



# ΤΕΧΝΟΖΥΜ

— ΤΕΧΝΙΤΕΣ ΣΤΗ ΖΥΜΗ —







## Η ΤΕΧΝΗ ΤΗΣ ΖΥΜΗΣ

Στον κόσμο της αρτοποιίας, η ποιότητα δεν είναι απλώς μια επιλογή.

Είναι φιλοσοφία, γνώση και πάθος για δημιουργία.

Στην TEXNOZYM, η παράδοση της ελληνικής ζύμης συναντά τη σύγχρονη τεχνογνωσία, δημιουργώντας προϊόντα που ξεχωρίζουν για τη γεύση, την υφή και την ποιότητά τους.

Με σεβασμό στις αυθεντικές συνταγές και διαρκή αναζήτηση νέων ιδεών, αναπτύσσουμε μια πλούσια γκάμα προϊόντων που καλύπτουν κάθε ανάγκη της σύγχρονης αρτοποιίας και εστίασης.

Από κρουασάν και σφολιάτες, μέχρι παραδοσιακές πίτες, μπουγάτσες και snack αρτοποιίας, κάθε δημιουργία μας είναι αποτέλεσμα τεχνικής, εμπειρίας και αγάπης για τη ζύμη.

Οι προσεκτικά επιλεγμένες πρώτες ύλες, η συνεχής εξέλιξη των συνταγών και η αφοσίωση στην ποιότητα, αποτελούν τη βάση για προϊόντα που προσφέρουν σταθερότητα, γεύση και υψηλή αισθητική παρουσίαση.

Για την TEXNOZYM, κάθε προϊόν είναι μια υπόσχεση:

να προσφέρει απόλαυση, ποιότητα και έμπνευση σε κάθε δάγκωμα.

## THE ART OF DOUGH

In the world of bakery, quality is not simply a choice.

It is a philosophy, expertise, and a passion for creation.

At TEXNOZYM, the tradition of Greek dough craftsmanship meets modern know-how, creating products that stand out for their flavor, texture, and quality.

With respect for authentic recipes and a constant pursuit of innovation, we develop a rich product range designed to meet the needs of modern bakeries, cafés, and food service professionals.

From croissants and puff pastries to traditional pies, bougatsa, and bakery snacks, each creation is the result of technical expertise, experience, and a true love for dough.

Carefully selected raw materials, continuous recipe development, and a strong commitment to quality form the foundation of products that deliver consistency, taste, and premium visual appeal.

For TEXNOZYM, every product is a promise:

to deliver enjoyment, quality, and inspiration in every bite.



## ΓΙΑΤΙ TEXNOZYM

**Γιατί οι επαγγελματίες επιλέγουν TEXNOZYM**

Στην TEXNOZYM, δημιουργούμε προϊόντα που ανταποκρίνονται στις πραγματικές ανάγκες των επαγγελματιών της αρτοποιίας και της εστίασης.

Με έμφαση στην ποιότητα, τη σταθερότητα και την ευκολία στη χρήση, προσφέρουμε λύσεις που εξασφαλίζουν άριστο αποτέλεσμα σε κάθε ψήσιμο.

- **Επιλεγμένες πρώτες ύλες υψηλής ποιότητας**
- **Σταθερό και αξιόπιστο αποτέλεσμα αρτοποιίας**
- **Πλούσια γκάμα προϊόντων για κάθε ανάγκη**
- **Σχεδιασμένα για αρτοποιεία, καφέ και επαγγελματικούς χώρους εστίασης**
- **Εύκολη και αποδοτική διαδικασία ψησίματος**
- **Αυθεντικές συνταγές εμπνευσμένες από τη μεσογειακή παράδοση**

Η TEXNOZYM αποτελεί έναν αξιόπιστο συνεργάτη για επαγγελματίες που αναζητούν ποιότητα, σταθερότητα και γευστική υπεροχή σε κάθε προϊόν.

## WHY TEXNOZYM

Why professionals choose TEXNOZYM

- **Premium ingredients**
- **Consistent bakery results**
- **Wide product range**
- **Designed for bakery & food service**
- **Easy baking performance**
- **Authentic Mediterranean recipes**

## PRODUCT RANGE OVERVIEW

### Η ΓΚΑΜΑ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΤΕΧΝΟΖΥΜ

#### • Croissants

Αφράτα και βουτυρένια κρουασάν με ιδανική στρωματοποίηση και χρυσαφένιο ψήσιμο.

#### • Puff Pastries

Σφολιάτες με τραγανό φύλλο και πλούσιες γεμίσεις, ιδανικές για αρτοποιεία και snack corners.

#### • Traditional Greek Pies

Παραδοσιακές ελληνικές πίτες με αυθεντικές συνταγές και εκλεκτές πρώτες ύλες.

#### • Brioche

Μαλακά και αφράτα προϊόντα brioche με πλούσια υφή και ισορροπημένη γεύση.

#### • Mini Bites

Μικρές απολαυστικές δημιουργίες, ιδανικές για καφέ, μπουφέ και catering.

#### • Bakery Snacks

Γευστικά snacks αρτοποιίας που καλύπτουν κάθε ανάγκη της σύγχρονης εστίασης.

#### • Focaccia

Αυθεντικές ιταλικές focaccia με αρωματικά υλικά και αφράτη ζύμη.

#### • Sweet Pastries

Γλυκές δημιουργίες σφολιάτας και ζύμης που προσφέρουν μοναδική απόλαυση.



## ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ



#### 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 40-50°C και σε υγρασία 70%. Εάν το κατάστημά σας δε διαθέτει στόφα τότε εναλλακτικά χρησιμοποιείτε το φούρνο στους 40-50°C 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.

#### ΠΡΟΪΟΝΤΑ 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.

## PRODUCT HANDLING



### CROISSANTS - BRIOCHES

Yeast-based dough products must undergo a «proofing» process to achieve the desired rising. Proofing is defined as the process where, in a controlled temperature and humidity environment, the ideal rising for various doughs is achieved.

A proofer (or proofing cabinet) is a specialized machine that allows the dough to rest and mature in a controlled manner. The proofer should be set to a temperature of 40-50°C and 70% humidity. If your establishment does not have a proofer, you can alternatively use the oven at 40-50°C for approximately 45 minutes to achieve the ideal rise.

#### *Baking Instructions*

Place the products on a baking tray and preheat the oven to 170°C.

Activate the steam for 3 seconds upon placing them in the oven.

Convection Oven: Bake for 20 minutes at 160°C and then for 5 minutes at 170°C.

Release the steam 3 minutes before the end of the baking time.

### INDIVIDUAL PUFF PASTRY PRODUCTS

#### PUFF PASTRY SESAME RINGS (KOULOOURIA)

#### *Baking Instructions*

Place the frozen product directly into the oven without defrosting.

Bake in a preheated oven at 180-200°C for 20-25 minutes. Baking duration and temperature may vary depending on your oven type.

### BOUGATSA PASTRY

#### *Baking Instructions*

Place the frozen product directly into the oven without defrosting.

Bake in a preheated oven at 200°C for 20-25 minutes.

After 15 minutes of baking, flip the product over to ensure it is well-baked on both sides and continue baking for approximately 10 more minutes. Duration and temperature should be adjusted according to your oven.

### ROLLS & MINI PIES WITH «AERAS»

#### FILO PASTRY

#### *Baking Instructions*

Place the frozen product directly into the oven without defrosting.

Bake in a preheated oven at 180°C for 25-30 minutes. Adjust duration and temperature according to your oven.

### SWEET & SAVORY CROISSANTS & CROISSANT-DOUGH MINI PIES

#### *Baking Instructions*

Place the product on baking sheets and allow it to defrost thoroughly.

Set your proofer to 40-42°C with 70-75% humidity for 20-30 minutes.

Bake in a preheated oven at 160-170°C for 20-25 minutes. Adjust settings according to your oven.

### BRIOCHE DOUGH

#### *Storage Instructions*

Can be stored in the refrigerator for a maximum of 24 hours.

#### *Baking Instructions*

Place the product on baking sheets and allow it to defrost thoroughly.

Set your proofer to 40-42°C with 70-75% humidity for 20-30 minutes.

Bake in a preheated oven at 170-180°C for 20-25 minutes. Adjust settings according to your oven.



## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ / CONTENTS

ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΑΤΟΜΙΚΑ / CROISSANTS .....	11
ΜΙΝΙ ΚΡΟΥΑΣΑΝΑΚΙΑ / ΜΙΝΙ CROISSANTS.....	15
ΚΡΟΥΑΣΙΝΙΑ / CROISSINIA.....	17
ΣΦΟΛΙΑΤΕΣ / PUFF PASTRIES .....	18
ΚΟΥΛΟΥΡΙΑ & ΦΛΟΓΕΡΕΣ / BAGELS & PUFF ROLLS .....	22
ΜΙΝΙ ΒΙΤΕΣ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ / ΜΙΝΙ ΒΙΤΕΣ – TRADITIONAL .....	26
BRIOCHE .....	29
ΜΠΟΥΓΑΤΣΕΣ / BOUGATSA .....	32
ΣΤΡΙΦΤΕΣ / TWISTED PUFF PASTRIES .....	35
ΧΩΡΙΑΤΙΚΕΣ ΠΙΤΕΣ / TRADITIONAL GREEK PIES .....	37
ΦΟΚΑΤΣΙΑ / FOCACCIA.....	40



## Η ΤΕΧΝΗ ΤΟΥ ΙΔΑΝΙΚΟΥ ΚΡΟΥΑΣΑΝ

Υπάρχει κάτι σχεδόν μυστηριώδες — σχεδόν αλχημικό — στον τρόπο που ενώνονται τα σωστά υλικά για να δημιουργήσουν το ιδανικό κρουασάν.

Η υφή του πρέπει να είναι βουτυρένια και τρυφερή, χωρίς ποτέ να γίνεται βαριά ή υπερβολικά υγρή.

Η ζύμη απαιτεί απόλυτη ισορροπία στη στρωματοποίηση, ώστε τα φύλλα της σφολιάτας και του βουτύρου να σχηματίζουν διακριτές, αφράτες στρώσεις που αποκαλύπτονται σε κάθε δάγκωμα.

Το ψήσιμο ολοκληρώνει τη μαγεία: ένα χρυσαφένιο αποτέλεσμα, ελαφρά τραγανό εξωτερικά και απολαυστικά αφράτο στο εσωτερικό.

Στην TEXNOZYM, η δημιουργία κρουασάν είναι μια τέχνη που εξελίσσεται καθημερινά.

Με διαρκώς ανανεωμένη γκάμα προϊόντων, συνδυάζουμε την αυθεντική γαλλική τεχνογνωσία με την ποιότητα και τη φροντίδα της ελληνικής αρτοποιίας.

Κάθε κρουασάν που δημιουργούμε είναι αποτέλεσμα τεχνικής, εμπειρίας και αγάπης για τη ζύμη.

### TEXNOZYM

Τεχνίτες στη Ζύμη

Δίνουμε γαλλικό αέρα στο ελληνικό πρωινό.

## THE ART OF THE PERFECT CROISSANT

There is something almost mysterious — almost alchemical — about the way the right ingredients come together to create the perfect croissant.

Its texture must be buttery and delicate, yet never heavy or overly moist.

The dough requires a precise balance of lamination, allowing the layers of pastry and butter to form distinct, airy sheets that unfold with every bite. Baking completes the magic: a golden finish, gently crisp on the outside and irresistibly soft and light within.

At TEXNOZYM, crafting croissants is an art that evolves every day. With a continuously renewed product range, we combine authentic French baking expertise with the quality and care of Greek bakery tradition. Every croissant we create is the result of technique, experience and a true passion for dough.

### TEXNOZYM

Craftsmen in Dough

Bringing a French touch to the Greek breakfast experience.



## ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΑΤΟΜΙΚΑ / CROISSANTS



**ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΜΑΡΓΑΡΙΝΗΣ 125 γρ**  
BUTTER CROISSANT



**ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΒΑΚΟΝ SPECIAL**  
CROISSANT BACON SPECIAL



**ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ ΤΥΡΙ**  
CROISSANT COLD CUTS



**ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ CREAM**  
CROISSANT TURKEY CREAM



**ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΔΙΠΛΟ ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ Χ.**  
CROISSANT DOUBLE SAUSAGE PORK



**ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΔΙΠΛΟ ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ Κ.**  
CROISSANT DOUBLE SAUSAGE CHICKEN

## ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΑΤΟΜΙΚΑ / CROISSANTS



**ΦΩΛΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ**  
CHICKEN NEST



**ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΠΡΑΛΙΝΑΣ**  
CROISSANT PRALINA



**ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ**  
CROISSANT BITTER CHOCO



**ΚΡΟΥΑΣΑΝ DUBAI CHOCO**  
CROISSANT DUBAI CHOCO



**ΚΡΟΥΑΣΑΝ COCKIES**  
CROISSANT COCKIES



**ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΚΡΕΜΑ ΑΝΑΝΑ**  
CROISSANT CREAM PINAPPLE

ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΑΤΟΜΙΚΑ / CROISSANTS



**ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΜΗΛΟΠΙΤΑΣ**  
CROISSANT APPLE



**ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΣΟΚΟ ΒΑΝΑΝΑ**  
CROISSANT CHOCO BANANA



**ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΣΟΚΟ ΦΡΑΟΥΛΑ**  
CROISSANT CHOCO STRAWBERRY



**ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΚΟΡΜΟΣ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ**  
CROISSANT DOUBLE WITH COLD CUTS

ΜΙΝΙ ΚΡΟΥΑΣΑΝΑΚΙΑ / MINI CROISSANTS



**ΜΙΝΙ ΜΑΡΓΑΡΙΝΗΣ 25 ΓΡ**  
MINI BUTTER 25 ΓΡ



**ΜΙΝΙ ΠΡΑΛΙΝΑΚΙ**  
MINI CHOCO



**ΜΙΝΙ ΚΡΕΜΑ**  
MINI CREAM



**ΜΙΝΙ ΣΟΚΟ ΒΑΝΑΝΑ**  
MINI CHOCO BANANA



**ΜΙΝΙ ΣΟΚΟ ΦΡΑΟΥΛΑ**  
MINI CHOCO STRAWBERRY



**ΜΙΝΙ ΜΗΛΟΠΙΤΑΚΙ**  
MINI APPLE

## MINI ΚΡΟΥΑΣΑΝΑΚΙΑ / MINI CROISSANTS



**MINI ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ ΤΥΡΙ**  
MINI HAM AND CHEESE



**MINI ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ**  
MINI SAUSAGE



**MINI CREAM CHEESE ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ**  
MINI CREAM CHEESE TURKEY



**MINI ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ ΜΠΕΣΑΜΕΛ**  
MINI SAUSAGE BECHAMEL



**MINI COOKIES**  
MINI COOKIES



**ΔΑΝΕΖΙΚΟ**  
DANISH CROISSANT

## ΚΡΟΥΑΣΙΝΙΑ / CROISSINIA



**ΚΡΟΥΑΣΙΝΙΑ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ**  
CROISSINIA CHEESE AND HAM



**ΚΡΟΥΑΣΙΝΙΑ ΜΕ ΦΕΤΑ**  
CROISSINIA FETA CHEESE

### ΟΔΗΓΙΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ:

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

### BAKING INSTRUCTIONS:

DEFROSTING: YES - PROOFING: 45' AT 35°C - BAKING: 180°C FOR 20-25' - EGG WASH

## ΣΦΟΛΙΑΤΕΣ

Ανακαλύψτε τις λαχταριστές σφολιάτες μας με χρυσαφένια, τραγανή υφή και πλούσια γεύση που ξεχωρίζει. Παρασκευάζονται με προσεκτικά επιλεγμένα υλικά και καταψύχονται άμεσα για να διατηρούν τη φρεσκάδα, την ποιότητα και τα αρώματά τους. Έτοιμες για ψήσιμο, σας προσφέρουν ευκολία, ταχύτητα και σταθερό αποτέλεσμα, ώστε να απολαμβάνετε κάθε φορά σφολιάτες με γεύση και άρωμα φρεσκοψημένου προϊόντος.

### ΤΕΧΝΟΖΥΜ

Τεχνίτες στη Ζύμη

## PUFF PASTRIES

Discover our delicious puff pastries with a golden, crispy texture and rich flavor that stands out. Made with carefully selected ingredients and quickly frozen to preserve their freshness, quality, and aroma. Ready to bake, they offer convenience, speed, and consistent results, so you can enjoy puff pastries with the taste and aroma of freshly baked products every time.

### ΤΕΧΝΟΖΥΜ

Craftsmen in Dough



## ΣΦΟΛΙΑΤΕΣ / PUFF PASTRIES



ΤΥΡΟΠΙΤΑ ΜΙΣΟΦΕΓΓΑΡΗ 180 γρ  
CHEESE PIE 180 gr



ΤΥΡΟΠΙΤΑ ΚΡΕΜΑ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ  
CREAM CHEESE PIE CORN



ΤΥΡΟΠΙΤΑ ΜΙΣΟΦΕΓΓΑΡΗ 220 ΓΡ  
CHEESE PIE 220 gr



ΠΑΤΗΤΗ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ ΤΥΡΙ  
HAM AND CHEESE PATITI



ΠΑΤΗΤΗ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ ΣΑΛΤΣΑ  
HAM CHEESE SAUSE PATITI



ΠΑΤΗΤΗ ΚΙΤΡΙΝΑ ΤΥΡΙΑ  
PATITI KASERI

## ΣΦΟΛΙΑΤΕΣ / PUFF PASTRIES



**ΠΑΤΗΤΗ ΓΡΑΒΙΕΡΟΠΙΤΑ**  
PATITI GRAVIERA



**ΛΟΥΚΑΝΙΚΟΠΙΤΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ**  
SAUSAGE PIE WITH SAUSE



**ΛΟΥΚΑΝΙΚΟΠΙΤΑ ΧΩΡΙΣ ΣΑΛΤΣΑ**  
SAUSAGE PIE



**ΛΟΥΚΑΝΙΚΟΠΙΤΑ ΓΚΟΥΝΤΑ ΒΑΚΟΝ**  
SAUSAGE PIE GOUDA BACON



**SNACK ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ**  
SNACK COLD CUTS



**ΚΟΤΟΜΠΕΙΚΟΝ ΔΙΧΤΥ**  
CHICKEN AND BACON NEST

## ΣΦΟΛΙΑΤΕΣ / PUFF PASTRIES



**ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ ΔΙΧΤΥ**  
COLD CUTS NEST

### ΟΔΗΓΙΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ:

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

### BAKING INSTRUCTIONS:

DEFROSTING: OPTIONAL (UP TO 40') - PROOFING: NO - BAKING: 25-30' AT 180°C - EGG WASH: OPTIONAL

## ΖΥΜΕΣ ΚΟΥΡΟΥ / KOUROU DOUGH



**ΚΟΥΡΟΥ ΜΕ ΦΕΤΑ**



**ΚΟΥΡΟΥ ΠΟΛΥΣΠΟΡΗ ΜΕ ΤΥΡΙ ΚΡΕΜΑ**

### ΟΔΗΓΙΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ:

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

### BAKING INSTRUCTIONS:

DEFROSTING: OPTIONAL (UP TO 40') - PROOFING: NO - BAKING: 25-30' AT 180°C - EGG WASH: OPTIONAL

## ΚΟΥΛΟΥΡΙΑ & ΦΛΟΓΕΡΕΣ

Η απλότητα της παράδοσης, η τεχνική της TEXNOZYM

Μερικές γεύσεις δεν χρειάζονται πολλά για να ξεχωρίσουν. Χρειάζονται καλή ζύμη, σωστό ψήσιμο και αυθεντική τεχνική. Τα κουλούρια αποτελούν ένα από τα πιο αγαπημένα στοιχεία της ελληνικής αρτοποιίας. Με τραγανή κρούστα, αφράτο εσωτερικό και πλούσιο σουσάμι, προσφέρουν μια ισορροπημένη γεύση που συνοδεύει ιδανικά κάθε στιγμή της ημέρας.

Οι φλογέρες, από την άλλη πλευρά, εκφράζουν την τέχνη της σφολιάτας. Λεπτές στρώσεις ζύμης αγκαλιάζουν εκλεκτές γεμίσεις τυριών, αλλαντικών ή γλυκών απολαύσεων, δημιουργώντας προϊόντα με πλούσια υφή και γεμάτη γεύση. Στην TEXNOZYM, δημιουργούμε κουλούρια και φλογέρες με προσεκτικά επιλεγμένες πρώτες ύλες, σύγχρονες τεχνικές παραγωγής και σεβασμό στην παραδοσιακή αρτοποιία.

Κάθε προϊόν είναι φτιαγμένο για να προσφέρει ποιότητα, σταθερότητα και απόλαυση σε κάθε δάγκωμα.

**TEXNOZYM**

Τεχνίτες στη Ζύμη

## BAGELS & PUFF ROLLS

The simplicity of tradition, crafted by TEXNOZYM. Some flavors do not need complexity to stand out.

They simply require great dough, precise baking and authentic craftsmanship. Bagels are one of the most beloved staples of Greek bakery tradition. With their crisp crust, soft interior and generous sesame topping, they deliver a balanced flavor that perfectly accompanies any moment of the day.

Puff rolls, on the other hand, express the artistry of laminated pastry. Delicate layers of dough embrace carefully selected fillings of cheese, cold cuts or sweet ingredients, creating products with rich texture and full flavor. At TEXNOZYM, we produce bagels and puff rolls using carefully selected ingredients, modern production techniques and deep respect for traditional baking.

Every product is crafted to deliver quality, consistency and enjoyment in every bite.

**TEXNOZYM**

Craftsmen in Dough



## ΚΟΥΛΟΥΡΙΑ & ΦΛΟΓΕΡΕΣ / BAGELS & PUFF ROLLS



**ΦΛΟΓΕΡΑ CREAM CHEESE**  
FLUTE CREAM CHEESE



**ΦΛΟΓΕΡΑ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ**  
FLUTE HAM AND CHEESE



**ΦΛΟΓΕΡΑ ΤΥΡΙ ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ**  
FLUTE CREAM CHEESE TURKEY



**ΦΛΟΓΕΡΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ**  
CHICKEN FLUTE



**ΦΛΟΓΕΡΑ ΠΡΑΛΙΝΑ ΜΠΙΣΚΟΤΟ**  
FLUTE PRALINE



**ΦΛΟΓΕΡΑ ΤΑΧΙΝΙ ΠΡΑΛΙΝΑ**  
FLUTE TACHINI PRALINE

## ΚΟΥΛΟΥΡΙΑ & ΦΛΟΓΕΡΕΣ / BAGELS & PUFF ROLLS



**ΚΟΥΛΟΥΡΙ ΟΛΙΚΗΣ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ**  
BAGGEL MULTIGRAIN CREAM CHEESE TURKEY



**ΚΟΥΛΟΥΡΙ ΤΥΡΙ**  
CHEESE BAGGEL



**ΚΟΥΛΟΥΡΙ ΠΡΑΛΙΝΑ**  
BAGGEL PRALINE



**ΚΟΥΛΟΥΡΙ SPECULOOS**  
BAGGEL SPECULOOS



**ΚΟΥΛΟΥΡΙ ΤΥΡΙ ΑΝΟΙΚΤΟ**  
CHEESE BAGGEL OPEN



**ΚΟΥΛΟΥΡΙ ΜΗΛΟ**  
APPLE BAGEL



**ΚΟΥΛΟΥΡΙ ΝΤΟΜΑΤΑ ΕΛΙΑ**  
TOMATO OLIVE BAGGEL



**ΚΟΥΛΟΥΡΙ ΠΑΣΤΑ ΕΛΙΑΣ**  
OLIVE BAGGEL PASTE

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

**BAKING INSTRUCTIONS:**  
DEFROSTING: OPTIONAL (UP TO 40') - PROOFING: NO - BAKING: 25-30' AT 180°C - EGG WASH: OPTIONAL

## MINI BITES ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ

Μικρές δημιουργίες με μεγάλη παράδοση

Οι παραδοσιακές γεύσεις της ελληνικής αρτοποιίας αποκτούν νέα μορφή μέσα από τα Mini Bites της TEXNOZYM.

Μικρά σε μέγεθος, αλλά γεμάτα αυθεντική γεύση, αρώματα και ποιότητα, αποτελούν την ιδανική επιλογή για κάθε στιγμή της ημέρας.

Με τραγανό φύλλο, αφράτη ζύμη και προσεγμένες γεμίσεις, τα Mini Bites συνδυάζουν την παράδοση με τη σύγχρονη ανάγκη για εύκολες και γευστικές λύσεις.

Ιδανικά για καφέ, snack, catering ή μπουφέ, προσφέρουν ποικιλία επιλογών που καλύπτουν κάθε προτίμηση.

Στην TEXNOZYM, δημιουργούμε Mini Bites με σεβασμό στην ελληνική γαστρονομική παράδοση, χρησιμοποιώντας ποιοτικές πρώτες ύλες και τεχνογνωσία που εγγυάται σταθερή ποιότητα σε κάθε προϊόν.

Μικρές μπουκιές που κρύβουν μέσα τους τη μεγάλη τέχνη της ελληνικής ζύμης.

**TEXNOZYM**

Τεχνίτες στη Ζύμη

## MINI BITES – TRADITIONAL

Small Creations with a Great Tradition

The authentic flavors of Greek bakery tradition take on a new form through TEXNOZYM Mini Bites.

Small in size but rich in flavor, aroma and quality, these delightful bakery creations are the perfect choice for any moment of the day.

With crispy pastry layers, soft dough and carefully crafted fillings, TEXNOZYM Mini Bites combine traditional recipes with the modern demand for convenient and delicious bakery solutions.

Ideal for coffee shops, snack bars, catering services and buffet presentations, they offer a wide variety of options designed to satisfy every preference.

At TEXNOZYM, we craft our Mini Bites with respect for the Greek gastronomic heritage, using premium ingredients and production expertise that ensure consistent quality in every product.

Small bites that carry the great art of Greek dough.

**TEXNOZYM**

Craftsmen in Dough



## MINI BITES ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ / MINI BITES – TRADITIONAL



**ΤΡΙΓΩΝΟ ΒΕΡΓΑΣ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ**  
MINI TRIANGLE VERGAS CHICKEN



**ΤΡΙΓΩΝΟ ΒΕΡΓΑΣ ΜΕ ΠΑΤΑΤΑ**  
MINI TRIANGLE VERGAS POTATO



**ΤΡΙΓΩΝΟ ΒΕΡΓΑΣ ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ**  
MINI TRIANGLE VERGAS SPINACH



**ΤΡΙΓΩΝΟ ΒΕΡΓΑΣ ΜΕ ΤΥΡΙ**  
MINI TRIANGLE VERGAS CHEESE



**ΤΡΙΓΩΝΟ ΒΕΡΓΑΣ ΣΠΑΝΑΚΙ ΤΥΡΙ**  
MINI TRIANGLE VERGAS SPINACH AND CHEESE

## MINI BITES ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ / MINI BITES – TRADITIONAL



**ΡΟΛΙΝΙΑ ΜΕ ΤΥΡΙ**  
MINI ROLL CHEESE



**ΡΟΛΙΝΙΑ ΣΠΑΝΑΚΙ ΤΥΡΙ**  
MINI ROLL SPINACH AND CHEESE



**ΡΟΛΙΝΙΑ ΣΠΑΝΑΚΙ ΝΗΣΤΙΣΙΜΑ**  
MINI ROLL SPINACH



**ΛΥΧΝΑΡΑΚΙΑ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ**  
LUCHNARAKIA TRADITIONAL

## BRIOCHE

Ανακαλύψτε τα εκλεκτά μας brioche με την απαλή, αφράτη υφή και τη βελούδινη γεύση που τα κάνει να ξεχωρίζουν. Παρασκευάζονται με προσεκτικά επιλεγμένα υλικά και προψήνονται για να σας προσφέρουν ευκολία, ταχύτητα και σταθερή ποιότητα. Με μόνο λίγα λεπτά ζέσταμα αποκούν το άρωμα και τη φρεσκάδα ενός φρεσκοψημένου brioche, ιδανικό για γλυκές ή αλμυρές δημιουργίες.

### TEXNOZYM

Τεχνίτες στη Ζύμη

## BRIOCHE

Discover our premium brioche with its soft, fluffy texture and rich buttery taste that truly stands out. Made with carefully selected ingredients and pre-baked for your convenience, they offer speed, consistency, and excellent quality. With just a few minutes of heating, they release the aroma and freshness of a freshly baked brioche, perfect for both sweet and savory creations.

### TEXNOZYM

Craftsmen in Dough



## BRIOCHE



**ΠΙΤΣΑ ΣΠΕΣΙΑΛ ΤΑΨΙ 6ΡΑ**  
PIZZA SPECIAL 6 PIECES



**ΠΙΤΣΑ ΑΤΟΜ. ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ**  
PIZZA SPECIAL



**ΠΙΤΣΑ ΜΑΡΓΑΡΙΤΑ**  
PIZZA MARGARITA



**ΠΙΤΣΑ ΜΑΡΓΑΡΙΤΑ ΤΑΨΙ 6ΡΑ**  
PIZZA MARGARITA 6 PIECES



**ΚΑΛΤΣΟΝΕ**  
CALZONE



**ΠΕΙΝΙΡΛΙ ΖΑΜΠΟΝ ΜΠΕΙΚΟΝ**  
PEINIRLI HAM AND CHEESE



**ΧΑΜΠΟΥΡΓΚΕΡ**  
HAMBURGER



**ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΟ ΤΥΡΙ ΝΤΟΜΑΤΑ**  
MEDITERIAN BRIOCHE TOMATO FETA

### ΟΔΗΓΙΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ:

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

### BAKING INSTRUCTIONS:

DEFROSTING: YES - PROOFING: 50' AT 30°C - BAKING: 25' AT 180°C - EGG WASH: OPTIONAL

## ΜΠΟΥΓΑΤΣΕΣ

Η αυθεντική απόλαυση της ελληνικής παράδοσης.

Η μπουγάτσα είναι μια από τις πιο αγαπημένες και χαρακτηριστικές γεύσεις της ελληνικής αρτοποιίας. Ένα προϊόν που συνδυάζει λεπτό, τραγανό φύλλο με πλούσια, βελούδινη γέμιση, δημιουργώντας μια μοναδική εμπειρία σε κάθε μπουκιά. Η ισορροπία ανάμεσα στο χρυσαφένιο ψήσιμο του φύλλου και τη γεμάτη γεύση της γέμισης είναι αυτό που κάνει τη μπουγάτσα πραγματικά ξεχωριστή. Στην ΤΕΧΝΟΖΥΜ, δημιουργούμε μπουγάτσες που σέβονται την παράδοση, χρησιμοποιώντας ποιοτικές πρώτες ύλες και προσεγμένες τεχνικές παραγωγής, ώστε να διατηρείται η αυθεντική υφή και γεύση. Από τη κλασική μπουγάτσα με κρέμα, μέχρι τις αλμυρές επιλογές με τυρί, κάθε προϊόν συνδυάζει παράδοση, ποιότητα και τεχνογνωσία. Η ΤΕΧΝΟΖΥΜ φέρνει στο τραπέζι μια μπουγάτσα που αποπνέει ζεστασιά, αυθεντικότητα και απόλαυση, ιδανική για κάθε στιγμή της ημέρας.

**ΤΕΧΝΟΖΥΜ**

Τεχνίτες στη Ζύμη

## BOUGATSA

The Authentic Delight of Greek Tradition.

Bougatsa is one of the most beloved and iconic specialties of Greek bakery tradition. A pastry that perfectly combines delicate, crispy filo layers with a rich and velvety filling, creating a unique experience in every bite. The balance between the golden, perfectly baked pastry and the full flavor of the filling is what makes bougatsa truly exceptional. At ΤΕΧΝΟΖΥΜ, we craft bougatsa with deep respect for tradition, using high-quality ingredients and carefully refined production techniques to preserve its authentic texture and flavor. From the classic custard-filled bougatsa to savory variations with cheese, each product brings together tradition, quality and bakery expertise. ΤΕΧΝΟΖΥΜ delivers a bougatsa that reflects warmth, authenticity and indulgence, perfect for every moment of the day.

**ΤΕΧΝΟΖΥΜ**

Craftsmen in Dough



## ΜΠΟΥΓΑΤΣΕΣ / BOUGATSA



**ΜΠΟΥΓΑΤΣΑ ΘΕΣ/ΚΗΣ ΚΡΕΜΑ**  
BOUGATSA CREAM



**ΜΠΟΥΓΑΤΣΑ ΜΕ ΤΥΡΙ**  
BOUGATSA CHEESE



**ΣΤΡΙΦΤΗ ΣΠΑΝΑΚΙ ΤΥΡΙ ΑΤΟΜΙΚΗ**  
TWIST SPINACH CHEESE 220 GR



**ΣΤΡΙΦΤΗ ΣΠΑΝ. Νηστ. ΑΤΟΜΙΚΗ**  
TWIST SPINACH



**ΠΡΑΣΟΠΙΤΑ ΣΤΡΙΦΤΗ ΑΤΟΜΙΚΗ**  
TWIST LEEK PIE



**ΣΤΡΙΦΤΗ ΤΥΡΙ ΑΤΟΜΙΚΗ**  
TWIST CHEESE



**ΡΟΛΟ ΠΑΤΑΤΑΣ**  
POTATO ROLL

**ΟΔΗΓΙΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ:**

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

**BAKING INSTRUCTIONS:**

DEFROSTING: NO - PROOFING: NO - BAKING: 25-30' AT 200°C - EGG WASH: OPTIONAL

## ΣΤΡΙΦΤΕΣ

Η τέχνη της σφολιάτας σε κάθε στρώση.

Οι στριφτές σφολιάτες αποτελούν μια ξεχωριστή κατηγορία αρτοποιίας, όπου η τεχνική της ζύμης και η ισορροπία της γεύσης δημιουργούν ένα προϊόν απολαυστικό και χορταστικό. Με λεπτές στρώσεις σφολιάτας που ψήνονται μέχρι να αποκτήσουν χρυσαφένιο χρώμα και τραγανή υφή, οι στριφτές αναδεικνύουν τη γεύση των εκλεκτών γεμίσεων που τις συνοδεύουν. Στην TEXNOZYM, δημιουργούμε στριφτές με πλούσια υλικά, προσεγμένες συνταγές και υψηλή ποιότητα πρώτων υλών, προσφέροντας επιλογές που συνδυάζουν παράδοση και σύγχρονη αρτοποιία. Είτε πρόκειται για τυριά, αλλαντικά ή δημιουργικούς συνδυασμούς γεύσεων, κάθε στριφτή προσφέρει γεμάτη γεύση και μοναδική υφή σε κάθε δάγκωμα.

**TEXNOZYM**

Τεχνίτες στη Ζύμη

## TWISTED PUFF PASTRIES

The Art of Puff Pastry in Every Layer.

Twisted puff pastries represent a distinctive bakery category, where dough craftsmanship and flavor balance create a product that is both satisfying and indulgent. With delicate layers of puff pastry baked to a golden color and crisp texture, these pastries highlight the taste of the carefully selected fillings they contain. At TEXNOZYM, we craft twisted pastries using rich ingredients, refined recipes and high-quality raw materials, offering products that combine traditional baking heritage with modern bakery innovation. Whether filled with cheese, cold cuts or creative flavor combinations, every twist delivers full flavor and a unique texture in every bite.

**TEXNOZYM**

Craftsmen in Dough



## ΣΤΡΙΦΤΕΣ / TWISTED PUFF PASTRIES



**ΤΥΡΟΠΙΤΑ ΒΕΡΓΑΣ**  
TRIANGLE CHEESE



**ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΑ ΒΕΡΓΑΣ**  
TRIANGLE SPINACH AND CHEESE



**ΣΠΑΝ/ΤΑ ΒΕΡΓΑΣ ΝΗΤΙΣΙΜΗ**  
TRIANGLE SPINACH VEGAN



**ΤΡΙΓΩΝΗ ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ**  
TRIANGLE CHICKEN



**ΜΑΝΙΤΑΡΟΠΙΤΑ ΒΕΡΓΑΣ ΤΡΙΓΩΝΗ**  
TRIANGLE MUSROOM

**ΟΔΗΓΙΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ:** ΞΕΠΑΓΩΜΑ: ΟΧΙ - ΣΤΟΦΑ: ΟΧΙ - ΨΗΣΙΜΟ 25' ΣΤΟΥΣ 180°C  
**BAKING INSTRUCTIONS:** DEFROSTING: NO – PROOFING: NO – BAKING: 25' AT 180°C

## ΧΩΡΙΑΤΙΚΕΣ ΠΙΤΕΣ

### Η αυθεντική γεύση της ελληνικής παράδοσης

Οι χωριάτικες πίτες αποτελούν ένα από τα πιο αυθεντικά σύμβολα της ελληνικής γαστρονομίας. Γεύσεις που γεννήθηκαν στην παράδοση και πέρασαν από γενιά σε γενιά, διατηρώντας τη ζεστασιά, την απλότητα και την αυθεντικότητα της ελληνικής κουζίνας. Με τραγανό φύλλο, πλούσια γεμίσματα και αρωματικά υλικά, κάθε πίτα αποκαλύπτει τη γεύση της παράδοσης σε κάθε μπουκιά.

Στην ΤΕΧΝΟΖΥΜ, δημιουργούμε χωριάτικες πίτες με σεβασμό στην παραδοσιακή συνταγή, επιλέγοντας ποιτικές πρώτες ύλες και εφαρμόζοντας σύγχρονες τεχνικές παραγωγής που διατηρούν την αυθεντική γεύση.

Από τυρόπιτες και σπανακόπιτες μέχρι πιο δημιουργικές συνταγές, κάθε προϊόν συνδυάζει παράδοση, ποιότητα και τεχνογνωσία. Κάθε πίτα της ΤΕΧΝΟΖΥΜ είναι μια μικρή επιστροφή στις ρίζες της ελληνικής αρτοποιίας.

**ΤΕΧΝΟΖΥΜ**

Τεχνίτες στη Ζύμη

## TRADITIONAL GREEK PIES

### The Authentic Taste of Greek Tradition

Traditional Greek pies are one of the most genuine symbols of Greek gastronomy.

Flavors rooted in heritage and passed down from generation to generation, preserving the warmth, simplicity, and authenticity of the Greek culinary tradition. With crispy pastry, rich fillings, and aromatic ingredients, each pie reveals the essence of tradition in every bite. At TEXNOZYM, we create traditional pies with deep respect for authentic recipes, selecting high-quality ingredients and applying modern production techniques that preserve their genuine flavor and texture. From classic cheese pies and spinach pies to more creative flavor combinations, every product reflects the perfect balance of tradition, quality, and expertise.

Each TEXNOZYM pie is a small journey back to the roots of Greek bakery craftsmanship.

**ΤΕΧΝΟΖΥΜ**

Craftsmen in Dough



ΧΩΡΙΑΤΙΚΕΣ ΠΙΤΕΣ / TRADITIONAL GREEK PIES



**ΓΑΛΑΤΟΠΙΤΑ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ**  
TRADITIONAL MILK PIE MANIS



**ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΤΥΡΟΠΙΤΑ 6ΡΑ**  
TRADITIONAL CHEESE PIE



**ΠΡΑΣΟΤΥΡΟΠΙΤΑ ΤΑΨΙ**  
TRADITIONAL LEEK AND CHEESE PIE



**ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗ ΤΑΨΙ ΜΕ ΦΕΤΑ**  
MEDITERANIAL TRADITIONAL PIE WITH CHEESE



**ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΣΠΑΝΑΚΟΤΥΡΟΠΙΤΑ 6ΡΑ**  
TRADITIONAL SPINACH AND CHEESE



**ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΑ Ν. 6ΡΑ**  
TRADITIONAL SPINACH VEGAN



**ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗ ΤΑΨΙ ΝΗΣΤΙΣΙΜΗ**  
MEDITERANIAL TRADITIONAL PIE VEGAN



**ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΠΡΑΣΟΠΙΤΑ Ν.**  
TRADITIONAL LEEK PIE VEGAN



**ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΚΟΤΟΠΙΤΑ 6ΡΑ**  
TRADITIONAL CHICHEN PIE

ΧΩΡΙΑΤΙΚΕΣ ΠΙΤΕΣ / TRADITIONAL GREEK PIES



**ΟΔΗΓΙΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ:**  
ΞΕΠΑΓΩΜΑ: ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΟ - ΣΤΟΦΑ: ΟΧΙ - ΨΗΣΙΜΟ 45' ΣΤΟΥΣ 200°C  
**BAKING INSTRUCTIONS:**  
DEFROSTING: OPTIONAL – PROOFING: NO – BAKING: 45' AT 200°C

## ΦΟΚΑΤΣΙΕΣ

Ανακαλύψτε τις αυθεντικές μας focaccias με αφράτη υφή, τραγανή κόρα και πλούσια γεύση που ξεχωρίζει. Παρασκευάζονται με προσεκτικά επιλεγμένα υλικά και προψήνονται για να σας προσφέρουν ευκολία και σταθερή ποιότητα. Το μόνο που χρειάζονται είναι λίγα λεπτά ζέσταμα για να αναδειχθεί το άρωμα και η φρεσκάδα τους, χαρίζοντας την εμπειρία μιας φρεσκοψημένης focaccias που μόλις βγήκε από τον φούρνο.

**TEXNOZYM**

Τεχνίτες στη Ζύμη

## FOCCACIAS

Discover our authentic focaccias with a soft, airy texture, crispy crust, and rich flavor that stands out. Made with carefully selected ingredients and pre-baked for your convenience, they ensure consistent quality every time. Just a few minutes of heating is all it takes to release their aroma and freshness, delivering the taste and experience of a freshly baked focaccia straight from the oven.

**TEXNOZYM**

Craftsmen in Dough



## ΦΟΚΑΤΣΙΑ / FOCACCIA



**ΦΟΚΑΤΣΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ**  
FOCACCIA CHICKEN CORN



**ΦΟΚΑΤΣΙΑ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ**  
FOCACCIA COLD CUTS



**ΦΟΚΑΤΣΙΑ VEGETERIAN**  
FOCACCIA VEGETERIAN

**ΟΔΗΓΙΕΣ:** ΑΠΟΨΥΞΗ 40' ΚΑΙ ΕΛΑΦΡΥ ΖΕΣΤΑΜΑ

**INSTRUCTIONS:** DEFROSTING: 40' AND LIGHT REHEATING



**TEXNOZYM**



# ΤΕΧΝΟΖΥΜ

ΤΕΧΝΙΤΕΣ ΣΤΗ ΖΥΜΗ



ΤΕΧΝΟΖΥΜ

Βιοτεχνία Προϊόντων Ζύμης

Στρ. Δαβάκη 19, Φυλή

Τ.: 210 5617609 | E. [texnozymbfoods@gmail.com](mailto:texnozymbfoods@gmail.com)