



ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ
ΣΤΕΡΓΙΟΥ

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ
ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ
ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ





> Γεύσου τη διαφορά

Η «Οικογένεια Στεργίου» κατέχει ηγετική θέση στον τομέα παραγωγής κατεψυγμένων προϊόντων αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής. Με βαθιά αρτοποιητική παράδοση από τη δεκαετία του '50, αναπτύσσουμε και παράγουμε συνταγές που μένουν πιστές στην αυθεντική γεύση και ποιότητα των προϊόντων της «Οικογένειας», αξιοποιώντας παράλληλα τεχνολογίες αιχμής που επιτρέπουν στα προϊόντα να ανταποκρίνονται πλήρως στις αυξημένες απαιτήσεις του κλάδου μαζικής εστίασης.

> Από τον φούρνο της οικογένειας, στον φούρνο του επαγγελματία

Γνωρίζουμε τι σημαίνει να επιχειρείς με βάση το ψωμί και να θέλεις να προσφέρεις στους πελάτες σου πάντα το καλύτερο. Από τα πρώτα χρόνια ζωής των φυσικών μας καταστημάτων αλλά και όλα τα χρόνια λειτουργίας της μονάδας παρασκευής φρέσκων snack της «Οικογένειας», επενδύουμε και εμβαθύνουμε την τεχνογνωσία μας γύρω από την τεχνολογία τροφίμων και την τεχνολογία ψύξης, ώστε να διατηρούμε την ποιότητα των προϊόντων μας αναλλοίωτη και να προσφέρουμε χρήσιμες λύσεις στους επαγγελματίες του κλάδου.

1968

*Ο Γεώργιος Στεργίου διανέμει φρέσκα
προϊόντα ζύμης στους πελάτες του
τη δεκαετία του '50*

Όλα ξεκίνησαν όταν, μετά από μία δεκαετία ανοδικής πορείας στον χώρο παρασκευής και διανομής φρέσκων προϊόντων ζύμης και sandwich, ο Γεώργιος Στεργίου εγκαινιάζει το 1968 το πρώτο του αρτοποιείο, στον χώρο ενός παλιού υφαντουργείου στη Νέα Φιλαδέλφεια.

Για τα επόμενα 30 χρόνια, η μικρή επιχείρηση αναπτύσσεται σταθερά, ανοίγοντας περισσότερα καταστήματα και επεκτείνοντας τη δραστηριότητά της σε περισσότερες ανοιχτές και κλειστές αγορές.





1998

Το 1998, η δεύτερη γενιά της οικογένειας τολμά ένα νέο, καινοτόμο σε παγκόσμιο επίπεδο, μοντέλο logistics, με στόχο να συσκευάζει και να διανέμει καθημερινά τα φρέσκα προϊόντα της οικογένειας σε όλη την Ελλάδα.

Η γκάμα των προϊόντων μεγαλώνει και η «Οικογένεια Στεργίου» μπαίνει σε ολοένα και περισσότερα μικρά και μεγάλα σημεία διανομής. Κατασκευάζει ένα νέο, τελευταίας τεχνολογίας εργοστάσιο στο Τατόι Αττικής και επενδύει συνεχώς στην έρευνα και την ανάπτυξη, με στόχο να φέρει περισσότερα παραδοσιακά προϊόντα του φούρνου της, τσουρέκια, κέικ, σταφιδόψωμα και πολλά άλλα, σε σπίτια σε όλη την Ελλάδα.

2015

Το 2015, μετουσιώνοντας τη γνώση δεκαετιών στην παρασκευή και εμπορία προϊόντων ζύμης, η «Οικογένεια» εισέρχεται στον τομέα των κατεψυγμένων προϊόντων, αναπτύσσοντας μία καινοτόμα σειρά ειδών άρτου και γλυκού για επαγγελματίες. Χωρίς να χάσει τον αυθεντικό της χαρακτήρα, ο φούρνος της «Οικογένεια Στεργίου» για επαγγελματίες καταφέρνει μέσα σε 5 χρόνια να ηγηθεί του κλάδου και να προσφέρει σήμερα λύσεις σε περισσότερα από 3000 εστιατόρια, καφέ, εταιρείες catering και ξενοδοχεία σε όλη την Ελλάδα.

Κορυφαία ποιότητα, αξεπέραστη γεύση



Όσα χρόνια και αν περάσουν επιλέγουμε να δημιουργούμε προϊόντα ζύμης με το ίδιο μεράκι και την ίδια σημασία στη λεπτομέρεια.

Αυτό σημαίνει ότι:

- Παρασκευάζουμε ψωμί δίνοντας σημασία στη λεπτομέρεια, περιμένουμε τα ζυμάρια μας υπομονετικά, αφήνοντας τον χρόνο να κάνει τη δουλειά του.
- Πλάθουμε κουλούρια Θεσσαλονίκης και ξεδιαλέγουμε ξηρούς καρπούς στο χέρι.
- Διενεργούμε πολλαπλούς ελέγχους ποιότητας για έλεγχο βάρους και ογκομετρικών και είμαστε αυστηροί στη διαλογή των κατάλληλων προϊόντων για διάθεση.

> Οι αξίες που μας καθοδηγούν

Ποιότητα & Αριστεία

Η αξία της ποιότητας διέπνει κάθετα όλα τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας.

Από τον τρόπο που επιλέγουμε τις καλύτερες πρώτες ύλες και αξιολογούμε τους προμηθευτές μας, μέχρι και τον τρόπο που διενεργούμε συνεχείς δοκιμές συνταγών και ελέγχους ασφαλείας στο τελικό προϊόν. Ποιότητα για εμάς σημαίνει επιπλέον η επιμονή με την οποία επενδύουμε στην εκπαίδευση του προσωπικού μας, αλλά και η σχολαστικότητα με την οποία συντηρούμε και αναβαθμίζουμε συνεχώς τις υποδομές μας.

Ποιότητα & Ασφάλεια

Η προσήλωση στην ποιότητα, την ασφάλεια και την καινοτομία είναι για εμάς αδιαπραγμάτευτη.

Ασφάλεια: Έχουμε πιστοποιηθεί με το σύστημα διαχείρισης ασφαλείας τροφίμων Food Safety System Certification 22000, FSSC 22000, όπως επίσης και με το BS EN ISO 22000:2018. Σε όλη τη διάρκεια της παραγωγικής διαδικασίας διενεργούμε τακτικούς ποιοτικούς ελέγχους, ενώ υιοθετούμε σύγχρονα συστήματα ιχνηλασιμότητας των προϊόντων μας.

Πρώτες ύλες: Επιλέγουμε προσεκτικά τις πρώτες ύλες μας, αναγνωρίζοντας πως είναι η βάση των προϊόντων μας. Προμηθευόμαστε αλεύρι αποκλειστικά από ελληνικούς μύλους και ελέγχουμε σχολαστικά κάθε παραλαβή. Επιμένουμε παραδοσιακά και χρησιμοποιούμε προζύμι, για να δημιουργήσουμε πιο νόστιμο, πιο υγιεινό και με καλύτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά ψωμί. Περιορίζουμε τη χρήση φοινικέλαιου, στοχεύοντας στην οριστική κατάργησή του.

Καινοτομία: Στις εγκαταστάσεις μας λειτουργεί ένα σύγχρονο κέντρο έρευνας και ανάπτυξης προϊόντων με εξοπλισμό τελευταίας τεχνολογίας και απασχολούμε μια άριστα καταρτισμένη ομάδα χημικών και τεχνολόγων τροφίμων, που ετοιμάζει, δοκιμάζει και ελέγχει τις νέες συνταγές μας.



Βιώσιμη Ανάπτυξη

Υιοθετούμε πρακτικές που μειώνουν το περιβαλλοντικό μας αποτύπωμα.

Α΄ Υλες

Ορθολογικοποιούμε τη χρήση των α΄ υλών και περιορίζουμε τη χρήση φοινικέλαιου με στόχο τη σταδιακή διακοπή της χρήσης του.

Εξοπλισμός και μηχανήματα

Επενδύουμε σε μηχανήματα τελευταίας τεχνολογίας και φροντίζουμε για τη σωστή συντήρησή τους, έτσι ώστε να εξασφαλίζουμε τον βέλτιστο βαθμό απόδοσης χωρίς να επιβαρύνουμε περαιτέρω το περιβάλλον. Οι κλίβανοι που χρησιμοποιούμε λειτουργούν με τεχνολογία εξοικονόμησης ενέργειας. Στο εργοστάσιό μας έχουν τοποθετηθεί φωτοβολταϊκά συστήματα με στόχο τη μείωση του ενεργειακού μας αποτυπώματος κατά 50%.

Μείωση της σπατάλης τροφίμων

Για να μειώσουμε τη σπατάλη τροφίμων συνεργαζόμαστε και υποστηρίζουμε έμπρακτα την Τράπεζα Τροφίμων. Επενδύουμε σε σύγχρονα εργαλεία forecast για μεγαλύτερη ακρίβεια και αλλά και μείωση των επιστροφών που οδηγούν σε καταστροφές προϊόντων. Τα μη εμπορεύσιμα προϊόντα λόγω βάρους ή διαστάσεων, επεξεργάζονται και προωθούνται για ζωοτροφές. Ανακυκλώνουμε το λάδι που χρησιμοποιούμε, και μέσω του μοντέλου της κυκλικής οικονομίας, μπαίνει ξανά στην παραγωγική διαδικασία ως βιοκαύσιμο. Η διαδικασία της παραγωγής μας είναι αυτοματοποιημένη με τέτοιο τρόπο ώστε να περιορίζεται η φύρα από ανθρώπινο λάθος.

Εφοδιαστική αλυσίδα

Εξορθολογίζουμε τακτικά τα δρομολογία μας ώστε να μην επιβαρύνουμε το περιβάλλον με παραπάνω καύσιμα, ενώ χρησιμοποιούμε φορτηγά μεγάλης χωρητικότητας για να μειώσουμε τον αριθμό των δρομολογίων.

> Είμαστε πολλά περισσότερα από προμηθευτές! Είμαστε συνεργάτες σας!

- > Προϊόντα ζύμης που παρασκευάζονται με τα αγνότερα υλικά, παραδοσιακές τεχνολογίες, σαν να βγήκαν μόλις από τον φούρνο σας.
- > Χρήση τεχνολογίας “shock freeze” που κλειδώνει τη φρεσκάδα στο προϊόν λίγα λεπτά μετά την παρασκευή του. Ενώ οι συμβατικές μέθοδοι κατάψυξης παγώνουν ένα προϊόν σε βάθος αρκετής ώρας, με αποτέλεσμα τη σημαντική απώλεια υγρασίας και τη σχετική αλλοίωση του προϊόντος, η τεχνολογία shock freeze ρίχνει τη θερμοκρασία του φρεσκοψημένου προϊόντος απότομα στους -18, μέσα σε λίγη ώρα, θωρακίζοντας την υγρασία μέσα στο προϊόν και εξασφαλίζοντας ένα τραγανό και αφράτο αποτέλεσμα κατά την τελική προετοιμασία.
- > Σταθερή ποιότητα προϊόντος καθ’ όλη τη διάρκεια του χρόνου, μέσα από συστηματική μέτρηση μεγέθους και βάρους προϊόντος πριν την κιβωτιοποίηση.
- > Σταθερή επάρκεια προϊόντος με μέχρι και καθημερινές παραδόσεις στον χώρο σας (βάσει κατανάλωσης).
- > Σειρά υπηρεσιών after-sales support για πλήρη υποστήριξη της επιχείρησής σας, με δημιουργία μενού, στήσιμο βιτρίνας, συμβουλές για αγορά εξοπλισμού, κατάρτιση προσωπικού κ.ά.
- > Είμαστε δίπλα σας σε κάθε βήμα: δημιουργούμε μαζί σας το menu, παρακολουθούμε την απόδοσή του και σας προτείνουμε τροποποιήσεις όπου χρειάζεται.
- > Σας παρέχουμε ολοκληρωμένες λύσεις και συμβουλές για την κατάρτιση και εκπαίδευση του προσωπικού σας, για αγορά εξοπλισμού, στήσιμο βιτρίνας κ.τ.λ.
- > Σας προσφέρουμε διαρκή ενημέρωση για τις νέες διατροφικές τάσεις και καταναλωτικές συνήθειες.





Η τεχνολογία στην υπηρεσία της παράδοσης



> Κατάλογος Προϊόντων

.....
Όλη η γκάμα των προϊόντων μας
αναλυτικά, οργανωμένη κατά είδος.



Κωδικός	Περιγραφή			Βάρος (g)	Barcode	Μήκος	Τμχ/κιβ	Παλετοποίηση		Χρόνος απόψυξης	Θερμοκρασία Ψησίματος	Χρόνος Ψησίματος	Διάρκεια ζωής σε ημέρες
								Κιβώτια /Στρώση	Στρώσεις				
101010030	Mini Brioché	●		30	520 4416 10037 7	7	120	8	7	45'	-	-	180
101010088	Villagio Mini με Χαρούτι		●	35	520 4416 10103 9	6	130	8	7	15-20'	180 °C	5-7	270
500000475	Villagio Mini Πολύσπορο			35	520 4416 10172 5	7	130	8	7	15-20'	180 °C	5-7	270
500000477	Villagio Mini Χωριάτικο μονοποικιλιακό			35	520 4416 10173 2	7	130	8	7	15-20'	180 °C	5-7	270
101010021	Μπαγκετινί Μ. Ω. Λευκό			40	520 4416 10021 6	10,5	120	8	7	15-20'	180 °C	5-7	270
101010025	Μπαγκετινί Μ. Ω. Ολικής			40	520 4416 10026 1	10,5	120	8	7	15-20'	180 °C	5-7	270
101010026	Μπαγκετινί Μ. Ω. Πολύσπορο			40	520 4416 10027 8	10,5	120	8	7	15-20'	180 °C	5-7	270
101010065	Μπαγκετινί Μ. Ω. Λευκό			55	520 4416 10075 9	11,5	80	8	7	15-20'	180 °C	5-7	270
101010067	Μπαγκετινί Μ. Ω. Ολικής			55	520 4416 10077 3	11,5	80	8	7	15-20'	180 °C	5-7	270
101010066	Μπαγκετινί Μ. Ω. Παπαρούνα			55	520 4416 10076 6	11,5	80	8	7	15-20'	180 °C	5-7	270
500000173	Villagio Mini με Χαρούτι		●	60	520 4416 10121 3	8	80	8	7	15-20'	180 °C	5-7	270
500000174	Κουβέρ με Ελιά			60	520 4416 10123 7	8	80	8	7	15-20'	180 °C	5-7	270
500000172	Μπαγκετινί Μ. Ω. Πολύσπορο			60	520 4416 10122 0	8	80	8	7	15-20'	180 °C	5-7	270
500000476	Villagio Πολύσπορο			90	520 4416 10171 8	9,5	50	8	7	15-20'	180 °C	5-7	270
500000412	Burger Brioché	●		95	520 4416 10163 3	12	30	8	7	60'	-	-	180
101010042	Bagel Brioché	●		100	520 4416 10043 8	12	30	8	7	60'	-	-	180
101010031	Μπαγκέτα Μ. Ω. Λευκή			110	520 4416 10032 2	24	35	8	7	20-30'	180 °C	8-10	270
101010033	Μπαγκέτα Μ. Ω. Ολικής			110	520 4416 10034 6	24	35	8	7	20-30'	180 °C	8-10	270
101010044	Μπαγκέτα Μ. Ω. Πολύσπορη			110	520 4416 10045 2	24	35	8	7	20-30'	180 °C	8-10	270
101010020	Τσιαπάτα με Σουσάμι και Λινάρι			110	520 4416 10020 9	18	35	8	7	20-30'	180 °C	8-10	270
500000153	Μπαγκέτα Αρχαίων Σπόρων		●	120	520 4416 10119 0	25	30	8	7	20-30'	180 °C	8-10	270
101010077	Μπαγκέτα Βιεννέζικη	●		120	520 4416 10086 5	24	30	8	7	20-30'	-	-	270
101010046	Τσιαπάτα Καλαμπόκι			120	520 4416 10052 0	18	30	8	7	20-30'	180 °C	8-10	270
101010022	Τσιαπάτα Λευκή			120	520 4416 10022 3	18	30	8	7	20-30'	180 °C	8-10	270
101010054	Τσιαπάτα Ολικής			120	520 4416 10063 6	18	30	8	7	20-30'	180 °C	8-10	270
101010053	Μπαγκέτα Χωριάτικη			125	520 4416 10059 9	24	30	8	7	20-30'	180 °C	8-10	270
101010055	Μπαγκέτα Χωριάτικη Παπαρούνα			125	520 4416 10064 3	24	30	8	7	20-30'	180 °C	8-10	270
500000271	Μονοποικιλιακή			125	520 4416 10136 7	24	30	8	7	20-30'	180 °C	8-10	270
500000273	Μονοποικιλιακή με Superfoods		●	125	520 4416 10137 4	24	30	8	7	20-30'	180 °C	8-10	270
500000274	Μπαγκέτα με Χαρούτι		●	130	520 4416 10138 1	26	30	8	7	20-30'	180 °C	8-10	270
101010084	Villagio			130	520 4416 10099 5	13	30	8	7	20-30'	180 °C	8-10	270
101010085	Villagio με Χαρούτι		●	130	520 4416 10100 8	13	30	8	7	20-30'	180 °C	8-10	270
101010049	Μπαγκέτα Μ. Ω. Λευκή			130	520 4416 10055 1	26	30	8	7	20-30'	180 °C	8-10	270
101010062	Μπαγκέτα Μ. Ω. Λευκή FULLY BAKED	●		130	520 4416 10072 8	26	30	8	7	20-30'	-	-	270
101010050	Μπαγκέτα Μ. Ω. με Σουσάμι			130	520 4416 10056 8	26	30	8	7	20-30'	180 °C	8-10	270
101010051	Μπαγκέτα Μ. Ω. Ολικής			130	520 4416 10057 5	26	30	8	7	20-30'	180 °C	8-10	270
101010064	Μπαγκέτα Μ. Ω. Ολικής FULLY BAKED	●		130	520 4416 10074 2	26	30	8	7	20-30'	-	-	270
101010052	Μπαγκέτα Μ. Ω. Πολύσπορη			130	520 4416 10058 2	26	30	8	7	20-30'	180 °C	8-10	270
101010045	Μπαγκέτα Μ. Ω. Λευκή			280	520 4416 10050 6	54	35	4	7	20-30'	180 °C	8-10	270
101010039	Μπαγκέτα Μ. Ω. Ολικής			280	520 4416 10042 1	54	35	4	7	20-30'	180 °C	8-10	270
101010056	Φόρμα Τόστ σε Φέτες	●		1070	520 2053 18310 4	30	6	4	14	30-40'	-	-	180
101010057	Φόρμα Τόστ σε Φέτες Ολικής άλεσης	●		1070	520 2053 18311 1	30	6	4	14	30-40'	-	-	180
101010069	Κουλούρι Θεσσαλονίκης			95	520 4416 10079 7	16	30	4	14	15-20'	180 °C	5-6	270
101010078	Κουλούρι Θεσσαλονίκης Ολικής Άλεσης			95	520 4416 10087 2	16	30	4	14	15-20'	180 °C	5-6	270
101010086	Κουλούρι για Σάντουιτς			125	520 4416 10101 5	19	40	8	7	20-30'	180 °C	8-10	270
101015004	Φόρμα Κέικ Ανάμικτο 12 τμχ	●		95	520 4416 10082 7	9	36	8	14	90'	-	-	270
101015005	Φόρμα Κέικ Πορτοκάλι 12 τμχ	●		95	520 4416 10083 4	9	36	8	14	90'	-	-	270
500000250	Muffin Πορτοκάλι	●		105	520 4416 10131 2	5,5	20	8	14	60'	-	-	270
500000254	Muffin Λεμόνι Ginger Κρέμα Λεμόνι	●		105	520 4416 10132 9	5,5	20	8	14	60'	-	-	270
500000252	Muffin Βουτύρου με Salty Caramel	●		120	520 4416 10134 3	5,5	20	8	14	60'	-	-	270
500000253	Muffin Κανέλας με Μήλο	●		130	520 4416 10135 0	5,5	20	8	14	60'	-	-	270
500000251	Muffin Σοκολάτα με Πραλίνα	●		130	520 4416 10133 6	5,5	20	8	14	60'	-	-	270
500000095	Soft Cookie Βανίλια	●		100	520 4416 10108 4	10,5	60	8	14	60'	-	-	270
500000096	Soft Cookie Σοκολάτα	●		100	520 4416 10109 1	10,5	60	8	14	60'	-	-	270
500000103	Λουκουμάς με γέμιση Πραλίνα	●		70	520 4416 10111 4	9	72	8	7	15-20'	-	-	180
101016009	Λουκουμάς	●		80	520 4416 10048 3	9,5	72	8	7	60'	-	-	180
500000429	Μini Λουκουμαδάκια	●		30	520 4416 10168 8	5,5	90	8	14	60'	-	-	180
500000428	Μπενιέ με κρέμα Βαυαρίας	●		48	520 4416 10167 1	7,0	72	8	14	60'	-	-	180
500000427	Μπενιέ με Πραλίνα φουντουκιού	●		48	520 4416 10166 4	7,0	72	8	14	60'	-	-	180
500000342	Κρουασάν Βουτύρου 24%			70	520 4416 10148 0	12,5	60	8	8	20'	170 °C	16-18	180
500000480	Κρουασάν Βουτύρου			80	520 4416 10177 0	15	55	8	7	20-25'	165 °C	14-16	273
500000411	Κρουασάν Πραλίνα φουντουκιού			75	520 4416 10164 0	15,5	80	8	7	15-20'	165 °C	16-20	273
500000343	Ρολάκια Κρέμας με Σταφίδες			100	520 4416 10149 7	11,5	60	8	8	20'	170 °C	16-18	180
500000344	Κρουασάν Mini Βουτύρου			25	520 4416 10150 3	7,5	240	8	8	20'	170 °C	16-18	180
500000345	Ρολάκια Mini Σταφίδας			35	520 4416 10151 0	7	200	8	8	20'	170 °C	16-18	180

2 είδη προϊόντων, δεκάδες λύσεις

Μερικώς ψημένα και πλήρως ψημένα αρτοποιήματα & γλυκά



Ψήσιμο στον φούρνο μας

Απόψυξη στο
σημείο πώλησης
(αναλόγως το προϊόν)Ψήσιμο στον φούρνο σας
(αναλόγως το προϊόν)

Μερικώς ψημένα (parbaked)

80% ψημένα

15-30'

5-10'

Πλήρως ψημένα (fully baked)

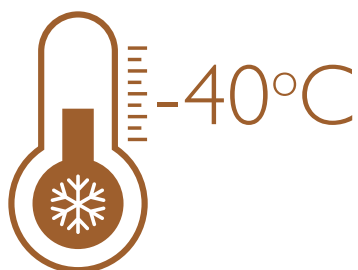
100% ψημένα

45-90'

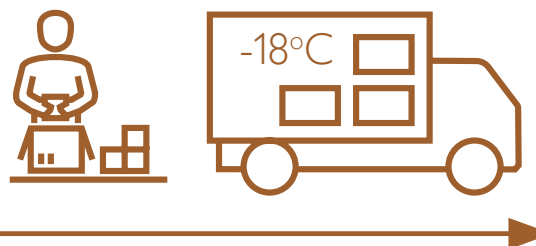
0'

Με μία
ματιά

Shock freeze



Αφού κρυώσουν, τα ψύχουμε απότομα στους -40°C , μέχρι η θερμοκρασία στο κέντρο του προϊόντος να φτάσει στους -18°C . Η διαδικασία αυτή, που ονομάζεται "shock freeze", θωρακίζει την υγρασία μέσα στο προϊόν, εξασφαλίζοντας ότι τα φρεσκοψημένα προϊόντα διατηρούν όλα τους τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά (γεύση & άρωμα) και είναι πραγματικά σαν να ζυμώθηκαν την ίδια ημέρα κατά τη στιγμή της κατανάλωσης.

Διασφάλιση ποιότητας κατά
μήκος της εφοδιαστικής αλυσίδας

Ακολουθώντας όλους τους κανόνες διασφάλισης ποιότητας κατά μήκος της εφοδιαστικής αλυσίδας, παραδίδουμε τα προϊόντα στον χώρο σας σε σταθερή θερμοκρασία (-18°C), συμφωνημένη συχνότητα και εύχρηστες πολυσυσκευασίες.

Στήσιμο βιτρίνας



Ανάλογα με την προβλεπόμενη κατανάλωση, ή και έκτακτα μέσα στην ημέρα, αποψύχετε και ψήνετε (στα μερικώς ψημένα προϊόντα) μέσα σε λίγη ώρα τεμάχιο-τεμάχιο τα προϊόντα που επιθυμείτε, διατηρώντας έτσι μία ολόφρεσκη βιτρίνα και προσφέροντας στους πελάτες σας ένα προϊόν πραγματικά εξαιρετικής ποιότητας και γεύσης.

40

διαφορετικές
ποικιλίες
ψωμιών



> Συλλογή ψωμιών

.....

Η συλλογή ψωμιών της Οικογένειας Στεργίου αποτελείται από περισσότερες από 40 ποικιλίες μερικώς και πλήρως ψημένων ψωμιών, ειδικά σχεδιασμένων για την κάλυψη όλων των αναγκών του κλάδου μαζικής εστίασης. Ιδανικά για πρωινό, καλάθια ψωμιών, μπουφέ και sandwich, όλα τα ψωμιά παρασκευάζονται από αλεύρι που αλέθεται σε ντόπιους μύλους, ακολουθώντας όλους τους αρτοποιητικούς κανόνες όπως αργή ζύμωση και ξεκούραση για πολλές ώρες, ούτως ώστε να αναδείξουν τα μοναδικά φυσικά αρώματα και τη γεύση τους.

Μπαγκέτες

cm	0	5	10	15	20	25	30	35	40	45	50	55	60
280g													
	Μπαγκέτα λευκή 101010045												
280g													
	Μπαγκέτα ολικής 101010039												
130g													
	Μπαγκέτα λευκή 101010049												
130g													
	Μπαγκέτα λευκή FB 101010062												
130g													
	Μπαγκέτα με χαρούπι 500000274												
130g													
	Μπαγκέτα με σουσάμι 101010050												
130g													
	Μπαγκέτα ολικής 101010051												
130g													
	Μπαγκέτα ολικής FB 101010064												
130g													
	Μπαγκέτα πολύσπορη 101010052												

Μπαγκέτες

cm	0	5	10	15	20	25
125g						
	Μπαγκέτα χωριάτικη 101010053					
125g						
	Μπαγκέτα χωριάτικη παπαρούνα 101010055					
125g						
	Μπαγκέτα Βιεννέζικη 101010077					
120g						
	Μπαγκέτα αρχαίων σπόρων 500000153					
125g						
	Μπαγκέτα μονοποικιλιακή 500000271					
125g						
	Μπαγκέτα μονοποικιλιακή με superfoods 500000273					
110g						
	Μπαγκέτα λευκή 101010031					
110g						
	Μπαγκέτα ολικής 101010033					
110g						
	Μπαγκέτα πολύσπορη 101010044					

Burger & Bagel

Τσιαπάτα & Villagio

cm	0	5	10	15	20
110g					
	Τσιαπάτα με σουσάμι και λινάρι 101010020				
120g					
	Τσιαπάτα καλαμπόκι 101010046				
120g					
	Τσιαπάτα λευκή 101010022				
120g					
	Τσιαπάτα ολικής 101010054				
130g					
	Villagio με χαρούπι 101010085				
130g					
	Villagio 101010046				
90g					
	Villagio πολύσπορο 500000476				
100g					
	Bagel brioche 101010042				
95g					
	Burger brioche 101010040				

Μίνι ψωμάκια & κουβέρ

cm	0	5	10	15
60g				
	Μπαγκετίνι πολύσπορο 500000172			
55g				
	Μπαγκετίνι λευκό 101010065			
55g				
	Μπαγκετίνι παπαρούνα 101010066			
55g				
	Μπαγκετίνι ολικής 101010067			
40g				
	Μπαγκετίνι ολικής 101010025			
40g				
	Μπαγκετίνι πολύσπορο 101010026			
40g				
	Μπαγκετίνι λευκό 101010021			
60g				
	Villagio mini με χαρούπι 500000173			
60g				
	Κουβέρ με ελιά 500000174			
30g				
	Mini brioche 101010030			
35g				
	Villagio mini με χαρούπι 101010088			
35g				
	Villagio mini πολύσπορο 500000475			
35g				
	Villagio mini χωριάτικο μονοποικιλιακό 500000477			

> Μini Ψωμάκια & Κουβέρ

Μακράς Ωρίμανσης

Ένα τραγανό και αφράτο ψωμάκι αποτελεί το ιδανικό συνοδευτικό κάθε γεύματος. Ταιριάζει εξίσου με αλμυρούς και γλυκούς συνδυασμούς, ενώ πολύ συχνά προτιμάται και σκέτο.





Περιγραφή είδους	Σταρένιο	Ολικής Άλεσης	Πολύσπορο
Κωδικός είδους	101010021	101010025	101010026
Βάρος τεμαχίου σε g	~40 g	~40 g	~40 g
Barcode	520 4416 10021 6	520 4416 10026 1	520 4416 10027 8
Διάρκεια ζωής σε ημέρες	270	270	270
Τεμάχια/κιβώτιο	120	120	120
Παλετοποίηση Κιβώτια/Στρώση	8	8	8
Στρώσεις	7	7	7
Διάμετρος	-	-	-
Μήκος	10,5 cm	10,5 cm	10,5 cm
Χρόνος απόψυξης	15-20 min	15-20 min	15-20 min
Θερμοκρασία Ψήσιματος	180° C	180° C	180° C
Χρόνος Ψήσιματος	5-7 min	5-7 min	5-7 min



Περιγραφή είδους

Σταρένιο

Με Παπαρουνόσπορο

Ολικής Άλεσης

Κωδικός είδους

101010065

101010066

101010067

Βάρος τεμαχίου σε g

~55 g

~55 g

~55 g

Barcode

520 4416 10075 9

520 4416 10076 6

520 4416 10077 3

Διάρκεια ζωής σε ημέρες

270

270

270

Τεμάχια/κιβώτιο

80

80

80

Παλετοποίηση
Κιβώτια/Στρώση

8

8

8

Στρώσεις



7

7

7

Διάμετρος



-

-

-

Μήκος



11,5 cm

11,5 cm

11,5 cm

Χρόνος απόψυξης



15-20 min

15-20 min

15-20 min

Θερμοκρασία
Ψήσιματος

180° C

180° C

180° C








Χρόνος
Ψήσιματος

5-7 min

5-7 min

5-7 min



Περιγραφή είδους	Villagio Mini με Χαρούπι	Villagio Mini Χωριάτικο Μονοποικιλιακό	Villagio Mini Πολύσπορο	Villagio Mini με Χαρούπι
Κωδικός είδους	500000173	500000477	500000475	101010088
Βάρος τεμαχίου σε g	~60 g	~35 g	~35 g	~35 g
Barcode	520 4416 10121 3	520 4416 10173 2	520 4416 10172 5	520 4416 10103 9
Διάρκεια ζωής σε ημέρες	270	270	270	270
Τεμάχια/κιβώτιο	80	130	130	130
Παλετοποίηση Κιβώτια/Στρώση	 8	8	8	8
Στρώσεις	 7	7	7	7
Διάμετρος	 -	-	-	-
Μήκος	 8 cm	7 cm	6 cm	6 cm
Χρόνος απόψυξης	 15-20 min	15-20 min	15-20 min	15-20 min
Θερμοκρασία Ψησίματος	 180° C	180° C	180° C	180° C
Χρόνος Ψησίματος	 5-7 min	5-7 min	5-7 min	5-7 min



Περιγραφή είδους

Villagio Mini με Χαρούπι








Μπαγκακίτινι Πολύσπορο

Κωδικός είδους	500000173	500000172
Βάρος τεμαχίου σε g	60 g	60 g
Barcode	520 4416 10121 3	520 4416 10122 0
Διάρκεια ζωής σε ημέρες	270	270
Τεμάχια/κιβώτιο	80	80
Παλετοποίηση Κιβώτια/Στρώση	8	8
Στρώσεις	7	7
Διάμετρος	-	-
Μήκος	8 cm	8 cm
Χρόνος απόψυξης	15-20 min	15-20 min
Θερμοκρασία Ψήσιματος	180° C	180° C
Χρόνος Ψήσιματος	5-7 min	5-7 min



Κουβέρ με Ελιά

Περιγραφή είδους

Κωδικός είδους		500000174
Βάρος τεμαχίου σε g		60 g
Barcode		520 4416 10123 7
Διάρκεια ζωής σε ημέρες		270
Τεμάχια/κιβώτιο		80
Παλετοποίηση Κιβώτια/Στρώση		8
Στρώσεις		7
Διάμετρος		-
Μήκος		8 cm
Χρόνος απόψυξης		15-20 min
Θερμοκρασία Ψήσιματος		180° C
Χρόνος Ψήσιματος		5-7 min



> Τσιαπάτα

Μακράς Ωρίμανσης

.....

Η τσιαπάτα είναι το περίφημο ιταλικό χωριάτικο ψωμί με την εξαιρετική γεύση, τη γεμάτη πόρους ψίχα, τη λεπτή και τραγανή κόρα και το ιδιαίτερο σχήμα. Αποτελεί το ιδανικό ψωμί για σάντουιτς,



Περιγραφή είδους	Σταρένια	Με Καλαμπόκι	Ολικής Άλεσης	Με Σουσάμι & Λινάρι
Κωδικός είδους	101010022	101010046	101010054	101010020
Βάρος τεμαχίου σε g	120 g	120 g	120 g	110 g
Barcode	520 4416 10022 3	520 4416 10052 0	520 4416 10063 6	520 4416 10020 9
Διάρκεια ζωής σε ημέρες	270	270	270	270
Τεμάχια/κιβώτιο	30	30	30	35
Παλετοποίηση Κιβώτια/Στρώση	8	8	8	8
Στρώσεις	7	7	7	7
Διάμετρος	-	-	-	-
Μήκος	18 cm	18 cm	18 cm	18 cm
Χρόνος απόψυξης	20-30 min	20-30 min	20-30 min	20-30 min
Θερμοκρασία Ψήσιματος	180° C	180° C	180° C	180° C
Χρόνος Ψήσιματος	8-10 min	8-10 min	8-10 min	8-10 min

> Villagio

Μακράς Ωρίμανσης

Τραγανό απ' έξω και αφράτο από μέσα,
με χωριάτικη γεύση και μεσογειακά αρώματα.
Ιδανικό για νέες δημιουργικές προτάσεις,
αλλά και για old-fashioned σάντουιτς.





Περιγραφή είδους	Villagio	Villagio με Χαρούπι	Villagio Πολύσπορο
Κωδικός είδους	101010084	101010085	500000476
Βάρος τεμαχίου σε g	130 g	130 g	90 g
Barcode	520 4416 10099 5	520 4416 10100 8	520 4416 10171 8
Διάρκεια ζωής σε ημέρες	270	270	270
Τεμάχια/κιβώτιο	30	30	50
Παλετοποίηση Κιβώτια/Στρώση	8	8	8
Στρώσεις	7	7	7
Διάμετρος	-	-	-
Μήκος	~13 cm	~13 cm	~9,5 cm
Χρόνος απόψυξης	15-20 min	15-20 min	15-20 min
Θερμοκρασία Ψήσιματος	180° C	180° C	180° C
Χρόνος Ψήσιματος	5-7 min	5-7 min	5-7 min

> ΜΠΑΓΚΕΤΕΣ

Μακράς Ωρίμανσης

Παρασκευάζουμε τις μπαγκέτες μας χρησιμοποιώντας, ως βάση, εκλεκτό σιταρένιο αλεύρι και φυσικό προζύμι και τις αφήνουμε να ωριμάσουν για ώρα. Το αποτέλεσμα είναι μία γκάμα ψωμιών με αφράτη ψίχα και απολαυστικά τραγανή κόρα, που τα καθιστούν την ιδανική βάση για σάντουιτς.



110-120g



Περιγραφή είδους	Σταρένια	Ολικής Άλεσης	Πολύσπορη	Αρχαίων Σπόρων
Κωδικός είδους	101010031	101010033	101010044	500000153
Βάρος τεμαχίου σε g	110 g	110 g	110 g	120 g
Barcode	520 4416 10032 2	520 4416 10034 6	520 4416 10045 2	520 4416 10119 0
Διάρκεια ζωής σε ημέρες	270	270	270	270
Τεμάχια/κιβώτιο	35	35	35	30
Παλετοποίηση Κιβώτια/Στρώση	8	8	8	8
Στρώσεις	7	7	7	7
Διάμετρος	-	-	-	-
Μήκος	24 cm	24 cm	24 cm	25 cm
Χρόνος απόψυξης	20-30 min	20-30 min	20-30 min	20-30 min
Θερμοκρασία Ψησίματος	180° C	180° C	180° C	180° C
Χρόνος Ψησίματος	8-10 min	8-10 min	8-10 min	8-10 min

125g



Περιγραφή είδους	Χωριάτικη	Χωριάτικη με Παπαρουνόσπορο	Μονοποικιλιακή	Μονοποικιλιακή με Superfoods
Κωδικός είδους	101010053	101010055	500000271	500000273
Βάρος τεμαχίου σε g	125 g	125 g	125 g	125 g
Barcode	520 4416 10059 9	520 4416 10064 3	520 4416 10136 7	520 4416 10137 4
Διάρκεια ζωής σε ημέρες	270	270	270	270
Τεμάχια/κιβώτιο	30	30	30	30
Παλετοποίηση Κιβώτια/Στρώση	8	8	8	8
Στρώσεις	7	7	7	7
Διάμετρος	-	-	-	-
Μήκος	25 cm	25 cm	24 cm	24 cm
Χρόνος απόψυξης	20-30 min	20-30 min	20-30 min	20-30 min
Θερμοκρασία Ψησίματος	180° C	180° C	180° C	180° C
Χρόνος Ψησίματος	8-10 min	8-10 min	8-10 min	8-10 min

130g



Σταρένια	Με Σουσάμι	Ολικής Άλεσης	Πολύσπορη	Με Χαρούπι
101010049	101010050	101010051	101010052	500000274
130 g	130 g	130 g	130 g	130 g
520 4416 10055 1	520 4416 10056 8	520 4416 10057 5	520 4416 10058 2	520 4416 10138 1
270	270	270	270	270
30	30	30	30	30
8	8	8	8	8
7	7	7	7	7
-	-	-	-	-
26 cm	26 cm	26 cm	26 cm	26 cm
20-30 min	20-30 min	20-30 min	20-30 min	20-30 min
180° C	180° C	180° C	180° C	180° C
8-10 min	8-10 min	8-10 min	8-10 min	8-10 min

280g



Περιγραφή είδους

Σταρένια

Ολικής Άλεσης

Κωδικός είδους

101010045

101010039

Βάρος τεμαχίου σε g

280 g

280 g

Barcode

520 4416 10050 6

520 4416 10042 1

Διάρκεια ζωής σε ημέρες

270

270

Τεμάχια/κιβώτιο

35

35

Παλετοποίηση
Κιβώτια/Στρώση



4

4

Στρώσεις



7

7

Διάμετρος



-

-

Μήκος



54 cm

54 cm

Χρόνος απόψυξης



20-30 min

20-30 min

Θερμοκρασία
Ψήσιματος



180° C

180° C

Χρόνος
Ψήσιματος



8-10 min

8-10 min

> Fully Baked



Περιγραφή είδους	Βιεννέζικη	Ολικής Άλεσης (Fully Baked)	Σταρένια (Fully Baked)
Κωδικός είδους	101010077	101010064	101010062
Βάρος τεμαχίου σε g	120 g	130 g	130 g
Barcode	520 4416 10086 5	520 4416 10074 2	520 4416 10072 8
Διάρκεια ζωής σε ημέρες	270	270	270
Τεμάχια/κιβώτιο	30	30	30
Παλετοποίηση Κιβώτια/Στρώση	8	8	8
Στρώσεις	7	7	7
Διάμετρος	-	-	-
Μήκος	25 cm	26 cm	26 cm
Χρόνος απόψυξης	20-30 min	20-30 min	20-30 min
Θερμοκρασία Ψησίματος	-	-	-
Χρόνος Ψησίματος	-	-	-

> Brioche & Bagel

Η αφράτη και μαλακή ζύμη brioche, με την ελαφρώς γλυκιά γεύση που λιώνει στο στόμα, αποτελεί από μόνη της μία ιδιαίτερη απόλαυση. Απογειώνεται όμως γευστικά, όταν συνοδεύει πληθωρικές συνταγές burger, bagel και mini σάντουιτς.




 FULLY
BAKED


 FULLY
BAKED


 FULLY
BAKED


Περιγραφή είδους

Mini Brioche

Burger Brioche

Bagel Brioche

Κωδικός είδους

101010030

500000412

101010042

Βάρος τεμαχίου σε g

~30 g

95 g

100 g

Barcode

520 4416 10037 7

520 4416 10163 3

520 4416 10043 8

Διάρκεια ζωής σε ημέρες

180

180

180

Τεμάχια/κιβώτιο

120

30

30

Παλετοποίηση
Κιβώτια/Στρώση

8

8

8

Στρώσεις



7

7

7

Διάμετρος



7 cm

12 cm

11,5 cm

Μήκος



-

-

-

Χρόνος απόψυξης



45 min

60 min

60 min

Θερμοκρασία
Ψήσιματος

-

-

-

Χρόνος
Ψήσιματος

-

-

-

> Φόρμα Τοστ σε Φέτες

Εκτός από υπέροχη υφή, το συγκεκριμένο ψωμί έχει πλούσια, μεστή γεύση, μοσχομυρίζει βούτυρο και είναι τόσο γλυκοφάγωτο, που τρώγεται άνετα και σκέτο. Αν και είναι ιδανικό για τοστ, συνδυάζεται υπέροχα σε ανοιχτά sandwich και σαν βάση για τα αγαπημένα μας γλυκά αλείμματα.





Φόρμα Τοστ σε Φέτες
Σταρένια



Φόρμα Τοστ σε Φέτες
Ολικής Άλεσης

Περιγραφή είδους

Κωδικός είδους	101010056	101010057
Βάρος τεμαχίου σε g	1070 g	1070 g
Barcode	520 2053 18310 4	520 2053 18311 1
Διάρκεια ζωής σε ημέρες	180	180
Τεμάχια/κιβώτιο	6	6
Παλετοποίηση Κιβώτια/Στρώση	4	4
Στρώσεις	14	14
Διάμετρος	-	-
Μήκος	30 cm	30 cm
Χρόνος απόψυξης	30-40 min	30-40 min
Θερμοκρασία Ψήσιματος	-	-
Χρόνος Ψήσιματος	-	-

> Κουλούρι Θεσσαλονίκης

Ένα παραδοσιακό ελληνικό προϊόν που ζυπνά μνήμες από τα παιδικά μας χρόνια και αποτελεί ταυτόχρονα ένα υγιεινό και οικονομικό κολατσιό. Τρώγεται παραδοσιακά σκέτο ή γεμίζεται με αλμυρές ή γλυκές γεύσεις.





Περιγραφή είδους	Κουλούρι Θεσσαλονίκης Λευκό	Κουλούρι Θεσσαλονίκης Ολικής Άλεσης	Κουλούρι για Σάντουιτς
Κωδικός είδους	101010069	101010078	101010086
Βάρος τεμαχίου σε g	95 g	95 g	125 g
Barcode	520 4416 10079 7	520 4416 10087 2	520 4416 10101 5
Διάρκεια ζωής σε ημέρες	270	270	270
Τεμάχια/κιβώτιο	30	30	40
Παλετοποίηση Κιβώτια/Στρώση	4	4	8
Στρώσεις	14	14	7
Διάμετρος	16 cm	16 cm	-
Μήκος	-	-	19 cm
Χρόνος απόψυξης	15-20 min	15-20 min	20-30 min
Θερμοκρασία Ψήσιματος	180° C	180° C	180° C
Χρόνος Ψήσιματος	5-6 min	5-6 min	5-6 min



> Muffins

.....
Τα muffins είναι ιδανικά για όλες τις ώρες της ημέρας, αφού είναι πάντα γευστικά και λαχταριστά. Με τη ζουμερή υφή και το προκλητικό άρωμά τους αποτελούν ένα ακαταμάχητο γλυκό.

FULLY
BAKEDFULLY
BAKED

Περιγραφή είδους

Βουτύρου με γέμιση Salted Caramel

Σοκολάτας με γέμιση Πραλίνα Φουντουκιού

Κωδικός είδους	500000252	500000251
Βάρος τεμαχίου σε g	130 g	130 g
Barcode	520 4416 10134 3	520 4416 10133 6
Διάρκεια ζωής σε ημέρες	270	270
Τεμάχια/κιβώτιο	20	20
Παλετοποίηση Κιβώτια/Στρώση	8	8
Στρώσεις	14	14
Διάμετρος	-	-
Μήκος	5,5 cm	5,5 cm
Χρόνος απόψυξης	60 min	60 min
Θερμοκρασία Ψήσιματος	-	-
Χρόνος Ψήσιματος	-	-




Λεμόνι Ginger με γέμιση Κρέμα Λεμόνι




Κανέλας με γέμιση Κρέμα Μήλου








Περιγραφή είδους

Κωδικός είδους	500000254	500000253
Βάρος τεμαχίου σε g	120 g	130 g
Barcode	520 4416 10132 9	520 4416 10135 0
Διάρκεια ζωής σε ημέρες	270	270
Τεμάχια/κιβώτιο	20	20
Παλετοποίηση Κιβώτια/Στρώση	8	8
Στρώσεις	14	14
Διάμετρος	-	-
Μήκος	5,5 cm	5,5 cm
Χρόνος απόψυξης	60 min	60 min
Θερμοκρασία Ψήσιματος	-	-
Χρόνος Ψήσιματος	-	-




Πορτοκάλι

Περιγραφή είδους

Κωδικός είδους		500000250
Βάρος τεμαχίου σε g		105 g
Barcode		520 4416 10131 2
Διάρκεια ζωής σε ημέρες		270
Τεμάχια/κιβώτιο		20
Παλετοποίηση Κιβώτια/Στρώση		8
Στρώσεις		14
Διάμετρος		-
Μήκος		5,5 cm
Χρόνος απόψυξης		60 min
Θερμοκρασία Ψήσιματος		-
Χρόνος Ψήσιματος		-

> Soft Cookies

Μαλακά, μυρωδάτα και τόσο νόστιμα! Τα μπισκότα που αγαπήσαμε για τις υπέροχες γεύσεις, με τα λαχταριστά κομματάκια σοκολάτας που λιώνουν στο στόμα. Ποιος δεν θα ήθελε να τα απολαύσει στο πρωινό του, ως γλύκισμα αλλά και όλες τις ώρες της ημέρας;





Περιγραφή είδους

Βανίλια

Σοκολάτα

Κωδικός είδους

500000095

500000096

Βάρος τεμαχίου σε g

100 g

100 g

Barcode

520 4416 10108 4

520 4416 10109 1

Διάρκεια ζωής σε ημέρες

270

270

Τεμάχια/κιβώτιο

60

60

Παλετοποίηση
Κιβώτια/Στρώση

8

8

Στρώσεις



14

14

Διάμετρος



10,5 cm

10,5 cm

Μήκος



-

-

Χρόνος απόψυξης



60 min

60 min

Θερμοκρασία
Ψήσιματος

-

-

Χρόνος
Ψήσιματος

-

-

> Κέικ

Το κέικ είναι το γλύκισμα που αγαπούν μικροί και μεγάλοι, ιδανικό για πρωινό, αλλά και για να συνοδεύσει τον απογευματινό μας καφέ. Αφράτο και μυρωδάτο είναι απλά ακαταμάχητο!





Φόρμα Κέικ Ανάμικτο
(12 φέτες)



Φόρμα Κέικ Πορτοκάλι
(12 φέτες)

Περιγραφή είδους

Κωδικός είδους	101015004	101015005
Βάρος τεμαχίου σε g	95 g	95 g
Barcode	520 4416 10082 7	520 4416 10083 4
Διάρκεια ζωής σε ημέρες	270	270
Τεμάχια/κιβώτιο	36	36
Παλετοποίηση Κιβώτια/Στρώση	8	8
Στρώσεις	14	14
Διάμετρος	-	-
Μήκος	37 cm	37 cm
Χρόνος απόψυξης	90 min	90 min
Θερμοκρασία Ψήσιματος	-	-
Χρόνος Ψήσιματος	-	-

> Λουκουμάς

Οι λουκουμάδες είναι πάντα στη μόδα, γιατί είναι μία απόλαυση που δεν σβήνει ποτέ. Όλοι τους έχουμε δοκιμάσει, αφού φημίζονται για τη μοναδική τους γεύση και την πλούσια αφράτη ζύμη τους.




 FULLY
BAKED


 FULLY
BAKED


Περιγραφή είδους

Λουκουμάς

Λουκουμάς με γέμιση Πραλίνα Φουντουκιού

Κωδικός είδους	101016009	500000103
Βάρος τεμαχίου σε g	80 g	70 g
Barcode	520 4416 10048 3	520 4416 10111 4
Διάρκεια ζωής σε ημέρες	180	180
Τεμάχια/κιβώτιο	72	72
Παλετοποίηση Κιβώτια/Στρώση	8	8
Στρώσεις	7	7
Διάμετρος	9,5 cm	9
Μήκος	-	-
Χρόνος απόψυξης	60 min	60 min
Θερμοκρασία Ψήσιματος	-	-
Χρόνος Ψήσιματος	-	-

> Μini λουκουμαδάκια & Beignet

.....
Η αγαπημένη συνταγή λουκουμά της Οικογένειας, με την αφράτη ζύμη που λιώνει στο στόμα, σε μίνι μέγεθος και λαχταριστά Beignet, για απόλαυση που συνεχίζεται και πολύ μετά την κατανάλωση!





Περιγραφή είδους

Μίνι Λουκουμαδάκια

Μπενιέ με Κρέμα Βαυαρίας

Μπενιέ με Πραλίνα Φουντουκιού

Κωδικός είδους

500000429

500000428

500000427

Βάρος τεμαχίου σε g

30 g

48 g

48 g

Barcode

520 4416 10168 8

520 4416 10167 1

520 4416 10166 4

Διάρκεια ζωής σε ημέρες

270

270

270

Τεμάχια/κιβώτιο

90

72

72

Παλετοποίηση
Κιβώτια/Στρώση

8

8

8

Στρώσεις



14

14

14

Διάμετρος



-

-

-

Μήκος



11,5 cm

11,5 cm

11,5 cm

Χρόνος απόψυξης



15-20 min

15-20 min

15-20 min

Θερμοκρασία
Ψήσιματος

-

-

-

Χρόνος
Ψήσιματος

-

-

-

> Κρουασάν

Είμαστε πολύ περήφανοι που σας παρουσιάζουμε τη νέα συλλογή κρουασάν της Οικογένειας Στεργίου. Το αποτέλεσμα μακροχρόνιας έρευνας και ανάπτυξης σε συνεργασία με κορυφαίους Γάλλους παραγωγούς. Ένα αυθεντικό γαλλικό κρουασάν, με μοναδική κυψέλωση, χρυσή κρούστα και κρεμώδη υφή. Απλά μοναδικό!





Περιγραφή είδους	Κρουασάν Βουτύρου 24%	Κρουασάν Βουτύρου	Κρουασάν με γέμιση Πραλίνα Φουντουκιού	Κρουασάν Mini Βουτύρου
Κωδικός είδους	500000342	500000480	500000411	500000344
Βάρος τεμαχίου σε g	70 g	80 g	75 g	25 g
Barcode	520 4416 10148 0	520 4416 10177 0	520 4416 10164 0	520 4416 10150 3
Διάρκεια ζωής σε ημέρες	180	273	273	180
Τεμάχια/κιβώτιο	60	55	80	240
Παλετοποίηση Κιβώτια/Στρώση	8	8	8	8
Στρώσεις	8	7	7	8
Διάμετρος	-	-	-	-
Μήκος	12,5 cm	15 cm	15,5 cm	7,5 cm
Χρόνος απόψυξης	20 min	20-25 min	15-20 min	20 min
Θερμοκρασία Ψησίματος	170° C	165° C	165° C	170° C
Χρόνος Ψησίματος	16-18 min	14-16 min	16-20 min	16-18 min

> Ρολάκια

.....
Τραγανό φύλλο, βελούδινη κρέμα, σταφίδα γλυκιά σαν καραμέλα συνθέτουν μια απόλαυση για κάθε στιγμή της ημέρας. Συνοδεύουν ιδανικά καφέ, χυμό ή γλυκά ροφήματα χωρίς να βαραίνουν, ενώ αποτελούν και ένα τέλειο σνακ για το σπίτι ή το γραφείο.





Περιγραφή είδους

Ρολάκια Mini Σταφίδας

Ρολάκια Κρέμας με Σταφίδες

Κωδικός είδους	500000345	500000343
Βάρος τεμαχίου σε g	35 g	100 g
Barcode	520 4416 10151 0	520 4416 10149 7
Διάρκεια ζωής σε ημέρες	180	180
Τεμάχια/κιβώτιο	200	60
Παλετοποίηση Κιβώτια/Στρώση	8	8
Στρώσεις	8	8
Διάμετρος	-	-
Μήκος	7 cm	11,5 cm
Χρόνος απόψυξης	20 min	20 min
Θερμοκρασία Ψησίματος	170° C	170° C
Χρόνος Ψησίματος	16-18 min	16-18 min

Περισσότερο από μία σχέση προμηθευτή-πελάτη

Στην «Οικογένεια Στεργίου» οι σχέσεις με τους πελάτες μας αρχίζουν πολύ πριν την πρώτη παραγγελία και συνεχίζουν για χρόνια μετά από αυτήν. Μέρος αυτής της σχέσης, αποτελούν υπηρεσίες όπως:

Ανάθεση δύο προσωπικών πωλητών σε κάθε πελάτη

Πιστεύουμε πολύ στην ανάπτυξη προσωπικών σχέσεων με τους πελάτες μας. Για αυτό τον λόγο αναθέτουμε δύο προσωπικούς πωλητές/πωλήτριες σε κάθε πελάτη, οι οποίοι σε συνεργασία με την ομάδα του συνεργάτη παρακολουθούν σε καθημερινή βάση τις πωλήσεις κάθε σημείου, δρομολογούν άμεσα επαναπαραγγελίες και διευθέτηση ζητημάτων και εξασφαλίζουν τη σταθερή ανανέωση κάθε καταστήματος με νέες γευστικές προτάσεις.



Διενέργεια workshop με τον resident chef της εταιρείας

Ο στόχος μας είναι να μεγαλώνουμε και να εξελισσόμαστε μαζί με τους πελάτες μας. Για αυτό τον λόγο τους υποστηρίζουμε δωρεάν, με στόχο την ποιοτική βελτίωση των προσφερόμενων υπηρεσιών τους. Μέσα από διενέργεια workshops με τον resident chef της «Οικογένειας», προσφέρουμε συμβουλευτικές υπηρεσίες σε τομείς όπως:

- Επιλογή κατάλληλου εξοπλισμού
- Εκπαίδευση προσωπικού στην ορθή χρήση των προϊόντων
- Στήσιμο μοναδικού -για κάθε σημείο- καταλόγου sandwich και γλυκών με βάση τους κωδικούς που έχει επιλέξει ο κάθε συνεργάτης
- Παρακολούθηση πωλήσεων κάθε συνταγής, προσαρμογή και εποχική ανανέωση συνταγών





ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ
ΣΤΕΡΓΙΟΥ

ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ
ΣΤΕΡΓΙΟΥ



ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ
ΣΤΕΡΓΙΟΥ

ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ ΣΤΕΡΓΙΟΥ Α.Ε.,
Τατοΐου 85, 136 77, Αχαρνές, Αττική, Ελλάδα.
Τηλ.: 2119901650, Fax: 2106253604.
Email: frz_salesadmin@stergioufamily.gr
www.stergioufamily.gr

