

# BOULANGERIE MARINE

ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΣΚΑΦΩΝ ΑΝΑΨΥΧΗΣ



*Délifrance*



# BOULANGERIE MARINE

ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΣΚΑΦΩΝ ΑΝΑΨΥΧΗΣ

## Εγγυάται

την ποιότητα και την προέλευση του αλευριού που χρησιμοποιείται για την παρασκευή των προϊόντων της, επιλέγοντας σιτάρι που να εξασφαλίζει το βέλτιστο επίπεδο πρωτεΐνης.

## Εξασφαλίζει

τη σταθερή ποιότητα των πρώτων υλών,

διασφαλίζοντας ότι:

- Τα συστατικά των προϊόντων είναι χωρίς γενετικά τροποποιημένους οργανισμούς και δεν έχουν υποστεί καμία επεξεργασία ιονισμού.
- Τα συστατικά που χρησιμοποιούνται στα προϊόντα και προέρχονται από καλαμπόκι, σόγια, τεύτλα και κραμβέλαιο είναι από συμβατικές μεθόδους καλλιέργειας.
- Προτιμώνται πάντα οι πρώτες ύλες που προέρχονται από την Ευρωπαϊκή Ένωση.

## Δεσμεύεται

να είναι δίπλα σας βελτιώνοντας σύμφωνα με τις ανάγκες σας κάθε φορά, τα προϊόντα και τις υπηρεσίες της.

Η εξυπηρέτηση των πελατών μας είναι στην καρδιά όλων όσων κάνουμε.



Ζητήστε μας περισσότερες πληροφορίες για τον καλύτερο τρόπο προετοιμασίας και σερβιρίσματος των προϊόντων.



# BOULANGERIE MARINE

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

ΓΑΛΛΙΚΗ & ΙΤΑΛΙΚΗ ΤΕΧΝΟΓΝΩΣΙΑ  
ΠΟΙΟΤΗΤΑ & ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ

## ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ



Όλα τα προϊόντα πρέπει να διατηρούνται στους  $-18^{\circ}\text{C}$   
Μην επανακαταψύχετε προϊόν που έχει ήδη αποψυχθεί.



**Έτοιμο για ψήσιμο**  
Απευθείας ψήσιμο  
Διάρκεια ζωής: 12 μήνες



Τοποθετήστε τα προϊόντα  
στο δίσκο ψησίματος  
Χρόνος: 0' - 45' λεπτά



**Ξεπάγωμα και σερβίρισμα**  
Αφήστε το προϊόν να ξεπαγώσει  
στο ψυγείο και σερβίρετε  
Διάρκεια ζωής: 4-6 μήνες



Ξεπάγωμα σε ψυγείο  
συντήρησης ( $0^{\circ}$  -  $4^{\circ}\text{C}$ )  
Χρόνος: 6 - 8 ώρες



# Panitaly

F E S T I N A L E N T E

Η ιδιαιτερότητα της σειράς Panitaly συνοψίζεται ιδανικά στη λατινική έκφραση “festina lente” ή αλλιώς «σπεύδε βραδέως».

Η προετοιμασία της Biga (ζύμη με 16 ώρες φυσικής διαδικασίας ζύμωσης) είναι ιδιαίτερα πολύπλοκη και λεπτή και απαιτεί από εμάς να χρησιμοποιήσουμε πρώτες ύλες ύψιστης ποιότητας.

Η τεχνική αυτή μας επιτρέπει να παράγουμε όλες τις τυπικές Ιταλικές συνταγές -Ciabatta, Focaccia, Giotto, Coccinella, σάντουιτς και πίτσα- με εξαιρετική ποιότητα. Δίνει μία ελαφριά ψίχα, με πολύπλοκες και μοναδικές αρωματικές νότες, μια τραγανή κρούστα και μια εξαιρετική διάρκεια ζωής μετά το ψήσιμο.

## Η ΙΤΑΛΙΚΗ ΠΑΡΑΔΟΣΗ ΣΤΟ ΨΩΜΙ

Η σειρά Panitaly δημιουργήθηκε και παράγεται στην Ιταλία, με μεγάλο σεβασμό στην παράδοση του ιταλικού ψωμιού, η οποία στηρίζεται στην απλή και γευστική γαστρονομία.

Ο ιταλικός τρόπος ζωής, με το έντονο ενδιαφέρον για τις τέχνες και το εκλεπτυσμένο γούστο, αποτελεί συνεχή πηγή έμπνευσης.





MAISON  
*Héritage*

Η ΓΕΜΑΤΗ ΓΕΥΣΗ ΤΟΥ ΚΑΛΟΥ ΨΩΜΙΟΥ

Η παραδοσιακή σειρά Maison Héritage είναι εμπνευσμένη από την τεχνογνωσία της παραδοσιακής Γαλλικής αρτοποιίας και έχει βραβευτεί για την εμφάνιση, το άρωμα, την υφή και τη γεύση που παρέχει.

## ΨΩΜΙ

Τα ψωμιά της σειράς Héritage είναι ψημένα σε φούρνο με πέτρα, μια τεχνική που έχει ως αποτέλεσμα μια φρέσκια ψίχα και μια ακαταμάχητα τραγανή κόρα. Η σειρά διατίθεται σε δύο μοναδικές και λαχταριστές συνταγές:

- **Polish:** ήπια τεχνική ζύμωσης που δίνει στο ψωμί μια ανάλαφρη ψίχα με λεπτό άρωμα και γεύση
- **Πολύσπορο:** προζύμι με μίγμα από σουσάμι, ηλίανθο και σπόρους καφέ λιναριού.

## ΚΡΟΥΑΣΑΝ

Η γκάμα των προϊόντων κρουασάν Maison Héritage έχει δημιουργηθεί με συνταγές που δεν περιέχουν τεχνητά αρώματα, τεχνητές χρωστικές και υδρογονωμένα λιπαρά.

Παρασκευάζονται με επιλεγμένα συστατικά όπως γαλλικό αλεύρι σίτου, βούτυρο Βρετάνης, ζάχαρη από ζαχαροκάλαμο και αυγά από κότες ελευθέρως βοσκής που εξασφαλίζουν μια μοναδική ποιότητα.





# Γαλλικά Ψωμιά

Προψημένα & Κατεψυγμένα



76992



S1385



19460

**Délicifrance**  
LIVE EVERYDAY DELICIOUS

## Μεγάλα Ψωμιά

		ΜΗΚΟΣ ΜΟΝΑΔΑΣ (εκ)	ΒΑΡΟΣ ΜΟΝΑΔΑΣ (γρ)
<b>G0759</b>	Ψωμί Χωριάτικο	30	400
<b>G0796</b>	Ψωμί Γερμανικής Σίκαλης	22	550
<b>G0769</b>	Πολύσπορο Καρβέλι	16	380
<b>G0798</b>	Ψωμί Ζέας	26	540
<b>19460</b>	Καρβέλι Heritage Πολύσπορο CRC	30	450

*MAISON*  
**Heritage**

SSS



20'-30' στους 200°C

## Μπαγκέτες Μεγάλες

<b>56969</b>	Μπαγκέτα Πολυτελείας Λευκή	58	225
<b>77887</b>	Μπαγκέτα Λευκή	54	270
<b>S1385</b>	Μπαγκέτα Παραδοσιακή Prestige με Προζύμι	58	270
<b>S0506</b>	Μπαγκέτα Δημητριακών	58	250
<b>77886</b>	Μπαγκέτα Ολικής Άλεσης	54	270
<b>28132</b>	Μπαγκέτα Πολύσπορη με Φυτικές Ίνες	45	320
<b>19575</b>	Μπαγκέτα Παραδοσιακή Come Una Volta	28	250

SSS



10'-15' στους 200°C

## Μπαγκετίνες

<b>S5782</b>	Μπαγκετίνα Λευκή	27	135
<b>77885</b>	Μπαγκετίνα Ολικής Άλεσης	27	130
<b>S1835</b>	Παραδοσιακή Μπαγκετίνα Prestige με Προζύμι	27	120
<b>S6298</b>	Μπαγκετίνα Βιεννέζικη Et Voila	21	110
<b>76992</b>	Μπαγκετίνα Superfood Παντζάρι - Σπόροι	25	100
<b>19371</b>	Μπαγκετίνα Heritage Πολύσπορη CRC	24	130

*MAISON*  
**Heritage**

SSS



8'-12' στους 200°C





18492



19462



74817

## Κουβέρ mix

ΜΗΚΟΣ ΜΟΝΑΔΑΣ (εκ)	ΒΑΡΟΣ ΜΟΝΑΔΑΣ (γρ)
--------------------------	--------------------------



- |   |  |     |    |
|---|--|-----|----|
| 18492   | Ψωμάκια Mix Mini Kaiser<br>λευκό, παπαρούνα, σουσάμι   | 8,5 | 35 |
| 18875   | Mix Micro Χειροποίητα Ψωμάκια<br>λευκό, κριθαριού, ζέας με σπόρους   | -   | 30 |
|  |  | -   | 40 |
| 19456   | Mix Mini Κουβέρ Heritage<br>παράλληλογραμμο πολύσπορο 9 εκ.,<br>τετράγωνο ψωμάκι με προζύμι 6,5 εκ. & μίνι ρόμβος 9 εκ.        | -   | 60 |
| 74641   | Gourmet Ψωμάκια Mix Heritage<br>σπόροι κολοκύθας - πολύσπορο - σταφίδα & καρύδια -<br>ηλιόσπορος -<br>καρότο, λινάρι, κολοκύθα |     |    |



5'-10' στους 200°C



## Κουβέρ






- |   |  |     |    |
|---|--|-----|----|
| 19462   | Λευκό Χωριάτικο Ψωμάκι CRC Τετράγωνο                         | 7x6 | 43 |
| S0695   | Ψωμάκι Λευκό   | 9   | 40 |
| S1224   | Ψωμάκι Πολύσπορο   | 9   | 40 |
| 18935   | Micro Χειροποίητο Ψωμάκι Ζέας με Σπόρους                     | -   | 30 |
| 74136   | Ψωμάκι Λευκό Et Voila  | 9   | 40 |
|  |  |     |    |
| 19457   | Ψωμάκι Heritage Πολύσπορο                                    | 9   | 40 |
|  | Σχήμα: Ορθογώνιο παράλληλογραμμο                             |     |    |
| 74817   | Ψωμάκι Zoccolino Veneziano Rustiko με<br>δημητριακά Panitaly | 6x6 | 40 |



5'-10' στους 200°C

## Ψωμιά Burger



- |   |   |                      |              |     |     |
|---|---|----------------------|--------------|-----|-----|
|  | L0233   | Ψωμί Μπριός Burger ☹ | 11,5         | 80  |     |
|  | L0010   | Ψωμί Μπριός Burger ☹ | 11           | 100 |     |
|  |   |                      |              |     |     |
|   |  | 74454                | Giotto Aurea | 13  | 120 |



5'-10' στους 200°C

 Απόψυξη & Σερβίρισμα

 Προ-κομμένο.







Μπριός-Τοστ- Sandwich  
Pizza-Shoft bakery

Προψημένα & Κατεψυγμένα



76389



19009



74818

**Délicfrance**  
LIVE EVERYDAY DELICIOUS

## Ψωμιά Μπριός

		ΜΗΚΟΣ ΜΟΝΑΔΑΣ (εκ)	ΒΑΡΟΣ ΜΟΝΑΔΑΣ (γρ)
<b>G2050</b>	Μini Μπριός Στρογγυλό	7	30
<b>S2143</b>	Ψωμάκι Μπριός Οβάλ	9	25
<b>S2144</b>	Λευκό Midi Μπριός Ψωμί Οβάλ	13.5	45

☼ Απόψυξη & Σερβίρισμα

## Ψωμιά Τοστ

<b>19412</b>	Ψωμί Τοστ Λευκό (24 φέτες + 2 καπάκια)	11.5x11.5	800
<b>19413</b>	Ψωμί Τοστ Ολικής Άλεσης (24 φέτες + 2 καπάκια)	11.5x11.5	800
<b>G2126</b>	Ψωμί Τοστ Λευκό XL (28 φέτες)	14x14	1300

☼ Απόψυξη & Σερβίρισμα  
30'-60' περιβάλλον



## Ψωμιά Sandwich

☼ <b>S7288</b>	Bagel με Σουσάμι	11,5	85
☼ <b>S7289</b>	Bagel με Πάβο	11,5	85
☼ <b>G2061</b>	Ψωμί Hot-dog	19	75
☼ <b>S0644</b>	Ψωμάκι Sandwich Πολυτελείας	19	75

*Heritage*

☼ <b>19463</b>	Ψωμάκι Ρόμβος Heritage Λευκό	16	80
☼ <b>19459</b>	Ψωμάκι Ρόμβος Heritage Πολύσπορο	17	80

*Panitaly*

☼ <b>74703</b>	Ψωμί Sprundello Δημητριακών	25	115
☼ <b>74147</b>	Ciabattina Λευκή	19	100
☼ <b>74450</b>	Πολύσπορο Ψωμί Δημητριακών	19	110
☼ <b>18130</b>	Panini Panitaly	27	110
☼ <b>76389</b>	Giotto hasstag Panitaly <b>NEW</b>		120
☼ <b>74818</b>	Bastoncino με Πράσινες Ελιές	23	80
☼ <b>19009</b>	Piadina Panitaly <b>NEW</b>		120

☼ 5' - 10' στους 200°C

☼ Απόψυξη & Σερβίρισμα





19C84



76316



78875

## Focaccia

ΜΗΚΟΣ  
ΜΟΝΑΔΑΣ  
(ΕΚ)

ΒΑΡΟΣ  
ΜΟΝΑΔΑΣ  
(ΓΡ)

Panitaly...

<b>75211</b>	Focaccia Χειροποίητη	38,0 x 29,0	800
<b>74128</b>	Focaccia με Μαγιά Μπύρας & Ελαιόλαδο	14,5 x 9,5	90
<b>76316</b>	Gran Focaccia Αλάτι & Ελαιόλαδο	34,0 x 12	265
<b>19490</b>	Gran Focaccia Piccola		130
<b>76238</b>	Focaccia με Φυτικό Άνθρακα Ντοματίνια & Πράσινες Ελιές	38,0 x 29,0	850
<b>78875</b>	Focaccia Romana Χειροποίητη	39,0 x 14,0	415
<b>78808</b>	Focaccia Romana Ατομική Χειροποίητη	30,0 x 20,0	220
<b>19549</b>	Focaccia Romana στρογγυλή		200



4'-10' στους 200°C

## Pizza & Pinsa



<b>F9412</b>	Βάση πίτσας με ελαιόλαδο	30	240
Panitaly... <b>19C84</b>	Pinsa Panitaly		100



4'-10' στους 200°C

## Soft Bakery



<b>17682</b>	English muffin <i>Μετά το ξηπάγωμα τοποθετήστε το στην τοστιέρα</i>
<b>17753</b>	Μαλακά pretzel mix <i>Ποικιλία από μαλακά Pretzel που περιλαμβάνει Pretzel σκέτο, με επικάλυψη σουσαμιού, με επικάλυψη παπαρούνας και με επικάλυψη σουσαμιού και λιναρόσπορου.</i>



Απόψυξη &amp; Σερβίρισμα



Προ-κομμένο.



Premium Προϊόν εκτός Delifrance





# Αλμυρά Σνακ Σφολιάτες

Προψημένα & Κατεψυγμένα

# Αλμυρά Σνακ Σφολιάτες

ΒΑΡΟΣ  
ΜΟΝΑΔΑΣ  
(γρ)

<b>S8049</b>	Τυρόπιτα Έμενταλ	110
<b>27271</b>	Ρολό Έμενταλ	130
<b>A3591</b>	Σφολιάτα Βουτύρου 3 Τυριά (φέτα, cottage cheese, mozzarella)	130
<b>S2193</b>	Quiche Lorraine	110
<b>27334</b>	Πλεξούδα Βουτύρου με Τυρί Cheddar	115

SSS  
● 🕒 14' - 20' στους 180°C



# Μini Αλμυρά Γαλλικά Σνακ

<b>76806</b>	Mini Mix Σνακ Secret Selection (21% Βούτυρο - 4 Γεύσεις) <i>carbopara, σπανάκι - παρμεζάνα, λουκάνικο, 3 τυριά</i>	4 kg
<b>75487</b>	Μini Κρουασάν Βουτύρου Προσούτο - Τυρί - Γκούντα	31
<b>76337</b>	Μίχ Μini Κρουασάν Βουτύρου Αλμυρά - ντομάτα - μοτσαρέλα με επικάλυψη δημητριακών & σπόρων (βρώμη, σουσάμι, λιναρόσπορος, παπαρουνόσπορος) - σπανάκι - ρικότα με επικάλυψη κολοκυθόσπορου - τυρί γκούντα με επικάλυψη παπαρουνόσπορου	33

SSS  
● 🕒 13' - 18' στους 180°C

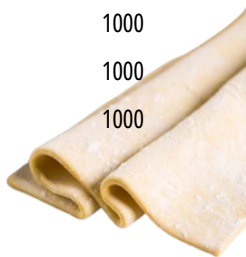


# Αλμυρές Βάσεις Τάρτας & Φύλλα

<b>S2095</b>	Αλμυρή Βάση Τάρτας Μπριζέ	45
<b>S8758</b>	Φύλλο Σφολιάτας Βουτύρου 33% (56 X 37 X 0,3 cm)	714
<b>A0073</b>	Φύλλο χωριάτικο	1000
<b>A0054</b>	Φύλλο κανταίφι	1000
<b>A0055</b>	Φύλλο κρούστας	1000



Premium Προϊόν εκτός Delifrance



# ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΣΦΟΛΙΑΤΕΣ

## Αλμυρά Σνακ

ΒΑΡΟΣ  
ΜΟΝΑΔΑΣ  
(γρ)

<b>G2421</b>	Κουρού Ατομική Τυρί	160
<b>G2480</b>	Χειροποίητη Λουκανικόπιτα	215
<b>G2320</b>	Κασερόπιτα με Σουσάμι	218

☺☺☺  
● ⌚ 21' - 30' στους 180°C

## Μίνι Αλμυρά

<b>G2410</b>	Χωριάτικο Τρίγωνο Τυροπιτάκι	5000
<b>G2411</b>	Χωριάτικο Τρίγωνο Σπανακοτυροπιτάκι	5000
<b>G2412</b>	Μini Κουρού Τυρί	6500

☺☺☺  
● ⌚ 30' - 35' στους 185°C

<b>G0716</b>	Κρουασίνια	7000
--------------	------------	------

☺☺☺  
● ⌚ 15' - 17' στους 200°C

## Πίτες Ταψιού

<b>G2430</b>	Χωριαστική Τυρόπιτα	1900
<b>G2431</b>	Χωριάτικη Σπανακόπιτα	1900

☺☺☺  
● ⌚ 45' - 50' στους 180°C

## Μπουγάτσες

<b>G2428</b>	Μπουγάτσα με Κρέμα	545
--------------	--------------------	-----



<b>G2431</b>	Μπουγάτσα με τυρί	550
--------------	-------------------	-----

<b>G2432</b>	Μπουγάτσα με σπανάκι τυρί	550
--------------	---------------------------	-----

☺☺☺  
● ⌚ 35' - 40' στους 180°C

## Κουλούρια

<b>G2091</b>	Κουλούρι Θεσσαλονίκης	100
<b>G2092</b>	Πολύσπορο Κουλούρι Ολική Άλεση	100

☺☺☺  
● ⌚ 6' - 8' στους 180°C



Premium Προϊόν εκτός Delifrance



A close-up photograph of several almond croissants. The croissants are golden-brown and have a flaky texture. They are topped with a layer of white icing and a generous amount of sliced almonds. The background is blurred, showing more croissants.

# Κρουασάν

Έτοιμα για Ψήσιμο / Έτοιμα για Σερβίρισμα



19C01



19D82



19E72

**Délicrance**  
LIVE EVERYDAY DELICIOUS

## Ατομικά

MAISON  
*Heritage*

		ΠΟΣΟΣΤΟ ΒΟΥΤΥΡΟΥ (%)	ΒΑΡΟΣ ΜΟΝΑΔΑΣ (γρ)
<b>27234</b>	Κρουασάν Βουτύρου Heritage	24	70
<b>27235</b>	Κρουασάν Σοκολάτας Heritage	21	75
<b>19442</b>	Κρουασάν Σταφίδας Heritage	14	120
<b>19C63</b>	Brioche Σφολιάτας Βουτύρου Heritage <span>NEW</span>	25	90

SSS



18' - 23' στους 170 °C

## Ατομικά Προσποφαιμένα

**Έτοιμα για Ψήσιμο**

<b>S0856</b>	Κρουασάν Κανέλλα (μαργαρίνης)	-	90
<b>27245</b>	Κρουασάν Τριπλή Σοκολάτα Ντεκόρ Σοκολάτα	15.5	100
<b>S5044</b>	Κρουασάν με Γέμιση Μαρμελάδας Βερίκοκο	17	90
<b>S5046</b>	Κρουασάν με Γέμιση Σοκολάτα-Φουντούκι	16.5	90
<b>S5047</b>	Κρουασάν Κρέμα με Άρωμα Λεμόνι & Ντεκόρ Ζάχαρη	16.5	90
<b>S7144</b>	Κρουασάν με Γέμιση Μαύρης Σοκολάτας	14.5	90
<b>75493</b>	Κρουασάν με Γέμιση Φιστίκι & Καραμελωμένους Σπόρους Κολοκύθας	17	90
<b>19234</b>	Κρουασάν Tiger Σοκολάτα	18	90
<b>19238</b>	Κρουασάν Tiger Κόκκινα Φρούτα	18	90
<b>28944</b>	Οβάλ Κρουασάν με Γέμιση Πραλίνας Φουντουκιού <span>NEW</span>	17	100

SSS



15' - 20' στους 170°C

## Ατομικά Feel Good

**Έτοιμα για Ψήσιμο**

<b>S7095</b>	Κρουασάν Πολύσπορο Επικάλυψη Σπόροι	19	80
<b>74843</b>	Crois'sandwich Club	19	100
<b>S1973</b>	Κρουασάν Πλεξούδα με Κρέμα & Κομμάτια Σοκολάτας	13	100
<b>18971</b>	Κρουασάν Στρόβιλος Brownie Style	15	90
<b>19C01</b>	Στρόβιλος Κανέλας <span>NEW</span>	17	110
<b>19D82</b>	Ρολό με γέμιση σοκολάτας και φουντούκι <span>NEW</span>		100
<b>19E72</b>	Στρόβιλου Σοκολάτας <span>NEW</span>	16	120

SSS



15' - 20' στους 170°C





76909



27863





27865

## Ατομικά Vegan



ΠΟΣΟΣΤΟ  
ΒΟΥΤΥΡΟΥ  
(%)

ΒΑΡΟΣ  
ΜΟΝΑΔΑΣ  
(γρ)

- 76908** Κρουασάν Vegan με Ζέα & Σπόρους Κινόα 100
- 76909** Κρουασάν Vegan με Γέμιση Μύρτιλλο 100
- 18776** Κρουασάν Vegan με Γέμιση Ροδάκινο - Aloe Vera 60
- 19D91** Vegan Babka με γέμιση Σοκολάτας  115
- 19D92** Κρουασάν Vegan κανέλας  110

SSS



15'-20' στους 170°C



## Mini



- 27863** Mini Κρουασάν Βουτύρου Heritage 24 30
- 27864** Mini Κρουασάν Σοκολάτας Heritage 24 30
- 27865** Mini Κρουασάν Σταφίδας Heritage 14 35

SSS



15' - 18' στους 170°C

## Mini Διαφοροποιημένα



- 19813** Mini Duo Κρουασάν Σοκολάτα - Φουντούκι 19 35
- 19814** Mini Duo Κρουασάν Κεράσι - Βύσσινο 19 35
- 19815** Mini Duo Κρουασάν Φραγκοστάφυλο - Βερίκοκο 19 35
- 19817** Mini Duo Κρουασάν Κρέμα - Άρωμα Λεμόνι 19 35
- 28826** Mini Πλεξούδα με Κρέμα & Κομμάτια Σοκολάτας 15 50
- 27237** Mini Κρουασάν Πολύσπορο Επικάλυψη Σπόροι 20 35

SSS



14'-18' στους 170°C



Τα κρουασάν Heritage παρασκευάζονται με:  
γαλλικό αλεύρι σίτου, βούτυρο Βρετάνης,  
ζάχαρη από ζαχαροκάλαμο και αυγά  
από κότες ελευθέρως βοσκής,  
επιλεγμένα υλικά που εξασφαλίζουν  
μια μοναδική ποιότητα.

The image shows three glasses of tiramisu. The foreground glass is in sharp focus, showing a thick layer of white cream topped with a dusting of dark cocoa powder. The background glasses are blurred, one showing a similar layer and another showing a darker, possibly coffee-soaked layer. The glasses are placed on a textured, brown cork surface.

# Γλυκά

Απόψυξη & Σερβίρισμα




*Délifrance*  
LIVE EVERYDAY DELICIOUS

## Cookies

ΒΑΡΟΣ  
ΜΟΝΑΔΑΣ  
(γρ)

**R9283** Cookie Βανίλια - Κομμάτια Σοκολάτας 80

**R9284** Cookie Τριπλή Σοκολάτα 80

  45' περιβάλλον



## Muffins

**19971** Μάφιν Σοκολάτα Επικάλυψη Κομμάτια Σοκολάτας 90

**19967** Μάφιν με Γέμιση Μύρτιλλα & Ντεκόρ Crumble 90

**28970** Μάφιν Σοκολάτα με Γέμιση Λευκής Σοκολάτας & Ντεκόρ Crumble 90

**19D35** Μάφιν με Γέμιση Φιστίκι & Επικάλυψη Σπόρων Κολοκύθας 90



**75453** Μάφιν Μήλο-Κανέλλα με Επικάλυψη Crumble 100

**75459** Μάφιν Red Velvet 90

**18253** Μάφιν Βανίλια με Αλατισμένη Καραμέλα & Ντεκόρ Φουντούκια 90

**78826** Μάφιν Βανίλια με Γέμιση Καραμέλα Επικάλυψη Κομμάτια Σοκολάτας 120

**19C58** Μάφιν Lotus Biscoff με Καραμελωμένο Μπισκότο  110

  45' περιβάλλον



## Mini Muffins

**28253** Μάφιν Σοκολάτα με Γέμιση Σοκολάτας 26

**74736** Μάφιν Σοκολάτα με Γέμιση Λευκής Σοκολάτας 26

**74738** Μάφιν με Γέμιση Μύρτιλλα 26

  Απόψυξη





**Délifrance**  
LIVE EVERYDAY DELICIOUS

## Donuts

ΒΑΡΟΣ  
ΜΟΝΑΔΑΣ  
(γρ)

- |              |   |    |
|--------------|---|----|
| <b>19146</b> | Deliloop Donut Funny με Σοκολάτα & Φουντούκια Clean Label | 68 |
| <b>R8934</b> | Deliloop Donut Cheesecake                                 | 68 |
| <b>19140</b> | Fashion Donuts Mix Clean Label                            | 68 |
|              | κρέμα, σοκολάτα, βύσσινο, φρούτα του δάσους               |    |
| <b>79189</b> | Deliloop Donut Κλασικό (χωρίς γέμιση - γλάσο)             | 45 |
| <b>19143</b> | Micro Donuts Mix Clean Label                              | 18 |

1 ώρα περιβάλλον



## Μπενιέ

- |              |                                |    |
|--------------|--------------------------------|----|
| <b>27056</b> | Mini Μπενιέ Σοκολάτα-Φουντούκι | 21 |
| <b>27055</b> | Mini Μπενιέ Φράουλα            | 21 |
| <b>77860</b> | Mini Μπενιέ Ζάχαρη             | 16 |
| <b>19118</b> | Μπενιέ Κλασικό (χωρίς γέμιση)  | 68 |
| <b>R1206</b> | Μπενιέ Σοκολάτα-Φουντούκι      | 75 |

1 ώρα περιβάλλον



## Macarons

- |              |  |    |
|--------------|--|----|
| <b>19805</b> | Macarons Mix   | 15 |
|              | 6 γεύσεις: σοκολάτα, βανίλια, καφές, λεμόνι, πορτοκάλι, κόκκινο βατόμουρο                    |    |
| <b>19804</b> | Mini Macarons Mix  | 6  |
|              | 7 γεύσεις: σοκολάτα, βανίλια, καφές, λεμόνι, πορτοκάλι, κόκκινο βατόμουρο, φρούτο του πάθους |    |



1 ώρα περιβάλλον



**B0827****B1544****B1290***Délifrance*  
LIVE EVERYDAY DELICIOUS**bindi**  
fantasia nel dessert®

## Μεγάλα Γλυκά

		ΜΕΡΙΔΕΣ	ΒΑΡΟΣ ΜΟΝΑΔΑΣ (γρ)
<b>B1290</b>	Torta Della Nonna	14	1300
<b>B1544</b>	Προφιτερόλ Σοκολάτα	8	1100
<b>B2501</b>	Tiramisu Mascarpone	20	1850
	<b>Απόψυξη &amp; Σερβίρισμα</b>		
<b>S7026</b>	Τάρτα με Κρέμα Ζαχαροπλαστικής	8	2000

  3-5 ώρες στους 0-4° C

 70-75 λεπτά στους 170° C. Αφήνετε να κρυώσει σε θερμοκρασία περιβάλλοντος περίπου 2 ώρες πριν το σερβίρετε.

## Μεγάλα Προ-κομμένα

<b>B0346</b>	Κέικ Λιωμένης Σοκολάτας	16	2350
<b>B1533</b>	Torta Di Mele (μηλόπιτα)	12	1300
<b>B0351</b>	Carrot Cake	16	1650
<b>B0827</b>	Red Velvet Cake	16	1500
<b>B2522</b>	Brownie με Κομμάτια Σοκολάτας	25	2000
<b>U0156</b>	Choc'late Lovin Spoon Cake New York	14	2840
<b>U0914</b>	Cheesecake	16	1930
<b>U1426</b>	Rockslide Brownie	16	2010

## Ατομικά

<b>75329</b>	Eclair Σοκολάτα	65
<b>19A54</b>	Βάφλα Βρυξελλών	80
<b>18023</b>	Βάφλα Λιέγης	100
<b>27687</b>	Γαλλική Κρέπα	55
<b>B2356</b>	Pancake	40
<b>B1467</b>	Σουφλέ Σοκολάτας	100
<b>B0193</b>	Μους Τριπλής Σοκολάτας σε Ποτήρι	110
<b>B1382</b>	Τιραμισού Μασκαρπόνε σε Ποτήρι	100





1512008



1510009



1510008

**Kayak**  
PURE MAGIC

## Τάρτες Γλυκές

		ΜΕΡΙΔΕΣ	ΒΑΡΟΣ ΜΟΝΑΔΑΣ (γρ)
1512008	Lemon pie Cake με Κιγιέ	10	1400
1518041	Τάρτα Σοκολάτας	10	1200

## Ατομικά Γλυκα

1510004	Lemon pie με Ελβετική Μαρέγκα	130
1510008	Μηλόπιτα Crumble	135
1510002	Cheese Cake	145
1510009	Σουφλέ Valrhona	175
1510010	Μωσαικό Λευκής Σοκολάτας	150
1510020	Πάστα Black Forest	165

## Σιροπιαστά Ταψιου

1511007	Καρυδόπιτα	3100
1511006	Εκμέκ	2100
1511013	Σοκολατόπιτα με Γκανάζ	2500
1511005	Πορτοκαλόπιτα	3100





1013007



1012024



1012023

## Παγωτά

ΒΑΡΟΣ  
ΜΟΝΑΔΑΣ  
(γρ)

1010006	Βανίλια Μαδαγασκάρης	1000
1010005	Σοκολάτα Belgian Choco Chips	1000
1010003	Φράουλα με φυσικό φρούτο	1000
1013005	Στρατσιατέλα	1000
1013008	Καραμέλα	1000
1013007	Φυσίκι	1000
1010004	Κρέμα Fior Di Latte	1000

## Kayak Delights

1013011	Ρανίονα	1000
1013014	Banoffee	1000
1013022	Λουκούμι Τριαντάφυλλο	1000
1012003	Τσουρέκι Πραλίνα	1000
1010007	Βανίλια Chococream Cookies	1000
1012004	Μαύρο παγωτό	1000
1012023	Cheese Cake	1000
1012024	Σοκολάτα με χουρμά	1000



## Kayak sorbet



1011002 Sorbet Φράουλα 1000

1011003 Sorbet Λεμόνι 1000



1011001 Sorbet Μάνγκο 1000

1011007 Sorbet Ρόδι &amp; Βατόμουρο 1000

## Kayak Healthy

1013033	Βανίλια με Στέβια - Χωρίς Γλουτένη	1000
1013032	Σοκολάτα με Στέβια - Χωρίς Γλουτένη	1000
1013030	Βανίλια Μαδαγασκάρης Vegan	500
1013031	Σοκολάτα Βελγίου Vegan	500



# Φρέσκα Αρτοποιήματα

Έτοιμα για Σερβίρισμα





## Κούπες Παξιμαδιού

1080 Κριθαρόκουπα



Χειροποίητα κριθαρένια παξιμάδια  
ιδανικά για σαλάτες, ντρέσινγκ και ντιπ!

## Κριτσίνια



1081 Κριτσίνι ολικής πολύσπορο

1082 Κριτσίνι τυρί

1083 Κριτσίνι καλαμπόκι

1084 Κριτσίνι σουσάμι

1085 Κριτσίνι καρότο

1086 Κριτσίνι σπιρουλίνα

1087 Κριτσίνι Λιναρόσπορος

## Cookies

1088 Cookie Βανίλια - Κομμάτια Σοκολάτας

1089 Cookie Σοκολάτα - Κομμάτια Σοκολάτας

1090 Cookie Βανίλια - Κομμάτια Cookie Oreo

1091 Cookie με Βρώμη - Σταφίδες



## Κέικ

ΒΑΡΟΣ  
ΜΟΝΑΔΑΣ  
(γρ)

1092 Βανίλια

750

1093 Σοκολάτα

750

1094 Βανίλια - Σοκολάτα Ανάμεικτο

750

## Τσουρέκι

1095 Τσουρέκι



Κατόπιν παραγγελίας τσουρέκια και κέικ  
με γεύση της επιλογής σας.




## Fostiki Shop

# Μπάρες Ξηρών Καρπών

ΒΑΡΟΣ  
ΜΟΝΑΔΑΣ  
(γρ)

1001	Μπάρα αμύγδαλο βανίλια	70
1004	Μπάρα μήλο κανέλα	70
1008	Μπάρα φυστίκι	70
1011	Μπάρα φουντούκι bitter	70
1012	Μπάρα φράουλα choco	70
1014	Μπάρα αντιοξειδωτική τσάι matcha	70
1015	Μπάρα πικραμύγδαλο & λευκή σοκολάτα	70
1016	Μπάρα Πρωτεΐνης	70
1020	Μπάρα ρόδι macadamia	70
1021	Μπάρα Exotica	70
1022	Μπάρα βύσσινο pecan	70
1023	Μπάρα granola	70
1025	Μπάρα πραλίνα φουντούκι	100
1027	Μπάρα τσουρέκι	90
1028	Μπάρα φράουλα γάλακτος	90
1029	Μπάρα Banoffee	90

 Μix Μπάρες Ξηρών Καρπών με την υπογραφή  
Fostiki Shop





## Σοκολάτες

ΜΗΚΟΣ  
ΜΟΝΑΔΑΣ  
(εκ)

ΒΑΡΟΣ  
ΜΟΝΑΔΑΣ  
(γρ)

**VA001** valrhona σοκολάτα σχήμα δάκρυ

4000

## Βάση Τάρτας



<b>D0015</b>	Τάρτα γλυκιά στρογγυλή μεγάλη	22 X 1.5
<b>D0014</b>	Τάρτα γλυκιά στρογγυλή ατομική	5 X 1.5
<b>D0013</b>	Τάρτα γλυκιά στρογγυλή mini	2.9 X 1.5
<b>D0012</b>	Συλλογή mini Χωνάκια Αλμυρά	7,5

## Εκλέρ & Σου



<b>10704</b>	Εκλέρ έτοιμα ψημμένα, χωρίς γέμιση	7
<b>10702</b>	Σου (choux) έτοιμα ψημμένα, χωρίς γέμιση	4,5



Premium Προϊόν εκτός Delifrance

**Έτοιμα για χρήση**



**Μειγµατα  
ζαχαροπλαστικης  
Ρωτήστε μας**







## Ψωμιά & Μπαγκετες

ΒΑΡΟΣ  
ΜΟΝΑΔΑΣ  
(γρ)



GLUTEN FREE  
**ASTÉRISQUE\***  
ATHEROSIA

<b>AS001</b>	Generic Καρβελάκι	450
<b>AS003</b>	Πολύσπορο Καρβέλι	800
<b>AS005</b>	Ψωμί με αποξηραμένο σύκο, φουντούκι και ξύσμα πορτοκάλι	800
<b>AS004</b>	Μπαγκέτα απο Φαγόπυρο και κεχρί	480

  2 ώρες περιβάλλον

## Κουβέρ

<b>76658</b>	Ψωμάκι Λευκό	40
<b>76660</b>	Ψωμάκι με 5 Σπόρους	40

  2 ώρες περιβάλλον

## Γλυκά



<b>76402</b>	Coccola Καρύδα - Σοκολάτα	70
<b>76453</b>	Brownie	60
<b>76454</b>	Lemon Pie	70
<b>B1123</b>	Tiramisu	100
<b>B1124</b>	Κρέμα με Φρούτα του Δάσους	100

GLUTEN FREE  
**ASTÉRISQUE\***  
ATHEROSIA

<b>AS0015</b>	Cheesecake Basque	350
<b>AS0016</b>	Τάρτα λεμόνι	140
<b>AS0017</b>	Cookies	60
<b>AS0018</b>	Apple Cinnamon Roll	200
<b>AS0019</b>	Canele (Καραμελωμένη κρούστα, μαλακή ψύχα αρωματισμένη με παλαιωμένο ρούμι)	55
<b>AS0021</b>	Banana Bread με Κομμάτια Σοκολάτας	400
<b>AS0022</b>	Cake Marble (βανίλια, πραλίνα φουντουκιού)	400

Απόψυξη & Σερβίρισμα



## Ψωμάκια mini

ΒΑΡΟΣ  
ΜΟΝΑΔΑΣ  
(γρ)



**BM-202** Ψωμάκι Σερβιρίσματος Vegan & GF

**FG-201** Μπακετίνι Vegan & GF



4' - 5' στους 180C

\* Απόψυξη 30'

## Βάση Πίτσας



**PZ-202** Ημιψημένη Vegan Βάση Πίτσας Vegan & GF

28 2X220

\* Απόψυξη

## Γλυκά Ατομικά



**FL201** Βάφλα Vegan & GF 80

**FD201** Donut σοκολάτας Vegan & GF 120

**FD202** Donut λευκή σοκολάτα Vegan & GF 120

**FD203** Donut φράουλα Vegan & GF 120

\* Απόψυξη

## Μεγάλα Γλυκά



**FT201** Τούρτα Red Velvet Vegan & GF 700

**FT 202** Τούρτα Cheese Cake Oreo Vegan & GF 700

**FT203** Τούρτα Mousse Almond Caramel Vegan & GF 700

\* Απόψυξη



Premium Προϊόν εκτός Delifrance



# BOULANGERIE MARINE

ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΣΚΑΦΩΝ ΑΝΑΨΥΧΗΣ



*Délifrance*

Λυκούργου 37-39 Καλλιθέα 17676, Αθήνα

Τηλ.: (+30) 2111.82.76.99 ● Κιν.: (+30) 693.22.777.22

boulangiermarine@gmail.com ● info@boulangerie-marine.com

[www.boulangerie-marine.com](http://www.boulangerie-marine.com)