

*Πλούσιες
γεύσεις...*



*μεγάλοι
πειρασμοί!*



ΑΦΟΙ ΜΑΓΕΙΡΑ Α.Β.Ε.Ε.



1.



4.



2.



3.

4 Συνολικός χώρος εγκαταστάσεων 1500 τ.μ. (200 τ.μ. προσωπικού, 800 τ.μ. παραγωγής και 500 τ.μ. αποθηκευτικοί χώροι & χώροι διοίκησης).

1,2,3 Αποψη εξοπλισμού τελευταίας τεχνολογίας.

12 Καταψύκτες - αποθηκευτικοί χώροι.

5,8,9, 10,11 Κλιματιζόμενοι χώροι παραγωγής, με σταθερή θερμοκρασία 18°c.

6 Αυτόματα συστήματα προσωπικής υγιεινής.

7 Κουζίνα.





8.



5.



6.



7.

Μετά από 25 χρόνια
σε νέες υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις,
προσαρμοσμένες και εναρμονισμένες απόλυτα
στις κοινοτικές οδηγίες παραγωγής τροφίμων,
συνεχίζουμε την προσπάθειά μας,
παράγοντας, πάντα με το μεράκι,
την αγάπη, την ευθύνη και τον ζήλο
της πρώτης μας μέρας
τα ήδη γνωστά σας
αλλά και τα νέα μας προϊόντα.

Σας ευχαριστούμε ολόθερμα
για την εμπιστοσύνη, την αποδοχή
και την υποστήριξή σας.

Αφοί Μάγειρα



9.



10.



11.



12.

• βραδιάτες



*Κάθε κομμάτι...
και μια μοναδική αρώλαση!*





• βρομάτες
















ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ: 6 ΜΗΝΕΣ

ΨΗΣΙΜΟ: ΑΦΗΝΕΤΕ ΝΑ ΞΕΠΑΓΩΣΕΙ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΣΕ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ, ΑΛΕΙΦΕΤΕ ΜΕ ΑΥΓΟ ΑΝ ΕΠΙΘΥΜΕΙΤΕ ΓΥΑΛΑΔΑ ΚΑΙ ΨΗΝΕΤΕ ΓΙΑ **20 ΛΕΠΤΑ** ΣΤΟΥΣ **180°C** ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΦΟΥΡΝΟ ΠΟΥ ΔΙΑΘΕΤΕΤΕ.

| | | | |
|--|---|--|---|
| <p>114 ΤΥΡΟΠΙΤΑ ΜΙΣΟΦΕΓΓΑΡΗ</p>  <p>170 gr 40 TEM.</p> | <p>120 ΤΥΡΟΠΙΤΑ ΜΙΣΟΦΕΓΓΑΡΗ ΜΕ ΦΕΤΑ</p>  <p>160 gr 40 TEM.</p> | <p>275 ΤΥΡΟΠΙΤΑ ΜΙΣΟΦΕΓΓΑΡΗ EXTRA</p>  <p>200 gr 30 TEM.</p> | <p>404 ΤΥΡΟΠΙΤΑ PLUS</p>  <p>200 gr 30 TEM.</p> |
| <p>96 ΤΥΡΟΠΙΤΑ ΤΕΤΡΑΓΩΝΗ</p>  <p>160 gr 40 TEM.</p> | <p>24 ΛΟΥΚΑΝΙΚΟΠΙΤΑ</p>  <p>180 gr 20 TEM.</p> | <p>25 ΛΟΥΚΑΝΙΚΟΠΙΤΑ ΣΑΛΤΣΑ</p>  <p>190 gr 30 TEM.</p> | <p>268 ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ ΧΟΤ ΝΤΟΓΚ</p>  <p>230 gr 30 TEM.</p> |
| <p>118 ΤΥΡΟΠΙΤΑ ΚΟΥΡΟΥ ΜΕ ΦΕΤΑ</p>  <p>180 gr 40 TEM.</p> | <p>230 ΤΥΡΟΠΙΤΑ ΚΟΥΡΟΥ</p>  <p>180 gr 40 TEM.</p> | <p>164 ΤΥΡΟΠΙΤΑ ΕΜΕΝΤΑΛ</p>  <p>130 gr 30 TEM.</p> | <p>384 ΤΥΡΟΠΙΤΑ ΔΙΠΛΗ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ - ΦΙΛΑΔΕΛΦΕΙΑ</p>  <p>180 gr 35 TEM.</p> |





| | | |
|---|--|--|
| <p>117 ΤΥΡΟΠΙΤΑ ΣΤΡΟΓΓΥΛΗ ΜΕ ΦΕΤΑ</p>  <p>180 gr 35 ΤΕΜ.</p> | <p>267 ΤΥΡΟΠΙΤΑ ΣΤΡΟΓΓΥΛΗ</p>  <p>180 gr 35 ΤΕΜ.</p> | <p>121 ΤΥΡΟΠΙΤΑ 4 ΤΥΡΙΑ</p>  <p>200 gr 30 ΤΕΜ.</p> |
| <p>97 ΖΑΜΠΟΝΟΤΥΡΟΠΙΤΑ</p>  <p>220 gr 30 ΤΕΜ.</p> | <p>276 ΖΑΜΠΟΝΟΤΥΡΟΠΙΤΑ ΣΑΛΤΣΑ</p>  <p>230 gr 30 ΤΕΜ.</p> | <p>277 ΖΑΜΠΟΝ ΜΠΕΙΚΟΝ ΔΙΧΤΥ</p>  <p>250 gr 25 ΤΕΜ.</p> |
| <p>409 ΖΑΜΠΟΝΟΤΥΡΟΠΙΤΑ ΜΠΕΣΑΜΕΛ</p>  <p>220gr 30 ΤΕΜ.</p> | <p>425 ΖΑΜΠΟΝΟΤΥΡΟΠΙΤΑ ΜΠΕΣΑΜΕΛ ΣΑΛΤΣΑ</p>  <p>230 gr 30 ΤΕΜ.</p> | <p>176 ΜΠΟΥΓΑΤΣΑ ΑΤΟΜΙΚΗ</p>  <p>230 gr 30 ΤΕΜ.</p> |
| <p>119 ΚΑΣΕΡΟΠΙΤΑ ΜΙΣΟΦΕΓΓΑΡΗ</p>  <p>150 gr 40 ΤΕΜ.</p> | <p>256 ΚΑΣΕΡΟΠΙΤΑ ΣΤΡΟΓΓΥΛΗ</p>  <p>200 gr 35 ΤΕΜ.</p> | <p>98 ΜΠΙΦΤΕΚΟΠΙΤΑ</p>  <p>280 gr 24 ΤΕΜ.</p> |
| <p>209 ΤΥΡΟΠΙΤΑ ΤΡΙΓΩΝΗ ΜΥΚΟΝΟΥ</p>  <p>180 gr 30 ΤΕΜ.</p> | <p>90 ΤΥΡΟΠΙΤΑ ΤΡΙΓΩΝΗ</p>  <p>180 gr 30 ΤΕΜ.</p> | <p>179 ΤΥΡΟΠΙΤΑ ΓΙΓΑΣ</p>  <p>250 gr 30 ΤΕΜ.</p> |



• κρουαβίνα
• κουλούρα



*Κάθε κομμάτι...
και μια μοναδική αρώλαση!*





• *κουλούρια*

ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ: 6 ΜΗΝΕΣ

ΨΗΣΙΜΟ: ΑΦΗΝΕΤΕ ΝΑ ΞΕΠΑΓΩΣΕΙ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΣΕ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ ΚΑΙ ΨΗΝΕΤΕ ΓΙΑ **20 ΛΕΠΤΑ** ΣΤΟΥΣ **180°C** ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΦΟΥΡΝΟ ΠΟΥ ΔΙΑΘΕΤΕΤΕ.

| | | |
|---|--|--|
| <p>250 ΤΥΡΟΚΟΥΛΟΥΡΟ</p>  <p>240 gr 20 TEM.</p> | <p>251 ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΤΡΟΥΦΑ</p>  <p>220 gr 20 TEM.</p> | <p>252 ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΣΟΥΣΑΜΙ</p>  <p>220 gr 20 TEM.</p> |
| <p>266 ΣΠΑΝΑΚΙ</p>  <p>240 gr 20 TEM.</p> | <p>150 ΚΟΥΡΟΥ ΤΥΡΟΚΟΥΛΟΥΡΟ</p>  <p>240 gr 20 TEM.</p> | <p>151 ΚΟΥΡΟΥ ΤΥΡΟΚΟΥΛΟΥΡΟ</p>  <p>210 gr 25 TEM.</p> |

• *φλαζέρες*

ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ: 6 ΜΗΝΕΣ

ΨΗΣΙΜΟ: ΒΓΑΖΕΤΕ ΑΠΟ ΤΗΝ ΚΑΤΑΨΥΧΗ ΟΣΑ ΤΕΜΑΧΙΑ ΘΕΛΕΤΕ ΝΑ ΨΗΣΕΤΕ, ΤΑ ΑΦΗΝΕΤΕ ΝΑ ΞΕΠΑΓΩΣΟΥΝ ΣΕ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ & ΤΑ ΨΗΝΕΤΕ ΣΤΟΥΣ **170°C** ΓΙΑ **15-20 ΛΕΠΤΑ** ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΦΟΥΡΝΟ ΠΟΥ ΔΙΑΘΕΤΕΤΕ.









| | | | |
|---|---|--|--|
| <p>261 ΤΥΡΙ</p>  <p>210 gr 40 TEM.</p> | <p>262 ΖΑΜΠΟΝ-ΜΠΕΙΚΟΝ</p>  <p>210 gr 40 TEM.</p> | <p>289 ΓΡΑΒΙΕΡΑ</p>  <p>210 gr 40 TEM.</p> | <p>290 ΜΑΛΑΚΟ ΤΥΡΙ</p>  <p>210 gr 40 TEM.</p> |
|---|---|--|--|



• κρουαδίνα

ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ: 6 ΜΗΝΕΣ

ΨΗΣΙΜΟ: ΒΓΑΖΕΤΕ ΑΠΟ ΤΗΝ ΚΑΤΑΨΥΞΗ ΟΣΑ ΤΕΜΑΧΙΑ ΘΕΛΕΤΕ ΝΑ ΨΗΣΕΤΕ, ΤΑ ΑΦΗΝΕΤΕ ΝΑ ΞΕΠΑΓΩΣΟΥΝ ΣΕ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ & ΤΑ ΨΗΝΕΤΕ ΣΤΟΥΣ **170°C** ΓΙΑ **15-20 ΛΕΠΤΑ** ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΦΟΥΡΝΟ ΠΟΥ ΔΙΑΘΕΤΕΤΕ.

| | | | |
|---|---|---|---|
| <p>129 ΒΟΥΤΥΡΟΥ</p>  <p>6 kgr</p> | <p>136 ΣΟΚΟΛΑΤΑ</p>  <p>6 kgr</p> | <p>134 ΤΥΡΙ</p>  <p>6 kgr</p> | <p>273 ΜΗΛΟ</p>  <p>6 kgr</p> |
| <p>133 ΕΛΙΑ</p>  <p>6 kgr</p> | <p>163 ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ</p>  <p>6 kgr</p> | <p>318 ΓΡΑΒΙΕΡΑ</p>  <p>3 kgr</p> | <p>319 ΜΑΛΑΚΟ ΤΥΡΙ</p>  <p>3 kgr</p> |







Κρουασάν
Μπριός

• κρουαδάν

ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ: 6 ΜΗΝΕΣ ΨΗΣΙΜΟ:

Α' ΤΡΟΠΟΣ: ΑΠΟ ΚΑΤΑΨΥΞΗ ΣΤΟΦΑ ±45 ΛΕΠΤΑ

Β' ΤΡΟΠΟΣ: ΑΦΗΝΕΤΕ ΝΑ ΞΕΠΑΓΩΣΕΙ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΣΕ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ, ΣΤΟΦΑΡΕΤΕ ΣΤΟΥΣ 40°C ΜΕ ΥΓΡΑΣΙΑ 70%

ΨΗΝΕΤΕ ΓΙΑ 20-25 ΛΕΠΤΑ ΣΤΟΥΣ 170°C ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΦΟΥΡΝΟ ΠΟΥ ΔΙΑΘΕΤΕΤΕ.

| | | | |
|--|---|---|--|
| <p>402 ΜΑΡΓΑΡΙΝΗΣ</p>  <p>120 gr 40 TEM.</p> | <p>167 ΜΑΡΓΑΡΙΝΗΣ</p>  <p>95 gr 40 TEM.</p> | <p>182 ΖΑΜΠΟΝ ΤΥΡΙ SPECIAL</p>  <p>220 gr 40 TEM.</p> | <p>166 ΔΙΠΛΟ ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ</p>  <p>240 gr 35 TEM.</p> |
| <p>183 ΣΟΚΟΛΑΤΑ SPECIAL</p>  <p>180 gr 40 TEM.</p> | <p>274 ΣΟΚΟΛΑΤΑ</p>  <p>150 gr 40 TEM.</p> | <p>201 2 ΜΠΑΤΟΝ ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΥΓΕΙΑΣ</p>  <p>200 gr 30 TEM.</p> | <p>152 ΣΤΡΟΥΝΤΕΛ ΣΤΑΦΙΔΑΣ</p>  <p>180 gr 30 TEM.</p> |
| <p>160 ΜΗΛΟ</p>  <p>160 gr 40 TEM.</p> | <p>169 ΜΠΕΙΚΟΝ ΦΕΤΑ ΓΚΟΥΝΤΑ</p>  <p>250 gr 20 TEM.</p> | <p>418 ΖΑΜΠΟΝ ΤΥΡΙ ΜΠΕΙΚΟΝ</p>  <p>200 gr 25 TEM.</p> | <p>153 ΣΤΡΟΥΝΤΕΛ MINI ΣΤΑΦΙΔΑΣ</p>  <p>5 kgr</p> |
| <p>189 ΜΑΡΓΑΡΙΝΗΣ MINI</p>  <p>5 kgr</p> | <p>192 ΖΑΜΠΟΝ ΤΥΡΙ MINI</p>  <p>5 kgr</p> | <p>193 ΣΟΚΟΛΑΤΑ MINI</p>  <p>5 kgr</p> | <p>195 ΜΗΛΟ MINI</p>  <p>5 kgr</p> |

• μπριός

ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ: 3 ΜΗΝΕΣ ΨΗΣΙΜΟ:

Α' ΤΡΟΠΟΣ: ΣΤΟΦΑΡΕΤΕ ΑΠΟ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ ΣΤΟΥΣ 40°C & ΥΓΡΑΣΙΑ 70% ΓΙΑ ±45 ΛΕΠΤΑ

Β' ΤΡΟΠΟΣ: ΑΦΗΝΕΤΕ ΝΑ ΞΕΠΑΓΩΣΕΙ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΣΕ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ, ΣΤΟΦΑΡΕΤΕ ΣΤΟΥΣ 40°C ΜΕ ΥΓΡΑΣΙΑ 70% ΓΙΑ ±20 ΛΕΠΤΑ ΠΕΡΙΠΟΥ.

ΨΗΝΕΤΕ: ΓΙΑ 10-15 ΛΕΠΤΑ ΣΤΟΥΣ 160°C ΜΕΧΡΙ ΝΑ ΡΟΔΙΣΕΙ.

| | | | |
|--|--|---|--|
| <p>200 CHEESE BURGER</p>  <p>250 gr 30 TEM.</p> | <p>212 ΦΩΛΙΑ</p>  <p>240 gr 20 TEM.</p> | <p>148 ΠΕΙΝΙΡΑ</p>  <p>250 gr 20 TEM.</p> | <p>253 ΠΕΙΝΙΡΑ MINI</p>  <p>4 kgr</p> |
|--|--|---|--|





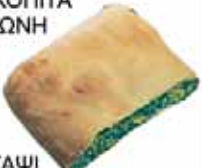
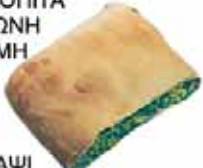








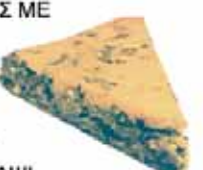













• Χωριάτικες πίτες

ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ: 6 ΜΗΝΕΣ

ΨΗΣΙΜΟ: ΑΦΗΝΕΤΕ ΝΑ ΞΕΠΑΓΩΣΕΙ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΣΕ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ ΧΑΡΑΞΕΤΕ ΜΟΝΟ ΤΟ ΕΠΑΝΩ ΦΥΛΛΟ ΣΤΑ ΣΗΜΕΙΑ ΠΟΥ ΕΧΕΙ ΗΔΗ ΠΡΟΧΑΡΑΧΘΕΙ ΚΑΙ ΨΗΝΕΤΕ ΓΙΑ **30 ΛΕΠΤΑ ΣΤΟΥΣ **180°C** ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΦΟΥΡΝΟ ΠΟΥ ΔΙΑΘΕΤΕΤΕ.**

| | | | |
|---|---|--|---|
| <p>45 ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΑ ΤΑΨΙΟΥ</p> <p>2,7 kgr</p>  <p>14 ΤΕΜ/ΤΑΨΙ</p> | <p>10 ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΑ ΝΗΣΤΙΣΙΜΗ</p> <p>2,5 kgr</p>  <p>14 ΤΕΜ/ΤΑΨΙ</p> | <p>80 ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΑ ΤΑΨΙΟΥ</p> <p>1,4 kgr</p>  <p>8 ΤΕΜ/ΤΑΨΙ</p> | <p>95 ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΑ ΝΗΣΤΙΣΙΜΗ</p> <p>1,4 kgr</p>  <p>8 ΤΕΜ/ΤΑΨΙ</p> |
| <p>170 ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΑ ΤΕΤΡΑΓΩΝΗ</p> <p>1,2 kgr</p> <p>4 ΤΕΜ/ΤΑΨΙ</p>  | <p>172 ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΑ ΤΕΤΡΑΓΩΝΗ ΝΗΣΤΙΣΙΜΗ</p> <p>1,2 kgr</p> <p>4 ΤΕΜ/ΤΑΨΙ</p>  | <p>278 ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΑ ΤΕΤΡΑΓΩΝΗ</p> <p>1,8 kgr</p> <p>6 ΤΕΜ/ΤΑΨΙ</p>  | <p>279 ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΑ ΤΕΤΡΑΓΩΝΗ ΝΗΣΤΙΣΙΜΗ</p> <p>1,8 kgr</p> <p>6 ΤΕΜ/ΤΑΨΙ</p>  |
| <p>433 ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΑ ΤΑΨΙΟΥ</p> <p>1 kgr</p> <p>4 ΤΕΜ/ΤΑΨΙ</p>  | <p>434 ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΑ ΝΗΣΤΙΣΙΜΗ</p> <p>1 kgr</p> <p>4 ΤΕΜ/ΤΑΨΙ</p>  | <p>326 ΤΥΡΟΠΙΤΑ ΤΕΤΡΑΓΩΝΗ</p> <p>1,8 kgr</p> <p>6 ΤΕΜ/ΤΑΨΙ</p>  | <p>46 ΤΥΡΟΠΙΤΑ ΤΑΨΙΟΥ</p> <p>2,5 kgr</p> <p>6 ΤΕΜ/ΤΑΨΙ</p>  |
| <p>324 ΧΟΡΤΟΠΙΤΑ ΝΗΣΤΙΣΙΜΗ</p> <p>1,8 kgr</p> <p>8 ΤΕΜ/ΤΑΨΙ</p>  | <p>325 ΧΟΡΤΟΠΙΤΑ ΜΕ ΤΥΡΙ</p> <p>1,8 kgr</p> <p>8 ΤΕΜ/ΤΑΨΙ</p>  | <p>336 ΠΛΑΣΤΟΣ ΜΕ ΤΥΡΙ</p> <p>2,15 kgr</p> <p>8 ΤΕΜ/ΤΑΨΙ</p>  | <p>337 ΠΛΑΣΤΟΣ ΝΗΣΤΙΣΙΜΟΣ</p> <p>2,15 kgr</p> <p>8 ΤΕΜ/ΤΑΨΙ</p>  |
| <p>115 ΤΥΡΟΠΙΤΑ ΤΑΨΙΟΥ</p> <p>1,4 kgr</p> <p>8 ΤΕΜ/ΤΑΨΙ</p>  | <p>240 ΜΑΚΑΡΟΝΟΠΙΤΑ ΤΑΨΙΟΥ</p> <p>1,6 kgr</p> <p>8 ΤΕΜ/ΤΑΨΙ</p>  | <p>354 ΜΑΡΑΘΟΠΙΤΑ ΝΗΣΤΙΣΙΜΗ</p> <p>1,8 kgr</p> <p>8 ΤΕΜ/ΤΑΨΙ</p>  | <p>355 ΜΑΡΑΘΟΠΙΤΑ ΜΕ ΤΥΡΙ</p> <p>1,8 kgr</p> <p>8 ΤΕΜ/ΤΑΨΙ</p>  |
| <p>76 ΓΑΛΑΤΟΠΙΤΑ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ</p> <p>350 gr</p> <p>18 ΤΕΜ/ΤΑΨΙ</p>  | <p>443 ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΑ ΤΕΤΡΑΓΩΝΗ</p> <p>1,5 kgr</p> <p>6 ΤΕΜ/ΤΑΨΙ</p>  | <p>444 ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΑ ΤΕΤΡΑΓΩΝΗ ΝΗΣΤΙΣΙΜΗ</p> <p>1,5 kgr</p> <p>6 ΤΕΜ/ΤΑΨΙ</p>  | <p>372 ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΑ ΤΕΤΡΑΓΩΝΗ</p> <p>3,5 kgr</p> <p>12 ΤΕΜ/ΤΑΨΙ</p>  |





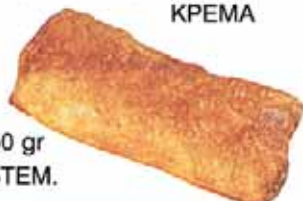
• φύλλο αέρος

ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ: 6 ΜΗΝΕΣ

ΨΗΣΙΜΟ: ΑΦΗΝΕΤΕ ΝΑ ΞΕΠΑΓΩΣΕΙ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΣΕ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ ΚΑΙ ΨΗΝΕΤΕ ΓΙΑ **15 ΛΕΠΤΑ** ΠΕΡΙΠΟΥ ΣΤΟΥΣ **170°C** ΚΑΙ ΓΙΑ ΑΛΛΑ **10 ΛΕΠΤΑ ΑΠΟ ΤΗΝ** ΑΛΛΗ ΠΛΕΥΡΑ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ.

111
ΜΠΟΥΓΑΤΣΑ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ
ΚΡΕΜΑ

450 gr
15ΤΕΜ.



112
ΜΠΟΥΓΑΤΣΑ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ
ΤΥΡΙ

450 gr
15ΤΕΜ.



• ωίτες βρομάτας

ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ: 6 ΜΗΝΕΣ ΑΠΟ ΤΗΝ ΗΜΕΡ. ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ.

ΨΗΣΙΜΟ: ΒΓΑΖΕΤΕ ΑΠΟ ΤΟ ΚΙΒΩΤΙΟ ΟΣΑ ΘΕΛΕΤΕ ΝΑ ΨΗΣΕΤΕ ΚΑΙ ΑΦΗΝΕΤΕ ΝΑ ΞΕΠΑΓΩΣΟΥΝ ΣΕ ΣΕ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ. ΑΛΕΙΦΕΤΕ ΜΕ ΑΥΓΟ ΑΝ ΕΠΙΘΥΜΕΙΤΕ ΕΝΑ ΡΟΔΑΛΟ ΧΡΩΜΑ. ΨΗΝΕΤΕ ΣΤΟΥΣ **180°C** ΓΙΑ **15 ΛΕΠΤΑ** ΠΕΡΙΠΟΥ ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΦΟΥΡΝΟ ΣΑΣ.

29
ΜΠΟΥΓΑΤΣΑ
ΤΑΨΙΟΥ

2,7 kgr
14 ΤΕΜ/ΤΑΨΙ



37
ΜΠΟΥΓΑΤΣΑ
ΤΑΨΙΟΥ

1,4 kgr
8 ΤΕΜ/ΤΑΨΙ



281
ΜΠΟΥΓΑΤΣΑ
ΤΕΤΡΑΓΩΝΗ

1,8 kgr
6 ΤΕΜ/ΤΑΨΙ



408
ΜΠΟΥΓΑΤΣΑ
ΤΕΤΡΑΓΩΝΗ

1,8 kgr
8 ΤΕΜ/ΤΑΨΙ



413
ΠΙΤΣΑ
ΣΚΕΠΑΣΤΗ

1,4 kgr
6 ΤΕΜ/ΤΑΨΙ



442
ΠΙΤΣΑ
ΣΚΕΠΑΣΤΗ

0,9 kgr
4 ΤΕΜ/ΤΑΨΙ



441
ΜΠΟΥΓΑΤΣΑ
ΤΑΨΙΟΥ

1 kgr
4 ΤΕΜ/ΤΑΨΙ



929
ΜΠΟΥΓΑΤΣΑ
ΚΙΛΟΥ

2,7 kgr/ΤΑΨΙ







• *πίτσες - πεινιρί - καλτσόνε*

ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ: 3 ΜΗΝΕΣ **ΨΗΣΙΜΟ:**
Α' ΤΡΟΠΟΣ: ΣΤΟΦΑΡΕΤΕ ΑΠΟ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ ΣΤΟΥΣ **40°C**
 & ΥΓΡΑΣΙΑ **70%** ΓΙΑ **±45 ΛΕΠΤΑ**.
Β' ΤΡΟΠΟΣ: ΑΦΗΝΕΤΕ ΝΑ ΞΕΠΑΓΩΣΕΙ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ
 ΣΕ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ,
 ΣΤΟΦΑΡΕΤΕ ΣΤΟΥΣ **40°C** ΜΕ ΥΓΡΑΣΙΑ **70%** ΓΙΑ **20 ΛΕΠΤΑ** ΠΕΡΙΠΟΥ.
ΨΗΝΕΤΕ: ΓΙΑ **7-10 ΛΕΠΤΑ** ΜΕΧΡΙ ΝΑ ΛΙΩΣΕΙ ΤΟ ΤΥΡΙ.

376
 ΠΙΤΣΑ ΓΙΓΑΣ



600 gr
 3 ΤΕΜ

122
 ΠΙΤΣΑ
 30 cm



800 gr
 5 ΤΕΜ

149
 ΠΙΤΣΑ ΑΓΡΟΤΙΚΗ
 30 cm



880 gr
 5 ΤΕΜ

135
 ΠΙΤΣΑ ΑΤΟΜΙΚΗ



200 gr
 18 ΤΕΜ

477
 ΠΙΤΣΑ SPECIAL



850 gr
 4 ΤΕΜ

270
 ΠΙΤΣΑ ΤΕΤΡΑΓΩΝΗ



950 gr
 4 ΤΕΜ

296
 ΠΙΤΣΑ
 ΠΑΡΑΛΛΗΛΟΓΡΑΜΜΗ



1050 gr
 6 ΤΕΜ

297
 ΠΙΤΣΑ ΤΕΤΡΑΓΩΝΗ



700 gr
 4 ΤΕΜ

177
 ΠΙΤΣΑ ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ



850 gr
 4 ΤΕΜ

31
 ΠΙΤΣΑ ΠΡΟΨΗΜΕΝΗ
 40 cm



1200 gr
 8 ΤΕΜ


39
 ΠΙΤΣΑ ΠΡΟΨΗΜΕΝΗ
 30 cm



750 gr
 5 ΤΕΜ


ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ: 3 ΜΗΝΕΣ
ΨΗΣΙΜΟ: ΑΦΗΝΕΤΕ ΝΑ
 ΞΕΠΑΓΩΣΕΙ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ
 ΣΕ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ
 ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ
 ΚΑΙ ΨΗΝΕΤΕ ΓΙΑ **7-10 ΛΕΠΤΑ**
 ΜΕΧΡΙ ΝΑ ΛΙΩΣΕΙ ΤΟ ΤΥΡΙ

79
 ΚΑΛΤΣΟΝΕ



250 gr
 30 ΤΕΜ.

78
 ΠΕΙΝΙΡΙ
 ΠΟΛΙΤΙΚΟ



250 gr
 20 ΤΕΜ.

ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ: 3 ΜΗΝΕΣ **ΨΗΣΙΜΟ:**
Α' ΤΡΟΠΟΣ: ΣΤΟΦΑΡΕΤΕ ΑΠΟ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ ΣΤΟΥΣ **40°C** & ΥΓΡΑΣΙΑ **70%** ΓΙΑ **±45 ΛΕΠΤΑ**.
Β' ΤΡΟΠΟΣ: ΑΦΗΝΕΤΕ ΝΑ ΞΕΠΑΓΩΣΕΙ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΣΕ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ,
 ΣΤΟΦΑΡΕΤΕ ΣΤΟΥΣ **40°C** ΜΕ ΥΓΡΑΣΙΑ **70%** ΓΙΑ **±20 ΛΕΠΤΑ** ΠΕΡΙΠΟΥ.
ΨΗΝΕΤΕ: ΓΙΑ **10-15 ΛΕΠΤΑ** ΣΤΟΥΣ **170°C** ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΦΟΥΡΝΟ ΠΟΥ ΔΙΑΘΕΤΕΤΕ.

















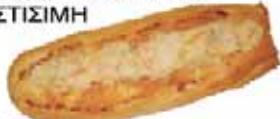

Πίτσες
 Πεινιρί
 Καλτσόνε



• στριφτά - βέργας

ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ: 6 ΜΗΝΕΣ

ΨΗΣΙΜΟ: ΑΦΗΝΕΤΕ ΝΑ ΞΕΠΑΓΩΣΕΙ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΣΕ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ ΚΑΙ ΨΗΝΕΤΕ ΓΙΑ **20 ΛΕΠΤΑ** ΣΤΟΥΣ **180°C** ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΦΟΥΡΝΟ ΠΟΥ ΔΙΑΘΕΤΕΤΕ.

| | | |
|---|---|---|
| <p>91 ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΑ ΣΤΡΙΦΤΗ</p>  <p>230 gr 24 ΤΕΜ</p> | <p>94 ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΑ ΣΤΡΙΦΤΗ ΝΗΣΤΙΣΙΜΗ</p>  <p>230 gr 24 ΤΕΜ</p> | <p>93 ΤΥΡΟΠΙΤΑ ΣΤΡΙΦΤΗ</p>  <p>230 gr 24 ΤΕΜ</p> |
| <p>82 ΠΑΤΑΤΟΠΙΤΑ ΣΤΡΙΦΤΗ</p>  <p>230 gr 32 ΤΕΜ</p> | <p>84 ΠΡΑΣΟΠΙΤΑ ΣΤΡΙΦΤΗ</p>  <p>230 gr 25 ΤΕΜ</p> | <p>213 ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΤΥΡΟΠΙΤΑ</p>  <p>220 gr 40 ΤΕΜ</p> |
| <p>214 ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΑ</p>  <p>220 gr 40 ΤΕΜ</p> | <p>234 ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΑ ΝΗΣΤΙΣΙΜΗ</p>  <p>220 gr 40 ΤΕΜ</p> | <p>236 ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΠΡΑΣΟΠΙΤΑ ΝΗΣΤΙΣΙΜΗ</p>  <p>220 gr 40 ΤΕΜ</p> |
| <p>244 ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΤΥΡΟΠΙΤΑΚΙ</p>  <p>5 kgr</p> | <p>246 ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΑΚΙ</p>  <p>5 kgr</p> | <p>233 ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΑΚΙ ΝΗΣΤΙΣΙΜΟ</p>  <p>5 kgr</p> |
| <p>340 ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΑ ΒΕΡΓΑΣ</p>  <p>200 gr 30 ΤΕΜ.</p> | <p>341 ΤΥΡΟΠΙΤΑ ΒΕΡΓΑΣ</p>  <p>200 gr 30 ΤΕΜ.</p> | <p>342 ΜΑΡΑΘΟΠΙΤΑ ΒΕΡΓΑΣ ΝΗΣΤΙΣΙΜΗ</p>  <p>200 gr 30 ΤΕΜ.</p> |
| <p>343 ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΑ ΒΕΡΓΑΣ ΝΗΣΤΙΣΙΜΗ</p>  <p>200 gr 30 ΤΕΜ.</p> | <p>394 ΠΑΤΑΤΟΠΙΤΑ ΒΕΡΓΑΣ ΝΗΣΤΙΣΙΜΗ</p>  <p>200 gr 30 ΤΕΜ.</p> | <p>205 ΚΟΤΟΠΙΤΑ ΒΕΡΓΑΣ</p>  <p>220 gr 30 ΤΕΜ.</p> |



• Χειροβοΐητα



481
ΖΑΜΠΟΝΟΤΥΡΟΠΙΤΑ
ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΗ



280 gr
25 TEM.

482
ΚΑΣΕΡΟΠΙΤΑ
ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΗ



240 gr
25 TEM.

483
ΜΠΟΥΡΕΚΙ 3 ΤΥΡΙΑ
ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ



180 gr
40 TEM.

487
ΖΑΜΠΟΝΟΤΥΡΟΠΙΤΑ
ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΗ



230 gr
30 TEM.

484
ΣΚΕΠΑΣΤΗ
3 ΤΥΡΙΑ
ΤΑΨΙΟΥ



1,25 Kgr
5 TEM.

**ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ: 6 ΜΗΝΕΣ
ΨΗΣΙΜΟ:**

ΑΦΗΝΕΤΕ ΝΑ ΞΕΠΑΓΩΣΕΙ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ
ΣΕ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΕΡΙΒΑΛΜΟΝΤΟΣ
ΚΑΙ ΨΗΝΕΤΕ ΓΙΑ **25 ΛΕΠΤΑ**
ΣΤΟΥΣ **180°C** ΑΝΑΛΟΓΑ
ΜΕ ΤΟ ΦΟΥΡΝΟ ΠΟΥ ΔΙΑΘΕΤΕΤΕ.



• *κουρούι*



ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ: 6 ΜΗΝΕΣ

ΨΗΣΙΜΟ: ΑΦΗΝΕΤΕ ΝΑ ΞΕΠΑΓΩΣΕΙ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΣΕ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ ΚΑΙ ΨΗΝΕΤΕ ΓΙΑ 20 ΛΕΠΤΑ ΣΤΟΥΣ 180°C ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΦΟΥΡΝΟ ΠΟΥ ΔΙΑΘΕΤΕΤΕ.

451
ΚΟΥΡΟΥ
ΤΥΡΟΠΙΤΑ



180 gr
40 ΤΕΜ.

452
ΚΟΥΡΟΥ
ΚΑΣΕΡΟΠΙΤΑ



220 gr
40 ΤΕΜ.

453
ΚΟΥΡΟΥ
ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΑ



200 gr
30 ΤΕΜ.

454
ΚΟΥΡΟΥ
ΣΠΑΝΑΚΟ-
ΤΥΡΟΠΙΤΑ



200 gr
30 ΤΕΜ.

455
ΚΟΥΡΟΥ
MINI
ΤΥΡΙ



3 Kgr

456
ΚΟΥΡΟΥ
MINI
ΚΑΣΕΡΙ



3 Kgr

457
ΚΟΥΡΟΥ
MINI
ΣΠΑΝΑΚΙ
ΤΥΡΙ



3 Kgr

458
ΚΟΥΡΟΥ
MINI
ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ



3 Kgr



• Πιροσκι

ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ: 6 ΜΗΝΕΣ

ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ:

1α. ΑΠΟΨΥΞΗ ΣΕ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ ΓΙΑ 90 - 120 ΛΕΠΤΑ

1β. ΑΠΟΨΥΞΗ ΣΤΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΕΩΣ 12 ΩΡΕΣ.

2. ΖΕΣΤΑΜΑ ΣΤΟΥΣ 50°C ΕΩΣ 60°C ΓΙΑ 5 ΕΩΣ 6 ΛΕΠΤΑ

ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ μετά το ψήσιμο : Α. ΣΤΗ ΒΙΤΡΙΝΑ ΕΩΣ 4 ΩΡΕΣ

Β. ΣΤΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ ΕΩΣ 12 ΩΡΕΣ

| | | | | | |
|---|--|--|---|--|--|
| 460 ΠΙΡΟΣΚΙ ΠΑΤΑΤΑ 190 gr 18 TEM. |  | 461 ΠΙΡΟΣΚΙ ΚΙΜΑΣ 190 gr 18 TEM. |  | 462 ΠΙΡΟΣΚΙ ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ 175 gr 18 TEM. |  |
| 465 ΠΙΡΟΣΚΙ ΜΙΝΙ ΠΑΤΑΤΑ 3 Kgr |  | 466 ΠΙΡΟΣΚΙ ΜΙΝΙ ΚΙΜΑΣ 3 Kgr |  | 467 ΠΙΡΟΣΚΙ ΜΙΝΙ ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ 3 Kgr |  |

• Ζύμης

ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ: 3 ΜΗΝΕΣ **ΨΗΣΙΜΟ:**

Α' ΤΡΟΠΟΣ: ΣΤΟΦΑΡΕΤΕ ΑΠΟ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ
ΣΤΟΥΣ 40°C & ΥΓΡΑΣΙΑ 70% ΓΙΑ ±45 ΛΕΠΤΑ

Β' ΤΡΟΠΟΣ: ΑΦΗΝΕΤΕ ΝΑ ΞΕΠΑΓΩΣΕΙ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ
ΣΕ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ,
ΣΤΟΦΑΡΕΤΕ ΣΤΟΥΣ 40°C

ΜΕ ΥΓΡΑΣΙΑ 70% ΓΙΑ ±20 ΛΕΠΤΑ ΠΕΡΙΠΟΥ.

ΨΗΝΕΤΕ: ΓΙΑ 10-15 ΛΕΠΤΑ ΣΤΟΥΣ 160°C ΜΕΧΡΙ ΝΑ ΡΟΔΙΣΕΙ.

| | | | | | |
|---|---|---|--|--|---|
| 470 ΤΥΡΟΠΙΤΑ ΦΕΤΑ ΑΝΘΟΥΡΟ 170 gr 30 TEM. |  | 471 ΜΠΙΦΤΕΚΟΠΙΤΑ ΖΥΜΗΣ 250 gr 25 TEM. |  | 472 ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ ΖΥΜΗΣ 220 gr 20 TEM. |  |
|---|---|---|--|--|---|












• Ζύμη Focaccia

ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ: 3 ΜΗΝΕΣ
ΨΗΣΙΜΟ: ΑΦΗΝΕΤΕ ΝΑ ΞΕΠΑΓΩΣΕΙ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ
 ΣΕ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ
 ΚΑΙ ΨΗΝΕΤΕ ΓΙΑ **7-10 ΛΕΠΤΑ** ΜΕΧΡΙ ΝΑ ΛΙΩΣΕΙ ΤΟ ΤΥΡΙ

| | | |
|--|--|---|
| <p>490 ΜΠΥΡΑΣ 3 ΤΥΡΙΑ</p>  <p>950 gr 4 ΤΕΜ.</p> | <p>491 ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗ</p>  <p>950 gr 4 ΤΕΜ.</p> | <p>492 ΜΑΡΓΑΡΙΤΑ</p>  <p>950 gr 4 ΤΕΜ.</p> |
|--|--|---|

• Εαρνές

ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ: 6 ΜΗΝΕΣ
ΨΗΣΙΜΟ: ΑΦΗΝΕΤΕ ΝΑ ΞΕΠΑΓΩΣΕΙ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ
 ΣΕ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ
 ΧΑΡΑΞΕΤΕ ΜΟΝΟ ΤΟ ΕΠΑΝΩ ΦΥΛΛΟ
 ΣΤΑ ΣΗΜΕΙΑ ΠΟΥ ΕΧΕΙ ΗΔΗ ΠΡΟΧΑΡΑΧΘΕΙ
 ΚΑΙ ΨΗΝΕΤΕ ΓΙΑ **30 ΛΕΠΤΑ** ΣΤΟΥΣ **180°C**
 ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΦΟΥΡΝΟ ΠΟΥ ΔΙΑΘΕΤΕΤΕ.

| | | | |
|---|---|--|---|
| <p>511 ΤΥΡΟΠΙΤΑ</p>  <p>1.700 gr 6 ΤΕΜ.</p> | <p>512 ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΑ</p>  <p>1.700 gr 6 ΤΕΜ.</p> | <p>513 ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΑ ΝΗΣΤΙΣΙΜΗ</p>  <p>1.700 gr 6 ΤΕΜ.</p> | <p>514 ΧΟΡΤΟΠΙΤΑ</p>  <p>1.700 gr 6 ΤΕΜ.</p> |
| <p>515 ΧΟΡΤΟΠΙΤΑ ΝΗΣΤΙΣΙΜΗ</p>  <p>1.700 gr 6 ΤΕΜ.</p> | <p>516 ΠΡΑΣΟΠΙΤΑ</p>  <p>1.700 gr 6 ΤΕΜ.</p> | <p>517 ΠΡΑΣΟΠΙΤΑ ΝΗΣΤΙΣΙΜΗ</p>  <p>1.700 gr 6 ΤΕΜ.</p> | |





• *ισολίωδα*

ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ: 6 ΜΗΝΕΣ

ΨΗΣΙΜΟ: ΑΦΗΝΕΤΕ ΝΑ ΞΕΠΑΓΩΣΕΙ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΣΕ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ ΚΑΙ ΨΗΝΕΤΕ ΓΙΑ **20 ΛΕΠΤΑ** ΣΤΟΥΣ **180°C** ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΦΟΥΡΝΟ ΠΟΥ ΔΙΑΘΕΤΕΤΕ.

202
ΤΥΡΟΠΙΤΑ
ΜΑΛΑΚΟ ΤΥΡΙ

180 gr
30 ΤΕΜ.



203
ΦΙΛΑΔΕΛΦΙΑ
ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ

170 gr
40 ΤΕΜ.



204
ΦΛΟΓΕΡΑ
ΑΝΘΟΤΥΠΟ
ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ

200 gr
40 ΤΕΜ.



• *γλυκά*

ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ: 3 ΜΗΝΕΣ

ΨΗΣΙΜΟ: ΞΕΠΑΓΩΝΕΤΕ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ & ΨΗΝΕΤΕ **±45 ΛΕΠΤΑ** ΣΤΟΥΣ **190°C** ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΦΟΥΡΝΟ ΠΟΥ ΔΙΑΘΕΤΕΤΕ.

338
ΤΑΡΤΑ
ΜΗΛΟ

1,5 kg
8 ΤΕΜ/ΤΑΨΙ



339
ΤΑΡΤΑ
ΚΕΡΑΣΙ

1,5 kg
8 ΤΕΜ/ΤΑΨΙ



352
ΣΟΚΟΛΑΤΟΠΙΤΑ
2 ΤΕΜ.

270 gr



352
ΣΟΚΟΛΑΤΟΠΙΤΑ
ΑΤΟΜΙΚΗ

130 gr





• χαλβάδες

ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ: 12 ΜΗΝΕΣ ΑΠΟ ΤΗΝ ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ, ΕΝΤΟΣ ΨΥΓΕΙΟΥ.



ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟΣ ΧΑΛΒΑΣ ΒΕΡΟΙΑΣ
ΜΕ ΑΡΩΜΑ ΒΑΝΙΛΙΑΣ
Βάρος: 450g
12 τμχ / Κιβώτιο



ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟΣ ΧΑΛΒΑΣ ΒΕΡΟΙΑΣ
ΜΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑ
Βάρος: 450g
12 τμχ / Κιβώτιο



ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟΣ ΧΑΛΒΑΣ ΒΕΡΟΙΑΣ
ΜΕ ΑΜΥΓΔΑΛΟ
Βάρος: 450g
12 τμχ / Κιβώτιο



ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟΣ ΧΑΛΒΑΣ ΒΕΡΟΙΑΣ
ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΞΕΩΣ
Βάρος: 450g
12 τμχ / Κιβώτιο



ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟΣ ΧΑΛΒΑΣ ΒΕΡΟΙΑΣ
ΜΕ ΚΑΚΑΟ
Βάρος: 450g
12 τμχ / Κιβώτιο



ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟΣ ΧΑΛΒΑΣ ΒΕΡΟΙΑΣ
ΣΕ ΚΙΒΩΤΙΟ - MIX 1 & 2

MIX 1

ΜΕ ΓΕΥΣΕΙΣ:

- ΒΑΝΙΛΙΑ
 - ΑΜΥΓΔΑΛΟ
 - ΚΑΚΑΟ
- 4 τμχ / γεύση

ΚΙΒΩΤΙΟ 12 ΤΕΜΑΧΙΩΝ

MIX 2

ΜΕ ΓΕΥΣΕΙΣ:

- ΒΑΝΙΛΙΑ 2 τμχ στην συσκευασία
- ΑΜΥΓΔΑΛΟ 4 τμχ στην συσκευασία
- ΚΑΚΑΟ 2 τμχ στην συσκευασία
- ΣΟΚΟΛΑΤΑ 2 τμχ στην συσκευασία
- ΟΛΙΚΗΣ 2 τμχ στην συσκευασία

ΚΙΒΩΤΙΟ 12 ΤΕΜΑΧΙΩΝ

Κάθε κομμάτι...

Εμπιστ. Α. ΚΑΦΑΝΙΚΗΣ © 210.90.15.564



και για μοναδική αιδόλαση!



ΑΦΟΙ ΜΑΓΕΙΡΑ Α.Β.Ε.Ε.

ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ 57 • Τ.Κ. 136 75 ΑΧΑΡΝΑΙ • ΤΗΛ: 210 2442 227, 210 2461 963, 210 2400 662-3 • FAX: 210 2400661
e-mail: info@afoimageira.gr • www.afoimageira.gr