

DADDY'S

The Bread Project



ARTISANAL BAKERY PRODUCTS



*Ζυμώνεται με αγάπη
χωρίς στολίσματα και φλυαρίες
ούτε στην όψη, ούτε στην γεύση
Η σκληρή δουλειά φαίνεται αλλά δεν φωνάζει.
Το πάθος και η γνώση την απογείωσαν
σε αποτέλεσμα εντυπωσιακό
Ψωμί ζεστό. Ζεστό στην ματιά, στην αφή,
στην όσφρηση, την ακοή και την γεύση.
Ικανοποιεί τις αισθήσεις αλλά
και την βασική του αποστολή.
Δίνει Ζωή!*

DADDY'S IKE – THE BREAD PROJECT
Θέση Λούτσα – Μαγούλα Ελευσίνα Αττικής
Τηλ.: 210 5555300 Mail: info@daddys.gr
www.daddys.gr

ΜΠΑΓΚΕΤΕΣ CLASSICO 140 gr

ΛΕΥΚΗ
71.9001



– 140 gr/τεμ
– 35 τεμ/κιβ
– 48 κιβ/ρλ

ΟΛΙΚΗΣ
71.9002



– 140 gr/τεμ
– 35 τεμ/κιβ
– 48 κιβ/ρλ

ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΣΟΥΣΑΜΙ
71.9003



– 140 gr/τεμ
– 35 τεμ/κιβ
– 48 κιβ/ρλ

ΠΟΛΥΣΠΟΡΗ
71.9004



– 140 gr/τεμ
– 35 τεμ/κιβ
– 48 κιβ/ρλ

140gr - 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.

BAGUETTE PARISIAN 140gr (με προζύμι)

ΛΕΥΚΗ
71.9508



– 140 gr/τεμ
– 35 τεμ/κιβ
– 48 κιβ/ρλ

ΟΛΙΚΗΣ
71.9509



– 140 gr/τεμ
– 35 τεμ/κιβ
– 48 κιβ/ρλ

ΠΟΛΥΣΠΟΡΗ
71.9511



– 140 gr/τεμ
– 35 τεμ/κιβ
– 48 κιβ/ρλ

140gr - 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.

ΜΠΑΓΚΕΤΕΣ BREAD 160gr

ΛΕΥΚΗ



71.9408
– 160 gr/τεμ
– 50 τεμ/κιβ
– 30 κιβ/ρλ

ΟΛΙΚΗΣ



71.9409
– 160 gr/τεμ
– 50 τεμ/κιβ
– 30 κιβ/ρλ

ΛΕΥΚΗ
71.9395



– 110 gr/τεμ
– 70 τεμ/κιβ
– 30 κιβ/ρλ

ΟΛΙΚΗΣ
71.9396



– 110 gr/τεμ
– 70 τεμ/κιβ
– 30 κιβ/ρλ

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

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.

ΜΠΑΓΚΕΤΙΝΙ CLASSICO 60gr

ΛΕΥΚΟ
71.9217



– 60 gr/τεμ
– 134 τεμ/κιβ
– 30 κιβ/ρλ

ΟΛΙΚΗΣ
71.9218



– 60 gr/τεμ
– 134 τεμ/κιβ
– 30 κιβ/ρλ

ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ
ΣΟΥΣΑΜΙ 71.9224



– 60 gr/τεμ
– 134 τεμ/κιβ
– 30 κιβ/ρλ

ΠΟΛΥΣΠΟΡΟ
71.9219



– 60 gr/τεμ
– 134 τεμ/κιβ
– 30 κιβ/ρλ

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.

ΜΠΑΓΚΕΤΕΣ CLASSICO 280 gr

ΛΕΥΚΗ
71.9006



– 280 gr/τεμ
– 30 τεμ/κιβ
– 24 κιβ/ρλ

ΟΛΙΚΗΣ
71.9007



– 280 gr/τεμ
– 30 τεμ/κιβ
– 24 κιβ/ρλ

280gr - 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.

ΜΠΑΓΚΕΤΕΣ RUSTICO 280 gr

ΛΕΥΚΗ
71.9024



– 280 gr/τεμ
– 35 τεμ/κιβ
– 24 κιβ/ρλ

ΟΛΙΚΗΣ
71.9025



– 280 gr/τεμ
– 35 τεμ/κιβ
– 24 κιβ/ρλ

ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΣΟΥΣΑΜΙ
71.9027



– 280 gr/τεμ
– 35 τεμ/κιβ
– 24 κιβ/ρλ

280gr - 1. Απόψυξη της ποσότητας προς κατανάλωση για 20min σε θερμοκρασία περιβάλλοντος 2. Προθέρμανση φούρνου στους 230°C 3. Ψήσιμο στους 200°C για 12-16 min. Ατμός προαιρετικά 4. Μετά το ψήσιμο παραμονή σε λαμαρίνες για 15min πριν την διαχείρισή τους.

ΜΠΑΓΚΕΤΕΣ RUSTICO 140 gr

ΛΕΥΚΗ
71.9017



- 140 gr/τεμ
- 35 τεμ/κιβ
- 48 κιβ/ρλ

ΟΛΙΚΗΣ
71.9018



- 140 gr/τεμ
- 35 τεμ/κιβ
- 48 κιβ/ρλ

ΠΟΛΥΣΠΟΡΗ
71.9019



- 140 gr/τεμ
- 35 τεμ/κιβ
- 48 κιβ/ρλ

ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ
ΣΟΥΣΑΜΙ 71.9020



- 140 gr/τεμ
- 35 τεμ/κιβ
- 48 κιβ/ρλ

ΕΛΙΑ-ΡΙΓΑΝΗ
71.9028



- 140 gr/τεμ
- 35 τεμ/κιβ
- 48 κιβ/ρλ

ΑΣΠΡΟ-ΜΑΥΡΟ
ΣΟΥΣΑΜΙ 71.9033



- 140 gr/τεμ
- 35 τεμ/κιβ
- 48 κιβ/ρλ

140gr - 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.

ΜΠΑΓΚΕΤΙΝΙ RUSTICO Sticks 50gr

ΛΕΥΚΟ
71.9239



- 50 gr/τεμ
- 130 τεμ/κιβ
- 48 κιβ/ρλ

ΧΑΡΟΥΠΙ
71.9353



- 50 gr/τεμ
- 130 τεμ/κιβ
- 48 κιβ/ρλ

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.



BRETZEL



BAGUETTE
BRETZEL
71.9023

- 140 gr/τεμ
- 35 τεμ/κιβ
- 48 κιβ/ρλ



ΚΟΥΛΟΥΡΙ
BRETZEL
71.9516

- 100 gr/τεμ
- 60 τεμ/κιβ
- 30 κιβ/ρλ



ΚΟΥΛΟΥΡΙ
SANDWICH
BRETZEL
71.9523

- 130 gr/τεμ
- 50 τεμ/κιβ
- 30 κιβ/ρλ

Ολικά ψημένο προϊόν

ΜΠΑΓΚΕΤΕΣ CLASSICO SUPERFOODS 140gr

BROWN SUPERFOODS
(Χαρούπι, καλαμπόκι)
71.9369



- 140 gr/τεμ
- 35 τεμ/κιβ
- 48 κιβ/ρλ

GREEN SUPERFOODS
(Σπιρουλίνα, ολικής, βρώμη, κινόα)
71.9341



- 140 gr/τεμ
- 35 τεμ/κιβ
- 48 κιβ/ρλ

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

ΜΠΑΓΚΕΤΕΣ SUPERFOODS 280gr



CLASSICO BROWN
SUPERFOODS
(Χαρούπι, καλαμπόκι)
71.9013

- 280 gr/τεμ
- 30 τεμ/κιβ
- 24 κιβ/ρλ



CLASSICO RED
SUPERFOODS
(Gojiberry, cranberry, ιπποφάες, κρόκος κοζάνης)
71.9016

- 280 gr/τεμ
- 30 τεμ/κιβ
- 24 κιβ/ρλ



RUSTICO
ΧΑΡΟΥΠΙ
SUPERFOODS
71.9046

- 280 gr/τεμ
- 35 τεμ/κιβ
- 24 κιβ/ρλ

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.

ΦΡΑΤΖΟΛΑΚΙ RUSTICO ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ 140gr

ΛΕΥΚΟ
71.9160



– 140 gr/τεμ
– 65 τεμ/κιβ
– 30 κιβ/ρλ

ΠΟΛΥΣΠΟΡΟ
71.9229



– 140 gr/τεμ
– 65 τεμ/κιβ
– 30 κιβ/ρλ

ΦΡΑΤΖΟΛΑΚΙ RUSTICO ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ 110gr

ΛΕΥΚΟ
71.9399



– 110 gr/τεμ
– 70 τεμ/κιβ
– 30 κιβ/ρλ

ΟΛΙΚΗΣ
71.9400



– 110 gr/τεμ
– 70 τεμ/κιβ
– 30 κιβ/ρλ

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 140gr

ΛΕΥΚΗ
71.9093



– 140 gr/τεμ
– 60 τεμ/κιβ
– 30 κιβ/ρλ

ΟΛΙΚΗΣ
71.9094



– 140 gr/τεμ
– 60 τεμ/κιβ
– 30 κιβ/ρλ

ΠΟΛΥΣΠΟΡΗ
71.9095



– 140 gr/τεμ
– 60 τεμ/κιβ
– 30 κιβ/ρλ

ΑΣΠΡΟ-ΜΑΥΡΟ ΣΟΥΣΑΜΙ
71.9529



– 140 gr/τεμ
– 60 τεμ/κιβ
– 30 κιβ/ρλ

ΧΑΡΟΥΠΙ
71.9518



– 140 gr/τεμ
– 60 τεμ/κιβ
– 30 κιβ/ρλ

CIABATTINI ARTISANALE 90gr

ΛΕΥΚΟ
71.9502



– 90 gr/τεμ
– 60 τεμ/κιβ
– 48 κιβ/ρλ

ΠΟΛΥΣΠΟΡΟ
71.9519



– 90 gr/τεμ
– 60 τεμ/κιβ
– 48 κιβ/ρλ

ΧΑΡΟΥΠΙ
71.9503



– 90 gr/τεμ
– 60 τεμ/κιβ
– 48 κιβ/ρλ

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.

TWISTY

CRANBERRY 80gr
71.9346



- 80 gr/τεμ
- 70 τεμ/κιβ
- 48 κιβ/ρλ

ΠΡΑΣΙΝΗ ΕΛΙΑ 80gr
71.9350



- 80 gr/τεμ
- 70 τεμ/κιβ
- 48 κιβ/ρλ

ΕΛΙΟΨΩΜΟ

ΜΕ ΠΡΑΣΙΝΗ ΕΛΙΑ
71.9531



- 170 gr/τεμ
- 30 τεμ/κιβ
- 48 κιβ/ρλ

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.

MEZZALUNA (μισοφέγγαρο) 150gr

ΛΕΥΚΗ
71.9344



- 150 gr/τεμ
- 60 τεμ/κιβ
- 30 κιβ/ρλ

ΧΑΡΟΥΠΙ
71.9345



- 150 gr/τεμ
- 60 τεμ/κιβ
- 30 κιβ/ρλ

ΣΤΡΙΦΤΗ ΜΠΑΓΚΕΤΑ 170gr (με προζύμι)

ΛΕΥΚΗ
71.9512



- 170 gr/τεμ
- 30 τεμ/κιβ
- 48 κιβ/ρλ

ΣΙΚΑΛΗΣ
71.9505



- 170 gr/τεμ
- 30 τεμ/κιβ
- 48 κιβ/ρλ

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.

ΨΩΜΙ - SOFT ΓΙΑ SANDWICH

SANDWICH BREAD
71.9380



- 160 gr/τεμ
- 40 τεμ/κιβ
- 48 κιβ/ρλ

SANDWICH BREAD
ΧΑΡΟΥΠΙ
71.9483



- 160 gr/τεμ
- 40 τεμ/κιβ
- 48 κιβ/ρλ

VILLAGIO
71.9459



- 140 gr/τεμ
- 55 τεμ/κιβ
- 30 κιβ/ρλ

SOFT (παντόφλα)
gigas 110gr
95.6329



- 110 gr/τεμ
- 50 τεμ/κιβ
- 28 κιβ/ρλ
Μήκος: 24cm

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

Ολικά ψημένο προϊόν.
Απόψυξη εντός πλαστικής σακούλας.

ΠΡΟΖΥΜΕΝΙΟ ΨΩΜΙ ΣΕ ΦΕΤΕΣ

ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ
ΛΕΥΚΟ 21cm
71.9335



- 90gr/φέτα
- 104 φέτες/κιβ
- Μήκος φέτας 21cm

ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ
ΟΛΙΚΗΣ 21cm
71.9336



- 90gr/φέτα
- 104 φέτες/κιβ
- Μήκος φέτας 21cm

ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ
ΛΕΥΚΟ 17cm
71.9506



- 80gr/φέτα
- 104 φέτες/κιβ
- Μήκος φέτας 17cm

ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ
ΟΛΙΚΗΣ 17cm
71.9507



- 80gr/φέτα
- 104 φέτες/κιβ
- Μήκος φέτας 17cm

ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ
ΠΟΛΥΣΠΟΡΟ 17cm
71.9525



- 80gr/φέτα
- 104 φέτες/κιβ
- Μήκος φέτας 17cm

ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ
ΧΑΡΟΥΠΙ 17cm
71.9528



- 80gr/φέτα
- 104 φέτες/κιβ
- Μήκος φέτας 17cm

Αργής ωρίμανσης. Ολικά ψημένο προϊόν (Απόψυξη εντός πλαστικής σακούλας).

BRIOCHE - VIENNOIS

ΜΠΑΓΚΕΤΑ
brioche 140gr
(ΟΛΙΚΑ ΨΗΜΕΝΟ)
71.9328



- 140 gr/τεμ
- 35 τεμ/κιβ
- 48 κιβ/ρλ

ΜΠΑΓΚΕΤΑ
brioche 140gr
71.9011



- 140 gr/τεμ
- 35 τεμ/κιβ
- 48 κιβ/ρλ

ΚΟΥΒΕΡ brioche
71.9070



- 40 gr/τεμ
- 120 τεμ/κιβ
- 48 κιβ/ρλ

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.

PANINI

PANINI GRILLED 71.9262



– 140 gr/τεμ
– 60 τεμ/κιβ
– 30 κιβ/πλ

PANINI baguette GRILLATO 71.9463



– 140 gr/τεμ
– 45 τεμ/κιβ
– 48 κιβ/πλ

PANINI ΚΟΥΛΟΥΡΙ SANDWICH 71.9515

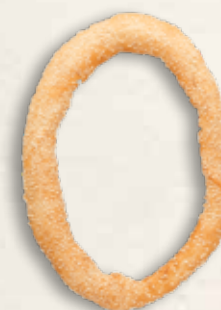


– 130 gr/τεμ
– 50 τεμ/κιβ
– 30 κιβ/πλ

GRILLED: 1. Απόψυξη της ποσότητας προς κατανάλωση για 20min σε θερμοκρασία περιβάλλοντος (ιδανικά εντός κλειστής συσκευασίας)
2. Αναθέρμανση για 3-4min σε προ θερμασμένη τοστιέρα.
BAKED: 1. Απόψυξη της ποσότητας προς κατανάλωση για 20min σε θερμοκρασία περιβάλλοντος (ιδανικά εντός κλειστής συσκευασίας).
2. Ψήσιμο για 4-5min σε προθερμασμένο φούρνο στους 200 °C. (Ατμός προαιρετικά).
3. Μετά το ψήσιμο παραμονή σε λαμαρίνες για 15min πριν τη διαχείρισή τους.

ΚΟΥΛΟΥΡΙ ΤΟΥ ΨΥΡΡΗ 90gr

ΛΕΥΚΟ 71.9499



– 90 gr/τεμ
– 35 τεμ/κιβ
– 40 κιβ/πλ

ΠΡΑΣΙΝΗ ΕΛΙΑ 71.9501



– 90 gr/τεμ
– 35 τεμ/κιβ
– 40 κιβ/πλ

CRANBERRY 71.9500



– 90 gr/τεμ
– 35 τεμ/κιβ
– 40 κιβ/πλ

ΣΤΑΦΙΔΑ 71.9504



– 90 gr/τεμ
– 35 τεμ/κιβ
– 40 κιβ/πλ

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.

ΚΟΥΛΟΥΡΙΑ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ ΧΕΙΡΟΣ 90gr

ΛΕΥΚΟ
71.9100



– 90 gr/τεμ
– 60 τεμ/κιβ
– 30 κιβ/ρλ

ΟΛΙΚΗΣ
71.9101



– 90 gr/τεμ
– 60 τεμ/κιβ
– 30 κιβ/ρλ

ΜΕ ΤΥΡΙ
(GOUDA-REGATO)
71.9251



– 90 gr/τεμ
– 60 τεμ/κιβ
– 30 κιβ/ρλ

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.

ΣΙΜΙΤΙΚΑ ΚΟΥΛΟΥΡΙΑ mini 45gr

ΛΕΥΚΟ mini
71.9310



– 45 gr/τεμ
– 120 τεμ/κιβ
– 30 κιβ/ρλ

ΠΟΛΥΣΠΟΡΟ mini
71.9343



– 45 gr/τεμ
– 120 τεμ/κιβ
– 30 κιβ/ρλ

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.

ΚΟΥΛΟΥΡΙΑ SANDWICH 130gr

ΛΕΥΚΟ (με σουσάμι)
71.9108



– 130 gr/τεμ
– 50 τεμ/κιβ
– 30 κιβ/ρλ

ΟΛΙΚΗΣ
(άσπρο & μαύρο σουσάμι)
71.9337



– 130 gr/τεμ
– 50 τεμ/κιβ
– 30 κιβ/ρλ

ΠΟΛΥΣΠΟΡΟ
71.9109



– 130 gr/τεμ
– 50 τεμ/κιβ
– 30 κιβ/ρλ

BRIOCHE
71.9455



– 130 gr/τεμ
– 50 τεμ/κιβ
– 30 κιβ/ρλ

PANINI SANDWICH
71.9515



– 130 gr/τεμ
– 55 τεμ/κιβ
– 48 κιβ/ρλ

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

ΚΟΥΛΟΥΡΙΑ ΠΛΕΞΟΥΔΕΣ SANDWICH 100gr

ΛΕΥΚΟ με σουσάμι
71.9471



– 100 gr/τεμ
– 55 τεμ/κιβ
– 48 κιβ/ρλ

ΟΛΙΚΗΣ
(άσπρο & μαύρο σουσάμι)
71.9472



– 100 gr/τεμ
– 55 τεμ/κιβ
– 48 κιβ/ρλ

ΚΟΥΛΟΥΡΙΑ ΠΛΕΞΟΥΔΕΣ SANDWICH 130gr

ΛΕΥΚΟ
(με σουσάμι)
71.9381



– 130 gr/τεμ
– 60 τεμ/κιβ
– 30 κιβ/ρλ

ΟΛΙΚΗΣ
(άσπρο & μαύρο σουσάμι)
71.9382



– 130 gr/τεμ
– 60 τεμ/κιβ
– 30 κιβ/ρλ

ΚΟΥΛΟΥΡΙ SANDWICH
BRETZEL
71.9523



– 130 gr/τεμ
– 50 τεμ/κιβ
– 30 κιβ/ρλ

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

ΚΟΥΒΕΡ CLASSICO 40gr

CLASSICO mix 1

(λευκό, ολικής, χωριάτικο σουσάμι, πολύσπορο)

71.9263

- 60 τεμ ανά γεύση
- 240 τεμ/κιβ
- 24 κιβ/ρλ

ΛΕΥΚΟ

71.9066



- 40 gr/τεμ
- 120 τεμ/κιβ
- 48 κιβ/ρλ

ΟΛΙΚΗΣ

71.9067



- 40 gr/τεμ
- 120 τεμ/κιβ
- 48 κιβ/ρλ

ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΣΟΥΣΑΜΙ

71.9258



- 40 gr/τεμ
- 120 τεμ/κιβ
- 48 κιβ/ρλ

ΠΟΛΥΣΠΟΡΟ

71.9074



- 40 gr/τεμ
- 120 τεμ/κιβ
- 48 κιβ/ρλ

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.

ΚΟΥΒΕΡ HOTELLING (ΟΛΙΚΑ ΨΗΜΕΝΑ) 30gr

HOTELLING mix 1

(λευκό, ολικής, πολύσπορο, λιαστή τομάτα)

71.9524

- 75 τεμ ανά γεύση
- 300 τεμ/κιβ
- 24 κιβ/ρλ

HOTELLING mix 2

(λευκό, χωριάτικο σουσάμι, χαρούπι, ελιά-ρίγανη)

71.9525

- 75 τεμ ανά γεύση
- 300 τεμ/κιβ
- 24 κιβ/ρλ

ΛΕΥΚΟ

71.9084



- 30 gr/τεμ
- 150 τεμ/κιβ
- 48 κιβ/ρλ

ΟΛΙΚΗΣ

71.9085



- 30 gr/τεμ
- 150 τεμ/κιβ
- 48 κιβ/ρλ

ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΣΟΥΣΑΜΙ

71.9086



- 30 gr/τεμ
- 150 τεμ/κιβ
- 48 κιβ/ρλ

ΠΟΛΥΣΠΟΡΟ

71.9256



- 30 gr/τεμ
- 150 τεμ/κιβ
- 48 κιβ/ρλ

ΧΑΡΟΥΠΙ

71.9522



- 30 gr/τεμ
- 150 τεμ/κιβ
- 48 κιβ/ρλ

ΕΛΙΑ-ΡΙΓΑΝΗ

71.9527



- 30 gr/τεμ
- 150 τεμ/κιβ
- 48 κιβ/ρλ

ΛΙΑΣΤΗ ΤΟΜΑΤΑ

71.9520



- 30 gr/τεμ
- 150 τεμ/κιβ
- 48 κιβ/ρλ

Ολικά ψημένο προϊόν

ΚΟΥΒΕΡ RUSTICO 40gr

ΓΕΥΣΕΩΝ mix1
(λευκό, ολικής, χωριάτικο σουσάμι, πολύσπορο)
71.9213

- 60 τεμ ανά γεύση
- 240 τεμ/κιβ
- 24 κιβ/ρλ

ΓΕΥΣΕΩΝ mix2
(ελιά-ρίγανη, λιαστή τομάτα, λευκό, ολικής)
71.9238

- 60 τεμ ανά γεύση
- 240 τεμ/κιβ
- 24 κιβ/ρλ

ΛΕΥΚΟ
71.9079



- 40 gr/τεμ
- 120 τεμ/κιβ
- 48 κιβ/ρλ

ΟΛΙΚΗΣ
71.9080



- 40 gr/τεμ
- 120 τεμ/κιβ
- 48 κιβ/ρλ

**ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ
ΣΟΥΣΑΜΙ**
71.9083



- 40 gr/τεμ
- 120 τεμ/κιβ
- 48 κιβ/ρλ

**ΑΣΠΡΟ- ΜΑΥΡΟ-
ΣΟΥΣΑΜΙ**
71.9530



- 40 gr/τεμ
- 120 τεμ/κιβ
- 48 κιβ/ρλ

ΠΟΛΥΣΠΟΡΟ
71.9082



- 40 gr/τεμ
- 120 τεμ/κιβ
- 48 κιβ/ρλ

ΧΑΡΟΥΠΙ
71.9521



- 40 gr/τεμ
- 120 τεμ/κιβ
- 48 κιβ/ρλ

ΕΛΙΑ - ΡΙΓΑΝΗ
71.9233



- 40 gr/τεμ
- 120 τεμ/κιβ
- 48 κιβ/ρλ

ΛΙΑΣΤΗ ΤΟΜΑΤΑ
71.9225



- 40 gr/τεμ
- 120 τεμ/κιβ
- 48 κιβ/ρλ

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.

GREEK BURGER

ΚΑΡΒΕΛΑΚΙ
ΟΡΕΙΝΟ 80gr
71.9209



– 80 gr/τεμ
– 60 τεμ/κιβ
– 48 κιβ/ρλ
Διάμετρος: 11cm

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.

ΨΩΜΙ BURGER BRIOCHE

BRIOCHE
mini 30gr
91.6315



– 30 gr/τεμ
– 210 τεμ/κιβ
– 32 κιβ/ρλ
Διάμετρος: 6cm

BRIOCHE (Κομμένο)
ORIGINAL 70gr
87.6288



– 70 gr/τεμ
– 30 τεμ/κιβ
– 80 κιβ/ρλ
Διάμετρος: 11cm

BRIOCHE large
(Κομμένο) 85gr
91.6299



– 85 gr/τεμ
– 54 τεμ/κιβ
– 32 κιβ/ρλ
Διάμετρος: 11.5cm

Ολικά ψημένο προϊόν. Απόψυξη εντός πλαστικής σακούλας.

ΨΩΜΙ BURGER

PREMIUM 80gr ME ΣΟΥΣΑΜΙ
(ΚΟΜΜΕΝΟ)
87.5608



– 80 gr/τεμ
– 24 τεμ/κιβ
– 92 κιβ/ρλ
Διάμετρος: 12cm

ORIGINAL large 85gr (Κομμένο)
ME ΣΟΥΣΑΜΙ
91.6259



– 85 gr/τεμ
– 54 τεμ/κιβ
– 32 κιβ/ρλ
Διάμετρος: 11.5cm

AMERICAN extra large 100gr
(Κομμένο) ME ΣΟΥΣΑΜΙ
91.6260



– 100 gr/τεμ
– 45 τεμ/κιβ
– 32 κιβ/ρλ
Διάμετρος: 12.5cm

Ολικά ψημένο προϊόν. Απόψυξη εντός πλαστικής σακούλας.

HOT DOG

ΨΩΜΑΚΙ
mini 30gr
91.6320



– 30 gr/τεμ
– 120 τεμ/κιβ
– 32 κιβ/ρλ
Μήκος: 12cm

ΨΩΜΑΚΙ
Jumbo 90gr
91.6322



– 90 gr/τεμ
– 63 τεμ/κιβ
– 32 κιβ/ρλ
Μήκος: 20cm

Ολικά ψημένο προϊόν. Απόψυξη εντός πλαστικής σακούλας.

ΤΟΡΤΙΓΙΕΣ

ΤΟΡΤΙΓΙΑ ΣΙΤΟΥ
87.6229



- 18 τεμ/πακέτο
- 6 πακέτα/κιβ
- 25cm διάμετρος

ΤΟΡΤΙΓΙΑ ΣΙΤΟΥ
87.6230



- 18 τεμ/πακέτο
- 6 πακέτα/κιβ
- 30cm διάμετρος

ΨΩΜΙ ΤΟΣΤ

ΛΕΥΚΟ (11*11)
86.5582



- 28 φέτες
- 6 πακέτα/κιβ
- 850gr

ΟΛΙΚΗΣ (11*11)
86.5585



- 28 φέτες
- 6 πακέτα/κιβ
- 850gr

ΛΕΥΚΟ (12*12)
86.5979



- 28 φέτες
- 6 πακέτα/κιβ
- 1000gr

ΟΛΙΚΗΣ (12*12)
86.5774



- 28 φέτες
- 6 πακέτα/κιβ
- 1000gr

ΛΕΥΚΟ ΓΙΑ CLUB
SANDWICH (14*13)
86.6267



- 28 φέτες
- 11 πακέτα/κιβ
- 1120gr

ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ - ΚΡΟΥΤΟΝ

ΤΡΙΜΜΑ ΦΡΥΓΑΝΙΑΣ
ΠΡΟΖΥΜΕΝΙΑ ΛΕΥΚΗ
71.9473



- 6 κιλά/κιβ

ΤΡΙΜΜΑ ΦΡΥΓΑΝΙΑΣ
ΠΡΟΖΥΜΕΝΙΑ ΟΛΙΚΗΣ
71.9474



- 6 κιλά/κιβ

ΚΡΟΥΤΟΝ ΣΙΤΟΥ
91.6325



- 500 gr/πακέτο
- 8 πακέτα/κιβ
- 63 κιβ/πλ

ΖΥΜΕΣ ΑΤΟΜΙΚΑ

ΖΥΜΗ ΠΕΙΝΙΡΛΙ ΑΤΟΜΙΚΟ
71.9309



– 150 gr/τεμ
– 60 τεμ/κιβ
– 30 κιβ/ρλ
Μήκος: 27±2cm

ΖΥΜΗ ΠΙΤΣΑΚΙ ΑΤΟΜΙΚΟ
71.9334



– 140 gr/τεμ
– 60 τεμ/κιβ
– 30 κιβ/ρλ
Διάμετρος: 14±1.5cm

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.

ΙΤΑΛΙΚΗ ΖΥΜΗ ΠΙΤΣΑΣ

ΙΤΑΛΙΚΗ ΖΥΜΗ ΠΙΤΣΑΣ
6μερ. (λεπτή-παρ/μη)
71.9513



– 380 gr/τεμ
– 15 τεμ/κιβ
– 48 κιβ/ρλ
Διαστάσεις: 38X22cm

ΙΤΑΛΙΚΗ ΖΥΜΗ ΠΙΤΣΑΣ
8μερ. (λεπτή-στρογγυλή)
71.9514



– 380 gr/τεμ
– 30 τεμ/κιβ
– 20 κιβ/ρλ
Διάμετρος: 32±1cm

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 8-10 min.

ΠΙΤΣΕΣ ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΚΕΣ

ΖΥΜΗ ΠΙΤΣΑ
6 μερ. (αφράτη-παρ/μη)
71.9403



– 550 gr/τεμ
– 10 τεμ/κιβ
– 48 κιβ/ρλ
Διαστάσεις: 38X22cm

ΖΥΜΗ ΠΙΤΣΑ
8 μερ. (αφράτη-στρογγυλή)
71.9404



– 550 gr/τεμ
– 20 τεμ/κιβ
– 20 κιβ/ρλ
Διάμετρος: 32±1cm

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 8-10 min.





ΖΥΜΩΤΑ-ΤΟΝΔΟΛΕΣ 370gr

ΧΑΡΙΑΤΙΚΟ ΣΤΑΦΕΝΙΟ

71.9270



- 370 gr/τεμ
- 25 τεμ/κιβ
- 24 κιβ/πλ

ΧΑΡΙΑΤΙΚΟ ΠΛΑΥΣΤΟΠΟ

71.9306



- 370 gr/τεμ
- 25 τεμ/κιβ
- 24 κιβ/πλ

ΦΡΑΤΖΟΛΕΣ ΠΡΟΖΥΜΗΝΙΕΣ 500gr

ΣΙΜΙΤΑΛΑΙ

71.9121



- 500 gr/τεμ
- 25 τεμ/κιβ
- 24 κιβ/πλ

ΟΛΙΚΗΣ

71.9122



- 500 gr/τεμ
- 25 τεμ/κιβ
- 24 κιβ/πλ

ΠΛΑΥΣΤΟΠΟ

71.9123



- 500 gr/τεμ
- 25 τεμ/κιβ
- 24 κιβ/πλ

1. Ανάμειξη της ποσότητας προς καταναλώνει για 20min σε θερμοκρασία περιβάλλοντος 2. Προβέβληση φύλλου στους 230°C 3. Ψήσιμο στους 200°C για 21-26min. Αφού η ποσότητα 4. Μετά το ψήσιμο η ποσότητα σε λαμπρή για 15min πριν την διαχείρισή τους.



ΦΑΤΖΟΛΕΣ 370gr

ΣΤΑΡΕΝΙΑ
71.9313



- 370 gr/τεμ
- 25 τεμ/κιβ
- 24 κιβ/πλ

ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ
71.9250



- 370 gr/τεμ
- 25 τεμ/κιβ
- 24 κιβ/πλ

ΧΟΡΙΑΤΙΚΟ ΣΟΥΣΑΜΙ
71.9117



- 370 gr/τεμ
- 25 τεμ/κιβ
- 24 κιβ/πλ

ΓΙΑΝΝΙΩΤΙΚΟ ΣΤΡΙΦΤΟ 370gr

ΑΛΕΚΟ
71.9323



- 370 gr/τεμ
- 25 τεμ/κιβ
- 24 κιβ/πλ

ΣΙΚΑΛΗΣ
71.9517



- 370 gr/τεμ
- 25 τεμ/κιβ
- 24 κιβ/πλ

1. Ανάψξη τns ποσότητας ηπος κατανάων για 20min σε θερμοκρασία ηερίβάνωντος. 2. Προθέημανση φύλνου στους 230°C
3. Ψήσιμο στους 200°C για 18-23min. Αtyός ηποαιετικά 4. Μετά το ψήσιμο ηπαηώνη σε λαμπίves για 15min ηπiv τnv διαχείρησή τους.



ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ



Η εταιρία Daddy's θεωρεί σημαντικό κομμάτι της εταιρικής της κουλτούρας την αμφίδρομη επικοινωνία με τους συνεργάτες/ηπομνηθευτές της ή με τους δυναμικούς συνεργάτες / ηπομνηθευτές της για να γίνει καλύτερη και να δημιουργήσει προϊόντα και υπηρεσίες. Μπορείτε να επικοινωνήσετε απευθείας με του βασικούς πυλώνες της εταιρίας στα παρακάτω e-mail:

Παραγγέλies: order@daddys.gr
(παραγγέλies, παραδόσεις, προϊόντα)

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

Πληροφορίες επικοινωνίας /εξυπηρετικού: info@daddys.gr
(συμπληρώστε τα στοιχεία επικοινωνίας σας και αποστείλτε για το προϊόν και το brand που ενδιαφέρεστε)

ARTISANAL BAKERY
PRODUCTS



The Bread Project

