



Sandwiches & Tortillas

παραδοσιακό

1957

Εκινάμε την κάθε μέρα μαζί...

Με λαχταριστές και φρέσκιες
μυρωδιές και γεύσεις. Αγαπημένη
επιλογή για το γραφείο, αλλά και
εύκολη λύση όταν θέλεις ένα
χορταστικό σνακ οποιαδήποτε
ώρα της ημέρα. Σάντουιτς σε δικά
μας φρεσκοψημένα ψωμιά, με
ξεχωριστές ζύμες αγνών υλικών
φτιάχνονται καθημερινά και σας
περιμένουν να τα δοκιμάσετε.

**Χρησιμοποιούμε αποκλειστικά
κορυφαίες πρώτες ύλες!**

We use exquisite ingredients
to all our products!





-Κανόνες λειτουργίας-

1. Προέχει η προσωπική υγιεινή του παρασκευαστή και του χώρου. Πρέπει να παραμένουν καθαρά τα εξής: στολή, χέρια, πάγκος εργασίας, επιφάνεια κοπής, σκεύη, εργαλεία, κτλ..
2. Ο εξοπλισμός του εργαστηρίου πρέπει να ελέγχεται και να συντηρείται σε τακτά χρονικά διαστήματα. Τυχόν βλάβες πρέπει να αναφέρονται άμεσα στην διεύθυνση. Καθημερινός έλεγχος ψυγείων, φούρνων, θερμοθαλάμων για τη σωστή λειτουργία, θερμοκρασία, καθαριότητα, τακτοποίηση.
3. Έλεγχος κάθε φορά πριν την παρασκευή οποιουδήποτε υλικού. Οι πρώτες ύλες πρέπει να φυλάσσονται με βάση τις προδιαγραφές της συσκευασίας (ημ/νίες λήξης, παραγωγής) με καθαρές μεμβράνες και να μην παραμένουν εκτεθειμένα σε θερμοκρασίες περιβάλλοντος για μεγάλο χρονικό διάστημα. Πριν τη χρήση οποιουδήποτε υλικού θα πρέπει να χρησιμοποιούμε τις αισθήσεις μας: ΟΡΑΣΗ-ΟΣΜΗ-ΓΕΥΣΗ.
4. Οι συνταγές πρέπει να ακολουθούνται κατά γράμμα και ανά στάδιο, ανεξαρτήτου ποσότητας και χρονικού ορίου.
5. Το προσωπικό του εργαστηρίου και του συνόλου του καταστήματος πρέπει να ενημερώνει εγκαίρως τη διεύθυνση για τυχόν ελλείψεις ή αλλοιώσεις υλικών.
6. Τα εγχειρίδια είναι ίδια για ΟΛΑ τα καταστήματα προκειμένου να διατηρηθεί σταθερή η τυποποίηση και ποιότητα των προϊόντων.
7. Τα προϊόντα του "ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΥ" βασίζονται στην ποιότητα και τη φρεσκάδα. Παρασκευάζουμε τις ποσότητες που είναι ορισμένες.
8. Τα προϊόντα και οι συνταγές έχουν συγκεκριμένη διάρκεια ζωής προκειμένου να διασφαλίσουμε την ποιότητα. Για τη διατήρηση αυτής θα πρέπει να γίνονται τακτικοί χρονικοί έλεγχοι.

Σημειώσεις



Προϊόντα που περιέχουν κρέας από γαλοπούλα.



Προϊόντα που περιέχουν κρέας από κοτόπουλο.



Προϊόντα που περιέχουν κρέας από χοιρινό.



Προϊόντα που περιέχουν κρέας από μοσχάρι.



Προϊόντα που περιέχουν ψάρι.



Προϊόντα που περιέχουν αυγό.



Προϊόντα που δεν περιέχουν κρέας αλλά μπορεί να περιέχουν άλλα ζωικά προϊόντα, όπως τυριά, βούτυρο ή γάλα.



Προϊόντα που δεν περιέχουν κανένα ζωικό παράγωγο και χαρακτηρίζονται ως vegan η και νηστίσιμα.



Χρόνος παρασκευής.



Διάρκεια ζωής.



Μερίδες ανά παραγωγή.

Περιεχόμενα

Sandwiches	vii
PANIS OLEUM NATURALE ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ ΦΙΛΕΤΟ.....	1
PANIS OLEUM NATURALE ΠΡΟΣΟΥΤΟ CRUDO & MANITAPIA	2
PANIS OLEUM NATURALE Φ.ΨΗΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΑΒΟΚΑΝΤΟ	3
PANIS OLEUM RUSTICALE ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ ΦΙΛΕΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ.....	4
PANIS OLEUM RUSTICALE MANITAPIA ΠΛΕΥΡΩΤΟΥΣ	5
PANIS OLEUM RUSTICALE ΜΕ ΛΕΥΚΟ ΤΥΡΙ.....	6
PANIS OLEUM RUSTICALE ΠΑΣΤΡΑΜΙ ΔΡΑΜΑΣ	7
PANIS OLEUM SICILIANA ΜΟΤΣΑΡΕΛΑ.....	8
PANIS OLEUM SICILIANA ΠΡΟΣΟΥΤΟ CRUDO.....	9
ΚΑΡΒΕΛΑΚΙ HOVIS ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ ΜΠΑΧΤΣΕ, CREAM CHEESE	10
ΚΑΡΒΕΛΑΚΙ HOVIS ΠΡΟΣΟΥΤΟ ΚΡΕΜΑ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ.....	11
ΚΑΡΒΕΛΑΚΙ HOVIS ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΦΟΥΡΝΟΥ (VEGAN)	12
ΜΠΑΓΚΕΤΑ ΖΑΜΠΟΝ, ΓΚΟΥΝΤΑ.....	13
ΜΠΑΚΕΤΑ ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΕΜΜΕΝΤΑΛ.....	14
ΜΠΡΙΟΣ ΖΑΜΠΟΝ Κ.ΓΚΟΥΝΤΑ	15
ΜΠΡΙΟΣ ΚΑΠΝΙΣΤΟΣ ΣΟΛΟΜΟΣ	16
ΟΛ.ΜΠΑΓΚΕΤΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ	17
ΟΛ.ΜΠΑΓΚΕΤΑ ΣΑΛΑΜΙ ΜΠΥΡΑΣ ΓΑΛΟΜΥΖΗΘΡΑ.....	18
ΟΛ.ΜΠΑΓΚΕΤΑ ΧΟΙΡΟΜΕΡΙ	19
ΠΟΛΥΣΠΟΡΟ ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΠΡΟΣΟΥΤΟ ΚΡΕΜΑ ΤΥΡΙΟΥ	20
ΣΟΥΣ.ΚΟΥΛΟΥΡΙ Π.ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ & Ψ. ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ	21
ΣΟΥΣ.ΚΟΥΛΟΥΡΙ ΦΑΛΑΦΕΛ	22
ΣΟΥΣ.ΚΟΥΛΟΥΡΙ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ ΚΑΠΝΙΣΤΗ & ΜΑΝΟΥΡΙ.....	23
Χ. ΚΑΡΒΕΛΑΚΙ ΣΤΡΑΠΑΤΣΑΔΑ	24
Χ. ΚΑΡΒΕΛΑΚΙ ΧΟΙΡΟΜΕΡΙ	25
Χ. ΚΑΡΒΕΛΑΚΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ-COUNTRY CHICKEN	26
ΧΑΡΟΥΠΙ Π.ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ.....	27
ΧΑΡΟΥΠΙ ΦΕΤΑ & ΤΟΜΑΤΑ	28
Ψ. ΚΟΥΡΚΟΥΜΑ ΚΟΛΟΚΥΘΟΣΠΟΡΟ & ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ	29
Ψ. ΚΟΥΡΚΟΥΜΑ ΠΑΝΤΖΑΡΙ & ΓΑΛΟΜΥΖΗΘΡΑ ΚΡΗΤΗΣ.....	30
Ψ. ΚΟΥΡΚΟΥΜΑ ΠΡΟΣΟΥΤΟ CRUDO & PESTO ΒΑΣΙΛΙΚΟΥ	31
ΦΕΤΕΣ ΜΠΡΙΟΣ ΜΕ ΣΟΛΟΜΟ & GUACAMOLE	32
ΦΕΤΕΣ ΜΠΡΙΟΣ ΜΕ ΣΟΛΟΜΟ & COLESLAW	33
ΦΕΤΕΣ ΜΠΡΙΟΣ ΜΕ ΦΡΟΥΤΑ & ΠΑΤΙΣΕΡΙ.....	34
ΦΕΤΕΣ ΜΠΡΙΟΣ ΜΕ ΠΑΣΤΡΑΜΙ	35
ΦΕΤΕΣ ΜΠΡΙΟΣ ΜΕ ΠΑΣΤΡΑΜΙ & WASABI.....	36
ΦΕΤΕΣ ΜΠΡΙΟΣ ΜΕ ΤΟΝΟ	37

Tortillas.....	i
ΤΟ ΤΥΛΙΓΜΑ ΤΗΣ ΤΟΡΤΙΓΑ	ii
ΤΟΡΤΙΓΑ MEXICAN ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ	1
ΤΟΡΤΙΓΑ ΣΑΛΑΜΙ ΜΠΥΡΑΣ.....	2
ΤΟΡΤΙΓΑ ΟΛΙΚΗΣ ΚΑΠΝΙΣΤΟ Φ.ΓΑΛΟΠΟΥΛΑΣ	3
ΤΟΡΤΙΓΑ ΟΛΙΚΗΣ ΚΙΝΟΑ- ΨΗΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ	4
ΤΟΡΤΙΓΑ ΟΛΙΚΗΣ ΓΟΥΑΚΑΜΟΛΕ ΜΕ ΑΥΓΟ	5
ΤΟΡΤΙΓΑ ΟΛΙΚΗΣ ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΣΟΛΟΜΟ	6
ΤΟΡΤΙΓΑ ΟΛΙΚΗΣ ΤΟΝΟ	7
ΤΟΡΤΙΓΑ ΟΛΙΚΗΣ ΦΑΛΑΦΕΛ	8
ΤΟΡΤΙΓΑ ΟΛΙΚΗΣ ΦΑΣΟΛΙΑ MEXICAN VEGAN	9
ΤΟΡΤΙΓΑ ΠΡΟΣΟΥΤΟ CRUDO & ΜΟΤΣΑΡΕΛΑ	10
ΤΟΡΤΙΓΑ TERIYAKI ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ	11
ΤΟΡΤΙΓΑ ΧΟΙΡΟΜΕΡΙ ΑΠΟΞ.ΣΥΚΟ	12
Παράρτημα.....	i
Sandwiches	a
Tortillas	d





Sandwiches

PANIS OLEUM NATURALE ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ ΦΙΛΕΤΟ

**Κατηγορία : Σάντουιτς
Πακέτο**

**Κωδικός : 006-0052
Σαλόνι**



1 λεπτό



4 ώρες



1 τεμάχιο

ΥΛΙΚΑ & ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Panis oleum naturale	1τμχ
Dressing Μουστάρδα Μέλι	20γρ
Μαρούλι σγουρό	8γρ
Έμμενταλ	30γρ
Γαλοπούλα gourmet	40γρ
Τομάτα	30γρ

ΠΑΚΕΤΟ

Χαρτοσακουλάκι 12*27	1τμχ
Χαρτί λευκό 9*25	1τμχ
Αυτοκόλλητο τετράγωνο	1τμχ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Κόβουμε το NATURALLE κατά μήκος λίγο πάνω από τη μέση αλλά όχι τελείως.
- Αλείφουμε τη βάση του ψωμιού με τη χειροποίητη σως μουστάρδα μέλι.
- Βάζουμε το μαρούλι στη βάση έτσι ώστε να προεξέχει ελάχιστα το σγουρό μέρος αφού έχουμε αφαιρέσει το κοτσάνι.
- Ξεκινάμε με την τομάτα και την τοποθετούμε με τη στρογγυλή πλευρά προς τα έξω, εναλλάξ με τη μία φέτα γαλοπούλα gourmet και τη μία φέτα έμμενταλ και επαναλαμβάνουμε άλλη μια φορά.
- Δεν ξεχνάμε ελαφρώς να αλατίσουμε από επάνω την τομάτα.
- Τέλος τυλίγουμε με το λευκό χαρτί 9*25 στη μέση του ψωμιού και ενώνουμε τις δύο άκρες διαγώνια με το τετράγωνο αυτοκόλλητο.



PANIS OLEUM NATURALE ΠΡΟΣΟΥΤΟ CRUDO & MANITAPIA

Κατηγορία : Σάντουιτς

Κωδικός : 006-0207

Πακέτο

Σαλόνι



1 λεπτό



4 ώρες



1 τεμάχιο

ΥΛΙΚΑ & ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Panis oleum naturale	1τμχ
Τομάτα φέτες	40γρ
Μανιτάρια φούρνου	50γρ
Προσούτο crudo	30γρ



ΠΑΚΕΤΟ

Χαστοσακουλάκι 12*27	1τμχ
Craft λωρίδα 9*25	1τμχ
Σπάγκος	70cm
Οβάλ ετικέτα HEALTHY	1τμχ



1. Κόβουμε το NATURALLE κατά μήκος λίγο πάνω από τη μέση από την μεγάλη πλευρά **αλλά όχι τελείως**.
2. Βάζουμε επάνω στη βάση του ψωμιού τις φέτες τομάτας κομμένες σε μισοφέγγαρα με τη στρογγυλή πλευρά προς τα έξω.
3. Ομοιόμορφα από επάνω απλώνουμε το μείγμα μανιταριών.
4. Τέλος τοποθετούμε το προσούτο πλουμιστά και κλείνουμε το καπάκι χωρίς να το πιέσουμε.
5. Κλείνουμε προσεκτικά το σάντουιτς, χωρίς να το πιέσουμε και τυλίγουμε με craft χαρτί και το δένουμε με σπάγκο. Ο σπάγκος περνάει **δυο φορές** γύρω από το σάντουιτς, και **πριν το δέσουμε** περνάμε την οβάλ ετικέτα κάνοντας στο τέλος έναν φιόγκο.

PANIS OLEUM NATURALE Φ.ΨΗΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΑΒΟΚΑΝΤΟ

Κατηγορία : Σάντουιτς
Πακέτο

Κωδικός : 006-0204
Σαλόνι



1 λεπτό



4 ώρες



1 τεμάχιο

ΥΛΙΚΑ & ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Panis oleum naturale	1τμχ
Πέστο βασιλικού	15γρ
Τομάτα φέτες	30γρ
Αυγό βραστό	1τμχ
Κοτόπουλο φούρνου	40γρ
Αβοκάντο φέτες	20γρ
Αλατοπίπερο	2γρ



ΠΑΚΕΤΟ

Χαρτοσακουλάκι 12*27	1τμχ
Craft λωρίδα 9*25	1τμχ
Αυτοκόλλητο τετράγωνο	1τμχ



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Κόβουμε το NATURALLE κατά μήκος λίγο πάνω από τη μέση από την μεγάλη πλευρά **αλλά όχι τελείως**.
- Αλειφουμε στη βάση του ψωμιού τη σωσ pesto .
- Τοποθετούμε τις φέτες τομάτας με την στρογγυλή πλευρά προς τα έξω και αλατίζουμε ελαφρώς.
- Πάνω από τις τομάτες τοποθετούμε τις λεπτοκομμένες φέτες αυγού .
- Πάνω από το αυγό προσθέτουμε το κοτόπουλο φούρνου επίσης κομμένο σε ομοιόμορφες φέτες και από επάνω τις φέτες αβοκάντο.
- Τέλος προσθέτουμε αλάτι πιπέρι τίχ και 2 γρ ελαιόλαδο και κλείνουμε απαλά το καπάκι.
- Τέλος τυλίγουμε με το craft χαρτί 9*25 στη μέση του ψωμιού και ενώνουμε τις δύο άκρες διαγώνια με το τετράγωνο αυτοκόλλητο.



PANIS OLEUM RUSTICALE ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ ΦΙΛΕΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

Κατηγορία : Σάντουιτς
Πακέτο

Κωδικός : 006-0078
Σαλόνι



1 λεπτό



4 ώρες



1 τεμάχιο

ΥΛΙΚΑ & ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Panis oleum rusticale	1 τμχ
Αρωματικό Ελαιόλαδο θυμάρι	5 gr
Λόλο Ρόσσο	5 gr
Γαλοπούλα οβάλ	70 gr
Τομάτα	30 gr



ΠΑΚΕΤΟ

Χαστοσακουλάκι 12*27	1 τμχ
Craft λωρίδα 9*25	1 τμχ
Σπάγκος	70cm
Οβάλ ετικέτα EAT FIT	1 τμχ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Κόβουμε το rusticale κατά μήκος λίγο πάνω από τη μέση **αλλά όχι τελείως**.
- Πασπαλίζουμε τη βάση και το καπάκι με αρωματικό ελαιόλαδο.
- Τοποθετούμε το Lolo rosso από μέσα προς τα έξω έτσι ώστε να προεξέχει ελάχιστα η σγουρή πλευρά του.
- Βάζουμε τις φέτες γαλοπούλας και τις φέτες τομάτας εναλλάξ όπως στη φωτογραφία ξεκινώντας από την γαλοπούλα και τελειώνοντας με την τομάτα.
- Κλείνουμε προσεκτικά το σάντουιτς, χωρίς να το πιέσουμε και τυλίγουμε με craft χαρτί και το δένουμε με σπάγκο. Ο σπάγκος περνάει δυο φορές γύρω από το σάντουιτς, και **πριν το δέσουμε** περνάμε και την οβάλ ετικέτα κάνοντας στο τέλος έναν φιόγκο.



PANIS OLEUM RUSTICALE MANITAPIA

ΠΛΕΥΡΩΤΟΥΣ

**Κατηγορία : Σάντουιτς
Πακέτο**

**Κωδικός : 006-0148
Σαλόνι**



1 λεπτό



4 ώρες



1 τεμάχιο

ΥΛΙΚΑ & ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Panis oleum rusticale	1τμχ
Μείγμα μανιταριών	100γρ
Ρόκα baby	10γρ
Καρυδόψιχα	5γρ
Κρέμα βαλσάμικο	5γρ



ΠΑΚΕΤΟ

Χαρτοσακουλάκι 12*27	1τμχ
Χαρτί λευκό 9*25	1τμχ
Σπάγκος	70cm
Οβάλ ετικέτα EAT FIT	1τμχ



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Κόβουμε το rusticale κατά μήκος λίγο πάνω από τη μέση **αλλά όχι τελείως**.
- Στρώνουμε το μείγμα μανιταριών στη βάση του ψωμιού ομοιόμορφα.
- Τοποθετούμε τη ρόκα σε όλη την επιφάνεια του ψωμιού.
- Τοποθετούμε χοντροκομμένη την καρυδόψιχα από επάνω και τέλος απλώνουμε την κρέμα βαλσάμικο.
- Κλείνουμε προσεκτικά το σάντουιτς, χωρίς να το πιέσουμε, τυλίγουμε με λευκό χαρτί και το δένουμε με σπάγκο. Ο σπάγκος περνάει δυο φορές γύρω από το σάντουιτς, και **πριν το δέσουμε** περνάμε και την οβάλ ετικέτα κάνοντας στο τέλος έναν φιόγκο..



PANIS OLEUM RUSTICALE ΜΕ ΛΕΥΚΟ ΤΥΡΙ

Κατηγορία : Σάντουιτς

Κωδικός : 006-0229

Πακέτο**Σαλόνι**

2 λεπτά



6 ώρες



2 τεμάχια

ΥΛΙΚΑ & ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Panis oleum rusticale	1τμχ
Νηστίσιμο λευκό τυρί	60γρ
Κολοκυθάκι	40γρ
Ελιές καλαμών	8γρ
Ελαιόλαδο	8γρ
Ντοματίνια	40γρ
Φρ κρεμμυδάκι	5γρ
Ρίγανη	1γρ
Αλάτι	1γρ

ΠΑΚΕΤΟ

Χαρτοσακουλάκι 12*27	1τμχ
Χαρτί λευκό 9*25	1τμχ
Αυτοκόλλητο τετράγωνο	1τμχ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Κόβουμε το rusticale κατά μήκος λίγο πάνω από τη μέση **αλλά όχι τελείως**.
- Κόβουμε το λευκό τυρί σε 4 τετράγωνα κομμάτια των 15γρ και τα τοποθετούμε με την γωνία προς τα έξω καλύπτοντας όλη την επιφάνεια του ψωμιού.
- Ανακτεύουμε καλά όλα τα υπόλοιπα υλικά σε μία μπασίνα.
- Προσθέτουμε την σαλάτα από πάνω σε όλη την επιφάνεια του τυριού όπως στη φωτογραφία.
- Τέλος τυλίγουμε με το λευκό χαρτί 9*25 στη μέση του ψωμιού και ενώνουμε τις δύο άκρες διαγώνια με το τετράγωνο αυτοκόλλητο.



PANIS OLEUM RUSTICALE ΠΑΣΤΡΑΜΙ ΔΡΑΜΑΣ

Κατηγορία : Σάντουιτς

Κωδικός : 006-0194

Πακέτο**Σαλόνι**

1 λεπτό



4 ώρες



1 τεμάχιο

ΥΛΙΚΑ & ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Panis oleum rusticale

1τμχ

Παστράμι Δράμας

40γρ

Αχλάδι

30γρ

Ρόκα baby

5γρ

Τεριάκι σως

5γρ

**ΠΑΚΕΤΟ**

Χαρτοσακουλάκι 12*27

1τμχ

Craft λωρίδα 9*25

1τμχ

Αυτοκόλλητο τετράγωνο

1τμχ

**ΕΚΤΕΛΕΣΗ**

- Κόβουμε το rusticale κατά μήκος λίγο πάνω από τη μέση **αλλά όχι τελείως**.
- Τοποθετούμε πλούσια τις λεπτοκομμένες φέτες παστράμι.
- Στη συνέχεια διάσπαρτα σε όλο το σάντουιτς τοποθετώ τις λεπτοκομμένες φέτες αχλαδιού.
- Κλείνοντας προσθέτω την ρόκα baby κατά μήκος και γαρνίρουμε με την τεριάκι σως.
- Κλείνουμε το καπάκι προσεκτικά **χωρίς να το πιέσουμε**.
- Τέλος τυλίγουμε με craft χαρτί 9*25 στη μέση του ψωμιού και ενώνουμε τις δύο άκρες διαγώνια με το τετράγωνο αυτοκόλλητο.



PANIS OLEUM SICILIANA ΜΟΤΣΑΡΕΛΑ

Κατηγορία : Σάντουιτς

Κωδικός : 006-0190

Πακέτο

Σαλόνι



1 λεπτό



4 ωρες



1 τεμάχιο

ΥΛΙΚΑ & ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Panis oleum siciliana	1τμχ
Ρόκα baby	10γρ
Μοτσαρέλα φρέσκια	40γρ
Τομάτα (3φέτες)	30γρ
Πέστο βασιλικού	15γρ
Πιπέρι mix	1γρ

ΠΑΚΕΤΟ

Χαρτοσακουλάκι 12*27	1τμχ
Craft λωρίδα 9*25	1τμχ
Αυτοκόλλητο τετράγωνο EAT FIT	1τμχ



PANIS OLEUM SICILIANA ΠΡΟΣΟΥΤΟ CRUDO

Κατηγορία : Σάντουιτς
Πακέτο

Κωδικός : 006-0201
Σαλόνι



1 λεπτό



4 ώρες



1 τεμάχιο

ΥΛΙΚΑ & ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Panis oleum siciliana	1τμχ
Prosciutto crudo	40gr
Τομάτα	70gr
Ρόκα baby	5gr
Ελαιόλαδο	3gr



ΠΑΚΕΤΟ

Χαστοσακουλάκι 12*27	1τμχ
Craft λωρίδα 9*25	1τμχ
Αυτοκόλλητο τετράγωνο	1τμχ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Κόβουμε το siciliana κατά μήκος λίγο πάνω από τη μέση **αλλά όχι τελείως**.
- Κόβουμε τις τομάτες μισοφέγγαρα, τις τοποθετούμε με τη στρογγυλή πλευρά προς τα έξω και αλατίζουμε ελαφρώς.
- Από επάνω βάζουμε πλούμιστά το προσούτο χωρίς να το πατάμε.
- Βάζουμε τη ρόκα baby και την ραντίζουμε με ελαιόλαδο.
- Τυλίγουμε προσεκτικά το σάντουιτς, **χωρίς να το πιέσουμε**.
- Τέλος τυλίγουμε με craft χαρτί 9*25 στη μέση του ψωμιού και ενώνουμε τις δύο άκρες διαγώνια με το τετράγωνο αυτοκόλλητο.

ΚΑΡΒΕΛΑΚΙ HOVIS ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ ΜΠΑΧΤΣΕ, CREAM CHEESE

Κατηγορία : Σάντουιτς
Πακέτο

Κωδικός : 006-0155
Σαλόνι



1 λεπτό



4 ώρες



1 τεμάχιο

ΥΛΙΚΑ & ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Καρβελάκι hovis	1 τμχ
Κρέμα τυριού	15 gr
Μαρούλι σγουρό	5 gr
Τομάτα	30 gr
Γαλοπούλα του μπαχτσέ	40 gr



ΠΑΚΕΤΟ

Χαρστοσακουλάκι 12*22	1 τμχ
Σπάγκος	70 cm
Οβάλ ετικέτα EAT FIT	1τμχ



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Κόβουμε το hovis λίγο πάνω από τη μέση **και όχι τελείως**.
- Αλείφουμε στη βάση με την κρέμα τυριού.
- Τοποθετούμε το μαρούλι όπως στη φωτογραφία.
- Βάζουμε τα **δυο** κομμάτια τομάτας ώστε να καλύπτει όλη την επιφάνεια και αλατίζουμε ελαφρώς.
- Μετά τοποθετούμε την γαλοπούλα του μπαχτσέ σε λεπτές φέτες **πλουμιστά**.
- Τέλος κλείνουμε το καπάκι απαλά και δένουμε με σπάγκο, **σταυρωτά**. Πριν δέσουμε περνάμε την οβάλ ετικέτα "eat fit" και τέλος κάνουμε ένα φιόγκο στην κορυφή.



ΚΑΡΒΕΛΑΚΙ HOVIS ΠΡΟΣΟΥΤΟ ΚΡΕΜΑ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ

Κατηγορία : Σάντουιτς
Πακέτο

Κωδικός : 006-0171
Σαλόνι



1 λεπτό



4 ώρες



1 τεμάχιο

ΥΛΙΚΑ & ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Καρβελάκι hovis	1τμχ
Προσούτο cotto	35γρ
Ρόκα baby	10γρ
Τομάτα	20γρ
Κρέμα παρμεζάνας	15γρ
Πιπέρι mix	3γρ



ΠΑΚΕΤΟ

Χαρτοσακουλάκι 12*22	1τμχ
Σπάγκος	70cm
Οβάλ ετικέτα HEALTHY	1τμχ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Κόβουμε το hovis λίγο πάνω από τη μέση **τελείως**.
2. Στη βάση απλώνουμε την κρέμα παρμεζάνας σε όλη την επιφάνεια.
3. Προσθέτουμε την τομάτα κομμένη στη μέση και την αλατίζουμε.
4. Πάνω από την τομάτα βάζουμε την ρόκα baby χωρίς να την πατάμε.
5. Τελευταία τοποθετούμε τις φέτες προσούτο πλουμιστά και προσθέτουμε το φρεσκοτριψμένο πιπέρι.
6. Κλείνουμε το καπάκι και τυλίγουμε με το σπάγκο σταυρωτά αφού έχουμε περάσει την ετικέτα με την σήμανση 'healthy'.

ΚΑΡΒΕΛΑΚΙ HOVIS ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΦΟΥΡΝΟΥ (VEGAN)

Κατηγορία : Σάντουιτς
Πακέτο

Κωδικός : 006-0195
Σαλόνι



1 λεπτό



4 ώρες



1 τεμάχιο

ΥΛΙΚΑ & ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Καρβελάκι hovis	1τμχ
Πέστο κοκ.πιπεριάς	20γρ
Μανιτάρια φούρνου	50γρ
Ρόκα baby	5γρ
Ελαιόλαδο	2γρ



ΠΑΚΕΤΟ

Χαρτοσακουλάκι 12*22	1τμχ
Σπάγγος	70cm
Οβάλ ετικέτα EAT FIT	1τμχ



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Κόβουμε το hovis λίγο πάνω από τη μέση **και όχι τελείως.**
- Αλείφουμε ομοιόμορφα το πέστο κοκ. πιπεριάς.
- Τοποθετούμε το μείγμα μανιταριών χωρίς να το πατάμε.
- Προσθέτουμε την ρόκα baby.
- Ραντίζουμε με ελαιόλαδο την σαλάτα.
- Τέλος κλείνουμε προσεκτικά το καπάκι και τυλίγουμε με τον σπάγκο σταυρωτά αφού έχουμε περάσει την ετικέτα "eat fit".



ΜΠΑΓΚΕΤΑ ΖΑΜΠΟΝ, ΓΚΟΥΝΤΑ

Κατηγορία : Σάντουιτς
Πακέτο

Κωδικός : 006-0006
Σαλόνι



1 λεπτό



4 ώρες



1 τεμάχιο

ΥΛΙΚΑ & ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χωριάτικη μπαγκέτα	1τμχ
Μουστάρδα με σινάπι	15γρ
Γκούντα φέτες	20γρ
Ζαμπόν	30γρ
Τομάτα	30γρ
Μαρούλι σγουρό	8γρ

ΠΑΚΕΤΟ

Χαρτοσακουλάκι 10*34	1τμχ
Χαρτί λευκό 9*25	1τμχ
Αυτοκόλλητο τετράγωνο	1τμχ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Κόβουμε την μπαγκέτα κατά μήκος λίγο πιο πάνω από τη μέση **αλλά όχι τελείως**
- Αλείφουμε τη βάση του ψωμιού με τη σωσ μουστάρδα με σινάπι.
- Συνεχίζουμε τοποθετώντας το μαρούλι με τη σγουρή πλευρά προς τα έξω **αφαιρώντας το κοτσάνι**.
- Από επάνω βάζουμε την γκούντα σε φέτες.
- Στη συνέχεια τοποθετούμε την τομάτα με την στρογγυλή πλευρά προς τα έξω και εναλλάξ με το ζαμπόν όπως στη φωτογραφία διπλώνοντας κατά 1/3 την φέτα ζαμπόν.
- Δεν ξεχνάμε να αλατίσουμε την τομάτα και τέλος κλείνουμε απαλά το καπάκι.
- Τυλίγουμε με το λευκό χαρτί 9*25 στη μέση της μπαγκέτας και ενώνουμε διαγώνια τις δύο άκρες με το τετράγωνο αυτοκόλλητο.



ΜΠΑΚΕΤΑ ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΕΜΜΕΝΤΑΛ

Κατηγορία : Σάντουιτς

Πακέτο

Κωδικός : 006-0005

Σαλόνι



1 λεπτό



4 ώρες



1 τεμάχιο

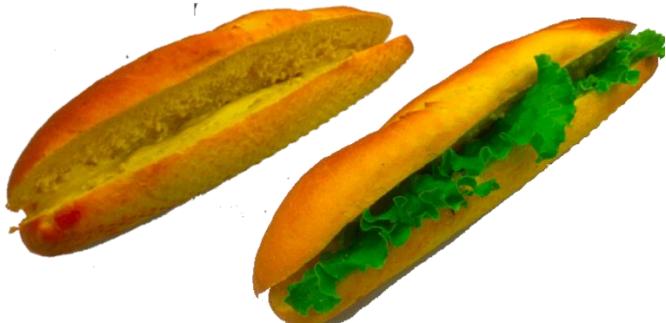
ΥΛΙΚΑ & ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χωριάτικη μπαγκέτα	1τμχ
Μουσταρδομαγιονέζα	30gr
Κοτόπουλο φιλέτο στήθος	45gr
Μαρούλι	8gr
Τομάτα	30gr
Έμμενταλ	20gr

ΠΑΚΕΤΟ

Χαρτοσακουλάκι 10*34

1τμχ



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Αλείφουμε το καπάκι και τη βάση του ψωμιού με τη σως μουσταρδομαγιονέζας.
2. Βάζουμε το μαρούλι κατά μήκος της μπαγκέτας με την σγουρή πλευρά **προς τα έξω** να προεξέχει ελάχιστα αφού έχουμε αφαιρέσει το κοτσάνι.
3. Μετά βάζουμε την τομάτα κομμένη σε μισοφέγγαρα με τη στρογγυλή πλευρά προς τα έξω και αλατίζουμε ελαφρώς.
4. Συνεχίζουμε με τις φέτες έμμενταλ.
5. Τέλος κόβουμε το κοτόπουλο σε λεπτές φέτες και τις τοποθετούμε χωρίς να αφήνουμε κενά μεταξύ τους.

ΜΠΡΙΟΣ ΖΑΜΠΟΝ Κ.ΓΚΟΥΝΤΑ

Κατηγορία : Σάντουιτς
Πακέτο

Κωδικός : 006-0175
Σαλόνι



1 λεπτό



4 ώρες



1 τεμάχιο

ΥΛΙΚΑ & ΕΚΤΕΛΕΣΗ

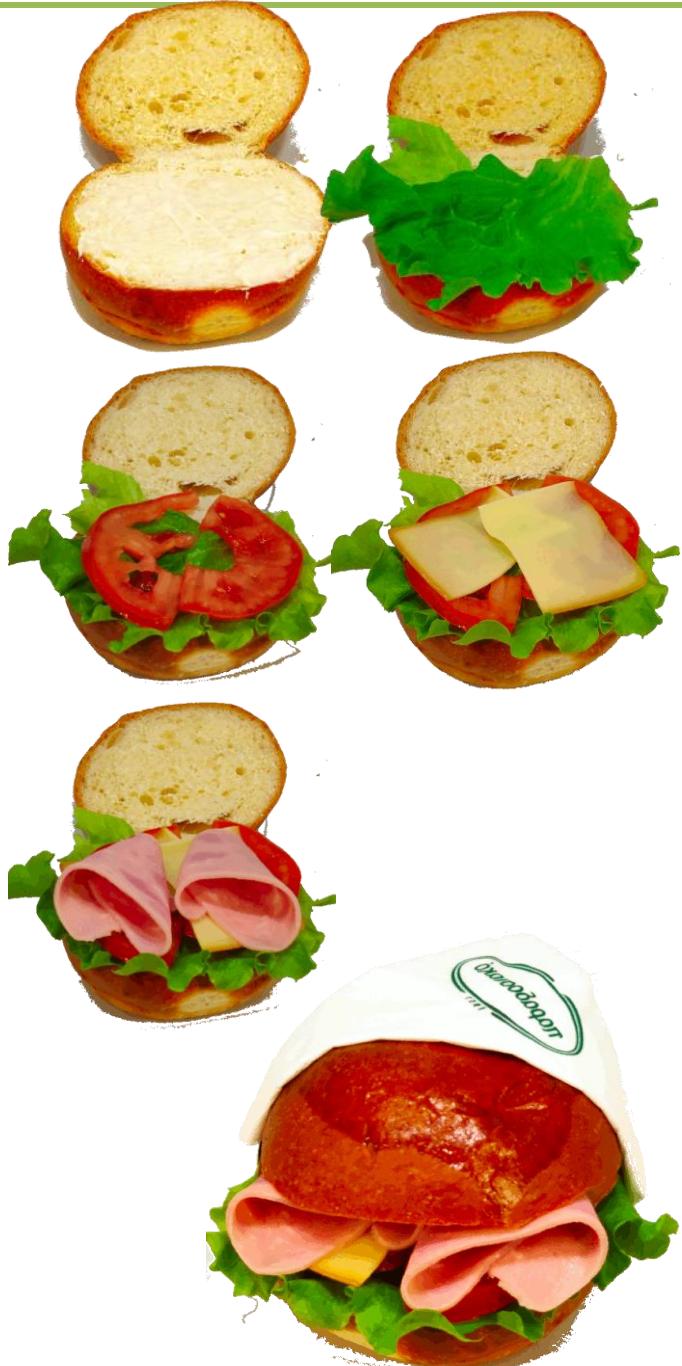
Μπριός ψωμάκι	1τμχ
Ζαμπόν	20γρ
Καπνιστή Γκούντα	15γρ
Μαγιονέζα	10γρ
Τομάτα	15γρ
Μαρούλι	5γρ

ΠΑΚΕΤΟ

Χαρτοσακουλάκι 12*22	1τμχ
Αλουμινόχαρτο 20*8	1τμχ
Χαρτοπετσέτα πολυτελείας 24*24	1τμχ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Κόβουμε το μπριός λίγο πάνω από τη μέση **αφήνοντας την μία άκρη ενωμένη**.
- Στη βάση απλώνουμε τη μαγιονέζα.
- Τοποθετούμε το μαρούλι με την σγουρή πλευρά γύρω γύρω και προς τα έξω.
- Από επάνω τοποθετούμε την φέτα τομάτας κομμένη στη μέση ώστε να καλύπτει όλη την επιφάνεια.
- Στη συνέχεια βάζουμε την καπνιστή γκούντα κομμένη στη μέση και διαγώνια
- Η κάθε φέτα ζαμπόν διπλωμένη σαν χωνί όπως στη φωτογραφία ώστε να φαίνεται πλούσιο.
- Τέλος κλείνουμε το καπάκι απαλά και τυλίγουμε με αλουμινόχαρτο (20*8cm) και μία χαρτ/τα πολυτελείας 24*24 αφήνοντας το λογό στην τσάκιση όπως στην φωτογραφία.



ΜΠΡΙΟΣ ΚΑΠΝΙΣΤΟΣ ΣΟΛΟΜΟΣ

**Κατηγορία : Σάντουιτς
Πακέτο**

**Κωδικός : 006-0044
Σαλόνι**



1 λεπτό



4 ώρες



1 τεμάχιο

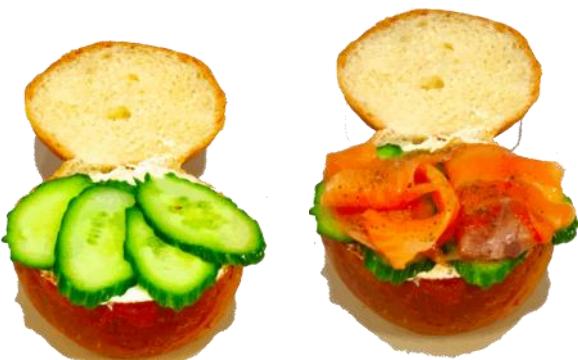
ΥΛΙΚΑ & ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Μπριός ψωμάκι	1τμχ
Κρέμα τυριού	10γρ
Αγγούρι	20γρ
Καπνιστός σολομός	20γρ
Πιπέρι Mix	0,5γρ



ΠΑΚΕΤΟ

Χαρτοσακουλάκι 12*22	1τμχ
Αλουμινόχαρτο 20*8	1τμχ
Χαρτοπετσέτα πολυτελείας 24*24	1τμχ



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Κόβουμε το μπριός λίγο πάνω από τη μέση **αφήνοντας την μία άκρη ενωμένη**.
2. Αλείφουμε με κρέμα τυριού όλη τη βάση του ψωμιού.
3. Βάζουμε το αγγούρι σε λεπτές ροδέλες και αλατίζουμε ελαφρώς.
4. Μοιράζουμε το σολομό σε όλη την επιφάνεια και από πάνω προσθέτουμε φρεσκοτριψμένο πιπέρι.
5. Τέλος κλείνουμε το καπάκι απαλά και τυλίγουμε με αλουμινόχαρτο (20*8cm) και μία χαρτ/τα πολυτελείας 24*24 αφήνοντας το logo στην τσάκιση όπως την εικόνα.



ΟΛΜΠΑΓΚΕΤΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

**Κατηγορία : Σάντουιτς
Πακέτο**

**Κωδικός : 006-0183
Σαλόνι**



1 λεπτό



4 ώρες



1 τεμάχιο

ΥΛΙΚΑ & ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Μπαγκέτα ολικής	1τμχ
Κρέμα τυριού	30γρ
Τομάτα 3 μισοφέγγαρα	30γρ
Τριψιμένη παρμεζάνας	10γρ
Κοτόπουλο φιλέτο	50γρ

ΠΑΚΕΤΟ

Χαρτοσακουλάκι 10*34	1τμχ
Craft λωρίδα 9*25	1τμχ
Αυτοκόλλητο τετράγωνο	1τμχ



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Κόβουμε την μπαγκέτα κατά μήκος και λίγο πάνω από τη μέση **αλλά όχι τελείως**.
- Αλείφουμε τη βάση με την κρέμα τυριού.
- Συνεχίζουμε τοποθετώντας τις φέτες τομάτας εναλλάξ με το κοτόπουλο ξεκινώντας με τομάτα και τελειώνοντας με κοτόπουλο.
- Πασπαλίζουμε με την τριψιμένη παρμεζάνα.
- Τέλος τυλίγουμε προσεκτικά το σάντουιτς, **χωρίς να το πιέσουμε**, με craft χαρτί πιάνοντας τις δυο αντίθετες άκρες (όπως στη φωτογραφία) και τις ενώνουμε με το τετράγωνο αυτοκόλλητο.



ΟΛ.ΜΠΑΓΚΕΤΑ ΣΑΛΑΜΙ ΜΠΥΡΑΣ ΓΑΛΟΜΥΖΗΘΡΑ

Κατηγορία : Σάντουιτς
Πακέτο

Κωδικός : 006-0199
Σαλόνι



1 λεπτό



4 ώρες



1 τεμάχιο

ΥΛΙΚΑ & ΕΚΤΕΛΕΣΗ

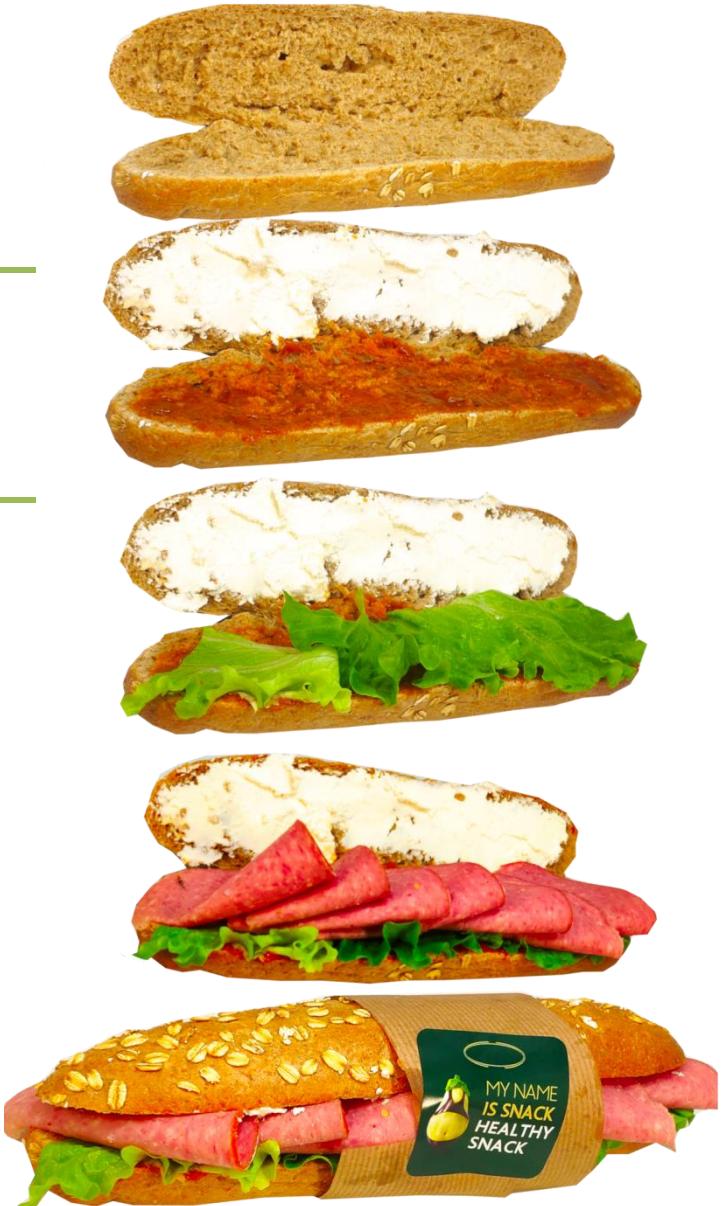
Μπαγκέτα ολικής	1τμχ
Πέστο κοκ πιπεριάς	20γρ
Γαλομυζήθρα Κρήτης	40γρ
Μαρούλι	5γρ
Σαλάμι Μπύρας	60γρ

ΠΑΚΕΤΟ

Χαρτοσακουλάκι 10*34	1τμχ
Craft λωρίδα 9*25	1τμχ
Αυτοκόλλητο τετράγωνο	1τμχ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Κόβουμε την μπαγκέτα κατά μήκος και λίγο πάνω από τη μέση **αλλά όχι τελείως**.
- Αλείφουμε την πέστο κοκ. πιπεριάς στη βάση της μπαγκέτας και στο καπάκι αλείφουμε άτακτα την γαλομυζήθρα Κρήτης σε όλη την επιφάνεια.
- Στην πλευρά που είναι το πέστο προσθέτουμε το μαρούλι **χωρίς το κοτσάνι** με τη σγουρή πλευρά προς τα έξω και από επάνω τις φέτες σαλάμι μπύρας διπλωμένες στη μέση **με τη διπλωμένη πλευρά προς τα έξω** όπως στη φωτογραφία.
- Τέλος κλείνουμε το καπάκι απαλά.
- Τυλίγουμε προσεκτικά το σάντουιτς, **χωρίς να το πιέσουμε**, με craft χαρτί πιάνοντας τις δύο αντίθετες άκρες (όπως στη φωτογραφία) και τις ενώνουμε με το τετράγωνο αυτοκόλλητο.



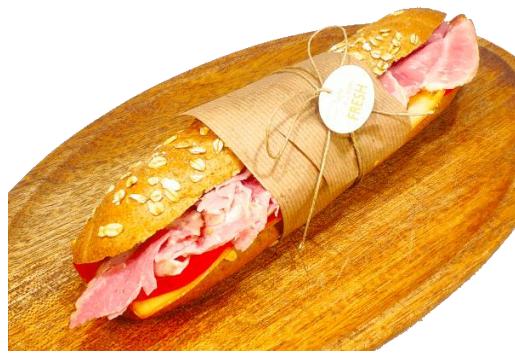
ΟΛΜΠΑΓΚΕΤΑ ΧΟΙΡΟΜΕΡΙ

Κατηγορία : Σάντουιτς
Πακέτο

Κωδικός : 006-0200
Σαλόνι



1 λεπτό



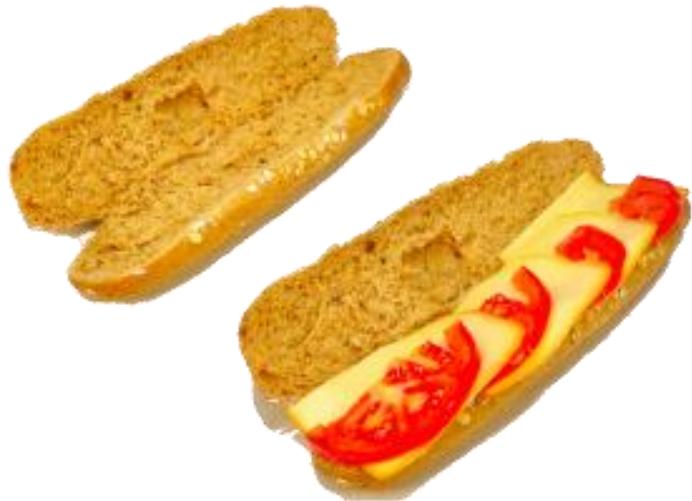
4 ώρες



1 τεμάχιο

ΥΛΙΚΑ & ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Μπαγκέτα ολικής	1τμχ
Τομάτα (4 φέτες)	60γρ
Καπνιστή Γκούντα	30γρ
Χοιρομέρι στα κάρβουνα	40γρ



ΠΑΚΕΤΟ

Χαστοσακουλάκι 10*34	1τμχ
Craft λωρίδα 9*25	1τμχ
Σπάγκος	70cm
Οβάλ ετικέτα HEALTHY	1τμχ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Κόβουμε την μπαγκέτα κατά μήκος και λίγο πάνω από τη μέση **αλλά όχι τελείως**.
- Τοποθετούμε εναλλάξ τις τομάτες με την καπνιστή γκούντα (**οι τομάτες είναι κομμένες σε μισοφέγγαρα**) ξεκινώντας με γκούντα και τελειώνοντας με τομάτα.
- Στη συνέχεια τοποθετούμε το χοιρομέρι σε όλο το μήκος της μπαγκέτας πλουμιστά.
- Κλείνουμε προσεκτικά το σάντουιτς, χωρίς να το πιέσουμε και τυλίγουμε με craft χαρτί και το δένουμε με σπάγκο. Ο σπάγκος περνάει **δυο φορές** γύρω από το σάντουιτς, και **πριν το δέσουμε** περνάμε την οβάλ ετικέτα κάνοντας στο τέλος έναν φιόγκο.



ΠΟΛΥΣΠΟΡΟ ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΠΡΟΣΟΥΤΟ ΚΡΕΜΑ ΤΥΡΙΟΥ

Κατηγορία : Σάντουιτς

Πακέτο

Κωδικός : 006-0181

Σαλόνι



1 λεπτό



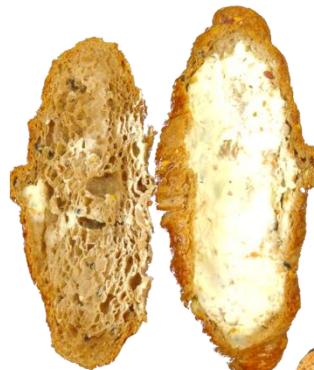
4 ώρες



1 τεμάχιο

ΥΛΙΚΑ & ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Πολύσπορο κρουασάν	1τμχ
Προσούτο cotto	30γρ
Κρέμα τυριού με μυρωδικά	15γρ
Αγγούρι σε λεπτές φέτες	20γρ



ΠΑΚΕΤΟ

Χαρτοσακουλάκι 12*22 1τμχ



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Αφού κρυώσει το κρουασάν το κόβουμε κατά μήκος λίγο πάνω από τη μέση και όχι τελείως
2. Απλώνουμε στο κάτω μέρος την κρέμα τυριού με μυρωδικά.
3. Με έναν αποφλοιωτή φτιάχνουμε λεπτές φέτες από αγγούρι και τις στρώνουμε κυματιστά χωρίς να τις πατάμε δημιουργώντας όγκο.
4. Από επάνω τοποθετούμε το προσούτο cotto πλουμιστά και κλείνουμε το καπάκι χωρίς να το πιέσουμε.



ΣΟΥΣ.ΚΟΥΛΟΥΡΙ Π.ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ & Ψ. MANITARIA

Κατηγορία : Σάντουιτς

Κωδικός : 006-0208

Πακέτο

Σαλόνι



1 λεπτό



4 ώρες



1 τεμάχιο

ΥΛΙΚΑ & ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ψωμί κουλούρι	1τμχ
Μανιτάρια φούρνου	50gr
Γραβιέρα παλαιωμένη	20gr
Σύκο αποξηραμένο	15gr
Ελαιόλαδο	5gr



ΠΑΚΕΤΟ

Χαρτοσακουλάκι 12*27	1τμχ
Αλουμινόφυλλο 20*8	1τμχ
Χαρτ/τα πολ 24*24	1 τμχ



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Κόβουμε το ψωμάκι λίγο πιο πάνω από τη μέση στηρίζοντας το καπάκι πίσω για να μην ανοίξει τελείως.
2. Βάζουμε τα μανιτάρια φούρνου στη βάση του ψωμιού.
3. Πάνω από τα μανιτάρια βάζουμε την παλαιωμένη γραβιέρα κομμένη με πίλερ.
4. Προσθέτουμε το αποξηραμένο σύκο κομμένο σε λεπτές φέτες.
5. Τυλίγουμε με αλουμινόχαρτο (20*8cm) και μία χαρτ/τα πολυτελείας 24*24 αφήνοντας το logo στην τσάκιση όπως την εικόνα.



ΣΟΥΣ.ΚΟΥΛΟΥΡΙ ΦΑΛΑΦΕΛ

**Κατηγορία : Σάντουιτς
Πακέτο**

**Κωδικός : 006-0206
Σαλόνι**



1 λεπτό



4 ώρες



1 τεμάχιο

ΥΛΙΚΑ & ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ψωμί κουλούρι	1τμχ
Χούμους	20γρ
Μαρούλι	10γρ
Τομάτα φέτες	30γρ
Αγγούρι φέτες	30γρ
Φαλάφελ	1τμχ
Αλατοπίπερο	2γρ

ΠΑΚΕΤΟ

Χαρτοσακουλάκι 12*27	1τμχ
Οδοντογλυφίδα κουπί	1τμχ
Αυτοκόλλητο τετράγωνο	2τμχ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Κόβουμε το ψωμάκι λίγο πάνω από τη μέση **αλλά όχι τελείως**.
- Στη βάση του ψωμιού αλειφουμε το χούμους και από επάνω προσθέτουμε το μαρούλι με τη σγουρή πλευρά προς τα έξω.
- Πάνω από το μαρούλι βάζουμε τις 3 φέτες τομάτας μισοφέγγαρα και τις φέτες αγγούρι με φλούδα λεπτοκομμένες το ίδιο.
- Δεν ξεχνάμε** να βάλουμε αλάτι πιπέρι και ελαιόλαδο.
- Τέλος προσθέτουμε το φαλάφελ και κλείνουμε το καπάκι απαλά.
- Τοποθετούμε την οδοντογλυφίδα κουπί με δύο αυτοκόλλητα σαν σημαία στη τρύπα στο κέντρο από το κουλούρι.



ΣΟΥΣ.ΚΟΥΛΟΥΡΙ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ ΚΑΠΝΙΣΤΗ & ΜΑΝΟΥΡΙ

Κατηγορία : Σάντουιτς
Πακέτο

Κωδικός : 006-0003
Σαλόνι



1 λεπτό



4 ώρες



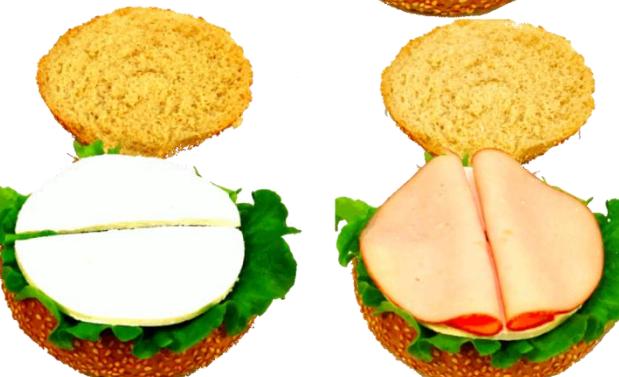
1 τεμάχιο

ΥΛΙΚΑ & ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ψωμί κουλούρι	1τμχ
Μουσταρδομαγιονέζα	20γρ
Μαρούλι σγουρό	8γρ
Τομάτα	20γρ
Μανούρι	40γρ
Γαλοπούλα καπνιστή	35γρ

ΠΑΚΕΤΟ

Χαρτοσακουλάκι 12*27	1τμχ
Χαρτί λευκό 25*25	1τμχ
Αυτοκόλλητο τετράγωνο	1τμχ



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Κόβουμε το κουλούρι λίγο πάνω από τη μέση **αλλά όχι τελείως** αφήνοντας μία άκρη ενωμένη.
2. Αλειφουμε τη βάση του ψωμιού με τη σωσ μουσταρδομαγιονέζας.
3. Βάζουμε το μαρούλι **αφαιρώντας το κοτσάνι**, αφήνοντας την σγουρή πλευρά να προεξέχει ελαφρώς γύρω γύρω.
4. Επάνω από το μαρούλι βάζουμε την φέτα μανούρι κομμένη στη μέση να καλύπτει όλη την επιφάνεια.
5. Διπλώνουμε μαλακά τις δυο φέτες γαλοπούλας χωρίς να τις τσακίσουμε και τις τοποθετούμε όπως στη φωτογραφία.
6. Τέλος βάζουμε την τομάτα κομμένη στη μέση με τις ίσες πλευρές αντικριστά και αλατίζουμε ελαφρώς.
7. Τυλίγουμε το σάντουιτς με το λευκό χαρτί 25*25 σαν φάκελο και κολλάμε το τετράγωνο αυτοκόλλητο ενώνοντας τις δυο άκρες.

X. ΚΑΡΒΕΛΑΚΙ ΣΤΡΑΠΑΤΣΑΔΑ

**Κατηγορία : Σάντουιτς
Πακέτο**

**Κωδικός : 006-0197
Σαλόνι**



1 λεπτό



4 ώρες



1 τεμάχιο

ΥΛΙΚΑ & ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Καρβελάκι χωριάτικο	1τμχ
Στραπατσάδα	70γρ
Γαλομυζήθρα Κρήτης	40γρ
Ψητά λαχανικά	30γρ
Μαϊντανός	3γρ

ΠΑΚΕΤΟ

Χαρτοσακουλάκι 12*27	1τμχ
Αλουμινόφυλλο 20*8	1τμχ
Χαρτ/τα πολ 24*24	1τμχ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Κόβουμε το καρβελάκι λίγο πάνω από τη μέση **αλλά όχι τελείως**.
2. Τοποθετούμε στην βάση την στραπατσάδα και στο καπάκι αλείφουμε την γαλομυζήθρα Κρήτης.
3. Πάνω από την στραπατσάδα τοποθετούμε τα ψητά λαχανικά.
4. Προσοχή να επιλέγουμε από όλα τα λαχανικά.
5. Τέλος προσθέτουμε τον μαϊντανό και κλείνουμε απαλά το καπάκι.
6. Τυλίγουμε με αλουμινόχαρτο (20*8cm) και μία χαρτ/τα πολυτελείας 24*24 αφήνοντας το logo στην τσάκιση όπως την εικόνα.



X. ΚΑΡΒΕΛΑΚΙ ΧΟΙΡΟΜΕΡΙ

Κατηγορία : Σάντουιτς

Κωδικός : 006-0198

Πακέτο**Σαλόνι**

1 λεπτό



4 ώρες



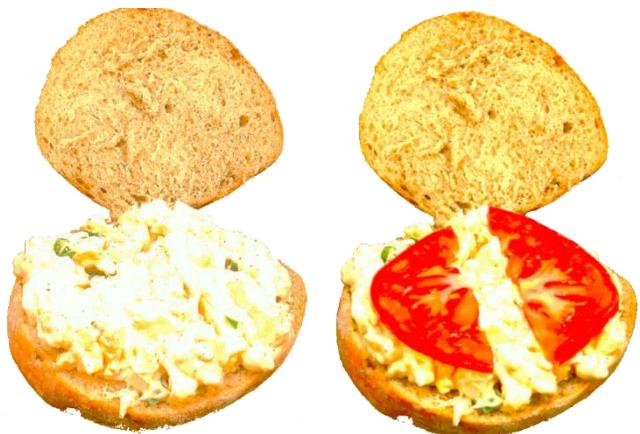
1 τεμάχιο

ΥΛΙΚΑ & ΕΚΤΕΛΕΣΗ

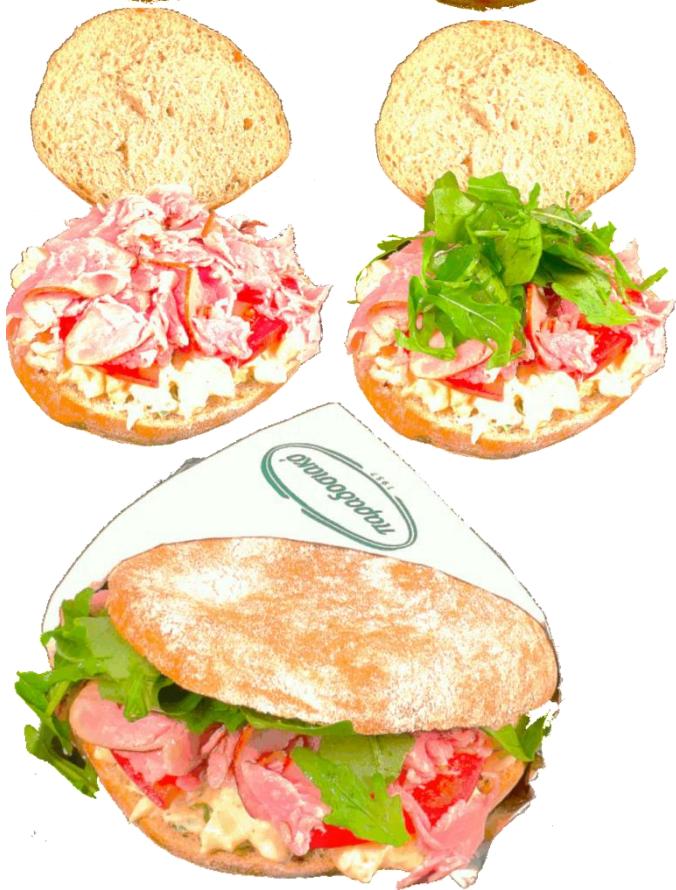
Καρβελάκι χωριάτικο	1τμχ
Mayoegg	80γρ
Τομάτα (2τμχ)	20γρ
Χοιρομέρι στα κάρβουνα	40γρ
Ρόκα baby	5γρ
Ελαιόλαδο	2γρ

ΠΑΚΕΤΟ

Χαρτοσακουλάκι 12*27	1τμχ
Αλουμινόφυλλο 20*8	1τμχ
Χαρτ/τα πολ 24*24	1τμχ

**ΕΚΤΕΛΕΣΗ**

1. Κόβουμε το καρβελάκι λίγο πάνω από τη μέση **αλλά όχι τελείως**.
2. Βάζουμε στη βάση τη mayoegg
3. Τοποθετούμε την τομάτα κομμένη στη μέση καλύπτοντας όλη την επιφάνεια.
4. Από επάνω τοποθετούμε πλουμιστά το χοιρομέρι στα κάρβουνα.
5. Τέλος βάζουμε τη ρόκα baby και ραντίζουμε με ελαιόλαδο!
6. Τυλίγουμε με αλουμινόχαρτο (20*8cm) και μία χαρτ/τα πολυτελείας 24*24 αφήνοντας το logo στην τσάκιση όπως την εικόνα.



X. ΚΑΡΒΕΛΑΚΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ-COUNTRY CHICKEN

Κατηγορία : Σάντουιτς

Κωδικός : 006-0147

Πακέτο

Σαλόνι



1 λεπτό



4 ώρες



1 τεμάχιο

ΥΛΙΚΑ & ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Καρβελάκι χωριάτικο	1τμχ
Μείγμα κοτόπουλο country chicken	90γρ
Παρμεζάνα φλεικς	5γρ
Πιπέρι πικ	2γρ



ΠΑΚΕΤΟ

Χαρτοσακουλάκι 12*27	1τμχ
Αλουμινόχαρτο 20*8	1τμχ
Χαρτοπετσέτα πολυτ.24*24	1τμχ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Κόβουμε το καρβελάκι λίγο πάνω από τη μέση αλλά όχι τελείως αφήνοντας μια άκρη ενωμένη.
2. Τοποθετούμε το μείγμα country chicken στη βάση του ψωμιού.
3. Τέλος προσθέτουμε τις φλοιόδες παρμεζάνας και το φρεσκοτριμμένο πιπέρι.
4. Κλείνουμε το καπάκι απαλά και τυλίγουμε με αλουμινόχαρτο (20*8cm) και μία χαρτί/τα πολυτελείας 24*24 αφήνοντας το logo στην τσάκιση όπως την εικόνα.



ΧΑΡΟΥΠΙ Π.ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ

Κατηγορία : Σάντουιτς
Πακέτο

Κωδικός : 006-0193
Σαλόνι



1 λεπτό



4 ώρες



1 τεμάχιο

ΥΛΙΚΑ & ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ψωμάκι χαρουπιού	1ΤΜΧ
Ψητά λαχανικά	70gr
Γραβιέρα παλαιωμένη	30gr
Ρόκα baby	5gr



ΠΑΚΕΤΟ

Χαρτοσακουλάκι 12*22	1τχμ
Σπάγκος	70cm
Οβάλ ετικέτα EAT FIT	1τμχ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Κόβουμε κατά τη μεγάλη πλευρά το ψωμάκι μας λίγο πάνω από τη μέση και όχι τελείως.
2. Τοποθετούμε στη βάση τα ψητά λαχανικά (προσοχή διαλέγουμε απ'όλα τα λαχανικά του μείγματος).
3. Προσθέτουμε ομοιόμορφα την παλιωμένη γραβιέρα σε κομμάτια όπως στην εικόνα.
4. Τέλος τοποθετούμε την ρόκα baby και την ραντίζουμε με ελαιόλαδο.
5. Κλείνουμε το καπάκι χωρίς να το πατάμε και τυλίγουμε με τον σπάγκο δύο φορές αφού έχουμε περάσει την ετικέτα με την σήμανση.



ΧΑΡΟΥΠΙ ΦΕΤΑ & ΤΟΜΑΤΑ

Κατηγορία : Σάντουιτς
Πακέτο

Κωδικός : 006-0188
Σαλόνι



1 λεπτό



4 ώρες



1 τεμάχιο

ΥΛΙΚΑ & ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ψωμάκι χαρουπιού	1 τμχ
Sauce ταρτάρ	15gr
Τομάτα	30gr
Τυρί φέτα	40gr
Ελιές καλαμών ροδέλες	7gr
Ρίγανη	1gr



ΠΑΚΕΤΟ

Χαρτοσακουλάκι 12*22	1τμχ
Σπάγγος	70cm
Οβάλ ετικέτα HEALTHY	1τμχ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Κόβουμε κατά τη μεγάλη πλευρά το ψωμάκι μας λίγο πάνω από τη μέση και όχι τελείως.
- Αλείφουμε την βάση με την σωσ ταρτάρ.
- Τοποθετούμε εναλλάξ την τομάτα και την φέτα ξεκινώντας από την τομάτα και τελειώνοντας με τη φέτα.
- Τέλος βάζουμε τις ελιές και τη ρίγανη.
- Κλείνουμε το καπάκι χωρίς να το πατάμε και τυλίγουμε με τον σπάγκο δύο φορές αφού έχουμε περάσει την ετικέτα.

Ψ. ΚΟΥΡΚΟΥΜΑ ΚΟΛΟΚΥΘΟΣΠΟΡΟ & ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

**Κατηγορία : Σάντουιτς
Πακέτο**



1 λεπτό



**Κωδικός :
Σαλόνι**



4 ώρες



1 τεμάχιο

ΥΛΙΚΑ & ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ψωμί κουρκουμά	1τμχ
Μείγμα κοτόπουλο Caesars	85γρ
Ντοματίνι κίτρινο	20γρ
Παρμεζάνα τριψμένη	5γρ



ΠΑΚΕΤΟ

Χαρτοσακουλάκι 12*22	1τμχ
Αλουμινόφυλλο 20*8	1τμχ
Χαρτ/τα πολ 24*24	1τμχ



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Κόβουμε το ψωμάκι από την μεγαλύτερη πλευρά αλλά **όχι τελείως**.
2. Τοποθετούμε το μείγμα κοτόπουλο.
3. Τα τοματίνια κομμένα στη μέση.
4. Προσθέτουμε την τριψμένη παρμεζάνα.
5. Τέλος τυλίγουμε με αλουμινόχαρτο (20*8cm) και μία χαρτ/τα πολυτελείας 24*24 αφήνοντας το logo στην τσάκιση όπως την εικόνα.



Ψ. ΚΟΥΡΚΟΥΜΑ ΠΑΝΤΖΑΡΙ & ΓΑΛΟΜΥΖΗΘΡΑ ΚΡΗΤΗΣ

Κατηγορία : Σάντουιτς
Πακέτο

Κωδικός : 006-0221
Σαλόνι



1 λεπτό



4 ώρες



1 τεμάχιο

ΥΛΙΚΑ ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ψωμί κουρκουμά	1τμχ
Γαλομυζήθρα Κρήτης	50gr
Παντζάρι φέτες βρασμένο	50g
Ρόκα baby	5gr
Καρύδι	5gr
Βαλσάμικο κρέμα	5gr



ΠΑΚΕΤΟ

Χαρτοσακουλάκι 12*22	1τμχ
Αλουμινόφυλλο 20*8	1τμχ
Χαρτ/τα πολ 24*24	1τμχ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Κόβουμε το ψωμάκι από την μεγαλύτερη πλευρά αλλά **όχι τελείως**.
- Αλείφουμε στη βάση του ψωμιού την γαλομυζήθρα.
- Τοποθετούμε ομοιόμορφα τις βρασμένες φέτες παντζαριού.
- Προσθέτουμε το καρύδι και από πάνω την baby ρόκα.
- Γαρνίρουμε με βαλσάμικο και κλείνουμε προσεκτικά το καπάκι χωρίς να το πιέσουμε.
- Τέλος τυλίγουμε με αλουμινόχαρτο (20*8cm) και μία χαρτ/τα πολυτελείας 24*24 αφήνοντας το logo στην τσάκιση όπως την εικόνα.

Ψ. ΚΟΥΡΚΟΥΜΑ ΠΡΟΣΟΥΤΟ CRUDO & PESTO ΒΑΣΙΛΙΚΟΥ

Κατηγορία : Σάντουιτς
Πακέτο

Κωδικός : 006-0202
Σαλόνι



1 λεπτό



4 ώρες



1 τεμάχιο

ΥΛΙΚΑ & ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ψωμί κουρκουμά	1τμχ
Πέστο βασιλικού	10γρ
Τομάτα φέτες	30γρ
Γαλομυζήθρα	20γρ
Προσούτο crudo	30γρ



ΠΑΚΕΤΟ

Χαρτοσακουλάκι 12*22	1τμχ
Αλουμινόφυλλο 20*8	1τμχ
Χαρτ/τα πολ 24*24	1τμχ



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Αλείφουμε στη βάση του ψωμιού το πέστο βασιλικού .
2. Στο καπάκι αλείφουμε με την γαλομυζήθρα Κρήτης.
3. Πάνω από το πέστο βασιλικού τοποθετούμε τις φέτες τομάτας και δεν ξεχνάμε να τις αλατίσουμε.
4. Από πάνω προσθέτουμε πλουμιστά το προσούτο χωρίς να το πατάω.
5. Κλείνουμε το καπάκι και τυλίγουμε με αλουμινόχαρτο (20*8cm) και μία χαρτ/τα πολυτελείας 24*24 αφήνοντας το logo στην τσάκιση όπως την εικόνα.
6. Για το τύλιγμα τοποθετούμε το σάντουιτς στο αλουμινόφυλλο οριζόντια ώστε η μεγάλη πλευρά να είναι **παράλληλα** με τη μεγάλη πλευρά του αλουμινόφυλλου και η μικρή αντίστοιχα με τη μικρή.



ΦΕΤΕΣ ΜΠΡΙΟΣ ΜΕ ΣΟΛΟΜΟ & GUACAMOLE

Κατηγορία : Σάντουιτς

Πακέτο

2 λεπτά



Κωδικός : 006-0226

Σαλόνι

6 ώρες



2 τεμάχια

ΥΛΙΚΑ & ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Φέτες brioche ZEO	2τμχ
Σολομός καπνιστός	70γρ
Guacamole sauce	80γρ
Αυγό βραστό	1,5τμχ
Άνηθος	3γρ
Γαλλική σαλάτα	20γρ
Ξύσμα lime	2γρ
Πιπέρι μιξ	1γρ
Ελαιόλαδο	5γρ

ΠΑΚΕΤΟ

Αλουμινόφυλλο 34*25	1τμχ
Χαρτοσακουλάκι 12*22	1τμχ
Αυτοκόλλητα τετράγωνα	2τμχ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Στήνουμε τις φέτες σε αντίθετη φορά . Στη μία φέτα απλώνουμε το γουακαμόλε καλύπτοντας όλη την επιφάνεια της φέτας.
- Στην άλλη φέτα ξεκινώντας πάντα από τη μέση τοποθετούμε τον σολομό με όγκο και πλουμιστά τις φέτες σε όλη την επιφάνεια αλλά με παραπάνω ποσότητα πάντα στο κέντρο της φέτας όπου και θα κοπεί.
- Μετά προσθέτουμε το ξύσμα lime και άνηθο πάνω στο σολομό και συνεχίζουμε με το αυγό σε φέτες. Προσθέτουμε πιπέρι και ελαιόλαδο.
- Τέλος βάζουμε την γαλλική σαλάτα και κλείνουμε το σάντουιτς με την φέτα με το γουακαμόλε σε αντίθετη φορά από την κάτω φέτα!
- Για το τύλιγμα τοποθετούμε το σάντουιτς στο αλουμινόφυλλο οριζόντια ώστε η μεγάλη πλευρά να είναι παράλληλα με τη μεγάλη πλευρά του αλουμινόφυλλου και η μικρή αντίστοιχα με τη μικρή.



ΦΕΤΕΣ ΜΠΡΙΟΣ ΜΕ ΣΟΛΟΜΟ & COLESLAW

Κατηγορία : Σάντουιτς

Κωδικός : 006-0225

Πακέτο



2 λεπτά



Σαλόνι



6 ώρες



2 τεμάχια

ΥΛΙΚΑ & ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Φέτες brioche ZEO	2τμχ
Σολομός καπνιστός	70γρ
Coleslaw με κρέμα τυριού	90γρ
Αγγούρι φλοίδες	50γρ
Άνηθος	3γρ
Γαλλική σαλάτα	20γρ
Ξύσμα lime	2γρ
Πιπέρι μιξ	1γρ
Ελαιόλαδο	5γρ
Πουρέ lime	15γρ

ΠΑΚΕΤΟ

Αλουμινόφυλλο 34*25	1τμχ
Χαρτοσακουλάκι 12*22	1τμχ
Αυτοκόλλητα τετράγωνα	2τμχ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Τοποθετούμε τις φέτες δίπλα δίπλα σε αντίθετη φορά η μία από την άλλη. Δουλεύουμε μόνο πάνω στη μία φέτα και απλώνουμε το μείγμα coleslaw κρέμα τυριού σε όλη την επιφάνεια.
- Από πάνω συνεχίζουμε με τις φέτες σολομού τοποθετώντας τις πλουμιστά και όγκο ξεκινώντας από την μέση και με λίγο παραπάνω ποσότητα στη μέση όπου κόβεται στο σάντουιτς.
- Πάνω από το σολομό προσθέτουμε άνηθο, ξύσμα lime, πιπέρι mix και πουρέ Lime ομοιόμορφα σε όλη την επιφάνεια.
- Συνεχίζουμε με τις φλοίδες αγγούριού, ραντίζουμε με ελαιόλαδο και τελειώνοντας βάζουμε την γαλλική σαλάτα.
- Κλείνουμε το σάντουιτς με την κενή φέτα σε αντίθετη φορά από την κάτω.



ΦΕΤΕΣ ΜΠΡΙΟΣ ΜΕ ΦΡΟΥΤΑ & ΠΑΤΙΣΕΡΙ

Κατηγορία : Σάντουιτς
Πακέτο

Κωδικός : 006-0228
Σαλόνι



2 λεπτά



6 ώρες



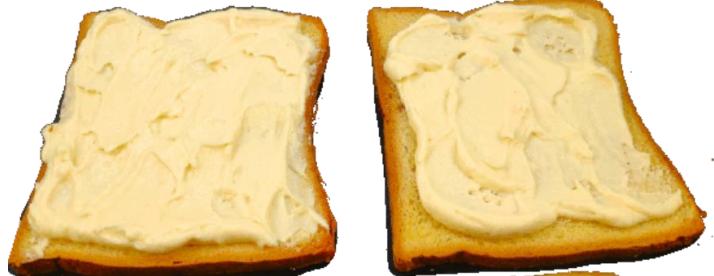
2 τεμάχια

ΥΛΙΚΑ & ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Φέτες brioche ZEO	2τμχ
Κρύα κρέμα patisserie	120γρ
Φράουλα	40γρ
Μπανάνα	40γρ
Ακτινίδιο	40γρ

ΠΑΚΕΤΟ

Αλουμινόφυλλο 34*25	1τμχ
Χαρτοσακουλάκι 12*22	1τμχ
Αυτοκόλλητα τετράγωνα	2τμχ



- ## ΕΚΤΕΛΕΣΗ
- Τοποθετώ τις δύο φέτες brioche δίπλα δίπλα στην ίδια φορά.
 - Αλείφω την μία φέτα με 80γρ κρέμα patisserie και την άλλη με 40γρ.
 - Βγάζω το κοτσάνι από την φράουλα και την τοποθετώ ακριβώς στο κέντρο της φέτας.
 - Καθαρίζω όλο το ακτινίδιο και το κόβω στη μέση και πάλι στη μέση. Τοποθετώ τα δύο κομμάτια δεξιά και αριστερά από την φράουλα.
 - Την υπόλοιπη επιφάνεια την καλύπτω με την μπανάνα κομμένη σε λεπτές φέτες.
 - Για το τύλιγμα τοποθετούμε το σάντουιτς στο αλουμινόφυλλο οριζόντια ώστε η μεγάλη πλευρά να είναι **παράλληλα** με τη μεγάλη πλευρά του αλουμινόφυλλου και η μικρή αντίστοιχα με τη μικρή.

ΦΕΤΕΣ ΜΠΡΙΟΣ ΜΕ ΠΑΣΤΡΑΜΙ

Κατηγορία : Σάντουιτς

Κωδικός : 006-0222

Πακέτο

Σαλόνι



2 λεπτά



6 ώρες



2 τεμάχια

ΥΛΙΚΑ & ΕΚΤΕΛΕΣΗ

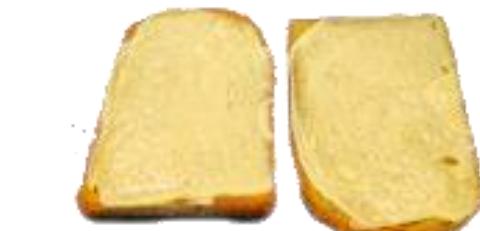
Φέτες brioche ZEO	2τμχ
Παστράμι	70γρ
Πίκλα αγγούρι	40γρ
Ελαιόλαδο	5γρ
Τομάτα	30γρ
Γαλλική σαλάτα	40γρ
Σάλτσα τομάτας provil	30γρ
Μουσταρδομαγιονέζα	40γρ

ΠΑΚΕΤΟ

Χαρτοσακουλάκι 12*22	1τμχ
Αλουμινόφυλλο 34*25	1τμχ
Αυτοκόλλητο τετράγωνο	2τμχ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Τοποθετώ τις δύο φέτες δίπλα δίπλα σε αντίθετη φορά.
2. Αλειφούμε και τις δύο φέτες με μουσταρδομαγιονέζα από 20γρ στην κάθε φέτα.
3. Συνεχίζω να δουλεύω στη μία φέτα προσθέτοντας γαλλική σαλάτα από πάνω και τομάτα κομμένη σε μισοφέγγαρα .
4. Τοποθετώ τις φέτες παστράμι με όγκο και πλουμιστά σε όλη την επιφάνεια αλλά με παραπάνω ποσότητα πάντα στο κέντρο της φέτας όπου και θα κοπεί..
5. Προσθέτω ελαιόλαδο και σάλτσα ντομάτας professional .
6. Τέλος βάζω την πίκλα αγγούριού σε φλοιόδες και γαλλική σαλάτα.
7. Για το τύλιγμα τοποθετούμε το σάντουιτς στο αλουμινόφυλλο οριζόντια ώστε η μεγάλη πλευρά να είναι **παράλληλα** με τη μεγάλη πλευρά του αλουμινόφυλλου και η μικρή αντίστοιχα με τη μικρή.



ΦΕΤΕΣ ΜΠΡΙΟΣ ΜΕ ΠΑΣΤΡΑΜΙ & WASABI

Κατηγορία : Σάντουιτς

Πακέτο



2 λεπτά



Κωδικός : 006-0223

Σαλόνι



6 ώρες



2 τεμάχια

ΥΛΙΚΑ & ΕΚΤΕΛΕΣΗ

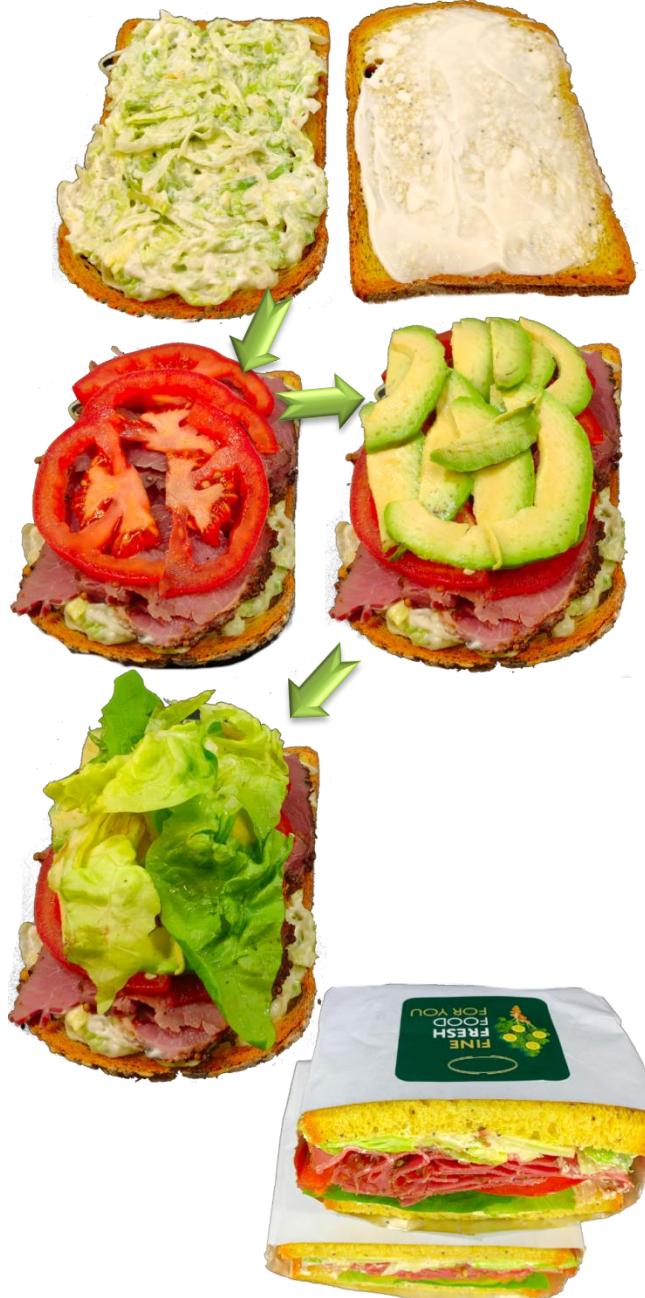
Φέτες brioche ZEO	2τμχ
Coleslaw wasabi	80γρ
Παστράμι	70γρ
Αβοκάντο φρέσκο	40γρ
Τομάτα	40γρ
Γαλλική σαλάτα	20γρ
Μαγιονέζα	20γρ

ΠΑΚΕΤΟ

Χαρτοσακουλάκι 12*22	1τμχ
Αλουμινόφυλλο 34*25	1τμχ
Αυτοκόλλητο τετράγωνο	2τμχ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Τοποθετούμε δίπλα δίπλα τις δύο φέτες σε αντίθετη φορά.
- Στη μία φέτα βάζουμε coleslaw wasabi και στην άλλη νηστίσιμη μαγιονέζα.
- Συνεχίζουμε πάνω από το coleslaw και προσθέτουμε παστράμι σε φέτες πλουμιστά ξεκινώντας από τη μέση και βάζοντας λίγο περισσότερο από την υπόλοιπη φέτα.
- Προσθέτουμε τομάτα κομμένη σε μισοφέγγαρα.
- Αβοκάντο κομμένο σε λεπτές φέτες.
- Συνεχίζουμε με την γαλλική σαλάτα και κλείνουμε με την φέτα με την μαγιονέζα σε αντίθετη φορά από την κάτω.
- Για το τύλιγμα τοποθετούμε το σάντουιτς στο αλουμινόφυλλο οριζόντια ώστε η μεγάλη πλευρά να είναι **παράλληλα** με τη μεγάλη πλευρά του αλουμινόφυλλου και η μικρή αντίστοιχα με τη μικρή.



ΦΕΤΕΣ ΜΠΡΙΟΣ ΜΕ ΤΟΝΟ

Κατηγορία : Σάντουιτς
Πακέτο

Κωδικός :
Σαλόνι



2 λεπτά



6 ώρες



2 τεμάχια

ΥΛΙΚΑ & ΕΚΤΕΛΕΣΗ

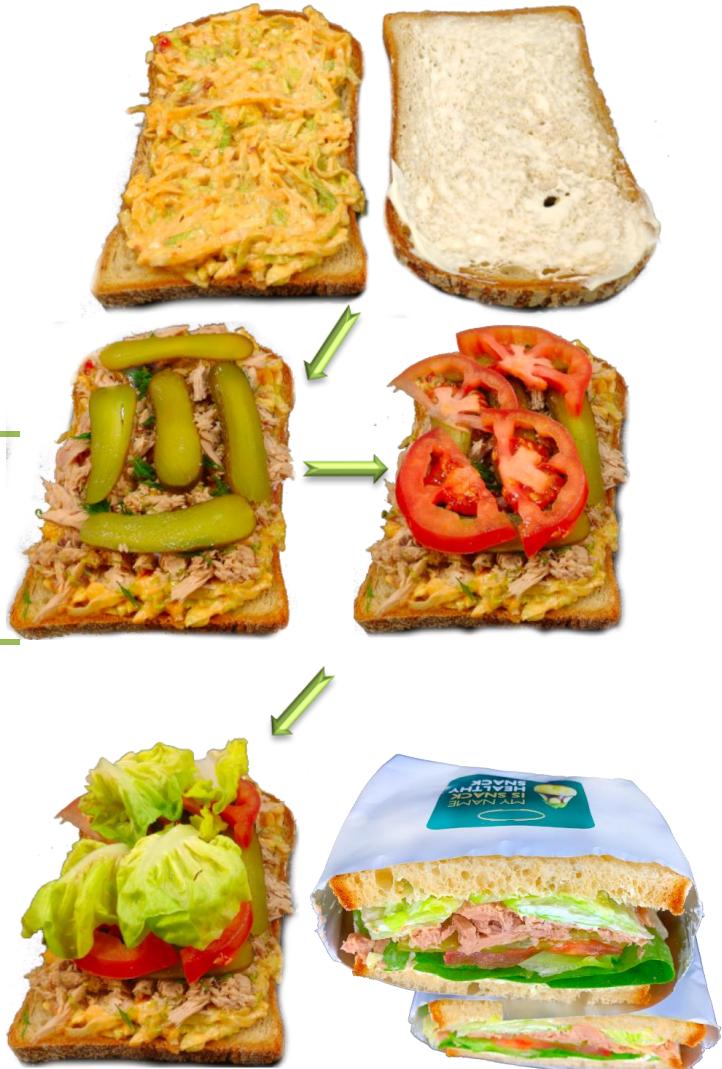
Φέτες brioche ZEO	2τμχ
Τόνος σε νερό	70γρ
Coleslaw πιπεριά Φλωρίνης	90γρ
Άνηθος	3γρ
Πίκλα αγγούρι	20γρ
Γαλλική σαλάτα	20γρ
Ξύσμα lime (lime zest)	2γρ
Πιπέρι τιχ	1γρ
Ελαιόλαδο	5γρ
Τομάτα	40γρ
Μαγιονέζα hellmans vegan	20γρ

ΠΑΚΕΤΟ

Αλουμινόφυλλο 34*25	1τμχ
Χαρτοσακουλάκι 12*22	1τμχ
Αυτοκόλλητα τετράγωνα	2τμχ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Βάζουμε τις δύο φέτες σε αντίθετη φορά δίπλα δίπλα.
- Αλείφουμε την μία φέτα με coleslaw πιπεριάς και την άλλη με μαγιονέζα vegan.
- Επάνω από την coleslaw συνεχίζουμε με τον τόνο διάσπαρτα σε όλη την επιφάνεια και από επάνω βάζουμε το ξύσμα lime και τις πίκλες αγγούριού.
- Συνεχίζουμε με την τομάτα κομμένη σε φέτες μισοφέγγαρα και τέλος με την γαλλική σαλάτα.
- Κλείνουμε με την άλλη φέτα με την μαγιονέζα σε αντίθετη φορά από την κάτω φέτα.
- Για το τύλιγμα τοποθετούμε το σάντουιτς στο αλουμινόφυλλο οριζόντια ώστε η μεγάλη πλευρά να είναι **παράλληλα** με τη μεγάλη πλευρά του αλουμινόφυλλου και η μικρή αντίστοιχα με τη μικρή.





Tortillas

ΤΟ ΤΥΛΙΓΜΑ ΤΗΣ ΤΟΡΤΙΓΙΑ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Τοποθετούμε την τορτίγια στο ειδικό δισκάκι όπως στη φωτογραφία Προσέχουμε να την τοποθετήσουμε έτσι ώστε να προεξέχουν οι άκρες δεξιά και αριστερά **το ίδιο**. Το πάνω και κάτω μέρος θα βρίσκονται μέσα στο δισκάκι.
2. Δουλεύουμε μόνο από τη μέση και προς τη κάτω πλευρά της τορτίγιας!
3. Απλώνουμε τα υλικά με τη σειρά που περιγράφεται στη συνταγή, **από τη μέση και προς τα κάτω**.
4. Τυλίγουμε από κάτω προς τα επάνω βάζοντας πρώτα τα αυτάκια προς τα μέσα. Τοποθετούμε την τορτίγια στη μικρή πλευρά του αλλουμινόφυλλου και τυλίγουμε ρολλάροντας μέχρι τέλος.
5. Διπλώνουμε καλά προς τα μέσα τις άκρες και κολλάμε το αυτοκόλλητο στην καθαρή πλευρά **ΟΧΙ στην ένωση**. Με ένα κοφτερό μαχαίρι χωρίς δόντια την κόβουμε στη μέση ακριβώς **.10εκ η κάθε μία!**



SCAN ME



ΤΟΡΤΙΓΙΑ ΜΕΧΙΚΑΝ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

Κατηγορία : Τορτίγιες

Πακέτο



3 λεπτά



Κωδικός : 007-0016

Σαλόνι



6 ώρες



2 τεμάχια

ΥΛΙΚΑ & ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Τορτίγια σίτου	1 τμχ
Μεξικαν σως	40γρ
Γαλλική σαλάτα	20γρ
Καρότο πίλερ	40γρ
Καλαμπόκι	20γρ
Ψητά Λαχανικά	50γρ
Κοτόπουλο φούρνου	80γρ
Πιπέρι τιχ	1γρ



ΠΑΚΕΤΟ

Αλουμινόφυλλο 38*25	1τμχ
Αυτοκόλλητα τετράγωνα	2τμχ
Χαρτοσακουλάκι 12*22	1τμχ



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Απλώνουμε την σως Mexican και από πάνω τη γαλλική σαλάτα. Συνεχίζουμε με το καρότο κομμένο με πίλερ
2. Μετά προσθέτουμε το καλαμπόκι και τα ψητά λαχανικά. (**επιλέγουμε απ' όλα τα λαχανικά**) Τέλος τοποθετούμε τις φέτες κοτόπουλο ομοιόμορφα σε όλη την επιφάνεια.
3. **ΠΡΟΣΟΧΗ** Δουλεύουμε **μόνο από τη μέση και προς τη κάτω πλευρά** της τορτίγιας!
4. Τυλίγουμε από κάτω προς τα επάνω βάζοντας πρώτα τα αυτάκια προς τα μέσα. Τοποθετούμε την τορίγια στη μικρή πλευρά του αλουμινόφυλλου και τυλίγουμε ρολάροντας μέχρι τέλος.
5. Διπλώνουμε καλά προς τα μέσα τις άκρες και κολλάμε το αυτοκόλλητο στην καθαρή πλευρά **OXI στην ένωση**.
6. Με ένα κοφτερό μαχαίρι χωρίς δόντια την κόβουμε στη μέση ακριβώς. **10εκ η κάθε μία!**



ΤΟΡΤΙΓΙΑ ΣΑΛΑΜΙ ΜΠΥΡΑΣ

Κατηγορία : Τορτίγιες

Πακέτο

Κωδικός : 007-0009

Σαλόνι



3 λεπτά



6 ώρες



2 τεμάχια

ΥΛΙΚΑ & ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Τορτίγια σίτου	1τμχ
Μουσταρδομαγιονέζα	30γρ
Γαλλική σαλάτα	20γρ
Τομάτα (6 φέτες)	60γρ
Σαλάμι μπύρας (5 φέτες)	60γρ
Αυγό βραστό	1τμχ
Αλάτι / πιπέρι mix	2γρ/1γρ
Ελαιόλαδο	1γρ



ΠΑΚΕΤΟ

Άλλουμινόφυλλο 38*25	1τμχ
Αυτοκόλλητα τετράγωνα	2τμχ
Χαρτοσακουλάκι 12*22	1τμχ



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Απλώνουμε την μουσταρδομαγιονέζα και από επάνω βάζουμε την σαλάτα. Συνεχίζω με τις 6 φέτες τομάτας κομμένες στη μέση και έπειτα με το σαλάμι μπύρας ανοιχτές από πάνω. Σε ομοιόμορφες φέτες κομμένο το αυγό και προσθέτω ελαιόλαδο, αλάτι και πιπέρι mix.
2. **ΠΡΟΣΟΧΗ** Δουλεύουμε μόνο από τη μέση και προς τη κάτω πλευρά της τορτίγιας!
3. Τυλίγουμε από κάτω προς τα επάνω βάζοντας πρώτα τα αυτάκια προς τα μέσα. Τοποθετούμε την τορίγια στη μικρή πλευρά του αλλουμινόφυλλου και τυλίγουμε ρολλάροντας μέχρι τέλος.
4. Διπλώνουμε καλά προς τα μέσα τις άκρες και κολλάμε το αυτοκόλλητο στην καθαρή πλευρά **OXI στην ένωση**. Με ένα κοφτερό μαχαίρι χωρίς δόντια την κόβουμε στη μέση ακριβώς **.10εκ η κάθε μία!**



ΤΟΡΤΙΓΙΑ ΟΛΙΚΗΣ ΚΑΠΝΙΣΤΟ Φ.ΓΑΛΟΠΟΥΛΑΣ

Κατηγορία : Τορτίγιες

Κωδικός : 007-0006

Πακέτο

Σαλόνι



3 λεπτά



6 ώρες



2 τεμάχια

ΥΛΙΚΑ & ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Τορτίγια ολικής	1τμχ
Μουσταρδομαγιονέζα με κάρυ	30γρ
Γαλλική σαλάτα	20γρ
Γκούντα φέτες (2φέτες)	20γρ
Γαλοπούλα καπνιστή (4 φέτες)	50γρ
Πράσινο μήλο	20γρ
Iceberg	20γρ

ΠΑΚΕΤΟ

Ειδικό αλλουμινόφυλλο	1τμχ
Αυτοκόλλητα τετράγωνα	2τμχ
Χαρτοσακουλάκι 12*22	1τμχ



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Απλώνουμε την σως και από πάνω την γαλλική σαλάτα. Στη συνέχεια βάζουμε τις φέτες γκούντας και μετά τις φέτες καπνιστής γαλοπούλας κομμένες στη μέση. Τοποθετώ από πάνω τις λεπτοκομμένες φέτες μήλου και στο τέλος προσθέτω το iceberg.
2. **ΠΡΟΣΟΧΗ** Δουλεύουμε μόνο από τη μέση και προς τη κάτω πλευρά της τορτίγιας!
3. Τυλίγουμε από κάτω προς τα επάνω βάζοντας πρώτα τα αυτάκια προς τα μέσα. Τοποθετούμε την τορίγια στη μικρή πλευρά του αλλουμινόφυλλου και τυλίγουμε ρολλάροντας μέχρι τέλος.
4. Διπλώνουμε καλά προς τα μέσα τις άκρες και κολλάμε το αυτοκόλλητο στην καθαρή πλευρά **ΟΧΙ στην ένωση**. Με ένα κοφτερό μαχαίρι χωρίς δόντια την κόβουμε στη μέση ακριβώς **.10εκ η κάθε μία!**

ΤΟΡΤΙΓΙΑ ΟΛΙΚΗΣ ΚΙΝΟΑ- ΨΗΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

Κατηγορία : Τορτίγιες

Κωδικός : 007-0003

Πακέτο

Σαλόνι



3 λεπτά



6 ώρες



2 τεμάχια

ΥΛΙΚΑ & ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Τορτίγια ολικής	1τμχ
Χούμους	80γρ
Γαλλική Σαλάτα	20γρ
Ψητά λαχανικά	60γρ
Κινόα	50γρ
Καρότο τριψμένο	40γρ
Αγγούρι (4 φέτες)	50γρ
Ελαιόλαδο/αλάτι /πιπέρι mix/ lime	

ΠΑΚΕΤΟ

Ειδικό αλλουμινόφυλλο	1τμχ
Αυτοκόλλητα τετράγωνα	2τμχ
Χαρτοσακουλάκι 12*22	1τμχ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Απλώνουμε αρχικά το χούμους, έπειτα βάζουμε την σαλάτα και από πάνω τα ψητά λαχανικά. Συνεχίζω με το μίγμα κινόα μετά το ψιλοκομμένο καρότο, τις φέτες αγγουριού και τέλος τις 2φέτες Lime καθαρισμένες από την φλούδα! Αλατίζουμε και ραντίζουμε με ελαιόλαδο.
2. **ΠΡΟΣΟΧΗ** Δουλεύουμε μόνο από τη μέση και προς τη κάτω πλευρά της τορτίγιας!
3. Τυλίγουμε από κάτω προς τα επάνω βάζοντας πρώτα τα αυτάκια προς τα μέσα. Τοποθετούμε την τορτίγια στη μικρή πλευρά του αλλουμινόφυλλου και τυλίγουμε ρολλάροντας μέχρι τέλος.
4. Διπλώνουμε καλά προς τα μέσα τις άκρες και κολλάμε το αυτοκόλλητο στην καθαρή πλευρά **OXI στην ένωση**. Με ένα κοφτερό μαχαίρι χωρίς δόντια την κόβουμε στη μέση ακριβώς **.10εκ η κάθε μία!**



ΤΟΡΤΙΓΙΑ ΟΛΙΚΗΣ ΓΟΥΑΚΑΜΟΛΕ ΜΕ ΑΥΓΟ

Κατηγορία : Τορτίγιες

Κωδικός : 007-0002

Πακέτο



3 λεπτά

Σαλόνι



6 ώρες



2 τεμάχια

ΥΛΙΚΑ & ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Τορτίγια ολικής	1τμχ
Σως γουακαμόλε	60γρ
Γαλλική σαλάτα	20γρ
Τομάτα 6 φέτες	60γρ
Αυγό βραστό	2τμχ
Ελαιόλαδο	2γρ
Αλάτι	2γρ
Πιπέρι μιξ	1γρ

ΠΑΚΕΤΟ

Ειδικό αλλουμινόφυλλο	1τμχ
Αυτοκόλλητα τετράγωνα	2τμχ
Χαρτοσακουλάκι 12*22	1τμχ



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Απλώνουμε αρχικά τη σως γουακαμόλε, έπειτα τη γαλλική, τις φέτες τομάτας, απλώνουμε ομοιόμορφα τα αυγά σε δυο σειρές και τέλος αλάτι, πιπέρι και ραντίζουμε με ελαιόλαδο.
2. **ΠΡΟΣΟΧΗ** Δουλεύουμε μόνο από τη μέση και προς τη κάτω πλευρά της τορτίγιας!
3. Τυλίγουμε από κάτω προς τα επάνω βάζοντας πρώτα τα αυτάκια προς τα μέσα. Τοποθετούμε την τορτίγια στη μικρή πλευρά του αλλουμινόφυλλου και τυλίγουμε ρολλάροντας μέχρι τέλος.
4. Διπλώνουμε καλά προς τα μέσα τις άκρες και κολλάμε το αυτοκόλλητο στην καθαρή πλευρά **OXI στην ένωση**. Με ένα κοφτερό μαχαίρι χωρίς δόντια την κόβουμε στη μέση ακριβώς **.10εκ η κάθε μία!**



ΤΟΡΤΙΓΙΑ ΟΛΙΚΗΣ ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΣΟΛΟΜΟ

Κατηγορία : Τορτίγιες

Κωδικός : 007-0004

Πακέτο



3 λεπτά



Σαλόνι



6 ώρες



2 τεμάχια



ΥΛΙΚΑ & ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Τορτίγια ολικής	1τμχ
Wasabi σωσ	40γρ
Γαλλική σαλάτα	20γρ
Αγγούρι φέτες 6	40γρ
Σολομός καπνιστός	80γρ
Καρότο τριψμένο	40γρ
Αλάτι	2γρ
Πιπέρι μιξ	1γρ



ΠΑΚΕΤΟ

Ειδικό αλλουμινόφυλλο	1τμχ
Αυτοκόλλητα τετράγωνα	2τμχ
Χαρτοσακουλάκι 12*22	1τμχ



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Απλώνουμε αρχικά τη σωσ wasabi, έπειτα τη γαλλική, τις λεπτοκομμένες φέτες αγγουριού, ομοιόμορφα το σολομό, τριψμένο καρότο και τέλος αλάτι, πιπέρι.
2. **ΠΡΟΣΟΧΗ** Δουλεύουμε μόνο από τη μέση και προς τη κάτω πλευρά της τορτίγιας!
3. Τυλίγουμε από κάτω προς τα επάνω βάζοντας πρώτα τα αυτάκια προς τα μέσα. Τοποθετούμε την τορτίγια στη μικρή πλευρά του αλλουμινόφυλλου και τυλίγουμε ρολλάροντας μέχρι τέλος.
4. Διπλώνουμε καλά προς τα μέσα τις άκρες και κολλάμε το αυτοκόλλητο στην καθαρή πλευρά **ΟΧΙ στην ένωση**. Με ένα κοφτερό μαχαίρι χωρίς δόντια την κόβουμε στη μέση ακριβώς **.10εκ η κάθε μία!**



ΤΟΡΤΙΓΙΑ ΟΛΙΚΗΣ ΤΟΝΟ

Κατηγορία : Τορτίγιες

Πακέτο



3 λεπτά



Κωδικός : 007-0001

Σαλόνι



6 ώρες



2 τεμάχια

ΥΛΙΚΑ & ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Τορτίγια ολικής	1τμχ
Mayoegg	120γρ
Γαλλική σαλάτα	20γρ
Τόνος σε νερό	80γρ
Τομάτα 6 φέτες	60γρ
Κόκκινες πιπεριές	20γρ
Καλαμπόκι	20γρ
Πιπέρι	1γρ

ΠΑΚΕΤΟ

Ειδικό αλλουμινόφυλλο	1τμχ
Αυτοκόλλητα τετράγωνα	2τμχ
Χαρτοσακουλάκι 12*22	1τμχ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Πρώτα βάζουμε τη γαλλική, τις φέτες τομάτας, απλώνουμε τη mayoegg επάνω στις τομάτες, τον τόνο αφού πρώτα τον έχουμε στραγγίζει, στη συνέχεια τις κόκκινες πιπεριές και το καλαμπόκι και τέλος το πιπέρι
- ΠΡΟΣΟΧΗ** Δουλεύουμε μόνο από τη μέση και προς τη κάτω πλευρά της τορτίγιας!
- Τυλίγουμε από κάτω προς τα επάνω βάζοντας πρώτα τα αυτάκια προς τα μέσα. Τοποθετούμε την τορτίγια στη μικρή πλευρά του αλλουμινόφυλλου και τυλίγουμε ρολλάροντας μέχρι τέλος.
- Διπλώνουμε καλά προς τα μέσα τις άκρες και κολλάμε το αυτοκόλλητο στην καθαρή πλευρά **OXI στην ένωση**. Με ένα κοφτερό μαχαίρι χωρίς δόντια την κόβουμε στη μέση ακριβώς **.10εκ η κάθε μία!**



ΤΟΡΤΙΓΙΑ ΟΛΙΚΗΣ ΦΑΛΑΦΕΛ

Κατηγορία : Τορτίγιες

Κωδικός : 007-0007

Πακέτο

Σαλόνι



3 λεπτά



6 ώρες



2 τεμάχια

ΥΛΙΚΑ & ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Τορτίγια ολικής	1τμχ
Σως χούμους	60γρ
Γαλλική σαλάτα	20γρ
Τομάτα φέτες	60γρ
Φαλάφελ	75γρ
Κόκκινες πιπεριές	20γρ
Αγγούρι 6 φέτες	40γρ
Πιπέρι μιξ	1γρ

ΠΑΚΕΤΟ

Ειδικό αλλουμινόφυλλο	1τμχ
Αυτοκόλλητα τετράγωνα	2τμχ
Χαρτοσακουλάκι 12*22	1τμχ



1. Απλώνουμε αρχικά το χούμους, έπειτα βάζουμε τη γαλλική και από πάνω τις φέτες τομάτας. Στη συνέχεια ομοιόμορφα το φαλάφελ, κομμένο σε 6 κομμάτια, την πιπεριά και τις φέτες αγγουριού και τέλος το πιπέρι.
2. **ΠΡΟΣΟΧΗ** Δουλεύουμε μόνο από τη μέση και προς τη κάτω πλευρά της τορτίγιας!
3. Τυλίγουμε από κάτω προς τα επάνω βάζοντας πρώτα τα αυτάκια προς τα μέσα. Τοποθετούμε την τορτίγια στη μικρή πλευρά του αλλουμινόφυλλου και τυλίγουμε ρολλάροντας μέχρι τέλος.
4. Διπλώνουμε καλά προς τα μέσα τις άκρες και κολλάμε το αυτοκόλλητο στην καθαρή πλευρά **OXI στην ένωση**. Με ένα κοφτερό μαχαίρι χωρίς δόντια την κόβουμε στη μέση ακριβώς. **10εκ η κάθε μία!**

ΤΟΡΤΙΓΙΑ ΟΛΙΚΗΣ ΦΑΣΟΛΙΑ MEXICAN VEGAN

Κατηγορία : Τορτίγιες

Κωδικός : 007-0008

Πακέτο

Σαλόνι



3 λεπτά



6 ώρες



2 τεμάχια

ΥΛΙΚΑ & ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Τορτίγια ολικής	1τμχ
Γαλλική σαλάτα	20γρ
Καρότο πιλερ	40γρ
Καλαμπόκι	20γρ
Ψητά λαχανικά	50γρ
Φασόλια	80γρ
Mexican σως	40γρ

ΠΑΚΕΤΟ

Ειδικό αλλουμινόφυλλο	1τμχ
Αυτοκόλλητα τετράγωνα	2τμχ
Χαρτοσακουλάκι 12*22	1τμχ



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Απλώνουμε αρχικά τη γαλλική, στη συνέχεια το καρότο κομμένο με πίλερ, τα ψητά λαχανικά, τα φασόλια και τέλος γαρνίρουμε τη Mexican σως.
2. **ΠΡΟΣΟΧΗ** Δουλεύουμε μόνο από τη μέση και προς τη κάτω πλευρά της τορτίγιας!
3. Τυλίγουμε από κάτω προς τα επάνω βάζοντας πρώτα τα αυτάκια προς τα μέσα. Τοποθετούμε την τορτίγια στη μικρή πλευρά του αλλουμινόφυλλου και τυλίγουμε ρολλάροντας μέχρι τέλος.
4. Διπλώνουμε καλά προς τα μέσα τις άκρες και κολλάμε το αυτοκόλλητο στην καθαρή πλευρά **OXI στην ένωση**. Με ένα κοφτερό μαχαίρι χωρίς δόντια την κόβουμε στη μέση ακριβώς **.10εκ η κάθε μία!**



ΤΟΡΤΙΓΙΑ ΠΡΟΣΟΥΤΟ CRUDO & ΜΟΤΣΑΡΕΛΑ

Κατηγορία : Τορτίγιες

Κωδικός : 007-0011

Πακέτο

Σαλόνι



3 λεπτά



6 ώρες



2 τεμάχια

ΥΛΙΚΑ & ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Τορτίγια σίτου	1τμχ
Πέστο βασιλικού	30γρ
Γαλλική σαλάτα	20γρ
Τομάτα φέτες 6	80γρ
Προσούτο crudo	60γρ
Μοτσαρέλα fior di latte	40γρ
Πιπέρι μιξ	2γρ
Ελαιόλαδο	2γρ

ΠΑΚΕΤΟ

Ειδικό αλλουμινόφυλλο	1τμχ
Αυτοκόλλητα τετράγωνα	2τμχ
Χαρτοσακουλάκι 12*22	1τμχ



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Απλώνουμε το πέστο βασιλικού, στη συνέχεια τη γαλλική και τις φέτες τομάτας. Έπειτα τοποθετούμε το prosciutto πλουμιστά, τις φέτες μοτσαρέλας και ραντίζουμε με ελαιόλαδο. Τέλος πασπαλίζουμε με φρέσκο πιπέρι.
2. **ΠΡΟΣΟΧΗ** Δουλεύουμε μόνο από τη μέση και προς τη κάτω πλευρά της τορτίγιας!
3. Τυλίγουμε από κάτω προς τα επάνω βάζοντας πρώτα τα αυτάκια προς τα μέσα. Τοποθετούμε την τορτίγια στη μικρή πλευρά του αλλουμινόφυλλου και τυλίγουμε ρολλάροντας μέχρι τέλος.
4. Διπλώνουμε καλά προς τα μέσα τις άκρες και κολλάμε το αυτοκόλλητο στην καθαρή πλευρά **OXI στην ένωση**. Με ένα κοφτερό μαχαίρι χωρίς δόντια την κόβουμε στη μέση ακριβώς. **10εκ η κάθε μία!**



ΤΟΡΤΙΓΙΑ TERIYAKI ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

Κατηγορία : Τορτίγιες

Κωδικός : 007-0000

Πακέτο



3 λεπτά



Σαλόνι



6 ώρες



2 τεμάχια

ΥΛΙΚΑ & ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Τορτίγια σίτου	1τμχ
Τεριάκι σως	40γρ
Γαλλική σαλάτα	20γρ
Καρότο πιλερ	40γρ
Καλαμπόκι	20γρ
Ψητά λαχανικά'	50γρ
Κοτόπουλο φρούρνου	80γρ
Πιπέρι μιξ	1γρ

ΠΑΚΕΤΟ

Ειδικό αλλουμινόφυλλο	1τμχ
Αυτοκόλλητα τετράγωνα	2τμχ
Χαρτοσακουλάκι 12*22	1τμχ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Απλώνουμε τη σως τεριάκι, στη συνέχεια τη γαλλική και το καρότο κομμένο με πίλερ. Έπειτα το καλαμπόκι και τα ψητά λαχανικά και τελευταία απλώνουμε ομοιόμορφα τις φέτες κοτόπουλο. Τέλος προσθέτουμε φρεσκοτριμμένο πιπέρι μιξ
2. **ΠΡΟΣΟΧΗ** Δουλεύουμε **μόνο από τη μέση και προς τη κάτω πλευρά** της τορτίγιας!
3. Τυλίγουμε από κάτω προς τα επάνω βάζοντας πρώτα τα αυτάκια προς τα μέσα. Τοποθετούμε την τορίγια στη μικρή πλευρά του αλλουμινόφυλλου και τυλίγουμε ρολλάροντας μέχρι τέλος.
4. Διπλώνουμε καλά προς τα μέσα τις άκρες και κολλάμε το αυτοκόλλητο στην καθαρή πλευρά **OXI στην ένωση**. Με ένα κοφτερό μαχαίρι χωρίς δόντια την κόβουμε στη μέση ακριβώς **.10εκ η κάθε μία!**



ΤΟΡΤΙΓΙΑ ΧΟΙΡΟΜΕΡΙ ΑΠΟΞ.ΣΥΚΟ

Κατηγορία : Τορτίγιες

Κωδικός : 007-0010

Πακέτο



3 λεπτά

Σαλόνι



6 ώρες



2 τεμάχια

ΥΛΙΚΑ & ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Τορτίγια σίτου	1τμχ
Κρέμα τυριού	40γρ
Γαλλική σαλάτα	20γρ
Τομάτα φέτες 6	80γρ
Χοιρομέρι στα κάρβουνα	60γρ
Απόξ. Σύκα λεπτές φέτες	20γρ

ΠΑΚΕΤΟ

Ειδικό αλλουμινόφυλλο	1τμχ
Αυτοκόλλητα τετράγωνα	2τμχ
Χαρτοσακουλάκι 12*22	1τμχ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Απλώνουμε την κρέμα τυριού, στη συνέχεια τη γαλλική και τις φέτες τομάτας. Έπειτα τοποθετούμε ομοιόμορφα το χοιρομέρι και σε λεπτές φέτες τα αποξηραμένα σύκα διάσπαρτα. **ΠΡΟΣΟΧΗ** Δουλεύουμε μόνο από τη μέση και προς τη κάτω πλευρά της τορτίγιας!
2. Τυλίγουμε από κάτω προς τα επάνω βάζοντας πρώτα τα αυτάκια προς τα μέσα. Τοποθετούμε την τορίγια στη μικρή πλευρά του αλλουμινόφυλλου και τυλίγουμε ρολλάροντας μέχρι τέλος.
3. Διπλώνουμε καλά προς τα μέσα τις άκρες και κολλάμε το αυτοκόλλητο στην καθαρή πλευρά **OXI στην ένωση**. Με ένα κοφτερό μαχαίρι χωρίς δόντια την κόβουμε στη μέση ακριβώς **.10εκ η κάθε μία!**





Παράρτημα



Sandwiches

PANIS OLEUM NATURALE

1	PANIS OLEUM NATURALE ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ ΦΙΛΕΤΟ	Dressing Μουστάρδα Μέλι 20γρ	Μαρούλι σγουρό 8 γρ	Έμμενταλ 30γρ	Γαλοπούλα gourmet 40γρ	Τομάτα 30γρ	
2	PANIS OLEUM NATURALE ΠΡΟΣΟΥΤΟ CRUDO & Ψ. MANITARIA	Τομάτα φέτες 40γρ	Μανιτάρια φούρνου 50γρ			Προσούτο crudo 30γρ	
3	PANIS OLEUM NATURALE Φ.ΨΗΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΑΒΟΚΑΝΤΟ	Πέστο βασιλικού 15γρ	Τομάτα φέτες 30γρ	Αυγό βραστό 1τμχ	Κοτόπουλο φούρνου 40γρ	Αβοκάντο φέτες 20γρ	Αλατοπίπερ ο 2γρ

PANIS OLEUM RUSTICALE

4	PANIS OLEUM RUSTICALE ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ ΦΙΛΕΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	Αρωματικό Ελαιόλαδο θυμάρι 5γρ	Λόλο Ρόσσο 5γρ	Γαλοπούλα οβάλ 70γρ	Τομάτα 30γρ
5	PANIS OLEUM RUSTICALE MANITARIA ΠΛΕΥΡΩΤΟΥΣ	Μείγμα μανιταριών 100γρ	Ρόκα baby 10γρ	Καρυδόψιχα 5γρ	Κρέμα βαλσάμικο 5γρ
6	PANIS OLEUM RUSTICALE ΠΑΣΤΡΑΜΙ ΔΡΑΜΑΣ	Παστράμι Δράμας 40γρ	Αχλάδι 30γρ	Ρόκα baby 5γρ	Τεριάκι σωσ 5γρ
7	PANIS OLEUM RUSTICALE ΜΕ ΛΕΥΚΟ ΤΥΡΙ				

PANIS OLEUM SICILIANA

8	PANIS OLEUM SICILIANA ΜΟΤΣΑΡΕΛΑ	Ρόκα baby 10γρ	Μοτσαρέλα φρέσκια 40γρ	Τομάτα 30γρ (3φέτες)	Πέστο βασιλικού 15γρ	Πιπέρι mix 1γρ
9	PANIS OLEUM SICILIANA ΠΡΟΣΟΥΤΟ CRUDO	Prosciutto crudo 40γρ	Τομάτα 70γρ	Ρόκα baby 5γρ	Ελειόλαδο 3γρ	

KARVELAKI HOVIS

10	KARVELAKI HOVIS ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ ΜΠΑΧΤΣΕ, CREAM CHEESE	Κρέμα τυριού 15γρ	Μαρούλι σγουρό 5γρ	Τομάτα 30γρ	Γαλοπούλα του μπαχτσέ 40γρ	
11	KARVELAKI HOVIS ΠΡΟΣΟΥΤΟ ΚΡΕΜΑ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ	Προσούτο cotto 35γρ	Ρόκα baby 10γρ	Τομάτα 20γρ	Κρέμα παρμεζάνας 15γρ	Πιπέρι mix 3γρ
12	KARVELAKI HOVIS MANITARIA ΦΟΥΡΝΟΥ (VEGAN)	Πέστο κοκ.πιπεριάς 20γρ	Μανιτάρια φούρνου 50γρ	Ρόκα baby 5γρ	Ελειόλαδο 2γρ	

ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΜΠΑΚΕΤΑ

13	ΜΠΑΚΕΤΑ ΖΑΜΒΟΝ, ΓΚΟΥΝΤΑ	Μουστάρδα με σινάπι 15γρ	Γκόντα φέτες 20γρ	Ζαμπόν 30γρ	Τομάτα 30γρ	Μαρούλι σγουρό 8γρ
14	ΜΠΑΚΕΤΑ ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΕΜΜΕΝΤΑΛ	Μουσταρδομαγιονέζα 30γρ	Κοτόπουλο στήθος 45γρ	Μαρούλι 8γρ	Τομάτα 30γρ	Έμμενταλ 20γρ

BRIOCHE

15	ΜΠΡΙΟΣ ΖΑΜΠΟΝ Κ.ΓΚΟΥΝΤΑ	Ζαμπόν 20γρ	Καπνιστή γκούντα 15γρ	Μαγιονέζα 10γρ	Τομάτα 15γρ	Μαρούλι 5γρ
16	ΜΠΡΙΟΣ ΚΑΠΝΙΣΤΟΣ ΣΟΛΟΜΟΣ	Κρέμα τυριού 10γρ	Αγγούρι 20γρ	Καπνιστός Σολομός 20γρ	Πιπέρι mix 0,5γρ	

ΜΠΑΓΚΕΤΑ ΟΛΙΚΗΣ

17	ΟΛ.ΜΠΑΓΚΕΤΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ	Κρέμα τυριού 30γρ	Τομάτα 3 φέτες 30γρ	Τριμμένη παρμεζάνα 10γρ	Κοτόπουλο φιλέτο
18	ΟΛ.ΜΠΑΓΚΕΤΑ ΣΑΛΑΜΙ ΜΠΥΡΑΣ ΓΑΛΟΜΥΖΗΘΡΑ	Πέστο κοκ πιπεριάς 20γρ	Γαλομυζήθρα Κρήτης 40γρ	Μαρούλι 5γρ	Σαλάμι Μπύρας 60γρ
19	ΟΛ.ΜΠΑΓΚΕΤΑ ΧΟΙΡΟΜΕΡΙ	Τομάτα (4 φέτες) 60γρ	Καπνιστή Γκούντα 30γρ	Χοιρομέρι στα κάρβουνα 40γρ	

ΠΟΛΥΣΠΟΡΟ ΚΡΟΥΑΣΑΝ

20	ΠΟΛΥΣΠΟΡΟ ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΠΡΟΣΟΥΤΟ ΚΡΕΜΑ ΤΥΡΙΟΥ	Προσούτο cotto 30γρ	Κρέμα τυριού με μυρωδικά 15γρ	Αγγούρι σε λεπτές φέτες 20γρ	
----	---	---------------------	-------------------------------	------------------------------	--

ΨΩΜΑΚΙ ΣΟΥΣΑΜΕΝΙΟ ΚΟΥΛΟΥΡΙ

21	ΣΟΥΣ.ΚΟΥΛΟΥΡΙ Π.ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ & Ψ. ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ	Μανιτάρια φούρνου 50γρ	Γραβιέρα παλαιωμένη 20γρ	Σύκο αποξηραμένο 15γρ	Ελαιόλαδο 5γρ
22	ΣΟΥΣ.ΚΟΥΛΟΥΡΙ ΦΑΛΑΦΕΛ (VEGAN)	Χούμους 20γρ	Μαρούλι 10γρ	Τομάτα φέτες 30γρ	Αγγούρι φέτες 30γρ
23	ΣΟΥΣ.ΚΟΥΛΟΥΡΙ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ ΚΑΠΝΙΣΤΗ & ΜΑΝΟΥΡΙ	Μουσταρδομαγιονέζα 20γρ	Μαρούλι σγουρό 8γρ	Τομάτα 20γρ	Μανούρι 40γρ

ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΚΑΡΒΕΛΑΚΙ

24	Χ. ΚΑΡΒΕΛΑΚΙ ΣΤΡΑΠΑΤΣΑΔΑ	Στραπατσάδα 70γρ	Γαλομυζήθρα Κρήτης 40γρ	Ψητά λαχανικά 30γρ	Μαντανός 3γρ
25	Χ. ΚΑΡΒΕΛΑΚΙ ΧΟΙΡΟΜΕΡΙ	Mayoegg 80γρ	Τομάτα (2τμχ) 20γρ	Χοιρομέρι στα κάρβουνα 40γρ	Ρόκα baby 5γρ
26	Χ. ΚΑΡΒΕΛΑΚΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ-COUNTRY CHICKEN	Μείγμα κοτόπουλο country chicken 90γρ		Παρμεζάνα flakes 5γρ	Πιπέρι mix 2γρ

ΧΑΡΟΥΠΙ

27	ΧΑΡΟΥΠΙ Π.ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ	Ψητά λαχανικά 70γρ	Γραβιέρα παλαιωμένη 30γρ	Rόκα baby 5γρ		
28	ΧΑΡΟΥΠΙ ΦΕΤΑ & ΤΟΜΑΤΑ	Sauce ταρταρ 15γρ	Τομάτα 30γρ	Τυρί φέτα 40γρ	Ελιές καλαμών ροδέλες 7γρ	Ρύγανη 1γρ

ΨΩΜΑΚΙ ΚΟΥΡΚΟΥΜΑ

29	Ψ. ΚΟΥΡΚΟΥΜΑ ΚΟΛΟΚΥΘΟΣΠΟΡΟ & ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ	Μείγμα ceasar's κοτόπουλο 85γρ	Ντοματίνι κίτρινο 20γρ	Παρμεζάνα τριμμένη 5γρ		
30	Ψ. ΚΟΥΡΚΟΥΜΑ ΠΑΝΤΖΑΡΙ & ΓΑΛΟΜΥΖΗΘΡΑ ΚΡΗΤΗΣ	Γαλομυζήθρα Κρήτης 50γρ	Παντζάρι φέτες βρασμένο 50γρ	Ρόκα baby 5γρ	Καρύδι 5γρ	Βαλσάμικο κρέμα 5γρ
31	Ψ. ΚΟΥΡΚΟΥΜΑ ΠΡΟΣΟΥΤΟ CRUDO & PESTO ΒΑΣΙΛΙΚΟΥ	Πέστο βασιλικού 10γρ	Τομάτα φέτες 30γρ	Γαλομυζήθρα 20γρ	Προσούτο crudo 30γρ	

ΦΕΤΕΣ ΨΩΜΙΟΥ ΖΕΟ

32	ΦΕΤΕΣ ΜΠΡΙΟΣ ΜΕ ΣΟΛΟΜΟ & GUACAMOLE	Φέτες χωριάτικο λευκό 2τμχ	Guacamole sauce 80γρ	Σολομός καπνιστός 70γρ	Άνηθος 3γρ	Ξύσμα lime 2γρ	Ελαιόλαδο 5γρ	Αυγό βραστό 1,5τμχ	Πιπέρι μιξ 1γρ	Γαλλική σαλάτα 20γρ	
33	ΦΕΤΕΣ ΜΠΡΙΟΣ ΜΕ ΣΟΛΟΜΟ & COLESLAW	Φέτες χωριάτικο λευκό 2τμχ	Coleslaw με κρέμα τυριού 90γρ	Σολομός καπνιστός 70γρ	Άνιθος 3γρ	Ξύσμα lime 2γρ	Ελειόλαδο 5γρ	Πιπέρι 1γρ	Πουρέ lime 15γρ	Αγγούρι φλοιόδες 50γρ	Γαλλική σαλάτα 20γρ
34	ΦΕΤΕΣ ΜΠΡΙΟΣ ΜΕ ΦΡΟΥΤΑ & ΠΑΤΙΣΕΡΙ	Φέτες brioche ZΕΟ 2τμχ	Κρύα κρέμα patisserie 120γρ	Φράουλα 40γρ	Μπανάνα 40γρ					Ακτινίδιο 40γρ	
35	ΦΕΤΕΣ ΜΠΡΙΟΣ ΜΕ ΠΑΣΤΡΑΜΙ	Φέτες ψωμί με κουρκουμά ΖΕΟ 2τμχ	Μουσταρδομαγιονέζα 40γρ	Γαλλική σαλάτα 20γρ	Τομάτα 30γρ					Πίκλα αγγούρι 40γρ	
36	ΦΕΤΕΣ ΜΠΡΙΟΣ ΜΕ ΠΑΣΤΡΑΜΙ & WASABI	Φέτες ψωμί με κουρκουμά ΖΕΟ 2τμχ	Coleslaw 80γρ	Παστράμι 70γρ	Τομάτα 40γρ	Αβοκάντο φρέσκο φέτες 40γρ	Παστράμι 70γρ	Ελαιόλαδο 5γρ	Σάλτσα τομάτας provil 30γρ	Γαλλική σαλάτα 20γρ	
37	ΦΕΤΕΣ ΜΠΡΙΟΣ ΜΕ ΤΟΝΟ	Φέτες χωριάτικο λευκό 2τμχ	Τόνος σε νερό 70γρ	Coleslaw πιπεριά Φλωρίνης 90γρ	Άνηθος 3γρ	Πίκλα αγγούρι 20γρ	Γαλλική σαλάτα 20γρ			Μαγιονέζα 20γρ	

Tortillas

Tortillas σίτου

1	MEXICAN ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ	Mexican σως 40γρ	Γαλλική σαλάτα 20γρ	Καρότο πίλερ 40γρ	Καλαμπόκι 20γρ	Ψητά λαχανικά 50γρ	Κοτόπουλο φούρνου 80γρ	Πιπέρι mix 1γρ
2	ΣΑΛΑΜΙ ΜΠΥΡΑΣ	Μουσταρδομαγιονέζα 30γρ	Γαλλική σαλάτα 20γρ	Τομάτα (6 φέτες) 60γρ	Σαλάμι μπύρας (5 φέτες) 60γρ	Αυγό βραστό 1τμχ	Αλάτι /πιπέρι mix 2γρ/1γρ	Ελαιόλαδο 1γρ
3	ΠΡΟΣΟΥΤΟ CRUDO & ΜΟΤΣΑΡΕΛΑ	Πέστο βασιλικού 30γρ	Γαλλική σαλάτα 20γρ	Τομάτα φέτες (6) 80γρ	Προσούτο crudo 60γρ	Μοτσαρέλα fior di latte 40γρ	Πιπέρι mix 2γρ Ελαιολαδο 2 γρ	
4	ΤΕΡΙЯΚΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ	Τεριάκι σως 40γρ	Γαλλική σαλάτα 20γρ	Καρότο πιλερ 40γρ	Καλαμπόκι 20γρ	Ψητά λαχανικά' 50γρ	Κοτόπουλο φούρνου 80γρ	Πιπέρι mix 1γρ
5	ΧΟΙΡΟΜΕΡΙ ΑΠΟΣ.ΣΥΚΟ	Κρέμα τυριού 40γρ	Γαλλική σαλάτα 20γρ	Τομάτα φέτες (6) 80γρ	Χοιρομέρι στα κάρβουνα 60γρ	Απόξ. Σύκα λεπτές φέτες 20γρ		

Tortillas ολικής άλεσης

6	ΟΛΙΚΗΣ ΚΑΠΝΙΣΤΟ Φ.ΓΑΛΟΠΟΥΛΑΣ	Μουσταρδομαγιονέζα με καρυ 30γρ	Γαλλική σαλάτα 20γρ	Γκούντα φέτες (2) 20γρ	Γαλοπούλα καπνιστή(4 φέτες) 50γρ	Πράσινο μήλο 20γρ	Iceberg 20γρ	
7	ΟΛΙΚΗΣ ΚΙΝΟΑ- ΨΗΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ VEGAN	Χούμους 80γρ	Γαλλική Σαλάτα 20γρ	Ψητά λαχανικά 60γρ	Κινόα 50γρ	Καρότο τριμμένο 40γρ	Αγγούρι (4 φέτες) 50γρ	Ελαιόλαδο/αλατι /πιπέρι mix/ lime
8	ΟΛΙΚΗΣ ΓΟΥΑΚΑΜΟΛΕ ΜΕ ΑΥΓΟ	Σως γουακαμολε 60γρ	Γαλλική σαλάτα 20γρ	Τοματα 6 φέτες 60γρ	Αυγό βραστό 2τμχ	Ελαιόλαδο 2γρ	Αλάτι 2γρ	Πιπέρι mix 1γρ
9	ΟΛΙΚΗΣ ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΣΟΛΟΜΟ	Wasabi σως 40gr	Γαλλική σαλάτα 20gr	Αγγούρι φέτες (6) 40gr	Σολομός καπνιστός 80gr	Καρότο τριμμένο 40gr	Αλάτι 2gr	Πιπέρι mix 1γρ
10	ΟΛΙΚΗΣ ΤΟΝΟ	Mayoegg 120γρ	Γαλλική σαλάτα 20γρ	Τόνος σε νερό 80γρ	Τομάτα 6 φέτες 60γρ	Κόκκινες πιπεριές 20γρ	Καλαμπόκι 20γρ	Πιπέρι mix 1γρ
11	ΟΛΙΚΗΣ ΦΑΛΑΦΕΛ	Σως χούμους 60γρ	Γαλλική σαλάτα 20γρ	Τομάτα φέτες 60γρ	Φαλάφελ 75γρ	Κόκκινες πιπεριές 20γρ	Αγγόυρι 6 φέτες 40γρ	Πιπέρι mix 1γρ
12	ΟΛΙΚΗΣ ΦΑΣΟΛΙΑ MEXICAN VEGAN	Γαλλική σαλάτα 20γρ	Καρότο πιλερ 40γρ	Καλαμπόκι 20γρ	Ψητά λαχανικά 50γρ	Φασόλια 80γρ	Mexican σως 40γρ	

Χαρτί λευκό 9cm*25cm

Αυτοκόλλητο τετράγωνο

PANIS OLEUM NATURALE ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ ΦΙΛΕΤΟ

PANIS OLEUM RUSTICALE ΜΕ ΛΕΥΚΟ ΤΥΡΙ

ΜΠΑΚΕΤΑ ΖΑΜΠΟΝ, ΓΚΟΥΝΤΑ



Αλουμινόχαρτο 20cm*8cm

Χαρτοπετσέτα πολυτελείας 24*24

ΜΠΡΙΟΣ ΖΑΜΠΟΝ Κ.ΓΚΟΥΝΤΑ

ΜΠΡΙΟΣ ΚΑΠΝΙΣΤΟΣ ΣΟΛΟΜΟΣ

ΣΟΥΣ.ΚΟΥΛΟΥΡΙ Π.ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ & Ψ. MANITAPIA

Χ. ΚΑΡΒΕΛΑΚΙ ΣΤΡΑΠΑΤΣΑΔΑ

Χ. ΚΑΡΒΕΛΑΚΙ ΧΟΙΡΟΜΕΡΙ

Χ. ΚΑΡΒΕΛΑΚΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ-COUNTRY CHICKEN

Ψ. ΚΟΥΡΚΟΥΜΑ ΚΟΛΟΚΥΘΟΣΠΟΡΟ & ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

Ψ. ΚΟΥΡΚΟΥΜΑ ΠΑΝΤΖΑΡΙ & ΓΑΛΟΜΥΖΗΘΡΑ ΚΡΗΤΗΣ

Ψ. ΚΟΥΡΚΟΥΜΑ ΠΡΟΣΟΥΤΟ CRUDO & PESTO

ΒΑΣΙΛΙΚΟΥ



Σπάγκος

Οβάλ ετικέτα

ΧΑΡΟΥΠΙ Π.ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ EAT FIT

ΧΑΡΟΥΠΙ ΦΕΤΑ & ΤΟΜΑΤΑ



Αλουμινόφυύλλο 25cm*34cm

Αυτοκόλλητα τετράγωνα 2

ΦΕΤΕΣ ΨΩΜΙ ΜΠΡΙΟΣ ΜΕ ΣΟΛΟΜΟ & GUACAMOLE

ΦΕΤΕΣ ΨΩΜΙ ΜΠΡΙΟΣ ΜΕ ΣΟΛΟΜΟ & COLESLAW

ΦΕΤΕΣ ΨΩΜΙ ΜΠΡΙΟΣ ΜΕ ΦΡΟΥΤΑ & ΠΑΤΙΣΕΡΙ

ΦΕΤΕΣ ΨΩΜΙ ΜΠΡΙΟΣ ΜΕ ΠΑΣΤΡΑΜΙ

ΦΕΤΕΣ ΨΩΜΙ ΜΠΡΙΟΣ ΜΕ ΠΑΣΤΡΑΜΙ & WASABI

ΦΕΤΕΣ ΨΩΜΙ ΜΠΡΙΟΣ ΜΕ ΤΟΝΟ



Craft λωρίδα 9cm*25cm

Σπάγκος

Οβάλ ετικέτα

PANIS OLEUM NATURALE ΠΡΟΣΟΥΤΟ CRUDO & Ψ.

MANITAPIA

PANIS OLEUM RUSTICALE ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ ΦΙΛΕΤΟ

ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ EAT FIT

ΟΛ.ΜΠΑΓΚΕΤΑ ΧΟΙΡΟΜΕΡΙ



Χαρτί λευκό 25cm*25cm

Αυτοκόλλητο τετράγωνο

ΣΟΥΣ.ΚΟΥΛΟΥΡΙ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ ΚΑΠΝΙΣΤΗ & ΜΑΝΟΥΡΙ



Οδοντογλυφίδα κουπί
Αυτοκόλλητο τετράγωνο

ΣΟΥΣ.ΚΟΥΛΟΥΡΙ ΦΑΛΑΦΕΛ (VEGAN) **EAT FIT**



Craft λωρίδα 9cm*25cm

Αυτοκόλλητο τετράγωνο

PANIS OLEUM NATURALE Φ.ΨΗΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ
ΑΒΟΚΑΝΤΟ

PANIS OLEUM RUSTICALE ΠΑΣΤΡΑΜΙ ΔΡΑΜΑΣ

PANIS OLEUM SICILIANA ΜΟΤΣΑΡΕΛΑ **EAT FIT**

PANIS OLEUM SICILIANA ΠΡΟΣΟΥΤΟ CRUDO

ΟΛ.ΜΠΑΓΚΕΤΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

ΟΛ.ΜΠΑΓΚΕΤΑ ΣΑΛΑΜΙ ΜΠΥΡΑΣ ΓΑΛΟΜΥΖΗΘΡΑ



Χαρτί λευκό 9cm*25cm

Σπάγκος

Οβάλ ετικέτα

PANIS OLEUM RUSTICALE ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΠΛΕΥΡΩΤΟΥΣ
EAT FIT



Σπάγκος

Οβάλ ετικέτα

ΚΑΡΒΕΛΑΚΙ HOVIS ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ ΜΠΑΧΤΣΕ, CREAM
CHEESE **EAT FIT**

ΚΑΡΒΕΛΑΚΙ HOVIS ΠΡΟΣΟΥΤΟ ΚΡΕΜΑ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ

ΚΑΡΒΕΛΑΚΙ HOVIS ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΦΟΥΡΝΟΥ (VEGAN)
EAT FIT



Αλουμινόφυλλο 25cm*38cm

Αυτοκόλλητα τετράγωνα 2

MEXICAN ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

ΣΑΛΑΜΙ ΜΠΥΡΑΣ

ΠΡΟΣΟΥΤΟ CRUDO & ΜΟΤΣΑΡΕΛΑ

ΤΕΡΙЯΚΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

ΧΟΙΡΟΜΕΡΙ ΑΠΟΣ.ΣΥΚΟ

ΟΛΙΚΗΣ ΚΑΠΝΙΣΤΟ Φ.ΓΑΛΟΠΟΥΛΑΣ

ΟΛΙΚΗΣ ΚΙΝΟΑ- ΨΗΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ VEGAN

ΟΛΙΚΗΣ ΓΟΥΑΚΑΜΟΛΕ ΜΕ ΑΥΓΟ

ΟΛΙΚΗΣ ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΣΟΛΟΜΟ

ΟΛΙΚΗΣ ΤΟΝΟ

ΟΛΙΚΗΣ ΦΑΛΑΦΕΛ

ΟΛΙΚΗΣ ΦΑΣΟΛΙΑ MEXICAN VEGAN

