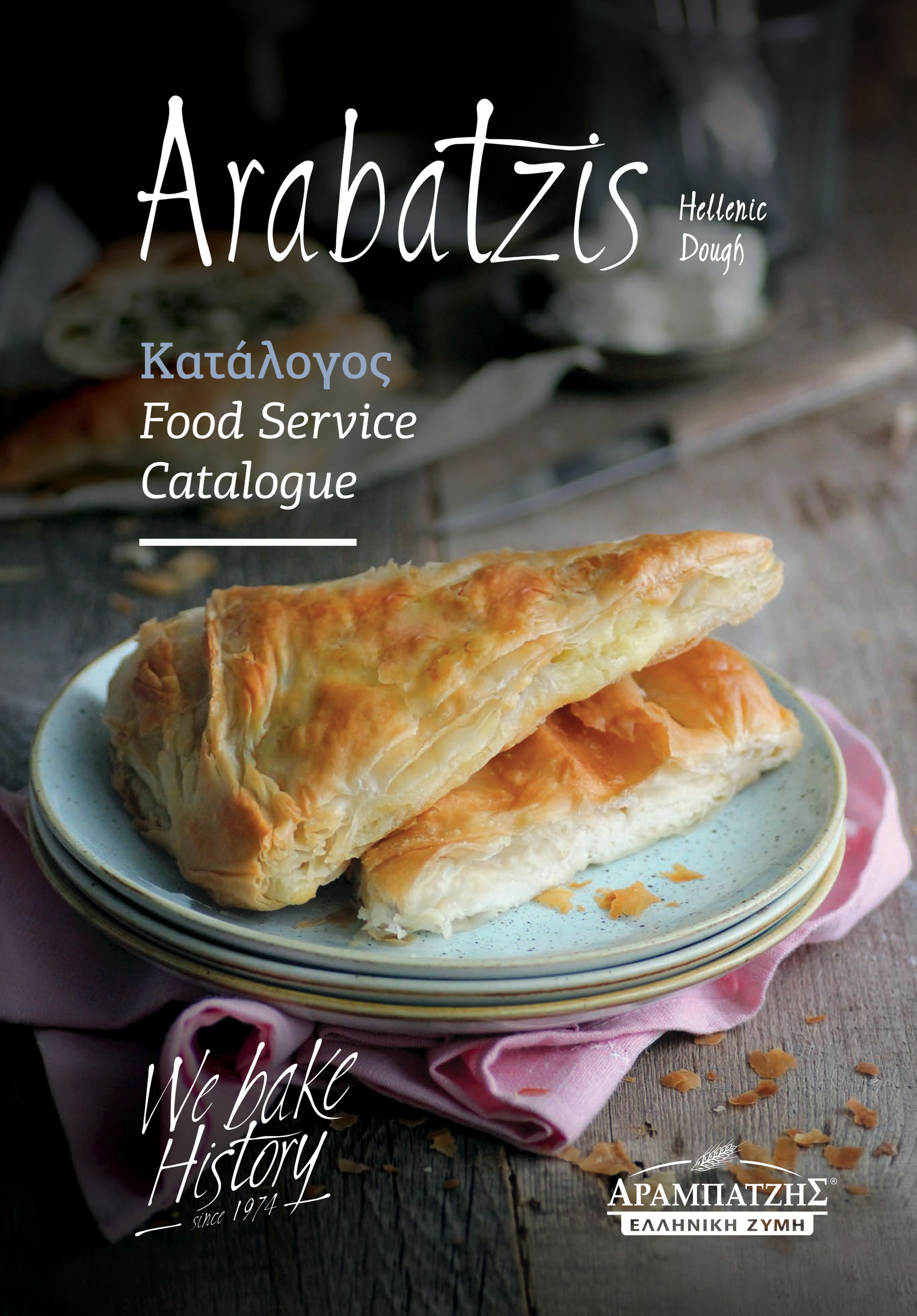
Arabatzis

Hellenic Dough

Κατάλογος
Food Service Catalogue



We bake History
since 1974

ΑΡΑΜΠΑΤΖΗΣ®
ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΖΥΜΗ

ΑΡΑΜΠΑΤΖΗΣ
ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΖΥΜΗ
ΓΡΑΦΕΙΑ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ
ΠΩΛΗΣΕΙΣ
ΛΟΓΙΣΤΗΡΙΟ

Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΜΑΣ
OUR STORY

Η Μιχαήλ Αραμπατζής ΑΒΕΕ – Ελληνική Ζύμη, είναι η μεγαλύτερη βιομηχανία κατεψυγμένων ζυμών στην Ελλάδα και από τις μεγαλύτερες στην Ευρώπη, παράγοντας περισσότερα από 700 είδη προϊόντων όπως κουλούρι Θεσσαλονίκης, κρουασάν, μπουγάτσα Θεσσαλονίκης, πίτες σφολιάτας και κουροσφολιάτας, πίτσα, χωριάτικες πίτες, κ.α., υποστηρίζοντας τόσο την αγορά του Foodservice όσο και την αγορά της λιανικής.

Με 48 χρόνια εμπειρίας και τεχνογνωσίας στη ζύμη, επαγγελματική προσέγγιση και τεχνολογική υποδομή, η εταιρεία συνεχίζει τη σταθερή ανοδική της πορεία διανέμοντας τα προϊόντα της σε περισσότερες από 45 χώρες σε όλο τον κόσμο.

Michail Arabatzis SA – Hellenic Dough is the largest frozen-dough company in Greece and among the largest in Europe. Producing more than 700 different frozen-pastry-products, such as Bougatsa, Croissant, Country pies, Filo dough products, Koulouri, Pizza and Puff Pastry products, with a variety of different fillings and shapes the company serves the Foodservice market, as well as the retail market.

With 48 years of experience and know-how in dough business, professional approach and technological infrastructure, the company continues its steady upward course by distributing its products in more than 45 countries around the world.

We bake History since 1974

ΨΗΝΟΥΜΕ ΙΣΤΟΡΙΑ!
WE BAKE HISTORY!

Η Ιστορία του ψησίματος αρχίζει!

The baking history begins!

1974

Η οικογένεια Αραμπατζή ξεκινάει την παραγωγή προϊόντων ζύμης.

The Arabatzis family begins the production of dough products.

1980

Founding of the company "Makedoniki Sfoliata" and 1st investment in a production line. Founder of the company is Michail Arabatzis.

Ίδρυση της εταιρείας "Μακεδονική Σφολιάτα" και 1η επένδυση σε γραμμή παραγωγής. Ιδρυτής της εταιρείας ο Μιχαήλ Αραμπατζής.

1984

Νέο εργοστάσιο παραγωγής στα Νέα Μάλγαρα Θεσσαλονίκης.

New production plant in N. Malgara-Thessaloniki.

1985

Production of the first retail packed croissant in Greece (Smaky).

Παραγωγή του πρώτου συσκευασμένου κρουασάν στην Ελλάδα (*Smaky*).

1987

1ο Λαμινατόριο, για παραγωγή κρουασάν και προϊόντων σφολιάτας, στην Ελλάδα.

1st lamination production line, for croissants and puff pastry dough products, in Greece.

1993

The company enters the retail market.

Η εταιρεία μπαίνει στην αγορά των σουπερ μάρκετ.

2001

Ίδρυση της εταιρείας Μιχαήλ Αραμπατζής ΑΒΕΕ «Ελληνική ζύμη» με νέο εργοστάσιο στη Βιομηχανική Περιοχή Θεσσαλονίκης στη Σίνδο.

Founding of the company Michail Arabatzis SA – "Hellenic Dough". New production plant in Industrial Area of Thessaloniki – Sindos.

2007

2nd production plant in Industrial Area of Thessaloniki – Sindos. New production line for pizza.

2ο εργοστάσιο παραγωγής στη βιομηχανική περιοχή Θεσσαλονίκης στη Σίνδο και νέα γραμμή για παραγωγή πίτσας.

2015

Νέες γραμμές παραγωγής φύλλου κρούστας.

New production lines for Filo dough.

2017

Facilities expansion with 8500m² of warehouse and production areas.

Επέκταση των εγκαταστάσεων με 8500m² αποθηκευτικών χώρων και παραγωγής.

2021

4ο εργοστάσιο παραγωγής (*15.000 τ.μ.*) στη Βιομηχανική Περιοχή Θεσσαλονίκης με 6 νέες γραμμές παραγωγής.

4th production plant (15.000 m²) in Industrial Area of Thessaloniki, with 6 new production lines.

Συνεχίζουμε να ψήνουμε ιστορία!

We keep on baking history!

Παράγουμε προϊόντα υψηλής ποιότητας βασισμένα στην ελληνική παράδοση

We produce high quality products based on Greek tradition

Η ΦΙΛΟΣΟΦΙΑ ΜΑΣ
OUR PHILOSOPHY

ΤΟ ΟΡΑΜΑ ΜΑΣ

Το όραμα της εταιρείας είναι να συνεχίσει τη διαχρονικά σταθερή πορεία ανάπτυξής της σε όλο τον κόσμο, δημιουργώντας νέα καινοτόμα προϊόντα και συνάπτοντας νέες συνεργασίες.

OUR VISION

The company's vision is to continue its already long term growth all over the world by creating new innovative products and establishing new collaborations.

Η ΑΠΟΣΤΟΛΗ ΜΑΣ

Όντας μία από τις πιο σύγχρονες βιομηχανίες τροφίμων της Ελλάδας αλλά και της Ευρώπης, η εταιρεία λειτουργεί με αποστολή την παραγωγή προϊόντων συνώνυμων της υψηλής ποιότητας.

OUR MISSION

As one of the most up-to-date food industries in Greece and Europe, the company operates with a mission of producing goods synonymous with high quality.

Η ΣΤΡΑΤΗΓΙΚΗ ΜΑΣ

Η στρατηγική της εταιρείας βασίζεται στην ικανότητα της να παράγει προϊόντα ασφαλή και υψηλής ποιότητας καθώς και σε ανταγωνιστικές τιμές. Επίσης, βασίζεται στη συνεχή βελτίωση αυτών χάρη στην τεχνογνωσία που διαθέτει και του συστηματικού ελέγχου ποιότητας. Με ιδιαίτερη ευαισθησία στην ελληνική παράδοση, η εταιρεία έχει δεσμευτεί απέναντι στους συνεργάτες της και στους καταναλωτές, να συνεχίσει την πορεία της με γνώμονα την άριστη ποιότητα σε όλους τους τομείς.

OUR STRATEGY

The company's strategy is based on its ability to produce goods that are safe and of high quality as well as with competitive prices. Also, based on their continuous improvement thanks to its know-how and systematic quality control. Especially sensitive to the Greek tradition, the company has committed itself to its partners and consumers to continue its operational excellence in all fields.

We bake History since 1974

ΟΡΙΖΟΝΤΑΣ ΤΗΝ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ
DEFINING SERVICE

Παράδοση Πόρτα-Πόρτα
Door-to-Door Delivery

Online Σύστημα Παραγγελιών
Online Ordering System

Ολική Εξυπηρέτηση Πελατών
Total Customer Care

Προσαρμοσμένες Λύσεις Έρευνας & Ανάπτυξης
Customised R&D

Παράδοση την Επόμενη Ημέρα
Next Day Delivery

Υπηρεσίες Παροχής Συμβουλών Αρτοποιίας
Bakery Consulting Services

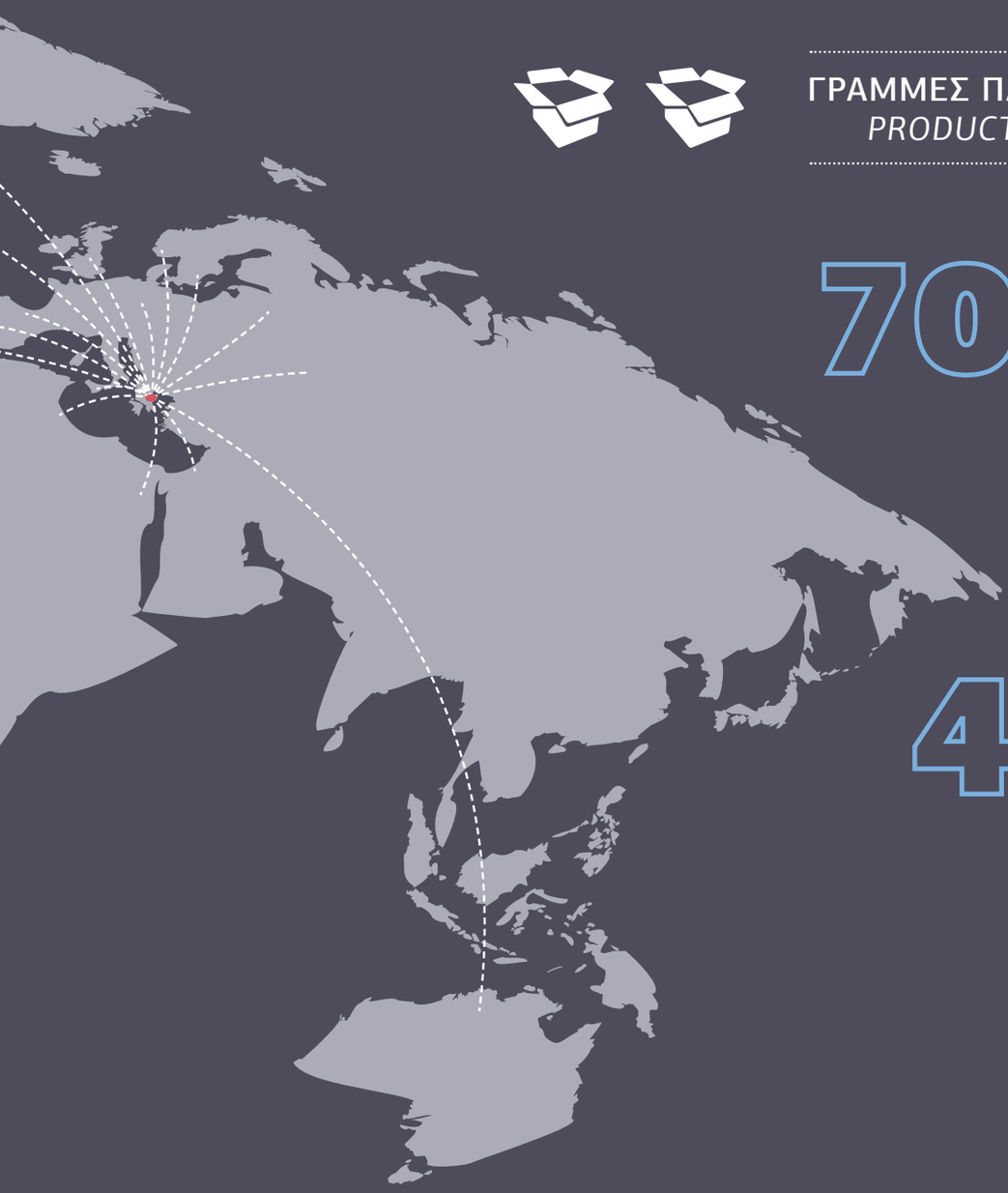
ΟΙ ΑΡΙΘΜΟΙ ΜΑΣ
OUR NUMBERS

3 ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΑ
FACTORIES

680 ΥΠΑΛΛΗΛΟΙ
EMPLOYEES

ΓΡΑΜΜΕΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ
PRODUCTION LINES **31**

700 ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ
DIFFERENT PRODUCTS



45 ΧΩΡΕΣ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣ
COUNTRIES OF PRESENCE

ΟΙ ΑΝΘΡΩΠΟΙ ΜΑΣ
OUR PEOPLE

Η προηγμένη τεχνολογία δημιουργεί τα προϊόντα μας, με τη σημαντική υποστήριξη του ανθρώπινου δυναμικού, που είναι παρόν σε όλες τις λειτουργικές δομές των εργοστασίων μας.

State-of-the-Art technology produces our goods only with the significant support of our personnel, in every operation step of company.

Η ΔΕΣΜΕΥΣΗ ΜΑΣ
OUR COMMITMENT

Ως διεθνής εταιρεία με προμηθευτές σε όλο τον κόσμο, έχουμε την ευκαιρία να προωθήσουμε υπεύθυνες πρακτικές προμήθειας πρώτων υλών, με βιώσιμο και ηθικό τρόπο. Στόχος μας είναι να ελαχιστοποιήσουμε τις αρνητικές επιπτώσεις και να συμβάλλουμε θετικά στις επιχειρήσεις και τους ανθρώπους που αποτελούν την αλυσίδα εφοδιασμού μας.

Για να ανταποκριθούμε στον σκοπό μας, συνεργαζόμαστε με οργανισμούς για την παροχή των πιο αξιόπιστων και αποτελεσματικών πληροφοριών, εργαλείων και υπηρεσιών για τη διαχείριση του κινδύνου και την προώθηση της εταιρικής υπευθυνότητας.

Πιστεύουμε ότι κάθε άτομο που εργάζεται στην αλυσίδα εφοδιασμού πρέπει να έχει δικαίωμα ίσης μεταχείρισης, ένα ασφαλές μέρος για εργασία και τα μέσα για να στηρίζει τον εαυτό του και την οικογένειά του, χρησιμοποιώντας βιώσιμες μεθόδους που διατηρούν το περιβάλλον ανέπαφο για τις μελλοντικές γενιές.

As an international company with suppliers around the world, we have an opportunity to promote responsible sourcing practices, in a sustainable and ethical way. Our goal is to minimize negative impacts and make a positive contribution to the businesses and people consisting our supply chain.

To meet our purpose, we collaborate with organizations to provide the most trusted and efficient information, tools and services to manage risk and promote corporate responsibility.

We believe every person working in the supply chain should have equal rights, a safe place to work, and the means to support themselves and their families, using sustainable methods that keep the environment intact for future generations.

ΕΜΠΝΕΥΣΗ ΜΑΣ Η ΠΑΡΑΔΟΣΗ
INSPIRED BY TRADITION

ΜΠΟΥΓΑΤΣΑ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

Μία μορφή πίτας από τις περίφημες παραδοσιακές πίτες της Πόλης ήταν και η Μπουγάτσα. Κλειστή πίτα με φύλλο που ψήνεται και από τις δύο πλευρές της και έγινε γνωστή στην Ελλάδα από τους Έλληνες πρόσφυγες της Μικράς Ασίας και ιδιαίτερα στην περιοχή των Σερρών και της Θεσσαλονίκης.

BOUGATSA THESSALONIKI'S (*CUSTARD PIE*)

Bougatsa is a type of pie coming among the many popular traditional pies brought here from Constantinople. The filling is wrapped in phyllo and baked on both sides. It was introduced to Greece and especially to the regions of Serres and Thessaloniki by Greek refugees from Asia Minor.

ΚΡΟΥΑΣΑΝ

Ιστορικό βιεννέζικο σνακ (*kipfel*), το οποίο ταξίδεψε το 18 αι. στη Γαλλία για να μετονομαστεί σε «κρουασάν». Πρόκειται για το ίδιο προϊόν που πήρε το όνομά του, από το σχήμα του που σημαίνει μισοφέγγαρο.

CROISSANT

A historical Viennese snack (*Kipfel*) that made its way to France in the 18th century only to be renamed "croissant". The product is the same and has been named after its shape, the half moon.

ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΠΙΤΑ

Γνωστό έδεσμα από την αρχαιότητα το οποίο εξακολουθεί να βρίσκεται στη κορυφή των προτιμήσεων του σύγχρονου καταναλωτή. Η χωριάτικη πίτα, είναι η επίσημη γιορτινή πίτα, που ξεχωρίζει από την τεχνική ανοίγματος του φύλλου (*πολύ λεπτό*). Διαθέτει πολλά τραγανά φύλλα ως βάση αλλά και ως κλείσιμο για τη γέμιση, που αποτελείται από πρώτες ύλες - προϊόντα της ελληνικής γης.

GREEK COUNTRY-STYLE PIE

A popular dish going back to antiquity, which continues to be a favourite among modern-day consumers. The Greek country-style pie is the highlight of every special occasion and is distinguished by its very thinly rolled-out phyllo dough. Numerous sheets of crispy phyllo are used as the base and to cover the filling, which consists of raw materials/products coming straight from the Greek earth.

ΠΙΤΣΑ

Εθνικό ιταλικό προϊόν αν και υπάρχει και η καναδέζικη εκδοχή της πίτσας, με τραγανή βάση από ζύμη που συμπληρώνεται με σάλτσα τομάτας, φρέσκα υλικά (*λαχανικά*), αλλαντικά και τυρί.

PIZZA

An Italian national product, which also has a Canadian counterpart, with a crispy dough base topped with tomato sauce, fresh ingredients (*vegetables*), cold cuts and cheese.

ΚΟΥΛΟΥΡΙ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

Μπορεί για την καταγωγή και το όνομά του να υπερηφανεύεται η Θεσσαλονίκη, αλλά εδώ και αρκετά χρόνια το βρίσκουμε παντού, καθώς το επιλέγουν ως υγιεινό σνακ, συχνά και καθ' όλη τη διάρκεια της ημέρας. Στρογγυλό σχήμα με ξεροψημένη ζύμη, στολισμένη με σουσάμι.

THESSALONIKI SESAME BAGEL

Although it derives from Thessaloniki, from where it gets its name, it can be found everywhere, being as it is a favourite healthy snack that can be enjoyed any time of the day. Round and crusty, covered in sesame seeds.

ΜΠΡΕΤΣΕΛ (*BREZEL*)

Υπάρχουν πολλές ιστορίες για το Brezel. Η ρίζα του προέρχεται από την λέξη «Brezitella» (*Althochdeutsch*) που σημαίνει σταυρωμένα χέρια και αποτελεί το παραδοσιακό σνακ της Γερμανίας, με ιδιαίτερο σκούρο χρώμα και πικάντικη γεύση.

PRETZEL (*BREZEL*)

Many stories have been told about the Brezel. Its root derives from the word "Brezitella" (*Althochdeutsch*), which means 'crossed hands', and it is a traditional German snack known for its unique dark colour and savoury flavour.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ
PRODUCT CATEGORY

Ατομικές Πίτες Σφολιάτας / Puff Pastry Pies	16
Κουλούρια / Koulouri	20
Κουροσφολιάτες / Shortcrust Pies	24
Κρουασάν / Croissant	28
Κρουασάν με γέμιση / Filled Croissant	32
Μπουγάτσα Θεσσαλονίκης / Bougatsa Thessaloniki's	38
Πιτάκια / Mini Pies	42
Πιτάκια Χωριάτικα / Mini Country Pies	46
Πίτες Brioche / Brioche Pies	50
Πίτσα / Pizza	52
Ρολά Ατομικά / Individual Rolls	54
Στριφτές Πίτες / Twirled Pies	56
Φύλλα Κρούστας / Σφολιάτες / Καταΐφι Filo Pastry Sheets / Puff Pastry Sheets / Kataifi	60
Χειροφτιαχτές Πίτες / Handcrafted Pies	62
Χωριάτικες Πίτες / Country Pies	64
Donuts / Donuts	70
Pretzel / Pretzel	72

ΕΠΕΞΗΓΗΣΗ ΣΥΜΒΟΛΩΝ / SYMBOL EXPLANATION

Βάρος / Χαρτοκιβώτιο
Weight / Carton

Τεμάχια / Χαρτοκιβώτιο
Pieces / Carton

Χαρτοκιβώτια / Παλέτα
Cartons / Pallet

Οδηγίες Ψησίματος: °C / λεπτά
Baking Instructions: °C / minutes

Απόψυξη / Λεπτά
Thawing / Minutes

Στόφα
Proofer

Νηστίσιμο
Suitable for vegans

Προστοφαρισμένο
Pre-Proved

Προψημένο
Pre-baked

Arabatzis

Hellenic Dough

Κατάλογος Προϊόντων

Products Catalogue

ΟΛΑ ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΕΙΝΑΙ ΒΑΘΙΑΣ ΚΑΤΑΨΥΞΗΣ ΚΑΙ ΟΙ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ ΑΠΟΤΕΛΟΥΝ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ.

ALL PRODUCTS ARE DEEP FROZEN AND THE PHOTOS ARE SERVING SUGGESTIONS.

We bake History

since 1974

Ατομικές Πίτες Σφολιάτας
Puff Pastry Pies

100214 / 250g

Ζαμπονοτυρόπιτα (δίχτυ)
Pie with ham & cheese (grid)

10kg | 40 | 54 | 180° 20–25′

100057 / 200g

Ζαμπονοτυρόπιτα στρογγυλή
Round pie with ham & cheese

10kg | 50 | 48 | 180° 20–25′

100006 / 140g

Ζαμπονοτυρόπιτα
Pie with ham & cheese

7kg | 50 | 88 | 180° 20–25′

100014 / 165g

Ζαμπονοτυρόπιτα extra
Pie with ham & cheese (extra)

8,3kg | 50 | 66 | 180° 20–25′

100198 / 170g

Λουκανικόπιτα extra
Sausage pie extra

6,8kg | 40 | 80 | 180° 20–25′

100013 / 140g

Λουκανικόπιτα
Sausage pie

7kg | 50 | 80 | 180° 20–25′

100007 / 135g

Κρεμόπιτα *
Pie with pastry cream

6,8kg | 50 | 88 | 180° 20–25′

100001 / 165g

Τυρόπιτα D
D-shaped pie with mizithra & feta cheese

8,3kg | 50 | 80 | 180° 20–25′

100346 / 100g

Τυρόπιτα D
D-shaped pie with mizithra & feta cheese

7kg | 70 | 84 | 180° 20–25′

100003 / 135g

Τυρόπιτα
Pie with mizithra & feta cheese

6,8kg | 50 | 88 | 180° 20–25′

100197 / 170g

Τυρόπιτα τρίγωνη
Triangular pie with mizithra & feta cheese

8,5kg | 50 | 80 | 180° 20–25′

100002 / 140g

Τυρόπιτα τρίγωνη
Triangular pie with mizithra & feta cheese

7kg | 50 | 80 | 180° 20–25′

* Πρόταση σερβιρίσματος / Serving suggestion:
Ζάχαρη άχνη / Sugar powder & Κανέλλα / Cinnamon

100388 / 170g

Λουκανικόπιτα με σάλτσα και επικάλυψη σουσάμι
Sausage pie with tomato sauce and sesame topping

6,8kg	40	80	190° 20–25′

Κουλούρια
Koulouri

100119 / 230g

Κουλούρι γκούντα - κασέρι
Koulouri with gouda & kasseri cheese

9,2kg | 40 | 77 | 170° 20–25′ | 50–60′

100228 / 200g

Κουλούρι ελιά - ντομάτα
Koulouri with olive & tomato

10kg | 50 | 77 | 170° 20–25′ | 50–60′

100117 / 230g

Κουλούρι ζαμπόν - τυρί
Koulouri with ham & cheese

9,2kg | 40 | 77 | 170° 20–25′ | 50–60′

100296 / 85g

Κουλούρι Θεσσαλονίκης μπαστούνι (προψημένο)
Koulouri Thessaloniki's stick (par-baked)

6kg | 70 | 42 | 180° 8–10′

100295 / 85g

Κουλούρι Θεσσαλονίκης ολικής μπαστούνι (προψημένο)
Whole grain koulouri Thessaloniki's stick (par-baked)

6kg | 70 | 42 | 180° 8–10′

100310 / 95g

Κουλούρι Θεσσαλονίκης ολικής - μαυροσήσαμο (προψημένο)
Whole grain koulouri Thessaloniki's with brown sesame (par-baked)

4,8kg | 50 | 36 | 180° 8–10′

100253 / 95g

Κουλούρι Θεσσαλονίκης ολικής (προψημένο)
Whole grain koulouri Thessaloniki's (par-baked)

4,8kg | 50 | 36 | 180° 8–10′

100356 / 100g

Κουλούρι Θεσσαλονίκης πλεξούδα (προψημένο)
Koulouri Thessaloniki's knot (par-baked)

6kg | 60 | 42 | 180° 8–10′

100251 / 95g

Κουλούρι Θεσσαλονίκης (προψημένο)
Koulouri Thessaloniki's (par-baked)

4,8kg | 50 | 36 | 180° 8–10′

100221 / 200g

Κουλούρι ολικής τυρί Philadelphia
Whole grain koulouri with Philadelphia cream cheese

10kg | 50 | 77 | 170° 20–25′ | 50–60′

100322 / 200g

Κουλούρι στρογγυλό ταχίνι
Round koulouri with tahini

7kg | 35 | 54 | 170° 20–25′ | 50–60′

100347 / 200g

Κουλούρι στρογγυλό πραλίνα φουντουκιού
Round koulouri with hazelnut cream

7kg | 35 | 54 | 170° 20–25′ | 50–60′

100287 / 200g

Κουλούρι στρογγυλό τυρί
Round koulouri with mizithra & feta cheese

7kg | 35 | 54 | 170° 20–25′ | 50–60′

100116 / 230g

Κουλούρι τυρί
Koulouri with mizithra & feta cheese

9,2kg | 40 | 77 | 170° 20–25′ | 50–60′

100231 / 200g

Κουλούρι τυρί Philadelphia
Koulouri with Philadelphia cream cheese

10kg | 50 | 77 | 170° 20–25′ | 50–60′

100130 / 230g

Κουλούρι χαλβά
Koulouri with halva

9,2kg | 40 | 77 | 170° 20–25′ | 50–60′

100370 / 30g

Κουλουρίνι Θεσσαλονίκης μπαστούνι (προψημένο)
Mini koulouri Thessaloniki's stick (par-baked)

6kg | 200 | 48 | 180° 8–10′

100369 / 50g

Κουλουρίνι Θεσσαλονίκης (προψημένο)
Mini koulouri Thessaloniki's (par-baked)

4kg | 80 | 56 | 180° 8–10′

100372 / 30g

Κουλουρίνι Θεσσαλονίκης ολικής μπαστούνι - μαυροσήσαμο (προψημένο)
Whole grain mini koulouri Thessaloniki's stick - black cumin (par-baked)

6kg | 200 | 48 | 180° 8–10′

100371 / 50g

Κουλουρίνι Θεσσαλονίκης ολικής - μαυροσήσαμο (προψημένο)
Whole grain mini koulouri Thessaloniki's - black cumin (par-baked)

4kg | 80 | 56 | 180° 8–10′

Κουροσφολιάτες
Shortcrust Pies

100111 / 250g

Ζαμπονοτυρόπιτα special
Pie with ham & cheese (special)

10kg | 40 | 48 | 190° 20–25′

100129 / 250g

Ζαμπονοτυρόπιτα special με σάλτσα
Pie with ham, cheese & tomato sauce (special)

10kg | 40 | 48 | 190° 20–25′

100072 / 180g

Κασερόπιτα στρογγυλή
Round pie with kasseri cheese

9kg | 50 | 64 | 190° 20–25′

100364 / 175g

Τυρόπιτα D κουρού ολικής με γαλοπούλα - τυρί Philadelphia
D-shaped kourou pie whole grain with turkey & Philadelphia cream cheese

10,5kg | 60 | 54 | 190° 20–25′ | 20–30′

100110 / 170g

Λουκανικόπιτα extra (ΚΣ)
Sausage pie extra (SC)

6,8kg | 40 | 80 | 190° 20–25′

100218 / 200g

Λουκανικόπιτα Μυκονιάτικη
Mykonos sausage pie

8kg | 40 | 80 | 190° 20–25′

100141 / 200g

Πίτα στρογγυλή γαλοπούλα - γκούντα
Round pie with turkey & gouda cheese

10kg | 50 | 48 | 190° 20–25′

100126 / 200g

Πίτα στρογγυλή ζαμπόν - τυρί - σάλτσα
Round pie with ham, cheese & tomato sauce

10kg | 50 | 48 | 190° 20–25′

100348 / 200g

Πίτα με κοτόπουλο & 4 τυριά D
D-shaped chicken & 4 cheeses pie

11kg | 55 | 63 | 190° 20–25′

100146 / 135g

Πλεξούδα πραλίνας φουντουκιού
Knots with hazelnut cream

6,8kg | 50 | 77 | 170° 20–25′ | 35′

100234 / 120g

Τυρόπιτα D extra
D-shaped pie with mizithra & feta cheese (extra)

7,2kg | 60 | 84 | 190° 20–25′

100145 / 160g

Τυρόπιτα D extra
D-shaped pie with mizithra & feta cheese (extra)

8kg | 50 | 77 | 190° 20–25′

100015 / 190g

Τυρόπιτα D extra
D-shaped pie with mizithra & feta cheese (extra)

11,4kg | 60 | 63 | 190° 20–25′

100378 / 210g

Τυρόπιτα D XL
D-shaped pie with mizithra & feta cheese (XL)

10,5kg | 50 | 63 | 190° 20–25′

100138 / 170g

Τυρόπιτα D κουρού
D-shaped kourou pie with mizithra & feta cheese

10,2kg | 60 | 54 | 190° 20–25′ | 20–30′

100222 / 170g

Τυρόπιτα D κουρού ολικής με τυρί Philadelphia
D-shaped kourou pie whole grain with Philadelphia cream cheese

10,2kg | 60 | 54 | 190° 20–25′ | 20–30′

100194 / 165g

Τυρόπιτα στρογγυλή βουτύρου με 4 τυριά
Round pie with butter & 4 cheeses

8,3kg | 50 | 54 | 190° 20–25′

100056 / 180g

Τυρόπιτα στρογγυλή
Round pie with mizithra & feta cheese

9kg | 50 | 64 | 190° 20–25′

100213 / 165g

Τυρόπιτα τρίγωνη extra
Triangular pie with mizithra & feta cheese (extra)

8,3kg | 50 | 80 | 190° 20–25′

Κρουασάν
Croissant

100311 / 28g

Croissini
Croissini

8kg | 285 | 36 | 180° 15–20′

100255 / 25g

Κρουασάν βουτύρου
Butter croissant

8kg | 320 | 77 | 170° 12–15′ | 50′

100039 / 100g

Κρουασάν βουτύρου
Butter croissant

5kg | 50 | 88 | 180° 20–22′ | 75′

100104 / 120g

Κρουασάν βουτύρου
Butter croissant

6kg | 50 | 88 | 170° 20–25′ | 90′

PRE-PROVED

100318 / 25g

Κρουασάν βουτύρου
Butter croissant

5kg | 200 | 63 | 180° 10–12′ | 20–30′

PRE-PROVED

303025 / 25g

Κρουασάν βουτύρου 23%
Butter croissant 23%

5,6kg | 225 | 72 | 170° 12–15′

PRE-PROVED

303039 / 80g

Κρουασάν βουτύρου 24%
Butter croissant 24%

4,3kg	54	63	25′	20′

100277 / 20g

Κρουασάν μαργαρίνης
Margarine croissant

8kg	400	77	12–15′	50′

100258 / 25g

Κρουασάν μαργαρίνης
Margarine croissant

8kg	320	77	12–15′	50′

100259 / 45g

Κρουασάν μαργαρίνης
Margarine croissant

8kg	178	77	15–17′	60′

100256 / 53g

Κρουασάν μαργαρίνης
Margarine croissant

8kg	151	77	15–17′	60′

100008 / 100g

Κρουασάν μαργαρίνης
Margarine croissant

5kg	50	88	20–22′	75′

100049 / 120g

Κρουασάν μαργαρίνης
Margarine croissant

6kg	50	88	170° 22–25′	90′

100200 / 130g

Κρουασάν μαργαρίνης
Margarine croissant

7,8kg	60	77	170° 22–25′	90′

100112 / 150g

Κρουασάν μαργαρίνης
Margarine croissant

7,5kg	50	77	170° 22–25′	90′

100341 / 200g

Κρουασάν μαργαρίνης
Margarine croissant

10kg	50	63	170° 22–25′	90′

PRE-PROVED

100319 / 25g

Κρουασάν μαργαρίνης
Margarine croissant

5kg	200	63	170° 10–12′	20–30′

PRE-PROVED

100336 / 120g

Κρουασάν μαργαρίνης
Margarine croissant

6kg	50	63	170° 15–20′	20–30′

Κρουασάν με γέμιση
Filled Croissant

100199 / 100g

Croissini τυριού
Croissini with mizithra & feta cheese

8kg | 80 | 54 | 180° 15–20′

100224 / 170g

Κρουασάν σοκολάτα - μπανάνα
Croissant with chocolate & banana

8,5kg | 50 | 80 | 170° 20′ | 55–60′

100091 / 200g

Κρουασάν hot dog
Croissant hot dog

8kg | 40 | 77 | 170° 20′ | 55–60′

PRE-PROVED

303035 / 95g

Κρουασάν βουτύρου γεμιστό με πραλίνα
Butter croissant with hazelnut cream

4,9kg | 52 | 72 | 160° 25′ | 20′

PRE-PROVED

303101 / 98g

Κρουασάν γεμιστό Ciocopiu
Croissant with hazelnut cream Ciocopiu

6,1kg | 62 | 72 | 160° 25′

100088 / 200g

Κρουασάν ζαμπόν - μπέικον - τυρί
Croissant with ham, bacon & cheese

10kg | 50 | 54 | 170° 20′ | 55–60′

100041 / 170g

Κρουασάν ζαμπόν - τυρί
Croissant with ham & cheese

8,5kg | 50 | 77 | 170° 20′ | 55–60′

100115 / 200g

Κρουασάν κρέμα - σταφίδα
Croissant whirl with cream & raisins

10kg | 50 | 63 | 170° 20′ | 55–60′

100100 / 210g

Κρουασάν μήλο
Croissant with apple

10,5kg | 50 | 54 | 170° 20′ | 55–60′

100290 / 200g

Κρουασάν μπατόν σοκολάτας
Croissant pain au chocolat

8kg | 40 | 88 | 170° 20′ | 55–60′

100042 / 140g

Κρουασάν μπατόν σοκολάτας
Croissant pain au chocolat

7kg | 50 | 88 | 170° 20′ | 55–60′

100142 / 150g

Κρουασάν πραλίνας φουντουκιού
Croissant with hazelnut cream

7,5kg | 50 | 88 | 170° 20′ | 55–60′

100217 / 120g

Κρουασάν πραλίνας φουντουκιού (τυλιχτό)
Croissant with hazelnut cream

6kg	50	88	170° 20′	60–65′

100181 / 150g

Κρουασάν πραλίνας φουντουκιού (τυλιχτό)
Croissant with hazelnut cream

7,5kg	50	77	160° 25′	80′

100210 / 45g

Μίνι κρουασάν ζαμπόν - μπέικον - τυρί
Mini croissant with ham, bacon & cheese

7kg	155	77	180° 12–15′	50′

100257 / 40g

Μίνι κρουασάν κρέμα - σταφίδα
Mini croissant whirl with cream & raisins

8kg	200	77	180° 12–15′	50′

100262 / 45g

Μίνι κρουασάν μήλο
Mini croissant with apple

8kg	178	77	180° 12–15′	50′

100382 / 45g

Μίνι κρουασάν μήλο - κανέλα
Mini croissant with apple & cinnamon

8kg	178	77	180° 12–15′	50′

100261 / 35g

Μίνι κρουασάν μπατόν σοκολάτας
Mini croissant pain au chocolat

8kg	229	77	12–15′	50′

100260 / 40g

Μίνι κρουασάν πραλίνας φουντουκιού
Mini croissant with hazelnut cream

8kg	200	77	12–15′	50′

100279 / 44g

Μίνι κρουασάν πραλίνας φουντουκιού (τυλιχτό)
Mini croissant with hazelnut cream

8kg	182	77	10′	45′

100125 / 220g

Πεϊνιρλί ζύμης κρουασάν
Croissant peinirli

7,7kg	35	54	20–25′	60′

PRE-PROVED

100383 / 45g

Μίνι κρουασάν μήλο - κανέλα
Mini croissant with apple & cinnamon

5kg	111	63	15–17′	20′

PRE-PROVED

100381 / 35g

Μίνι κρουασάν μπατόν σοκολάτας
Mini croissant pain au chocolat

5kg	143	63	15–17′	20′

PRE-PROVED

100380 / 40g

Μίνι κρουασάν πραλίνας
Mini croissant with hazelnut cream

5kg	125	63	15–17′	20′

ΑΡΑΜΠΑΤΖΗΣ
ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΖΥΜΗ

Μπουγάτσα Θεσσαλονίκης
Bougatsa Thessaloniki's

100239 / 200g

Μπουγάτσα Θεσσαλονίκης με κρέμα (ατομική) *
Bougatsa Thessaloniki's with pastry cream (single portion)

10kg | 50 | 54 | 25′

100312 / 450g

Μπουγάτσα Θεσσαλονίκης με κιμά
Bougatsa Thessaloniki's with minced meat

9kg | 20 | 54 | 25–30′

100316 / 450g

Μπουγάτσα Θεσσαλονίκης με κρέμα σιμιγδάλι *
Bougatsa Thessaloniki's with semolina cream

9kg | 20 | 54 | 25–30′

100354 / 500g

Μπουγάτσα Θεσσαλονίκης με κρέμα *
Bougatsa Thessaloniki's with pastry cream

7kg | 14 | 77 | 25–30′

100313 / 450g

Μπουγάτσα Θεσσαλονίκης με κρέμα *
Bougatsa Thessaloniki's with pastry cream

9kg | 20 | 54 | 25–30′

100315 / 450g

Μπουγάτσα Θεσσαλονίκης κρέμα (extra) *
Bougatsa Thessaloniki's with pastry cream (extra)

9kg | 20 | 54 | 25–30′

* Πρόταση σερβιρίσματος / Serving suggestion:
Ζάχαρη άχνη / Sugar powder & Κανέλλα / Cinnamon

100301 / 1kg

Μπουγάτσα Θεσσαλονίκης με κρέμα *

Bougatsa Thessaloniki's with pastry cream

10kg | 10 | 45 | 180° 30′

100360 / 450g

Μπουγάτσα Θεσσαλονίκης με πραλίνα φουντουκιού

Bougatsa Thessaloniki's with hazelnut cream

9kg | 20 | 54 | 180° 25–30′

100314 / 450g

Μπουγάτσα Θεσσαλονίκης με τυρί

Bougatsa Thessaloniki's with mizithra & feta cheese

9kg | 20 | 54 | 180° 25–30′

100302 / 1kg

Μπουγάτσα Θεσσαλονίκης με τυρί

Bougatsa Thessaloniki's with mizithra & feta cheese

10kg | 10 | 45 | 180° 30′

* **Πρόταση σερβιρίσματος / Serving suggestion:**
Ζάχαρη άχνη / Sugar powder & Κανέλλα / Cinnamon

ΑΡΑΜΠΑΤΖΗΣ
ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΖΥΜΗ

Πιτάκια
Mini Pies

100274 / 30g

Πιτάκια με λουκάνικο
Mini pastry puffs with sausage

8kg | 267 | 54 | 185° 15–20′

100297 / 35g

Πιτάκια μήλο με κρυσταλλική ζάχαρη
Mini pastry puffs with apple & granulated sugar

7kg | 200 | 77 | 185° 15–20′

100275 / 30g

Πιτάκια σπανάκι - τυρί
Mini pastry puffs with spinach, mizithra & feta cheese

8kg | 267 | 54 | 185° 15–20′

100276 / 27g

Πιτάκια τυρί
Mini pastry puffs with mizithra & feta cheese

8kg | 296 | 54 | 185° 15–20′

100244 / 40g

Μίνι τριφτά 4 τυριά
Mini crunchies with 4 cheeses

7kg | 175 | 88 | 180° 20′

100245 / 40g

Μίνι τριφτά 4 τυριά - ζαμπόν - μπέικον
Mini crunchies with 4 cheeses, ham & bacon

7kg | 175 | 88 | 180° 20′

100246 / 40g

Μίνι τριφτά 4 τυριά - κοτόπουλο
Mini crunchies with 4 cheeses & chicken

7kg | 175 | 88 | 180° 20′

100288 / 40g

Μίνι τριφτά ολικής φέτα - λιαστή ντομάτα
Mini crunchies whole grain with feta cheese & sundried tomato

7kg | 175 | 88 | 180° 20′

100227 / 40g

Σουσαμάκια λουκάνικο Μυκόνου
Mini sesame pies with Mykonos sausage

6kg | 150 | 77 | 185° 20′

100151 / 35g

Σουσαμάκια λουκάνικο - μουστάρδα
Mini sesame pies with sausage & mustard

6kg | 171 | 77 | 185° 20′

100376 / 35g

Σουσαμάκια Γκούντα - Ένταμ
Mini sesame pies with Gouda & Edam cheese

6kg | 171 | 77 | 185° 20′

100254 / 33g

Τυροπιτάκι κουρού
Mini kourou pie with mizithra & feta cheese

8kg | 242 | 54 | 180° 20′

ΑΡΑΜΠΑΤΖΗΣ
ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΖΥΜΗ

Πιτάκια Χωριάτικα
Mini Country Pies

100263 / 40g

Μίνι ρολά κρέμα
Mini rolls with pastry cream

8kg | 200 | 54 | 180° 20–25′

100264 / 40g

Μίνι ρολά πράσο
Mini rolls with leek

8kg | 200 | 54 | 180° 20–25′

100265 / 40g

Μίνι ρολά σπανάκι
Mini rolls with spinach

8kg | 200 | 54 | 180° 20–25′

100266 / 40g

Μίνι ρολά πατάτα
Mini rolls with potato

8kg | 200 | 54 | 180° 20–25′

100267 / 40g

Μίνι ρολά σπανάκι - τυρί
Mini rolls with spinach, mizithra & feta cheese

8kg | 200 | 54 | 180° 20–25′

100268 / 40g

Μίνι ρολά τυρί
Mini rolls with mizithra & feta cheese

8kg | 200 | 54 | 180° 20–25′

100270 / 50g

Μίνι στριφτά σπανάκι
Mini twirls with spinach

8kg | 160 | 54 | 180° 25–30′

100271 / 50g

Μίνι στριφτά πατάτα
Mini twirls with potato

8kg | 160 | 54 | 180° 25–30′

100272 / 50g

Μίνι στριφτά σπανάκι - τυρί
Mini twirls with spinach, mizithra & feta cheese

8kg | 160 | 54 | 180° 25–30′

100273 / 50g

Μίνι στριφτά τυρί
Mini twirls with mizithra & feta cheese

8kg | 160 | 54 | 180° 25–30′

100233 / 42g

Μίνι τριγωνάκια κίμα
Mini triangles with minced meat

6kg | 143 | 88 | 180° 25′

100232 / 42g

Μίνι τριγωνάκια κρέμα *
Mini triangles with pastry cream

6kg | 143 | 88 | 180° 25′

100387 / 42g

Μίνι τριγωνάκια μανιταριών
Mini triangles with mushrooms

6kg | 143 | 88 | 180° 25′

100216 / 42g

Μίνι τριγωνάκια χόρτα
Mini triangles with greens

6kg | 143 | 88 | 180° 25′

100215 / 42g

Μίνι τριγωνάκια σπανάκι - τυρί
Mini triangles with spinach, mizithra & feta cheese

6kg | 143 | 88 | 180° 25′

100212 / 42g

Μίνι τριγωνάκια τυρί
Mini triangles with mizithra & feta cheese

6kg | 143 | 88 | 180° 25′

* Πρόταση σερβιρίσματος / Serving suggestion:
Ζάχαρη άχνη / Sugar powder & Κανέλλα / Cinnamon

Πίτες Brioche
Brioche Pies

100140 / 220g

Λουκανόπιτα double αρτοζύμης
Double sausage pie

11kg | 50 | 54 | 180° 20–25′ | 45–50′

100351 / 40g

Μίνι πεϊνιρλί μπέικον - κασέρι (προψημένο)
Mini peinirli with bacon & kasseri cheese (par-baked)

6kg | 150 | 63 | 180° 12–15′

100208 / 280g

Πεϊνιρλί αρτοζύμης
Peinirli

8,4kg | 30 | 54 | 180° 20–25′ | 60′

100155 / 220g

Πεϊνιρλί αρτοζύμης
Peinirli

7,7kg | 35 | 54 | 180° 20–25′ | 45–50′

100386 / 200g

Πεϊνιρλί μπέικον - κασέρι (προψημένο)
Peinirli with bacon & kaseri cheese (par-baked)

7kg | 35 | 54 | 180° 12–15′

100182 / 250g

Πίτα brioche μπιφτέκι
Brioche pie with burger

11,3kg | 45 | 54 | 180° 20–25′ | 45–50′

Πίτσα
Pizza

100083 / 1,1kg

Πίτσα extra
Pizza extra

5,5kg | 5 | 60 | 180° 20′

100340 / 350g

Πίτσα ζαμπόν - μπέικον
Pizza ham & bacon

6,3kg | 18 | 42 | 180° 15′

100148 / 170g

Πίτσα μαργαρίτα στρογγυλή
Round pizza margherita

6,8kg | 40 | 30 | 180° 15′

100090 / 200g

Πίτσα στρογγυλή
Round pizza

8kg | 40 | 30 | 180° 15′

100082 / 220g

Πίτσα τετράγωνη
Square pizza

8,8kg | 40 | 30 | 180° 15′

Ρολά Ατομικά
Filo Rolls

100032 / 200g

Ρολό κολοκύθα
Roll with pumpkin

8kg | 40 | 77 | 180° 25–30′

100053 / 200g

Ρολό κρέμα
Roll with pastry cream

8kg | 40 | 77 | 180° 25–30′

100059 / 200g

Ρολό σπανάκι
Roll with spinach

8kg | 40 | 77 | 180° 25–30′

100069 / 220g

Ρολό πατάτα
Roll with potato

8,8kg | 40 | 63 | 180° 25–30′

100282 / 140g

Ρολό σπανάκι - τυρί με ελαιόλαδο
Roll with spinach, mizithra & feta cheese kneaded with extra virgin olive oil

7kg | 50 | 88 | 180° 20–25′

100045 / 200g

Ρολό σπανάκι - τυρί
Roll with spinach, mizithra & feta cheese

8kg | 40 | 77 | 180° 25–30′

100040 / 200g

Ρολό τυρί
Roll with mizithra & feta cheese

8kg | 40 | 77 | 180° 25–30′

100281 / 140g

Ρολό τυρί με ελαιόλαδο
Roll with mizithra & feta cheese kneaded with extra virgin olive oil

7kg | 50 | 88 | 180° 20–25′

Στριφτές Πίτες
Twirled Pies

100179 / 220g

Στριφτό γκούντα - κασέρι
Twirled pie with gouda & kasseri cheese

8,8kg | 40 | 63 | 180° 25–30′

100180 / 220g

Στριφτό ζαμπόν - τυρί
Twirled pie with ham & gouda cheese

8,8kg | 40 | 63 | 180° 25–30′

100299 / 220g

Στριφτό κοτόπουλο - 4 τυριά
Twirled pie with chicken & 4 cheeses

8,8kg | 40 | 63 | 180° 25–30′

100012 / 220g

Στριφτό κρέμα
Twirled pie with pastry cream

8,8kg | 40 | 63 | 180° 25–30′

100122 / 200g

Στριφτό κρέμα (ΚΣ)
Twirled pie with pastry cream (SC)

10kg | 50 | 54 | 190° 20–25′

100164 / 220g

Στριφτό πράσο
Twirled pie with leek

8,8kg | 40 | 63 | 180° 25–30′

100118 / 220g

Στριφτό σπανάκι
Twirled pie with spinach

8,8kg | 40 | 63 | 180° 25–30′

100384 / 170g

Στριφτό σπανάκι - τυρί
Twirled pie with spinach, mizithra & feta cheese

8,5kg | 50 | 63 | 180° 25–30′

100124 / 220g

Στριφτό σπανάκι - τυρί
Twirled pie with spinach, mizithra & feta cheese

8,8kg | 40 | 63 | 180° 25–30′

100123 / 220g

Στριφτό τυρί
Twirled pie with mizithra & feta cheese

8,8kg | 40 | 63 | 180° 25–30′

100121 / 200g

Στριφτό τυρί (ΚΣ)
Twirled pie with mizithra & feta cheese (SC)

10kg | 50 | 54 | 190° 20–25′

ΑΡΑΜΠΑΤΖΗΣ
ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΖΥΜΗ

Φύλλα Κρούστας / Σφολιάτες / Καταΐφι

Filo pastry sheets / Puff pastry sheets / Kataifi

301006 / 1kg

Καταΐφι
Kataifi

10kg | 10 | 48

100363 / 625g

Σφολιάτα φύλλο (56,5×38cm)
Puff pastry sheet (56,5×38cm)

7,5kg | 12 | 100

100193 / 900g

Σφολιάτα (38×32cm)
Puff pastry (38×32cm)

9kg | 10 | 77

100278 / 570g

Σφολιάτα φύλλο (38×38,5cm)
Puff pastry sheet (38×38,5cm)

8,5kg | 15 | 28

100304 / 500g

Φύλλο κρούστας για πίτες (38×49cm)
Filo dough sheets for pies (38×49cm)

10kg | 20 | 54

100377 / 1,5kg

Φύλλο κρούστας για όλες τις χρήσεις (38×49cm)
Filo dough rolled (38×49cm)

12kg | 8 | 42

100303

Φύλλο κρούστας για γλυκά (38×49cm)
Filo dough sheets for desserts (38×49cm)

10kg | 20

Χειροφτιαχτές Πίτες
Handcrafted Pies

100289 / 45g

Χειροφτιαχτά μπουρεκάκια με τυρί
Mini handcrafted pie
with mizithra & feta cheese

8kg | 178 | 77 | 20–25′

100292 / 45g

Χειροφτιαχτά μπουρεκάκια ολικής με τυρί Philadelphia
Mini handcrafted whole grain pie
with Philadelphia cream cheese

8kg | 178 | 77 | 20–25′

100308 / 200g

Χειροφτιαχτή πίτα με τυρί Philadelphia
Handcrafted pie with Philadelphia cream cheese

9kg | 45 | 63 | 190° 20–25′

100309 / 200g

Χειροφτιαχτή πίτα με κασέρι - παρμεζάνα
Handcrafted pie with kasseri & parmigiano - reggiano cheese

9kg | 45 | 63 | 190° 20–25′

100385 / 260g

Χειροφτιαχτή πίτα βουτύρου στρογγυλή με γραβιέρα
Round handcrafted butter pie with graviera cheese

7,8kg | 30 | 48 | 190° 20–25′

100335 / 280g

Χειροφτιαχτή πίτα στρογγυλή με ζαμπόν - σάλτσα - τυρί
Round handcrafted pie with ham, tomato sauce & cheese

8,4kg | 30 | 48 | 190° 20–25′

100323 / 260g

Χειροφτιαχτή πίτα στρογγυλή με κοτόπουλο - 4 τυριά
Round handcrafted pie with chicken & 4 cheeses

7,8kg | 30 | 48 | 190° 20–25′

100339 / 200g

Χειροφτιαχτή πίτα με φέτα - ρίγανη
Handcrafted pie with feta cheese & oregano

9kg | 45 | 63 | 190° 20–25′

Χωριάτικες Πίτες
Country Pies

100375 / 180g

Χωριάτικη κυματιστή σπανακόπιτα (τρίγωνη)
Triangular ruffled pie with spinach

7,2kg | 40 | 77 | 180° 25–30′

100374 / 180g

Χωριάτικη κυματιστή σπανακοτυρόπιτα (τρίγωνη)
Triangular ruffled pie with spinach, mizithra & feta cheese

7,2kg | 40 | 77 | 180° 25–30′

100373 / 180g

Χωριάτικη κυματιστή τυρόπιτα με φέτα, καπνιστό τυρί και γραβιέρα (τρίγωνη)
Triangular pie ruffled with feta, graviera & smoked cheese

7,2kg | 40 | 77 | 180° 25–30′

100240 / 200g

Χωριάτικη πίτα με 4 τυριά - γαλοπούλα (τετράγωνη)
Square country pie with 4 cheeses & turkey

10kg | 50 | 54 | 180° 25′

100207 / 220g

Χωριάτικη σπανακόπιτα (τρίγωνη)
Triangular country pie with spinach

8,8kg | 40 | 77 | 180° 25–30′

100206 / 220g

Χωριάτικη σπανακοτυρόπιτα (τρίγωνη)
Triangular country pie with spinach, mizithra & feta cheese

8,8kg | 40 | 77 | 180° 25–30′

100205 / 220g

Χωριάτικη τυρόπιτα (τρίγωνη)
Triangular country pie with mizithra & feta cheese

8,8kg | 40 | 77 | 180° 25–30′

100366 / 1kg

Κυματιστή πίτα με κοτόπουλο, γραβιέρα και πιπεριά (τετράγωνη)
Country pie ruffled with chicken, graviera cheese & pepper (square)

7kg | 7 | 84 | 180° 30–35′ | 4 τεμ / pcs

100368 / 1kg

Κυματιστή πίτα με σπανάκι, πράσο και φέτα (τετράγωνη)
Country pie ruffled with spinach, leek & feta cheese (square)

7kg | 7 | 84 | 180° 30–35′ | 4 τεμ / pcs

100367 / 1kg

Κυματιστή πίτα με φέτα, καπνιστό τυρί και γραβιέρα (τετράγωνη)
Country pie ruffled with feta, graviera & smoked cheese (square)

7kg | 7 | 84 | 180° 30–35′ | 4 τεμ / pcs

100137 / 2,2kg

Ταψί χωριάτικη με πράσο (τετράγωνο)
Square country pie with leek

8,8kg | 4 | 60 | 180° 40–45′ | 9 τεμ / pcs

100156 / 2,2kg

Ταψί χωριάτικη με πράσο - τυρί (τετράγωνο)
Square country pie with leek, mizithra & feta cheese

8,8kg | 4 | 60 | 180° 40–45′ | 9 τεμ / pcs

100365 / 2kg

Ταψί χωριάτικη με σπανάκι (35×29εκ)
Country pie with spinach (35×29cm)

10kg | 5 | 72 | 180° 40–45′ | 25 τεμ / pcs

100107 / 2,2kg

Ταψί χωριάτικη με σπανάκι (τετράγωνο)
Square country pie with spinach

8,8kg | 4 | 60 | 40–45′ | 9 τεμ / pcs

100358 / 2kg

Ταψί χωριάτικη με σπανάκι και τυρί (35×29εκ)
Country pie with spinach, mizithra & feta cheese (35×29cm)

10kg | 5 | 72 | 40–45′ | 25 τεμ / pcs

100108 / 2,2kg

Ταψί χωριάτικη με σπανάκι - τυρί (τετράγωνο)
Square country pie with spinach, mizithra & feta cheese

8,8kg | 4 | 60 | 40–45′ | 9 τεμ / pcs

100106 / 2,2kg

Ταψί χωριάτικη με τυρί (τετράγωνο)
Square country pie with mizithra & feta cheese

8,8kg | 4 | 60 | 40–45′ | 9 τεμ / pcs

100357 / 2kg

Ταψί χωριάτικη τυρόπιτα (35×29εκ)
Country pie with mizithra & feta cheese (35×29cm)

10kg | 5 | 72 | 40–45′ | 25 τεμ / pcs

100350 / 1kg

Χωριάτικη τυρόπιτα τετράγωνη
Square country pie with mizithra & feta cheese

7kg | 7 | 84 | 30–35′ | 4 τεμ / pcs

100353 / 1kg

Χωριάτικη χορτόπιτα τετράγωνη
Square country pie with greens

7kg | 7 | 84 | 180° 30–35′ | 4 τεμ / pcs

100349 / 1kg

Χωριάτικη χορτοτυρόπιτα τετράγωνη
Square country pie with greens & cheese

7kg | 7 | 84 | 180° 30–35′ | 4 τεμ / pcs

100392 / 1kg

Χωριάτικη μανιταρόπιτα τετράγωνη
Square country pie with mushrooms

7kg | 7 | 84 | 180° 30–35′ | 4 τεμ / pcs

100393 / 1kg

Χωριάτικη κολοκυθόπιτα τετράγωνη
Square country pie with pumpkin

7kg | 7 | 84 | 180° 30–35′ | 4 τεμ / pcs

100202 / 1,2kg

Ταψί χωριάτικη με σπανάκι - τυρί (στρογγυλό)
Round country pie with spinach, mizithra & feta cheese

6kg | 5 | 66 | 180° 30–35′ | 6 τεμ / pcs

100071 / 2,2kg

Ταψί χωριάτικη με τυρί (στρογγυλό)
Round country pie with mizithra & feta cheese

8,8kg | 4 | 60 | 180° 40–45′ | 10 τεμ / pcs

* **Πρόταση σερβιρίσματος / Serving suggestion:**
Ζάχαρη άχνη / Sugar powder & Κανέλλα / Cinnamon

100073 / 2,2kg

Ταψί χωριάτικη με σπανάκι - τυρί (στρογγυλό)
Round country pie with spinach, mizithra & feta cheese

8,8kg | 4 | 60 | 180° 40–45′ | 10 τεμ / pcs

100074 / 2,2kg

Ταψί χωριάτικη με κρέμα (στρογγυλό) *
Round country pie with pastry cream

8,8kg | 4 | 60 | 180° 40–45′ | 10 τεμ / pcs

100081 / 2,2kg

Ταψί χωριάτικη με σπανάκι (στρογγυλό)
Round country pie with spinach

8,8kg | 4 | 60 | 180° 40–45′ | 10 τεμ / pcs

100390 / 2,2kg

Ταψί χωριάτικη με σπανάκι - τυρί (στρογγυλό)
Round country pie with spinach, mizithra & feta cheese

8,8kg | 4 | 60 | 180° 40–45′ | 8 τεμ / pcs

100389 / 2,2kg

Ταψί χωριάτικη με τυρί (στρογγυλό)
Round country pie with mizithra & feta cheese

8,8kg | 4 | 60 | 180° 40–45′ | 8 τεμ / pcs

100203 / 1,2kg

Ταψί χωριάτικη με τυρί (στρογγυλό)
Round country pie with mizithra & feta cheese

6kg | 5 | 66 | 180° 30–35′ | 6 τεμ / pcs

Donuts

Donuts

302001 / 135g

Donut λουκουμάς
Sugared donut

3,2kg | 24 | 56 | 50–60′

302007 / 145g

Donut choco με μπισκότο
Donut choco & biscuit

3,5kg | 24 | 64 | 50–60′

302002 / 145g

Donut choco-choco
Donut choco-choco

3,5kg | 24 | 56 | 50–60′

302011 / 125g

Donut κανέλας
Donut with cinnamon

3kg | 24 | 56 | 50′–60′

302752 / 49g

Μίνι donut λουκουμάς
Mini sugared donut

1,8kg | 36 | 120 | 15–20′

302750 / 36g

Μίνι donut black
Mini donut black

2,2kg | 60 | 88 | 15–20′

302751 / 40g

Μίνι donut white
Mini donut white

2,4kg | 60 | 88 | 15–20′

Pretzel
Pretzel

PRE-BAKED

304471 / 100g

Pretzel sandwich
Pretzel sandwich

4,8kg | 48 | 40 | 20–30′

PRE-BAKED

304265 / 79g

Pretzel με βούτυρο
Pretzel with butter

3,8kg | 48 | 40 | 20–30′

PRE-PROVED

304182 / 100g

Pretzel
Pretzel

8kg | 80 | 40 | 20–30′ | 160° 15–20′

PRE-BAKED

304891 / 70g

Pretzel ψωμάκι στρογγυλό
Pretzel ball

4,2kg | 60 | 40 | 20–30′

Οδηγίες συντήρησης

Διατήρηση σε ψυγείο: 24 ώρες.
Διατήρηση σε κατάψυξη: -12°C / 1 μήνα.
Διατήρηση σε βαθιά κατάψυξη: - 18°C / έως την ημ/νία λήξης.

ΠΡΟΣΟΧΗ
Τα προϊόντα που έχουν αποψυχθεί δεν πρέπει να ξανακαταψυχθούν.

Storage conditions

In the refrigerator: 24 hours.
In the freezer: - 12°C / 1 month.
In deep freezer: - 18°C / up to expiry date.

CAUTION
Thawed products should not be refrozen.

Όλα τα πνευματικά δικαιώματα του παρόντος καταλόγου, ανήκουν στην ΜΙΧΑΗΛ ΑΡΑΜΠΑΤΖΗΣ ΑΒΕΕ και προστατεύονται από τις διατάξεις του Ν. 2121/1993 περί πνευματικής ιδιοκτησίας. Τα προϊόντα και λοιπά στοιχεία του παρόντος καταλόγου, μπορεί να τροποποιηθούν μερικώς ή/και ολικώς, χωρίς καμία προειδοποίηση ή/και ενημέρωση από την ΜΙΧΑΗΛ ΑΡΑΜΠΑΤΖΗΣ ΑΒΕΕ.

All copyrights, concerning this catalogue, belong to MICHAIL ARABATZIS SA and are protected by the provisions of Law 2121/1993 on intellectual property. The products and other information, concerning this catalogue, may be partially and/or totally modified without any notice and/or information from MICHAIL ARABATZIS SA.

ΜΙΧΑΗΛ ΑΡΑΜΠΑΤΖΗΣ ΑΒΕΕ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΚΕΝΤΡΙΚΑ ΓΡΑΦΕΙΑ

1η Οδός, Ο.Τ. 24,
Βιομηχανική Περιοχή Θεσσαλονίκης
Τ.Κ. 570 22, Τ.Θ. 1238
T 2310 723 440
F 2310 795 351
E info@elzymi.gr

ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΑΘΗΝΩΝ

Οδός Ερμού ΒΙ.ΠΕ. Παιανίας
Τ.Κ. 190 02, Παιανία Αττικής
T 210 6620834
E athens@elzymi.gr

ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ

Θέση Κλαριά – Μπάφρα
Τ.Κ. 455 00, Ανατολή Ιωαννίνων
T 26510 94701
E ioannina@elzymi.gr

ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΠΑΤΡΩΝ

Τέρμα Σόλωνος
Τ.Κ. 265 04, Άγιος Βασίλειος Πατρών
T 2610 993233
E patra@elzymi.gr

MICHAIL ARABATZIS S.A. INDUSTRIAL AND COMMERCIAL FOOD COMPANY

1st Road, Block 24,
Industrial Area of Thessaloniki,
Greece, P.C. 570 22, P.O. Box 1238
T +30 2310 723 440
F +30 2310 795 351
E info@elzymi.gr

MECHANIC & ASSOCIATES 2022 / 09

ARABATZIS®
HELLENIC DOUGH

www.elzymi.gr