



*Délices*france

La boulangerie inspirée

2015

Κατάλογος προϊόντων



Αγαπητοί συνεργάτες,

Κάθε μέρα, μεταφέρουμε στο τμήμα σχεδιασμού κι ανάπτυξης νέων προϊόντων της Délifrance τις εμπειρίες μας από την αγορά, τους πελάτες και την κουλτούρα του κάθε τόπου.

Κάθε μέρα, είμαστε δίπλα σας ακούγοντας και βλέποντας πώς μπορούμε να βελτιώσουμε τα προϊόντα και τις υπηρεσίες μας.

Η αρτοποιία μας εμπνέει και μεταφέρουμε αυτήν την έμπνευση στη δημιουργία μοναδικών συνταγών.

Συνδυάζουμε την τεχνογνωσία 35 ετών με την παράδοση και την υψηλή ποιότητα των πρώτων υλών που χρησιμοποιούμε.

Ενώνουμε τις εμπειρίες μας από όλο τον κόσμο και δημιουργούμε μια οικογένεια εμπνευσμένης αρτοποιίας.

4.200 άνθρωποι σε όλο τον κόσμο – η οικογένεια της Nutrixo – έχουμε ως σκοπό να δίνουμε λύσεις στην καθημερινότητά σας δημιουργώντας μοναδικά συναισθήματα στους πελάτες σας, ώστε μέσα από αυτά τα συναισθήματα να αναπτύσσεται η δική σας ισχυρή σχέση μαζί τους.

Εσείς βρείτε το ιδανικό σημείο και αφήστε τον συνεργάτη της Délifrance να σας δείξει

τις τάσεις της παγκόσμιας γαστρονομίας, δώστε στο marketing της Délifrance την ευκαιρία να σας σχεδιάσει το μενού κι εμπιστευτείτε τον ειδικό της Délifrance να παραδώσει τα προϊόντα στην πόρτα σας.

Καλή συνέχεια!

Ιωάννης Ρούδας
Διευθύνων Σύμβουλος

Κάθε μέρα αντλούμε έμπνευση από ιστορίες, τόπους, γεύσεις, κουλτούρες, πολιτισμούς και συναντήσεις...



Γνωρίζοντας τους πελάτες μας μπορούμε να τους καταλάβουμε καλύτερα και να ικανοποιήσουμε τις ανάγκες τους καλύτερα.



Η απόλαυση ενός καλού φαγητού δημιουργεί μοναδικές εμπειρίες.

Καινοτομία, για να δημιουργούμε μοναδικές στιγμές.

Πώς θα ήταν η ζωή μας αν τα προϊόντα αρτοποιίας δημιουργούσαν αναπάντεχα συναισθήματα στους πελάτες σας; Αυτός είναι ο στόχος μας όταν συνδυάζουμε ιδέες: να δημιουργούμε νέες εμπειρίες και να κάνουμε την καθημερινότητα για τους λάτρεις του φαγητού πιο μαγική.

“La boulangerie inspirée”

Σημαίνει να τρέφεται με ένα εκλεκτό μίγμα συναισθήματος και πραγματικότητας για να δημιουργεί προϊόντα με έμπνευση.

Παράδοση, για να σεβόμαστε την ποιότητα των προϊόντων μας.

Αντλούμε έμπνευση από την παραδοσιακή τεχνογνωσία, που μας επιτρέπει να αναπτύσσουμε προϊόντα υψηλής ποιότητας χωρίς συμβιβασμούς.

Μετάδοση γνώσης, για να διατηρήσουμε ζωντανή την εξειδίκευσή μας.

Εκπαιδεύουμε τους αρτοποιούς του μέλλοντος, αναπτύσσουμε συνταγές με τους καλύτερους Γάλλους σεφ και βρίσκουμε τα καλύτερα talenta σε σχολές γαστρονομίας σε όλο τον κόσμο, ώστε να επεκτείνουμε την απήχηση της κληρονομιάς μας διεθνώς.

Viennoiserie

 *Délifrance*

S3189

Μini κρουασάν βουτύρου 18%
25γρ. - 160τεμ/κιβ - 80κιβ/παλ

☪
● 14-16' 170°C

77912

Μini κρουασάν βουτύρου 24%
(στόφας)

20γρ. - 500τεμ/κιβ - 72κιβ/παλ

☪
⤴ 90' 30°C ● 13-15' 170°C

S0104

Μini κρουασάν σοκολάτας (στόφας)

25γρ. - 380τεμ/κιβ - 64κιβ/παλ

☪
⤴ 90' 30°C ● 13-15' 170°C

S3120

Μini κρουασάν σταφίδας
30γρ. - 150τεμ/κιβ - 80κιβ/παλ

☪
● 14-16' 170°C

S3255

Μini κρουασάν σοκολάτας
25γρ. - 160τεμ/κιβ - 80κιβ/παλ

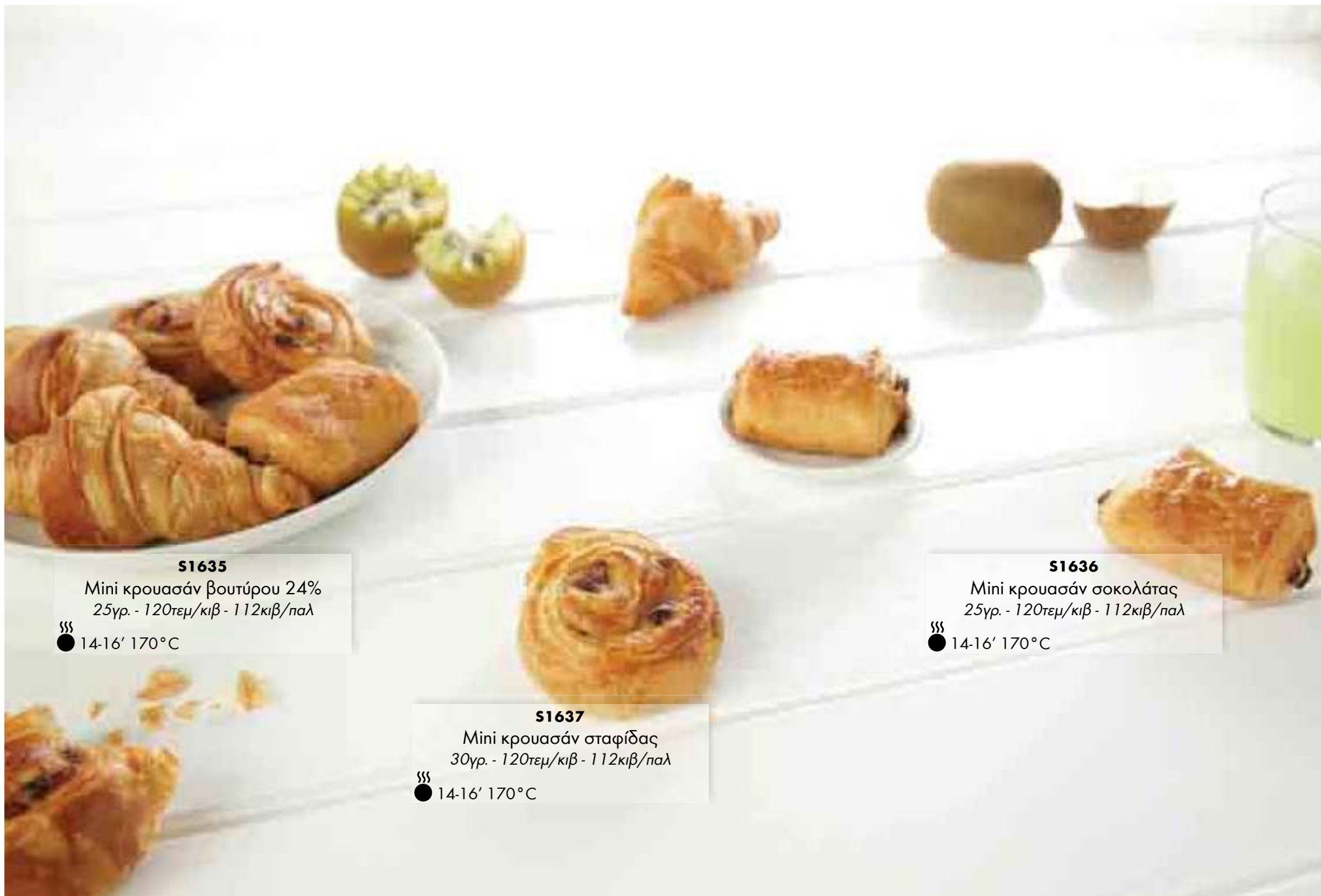
☪
● 14-16' 170°C

S0103

Μini κρουασάν σταφίδας (στόφας)

30γρ. - 300τεμ/κιβ - 64κιβ/παλ

☪
⤴ 90' 30°C ● 13-15' 170°C



S1635

Μini κρουασάν βουτύρου 24%
25γρ. - 120τεμ/κιβ - 112κιβ/παλ

☪☪☪
● 14-16' 170°C

S1636

Μini κρουασάν σοκολάτας
25γρ. - 120τεμ/κιβ - 112κιβ/παλ

☪☪☪
● 14-16' 170°C

S1637

Μini κρουασάν σταφίδας
30γρ. - 120τεμ/κιβ - 112κιβ/παλ

☪☪☪
● 14-16' 170°C



S1157

Μαχί κρουασάν βουτύρου 22,5%
(στόφας)

80γρ. - 140τεμ/κιβ - 64κιβ/παλ

⤴ 90' 30°C

☀ 16-19' 170°C

S3101

Μαχί κρουασάν βουτύρου 18%
90γρ. - 80τεμ/κιβ - 40κιβ/παλ


☀ 16-18' 170°C



50848 - Κρουασάν βουτύρου 24% - 55γρ. - 80τεμ/κιβ - 64κιβ/παλ

SSS 16-18' 170°C



S3102 - Οβάλ maxi κρουασάν βουτύρου 18% - 80γρ. - 80τεμ/κιβ - 40κιβ/παλ  16-18' 170°C

Νέο

28944 - Οβάλ κρουασάν με γέμιση πραλίνας φουντουκιού - 100γρ. - 40τεμ/κιβ - 64κιβ/παλ

☪ 18-22' 170°C



S3105

Μαχι κρουασάν σοκολάτας
120γρ. - 64τεμ/κιβ - 40κιβ/παλ

☪☪☪
● 16-19' 170°C



27235

Κρουασάν σοκολάτας Héritage
75γρ. - 60τεμ/κιβ - 64κιβ/παλ

☪☪☪
● 15-18' 170°C



S2256

Κρουασάν σοκολάτας
70γρ. - 70τεμ/κιβ - 64κιβ/παλ

☪☪☪
● 15-17' 170°C



28212

Μαχι κρουασάν σοκολάτας (στόφας)
120γρ. - 80τεμ/κιβ - 64κιβ/παλ

☪☪☪
● 15-18' 170°C
⌚ 90' 30°C



Νέο



57088

Κρουασάν σταφίδας
μαργαρίνης - βουτύρου
100γρ. - 60τεμ/κιβ - 56κιβ/παλ

SSS
● 15-18' 170°C



50846

Κρουασάν σταφίδας βουτύρου
96γρ. - 60τεμ/κιβ - 64κιβ/παλ

SSS
● 15-18' 170°C



50856

Danish κανέλλας μαργαρίνης
90γρ. - 60τεμ/κιβ - 64κιβ/παλ

SSS
● 16-18' 170°C



27236

Κρουασάν σταφίδας Héritage
120γρ. - 40τεμ/κιβ - 64κιβ/παλ

SSS
● 15-18' 170°C





27952 - Κρουασάν σοκολάτα - καραμελωμένα φουντούκια - 110γρ. - 60τεμ/κιβ - 64κιβ/παλ



☪☪☪ 21-22' 170°C



27919
Petit fruité mango
55γρ. - 120τεμ/κιβ - 64κιβ/παλ
☪☪☪
● 15-17' 170°C



S1972
Κρουασάν με κρέμα βανίλια
125γρ. - 70τεμ/κιβ - 64κιβ/παλ
☪☪☪
● 18-20' 170°C



27916
Petit fruité φράουλα
55γρ. - 120τεμ/κιβ - 64κιβ/παλ
☪☪☪
● 15-17' 170°C



27245
Κρουασάν τριπλής σοκολάτας
100γρ. - 60τεμ/κιβ - 64κιβ/παλ
☪☪☪
● 15-18' 170°C



S1280 - Mini duo κρουασάν σοκολάτα - φουντούκι - 35γρ. - 120τεμ/κιβ - 128κιβ/παλ

SSS 14-16' 170°C



S1286

Μini duo κρουασάν
μήλο - σιρόπι σφενδάμου

sss 35γρ. - 120τεμ/κιβ - 128κιβ/παλ
● 14-16' 170°C



S1284

Μini duo κρουασάν κρέμα - άρωμα λεμόνι
35γρ. - 120τεμ/κιβ - 128κιβ/παλ

sss
● 14-16' 170°C



S1281

Μini duo κρουασάν κεράσι - βύσσινο
35γρ. - 120τεμ/κιβ - 128κιβ/παλ

sss
● 14-16' 170°C



S1282

Μini duo κρουασάν
φραγκοστάφυλο - βερίκοκο

sss 35γρ. - 120τεμ/κιβ - 128κιβ/παλ
● 14-16' 170°C



S1283

Μini duo κρουασάν σοκολάτα - πορτοκάλι
35γρ. - 120τεμ/κιβ - 128κιβ/παλ

sss
● 14-16' 170°C



S7145 - Κρουασάν με γέμιση σοκολάτα-φουντούκι & ντεκόρ φουντούκι - 90γρ. - 48τεμ/κιβ - 64κιβ/παλ

☪ 18-20' 170°C

S5047

Κρουασάν με γέμιση κρέμα
άρωμα λεμόνι

90γρ. - 48τεμ/κιβ - 64κιβ/παλ

SSS

● 18-20' 170°C



S7144

Κρουασάν με γέμιση μαύρης σοκολάτας

90γρ. - 48τεμ/κιβ - 64κιβ/παλ

SSS

● 18-20' 170°C



S5044

Κρουασάν με γέμιση βερίκοκο

90γρ. - 48τεμ/κιβ - 64κιβ/παλ

SSS

● 18-20' 170°C



Νέο

S5046

Κρουασάν με γέμιση κακάο-φουντούκι
& ντεκόρ σοκολάτα

90γρ. - 48τεμ/κιβ - 64κιβ/παλ

SSS

● 18-20' 170°C





Νέο



56902
Μίδι κρουασάν κακάο - φουντούκι
40γρ. - 120τεμ/κιβ - 64κιβ/παλ
SSS
● 16-18' 170°C



77803
Μίδι κρουασάν κανέλλας
40γρ. - 120τεμ/κιβ - 64κιβ/παλ
SSS
● 15-17' 170°C



77964
Petit trésor σοκολάτα - φουντούκι
25γρ. - 200τεμ/κιβ - 128κιβ/παλ
SSS
● 15-17' 170°C



77965
Petit trésor
φραγκοστάφυλο - βατόμουρο
25γρ. - 200τεμ/κιβ - 128κιβ/παλ
SSS
● 15-17' 170°C

Νέο



75188
Happy Stick Choco
75γρ. - 100τεμ/κιβ - 64κιβ/παλ
☪ 15-17' 170°C



Νέο



77874
Happy Stick Wiz βερίκοκο
80γρ. - 75τεμ/κιβ - 64κιβ/παλ
☪ 15-17' 170°C

Νέο



77875
Happy Stick Croc ζάχαρη
60γρ. - 100τεμ/κιβ - 64κιβ/παλ
☪ 15-17' 170°C

28826

Μini πλεξούδα κρέμα - κομμάτια σοκολάτας
50γρ. - 100τεμ/κιβ - 80κιβ/παλ

SSS

● 15-16' 170°C

S1807

Πλεξούδα κρέμα - κομμάτια
σοκολάτας (στόφας)
100γρ. - 60τεμ/κιβ - 64κιβ/παλ

⤴ 90' 30°C

SSS

● 15-18' 170°C

S1973

Πλεξούδα κρέμα - κομμάτια σοκολάτας
100γρ. - 60τεμ/κιβ - 64κιβ/παλ

SSS

● 15-18' 170°C



28661 - Crois' sandwich (κρουασάν πολύσπορο sandwich) - 100γρ. - 45τεμ/κιβ - 48κιβ/παλ



15-18' 170°C



Νέο

Νέο

7521

Κρουασάν ολικής πολύσπορο (στόφας)
80γρ. - 140τεμ/κιβ - 64κιβ/παλ

⌚ 120' 30°C ⦿ 20-23' 170°C



27237

Μίνι κρουασάν ολικής πολύσπορο
30γρ. - 100τεμ/κιβ - 112κιβ/παλ

⦿ 14-16' 170°C



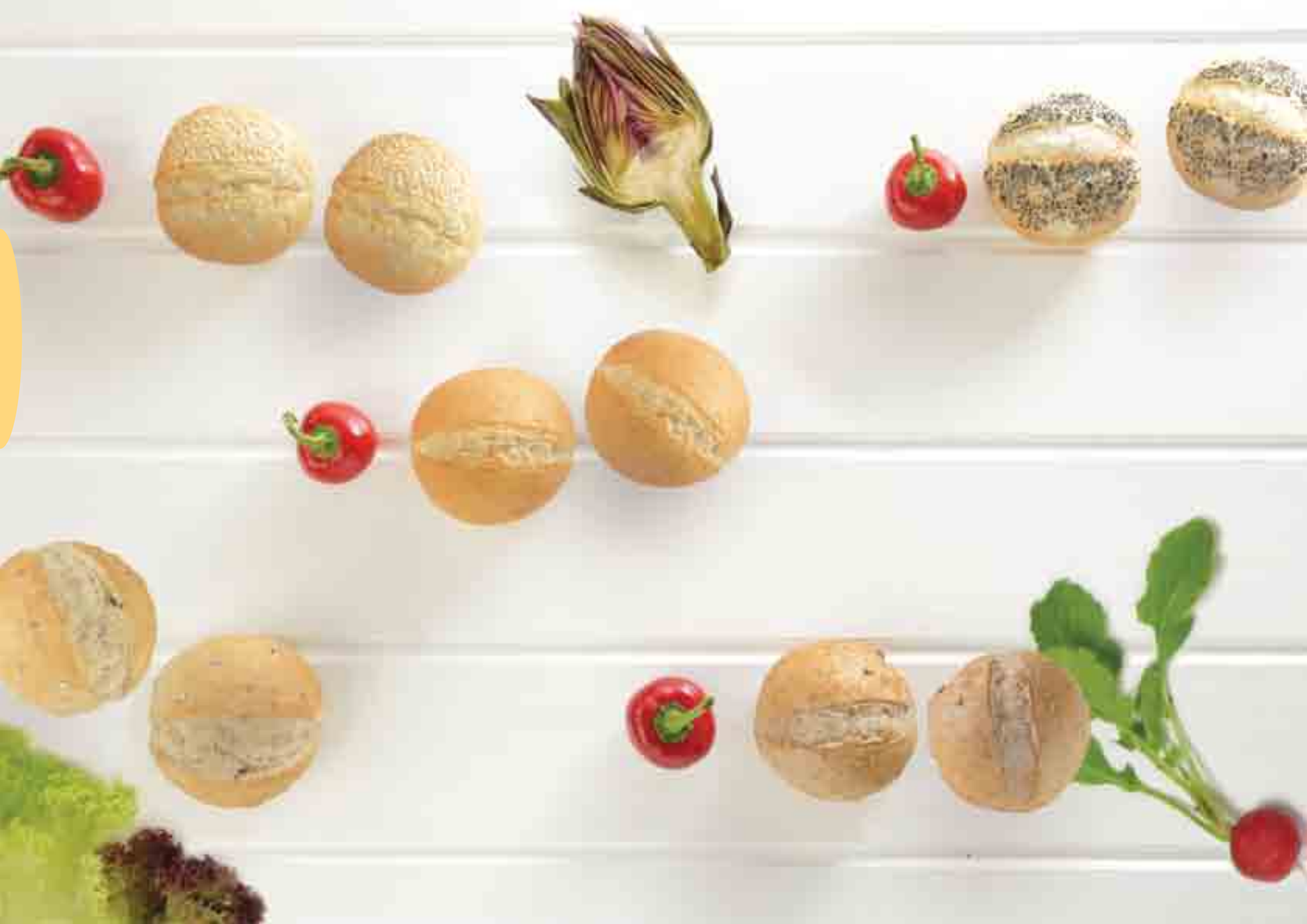
57095

Κρουασάν ολικής πολύσπορο
80γρ. - 55τεμ/κιβ - 64κιβ/παλ

⦿ 15-18' 170°C

Ψωμιά

Délifrance



G2048

Μίνι μπριός

25γρ. - 100τεμ/κιβ - 28κιβ/παλ



δ 60' περιβάλλον



S6563

Ψωμάκι στρογγυλό λευκό
35γρ. - 80τεμ/κιβ - 64κιβ/παλ



● 5-6' 200°C



S6564

Ψωμάκι στρογγυλό με σουσάμι
35γρ. - 80τεμ/κιβ - 64κιβ/παλ



● 5-6' 200°C



S6566

Ψωμάκι στρογγυλό πολύσπορο
35γρ. - 80τεμ/κιβ - 64κιβ/παλ



● 5-6' 200°C



S6565

Ψωμάκι στρογγυλό με παβό
35γρ. - 80τεμ/κιβ - 64κιβ/παλ



● 5-6' 200°C





57493 - Mix mini kaiser - 30γρ. - 200τεμ/κιβ - 64κιβ/παλ

5-6' 200°C

75419

Λευκό χωριάτικο ψωμάκι
45γρ. - 190τεμ/κιβ - 32κιβ/παλ

SSS
● 7-9' 200°C

Νέο

Νέο

75420

Χωριάτικο ψωμάκι με σουσάμι
45γρ. - 190τεμ/κιβ - 32κιβ/παλ

SSS
● 7-9' 200°C

Νέο

75421

Πολύσπορο χωριάτικο ψωμάκι
45γρ. - 190τεμ/κιβ - 32κιβ/παλ

SSS
● 7-9' 200°C



Νέο

S5929 (πριν S3360)

Ψωμάκι σίκαλης

14 εκ. - 55γρ. - 135τεμ/κιβ - 32κιβ/παλ

SSS

● 7-9' 200°C

S0695

Ψωμάκι λευκό

9 εκ. - 40γρ. - 160τεμ/κιβ - 32κιβ/παλ

SSS

● 6-8' 200°C

S0069

Ψωμάκι λευκό Et Voilà!

9 εκ. - 45γρ. - 160τεμ/κιβ - 32κιβ/παλ

*
Δ

30' περιβάλλον

S0636

Ψωμάκι λευκό πολυτελείας

13 εκ. - 55γρ. - 110τεμ/κιβ - 32κιβ/παλ

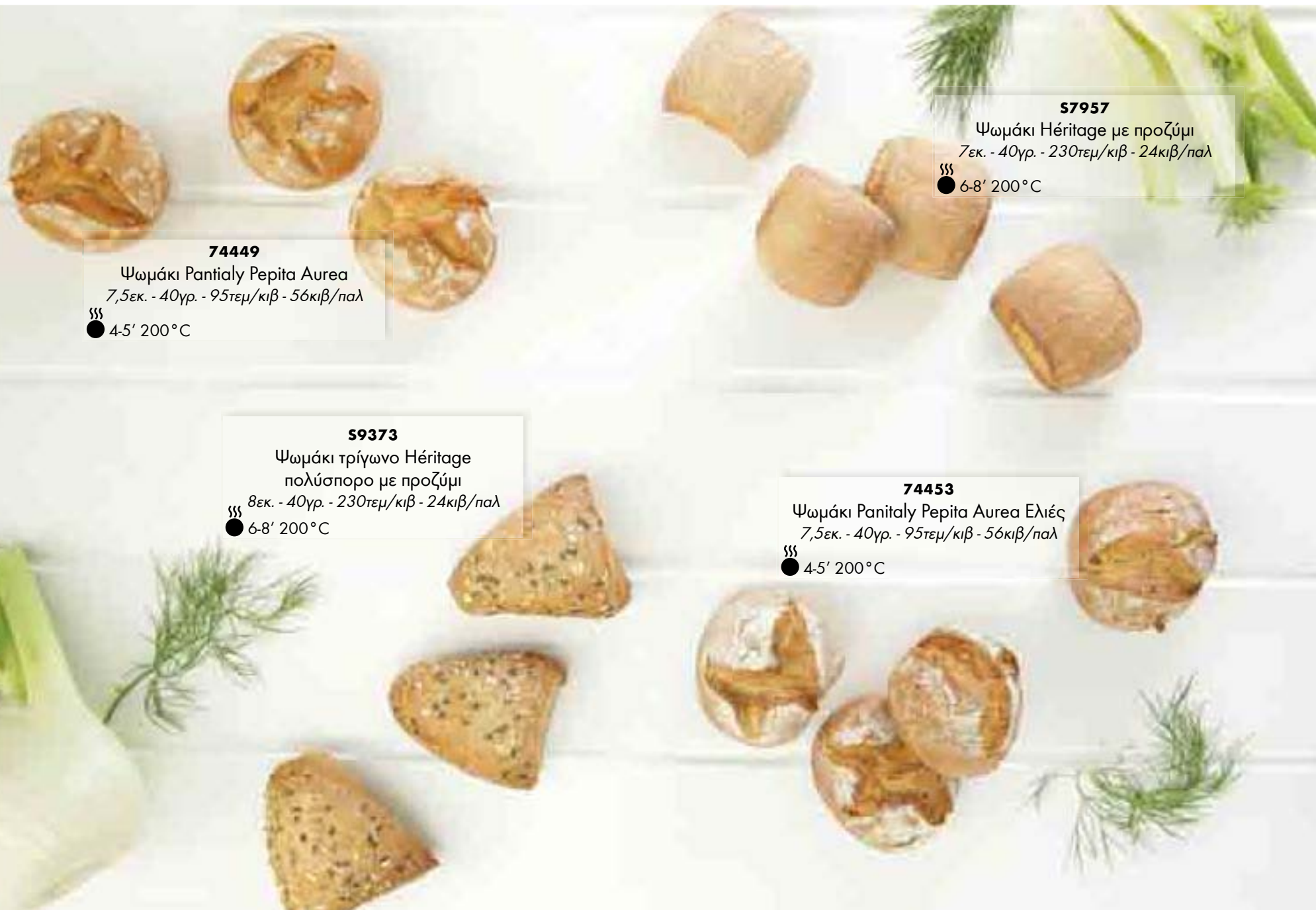
SSS

● 7-9' 200°C



57959 - Μix ψωμάκια Héritage - 9/6,5/12εκ. - 40γρ. - 105τεμ/κιβ - 56κιβ/παλ

6-8' 200°C



74449
Ψωμάκι Pantialy Pepita Aurea
7,5εκ. - 40γρ. - 95τεμ/κιβ - 56κιβ/παλ
☪☪☪
● 4-5' 200°C

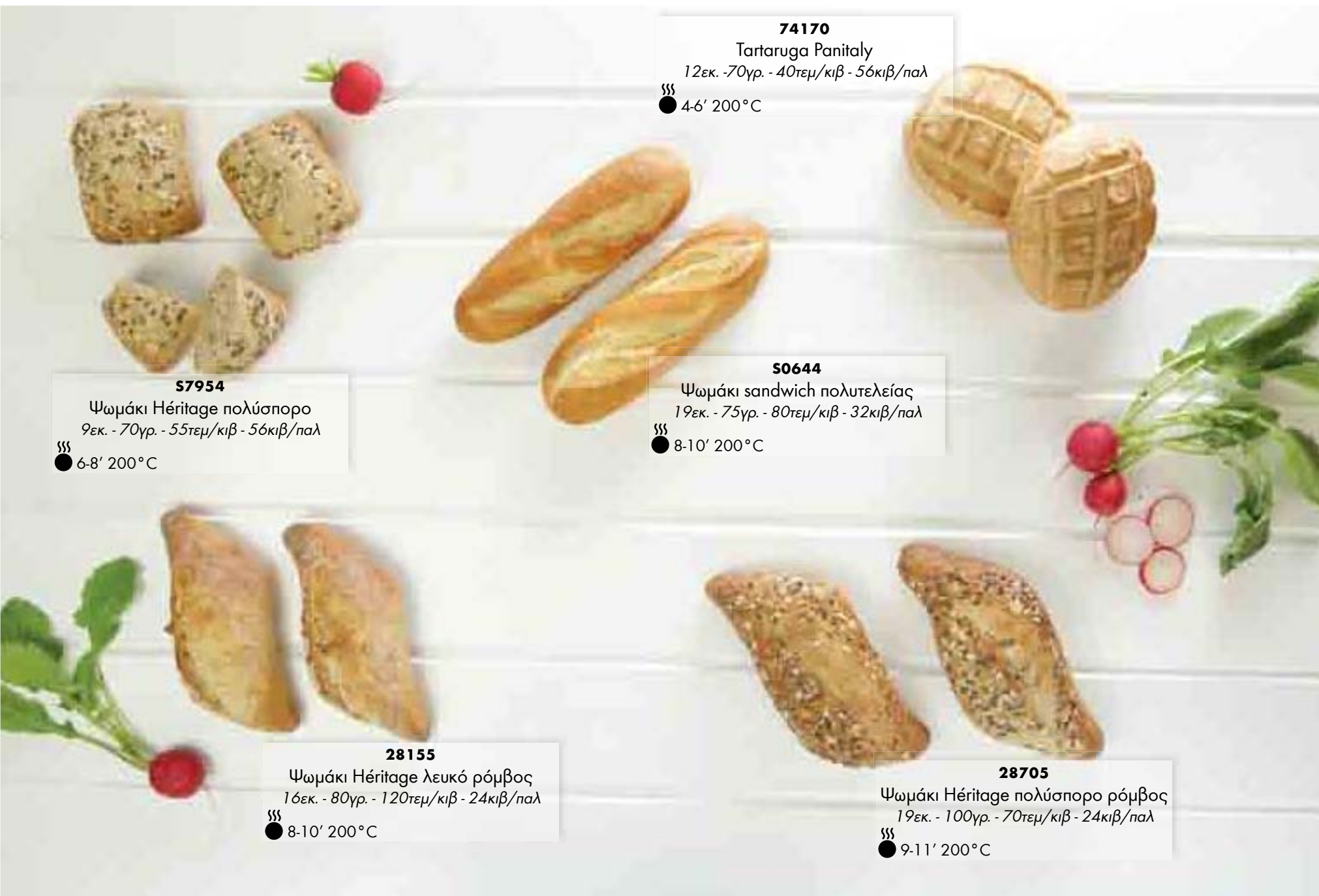
59373
Ψωμάκι τρίγωνο Héritage
πολύσπορο με προζύμι
8εκ. - 40γρ. - 230τεμ/κιβ - 24κιβ/παλ
☪☪☪
● 6-8' 200°C

74453
Ψωμάκι Pantialy Pepita Aurea Ελιές
7,5εκ. - 40γρ. - 95τεμ/κιβ - 56κιβ/παλ
☪☪☪
● 4-5' 200°C

57957
Ψωμάκι Héritage με προζύμι
7εκ. - 40γρ. - 230τεμ/κιβ - 24κιβ/παλ
☪☪☪
● 6-8' 200°C



57946 - Ψωμί τρίγωνο Héritage πολύσπορο με προζύμι - 13x13x12εκ. - 100γρ. - 60τεμ/κιβ - 28κιβ/παλ



74170

Tartaruga Panitaly

12εκ. - 70γρ. - 40τεμ/κιβ - 5όκιβ/παλ

☪☪☪
● 4-6' 200°C

57954

Ψωμάκι Héritage πολύσπορο

9εκ. - 70γρ. - 55τεμ/κιβ - 5όκιβ/παλ

☪☪☪
● 6-8' 200°C

50644

Ψωμάκι sandwich πολυτελείας

19εκ. - 75γρ. - 80τεμ/κιβ - 32κιβ/παλ

☪☪☪
● 8-10' 200°C

28155

Ψωμάκι Héritage λευκό ρόμβος

1όεκ. - 80γρ. - 120τεμ/κιβ - 24κιβ/παλ

☪☪☪
● 8-10' 200°C

28705

Ψωμάκι Héritage πολύσπορο ρόμβος

19εκ. - 100γρ. - 70τεμ/κιβ - 24κιβ/παλ

☪☪☪
● 9-11' 200°C



74190 - Μπαγκετίνι Panitaly με λιαστή ντομάτα - 23εκ. - 85γρ. - 46τεμ/κιβ - 56κιβ/παλ

☪ 6-8' 200°C



74190

Μπαγκετίνι Ραπیتالυ με λιαστή ντομάτα
23εκ. - 85γρ. - 46τεμ/κιβ - 56κιβ/παλ

SSS
● 7-9' 200°C



74147

Κιαβαττίνα Ραπیتالυ Λευκή

19εκ. - 100γρ. - 90τεμ/κιβ - 20κιβ/παλ

SSS
● 8-10' 200°C



74818

Μπαγκετίνι Ραπیتالυ πράσινες ελιές
22εκ. - 80γρ. - 46τεμ/κιβ - 56κιβ/παλ

SSS
● 7-9' 200°C



S2359

Κλασική κιαβαττά

17εκ. - 100γρ. - 60τεμ/κιβ - 40κιβ/παλ

SSS
● 8-10' 200°C





S5782 - Μπαγκετίνα λευκή - 27εκ. - 135γρ. - 50τεμ/κιβ - 40κιβ/παλ

☪ 10-12' 200°C



S8611
Μπαγκετίνα με 3 σπόρους
26εκ. - 120γρ. - 65τεμ/κιβ - 24κιβ/παλ
☺☺☺
● 10-12' 200°C



S8610
Μπαγκετίνα με παβό
22εκ. - 120γρ. - 65τεμ/κιβ - 24κιβ/παλ
☺☺☺
● 10-12' 200°C

77885
Μπαγκετίνα ολικής άλεσης
27εκ. - 130γρ. - 70τεμ/κιβ - 28κιβ/παλ
☺☺☺
● 10-12' 200°C



S0682
Μπαγκετίνα πολύσπορη
29εκ. - 120γρ. - 55τεμ/κιβ - 32κιβ/παλ
☺☺☺
● 10-12' 200°C





S0645 - Μπαγκετίνα Panecillo - 29εκ. - 120γρ. - 72τεμ/κιβ - 24κιβ/παλ

☪ 10-12' 200°C

28706

Μπαγκετίνα Héritage Unique
παπαρούνα-ηλιόσπορος

25εκ. - 130γρ. - 60τεμ/κιβ - 24κιβ/παλ



● 10-12' 200°C



S7942

Μπαγκετίνα Héritage πολύσπορη

25εκ. - 130γρ. - 70τεμ/κιβ - 24κιβ/παλ

● 10-12' 200°C



S7938

Μπαγκετίνα Héritage με προζύμι

25εκ. - 130γρ. - 70τεμ/κιβ - 24κιβ/παλ



● 10-12' 200°C



S2309

Μπαγκετίνα Panecillo με σπόρους

28εκ. - 160γρ. - 45τεμ/κιβ - 24κιβ/παλ



● 10-12' 200°C



S1835

Μπαγκετίνα Prestige με προζύμι

27εκ. - 120γρ. - 50τεμ/κιβ - 52κιβ/παλ




● 10-12' 200°C





S5264 - Βιεννέζικη μπαγκετίνα Et Voilà! - 27εκ. - 120γρ. - 50τεμ/κιβ - 28κιβ/παλ

 60' περιβάλλον



S0072
Μπαγκετίνα λευκή Et Voilà!
29εκ. - 125γρ. - 56τεμ/κιβ - 32κιβ/παλ
* 30' περιβάλλον SSS προαιρετικά 2-3' 200°C




S1301
Ψωμί sandwich Et Voilà!
22εκ. - 130γρ. - 66τεμ/κιβ - 22κιβ/παλ
* 10' περιβάλλον SSS προαιρετικά 2-3' 200°C




Νέο



75415 - Ψωμί Burger με διπλό σουσάμι - 80γρ. - 70τεμ/κιβ - 28κιβ/παλ


 60' περιβάλλον



G2062 - Ψωμί Burger - 95γρ. - 24τεμ/κιβ - 30κιβ/παλ  60' περιβάλλον





S7288 - Bagel σουσάμι - 85γρ. - 50τεμ/κιβ - 48κιβ/παλ  60' περιβάλλον

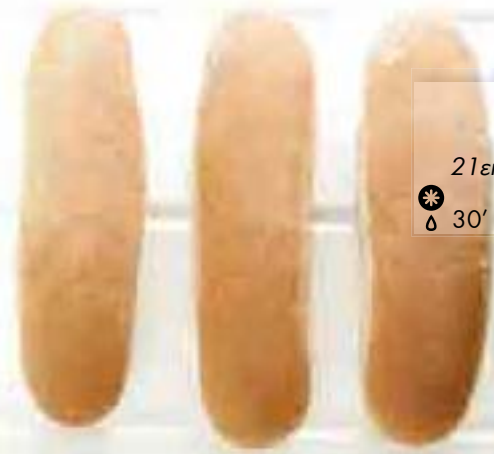


55215 - Ψωμάκι μπριός - 60γρ. - 120τεμ/κιβ - 64κιβ/παλ

⌚ 90' 30°C ● 13-15' 170°C



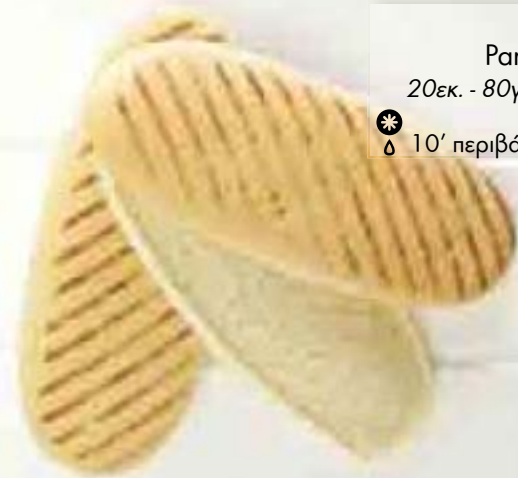
74180
Panini Panitaly
19,5εκ. - 110γρ. - 36τεμ/κιβ - 56κιβ/παλ
* 10' περιβάλλον SSS προαιρετικά 3' 200°C



G2061
Ψωμί Hot dog
21εκ. - 75γρ. - 36τεμ/κιβ - 30κιβ/παλ
* 30' περιβάλλον




G2064
Ψωμί sandwich
26εκ. - 120γρ. - 80τεμ/κιβ - 30κιβ/παλ
* 30' περιβάλλον




S5272
Panini προ-κομμένο
20εκ. - 80γρ. - 54τεμ/κιβ - 48κιβ/παλ
* 10' περιβάλλον SSS προαιρετικά 3' 200°C



74128 - Focaccia Panitaly με μαγιά μπίρας & ελαιόλαδο - 14,5εκ. - 90γρ. - 36τεμ/κιβ - 56κιβ/παλ

 30' περιβάλλον

 προαιρετικά 2-3' 200°C



G2066

Ψωμί τοστ ΧΛ ολικής άλεσης
12x12εκ. - 800γρ. - 10τεμ/κιβ - 48κιβ/παλ

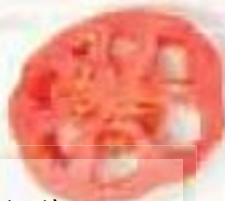
*
δ 30' περιβάλλον



74508

Focaccia Rapitaly με λιαστή ντομάτα
14,5εκ. - 90γρ. - 48τεμ/κιβ - 56κιβ/παλ

*
δ 20' περιβάλλον ☼ προαιρετικά 2-3' 200°C



G2065

Ψωμί τοστ ΧΛ λευκό
12x12εκ. - 800γρ. - 10τεμ/κιβ - 48κιβ/παλ

*
δ 30' περιβάλλον



27247 - Πολύσπορη μαγκέτα με φυτικές ίνες - 45εκ. - 320γρ. - 40τεμ/κιβ - 24κιβ/παλ

☪ 12-15' 200°C



77887
Λευκή μπαγκέτα
54εκ. - 270γρ. - 40τεμ/κιβ - 28κιβ/παλ
☪ 10-12' 200°C

56969
Μπαγκέτα λευκή πολυτελείας
57εκ. - 225γρ. - 38τεμ/κιβ - 28κιβ/παλ
☪ 10-12' 200°C

77886
Μπαγκέτα ολικής άλεσης
54εκ. - 270γρ. - 40τεμ/κιβ - 28κιβ/παλ
☪ 10-12' 200°C



S8085 - Μπαγκέτα Héritage Polish - 51εκ. - 285γρ. - 30τεμ/κιβ - 24κιβ/παλ

☪ 10-12' 200°C

S0506

Μπαγκέτα πολύσπορη

58εκ. - 250γρ. - 30τεμ/κιβ - 32κιβ/παλ



● 10-12' 200°C

S8085

Μπαγκέτα Héritage Poolish

51εκ. - 285γρ. - 30τεμ/κιβ - 24κιβ/παλ



● 10-12' 200°C

S7929

Μπαγκέτα Héritage με προζύμι

51εκ. - 320γρ. - 25τεμ/κιβ - 24κιβ/παλ



● 10-12' 200°C



78008 - Ψωμί με μούσλι, ανανά, σταφίδες & βερίκοκο - 17εκ. - 365γρ. - 24τεμ/κιβ - 24κιβ/παλ

☼ 15-18' 200°C



27248

Ψωμί πολύσπορο με φυτικές ίνες
17εκ. - 400γρ. - 24τεμ/κιβ - 24κιβ/παλ

SSS

● 15-18' 200°C



S3459

Παραδοσιακό ψωμί με μέλι & καρύδια
16εκ. - 410γρ. - 15τεμ/κιβ - 32κιβ/παλ

SSS

● 15-18' 200°C



78008

Ψωμί με μούσλι, ανανά, σταφίδες
& βερίκοκο

17εκ. - 365γρ. - 24τεμ/κιβ - 24κιβ/παλ

SSS

● 15-18' 200°C



G0771

Γερμανικό ψωμί με 8 σπόρους
28εκ. - 500γρ. - 15τεμ/κιβ - 48κιβ/παλ

☪☪☪
● 12-15' 200°C



S0178

Παραδοσιακή γαλλική φρατζόλα
26εκ. - 440γρ. - 16τεμ/κιβ - 32κιβ/παλ

☪☪☪
● 15-18' 200°C



S0678

Πολύσπορη γαλλική φρατζόλα
31εκ. - 440γρ. - 16τεμ/κιβ - 32κιβ/παλ

☪☪☪
● 15-18' 200°C



S2355

Maxi ciabatta
28εκ. - 250γρ. - 32τεμ/κιβ - 32κιβ/παλ

☪☪☪
● 13-15' 200°C



Αλμυρά σνακ

 *Delifrance*



Νέο



Νέο


75387 - Φωλιά σφολιάτας βουτύρου με ρικότα - σπανάκι & ντεκόρ σουσάμι - 110γρ. - 48τεμ/κιβ - 48κιβ/παλ ● 23-25' 180°C



Νέο



Νέο

75391 - Σφολιάτα βουτύρου με 3 τυριά (φέτα, ρικότα, μοσαρέλα) & ντεκόρ παβό - 130γρ. - 48τεμ/κιβ - 48κιβ/παλ  23-25' 180°C



Νέο





75121
Γαλλική σφολιάτα με λουκάνικο
120γρ. - 94τεμ/κιβ - 72κιβ/παλ
☪☪☪
● 28-30' 180°C



S2456
Croque Monsieur
220γρ. - 18τεμ/κιβ - 80κιβ/παλ
☪☪☪
● 18-20' 190°C



27271
Ρολό έμμενταλ
130γρ. - 48τεμ/κιβ - 108κιβ/παλ
☪☪☪
● 25-30' 180°C



S2193
Quiche Lorraine
110γρ. - 32τεμ/κιβ - 105κιβ/παλ
☪☪☪
● 28-30' 180°C



G2797 - Πίτσα σπέσιαλ ταψί - 1.500γρ. - 5τεμ/κιβ - 42κιβ/παλ

🕒 90' 30°C

🔥 18-22' 170°C



74139 - Pizza mozzarella Panitaly - 19,5 x 14,5εκ. - 200γρ. - 18τεμ/κιβ - 64κιβ/παλ

6-8' 200°C



74501 - Pizza mozzarella Panitaly - 38x29εκ. - 1.025γρ. - 5τεμ/κιβ - 64κιβ/παλ

8-9' 200°C



G0702 - Τυρόπιτα χωριάτικη - 125γρ. - 100τεμ/κιβ - 30κιβ/παλ

☪☪☪ 35-40' 180°C



G0719
Κασερόπιτα
170γρ. - 30τεμ/κιβ - 54κιβ/παλ
☪☪☪
● 28-30' 180°C



G0707
Τυρόπιτα κουρού
160γρ. - 50τεμ/κιβ - 54κιβ/παλ
☪☪☪
● 28-30' 180°C



G2201
Σφολιατόπιτσα
20γρ. - 45τεμ/κιβ - 50κιβ/παλ
☪☪☪
● 30-32' 180°C



G2210
Τυρόπιτα φέτα
180γρ. - 35τεμ/κιβ - 80κιβ/παλ
☪☪☪
● 28-30' 180°C



G2280
Λουκανικόπιτα
180γρ. - 40τεμ/κιβ - 80κιβ/παλ
☪☪☪
● 30-33' 180°C





G2211 - Τρίγωνη τυρόπιτα φέτα - 230γρ. - 30τεμ/κιβ - 80κιβ/παλ

☪☪☪
● 30-35' 180°C



G2266
Στριφτό τυροπιτάκι
5κιλά/κιβ - 80κιβ/παλ
☪☪☪
● 25-28' 180°C



G2206
Στριφτή τυρόπιτα
230γρ. - 30τεμ/κιβ - 80κιβ/παλ
☪☪☪
● 30-35' 180°C



G2207
Στριφτή σπανακοτυρόπιτα
230γρ. - 30τεμ/κιβ - 80κιβ/παλ
☪☪☪
● 30-35' 180°C

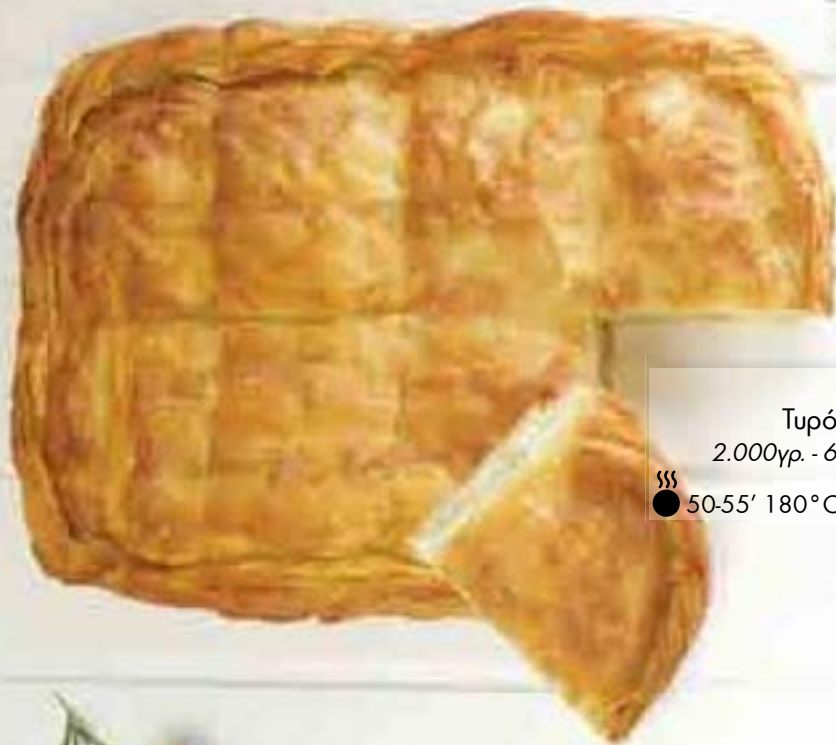


G2267
Στριφτό σπανακοτυροπιτάκι
5κιλά/κιβ - 80κιβ/παλ
☪☪☪
● 25-28' 180°C



G2228 - Μπουγάτσα με κρέμα - 600γρ. - 15τεμ/κιβ - 64κιβ/παλ

☪☪☪ 35-40' 180°C



G2230
Τυρόπιτα ταψιού
2.000γρ. - 6τεμ/κιβ - 64κιβ/παλ
☪☪☪
● 50-55' 180°C



G2226
Τυρόπιτα φύλλου αέρος
500γρ. - 15τεμ/κιβ - 64κιβ/παλ
☪☪☪
● 35-40' 180°C



G2231
Σπανακοτυρόπιτα ταψιού
2.000γρ. - 6τεμ/κιβ - 64κιβ/παλ
☪☪☪
● 50-55' 180°C



G2227
Σπανακοτυρόπιτα φύλλου αέρος
500γρ. - 15τεμ/κιβ - 64κιβ/παλ
☪☪☪
● 35-40' 180°C



G2275

Κρουασάν σπέσιαλ

190γρ. - 50τεμ/κιβ - 50κιβ/παλ

⌚ 90' 30°C

☀ 18-20' 170°C

G2220

Χωριάτικη κοτόπιτα

220γρ. - 50τεμ/κιβ - 50κιβ/παλ

☀ 20-25' 180°C



G2276

Πεϊνιρλί χωριάτικο

350γρ. - 24τεμ/κιβ - 45κιβ/παλ

⌚ 60' 30°C

☀ 15-18' 170°C



G2082
Πολύσπορο κουλούρι
100γρ. - 50τεμ/κιβ - 36κιβ/παλ
☪ 8-10' 180°C



G2081
Κουλούρι Θεσσαλονίκης
100γρ. - 50τεμ/κιβ - 36κιβ/παλ

☪ 8-10' 180°C



G0716
Κρουασίνια
7κιλά/κιβ - 49κιβ/παλ

☪ 15-17' 200°C





G0750
Λουκανικοπιτάκι
5κιλά/κιβ - 80κιβ/παλ
⤴ 30' 30°C ● 15-17' 170°C



G0752
Σπανακοτυροπιτάκι
5κιλά/κιβ - 80κιβ/παλ
☼ 22-25' 180°C



G0751
Τυροπιτάκι
5κιλά/κιβ - 80κιβ/παλ
☼ 22-25' 180°C




G2253
Μini κρουασάν σπέσιαλ
5κιλά/κιβ - 72κιβ/παλ
⤴ 30' 30°C ☼ 15-17' 170°C

Pâtisserie

 *Délifrance*



77860 - Μινι μπενιέ ζάχαρη - 1 όγρ. - 175τεμ/κιβ - 72κιβ/παλ

 30' περιβάλλον



27057

Μini μπενιέ λεμόνι

21γρ. - 70τεμ/κιβ - 144κιβ/παλ



Δ 30' περιβάλλον

27056

Μini μπενιέ σοκολάτα - φουντούκι

21γρ. - 70τεμ/κιβ - 168κιβ/παλ



Δ 30' περιβάλλον



Νέο

77447

Μπενιέ κρέμα ζαχαροπλαστικής
85γρ. - 36τεμ/κιβ - 72κιβ/παλ

*
δ 120' περιβάλλον

Νέο

75554

Μπενιέ σοκολάτα - φουντούκι
75γρ. - 48τεμ/κιβ - 72κιβ/παλ

*
δ 120' περιβάλλον

Νέο



S2433

Μπενιέ κλασικό
60γρ. - 48τεμ/κιβ - 72κιβ/παλ

*
δ 120' περιβάλλον



S2240

Donut με γλάσο ζάχαρης
58γρ. - 72τεμ/κιβ - 52κιβ/παλ

  120' περιβάλλον

**S2238**


Donut με γλάσο σοκολάτας
58γρ. - 72τεμ/κιβ - 52κιβ/παλ

  120' περιβάλλον



Νέο


74886 - Mix micro donuts (γλάσο λευκής σοκολάτας με κομφετί, γλάσο σοκολάτας γάλακτος με κομμάτια σοκολάτας - 18γρ. - 112τεμ/κιβ - 104κιβ/παλ

 30' περιβάλλον

Νέο



27688 - Μuffin σοκολάτα με γέμιση σοκολάτα - φουντούκι & ντεκόρ κομμάτια σοκολάτας - 90γρ. - 20τεμ/κιβ - 184κιβ/παλ

 120' περιβάλλον

28170

Μuffin βανίλια με γέμιση μύρτιλλα
& ντεκόρ crumble

90γρ. - 20τεμ/κιβ - 184κιβ/παλ

*
δ 120' περιβάλλον

28973

Μuffin μπανάνα με γέμιση μαύρης
σοκολάτας & ντεκόρ κομμάτια σοκολάτας

90γρ. - 20τεμ/κιβ - 184κιβ/παλ

*
δ 120' περιβάλλον

28971

Μuffin σοκολάτα με γέμιση λευκής
σοκολάτας & ντεκόρ crumble

90γρ. - 20τεμ/κιβ - 184κιβ/παλ

*
δ 120' περιβάλλον

27690

Μuffin βανίλια με γέμιση βερίκοκο
& ντεκόρ ζάχαρη

90γρ. - 20τεμ/κιβ - 184κιβ/παλ

*
δ 120' περιβάλλον



28577

Μuffin βανίλια με γέμιση σοκολάτα -
φουντούκι & ντεκόρ κομμάτια σοκολάτας
120γρ. - 28τεμ/κιβ - 72κιβ/παλ

*
Δ 120' περιβάλλον

28093

Μuffin βανίλια με γέμιση καραμέλας με
αλατισμένο βούτυρο & ντεκόρ φουντούκια
90γρ. - 28τεμ/κιβ - 72κιβ/παλ

*
Δ 120' περιβάλλον

S0948

Μίνι macarons 4 γεύσεις
(καφές, φιστίκι, πορτοκάλι, σοκολάτα)
12γρ. - 100τεμ/κιβ - 108κιβ/παλ

*
Δ 30' μεταξύ 0 και 4°C

S3012

Μεγάλα macarons 4 γεύσεις
(καφές, σοκολάτα, βατόμουρο, φιστίκι)
50γρ. - 32τεμ/κιβ - 108κιβ/παλ

*
Δ 30' μεταξύ 0 και 4°C



57026 - Τάρτα με κρέμα ζαχαροπλαστικής - 2000γρ. - 8τεμ/κιβ - 32κιβ/παλ

☪ 70-75' 170°C



28284

Τάρτα σοκολάτα - καραμέλα με
κομμάτια φουντουκιού
70γρ. - 36τεμ/κιβ - 88κιβ/παλ


*
Δ 3 ώρες μεταξύ 0 και 4°C



28282

Τάρτα κρέμα λεμόνι
75γρ. - 36τεμ/κιβ - 88κιβ/παλ

*
Δ 3 ώρες μεταξύ 0 και 4°C



28277

Τάρτα μήλου Νορμανδίας
85γρ. - 36τεμ/κιβ - 88κιβ/παλ

*
Δ 3 ώρες μεταξύ 0 και 4°C

Νέο



27687

Κρέπα γλυκιά

50γρ. - 50τεμ/κιβ - 120κιβ/παλ



Δ 5' περιβάλλον

Νέο



S2191

Βάφλα Βρυξελλών

80γρ. - 50τεμ/κιβ - 48κιβ/παλ



Δ 30' περιβάλλον



S2232

Βάφλα Λιέγης

100γρ. - 55τεμ/κιβ - 56κιβ/παλ



Δ 30' περιβάλλον

Νέο

Νέο

75329

Εclair σοκολάτα

65γρ. - 40τεμ/κιβ - 84κιβ/παλ

*
δ 6 ώρες 0-4°C

75336

Εclair σοκολάτα γάλακτος
65γρ. - 40τεμ/κιβ - 84κιβ/παλ

*
δ 6 ώρες 0-4°C

Νέο

Νέο

75333 - Eclair φιστίκι - 65γρ. - 40τεμ/κιβ - 84κιβ/παλ  6 ώρες 0-4°C

Νέο

75334 - Eclair βατόμουρο - 65γρ. - 40τεμ/κιβ - 84κιβ/παλ

 6 ώρες 0-4°C

Νέο




Νέο

75338 - Eclair καραμέλα με αλατισμένο βούτυρο - 65γρ. - 40τεμ/κιβ - 84κιβ/παλ

 6 ώρες 0-4°C



Νέο

28993 - Brownies - 1.920γρ. (Προ-κομμένη πλάκα 24τεμ.) - 24τεμ/κιβ - 180κιβ/παλ  120' περιβάλλον

S1939

Βαντε Dacquoise με 3 κόκκινα
φρούτα
820γρ. - 4τεμ/κιβ - 99κιβ/παλ

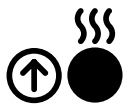
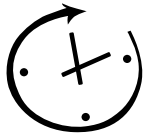

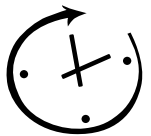



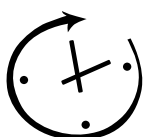

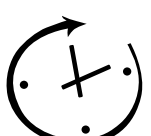
*
Δ 10 ώρες μεταξύ 0-4 °C

S8173

Βαντε Opera με μαύρη σοκολάτα
και καφέ
850γρ. - 4τεμ/κιβ - 99κιβ/παλ

*
Δ 10 ώρες μεταξύ 0-4 °C

Πίνακας συμβόλων

 Έτοιμο για στοφάρισμα <i>Διάρκεια ζωής: 6 μήνες</i>	 90-120'	→ Τοποθετήστε τα προϊόντα στη λαμαρίνα	→ Στοφάρετε	→ Ψήστε	→ Αφήστε τα να κρυώσουν και σερβίρετε!
 Έτοιμο για ψήσιμο <i>Διάρκεια ζωής: 12-18 μήνες</i>	 0h30	→ Τοποθετήστε τα προϊόντα στη λαμαρίνα	→ → →	→ Ψήστε	→ Αφήστε τα να κρυώσουν και σερβίρετε!
 Στοφάρισμα και ψήσιμο ταυτόχρονα <i>Διάρκεια ζωής: 9-12 μήνες</i>	 0h18	→ Τοποθετήστε τα προϊόντα στη λαμαρίνα	→ → →	→ Ψήστε	→ Σερβίρετε!
 Απόψυξη και σερβίρισμα Πλήρως ψημένα <i>Διάρκεια ζωής: 6-12 μήνες</i>	 1-2h	→ Αφήστε το προϊόν να ξεπαγώσει στους 0-4 °C	→ → →	→ Σερβίρετε!	
 Απόψυξη και σερβίρισμα <i>Διάρκεια ζωής: 12-18 μήνες</i>	 6-8h	→ Αφήστε το προϊόν να ξεπαγώσει στους 0-4 °C	→ → →	→ Ψυγείο	→ Σερβίρετε!



Delifrance Hellas A.E.

Ιθάκης 64, 182 33 Αγ.Ι.Ρέντης, ΕΛΛΑΔΑ, Τηλ. 210 42 51 130, Fax. 210 49 25 662
info@delifrance.gr, www.delifrance.gr