OLYMPIC BAKERY

2023

Κατάλογος
Catalog

OLYMPIC
BAKERY
DONUT ΛΟΥΚΟΥΜΑΣ
www.olympicbakery.gr

OLYMPIC BAKERY

Αγαπητοί συνεργάτες,

Σας καλωσορίζουμε στον ανανεωμένο μας κατάλογο για το 2023. Στις σελίδες του θα βρείτε καινούργιες προτάσεις, προσαρμοσμένες στις νέες συνθήκες που διαμορφώνονται στην εποχή μας. Προσφέρουμε κυρίως προϊόντα πλήρως ψημένα ή με ελάχιστη διαχείριση από την πλευρά του καταναλωτή.

Φροντίζουμε ώστε η πλειονότητα των συνταγών μας να μην αποκλίνει σημαντικά από τις πρωτότυπες, δημιουργώντας προϊόντα πιο κοντά στην παράδοση, ενώ κάνουμε ελάχιστη χρήση βελτιωτικών και σχεδόν καθόλου χρήση συντηρητικών.

Η σειρά προϊόντων μας είναι δυναμική και μεταβάλλεται διαρκώς. Νέοι κωδικοί την εμπλουτίζουν συνεχώς, προσφέροντας πληθώρα επιλογών. Για αυτόν τον λόγο ο έντυπος κατάλογος δεν μπορεί εκ των πραγμάτων να περιλάβει όλα τα προϊόντα μας. Παράγουμε ποικιλία από ψωμάκια, κουβεράκια, μπαγκέτες, χωριάτικες πίτες, μπριός, κουλούρια Θεσσαλονίκης, είδη ζαχαροπλαστικής όπως ντόνατς, κέικ, τσουρεκάκια, soft cookies κ.α. Επικοινωνήστε μαζί μας για κάθε προϊόν που σας ενδιαφέρει.

Dear friends,

We welcome you to our renewed catalog for 2023. On its pages you will find new proposals, adapted to the new conditions of our time. We mainly offer products fully baked or with minimal handling on the part of the consumer.

We make sure that the majority of our recipes do not deviate significantly from the originals, creating products that are closer to tradition, while we use minimal additives and almost no preservatives.

Our product line is dynamic and constantly changing. New codes are constantly enriching it, offering a multitude of options. For this reason the printed catalog cannot in fact include all our products. We produce a variety of breads, bread buns, baguettes, village pies, brioche, Thessaloniki pastries, confectionery such as donuts, cakes, tsoureki, soft cookies, etc. Please feel free to contact us for any product inquiry.

Μένουμε ΕΛΛΑΔΑ, Παράγουμε ΕΛΛΑΔΑ

OLYMPIC
BAKERY

Περιεχόμενα

OLYMPIC BAKERY

Index

Λίγα λόγια για εμάς...	6	
	8	A few words about us...
Τα προϊόντα μας	10	Our products
Κριτσίνια	11	Breadsticks
Κουβέρ / ψωμάκια / μπαγκέτες	14	Bread rolls / buns / baguettes
Κουλούρια Θεσσαλονίκης	19	Koulouri of Thessaloniki
Πίτσες	21	Pizza
Χωριάτικες πίτες	24	Hellenic traditional pies
Χωριάτικες πίτες ψημένες	25	Hellenic traditional pies, fully baked
Σκεπαστές πίτες ψημένες	26	Focaccia pies, fully baked
Σφολιατοειδή	27	Puff pastry products
Μπριός	28	Brioche
Μοναστηριακά κεράσματα	29	Monastery rusks
Σνακ	31	Snacks
Ζαχαροπλαστική	32	Pastry

Λίγα λόγια για εμάς...

Η Olympic Bakery είναι μια σύγχρονη εταιρεία αφοσιωμένη στην παραγωγή βιομηχανικών προϊόντων. Παράγουμε προϊόντα κατεψυγμένα, προψημένα κατεψυγμένα, ψημένα κατεψυγμένα, ξηρού φορτίου και φρέσκα. Θέσαμε εξαρχής υψηλούς στόχους για την ποιότητα των προϊόντων μας και επιλέγουμε πολύ προσεκτικά τις πρώτες ύλες και διαδικασίες παραγωγής που εξασφαλίζουν την επίτευξη των στόχων μας.

Αξιοποιούμε τη σύγχρονη τεχνολογία στις γραμμές παραγωγής μας και μόνο τα πιο ποιοτικά υλικά της αγοράς για την παραγωγή των προϊόντων μας. Όπου είναι εφικτό επιλέγουμε μόνον ελληνικές πρώτες ύλες. Προσπαθούμε να εφαρμόσουμε συγκεκριμένους τρόπους παραγωγής και να ακολουθήσουμε την τάση της εποχής για πιο υγιεινά προϊόντα. Έτσι:

- Αποφεύγουμε τα συντηρητικά.
- Κάνουμε περιορισμένη χρήση βελτιωτικών.
- Χρησιμοποιούμε υγιεινές πρώτες ύλες όπως μέλι, ταχίνι, κορινθιακή σταφίδα.
- Αποφεύγουμε να χρησιμοποιούμε πρώτες ύλες με υδρογονωμένα λιπαρά.
- **Καθαρή ετικέτα.** Δίνουμε μεγαλύτερη διάρκεια και φρεσκάδα στο προϊόν εφαρμόζοντας τεχνικές αρτοποιίας, προζύμια και ένζυμα, δημιουργώντας έτσι καθαρή ετικέτα (*clean label*).

Ιδιωτική ετικέτα (PL)

Η Olympic Bakery είναι μια εταιρεία προσαρμοσμένη στις ανάγκες των πελατών μας. Παράγουμε με βάση τις ανάγκες του πελάτη και ο προσανατολισμός μας είναι στην ιδιωτική ετικέτα (*private label, PL*). Έχουμε υποδομή και σύγχρονα μηχανήματα τα οποία μπορούν να παράγουν σχεδόν το σύνολο των γνωστών αρτοσκευασμάτων της αγοράς. Πείτε μας την ανάγκη σας κι εμείς θα την μετουσιώσουμε σε τελικό προϊόν.

Τα βάρη, οι διαστάσεις και η σύσταση των προϊόντων γίνονται με βάση τις απαιτήσεις σας! Τόσο απλά!

Η δέσμευσή μας για κορυφαία ποιότητα προϊόντων και η αφοσίωση όλων μας στην πλήρη ικανοποίηση των πελατών μας είναι η δική σας εγγύηση για την ικανοποίηση των πελατών και καταναλωτών σας.

Καινοτομίες

Αναζητούμε συνέχεια νέα προϊόντα και ασφαλείς τρόπους τυποποίησής τους. Μία από τις καινοτομίες που εφαρμόσαμε είναι οι **ατομικά συσκευασμένες ψημένες πίτες**. Πρόκειται για κατεψυγμένα προϊόντα, ατομικά συσκευασμένα με κατάλληλο φιλμ, τα οποία αποψύχονται και καταναλώνονται ως έχουν ή προαιρετικά αναθερμαίνονται σε φούρνο στους 90°C για 10-12΄.

Προσωπικό

Το προσωπικό μας διαθέτει την απαιτούμενη γνώση και εμπειρία, ενώ εκπαιδεύεται συνεχώς στις τελευταίες μεθόδους παραγωγής. Η εταιρεία απασχολεί Τεχνολόγους Τροφίμων που επιβλέπουν τη διαδικασία παραγωγής και ελέγχουν το τελικό προϊόν.

Συνταγές

Ως φιλοσοφία αποφεύγουμε τη χρήση έτοιμων μιγμάτων και χρησιμοποιούμε δικές μας συνταγές. Οι προσεκτικά σχεδιασμένες γεύσεις και όψεις των προϊόντων μας είναι το απόσταγμα της εμπειρίας κορυφαίων τεχνολόγων της βιομηχανικής παραγωγής που συνεργάζονται μαζί μας, αλλά και των συνεχών δοκιμών που γίνονται στο τμήμα R&D που έχουμε δημιουργήσει για αυτό τον σκοπό.

Ασφάλεια Τροφίμων

Η φιλοσοφία της εταιρείας για Διαχείριση Ολικής Ποιότητας εξασφαλίζεται μέσω καθημερινών ελέγχων και συχνών αναλύσεων ποιότητας. Η ομάδα διασφάλισης ποιότητας εξασφαλίζει ότι τηρούνται όλες οι διαδικασίες υγιεινής και ασφάλειας:

- Συνεχής εκπαίδευση του προσωπικού
- Υψηλές προδιαγραφές για την επιλογή πρώτων υλών
- Αυστηρές συνθήκες υγιεινής με σταθερή και ελεγχόμενη θερμοκρασία στους χώρους παραγωγής και αποθήκευσης

Το εργοστάσιο διαθέτει πιστοποίηση **ISO 22000**.

ISO 22000

Η ποιότητα και η υπεροχή είναι επιλογές μας

A few words about us...

Olympic Bakery is a modern company producing a wide range of industrial bakery and pastry products (frozen, pre-baked frozen, baked frozen, dry and fresh). We strive constantly to achieve the highest quality possible in our products, carefully selecting raw materials and production methods that ensure our quality goals.

Our production lines are of the latest technology, using the highest quality ingredients. Where possible, we select Greek origin raw materials. We try to use specific production methods and follow the trend for more healthy products. In this spirit:

- We avoid using any preservatives.
- Improvers are used very sparingly.
- Healthy raw materials are used, like honey, tahini, corinthian raisins.
- We avoid using hydrogenated fats.
- We ensure longevity and freshness employing baking techniques, creating **clean label** products in this way.

Private Label (PL)

Olympic Bakery strives to meet our customers' needs, so we are private label oriented. Our modern production lines can produce almost every known bakery product. Let us know about your requirement and we will make the product satisfying it.
Product weight, dimensions and ingredients are according to your requirements. It's that simple!

Our commitment to the highest product quality and our dedication to the complete satisfaction of our customers is your guarantee for the satisfaction of your customers and consumers.

Innovation

We constantly look for new products and safe ways to standardise them. Individually packaged, baked pie production is one of our innovations. Those are frozen products, individually packaged in suitable packaging film. They can be consumed after defrosting, or optionally reheated in the oven at 90°C for 10-12′.

Our employees

Our employees have the required knowledge and experience. Nevertheless, they are constantly trained on the latest production methods. The company employs food technologists to oversee the production process and test the final product.

The recipes

We avoid the use of prepared mixtures and use our own recipes instead. The carefully designed taste and look of our products represents the quintessence of the experience of the top technologists of industrial production collaborating with us, but also of the constant testing performed at our R&D department.

Food Safety

Our total quality management philosophy is ensured through daily testing and frequent quality analysis. The quality control team makes sure that all health and safety procedures are adhered to:

- Constant employee training
- Top quality raw materials
- Strict hygienic conditions and stable / controlled temperature production and storage facilities

Our factory is **ISO 22000 certified**.

Quality and superiority are our choices

Τα προϊόντα μας

Τα προϊόντα της Olympic Bakery διακρίνονται σε δύο μεγάλες κατηγορίες, **αρτοσκευάσματα** και **είδη ζαχαροπλαστικής**. Κάθε κατηγορία περιέχει **υποκατηγορίες** με πολλά επιμέρους προϊόντα, όπως θα διαπιστώσετε! Ο κατάλογος παρουσιάζει κάθε προϊόν ξεχωριστά, παρέχοντας και τις βασικές πληροφορίες σχετικά με αυτό (συσκευασία, βάρος, τρόπος χρήσης κ.λπ.).

Για τη διευκόλυνσή σας χρησιμοποιούνται κάποια γραφικά σύμβολα για την παρουσίαση των πληροφοριών. Τα σύμβολα αυτά παρουσιάζονται πιο κάτω.

Βάρος ανά τεμάχιο / weight per piece

kg ή τεμάχια ανά κιβώτιο / kgs or pieces per carton

Κιβώτια ανά παλέτα / cartons (ctn) per palette

Πληροφορίες συντήρησης και προετοιμασίας για κατανάλωση
Preservation and preparation information

2 Απόψυξη (π.χ. 2 ώρες) / defrosting (e.g. 2 hours)

10' - 180°C Ψήσιμο (π.χ. δέκα λεπτά στους 180 βαθμούς Κελσίου)
Baking (e.g. ten minutes at 180 degrees Celsius)

Our products

Our products cover two broad categories: **bakery** and **pastry** products. There are many products in each category, as you will find out! Every product is individually shown in this catalog, along with basic relevant information (packing information, weight, other instructions).

The graphic symbols are used to present this information are listed above.

Κριτσίνια Breadsticks

ΣΟΥΣΑΜΙΟΥ SESAME

3.5 kg / κιβώτιο - carton
56 κβτ.- ctn / παλέτα - palette
Έτοιμα για κατανάλωση
Ready for consumption

ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ WHOLE GRAIN

3.5 kg / κιβώτιο - carton
56 κβτ.- ctn / παλέτα - palette
Έτοιμα για κατανάλωση
Ready for consumption

ΠΟΛΥΣΠΟΡΟ MULTI GRAIN

3.5 kg / κιβώτιο - carton
56 κβτ.- ctn / παλέτα - palette
Έτοιμα για κατανάλωση
Ready for consumption

ΗΛΙΟΣΠΟΡΟΥ SUNFLOWER

3.5 kg / κιβώτιο - carton
56 κβτ.- ctn / παλέτα - palette
Έτοιμα για κατανάλωση
Ready for consumption

ΚΑΛΑΜΠΟΚΙΟΥ CORN

3.5 kg / κιβώτιο - carton
56 κβτ.- ctn / παλέτα - palette
Έτοιμα για κατανάλωση
Ready for consumption

ΚΡΑΝΜΠΕΡΙ CRANBERRY

3.5 kg / κιβώτιο - carton
56 κβτ.- ctn / παλέτα - palette
Έτοιμα για κατανάλωση
Ready for consumption

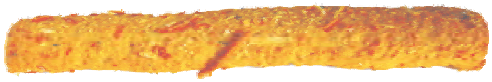
ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΟ MEDITERRANEAN

3.5 kg / κιβώτιο - carton

56 κβτ.- ctn / παλέτα - palette

Έτοιμα για κατανάλωση
Ready for consumption

ΜΕ ΤΥΡΙ CHEESE



3.5 kg / κιβώτιο - carton

56 κβτ.- ctn / παλέτα - palette

Έτοιμα για κατανάλωση
Ready for consumption

BARISTA CHEESE, PIZZA, MEDITERRANEAN

Κριτσινάκια ανάμικτα σε τρεις γεύσεις: τυρί, πίτσα, μεσογειακό. Ειδικά για χρήση ως συνοδευτικά ποτών (φωτογραφία κάτω).
Mini breadsticks, three flavor mix: cheese, pizza, mediterranean. Specially made as a side dish for alcoholic beverages (photo below).

3.5 kg / κιβώτιο - carton

56 κβτ.- ctn / παλέτα - palette

Έτοιμα για κατανάλωση
Ready for consumption

ΜΕ ΧΑΡΟΥΠΙ CAROB

3.5 kg / κιβώτιο - carton

56 κβτ.- ctn / παλέτα - palette

Έτοιμα για κατανάλωση
Ready for consumption

Κριτσινάκια BARISTA
Πρόταση σερβιρίσματος / serving suggestion

Κουβέρ / ψωμάκια / μπαγκέτες
Bread rolls / buns / baguettes

ΚΟΥΒΕΡ ΣΙΤΟΥ
SESAME WHEAT BUN

ΚΟΥΒΕΡ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ
WHOLE WHEAT BUN

ΚΟΥΒΕΡ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙΟΥ
CORN BUN

ΚΟΥΒΕΡ ΣΙΚΑΛΗΣ
RYE BUN

ΚΟΥΒΕΡ ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ
FARM HOUSE BUN

ΚΟΥΒΕΡ ΠΟΛΥΣΠΟΡΟ
MULTIGRAIN BUN

ΚΟΥΒΕΡ ΕΛΙΑΣ
OLIVE BUN

ΣΤΡΟΓΓΥΛΟ ΚΟΥΒΕΡΑΚΙ ΜΠΡΙΟΣ
ROUND BRIOCHE BUN

ΟΛΑ ΤΑ ΨΩΜΑΚΙΑ ΚΟΥΒΕΡ ΕΙΝΑΙ ΠΛΗΡΩΣ ΨΗΜΕΝΑ / ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ

ALL OF THE BUNS ARE FULLY BAKED / FROZEN

55 g / τεμ. - piece

80-100 τεμ.- pcs / κιβώτιο - ctn

56 κβτ. - ctn / παλέτα - pal.

1.5

Αποψύχεται και σερβίρεται ως έχει.
Εναλλακτικά, αναθερμάνετέ το απευθείας από την κατάψυξη σε προθερμασμένο φούρνο για 3΄- 4΄ στους 180˚C.
Defrost and serve as is. Alternatively, reheat it directly from the freezer in a preheated oven for 3 - 4 minutes at 180°C.

ΨΩΜΑΚΙ ΧΟΤ ΝΤΟΓΚ
HOT DOG BUN

90 g / τεμ. - piece

30 τεμ.-pcs / κιβώτιο - ctn

56 κβτ.-ctn / παλέτα-palette

1

Μετά την απόψυξη καταναλώνεται ως έχει.
Ready to use after defrosting.

ΨΩΜΑΚΙ ΜΠΕΡΓΚΕΡ
BURGER BUN

90 g / τεμ.

30 τεμ. / κιβώτιο

56 κβτ. / παλέτα

1

Μετά την απόψυξη καταναλώνεται ως έχει.
Ready to use after defrosting.

ΣΤΑΦΙΔΟΨΩΜΟ
RAISIN BUN

80 g / τεμ.

30 τεμ. / κιβώτιο

56 κβτ. / παλέτα

1

Μετά την απόψυξη καταναλώνεται ως έχει.
Ready to use after defrosting.

ΧΟΤ ΝΤΟΓΚ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ
WHOLE GRAIN HOT DOG

90 g / τεμ. - piece

30 τεμ.-pcs / κιβώτιο - ctn

56 κβτ.-ctn / παλέτα-palette

1

Μετά την απόψυξη καταναλώνεται ως έχει.
Ready to use after defrosting.

ΜΠΕΡΓΚΕΡ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ
WHOLE GRAIN BURGER

90 g / τεμ. - piece

30 τεμ.-pcs / κιβώτιο - ctn

56 κβτ.-ctn / παλέτα-palette

1

Μετά την απόψυξη καταναλώνεται ως έχει.
Ready to use after defrosting.

ΟΛΑ ΤΑ ΨΩΜΑΚΙΑ ΕΙΝΑΙ ΠΛΗΡΩΣ ΨΗΜΕΝΑ / ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ

ALL OF THE BUNS ARE FULLY BAKED / FROZEN

ΜΠΑΓΚΕΤΙΝΙΑ ΠΛΗΡΩΣ ΨΗΜΕΝΑ
MINI BAGUETTES, FULLY BAKED

ΜΠΑΓΚΕΤΙΝΙ ΓΑΛΛΙΚΟ
FRENCH MINI BAGUETTE

75 g / τεμ.-piece

50 τεμ.-pcs / κιβώτιο-ctn

56 κβτ.-ctn / παλέτα-palette

1

3-4' / 180°C (προαιρετικά - optionally)

ΜΠΑΓΚΕΤΙΝΙ ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ
VILLAGE MINI BAGUETTE

75 g / τεμ.-piece

50 τεμ.-pcs / κιβώτιο-ctn

56 κβτ.-ctn / παλέτα-palette

1

3-4' / 180°C (προαιρετικά - optionally)

ΜΠΑΓΚΕΤΙΝΙ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ
WHOLE GRAIN MINI BAGUETTE

75 g / τεμ.-piece

50 τεμ.-pcs / κιβώτιο-ctn

56 κβτ.-ctn / παλέτα-palette

1

3-4' / 180°C (προαιρετικά - optionally)

ΜΠΑΓΚΕΤΙΝΙ ΠΟΛΥΣΠΟΡΟ
MULTI GRAIN MINI BAGUETTE

75 g / τεμ.-piece

50 τεμ.-pcs / κιβώτιο-ctn

56 κβτ.-ctn / παλέτα-palette

1

3-4' / 180°C (προαιρετικά - optionally)

ΜΠΑΓΚΕΤΕΣ ΠΛΗΡΩΣ ΨΗΜΕΝΕΣ
BAGUETTES, FULLY BAKED

ΜΠΑΓΚΕΤΑ ΒΙΕΝΝΕΖΙΚΗ
BAGUETTE VIENNOIS

100 g / τεμ. - piece

30 τεμ.-pcs / κιβώτιο

56 κβτ.-ctn / παλέτα-palette

1

Μετά την απόψυξη καταναλώνεται ως έχει.
Ready to use after defrosting.

ΜΠΑΓΚΕΤΑ ΓΑΛΛΙΚΗ
FRENCH BAGUETTE

120 g / τεμ. - piece

40 τεμ.-pcs / κιβώτιο

48 κβτ.-ctn / παλέτα-palette

1

4-5' / 180°C
(προαιρετικά - optionally)

ΜΠΑΓΚΕΤΑ ΜΕ ΓΑΛΑ
MILK BAGUETTE

100 g / τεμ. - piece

30 τεμ.-pcs / κιβώτιο

56 κβτ.-ctn / παλέτα-palette

1

Μετά την απόψυξη καταναλώνεται ως έχει.
Ready to use after defrosting.

ΜΠΑΓΚΕΤΑ ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ
FARM HOUSE BAGUETTE

120 g / τεμ. - piece

40 τεμ.-pcs / κιβώτιο

48 κβτ.-ctn / παλέτα-palette

1

4-5' / 180°C
(προαιρετικά - optionally)

ΜΠΑΓΚΕΤΑ ΠΟΛΥΣΠΟΡΗ
MULTIGRAIN BAGUETTE

120 g / τεμ. - piece

30 τεμ.-pcs / κιβώτιο

56 κβτ.-ctn / παλέτα-palette

1

4-5' / 180°C
(προαιρετικά - optionally)

ΜΠΑΓΚΕΤΑ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ
WHOLE GRAIN BAGUETTE

120 g / τεμ. - piece

40 τεμ.-pcs / κιβώτιο

48 κβτ.-ctn / παλέτα-palette

1

4-5' / 180°C
(προαιρετικά - optionally)

Κουλούρια Θεσσαλονίκης

Koulouri of Thessaloniki

ΚΟΥΛΟΥΡΙ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ ΣΙΤΟΥ (ΣΤΡΟΓΓΥΛΟ & ΜΠΑΣΤΟΥΝΙ) ΚΤΨ-ΠΡΟΨΗΜΕΝΟ
KOULOURI OF THESSALONIKI (RING & STICK) PRE-BAKED / FROZEN

90 g / τεμ.-piece

30-50 τεμ.-pcs / κιβώτιο-ctn

56 κβτ.-ctn / παλέτα-palette

Δεν απαιτείται απόψυξη
No defrosting required

4-5' / 180°C

ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ ΣΤΡΟΓΓΥΛΟ ΚΤΨ-ΠΡΟΨΗΜΕΝΟ
WHOLE GRAIN KOULOURI OF THESSALONIKI (RING) PRE-BAKED / FROZEN

90 g / τεμ.-piece

30 τεμ.-pcs / κιβώτιο-ctn

56 κβτ.-ctn / παλέτα-palette

Δεν απαιτείται απόψυξη
No defrosting required

4-5' / 180°C

ΚΟΥΛΟΥΡΙ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑ - ΚΡΑΝΜΠΕΡΙ ΣΤΡΟΓΓΥΛΟ ΚΤΨ-ΠΡΟΨΗΜΕΝΟ
KOULOURI OF THESSALONIKI RAISIN - CRANBERRY (RING) PRE-BAKED / FROZEN

90 g / τεμ.

30 τεμ. / κιβώτιο

56 κβτ. / παλέτα

Δεν απαιτείται απόψυξη.

4-5' / 180°C

OLYMPIC BAKERY

Πίτσες Pizza

ΜΑΡΓΑΡΙΤΑ ΣΤΡΟΓΓΥΛΗ-ΚΤΨ ΠΡΟΨΗΜΕΝΗ 24 cm ΜΟΤΣΑΡΕΛΑ-ΓΚΟΥΝΤΑ
MARGHERITA ROUND PIZZA-FROZEN / PRE-BAKED 24 cm, MOZZARELLA-GOUDA

400 g / τεμ.-piece

Δεν απαιτείται απόψυξη
No defrosting required

15 τεμ.-pcs / κιβώτιο-ctn

8-10' / 190°C

56 κβτ.-ctn / παλέτα-palette

ΜΑΡΓΑΡΙΤΑ ΟΡΘΟΓΩΝΙΑ-ΚΤΨ ΠΡΟΨΗΜΕΝΗ 23 cm x 29 cm, ΜΟΤΣΑΡΕΛΑ-ΓΚΟΥΝΤΑ
MARGHERITA RECTANGULAR PIZZA-FROZEN / PRE-BAKED, 23 cm x 29 cm, MOZZARELLA-GOUDA

1200 g / τεμ.-piece

Δεν απαιτείται απόψυξη
No defrosting required

12 τεμ.-pcs / κιβώτιο-ctn

8-10' / 190°C

56 κβτ.-ctn / παλέτα-palette

4-ΤΥΡΙΑ ΣΤΡΟΓΓΥΛΗ-ΚΤΨ ΠΡΟΨΗΜΕΝΗ, 24 cm ΜΟΤΣΑΡΕΛΑ, ΓΚΟΥΝΤΑ, ΛΕΥΚΟ ΤΥΡΙ, ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ
PIZZA with MOZZARELLA-GOUDA- WHITE CHEESE, KEFALOTYRI, FROZEN/PRE-BAKED, 24 cm

400 g / τεμ.-piece

Δεν απαιτείται απόψυξη
No defrosting required

15 τεμ.-pcs / κιβώτιο-ctn

8-10' / 190°C

56 κβτ.-ctn / παλέτα-palette

4-ΤΥΡΙΑ ΟΡΘΟΓΩΝΙΑ-ΚΤΨ ΠΡΟΨΗΜΕΝΗ, 23 cm x 29 cm, ΜΟΤΣΑΡΕΛΑ, ΓΚΟΥΝΤΑ, ΛΕΥΚΟ ΤΥΡΙ, ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ
RECTANGULAR PIZZA with MOZZARELLA-GOUDA-WHITE CHEESE, KEFALOTYRI, FROZEN/PRE-BAKED, 23 cm x 29 cm

1200 g / τεμ.-piece

Δεν απαιτείται απόψυξη
No defrosting required

12 τεμ.-pcs / κιβώτιο-ctn

8-10' / 190°C

56 κβτ.-ctn / παλέτα-palette

Διατίθενται βάσεις πίτσας σε διάφορες διαστάσεις, κατεψυγμένες, προψημένες και μη.

Pizza bases are available in various sizes, frozen, pre-baked and unbaked

ΣΠΕΣΙΑΛ ΣΤΡΟΓΓΥΛΗ-ΚΤΨ ΠΡΟΨΗΜΕΝΗ 24 cm
ΖΑΜΠΟΝ - ΜΠΕΪΚΟΝ - ΓΚΟΥΝΤΑ
SPECIAL ROUND PIZZA, FROZEN/PRE-BAKED, 24 cm
HAM - BACON - GOUDA

400 g / τεμ.-piece

15 τεμ.-pcs / κιβώτιο-ctn

56 κβτ.-ctn / παλέτα-palette

Δεν απαιτείται απόψυξη
No defrosting required

8-10' / 190°C

ΣΠΕΣΙΑΛ ΟΡΘΟΓΩΝΙΑ-ΚΤΨ ΠΡΟΨΗΜΕΝΗ
23 cm x 29 cm
SPECIAL RECTANGULAR PIZZA,
FROZEN / PRE BAKED, 23 cm x 29 cm

1200 g / τεμ.-piece

12 τεμ.-pcs / κιβώτιο-ctn

56 κβτ.-ctn / παλέτα-palette

Δεν απαιτείται απόψυξη
No defrosting required

8-10' / 190°C

ΣΠΕΣΙΑΛ ΑΤΟΜΙΚΗ-ΠΡΟΨΗΜΕΝΗ
15 cm x 15 cm
SPECIAL SQUARE PIZZA
FROZEN/ PRE-BAKED, 15 cm x 15 cm

270 g / τεμ.-piece

36 τεμ.-pcs / κιβώτιο-ctn

56 κβτ.-ctn / παλέτα-palette

Δεν απαιτείται απόψυξη
No defrosting required

8-10' / 190°C

ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗ ΣΤΡΟΓΓΥΛΗ-ΚΤΨ ΠΡΟΨΗΜΕΝΗ 24 cm
ΕΛΙΑ-ΜΑΝΙΤΑΡΙ-ΓΚΟΥΝΤΑ-ΤΥΡΙ
MEDITERRANEAN PIZZA-FROZEN /PRE BAKED 24cm
OLIVE-MUSHROOM-GOUDA-CHEESE

400 g / τεμ.-piece

15 τεμ.-pcs / κιβώτιο-ctn

56 κβτ.-ctn / παλέτα-palette

Δεν απαιτείται απόψυξη
No defrosting required

8-10' / 190°C

ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗ ΟΡΘΟΓΩΝΙΑ-ΚΤΨ ΠΡΟΨΗΜΕΝΗ
23 cm x 29 cm, ΕΛΙΑ-ΜΑΝΙΤΑΡΙ-ΓΚΟΥΝΤΑ-ΤΥΡΙ
MEDITERRANEAN RECTANGULAR PIZZA-FROZEN/PRE-BAKED 23 cm x 29 cm, OLIVE-MUSHROOM-GOUDA-CHEESE

1000 g / τεμ.-piece

12 τεμ.-pcs / κιβώτιο-ctn

56 κβτ.-ctn / παλέτα-palette

Δεν απαιτείται απόψυξη
No defrosting required

8-10' / 190°C

ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗ ΑΤΟΜΙΚΗ-ΚΤΨ ΠΡΟΨΗΜΕΝΗ 15cm x 15cm
MEDITERRANEAN SQUARE PIZZA-FROZEN / PRE BAKED
15cm x 15cm - OLIVE-MUSHROOM-GOUDA-CHEESE

180 g / τεμ.-piece

36 τεμ.-pcs / κιβώτιο-ctn

56 κβτ.-ctn / παλέτα-palette

Δεν απαιτείται απόψυξη
No defrosting required

8-10' / 190°C

OLYMPIC BAKERY

Χωριάτικες πίτες Hellenic Traditional pies

ΤΥΡΟΠΙΤΑ ΣΤΡΙΦΤΗ - ΚΤΨ
SPIRAL CHEESE PIE - FROZEN

220 g / τεμ.-piece
54 τεμ.-ctns / κιβώτιο-ctn
40 κβτ.-ctn / παλέτα-palette
Δεν απαιτείτα απόψυξη
No defrosting required
30-32' / 190°C

ΤΥΡΟΠΙΤΑ ΔΙΠΛΟ ΡΟΛΟ - ΚΤΨ
DOUBLE ROLL CHEESE PIE - FROZEN

160 g / τεμ.-piece
70 τεμ.-pcs / κιβώτιο-ctn
48 κβτ.-ctn / παλέτα-palette
Δεν απαιτείται απόψυξη
No defrosting required
30-32' / 190°C

ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΑ ΣΤΡΙΦΤΗ - ΚΤΨ
SPIRAL SPINACH PIE - FROZEN

220 g / τεμ.-piece
54 τεμ.-pcs / κιβώτιο-ctn
40 κβτ.-ctn / παλέτα-palette
Δεν απαιτείται απόψυξη
No defrosting required
30-32' / 190°C

ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΑ ΔΙΠΛΟ ΡΟΛΟ-ΚΤΨ
DOUBLE STICKS SPINACH PIE-FROZEN

160 g / τεμ.
70 τεμ. / κιβώτιο
48 κβτ. / παλέτα
Δεν απαιτείται απόψυξη.
30-32' / 190°C

ΣΠΑΝΑΚΟΤΥΡΟΠΙΤΑ ΣΤΡΙΦΤΗ-ΚΤΨ
SPIRAL SPINACH-CHEESE PIE-FROZEN

220 g / τεμ.
54 τεμ. / κιβώτιο
40 κβτ. / παλέτα
Δεν απαιτείται απόψυξη
No defrosting required
30-32' / 190°C

ΣΠΑΝΑΚΟΤΥΡΟΠΙΤΑ ΔΙΠΛΟ ΡΟΛΟ-ΚΤΨ
DOUBLE STICKS SPINACH-CHEESE PIE-FROZEN

160 g / τεμ.
70 τεμ. / κιβώτιο
48 κβτ. / παλέτα
Δεν απαιτείται απόψυξη
No defrosting required
30-32' / 190°C

OLYMPIC BAKERY

Χωριάτικες πίτες ψημένες!
Fully baked traditional Hellenic pies

ΤΥΡΟΠΙΤΑ ΤΡΙΠΛΟ ΡΟΛΟ - ΚΤΨ / ΨΗΜΕΝΗ
TRIPLE ROLL CHEESE PIE - FROZEN / FULLY BAKED

180 g / τεμ.-piece

35 τεμ.-pcs / κιβώτιο-ctn

48 κβτ.-ctn / παλέτα-palette

2

Μετά την απόψυξη καταναλώνονται ως έχουν.
Εναλλακτικά, αναθέρμανση για 5΄- 6΄ στους 90˚C.
Ready to consume after defrosting.
Alternatively, reheat for 5΄- 6΄ at 90˚C.

ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΑ ΤΡΙΠΛΟ ΡΟΛΟ - ΚΤΨ / ΨΗΜΕΝΗ
TRIPLE ROLL SPINACH PIE - FROZEN / FULLY BAKED

180 g / τεμ.-piece

35 τεμ.-pcs / κιβώτιο-ctn

48 κβτ.-ctn / παλέτα-palette

2

Μετά την απόψυξη καταναλώνονται ως έχουν.
Εναλλακτικά, αναθέρμανση για 5΄- 6΄ στους 90˚C.
Ready to consume after defrosting.
Alternatively, reheat for 5΄- 6΄ at 90˚C.

ΣΠΑΝΑΚΟΤΥΡΟΠΙΤΑ ΤΡΙΠΛΟ ΡΟΛΟ - ΚΤΨ / ΨΗΜΕΝΗ
TRIPLE ROLL SPINACH-CHEESE PIE - FROZEN / FULLY BAKED

180 g / τεμ.-piece

35 τεμ.-pcs / κιβώτιο-ctn

48 κβτ.-ctn / παλέτα-palette

2

Μετά την απόψυξη καταναλώνονται ως έχουν.
Εναλλακτικά, αναθέρμανση για 5΄- 6΄ στους 90˚C.
Ready to consume after defrosting.
Alternatively, reheat for 5΄- 6΄ at 90˚C.

Σκεπαστές πίτες ψημένες!
Focaccia pies, fully baked!

ΜΕ ΤΥΡΙ - ΚΤΨ ΨΗΜΕΝΗ
CHEESE, BAKED/FROZEN

180 g / τεμ.-piece

30 τεμ.-pcs / κιβώτιο-ctn

56 κβτ.-ctn / παλέτα-palette

2

Καταναλώνεται ως έχει, αφού ξεπαγώσει.
Εναλλακτικά 4-5΄ σε τοστιέρα ή σε πλατώ ψησιματος στους 200˚C.
Ready to consume after defrosting.
Alternatively, reheat for 4-5΄ in a sandwich toaster or a hot plate at 200˚C.

ΜΑΝΙΤΑΡΙ-ΓΚΟΥΝΤΑ ΚΤΨ ΨΗΜΕΝΗ
MUSHROOM-GOUDA, BAKED/FROZEN

180 g / τεμ.-piece

30 τεμ.-pcs / κιβώτιο-ctn

56 κβτ.-ctn / παλέτα-palette

2

Καταναλώνεται ως έχει, αφού ξεπαγώσει.
Εναλλακτικά 4-5΄ σε τοστιέρα ή σε πλατώ ψησιματος στους 200˚C.
Ready to consume after defrosting.
Alternatively, reheat for 4-5΄ in a sandwich toaster or a hot plate at 200˚C.

ΜΕ ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ-ΓΚΟΥΝΤΑ
HAM-BACON-GOUDA, BAKED/FROZEN

180 g / τεμ.-piece

30 τεμ.-pcs / κιβώτιο-ctn

56 κβτ.-ctn / παλέτα-palette

2

Καταναλώνεται ως έχει, αφού ξεπαγώσει.
Εναλλακτικά 4-5΄ σε τοστιέρα ή σε πλατώ ψησιματος στους 200˚C.
Ready to consume after defrosting.
Alternatively, reheat for 4-5΄ in a sandwich toaster or a hot plate at 200˚C.

Σφολιατοειδή Puff pastry products

ΤΥΡΟΠΙΤΑ ΤΡΙΓΩΝΗ
TRIANGULAR CHEESE PIE

130 g / τεμ.-piece

50 τεμ.-pcs / κιβώτιο-ctn

56 κβτ.-ctn / παλέτα-palette

Δεν απαιτείται απόψυξη
No defrosting required.

20-22' / 180°C

Προαιρετικά, αλείφουμε το προϊόν με **ΑΥΓΟ** αραιωμένο σε νερό για να του προσδώσουμε «γυαλάδα».
Optionally, coat with egg in water solution to give glossy appearance.

ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ
CROISSANT WITH GOUDA-HAM

220 g / τεμ.-piece

40 τεμ.-pcs / κιβώτιο-ctn

40 κβτ.-ctn / παλέτα-palette

Δεν απαιτείται απόψυξη
No defrosting required.

20-22' / 200°C

Προαιρετικά, αλείφουμε το προϊόν με **ΑΥΓΟ** αραιωμένο σε νερό για να του προσδώσουμε «γυαλάδα».
Optionally, coat with egg in water solution to give glossy appearance.

ΣΤΙΚΣ ΚΡΟΥΑΣΑΝΙΟΥ
- ΚΑΝΕΛΛΑ-ΜΑΥΡΗ ΖΑΧΑΡΗ
- ΣΟΥΣΑΜΙ
- ΤΥΡΙΩΝ

CROISSANT STICKS
- CINAMMON-BLACK SUGAR
- SESAME
- CHEESE

4 κιλά-kgs / κιβώτιο-ctn

56 κβτ.-ctn / παλέτα-palette

Δεν απαιτείται απόψυξη
No defrosting required.

20-22' / 200°C

ΜΠΟΥΓΑΤΣΑ
BUGATSA PIE

600 g / τεμ.

20 τεμ. / κιβώτιο

40 κβτ. / παλέτα

20΄

25-30' / 180°C

Brioche

ΔΙΠΛΟ ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ, ΚΤΨ - ΠΡΟΨΗΜΕΝΟ
DOUBLE SAUSAGE BRIOCHE, FROZEN, PRE-BAKED

180 g / τεμ.-piece

35 τεμ.-pcs / κιβώτιο-ctn

56 κβτ.-ctn / παλέτα-palette

1

10-12' / 180°C

ΜΠΕΪΚΟΝ - ΤΣΕΝΤΑΡ, ΚΤΨ - ΠΡΟΨΗΜΕΝΟ
BACON-CHEDDAR BRIOCHE, FROZEN, PRE-BAKED

180 g / τεμ.-piece

35 τεμ.-pcs / κιβώτιο-ctn

56 κβτ.-ctn / παλέτα-palette

1

10-12' / 180°C

ΦΩΛΙΑ ΤΥΡΙΩΝ, ΚΤΨ - ΠΡΟΨΗΜΕΝΟ
CHEESE BRIOCHE, FROZEN, PRE-BAKED

180 g / τεμ.-piece

35 τεμ.-pcs / κιβώτιο-ctn

56 κβτ.-ctn / παλέτα-palette

1

10-12' / 180°C

OLYMPIC BAKERY

Μοναστηριακά κεράσματα
Monastery rusks

Μοναστηριακά κεράσματα
Monastery rusks

ΑΜΥΓΔΑΛΟ
ALMOND

3.5 kg / κιβώτιο-ctn
56 κβτ.-ctn / παλέτα-palette
Έτοιμα για κατανάλωση
Ready to consume

ΜΕΛΙ-ΚΑΡΥΔΙ
HONEY & WALNUT

3.5 kg / κιβώτιο-ctn
56 κβτ.-ctn / παλέτα-palette
Έτοιμα για κατανάλωση
Ready to consume

ΧΑΡΟΥΠΙ
CAROB

3.5 kg / κιβώτιο-ctn
56 κβτ.-ctn / παλέτα-palette
Έτοιμα για κατανάλωση
Ready to consume

Το παξιμάδι είναι ένα παραδοσιακό ελληνικό προϊόν. Η Olympic Bakery σας παρουσιάζει τα μοναστηριακού τύπου παξιμαδάκια που βασίζονται σε συνταγές από μοναστήρια και νοικοκυριά της Κρήτης. Οι πιο πάνω γεύσεις είναι άμεσα διαθέσιμες. Μπορούμε μετά από παραγγελία του πελάτη να παράγουμε επίσης τις εξής γεύσεις μοναστηριακών κερασμάτων: **πορτοκάλι, πορτοκάλι-σοκολάτα, σταφίδα,** με τις ίδιες προδιαγραφές συσκευασίας. Επίσης, υπάρχει η δυνατότητα **επικάλυψης με σοκολάτα** (φωτ. προηγούμενης σελίδας).
Σημείωση: Όλα τα παξιμαδάκια είναι διπλοφουρνιστά και νηστίσιμα. Διατηρούνται για 12 μήνες, εφόσον προστατεύονται από την υγρασία (σε αεροστεγή συσκευασία).

Rusks are a healthy, traditional Hellenic product. Our monastery type rusks are made according to recipes from the monasteries and homes of Crete.
The above flavors are immediately available. We can also produce extra flavors per customer's order: **orange, orange-chocolate** and **raisin**, with the same packaging specifications.
We can also produce **chocolate-covered** variants of the above.
The rusks keep for 12 months if protected from humidity in an airtight container.

Μοναστηριακά κεράσματα χαρούπι
Carob monastery rusks
Πρόταση σερβιρίσματος / Serving suggestion

Σνακ Snacks

ΦΛΟΓΕΡΑ ΤΥΡΙΟΥ-ΚΤΨ
CHEESE BAGEL, FROZEN

230 g / τεμ.-piece
40 τεμ.-ctns / κιβώτιο-ctn
56 κβτ.-ctn / παλέτα-palette

Δεν απαιτείται απόψυξη
No defrosting required
28 - 32' / 180°C

ΚΟΥΡΟΥ ΜΕ ΤΥΡΙ - ΚΤΨ
CHEESE BUREK PIE, FROZEN

160 g / τεμ.-piece
40 τεμ.-pcs / κιβώτιο-ctn
56 κβτ.-ctn / παλέτα-palette

Δεν απαιτείται απόψυξη
No defrosting required
25 - 30' / 180°C

ΚΟΥΡΟΥ ΠΟΛΥΣΠΟΡΗ ΜΕ ΓΕΜΙΣΗ ΤΥΠΟΥ ΦΙΛΑΔΕΛΦΕΙΑ - ΚΤΨ
MULTIGRAIN BUREK PIE WITH CHEESE CREAM, FROZEN

160 g / τεμ.-piece
40 τεμ.-pcs / κιβώτιο-ctn
56 κβτ.-ctn / παλέτα-palette

Δεν απαιτείται απόψυξη
No defrosting required
25 - 30' / 180°C

ΠΕΪΝΙΡΛΙ - ΚΤΨ
BACON-GOUDA BRIOCHE (Penirli), FROZEN

280 g / τεμ.-piece
30 τεμ.-pcs / κιβώτιο-ctn
56 κβτ.-ctn / παλέτα-palette

Δεν απαιτείται απόψυξη
No defrosting required
17 - 20' / 175°C

Αφήνουμε το προϊόν για 15΄ σε θερμοκρασία περιβάλλοντος και στη συνέχεια ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 175 °C για 17'-20'.
Thaw at ambient temperature for 15΄, then bake in a pre-heated oven at 175 °C for 17'-20'.

Ζαχαροπλαστική
Pastry

Ντόνατς Doughnut

ΝΤΟΝΑΤ (ΛΟΥΚΟΥΜΑΣ) ΜΕ ΖΑΧΑΡΗ - ΚΤΨ
SUGAR DOUGHNUT - FROZEN

100 g / τεμ.-piece

1

30 τεμ.-ctns / κιβώτιο-ctn

56 κβτ.-ctn / παλέτα-palette

ΝΤΟΝΑΤ ΜΕ ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΚΑΙ ΓΕΜΙΣΗ ΠΡΑΛΙΝΑΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ-ΚΤΨ
DOUGHNUT WITH CHOCOLATE COVERING AND CHOCOLATE PRALINE FILLING - FROZEN

150 g / τεμ.-piece

1

30 τεμ.-pcs / κιβώτιο-ctn

56 κβτ.-ctn / παλέτα-palette

ΝΤΟΝΑΤ ΜΕ ΓΕΜΙΣΗ ΠΡΑΛΙΝΑΣ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΟΥ-ΚΤΨ
DOUGHNUT WITH HAZELNUT PRALINE FILLING - FROZEN

100 g / τεμ.-piece

1

30 τεμ.-pcs / κιβώτιο-ctn

56 κβτ.-ctn / παλέτα-palette

ΜΙΝΙ ΝΤΟΝΑΤΣΑΚΙΑ (ΤΥΠΟΥ KRAPFEN Ή BERLINER) - ΚΤΨ
MINI DOUGHNUT (KRAPFEN / BERLINER) - FROZEN

20 g / τεμ.- piece

1

175 τεμ.-pcs / κιβώτιο-ctn

56 κβτ.-ctn / παλέτα-palette

Κέικ Cake

ΚΕΪΚ ΣΟΚΟΛΑΤΑ - ΚΤΨ
CHOCOLATE CAKE - FROZEN

300 g / τεμ.-piece

1

12 τεμ.-pcs / κιβώτιο-ctn

56 κβτ.-ctn / παλέτα-palette

ΚΕΪΚ ΒΑΝΙΛΙΑ - ΣΟΚΟΛΑΤΑ - ΚΤΨ
CHOCOLATE-VANILLA CAKE FROZEN

300 g / τεμ.-piece

1

12 τεμ.-pcs / κιβώτιο-ctn

56 κβτ.-ctn / παλέτα-palette

ΚΕΪΚ ΒΑΝΙΛΙΑ - ΚΤΨ
VANILLA CAKE - FROZEN

300 g / τεμ.-piece

1

12 τεμ.-pcs / κιβώτιο-ctn

56 κβτ.-ctn / παλέτα-palette

ΚΕΪΚ VEGAN - ΚΤΨ
VEGAN CAKE - FROZEN

250 g / τεμ.-piece

1

12 τεμ.-pcs / κιβώτιο-ctn

56 κβτ.-ctn / παλέτα-palette

ΚΕΪΚ VEGETARIAN ΜΕΛΙΟΥ - ΚΤΨ
VEGETARIAN HONEY CAKE - FROZEN

250 g / τεμ.-piece

1

12 τεμ.-pcs / κιβώτιο-ctn

56 κβτ.-ctn / παλέτα-palette

Σουφλέ Soufflé

ΣΟΥΦΛΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ - ΚΤΨ
CHOCOLATE SOUFFLE - FROZEN

90 g / τεμ.-piece

40 τεμ.-pcs / κιβώτιο-ctn

56 κβτ.-ctn / παλέτα-palette

1

Εναλλακτικά, 20΄΄- 25΄΄ σε φούρνο μικροκυμάτων στην μέση ισχύ του, ώστε να λιώσει εσωτερικά η σοκολάτα του.
Alternatively, 20 - 25 seconds in a medium power microwave oven, for the chocolate inside to melt.

Τσουρέκι
Sweet brioche

ΤΣΟΥΡΕΚΙ ΑΠΛΟ - ΚΤΨ
SWEET BRIOCHE - FROZEN

90 g / τεμ.-piece

1

30 τεμ.-pcs / κιβώτιο-ctn

56 κβτ.-ctn / παλέτα-palette

ΤΣΟΥΡΕΚΙ ΣΟΚΟΛΑΤΑ - ΚΤΨ
CHOCOLATE FILLING SWEET BRIOCHE, FROZEN

120 g / τεμ.-piece

1

30 τεμ.-pcs / κιβώτιο-ctn

56 κβτ.-ctn / παλέτα-palette

Cookies

ΜΕ ΒΑΣΗ ΑΛΕΥΡΙ ΟΣΠΡΙΩΝ ΣΕ ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΠΑΡΑΛΛΑΓΕΣ: ΣΤΑΦΙΔΑ, ΚΡΑΝΜΠΕΡΙ, ΣΟΚΟΛΑΤΑ, ΒΡΩΜΗΣ

LEGUME FLOUR BASED COOKIES IN DIFFERENT FLAVORS: RAISIN, CRANBERRY, CHOCOLATE, OATS

90 g / τεμ.-piece

50 τεμ.-pcs / κιβώτιο-ctn

56 κβτ.-ctn / παλέτα-palette

Έτοιμα για κατανάλωση
Ready to consume

COOKIES ΣΟΚΟΛΑΤΑ
CHOCOLATE COOKIES

90 g / τεμ.-piece

50 τεμ.-pcs / κιβώτιο-ctn

56 κβτ.-ctn / παλέτα-palette

Έτοιμα για κατανάλωση
Ready to consume

COOKIES ΜΕΛΙ - ΤΑΧΙΝΙ
HONEY - TAHINI (sesame paste) COOKIES

90 g / τεμ.-piece

50 τεμ.-pcs / κιβώτιο-ctn

56 κβτ.-ctn / παλέτα-palette

Έτοιμα για κατανάλωση
Ready to consume

COOKIES ΚΑΣΤΑΝΟΥ
CHESTNUT COOKIES

90 g / τεμ.-piece

50 τεμ.-pcs / κιβώτιο-ctn

56 κβτ.-ctn / παλέτα-palette

Έτοιμα για κατανάλωση
Ready to consume

Φροντίζουμε για τις ανάγκες σας!

Η OLYMPIC BAKERY έχει τη δυνατότητα να παράγει πληθώρα προϊόντων όπως μπάρες, προϊόντα vegan, vegetarian, μπισκότα γεμιστά κ.ά.

Πολλά από τα προϊόντα μας μπορούν να διατεθούν και **ατομικά συσκευασμένα** ή ανά δυάδα, τριάδα κοκ. Ο προσανατολισμός μας είναι στην **ιδιωτική ετικέτα** (PL). Παράγουμε προϊόντα για λογαριασμό σας και μπορούμε να αναλάβουμε, εκτός από το προϊόν, και τη σχεδίαση της σχετικής **γραφιστικής μακέτας** (ετικέτες κ.λπ.).

We take care of your product needs!

OLYMPIC BAKERY can produce a wide range of products to cover your needs, like bars, vegan and vegetarian products, filled biscuits etc.

Many of our products can be **individually packaged** or packaged per two, three pieces etc. **We are a private label (PL) oriented factory!** We produce for you and we can also take care of the relevant **graphic design** needs for your product (labels etc.).

OLYMPIC
BAKERY

Μένουμε Ελλάδα,
παράγουμε Ελλάδα!

ΟΛΥΜΠΙΑΚΗ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ

ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ

Διεύθυνση: Οδός ΝΒ6, ΟΤ 36
Τ.Θ. 1149, 570 22 Σίνδος
ΒΙ.ΠΕ. Θεσσαλονίκης, Ελλάδα

Postal address: NB6 str., OT 36
P.O.Box 1149, 570 22 Sindos
Thessaloniki Industrial Area, Greece

Τηλ./Tel.: (+30) 2310 799 211
www.olympicbakery.gr
info@olympicbakery.gr