

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...



ΠΑΤΣΑΒΟΥΡΟΠΙΤΕΣ 900G



71.1090 | 900g/συσκ | 7τεμ./κιβ | 56κιβ./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 πατσαβουρόπιτα Νάξου!



71.0737 | 900g/συσκ | 7τεμ./κιβ | 56κιβ./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!



71.1181 | 900g/συσκ | 7τεμ./κιβ | 56κιβ./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 πατσαβουρόφυλλο της Ροδούλας.

Η πατσαβουρόπιτα είναι Ελληνική παραδοσιακή πίτα με καταγωγή από την Ήπειρο. Εχει 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!



ΠΑΤΣΑΒΟΥΡΟΠΙΤΕΣ 650G



71.0937 | 650g/συσκ | 10τεμ./κιβ | 60κιβ./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 | 60κιβ./παλ

ΠΑΤΣΑΒΟΥΡΟΠΙΤΑ ΕΛΑΣΣΟΝΑΣ
με φέτα, μυζήθρα και γιαούρτι (12 κομμάτια)

Η Ροδούλα τύλιξε 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!



71.1140 | 650g/συσκ | 10τεμ./κιβ | 60κιβ./παλ

ΠΑΤΣΑΒΟΥΡΟΠΙΤΑ VEGAN
χωρίς γαλακτοκομικά, χωρίς λακτόζη (12 κομμάτια)

Η πατσαβουρόπιτα 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. Συμώνουμε για εσάς τις νέες σας συνήθειες!

FABI FOOD & BEVERAGE 2019 AWARD



ΜΠΟΥΡΕΚΙΑ

Νέα πρωτοποριακή σειρά με τραγανό χωριάτικο φύλλο που μόνο η Ροδούλα ξέρει να απλώνει, θα το βρείτε σε 2 απίθανες γεύσεις, με έντονο χαρακτήρα που θα ξεχωρίσουν τόσο στο ράφι όσο και στην γεύση. Ο συνδυασμός της πλούσιας γέμισης, το στριφτό φύλλο και το πασπαλισμένο σουσάμι θα ξελογιάσει και τους πιο απαιτητικούς ουρανίσκους.



ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΜΠΟΥΡΕΚΙ
με φέτα, κατίκι και μέλι

Τραγανή χωριάτικη ζύμη πασπαλισμένη με σουσάμι, φτιαγμένη στο χέρι με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, φέτα, κατίκι και μέλι.

71.1299 | 800g/συσκ | 7τεμ./κιβ | 56κιβ./παλ



ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΜΠΟΥΡΕΚΙ
με φρέσκο πράσο, σπανάκι και φέτα

Τραγανή χωριάτικη ζύμη πασπαλισμένη με σουσάμι, φτιαγμένη στο χέρι με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, φρέσκο πράσο, σπανάκι και φέτα.

71.1304 | 800g/συσκ | 7τεμ./κιβ | 60κιβ./παλ

ΜΠΟΥΓΑΤΣΙΝΑ



ΜΠΟΥΓΑΤΣΙΝΑ
με γάλα και βανίλια Μαδαγασκάρης

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

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

ΗΠΕΙΡΩΤΙΚΕΣ ΠΙΤΕΣ

Η ΡΟΔΟΥΛΑ πάντα με πηγή έμπνευσης την ελληνική γη σε συνδυασμό με τις παραδοσιακές γεύσεις, δημιούργησε 2 νέες συνταγές με Ηπειρωτικό χαρακτήρα.



ΗΠΕΙΡΩΤΙΚΗ ΚΟΤΟΠΙΤΑ
με Κατίκι Δομοκού και πιπεριά

Απολαυστική Ηπειρώτικη κοτόπιτα, με ιδιαίτερα τραγανό φύλλο που κυματίζει ανέμελα και δημιουργεί την τέλεια βάση για να αγκαλιάσει την πλούσια γέμιση απο κοτόπουλο, πιπεριές και κατίκι Δομοκού.

71.0940 | 650g/συσκ | 10τεμ./κιβ | 60κιβ./παλ



ΗΠΕΙΡΩΤΙΚΗ ΤΥΡΟΠΙΤΑ
με Τσαλαφούτι, μυζήθρα και γιαούρτι

Η τυρόπιτα στα καλύτερα της, με τραγανό φύλλο όπως μόνο η Ροδούλα ξέρει να φτιάχνει, με πλούσια γέμιση από ΠΟΠ τσαλαφούτι, μυζήθρα και γιαούρτι. Ένας καινούργιος συνδυασμός από εκλεκτές γευσεις

71.1385 | 650g/συσκ | 10τεμ./κιβ | 60κιβ./παλ

NEO

ΧΑΝΙΩΤΙΚΗ ΤΥΡΟΠΙΤΑ



ΧΑΝΙΩΤΙΚΗ ΤΥΡΟΠΙΤΑ
με ξινομυζήθρα μέλι και σουσάμι

Παραδοσιακή συνταγή από τα Χανιά με τραγανό φύλλο, πλούσια ξινομυζήθρα μέλι και σουσάμι.

71.1463 | 650g/συσκ | 10τεμ./κιβ | 60κιβ./παλ



ΠΑΤΣΑΒΟΥΡΟΠΙΤΑΚΙΑ

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!



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.

ΝΕΑ ΣΕΙΡΑ

ΗΠΕΙΡΩΤΙΚΑ ΤΡΙΓΩΝΑ ΠΙΤΑΚΙΑ

Η ΡΟΔΟΥΛΑ πάντα με πηγή έμπνευσης την ελληνική γη σε συνδυασμό με τις παραδοσιακές γεύσεις, δημιούργησε 2 νέες συνταγές με Ηπειρωτικό χαρακτήρα.



ΗΠΕΙΡΩΤΙΚΑ ΤΡΙΓΩΝΑ ΚΟΤΟΠΙΤΑΚΙΑ

με Κατίκι Δομοκού και πιπεριά

Απολαυστικά Ηπειρώτικα τρίγωνα κοτοπιτάκια, με ιδιαίτερα τραγανό φύλλο που δημιουργεί την τέλεια βάση για να αγκαλιάσει την πλούσια γέμιση απο κοτόπουλο, πιπεριές και κατίκι Δομοκού.

71.1391 | 650g/συσκ | 10τεμ./κιβ | 45κιβ./παλ



ΗΠΕΙΡΩΤΙΚΑ ΤΡΙΓΩΝΑ ΤΥΡΟΠΙΤΑ

με Τσαλαφούτι, μυζήθρα και γιαούρτι

Τα παραδοσιακά τρίγωνα τυροπιτάκια στα καλύτερα τους, με τραγανό φύλλο όπως μόνο η Ροδούλα ξέρει να φτιάχνει, με πλούσια γέμιση από ΠΟΠ τσαλαφούτι, μυζήθρα και γιαούρτι. Ένας καινούργιος συνδυασμός από εκλεκτές γευσεις.

71.1390 | 650g/συσκ | 10τεμ./κιβ | 45κιβ./παλ

ΤΟΥΡΤΕΣ



71.8869 | 800g/συσκ | 1τεμ./κουτί | 6κουτιά/κιβ | 56κιβ./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 | 48κιβ./παλ

ΤΟΥΡΤΑ ΠΡΑΛΙΝΑ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΟΥ

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

Οδηγίες χρήσης: *Αποθηκεύετε στην κατάψυξη στους -18°C. Βγάζετε την τούρτα από την κατάψυξη. Αφαιρείτε α.την θήκη πιέζοντας με τα δύο χέρια από κάτω προς τα πάνω ή σκίζετε στις εγκοπές και β. την διάφανη κορδέλα.Την τοποθετείτε στον δίσκο σερβιρίσματος που παρέχεται. Αποψύχετε για 3-5 ώρες στο ψυγείο στους 0-4°C.Ετοιμη προς κατανάλωση. Διατηρείται στο ψυγείο, ανάλωση εντός 3 ημερών. Απαγορεύεται η επανακατάψυξη.*



ΤΟΥΡΤΑ ΚΑΡΔΙΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑ - 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 | 56κιβ./παλ

ΤΑΡΤΑ



71.7131 | 750g/συσκ | 1τεμ./κουτί | 6κουτιά/κιβ | 49κιβ./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.

Οδηγίες χρήσης: *Αποθηκεύετε στην κατάψυξη στους -18°C. Αποψύχετε στην συντήρηση στους 0-4°C για 2-4 ώρες. Μετά την απόψυξη, διατηρείτε για 3-4 ημέρες στην συντήρηση στους 0-4°C. Μετά την απόψυξη απαγορεύεται η επανακατάψυξη του προϊόντος*



71.8843 | 800g/συσκ | 1τεμ./κουτί | 6κουτιά/κιβ | 49κιβ./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 αμυγδάλου



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.

71.8856 | 1000g/συσκ | 1τεμ./κουτί | 6κουτιά/κιβ | 48κιβ./παλ

Οδηγίες διαχείρησης: Βγάζετε το προϊόν από την κατάψυξη (-18°C), αφαιρείτε τη χάρτινη θήκη και τοποθετείτε είτε ολόκληρη τη μηλόπιτα, είτε όσα κομμάτια επιθυμείτε σε σκεύος σερβιρίσματος.
Για Ζεστή Μηλόπιτα: απευθείας από την κατάψυξη, την βάζετε σε πυρίμαχο σκεύος ή στο φούρνο μικροκυμάτων (45'' στη μεγάλη ταχύτητα) ή σε προθερμασμένο φούρνο με αντιστάσεις (180°C για 8–10' στη μεσαία σχάρα).
Για Μηλόπιτα Ψυγείου: αφού αποψυχθεί για 3–5 ώρες στο ψυγείο (0–4°C) είναι έτοιμη για κατανάλωση, διατηρείται στο ψυγείο, σκεπασμένη. Ανάλωση εντός 4 ημερών.
Μετά την απόψυξη, απαγορεύεται η επανακατάψυξη της.

ΠΑΣΤΕΣ



71.8697 | 280g/συσκ. | 2τεμ./κουτί | 8κουτιά/κιβ. | 120κιβ./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/συσκ. | 2τεμ./κουτί | 8κουτιά/κιβ. | 120κιβ./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/συσκ. | 2τεμ./κουτί | 8κουτιά/κιβ. | 120κιβ./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/συσκ. | 2τεμ./κουτί | 8κουτιά/κιβ. | 120κιβ./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 διαχείρησης: *Βγάζετε την πάστα από την κατάψυξη(-18°C). Αμέσως αφαιρείτε α. τη θήκη και β. τη διαφανή κορδέλα. Την αποψύχετε για 2–4 ώρες στο ψυγείο (0–4°C). Έτοιμη προς κατανάλωση, διατηρείται στο ψυγείο. Ανάλωση εντός 3 ημερών. Απαγορεύεται η επανακατάψυξη.*
***Για το σουφλέ:** Βγάζετε το προϊόν από την κατάψυξη (-18°C), αφαιρείτε την χάρτινη συσκευασία και το τοποθετείτε σε πυρίμαχο σκεύος. Το ζεσταίνετε σε φούρνο μικροκυμάτων για 40-60 δευτερόλεπτα στην μεσαία ταχύτητα ή σε φούρνο με αέρα στους 140°C για 4-6 λεπτά. Μετά την απόψυξη, απαγορεύεται η επανακατάψυξη του προϊόντος. Ο χρόνος και η θερμοκρασία είναι ενδεικτικά και μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με τον τύπο φούρνου που διαθέτετε.*

ΓΛΥΚΑ ΤΑΨΙΟΥ

ΕΤΟΙΜΑ ΨΗΜΕΝΑ



ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ ΜΠΑΚΛΑΒΑΔΑΚΙΑ

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

71.7718 | 630g/συσκ.| 1 τεμ./κουτί | 8κουτιά/κιβ. | 77κιβ/παλ



ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ ΚΑΤΑΙΦΑΚΙΑ

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

71.8554 | 630g/συσκ.| 1 τεμ./κουτί | 8κουτιά/κιβ. | 77κιβ/παλ

Οδηγίες διαχείρησης: *Αποθηκεύετε στην κατάψυξη στους -18°C.*
Αποψύχετε στην συντήρηση στους 0-4°C για 3-4 ώρες.
Μετά την απόψυξη, διατηρείτε για 5-6 ημέρες στην συντήρηση στους 0-4°C ή σε θερμοκρασία περιβάλλοντος <22°C για 3-4 ημέρες.
Μετά την απόψυξη απαγορεύεται η επανακατάψυξη του προϊόντος.



www.rodoula.gr

Κωνσταντινουπόλεως 432, Βαρυμπόμπη, 13677