



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

8, 9, 10 ΟΚΤΩΒΡΙΟΥ 2024

ΕΠΙΔΕΙΞΗ ΡΑΝΕΤΤΟΝΕ

ΣΥΝΤΑΓΟΛΟΓΙΟ



FABIO DEL SORBO

ΜΠΑΜΠΗΣ ΠΟΛΥΚΑΤΕΡΟΣ & ΠΕΤΡΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ





ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

Με 40 χρόνια εμπειρίας, προσφέρουμε αποκλειστικά σε επαγγελματίες Α' ύλης για ζαχαροπλαστική, αρτοποιία και παγωτό από κορυφαίους διεθνείς οίκους. Οι χιλιάδες διαθέσιμοι κωδικοί μας ανανεώνονται συνεχώς, εμπνέοντας τη δημιουργικότητά σας.

Τα τελευταία χρόνια επενδύουμε στην έρευνα και ανάπτυξη νέων προϊόντων, που παράγουμε σε δική μας μονάδα, με στόχο την καινοτομία και την άριστη ποιότητα.

Σας ευχαριστούμε που ανταποκριθήκατε για ακόμη μία φορά στην πρόσκλησή μας. Οι πωλητές, οι τεχνικοί σύμβουλοι και εμείς προσωπικά, είμαστε πάντα δίπλα σας για να σας προσφέρουμε το καλύτερο που κυκλοφορεί στη διεθνή αγορά.

Καλές πωλήσεις!

Στέλιος Γιαννίκας



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Παραδοσιακό Panettone	04
Panettone Σοκολάτας	07
Τσουρέκι Manitoba	10
Soft Chocolate Cookie	12
Sablé Ted Lasso	13
Υλικά Συνταγών	14
Προτεινόμενα Υλικά	15



ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΡΑΝΕΤΤΟΝΕ

1η ημέρα - 1η ζύμη

Υλικά

- Αλεύρι Panettone 00 Molino Dallagiovanna: 700 g
- Ξηρό προζύμι «μάννα» Balancerpower Molino Dallagiovanna: 200 g
- Νερό: 500 g
- Ζάχαρη: 60 g
- Κρόκοι αυγών: 100 g
- Βούτυρο Asturiana 82% λιπαρά: 200 g
- Αλάτι: 16 g
- Γάλα πλήρες 26% σε σκόνη Laiterie de Montaigu: 40 g
- Νωπή μαγιά: 1 g (ή ξηρή ενεργή μαγιά: 0,5 g)

Σύνολο: 1.815,5 g

Εκτέλεση

Πριν ξεκινήσετε το ζύμωμα, ανακατέψτε το αλάτι και τη ζάχαρη.

Βάλτε στο μίξερ το αλεύρι, το ξηρό προζύμι, τη φρέσκια μαγιά, το γάλα σε σκόνη και το νερό και ζυμώστε καλά.

Προσθέστε το $\frac{1}{2}$ των κρόκων αυγών και το $\frac{1}{2}$ από το μείγμα αλατιού και ζάχαρης και ζυμώστε.

Προσθέστε το υπόλοιπο $\frac{1}{2}$ των κρόκων αυγών και το υπόλοιπο $\frac{1}{2}$ από το μείγμα αλατιού και ζάχαρης και ζυμώστε.

Χρόνος ζυμώματος: μέγιστος 15-20 λεπτά
Τελική θερμοκρασία ζύμης: 26-28°C

Αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει για 18-20 ώρες σε θερμοκρασία δωματίου (22-24°C) ή για 12 ώρες στους 27-28°C, μέχρι να τετραπλασιαστεί σε όγκο.

Ετοιμάστε από την προηγούμενη μέρα ένα μείγμα από pasta frutta πορτοκάλι, μέλι και αρώματα για τη δεύτερη ζύμη.

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΡΑΝΕΤΤΟΝΕ

2η ημέρα - 2η ζύμη

Υλικά

- 1η ζύμη: 1.815,5 g
- Αλεύρι Panettone 00 Molino Dallagiovanna: 300 g
- Ενζυμικό μείγμα E-life Molino Dallagiovanna: 40 g
- Ζάχαρη: 320 g
- Pasta frutta πορτοκαλιού Cesarin: 120 g
- Μέλι πορτοκαλιού ή ακακίας: 60 g
- Κρόκοι αυγών: 250 g
- Βούτυρο Asturiana 82% λιπαρά: 470 g
- Νερό: 120 g
- Άρωμα φυσικής βανίλιας Pur Vanill Martin Braun: 10 g
- Άρωμα Panettone Duomo Meinardi: 3 g
- Σταφίδες: 450 g
- Κύβοι πορτοκάλι γλασέ 10X10 Nappi: 500 g

Σύνολο: 4.460 g

Εκτέλεση

Συνέχεια

Προσθέστε στο μίξερ την τετραπλασιασμένη πρώτη ζύμη, το αλεύρι και τα ένζυμα και ζυμώστε πολύ καλά.

Προσθέστε τη ζάχαρη και το ½ των κρόκων αυγών.

Ζυμώστε καλά και προσθέστε το αρωματικό μείγμα.

Ζυμώστε καλά και προσθέστε το βούτυρο και το ½ των κρόκων αυγών.

Προσθέστε το νερό.

Όταν η ζύμη γίνει ελαστική και λεία, προσθέστε τα φρούτα και ζυμώστε για 2-3 λεπτά.

Χρόνος ζυμώματος: μέγιστος 30-40 λεπτά

Τελική θερμοκρασία ζύμης: 24-26°C.

Αφήστε τη ζύμη να ξεκουραστεί για 30 λεπτά. Χωρίστε, ζυγίστε τη ζύμη και δώστε της αρχικό σχήμα.

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΡΑΝΕΤΤΟΝΕ

Εκτέλεση

Συνέχεια

Αφήστε τη να ξεκουραστεί για 10 λεπτά στον πάγκο, σχηματίστε και τοποθετήστε τη στις φόρμες.

Βάλτε τις φόρμες σε στόφα στους 32°C για 4-5 ώρες.

Για φόρμα των 750 g, ψήστε στους 170°C για περίπου 40 λεπτά.

Εσωτερική θερμοκρασία: 94-95°C.

Αναποδογυρίστε το ranettone και αφήστε το να κρυώσει για 8 ώρες σε θερμοκρασία δωματίου (22-23°C).

Panettone με γλάσο

Βάρος: 750 g

Panettone χωρίς γλάσο

Βάρος: 800 g



ΠΑΝΕΤΤΟΝΕ

ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

1η ημέρα - 1η ζύμη

Υλικά

- Αλεύρι Panettone 00 Molino Dallagiovanna: 700 g
- Ξηρό προζύμι «μάννα» Balancerpower Molino Dallagiovanna: 200 g
- Νερό: 500 g
- Ζάχαρη: 60 g
- Κρόκοι αυγών: 100 g
- Βούτυρο Asturiana 82% λιπαρά: 200 g
- Αλάτι: 16 g
- Γάλα σε σκόνη πλήρες 26% Laiterie de Montaigu: 40 g
- Νωπή μαγιά: 1 g (ή ξηρή μαγιά: 0,5 g)

Σύνολο: 1.815,5 g

Εκτέλεση

Πριν ξεκινήσετε το ζύμωμα, ανακατέψτε το αλάτι και τη ζάχαρη.

Βάλτε στο μίξερ το αλεύρι, το balancerpower, τη φρέσκια μαγιά, το γάλα σε σκόνη και το νερό και ζυμώστε καλά.

Προσθέστε το $\frac{1}{2}$ των κρόκων αυγών και το $\frac{1}{2}$ από το μείγμα αλατιού και ζάχαρης και ζυμώστε.

Προσθέστε το υπόλοιπο $\frac{1}{2}$ των κρόκων αυγών και το υπόλοιπο $\frac{1}{2}$ από το μείγμα αλατιού και ζάχαρης και ζυμώστε.

Χρόνος ζυμώματος: μέγιστος 15-20 λεπτά.

Τελική θερμοκρασία ζύμης: 26-28°C.

Αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει για 18-20 ώρες σε θερμοκρασία δωματίου (22-24°C) ή για 12 ώρες στους 27-28°C, μέχρι να τετραπλασιαστεί σε όγκο.

Ετοιμάστε από την προηγούμενη μέρα τη γκανάζ σοκολάτας για τη δεύτερη ζύμη.

ΠΑΝΕΤΤΟΝΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

2η ημέρα - 2η ζύμη

Υλικά

- 1η ζύμη: 1.815,5 g
- Αλεύρι Panettone 00 Molino Dallagiovanna: 300 g
- Ενζυμικό μείγμα E-life Molino Dallagiovanna: 40 g
- Ζάχαρη: 360 g
- Μέλι: 50 g
- Κρόκοι αυγών: 280 g
- Βούτυρο Asturiana 82% λιπαρά: 330 g
- Κακάο Chocoa Lux: 22-24%: 50 g
- Κακάομαζα Chocoa Lux: 100 g
- Νερό: 130 g

Σύνολο: 3.455,5 g

- Σοκολάτα γάλακτος 37% Lubeca Intense: 400 g
- Μαύρη σοκολάτα 55% Lubeca Ivory Coast: 400 g

**Σύνολο με τις προσθήκες:
4.285,5 g**

Εκτέλεση

Συνέχεια

Προσθέστε στο μίξερ την τετραπλασιασμένη πρώτη ζύμη, το αλεύρι και τα ένζυμα και ζυμώστε πολύ καλά.

Προσθέστε τη ζάχαρη, το μέλι και το $\frac{1}{2}$ των κρόκων αυγών.

Ζυμώστε καλά και προσθέστε το $\frac{1}{2}$ του βουτύρου, το $\frac{1}{4}$ των κρόκων αυγών και το $\frac{1}{2}$ της γκανάζ.

Ζυμώστε καλά και προσθέστε το υπόλοιπο $\frac{1}{2}$ του βουτύρου, το $\frac{1}{4}$ των κρόκων αυγών και το υπόλοιπο $\frac{1}{2}$ της γκανάζ.

Όταν η ζύμη γίνει ελαστική και λεία, προσθέστε τις σοκολάτες και ζυμώστε για 2-3 λεπτά.

Χρόνος ζυμώματος: μέγιστος 30-40 λεπτά
Τελική θερμοκρασία ζύμης: 24-26°C

Αφήστε τη ζύμη να ξεκουραστεί για 30 λεπτά.

Χωρίστε και ζυγίστε τη ζύμη και δώστε της αρχικό σχήμα.

Αφήστε τη να ξεκουραστεί για 10 λεπτά στον πάγκο, σχηματίστε και τοποθετήστε τη στις φόρμες.

ΡΑΝΕΤΤΟΝΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

Εκτέλεση

Συνέχεια

Βάλτε τις φόρμες σε στόφα στους 32°C για 4-5 ώρες.

Για φόρμα των 750 g, ψήστε στους 170°C για περίπου 40 λεπτά.

Εσωτερική θερμοκρασία: 94-95°C.

Αναποδογυρίστε το panettone και αφήστε το να κρυώσει για 8 ώρες σε θερμοκρασία δωματίου (22-23°C).

Panettone με γλάσο

Βάρος: 750 g

Panettone χωρίς γλάσο

Βάρος: 800 g



ΤΣΟΥΡΕΚΙ ΜΑΝΙΤΟΒΑ

ΜΕ ΑΛΕΥΡΙ ΜΑΝΙΤΟΒΑ PLUS
MOLINO DALLAGIOVANNA

Υλικά

ΠΡΟΖΥΜΙ

- Αλεύρι Manitoba Plus Molino Dallagiovanna: 350 g
- Γάλα φρέσκο 3,5% λιπαρά: 450 g
- Μαγιά νωπή: 85 g

ΖΥΜΗ

- Προζύμι: 885 g
- Αλεύρι Μανιτόβα Plus Molino Dallagiovanna: 1.000 g
- Αυγό: 200 g (περίπου 4 μεσαία αυγά)
- Κρόκος αυγού: 50 g
- Ζάχαρη: 250 g
- Βούτυρο Asturiana 82%: 250 g
- Αλάτι: 6 g
- Μαχλέπι: 15 g
- Μαστίχα : 10 g
- Ξύσμα από 1 πορτοκάλι

Εκτέλεση

ΠΡΟΖΥΜΙ

Διαλύουμε τη μαγιά στο χλιαρό γάλα (25°C).

Προσθέτουμε το αλεύρι και ανακατεύουμε καλά μέχρι να σχηματιστεί ένας χυλός.

Αφήνουμε το μείγμα να ζυμωθεί σκεπασμένο σε θερμοκρασία δωματίου για περίπου 2 ώρες, μέχρι να ενεργοποιηθεί και να φουσκώσει.

ΖΥΜΗ

Αλέθουμε σε μπλέντερ τη μαστίχα και το μαχλέπι μαζί με ένα μέρος από τη ζάχαρη μέχρι να γίνουν σκόνη.

Προσθέτουμε το μείγμα μπαχαρικών στα αυγά και ζεσταίνουμε προσεκτικά στους 45°C για να ενεργοποιηθούν τα αρώματα.

Σε μίξερ με τον γάντζο, προσθέτουμε το προζύμι, το αλεύρι και τα υπόλοιπα υλικά, εκτός από το βούτυρο.

Ζυμώνουμε για περίπου 7 λεπτά μέχρι να αρχίσει να σχηματίζεται η ζύμη.

ΤΣΟΥΡΕΚΙ ΜΑΝΙΤΟΒΑ

Εκτέλεση

Συνέχεια

Προσθέτουμε το βούτυρο (σε θερμοκρασία δωματίου) σε μικρές ποσότητες και συνεχίζουμε το ζύμωμα για ακόμα 10 λεπτά, μέχρι η ζύμη να γίνει λεία και ελαστική.

Αφήνουμε τη ζύμη να ξεκουραστεί σκεπασμένη σε μια μεγάλη πλαστική λεκάνη για περίπου 30 λεπτά.

Διαμόρφωση και Ψήσιμο

Χωρίζουμε τη ζύμη σε ίσα μέρη και πλάθουμε σε φυτίλια.

Τοποθετούμε τα φυτίλια σε ταψιά και τα αφήνουμε να φουσκώσουν σε στόφα στους 32°C με σχετική υγρασία 65%, μέχρι να διπλασιαστούν σε όγκο.

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 160°C για περίπου 25 λεπτά, μέχρι να αποκτήσουν χρυσαφί χρώμα.

Το αποτέλεσμα είναι ένα αφράτο και αρωματικό τσουρέκι με υπέροχη υφή και παραδοσιακή γεύση!



SOFT CHOCOLATE COOKIE

Υλικά

- Βούτυρο 82% Asturiana: 225 g
- Καστανή ζάχαρη Lebbe: 200 g
- Λευκή ζάχαρη: 100 g
- Αυγό: 100 g (περίπου 2 μεσαία αυγά)
- Αλεύρι για όλες τις χρήσεις Molino Dallagiovanna: 170 g
- Αλεύρι Manitoba Plus Molino Dallagiovanna: 190 g
- Κορν φλάουρ: 10 g
- Μαγειρική σόδα 5 g
- Αλάτι 3 g
- Σταγόνες σοκολάτας Lubeca Ferhman 60% : 400 g

Εκτέλεση

Σε ένα μίξερ με το φτερό, χτυπάμε το βούτυρο (σε θερμοκρασία δωματίου) με την καστανή και τη λευκή ζάχαρη, μέχρι να αποκτήσουν κρεμώδη υφή και να αφρατέψουν.

Προσθέτουμε σταδιακά τα αυγά, συνεχίζοντας το χτύπημα μέχρι να ενσωματωθούν πλήρως στο μείγμα.

Σε ένα μπολ, κοσκινίζουμε τα δύο είδη αλεύρων μαζί με το κορν φλάουρ, τη μαγειρική σόδα και το αλάτι.

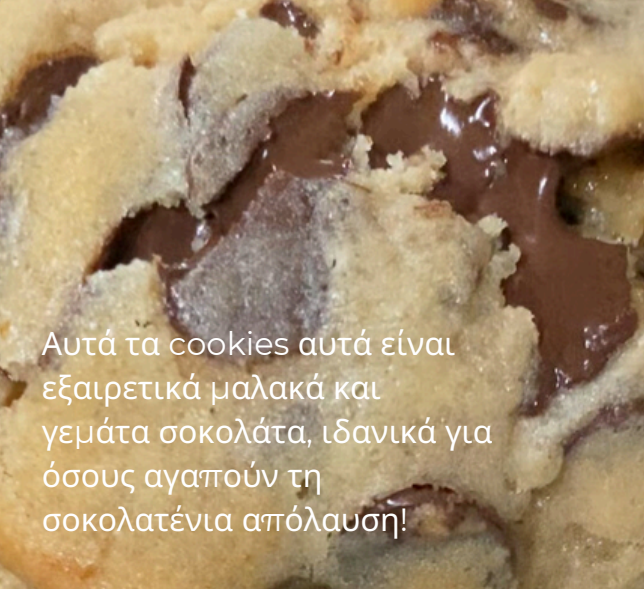
Προσθέτουμε τα ξηρά υλικά στο μείγμα του βουτύρου και ζυμώνουμε απαλά μέχρι να ομογενοποιηθούν.

Προσθέτουμε τις σταγόνες σοκολάτας και ανακατεύουμε για 2 γύρους στο μίξερ, απλά για να ενσωματωθούν.

Κόβουμε τη ζύμη σε μερίδες των 80 γρ. και πλάθουμε σε μπάλες.

Τοποθετούμε τις μπάλες ζύμης στην κατάψυξη για τουλάχιστον 30 λεπτά.

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 190°C για περίπου 9 λεπτά, μέχρι να πάρουν χρώμα στις άκρες αλλά να παραμένουν μαλακά στο κέντρο.



Αυτά τα cookies αυτά είναι εξαιρετικά μαλακά και γεμάτα σοκολάτα, ιδανικά για όσους αγαπούν τη σοκολατένια απόλαυση!

SABLÉ

TED LASSO

Υλικά

- Κρόκος αυγού: 160 g
- Ζάχαρη: 320 g
- Αλεύρι γενικής χρήσης Molino Dallagiovanna: 450 g
- Μπέικιν πάουντερ: 3 g
- Αλάτι: 4 g
- Βούτυρο Asturiana 82% λιπαρά: 320 g

Η μέθοδος αυτή εξασφαλίζει τραγανό και βουτυρένιο αποτέλεσμα στο sablé.



Εκτέλεση

Σε ένα μίξερ με το φτερό, χτυπάμε το βούτυρο με τη ζάχαρη μέχρι να ασπρίσει και να αφρατέψει.

Προσθέτουμε τους κρόκους αυγών έναν-έναν και συνεχίζουμε το χτύπημα μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα.

Κοσκινίζουμε το αλεύρι μαζί με το μπέικιν πάουντερ και το αλάτι.

Σταδιακά το προσθέτουμε στο μείγμα βουτύρου και ζυμώνουμε απαλά μέχρι να σχηματιστεί μια ομοιόμορφη ζύμη.

Ανοίγουμε τη ζύμη σε φύλλο πάχους 2 εκ. ανάμεσα σε δύο αντικολλητικά χαρτιά ψησίματος (λαδόκολλες).

Τοποθετούμε το φύλλο ζύμης σε λαμαρίνα στρωμένη με αντικολλητικό χαρτί.

Πασπαλίζουμε την επιφάνεια με λίγο ανθό αλατιού για έξτρα γεύση.

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 170°C για περίπου 15 λεπτά, μέχρι να ροδίσει ελαφρώς στις άκρες.

Αφαιρούμε τη ζύμη από τον φούρνο, αφήνουμε να κρυώσει ελαφρώς και κόβουμε σε ορθογώνια μπιστούνια.



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

ΥΛΙΚΑ ΣΥΝΤΑΓΩΝ

157-0036, ΑΛΕΥΡΙ PANETTONI 00, 5 ΚΙΛ ΙΤΑΛΙΑΣ
ΣΑΚΚΙ 5 ΚΙΛΑ

157-0026, ΑΛΕΥΡΙ PANETTONI Z, 5 ΚΙΛ ΙΤΑΛΙΑΣ
ΣΑΚΚΙ 5 ΚΙΛΑ

157-0031, ΠΡΟΖΥΜΙ ΕΝΕΡΓΟ SUPERISE
ΚΙΒΩΤΙΟ 5 ΚΙΛΩΝ (5 ΣΑΚ. Χ 1 ΚΙΛΟ)

157-0032, ΠΡΟΖΥΜΙ ΑΝΕΝΕΡΓΟ BALANCEPOWER PH4
ΣΑΚΚΙ 5,5 ΚΙΛΩΝ

157-0002 ΑΛΕΥΡΙ ΜΑΝΙΤΟΒΑ PLUS ΓΙΑ ΤΣΟΥΡΕΚΙ ΚΑΙ PANETTONNE

064-0006 ΖΑΧΑΡΗ ΞΑΝΘΙΑ - BROWN CANDY SUGAR GOLDEN

064-0026 ΖΑΧΑΡΗ ΧΟΝΔΡΗ P2 ΓΙΑ ΝΤΕΚΟΡ

1679-0004, ΒΟΥΤΥΡΟ ΑΓΕΛΑΔΟΣ 82% ΙΣΠΑΝΙΑΣ
ΚΙΒΩΤΙΟ 6 ΚΙΛΑ (6 ΜΠΛΟΚ Κ Χ 1 ΚΙΛΟ)

040-0004, ΓΑΛΑ ΣΕ ΣΚΟΝΗ ΓΑΛΛΙΑΣ 26% ΛΙΠΑΡΑ
ΣΑΚΟΣ 25 ΚΙΛΩΝ

032-0271, ΚΥΒΟΙ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ ΜΕΓΕΘΟΣ 10Χ10 ΙΤΑΛΙΑΣ
ΚΙΒΩΤΙΟ 10 ΚΙΛΑ (2ΔΟΧ Χ 5 ΚΙΛΑ)

015-0002, ΡΑΣΤΑΦΡΥΤΤΑ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ ΓΙΑ ΑΡΩΜ. ΖΥΜΗΣ ΚΑΤΑΛΛΗΛΗ ΓΙΑ ΨΗΣΙΜΟ
(ΔΟΣΟΛΟΓΙΑ 5-8%), ΚΙΒΩΤΙΟ 6 ΚΙΛΑ (2 ΔΟΧΕΙΑ Χ 3 ΚΙΛΑ)

182-0051 DROPS BIO COCOA MASS CHOCOA LUX 1 ΚΙΛ
ΚΙΒΩΤΙΟ 8 ΚΙΛΩΝ (8 ΣΑΚ.Χ 1 ΚΙΛ)

0649-0002 ΜΑΣΤΙΧΑ ΧΙΟΥ SMALL NO 2

046-0190, PUR VANILL ΑΡΩΜΑ ΦΥΣΙΚΗΣ ΒΑΝΙΛΙΑΣ
3-5GR/1KG, ΚΙΒΩΤΙΟ 6 ΚΙΛΑ (6 ΔΟΧΕΙΑ Χ 1 ΚΙΛΟ)

203-0003, AROMA PANETTONI DUOMO 1X2000
ΚΙΒΩΤΙΟ 24 ΦΙΑΛΕΣ Χ 250ML



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΑ ΥΛΙΚΑ

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

Κωδ.Είδους	Περιγραφή	Συσκευασία
053-0384	ΑΜΥΓΔΑΛΟ ΣΚΟΝΗ ΚΑΛΙΦΟΡΝΙΑΣ 1 KG	ΚΙΒΩΤΙΟ 10 ΚΙΛΑ (10 ΣΑΚ. X 1 ΚΙΛΟ)
053-0420	CHOCOA LUX ΚΑΚΑΟ 22-24% (5 ΚΙΛΟ) CACAO AMARO	ΚΙΒΩΤΙΟ 20 ΚΙΛΑ (4 ΣΑΚΙΑ X 5 ΚΙΛΑ)
053-0421	CHOCOA LUX ΚΑΚΑΟ 22-24% (1 ΚΙΛΟ) CACAO AMARO	ΚΙΒΩΤΙΟ 20 ΚΙΛΑ (20 ΣΑΚ. X 1 ΚΙΛΟ)
1679-0005	ΒΟΥΤΥΡΟ ΑΓΕΛΑΔΟΣ 82% ΙΣΠΑΝΙΑΣ 25 KG	ΚΙΒΩΤΙΟ 25 ΚΙΛΑ
182-0050	DROPS COCOA BUTTER 2 kgf CHOCOA LUX	ΚΙΒΩΤΙΟ 10 ΚΙΛΩΝ (5 ΣΑΚ. X 2 ΚΙΛ)

ΓΙΑ ΤΟ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟ

Κωδ.Είδους	Περιγραφή	Συσκευασία
032-0160	ORANGE PEEL CUBES (6X6) 10 ΚΙΛ	ΚΙΒΩΤΙΟ 10 ΚΙΛΑ
032-0180	ΚΥΒΟΙ ΤΡΙΚΟΛΟΡΕ 6X6 ΙΤΑΛΙΑΣ 10 ΚΙΛ	ΚΙΒΩΤΙΟ 10 ΚΙΛΑ
032-0274	PREMIUM WHOLE APRICOT VESUVIO 5 ΚΙΛ ΙΤΑΛΙΑΣ	ΚΙΒΩΤΙΟ 10 ΚΙΛΑ (2 ΔΟΧ X 5 ΚΙΛΑ)
032-0298	ΓΛΑΣΣΑΡΙΣΜΕΝΟ ΜΙΣΟ ΒΕΡΙΚΟΚΟ 10 ΚΙΛ ΙΤΑΛΙΑΣ	ΚΙΒΩΤΙΟ 10 ΚΙΛΑ
202-0003	PEPITOS ΒΑΤΟΜΟΥΡΟ 500GR	ΚΙΒΩΤΙΟ 5 ΚΙΛΑ (10 ΣΑΚΟΥΛΑΚΙΑ X 500 ΓΡ)
202-0004	PEPITOS ΚΑΡΑΜΕΛΑ 500GR	ΚΙΒΩΤΙΟ 5 ΚΙΛΑ (10 ΣΑΚΟΥΛΑΚΙΑ X 500 ΓΡ)
202-0005	PEPITOS ΛΕΜΟΝΙ 500GR	ΚΙΒΩΤΙΟ 5 ΚΙΛΑ (10 ΣΑΚΟΥΛΑΚΙΑ X 500 ΓΡ)
202-0006	PEPITOS ΜΥΡΤΙΛΟ 500GR	ΚΙΒΩΤΙΟ 5 ΚΙΛΑ (10 ΣΑΚΟΥΛΑΚΙΑ X 500 ΓΡ)
202-0007	PEPITOS ΦΡΑΟΥΛΑ 500GR	ΚΙΒΩΤΙΟ 5 ΚΙΛΑ (10 ΣΑΚΟΥΛΑΚΙΑ X 500 ΓΡ)
202-0012	PEPITOS ORANGE 500GR	ΚΙΒΩΤΙΟ 5 ΚΙΛΑ (10 ΣΑΚΟΥΛΑΚΙΑ X 500 ΓΡ)



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΑ ΥΛΙΚΑ

ΣΟΚΟΛΑΤΑ

Κωδ.Είδους	Περιγραφή	Συσκευασία
045-0045	ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΚΟΥΒ. DARK 70% WESTAFRICA 10 KG ΓΕΡΜΑΝΙΑ	ΚΙΒΩΤΙΟ 10 ΚΙΛΑ
045-0046	ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΚΟΥΒ. DARK 70% RATZEBURG 2.5 KG ΓΕΡΜΑΝΙΑ	ΚΙΒΩΤΙΟ 10 ΚΙΛΑ (4 ΣΑΚ. X 2,5 ΚΙΛ.)
045-0047	ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΟΡΓΑΝΙΚΗ ΚΟΥΒ. DARK 71% MADAGASKAR 2.5 KG ΓΕΡΜΑΝΙΑ	ΚΙΒΩΤΙΟ 10 ΚΙΛΑ (4 ΣΑΚ. X 2,5 ΚΙΛ.)
045-0044	ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΚΟΥΒ. DARK 85% GHANA CHIPS 2.5 KG ΓΕΡΜΑΝΙΑ	ΚΙΒΩΤΙΟ 10 ΚΙΛΑ (4 ΣΑΚ. X 2,5 ΚΙΛΑ)
053-0455	CHUNKS ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ CHOCOA LUX 2.5 ΚΙΛ. Ε.Ε.	ΚΙΒΩΤΙΟ 10 ΚΙΛΑ (4 ΣΑΚ. X 2.5 ΚΙΛΑ)
053-0456	CHUNKS ΛΕΥΚΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ CHOCOA LUX 2.5 ΚΙΛ. Ε.Ε.	ΚΙΒΩΤΙΟ 10 ΚΙΛΑ (4 ΣΑΚ. X 2.5 ΚΙΛΑ)
053-0457	CHUNKS DARK ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ CHOCOA LUX 2.5 ΚΙΛ. Ε.Ε.	ΚΙΒΩΤΙΟ 10 ΚΙΛΑ (4 ΣΑΚ. X 2.5 ΚΙΛΑ)
127-0012	ΣΤΑΓΟΝΕΣ ΣΚΟΥΡΑΣ ΣΟΚ. ΨΗΝΟΜ. DARK CHOCOLATE COCCE 12000 70M21 Ε.Ε./ 2,5 ΚΙΛ	ΚΙΒΩΤΙΟ 10 ΚΙΛΑ (4 ΣΑΚ. X 2,5 ΚΙΛΑ)

ΓΙΑ ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΟ

Κωδ.Είδους	Περιγραφή	Συσκευασία
015-0001	PASTAFRUTTA LEMON SELEC. (5-8%) ΙΤΑΛΙΑΣ	ΚΙΒ.ΜΕ 6 ΔΟΧ.Χ3ΚΙΛ.=18ΚΙΛ.ΚΙΛΟ



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΑ ΥΛΙΚΑ

ΓΙΑ ΓΕΜΙΣΗ

Κωδ.Είδους	Περιγραφή	Συσκευασία
046-0255	SPALMELLA PISTACHIO 17% / ΚΡΕΜΑ ΦΥΣΤΙΚΙ ΓΙΑ ΓΙΑ ΓΕΜΙΣΗ 7 ΚΙΛ	ΔΟΧΕΙΟ 7 ΚΙΛΑ
046-0275	ΚΡΕΜΑ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΟΥ ΜΑΕΣΤΡΟ 6 ΚΙΛΩΝ ΓΕΡΜΑΝΙΑΣ	ΔΟΧΕΙΟ 6 ΚΙΛΩΝ
046-0276	ΚΡΕΜΑ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΟΥ ΜΑΕΣΤΡΟ 12ΚΙΛΩΝ ΓΕΡΜΑΝΙΑΣ	ΔΟΧΕΙΟ 12 ΚΙΛΩΝ

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Κωδ.Είδους	Περιγραφή	Συσκευασία
1131-0015	ΦΟΡΜΑ ΧΑΡΤΙΝΗ PANETTONE P70/60	ΚΙΒΩΤΙΟ 2000 ΤΕΜ.
1131-0016	ΦΟΡΜΑ ΧΑΡΤΙΝΗ PANETTONE P70/50	ΚΙΒΩΤΙΟ 2000 ΤΕΜ.
1131-0019	ΦΟΡΜΑ ΧΑΡΤΙΝΗ PANETTONE P154/112	ΚΙΒΩΤΙΟ 1320 ΤΕΜ.(6Χ220ΤΕΜ)



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

Παράδοση στην υψηλή ποιότητα

HEADOFFICE / ΚΕΝΤΡΙΚΑ ΓΡΑΦΕΙΑ
Ευριπίδου 5, 121 33 Περιστέρι
Τηλ.: 210 5772337, F.: 210 5755703

Β. ΕΛΛΑΔΑ
Δρίσκος Βασίλης
Τηλ.: 6947 185400

ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΗΜΑ / ΚΕΝΤΡΟ ΔΙΑΝΟΜΗΣ
Θέση Κοκκινόχωμα, 320 11 Οινόφυτα
Τηλ.: 22620 56320, F.: 22620 56144

ΑΧΑΪΑ / ΗΛΕΙΑ / ΑΙΤΩΛΟΑΚΑΡΝΑΝΙΑ
Βγενόπουλος Αποστόλης
Τηλ.: 6947 185404

ΡΟΔΟΣ
9ο χλμ. Λεωφ. Ρόδου-Λίνδου
Τηλ.: 22410 60959

ΑΡΓΟΛΙΔΑ / ΚΟΡΙΝΘΙΑ / ΑΡΚΑΔΙΑ
Τσαγδής Άρης
ΤΗΛ.: 6948 300966

 headoffice@yiannikasgroup.com

 facebook.com/steliosyiannikas

 www.yiannikas.gr

 instagram.com/steliosyiannikas