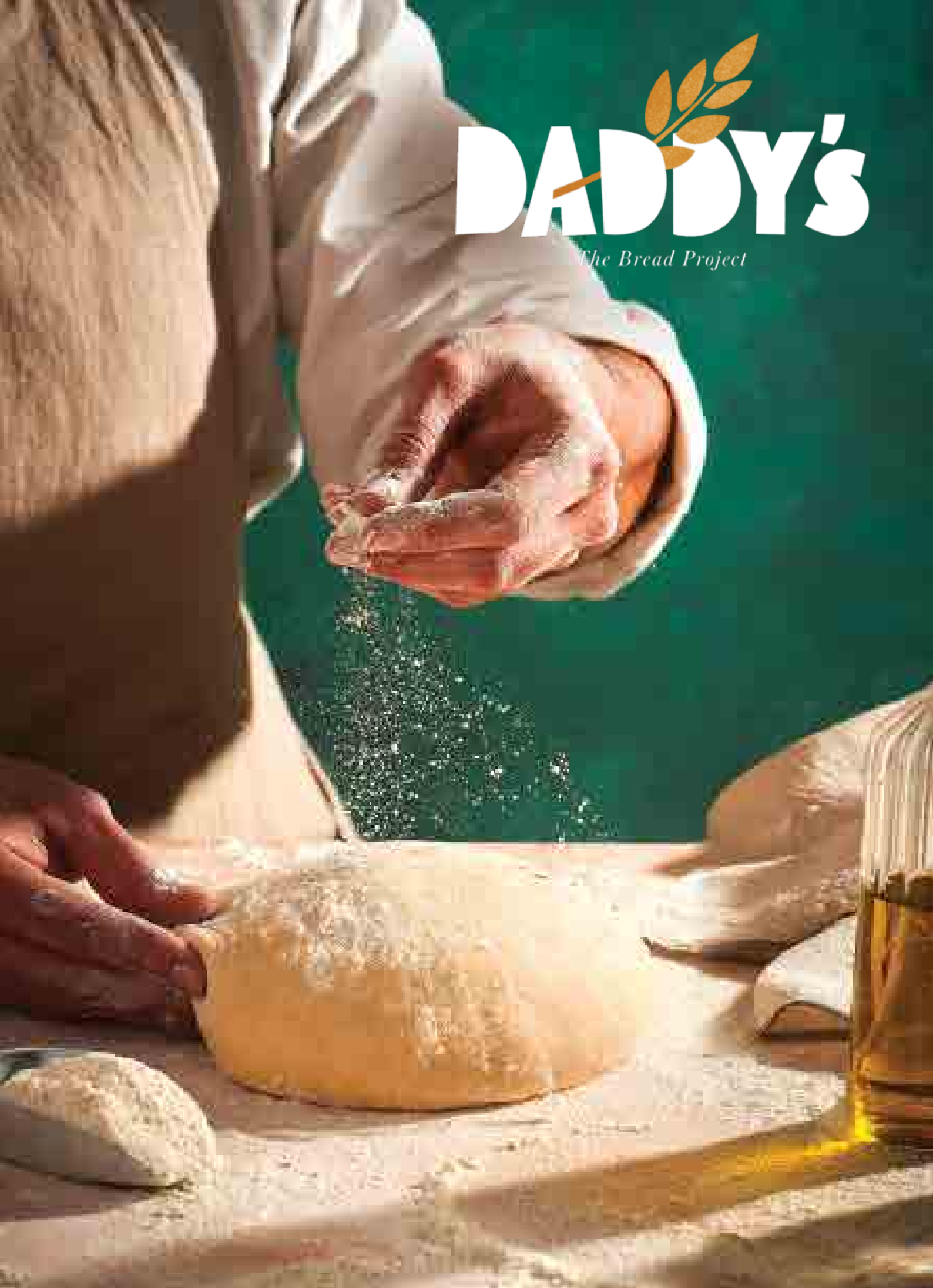




DADDY'S

The Bread Project



Αγαπητέ συνεργάτη,

*Ζυμώνεται με αγάπη, χωρίς στολίσματα & φλυαρίες
ούτε στην όψη, ούτε στη γεύση.*

*Η μυρωδιά του, μάς γεμίζει θαλπωρή
η γεύση του, αίσθημα πληρότητας.
Το ώριμο ζυμάρι, το νιώθεις στο χέρι
τη νοστιμάδα του, στην απλότητά του.*

*Η σκληρή δουλειά φαίνεται αλλά δεν φωνάζει.
Νερό, αλάτι, αλεύρι, τόσο απλό αλλά τόσο σύνθετο.*

*Η πιο απλή και βασική τροφή κι όμως απαιτεί τόσο
μεγάλη προσπάθεια και ενσυναίσθηση να τη πετύχεις.*

Το αποτέλεσμα εντυπωσιακό!

*Ψωμί ζεστό. Ζεστό στη ματιά, στην αφή, στην όσφρηση,
στην ακοή και τη γεύση.*

Ικανοποιεί τις αισθήσεις αλλά και τη βασική του αποστολή.

Δίνει Ζωή!!!



Μπαγκέτες

Στο ψωμί μας αναδεικνύονται οι εντάσεις και η ποικιλία των γεύσεων του γιατί κάθε ψωμί έχει το χαρακτήρα του μυρωδιά, υφή, σου αφήνει ξεχωριστή επίγευση για αυτό το λόγο, κάθε ψωμί έχει δική του χρήση. Η ιστορία της μπαγκέτας ξεκινάει πριν από 200 χρόνια, σήμερα σας τη προσφέρουμε σε κάθε πιθανή παραλλαγή της.

Μπαγκέτες Classico

140g

ΛΕΥΚΗ

71.0101.9001

140g/τμχ



35τμχ/κιβ



48κιβ/παλ

ΟΛΙΚΗΣ

71.0102.9002

140g/τμχ



35τμχ/κιβ



48κιβ/παλ

ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΣΟΥΣΑΜΙ

71.0103.9003

140g/τμχ



35τμχ/κιβ



48κιβ/παλ

ΠΟΛΥΣΠΟΡΗ

71.0103.9004

140g/τμχ



35τμχ/κιβ



48κιβ/παλ

Οδηγίες Διαχείρισης

1. Απόψυξη της ποσότητας προς κατανάλωση για 20min σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
2. Προθέρμανση φούρνου στους 230°C.
3. Ψήσιμο στους 200°C για 8-10 min. Ατμός προαιρετικά.
4. Μετά το ψήσιμο παραμονή σε λαμαρίνες για 15min πριν την διαχείρισή τους.

Μπαγκέτες Classico

110g

ΛΕΥΚΗ

71.0101.9395

110g/τμχ



70τμχ/κιβ



30κιβ/παλ

ΟΛΙΚΗΣ

71.0102.9396

110g/τμχ



70τμχ/κιβ



30κιβ/παλ

Οδηγίες Διαχείρισης

1. Απόψυξη της ποσότητας προς κατανάλωση για 20min σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
2. Προθέρμανση φούρνου στους 230°C
3. Ψήσιμο στους 200°C για 7-10 min. Ατμός προαιρετικά
4. Μετά το ψήσιμο παραμονή σε λαμαρίνες για 15min πριν την διαχείρισή τους.

Μπαγκέτες Classico Superfoods

140g

BROWN SUPERFOODS
(Χαρούφι, καλαμπόκι)

71.0103.9369

140g/τμχ



35τμχ/κιβ



48κιβ/παλ

BAGUETTE RED SUPERFOODS
(Cranberry, νιφάδες βρώμης)

71.0104.9566

140g/τμχ



35τμχ/κιβ



48κιβ/παλ

Οδηγίες Διαχείρισης

1. Απόψυξη της ποσότητας προς κατανάλωση για 20min σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
2. Προθέρμανση φούρνου στους 230°C
3. Ψήσιμο στους 200°C για 7-9 min. Ατμός προαιρετικά
4. Μετά το ψήσιμο παραμονή σε λαμαρίνες για 15min πριν την διαχείρισή τους

Μπαγκετίνι Classico

60g

ΛΕΥΚΟ

71.0101.9217

60g/τμχ



134τμχ/κιβ



30κιβ/παλ

ΟΛΙΚΗΣ

71.0102.9218

60g/τμχ



134τμχ/κιβ



30κιβ/παλ

ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΣΟΥΣΑΜΙ

71.0103.9224

60g/τμχ



134τμχ/κιβ



30κιβ/παλ

ΠΟΛΥΣΠΟΡΟ

71.0103.9219

60g/τμχ



134τμχ/κιβ



30κιβ/παλ

ΜΠΑΓΚΕΤΙΝΙ CLASSICO mix (λευκό, ολικής, χωριάτικο σουσάμι, πολύσπορο) 33τμχ ανά γεύση

71.0303.9620

60g/τμχ



132τμχ/κιβ



30κιβ/παλ

Οδηγίες Διαχείρισης

1. Απόψυξη της ποσότητας προς κατανάλωση για 20min σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
2. Προθέρμανση φούρνου στους 230°C.
3. Ψήσιμο στους 200°C για 5-7min. Ατμός προαιρετικά
4. Μετά το ψήσιμο παραμονή σε λαμαρίνες για 15min πριν την διαχείρισή τους.

Μπαγκέτες Classico

280g

ΛΕΥΚΗ

71.0101.9006

280g/τμχ



30τμχ/κιβ



24κιβ/παλ

ΟΛΙΚΗΣ

71.0102.9007

280g/τμχ



30τμχ/κιβ



24κιβ/παλ

Οδηγίες Διαχείρισης

1. Απόψυξη της ποσότητας προς κατανάλωση για 20min σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
2. Προθέρμανση φούρνου στους 230°C
3. Ψήσιμο στους 200°C για 10-12 min. Ατμός προαιρετικά
4. Μετά το ψήσιμο παραμονή σε λαμαρίνες για 15min πριν την διαχείρισή τους.

Μπαγκέτες Classico Thin

200g

ΛΕΥΚΗ

71.0101.9601

200g/τμχ



35τμχ/κιβ



24κιβ/παλ

ΟΛΙΚΗΣ

71.0102.9602

200g/τμχ



35τμχ/κιβ



24κιβ/παλ

Οδηγίες Διαχείρισης

1. Απόψυξη της ποσότητας προς κατανάλωση για 20min σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
2. Προθέρμανση φούρνου στους 230°C
3. Ψήσιμο στους 200°C για 10-12 min. Ατμός προαιρετικά
4. Μετά το ψήσιμο παραμονή σε λαμαρίνες για 15min πριν την διαχείρισή τους.

Μπαγκέτες Rustico

140g

ΛΕΥΚΗ

71.0101.9017

140g/τμχ

35τμχ/κιβ

48κιβ/παλ

ΟΛΙΚΗΣ

71.0102.9018

140g/τμχ

35τμχ/κιβ

48κιβ/παλ

ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΣΟΥΣΑΜΙ

71.0103.9020

140g/τμχ

35τμχ/κιβ

48κιβ/παλ

ΠΟΛΥΣΠΟΡΗ

71.0103.9019

140g/τμχ

35τμχ/κιβ

48κιβ/παλ

ΕΛΙΑ-ΡΙΓΑΝΗ

71.0103.9028

140g/τμχ

35τμχ/κιβ

48κιβ/παλ

ΑΣΠΡΟ-ΜΑΥΡΟ ΣΟΥΣΑΜΙ

71.0103.9033

140g/τμχ

35τμχ/κιβ

48κιβ/παλ

Οδηγίες Διαχείρισης

1. Απόψυξη της ποσότητας προς κατανάλωση για 20min σε θερμοκρασία περιβάλλοντος 2. Προθέρμανση φούρνου στους 230°C. 3. Ψήσιμο στους 200°C για 8-12 min. Ατμός προαιρετικά 4. Μετά το ψήσιμο παραμονή σε λαμαρίνες για 15min πριν την διαχείρισή τους.

Μπαγκέτες Rustico

280g

ΛΕΥΚΗ

71.0101.9024

280g/τμχ

35τμχ/κιβ

24κιβ/παλ

ΟΛΙΚΗΣ

71.0102.9025

280g/τμχ

35τμχ/κιβ

24κιβ/παλ

Οδηγίες Διαχείρισης

1. Απόψυξη της ποσότητας προς κατανάλωση για 20min σε θερμοκρασία περιβάλλοντος 2. Προθέρμανση φούρνου στους 230°C. 3. Ψήσιμο στους 200°C για 8-12 min. Ατμός προαιρετικά 4. Μετά το ψήσιμο παραμονή σε λαμαρίνες για 15min πριν την διαχείρισή τους.

Μπαγκέτες Bread Classico

ΛΕΥΚΗ

71.0101.9408

160g/τμχ

50τμχ/κιβ

30κιβ/παλ

ΟΛΙΚΗΣ

71.0102.9409

160g/τμχ

50τμχ/κιβ

30κιβ/παλ

Οδηγίες Διαχείρισης

1. Απόψυξη της ποσότητας προς κατανάλω για 20min σε θερμοκρασία περιβάλλοντος 2. Προθέρμανση φούρνου στους 230°C 3. Ψήσιμο στους 200°C για 9-12min. Ατμό προαιρετικά 4. Μετά το ψήσιμο παραμονή λαμαρίνες για 15min πριν την διαχείρισή το

Μπαγκέτες Rustico Superfoods

280g

RUSTICO ΧΑΡΟΥΠΙ SUPERFOODS

71.0103.9046

280g/τμχ

35τμχ/κιβ

24κιβ/παλ

Οδηγίες Διαχείρισης

1. Απόψυξη της ποσότητας προς κατανάλωση για 20min σε θερμοκρασία περιβάλλοντος 2. Προθέρμανση φούρνου στους 230°C. 3. Ψήσιμο στους 200°C για 8-12 min. Ατμός προαιρετικά 4. Μετά το ψήσιμο παραμονή σε λαμαρίνες για 15min πριν την διαχείρισή τους.

Μπαγκέτες Bretzel (Ολικά ψημένα)

BAGUETTE BRETZEL

71.0101.9023

140g/τμχ

35τμχ/κιβ

48κιβ/παλ

BRETZEL ΚΟΥΛΟΥΡΙ BAVARIAN (Εισαγωγής)

87.1516.6486

100g/τμχ

60τμχ/κιβ

40κιβ/παλ

Ολικά ψημένο προϊόν

Απόψυξη εντός πλαστικής σακούλας.



Sandwich Type

Ζυμώνουμε το ψωμί με αγάπη,
ξέρουμε τη διαφορετικότητα για το καθένα έτσι η
ομάδα των εξειδικευμένων τεχνικών μας είναι εδώ
για να σας βοηθήσει να επιλέξετε το είδος και το
χαρακτήρα εκείνου του ψωμιού που θα ταιριάζει στη
δική σας φιλοσοφία και χρήση που αυτό εξυπηρετεί.
Φτιάξτε τα sandwiches μαζί μας, ελάτε να μιλήσουμε
για τα υλικά και το συνδυασμό τους, το αποτέλεσμα
που θέλουμε να έχει η κάθε μπουκιά...

Φραντζολάκι Rustico Χωριάτικο

140g

ΛΕΥΚΟ

71.0201.9160

140g/τμχ

65τμχ /κιβ

30κιβ/παλ

ΠΟΛΥΣΠΟΡΟ

71.0203.9229

140g/τμχ

65τμχ /κιβ

30κιβ/παλ

Οδηγίες Διαχείρισης

1. Απόψυξη της ποσότητας προς κατανάλωση για 20min σε θερμοκρασία περιβάλλοντος 2. Προθέρμανση φούρνου στους 230°C 3. Ψήσιμο στους 200°C για 6-8min. Ατμός προαιρετικά 4. Μετά το ψήσιμο παραμονή σε λαμαρίνες για 15min πριν την διαχείρισή τους.

Ciabatta Artisanale

140g

ΛΕΥΚΗ

71.0501.9093

140g/τμχ

60τμχ/κιβ

30κιβ/παλ

ΟΛΙΚΗΣ

71.0502.9094

140g/τμχ

60τμχ/κιβ

30κιβ/παλ

ΠΟΛΥΣΠΟΡΗ

71.0503.9095

140g/τμχ

60τμχ/κιβ

30κιβ/παλ

ΑΣΠΡΟ-ΜΑΥΡΟ ΣΟΥΣΑΜΙ

71.0501.9529

140g/τμχ

60τμχ/κιβ

30κιβ/παλ

ΧΑΡΟΥΠΙ

71.0501.9518

140g/τμχ

60τμχ/κιβ

30κιβ/παλ

Ciabattini Artisanale

90g

ΛΕΥΚΟ

71.0202.9502

90g/τμχ

60τμχ/κιβ

48κιβ/παλ

ΠΟΛΥΣΠΟΡΟ

71.0202.9519

90g/τμχ

60τμχ/κιβ

48κιβ/παλ

ΧΑΡΟΥΠΙ

71.0202.9503

90g/τμχ

60τμχ/κιβ

48κιβ/παλ

Οδηγίες Διαχείρισης

1. Απόψυξη της ποσότητας προς κατανάλωση για 20min σε θερμοκρασία περιβάλλοντος 2. Προθέρμανση φούρνου στους 230°C. 3. Ψήσιμο στους 200°C για 5-7min. Ατμός προαιρετικά 4.Μετά το ψήσιμο παραμονή σε λαμαρίνες για 15min πριν την διαχείρισή τους.



Brioche - Viennois

ΜΠΑΓΚΕΤΑ BRIOCHE
(Ολικά ψημένο)



71.0105.9328

140g/τμχ



35τμχ/κιβ



48κιβ/παλ

ΜΠΑΓΚΕΤΑ BRIOCHE



71.0101.9011

140g/τμχ



35τμχ/κιβ



48κιβ/παλ

ΚΟΥΒΕΡ BRIOCHE



71.0301.9070

40g/τμχ



120τμχ/κιβ



48κιβ/παλ

Οδηγίες Διαχείρισης

40-140gr: 1. Απόψυξη της ποσότητας προς κατανάλωση για 20min σε θερμοκρασία περιβάλλοντος 2. Προθέρμανση φούρνου στους 230°C 3. Ψήσιμο στους 200°C για 4-8 min(ανάλογα με τα gr). Ατμός προαιρετικά 4. Μετά το ψήσιμο παραμονή σε λαμαρίνες για 15min πριν την διαχείρισή τους.

Mezzaluna

ΛΕΥΚΗ



71.0501.9344

150g/τμχ



60τμχ/κιβ



30κιβ/παλ

ΧΑΡΟΥΠΙ



71.0502.9345

150g/τμχ



60τμχ/κιβ



30κιβ/παλ

SANDWICH BREAD ΛΕΥΚΟ



71.0601.9380

160g/τμχ



40τμχ/κιβ



48κιβ/παλ

SANDWICH BREAD ΧΑΡΟΥΠΙ



71.0601.9483

160g/τμχ



40τμχ/κιβ



48κιβ/παλ

Οδηγίες Διαχείρισης

1.Απόψυξη της ποσότητας προς κατανάλωση για 20min σε θερμοκρασία περιβάλλοντος. 2. Προθέρμανση φούρνου στους 230°C. 3. Ψήσιμο στους 200°C για 7-9min. Ατμός προαιρετικά 4. Μετά το ψήσιμο παραμονή σε λαμαρίνες για 15min πριν την διαχείρισή τους.

Brioche Bread (Ολικά ψημένα)

ΜΠΡΙΟΣΑΚΙ mini οβάλ



89.1519.6528

25g/τμχ



200τμχ/κιβ



32κιβ/παλ

PASTRY BREAD BRIOCHE



86.1519.6554

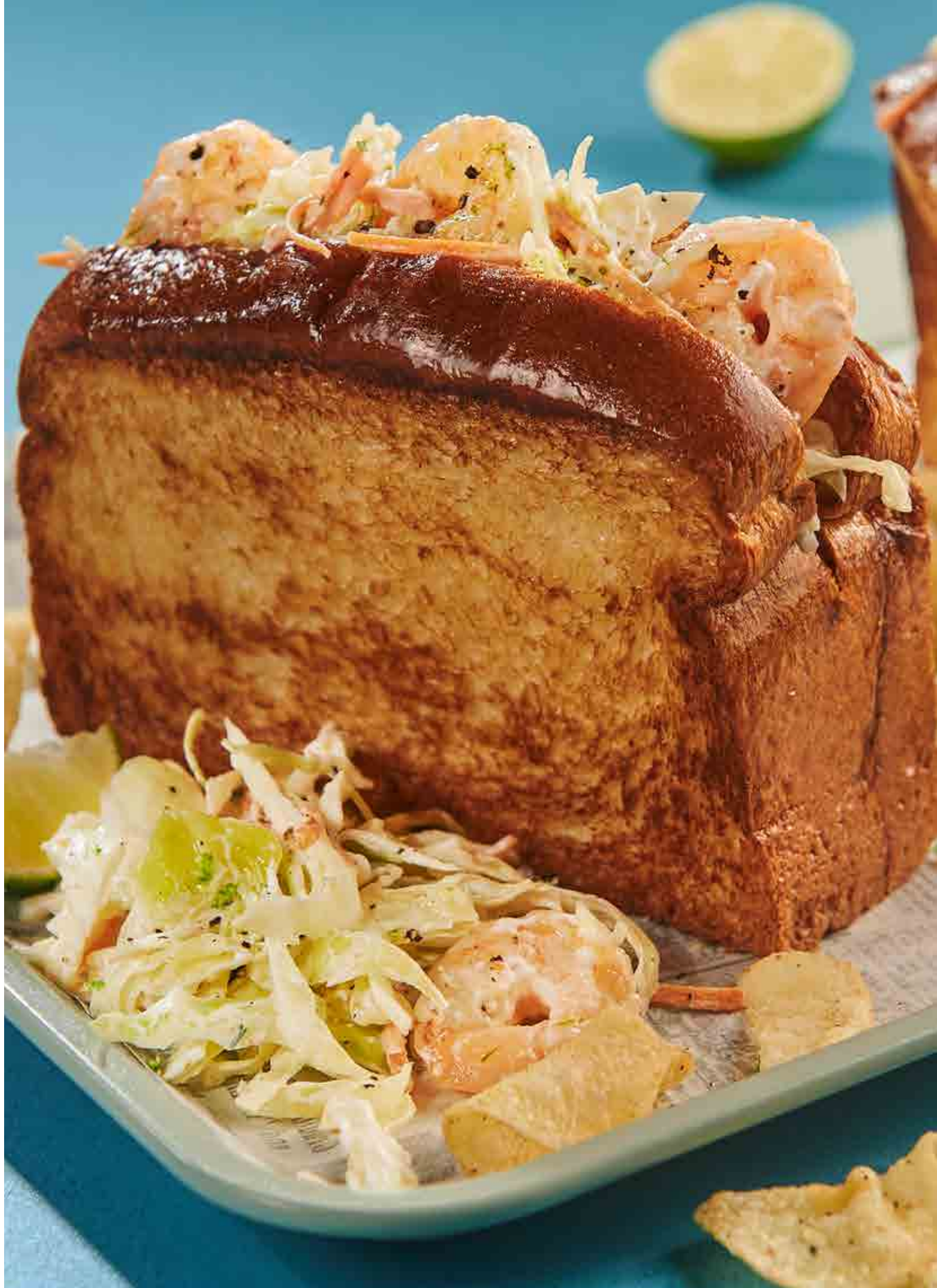
6*100gr



8τμχ/κιβ



48κιβ/παλ



Village Burger

90g

86.1519.6547

90g/τμχ



36τμχ/κιβ



48κιβ/παλ

Οδηγίες Διαχείρισης

1. Απόψυξη της ποσότητας προς κατανάλωση για 1 ώρα. 2. Προαιρετική αναθέρμανση για 3-4 min σε προ-θερμασμένη τοστιέρα ή προ-θερμασμένο φούρνο.

Italian Focaccia

130g

86.1519.6553

130g/τμχ



36τμχ/κιβ



48κιβ/παλ

Οδηγίες Διαχείρισης

1. Απόψυξη της ποσότητας προς κατανάλωση για 1 ώρα. 2. Προαιρετική αναθέρμανση για 3-4 min σε προ-θερμασμένη τοστιέρα ή προ-θερμασμένο φούρνο.

Village Bread Oval

86.1519.6548

90g/τμχ



38τμχ/κιβ



48κιβ/παλ

86.1519.6549

130g/τμχ



30τμχ/κιβ



48κιβ/παλ

Οδηγίες Διαχείρισης

1. Απόψυξη της ποσότητας προς κατανάλωση για 1 ώρα. 2. Προαιρετική αναθέρμανση για 3-4 min σε προ-θερμασμένη τοστιέρα ή προ-θερμασμένο φούρνο.

Panini

140g

PANINI
GRILLED

71.0401.9262

140g/τμχ



60τμχ/κιβ



30κιβ/παλ

PANINI baguette
GRILLATO

71.0401.9463

140g/τμχ



45τμχ/κιβ



48κιβ/παλ

Οδηγίες Διαχείρισης

1. Απόψυξη της ποσότητας προς κατανάλωση για 20min σε θερμοκρασία περιβάλλοντος (ιδανικά εντός κλειστής συσκευασίας) 2. Αναθέρμανση για 3-4min σε προ-θερμασμένη τοστιέρα ή σε προθερμασμένο φούρνο στους 200 °C. (Ατμός προαιρετικά). 3. Μετά το ψήσιμο παραμονή σε λαμαρίνες για 15min πριν τη διαχείρισή τους.

Village Bread Sandwich

VILLAGE BREAD
SANDWICH

86.1519.6550

100g/τμχ



36τμχ/κιβ



48κιβ/παλ

Οδηγίες Διαχείρισης

1. Απόψυξη της ποσότητας προς κατανάλωση για 1 ώρα. 2. Προαιρετική αναθέρμανση για 3-4 min σε προ-θερμασμένη τοστιέρα ή προ-θερμασμένο φούρνο.

VILLAGE BREAD
SMILE

89.1519.6510

120g/τμχ



35τμχ/κιβ



56κιβ/παλ

Οδηγίες Διαχείρισης

1. Απόψυξη της ποσότητας προς κατανάλωση για 20min. 2. Ψήσιμο στους 200 OC για 5-6min

VILLAGIO (Ολικά ψημένο)

71.0501.9459

140g/τμχ



45τμχ/κιβ



30κιβ/παλ

Ολικά ψημένο προϊόν

Απόψυξη εντός πλαστικής σακούλας.

Τορτίγιες

TOPTIGIA ΣΙΤΟΥ

87.1519.6230



18τεμ/ πακέτο 6 πακέτα/κιβ

30cm διάμετρος

Οδηγίες Διαχείρισης

Ξεπαγώνουμε για 30 λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, προσθέτουμε τα υλικά της αρεσκείας μας, ψήνουμε στους 230°C για 10-12 λεπτά σε προθερμασμένο φούρνο



Κουλούρια

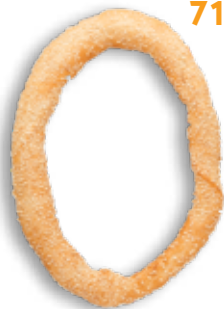
Η ιστορία του ξεκινάει από τη «Πόλη», ήταν οι πρόσφυγες από τις χαμένες πατρίδες τους που άναψαν για πρώτη φορά τους ξυλόφουρνους και μύρισαν οι γειτονιές, και το διαλάλησαν στους δρόμους της Θεσσαλονίκης και έπειτα εκείνο ταξίδεψε σε διαφορετική παραλλαγή στους Αθηναϊκούς δρόμους πάνω στις ξύλινες τάβλες. Και σήμερα σάς το προσφέρουμε χωρίς στολίσματα και φλυαρίες σεβόμενοι εκείνους...τους παλιούς, τους αυθεντικούς τεχνίτες της ιστορίας μας.

Αθηναϊκό Παραδοσιακό Κουλούρι

90g

ΛΕΥΚΟ (με σουσάμι)

71.0703.9499



90g/τμχ
35τμχ/κιβ
36κιβ/παλ

CRANBERRY

71.0703.9500



90g/τμχ
35τμχ/κιβ
36κιβ/παλ

ΣΤΑΦΙΔΑ

71.0703.9504



90g/τμχ
35τμχ/κιβ
36κιβ/παλ

ΟΛΙΚΗΣ (άσπρο & μαύρο σουσάμι)

71.0703.9575



90g/τμχ
35τμχ/κιβ
36κιβ/παλ

Οδηγίες Διαχείρισης

1. Απόψυξη της ποσότητας προς κατανάλωση για 20min σε θερμοκρασία περιβάλλοντος. 2. Προθέρμανση φούρνου στους 230°C. 3. Ψήσιμο στους 180°C για 5-8 min. Ατμός προαιρετικά 4. Μετά το ψήσιμο παραμονή σε λαμαρίνες για 15min πριν την διαχείρισή τους.

Κουλούρια Θεσσαλονίκης Χειρός

ΛΕΥΚΟ

(με σουσάμι) 71.0703.9100



90g/τμχ
60τμχ/κιβ
30κιβ/παλ

ΟΛΙΚΗΣ (άσπρο & μαύρο σουσάμι)

71.0703.9101



90g/τμχ
60τμχ/κιβ
30κιβ/παλ

ΜΕ ΤΥΡΙ (GOUDA-REGATO)

71.0703.9251



90g/τμχ
60τμχ/κιβ
30κιβ/παλ

Οδηγίες Διαχείρισης

1. Απόψυξη της ποσότητας προς κατανάλωση για 20min σε θερμοκρασία περιβάλλοντος. 2. Προθέρμανση φούρνου στους 230°C. 3. Ψήσιμο στους 180°C για 5-8 min. Ατμός προαιρετικά 4. Μετά το ψήσιμο παραμονή σε λαμαρίνες για 15min πριν την διαχείρισή τους.

Κουλούρια Sandwich

130g

ΛΕΥΚΟ

(με σουσάμι) 71.0703.9108



130g/τμχ
50τμχ/κιβ
30κιβ/παλ

ΟΛΙΚΗΣ (άσπρο & μαύρο σουσάμι)

71.0702.9337



130g/τμχ
50τμχ/κιβ
30κιβ/παλ

ΠΟΛΥΣΠΟΡΟ

71.0703.9109



130g/τμχ
50τμχ/κιβ
30κιβ/παλ

BRIOCHE 71.0703.9455

130g/τμχ
50τμχ/κιβ
30κιβ/παλ



PANINI SANDWICH 71.0401.9515

130g/τμχ
45τμχ/κιβ
48κιβ/παλ



ΧΑΡΟΥΠΙ (με σουσάμι) 71.0702.9572

130g/τμχ
50τμχ/κιβ
30κιβ/παλ



ΤΣΟΥΡΕΚΙ SANDWICH (με μαύρο σουσάμι)

71.0703.9603

90g/τμχ
40τμχ/κιβ
48κιβ/παλ



Οδηγίες Διαχείρισης

1. Απόψυξη της ποσότητας προς κατανάλωση για 20min σε θερμοκρασία περιβάλλοντος 2. Προθέρμανση φούρνου στους 230°C. 3. Ψήσιμο στους 200°C για 9-12 min. Ατμός προαιρετικά 4. Μετά το ψήσιμο παραμονή σε λαμαρίνες για 15min πριν την διαχείρισή τους

Κουλούρια Πλεξούδες Sandwich (Ολικά ψημένα)

130g

ΛΕΥΚΟ

(με σουσάμι) 71.0703.9381



130g/τμχ
50τμχ/κιβ
30κιβ/παλ

ΟΛΙΚΗΣ (άσπρο & μαύρο σουσάμι)

71.0702.9382



130g/τμχ
50τμχ/κιβ
30κιβ/παλ

ΠΟΛΥΣΠΟΡΟ

71.0703.9383



130g/τμχ
50τμχ/κιβ
30κιβ/παλ

Ολικά ψημένο προϊόν

Προαιρετική αναθέρμανση για 2-3min σε προθερμασμένη τοστιέρα ή φούρνο.

Σιμίτικα Κουλούρια μίνι

45g

ΛΕΥΚΟ
(με σουσάμι)

71.0703.9310
45g/τμχ




120τμχ/κιβ


30κιβ/παλ

ΠΟΛΥΣΠΟΡΟ mini

71.0703.9343
45g/τμχ




120τμχ/κιβ


30κιβ/παλ

Οδηγίες Διαχείρισης

1. Απόψυξη της ποσότητας προς κατανάλωση για 20min σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.
2. Προθέρμανση φούρνου στους 230°C
3. Ψήσιμο στους 180°C για 4-6min. Ατμός προαιρετικά.
4. Μετά το ψήσιμο παραμονή σε λαμαρίνες για 15min πριν την διαχείρισή τους.

Κουλούρι Sandwich Φυτίλι

90g

ΛΕΥΚΟ
(με σουσάμι)

71.0703.9456
90g/τμχ




60τμχ/κιβ


36κιβ/παλ

BRIOCHE

71.0703.9604
90g/τμχ




60τμχ/κιβ


36κιβ/παλ

Οδηγίες Διαχείρισης

1. Απόψυξη της ποσότητας προς κατανάλωση για 20min σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.
2. Προθέρμανση φούρνου στους 230°C.
3. Ψήσιμο στους 180°C για 5-8 min. Ατμός προαιρετικά
4. Μετά το ψήσιμο παραμονή σε λαμαρίνες για 15min πριν την διαχείρισή τους.

Κουλούρι Sandwich Κοτσίδα

100g

ΛΕΥΚΟ
(με σουσάμι)

71.0703.9590
100g/τμχ




35τμχ/κιβ


54κιβ/παλ

Οδηγίες Διαχείρισης

1. Απόψυξη της ποσότητας προς κατανάλωση για 20min σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.
2. Προθέρμανση φούρνου στους 230°C
3. Ψήσιμο στους 180°C για 4-6min. Ατμός προαιρετικά.
4. Μετά το ψήσιμο παραμονή σε λαμαρίνες για 15min πριν την διαχείρισή τους.





Κουβέρ

Όποιο περίτεχνο μενού κι αν έχετε, όποιον διάσημο σεφ και εάν φιλοξενείτε στη κουζίνα σας, τη πρώτη εντύπωση τη κλέβει το κουβέρ. Είναι εκείνο το καλαθάκι που συνοδεύεται με λάδι και αλοιφές για να δημιουργήσεις προσδοκίες!

Κουβέρ Classico

40g

CLASSICO mix1
(λευκό, ολικής, χωριάτικο σουσάμι, πολύσπορο)

71.0303.9263
60τεμ ανά γεύση 240τμχ/κιβ 24κιβ/παλ

ΛΕΥΚΟ

71.0301.9066

40g/τμχ
120τμχ/κιβ
48κιβ/παλ

ΟΛΙΚΗΣ

71.0302.9067

40g/τμχ
120τμχ/κιβ
48κιβ/παλ

ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ
ΣΟΥΣΑΜΙ

71.0303.9258

40g/τμχ
120τμχ/κιβ
48κιβ/παλ

ΠΟΛΥΣΠΟΡΟ

71.0303.9074

40g/τμχ
120τμχ/κιβ
48κιβ/παλ

Οδηγίες Διαχείρισης

1.Απόψυξη της ποσότητας προς κατανάλωση για 20min σε θερμοκρασία περιβάλλοντος. 2.Προθέρμανση φούρνου στους 230°C 3. Ψήσιμο στους 200°C για 4-6min. Ατμός προαιρετικά 4. Μετά το ψήσιμο παραμονή σε λαμαρίνες για 15min πριν την διαχείρισή τους.

Κουβέρ Rustico

40g

ΓΕΥΣΕΩΝ mix1
(λευκό, ολικής, χωριάτικο σουσάμι, πολύσπορο)

71.0301.9213
60τεμ ανά γεύση 240τμχ/κιβ 24κιβ/παλ

ΛΕΥΚΟ 71.0001.9079

40g/τμχ
120τμχ/κιβ
48κιβ/παλ

ΟΛΙΚΗΣ 71.0302.9080

40g/τμχ
120τμχ/κιβ
48κιβ/παλ

ΠΟΛΥΣΠΟΡΟ 71.0303.9082

40g/τμχ
120τμχ/κιβ
48κιβ/παλ

ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ
ΣΟΥΣΑΜΙ 71.0303.9083

40g/τμχ
120τμχ/κιβ
48κιβ/παλ

Οδηγίες Διαχείρισης

1.Απόψυξη της ποσότητας προς κατανάλωση για 20min σε θερμοκρασία περιβάλλοντος. 2. Προθέρμανση φούρνου στους 230°C 3.Ψήσιμο στους 200°C για 4-6min. Ατμός προαιρετικά 4. Μετά το ψήσιμο παραμονή σε λαμαρίνες για 15min πριν την διαχείρισή τους.

Κουβέρ Hotelling (ολικά ψημένα)

30g

HOTELLING mix1
(λευκό, ολικής, πολύσπορο, ελιά-ρίγανη)

71.0303.9524
75τεμ ανά γεύση 300τμχ/κιβ 24κιβ/παλ

HOTELLING mix 2
(λευκό, χωριάτικο σουσάμι, χαρούπι, ελιά-ρίγανη)

71.0303.9526
75τεμ ανά γεύση 300τμχ/κιβ 24κιβ/παλ

ΛΕΥΚΟ

71.0301.9084

30g/τμχ
150τμχ/κιβ
48κιβ/παλ

ΟΛΙΚΗΣ

71.0302.9085

30g/τμχ
150τμχ/κιβ
48κιβ/παλ

ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ
ΣΟΥΣΑΜΙ

71.0303.9086

30g/τμχ
150τμχ/κιβ
48κιβ/παλ

ΠΟΛΥΣΠΟΡΟ

71.0303.9256

30g/τμχ
150τμχ/κιβ
48κιβ/παλ

ΧΑΡΟΥΠΙ

71.0303.9522

30g/τμχ
150τμχ/κιβ
48κιβ/παλ

ΕΛΙΑ-ΡΙΓΑΝΗ

71.0303.9527

30g/τμχ
150τμχ/κιβ
48κιβ/παλ

Ολικά ψημένο προϊόν

Mini Bread

25g

ΛΕΥΚΟ

71.0104.9563

25g/τμχ
200τμχ/κιβ
48κιβ/παλ

ΟΛΙΚΗΣ

71.0104.9564

25g/τμχ
200τμχ/κιβ
48κιβ/παλ

ΠΟΛΥΣΠΟΡΟ

71.0104.9565

25g/τμχ
200τμχ/κιβ
48κιβ/παλ

Οδηγίες Διαχείρισης

1.Απόψυξη της ποσότητας προς κατανάλωση για 20min σε θερμοκρασία περιβάλλοντος. 2. Προθέρμανση φούρνου στους 230°C 3.Ψήσιμο στους 200°C για 4-6min. Ατμός προαιρετικά 4. Μετά το ψήσιμο παραμονή σε λαμαρίνες για 15min πριν την διαχείρισή τους.

Mini (Brioche/Burger/Soft)

ΚΟΥΒΕΡ
BRIOCHE

71.0301.9070

40g/τμχ



120τμχ/κιβ



48κιβ/παλ

ΜΠΡΙΟΣΑΚΙ

mini οβάλ (Ολικά ψημένο)

89.1519.6528

25g/τμχ



200τμχ/κιβ



32κιβ/παλ

BURGER BRIOCHE 89.1519.6537

MINI 25gr (κομμένο)
(Ολικά ψημένο)

25g/τμχ



140τμχ/κιβ



64κιβ/παλ

Διάμετρος: 6,2cm

SOFT MINI 71.0104.9555

25gr
(Ολικά ψημένο)

25g/τμχ



105τμχ/κιβ



36κιβ/παλ

Διάμετρος: 6 cm

BURGER SOFT 71.0104.9548

MINI 30gr
(κομμένο, με σουσάμι)
(Ολικά ψημένο)

30g/τμχ



105 τμχ/κιβ



36κιβ/παλ

Διάμετρος: 7 cm

Μπαγκετίνι Rustico Sticks

ΛΕΥΚΟ

71.0101.9239

50g/τμχ



100τμχ/κιβ



48κιβ/παλ

ΧΑΡΟΥΠΙ

71.0102.9353

50g/τμχ



100τμχ/κιβ

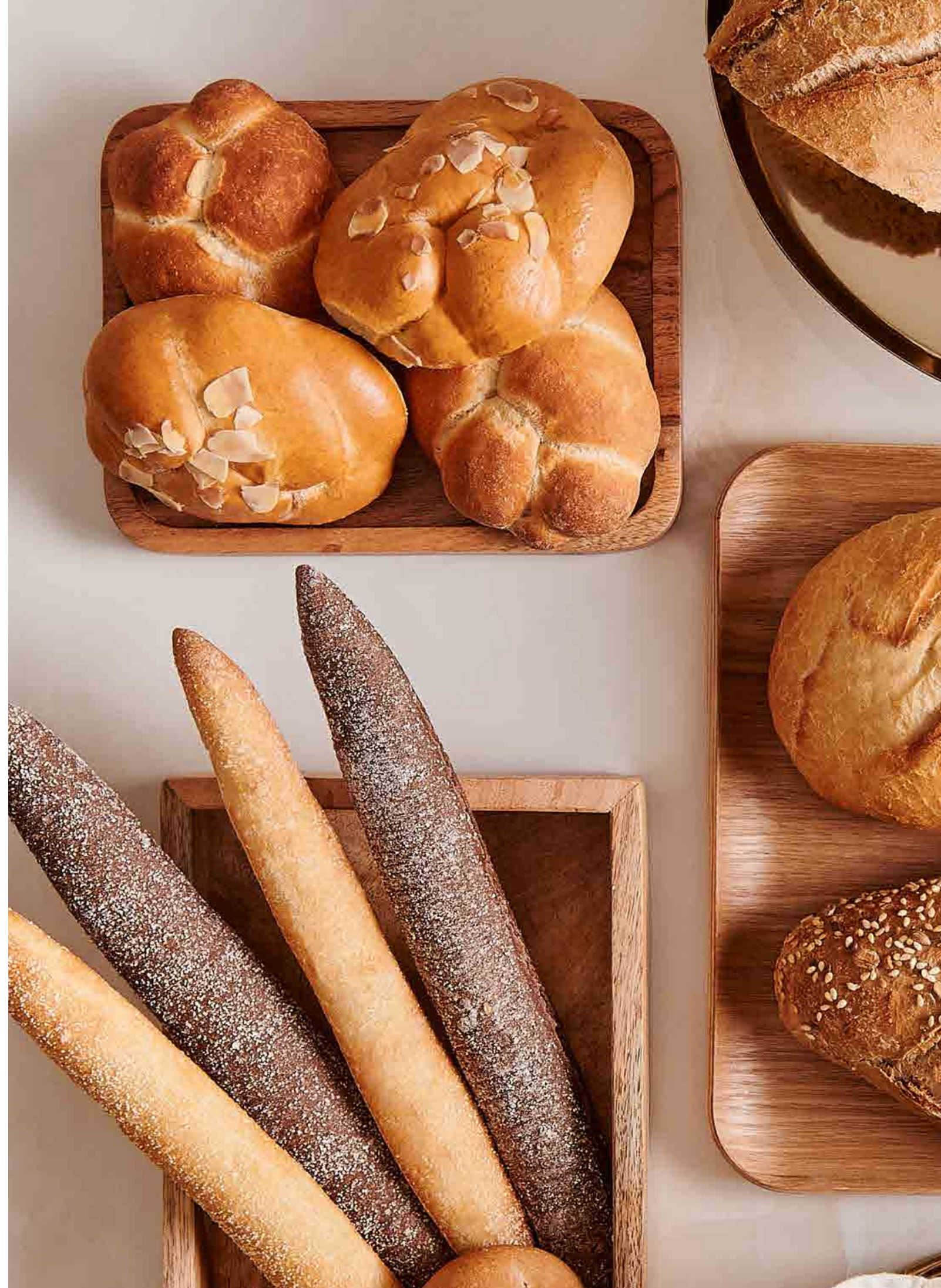


48κιβ/παλ

Οδηγίες Διαχείρισης

1. Απόψυξη της ποσότητας προς κατανάλωση για 20min σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
2. Προθέρμανση φούρνου στους 230°C
3. Ψήσιμο στους 200°C για 2-3 min. Ατμός προαιρετικά
4. Μετά το ψήσιμο παραμονή σε λαμαρίνες για 15min πριν την διαχείρισή τους.

50g





Burgers & Hot Dog

Τα ζυμώνουμε και τα ψήνουμε για εσάς, ψωμάκια αφράτα σε πολλές και διάφορες εκδοχές. Φτιάχνονται στο εργαστήριο μας γι' αυτό είναι ολόφρεσκα, φτιάχνονται από τους τεχνίτες μας γι' αυτό είναι γευστικά. Επενδύσαμε σε τεχνολογία αιχμής για να είναι αφεγάδιαστα για να μη σας απογοτεύσουν ποτέ.

Ψωμί Brioche Burger

(Ολικά ψημένα)

BURGER BRIOCHE
CLASSIC 90gr
(κομμένο)

90g/τμχ

30τμχ/κιβ

64κιβ/παλ

Διάμετρος: 12cm

BURGER BRIOCHE
MINI 25gr (κομμένο)

25g/τμχ

140τμχ/κιβ

64κιβ/παλ

Διάμετρος: 6,2cm

Ψωμί Soft Burger

(Ολικά ψημένα)

BURGER SOFT 85gr
(κομμένο, με σουσάμι)

85g/τμχ

36τμχ/κιβ

36κιβ/παλ

Διάμετρος: 11,5cm

BURGER SOFT 100gr
(κομμένο, με σουσάμι)

100g/τμχ

36τμχ/κιβ

36κιβ/παλ

Διάμετρος: 12,5cm

BURGER SOFT
MINI 30gr
(κομμένο, με σουσάμι)

30g/τμχ

105τμχ/κιβ

36κιβ/παλ

Διάμετρος: 7cm

Ολικά ψημένο προϊόν
Απόψυξη εντός πλαστικής σακούλας.

Hot-Dog – Soft Sandwich

(Ολικά ψημένα)

ΨΩΜΙ
HOT-DOG

91.1519.6322

90g/τμχ

63τμχ/κιβ

28κιβ/παλ

ΨΩΜΙ SOFT
(παντόφλα)

71.0104.9556

110g/τμχ

48τμχ/κιβ

24κιβ/παλ

SOFT MINI
25gr

71.0104.9555

25g/τμχ

105τμχ/κιβ

36κιβ/παλ

Διάμετρος: 6cm

BREAD ROLL
POTATO

86.1519.6551

90g/τμχ

48τμχ/κιβ

48κιβ/παλ

Ολικά ψημένο προϊόν
Απόψυξη εντός πλαστικής σακούλας.

Greek Burger

KARVELAKI
OPEINO 80gr

71.1001.9209

80g/τμχ

60τμχ/κιβ

48κιβ/παλ

Διάμετρος: 11cm

Οδηγίες Διαχείρισης
1. Απόψυξη της ποσότητας προς κατανάλωση για 20min σε θερμοκρασία περιβάλλοντος 2. Προθέρμανση φούρνου στους 230°C. 3. Ψήσιμο στους 200°C για 8-10 min. Ατμός προαιρετικά. 4. Μετά το ψήσιμο παραμονή σε λαμαρίνες για 15 min πριν την διαχείρισή τους.



Τόστ

Απολαυστικές φέτες ψωμί που θα ανοίξουν ένα νέο κόσμο στην έννοια του τοστ. Όταν οι Αμερικάνοι ανακάλυψαν την έννοια της φέτας ψωμιού το 1928, δημιουργήθηκε αύξηση κατανάλωση στην κατηγορία ψωμί. Αλλάξανε τον τρόπο που τρώμε και συνδυάζουμε τις τροφές αφού μαζί με τις φέτες ψωμί αυξήθηκαν και οι πωλήσεις στα συνδυαστικά προϊόντα. Για αυτό δημιουργήσαμε αφράτες επιλογές για ένα extra απολαυστικό τελικό αποτέλεσμα.

Προζυμένιο Ψωμί σε Φέτες

(Ολικά ψημένα)

ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ
ΛΕΥΚΟ 21cm



71.1001.9335
90gr/φέτα
4 πακ/ κιβ
26 φέτες/πακ
Μήκος φέτας 21cm

ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ
ΟΛΙΚΗΣ 21cm



71.1002.9336
90gr/φέτα
4 πακ/ κιβ
26 φέτες/πακ
Μήκος φέτας 21cm

ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ
ΛΕΥΚΟ 17cm



71.1001.9506
80gr/φέτα
4 πακ/ κιβ
26 φέτες/πακ
Μήκος φέτας 17cm

ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ
ΟΛΙΚΗΣ 17cm



71.1002.9507
35 gr/φέτα
4 πακ/ κιβ
26 φέτες/πακ
Μήκος φέτας 17cm

ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ
ΠΟΛΥΣΠΟΡΟ 17cm



71.1003.9525
80gr/φέτα
4 πακ/ κιβ
26 φέτες/πακ
Μήκος φέτας 17cm

ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ
ΧΑΡΟΥΠΙ 17cm



71.1003.9528
80gr/φέτα
4 πακ/ κιβ
26 φέτες/πακ
Μήκος φέτας 17cm

ΨΩΜΙ ΣΕ ΦΕΤΕΣ
BRIOCHE 17cm



71.1003.9622
35 gr/φέτα
4 πακ/ κιβ
26 φέτες/πακ
Μήκος φέτας 17cm

Ολικά ψημένο προϊόν

Αργής ωρίμανσης.
Απόψυξη εντός πλαστικής σακούλας

Ψωμί Τόστ

(Ολικά ψημένο)

ΛΕΥΚΟ (11*11)



86.1519.6542
860gr/24 φέτες
5 πακέτα/κιβ

ΟΛΙΚΗΣ (11*11)



86.1519.6521
860gr/24 φέτες
5 πακέτα/κιβ

ΛΕΥΚΟ (12*12)



86.1519.6523
1000gr/25 φέτες
5 πακέτα/κιβ

ΟΛΙΚΗΣ (12*12)



86.1519.6543
1000gr/25 φέτες
5 πακέτα/κιβ

ΨΙΧΑ ΛΕΥΚΟ
(13*13)



86.1519.6552
1650gr/44 φέτες
4 πακέτα/κιβ

ΛΕΥΚΟ ΓΙΑ CLUB
SANDWICH (14*13)



71.0101.9544
1120gr/28 φέτες
8 πακέτα/κιβ

BRIOCHE
(12*12)



86.1519.6560
1200gr/28 φέτες
6 πακέτα/κιβ

Φρυγανιές



ΤΡΙΜΜΑ ΦΡΥΓΑΝΙΑΣ
ΠΡΟΖΥΜΕΝΙΑ

71.2916.9473
6 κιλά/κιβ

Ολικά ψημένο προϊόν

Απόψυξη εντός πλαστικής σακούλας



Ζύμη Πίτσας- Πείνιρλί

Έχουμε δημιουργήσει για εσάς μια ευρεία γκάμα προϊόντων σε βάση πίτσας, πίνσα και πείνιρλί.. Αυτό σας δίνει την αυτονομία να δημιουργήσετε τις γεύσεις και τις ιδιαίτερες προτάσεις που ταιριάζουν στο είδος και το ύφος του καταστήματός σας. Μοναδικές αυθεντικές Ιταλικές συνταγές στο πιάτο σας.



Ζύμες Ατομικές

**ΖΥΜΗ ΠΕΙΝΙΡΛΙ
ΔΡΟΣΙΑΣ (Βάση)**



71.0601.9309

150g/τμχ



60τμχ/κιβ



30κιβ/παλ

Μήκος: 27±2cm

**ΖΥΜΗ ΠΕΙΝΙΡΛΙ
TOSCANA (Βάση)**



89.1519.6516

120g/τμχ



25τμχ/κιβ



56κιβ/παλ

Οδηγίες Διαχείρισης

1. Απόψυξη και γέμισμα με τα υλικά της αρεσκείας σας για 20min σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.
2. Προθέρμανση φούρνου στους 230°C. 3. Ψήσιμο στους 200°C για 6-8 min.

Βάση Pinsa

**ΖΥΜΗ PINSA TOSCANA
ΟΒΑΛ 4-6 ΜΕΡ.**



89.1519.6524

250g/τμχ



15τμχ/κιβ



56κιβ/παλ

**ΖΥΜΗ PINSA TOSCANA
ΣΤΡΟΓΓΥΛΗ 6-8 ΜΕΡ.**



89.1519.6525

250g/τμχ



10τμχ/κιβ



56κιβ/παλ

Βάση Pizza

**ΖΥΜΗ PIZZA TOSCANA
ΣΤΡΟΓΓΥΛΗ (Βάση με σάλτσα)
6- 8 ΜΕΡ.**



89.1519.6511

350g/τμχ



10τμχ/κιβ



56κιβ/παλ

Οδηγίες Διαχείρισης

Αφήνετε το προϊόν να ξεπαγώσει σε θερμοκρασία δωματίου για περίπου 15 λεπτά. Στολίζεται με υλικά της αρέσκείας σας. Ψήνετε στο φούρνο στον αέρα στους 180 βαθμούς ή στις αντιστάσεις στους 230 βαθμούς για 5-7 λεπτά αναλόγως την ισχύς του φούρνου.



Παραδοσιακό Ψωμί

Υπάρχει μια γωνιά, ξεχωριστή, σε κάθε γειτονιά, γεμάτη χαμόγελα και ζεστό ψωμί. Είναι εκεί, σημείο αναφοράς στη ζωή μας, ο Φούρνος μας...να κουβαλάει μνήμες και ιστορίες. Η Daddy's γεμίζει κάθε τέτοια γωνιά, με αρτοποιήματα, φτιαγμένα με αγνά υλικά και αλεύρια πρώτης ποιότητας από Έλληνες προμηθευτές. Ζυμώνονται με μεράκι και πάθος, γιατί μόνο όσοι έχουμε παλέψει με τη ζύμη, γνωρίζουμε τα μυστικά του ψωμιού.

Φραντζόλες

370g

ΣΤΑΡΕΝΙΑ ΛΕΥΚΗ

71.1002.9313



370g/τμχ



25τμχ/κιβ



24κιβ/παλ

ΟΛΙΚΗΣ

71.1002.9250



370g/τμχ



25τμχ/κιβ



24κιβ/παλ

ΧΑΡΟΥΠΙ

71.1002.9606



370g/τμχ



25τμχ/κιβ



24κιβ/παλ

ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΣΟΥΣΑΜΙ

71.1003.9117



370g/τμχ



25τμχ/κιβ



24κιβ/παλ

ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΣΤΑΡΕΝΙΟ (ΓΟΝΔΟΛΑ)

71.1001.9270



370g/τμχ



25τμχ/κιβ



24κιβ/παλ

Οδηγίες Διαχείρισης

1. Απόψυξη της ποσότητας προς κατανάλωση για 20min σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.
2. Προθέρμανση φούρνου στους 230°C
3. Ψήσιμο στους 200°C για 18-23min. Ατμός προαιρετικά
4. Μετά το ψήσιμο παραμονή σε λαμαρίνες για 15min πριν την διαχείρισή τους.

Φραντζόλες Προζυμένιες

500g

ΣΤΑΡΕΝΙΑ ΛΕΥΚΗ

71.1001.9121



500g/τμχ



25τμχ/κιβ



24κιβ/παλ

ΟΛΙΚΗΣ

71.1002.9122



500g/τμχ



25τμχ/κιβ



24κιβ/παλ

ΠΟΛΥΣΠΟΡΟ

71.1003.9123



500g/τμχ



25τμχ/κιβ



24κιβ/παλ

Οδηγίες Διαχείρισης

1. Απόψυξη της ποσότητας προς κατανάλωση για 20min σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
2. Προθέρμανση φούρνου στους 230°C
3. Ψήσιμο στους 200°C για 21-26min. Ατμός προαιρετικά
4. Μετά το ψήσιμο παραμονή σε λαμαρίνες για 15min πριν την διαχείρισή τους.





Η εταιρία DADDY'S THE BREAD PROJECT θεωρεί αναπόσπαστο κομμάτι της εταιρικής της κουλτούρας την αμφίδρομη επικοινωνία με τους συνεργάτες / προμηθευτές της ή με τους δυνητικούς συνεργάτες / προμηθευτές της για να γίνει καλύτερη και να δημιουργήσει χρήσιμα προϊόντα και υπηρεσίες. Μπορείτε να επικοινωνήσετε απευθείας με του βασικούς πυλώνες της εταιρίας στα παρακάτω e-mail:

Παραγγελίες: info@daddys.gr
(παραγγελίες, παραδόσεις, προϊόντα)

Ποιοτικός έλεγχος: quality@daddys.gr
(θέματα που αφορούν την ποιότητα και την ασφάλεια των προϊόντων)

DADDY'S

The Bread Project



Daddy's - The Bread Project
Λεωφ. Γ. Γεννηματά 93,
Θέση Λούτσα, Μαγούλα, 19018
21 0555 5300 www.daddys.gr info@daddys.gr