ΤΕΧΝΟΖΥΜ
ΤΕΧΝΙΤΕΣ ΣΤΗ ΖΥΜΗ

ΤΕΧΝΟΖΥΜ

ΤΕΧΝΙΤΕΣ ΣΤΗ ΖΥΜΗ

ΤΕΧΝΙΤΕΣ ΣΤΗΝ ΖΥΜΗ

Οραματιζόμαστε νέα, καινότομα προιοντα με exclusive συνταγές προφέροντας μια ευρεία γκάμα, που μπορεί να ανταποκριθεί στις ανάγκες των πιο απαιτητικών καταναλωτών.

Με Πάθος, Γνώση και Υψηλούς στόχους

Με υπερσύγχρονες μεθόδους παραγωγής, εφαρμόζοντας τα πιο εξελιγμένα Ευρωπαικά πρότυπα, στοχέυοντας πάντα στην δημιουργία προιόντων ανώτερης ποιότητας.

Εφαρμόζουμε Σύστημα Διαχείρισης Ποιότητας και έχουμε πιστοποιηθεί κατά τα πρότυπα HACCP (ISO 22000) & ISO 9001:2008, για την παραγωγή ασφαλών προϊόντων και τη συνολική λειτουργία μας.

Διαρκής Εξέλιξη, Αυθεντικες πρωτες υλες, Ειδικευση στα κρουασαν

Στην "Τεχνοζυμ", τα κρουασάν μας μοσχομυρίζουν σε κάθε γωνιά της Ελληνικής γής.

Καθημερινό δίκτυο διανομής σε όλο το Λεκανοπέδιο Αττικής, αναρίθμητοι συνεργάτες σε όλη την Ελληνικη ύπαιθρο, εξαγωγές στην Νοτιανατολική Ευρωπη προσφερουν την καθημερινη απόλαυση των μοναδικων προϊόντων μας σε εκατομμύρια καταναλωτές εντός και εκτός των συνόρων.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΑΤΟΜΙΚΑ 5

ΜΙΝΙ ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΚΙΛΟΥ 10

ΣΦΟΛΙΑΤΕΣ 14

ΖΥΜΕΣ ΚΟΥΡΟΥ 16

ΦΛΟΓΕΡΕΣ – ΚΟΥΛΟΥΡΙΑ 18

BRIOCHE 20

ΦΥΛΛΟ ΑΕΡΟΣ 21

ΧΩΡΙΑΤΙΚΑ ΑΤΟΜΙΚΑ 22

ΧΩΡΙΑΤΙΚΑ ΜΙΝΙ ΒΕΡΓΑΣ 22

ΧΩΡΙΑΤΙΚΑ ΤΑΨΙΑ 23

ΡΟΛΛΙΝΙΑ 24

ΛΥΝΧΑΡΑΚΙΑ 25

ΦΟΚΑΤΣΙΕΣ 25

DONUTS 26

ΓΛΥΚΑ ΤΑΨΙΟΥ 27

ΚΡΟΥΑΣΑΝ - ΜΠΡΙΟΣ

Τα προϊόντα ζύμης τα οποία περιέχουν μαγιά θα πρέπει να περάσουν από μία διαδικασία «στοφαρίσματος» για την επιθυμητή διόγκωσή τους. Στοφάρισμα ουσιαστικά ορίζεται η διαδικασία κατά την οποία σε περιβάλλον ελεγχόμενης θερμοκρασίας και υγρασίας, επιτυγχάνεται το ιδανικό φούσκωμα για διάφορες ζύμες.

Η στόφα είναι ειδική μηχανή που επιτρέπει την ξεκούραση και ωρίμανση της ζύμης με ελεγχόμενο τρόπο. Η στόφα θα πρέπει να είναι ρυθμισμένη σε θερμοκρασία 40-50oC και σε υγρασία 70%. Εάν το κατάστημά σας δε διαθέτει στόφα τότε εναλλακτικά χρησιμοποιείτε το φούρνο στους 40-50oC για περίπου 45 λεπτά ώστε να πετύχετε το ιδανικό φούσκωμα.

Οδηγίες ψησίματος

Τοποθετούμε τα προϊόντα σε ταψί και προθερμαίνουμε το φούρνο στους 170°C.

Ενεργοποιούμε τον ατμό 3 δευτερόλεπτα κατά το φούρνισμα.

Ψήσιμο σε φούρνο αέρος: Ψήνουμε για 20 λεπτά στους 160°C και 5 λεπτά στους 170°C.

Έξοδος των ατμών 3 λεπτά πριν το τέλος.

ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΑΤΟΜΙΚΑ ΣΦΟΛΙΑΤΑΣ - ΚΟΥΛΟΥΡΙΑ ΜΕ ΖΥΜΗ ΣΦΟΛΙΑΤΑΣ

Οδηγίες ψησίματος

1. Τοποθετήστε απευθείας το κατεψυγμένο προϊόν στο φούρνο, χωρίς να το αποψύξετε.

2. Ψήστε, σε προθερμασμένο φούρνο, στους 180-200°C για 20-25 λεπτά, η διάρκεια και η θερμοκρασία του ψησίματος προσαρμόζεται ανάλογα με το φούρνο σας.

ΜΠΟΥΓΑΤΣΕΣ

Οδηγίες ψησίματος

1. Τοποθετήστε απευθείας το κατεψυγμένο προϊόν στο φούρνο, χωρίς να το αποψύξετε.

2.Ψήστε, σε προθερμασμένο φούρνο, στους 200°C για 20-25 λεπτά, Στα 15 λεπτά ψησίματος αναποδογυρίστε το προϊόν για να ψηθεί καλά και από την άλλη πλευρά και συνεχίστε το ψήσιμο για 10 λεπτά περίπου, η διάρκεια και η θερμοκρασία του ψησίματος προσαρμόζεται ανάλογα με το φούρνο σας.

ΡΟΛΛΑ, ΣΤΡΙΦΤΑ ΜΕ ΦΥΛΛΟ ΑΕΡΟΣ, ΠΙΤΑΚΙΑ ΜΕ ΦΥΛΛΟ ΑΕΡΟΣ

Οδηγίες ψησίματος

1. Τοποθετήστε απευθείας το κατεψυγμένο προϊόν στο φούρνο, χωρίς να το αποψύξετε.

2. Ψήστε, σε προθερμασμένο φούρνο, στους 180 C για 25-30 λεπτά, η διάρκεια και η θερμοκρασία του ψησίματος προσαρμόζεται ανάλογα με το φούρνο σας.

ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΓΛΥΚΑ ΚΑΙ ΑΛΜΥΡΑ ΚΑΙ ΠΙΤΑΚΙΑ ΜΕ ΖΥΜΗ ΚΡΟΥΑΣΑΝ

Οδηγίες ψησίματος

1. Τοποθετήστε το προϊόν σε λαμαρίνες και αφήστε να αποψυχθεί καλά

2. Ρυθμίστε τη στόφα σας στους 40-42°C με υγρασία 70-75% για 20-30 λεπτά.

3. Ψήστε, σε προθερμασμένο φούρνο, στους 160-170°C για 20 -25 λεπτά , η θερμοκρασία και η διάρκεια του ψησίματος προσαρμόζεται ανάλογα με το φούρνο σας.

ΖΥΜΕΣ ΜΠΡΙΟΣ

Οδηγίες συντήρησης προϊόντων

Μπορεί να διατηρηθεί σε ψυγείο το πολύ 24 ώρες

Οδηγίες ψησίματος

1. Τοποθετήστε το προϊόν σε λαμαρίνες και αφήστε να αποψυχθεί καλά

2. Ρυθμίστε τη στόφα σας στους 40-42°C με υγρασία 70-75% για 20-30 λεπτά.

3. Ψήστε, σε προθερμασμένο φούρνο, στους 170-180°C για 20 -25 λεπτά , η θερμοκρασία και η διάρκεια του ψησίματος προσαρμόζεται ανάλογα με το φούρνο σας.

ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΜΑΡΓΑΡΙΝΗΣ ΓΙΓΑΣ
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 60 ΤΜΧ 125 γρ (71 ΚΒ /ΠΑΛΕΤΑ)

ΚΡΟΥΑΣΑΝ BACON SPECIAL
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 40 ΤΜΧ 240 γρ (71 ΚΒ /ΠΑΛΕΤΑ)

ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ ΤΥΡΙ
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 50 ΤΜΧ 200 γρ (71 ΚΒ/ΠΑΛΕΤΑ)

ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ CREAM CHEESE
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 40 ΤΜΧ 230 γρ (71 ΚΒ/ΠΑΛΕΤΑ)

ΣΤΟΦΑ
45 ' στους 35

ΟΔΗΓΙΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ:
ΞΕΠΑΓΩΜΑ: ΝΑΙ - ΣΤΟΦΑ: 45' ΣΤΟΥΣ 35°C - ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΟΥΣ 180°C ΓΙΑ 20-25' - ΕΠΑΛΕΙΨΗ ΜΕ ΑΥΓΟ

ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ ΜΠΕΪΚΟΝ
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 50 ΤΜΧ 230 γρ (71 ΚΒ/ΠΑΛΕΤΑ)

ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΔΙΠΛΟ ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ ΧΟΙΡΙΝΟ
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 40 ΤΜΧ 250 γρ (71 ΚΒ/ΠΑΛΕΤΑ)

ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΔΙΠΛΟ ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 40 ΤΜΧ 250 γρ (71 ΚΒ/ΠΑΛΕΤΑ)

ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΛΟΥΚΑΝΙΚΟΠΙΤΑ ΓΙΑΝΝΙΩΤΙΚΗ
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 40 ΤΜΧ 220 γρ (71 ΚΒ/ΠΑΛΕΤΑ)

ΟΔΗΓΙΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ:
ΞΕΠΑΓΩΜΑ: ΝΑΙ - ΣΤΟΦΑ: 45' ΣΤΟΥΣ 35°C - ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΟΥΣ 180°C ΓΙΑ 20-25' - ΕΠΑΛΕΙΨΗ ΜΕ ΑΥΓΟ

ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΦΩΛΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 30 ΤΜΧ 260 γρ (71 ΚΒ/ΠΑΛΕΤΑ)

ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΠΕΪΝΙΡΛΙ
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 30 ΤΜΧ 270 γρ (71 ΚΒ/ΠΑΛΕΤΑ)

ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΠΡΑΛΙΝΑΣ
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 50 ΤΜΧ 170 γρ (71 ΚΒ/ΠΑΛΕΤΑ)

ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 50 ΤΜΧ 170 γρ (71 ΚΒ/ΠΑΛΕΤΑ)

ΟΔΗΓΙΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ:
ΞΕΠΑΓΩΜΑ: ΝΑΙ - ΣΤΟΦΑ: 45' ΣΤΟΥΣ 35°C - ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΟΥΣ 180°C ΓΙΑ 20-25' - ΕΠΑΛΕΙΨΗ ΜΕ ΑΥΓΟ

ΚΡΟΥΑΣΑΝ COOKIES
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 50 ΤΜΧ 175 γρ (71 ΚΒ/ΠΑΛΕΤΑ)

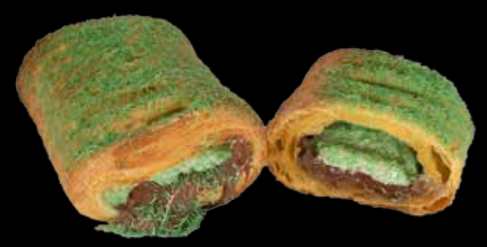
ΚΡΟΥΑΣΑΝ CHOCO ΠΡΑΛΙΝΑΣ
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 50 ΤΜΧ 200 γρ (71 ΚΒ/ΠΑΛΕΤΑ)

ΚΡΟΥΑΣΑΝ CHOCO ΦΡΑΟΥΛΑ
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 50 ΤΜΧ 175 γρ (71 ΚΒ/ΠΑΛΕΤΑ)

ΚΡΟΥΑΣΑΝ CHOCO BANANA
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 50 ΤΜΧ 175 γρ (71 ΚΒ/ΠΑΛΕΤΑ)

ΟΔΗΓΙΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ:
ΞΕΠΑΓΩΜΑ: ΝΑΙ - ΣΤΟΦΑ: 45' ΣΤΟΥΣ 35°C - ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΟΥΣ 180°C ΓΙΑ 20-25' - ΕΠΑΛΕΙΨΗ ΜΕ ΑΥΓΟ

ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΜΗΛΟΠΙΤΑΣ
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 50 ΤΜΧ 175 γρ (71 ΚΒ/ΠΑΛΕΤΑ)



ΚΡΟΥΑΣΑΝ DUBAI CHOCOLATE
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 50 ΤΜΧ 200 γρ (71 ΚΒ/ΠΑΛΕΤΑ)

ΟΔΗΓΙΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ:
ΞΕΠΑΓΩΜΑ: ΝΑΙ - ΣΤΟΦΑ: 45' ΣΤΟΥΣ 35°C - ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΟΥΣ 180°C ΓΙΑ 20-25' - ΕΠΑΛΕΙΨΗ ΜΕ ΑΥΓΟ

ΜΙΝΙ ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΚΙΛΟΥ

ΜΙΝΙ ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΜΑΡΓΑΡΙΝΗΣ
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 8 kg 25 gr (71 ΚΒ/ΠΑΛΕΤΑ)

ΜΙΝΙ ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΠΡΑΛΙΝΑΚΙ
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 8 kg 40 gr (71 ΚΒ/ΠΑΛΕΤΑ)

ΜΙΝΙ ΜΠΟΥΓΑΤΣΑΚΙΑ ΚΡΟΥΑΣΑΝ
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 8 kg 40 gr (71 ΚΒ/ΠΑΛΕΤΑ)

ΜΙΝΙ ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΜΗΛΟΠΙΤΑΚΙΑ
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 8 kg 40 gr (71 ΚΒ/ΠΑΛΕΤΑ)

ΟΔΗΓΙΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ:
ΞΕΠΑΓΩΜΑ: ΝΑΙ - ΣΤΟΦΑ: 45' ΣΤΟΥΣ 35°C - ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΟΥΣ 180°C ΓΙΑ 20-25' - ΕΠΑΛΕΙΨΗ ΜΕ ΑΥΓΟ

ΜΙΝΙ ΚΡΟΥΑΣΑΝ CHOCO BANANA
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 8 kg 40 gr (71 ΚΒ/ΠΑΛΕΤΑ)

ΜΙΝΙ ΚΡΟΥΑΣΑΝ CHOCO ΦΡΑΟΥΛΑ
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 8 kg 40 gr (71 ΚΒ/ΠΑΛΕΤΑ)

ΜΙΝΙ ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ ΤΥΡΙ
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 8 kg 40 gr (71 ΚΒ/ΠΑΛΕΤΑ)

ΜΙΝΙ ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 8 kg 40 gr (71 ΚΒ/ΠΑΛΕΤΑ)

ΟΔΗΓΙΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ:
ΞΕΠΑΓΩΜΑ: ΝΑΙ - ΣΤΟΦΑ: 45' ΣΤΟΥΣ 35°C - ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΟΥΣ 180°C ΓΙΑ 20-25' - ΕΠΑΛΕΙΨΗ ΜΕ ΑΥΓΟ

MINI ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ CREAM CHEESE
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 8 kg 40 gr (71 ΚΒ/ΠΑΛΕΤΑ)

MINI ΚΡΟΥΑΣΑΝ COOKIES
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 8 kg 40 gr (71 ΚΒ/ΠΑΛΕΤΑ)

MINI ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΣΟΥΣΑΜΙΝΙ ΛΟΥΚΑΝΙΚΑΚΙ
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 8 kg 40 gr (71 ΚΒ/ΠΑΛΕΤΑ)

ΟΔΗΓΙΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ:
ΞΕΠΑΓΩΜΑ: ΝΑΙ - ΣΤΟΦΑ: 45' ΣΤΟΥΣ 35°C - ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΟΥΣ 180°C ΓΙΑ 20-25' - ΕΠΑΛΕΙΨΗ ΜΕ ΑΥΓΟ

ΚΡΟΥΑΣΙΝΙΑ ΤΥΡΙΟΥ
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 7 kg 65 gr (71 ΚΒ/ΠΑΛΕΤΑ)

ΚΡΟΥΑΣΙΝΙΑ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 7 kg 65 gr (71 ΚΒ/ΠΑΛΕΤΑ)

ΟΔΗΓΙΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ:
ΞΕΠΑΓΩΜΑ: ΝΑΙ - ΣΤΟΦΑ: 45' ΣΤΟΥΣ 35°C - ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΟΥΣ 180°C ΓΙΑ 20-25' - ΕΠΑΛΕΙΨΗ ΜΕ ΑΥΓΟ

ΣΦΟΛΙΑΤΕΣ

ΤΥΡΟΠΙΤΑ ΚΡΕΜΑ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 40 ΤΜΧ 210 γρ (71 ΚΒ/ΠΑΛΕΤΑ)

ΤΥΡΟΠΙΤΑ ΜΙΣΟΦΕΓΓΑΡΗ
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 40 ΤΜΧ 220 γρ (71 ΚΒ/ΠΑΛΕΤΑ)

ΠΑΤΗΤΗ ΚΙΤΡΙΝΑ ΤΥΡΙΑ
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 30 ΤΜΧ 250 γρ (71 ΚΒ/ΠΑΛΕΤΑ)

ΠΑΤΗΤΗ ΓΡΑΒΙΕΡΟΠΙΤΑ
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 30 ΤΜΧ 250 γρ (71 ΚΒ/ΠΑΛΕΤΑ)

ΟΔΗΓΙΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ:
ΞΕΠΑΓΩΜΑ: ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΑ ΕΩΣ 40' - ΣΤΟΦΑ: ΟΧΙ - ΨΗΣΙΜΟ 25-30' ΣΤΟΥΣ 180°C - ΕΠΑΛΕΙΨΗ ΜΕ ΑΥΓΟ ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΟ

ΠΑΤΗΤΗ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ ΣΑΛΤΣΑ
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 36 ΤΜΧ 270 γρ (71 ΚΒ/ΠΑΛΕΤΑ)

ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ ΣΦΟΛΙΑΤΑ
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 36 ΤΜΧ 200 γρ (71 ΚΒ/ΠΑΛΕΤΑ)

ΛΟΥΚΑΝΙΚΟΠΙΤΑ ΧΩΡΙΣ ΣΑΛΤΣΑ
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 40 ΤΜΧ 200 γρ (71 ΚΒ/ΠΑΛΕΤΑ)

ΛΟΥΚΑΝΙΚΟΠΙΤΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 40 ΤΜΧ 200 γρ (71 ΚΒ/ΠΑΛΕΤΑ)

ΤΥΡΟΠΙΤΑ ΜΙΣΟΦΕΓΓΑΡΗ 180 γρ
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 40 ΤΜΧ 180 γρ (71 ΚΒ/ΠΑΛΕΤΑ)

ΟΔΗΓΙΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ:
ΞΕΠΑΓΩΜΑ: ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΑ ΕΩΣ 40' - ΣΤΟΦΑ: ΟΧΙ - ΨΗΣΙΜΟ 25-30' ΣΤΟΥΣ 180°C - ΕΠΑΛΕΙΨΗ ΜΕ ΑΥΓΟ ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΟ

ΖΥΜΕΣ ΚΟΥΡΟΥ

ΚΟΥΡΟΥ ΠΟΛΥΣΠΟΡΗ ΦΙΛΑΔΕΛΦΕΙΑ
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 50 ΤΜΧ 180 γρ (71 ΚΒ/ΠΑΛΕΤΑ)

ΠΟΛΥΣΠΟΡΟ ΚΟΥΡΟΥΔΑΚΙ CREAM CHEESE
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 8 ΚΙΛΟ (71 ΚΒ/ΠΑΛΕΤΑ)

ΚΟΥΡΟΥΔΑΚΙΑ ΤΥΡΟΠΙΤΑΚΙΑ
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 8 ΚΙΛΟ (71 ΚΒ/ΠΑΛΕΤΑ)

ΚΟΥΡΟΥ ΜΠΙΣΚΟΤΕΝΙΑ
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 50 ΤΜΧ 180 γρ (71 ΚΒ/ΠΑΛΕΤΑ)

ΟΔΗΓΙΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ:
ΞΕΠΑΓΩΜΑ: ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΑ ΕΩΣ 40' - ΣΤΟΦΑ: ΟΧΙ - ΨΗΣΙΜΟ 25-30' ΣΤΟΥΣ 180°C - ΕΠΑΛΕΙΨΗ ΜΕ ΑΥΓΟ ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΟ

ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ ΔΙΧΤΥ
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 30 ΤΜΧ 260 γρ (71 ΚΒ/ΠΑΛΕΤΑ)

ΠΑΤΗΤΗ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ ΤΥΡΙ
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 36 ΤΜΧ 270 γρ (71 ΚΒ/ΠΑΛΕΤΑ)

ΛΟΥΚΑΝΙΚΟΠΙΤΑ ΓΚΟΥΝΤΑ BACON
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 40 ΤΜΧ 220 γρ (71 ΚΒ/ΠΑΛΕΤΑ)

SNACK ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 15 ΠΛΑΚΕΣ 680 ΓΡ (71 ΚΒ/ΠΑΛΕΤΑ)

ΟΔΗΓΙΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ:
ΞΕΠΑΓΩΜΑ: ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΑ ΕΩΣ 40' - ΣΤΟΦΑ: ΟΧΙ - ΨΗΣΙΜΟ 25-30' ΣΤΟΥΣ 180°C - ΕΠΑΛΕΙΨΗ ΜΕ ΑΥΓΟ ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΟ

ΦΛΟΓΕΡΕΣ - ΚΟΥΛΟΥΡΙΑ

ΦΛΟΓΕΡΑ CREAM CHEESE
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 40 ΤΜΧ 220 γρ (71 ΚΒ/ΠΑΛΕΤΑ)

ΦΛΟΓΕΡΑ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 50 ΤΜΧ 220 γρ (71 ΚΒ/ΠΑΛΕΤΑ)

ΦΛΟΓΕΡΑ ΠΡΑΛΙΝΑ ΜΠΙΣΚΟΤΟ
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 50 ΤΜΧ 200 γρ (71 ΚΒ/ΠΑΛΕΤΑ)

ΟΔΗΓΙΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ:
ΞΕΠΑΓΩΜΑ: ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΑ ΕΩΣ 40' - ΣΤΟΦΑ: ΟΧΙ - ΨΗΣΙΜΟ 25-30' ΣΤΟΥΣ 180°C - ΕΠΑΛΕΙΨΗ ΜΕ ΑΥΓΟ ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΟ

ΚΟΥΛΟΥΡΙ ΤΥΡΙ
25 ΤΜΧ 230 γρ (71 ΚΒ/ΠΑΛΕΤΑ)

ΚΟΥΛΟΥΡΙ ΟΛΙΚΗΣ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ
25 ΤΜΧ 230 γρ (71 ΚΒ/ΠΑΛΕΤΑ)

ΚΟΥΛΟΥΡΙ ΠΡΑΛΙΝΑΣ
36 ΤΜΧ 210 γρ (71 ΚΒ/ΠΑΛΕΤΑ)

ΟΔΗΓΙΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ:
ΞΕΠΑΓΩΜΑ: ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΑ ΕΩΣ 40' - ΣΤΟΦΑ: ΟΧΙ - ΨΗΣΙΜΟ 25-30' ΣΤΟΥΣ 180°C - ΕΠΑΛΕΙΨΗ ΜΕ ΑΥΓΟ ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΟ

BRIOCHE

ΠΙΤΣΑ ΣΠΕΣΙΑΛ ΤΑΨΙ
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 5 ΤΜΧ 1200 γρ (71 ΚΒ/ΠΑΛΕΤΑ)

ΠΙΤΣΑ ΑΤΟΜΙΚΗ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 25 ΤΜΧ 260 γρ (71 ΚΒ/ΠΑΛΕΤΑ)

ΚΑΛΤΣΟΝΕ
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 30 ΤΜΧ 260 γρ (71 ΚΒ/ΠΑΛΕΤΑ)

BURGER
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 30 ΤΜΧ 260 γρ (71 ΚΒ/ΠΑΛΕΤΑ)

ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΟ ΤΥΡΙ ΝΤΟΜΑΤΑ
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 35 ΤΜΧ 180 γρ (71 ΚΒ/ΠΑΛΕΤΑ)

ΠΕΙΝΙΡΛΙ ΜΠΡΙΟΣ
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 24 ΤΜΧ 280 γρ (71 ΚΒ /ΠΑΛΕΤΑ)

ΟΔΗΓΙΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ:
ΞΕΠΑΓΩΜΑ: ΝΑΙ - ΣΤΟΦΑ: 50' ΣΤΟΥΣ 30°C - ΨΗΣΙΜΟ 25' ΣΤΟΥΣ 180°C - ΕΠΑΛΕΙΨΗ ΜΕ ΑΥΓΟ ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΟ

ΦΥΛΛΟ ΑΕΡΟΣ

ΜΠΟΥΓΑΤΣΑ ΚΡΕΜΑ
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 15 ΤΜΧ 600 γρ (71 ΚΒ/ΠΑΛΕΤΑ)

ΜΠΟΥΓΑΤΣΑ ΤΥΡΙ
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 15 ΤΜΧ 500 γρ (71 ΚΒ/ΠΑΛΕΤΑ)

ΣΤΡΙΦΤΗ ΤΥΡΟΠΙΤΑ
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 45 ΤΜΧ 220 γρ (71 ΚΒ/ΠΑΛΕΤΑ)
ΣΤΡΙΦΤΗ ΣΠΑΝΑΚΟΤΥΡΟΠΙΤΑ
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 45 ΤΜΧ 220 γρ (71 ΚΒ/ΠΑΛΕΤΑ)
ΣΤΡΙΦΤΗ ΠΡΑΣΟΠΙΤΑ ΝΗΣΤΙΣΙΜΗ
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 45 ΤΜΧ 220 γρ (71 ΚΒ/ΠΑΛΕΤΑ)
ΣΤΡΙΦΤΗ ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΑ ΝΗΣΤΙΣΙΜΗ
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 45 ΤΜΧ 220 γρ (71 ΚΒ/ΠΑΛΕΤΑ)

ΠΑΤΑΤΟΠΙΤΑ ΔΙΧΑΛΟ
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 42 ΤΜΧ 220 γρ (71 ΚΒ/ΠΑΛΕΤΑ)

ΟΔΗΓΙΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ:
ΞΕΠΑΓΩΜΑ: ΟΧΙ - ΣΤΟΦΑ: ΟΧΙ - ΨΗΣΙΜΟ 25-30' ΣΤΟΥΣ 200°C - ΕΠΑΛΕΙΨΗ ΜΕ ΑΥΓΟ ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΟ

ΧΩΡΙΑΤΙΚΑ ΑΤΟΜΙΚΑ

ΤΡΙΓΩΝΗ ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ:

- **ΤΥΡΙ**
- **ΣΠΑΝΑ/ΤΥΡΙ**
- **ΣΠΑΝΑΚΙ ΝΗΣΤΙΣΙΜΟ**
- **ΜΑΝΙΤΑΡΙ**
- **ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ**

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 30 ΜΧ 220 γρ (71 ΚΒ/ΠΑΛΕΤΑ)

ΟΔΗΓΙΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ:
ΞΕΠΑΓΩΜΑ: ΟΧΙ - ΣΤΟΦΑ: ΟΧΙ - ΨΗΣΙΜΟ 25-30' ΣΤΟΥΣ 200°C - ΕΠΑΛΕΙΨΗ ΜΕ ΑΥΓΟ ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΟ

ΧΩΡΙΑΤΙΚΑ ΜΙΝΙ ΒΕΡΓΑΣ

- **ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΜΙΝΙ ΒΕΡΓΑΣ**
- **ΤΡΙΓΩΝΟ ΤΥΡΟΠΙΤΑΚΙ**
- **ΤΡΙΓΩΝΟ ΣΠΑΝΑΚΟΤΥΡΟΠΙΤΑΚΙ**
- **ΤΡΙΓΩΝΟ ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΑΚΙ ΝΗΣΤΙΣΙΜΟ**
- **ΤΡΙΓΩΝΟ ΚΟΤΟΠΙΤΑΚΙ**

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 6 ΚΙΛΑ 55 γρ/τμχ (71 ΚΒ/ΠΑΛΕΤΑ)

ΟΔΗΓΙΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ:
ΞΕΠΑΓΩΜΑ: ΟΧΙ - ΣΤΟΦΑ: ΟΧΙ - ΨΗΣΙΜΟ 25' ΣΤΟΥΣ 180°C

ΧΩΡΙΑΤΙΚΑ ΤΑΨΙΑ

ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΤΥΡΟΠΙΤΑ ΤΑΨΙ
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 5 ΤΜΧ 1850 γρ (71 ΚΒ/ΠΑΛΕΤΑ)

ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΣΠΑΝΑΚΟΤΥΡΟΠΙΤΑ ΤΑΨΙ
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 5 ΤΜΧ 1850 γρ (71 ΚΒ/ΠΑΛΕΤΑ)

ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΑ ΝΗΣΤΙΣΙΜΗ
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 5 ΤΜΧ 1850 γρ (71 ΚΒ/ΠΑΛΕΤΑ)

ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΠΡΑΣΟΠΙΤΑ ΝΗΣΤΙΣΙΜΗ ΤΑΨΙ
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 5 ΤΜΧ 1850 γρ (71 ΚΒ/ΠΑΛΕΤΑ)

ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΚΟΤΟΠΙΤΑ ΤΑΨΙ
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 5 ΤΜΧ 1850 γρ (71 ΚΒ/ΠΑΛΕΤΑ)

ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΑΓΡΟΤΗ ΤΑΨΙ
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 5 ΤΜΧ 1850 γρ (71 ΚΒ/ΠΑΛΕΤΑ)

ΟΔΗΓΙΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ:
ΞΕΠΑΓΩΜΑ: ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΟ - ΣΤΟΦΑ: ΟΧΙ - ΨΗΣΙΜΟ 45' ΣΤΟΥΣ 200°C

ΡΟΛΛΙΝΙΑ

• ΡΟΛΛΙΝΙ ΤΥΡΙ

• ΡΟΛΛΙΝΙ ΣΠΑΝΑΚΙ ΤΥΡΙ

• ΡΟΛΛΙΝΙ ΠΑΤΑΤΑ

• ΡΟΛΛΙΝΙ ΣΠΑΝΑΚΙ ΝΗΣΤΙΣΙΜΟ

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 5 ΚΙΛΑ 45 γρ (71 ΚΒ/ΠΑΛΕΤΑ)

• ΡΟΛΛΙΝΙ ΣΠΑΝΑΚΙ

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 5 ΚΙΛΑ 45 γρ (71 ΚΒ/ΠΑΛΕΤΑ)

ΟΔΗΓΙΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ:
ΞΕΠΑΓΩΜΑ: ΟΧΙ - ΣΤΟΦΑ: ΟΧΙ - ΨΗΣΙΜΟ 25' ΣΤΟΥΣ 180°C

ΛΥΧΝΑΡΑΚΙΑ ΚΡΗΤΙΚΑ
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 6 ΚΙΛΑ 55 γρ/τμχ (71 ΚΒ/ΠΑΛΕΤΑ)

ΟΔΗΓΙΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ:
ΞΕΠΑΓΩΜΑ: ΟΧΙ - ΣΤΟΦΑ: ΟΧΙ - ΨΗΣΙΜΟ 20' ΣΤΟΥΣ 180°C

ΦΟΚΑΤΣΙΕΣ

• ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

• ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ

• VEGETERIAN

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 10 ΤΜΧ 380 γρ (71 ΚΒ/ΠΑΛΕΤΑ)

ΟΔΗΓΙΕΣ:
ΑΠΟΨΥΞΗ 40' ΚΑΙ ΕΛΑΦΡΥ ΖΕΣΤΑΜΑ

DONUTS

ΛΟΥΚΟΥΜΑΣ
30 ΤΜΧ - 71ΚΒ/ΠΑΛΕΤΑ

ΣΟΚΟΛΑΤΑ-ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΣΤΡΟΓΓΥΛΟ
15 ΤΜΧ - 71ΚΒ/ΠΑΛΕΤΑ

ΛΕΥΚΗ ΚΡΕΜΑ ΣΤΡΟΓΓΥΛΟ
15 ΤΜΧ - 71ΚΒ/ΠΑΛΕΤΑ

ΣΟΚ-ΜΠΙΣΚΟΤΟ ΣΤΡΟΓΓΥΛΟ
15 ΤΜΧ - 71ΚΒ/ΠΑΛΕΤΑ

ΚΑΡΔΙΑ ΣΟΚ-ΣΟΚΟΛΑΤΑ
15 ΤΜΧ - 71ΚΒ/ΠΑΛΕΤΑ

ΚΑΝΕΛΑΣ
15 ΤΜΧ - 71ΚΒ/ΠΑΛΕΤΑ

ΒΥΟΝΟ ΣΤΡΟΓΓΥΛΟ
15 ΤΜΧ - 71ΚΒ/ΠΑΛΕΤΑ

ΓΛΥΚΑ ΤΑΨΙΟΥ

- **ΚΑΡΥΔΟΠΙΤΑ**
- **ΣΟΚΟΛΑΤΟΠΙΤΑ**
- **ΠΟΡΤΟΚΑΛΟΠΙΤΑ**
- **ΛΕΜΟΝΟΠΙΤΑ**

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 1 ΤΑΨΙ 2500 ΚΙΛΩΝ (71 ΚΒ/ΠΑΛΕΤΑ)

ΟΔΗΓΙΕΣ:
ΑΠΟΨΥΞΗ 3 ΩΡΕΣ

Υπάρχει κάτι μυστηριώδες, ακόμη και αλχημικό, στις ιδιότητες που πρέπει να ενωθούν για να δώσουν το ιδανικό κρουασάν. Πρέπει να είναι βουτυρένιο και τρυφερό, αλλά ποτέ να μην είναι υπερβολικά υγρό.

Απαιτεί μια λεπτή αναλογία ξεφλουδίσματος και οι στρώσεις της σφολιάτας με βούτυρο θα πρέπει να είναι καλά διαφοροποιημένες, χωρίς να διαλύονται όταν τις δαγκώνετε. Το ψήσιμο πρέπει να είναι χρυσαφένιο, αλλά όχι πολύ τραγανό.

Η **ΤΕΧΝΟΖΥΜ** κάνει αισθητή την παρουσία της με διαρκώς ανανεωμένη γκάμα κρουασάν δίνοντας Γαλλικό αέρα στο Ελληνικό πρωινό.

Πιστοποίηση ISO 22000

ΤΕΧΝΟΖΥΜ

ΤΕΧΝΙΤΕΣ ΣΤΗ ΖΥΜΗ

ΤΕΧΝΟΖΥΜ
Βιοτεχνία Προϊόντων Ζύμης
Στρ. Δαβάκη 19, Φυλή
Τ.: 210 5617609 | Ε. texnozymfoods@gmail.com