



Το απόλυτα χειροποίητο







***Μια οικογενειακή
ιστορία αγάπης
που εξελίχθηκε σε μια
οργανωμένη παραγωγή***



Η «ΓΑΣΤΡΑ» είναι εξέλιξη μιας οικογενειακής ιστορίας που γεννήθηκε από την αυθεντική αγάπη για τις παραδοσιακές χειροποίητες πίτες των ορεινών χωριών της Πίνδου. Μια ιστορία αγάπης η οποία εξελίχθηκε σε μια οργανωμένη παραγωγή εμπνευσμένη απευθείας από την παράδοση των μαμάδων και των γιαγιάδων μας.

Ακολουθώντας πιστά την κληρονομιά αυτή έχουμε δημιουργήσει μια αυθεντική σειρά χειροποίητων προϊόντων ζύμης που παρασκευάζονται με παραδοσιακή σπιτική τέχνη και κυρίως με αγνό συναίσθημα όπως ακριβώς θα ζυμώνονταν στο σπίτι.

Αυθεντικές παραδοσιακές συνταγές, χειροποίητη δεξιοτεχνία, εξαιρετικά φρέσκα υλικά και πάνω από όλα αγάπη είναι όλα εκείνα τα χαρακτηριστικά που συνθέτουν τη φιλοσοφία των προϊόντων «ΓΑΣΤΡΑ» τα οποία υπερέχουν χάρη στην ποιότητα, την αυθεντικότητα και την υπέροχη γεύση τους.

Όραμά μας είναι η διατήρηση της γαστρονομικής κληρονομιάς που παραλάβαμε από τους γονείς μας και είμαστε ιδιαίτερα υπερήφανοι που τα προϊόντα μας δεν προσφέρουν απλά γευστική ικανοποίηση αλλά γεννούν παράλληλα αναμνήσεις και συναισθήματα νοσταλγίας.

Χειροποίητα προϊόντα

Τα προϊόντα «ΓΑΣΤΡΑ» διακρίνονται για τον παραδοσιακό τρόπο παρασκευής τους, με χειροποίητο φύλλο, ποιοτικά και φρέσκα υλικά. Η ποιότητα αντανακλάται στη γεύση που φέρνει αναμνήσεις από το παρελθόν.

Τα προϊόντα γάστρα ξεχωρίζουν από την πρώτη μπουκιά.



Πάντα με φρέσκες πρώτες ύλες και χωρίς συντηρητικά





Φύλλο από χέρι

Με πολύ μεράκι στη δουλειά μας αλλά και με επαγγελματική συνείδηση και υπευθυνότητα, δημιουργήσαμε τις πιο αγνές, αυθεντικές και νόστιμες πίτες.

Γυναίκες που υπηρετούν με αγάπη και απόλυτο σεβασμό την παράδοση, ανοίγουν για εσάς φύλλο στο χέρι, για να απολαύσετε τη γνήσια γεύση και το άρωμα της σπιτικής ρουμελιώτικης πίτας.

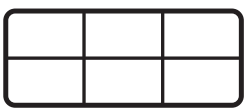
Μοσχοβολιές που μας ταξιδεύουν νοσταλγικά στο χρόνο, όπου οι αναμνήσεις από τις μυρωδιές της γάστρας και του ξυλόφουρνου, μας κρατούν αιχμάλωτους στο γευστικό όνειρο που ξανά ζούμε.



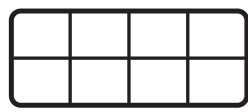


= ΠΑΡΑΛΛΗΛΟΓΡΑΜΜΕΣ =

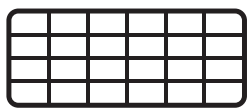
ΜΕΡΙΔΕΣ



X6



X8



X24



ΟΔΗΓΙΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Τις τοποθετούμε **κατευθείαν από την κατάψυξη** στο ταψάκι το οποίο προηγουμένως το έχουμε αλείψει με λίγο λαδάκι και τις βάζουμε σε **προθερμασμένο φούρνο** στους **170 °C** για **45-60 λεπτά** (ανάλογα τον φούρνο). Μετά το πρώτο τέταρτο βγάζουμε την πίτα από το φούρνο και την χαράζουμε ελαφρώς στα σημεία που είναι ήδη χαραγμένη και την αλείφουμε με ένα πινέλο με λαδάκι (ελαιόλαδο). Μόλις η πίτα μας πάρει το χρώμα που μας ικανοποιεί και την βγάζουμε από το φούρνο.

ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΑΣ ΔΕΝ ΧΡΕΙΑΖΟΝΤΑΙ ΑΠΟΨΥΞΗ ΟΥΤΕ ΚΑΙ ΣΤΟΦΑΡΙΣΜΑ



ΧΩΡΙΣ ΣΥΝΤΗΡΗΤΙΚΑ



ΧΩΡΙΣ ΤΡΑΝΣ ΛΙΠΑΡΑ



ΧΩΡΙΣ ΓΕΝΕΤΙΚΑ ΜΕΤΑΛΛΑΓΜΕΝΑ ΥΛΙΚΑ



ΧΩΡΙΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΧΡΩΣΤΙΚΕΣ





ΟΔΗΓΙΕΣ
ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



Προθερμασμένος
φούρνος



170°C



45-60λ

ΚΩΔΙΚΟΣ			ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΒΑΡΟΣ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ
6	8	24			
00231	89106	15747	ΧΟΡΤΟΠΙΤΑ ΜΕ ΤΥΡΙ (με σέσκουλο, πράσο, φέτα & μυζήθρα)	1650g	4 ΠΙΤΕΣ/ΚΙΒ
00236	39442	18136	ΧΟΡΤΟΠΙΤΑ ΝΗΣΤΙΣΙΜΗ (με σέσκουλο & πράσο)	1650g	4 ΠΙΤΕΣ/ΚΙΒ
00229	90355	15752	ΤΥΡΟΠΙΤΑ (με φέτα & μυζήθρα)	1650g	4 ΠΙΤΕΣ/ΚΙΒ
00235	37550	17161	ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΑ ΜΥΡΩΔΙΚΩΝ ΝΗΣΤΗΣΙΜΗ (με σπανάκι, σέσκουλο & πράσο)	1650g	4 ΠΙΤΕΣ/ΚΙΒ
00230	37391	17165	ΣΠΑΝΑΚΟΤΥΡΟΠΙΤΑ(με σπανάκι, σέσκουλο, πράσο, φέτα & μυζήθρα)	1650g	4 ΠΙΤΕΣ/ΚΙΒ
00232	39443		ΜΑΝΙΤΑΡΟΠΙΤΑ (με μανιτάρια, ντομάτα & πιπεριά)	1650g	4 ΠΙΤΕΣ/ΚΙΒ
13159	3201	18140	ΠΡΑΣΟΠΙΤΑ ΝΗΣΤΙΣΙΜΗ (με πράσο)	1650g	4 ΠΙΤΕΣ/ΚΙΒ
00237	70829	18139	ΠΡΑΣΟΠΙΤΑ ΜΕ ΤΥΡΙ (με πράσο, φέτα & μυζήθρα)	1650g	4 ΠΙΤΕΣ/ΚΙΒ
00228	25976	39970	ΚΟΤΟΠΙΤΑ (με φιλέτο κοτόπουλο, πιπεριές, τυριά)	1650g	4 ΠΙΤΕΣ/ΚΙΒ
35153	35154		ΜΑΚΑΡΟΝΟΠΙΤΑ (με μπέικον)	1650g	4 ΠΙΤΕΣ/ΚΙΒ
00234	16105	18532	ΚΙΜΑΔΟΠΙΤΑ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΗ (με τυριά)	1650g	4 ΠΙΤΕΣ/ΚΙΒ
ΓΛΥΚΕΣ ΠΙΤΕΣ					
29170			ΚΟΛΟΚΥΘΟΠΙΤΑ (με σταφίδες & καρύδια)	1650g	4 ΠΙΤΕΣ/ΚΙΒ
13157			ΚΟΛΟΚΥΘΟΠΙΤΑ (με κολοκύθι, ρύζι & κανέλα)	1650g	4 ΠΙΤΕΣ/ΚΙΒ
18814	16399	17826	ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΜΗΛΟΠΙΤΑ (με σταφίδες)	1650g	4 ΠΙΤΕΣ/ΚΙΒ
00233	16252	18137	ΚΡΕΜΟΠΙΤΑ ΓΛΥΚΙΑ	1650g	4 ΠΙΤΕΣ/ΚΙΒ

* Οι κωδικοί παράγονται και σε μεγαλύτερα βάρη για τις ανάγκες του κάθε επαγγελματία

✓ ΝΗΣΤΙΣΙΜΟ ΠΡΟΪΟΝ



ΣΤΡΟΓΓΥΛΕΣ ΠΙΤΕΣ

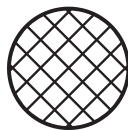
ΜΕΡΙΔΕΣ



X6



X8



ΜΠΑΚΛΑΒΩΤΗ

ΟΔΗΓΙΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Τις τοποθετούμε **κατευθείαν από την κατάψυξη** στο ταψάκι το οποίο προηγουμένως το έχουμε αλείψει με λίγο λαδάκι και τις βάζουμε σε **προθερμασμένο φούρνο** στους **170 °C** για **45-60 λεπτά** (ανάλογα τον φούρνο). Μετά το πρώτο τέταρτο βγάζουμε την πίτα από το φούρνο και την χαράζουμε ελαφρώς στα σημεία που είναι ήδη χαραγμένη και την αλείφουμε με ένα πινέλο με λαδάκι (ελαιόλαδο). Μόλις η πίτα μας πάρει το χρώμα που μας ικανοποιεί και την βγάζουμε από το φούρνο.

ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΑΣ ΔΕΝ ΧΡΕΙΑΖΟΝΤΑΙ ΑΠΩΨΗΗ ΟΥΤΕ ΚΑΙ ΣΤΟΦΑΡΙΣΜΑ



ΧΩΡΙΣ
ΣΥΝΤΗΡΗΤΙΚΑ



ΧΩΡΙΣ
ΓΕΝΕΤΙΚΑ
ΜΕΤΑΛΛΑΓΜΕΝΑ ΥΛΙΚΑ



ΧΩΡΙΣ
ΤΡΑΝΣ ΛΙΠΑΡΑ



ΧΩΡΙΣ
ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΧΡΩΣΤΙΚΕΣ



ΟΔΗΓΙΕΣ
ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



Προθερμασμένος
φούρνος



170 °C



45-60λ

ΚΩΔΙΚΟΣ			ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΒΑΡΟΣ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ
6	8	ΜΠΑΚΛΑΒΩΤΗ			
03143	16106	03325	ΧΟΡΤΟΠΙΤΑ ΜΕ ΤΥΡΙ (με σέσκουλο, πράσο, φέτα & μυζήθρα)	1650g	4 ΠΙΤΕΣ/ΚΙΒ
03144	16107	03326	ΧΟΡΤΟΠΙΤΑ ΝΗΣΤΙΣΙΜΗ (με σέσκουλο & πράσο)	1650g	4 ΠΙΤΕΣ/ΚΙΒ
03145	16108	03327	ΤΥΡΟΠΙΤΑ (με φέτα & μυζήθρα)	1650g	4 ΠΙΤΕΣ/ΚΙΒ
17162	38662		ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΑ ΜΥΡΩΔΙΚΩΝ ΝΗΣΤΗΣΙΜΗ (με σπανάκι, σέσκουλο & πράσο)	1650g	4 ΠΙΤΕΣ/ΚΙΒ
17163	38661	29133	ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΑ ΜΕ ΤΥΡΙ (με σπανάκι, σέσκουλο, πράσο, φέτα & μυζήθρα)	1650g	4 ΠΙΤΕΣ/ΚΙΒ
35193	26136		ΠΡΑΣΟΠΙΤΑ ΝΗΣΤΙΣΙΜΗ (με πράσο)	1650g	4 ΠΙΤΕΣ/ΚΙΒ
37313	17464		ΠΡΑΣΟΠΙΤΑ ΜΕ ΤΥΡΙ (με πράσο, φέτα & μυζήθρα)	1650g	4 ΠΙΤΕΣ/ΚΙΒ
83096	16109	16406	ΚΟΤΟΠΙΤΑ (με φιλέτο κοτόπουλο, πιπεριές, τυριά)	1650g	4 ΠΙΤΕΣ/ΚΙΒ
17073	37258		ΜΑΚΑΡΟΝΟΠΙΤΑ (με μπέικον)	1650g	4 ΠΙΤΕΣ/ΚΙΒ
		36321	ΚΙΜΑΔΟΠΙΤΑ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΗ (με τυριά)	1650g	4 ΠΙΤΕΣ/ΚΙΒ
19313			ΜΠΑΜΠΑΝΕΤΣΑ ΡΟΥΜΕΛΙΩΤΙΚΗ (σπανάκι, σέσκουλο, πράσο, αλευρι καλαμποκιού, φέτα & μυζήθρα)	1650g	4 ΠΙΤΕΣ/ΚΙΒ
ΓΛΥΚΕΣ ΠΙΤΕΣ					
36537	29061	70814	ΚΟΛΟΚΥΘΟΠΙΤΑ (με σταφίδες & καρύδια)	1650g	4 ΠΙΤΕΣ/ΚΙΒ
29191			ΚΟΛΟΚΥΘΟΠΙΤΑ (με κολοκύθι, ρύζι & κανέλα)	1650g	4 ΠΙΤΕΣ/ΚΙΒ
01578	01578		ΓΑΛΑΤΟΠΙΤΑ «ΤΗΣ ΓΙΑΓΙΑΣ» (με γλυκιά κρέμα)	1650g	4 ΠΙΤΕΣ/ΚΙΒ

* Οι κωδικοί παράγονται και σε μεγαλύτερα βάρη για τις ανάγκες του κάθε επαγγελματία

✓ ΝΗΣΤΙΣΙΜΟ ΠΡΟΪΟΝ

ΤΕΤΡΑΓΩΝΕΣ
◆ ΠΙΤΕΣ ◆





ΟΔΗΓΙΕΣ
ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



Προθερμασμένος
φούρνος



170 °C



45-60λ

ΚΩΔΙΚΟΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΒΑΡΟΣ/ΤΕΜ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ
37913	ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗ (με ντομάτα, πιπεριά, ελιές & φέτα)	1000g	8 ΠΙΤΕΣ/ΚΙΒ
37914	ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ 4 ΤΥΡΙΑ (με κίτρινα τυριά & τ.Φιλαδέλφεια)	1000g	8 ΠΙΤΕΣ/ΚΙΒ
37916	ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΜΑΝΙΤΑΡΟΠΙΤΑ ΜΕ ΝΗΣΤΙΣΙΜΑ ΤΥΡΙΑ	1000g	8 ΠΙΤΕΣ/ΚΙΒ
37917	ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΠΑΤΑΤΟΠΙΤΑ (με λιαστή ντομάτα & ελιές)	1000g	8 ΠΙΤΕΣ/ΚΙΒ
37918	ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΠΡΑΣΟΠΙΤΑ ΜΕ ΠΛΗΓΟΥΡΙ	1000g	8 ΠΙΤΕΣ/ΚΙΒ
17293	ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΚΟΤΟΠΙΤΑ (με φιλέτο κοτόπουλο, πιπεριές, τυριά)	1000g	8 ΠΙΤΕΣ/ΚΙΒ
18976	ΚΙΜΑΔΟΠΙΤΑ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΗ (με τυριά)	1000g	8 ΠΙΤΕΣ/ΚΙΒ
19303	ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΚΑΣΕΡΟΠΙΤΑ ΤΡΙΚΑΛΩΝ (κασέρι «Ρέντα», γκούντα, κεφαλοτύρι)	1000g	8 ΠΙΤΕΣ/ΚΙΒ
ΓΛΥΚΑ			
37915	ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΜΗΛΟΠΙΤΑ (με σταφίδες)	1000g	8 ΠΙΤΕΣ/ΚΙΒ
18817	ΚΟΛΟΚΥΘΟΠΙΤΑ (με σταφίδες & καρύδια)	1000g	8 ΠΙΤΕΣ/ΚΙΒ
18289	ΚΟΛΟΚΥΘΟΠΙΤΑ (με κολοκύθι, ρύζι & κανέλα)	1000g	8 ΠΙΤΕΣ/ΚΙΒ
18975	ΚΡΕΜΟΠΙΤΑ ΓΛΥΚΙΑ	1000g	8 ΠΙΤΕΣ/ΚΙΒ

V ΝΗΣΤΙΣΙΜΟ ΠΡΟΪΟΝ

ΟΔΗΓΙΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Τις τοποθετούμε **κατευθείαν από την κατάψυξη** στο ταψάκι το οποίο προηγουμένως το έχουμε αλείψει με λίγο λαδάκι και τις βάζουμε σε **προθερμασμένο φούρνο** στους **170°C** για **45-60 λεπτά** (ανάλογα τον φούρνο). Μετά το πρώτο τέταρτο βγάζουμε την πίτα από το φούρνο και την χαράζουμε ελαφρώς στα σημεία που είναι ήδη χαραγμένη και την αλείφουμε με ένα πινέλο με λαδάκι (ελαιόλαδο). Μόλις η πίτα μας πάρει το χρώμα που μας ικανοποιεί και την βγάζουμε από το φούρνο.

ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΑΣ ΔΕΝ ΧΡΕΙΑΖΟΝΤΑΙ ΑΠΟΨΥΞΗ ΟΥΤΕ ΚΑΙ ΣΤΟΦΑΡΙΣΜΑ



ΧΩΡΙΣ
ΣΥΝΤΗΡΗΤΙΚΑ



ΧΩΡΙΣ
ΓΕΝΕΤΙΚΑ
ΜΕΤΑΛΛΑΓΜΕΝΑ ΥΛΙΚΑ



ΧΩΡΙΣ
ΤΡΑΝΣ ΛΙΠΑΡΑ



ΧΩΡΙΣ
ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΧΡΩΣΤΙΚΕΣ



ATOMIKA
ΤΡΙΤΩΝΑ





**ΟΔΗΓΙΕΣ
ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ**





Προθερμασμένος
φούρνος



175 °C



45λ

ΚΩΔΙΚΟΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΒΑΡΟΣ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ
0028-01589	ΤΥΡΟΠΙΤΑ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΗ (με φέτα & μυζήθρα)	220-270g	40 ΤΕΜ/ΚΙΒ
0028-01590	ΣΠΑΝΑΚΟΤΥΡΟΠΙΤΑ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΗ (με σπανάκι, πράσο, φέτα & μυζήθρα)	220-270g	40 ΤΕΜ/ΚΙΒ
0028-01591	ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΑ ΝΗΣΤΙΣΙΜΗ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΗ (με σπανάκι και πράσο) 	220-270g	40 ΤΕΜ/ΚΙΒ
0028-01592	ΖΑΜΠΟΝΟΤΥΡΟΠΙΤΑ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΗ (με ζαμπόν & τυριά)	220-270g	40 ΤΕΜ/ΚΙΒ
0028-70876	ΚΟΤΟΠΙΤΑ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΗ (με φιλέτο κοτόπουλο, πιπεριές & τυριά)	220-270g	40 ΤΕΜ/ΚΙΒ
0028-88922	ΜΑΝΙΤΑΡΟΠΙΤΑ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΗ (με μανιτάρια, ντομάτα & πιπεριά) 	220-270g	40 ΤΕΜ/ΚΙΒ

 **ΝΗΣΤΙΣΙΜΟ ΠΡΟΪΟΝ**

ΟΔΗΓΙΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Τα προϊόντα τα τοποθετούμε **κατευθείαν από την κατάψυξη** σε ένα ταψάκι το οποίο προηγουμένως το έχουμε αλείψει με λίγο λαδάκι και τις βάζουμε σε **προθερμασμένο φούρνο** στους **175 °C** και ψήνουμε για **45 λεπτά** περίπου μέχρι να ροδίσουν. Πριν τα βγάλουμε από το φούρνο καλό θα ήταν να τους κάνουμε μια επάλειψη με λίγο λαδάκι.

ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΑΣ ΔΕΝ ΧΡΕΙΑΖΟΝΤΑΙ ΑΠΟΨΥΞΗ ΟΥΤΕ ΚΑΙ ΣΤΟΦΑΡΙΣΜΑ



**ΧΩΡΙΣ
ΣΥΝΤΗΡΗΤΙΚΑ**



**ΧΩΡΙΣ
ΓΕΝΕΤΙΚΑ
ΜΕΤΑΛΛΑΓΜΕΝΑ ΥΛΙΚΑ**



**ΧΩΡΙΣ
ΤΡΑΝΣ ΛΙΠΑΡΑ**



**ΧΩΡΙΣ
ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΧΡΩΣΤΙΚΕΣ**



♦ ΑΤΟΜΙΚΟ ♦
ΜΠΟΥΡΕΚΙ
ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ

ΟΔΗΓΙΕΣ
ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



Προθερμασμένος
φούρνος



175 °C



30Λ

ΚΩΔΙΚΟΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΒΑΡΟΣ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ
0028-90058	ΜΠΟΥΡΕΚΙ ΤΥΡΟΠΙΤΑ (με φέτα & μυζήθρα)	180-200g	35 ΤΕΜ/ΚΙΒ
0028-90059	ΜΠΟΥΡΕΚΙ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ (με αλλαντικά & τυριά)	180-200g	35 ΤΕΜ/ΚΙΒ
0028-90162	ΜΠΟΥΡΕΚΙ ΜΑΝΙΤΑΡΙ (με μανιτάρια, ντομάτα & πιπεριά) 	180-200g	35 ΤΕΜ/ΚΙΒ
0028-90258	ΜΠΟΥΡΕΚΙ ΠΑΤΑΤΟΠΙΤΑ (με πατάτα & μυρωδικά) 	180-200g	35 ΤΕΜ/ΚΙΒ
0028-90196	ΜΠΟΥΡΕΚΙ ΜΠΟΥΓΑΤΣΑ (με γλυκιά κρέμα)	180-200g	35 ΤΕΜ/ΚΙΒ
0001-19314	ΜΠΟΥΡΕΚΙ ΚΑΣΕΡΟΠΙΤΑ ΤΡΙΚΑΛΩΝ (κασέρι Ρέντα, γκούντα, κεφαλοτύρι)	180-200g	35 ΤΕΜ/ΚΙΒ

 **ΝΗΣΤΙΣΙΜΟ ΠΡΟΪΟΝ**

ΟΔΗΓΙΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Τα προϊόντα τα τοποθετούμε **κατευθείαν από την κατάψυξη** σε ένα ταψάκι το οποίο προηγουμένως το έχουμε αλείψει με λίγο λαδάκι και τις βάζουμε σε **προθερμασμένο φούρνο** στους **175 °C** και ψήνουμε για **30 λεπτά** περίπου μέχρι να ροδίσουν. Πριν τα βγάλουμε από το φούρνο καλό θα ήταν να τους κάνουμε μια επάλειψη με λίγο λαδάκι.

ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΑΣ ΔΕΝ ΧΡΕΙΑΖΟΝΤΑΙ ΑΠΟΨΥΞΗ ΟΥΤΕ ΚΑΙ ΣΤΟΦΑΡΙΣΜΑ



ΧΩΡΙΣ
ΣΥΝΤΗΡΗΤΙΚΑ



ΧΩΡΙΣ
ΓΕΝΕΤΙΚΑ
ΜΕΤΑΛΛΑΓΜΕΝΑ ΥΛΙΚΑ



ΧΩΡΙΣ
ΤΡΑΝΣ ΛΙΠΑΡΑ



ΧΩΡΙΣ
ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΧΡΩΣΤΙΚΕΣ



ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ
ΣΤΡΟΓΓΥΛΕΣ ΠΙΤΕΣ
της γιαγιάς

ΟΔΗΓΙΕΣ
ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ




Προθερμασμένος
φούρνος



175 °C



30λ

ΚΩΔΙΚΟΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΒΑΡΟΣ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ
0028-01594	ΖΑΜΠΟΝΟΤΥΡΟΠΙΤΑ «ΤΗΣ ΓΙΑΓΙΑΣ» ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΗ (με ζαμπόν & τυριά)	250-270g	35 ΤΕΜ/ΚΙΒ
0028-01596	ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΑ «ΤΗΣ ΓΙΑΓΙΑΣ» ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΗ (με σπανάκι & πράσο) 	250-270g	35 ΤΕΜ/ΚΙΒ
0028-01595	ΣΠΑΝΑΚΟΤΥΡΟΠΙΤΑ «ΤΗΣ ΓΙΑΓΙΑΣ» ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΗ (με πράσο, φέτα & μυζήθρα)	250-270g	35 ΤΕΜ/ΚΙΒ
0028-01588	ΤΥΡΟΠΙΤΑ «ΤΗΣ ΓΙΑΓΙΑΣ» ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΗ (με φέτα & μυζήθρα)	250-270g	35 ΤΕΜ/ΚΙΒ
0028-01586	ΓΑΛΑΤΟΠΙΤΑ «ΤΗΣ ΓΙΑΓΙΑΣ» ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΗ (με γλυκιά κρέμα)	250-270g	35 ΤΕΜ/ΚΙΒ
0028-70875	ΚΟΤΟΠΙΤΑ «ΤΗΣ ΓΙΑΓΙΑΣ» ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΗ (με φιλέτο κοτόπουλο, πιπεριές & τυριά)	250-270g	35 ΤΕΜ/ΚΙΒ

 **ΝΗΣΤΙΣΙΜΟ ΠΡΟΪΟΝ**

ΟΔΗΓΙΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Τα προϊόντα τα τοποθετούμε **κατευθείαν από την κατάψυξη** σε ένα ταψάκι το οποίο προηγουμένως το έχουμε αλείψει με λίγο λαδάκι και τις βάζουμε σε **προθερμασμένο φούρνο** στους **175°C** και ψήνουμε για **30 λεπτά** περίπου μέχρι να ροδίσουν. Πριν τα βγάλουμε από το φούρνο καλό θα ήταν να τους κάνουμε μια επάλειψη με λίγο λαδάκι.

ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΑΣ ΔΕΝ ΧΡΕΙΑΖΟΝΤΑΙ ΑΠΟΨΥΞΗ ΟΥΤΕ ΚΑΙ ΣΤΟΦΑΡΙΣΜΑ



ΧΩΡΙΣ
ΣΥΝΤΗΡΗΤΙΚΑ



ΧΩΡΙΣ
ΓΕΝΕΤΙΚΑ
ΜΕΤΑΛΛΑΓΜΕΝΑ ΥΛΙΚΑ



ΧΩΡΙΣ
ΤΡΑΝΣ ΛΙΠΑΡΑ



ΧΩΡΙΣ
ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΧΡΩΣΤΙΚΕΣ

NEO



ΒΑΡΚΟΥΛΕΣ

ΟΔΗΓΙΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



Προθερμασμένος φούρνος



175 °C



30λ

ΚΩΔΙΚΟΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΒΑΡΟΣ/ΤΕΜ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ
0028-19488	ΑΤΟΜΙΚΗ «ΒΑΡΚΟΥΛΑ» 4 ΤΥΡΙΑ (με κίτρινα τυριά & τ.Φιλαδέλφεια)	200-220 γρ.	KIB.40 ΤΕΜ.
0028-19489	ΑΤΟΜΙΚΗ «ΒΑΡΚΟΥΛΑ» ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ (με ζαμπόν-μπέικον & κίτρινα τυριά)	200-220 γρ.	KIB.40 ΤΕΜ.

ΚΩΔΙΚΟΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΒΑΡΟΣ/ΤΕΜ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ
0028-19491	ΜΙΝΙ «ΒΑΡΚΟΥΛΑ» ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ (με ζαμπόν - μπέικον & κίτρινα τυριά)	30-35g	6 Kg/KIB
0028-19490	ΜΙΝΙ «ΒΑΡΚΟΥΛΑ» 4 ΤΥΡΙΑ (με κίτρινα τυριά & τ.Φιλαδέλφεια)	30-35g	6 Kg/KIB

ΟΔΗΓΙΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Τα προϊόντα τα τοποθετούμε **κατευθειάν από την κατάψυξη** σε ένα ταψάκι το οποίο προηγουμένως το έχουμε αλείψει με λίγο λαδάκι και τις βάζουμε σε **προθερμασμένο φούρνο** στους **175°C** και ψήνουμε για **30 λεπτά** περίπου μέχρι να ροδίσουν. Πριν τα βγάλουμε από το φούρνο καλό θα ήταν να τους κάνουμε μια επάλειψη με λίγο λαδάκι.



ΧΩΡΙΣ ΣΥΝΤΗΡΗΤΙΚΑ



ΧΩΡΙΣ ΓΕΝΕΤΙΚΑ ΜΕΤΑΛΛΑΓΜΕΝΑ ΥΛΙΚΑ



ΧΩΡΙΣ ΤΡΑΝΣ ΛΙΠΑΡΑ



ΧΩΡΙΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΧΡΩΣΤΙΚΕΣ

ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΑΣ ΔΕΝ ΧΡΕΙΑΖΟΝΤΑΙ ΑΠΟΨΥΞΗ ΟΥΤΕ ΚΑΙ ΣΤΟΦΑΡΙΣΜΑ



ΟΔΗΓΙΕΣ
ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



Προθερμασμένος
φούρνος



170 °C



30λ



ΚΩΔΙΚΟΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΒΑΡΟΣ/ΤΕΜ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ
0001-18290	ΑΤΟΜΙΚΗ «ΤΡΙΑΝΤΑΦΥΛΛΟ» ΜΗΛΟΠΙΤΑ (με σταφίδες)	200-220g	40 ΤΕΜ/ΚΙΒ
0001-19308	ΑΤΟΜΙΚΗ «ΤΡΙΑΝΤΑΦΥΛΛΟ» 4 ΤΥΡΙΑ (με κίτρινα τυριά & τ.Φιλαδέλφεια)	200-220g	40 ΤΕΜ/ΚΙΒ

ΟΔΗΓΙΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Τα προϊόντα τα τοποθετούμε **κατευθείαν από την κατάψυξη** σε ένα ταψάκι το οποίο προηγουμένως το έχουμε αλείψει με λίγο λαδάκι και τις βάζουμε σε **προθερμασμένο φούρνο** στους **170°C** και ψήνουμε για **30 λεπτά** περίπου μέχρι να ροδίσουν. Πριν τα βγάλουμε από το φούρνο καλό θα ήταν να τους κάνουμε μια επάλειψη με λίγο λαδάκι.

ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΑΣ ΔΕΝ ΧΡΕΙΑΖΟΝΤΑΙ ΑΠΟΨΥΞΗ ΟΥΤΕ ΚΑΙ ΣΤΟΦΑΡΙΣΜΑ



ΧΩΡΙΣ
ΣΥΝΤΗΡΗΤΙΚΑ



ΧΩΡΙΣ
ΓΕΝΕΤΙΚΑ
ΜΕΤΑΛΛΑΓΜΕΝΑ ΥΛΙΚΑ



ΧΩΡΙΣ
ΤΡΑΝΣ ΛΙΠΑΡΑ



ΧΩΡΙΣ
ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΧΡΩΣΤΙΚΕΣ



ΧΕΡΟΠΙΓΙΤΑ
MINI
ΤΡΙΓΩΝΑΚΙΑ



ΟΔΗΓΙΕΣ
ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



Προθερμασμένος
φούρνος



175 °C



30λ

ΚΩΔΙΚΟΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΒΑΡΟΣ/ΤΕΜ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ
0028-01566	ΤΥΡΟΠΙΤΑΚΙΑ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ (με φέτα & μυζήθρα)	45-55g	6 Kg/KIB
0028-01567	ΣΠΑΝΑΚΟΤΥΡΟΠΙΤΑΚΙΑ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ (με σπανάκι, πράσο, φέτα & μυζήθρα)	45-55g	6 Kg/KIB
0028-01568	ΖΑΜΠΟΝΟΤΥΡΟΠΙΤΑΚΙΑ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ (με αλλαντικά & τυριά)	45-55g	6 Kg/KIB
0028-01573	ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΑΚΙΑ ΝΗΣΤΙΣΙΜΑ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ (με σπανάκι & πράσο)	45-55g	6 Kg/KIB
0028-01575	ΠΑΤΑΤΟΠΙΤΑΚΙΑ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ (με πουρέ πατάτας & μυρωδικά)	45-55g	6 Kg/KIB
0028-01574	ΜΠΟΥΓΑΤΣΑΚΙΑ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ (με γλυκιά κρέμα)	45-55g	6 Kg/KIB
0028-01572	ΜΗΛΟΠΙΤΑΚΙΑ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ (με μήλο & σταφίδες)	45-55g	6 Kg/KIB
0028-03119	ΤΥΡΟΠΙΤΑΚΙΑ ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΑ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ (με ντομάτα, ελιές, τυριά)	45-55g	6 Kg/KIB
0028-34266	ΜΑΝΙΤΑΡΟΠΙΤΑΚΙΑ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ (με μανιτάρια, ντομάτα & πιπεριά)	45-55g	6 Kg/KIB
0028-70820	ΚΟΤΟΠΙΤΑΚΙΑ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ (με φιλέτο κοτόπουλο, πιπεριές & τυριά)	45-55g	6 Kg/KIB
ΓΑΥΚΑ			
0028-34267	ΣΤΡΟΓΓΥΛΑ ΜΙΝΙ ΓΑΛΑΤΟΠΙΤΑΚΙΑ «ΤΗΣ ΓΙΑΓΙΑΣ» ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ (με γλυκιά κρέμα)	45-55g	6 Kg/KIB

v ΝΗΣΤΙΣΙΜΟ ΠΡΟΪΟΝ

ΟΔΗΓΙΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Τα προϊόντα τα τοποθετούμε **κατευθείαν από την κατάψυξη** σε ένα ταψάκι το οποίο προηγουμένως το έχουμε αλείψει με λίγο λαδάκι και τις βάζουμε σε **προθερμασμένο φούρνο** στους **175°C** και ψήνουμε για **30 λεπτά** περίπου μέχρι να ροδίσουν. Πριν τα βγάλουμε από το φούρνο καλό θα ήταν να τους κάνουμε μια επάλειψη με λίγο λαδάκι.

ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΑΣ ΔΕΝ ΧΡΕΙΑΖΟΝΤΑΙ ΑΠΟΨΥΞΗ ΟΥΤΕ ΚΑΙ ΣΤΟΦΑΡΙΣΜΑ



ΧΩΡΙΣ
ΣΥΝΤΗΡΗΤΙΚΑ



ΧΩΡΙΣ
ΓΕΝΕΤΙΚΑ
ΜΕΤΑΛΛΑΓΜΕΝΑ ΥΛΙΚΑ



ΧΩΡΙΣ
ΤΡΑΝΣ ΛΙΠΑΡΑ



ΧΩΡΙΣ
ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΧΡΩΣΤΙΚΕΣ



**ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ
MINI
ΡΟΛΙΝΙΑ**

ΟΔΗΓΙΕΣ
ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



Προθερμασμένος
φούρνος



175°C



30Λ

ΚΩΔΙΚΟΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΒΑΡΟΣ/ΤΕΜ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ
0028-01605	ΡΟΛΙΝΙΑ ΖΑΜΠΟΝ-ΚΑΣΕΡΙ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ	45-55g	6 Kg/KIB
0028-01606	ΡΟΛΙΝΙΑ ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ	45-55g	6 Kg/KIB
0028-01604	ΡΟΛΙΝΙΑ ΤΥΡΙ-ΠΙΠΕΡΙΑ-ΒΑΣΙΛΙΚΟ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ	45-55g	6 Kg/KIB

ΟΔΗΓΙΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Τα προϊόντα τα τοποθετούμε **κατευθείαν από την κατάψυξη** σε ένα ταψάκι το οποίο προηγουμένως το έχουμε αλείψει με λίγο λαδάκι και τις βάζουμε σε **προθερμασμένο φούρνο** στους **175°C** και ψήνουμε για **30 λεπτά** περίπου μέχρι να ροδίσουν. Πριν τα βγάλουμε από το φούρνο καλό θα ήταν να τους κάνουμε μια επάλειψη με λίγο λαδάκι.

ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΑΣ ΔΕΝ ΧΡΕΙΑΖΟΝΤΑΙ ΑΠΟΨΥΞΗ ΟΥΤΕ ΚΑΙ ΣΤΟΦΑΡΙΣΜΑ



**ΧΩΡΙΣ
ΣΥΝΤΗΡΗΤΙΚΑ**



**ΧΩΡΙΣ
ΓΕΝΕΤΙΚΑ
ΜΕΤΑΛΛΑΓΜΕΝΑ ΥΛΙΚΑ**



**ΧΩΡΙΣ
ΤΡΑΝΣ ΛΙΠΑΡΑ**



**ΧΩΡΙΣ
ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΧΡΩΣΤΙΚΕΣ**



ΟΔΗΓΙΕΣ
ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



Προθερμασμένος
φούρνος



175°C



30λ

ΦΥΛΛΩΤΑ
MINI
ΠΙΤΑΚΙΑ

ΚΩΔΙΚΟΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΒΑΡΟΣ/ΤΕΜ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ
0028-37923	MINI «ΦΥΛΛΩΤΟ» ΤΥΡΟΠΙΤΑΚΙ (με φέτα & μυζήθρα)	45-55g	6 Kg/KIB
0028-37926	MINI «ΦΥΛΛΩΤΟ» ΣΠΑΝΑΚΟΤΥΡΟΠΙΤΑΚΙ (με σπανάκι, πράσο, φέτα & μυζήθρα)	45-55g	6 Kg/KIB
0028-37924	MINI «ΦΥΛΛΩΤΟ» ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΟ (με ντομάτα, ελιές & φέτα)	45-55g	6 Kg/KIB
0028-37925	MINI «ΦΥΛΛΩΤΟ» ΚΟΤΟΠΙΤΑΚΙ (με φιλέτο κοτόπουλο, κρέμα & μπέικον)	45-55g	6 Kg/KIB
0028-37966	MINI «ΦΥΛΛΩΤΟ» ΜΑΝΙΤΑΡΟΠΙΤΑΚΙ (με μπέικον)	45-55g	6 Kg/KIB

ΟΔΗΓΙΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Τα προϊόντα τα τοποθετούμε **κατευθείαν από την κατάψυξη** σε ένα ταψάκι το οποίο προηγουμένως το έχουμε αλείψει με λίγο λαδάκι και τις βάζουμε σε **προθερμασμένο φούρνο** στους **175°C** και ψήνουμε για **30 λεπτά** περίπου μέχρι να ροδίσουν. Πριν τα βγάλουμε από το φούρνο καλό θα ήταν να τους κάνουμε μια επάλειψη με λίγο λαδάκι.

ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΑΣ ΔΕΝ ΧΡΕΙΑΖΟΝΤΑΙ ΑΠΟΨΥΞΗ ΟΥΤΕ ΚΑΙ ΣΤΟΦΑΡΙΣΜΑ



ΧΩΡΙΣ
ΣΥΝΤΗΡΗΤΙΚΑ



ΧΩΡΙΣ
ΓΕΝΕΤΙΚΑ
ΜΕΤΑΛΛΑΓΜΕΝΑ ΥΛΙΚΑ



ΧΩΡΙΣ
ΤΡΑΝΣ ΛΙΠΑΡΑ



ΧΩΡΙΣ
ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΧΡΩΣΤΙΚΕΣ

NEO

ΚΟΥΡΣΟΣΦΟΛΙΑΤΑ

ΟΔΗΓΙΕΣ
ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



Προθερμασμένος
φούρνος



150°C



30λ

ΚΩΔΙΚΟΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΒΑΡΟΣ/ΤΕΜ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ
0028-19492	ΑΤΟΜΙΚΟ «ΤΡΙΑΝΤΑΦΥΛΛΟ» τ.ΦΙΛΑΔΕΛΦΕΙΑ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ	130-150g	40 ΤΕΜ/ΚΙΒ
0028-25789	ΤΥΡΟΠΙΤΑΚΙ ΚΟΥΡΟΥ	30-35g	6 Kg/ΚΙΒ

ΟΔΗΓΙΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 150°C. Στο μεταξύ αφήνουμε το προϊόν να ξεπαγώσει για περίπου 30 λεπτά, (μέχρι να ζεσταθεί ο φούρνος). Ψήνουμε, περίπου για 30 λεπτά ανάλογα το φούρνο.

ΞΕΠΑΓΩΜΑ για 30' λεπτά σε θερμοκρασία δωματίου ή στοφάρετε για 10 λεπτά



ΧΩΡΙΣ
ΣΥΝΤΗΡΗΤΙΚΑ



ΧΩΡΙΣ
ΓΕΝΕΤΙΚΑ
ΜΕΤΑΛΛΑΓΜΕΝΑ ΥΛΙΚΑ



ΧΩΡΙΣ
ΤΡΑΝΣ ΛΙΠΑΡΑ



ΧΩΡΙΣ
ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΧΡΩΣΤΙΚΕΣ



ΟΔΗΓΙΕΣ
ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



Προθερμασμένος
φούρνος



150°C



30λ

MIDI
"ΦΩΛΙΤΣΑ"

ΚΩΔΙΚΟΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΒΑΡΟΣ/ΤΕΜ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ
0001-19309	MIDI «ΦΩΛΙΤΣΑ» ΚΑΤΑΙΦΙ ΜΕ ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ & ΤΥΡΙ	70-80g	6 Kg/KIB
0001-19310	MIDI «ΦΩΛΙΤΣΑ» ΚΑΤΑΙΦΙ ΤΥΡΙΟΥ ΜΕ ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ	60-70g	6 Kg/KIB
0001-19311	MIDI «ΦΩΛΙΤΣΑ» ΚΑΤΑΙΦΙ ΜΕ ΤΥΡΙ τ.ΦΙΛΑΔΕΛΦΕΙΑ & ΜΠΕΪΚΟΝ	60-70g	6 Kg/KIB

ΟΔΗΓΙΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Τοποθετήστε το προϊόν **χωρίς να το αποψύξετε** σε ταψάκι αφού πρώτα τοποθετήσετε αντικολλητικό χαρτί, τις βάζουμε σε **προθερμασμένο φούρνο** στους **150°C** και ψήνουμε για **30 λεπτά** περίπου μέχρι να ροδίσουν. Πριν τα βγάλουμε από το φούρνο καλό θα ήταν να τους κάνουμε μια επάλειψη με λίγο λαδάκι.

ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΑΣ ΔΕΝ ΧΡΕΙΑΖΟΝΤΑΙ ΑΠΟΨΥΞΗ ΟΥΤΕ ΚΑΙ ΣΤΟΦΑΡΙΣΜΑ



ΧΩΡΙΣ
ΣΥΝΤΗΡΗΤΙΚΑ



ΧΩΡΙΣ
ΓΕΝΕΤΙΚΑ
ΜΕΤΑΛΛΑΓΜΕΝΑ ΥΛΙΚΑ



ΧΩΡΙΣ
ΤΡΑΝΣ ΛΙΠΑΡΑ



ΧΩΡΙΣ
ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΧΡΩΣΤΙΚΕΣ



ΠΙΤΕΣ -ΓΕΥΜΑ-



ΟΔΗΓΙΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Τοποθετήστε το προϊόν **χωρίς να το αποψύξετε** σε ταψάκι αφού πρώτα τοποθετήσετε αντικολλητικό χαρτί και ψήστε στους **170°C για 40-45 λεπτά** περίπου μέχρι να ροδίσει πάνω-κάτω, ανάλογα το φούρνο. Κατά προτίμηση μετά το ψήσιμο, **αφήστε το προϊόν για 10-15 λεπτά πριν το σερβίρετε** (για να σταθεροποιηθεί η κρέμα μπεσαμέλ).

ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΑΣ ΔΕΝ ΧΡΕΙΑΖΟΝΤΑΙ ΑΠΟΨΥΞΗ ΟΥΤΕ ΚΑΙ ΣΤΟΦΑΡΙΣΜΑ



**ΧΩΡΙΣ
ΣΥΝΘΗΡΗΤΙΚΑ**



**ΧΩΡΙΣ
ΓΕΝΕΤΙΚΑ
ΜΕΤΑΛΛΑΓΜΕΝΑ ΥΛΙΚΑ**



**ΧΩΡΙΣ
ΤΡΑΝΣ ΛΙΠΑΡΑ**



**ΧΩΡΙΣ
ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΧΡΩΣΤΙΚΕΣ**



ΟΔΗΓΙΕΣ
ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



Προθερμασμένος
φούρνος



170 °C



40-45λ



ΚΩΔΙΚΟΣ 6 ΜΕΡΙΔΙΩΝ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΒΑΡΟΣ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ
0001-17164	ΠΙΤΑ ΓΕΥΜΑ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ	2000g	4 ΤΕΜ/ΚΙΒ
0001-17166	ΠΙΤΑ ΓΕΥΜΑ ΜΕ ΧΟΙΡΙΝΟ	2000g	4 ΤΕΜ/ΚΙΒ
0001-17167	ΠΙΤΑ ΓΕΥΜΑ ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ	2000g	4 ΤΕΜ/ΚΙΒ
0001-17510	ΠΙΤΑ ΓΕΥΜΑ ΜΟΥΣΑΚΑ	2000g	4 ΤΕΜ/ΚΙΒ

ΚΩΔΙΚΟΣ 4 ΜΕΡΙΔΙΩΝ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΒΑΡΟΣ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ
0001-19406	ΠΙΤΑ ΓΕΥΜΑ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ	1000g	8 ΤΕΜ/ΚΙΒ
0001-19407	ΠΙΤΑ ΓΕΥΜΑ ΜΕ ΧΟΙΡΙΝΟ	1000g	8 ΤΕΜ/ΚΙΒ
0001-19408	ΠΙΤΑ ΓΕΥΜΑ ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ	1000g	8 ΤΕΜ/ΚΙΒ
0001-19409	ΠΙΤΑ ΓΕΥΜΑ ΜΟΥΣΑΚΑ	1000g	8 ΤΕΜ/ΚΙΒ

ΚΩΔΙΚΟΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΒΑΡΟΣ/ΤΕΜ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ
0001-39937	ΣΠΕΣΙΑΛ ΚΟΤΟΠΙΤΑ ΑΤΟΜΙΚΗ	300g	24 ΤΕΜ/ΚΙΒ



▶ ΠΙΤΣΕΣ ◀





ΟΔΗΓΙΕΣ
ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



Προθερμασμένος
φούρνος



160 °C



15-20λ



ΚΩΔΙΚΟΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΒΑΡΟΣ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ
0001-39934	ΠΙΤΣΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ 32cm (με κοτόπουλο, τυριά & κρέμα γάλακτος)	1200g	4 ΤΕΜ/ΚΙΒ
0002-00130	ΠΙΤΣΑ ΠΑΡΑΛ/ΜΗ 30Χ40cm (με ζαμπόν, μπέικον, πεπερόνε, τυριά, πιπεριές)	1700g	5 ΤΕΜ/ΚΙΒ
0002-00131	ΠΙΤΣΑ ΜΑΡΓΑΡΙΤΑ (με τυριά)	700g	6 ΤΕΜ/ΚΙΒ
0002-00132	ΠΙΤΣΑ ΣΤΡΟΓΓΥΛΗ 32cm (με ζαμπόν, μπέικον, πεπερόνε, τυριά, πιπεριές)	1200g	4 ΤΕΜ/ΚΙΒ
0002-00133	ΠΙΤΣΑ ΣΤΡΟΓΓΥΛΗ ΜΠΕΪΚΟΝ ΠΙΠΕΡΙΑ (με μπέικον, τυριά, πιπεριές)	750g	6 ΤΕΜ/ΚΙΒ
0002-00134	ΠΙΤΣΑ ΜΑΡΓΑΡΙΤΑ ΠΑΡΑΛΛΗΛΟΓΡΑΜΜΗ (με τυριά)	1500g	5 ΤΕΜ/ΚΙΒ
0001-18285	ΠΙΤΣΑ ΑΛΑ ΚΡΕΜ (με τυριά, μπέικον & κρέμα γάλακτος)	1200g	4 ΤΕΜ/ΚΙΒ
0001-18286	ΠΙΤΣΑ ΠΕΣΤΟΥ ΒΑΣΙΛΙΚΟΥ ΚΑΙ ΜΟΤΣΑΡΕΛΑ	950g	4 ΤΕΜ/ΚΙΒ
0001-18287	ΠΙΤΣΑ ΠΕΠΕΡΟΝΕ ΚΑΙ ΕΛΙΕΣ	1000g	4 ΤΕΜ/ΚΙΒ
0001-18977	ΠΙΤΣΑ ΣΤΡΟΓΓΥΛΗ ΖΑΜΠΟΝ-ΜΠΕΪΚΟΝ-ΠΙΠΕΡΙΑ	800g	4 ΤΕΜ/ΚΙΒ

ΟΔΗΓΙΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 160°C. Στο μεταξύ έχουμε βγάλει από την κατάψυξη την πίτσα, τοποθετούμε σε ταψί, αφού πρώτα έχουμε αλείψει με λάδι. Αφήνουμε να ξεπαγώσει για περίπου 30 λεπτά, (μέχρι να ζεσταθεί ο φούρνος). Ψήνουμε, περίπου για 15-20 λεπτά ανάλογα το φούρνο. Ιδανικό είναι, τα πρώτα 10 λεπτά να σκεπάσουμε με ένα καπάκι, έπειτα το αφαιρούμε και αφήνουμε να ψηθεί μέχρι να πάρει το επιθυμητό χρώμα.

ΞΕΠΑΓΩΜΑ 30' λεπτά



ΧΩΡΙΣ
ΣΥΝΤΗΡΗΤΙΚΑ



ΧΩΡΙΣ
ΓΕΝΕΤΙΚΑ
ΜΕΤΑΛΛΑΓΜΕΝΑ ΥΛΙΚΑ



ΧΩΡΙΣ
ΤΡΑΝΣ ΛΙΠΑΡΑ



ΧΩΡΙΣ
ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΧΡΩΣΤΙΚΕΣ



ΠΙΤΕΣ Retail



ΚΩΔΙΚΟΣ 6 ΜΕΡΙΔΙΩΝ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΑΡΑΛΛΗΛΟΓΡΑΜΜΕΣ	ΒΑΡΟΣ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ
0002-00216	ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΗ ΧΟΡΤΟΤΥΡΟΠΙΤΑ (με σπανάκι, σέσκουλο, πράσο, φέτα & μυζήθρα)	950g	6 ΤΕΜ/ΚΙΒ
0002-00220	ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΗ ΧΟΡΤΟΠΙΤΑ ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΝΗΣΤΙΣΙΜΗ	950g	6 ΤΕΜ/ΚΙΒ
0002-00213	ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΗ ΤΥΡΟΠΙΤΑ ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ	950g	6 ΤΕΜ/ΚΙΒ

ΚΩΔΙΚΟΣ 6 ΜΕΡΙΔΙΩΝ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΣΤΡΟΓΓΥΛΕΣ	ΒΑΡΟΣ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ
0002-00214	ΜΑΝΙΤΑΡΟΠΙΤΑ ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ (νηστίσιμη)	950g	6 ΤΕΜ/ΚΙΒ
0002-00215	ΚΟΤΟΠΙΤΑ ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ (με τυριά & πιπεριές)	950g	6 ΤΕΜ/ΚΙΒ
0002-00221	ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗ ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΠΙΤΑ (με φέτα & ελιά)	950g	6 ΤΕΜ/ΚΙΒ

V ΝΗΣΤΙΣΙΜΟ ΠΡΟΪΟΝ



**ΕΤΟΙΜΑ
ΓΕΥΜΑΤΑ**
• RETAIL •

ΚΩΔΙΚΟΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΤΟΙΜΑ ΓΕΥΜΑΤΑ	ΒΑΡΟΣ/ΤΕΜ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ
0001-17737	ΛΑΖΑΝΙΑ με κιμά	350g	9 ΤΕΜ/ΚΙΒ
0001-17738	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ με πατάτες	350g	9 ΤΕΜ/ΚΙΒ
0001-17739	ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ	350g	9 ΤΕΜ/ΚΙΒ
0001-17740	ΜΟΥΣΑΚΑΣ	350g	9 ΤΕΜ/ΚΙΒ
0001-17741	ΣΟΥΤΖΟΥΚΑΚΙΑ	350g	9 ΤΕΜ/ΚΙΒ

* Τα έτοιμα γεύματα παράγονται και σε HO.RE.CA. συσκευασίες



ΟΔΗΓΙΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Αναγράφονται στις συσκευασίες των προϊόντων.

ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΑΣ ΔΕΝ ΧΡΕΙΑΖΟΝΤΑΙ ΑΠΟΨΥΞΗ ΟΥΤΕ ΚΑΙ ΣΤΟΦΑΡΙΣΜΑ



**ΧΩΡΙΣ
ΣΥΝΤΗΡΗΤΙΚΑ**



**ΧΩΡΙΣ
ΓΕΝΕΤΙΚΑ
ΜΕΤΑΛΛΑΓΜΕΝΑ ΥΛΙΚΑ**



**ΧΩΡΙΣ
ΤΡΑΝΣ ΛΙΠΑΡΑ**



**ΧΩΡΙΣ
ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΧΡΩΣΤΙΚΕΣ**



- 02 | Μια οικογενειακή ιστορία αγάπης
- 06 | Παραλληλόγραμμες Πίτες
- 08 | Στρογγυλές Πίτες
- 10 | Τετράγωνες Πίτες
- 12 | Ατομικά Τρίγωνα
- 14 | Ατομικό Μπουρέκι Παραδοσιακό
- 15 | Παραδοσιακές Στρογγυλές Πίτες της "γιαγιάς"
- 16 | "Βαρκούλες"
- 17 | "Τριαντάφυλλο"
- 18 | Χειροποίητα Mini Τριγωνάκια
- 20 | Χειροποίητα Mini Ρολίνια
- 21 | Φυλλωτά Mini Πιτάκια
- 22 | Κουρσοσφολιάτα
- 23 | Midi "Φωλίτσα"
- 24 | Πίτες Γεύμα
- 26 | Πίτσες
- 28 | Πίτες Retail
- 29 | Έτοιμα Γεύματα Retail







**Εφαρμόζουμε Συστήματα
Διασφάλισης Ποιότητας**

ISO 14001:2015

ISO 22000: 2005

OHSAS 18001: 2007 / ΕΛΟΤ 1801: 2008

ISO 9001:2015



info@giannitsislogistics.gr

Βιομηχανική Περιοχή Λαμίας
Οδός Νο.5 • Λαμία, Φθιώτιδα

Τηλ: 22310 46613-4

Fax: 22310 46615

gastra@giannitsislogistics.gr

www.gastra-pita.gr



ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΣ

