



**ΠΡΟΪΟΝΤΙΚΟΣ
ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ**

foodStuff

Η ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΥΧΙΑΣ



ΠΡΟΪΟΝΤΙΚΟΣ ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ

Έρευνα, Ανάπτυξη, Σχεδιασμός
εξ' ολοκλήρου στην Ελλάδα

foodStuff
Η ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΥΧΙΑΣ 



Η εταιρεία ΦΟΥΝΤΣΤΑΦ ξεκίνησε τη δραστηριότητα της το 2003 και μέχρι σήμερα παράγει με μεγάλη επιτυχία ποιοτικές και καινοτόμες πρώτες ύλες ζαχαροπλαστικής, αρτοποιίας, μαγειρικής και παγωτού.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Αποτέλεσμα όλης της πορείας ήταν η δημιουργία μίας ευρείας γκάμας προϊόντων, ικανών να καλύψουν τις ανάγκες μίας ταχέως αναπτυσσόμενης αγοράς. Παράλληλα, με γνώμονα τις ιδιαίτερες απαιτήσεις των πελατών μας και οδηγό την εμπειρία και την τεχνογνωσία σε όλους τους τομείς της παραγωγικής διαδικασίας, δημιουργούμε μια σειρά εξειδικευμένων προϊόντων, που εξυπηρετούν τόσο τις απαιτήσεις της αγοράς, καθώς και του κάθε επαγγελματία συνεργάτη μας ξεχωριστά. Ειδικευμένη ομάδα από τεχνολόγους τροφίμων, τεχνικούς αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής, με πολυετή πείρα και επιστημονική γνώση, είναι στη διάθεσή σας για οποιαδήποτε πληροφορία.

Η αφοσίωσή μας στην ολική ποιότητα, μας δεσμεύει να εφαρμόζουμε σύστημα διαχείρισης και ασφάλειας τροφίμων, σύμφωνα με την τρέχουσα νομοθεσία.

Μέχρι σήμερα, μέσα από μια αδιάκοπα ανοδική πορεία, συνεχίζουμε να κατακτούμε όλο και μεγαλύτερο τμήμα της αγοράς της Ελλάδας και του εξωτερικού. Στόχος μας είναι να καταβάλουμε συνεχώς κάθε δυνατή προσπάθεια, με καινούριες ιδέες και νέα προϊόντα, ώστε να ανταποκριθούμε με συνέπεια, αξιοπιστία και σεβασμό σε κάθε έναν από εσάς που επενδύει στη συνεργασία μας.

Σας ευχαριστούμε όλους για την υποστήριξή σας.

04	Ζαχαροπλαστική
27	Παγωτό
32	Free
35	Αρτοποιία
39	Μαγειρική
42	Σφολιατοειδή
47	Horeca





MILKY EXTRA

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα - 2,5 κιλά νερό κρύο

Χαρακτηριστικά

Κρέμα ζαχαροπλαστικής κρύας παρασκευής πλούσια σε γάλα με παραδοσιακή γεύση και άρωμα. Ιδανική για κάθε χρήση πατισερί, ψήσιμο, κατάψυξη κλπ. Αφρατεύεται σε κάθε αναλογία με κρέμα γάλακτος ή φυτική.

Παρασκευάζεται και με καυτό νερό και προσθήκη κιγιέ για παραδοσιακές εφαρμογές όπως κωκ, εκλαίρ, μιλφέιγ κλπ.

GALAXY FL

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα - 2,5 κιλά νερό κρύο

Χαρακτηριστικά

Κρέμα ζαχαροπλαστικής κρύας παρασκευής με λαμπερό κίτρινο χρώμα, ντελικάτο άρωμα βανίλιας με τόνους καραμέλλας. Αφρατεύεται σε κάθε αναλογία με κρέμα γάλακτος ή φυτική. Ιδανική για κάθε χρήση πατισερί, ψήσιμο, κατάψυξη κλπ.

GALAXY

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα - 2,5 κιλά νερό κρύο

Χαρακτηριστικά

Κρέμα ζαχαροπλαστικής κρύας παρασκευής με απαλή υφή και χρώμα και ντελικάτο άρωμα βανίλιας. Αφρατεύεται σε κάθε αναλογία με κρέμα γάλακτος ή φυτική. Ιδανική για κάθε χρήση πατισερί, ψήσιμο, κατάψυξη κλπ.

GALAXY EXTRA

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα - 2,5 κιλά νερό κρύο

Χαρακτηριστικά

Κρέμα ζαχαροπλαστικής κρύας παρασκευής με πολύ σταθερή υφή, παραδοσιακή γεύση και άρωμα βανίλιας. Αφρατεύεται σε κάθε αναλογία με κρέμα γάλακτος ή φυτική. Ιδανική για κάθε χρήση πατισερί, ψήσιμο, κατάψυξη κλπ.

GALAXY YELLOW CREAM

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα - 2,5 κιλά νερό κρύο

Χαρακτηριστικά

Κρέμα ζαχαροπλαστικής κρύας παρασκευής με extra σταθερή υφή, παραδοσιακή γεύση και άρωμα βανίλιας. Αφρατεύεται σε κάθε αναλογία με κρέμα γάλακτος ή φυτική. Ιδανική για κάθε χρήση πατισερί, ψήσιμο, κατάψυξη κλπ.

MILKY WHITE

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα - 2,5 κιλά νερό κρύο

Χαρακτηριστικά

Κρέμα ζαχαροπλαστικής κρύας παρασκευής πλούσια σε γάλα με παραδοσιακή γεύση και άρωμα και λευκό χρώμα. Ιδανική για κάθε χρήση πατισερί, ψήσιμο, κατάψυξη κλπ. Αφρατεύεται σε κάθε αναλογία με κρέμα γάλακτος ή φυτική. Παρασκευάζεται και με καυτό νερό και προσθήκη κιγιέ για παραδοσιακές εφαρμογές όπως κωκ, εκλαίρ, μιλφέιγ κλπ.



VANILLA CREAM

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα - 2,5 κιλά νερό κρύο

Χαρακτηριστικά

Κρύα κρέμα ζαχαροπλαστικής με γεύση βανίλια και απαλή υφή και χρώμα. Ιδανική για κάθε χρήση πατισερί, ψήσιμο, κατάψυξη κλπ.

ΣΑΡΛΟΤ ΟΥΔΕΤΕΡΗ

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα - 1,25 κιλό νερό κρύο - 5 κιλά σαντιγύ

Χαρακτηριστικά

Βάση με εξαιρετική δομή για την παρασκευή Γαλλικού τύπου κρέμας Σαρλότ και Μπαβαρούαζ με κρύα μέθοδο. Σύνδυάζεται με γεύσεις ή πούλπες φρούτων. Κατάλληλη για κατάψυξη.

ΣΑΡΛΟΤ ΓΙΑΟΥΡΤΙ

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα - 1,25 κιλό νερό - 5 κιλά κρέμα γάλακτος 35% /φυτική

Χαρακτηριστικά

Μίγμα για στιγμιαία κρέμα Σαρλότ με πραγματικό γιαούρτι και υπέροχη ντελικάτη γεύση.

ΣΑΡΛΟΤ ΣΟΚΟΛΑΤΑ

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα - 1 κιλό νερό - 4 κιλά κρέμα γάλακτος 35% ή φυτική

Χαρακτηριστικά

Μίγμα για στιγμιαία κρέμα Σαρλότ με γεύση σοκολάτας.

ΣΑΡΛΟΤ ΦΡΑΟΥΛΑ

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα - 1,25 κιλό νερό - 4κιλά κρέμα γάλακτος 35% ή φυτική

Χαρακτηριστικά

Μίγμα για στιγμιαία κρέμα Σαρλότ με γεύση φράουλας με φυσικό χυμό φρούτου.

CHEESE CAKE FOND

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα - 1,25 κιλό νερό - 5 κιλά κρέμα γάλακτος 35% /φυτική

Χαρακτηριστικά

Μίγμα για στιγμιαία κρέμα Σαρλότ με πραγματικό τυρί και υπέροχη γεμάτη γεύση cheesecake.

LEMON FILL

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα - 2 κιλά νερό κρύο

Χαρακτηριστικά

Κρέμα κρύας παρασκευής με γεύση λεμονιού ιδανική για lemon pie, τάρτες λεμονιού, γεμίσεις σε τάρτες, croissant, κέικ κλπ. Κατάλληλη για ψήσιμο και κατάψυξη. Για κρέμα πατισερί αφρατεύεται με κρέμα γάλακτος ή φυτική.

BANANA FILL

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα - 2,5 κιλό νερό κρύο

Χαρακτηριστικά

Κρέμα κρύας παρασκευής με γεύση μπανάνα, με κρεμώδη υφή. Ιδανική για γεμίσεις σε δανέζικα, croissant, κέικ κλπ. Κατάλληλη για ψήσιμο και κατάψυξη. Για κρέμα πατισερί αφρατεύεται με κρέμα γάλακτος ή φυτική.



Γεμίσεις/Ειδικές Κρέμες





CREAM FLAN

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα - 1 κιλό νερό - 1 κιλό γάλα/γιαούρτι ή 1 κιλό μίγμα-1,3 κιλό νερό-1 κιλό τυρί κρέμα

Χαρακτηριστικά

Μίγμα για στιγμιαία κρέμα, ιδανικό για γαλατόπιτα, γιαουρτόπιτα και cheesecake φούρνου.

ΓΑΛΑΤΟΠΙΤΑ

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα

1 κιλό νερό κρύο

1 κιλό γάλα ή γιαούρτι

60 γρ. βούτυρο γάλακτος

Χαρακτηριστικά

Κρέμα κρύας παρασκευής, με παραδοσιακή γεύση και άρωμα, με σπυρωτή υφή, κατάλληλη για γέμιση ή ψήσιμο σε ταψί.

Ιδανική για παραδοσιακή γαλατόπιτα με ή χωρίς φύλλο.

ARIBA

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα

500 γρ. νερό κρύο

Χαρακτηριστικά

Κρέμα κρύας παρασκευής με γεύση σοκολάτα bitter, σφικτή υφή. Ιδανική για ανάμιξη με πραλίνες για γεμίσεις σε κέικ και croissant.

Μεγάλη διάρκεια και αντοχή στο ψήσιμο και την κατάψυξη.

ΚΡΕΜΑ ΓΙΑ ΤΡΙΓΩΝΑ

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα

2 κιλά γάλα

300γρ. βούτυρο 82% λιωμένο

Χαρακτηριστικά

Κρύα κρέμα με χαρακτηριστική παραδοσιακή σπυρωτή δομή για τρίγωνα πανοράματος.

ΚΡΕΜΑ CHEESECAKE

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα

3 κιλά γάλα

Χαρακτηριστικά

Κρύα κρέμα με πραγματικό τυρί, λαχταριστή γεύση και ιδανική υφή για παρασκευή cheesecake. Αφρατεύει ως έχει.

CHEESE CAKE FILL

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα / 2 κιλά νερό κρύο

1,5 κιλά σαντιγύ (φυτική) / 500 γρ. γιαούρτι / τυρί κρέμα

Χαρακτηριστικά

Μίγμα για κρύα κρέμα ζαχαροπλαστικής με γεύση cheesecake



ΚΡΕΜΑ ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΚΡΥΑ

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα
3 κιλά γάλα κρύο

Χαρακτηριστικά

Κρέμα αρωματισμένη με μαστίχα για επιδόρπιο και ξεχωριστά γλυκίσματα όπως εκμέκ, ραβανί, κλπ. Αφρατεύει ως έχει.

CREAM NOIR

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα
2,5 κιλά νερό κρύο

Χαρακτηριστικά

Κρύα κρέμα ζαχαροπλαστικής με πλούσια γεύση σοκολάτας ειδική για αφράτεμα με κιγιέ για την παρασκευή κλασικής κρέμας τύπου σεράνο.

ΚΡΕΜΑ TIRAMISU

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα
2 κιλά κρέμα γάλακτος 35% λιπαρά

Χαρακτηριστικά

Κλασική ιταλική κρέμα τираμισού. Περιέχει πραγματικό τυρί κρέμα και γλυκό κρασί. Είναι κατάλληλη για κατάψυξη και απόψυξη.



Ζεστές Κρέμες

SILKY EXTRA

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα - 3 κιλά νερό

Χαρακτηριστικά

Βραστή κρέμα ζαχαροπλαστικής για παραδοσιακά γλυκά. Ιδανική για αφράτεμα με κιγιέ.

VICTORIA

Δοσολογία/Συνταγή

ΒΑΣΙΚΗ

80-100μίγμα
200 γρ. ζάχαρη
50 γρ. βούτυρο 82%
1 κιλό γάλα ή νερό
2 τεμ. αβγά
2 τεμ. κρόκοι

ΓΙΑ ΚΙΓΙΕ

120-150 γρ. μίγμα
50 γρ. ζάχαρη
1 κιλό γάλα ή νερό

Χαρακτηριστικά

Μίγμα για παραδοσιακή βραστή κρέμα ζαχαροπλαστικής με πλούσια γεύση. Ιδανική για πολλές χρήσεις και μεγάλη αντοχή στο αφράτεμα με σαντιγύ ή κιγιέ. Ιδανική βάση για επιδόρπια και γλυκά ψυγείου σε μπολάκι.





ICE VANILLA FILLING

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα / 2-2,2 κιλά κρέμα γάλακτος 35% λιπαρά-φυτική

Χαρακτηριστικά

Μοναδικό προϊόν για αφράτη κρέμα τύπου frosting για γεμίσεις σε layer cake, διακόσμηση σε cupcakes και ως κρέμα με μεγάλη διάρκεια για κολλήματα σε παστάκια, macaron, κωκ κλπ. Ιδανική και για κορμούς και τόμπους με τέλεια υφή και μεγάλη σταθερότητα.

Διατηρείται φρέσκια, σταθερή και μαλακή για πολλές ημέρες χωρίς να σκάει. Συνδυάζεται ιδανικά με τις συμπυκνωμένες γεύσεις της foodstuff.

ICE CHOCO FILLING

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα / 2-2,2 κιλά κρέμα γάλακτος 35% λιπαρά ή φυτική

Χαρακτηριστικά

Μοναδικό προϊόν για αφράτη κρέμα τύπου frosting για γεμίσεις σε layer cake, διακόσμηση σε cupcakes και ως κρέμα με μεγάλη διάρκεια για κολλήματα σε παστάκια, macaron, εκλαιρ, ταρτάκια, νεγράκια κλπ. Ιδανική και για κορμούς και τόμπους με τέλεια υφή και μεγάλη σταθερότητα.

Διατηρείται φρέσκια, σταθερή και μαλακή για πολλές ημέρες χωρίς να σκάει. Συνδυάζεται ιδανικά με τις συμπυκνωμένες γεύσεις της foodstuff.

ICE FILLING με διάφορες γεύσεις

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα / 2-2,2κιλά κρέμα γάλακτος 35% ή φυτική

Χαρακτηριστικά

Μοναδικό προϊόν για αφράτη κρέμα τύπου frosting με γεύσεις καραμέλα, φουντούκι, γιαούρτι, λεμόνι, μπισκότο και 2 premium εκδοχές με κομματάκια raspberry και passion fruit.



PANNA COTTA MIX*Δοσολογία/Συνταγή*

1 κιλό μίγμα
 2 κιλά νερό
 3,2 κιλά κρέμα γάλακτος 35% λιπαρά
 ή
 1 κιλό μίγμα
 4 κιλά γάλα

Χαρακτηριστικά

Ιταλικό επιδόρπιο με βελιούδινη πλούσια υφή και φινό άρωμα βανίλιας με πολλές εφαρμογές.

BRULEE MIX*Δοσολογία/Συνταγή*

1 κιλό μίγμα - 1,75 κιλά νερό
 2 κιλά κρέμα γάλακτος 35% λιπαρά

Χαρακτηριστικά

Γαλλική κρέμα με τέλεια απαλή υφή με γεύση βανίλια-καραμέλα.

BRULEE MIX BOURBON*Δοσολογία/Συνταγή*

1 κιλό μίγμα - 3 κιλά γάλα
 3 κιλά κρέμα γάλακτος 35% λιπαρά

Χαρακτηριστικά

Γαλλική κρέμα με τέλεια απαλή υφή με γεύση βανίλια BOURBON.

BRULEE MIX BOURBON V*Δοσολογία/Συνταγή*

1 κιλό μίγμα - 1,75 κιλά νερό
 2 κιλά κρέμα γάλακτος 35% λιπαρά
 ή
 1 κιλό μίγμα - 2,3 κιλά νερό
 1,45 κιλό κρέμα γάλακτος 48% λιπαρά

Χαρακτηριστικά

Γαλλική κρέμα με τέλεια απαλή υφή με γεύση βανίλια BOURBON και σπόρους φυσικής βανίλιας.

ΚΡΕΜΑ ΚΑΡΑΜΕΛΕ*Δοσολογία/Συνταγή*

1 κιλό μίγμα - 10 κιλά γάλα

Χαρακτηριστικά

Κλασική κρέμα καραμελέ με σταθερή δομή.

ΖΕΛΕ (ΚΕΡΑΣΙ, ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ, ΦΡΑΟΥΛΑ, ΜΠΑΝΑΝΑ, ΛΕΜΟΝΙ, ΑΝΑΝΑ)*Δοσολογία/Συνταγή*

1 κιλό μίγμα - 5 κιλά νερό

Χαρακτηριστικά

Παραδοσιακό γλυκίσμα ζελέ σε διάφορες λαχταριστές γεύσεις φρούτων για επιδόρπιο σκέτο, για ελαφριά γλυκίσματα με φρούτα, γιαούρτι ή κρέμα ζαχαροπλαστικής.



Επιδόρπια



CREMI ANΘΟΣ

Δοσολογία/Συνταγή

63 γρ. μίγμα

100-110 γρ. ζάχαρη - 1 κιλό γάλα

Χαρακτηριστικά

Βάση για παραδοσιακή κρέμα βανίλια, ρυζόγαλλο, κρέμα σοκολάτας.

MOUSSE

(ΒΑΝΙΛΙΑ, ΣΟΚΟΛΑΤΑ, ΦΡΑΟΥΛΑ, ΜΠΑΝΑΝΑ)

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα - 2 κιλά γάλα ή νερό

Χαρακτηριστικά

Αφράτη mousse σε διάφορες λαχταριστές γεύσεις ιδανική για επιδόρπιο. Για κολλήματα προσθέτουμε σοκολάτα ή/και σαντιγί.

MOUSSE NOIRE

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα - 1,3 κιλά γάλα

Χαρακτηριστικά

Αφράτη λαχταριστή mousse με πλούσια γεύση σοκολάτας. Ιδανική για επιδόρπιο αλλιά και για κολλήματα σε πάστες, τούρτες, κλπ. Διατηρεί τον όγκο της και δεν κάνει κρούστα στο ψυγείο.

Cakes



CAKE SOFT DOUBLE CREAM

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα - 350 γρ. αβγά

300 γρ. ηλάδι (σπορέλαιο) - 250 γρ. νερό

Χαρακτηριστικά

Κέικ αμερικάνικου τύπου με extra κρεμώδη υφή και υπέροχη γεύση. Παραμένει μαλακό και υγρό για μεγάλο χρονικό διάστημα.

CAKE SOFT DOUBLE CHOCO

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα - 350 γρ. αβγά

300 γρ. ηλάδι (σπορέλαιο) - 220 γρ. νερό

Χαρακτηριστικά

Κέικ Αμερικάνικου τύπου με πλούσια σοκολατένια γεύση και extra κρεμώδη υφή. Παραμένει μαλακό και υγρό για μεγάλο χρονικό διάστημα.

CAKE HARMONY

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα - 450 γρ. νερό
300 γρ. λάδι (σπορέλαιο)

Χαρακτηριστικά

Κέικ λαδιού με γεύση βανίλια με τόνους πορτοκαλιού. Κρατάει τα κομματάκια φρούτων, ξηρών καρπών, σοκολάτας κλπ. Παραμένει μαλακό και υγρό για μεγάλο χρονικό διάστημα. Ιδανικό και για βασιλόπιτες, παραδοσιακά γλυκίσματα όπως ραβανί, καρυδόπιτες, σάμαλι, καρύδα. κλπ.

CAKE VIENNOIS

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα - 450 γρ. νερό
300 γρ. λάδι (σπορέλαιο)

Χαρακτηριστικά

Κέικ λαδιού με σοκολατένια γεύση, κρατάει τα κομματάκια φρούτων, ξηρών καρπών, σοκολάτας κλπ. Παραμένει μαλακό και υγρό για μεγάλο χρονικό διάστημα.

CAKE SUPER

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα - 375 γρ. νερό
375 γρ. λάδι (σπορέλαιο)

Χαρακτηριστικά

Κέικ λαδιού με σπιτική γεύση βανίλια-πορτοκάλι, κρατάει τα κομματάκια φρούτων, ξηρών καρπών, σοκολάτας κλπ. Παραμένει μαλακό και υγρό για μεγάλο χρονικό διάστημα.

CAKE SUPER CHOCO

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα - 375 γρ. νερό
375 γρ. λάδι (σπορέλαιο)

Χαρακτηριστικά

Κέικ λαδιού με πλούσια γεύση σοκολάτας και λαχταριστή μαλακή δομή. Παραμένει υγρό για μεγάλο χρονικό διάστημα.

DESIRE CAKE MIX

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα - 350-400 γρ. μαργαρίνη
450 γρ. αβγά

Χαρακτηριστικά

Παραδοσιακό κέικ μαργαρίνης με σπιτική γεύση, πλούσιο άρωμα και μεγάλη διατηρησιμότητα. Ιδανικό για βασιλόπιτα και κλασικά κέικ μαργαρίνης (κέικ μαρμπρέ, κέικ φρούτων).

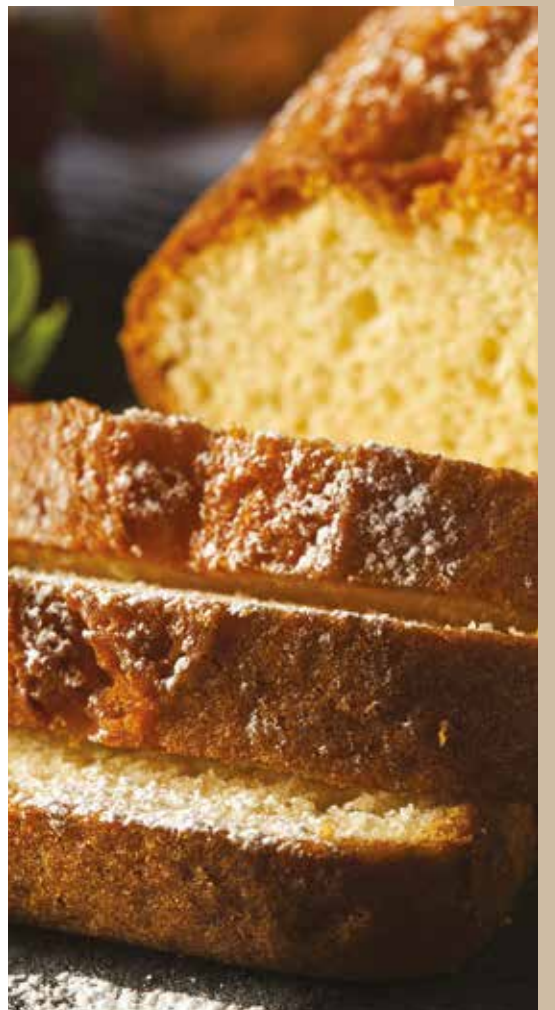
CAKE ANGEL VANILLA

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα - 150 γρ. αβγά
300 γρ. λάδι (σπορέλαιο) - 400 γρ. νερό

Χαρακτηριστικά

Κέικ με πολύ αφράτη και υγρή δομή ομοιόμορφη ψίχα με λεπτή κυψέλιωση. Ιδανικό για layer cakes, τόντους αηλιά και για χρήση σαν παντεσπάνι.





CAKE ANGEL CHOCO

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα - 150 γρ. αβγά
300 γρ. ράδι (σπορέλαιο) - 400 γρ. νερό

Χαρακτηριστικά

Κέικ με πολύ αφράτη και υγρή δομή ομοιόμορφη ψίχα με λεπτή κυψέλιωση. Ιδανικό για layer cakes, τόμπους αλλιά και για χρήση σαν παντεσπάνι.

CAKE AFRICA

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα
660 γρ. νερό
110 γρ. ράδι (σπορέλαιο)

Χαρακτηριστικά

Αφράτο και υγρό κέικ με πλούσια γεύση σοκολάτας και μεγάλη διατηρησιμότητα. Ειδικό και για ρολά, τόμπους αλλιά και βάση γλυκισμάτων.

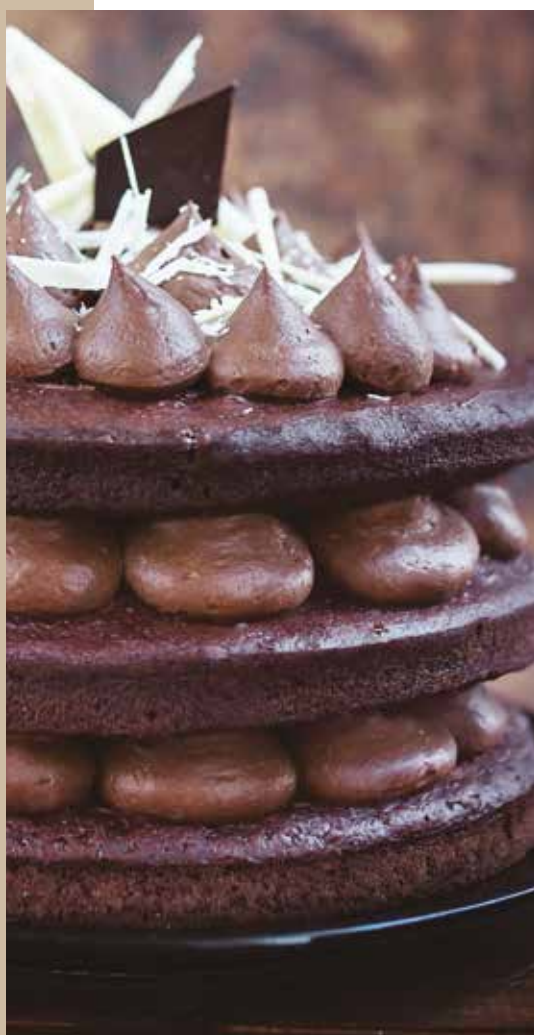
CAKE SNACK BASE

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα
400 γρ. ράδι (σπορέλαιο)
550 γρ. νερό

Χαρακτηριστικά

Βάση για ποικιλία αλημυρών snack με αφράτη δομή κέικ ιδανικό για συνδυασμό με αλλαντικά, τυρία, ελιές, λαχανικά και διάφορα μυρωδικά.



CAKE VANILLA VEGAN

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα
480 γρ. νερό
200 γρ. ηλιέλαιο

Χαρακτηριστικά

Μίγμα για cake βανίλιας με πιστοποιημένη vegan σύσταση.

CAKE CHOCO VEGAN

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα
480 γρ. νερό
200 γρ. ηλιέλαιο

Χαρακτηριστικά

Μίγμα για cake σοκολάτας με πιστοποιημένη vegan σύσταση.

RED VELVET

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα

350 γρ. αβγά

300 γρ. λάδι (σπορέλαιο) - 250 γρ. νερό

Χαρακτηριστικά

Cream κέικ με χαρακτηριστικό φυσικό κόκκινο χρώμα, ιδιαίτερα ξεχωριστό άρωμα και αφράτη λαχταριστή δομή. Παραμένει υγρό για μεγάλο χρονικό διάστημα και είναι ιδανικό για American cakes και κορμούς με γέμιση ice vanilla filling σε διάφορες παραλλαγές.

Red
VELVET





CAKE ΒΡΩΜΗΣ

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα - 400 γρ. αβγά
200 γρ. ράδι (σπορέλαιο) - 100 γρ. νερό

Χαρακτηριστικά

Ιδιαίτερο και ξεχωριστό κέικ με αλεύρι και νιφάδες βρώμης και καστανή ζάχαρη. Συνδυάζεται άριστα με αποξηραμένα φρούτα.

CAKE WHOLEMEAL

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα - 350 γρ. αβγά
300 γρ. ράδι (σπορέλαιο) - 250 γρ. νερό

Χαρακτηριστικά

Νόστιμο και υγιεινό κέικ μόνο με αλεύρι σίτου ολικής αλέσεως και μόνο με καστανή ζάχαρη. Ιδιαίτερο άρωμα και αφράτη δομή που μπορεί άριστα να συνδυαστεί με ξηρούς καρπούς και αφυδατωμένα κομμάτια φρούτων. Παραμένει υγρό για μεγάλο χρονικό διάστημα και είναι ιδανικό για μπλόπιτες και carrot cake.

LEMON POPPYSEED CAKE

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα - 400 γρ. νερό
150 γρ. αβγά - 300 γρ. ράδι (σπορέλαιο)

Χαρακτηριστικά

Κέικ με πολύ αφράτη δομή, εξαιρετική διόγκωση και υγρασία με ντελικάτο άρωμα λεμονιού και παπαρουνόσπορο. Ιδανικό σκέτο αλλήλα και για χρήση ως παντεσπάνι ή για layer cakes με γέμιση ICE VANILLA FILLING.

CARROT CAKE

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα
350 γρ. αβγά - 300 γρ. ράδι (σπορέλαιο)
+/-200γρ. νερό

Χαρακτηριστικά

Κλασικό CARROT CAKE με εξαιρετική διόγκωση και υγρασία με κομματάκια καρότου και μπαχαρικά. Ιδανικό σκέτο ή για Layer cakes με γέμιση ICE VANILLA FILLING με cream cheese.

APPLE CINNAMON CAKE

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα - 370 γρ. νερό
175 γρ. αβγά - 300 γρ. ράδι (σπορέλαιο)

Χαρακτηριστικά

Μοναδικό αφράτο κέικ με εξαιρετική υγρασία και διόγκωση. Με κομμάτια απο φυσική πούλπα μήλου και κανέλλα. Ιδανικό σκέτο, ως βάση για γλυκά, layer cakes, ποτηράκια κλπ. αλλήλα και για πρωτότυπες γιορτινές δημιουργίες όπως βασιλόπιτα και χριστουγεννιάτικα γλυκά.



ORANGE YOGO CAKE

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα - 375 γρ. νερό
175 γρ. αβγά - 300 γρ. λάδι (σπορέλαιο)

Χαρακτηριστικά

Μοναδικό αφράτο κέικ με εξαιρετική υγρασία και διόγκωση, γεύση και άρωμα πορτοκαλιού. Περιέχει κομματάκια απο φυσικό χυμό πορτοκάλι. Ιδανικό σκέτο ή ως βάση για γλυκά, layer cakes, κορμούς, ποτηράκια κλπ.

LEMON YOGO CAKE

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα - 375 γρ. νερό
175 γρ. αβγά - 300 γρ. λάδι (σπορέλαιο)

Χαρακτηριστικά

Μοναδικό αφράτο κέικ με εξαιρετική υγρασία και διόγκωση, γεύση και άρωμα λεμονιού. Περιέχει κομματάκια απο φυσικό χυμό λεμόνι. Ιδανικό σκέτο ή ως βάση για γλυκά, layer cakes, κορμούς, ποτηράκια κλπ.

RED VELVET PREMIUM CAKE

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα - 375 γρ. νερό
175 γρ. αβγά - 300 γρ. λάδι (σπορέλαιο)

Χαρακτηριστικά

Μοναδικό αφράτο κέικ με εξαιρετική υγρασία και διόγκωση, με κομματάκια απο φρούτα του δάσους και χαρακτηριστικό άρωμα κόκκινων φρούτων. Ιδανικό σκέτο ή ως βάση για γλυκά, Layer cakes, κορμούς, ποτηράκια κλπ.

CARAMEL PREMIUM CAKE

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα - 375 γρ. νερό
175 γρ. αβγά - 300 γρ. λάδι (σπορέλαιο)

Χαρακτηριστικά

Μοναδικό αφράτο κέικ με εξαιρετική υγρασία και διόγκωση, με κομματάκια καραμέλλας. Ιδανικό σκέτο ή ως βάση για γλυκά, Layer cakes, κορμούς, ποτηράκια, καραμελόπιτα κλπ.

CAKE ΧΑΡΟΥΠΙ

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα - 250 γρ. νερό
350 γρ. αυγά - 300 γρ. ηλιέλαιο

Χαρακτηριστικά

Cake με Ελληνικό αλεύρι χαρουπιού, με εξαιρετική διόγκωση και υπέροχη γεύση.





ΡΑΒΑΝΙ ΜΙΧ

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα
450 γρ. νερό - 300 γρ. λάδι (σπορέλαιο)
50 έως 100 γρ. καρύδα ινδική (προαιρετικά)

Χαρακτηριστικά

Σιροπιαστό γλύκισμα με πλούσιο άρωμα και παραδοσιακή γεύση με μεγάλη διατηρησιμότητα. Ιδανικό και για καρυδόπιτα.

ΣΑΜΑΛΙ ΜΙΧ

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα
500 γρ. νερό - 60 γρ. λάδι (σπορέλαιο)

Χαρακτηριστικά

Σιροπιαστό γλύκισμα με παραδοσιακή γεύση και άρωμα πορτοκάλι-μαστίχα. Ιδανικό για επικάλυψη με κρέμα.

ΠΟΡΤΟΚΑΛΟΠΙΤΑ

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα - 300 γρ. αβγά
300 γρ. λάδι (σπορέλαιο) - 250 γρ. νερό
300 γρ. φύλλο κρούστας σπασμένο και στεγνωμένο (προαιρετικά)

Χαρακτηριστικά

Μίγμα για παραδοσιακή πορτοκαλόπιτα που παρασκευάζεται ως έχει ή με προσθήκη φύλλου κρούστας στη συνταγή. Περιέχει γιαούρτι και κομματάκια απο φυσικό ζαχαρωμένο φλοιό πορτοκαλιού.

ΦΟΥΝΤΟΥΚΟΠΙΤΑ

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα - 100 γρ. αβγά (προαιρετικά)
300 γρ. λάδι (σπορέλαιο) - 400 γρ. νερό

Χαρακτηριστικά

Λαχταριστή φουντουκόπιτα με πούδρα απο καβουρδισμένο φουντούκι και εκλετές ποικιλίες κακάο. Σιροπιάζεται ελαφρά και ταιριάζει ιδανικά με επικάλυψη PRALIN HAZELNUT WHITE.



ΣΟΚΟΛΑΤΟΠΙΤΑ

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα - 500 γρ. νερό
300 γρ. λάδι (σοπορέλαιο)

Χαρακτηριστικά

Σοκολατόπιτα με μοναδική πλούσια γεύση, ιδανική δομή και κυψέλιση και μεγάλη διατηρησιμότητα. Σιροπιάζεται χωρίς να λασπώνει και να τρίβει με σιρόπια, σάητσες σοκολάτας κλπ.

ΣΟΚΟΛΑΤΟΠΙΤΑ DOUBLE CHOCO

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα - 350 γρ. λάδι (σοπορέλαιο)
300 γρ. αβγά φρέσκα
250 γρ. νερό

Χαρακτηριστικά

Αφράτη σοκολατόπιτα με πλούσια γεύση, ιδανική δομή και κυψέλιση και μεγάλη διατηρησιμότητα. Σιροπιάζεται χωρίς να λασπώνει και να τρίβει με σιρόπια, σάητσες σοκολάτας κλπ.

BROWNIES MIX

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα - 250 γρ. νερό χλιαρό
200 γρ. σοπορέλαιο

Χαρακτηριστικά

Λαχταριστό, αυθεντικό brownies, ιδανικό σκέτο αλλιά και με παγωτό ή για κεράσματα με πολλούς συνδυασμούς γεμίσεων και γεύσεων.



Souffle



ΣΟΥΦΛΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα
350 γρ. αβγά παστεριωμένα
250 γρ. λάδι (σπορέλαιο)
200 γρ. νερό χλιαρό
350 γρ. κουβερτούρα υγείας λιωμένη

Χαρακτηριστικά

Σουφλέ σοκολάτας με λαχταριστή γεύση πλούσιας σοκολάτας. Παραμένει μαλακό και υγρό στο εσωτερικό του. Καταψύχεται και αναθερμαίνεται σε φούρνο μικροκυμάτων.

ΣΟΥΦΛΕ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα
300 γρ. αβγά παστεριωμένα
250 γρ. λάδι (σπορέλαιο)
75 γρ. νερό
350 γρ. κουβερτούρα λευκή λιωμένη

Χαρακτηριστικά

Σουφλέ με λαχταριστή γεύση πορτοκάλι με πλούσια δομή και λαχταριστή γεύση. Καταψύχεται και αναθερμαίνεται σε φούρνο μικροκυμάτων.

ΣΟΥΦΛΕ ΚΑΡΑΜΕΛΑ

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα
300 γρ. αβγά παστεριωμένα
200 γρ. λάδι (σπορέλαιο)
75 γρ. νερό
350 γρ. κουβερτούρα λευκή λιωμένη

Χαρακτηριστικά

Σουφλέ με λαχταριστή γεύση καραμέλας με πλούσια δομή και λαχταριστή γεύση. Καταψύχεται και αναθερμαίνεται σε φούρνο μικροκυμάτων.

ΣΟΥΦΛΕ RED VELVET

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα
300 γρ. αβγά παστεριωμένα
200 γρ. λάδι (σπορέλαιο)
75 γρ. νερό
350 γρ. κουβερτούρα λευκή λιωμένη

Χαρακτηριστικά

Σουφλέ με λαχταριστή γεύση φρούτων του δάσους με πλούσια δομή και υπέροχο φυσικό χρώμα. Καταψύχεται και αναθερμαίνεται σε φούρνο μικροκυμάτων.



SAUCE CHOCOLATE

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα - 1 κιλό κρέμα γάλατος 35%/φυτική
1 κιλό νερό - 100 γρ. βούτυρο 82%

Χαρακτηριστικά

Πλούσια σάλτσα σοκολάτας για σιρόπιασμα σοκολατόπιτας.
Κατάλληλη και για προφιτερόλι με προσθήκη σοκολάτας.

SAUCE CARAMEL

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα - 500γρ. κρέμα γάλατος 35%/φυτική
600 γρ. γάλα - 300 γρ. βούτυρο 82%

Χαρακτηριστικά

Μίγμα για λαχταριστή σάλτσα καραμέλας τύπου TOFFEE. Ιδανική για προφιτερόλι, πατισερί, banoffee και για επικάλυψη καραμελόπιτας.

SAUCE ΠΡΟΦΙΤΕΡΟΛ

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα - 1,5 κιλό νερό
150 γρ. λάδι (σπορέλαιιο) - 500 γρ. σοκολάτα υγείας

Χαρακτηριστικά

Πλούσια σάλτσα σοκολάτας με εξαιρετική υφή και γυαλάδα καθώς και διατηρησιμότητα ειδική για το προφιτερόλι.

COVER HAZELNUT

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα - 700 γρ. γάλα
700 γρ. κρέμα γάλακτος 35% ή φυτική - 200 γρ. βούτυρο 82%

Χαρακτηριστικά

Πλούσια σάλτσα φουντουκιού με εξαιρετική υφή και γυαλάδα, καθώς και διατηρησιμότητα για γλυκό σε μπωλι τύπου bueno. Περιέχει εξαιρετικές ποικιλίες κακάο και πούδρα ψημένου φουντουκιού.

Παντεσπάνια-Βάσεις-Κωκ

ΠΑΝΤΕΣΠΑΝΙ DE LUXE CHOCO

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα	Για τόμπους
600 γρ. αβγά φρέσκα	1 κιλό μίγμα
200 γρ. νερό	1,2 κιλά αβγά φρέσκα

Χαρακτηριστικά

Μίγμα για αφράτο παντεσπάνι, τόμπο και κωκ, με υπέροχη σοκολατένια γεύση και εξαιρετικά κυψελωτή δομή.

ΠΑΝΤΕΣΠΑΝΙ DE LUXE VANILLA

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα	Για τόμπους
600 γρ. αβγά φρέσκα	1 κιλό μίγμα
200 γρ. νερό	1,2 κιλά αβγά φρέσκα

Χαρακτηριστικά

Μίγμα για αφράτο παντεσπάνι, τόμπο και κωκ, με υπέροχη γεύση και εξαιρετικά κυψελωτή δομή.





ΠΑΝΤΕΣΠΑΝΙ DOUBLE CHOCO

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα
600 γρ. αβγά φρέσκα
200 γρ. νερό

Για τόμπους

1 κιλό μίγμα
1,2 κιλά αβγά φρέσκα

Χαρακτηριστικά

Παντεσπάνι με αφράτη και ταυτόχρονα ελαστική δομή με πλούσια γεύση σοκολάτας και μεγάλη διατηρησιμότητα.

FRENCH SPONGE CHOCO

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα - 600 γρ. αβγά
200 γρ. νερό

Χαρακτηριστικά

Παντεσπάνι με σφικτή, ιδιαίτερη δομή και μεγάλη αντοχή και ελαστικότητα.

ΚΩΚ DE LUX

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα - 600 γρ. αβγά φρέσκα - 200 γρ. νερό

Χαρακτηριστικά

Μίγμα για παρασκευή αφράτων κωκ και σαβαγιάρ. Ιδανικό για διάφορα γλυκίσματα που σιροπιάζονται ή όχι.

CHOUX-ÉCLAIR EXTRA

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα - 1,3 κιλά νερό - 0,2 κιλά λάδι (σπορέλαιο)

Χαρακτηριστικά

Ειδική ζύμη για σου και εκλαίρ. Μεγάλη ευκολία στην παρασκευή. Προϊόν με λεία επιφάνεια και μεγάλη κυψέλλωση.

TART SWEET

Δοσολογία/Συνταγή

Για τάρτα
1 κιλό μίγμα
350 γρ. βούτυρο 82%
ή μαργαρίνη μαλακή
50 γρ. αβγά φρέσκα

Για σαμπλέ
1 κιλό μίγμα
475 γρ. βούτυρο 82%
ή μαργαρίνη μαλακή
50 γρ. αβγά φρέσκα

Χαρακτηριστικά

Ζύμη γλυκιάς τάρτας, ιδιαίτερα εύπλαστη με υπέροχη γεύση. Κατάλληλη για μηχανές, με αντοχή στην καταπόνηση και πολλές εφαρμογές όπως σαμπλέ, κουλουράκια ή μπιλόπιτες.

TARTINA SNACK

Δοσολογία/Συνταγή

Για τάρτα
1 κιλό μίγμα - 380 γρ. βούτυρο 82% ή μαργαρίνη μαλακή
260 γρ. νερό

Χαρακτηριστικά

Ζύμη αθμυρής τάρτας, ιδιαίτερα εύπλαστη με υπέροχη γεύση. Κατάλληλη για μηχανές, με αντοχή στην καταπόνηση και πολλές εφαρμογές όπως kis λοραίν ή μπατόν σαλέ.



COOKIES SOFT RED VELVET

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα
300 γρ. βούτυρο 82% ή μαργαρίνη μαλακή
100 γρ. νερό - 100 γρ. αλεύρι ζαχαροπλαστικής (προαιρετικά)
250-400 γρ. ξηροί καρποί ή σοκολάτα

Χαρακτηριστικά

Μίγμα για soft cookies με χαρακτηριστικό φυσικό κόκκινο χρώμα και άρωμα κόκκινων φρούτων. Συνδυάζεται ιδανικά με κομματάκια λευκής ή μαύρης σοκολάτας και με φρούτα όπως cranberries κλπ. Διατηρείται μαλακό για μεγάλο χρονικό διάστημα. Η ζύμη μπορεί να διατηρηθεί στην κατάψυξη. Το μίγμα είναι κατάλληλο και για μπάρες με τροποποίηση της συνταγής.

COOKIES SOFT VANILLA

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα
300 γρ. βούτυρο 82% ή μαργαρίνη μαλακή
100 γρ. νερό - 100 γρ. αλεύρι ζαχαροπλαστικής (προαιρετικά)
250-400 γρ. ξηροί καρποί ή κομμάτια σοκολάτας

Χαρακτηριστικά

Μίγμα για Αμερικάνικου τύπου soft cookies. Ζύμη που δεν χρειάζεται πλάσιμο. Μετά το ψήσιμο διατηρείται πολύ μαλακό για μεγάλο χρονικό διάστημα. Η ζύμη μπορεί να διατηρηθεί και στην κατάψυξη. Μόνο με καστανή ζάχαρη. Το μίγμα είναι κατάλληλο και για μπάρες με τροποποίηση της συνταγής.

COOKIES SOFT CHOCO

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα
300 γρ. βούτυρο 82% ή μαργαρίνη μαλακή
100 γρ. νερό - 100 γρ. αλεύρι ζαχαροπλαστικής (προαιρετικά)
250-400 γρ. ξηροί καρποί ή κομμάτια σοκολάτας

Χαρακτηριστικά

Μίγμα για Αμερικάνικου τύπου soft cookies. Ζύμη που δεν χρειάζεται πλάσιμο. Μετά το ψήσιμο διατηρείται πολύ μαλακό για μεγάλο χρονικό διάστημα. Η ζύμη μπορεί να διατηρηθεί και στην κατάψυξη. Μόνο με καστανή ζάχαρη. Το μίγμα είναι κατάλληλο και για μπάρες με τροποποίηση της συνταγής.

COOKIES WHOLEMEAL

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα
300 γρ. βούτυρο 82% ή μαργαρίνη μαλακή
100 γρ. νερό - 100 γρ. αλεύρι ζαχαροπλαστικής (προαιρετικά)
250-400 γρ. ξηροί καρποί ή κομμάτια σοκολάτας

Χαρακτηριστικά

Μίγμα για Αμερικάνικου τύπου soft cookies με αλεύρι ολικής άλεσης και καστανή ζάχαρη. Συνδυάζεται με ξηρούς καρπούς. Μετά το ψήσιμο διατηρείται πολύ μαλακό για μεγάλο χρονικό διάστημα. Η ζύμη μπορεί να διατηρηθεί και στην κατάψυξη.

COOKIES ΒΡΩΜΗΣ-ΜΠΑΡΕΣ

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα
300 γρ. βούτυρο 82% ή μαργαρίνη μαλακή
100 γρ. νερό - 100 γρ. αλεύρι ζαχαροπλαστικής (προαιρετικά)

Χαρακτηριστικά

Μίγμα για cookies βρώμης με αλεύρι και νιφάδες βρώμης, αλεύρι ολικής άλεσης, μέλι και καστανή ζάχαρη. Η ζύμη μπορεί να διατηρηθεί και στην κατάψυξη. Ιδανικό μίγμα για μαλακές ενεργειακές μπάρες με ξηρούς καρπούς και φρούτα.





PREMIUM ΜΠΑΡΕΣ COOKIES

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα - 250 γρ. βούτυρο 82%
70 γρ. νερό

Χαρακτηριστικά

Μίγμα για μπάρες με κομμάτια λαχταριστού μπισκότου κακάο γεμιστού με κρέμα βανίλιας. Ιδανικές για ένα νόστιμο και υγιεινό σνακ. Περιέχουν καστανή ζάχαρη και αλεύρι βρώμης και διατηρούνται μαλακές για μεγάλο διάστημα.

PREMIUM ΜΠΑΡΕΣ LEMON-GINGER

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα - 250 γρ. βούτυρο 82%
70 γρ. νερό

Χαρακτηριστικά

Μίγμα για μπάρες με ζουμερά κομματάκια απο φυσικό χυμό λεμονιού και ginger. Ιδανικές για ένα νόστιμο και υγιεινό σνακ. Περιέχουν καστανή ζάχαρη και αλεύρι βρώμης και διατηρούνται μαλακές για μεγάλο διάστημα.

PREMIUM ΜΠΑΡΕΣ APPLE CINNAMON

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα - 250 γρ. βούτυρο 82%
70 γρ. νερό

Χαρακτηριστικά

Μίγμα για μπάρες με ζουμερά κομματάκια απο φυσικό χυμό και πούλπα μήλου. Ιδανικές για ένα νόστιμο και υγιεινό σνακ. Περιέχουν καστανή ζάχαρη και αλεύρι βρώμης και διατηρούνται μαλακές για μεγάλο διάστημα.

PREMIUM ΜΠΑΡΕΣ ΒΑΝΟΦΕΕ

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα - 250 γρ. βούτυρο 82%
70 γρ. νερό

Χαρακτηριστικά

Μίγμα για μπάρες με ζουμερά κομματάκια πραγματικής καραμέλας και γεύση μπανάνας. Ιδανικές για ένα νόστιμο και υγιεινό σνακ. Περιέχουν καστανή ζάχαρη και αλεύρι βρώμης και διατηρούνται μαλακές για μεγάλο διάστημα.

FLAPJACK

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα - 80 γρ. νερό
250 γρ. βούτυρο 82% ή μαργαρίνη μαλακή
έως 300 γρ. ξηροί καρποί / φρούτα

Χαρακτηριστικά

Μίγμα για μπάρες τύπου FLAPJACK αποκλειστικά με νιφάδες βρώμης. Μόνο με μέλι και καστανή ζάχαρη.



ΚΙΓΙΕ MIX

Δοσολογία/Συνταγή

Για κιγιέ

1 κιλό μίγμα
600-700 γρ. νερό καυτό (70οC)

Χαρακτηριστικά

Μίγμα για παραδοσιακό αφράτο κιγιέ με μεγάλη διατηρησιμότητα για επικάλυψη ή ενσωμάτωση σε κρέμες. Ιδανικό και για την παρασκευή μπεζέδων.

MACARON

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα
160 γρ. νερό

Χαρακτηριστικά

Μίγμα για την παρασκευή γαλλικού macaron. Ιδανική δομή με μοναδική γεύση.





ΤΣΟΥΡΕΚΙ ΠΟΛΙΤΙΚΟ

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα
320-350 γρ. νερό
90-110 γρ. μαγιά
50-80 γρ. βούτυρο γάλακτος (προαιρετικά)

Χαρακτηριστικά

Μίγμα για παραδοσιακό πολίτικο τσουρέκι με εξαιρετικό κορδάρισμα και άρωμα μαστίχα, μαχλέπι και πορτοκάλι. Γίνεται γρήγορα και έχει μεγάλη αντοχή στη στόφα και στο ζύμωμα. Μόνο με μαγιά και νερό.

PANETTONE

Δοσολογία/Συνταγή

2 κιλά μίγμα - 650 γραμ κρόκοι αυγού
400 γρ. νερό+/-
40-60 γρ. μαγιά για γλυκές ζύμες
1 κιλό διάφορα φρούτα - 60 γρ.κονιάκ/ρούμι
600 γρ. βουτυρο 82% - 150 γρ. βούτυρο (2) 82%
60 γρ. μέλι

Ξύσμα λεμόνι πορτοκάλι (προαιρετικά)

Προζύμι νωπό 100 γραμ.(προαιρετικά)

Χαρακτηριστικά

Μίγμα για αυθεντικό PANETTONE που παρασκευάζεται εύκολα και γρήγορα. Με μεγάλη διατηρησιμότητα και εξαιρετική παραδοσιακή γεύση. Μπορεί να παρασκευαστεί και με αργή μέθοδο δημιουργώντας προζύμι με το μίγμα απο το προηγούμενο βράδυ.

ΤΣΟΥΡΕΚΙ ΠΟΛΙΤΙΚΟ SPRINT

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα
230-280 γρ. νερό
110 γρ. αβγά
90-110 γρ. μαγιά
80 γρ. βούτυρο γάλακτος (προαιρετικά)

Χαρακτηριστικά

Μίγμα για παραδοσιακό τσουρέκι με άρωμα μαχλέπι, μαστίχα, πορτοκάλι. Εξαιρετικό κορδάρισμα με μεγάλη αντοχή στο ζύμωμα και τη στόφα.

ΤΣΟΥΡΕΚΙ ΝΕΟ

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα
320-350 γρ. νερό
80-100 γρ. μαγιά
80 γρ. βούτυρο γάλακτος (προαιρετικά)

Χαρακτηριστικά

Μίγμα για αφράτο τσουρέκι που παρασκευάζεται εύκολα και γρήγορα. Με μεγάλη διατηρησιμότητα και εξαιρετική γεύση.



PRALINE HAZELNUT WHITE

Πραλίνα φουντουκιού τύπου Bueno, με 10% πάστα φουντουκιού. Βελούδινη υφή εξαιρετική γυαλάδα και γεύση. Χρησιμοποιείται ιδανικά για σάλτσες, γεμίσεις και επικαλύψεις σε κέικ, τσουρέκια, ντόνατς κλπ.

CHOCOVER WHITE

Επικάλυψη με γεύση λευκής σοκολάτας, με βελούδινη υφή εξαιρετική γυαλάδα και άρωμα βανίλιας. Χρησιμοποιείται ιδανικά για σάλτσες, γεμίσεις και επικαλύψεις σε γλυκίσματα όπως κέικ τσουρέκι ντόνατς κλπ.

CHOCOVER HAZELNUT COCOA

Επικάλυψη φουντούκι κακάο με 8% πάστα φουντουκιού. Βελούδινη υφή, πλούσια γεύση εξαιρετική γυαλάδα. Χρησιμοποιείται ιδανικά για σάλτσες σοκολατόπιτας, προφιτερολί, γεμίσεις και επικαλύψεις σε γλυκίσματα όπως κέικ, τσουρέκια, ντόνατς κλπ.

CHOCOVER TASTY WHITE

Επικάλυψη με γεύση λευκής σοκολάτας. Ιδανική και για γεμίσεις και γκανάζ με εξαιρετική ανθεκτικότητα και επικαλυπτικότητα για προϊόντα που συσκευάζονται.

CHOCOVER TASTY MILK

Επικάλυψη με γεύση σοκολάτα γάλακτος. Ιδανική και για γεμίσεις, σάλτσες και γκανάζ με εξαιρετική ανθεκτικότητα και επικαλυπτικότητα για προϊόντα που συσκευάζονται.

CHOCOVER TASTY DARK

Επικάλυψη σοκολάτας με ή χωρίς φουντούκι. Ιδανική και για γεμίσεις, σάλτσες και γκανάζ με εξαιρετική ανθεκτικότητα και επικαλυπτικότητα για προϊόντα που συσκευάζονται.

GRAN NOCCIOLA CREAM

Πραλίνα φουντουκιού με 10% πάστα φουντούκιου. Ιδανική για γεμίσεις και επικαλύψεις σε μπισκότα, κέικ, πουράκια ταρτάκια, ντόνατς, σοκολατόπιτα, φουντουκόπιτα κλπ.



-
-
-

Confiture-Fillings
CONFITURE APRICOT

Μαρμελάδα βερίκοκο με κομμάτια φρούτου. Κατάλληλη για ψήσιμο καθώς και γέμιση σε τάρτες, κέικ, cookies, petit fourres.

CONFITURE FOREST FRUIT

Μαρμελάδα φρούτα του δάσους με κομμάτια φρούτου. Κατάλληλη για ψήσιμο καθώς και γέμιση σε τάρτες, κέικ, cookies, petit fourres.

BLUEBERRY FILLING 60

Γέμιση με ολόκληρο καρπό μύρτιλου 60% περιεκτικότητα σε φρούτο. Ιδανικό για επικάλυψη σε cheesecake, bavaroise, patisserie, ντόνατς, μπισκότα. Ανθεκτικό στην κατάψυξη και στην απόψυξη.

FRUIT FILLING STRAWBERRY

Γέμιση με μεγάλα ζουμερά κομμάτια φράουλας ιδανική για επικαλύψεις και γεμίσεις σε πατισερί και προϊόντα που ψήνονται. Ανθεκτικό σε κατάψυξη και απόψυξη.



Mirrors



MIRROR BLACK CARBON

Καθρέπτης επικάλυψης με ενεργό άνθρακα, με εξαιρετική γυαλάδα και μεγάλη αντοχή σε κατάψυξη και απόψυξη. Δεν τρέχει και δεν πετсиάζει, ιδανικό για πάστες, τούρτες, ποτηράκια κλπ. Χρησιμοποιείται ως έχει ή θερμαίνεται ελαφρώς.

MIRROR STRAWBERRY

Καθρέπτης επικάλυψης με γεύση φράουλα με εξαιρετική γυαλάδα και μεγάλη αντοχή σε κατάψυξη και απόψυξη. Δεν τρέχει και δεν πετсиάζει ιδανικό για πάστες, τούρτες, ποτηράκια κλπ. Χρησιμοποιείται ως έχει ή θερμαίνεται ελαφρώς.

MIRROR CHOCOLATE

Καθρέπτης επικάλυψης με πραγματική σοκολάτα κουβερτούρα 40%, με εξαιρετική γυαλάδα και πολύ καλή επικαλυπτικότητα. Δεν τρέχει και δεν πετсиάζει ιδανικό για πάστες, τούρτες, ποτηράκια κλπ. Χρησιμοποιείται ως έχει ή θερμαίνεται ελαφρώς.

MIRROR CARAMEL MAT

Καθρέπτης επικάλυψης με γεύση και άρωμα καραμέλας γάλακτος με εξαιρετική γυαλάδα και μεγάλη αντοχή σε κατάψυξη και απόψυξη. Δεν τρέχει και δεν πετсиάζει ιδανικό για πάστες, τούρτες, ποτηράκια κλπ. Χρησιμοποιείται ως έχει ή θερμαίνεται ελαφρώς.

COLD JELLY

Ζελέ διάφανο με εξαιρετική γυαλάδα και σταθερότητα. Ιδανικό για επικάλυψη φρούτων καθώς και γλυκισμάτων όπως τούρτες, παστές κλπ.



Μπισκότα



ΜΠΙΣΚΟΤΟ ΚΑΚΑΟ ΒΑΝΙΛΙΑ

Δοσολογία/Συνταγή

Προστίθεται ως έχει σε παγωτό, κρέμες, ζύμες, κέικ κτλ.

Χαρακτηριστικά

Σοκολατένιο μπισκότο με γέμιση κρέμα βανίλιας, σπασμένο σε κομμάτια.

ΜΠΙΣΚΟΤΟ
ΒΑΝΙΛΙΑ BOURBON
ΛΕΜΟΝΙ
ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ
ΜΠΑΝΑΝΑ
ΦΡΑΟΥΛΑ
ΣΟΚΟΛΑΤΑ

BRULEE
CHOCO-VANILLA BISCUIT
ΓΙΑΟΥΡΤΙ
ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙ
ΚΑΡΑΜΕΛΑ

Δοσολογία/Συνταγή

2% έως 4% σε παγωτά ή προϊόντα ζαχαροπλαστικής

Χαρακτηριστικά

Γεύσεις συμπυκνωμένες σε μορφή σκόνης με μεγάλη διατηρησιμότητα. Αναμιγνύονται τέλεια σε κάθε παρασκεύασμα.



gelato
buono

D-50

Δοσολογία/Συνταγή

50 γρ. ανά κιλό γάλακτος

Χαρακτηριστικά

Πηκτικό ζεστής παρασκευής για βάση σκληρού παγωτού με σταθεροποιητές και γαλακτωματοποιητές. Για παγωτό με πλούσια, κρεμώδη, βελούδινη υφή. Δεν κρυσταλλώνει, δεν πετсиάζει και διατηρείται για μεγάλο χρονικό διάστημα στη βιτρίνα. Ιδανικό για τις ελληνικές κλιματολογικές συνθήκες.

D-100

Δοσολογία/Συνταγή

100 γρ. ανά κιλό γάλακτος

Χαρακτηριστικά

Πηκτικό ζεστής παρασκευής για βάση σκληρού παγωτού με σταθεροποιητές και γαλακτωματοποιητές. Για παγωτό με πλούσια, κρεμώδη, βελούδινη υφή. Δεν κρυσταλλώνει, δεν πετсиάζει και διατηρείται για μεγάλο χρονικό διάστημα στη βιτρίνα. Ιδανικό για τις ελληνικές κλιματολογικές συνθήκες.

K-50

Δοσολογία/Συνταγή

50 γρ. ανά κιλό γάλακτος

Χαρακτηριστικά

Πηκτικό για βάση σκληρού παγωτού κρύας παρασκευής για πλούσια κρεμώδη υφή που δεν κρυσταλλώνει και δεν πετсиάζει στη βιτρίνα. Ιδανικό για τις ελληνικές κλιματολογικές συνθήκες.

K-100

Δοσολογία/Συνταγή

100 γρ. ανά κιλό γάλακτος

Χαρακτηριστικά

Πηκτικό για βάση σκληρού παγωτού κρύας παρασκευής για πλούσια κρεμώδη υφή που δεν κρυσταλλώνει και δεν πετсиάζει στη βιτρίνα. Ιδανικό για τις ελληνικές κλιματολογικές συνθήκες.

Βάσεις παγωτού





ΣΕΜΙΦΡΕΝΤΟ ΒΑΣΗ

Δοσολογία/Συνταγή

ΣΕΜΙΦΡΕΝΤΟ

1 κιλό κρ. γάλακτος 35%-φυτική

300 γρ. μίγμα

Γεύσεις/ποτά κλπ.

Χαρακτηριστικά

Βάση κρέμας για εύκολο και γρήγορο παρφέ και σεμιφρέντο που παρασκευάζεται με κρύα μέθοδο. Δεν κρυσταλλώνει στην κατάψυξη.

ΣΕΜΙΦΡΕΝΤΟ ΠΟΛΙΤΙΚΟ

Δοσολογία/Συνταγή

250-300 γρ. μίγμα

1 κιλό κρέμα γάλακτος 35%-φυτική

Χαρακτηριστικά

Βάση για εύκολο και γρήγορο SEMIFREDDO με χαρακτηριστικό άρωμα και πολίτικη γεύση. Ιδανικό για παγωτίνια και μπωλιάκια κατάψυξης με εκμέκ, καρυδόπιτα, ραβανί, σάμαλι, σαραγλάκια, τρίγωνα κλπ.

ΒΑΣΗ ΚΡΥΟ ΠΑΡΦΕ

Δοσολογία/Συνταγή

ΣΕΜΙΦΡΕΝΤΟ

300 γρ. μίγμα

1 κιλό κρέμα γάλακτος 35%-φυτική

30-50 γρ. γεύση σε σκόνη

ΠΑΡΦΕ

300γρ. μίγμα

1 κιλό κρέμα γάλακτος 35%-φυτική

300 γρ. κιγιέ έτοιμο

Χαρακτηριστικά

Βάση για εύκολο και γρήγορο παρφέ που παρασκευάζεται με ένα χτύπημα στο μίξερ. Ιδανικό για παραδοσιακού τύπου κλασικό παρφέ με κιγιέ, ποτά, φρούτα και ξηρούς καρπούς.



ΠΗΚΤΙΚΟ ΒΑΣΗ ΚΑΪΜΑΚΙ 100*Δοσολογία/Συνταγή*

100 γρ. μίγμα πηκτικού
 1 κιλό γάλα φρέσκο
 280 γρ. κρέμα γάλακτος (35% λιπαρά)
 250 γρ. ζάχαρη
 20-30 γρ. γλυκόζη ή ιμβερτοζάκχαρο

Χαρακτηριστικά

Ελληνικό σαλέπι και μαστίχα Χίου. Για παγωτό με πλούσια, κρεμώδη, βελούδινη υφή.
 Δεν κρυσταλλώνει, δεν πετσίαζει και διατηρείται μεγάλο χρονικό διάστημα στη βιτρίνα.

gelato
 buono



Freedomix



Γεύσεις:

Βανίλια, Σοκολάτα, Μπανάνα, Φράουλα, Γιαούρτι

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα
2,5 κιλά νερό κρύο (3-5 οC)

Χαρακτηριστικά

Μίγμα για παγωτό SOFT με εύκολη παρασκευή, πλούσια γεύση και βελούδινη υφή.

Instant Gelato



ΠΗΚΤΙΚΟ HOME ΠΟΛΙΤΙΚΟ

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα, 600 γρ. κρ. γάλακτος 35% λιπαρά,
1800 γρ. γάλα φρέσκο πλήρες

Χαρακτηριστικά

Παγωτό στιγμιαίας παρασκευής που παρασκευάζεται με απλή ανάδευση χωρίς βράσιμο με ζεστό ή κρύο γάλα. Μοναδική γεύση με σαλέπι και μαστίχα και μαστιχωτή παραδοσιακή υφή.

ΠΗΚΤΙΚΟ HOME CHOCOLATE

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα, 600 γρ. κρ. γάλακτος 35% λιπαρά, 2 κ. γάλα φρέσκο πλήρες

Χαρακτηριστικά

Παγωτό στιγμιαίας παρασκευής που παρασκευάζεται με απλή ανάδευση χωρίς βράσιμο με ζεστό ή κρύο γάλα. Μοναδική γεύση με εκλεκτές ποικιλίες κακάο και παραδοσιακή βελούδινη υφή.

ΠΗΚΤΙΚΟ HOME RED VELVET

Δοσολογία/Συνταγή

1 κ. μίγμα, 600 γρ. κρέμα γάλακτος 35% λιπαρά, 2 κ. γάλα φρέσκο πλήρες

Χαρακτηριστικά

Παγωτό στιγμιαίας παρασκευής που παρασκευάζεται με απλή ανάδευση, χωρίς βράσιμο με ζεστό ή κρύο γάλα. Μοναδική γεύση Red Velvet και βελούδινη υφή.

ΠΗΚΤΙΚΟ HOME TIRAMISU

Δοσολογία/Συνταγή

1 κ. μίγμα, 600 γρ. κρέμα γάλακτος 35% λιπαρά, 2 κ. γάλα φρέσκο πλήρες

Χαρακτηριστικά

Παγωτό στιγμιαίας παρασκευής που παρασκευάζεται με απλή ανάδευση, χωρίς βράσιμο με ζεστό ή κρύο γάλα. Μοναδική γεύση παραδοσιακού Tiramisu. Περιέχει τυρί κρέμα και κρασί.

ΠΗΚΤΙΚΟ VEGAN VANILLA / CHOCO

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα, 2 κιλά νερό

Χαρακτηριστικά

Μίγμα για παγωτό στιγμιαίας παρασκευής με πιστοποιημένη vegan σύσταση. Περιέχει γάλα καρύδας και παρασκευάζεται μόνο με νερό. Σε δύο λαχταριστές γεύσεις βανίλια και σοκολάτα.

GELATO TOP FOREST FRUIT

Ριπήλα φρούτα του δάσους. Ιδανική για παγωτά και ζαχαροπλαστική

gelato
buono



• • ● Sorbet

ICE FRUIT STRAWBERRY

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα
2 κιλά νερό

Χαρακτηριστικά

Μίγμα για την παρασκευή σε παγωτομηχανή sorbet φράουλα, με βελούδινη υφή και εξαιρετική γεύση με φυσικό χυμό φράουλας.

ICE FRUIT LEMON

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα
2 κιλά νερό

Χαρακτηριστικά

Μίγμα για την παρασκευή σε παγωτομηχανή sorbet λεμόνι, με βελούδινη υφή και εξαιρετική γεύση με φυσικό χυμό λεμόνι.

ICE CHOCOLATE

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα
2 κιλά νερό

Χαρακτηριστικά

Μίγμα για την παρασκευή σε παγωτομηχανή sorbet σοκολάτας, με βελούδινη υφή και εξαιρετική γεύση από εκλεκτές ποικιλίες κακάο.



Κρέμες-Επιδόρπια

FREE



MILKY FREE

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα
2,5 κιλά νερό κρύο

Χαρακτηριστικά

Κρέμα ζαχαροπλαστικής κρύας παρασκευής πλούσια σε γάλα με παραδοσιακή γεύση και άρωμα ΧΩΡΙΣ ΠΡΟΣΘΕΤΑ ΣΑΚΧΑΡΑ. Ιδανική για κάθε χρήση πατισερί, ψήσιμο, κατάψυξη κλπ. Αφρατεύεται σε κάθε αναλογία με κρέμα γάλακτος.

PANNA COTTA FREE

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα - 2 κιλά νερό - 3,2 κιλά κρέμα γάλακτος 35%
ή 1 κιλό μίγμα - 4 κιλά γάλα

Χαρακτηριστικά

Ιταλικό επιδόρπιο με βελούδινη πλούσια υφή και fino άρωμα βανίλιας ΧΩΡΙΣ ΠΡΟΣΘΕΤΑ ΣΑΚΧΑΡΑ.

Cake / Σουφλέ



CREAM / CHOCO CAKE FREE

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα - 350 γρ. αβγά
250 γρ. νερό - 300 γρ. λάδι (σπορέλαιο)

Χαρακτηριστικά

CREAM CAKE ΒΑΝΙΛΙΑ/ΣΟΚΟΛΑΤΑ Αμερικάνικου τύπου με πλούσια γεύση και extra κρεμώδη υφή ΧΩΡΙΣ ΠΡΟΣΘΕΤΑ ΣΑΚΧΑΡΑ. Παραμένει μαλακό και υγρό για μεγάλο χρονικό διάστημα.

WHOLEMEAL CAKE FREE

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα - 350 γρ. αβγά
250 γρ. νερό - 300 γρ. λάδι (σπορέλαιο)

Χαρακτηριστικά

Νόστιμο κέικ μόνο με αλεύρι σίτου ολικής αλέσεως ΧΩΡΙΣ ΠΡΟΣΘΕΤΑ ΣΑΚΧΑΡΑ. Ιδιαίτερο άρωμα και αφράτη δομή που μπορεί άριστα να συνδυαστεί με ξηρούς καρπούς και αφυδατωμένα κομμάτια φρούτων. Παραμένει υγρό για μεγάλο χρονικό διάστημα και είναι ιδανικό για μηλόπιτες και carrot cake.

RED VELVET FREE

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα - 350 γρ. αβγά
250 γρ. νερό - 300 γρ. λάδι (σπορέλαιο)

Χαρακτηριστικά

Λαχταριστό κέικ RED VELVET με αφράτη δομή και μοναδικό άρωμα κόκκινων φρούτων ΧΩΡΙΣ ΠΡΟΣΘΕΤΑ ΣΑΚΧΑΡΑ

ΣΟΥΦΛΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ FREE

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα - 350 γρ. αβγά φρέσκα
200 γρ. νερό χλιαρό - 300 γρ. κουβερτούρα χωρίς ζάχαρη λιωμένη
250 γρ. λάδι

Χαρακτηριστικά

Λαχταριστό ζουμερό σουφλέ σοκολάτας ΧΩΡΙΣ ΠΡΟΣΘΕΤΑ ΣΑΚΧΑΡΑ.

ΣΟΚΟΛΑΤΟΠΙΤΑ FREE

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα - 300 γρ. αβγά
250 γρ. νερό - 350 γρ. λάδι (σπορέλαιο)

Χαρακτηριστικά

Αφράτη σοκολατόπιτα με πλούσια γεύση, ιδανική δομή και κυψέλιση και μεγάλη διατηρησιμότητα ΧΩΡΙΣ ΠΡΟΣΘΕΤΑ ΣΑΚΧΑΡΑ. Σιροπιάζεται χωρίς να λιασώνει και να τρίβει με sauce chocolate free.

SAUCE CHOCOLATE FREE

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα - 1 κιλό νερό
1 κιλό κρέμα γάλακτος 35% - 100 γρ. βούτυρο 82%

Χαρακτηριστικά

Πλούσια σάλτσα σοκολάτας ΧΩΡΙΣ ΠΡΟΣΘΕΤΑ ΣΑΚΧΑΡΑ για σιρόπιασμα και επικάλυψη της ΣΟΚΟΛΑΤΟΠΙΤΑΣ FREE. Με την προσθήκη 1,2kg σοκολάτας ΧΩΡΙΣ ΠΡΟΣΘΕΤΑ ΣΑΚΧΑΡΑ στη βασική συνταγή μπορούμε να κάνουμε σάλτσα προφιτερόλ.



FREE

Μπάρες-Βάσεις

FLAPJACK FREE

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα - 60 γρ. νερό
200 γρ. βούτυρο 82%
Προαιρετικά προσθέτουμε έως 300 γρ. ξηρούς καρπούς / φρούτα χωρίς ζάχαρη.

Χαρακτηριστικά

Μίγμα για μπάρες βρώμης τύπου FLAPJACK. Μόνο με νιφάδες και αλεύρι βρώμης. Ιδανικό σνακ για όλες τις ώρες ΧΩΡΙΣ ΠΡΟΣΘΕΤΑ ΣΑΚΧΑΡΑ.

ΜΠΑΡΕΣ FREE VANILLA / CHOCO

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα - 100 γρ. νερό
350 γρ. βούτυρο 82%
300 γρ. φρούτα / βανίλια / ξ. καρποί (χωρίς ζάχαρη)
Προαιρετικά προσθέτουμε έως 300 γρ. ξηρούς καρπούς / φρούτα χωρίς ζάχαρη.

Χαρακτηριστικά

Μίγμα για νόστιμες και μαλακές μπάρες ΧΩΡΙΣ ΠΡΟΣΘΕΤΑ ΣΑΚΧΑΡΑ. Σε δύο γεύσεις βανίλια / σοκολάτα με μεγάλη διατηρησιμότητα. Ιδανικό και για soft cookies.

TART SWEET FREE

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα - 100 γρ. νερό
350 γρ. βούτυρο ή μαργαρίνη μαλακή

Χαρακτηριστικά

Μίγμα για νόστιμες τραγανές τάρτες και μπισκότα τύπου σαμπιλέ χωρίς πρόσθετα σάκχαρα.



Freddomix



FREDDOMIX FREE VANILLA / CHOCO

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα - 2,5 κιλά νερό κρύο (3-5οC)

Χαρακτηριστικά

Παγωμένο γλύκισμα soft με λεία υφή που παρασκευάζεται κρύο ΧΩΡΙΣ ΠΡΟΣΘΕΤΑ ΣΑΚΧΑΡΑ, σε δύο υπέροχες γεύσεις.

Πάγωτα Stevia



ΠΑΓΩΤΟ VANILLA / CHOCO STEVIA

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα - 2 lt. γάλα - 500 ml. κρέμα γάλακτος 35%

Χαρακτηριστικά

Έτοιμο μίγμα για την παρασκευή παγωτού με γεύση βανίλια και γλυκαντικά από το φυτό stevia, με βελουδίνη υφή και εξαιρετικό όγκο.

ΠΑΓΩΤΟ ΠΟΛΙΤΙΚΟ STEVIA

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα - 1800 ml. γάλα - 600 ml. κρέμα γάλακτος 35%

Χαρακτηριστικά

Έτοιμο μίγμα για την παρασκευή πολιτικού παγωτού με σαλέπι και μαστίχα με γλυκαντικά από το φυτό stevia, με βελουδίνη υφή και εξαιρετικό όγκο.

Γεύσεις Ζαχαροπ्लाστικής



ΓΕΥΣΗ ΜΠΙΣΚΟΤΟ FREE

Δοσολογία/Συνταγή

50 γρ. / κιλό προϊόντος

Χαρακτηριστικά

Γεύση παγωτού και ζαχαροπ्लाστικής μπισκότο ΧΩΡΙΣ ΠΡΟΣΘΕΤΑ ΣΑΚΧΑΡΑ. Ιδανική για κάθε παρασκευή γλυκού και παγωτού χωρίς ζάχαρη.

ΓΕΥΣΗ ΦΡΑΟΥΛΑ FREE

Δοσολογία/Συνταγή

50 γρ. / κιλό προϊόντος

Χαρακτηριστικά

Γεύση παγωτού και ζαχαροπ्लाστικής φράουλα ΧΩΡΙΣ ΠΡΟΣΘΕΤΑ ΣΑΚΧΑΡΑ. Ιδανική για κάθε παρασκευή γλυκού και παγωτού χωρίς ζάχαρη.

ΓΕΜΙΣΕΙΣ - ΕΠΙΚΑΛΥΨΕΙΣ



FRUIT FILLING STRAWBERRY FREE

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα - 2,5 κιλά νερό κρύο (3-5οC)

Χαρακτηριστικά

Γεύση με λιαχταριστά κομματάκια φράουλας για επικάλυψη και γέμιση σε patisserie χωρίς πρόσθετα σάκχαρα. Κατάλληλη για ψήσιμο σε κέικ, τάρτες κτλ. και ανθεκτικό σε κατάψυξη - απόψυξη.

COLD JELLY FREE

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα - 2,5 κιλά νερό κρύο (3-5οC)

Χαρακτηριστικά

Ουδέτερο διάφανο ζελέ χωρίς πρόσθετα σάκχαρα με εξαιρετική γυαλάδα και σταθερότητα. Ιδανικό για επικάλυψη φρούτων και ανθεκτικό σε κατάψυξη - απόψυξη.

BOOST

Δοσολογία/Συνταγή

1% έως 1,5% επί του αλεύρου

Χωριάτικο: 1% Ολικής: 1,5% Πολυτελείας: 1% Με ζάχαρη/λίπαρά: 1,5%

Χαρακτηριστικά

Βελτιωτικό Αρτοποιίας ΓΕΝΙΚΗΣ ΧΡΗΣΕΩΣ:

- Αυξάνει τον όγκο του τελικού προϊόντος.
- Βελτιώνει τις αντοχές (κράτημα) των ζυμαριών σε παρατεταμένο ζύμωμα & στοφάρισμα (γίνωμα).

ROCKET

Δοσολογία/Συνταγή

0,5% έως 1,5% επί του αλεύρου

Χωριάτικο: 0,5%-1% Ολικής: 1%-1,5% Με ζάχαρη/λίπαρά: 1%-1,5%

Χαρακτηριστικά

Βελτιωτικό Αρτοποιίας ΥΨΗΛΗΣ ΑΠΟΔΟΣΗΣ:

- Αυξάνει σημαντικά τον όγκο του τελικού προϊόντος.
- Βελτιώνει τις αντοχές (κράτημα) των ζυμαριών σε παρατεταμένο ζύμωμα & στοφάρισμα (γίνωμα).

TRADITIONAL

Δοσολογία/Συνταγή

έως 0,5% επί του αλεύρου

Χαρακτηριστικά

Βελτιωτικό ειδικό για χωριάτικο ψωμί με κίτρινο φυσικό χρώμα:

- Αυξάνει τον όγκο του τελικού προϊόντος.
- Βελτιώνει τις αντοχές (κράτημα) των ζυμαριών σε παρατεταμένο ζύμωμα & στοφάρισμα (γίνωμα).

TOAST

Δοσολογία/Συνταγή

1% έως 2% επί του αλεύρου

Χαρακτηριστικά

Βελτιωτικό για ψωμί τοστ και μαλακά ψωμάκια για σάντουιτς, burgers και hot dog.

BAKING POWDER

Δοσολογία/Συνταγή

20-30 γρ. ανά κιλό αλεύρου

Χαρακτηριστικά

Κλασσικό baking powder για όλα τα παρασκευάσματα.

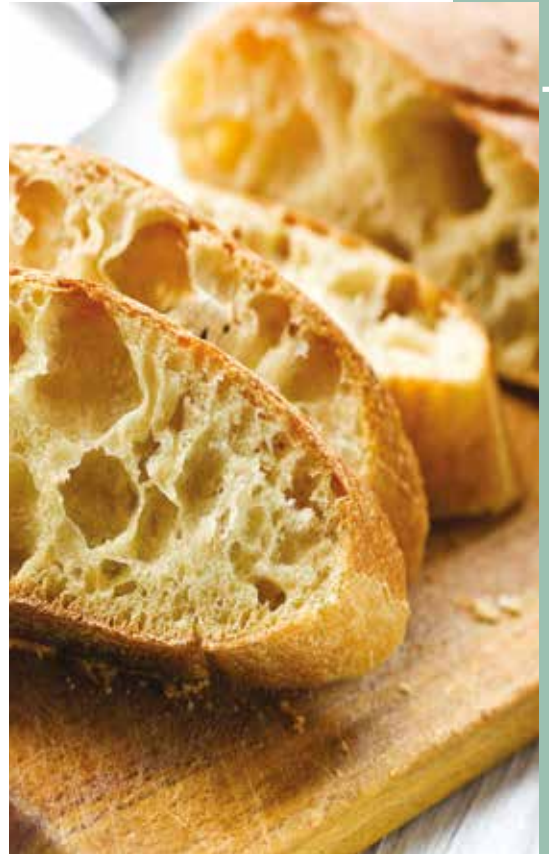
BAKING ALASKA

Δοσολογία/Συνταγή

20-30 γρ. ανά κιλό αλεύρου

Χαρακτηριστικά

Ενισχυμένο baking powder για κατεψυγμένα παρασκευάσματα.





ΠΟΛΥΣΠΟΡΟ ΜΙΓΜΑ

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα, 20 γραμμάρια μαγιά, 600 γραμμάρια νερό +/-

Χαρακτηριστικά

Μίγμα για νόστιμο αφράτο πολύσπορο ψωμί ιδανικό και για σνακ όπως κριτσίνια, κουλούρια κλπ.

ΜΙΓΜΑ ΓΙΑ ΨΩΜΙ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙΟΥ

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα, 20 γραμμάρια μαγιά, 500 γραμμάρια νερό +/-

Χαρακτηριστικά

Μίγμα για νόστιμο ψωμί καλαμποκιού, ιδανικό και για σνακ όπως κριτσίνια, κρακερς, ζύμη τύπου μπριος κλπ.

ΜΠΑΓΚΕΤΑ ΜΙΧ 10

Δοσολογία/Συνταγή

300 γρ. μίγμα, 3 κιλά αλεύρι 70% δυνατό

60 γρ. μαγιά, 1,8 κιλά νερό (60-65%)

Χαρακτηριστικά

Μίγμα για παραδοσιακή γαλλική νόστιμη μπαγκέτα με αφράτη ψίχα. Μπορούμε να αντικαταστήσουμε μέρος του αλεύρου με ολικής άλεσης ή κίτρινο για ξεχωριστό αποτέλεσμα.

ΚΙΑΒΑΤΤΑ ΜΙΧ 10

Δοσολογία/Συνταγή

300 γρ. μίγμα, 3 κιλά αλεύρι 70% δυνατό

70 γρ. μαγιά, 2,25 κιλά νερό (60-65%), 0,5 γρ. βύνις

Χαρακτηριστικά

Μίγμα για παραδοσιακή ιταλική ciabatta με λεπτή και τραγανή κόρα και ελαστική πορώδη ψίχα.

ΚΟΥΡΟΥ ΜΙΧ

Δοσολογία/Συνταγή

1000 γρ. μίγμα, 320 γρ. νερό κρύο

300 γρ. μαγειρικό λίπος, 130 γρ. λάδι

Χαρακτηριστικά

Μίγμα για νόστιμη τραγανή κουρού.

ΚΟΥΡΟΥ ΜΙΧ ΠΟΛΥΣΠΟΡΗ

Δοσολογία/Συνταγή

1000 γρ. μίγμα, 300 γρ. μαγειρικό λίπος

280 γρ. νερό κρύο, 130 γρ. λάδι

Χαρακτηριστικά

Μίγμα για νόστιμη, τραγανή πολύσπορη κουρού.



PIZZA MIX

Δοσολογία/Συνταγή

2 κιλά μίγμα
0,9-1 κιλό νερό
30γρ. νωπή μαγιά

Χαρακτηριστικά

Μίγμα για πεντανόστιμη βάση πίτσας

BRIOCHE BLEND C

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα	ή	1 κιλό μίγμα
350-370 γρ. νερό κρύο		300 γρ. αυγά
70 γρ. μαργαρίνη / βούτυρο 82%		150 γρ. βούτυρο 82%/μαργαρίνη
60-70 γρ. μαγιά νωπή		150-200γρ. νερό
		80-100 γρ. μαγιά

Χαρακτηριστικά

Μίγμα για την παραγωγή αρτοσκευασμάτων brioche. Ιδανικό για ψωμάκια, μπόμπες, πείνιρλί, πίτσες αλλιά και γλυκές γεμίσεις.



Ειδικά Τεχνολογικά
προϊόντα

SFOLIA SOFT

Δοσολογία/Συνταγή

1% έως 1,5% επί του αλεύρου

Χαρακτηριστικά

Εξαιρετικό βελτιωτικό, ειδικό για κατεψυγμένα ζυμάρια όλων των ειδών.

- Αυξάνει σημαντικά τον χρόνο κατάψυξης.
- Συγκρατεί την υγρασία του προϊόντος.
- Αποτρέπει την αφυδάτωση και το σπάσιμο των προϊόντων.

ALASKA SUPER 2

Δοσολογία/Συνταγή

1% έως 1,5% επί του αλεύρου

Χαρακτηριστικά

Ειδικό για κατεψυγμένα ζυμάρια που διογκώνονται με μαγιά

- Αυξάνει σημαντικά τον όγκο του τελικού προϊόντος προκαλώντας ομαλή διόγκωση στη διάρκεια του ψήσιματος.
- Βελτιώνει τις αντοχές (κράτημα) των ζυμαριών κατά τη διάρκεια της κατάψυξης.
- Σταθεροποιεί την συμπεριφορά της ζύμης όταν αποψυχθεί αυξάνοντας την δύναμη και το στήσιμό της.

TENDER

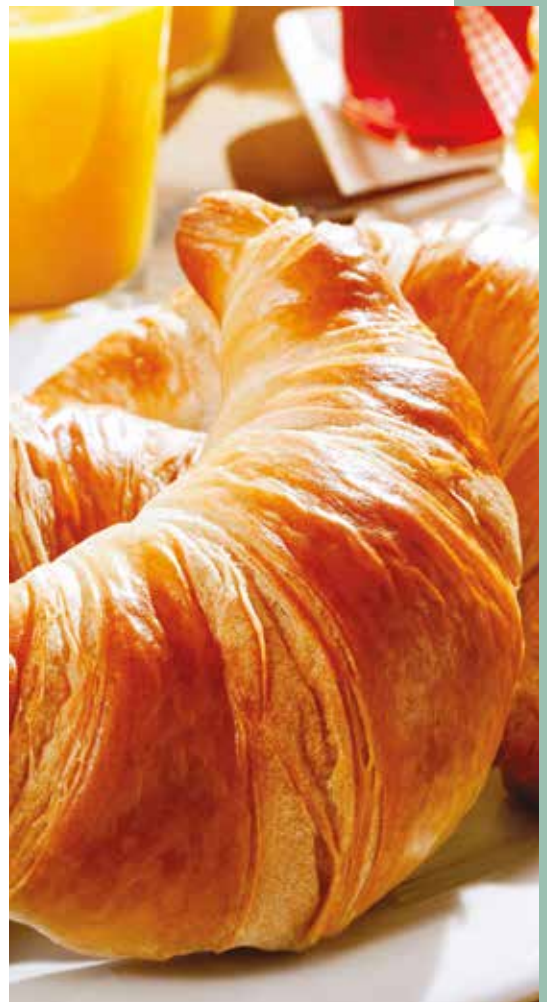
Δοσολογία/Συνταγή

1% έως 1,5% επί του αλεύρου

Χαρακτηριστικά

Βελτιωτικό φρεσκότητας

- Αυξάνει σημαντικά τον όγκο του τελικού προϊόντος παρατείνοντας ταυτόχρονα την φρεσκότητα και μαλακώνοντας την ψίχα.
- Βελτιώνει τις αντοχές (κράτημα) των ζυμαριών σε παρατεταμένο ζύμωμα & στοφάρισμα (γίνωμα).



Μπεςαμέλ Φαγητού



ΜΠΕΣΑΜΕΛ CLASSIC

Δοσολογία/Συνταγή

- 1 κιλό μίγμα
- 3 κιλά νερό

Χαρακτηριστικά

Μπεςαμέλ για φαγητά, κρύας παρασκευής που περιέχει γάλα και έχει απαλή κλασική γεύση. Ιδανική για όλα τα φαγητά, κατάλληλη για κατάψυξη.

ΜΠΕΣΑΜΕΛ CHEESY

Δοσολογία/Συνταγή

- 1 κιλό μίγμα
- 3 κιλά νερό

Χαρακτηριστικά

Μπεςαμέλ για φαγητά, κρύας παρασκευής που περιέχει γάλα και τυρί και έχει πλούσια γεύση. Ιδανική για όλα τα φαγητά, κατάλληλη για κατάψυξη.

ΜΠΕΣΑΜΕΛ ΓΑΛΛΙΚΗ

Δοσολογία/Συνταγή

- 1 κιλό μίγμα
- 5 κιλά γάλα

Χαρακτηριστικά

Κλασική μπεςαμέλ για όλα τα είδη φαγητών με μοσχοκάρυδο και πιπέρι, κρύας παρασκευής που παρασκευάζεται με γάλα. Ιδανική για όλα τα φαγητά, κατάλληλη για κατάψυξη.

Βάσεις για σάλτσες



CARBONARA

Δοσολογία/Συνταγή

- 1 κιλό μίγμα
- 5 κιλά γάλα
- 1 κιλό κρ. γάλακτος 35%

Χαρακτηριστικά

Κλασική σάλτσα καρμπονάρα με γεύση bacon. Δεν κόβει στον θερμοθάλαμο.

CHICKEN LEMON

Δοσολογία/Συνταγή

- 1 κιλό μίγμα
- 1,5 κιλά κρέμα γάλακτος 35%
- 11 κιλά νερό

Χαρακτηριστικά

Μίγμα για παρασκευή σάλτσας για λεμονάτο κοτόπουλο. Εύκολο στη χρήση με σταθερή δομή.

ΒΑΣΗ ΣΑΛΤΣΑΣ DEMI GLACE

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα
10 κιλά νερό

Χαρακτηριστικά

Σάλτσα ζεστή παρασκευής με εξαιρετική γεύση ιδανική για ψητά και για σάλτσες με κρασί.

ΒΑΣΗ ΣΑΛΤΣΑΣ ΝΤΟΜΑΤΑΣ ΟΥΔΕΤΕΡΗ

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα
5 κιλά νερό

Χαρακτηριστικά

Βάση για οποιαδήποτε σάλτσα ντομάτας. Χρησιμοποιείται όπως ο πελτές σε κάθε σάλτσα που περιέχει ντομάτα.

ΣΑΛΤΣΑ ΑΥΓΟΛΕΜΟΝΟ

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα
7 κιλά νερό
140 γρ. ζωμός σκόνη (κότα/βοδινού/λαχανικών)

Χαρακτηριστικά

Σάλτσα ζεστή παρασκευής με υπέροχη βελούδινη υφή. Κατάλληλη για πολλές εφαρμογές όπως σάλτσες για ντολμαδες, ψάρι, κρέας κλπ.





ΜΑΡΙΝΑΔΑ ΧΟΙΡΙΝΟΥ ΣΧΑΡΑΣ

Δοσολογία/Συνταγή

1-1.5 κιλό μαρινάδα για 100 κιλά κρέας

Χαρακτηριστικά

Μίγμα για νόστιμη μαρινάδα χοιρινού κρέατος που συνδυάζεται με λάδι, χυμό λεμόνι ή πορτοκάλι κ.α. για νόστιμα και τρυφερά ψητά σχάρας.

ΜΑΡΙΝΑΔΑ MEXICO

Δοσολογία/Συνταγή

100 γραμ. μαρινάδα διαλύεται σε 100 γρ. λάδι και μαρινάρουμε 2 κιλά κρεατικά.

Χαρακτηριστικά

Πικάντικη μαρινάδα με ντομάτα και μυρωδικά ιδανική για κρεατικά αλλή και για μπρουσκέτες και κρουτόν.

ΜΑΡΙΝΑΔΑ ΤΥΡΙΟΥ ΣΚΟΡΔΑΤΗ

Δοσολογία/Συνταγή

100 γραμ. μαρινάδα διαλύεται σε 100 γρ. λάδι και μαρινάρουμε 2 κιλά κρεατικά.

Χαρακτηριστικά

Μαρινάδα με τυρί σκόρδο και μυρωδικά ιδανική για κρεατικά αλλή και για μπρουσκέτες και κρουτόν.

ΜΑΡΙΝΑΔΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗ

Δοσολογία/Συνταγή

100 γραμ. μαρινάδα διαλύεται σε 100 γρ. λάδι και μαρινάρουμε 2 κιλά κρεατικά.

Χαρακτηριστικά

Μαρινάδα με ντομάτα και μεσογειακά μυρωδικά ιδανική για κρεατικά αλλή και για μπρουσκέτες και κρουτόν.

ΚΑΡΥΚΕΥΜΑ ΓΥΡΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

Δοσολογία/Συνταγή

1-1.5 κιλό καρύκευμα για 100 κιλά κρέας

Χαρακτηριστικά

Μίγμα με ποικιλία μυρωδικών και μπαχαρικών για νόστιμο και τρυφερό γύρο κοτόπουλο.

ΚΑΡΥΚΕΥΜΑ ΓΥΡΟ ΧΟΙΡΙΝΟ

Δοσολογία/Συνταγή

30-35 γραμ. για ένα κιλό κρέας

Χαρακτηριστικά

Μίγμα με ποικιλία μυρωδικών και μπαχαρικών για νόστιμο και τρυφερό γύρο χοιρινό.

ΚΑΡΥΚΕΥΜΑ ΚΕΜΠΑΠ

Δοσολογία/Συνταγή

1-1.5 κιλό καρύκευμα για 100 κιλά κρέας

Χαρακτηριστικά

Μίγμα με ποικιλία μυρωδικών και μπαχαρικών για νόστιμο και τρυφερό κεμπάπ.



ΜΙΓΜΑ ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

Δοσολογία/Συνταγή

340 γραμ. ανά 10 κιλά κιμά κοτόπουλο

Χαρακτηριστικά

Μίγμα για νόστιμα και ζουμερά μπιφτέκια από κιμά κοτόπουλου.

ΜΙΓΜΑ ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ

Δοσολογία/Συνταγή

340 γραμ. ανά 10 κιλά κιμά μοσχαρίσιο

Χαρακτηριστικά

Μίγμα για νόστιμα και ζουμερά μπιφτέκια από κιμά μόσχου.



Ζωμοί

BOUILLON CHICKEN / BEEF / VEGGIE

Δοσολογία/Συνταγή

20 γραμμάρια ζωμού για κάθε κιλό νερό

Χαρακτηριστικά

Ζωμοί σε μορφή σκόνης, ευδιάλυτοι με τέλεια γεύση για σούπες, όσπρια, σάλτσες ζυμαρικά, λαδερά κλπ.



SEMIFREDO SNACK

ΣΕΜΙΦΡΕΝΤΟ SNACK

Δοσολογία/Συνταγή

250-300 γρ. μίγμα

1 κιλό κρέμα γάλακτος 35% ή φυτική χωρίς ζάχαρη

Χαρακτηριστικά

Ιδιαίτερο προϊόν για σνακ που διατηρούνται στην κατάψυξη και καταναλώνονται απευθείας. Ιδανικό για αλημυρές βάσεις όπως τάρτες, σφοηιάτες, κράκερες ψωμάκια, μπριος κλπ. Ταιριάζει απόλυτα με λαχανικά, θαλασσινά, αλλαντικά, τυριά κλπ.

Μπεσαμέλ για γεμίσεις



PIE FILL WHITE

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα

3 κιλά νερό

Χαρακτηριστικά

Πλούσια κρέμα μπεσαμέλ κρύας παρασκευής με γεύση βουτύρου. Ιδανική για ανάμιξη με λευκά τυριά για γέμιση σε πίτες. Παραμένει σταθερή στο ψήσιμο.

PIE FILL PLAIN

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα

3 κιλά νερό

Χαρακτηριστικά

Πλούσια κρέμα μπεσαμέλ κρύας παρασκευής με γεύση ουδέτερη. Ιδανική για ανάμιξη με τυριά για γέμιση σε πίτες. Παραμένει σταθερή στο ψήσιμο.

PIE FILL

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα

3 κιλά νερό

Χαρακτηριστικά

Ουδέτερη βάση για γεμίσεις σε πίτες. Αναμιγνύεται με οποιοδήποτε είδος τυριού. Σταθερή στο ψήσιμο.

PIE FILL ΚΑΣΕΡΙ (24-2)

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα

3 κιλά νερό

Χαρακτηριστικά

Πλούσια κρέμα μπεσαμέλ κρύας παρασκευής με δυνατή γεύση κασέρι. Ιδανική για ανάμιξη με τυριά για γέμιση σε πίτες. Παραμένει σταθερή στο ψήσιμο.

PIE FILL ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ (25)

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα

3 κιλά νερό

Χαρακτηριστικά

Πλούσια κρέμα μπεσαμέλ κρύας παρασκευής με γεύση παρμεζάνας. Ιδανική για ανάμιξη με τυριά για γέμιση σε πίτες. Παραμένει σταθερή στο ψήσιμο.

PIE FILL EMMENTAL (26)

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα

3 κιλά νερό

Χαρακτηριστικά

Πλούσια κρέμα μπεσαμέλ κρύας παρασκευής με γεύση έμμενταλ. Ιδανική για ανάμιξη με τυριά για γέμιση σε πίτες. Παραμένει σταθερή στο ψήσιμο.



ΜΠΕΣΑΜΕΛ ΓΡΑΒΙΕΡΑΣ

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα, 3 κιλά νερό

Χαρακτηριστικά

Πλούσια κρέμα μπεσαμέλ κρύας παρασκευής με γεύση γραβιέρας. Ιδανική για ανάμιξη με τυριά για γέμιση σε πίτες. Παραμένει σταθερή στο ψήσιμο.

SNACK FILLING 2

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα, 3 κιλά νερό

Χαρακτηριστικά

Κλασική μπεσαμέλ για γεμίσεις με ντελικάτη γεύση βουτύρου. Ιδανική για ανάμιξη με όλα τα είδη τυριών για πίτες.

SNACK FILLING 3

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα, 3 κιλά νερό

Χαρακτηριστικά

Κλασική μπεσαμέλ για γεμίσεις με ντελικάτη γεύση βουτύρου. Ιδανική για ανάμιξη με όλα τα είδη τυριών για πίτες. Δεν περιέχει αλάτι.

SNACK WHITE CREAM

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα, 3 κιλά νερό

Χαρακτηριστικά

Γέμιση ιδανική για ανάμιξη με τυρί κρέμα για πίτες και σνάκ. Έχει κρεμώδη υφή και ψήνεται με τέλειο αποτέλεσμα.

BECHAMEL CREAM

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα, 3 κιλά νερό

Χαρακτηριστικά

Πλούσια μπεσαμέλ με φίνα κρεμώδη υφή για γεμίσεις σε πίτες και αλημυρά σνακ με γεύση τυρί κρέμα.

BECHAMEL CREAM KASERI

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα, 3 κιλά νερό

Χαρακτηριστικά

Πλούσια μπεσαμέλ με φίνα κρεμώδη υφή για γεμίσεις σε πίτες και αλημυρά σνακ με γεύση κασέρι.

BECHAMEL CREAM EMMENTAL

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα, 3 κιλά νερό

Χαρακτηριστικά

Πλούσια μπεσαμέλ με φίνα κρεμώδη υφή για γεμίσεις σε πίτες και αλημυρά σνακ με γεύση έμμενταλ.

BECHAMEL CREAM FETA

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα, 3 κιλά νερό

Χαρακτηριστικά

Πλούσια μπεσαμέλ με φίνα κρεμώδη υφή για γεμίσεις σε πίτες και αλημυρά σνακ με γεύση φέτας.



Σάλτσες κρύες-sauce



ΣΑΛΤΣΑ BARBECUE

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα, 4 κιλά νερό
80-150 γρ. ξύδι

Χαρακτηριστικά

Μίγμα για στιγμιαία παρασκευή σάλτσας barbecue, για κρεατικά και για γέμιση σε σφοδρατισμένη π.χ. λουκανικόπιτες κλπ.

KETCHUP MIX

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα, 900 γρ. πελτέ
2400 γρ. νερό
230 γρ. ξύδι

Χαρακτηριστικά

Μίγμα για κλασσική σάλτσα κέτσαπ με υπέροχη γεύση. Για ζεστή και κρύα παρασκευή.

PIZZA SAUCE EXTRA

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα
6 κιλά νερό

Χαρακτηριστικά

Μίγμα για σάλτσα πίτσας με ντομάτα και εκλεκτά μυρωδικά. Παρασκευάζεται εύκολα με κρύο νερό.

SAUCE TOMATO BLEND

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα
3 κιλά νερό
3 κιλά κονκασέ
400 γρ. ελαιόλαδο (προαιρετικά)

Χαρακτηριστικά

Σάλτσα για πολλές εφαρμογές με κλασσική ιταλική γεύση και υφή. Για πίτσα, burgers και διάφορα σνακ.

ΣΑΛΤΣΑ ΝΑΠΟΛΙΤΑΙΝ

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα
4 κιλά νερό
500 γρ. ελαιόλαδο

Χαρακτηριστικά

Κλασσική ιταλική ναπολιταίν για ζυμαρικά.

PIZZA SAUCE ITALIAN

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα
6 κιλά νερό

Χαρακτηριστικά

Μίγμα για σάλτσα πίτσας και σνακ στιγμιαίας παρασκευής με ντομάτα βασιλικό και σκόρδο.



MAYONNAISE MIX 70

Δοσολογία/Συνταγή

Για μαγιονέζα 70% λιπαρά, Λάδι (σπορέλαιο) 700 γρ. - νερό 180 γρ.
Mayonnaise mix 70 γρ., Ξύδι 40 γρ.
Μουστάρδα έτοιμη (χωρίς χρωστική) 10 γρ.

Χαρακτηριστικά

Βάση για κλασική μαγιονέζα που παρασκευάζεται εύκολα και στο μίξερ.

MAYONNAISE MIX 40

Δοσολογία/Συνταγή

Για dressing 40% λιπαρά, Λάδι (σπορέλαιο) 400 γρ.
Mayonnaise mix 105 γρ., Ξύδι 40 γρ. - νερό 445 γρ.
Μουστάρδα έτοιμη (χωρίς χρωστική) 10 γρ.

Χαρακτηριστικά

Βάση για dressing με χαμηλά λιπαρά σε σχέση με την κλασική μαγιονέζα που παρασκευάζεται εύκολα και στο μίξερ.



Binders

BINDER GEL

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα
5-6 κιλά νερό ή γάλα

Χαρακτηριστικά

Ειδικό σύστημα σταθεροποιτών για γεμίσεις σε πίτες που δεν συρρικνώνονται και δεν τρέχουν στο ψήσιμο.

BINDER BURGER

Δοσολογία/Συνταγή

40-42 γραμμάρια μίγμα ανα κιλό κρέατος (κιμά)
Μαζί με 100-200 γραμμάρια νερό

Χαρακτηριστικά

Μίγμα σταθεροποιτών για κρέας για παρασκευή αφράτων ζουμερών μπιφτεκιών τύπου burger.

BINDER S

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα «δένει» 6 κιλά υγρό

Χαρακτηριστικά

Ειδικό προϊόν κατάλληλο για να δένει γεμίσεις λαχανικών.

BINDER ΚΡΟΚΕΤΑΣ ΓΕΜΙΣΕΩΝ

Δοσολογία/Συνταγή

50-100 γραμμάρια για κάθε κιλό ζύμης ή γέμισης τυριών

Χαρακτηριστικά

Ειδικό προϊόν με σταθεροποιητές για γεμίσεις και κροκέτες.

BINDER 18

Δοσολογία/Συνταγή

50-80 γρ. / κιλό

Χαρακτηριστικά

Μίγμα ηηκτικών για δέσιμο σε σάλτσες / σούπες.





ΦΑΡΣΑ ΠΑΤΑΤΑΣ

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα
5 κιλά νερό
0.5 κιλά μαγειρικό λίπος

Χαρακτηριστικά

Νησίσιμη γέμιση με πατάτα και μυρωδικά για γεμίσεις με λαχανικά.

ΝΙΦΑΔΕΣ ΠΑΤΑΤΑΣ

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό νιφάδες πατάτας
6-7 κιλά νερό/γάλα

Χαρακτηριστικά

Κλασικός πουρές πατάτας με υπέροχη γεύση.

Μπορούμε να τον εμπλουτίσουμε με υλικά της αρεσκείας μας και βούτυρο για πιο πλούσια γεύση.

ΦΑΡΣΑ QUICHE ΚΟΤΟΠΙΤΑ

Δοσολογία/Συνταγή

ΚΟΤΟΠΙΤΑ

1 κιλό μίγμα
4 κιλά γάλα
4 κιλά τυρί ή
κοτόπουλο

ΚΙΣ ΛΟΡΕΝ

1 κιλό μίγμα
3 κιλά γάλα
3 κιλά κρ. γάλακτος 35%
3 κιλά αυγά
7 κιλά τυρί ή ζαμπόν ή κοτόπουλο

Χαρακτηριστικά

Γέμιση για αημυρές τάρτες και πίτες ιδανική για γεμίσεις με τυριά και κοτόπουλο ή ζαμπόν ή bacon. Σταθερή στο ψήσιμο.

ΦΑΡΣΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ SEASONS

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα
3,5-4,0 κιλά νερό

Χαρακτηριστικά

Ειδικό νησίσιμο προϊόν για γεμίσεις λαχανικών.

Για κάθε κιλό έτοιμη φάρσα προσθέτουμε περίπου 3 μέρη ψιλοκομμένα λαχανικά, σωταρισμένα ή ψημένα.

ΦΑΡΣΑ ΚΟΛΟΚΥΘΑΣ

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα
1,5 κιλό νερό
2 κιλά κομματάκια κολοκύθας

Χαρακτηριστικά

Γλυκιά νησίσιμη γέμιση με μπαχαρικά για γέμιση με κολοκύθα.

ΦΑΡΣΑ ΤΥΡΙ ΜΕ ΓΕΥΣΗ BACON

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα
5 κιλά γάλα
750 γρ. bacon

Χαρακτηριστικά

Λαχταριστή γέμιση με πλούσια γεύση bacon και πραγματικό τυρί.



ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΖΕΣΤΗΣ ΚΑΙ ΚΡΥΑΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Δοσολογία/Συνταγή

280 γρ. μίγμα
1 κιλό γάλα

Χαρακτηριστικά

Ρόφημα σοκολάτας ζεστού και κρύου τύπου με πλούσια γεύση και πυκνή υφή.

Σε πολλές γεύσεις:

ΣΟΚΟΛΑΤΑ-ΦΡΑΟΥΛΑ

ΣΟΚΟΛΑΤΑ-ΜΠΑΝΑΝΑ

ΣΟΚΟΛΑΤΑ-ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ

DOUBLE CHOCO

ΣΟΚΟΛΑΤΑ-ΦΟΥΝΤΟΥΚΙ

ΛΕΥΚΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ

ΜΠΙΣΚΟΤΟ ΣΟΚΟΛΑΤΑ-ΒΑΝΙΛΙΑ



ΡΟΦΗΜΑΤΑ ΥΟΓΟ

Δοσολογία/Συνταγή

60 γρ. μίγμα
100 γρ. γάλα
100 γρ. παγάκια

Χαρακτηριστικά

Ρόφημα με λαχταριστή γεύση γιαουρτιού σκέτου ή με γεύσεις.

ΥΟΓΟ

ΥΟΓΟ ΜΠΑΝΑΝΑ

ΥΟΓΟ ΦΡΑΟΥΛΑ

ΥΟΓΟ ΜΑΣΤΙΧΑ

Παρασκευάζονται εύκολα σε γρανιτομηχανή ή blender.



Κρέπες



CREPE MIX

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα
1,6 κιλά νερό

Χαρακτηριστικά

Μίγμα για εύκολη και γρήγορη παρασκευή κλασσικής Γαλλικής κρέπας με σταθερή δομή και υπέροχη γεύση.

Βάφλες



WAFFLE MIX

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα
1 κιλό νερό

Χαρακτηριστικά

Υπέροχη, τραγανή, Αμερικάνικη βάφλα που παρασκευάζεται μόνο με νερό.

WAFFLE MIX VANILLA

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα
700 γρ. νερό
50 γρ. ήλαδι (σπορέλαιο)

Χαρακτηριστικά

Τραγανή, Αμερικάνικη βάφλα με υπέροχη γεύση βανίλια.

WAFFLE RICH AMERICAN

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα - 1 κιλό νερό
50 γρ. ήλαδι / βούτυρο 82%

Χαρακτηριστικά

Μίγμα για αφράτη και τραγανή βάφλα με υπέροχη γεύση.

WAFFLE CHOCOLATE

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα - 700 γρ. νερό
50 γρ. ήλαδι / βούτυρο 82%

Χαρακτηριστικά

Μίγμα για αφράτη και τραγανή βάφλα με υπέροχη γεύση σοκολάτας.

WAFFLE RED VELVET

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα - 1 κιλό νερό
50 γρ. ήλαδι / βούτυρο 82%

Χαρακτηριστικά

Μίγμα για αφράτη και τραγανή βάφλα με υπέροχη γεύση κόκκινων φρούτων και φυσικό χαρακτηριστικό κόκκινο χρώμα.

PANCAKE ΒΡΩΜΗΣ

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα - 500 γρ. νερό	ΓΙΑ VEGAN:
150 γρ. ράδι / βούτυρο 82%	1 κιλό μίγμα - 1000 γρ. νερό
350 γρ. αυγά, 300 γρ. γάλα / γιαούρτι	150 γρ. ράδι

Χαρακτηριστικά

Μίγμα για αφράτα PANCAKE ΒΡΩΜΗΣ με καστανή ζάχαρη .

PANCAKE MIX

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα
100 γρ. ράδι / βούτυρο 82%
1100 γρ. νερό

Χαρακτηριστικά

Μίγμα για αφράτα PANCAKES ιδανικά για γλυκές και αημερές εφαρμογές.

COFFEE DONUT

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα
450-480 γρ. νερό
40 γρ. μαγιά
50 γρ. μαργαρίνη μαλακή (προαιρετικά)

Χαρακτηριστικά

Μίγμα για αφράτα ντόνατς και μπερλίνες με υπέροχη γεύση και αντοχή στην παραγωγή και την κατάψυξη. Τελικό προϊόν με μεγάλη διατηρησιμότητα.

ORIGINAL DONUT

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα
400-450 γρ. νερό
45 γρ. νωπή μαγιά
50 γρ. μαργαρίνη μαλακή

Χαρακτηριστικά

Μίγμα για αφράτα ντόνατς αμερικάνικου τύπου.

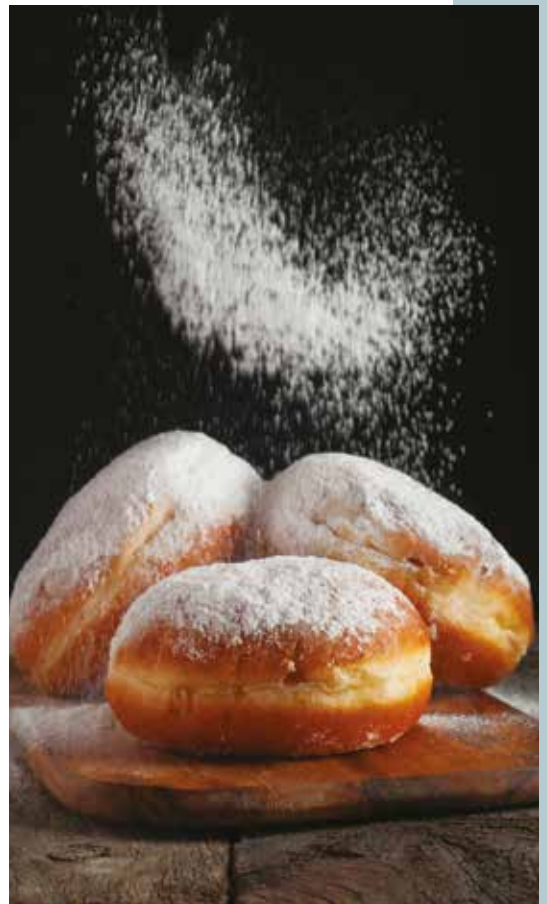
ΛΟΥΚΟΥΜΑΣ FUN

Δοσολογία/Συνταγή

1 κιλό μίγμα
900-950 γρ. νερό
30 γρ. μαγιά νωπή ή 10 γρ. μαγιά ξηρή

Χαρακτηριστικά

Μίγμα για κλασσικούς και τραγανούς λουκουμάδες.









foodStuff
Η ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΥΧΙΑΣ 

■ ΕΡΕΥΝΑ ■ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ■ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΕΞ' ΟΛΟΚΛΗΡΟΥ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ
Τ: 210 9717197, F: 210 9760350, info@foodstuff.gr
www.foodstuff.gr