



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ



Fillings, nothing more than ..feelings

ΓΕΜΙΣΕΙΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ: ΤΑ ΑΠΑΝΤΑ!
ΚΡΕΜΕΣ, ΓΚΑΝΑΣ, ΠΑΣΤΕΣ ΞΗΡΩΝ ΚΑΡΠΩΝ, ΓΕΜΙΣΕΙΣ ΦΡΟΥΤΩΝ,
VARIEGATI, INCLUSIONS + **BONUS:** ΟΙ ΕΠΙΚΑΛΥΨΕΙΣ



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ





“Ο ζαχαροπλάστης είναι τόσο καλός όσο οι πρώτες ύλες του”. Με το σκεπτικό αυτό, θεωρούμε ότι η μεγαλύτερη υπηρεσία που προσφέρουμε σε όλους εσάς είναι η συνεχής έρευνα για νέα υλικά που θα σας επιτρέψουν να εξελίξετε την τέχνη σας. Κοινός παρονομαστής σε κάθε οίκο του εξωτερικού και σε κάθε ξεχωριστό προϊόν που σας προτείνουμε είναι διαχρονικά η χωρίς συμβιβασμούς επιμονή στην υψηλή ποιότητα. Ελπίζω πως στις σελίδες που ακολουθούν θα βρείτε τα υλικά που χρειάζεστε και πως θα χρησιμοποιήσετε αυτόν τον κατάλογο ως έμπνευση για νέα συναρπαστικά ταξίδια στον κόσμο της γεύσης”.

Στέλιος Δ. Γιαννίκας



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ



6 | Κρέμες

20 | Καραμέλα

24 | Ξηροί καρποί

30 | Φρούτα

36 | Variegati

42 | Inclusions

50 | Επικαλύψεις



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

BonVanille
046-0094



Κρέμες

Κρεμώδεις γεμίσεις σε ποικιλία γεύσεων για να δώσετε χαρακτήρα σε κάθε δημιουργία σας.



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ



Bon Chocolat

Υδατόκρεμες

Έτοιμες για χρήση κρέμες γέμισης με εξαιρετική ποιότητα και υφή. Προαιρετικά, για πιο ανάλαφρη δομή μπορείτε να χτυπήσετε μαζί με σαντιγί ή να ενισχύετε το άρωμά τους με πάστες παγωτού της επιλογής σας.

ΓΕΜΙΣΗ	ΕΠΑΛΕΙΨΗ	ΓΑΡΝΙΡΙΣΜΑ	ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ / ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ	VARIEGATO	ΨΗΣΙΜΟ	ΚΑΤΑΨΥΞΗ

BRAUN



Σειρά Bon

Έτοιμες για χρήση υδατόκρεμες, ιδανικές για γέμιση σε τάρτες, τούρτες, πάστες, μιλφέιγ, επιδόρπια πιάτου, ντόνατς, κρουασάν (viennoiseries) και μακαρόν. Θα τις βρείτε σε πέντε υπέροχες γεύσεις, αλλά μπορείτε να τις επεξεργαστείτε για να γίνουν πιο ανάλαφρες ή να ενισχύσετε τη γεύση και το άρωμά τους. Παραμένουν αφράτες και γευστικές και έπειτα από ψήσιμο και/ή κατάψυξη για εξαιρετικά αποτελέσματα σε κάθε εφαρμογή.



046-0089	BON CAMEL (καραμέλα)	Δοχείο 4 kg
046-0143	BON CAMEL SALE (καραμέλα αλατισμένη)	Δοχείο 3 kg
046-0094	BON VANILLE (βανίλια)	Δοχείο 4 kg
046-0114		Δοχείο 13 kg
046-0095	BON CHOCOLAT με 16% σοκολάτα	Δοχείο 4 kg
046-0096	BON CITRON με συμπυκνωμένο χυμό λεμόνι και φυσικό άρωμα λεμόνι	Δοχείο 4 kg



Bon Vanille

by Martin Braun
046-0094 / 046-0114



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

Bianca Soft

Κρέμες με Λιπαρή Βάση

Χρωματίζουμε με λιποδιαλυτά χρώματα (π.χ. Power flower) στους 45°C και χρησιμοποιούμε στους 25-30°C. Επιπλέον, είναι δυνατός ο αρωματισμός τους, αλλά με αρωματικές ύλες που επίσης διαθέτουν λιπαρή βάση.

ΓΕΜΙΣΗ	ΕΠΑΛΕΙΨΗ	ΓΑΡΝΙΡΙΣΜΑ	ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ / ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ	VARIEGATO	ΨΗΣΙΜΟ	ΚΑΤΑΨΥΞΗ

BRAUN



Βουτυρόκρεμα για κεράσματα, cupcakes, μακαρόν, μπισκότα και μπεζέδες.

* Χτυπάμε 1 κιλό Bianca με 1 κιλό βούτυρο ή μαργαρίνη και έπειτα προσθέτουμε σταδιακά 500 ml κρύο νερό



046-0017	BIANCA SOFT	Δοχείο 15 kg
----------	-------------	--------------

NAPPI



Ιδανικές για κρέπες / βάφλες, pancakes, σοκολατάκια και διακόσμηση / γαρνίρισμα σε κέικ, τούρτες κ.λπ.



032-0134	STRAWBERRY CREAM (κρέμα φράουλα)	2 x Δοχεία 3,5 kg
032-0135	BANANA CREAM (κρέμα μπανάνα)	2 x Δοχεία 3,5 kg
032-0136	CARAMEL CREAM (κρέμα καραμέλα)	2 x Δοχεία 3,5 kg
032-0137	AMARENA CREAM (κρέμα κεράσι Amarena)	2 x Δοχεία 3,5 kg
032-0138	ORANGE CREAM (κρέμα πορτοκάλι)	2 x Δοχεία 3,5 kg
032-0139	LEMON CREAM (κρέμα λεμόνι)	2 x Δοχεία 3,5 kg
032-0159	PISTACCHIO CREAM (κρέμα φιστίκι τύπου Αιγίνης)	2 x Δοχεία 3,5 kg

CHOCOA



Ιδανικές για κρέπες, βάφλες, pancakes, σοκολατάκια και γαρνίρισμα σε κέικ, τούρτες κ.λπ.



053-0098	MASTICHA CREAM (κρέμα μαστίχα)	2 x Δοχεία 6 kg
127-0004	CREMA BIANCA	Δοχείο 13 kg
127-0029		Δοχείο 3 kg
127-0013	CREMA EXTRA BITTER	Δοχείο 13 kg

/ Κρέμες

Crema Extra Bitter

by Chocoa Lux

053-0098



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

Kranfil's

Crunchy : οι τραγανές γεμίσεις κρέμας

ΓΕΜΙΣΗ	ΕΠΑΛΕΙΨΗ	ΓΑΡΝΙΡΙΣΜΑ	ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ / ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ	VARIEGATO	ΨΗΣΙΜΟ	ΚΑΤΑΨΥΞΗ

BRAUN Σειρά Kranfil's

Έτοιμες για χρήση γεμίσεις με 20% κομμάτια φεγιετίνης, χωρίς φοινικέλαιο ή συντηρητικά (clean label). Κυκλοφορούν σε 6 γεύσεις και είναι ιδανικές για να γεμίσετε τρουφάκια και πραλίνες, να προσθέσουν μια φίνα υπέροχη τραγανή στρώση στα κέικ και τα παντεσπάνια σας αλλά και να κάνουν ενδιαφέρουσα ακόμη και την πιο απλή μους. Δοκιμάστε τις γεμίσεις αυτές σε τάρτες, πάστες, κορμούς, τούρτες, κεράσματα, κρέπες, βάφλες.



046-0181	ΚΑΡΑΜΕΛΑ	Γέμιση καραμέλας με 20% κομμάτια μπισκότου και μια πρέζα ανθό αλατιού.	Δοχείο 3 kg
046-0182	ΣΟΚΟΛΑΤΑ	Γέμιση σοκολάτας με καβουρδισμένα φουντούκια, αμύγδαλα και 20% κομμάτια μπισκότου.	Δοχείο 3 kg
046-0183	ΛΕΥΚΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ	Γέμιση λευκής σοκολάτας (26%) με τραγανά κομμάτια μπισκότου (20%)	Δοχείο 3 kg
046-0184	ΦΙΣΤΙΚΙ (PISTACHIO)	Γέμιση με κομμάτια μπισκότου και σπασμένα καβουρδισμένα φιστίκια τύπου Αιγίνης.	Δοχείο 3 kg
046-0204	ΦΡΟΥΤΑ ΤΟΥ ΔΑΣΟΥΣ	Γέμιση με 30% λευκή σοκολάτα, αποξηραμένα βατόμουρα, φράουλες και μύρτιλα, και 20% κομμάτια μπισκότου.	Δοχείο 3 kg
046-0205	ΜΑΝΓΚΟ & ΦΡΟΥΤΑ ΤΟΥ ΠΑΘΟΥΣ	Γέμιση με 30% λευκή σοκολάτα, αποξηραμένα φρούτα του πάθους, μάνγκο και 20% κομμάτια μπισκότου.	Δοχείο 3 kg



Τα περίφημα μπισκότα κανέλας Speculoos και η καραμέλα γάλακτος σε δύο κρεμώδεις γεμίσεις με μικρά κομμάτια για τραγανή, ακαταμάχητη υφή. Ιδανικά για κεράσματα, κρέπες, σοκολατάκια!



206-0001	SPECULOOS CRUNCHY CREAM	Τραγανή κρέμα για γεμίσεις με περιεκτικότητα 52% σε μπισκότο speculoos.	Δοχείο 5 kg
053-0294	CROQUINO	Σοκολάτα καραμέλας γάλακτος με τρίμμα τραγανού μπισκότου.	Δοχείο 5 kg

/ Κρέμες

Kranfil's

by Martin Braun

046-0013



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

Schokobella

Κρέμες σοκολάτας

ΓΕΜΙΣΗ	ΕΠΑΛΕΙΨΗ	ΓΑΡΝΙΡΙΣΜΑ	ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ / ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ	VARIEGATO	ΨΗΣΙΜΟ	ΚΑΤΑΨΥΞΗ

BRAUN



Σειρά Schokobella

Κρέμα σοκολάτας (γκανάς) για γέμιση σε τούρτες, τάρτες, πάστες, μπισκότα, επιδόρπια, σοκολατάκια κ.λπ. Για επικάλυψη και γαρνίρισμα (διακόσμηση). Μπορεί να ψηθεί, αλλά το πολύ για 15 λεπτά σε μέγιστη θερμοκρασία 180°C.



046-0007	SCHOKOBELLA	Δοχείο 12 kg
046-0212	SCHOKOBELLA BITTER/SWEET	Δοχείο 6 kg
046-0008	SCHOKOBELLA MILK	Δοχείο 6 kg
046-0009	SCHOKOBELLA WHITE	Δοχείο 6 kg

ΓΙΑ ΓΕΜΙΣΗ



ΓΙΑ ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ



Για να αρωματίσετε τις γεμίσεις σας με λιπαρή βάση προτείνουμε τις Dessert Pastes της Martin Braun. Κυκλοφορούν σε βάζα 1kg και στις εξής γεύσεις:

- 046-0027 PannaCotta
- 046-0072 Πορτοκάλι
- 046-0155 Ροδάκινο
- 046-0156 Ανανάς
- 046-0157 Βατόμουρο
- 046-0158 Κεράσι
- 046-0159 Καραμέλα
- 046-0160 Μπανάνα
- 046-0161 Μόκα
- 046-0162 Αμύγδαλο-Φιστίκι
- 046-0163 Καρύδι
- 046-0164 Μανταρίνι
- 046-0165 Pistachio (φιστίκι)
- 046-0166 Λεμόνι
- 046-0168 Φράουλα

ΓΙΑ ΓΑΡΝΙΡΙΣΜΑ



ΑΡΩΜΑΤΙΣΤΕ ΜΕ DESSERT PASTE



/ Κρέμες

Schokobella

by Martin Braun

046-0007



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

Artigiano Fondente

Κρέμες σοκολάτας / Ganaches

ΓΕΜΙΣΗ	ΕΠΑΛΕΙΨΗ	ΓΑΡΝΙΡΙΣΜΑ	ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ / ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ	VARIEGATO	ΨΗΣΙΜΟ	ΚΑΤΑΨΥΞΗ



Cremes dell' Artigiano

Είναι ιδανικές για κέικ, τσουρέκια, κρουασάν, τούρτες, τάρτες, σου, εκλέρ, κρέπες, βάφλες και επιδόρπια. Παραμένουν μαλακές και άψογες και μετά το ψήσιμο μέχρι και τους 200°C. Για να χρησιμοποιηθούν ως επικάλυψη χρειάζονται ζέσταμα στους 40°C.



004-0003	ARTIGIANO FONDENTE Κρέμα σκούρας σοκολάτας (5% φουντούκι)	Δοχείο 10 kg
004-0005	ARTIGIANO EXTRA BITTER Κρέμα σκούρας σοκολάτας extra bitter	Δοχείο 10 kg
004-0009	ARTIGIANO WHITE Κρέμα λευκής σοκολάτας	Δοχείο 10 kg



Cremes a la Carte

Γκανάς λευκής σοκολάτας (60% σοκολάτα, 22% κρέμα γάλακτος) και αλκοόλ με κρεμώδη υφή (clean label, δηλ. χωρίς συντηρητικά). Χρειάζεται να μαλακώσει με ελαφρύ ζέσταμα (όχι πάνω από 35°C) και είναι έτοιμη να μπει σε σακούλα για να γεμίσετε πραλίνες, κελύφη κ.λπ. Δεν χρειάζεται στρώσιμο και έχει μακρά διατηρησιμότητα όταν σφραγιστεί μέσα σε σοκολατάκια.



004-0130	CREME A LA CARTE ΟΥΔΕΤΕΡΗ Γκανάς λευκής σοκολάτας με ελάχιστο αλκοόλ	2 x Δοχείο 5kg
004-0123	CREME A LA CARTE CHAMPAGNE Γκανάς λευκής σοκολάτας με λικέρ Marc de Champagne	2 x Δοχείο 5kg



Μια πραγματικά εκπληκτική κρέμα γέμισης με απίστευτη σταθερότητα στο ψήσιμο έως και τους 220°C. Κορυφαία επιλογή για ζύμες με σοκολατένια γέμιση (τσουρέκια, cookies, τάρτες, κέικ κ.λπ.)



046-0012	STABICHOC Κρέμα σοκολάτας	Δοχείο 6 kg
-----------------	-----------------------------	-------------



Έτοιμη για χρήση κρέμα σοκολάτας ιδανική για κρουασάν, viennoiseries, μπισκότα κ.λπ.



046-0093	CREMIUM CHOCOLATE	Δοχείο 12 kg
-----------------	-------------------	--------------

Κρέμες

Crème à la Carte

by Callebaut

004-0123



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

Tintoretto Moka

Γέμιση για σοκολατάκια

ΓΕΜΙΣΗ	ΕΠΑΛΕΙΨΗ	ΓΑΡΝΙΡΙΣΜΑ	ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ / ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ	VARIEGATO	ΨΗΣΙΜΟ	ΚΑΤΑΨΥΞΗ



Σειρά Tintoretto

Το Tintoretto είναι γέμιση για σοκολατάκια και αποτελεί κλασική επιλογή για τους λάτρεις του είδους. Για όσους δεν το γνωρίζετε ακόμη, ακολουθούν μερικές βασικές πληροφορίες για τη χρήση του.

ΒΟΥΤΗΧΤΑ: Η συμπαγής υφή του το καθιστά ιδανικό για σοκολατάκια επικάλυψης: απλώς κόβετε στο μέγεθος και το σχήμα που επιθυμείτε και το βουτάτε σε σοκολάτα.

ΦΟΡΜΑΡΙΣΤΑ: Εξαιρετικό είναι το Tintoretto και ως γέμιση σε σοκολατάκια φόρμας. Αρκεί να το μαλακώσετε όσο χρειάζεται για να γεμίσετε τις πραλίνες σας.

Γενικά, το Tintoretto χρησιμοποιείται είτε αυτούσιο είτε αναμειγνύεται με αποξηραμένα ή γλασαρισμένα φρούτα, λιποδιαλυτές αρωματικές ύλες, ακόμη και αλκοόλ. Για πιο τραγανή υφή προτείνεται η ανάμειξη με φεγιετίνη, τρίμμα καραμελωμένων ξηρών καρπών, νιφάδες αλατιού, τρίμμα καραμελωμένων μπισκότων, νουγκά κ.λπ. Λόγω της υψηλής περιεκτικότητάς του σε λιπαρά και της απουσίας υγρασίας (0%), διατηρείται θαυμάσια έως και 12 μήνες!

004-0013	TINTORETTO ΛΕΥΚΟ	5 πλάκες x 5 kg
004-0014	TINTORETTO ΓΑΛΑΚΤΟΣ	5 πλάκες x 5 kg
004-0015	ΜΟΚΑ	5 πλάκες x 5 kg
004-0018	ΚΑΡΥΔΑ	5 πλάκες x 5 kg
004-0420	ΛΕΥΚΟ ΜΕ ΜΑΛΤΙΤΟΛΗ	25kg (5 πλάκες ατύλιχτες)



/ Κρέμες

Tintoretto καρύδα

by Callebaut
004-0018



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

Caramel Fill
004-0040



Caramel

Γεμίσεις με βάση
τη σαγηνευτική καραμέλα



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

Caramel Fill

Καραμέλα

ΓΕΜΙΣΗ	ΕΠΑΛΕΙΨΗ	ΓΑΡΝΙΡΙΣΜΑ	ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ / ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ	VARIEGATO	ΨΗΣΙΜΟ	ΚΑΤΑΨΥΞΗ



Ιδανική γέμιση για truffle shells με σακούλα, αλλά είναι επίσης τέλειο για παγωτά, κρέμες, μους κ.λπ. αρκεί βέβαια να το έχουμε προηγουμένως μαλακώσει με ελαφρύ ζέσταμα (max. 25-30°C)



004-0040	CARAMEL FILL Γέμιση με γεύση καραμέλας βουτύρου	2 x Δοχείο 5 kg
----------	---	-----------------



Έτοιμες για χρήση υδατόκρεμες, ιδανικές για γέμιση σε τάρτες, τούρτες, πάστες, μιλφείγ, επιδόρπια πιάτου, ντόνατς, κρουασάν (viennoiseries) και μακαρόν.



046-0089	BON CARAMEL (καραμέλα)	Δοχείο 4 kg
046-0143	BON CARAMEL SALE (καραμέλα αλατισμένη)	Δοχείο 3 kg



Ιδανικό για παγωτό (variegato), κρέμες πατισερί και γεμίσεις



032-0210	CARAMEL MOU	6 x Δοχεία 0,9kg
----------	-------------	------------------



Κρέμα καραμέλας γάλακτος (Dulce de Leche) ιδανική για banoffee, τάρτες, τούρτες, κρέπες, βάφλες κ.λπ.



1758-0001	DULCE DE LECHE TRADITIONAL Η διάσημη παραδοσιακή αργεντινική συνταγή καραμέλας γάλακτος	Δοχείο 7 kg
1758-0002	DULCE DE LECHE PASTRY Καραμέλα γάλακτος	Δοχείο 7 kg

Bon Caramel

by Martin Braun
046-0089





ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ



Creme dell'Artigiano
004-0006



Ξηροί Καρποί

Οι γεμίσεις με ξηρούς καρπούς
πρωταγωνιστούν για τη γεύση
και την τραγανή υφή τους.



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

Nut Nougat

Γεμίσεις Ξηρών καρπών

Στις γεμίσεις Ξηρών καρπών, υπάρχουν διαβαθμίσεις ποιότητας.

Όσο μεγαλύτερη η περιεκτικότητα σε καρπό, τόσο πιο γεμάτη και πλούσια η γεύση. Γι' αυτό, διαλέξτε προσεκτικά!

ΓΕΜΙΣΗ	ΕΠΑΛΕΙΨΗ	ΓΑΡΝΙΡΙΣΜΑ	ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ / ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ	VARIEGATO	ΨΗΣΙΜΟ	ΚΑΤΑΨΥΞΗ



Αμιγώς χρησιμοποιούνται για σοκολατάκια, αλλά επιδέχονται και επεξεργασία με την κατάλληλη συνταγή για να φτιάξετε από μους και κρεμέ μέχρι γλασάζ ή ότι άλλο μπορείτε να φανταστείτε. Επικοινωνήστε με τους τεχνικούς μας για οδηγίες!



004-0040	PRA Πραλίνα φουντουκιού 50%,	2 x Δοχείο 5 kg
004-0039	PRAMA Πραλίνα αμυγδάλου 50%	4 x Δοχείο 5 kg
004-0042	PRAMANO Πραλίνα φουντουκιού & αμυγδάλου	Δοχείο 5 kg
004-0041	MALPRA Πραλίνα φουντουκιού χωρίς ζάχαρη (με μαλτιτόλη)	Δοχείο 30 kg
004-0046	NCB-144 Φουντουκόπαστα γάλακτος	5 X Πλάκα 5kg
004-0045	NCD-144 Φουντουκόπαστα σκούρα	5 X Πλάκα 5kg
004-0050	PNP Πάστα φουντουκιού 100%	Δοχείο 5 kg
004-0376	ΠΑΣΤΑ PISTACHIO 100%	8 x Δοχείο 1 kg



004-0044	GIA-144 Τζιαντούγια σοκολάτας γάλακτος*	5 X Πλάκα 5kg
004-0043	GIA D2 Τζιαντούγια σκούρας σοκολάτας*	5 X Πλάκα 5kg



Χρησιμοποιούνται χωρίς επεξεργασία σε κέικ, τάρτες, τούρτες, πάστες, σοκολατάκια, κρέπες, βάφλες, pancakes και επιδόρπια.

004-0006	CREME DELL'ARTIGIANO N05	Δοχείο 10 kg
004-0008	CREME DELL'ARTIGIANO N01	Δοχείο 25 kg
004-0396	CREME DELL' ARTIGIANO GOLD Κρέμα φουντουκιού (18%)	Δοχείο 10 kg

ΓΕΜΙΣΗ	ΕΠΑΛΕΙΨΗ	ΓΑΡΝΙΡΙΣΜΑ	ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ / ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ	VARIEGATO	ΨΗΣΙΜΟ	ΚΑΤΑΨΥΞΗ
						



Με ατού την εξαιρετική σταθερότητα της στο ψήσιμο είναι κυριολεκτικά τέλεια ως γέμιση σε ζύμες (τσουρέκια, cookies, τάρτες, κέικ κ.λπ.)



127-0019	CREMA NOCCIOLA FORNO	Δοχείο 13 kg
----------	----------------------	--------------



Ιδανικές για σοκολατάκια, για τάρτες, βάφλες, κρέπες, αλλά και για γέμιση / επικάλυψη σε κέικ, βασιλόπιτες, τσουρέκια.



127-0055	CREMA NOCCIABELLA 13%	Δοχείο 13 kg
127-0056		Δοχείο 6 kg
127-0057	CREMA NOCCIABELLA GOLD 30%	Δοχείο 6 kg
127-0058	CREMA NOCCIONERA 8%	Δοχείο 13 kg
127-0001	CREMA GIANDUIA 12%	Δοχείο 13 kg
127-0031	HAZELNUT FILLING NUKA	Δοχείο 13 kg



Κρέμες φουντουκιού ιδανικές για βάφλες, κρέπες και pancakes.



127-0016	CREMA NOCCIOLA Κρέμα κακάο με γάλα και 8% φουντούκι	Δοχείο 3 kg
127-0030	CREMA NOLATTE Κρέμα με γάλα και 10% φουντούκι	Δοχείο 6 kg
127-0046	CREMA BONELLA Κρέμα με γάλα και 5% φουντούκι	Δοχείο 6 kg



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ



Γεμίσεις Ξηρών καρπών

ΓΕΜΙΣΗ	ΕΠΑΛΕΙΨΗ	ΓΑΡΝΙΡΙΣΜΑ	ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ / ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ	VARIEGATO	ΨΗΣΙΜΟ	ΚΑΤΑΨΥΞΗ



Τα μπλοκ πραλίνας της Lubeca είναι εξαιρετικά για γεμίσεις σε σοκολατάκια. Τα ζεσταίνουμε ελαφρώς (μέγιστη θερμοκρασία 25°C για πιο εύκολη επεξεργασία) και γεμίζουμε φόρμες, truffle shells και κελύφη σοκολάτας.



045-0023	Μπλοκ πραλίνας καβουρδισμένου αμυγδαλού 50%	Κιβώτιο 12,5 kg
045-0029	Μπλοκ πραλίνας φουντουκιού 30%	Κιβώτιο 12,5 kg
045-0024	NBN: πάστα πραλίνας καβουρδισμένου φουντουκιού 47%	Κιβώτιο 12,5 kg

Τα παρακάτω δύο nougat δεν τα ζεσταίνουμε, αλλά τα χρησιμοποιούμε αυτούσια “κοφτά” για να μη χάσουν τις ρίγες ή αντιστοίχως το εφέ με τα ολόκληρα φουντούκια.

045-0005	NOUGAT: μπλοκ πραλίνας φουντουκιού με ολόκληρα φουντούκια	Κιβώτιο 2,5 kg
045-0004	Μπλοκ δίχρωμης πραλίνας φουντουκιού	Κιβώτιο 2,5 kg



Με υψηλή περιεκτικότητα σε καρπό, ιδανικά για σοκολατάκια και άλλες χρήσεις με τη συνταγή που ακολουθεί:

* Ζεσταίνουμε 500 γραμ. Nut Nougat και χτυπάμε για 2 λεπτά στο μίξερ με 250 γραμ. τρίμμα παντεσπάνι κακάο, 40 γραμ. αυγά και 2 γραμ. κανέλα (ιδανική θερμοκρασία χρήσης: 20-25°C)



046-0006	NUT NOUGAT 27% Κρέμα φουντούκι με κομμάτια φουντουκιού	Δοχείο 12 kg
046-0105	NUT NOUGAT CREAM SOFT Κρέμα φουντουκιού 20%	Δοχείο 15 kg
046-0107	BELLANOSSA Κρέμα φουντουκιού με Cocoa nibs	Δοχείο 6 kg
046-0167	ALMANOSSA Κρέμα φουντουκιού με αμύγδαλο κροκάν, κακάο και καβουρδισμένο καφέ	Δοχείο 6 kg
046-0092	CREMIUM NUSS Κρέμα φουντουκιού 17%	Δοχείο 12 kg

Nougat

by Lubeca

004-0013





ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ





Γεμίσεις φρούτων

Στα άπαντα των γεμίσεων
ένα από τα σημαντικότερα
κεφάλαια είναι αυτό
των φρούτων.



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

Μαύρο κεράσι 70%

Γεμίσεις φρούτων

Η δύναμη της φύσης στα χέρια σας! Οι γεμίσεις φρούτων μπορούν να μετατρέψουν και την πιο απλή δημιουργία σε ένα μικρό αριστούργημα. Νησίσιμες, με μεγάλη γκάμα γευστικών αποχρώσεων για να ανταπεξέλθουν σε κάθε γευστικό συνδυασμό, δεν λείπουν από καμία κουζίνα.

ΓΕΜΙΣΗ	ΕΠΑΛΕΙΨΗ	ΓΑΡΝΙΡΙΣΜΑ	ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ / ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ	VARIEGATO	ΨΗΣΙΜΟ	ΚΑΤΑΨΥΞΗ

BRAUN



Γεμίσεις των πιο συναρπαστικών φρούτων (ολόκληρων ή κομματιών) σε ζελέ, ξεχωρίζουν για την πολύ υψηλή περιεκτικότητα σε φρούτο. Είναι ιδανικές για τάρτες, τούρτες, κέικ και ζύμες κάθε είδους.



046-0002	ΜΒ ΚΟΚΚΙΝΟ ΚΕΡΑΣΙ 70%	Κονσέρβα 2.7 kg
046-0091	ΜΒ ΦΡΑΓΚΟΣΤΑΦΥΛΟ 70%	Κονσέρβα 2.7 kg
046-0100	ΜΒ ΜΑΥΡΟ ΚΕΡΑΣΙ 70%	Κονσέρβα 12 kg
046-0149	ΜΒ ΒΕΡΙΚΟΚΟ 70%	Κονσέρβα 2.7 kg
046-0151	ΜΒ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ 70%	Κονσέρβα 2.7 kg
046-0152	ΜΒ ΜΑΝΓΚΟ 70%	Κονσέρβα 2.7 kg
046-0153	ΜΒ ΡΟΔΑΚΙΝΟ 70%	Κονσέρβα 2.7 kg
046-0196	ΓΕΜΙΣΗ ΜΑΥΡΟ ΚΕΡΑΣΙ 70%	Δοχείο 6 kg
046-0238	ΓΕΜΙΣΗ MANGO 62% - ΦΡΟΥΤΑ ΤΟΥ ΠΑΘΟΥΣ 8% με κομμάτια	2 x Δοχεία 3 kg



Κάστανο

Η κρέμα είναι ιδανική γέμιση σε τσουρέκια, κρέπες, βάφλες, τάρτες, ενώ το πατέ που είναι πιο σφιχτό με χαμηλότερη περιεκτικότητα σε υγρασία είναι τέλειο και για σοκολατάκια!



048-0004	ΚΡΕΜΑ ΚΑΣΤΑΝΟ	4 x Κονσέρβα 3 kg
1017-0001	ΠΑΤΕ ΚΑΣΤΑΝΟ	12 x Κονσέρβα 1 kg

/ Φρούτα

Κρέμα κάστανο

by Frutta Lux
1199-0008

* **Bonus συνταγή:** Φτιάχνουμε vermicelli (μακαρόνι) κάστανο ανακατεύοντας 500 γραμ. κρέμα κάστανο με 250 γραμ. πατέ κάστανο. Μόλις το μείγμα γίνει ομοιογενές και λείο, προσθέτουμε 100 γραμ. λιωμένο βούτυρο 82%. Εφαρμόζουμε με μικρό κορνεδάκι ή ειδικό κορνέ για "γρasiδι"



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

Fruchtitop Traditionell

ΓΕΜΙΣΗ	ΕΠΑΛΕΙΨΗ	ΓΑΡΝΙΡΙΣΜΑ	ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ / ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ	VARIEGATO	ΨΗΣΙΜΟ	ΚΑΤΑΨΥΞΗ



Buccellato

Όλη η δύναμη της Μεσογείας σε μία γέμιση που περιέχει πολύ σύκου, φρούτα γλασέ, ξηρούς καρπούς και κομμάτια σοκολάτας. Αυτή η γέμιση που παραπέμπει στις παραδόσεις μας είναι νησίσιμη, ιδανική για σκαλτσούνια, αλλά και για τάρτες ή μπισκότα.



032-0140

BUCCELLATO

Κιβώτιο 5 kg



Γεμίσεις μήλου

Ένα από τα πιο δημοφιλή φρούτα για γεμίσεις. Επιλέξτε ανάμεσα σε τρεις διαφορετικές εκδοχές του. Κομμάτια μήλου σε ζελέ, καραμελωμένα κομμάτια μήλου σε ζελέ ή φέτες για ακόμη πιο εντυπωσιακό ντεκόρ. Και οι τρεις είναι υπέροχες για τις μπλόπιτες σας (τάρτες, κέικ) ή όποια άλλη συνταγή με μήλο σκεφτείτε.



046-0121

FRUCHTI TOP (APPLE MAX) | γέμιση κύβων μήλου 10x10

Δοχείο 5,5 kg

046-0122

Δοχείο 11 kg

046-0233

FRUCHTI TOP TRADITIONELL | γέμιση μήλου σε φέτες

Δοχείο 11 kg

046-0211

KARMELOTKA | γέμιση με καραμελωμένα κομμάτια μήλου σε ζελέ

Δοχείο 5,5 kg



Fruchti Top
046-0121 /046-0122



Fruchti top Traditionell
046-0233



Karmelotka
046-0211

Traditionell

by Martin Braun
046-0233





ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ



Variegati

Ρίπλες, στρώσεις
ή όπως λένε οι Ιταλοί, variegati
για ποικιλία στη γεύση
και την εμφάνιση, σε παγωτά
και όχι μόνο.



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

Specoos Crunch | Coffee Choco Crunch



Variegati

Ιδανικά τόσο για μέσα στο παγωτό όσο και για τη διακόσμησή του. Στη ζαχαροπλαστική χρησιμοποιούνται ως topping ή γέμιση σε semifreddo, μους, κέικ, επιδόρπια, κρέπες, βάφλες, αλλά και για διακόσμηση. Επίσης μπορείτε να τα ανακατέψετε μέσα σε γιαούρτι ή ως γαρνίρισμα και ταιριάζουν και με soft παγωτά. Πέρα από τη γεύση, βασικό προσόν τους είναι ότι παραμένουν κρεμώδη και εύπλαστα, ακόμη και στην κατάψυξη.



032-0013	BISCOTELLA Πραλίνα φουντουκιού	2 x Δοχείο 6 kg
032-0189		6 x Βάζο 0,9 kg
032-0086	BISCOTELLA DARK Πραλίνα με σκούρα σοκολάτα	2 x Δοχείο 6 kg
032-0191		6 x Βάζο 0,9 kg
032-0155	BISCOTELLA GOLD ΚΡΕΜΑ χωρίς κομμάτια μπισκότου	2 x Δοχείο 6 kg
032-0156	BISCOTELLA GOLD με κομμάτια μπισκότου	2 x Δοχείο 6 kg
032-0099	NOCCIOLBON Πραλίνα φουντουκιού	2 x Δοχείο 6 kg
032-0098	NOCCIOLBON-WAFER Κρέμα φουντούκι με κομμάτια βάφλας	2 x Δοχείο 6 kg
032-0015	NOCCIOL-WAFER Κρέμα πραλίνας φουντουκιού με κομμάτια βάφλας	2 x Δοχείο 6 kg
032-0101	NAPPIROCK	2 x Δοχείο 6 kg
032-0190		6 x Βάζο 0,9 kg
032-0123	NAPPIROCK WAFER	2 x Δοχείο 3 kg
032-0169	ΑΛΜΥΡΟ PEANUTS	2 x Δοχείο 6 kg
032-0186		6 x Βάζο 0,9 kg
032-0199	COFFEE CRUNCH	2 x Δοχείο 3,5 kg
032-0068	NOCCILOTTA Γεύση καβουρδισμένου φουντουκιού	2 x Δοχείο 6 kg
032-0128	NOCCILOTTA DARK Σκούρα	2 x Δοχείο 6 kg
032-0107	NOCCILOTTA WHITE Λευκή	2 x Δοχείο 6 kg
032-0196	NOCCILOTTA AVELLANA Φουντούκι	2 x Δοχείο 6 kg
032-0175	NOCCILOTTA PEANUTS Πίνατς	2 x Δοχείο 6 kg
032-0208	NOCCILOTTA PISTACHIO Φιστίκι τύπου Αιγίνης	2 x Δοχείο 6 kg
032-0207	NOCCILOTTA LEMON Λεμόνι	2 x Δοχείο 6 kg
032-0210	CARAMEL MOU Καραμέλα γάλακτος	6 x Βάζο 0,9 kg
032-0166	CAPRESE Κρέμα κακάο με γεύση ναπολιτανικού κέικ	2 x Δοχείο 3,5 kg
032-0095	WAFER ΦΟΥΝΤΟΥΚΙ & ΒΑΦΛΑ	2 x Δοχείο 6 kg
032-0214	SPECOOS CRUNCH με μπισκότο speculoos και κανέλα	2 x Δοχείο 3,5 kg
032-0216	COFFEE CHOCO CRUNCH	2 x Δοχείο 3,5 kg
032-0215	PISTACCHIO CRUNCHY με κομμάτια φιστικιού	2 x Δοχείο 6 kg

Ρόδι

by Nappi
032-0206



Variegati με γέυσεις φρούτων



032-0012	AMARENA	2 x Δοχείο 6 kg
032-0178	ΒΕΡΙΚΟΚΟ VESUVIO	2 x Δοχείο 3,5 kg
032-0038	ΦΡΑΟΥΛΑ	2 x Δοχείο 6 kg
032-0039	ΦΡΟΥΤΑ ΤΟΥ ΔΑΣΟΥΣ με κομμάτια φρούτων	2 x Δοχείο 6 kg
032-0187	FRUTTI DI BOSCO Φρούτα του Δάσους	6 x Βάζο 0,9 kg
032-0076	BLUEBERRY Μύρτιλο	2 x Δοχείο 6 kg
032-0116	ORANGE Πορτοκάλι	2 x Δοχείο 3,5 kg
032-0120	LEMON Λεμόνι	2 x Δοχείο 3,5 kg
032-0213	LEMON PIE	2 x Δοχείο 3,5 kg
032-0121	LAMPONE Βατόμουρο	2 x Δοχείο 3,5 kg
032-0206	POMMEGRANATE ΡΟΔΙ	2 x Δοχείο 3,5 kg
032-0197	BLUEBERRY Μύρτιλο	2 x Δοχείο 3,5 kg
032-0202	BLACK JAMAICAN COCONUT Καρύδα	2 x Δοχείο 3,5 kg
032-0215	RAPH CRUNCH Κρέμα λευκής σοκολάτας με καρύδα και αμύγδαλα	2 x Δοχείο 3,5 kg



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ



Σειρά ChocoCrema

Η σειρά από κρέμες τις Callebaut είναι ιδανικές για να δώσετε γεύση και υφή ή να διακοσμήσετε το παγωτό και τα semifreddi. Παραμένουν μαλακές στην κατάψυξη ή μέσα στο παγωτό και είναι ιδανικές για επιδόρπια, σεμιφρέντι, κρέπες και βάφλες.



004-0437	DOPPIA NOCCIOLA με 18% φουντούκι	2 x Δοχείο 3 kg
004-0438	NOCCIOLA με 12% φουντούκι	2 x Δοχείο 3 kg
004-0439	NERO Variegato σοκολάτας 16% και σκούρο σοκολατί χρώμα	2 x Δοχείο 3 kg
004-0440	GOLD με σοκολάτας GOLD και έντονη γεύση καραμέλας βουτύρου	2 x Δοχείο 3 kg
004-0441	BIANCO με λευκή σοκολάτα, κρεμώδης με καραμελένιες νότες	2 x Δοχείο 3 kg



Ο κορυφαίος όμιλος εταιρειών Martin Braun Gruppe ενέταξε στο δυναμικό του την Cresco για να αποκτήσει πρόσβαση στην παγκόσμια εξειδίκευση της ιταλικής εταιρείας στο Gelato. Προϊόν αυτής της συνεργασίας, η σειρά αυτή από variegate που θα λατρέψετε σε γλυκά, παγωτά και κρέπες ή βάφλες.



020-0043	FRIZZY Κρέμα σοκολάτας με frizzy	2 x Δοχείο 3 kg
046-0176	GELATELLA PRALINWHITE Λευκή σοκολάτα με καραμελωμένα αμύγδαλα	2 x Δοχείο 3 kg
046-0189	MILK & STRAWBERRY Γάλα και φράουλα	2 x Δοχείο 3 kg
046-0192	GELATELLA CHOCOMILKY Σοκολάτα γάλακτος	2 x Δοχείο 3 kg
046-0202	MANGO MARACUYA	2 x Δοχείο 3 kg
046-0206	MILEVELI Μιλφέιγ	2 x Δοχείο 3 kg



Για τους λάτρεις του φουντουκιού, οι ρίπλες της Chocoa Lux μπορεί να είναι κατάλληλες μόνο για παγωτά λόγω της ρευστότητας αλλά δίνουν δυνατή ώθηση στην απόλαυση με το συνδυασμό έντονης γεύσης γάλακτος και ελαφρώς καβουρδισμένου φουντουκιού ή σκέτου φουντουκιού.



127-0041	LATTE E NOCCIOLE Με γάλα και φουντούκια	2 x Δοχείο 6 kg
127-0043	NOCCIOLA	2 x Δοχείο 6 kg

Variegati

Frizzy

by Cresco

020-0043



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ





Inclusions

Κύβοι, πέρλες, νιφάδες ή ασύμμετρα κομμάτια φρούτων ξηρών καρπών, μπισκότων ή σοκολάτας κάνουν πιο συναρπαστική την υφή και τη γεύση των γεμίσεων.



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

ΓΕΜΙΣΗ	ΕΠΑΛΕΙΨΗ	ΓΑΡΝΙΡΙΣΜΑ	ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ / ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ	VARIEGATO	ΨΗΣΙΜΟ	ΚΑΤΑΨΥΞΗ



Φρούτα γλασέ

Εμπλουτίζουν θαυμάσια τις γεμίσεις σε τάρτες, πάστες, τούρτες, τσουρέκια, κέικ και γενικά ζύμες κάθε είδους, για να δώσουν πιο έντονη γεύση φρούτου και ευχάριστη υφή, ενώ είναι εξαιρετικά και ως διακόσμηση σε γλυκά και πλάκε σοκολάτας. Είναι ιδανικά και σε παγωτό.



032-0160	ΚΥΒΟΙ ΦΛΟΙΟΥ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΟΥ (6x6)	1 x Κιβώτιο 10 kg
032-0193	ΚΥΒΟΙ ΦΛΟΙΟΥ ΛΕΜΟΝΙΟΥ (6x6)	1 x Κιβώτιο 5 kg
032-0019	ΑΜΑΡΕΝΑ 20-22 ΣΤΕΓΝΗ	1 x Κιβώτιο 10 kg
032-0164	ΚΥΒΟΙ ΦΛΟΙΟΥ ΚΙΤΡΟΥ ΔΙΑΜΑΝΤΕ (6x6)	6 x Δοχεία 1 kg
032-0165	ΚΥΒΟΙ ΦΛΟΙΟΥ ΚΙΤΡΟΥ ΔΙΑΜΑΝΤΕ (9x9)	2 x Δοχεία 5 kg



Κάστανο σε σιρόπι

Χρησιμοποιήστε τα ως ντεκόρ στις Mont Blanc όπως είναι ή με επικάλυψη σοκολάτας. Όμως μπορείτε και να τα βάλετε στις γεμίσεις σας σε τσουρέκια, τούρτες, τάρτες, πάστες... Το απόλυτο inclusion για τους λάτρεις του κάστανου.



048-0002	MARRONCINI MIGNON	Κάστανο σε σιρόπι (±115 τεμάχια)	4 x Δοχείο 3,5 kg
----------	-------------------	----------------------------------	-------------------



Pepitos

Οι κύβιοι Pepitos (3-6 mm) κυκλοφορούν σε πέντε υπέροχες γεύσεις. Είναι υψηλής ποιότητας φυσικά προϊόντα που δεν περιέχουν τεχνητά χρώματα ή αρώματα, με μικρή λίστα συστατικών (clean label), καθώς φτιάχνονται έπειτα από ειδική επεξεργασία του πολτού ή του συμπυκνωμένου χυμού κάθε φρούτου (35%). Είναι μαλακά, με έντονη γεύση και υπέροχο χρώμα, ιδανικά για να ανακατευτούν μέσα σε παγωτό, ζύμες (κέικ, μπισκότα κ.λπ.), αλλά και για διακόσμηση σε γλυκά ή παγωτά.



202-0003	ΒΑΤΟΜΟΥΡΟ	6 x Σακούλα 500 g
202-0004	ΚΑΡΑΜΕΛΑ	6 x Σακούλα 500 g
202-0005	ΛΕΜΟΝΙ	6 x Σακούλα 500 g
202-0006	ΜΥΡΤΙΛΟ	6 x Σακούλα 500 g
202-0007	ΦΡΑΟΥΛΑ	6 x Σακούλα 500 g

ΓΕΜΙΣΗ	ΕΠΑΛΕΙΨΗ	ΓΑΡΝΙΡΙΣΜΑ	ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ / ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ	VARIEGATO	ΨΗΣΙΜΟ	ΚΑΤΑΨΥΞΗ
						



Κονκασέ αμυγδάλου ροζ

Καβουρδισμένα αμύγδαλα σπασμένα σε μικρά ασύμμετρα κομμάτια σε χρώμα ροζ για τραγανές γεμίσεις σε ζύμες (μπριος, μάφιν, κέικ, μπισκότα, τσουρέκια). Είναι εξαιρετικά και για ντεκόρ.



1807-0001	PRALINE ROSE CONCASSE με καβουρδισμένα αμύγδαλα	10 x Σακούλα 1 kg
-----------	---	-------------------



Καβουρδισμένα αμύγδαλα σπασμένα σε μικρά ασύμμετρα κομμάτια σε χρώμα ροζ με βούτυρο κακάο ώστε να είναι κατάλληλα για χρήση σε παγωτά και semifreddi.



1807-0002	PRALINE ROSE CONCASSE με βούτυρο κακάο ειδικό για παγωτά	10 x Σακούλα 1 kg
-----------	--	-------------------



Μπισκότο & μαρέγκα

Σπασμένα ή τριμμένα για συναρπαστική υφή με γεύση από τα πιο δημοφιλή μπισκότα, καθώς και μικροσκοπικά μαρεγκάκια είναι απαραίτητα για να κάνετε ακόμη πιο συναρπαστικές τις γεμίσεις σας, αλλά και να τα χρησιμοποιήσετε δημιουργικά στο ντεκόρ γλυκών (pâtisserie) και παγωτών. Χρησιμοποιήστε τα επίσης σε γεμίσεις για σοκολατάκια ή σε βάφλες και κρέπες.



053-0340	AMARETTINI ΜΠΙΣΚΟΤΟ μπισκοτάκι με πικραμύγδαλο (1 cm)	3 x Σακούλα 1 kg
053-0342	GRANELLA AMARETTO τρίμμα μπισκότο με γεύση πικραμύγδαλου (5mm)	Δοχείο 500 γραμ.
053-0343	GRANELLA AMARETTO ΚΑΚΑΟ τρίμμα μπισκότα με γεύση κακάο και πικραμύγδαλο (3-6mm)	Δοχείο 500 γραμ.
053-0339	ΜΠΙΣΚΟΤΟ ΜΑΥΡΟ ΓΕΜΙΣΤΟ ΣΠΑΣΜΕΝΟ	12 x Σακούλα 0,4 kg
206-0002	SPECULOOS POWDER Το εμβληματικό μπισκότο με γεύση κανέλας Speculoos σε τρίμμα (0-2mm)	8 x Σακούλα 1 kg
053-0341	ΜΑΡΕΓΚΑΚΙΑ PICOLISSIME	3 Σακούλα 1 kg



Φεγιετίβ

Το αυθεντικό γαλλικό γκοφρετάκι "gauffre dentelle" σε απολαυστικές μικρές καραμελωμένες νιφάδες προσδίδει μια ελαφριά τραγανή υφή σε πραλίνες και τζιαντούγιες. Αναμίξτε σε στρωμένη σοκολάτα για υπέροχες γεμίσεις σε σοκολατάκια, τούρτες, πάστες και κρέπες. Διακοσμήστε παγωτά, μους και επιδόρπια πριν σερβίρετε, αλλά μην αναμίξετε σε κρέμες και υγρά γιατί απορροφά την υγρασία.

004-0001	PAILLETÉ FEUILLETINE Τρίμμα βάφλας (φεγιετίβ)	4 x Κυτίο 2,5 kg
----------	---	------------------



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ



Amarettini
053-0340



Granella Amaretto
053-0342



Granella Amaretto-κακάο
053-0343



Speculoos powder
206-0002



Μαύρο γεμιστό μπισκότο
053-0359



Feuilletine
004-0032



**Διογκωμένο ρύζι με επικάλυψη
σοκολάτας γάλακτος**
022-0003



**Διογκωμένο ρύζι με επικάλυψη
σκούρας σοκολάτας**
022-0005



Chunks γάλακτος
004-0328



Peritos βατόμουρο
202-0003



Peritos καραμέλα
202-0004



Peritos λεμόνι
202-0005



Peritos Μύρτιλο
202-0006



Μαρεγκάκια
053-0341



Praline Rose αμυγδάλου
1807-0001



Κύβοι φλοιού πορτοκαλιού
032-0160



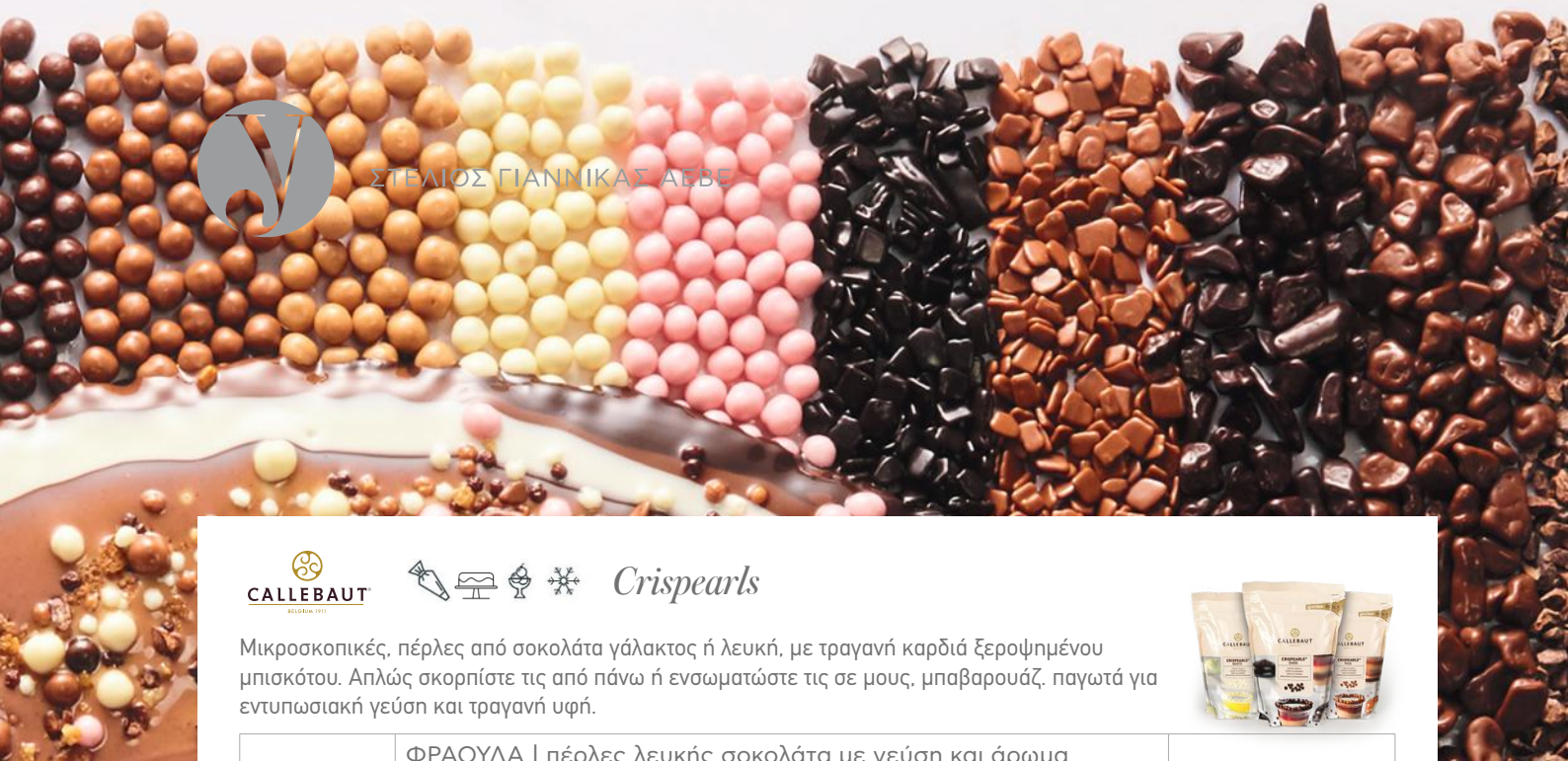
Κύβοι φλοιού λεμονιού
032-0193



Κύβοι φλοιού κίτρου
032-0164



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ



Crispearls

Μικροσκοπικές, πέρλες από σοκολάτα γάλακτος ή λευκή, με τραγανή καρδιά ξεροψημένου μπισκότου. Απλώς σκορπίστε τις από πάνω ή ενσωματώστε τις σε μους, μπαβαρούαζ, παγωτά για εντυπωσιακή γεύση και τραγανή υφή.



004-0451	ΦΡΑΟΥΛΑ πέρλες λευκής σοκολάτα με γεύση και άρωμα φράουλας και τραγανό μπισκότο	4 x Σακούλα 0,8 kg
004-0450	ΚΑΡΑΜΕΛΑ πέρλες σοκολάτας με γεύση καραμέλας και τραγανό μπισκότο	4 x Σακούλα 0,8 kg



ChocRocks

Ακανόνιστα σοκολατένια βραχάκια για μους, ζύμες κάθε είδους, παγωτά, κρέπες, βάφλες. Βάλτε τα παντού και εκμεταλλευτείτε τη σοκολατένια γεύση και την υπέροχη εμφάνισή τους.



004-0410	CHOCROCKS ΣΚΟΥΡΑΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ	4 x Σακούλα 2,5 kg
004-0411	CHOCROCKS ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ	4 x Σακούλα 2,5 kg
004-0410	MINI CHOCROCKS ΣΚΟΥΡΑΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ	10 x Βάζα 600 g



Chunks, Battons & Nibs

Κορυφαία επιλογή για ζύμες, καθώς αντέχουν ως και τους 200°C χωρίς να λιώνουν. Δοκιμάστε τα σε κέικ, muffins, cookies, cup cakes, ασφολιατοειδή και τσουρέκια άφοβα!



004-0070	ΚΥΒΟΙ ΛΕΥΚΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ (ακανόνιστο μέγεθος)	Κιβώτιο 25 kg
004-0328	ΚΥΒΟΙ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ 8x8x6 mm	Κιβώτιο 10 kg
004-0329	ΚΥΒΟΙ ΣΚΟΥΡΑΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ 8x8x6 mm	Κιβώτιο 10 kg
004-0330	ΚΥΒΟΙ ΛΕΥΚΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ 8x8x6 mm	Κιβώτιο 10 kg
004-0071	BATTONS Σοκολατένιες βέργες 38cm	Κιβώτιο 5 kg
004-0073	BATTONS Σοκολατένιες βέργες 8cm	15 x Κυτίο 1.6 kg

Nibs: η πεμπουσία του καρπού του κακάο. Μετά το ψήσιμο των καρπών, σπάνε, αφαιρούνται τα κελύφη και μένουν αυτές οι τραγανές "μύτες" με έντονη γεύση κακάο που είναι ιδανικές για σοκολατάκια και ζύμες, αλλά επειδή απορροφούν υγρασία καλό είναι να αποφεύγεται η ανάμιξή τους με κρέμες και πολύ υδαρείς γεμίσεις.

004-0408	COCOA NIBS	Κυτίο 0,8 kg
----------	------------	--------------



Κύβοι σοκολάτας & Nibs

Κύβοι που δεν διαλύονται στη ζήμη κατά το ψήσιμο, αλλά διατηρούνται εντυπωσιακά συμπαγείς. Είναι ιδανικοί για κρουασάν και κάθε είδους σφολιατοειδή, κέικ, μπισκότα και τσουρέκια.



053-0382	ΚΥΒΟΙ ΣΚΟΥΡΑΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ 48%	2 x Σακούλα 6 kg
053-0455	ΚΥΒΟΙ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ	2 x Σακούλα 6 kg
053-0456	ΚΥΒΟΙ ΛΕΥΚΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ (ακανόνιστο μέγεθος)	2 x Σακούλα 6 kg
053-0444	COCOA NIBS	8 x Σακούλα 1 kg



Πέρλες απομίμησης σοκολάτας

Σοκολατένιες πέρλες με τραγανή καρδιά σε διάφορα χρώματα και γεύσεις. Είναι ιδανικές για παγωτά, μους, κρέπες, βάφλες και οποιαδήποτε γέμιση θέλετε να ενισχύσετε με πιο τραγανή υφή.



053-0394	ΠΕΡΛΕΣ ΡΟΖ	5 x Σακούλα 2 kg
053-0395	ΠΕΡΛΕΣ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙ	5 x Σακούλα 2 kg
053-0396	ΠΕΡΛΕΣ DARK	5 x Σακούλα 2 kg
053-0397	ΠΕΡΛΕΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ	5 x Σακούλα 2 kg
053-0398	ΠΕΡΛΕΣ ΜΩΒ	5 x Σακούλα 2 kg
053-0399	ΠΕΡΛΕΣ ΠΡΑΣΙΝΕΣ	5 x Σακούλα 2 kg



Ρύζι διογκωμένο με επικάλυψη σοκολάτας

Διογκωμένο ρύζι ή δημητριακά δίνουν τραγανή υφή σε κάθε παρασκευή, ενώ η επικάλυψη σοκολάτας προσθέτει γεύση και γυαλάδα. Είναι ιδανικά για παγωτά, μους, επιδόρπια και βάφλες / κρέπες!



022-0005	ΡΥΖΙ ΔΙΟΓΚΩΜΕΝΟ ΜΕ ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ ΣΚΟΥΡΑΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ	10 x 1 kg
022-0003	ΡΥΖΙ ΔΙΟΓΚΩΜΕΝΟ ΜΕ ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ	10 x 1 kg
022-0004	ΡΥΖΙ ΔΙΟΓΚΩΜΕΝΟ ΜΕ ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ ΛΕΥΚΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ	10 x 1 kg
022-0017	ΡΥΖΙ ΑΝΑΜΕΙΚΤΟ Με επικάλυψη σοκολάτας σκούρας / γάλακτος και λευκής	10 x 1 kg
022-0029	ΜΙΝΙ ΡΥΖΙ ΔΙΟΓΚΩΜΕΝΟ ΑΝΑΜΕΙΚΤΟ με επικάλυψη σοκολάτας σκούρας, γάλακτος και λευκής	10 x 1 kg
022-0033	ΡΥΖΙ ΔΙΟΓΚΩΜΕΝΟ ΜΕ ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΚΑΡΑΜΕΛΑ	10 x 1 kg
022-0032	ΡΥΖΙ ΔΙΟΓΚΩΜΕΝΟ ΜΕ ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΦΡΑΟΥΛΑ	10 x 1 kg
022-0031	ΡΥΖΙ ΔΙΟΓΚΩΜΕΝΟ ΜΕ ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ	10 x 1 kg
022-0018	HONEY RIGS Δημητριακά ανάμεικτα με επικάλυψη σοκολάτας σκούρας / λευκής και γάλακτος	10 x 1 kg



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ



Μiruar Σοκολάτα
046-0006



BONUS
ΟΙ ΕΠΙΚΑΛΥΨΕΙΣ

Επειδή κανείς δεν θα δοκιμάσει
το περιεχόμενο εάν η εμφάνιση,
δεν δημιουργήσει επιθυμία,
δείτε τι χρειάζεστε για να
κερδίσετε την πρώτη
εντύπωση.



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

Miruar Purple

ΓΕΜΙΣΗ	ΕΠΑΛΕΙΨΗ	ΓΑΡΝΙΡΙΣΜΑ	ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ / ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ	VARIEGATO	ΨΗΣΙΜΟ	ΚΑΤΑΨΥΞΗ

BRAUN *Σειρά Covela*

Απομίμηση σοκολάτας για επικάλυψη: Παχύρρευστη, χωρίς ενοχλητικές διαφάνειες και με πολύ έντονη γυαλάδα. Για καλύτερα αποτελέσματα ζεσταίνουμε στους 38-40°C. Η λευκή Covela μπορεί να χρωματιστεί με λιποδιαλυτά χρώματα (π.χ. PowerFlowers). Ιδανική για κέικ, τσουρέκια, sacher torte και γενικά γλυκά που δεν χρειάζονται ψυγείο. Μην καταψύχετε γιατί θαμπώνει.



046-0116	COVELA DARK		Δοχείο 12 kg
046-0117	COVELA WHITE		Δοχείο 12 kg

BRAUN *Σειρά Miruar*

Πρόκειται για ζεστά γλασάζ επικάλυψης κατάλληλα για τούρτες, πάστες και παστάκια. Ζεσταίνουμε στους 40-45°C, προσθέτουμε 30-50 γραμ. νερό για κάθε κιλό προϊόντος (εάν θέλουμε χρώμα επιλέγουμε το Bianco Miruar και προσθέτουμε υδατοδιαλυτά ή λιποδιαλυτά χρώματα) και ομογενοποιούμε με ραβδομπλέντερ. Εφαρμόζουμε, και απολαμβάνουμε μεγάλη διάρκεια γυαλάδας, που διατηρείται ακόμη και μετά την κατάψυξη, χωρίς θαμπάδα και ρωγμές!



020-0013	MIRUAR CIOCCOLATO Σοκολάτα	2 x Δοχεία 3 kg
020-0014	MIRUAR BIANCO Λευκό	2 x Δοχεία 3 kg
020-0056	MIRUAR FRAGOLA Φράουλα	2 x Δοχεία 3 kg
020-0057	MIRUAR PISTACCHIO Φιστίκι τύπου Αιγίνης	2 x Δοχεία 3 kg
046-0237	MIRUAR PURPLE Μωβ για μοντέρνες δημιουργίες	2 x Δοχεία 3 kg
046-0239	MIRUAR NEUTRAL Ουδέτερο για να χρωματίσετε κατά βούληση	2 x Δοχεία 3 kg
NEO	MIRUAR BISCOTTO Μπισκότο	2 x Δοχεία 3 kg
NEO	MIRUAR GIANDUJA Τζιαντούγια	2 x Δοχεία 3 kg

CHOCOA *Απομίμηση σοκολάτας*

Απομίμηση σοκολάτας για επικάλυψη, ιδανική για κέικ, τσουρέκια, sacher torte και γενικά γλυκά που δεν χρειάζονται ψυγείο. Μην καταψύχετε.

053-0336	SACHER KREMA	Δοχείο 6 kg
127-0044	CREMA COPERTURA SACHER FONDENTE	Δοχείο 6 kg

Miruar Neutral

+ ΧΡΩΜΑ ΕΠΙΛΟΓΗΣ

By Martin Braun

046-0239

/ Επικαλύψεις





ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

Cristaline

Ζελέ επικάλυψης κρύα

ΓΕΜΙΣΗ	ΕΠΑΛΕΙΨΗ	ΓΑΡΝΙΡΙΣΜΑ	ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ / ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ	VARIEGATO	ΨΗΣΙΜΟ	ΚΑΤΑΨΥΞΗ

BRAUN

Σειρά *Cristaline*

Κρύο ζελέ επικάλυψης με πραγματικό φρούτο για υπέροχο λαμπερό χρώμα και γεύση. Χρησιμοποιείται χωρίς επεξεργασία σε τούρτες, πάστες, παστάκια...



046-0185	CRISTALINE NEUTRAL ΖΕΛΕ ΟΥΔΕΤΕΡΟ ΚΡΥΟ	Δοχείο 4 kg
046-0200		Δοχείο 14 kg
046-0187	CRISTALINE CARAMEL Καραμέλα	2 x Δοχεία 3 kg
046-0197	CRISTALINE CHOCOLATE Σοκολάτα	2 x Δοχεία 3 kg
046-0198	CRISTALINE STRAWBERRY Φράουλα	2 x Δοχεία 3 kg
046-0199	CRISTALINE ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ Πορτοκάλι	2 x Δοχεία 3 kg
046-0201	CRISTALINE WHITE Λευκό	2 x Δοχεία 3 kg
046-0207	CRISTALINE RASBERRY Βατόμουρο	2 x Δοχεία 3 kg
046-0208	CRISTALINE AMARENA Κεράσι αμαρένα	2 x Δοχεία 3 kg
046-0209	CRISTALINE BISCOTO Μπισκότο	2 x Δοχεία 3 kg

Ζελέ για ντεκόρ

Ζελέ σε μεταλλικά χρώματα που μπορούν είτε να αναμειχθούν με ζεστά Miruar σε αναλογία 30-100 γραμ. / κιλό miruar για ιριδίζον εφέ ή να χρησιμοποιηθούν κρύα για επικάλυψη σε τούρτες ή πάστες (ή και διακόσμηση με κορνέ). Αν ζεσάνουμε στους 70°C και απλώσουμε σε παλέτα μπορούμε με μια κίνηση πάνω σε τούρτα επικαλυμμένη με Miruar να κάνουμε το εφέ της αράχνης (spider effect).



046-0169	SILVER Ιριδίζον ζελέ σε ασημί χρώμα	4 x Δοχείο 1,5 kg
046-0170	BRONZE Ιριδίζον κρύο ζελέ επικάλυψης με μπρονζέ χρώμα	4 x Δοχείο 1,5 kg
046-0188	GOLD Ιριδίζον κρύο ζελέ επικάλυψης με χρυσαφί χρώμα	4 x Δοχείο 1,5 kg
046-0103	GOLD SPARKLE Ιριδίζον κρύο ζελέ επικάλυψης με χρυσαφί χρώμα	6 x Δοχείο 1 kg

** Σντταγή για φρουκί επικάλυψη φρούτου

ΥΛΙΚΑ	ΕΚΤΕΛΕΣΗ
200 γραμ. πουρέ	Βράζουμε το πουρέ του φρούτου επιλογής μας (Les Vergers Boiron) μαζί με το ζεστό ζελέ. Μόλις το μείγμα φτάσει τους 30°C, προσθέτουμε κρύο το Cristaline ουδέτερο και ανακατεύουμε. Ομογενοποιούμε με ραβδομπλέντερ και εφαρμόζουμε στους 38-40°C.
150 γραμ. Hot gel LUX	
1.000 γραμ. Cristaline	

GELS

SILVER / GOLD / BRONZE

by Martin Braun Group

046-0169 / 046-0170

046-0188 / 046-0103

/ Επικαλύψεις





ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

ΓΕΜΙΣΗ	ΕΠΑΛΕΙΨΗ	ΓΑΡΝΙΡΙΣΜΑ	ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ / ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ	VARIEGATO	ΨΗΣΙΜΟ	ΚΑΤΑΨΥΞΗ

Lebbe | Sugar Specialties **Γλάσο**

Γλάσο για κοκ, ντόνατς, σου, εκλέρ, φοντανάκια, μπισκότα, κέικ κ.λπ. Για την εφαρμογή του απαιτείται μόνο ελαφρύ ζέσταμα στους 32-35°C

064-0002	Γλάσο λευκό	Κιβώτιο 15 kg
064-0003		Δοχείο 15 kg
064-0004	Γλάσο σοκολάτας	Δοχείο 7 kg



Pâte à Glacer

Οι πατ α γλασέ της Lux είναι ιδανικές για επικάλυψη σε τσουρέκια, κέικ, κρουασάν και γενικά ζύμες. Για την εφαρμογή του χρειάζεται μόνο ελαφρύ ζέσταμα στους 38-42°C. Ωστόσο, εάν θέλετε επιπλέον σταθερότητα και γυαλάδα, χρησιμοποιήστε τις για να φτιάξετε κλασικό γλασάζ (δείτε τη συνταγή παρακάτω).



053-0292	PÂTE À GLACER DARK Απομίμηση σκούρας σοκολάτας	4 x Δοχεία 5 kg
053-0293	PÂTE À GLACER BLONDE Απομίμηση σοκολάτας γάλακτος	4 x Δοχεία 5 kg

** Συνταγή για γλασάζ με pâte à glacer για χρήση και με καιάμπεν*

ΥΛΙΚΑ	ΕΚΤΕΛΕΣΗ
650 γραμ. γάλα 3,5%	Ζεσταίνουμε μέχρι να πάρουν βράση.
160 γραμ. γλυκόζη	
320 γραμ. ζάχαρη	
120 γραμ. βούτυρο κακάο	Προσθέτουμε και ανακατεύουμε καλά.
600 γραμ. σοκολάτα	Στη συνέχεια λιώνουμε μαζί την pâte à glacer και τη σοκολάτα και ενσωματώνουμε στο παραπάνω μείγμα. Εφαρμόζουμε το γλασάζ στους 30°C.
720 γραμ. pâte à glacer	



Ζελέ επικάλυψης (hot)

Ιδανικό για ζελάρισμα σε τάρτες, κρουασάν και γενικά βιενουαζερί.

053-0082	HOT GEL LUX Ζελέ ουδέτερο ζεστής επεξεργασίας	Δοχείο 13 kg
-----------------	---	--------------

*** Συνταγή για ζεστό ζελέ Lux*

ΥΛΙΚΑ	ΕΚΤΕΛΕΣΗ
1.000 γραμ. ζεστό ζελέ	Ζεσταίνουμε το ζελέ με ποσότητα νερού ανάλογα με τη χρήση και μόλις πάρει βράση αμέσως χρησιμοποιούμε είτε ψεκάζοντας είτε αλείφοντας με πινέλο.
300-600 γραμ. νερό	

Hot Gel

by Jel Lux
053-0082



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

Παίζουν σε ...πολλά ταμπλό

Πολυδιάστατα και για αυτό ακόμη αγαπημένα, τα προϊόντα που ακολουθούν παίζουν σε πολλά ταμπλό, αφού επιτρέπουν στον επαγγελματία να χρησιμοποιήσει τη γέμιση και στην επικάλυψη των γλυκών του για διπλή απόλαυση. Τα συγκεντρώσαμε εδώ, αλλά αν χρειάζεστε περισσότερες πληροφορίες για το καθένα, ακολουθήστε την παραπομπή στην ανάλογη σελίδα από τις προηγούμενες ενότητες



046-0007	SCHOKOBELLA (σελ. 12)	Δοχείο 12 kg
046-0212	SCHOKOBELLA BITTER/SWEET (σελ. 12)	Δοχείο 6 kg
046-0008	SCHOKOBELLA MILK (σελ. 12)	Δοχείο 6 kg
046-0009	SCHOKOBELLA WHITE (σελ. 12)	Δοχείο 6 kg
046-0017	BIANCA SOFT (σελ. 10)	Δοχείο 15 kg
046-0006	NUT NOUGAT 27% (σελ. 28)	Δοχείο 12 kg
046-0105	NUT NOUGAT CREAM SOFT (σελ. 28)	Δοχείο 15 kg
046-0107	BELLANOSSA (σελ. 28)	Δοχείο 6 kg
046-0167	ALMANOSSA (σελ. 28)	Δοχείο 6 kg
046-0182	CREMIUM NUSS (σελ. 28)	Δοχείο 3 kg



004-0006	CREME DELL'ARTIGIANO N05 (σελ. 26)	Δοχείο 10 kg
004-0008	CREME DELL'ARTIGIANO N01 (σελ. 26)	Δοχείο 25 kg
004-0396	CREME DELL' ARTIGIANO GOLD (σελ. 26)	Δοχείο 10 kg



127-0019	CREMA NOCCIOLA FORNO (σελ. 26)	Δοχείο 13 kg
127-0055	CREMA NOCCIOBELLA 13% (σελ. 26)	Δοχείο 13 kg
127-0056		Δοχείο 6 kg
127-0057	CREMA NOCCIOBELLA GOLD 30% (σελ. 26)	Δοχείο 6 kg
127-0058	CREMA NOCCIONERA 8% (σελ. 26)	Δοχείο 13 kg
127-0001	CREMA GIANDUIA 12% (σελ. 26)	Δοχείο 13 kg
127-0031	HAZELNUT FILLING NUKA (σελ. 26)	Δοχείο 13 kg



032-0134	STRAWBERRY CREAM κρέμα φράουλα (σελ. 10)	2 x Δοχεία 3,5 kg
032-0135	BANANA CREAM κρέμα μπανάνα (σελ. 10)	2 x Δοχεία 3,5 kg
032-0136	CARAMEL CREAM κρέμα καραμέλα (σελ. 10)	2 x Δοχεία 3,5 kg
032-0137	AMARENA CREAM κρέμα κεράσι Amarena (σελ. 10)	2 x Δοχεία 3,5 kg
032-0138	ORANGE CREAM κρέμα πορτοκάλι (σελ. 10)	2 x Δοχεία 3,5 kg
032-0139	LEMON CREAM κρέμα λεμόνι (σελ. 10)	2 x Δοχεία 3,5 kg
032-0159	PISTACCHIO CREAM κρέμα φιστίκι τύπου Αιγίνης (σελ. 10)	2 x Δοχεία 3,5 kg

Belanossa

by Martin Braun

020-0115



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ



Κακάο σε σκόνη

Το κακάο εμφανίστηκε για πρώτη φορά στο Amsterdam το 1828, όταν ο C.J. VAN HOUTEN εφηύρε τη διαδικασία παρασκευής του. Μέχρι και σήμερα, το Van Houten έχει γίνει συνώνυμο του κακάο και αποτελεί εγγύηση υψηλής ποιότητας.



004-0442	VAN HOUTEN NATURAL 10-12% φυσικό απαλό καφέ	6 x Δοχείο 1 kg
004-0443	VAN HOUTEN ROUND ΑΠΑΧΟ 0-1% σκούρο καφέ χρώμα	6 Σακούλες x 750 g
004-0444	VAN HOUTEN ROBUST CAMEROON 20-22% κόκκινο χρώμα	6 Σακούλες x 1 kg
004-0445	VAN HOUTEN INTENSE 10-12% πολύ σκούρο, σχεδόν μαύρο	6 Σακούλες x 1 kg
004-0446	VAN HOUTEN FULL BODIED 22-24% ζεστό καφετί χρώμα	6 Σακούλες x 1 kg
004-0449		4 Σακούλες x 5 kg
004-0448	ΚΑΚΑΟΜΑΖΑ ΣΕ ΣΚΟΝΗ πλούσιο σκούρο καφέ χρώμα	6 Σακούλες x 1 kg



Ανάλογα με τη συνταγή, για την επίτευξη του συνόλου λιπαρών στο τελικό προϊόν, επιλέξτε το κακάο που ταιριάζει στις ανάγκες σας. Όμως και το χρώμα παίζει ξεχωριστό ρόλο: για πολύ σκούρο επιλέξτε nero, για κοκκινωπή απόχρωση το Scuro Rosso ή το Cacao Amaro και για πολύ έντονο άρωμα κακάο, το Grand Aroma.



053-0129	CHOCOA LUX ΚΑΚΑΟ 10-12%	4 Σακιά x 5 kg
053-0401	CHOCOA LUX ΚΑΚΑΟ 10-12% NERO (ΜΑΥΡΟ)	4 Σακιά x 5 kg
053-0130	CHOCOA LUX ΚΑΚΑΟ 20-22%	4 Σακιά x 5 kg
053-0279		20 Σακιά x 1 kg
053-0131	CHOCOA LUX ΚΑΚΑΟ 22-24%	4 Σακιά x 5 kg
053-0278		20 Σακιά x 1 kg
053-0420	CHOCOA LUX ΚΑΚΑΟ 22-24% CACAO AMARO	4 Σακιά x 5 kg
053-0421		20 Σακιά x 1 kg
053-0426	CHOCOA LUX ΚΑΚΑΟ 20-22% CACAO AMARO	4 Σακιά x 5 kg
053-0427		20 Σακιά x 1 kg
053-0440	CHOCOA LUX ΚΑΚΑΟ 20-22% SCURO ROSSO	4 Σακιά x 5 kg
053-0441		20 Σακιά x 1 kg
053-0442	CHOCOA LUX ΚΑΚΑΟ 22-24% SCURO ROSSO	4 Σακιά x 5 kg
053-0443		20 Σακιά x 1 kg
053-0449	CHOCOA LUX ΚΑΚΑΟ 22-24% GRAND AROMA	4 Σακιά x 5 kg
053-0450		20 Σακιά x 1 kg

Κακάο

by Chocóa Lux
020-0115







Πειραματιστείτε με μια σειρά από εκλεκτά προϊόντα και ανακαλύψτε νέες δημιουργικές δυνατότητες.

Οι έμπειροι και άψογα καταρτισμένοι Ζαχαροπλάστες σύμβουλοι της ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ, Πέτρος Κανάκης & Χαράλαμπος Πολυκατέρος είναι στη διάθεσή σας, με πληροφορίες για τα τεχνικά χαρακτηριστικά όλων των προϊόντων μας και πρωτότυπες συνταγές.





ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

Παράδοση στην υψηλή ποιότητα



Fillings, nothing more than ...feelings

ΓΕΜΙΣΕΙΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ: ΤΑ ΑΠΑΝΤΑ!

ΚΡΕΜΕΣ, ΓΚΑΝΑΣ, ΠΑΣΤΕΣ ΞΗΡΩΝ ΚΑΡΠΩΝ, ΓΕΜΙΣΕΙΣ ΦΡΟΥΤΩΝ,
VARIEGATI, INCLUSIONS + **BONUS**: ΟΙ ΕΠΙΚΑΛΥΨΕΙΣ

ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

Κεντρικά Γραφεία:

Ευριπίδου 5, 121 33 Περιστερί | Τηλ: 210 5772337-9, Fax: 210 5755703

Email: headoffice@yiannikasgroup.com | Facebook: [steliosyiannikas](https://www.facebook.com/steliosyiannikas)

Website: www.yiannikas.gr

Υποκατάστημα / Κέντρο διανομής: Θέση Κοκκινόχωμα, 320 11 Οινόφυτα
Τηλ: 22620 56320, Fax: 22620 56144

Ρόδος: 9ο χλμ. Λεωφ. Ρόδου-Λίνδου, Τσαϊρη ΤΚ 85100 | Τ: 2241062682

Αχαΐα / Ηλεία / Αιτωλοακαρνανία: Βγενόπουλος Απόστολος | Τ: 6947185404

Αργολίδα / Κορινθία / Αρκαδία: Τσαγδής Άρης | Τ: 6947185404

Ήπειρος: Γιάννης Μαγγιώρος | Τ: 6949440804

©ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ 2019