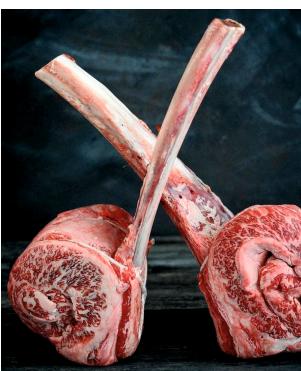




CANDIA VERDE
BOTANA & ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ
ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ
ΚΡΕΑΤΟΣ







Περιεχόμενα

Μπαχαρικά & Καρποί.....	5-8 σελ.
Μαρινάδες & Μαρινάτες.....	9-10 σελ.
Καρυκεύματα.....	11-13 σελ.
Πλήρη Μείγματα (Combi).....	14-15 σελ.
Λουκάνικο - Ζωικά Έντερα.....	16-17 σελ.
Παναρίσματα - Φρυγανιές.....	18-19 σελ.
Αποξηραμένα Λαχανικά - Εσπεριδοειδή - Γεμίσεις & Τηγανιές.....	20-21 σελ.
Βοηθητικές - Βελτιωτικές Άγλες.....	22-23 σελ.
Προϊόντα, Καρυκεύματα & Γεύσεις Αλλαντοποιίας.....	24-25 σελ.
Σταθεροποιητές - Αλάτι.....	26 σελ.



CANDIA VERDE
BOTANA & ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ



CANDIA VERDE

BOTANA & ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ

Λίγα λόγια για εμάς....

Η CANDIA VERDE ιδρύθηκε στο Ηράκλειο της Κρήτης και δραστηριοποιείται επαγγελματικά στην παραγωγή, εμπορία και τυποποίηση μιας μεγάλης γκάμας εξαιρετικής ποιότητας προϊόντων, όπως μπαχαρικά, μείγματα μπαχαρικών, μαρινάδες, πλήρη μείγματα για προϊόντα κιμά, παναρίσματα και πολλά άλλα.

Πρωταρχικός στόχος της εταιρείας μας είναι η παράγωγη και η παροχή εξειδικευμένων και εξελιγμένων ποιοτικών προϊόντων τα οποία καλύπτουν πλήρως τις ανάγκες ενός σύγχρονου επαγγελματία.

Η φιλοσοφία μας...

Βασικό εφόδιο για τη δημιουργία των προϊόντων μας αποτελεί η υψηλή τεχνογνωσία. Τεχνογνωσία η οποία μας δίνει σήμερα τη δυνατότητα να δημιουργούμε προϊόντα τα οποία προσαρμόζονται πλήρως στις σύγχρονες απαιτήσεις που υπάρχουν στη παραγωγή προϊόντων κρέατος και συμβάλουν έμπρακτα στη μέγιστη δυνατή ανάδειξη της πρώτης ύλης.

Ποιότητα προϊόντων...

Έχοντας λοιπόν το αναγκαίο αίσθημα ευθύνης απέναντι στους συνεργάτες μας, φροντίζουμε να επιλογή της πρώτης ύλης που θα χρησιμοποιήσουμε να γίνεται με βάση αυστηρά κριτήρια. Το κύριο και πιο σημαντικό κριτήριο επιλογής, είναι η ποιότητα της πρώτης ύλης που διαχειρίζομαστε, για αυτό στην εταιρεία μας αναζητήσαμε και βρήκαμε, πρώτες ύλες οι οποίες παράγονται κυρίως στην Ελλάδα, έχοντας με αυτόν τον τρόπο δυνατότητα άμεσης επαφής και παρακολούθησης της πρώτης ύλης, σε όλη τη διάρκεια του παραγωγικού κύκλου, εξασφαλίζοντας έτσι ένα άριτο αποτέλεσμα.

Διαχείριση προϊόντων και συσκευασίας...

Πληρούμε πρότυπα ασφάλειας κανόνων υγιεινής με πιστοποιητικά ISO 22000 και HACCP.

- ⌚ Τα υλικά συσκευασίας μας επιλέγονται με αυστηρά και οικολογικά κριτήρια.
- ⌚ Αποστειρώνουμε πλήρως και με απόλυτα φυσικό τρόπο όλα τα προϊόντα που προορίζονται για κατανάλωση καθώς και τα υλικά συσκευασίας πριν την οποιαδήποτε χρήση ή τοποθέτηση.





Μπαχαρικά & Καρποί

Το μπαχαρικό είναι το αφυδατωμένο τμήμα ενός φυτού που μας προσφέρει αρώματα, γεύσεις και ιδιότητες. Μπορεί να προέρχεται από τους σπόρους, τους βολβούς, τις ρίζες, τα φύλλα ή και τον φλοιό του εκάστοτε φυτού.

Εμείς διαθέτουμε και σας παρέχουμε μια πολύ μεγάλη ποικιλία, αρίστης ποιότητας αρωματικών και γευστικών μπαχαρικών από όλες τις γωνιές του κόσμου.

Η συλλογή μας εμπλουτίζεται συνεχώς με νέα και σπάνια μπαχαρικά, ακολουθώντας τις τάσεις τις σύγχρονης γαστρονομίας, καλύπτοντας έτσι απόλυτα τις όλο και αυξανόμενες ανάγκες του καταναλωτή για κάτι νέο, μοναδικά γευστικό, αρωματικό και ποιοτικό.



Μπαχαρικά & Καρποί



ΠΡΟΪΟΝ

ΠΡΟΪΟΝ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	ΔΟΣΟΛΟΓΙΑ	ΧΡΗΣΗ
ΒΑΣΙΛΙΚΟΣ ΤΡΙΜΜΕΝΟΣ	1Kg	Κατά προτύμηση	
ΓΑΡΥΦΑΛΛΟ ΣΠΥΡΙ	1Kg	Κατά προτύμηση	
ΓΑΡΥΦΑΛΛΟ ΑΛΕΣΜΕΝΟ	1Kg	Κατά προτύμηση	
ΓΛΥΚΑΝΙΣΟΣ ΑΣΤΕΡΟΕΙΔΗΣ	1Kg	Κατά προτύμηση	
ΓΛΥΚΑΝΙΣΟΣ ΑΛΕΣΜΕΝΟΣ	1Kg	Κατά προτύμηση	
ΓΛΥΚΟΡΙΖΑ STICKS & ΑΛΕΣΜΕΝΗ	1Kg	Κατά προτύμηση	
ΔΕΝΔΡΟΛΙΒΑΝΟ ΕΓΧΩΡΙΟ	1Kg	Κατά προτύμηση	
ΔΕΝΔΡΟΛΙΒΑΝΟ ΚΡΗΤΗΣ	1Kg	Κατά προτύμηση	
ΔΥΟΣΜΟΣ ΤΡΙΜΜΕΝΟΣ	1Kg	Κατά προτύμηση	
ΕΣΤΡΑΓΚΟΝ ΦΥΛΛΑ	1Kg	Κατά προτύμηση	
ΘΡΟΥΜΠΙ ΕΓΧΩΡΙΟ	1Kg	Κατά προτύμηση	
ΘΡΟΥΜΠΙ ΚΡΗΤΗΣ	1Kg	Κατά προτύμηση	
ΘΥΜΑΡΙ ΤΡΙΜΜΕΝΟ ΕΓΧΩΡΙΟ	1Kg	Κατά προτύμηση	
ΘΥΜΑΡΙ ΤΡΙΜΜΕΝΟ ΚΡΗΤΗΣ	1Kg	Κατά προτύμηση	
ΚΑΝΕΛΑ ΞΥΛΟ 8cm & ΑΛΕΣΜΕΝΗ (ΙΝΔΟΝΗΣΙΑΣ)	1Kg	Κατά προτύμηση	
ΚΑΝΕΛΑ ΞΥΛΟ & ΑΛΕΣΜΕΝΗ (ΚΕΥΛΑΝΗΣ)	1Kg	Κατά προτύμηση	
ΚΑΝΕΛΑ ΣΚΟΝΗ (ΒΙΕΤΝΑΜ)	1Kg	Κατά προτύμηση	
ΚΑΡΔΑΜΟ ΣΚΟΝΗ	1Kg	Κατά προτύμηση	
ΚΑΡΔΑΜΟ ΣΠΥΡΙ & ΑΛΕΣΜΕΝΟ	1Kg	Κατά προτύμηση	
KAPPY ΙΝΔΙΩΝ	1Kg	Κατά προτύμηση	
KAPPY ΚΟΚΚΙΝΟ	1Kg	Κατά προτύμηση	
ΚΙΟΥΜΕΛ (ΑΓΡΙΟΚΥΜΙΝΟ)	1Kg	Κατά προτύμηση	
ΚΙΤΡΙΝΟΡΙΖΑ ΟΛΟΚΛΗΡΗ & ΑΛΕΣΜΕΝΗ (ΚΟΥΡΚΟΥΜΑΣ)	1Kg	Κατά προτύμηση	
ΚΟΛΙΑΝΔΡΟΣ ΣΠΥΡΙ & ΑΛΕΣΜΕΝΟΣ	1Kg	Κατά προτύμηση	
ΚΥΜΙΝΟ ΜΑΥΡΟ ΣΠΥΡΙ	1Kg	Κατά προτύμηση	
ΚΥΜΙΝΟ ΣΠΥΡΙ & ΑΛΕΣΜΕΝΟ	1Kg	Κατά προτύμηση	
ΦΥΛΛΑ ΔΑΦΝΗΣ	1Kg	Κατά προτύμηση	

Μπαχαρικά & Καρποί



ΠΡΟΪΟΝ

ΠΡΟΪΟΝ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	ΔΟΣΟΛΟΓΙΑ	ΧΡΗΣΗ
ΛΕΜΟΝΟΘΥΜΑΡΟ	1Kg	Κατά προτύμοση	
ΛΕΜΟΝΟΠΙΠΕΡΟ ΣΠΥΡΙ & ΑΛΕΣΜΕΝΟ	1Kg	Κατά προτύμοση	
ΛΕΜΟΝΟΧΟΡΤΟ (LEMONGRASS)	1Kg	Κατά προτύμοση	
ΜΑΣΤΙΧΑ ΧΙΟΥ	1Kg	Κατά προτύμοση	
ΜΑΧΛΕΠΙ ΣΠΥΡΙ & ΑΛΕΣΜΕΝΟ	1Kg	Κατά προτύμοση	
ΜΙΞ 4 ΠΙΠΕΡΙΑ ΟΛΟΚΛΗΡΟ (ΑΣΠΡΟ, ΡΟΖ, ΜΑΥΡΟ, ΠΡΑΣΙΝΟ)	1Kg	Κατά προτύμοση	
ΜΟΣΧΟΚΑΡΥΔΟ ΣΠΥΡΙ & ΑΛΕΣΜΕΝΟ	1Kg	Κατά προτύμοση	
ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ ΣΚΟΝΗ (Ε.Ε.)	1Kg	Κατά προτύμοση	
ΜΠΑΧΑΡΙ ΟΛΟΚΛΗΡΟ & ΑΛΕΣΜΕΝΟ	1Kg	Κατά προτύμοση	
ΜΠΟΥΚΟΒΟ ΓΛΥΚΟ	1Kg	Κατά προτύμοση	
ΜΠΟΥΚΟΒΟ ΓΛΥΚΟ ΚΑΠΝΙΣΤΟ	1Kg	Κατά προτύμοση	
ΜΠΟΥΚΟΒΟ KAYTERO	1Kg	Κατά προτύμοση	
ΜΠΟΥΚΟΒΟ KAYTERO ΚΑΠΝΙΣΤΟ	1Kg	Κατά προτύμοση	
ΠΑΠΡΙΚΑ ΚΑΠΝΙΣΤΗ (ΙΣΠΑΝΙΑΣ)	1Kg	Κατά προτύμοση	
ΠΑΠΡΙΚΑ ΚΑΠΝΙΣΤΗ (ΑΡΙΔΑΙΑΣ)	1Kg	Κατά προτύμοση	
ΠΙΠΕΡΙ BOURBON ΜΑΔΑΓΑΣΚΑΡΗΣ	1Kg	Κατά προτύμοση	
ΠΙΠΕΡΙ CHOCOLATE	1Kg	Κατά προτύμοση	
ΠΙΠΕΡΙ ESPELETTE	1Kg	Κατά προτύμοση	
ΠΙΠΕΡΙ MANDARIN	1Kg	Κατά προτύμοση	
ΠΙΠΕΡΙ WHISKY	1Kg	Κατά προτύμοση	
ΠΙΠΕΡΙ ΓΛΥΚΟ "ΠΑΠΡΙΚΑ" 80+120' ΑΣΤΑ	1Kg	Κατά προτύμοση	
ΠΙΠΕΡΙ ΓΟΥΙΝΕΑΣ	1Kg	Κατά προτύμοση	
ΠΙΠΕΡΙ KOKKINO KAYTERO ΚΑΓΙΕΝ 80+120' ΑΣΤΑ	1Kg	Κατά προτύμοση	
ΠΙΠΕΡΙ KOKKINO KAYTERO ΤΣΙΛΙ	1Kg	Κατά προτύμοση	
ΠΙΠΕΡΙ KOΥΜΠΕΜΠΑ	1Kg	Κατά προτύμοση	
ΠΙΠΕΡΙ ΛΕΥΚΟ ΣΠΥΡΙ & ΑΛΕΣΜΕΝΟ	1Kg	Κατά προτύμοση	
ΠΙΠΕΡΙ ΜΑΥΡΟ ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΣΠΥΡΙ	1Kg	Κατά προτύμοση	

Μπαχαρικά & Καρποί



ΠΡΟΪΟΝ

ΠΡΟΪΟΝ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	ΔΟΣΟΛΟΓΙΑ	ΧΡΗΣΗ
ΠΙΠΕΡΙ ΜΑΥΡΟ ΣΠΥΡΙ	1Kg	Κατά προτύμουση	
ΠΙΠΕΡΙ ΜΑΥΡΟ ΑΛΕΣΜΕΝΟ & ΧΟΝΤΡΟΚΟΜΜΕΝΟ	1Kg	Κατά προτύμουση	
ΠΙΠΕΡΙ ΠΡΑΣΙΝΟ ΣΠΥΡΙ	1Kg	Κατά προτύμουση	
ΠΙΠΕΡΙ ΡΟΖ ΣΠΥΡΙ	1Kg	Κατά προτύμουση	
ΠΙΠΕΡΙ ΣΕΤΣΟΥΑΝ	1Kg	Κατά προτύμουση	
ΠΙΠΕΡΙ ΜΑΚΡΥΚΟΚΚΟ	1Kg	Κατά προτύμουση	
ΠΙΠΕΡΟΡΙΖΑ (TZINTZEP) ΡΙΖΑ & ΑΛΕΣΜΕΝΟ	1Kg	Κατά προτύμουση	
ΠΟΥΛΑ ΠΙΜΠΕΡ	1Kg	Κατά προτύμουση	
ΡΙΓΑΝΗ ΤΡΙΜΜΕΝΗ ΕΓΧΩΡΙΑ	1Kg	Κατά προτύμουση	
ΡΙΓΑΝΗ ΤΡΙΜΜΕΝΗ ΚΡΗΤΗΣ	1Kg	Κατά προτύμουση	
ΣΑΦΡΑΝ ΝΙΜΑΤΙΔΙΟ	1Kg	Κατά προτύμουση	
ΣΙΝΑΠΙ ΣΠΥΡΙ	1Kg	Κατά προτύμουση	
ΣΟΥΜΑΚ	1Kg	Κατά προτύμουση	
ΤΣΙΣΜΕΝΙ	1Kg	Κατά προτύμουση	





Μαρινάδες & Μαρινάτες

Οι μαρινάδα είναι ένα από τα βασικότερα κεφάλαια της μαγειρικής. Εμείς δημιουργήσαμε μια γκάμα από διακεκριμένες συνταγές αλλά με το δικό μας χαρακτήρα.

Αντικαταστήσαμε τις βοηθητικές ύλες που χρησιμοποιούταν μέχρι τώρα για να βελτιώσουν τη σύσταση, την αντοχή και τη γεύση, με εντελώς φυσικά προϊόντα και πρώτες ύλες, τα οποία καλύπτουν πλήρως τις ανάγκες που απαιτεί μια σύγχρονη συνταγή.

Όμορφο χρώμα, πλούσια αρώματα, αντοχή και ιδανική ένταση στη γεύση, προερχόμενα από αγνές πρώτες ύλες.



Μαρινάδες & Μαρινάτες



ΠΡΟΪΟΝ

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

ΔΟΣΟΛΟΓΙΑ

ΧΡΗΣΗ

ΜΑΡΙΝΑΔΕΣ ΞΗΡΕΣ

ΜΑΡΙΝΑΔΑ HERBS DIJON (ΜΟΥΣΤΑΡΔΑΣ)	1Kg	30g/40ml νερό/ 40ml λάδι/Kg Κρέας	
ΜΑΡΙΝΑΔΑ LEMON MEAT (ΛΕΜΟΝΙΟΥ)	1Kg	30g/40ml νερό/ 40ml λάδι/Kg Κρέας	
ΜΑΡΙΝΑΔΑ WOK (ΓΛΥΚΟΞΙΝΗ)	1Kg	30g/40ml νερό/ 40ml λάδι/Kg Κρέας	
ΜΑΡΙΝΑΔΑ SPICY (ΠΙΚΑΝΤΙΚΗ)	1Kg	25g/40ml νερό/ 40ml λάδι/Kg Κρέας	
ΜΑΡΙΝΑΔΑ GRILL (ΣΧΑΡΑΣ)	1Kg	25g/40ml νερό/ 40ml λάδι/Kg Κρέας	

ΜΑΡΙΝΑΤΕΣ ΛΑΔΙΟΥ

ΜΑΡΙΝΑΔΑ ΜΠΥΡΑΣ	1Kg	80gr. Σύνολο (προαιρετική αραίωση 20ml λάδι)	
ΜΑΡΙΝΑΔΑ LEMON MEAT (ΛΕΜΟΝΙΟΥ)	1Kg	80gr. Σύνολο (προαιρετική αραίωση 20ml λάδι)	
ΜΑΡΙΝΑΔΑ ΓΛΥΚΟΞΙΝΗ	1Kg	80gr. Σύνολο (προαιρετική αραίωση 20ml λάδι)	
ΜΑΡΙΝΑΔΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ	1Kg	80gr. Σύνολο (προαιρετική αραίωση 20ml λάδι)	
ΜΑΡΙΝΑΔΑ PESTO	1Kg	80gr. Σύνολο (προαιρετική αραίωση 20ml λάδι)	
ΜΑΡΙΝΑΔΑ ΒΟΥΤΥΡΟΥ	1Kg	80gr. Σύνολο (προαιρετική αραίωση 20ml λάδι)	
ΜΑΡΙΝΑΔΑ ΜΠΑΡΜΠΕΚΙΟΥ (B.B.Q.)	1Kg	80gr. Σύνολο (προαιρετική αραίωση 20ml λάδι)	
ΜΑΡΙΝΑΔΑ ΓΙΑ ΣΧΑΡΑ (GRILL)	1Kg	80gr. Σύνολο (προαιρετική αραίωση 20ml λάδι)	
ΜΑΡΙΝΑΔΑ ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗ	1Kg	80gr. Σύνολο (προαιρετική αραίωση 20ml λάδι)	
ΜΑΡΙΝΑΔΑ CHICKEN GOLD	1Kg	80gr. Σύνολο (προαιρετική αραίωση 20ml λάδι)	
ΜΑΡΙΝΑΔΑ ΜΕΛΙ-ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ	1Kg	80gr. Σύνολο (προαιρετική αραίωση 20ml λάδι)	

Διαδικασία παραγωγής

Για τις ξηρές μαρινάδες...

Προσθέτουμε σε ένα σκεύος την ανάλογη ποσότητα υγρασίας (ηλιέλαιο, νερό), την ανάλογη ποσότητα από το μείγμα μας και ανακατεύουμε μέχρι να ομογενοποιηθεί και να δέσει.

Για τις μαρινάτες...

Συγίζουμε σε ένα σκεύος την ανάλογη ποσότητα μαρινάτας που θα χρησιμοποιήσουμε (αν επιθυμούμε περισσότερη γυαλάδα ή υγρασία στο κρέας μας αραίωνουμε ελάχιστα με λίγο ηλιέλαιο, 1/4 επί της συνιστώμενης ποσότητας της μαρινάτας ανά κιλό κρέατος).

Προσθέτουμε σχολαστικά την ανάλογη ποσότητα μαρινάδας πάνω στο κρέας μας και κάνουμε ένα απαλό μασάζ με τα δάχτυλά μας. Με αυτόν τον τρόπο βοηθάμε να πάει η μαρινάδα μας παντού και ταυτόχρονα προσφέρουμε μια επιπλέον βοήθεια ώστε να μαλακώσει το κρέας μας.

Για καλύτερο και πιο σίγουρο αποτέλεσμα, το κρέας μας πρέπει να μείνει στη μαρινάδα του για τουλάχιστον 6-8 ώρες πριν ψυθεί.



Καρυκεύματα

Εξειδικευμένα μείγματα για εξειδικευμένη χρήση!

Ακολουθώντας τις συμβουλές διακεκριμένων σεφ και τεχνολόγων τροφίμων, δημιουργήσαμε εξειδικευμένα μείγματα καρυκευμάτων με υψηλής ποιότητας, αγνά και φυσικά υλικά.

Μείγματα, τα οποία θα απογειώσουν την όποια συνταγή στην οποία θα τα συμπεριλάβετε.

Τα μείγματα αυτά, εκτός από την υπέροχη φυσική τους μυρωδιά, διακρίνονται και για την στοχοποιημένη αναλογία των συστατικών που περιέχουν, ανάλογα με την κατηγορία των τροφίμων στην οποία απευθύνονται.



Καρυκεύματα



ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

ΔΟΣΟΛΟΓΙΑ

ΧΡΗΣΗ

ΠΡΟΪΟΝ

ΠΛΗΡΗ ΜΕΙΓΜΑΤΑ ΚΑΡΥΚΕΥΜΑΤΩΝ

KAPYKEYMA B.B.Q (ΜΠΑΡΜΠΕΚΙΟΥ)	1Kg	25g /Kg Κρέας	
KAPYKEYMA CHICKEN GOLD	1Kg	25g /Kg Κρέας	
KAPYKEYMA COUNTRY	1Kg	25g /Kg Κρέας	
KAPYKEYMA FLAKES	1Kg	25g /Kg Κρέας	
KAPYKEYMA MOLTO BENE	1Kg	22g /Kg Κρέας	
KAPYKEYMA ORANGE CURRY	1Kg	25g /Kg Κρέας	
KAPYKEYMA RED TREASURE	1Kg	20g /Kg Κρέας	
KAPYKEYMA SIMPLE	1Kg	22gr./Kg Κρέας	
KAPYKEYMA STEAK SEASONING	1Kg	15-20g Κατά προτίμηση	
KAPYKEYMA SWEET PEPPER	1Kg	25g /Kg Κρέας	
KAPYKEYMA CHICKEN SMOKE	1Kg	25g /Kg Κρέας	
KAPYKEYMA ΓΙΑ ΓΥΡΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ	1Kg	25g /Kg Κρέας	
KAPYKEYMA ΓΙΑ ΓΥΡΟ ΧΟΙΡΙΝΟ	1Kg	22g /Kg Κρέας	
KAPYKEYMA ΓΙΑ ΜΠΙΦΤΕΚΙ	1Kg	17g /Kg Κρέας	
KAPYKEYMA ΓΙΑ ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ	1Kg	25g /Kg Κρέας	
KAPYKEYMA ΓΙΑ ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΧΟΙΡΙΝΟ	1Kg	22g /Kg Κρέας	
KAPYKEYMA MEDITERRANEO	1Kg	25g /Kg Κρέας	
KAPYKEYMA ΜΥΡΩΔΙΚΩΝ (MOUNTAIN)	1Kg	15g /Kg Κρέας	
KAPYKEYMA ΣΧΑΡΑΣ	1Kg	22g /Kg Κρέας	
KAPYKEYMA ΧΟΙΡΙΝΟ ΚΟΝΤΟΣΟΥΒΛΙ	1Kg	22g /Kg Κρέας	

Διαδικασία παραγωγής

Επιλεγούμε το είδος και την ποσότητα του κρέατος που επιθυμούμε να καρυκεύσουμε.

Προσθέτουμε σχολαστικά την ανάλογη ποσότητα καρυκεύματος και υγρασίας (προαιρετικά) πάνω στο κρέας μας, και κάνουμε ένα απαλό μασάζ με τα δάχτυλά μας.

Με αυτόν τον τρόπο βοηθάμε το καρύκευμά μας να πάει παντού και ταυτόχρονα προσφέρουμε μια επιπλέον βοήθεια ώστε να μαλακώσει το κρέας μας.

Καρυκεύματα



ΠΡΟΪΟΝ

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

ΔΟΣΟΛΟΓΙΑ

ΧΡΗΣΗ

ΜΕΙΓΜΑΤΑ ΚΑΡΥΚΕΥΜΑΤΩΝ ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

KAPYKEYMA DELICIOUS	1Kg	20-25g Κατά προτίμουση	
KAPYKEYMA BAHARAT	1Kg	15-20g Κατά προτίμουση	
KAPYKEYMA CURRY ΚΑΠΝΙΣΤΟ	1Kg	10-15g Κατά προτίμουση	
KAPYKEYMA CURRY KOKKINO	1Kg	10-15g Κατά προτίμουση	
KAPYKEYMA LEMON PEPPER	1Kg	10-15g Κατά προτίμουση	
KAPYKEYMA ORANGE PEPPER	1Kg	6-12g Κατά προτίμουση	
KAPYKEYMA CHIMICHURI	1Kg	6-12g Κατά προτίμουση	
KAPYKEYMA 5 SPICES	1Kg	15-20g Κατά προτίμουση	
KAPYKEYMA 7 SPICES	1Kg	20-25g Κατά προτίμουση	
KAPYKEYMA PEPPER STEAK	1Kg	8-10g Κατά προτίμουση	
KAPYKEYMA TEX-MEX	1Kg	6-8g Κατά προτίμουση	
KAPYKEYMA MEDITERRANEO	1Kg	20-25g Κατά προτίμουση	
KAPYKEYMA TANDOORI	1Kg	15-20g Κατά προτίμουση	
KAPYKEYMA GARAM MASALA	1Kg	20-25g Κατά προτίμουση	
KAPYKEYMA HARISSA	1Kg	15-20g Κατά προτίμουση	

ΜΕΙΓΜΑΤΑ ΚΑΡΥΚΕΥΜΑΤΩΝ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

KAPYKEYMA ΓΙΑ ΨΗΤΑ ΦΟΥΡΝΟΥ	1Kg	15-20g Κατά προτίμουση/ Ανά Kg Κιμά	
KAPYKEYMA ΓΙΑ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΜΠΙΦΤΕΚΙ	1Kg	15-20g Κατά προτίμουση/ Ανά Kg Κιμά	
KAPYKEYMA ΓΙΑ ΚΕΦΤΕΔΑΚΙ	1Kg	15-20g Κατά προτίμουση/ Ανά Kg Κιμά	
KAPYKEYMA ΓΙΑ ΣΟΥΤΖΟΥΚΑΚΙ	1Kg	15-20g Κατά προτίμουση/ Ανά Kg Κιμά	
KAPYKEYMA ΓΙΑ ΠΑΤΑΤΕΣ	1Kg	10-15g Κατά προτίμουση/ Ανά Kg Πατάτας	
KAPYKEYMA ΠΟΛΙΤΙΚΟ	1Kg	15-20g Κατά προτίμουση/ Ανά Kg Κρέας	
KAPYKEYMA ΓΙΑ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ	1Kg	15-20g Κατά προτίμουση/ Ανά Kg Κρέας	
KAPYKEYMA ΓΙΑ ΡΙΖΟΤΟ	1Kg	10-15g Κατά προτίμουση/ Ανά 4 Μερίδες	
KAPYKEYMA ΓΙΑ ΑΡΝΑΚΙ	1Kg	15-20g Κατά προτίμουση/ Ανά Kg Κρέας	
KAPYKEYMA ΓΙΑ ΨΑΡΙ	1Kg	15-20g Κατά προτίμουση/ Ανά Kg	
KAPYKEYMA ΓΙΑ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ	1Kg	15-20g Κατά προτίμουση/ Ανά Kg	



Πλήρη Μείγματα (Combi)

Πρόκειται για πλήρη μείγματα που εφαρμόζονται σε προϊόντα κιμά, τα οποία περιέχουν όλα τα απαραίτητα συστατικά που χρειάζεται για να δημιουργηθεί το μπιφτέκι, με έναν αρκετά εύκολο και γρήγορο τρόπο παράγωγης.

Εμείς κρατήσαμε τη διαδικασία και τον εύκολο τρόπο παρασκευής, αλλάξαμε όμως τα δεδομένα στις πρώτες ύλες και κατά συνέπεια στη γεύση.

Αξιοποιήσαμε κατάλληλα την εμπειρία μας έτσι ώστε να μπορέσουμε να δημιουργήσουμε προϊόντα υψηλής ποιότητας με αγνά υλικά και φυσικές πρώτες ύλες, που ανταποκρίνονται πλήρως στις απαιτήσεις και τις ανάγκες σας.

Άρωμα, γεύση και ταυτόχρονα ιδιαίτερα ζουμερό κρέας, είναι το τρίπτυχο που αποτελεί το βασικό μας μέλημα σε κάθε συνταγή.



Πλήρη Μείγματα (Combi)



ΠΡΟΪΟΝ

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

ΔΟΣΟΛΟΓΙΑ

ΧΡΗΣΗ

ΜΕΙΓΜΑ ΓΙΑ ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΜΟΣΧΑΡΙ	1Kg	70g Μείγμα/140ml Νερό/Kg Κρέας	
ΜΕΙΓΜΑ ΓΙΑ ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ	1Kg	75g Μείγμα/150ml Νερό/Kg Κρέας	
ΜΕΙΓΜΑ ΓΙΑ ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΧΟΙΡΙΝΟ	1Kg	75g Μείγμα/150ml Νερό/Kg Κρέας	
ΜΕΙΓΜΑ ΓΙΑ ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΑΝΑΜΕΙΚΤΟ (ΜΟΣΧΑΡΙ-ΧΟΙΡΙΝΟ)	1Kg	65g Μείγμα/140ml Νερό/Kg Κρέας	
ΜΕΙΓΜΑ ΓΙΑ ΚΕΦΤΕΔΑΚΙ	1Kg	70g Μείγμα/140ml Νερό/Kg Κρέας	
ΜΕΙΓΜΑ ΓΙΑ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΜΠΙΦΤΕΚΙ	1Kg	80g Μείγμα/180ml Νερό/Kg Κρέας	
ΜΕΙΓΜΑ ΓΙΑ BURGER (ΠΛΗΡΕΣ)	1Kg	65g Μείγμα/140ml Νερό/Kg Κρέας	
ΜΕΙΓΜΑ ΓΙΑ BURGER (ΧΩΡΙΣ ΦΡΥΓΑΝΙΑ)	1Kg	25g Μείγμα/65ml Νερό/Kg Κρέας	
ΜΕΙΓΜΑ ΓΙΑ ΚΕΜΠΑΠ ΠΟΛΙΤΙΚΟ	1Kg	70g Μείγμα/160ml Νερό/Kg Κρέας	
ΜΕΙΓΜΑ ΓΙΑ ΚΕΜΠΑΠ ΕΛΛΗΝΙΚΟ	1Kg	80g Μείγμα/180ml Νερό/Kg Κρέας	
ΜΕΙΓΜΑ ΓΙΑ ΣΟΥΤΖΟΥΚΑΚΙ	1Kg	75g Μείγμα/150ml Νερό/Kg Κρέας	
ΜΕΙΓΜΑ ΓΙΑ ΣΕΦΤΑΛΙΑ	1Kg	70g Μείγμα/150ml Νερό/Kg Κρέας	
ΜΕΙΓΜΑ ΓΙΑ FALAFEL	1Kg	1Kg Μείγμα/2.2Lt Νερό	
ΜΕΙΓΜΑ ΓΙΑ ΜΠΙΦΤΕΚΙ FITNESS	1Kg	80g Μείγμα /160ml Νερό/Kg Κρέας	
ΜΕΙΓΜΑ ΓΙΑ ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ	1Kg	1Kg Μείγμα/2.2Lt Νερό	
ΒΑΣΗ ΓΙΑ ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΚΡΕΑΤΟΣ	1Kg	65g Μείγμα /150ml Νερό/Kg Κρέας	
ΒΑΣΗ ΓΙΑ ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ (KROKETA)	1Kg	250g Μείγμα/250ml Νερό /500g Μίξ λαχανικών	

Διαδικασία παραγωγής

Αλέθουμε την ποσότητα του κιμά της αρέσκειας μας 2 φόρες. Τοποθετούμε σε ένα ανάβαθμο σκεύος την αναλόγια του μείγματος και του νερού (εμφιαλωμένο) συμφώνα με τις συνιστώμενες ποσότητες που αναγράφεται στην ετικέτα του προϊόντος, έπειτα ανακατεύουμε ελάχιστα για να ενυδατωθεί όλο μας το μείγμα.

Προσθέτουμε τον κιμά μέσα στο σκεύος με το μείγμα και ζυμώνουμε για περίπου 5 λεπτά. Πλάθουμε στο μέγεθος που επιθυμούμε και τα μπιφτέκια μας είναι έτοιμα.



Λουκάνικο – Ζωικά Έντερα

Το λουκάνικο αποτελεί έναν από τους βασικότερους κωδικούς εδώ και πολλά χρόνια για τον επαγγελματία στο χώρο του κρέατος.

Γι αυτό και εμείς σχεδιάσαμε συνταγές οι οποίες καλύπτουν πλήρως τις απαιτήσεις και τις ανάγκες που έχει ένας σύγχρονος επαγγελματίας.

Οι ισορροπίες στα αρώματα και τις γεύσεις είναι αυτό που κάνει τις συνταγές μας να ξεχωρίζουν, κάνοντάς τες απαραίτητο βιόθημα στην παράγωγη εύγεστων και μυρωδάτων λουκάνικων.



Λουκάνικο – Ζωλκά Έντερα



ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

ΔΟΣΟΛΟΓΙΑ

ΧΡΗΣΗ

ΠΡΟΪΟΝ

ΜΕΙΓΜΑΤΑ ΓΙΑ ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ

ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ ΞΥΔΑΤΟ (ΚΡΗΤΗΣ)	1Kg	22g Μείγμα/Kg Κρέας	
ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ	1Kg	30g Μείγμα/60ml Νερό /Kg Κρέας	
ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ ΡΙΓΑΝΑΤΟ	1Kg	35g Μείγμα/60ml Νερό /Kg Κρέας	
ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ ΚΑΠΝΙΣΤΟ	1Kg	25g Μείγμα/60ml Νερό /Kg Κρέας	
ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ ΤΟΥ ΚΡΕΟΠΩΛΗ	1Kg	33g Μείγμα/60ml Νερό /Kg Κρέας	
ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ ΜΥΡΩΔΙΚΩΝ	1Kg	30g Μείγμα/60ml Νερό /Kg Κρέας	
ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ ΠΟΛΙΤΙΚΟ	1Kg	33g Μείγμα/60ml Νερό /Kg Κρέας	
ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ ΚΑΡΑΜΑΝΛΙΔΙΚΟ	1Kg	33g Μείγμα/60ml Νερό /Kg Κρέας	
ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ ΠΡΟΒΑΤΙΝΑΣ	1Kg	30g Μείγμα/60ml Νερό /Kg Κρέας	
ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ ΜΟΣΧΑΡΙ	1Kg	30g Μείγμα/60ml Νερό /Kg Κρέας	
ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ ΣΠΑΤΩΝ	1Kg	30g Μείγμα/60ml Νερό /Kg Κρέας	
ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ	1Kg	30g Μείγμα/60ml Νερό /Kg Κρέας	
ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ ΜΕ ΠΡΑΣΣΟ	1Kg	30g Μείγμα/60ml Νερό /Kg Κρέας	

ΖΩΙΚΑ ΕΝΤΕΡΑ

ΧΟΙΡΙΝΟ ΕΝΤΕΡΟ 30-32 90μ.	3τμχ.	35-40Kg. ΤΕΛΙΚΟ ΠΡΟΪΟΝ ΑΝΑ ΤΜΧ
ΧΟΙΡΙΝΟ ΕΝΤΕΡΟ 32-34 90μ.	3τμχ.	40-45Kg. ΤΕΛΙΚΟ ΠΡΟΪΟΝ ΑΝΑ ΤΜΧ
ΧΟΙΡΙΝΟ ΕΝΤΕΡΟ 28-30 90μ.	3τμχ.	40-45Kg. ΤΕΛΙΚΟ ΠΡΟΪΟΝ ΑΝΑ ΤΜΧ
ΠΡΟΒΕΙΟ ΕΝΤΕΡΟ 20-22 90μ.	3τμχ.	40-45Kg. ΤΕΛΙΚΟ ΠΡΟΪΟΝ ΑΝΑ ΤΜΧ
ΠΡΟΒΕΙΟ ΕΝΤΕΡΟ 22-24 90μ.	3τμχ.	35-40Kg. ΤΕΛΙΚΟ ΠΡΟΪΟΝ ΑΝΑ ΤΜΧ

Διαδικασία παραγωγής

Αλέθουμε την ποσότητα του κιμά της αρέσκειας μας 1 φορά σε σίτα 6-8mm. Τοποθετούμε σε ένα ανάβαθμο σκεύος την αναλογία του μείγματος και του νερού (εμφιαλωμένο) συμφώνα με τις συνιστώμενες ποσότητες που αναγράφονται στην ετικέτα του προϊόντος, έπειτα ανακατεύουμε ελάχιστα για να ενυδατωθεί όλο το μείγμα μας. Προσθέτουμε τον κιμά μέσα στο σκεύος με το μείγμα και ζυμώνουμε για περίπου 5-7'.

Αφήνουμε το μείγμα μας για τουλάχιστον 3-4 ώρες στο ψυγείο να ξεκουραστεί, να δέσει και να βγάλει τα αρώματα του. Έπειτα περνάμε τα λουκάνικα μας μέσα από την ανάλογη μποχανή και ταυτόχρονα τα κάνουμε "πλεξούδα". Κρεμάμε τα λουκάνικα μας για τουλάχιστον 5-6 ώρες εκτός ψυγείου για να συρόσουν και να βγάλουν τα περιπτά υγρά. Τέλος αφήνουμε τα λουκάνικα στο ψυγείο για 5-6 ώρες μέχρι να σφίξουν.



Παναρίσματα – Φρυγανιές

Κόκκοι φρυγανιάς πανέ, φτιαγμένοι από 100% αγνά υλικά.

Επειδή απαιτούμε ο κάθε κόκκος φρυγανιάς που φτάνει στον πελάτη μας να είναι αρίστης ποιότητας, επιλέγουμε με μεγάλη προσοχή και αυστηρότητα τις πρώτες ύλες που χρησιμοποιούμε, επιτυγχάνοντας έτσι παναρίσματα που χρωματίζονται με εντελώς φυσικό τρόπο, διατηρώντας τη φυσική τους ποιότητα, τη γεύση και την άψογη εμφάνισή τους.



Παναρίσματα - Φρυγανιές



ΠΡΟΪΟΝ

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

ΔΟΣΟΛΟΓΙΑ

ΧΡΗΣΗ

ΓΑΛΕΤΑ ΤΡΙΜΜΕΝΗ	5Kg	ΚΑΤΑ ΠΡΟΤΙΜΗΣΗ	
ΦΡΥΓΑΝΙΑ ΠΑΝΕ ΛΕΥΚΗ	5Kg	ΚΑΤΑ ΠΡΟΤΙΜΗΣΗ	
ΦΡΥΓΑΝΙΑ ΠΑΝΕ ΧΡΥΣΗ	5Kg	ΚΑΤΑ ΠΡΟΤΙΜΗΣΗ	
ΦΡΥΓΑΝΙΑ ΠΑΝΕ ΚΟΚΚΙΝΗ	5Kg	ΚΑΤΑ ΠΡΟΤΙΜΗΣΗ	
ΦΡΥΓΑΝΙΑ ΠΑΝΕ ΚΙΤΡΙΝΗ	5Kg	ΚΑΤΑ ΠΡΟΤΙΜΗΣΗ	
ΦΡΥΓΑΝΙΑ ΠΑΝΕ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ	5Kg	ΚΑΤΑ ΠΡΟΤΙΜΗΣΗ	
ΦΡΥΓΑΝΙΑ PANKO	2Kg	ΚΑΤΑ ΠΡΟΤΙΜΗΣΗ	
ΦΡΥΓΑΝΙΑ ΤΡΙΧΡΩΜΗ (ΚΟΚΚΙΝΗ, ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ, ΚΙΤΡΙΝΗ)	5Kg	ΚΑΤΑ ΠΡΟΤΙΜΗΣΗ	
ΠΑΝΕ ΜΕ ΟΛΟΚΛΗΡΑ ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ	5Kg	ΚΑΤΑ ΠΡΟΤΙΜΗΣΗ	
ΦΡΥΓΑΝΙΑ ΠΑΝΕ ΚΙΤΡΙΝΗ ΜΕ ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ	5Kg	ΚΑΤΑ ΠΡΟΤΙΜΗΣΗ	
ΦΡΥΓΑΝΙΑ ΠΑΝΕ ΚΙΤΡΙΝΗ ΠΙΚΑΝΤΙΚΗ	5Kg	ΚΑΤΑ ΠΡΟΤΙΜΗΣΗ	
ΦΡΥΓΑΝΙΑ ΠΑΝΕ ΚΙΤΡΙΝΗ ΜΕ ΣΟΥΣΑΜΙ-ΠΑΠΑΡΟΥΝΟΣΠΟΡΟ	5Kg	ΚΑΤΑ ΠΡΟΤΙΜΗΣΗ	
ΦΡΥΓΑΝΙΑ ΠΑΝΕ ΧΡΥΣΗ ΜΕ ΚΑΡΥΚΕΥΜΑ	5Kg	ΚΑΤΑ ΠΡΟΤΙΜΗΣΗ	
ΦΡΥΓΑΝΙΑ ΠΑΝΕ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ	3Kg	ΚΑΤΑ ΠΡΟΤΙΜΗΣΗ	
ΦΡΥΓΑΝΙΑ ΠΑΝΕ ΚΙΤΡΙΝΗ ΜΕ SUPER FOODS	5Kg	ΚΑΤΑ ΠΡΟΤΙΜΗΣΗ	
ΦΡΥΓΑΝΙΑ ΠΑΝΕ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ ΜΕ ΤΥΡΙ	3Kg	ΚΑΤΑ ΠΡΟΤΙΜΗΣΗ	
ΦΡΥΓΑΝΙΑ ΠΑΝΕ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ ΜΕ ΒΟΤΑΝΑ ΚΡΗΤΗΣ	5Kg	ΚΑΤΑ ΠΡΟΤΙΜΗΣΗ	
ΦΡΥΓΑΝΙΑ ΠΑΝΕ ΜΕ MIX ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΩΝ	3Kg	ΚΑΤΑ ΠΡΟΤΙΜΗΣΗ	
ΦΡΥΓΑΝΙΑ ΠΑΝΕ ΜΠΑΡΜΠΕΚΙΟΥ	3Kg	ΚΑΤΑ ΠΡΟΤΙΜΗΣΗ	
ΦΡΥΓΑΝΙΑ ΠΑΝΕ ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ	3Kg	ΚΑΤΑ ΠΡΟΤΙΜΗΣΗ	
ΚΟΥΡΚΟΥΤΙ ΓΙΑ ΠΑΝΑΡΙΣΜΑ	5Kg	1Kg Κουρκούτι / 2 Lt Νερό	

Διαδικασία παραγωγής

Φιλετάρουμε προσεκτικά το κρέας μας σε όσο το δυνατόν πιο ομοιόμορφα κομμάτια μπορούμε (δίνουμε έμφαση στο πάχος, το οποίο και θέλουμε λεπτό).

Στη συνέχεια χτυπάμε ή περνάμε τα φιλέτα μας από τη μυχανή (κατά προτίμηση 2 φόρες σταυρωτά).

Ετοιμάζουμε το κουρκούτι μας με τις σωστές αναλογίες και αναλόγως με τη γεύση που θέλουμε να δώσουμε στο σνίτσελ μας, μπορούμε να προσθέσουμε είτε ξηρό καρύκευμα είτε μια υγρή μαρινάτα.

Η ποσότητα από το προϊόν που θα χρησιμοποιήσουμε για να δώσουμε γεύση καθορίζεται από την ποσότητα του κρέατος και τις συνιστώμενες αναλογίες που έχει το καρύκευμα-μαρινάδα μας.

Βουτάμε τα φιλέτα μας μέσα στο κουρκούτι και έπειτα τα ανασκόπουμε για να σουρώσουν ελαφρώς πριν τα βάλουμε στη φρυγανιά μας. Στη συνέχεια καλύπτουμε πλήρως με φρυγανιά τα φιλέτα και από τις δύο πλευρές.

Το σνίτσελ μας είναι έτοιμο!



Αποξηραμένα Λαχανικά Εσπεριδοειδή Γεμίσεις & Τηγανιές

Ο σύγχρονος τρόπος διατροφής έκανε επιτακτική την ανάγκη για κατανάλωση τροφών που προέρχονται από φυσικές πρώτες ύλες.

Τροφές που έχουν σαν κύριο συστατικό τους σιτηρά, καρπούς ή και ρίζες διαφόρων φυτών και δέντρων.

Δεν είναι θέμα χρόνου ή ευκολίας, είναι ζήτημα σταθερής ποιοτικής απόδοσης!

Τα αποξηραμένα λαχανικά, αποτελούν μιαν άριστης ποιότητας επιλογή για τους επαγγελματίες του χώρου οι οποίοι επιθυμούν κορυφαία αλλά και σταθερή ποιότητα στην κουζίνα τους.



Αποξηραμένα Λαχανικά - Εσπεριδοειδή Γεμίσεις & Τηγανιές



ΠΡΟΪΟΝ

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

ΔΟΣΟΛΟΓΙΑ

ΑΠΟΞΗΡΑΜΕΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ - ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΗ

ΛΕΜΟΝΙ ΣΚΟΝΗ	1Kg	ΚΑΤΑ ΠΡΟΤΙΜΗΣΗ
ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ ΣΚΟΝΗ	1Kg	ΚΑΤΑ ΠΡΟΤΙΜΗΣΗ
ΚΡΕΜΜΥΔΙ FLAKES + GRANULES + ΣΚΟΝΗ	1Kg	ΚΑΤΑ ΠΡΟΤΙΜΗΣΗ
ΚΟΛΟΚΥΘΙ GRANULES	1Kg	ΚΑΤΑ ΠΡΟΤΙΜΗΣΗ
ΣΚΟΡΔΟ ΣΚΟΝΗ + GRANULES	1Kg	ΚΑΤΑ ΠΡΟΤΙΜΗΣΗ
ΠΙΠΕΡΙΑ ΚΟΚΚΙΝΗ ΦΛΥΔΑ & ΣΚΟΝΗ	1Kg	ΚΑΤΑ ΠΡΟΤΙΜΗΣΗ
ΠΙΠΕΡΙΑ ΠΡΑΣΙΝΗ ΦΛΥΔΑ & ΣΚΟΝΗ	1Kg	ΚΑΤΑ ΠΡΟΤΙΜΗΣΗ
ΠΑΝΤΖΑΡΙ ΣΚΟΝΗ	1Kg	ΚΑΤΑ ΠΡΟΤΙΜΗΣΗ
ΚΑΡΟΤΟ ΣΚΟΝΗ	1Kg	ΚΑΤΑ ΠΡΟΤΙΜΗΣΗ
ΝΤΟΜΑΤΑ ΣΚΟΝΗ	1Kg	ΚΑΤΑ ΠΡΟΤΙΜΗΣΗ
ΠΡΑΣΟ FLAKES	1Kg	ΚΑΤΑ ΠΡΟΤΙΜΗΣΗ
ΣΧΟΙΝΟΠΡΑΣΟ FLAKES	1Kg	ΚΑΤΑ ΠΡΟΤΙΜΗΣΗ
ΜΑΪΝΤΑΝΟΣ	1Kg	ΚΑΤΑ ΠΡΟΤΙΜΗΣΗ
ΣΕΛΙΝΟ	1Kg	ΚΑΤΑ ΠΡΟΤΙΜΗΣΗ
ΣΠΑΝΑΚΙ ΣΚΟΝΗ + ΝΙΦΑΔΕΣ	1Kg	ΚΑΤΑ ΠΡΟΤΙΜΗΣΗ
ΑΝΙΘΟΣ	1Kg	ΚΑΤΑ ΠΡΟΤΙΜΗΣΗ
ΕΛΙΑ ΜΑΥΡΗ GRANULES	1Kg	ΚΑΤΑ ΠΡΟΤΙΜΗΣΗ
ΕΛΙΑ ΠΡΑΣΙΝΗ GRANULES	1Kg	ΚΑΤΑ ΠΡΟΤΙΜΗΣΗ
ΜΗΛΟ ΠΡΑΣΙΝΟ GRANULES + ΣΚΟΝΗ	1Kg	ΚΑΤΑ ΠΡΟΤΙΜΗΣΗ
ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΣΙΤΑΚΕ ΑΠΟΞΗΡΑΜΕΝΑ	1Kg	ΚΑΤΑ ΠΡΟΤΙΜΗΣΗ
ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ PORCINI ΑΠΟΞΗΡΑΜΕΝΑ	1Kg	ΚΑΤΑ ΠΡΟΤΙΜΗΣΗ
ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ FUNGUS ΑΠΟΞΗΡΑΜΕΝΑ	1Kg	ΚΑΤΑ ΠΡΟΤΙΜΗΣΗ

ΓΕΜΙΣΕΙΣ - ΤΗΓΑΝΙΕΣ

ΓΕΜΙΣΗ ΧΟΙΡΙΝΟ (ΔΑΜΑΣΚΗΝΟ, ΣΤΑΦΙΔΑ, ΚΑΣΤΑΝΟ, ΛΑΧΑΝΙΚΑ)	1Kg	125g Μείγμα/Kg Κρέας
ΓΕΜΙΣΗ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ (ΚΟΥΚΟΥΝΑΡΙ, ΒΕΡΥΚΟΚΟ, ΚΑΣΤΑΝΟ, ΛΑΧΑΝΙΚΑ)	1Kg	125g Μείγμα/Kg Κρέας
ΓΕΜΙΣΗ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ (ΜΙX ΛΑΧΑΝΙΚΑ, ΜΑΝΙΤΑΡΙ)	1Kg	100g Μείγμα/Kg Κρέας
ΤΗΓΑΝΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ (ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΜΙΞ, ΚΑΡΟΤΟ, ΚΡΕΜΜΥΔΙ, ΚΟΛΟΚΥΘΙ)	1Kg	80g Μείγμα/Kg Κρέας
ΤΗΓΑΝΙΑ ΧΟΙΡΙΝΗ (ΜΙΞ ΠΙΠΕΡΙΕΣ, ΝΤΟΜΑΤΑ, ΚΡΕΜΜΥΔΙ, ΠΡΑΣΟ)	1Kg	80g Μείγμα/Kg Κρέας



Bon^Θητικές Βελτιωτικές Άγλες

Στην προσπάθειά μας να γίνουμε όσο το δυνατόν πιο αποτελεσματικοί, συμπεριλάβαμε στη γκάμα μας και κάποια περισσότερο εξειδικευμένα προϊόντα, με σκοπό να προσφέρουμε ακόμα περισσότερες σταθερές λύσεις και εγγυημένο αποτέλεσμα στον επαγγελματία.



Βονθητικές - Βελτιωτικές Άγλες



ΠΡΟΪΟΝ

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

ΔΟΣΟΛΟΓΙΑ

ΑΓΑΡ-ΑΓΑΡ (ΓΕΡΜΑΝΙΑΣ)	1Kg	ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΙΣΧΥΟΥΣΑ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ
ΑΜΜΩΝΙΑ	1Kg	ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΙΣΧΥΟΥΣΑ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ
ΑΜΥΛΟ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙΟΥ - CORN FLOUR	1Kg	ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΙΣΧΥΟΥΣΑ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ
ΑΜΥΛΟ ΠΑΤΑΤΑΣ - POTATO STARCH	1Kg	ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΙΣΧΥΟΥΣΑ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ
ΑΝΤΙΜΙΚΡΟΒΙΑΚΑ ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ (ULT BESTATE)	1Kg	ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΙΣΧΥΟΥΣΑ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ
ΑΝΤΙΟΞΥΔΩΤΙΚΑ	1Kg	ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΙΣΧΥΟΥΣΑ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ
ΤΡΥΦΕΡΠΟΙΗΤΗΣ ΜΙΞ (ΠΟΠΑΪΝΗ)	1Kg	ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΙΣΧΥΟΥΣΑ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ
ΑΣΚΟΡΒΙΚΟ ΟΞΥ	1Kg	ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΙΣΧΥΟΥΣΑ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ
ΑΥΓΟ ΠΛΗΡΕΣ ΣΕ ΣΚΟΝΗ	1Kg	ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΙΣΧΥΟΥΣΑ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ
ΒΕΛΤΙΩΤΙΚΟ ΥΦΗΣ	1Kg	ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΙΣΧΥΟΥΣΑ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ
ΓΛΟΥΤΑΜΙΝΙΚΟ - ΓΕΥΣΤΙΚΟ	1Kg	ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΙΣΧΥΟΥΣΑ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ
ΔΕΞΤΡΟΖΗ	1Kg	ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΙΣΧΥΟΥΣΑ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ
ΖΕΛΑΤΙΝΗ ΣΚΟΝΗ 240 BLOOM	1Kg	ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΙΣΧΥΟΥΣΑ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ
ΚΑΖΕΪΝΙΚΟ ΝΑΤΡΙΟ	1Kg	ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΙΣΧΥΟΥΣΑ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ
ΚΙΜΑΣ ΣΟΓΙΑΣ	1Kg	ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΙΣΧΥΟΥΣΑ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ
ΚΟΧΥΛΗΝΗ (ΕΝΙΣΧΥΤΙΚΟ ΧΡΩΜΑΤΟΣ)	1Kg	ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΙΣΧΥΟΥΣΑ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ
ΚΟΜΜΙ ΓΚΟΥΑΡ	1Kg	ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΙΣΧΥΟΥΣΑ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ
ΛΑΔΙ ΠΑΠΡΙΚΑΣ (ΓΙΑ ΕΝΙΣΧΥΣΗ ΧΡΩΜΑΤΟΣ)	1Kg	ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΙΣΧΥΟΥΣΑ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ
ΛΕΚΙΘΙΝΗ ΣΚΟΝΗ	1Kg	ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΙΣΧΥΟΥΣΑ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ
ΜΑΛΤΟΔΕΞΤΡΙΝΗ	1Kg	ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΙΣΧΥΟΥΣΑ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ
ΜΠΕΪΚΙΝ ΠΑΟΥΝΤΕΡ	1Kg	ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΙΣΧΥΟΥΣΑ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ
ΞΑΝΘΑΝΗ	1Kg	ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΙΣΧΥΟΥΣΑ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ
ΞΥΝΟ	1Kg	ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΙΣΧΥΟΥΣΑ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ
ΟΡΟΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ	1Kg	ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΙΣΧΥΟΥΣΑ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ
ΝΙΦΑΔΕΣ ΠΑΤΑΤΑΣ	1Kg	ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΙΣΧΥΟΥΣΑ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ
ΠΡΩΤΕΪΝΗ ΣΟΓΙΑΣ	1Kg	ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΙΣΧΥΟΥΣΑ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ
ΣΟΔΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ	1Kg	ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΙΣΧΥΟΥΣΑ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ
ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΜΕΝΟ ΑΜΥΛΟ (ΖΕΣΤΟ & ΚΡΥΟ)	1Kg	ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΙΣΧΥΟΥΣΑ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ
ΦΥΤΙΚΕΣ ΙΝΕΣ ΣΙΤΟΥ	1Kg	ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΙΣΧΥΟΥΣΑ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ
ΦΥΤΙΚΗ ΠΡΩΤΕΪΝΗ	1Kg	ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΙΣΧΥΟΥΣΑ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ



Προϊόντα, Καρυκεύματα & Γεύσεις Αλλαντοποιίας

Ο τομέας της αλλαντοποιίας αποτελεί το μεγαλύτερο κεφάλαιο στη βιομηχανία του κρέατος, για αυτό και εμείς εξοπλιστήκαμε με όλη την απαραίτητη γνώση και τεχνογνωσία που απαιτεί η παράγωγη των συγκεκριμένων προϊόντων.

Με γνώμονα τις απαιτήσεις που έχει ο συγκεκριμένος τομέας δημιουργήσαμε γεύσεις και προϊόντα τα οποία ανταποκρίνονται πλήρως σε όλα τα σταδία τις επεξεργασίας κρέατος με ποιοτικές πρώτες ύλες και προσεγμένες ισορροπίες μπαχαρικών.



Προϊόντα, Καρυκεύματα & Γεύσεις Αλλαντοποίας

ΠΡΟΪΟΝ



ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

ΔΟΣΟΛΟΓΙΑ

ΚΑΡΥΚΕΥΜΑΤΑ - ΓΕΥΣΕΙΣ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ

ΜΕΙΓΜΑ ΓΙΑ ΜΠΕΪΚΟΝ	1Kg	ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΙΣΧΥΟΥΣΑ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ
ΜΕΙΓΜΑ ΓΙΑ ΠΑΡΙΖΑ	1Kg	ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΙΣΧΥΟΥΣΑ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ
ΜΕΙΓΜΑ ΓΙΑ ΜΟΡΤΑΔΕΛΑ	1Kg	ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΙΣΧΥΟΥΣΑ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ
ΜΕΙΓΜΑ ΓΙΑ ΣΑΛΑΜΙ ΑΕΡΟΣ	1Kg	ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΙΣΧΥΟΥΣΑ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ
ΜΕΙΓΜΑ ΓΙΑ ΖΑΜΠΟΝ	1Kg	ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΙΣΧΥΟΥΣΑ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ
ΜΕΙΓΜΑ ΓΙΑ ΣΑΛΑΜΙ ΜΠΥΡΑΣ	1Kg	ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΙΣΧΥΟΥΣΑ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ
ΜΕΙΓΜΑ ΓΙΑ ΠΑΡΙΖΑΚΙ ΣΚΟΡΔΑΤΟ	1Kg	ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΙΣΧΥΟΥΣΑ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ
ΜΕΙΓΜΑ ΓΙΑ ΞΥΔΑΤΟ ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ	1Kg	ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΙΣΧΥΟΥΣΑ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ
ΜΕΙΓΜΑ ΓΙΑ ΑΠΑΚΙ	1Kg	ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΙΣΧΥΟΥΣΑ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ

ΑΡΩΜΑΤΑ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ

ΗΨΡ (ΥΔΡΟΛΥΜΕΝΕΣ ΦΥΤΙΚΕΣ ΠΡΩΤΕΪΝΕΣ)	1Kg	ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΙΣΧΥΟΥΣΑ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ
ΑΡΩΜΑ GRILL	1Kg	ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΙΣΧΥΟΥΣΑ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ
ΑΡΩΜΑ ΒΟΔΙΝΟΥ	1Kg	ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΙΣΧΥΟΥΣΑ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ
ΑΡΩΜΑ ΚΑΠΝΟΥ ΣΚΟΝΗ	1Kg	ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΙΣΧΥΟΥΣΑ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ
ΑΡΩΜΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ	1Kg	ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΙΣΧΥΟΥΣΑ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ
ΑΡΩΜΑ ΛΕΜΟΝΙ	1Kg	ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΙΣΧΥΟΥΣΑ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ
ΑΡΩΜΑ ΜΠΕΪΚΟΝ	1Kg	ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΙΣΧΥΟΥΣΑ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ
ΑΡΩΜΑ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ	1Kg	ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΙΣΧΥΟΥΣΑ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ
ΑΡΩΜΑ ΧΟΙΡΙΝΟΥ	1Kg	ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΙΣΧΥΟΥΣΑ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ
ΕΚΧΥΛΙΣΜΑ ΜΑΓΙΑΣ (GISTEX)	1Kg	ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΙΣΧΥΟΥΣΑ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ
ΥΓΡΟΣ ΚΑΠΝΟΣ	1Kg	ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΙΣΧΥΟΥΣΑ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ



Σταθεροποιητές - Αλάτι



ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

ΔΟΣΟΛΟΓΙΑ

ΠΡΟΪΟΝ

ΣΤΑΘΕΡΟΠΟΙΗΤΕΣ

ΓΥΡΟΣ (ΧΟΙΡΙΝΟ, ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ)	1Kg	ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΙΣΧΥΟΥΣΑ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ
ΖΑΜΠΟΝ (ΧΟΙΡΙΝΟ, ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ, ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ)	1Kg	ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΙΣΧΥΟΥΣΑ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ
ΘΕΡΜΙΚΩΣ ΕΠΕΞ/ΝΑ ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ (ΜΙΓΜΑΤΑ ΦΩΣΦΟΡΙΚΩΝ)	1Kg	ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΙΣΧΥΟΥΣΑ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ
ΚΑΠΝΙΣΤΩΝ & ΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ	1Kg	ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΙΣΧΥΟΥΣΑ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ
ΜΠΕΪΚΟΝ (ΦΩΣΦΟΡΙΚΑ ΜΙΓΜΑΤΑ)	1Kg	ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΙΣΧΥΟΥΣΑ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ
ΠΡΟΪΟΝΤΑ VEGAN / VEGETERIAN	1Kg	ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΙΣΧΥΟΥΣΑ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ
ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟΝ ΚΙΜΑ	1Kg	ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΙΣΧΥΟΥΣΑ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ
ΣΝΙΤΣΕΛ & ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ	1Kg	ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΙΣΧΥΟΥΣΑ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ
ΣΟΥΒΛΑΚΙ (ΧΟΙΡΙΝΟ, ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ)	1Kg	ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΙΣΧΥΟΥΣΑ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ
ΧΡΩΜΑΤΟΣ	1Kg	ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΙΣΧΥΟΥΣΑ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ

ΑΛΑΤΙ

ΑΛΑΤΙ ΨΙΛΟ ΜΑΓΕΙΡΙΚΟ	10Kg	ΚΑΤΑ ΠΡΟΤΙΜΗΣΗ
ΑΛΑΤΙ ΧΟΝΔΡΟ ΜΑΓΕΙΡΙΚΟ	10Kg	ΚΑΤΑ ΠΡΟΤΙΜΗΣΗ
ΑΛΑΤΙ ΜΕΣΑΙΟ ΜΑΓΕΙΡΙΚΟ (ΗΜΙΧΟΝΔΡΟ)	10Kg	ΚΑΤΑ ΠΡΟΤΙΜΗΣΗ
ΑΝΘΟΣ ΑΛΑΤΙ (ΕΛΛΑΔΑ)	1Kg	ΚΑΤΑ ΠΡΟΤΙΜΗΣΗ
ΑΝΘΟΣ ΑΛΑΤΙ ΚΑΠΝΙΣΤΟ (ΕΛΛΑΔΑ)	1Kg	ΚΑΤΑ ΠΡΟΤΙΜΗΣΗ
ΑΝΘΟΣ ΑΛΑΤΙ ΝΙΦΑΔΑ (ΚΥΠΡΟΥ)	1Kg	ΚΑΤΑ ΠΡΟΤΙΜΗΣΗ





Σημειώσεις



CANDIA VERDE

BOTANA & ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ

Ευάγγελου Φραγκάκη 9
Ηράκλειο Κρήτης
Τ.: 2810 376754 | Κ.: 6947 761183
e-mail: candiaverde@gmail.com
www.candiaverde.gr