



stōhos  
FOOD STORIES

*Good Food, Good People, Good Times!*

# INDEX

## SPECIAL DEALS

## FOOD STORIES CONCEPTS

## MEDITERRANEAN STREET FOOD

### ΓΥΡΟΣ

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

### ΨΗΣΤΑΡΙΑ

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

## AMERICAN STREET FOOD

### BURGER WORLD

- PREMIUM
- GIANT
- MAINSTREAM
- CONVENIENT
- ΤΗΓΑΝΗΤΟ  
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΠΑΝΕ
- ΨΗΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ  
ROASTED

### COUNTRY CHICKEN WORLD

## FINGER FOOD

### BUFFET BAR BISTRO

- MINI BURGERS
- ROLL IT
- CANAPE

## À LA CARTE

### SOUS VIDE

### ΚΛΑΣΣΙΚΑ

### ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ

## ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ

- ΣΑΛΑΤΕΣ

- PREMIUM ΠΙΑΤΑ

- STEAKS
- ΠΡΟΪΟΝΤΑ KIMA
- ΠΑΝΕ

- ΜΕΖΕΔΕΣ
- ΣΤΗ ΣΟΥΒΛΑ

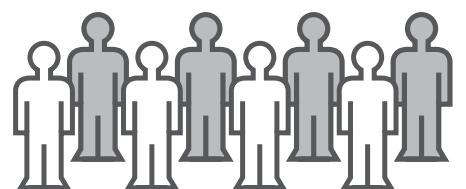
- ΚΕΝΤΡΟ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ
- ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ

## ΣΕ ΑΡΙΘΜΟΥΣ

**2** ΜΟΝΑΔΕΣ  
ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ  
**6000 m<sup>2</sup>**

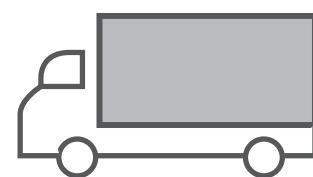
**3** ΑΠΟΘΗΚΕΣ  
**6500** →  
ΣΥΝ. ΠΑΛΕΤΟΘΕΣΕΩΝ

**130** ΑΤΟΜΑ  
ΑΝΘΡΩΠΙΝΟ  
ΔΥΝΑΜΙΚΟ



**380** ΠΡΟΪΟΝΤΑ  
ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

**27** ΑΥΤΟΚΙΝΗΤΑ  
ΔΙΑΝΟΜΗΣ



**4** ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΕΣ  
ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

**6** BRANDS



**ΩΜΑ ΚΡΕΑΤΙΚΑ**

**ΨΗΜΕΝΑ ΚΡΕΑΤΙΚΑ**

**ΠΡΟΤΗΓΑΝΙΣΜΕΝΑ  
ΠΡΟΪΟΝΤΑ**

**ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ**

## ΟΡΟΣΗΜΑ

**1981**

**À LA CARTE** **ΣΟΥΒΛΑ**

Παραδοσιακές συνταγές σουύβλας 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 κρέατος 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 σάλτσα 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 Δ, 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**

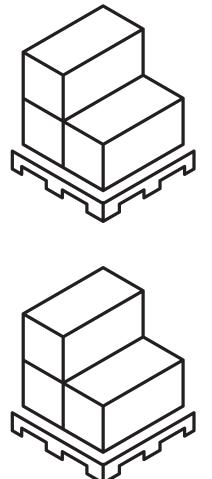
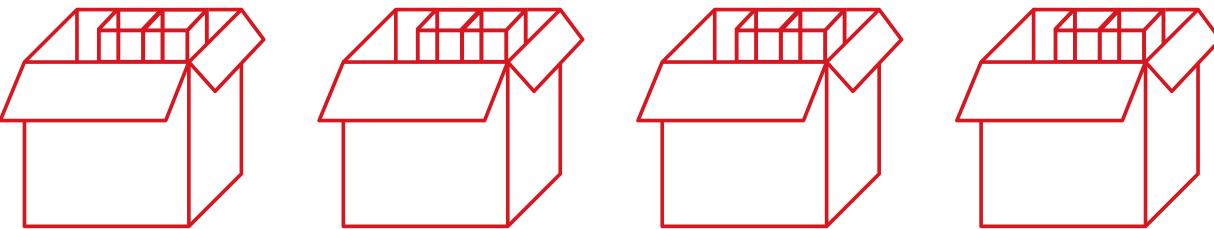
**STREET FOOD** **"ΠΕΤΑΛΟ"**

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

# 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 πελάτων 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 KOYZINA!

Σαν έμπειροι δημιουργοί σας μεταφέρουμε την τεχνογνωσία! Μην σερβίρετε απλά το υπέροχο φαγητό σας, δώστε του ατμόσφαιρα! Μόνο έτσι θα προκαλέσετε στους πελάτες συναισθήματα 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!

ΞΕΡΟΥΜΕ  
ΤΙΣ ΕΠΙΘΥΜΙΕΣ  
ΤΩΝ ΠΕΛΑΤΩΝ!



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



Να έχετε ένα όμορφο ταξίδι στον κόσμο των γεύσεων!

We Show  
the Way!



# SPECIAL DEALS



# FOOD CONCEPTS

## Story



ΔΗΜΙΟΥΡΓΗΣΤΕ  
ΜΟΝΑΔΙΚΕΣ  
ΕΜΠΕΙΡΙΕΣ!



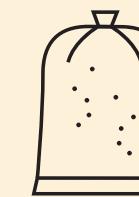
ΑΥΤΟΣΧΕΔΙΑΣΤΕ  
ΜΕ ΤΑ  
ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ ΣΑΣ!



ΤΑΞΙΔΕΨΤΕ  
ΤΙΣ ΑΙΣΘΗΣΕΙΣ ΤΟΥΣ  
ΣΕ ΝΕΑ ΜΕΡΗ!



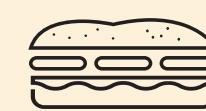
PIZZA



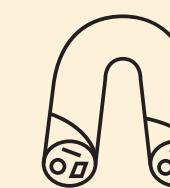
ΕΤΟΙΜΗ  
MAZA



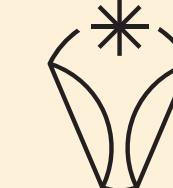
ΦΕΤΟΥΛΕΣ



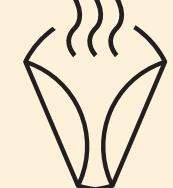
PREMIUM  
ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ



“ΠΕΤΑΛΟ”



KRYA  
WRAPS



ΖΕΣΤΑ  
WRAPS



THE NEW  
HOT  
OBSESSION

# SHISH DOG



## ΨΩΜΑΚΙ "SHISH DOG" 110g

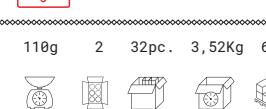
Υποδεχτείτε το νέο STREET Food Concept και κερδίστε από την καινοτομία! Λευκή μπαγκέτα κομμένη με έτοιμη εργονομική τρόπα κατά μήκος της ψίχας. Συνδύαστε ιδανικά με το ΝΕΟ ψημένο "Shish kalamato" στα 70 g.

### 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. Συνδύαστε ιδανικά με τη νέα μπαγκέτα "Shish Dog" 110g.

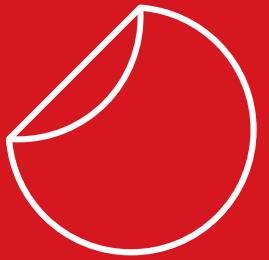
### ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Νέο concept
- Πετυχημένη συνταγή
- Σταθερό food cost

### ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

CODE. 01-03-266 65g 2 46pc. 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 πεπονιά και διάσημα σάντουιτς.

### ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

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



## ΚΕΜΠΑΠΑΚΙ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

Λαχταριστές μπουκιές 25 γρ. από αφράτο κινάρι με κρεμμυδική και άρωμα φρέσκου μαϊντανού, δίνοντας 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. 01-03-059 25-35g 2 135pc. 4kg 120



MEAT  
PROFESSIONAL

## 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

## 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.



MEAT  
PROFESSIONAL

### ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

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

## ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

ΚΩΔ. 01-01-093 25g 24 240pc. 6kg 112



## ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

ΚΩΔ. 01-01-117 60g 5 30pc. 1,8kg 240



## 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 αλαντικά! Μέσα σε λίγα χρόνια κατάφερε να γίνει ένα από τα πιο δημοφιλή υλικά, για τα πιο "trendy" "ζεστά" street foods!

### O >> TIPS

Με την tortilla μας μπορείτε να δημιουργήσετε Μεξικάνικο, Μεσογειακό ή Ανατολίτικο φαγήτο διαλέγοντας κρέατα, λαχανικά και σάλτσες. Η επιλογή δική σας.

# TOP TILLA



## O >> TIPS

### Τραγανά Ζεστά Wraps

Εποιημάστε το "Wrap" σας και ζεστάνετε το σε μία 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.

S F  
T O  
R O  
E D  
E T

### ΨΗΜΕΝΟΣ ΓΥΡΟΣ ΧΟΙΡΙΝΟΣ ΚΟΜΜΕΝΟΣ

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

#### ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

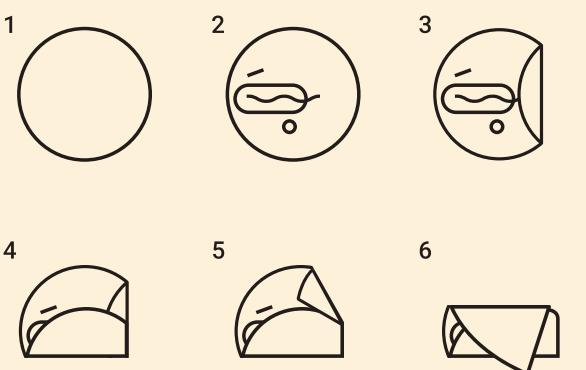
- Παραδοσιακά ψημένο στη σούβλα
- Αυθεντική συνταγή
- Ιδιαίτερα βολικό για τον τελικό χρήστη
- Μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε πίτα, σε μερίδα, σε ποικιλία, σαν υλικό πίτσας και σε εκατοντάδες ακόμα δημιουργίες
- Παγωμένο με την μέθοδο IQF

#### ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

ΚΩΔ. 01-03-128 flakes 2 - 2kg 198



## ΠΩΣ ΝΑ ΤΥΛΙΞΕΤΕ



### 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 άφορα μπαχαριψένος, 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 ΚΕΜΠΑΠ ΚΟΜΜΕΝΟ

Έτοιμο ψημένο και κομμένο Ντονέρ Κεμπάπ, μπαχαριψένο 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 ισοροπία ανάμεσα σε τρία είδη κρέατος και αρωματικά μπαχαρικά. Στη μαγειρεύσην του εκδοχή, παρέχει την απόλτιμη 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 άξεπέραστη γεύση
- Γρήγορη προετοιμασία

#### ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

ΚΩΔ. 01-03-096 22 1 136 3kg 198





# WRAPS KRYA

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.



## O >> TIPS

Τα κρύα "Wraps" στολίζουν ολοένα και περισσότερες βιτρίνες καταστημάτων. Τυλίξτε την τορτίγια 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 εξυπρέτησης 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. 01-03-088 50g 1 60pc. 3kg 198



## ΨΗΜΕΝΕΣ ΛΕΠΤΕΣ ΛΩΡΙΔΕΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

Από 100 % φιλέτο κοτόπουλο, κομμένες λωρίδες σε πάχος 6mm και φάρδος ενός ολόκληρου φιλέτου. Καλύπτεται 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 caesar 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



# ΓΑΡΔΟΥΜΠΑΚΙ



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 σαντουιτς της επιλογής σας, ενθουσιάστε τους πελάτες σας.

## 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.



## ΨΗΜΕΝΗ ΓΑΡΔΟΥΜΠΑ FLAKES

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



## ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Σταθερό γευστικό αποτέλεσμα
- Γρήγορο αποτέλεσμα
- Σταθερό food cost

## ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



CODE. 01-03-232 60g 2 64 4Kg 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!

### O >> TIPS

#### ΤΟ ΤΥΡΙ

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



### XOIPIO PULLED BBQ

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

#### 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 τη συκολία.

#### ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

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

#### ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

ΚΩΔ. 01-03-128 flakes 2 - 2kg 198



### 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 κοτόπουλου, είναι ένα πολύτιμο συστατικό για μία τυλική πίτα, ή μια μερίδα γύρου. Για εκείνους που αναζητούν μία πιο ελαφριά εκδοχή του αυθεντικού γύρου. Ζουμερός και άφογα μπαχαρωμένος, σίγουρα θα ενεργοποιήσει τη γαστρονομική σας δημιουργικότητα.

#### ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

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

#### ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

ΚΩΔ. 01-03-090 flakes 2 - 2kg 198





# MEDITERRANEAN STREET FOOD

— TRADITIONALLY  
INNOVATIVE! —



We Got  
the  
Goods!

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



S F  
T R O  
O D E  
E T

**ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΟ  
STREET FOOD.**

### ΓΥΡΟΣ



### ΣΟΥΒΛΑΚΙ



### ΓΕΜΙΣΤΑ



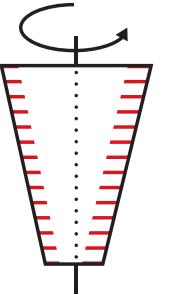
### ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ, ΣΟΥΤΖΟΥΚΑΚΙΑ & ΚΕΜΠΑΠ





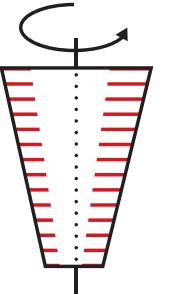
## ΦΡΕΣΚΟ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟΣ

## ΝΩΠΟΣ



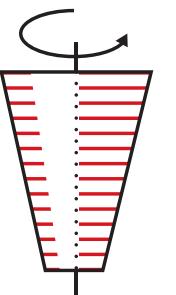
- Γεύση 100%
- Ποιότητα 100%
- Απώλειες 1,5%
- Ταχύτητα Ψησίματος 16'

1η  
ώρα



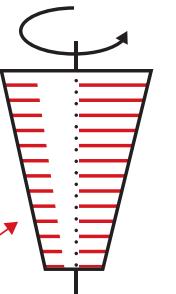
- Γεύση 100%
- Ποιότητα 100%
- Απώλειες 6%
- Ταχύτητα Ψησίματος 12'

4η  
ώρα



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

8η  
ώρα



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

12η  
ώρα

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

Βαθμός  
εισχώρησης  
βρασμού

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

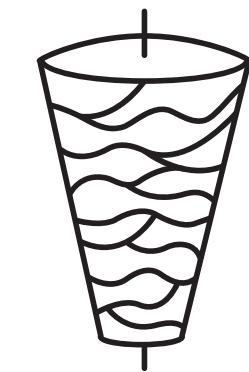
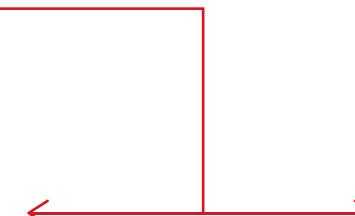
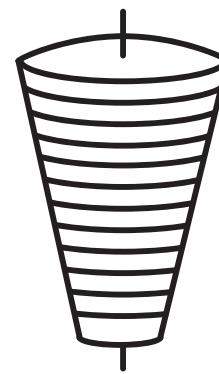
## ΣΥΝΤΑΓΗ

Παραδοσιακός

Νησιώτης

## ΕΜΦΑΝΙΣΗ

K  
E  
N  
T  
R  
A  
R  
I  
S  
M  
E  
N  
O  
Σ



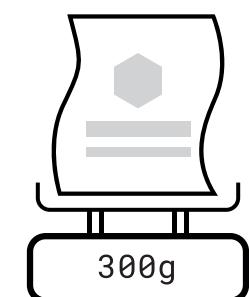
## ΚΕΡΔΟΣ

Σχέση όγκου-βάρους

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



250g



300g



# ΓΥΡΟΣ ΧΟΙΡΙΝΟΣ

ΓΥΡΟΣ - Η ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΕΚΔΟΧΗ ΤΟΥ STREET FOOD

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



S  
F  
T  
O  
R  
E  
E  
T

36



ΕΠΟΦΕΛΗΘΕΙΤΕ 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"

Οταν 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%
- Ενιαία "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 γευση του κρεμμυδιού και το άρωμα της γλυκιάς πάπρικας



### ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

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

### ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

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



37



## 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 τσορτοπία. Οι παλιοί της κουζίνας έλεγαν "ΤΟΣΟ ΟΣΟ" να μην είναι αδιάφορο μεν αλλά και να μην "χτυπάει" δε.



### O >> 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 Yaprak 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.

S  
F  
T  
O  
R  
E  
D  
E  
T

## ΓΥΡΟΣ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟΣ “ΣΤΗΜΕΝΟΣ”

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

### ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

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

### ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

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



## ΝΤΟΝΕΡ “ISKENDER” “ΣΤΗΜΕΝΟΣ”

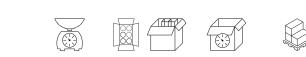
Ισκεντέρ ή αλλιώς Μέγας Αλέξανδρος, μια συνταγή που σε συνδυασμό με την κόκκινη σάλτσα και τα φρέσκα λαχανικά θα μείνει αξέχαστη

### 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”

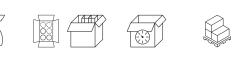
Από 100% μοσχαρίσιο κρέας με αρώματα μυρωδικών της Ανατολής.

### 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



## O >> 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!





## ΦΕΤΟΥΛΕΣ

### FRONT SHOW COOKING

Ψήνονται εντυπωσιακά μπροστά στον πελάτη  
μέσα σε δύο λεπτά

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

### ΝΤΟΝΕΡ "BEREKET" "ΦΕΤΟΥΛΕΣ"

Doner σε φετούλες με υπέροχη γεύση  
για δημιουργίες Ανατολής.



### ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

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

### ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:



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



### PHILLY STEAK ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ "ΦΕΤΟΥΛΕΣ"

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



### ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

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

### ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:



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



### O >> TIPS

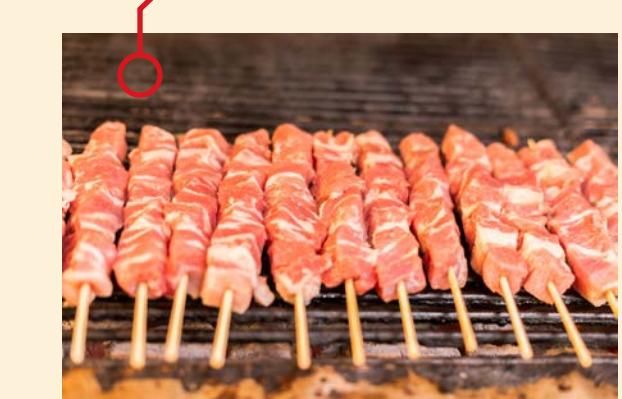
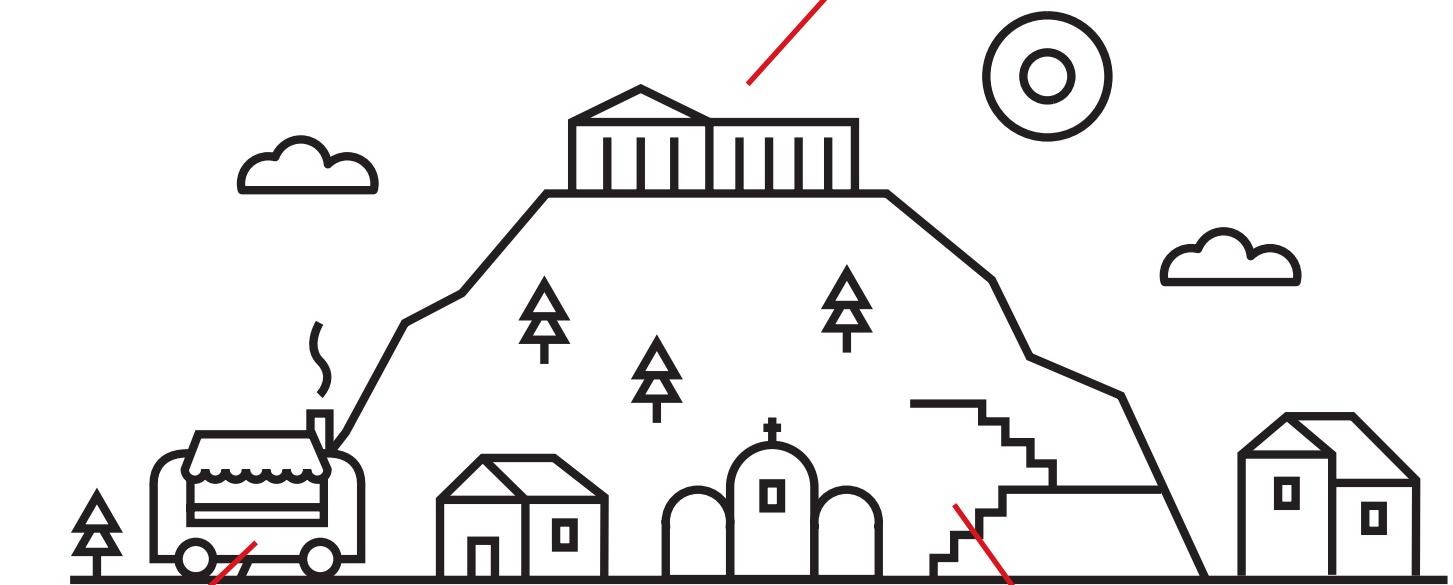
Για ενα εντυπωσιακό "front show" χρειάζεστε μια  
ψησταριά τύπου "πλατό" με  
λεία επιφάνεια έψησης, ώστε  
οι χρόνοι ετοιμασίας να  
είναι εντυπωσιακά μικροί.





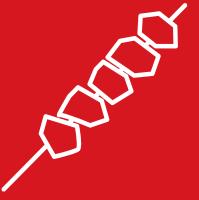
ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΤΕ  
ΤΗ ΔΙΑΣΗΜΗ  
ΠΑΡΑΔΟΣΗ  
ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ

OFFER  
A CONCEPT!



ΕΜΦΑΝΙΣΗ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟΥ!  
& ΜΟΝΑΔΙΚΗ ΑΙΣΘΗΣΗ!



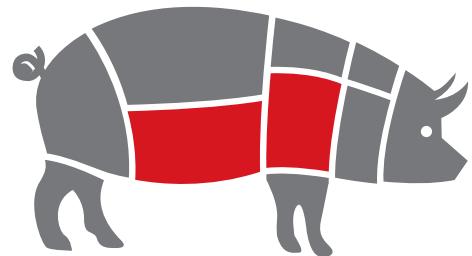


## ΣΟΥΒΛΑΚΙΑ ΧΟΙΡΙΝΑ ΧΕΙΡΟΡΟΙΗΤΑ

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

S  
F  
T  
R  
O  
D  
E  
T

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



### ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΧΟΙΡΙΝΟ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ

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



Χοιρινό  
χειροποίητο  
σουβλάκι σε πίτα

#### ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Από 100% κρέας λαϊμού
- 100% χειροποίητο
- Έτοιμο μαριναρισμένο
- Παγωμένο με την μέθοδο IQF

#### ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:

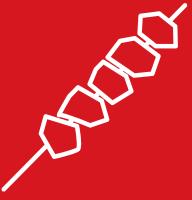
ΚΩΔ. 01-02-138	80g	2	32pc.	2,5kg	240
ΚΩΔ. 01-02-137	100g	2	25pc.	2,5kg	240
ΚΩΔ. 01-02-131	120g	2	22pc.	2,5kg	240



### O >> TIPS

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



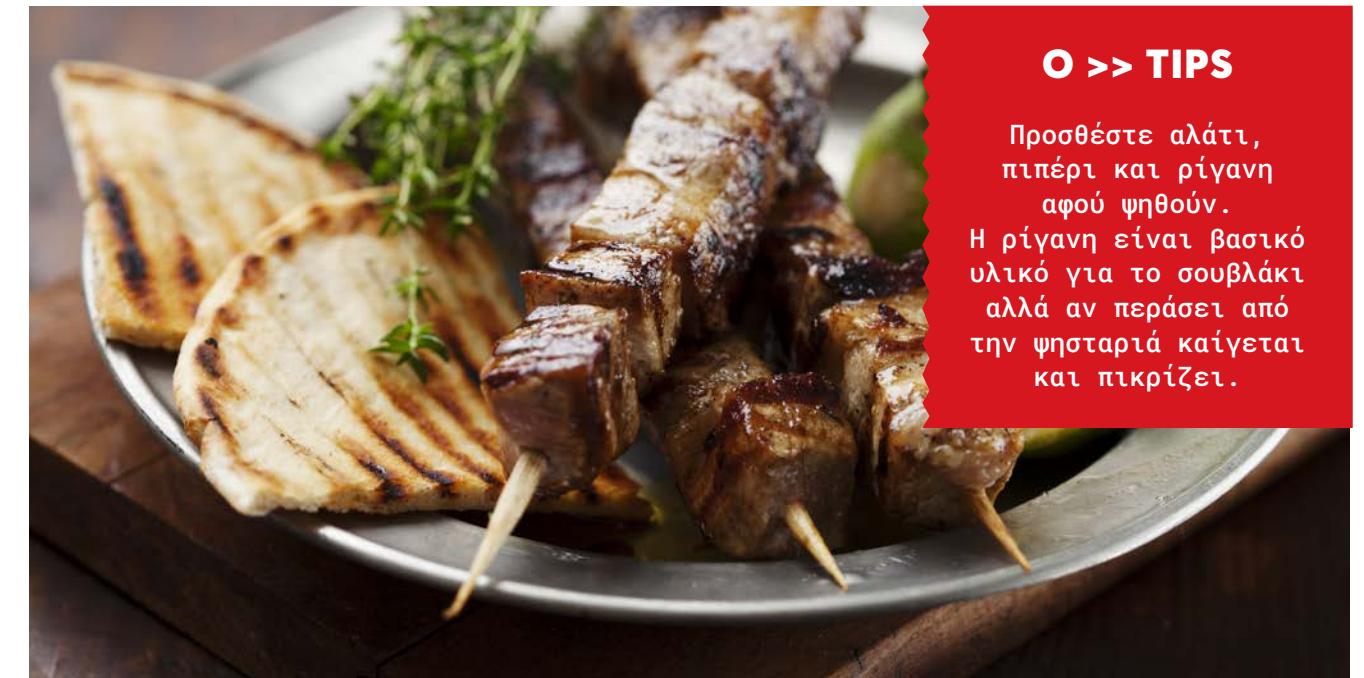


## ΣΟΥΒΛΑΚΙΑ ΧΟΙΡΙΝΑ ΜΗΧΑΝΗΣ

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.



S F  
T O  
R O  
E D  
E T



### O >> 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 "ΜΠΡΙΖΟΛΟΚΑΛΑΜΟ"

	Μπριζολοκάλαμο	Εκδοχή που χρειάζεται μόνο 2 όψεις ψησίματος. Τουλάχιστον 7 λεπτές φέτες κρέατος που ψήνονται σε περιορισμένο χρόνο, το κάνουν πραγματικά ζουμερό και τρυφερό.
<b>ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:</b>		
• Με κρέας Λαϊμού και Πανσέτας		
• Ψήνετε μόνο από δύο πλευρές		
• 100% Αυθεντικό		
• Εντυπωσιακή εμφάνιση		
<b>ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ</b>		
KΩΔ. 05-01-134	100g	- 60pc. 6kg 150
KΩΔ. 01-02-148	120g	- 60pc. 7,2kg 150

#### 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

KΩΔ. 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 μπουκίτες κρέατος.

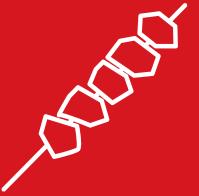
#### ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Με κρέας Λαϊμού και Πανσέτας
- 100% Αυθεντικό
- Ψήνεται στο 50% του χρόνου

#### ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

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





# ΣΟΥΒΛΑΚΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

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



Σουβλάκι  
κοτομπέϊκον  
σε πίτα

## O >> TIPS

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

Ο συνδυασμός με μια ελαφριά σauce 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



### ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ "ΣΤΗΘΟΣ"

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



#### ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

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

#### ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

ΚΩΔ. 01-03-192 90g 3 39pc. 3,51kg 100



### ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΜΕ ΠΡΑΣΙΝΗ ΠΙΠΕΡΙΑ

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



#### ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

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

#### ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

ΚΩΔ. 01-03-055 90g 3 39pc. 3,51kg 100



Χειροποίητο  
σουβλάκι κοτόπουλο  
με πίτα

### ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ "ΜΠΟΥΤΙ"



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

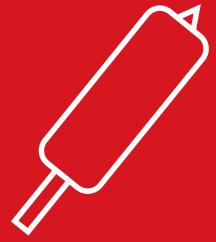
#### ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

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

#### ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

ΚΩΔ. 01-03-084 90g 3 39pc. 3,51kg 100





## 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
- Άλατι 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 ΚΕΜΠΑΠ

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

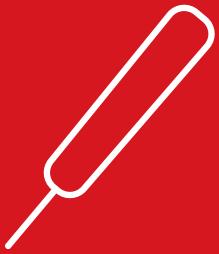
#### ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Με εντυπωσιακό συλάκι
- Ιδανικό για προτάσεις Ανατολής
- Με εξαιρετικά τσορροπιμένη 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.



### O >> TIPS

#### Ιδανικό για:

- Τυλιχτά
- 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.

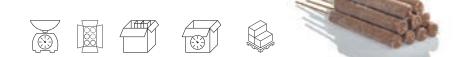


#### ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- 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





## ΣΟΥΤΖΟΥΚΑΙΑ

Η λέξη σουτζούκι (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.



S  
F  
T  
O  
R  
E  
D  
E  
T

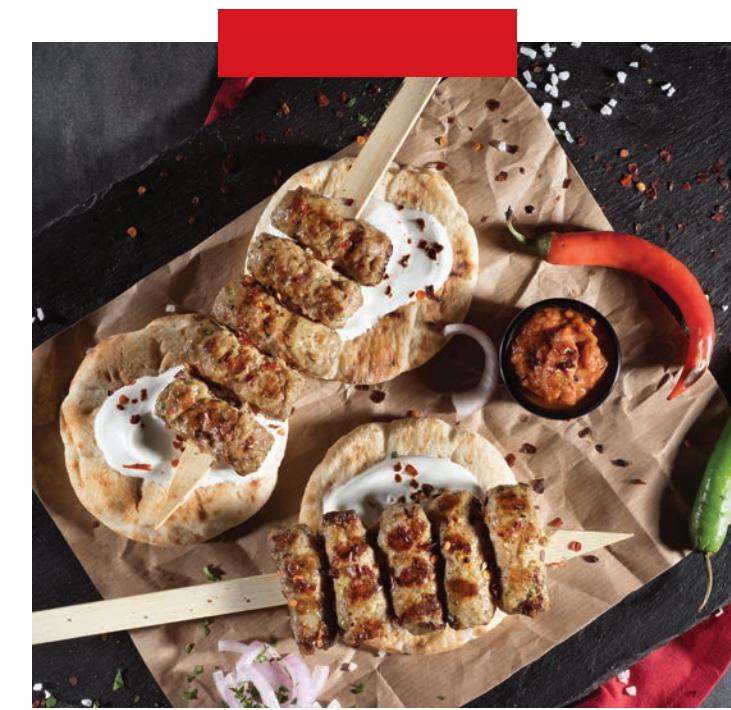


### O >> TIPS

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



Σουτζουκάκι  
Rogoti  
σε πίτα



### ΚΕΜΠΑΠΑΚΙ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

Λαχταριστές μπουκιές 25 γρ. από αφράτο κιμά με κρεμμυδάκι και άρωμα φρέσκου μαϊντανού, δίνουν την δυνατότητα να εντυπωσιάσετε με πολλά τεράχια 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.



S  
F  
T  
R  
O  
D  
E  
T



### O >> 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. 01-01-138	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 γραμμάτια

#### ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

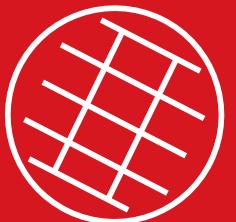
ΚΩΔ. 01-01-045	60g	12	96pc.	5,75kg	150
ΚΩΔ. 01-01-073	80g	8	64pc.	5kg	150
ΚΩΔ. 01-01-084	90g	6	48pc.	4kg	150



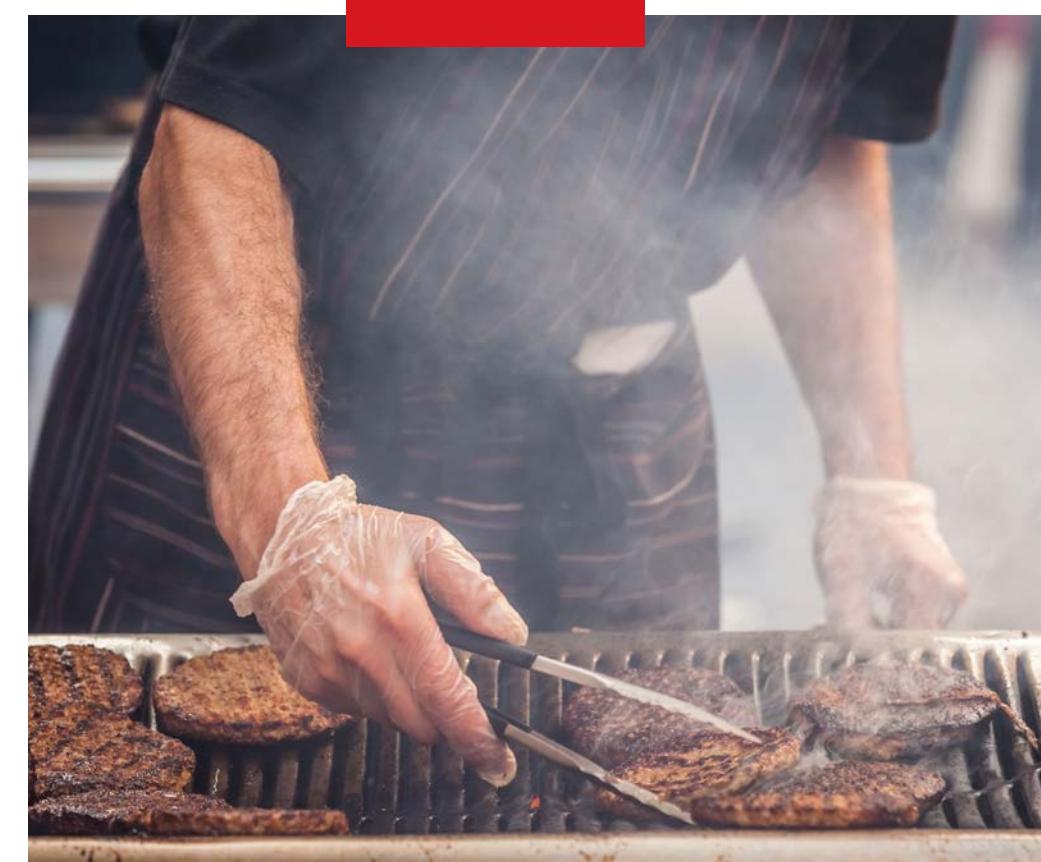
Σουτζουκάκι  
"Θεσσαλονίκης"  
σε πίτα



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 μοσχαρίσιου 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



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...



## 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.



Μπιφτέκι  
"Παραδοσιακό"  
σε πίτα

### ΠΙΤΑ ΕΛΛΗΝΙΚΗ 17CM

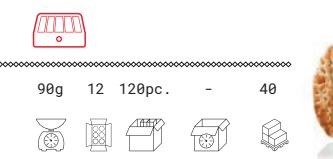
Η παραδοσιακή Ελληνική πίτα διαμέτρου 17 εκατοστών, ιδανική για το Γυράδικο.

#### ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ

- 17 εκατοστά
- Παραδοσιακό Ελληνικό προϊόν που αγαπάνε όλοι.

#### ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

ΚΩΔ. 03-02-273 90g 12 120pc. - 40



### ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΕΛ

Ενας αρμονικός συνδυασμός μοσχαρίσου και χοιρινού κρέατος, με φρέσκο κρεμμύδι, που θυμίζει σπιτικό φαγητό.

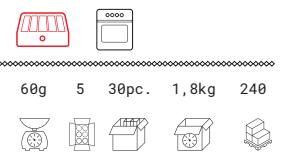


#### ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ

- 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



# MAZA



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



## KEMPAP MAZA

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 MAZA

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

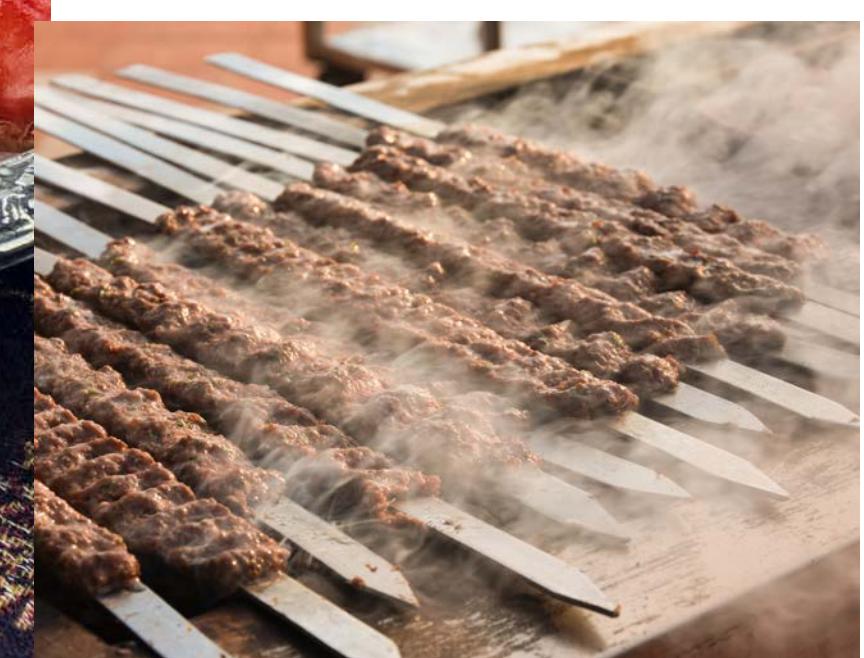
ΚΩΔ. 05-01-053

1kg 4 4pc. 4kg 240



## O >> TIPS

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



## O >> 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

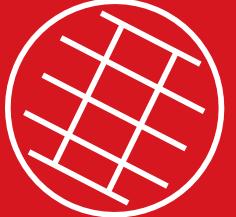


Από πάνω προς τα κάτω πιέζετε και στις δύο πλευρές της λάμας, αγκαλιάζοντας την με τα δάχτυλα σας και στέλνοντας την μάζα προς τα κάτω



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"



## ΣΟΥΤΖΟΥΚΑΚΙ ΓΕΜΙΣΤΟ

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



## ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

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

## ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

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



Σουτζουκάκι με κρέμα τυριού

S F T O R O E E T



## 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 αισθηση 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



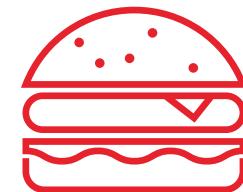
Προσεχτική επιλογή από διαφορετικά είδη τυριών, χρησιμοποιείται σαν συστατικό στα γεμιστά προϊόντα!



# 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!

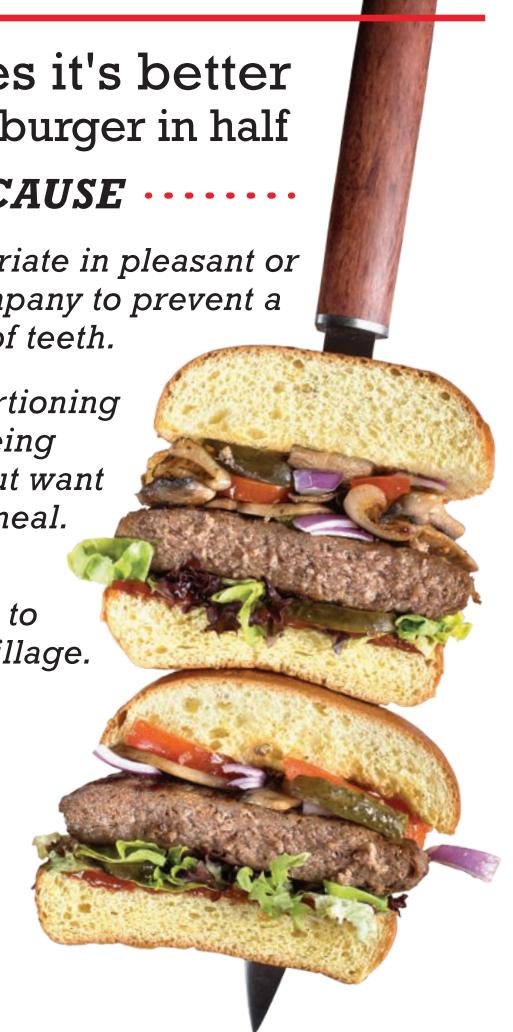


## DID YOU KNOW?

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

To Burger δεν είναι απλά ένα μπιφτέκι.

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

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

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

S  
F  
T  
O  
R  
E  
D  
E  
T



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

# ΑΤΕΛΕΙΩΤΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ

We Got  
the  
Goods!

### PREMIUM



Χοιρινό Pulled



Τραγανό σνίτσελ  
κοτόπουλου



Φιλέτο κοτόπουλου



Juicy Lucy

### GIANT



NY Burger 180g



Tower Burger

### MAINSTREAM



Beef Burger  
"REAL" 180g



Rustic Burger  
"H" 130g



Chicken Fillet  
Schnitzel 110g



Smashed Burger

### CONVENIENT

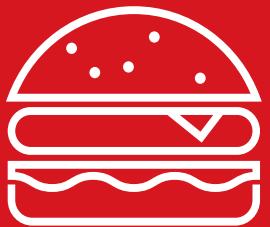


Grilled Hamburger 110g



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.

S F  
T O  
R O  
E D  
E T



Pulled Pork BBQ  
in Butter Brioche

### PULLED PORK BBQ

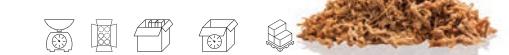
Το χοιρινό στα καλύτερα του. Αργοψημένο Sous vide, χοιρινό με BBQ μπαχαρικά και έτοιμο για burger, pizza ή ζυμαρικά.

#### 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



Deli  
**MEAT**  
Food Experience

### O >> TIPS

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

### PULLED PORK BURGER 60g

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

#### ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

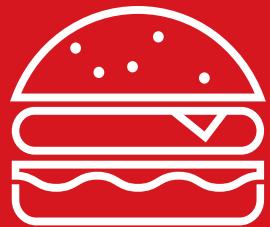
- Σταθερό food cost
- Σταθερό γευστικό αποτέλεσμα
- Αργομαγιερεμένο sous vide

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

ΚΩΔ. 01-03-236 60g 2 50 3kg 198

Deli  
**MEAT**  
Food Experience





## 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.



Smashed Burger



New York Burger σε Brioche βούτύρου

### SMASHED BURGER

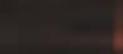
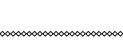
The 'Smashed' technique, a key element of the American burger philosophy, is now in your hands. Its perforated and thinly pressed shape allows you to quickly achieve a crispy outer crust while keeping the inside juicy and flavorful.

#### BENEFITS:

- Authentic American recipe
- Quick & easy preparation
- Convenient packaging

#### PREPARATION

CODE. 01-01-134 90g 48 48pc. 4,32kg 112



### NEW YORK BURGER ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ

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



#### ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

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

#### ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

ΚΩΔ. 01-01-129 180g 32 32pc. 5,76kg 90



ΚΩΔ. 01-01-135 120g 40 40pc. 4,80kg 112



### REAL BURGER ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ

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



#### ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

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

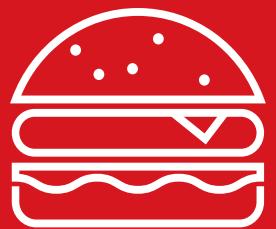
#### ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

ΚΩΔ. 01-01-006 180g 32 32pc. 5,76kg 90



ΚΩΔ. 01-01-136 120g 40 40pc. 4,80kg 112





## 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.



### ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ «ΜΟΝΟ»

Για να δημιουργήσετε ένα υπέροχο 'διαφορετικό' burger με ζουμερό φιλέτο κοτόπουλο.

#### ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Με 0% υγρασία
- Κατάλληλο για μερίδα ή burger
- Παγωμένο με την μέθοδο IQF



#### ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



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



### GOLDEN ΠΑΝΕ ΣΤΗΘΟΣ ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ

Στήθος φιλέτο κοτόπουλου ζουμερό από μέσα και ταυτοχρόνα 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

Στήθος φιλέτο κοτόπουλου τραγανό από έξω και ζουμερό από μέσα. Ιδανικά κομμένο σε σχήμα και βάρος κατάλληλο για να γεμίσει τα burger σας, μαριναρισμένο 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

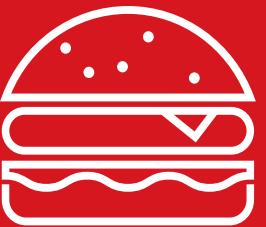


#### ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



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





## GIANT BURGERS

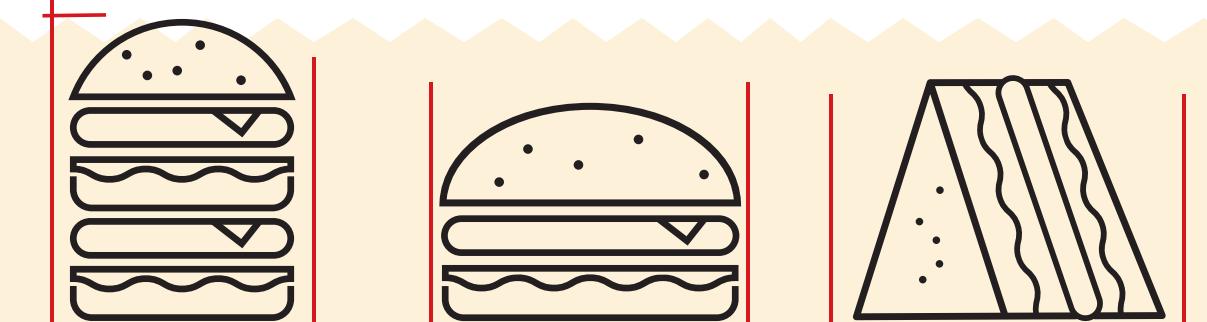
"Πρώτα χορταίνει το μάτι και μετά το στομάχι". Μια κατηγορία από μόνα τους τα Giants, είναι Burgers που με τα ίδια ποιοτικά υλικά θα δημιουργήσετε "υπερημερίες" και θα χορτάσετε και τον πιο πεινασμένο.



Eva 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



16-18ΕΚ. ΥΨΟΣ Ή 16ΕΚ. ΠΛΑΤΟΣ Ή ΤΡΙΓΩΝΟ

### NY 180g

Η αυθεντική αμερικάνικη συνταγή, που έρχεται απευθείας από τη Νέας Υόρκη

#### ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Ατόφιος κιμάς
- Μόνο με αλάτι και πιπέρι
- Χωρίς να έχει ζυμωθεί
- Παγωμένο με την μέθοδο IQF

#### ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

ΚΩΔ. 01-01-135 120g - 40pc. 4,8kg 112



### REAL 180g

Χειροποίητο, 100% μοσχαρίσιο κρέας, για αυθεντικά "AMERICAN BURGERS"

#### ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- 100% Μοσχαρίσιο κρέας
- Αυθεντική αμερικάνικη συνταγή
- Χειροποίητη εμφάνιση
- Μέθοδος κατάμυξης IQF

#### ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

ΚΩΔ. 01-01-006 180g - 32pc. 5,76kg 90



### BRIOCHE ΨΩΜΙ ΒΟΥΤΥΡΟΥ GIANT

Αυθεντικό ψωμί Brioche με πρωταγωνιστή το βούτυρο και διάμετρο 16 εκ! Συνδυάστε με ένα μεγάλο μπιφτέκι και δημιουργήστε ένα συναρπατικό GIANT Burger.

#### ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Διάμετρος 16 εκ
- Χειροποίητη μορφή
- Αρφάτη υψή

#### ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

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



### ΨΗΜΕΝΟ REAL BURGER ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ 230g

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

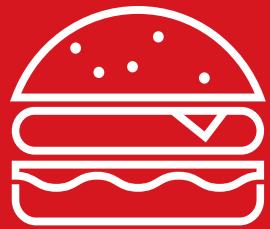
#### ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- 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!



S  
F  
T  
O  
R  
E  
E  
T



## ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ «ΚΑΡΔΙΑ»



Ζυμωτό Ψωμί 16cm  
σελ. 93, μαζί με όλα τα  
“Burger Buns”

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

### ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Μαριναρισμένο 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



## ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ 65G



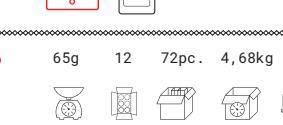
Τριλογία διαφορετικών κρέατων σε ιδανικό μέγεθος και σχήμα, για την πιο light εκδοχή των club sandwiches.

### 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.

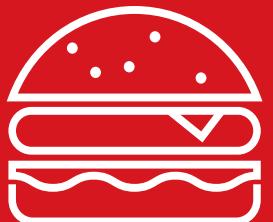
### ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

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

### ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

ΚΩΔ. 01-03-095 50g 1 60 pc. 3kg 240





# MAINSTREAM BURGERS



## ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ 130G

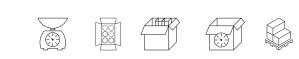
Κατάλληλο βάρος, σωστό μέγεθος, ελαφριά γεύση, ζουμερό μπιφτέκι, για απόλυτα Burgers

### 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 Ήπειρό, απευθείας από τα απόλυτα BURGER STORES της Νέας Υόρκης.

### ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Σκέτος κτυπάς
- 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 120



BURGER BUN BRIOCHE 12cm  
- σελίδα 93 με όλα τα "Burger buns".



# MAINSTREAM BURGERS



S  
F  
T  
O  
R  
E  
D  
E  
T



## CRISPY ΣΝΙΤΣΕΛ ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

Τραγανό πανέ στήθος κοτόπουλο για extra "CRISPY" απολαύσετε 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.

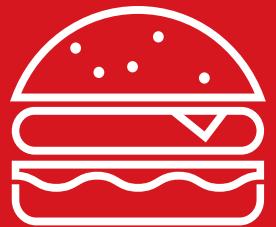
### ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

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

### ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

ΚΩΔ. 01-03-066 128-130g 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.



S  
F  
T  
R  
O  
O  
D  
E  
E  
T

### ΨΗΜΕΝΟ ΜΠΡΙΖΟΛΑΚΙ ΧΟΙΡΙΝΟ 85g

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

#### ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Ζουμερό
- Ιδανικό μέγεθος
- Με σημάδια σχάρας

#### ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

ΚΩΔ. 01-03-235 110g 3 27pc. 3kg 198



**Deli MEAT**  
Food Experience

### ΨΗΜΕΝΟ BURGER

Ιδανική λύση για ένα εύκολο και γρήγορο Burger κανονικού μεγέθους

#### ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Ιδανικό για plain burgers
- Για εύχρηστο και γρήγορο αποτέλεσμα
- Σταθερή και αειόπτιτη συνταγή
- Με σημάδια σχάρας στο προϊόν
- Παγωμένο με την μέθοδο IQF

#### ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

ΚΩΔ. 01-03-099 65g 1 46pc. 3kg 198



**Deli MEAT**  
Food Experience

### ΨΗΜΕΝΟ REAL BURGER ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ

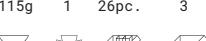
Το έτοιμο ψημένο Real Burger 100% Μοσχάρι στα 115gr είναι μια εξαιρετική λύση για ταχύτητα εξυπηρέτησης χωρίς να θυσιάζουμε τίποτα από την ποιότητα που πρέπει να έχει ένα σωστό Burger.

#### ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

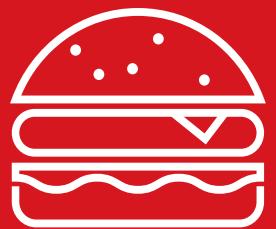
- Ιδανικό για AMERICAN BURGERS
- Από 100% μοσχαρίσιο κρέας
- Χειροποίητο & ζουμερό, ιδανικά ψημένο
- Με σημάδια σχάρας στο προϊόν
- Παγωμένο με την μέθοδο IQF

#### ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

ΚΩΔ. 01-03-152 115g 1 26pc. 3 198



**Deli MEAT**  
Food Experience



## CONVENIENT BURGERS



Bread Box  
made with love



BURGER BUN 12cm  
- δείτε σελ. 93 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 αειόπιστη συνταγή
- Παγωμένο με την μέθοδο IQF

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

ΚΩΔ. 01-03-126 110g 1 27pc. 3kg 198



### ΨΗΜΕΝΟ ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

Έτοιμο ψημένο στήθος κοτόπουλο κομμένο κατάλληλα για burger.

#### ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

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

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

ΚΩΔ. 01-03-087 110g 1 27pc. 3kg 198





# BURGER BUNS

**Bread Box**  
made with love

S  
F  
T  
R  
O  
E  
T



BURGER BUN MIKRO 10 CM

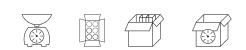
Το απλό Burger Bun χωρίς σουσάμι που θυμίζει σε όλους τα burger που έμαθαν από παλιά

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- 10 εκατοστά
- Κατάλληλο για "BURGERS"

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

ΚΩΔ. 06-01-014 70g - 48pc. - 88



ΨΩΜΑΚΙ ΖΥΜΩΤΟ ΓΙΑ BURGER

Το χειροποίητο Ζυμωτό ψωμί είναι η τέλεια επιλογή για όσους αναζητούν ένα παραδοσιακό, χειροποίητο ψωμί με πλούσια γεύση.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Διαφορετικότητα

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

CODE. 06-01-039 125g - 45pc. 5,62kg 48  
CODE. 06-01-040 175g - 25pc. 4,37kg 28



ΨΩΜΑΚΙ ΓΙΑ BURGER BRIOCHE 16CM

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

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Άρωμα φρέσκου βουτύρου
- Χειροποίητη μορφή
- Όχι βιομηχανοποιημένη δομή

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

CODE. 06-01-040 175g - 25pc. 4,37kg 28



BURGER BUN BRIOCHE ΒΟΥΤΥΡΟΥ 12 CM

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

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Αφράτη δομή
- Σταθερή γεύση
- Ιδανικό σχήμα

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

ΚΩΔ. 06-01-032 90g 8 11pc. 2,7Kg 88



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!



ΔΙΑΘΕΤΟΥΜΕ  
ΤΗΝ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ  
ΚΑΙ ΠΙΟ ΛΑΧΤΑΡΙΣΤΗ  
ΣΥΝΤΑΓΗ  
ΤΟΥ ΝΟΤΟΥ  
ΤΗΣ ΑΜΕΡΙΚΗΣ

# ΑΤΕΛΕΙΩΤΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ

We Got  
the  
Goods!

## HOMESTYLE



Homestyle πανέ Φτερούγα  
κοτόπουλου "original"



Homestyle πανέ Μπουτάκι  
κοτόπουλου "original"



Homestyle πανέ Στηθος Φιλετο  
κοτόπουλου "original"



Homestyle Πανέ<sup>®</sup>  
Κοτομπουκιά "Original"



Homestyle πανέ Φιλετάκι  
κοτόπουλου "original"



Golden πανέ  
φιλέτο κοτόπουλο  
"Original"



Golden πανέ  
κοτομπουκίτσες στήθος  
κοτόπουλου "Original"



Golden πανέ  
φιλετάκι κοτόπουλου  
"Original"

## GOLDEN

## THREE FLAVORS



Pop Corn Πανέ  
μπουκίτσες κοτόπουλου  
σε "Τρεις Γεύσεις"



Στικς Πανέ  
φιλετάκια κοτόπουλου  
σε "Τρεις Γεύσεις"



## HOMESTYLE ΠΑΝΕ

### HOMESTYLE 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, 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 ΠΑΝΕ ΜΠΟΥΤΑΚΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ "ORIGINAL"



Μπουτάκι κοτόπουλου τραγανό από έξω και ζουμερό από μέσα. Τεμαχισμένο όλο το μπούτι 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



### POPCORN ΠΑΝΕ ΣΤΗΘΟΣ ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ "THREE FLAVOURS"



Τρεις διαφορετικές μικρές 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



### HOMESTYLE ΠΑΝΕ ΦΤΕΡΟΥΓΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ "ORIGINAL"

Φτερούγες κοτόπουλου έτοιμες 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





## GOLDEN ΠΑΝΕ

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

### GOLDEN ΠΑΝΕ ΚΟΤΟΠΟΥΚΙΑ ΣΤΗΘΟΣ ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ "ORIGINAL"

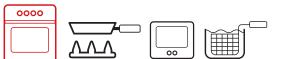


Μπουκίτσες από στήθος φιλέτο κοτόπουλου ζουμερό από μέσα και τραγανό από έξω. Ιδανικό για να ετοιμάσεται τα διάσημα σάντουιτς και τα αγαπημένα παιδικά μενού μέσα σε λίγα λεπτά.

#### ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Τραγανό πανέ
- Αυθεντική συνταγή
- Αυτοτελές τεμάχιο κοτόπουλου

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



ΚΩΔ. 01-03-246

- 2 - 3kg 198



### GOLDEN ΠΑΝΕ ΦΙΛΕΤΑΚΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ "ORIGINAL"

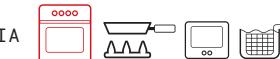


Εσωτερικό φιλέτο κοτόπουλου τραγανό από έξω και ζουμερό από μέσα. Το πιο τριψερό κομμάτι του κοτόπουλου στο ιδανικότερο μέγεθος για finger food και τα ορεκτικά που δεν πρέπει να λείπουν από το μενού σας.

#### ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Τραγανό πανέ
- Αυθεντική συνταγή
- Αυτοτελές τεμάχιο κοτόπουλου

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



ΚΩΔ. 01-03-247

- 2 - 3kg 198



### GOLDEN ΠΑΝΕ ΣΤΗΘΟΣ ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ "ORIGINAL"

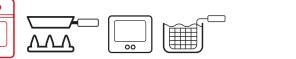


Στήθος φιλέτο κοτόπουλου ζουμερό από μέσα και ταυτοχρόνα παναρισμένο με την τραγανότερη πανάδα της αγοράς. Ιδανικά κομμένο σε σχήμα και βάρος κατάλληλο για να γεμίσετε τα burger σας.

#### ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Τραγανό πανέ
- Αυθεντική συνταγή
- Αυτοτελές τεμάχιο κοτόπουλου

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



ΚΩΔ. 01-03-245

- 2 - 3kg 198



### O >> 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!





S  
F  
T  
R  
O  
O  
D  
E  
E  
T

102

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

103



## 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.



### O >> TIPS

#### Roasted ή Sous Vide

Για το τιδανικό 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.

### ROASTED ΦΤΕΡΟΥΓΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ "KINEZIKH"

Κινέζικες Φτερούγες κοτόπουλου μαριναρισμένες με γλυκόξινη 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



### ROASTED ΦΤΕΡΟΥΓΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ "BBQ"

Buffalo Φτερούγες κοτόπουλου μαριναρισμένες με μπαρμπεκιού 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



### SPARE RIBS TEMAXIOU ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ BBQ KAT/NA

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 κοιτρινά πλευρά μέσα σε σάλτσα Barbeque 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





## FINGER FOOD

*AT  
ITS  
BEST!*





# MINI BURGER



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

## MINI BRIOCHE BURGER BUNS



Μικρά παραδοσιακά «BRIOCHE» με υπέροχο άρωμα βουτύρου.

### ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Κατάλληλο για παιδικά μενού
- Μπουφέ Μενού

### ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

KΩΔ. 06-01-016	30g	3	60pc.	-	60

## KOTOMPOUKIES PANE



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

### ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

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

### ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

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

Βομβίδιο σε Mini Brioche Bun



## "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 κειροποίητο σχήμα του.

### ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

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

### ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

KΩΔ. 01-03-095	50g	1	60 pc.	3kg	240



Φιλετίνι κοτόπουλο σε Mini Brioche Bun



## ΨΗΜΕΝΟ «ΦΙΛΕΤΙΝΙ» ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

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

### ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

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

### ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

KΩΔ. 01-03-119	15g	1	200pc.	3kg	240
KΩΔ. 01-03-120	40g	1	75pc.	3kg	240



Μπουκιές κοτόπουλο σε Mini Brioche Bun



Χοιρινό Pulled σε Mini Brioche Bun



## 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

KΩΔ. 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 τόσοι όσοι και η φαντασία σας. Κόψτε την σφιχτά τυλιγμένη τορτίγια σε ροδέλες και προσφέρετε τα πιο ευφάνταστα "one bites".



## ΒΡΑΣΤΟ ΣΤΗΘΟΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ "PULLED CHICKEN"

Το βραστό φιλέτο κοτόπουλου «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



-

2kg

198

ΚΩΔ. 01-03-088 flakes 4 - 2kg 198



## O >> TIPS

### Τα βασικά υλικά

- Τορτίγια
- Κρεατικό
- Λαχανικό
- Sauce

Γύρος  
κοτόπουλο  
σε Tortilla



Λωρίδες  
κοτόπουλου  
σε Tortilla



Μπουκιές  
κοτόπουλου  
σε Tortilla



## ΨΗΜΕΝΟΣ ΓΥΡΟΣ ΧΟΙΡΙΝΟΣ ΚΟΜΜΕΝΟΣ

Ο έποιμος 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



-

2kg

198



ΚΩΔ. 01-03-128

flakes 2 - 2kg 198



-

2kg

198

## 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 μαριναρισμένο, 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 τορτίγια ή μερίδα, σε σαλάτα, σαν υλικό πίτσας ή και σε pancake

### ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



-

2kg

198



ΚΩΔ. 01-03-090

flakes 2 - 2kg 198



-

2kg

198

## ΚΟΤΟΜΠΟΥΚΙΕΣ ΠΑΝΕ "ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ"

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

### ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

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

### ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



-

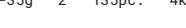
4kg

120



ΚΩΔ. 01-03-059

25-35g 2 135pc. 4kg 120



-

4kg

120

10-15g

1

250pc.

3kg

198



-

250pc.

198



-

250pc.

198



PREMIUM CHICKEN CREATIONS



Deli  
MEAT  
Food Experience

# CANAPÉ



## ΨΗΜΕΝΟ MINI "ΚΟΤΟΜΠΕΪΚΟΝ"

Αμαρτωλές μπουκίτες μίνι κοτόπουλο με μπέικον, με οδοντογλυφίδα. Μαγειρεμένο άσυγα, 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

KΩΔ. 01-03-103 20g 1 150pc. 3kg 198



## ΨΗΜΕΝΟ ΚΕΦΤΕΔΑΚΙ ΣΜΥΡΝΕΪΚΟ

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

### ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

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

### ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

KΩΔ. 01-03-094 15g 1 200pc. 3kg 198



## ΚΕΜΠΑΠΑΚΙ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

Ένα προϊόν φτιαγμένο για να παρέχει τη "σπουδαία του υπογραφή" σε μερίδες, ποικιλίες και τορτίγιες, γνωστό για την ασυναγώνιστη ισορροπημένη γεύση του, ανάμεσα στους τρεις διαφορετικούς τύπους κιμά που περιέχει και τα αρωματικά του μπαχαρικά. Στη μαγειρεμένη του εκδόση, 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

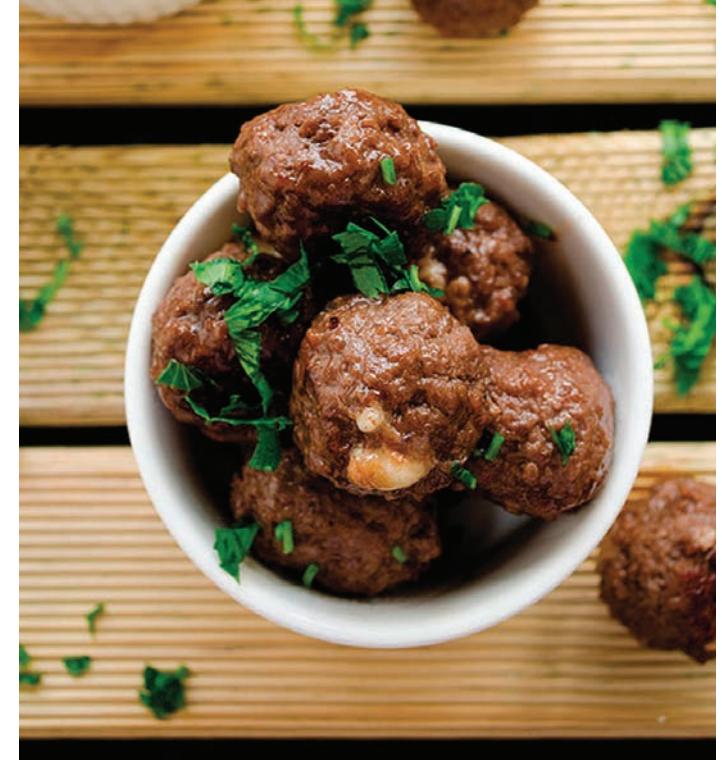
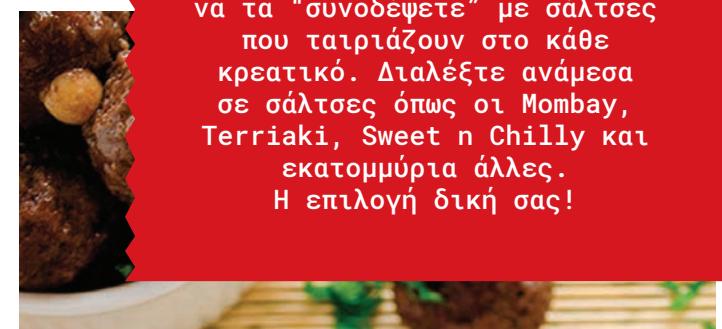
KΩΔ. 01-03-096 22g 1 136pc. 3kg 198



Κεμπαπάκι σε φέτα ψωμιού



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 12g., ιδανικό για μεζεδάκια
- Ζουμερό και αφράτο
- Ιδιαίτερα καλή σχέση ποιότητας τιμής

### ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

KΩΔ. 01-03-107 12g 1 250pc. 3kg 198



## O >> 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!







À LA CARTE



*WE SHOW THE WAY!*



# ΣΑΛΑΤΕΣ



À  
C  
A  
R  
A  
T  
E



## 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



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



## ΨΗΜΕΝΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΛΩΡΙΔΕΣ

Ζουμερές ψημένες λωρίδες κοτόπουλο από 100% στήθος, με grill-marks, παγωμένες με τη μέθοδο IQF. Ιδανικό προϊόν για caesar 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



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



## "ΚΡΙΤΣΙΝΙΑ ΣΟΥΣΑΜΙ" ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

Λωρίδες κοτόπουλου «ζουλιέν» παναρισμένες με σουσάμι. Κατάλληλο για σανακ μπύρας, μερίδα ή σαν μια εναλακτική 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



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





## 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!

### OSSOBUCO 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".



### O >> TIPS

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

### KOTSI XOIIRINO KAPNISTO "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



À  
C  
A  
R  
A  
T  
E



### O >> 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!

#### SOUS VIDE ΣΟΥΤΖΟΥΚΑΚΙΑ ΣΜΥΡΝΕΪΚΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ



Η αφράτη υψή του κιμά και το αυθεντικό καρύκευμά του έχουν δημιουργήσει αποτέλεσμα που θα συναρπάσει τους πελάτες σας.

##### ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Παραδοσιακή σμυρναϊκή συνταγή
- Γρήγορη & εύκολη παρασκευή
- Ιδανικό μέγεθος και βάρος

##### ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



CODE. 01-03-267 273g - 10pc. 2,73kg 198



#### SOUS VIDE ΧΟΙΡΙΝΗ ΤΗΓΑΝΙΑ ΜΕ ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΑ ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ ΚΑΙ ΣΩΣ ΛΕΜΟΝΙΟΥ



Η αυθεντική οικογενειακή μας συνταγή, που περνάει από γενιά σε γενιά.

Σοταρισμένα κρεμμύδια, σάλτσα λεμονιού και τρυφερά κομμάτια χοιρινού stir-fry σε τέλεια ισορροπία, καθιστώντας το ιδανικό κυρίως πιάτο.

##### ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

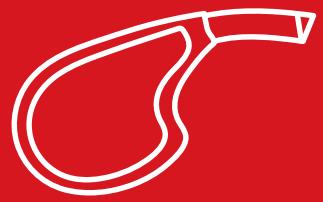
- Σπιτική ελληνική συνταγή
- Μαγειρεύεται με τη μέθοδο του sous vide
- Γρήγορη & εύκολη προετοιμασία

##### ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



CODE. 01-03-272 240g - 15pc. 3,60 kg 198





# SOUS VIDE BURGERS

Prepare a perfect mouth-watering "Tomahawk" steak of 8cm width in just 10 minutes!



À  
C  
A  
R  
A  
T  
E



## SOUS VIDE ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ BURGER

Τέλεια προμαγειρέμένα μπιφτέκια βοείου κρέατος – γευστικά, τρυφερά και έτοιμα για κατανάλωση!



### ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Τέλεια συνέπεια και τρυφερότητα
- Εξικονόμηση & Ευκολία Προετοιμασίας
- Premium Gourmet εμπειρία

### ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

CODE. 01-03-256 120g - 40pc. 4,80kg 162

CODE. 01-03-257 170g - 34pc. 5,78kg 135

CODE. 01-03-258 330g - 18pc. 5,94kg 126



BURGERS ΣΕ VACUUM ΠΡΙΝ  
ΜΑΓΕΙΡΕΥΤΟΥΝ ΜΕ ΤΗ ΜΕΘΟΔΟ SOUS VIDE



## ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕΡΙΔΑ

### ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ «ΚΑΡΔΙΑ»

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

#### ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Μαριναρισμένο με μέλι μουστάρδα και λεμόνι
- Σταθερότητα στα γραμμάτρα
- Παγωμένο με την μέθοδο IQF

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

ΚΩΔ. 01-03-024 200-250g 2 20-25pc. 4kg 120



### ΜΠΟΥΤΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΟ

Ζουμερό Μπούτι κοτόπουλο έτοιμο μαριναρισμένο, 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



### ΕΣΩΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

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

#### ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Ιδανικό σχήμα και γραμμάτρα για πίτες & σάντουιτς
- Ελαφρύς μαριναρισμένο
- 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 γεύνονται την παράδοση. Ζουμερό και άφογα μαριναρισμένο, 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, μπαχαριμένο με μυρωδικά ανατολής. Ένα άκρως αναγνωρίστιμο προϊόν για φίλους των ανατολίτικων μεσογειακών γεύσεων.

#### ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :

- Παραδοσιακά ψημένος 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



### 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 σουβλα
- Αυθεντική συνταγή, με τεράστια διεθνή αποδοχή.
- Σταθερό και αξιόπιστο αποτέλεσμα
- Χωρίς φύρες κατά το φίσιμο
- Παγωμένο με την μέθοδο IQF

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

ΚΩΔ. 01-03-128 flakes 2 - 2kg 198





## ΣΟΥΒΛΑΚΙΑ ΜΕΡΙΔΑ



À  
C  
A  
L  
R  
A  
T  
E



### ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ "ΚΟΤΟΜΠΕΪΚΟΝ"

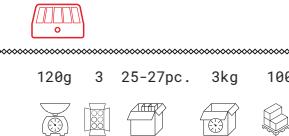
Πάντες ζουμερές μπουκιές από στήθος κοτόπουλου, τυλιγμένες σε καπνιστό αυθεντικό μπέικον.

#### ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

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

#### ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

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



**ornis**  
PREMIUM MEAT CREATORS

### ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΧΟΙΡΙΝΟ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ

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

#### ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Από 100% κρέας λαϊμού
- 100% χειροποίητο
- Μαριναρισμένο, έτοιμο να ψηθεί
- Παγωμένο με την μέθοδο IQF

#### ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

ΚΩΔ. 01-02-138 80g 2 25pc. 2,0kg 240  
ΚΩΔ. 01-02-137 100g 2 20pc. 2,0kg 240



**MEAT**  
PROFESSIONAL

### ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ "ΣΤΗΘΟΣ"

100% Χειροποίητο, μαριναρισμένο σουβλάκι από στήθος κοτόπουλου.  
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



**ornis**  
PREMIUM MEAT CREATORS

### ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΜΕ ΠΡΑΣΙΝΗ ΠΙΠΕΡΙΑ

Το απαλό μαριναρισμένο κοτόπουλο στήθος και οι πράσινες πιπεριές δημιουργούν ένα νόστιμο σουβλάκι 90 γραμμάριων.

#### ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

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

#### ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

ΚΩΔ. 01-03-055 90g 3 39pc. 3,51kg 120



**ornis**  
PREMIUM MEAT CREATORS



## ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΜΕΡΙΔΑ



### ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΜΠΙΦΤΕΚΙ 300 ΓΡ.

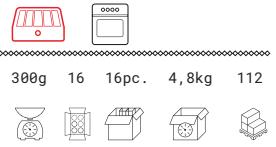
Μπιφτέκι γίγας μερίδα για αυτούς που τολμούν, φτιαγμένο με κιμά και αυθεντικά ελληνικά μπαχαρικά



#### 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.

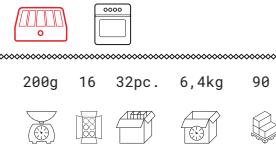
Παραδοσιακό μπιφτέκι φτιαγμένο με τρεις τύπους κόκκινου κρέατος.



#### 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 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



CODE. 01-01-117 60g 5 30pc. 1,8kg 240

CODE. 01-01-122 150g 5 32pc. 4,8kg 150



### ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ 65 ΓΡ.

Τριλογία διαφορετικών κρέατων 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



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.



# ΓΕΜΙΣΤΑ ΜΕΡΙΔΑ

## ΣΟΥΤΖΟΥΚΑΚΙ ΓΕΜΙΣΤΟ

Το σουτζουκάκι γεμιστό πάει την γεύση σε όλο 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



Στη γέμιση  
“φέτα-ντομάτα”  
χρησιμοποιούμε  
αυθεντική φέτα και  
κύβους ντομάτας.



## ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΓΕΜΙΣΤΟ ΜΕ ΦΕΤΑ & ΝΤΟΜΑΤΑ

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

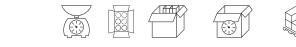
### ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

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

### ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



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



## ΨΗΜΕΝΟ ΣΟΥΤΖΟΥΚΑΚΙ ΓΕΜΙΣΤΟ ΜΕ TZATZIKI

Έτοιμο ψημένο σουτζουκάκι με υπέροχη γέμιση tzatziki, ιδανικό για πλατό ποικιλίας αλλά και για να δώσετε μια νέα νότα στη γκάμα των hot-dog που προσφέρετε.



### ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Μια συνταγή που αναδεικνύει τη γεύση από αυθεντικό ελληνικό tzatziki
- Ιδανικό σχήμα για κοτ ντογκ & πιατέλες ποικιλίας
- Γρήγορη και εύκολη προετοιμασία

### ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



CODE. 01-03-269 115g - 26pc. 3,00kg 198



## ΨΗΜΕΝΟ ΣΟΥΤΖΟΥΚΑΚΙ ΓΕΜΙΣΤΟ ΜΕ CHEDDAR

Ένας εκλεπτυσμένος συνδυασμός ήπιου κιμά, φτιαγμένος για να αναδεικνύει την πλούσια γέμιση cheddar. Ιδανικό για να προσθέσετε μια μοναδική ανατροπή στην επιλογή σας για hot dog.



### ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Ένας λαχαριστός συνδυασμός κιμά και πλούσιας γέμισης cheddar.
- Γρήγορη & εύκολη προετοιμασία
- Ιδανικό σχήμα για hot dog και πιατέλες ποικιλίας

### ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



CODE. 01-01-270 115g - 26pc. 3,00kg 198





# ΠΑΝΕ ΜΕΡΙΔΑ

À  
C  
A  
L  
A  
T  
E

## ΣΝΙΤΣΕΛ ΧΟΙΡΙΝΟ

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



## ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Από κρέας Χοιρινής μπριζόλας
- Τραγανό πανάρισμα
- Σταθερά γραμμάτρια
- 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 «corn flakes».



## ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Από ατόφιο εσωτερικό φιλέτο κοτόπουλο
- Ιδανικό τραγανό 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 λατιμός και πανσέτα, πλαισιωμένος από ντομάτες και πιπεριές, όλα μαζί τυλιγμένα σε χοιρινή μπόλια. Η σουβλά 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 μπούτια 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 μπούτι 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 δεσμεύεστε από την ποσότητα.

#### ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

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



**ΚΛΕΙΣΤΕ PANTEBOY!**

με τους καλύτερους  
και αφήστε για μας τα υπόλοιπα!

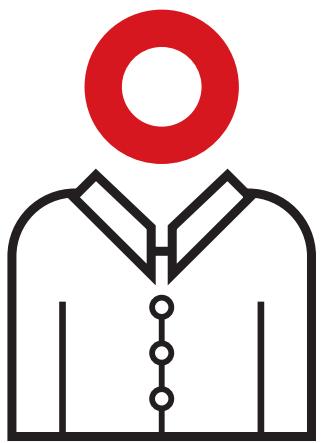
**ΕΠΙΣΚΕΠΤΕΙΤΕ ΤΟ  
ΚΕΝΤΡΟ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ ΜΑΣ!**

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 επιχείρηση σας, εμπνευσμένα από παγκόσμιες τάσεις του χώρου της εστίασης.



**ΚΑΛΕΣΤΕ ΜΑΣ** και κλείστε ένα ραντεβού πρόσωπο με πρόσωπο

**+30 23990 51644-8**



**ΣΤΕΙΛΑΤΕ ΜΑΣ MAIL** και κλείστε ένα ραντεβού πρόσωπο με πρόσωπο

**[sales1@stohos-foods.gr](mailto: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](http://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!  
...



..και ξεκινήστε!

## 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!



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

Περιγραφή Είδους	Κωδικός Είδους	Κατηγορία	Κατηγορία 2	Πρόερχεται Από	Μέγεθος												Σελίδα
<b>MEDITERRANEAN STREET FOOD</b>																	
ΓΥΡΟΣ, DONER & ΦΕΤΟΥΛΕΣ																	
Γύρος Κοτόπουλο "Mediterranean"	01-03-143	Γύρος	Ωμό	Κοτόπουλο	5 Kg		1	5 Kg	12	10						*	
	01-03-148	Γύρος	Ωμό	Κοτόπουλο	8 Kg		1	8 Kg	10	8						*	
	01-03-144	Γύρος	Ωμό	Κοτόπουλο	10 kg		1	10 Kg	10	8						*	
	01-03-145	Γύρος	Ωμό	Κοτόπουλο	15 Kg		1	15 Kg	6	7						*	
	01-03-146	Γύρος	Ωμό	Κοτόπουλο	20 Kg		1	20 Kg	6	7						*	36-37
	01-03-147	Γύρος	Ωμό	Κοτόπουλο	25 Kg		1	25 Kg	4	6						*	
	01-03-149	Γύρος	Ωμό	Κοτόπουλο	30 Kg		1	30 Kg	4	6						*	
	01-03-154	Γύρος	Ωμό	Κοτόπουλο	35 Kg		1	35 Kg	3	5						*	
	01-03-151	Γύρος	Ωμό	Κοτόπουλο	40 Kg		1	40 Kg	3	5						*	
	01-03-150	Γύρος	Ωμό	Κοτόπουλο	50 Kg		1	50 Kg	3	4						*	
Γύρος Βόειος "Ανατολής"	01-04-109	Γύρος	Ωμό	Μοσχάρι	5 Kg		1	5 Kg	12	10						*	
	01-04-046	Γύρος	Ωμό	Μοσχάρι	10 Kg		1	10 Kg	10	8						*	
	01-04-111	Γύρος	Ωμό	Μοσχάρι	15 Kg		1	15 Kg	6	7						*	
	01-04-110	Γύρος	Ωμό	Μοσχάρι	20 Kg		1	20 Kg	6	7						*	38-39
	01-04-115	Γύρος	Ωμό	Μοσχάρι	30 Kg		1	30 Kg	4	3						*	
Doner Βόειο / Αρνίσιο "Iskender"	03-01-093	Γύρος	Ωμό	Μοσχάρι & Χοιρινό	5 Kg		1	5 Kg	12	10						*	
	05-01-105	Γύρος	Ωμό	Μοσχάρι & Χοιρινό	10 Kg		1	10 Kg	10	8						*	
Doner Βόειο "Ανατολής"	01-08-013	Γύρος	Ωμό	Μοσχάρι	5 Kg		1	5 Kg	12	10						*	
Φετούλες Βόειες "Bereket Doner"	03-01-097	Γύρος	Ωμό	Μοσχάρι	20 - 30g			100 - 150	3 Kg	10	24					*	40-41
Φετούλες Βόειες "Philly Steak"	01-02-121	Γύρος	Ωμό	Μοσχάρι	30g			100	3 Kg	10	24					*	
<b>MEDITERRANEAN STREET FOOD</b>																	
<b>ΣΟΥΒΛΑΚΙ</b>																	
Σουβλάκι Χοιρινό Χειροποίητο	01-02-137	Σουβλάκια	Ωμό	Χοιρινό	100g		20	2 Kg	10	24						*	
Σουβλάκι Χοιρινό Χειροποίητο MINI	01-02-138	Σουβλάκια	Ωμό	Χοιρινό	80g		25	2 Kg	10	24						*	
Ψημένο MINI Σουβλάκι Χοιρινό Χειροποίητο	03-02-114	Σουβλάκια	Ωμό	Χοιρινό	30g		100	3 Kg	10	24						*	44-45
Ψημένο Σουβλάκι Χοιρινό Χειροποίητο	01-03-100	Σουβλάκια	Ψημένο	Χοιρινό	30g		100	3 Kg	10	24						*	*
Ψημένο Σουβλάκι Χοιρινό Χειροποίητο	01-03-117	Σουβλάκια	Ψημένο	Χοιρινό	85g		29	2,5 Kg	10	24						*	*
Σουβλάκι Χοιρινό Πλακέ	01-02-110	Σουβλάκια	Ωμό	Χοιρινό	100g		70	7 Kg	10	15						*	
Σουβλάκι Χοιρινό Τετράγωνο	01-03-043	Σουβλάκια	Ωμό	Χοιρινό	80g		70	5,6 Kg	10	15						*	46-47
Σουβλάκι Χοιρινό Μπριζόλοκαλαμο	01-02-069	Σουβλάκια	Ωμό	Χοιρινό	60g		100	6 Kg	10	15						*	
Σουβλάκι Κοτόπουλο Χειροποίητο με Πιπεριά	01-02-148	Σουβλάκια	Ωμό	Χοιρινό	120g		60	7,2 Kg	10	15						*	
Σουβλάκι Κοτόπουλο Χειροποίητο από Στήθος	01-03-055	Σουβλάκια	Ωμό	Κοτόπουλο	90g		39	3,51 Kg	8	15						*	
Σουβλάκι Κοτόπουλο Χειροποίητο με Μπείκον	01-03-057	Σουβλάκια	Ωμό	Κοτόπουλο	90g		39	3,51 Kg	8	15						*	
Σουβλάκι Κοτόπουλο Χειροποίητο με Μπείκον	01-03-007	Σουβλάκια	Ωμό	Κοτόπουλο	120g		25	3 Kg	8	15						*	
Σουβλάκι Κοτόπουλο Χειροποίητο MINI	01-03-064	Σουβλάκια	Ωμό	Κοτόπουλο	30g		130	4 Kg	8	15						*	
Σουβλάκι Κοτόπουλο Χειροποίητο από Μπούτι	01-03-084	Σουβλάκια	Ωμό	Κοτόπουλο	20g		39	3,51 Kg	8	15						*	48-49
Ψημένο MINI Σουβλάκι Κοτόπουλο με Μπείκον	01-03-103	Σουβλάκια	Ψημένο	Κοτόπουλο	20g		150	3 Kg	10	24						*	*
Ψημένο MINI Σουβλάκι Κοτόπουλο Χειροποίητο	01-03-104	Σουβλάκια	Ψημένο	Κοτόπουλο	30g		100	3 Kg	10	24						*	*
Ψημένο Σουβλάκι Κοτόπουλο με Μπείκον	01-03-109	Σουβλάκια	Ψημένο	Κοτόπουλο	100g		25	2,5 Kg	10	24						*	
Ψημένο Σουβλάκι Κοτόπουλο Χειροποίητο	01-03-106	Σουβλάκια	Ψημένο	Κοτόπουλο	75g		33	2,5 Kg	10	24						*	
Πίτα Ελληνική	03-02-342	Πίτα Ελληνική	Έτοιμο	Αρτοσκευάσματα	21 cm	90g	72	6,48 Kg	4	11						*	
Πίτα Ελληνική	03-02-273	Πίτα Ελληνική	Έτοιμο	Αρτοσκευάσματα	17 cm	70g	120	8,4 Kg	4	10						*	
Πίτα Ελληνική	03-02-341	Πίτα Ελληνική	Έτοιμο	Αρτοσκευάσματα	16 cm	65g	120	7,8 Kg	5	10						*	
<b>MEDITERRANEAN STREET FOOD</b>																	
<b>ΚΕΜΠΑΠ &amp; ΣΟΥΤΖΟΥΚΑΚΙΑ</b>																	
Κεμπάν Adana	01-01-119	Προ															

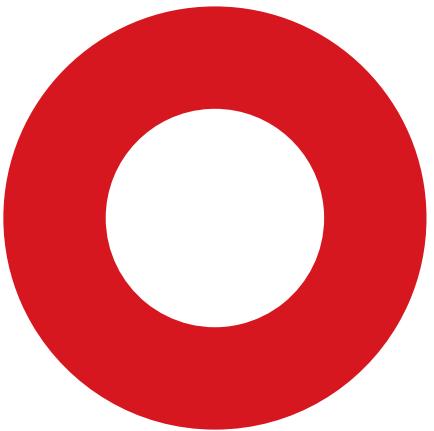
Περιγραφή Είδους	Κωδικός Είδους	Κατηγορία	Κατηγορία 2	Πρόερχεται Από	Μέγεθος												Σελίδα	
<b>MEDITERRANEAN STREET FOOD</b>																		
<b>ΓΕΜΙΣΤΑ</b>																		
Μπιφτέκι Γεμιστό με Ένταρ	01-01-081	Προϊόντα Κιμά	Ωμό	Μοσχάρι & Χοιρινό	100g	48	4,8 Kg	10	15				*	*				
Μπιφτέκι Γεμιστό με 3 Τυριά	01-01-013	Προϊόντα Κιμά	Ωμό	Μοσχάρι & Χοιρινό	115g	42	4,83 Kg	10	15				*	*				
Μπιφτέκι Γεμιστό με Καπνιστό Τυρί	01-01-014	Προϊόντα Κιμά	Ωμό	Μοσχάρι & Χοιρινό	130g	36	4,68 Kg	10	15				*	*				64-65
Σουτζουκάκι Γεμιστό με Κρέμα Τυριού	01-01-128	Προϊόντα Κιμά	Ωμό	Μοσχάρι & Χοιρινό	140g	30	4,2 Kg	10	15				*	*				
Μπιφτέκι Γεμιστό με Φέτα & Ντομάτα Μπουγιουρντί	01-01-112	Προϊόντα Κιμά	Ωμό	Μοσχάρι, Χοιρινό & Αρνί	120g	56	6,72 Kg	8	14				*	*				
Μπιφτέκι Γεμιστό με Φέτα & Ντομάτα	01-01-127	Προϊόντα Κιμά	Ωμό	Μοσχάρι, Χοιρινό & Αρνί	300g	16	4,8 Kg	8	14				*	*				
Ψημένο Κεφτεδάκι Γεμιστό με 3 Τυριά	01-03-107	Προϊόντα Κιμά	Ψημένο	Μοσχάρι	12g	250	3 Kg	9	22				*	*	*	*		
<b>AMERICAN STREET FOOD</b>																		
<b>BURGER</b>																		
Ψημένο Pulled Μοσχαρίσιο μέσα σε Σάλτσα BBQ	01-03-157	Pulled	Ψημένο	Μοσχάρι	1 Kg	3	3 Kg	8	15				*	*	*	*		
Ψημένο Pulled Χοιρινό μέσα σε Σάλτσα BBQ	01-03-156	Pulled	Ψημένο	Χοιρινό	1 Kg	3	3 Kg	8	15				*	*	*	*		
Βραστό Pulled Κοτόπουλο	01-03-088	Pulled	Ψημένο	Κοτόπουλο	500g	4	2 Kg	10	24				*	*	*	*		
Burger Mooxarήσιο Real	01-01-006	Προϊόντα Κιμά	Ωμό	Μοσχάρι	180g	32	5,76 Kg	10	9				*	*				
Burger Mooxarήσιο New York	01-01-124	Προϊόντα Κιμά	Ωμό	Μοσχάρι	150g	36	5,4 Kg	8	14				*	*				
Ψημένο Burger Μοσχαρίσιο	01-03-125	Προϊόντα Κιμά	Ωμό	Μοσχάρι	225g	18	4,05 Kg	12	10				*	*				
Burger	01-01-002	Προϊόντα Κιμά	Ωμό	Μοσχάρι & Χοιρινό	80g	54	4,32 Kg	10	15				*	*				
01-01-103	Προϊόντα Κιμά	Ωμό	Μοσχάρι & Χοιρινό	130g	48	6,24 Kg	8	14				*	*					
Burger Χωριάτικο	05-01-083	Προϊόντα Κιμά	Ωμό	Μοσχάρι & Χοιρινό	100g	48	4,8 Kg	10	15				*	*				72-89
Ψημένο Burger	01-03-152	Προϊόντα Κιμά	Ψημένο	Μοσχάρι	115g	26	3 Kg	10	24				*					
01-03-138	Προϊόντα Κιμά	Ψημένο	Μοσχάρι	190g	15	3 Kg	9	22				*						
Burger	01-01-002	Προϊόντα Κιμά	Ωμό	Μοσχάρι & Χοιρινό	80g	54	4,32 Kg	10	15				*	*				
01-01-103	Προϊόντα Κιμά	Ωμό	Μοσχάρι & Χοιρινό	130g	48	6,24 Kg	8	14				*	*					
Ψημένο Μπιφτεκάκι Χωριάτικο	01-03-095	Προϊόντα Κιμά	Ψημένο	Μοσχάρι & Χοιρινό	50g	60	3 Kg	9	22				*	*	*	*		
Burger Χωριάτικο	01-06-009	Προϊόντα Κιμά	Ωμό	Μοσχάρι, Χοιρινό & Αρνί	200g	32	6,4 Kg	10	9				*	*				
01-04-045	Προϊόντα Κιμά	Ωμό	Μοσχάρι, Χοιρινό & Αρνί	300g	16	4,8 Kg	8	14				*	*					
Burger Κοτόπουλο	01-03-114	Προϊόντα Κιμά	Ωμό	Κοτόπουλο	120g	30	3,6 Kg	8	15				*	*				
Ψημένο Βurger Κοτόπουλο	01-03-126	Προϊόντα Κιμά	Ψημένο	Κοτόπουλο	110g	27	3 Kg	10	24				*					
Ψημένο Στήθος Φιλέτο Κοτόπουλο	01-03-087	Αυτοτελή Τεμάχια	Ψημένο	Κοτόπουλο	110g	27	3 Kg	10	24				*	*				
Σνίτσελ Χοιρινό Πανέ Burger	01-05-048	Προϊόντα Πανέ	Ωμό	Χοιρινό	120g	24	2,9 Kg	10	24				*					
Burger Λαχανικών Πανέ	01-03-066	Προϊόντα Πανέ	Ωμό	Λαχανικά	100g	27	2,7 Kg	10	24				*					
Τραγανό Σνίτσελ Κοτόπουλο Πανέ Στήθος	01-03-181	Προϊόντα Πανέ	Ωμό	Κοτόπουλο	120g	33	4 Kg	8	15				*					
<b>AMERICAN STREET FOOD</b>																		
<b>BURGER BUNS</b>																		
Brioche Ψωμάκι Βουτύρου	06-01-020	Brioche Ψωμάκι	Έτοιμο	Αρτοσκευάσματα	12 cm	80g	30	2,4 Kg	6	10			*					
Brioche Ψωμάκι	06-01-032	Brioche Ψωμάκι	Έτοιμο	Αρτοσκευάσματα	12cm	90g	30	2,7 Kg	8	11			*					
Ψωμάκι Lavas	06-01-023	Ψωμάκι Lavas	Έτοιμο	Αρτοσκευάσματα	20 cm	200g	30	6 Kg	6	10			*					
Ψωμάκι Pretzel Burger	06-01-024	Pretzel Burger	Έτοιμο	Αρτοσκευάσματα	10 cm	80g	42	3,36 Kg	8	11			*					90-91
Ψωμάκι Burger	06-01-017	Ψωμάκι Burger	Έτοιμο	Αρτοσκευάσματα	10 cm	85g	30	2,55 Kg	8	11			*					
06-01-000	Ψωμάκι Burger	Έτοιμο	Αρτοσκευάσματα	10 cm	70g	48	3,36 Kg	8	11				*					
06-01-001	Ψωμάκι Burger	Έτοιμο	Αρτοσκευάσματα	12cm	85g	30	2,55 Kg	8	11				*					
<b>FINGER FOOD</b>																		
<b>MINI BURGER</b>																		
Μπουκιές Κοτόπουλο Πανέ Στήθος	01-03-059	Προϊόντα Πανέ	Ωμό	Κοτόπουλο	20g	200</td												

Περιγραφή Είδους	Κωδικός Είδους	Κατηγορία	Κατηγορία 2	Πρόερχεται Από	Μέγεθος													Σελίδα
<b>À LA CARTE</b>																		
<b>ΣΑΛΑΤΕΣ</b>																		
Στικ Κοτόπουλο Πανέ Συσσάμι	01-03-075	Προϊόντα Πανέ	Ωμό	Κοτόπουλο	25g	160	4 Kg	8	15								*	
Εσωτερικό Φιλέτο Κοτόπουλο Μαριναρισμένο	01-03-063	Αυτοτελή Τεμάχια	Ωμό	Κοτόπουλο	60g	65	4 Kg	8	15							*	*	
Στικ Κοτόπουλο Πανέ COMBO	01-03-141	Προϊόντα Πανέ	Ωμό	Κοτόπουλο	25g	120	3 Kg	8	15								*	
Ψημένο Εσωτερικό Φιλέτο Κοτόπουλο	01-03-078	Αυτοτελή Τεμάχια	Ψημένο	Κοτόπουλο	50g	60	3 Kg	10	24							*	*	
Ψημένες Λωρίδες Κοτόπουλο	01-03-083	Αυτοτελή Τεμάχια	Ψημένο	Κοτόπουλο	20g	150	3 Kg	10	24							*	*	
<b>À LA CARTE</b>																		
<b>ΜΕΖΕΔΕΣ</b>																		
Sous Vide Γαρδουμπάκι Αρνίσιο σε Λάδι Μυρωδικών	01-03-159	Αυτοτελή Τεμάχια	Ψημένο	Αρνίσιο	240g	9	2,16 Kg	10	24							*	*	*
Sous Vide Γλώσσα Μοσχαρίσια σε Σάλτσα Λεμονιού	01-03-161	Αυτοτελή Τεμάχια	Ψημένο	Μοσχάρι	170g	12	2,04 Kg	10	24							*	*	106-107
<b>À LA CARTE</b>																		
<b>SOUS VIDE</b>																		
Sous Vide Κότσι Χοιρινό Καπνιστό σε Σάλτσα "Lemon & Pepper"	01-03-162	Αυτοτελή Τεμάχια	Ψημένο	Χοιρινό	750g	4	3 Kg	10	24							*	*	*
Sous Vide Οσσούβικο Μοσχαρίσιο σε Σάλτσα Ντομάτας "Italian"	01-03-163	Αυτοτελή Τεμάχια	Ψημένο	Μοσχάρι	565g	6	3,39 Kg	10	24							*	*	*
Sous Vide Ψαρονέφρι Χοιρινό σε Σάλτσα "Lemon & Pepper"	01-03-164	Αυτοτελή Τεμάχια	Ψημένο	Χοιρινό	440g	6	2,64 Kg	10	24							*	*	*
Sous Vide Μπριζόλα Ribeye Μοσχαρίσια	01-03-182	Αυτοτελή Τεμάχια	Ψημένο	Μοσχάρι	200g	15	3 Kg	10	24							*	*	*
Sous Vide Μπριζόλα Tomahawk Μοσχαρίσια	01-03-179	Αυτοτελή Τεμάχια	Ψημένο	Μοσχάρι	1Kg	3	3 Kg	10	24							*		108-113
Sous Vide Πλαΐδια "Spare ribs" Χοιρινά σε Σάλτσα BBQ	01-03-137	Αυτοτελή Τεμάχια	Ψημένο	Χοιρινό	600g	10	6 Kg	8	15							*		
Sous Vide Πλευρά Μοσχαρίσια σε Σάλτσα BBQ	01-03-158	Αυτοτελή Τεμάχια	Ψημένο	Μοσχάρι	340g	15	5,1 Kg	8	14							*	*	*
Sous Vide Γαρδουμπάκι Αρνίσιο σε Λάδι Μυρωδικών	01-03-159	Αυτοτελή Τεμάχια	Ψημένο	Αρνίσιο	240g	9	2,16 Kg	10	24							*	*	
Sous Vide Γλώσσα Μοσχαρίσια σε Σάλτσα Λεμονιού	01-03-161	Αυτοτελή Τεμάχια	Ψημένο	Μοσχάρι	170g	12	2,04 Kg	10	24							*	*	
<b>À LA CARTE</b>																		
<b>STEAKS</b>																		
Μπριζόλα Ribeye Μοσχαρίσια Τεμαχισμένη σε Βάκουμ	03-02-206	Αυτοτελή Τεμάχια	Ωμό	Μοσχάρι	300g	10	3 Kg	10	24							*		
Σπαλομπριζόλα Μοσχαρίσια Τεμαχισμένη σε Βάκουμ	05-01-128	Αυτοτελή Τεμάχια	Ωμό	Μοσχάρι	500g	6	3 Kg	10	24							*		
Πλιδάκι Αρνίσιο Τεμαχισμένο	03-02-098	Αυτοτελή Τεμάχια	Ωμό	Αρνίσιο	80g	-	3,5 Kg	10	24							*		112-115
Παντσέτα Χοιρινή "Φετάκι" με Οστό	01-02-037	Αυτοτελή Τεμάχια	Ωμό	Χοιρινό	80 - 100g	35 - 40	3,5 Kg	10	24							*	*	
Παντσέτα Χοιρινή "Φετάκι" Μπαχαρωμένη Χωρίς Οστό	01-02-021	Αυτοτελή Τεμάχια	Ωμό	Χοιρινό	80 - 100g	35 - 40	3,5 Kg	10	24							*	*	
<b>À LA CARTE</b>																		
<b>ΜΕΡΙΔΕΣ</b>																		
Τας κεμπάπ Μοσχαρίσιο Κομμένο	01-04-044	Αυτοτελή Τεμάχια	Ωμό	Μοσχάρι	30 - 40g	-	15 Kg	6	7							*		
Σνίτσελ Κοτόπουλο Πανέ Μερίδας	01-03-180	Προϊόντα Πανέ	Ωμό	Κοτόπουλο	280g	14	4 Kg	8	15							*		
Σνίτσελ Κοτόπουλο Πανέ	01-03-054	Προϊόντα Πανέ	Ωμό	Κοτόπουλο	120g	33	4 Kg	8	15							*		
Μπουκιές Κοτόπουλο Πανέ Στήθος	01-03-059	Προϊόντα Πανέ	Ωμό	Κοτόπουλο	20g	200	4 Kg	8	15							*		
"Cordon Bleu" Κοτόπουλο Πανέ Στήθος Γεμιστό	01-03-183	Προϊόντα Πανέ	Ωμό	Κοτόπουλο	250g	16	4 Kg	8	15							*		
Εσωτερικό Φιλέτο Κοτόπουλο Πανέ	01-03-056	Προϊόντα Πανέ	Ωμό	Κοτόπουλο	60g	67	4 Kg	8	15							*		
Φιλέτο Κοτόπουλο με Μέλι και Μουστάρδα Μερίδας	01-03-024	Αυτοτελή Τεμάχια	Ωμό	Κοτόπουλο	250g	16	4 Kg	8	15							*		
Φιλέτο Κοτόπουλο "Μονό"	01-03-025	Αυτοτελή Τεμάχια	Ωμό	Κοτόπουλο	250g	16	4 Kg	8	15							*		
Σουβλάκι Κοτόπουλο Χειροποίητο από Στήθος	01-03-057	Σουβλάκια	Ωμό	Κοτόπουλο	90g	39	3,51 Kg	8	15							*		
Σουβλάκι Κοτόπουλο Χειροποίητο με Μπέικον	01-03-007	Σουβλάκια	Ωμό	Κοτόπουλο	120g	25	3 Kg	8	15							*</td		

**NOTES**

**ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ**





**WE  
GOT THE  
GOODS  
WE  
SHOW  
THE WAY!**