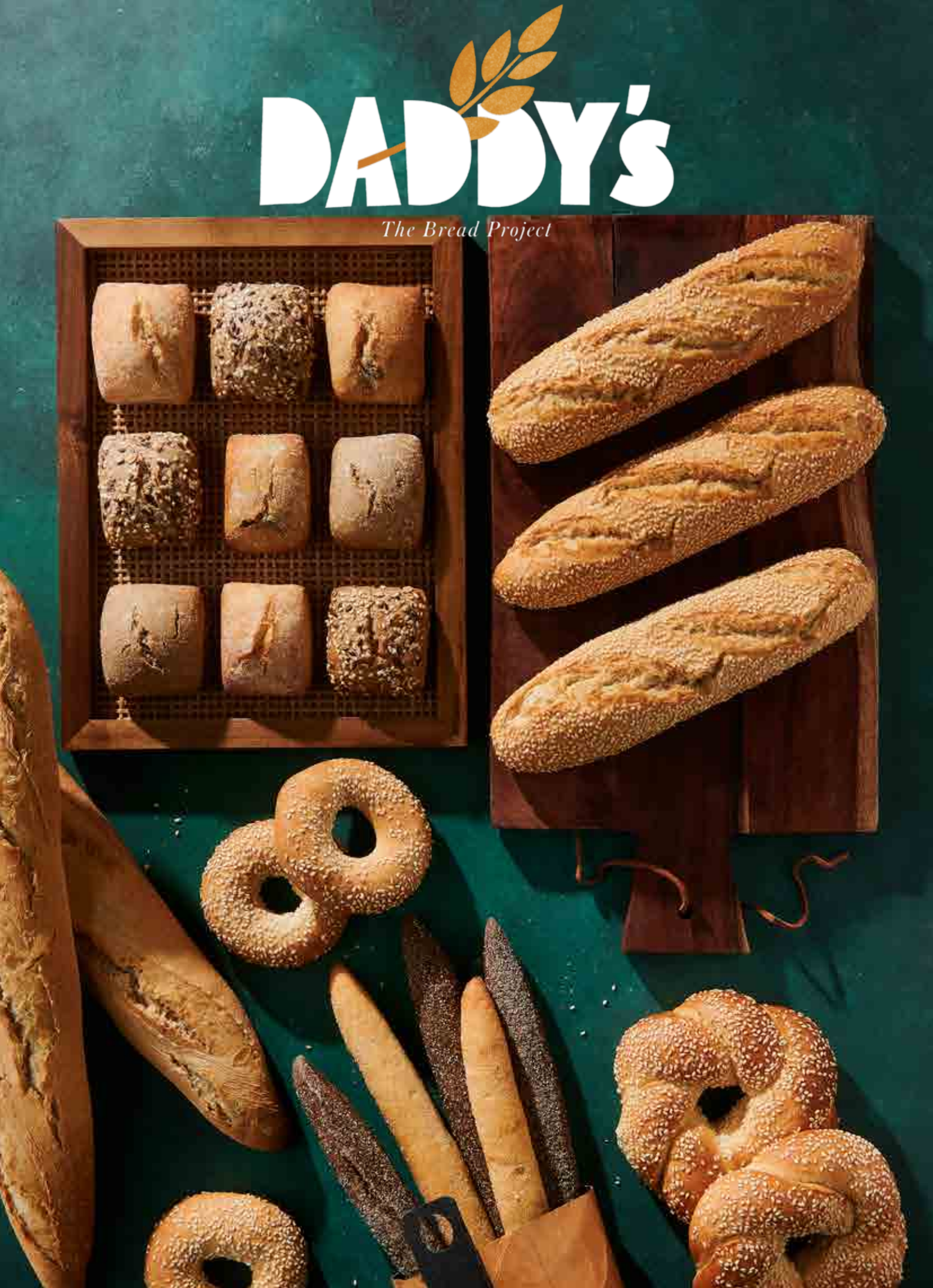
DADDY'S

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 (Χαρούπι, 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

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 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

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 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 ταιριάξει 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

Ψωμί για Sandwich

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

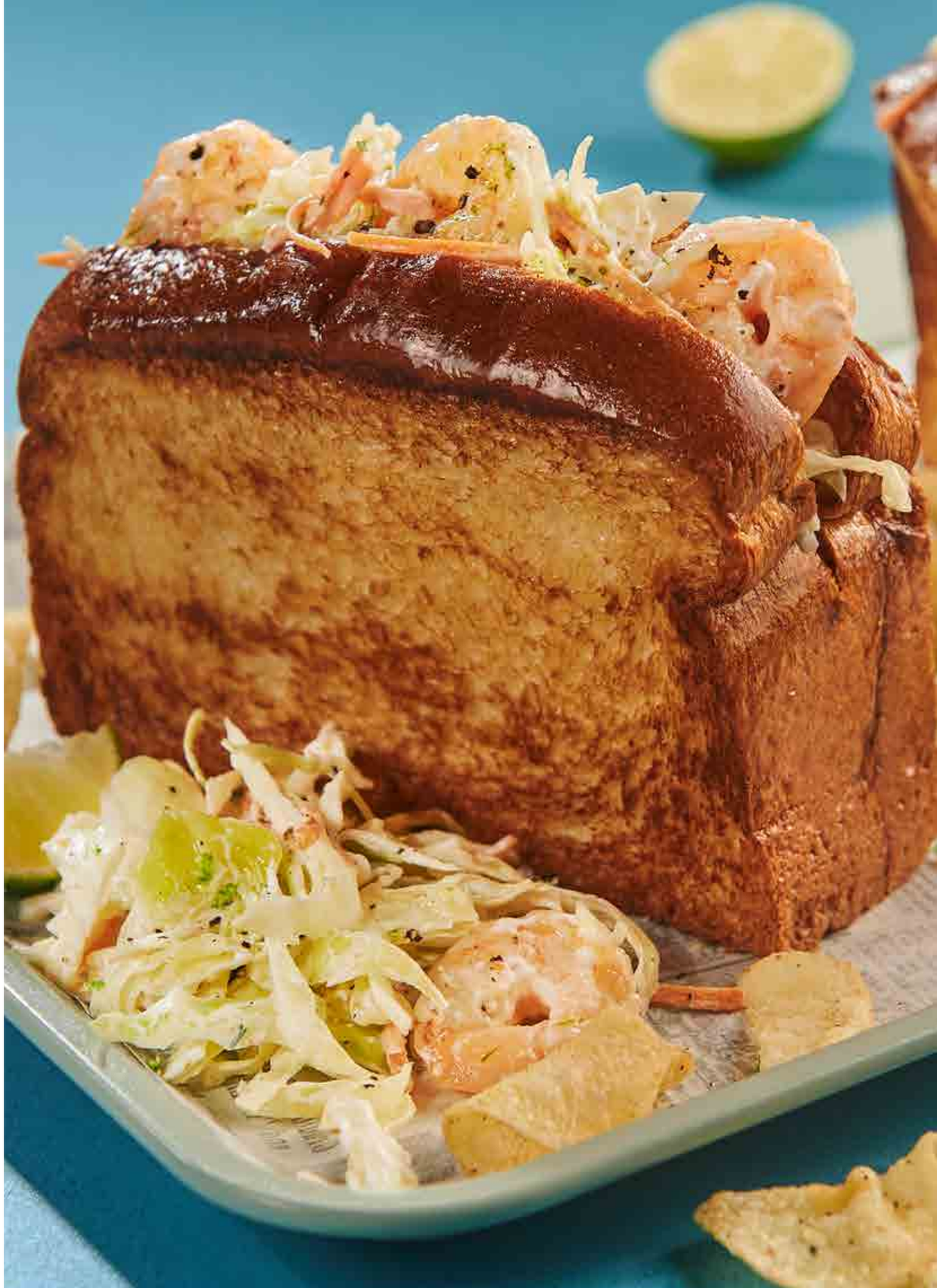
PASTRY BREAD BRIOCHE

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.

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.

Village Bread Sandwich

VILLAGE BREAD SANDWICH

86.1519.6550

100g/τμχ

36τμχ/κιβ

48κιβ/παλ

VILLAGE BREAD SMILE

89.1519.6510

120g/τμχ

35τμχ/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.

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 θερμαμένη τοστιέρα ή σε προθερμασμένο φούρνο στους 200 °C. (Ατμός προαιρετικά). 3. Μετά το ψήσιμο παραμονή σε λαμαρίνες για 15min πριν τη διαχείρισή τους.

VILLAGIO (Ολικά ψημένο)

71.0501.9459

140g/τμχ

45τμχ/κιβ

30κιβ/παλ

Ολικά ψημένο προϊόν

Απόψυξη εντός πλαστικής σακούλας.

Τορτίγιες

ΤΟΡΤΙΓΙΑ 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 5-7 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
36 κιβ/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
48 κιβ/παλ

ΧΑΡΟΥΠΙ (με σουσάμι)

71.0702.9572
130g/τμχ
50τμχ/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 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

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 mix
(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 Hotelling (ολικά ψημένα)

30g

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

71.0303.9524
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

ΕΛΙΑ-ΡΙΓΑΝΗ **71.0303.9527**
30g/τμχ
150τμχ/κιβ
48κιβ/παλ

ΠΟΛΥΣΠΟΡΟ **71.0303.9256**
30g/τμχ
150τμχ/κιβ
48κιβ/παλ

Ολικά ψημένο προϊόν

Κουβέρ Rustico

40g

ΓΕΥΣΕΩΝ mix
(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.

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 MINI 25gr (κομμένο) (Ολικά ψημένο)

89.1519.6537

25g/τμχ

140τμχ/κιβ

48κιβ/παλ

Διάμετρος: 6,2cm

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

71.0104.9548

30g/τμχ

105 τμχ/κιβ

36κιβ/παλ

Διάμετρος: 7 cm

Μπαγκετίνι Rustico Sticks

50g

ΛΕΥΚΟ

71.0101.9239

50g/τμχ

100τμχ/κιβ

48κιβ/παλ

ΧΑΡΟΥΠΙ

71.0102.9353

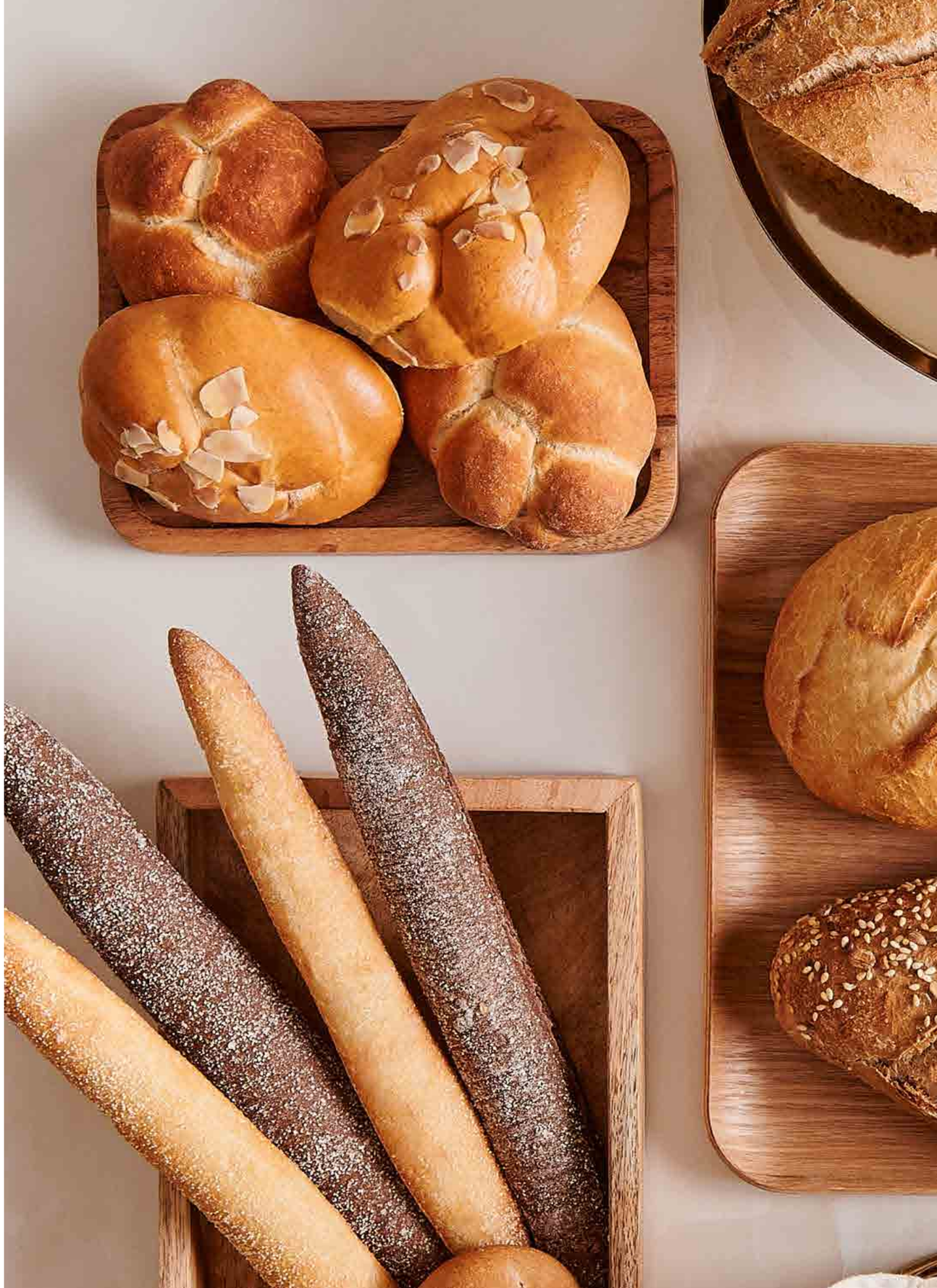
50g/τμχ

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.



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 αψεγάδιαστα για να μη σας απογοητεύσουν ποτέ.

Ψωμί Brioche Burger
(Ολικά ψημένα)

BURGER BRIOCHE CLASSIC 90gr (κομμένο)

89.1519.6527

90g/τμχ

48τμχ/κιβ

48κιβ/παλ

Διάμετρος: 12cm

BURGER BRIOCHE MINI 25gr (κομμένο)

89.1519.6537

25g/τμχ

140τμχ/κιβ

48κιβ/παλ

Διάμετρος: 6,2cm

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

BREAD ROLL POTATO

86.1519.6551

75g/τμχ

48τμχ/κιβ

48κιβ/παλ

Ολικά ψημένο προϊόν

Απόψυξη εντός πλαστικής σακούλας.

Ψωμί Soft Burger
(Ολικά ψημένα)

BURGER SOFT 85gr (κομμένο, με σουσάμι)

71.0104.9547

85g/τμχ

36τμχ/κιβ

36κιβ/παλ

Διάμετρος: 11,5cm

BURGER SOFT 100gr (κομμένο, με σουσάμι)

71.0104.9546

100g/τμχ

36τμχ/κιβ

36κιβ/παλ

Διάμετρος: 12,5cm

BURGER SOFT MINI 30gr (κομμένο, με σουσάμι)

71.0104.9548

30g/τμχ

105 τμχ/κιβ

36κιβ/παλ

Διάμετρος: 7 cm

Ολικά ψημένο προϊόν

Απόψυξη εντός πλαστικής σακούλας.

Greek Burger

ΚΑΡΒΕΛΑΚΙ ΟΡΕΙΝΟ 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 εννοία 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

80g/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

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

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

Ζύμη Πίτσας- Πεϊνιρλί

Έχουμε δημιουργήσει για εσάς μια ευρεία γκάμα προϊόντων σε βάση πίτσας, πίνσα και πεϊνιρλί..
Αυτό σας δίνει την αυτονομία να δημιουργήσετε τις γεύσεις και τις ιδιαίτερες προτάσεις που ταιριάζουν στο είδος και το ύφος του καταστήματος 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

54κιβ/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 αρέσκεια 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

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

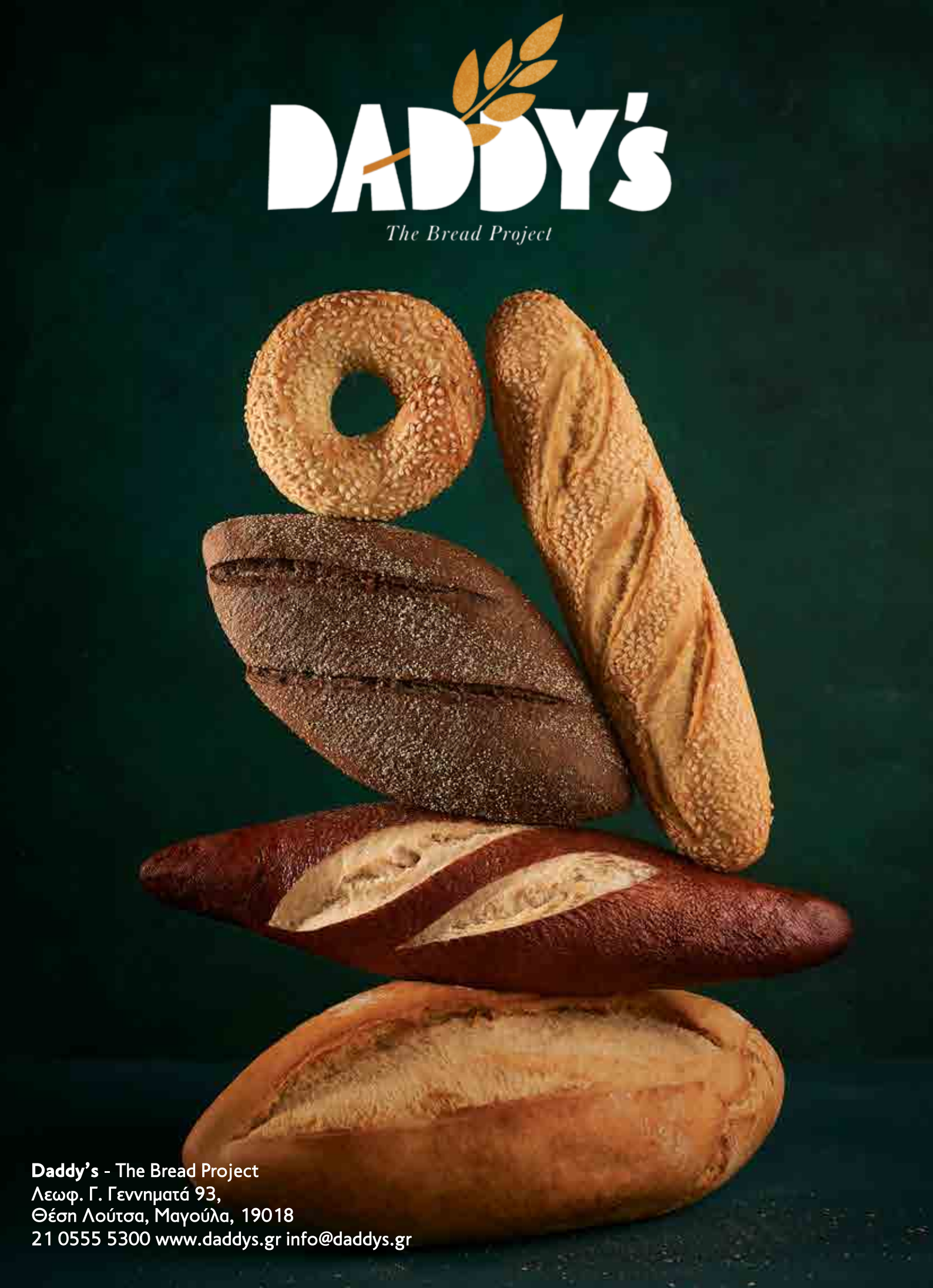
Οδηγίες Διαχείρισης

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