



Το απόλυτα χειροποίητο







***Μια οικογενειακή
ιστορία αγάπης
που εξελίχθηκε σε μια
οργανωμένη παραγωγή***



Η «ΓΑΣΤΡΑ» είναι εξέλιξη μιας οικογενειακής ιστορίας που γεννήθηκε από την αυθεντική αγάπη για τις παραδοσιακές χειροποίητες πίτες των ορεινών χωριών της Πίνδου. Μια ιστορία αγάπης η οποία εξελίχθηκε σε μια οργανωμένη παραγωγή εμπνευσμένη απευθείας από την παράδοση των μαμάδων και των γιαγιάδων μας.

Ακολουθώντας πιστά την κληρονομιά αυτή έχουμε δημιουργήσει μια αυθεντική σειρά χειροποίητων προϊόντων ζύμης που παρασκευάζονται με παραδοσιακή σπιτική τέχνη και κυρίως με αγνό συναίσθημα όπως ακριβώς θα ζυμώνονταν στο σπίτι.

Αυθεντικές παραδοσιακές συνταγές, χειροποίητη δεξιοτεχνία, εξαιρετικά φρέσκα υλικά και πάνω από όλα αγάπη είναι όλα εκείνα τα χαρακτηριστικά που συνθέτουν τη φιλοσοφία των προϊόντων «ΓΑΣΤΡΑ» τα οποία υπερέχουν χάρη στην ποιότητα, την αυθεντικότητα και την υπέροχη γεύση τους.

Όραμά μας είναι η διατήρηση της γαστρονομικής κληρονομιάς που παραλάβαμε από τους γονείς μας και είμαστε ιδιαίτερα υπερήφανοι που τα προϊόντα μας δεν προσφέρουν απλά γευστική ικανοποίηση αλλά γεννούν παράλληλα αναμνήσεις και συναισθήματα νοσταλγίας.

Χειροποίητα προϊόντα

Τα προϊόντα «ΓΑΣΤΡΑ» διακρίνονται για τον παραδοσιακό τρόπο παρασκευής τους, με χειροποίητο φύλλο, ποιοτικά και φρέσκα υλικά. Η ποιότητα αντανακλάται στη γεύση που φέρνει αναμνήσεις από το παρελθόν.

Τα προϊόντα γάστρα ξεχωρίζουν από την πρώτη μπουκιά.



Πάντα με φρέσκες πρώτες ύλες και χωρίς συντηρητικά





φύλλο από χέρι

Με πολύ μεράκι στη δουλειά μας αλλά και με επαγγελματική συνείδηση και υπευθυνότητα, δημιουργήσαμε τις πιο αγνές, αυθεντικές και νόστιμες πίτες.

Γυναίκες που υπηρετούν με αγάπη και απόλυτο σεβασμό την παράδοση, ανοίγουν για εσάς φύλλο στο χέρι, για να απολαύσετε τη γνήσια γεύση και το άρωμα της σπιτικής ρουμελιώτικης πίτας.

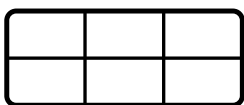
Μοσχοβολιές που μας ταξιδεύουν νοσταλγικά στο χρόνο, όπου οι αναμνήσεις από τις μυρωδιές της γάστρας και του ξυλόφουρνου, μας κρατούν αιχμάλωτους στο γευστικό όνειρο που ξανά ζούμε.



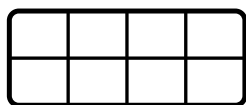


= ΠΑΡΑΛΛΗΛΟΓΡΑΜΜΕΣ =

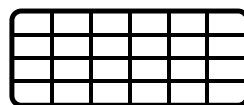
ΜΕΡΙΔΕΣ



X6



X8



X24

ΟΔΗΓΙΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Τις τοποθετούμε **κατευθείαν από την κατάψυξη** στο ταψάκι το οποίο προηγουμένως το έχουμε αλείψει με λίγο λαδάκι και τις βάζουμε σε **προθερμασμένο φούρνο** στους **170 °C** για **45-60 λεπτά** (ανάλογα τον φούρνο). Μετά το πρώτο τέταρτο βγάζουμε την πίτα από το φούρνο και την χαράζουμε ελαφρώς στα σημεία που είναι ήδη χαραγμένη και την αλείφουμε με ένα πινέλο με λαδάκι (ελαιόλαδο). Μόλις η πίτα μας πάρει το χρώμα που μας ικανοποιεί την βγάζουμε από το φούρνο.

ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΑΣ ΔΕΝ ΧΡΕΙΑΖΟΝΤΑΙ ΑΠΟΨΥΞΗ ΟΥΤΕ ΚΑΙ ΣΤΟΦΑΡΙΣΜΑ



ΧΩΡΙΣ
ΣΥΝΤΗΡΗΤΙΚΑ



ΧΩΡΙΣ
ΤΡΑΝΣ ΛΙΠΑΡΑ



ΧΩΡΙΣ
ΓΕΝΕΤΙΚΑ
ΜΕΤΑΛΛΑΓΜΕΝΑ ΥΛΙΚΑ



ΧΩΡΙΣ
ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΧΡΩΣΤΙΚΕΣ



ΟΔΗΓΙΕΣ
ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



Προθερμασμένος
φούρνος



170 °C



45-60λ



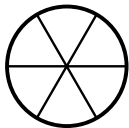
ΚΩΔΙΚΟΣ			ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΒΑΡΟΣ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ
6	8	24			
00230	37391	17165	ΣΠΑΝΑΚΟΤΥΡΟΠΙΤΑ (με σπανάκι, σέσκουλο, πράσο, φέτα & μυζήθρα)	1650 g	4 ΤΕΜ/ΚΙΒ
00235	37391	17161	ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΑ ΜΥΡΩΔΙΚΩΝ ΝΗΣΤΗΣΙΜΗ (με σπανάκι, σέσκουλο & πράσο) v	1650 g	4 ΤΕΜ/ΚΙΒ
00229	89107	15752	ΤΥΡΟΠΙΤΑ (με φέτα & μυζήθρα)	1650 g	4 ΤΕΜ/ΚΙΒ
00231	89106	15747	ΧΟΡΤΟΠΙΤΑ ΜΕ ΤΥΡΙ (με σέσκουλο, πράσο, φέτα & μυζήθρα)	1650 g	4 ΤΕΜ/ΚΙΒ
00236	39442	18136	ΧΟΡΤΟΠΙΤΑ ΝΗΣΤΙΣΙΜΗ (με σέσκουλο & πράσο) v	1650 g	4 ΤΕΜ/ΚΙΒ
13159		18140	ΠΡΑΣΟΠΙΤΑ ΝΗΣΤΙΣΙΜΗ (με πράσο) v	1650 g	4 ΤΕΜ/ΚΙΒ
00237	70829	18139	ΠΡΑΣΟΠΙΤΑ ΜΕ ΤΥΡΙ (με πράσο, φέτα & μυζήθρα)	1650 g	4 ΤΕΜ/ΚΙΒ
00228	25976	39970	ΚΟΤΟΠΙΤΑ (με φιλέτο κοτόπουλο, πιπεριές & τυριά)	1650 g	4 ΤΕΜ/ΚΙΒ
	11084		ΚΟΤΟΠΙΤΑ ΒΒQ και ΜΠΕΪΚΟΝ (με φιλέτο κοτόπουλο, τυριά & πιπεριές)	1650 g	4 ΤΕΜ/ΚΙΒ
	11121		ΚΑΣΕΡΟΠΙΤΑ (με κασέρι, γκούντα & ημίκληρο τυρί)	1650 g	4 ΤΕΜ/ΚΙΒ
00234	16105	18532	ΚΙΜΑΔΟΠΙΤΑ (με τυριά)	1650 g	4 ΤΕΜ/ΚΙΒ
00232	70827		ΜΑΝΙΤΑΡΟΠΙΤΑ (με τομάτα & πιπεριές) v	1650 g	4 ΤΕΜ/ΚΙΒ
35153			ΜΑΚΑΡΟΝΟΠΙΤΑ με ΜΠΕΪΚΟΝ (με τυριά)	1650 g	4 ΤΕΜ/ΚΙΒ
79901			ΤΥΡΟΠΙΤΑ ΧL (με φέτα & μυζήθρα)	1800 g	4 ΤΕΜ/ΚΙΒ
17731			ΚΟΤΟΠΙΤΑ ΧL (με φιλέτο κοτόπουλο, πιπεριές & τυριά)	1800 g	4 ΤΕΜ/ΚΙΒ
71012			ΧΟΡΤΟΠΙΤΑ ΧL ΜΕ ΤΥΡΙ (με σέσκουλο, πράσο, φέτα & μυζήθρα)	1800 g	4 ΤΕΜ/ΚΙΒ
71013			ΧΟΡΤΟΠΙΤΑ ΧL ΝΗΣΤΙΣΙΜΗ (με σέσκουλο & πράσο) v	1800 g	4 ΤΕΜ/ΚΙΒ
ΓΛΥΚΕΣ ΠΙΤΕΣ					
29170	35580	18666	ΚΟΛΟΚΥΘΟΠΙΤΑ (με ρύζι, σταφίδες & καρύδια) v	1650 g	4 ΤΕΜ/ΚΙΒ
13157	70828		ΚΟΛΟΚΥΘΟΠΙΤΑ (με ρύζι) v	1650 g	4 ΤΕΜ/ΚΙΒ
00233		18137	ΚΡΕΜΟΠΙΤΑ ΓΛΥΚΙΑ	1650 g	4 ΤΕΜ/ΚΙΒ

v ΝΗΣΤΙΣΙΜΟ ΠΡΟΪΟΝ

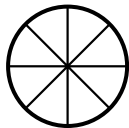


ΣΤΡΟΓΓΥΛΕΣ
ΠΙΤΕΣ

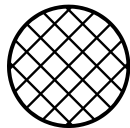
ΜΕΡΙΔΕΣ



X6



X8



ΜΠΑΚΛΑΒΩΤΗ

ΟΔΗΓΙΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Τις τοποθετούμε **κατευθείαν από την κατάψυξη** στο ταψάκι το οποίο προηγουμένως το έχουμε αλείψει με λίγο λαδάκι και τις βάζουμε σε **προθερμασμένο φούρνο** στους **170 °C** για **45-60 λεπτά** (ανάλογα τον φούρνο). Μετά το πρώτο τέταρτο βγάζουμε την πίτα από το φούρνο και την χαράζουμε ελαφρώς στα σημεία που είναι ήδη χαραγμένη και την αλείφουμε με ένα πινέλο με λαδάκι (ελαιόλαδο). Μόλις η πίτα μας πάρει το χρώμα που μας ικανοποιεί την βγάζουμε από το φούρνο.

ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΑΣ ΔΕΝ ΧΡΕΙΑΖΟΝΤΑΙ ΑΠΟΨΥΞΗ ΟΥΤΕ ΚΑΙ ΣΤΟΦΑΡΙΣΜΑ



ΧΩΡΙΣ
ΣΥΝΘΗΡΗΤΙΚΑ



ΧΩΡΙΣ
ΓΕΝΕΤΙΚΑ
ΜΕΤΑΛΛΑΓΜΕΝΑ ΥΛΙΚΑ



ΧΩΡΙΣ
ΤΡΑΝΣ ΛΙΠΑΡΑ



ΧΩΡΙΣ
ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΧΡΩΣΤΙΚΕΣ



ΟΔΗΓΙΕΣ
ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



Προθερμασμένος
φούρνος



170 °C



45-60λ



ΚΩΔΙΚΟΣ			ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΒΑΡΟΣ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ
6	8	24			
03143	16106	03325	ΧΟΡΤΟΠΙΤΑ ΜΕ ΤΥΡΙ (με σέσκουλο, πράσο, φέτα & μυζήθρα)	1500 g	4 ΤΕΜ/ΚΙΒ
03144	16107	03326	ΧΟΡΤΟΠΙΤΑ ΝΗΣΤΙΣΙΜΗ (με σέσκουλο & πράσο) v	1500 g	4 ΤΕΜ/ΚΙΒ
03145	16108	03327	ΤΥΡΟΠΙΤΑ (με φέτα & μυζήθρα)	1500 g	4 ΤΕΜ/ΚΙΒ
83096	16109	16406	ΚΟΤΟΠΙΤΑ (με φιλέτο κοτόπουλο, πιπεριές & τυριά)	1500 g	4 ΤΕΜ/ΚΙΒ
17162			ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΑ ΜΥΡΩΔΙΚΩΝ ΝΗΣΤΗΣΙΜΗ (με σπανάκι, σέσκουλο & πράσο) v	1500 g	4 ΤΕΜ/ΚΙΒ
17163	38661	29133	ΣΠΑΝΑΚΟΤΥΡΟΠΙΤΑ (με σπανάκι, σέσκουλο, πράσο, φέτα & μυζήθρα)	1500 g	4 ΤΕΜ/ΚΙΒ
		03171	ΧΟΡΤΟΠΙΤΑ ΜΕ ΤΥΡΙ SPECIAL (με σπανάκι, σέσκουλο, πράσο, φέτα & μυζήθρα)	1650 g	4 ΤΕΜ/ΚΙΒ
		03172	ΧΟΡΤΟΠΙΤΑ ΝΗΣΤΙΣΙΜΗ SPECIAL (με σπανάκι, σέσκουλο & πράσο) v	1650 g	4 ΤΕΜ/ΚΙΒ
		03173	ΤΥΡΟΠΙΤΑ SPECIAL (με φέτα & μυζήθρα)	1650 g	4 ΤΕΜ/ΚΙΒ
19313			ΜΠΑΜΠΑΝΕΤΣΑ ΡΟΥΜΕΛΙΩΤΙΚΗ (ΑΚΟΠΗ)	1650 g	4 ΤΕΜ/ΚΙΒ
16669			ΣΠΑΝΑΚΟΤΥΡΟΠΙΤΑ (με σπανάκι, σέσκουλο, πράσο, φέτα & μυζήθρα)	2000 g	4 ΤΕΜ/ΚΙΒ
19123			ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΑ ΜΥΡΩΔΙΚΩΝ ΝΗΣΤΗΣΙΜΗ (με σπανάκι, σέσκουλο & πράσο) v	2000 g	4 ΤΕΜ/ΚΙΒ
19122			ΤΥΡΟΠΙΤΑ (με φέτα & μυζήθρα)	2000 g	4 ΤΕΜ/ΚΙΒ
		03149	ΧΟΡΤΟΠΙΤΑ ΜΕ ΤΥΡΙ SPECIAL (με σπανάκι, σέσκουλο, πράσο, φέτα & μυζήθρα)	3200 g	4 ΤΕΜ/ΚΙΒ
		03150	ΧΟΡΤΟΠΙΤΑ ΝΗΣΤΙΣΙΜΗ SPECIAL (με σπανάκι, σέσκουλο & πράσο) v	3200 g	4 ΤΕΜ/ΚΙΒ
		03151	ΤΥΡΟΠΙΤΑ SPECIAL (με φέτα & μυζήθρα)	3200 g	4 ΤΕΜ/ΚΙΒ
ΓΛΥΚΕΣ ΠΙΤΕΣ					
		70814	ΚΟΛΟΚΥΘΟΠΙΤΑ (με ρύζι, σταφίδες & καρύδια) v	1500 g	4 ΤΕΜ/ΚΙΒ
29161			ΚΟΛΟΚΥΘΟΠΙΤΑ (με ρύζι) v	1500 g	5 ΤΕΜ/ΚΙΒ
01586	01586		ΚΡΕΜΟΠΙΤΑ ΓΛΥΚΙΑ	1650 g	5 ΤΕΜ/ΚΙΒ

v ΝΗΣΤΙΣΙΜΟ ΠΡΟΪΟΝ

ΤΕΤΡΑΓΩΝΕΣ
ΠΙΤΕΣ





ΟΔΗΓΙΕΣ
ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



Προθερμασμένος
φούρνος



170 °C



45-60λ

ΚΩΔΙΚΟΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΒΑΡΟΣ/ΤΕΜ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ
0001-37916	ΜΑΝΙΤΑΡΟΠΙΤΑ ΜΕ ΝΗΣΤΙΣΙΜΑ "ΤΥΡΙΑ" v	1000 g	8 ΤΕΜ/ΚΙΒ
0001-19303	ΚΑΣΕΡΟΠΙΤΑ ΤΡΙΚΑΛΩΝ (με κίτρινα τυριά)	1000 g	8 ΤΕΜ/ΚΙΒ
0001-37914	ΠΙΤΑ 4 ΤΥΡΙΑ (με κίτρινα τυριά, τ.Φιλαδέλφεια & πιπεριά)	1000 g	8 ΤΕΜ/ΚΙΒ
0001-17293	ΚΟΤΟΠΙΤΑ (με φιλέτο κοτόπουλο, πιπεριές & τυριά)	1000 g	8 ΤΕΜ/ΚΙΒ
0001-19412	ΣΠΑΝΑΚΟΤΥΡΟΠΙΤΑ (με σπανάκι, σέσκουλο, πράσο, φέτα & μυζήθρα)	1000 g	8 ΤΕΜ/ΚΙΒ
0001-03605	ΤΥΡΟΠΙΤΑ (με φέτα & μυζήθρα)	1000 g	8 ΤΕΜ/ΚΙΒ
0001-18976	ΚΙΜΑΔΟΠΙΤΑ (με τυριά)	1000 g	8 ΤΕΜ/ΚΙΒ
0001-18974	ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΑ ΜΥΡΩΔΙΚΩΝ ΝΗΣΤΙΣΙΜΗ (με σπανάκι, σέσκουλο & πράσο) v	1000 g	8 ΤΕΜ/ΚΙΒ
0001-37913	ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗ (με τομάτα, πιπεριές, ελιές & φέτα)	1000 g	8 ΤΕΜ/ΚΙΒ
0001-37917	ΠΑΤΑΤΟΠΙΤΑ ΜΕ ΛΙΑΣΤΗ (με λιαστή τομάτα & ελιές) v	1000 g	8 ΤΕΜ/ΚΙΒ
0001-37918	ΠΡΑΣΟΠΙΤΑ ΜΕ ΠΛΙΓΟΥΡΙ v	1000 g	8 ΤΕΜ/ΚΙΒ
0001-19411	ΧΟΡΤΟΠΙΤΑ ΜΕ ΤΥΡΙ (με σέσκουλο, πράσο, φέτα & μυζήθρα)	1000 g	8 ΤΕΜ/ΚΙΒ
ΓΛΥΚΕΣ ΠΙΤΕΣ			
0001-18817	ΚΟΛΟΚΥΘΟΠΙΤΑ (με ρύζι, σταφίδες & καρύδια) v	1000 g	8 ΤΕΜ/ΚΙΒ
0001-18289	ΚΟΛΟΚΥΘΟΠΙΤΑ (με ρύζι) v	1000 g	8 ΤΕΜ/ΚΙΒ
0001-37915	ΜΗΛΟΠΙΤΑ (με σταφίδες) v	1000 g	8 ΤΕΜ/ΚΙΒ

v ΝΗΣΤΙΣΙΜΟ ΠΡΟΪΟΝ

ΟΔΗΓΙΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Τις τοποθετούμε **κατευθείαν από την κατάψυξη** στο ταψάκι το οποίο προηγουμένως το έχουμε αλείψει με λίγο λαδάκι και τις βάζουμε σε **προθερμασμένο φούρνο** στους **170°C** για **45-60 λεπτά** (ανάλογα τον φούρνο). Μετά το πρώτο τέταρτο βγάζουμε την πίτα από το φούρνο και την χαράζουμε ελαφρώς στα σημεία που είναι ήδη χαραγμένη και την αλείφουμε με ένα πινέλο με λαδάκι (ελαιόλαδο). Μόλις η πίτα μας πάρει το χρώμα που μας ικανοποιεί την βγάζουμε από το φούρνο.

ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΑΣ ΔΕΝ ΧΡΕΙΑΖΟΝΤΑΙ ΑΠΟΨΥΞΗ ΟΥΤΕ ΚΑΙ ΣΤΟΦΑΡΙΣΜΑ



ΧΩΡΙΣ
ΣΥΝΤΗΡΗΤΙΚΑ



ΧΩΡΙΣ
ΓΕΝΕΤΙΚΑ
ΜΕΤΑΛΛΑΓΜΕΝΑ ΥΛΙΚΑ



ΧΩΡΙΣ
ΤΡΑΝΣ ΛΙΠΑΡΑ



ΧΩΡΙΣ
ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΧΡΩΣΤΙΚΕΣ



**ΑΤΟΜΙΚΑ
ΤΡΙΓΩΝΑ**



**ΠΑΡΑΛΟΥΣΙΑΚΕΣ
ΣΤΡΟΓΓΥΛΕΣ ΠΙΤΕΣ
της γιαγιάς**

ΟΔΗΓΙΕΣ
ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



Προθερμ.
φούρνος



175 °C



45λ

ΚΩΔΙΚΟΣ	ΑΤΟΜΙΚΑ ΤΡΙΓΩΝΑ	ΒΑΡΟΣ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ
0028-01589	ΤΥΡΟΠΙΤΑ (με φέτα & μυζήθρα)	220-230g	40 ΤΕΜ/ΚΙΒ
0028-01590	ΣΠΑΝΑΚΟΤΥΡΟΠΙΤΑ (με πράσο, φέτα & μυζήθρα)	220-230g	40 ΤΕΜ/ΚΙΒ
0028-01591	ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΑ ΝΗΣΤΙΣΙΜΗ (με πράσο)	220-230g	40 ΤΕΜ/ΚΙΒ
0028-01592	ΖΑΜΠΟΝΟΤΥΡΟΠΙΤΑ (με ζαμπόν & τυριά)	220-230g	40 ΤΕΜ/ΚΙΒ
0028-70876	ΚΟΤΟΠΙΤΑ (με φιλέτο κοτόπουλο, πιπεριές & τυριά)	220-230g	40 ΤΕΜ/ΚΙΒ
0028-88922	ΜΑΝΙΤΑΡΟΠΙΤΑ (με ντομάτα & πιπεριές)	220-230g	40 ΤΕΜ/ΚΙΒ
ΑΤΟΜΙΚΕΣ ΣΤΡΟΓΓΥΛΕΣ ΠΙΤΕΣ «ΤΗΣ ΓΙΑΓΙΑΣ»			
0028-01594	ΖΑΜΠΟΝΟΤΥΡΟΠΙΤΑ «ΤΗΣ ΓΙΑΓΙΑΣ» (με ζαμπόν & τυριά)	220-230g	35 ΤΕΜ/ΚΙΒ
0028-01596	ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΑ «ΤΗΣ ΓΙΑΓΙΑΣ» (με πράσο)	220-230g	35 ΤΕΜ/ΚΙΒ
0028-01595	ΣΠΑΝΑΚΟΤΥΡΟΠΙΤΑ «ΤΗΣ ΓΙΑΓΙΑΣ» (με πράσο, φέτα & μυζήθρα)	220-230g	35 ΤΕΜ/ΚΙΒ
0028-01588	ΤΥΡΟΠΙΤΑ «ΤΗΣ ΓΙΑΓΙΑΣ» (με φέτα & μυζήθρα)	220-230g	35 ΤΕΜ/ΚΙΒ
0028-01578	ΓΑΛΑΤΟΠΙΤΑ «ΤΗΣ ΓΙΑΓΙΑΣ» (με γλυκιά κρέμα)	220-230g	35 ΤΕΜ/ΚΙΒ
0028-34267	ΣΤΡΟΓΓΥΛΑ ΜΙΝΙ ΓΑΛΑΤΟΠΙΤΑΚΙΑ «ΤΗΣ ΓΙΑΓΙΑΣ» (με γλυκιά κρέμα)	120-130g	6 Kg/ΚΙΒ
0028-70875	ΚΟΤΟΠΙΤΑ «ΤΗΣ ΓΙΑΓΙΑΣ» (με φιλέτο κοτόπουλο, πιπεριές & τυριά)	220-230g	35 ΤΕΜ/ΚΙΒ

ΝΗΣΤΙΣΙΜΟ ΠΡΟΪΟΝ



ΒΑΡΚΟΥΛΕΣ

ΟΔΗΓΙΕΣ
ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



Προθερμ.
φούρνος



175 °C



45λ

ΑΤΟΜΙΚΟ
ΜΠΟΥΡΕΚΙ
ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ

ΚΩΔΙΚΟΣ	«ΒΑΡΚΟΥΛΕΣ»	ΒΑΡΟΣ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ
0028-19488	ΑΤΟΜΙΚΗ «ΒΑΡΚΟΥΛΑ» 4 ΤΥΡΙΑ (με κίτρινα τυριά & τ.Φιλαδέλφεια)	200-220 γρ.	KIB.40 ΤΕΜ.
0028-19489	ΑΤΟΜΙΚΗ «ΒΑΡΚΟΥΛΑ» ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ (με ζαμπόν-μπέικον & κίτρινα τυριά)	200-220 γρ.	KIB.40 ΤΕΜ.
0028-19491	ΜΙΝΙ «ΒΑΡΚΟΥΛΑ» ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ (με ζαμπόν - μπέικον & κίτρινα τυριά)	50-55g	6 Kg/KIB
0028-19490	ΜΙΝΙ «ΒΑΡΚΟΥΛΑ» 4 ΤΥΡΙΑ (με κίτρινα τυριά & τ.Φιλαδέλφεια)	50-55g	6 Kg/KIB
ΑΤΟΜΙΚΟ ΜΠΟΥΡΕΚΙ			
0028-90058	ΤΥΡΟΠΙΤΑ (με φέτα & μυζήθρα)	180-200g	35 ΤΕΜ/KIB
0028-90059	ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ (με αλλαντικά & τυριά)	180-200g	35 ΤΕΜ/KIB
0028-90162	ΜΑΝΙΤΑΡΙ (με ντομάτα & πιπεριά)	180-200g	35 ΤΕΜ/KIB
0028-90258	ΠΑΤΑΤΟΠΙΤΑ (με μυρωδικά)	180-200g	35 ΤΕΜ/KIB
0028-90196	ΜΠΟΥΓΑΤΣΑ (με γλυκιά κρέμα)	180-200g	35 ΤΕΜ/KIB
0001-19314	ΚΑΣΕΡΟΠΙΤΑ ΤΡΙΚΑΛΩΝ (με κασέρι, γκούντα & κεφαλοτύρι)	180-200g	35 ΤΕΜ/KIB
0001-70939	ΚΟΤΟΠΙΤΑ ΡΟΛΟ (με φιλέτο κοτόπουλο, πιπεριές & τυριά)	200-220g	28 ΤΕΜ/KIB
0001-15985	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ (με φιλέτο κοτόπουλο, πιπεριές & τυριά)	200-220g	25 ΤΕΜ/KIB

V ΝΗΣΤΙΣΙΜΟ ΠΡΟΪΟΝ

ΟΔΗΓΙΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Τα προϊόντα τα τοποθετούμε **κατευθείαν από την κατάψυξη** σε ένα ταψάκι το οποίο προηγουμένως το έχουμε αλείψει με λίγο λαδάκι και τις βάζουμε σε **προθερμασμένο φούρνο** στους **175 °C** και ψήνουμε για **45 λεπτά** περίπου μέχρι να ροδίσουν. Πριν τα βγάλουμε από το φούρνο καλό θα ήταν να τους κάνουμε μια επάλειψη με λίγο λαδάκι.

ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΑΣ ΔΕΝ ΧΡΕΙΑΖΟΝΤΑΙ ΑΠΟΨΥΞΗ ΟΥΤΕ ΚΑΙ ΣΤΟΦΑΡΙΣΜΑ



ΧΩΡΙΣ
ΣΥΝΤΗΡΗΤΙΚΑ



ΧΩΡΙΣ
ΓΕΝΕΤΙΚΑ
ΜΕΤΑΛΛΑΓΜΕΝΑ ΥΛΙΚΑ



ΧΩΡΙΣ
ΤΡΑΝΣ ΛΙΠΑΡΑ



ΧΩΡΙΣ
ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΧΡΩΣΤΙΚΕΣ



ΤΥΡΟΠΙΤΑΡΙ



ΜΠΡΙΟΣ

ΚΩΔΙΚΟΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΒΑΡΟΣ/ΤΕΜ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ
0001-08350	ΤΥΡΟΠΙΤΑΡΙ (με φέτα)	500-550g	2 ΤΕΜ/ΣΥΣ.
0001-03927	ΜΠΙΦΤΕΚΟΠΙΤΑ	300g	18 ΤΕΜ/ΚΙΒ

ΟΔΗΓΙΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΤΥΡΟΠΙΤΑΡΙ

Ξεπαγώνουμε το προϊόν σε θερμοκρασία δωματίου για 5 λεπτά και επιλέγουμε έναν από τους παρακάτω τρόπους ψήσιματος: **1. Στο τηγάνι:** τηγανίζουμε σε καυτό λάδι για περίπου 3' από κάθε πλευρά μέχρι να ροδίσει. Όταν βγάλουμε το προϊόν από το τηγάνι, το τοποθετούμε σε απορροφητικό χαρτί κουζίνας. **2. Στο φούρνο:** τοποθετούμε το προϊόν σε σκεύος χωρίς λάδι και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο, στους 180°C για 20-25' μέχρι να ροδίσει. Λιώνουμε ένα μικρό κομμάτι βούτυρο σε ένα μπρίκι και μόλις το προϊόν βγει από το φούρνο περιχύνουμε το βούτυρο και στις δύο πλευρές ώστε το προϊόν να αποκτήσει μια τραγανή κρούστα. **tip:** μετά το ψήσιμο προσθέστε αρκετό μέλι και πασπαλίστε με σουσάμι

ΟΔΗΓΙΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΜΠΡΙΟΣ

Ρυθμίστε τη στόφα σας στους **40-42°C** με υγρασία **70-75%** για **20-30 λεπτά**. Ψήστε, σε **προθερμασμένο φούρνο**, στους **170-180°C** για **20-25 λεπτά**, η θερμοκρασία και η διάρκεια του ψήσιματος προσαρμόζεται ανάλογα με το φούρνο σας.

ΑΦΗΣΤΕ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΕΚΤΟΣ ΨΥΓΕΙΟΥ ΝΑ ΑΠΟΨΥΧΘΕΙ ΚΑΛΑ



ΧΩΡΙΣ
ΣΥΝΤΗΡΗΤΙΚΑ



ΧΩΡΙΣ
ΓΕΝΕΤΙΚΑ
ΜΕΤΑΛΛΑΓΜΕΝΑ ΥΛΙΚΑ



ΧΩΡΙΣ
ΤΡΑΝΣ ΛΙΠΑΡΑ



ΧΩΡΙΣ
ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΧΡΩΣΤΙΚΕΣ



ΟΔΗΓΙΕΣ
ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



Προθερμασμένος
φούρνος



175°C



30λ

ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ
MINI
ΡΟΛΙΝΙΑ



ΚΩΔΙΚΟΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΒΑΡΟΣ/ΤΕΜ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ
0028-01605	ΡΟΛΙΝΙΑ ΖΑΜΠΟΝ-ΚΑΣΕΡΙ	45-50g	6 Kg/KIB
0028-01606	ΡΟΛΙΝΙΑ ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ	45-50g	6 Kg/KIB
0028-01604	ΡΟΛΙΝΙΑ ΤΥΡΙ-ΠΙΠΕΡΙΑ-ΒΑΣΙΛΙΚΟ	45-50g	6 Kg/KIB

ΟΔΗΓΙΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Τα προϊόντα τα τοποθετούμε **κατευθείαν από την κατάψυξη** σε ένα ταψάκι το οποίο προηγουμένως το έχουμε αλείψει με λίγο λαδάκι και τις βάζουμε σε **προθερμασμένο φούρνο** στους **175°C** και ψήνουμε για **30 λεπτά** περίπου μέχρι να ροδίσουν. Πριν τα βγάλουμε από το φούρνο καλό θα ήταν να τους κάνουμε μια επάλειψη με λίγο λαδάκι.

ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΑΣ ΔΕΝ ΧΡΕΙΑΖΟΝΤΑΙ ΑΠΟΨΥΞΗ ΟΥΤΕ ΚΑΙ ΣΤΟΦΑΡΙΣΜΑ



ΧΩΡΙΣ
ΣΥΝΤΗΡΗΤΙΚΑ



ΧΩΡΙΣ
ΓΕΝΕΤΙΚΑ
ΜΕΤΑΛΛΑΓΜΕΝΑ ΥΛΙΚΑ



ΧΩΡΙΣ
ΤΡΑΝΣ ΛΙΠΑΡΑ



ΧΩΡΙΣ
ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΧΡΩΣΤΙΚΕΣ



**ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ
ΜΙΝΙ
ΠΙΤΑΚΙΑ**

ΟΔΗΓΙΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Τα προϊόντα τα τοποθετούμε **κατευθείαν από την κατάψυξη** σε ένα ταψάκι το οποίο προηγουμένως το έχουμε αλείψει με λίγο λαδάκι και τις βάζουμε σε **προθερμασμένο φούρνο** στους **175°C** και ψήνουμε για **30 λεπτά** περίπου μέχρι να ροδίσουν. Πριν τα βγάλουμε από το φούρνο καλό θα ήταν να τους κάνουμε μια επάλειψη με λίγο λαδάκι.

ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΑΣ ΔΕΝ ΧΡΕΙΑΖΟΝΤΑΙ ΑΠΟΨΥΞΗ ΟΥΤΕ ΚΑΙ ΣΤΟΦΑΡΙΣΜΑ



**ΧΩΡΙΣ
ΣΥΝΤΗΡΗΤΙΚΑ**



**ΧΩΡΙΣ
ΤΡΑΝΣ ΛΙΠΑΡΑ**



**ΧΩΡΙΣ
ΓΕΝΕΤΙΚΑ
ΜΕΤΑΛΛΑΓΜΕΝΑ ΥΛΙΚΑ**



**ΧΩΡΙΣ
ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΧΡΩΣΤΙΚΕΣ**



ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ
ΜΙΝΙ
ΤΡΙΓΩΝΑΚΙΑ

ΟΔΗΓΙΕΣ
ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ




Προθερμ.
φούρνος

175 °C

30λ

ΦΥΛΛΩΤΑ
ΜΙΝΙ
ΠΙΤΑΚΙΑ



ΚΩΔΙΚΟΣ	ΜΙΝΙ ΤΡΙΓΩΝΑΚΙΑ	ΒΑΡΟΣ/ΤΕΜ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ
0028-01566	ΤΥΡΟΠΙΤΑΚΙΑ (με φέτα & μυζήθρα)	50-55g	6 Kg/KIB
0028-01567	ΣΠΑΝΑΚΟΤΥΡΟΠΙΤΑΚΙΑ (με πράσο, φέτα & μυζήθρα)	50-55g	6 Kg/KIB
0028-01568	ΖΑΜΠΟΝΟΤΥΡΟΠΙΤΑΚΙΑ (με αλλαντικά & τυριά)	50-55g	6 Kg/KIB
0028-01573	ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΑΚΙΑ ΝΗΣΤΙΣΙΜΑ (με σπανάκι & πράσο)	 50-55g	6 Kg/KIB
0028-01575	ΠΑΤΑΤΟΠΙΤΑΚΙΑ (με μυρωδικά)	 50-55g	6 Kg/KIB
0028-03119	ΤΥΡΟΠΙΤΑΚΙΑ ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΑ (με ντομάτα, πιπεριές, ελιές & φέτα)	50-55g	6 Kg/KIB
0028-34266	ΜΑΝΙΤΑΡΟΠΙΤΑΚΙΑ (με ντομάτα & πιπεριές)	 50-55g	6 Kg/KIB
0028-70820	ΚΟΤΟΠΙΤΑΚΙΑ (με φιλέτο κοτόπουλο, πιπεριές & τυριά)	50-55g	6 Kg/KIB
0028-01574	ΜΠΟΥΓΑΤΣΑΚΙΑ (με γλυκιά κρέμα)	50-55g	6 Kg/KIB
0028-01572	ΜΗΛΟΠΙΤΑΚΙΑ (με σταφίδες)	 50-55g	6 Kg/KIB
ΜΙΝΙ ΤΡΙΓΩΝΑΚΙΑ «ΦΥΛΛΩΤΑ»			
0028-37923	ΜΙΝΙ «ΦΥΛΛΩΤΟ» ΤΥΡΟΠΙΤΑΚΙ (με φέτα & μυζήθρα)	50-55g	6 Kg/KIB
0028-37926	ΜΙΝΙ «ΦΥΛΛΩΤΟ» ΣΠΑΝΑΚΟΤΥΡΟΠΙΤΑΚΙ (με πράσο, φέτα & μυζήθρα)	50-55g	6 Kg/KIB
0028-37924	ΜΙΝΙ «ΦΥΛΛΩΤΟ» ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΟ (με ντομάτα, ελιές & φέτα)	50-55g	6 Kg/KIB
0028-37925	ΜΙΝΙ «ΦΥΛΛΩΤΟ» ΚΟΤΟΠΙΤΑΚΙ (με φιλέτο κοτόπουλο, κρέμα & μπέικον)	50-55g	6 Kg/KIB
0028-37966	ΜΙΝΙ «ΦΥΛΛΩΤΟ» ΜΑΝΙΤΑΡΟΠΙΤΑΚΙ (με μπέικον)	50-55g	6 Kg/KIB

 ΝΗΣΤΙΣΙΜΟ ΠΡΟΪΟΝ



▶ ΠΙΤΣΕΣ ◀





ΟΔΗΓΙΕΣ
ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



Προθερμασμένος
φούρνος



160 °C



15-20λ

ΚΩΔΙΚΟΣ	ΠΙΤΣΕΣ	ΒΑΡΟΣ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ
0001-11677	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ 32cm (με φιλέτο κοτόπουλο, τυριά & κρέμα γάλακτος)	1000γρ	4 ΤΕΜ/ΚΙΒ
0001-11675	ΣΠΕΣΙΑΛ 30X40cm (με ζαμπόν, μπέικον, πεπερόνε, τυριά & πιπεριές)	1350γρ	5 ΤΕΜ/ΚΙΒ
0002-00131	ΜΑΡΓΑΡΙΤΑ 28cm (με τυριά)	700γρ	6 ΤΕΜ/ΚΙΒ
0001-11676	ΣΠΕΣΙΑΛ 32cm (με ζαμπόν, μπέικον, πεπερόνε, τυριά & πιπεριές)	1000γρ	4 ΤΕΜ/ΚΙΒ
0002-00133	ΜΠΕΙΚΟΝ ΠΙΠΕΡΙΑ 28cm (μπέικον, τυριά & πιπεριές)	750γρ	6 ΤΕΜ/ΚΙΒ
0001-11678	ΑΛΑ ΚΡΕΜ 32cm (με τυριά, μπέικον & κρέμα γάλακτος)	1000γρ	4 ΤΕΜ/ΚΙΒ
0001-18977	ΖΑΜΠΟΝ-ΜΠΕΙΚΟΝ-ΠΙΠΕΡΙΑ 28cm (με ζαμπόν, μπέικον, τυριά & πιπεριές)	800γρ	4 ΤΕΜ/ΚΙΒ
0001-11679	ΣΠΕΣΙΑΛ 20X30 (με ζαμπόν, μπέικον, πεπερόνε, τυριά & πιπεριές)	550γρ	10 ΤΕΜ/ΚΙΒ
ΠΙΤΣΕΣ ΝΗΣΤΙΣΙΜΕΣ			
0001-11632	VEGAN 30X40cm (με νηστίσιμο τυρί & πιπεριές)	1200γρ	5 ΤΕΜ/ΚΙΒ
0001-11633	VEGAN MEDITERRANEAN 30X40cm (με νηστίσιμο τυρί, κρεμμύδι, ελιές & πιπεριές)	1300γρ	5 ΤΕΜ/ΚΙΒ
0001-11634	VEGAN 32cm (με νηστίσιμο τυρί & πιπεριές)	850γρ	5 ΤΕΜ/ΚΙΒ
0001-11635	VEGAN MEDITERRANEAN 32cm (με νηστίσιμο τυρί, κρεμμύδι, ελιές & πιπεριές)	900γρ	5 ΤΕΜ/ΚΙΒ
0001-11636	VEGAN 20X30cm (με νηστίσιμο τυρί & πιπεριές)	530γρ	10 ΤΕΜ/ΚΙΒ
0001-11637	VEGAN MEDITERRANEAN 20X30cm (με νηστίσιμο τυρί, κρεμμύδι, ελιές & πιπεριές)	550γρ	10 ΤΕΜ/ΚΙΒ

ΟΔΗΓΙΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 160°C. Στο μεταξύ έχουμε βγάλει από την κατάψυξη την πίτσα, τοποθετούμε σε ταψί, αφού πρώτα έχουμε αλείψει με λάδι. Αφήνουμε να ξεπαγώσει για περίπου 30 λεπτά. (μέχρι να ζεσταθεί ο φούρνος). Ψήνουμε, περίπου για 15-20 λεπτά ανάλογα το φούρνο. Ιδανικό είναι, τα πρώτα 10 λεπτά να σκεπάσουμε με ένα καπάκι, έπειτα το αφαιρούμε και αφήνουμε να ψηθεί μέχρι να πάρει το επιθυμητό χρώμα.

ΞΕΠΑΓΩΜΑ 30' λεπτά



ΧΩΡΙΣ
ΣΥΝΤΗΡΗΤΙΚΑ



ΧΩΡΙΣ
ΓΕΝΕΤΙΚΑ
ΜΕΤΑΛΛΑΓΜΕΝΑ ΥΛΙΚΑ



ΧΩΡΙΣ
ΤΡΑΝΣ ΛΙΠΑΡΑ



ΧΩΡΙΣ
ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΧΡΩΣΤΙΚΕΣ

ΠΡΟΪΟΝΤΑ

• RETAIL •





ΝΕΕΣ ΠΙΤΕΣ

• RETAIL •

ΚΩΔΙΚΟΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΒΑΡΟΣ/ΤΕΜ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ
0001-04456	ΚΟΤΟΠΙΤΑ (με φιλέτο κοτόπουλο, πιπεριές & τυριά)	1000g	8ΤΕΜ/ΚΙΒ
0001-04457	ΣΠΑΝΑΚΟΤΥΡΟΠΙΤΑ (με σπανάκι, σέσκουλο, πράσο, φέτα & μυζήθρα)	1000g	8ΤΕΜ/ΚΙΒ
0001-04458	ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΑ ΜΥΡΩΔΙΚΩΝ ΝΗΣΤΗΣΙΜΗ (με σπανάκι, σέσκουλο & πράσο)	1000g	8ΤΕΜ/ΚΙΒ
0001-04459	ΤΥΡΟΠΙΤΑ (με φέτα & μυζήθρα)	1000g	8ΤΕΜ/ΚΙΒ
0001-04460	ΤΥΡΟΠΙΤΑ 4 ΤΥΡΙΑ (με κίτρινα τυριά, τ.Φιλαδέλφεια & τυπεριά)	1000g	8ΤΕΜ/ΚΙΒ
0001-04461	ΚΑΣΕΡΟΠΙΤΑ (με κασέρι, γκούντα & ημίσκληρο τυρί)	1000g	8ΤΕΜ/ΚΙΒ
0001-04462	ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗ (με τομάτα, πιπεριές, ελιές & φέτα)	1000g	8ΤΕΜ/ΚΙΒ

ΟΔΗΓΙΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Αναγράφονται στις συσκευασίες των προϊόντων.

ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΑΣ ΔΕΝ ΧΡΕΙΑΖΟΝΤΑΙ ΑΠΩΨΕΗ ΟΥΤΕ ΚΑΙ ΣΤΟΦΑΡΙΣΜΑ



ΧΩΡΙΣ
ΣΥΝΤΗΡΗΤΙΚΑ



ΧΩΡΙΣ
ΓΕΝΕΤΙΚΑ
ΜΕΤΑΛΛΑΓΜΕΝΑ ΥΛΙΚΑ



ΧΩΡΙΣ
ΤΡΑΝΣ ΛΙΠΑΡΑ



ΧΩΡΙΣ
ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΧΡΩΣΤΙΚΕΣ



- 03 | Μια οικογενειακή ιστορία αγάπης
- 06 | Παραλληλόγραμμες Πίτες
- 08 | Στρογγυλές Πίτες
- 10 | Τετράγωνες Πίτες
- 12 | Ατομικά Τρίγωνα
- 12 | Παραδοσιακές Στρογγυλές Πίτες της “γιανιάς”
- 13 | “Βαρκούλες”
- 13 | Ατομικό Μπουρέκι Παραδοσιακό
- 14 | “Τυροπιτάρι”
- 14 | Μπριός
- 15 | Χειροποίητα Mini Ρολίνια
- 16 | Χειροποίητα Mini Πιτάκια
- 17 | Χειροποίητα Mini Τριγωνάκια
- 17 | Φυλλωτά Mini Πιτάκια
- 19 | Πίτσες
- 21 | Νέες Πίτες Retail





Εφαρμόζουμε Συστήματα
Διασφάλισης Ποιότητας

www.t-squared.gr



Βιομηχανική Περιοχή Λαμίας
Οδός Νο.5 • Λαμία, Φθιώτιδα
Τηλ: 22310 46613-4
Fax: 22310 46615
info@giannitsislogistics.gr

www.gastra-pita.gr



ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΣ

