



lovin' bread

# PASTRIES

NEW COLLECTION 2024





## lovin' bread

# PASTRIES

4 Κρουασάν

5 Pancakes

6 Γλυκίσματα

7 Muffin

8 Κέικ

10 Donut

12 Τάρτες

18 Τούρτες κέικ

20 Βάση τάρτας  
Σουδάκια



**K 26-003**

**Κρουασάν σοκολάτα**  
85g | 60 τμχ / Κιβώτιο, 56 Κιβώτια / Παλέτα

☰ 165 - 170°C ⌚ 19 - 22'

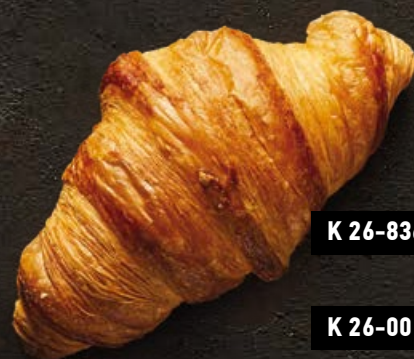
**Κρουασάν βουτύρου**

**K 26-004**

70g | 84 τμχ / Κιβώτιο, 56 Κιβώτια / Παλέτα

☰ 165 - 170°C ⌚ 19 - 21'

# ΑΠΟΛΑΥΣΤΙΚΟ πρωινό



**K 26-836**

**Μini κρουασάν μαργαρίνης**  
25g | 6kg / Κιβώτιο  
56 Κιβώτια / Παλέτα

**K 26-001**

**Μini κρουασάν βουτύρου**  
160 τμχ / Κιβώτιο  
56 Κιβώτια / Παλέτα

**K 26-002**

**Μini κρουασάν σοκολάτας**  
8kg / Κιβώτιο  
56 Κιβώτια / Παλέτα

☰ 165 - 170°C ⌚ 14 - 16'



**K 030**

**Blinis mini pancake**  
150 τμχ / Κιβώτιο  
56 Κιβώτια / Παλέτα

\* ⌚ 30'



**K 524**

**Pancake βουτύρου**  
50g | 11cm | 90 τμχ / Κιβώτιο  
56 Κιβώτια / Παλέτα

\* ⌚ 30'



**Κ 057** **Σοκολατόπιτα**  
 1.85kg | 40 x 30cm | 4 τμχ / Κιβώτιο  
 56 Κιβώτια / Παλέτα  
 \* ⌚ 120'



**Κ 26-526** **Σουφλέ σοκολάτας**  
 140g | 20 τμχ / Κιβώτιο  
 56 Κιβώτια / Παλέτα  
 ☞ ⌚ 40 - 60''



**Κ 231** **Chocolate brownie**  
 7kg / Κιβώτιο, 56 Κιβώτια / Παλέτα  
 \* ⌚ 120'



**Κ 537** **Brownie peanuts με αλατισμένη καραμέλα**  
 140g | 7 x 7cm | 20 τμχ / Κιβώτιο  
 56 Κιβώτια / Παλέτα  
 \* ⌚ 120' ή ☞ ⌚ 40 - 60''



**Κ 530** **Tulip muffin cheesecake**



**Κ 531** **Τulip muffin με βανίλια και κομμάτια σοκολάτας**



**Κ 529** **Τulip muffin με σοκολάτα, φράουλα και πατέ σουκρέ**



**Κ 532** **Τulip muffin με βανίλια, μους λεμόνι και πατέ σουκρέ**

125g | 20 τμχ / Κιβώτιο, 56 Κιβώτια / Παλέτα  
 \* ⌚ 120'



**Κ 533** **Τulip muffin peanuts με αλατισμένη καραμέλα**

**Κέικ βανίλια****K 189** 500g | 8 τμχ / Κιβώτιο  
56 Κιβώτια / Παλέτα**Κέικ σοκολάτα****K 177** 500g | 8 τμχ / Κιβώτιο  
56 Κιβώτια / Παλέτα**Κέικ σοκολάτα και βανίλια****K 305** 600g | 8 τμχ / Κιβώτιο  
56 Κιβώτια / Παλέτα

\* ⌚ 60'

**Banana bread****K 735** 800g | 4 τμχ / Κιβώτιο  
28 Κιβώτια / Παλέτα

\* ⌚ 120'

**Κέικ σοκολάτα  
με μους σοκολάτα****K 307** 600g | 8 τμχ / Κιβώτιο  
56 Κιβώτια / Παλέτα**Κέικ βανίλια με μους λεμόνι****K 306** 600g | 8 τμχ / Κιβώτιο  
56 Κιβώτια / Παλέτα**Κέικ red velvet με κεράσι****K 304** 500g | 8 τμχ / Κιβώτιο  
56 Κιβώτια / Παλέτα

\* ⌚ 60'

**Τσουρέκι****K 101** 400g | 10 τμχ / Κιβώτιο  
56 Κιβώτια / Παλέτα

\* ⌚ 120'

# αφρώδη λαχταριστά

**K 526** Donut buono



**K 624** Donut μπισκότο



21 τμχ / Κιβώτιο  
70-100 Κιβώτια / Παλέτα

\* ⏱ 60'

**K 26-552** Happy ring ροζ γλάσο



**K 26-548** Happy ring σοκολάτα



60 τμχ / Κιβώτιο  
70-100 Κιβώτια / Παλέτα

\* ⏱ 60'

**K 26-546** Μπουκιά donut φράουλα



**Λουκουμάς με ζάχαρη**

18 τμχ / Κιβώτιο  
70-100 Κιβώτια / Παλέτα

\* ⏱ 60'

**K 26-833** Μπουκιά donut πραλίνα



2.5kg (5 σακουλάκια των 500g) / Κιβώτιο  
70-100 Κιβώτια / Παλέτα

\* ⏱ 60'





**Basque cheese cake**

**K 732**

1.4kg | 1 τμχ (10 κομ. x 140g) / Κιβώτιο  
240 Κιβώτια / Παλέτα

\*<sup>Δ</sup> 4°C



**New York cheese cake κεράσι**

**K 733**

1,680kg | 1 τμχ (12 κομ. x 140g) / Κιβώτιο  
240 Κιβώτια / Παλέτα

\*<sup>Δ</sup> 4°C





**New York cheese cake salty caramel**

**K 734**

1,680kg | 1 τμχ (12 κομ. x 140g) / Κιβώτιο  
240 Κιβώτια / Παλέτα

\*<sup>δ</sup> 4°C



**New York cheese cake**

**K 26-895**

1.680kg | 1 τμχ (12 κομ. x 140g) / Κιβώτιο  
240 Κιβώτια / Παλέτα

\*<sup>δ</sup> 4°C







**Apple pie (μπλόπιτα)**

**Κ 26-876** 2.100kg | 1 τμχ (10 κομ. x 210g) / Κιβώτιο  
240 Κιβώτια / Παλέτα

\*<sup>δ</sup> 4°C

**Τάρτα lemon pie**

**Κ 26-851** 1.800kg | 1 τμχ (12 κομ. x 150g) / Κιβώτιο  
240 Κιβώτια / Παλέτα

\*<sup>δ</sup> 4°C



**Carrot cake**

**Κ 26-894** 2.198kg | 1 τμχ (14 κομ. x 157g) / Κιβώτιο  
120 Κιβώτια / Παλέτα

\*<sup>δ</sup> 4°C

**Red queen**

**Κ 26-893** 1.764kg | 1 τμχ (14 κομ. x 126g) / Κιβώτιο  
160 Κιβώτια / Παλέτα

\*<sup>δ</sup> 4°C

## ΠΙΝΑΚΑΣ ΣΥΜΒΟΛΩΝ



### ΑΠΟΨΥΞΗ

Αφήστε το προϊόν να ξεπαγώσει σε θερμοκρασία δωματίου (25°C).



### ΨΗΣΙΜΟ

Τοποθετήστε το προϊόν στα μικροκύματα και ψήστε.



### ΨΗΣΙΜΟ

Τοποθετήστε το προϊόν στη λαμαρίνα και ψήστε.



Ακολουθήστε τις οδηγίες του κάθε προϊόντος για την ώρα απόψυξης ή ψησίματος.

### Ταρτάκι αλμυρό

**K 24-274** 250 τμχ / Κιβώτιο

### Ταρτάκι γλυκό

**K 26-875** 300 τμχ / Κιβώτιο

### Τάρτα βουτύρου

**K 26-523** 9cm | 48 τμχ / Κιβώτιο

### Σουδάκια

**K 26-874** 6 σακουλάκια των 250g / Κιβώτιο

### Τάρτα βουτύρου αλμυρή

**K 26-800** 9cm | 48 τμχ / Κιβώτιο

# ΜΟΝΑΔΙΚΑ αρτοσκευάσματα ΜΟΝΟ ΜΕ ΦΤΣΙΚΑ ΤΛΙΚΑ.

Ερευνούμε, αναπτύσσουμε νέα προϊόντα με τέχνη και φροντίδα, εξελίσσουμε συνταγές, επιλέγουμε πρώτες ύλες, παρασκευάζουμε, συσκευάζουμε και διανέμουμε εκλεκτά προϊόντα με πωλήσεις χονδρικής και λιανικής.


Συνδυάζουμε την αναντικατάστατη αξία του χειροποίητου με σύγχρονη τεχνολογία που αυξάνει την ασφάλεια και τη σταθερή ποιότητα των τροφίμων μας. Δημιουργούμε συνεχώς νέα προϊόντα που θα ξεχωρίζουν για την κορυφαία τους γεύση και ποιότητα και θα ταξιδεύουν στις καλύτερες αγορές του κόσμου.





lovin' bread


Ηλιουπόλεως 2, Τ.Θ. 31008  
57013, Ωραιόκαστρο, Θεσσαλονίκη

T 2310 632551 F 2310 690437 E info@zeo.gr

 Zeo Bakers

 Zeo Bakers

 @zeobakers

 @zeobakers



Ζητήστε και τους υπόλοιπους καταλόγους ZEO ή κατεβάστε τους από το [zeo.gr](http://zeo.gr)

Θα θέλαμε να ευχαριστήσουμε τους ακόλουθους πολύτιμους συνεργάτες για την συμμετοχή τους σε αυτή την έκδοση:

**Colibri Branding & Design**

για την επιμέλεια & τον σχεδιασμό του εντύπου

**Theodosia Georgiadis Photography**

**Nick Paschalis Food Photography**

**Chronis Spanos Food Photography**

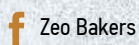
για την επιμέλεια & τη λήψη των φωτογραφιών



# PASTRIES



lovin' bread



[www.zeo.gr](http://www.zeo.gr)