



FLAVOREAT

EXCEPTIONAL TASTE EXPERIENCE



«Συμβάλουμε στην επιτυχία του συνεργάτη μας
μέσω της ποιότητας των προϊόντων και των
υπηρεσιών μας».

Viennoiserie



65852 Γαλλικό Φύλλο Σφολιάτας Βουτύρου
γρ.: 300
εκ.: 37 x 38 (ήδη τρυπημένη)
τμχ/ κιβ.: 16
κιβ./παλέτα:
απόψυξη: 2h στους 4°C
ψήσιμο: 15' με σχάρα πάνω στο προϊόν στους 180°C

Βγάλτε από το φούρνο και αφαιρέστε τη σχάρα,
ξαναψήστε για 7 λεπτά.





61629 Κρουαδάν βουτύρου 24%
γρ.: 80
τμχ/ κιβ.: 55
κιβ./παλέτα: 56
απόψυξη: 15'
ψήσιμο: 15'-18' στους 175°C



61635 Κρουασάν Βουτύρου με
γέμιση βερίκοκο
γρ.: 75
τμχ/ κιβ.: 80
κιβ./παλέτα: 56
απόψυξη: 15'
ψήσιμο: 15'-18' στους 170°C

61634 Κρουασάν Βουτύρου με
γέμιση πραλίνα
γρ.: 75
τμχ/ κιβ.: 80
κιβ./παλέτα: 56
απόψυξη: 15'
ψήσιμο: 15'-18' στους 170°C

61632 Κρουασάν ολικής πολύσπορο
γρ.: 80
τμχ/ κιβ.: 55
κιβ./παλέτα: 56
απόψυξη: 15'
ψήσιμο: 15'-18' στους 170°C



61627 Κρουασάν Βουτύρου - Pain Chocolat

γρ.: 75

τμχ/ κιβ.: 70

κιβ./παλέτα: 56

απόψυξη: 20'

ψήσιμο: 14'-16' στους 165°C



Danish Dough croissant

12354 Raisin & walnut sneeken
με καρύδι
γρ.: 125
εκ.: 8,5
τμχ/ κιβ.: 54
κιβ./παλέτα: 24
απόψυξη: 30'
ψήσιμο: 15'-18' στους 180°C



Our Mini Croissant

61639 Mini κρουαδάν Βουτύρου

γρ.: 30

τμχ/ κιβ.: 225

κιβ./παλέτα: 56

απόψυξη: 15'

ψήσιμο: 12' -14' στους 165°C

61637 Κρουαδάν Βουτύρου *pan chocolat*

γρ.: 30

τμχ/ κιβ.: 225

κιβ./παλέτα: 56

απόψυξη: 15'

ψήσιμο: 12' -14' στους 165°C

61642 Mini Danish κρέμα σταφίδα

γρ.: 30

τμχ/ κιβ.: 250

κιβ./παλέτα: 56

απόψυξη: 15'

ψήσιμο: 12' -14' στους 165°C





65491 Palmier
γρ.: 130
κιβ./παλέτα: 54
απόψυξη: -
ψήσιμο: 12'
από κάθε πλευρά
στους 180°C



Traditional curved croissant

12309 traditional Croissant

γρ.: 120

εκ.: 12

τμχ/ κιβ.: 40

κιβ./παλέτα: 56

απόψυξη: 30'

ψήσιμο: 15'-18' στους 180°C



Napolitana premium butter

13722 Napolitana cream & Choco

γρ.: 90

εκ.: 11,5 cm

τμχ/ κιβ.: 55

κιβ./παλέτα: 40

απόψυξη: 30'

ψήσιμο: 14'-16' στους 180°C



delicium
PREMIUM PASTRIES

Napolitanas!



12156 Napolitana Choco 135gr

γρ.: 135

εκ.: 15,2

τμχ/ κιβ.: 48

κιβ./παλέτα: 56

απόψυξη: 30'

ψήσιμο: 15'-18' στους 180°C



Bretzel Lovers!

12340 Bretzel custard

γρ.: 125

εκ.: 11

τμχ/ κιβ.: 40

κιβ./παλέτα: 50

απόψυξη: 25'

ψήσιμο: 20' στους 180°C



12339 Bretzel Choco

γρ.: 125

εκ.: 11

τμχ/ κιβ.: 40

κιβ./παλέτα: 50

απόψυξη: 25'

ψήσιμο: 20' στους 180°C



Premium butter croissants

21209 Ham & Cheese Napolitana

γρ.: 140

εκ.: 13

τιμχ/ κιβ.: 66

κιβ./παλέτα: 56

απόψυξη: 20' -30'

ψήσιμο: 15' -18' στους 180°C



14007 Assorted Traditional mini croissants

(potato omelette, ham and cheese,
sausage and frankfurter.)

γρ.: 30

εκ.: 6cm

τιμχ/ κιβ.: 192

κιβ./παλέτα:

απόψυξη: 20' -30'

ψήσιμο: 12' -15'

στοις 180°C



Delicious puff pastry savoury snacks!

13270 Maxi Brie & Mushrooms Grill

γρ.: 100gr

εκ.: 16cm

τμχ/ κιβ.: 40

κιβ./παλέτα: 70

απόψυξη: 30'

ψήσιμο: 14-16' στους 180°C



Quiche me!



60850 Quiche Lorraine

γρ.: 180

εκ.: 13

τμχ/ κιβ.: 42

κιβ./παλέτα: 81

απόψυξη: Δεν χρειάζεται!

ψήσιμο: 30' στους 180°C





347 Αλμυρή βάση τάρτας

γρ.: 78

εκ.: 13

τμχ/ κιβ.: 60

κιβ./παλέτα: 81

απόψυξη: 30'

ψήσιμο: 15' στους 180°C

Αφαιρέστε το ταψάκι και ψήστε 7'-10' επιπλέον

2 Γλυκιά βάση τάρτας

γρ.: 50

εκ.: 9,5

τμχ/ κιβ.: 84

κιβ./παλέτα: 81

απόψυξη: Δεν χρειάζεται

ψήσιμο: 30' στους 160°C

Bread is the staff of life





Η ποιότητα των πρώτων υλών και η χειροτεχνική διαδικασία επιτρέπουν υψηλή ενυδάτωση των προϊόντων, η οποία μεταφράζεται σε μεγαλύτερη αντοχή.



Ψωμιά που παρασκευάζονται με πολύ μεγάλους χρόνους ανάπαυσης και ζύμωσης, διαδικασία που ευνοεί την απελευθέρωση αρωμάτων, υφών και γεύσεων που χαρακτηρίζουν ένα υπέροχο ψωμί.



Φτιαγμένο με μείγμα άλευρων και δημητριακών για έξτρα γεύση.



Ψωμιά φτιαγμένα με δικό μας 100% φυσικό προζύμι, που δίνει στα ψωμιά μας μια χαρακτηριστική γεύση. Το προζύμι είναι η φυσική ζύμωση που χρησιμοποιείται εδώ και αιώνες για την παρασκευή ψωμιού.



Χάρη στην αργή διαδικασία παρασκευής τους με πολύωρη ζύμωση, αυτά τα προϊόντα αποκτούν μια χρυσή κρούστα με κυψέλωση στο εσωτερικό τους προσδίδοντας τους εξαιρετικά τραγανή υφή.



Ψωμί με επίπεδη επιφάνεια ψημένο στους παραδοσιακούς Πέτρινους Φούρνους. Η υψηλή και σταθερή θερμοκρασία αυτού του είδους ψησίματος δίνει στο ψωμί μια πολύ τραγανή χωριάτικη κρούστα και μια πολύ κυψελωτή ψίχα, επιτυγχάνοντας μεγαλύτερη αντοχή.



Προϊόντα παρασκευασμένα μόνο με 100% ΦΥΣΙΚΑ Συστατικά, χωρίς πρόσθετα Ε.



Προϊόντα που παρασκευάζονται με αλεύρι ολικής αλέσεως. Περιέχει ολόκληρο φύτρο (το οποίο διαθέτει αντιοξειδωτικά και φυτοθεραπευτικά συστατικά), ενδοσπέρμιο (που παρέχει πρωτεΐνες και άμυλο) και πίτουρο (πηγή φυτικών ινών, βιταμινών και μετάλλων).



Ψωμιά γρήγορης προετοιμασίας. Τραγανό και τέλειο με μόνο λίγα λεπτά απόψυξης και ψησίματος. Η τέλεια λύση για στιγμές μεγάλης εισροής κοινού στο χώρο σας.



Τα προϊόντα έχουν ήδη τελειώσει. Έτοιμο για κατανάλωση μόνο με λίγα λεπτά απόψυξης.



Προϊόν σε ατομική συσκευασία.



Προϊόν κατάλληλο για κοιλιοκάκη. Πιστοποιημένο από το ευρωπαϊκό σύστημα αδειών ELS.



Φτιαγμένο με ελαιόλαδο, το οποίο είναι η βάση μιας υγιεινής μεσογειακής διατροφής.

Country corn bread

13376 Country καλαμπόκι (φυσικό προζύμι)

γρ.: 300

εκ.: 26

τμχ/ κιβ.: 15

κιβ./παλέτα: 40

απόψυξη: 25'-30'

ψήσιμο: 16'-20' στους 180°C



Λοaves - καρβέλια



13975 Μεσογειακό Rustic-3πλης ζύμωσης

γρ.: 265

εκ.: 41

τμχ/ κιβ.: 24

κιβ./παλέτα: 30

απόψυξη: 30'

ψήσιμο: 20' -25' στους 180°C



12419 Σοπορο Σικάλεως Premium (φυσικό προζύμι, αργής ωρίμανσης)

γρ.: 300

εκ.: 42

τμχ/ κιβ.: 25

κιβ./παλέτα: 30

απόψυξη: 30'

ψήσιμο: 17-19' σε 180°C



524 Ολικής Αλέσεως σε φούρνο πέτρας

γρ.: 450

εκ.:

τμχ/ κιβ.: 24

κιβ./παλέτα: 24

απόψυξη: 180'

ψήσιμο: 18' -23' στους 200°C





Classic large Baguettes



13954 Baguette λευκή κλασική
γρ.: 250
εκ.: 56
τμχ/ κιβ.: 39
κιβ./παλέτα: 28
απόψυξη: 30'
ψήσιμο: 18'-20' στους 180°C



8158 Baguette Ολικής Αλέσεως
γρ.: 250
εκ.: 56
τμχ/ κιβ.: 35
κιβ./παλέτα: 28
απόψυξη: 30'
ψήσιμο: 18-20' στους 180°C





Rustic Bread

8498 Baguette Μεσογειακή Rustic-3πλης ζύμωσης

γρ.: 270

εκ.: 57

τμχ/ κιβ.: 31

κιβ./παλέτα: 28

απόψυξη: 30'

ψήσιμο: 15'-20' στους 180°C



12665 Baguette Πολύσπορη

γρ.: 270

εκ.: 51

τμχ/ κιβ.: 28

κιβ./παλέτα: 28

απόψυξη: 30'

ψήσιμο: 17'-19' στους 180°C



Flute



2109 flute
(φυσικό προζύμι-αργής ζύμωσης)
γρ.: 450
εκ.: 48
τμχ/ κιβ.: 25
κιβ./παλέτα:
απόψυξη: 3 ώρες
ψήσιμο: 12'-15' στους 190-200°C



Ciabatta



13328 Τσιαπάτα αργής ωρίμανσης

γρ.: 150

εκ.: 40τμχ/ κιβ.

κιβ./παλέτα: 40

απόψυξη: 20'

ψήσιμο: 15'-18' στους 180°C



13965 Τσιαπάτα αργής ωρίμανσης

γρ.: 350

εκ.: 34,5

τμχ/ κιβ.: 26

κιβ./παλέτα: 28

απόψυξη: 30'

ψήσιμο: 20' στους 185°C



Baquettes



8506 Μπαγκετίνι Λευκό

γρ.: 120

εκ.: 26,5

τμχ/ κιβ.: 76

κιβ./παλέτα: 28

απόψυξη: 20'

ψήσιμο: 15'-18' στους 180°C



8046 Μπαγκετίνι Ολικής Αλέσεως

γρ.: 110

εκ.: 26

τμχ/ κιβ.: 65

κιβ./παλέτα: 28

απόψυξη: 20'

ψήσιμο: 15'-18' στους 180°C



1934 Μπαγκκέτα πέτρας με Ιωδιούχο αλάτι

γρ.: 170

εκ.: 26

τμχ/ κιβ.: 60

κιβ./παλέτα: 24

απόψυξη: -

ψήσιμο: 6-8' στους 200°C



Special flour



12403 Μπαγκέτα με Γάλα

γρ.: 100

εκ.: 21,5

τμχ/ κιβ.: 45

κιβ./παλέτα: 40

απόψυξη: - ελάχ.

ψήσιμο: 5'-7' στους 180°C



13389 Gluten Free baguettine

γρ.: 105

εκ.: 21,5

τμχ/ κιβ.: 25

κιβ./παλέτα: 72

απόψυξη: 15'

ψήσιμο: δεν χρειάζεται



- Προϊόν κατάλληλο για κοιλιοκάκη.
- Πιστοποιημένο από το ευρωπαϊκό σύστημα αδειών ELS
- Προϊόν σε ατομική συσκευασία





Super breads



130126 Μπαγκέτα Ζέας Superfood

γρ.: 130

εκ.: 21,5

τμχ/ κιβ.: 64

κιβ./παλέτα: 30

απόψυξη: 20'-30'

ψήσιμο: 14'-16' στους 180°C

Σίκαλη, ίνες μήλου, πίτουρο σιταριού, σουσάμι, λιναρόσπορο, παπαρουνόσπορο. Υψηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες.



12070 Bocata με 9 δημητριακά και σπόρους

γρ.: 190

εκ.: 27

τμχ/ κιβ.: 50

κιβ./παλέτα: 28

απόψυξη: 20'-30'

ψήσιμο: 18'-20' στους 180°C

Λιναρόσπορος, κολοκυθόσπορος, σουσάμι, ηλιόσπορος, κεχρί παπαρούνα, σόγια.





Bocata Rustic



13957 Bocata Μεσογειακό Λευκό

γρ.: 130

εκ.: 25

τμχ/ κιβ.: 53

κιβ./παλέτα: 28

απόψυξη: 20'

ψήσιμο: 15'-18' στους 180°C



13484 Bocata Μεσογειακό Ολικής

γρ.: 110

εκ.: 25

τμχ/ κιβ.: 60

κιβ./παλέτα: 28

απόψυξη: 20'

ψήσιμο: 15'-18' στους 180°C



BUNS & ROLLS



burger Buns

Brioche butter bun



13660 Brioche butter bun

γρ.: 65

εκ.: 10

τμχ/ κιβ.: 75

κιβώτια: 28

απόψυξη: 30'

ψήσιμο: δεν χρειάζεται





Pan de Cristal

13799 Burger Cristal bread express

γρ.: 110

εκ.: 12

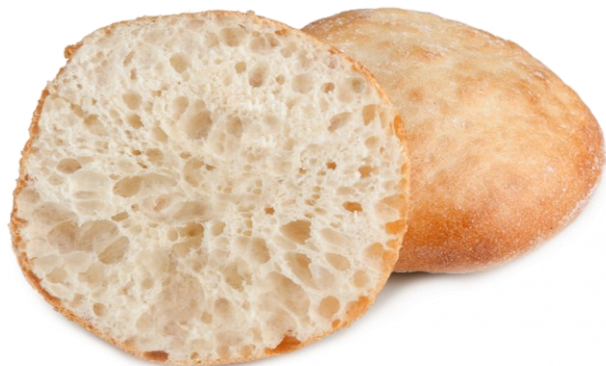
τμχ/ κιβ.: 66

κιβώτια: 28

απόψυξη: 30'

ψήσιμο: Προαιρετικά

Αργής ωρίμανσης-ζύμωσης, φυσικό προζύμι, ελαιόλαδο





Gluten free burger bun

13286

γρ.: 80

εκ.: 11

τμχ/ κιβ.: 20

κιβ./παλέτα: 80

απόψυξη: 30

ψήσιμο: δεν χρειάζεται



Happy buns

13022 Happy buns – Party

γρ.: 40

εκ.: 6

τμχ/ κιβ.: 72

κιβ./παλέτα: 20

απόψυξη: 15' -20'

ψήσιμο: 2' -3' στους 180°C



Χωρίς χρωστικές – με φυσικά χρώματα

Βασιλικός, κάρυ, μελάι σουπιάς & ντομάτα

Mini brioche butter bun

9718 Brioche mini

γρ.: 30

ΕΚ.:

Τμχ/ κιβ.: 100

κιβώτια:

απόψυξη: 30'

ψήσιμο: δεν χρειάζεται





Pan de Cristal

13797 Bocata Cristal Vegan bread express

γρ.: 115

εκ.: 19,5

τμχ/ κιβ.: 74

κιβ./παλέτα: 28

απόψυξη: 60'

ψήσιμο: 4'-6' στους 180°C



Αργής ωρίμανσης -ζύμωσης , φυσικό προζύμι , ελαιόλαδο





Pan de Cristal

130664 Cristal bread express

γρ.: 80

εκ.: 11

τμχ/ κιβ.: 80

κιβ./παλέτα: 30

απόψυξη: 30'

ψήσιμο: 4'-6' στους 180°C



Αργής ωρίμανσης-ζύμωσης, φυσικό προζύμι, ελαιόλαδο





Mini Catering Breads

13755 Mini Cristal bread express

γρ.: 45

εκ.: 8

τμχ/ κιβ.: 125

κιβ./παλέτα: 30

απόψυξη: 30'

ψήσιμο: 4'-6' στους 180°C



12597 Mini Ολικής Αλέσεως

γρ.: 40

εκ.: 11,5

τμχ/ κιβ.: 85

κιβ./παλέτα: 64

απόψυξη: 20'

ψήσιμο: 10'-15' στους 180°C





- 62089 Mini diamond (6 δημητριακά)
- 60749 Mini diamond (λευκό) **βιο**
- 336 Mini diamond (λευκό)
- 367 Mini diamond (παπαρούνα)
- 366 Mini diamond (σουσάμι)
- 38 Mini λευκό τετράγωνο

Mini Catering Bread with natural sourdough

γρ.: 57

εκ.: 6-10

τμχ/ κιβ.: 120

κιβ./παλέτα: 36

απόψυξη: Δεν χρειάζεται!

ψήσιμο: 6'-8' στους 180°C-190°C



You Can Brunch With Us!





toast me!



92100 φέτες πολύσπορες ολικής
750gr/φόρμα
12 φόρμες/ κιβ.
10 φέτες /φόρμα
750gr/ φόρμα

92102 φέτες σίτου rustic
600gr/φόρμα
12φορμες/ κιβ.
10φετες /φόρμα
600gr/ φόρμα

9296 Ψωμί τoστ σίτου
9297 ψωμί τoστ ολικής
9720 ψωμί τoστ πολύσπορο

12x12
10 φόρμες/ κιβ.
28 φέτες /φόρμα
800gr/ φόρμα

9299 Ψωμί τoστ γίγας σίτου
16x16
8 φόρμες/ κιβ.
20 φέτες /φόρμα
1450gr/ φόρμα





Let's Brioche brunch!



722 Brioche Nature

430 γρ

20-21 εκ

20τμχ/ κιβ. 36κιβώτια

Just Defrost 3h'



Its bagel time!

9716 Bagel poppy seeds

γρ.: 100

τμχ/ κιβ.: 40

απόψυξη: 20' -30'

ψήσιμο: δεν χρειάζεται



Focaccia Bread

9301 FOCACCIA

γρ.: 80

τμχ/ κιβ.: 10

ψήσιμο: Δεν χρειάζεται!

✓ Μετά την απόψυξη
διατηρείται στη συντήρηση
(+5°C) για 3 ημέρες!





921624 Κουλούρι λευκό
γρ.: 90
τμχ/ κιβ.: 50
κιβ./παλέτα:
απόψυξη: Δεν χρειάζεται
ψήσιμο: 5' -6' στους 180°C

921625 Κουλούρι πολύσπορο ολικής
γρ.: 90
τμχ/ κιβ.: 50
κιβ./παλέτα:
απόψυξη: Δεν χρειάζεται
ψήσιμο: 5' -6' στους 180°C



FLAVOREAT

EXCEPTIONAL TASTE EXPERIENCE



Αγγέλου Κιούση 8
Κορωπί
Τ.Κ. 19400

Τηλ.: 210 6628992 - 4

info@flavoreat.gr

 www.flavoreat.gr

 [flavoreat_ltd](https://www.instagram.com/flavoreat_ltd)

 [Flavoreat E.Π.Ε.](https://www.facebook.com/Flavoreat.E.P.E.)