

Κατάλογος Προϊόντων
Product Catalog



Οι ειδικοί στη ζύμη





Ποιότητα

Ασφάλεια - Εμφάνιση
Γεύση - Εξυπηρέτηση - Τιμή

Quality

Safety - Appearance
Taste - Service - Price





Η Εταιρεία μας / Our Company

Η BAKER MASTER ιδρύεται το 2000 από νέους ανθρώπους, με όραμα, πίστη και γνώσεις στον χώρο της αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής και εξειδίκευση στον τομέα των κατεψυγμένων προϊόντων ζύμης. Δραστηριοποιείται στη χονδρική πώληση, έχοντας ως στόχο να κατακτήσει ηγετική θέση στην ελληνική αγορά. Η BAKER MASTER συνεχίζει να αναπτύσσεται δυναμικά, παράγοντας καινοτόμα προϊόντα ζύμης εξαιρετικής ποιότητας. Ο χαρακτηρισμός “Οι ειδικοί στη ζύμη”, που μας έχουν δώσει οι ίδιοι οι Πελάτες μας, μας παρέχει το επιπλέον κίνητρο να συνεχίζουμε να χαρίζουμε γευστικές εκπλήξεις σε επαγγελματίες και καταναλωτές, με προϊόντα που διαθέτουν άριστη σχέση ποιότητας – τιμής.

BAKER MASTER was founded in 2000 by young people with vision, faith and knowledge in the field of bakery and confectionery, as well as expertise in frozen dough products. It is active in wholesaling, aiming for a leading position in the Greek market. BAKER MASTER continues to grow dynamically, through the production of innovative dough products of excellent quality. We have been described as “The dough experts” by our Customers. This statement motivates us to keep offering our clients and consumers luscious products of excellent quality at an excellent price.

Πιστοποιήσεις / Certifications

Ανταποκρινόμαστε με συνέπεια στις υψηλές απαιτήσεις ποιότητας των Πελατών μας και τηρούμε απαρέγκλιτα όλες τις υποχρεώσεις που προβλέπονται από την Εθνική και Ευρωπαϊκή νομοθεσία σχετικά με την ασφάλεια των τροφίμων. Για το λόγο αυτό, έχουμε πιστοποιηθεί με βάση τα διεθνώς αναγνωρισμένα πρότυπα:

- EN ISO 9001 για τη διαχείριση της ποιότητας και
- EN ISO 22000 για την ασφάλεια και την υγιεινή τροφίμων”

We respond to the high-quality demands of our Customers and we comply with all national and European regulations regarding food safety. For the above reason, our company has been certified according to internationally recognized standards:

- EN ISO 9001 for quality management and
- EN ISO 22000 for food safety and hygiene”

Ποιότητα / Quality

Για τη BAKER MASTER, η ποιότητα δεν περιορίζεται στην επιλογή των πρώτων υλών, αλλά διακρίνει όλες τις δραστηριότητες και τους ανθρώπους της. «Ποιότητα» σημαίνει εξαιρετικά προϊόντα, ενθουσιασμένοι Πελάτες και χαρούμενο Προσωπικό. Δημιουργώντας καινοτόμα προϊόντα ζύμης εξαιρετικής ποιότητας, καταφέραμε να ξεχωρίσουμε και να καταξιωθούμε στη συνείδηση των Πελατών μας. Με τα πρωτοποριακά μας προϊόντα, καθημερινά κερδίζουμε την εμπιστοσύνη των καταναλωτών, φροντίζοντας παράλληλα να είμαστε κοντά στους Πελάτες – Επαγγελματίες, σε ό,τι μας χρειαστούν.

As far as BAKER MASTER is concerned, quality is not restricted in the selection of raw materials; it includes all activities and all the employees. Quality means excellent products, excited Customers and satisfied employees. Our Company has earned Customers’ preference and respect through innovative dough products of excellent quality. With our innovative products (mini pies, filo pastry, family pies, pizzas, croissants etc.), we gain consumers’ trust on a daily basis while, at the same time, we satisfy our Clients’ needs.

Τεχνική υποστήριξη / Technical support

Η BAKER MASTER έχει δημιουργήσει ένα άρτια εκπαιδευμένο και εξειδικευμένο Τμήμα Τεχνικής Υποστήριξης το οποίο είναι υπεύθυνο για την εκπαίδευση των ανθρώπων μας, όσον αφορά σε τεχνικά θέματα. Παράλληλα, έχοντας άριστη συνεργασία με το έμπειρο Τμήμα Πωλήσεων, βρίσκεται δίπλα σε κάθε Πελάτη μας – Επαγγελματία. Επισκεπτόμαστε τον χώρο του και τον συμβουλευόμαστε σχετικά με τις διαδικασίες της προετοιμασίας, του ψησίματος και της τοποθέτησης των προϊόντων στον χώρο πώλησης που διαθέτει. Εδώ και χρόνια, αντιμετωπίζουμε όλες τις προκλήσεις που συναντάμε και βρίσκουμε λύσεις για κάθε πρόβλημα, κερδίζοντας εμπράκτως την εμπιστοσύνη των Πελατών μας.

BAKER MASTER has created a highly skilled personnel of the Department of Technical Support, responsible for our employees’ training on technical issues. At the same time, they support our Clients through their excellent cooperation with the Sales Department. We advise our Clients as far as the procedures of preparation, baking and arrangement of products in the sales area are concerned. We have gained our Clients’ trust by facing challenges and providing solutions to every problem over the years.



Προϊόντα / Products

Σφολιάτες / Puff pastries
Χειροποίητες σφολιάτες / Handmade puff pastries
Κουλούρια σφολιάτας / Koulouri (ring shape) puff pastries
Μίνι σφολιάτες / Mini puff pastries

Κουρού / Kourou pastries
Μίνι κουρού / Mini kourou pastries

Κρουασάν / Croissants
Μίνι κρουασάν / Mini croissants

Κρουασάν προστοφαρισμένα / Croissants Ready To Bake
Μίνι κρουασάν προστοφαρισμένα / Mini croissants Ready To Bake

Αρτοζύμες μπριός / Brioche pastries
Μίνι αρτοζύμες μπριός / Mini brioche pastries

Πίτσες / Pizzas

Αρτοσκευάσματα / Special bread products

Ανεβατά / Anevata
Μίνι Ανεβατά / Mini anevata

Χωριάτικα / Traditional Greek dough pies
Μίνι χωριάτικα τρίγωνα / Mini traditional Greek dough pies

Χωριάτικες πίτες / Traditional Greek dough pies (6 portions)

Φύλλο αέρος - Μπουγάτσες / Traditional Greek bougatsa pastries

Donuts

Παραδοσιακά προϊόντα Κρήτης / Traditional products of Crete





ΣΦΟΛΙΑΤΕΣ

PUFF PASTRIES

Σφολιάτες

Puff pastries



Κωδικός / Code: 101009

Κασερόπιτα εξαγωνη

Jumbo puff pastry pie with feta cheese filling

Βάρος τεμαχίου (g)	Συσκευασία τεμ./κιβ.	Κιβώτια ανά παλέτα	Απόψυξη	Στοφάρισμα	Επάλειψη με αυγό	Θερμοκρασία Ψήσιματος	Χρόνος Ψήσιματος
Weight per piece (g)	Packaging pcs/carton	Cartons per palette	Defrosting	Proofing	Coating with egg	Baking temperature	Baking time
200	32	60	✓	✗	✓	180°C	31'-33'



Κωδικός / Code: 101055

Ζαμπονοτυρόπιτα με σάλτσα premium

Puff pastry cheese pie ("D" shape)

Βάρος τεμαχίου (g)	Συσκευασία τεμ./κιβ.	Κιβώτια ανά παλέτα	Απόψυξη	Στοφάρισμα	Επάλειψη με αυγό	Θερμοκρασία Ψήσιματος	Χρόνος Ψήσιματος
Weight per piece (g)	Packaging pcs/carton	Cartons per palette	Defrosting	Proofing	Coating with egg	Baking temperature	Baking time
140	60	60	✓	✗	✓	180°C	28'-30'



Κωδικός / Code: 101009

Κωδικός / Code: 101055

Ζαμπονοτυρόπιτα με σάλτσα premium

Puff pastry pie with kasseri (yellow cheese) filling (exagonal shape)

Βάρος τεμαχίου (g)	Συσκευασία τεμ./κιβ.	Κιβώτια ανά παλέτα	Απόψυξη	Στοφάρισμα	Επάλειψη με αυγό	Θερμοκρασία Ψήσιματος	Χρόνος Ψήσιματος
Weight per piece (g)	Packaging pcs/carton	Cartons per palette	Defrosting	Proofing	Coating with egg	Baking temperature	Baking time
210	30	60	✓	✗	✓	180°C	31'-33'



Κωδικός / Code: 101055

Κωδικός / Code: 101055

Ζαμπονοτυρόπιτα με σάλτσα premium

Puff pastry ham & cheese pie with premium sauce

Βάρος τεμαχίου (g)	Συσκευασία τεμ./κιβ.	Κιβώτια ανά παλέτα	Απόψυξη	Στοφάρισμα	Επάλειψη με αυγό	Θερμοκρασία Ψήσιματος	Χρόνος Ψήσιματος
Weight per piece (g)	Packaging pcs/carton	Cartons per palette	Defrosting	Proofing	Coating with egg	Baking temperature	Baking time
215	30	60	✓	✗	✓	180°C	31'-33'



Κωδικός / Code: 101015

Λουκανικόπιτα

Puff pastry sausage roll

Βάρος τεμαχίου (g)	Συσκευασία τεμ./κιβ.	Κιβώτια ανά παλέτα	Απόψυξη	Στοφάρισμα	Επάλειψη με αυγό	Θερμοκρασία Ψήσιματος	Χρόνος Ψήσιματος
Weight per piece (g)	Packaging pcs/carton	Cartons per palette	Defrosting	Proofing	Coating with egg	Baking temperature	Baking time
180	40	60	✓	✗	✓	180°C	31'-33'



Κωδικός / Code: 101028

Λουκανικόπιτα σφολιάτα SK

Puff pastry sausage roll with ketchup & mustard sauce

Βάρος τεμαχίου (g)	Συσκευασία τεμ./κιβ.	Κιβώτια ανά παλέτα	Απόψυξη	Στοφάρισμα	Επάλειψη με αυγό	Θερμοκρασία Ψήσιματος	Χρόνος Ψήσιματος
Weight per piece (g)	Packaging pcs/carton	Cartons per palette	Defrosting	Proofing	Coating with egg	Baking temperature	Baking time
210	40	60	✓	✗	✓	180°C	32'-34'



Κωδικός / Code: 101014

Λουκανικόπιτα με σάλτσα τυρί

Puff pastry sausage roll with tomato & cheese sauce

Βάρος τεμαχίου (g)	Συσκευασία τεμ./κιβ.	Κιβώτια ανά παλέτα	Απόψυξη	Στοφάρισμα	Επάλειψη με αυγό	Θερμοκρασία Ψήσιματος	Χρόνος Ψήσιματος
Weight per piece (g)	Packaging pcs/carton	Cartons per palette	Defrosting	Proofing	Coating with egg	Baking temperature	Baking time
205	40	60	✓	✗	✓	180°C	32'-34'

Κωδικός / Code: 101016

Μπουγάτσα σφολιάτα

Puff pastry sweet cream pie

Βάρος τεμαχίου (g)	Συσκευασία τεμ./κιβ.	Κιβώτια ανά παλέτα	Απόψυξη	Στοφάρισμα	Επάλειψη με αυγό	Θερμοκρασία Ψήσιματος	Χρόνος Ψήσιματος
Weight per piece (g)	Packaging pcs/carton	Cartons per palette	Defrosting	Proofing	Coating with egg	Baking temperature	Baking time
240	30	60	✓	✗	✓	180°C	31'-33'

Χειροποίητες σφολιάτες

Handmade puff pastries



Κωδικός / Code: 101027

Τυρόπιτα χειροποίητη

Handmade puff pastry cheese pie

Βάρος τεμαχίου (g)	Συσκευασία τεμ./κιβ.	Κιβώτια ανά παλέτα	Απόψυξη	Στοφάρισμα	Επάλειψη με αυγό	Θερμοκρασία Ψήσιματος	Χρόνος Ψήσιματος
Weight per piece (g)	Packaging pcs/carton	Cartons per palette	Defrosting	Proofing	Coating with egg	Baking temperature	Baking time
160	50	60	✓	✗	✓	180°C	28' - 30'



Κωδικός / Code: 101018

Κασερόπιτα χειροποίητη

Handmade puff pastry pie with kasseri (yellow cheese) filling

Βάρος τεμαχίου (g)	Συσκευασία τεμ./κιβ.	Κιβώτια ανά παλέτα	Απόψυξη	Στοφάρισμα	Επάλειψη με αυγό	Θερμοκρασία Ψήσιματος	Χρόνος Ψήσιματος
Weight per piece (g)	Packaging pcs/carton	Cartons per palette	Defrosting	Proofing	Coating with egg	Baking temperature	Baking time
175	40	60	✓	✗	✓	180°C	26' - 28'



Κωδικός / Code: 101019

Ζαμπονοτυρόπιτα χειροποίητη

Handmade puff pastry ham & cheese pie with tomato sauce

Βάρος τεμαχίου (g)	Συσκευασία τεμ./κιβ.	Κιβώτια ανά παλέτα	Απόψυξη	Στοφάρισμα	Επάλειψη με αυγό	Θερμοκρασία Ψήσιματος	Χρόνος Ψήσιματος
Weight per piece (g)	Packaging pcs/carton	Cartons per palette	Defrosting	Proofing	Coating with egg	Baking temperature	Baking time
255	30	60	✓	✗	✓	180°C	31' - 33'



Κωδικός / Code: 101054

Μπέικον παρμεζάνα χειροποίητη

Handmade puff pastry bacon & parmesan pie

Βάρος τεμαχίου (g)	Συσκευασία τεμ./κιβ.	Κιβώτια ανά παλέτα	Απόψυξη	Στοφάρισμα	Επάλειψη με αυγό	Θερμοκρασία Ψήσιματος	Χρόνος Ψήσιματος
Weight per piece (g)	Packaging pcs/carton	Cartons per palette	Defrosting	Proofing	Coating with egg	Baking temperature	Baking time
180	40	60	✓	✗	✓	180°C	26' - 28'



Κωδικός / Code: 101020

Φωλιά λαχανικών χειροποίητη (*)

Handmade puff pastry vegetable pie

Βάρος τεμαχίου (g)	Συσκευασία τεμ./κιβ.	Κιβώτια ανά παλέτα	Απόψυξη	Στοφάρισμα	Επάλειψη με αυγό	Θερμοκρασία Ψήσιματος	Χρόνος Ψήσιματος
Weight per piece (g)	Packaging pcs/carton	Cartons per palette	Defrosting	Proofing	Coating with egg	Baking temperature	Baking time
205	30	60	✓	✗	✗	180°C	28' - 30'

(*) Προϊόν κατάλληλο και για περιόδους νηστείας

Κουλούρια σφολιάτας

Koulouri (ring shape) puff pastries



Κωδικός / Code: 101024

Κουλούρι ανθότυρο

Koulouri puff pastry pie with anthotyro (soft white cheese)

Βάρος τεμαχίου (g)	Συσκευασία τεμ./κιβ.	Κιβώτια ανά παλέτα	Απόψυξη	Στοφάρισμα	Επάλειψη με αυγό	Θερμοκρασία Ψήσιματος	Χρόνος Ψήσιματος
Weight per piece (g)	Packaging pcs/carton	Cartons per palette	Defrosting	Proofing	Coating with egg	Baking temperature	Baking time
215	30	60	✓	✗	✗	180°C	28' - 30'



Κωδικός / Code: 101046

Κουλούρι με Philadelphia & γαλοπούλα

Koulouri puff pastry pie with Philadelphia & turkey filling

Βάρος τεμαχίου (g)	Συσκευασία τεμ./κιβ.	Κιβώτια ανά παλέτα	Απόψυξη	Στοφάρισμα	Επάλειψη με αυγό	Θερμοκρασία Ψήσιματος	Χρόνος Ψήσιματος
Weight per piece (g)	Packaging pcs/carton	Cartons per palette	Defrosting	Proofing	Coating with egg	Baking temperature	Baking time
210	30	60	✓	✗	✗	180°C	30' - 32'



Κωδικός / Code: 101052

Κουλούρι ολικής με Philadelphia

Whole grain Koulouri puff pastry pie with Philadelphia

Βάρος τεμαχίου (g)	Συσκευασία τεμ./κιβ.	Κιβώτια ανά παλέτα	Απόψυξη	Στοφάρισμα	Επάλειψη με αυγό	Θερμοκρασία Ψήσιματος	Χρόνος Ψήσιματος
Weight per piece (g)	Packaging pcs/carton	Cartons per palette	Defrosting	Proofing	Coating with egg	Baking temperature	Baking time
215	30	60	✓	✗	✗	180°C	28'-30'



Κωδικός / Code: 101025

Κουλούρι πραλίνα

Koulouri puff pastry pie with praline filling

Βάρος τεμαχίου (g)	Συσκευασία τεμ./κιβ.	Κιβώτια ανά παλέτα	Απόψυξη	Στοφάρισμα	Επάλειψη με αυγό	Θερμοκρασία Ψήσιματος	Χρόνος Ψήσιματος
Weight per piece (g)	Packaging pcs/carton	Cartons per palette	Defrosting	Proofing	Coating with egg	Baking temperature	Baking time
200	32	60	✓	✗	✓	170°C	25'-27'

Μίνι σφολιάτες

Mini puff pastries



Κωδικός / Code: 201001

Μίνι τυροπιτάκια σφολιάτας

Mini puff pastry cheese pies

Βάρος τεμαχίου (g)	Συσκευασία κιλά/κιβ.	Κιβώτια ανά παλέτα	Απόψυξη	Στοφάρισμα	Επάλειψη με αυγό	Θερμοκρασία Ψήσιματος	Χρόνος Ψήσιματος
Weight per piece (g)	Packaging kg/carton	Cartons per palette	Defrosting	Proofing	Coating with egg	Baking temperature	Baking time
50	6	72	✓	✗	✓	180°C	23' - 25'



Κωδικός / Code: 201002

Μίνι κασεροπιτάκια σφολιάτας

Mini puff pastry pies with kasseri (yellow cheese) filling

Βάρος τεμαχίου (g)	Συσκευασία κιλά/κιβ.	Κιβώτια ανά παλέτα	Απόψυξη	Στοφάρισμα	Επάλειψη με αυγό	Θερμοκρασία Ψήσιματος	Χρόνος Ψήσιματος
Weight per piece (g)	Packaging kg/carton	Cartons per palette	Defrosting	Proofing	Coating with egg	Baking temperature	Baking time
50	6	72	✓	✗	✓	180°C	23' - 25'



Κωδικός / Code: 201003

Μίνι ζαμπονοτυροπιτάκια σφολιάτας

Mini puff pastry ham & cheese pies with tomato sauce

Βάρος τεμαχίου (g)	Συσκευασία κιλά/κιβ.	Κιβώτια ανά παλέτα	Απόψυξη	Στοφάρισμα	Επάλειψη με αυγό	Θερμοκρασία Ψήσιματος	Χρόνος Ψήσιματος
Weight per piece (g)	Packaging kg/carton	Cartons per palette	Defrosting	Proofing	Coating with egg	Baking temperature	Baking time
53	6	72	✓	✗	✓	180°C	23'-25'



Κωδικός / Code: 201004

Μίνι λουκανικοπιτάκια σφολιάτας

Mini puff pastry sausage rolls with tomato & cheese sauce

Βάρος τεμαχίου (g)	Συσκευασία κιλά/κιβ.	Κιβώτια ανά παλέτα	Απόψυξη	Στοφάρισμα	Επάλειψη με αυγό	Θερμοκρασία Ψήσιματος	Χρόνος Ψήσιματος
Weight per piece (g)	Packaging kg/carton	Cartons per palette	Defrosting	Proofing	Coating with egg	Baking temperature	Baking time
55	6	72	✓	✗	✓	180°C	23'-25'

A collage of ingredients and Kourou pastries. In the top left, a metal mesh basket holds fresh vegetables including red and green bell peppers, cherry tomatoes, white mushrooms, and green dill. Next to it are several green, crescent-shaped pastries. In the top right, a wooden bowl contains round, golden-brown pastries topped with sesame seeds and a small yellow garnish. The center features two large, golden-brown, crescent-shaped pastries on a wooden surface. To their left is a large, rectangular loaf of bread covered in a thick layer of sesame seeds. In the bottom right, a wooden bowl is filled with a white, crumbly mixture, likely cheese or a filling. In the bottom left, there is a pile of fresh green spinach leaves. A blue and white striped cloth is partially visible at the bottom.

KΟΥΡΟΥ

KOUROU PASTRIES

(a type of shortcrust dough)

Κουρού

Kourou (a type of shortcrust dough) pastries



Κωδικός / Code: 102001

Κουρού τυρόπιτα

Kourou cheese pie

Βάρος τεμαχίου (g)	Συσκευασία τεμ./κιβ.	Κιβώτια ανά παλέτα	Απόψυξη	Στοφάρισμα	Επάλειψη με αυγό	Θερμοκρασία Ψήσιματος	Χρόνος Ψήσιματος
Weight per piece (g)	Packaging pcs/carton	Cartons per palette	Defrosting	Proofing	Coating with egg	Baking temperature	Baking time
175	50	60	✓	✗	✓	180°C	24'-26'



Κωδικός / Code: 102008

Κουρού ολικής πολύσπορη με Philadelphia

Moultiseed, whole grain kourou pie with Philadelphia

Βάρος τεμαχίου (g)	Συσκευασία τεμ./κιβ.	Κιβώτια ανά παλέτα	Απόψυξη	Στοφάρισμα	Επάλειψη με αυγό	Θερμοκρασία Ψήσιματος	Χρόνος Ψήσιματος
Weight per piece (g)	Packaging pcs/carton	Cartons per palette	Defrosting	Proofing	Coating with egg	Baking temperature	Baking time
145	60	60	✓	✗	✗	180°C	25'-27'

Μίνι κουρού / Mini kourou pastries



Κωδικός / Code: 202010

Μίνι κουρού χειροποίητα τυροπιτάκια

Mini handmade kourou cheese pies

Βάρος τεμαχίου (g)	Συσκευασία κιλά/κιβ.	Κιβώτια ανά παλέτα	Απόψυξη	Στοφάρισμα	Επάλειψη με αυγό	Θερμοκρασία Ψήσιματος	Χρόνος Ψήσιματος
Weight per piece (g)	Packaging kg/carton	Cartons per palette	Defrosting	Proofing	Coating with egg	Baking temperature	Baking time
41	6	72	✓	✗	✓	180°C	16'-18'



Κωδικός / Code: 202009

Μίνι κουρού χειροποίητα σπανακοτυροπιτάκια

Mini handmade kourou spinach & cheese pies

Βάρος τεμαχίου (g)	Συσκευασία κιλά/κιβ.	Κιβώτια ανά παλέτα	Απόψυξη	Στοφάρισμα	Επάλειψη με αυγό	Θερμοκρασία Ψήσιματος	Χρόνος Ψήσιματος
Weight per piece (g)	Packaging kg/carton	Cartons per palette	Defrosting	Proofing	Coating with egg	Baking temperature	Baking time
41	6	72	✓	✗	✓	180°C	16'-18'



Κωδικός / Code: 202015

Μίνι κουρού ολικής πολύσπορα με Philadelphia

Mini multiseed whole grain kourou pies with Philadelphia

Βάρος τεμαχίου (g)	Συσκευασία κιλά/κιβ.	Κιβώτια ανά παλέτα	Απόψυξη	Στοφάρισμα	Επάλειψη με αυγό	Θερμοκρασία Ψήσιματος	Χρόνος Ψήσιματος
Weight per piece (g)	Packaging kg/carton	Cartons per palette	Defrosting	Proofing	Coating with egg	Baking temperature	Baking time
39	6	72	✓	✗	✗	180°C	14'-16'



Κωδικός / Code: 202004

Μίνι ταρτάκια πραλίνας

Mini kourou pies with praline filling

Βάρος τεμαχίου (g)	Συσκευασία κιλά/κιβ.	Κιβώτια ανά παλέτα	Απόψυξη	Στοφάρισμα	Επάλειψη με αυγό	Θερμοκρασία Ψήσιματος	Χρόνος Ψήσιματος
Weight per piece (g)	Packaging kg/carton	Cartons per palette	Defrosting	Proofing	Coating with egg	Baking temperature	Baking time
37	6	72	✓	✗	✓	180°C	9'-11'

ΚΡΟΥΑΣΑΝ
CROISSANTS

Κρουασάν

Croissants



Κωδικός / Code: 103022

Κρουασάν βουτύρου

Margarine & butter croissant

Βάρος τεμαχίου (g)	Συσκευασία τεμ./κιβ.	Κιβώτια ανά παλέτα	Απόψυξη	Στοφάρισμα	Επάλειψη με αυγό	Θερμοκρασία Ψήσιματος	Χρόνος Ψήσιματος
Weight per piece (g)	Packaging pcs/carton	Cartons per palette	Defrosting	Proofing	Coating with egg	Baking temperature	Baking time
120	40	60	✓	✓	✓	160°C	18'-20'



Κωδικός / Code: 103001

Κρουασάν επτάσπορο

Multiseed whole grain croissant

Βάρος τεμαχίου (g)	Συσκευασία τεμ./κιβ.	Κιβώτια ανά παλέτα	Απόψυξη	Στοφάρισμα	Επάλειψη με αυγό	Θερμοκρασία Ψήσιματος	Χρόνος Ψήσιματος
Weight per piece (g)	Packaging pcs/carton	Cartons per palette	Defrosting	Proofing	Coating with egg	Baking temperature	Baking time
135	30	72	✓	✓	✗	160°C	18'-20'



Κωδικός / Code: 103006

Κρουασάν μήλο

Croissant with apple filling

Βάρος τεμαχίου (g)	Συσκευασία τεμ./κιβ.	Κιβώτια ανά παλέτα	Απόψυξη	Στοφάρισμα	Επάλειψη με αυγό	Θερμοκρασία Ψήσιματος	Χρόνος Ψήσιματος
Weight per piece (g)	Packaging pcs/carton	Cartons per palette	Defrosting	Proofing	Coating with egg	Baking temperature	Baking time
170	50	60	✓	✓	✓	160°C	18'-20'



Κωδικός / Code: 103007

Κρουασάν σοκολάτα (3 μπατονέτες & μους)

Croissant with dark chocolate & mousse filling

Βάρος τεμαχίου (g)	Συσκευασία τεμ./κιβ.	Κιβώτια ανά παλέτα	Απόψυξη	Στοφάρισμα	Επάλειψη με αυγό	Θερμοκρασία Ψήσιματος	Χρόνος Ψήσιματος
Weight per piece (g)	Packaging pcs/carton	Cartons per palette	Defrosting	Proofing	Coating with egg	Baking temperature	Baking time
165	35	72	✓	✓	✓	160°C	22'-24'



Κωδικός / Code: 103009

Κρουασάν πραλίνα (*)

Croissant with praline filling

Βάρος τεμαχίου (g)	Συσκευασία τεμ./κιβ.	Κιβώτια ανά παλέτα	Απόψυξη	Στοφάρισμα	Επάλειψη με αυγό	Θερμοκρασία Ψήσιματος	Χρόνος Ψήσιματος
Weight per piece (g)	Packaging pcs/carton	Cartons per palette	Defrosting	Proofing	Coating with egg	Baking temperature	Baking time
170	50	60	✓	✓	✓	160°C	22'-24'



Κωδικός / Code: 103010

Κρουασάν ζαμπόν-τυρί special

Croissant with ham & cheese filling

Βάρος τεμαχίου (g)	Συσκευασία τεμ./κιβ.	Κιβώτια ανά παλέτα	Απόψυξη	Στοφάρισμα	Επάλειψη με αυγό	Θερμοκρασία Ψήσιματος	Χρόνος Ψήσιματος
Weight per piece (g)	Packaging pcs/carton	Cartons per palette	Defrosting	Proofing	Coating with egg	Baking temperature	Baking time
215	50	60	✓	✓	✓	160°C	22'-24'

(*) Προϊόν κατάλληλο και για περιόδους νηστείας

Μίνι κρουασάν

Mini croissants



Κωδικός / Code: 203010

Μίνι κρουασίνια παρμεζάνας

Mini croissants sticks with parmesan cheese

							
Βάρος τεμαχίου (g)	Συσκευασία κιλά/κιβ.	Κιβώτια ανά παλέτα	Απόψυξη	Στοφάρισμα	Επάλειψη με αυγό	Θερμοκρασία Ψήσιματος	Χρόνος Ψήσιματος
Weight per piece (g)	Packaging kg/carton	Cartons per palette	Defrosting	Proofing	Coating with egg	Baking temperature	Baking time
60	6	72	✓	✓	✗	160°C	14' - 16'



Κωδικός / Code: 203031

Μίνι κρουασάν special

Mini croissant special

							
Βάρος τεμαχίου (g)	Συσκευασία κιλά/κιβ.	Κιβώτια ανά παλέτα	Απόψυξη	Στοφάρισμα	Επάλειψη με αυγό	Θερμοκρασία Ψήσιματος	Χρόνος Ψήσιματος
Weight per piece (g)	Packaging kg/carton	Cartons per palette	Defrosting	Proofing	Coating with egg	Baking temperature	Baking time
37	6	72	✓	✓	✓	160°C	16'-18'



Κωδικός / Code: 203032

Μίνι κρουασάν μήλο

Mini croissant with apple filling

							
Βάρος τεμαχίου (g)	Συσκευασία κιλά/κιβ.	Κιβώτια ανά παλέτα	Απόψυξη	Στοφάρισμα	Επάλειψη με αυγό	Θερμοκρασία Ψήσιματος	Χρόνος Ψήσιματος
Weight per piece (g)	Packaging kg/carton	Cartons per palette	Defrosting	Proofing	Coating with egg	Baking temperature	Baking time
35	6	72	✓	✓	✓	160°C	14'-16'



Κρουασάν προστοφαρισμένα Croissants Ready To Bake



Κωδικός / Code: 103026

Κρουασάν βουτύρου premium BR προστοφαρισμένο

Premium butter croissant Ready To Bake

Βάρος τεμαχίου (g)	Συσκευασία τεμ./κιβ.	Κιβώτια ανά παλέτα	Απόψυξη	Στοφάρισμα	Επάλειψη με αυγό	Θερμοκρασία Ψήσιματος	Χρόνος Ψήσιματος
Weight per piece (g)	Packaging pcs/carton	Cartons per palette	Defrosting	Proofing	Coating with egg	Baking temperature	Baking time
80	60	64	✓	✗	✗	165°C	14'-16'



Κωδικός / Code: 103029

Κρουασάν πραλίνα BM προστοφαρισμένο

Croissant with praline filling Ready To Bake

Βάρος τεμαχίου (g)	Συσκευασία τεμ./κιβ.	Κιβώτια ανά παλέτα	Απόψυξη	Στοφάρισμα	Επάλειψη με αυγό	Θερμοκρασία Ψήσιματος	Χρόνος Ψήσιματος
Weight per piece (g)	Packaging pcs/carton	Cartons per palette	Defrosting	Proofing	Coating with egg	Baking temperature	Baking time
95	48	80	✓	✗	✗	170°C	16'-18'



Κωδικός / Code: 103027

Κρουάσαν προστοφ Danish με σταφίδες

Danish with raisins Ready To Bake

Βάρος τεμαχίου (g)	Συσκευασία τεμ./κιβ.	Κιβώτια ανά παλέτα	Απόψυξη	Στοφάρισμα	Επάλειψη με αυγό	Θερμοκρασία Ψήσιματος	Χρόνος Ψήσιματος
Weight per piece (g)	Packaging pcs/carton	Cartons per palette	Defrosting	Proofing	Coating with egg	Baking temperature	Baking time
110	60	64	✓	✗	✗	170°C	15'-17'

Μίνι κρουασάν προστοφαρισμένα Mini croissants Ready To Bake



Κωδικός / Code: 203046

Μίνι κρουασάν βουτύρου premium BR προστοφαρισμένο Mini premium butter croissant Ready To Bake

Βάρος τεμαχίου (g)	Συσκευασία κιλά/κιβ.	Κιβώτια ανά παλέτα	Απόψυξη	Στοφάρισμα	Επάλειψη με αυγό	Θερμοκρασία Ψήσιματος	Χρόνος Ψήσιματος
Weight per piece (g)	Packaging kg/carton	Cartons per palette	Defrosting	Proofing	Coating with egg	Baking temperature	Baking time
30	4,8	60	✓	✗	✗	165°C	12'-14'



Κωδικός / Code: 203047

Μίνι κρουασάν σοκολάτας BR προστοφαρισμένο Mini croissants with dark chocolate Ready To Bake

Βάρος τεμαχίου (g)	Συσκευασία κιλά/κιβ.	Κιβώτια ανά παλέτα	Απόψυξη	Στοφάρισμα	Επάλειψη με αυγό	Θερμοκρασία Ψήσιματος	Χρόνος Ψήσιματος
Weight per piece (g)	Packaging kg/carton	Cartons per palette	Defrosting	Proofing	Coating with egg	Baking temperature	Baking time
28	3.64	64	✓	✗	✗	170°C	14'-16'



Κωδικός / Code: 203048

Μίνι κρουάσαν προστοφ Danish με σταφίδες Mini Danish with raisins Ready To Bake

Βάρος τεμαχίου (g)	Συσκευασία κιλά/κιβ.	Κιβώτια ανά παλέτα	Απόψυξη	Στοφάρισμα	Επάλειψη με αυγό	Θερμοκρασία Ψήσιματος	Χρόνος Ψήσιματος
Weight per piece (g)	Packaging kg/carton	Cartons per palette	Defrosting	Proofing	Coating with egg	Baking temperature	Baking time
3,9	30	64	✓	✗	✗	170°C	14'-15'

**ΑΡΤΟΖΥΜΕΣ
ΜΠΡΙΟΣ
BRIOCHE PASTRIES**

Αρτοζύμες μπριός

Brioche pastries



Κωδικός / Code: 104001

Μπριός πεινιρλί

Brioche peinirli

Βάρος τεμαχίου (g)	Συσκευασία τεμ./κιβ.	Κιβώτια ανά παλέτα	Απόψυξη	Στοφάρισμα	Επάλειψη με αυγό	Θερμοκρασία Ψήσιματος	Χρόνος Ψήσιματος
Weight per piece (g)	Packaging pcs/carton	Cartons per palette	Defrosting	Proofing	Coating with egg	Baking temperature	Baking time
285	25	60	✓	✓	✓	180°C	14'-16'

Μίνι αρτοζύμες μπριός

Mini brioche pastries



Κωδικός / Code: 204003

Μίνι μπριός πεινιρλί (bake up)

Mini brioche peinirli (bake up)

Βάρος τεμαχίου (g)	Συσκευασία κιλά/κιβ.	Κιβώτια ανά παλέτα	Απόψυξη	Στοφάρισμα	Επάλειψη με αυγό	Θερμοκρασία Ψήσιματος	Χρόνος Ψήσιματος
Weight per piece (g)	Packaging kg/carton	Cartons per palette	Defrosting	Proofing	Coating with egg	Baking temperature	Baking time
45	6	72	✓	✗	✗	180°C	9'-11'



Κωδικός / Code: 104002

Μπριός χάμπουργκερ

Brioche burger

Βάρος τεμαχίου (g)	Συσκευασία τεμ./κιβ.	Κιβώτια ανά παλέτα	Απόψυξη	Στοφάρισμα	Επάλειψη με αυγό	Θερμοκρασία Ψήσιματος	Χρόνος Ψήσιματος
Weight per piece (g)	Packaging pcs/carton	Cartons per palette	Defrosting	Proofing	Coating with egg	Baking temperature	Baking time
255	30	60	✓	✓	✓	180°C	15'-17'



Κωδικός / Code: 204004

Μίνι μπριός πίτσα πάρτυ (bake up)

Mini brioche pizza (bake up)

Βάρος τεμαχίου (g)	Συσκευασία κιλά/κιβ.	Κιβώτια ανά παλέτα	Απόψυξη	Στοφάρισμα	Επάλειψη με αυγό	Θερμοκρασία Ψήσιματος	Χρόνος Ψήσιματος
Weight per piece (g)	Packaging kg/carton	Cartons per palette	Defrosting	Proofing	Coating with egg	Baking temperature	Baking time
39	6	72	✓	✗	✗	180°C	9'-11'



Κωδικός / Code: 104004

Μπριός κοτομπέικον

Brioche with chicken fillet & bacon filling

Βάρος τεμαχίου (g)	Συσκευασία τεμ./κιβ.	Κιβώτια ανά παλέτα	Απόψυξη	Στοφάρισμα	Επάλειψη με αυγό	Θερμοκρασία Ψήσιματος	Χρόνος Ψήσιματος
Weight per piece (g)	Packaging pcs/carton	Cartons per palette	Defrosting	Proofing	Coating with egg	Baking temperature	Baking time
220	50	60	✓	✓	✓	180°C	15'-17'



Κωδικός / Code: 204010

Μίνι μπριός γαλοπούλα-Philadelphia-καλαμπόκι (bake up)

Mini brioche with Philadelphia & turkey filling (bake up)

Βάρος τεμαχίου (g)	Συσκευασία κιλά/κιβ.	Κιβώτια ανά παλέτα	Απόψυξη	Στοφάρισμα	Επάλειψη με αυγό	Θερμοκρασία Ψήσιματος	Χρόνος Ψήσιματος
Weight per piece (g)	Packaging kg/carton	Cartons per palette	Defrosting	Proofing	Coating with egg	Baking temperature	Baking time
53	6	72	✓	✗	✗	170°C	10'-12'



ΠΙΤΣΕΣ

PIZZAS



Κωδικός / Code: 108013

Πίτσα ατομική special

Pizza special

Βάρος τεμαχίου (g)	Συσκευασία τεμ./κιβ.	Κιβώτια ανά παλέτα	Απόψυξη	Στοφάρισμα	Επάλειψη με αυγό	Θερμοκρασία Ψήσιματος	Χρόνος Ψήσιματος
Weight per piece (g)	Packaging pcs/carton	Cartons per palette	Defrosting	Proofing	Coating with egg	Baking temperature	Baking time
275	24	42	✓	✗	✗	200°C	8'-10'



Κωδικός / Code: 108014

Πίτσα ατομική μαργαρίτα

Pizza margherita

Βάρος τεμαχίου (g)	Συσκευασία τεμ./κιβ.	Κιβώτια ανά παλέτα	Απόψυξη	Στοφάρισμα	Επάλειψη με αυγό	Θερμοκρασία Ψήσιματος	Χρόνος Ψήσιματος
Weight per piece (g)	Packaging pcs/carton	Cartons per palette	Defrosting	Proofing	Coating with egg	Baking temperature	Baking time
220	20	54	✓	✗	✗	200°C	8'-10'



Κωδικός / Code: 108017

Πίτσα τετράγωνη special (4 μερίδες)

Special pizza square shape (4 portions)

Βάρος τεμαχίου (g)	Συσκευασία τεμ./κιβ.	Κιβώτια ανά παλέτα	Απόψυξη	Στοφάρισμα	Επάλειψη με αυγό	Θερμοκρασία Ψήσιματος	Χρόνος Ψήσιματος
Weight per piece (g)	Packaging pcs/carton	Cartons per palette	Defrosting	Proofing	Coating with egg	Baking temperature	Baking time
980	7	48	✓	✗	✗	200°C	9'-11'



Κωδικός / Code: 108021

Πίτσα ατομική Vegetarian 16 cm

Pizza vegetarian

Βάρος τεμαχίου (g)	Συσκευασία τεμ./κιβ.	Κιβώτια ανά παλέτα	Απόψυξη	Στοφάρισμα	Επάλειψη με αυγό	Θερμοκρασία Ψήσιματος	Χρόνος Ψήσιματος
Weight per piece (g)	Packaging pcs/carton	Cartons per palette	Defrosting	Proofing	Coating with egg	Baking temperature	Baking time
215	20	54	✓	✗	✗	190°C	10'-12'

A close-up photograph of two golden-brown, ring-shaped breads (simitis) covered in sesame seeds, resting on a rustic wooden surface. A pile of loose sesame seeds is scattered in the upper right corner. A semi-transparent white rectangular box with a thin gold border is centered over the breads, containing the text.

ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ

SPECIAL BREAD PRODUCTS



Κωδικός / Code: 106003

Κουλούρι Θεσσαλονίκης

Traditional Greek koulouri (ring shape)

							
Βάρος τεμαχίου (g)	Συσκευασία τεμ./κιβ.	Κιβώτια ανά παλέτα	Απόψυξη	Στοφάρισμα	Επάλειψη με αυγό	Θερμοκρασία Ψήσιματος	Χρόνος Ψήσιματος
Weight per piece (g)	Packaging pcs/carton	Cartons per palette	Defrosting	Proofing	Coating with egg	Baking temperature	Baking time
98	40	42	✓	✗	✗	220°C	5'-7'



Κωδικός / Code: 106009

Ολικής κουλούρι Θεσσαλονίκης

Whole grain traditional Greek koulouri (ring shape)

							
Βάρος τεμαχίου (g)	Συσκευασία τεμ./κιβ.	Κιβώτια ανά παλέτα	Απόψυξη	Στοφάρισμα	Επάλειψη με αυγό	Θερμοκρασία Ψήσιματος	Χρόνος Ψήσιματος
Weight per piece (g)	Packaging pcs/carton	Cartons per palette	Defrosting	Proofing	Coating with egg	Baking temperature	Baking time
98	40	42	✓	✗	✗	220°C	5'-7'



ANEBATA

ANEVATA



Κωδικός / Code: 104027

Ανεβατό Philadelphia

Anevato with Philadelphia filling

							
Βάρος τεμαχίου (g)	Συσκευασία τεμ./κιβ.	Κιβώτια ανά παλέτα	Απόψυξη	Στοφάρισμα	Επάλειψη με αυγό	Θερμοκρασία Ψήσιματος	Χρόνος Ψήσιματος
Weight per piece (g)	Packaging pcs/carton	Cartons per palette	Defrosting	Proofing	Coating with egg	Baking temperature	Baking time
195	40	60	✓	✗	✗	175°C	24'-26'



Κωδικός / Code: 204024

Μίνι ανεβατό Philadelphia

Mini anevato with Philadelphia filling

							
Βάρος τεμαχίου (g)	Συσκευασία κιλά/κιβ.	Κιβώτια ανά παλέτα	Απόψυξη	Στοφάρισμα	Επάλειψη με αυγό	Θερμοκρασία Ψήσιματος	Χρόνος Ψήσιματος
Weight per piece (g)	Packaging kg/carton	Cartons per palette	Defrosting	Proofing	Coating with egg	Baking temperature	Baking time
45	6	72	✓	✗	✓	175°C	14'-16'



ΧΩΡΙΑΤΙΚΑ
TRADITIONAL GREEK
DOUGH PIES

Χωριάτικα

Traditional Greek dough pies



Κωδικός / Code: 105007

Χωριάτικη τρίγωνη τυρόπιτα

Traditional Greek cheese pie (triangular shape)

Βάρος τεμαχίου (g)	Συσκευασία τεμ./κιβ.	Κιβώτια ανά παλέτα	Απόψυξη	Στοφάρισμα	Επάλειψη με αυγό	Θερμοκρασία Ψήσιματος	Χρόνος Ψήσιματος
Weight per piece (g)	Packaging pcs/carton	Cartons per palette	Defrosting	Proofing	Coating with egg	Baking temperature	Baking time
205	40	60	✗	✗	✗	180°C	30'-32'



Κωδικός / Code: 105008

Χωριάτικη τρίγωνη σπανακοτυρόπιτα

Traditional Greek spinach & cheese pie (triangular shape)

Βάρος τεμαχίου (g)	Συσκευασία τεμ./κιβ.	Κιβώτια ανά παλέτα	Απόψυξη	Στοφάρισμα	Επάλειψη με αυγό	Θερμοκρασία Ψήσιματος	Χρόνος Ψήσιματος
Weight per piece (g)	Packaging pcs/carton	Cartons per palette	Defrosting	Proofing	Coating with egg	Baking temperature	Baking time
205	40	60	✗	✗	✗	180°C	30'-32'



Κωδικός / Code: 105009

Χωριάτικη τρίγωνη σπανακόπιτα (*)

Traditional Greek spinach pie (triangular shape)

Βάρος τεμαχίου (g)	Συσκευασία τεμ./κιβ.	Κιβώτια ανά παλέτα	Απόψυξη	Στοφάρισμα	Επάλειψη με αυγό	Θερμοκρασία Ψήσιματος	Χρόνος Ψήσιματος
Weight per piece (g)	Packaging pcs/carton	Cartons per palette	Defrosting	Proofing	Coating with egg	Baking temperature	Baking time
210	40	60	✗	✗	✗	180°C	30'-32'

(*) Προϊόν κατάλληλο και για περιόδους νηστείας



Κωδικός / Code: 105038

Χωριάτικη τρίγωνη πατατόπιτα (*)

Traditional Greek potato pie (triangular shape)

Βάρος τεμαχίου (g)	Συσκευασία τεμ./κιβ.	Κιβώτια ανά παλέτα	Απόψυξη	Στοφάρισμα	Επάλειψη με αυγό	Θερμοκρασία Ψήσιματος	Χρόνος Ψήσιματος
Weight per piece (g)	Packaging pcs/carton	Cartons per palette	Defrosting	Proofing	Coating with egg	Baking temperature	Baking time
195	40	60	✗	✗	✗	180°C	30'-32'

(*) Προϊόν κατάλληλο και για περιόδους νηστείας



Κωδικός / Code: 105053

Χωριάτικη πρασόπιτα (*)

Traditional Greek leek pie (coil shape)

Βάρος τεμαχίου (g)	Συσκευασία τεμ./κιβ.	Κιβώτια ανά παλέτα	Απόψυξη	Στοφάρισμα	Επάλειψη με αυγό	Θερμοκρασία Ψήσιματος	Χρόνος Ψήσιματος
Weight per piece (g)	Packaging pcs/carton	Cartons per palette	Defrosting	Proofing	Coating with egg	Baking temperature	Baking time
235	40	60	✗	✗	✗	180°C	34'-36'

(*) Προϊόν κατάλληλο και για περιόδους νηστείας



Κωδικός / Code: 105013

Φλογέρα πατάτα (*)

Traditional Greek double roll potato pie

Βάρος τεμαχίου (g)	Συσκευασία τεμ./κιβ.	Κιβώτια ανά παλέτα	Απόψυξη	Στοφάρισμα	Επάλειψη με αυγό	Θερμοκρασία Ψήσιματος	Χρόνος Ψήσιματος
Weight per piece (g)	Packaging pcs/carton	Cartons per palette	Defrosting	Proofing	Coating with egg	Baking temperature	Baking time
220	40	48	✗	✗	✗	180°C	30'-32'

(*) Προϊόν κατάλληλο και για περιόδους νηστείας

Μίνι χωριάτικα

Mini traditional Greek dough pies



Κωδικός / Code: 205001

Μίνι χωριάτικα τρίγωνα τυροπιτάκια

Mini traditional Greek cheese pies (triangular shape)

Βάρος τεμαχίου (g)	Συσκευασία κιλά/κιβ.	Κιβώτια ανά παλέτα	Απόψυξη	Στοφάρισμα	Επάλειψη με αυγό	Θερμοκρασία Ψήσιματος	Χρόνος Ψήσιματος
Weight per piece (g)	Packaging kg/carton	Cartons per palette	Defrosting	Proofing	Coating with egg	Baking temperature	Baking time
55	6	72	✗	✗	✗	180°C	25'-27'



Κωδικός / Code: 205002

Μίνι χωριάτικα τρίγωνα σπανακοτυροπιτάκια

Mini traditional Greek spinach & cheese pies (triangular shape)

Βάρος τεμαχίου (g)	Συσκευασία κιλά/κιβ.	Κιβώτια ανά παλέτα	Απόψυξη	Στοφάρισμα	Επάλειψη με αυγό	Θερμοκρασία Ψήσιματος	Χρόνος Ψήσιματος
Weight per piece (g)	Packaging kg/carton	Cartons per palette	Defrosting	Proofing	Coating with egg	Baking temperature	Baking time
55	6	72	✗	✗	✗	180°C	25'-27'



Κωδικός / Code: 205003

Μίνι χωριάτικα τρίγωνα σπανακοπιτάκια (*)

Mini traditional Greek spinach pies (triangular shape)

Βάρος τεμαχίου (g)	Συσκευασία κιλά/κιβ.	Κιβώτια ανά παλέτα	Απόψυξη	Στοφάρισμα	Επάλειψη με αυγό	Θερμοκρασία Ψήσιματος	Χρόνος Ψήσιματος
Weight per piece (g)	Packaging kg/carton	Cartons per palette	Defrosting	Proofing	Coating with egg	Baking temperature	Baking time
55	6	72	✗	✗	✗	180°C	25'-27'

(*) Προϊόν κατάλληλο και για περιόδους νηστείας



Κωδικός / Code: 205007

Μίνι χωριάτικα τρίγωνα πατατοπιτάκια (**)

Mini traditional Greek potato pies (triangular shape)

Βάρος τεμαχίου (g)	Συσκευασία κιλά/κιβ.	Κιβώτια ανά παλέτα	Απόψυξη	Στοφάρισμα	Επάλειψη με αυγό	Θερμοκρασία Ψήσιματος	Χρόνος Ψήσιματος
Weight per piece (g)	Packaging kg/carton	Cartons per palette	Defrosting	Proofing	Coating with egg	Baking temperature	Baking time
55	6	72	✗	✗	✗	180°C	25'-27'

(**) Εποχικό προϊόν κατάλληλο και για περιόδους νηστείας



**ΧΩΡΙΑΤΙΚΕΣ
ΠΙΤΕΣ**
TRADITIONAL GREEK
DOUGH PIES
(6 PORTIONS-RECTANGULAR TRAY)





Κωδικός / Code: 305010

Ταψί χωριάτικη τυρόπιτα (6 τεμάχια)

Traditional Greek cheese pie (6 portions)

Βάρος τεμαχίου (g)	Συσκευασία τεμ./κιβ.	Κιβώτια ανά παλέτα	Απόψυξη	Στοφάρισμα	Επάλειψη με αυγό	Θερμοκρασία Ψήσιματος	Χρόνος Ψήσιματος
Weight per piece (g)	Packaging pcs/carton	Cartons per palette	Defrosting	Proofing	Coating with egg	Baking temperature	Baking time
1300	5	70	✗	✗	✗	180°C	45'-50'



Κωδικός / Code: 305011

Ταψί χωριάτικη σπανακοτυρόπιτα (6 τεμάχια)

Traditional Greek spinach & cheese pie (6 portions)

Βάρος τεμαχίου (g)	Συσκευασία τεμ./κιβ.	Κιβώτια ανά παλέτα	Απόψυξη	Στοφάρισμα	Επάλειψη με αυγό	Θερμοκρασία Ψήσιματος	Χρόνος Ψήσιματος
Weight per piece (g)	Packaging pcs/carton	Cartons per palette	Defrosting	Proofing	Coating with egg	Baking temperature	Baking time
1300	5	70	✗	✗	✗	180°C	45'-50'



Κωδικός / Code: 305018

Ταψί χωριάτικη σπανακόπιτα (6 τεμάχια) (*)

Traditional Greek spinach pie (6 portions)

Βάρος τεμαχίου (g)	Συσκευασία τεμ./κιβ.	Κιβώτια ανά παλέτα	Απόψυξη	Στοφάρισμα	Επάλειψη με αυγό	Θερμοκρασία Ψήσιματος	Χρόνος Ψήσιματος
Weight per piece (g)	Packaging pcs/carton	Cartons per palette	Defrosting	Proofing	Coating with egg	Baking temperature	Baking time
1300	5	70	✗	✗	✗	180°C	45'-50'

(*) Προϊόν κατάλληλο και για περιόδους νηστείας



Κωδικός / Code: 305019

Ταψί χωριάτικη γραβιερόπιτα (6 τεμάχια)

Traditional Greek graviera (hard cheese) pie (6 portions)

Βάρος τεμαχίου (g)	Συσκευασία τεμ./κιβ.	Κιβώτια ανά παλέτα	Απόψυξη	Στοφάρισμα	Επάλειψη με αυγό	Θερμοκρασία Ψήσιματος	Χρόνος Ψήσιματος
Weight per piece (g)	Packaging pcs/carton	Cartons per palette	Defrosting	Proofing	Coating with egg	Baking temperature	Baking time
1300	5	70	✗	✗	✗	180°C	45'-50'



Κωδικός / Code: 305029

Ταψί χωριάτικη κοτόπιτα τετράγωνη 4 μερ.

Traditional Greek chicken pie (4 portions)

Βάρος τεμαχίου (g)	Συσκευασία τεμ./κιβ.	Κιβώτια ανά παλέτα	Απόψυξη	Στοφάρισμα	Επάλειψη με αυγό	Θερμοκρασία Ψήσιματος	Χρόνος Ψήσιματος
Weight per piece (g)	Packaging pcs/carton	Cartons per palette	Defrosting	Proofing	Coating with egg	Baking temperature	Baking time
1000	7	96	✗	✗	✗	180°C	45'-47'

ΦΥΛΛΟ ΑΕΡΟΣ
ΜΠΟΥΓΑΤΣΕΣ
TRADITIONAL GREEK
BOUGATSA PASTRIES



Κωδικός / Code: 105036

Μπουγάτσα τ. Θεσσαλονίκης με κρέμα *Bougatsa with sweet milk cream filling*

Βάρος τεμαχίου (g)	Συσκευασία τεμ./κιβ.	Κιβώτια ανά παλέτα	Απόψυξη	Στοφάρισμα	Επάλειψη με αυγό	Θερμοκρασία Ψήσιματος	Χρόνος Ψήσιματος
Weight per piece (g)	Packaging pcs/carton	Cartons per palette	Defrosting	Proofing	Coating with egg	Baking temperature	Baking time
560	20	60	✗	✗	✗	180°C	25'+10'



Κωδικός / Code: 105049

Μπουγάτσα τ. Θεσσαλονίκης νηστίσιμη με κρέμα (**) *Bougatsa with lenten sweet cream filling*

Βάρος τεμαχίου (g)	Συσκευασία τεμ./κιβ.	Κιβώτια ανά παλέτα	Απόψυξη	Στοφάρισμα	Επάλειψη με αυγό	Θερμοκρασία Ψήσιματος	Χρόνος Ψήσιματος
Weight per piece (g)	Packaging pcs/carton	Cartons per palette	Defrosting	Proofing	Coating with egg	Baking temperature	Baking time
520	20	60	✗	✗	✗	180°C	25'+10'

(**) Εποχικό προϊόν κατάλληλο και για περιόδους νηστείας



Κωδικός / Code: 105037

Μπουγάτσα τ. Θεσσαλονίκης με τυρί *Bougatsa with cheese filling*

Βάρος τεμαχίου (g)	Συσκευασία τεμ./κιβ.	Κιβώτια ανά παλέτα	Απόψυξη	Στοφάρισμα	Επάλειψη με αυγό	Θερμοκρασία Ψήσιματος	Χρόνος Ψήσιματος
Weight per piece (g)	Packaging pcs/carton	Cartons per palette	Defrosting	Proofing	Coating with egg	Baking temperature	Baking time
465	20	60	✗	✗	✗	180°C	25'+10'



Κωδικός / Code: 105050

Μπουγάτσα τ. Θεσσαλονίκης με κοτόπουλο *Bougatsa with chicken filling*

Βάρος τεμαχίου (g)	Συσκευασία τεμ./κιβ.	Κιβώτια ανά παλέτα	Απόψυξη	Στοφάρισμα	Επάλειψη με αυγό	Θερμοκρασία Ψήσιματος	Χρόνος Ψήσιματος
Weight per piece (g)	Packaging pcs/carton	Cartons per palette	Defrosting	Proofing	Coating with egg	Baking temperature	Baking time
465	20	60	✗	✗	✗	180°C	25'+10'



DONUTS



Κωδικός / Code: 107001

Donut λουκουμάς (*)

Donut with granulated sugar topping

Βάρος τεμαχίου (g)	Συσκευασία τεμ./κιβ.	Κιβώτια ανά παλέτα	Απόψυξη	Στοφάρισμα	Επάλειψη με αυγό	Θερμοκρασία Ψήσιματος	Χρόνος Ψήσιματος
Weight per piece (g)	Packaging pcs/carton	Cartons per palette	Defrosting	Proofing	Coating with egg	Baking temperature	Baking time
135	24	48	✓	✗	✗	✗	✗

(*) Προϊόν κατάλληλο και για περιόδους νηστείας



Κωδικός / Code: 107013

Donut κανέλλα

Donut with cinnamon

Βάρος τεμαχίου (g)	Συσκευασία τεμ./κιβ.	Κιβώτια ανά παλέτα	Απόψυξη	Στοφάρισμα	Επάλειψη με αυγό	Θερμοκρασία Ψήσιματος	Χρόνος Ψήσιματος
Weight per piece (g)	Packaging pcs/carton	Cartons per palette	Defrosting	Proofing	Coating with egg	Baking temperature	Baking time
130	15	64	✓	✗	✗	✗	✗



Κωδικός / Code: 107014

Donut πραλίνα με επικάλυψη

Donut with praline filling and topping

Βάρος τεμαχίου (g)	Συσκευασία τεμ./κιβ.	Κιβώτια ανά παλέτα	Απόψυξη	Στοφάρισμα	Επάλειψη με αυγό	Θερμοκρασία Ψήσιματος	Χρόνος Ψήσιματος
Weight per piece (g)	Packaging pcs/carton	Cartons per palette	Defrosting	Proofing	Coating with egg	Baking temperature	Baking time
130	18	64	✓	✗	✗	✗	✗



Κωδικός / Code: 107017

Donut φυστίκι

Donut with pistachio filling and topping

Βάρος τεμαχίου (g)	Συσκευασία τεμ./κιβ.	Κιβώτια ανά παλέτα	Απόψυξη	Στοφάρισμα	Επάλειψη με αυγό	Θερμοκρασία Ψήσιματος	Χρόνος Ψήσιματος
Weight per piece (g)	Packaging pcs/carton	Cartons per palette	Defrosting	Proofing	Coating with egg	Baking temperature	Baking time
130	18	64	✗	✗	✗	✗	✗



Κωδικός / Code: 107016

Donut με πραλίνα

Donut with praline filling

Βάρος τεμαχίου (g)	Συσκευασία τεμ./κιβ.	Κιβώτια ανά παλέτα	Απόψυξη	Στοφάρισμα	Επάλειψη με αυγό	Θερμοκρασία Ψήσιματος	Χρόνος Ψήσιματος
Weight per piece (g)	Packaging pcs/carton	Cartons per palette	Defrosting	Proofing	Coating with egg	Baking temperature	Baking time
130	18	64	✓	✗	✗	✗	✗



Κωδικός / Code: 107015

Donut φράουλα

Donut with strawberry filling

Βάρος τεμαχίου (g)	Συσκευασία τεμ./κιβ.	Κιβώτια ανά παλέτα	Απόψυξη	Στοφάρισμα	Επάλειψη με αυγό	Θερμοκρασία Ψήσιματος	Χρόνος Ψήσιματος
Weight per piece (g)	Packaging pcs/carton	Cartons per palette	Defrosting	Proofing	Coating with egg	Baking temperature	Baking time
130	18	48	✗	✗	✗	✗	✗

**ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ
ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΚΡΗΤΗΣ**
TRADITIONAL PRODUCTS
OF CRETE





Κωδικός / Code: 200101

Παραδοσιακά λυχναράκια Κρήτης

Mini traditional sweet cheese pies of krete

							
Βάρος τεμαχίου (g)	Συσκευασία τεμ./κιβ.	Κιβώτια ανά παλέτα	Απόψυξη	Στοφάρισμα	Επάλειψη με αυγό	Θερμοκρασία Ψησίματος	Χρόνος Ψησίματος
Weight per piece (g)	Packaging pcs/carton	Cartons per palette	Defrosting	Proofing	Coating with egg	Baking temperature	Baking time
60	5,5	90	✗	✗	✗	175°C	15'-20'



The dough experts

Αρχαίου θεάτρου 8, 174 56, Άλιμος, Αθήνα
Τηλ.: 210 9944177, 210 9958173, 210 9960380

8, Archaïou Theatrou Str., 174 56, Alimos, Athens
Tel.: +30 210 9944177, +30 210 9958173, + 30 210 9960380

www.bakermaster.gr email: info@bakermaster.gr