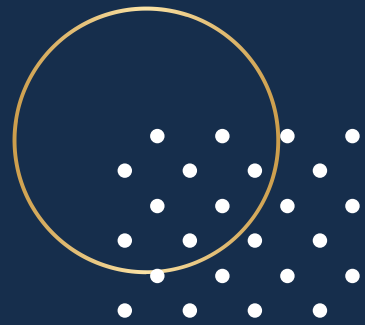




CATALOGUE



Hellenic Bakery

Λίγα λόγια για εμάς...

Από το 1973 έως και σήμερα ειδικευόμαστε στην παραγωγή προϊόντων αρτοποιίας & ζαχαροπλαστικής συνεχίζοντας την παράδοση, παρακολουθώντας τις εξελίξεις της σύγχρονης τεχνολογίας και οργάνωσης. Μέρα με την ημέρα, με πολύ κόπο και επιμονή, ο οικογενειακός φούρνος έγινε σύγχρονου τύπου αρτοβιομηχανία με την επωνυμία "Hellenic Bakery" καλύπτοντας όλη τη γκάμα της αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής και σφολιατοποιίας. Η εταιρία Hellenic Bakery έχει πλέον 7 καταστήματα λιανικής και ένα μεγάλο δίκτυο B2B πωλήσεων.

Σκοπός μας λοιπόν είναι να αναδείξουμε τους πελάτες μας και να ξεχωρίσουν μέσα από τη γκάμα των προϊόντων μας, απέναντι στον δύσκολο ανταγωνισμό της σημερινής εποχής.

Η εταιρία Hellenic Bakery A.E. δραστηριοποιείται ως αρτοποιείο / ζαχαροπλαστείο, σύμφωνα με τις ισχύουσες εθνικές και διεθνείς προδιαγραφές ποιότητας, υγιεινής και ασφαλείας, με σεβασμό και υπευθυνότητα απέναντι στον καταναλωτή. Βασική αρχή και δέσμευση της Hellenic Bakery A.E. αλλά και φιλοσοφία κάθε στελέχους, είναι να παρέχει στους πελάτες της προϊόντα που να καλύπτουν πλήρως τις συμβατικές τους απαιτήσεις (συμπεριλαμβανομένου και των πιθανών ευαίσθητων χρηστών), και να συμμορφώνονται με τις σχετικές νομοθετικές και κανονιστικές απαιτήσεις για τρόφιμα & ποτά.



Hellenic Bakery, 78ο χλμ. Π.Ε.Ο.Α.Κ., Ισθμός Κορίνθου, 27411 80300
www.pietris.gr

ΑΤΟΜΙΚΑ ΣΦΟΛΙΑΤΑΣ



Διατηρούνται σε θερμοκρασία -18 °C / Διάρκεια ζωής 6 μήνες

- 006550 Τυρόπιτα Μιζογένη κριβ
- 005022 Τυρόπιτα Τετράγωνη 150γρ - 45 τμχ/κιβ
- 004514 Τυρόπιτα με 4 τυριά 210γρ - 30 τμχ/κιβ
- 006451 Κασερόπιτα 160γρ - 40 τμχ/κιβ
- 005036 Ζαμπονοτυρόπιτα με σάλτσα 210γρ - 30 τμχ/κιβ
- 005024 Λουκανικόπιτα με σάλτσα
- 005023 Μπουγάτσα Σφολιάτας



Τυρόπιτα
Τετράγωνη



Ζαμπονοτυρόπιτα



Κασερόπιτα

☑️ Ναι ⌚ 35 min 🌡️ 180 °C 🍷 Προαιρετικό
ή Γάλα ή
Αυγό

PREMIUM

Διατηρούνται σε θερμοκρασία -18 °C / Διάρκεια ζωής 6 μήνες



Τυρόπιτα
με φέτα Δεδεμπίλη



Ζαμπονοτυρόπιτα
α Πατητή

- 004516 Τυρόπιτα με φέτα Δεδεμπίλη 160γρ - 45 τμχ/κιβ

- 006545 Ζαμπονοτυρόπιτα με σάλτσα πατητή 220γρ - 30 τμχ/κιβ

☑️ Ναι ⌚ 35 min 🌡️ 180 °C 🍷 Προαιρετικό
ή Γάλα ή
Αυγό

☑️ Ναι ⌚ 35 min 🌡️ 180 °C 🍷 Προαιρετικό
ή Γάλα ή
Αυγό



Λουκανικόπιτα
α Premium



Τρίγωνη
Σπανακόπιτα

- 006546 Λουκανικόπιτα με μπέικον & τυρί 200γρ - 30 τμχ/κιβ

- 000046 Τρίγωνη Σπανακόπιτα 210γρ - 40 τμχ/κιβ (Νησίσιμη)

☑️ Ναι ⌚ 35 min 🌡️ 180 °C 🍷 Προαιρετικό
ή Γάλα ή
Αυγό

☑️ Ναι ⌚ 35 min 🌡️ 180 °C 🍷 Προαιρετικό
ή Γάλα ή
Αυγό

ΠΕΪΝΙΡΛΙ - ΠΙΤΣΑ - ΒΡΙΟCΗE

Διατηρούνται σε θερμοκρασία -18 °C / Διάρκεια ζωής 6 μήνες



Πείνιρλι
Ζαμπόν - Τυρί

- 006464 Πείνιρλι Ζαμπόν - Τυρί 200γρ - 30 τμχ/κιβ

☑️ Ναι 🕒 20-25 min ⌚ 15-20 min 🌡️ 180 °C 🍷 Προαιρετικό
ή Γάλα ή
Αυγό

Πίτσα Special



- 004531 Πίτσα Special 1300γρ - 4 τμχ/κιβ

☑️ Ναι 🕒 20-25 min ⌚ 10-15 min 🌡️ 180 °C



Πίτσα Calzone

- 005054 Πίτσα Calzone 200γρ - 20 τμχ/κιβ

☑️ Ναι 🕒 20-25 min ⌚ 15-20 min 🌡️ 180 °C 🍷 Προαιρετικό
ή Γάλα ή
Αυγό



Μπιφτεκόπιτα

- 004537 Μπιφτεκόπιτα 230γρ - 20 τμχ/κιβ

☑️ Ναι 🕒 20-25 min ⌚ 20-25 min 🌡️ 180 °C 🍷 Προαιρετικό
ή Γάλα ή
Αυγό

ΑΤΟΜΙΚΑ ΚΟΥΡΟΥ



Διατηρούνται σε θερμοκρασία -18 °C / Διάρκεια ζωής 6 μήνες

- 004515 Τυρόπιτα Κουρού Μισοφέγγαρη 160γρ - 30 τμχ/κιβ
005034 Τυρόπιτα Κουρού με Φιλαδέλφεια Μισοφέγγαρη 160γρ - 30 τμχ/κιβ

Ναί Προαιρετικά 20-25 min 180 °C Προαιρετικά
Αυγό ή Γάλα

Τυρόπιτα Κουρού
με Φιλαδέλφεια



ΑΤΟΜΙΚΑ ΟΛΙΚΗΣ & ΠΟΛΥΣΠΟΡΑ

Διατηρούνται σε θερμοκρασία -18 °C / Διάρκεια ζωής 6 μήνες

Τυρόπιτα Πολύσπορη
με Φιλαδέλφεια



- 005038 Τυρόπιτα Πολύσπορη με Φιλαδέλφεια 160γρ - 30 τμχ/κιβ

Ναί Προαιρετικά 20-25 min 180 °C Προαιρετικά
Αυγό ή Γάλα

ΑΤΟΜΙΚΑ ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΓΑΛΛΙΚΑ

Διατηρούνται σε θερμοκρασία -18 °C / Διάρκεια ζωής 6 μήνες

- 005016 Κρουασάν Ζαμπόν - Τυρί 180γρ - 50 τμχ/κιβ
005021 Κρουασάν Σοκολάτας 160γρ - 50 τμχ/κιβ
005012 Κρουασάν Βουτύρου 90γρ - 50 τμχ/κιβ
005014 Κρουασάν Μαργαρίνης 90γρ - 50 τμχ/κιβ

Ναί 60 min 20-25 min 175 °C Προαιρετικά
Αυγό ή Γάλα



Κρουασάν Βουτύρου

Κρουασάν Σοκολάτας



ΠΙΤΕΣ ΜΕ ΦΥΛΛΟ ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ

4 Τεμαχίων & Catering

Διατηρούνται σε θερμοκρασία -18 °C / Διάρκεια ζωής 6 μήνες

- 005004 Σπανακόπιτα 1600γρ - 5 τμχ/κιβ (Νησιότητα)
004999 Σπανακοτυρόπιτα 1600γρ - 5 τμχ/κιβ
005008 Τυρόπιτα 1000γρ - 5 τμχ/κιβ
004503 Κασερόπιτα 1000γρ - 5 τμχ/κιβ
005002 Μανιταρόπιτα 1000γρ - 5 τμχ/κιβ (Νησιότητα)
005001 Πατατόπιτα 1000γρ - 5 τμχ/κιβ (Νησιότητα)
005003 Πρασόπιτα 1000γρ - 5 τμχ/κιβ (Νησιότητα)
006459 Κοτόπιτα 1000γρ - 5 τμχ/κιβ
006457 Κοτόπιτα Ολικής 1000γρ - 5 τμχ/κιβ

Όχι 60-70 min 170 °C Ελαιόλαδο

Σπανακόπιτα



Κασερόπιτα



ΜΙΝΙ ΣΦΟΛΙΑΤΑΚΙΑ



Διατηρούνται σε θερμοκρασία -18 °C / Διάρκεια ζωής 6 μήνες



Λουκανικοπιτάκια

Τυροπιτάκια



005027 Λουκανικοπιτάκια 40γρ - 3 κιλά/κιβ

005026 Τυροπιτάκια 35γρ - 3 κιλά/κιβ

☑️ Ναι ⏱️ 20 min 🌡️ 180 °C 🍷 Προαιρετικ
ή Γάλα ή
Αυγό

ΜΙΝΙ ΚΡΟΥΑΣΑΝ

Διατηρούνται σε θερμοκρασία -18 °C / Διάρκεια ζωής 6 μήνες

004505 Κρουασανάκια Ζαμπόν - Τυρί 40γρ - 3 κιλά/κιβ

004511 Κρουασανάκια Σοκολάτας 40γρ - 3 κιλά/κιβ

004510 Κρουασανάκια Βουτύρου 40γρ - 3 κιλά/κιβ

004512 Κρουασανάκια Μαργαρίνη 40γρ - 3 κιλά/κιβ

☑️ Ναι 📅 30 min ⏱️ 20-25 min 🌡️ 175 °C 🍷 Προαιρετικ
ή Γάλα ή
Αυγό



Κρουασανάκια
Σοκολάτας



Κρουασανάκια
Βουτύρου

ΚΡΟΥΑΣΙΝΙΑ

Διατηρούνται σε θερμοκρασία -18 °C / Διάρκεια ζωής 6 μήνες



Κρουασίνια

004507 Κρουασίνι Μπέικον 60γρ - 3 κιλά/κιβ

004509 Κρουασίνι Φέτα 60γρ - 3 κιλά/κιβ

☑️ Όχι ⏱️ 15-20 min 🌡️ 175 °C 🍷 Προαιρετικ
ή Γάλα ή
Αυγό

ΚΟΥΡΟΥΔΑΚΙΑ

Διατηρούνται σε θερμοκρασία -18 °C / Διάρκεια ζωής 6 μήνες

005037 Κουρουδάκι Τυρί 40γρ - 3 κιλά/κιβ

006968 Κουρουδάκι Κοτόπουλο 45γρ - 3 κιλά/κιβ

☑️ Ναι ⏱️ 20 min 🌡️ 175 °C 🍷 Προαιρετικ
ή Γάλα ή
Αυγό

Κουρουδάκι Τυρί



ΜΙΝΙ ΤΡΙΓΩΝΑ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ

Διατηρούνται σε θερμοκρασία -18 °C / Διάρκεια ζωής 6 μήνες



Τρίγωνο
Σπανακοπιτάκι

003833 Τρίγωνο Σπανακοπιτάκι 45γρ - 5 κιλά/κιβ (Νηστίσιμο)

☑️ Ναι ⏱️ 35 min 🌡️ 180 °C 🍷 Προαιρετικ
ή Γάλα ή
Αυγό

003832 Τυρί 45γρ - 5 κιλά/κιβ

003831 Σπανάκι - Τυρί 45γρ - 5 κιλά/κιβ

☑️ Ναι ⏱️ 20 min 🌡️ 180 °C 🍷 Προαιρετικ
ή Γάλα ή
Αυγό

ΦΥΛΛΑ

Διατηρούνται σε θερμοκρασία -18 °C / Διάρκεια ζωής 6 μήνες

Βάση Πίτσας



006962 Βάση
006963 πίτσας
006964 Βάση
πίτσας

(προψημένη 28cm)
(προψημένη παραλληλόγραμμη)
(προψημένη 18cm)



Βάση Πίτσας
Παραλληλόγραμμη



Ζύμη
Σφολιάτας

004542 Ζύμη Σφολιάτας 1000γρ - 10 κιλά/κιβ

ΚΟΥΒΕΡΑΚΙΑ



Διατηρούνται σε θερμοκρασία -18 °C / Διάρκεια ζωής 6 μήνες

Αγιορείτικο

Βασιλικό με ελαιόλαδο



Πολύσπορο

Χωριάτικο



- 004419 Χωριάτικο 100 τμχ/κιβ
- 004420 Αγιορείτικο 00 τμχ/κιβ
- 004453 Πολύσπορο 00 τμχ/κιβ
- 004486 Τομάτα - Ελιά 00 τμχ/κιβ
- 006432 Βασιλικό με ελαιόλαδο 100 τμχ/κιβ
- 004462 Σπιρουλίνα 100 τμχ/

🕒 30-40 κβ ⚡ 5min 🌡️ 180 °C ⌚ 2-5 min

ΚΟΥΛΟΥΡΙΑ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ ΧΕΙΡΟΣ

Διατηρούνται σε θερμοκρασία -18 C / Διάρκεια ζωής 6 μήνες

Κουλούρι Θεσσαλονίκης

Κουλούρι Ολικής

Κουλούρι Ηλιόσπορο



- 004439 Κουλούρι Θεσσαλονίκης 40 τμχ/κιβ
- 004459 Κουλούρι Θεσσαλονίκης με Τυράβ 40 τμχ/κιβ
- 004449 Κουλούρι Θεσσαλονίκης με Σταφίδες 40 τμχ/κιβ
- 004446 Κουλούρι Θεσσαλονίκης με Ηλιόσπορο 40 τμχ/κιβ
- 004990 Κουλούρι Θεσσαλονίκης Ολικής 40 τμχ/κιβ

🕒 100 gr ⚡ 5min 🌡️ 180 °C ⌚ 8-10 min

Κουλούρι Τυρί

Κουλούρι Σταφίδα



ΑΡΑΒΙΚΕΣ ΠΙΤΕΣ

Συσκευασμένες σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα
Διατηρούνται σε δροσερό & σκιερό περιβάλλον / Διάρκεια ζωής 15 ημέρες

- 004241 Ολικής 120γρ - 2 τμχ/πακέτο - 50 πακ/κιβ
- 006555 22cm 180γρ - 3 τμχ/πακέτο - 40 πακ/κιβ
- 004237 Ολικής 360γρ - 6 τμχ/πακέτο - 30 πακ/κιβ
- 006556 22cm 540γρ - 6 τμχ/πακέτο - 20 πακ/κιβ

Ολικής
22cm
Ολικής
24cm




- 004231 Σίτου 120γρ - 2 τμχ/πακέτο - 50 πακ/κιβ
- 004232 22cm 180γρ - 3 τμχ/πακέτο - 40 πακ/κιβ
- 004239 Σίτου 360γρ - 6 τμχ/πακέτο - 30 πακ/κιβ
- 004238 22cm 540γρ - 6 τμχ/πακέτο - 20 πακ/κιβ
- 006970 Σίτου 660γρ - 6 τμχ/πακέτο - 10 πακ/κιβ

Διατηρούνται σε δροσερό & σκιερό περιβάλλον




Τσουρέκι Ατομικό


000322 Τσουρέκι ατομικό 20 τμχ/κιβ

 100 gr / Διάρκεια ζωής 15 ημέρες

000323 Τσουρέκι ατομικό με πραλίνα 20 τμχ/κιβ

 120 gr / Διάρκεια ζωής 15 ημέρες

005041 Σταφιδόψωμο 10 τμχ/κιβ

 100 gr / Διάρκεια ζωής 10 ημέρες




Σταφιδόψωμο

Κέικ Ανάμεικτο



004672 Κέικ φέτα ανάμεικτο 30 τμχ/κιβ

 100 gr / Διάρκεια ζωής 10 ημέρες

ΤΣΟΥΡΕΚΙΑ ΚΙΛΟΥ ΨΗΜΕΝΑ


Διατηρούνται σε δροσερό & σκιερό περιβάλλον

000325 Τσουρέκι Γεμιστό Bueno 2 τμχ/κιβ


000326 Τσουρέκι Γεμιστό Γκοφρέτα 2 τμχ/κιβ

000327 Τσουρέκι Γεμιστό Κάστανα 2 τμχ/κιβ

000328 Τσουρέκι Γεμιστό Πραλίνα 2 τμχ/κιβ

 800 gr / Διάρκεια ζωής 10 ημέρες

000324 Τσουρέκι Πολίτικο 6 τμχ/κιβ

 550 gr / Διάρκεια ζωής 15 ημέρες



Τσουρέκι Bueno

ΣΦΟΛΙΑΤΙΝΙΑ



Διατηρούνται σε δροσερό & σκιερό περιβάλλον για 3 μήνες



Σφολιατίνα



004492 Σφολιατίνα 3 κιλά/κιβ

004496 Σφολιατίνα Palmier 3 κιλά/κιβ

Σφολιατίνα Palmier

ΜΠΑΡΕΣ

Διατηρούνται σε δροσερό & σκιερό περιβάλλον

000136 Ξηρών Κρατών Δίσκος 20 τμχ / Διάρκεια 2 μήνες

000137 Ξηρών Κρατών με σοκολάτα Δίσκος 20 τμχ / Διάρκεια 2 μήνες

006450 Red Velvet Δίσκος 20 τμχ / Διάρκεια 7 ημέρες

006449 Φυστικοβούτυρο Δίσκος 20 τμχ / Διάρκεια 15 ημέρες

006448 Ταχίνι Δίσκος 20 τμχ / Διάρκεια 15 ημέρες

006447 Αποξηραμένα Φρούτα & Κουβερτούρα Δίσκος 20 τμχ / Διάρκεια 15 ημέρες



Health Bars

COOKIES

Διατηρούνται σε δροσερό & σκιερό περιβάλλον για 6 μήνες



Soft Cookies

000002 Soft Βανίλιας 3 κιλά/κιβ

000001 Soft Σοκολάτας 3 κιλά/κιβ

000003 Soft Βρώμης 3 κιλά/κιβ

000135 Διάφορες Γεύσεις (Νες καφέ, σοκολάτα, φυστίκι, βανίλια) 3 κιλά/κιβ

ΠΑΞΙΜΑΔΙΑ

Διατηρούνται σε δροσερό & σκιερό περιβάλλον για 3 μήνες



Παξιμάδια Γλυκάνισου

004607 Γλυκάνισου 3 κιλά/κιβ

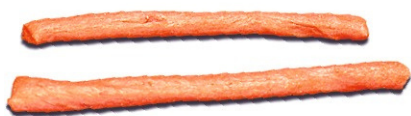
004608 Γλυκάνισου Σοκολάτας 3 κιλά/κιβ

004609 Γλυκάνισου με σοκολάτα, φουντούκι & σταφίδα 3 κιλά/κιβ

ΚΡΙΤΣΙΝΙΑ



Διατηρούνται σε δροσερό & σκιερό περιβάλλον



000193 Παντζάρι
2kg/κιβ - Διάρκεια ζωής 3 μήνες



000183 Ηλιόσπορο
2kg/κιβ - Διάρκεια ζωής 3 μήνες



000192 Κανέλα Ζάχαρη
2kg/κιβ - Διάρκεια ζωής 3 μήνες



000191 Ζέας
2kg/κιβ - Διάρκεια ζωής 3 μήνες



000186 Ολικής
2kg/κιβ - Διάρκεια ζωής 3 μήνες



000185 Μαυροσούσαμο
2kg/κιβ - Διάρκεια ζωής 3 μήνες



000184 Σταριού
2kg/κιβ - Διάρκεια ζωής 3 μήνες



000182 Βρώμης
2kg/κιβ - Διάρκεια ζωής 3 μήνες



000205 Take Away Κριτσίνια
155gr - Διάρκεια ζωής 1 μήνα

ΦΥΤΙΛΙΑ

Διατηρούνται σε δροσερό & σκιερό περιβάλλον



000187 Τυριού
2kg/κιβ - Διάρκεια ζωής 3 μήνες



000188 Ελιά
2kg/κιβ - Διάρκεια ζωής 3 μήνες



000190 Καλαμπόκι
2kg/κιβ - Διάρκεια ζωής 3 μήνες



000189 Θιμάτα
2kg/κιβ - Διάρκεια ζωής 3 μήνες



004604 Κρίκος Καρότο
2kg/κιβ - Διάρκεια ζωής 3 μήνες



000187 Take Away Φυτίλια
155gr - Διάρκεια ζωής 1 μήνα

ΓΕΝΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ - ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟ ΨΗΣΙΜΟ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΖΥΜΗΣ

- Για άριστη εμφάνιση και καλές πωλήσεις μην ξεχνάτε την επάλειψη με γάλα, αυγό ή ελαιόλαδο.
- Όταν τα προϊόντα ξεπαγώσουν δεν επιτρέπεται να επαναψυχθούν.
- Φροντίστε η ποσότητα των προϊόντων που ψήνετε να είναι τόση ώστε να καταναλώνεται το πολύ σε 2-3 ώρες. Τα προϊόντα μέσα στην βιτρίνα αλλάζουν εικόνα όταν παραμείνουν περισσότερο χρόνο.
- Ο αναγραφόμενος χρόνος στοφαρίσματος ή ψησίματος είναι απλά ενδεικτικός και εξαρτάται από τον τύπο της στόφας και του φούρνου που διαθέτετε, και από τις συνθήκες (εποχή, θερμοκρασία, υγρασία) που επικρατούν.



ΒΑΡΟΣ



ΑΠΟΨΥΞΗ



ΣΤΟΦΑ ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



ΕΠΑΛΕΙΨΗ



Στόχος μας... Η ανάπτυξη σας!

Έχοντας εμπειρία 45 χρόνων στο τομέα
της αρτοζαχαροπλαστικής
& της λιανικής πώλησης, γνωρίζουμε να:

- επενδύουμε στην ποιότητα
- στοχεύουμε στις απαιτήσεις του τελικού καταναλωτή
 - δημιουργούμε πρωτοπόρα προϊόντα
- σεβόμαστε τον πελάτη / συνεργάτη μας

Οι επιτυχίες σας, είναι η ικανοποίηση μας.



Η Hellenic Bakery A.E. προχωρώντας με γνώμονα την παράδοση και την καινοτομία, αφουγκραζόμενη τις σύγχρονες απαιτήσεις του καταναλωτή, δημιούργησε μία άρτια εξοπλισμένη και υλικοτεχνικά πρότυπη μονάδα παραγωγής, στον Ισθμό της Κορίνθου σε έναν χώρο 1550 τμ., χρησιμοποιώντας τελευταίας τεχνολογίας μηχανήματα για την παραγωγή πάσης φύσεως αρτοποιημάτων και γλυκισμάτων.

Οι περίπου 100 εργαζόμενοι της παραγωγικής μονάδας δίνουν άλλη πνοή στο έργο μας, ενώ το κατάστημα που βρίσκεται έμπροσθεν των εγκαταστάσεων δημιουργεί την εικόνα της καθετοποίησης, κάτι που είναι πολύ σημαντικό για εμάς.

Αναγνωρίζοντας τη σπουδαιότητα της άψογης και ασφαλούς φιλοξενίας των προϊόντων από τη παραλαβή μέχρι τη παράδοση στο πελάτη, η εταιρία επένδυσε σε μια σειρά από ιδιόκτητα εξοπλισμένα φορτηγά - ψυγεία που διασφαλίζουν την έγκαιρη παράδοση στο πελάτη διατηρώντας την αλυσίδα ψύξης και την άψογη κατάσταση των προϊόντων μέχρι το τελικό τους προορισμό.



Hellenic Bakery, 78ο χλμ. Π.Ε.Ο.Α.Κ., Ισθμός Κορίνθου, 27411 80300
www.pietris.gr