



ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΕΣ
2016
INNOVATIONS

Μπες στη νέα
ΕΠΟΧΗ



DéliFrance

άπειρες λύσεις στο χέρι σου

- κατάλογος προϊόντων • extra περιεχόμενα • αποκλειστικές υπηρεσίες
- φωτογραφίες σε υψηλή ανάλυση • τεχνικές προδιαγραφές

ΚΑΤΕΒΑΣΕ ΔΩΡΕΑΝ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΑΠΟ ΤΟ SMARTPHONE Ή ΤΟ TABLET ΣΟΥ



ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΕΣ 2016 INNOVATIONS

Κάθε νέο μας προϊόν έχει τη δική του προσωπικότητα και ιστορία να διηγηθεί...αυτή συνδέεται με την αποκλειστική χρήση των εξαιρετικών πρώτων υλών και έχει σχεδιαστεί για τον πελάτη που είναι ιδιαίτερα απαιτητικός κι ενήμερος όσον αφορά στην ποιότητα και στην εξυπηρέτηση.

Καινοτομήστε. Τολμήστε να ενθουσιάσετε και να εκπλήξετε για να κάνετε τη διαφορά. Δοκιμάστε το μαζί μας!

Every new product we launch has its own personality and story to tell...this is connected to the exclusive use of excellent raw materials and is designed for the client that is very exigent and up to date concerning quality and service.

Innovate. Dare to thrill and surprise to make the difference. Try it with us!



Viennoiserie



- * Κατάλληλο για χορτοφάγους και vegans
- * Χωρίς ζωικά λίπη & αυγά
- * Suitable for vegetarians and vegans
- * Without animal fat & eggs

75501

Κρουασάν vegan με όλυρα και σπόρους κινόα
70 γρ. - 60 τεμ/κιβ - 64 κιβ/παλ 18-20' 170° C



Croissant vegan with spelt and quinoa seeds
70 gr - 60 pcs/crt - 64 crt/pal 18-20' 170° C



76181

Κρουασάν vegan με όλυρα, 4 σπόρους (ηλίανθου, κίτρινου & καφέ λιναριού, κολοκύθας) και 17,7% γέμιση μύρτιλλο

90 γρ. – 48 τεμ/κιβ – 64 κιβ/παλ 26-28' 170° C



Croissant vegan with spelt, 4 seeds (sunflower, yellow and brown flax, pumpkin seeds) and 17,7% blueberry filling

90 gr - 48 pcs/crt - 64 crt/pal 26-28' 170° C



- * Κατάλληλο για χορτοφάγους και vegans
- * Χωρίς ζωικά λίπη & αυγά
- * Suitable for vegetarians and vegans
- * Without animal fat & eggs

76055

Κρουασάν βουτύρου 5 δημητριακών
(σιτάρι, βρώμη, σίκαλη, κριθάρι, κεχρί)
με γέμιση 17,3% σοκολάτα γάλακτος

90 γρ. - 48 τεμ/κιβ - 64 κιβ/παλ 26-28' 170° C



Butter croissant with 5 cereals (wheat, oat, rye, barley and millet)
with 17,3% milk chocolate filling

90 gr - 48 pcs/crt - 64 crt/pal 26-28' 170° C



28237

Κρουασάν βουτύρου οβάλ με γέμιση 15,5% κρέμας με
άρωμα βανίλιας & επικάλυψη κρυσταλλικής ζάχαρης

100 γρ. - 40 τεμ/κιβ - 64 κιβ/παλ 26-28' 170° C



Curved butter croissant with 15,5% vanilla pastry
cream filling and crystal sugar topping

100 gr - 40 pcs/crt - 64 crt/pal 26-28' 170° C



75493

Κρουασάν βουτύρου με γέμιση 18% αλμυρή πάστα φιστικιού & επικάλυψη καραμελωμένων σπόρων κολοκύθας

90 γρ. – 48 τεμ/κιβ – 64 κιβ/παλ 26-28' 170° C

Butter croissant with 18% salted pistachio paste filling and caramelized pumpkin seeds topping

90 gr - 48 pcs/crt - 64 crt/pal 26-28' 170° C



75495

Κρουασάν βουτύρου με 17,5% γέμιση λευκής σοκολάτας & επικάλυψη κρυσταλλικής ζάχαρης

90 γρ. – 48 τεμ/κιβ – 64 κιβ/παλ 26-28' 170° C

Butter croissant with 17,5% milk chocolate filling & crystal sugar topping

90 gr - 48 pcs/crt - 64 crt/pal 26-28' 170° C





Breads

74309

Ψωμάκι λευκό Zoccolino tradizionale
με αλεύρι σκληρού σίτου

50 γρ. – 70 τεμ/κιβ – 56 κιβ/παλ 3-4' 200° C



Zoccolino tradizionale white bread
with durum wheat flour

50 gr - 70 pcs/crt - 56 crt/pal 3-4' 200° C



74817

Ψωμάκι Zoccolino veneziano rustico με βύνη, κριθάρι,
σίκαλη και σπόρους (παπαρούνας, λιναριού, κεχριού)

40 γρ. – 70 τεμ/κιβ – 56 κιβ/παλ 7-9' 200° C



Zoccolino veneziano rustico small bread with malt,
barley, rye and seeds (poppy, flax, millet)

40 gr - 70 pcs/crt - 56 crt/pal 7-8' 200° C



76390

Ψωμάκι λευκό bocconcino με 70% πράσινες ελιές
40 γρ. - 100 τεμ/κιβ - 56 κιβ/παλ 3-4' 200° C



White bocconcino bread with 70% green olives
40 gr - 100 pcs/crt - 56 crt/pal 3-4' 200° C



76320

Ψωμάκι λευκό bocconcino με 70% κρεμμύδι
40 γρ. - 100 τεμ/κιβ - 56 κιβ/παλ 3-4' 200° C



White bread bocconcino with 70% onion
40 gr - 100 pcs/crt - 56 crt/pal 3-4' 200° C

76242

Bastoncino extra με 70% πράσινες ελιές
100 γρ. – 40 τεμ/κιβ – 56 κιβ/παλ – 5-7' 200° C



Bastoncino extra with 70% green olives
100 gr - 40 pcs/crt - 56 crt/pal – 5-7' 200° C



76318

Bastoncino extra με 70% κρεμμύδι
100 γρ. – 40 τεμ/κιβ – 56 κιβ/παλ – 5-7' 200° C



Bastoncino extra with 70% onion
100 gr - 40 pcs/crt - 56 crt/pal – 5-7' 200° C



74893

Ψωμάκι λευκό Quadrotta με σπόρους ηλίανθου και κολοκύθας

80 γρ. – 45 τεμ/κιβ – 56 κιβ/παλ 5-6' 200° C



Quadrotta white bread with sunflower and pumpkin seeds

80 gr - 45 pcs/crt - 56 crt/pal 5-6' 200° C



74450

Πολύσπορο ψωμί δημητριακών Sfilatino με σπόρους ηλίανθου, λιναριού, κεχριού, παπαρούνας, κολοκύθας

110 γρ. – 34 τεμ/κιβ – 56 κιβ/παλ 7-9' 200° C



Multiseeds and cereals Sfilatino with sunflower, flax, millet, poppy and pumpkin seeds

110 gr - 34 pcs/crt - 56 crt/pal 7-9' 200° C



76317

Giotto burger λευκό με κουρκουμά και κάρυ, προ-κομμένο

110 γρ. – 30 τεμ/κιβ – 56 κιβ/παλ
120' σε θερμοκρασία περιβάλλοντος



Giotto white burger bread with curcuma and curry, precut

110 gr. – 30 pcs/crt – 56 crt/pal
120' at ambient temperature



76250

Giotto burger με σπόρους κινόα, ηλιάνθου, σουσαμιού και λιναριού, προ-κομμένο

100 γρ. – 30 τεμ/κιβ – 56 κιβ/παλ – 5-7' 200° C



Giotto burger bread with quinoa, sunflower, sesame and flax seeds, precut

100 gr - 30 pcs/crt - 56 crt/pal – 5-7' 200° C



76251

Giotto burger με 60% δημητριακά (σιτάρι, σίκαλη, κριθάρι) και 23% σπόρους (κεχρί, σουσάμι, λινάρι, παπαρούνα, κολοκύθα), προ-κομμένο

100 γρ. – 30 τεμ/κιβ – 56 κιβ/παλ – 5-7' 200° C



Giotto burger bread with 60% cereals (wheat, rye, barley) and 23% seeds (millet, sesame, flax, poppy, pumpkin), precut

100 gr - 30 pcs/crt - 56 crt/pal – 5-7' 200° C





Panitaly

18

74454

Giotto Aurea με αλεύρι μαλακού σίτου
και νιφάδες πατάτας

120 γρ. - 26 τεμ/κιβ - 56 κιβ/παλ 8-10' 200° C



Giotto Aurea with soft wheat flour and potato flakes
120 g - 26 pcs/crt - 56 crt/pal 8-10' 200° C



74702

Ψωμί sandwich Spuntello λευκό

115 γρ. – 45 τεμ/κιβ – 28 κιβ/παλ 8-10' 200° C



White sandwich bread Spuntello

115 gr - 45 pcs/crt - 28 crt/pal 8-10' 200° C



74703

Ψωμί sandwich Spuntello με δημητριακά
(σιτάρι, βρώμη)

115 γρ. – 45 τεμ/κιβ – 28 κιβ/παλ 7-9' στους 200° C



Sandwich bread Spuntello with cereals (wheat, oat)

115 gr - 45 pcs/crt - 28 crt/pal 7-9' 200° C



75821

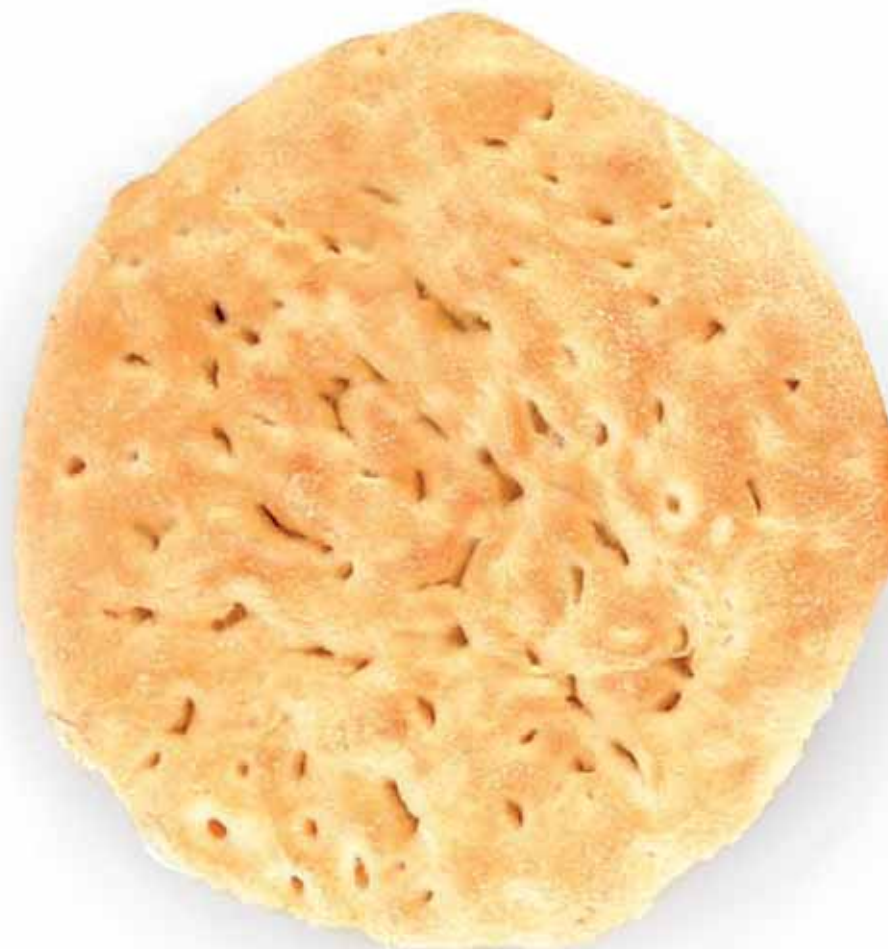
Κιαβατινα με σπόρους κινόα, σουσαμιού, ηλίανθου και λιναριού, προ-κομμένη

120 γρ. - 36 τεμ/κιβ - 56 κιβ/παλ 8-10' 200° C



Ciabattina with quinoa, sesame, sunflower and flax seeds, precut

120 gr - 36 pcs/crt - 56 crt/pal 8-10' 200° C



76067

Focaccia στρογγυλή με 12% εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο

13 øεκ. – 70γρ. – 26 τεμ/κιβ – 81 κιβ/παλ

60' σε θερμοκρασία περιβάλλοντος – 2-3' 200°C (προαιρετικά)



Round focaccia with 12% extra virgin olive oil

13 øcm – 70gr – 26 pcs/crt - 81 crt/pal

60' at ambient temperature – 2-3' 200°C (optionally)

* Ζύμη Biga 14ωρης ωρίμανσης

* Biga dough with 14 hours fermentation



* Ζύμη Biga 14ωρης ωρίμανσης

* Biga dough with 14 hours fermentation

74111

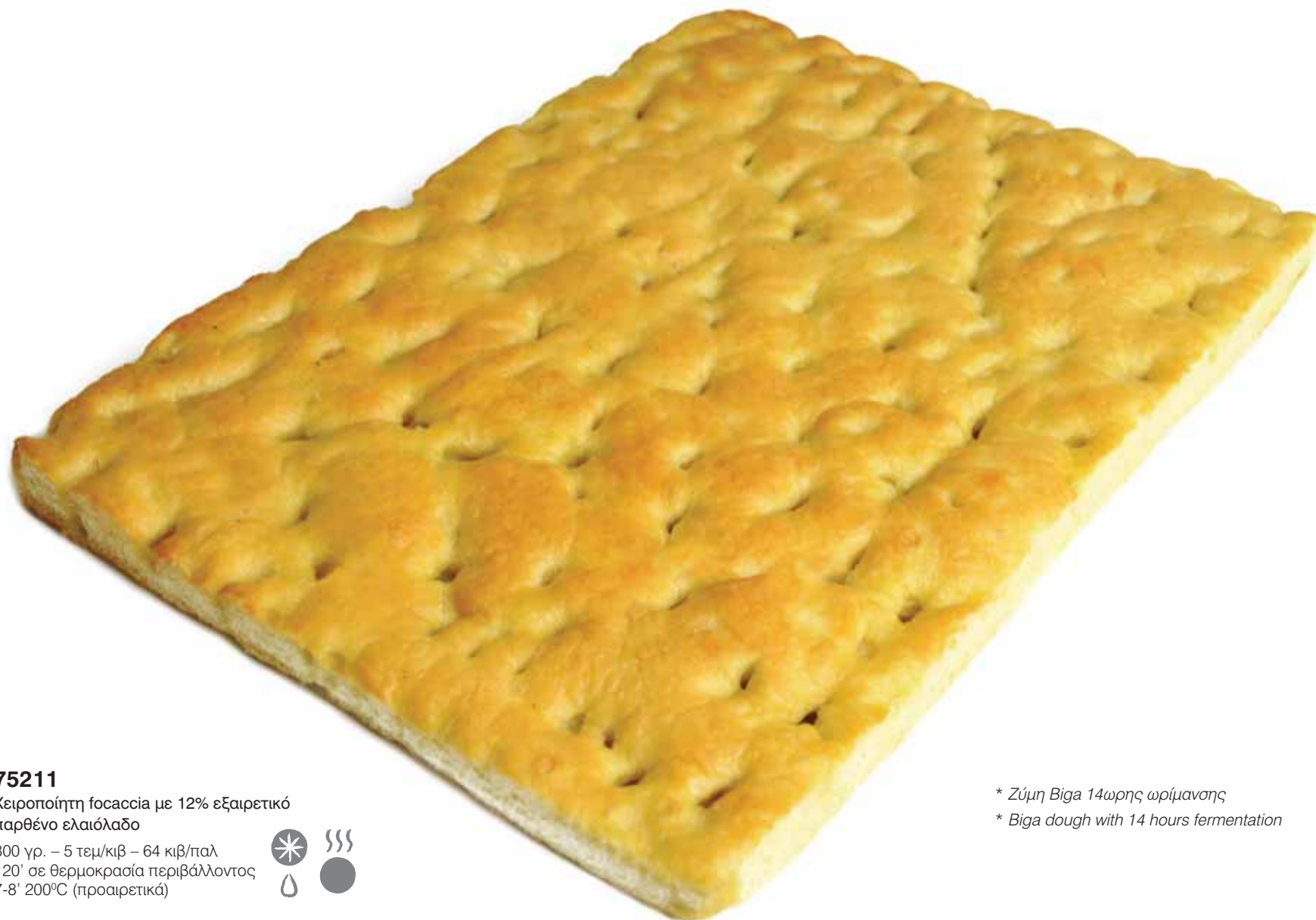
Φοσάτσια παραδοσιακή με 5% εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο

550 γρ. – 10 τεμ/κιβ – 40 κιβ/παλ
120' σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
7-8' 200°C (προαιρετικά)



Traditional focaccia with 5% extra virgin olive oil

550 gr - 10 pcs/crt - 40 crt/pal 120' at ambient temperature
7-8' 200°C (optionally)



75211

Χειροποίητη focaccia με 12% εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο

800 γρ. – 5 τεμ/κιβ – 64 κιβ/παλ
120' σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
7-8' 200°C (προαιρετικά)



Handmade focaccia with 12% extra virgin olive oil

800 gr - 5 pcs/crt - 64 crt/pal 120' at ambient temperature
7-8' 200°C (optionally)

* Ζύμη Biga 14ωρης ωρίμανσης
* Biga dough with 14 hours fermentation



Panitaly

* Ζύμη Biga 14ωρης ωρίμανσης

* Biga dough with 14 hours fermentation

24

74458

Focaccia δημητριακών με 5% εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο και 11% σπόρους (ηλιάνθος, σουσάμι, καφέ και κίτρινος λιναρόσπορος)

720 γρ. – 6 τεμ/κιβ – 64 κιβ/παλ
120' σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
7-8' 200°C (προαιρετικά)



Multicereal focaccia with 5% extra virgin olive oil and 11% seeds (sunflower, sesame, brown and yellow flax)

720 gr - 6 pcs/crt - 64 crt/pal 120' at ambient temperature
7-8' 200°C (optionally)



75382

Focaccia με 12% εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο
και 16.5% πράσινες ελιές

750 γρ. – 6 τεμ/κιβ – 64 κιβ/παλ
120' σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
7-8' 200°C (προαιρετικά)



Focaccia with 12% extra virgin olive oil and 16.5% 'green olives

750 gr - 6 pcs/crt - 64 crt/pal 120' at ambient temperature
7-8' 200°C (optionally)

* Ζύμη Biga 14ωρης ωρίμανσης

* Biga dough with 14 hours fermentation



* Ζύμη Biga 14ωρης ωρίμανσης
 * Biga dough with 14 hours fermentation

75383

Focaccia μεσογειακή με 5% εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, ντοματίνια & μαύρες ελιές

750 γρ. – 6 τεμ/κιβ – 64 κιβ/παλ
 120' σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
 7-8' 200°C (προαιρετικά)



Mediterranean focaccia with 5% extra virgin olive oil, cherry tomatoes and black olives

750 gr - 6 pcs/crt - 64 crt/pal 120' at ambient temperature
 7-8' 200°C (optionally)



76238

Μαύρη focaccia με φυτικό άνθρακα, 5% εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, ντοματίνια και πράσινες ελιές

850 γρ. – 6 τεμ/κιβ – 64 κιβ/παλ
120' σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
7-8' 200°C (προαιρετικά)



Black focaccia with vegetable carbon, 5% extra virgin olive oil, cherry tomatoes and green olives

850 gr - 6 pcs/crt - 64 crt/pal 120' at ambient temperature
7-8' 200°C (optionally)

* Ζύμη Biga 14ωρης ωρίμανσης

* Biga dough with 14 hours fermentation

G0768

Φρατζόλα άλεσης με προζύμι και σίκαλη

290 γρ. - 30 τεμ/κιβ - 20 κιβ/παλ - 25-28' 200° C

Wholemeal loaf with sourdough and rye

290 gr - 30 pcs/crt - 20 crt/pal - 25-28' 200° C



G0766

Ψωμί οκτάσπορο (καλαμπόκι, ηλιόσπορος, καφέ και κίτρινος λιναρόσπορος, σουσάμι, σπόροι βρώμης, πίτουρο σόγιας, κεχρί) με προζύμι

300 γρ. - 30 τεμ/κιβ - 20 κιβ/παλ - 25-28' 200° C



Bread with 8 seeds (corn, sunflower, brown and yellow flax, sesame, oat, soya flakes, millet) and sourdough

300 gr - 30 pcs/crt - 20 crt/pal - 25-28' 200° C



G0769

Πολύσπορο καρβέλι
(νιφάδες βρώμης και κριθαριού,
σπόροι ηλίανθου, παπαρούνας, σουσαμιού
και λιναριού) με προζύμι

380 γρ. – 24 τεμ/κιβ – 20 κιβ/παλ 28-30' 200° C

Multiseeds loaf (oat and barley flakes,
sunflower, flax, poppy, sesame seeds)
with sourdough

380 gr - 24 pcs/crt - 20 crt/pal – 28-30' 200° C



G0767

Φρατζόλα σίκαλης με προζύμι

400 γρ. – 42 τεμ/κιβ – 20 κιβ/παλ – 28-30' 200° C

Rye bread with sourdough

400 gr - 42 pcs/crt - 20 crt/pal – 28-30' 200° C



G0759

Ψωμί χωριάτικο

400 γρ. – 25 τεμ/κιβ – 20 κιβ/παλ – 28-30' 200° C

Traditional white bread

– 28-30' 200° C



G0775

Γιαννιώτικη κουλούρα

500 γρ. – 15 τεμ/κιβ – 24 κιβ/παλ – 28-30' 200° C

Traditional round white bread

500 gr - 15 pcs/crt - 24 crt/pal – 28-30' 200° C





G0778

Ψωμί Ζέας

540 γρ. - 32 τεμ/κιβ - 20 κιβ/παλ - 33-35' 200° C

Dinkel bread

540 gr - 32 pcs/crt - 20 crt/pal - 33-35' 200° C



G0765

Φρατζόλα Γερμανικής σίκαλης

550 γρ. - 21 τεμ/κιβ - 20 κιβ/παλ - 33-35' 200° C

German rye bread

550 gr - 21 pcs/crt - 20 crt/pal - 33-35' 200° C





Pâtisserie



76349

Μuffin Nocciolatte με 21% γέμιση πραλίνας φουντουκιού με γάλα & επικάλυψη με κομμάτια σοκολάτας και φουντουκιού
90 γρ. – 20 τεμ/κιβ – 184 κιβ/παλ 120' σε θερμοκρασία περιβάλλοντος

Muffin Nocciolatte with 21% hazelnut praline and milk filling & chocolate and hazelnut chips topping

90 gr. – 20 pcs/crt – 184 crt/pal 120' at ambient temperature





75453

Μάφιν με 22% γέμιση μήλο, κανέλα και επικάλυψη crumble
100 γρ. – 20 τεμ/κιβ – 184 κιβ/παλ 120' σε θερμοκρασία περιβάλλοντος



Muffin with 22% apple filling, cinnamon and crumble topping
100 gr. – 20 pcs/crt – 184 crt/pal 120' at ambient temperature



75457

Μάφιν με 22% γέμιση φιστίκι και επικάλυψη
ψημένων σπόρων κολοκύθας

90 γρ. – 20 τεμ/κιβ – 184 κιβ/παλ
120' σε θερμοκρασία περιβάλλοντος




Muffin with 22% pistachio filling and
toasted pumpkin seeds topping

90 gr. – 20 pcs/crt – 184 crt/pal 120' at ambient temperature



76308

Κέικ Delimom αμυγδάλου με 17,5% βερίκοκο
& επικάλυψη με ζάχαρη άχνη και αμύγδαλα

80 γρ. – 21 τεμ/κιβ – 144 κιβ/παλ 60' σε θερμοκρασία περιβάλλοντος 

Delimom almond cake with 17.5% apricot, icing sugar and almonds topping

80 gr – 21 pcs/crt – 144 crt/pal 60' at ambient temperature



76311

Κέικ Delimom αμυγδάλου με 15,8% μαύρο φραγκοστάφυλο & επικάλυψη με crumble

80 γρ. – 21 τεμ/κιβ – 144 κιβ/παλ
60' σε θερμοκρασία περιβάλλοντος



Delimom almond cake with 15,8% blackcurrant and crumble topping

80 gr. – 21 pcs/crt – 144 crt/pal 60' at ambient temperature



76310

Κέικ Delimom αμυγδάλου με 21% μαύρη σοκολάτα
& επικάλυψη με crumble

75 γρ. – 21 τεμ/κιβ – 144 κιβ/παλ 60' σε θερμοκρασία περιβάλλοντος



Delimom almond cake with 21% dark chocolate
and crumble topping

75 gr. – 21 pcs/crt – 144 crt/pal 60' at ambient temperature



76313

Μιλφέιγ βανίλια με τραγανή βάση πραλίνας
και επικάλυψη άχνης ζάχαρης

95 γρ. – 12 τεμ/κιβ – 144 κιβ/παλ
120' στη συντήρηση (έως 5°C)




Millefeuilles vanilla with crunchy praline base
& icing sugar topping

95 gr. – 12 pcs/crt – 144 crt/pal – 120' in the fridge (up to 5°C)



76314

Μιλφέιγ σοκολάτα με τραγανή βάση πραλίνας και επικάλυψη σοκολάτας

100 γρ. – 12 τεμ/κιβ – 144 κιβ/παλ – 120' στη συντήρηση (έως 5°C) 

Millefeuilles chocolate with crunchy praline base & choco chips topping

100 gr – 12 pcs/crt – 144 crt/pal 120' in the fridge (up to 5°C)





Savoury snacks

75385

Φωλιά σφολιάτας βουτύρου με σολωμό Νορβηγίας, κρέμα γάλακτος και λεμόνι, με επικάλυψη σπόρων παπαρούνας και ηλιάνθου

110 γρ. – 48 τεμ/κιβ – 56 κιβ/παλ 23-25' 180° C

Butter puff pastry basket with salmon, fresh milk cream and lemon, topped with poppy and sunflower seeds

110 gr - 48 pcs/crt - 56 crt/pal – 23-25' 180° C



75389

Φωλιά σφολιάτας βουτύρου carbonara με κρέμα γάλακτος, καπνιστό μπέικον και τυρί έμμενταλ

110 γρ. – 48 τεμ/κιβ – 56 κιβ/παλ 23-25' 180° C

Butter puff pastry carbonara with fresh milk cream, smoked bacon and emmental cheese

110 gr - 48 pcs/crt - 56 crt/pal – 23-25' 180° C





75387

Φωλιά σφολιάτας βουτύρου με φρέσκο σπανάκι
και τυρί ρικότα

110 γρ. – 48 τεμ/κιβ – 48 κιβ/παλ 23-25' 180° C



Butter puff pastry basket with fresh spinach
and ricotta cheese

110 gr - 48 pcs/crt - 48 crt/pal – 23-25' 180° C



75393

Σφολιάτα βουτύρου με φρέσκο σπανάκι,
κρέμα γάλακτος και παρμεζάνα,
με επικάλυψη σπόρων παπαρούνας & ηλίανθου

Butter puff pastry basket with sfresh spinach,
fresh milk cream and parmesan cheese,
topped with poppy and sunflower seeds

130 gr - 48 pcs/crt - 48 crt/pal - 23-25' 180° C



75391

Φωλιά βουτύρου με 3 τυριά (ρικότα, φέτα, μοτσαρέλα)
& επικάλυψη σπόρων παπαρούνας

130 γρ. - 48 τεμ/κιβ - 48 κιβ/παλ 23-25' 180° C

Butter puff pastry with 3 cheeses (feta, ricotta and mozzarella)
& poppy seeds topping

130 gr - 48 pcs/crt - 48 crt/pal - 23-25' 180° C





Délifrance Hellas A.E.
Ιθάκης 64
182 33 Αγ.Ι.Ρέντης
ΕΛΛΑΔΑ
Τηλ. 210 42 51 130
Fax. 210 49 25 662

info@delifrance.gr
www.delifrance.gr

Βρείτε μας στο
 Délifrance Hellas

Ο τοπικός σας
συνεργάτης: