



ΠΡΟΪΟΝΤΑ RETAIL

— Ζύμες & Γλυκά —

ΡΟΔΟΥΛΑ

Το όνομα Ροδούλα ταυτίζεται με την καινοτομία, την ποιότητα, τη γεύση, κάνοντας μια επιτυχημένη πορεία, κερδίζοντας την εκτίμηση του καταναλωτή, με τα προϊόντα της. **Η Ροδούλα θέλει η κάθε μέρα να είναι διαφορετική, γεμάτη γεύσεις, μυρωδιές και εικόνες. Μια ωραία ιστορία κρύβεται πίσω από κάθε παραδοσιακή ή σύγχρονη συνταγή που έκαναν οι νοικοκυρές σε κάθε γωνιά της Ελλάδας, σε κάθε γωνιά του τόπου μας. Οι όμορφες αυτές ιστορίες έχουν αρώματα, αγάπη, αγνά αισθήματα, φροντίδα και έναν τρόπο ζωής ξεχωριστό, που αγγίζουν την ψυχή όλων μας!**

Δημιουργούμε για εσάς μια ποικιλία από αλμυρές και γλυκές απολαύσεις, **βουτηγμένες στην παράδοση** με πινελιές από σύγχρονες γεύσεις, ζωγραφίζοντας το τραπέζι σας, με τις πιο **έντονες αναμνήσεις**.

Η ΡΟΔΟΥΛΑ ΕΙΝΑΙ ΚΟΜΜΑΤΙ ΤΗΣ ΖΩΗΣ ΜΑΣ

Τα προϊόντα Ροδούλα έχουν κατακτήσει πολλά βραβεία, από τον Διεθνή Οργανισμό Γεύσης και Ποιότητας, iTQi, στις Βρυξέλλες, ο οποίος είναι ο ηγετικός ανεξάρτητος οργανισμός, βασισμένος σε Σεφ και Γευσιγνώστες. **Η πατσαβουρόπιτα Vegan έχει κερδίσει βραβείο καινοτομίας FABI στην Αμερική ως η 1η Vegan πίτα με φυτικό τυρί.**

ΟΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΤΗΣ

Μέσα στο πέρασμα των χρόνων οι συνταγές μας εξελίσσονται, τα συστατικά εμπλουτίζονται και οι γεύσεις ολοκληρώνονται. **Οι αξίες μας, όμως, για να σας προσφέρουμε τα πιο αγνά υλικά του τόπου μας, μαζί με τις πιο τραγανές, αφράτες και λαχταριστές ζύμες μας, παραμένουν σταθερές.** Η Ροδούλα αγαπά την μαγειρική, ψάχνει, βρίσκει, δοκιμάζει και προτείνει. Έμπνευση της, τα ταξίδια στην ελληνική γη, επιλέγοντας ιδιαίτερους γευστικούς συνδυασμούς. Τα τελευταία 20 χρόνια αναζητάει να βρει τα γευστικά διαμάντια του μαγικού αυτού τόπου με μοναδικό σκοπό να τα μοιραστεί μαζί σας!

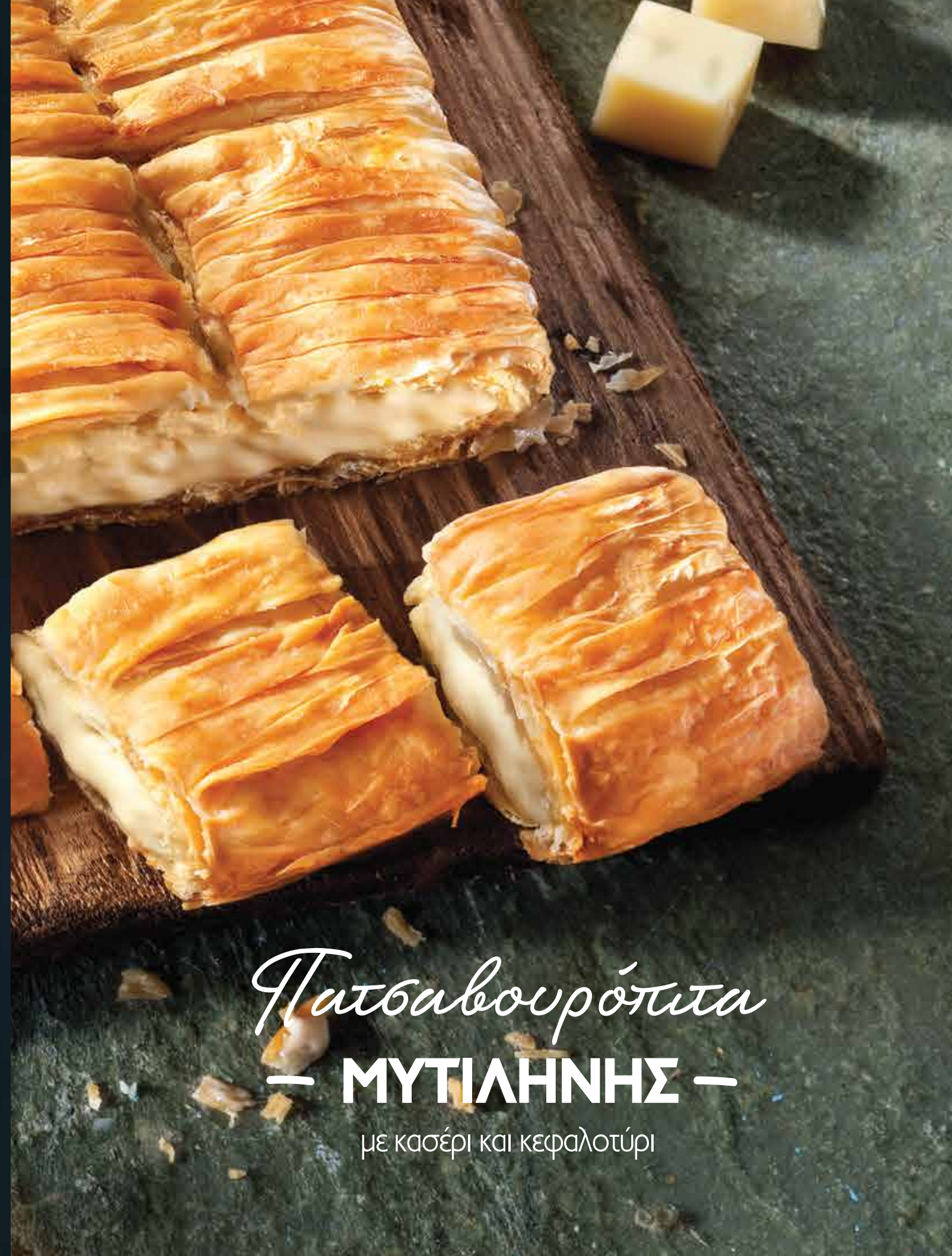
Υψηλής ποιότητας πρώτες ύλες...
από την ελληνική φύση...

*Γιατί η ζωή μας είναι σαγηνέας και η Ροδούλα ξέρει να τις γεμίζει
με γεύση και απόλαυση!*



Πατσαβουρόπιτα
— ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ —

με κασέρι και κεφαλοτύρι



Φύλλα

Μια νέα σειρά φύλλων ανοίγεται στο τραπέζι σας με τα πιο αγνά υλικά στη ζύμη και την παραδοσιακή τεχνική που η Ροδούλα μοιράζεται μαζί σας. Τυλίξτε μέσα στα φύλλα τις πιο δημιουργικές γλυκιές ή αλμυρές σας ιδέες και αφήστε τις μυρωδιές να γεμίσουν κάθε γωνιά του σπιτιού σας.

Ξεδιπλώστε το ταλέντο σας, κάνοντας τις ιδέες σας πραγματικότητα.



72.1231 | 750g 12τεμ/κιβ | 66κιβ./παλ

ΠΑΤΣΑΒΟΥΡΟΦΥΛΛΟ ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ

6 χοντρά φύλλα

Η ζωή είναι στιγμές και η Ροδούλα ξέρει να τις γεμίζει, προσφέροντας σας το χοντρό, χωριάτικο, κρατσανιστό της πατσαβουρόφυλλο που τόσα χρόνια φτιάχνει με αγάπη και μεράκι για να τυλίξετε όλες τις νοστιμιές του τόπου μας, φτaihνοντας ξεχωριστές απολαύσεις



72.1232 | 450g 16τεμ/κιβ | 70κιβ./παλ

ΦΥΛΛΟ ΚΡΟΥΣΤΑΣ

10-12 λεπτά φύλλα

Η τεχνική στο άνοιγμα του φύλλου έχει τις ρίζες της στο μακρινό παρελθόν και απαιτεί "χέρι" με εμπειρία και γνώση που το κάνει να παραμένει λεπτό, ομοιόμορφο και τραγανό.



72.1233 | 10τεμ 10τεμ/κιβ | 63κιβ./παλ

ΦΥΛΛΟ ΚΡΕΠΑΣ

10 φύλλα

Μια λεπτή, ελαφριά και ελαστική ζύμη φέρνει μια νότα Γαλλικής γαστρονομικής κουλτούρας στην κουζίνα σας. Με την πιο παραδοσιακή, αυθεντική και εκλεπτυσμένη συνταγή για κρέπα δημιουργήστε εύκολα και γρήγορα μια σειρά από γλυκούς και αλμυρούς υγιεινούς συνδυασμούς.

Πατσαβουρόφυλλο — ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ —



Παταβουρόπιτες

900g

650g



71.1090 | 900g/συσκ | 7τεμ./κιβ | 64κιβ./παλ

ΠΑΤΣΑΒΟΥΡΟΠΙΤΑ ΝΑΞΟΥ

με γραβιέρα και φέτα (16 κομμάτια)

Η εκλεκτή γραβιέρα, με την ιδιαίτερη υφή της, μαζί με την παραδοσιακή Ελληνική αιγοπρόβεια φέτα, βγάζουν από τον φούρνο σας την πιο νόστιμη παταβουρόπιτα Νάξου!



71.0737 | 900g/συσκ | 7τεμ./κιβ | 64κιβ./παλ

ΠΑΤΣΑΒΟΥΡΟΠΙΤΑ ΚΡΗΤΗΣ

με φρέσκο σπανάκι, χόρτα, μυζήθρα & φέτα (16 κομμάτια)

Με φρέσκο σπανάκι, αρωματικά χόρτα, ελαφριά μυζήθρα και φέτα, μαζί με το extra παρθένο ελαιόλαδο, σας προσφέρουν καθημερινά όλο τον πλούτο της γης μας, διατηρώντας τις πραγματικές αξίες και τις παραδόσεις μας!



71.0937 | 650g/συσκ | 10τεμ./κιβ | 48κιβ./παλ

ΠΑΤΣΑΒΟΥΡΟΠΙΤΑ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ

με ντοματάκια, φέτα και ελιά (12 κομμάτια)

Τα πιο γνωστά, ζουμερά ντοματάκια συνάντησαν την παραδοσιακή αιγοπρόβεια φέτα, τον καρπό της ελιάς Καλαμών και με προσθήκη extra παρθένου ελαιόλαδου, δημιούργησαν την πιο "Χωριάτικη" γέμιση της Ελλάδας.



71.1133 | 650g/συσκ | 10τεμ./κιβ | 48κιβ./παλ

ΠΑΤΣΑΒΟΥΡΟΠΙΤΑ ΕΛΑΣΣΟΝΑΣ

με φέτα, μυζήθρα και γιαούρτι (12 κομμάτια)

Η Ροδούλα τίλιξε στο φύλλο της όλη μας την παράδοση, διαλέγοντας για εσάς τα πιο εκλεκτά τυριά και γιαούρτι από επιλεγμένους παραγωγούς, δημιουργώντας την πιο λευκή λαχταριστή και πλούσια γέμιση που βρήκατε ποτέ μέσα σε πίτα. Φουρνίστε τη και γευτείτε όλη τη νοστιμιά του τόπου μας!



71.1181 | 900g/συσκ | 7τεμ./κιβ | 64κιβ./παλ

ΠΑΤΣΑΒΟΥΡΟΠΙΤΑ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ

με κασέρι και κεφαλοτύρι (16 κομμάτια)

Όλα τα αρώματα της και η αγάπη που βάζει η Ροδούλα στις ζύμες της βγαίνουν από τον φούρνο σας για το οικογενειακό τραπέζι! Η απαλή και γεμάτη γεύση από κασέρι και κεφαλοτύρι, μέσα στο αγνό και τραγανό παταβουρόφυλλο της Ροδούλας.

Η παταβουρόπιτα είναι Ελληνική παραδοσιακή πίτα με καταγωγή από την Ήπειρο. Έχει αφράτο, χειροποίητο κρατσανιστό φύλλο, ακανόνιστα τοποθετημένο, που δημιουργεί κενά αέρος στην πίτα έτσι ώστε τα μυρωδικά, τα αρώματα, μαζί με την γέμιση, να σας ταξιδέψουν από την πρώτη μπουκιά σε μια άλλη εποχή!



71.1183 | 650g/συσκ | 10τεμ./κιβ | 48κιβ./παλ

ΠΑΤΣΑΒΟΥΡΟΠΙΤΑ ΝΗΣΤΙΣΙΜΗ ΧΟΡΤΟΠΙΤΑ

με φρέσκο σπανάκι, πράσο και μυρωδικά (12 κομμάτια)

Κριτσανιστή Παταβουρόπιτα με παταβουρόφυλλο, ανοιγμένο με μεράκι κι αγάπη. Γεμιστό με φρέσκο σπανάκι, μαζί με χόρτα και μυρωδικά από τη ελληνική φύση. Τέλεια επιλογή για χορτοφάγους αλλά και για όσους νηστεύουν!



71.1140 | 650g/συσκ | 10τεμ./κιβ | 48κιβ./παλ

ΠΑΤΣΑΒΟΥΡΟΠΙΤΑ VEGAN

χωρίς γαλακτοκομικά, χωρίς λακτόζη (12 κομμάτια)

Η παταβουρόπιτα Vegan ήρθε για να καλύψει την πιο παιδική ανάμνηση, στην πιο σύγχρονη εκδοχή της. Χωρίς γαλακτοκομικά, λακτόζη και ζωικά προϊόντα διατηρήσαμε όλα τα αγνά αρώματα και τη γεύση του τόπου μας. Ζυμώνουμε για εσάς τις νέες σας συνήθειες!

Μπουγατσάνα



ΜΠΟΥΓΑΤΣΙΝΑ

με γάλα και βανίλια Μαδαγασκάρης

Η αυθεντική μπουγάτσα Θεσσαλονίκης, με το παραδοσιακό φύλλο αέρος και γέμιση βελουδίνης κρέμας, φτιαγμένη από γάλα και αρωματισμένη με βανίλια Μαδαγασκάρης, έχει τώρα το δικό της όνομα! Είναι η Μπουγατσάνα και ήρθε να σας αποπλανήσει!

71.0715 | 800g/συσκ | 9τεμ./κιβ | 70κιβ./παλ

Πατσαβουροπιτάκια

Απολαυστικές γεύσεις τυλιγμένες σε αγνό πατσαβουρόφυλλο.

Γευτείτε όλη την κληρονομιά του τόπου μας, σε μια γευστική και τραγανή μπουκιά. Ανακαλύψτε τρεις μοναδικές απολαυστικές γεύσεις σε μπουκίτσες!

Δημιουργίες εμπνευσμένες από παραδοσιακές και τοπικές συνταγές, σε ένα απολαυστικό ταξίδι γεύσεων στην Ελλάδα.

Πρωτοποριακές και artisanal τεχνικές, συνδυασμός γεύσεων και χρωμάτων! Σωστές αναλογίες και έξυπνες επιλογές υλικών σε πλούσια ποικιλία γεύσεων!

Ιδιαίτερες ξεχωριστές προτάσεις! Φουρνίστε νόστιμες χωριάτικες μπουκίτσες και δώστε χαρά και μοναδική γεύση, στα αγαπημένα σας πρόσωπα!

Ανακαλύψτε τρεις μοναδικές απολαυστικές γεύσεις σε μπουκίτσες!



71.0996 | 650g/συσκ | 10τεμ./κιβ | 45κιβ./παλ

ΠΑΤΣΑΒΟΥΡΟΠΙΤΑΚΙΑ ΝΑΞΟΥ

με γραβιέρα και φέτα

Πλούσια γεύση από εκλεκτή γραβιέρα, μαζί με παραδοσιακή ελληνική φέτα και τα δύο ενωμένα και τυλιγμένα στο τραγανό πατσαβουρόφυλλο της Ροδούλας.



71.1226 | 650g/συσκ | 10τεμ./κιβ | 45κιβ./παλ

ΠΑΤΣΑΒΟΥΡΟΠΙΤΑΚΙΑ ΑΝΩΓΕΙΩΝ

με φέτα, μυζήθρα, μέλι και σουσάμι

Ξεχωριστές μπουκίτσες, ο τέλειος συνδυασμός! Φέτα-μυζήθρα-μέλι-σουσάμι! Κλασική ελληνική γεύση, υγιεινό & απολαυστικό!



71.1227 | 650g/συσκ | 10τεμ./κιβ | 45 κιβ./παλ

ΠΑΤΣΑΒΟΥΡΟΠΙΤΑΚΙΑ ΜΥΚΟΝΟΥ

με λουκάνικο και sauce

Κλασικό! Ξεχωριστό! Μοναδικό! Πεντανόστιμο! Εκλεκτό λουκάνικο, μαζί με απαλή αυθεντική σως με ελληνικά αρώματα, κάνουν τη διαφορά, δημιουργούν εντύπωση και κερδίζουν ξεχωριστή θέση στο τραπέζι σας.



Πατσαβουροπιτάκια — ΑΝΩΓΕΙΩΝ —

με φέτα, μυζήθρα, μέλι και σουσάμι

Τούρτες



71.8869 | 800g/συσκ | 1τεμ./κουτί | 6κουτιά/κιβ | 60κιβ./παλ

ΤΟΥΡΤΑ ΕΚΜΕΚ ΚΑΤΑΪΦΙ

Το κανταΐφι βυθίστηκε στο σιρόπι, πασπαλίστηκε με το καβουρδισμένο αμύγδαλο και αγκάλιασε τις κρέμες ζαχαροπλαστικής με τα αρώματα μαστίχας και βανίλιας να σας παρασύρουν στις μοναδικές σιροπιαστές γεύσεις της Ροδούλας.



71.8867 | 800g/συσκ | 1τεμ./κουτί | 6κουτιά/κιβ | 54κιβ./παλ

ΤΟΥΡΤΑ ΠΡΑΛΙΝΑ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΟΥ

Ο απολυτός γευστικός πειρασμός για τους λάτρεις τη σοκολάτας, θα σας ξετρελάνει από την πρώτη μπουκιά



71.8842 | 800g/συσκ | 1τεμ./κουτί | 6κουτιά/κιβ | 54κιβ./παλ

ΤΟΥΡΤΑ COOKIES

Απολαυστική Τούρτα cookies, με κρέμα και λευκή σοκολάτα, επικάλυψη από τριμμένα cookies και μέσα στρώση από σοκολάτα αναμειγμένη με τρίμμα από τραγανό μπισκότο πάνω σε ζουμερό παντεσπάνι.



71.8843 | 800g/συσκ | 1τεμ./κουτί | 6κουτιά/κιβ | 54κιβ./παλ

ΤΟΥΡΤΑ ΣΟΚΟΛΑΤΙΝΑ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ

Τα καβουρδισμένα αμύγδαλα και οι βελούδινες σοκολατένιες κρέμες κάλυψαν απαλά το ζουμερό παντεσπάνι και με νότες καραμελωμένων φουντουκιών ταξιδέψτε στην γλυκιά εποχή της σοκολατίνας αμυγδαλού

Τάρτα



ΤΟΥΡΤΑ ΚΑΡΔΙΑ ΣΟΚΟΛΑ - ΦΡΑΟΥΛΑ

Τούρτα σε σχήμα καρδιάς, με λαχταριστή κρεμά σοκολάτας υγείας στρώση από κρέμα patisserie με γεύση φράουλα και επικάλυψη με γεύση φράουλα και με κομματάκια από μαύρη σοκολάτα.

71.7532 | 800g/συσκ | 1τεμ./κουτί | 6κουτιά/κιβ | 42κιβ./παλ



71.8856 | 1000g/συσκ | 1τεμ./κουτί | 6κουτιά/κιβ | 42κιβ./παλ

ΜΗΛΟΠΙΤΑ (precut) με φρέσκα μήλα

Τα φρέσκα μήλα καραμελώθηκαν και έπεσαν στην βουτυρένια ζύμη και τα αρώματα κανέλας ολοκλήρωσαν την πιο γλυκιά στιγμή της ημέρας σας. Είναι κομμένο ήδη σε 8 κομμάτια. Προσθέστε σαντιγί ή παγωτό για extra απόλαυση.

Οδηγίες χρήσης: Βγάψτε το προϊόν από την κατάψυξη (-18°C), αφαιρέστε τη χάρτινη θήκη και τοποθετείτε είτε ολόκληρη τη μηλόπιτα, είτε όσα κομμάτια επιθυμείτε σε σκεύος σερβιρίσματος.
Για Ζεστή Μηλόπιτα: Έτοιμη για κατανάλωση, αφού ζεσταθεί απευθείας από την κατάψυξη σε πυρίμαχο σκεύος σε φούρνο μικροκυμάτων (45 δευτερόλεπτα στη μεγάλη ταχύτητα) ή σε προθερμασμένο φούρνο με αντιστάσεις (180°C για 8-10 λεπτά στη μεσαία σκάρα).
Για Μηλόπιτα Ψυγείου: Έτοιμη για κατανάλωση, αφού αποψυχθεί για 3-5 ώρες στο ψυγείο (0-4°C). Μετά την απόψυξη, διατηρείται για 4 ημέρες στο ψυγείο, σκεπασμένη. Απαγορεύεται η επανακατάψυξη του προϊόντος.

Οδηγίες χρήσης: Αμέσως μόλις βγάλετε το προϊόν από την κατάψυξη (-18°C), αφαιρέστε τη θήκη πιέζοντας με τα δύο χέρια από κάτω προς τα πάνω ή σκίζετε στις εγχοπές.
| Τοποθετείτε το προϊόν πάνω στο δισάκι σερβιρίσματος που παρέχεται. | Έτοιμο για κατανάλωση, αφού αποψυχθεί για 3-5 ώρες στο ψυγείο (0-4°C).
| Αφαιρέστε την διαφανή μεμβράνη πριν την κατανάλωση. | Μετά την απόψυξη, διατηρείται για 3 ημέρες στο ψυγείο (0-4°C). | Απαγορεύεται η επανακατάψυξη του προϊόντος.

κατεψυγμένα προϊόντα



71.8697 | 240g/τεμ. | 2τεμ./κουτί | 8κουτιά/κιβ. | 90κιβ./παλ

ΠΑΣΤΑ ΕΚΜΕΚ ΚΑΤΑΪΦΙ 2τμχ

Το κανταΐφι βυθίστηκε στο σιρόπι, πασπαλίστηκε με το καβουρδισμένο αμύγδαλο και αγκάλιασε τις κρέμες ζαχαροπλαστικής με τα αρώματα μαστίχας και βανίλιας να σας παρασύρουν στις μοναδικές σιροπιαστές γεύσεις της Ροδούλας.



71.8840 | 240g/τεμ. | 2τεμ./κουτί | 8κουτιά/κιβ. | 90κιβ./παλ

ΠΑΣΤΑ ΠΡΑΛΙΝΑ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΟΥ 2τμχ

Ο απόλυτος γευστικό πειρασμός για τους λάτρεις της σοκολάτας, πάστα πραλίνα φουντουκιού, θα σας ξετρελάνει από την πρώτη μπουκιά.



71.8841 | 240g/τεμ. | 2τεμ./κουτί | 8κουτιά/κιβ. | 90κιβ./παλ

ΠΑΣΤΑ COOKIES 2τμχ

Λαχταριστή πάστα cookies, με κρέμα, με επικάλυψη από τριμμένα cookies και μέσα στρώση από σοκολάτα αναμειγμένη με τρίμμα από μπισκότο και ζουμερό παντεσπάνι.



71.8302 | 260g/τεμ. | 2τεμ./κουτί | 8κουτιά/κιβ. | 90κιβ./παλ

ΣΟΥΦΛΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ** 2τμχ

Το σουφλέ σοκολάτας της Ροδούλα σας οδηγεί σε μια εκρηκτική σοκολατένια εμπειρία που διεγείρει όλες τις αισθήσεις. Σερβίρετε ζεστό κατευθείαν από το φούρνο σας με κρέμα γάλακτος ή παγωτό για extra απόλαυση.

Οδηγίες χρήσης: Αμέσως μόλις βγάλετε το προϊόν από την κατάψυξη (-18°C) αφαιρείτε τη θήκη. | Έτοιμο για κατανάλωση, αφού αποψυχθεί για 2-4 ώρες στο ψυγείο (0-4°C). | Αφαιρέστε την διαφανή μεμβράνη πριν την κατανάλωση. | Μετά την απόψυξη, διατηρείται για 3 ημέρες στο ψυγείο (0-4°C). | Απαγορεύεται η επανακατάψυξη του προϊόντος.
****Για το σουφλέ:** | Βγάψτε το προϊόν από την κατάψυξη (-18°C), αφαιρείτε την χάρτινη συσκευασία και το τοποθετείτε σε πυρίμαχο σκεύος. | Ζεσταίνετε το προϊόν σε φούρνο μικροκυμάτων για 40 δευτερόλεπτα στην μεσαία ταχύτητα ή σε φούρνο με αέρα στους 200°C για 7-10 λεπτά. | Ο χρόνος και η θερμοκρασία είναι ενδεικτικά και μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με τον τύπο φούρνου που διαθέτετε. | Μετά την απόψυξη, απαγορεύεται η επανακατάψυξη του προϊόντος.

- Μελόπιτα -



Γλυκά ταγμού

ΕΤΟΙΜΑ
ΨΗΜΕΝΑ



ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ ΜΠΑΚΛΑΒΑΔΑΚΙΑ

Ο βραβευμένος Μπακλαβάς της Ροδούλας, το απόλυτο γλυκό ταγμού, λαχταριστό τραγανό ελαφρώς βουτυρωμένο φύλλο με κομμάτια από αμύγδαλο και καρύδι σωστά σιροπιασμένο με άρωμα λεμονιού.

71.8553 | 630g/τεμ | 8κουτιά/κιβ, | 64κιβ/παλ



ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ ΚΑΤΑΙΦΑΚΙΑ

Ελαφρώς βουτυρωμένα, με ένα μείγμα εκλεκτών ξηρών καρπών από καρύδια, αμύγδαλα και φιστίκια, σιροπιασμένα με άρωμα λεμονιού, τα καταίφια θα σας ενθουσιάσουν. Η συναρπαστική γεύση και η τραγανή υφή τους θα σας κάνουν τον ήρωα του τραπέζιού.

71.8554 | 630g/τεμ | 8κουτιά/κιβ, | 64κιβ/παλ

Τσουρέκι



ΤΣΟΥΡΕΚΙ ΓΕΜΙΣΤΟ με πραλίνα φουντουκιού

Η αυθεντική πολίτικη συνταγή του παραμένει αναλλοίωτη στα χρόνια με λαχταριστή και αφράτη ζύμη που μοσχομυρίζει μαχλέπι και μαστίχα με επικάλυψη σοκολάτας και μέσα ξεχειλίζει πραλίνα φουντουκιού.

71.8971 | 650g/τεμ 1/κουτί | 8κουτιά/κιβ, | 40 κιβ/παλ

Χειροποίητες — ΜΠΑΚΛΑΒΑΣ —





www.rodoula.gr

Αμαλιάδος 2, 136 72 Αχαρνάι | 210 2447 550 | E info@rodoula.gr

