



ΕΥΚΟΛΕΣ ΛΥΣΕΙΣ

ΓΕΥΣΤΙΚΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ



HORECA



Από το **1989** δημιουργούμε
απολαυστικές εθνικές επιλογές
βασισμένοι στην **ΠΟΙΟΤΗΤΑ**
και την **ΑΣΦΑΛΕΙΑ** των
προϊόντων μας, εφαρμόζοντας
τα υψηλότερα συστήματα
διασφάλισης ποιότητας.



ΚΑΙΝΟΤΟΜΟΥΜΕ ΔΙΑΡΚΩΣ

ΒΡΑΒΕΥΟΜΑΣΤΕ ΔΙΑΡΚΩΣ

2024 ▶



2023 ▶



2022 ▶



2020 ▶



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΑΣΙΑΤΙΚΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ **06-13**

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΑΝΕ **14-19**

ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ **20-27**

ΚΡΕΠΕΣ **28-30**

SAUCES **31**

PLANT BASED **32-35**



#save_food

ΑΣΙΑΤΙΚΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ

- SPRING ROLLS
- WON TON
- DIM SUM - ETHNIC

Η Ασιατική κουζίνα είναι η σύγχρονη βασίλισσα της κουζίνας και ο πρίγκιπας της...το Spring Roll! Είναι η κουζίνα με τα πιο τολμηρά παγκοσμίως επιτυχημένα παντρέματα γεύσεων και από την οποία εμπνευστήκαμε τις ασιατικές προτάσεις μας. Στις συνταγές που προτείνουμε θα ανακαλύψετε πώς τα ασιατικά ορεκτικά θα γίνουν βασικό συστατικό για μπουφές, σαλάτες και κυρίως πιάτα.

ΑΣΙΑΤΙΚΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ

ΑΣΙΑΤΙΚΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ

ΑΣΙΑΤΙΚΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ

ΑΣΙΑΤΙΚΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ

SPRING ROLLS

ΜΕ ΦΡΕΣΚΑ
ΛΑΧΑΝΙΚΑ

MSG
FREE



SPRING ROLLS 50G ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

ΚΩΔ.	ΒΑΡΟΣ(g)	ΣΥΣΚ/ΣΙΑ/ΚΙΒΩΤΙΟΥ	ΒΑΡΟΣ ΚΙΒ.
Π.7511	50 g	120 τμχ/κιβ	6X20

Τηγανίζονται σε φριτέζα για 4-6' περίπου στους 180 °C



SPRING ROLLS 30G MINI ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

ΚΩΔ.	ΒΑΡΟΣ(g)	ΣΥΣΚ/ΣΙΑ/ΚΙΒΩΤΙΟΥ	ΒΑΡΟΣ ΚΙΒ.
3.121	30 g	120 τμχ/κιβ	4X30

Τηγανίζονται σε φριτέζα για 4-6' περίπου

ΚΩΔ.	ΒΑΡΟΣ(g)	ΣΥΣΚ/ΣΙΑ/ΚΙΒΩΤΙΟΥ	ΒΑΡΟΣ ΚΙΒ.
Π.1213	30 g	180 τμχ/κιβ	6X30

Ζεσταίνονται στο φούρνο για 8' στους 180 °C



SPRING ROLLS 20G BABY ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

ΚΩΔ.	ΒΑΡΟΣ(g)	ΣΥΣΚ/ΣΙΑ/ΚΙΒΩΤΙΟΥ	ΒΑΡΟΣ ΚΙΒ.
3.107	20 g	150 τμχ/κιβ	3X50

Τηγανίζονται για 4-6' περίπου στους 180 °C



SPRING ROLLS 50G ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥ/ΛΟ (ΦΙΛΕΤΟ)

ΚΩΔ.	ΒΑΡΟΣ(g)	ΣΥΣΚ/ΣΙΑ/ΚΙΒΩΤΙΟΥ	ΒΑΡΟΣ ΚΙΒ.
Π.7211	50 g	120 τμχ/κιβ	6X20

Τηγανίζονται για 4-6' περίπου στους 180 °C



SPRING ROLLS 35G ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ

ΚΩΔ.	ΒΑΡΟΣ(g)	ΣΥΣΚ/ΣΙΑ/ΚΙΒΩΤΙΟΥ	ΒΑΡΟΣ ΚΙΒ.
3.7516	35 g	90 τμχ/κιβ	3X30

Τηγανίζονται σε φριτέζα για 4-6' περίπου στους 180 °C



ΡΟΛΑΚΙ 35G ΜΕ ΣΤΑΦΙΔΕΣ, ΜΗΛΟ, ΛΑΧ/ΚΑ & ΚΑΝΕΛΑ

ΚΩΔ.	ΒΑΡΟΣ(g)	ΣΥΣΚ/ΣΙΑ/ΚΙΒΩΤΙΟΥ	ΒΑΡΟΣ ΚΙΒ.
Π.7512	35 g	120 τμχ/κιβ	4X30

Τηγανίζονται για 4-6' περίπου στους 180 °C

Ποικιλίες / Ορεκτικά / Μεζέδες / Welcome

- Πιατέλα με spring rolls baby σερβιρισμένα πάνω σε φύλλα shiso.
- Περαστά ορεκτικά μαζί για το welcome drink με spring rolls και won tons.
- Πιατέλα για κέρασμα με κεφτεδάκια, spring rolls και κολοκυθοκεφτέδες.
- Νησίσιμη ποικιλία με θαλασσινά και spring rolls καβουριού.

Σαλάτες με Spring rolls αναζωογονητικές και γευστικές!

- Πράσινη ανάμεικτη σαλάτα με σολομό, spring rolls στην κορυφή και sauce λεμονιού.
- Σαλάτα 'Spring Rolls' με λάχανο, καρότο, πιπεριά, φρέσκο κρεμμυδάκι, spring rolls στην κορυφή και γλυκόξινη σάλτσα.
- Πολιτική σαλάτα με λάχανο άσπρο, κόκκινο, καρότο, σέλερι, κύβους από πράσινο μήλο, σταφίδες, καρύδι, spring rolls λαχανικών με σταφίδες και ντρέισινγκ από εσπεριδοειδή.
- Σαλάτα Caesars με iceberg, spring rolls κοτόπουλου, παρμεζάνα και ντρέισινγκ caesars.

Πιάτα με Spring rolls

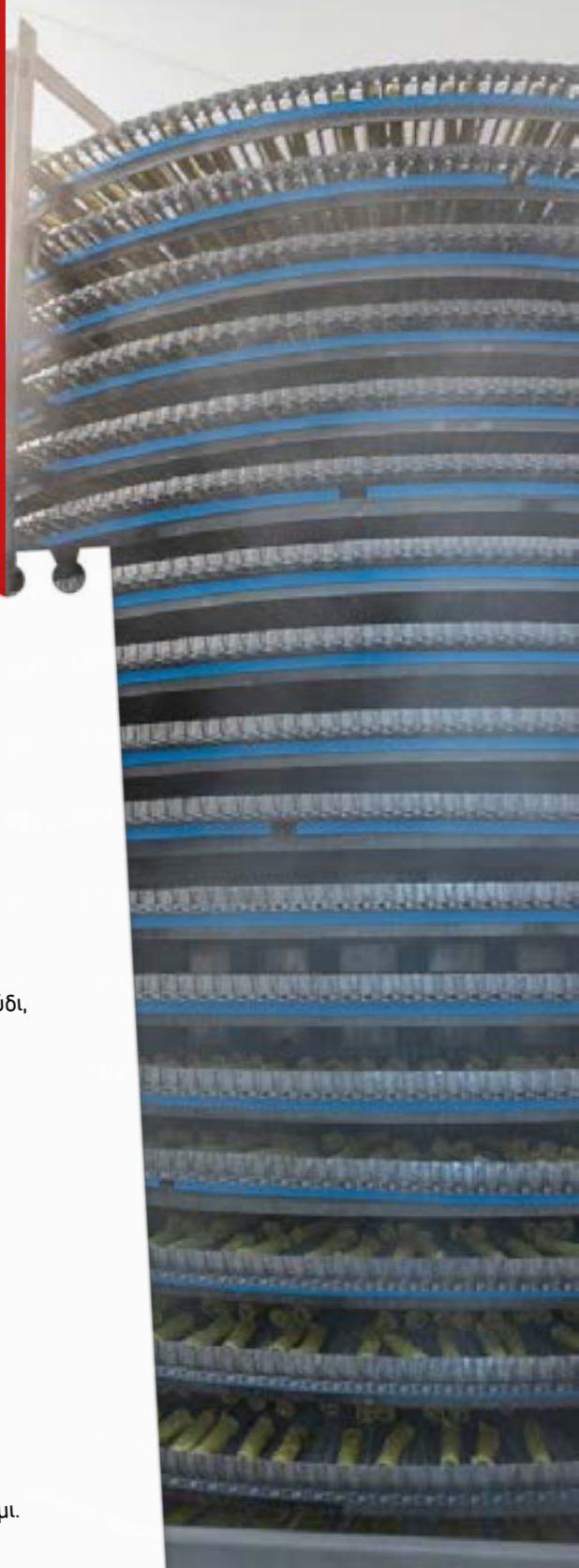
- Φιλέτο κοτόπουλου με σάλτσα BBQ και spring rolls λαχανικών.
- Φιλέτο τσιπούρας με πατάτες φούρνου, baby spring rolls και λαδολέμονο.
- Θαλασσινά νουντλς με λαχανικά και spring rolls καβουριού.
- Χοιρινά σουβλάκια με σάλτσα τεριγιάκι και spring rolls λαχανικών.
- Γύρος χοιρινός ή κοτόπουλο σε βάση από spring rolls.
- Χοιρινή μπριζόλα με spring rolls και γλυκόξινη σάλτσα ανανά.
- Ιταλικό ριζότο μανιταριών με τραγανά Spring Rolls.
- Κέρασμα με spring rolls λαχανικών με σταφίδες, κανέλα και άχνη ζάχαρη.

Συνοδευτικές σάλτσες (sauce)

για να απογειώσουν τα πιάτα με spring rolls

- Γλυκόξινη σάλτσα ανανά | Τσάνεϊ μάνγκο & lime | Sweet chilli sauce κρεμμυδάκι και μαύρο σουσάμι.

ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ



WON TON

ΠΟΥΓΚΑΚΙΑ



WON TON 20G

ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

ΚΩΔ.	ΒΑΡΟΣ(g)	ΣΥΣΚ/ΣΙΑ/ΚΙΒΩΤΙΟΥ	ΒΑΡΟΣ ΚΙΒ.
Π.69	20 g	270 τμχ/κιβ	6Χ45
			5,4 kg

Τηγανίζονται για 1-2' περίπου στους 180 °C



WON TON 20G

ΜΕ ΛΑΧ/ΚΑ & ΓΑΡΙΔΑ

ΚΩΔ.	ΒΑΡΟΣ(g)	ΣΥΣΚ/ΣΙΑ/ΚΙΒΩΤΙΟΥ	ΒΑΡΟΣ ΚΙΒ.
Π.72	20 g	270 τμχ/κιβ	6Χ45
			5,4 kg

Τηγανίζονται για 1-2' περίπου στους 180 °C



WON TON 20G

ΜΕ ΛΑΧ/ΚΑ & ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ (ΦΙΛΕΤΟ)

ΚΩΔ.	ΒΑΡΟΣ(g)	ΣΥΣΚ/ΣΙΑ/ΚΙΒΩΤΙΟΥ	ΒΑΡΟΣ ΚΙΒ.
Π.64	20 g	270 τμχ/κιβ	6Χ45
			5,4 kg

Τηγανίζονται για 1-2' περίπου στους 180 °C



WON TON 20G

ΜΕ ΤΥΡΙΑ

ΚΩΔ.	ΒΑΡΟΣ(g)	ΣΥΣΚ/ΣΙΑ/ΚΙΒΩΤΙΟΥ	ΒΑΡΟΣ ΚΙΒ.
Π.66	20 g	270 τμχ/κιβ	6Χ45
			5,4 kg

Τηγανίζονται για 1-2' περίπου στους 180 °C



ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ

Ποικιλίες με Won Ton

- Πιατέλα με won tons baby σεβριρισμένα πάνω σε φύλλα shiso.
- Περαστά ορεκτικά μαζί για το welcome drink με spring rolls και won tons.
- Πιατέλα για κέρασμα με κεφτεδάκια, won tons και κολοκυθοκεφτέδες.
- Νηστίσιμη ποικιλία με θαλασσινά και won tons γαρίδας.
- Ποικιλία Ασιατικών ορεκτικών (spring rolls, won tons, samosas, dumplings) με γλυκόξινη σάλτσα ανανά.

Σαλάτες με Won Ton

- Ασιατική σαλάτα με φύκια wakame, φασόλια edamame και won ton.
- Δροσερή σαλάτα λαχανικών με κάσιους, σχοινόπρασο, won ton και Thai sauce.
- Ανάμικτη πράσινη σαλάτα με won ton καβουριού.

Πιάτα με Won Ton

- Γλυκόξινα φιλετάκια κοτόπουλου με κάσιους, τζίντζερ και won ton.
- Αρωματική σούπα με κοτόπουλο και τραγανά won ton.
- Νούντλς με λαχανικά, σεβριρισμένα με won ton.

Συνοδευτικές σάλτσες (sauce)

- Γλυκόξινη σάλτσα μανταρινιού με τζίντζερ και ούισκι
- Σάλτσα γουακαμόλε
- Σάλτσα αβοκάντο, λάιμ, τσίλι και κόλιανδρο
- Σάλτσα ceasar

Γνωρίζετε για τα Won Ton;

Το Won Ton προέρχεται από την Καντόνα της νότιας Κίνας. Προφέρονταν και ως "hun dun" που σημαίνει θολότητα ή χάος, εμπνευσμένο από το "αρχέγονο και κεντρικό χάος" στην κινέζικη κοσμογονία.

DIM SUM ETHNIC



SAMOSAS 23G ΜΕ ΛΑΧ/ΚΑ & ΚΑΡΥ

ΚΩΔ.	ΒΑΡΟΣ(g)	ΣΥΣΚ/ΣΙΑ/ΚΙΒΩΤΙΟΥ	ΒΑΡΟΣ ΚΙΒ.
Π.88	23 g	270 τμχ/κιβ	6Χ45
			6,2 kg

Τηγανίζονται για 4-6' περίπου στους 180 °C



DUMPLINGS 23G ΜΕ ΛΑΧ/ΚΑ & ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ (ΦΙΛΕΤΟ)

ΚΩΔ.	ΒΑΡΟΣ(g)	ΣΥΣΚ/ΣΙΑ/ΚΙΒΩΤΙΟΥ	ΒΑΡΟΣ ΚΙΒ.
3.101	23 g	135 τμχ/κιβ	3Χ45
			3,1 kg

Τηγανίζονται για 4-6' περίπου στους 180 °C



ΓΕΜΙΣΤΑ ΨΩΜΑΚΙΑ 40G ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙ & ΛΑΧ/ΚΑ

ΚΩΔ.	ΒΑΡΟΣ(g)	ΣΥΣΚ/ΣΙΑ/ΚΙΒΩΤΙΟΥ	ΒΑΡΟΣ ΚΙΒ.
3.172	40 g	100 τμχ/κιβ	5Χ20
			4 kg

Στοφάρονται και ψήνονται για 20' περίπου στους 180 °C



EMPANADAS 23G ΜΕ ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ Τ. ΦΡΑΝΚΦΟΥΡΤΗΣ, ΤΣΙΛΙ & ΛΑΧ/ΚΑ

ΚΩΔ.	ΒΑΡΟΣ(g)	ΣΥΣΚ/ΣΙΑ/ΚΙΒΩΤΙΟΥ	ΒΑΡΟΣ ΚΙΒ.
3.139	23 g	135 τμχ/κιβ	3Χ45
			3,1 kg

Τηγανίζονται για 4-5' περίπου στους 180 °C

ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ

Ποικιλίες / Ορεκτικά / Μεζέδες / Welcome

- Πιατέλα με dumplings σερβιρισμένα πάνω σε φύλλα shiso.
- Περαστά ορεκτικά μαζί για το welcome drink με samosas και dumplings.
- Νηστίσιμη ποικιλία με θαλασσινά και samosas.
- Ποικιλία Ασιατικών ορεκτικών (spring rolls, won tons, samosas, dumplings) με γλυκόξινη σάλτσα ανανά.

Σαλάτες αναζωογονητικές και γευστικές!

- Δροσερή σαλάτα λαχανικών με κάσιους, σχοινόπρασο, dumplings & Thai sauce.
- Πλιγούρι σαλάτα με ντομάτα, λαχανικά, samosas και σως ταχίνι.
- Ασιατική σαλάτα με φύκια wakame, φασόλια edamame και dumplings.

Πιάτα με Dim Sum

- Φιλετάκια κοτόπουλου με κάρυ σως με κάσιους, τζίντζερ και samosas.
- Ρύζι μπασμάτι με γαρίδες, λαχανικά, sweet chili sauce, σουσάμι και dumplings.
- Σούπα miso με τοφού, μανιτάρια και συνοδευτικά Baozi.

Συνοδευτικές σάλτσες (sauce)

- Γλυκόξινη σάλτσα μανταρινιού με τζίντζερ και ούισκι.
- Σάλτσα γουσακαμόλε.
- Σάλτσα αβοκάντο, λάιμ, τσίλι και κόλιανδρο.
- Σάλτσα ceasar.

DUMPLINGS

Τα Dumplings εφευρέθηκαν από τον Κινέζο γιατρό Zhang Zhongjian, κατά τη δυναστεία των Χαν, που έψαχνε τρόπο να βοηθήσει τους ανθρώπους να αντιμετωπίσουν το κρύο. Μέχρι και σήμερα θεωρείται φαγητό που φέρνει τύχη και είναι ιδιαίτερα δημοφιλές πιάτο κατά το βράδυ της κινέζικης πρωτοχρονιάς.

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΑΝΕ

- ΚΡΟΚΕΤΕΣ
- ΜΠΟΥΡΕΚΑΚΙΑ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑΣ
- MAC & CHEESE STICKS
- ΣΑΓΑΝΑΚΙ ΜΕ ΦΕΤΑ
- STICKS ΜΕ MOZZARELLA

“Δώσε χρώμα στα πιάτα σου με τραγανές επιλογές απογειώνοντας τη γευστική εμπειρία.”



ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΑΝΕ
ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΑΝΕ
ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΑΝΕ
ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΑΝΕ

ΚΡΟΚΕΤΕΣ

ΜΕ ΤΡΑΓΑΝΟ ΠΑΝΑΡΙΣΜΑ



ΤΥΡΟΚΡΟΚΕΤΕΣ 23G ΜΕ ΗΜΙΣΚΛΗΡΑ ΤΥΡΙΑ & MOZZARELLA

ΚΩΔ.	ΒΑΡΟΣ(g)	ΣΥΣΚ/ΣΙΑ/ΚΙΒΩΤΙΟΥ	ΒΑΡΟΣ ΚΙΒ.
3.9211	23 g	135 τμχ/κιβ	3X45

Τηγανίζονται για 4-5' περίπου στους 180 °C



ΣΠΑΝΑΚΟΚΡΟΚΕΤΕΣ 23G ΜΕ ΗΜΙΣΚΛΗΡΑ ΤΥΡΙΑ & ΣΠΑΝΑΚΙ

ΚΩΔ.	ΒΑΡΟΣ(g)	ΣΥΣΚ/ΣΙΑ/ΚΙΒΩΤΙΟΥ	ΒΑΡΟΣ ΚΙΒ.
3.931	23 g	135 τμχ/κιβ	3X45

Τηγανίζονται για 4-5' περίπου στους 180 °C



ΡΥΖΟΚΡΟΚΕΤΕΣ 40G (ARANCINI)

ΚΩΔ.	ΒΑΡΟΣ(g)	ΣΥΣΚ/ΣΙΑ/ΚΙΒΩΤΙΟΥ	ΒΑΡΟΣ ΚΙΒ.
3.143	40 g	100 τμχ/κιβ	5X20

Τηγανίζονται για 4-5' περίπου στους 180 °C



ΜΠΟΥΡΕΚΑΚΙΑ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑΣ 35G ΜΕ ΤΥΡΙΑ, ΜΠΕΙΚΟΝ & ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΑ ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ

ΚΩΔ.	ΒΑΡΟΣ(g)	ΣΥΣΚ/ΣΙΑ/ΚΙΒΩΤΙΟΥ	ΒΑΡΟΣ ΚΙΒ.
3.962	35 g	90 τμχ/κιβ	3X30

Τηγανίζονται για 4-6' περίπου στους 180 °C



ΚΡΟΚΕΤΕΣ 23G ΜΕ ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΤΥΡΙΩΝ

ΚΩΔ.	ΒΑΡΟΣ(g)	ΣΥΣΚ/ΣΙΑ/ΚΙΒΩΤΙΟΥ	ΒΑΡΟΣ ΚΙΒ.
3.9311	23 g	135 τμχ/κιβ	3X45

Τηγανίζονται για 4-6' περίπου στους 180 °C

NEO



ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ

Ποικιλίες / Ορεκτικά / Μεζέδες / Welcome

Απλές προτάσεις για σίγουρη επιτυχία

- Πιατέλα με σουβλάκια από τυροκροκέτες και ντοματίνια.
- Ποικιλία μπίρας με μπιφτέκι, λουκάνικο, τυροκροκέτες, τηγαντές πατάτες και κομμένες πιτούλες.

Σαλάτες με κροκέτες

Εξαιρετικές επιλογές για να προσθέσετε υφή και γεύση στις σαλάτες

- Σαλάτα με baby σπανάκι, λιαστή ντομάτα, κουκουναίρι, τυροκροκέτες & βινεγκρέτ πορτοκάλι.
- Τυροκροκέτες πάνω σε σαλάτα με ντομάτα, αγγούρι, κόκκινο κρεμμύδι, φρέσκο μαϊντανό, με πίτες ψημένες.
- Σαλάτα με ντοματίνια, αγγούρι, πιπεριές, ανθότυρο & σπανακοκροκέτες.
- Σαλάτα ρόκα, παρμεζάνα, ντοματίνια, arancini & vinaigrette βαλσάμικο.

Πιάτα με κροκέτες

Ιδέες γαρνιτούρας που θα εντυπωσιάσουν στο μενού

- Burger με Τυροκροκέτες ως 'μπιφτέκι', καραμελωμένα κρεμμύδια, ρόκα και μαγιονέζα (με λάδι τρούφας)
- Μοσχαρίσιο μπιφτέκι σχάρας με ψητή ντομάτα, σαλάτα ρόκας και τυροκροκέτες.
- Τυροκροκέτες πάνω σε λεμονάτο ριζότο για μια πλούσια και αρωματική συνταγή.
- Σουπιές κρασάτες με σπανακοκροκέτες.
- Φάβα με καραμελωμένα κρεμμύδια, ψητά ντοματίνια και μπουρεκάκια μελιτζάνας.
- Arancini δίπλα σε κοτόπουλο παρμεζάν με ντομάτα και μοτσαρέλα.
- Vegetarian HOT DOG με πίκλα λάχανο, καρότο, κέτσαπ, μουστάρδα και μπουρεκάκια μελιτζάνας.

Συνοδευτικές σάλτσες (sauce)

- Γλυκόνινη σάλτσα.
- Σάλτσα κόκκινης πιπεριάς Φλωρίνης

ΚΡΟΚΕΤΕΣ

Εμπνευστής θεωρείται η γαλλική κουζίνα κατά το 18ο αιώνα. Το πιάτο αυτό γεννήθηκε για να εκμεταλλευονται οι μάγειρες τα υπολείμματα κρέατος ή ψαριού που περισσεύουν από τα μαγειρευτά τους. Η λέξη "croquette" προέρχεται από το γαλλικό ρήμα croquer, αυτό σημαίνει τσακίζω ή κόβω.

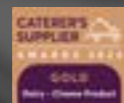
STICKS & ΣΑΓΑΝΑΚΙ



MAC & CHEESE STICKS 50G ΜΕ ΚΟΦΤΟ ΜΑΚΑΡΟΝΙ, ΤΣΕΝΤΑΡ & ΜΑΣΤΙΧΩΤΑ ΤΥΡΙΑ

ΚΩΔ.	ΒΑΡΟΣ(g)	ΣΥΣΚ/ΣΙΑ/ΚΙΒΩΤΙΟΥ	ΒΑΡΟΣ ΚΙΒ.
3.113	50 g	60 τμχ/κιβ	3X20

Τηγανίζονται για 4-6' περίπου στους 180 °C



ΣΑΓΑΝΑΚΙ 100G ΜΕ ΦΕΤΑ

NEO

ΚΩΔ.	ΒΑΡΟΣ(g)	ΣΥΣΚ/ΣΙΑ/ΚΙΒΩΤΙΟΥ	ΒΑΡΟΣ ΚΙΒ.
Π.106	100 g	50 τμχ/κιβ	25X2

Τηγανίζονται για 3' περίπου στους 180 °C



STICKS ΜΕ MOZZARELLA 25G & ΤΡΑΓΑΝΟ ΠΑΝΑΡΙΣΜΑ

ΚΩΔ.	ΒΑΡΟΣ(g)	ΣΥΣΚ/ΣΙΑ/ΚΙΒΩΤΙΟΥ	ΒΑΡΟΣ ΚΙΒ.
Π.132	25 g	120 τμχ/κιβ	3X40

Τηγανίζονται για 1-2' περίπου στους 180 °C



ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ

Ποικιλίες με Sticks - Σαγανάκι

- Πιατέλα για παιδικό πάρτυ με Mac & Cheese sticks, κεφτεδάκια και σάλτσα κέτσαπ.
- Σερβίρετε ως ευφάνταστο ορεκτικό τα Sticks με Κρεμώδη τυριά με καρύδια και μέλι.
- Σαγανάκι πασπαλισμένο με μέλι και μαύρο σουσάμι.
- Street food box με mac & cheese sticks, κοτομπουκιές & sauce.

Σαλάτες με Sticks - Σαγανάκι

- εξαιρετικές επιλογές για να προσθέσετε υφή και γεύση στις σαλάτες**
- Μακαρονοσαλάτα με Mac & Cheese sticks, χρωματιστές πιπεριές, καλαμπόκι, ζαμπόν και μαγιονέζα.
 - Ελληνική σαλάτα με ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι και τραγανό Σαγανάκι με κρεμώδη τυριά (αντί κομμάτι φέτας)
 - Σαλάτα Caesar με κοτόπουλο και Sticks με κρεμώδη τυριά.
 - Ιταλική Σαλάτα με τοματίνια, μρωδικά, cheese sticks και Βινεγκρέτ Βασιλικού.

Πιάτα με Sticks - Σαγανάκι

- προσθέστε πλούσια και κρεμώδη γεύση σε οποιοδήποτε πιάτο**
- Πίτσα με βάση mac & cheese sticks, τυρί τριμμένο, ντομάτα, μπέικον, πιπεριά.
 - Προσθέστε Sticks κρεμώδους τυριού πάνω σε πέννες με σάλτσα ντομάτας, φρέσκο βασιλικό, και ελαιόλαδο.
 - Τυρο-burger με Σαγανάκι, iceberg, ντομάτα και μαγιονέζα τρούφας
 - Χοιρινό σε βάση από Σαγανάκι.
 - Αυγά (μπένεντικτ) σε βάση από mac & cheese sticks, σάλτσα ολλανδέζα & ρόκα.
 - Αρνάκι με χρωματιστές πιπεριές, ντομάτα & φρέσκο θυμάρι σε φωλιά από σαγανάκι.

Συνοδευτικές σάλτσες (sauce)

- Σάλτσα ντομάτας & Βασιλικού | Σάλτσα τσένταρ, τσίλι & θυμάρι
- Σάλτσα κόκκινης πιπεριάς και μπλόξυδο.

MAC & CHEESE

Το πασίγνωστο σε Καναδά, ΗΠΑ, Αγγλία mac & cheese έχει τις ρίζες του στον 14ο αιώνα και πρωτοσυναντάται σε ένα αγγλικό βιβλίο μαγειρικής του Μεσαίωνα με τον τίτλο "Forme of Cury". Αργότερα, ο Τόμας Τζέφερσον θα γίνει ο πρώτος Αμερικανός Πρόεδρος που το σέρβιρε σε κρατικό δείπνο.

ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ

- ΦΑΛΑΦΕΛ ΜΕ ΡΕΒΙΘΙΑ
- ΦΑΛΑΦΕΛ ΜΕ ΡΕΒΙΘΙΑ & ΠΑΝΤΖΑΡΙ
- ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΛΑΧ/ΚΩΝ ΜΕ ΤΡΑΓΑΝΟ ΠΑΝΑΡΙΣΜΑ
- ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΛΑΧ/ΚΩΝ ΜΕ SUPERFOODS ΨΗΜΕΝΟ
- ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙ ΡΟΔΕΛΑ
- ΚΟΛΟΚΥΘΟΚΕΦΤΕΔΕΣ
- ΤΟΜΑΤΟΚΕΦΤΕΔΕΣ
- ΦΛΟΓΕΡΕΣ

Φρέσκα λαχανικά της ελληνικής γης, πλούσια σε άρωμα και γεύση, χρησιμοποιούνται για την παραγωγή των μεσογειακών προϊόντων μας και εμπνέουν gourmet πιάτα με μεσογειακό άρωμα.

ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΕΣ
ΓΕΥΣΕΙΣ
ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΕΣ
ΓΕΥΣΕΙΣ
ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΕΣ
ΓΕΥΣΕΙΣ

ΦΑΛΑΦΕΛ

ΜΕ ΡΕΒΙΘΙΑ



ΦΑΛΑΦΕΛ ΨΗΜΕΝΟ 35G ΜΕ ΡΕΒΙΘΙΑ & ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ

ΚΩΔ.	ΒΑΡΟΣ(g)	ΣΥΣΚ/ΣΙΑ/ΚΙΒΩΤΙΟΥ	ΒΑΡΟΣ ΚΙΒ.
Π.35	35 g	180 τμχ/κιβ	6,3 kg



Ζεσταίνονται σε φούρνο ή σε πλάκα ψησίματος για 8'



ΦΑΛΑΦΕΛ 25G ΜΕ ΡΕΒΙΘΙΑ & ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ

ΚΩΔ.	ΒΑΡΟΣ(g)	ΣΥΣΚ/ΣΙΑ/ΚΙΒΩΤΙΟΥ	ΒΑΡΟΣ ΚΙΒ.
3.45	25 g	120 τμχ/κιβ	3 kg

Τηγανίζονται για 4-6' περίπου στους 180 °C



ΦΑΛΑΦΕΛ BURGER 100G ΜΕ ΡΕΒΙΘΙΑ & ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ

ΚΩΔ.	ΒΑΡΟΣ(g)	ΣΥΣΚ/ΣΙΑ/ΚΙΒΩΤΙΟΥ	ΒΑΡΟΣ ΚΙΒ.
3.123	100 g	30 τμχ/κιβ	3 kg



Ζεσταίνονται σε φούρνο ή σε πλάκα ψησίματος για 4' ανά πλευρά



ΦΑΛΑΦΕΛ 35G ΜΕ ΡΕΒΙΘΙΑ & ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ

ΚΩΔ.	ΒΑΡΟΣ(g)	ΣΥΣΚ/ΣΙΑ/ΚΙΒΩΤΙΟΥ	ΒΑΡΟΣ ΚΙΒ.
3.36	35 g	90 τμχ/κιβ	3,1 kg

Τηγανίζονται για 4-6' περίπου στους 180 °C



ΦΑΛΑΦΕΛ ΜΕ ΠΑΝΤΖΑΡΙ 20G & ΡΕΒΙΘΙΑ

ΚΩΔ.	ΒΑΡΟΣ(g)	ΣΥΣΚ/ΣΙΑ/ΚΙΒΩΤΙΟΥ	ΒΑΡΟΣ ΚΙΒ.
Π.38	20 g	200 τμχ/κιβ	4 kg

Τηγανίζονται για 4-6' περίπου στους 180 °C



ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ

Ποικιλίες με Φαλάφελ

- Falafel mini burgers με sauce γιαουρτιού ή χούμους ή ταχίνι.
- Τορτίγια κομμένη σε μπουκιές με Falafel, μαρούλι, χούμους.
- Ορεκτικό πιάτο με φαλάφελ, ντοματίνια και πράσινες πιπεριές

Σαλάτες με Φαλάφελ

για μια νόστιμη και θρεπτική επιλογή με αρώματα ανατολής

- Σαλάτα coleslaw με Falafel και dressing γιαουρτιού.
- Φαλάφελ πάνω σε χούμους με ψητή κόκκινη πιπεριά και ρόκα.
- Πολύχρωμη σαλάτα ταμποulé με φαλάφελ παντζάρι, κομμάτια αγγουριού, ντομάτας και πράσινης πιπεριάς, κρεμμύδι, μαϊντανό και ελαιόλαδο.
- Μεσογειακή σαλάτα με φαλάφελ, ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι και ελαιόλαδο.

Πιάτα με Φαλάφελ

- Αραβική πίτα με φαλάφελ και σαλάτα coleslaw και κόλιανδρο.
- Φιλέτο ψαριού με ρατατούγι λαχανικών, φαλάφελ και σάλτσα φινόκιο και λάιμ.
- Αρνί με τομάτα και κύμινο, πουρέ αρακά με δυόσμο και φαλάφελ.
- Vegan σουτζουκάκια με φαλάφελ(αντί κιμά), ρύζι και κοκκινιστή σάλτσα
- Vegetarian/vegan τυλιχτή πίτα με Φαλάφελ, ντομάτα, πατάτες και μαγιονέζα ή χούμους.
- Φαλάφελ παντζάρι με κουσκούς, ποικιλία λαχανικών και μαύρη κορινθιακή σταφίδα.
- Φαλάφελ burger, με ψωμάκι brioche με φαλάφελ 120g, καραμελωμένα κρεμμύδια, ντομάτα, μαρούλι, ψητή μελιτζάνα και ταχίνι sauce.

Συνοδευτικές σάλτσες

- Σάλτσα γιαουρτιού.
- Σάλτσα χούμους με λεμόνι και τσίλι.

ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΑ ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ & ΚΕΦΤΕΔΕΣ



ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙ ΡΟΔΕΛΑ 35G

ΚΩΔΙΚΟΣ	ΒΑΡΟΣ(g)	ΣΥΣΚ/ΣΙΑ/ΚΙΒΩΤΙΟΥ	ΒΑΡΟΣ ΚΙΒ.
3.231	ΖΥΓΙΖΟΜΕΝΟ	180 τμχ/κιβ 3X60	3 kg

NEO

Τηγανίζονται για 4-5' περίπου στους 180 °C



ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΛΑΧ/ΚΩΝ 100G ΜΕ ΤΡΑΓΑΝΟ ΠΑΝΑΡΙΣΜΑ

ΚΩΔ.	ΒΑΡΟΣ(g)	ΣΥΣΚ/ΣΙΑ/ΚΙΒΩΤΙΟΥ	ΒΑΡΟΣ ΚΙΒ.
3.664	100 g	30 τμχ/κιβ 3X10	3 kg

Τηγανίστε για 4' περίπου ή ψήντε στο φούρνο για 10' περίπου στους 180 °C



ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΛΑΧ/ΚΩΝ 110G ΜΕ SUPERFOODS ΨΗΜΕΝΟ

ΚΩΔ.	ΒΑΡΟΣ(g)	ΣΥΣΚ/ΣΙΑ/ΚΙΒΩΤΙΟΥ	ΒΑΡΟΣ ΚΙΒ.
Π.065A	110 g	60 τμχ/κιβ 15X4	6,6 kg

Ζεσταίνονται σε φούρνο ή σε πλάκα ψησίματος για 4' ανά πλευρά



ΚΟΛΟΚΥΘΟΚΕΦΤΕΔΕΣ 35G ΜΕ ΦΡΕΣΚΑ ΚΟΛΟΚΥΘΙΑ

ΚΩΔ.	ΒΑΡΟΣ(g)	ΣΥΣΚ/ΣΙΑ/ΚΙΒΩΤΙΟΥ	ΒΑΡΟΣ ΚΙΒ.
1. 3.2116	35 g	90 τμχ/κιβ 3X30	3,1 kg
2. Π.223	32 g ψημ.	180 τμχ/κιβ 6X30	5,7 kg

1. Τηγανίζονται για 4-5' περίπου στους 180 °C
2. Ζεσταίνονται σε φούρνο ή σε πλάκα ψησίματος για 8'



ΤΟΜΑΤΟΚΕΦΤΕΔΕΣ 35G ΜΕ ΦΡΕΣΚΕΣ ΤΟΜΑΤΕΣ

ΚΩΔΙΚΟΣ	ΒΑΡΟΣ(g)	ΣΥΣΚ/ΣΙΑ/ΚΙΒΩΤΙΟΥ	ΒΑΡΟΣ ΚΙΒ.
3.2125	35 g	90 τμχ/κιβ 3X30	3,1 kg

Τηγανίζονται για 4-5' περίπου στους 180 °C

ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ

Ποικιλίες / Ορεκτικά / Μεζέδες / Welcome Με αρωματικούς κεφτέδες

- Πιάτο ορεκτικού με κολοκυθοκεφτέδες και σως γιαουρτιού.
- Περσάτα ορεκτικά μαζί με το welcome drink με spring rolls και κολοκυθοκεφτέδες.
- Ποικιλία ούζου/τσίπουρου με κολοκυθοκεφτέδες, αλλαντικά, κροκέτες και ντοματίνια.

Πιάτα με Μπιφτέκια λαχανικών & Κολοκυθοκεφτέδες

- Χορταστική νησίσιμη τυλιχτή πίτα με μπιφτέκι superfoods (κομμένο στη μέση), πατάτες, ντομάτα και vegan μαγιονέζα ή χούμους.
- Vegan Club sandwich με σνίτσελ superfoods, ντομάτα, άϊσπεργκ και vegan μαγιονέζα.
- Νησίσιμη αραβική πίτα με κολοκυθοκεφτέδες και μελιτζανοσαλάτα.
- Portobello burger με crispy μπιφτέκι superfoods, φλοίδες παρμεζάνας, ρόκα και ντομάτα.
- Crispy superfoods σνίτσελ με σαλάτα coleslaw και ξυνόμυλο.
- Μερίδα μπιφτέκι superfoods με τηγανητές γλυκοπατάτες και καπνιστή μελιτζανοσαλάτα
- Αρνίσιο κότσι σε βάση από κολοκυθοκεφτέδες και σάλτσα κρασιού.
- Ελληνικά Bao Buns με κολοκυθοκεφτέδες.
- Superfoods σνίτσελ με πατατοσαλάτα με μαγιονέζα και πίκλες από αγγούρι.

Συνοδευτικές σάλτσες

- Σάλτσα γιαουρτιού με λιαστή ντομάτα και κουκουνάρι.
- Σάλτσα γουακαμόλες, τσίλι και φρέσκο κόλιανδρο.
- Σάλτσα χούμους και σαλάτα οσπρίων.



ΦΛΟΓΕΡΕΣ

ΜΕ ΤΡΑΓΑΝΟ ΦΥΛΛΟ & ΠΛΟΥΣΙΑ ΓΕΜΙΣΗ



ΦΛΟΓΕΡΕΣ 50G ΜΕ ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ & ΤΥΡΙΑ

ΚΩΔ.	ΒΑΡΟΣ(g)	ΣΥΣΚ/ΣΙΑ/ΚΙΒΩΤΙΟΥ	ΒΑΡΟΣ ΚΙΒ.	
3.830	50 g	60 τμχ/κιβ	3X20	3 kg

Τηγανίζονται για 4-6' περίπου στους 180 °C



ΦΛΟΓΕΡΕΣ 50G ΜΕ ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ ΧΟΡΤΑ & ΦΕΤΑ

ΚΩΔΙΚΟΣ	ΒΑΡΟΣ(g)	ΣΥΣΚ/ΣΙΑ/ΚΙΒΩΤΙΟΥ	ΒΑΡΟΣ ΚΙΒ.	
3.777	50 g	60 τμχ/κιβ	3X20	3 kg

Τηγανίζονται για 4-6' περίπου στους 180 °C



ΦΛΟΓΕΡΕΣ 35G MINI ΜΕ ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ & ΤΥΡΙΑ

ΚΩΔ.	ΒΑΡΟΣ(g)	ΣΥΣΚ/ΣΙΑ/ΚΙΒΩΤΙΟΥ	ΒΑΡΟΣ ΚΙΒ.	
3.831	35 g	90 τμχ/κιβ	3X30	3,1 kg

Τηγανίζονται για 4-5' περίπου στους 180 °C



ΦΛΟΓΕΡΕΣ 35G MINI ΜΕ ΦΕΤΑ, ΚΟΚΚΙΝΗ ΠΙΠΕΡΙΑ & ΛΙΑΣΤΗ ΤΟΜΑΤΑ

ΚΩΔ.	ΒΑΡΟΣ(g)	ΣΥΣΚ/ΣΙΑ/ΚΙΒΩΤΙΟΥ	ΒΑΡΟΣ ΚΙΒ.	
3.8941	35 g	90 τμχ/κιβ	3X30	3,1 kg

Τηγανίζονται για 4-6' περίπου στους 180 °C



ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ

Ποικιλίες / Ορεκτικά / Μεζέδες / Welcome Με τραγανές φλογέρες

- Πιατέλα με φλογέρες κομμένες και στημένες σε σχήμα ψαροκόκαλο, πάνω σε φύλλα πράσινης σαλάτας.
- Κέρασμα βάπτισης με mini φλογέρες τυριών και αλλαντικών.
- Ποικιλία μπίρας με μοσχαρίσιο μπιφτέκι, λουκάνικο, κοτόπουλο σχάρας, φλογέρες με αλλαντικά & τυριά.
- Ποικιλία ούζου με κολοκυθοκεφτέδες, φλογέρες με φέτα & λιαστή ντομάτα και χταποδάκι.
- Ποικιλία finger foods με sticks κοτόπουλου πανέ, κολοκυθοκεφτέδες, φλογέρες με αλλαντικά & τυριά.

Σαλάτες με πλούσια γεύση & τραγανές Φλογέρες

- Πράσινη σαλάτα με μαρούλι, κλωρό κρεμμύδι, φλογέρες mini με τυριά και αλλαντικά
- Φλογέρες με αλλαντικά & τυριά πάνω σε ψητά λαχανικά με σάλτσα βασιλικού.
- Φρουτοσαλάτα με εσπεριδοειδή σερβιρισμένη με φλογέρες με τυριά και αλλαντικά.
- Σαλάτα αντίβ με τοματίνια, μακαντέμια και mini φλογέρες αλλαντικών & τυριών.

Πιάτα με τραγανές Φλογέρες

- Pulled μοσχάρι σε βάση από φλογέρες με φέτα & λιαστή ντομάτα ή φλογέρες με φέτα & αρωματικά χόρτα και ψιλοκομμένες πιπεριές.
- Γύρος κοτόπουλου σε βάση από φλογέρες με φέτα και λιαστή ντομάτα και ψιλοκομμένες πιπεριές.
- Brunch πρόταση με τηγανητά αυγά, με φλογέρες με τυριά και αλλαντικά, σως ολλαντέζ και ρόκα.
- Μπιφτέκια μοσχαρίσια με φλογέρες φέτας & λιαστής ντομάτας.
- Φιλέτο τσιπούρας με φλογέρες φέτας & αρωματικών χόρτων.

Συνοδευτικές σάλτσες (sauce)

- Σάλτσα πικάντικης μαγιονέζας.
- Σάλτσα ντομάτας με τσορίζο.
- Σάλτσα πέστο ρόκας.
- Σως δυόσμου.

ΚΡΕΠΕΣ



- ΚΡΕΠΕΣ ΜΕ ΤΥΡΙΑ & ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ
- ΚΡΕΠΕΣ ΜΙΝΙ ΜΕ ΤΥΡΙΑ & ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ
- ΚΡΕΠΕΣ ΜΕ ΤΥΡΙΑ & ΦΡΕΣΚΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ
- ΚΡΕΠΕΣ ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ & ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΤΥΡΙΑ
- ΦΥΛΛΑ ΚΡΕΠΑΣ

ΚΡΕΠΕΣ

ΚΡΕΠΕΣ

ΚΡΕΠΕΣ

ΚΡΕΠΕΣ

ΚΡΕΠΕΣ



ΚΡΕΠΕΣ

ΓΛΥΚΕΣ ή ΑΛΜΥΡΕΣ



ΦΥΛΛΑ ΚΡΕΠΑΣ 35G

ΚΩΔ.	ΒΑΡΟΣ(g)	ΣΥΣΚ/ΣΙΑ/ΚΙΒΩΤΙΟΥ	ΒΑΡΟΣ ΚΙΒ.
Π.610	35 g	300 τμχ/κιβ	30X10
			10,50 kg

Ξεπαλώνετε, γεμίζετε με υλικά της αρεσκίας σας και ψήνετε 12'-15' περίπου



ΚΡΕΠΕΣ 90G ΜΕ ΤΥΡΙΑ & ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ

ΚΩΔ.	ΒΑΡΟΣ(g)	ΣΥΣΚ/ΣΙΑ/ΚΙΒΩΤΙΟΥ	ΒΑΡΟΣ ΚΙΒ.
Π.017	90 g	96 τμχ/κιβ	8X12
			8,64 kg

ψήνετε στο φούρνο για 18' - 20' περίπου στους 180 °C



ΚΡΕΠΕΣ 60G MINI ΜΕ ΤΥΡΙΑ & ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ

ΚΩΔ.	ΒΑΡΟΣ(g)	ΣΥΣΚ/ΣΙΑ/ΚΙΒΩΤΙΟΥ	ΒΑΡΟΣ ΚΙΒ.
Π.016	60 g	100 τμχ/κιβ	5X20
			6 kg

ψήνετε στο φούρνο για 18' - 20' περίπου στους 180 °C



ΚΡΕΠΕΣ 90G ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ & ΤΥΡΙΑ

ΚΩΔ.	ΒΑΡΟΣ(g)	ΣΥΣΚ/ΣΙΑ/ΚΙΒΩΤΙΟΥ	ΒΑΡΟΣ ΚΙΒ.
Π.19	90 g	96 τμχ/κιβ	8X12
			8,64 kg

ψήνετε στο φούρνο για 18' - 20' περίπου στους 180 °C



ΚΡΕΠΕΣ MINI 60G ΜΕ ΤΥΡΙΑ & ΦΡΕΣΚΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ

ΚΩΔ.	ΒΑΡΟΣ(g)	ΣΥΣΚ/ΣΙΑ/ΚΙΒΩΤΙΟΥ	ΒΑΡΟΣ ΚΙΒ.
3.018	60 g	50 τμχ/κιβ	5X10
			3 kg

ψήνετε στο φούρνο για 18' - 20' περίπου στους 180 °C

NEO

SAUCES

ΣΩΣ ΠΟΥ ΘΑ ΑΝΑΔΕΙΞΟΥΝ ΤΟ 100%
ΚΑΘΕ ΚΡΥΟΥ ή ΖΕΣΤΟΥ ΠΙΑΤΟΥ
ΜΕ ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΑΣ



SAUCE WOKGINGER ΑΝΑΝΑΣ (ΓΛΥΚΟΞΙΝΗ)

ΚΩΔΙΚΟΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΒΑΡΟΣ(g)	ΣΥΣΚ/ΣΙΑ/ΤΜΧ	ΒΑΡΟΣ ΚΙΒ.
E.1	Γλυκόξινη	2500 g	τάπερ 2,5 kg	2,5 kg



ΧΟΥΜΟΥΣ ΜΕ ΡΕΒΙΘΙΑ

ΚΩΔΙΚΟΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΒΑΡΟΣ(g)	ΣΥΣΚ/ΣΙΑ/ΤΜΧ	ΒΑΡΟΣ ΚΙΒ.
E.4	Χούμους	2500 g	τάπερ 2,5 kg	2,5 kg

GENIUS

PLANT BASED



- GENIUS BURGER
- GENIUS ΚΕΜΠΑΠ
- GENIUS ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ
- GENIUS NUGGETS
- GENIUS ΚΡΟΚΕΤΕΣ
- GENIUS ΚΙΜΑΔΟΠΙΤΑΚΙΑ
- GENIUS ΚΙΜΑΣ

Αναζητώντας το καλύτερο, η εταιρεία συνεργάζεται με το Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο και ερευνητικά ιδρύματα. Σχεδιάσαμε από κοινού φυτοφαγικά προϊόντα προστιθέμενης αξίας, βασιζόμενοι στην ανασύνθεση των τροφίμων και τη χρήση πρώτων υλών Superfoods και δημιουργήσαμε φυτικά γεύματα με μειωμένα σάκχαρα, κορεσμένα λιπαρά που έχουν χαμηλή ενεργειακή αξία, αυξημένη περιεκτικότητα σε διαιτητικές ίνες, καθώς και αυξημένη πρωτεϊνική αξία, με ποσοστά που φτάνουν το 15%. Έτσι γεννήθηκε η καινοτόμα σειρά Genius με τα vegan meat-free προϊόντα. Χορτοφαγικές λικουδιές, κατάλληλες για άτομα που ακολουθούν vegan και χορτοφαγική διατροφή, νηστεία, διατροφή χαμηλών λιπαρών και υψηλών πρωτεϊνών ή θέλουν απλά να μειώσουν την κατανάλωση του κρέατος.

PLANT BASED
PLANT BASED
PLANT BASED
PLANT BASED

GENIUS PLANT BASED

100% ΦΥΤΙΚΑ
& ΝΗΣΤΙΣΙΜΑ



GENIUS BURGER

ΚΩΔ.	ΒΑΡΟΣ(g)	ΣΥΣΚ/ΣΙΑ/ΚΙΒΩΤΙΟΥ	ΒΑΡΟΣ ΚΙΒ.
Π.104	115 g	32 τμχ/κιβ	4X8

Αποψύχετε & ψήνετε 2' περίπου ανά πλευρά



GENIUS KEBAB

ΚΩΔ.	ΒΑΡΟΣ(g)	ΣΥΣΚ/ΣΙΑ/ΚΙΒΩΤΙΟΥ	ΒΑΡΟΣ ΚΙΒ.
Π.160	80 g	50 τμχ/κιβ	5X10

Αποψύχετε & ψήνετε 2' περίπου ανά πλευρά



GENIUS ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ

ΚΩΔ.	ΒΑΡΟΣ(g)	ΣΥΣΚ/ΣΙΑ/ΚΙΒΩΤΙΟΥ	ΒΑΡΟΣ ΚΙΒ.
Π.162	20 g	200 τμχ/κιβ	4X50

Τηγανίζετε 4' περίπου στους 180 °C



GENIUS NUGGETS

ΚΩΔ.	ΒΑΡΟΣ(g)	ΣΥΣΚ/ΣΙΑ/ΚΙΒΩΤΙΟΥ	ΒΑΡΟΣ ΚΙΒ.
Π.157	25 g	160 τμχ/κιβ	4X40

Τηγανίζετε 4-6' περίπου στους 180 °C



GENIUS ΚΡΟΚΕΤΕΣ

ΚΩΔ.	ΒΑΡΟΣ(g)	ΣΥΣΚ/ΣΙΑ/ΚΙΒΩΤΙΟΥ	ΒΑΡΟΣ ΚΙΒ.
Π.159	23 g	180 τμχ/κιβ	4X45

Τηγανίζετε 4-6' περίπου στους 180 °C



GENIUS ΚΙΜΑΔΟΠΙΤΑΚΙΑ

ΚΩΔ.	ΒΑΡΟΣ(g)	ΣΥΣΚ/ΣΙΑ/ΚΙΒΩΤΙΟΥ	ΒΑΡΟΣ ΚΙΒ.
Π.105	23 g	180 τμχ/κιβ	4X45

Τηγανίζετε 4-6' περίπου στους 180 °C



GENIUS ΚΙΜΑΣ

ΚΩΔ.	ΒΑΡΟΣ(g)	ΣΥΣΚ/ΣΙΑ/ΚΙΒΩΤΙΟΥ	ΒΑΡΟΣ ΚΙΒ.
Π.100	500 g	6 kg	12X0,5 kg

Αποψύχετε και μαγειρεύετε όπως το συμβατικό κιμά μειώνοντας το χρόνο μαγειρέματος περίπου στο 1/3.



Η σειρά GENIUS PLANT BASED δημιουργήθηκε σε συνεργασία με το Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο & ερευνητικά ιδρύματα.

GENIUS

PLANT-BASED



**ΑΝΑΚΑΛΥΨΕ
ΤΟΝ ΚΟΣΜΟ ΜΑΣ**

ΕΛΕΝΗ ΝΙΚΟΛΟΠΟΥΛΟΥ Ε.Π.Ε
ΒΙ.Π.Ε. Άγιος Ιωάννης Θεολόγος Περιστερί, Στ. Γονατά 40, 12133, Αττική
Τ +30 210 51 51 082 • take@otenet.gr • www.nikolopouloufoods.gr

