



ΜΥΛΟΙ ΟΡΑΚΗΣ

Ι. ΟΥΖΟΥΝΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε.

ΠΡΟΪΟΝΤΙΚΟΣ ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ

ΠΑΝΩ ΑΠΟ 100 ΧΡΟΝΙΑ ΙΣΤΟΡΙΑΣ

Οι Μύλοι Θράκης Ι. Ουζουνόπουλος Α.Ε.
είναι μια από τις κορυφαίες αλευροβιομηχανίες
στην Ελλάδα με πάνω από 100 χρόνια ιστορίας.



1922

Ο Γεώργιος Ουζουνόπουλος, του οποίου η οικογένεια διατηρούσε αλευρόμυλους στην Ανατολική Θράκη, ακολουθώντας το δρόμο της προσφυγιάς, εγκαθίσταται στις Φέρρες και σχεδιάζει ένα σύγχρονο μύλο από το μηδέν.

1980

Στη δεκαετία του 1980 η εταιρία αναπτύσσει το πιο σύγχρονο χημείο της ελληνικής αλευροβιομηχανίας και πρωτοστατεί στην ελληνική αγορά με την παραγωγή των αλεύρων πολυτελείας Deluxe.

2005



Από το 2005 έως το 2009 ο μύλος εκσυγχρονίζεται πλήρως με μηχανολογικό εξοπλισμό τελευταίας τεχνολογίας Buhler.

Τη σκυτάλη παίρνει ο γιος του, Ιωάννης Ουζουνόπουλος, μια εμβληματική προσωπικότητα της επιχειρηματικής ζωής, και το 1977 ξεκινά η κατασκευή του πλέον σύγχρονου μύλου στην Αλεξανδρούπολη.

1955



Η Νάντια Ουζουνοπούλου αναλαμβάνει τα ηνία, φέρνοντας σύγχρονες μεθόδους διοίκησης στην επιχείρηση.

2004



2008

Οι Μύλοι Θράκης εισάγουν στην ελληνική αγορά καινοτόμα μίγματα αλεύρων για αρτοποιία και ζαχαροπλαστική με την ονομασία «Innovart».



2012

Οι Μύλοι Θράκης λανσάρουν το πρώτο τους καταναλωτικό προϊόν, το αλεύρι για όλες τις χρήσεις χωρίς βελτιωτικά.



2018

Οι Μύλοι Θράκης λανσάρουν το δεύτερο καταναλωτικό τους προϊόν, τη φαρίνα.



2010

Σε συνεργασία με το Δημοκρίτειο Πανεπιστήμιο Θράκης, η εταιρία ξεκινά έρευνα για την ανάπτυξη ποικιλιών μαλακού σίτου υψηλής διατροφικής και προστιθέμενης αξίας στα εύφορα εδάφη της Θράκης.

Αξιοποιώντας τα αποτελέσματα της έρευνας, η εταιρία καταρτίζει ένα πρωτοπόρο πρόγραμμα συμβολιακής γεωργίας με γεωργούς της περιοχής, το οποίο εφαρμόζεται με επιτυχία μέχρι και σήμερα.

Από το 2014 έως το 2016 η εταιρία δημιουργεί μια νέα μονάδα με πετρόμυλο και συγκρότημα παραγωγής μίγμάτων.

Η εταιρία λανσάρει τη νέα σειρά μίγμάτων Gold, προσφέροντας λύσεις σε ένα πλήθος εφαρμογών για τους επαγγελματίες.

2014

2023

2011





Ο ΜΥΛΟΣ ΜΑΣ

Εξειδικευμένοι εδώ και δεκαετίες στην παραγωγή αλεύρων πολυτελείας και υψηλής προστιθέμενης αξίας, παράγουμε 160 και πλέον κωδικούς προϊόντων χρησιμοποιώντας ποιοτικά σιτάρια από τις εύφορες εκτάσεις της Θράκης, καθώς και από άλλες επιλεγμένες περιοχές της Ελλάδας και του εξωτερικού.

Το εργοστάσιό μας διαθέτει σύγχρονο μηχανολογικό εξοπλισμό Bulher, σύγχρονες γραμμές ανάμιξης και συσκευασίας και γραμμή βιολογικού πετρομύλου, ενώ έχει δυναμικότητα άλεσης 300 τόνων το 24ωρο.

Πρωταρχική μας δέσμευση είναι η διασφάλιση της άριστης και σταθερής ποιότητας των προϊόντων μας. Διαθέτουμε ένα πλήρως εξοπλισμένο εργαστήριο ποιοτικού ελέγχου για ακριβή και πλήρη ανάλυση των εισερχόμενων σιταριών και των προϊόντων σε όλα τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας.

Η καινοτομία βρίσκεται στο επίκεντρο της στρατηγικής μας για αυτό και αναβαθμίζουμε συνεχώς τον μηχανολογικό εξοπλισμό και τα συστήματά μας στοχεύοντας στη βελτίωση της παραγωγικής διαδικασίας.

Διαθέτουμε Τμήμα Έρευνας & Ανάπτυξης, που ασχολείται με την ανάπτυξη νέων καινοτόμων αλεύρων και μιγμάτων αλλά και τη βελτίωση των ιδιοτήτων υφιστάμενων προϊόντων.

Πιστεύουμε στη στενή σχέση με τους πελάτες μας, γι' αυτό και σε συνεργασία μαζί τους αναπτύσσουμε άλευρα προσαρμοσμένα στις ιδιαίτερες ανάγκες τους.

160+
κωδικοί προϊόντων

300
τόνοι / 24ωρο
δυναμικότητα άλεσης



ΤΜΗΜΑ ΤΕΧΝΙΚΗΣ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗΣ

Το Τμήμα Τεχνικής Υποστήριξης αποτελείται από καταρτισμένους και έμπειρους τεχνικούς όλων των ειδικοτήτων.

Μπορεί να καλύψει πλήρως τις ανάγκες των πελατών μας, από ένα μικρό παραδοσιακό φούρνο ενός απομακρυσμένου χωριού μέχρι την πιο μεγάλη βιομηχανία πανελλαδικά.

Το Τεχνικό Τμήμα πραγματοποιεί αρτοποιητικούς ελέγχους στα παραγόμενα άλευρα και μίγματα, ώστε παράλληλα με τον αυστηρό ποιοτικό έλεγχο να διασφαλίζεται η πλήρης τήρηση των προδιαγραφών και η υψηλή και σταθερή ποιότητα των προϊόντων μας.

Οι τεχνικοί μας είναι πάντα διαθέσιμοι για να παρέχουν συμβουλές και καινοτόμες ιδέες για τη δημιουργία νέων προϊόντων στους πελάτες μας, καθώς και για την άμεση και αποτελεσματική επίλυση οποιουδήποτε ζητήματος στην παραγωγή.



σύγχρονος
μηχανολογικός
εξοπλισμός Bulher



αυστηρός ποιοτικός έλεγχος για τη
διασφάλιση και τήρηση όλων των
προδιαγραφών

ΒΙΩΣΙΜΗ ΑΝΑΠΤΥΞΗ

Σε κάθε στάδιο της πορείας μας, δεσμευόμαστε να συμβάλλουμε θετικά στο περιβάλλον, την κοινωνία και τους ανθρώπους.



- Στηρίζουμε την καλλιέργεια ποιοτικών σιτηρών στο σιτοβολώνα της Θράκης, μέσω ενός πρωτοποριακού προγράμματος συμβολαιακής γεωργίας σε συνεργασία με τοπικούς παραγωγούς.
- Δημιουργούμε ένα ασφαλές, δίκαιο και συμπεριληπτικό εργασιακό περιβάλλον για όλους τους εργαζομένους μας.
- Ενσωματώνουμε φιλικές προς το περιβάλλον πρακτικές σε κάθε στάδιο της παραγωγής μας.
- Επενδύουμε σε ανανεώσιμες πηγές ενέργειας, εγκαθιστώντας φωτοβολταϊκά συστήματα για τη μείωση του περιβαλλοντικού μας αποτυπώματος.
- Υποστηρίζουμε κοινωνικές δομές, προσφέροντας δωρεάν αλεύρι με έμφαση στην τοπική κοινότητα της Θράκης.
- Αναλαμβάνουμε δράσεις για την ενίσχυση της ποιοτικής εκπαίδευσης των νέων στον Έβρο.
- Εκδίδουμε Έκθεση Βιώσιμης Ανάπτυξης σύμφωνα με τα διεθνή πρότυπα GRI, ενισχύοντας τη διαφάνεια και τη λογοδοσία.



ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

Έχοντας θέσει ως βασική μας προτεραιότητα την υψηλή ποιότητα των προϊόντων μας, τη μέγιστη ασφάλεια τροφίμων αλλά και τη βιωσιμότητα, η εταιρία μας έχει λάβει τις ακόλουθες πιστοποιήσεις:



ISO 9001

για τη διαχείριση ποιότητας

ISO 22000

για τη διαχείριση ασφάλειας τροφίμων



Food Safety System Certification (FSSC) 22000

για τη διαχείριση ασφάλειας τροφίμων

ISO 14001

για την περιβαλλοντική διαχείριση

ISO 45001

για τη διαχείριση της υγείας και της ασφάλειας στην εργασία



Πιστοποίηση **Kosher & Halal**



Πιστοποίηση **Ethos Platinum**



ΕΛΛΑ
ΠΑΡΑΓΩΓΗ
ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ
ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

Η εταιρία μας συμμετέχει στην πρωτοβουλία **ΕΛΛΑ-ΔΙΚΑ ΜΑΣ**, μία κοινότητα εξωστρεφών παραγωγικών μεταποιητικών επιχειρήσεων, ελληνικής ιδιοκτησίας και παραγωγής.



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΑΛΕΥΡΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ

Λευκά Τύπου 70%	10
Κίτρινα	14
Ολικής Άλεσης	20
Άλευρα Άλλων Δημητριακών	24
Όλυρα	28

ΑΛΕΥΡΑ ΠΟΛΥΤΕΛΕΙΑΣ

Άλευρα Τύπου 55%	30
Ζαχαροπλαστικής	34
Εξειδικευμένα Άλευρα Πολυτελείας	38

ΕΙΔΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Ζαχαροπλαστικής	46
Αρτοποιίας	50
Σειρά Gold	54
Ειδικά Μίγματα	62
Λοιπές Πρώτες Ύλες	64

ΑΛΕΥΡΑ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗ	68
---------------------------	----

ΑΛΕΥΡΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ

Λευκά Τύπου 70%

Άλευρα που έχουν ως βάση σάβια υψηλών προδιαγραφών από τη Θράκη, διαθέσιμα σε ευρεία γκάμα, ιδανικά για όλα τα ζυμωτήρια και τις σύγχρονες τεχνικές αρτοποιίας.



#1157 / 25 KG



Τύπου 70% Extra Δυνατό

Εξαιρετικής αντοχής δυνατό αλεύρι αρτοποιίας, κατάλληλο για ταχυζυμωτήριο και ζυγοκοπτικό

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Τραγανή κόρα, ωραία κυψέλωση, μεγάλος όγκος
- Μεγάλη απορρόφηση νερού
- Συνδυάζεται με κίτρινα άλευρα

ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ:

- Λευκό ψωμί
- Ψωμάκια σάντουιτς
- Πρωινά σνακ



ΑΠΟΡΡΟΦΗΣΗ
ΠΟΛΥ ΜΕΓΑΛΗ



ΔΥΝΑΜΗ
ΠΟΛΥ ΔΥΝΑΤΟ



ΟΓΚΟΣ
ΠΟΛΥ ΜΕΓΑΛΟΣ

ΣΥΝΤΑΓΗ

Χωριάτικο Λευκό Αργής Ωρίμανσης

ΥΛΙΚΑ

Τύπου 70% Extra Δυνατό
Προζύμι Phil Germe
Αλάτι
Μαγιά*
Νερό
ΣΥΝΟΛΟ

γρ.

3000
45
63
24
2100
5232

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Χρόνος ζυμώματος: 3 λεπτά στην πρώτη ταχύτητα και 7 λεπτά στη δεύτερη.
- Θερμοκρασία ζύμης: 25°C
- Πρώτη ξεκούραση: 30 λεπτά.
- Βάρος/τεμάχιο: 600 γρ.
- Μορφοποίηση: Πλάθουμε σε οβάλ σχήμα και τοποθετούμε σε αλευρωμένο καλαθάκι.
- Δεύτερη ξεκούραση: Μετά τη μορφοποίηση αφήνουμε 30 λεπτά στο περιβάλλον.
- Αργή ωρίμανση: Τοποθετούμε στους 5°C για 12-24 ώρες. Βγάζουμε από το ψυγείο 20 λεπτά πριν το φούρνο και αφήνουμε σε θερμοκρασία δωματίου.
- Θερμοκρασία ψησίματος: 220°C με ατμό.
- Χρόνος ψησίματος: 40-45 λεπτά.

*Η αργή ωρίμανση έχει καλύτερα αποτελέσματα με προζύμι αντί για μαγιά. Αν έχετε προζύμι, ο τεχνικός μας θα σας βοηθήσει στον υπολογισμό της ποσότητας που θα χρησιμοποιήσετε.

#1156 / 25 KG



Τύπου 70% Super Απαλό

Ήπιας δύναμης αλεύρι από μαλακά σιτάρια, εύκολο και γρήγορο στη χρήση

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Τραγανή κόρα, ωραία κυψέλωση και γεύση
- Ιδανικό για απλό ζυμωτήριο
- Συνδυάζεται με κίτρινα άλευρα



ΑΠΟΡΡΟΦΗΣΗ
ΚΑΝΟΝΙΚΗ



ΔΥΝΑΜΗ
ΠΟΛΥ ΑΠΑΛΟ



ΟΓΚΟΣ
ΚΑΝΟΝΙΚΟΣ

ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ:

- Χωριάτικη πίτα
- Κριτσίνια
- Κουλουράκια

1152 / 25 KG



Τύπου 70% Απαλό

Ήπιας δύναμης αλεύρι από μαλακά σιτάρια, εύκολο και γρήγορο στη χρήση

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Τραγανή κόρα, ωραία κυψέλωση και γεύση
- Ιδανικό για απλό ζυμωτήριο
- Συνδυάζεται με κίτρινα άλευρα



ΑΠΟΡΡΟΦΗΣΗ
ΚΑΝΟΝΙΚΗ



ΔΥΝΑΜΗ
ΑΠΑΛΟ



ΟΓΚΟΣ
ΚΑΝΟΝΙΚΟΣ

ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ:

- Λευκό χειροποίητο ψωμί
- Χωριάτικη πίτα
- Κριτσίνια
- Κουλουράκια

#1150 / 25 KG

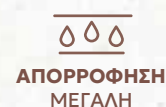


Τύπου 70% Μαλακό

Ενδιάμεσης δύναμης αλεύρι αρτοποιίας, κατάλληλο για ζύμωμα σε απλό ζυμωτήριο αλλά και σε ταχυζυμωτήριο

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Τραγανή κόρα, ωραία κυψέλωση και γεύση, καλός όγκος
- Μεγάλη απορρόφηση νερού
- Συνδυάζεται με κίτρινα άλευρα



ΑΠΟΡΡΟΦΗΣΗ
ΜΕΓΑΛΗ



ΔΥΝΑΜΗ
ΜΑΛΑΚΟ



ΟΓΚΟΣ
ΜΕΓΑΛΟΣ

ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ:

- Λευκό προζυμένιο ψωμί
- Κουλούρι Θεσσαλονίκης
- Κριτσίνια
- Πρωινά σνακ

#1158 / 25 KG

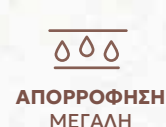


Τύπου 70% Παραδοσιακό

Ενδιάμεσης δύναμης αλεύρι αρτοποιίας, κατάλληλο για ζύμωμα σε απλό ζυμωτήριο αλλά και σε ταχυζυμωτήριο

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Τραγανή κόρα, ωραία κυφέλωση και γεύση, καλός όγκος
- Μεγάλη απορρόφηση νερού
- Συνδυάζεται με κίτρινα άλευρα
- Ιδανικό και για ξυλόφουρνους



ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ:

- Λευκό προζυμένιο ψωμί
- Κουλούρι Θεσσαλονίκης
- Κριτσίνια
- Πρωινά σνακ

#1151 / 25 KG

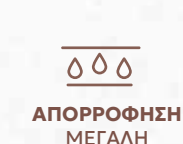


Τύπου 70% Δυνατό

Δυνατό αλεύρι αρτοποιίας, κατάλληλο για ταχυζυμωτήριο και ζυγοκοπτικό

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Τραγανή κόρα, ωραία κυφέλωση και γεύση, μεγάλος όγκος
- Μεγάλη απορρόφηση νερού
- Συνδυάζεται με κίτρινα άλευρα



ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ:

- Λευκό ψωμί
- Ψωμάκια σάντουιτς
- Πρωινά σνακ

#1159 / 25 KG

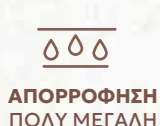


Τύπου 70% Extra Plus Δυνατό

Εξαιρετικής αντοχής ενισχυμένο δυνατό αλεύρι αρτοποιίας, κατάλληλο για χειροποίητο ψωμί αλλά και για γραμμές παραγωγής

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Τραγανή κόρα, ωραία κυφέλωση
- Ιδανικό για αργή ωρίμανση
- Συνδυάζεται με κίτρινα και ολικής άλεσης άλευρα



ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ:

- Λευκό ψωμί
- Χωριάτικο ψωμί
- Ολικής άλεσης ψωμί
- Ψωμάκια σάντουιτς
- Τόστ
- Μπαγκέτα

ΑΛΕΥΡΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ

Κίτρινα

Άλευρα από επιλεγμένες ποικιλίες σκληρού σίτου που ξεχωρίζουν για το έντονο κίτρινο χρώμα και την ποικιλία μεγέθους κόκκων. Ιδανικά για την παρασκευή αυθεντικών, γευστικών, χωριάτικων ψωμιών και αρτοσκευασμάτων.



#7434 / 25 KG



Κίτρινο Παραδοσιακό

Μέτριας κοκκομετρίας αλεύρι από σκληρά σιτάρια για χωριάτικο ψωμί, κατάλληλο για όλους τους τύπους ζυμωτηρίων

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Τραγανή κόρα, ωραία κυψέλωση, γεύση και σκάσιμο
- Έντονο κίτρινο χρώμα
- Ιδανικό και για ξυλόφουρνους

ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ:

- Χωριάτικο ψωμί
- Σύμμεικτο ψωμί



ΑΠΟΡΡΟΦΗΣΗ
ΚΑΝΟΝΙΚΗ



ΔΥΝΑΜΗ
ΔΥΝΑΤΟ



ΟΓΚΟΣ
ΚΑΝΟΝΙΚΟΣ



ΚΟΚΚΟΜΕΤΡΙΑ
ΜΕΤΡΙΑ

ΣΥΝΤΑΓΗ

Χωριάτικο Κίτρινο Αργής Ωρίμανσης

ΥΛΙΚΑ

ΥΛΙΚΑ	γρ.
Κίτρινο Παραδοσιακό	3000
Προζύμι από Φύτρο Phil Germe	60
Αλάτι	63
Μαγιά*	24
Νερό (σταδιακά)	2150
ΣΥΝΟΛΟ	5297

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Χρόνος ζυμώματος: 5 λεπτά στην πρώτη ταχύτητα και 8 λεπτά στη δεύτερη.
- Θερμοκρασία ζύμης: 25°C
- Πρώτη ξεκούραση: 30 λεπτά.
- Βάρος/τεμάχιο: 600 γρ.
- Μορφοποίηση: Πλάθουμε σε οβάλ σχήμα και τοποθετούμε σε αλευρωμένο καλαθάκι.
- Δεύτερη ξεκούραση: Μετά τη μορφοποίηση αφήνουμε 30 λεπτά στο περιβάλλον.

- Αργή ωρίμανση: Τοποθετούμε στους 5°C για 12-24 ώρες. Βγάζουμε από το ψυγείο 20 λεπτά πριν το φούρνο και αφήνουμε σε θερμοκρασία δωματίου. Πριν το φούρνισμα τουμπάρουμε σε αλευρωμένο τελάρο.
- Θερμοκρασία ψησίματος: 220°C με ατμό.
- Χρόνος ψησίματος: 50 λεπτά.

*Η αργή ωρίμανση έχει καλύτερα αποτελέσματα με προζύμι αντί για μαγιά. Αν έχετε προζύμι, ο τεχνικός μας θα σας βοηθήσει στον υπολογισμό της ποσότητας που θα χρησιμοποιήσετε.

#7436 / 25 KG



Κίτρινη Φαρίνα

Λεπτοαλεσμένο (πούδρα) αλεύρι πολυτελείας από σκληρά σιτάρια, ιδανικό για ταχυζυμωτήριο

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Τραγανή ψιλή κόρα, ωραία γεύση μεγάλος όγκος
- Πολύ μεγάλη απορρόφηση νερού
- Συνδυάζεται με άλευρα τύπου 70%
- Εξαιρετική αντοχή στο ζύμωμα

ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ:

- Χωριάτικο ψωμί
- Σύμμεκτο ψωμί
- Πρωινά σνακ



ΑΠΟΡΡΟΦΗΣΗ
ΠΟΛΥ ΜΕΓΑΛΗ



ΔΥΝΑΜΗ
ΠΟΛΥ ΔΥΝΑΤΟ



ΟΓΚΟΣ
ΠΟΛΥ ΜΕΓΑΛΟΣ



ΚΟΚΚΟΜΕΤΡΙΑ
ΠΟΛΥ ΨΙΛΗ

#7430 / 25 KG



Κίτρινο Θρακιώτικο Ψιλό

Ψιλοαλεσμένο αλεύρι από σκληρά σιτάρια για χωριάτικο ψωμί, κατάλληλο για όλους τους τύπους ζυμωτηρίων

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Τραγανή ψιλή κόρα, ωραία κυψέλωση και γεύση
- Μεγάλη απορρόφηση νερού
- Συνδυάζεται με άλευρα τύπου 70%

ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ:

- Χωριάτικο ψωμί
- Χωριάτικη πίτα
- Πρωινά σνακ



ΑΠΟΡΡΟΦΗΣΗ
ΚΑΝΟΝΙΚΗ



ΔΥΝΑΜΗ
ΔΥΝΑΤΟ



ΟΓΚΟΣ
ΚΑΝΟΝΙΚΟΣ



ΚΟΚΚΟΜΕΤΡΙΑ
ΨΙΛΗ

#7433 / 25 KG



Κίτρινο Ευκολοδούλευτο

Ψιλοαλεσμένο αλεύρι από σκληρά σιτάρια για χωριάτικο ψωμί, κατάλληλο για όλους τους τύπους ζυμωτηρίων

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Τραγανή κόρα, ωραία κυψέλωση, γεύση και σκάσιμο
- Έντονο κίτρινο χρώμα
- Ευκολία χρήσης (ζύμωμα - πλάσιμο)

ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ:

- Χωριάτικο ψωμί
- Σύμμεκτο ψωμί



ΑΠΟΡΡΟΦΗΣΗ
ΚΑΝΟΝΙΚΗ



ΔΥΝΑΜΗ
ΜΑΛΑΚΟ



ΟΓΚΟΣ
ΚΑΝΟΝΙΚΟΣ



ΚΟΚΚΟΜΕΤΡΙΑ
ΜΕΤΡΙΑ

#7435 / 25 KG



Κίτρινο Extra Δυνατό

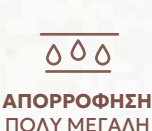
Μέτριας κοκκομετρίας αλεύρι από σκληρά σιτάρια για χωριάτικο ψωμί, κατάλληλο για όλους τους τύπους ζυμωτηρίων

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Τραγανή κόρα, ωραία κυψέλωση, γεύση και μεγάλος όγκος
- Έντονο κίτρινο χρώμα και σκάσιμο
- Μεγάλη απορρόφηση νερού

ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ:

- Χωριάτικο ψωμί
- Σύμμεκτο ψωμί
- Πρωινά σνακ



#7476 / 25 KG



Κίτρινο με Προζύμι

Μέτριας κοκκομετρίας αλεύρι από σκληρά σιτάρια για προζυμένιο ψωμί, κατάλληλο για όλους τους τύπους ζυμωτηρίων

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Τραγανή κόρα, ωραία κυψέλωση, μεγάλος όγκος
- Έντονο κίτρινο χρώμα, προζυμένια γεύση και σκάσιμο
- Μεγάλη απορρόφηση νερού
- Ιδανικό για αργή ωρίμανση

ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ:

- Χωριάτικο ψωμί
- Σύμμεκτο ψωμί
- Πεϊνιρλί



#7251 / 25 KG



Θρακιώτικο Φύλλου

Μέτριας κοκκομετρίας αλεύρι για χωριάτικο φύλλο, χειροποίητο ή μηχανής

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Δίνει κίτρινο τραγανό φύλλο με υπέροχη γεύση
- Αντοχή σε ψύξη και κατάψυξη
- Συνδυάζεται με άλλα αλεύρα φύλλου

ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ:

- Χωριάτικη πίττα
- Στριφτά
- Σφολιάτα



#7431 / 25 KG



Κίτρινο Χονδρό

Χονδροαλεσμένο αλεύρι από σκληρά σιτάρια για χωριάτικο ψωμί, κατάλληλο για όλους τους τύπους ζυμωτηρίων

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Τραγανή χονδρή κόρα, ωραία κυψέλωση, υπέροχη γεύση
- Μεγάλη απορρόφηση νερού
- Συνδυάζεται με άλευρα τύπου 70%

ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ:

- Βαρύ χωριάτικο ψωμί
- Χειροποίητο χωριάτικο
- Σύμμεικτο ψωμί



ΑΠΟΡΡΟΦΗΣΗ
ΚΑΝΟΝΙΚΗ



ΔΥΝΑΜΗ
ΔΥΝΑΤΟ



ΟΓΚΟΣ
ΚΑΝΟΝΙΚΟΣ



ΚΟΚΚΟΜΕΤΡΙΑ
ΧΟΝΔΡΗ

#4000 / 25 KG



Κίτρινο Ολικής Πετρομούλου

Κίτρινο αλεύρι ολικής άλεσης, για χωριάτικο ψωμί, κατάλληλο για όλους τους τύπους ζυμωτηρίων

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Αλεσμένο σε πετρόμυλο
- Χονδρή και τραγανή κόρα, υπέροχο άρωμα και γεύση
- Μεγάλη απορρόφηση νερού
- Συνδυάζεται με όλα τα κίτρινα άλευρα αλλά και τα τύπου 70%

ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ:

- Βαρύ χωριάτικο ψωμί
- Σύμμεικτο ψωμί
- Παραγωγή προζυμιού



ΑΠΟΡΡΟΦΗΣΗ
ΠΟΛΥ ΜΕΓΑΛΗ



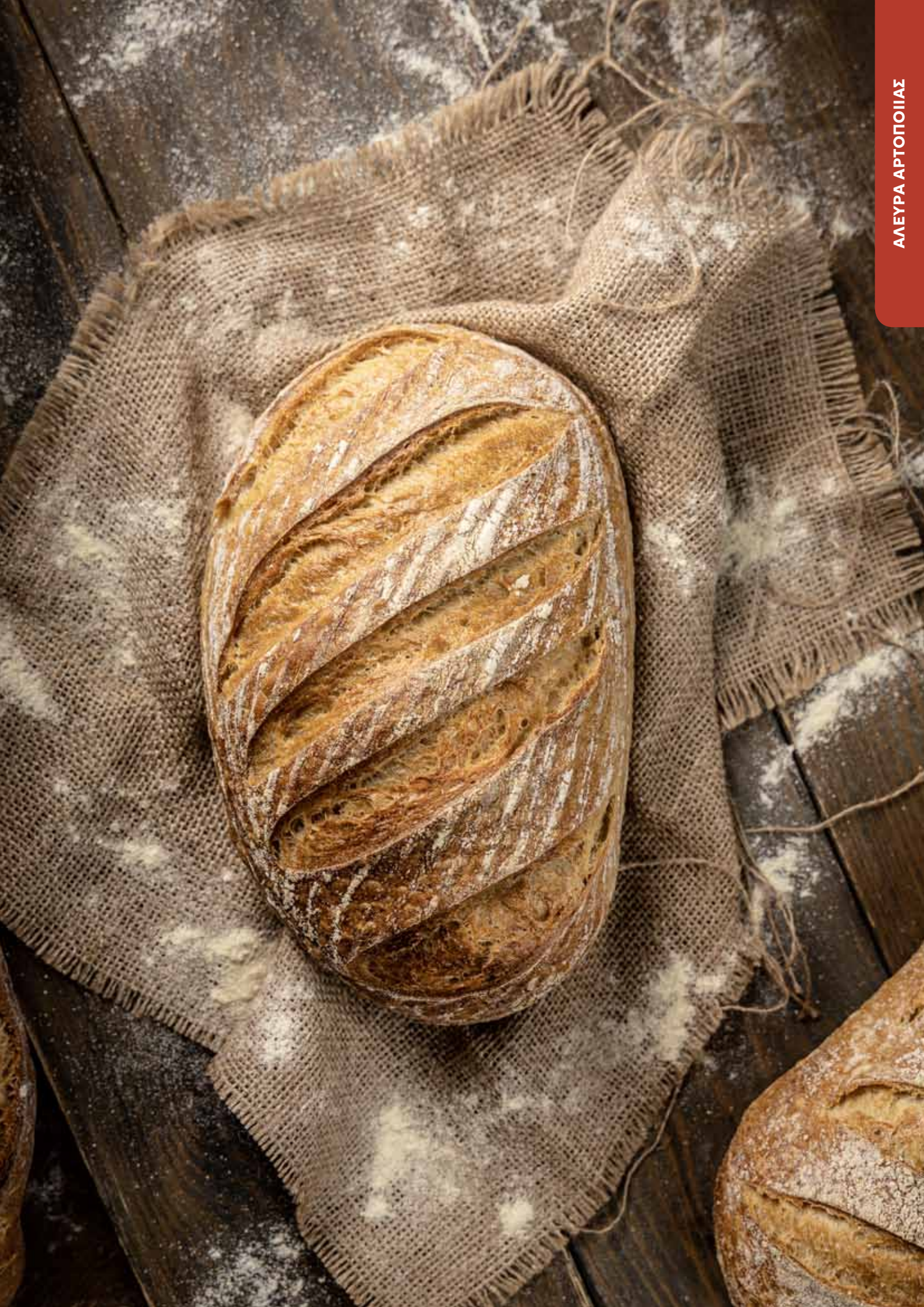
ΔΥΝΑΜΗ
ΔΥΝΑΤΟ



ΟΓΚΟΣ
ΜΙΚΡΟΣ



ΚΟΚΚΟΜΕΤΡΙΑ
ΧΟΝΔΡΗ



ΑΛΕΥΡΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ

Ολικής Άλεσης

Ευρεία γκάμα αλεύρων με ποικίλη περιεκτικότητα και διαφορετικά μεγέθη πιτύρων, σχεδιασμένα για την παραγωγή αρτοσκευασμάτων υψηλής διατροφικής αξίας.



#1475 / 25 KG



Super Ολικής

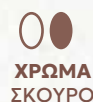
Εξαιρετικής αντοχής πιτυρούχο αλεύρι με μεγάλη ποσότητα πιτύρου και βύνης

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Πολύ πλούσιο σε φυτικές ίνες
- Συνδυάζεται με λευκά και κίτρινα αλεύρα
- Πολύ μεγάλη απορρόφηση νερού και όγκος ψωμιών

ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ:

- Ψωμί ολικής άλεσης
- Μπαγκέτες
- Παξιμάδια
- Φρυγανιές
- Κουλούρι Θεσσαλονίκης
- Σάντουιτς
- Κριτσίνια



ΣΥΝΤΑΓΗ

Ολικής Άλεσης Αργής Ωρίμανσης

ΥΛΙΚΑ

	ΓΡ.
Super Ολικής	600
Γερμανική Σίκαλη Ολικής Άλεσης	300
Κίτρινο Ολικής Πετρομύλου	400
Deluxe Φρυγανιάς	1700
Προζύμι από Σίκαλη Phil Seigle	45
Αλάτι	66
Μαγιά*	24
Νερό	2400
ΣΥΝΟΛΟ	5535

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Χρόνος ζυμώματος: 8 λεπτά στην πρώτη ταχύτητα και 4 λεπτά στη δεύτερη.
- Θερμοκρασία ζύμης: 25°C
- Πρώτη ξεκούραση: 30 λεπτά.
- Βάρος/τεμάχιο: 750 γρ.
- Μορφοποίηση: Πλάθουμε σε οβάλ σχήμα και τοποθετούμε σε αλευρωμένο καλαθάκι.
- Δεύτερη ξεκούραση: Μετά τη μορφοποίηση αφήνουμε 30 λεπτά στο περιβάλλον.

- Αργή ωρίμανση: Τοποθετούμε στους 5°C για 12-24 ώρες. Βγάζουμε από το ψυγείο 20 λεπτά πριν το φούρνο και αφήνουμε σε θερμοκρασία δωματίου.
- Πριν το φούρνισμα τουμπάρουμε σε αλευρωμένο τελάρο.
- Θερμοκρασία ψησίματος: 220°C με ατμό.
- Χρόνος ψησίματος: 60 λεπτά.

*Η αργή ωρίμανση έχει καλύτερα αποτελέσματα με προζύμι αντί για μαγιά. Αν έχετε προζύμι, ο τεχνικός μας θα σας βοηθήσει στον υπολογισμό της ποσότητας που θα χρησιμοποιήσετε.

#1472 / 25 KG



Τύπου 90% Premium

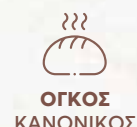
Πιτυρούχο αλεύρι τύπου 90% με λεπτοαλεσμένο πίτυρο και βύνη

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Πηγή φυτικών ινών
- Συνδυάζεται με λευκά και κίτρινα αλεύρα
- Μεγάλη απορρόφηση νερού

ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ:

- Ψωμί ολικής άλεσης
- Μπαγκέτες
- Παξιμάδια
- Φρυγανιές
- Κουλούρι Θεσσαλονίκης
- Σάντουιτς
- Κριτσίνια



#1470 / 25 KG



Τύπου 90%

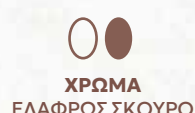
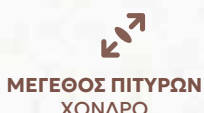
Πιτυρούχο αλεύρι τύπου 90% με πίτυρο κανονικού μεγέθους

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Πηγή φυτικών ινών
- Συνδυάζεται με λευκά και κίτρινα αλεύρα
- Μεγάλη απορρόφηση νερού

ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ:

- Ψωμί ολικής άλεσης
- Μπαγκέτες
- Παξιμάδια
- Φρυγανιές
- Κουλούρι Θεσσαλονίκης
- Σάντουιτς
- Κριτσίνια



#1473 / 25 KG



Ολικής Άλεσης Premium

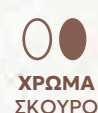
Πιτυρούχο αλεύρι τύπου 100% με λεπτοαλεσμένο πίτυρο και βύνη

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Πηγή φυτικών ινών
- Συνδυάζεται με λευκά και κίτρινα αλεύρα
- Μεγάλη απορρόφηση νερού

ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ:

- Ψωμί ολικής άλεσης
- Μπαγκέτες
- Παξιμάδια - Φρυγανιές
- Κουλούρι Θεσσαλονίκης
- Σάντουιτς
- Κριτσίνια



#1471 / 25 KG



Ολικής Άλεσης

Πιτυρούχο αλεύρι τύπου 100% με πίτυρο κανονικού μεγέθους

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Πηγή φυτικών ινών
- Συνδυάζεται με λευκά και κίτρινα άλευρα
- Μεγάλη απορρόφηση νερού

ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ:

- Ψωμί ολικής άλεσης
- Μπαγκέτες
- Παξιμάδια-Φρυγανιές
- Κουλούρι Θεσσαλονίκης
- Σάντουιτς
- Κριτσίνια


ΜΕΓΕΘΟΣ ΠΙΤΥΡΩΝ
ΧΟΝΔΡΟ


ΠΕΡΙΕΚΤ. ΠΙΤΥΡΩΝ
ΜΕΓΑΛΗ


ΧΡΩΜΑ
ΕΛΑΦΡΩΣ ΣΚΟΥΡΟ


ΟΓΚΟΣ
ΚΑΝΟΝΙΚΟΣ

#1476 / 25 KG



Paysan Ολικής Άλεσης

Δυνατό πιτυρούχο αλεύρι με πολύ μεγάλη ποσότητα πιτύρου και βύνης

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Ενισχυμένο με πολύ μεγάλη ποσότητα φυτικών ινών
- Συνδυάζεται με λευκά και κίτρινα άλευρα
- Πολύ μεγάλη απορρόφηση νερού και μεγάλος όγκος ψωμιών

ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ:

- Ψωμί ολικής άλεσης
- Μπαγκέτες
- Παξιμάδια
- Φρυγανιές
- Κουλούρι Θεσσαλονίκης
- Σάντουιτς
- Κριτσίνια


ΜΕΓΕΘΟΣ ΠΙΤΥΡΩΝ
ΧΟΝΔΡΟ


ΠΕΡΙΕΚΤ. ΠΙΤΥΡΩΝ
ΠΑΡΑ ΠΟΛΥ ΜΕΓΑΛΗ


ΧΡΩΜΑ
ΠΟΛΥ ΣΚΟΥΡΟ


ΟΓΚΟΣ
ΜΕΓΑΛΟΣ

ΑΛΕΥΡΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ

Άλευρα Άλλων Δημητριακών

Άλευρα από δημητριακά εκτός του σίτου, με ξεχωριστά τεχνολογικά χαρακτηριστικά που προσδίδουν μοναδικά αρώματα και γεύσεις.



#5002 / 25 KG



Γερμανική Σίκαλη Ολικής Άλεσης

Αλεύρι σίκαλης ολικής άλεσης, κατάλληλο για χρήση στην αρτοποιία

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Χονδρή και τραγανή κόρα, υπέροχο άρωμα και γεύση, σκούρο χρώμα
- Πολύ μεγάλη απορρόφηση νερού
- Συνδυάζεται με όλα τα άλευρα τύπου 70% και deluxe

ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ:

- Ψωμί σίκαλης
- Ψωμάκια και σνακ σίκαλης



**ΑΠΟΡΡΟΦΗΣΗ
ΠΟΛΥ ΜΕΓΑΛΗ**



**ΠΕΡΙΕΚΤ. ΠΙΤΥΡΩΝ
ΚΑΝΟΝΙΚΗ**

ΣΥΝΤΑΓΗ

Ψωμί σίκαλης αργής ωρίμανσης

ΥΛΙΚΑ

	ΥΡ.
Γερμανική Σίκαλη Ολικής Άλεσης	2000
Deluxe Φρυγανιάς	1000
Προζύμι από Σίκαλη Phil Seigle	45
Βύνη Σίκαλης (Κόκκινη)	30
Αλάτι	60
Μαγιά*	25
Νερό	2250
ΣΥΝΟΛΟ	5410

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Χρόνος ζυμώματος: 7 λεπτά στην πρώτη ταχύτητα και 3 λεπτά στη δεύτερη.
- Θερμοκρασία ζύμης: 26°C
- Πρώτη ξεκούραση: 30 λεπτά
- Βάρος/τεμάχιο: 750 γρ.
- Μορφοποίηση: Πλάθουμε σε οβάλ σχήμα και τοποθετούμε σε αλευρωμένο καλαθάκι.
- Δεύτερη ξεκούραση: Μετά τη μορφοποίηση αφήνουμε 30 λεπτά στο περιβάλλον.

- Αργή ωρίμανση: Τοποθετούμε σκεπασμένο στο ψυγείο σε θερμοκρασία 5°C για 12-24 ώρες. Βγάζουμε από το ψυγείο 20 λεπτά πριν το φούρνο και αφήνουμε σε θερμοκρασία δωματίου.
- Θερμοκρασία ψησίματος: 220°C με ατμό
- Χρόνος ψησίματος: 60 λεπτά**

* Η αργή ωρίμανση έχει καλύτερα αποτελέσματα με προζύμι αντί για μαγιά. Αν έχετε προζύμι, ο τεχνικός μας θα σας βοηθήσει στον υπολογισμό της ποσότητας που θα χρησιμοποιήσετε.

** Στα τελευταία 15 λεπτά ανοίγουμε το τάμπερ.

#5000 / 25 KG



Γερμανική Σίκαλη 997

Λεπτοαλεσμένο (πούδρα) αλεύρι σίκαλης, κατάλληλο για χρήση στην αρτοποιία

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Λεπτή κόρα, υπέροχο άρωμα και γεύση, υπόλευκο χρώμα
- Καλή απορρόφηση νερού
- Συνδυάζεται με όλα τα άλευρα τύπου 70% και deluxe

ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ:

- Ψωμί σίκαλης
- Ψωμάκια και σνακ σίκαλης



ΑΠΟΡΡΟΦΗΣΗ
ΜΕΓΑΛΗ

#5001 / 25 KG



Γερμανική Σίκαλη 1150

Λεπτοαλεσμένο αλεύρι σίκαλης, κατάλληλο για χρήση στην αρτοποιία

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Ωραία κόρα, υπέροχο άρωμα και γεύση, ήπια σκούρο χρώμα
- Μεγάλη απορρόφηση νερού
- Συνδυάζεται με όλα τα άλευρα τύπου 70% και deluxe

ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ:

- Ψωμί σίκαλης
- Ψωμάκια και σνακ σίκαλης



ΑΠΟΡΡΟΦΗΣΗ
ΜΕΓΑΛΗ

#4003 / 25 KG



Αλεύρι Βρώμης

Αλεύρι βρώμης, κατάλληλο για χρήση στην αρτοποιία και τη ζαχαροπλαστική

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Υπέροχο άρωμα και γεύση, υπόλευκο χρώμα
- Μεγάλη απορρόφηση νερού
- Συνδυάζεται με όλα τα άλευρα τύπου 70% και deluxe

ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ:

- Ψωμί και κριτσίνια βρώμης
- Κουλουράκια και cookies



ΑΠΟΡΡΟΦΗΣΗ
ΜΕΓΑΛΗ



ΠΕΡΙΕΚΤ. ΠΙΤΥΡΩΝ
ΚΑΝΟΝΙΚΗ

#7497 / 25 KG



Κριθάλευρο

Αλεύρι κριθαριού ολικής άλεσης, κατάλληλο για χρήση στην αρτοποιία

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Χονδρή και τραγανή κόρα, υπέροχο άρωμα και γεύση
- Μεγάλη απορρόφηση νερού
- Συνδυάζεται με όλα τα κίτρινα άλευρα αλλά και τα τύπου 70%

ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ:

- Ντάκος
- Παξιμάδι
- Ψωμί
- Κριτσίνια



ΑΠΟΡΡΟΦΗΣΗ
ΜΕΓΑΛΗ



ΠΕΡΙΕΚΤ. ΠΙΤΥΡΩΝ
ΚΑΝΟΝΙΚΗ

#7432 / 25 KG



Αλεύρι Καλαμποκιού

Αλεύρι καλαμποκιού, κατάλληλο για χρήση στην αρτοποιία και τη ζαχαροπλαστική

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Χρυσοκίτρινο χρώμα
- Ιδιαίτερα νόστιμο
- Συνδυάζεται με όλα τα deluxe και τα τύπου 70%

ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ:

- Ψωμί καλαμποκιού
- Μπομπότα
- Κριτσίνι



ΑΠΟΡΡΟΦΗΣΗ
ΜΕΓΑΛΗ

#5009 / 25 KG



Ρυζάλευρο

Αλεύρι ρυζιού, κατάλληλο για χρήση στην αρτοποιία και τη ζαχαροπλαστική

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Προσδίδει τραγανάδα
- Συνδυάζεται με όλα τα άλευρα

ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ:

- Υπόστρωμα για άνοιγμα πίτσας
- Ψωμί και σνακ ρυζιού



ΑΠΟΡΡΟΦΗΣΗ
ΜΕΓΑΛΗ

ΑΛΕΥΡΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ

Όλυρα

Άλευρα αλεσμένα παραδοσιακά σε πετρόμυλο με σύγχρονη τεχνολογία που ανταποκρίνονται εξαιρετικά στην επεξεργασία και υποστηρίζουν την υγιεινή διατροφή.



#7680 / 25 KG



Όλυρα Λευκό

Λευκό αλεύρι από το αρχαίο σιτηρό σπέλτα (ντίνκελ), για χρήση στην αρτοποιία και τη ζαχαροπλαστική

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Ωραίο άρωμα και γεύση
- Εύπεπτο
- Συνδυάζεται με το Όλυρα Ολικής

ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ:

- Ψωμί και κριτσίνια Όλυρα
- Κουλουράκια και cookies Όλυρα
- Χωριάτικη πίτα Όλυρα



ΑΠΟΡΡΟΦΗΣΗ
ΚΑΝΟΝΙΚΗ



ΔΥΝΑΜΗ
ΜΑΛΑΚΟ

#4001 / 25 KG



Όλυρα Ολικής

Αλεύρι ολικής άλεσης από το αρχαίο σιτηρό σπέλτα (ντίνκελ), για χρήση στην αρτοποιία και τη ζαχαροπλαστική

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Αλεσμένο σε πετρόμυλο
- Ωραίο άρωμα και γεύση
- Εύπεπτο
- Συνδυάζεται με το Όλυρα Λευκό

ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ:

- Ψωμί Όλυρα
- Κουλουράκια και κριτσίνια Όλυρα
- Χωριάτικη πίτα Όλυρα



ΑΠΟΡΡΟΦΗΣΗ
ΜΕΓΑΛΗ



ΔΥΝΑΜΗ
ΑΠΑΛΟ



ΠΕΡΙΕΚΤ. ΠΙΤΥΡΩΝ
ΚΑΝΟΝΙΚΗ

ΑΛΕΥΡΑ ΠΟΛΥΤΕΛΕΙΑΣ

Άλευρα Τύπου 55%

Άλευρα σχεδιασμένα να ανταποκρίνονται και στις πιο απαιτητικές εφαρμογές, ενώ ταυτόχρονα αποτελούν τη βάση για τη δημιουργία των αλεύρων πολυτελείας των Μύλων Θράκης.



#1270 / 25 KG



555 Extra Λευκό

Αλεύρι από μαλακά σιτάρια, κατάλληλο για απαιτητικές χρήσεις αρτοποιίας και μηχανήματα

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Μεγάλη δύναμη και εκτατότητα
- Συνδυάζεται με όλα τα deluxe και τα τύπου 70%
- Αντοχή σε ψυγείο - κατάψυξη
- Πολύ λευκό χρώμα

ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ:

- Τοστ
- Μπαγκέτες
- Ψωμάκια και σνακ
- Πίτσα
- Κουροσφολιάτα



ΑΠΟΡΡΟΦΗΣΗ
ΜΕΓΑΛΗ



ΔΥΝΑΜΗ
ΠΟΛΥ ΔΥΝΑΤΟ



ΟΓΚΟΣ
ΠΟΛΥ ΜΕΓΑΛΟΣ

ΑΛΕΥΡΑ ΠΟΛΥΤΕΛΕΙΑΣ

ΣΥΝΤΑΓΗ

Κουλούρι Θεσσαλονίκης

ΥΛΙΚΑ

	γρ.
555 Extra Λευκό	3000
Ηλιέλαιο	90
Ζάχαρη	180
Ταχίνι	180
Αλάτι	60
Μαγιά*	60
Νερό	1650
ΣΥΝΟΛΟ	5220

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Χρόνος ζυμώματος: 5 λεπτά στην πρώτη ταχύτητα και 4 στη δεύτερη.
- Θερμοκρασία ζύμης: 25°C
- Πρώτη ξεκούραση: 15 λεπτά
- Βάρος/τεμάχιο: Φυτίλια των 90 γρ.
- Μορφοποίηση: Πλάθουμε στρογγυλό κουλούρι και εμβαπτίζουμε σε νερό που περιέχει 3% ζάχαρη και στη συνέχεια επικαλύπτουμε με σουσάμι.
- Δεύτερη ξεκούραση: 30 λεπτά
- Θερμοκρασία στόφας: 32°C
- Υγρασία στόφας: 70%
- Χρόνος στόφας: 20 λεπτά
- Θερμοκρασία ψησίματος: 220°C
- Χρόνος ψησίματος: 20 λεπτά. Στα τελευταία 5 λεπτά ανοίγουμε το τάμπερ.

*Η αργή ωρίμανση έχει καλύτερα αποτελέσματα με προζύμι αντί για μαγιά. Αν έχετε προζύμι, ο τεχνικός μας θα σας βοηθήσει στον υπολογισμό της ποσότητας που θα χρησιμοποιήσετε.

#1363 / 25 KG



Τύπου 55% Deluxe

Αλεύρι από μαλακά σιτάρια, κατάλληλο για απαιτητικές χρήσεις

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Δύναμη και μεγάλη εκτατότητα
- Συνδυάζεται με όλα τα deluxe και τα τύπου 70%
- Αντοχή σε ψυγείο - κατάψυξη
- Κατάλληλο για μηχανική επεξεργασία

ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ:

- Πίτσα
- Χωριάτικο φύλλο
- Κουρού
- Κορνέ
- Λουκουμάδες



ΑΠΟΡΡΟΦΗΣΗ
ΚΑΝΟΝΙΚΗ



ΔΥΝΑΜΗ
ΜΕΤΡΙΑ ΔΥΝΑΤΟ



ΟΓΚΟΣ
ΚΑΝΟΝΙΚΟΣ

#1250 / 25 KG



Τύπου 55% Απλό

Αλεύρι από μαλακά σιτάρια, κατάλληλο για απαιτητικές χρήσεις αρτοποιίας

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Ισορροπημένη δύναμη και εκτατότητα
- Συνδυάζεται με όλα τα deluxe και τα τύπου 70%
- Αντοχή σε ψυγείο - κατάψυξη

ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ:

- Τοστ
- Μπαγκέτες
- Ψωμάκια και σνακ
- Πίτσα



ΑΠΟΡΡΟΦΗΣΗ
ΚΑΝΟΝΙΚΗ



ΔΥΝΑΜΗ
ΔΥΝΑΤΟ



ΟΓΚΟΣ
ΜΕΓΑΛΟΣ

#1255 / 25 KG



Αλεύρι Αλευρωτήρων

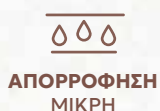
Αλεύρι από μαλακά σιτάρια, κατάλληλο για χρήση σε αλευρωτήρες

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Λεπτοαλεσμένο
- Χαμηλής υγρασίας

ΧΡΗΣΕΙΣ:

- Χρήση σε μηχανήματα αλευρωτήρων



#1258 / 25 KG



Αλεύρι Πιτοποιίας

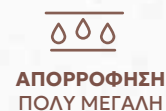
Αλεύρι από μαλακά σιτάρια, κατάλληλο για χειροποίητες πίτες αλλά και για χρήση σε γραμμές παραγωγής

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Ισορροπημένη δύναμη και εκτατότητα
- Υψηλή απορρόφηση νερού

ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ:

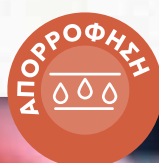
- Πίτες για σουβλάκια



ΑΛΕΥΡΑ ΠΟΛΥΤΕΛΕΙΑΣ

Ζαχαροπλαστικής

Άλευρα από εξειδικευμένες ποικιλίες σταριών που αναβαθμίζουν τις συνταγές ζαχαροπλαστικής και μαγειρικής, από τις απλές μέχρι τις πλέον απαιτητικές.



#1364 / 25 KG

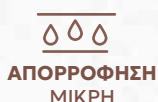


Deluxe Ζαχαροπλαστικής

Αλεύρι από μαλακά σιτάρια, κατάλληλο για όλες τις χρήσεις της ζαχαροπλαστικής

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Ιδανικό για πολύ μαλακές ζύμες
- Κατάλληλο για χρήση σε μηχανές αλλά και στο χέρι
- Μικρή απορρόφηση νερού



ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ:

- Κουλουροποιία
- Αρτοζαχαροπλαστική αλεύρων
- Κρέμες
- Μαγειρική

ΑΛΕΥΡΑ ΠΟΛΥΤΕΛΕΙΑΣ

ΣΥΝΤΑΓΗ

Μελομακάρονα

ΥΛΙΚΑ

Deluxe ζαχαροπλαστικής	3000
Άχνη Ζάχαρη	500
Σιμιγδάλι ψιλό	330
Ηλιέλαιο	1500
Νερό	660
Κανέλα	25
Γαρύφαλλο	16
Σόδα	20
Αμμωνία	20
Κονιάκ	80
Μέλι	120
Ξύσμα πορτοκαλιού	2 τεμ.
Χυμός πορτοκαλιού	130
ΣΥΝΟΛΟ	5220

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ ΣΙΡΟΠΙ

Νερό	2000
Ζάχαρη	2000
Γλυκόζη	800
Μέλι	600

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Χρόνος ανάμειξης: Ανακατεύουμε όλα τα υλικά εκτός των διογκωτικών και του αλεύρου για 5 λεπτά στη δεύτερη ταχύτητα. Μετά προσθέτουμε το αλεύρι και τα διογκωτικά και αναμειγνύουμε για 2-3 λεπτά στην πρώτη ταχύτητα, μέχρι να απορροφηθεί όλο το αλεύρι.
- Ξεκούραση: 30 λεπτά
- Βάρος/τεμάχιο: 30-40 γρ.
- Μορφοποίηση: Πλάθουμε σε σχήμα οβάλ και τοποθετούμε σε λαμαρίνα.
- Θερμοκρασία ψησίματος: 200°C
- Χρόνος ψησίματος: 20 λεπτά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βράζουμε υπό ανάδευση σε μια κατσαρόλα τη ζάχαρη, το νερό και την κανέλα. Αφού βράσει το μείγμα για 3-4 λεπτά αφαιρούμε από τη φωτιά και προσθέτουμε το μέλι. Μόλις βγουν τα μελομακάρονα από το φούρνο εμβαπτίζουμε σε κρύο σιρόπι. Τοποθετούμε τα μελομακάρονα σε δίσκο και περιχύνουμε με μέλι και σπασμένα καρύδια.

#1153 / 25 KG



Ζαχαροπλαστικής

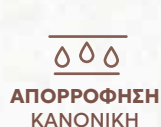
Αλεύρι από μαλακά σιτάρια, κατάλληλο για όλες τις χρήσεις της ζαχαροπλαστικής

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Ιδανικό για λιγότερο μαλακές ζύμες
- Κατάλληλο για χρήση σε μηχανές αλλά και στο χέρι
- Κανονική απορρόφηση νερού

ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ:

- Κουλουροποιία
- Αρτοζαχαροπλαστική αλεύρων
- Κρέμες
- Μαγειρική



#1155 / 25 KG



Ζαχαροπλαστικής Τύπου Α

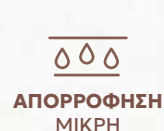
Αλεύρι από μαλακά σιτάρια, κατάλληλο για όλες τις χρήσεις της ζαχαροπλαστικής

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Ιδανικό για μαλακές ζύμες
- Κατάλληλο για χρήση σε μηχανές αλλά και στο χέρι
- Μέτρια απορρόφηση νερού

ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ:

- Κουλουροποιία
- Αρτοζαχαροπλαστική αλεύρων
- Κρέμες
- Μαγειρική



#1493 / 25 KG



Σιμιγδάλι Ψιλό

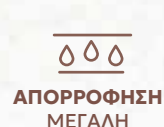
Σιμιγδάλι από σκληρά σιτάρια με ψιλό μέγεθος κόκκων

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Ιδανικό για καλό δέσιμο στις κρέμες, καλό χρώμα
- Μεγάλη απορρόφηση νερού

ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ:

- Σιμιγδαλόκρεμες και κρέμες ζαχαροπλαστικής
- Μελομακάρονα
- Γαλακτομπούρεκο
- Ζυμαρικά



#1494 / 25 KG



Σιμιγδάλι Χονδρό

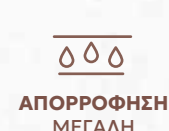
Σιμιγδάλι από σκληρά σιτάρια με χονδρό μέγεθος κόκκων

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Ιδανικό για καλό δέσιμο στις κρέμες
- Πολύ νόστιμο, καλό χρώμα
- Μεγάλη απορρόφηση νερού

ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ:

- Χαλβάς
- Ρεβανί
- Σάμαλι
- Σιροπιαστά



#7480 / 25 KG



Σιμιγδάλι Premium

Σιμιγδάλι από σκληρά σιτάρια με μέτριο μέγεθος κόκκων

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Ιδανικό για καλό δέσιμο στις κρέμες
- Πολύ νόστιμο, τέλειο χρυσαφένιο χρώμα
- Μεγάλη απορρόφηση νερού

ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ:

- Σιμιγδαλόκρεμες και κρέμες ζαχαροπλαστικής
- Μελομακάρονα
- Ρεβανί
- Χαλβάς
- Γαλακτομπούρεκο
- Ζυμαρικά



ΑΛΕΥΡΑ ΠΟΛΥΤΕΛΕΙΑΣ

Εξειδικευμένα Άλευρα Πολυτελείας

Εξειδικευμένα ποιοτικά άλευρα που παράγονται με εμπειρία και τεχνογνωσία δεκαετιών και είναι κατάλληλα για τις πιο απαιτητικές χρήσεις αρτοποιιών, βιοτεχνιών και βιομηχανιών.



#1361 / 25 KG



Deluxe Hard Rock

Αλεύρι deluxe από μαλακά σιτάρια, κατάλληλο για απαιτητικές χρήσεις αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Ισορροπημένη δύναμη και ελαστικότητα
- Συνδυάζεται με όλα τα deluxe και τα τύπου 70%
- Αντοχή σε ψυγείο - κατάψυξη

ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ:

- Τσουρέκι, βασιλόπιτα
- Πανετόνε
- Ντόνατς
- Κρουασάν
- Μπριός
- Τουλούμπες



ΑΠΟΡΡΟΦΗΣΗ
ΠΟΛΥ ΜΕΓΑΛΗ



ΔΥΝΑΜΗ
ΕΞΤΡΑ ΔΥΝΑΤΟ



ΟΓΚΟΣ
ΠΑΡΑ ΠΟΛΥ ΜΕΓΑΛΟΣ

ΣΥΝΤΑΓΗ

Τσουρέκι Πολίτικο

Α) ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟ-ΖΥΜΗ

	γρ.
Deluxe Hard Rock	750
Μαγιά για γλυκές ζύμες	240
Νερό	540

ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΠΡΟ-ΖΥΜΗΣ

- Ζυμώνω 3 λεπτά στην αργή ταχύτητα και βάζω στη στόφα μέχρι να διπλασιάσει τον όγκο του.
- Μετά προσθέτω τα υπόλοιπα υλικά και ζυμώνω την κυρίως ζύμη.

Β) ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΥΡΙΩΣ ΖΥΜΗ

	γρ.
Deluxe Hard Rock	2250
Ζάχαρη	750
Ιμβερτοζάκχαρο	270
Βούτυρο αγελάδος	480
Αυγό	540
Μαχλέπι	30
Βανίλια	15
Κακουλές	6
Αλάτι	15

ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΚΥΡΙΩΣ ΖΥΜΗΣ

- Χρόνος ζυμώματος: 6 λεπτά στην αργή ταχύτητα και 10 λεπτά περίπου στη γρήγορη.
- Θερμοκρασία ζύμης: 30°C
- Πρώτη ξεκούραση: 20 λεπτά
- Βάρος/τεμάχιο: Φυτίλια των 250 γρ.
- Δεύτερη ξεκούραση: 20 λεπτά
- Μορφοποίηση: Πλάθουμε τσουρέκια με 2 ή 3 φυτίλια.
- Θερμοκρασία στόφας: 37°C
- Υγρασία στόφας: 75%
- Χρόνος στόφας: 50-60 λεπτά
- Θερμοκρασία ψησίματος: 160°C αφού πρώτα γίνει επάλειψη με αυγό και αμύγδαλο φιλέ.
- Χρόνος ψησίματος: 35-40 λεπτά αναλόγως του φούρνου.

#1362 / 25 KG



Deluxe Extra Plus

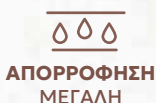
Αλεύρι deluxe από μαλακά σιτάρια, κατάλληλο για απαιτητικές χρήσεις αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής και φυλλοποίησης

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Ισορροπημένη δύναμη και εκτατότητα
- Συνδυάζεται με όλα τα deluxe και τα τύπου 70%
- Αντοχή σε ψυγείο - κατάψυξη

ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ:

- Τσουρέκι, βασιλόπιτα
- Πανετόνε
- Μπουγάτσα
- Κρουασάν
- Μπριός
- Τουλούμπες
- Ντόνατς



#1350 / 25 KG



Deluxe Top Αμερικής

Αλεύρι deluxe από μαλακά σιτάρια, κατάλληλο για απαιτητικές χρήσεις αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Ισορροπημένη δύναμη και ελαστικότητα
- Συνδυάζεται με όλα τα deluxe και τα τύπου 70%
- Αντοχή σε ψυγείο - κατάψυξη

ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ:

- Τσουρέκι
- Πανετόνε
- Ντόνατς
- Κρουασάν
- Μπριός
- Τουλούμπες



#1351 / 25 KG



Deluxe Super Extra

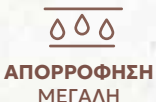
Αλεύρι deluxe από μαλακά σιτάρια, κατάλληλο για απαιτητικές χρήσεις αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Ισορροπημένη δύναμη και εκτατότητα
- Συνδυάζεται με όλα τα deluxe και τα τύπου 70%
- Αντοχή σε ψυγείο - κατάψυξη

ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ:

- Μπουγάτσα
- Τουλούμπες
- Ντόνατς
- Κρουασάν
- Τσουρέκι, βασιλόπιτα
- Πανετόνε



#1667 / 25 KG



Deluxe Κρουασάν

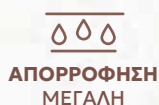
Αλεύρι deluxe από μαλακά σιτάρια, κατάλληλο για παραγωγή κρουασάν σε σφολιατομηχανή και γραμμή παραγωγής

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Ισορροπημένη δύναμη και ελαστικότητα
- Συνδυάζεται με όλα τα deluxe και τα τύπου 70%
- Αντοχή σε ψυγείο - κατάψυξη

ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ:

- Κρουασάν
- Ντόνατς



#1360 / 25 KG



Αλεύρι Doughnuts

Αλεύρι deluxe από μαλακά σιτάρια, κατάλληλο για παραγωγή ντόνατς σε σφολιατομηχανή και γραμμή παραγωγής

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Ισορροπημένη δύναμη και εκτατότητα
- Δεν απορροφά πολύ λάδι
- Αντοχή σε ψυγείο - κατάψυξη

ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ:

- Ντόνατς
- Λουκουμάς



#1352 / 25 KG



Deluxe Φύλλου

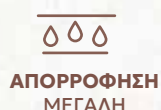
Αλεύρι deluxe από μαλακά σιτάρια, κατάλληλο για πολύ απαιτητικές χρήσεις φυλλοποίησης

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Μεγάλη εκτατότητα
- Ιδανικό για μηχανές φύλλου
- Συνδυάζεται με όλα τα άλευρα deluxe
- Αντοχή σε ψυγείο - κατάψυξη

ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ:

- Φύλλο κρούστας
- Κρουασάν
- Danish
- Ντόνατς
- Σφολιάτα



#1353 / 25 KG



Deluxe Φρυγανιάς

Αλεύρι deluxe από μαλακά σιτάρια, κατάλληλο για απαιτητικές χρήσεις αρτοποιίας

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Μεγάλη δύναμη και εκτατότητα
- Συνδυάζεται με όλα τα deluxe και τα τύπου 70%
- Αντοχή σε ψυγείο - κατάψυξη
- Πολύ λευκό χρώμα

ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ:

- Φρυγανιά
- Παξιμάδι
- Τοστ
- Ψωμάκια
- Μπαγκέτες
- Πίτσα



ΑΠΟΡΡΟΦΗΣΗ
ΜΕΓΑΛΗ



ΔΥΝΑΜΗ
ΔΥΝΑΤΟ



ΟΓΚΟΣ
ΜΕΓΑΛΟΣ

#1354 / 25 KG



Deluxe Oscar

Αλεύρι deluxe από μαλακά σιτάρια, κατάλληλο για απαιτητικές χρήσεις

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Ισορροπημένη δύναμη και εκτατότητα
- Συνδυάζεται με όλα τα deluxe και τα τύπου 70%
- Αντοχή σε ψυγείο- κατάψυξη

ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ:

- Πίτσα
- Πεϊνιρλί
- Ντόνατς
- Κρουασάν
- Τσουρέκι



ΑΠΟΡΡΟΦΗΣΗ
ΜΕΓΑΛΗ



ΔΥΝΑΜΗ
ΔΥΝΑΤΟ



ΟΓΚΟΣ
ΜΕΓΑΛΟΣ

#1666 / 25 KG



Deluxe Extra Τυρόπιτας

Αλεύρι deluxe από μαλακά σιτάρια, κατάλληλο για παραγωγή σφολιάτας υψηλών απαιτήσεων

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Μεγάλη εκτατότητα
- Ιδανικό για σφολιατομηχανές αλλά και μηχανές φύλλου
- Συνδυάζεται με όλα τα άλευρα deluxe
- Αντοχή σε ψυγείο - κατάψυξη

ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ:

- Γαλλική σφολιάτα, σφολιάτινια
- Κουροσφολιάτα
- Φύλλο κρούστας



ΑΠΟΡΡΟΦΗΣΗ
ΜΕΓΑΛΗ



ΔΥΝΑΜΗ
ΔΥΝΑΤΟ



ΟΓΚΟΣ
ΠΟΛΥ ΜΕΓΑΛΟΣ

#1358 / 25 KG



Deluxe Kraft

Αλεύρι deluxe από μαλακά σιτάρια, κατάλληλο για απαιτητικές χρήσεις αρτοποιίας και μηχανήματα

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Ισορροπημένη δύναμη και εκτατότητα
- Συνδυάζεται με όλα τα deluxe και τα τύπου 70%
- Αντοχή σε ψυγείο - κατάψυξη

ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ:

- Τοστ
- Μπαγκέτες
- Πίτσα
- Ψωμάκια και σνακ
- Κουροσφολιάτα



#1356 / 25 KG



Deluxe Σφολιάτας

Αλεύρι deluxe από μαλακά σιτάρια, κατάλληλο για παραγωγή σφολιάτας

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Μεγάλη εκτατότητα
- Ιδανικό για σφολιατομηχανές αλλά και μηχανές φύλλου
- Συνδυάζεται με όλα τα άλευρα deluxe
- Αντοχή σε ψυγείο - κατάψυξη

ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ:

- Γαλλική σφολιάτα, σφολιάτινια
- Κουροσφολιάτα
- Φύλλο κρούστας



#1251 / 25 KG



Φίνο Φύλλου

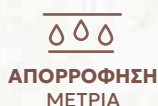
Αλεύρι deluxe από μαλακά σιτάρια, κατάλληλο για απαιτητικές χρήσεις φυλλοποίησης

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Μεγάλη εκτατότητα
- Ιδανικό για μηχανές φύλλου, αλλά και για άνοιγμα στο χέρι
- Συνδυάζεται με όλα τα άλευρα deluxe
- Αντοχή σε ψυγείο - κατάψυξη

ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ:

- Φύλλο χωριάτικης πίτας
- Φύλλο κρούστας
- Φύλλο Βηρυτού
- Φύλλο στριφτό



#1670 / 25 KG



Φίνο Φύλλου Ειδικού Τύπου

Αλεύρι deluxe από μαλακά σιτάρια, κατάλληλο για πολύ απαιτητικές χρήσεις φυλλοποίησης

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Ιδανικό για φύλλο Βηρυτού
- Κατάλληλο για όλες τις μηχανές φύλλου
- Συνδυάζεται με όλα τα άλευρα deluxe
- Αντοχή σε ψυγείο - κατάψυξη

ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ:

- Φύλλο Βηρυτού
- Φύλλο χωριάτικης πίτσας
- Φύλλο κρούστας
- Φύλλο στριφτό



#1355 / 25 KG



Deluxe Μπουγάτσας

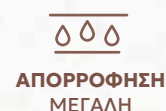
Αλεύρι deluxe από μαλακά σιτάρια, κατάλληλο για απαιτητικές χρήσεις φυλλοποίησης

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Πολύ μεγάλη εκτατότητα
- Ιδανικό για άνοιγμα στο χέρι αλλά και μηχανές φύλλου
- Αντοχή σε ψυγείο - κατάψυξη

ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ:

- Φύλλο αέρος
- Φύλλο κρούστας
- Κρουασάν



#1265 / 25 KG



Αλεύρι Πίτσας

Αλεύρι deluxe από μαλακά σιτάρια, κατάλληλο για παραγωγή πίτσας

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Ισορροπημένη δύναμη και εκτατότητα
- Συνδυάζεται με όλα τα deluxe και τα τύπου 70%
- Ιδανικό για μηχανές πίτσας, αλλά και για άνοιγμα στο χέρι
- Αντοχή σε ψυγείο - κατάψυξη

ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ:

- Πίτσα
- Πεϊνιρλί
- Μπριός





ΕΙΔΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Ζαχαροπλαστικής

Παραδοσιακά και σύγχρονα γευστικά προϊόντα ζαχαροπλαστικής, που προσφέρουν εύκολη και γρήγορη παρασκευή με σταθερό αποτέλεσμα, χωρίς συμβιβασμούς στην ποιότητα.



#5948 / 10 KG



Top Cream Lemon

Μίγμα λάδι, νερό για παραγωγή κέικ λεμονιού

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Ικανοποιητικός όγκος
- Υπέροχη γεύση και άρωμα
- Φρεσκάδα που κρατάει

ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ:

- Κέικ και muffin λεμόνι
- Βάση για γλυκά με γεύση λεμόνι



ΑΠΟΡΡΟΦΗΣΗ
ΚΑΝΟΝΙΚΗ



ΟΓΚΟΣ
ΚΑΝΟΝΙΚΟΣ



ΔΙΑΤΗΡΗΣΙΜΟΤΗΤΑ
ΜΕΓΑΛΗ

ΣΥΝΤΑΓΗ

Κέικ λεμόνι

ΥΛΙΚΑ

Top Cream Lemon
Λάδι
Νερό
ΣΥΝΟΛΟ

γρ.

1000
300
450
1750

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Χρόνος ανάμειξης: 2 λεπτά στην πρώτη ταχύτητα και 3 στη δεύτερη με φτερό.
- Βάρος/τεμάχιο: 550 γρ.
- Θερμοκρασία ψησίματος: 180-190°C
- Χρόνος ψησίματος: 40 λεπτά

#5947 / 10 KG

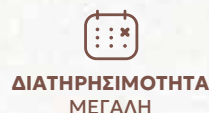


Top Cream Caramel

Μίγμα λάδι, νερό για παραγωγή κέικ καραμέλας

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Ικανοποιητικός όγκος
- Υπέροχη γεύση και άρωμα
- Φρεσκάδα που κρατάει



ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ:

- Κέικ και muffin καραμέλα
- Βάση για γλυκά με γεύση καραμέλα

#5968 / 25 KG

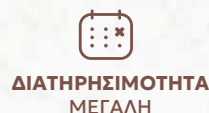


Super Cream Cake

Μίγμα λάδι, νερό για παραγωγή κέικ βανίλιας

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Μεγάλος όγκος
- Υπέροχη γεύση και άρωμα
- Φρεσκάδα που κρατάει



ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ:

- Κέικ και muffin βανίλιας
- Βασιλόπιτα
- Πορτοκαλόπιτα
- Ρεβανί

#5964 / 25 KG



Brioche Βιέννης (χωρίς ζάχαρη)

Μίγμα 100% για την παραγωγή αυθεντικού μπριός

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Εύκολο στην παραγωγή
- Υπέροχη γεύση και άρωμα
- Φρεσκάδα που κρατάει



ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ:

- Ψωμάκια μπριος
- Μπόμπες
- Γλυκά και αλμυρά σνακ
- Βιεννέζικες μπαγκέτες

#5503 / 25 KG



Vanilla Soft Cake Base

Πρόμιγμα 25% για παραγωγή κέικ βανίλιας

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Μεγάλος όγκος
- Υπέροχη γεύση και άρωμα
- Φρεσκάδα που κρατάει

ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ:

- Κέικ και muffin βανίλιας
- Βασιλόπιτα
- Πορτοκαλόπιτα
- Ρεβανί



#5520 / 10 KG



Choco Soft Cake Base

Πρόμιγμα 25% για παραγωγή κέικ σοκολάτας

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Μεγάλος όγκος
- Υπέροχη γεύση και άρωμα
- Φρεσκάδα που κρατάει

ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ:

- Κέικ και muffin σοκολάτας
- Σοκολατόπιτα
- Brownies



#5524 / 20 KG#5523 / 6 X 1KG



Florentine Easy Mix

Έτοιμο μίγμα για παραγωγή φλωρεντίνας και μπάρας

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Εύκολο στην παραγωγή
- Υπέροχη γεύση

ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ:

- Φλωρεντίνες
- Μπάρες

ΕΙΔΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Αρτοποιίας

Καινοτόμα προϊόντα, σχεδιασμένα για ευκολία στη χρήση που εμπλουτίζουν τη γκάμα κάθε αρτοποιείου.



#5950 / 25 KG



Θρακιώτικο Μοναστηριακό

Μίγμα 100% για παραγωγή σκουρόχρωμου χωριάτικου ψωμιού με προζύμι

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Περιέχει μίγμα προζυμιών από στάρι και σίκαλη
- Ωραίο άρωμα και γεύση
- Τραγανή κόρα
- Ικανοποιητικός όγκος

ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ:

- Ζυμωτό ψωμί, βαρύ χωριάτικο
- Κουλούρι Θεσσαλονίκης
- Πρωινά σνακ
- Κριτσίνια


ΑΠΟΡΡΟΦΗΣΗ
 ΚΑΝΟΝΙΚΗ


ΟΓΚΟΣ
 ΚΑΝΟΝΙΚΟΣ


ΔΙΑΤΗΡΗΣΙΜΟΤΗΤΑ
 ΚΑΝΟΝΙΚΗ

ΣΥΝΤΑΓΗ

Θρακιώτικο Μοναστηριακό

ΥΛΙΚΑ

	γρ.
Χωριάτικο Μοναστηριακό	3000
Μαγιά*	24
Ελαιόλαδο	120
Νερό	1800
ΣΥΝΟΛΟ	4944

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Χρόνος ζυμώματος: 7 λεπτά στην πρώτη ταχύτητα και 3 λεπτά στη δεύτερη.
- Θερμοκρασία ζύμης: 27°C
- Πρώτη ξεκούραση: 30 λεπτά
- Βάρος/τεμάχιο: 600 γρ.
- Μορφοποίηση: Πλάθουμε σε οβάλ σχήμα και τοποθετούμε σε αλευρωμένο καλαθάκι.
- Δεύτερη ξεκούραση: Μετά τη μορφοποίηση αφήνουμε 30 λεπτά στο περιβάλλον.
- Αργή ωρίμανση: Τοποθετούμε σκεπασμένο στο ψυγείο σε θερμοκρασία 5°C για 12-24 ώρες. Βγάζουμε από το ψυγείο 20 λεπτά πριν το φούρνο και αφήνουμε σε θερμοκρασία δωματίου. Πριν το φούρνισμα τουμπάρουμε σε αλευρωμένο τελάρο.
- Θερμοκρασία ψησίματος: 210°C με ατμό**
- Χρόνος ψησίματος: 50 λεπτά

*Η αργή ωρίμανση έχει καλύτερα αποτελέσματα με προζύμι αντί για μαγιά. Αν έχετε προζύμι ο τεχνικός μας θα σας βοηθήσει στον υπολογισμό της ποσότητας που θα χρησιμοποιήσετε.

**Στα τελευταία 15 λεπτά ανοίγουμε το τάμπερ.

#5951 / 25 KG



Θρακιώτικο Χωριάτικο με Προζύμι

Μίγμα 100% για χωριάτικο ψωμί με προζύμι

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Περιέχει προζύμι από φύτρο σιταριού
- Ωραίο άρωμα και γεύση
- Υπέροχο χρώμα, τραγανή κόρα
- Ικανοποιητικός όγκος



ΑΠΟΡΡΟΦΗΣΗ
ΚΑΝΟΝΙΚΗ



ΟΓΚΟΣ
ΚΑΝΟΝΙΚΟΣ



ΔΙΑΤΗΡΗΣΙΜΟΤΗΤΑ
ΚΑΝΟΝΙΚΗ

ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ:

- Παραδοσιακό χωριάτικο ψωμί
- Κουλούρι Θεσσαλονίκης
- Πρωινά σνακ
- Κριτσίνια

#5518 / 25 KG



Γαλλικό Χωριάτικο

Μίγμα 100% για παραγωγή αυθεντικού γαλλικού χωριάτικου ψωμιού

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Περιέχει γαλλικό προζύμι
- Υπέροχο άρωμα και γεύση
- Μεγάλη απορρόφηση νερού
- Ιδανικό για αργή ωρίμανση



ΑΠΟΡΡΟΦΗΣΗ
ΠΟΛΥ ΜΕΓΑΛΗ



ΟΓΚΟΣ
ΚΑΝΟΝΙΚΟΣ



ΔΙΑΤΗΡΗΣΙΜΟΤΗΤΑ
ΜΕΓΑΛΗ

ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ:

- Γαλλικό χωριάτικο ψωμί
- Μπαγκέτα
- Πρωινά σνακ

#5958 / 25 KG



Αλεύρι με Φύτρο

Αλεύρι που περιέχει ψημένο φύτρο σιταριού για παραγωγή ψωμιού και αρτοσκευασμάτων

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Περιέχει ψημένο φύτρο σιταριού, ειδικά επεξεργασμένο
- Υπέροχο άρωμα και γεύση
- Τραγανή κόρα
- Ωραίος όγκος



ΑΠΟΡΡΟΦΗΣΗ
ΚΑΝΟΝΙΚΗ



ΟΓΚΟΣ
ΚΑΝΟΝΙΚΟΣ



ΔΙΑΤΗΡΗΣΙΜΟΤΗΤΑ
ΜΕΓΑΛΗ

ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ:

- Ψωμί με φύτρο
- Κουλούρι Θεσσαλονίκης
- Πρωινά σνακ
- Κριτσίνια

#5953 / 25 KG



Mais d'Oro

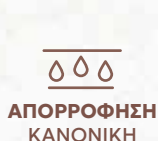
Μίγμα 100% για παραγωγή ψωμιού και αρτοσκευασμάτων καλαμποκιού

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Περιέχει νιφάδες καλαμποκιού και ηλιόσπορο
- Υπέροχο κίτρινο χρώμα και όγκος
- Ωραίο άρωμα και γεύση
- Τραγανή κόρα

ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ:

- Ψωμί καλαμποκιού
- Κουλούρι Θεσσαλονίκης
- Πρωινά σνακ
- Κριτσίνια



#5502 / 25 KG



Mais Mix 25%

Πρόμιγμα 25% για παραγωγή ψωμιού και αρτοσκευασμάτων καλαμποκιού

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Περιέχει νιφάδες καλαμποκιού και ηλιόσπορο
- Υπέροχο κίτρινο χρώμα και όγκος
- Ωραίο άρωμα και γεύση
- Τραγανή κόρα

ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ:

- Ψωμί καλαμποκιού
- Κουλούρι Θεσσαλονίκης
- Πρωινά σνακ
- Κριτσίνια



#5515 / 25 KG



Holsteiner

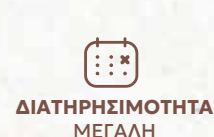
Μίγμα 100% για παραγωγή παραδοσιακού ψωμιού σίκαλης σε φόρμα

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Περιέχει αλεύρι και σπασμένους σπόρους σίκαλης
- Εμπλουτισμένο με προζύμι και βύνη
- Ωραίο άρωμα και γεύση
- Υψηλή υγρασία

ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ:

- Βαρύ ψωμί σίκαλης
- Ψωμί τύπου Vollkorn



ΕΙΔΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Σειρά Gold

Η κορυφαία σειρά μιγμάτων αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής των Μύλων Θράκης. Κάθε προϊόν της σειράς πληροί αυστηρά κριτήρια ποιότητας, προσφέρει ευκολία στη χρήση και σταθερό αποτέλεσμα ενώ διαθέτει ευρεία γκάμα εφαρμογών.



#5913 / 25 KG

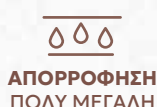


Goldy Αργής Ωρίμανσης Ηπειρώτικο

Ψωμί με έντονες γεύσεις προζυμιών και καβουρδισμένου αλεύρου

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Ιδανικό για αργή ωρίμανση
- Πολύ υψηλή απορρόφηση νερού
- Μοναδική γεύση και άρωμα
- Πολλές εφαρμογές



ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ:

- Ηπειρώτικο ψωμί
- Ηπειρώτικο με πατάτα
- Ηπειρώτικη granola
- Κριτσίνι

ΣΥΝΤΑΓΗ

Ηπειρώτικο Αργής Ωρίμανσης

ΥΛΙΚΑ

	γρ.
Goldy Αργής Ωρίμανσης Ηπειρώτικο	3000
Μαγιά*	25
Νερό (σταδιακά)	2340
ΣΥΝΟΛΟ	5365

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Χρόνος ζυμώματος: 4 λεπτά στην πρώτη ταχύτητα και 8 λεπτά στη δεύτερη.
- Θερμοκρασία ζύμης: 24°C
- Πρώτη ξεκούραση: 30 λεπτά
- Βάρος/τεμάχιο: 2.400 γρ.
- Μορφοποίηση: Τοποθετούμε σε ταψί 28x42x5
- Δεύτερη ξεκούραση: Μετά τη μορφοποίηση αφήνουμε 30 λεπτά στο περιβάλλον.
- Αργή ωρίμανση: Τοποθετούμε σκεπασμένο στο ψυγείο σε θερμοκρασία 5°C για 12-24 ώρες. Βγάζουμε από το ψυγείο 20 λεπτά πριν το φούρνο και αφήνουμε σε θερμοκρασία δωματίου. Χωρίζουμε με σπάτουλα σε 6 τεμάχια.
- Θερμοκρασία ψησίματος: 200°C με ατμό
- Χρόνος ψησίματος: 70 λεπτά.

*Η αργή ωρίμανση έχει καλύτερα αποτελέσματα με προζύμι αντί για μαγιά. Αν έχετε προζύμι ο τεχνικός μας θα σας βοηθήσει στον υπολογισμό της ποσότητας που θα χρησιμοποιήσετε.

#5912 / 25 KG

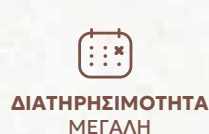
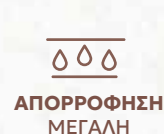


Goldy Αργής Ωρίμανσης Γερμανικό Χωριάτικό

Συνδυασμός αλεύρων σιταριού και σίκαλης ολικής άλεσης, με προζύμια σιταριού, σίκαλης και βύνες

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Ιδανικό για αργή ωρίμανση
- Υψηλή απορρόφηση νερού
- Μοναδική γεύση και άρωμα
- Πολλές εφαρμογές



ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ:

- Γερμανικό ψωμί
- Γερμανικό χωριάτικο μπύρας
- Γερμανικό με καρτό και μπαχαρικά
- Γερμανικό κριτσίνι

#5911 / 25 KG



Goldy Αργής Ωρίμανσης Καπνιστό Χωριάτικό

Πρωτοποριακό χωριάτικο ψωμί με γεύση και άρωμα καπνιστού

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Ιδανικό για αργή ωρίμανση
- Υψηλή απορρόφηση νερού
- Μοναδική γεύση και άρωμα
- Πολλές εφαρμογές



ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ:

- Καπνιστό ψωμί
- Καπνιστό σάντουιτς/burger
- Focaccia
- Καπνιστό κριτσίνι

#5933 / 25 KG



Goldy Roll Soft Bun

Εύκολο στη χρήση μίγμα για μαλακά ψωμάκια σάντουιτς

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Εύκολο στην παραγωγή (μόνο 3 υλικά)
- Καλός όγκος, αφράτο προϊόν
- Ιδανικό και για γραμμές παραγωγής
- Δέχεται αργή ωρίμανση, κατάψυξη



ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ:

- Ψωμάκι σάντουιτς
- Κουλούρι Θεσσαλονίκης
- Bake roll

#5920 / 25 KG



Goldy Multigrain

Ισορροπημένος συνδυασμός σπόρων και αλεύρων για παραγωγή πολύσπορου ψωμιού

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Εύκολο στην παραγωγή (μόνο 3 υλικά)
- Υψηλή υγρασία, μεγάλη διατηρησιμότητα
- Πηγή ενέργειας
- Δέχεται αργή ωρίμανση, κατάψυξη

ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ:

- Πολύσπορα ψωμιά
- Πολύσπορα κουλούρια Θεσσαλονίκης
- Κριτσίνια
- Πρωινά σνακ



#5999 / 25 KG



Goldy Toast Σταρένιο

Πρωτοποριακό μίγμα για παραγωγή σταρένιου τوست

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Εύκολο στην παραγωγή (μόνο 3 υλικά)
- Μεγάλος όγκος, αφράτο προϊόν
- Χωρίς συντηρητικά, μεγάλη διατηρησιμότητα
- Χρυσό χρώμα, τέλεια γεύση και υφή, λευκή ψίχα

ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ:

- Ψωμί του τوست
- Ψωμάκι σάντουιτς
- Bretzel



#5934 / 25 KG



Goldy Toast Ολικής

Πρωτοποριακό μίγμα για παραγωγή τوست ολικής άλεσης

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Εύκολο στην παραγωγή (μόνο 3 υλικά)
- Μεγάλος όγκος, αφράτο προϊόν
- Χωρίς συντηρητικά, μεγάλη διατηρησιμότητα
- Ωραίο χρώμα, τέλεια γεύση και υφή

ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ:

- Ψωμί του τوست
- Ψωμάκι σάντουιτς



#5928 / 25 KG



Goldy Pinsa Tradizionale

Μίγμα αλεύρων και προζυμίου για την παραγωγή αυθεντικής pinsa

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Πολύ υψηλή απορρόφηση νερού (80%)
- Κατάλληλη για γραμμές παραγωγής
- Αργή ωρίμανση
- Εύπεπτη με υψηλή διατροφική αξία

ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ:

- Αυθεντική pinsa
- Focaccia, panini
- Πρωινά σνακ


ΑΠΟΡΡΟΦΗΣΗ
ΠΟΛΥ ΜΕΓΑΛΗ


ΟΓΚΟΣ
ΚΑΝΟΝΙΚΟΣ


ΔΙΑΤΗΡΗΣΙΜΟΤΗΤΑ
ΚΑΝΟΝΙΚΗ

#5916 / 25 KG



Goldy Τσουρέκι με Αυθεντική Μαστίχα Χίου

Πλούσιο πολιτικό τσουρέκι με αυθεντική μαστίχα Χίου

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Με αυθεντική μαστίχα Χίου
- Μεγάλος όγκος, ωραία μάγουλα & ίνες
- Μεγάλη διατηρησιμότητα

ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ:

- Τσουρέκι
- Βασιλόπιτα


ΑΠΟΡΡΟΦΗΣΗ
ΚΑΝΟΝΙΚΗ


ΟΓΚΟΣ
ΠΟΛΥ ΜΕΓΑΛΟΣ


ΔΙΑΤΗΡΗΣΙΜΟΤΗΤΑ
ΠΟΛΥ ΜΕΓΑΛΗ

#5931 / 25 KG



Goldy Cake Vanilla

Μοναδικό μίγμα για κέικ βανίλια (προσθήκη αυγού, λαδιού, νερού)

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Εύκολο στην παραγωγή
- Μεγάλος όγκος και διατηρησιμότητα
- Υπέροχη γεύση και άρωμα
- Πλήθος εφαρμογών

ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ:

- Βασιλόπιτα
- Πορτοκαλόπιτα
- Ρεβανί
- Παντεσπάνι
- Cookies


ΑΠΟΡΡΟΦΗΣΗ
ΚΑΝΟΝΙΚΗ


ΟΓΚΟΣ
ΠΟΛΥ ΜΕΓΑΛΟΣ


ΔΙΑΤΗΡΗΣΙΜΟΤΗΤΑ
ΠΟΛΥ ΜΕΓΑΛΗ

#5930 / 25 KG



Goldy Cake Dark Chocolate

Μοναδικό μίγμα για κέικ με εξαιρετική γεύση σοκολάτας (προσθήκη αυγού, λαδιού, νερού)

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Εύκολο στην παραγωγή
- Βελούδινη και τρυφερή ψίχα
- Υπέροχη γεύση και άρωμα
- Πλήθος εφαρμογών

ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ:

- Σοκολατόπιτα
- Σουφλέ
- Παντεσπάνι
- Brownies
- Cookies



#5904 / 25 KG



Goldy Cream Cake Vanilla

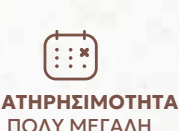
Κέικ λαδιού με μοναδικό άρωμα βανίλιας

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Πολύ μεγάλος όγκος
- Μοναδική γεύση
- Μεγάλη διατηρησιμότητα

ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ:

- Κέικ και muffin
- Βασιλόπιτα
- Πορτοκαλόπιτα
- Ρεβανί



#5903 / 25 KG



Goldy Cream Cake Choco

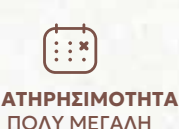
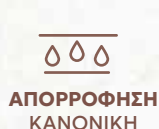
Κέικ λαδιού με μοναδική γεύση και άρωμα σοκολάτας

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Πολύ μεγάλος όγκος
- Μοναδική γεύση
- Μεγάλη διατηρησιμότητα

ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ:

- Κέικ και muffin
- Σοκολατόπιτα
- Brownies



#5906 / 2 KG

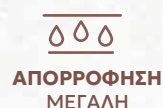


Goldy Βάφλα

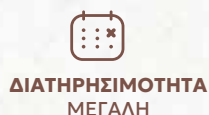
Μίγμα 100% για παραγωγή βάφλας και pancake

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Εύκολο και γρήγορο στην παρασκευή
- Τραγανή εξωτερικά και μαλακή εσωτερικά
- Κατάλληλο για αλμυρές και γλυκές παρασκευές



ΑΠΟΡΡΟΦΗΣΗ
ΜΕΓΑΛΗ



ΔΙΑΤΗΡΗΣΙΜΟΤΗΤΑ
ΜΕΓΑΛΗ

ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ:

- Βάφλα
- Pancake

#5907 / 2 KG

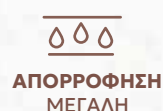


Goldy Κρέπα

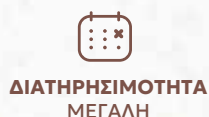
Μίγμα 100% για παραγωγή κρέπας

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Εύκολο και γρήγορο στην παρασκευή
- Δεν σπάει
- Κατάλληλο για αλμυρές και γλυκές παρασκευές



ΑΠΟΡΡΟΦΗΣΗ
ΜΕΓΑΛΗ



ΔΙΑΤΗΡΗΣΙΜΟΤΗΤΑ
ΜΕΓΑΛΗ

ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ:

- Κρέπα

#5965 / 25 KG



Goldy Brioche Vienna

Μίγμα ιδανικό για την παρασκευή πλούσιου σε γεύση μπριος

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Εύκολο στην παραγωγή (μόνο 3 υλικά)
- Υψηλή υγρασία, μεγάλη διατηρησιμότητα
- Κατάλληλο για γραμμές παραγωγής
- Δέχεται αργή ωρίμανση, κατάψυξη



ΑΠΟΡΡΟΦΗΣΗ
ΚΑΝΟΝΙΚΗ



ΟΓΚΟΣ
ΠΟΛΥ ΜΕΓΑΛΟΣ



ΔΙΑΤΗΡΗΣΙΜΟΤΗΤΑ
ΠΟΛΥ ΜΕΓΑΛΗ

ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ:

- Ψωμάκια μπριός
- Πεϊνιρλί
- Βιεννέζικη μπαγκέτα
- Τοστ, μπόμπα, μπαγκέτα
- Cinnamon rolls
- Panettone

59003 / 25 KG



Goldy Loaf Ψωμί για Φέτες με Προζύμι

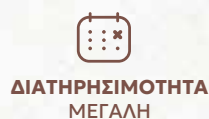
Μίγμα για λευκό ψωμί σε φέτες με μεγάλη διατηρησιμότητα

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Με προζύμι μαλακού σιταριού
- Εύκολο στην παραγωγή
- Κόβεται σε φέτες χωρίς να τρίβεται
- Διατηρείται 1 εβδομάδα
- Χωρίς συντηρητικά

ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ:

- Ψωμί σε φέτες
- Φρυγανιά
- Ψωμάκια σάντουιτς
- Διάφορα σνακ



59004 / 25 KG



Goldy Rustic Ψωμί για Φέτες με Προζύμι

Μίγμα για χωριάτικο ψωμί σε φέτες με μεγάλη διατηρησιμότητα

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Με προζύμι σκληρού σιταριού
- Εύκολο στην παραγωγή
- Κόβεται σε φέτες χωρίς να τρίβεται
- Διατηρείται 1 εβδομάδα
- Χωρίς συντηρητικά

ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ:

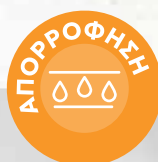
- Ψωμί σε φέτες
- Φρυγανιά
- Ψωμάκια σάντουιτς
- Διάφορα σνακ



ΕΙΔΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Ειδικά Μίγματα

Εξατομικευμένα προϊόντα που καλύπτουν πλήρως τις ανάγκες κάθε βιοτεχνικής ή βιομηχανικής γραμμής παραγωγής, απλής ή εξειδικευμένης.



#5929 / 25 KG



Μίγμα Τортиγίας

Μίγμα για παραγωγή τортиγίας σίτου

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Υπέροχη γεύση
- Μεγάλη διάρκεια ζωής
- Δεν μουχλιάζει

ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ:

- Τортиγία σίτου
- Τортиγία ολικής
- Τортиγία καλαμπόκι



ΑΠΟΡΡΟΦΗΣΗ
ΚΑΝΟΝΙΚΗ



ΔΙΑΤΗΡΗΣΙΜΟΤΗΤΑ
ΠΟΛΥ ΜΕΓΑΛΗ

#5925 / 25 KG



Μίγμα Αράβικης Πίτας

Μίγμα για παραγωγή παραδοσιακής Αράβικης πίτας

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Υπέροχη γεύση
- Μεγάλη διάρκεια ζωής
- Δεν μουχλιάζει

ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ:

- Αράβικη πίτα



ΑΠΟΡΡΟΦΗΣΗ
ΚΑΝΟΝΙΚΗ



ΟΓΚΟΣ
ΜΕΓΑΛΟΣ



ΔΙΑΤΗΡΗΣΙΜΟΤΗΤΑ
ΠΟΛΥ ΜΕΓΑΛΗ

ΕΙΔΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Λοιπές Πρώτες Ύλες

Χρήσιμα εργαλεία τα οποία σε μικρή δοσολογία βοηθούν την επεξεργασία και αναβαθμίζουν τα γευστικά και αρωματικά χαρακτηριστικά των προϊόντων.



#5405 / 25 KG

Βελτιωτικό Super Bake

Βελτιωτικό γενικής χρήσης

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Ποσοστό χρήσης από 0,5-1%
- Πολύ καλή διόγκωση, σταθερότητα, αντοχή
- Αύξηση απορρόφησης νερού στη ζύμη

ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ:

- Ψωμιά λευκά, χωριάτικα
- Ειδικά ψωμιά (σίκαλης, πολύσπορα, ολικής)
- Πρωινά σνακ

#5401 / 25 KG



Ciabatta 3%

Εξειδικευμένο βελτιωτικό για παραγωγή ιταλικής ciabatta

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Ποσοστό χρήσης 3%
- Πολύ καλή διόγκωση και γεύση
- Αύξηση απορρόφησης νερού στη ζύμη
- Ωραίο χρώμα ψίχας και κόρας

ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ:

- Ιταλική ciabatta
- Γαλλική μπαγκέτα

#5301 / 25 KG



Décor Mais

Φυλλίδια καλαμποκιού για διακόσμηση

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Ωραίο χρώμα
- Λίγα γραμμάρια είναι αρκετά

ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ:

- Ψωμιά και κριτσίνια καλαμποκιού
- Σκούρα ψωμιά

#5300 / 25 KG



Topping Mix

Μίγμα σπόρων για διακόσμηση

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Περιέχει νιφάδες σίκαλης, ηλιόσπορο, λιναρόσπορο και σουσάμι
- Λίγα γραμμάρια είναι αρκετά
- Πολύ καλή γεύση και άρωμα

ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ:

- Πολύσπορα ψωμιά
- Πολύσπορα κουλούρια Θεσσαλονίκης
- Κριτσίνια
- Πρωινά σνακ

#7478 / 25 KG



Σουσάμι Αποφλοιωμένο

Σπόροι σουσαμιού για διακόσμηση

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Ωραίο χρώμα
- Λίγα γραμμάρια είναι αρκετά
- Πολύ καλή γεύση και άρωμα

ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ:

- Κουλούρι Θεσσαλονίκης
- Ψωμιά
- Κριτσίνια
- Πρωινά σνακ

#5101 / 25 KG



Βύνη Κριθαριού (Μαύρη)

Γαλλική βύνη κριθαριού με σκούρο μαύρο χρώμα

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Ποσοστό χρήσης από 0,1-1,5%
- Υπέροχη γεύση και άρωμα
- Τραγανή κόρα με ωραίο χρώμα

ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ:

- Ψωμιά ολικής άλεσης
- Πολύσπορα ψωμιά
- Σκουρόχρωμα χωριάτικα ψωμιά

#5103 / 25 KG



Βύνη Σίκαλης (Κόκκινη)

Γερμανική βύνη σίκαλης Rogamalt με κόκκινο χρώμα

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Ποσοστό χρήσης από 0,1-1,5%
- Υπέροχη γεύση και άρωμα
- Τραγανή κόρα με ωραίο χρώμα

ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ:

- Ψωμιά σίκαλης
- Πολύσπορα ψωμιά
- Σκουρόχρωμα χωριάτικα ψωμιά

#5200 / 25 KG



Προζύμι από Φύτρο Phil Germe

Γαλλικό ανενεργό προζύμι από φύτρο σιταριού σε σκόνη

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Ποσοστό χρήσης μόνο 2%
- Υπέροχη γεύση και άρωμα
- Τραγανή κόρα με ωραίο χρώμα

ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ:

- Παραδοσιακά χωριάτικα ψωμιά
- Χωριάτικα ψωμιά αργής ωρίμανσης

#5201 / 25 KG



Προζύμι από Σίκαλη Phil Seigle 1147

Γαλλικό ανενεργό προζύμι σίκαλης σε σκόνη

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Ποσοστό χρήσης μόνο 1,5%
- Υπέροχη γεύση και άρωμα
- Τραγανή κόρα με ωραίο χρώμα

ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ:

- Ψωμιά σίκαλης
- Πολύσπορα ψωμιά
- Σκουρόχρωμα χωριάτικα ψωμιά

#5203 / 25 KG



Προζύμι Phil Campasine

Γαλλικό ανενεργό προζύμι σιταριού σε σκόνη

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Ποσοστό χρήσης μόνο 3%
- Υπέροχη γεύση και άρωμα
- Τραγανή κόρα με ωραίο χρώμα

ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ:

- Γαλλικά χωριάτικα ψωμιά και μπαγκέτες
- Χωριάτικα ψωμιά

Άλευρα για τον καταναλωτή

Αγνά άλευρα χωρίς πρόσθετα, συσκευασμένα σε προστατευτική ατμόσφαιρα, ιδανικά για κάθε οικιακή χρήση



#4600 / 1 KG



Αλεύρι για Όλες τις Χρήσεις

Αλεύρι από μαλακά σιτάρια, κατάλληλο για όλες τις χρήσεις

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Χωρίς βελτιωτικά
- Συσκευασμένο σε προστατευτική ατμόσφαιρα
- Μεγάλη διάρκεια ζωής

ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ:

- Πίτες
- Τυροπιτάκια
- Ψωμί
- Πίτσες
- Κέικ
- Κουλουράκια
- Μελομακάρονα
- Κουραμπιέδες
- Κρέπες
- Λουκουμάδες
- Μπεςαμέλ



ΑΠΟΡΡΟΦΗΣΗ
ΚΑΝΟΝΙΚΗ



ΔΥΝΑΜΗ
ΚΑΝΟΝΙΚΗ



ΟΓΚΟΣ
ΜΕΓΑΛΟΣ

#4602 / 0.5 KG



Αλεύρι Φαρίνα

Αλεύρι από μαλακά σιτάρια, κατάλληλο για χρήσεις ζαχαροπλαστικής

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

- Συσκευασμένο σε προστατευτική ατμόσφαιρα
- Μεγάλη διάρκεια ζωής

ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ:

- Κέικ
- Κουλουράκια
- Μελομακάρονα
- Κουραμπιέδες
- Μπισκότα
- Κριτσίνια
- Τηγανίτες



ΑΠΟΡΡΟΦΗΣΗ
ΚΑΝΟΝΙΚΗ



ΔΥΝΑΜΗ
ΚΑΝΟΝΙΚΗ



ΟΓΚΟΣ
ΜΕΓΑΛΟΣ







ΜΥΛΟΙ ΘΡΑΚΗΣ

Ι. ΟΥΖΟΥΝΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε.

**ΠΡΩΤΕΡΓΑΤΕΣ
ΣΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ**



www.thrakismills.gr

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ

Γραφεία Αθηνών
Τηλ: 210 2850553

Γραφεία Θεσσαλονίκης
Τηλ: 2310 723301

Εργοστάσιο Αλεξανδρούπολης
Τηλ: 25510 26259

Email επικοινωνίας
info@thrakismills.gr

