΚΩΔ. 01-01-036	120g	6	54pc.	6,48kg	112





ΣΟΥΤΖΟΥΚΑΚΙΑ

Η λέξη σουτζούκ (sucuk) στα τουρκικά σημαίνει λουκάνικο, συνεπώς σουτζουκάκι είναι το μικρό λουκάνικο. Ονομάστηκε έτσι από το μακρόστενο οβάλ σχήμα, ενώ η συνταγή έχει τις ρίζες της στην Οθωμανική / Τουρκική και την ελληνική κουζίνα. Οι Έλληνες παράλλαξαν τη συνταγή με το να αφαιρέσουν το ιστό του εντέρου με το οποίο ήταν τυλιγμένο το μίγμα που αποτελούσε το σουτζουκάκι.

Στην Ελλάδα έγινε γνωστό και έφτασε από τους πρόσφυγες της Μικράς Ασίας και της Κωνσταντινούπολης.



Ο >> TIPS

Προσφέρετε 5 κεπαπακια των 25g. σε μια πίτα. Εντυπωσιακό σε όγκο, ελεγχόμενο σε γραμμάρια και κόστος.

ΣΟΥΤΖΟΥΚΑΚΙ ΤΥΠΟΥ "ROGOTI"

Η μυρωδιά του παραδοσιακού και η γεύση του αυθεντικού.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Αυθεντική συνταγή
- Για πλούσιες μερίδες
- Για χορταστικές πίτες
- Παγωμένο με την μέθοδο IQF

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



ΚΩΔ. 01-01-027 40g 15 150pc. 6kg 150



Σουτζουκάκι Rogoti σε πίτα



ΚΕΠΑΠΑΚΙ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

Λαχταριστές μπουκιές 25 γρ. από αφράτο κιμά με κρεμμυδάκι και άρωμα φρέσκου μαϊντανού, δίνουν την δυνατότητα να εντυπωσιάσετε με πολλά τεμάχια σε ένα πλούσιο πιάτο.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Δημοφιλές και αυθεντικό
- Για χορταστικές πίτες
- Για πλούσιες μερίδες
- Με φρέσκο μαϊντανό και κρεμμύδι
- Παγωμένο με την μέθοδο IQF

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



ΚΩΔ. 01-01-093 25g 24 240pc. 6kg 112





ΣΟΥΤΖΟΥΚΑΚΙΑ

Συνταγές με διαφορετικούς συνδυασμούς κρεάτων και μπαχαρικών, τα σουτζουκάκια, “παραδοσιακό” και “θεσσαλονίκης”, έχουν την δυνατότητα να απογειώσουν τις πωλήσεις σας και τις εντυπώσεις των πελατών σας.



Ο >> TIPS

Συνοδέψτε τα σουτζουκάκια με:

- Ψητή καυτερή πιπεριά
- Ψητή μελιτζάνα
- Καυτερό μπούκοβο
- Σάλτσα ντομάτας

Cook for you!

ΣΟΥΤΖΟΥΚΑΚΙ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

Παραδοσιακή συνταγή που γεφυρώνει την Ανατολή, τους Βαλκάνιους και τη Δύση, από την πιο όμορφη και πολυπολιτισμική πόλη της Ελλάδας, με ιστορία πάνω από 2300 χρόνια.



ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Με χοιρινό κιμά
- Με κύμινο και γλυκό μπούκοβο
- Παγωμένο με τη μέθοδο IQF

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



ΚΩΔ. 01-01-130	60g	9	72pc.	4,32kg	150
ΚΩΔ. 01-01-088	100g	2	25pc.	2,5kg	150



ΣΟΥΤΖΟΥΚΑΚΙ “ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ”

Ζουμερό και αφράτο σουτζουκάκι φτιαγμένο από τρία είδη κρέατος με φρέσκο μαϊντανό και κρεμμύδι.



ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Αυθεντική ελληνική γεύση που είναι πολύ επιτυχημένη παγκοσμίως
- Ισορροπημένη γεύση από τρία είδη κρέατος
- Ζουμερό και αφράτο
- Ευέλικτο σε γραμμάρια

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



ΚΩΔ. 01-01-045	60g	12	96pc.	5,75kg	150
ΚΩΔ. 01-01-073	80g	8	64pc.	5kg	150
ΚΩΔ. 01-01-084	93g	6	48pc.	4kg	150



Σουτζουκάκι “θεσσαλονίκης” σε πίτα



Σουτζουκάκι “Παραδοσιακό” σε πίτα





ΜΠΙΦΤΕΚΙ



Μπιφτέκι
"Ελληνικό"
σε πίτα

ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ

Ουδέτερη συνταγή με χειροποίητο σχήμα κατάλληλο για τις νεότερες ηλικίες και τις ομάδες που προτιμούν τις απλές γευσεις.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Ουδέτερη συνταγή
- Εμφάνιση χειροποίητου
- Παγωμένο με την μέθοδο IQF

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



ΚΩΔ. 05-01-083	100g	8	48 pc.	4,8kg	150
ΚΩΔ. 01-01-103	130g	8	48 pc.	6,24kg	112



Μπιφτέκι
χωριάτικο
"Χειροποίητο"
σε πίτα

ΜΠΙΦΤΕΚΙ "ΕΛΛΗΝΙΚΟ" ΕΛ

Συνδυασμός μοσχάρισιου και χοιρινού κρέατος, με κρεμμύδι, μαϊντανό και έναν συνδυασμό μπαχαρικών που το κάνουν ξεχωριστό.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Εμφάνιση χειροποίητου
- Κατάλληλο για ποικιλίες αλλά και για πίτες
- Με φρέσκο μαϊντανό και κρεμμύδι
- Παγωμένο με την μέθοδο IQF

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



ΚΩΔ. 01-01-122	150g	8	32pc.	4,8kg	150
----------------	------	---	-------	-------	-----



ΜΠΙΦΤΕΚΙ "ΕΛΛΗΝΙΚΟ" ΕΛ "STIK"

Το παραδοσιακό μπιφτέκι σε σχήμα βολικό για πίτες και τυλιχτά.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Κατάλληλο για πίτες
- Με φρέσκο μαϊντανό και κρεμμύδι
- Παγωμένο με την μέθοδο IQF

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



ΚΩΔ. 01-01-062	100g	14	56pc.	5,6kg	150
----------------	------	----	-------	-------	-----





ΜΠΙΦΤΕΚΑΚΙ

Μια κατηγορία από μόνα τους, τα μικρά μπιφτεκάκια ή αλλιώς “μπιφτεκοκεφτέδες”, σας δίνουν την δυνατότητα των δύο τεμαχίων σε τυλιχτά και σάντουιτς, ενώ παράλληλα μπορείτε να δημιουργήσετε μερίδες με πολλά τεμάχια.

Ο >> TIPS

Η επιλογή των “μπιφτεκοκεφτέδων” για τις πίτες, θα σας δώσει την δυνατότητα, κόβοντας δύο τεμάχια στη μέση να τα μοιράσεται από άκρη σε άκρη και να προσφέρεται ένα πλούσιο αποτέλεσμα που σίγουρα θα μπορέσει να χρεωθεί...



Μπιφτέκι
“Παραδοσιακό”
σε πίτα

ΠΙΤΑ ΕΛΛΗΝΙΚΗ 17CM

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

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ

- 17 εκατοστά
- Παραδοσιακό Ελληνικό προϊόν που αγαπάνε όλοι.

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

ΚΩΔ. 03-02-273

90g 12 120pc. - 40



ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΕΙ

Ένας αρμονικός συνδυασμός μοςχαρίστου και χοιρινού κρέατος, με φρέσκο κρεμμυδάκι, που θυμίζει σπιτικό φαγητό.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ

- Χειροποίητη εμφάνιση
- Κατάλληλο για ποικιλίες αλλά και για πίτες
- Με φρέσκο μαϊντανό και κρεμμύδι
- Παγωμένο με την μέθοδο IQF

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

ΚΩΔ. 01-01-117

60g 5 30pc. 1,8kg 240



ΜΑΖΑ



“Πρώτα χορταίνει το μάτι και μετά το στομάχι”. Εμείς σας έχουμε ετοιμάσει το μείγμα για να δώσετε σχήμα και μορφή στις δημιουργίες σας.



ΚΕΜΠΑΠ ΜΑΖΑ

Δώστε το δικό σας σχήμα στην πιο επιτυχημένη συνταγή.



ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Με τριών ειδών κρέας
- Συσκευασία ανά κιλό
- Δίνετε δικό σας σχήμα και βάρος
- Ιδανική βάση για τις δικές σας πινελιές

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



ΚΩΔ. 01-01-044 1kg 4 4pc. 4kg 240



ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΜΑΖΑ

Πλάστε τα μπιφτέκια σας μπροστά στον πελάτη με την σιγουριά μιας πετυχημένης συνταγής.



ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Με δύο είδη κρέατος
- Συσκευασία ανά κιλό
- Δίνετε δικό σας σχήμα και βάρος

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



ΚΩΔ. 05-01-053 1kg 4 4pc. 4kg 240



Ο >> TIPS

Προσθέστε στην έτοιμη μάζα μπαχαρικά, αρτύματα ή κιμά για να εντείνετε ή να ελαφρύνετε την γεύση της.



Ο >> TIPS

Πριν την κάθε κίνηση βρέχετε τα χέρια σας με αρκετό νερό για να μην κολλάει η μάζα.

Περάστε τη Μάζα σε μεταλλικές λάμες

Περάστε στο πάνω μέρος της λάμας μια “μπάλα” μάζας



Από πάνω προς τα κάτω πιέζετε και στις δύο πλευρές της λάμας, αγκαλιάζοντας την με τα δάχτυλά σας και στέλνοντας την μάζα προς τα κάτω



Γυρίστε την λάμα από την άλλη πλευρά και κάνετε την ίδια κίνηση





ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ & ΣΟΥΤΖΟΥΚΑΚΙΑ ΓΕΜΙΣΤΑ

Πλούσιες γεμίσεις με διαφορετικές γευστικές κατευθύνσεις που αναβαθμίζουν το "GREEK STREET FOOD"



Σουτζουκάκι με κρέμα τυριού

ΣΟΥΤΖΟΥΚΑΚΙ ΓΕΜΙΣΤΟ

Το σουτζουκάκι γεμιστό πάει την γεύση σε άλλο επίπεδο. Υπέροχη γεύση κρέμας τυριού πλαισιώνει τον αφράτο και αρωματικό κιμά.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Με πλούσια γέμιση
- Ιδανικό σχήμα για πίτες και σάντουιτς
- Παγωμένο με την μέθοδο IQF

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

ΚΩΔ. 01-01-112 120g 8 56pc. 6,72kg 112



Μπιφτέκι με τυρί ένταμ



Μπιφτέκι με καπνιστά τυριά



Μπιφτέκι με 3 τυριά

ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΓΕΜΙΣΤΟ ΜΕ ΤΥΡΙ "EDAM"

Για τους λάτρεις των κίτρινων τυριών η κατάλληλη επιλογή. Πλούσια γέμιση τυριού «Ένταμ» που θα σας συναρπάσει.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Με αυθεντικό τυρί "EDAM"
- Ιδανικό σχήμα για πίτες και σάντουιτς
- Παγωμένο με την μέθοδο IQF

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

ΚΩΔ. 01-01-081 100g 14 56pc. 5,6kg 150



ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΓΕΜΙΣΤΟ "ΚΑΠΝΙΣΤΟ"

Η αίσθηση του χειροποίητου σε συνδυασμό με την γέμιση από Ημίσκληρο τυρί Μακεδονίας και καπνιστό τυρί το κάνουν απλά αξέχαστο.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Χειροποίητο σχήμα
- Πλούσια γέμιση
- Χαρακτηριστική γεύση

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

ΚΩΔ. 01-01-128 140g 15 30pc. 4,2kg 150



ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΓΕΜΙΣΤΟ ΜΕ 3 ΤΥΡΙΑ

Η πιο πλούσια και αρωματική γέμιση που θα συναντήσετε στην αγορά. Επιτέλους οι πελάτες σας θα τρώνε γεμιστό μπιφτέκι και θα θυμούνται την γέμιση που έφαγαν.

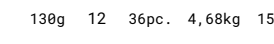
ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Με γέμιση τριών τυριών
- Ιδανικό σχήμα για πίτες και σάντουιτς
- Παγωμένο με την μέθοδο IQF

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

ΚΩΔ. 01-01-013 115g 13 42pc. 4,83kg 150

ΚΩΔ. 01-01-014 130g 12 36pc. 4,68kg 150



Προσεχτική επιλογή από διαφορετικά είδη τυριών, χρησιμοποιείται σαν συστατικό στα γεμιστά προϊόντα!



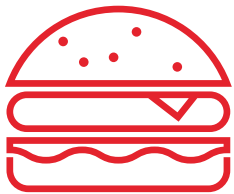


AMERICAN
**STREET
FOOD**

A BURGER WORLD!



ABOUT BURGER



The actual name is Hamburger.
The name Hamburger was derived from Hamburg steaks
That were introduced to the US by German immigrants.



If all Hamburgers eaten by Americans
IN A YEAR ARE ARRANGED IN A STRAIGHT LINE,
IT WOULD CIRCLE OUR EARTH 32 TIMES OR MORE!



XXL
\$5,000



FleurBurger
One of the most
expensive
burger to be
ever sold



In Wisconsin's
Seymour,
there is
something
known as
Hamburger
Hall of Fame!

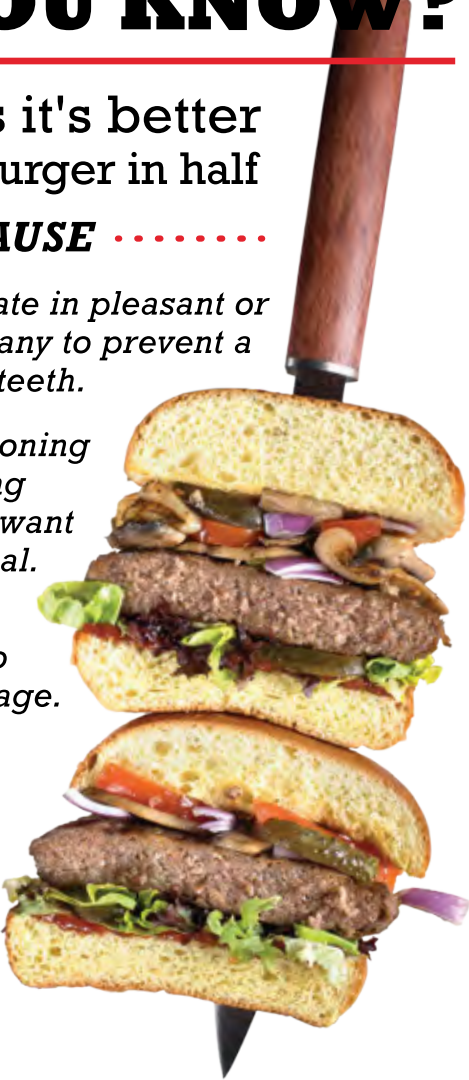


DID YOU KNOW?

Sometimes it's better
to cut your burger in half

..... **BECAUSE**

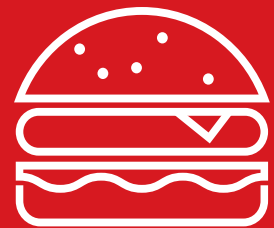
- ✓ It's appropriate in pleasant or formal company to prevent a spectacle of teeth.
- ✓ It helps portioning if you're being sociable but want a smaller meal.
- ✓ It allows a better grip to prevent spillage.



M Holds the Record of Selling
300.000.000.000

The company sells 75 or more burgers every second





BURGERS

Το Burger δεν είναι απλά ένα μπιφτέκι.

Είναι μια ευκαιρία να εκφραστείς μέσα από μια τεράστια παλέτα υλικών και συνδυασμών.

Είναι η ευκαιρία να επικοινωνήσεις μέσω γευστικών "μονοπατιών" με κάθε καταναλωτή.

Τα Burger μας είναι όλα περασμένα από διαδικασία απονεύρωσης για να σας εγγυηθούμε την πλήρη απουσία "χόνδρων" και σκληρών κομματιών.

ΑΤΕΛΕΙΩΤΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ



We Got
the
Goods!

ΤΑ ΤΕΛΕΥΤΑΙΑ
30 ΧΡΟΝΙΑ
ΕΜΠΛΟΥΤΙΖΟΥΜΕ
ΤΗ ΓΚΑΜΑ ΜΑΣ
ΜΕΣΑ ΑΠΟ ΤΗ
ΔΙΑΡΚΗ ΕΡΕΥΝΑ

PREMIUM



Χοιρινό Pulled



Τραγανό σνίτσελ
κοτόπουλου



Φιλέτο κοτόπουλου

GIANT



NY Burger 225g



Giant Burger 300g

MAINSTREAM



Beef Burger
"REAL" 180g



Rustic Burger
"H" 130g



Chicken Fillet
Schnitzel 110g

CONVENIENT

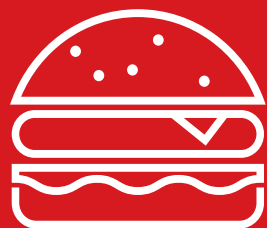


Grilled Hamburger 110g



Chicken Burger 110g

PULLED



PREMIUM BURGERS

Διαλέξαμε τα ιδανικότερα κομμάτια κρέατος, τα μαρινάραμε σύμφωνα με συνταγές που φέραμε από την Αμερική και τα αργοψήσαμε για πέντε περίπου ώρες. Το αποτέλεσμα ήταν να σας προσφέρουμε τις ωραιότερες ίνες κρέατος που έχετε δοκιμάσει ποτέ.

STREET FOOD

Ο >> TIPS

Ένα τελικό "μαδημα" θα τους δώσει τον πραγματικό όγκο πριν το ζεστάνετε και προσθέστε έξτρα sauce σύμφωνα με την συνταγή που θα προσφέρετε κάθε φορά.



Pulled Pork BBQ in Butter Brioche

PULLED BEEF BBQ

Αργοψημένο με την μέθοδο sous vide, μοσχάρι από Brisket(Στήθος), με BBQ μπαχαρικά και έτοιμο για burger, pizza ή ζυμαρικά.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Αργοψημένο με την μέθοδο "SOUS VIDE" για 4 ώρες
- Αρωματισμένο με μπαχαρικά BBQ
- Εύχρηστη μικρή συσκευασία

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

ΚΩΔ. 01-03-157 1kg 3 - 3kg 112



PULLED PORK BBQ

Το χοιρινό στα καλύτερα του. Αργοψημένο Sous vide, χοιρινό με BBQ μπαχαρικά και έτοιμο για burger, pizza ή ζυμαρικά.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Αργοψημένο με την μέθοδο "SOUS VIDE" για 4 ώρες
- Αρωματισμένο με μπαχαρικά BBQ
- Εύχρηστη μικρή συσκευασία

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

ΚΩΔ. 01-03-222 1kg 3 - 3kg 198



PULLED PORK BURGER 60g

Αργομαγειρεμένο SOUS VIDE χοιρινό κρέας με αυθεντική συνταγή BBQ σε ίσες μερίδες των 60g. Δημιουργήστε και εμπλουτίστε το μενού σας με premium burgers εύκολα, γρήγορα και με ελεγχόμενο κόστος.

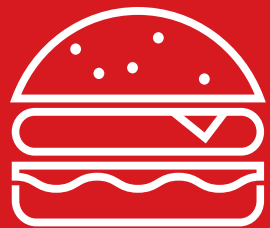
ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Σταθερό food cost
- Σταθερό γευστικό αποτέλεσμα
- Αργομαγειρεμένο sous vide

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

ΚΩΔ. 01-03-236 60g 2 50 3kg 198





PREMIUM BURGERS

Η επιλογή του κιμά σε συνδυασμό με τα υλικά και την σωστή επιλογή ψωμιού θα σας δώσουν την δυνατότητα να αναβαθμίσετε ένα απλό Burger σε Premium Burger.



STREET

Ο >> TIPS

Επιλογή τυριών!

Το τυρί είναι ένα από τα υλικά που μπορούν να χαρακτηρίσουν το burger.

Διαλέξτε ανάμεσα σε:

- Cheddar.
- Swiss
- Blue.
- Brie.
- Gouda.
- Monterey Jack.
- Goat Cheese.



New York Burger 225g
σε Brioche βουτύρου

NEW YORK BURGER ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ

Η συνταγή που άλλαξε ηπειρο, απευθείας από τα απόλυτα BURGER STORES της Νέας Υόρκης



ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Σκέτος κιμάς
- Μόνο με αλάτι και πιπέρι
- Χωρίς να έχει ζυμωθεί καθόλου

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



ΚΩΔ. 01-01-125 225g 18 18pc. 4,05kg 150



REAL BURGER ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ

Απλά τα πράγματα, στα 180 γραμμάρια: 100% μοσχαρίσιος κιμάς, 100% χειροποίητο μπιφτέκι για 100% αυθεντικό American Burger.



ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

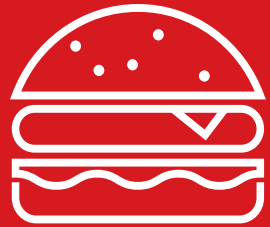
- 100% Μοσχαρίσιο κρέας
- Αυθεντική Αμερικάνικη συνταγή
- Χειροποίητη εμφάνιση
- Παγωμένο με την μέθοδο IQF

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



ΚΩΔ. 01-01-006 180g 16 32pc. 5,76kg 120





PREMIUM BURGERS

Το κοτόπουλο έχει γίνει ένα από τα πιο βασικά υλικά για αρκετούς συνδυασμούς burger. Με κρούστα ή χωρίς, μπορείτε να επιλέξετε και τα δύο.



ΣΝΙΤΣΕΛ ΧΟΙΡΙΝΟ

Χοιρινά φιλέτα μπριζόλας ελαφρώς αλατισμένα και πλαισιωμένα από ένα γευστικό και τραγανό χρυσοκίτρινο πανέ.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Από κρέας Χοιρινής μπριζόλας
- Τραγανό πανάρισμα
- Σταθερά γραμμάτια
- Παγωμένο με την μέθοδο IQF

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

ΚΩΔ. 01-02-051 180-220g 2 10-12pc. 2kg 240



ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ «ΜΟΝΟ»

Μονό φιλέτο κοτόπουλο, παγωμένο IQF για να δημιουργήσετε τις πιο υπέροχες τηγανιές και όχι μόνο.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Με 0% υγρασία
- Κατάλληλο για τηγανιές και δικές σας δημιουργίες
- Παγωμένο με την μέθοδο IQF

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

ΚΩΔ. 01-03-025 200-250g 2 16-20pc. 4kg 120



GOLDEN ΠΑΝΕ ΣΤΗΘΟΣ ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ "ORIGINAL"

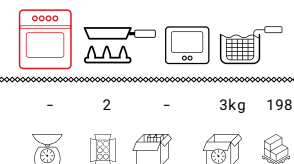
Στήθος φιλέτο κοτόπουλου ζουμερό από μέσα και ταυτόχρονα παναρισμένο με την τραγανότερη πανάδα της αγοράς. Ιδανικά κομμένο σε σχήμα και βάρος κατάλληλο για να γεμίσει τα burger σας.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Τραγανό πανέ
- Αυθεντική συνταγή
- Αυτοτελές τεμάχιο κοτόπουλου

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

ΚΩΔ. 01-03-245 - 2 - 3kg 198



HOMESTYLE ΠΑΝΕ ΣΤΗΘΟΣ ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ "ORIGINAL"

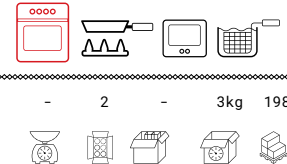
Στήθος φιλέτο κοτόπουλου τραγανό από έξω και ζουμερό από μέσα. Ιδανικά κομμένο σε σχήμα και βάρος κατάλληλο για να γεμίσει τα burger σας, μαρινarisμένο και παναρισμένο με την αυθεντική συνταγή από την Βιρτζίνια των ΗΠΑ.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Τραγανό πανέ
- Αυθεντική συνταγή
- Αυτοτελές τεμάχιο κοτόπουλου

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

ΚΩΔ. 01-03-243 - 2 - 3kg 198



ΣΝΙΤΣΕΛ ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

Το κοτόπουλο Burger δεν θα μπορούσε να βρει καλύτερο συνεργάτη και εσείς καλύτερο υλικό για τους λάτρεις του κοτόπουλου.

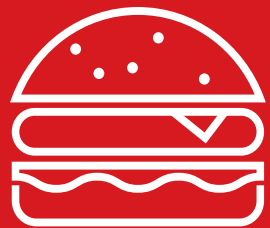
ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Τραγανό πανέ
- Ατόφιο στήθος κοτόπουλου
- Ζουμερή και αληθινή δομή κοτόπουλου
- Υπέροχη γεύση

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

ΚΩΔ. 01-03-054 120-140g 2 30pc. 4kg 120





GIANT BURGERS

“Πρώτα χορταίνει το μάτι και μετά το στομάχι”. Μια κατηγορία από μόνα τους τα Giants, είναι Burgers που με τα ίδια ποιοτικά υλικά θα δημιουργήσετε “υπερήμερες” και θα χορτάσετε και τον πιο πεινασμένο.

Ένα Giant Burger συνήθως έχει 20% περισσότερα υλικά όμως πουλιέται περίπου 40% ακριβότερα.

ΑΝΑΛΥΟΥΜΕ
ΤΗΝ ΔΟΜΗ
ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ
ΑΠΟΚΤΩΝΤΑΣ
ΤΕΧΝΟΓΝΩΣΙΑ
ΠΟΥ ΜΕΤΑΦΕΡΟΥΜΕ
ΣΕ ΕΣΑΣ

ΕΝΑ GIANT BURGER ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΕΙΝΑΙ



GIANT BURGER

Το burger που θα ενθουσιάσει με την διάμετρο και την γεύση του όλους τους πελάτες σας.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Για γιγάντια burger
- Ανάμεικτος κιμάς
- Αφράτο και ζουμερό
- Παγωμένο με την μέθοδο IQF

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



ΚΩΔ. 01-06-009	200g	16	32pc.	6,4kg	112
ΚΩΔ. 01-04-045	300g	8	16pc.	4,8kg	120



ΨΗΜΕΝΟ REAL BURGER ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ 190g

Ιδανικά ψημένο και έτοιμο για να δημιουργήσετε το πιο αυθεντικό Giant American Burger από 100% μοσχαρίσιο κρέας!

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Ιδανικό για ΓΙΓΑΣ AMERICAN BURGERS
- Από 100% μοσχαρίσιο κρέας
- Χειροποίητο & ζουμερό, ιδανικά ψημένο
- Με σημάδια σάρας στο προϊόν
- Παγωμένο με την μέθοδο IQF

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



ΚΩΔ. 01-03-138	190g	1	16pc.	3kg	240
----------------	------	---	-------	-----	-----



BRIOCHE ΨΩΜΙ ΒΟΥΤΥΡΟΥ GIANT

Αυθεντικό ψωμί Brioché με πρωταγωνιστή το βούτυρο και διάμετρο 16 εκ! Συνδυάστε με ένα μεγάλο μπιφτεκι και δημιουργήστε ένα συναρπαστικό GIANT Burger.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Διάμετρος 16 εκ
- Χειροποίητη μορφή
- Αφράτη υφή

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



CODE. 06-01-040	175g	1	25pc.	4,375Kg	44
-----------------	------	---	-------	---------	----



ΨΗΜΕΝΟ REAL BURGER ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ 230g

Ιδανικά ψημένο και έτοιμο για να δημιουργήσετε το πιο αυθεντικό Giant American Burger από 100% μοσχαρίσιο κρέας!

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

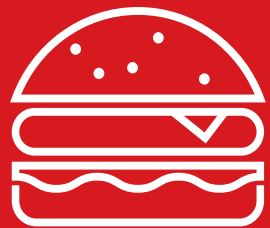
- Διάμετρος 16 εκ
- Χειροποίητη μορφή
- Αυθεντική συνταγή

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



CODE. 01-03-226	230g	1	13pc.	3kg	198
-----------------	------	---	-------	-----	-----





GIANT BURGERS

Giant σε μέγεθος και τα club με ζυμωτό ψωμί, πίτα ή ψωμί του τοστ σας δίνουν την δυνατότητα της μεγέθυνσης σε όλα!



Bread Box
made with love

Ζυμωτό Ψωμί ΛΑΒΑΣ 20cm
- σελίδα 67 μαζί με όλα
τα "Burger Buns"

ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ 65G



Τριλογία διαφορετικών κρεάτων σε ιδανικό μέγεθος και σχήμα, για την πιο light εκδοχή των club sandwiches.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Χειροποίητη εμφάνιση
- Ελαφριά γεύση
- Παγωμένο με την μέθοδο IQF

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



ΚΩΔ. 01-01-086 65g 12 72pc. 4,68kg 150



ΨΗΜΕΝΟ ΜΠΙΦΤΕΚΑΚΙ ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ



Ζουμερά μπιφτεκάκια με ιδιαίτερη γεύση ικανά να δημιουργήσουν τα εντυπωσιακότερα club sandwiches.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Ιδανικά γραμμάρια
- Ζουμερό και αφράτο
- Γρήγορη προετοιμασία
- Παγωμένο με την μέθοδο IQF

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



ΚΩΔ. 01-03-095 50g 1 60 pc. 3kg 240





ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ 130G



Κατάλληλο βάρος, σωστό μέγεθος, ελαφριά γεύση, ζουμερό μπιφτέκι, για απόλυτα Burgers

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Χειροποίητη εμφάνιση
- Ουδέτερο στη γεύση
- Παγωμένο με την μέθοδο IQF

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



ΚΩΔ. 01-01-103 130g 8 48pc. 6,24kg 112



NEW YORK BURGER ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ 150G



Η συνταγή που άλλαξε Ηπειρό, απευθείας από τα απόλυτα BURGER STORES της Νέας Υόρκης.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Σκέτος κιμάς
- Μόνο με αλάτι και πιπέρι
- Χωρίς να έχει ζυμωθεί καθόλου

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



ΚΩΔ. 01-01-124 150g 16 32pc. 4,8kg 150



BURGER ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ



Χειροποίητο μπιφτέκι κοτόπουλο για λάτρεις των light Burgers.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Από στήθος και μπούτι κοτόπουλου
- Παγωμένο με την μέθοδο IQF

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



ΚΩΔ. 01-03-114 120g 2 30pc. 3,6kg 112



BURGER BUN BRIOCHE 12cm
- σελίδα 67 με όλα τα
"Burger buns".



MAINSTREAM BURGERS



ST
FO
RE
ET



CRISPY ΣΝΙΤΣΕΛ ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

Τραγανό πανέ στήθος κοτόπουλο για extra "CRISPY" απολαύσεις στο βάρος που χρειάζεται για ένα Premium Burger

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Τραγανό πανέ
- Σταθερό βάρος
- Ατόφιο στήθος κοτόπουλου

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

ΚΩΔ. 01-03-181 120 2 30pc. 4kg 120



ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ «ΜΟΝΟ»

Μονό Φιλέτο κοτόπουλο, παγωμένο IQF για να δημιουργήσετε τις πιο υπέροχες τηγανιές και όχι μόνο.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Με 0% υγρασία
- Κατάλληλο για τηγανιές και δικές σας δημιουργίες
- Παγωμένο με την μέθοδο IQF

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

ΚΩΔ. 01-03-025 200-250g 2 16-20pc. 4kg 120



Τραγανό φιλέτο κοτόπουλο
σε Mega Burger Bun
με σουσάμι

BURGER ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

Μοναδική συνταγή από ολόκληρα λαχανικά μέσα σε ένα τραγανό πανάρισμα. Το μοναδικό μπιφτέκι λαχανικών που δεν έχει πουρέ ή πατάτες.

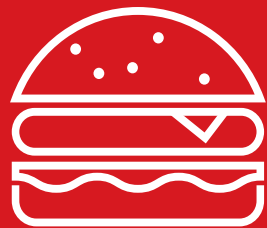
ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Με ολόκληρα λαχανικά
- Τραγανό πανέ
- Χωρίς πουρέ πατάτας
- Παγωμένο με την μέθοδο IQF

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

ΚΩΔ. 01-03-066 120-130g 5 20pc. 2,75kg 240





CONVENIENT BURGERS

Αποδεδειγμένα μια εύκολη και
σίγουρη λύση με σταθερό αποτέλεσμα.
Δημιουργήστε μέσα σε λίγα λεπτά,
Burger που σίγουρα θα κάνουν θετική
έκπληξη στους πελάτες σας.



ST
FOR
D
E
T

ΨΗΜΕΝΟ ΜΠΡΙΖΟΛΑΚΙ ΧΟΙΡΙΝΟ 85g

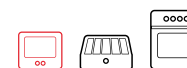
Έτοιμο ψημένο χοιρινό μπριζολάκι με τα grill marks να προσδίδουν την τέλεια εικόνα ψησίματος. Ιδανικό μέγεθος για τη δημιουργία ενός πρωτότυπου Pork Chop Burger.



ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Ζουμερό
- Ιδανικό μέγεθος
- Με σημάδια σάρας

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



ΚΩΔ. 01-03-235 85g 2 30-35pc. 2.885kg 198



ΨΗΜΕΝΟ BURGER

Ιδανική λύση για ένα εύκολο και γρήγορο Burger κανονικού μεγέθους



ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Ιδανικό για plain burgers
- Για εύρηστο και γρήγορο αποτέλεσμα
- Σταθερή και αξιόπιστη συνταγή
- Με σημάδια σάρας στο προϊόν
- Παγωμένο με την μέθοδο IQF

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



ΚΩΔ. 01-03-099 65g 1 46pc. 3kg 240

ΚΩΔ. 01-03-102 110g 1 27pc. 3kg 240



ΨΗΜΕΝΟ REAL BURGER ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ

Το έτοιμο ψημένο Real Burger 100% Μοσχαρί στα 115gr είναι μία εξαιρετική λύση για ταχύτητα εξυπηρέτησης χωρίς να θυσιάζουμε τίποτα από την ποιότητα που πρέπει να έχει ένα σωστό Burger.



ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

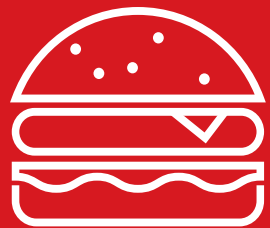
- Ιδανικό για AMERICAN BURGERS
- Από 100% μοσχαρίσιο κρέας
- Χειροποίητο & ζουμερό, ιδανικά ψημένο
- Με σημάδια σάρας στο προϊόν
- Παγωμένο με την μέθοδο IQF

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



ΚΩΔ. 01-03-152 115g 1 26pc. 3 240





CONVENIENT BURGERS



ST
FOR
RED
ET

**Bread
Box**
made with love



BURGER BUN 12cm
- δείτε σελ. 67 με όλα
τα Burger Buns

ΨΗΜΕΝΟ BURGER ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

Έτοιμο ψημένο Burger από κιμά Κοτόπουλο στα 110γρ. Για να φτιάξετε γρήγορα και άνετα ένα εναλλακτικό και πιο ελαφρύ Burger.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Ιδανικό για plain burgers
- Για εύχρηστο και γρήγορο αποτέλεσμα
- Σταθερή και αξιόπιστη συνταγή
- Παγωμένο με την μέθοδο IQF

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



ΚΩΔ. 01-03-126 110g 1 27pc. 3kg 240



ΨΗΜΕΝΟ ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

Έτοιμο ψημένο στήθος κοτόπουλο κομμένο κατάλληλα για burger.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Ιδανικά γραμμάρια
- Σχήμα για burger
- Ζουμερό
- Αυθεντική γεύση

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



ΚΩΔ. 01-03-087 110g 1 27pc. 3kg 240





BURGER BUNS

ST
FO
RE
ET

**Bread
Box**
made with love



BURGER BUN ΜΙΚΡΟ 10 CM

Το απλό Burger Bun χωρίς σουσάμι που θυμίζει σε όλους τα burger που έμαθαν από παλιά

- ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :
- 10 εκατοστά
 - Κατάλληλο για "BURGERS"

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

ΚΩΔ. 06-01-000 70g 8 11pc. 3,36Kg 88



ΖΥΜΩΤΟ ΨΩΜΙ "ΛΑΒΑΣ" 20 CM

"Λαβάς" η ιδανική φωλιά για μία άλλη πρόταση στο club και pocket sandwich.

- ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :
- Διαφορετικότητα

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

ΚΩΔ. 06-01-023 200g 2 30pc. - 60



BURGER BUN BRIOCHE 12 CM

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

- ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :
- Αφράτη δομή
 - Σταθερή γεύση
 - Ιδανικό σχήμα

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

ΚΩΔ. 06-01-032 09g 8 11pc. 2,7Kg 88



BURGER BUN DOUBLE TOWER 10CM

Ψωμί δύο επιπέδων κατάλληλο για τα δικά σας «TOWER» burger.

- ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :
- Ότι πρέπει για double burgers
 - Με σωστό ενδιάμεσο ψωμάκι

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

ΚΩΔ. 06-01-017 85g 8 11pc. 2,55Kg 88



ΨΩΜΑΚΙ ΓΙΑ HAMBURGER PRETZEL 12CM

Το αυθεντικό γερμανικό «Pretzel» με ισορροπημένη αλμυρότητα και ελαστικότητα για ξεχωριστά burgers.

- ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :
- Αυθεντικότητα
 - Μοναδικότητα και διαφορετικότητα

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

ΚΩΔ. 06-01-024 80g 7 42pc. 3,36Kg 56



BURGER BUN BRIOCHE ΒΟΥΤΥΡΟΥ 12 CM

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

- ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :
- Άρωμα φρέσκου βουτύρου
 - Χειροποίητη μορφή
 - Όχι βιομηχανοποιημένη δομή

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

ΚΩΔ. 06-01-020 85g - 15pc. 2,4Kg 60



ΨΩΜΑΚΙ ΓΙΑ BURGER MEGA 12CM

Η παραδοσιακή λύση στα Burger Buns 12 εκατοστών με σουσάμι.

- ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :
- 12 εκατοστά
 - Κατάλληλο για "BURGERS"

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

ΚΩΔ. 06-01-001 70g 2 60pc. - 80





COUNTRY CHICKEN WORLD!



ΤΗΓΑΝΗΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΠΑΝΕ

S
F
O
R
E
D
E
T



ΔΙΑΘΕΤΟΥΜΕ
ΤΗΝ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ
ΚΑΙ ΠΙΟ ΛΑΧΤΑΡΙΣΤΗ
ΣΥΝΤΑΓΗ
ΤΟΥ ΝΟΤΟΥ
ΤΗΣ ΑΜΕΡΙΚΗΣ

ΑΤΕΛΕΙΩΤΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ



We Got
the
Goods!

HOMESTYLE



Homestyle pané Μπουτακι
κοτόπουλου "original"



Homestyle pané Φτερούγα
κοτόπουλου "original"



Homestyle pané Στηθος
φιλετο κοτόπουλου
"original"



Homestyle pané Φιλετάκι
κοτόπουλου "original"



Προηγ. Popcorn πάνε
Στηθος φιλετο κοτόπουλου
"three flavours"

HOMESTYLE SPICY



Homestyle pané Μπουτακι
κοτόπουλου "spicy"



Homestyle pané Φτερούγα
κοτόπουλου "spicy"

GOLDEN



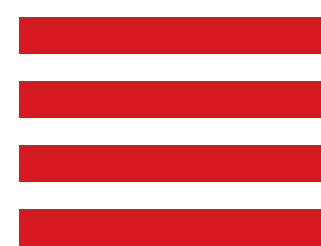
Golden pané Στηθος
φιλετο κοτόπουλου
"original"



Golden pané Κοτομπουκία
Στηθος φιλετο κοτόπουλου
"original"



Golden pané Φιλετάκι
κοτόπουλου "original"





HOMESTYLE PANE

HOMESTYLE PANE ΦΤΕΡΟΥΓΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ "ORIGINAL"

Φτερούγες κοτόπουλου ετοιμές τηγανισμένες τραγανές από έξω και ζουμερές από μέσα. Τεμαχισμένες, μαριναρισμένες και παναρισμένες με την αυθεντική συνταγή από την Βιρτζίνια των ΗΠΑ.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Τραγανό πανέ
- Αυθεντική συνταγή
- Αυτοτελές τεμάχιο κοτόπουλου

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ	
ΚΩΔ. 01-03-238	- 2 - 3kg 198



HOMESTYLE PANE ΦΤΕΡΟΥΓΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ "SPICY"

Καυτερές φτερούγες κοτόπουλου ετοιμές τηγανισμένες τραγανές από έξω και ζουμερές από μέσα. Τεμαχισμένες, μαριναρισμένες και παναρισμένες με την αυθεντική συνταγή από τις ΗΠΑ.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Τραγανό πανέ
- Αυθεντική συνταγή
- Αυτοτελές τεμάχιο κοτόπουλου

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ	
ΚΩΔ. 01-03-239	- 2 - 3kg 198



HOMESTYLE PANE ΦΙΛΕΤΑΚΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ "ORIGINAL"

Εσωτερικό φιλέτο κοτόπουλου τραγανό από έξω και ζουμερό από μέσα. Το πιο τρυφερό κομμάτι του κοτόπουλου στο ιδανικότερο μέγεθος για finger food, μαριναρισμένο και παναρισμένο με την αυθεντική συνταγή από την Βιρτζίνια των ΗΠΑ.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Τραγανό πανέ
- Αυθεντική συνταγή
- Αυτοτελές τεμάχιο κοτόπουλου

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ	
ΚΩΔ. 01-03-242	- 2 - 3kg 198



HOMESTYLE PANE ΜΠΟΥΤΑΚΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ "ORIGINAL"

Μπουτάκι κοτόπουλου τραγανό από έξω και ζουμερό από μέσα. Τεμαχισμένο όλο το μπουτί σε τρία κομμάτια, μαριναρισμένο και παναρισμένο με την αυθεντική συνταγή από την Βιρτζίνια των ΗΠΑ.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Τραγανό πανέ
- Αυθεντική συνταγή
- Αυτοτελές τεμάχιο κοτόπουλου

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ	
ΚΩΔ. 01-03-240	- 2 - 3kg 198



HOMESTYLE PANE ΜΠΟΥΤΑΚΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ "SPICY"

Καυτερό μπουτάκι κοτόπουλου τραγανό από έξω και ζουμερό από μέσα. Τεμαχισμένο όλο το μπουτί σε τρία κομμάτια, μαριναρισμένο και παναρισμένο με την αυθεντική συνταγή από την Βιρτζίνια των ΗΠΑ.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Τραγανό πανέ
- Αυθεντική συνταγή
- Αυτοτελές τεμάχιο κοτόπουλου

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ	
ΚΩΔ. 01-03-241	- 2 - 3kg 198



POPCORN PANE ΣΤΗΘΟΣ ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ "THREE FLAVOURS"

Τρεις διαφορετικές μικρες τραγανές μπουκιές στήθους κοτόπουλου παναρισμένες με σουσάμι, homestyle και Μεσογειακό πανέ. Συνδιάστε με τις κατάλληλες σάλτσες και προσφέρετε το απόλυτο συνοδευτικό.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Πολυσκευασία
- Ποικιλία γεύσεων
- Αυτοτελές τεμάχιο κοτόπουλου

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ	
ΚΩΔ. 01-03-244	- 2 - 3kg 198





GOLDEN PANE

Το ατόφιο στήθος κοτόπουλου είναι το χαρακτηριστικό που θα κάνει τη διαφορά στην ικανοποίηση του πελάτη σας.



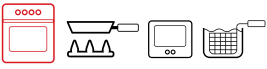
GOLDEN ΠΑΝΕ ΣΤΗΘΟΣ ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ "ORIGINAL"

Στήθος φιλέτο κοτόπουλου ζουμερό από μέσα και ταυτόχρονα παναρισμένο με την τραγανότερη πανάδα της αγοράς. Ιδανικά κομμένο σε σχήμα και βάρος κατάλληλο για να γεμίσει τα burger σας.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Τραγανό πανέ
- Αυθεντική συνταγή
- Αυτοτελές τεμάχιο κοτόπουλου

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



ΚΩΔ. 01-03-245 - 2 - 3kg 198



Ο >> TIPS

Αφού ζεστάνετε το προϊόν, συνδυάστε το με μια ποικιλία από ευφάνταστες sauce (μέλι-μουστάρδα, BBQ ή sauce τυριών), και δημιουργήστε ένα εκπληκτικό γευστικό αποτέλεσμα!



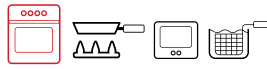
GOLDEN ΠΑΝΕ ΚΟΤΟΜΠΟΥΚΙΑ ΣΤΗΘΟΣ ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ "ORIGINAL"

Μπουκίτσες από στήθος φιλέτο κοτόπουλου ζουμερό από μέσα και τραγανό από έξω. Ιδανικό για να ετοιμάσετε τα δίσκους σάντουιτς και τα αγαπημένα παιδικά μενου μέσα σε λίγα λεπτά.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Τραγανό πανέ
- Αυθεντική συνταγή
- Αυτοτελές τεμάχιο κοτόπουλου

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



ΚΩΔ. 01-03-246 - 2 - 3kg 198



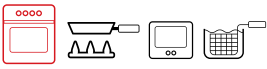
GOLDEN ΠΑΝΕ ΦΙΛΕΤΑΚΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ "ORIGINAL"

Εσωτερικό φιλέτο κοτόπουλου τραγανό από έξω και ζουμερό από μέσα. Το πιο τρυφερό κομμάτι του κοτόπουλου στο ιδανικότερο μέγεθος για finger food και τα ορεκτικά που δεν πρέπει να λείπουν από το μενου σας.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Τραγανό πανέ
- Αυθεντική συνταγή
- Αυτοτελές τεμάχιο κοτόπουλου

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



ΚΩΔ. 01-03-247 - 2 - 3kg 198



STOR
EET





**ΨΗΤΟ
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ**

**S
F
O
R
E
D**



**We Got
the
Goods!**

ROASTED



Roasted Φτερούγα
κοτόπουλου "BBQ"



Roasted Φτερούγα
κοτόπουλου "κινεζική"



Roasted Φτερούγα
κοτόπουλου "spicy"



SOUS VIDE



Spare Ribs Τεμάχια
με σάλτσα BBQ



Spare Ribs
με σάλτσα BBQ



SOUS VIDE & ROASTED

Αργομαγειρεμένα και ψημένα με τις πιο σύγχρονες μεθόδους, σας δίνουν τη δυνατότητα να προσφέρετε, μέσα σε λίγα λεπτά, ζουμερά και νόστιμα προϊόντα από τις διασημότερες κουζίνες του κόσμου.

SPARE RIBS TEMAXIOY ME ΣΑΛΤΣΑ BBQ ΚΑΤ/ΝΑ

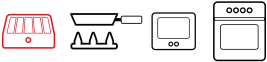
Spare Ribs τεμαχίου με σάλτσα bbq



ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Μεριδοποιημένη συσκευασία 5 τεμαχίων
- Αργοψημένο με την μέθοδο "SOUS VIDE" για 6 ώρες
- Έτοιμο σε 7-9 λεπτά

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



ΚΩΔ. 01-03-215 300g - 10pc. 3kg 198



SPARE RIBS "BARBEQUE" ΜΕΡΙΔΑ

Αργοψημένα χοιρινά πλευρά μέσα σε σάλτσα BBQ και μπαχαρικά.



ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Αργοψημένο με την μέθοδο "SOUS VIDE" για 6 ώρες
- Συσκευασμένο μέσα σε σάλτσα Barbeque
- Έτοιμο σε 7-9 λεπτά

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



ΚΩΔ. 01-03-236 550g - 4pc. 2,2kg 198



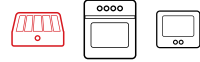
ROASTED ΦΤΕΡΟΥΓΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ "BBQ"

Buffalo Φτερούγες κοτόπουλου μαριναρισμένες με μπαρμπεκιου σάλτσα και ψημένες στον αέρα. Το αυθεντικό signature πιάτο έτοιμο μέσα σε λίγα λεπτά ιδανικό για να εμπλουτίσει τα ορεκτικά του μενου σας.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Ψημένα στο φούρνο
- Αυθεντική συνταγή
- Αυτοτελές τεμάχιο κοτόπουλου

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



ΚΩΔ. 01-03-249 - 2 - 3kg 198



ROASTED ΦΤΕΡΟΥΓΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ "SPICY"

Buffalo Φτερούγες κοτόπουλου μαριναρισμένες με μπαρμπεκιου σάλτσα και ψημένες στον αέρα. Το αυθεντικό signature πιάτο έτοιμο μέσα σε λίγα λεπτά ιδανικό για να εμπλουτίσει τα ορεκτικά του μενου σας.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Ψημένα στο φούρνο
- Αυθεντική συνταγή
- Αυτοτελές τεμάχιο κοτόπουλου

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



ΚΩΔ. 01-03-251 - 2 - 3kg 198



ROASTED ΦΤΕΡΟΥΓΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ "ΚΙΝΕΖΙΚΗ"

Κινέζικες Φτερούγες κοτόπουλου μαριναρισμένες με γλυκώδη σάλτσα σως και ψημένες στον αέρα. Το απόλυτο εθνικό πιάτο έτοιμο μέσα σε λίγα λεπτά ιδανικό για να εμπλουτίσει τα ορεκτικά του μενου σας.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Ψημένα στο φούρνο
- Αυθεντική συνταγή
- Αυτοτελές τεμάχιο κοτόπουλου

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



ΚΩΔ. 01-03-250 - 2 - 3kg 198



O >> TIPS

Roasted ή Sous Vide

Για το ιδανικό αποτέλεσμα περάστε τα προϊόντα της σειράς "BBQ Party" από προθερμασμένο φούρνο για περίπου 15-20 λεπτά, ώστε να γλασάρουν οι σάλτσες τους και να ανδειχθεί ακόμα καλύτερα η γεύση τους.





*AT
ITS
BEST!*





MINI BURGER

Mini Burgers ή αλλιώς "Sliders" που εννοούνται ως μινιατούρες hamburgers. Το όνομα δόθηκε στην δεκαετία του 1940, όταν και οι ναύτες του Αμερικανικού πολεμικού ναυτικού τα αποκαλούσαν από τη λέξη "slide" που σημαίνει "γλιστρώ". Ήταν τόσο μικρά που με δύο μπουκιές "γλιστρούσαν" στο στομάχι τους.

MINI BRIOCHE BURGER BUNS

Μικρά παραδοσιακά «BRIOCHE» με υπέροχο άρωμα βουτύρου.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Κατάλληλο για παιδικά μενού
- Μπουφέ Μενού

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

ΚΩΔ. 06-01-016 30g 3 60pc. - 60



ΚΟΤΟΜΠΟΥΚΙΕΣ ΠΑΝΕ "ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ"

Μπουκιές από ατόφιο στήθος κοτόπουλου παναρισμένες με τραγανή, «πορτοκαλί» πανάδα. Ιδανικό για παιδικά menu και διάσημα σάντουιτς.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Από ατόφιο στήθος κοτόπουλο
- Με πορτοκαλί τραγανό πανάρισμα
- Για παιδικό Μενού
- Παγωμένο με την μέθοδο IQF

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

ΚΩΔ. 01-03-059 25-35g 2 135pc. 4kg 120



Μπουκιές κοτόπουλο
σε Mini
Brioche Bun



Βομβίδιο
σε Mini
Brioche Bun



Φιλετίνι κοτόπουλο
σε Mini
Brioche Bun



Χοιρινό Pulled
σε Mini
Brioche Bun



PULLED ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ BBQ

Αργοψημένο με την μέθοδο sous vide, μοσχάρι από Brisket(Στήθος), με BBQ μπαχαρικά και έτοιμο για burger, pizza ή ζυμαρικά.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Αργοψημένο με την μέθοδο "SOUS VIDE" για 4 ώρες
- Αρωματισμένο με μπαχαρικά BBQ
- Εύχρηστη μικρή συσκευασία

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

ΚΩΔ. 01-03-157 1kg 3 - 3kg 112



"ΒΟΜΒΙΔΙΑ" ΨΗΜΕΝΟ ΜΠΙΦΤΕΚΑΚΙ ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ

Το Ψημένο χωριάτικο Μπιφτεκάκι «βομβίδιο» χαρακτηρίζεται από την παραδοσιακή ελληνική συνταγή του με φρέσκο κρεμμύδι, την μοναδική αφρατάδα του και το υπέροχο φουσκωτό και άκρως χειροποίητο σχήμα του.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Ιδανικό για πιατέλα, ποικιλίες, τροφοδοσία
- Αφράτα και ζουμερά
- Παγωμένο με την μέθοδο IQF

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

ΚΩΔ. 01-03-095 50g 1 60 pc. 3kg 240



ΨΗΜΕΝΟ «ΦΙΛΕΤΙΝΙ» ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

Ζουμερό έτοιμο ψημένο «Φιλετίνι» Κοτόπουλο 15gr και 40gr με σταθερό βάρος που βοηθάει στη μεριδοποίηση και την κοστολόγησή σας.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Σταθερού βάρους
- Ζουμερό σαν να ψήθηκε εκείνη την στιγμή
- Ιδανικό για μεζεδάκια & ποικιλίες
- Εξαιρετικά εύκολη προετοιμασία
- Παγωμένο με την μέθοδο IQF

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

ΚΩΔ. 01-03-119 15g 1 200pc. 3kg 240

ΚΩΔ. 01-03-120 40g 1 75pc. 3kg 240



PULLED ΧΟΙΡΙΝΟ BBQ

Το χοιρινό στα καλύτερα του. Αργοψημένο Sous vide, χοιρινό με BBQ μπαχαρικά και έτοιμο για burger, pizza ή ζυμαρικά.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Αργοψημένο με την μέθοδο "SOUS VIDE" για 4 ώρες
- Αρωματισμένο με μπαχαρικά BBQ
- Εύχρηστη μικρή συσκευασία

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

ΚΩΔ. 01-03-222 1kg 3 - 3kg 112



ROLLS

Finger food χωρίς σύνορα θα μπορούσαν να χαρακτηριστούν τα “rolls”, μιας και οι συνδυασμοί που μπορείτε να δημιουργήσετε είναι τόσο όσοι και η φαντασία σας. Κόψτε την σφικτά τυλιγμένη τортίγια σε ροδέλες και προσφέρετε τα πιο ευφάνταστα “one bites”.



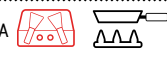
TORTILLA ΣΙΤΟΥ 25CM
TORTILLA ΣΙΤΟΥ 30CM

Η κατάλληλη πίτα για τα καλύτερα «Roll ups» και «Burritos».

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Αυθεντική με φρεσκάδα

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



ΚΩΔ. 06-01-026	65g	25	108pc.	-	84
ΚΩΔ. 06-01-028	90g	30	108pc.	-	54



ΒΡΑΣΤΟ ΣΤΗΘΟΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ
“PULLED CHICKEN”

Το βραστό φιλέτο κοτόπουλο «pulled chicken» είναι ένα εξαιρετικό υλικό για χρήσεις σε sandwich, κοτοσαλάτες και κρέπες!

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Ιδανικό για κοτοσαλάτες
- Τραβηγμένο με την μέθοδο “pulled”
- Παγωμένο με την μέθοδο IQF

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



ΚΩΔ. 01-03-088	flakes	4	-	2kg	198
----------------	--------	---	---	-----	-----



Γύρος
κοτόπουλο
σε Tortilla



Λωρίδες
κοτόπουλου
σε Tortilla



Μπουκιές
κοτόπουλου
σε Tortilla



ΨΗΜΕΝΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΛΩΡΙΔΕΣ

Ζουμερές ψημένες λωρίδες κοτόπουλο από 100% στήθος, με grill-marks, παγωμένες με τη μέθοδο IQF. Ιδανικό προϊόν για ceasar salad, σαλάτες, σάντουιτς, pizza topping.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Από 100% εσωτερικό στήθος κοτόπουλο
- Ζουμερό σαν να ψήθηκε εκείνη την στιγμή
- Παγωμένο με την μέθοδο IQF

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



ΚΩΔ. 01-03-083	10-15g	1	250pc.	3kg	198
----------------	--------	---	--------	-----	-----



ΨΗΜΕΝΟΣ ΓΥΡΟΣ ΧΟΙΡΙΝΟΣ ΚΟΜΜΕΝΟΣ

Ο έτοιμος ψημένος & κομμένος χοιρινός γύρος σας δίνει τη δυνατότητα να προσφέρετε το πιο αγαπημένο ελληνικό προϊόν στους πελάτες σας χωρίς να χρειάζεται ειδικός εξοπλισμός, εξειδικευμένο προσωπικό και τεχνογνωσία πάνω στο ελληνικό street food. Η αυθεντικότητα συναντά την άνεση.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Παραδοσιακά ψημένος στη σούβλα
- Αυθεντική συνταγή με παγκόσμια αποδοχή
- Εύκολη προετοιμασία • Σταθερό και αξιόπιστο αποτέλεσμα
- Χωρίς φύρα • Παγωμένο με την μέθοδο IQF

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



ΚΩΔ. 01-03-128	flakes	2	-	2kg	240
----------------	--------	---	---	-----	-----



ΨΗΜΕΝΟΣ ΓΥΡΟΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ
ΚΟΜΜΕΝΟΣ

Πολύτιμο συστατικό για τυλιχτή πίτα, ή μερίδα γύρου. Για εκείνους που αναζητούν μία πιο ελαφριά εκδοχή του αυθεντικού ελληνικού γύρου. Ζουμερό και τέλεια μαρινarisμένο, σίγουρα θα ενεργοποιήσει τη γαστρονομική σας δημιουργικότητα.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Παραδοσιακά ψημένος • Αυθεντική συνταγή
- Σταθερό και αξιόπιστο αποτέλεσμα
- Εύκολη προετοιμασία • Παγωμένο με την μέθοδο IQF
- Μπορεί να χρησιμοποιηθεί με πολλούς τρόπους σε τортίγια ή μερίδα, σε σαλάτα, σαν υλικό πίτσας ή και σε pancake

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



ΚΩΔ. 01-03-090	flakes	2	-	2kg	240
----------------	--------	---	---	-----	-----



ΚΟΤΟΜΠΟΥΚΙΕΣ ΠΑΝΕ “ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ”

Μπουκιές από ατόφιο στήθος κοτόπουλου παναρισμένες με τραγανή, «πορτοκαλί» κρούστα. Ιδανικό για παιδικά menu και διάσημα σάντουιτς.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Από ατόφιο στήθος κοτόπουλο
- Με πορτοκαλί τραγανό πανάρισμα
- Για παιδικό μενού
- Παγωμένο με την μέθοδο IQF

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



ΚΩΔ. 01-03-059	25-35g	2	135pc.	4kg	120
----------------	--------	---	--------	-----	-----



Ο >> TIPS

Τα βασικά υλικά

- Τортίγια
- Κρεατικό
- Λαχανικό
- Sauce

CANAPÉ



ΚΕΜΠΑΠΑΚΙ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ



Ένα προϊόν φτιαγμένο για να παρέχει τη "σπουδαία του υπογραφή" σε μερίδες, ποικιλίες και τортίγιες, γνωστό για την ασυναγώνιστη ισορροπημένη γεύση του, ανάμεσα στους τρεις διαφορετικούς τύπους κιμά που περιέχει και τα αρωματικά του μπαχαρικά. Στη μαγειρεμένη του εκδοχή, παρέχει την απόλυτη λύση να προσφέρετε ένα ευρέως γνωστό και αγαπημένο ελληνικό προϊόν, με υψηλό δείκτη ευκολίας.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Κάθε μονάδα 22 γρ. μπορεί να χρησιμοποιηθεί με πολλούς τρόπους.
- Σταθερή ασυναγώνιστη γεύση
- Εύκολη προετοιμασία

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



ΚΩΔ. 01-03-096

22g

1

136pc.

3kg

198

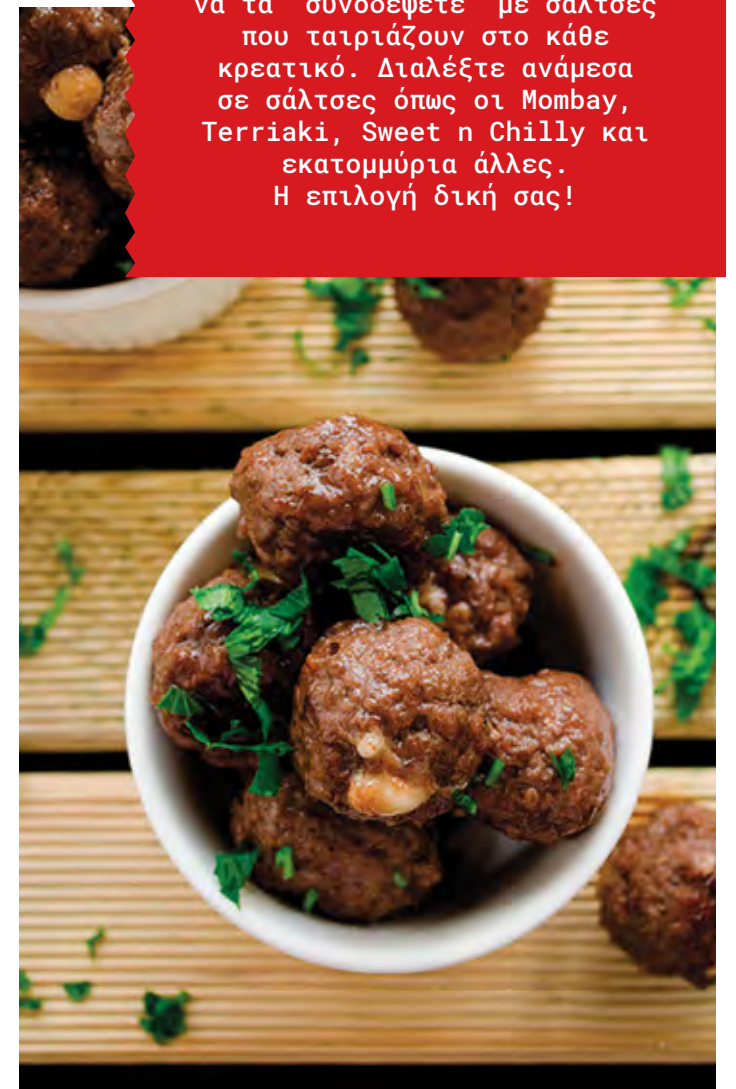


Κεμπαπάκι
σε φέτα ψωμιού

Ο >> TIPS

Σάλτσες

Αφού τα ζεστάνετε μη διστάσετε να τα "συνοδέψετε" με σάλτσες που ταιριάζουν στο κάθε κρεατικό. Διαλέξτε ανάμεσα σε σάλτσες όπως οι Mombay, Terriaki, Sweet n Chilly και εκατομμύρια άλλες. Η επιλογή δική σας!



Γεμιστό κεφτεδάκι
σε φέτα ψωμιού

ΨΗΜΕΝΟ ΚΕΦΤΕΔΑΚΙ ΓΕΜΙΣΤΟ ΜΕ 3 ΤΥΡΙΑ



Μίνι Κεφτεδάκι γεμιστό 12γρ. με γέμιση 3 διαφορετικών τυριών, έτοιμο ψημένο. Ιδανικό για ποικιλίες και μεζεδάκια.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Εξαιρετική συνταγή που αναδεικνύει τη γεύση των τριών τυριών
- Μόνο 12γ., ιδανικό για μεζεδάκια
- Ζουμερό και αφράτο
- Ιδιαίτερα καλή σχέση ποιότητας τιμής

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



ΚΩΔ. 01-03-107

12g

1

250pc.

3kg

198



ΨΗΜΕΝΟ ΜΙΝΙ "ΚΟΤΟΜΠΕΪΚΟΝ"



Αμαρτωλές μπουκίτσες μίνι κοτόπουλο με μπέικον, με οδοντογλυφίδα. Μαγειρεμένο άψογα, για τροφοδοσία, εκδηλώσεις, ορεκτικά, άκρως επιτυχημένο και μοναδικό fingerfood προϊόν που έχει φτιαχτεί για να εντυπωσιάσει.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Από 100% στήθος κοτόπουλου και Μπέικον
- Ζουμερό σαν να ψήθηκε εκείνη την στιγμή
- Ιδανικό για μεζεδάκια & ποικιλίες
- Παγωμένο με την μέθοδο IQF

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



ΚΩΔ. 01-03-103

20g

1

150pc.

3kg

198



ΨΗΜΕΝΟ ΚΕΦΤΕΔΑΚΙ ΣΜΥΡΝΕΪΚΟ



Απολαυστική, αρωματική, ιστορική μπουκιά κιμά φερμένη από τους Έλληνες της Σμύρνης. Μια μικρή μπουκιά 15 γρ. που όμως είναι αρκετή για να εμπνεύσει, πλούσια σε αρώματα και μπαχάρια.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Αυθεντική Σμυρνήικη συνταγή
- Μόνο 15g, ιδανικό για μεζεδάκια
- Ζουμερό κα αφράτο
- Παγωμένο με την μέθοδο IQF

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



ΚΩΔ. 01-03-094

15g

1

200pc.

3kg

198



CANAPÉ

Εντυπωσιάστε τους πελάτες σας με νέους, καινοτόμους τρόπους να σερβίρουν τα αγαπημένα αυθεντικά φαγητά τους, και να ξεχωρίζουν από τον ανταγωνισμό!

Ένα πλούσιο πλατό κρεατικών μπορεί να σας αποφέρει το μέγιστο κέρδος και ταυτόχρονα να εντυπωσιάσετε τους φιλοξενούμενους σας στο μέγιστο βαθμό.

FIN
D
GER

Μίνι σουβλάκι
κοτόπουλο
σε ψωμάκι

Μίνι χοιρινό
σουβλάκι
σε ψωμάκι

ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ "MINI"

Τρεις μαριναρισμένες μπουκιές 100% στήθος κοτόπουλου. Ιδανικό για τα πάρτυ και τους μπουφές που διοργανώνετε.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Από 100% στήθος κοτόπουλου
- 100% χειροποίητο
- Έτοιμο μαριναρισμένο
- Παγωμένο με την μέθοδο IQF

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



ΚΩΔ. 01-03-064

35g 2 115pc. 4kg 150



ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΧΟΙΡΙΝΟ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ "MINI"

Τρεις μαριναρισμένες μπουκιές μαλακού χοιρινού λαιμού για τα πάρτυ και τους μπουφές που διοργανώνετε.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Από 100% κρέας λαιμού
- 100% χειροποίητο
- 100% παραδοσιακή συνταγή
- Παγωμένο με την μέθοδο IQF

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



ΚΩΔ. 03-02-114

35g 2 85pc. 3kg 240



ΨΗΜΕΝΟ ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ «MINI»

Ψημένο Μίνι Σουβλάκι Κοτόπουλο, από στήθος κοτόπουλο, το απόλυτα άνετο έτοιμο-για-ζέσταμα fingerfood για τις εκδηλώσεις σας, καθώς και για μενού τάπας και ορεκτικά.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Από 100% στήθος κοτόπουλου
- Ζουμερό σαν να ψήθηκε εκείνη την στιγμή
- Ιδανικό για όλων των ειδών τις εκδηλώσεις
- Παγωμένο με την μέθοδο IQF

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



ΚΩΔ. 01-03-104

30g 1 100pc. 3kg 240



ΨΗΜΕΝΟ ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΧΟΙΡΙΝΟ «MINI»

Έτοιμο ψημένο για την ευκολία σας. Το τέλειο σε μέγεθος ψημένο fingerfood προϊόν, ιδανικό για τις ανάγκες τροφοδοσίας εκδηλώσεων και πλατό για πάρτυ, χωρίς την ταλαιπωρία του ψησίματος.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Από 100% κρέας λαιμού
- 100% χειροποίητο
- 100% παραδοσιακή συνταγή
- Παγωμένο με την μέθοδο IQF

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



ΚΩΔ. 01-03-100

30g 1 100pc. 3kg 240





À LA CARTE



WE SHOW THE WAY!



ΣΑΛΑΤΕΣ



ΨΗΜΕΝΟ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟ ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

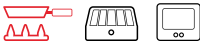
Κομμένο σε κομμάτια ή ολόκληρο, το εσωτερικό φιλέτο είναι κατάλληλο για να απλώσετε την ποσότητα που θέλετε στις σαλάτες σας.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Από 100% εσωτερικό στήθος κοτόπουλο
- Ζουμερό σαν να ψήθηκε εκείνη την στιγμή
- Παγωμένο με την μέθοδο IQF

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

ΚΩΔ. 01-03-078 50g 1 60pc. 3kg 198



ΨΗΜΕΝΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΛΩΡΙΔΕΣ

Ζουμερές ψημένες λωρίδες κοτόπουλο από 100% στήθος, με grill-marks, παγωμένες με τη μέθοδο IQF. Ιδανικό προϊόν για ceasar salad, σαλάτες, σάντουιτς, pizza topping.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Από 100% εσωτερικό στήθος κοτόπουλο
- Ζουμερό σαν να ψήθηκε εκείνη την στιγμή
- Παγωμένο με την μέθοδο IQF

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

ΚΩΔ. 01-03-083 10-15g 1 250pc. 3kg 198



"ΚΡΙΤΣΙΝΙΑ COMBO" ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

Συνδυασμός κοτόπουλου «ζουλιέν» παναρισμένες με 3 διαφορετικές συνταγές μέσα στο ίδιο κιβώτιο. Σουσάμι, παρμεζάνα και βασιλικός.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Κομμένο στήθος "ζουλιέν"
- Τρεις γευστικές αποχρώσεις
- Τραγανό πανάρισμα
- Παγωμένο με την μέθοδο IQF

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

ΚΩΔ. 01-03-141 20-33g 3 120pc. 3kg 120



"ΚΡΙΤΣΙΝΙΑ ΣΟΥΣΑΜΙ" ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

Λωρίδες κοτόπουλου «ζουλιέν» παναρισμένες με σουσάμι. Κατάλληλο για σνακ μπίρας, μερίδα ή σαν μια εναλλακτική σε σαλάτα Ceasars.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Κομμένο στήθος "ζουλιέν"
- Τραγανό πανάρισμα
- Παγωμένο με την μέθοδο IQF

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

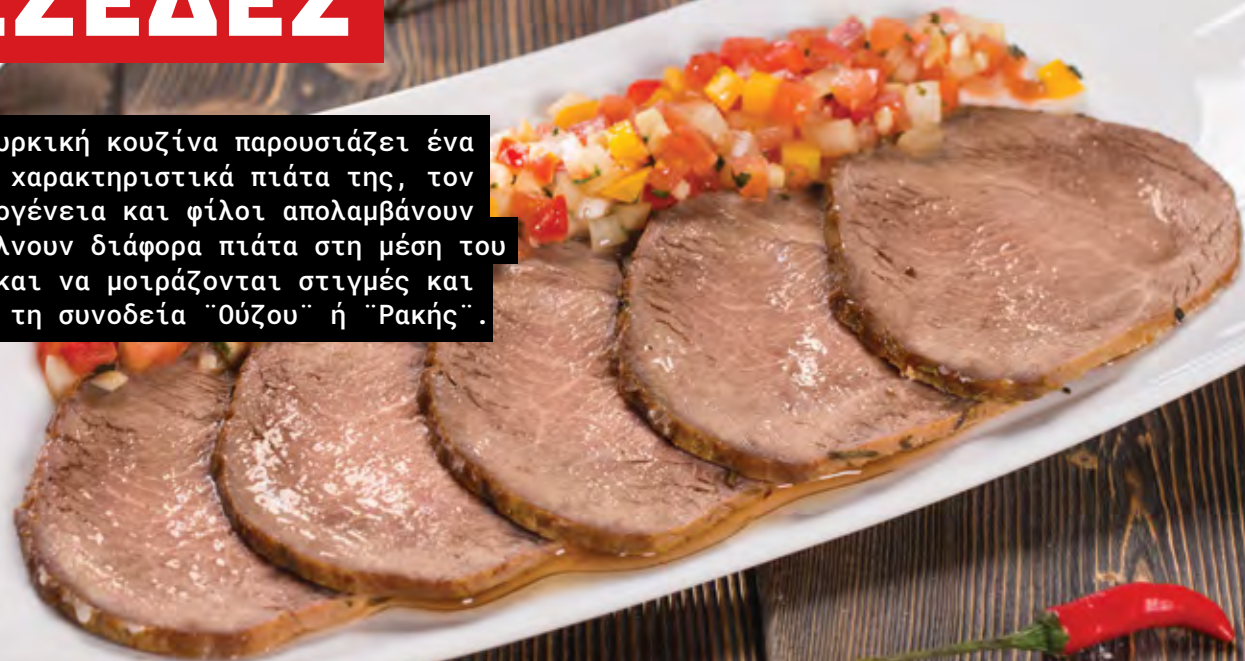
ΚΩΔ. 01-03-075 20-33g 2 160pc. 4kg 100





ΜΕΖΕΔΕΣ

Η ελληνοτουρκική κουζίνα παρουσιάζει ένα από τα πιο χαρακτηριστικά πιάτα της, τον "ΜΕΖΕ". Οικογένεια και φίλοι απολαμβάνουν να παραγγέλνουν διάφορα πιάτα στη μέση του τραπεζιού και να μοιράζονται στιγμές και γεύσεις με τη συνοδεία "Ούζου" ή "Ρακής".



ΓΛΩΣΣΑ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΚΑΠΝΙΣΤΗ

Καπνιστή σε φυσικό ξύλο οξιάς, κορμένη σε λεπτές φέτες και μαρινarisμένη σε μια εξαιρετική σάλτσα λεμονιού η γλώσσα μας σερβίρεται μέσα σε λίγα λεπτά.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Μεριδοποιημένο σε επίπεδο πιάτου
- Σταθερό γευστικό αποτέλεσμα
- Μαγειρεμένο με την μέθοδο "Sous Vide"
- Γρήγορη εκτέλεση
- Σταθερό "Food cost" κάθε φορά χωρίς φύρες

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



ΚΩΔ. 01-03-161 0,17kg 12 12pc. 2,04kg 240



ΓΑΡΔΟΥΜΠΑΚΙ ΨΗΜΕΝΟ

Φτιαγμένο από αρνίσια μέρη και εντόσθια, ένας από τους πιο δημοφιλείς ελληνοτουρκικούς μεζέδες. Χρειάζεται μόνο να ζεσταθεί.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Παραδοσιακή Συνταγή
- Σταθερό γευστικό αποτέλεσμα κάθε φορά
- Γρήγορη εκτέλεση
- Σταθερό "Food cost" κάθε φορά χωρίς φύρες

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



ΚΩΔ. 01-03-159 240g 9 9 2,16Kg 240





SOUS VIDE

Μια γαλλική τεχνική μαγειρέματος που δίνει την δυνατότητα πλέον σε χιλιάδες κουζίνες ανα τον κόσμο να προσφέρουν σταθερό γευστικό αποτέλεσμα υψηλού επιπέδου με ομοιόμορφο ψήσιμο σε κρέατα και λαχανικά από άκρη σε άκρη.

Μαγειρεύουμε με τη μέθοδο SOUS VIDE στην εγκατάσταση μας για τις υπέρτατες ανάγκες της κουζίνας σας. Ζεστάνετε, γαρνίρετε και σερβίρετε!

OSSOBUCCO ITALIAN ME KOKKINH ΣΑΛΤΣΑ "SOUS VIDE"

Ossobuco «Italian» μαγειρεμένο
Sous - Vide με κόκκινη σάλτσα.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Αυθεντική Ιταλική συνταγή μαγειρεμένο με την μέθοδο "Sous Vide"
- Σταθερό γευστικό αποτέλεσμα κάθε φορά
- Γρήγορη εκτέλεση
- Σταθερό "Food cost" κάθε φορά χωρίς φύρες

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



ΚΩΔ. 01-03-163 0,565kg 6 6pc. 3,39kg 240



Τα "Sous Vide" προϊόντα μας είναι σιγομαγειρεμένα, σε χαμηλή θερμοκρασία, για αρκετό χρόνο, ώστε να διατηρήσουν την αρχική τους τρυφεράδα και γεύση. Το αποτέλεσμα είναι εκπληκτικό. Το μόνο που έχετε να κάνετε, είναι να "το ζεστάνετε".



Ο >> TIPS

Ιδανικά "περάστε" το κότσι για 20 λεπτά από τον φούρνο σας για να ζεσταθεί καλά και ζεστάνετε ξεχωριστά την sauce σε ένα τηγάνι.

ΚΟΤΣΙ ΧΟΙΡΙΝΟ ΚΑΠΝΙΣΤΟ "ΕΛΛΗΝΙΚΟ" "SOUS VIDE"

Κότσι Χοιρινό «καπνιστό».
Ελληνική συνταγή μαγειρεμένο sous-vide.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Μεριδοποιημένο σε επίπεδο πιάτου
- Σταθερό γευστικό αποτέλεσμα
- Γρήγορη εκτέλεση
- Σταθερό "Food cost" κάθε φορά χωρίς φύρες

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



ΚΩΔ. 01-03-162 0,75kg 4 4pc. 3kg 240





SOUS VIDE



Ο >> TIPS

Για ακόμα καλύτερο αποτέλεσμα

Περάστε τα Spare Ribs από τον φούρνο σας για 15 - 20 λεπτά, ώστε να γλασάρει η σάλτσα επάνω στο κρέας και να αναδειχθεί ακόμα καλύτερα η γεύση της!

SPARE RIBS "BARBEQUE"

Αργοψημένα χοιρινά πλευρά μέσα σε σάλτσα BBQ και μπαχαρικά.



ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Αργοψημένο με την μέθοδο "SOUS VIDE" για 6 ώρες
- Συσκευασμένο μέσα σε σάλτσα Barbeque
- Έτοιμο σε 7-9 λεπτά

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

ΚΩΔ. 01-03-137 0,6kg 10 6pc. 6kg 72



ΨΑΡΟΝΕΦΡΙ ΜΕ LEMON PEPPER SAUCE "SOUS VIDE"

Το χοιρινό ψαρονέφρι δεν έχει ξαναψηθεί τόσο τρυφερά! Σε μία λαχταριστή σάλτσα λεμόνι-πιπέρι, μαγειρεμένο με τη μέθοδο Sous-vide.



ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Μαγειρεμένο με την μέθοδο "Sous Vide"
- Σταθερό γευστικό αποτέλεσμα κάθε φορά
- Γρήγορη εκτέλεση
- Σταθερό "Food cost" κάθε φορά χωρίς φύρες

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

ΚΩΔ. 01-03-164 0,44kg 6 6pc. 2,64 kg 240





SOUS VIDE STEAKS

Ετοιμάστε μια “Tomahawk” μπριζόλα πάχους 8 εκατοστών, μέσα σε 10 μόνο λεπτά.

À
C
A
R
T
E



Ο >> TIPS

Ψημένα με την μέθοδο sous vide σε επίπεδο “medium” τα steak μας είναι έτοιμα να αναβαθμίσουν τα μενού σας.

Δημιουργήστε πιάτα υψηλού επιπέδου μέσα σε ελάχιστο χρόνο, χωρίς φύρες.

RIBEYE STEAK ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ

Ένα από τα πιο διάσημα κομμάτια του μοσχαριού, μεριδοποιημένο για εσάς. Χωρίς φύρες, από συσκευασία στην ψησταριά.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Βολική συσκευασία 3,5 κιλών

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



ΚΩΔ. 03-02-206 300g 1 10pc. 3kg 240



ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ “SOUS VIDE” TOMAHAWK STEAK

Ένα από τα πιο διάσημα κομμάτια του μοσχαριού, μεριδοποιημένο για εσάς. Χωρίς φύρες, από συσκευασία στην ψησταριά.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Μία premium μπριζόλα, μαγειρεμένη με τη μέθοδο sous-vide, που μπορεί να προετοιμαστεί σε μερικά λεπτά
- Συσκευασία 3,5 κιλών

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



ΚΩΔ. 01-03-179 1g 3 3pc. 3kg 240



ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ “SOUS VIDE” RIBEYE STEAK

Τρυφερή Μπριζόλα Ribeye έτοιμη για ψήσιμο. Μεριδοποιημένη και μαγειρεμένη με τη μέθοδο sous vide.

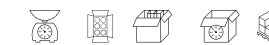
ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Μία premium μπριζόλα, μαγειρεμένη με τη μέθοδο sous-vide, που μπορεί να προετοιμαστεί σε μερικά λεπτά
- Συσκευασία 3,5 κιλών

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



ΚΩΔ. 01-03-182 250g 12 12pc. 3kg 240





STEAKS

Ο >> TIPS

Όλα μας τα Steak είναι συσκευασμένα σε vacuum ένα ένα για την καλύτερη διαχείριση τους.



ΣΠΑΛΟΜΠΡΙΖΟΛΑ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ

Μεριδοποιημένη η πιο χορταστική μοσχαρίσια μπριζόλα. Κομμένη στο κατάλληλο πάχος ώστε προσφέρετε ένα μαλακό και τρυφερό προϊόν στους πελάτες σας.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Βολική συσκευασία 3,5 κιλών
- Πλούσια σε μέγεθος

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



ΚΩΔ. 05-01-128 500-550g - 6-7pc. 3,2-3,8kg 240



ΜΠΡΙΖΟΛΟΠΑΝΣΕΤΑ ΧΟΙΡΙΝΗ

Μία αρκετά ζουμερή χοιρινή μπριζόλα για τους καλοφαγάδες. Σίγουρα θα εντυπωσιάσει με το μέγεθος και τη γεύση της.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Βολική συσκευασία 3,5 κιλών

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



ΚΩΔ. 05-01-172 0,6-0,65g 9 9pc. 5,4kg 240



ΠΑΪΔΑΚΙΑ ΑΡΝΙΣΙΑ

Κομμένα στο χέρι για ποιοτικό αποτέλεσμα και συσκευασμένα με τρόπο που σας δίνει την δυνατότητα να χρησιμοποιείται μόνο όσα χρειάζεστε.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Κομμένα στο χέρι
- Βολική συσκευασία 3,5 κιλών
- Παγωμένο με την μέθοδο IQF

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



ΚΩΔ. 03-02-098 40-60g - 70pc. 3,5kg 240



ΠΑΝΣΕΤΑ ΧΟΙΡΙΝΗ ΜΕ ΟΣΤΟ

Ιδανική πανσέτα για τις μερίδες σας. Κομμένη σε ιδανικό πάχος και σε μέγεθος κατάλληλο για να γεμίσετε τα πιο εντυπωσιακά πιάτα.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Κατάλληλη για μερίδες
- Παγωμένο με την μέθοδο IQF

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



ΚΩΔ. 01-02-037 80-100g - 35-43pc. 3,5kg 240





ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕΡΙΔΑ



ΜΠΟΥΤΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΟ

Ζουμερό Μπούτι κοτόπουλο έτοιμο μαρινarisμένο, χωρίς οστό και δέρμα, παγωμένο με τη μέθοδο IQF για τις ευφάνταστες ποικιλίες που θα δημιουργήσετε.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Ζουμερό κρέας κοτόπουλου
- Κατάλληλο για ποικιλίες
- Παγωμένο με την μέθοδο IQF

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



ΚΩΔ. 01-03-058

200g

2

20pc.

4kg

120



ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ «ΚΑΡΔΙΑ»

Υπέροχο Φιλέτο Κοτόπουλο ανοιγμένο σε σχήμα καρδιάς με μαρινarίσιμα «Μέλι-Μουστάρδα-Λεμόνι» έτοιμο για τις δημιουργίες σας.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Μαρινarισμένο με μέλι μουστάρδα και λεμόνι
- Σταθερότητα στα γραμμάρια
- Παγωμένο με την μέθοδο IQF

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



ΚΩΔ. 01-03-024

200-250g

2

20-25pc.

4kg

120



ΕΣΩΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

Εσωτερικό φιλέτο παγωμένο με τη μέθοδο IQF, για ορεκτικά και ευφάνταστα πιάτα.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Ιδανικό σχήμα και γραμμάριο για πίτες & σάντουιτς
- Ελαφρώς μαρινarισμένο
- Παγωμένο με την μέθοδο IQF

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



ΚΩΔ. 01-03-063

200-250g

2

20-25pc.

4kg

120





ΓΥΡΟΣ ΜΕΡΙΔΑ



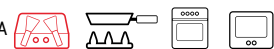
ΨΗΜΕΝΟΣ ΓΥΡΟΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΟΜΜΕΝΟΣ

Ο έτοιμος ψημένος / κομμένος γύρος κοτόπουλο, είναι ένα πολύτιμο συστατικό για αυτούς που αγαπούν να γεύονται την παράδοση. Ζουμερό και άψογα μαριναρinisμένο, σίγουρα θα ενεργοποιήσει τη γαστρονομική σας δημιουργικότητα.

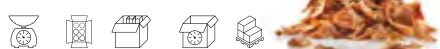
ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Παραδοσιακά ψημένος • Αυθεντική συνταγή
- Εύκολη προετοιμασία
- Σταθερό και αξιόπιστο αποτέλεσμα
- Παγωμένο με την μέθοδο IQF

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



ΚΩΔ. 01-03-090 flakes 2 - 2kg 198



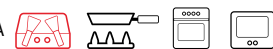
ΨΗΜΕΝΟ ΝΤΟΝΕΡ ΚΕΜΠΑΠ ΚΟΜΜΕΝΟ

Έτοιμο ψημένο και κομμένο Ντονέρ Κεμπάπ, μπαχαρωμένο με μυρωδικά ανατολής. Ένα άκρως αναγνωρίσιμο προϊόν για φίλους των ανατολίτικων μεσογειακών γεύσεων.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Παραδοσιακά ψημένος στη σουβλά
- Αυθεντική συνταγή
- Εύκολη και γρήγορη προετοιμασία
- Σταθερό και αξιόπιστο αποτέλεσμα
- Παγωμένο με την μέθοδο IQF

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



ΚΩΔ. 01-03-091 flakes 2 - 2kg 198



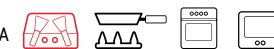
ΨΗΜΕΝΟΣ ΓΥΡΟΣ ΧΟΙΡΙΝΟΣ ΚΟΜΜΕΝΟΣ

Έτοιμος ψημένος & κομμένος χοιρινός γύρος, ένα δημοφιλές ελληνικό φαγητό. Χωρίς ειδικό εξοπλισμό, εξειδικευμένο προσωπικό και τεχνογνωσία στο ελληνικό φαγητό. Η αυθεντικότητα συναντά την ευκολία.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Παραδοσιακά ψημένος στη σουβλά
- Αυθεντική συνταγή, με τεράστια διεθνή αποδοχή.
- Σταθερό και αξιόπιστο αποτέλεσμα
- Χωρίς φύρες κατά το ψήσιμο
- Παγωμένο με την μέθοδο IQF

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



ΚΩΔ. 01-03-128 flakes 2 - 2kg 198





ΣΟΥΒΛΑΚΙΑ ΜΕΡΙΔΑ

À
C
A
L
A
T
E



ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ "ΚΟΤΟΜΠΕΪΚΟΝ"

Πέντε Ζουμερές μπουκιές από στήθος κοτόπουλο, τυλιγμένες σε καπνιστό αυθεντικό μπέικον.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Από 100% στήθος κοτόπουλου
- 100% χειροποίητο
- Παγωμένο με την μέθοδο IQF

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

ΚΩΔ. 01-03-007 120g 3 25-27pc. 3kg 120



ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΧΟΙΡΙΝΟ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ

Ζουμερές μπουκιές από σωστά διαλεγμένο τρυφερό κρέας σε συνδυασμό με το πιο ταιριαστό μείγμα μπαχαρικών.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Από 100% κρέας λαίμου
- 100% χειροποίητο
- Μαρινarisμένο, έτοιμο να ψηθεί
- Παγωμένο με την μέθοδο IQF

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

ΚΩΔ. 01-02-138 80g 2 32pc. 2,5kg 240

ΚΩΔ. 01-02-137 100g 2 25pc. 2,5kg 240

ΚΩΔ. 01-02-131 120g 2 22pc. 2,5kg 240



ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ "ΣΤΗΘΟΣ"

100% Χειροποίητο, μαρινarisμένο σουβλάκι από στήθος κοτόπουλο. Ζουμερό και τρυφερό!

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Από 100% στήθος κοτόπουλου
- Χωρίς λιπαρά
- 100% χειροποίητο
- Παγωμένο με την μέθοδο IQF

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

ΚΩΔ. 01-03-192 90g 3 39pc. 3,51kg 120



ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΜΕ ΠΡΑΣΙΝΗ ΠΙΠΕΡΙΑ

Το απαλό μαρινarisμένο κοτόπουλο στήθος και οι πράσινες πιπεριές δημιουργούν ένα νόστιμο σουβλάκι 90 γραμμαρίων.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Από 100% στήθος κοτόπουλου
- 100% χειροποίητο
- Έτοιμο μαρινarisμένο
- Παγωμένο με την μέθοδο IQF

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

ΚΩΔ. 01-03-055 90g 3 39pc. 3,51kg 120





ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΜΕΡΙΔΑ



Επιλέξτε το μπιφτέκι που ταιριάζει στο μενού σας. Σε οποιαδήποτε περίπτωση, είτε με ένα μεγάλου μεγέθους είτε με πολλά μικρά "βομβίδια", θα έχετε ένα βασικό συστατικό για απλά και ισορροπημένα πιάτα, που θα ευχαριστούν τους πελάτες σας.

ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΜΠΙΦΤΕΚΙ 300 ΓΡ.

Μπιφτέκι γίγας μερίδα για αυτούς που τολμούν, φτιαγμένο με κιμά και αυθεντικά ελληνικά μπαχαρικά



ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Για burger γίγας
- Ανάμικτο μείγμα κιμά
- Αφράτο και ζουμερό
- Παγωμένο με τη μέθοδο IQF

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



ΚΩΔ. 01-04-045 300g 16 16pc. 4,8kg 112



ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΜΠΙΦΤΕΚΙ 200 ΓΡ.

Παραδοσιακό μπιφτέκι φτιαγμένο με τρεις τύπους κόκκινου κρέατος.



ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Για burger γίγας
- Ανάμικτο μείγμα κιμά
- Αφράτο και ζουμερό
- Παγωμένο με τη μέθοδο IQF

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



ΚΩΔ. 01-06-009 200g 16 32pc. 6,4kg 90



ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΕΛ

Συνδυασμός μοσχarisίου και χοιρινού κρέατος, με φρέσκο κρεμμυδάκι, για σπιτικά μπιφτεκάκια.



ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Χειροποίητη εμφάνιση
- Κατάλληλο για ποικιλίες αλλά και για πίτες
- Με φρέσκο μαϊντανό και κρεμμύδι
- Παγωμένο με την μέθοδο IQF

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



ΚΩΔ. 01-01-117 60g 5 30pc. 1,8kg 240



ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ 65 ΓΡ.

Τριλογία διαφορετικών κρεάτων σε ιδανικό μέγεθος και σχήμα, για την πιο light εκδοχή των club sandwiches.



ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Χειροποίητη εμφάνιση
- Ελαφριά γεύση
- Παγωμένο με την μέθοδο IQF

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



ΚΩΔ. 01-01-086 65g 12 72pc. 4,68kg 150





ΓΕΜΙΣΤΑ ΜΕΡΙΔΑ

Στη γέμιση "φέτα-ντομάτα" χρησιμοποιούμε αυθεντική φέτα και κύβους ντομάτας.



ΣΟΥΤΖΟΥΚΑΚΙ ΓΕΜΙΣΤΟ

Το σουτζουκάκι γεμιστό πάει την γεύση σε άλλο επίπεδο. Υπέροχη γεύση κρέμας τυριού πλαισιώνει τον αφράτο και αρωματικό κιμά.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Με πλούσια γέμιση
- Ιδανικό σχήμα για πίτες και σάντουιτς
- Παγωμένο με την μέθοδο IQF

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



ΚΩΔ. 01-01-112 120g 8 56pc. 6,72kg 112



ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΓΕΜΙΣΤΟ ΜΕ ΦΕΤΑ & ΝΤΟΜΑΤΑ

Ένα παραδοσιακό χωριάτικο μπιφτέκι με το καλύτερο γέμισμα φέτας και ντομάτας. Μια μερίδα 300 γρ. που θα καταπλήξει.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- 300 γρ.
- Πλούσια γέμιση
- Ιδανική ισορροπία μεταξύ τυριού και ντομάτας
- Μεσογειακή συνταγή

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



ΚΩΔ. 01-01-041 300g 12 14pc. 3,6kg 150



ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΓΕΜΙΣΤΟ "ΚΑΠΝΙΣΤΟ"

Η αίσθηση του χειροποίητου σε συνδυασμό με την γέμιση από Ημίσκληρο τυρί Μακεδονίας και καπνιστό τυρί το κάνουν απλά αξέχαστο.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Χειροποίητο σχήμα
- Πλούσια γέμιση
- Χαρακτηριστική γεύση

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



ΚΩΔ. 01-01-128 140g 15 30pc. 4,2kg 150





Απλά υλικά και πολύ αγάπη είναι πάντα τα συστατικά για ποιοτικά προϊόντα



"CORDON BLEU"

Γεμιστό στήθος κοτόπουλου με κίτρινο τυρί και ζαμπόν γαλοπούλας, μια αυθεντική γαλλική συνταγή.



ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Γεμιστό με κίτρινο τυρί και ζαμπόν γαλοπούλας
- Από ατόφιο στήθος κοτόπουλο
- Τραγανό πανέ
- Παγωμένο με την μέθοδο IQF

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



ΚΩΔ. 01-03-047 150g 2 32pc. 4kg 96



ΠΑΝΕ ΜΕΡΙΔΑ

ΣΝΙΤΣΕΛ ΧΟΙΡΙΝΟ

Χοιρινά φιλέτα μπριζόλας ελαφρώς αλατισμένα και πλαισιωμένα από ένα γευστικό και τραγανό χρυσοκίτρινο πανέ.



ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Από κρέας Χοιρινής μπριζόλας
- Τραγανό πανάρισμα
- Σταθερά γραμμάρια
- Παγωμένο με την μέθοδο IQF

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



ΚΩΔ. 01-02-051 200-220g 1 10pc. 2,1kg 96



ΕΣΩΤΕΡΙΚΟ ΦΙΛΕΤΟ ΠΑΝΕ

Το πραγματικό φιλέτο κοτόπουλο παναρισμένο με τραγανό πανέ και «cogn flakes».



ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Από ατόφιο εσωτερικό φιλέτο κοτόπουλου
- Ιδανικό ραγανό πανέ
- Κατάλληλο για σαλάτες και κρύα σάντουιτς
- Παγωμένο με την μέθοδο IQF

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



ΚΩΔ. 01-03-056 50-55g 2 45-50pc. 4kg 120



ΣΝΙΤΣΕΛ ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

Κοτόπουλο φιλέτο παναρισμένο με πορτοκαλί τραγανό πανέ. Ιδανικό για πιάτα που συνοδεύονται με νόστιμες σάλτσες.



ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Τραγανό πανέ
- Ατόφιο στήθος κοτόπουλου
- Ζουμερή και αληθινή δομή κοτόπουλου
- Ασύγκριτη γεύση

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



ΚΩΔ. 01-03-054 120-140g 2 30pc. 4kg 120





ΣΟΥΒΛΕΣ

«ΚΟΝΤΟΣΟΥΒΛΙ» ΧΟΙΡΙΝΟ ΣΟΥΒΛΑΣ

Μαριναρισμένος χοιρινός λαιμός και πανσέτα, πλαισιωμένος από ντομάτες και πιπεριές, όλα μαζί τυλιγμένα σε χοιρινή μπόλια. Η σούβλα που θα σας συναρπάσει!

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Με φρέσκια ντομάτα και πιπεριά
- Μαριναρισμένο, έτοιμο να ψηθεί
- Παραδοσιακή συνταγή
- Τυλιγμένο με "σκέπη"

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

ΚΩΔ. 01-02-066 2,8-3,2kg 2 2pc. 5,6kg 160



ΓΑΡΔΟΥΜΠΑ ΦΟΥΡΝΟΥ

Γαρδουμπίτσες φούρνου, η παραλλαγή στην οικογένεια των κοκορετσιών. Ο καλύτερος μεζές για αυτούς που προτιμούν την ευκολία να μαγειρέψουν μια μικρότερη ποσότητα στο φούρνο και εκείνους που προτιμούν έντερο χωρίς συκωταριές.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Ιδανικό μεζεδάκι
- Ιδανικό για ψήσιμο στο φούρνο
- Παραδοσιακή συνταγή
- Νέα βολική συσκευασία τριών τεμαχίων

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

ΚΩΔ. 01-06-005 1kg 3 3pc. 3kg 240



«ΚΛΕΦΤΙΚΟ» ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΟΥΒΛΑΣ

Μπαχαρωμένα ζουμερά μπουτία κοτόπουλου, με ντομάτες και πιπεριές, όλα τυλιγμένα σε χοιρινή σκέπη. Το πιο αρωματικό και ζουμερό κοτόπουλο σουβλας που σερβίρατε!

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Με φρέσκια ντομάτα και πιπεριά
- Από ζουμερό μπουτί κοτόπουλο
- Παραδοσιακή συνταγή
- Τυλιγμένο με "σκέπη"

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

ΚΩΔ. 03-02-077 2,8-3,2kg 2 2pc. 5,6kg 160



ΚΟΚΟΡΕΤΣΙ ΦΟΥΡΝΟΥ

Παραδοσιακά κοκορετσάκια 1 κιλού, σας δίνουν την δυνατότητα να προσφέρετε έναν από τους καλύτερους Ελληνικούς μεζέδες χωρίς να δεσμεύσετε από την ποσότητα.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Με την σωστή αναλογία εντέρου και συκωταριάς
- Ιδανικό για ψήσιμο στο φούρνο
- Παραδοσιακή συνταγή
- Νέα βολική συσκευασία τεσσάρων τεμαχίων

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

ΚΩΔ. 01-06-003 1kg 3 3pc. 3kg 240



ΚΟΚΟΡΕΤΣΙ ΣΟΥΒΛΑΣ

Ελληνικό κοκορέτσι με τις σωστές αναλογίες υλικών στα εξήντα εκατοστά και έτοιμο με τρύπα για να το σουβλίσετε.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Με την σωστή αναλογία εντέρου και συκωταριάς
- Με έτοιμη τρύπα για να σουβλίσετε
- Παραδοσιακή συνταγή
- Νέα βολική συσκευασία δύο τεμαχίων

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

ΚΩΔ. 05-01-012 4,5-5kg 4 4pc. 20kg 48

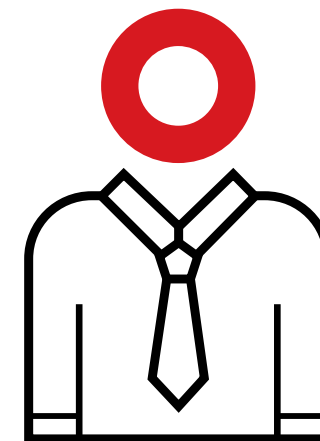
ΚΩΔ. 01-06-001 3-3,2kg 2 2pc. 6,5kg 160



SERVICES



ΚΕΝΤΡΟ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ ΣΤΟΗΟΣ



ΚΛΕΙΣΤΕ ΡΑΝΤΕΒΟΥ!

με τους καλύτερους
και αφήστε για μας τα υπόλοιπα!

ΕΠΙΣΚΕΠΤΕΙΤΕ ΤΟ ΚΕΝΤΡΟ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ ΜΑΣ!

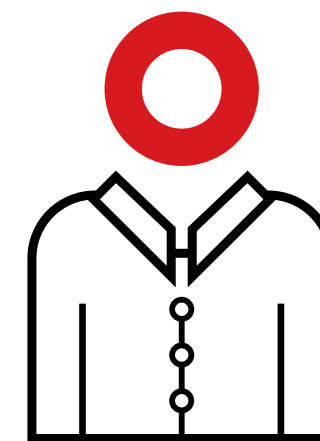
Μαζί μπορούμε να συζητήσουμε τις ανάγκες
σας. Δημιουργήστε το επόμενο μενού σας και
προσαρμόστε τη δική σας συνταγή!

“

Λίγη από τη σκέψη σας, κάποια προϊόντα μας
και πολλή αγάπη και θέληση για αυτή τη δουλειά,
πρόκειται να γίνουν τα βασικά συστατικά
της επόμενης επιτυχίας σας, στα χέρια των σεφ μας
και του τμήματος Έρευνας & Ανάπτυξης.

”

ΣΥΝΑΝΤΗΣΤΕ ΤΗΝ ΕΜΠΝΕΥΣΗ



“

Μπορείτε πάντα να ζητήσετε από τους εκπροσώπους μας να σας επισκεφθούν. Δεκαέξι πωλητές είναι έτοιμοι να συζητήσουν τις ανάγκες σας και να προετοιμάσουν μαζί σας, τα μενού για την επιχείρησή σας, εμπνευσμένα από παγκόσμιες τάσεις του χώρου της εστίασης.

”



ΚΑΛΕΣΤΕ ΜΑΣ και κλείστε
ένα ραντεβού πρόσωπο με πρόσωπο
+30 23990 51644-8



ΣΤΕΙΛΤΕ ΜΑΣ MAIL και κλείστε
ένα ραντεβού πρόσωπο με πρόσωπο
sales1@stohos-foods.gr

ΑΠΕΥΘΕΙΑΣ ΣΤΗ ΠΟΡΤΑ ΣΑΣ

ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΗΣΤΕ ΜΑΖΙ ΜΑΣ!

ΙΣΤΟΣΕΛΙΔΑ

Μπορείτε να βρείτε
όλη την γκάμα των προϊόντων
μας στο www.stohos-foods.gr
Δημιουργήστε τον δικό σας
κατάλογο και κατεβάστε τον!



ΜΙΛΗΣΤΕ ΜΑΖΙ ΜΑΣ

Έτοιμοι να λάβουμε
τις ερωτήσεις σας 24 ώρες
τη μέρα απευθείας! ...



ΕΚΘΕΣΕΙΣ

Επισκεφθείτε μας σε μία
έκθεση γευτείτε τα προϊόντα
μας και συζητήστε μαζί μας
τη προοπτική συνεργασίας
πρόσωπο με πρόσωπο.



ΚΟΙΝΩΝΙΚΑ ΔΙΚΤΥΑ

Ακολουθήστε μας για να είστε ενημερωμένοι!
Μείνετε συντονισμένοι και εμπνευσμένοι!



..και ξεκινήστε!

Περιγραφή Είδους	Κωδικός Είδους	Κατηγορία	Κατηγορία 2	Πρόέρχεται Από	Μέγεθος														Σελίδα
SPECIAL DEALS																			
Μπουκιές Κοτόπουλο Πανέ Στήθος	01-03-059	Προϊόντα Πανέ	Ωμό	Κοτόπουλο		20g	200	4 Kg	8	15	120	*	*					*	14-15
Κεφαπάκι Θεσσαλονίκης	01-01-093	Προϊόντα Κιμά	Ωμό	Μοσχάρι, Χοιρινό & Αρνί		25g	240	6 Kg	8	14	112	*	*						
Burger Χωριάτικο	01-01-086	Προϊόντα Κιμά	Ωμό	Μοσχάρι & Χοιρινό		65g	72	4,68 Kg	10	15	150	*	*						
Παντσέτα Χοιρινή "Φετάκι" Μπαχαρωμένη Χωρίς Οστό	01-02-021	Αυτοτελή Τεμάχια	Ωμό	Χοιρινό		80 - 100g	35-40	3,5 Kg	10	24	240	*	*						16-17
Τορτίγια Σίτου	06-01-028	Τορτίγια	Έτοιμο	Αρτοσκευάσματα	30 cm	90g	60	5,4 Kg	8	9	72	*		*					
	06-01-026	Τορτίγια	Έτοιμο	Αρτοσκευάσματα	25 cm	65g	108	7,02 Kg	6	10	60	*		*					
Ψημένος Γύρος Χοιρινός	01-03-128	Γύρος	Ψημένο	Χοιρινό		1 Kg	2	2 Kg	10	24	240		*	*	*				18-19
Ψημένος Γύρος Κοτόπουλο	01-03-091	Γύρος	Ψημένο	Κοτόπουλο		1 Kg	2	2 Kg	10	24	240		*	*	*				
Ψημένο Doner Μοσχαρίσιο Ανατολής	01-03-090	Γύρος	Ψημένο	Μοσχάρι		1 Kg	2	2 Kg	10	24	240		*	*	*	*			
Ψημένο Κεφαπάκι Θεσσαλονίκης	01-03-096	Προϊόντα Κιμά	Ψημένο	Μοσχάρι, Χοιρινό & Αρνί		22g	135	3 Kg	10	24	240	*	*			*			20-21
Βραστό Pulled Κοτόπουλο	01-03-088	Pulled	Ψημένο	Κοτόπουλο		500g	4	2 Kg	10	24	240	*		*	*	*			
Ψημένες Λωρίδες Κοτόπουλο	01-03-083	Αυτοτελή Τεμάχια	Ψημένο	Κοτόπουλο		20g	150	3 Kg	10	24	240		*	*	*	*			
Ψημένο Εσωτερικό Φιλέτο Κοτόπουλο	01-03-078	Αυτοτελή Τεμάχια	Ψημένο	Κοτόπουλο		50g	60	3 Kg	10	24	240	*	*			*			22-23
Sous Vide Γαρδουμπάκι Αρνίσιο σε Λάδι Μυρωδικών	01-03-159	Αυτοτελή Τεμάχια	Ψημένο	Αρνίσιο		240g	9	2,16 Kg	10	24	240	*		*	*	*			
Βάση Πίτσας Ιταλική με σάλτσα	06-01-031	Βάση πίτσας	Έτοιμο	Αρτοσκευάσματα	34-35 cm	500g	14	7 Kg	6	8	48		*						
Σωταρισμένος Κιμάς Μοσχαρίσιος με Ντομάτα και Κρεμμύδι	01-03-093	Προϊόντα Κιμά	Ψημένο	Μοσχάρι		1 Kg	2	2 Kg	10	24	240	*	*	*	*	*			24-25
Ψημένο Pulled Μοσχαρίσιο μέσα σε Σάλτσα BBQ	01-03-157	Pulled	Ψημένο	Μοσχάρι		1 Kg	3	3 Kg	8	15	112	*		*	*	*			
Ψημένο Pulled Χοιρινό μέσα σε Σάλτσα BBQ	01-03-156	Pulled	Ψημένο	Χοιρινό		1 Kg	3	3 Kg	8	15	112	*		*	*	*			
MEDITERRANEAN STREET FOOD																			
ΓΥΡΟΣ, DONER & ΦΕΤΟΥΛΕΣ																			
Γύρος Χοιρινός Παραδοσιακός 70/30	01-08-082	Γύρος	Ωμό	Χοιρινό		5 Kg	1	5 Kg	12	10	120							*	34-35
	01-08-091	Γύρος	Ωμό	Χοιρινό		8 Kg	1	8 Kg	10	8	80							*	
	01-08-083	Γύρος	Ωμό	Χοιρινό		10 Kg	1	10 Kg	10	8	80							*	
	01-08-084	Γύρος	Ωμό	Χοιρινό		15 Kg	1	15 Kg	6	7	42							*	
	01-08-085	Γύρος	Ωμό	Χοιρινό		20 Kg	1	20 Kg	6	7	42							*	
	01-08-086	Γύρος	Ωμό	Χοιρινό		25 Kg	1	25 Kg	4	6	24							*	
	01-08-087	Γύρος	Ωμό	Χοιρινό		30 Kg	1	30 Kg	4	6	24							*	
	01-08-090	Γύρος	Ωμό	Χοιρινό		35 kg	1	35 kg	3	5	15							*	
	01-08-088	Γύρος	Ωμό	Χοιρινό		40 Kg	1	40 Kg	3	5	15							*	
	01-08-089	Γύρος	Ωμό	Χοιρινό		45 Kg	1	45 Kg	3	4	12							*	
Γύρος Χοιρινός "Salonikios" 70/30	01-08-019	Γύρος	Ωμό	Χοιρινό		5 Kg	1	5 Kg	12	10	120							*	34-35
	01-08-030	Γύρος	Ωμό	Χοιρινό		8 Kg	1	8 Kg	10	8	80							*	
	01-08-020	Γύρος	Ωμό	Χοιρινό		10 Kg	1	10 Kg	10	8	80							*	
	01-08-021	Γύρος	Ωμό	Χοιρινό		15 Kg	1	15 Kg	6	7	42							*	
	01-08-034	Γύρος	Ωμό	Χοιρινό		20 Kg	1	20 Kg	6	7	42							*	
	01-08-005	Γύρος	Ωμό	Χοιρινό		25 Kg	1	25 Kg	4	6	24							*	
	01-08-006	Γύρος	Ωμό	Χοιρινό		30 Kg	1	30 Kg	4	6	24							*	
	01-08-007	Γύρος	Ωμό	Χοιρινό		35 Kg	1	35 Kg	3	5	15							*	
	01-08-008	Γύρος	Ωμό	Χοιρινό		40 Kg	1	40 Kg	3	5	15							*	
	01-08-009	Γύρος	Ωμό	Χοιρινό		45 kg	1	45 kg	3	4	12							*	
Γύρος Χοιρινός "Salonikios" ΠΠΨ	01-08-051	Γύρος	Ωμό	Χοιρινό		50 kg	1	50 kg	3	4	12							*	34-35
	01-08-067	Γύρος	Ωμό	Χοιρινό		60 Kg	1	60 Kg	3	4	12							*	
	01-08-075	Γύρος	Ωμό	Χοιρινό		70 kg	1	70 kg	3	3	9							*	
	01-08-097	Γύρος	Ωμό	Χοιρινό		80 Kg	1	80 Kg	3	3	9							*	
	01-08-039	Γύρος	Ωμό	Χοιρινό		20 Kg	1	20 Kg	6	7	42							*	
	01-08-036	Γύρος	Ωμό	Χοιρινό		25 Kg	1	25 Kg	4	6	24							*	
	01-08-052	Γύρος	Ωμό	Χοιρινό		30 Kg	1	30 Kg	4	6	24							*	
	01-08-048	Γύρος	Ωμό	Χοιρινό		35 Kg	1	35 Kg	3	5	15							*	
	01-08-053	Γύρος	Ωμό	Χοιρινό		40 Kg	1	40 Kg	3	5	15							*	
	01-08-055	Γύρος	Ωμό	Χοιρινό		50 Kg	1	50 Kg	3	4	12							*	
Γύρος Χοιρινός "Salonikios" ΨΑΧΝΟΣ	01-08-076	Γύρος	Ωμό	Χοιρινό		60 Kg	1	60 Kg	3	4	12							*	34-35
	01-08-078	Γύρος	Ωμό	Χοιρινό		35 Kg	1	35 Kg	3	5	15							*	
	01-08-068	Γύρος	Ωμό	Χοιρινό		5 Kg	1	5 Kg	12	10	120							*	
	01-08-074	Γύρος	Ωμό	Χοιρινό		8 Kg	1	8 Kg	10	8	80							*	
	01-08-069	Γύρος	Ωμό	Χοιρινό		10 Kg	1	10 Kg	10	8	80							*	
	01-08-070	Γύρος	Ωμό	Χοιρινό		15 Kg	1	15 Kg	6	7	42							*	
	01-08-079	Γύρος	Ωμό	Χοιρινό		20 Kg	1	20 Kg	6	7	42							*	
	01-08-092	Γύρος	Ωμό	Χοιρινό		25 Kg	1	25 Kg	4	6	24							*	
	01-08-071	Γύρος	Ωμό	Χοιρινό		30 Kg	1	30 Kg	4	6	24							*	
	01-08-077	Γύρος	Ωμό	Χοιρινό		40 Kg	1	40 Kg	3	5	15							*	
Γύρος Χοιρινός "Nisiotis" 70/30	01-08-073	Γύρος	Ωμό	Χοιρινό		50 Kg	1	50 Kg	3	4	12							*	34-35
	01-08-018	Γύρος	Ωμό	Χοιρινό		5 Kg	1	5 Kg	12	10	120							*	
	01-08-029	Γύρος	Ωμό	Χοιρινό		8 Kg	1	8 Kg	10	8	80							*	
	01-08-016	Γύρος	Ωμό	Χοιρινό		10 Kg	1	10 Kg	10	8	80							*	
	01-08-047	Γύρος	Ωμό	Χοιρινό		12 Kg	1	12 Kg	10	8	80							*	
	01-08-017	Γύρος	Ωμό	Χοιρινό		15 Kg	1	15 Kg	6	7	42							*	
	01-08-033	Γύρος	Ωμό	Χοιρινό		20 Kg	1	20 Kg	6	7	42							*	
	01-08-035	Γύρος	Ωμό	Χοιρινό		25 Kg	1	25 Kg	4	6	24							*	
	01-08-037	Γύρος	Ωμό	Χοιρινό		30 Kg	1	30 Kg	4	6	24							*	
	01-08-041	Γύρος	Ωμό	Χοιρινό		35 Kg	1	35 Kg	3	5	15							*	
01-08-045	Γύρος	Ωμό	Χοιρινό		40 Kg	1	40 Kg	3	5	15							*		
01-08-050	Γύρος	Ωμό	Χοιρινό		50 Kg	1	50 Kg	3	4	12							*		
01-08-098	Γύρος	Ωμό	Χοιρινό		60 Kg	1	60 Kg	3	4	12							*		

Περιγραφή Είδους	Κωδικός Είδους	Κατηγορία	Κατηγορία 2	Πρόρχεται Από	Μέγεθος													Σελίδα
MEDITERRANEAN STREET FOOD																		
ΓΥΡΟΣ, DONER & ΦΕΤΟΥΛΕΣ																		
Γύρος Κοτόπουλο "Mediterranean"	01-03-143	Γύρος	Ωμό	Κοτόπουλο	5 Kg		1	5 Kg	12	10	120						*	36-37
	01-03-148	Γύρος	Ωμό	Κοτόπουλο	8 Kg		1	8 Kg	10	8	80						*	
	01-03-144	Γύρος	Ωμό	Κοτόπουλο	10 kg		1	10 Kg	10	8	80						*	
	01-03-145	Γύρος	Ωμό	Κοτόπουλο	15 Kg		1	15 Kg	6	7	42						*	
	01-03-146	Γύρος	Ωμό	Κοτόπουλο	20 Kg		1	20 Kg	6	7	42						*	
	01-03-147	Γύρος	Ωμό	Κοτόπουλο	25 Kg		1	25 Kg	4	6	24						*	
	01-03-149	Γύρος	Ωμό	Κοτόπουλο	30 Kg		1	30 Kg	4	6	24						*	
	01-03-154	Γύρος	Ωμό	Κοτόπουλο	35 Kg		1	35 Kg	3	5	15						*	
	01-03-151	Γύρος	Ωμό	Κοτόπουλο	40 Kg		1	40 Kg	3	5	15						*	
Γύρος Βόειος "Ανατολής"	01-03-150	Γύρος	Ωμό	Κοτόπουλο	50 Kg		1	50 Kg	3	4	12						*	38-39
	01-04-109	Γύρος	Ωμό	Μοσχάρι	5 Kg		1	5 Kg	12	10	120						*	
	01-04-046	Γύρος	Ωμό	Μοσχάρι	10 Kg		1	10 Kg	10	8	80						*	
	01-04-111	Γύρος	Ωμό	Μοσχάρι	15 Kg		1	15 Kg	6	7	42						*	
	01-04-110	Γύρος	Ωμό	Μοσχάρι	20 Kg		1	20 Kg	6	7	42						*	
Doner Βόειο / Αρνίσιο "Iskender"	01-04-115	Γύρος	Ωμό	Μοσχάρι	30 Kg		1	30 Kg	4	3	12						*	40-41
	03-01-093	Γύρος	Ωμό	Μοσχάρι & Χοιρινό	5 Kg		1	5 Kg	12	10	120						*	
Doner Βόειο "Ανατολής" Φετούλες Βόειες "Bereket Doner" Φετούλες Βόειες "Philly Steak"	05-01-105	Γύρος	Ωμό	Μοσχάρι & Χοιρινό	10 Kg		1	10 Kg	10	8	80						*	40-41
	01-08-013	Γύρος	Ωμό	Μοσχάρι	5 Kg		1	5 Kg	12	10	120						*	
	03-01-097	Γύρος	Ωμό	Μοσχάρι	20 - 30g	100 - 150	100	3 Kg	10	24	240	*		*				
MEDITERRANEAN STREET FOOD																		
ΣΟΥΒΛΑΚΙ																		
Σουβλάκι Χοιρινό Χειροποίητο	01-02-137	Σουβλάκια	Ωμό	Χοιρινό	100g		20	2 Kg	10	24	240	*						44-45
	01-02-138	Σουβλάκια	Ωμό	Χοιρινό	80g		25	2 Kg	10	24	240	*						
Σουβλάκι Χοιρινό Χειροποίητο MINI	03-02-114	Σουβλάκια	Ωμό	Χοιρινό	30g		100	3 Kg	10	24	240	*						46-47
Ψημένο MINI Σουβλάκι Χοιρινό Χειροποίητο	01-03-100	Σουβλάκια	Ψημένο	Χοιρινό	30g		100	3 Kg	10	24	240	*	*		*			
Ψημένο Σουβλάκι Χοιρινό Χειροποίητο	01-03-117	Σουβλάκια	Ψημένο	Χοιρινό	85g		29	2,5 Kg	10	24	240	*	*		*			48-49
	01-03-101	Σουβλάκια	Ψημένο	Χοιρινό	65g		38	2,5 Kg	10	24	240	*	*		*			
Σουβλάκι Χοιρινό Πλακέ	01-02-110	Σουβλάκια	Ωμό	Χοιρινό	100g		70	7 Kg	10	15	150	*						50-51
	01-03-043	Σουβλάκια	Ωμό	Χοιρινό	80g		70	5,6 Kg	10	15	150	*						
Σουβλάκι Χοιρινό Τετράγωνο	01-02-069	Σουβλάκια	Ωμό	Χοιρινό	60g		100	6 Kg	10	15	150	*						52-53
Σουβλάκι Χοιρινό Μπριζολοκάλαμο	01-02-148	Σουβλάκια	Ωμό	Χοιρινό	120g		60	7,2 Kg	10	15	150	*						
Σουβλάκι Κοτόπουλο Χειροποίητο με Πιπεριά	01-03-055	Σουβλάκια	Ωμό	Κοτόπουλο	90g		39	3,51 Kg	8	15	120	*						54-55
Σουβλάκι Κοτόπουλο Χειροποίητο από Στήθος	01-03-057	Σουβλάκια	Ωμό	Κοτόπουλο	90g		39	3,51 Kg	8	15	120	*						
Σουβλάκι Κοτόπουλο Χειροποίητο με Μπέικον	01-03-007	Σουβλάκια	Ωμό	Κοτόπουλο	120g		25	3 Kg	8	15	120	*						56-57
Σουβλάκι Κοτόπουλο Χειροποίητο MINI	01-03-064	Σουβλάκια	Ωμό	Κοτόπουλο	30g		130	4 Kg	8	15	120	*						
Σουβλάκι Κοτόπουλο Χειροποίητο από Μπούτι	01-03-084	Σουβλάκια	Ωμό	Κοτόπουλο	20g		39	3,51 Kg	8	15	120	*						58-61
Ψημένο MINI Σουβλάκι Κοτόπουλο με Μπέικον	01-03-103	Σουβλάκια	Ψημένο	Κοτόπουλο	20g		150	3 Kg	10	24	240		*		*			
Ψημένο MINI Σουβλάκι Κοτόπουλο Χειροποίητο	01-03-104	Σουβλάκια	Ψημένο	Κοτόπουλο	30g		100	3 Kg	10	24	240	*	*		*			
Ψημένο Σουβλάκι Κοτόπουλο με Μπέικον	01-03-109	Σουβλάκια	Ψημένο	Κοτόπουλο	100g		25	2,5 Kg	10	24	240	*	*		*			
Ψημένο Σουβλάκι Κοτόπουλο Χειροποίητο	01-03-106	Σουβλάκια	Ψημένο	Κοτόπουλο	75g		33	2,5 Kg	10	24	240	*	*		*			62-63
Πίτα Ελληνική	03-02-342	Πίτα Ελληνική	Έτοιμο	Αρτοσκευάσματα	21 cm	90g	72	6,48 Kg	4	11	44	*	*		*			
	03-02-273	Πίτα Ελληνική	Έτοιμο	Αρτοσκευάσματα	17 cm	70g	120	8,4 Kg	4	10	40	*	*		*			
	03-02-341	Πίτα Ελληνική	Έτοιμο	Αρτοσκευάσματα	16 cm	65g	120	7,8 Kg	5	10	50	*	*		*			
MEDITERRANEAN STREET FOOD																		
ΚΕΜΠΑΠ & ΣΟΥΤΖΟΥΚΑΚΙΑ																		
Κεμπάπ Adana	01-01-119	Προϊόντα Κιμά	Ωμό	Μοσχάρι	145g		16	2,32 Kg	10	24	240	*	*					50-51
Κεμπάπ Καλαμάτο	01-01-037	Προϊόντα Κιμά	Ωμό	Μοσχάρι, Χοιρινό & Αρνί	96g		72	6,75 Kg	8	14	112	*	*					
	01-01-036	Προϊόντα Κιμά	Ωμό	Μοσχάρι, Χοιρινό & Αρνί	120g		56	6,72 Kg	8	14	112	*	*					52-53
Ψημένο Κεμπάπ Καλαμάτο	01-03-110	Προϊόντα Κιμά	Ψημένο	Μοσχάρι, Χοιρινό & Αρνί	80g		38	3 Kg	10	24	240	*	*			*		
Κεμπαπάκι Θεσσαλονίκης	01-01-093	Προϊόντα Κιμά	Ωμό	Μοσχάρι, Χοιρινό & Αρνί	25g		240	6 Kg	8	14	112	*	*					54-55
Ψημένο Κεμπαπάκι Θεσσαλονίκης	01-03-096	Προϊόντα Κιμά	Ψημένο	Μοσχάρι, Χοιρινό & Αρνί	22g		135	3 Kg	10	24	240	*	*		*			
Σουτζουκάκι "Ρογγότι"	01-01-027	Προϊόντα Κιμά	Ωμό	Μοσχάρι & Χοιρινό	40g		150	6 Kg	8	14	112	*	*					56-57
Σουτζουκάκι Θεσσαλονίκης	01-01-088	Προϊόντα Κιμά	Ωμό	Μοσχάρι & Χοιρινό	100g		45	4,5 Kg	10	15	150	*	*					
	01-01-130	Προϊόντα Κιμά	Ωμό	Μοσχάρι, Χοιρινό & Αρνί	60g		72	4,32 Kg	10	15	150	*	*					
Σουτζουκάκι Παραδοσιακό	01-01-045	Προϊόντα Κιμά	Ωμό	Μοσχάρι, Χοιρινό & Αρνί	60g		72	4,32 Kg	10	15	150	*	*					58-61
	01-01-073	Προϊόντα Κιμά	Ωμό	Μοσχάρι, Χοιρινό & Αρνί	80g		65	5,2 Kg	10	15	150	*	*					
	01-01-084	Προϊόντα Κιμά	Ωμό	Μοσχάρι, Χοιρινό & Αρνί	93g		48	4,4 Kg	10	15	150	*	*					
MEDITERRANEAN STREET FOOD																		
ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ																		
Κεφτεδάκι Σμυρναϊκό	01-02-078	Προϊόντα Κιμά	Ωμό	Μοσχάρι	20g		150	3 Kg	10	24	240		*				*	50-51
Ψημένο Κεφτεδάκι Σμυρναϊκό	01-03-094	Προϊόντα Κιμά	Ψημένο	Μοσχάρι	15g		200	3 Kg	10	24	240		*		*			
Κιμάς Μοσχαρίσιος	03-02-155	Προϊόντα Κιμά	Ωμό	Μοσχάρι	1 Kg		4	4 Kg	10	24	240	*	*		*		*	52-53
Κιμάς Χοιρινός	05-01-058	Προϊόντα Κιμά	Ωμό	Χοιρινό	1 Kg		4	4 Kg	10	24	240	*	*		*		*	
Μπιφτέκι Ελληνικό	01-01-117	Προϊόντα Κιμά	Ωμό	Μοσχάρι & Χοιρινό	60g		30	1,8 Kg	10	24	240	*	*					54-55
	01-01-062	Προϊόντα Κιμά	Ωμό	Μοσχάρι & Χοιρινό	100g		56	5,6 Kg	10	15	150	*	*					
	01-01-122	Προϊόντα Κιμά	Ωμό	Μοσχάρι & Χοιρινό	150g		32	4,8 Kg	10	15	150	*	*					56-57
	01-01-123	Προϊόντα Κιμά	Ωμό	Μοσχάρι & Χοιρινό	250g		20	5 Kg	12	10	120	*	*					
	Burger Χωριάτικο	01-01-086	Προϊόντα Κιμά	Ωμό	Μοσχάρι & Χοιρινό	65g		72	4,68 Kg	10	15	150	*	*				
05-01-083		Προϊόντα Κιμά	Ωμό	Μοσχάρι & Χοιρινό	100g		48	4,8 Kg	10	15	150	*	*					
01-01-103		Προϊόντα Κιμά	Ωμό	Μοσχάρι & Χοιρινό	130g		48	6,24 Kg	8	14	112	*	*					62-63
01-06-009		Προϊόντα Κιμά	Ωμό	Μοσχάρι, Χοιρινό & Αρνί	200g		32	6,4 Kg	10	9	90	*	*					
01-04-045		Προϊόντα Κιμά	Ωμό	Μοσχάρι, Χοιρινό & Αρνί	300g		16	4,8 Kg	8	14	112	*	*					
Burger Κοτόπουλο	01-03-114	Προϊόντα Κιμά	Ωμό	Κοτόπουλο	120g		30	3,6Kg	8	15	120	*	*					
MEDITERRANEAN STREET FOOD																		
ΜΑΖΑ																		
Κεμπάπ Έτοιμο Μείγμα	01-01-044	Προϊόντα Κιμά	Ωμό	Μοσχάρι, Χοιρινό & Αρνί	1 Kg		4	4 Kg	10	24	240	*	*		*		*	62-63
Μπιφτέκι Ελληνικό Έτοιμο Μείγμα	05-01-053	Προϊόντα Κιμά	Ωμό	Μοσχάρι & Χοιρινό	1 Kg		4	4 Kg	10	24	240	*	*		*		*	

Περιγραφή Είδους	Κωδικός Είδους	Κατηγορία	Κατηγορία 2	Πρόέρχεται Από	Μέγεθος														Σελίδα	
MEDITERRANEAN STREET FOOD																				
ΓΕΜΙΣΤΑ																				
Μπιφτέκι Γεμιστό με Ένταμ	01-01-081	Προϊόντα Κιμά	Ωμό	Μοσχάρι & Χοιρινό	100g		48	4,8 Kg	10	15	150	*	*						64-65	
Μπιφτέκι Γεμιστό με 3 Τυριά	01-01-013	Προϊόντα Κιμά	Ωμό	Μοσχάρι & Χοιρινό	115g		42	4,83 Kg	10	15	150	*	*							
	01-01-014	Προϊόντα Κιμά	Ωμό	Μοσχάρι & Χοιρινό	130g		36	4,68 Kg	10	15	150	*	*							
Μπιφτέκι Γεμιστό με Καπνιστό Τυρί	01-01-128	Προϊόντα Κιμά	Ωμό	Μοσχάρι & Χοιρινό	140g		30	4,2 Kg	10	15	150	*	*							
Σουτζουκάκι Γεμιστό με Κρέμα Τυριού	01-01-112	Προϊόντα Κιμά	Ωμό	Μοσχάρι, Χοιρινό & Αρνί	120g		56	6,72 Kg	8	14	112	*	*							
Μπιφτέκι Γεμιστό με Φέτα & Ντομάτα Μπουγιουρντί	01-01-127	Προϊόντα Κιμά	Ωμό	Μοσχάρι, Χοιρινό & Αρνί	300g		16	4,8 Kg	8	14	112	*	*							
Μπιφτέκι Γεμιστό με Φέτα & Ντομάτα	01-01-041	Προϊόντα Κιμά	Ωμό	Μοσχάρι, Χοιρινό & Αρνί	300g		12	3,6 Kg	10	15	150	*	*							
Ψημένο Κεφτεδάκι Γεμιστό με 3 Τυριά	01-03-107	Προϊόντα Κιμά	Ψημένο	Μοσχάρι	12g		250	3 Kg	9	22	198			*	*					
AMERICAN STREET FOOD																				
BURGER																				
Ψημένο Pulled Μοσχαρίσιο μέσα σε Σάλτσα BBQ	01-03-157	Pulled	Ψημένο	Μοσχάρι	1 Kg		3	3 Kg	8	15	112	*		*	*				72-89	
Ψημένο Pulled Χοιρινό μέσα σε Σάλτσα BBQ	01-03-156	Pulled	Ψημένο	Χοιρινό	1 Kg		3	3 Kg	8	15	112	*		*	*					
Βραστό Pulled Κοτόπουλο	01-03-088	Pulled	Ψημένο	Κοτόπουλο	500g		4	2 Kg	10	24	240	*		*	*					
Burger Μοσχαρίσιο Real	01-01-006	Προϊόντα Κιμά	Ωμό	Μοσχάρι	180g		32	5,76 Kg	10	9	90	*		*						
Burger Μοσχαρίσιο New York	01-01-124	Προϊόντα Κιμά	Ωμό	Μοσχάρι	150g		36	5,4 Kg	8	14	112	*		*						
	01-01-125	Προϊόντα Κιμά	Ωμό	Μοσχάρι	225g		18	4,05 Kg	12	10	120	*		*						
Ψημένο Burger Μοσχαρίσιο	01-03-152	Προϊόντα Κιμά	Ψημένο	Μοσχάρι	115g		26	3 Kg	10	24	240	*					*			
	01-03-138	Προϊόντα Κιμά	Ψημένο	Μοσχάρι	190g		15	3 Kg	9	22	198	*					*			
Burger	01-01-002	Προϊόντα Κιμά	Ωμό	Μοσχάρι & Χοιρινό	80g		54	4,32 Kg	10	15	150	*		*						
	01-01-103	Προϊόντα Κιμά	Ωμό	Μοσχάρι & Χοιρινό	130g		48	6,24 Kg	8	14	112	*		*						
Burger Χωριάτικο	05-01-083	Προϊόντα Κιμά	Ωμό	Μοσχάρι & Χοιρινό	100g		48	4,8 Kg	10	15	150	*		*						
	01-01-086	Προϊόντα Κιμά	Ωμό	Μοσχάρι & Χοιρινό	65g		72	4,68 Kg	10	15	150	*		*						
Ψημένο Burger	01-03-102	Προϊόντα Κιμά	Ψημένο	Μοσχάρι & Χοιρινό	110g		27	3 Kg	10	24	240	*					*			
	01-03-099	Προϊόντα Κιμά	Ψημένο	Μοσχάρι & Χοιρινό	65g		46	3 Kg	9	22	198	*		*			*			
Ψημένο Μπιφτεκάκι Χωριάτικο	01-03-095	Προϊόντα Κιμά	Ψημένο	Μοσχάρι & Χοιρινό	50g		60	3 Kg	9	22	198	*		*	*		*			
Burger Χωριάτικο	01-06-009	Προϊόντα Κιμά	Ωμό	Μοσχάρι, Χοιρινό & Αρνί	200g		32	6,4 Kg	10	9	90	*		*						
	01-04-045	Προϊόντα Κιμά	Ωμό	Μοσχάρι, Χοιρινό & Αρνί	300g		16	4,8 Kg	8	14	112	*		*						
Burger Κοτόπουλο	01-03-114	Προϊόντα Κιμά	Ωμό	Κοτόπουλο	120g		30	3,6 Kg	8	15	120	*		*						
Ψημένο Burger Κοτόπουλο	01-03-126	Προϊόντα Κιμά	Ψημένο	Κοτόπουλο	110g		27	3 Kg	10	24	240	*					*			
Ψημένο Στήθος Φιλέτο Κοτόπουλο	01-03-087	Αυτοτελή Τεμάχια	Ψημένο	Κοτόπουλο	110g		27	3 Kg	10	24	240	*		*			*			
Σνίτσελ Χοιρινό Πανέ Burger	01-05-048	Προϊόντα Πανέ	Ωμό	Χοιρινό	120g		24	2,9 Kg	10	24	240							*		
Burger Λαχανικών Πανέ	01-03-066	Προϊόντα Πανέ	Ωμό	Λαχανικά	100g		27	2,7 Kg	10	24	240	*					*			
Τραγανό Σνίτσελ Κοτόπουλο Πανέ Στήθος	01-03-181	Προϊόντα Πανέ	Ωμό	Κοτόπουλο	120g		33	4 Kg	8	15	120			*			*			
AMERICAN STREET FOOD																				
BURGER BUNS																				
Brioche Ψωμάκι Βουτύρου	06-01-020	Brioche Ψωμάκι	Έτοιμο	Αρτοσκευάσματα	12 cm	80g	30	2,4 Kg	6	10	60	*							90-91	
Brioche Ψωμάκι	06-01-032	Brioche Ψωμάκι	Έτοιμο	Αρτοσκευάσματα	12cm	90g	30	2,7 Kg	8	11	88	*								
Ψωμάκι Lavas	06-01-023	Ψωμάκι Lavas	Έτοιμο	Αρτοσκευάσματα	20 cm	200g	30	6 Kg	6	10	60	*								
Ψωμάκι Pretzel Burger	06-01-024	Pretzel Burger	Έτοιμο	Αρτοσκευάσματα	10 cm	80g	42	3,36 Kg	8	11	88	*								
	06-01-017	Ψωμάκι Burger	Έτοιμο	Αρτοσκευάσματα	10 cm	85g	30	2,55 Kg	8	11	88	*								
Ψωμάκι Burger	06-01-000	Ψωμάκι Burger	Έτοιμο	Αρτοσκευάσματα	10 cm	70g	48	3,36 Kg	8	11	88	*								
	06-01-001	Ψωμάκι Burger	Έτοιμο	Αρτοσκευάσματα	12cm	85g	30	2,55 Kg	8	11	88	*								
FINGER FOOD																				
MINI BURGER																				
Μπουκιές Κοτόπουλο Πανέ Στήθος	01-03-059	Προϊόντα Πανέ	Ωμό	Κοτόπουλο	20g		200	4 Kg	8	15	120			*				*	94-95	
Ψημένο Μπιφτεκάκι Χωριάτικο	01-03-095	Προϊόντα Κιμά	Ψημένο	Μοσχάρι & Χοιρινό	50g		60	3 Kg	10	24	240	*		*			*			
Ψημένο Φιλετίνι Κοτόπουλο	01-03-119	Αυτοτελή Τεμάχια	Ψημένο	Κοτόπουλο	15g		200	3 Kg	10	24	240	*		*			*			
	01-03-120	Αυτοτελή Τεμάχια	Ψημένο	Κοτόπουλο	40g		75	3 Kg	10	24	240	*		*			*			
Ψημένο Pulled Μοσχαρίσιο μέσα σε Σάλτσα BBQ	01-03-157	Pulled	Ψημένο	Μοσχάρι	1 Kg		3	3 Kg	8	15	112	*		*		*	*			
Ψημένο Pulled Χοιρινό μέσα σε Σάλτσα BBQ	01-03-156	Pulled	Ψημένο	Χοιρινό	1 Kg		3	3 Kg	9	22	198	*		*		*	*			
Brioche Ψωμάκι MINI Burger Βουτύρου	06-01-027	Brioche MINI Burger	Έτοιμο	Αρτοσκευάσματα	6 cm	25g	50	1 Kg	6	10	60	*								
FINGER FOOD																				
ROLLS																				
Μπουκιές Κοτόπουλο Πανέ Στήθος	01-03-059	Προϊόντα Πανέ	Ωμό	Κοτόπουλο	20g		200	4 Kg	8	15	120			*				*	96-97	
Στικ Κοτόπουλο Πανέ Σουσαμί	01-03-075	Προϊόντα Πανέ	Ωμό	Κοτόπουλο	25g		160	4 Kg	8	15	120							*		
Στικ Κοτόπουλο Πανέ COMBO	01-03-141	Προϊόντα Πανέ	Ωμό	Κοτόπουλο	25g		120	3 Kg	8	15	120							*		
Ψημένο Εσωτερικό Φιλέτο Κοτόπουλο	01-03-078	Αυτοτελή Τεμάχια	Ψημένο	Κοτόπουλο	50g		60	3 Kg	10	24	240	*		*			*			
Ψημένες Λωρίδες Κοτόπουλο	01-03-083	Αυτοτελή Τεμάχια	Ψημένο	Κοτόπουλο	20g		150	3 Kg	10	24	240			*	*	*	*			
Ψημένο Doner Μοσχαρίσιο Ανατολής	01-03-090	Γύρος	Ψημένο	Μοσχάρι	1 Kg		2	2 Kg	10	24	240			*	*	*	*			
Ψημένος Γύρος Κοτόπουλο	01-03-091	Γύρος	Ψημένο	Κοτόπουλο	1 Kg		2	2 Kg	10	24	240			*	*	*	*			
Ψημένος Γύρος Χοιρινός	01-03-128	Γύρος	Ψημένο	Χοιρινό	1 Kg		2	2 Kg	10	24	240			*	*	*	*			
Βραστό Pulled Κοτόπουλο	01-03-088	Pulled	Ψημένο	Κοτόπουλο	500g		4	2 Kg	10	24	240	*			*	*	*			
Σωταρισμένος Κιμάς Μοσχαρίσιος με Ντομάτα & Κρεμμύδι	01-03-093	Προϊόντα Κιμά	Ψημένο	Μοσχάρι	1 Kg		2	2 Kg	10	24	240			*	*	*	*			
Τορτίγια Σίτου	06-01-028	Τορτίγια	Έτοιμο	Αρτοσκευάσματα	30cm	90g	60	5,4 Kg	8	9	72	*		*						
	06-01-026	Τορτίγια	Έτοιμο	Αρτοσκευάσματα	25cm	65g	108	7,02 Kg	6	10	60	*		*						
FINGER FOOD																				
CANAPÉ																				
Κεφτεδάκι Σμυρναϊκό	01-02-078	Προϊόντα Κιμά	Ωμό	Μοσχάρι	20g		150	3 Kg	10	24	240			*				*	98-101	
Σουβλάκι Κοτόπουλο Χειροποίητο MINI	01-03-064	Σουβλάκια	Ωμό	Κοτόπουλο	30g		130	4 Kg	8	15	120	*								
Ψημένο Κεφτεδάκι Γεμιστό με 3 Τυριά																				

Περιγραφή Είδους	Κωδικός Είδους	Κατηγορία	Κατηγορία 2	Πρόέρχεται Από	Μέγεθος															Σελίδα
À LA CARTE																				
ΣΑΛΑΤΕΣ																				
Στικ Κοτόπουλο Πανέ Σουσάμι	01-03-075	Προϊόντα Πανέ	Ωμό	Κοτόπουλο	25g		160	4 Kg	8	15	120							*		
Εσωτερικό Φιλέτο Κοτόπουλο Μαριναρισμένο	01-03-063	Αυτοτελή Τεμάκια	Ωμό	Κοτόπουλο	60g		65	4 Kg	8	15	120	*	*							
Στικ Κοτόπουλο Πανέ COMBO	01-03-141	Προϊόντα Πανέ	Ωμό	Κοτόπουλο	25g		120	3 Kg	8	15	120							*		
Ψημένο Εσωτερικό Φιλέτο Κοτόπουλο	01-03-078	Αυτοτελή Τεμάκια	Ψημένο	Κοτόπουλο	50g		60	3 Kg	10	24	240	*	*			*				
Ψημένες Λωρίδες Κοτόπουλο	01-03-083	Αυτοτελή Τεμάκια	Ψημένο	Κοτόπουλο	20g		150	3 Kg	10	24	240		*	*	*					
À LA CARTE																				
ΜΕΖΕΔΕΣ																				
Sous Vide Γαρδουμπάκι Αρνίσιο σε Λάδι Μυρωδικών	01-03-159	Αυτοτελή Τεμάκια	Ψημένο	Αρνίσιο	240g		9	2,16 Kg	10	24	240	*		*	*					
Sous Vide Γλώσσα Μοσχαρίσια σε Σάλτσα Λεμονιού	01-03-161	Αυτοτελή Τεμάκια	Ψημένο	Μοσχάρι	170g		12	2,04 Kg	10	24	240			*	*					
À LA CARTE																				
SOUS VIDE																				
Sous Vide Κότσι Χοιρινό Καπνιστό σε Σάλτσα "Lemon & Pepper"	01-03-162	Αυτοτελή Τεμάκια	Ψημένο	Χοιρινό	750g		4	3 Kg	10	24	240			*		*				
Sous Vide Ossobuco Μοσχαρίσιο σε Σάλτσα Ντομάτας "Italian"	01-03-163	Αυτοτελή Τεμάκια	Ψημένο	Μοσχάρι	565g		6	3,39 Kg	10	24	240				*	*				
Sous Vide Ψαρονέφρι Χοιρινό σε Σάλτσα "Lemon & Pepper"	01-03-164	Αυτοτελή Τεμάκια	Ψημένο	Χοιρινό	440g		6	2,64 Kg	10	24	240	*	*	*						
Sous Vide Μπριζόλα Ribeye Μοσχαρίσια	01-03-182	Αυτοτελή Τεμάκια	Ψημένο	Μοσχάρι	200g		15	3 Kg	10	24	240	*		*	*					
Sous Vide Μπριζόλα Tomahawk Μοσχαρίσια	01-03-179	Αυτοτελή Τεμάκια	Ψημένο	Μοσχάρι	1 Kg		3	3 Kg	10	24	240	*								
Sous Vide Παϊδάκια "Spare ribs" Χοιρινά σε Σάλτσα BBQ	01-03-137	Αυτοτελή Τεμάκια	Ψημένο	Χοιρινό	600g		10	6 Kg	8	15	112			*						
Sous Vide Πλευρά Μοσχαρίσια σε Σάλτσα BBQ	01-03-158	Αυτοτελή Τεμάκια	Ψημένο	Μοσχάρι	340g		15	5,1 Kg	8	14	112			*	*	*				
Sous Vide Γαρδουμπάκι Αρνίσιο σε Λάδι Μυρωδικών	01-03-159	Αυτοτελή Τεμάκια	Ψημένο	Αρνίσιο	240g		9	2,16 Kg	10	24	240	*		*	*					
Sous Vide Γλώσσα Μοσχαρίσια σε Σάλτσα Λεμονιού	01-03-161	Αυτοτελή Τεμάκια	Ψημένο	Μοσχάρι	170g		12	2,04 Kg	10	24	240			*	*					
À LA CARTE																				
STEAKS																				
Μπριζόλα Ribeye Μοσχαρίσια Τεμαχισμένη σε Βάκουμ	03-02-206	Αυτοτελή Τεμάκια	Ωμό	Μοσχάρι	300g		10	3 Kg	10	24	240	*								
Σπαλομπριζόλα Μοσχαρίσια Τεμαχισμένη σε Βάκουμ	05-01-128	Αυτοτελή Τεμάκια	Ωμό	Μοσχάρι	500g		6	3 Kg	10	24	240	*								
Παϊδάκι Αρνίσιο Τεμαχισμένο	03-02-098	Αυτοτελή Τεμάκια	Ωμό	Αρνίσιο	80g		-	3,5 Kg	10	24	240	*								
Παντσέτα Χοιρινή "Φετάκι" με Οστό	01-02-037	Αυτοτελή Τεμάκια	Ωμό	Χοιρινό	80 - 100g		35 -40	3,5 Kg	10	24	240	*	*							
Παντσέτα Χοιρινή "Φετάκι" Μπαχαρωμένη Χωρίς Οστό	01-02-021	Αυτοτελή Τεμάκια	Ωμό	Χοιρινό	80 - 100g		35 -40	3,5 Kg	10	24	240	*	*							
À LA CARTE																				
ΜΕΡΙΔΕΣ																				
Τας κεμπάπ Μοσχαρίσιο Κομμένο	01-04-044	Αυτοτελή Τεμάκια	Ωμό	Μοσχάρι	30 - 40g		-	15 Kg	6	7	42			*						
Σνίτσελ Κοτόπουλο Πανέ Μεριδας	01-03-180	Προϊόντα Πανέ	Ωμό	Κοτόπουλο	280g		14	4 Kg	8	15	120	*						*		
Σνίτσελ Κοτόπουλο Πανέ	01-03-054	Προϊόντα Πανέ	Ωμό	Κοτόπουλο	120g		33	4 Kg	8	15	120	*						*		
Μπουκιές Κοτόπουλο Πανέ Στήθος	01-03-059	Προϊόντα Πανέ	Ωμό	Κοτόπουλο	20g		200	4 Kg	8	15	120	*						*		
“Cordon Bleu” Κοτόπουλο Πανέ Στήθος Γεμιστό	01-03-183	Προϊόντα Πανέ	Ωμό	Κοτόπουλο	250g		16	4 Kg	8	15	120	*						*		
	01-03-047	Προϊόντα Πανέ	Ωμό	Κοτόπουλο	160g		25	4 Kg	8	15	120	*		*				*		
Εσωτερικό Φιλέτο Κοτόπουλο Πανέ	01-03-056	Προϊόντα Πανέ	Ωμό	Κοτόπουλο	60g		67	4 Kg	8	15	120	*	*					*		
Φιλέτο Κοτόπουλο με Μέλι και Μουστάρδα Μεριδας	01-03-024	Αυτοτελή Τεμάκια	Ωμό	Κοτόπουλο	250g		16	4 Kg	8	15	120	*	*							
Φιλέτο Κοτόπουλο “Μονό”	01-03-025	Αυτοτελή Τεμάκια	Ωμό	Κοτόπουλο	250g		16	4 Kg	8	15	120	*	*							
Σουβλάκι Κοτόπουλο Χειροποίητο από Στήθος	01-03-057	Σουβλάκια	Ωμό	Κοτόπουλο	90g		39	3,51 Kg	8	15	120	*								
Σουβλάκι Κοτόπουλο Χειροποίητο με Μπέικον	01-03-007	Σουβλάκια	Ωμό	Κοτόπουλο	120g		25	3 Kg	8	15	120	*								
Εσωτερικό Φιλέτο Κοτόπουλο Μαριναρισμένο	01-03-063	Αυτοτελή Τεμάκια	Ωμό	Κοτόπουλο	60g		65	4 Kg	8	15	120	*	*							
Μπούτι Κοτόπουλο Μαριναρισμένο χωρίς Οστά και Δέρμα	01-03-058	Αυτοτελή Τεμάκια	Ωμό	Κοτόπουλο	200g		20	4 Kg	8	15	120	*	*							
Ψημένος Γύρος Κοτόπουλο	01-03-091	Γύρος	Ψημένο	Κοτόπουλο	1 Kg		2	2 Kg	10	24	240		*	*	*					
Ψημένο Doney Μοσχαρίσιο Ανατολής	01-03-090	Γύρος	Ψημένο	Μοσχάρι	1 Kg		2	2 Kg	10	24	240		*	*	*					
Ψημένος Γύρος Χοιρινός	01-03-128	Γύρος	Ψημένο	Χοιρινό	1 Kg		2	2 Kg	10	24	240		*	*	*					
Παντσέτα Χοιρινή “Φετάκι” με Οστό	01-02-037	Αυτοτελή Τεμάκια	Ωμό	Χοιρινό	80 - 100g		35 -40	3,5 Kg	10	24	240	*	*							
Παντσέτα Χοιρινή “Φετάκι” Μπαχαρωμένη Χωρίς Οστό	01-02-021	Αυτοτελή Τεμάκια	Ωμό	Χοιρινό	80 - 100g		35 -40	3,5 Kg	10	24	240	*	*							
Σνίτσελ Χοιρινό Πανέ Μεριδας	01-02-051	Προϊόντα Πανέ	Ωμό	Χοιρινό	250g		8	2,1 Kg	10	24	240							*		
Σουβλάκι Χοιρινό Χειροποίητο	01-02-137	Σουβλάκια	Ωμό	Χοιρινό	100g		20	2 Kg	10	24	240	*								
À LA CARTE																				
ΣΟΥΒΛΕΣ																				
	05-01-012	Σούβλες	Ωμό	Αρνίσιο	80 cm	5 kg	4	20 kg	2	15	30							*		
Κοκορέτσι Αρνίσιο Επαγγελματικό	01-06-001	Σούβλες	Ωμό	Αρνίσιο	60 cm	3 kg	2	6 kg	8	20	160							*		
	01-06-003	Σούβλες	Ωμό	Αρνίσιο	25 cm	3 kg	3	3 kg	10	24	240			*						
Γαρδούμπα Αρνίσια Ατομική	01-06-005	Σούβλες	Ωμό	Αρνίσιο	1 kg		3	3 kg	10	24	240			*						
Κοντοσούβλι Χοιρινό Επαγγελματικό	01-02-066	Σούβλες	Ωμό	Χοιρινό	2,8 kg		2	5,6 kg	8	20	160							*		
Κλέφτικο Κοτόπουλο Επαγγελματικό	03-02-077	Σούβλες	Ωμό	Κοτόπουλο	3 kg		2	6 kg	8	20	160							*		

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΣΥΜΒΟΛΩΝ



←

Βάρος Τεμαχίου



←

Βάρος Κιβωτίου



←

Τεμάκια ανά Κιβώτιο





←

Κιβώτια ανά Κουτί



←

Στρώματα ανά Παλέτα



←

Κουτιά ανά Παλέτα



←

Σχάρα



←

Πλατό



←

Φούρνος Μικροκυμάτων



←

Φούρνος





←

Φριτέζα



←

Σούβλα



←

Τηγάνι



←

Γυριέρα



WE
GOT THE
GOODS
WE
SHOW
THE WAY!