



FLAVORREAT

EXCEPTIONAL TASTE EXPERIENCE

A man with a focused expression is shown from the chest down, wearing a white short-sleeved shirt and a dark blue apron. He is working on a wooden table, using his hands to shape a piece of light-colored dough into a bowl-like form. Several other pieces of dough are scattered on the table, some already shaped into similar forms. A large wooden rolling pin lies horizontally to the right of the man. The background is a bright, slightly out-of-focus kitchen setting with a white brick wall and a green plant on a shelf to the right.

«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.





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





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

*Top Gun 90gr
premium 25%butter*

68240

γρ.: 90

τμχ/ κιβ.: 50

απόψυξη: 20'

ψήσιμο: 15'-18' στους 175°C



68238

γρ.: 60

τμχ/ κιβ.: 80

απόψυξη: 20'

ψήσιμο: 15'-18' στους 175°C



mini butter croissant

61639 Mini κρουασάν Βουτύρου

γρ.: 30

τμχ/ κιβ.: 225

κιβ./παλέτα: 56

απόψυξη: 15'

ψήσιμο: 12' -14' στους 165°C

61637 Κρουασάν 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

Mix OF Flavors



131 194 Mini Danish Selection

γρ.: 43

τμχ/ κιβ.: 4*24 =96

κιβ./παλέτα: 56

απόψυξη: 20'

ψήσιμο: 15'' στους 180°C

- Mini Maple Pecan Braid
- Mini Cinnamon Roll
- Mini Apple Crest
- Mini Custard Crown

Ready to bake in minutes, these irresistible bite-sized pastries are perfect for breakfasts, snacks, or indulgent moments, offering versatility for cafés, buffets, catering, retail, and modern dining,



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

French butter croissants

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



I just really love Pistachio Croissant Ok?

So its coming soon... !



61627 Κρουασάν Βουτύρου
PAIN AU CHOCOLAT
γρ.: 75
τμχ/ κιβ.: 70
κιβ./παλέτα: 56
απόψυξη: 20'
ψήσιμο: 14'-16' στους 165°C



Puff Pastry Apple Tart



131043 puff pastry apple tart

γρ.: 175

εκ.: 16,50

τμχ/ κιβ.: 27

κιβ./παλέτα: 56

απόψυξη: 30'

ψήσιμο: 18'-20' στους 180°C

An authentic delight made of thin and crispy puff pastry filled with puff pastry cream and thin slices of top-quality golden delicious apple.

One of the best-known and popular puff pastry products. 40% filling.

Cinnamon roll croissant



130885

γρ.: 87

9,60 εκατοστα

τμχ/ κιβ.: 48

απόψυξη: δεν απαιτείται

ψήσιμο: 18' στους 180°C

Raisin & walnut sneeken

12354
γρ.: 125
εκ.: 8,5
τμχ/ κιβ.: 54
κιβ./παλέτα: 24
απόψυξη: 30'
ψήσιμο: 15'-18' 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



Bretzel Lovers!



12340 Bretzel custard
γρ.: 125
εκ.: 11
τμχ/ κιβ.: 40
κιβ./παλέτα: 50
απόψυξη: 25'
ψήσιμο: 20' στους 180°C



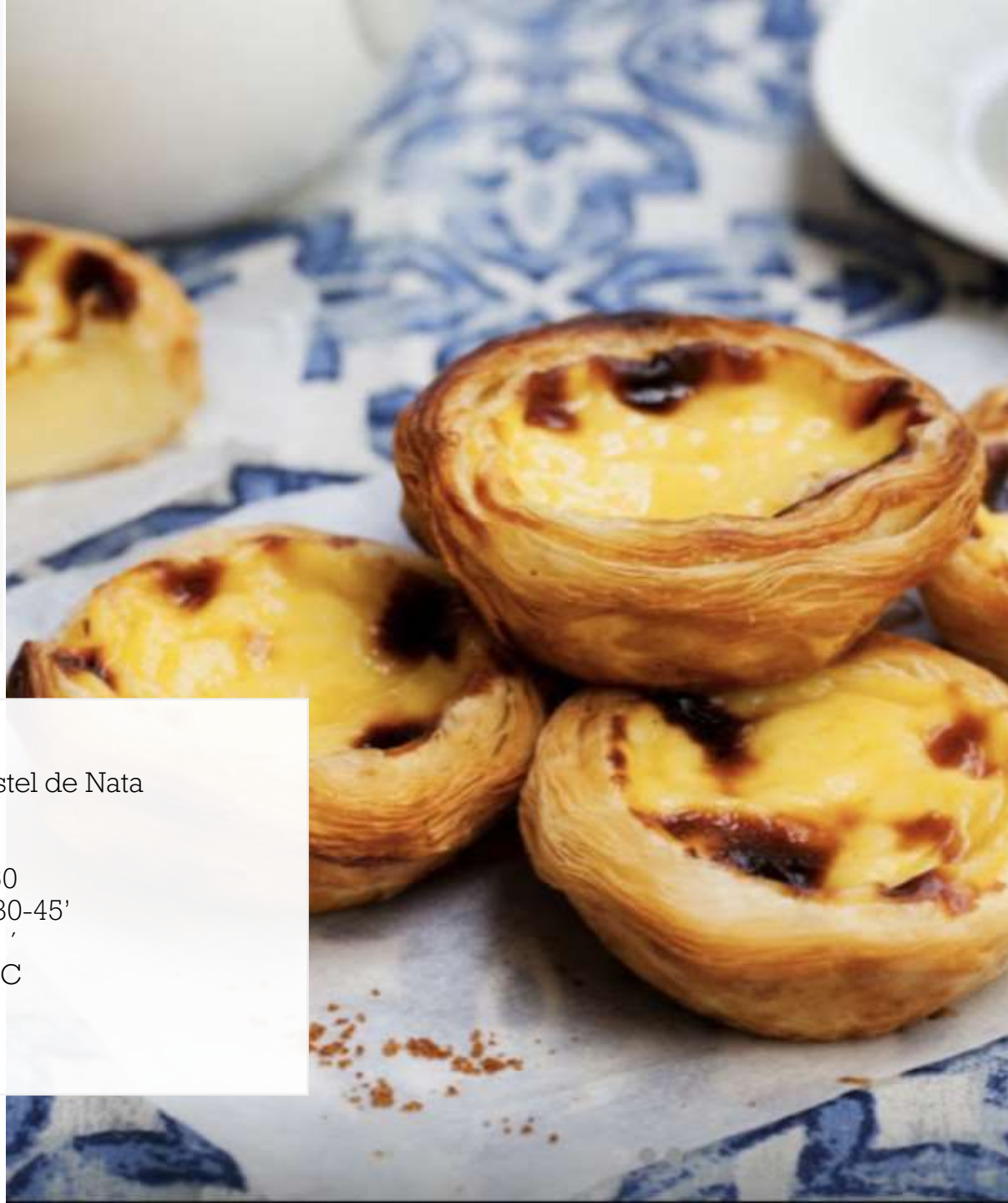
12339 Bretzel Choco
γρ.: 125
εκ.: 11
τμχ/ κιβ.: 40
κιβ./παλέτα: 50
απόψυξη: 25'
ψήσιμο: 20' στους 180°C



**KEEP
CALM**

AND
EAT A

PASTEL DE NATA



130883 Pastel de Nata

γρ.: 60

7εκατοστα

Τμχ /κιβ.: 60

απόψυξη: 30-45'

ψήσιμο: 25 '

στους 180°C

maple pecan pastry



13001 Maple Braid cream pecan

γρ.: 95

εκ.: 11,5

τμχ/ κιβ.: 48

απόψυξη: 40'

ψήσιμο: 15 στους 180°C



NEW

A delicious combination of a light dough and a soft cream filling made with maple sap, with little pieces of pecan nuts. It is accompanied by a sleeve of maple syrup piping bag to decorate the pieces.



Napolitanas!





Custard Lovers!

130572 Custard Napolitana Premium

γρ.: 120

εκ.: 12,5

τμχ/ κιβ.: 40

κιβ./παλέτα: 48

απόψυξη: 15'

ψήσιμο: 15 στους 180°C



it is decorated twice: pearl sugar that caramelised on the surface after the baking and chopped peanut.

12175 mini custard Napolitana

γρ.: 20

εκ.: 6

τμχ/ κιβ.: 345

κιβ./παλέτα: 50

απόψυξη: 20'

ψήσιμο: 15 στους 180°C





13722 Napolitanam premium butter CUSTARD & CACAO

γρ.: 90

εκ.: 11,5 cm

τμχ/ κιβ.: 55

κιβ./παλέτα: 40

απόψυξη: 30'

ψήσιμο: 14'-16' στους 180°C



12156 Napolitana Choco 135gr
γρ.: 135
εκ.: 15,2
τμχ/ κιβ.: 48
κιβ./παλέτα: 56
απόψυξη: 30'
ψήσιμο: 15'-18' στους 180°C

Napolitanas!

viennoiserie **with** a generous filling of cocoa cream with hazelnuts and exceptional organoleptic properties. 35% filling.



12174 Napolitana Choco Mini
γρ.: 20
εκ.: 6,5
τμχ/ κιβ.: 345
κιβ./παλέτα: 50
απόψυξη: 20'
ψήσιμο: 12-14' στους 180°C



21209 Ham & Cheese Napolitana

γρ.: 140

εκ.: 13

τμχ/ κιβ.: 66

κιβ./παλέτα: 56

απόψυξη: 20'-30'

ψήσιμο: 15'-18' στους 180°C



Premium savoury snacks



14007 Assorted Traditional mini croissants

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

γρ.: 30

εκ.: 6cm

τμχ/ κιβ.: 192

κιβ./παλέτα:

απόψυξη: 20'-30'

ψήσιμο: 12'-15'

στοις 180°C



131251 bacon and cheese
γρ.: 100
εκ.: 9
τμχ/ κιβ.: 55
απόψυξη: 40'
ψήσιμο: 16-20' στους 180°C



The premium swirl that makes the difference combines golden, flaky pastry with a gourmet filling (32%) of cream cheese and crispy bacon strips, achieving the perfect balance between creaminess, savoriness, and a soft interior.



Premium savoury snacks



131230 Cheese Stick
γρ.: 50
εκ.: 24
τμχ/ κιβ.: 120
απόψυξη: 40'
ψήσιμο: 13' στους 180°C

The Cheese Stick is a creamy and crunchy bite that combines a 30% cream cheese filling with a golden, flaky exterior topped with gratinated Emmental cheese.



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 αλευρων 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 φυτοθρεπτικά 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 5οπορο 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

131235 Baguette Μεσογειακή Rustic-3πλης ζύμωσης

γρ.: 270

εκ.: 55

τμχ/ κιβ.: 26

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



Baguettes



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 Μπαγκέτα 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: δεν χρειάζεται



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.





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



Panini

60733 Panini

γρ.: 120

τμχ/ κιβ.: 60

κιβ./παλέτα: 24

απόψυξη: - 30'

ψήσιμο: προαιρετικά τοστιέρα
(για γκριλάρισμα)



BUNS & ROLLS



Brioche butter bun



13660 Brioche butter bun

γρ.: 65

εκ.: 10

τμχ/ κιβ.: 75

κιβώπια: 28

απόψυξη: 30'

ψήσιμο: δεν χρειάζεται



Pan de Cristal

13799 Burger Cristal bread express

γρ.: 110

εκ.: 12

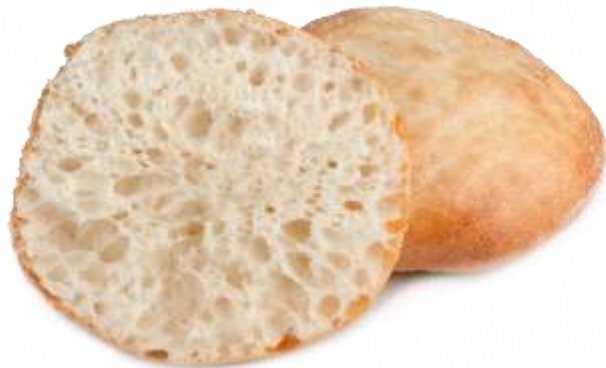
τμχ/ κιβ.: 66

κιβώπια: 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



I just really love potato brioche bun Ok?



130980 POTATO BRIOCHE BUN

γρ.: 75

εκ.: 11

τμχ/ κιβ.: 45

κιβ./παλέτα: 48

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, μελάνι σουπιάς & ντομάτα

Mini brioche 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 (leyko) **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
750γρ/φόρμα
12 φόρμες/ κιβ.
10 φέτες /φόρμα
750gr/ φόρμα

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

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

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

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



Sando Brunch With Us!



9723 SANDO φέτες
800γρ/φόρμα
14 φέτες/φόρμα
10φόρμες/ κιβ.
Μόνο απόψυξη



Let's Brioche brunch!



722 Brioche Nature
430 γρ
20-21 εκ
20τμχ/ κιβ. 36κιβώτια
Just Defrost 3h'



It's bagel time!

9716 Bagel poppy seeds

γρ.: 100

τμχ/ κιβ.: 40

απόψυξη: 20'-30'

ψήσιμο: δεν χρειάζεται



Focaccia Bread

9301 FOCACCIA μυρωδικών
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 Ε.Π.Ε.