



LUBECA

SCHOKOLADE · COUVERTURE · CHOCOLAT · CHOCOLATE

# Κατάλογος προϊόντων

ΣΟΚΟΛΑΤΕΣ ΚΟΥΒΕΡΤΟΥΡΕΣ - ORIGIN PURE - BIO - ICE CHOCOLATES  
ΠΡΑΛΙΝΕΣ - NOUGAT - ΜΑΡΤΖΙΠΑΝ & ΠΕΡΤΣΙΠΑΝ - ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ



The image features a collection of Lubeca chocolate products. On the left, several dark chocolate bars are arranged, some with the 'LUBECA' brand name and a cocoa bean illustration embossed on them. Scattered around the bars are various ingredients: white chocolate chips, dark chocolate chips, almonds, and pieces of white and yellow cheese. The background is a dark, textured surface, possibly slate or wood, which adds to the premium feel of the products.

# Lubeca

*The benchmark for delight. Since 1904.*

LUBECA: ένα όνομα βαρύ σαν ιστορία. Δεν πρόκειται για brand με την κλασική έννοια του όρου. Ενσαρκώνει το πάθος για την ποιότητα και την εκλεπτυσμένη γεύση με μακρά τεχνογνωσία και προσήλωση στα πιο αυστηρά πρότυπα.

Όλα ξεκίνησαν το 1904 όταν το μάρτσιπαν της εταιρείας λόγω της εξαιρετικής ποιότητάς του κατοχύρωσε το όνομα Lübecker Marzipan™ και πλέον διαθέτει πιστοποίηση ως προϊόν προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης. Παράγεται στο Λουμπέκ της Γερμανίας και πωλείται σε πάνω από 50 χώρες του κόσμου, ενώ μετά το θάνατο του Friedrich Blühme Jepsen τη δεκαετία του 1960, η δραστηριότητα της εταιρείας του πέρασε στο μη κερδοσκοπικό ίδρυμα Friedrich Blühme & Else Jepsen Foundation, τα κέρδη του οποίου διατίθενται υπέρ της ευρύτερης περιοχής του Lübeck.

Αντίστοιχων προδιαγραφών είναι και οι σοκολάτες, οι πραλίνες και τα νουγκά της εταιρείας, καθώς διακρίνονται για την ανώτερη γεύση και την εξαιρετική υφή τους. Πλέον η σφραγίδα ποιότητας Lubeca αποτελεί εγγύηση για απαιτητικούς επαγγελματίες που επιζητούν την τελειότητα.



Αγαπητοί συνεργάτες,

όπως ίσως γνωρίζετε οι περισσότεροι, είμαι γιος Ζαχαροπλάστη και έτσι έμαθα από πολύ νεαρή ηλικία να εκτιμώ την ποιότητα των πρώτων υλών ως θεμέλιο λίθο της επιτυχίας.

Αργότερα, ως επιχειρηματίας, ασχολήθηκα εντατικά με την εισαγωγή προϊόντων των κορυφαίων οίκων του εξωτερικού, και εκτίμησα επιπλέον το ήθος, την αξιοπιστία και την αφοσίωση των ανθρώπων πίσω από κάθε συνεργασία. Είτε πρόκειται για ιδιοκτήτες οικογενειακών εταιρειών που απογείωσαν τις επιχειρήσεις τους στο παγκόσμιο στερέωμα, είτε για στελέχη πολυεθνικών κολοσσών με ιστορία αιώνων, συμπορευτήκαμε στη βάση ενός κοινού αξιακού συστήματος όσον αφορά την ποιότητα, το υψηλό επίπεδο εξυπηρέτησης και φυσικά, την αμοιβαία εμπιστοσύνη, τον σεβασμό, την εκτίμηση και την ακεραιότητα.



Portrait: Dimitris Tsitsos

Στα 40 χρόνια της διαδρομής της ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ, βρέθηκα αντιμέτωπος με μεγάλες ευκαιρίες και μεγάλες κρίσεις. Στις πιο πρόσφατες κρίσεις συγκαταλέγεται και ο πόλεμος Ρωσίας - Ουκρανίας που αναστάτωσε την Ευρώπη με ελλείψεις βασικών προϊόντων και φυσικά την ενεργειακή κρίση. Ενώ οι κρίσεις γίνονται άμεσα ορατές, θα έχετε ίσως προσέξει ότι οι ευκαιρίες που δεν χάθηκαν γίνονται αισθητές στα δύσκολα. Μια τέτοια ευκαιρία για την οποία αισθάνομαι υπερήφανος που την εκμεταλλεύτηκα είναι και η συνεργασία με μια σπουδαία εταιρεία υψηλού κύρους και αξιοπιστίας: την LUBECA. Δεν θα αναφερθώ εδώ στην πανθομολογούμενη ποιότητα των προϊόντων της, που όσοι δεν την γνωρίζετε θα την διαπιστώσετε εύκολα με μια δοκιμή. Θα αναφερθώ στο ηθικό πλεονέκτημα αυτής της συνεργασίας που με δικαιώνει κάθε μέρα. Μαζί ανοίγουμε νέους δρόμους, ξεπερνάμε εμπόδια και δημιουργούμε συνθήκες ανάπτυξης με τελικό αποδέκτη εσάς, που παίρνετε στα χέρια σας εξαιρετικής ποιότητας προϊόντα και απολαμβάνετε το επίπεδο υπηρεσιών που χρειάζεστε για να διακριθείτε στον δικό σας δημιουργικό αγώνα.

Είναι λοιπόν ιδιαίτερη η χαρά που μου δίνει η επέκταση της συνεργασίας μου με την Lubeca σε προϊόντα εκτός του περίφημου Marzipan και των υπέροχων Nougat της, προσθέτοντας στο πορτφόλιο μας μια σειρά από συναρπαστικές πραλίνες, κρέμες και σοκολάτες κουβερτούρες. Κάθε προσθήκη έχει μελετηθεί προσεκτικά και ανταποκρίνεται στα πιο αυστηρά πρότυπα ποιότητας για τα οποία φημίζεται τόσο η LUBECA όσο και η εταιρεία μας.

Σας ευχαριστώ θερμά για την εμπιστοσύνη σας όλα αυτά τα χρόνια και με αφορμή την κυκλοφορία αυτού του καταλόγου σας υπόσχομαι ότι θα συνεχίσουμε με το ίδιο πάθος για ποιότητα, ενώ οι πωλητές, οι τεχνικοί μας και όλο το προσωπικό της εταιρείας θα παραμένει σταθερά δίπλα σας καθημερινά για κάθε ανάγκη σας.

Στέλιος Γιαννίκας

# Περιεχόμενα

## Contents

### CHOCOLATES

ΣΟΚΟΛΑΤΕΣ ΣΚΟΥΡΕΣ - ΓΑΛΑΚΤΟΣ - ΛΕΥΚΕΣ  
PURE ORIGIN ΣΟΚΟΛΑΤΕΣ ΜΕ ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ  
ICE CHOC ΣΟΚΟΛΑΤΕΣ ΕΠΙΚΑΛΥΨΗΣ ΠΑΓΩΤΩΝ

6 - 17

### PRALINES & CREAMS

PREMIUM ΚΡΕΜΕΣ ΚΑΙ ΠΡΑΛΙΝΕΣ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΟΥ Η'  
ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ ΙΔΑΝΙΚΕΣ ΓΙΑ ΓΕΜΙΣΗ, ΓΑΡΝΙΡΙΣΜΑ ΚΑΙ  
ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΟ ΣΤΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ ΚΑΙ ΤΟ ΠΑΓΩΤΟ

18 - 23

### NOUGATS

ΠΑΣΤΕΣ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΟΥ ΚΑΙ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ ΣΕ ΜΠΛΟΚ  
ΑΠΟΛΑΥΣΤΙΚΩΝ ΝΟΥΓΚΑ ΜΕ ΔΙΑΒΑΘΜΙΣΕΙΣ ΣΤΗΝ ΕΝΤΑΣΗ  
ΤΟΥ ΚΑΒΟΥΡΔΙΣΜΑΤΟΣ ΤΩΝ ΞΗΡΩΝ ΚΑΡΠΩΝ

24 - 25

### MARZIPAN & PERZIPAN

ΜΑΡΤΣΙΠΑΝ (ΠΑΣΤΑ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ, ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΟΥ,  
ΦΙΣΤΙΚΙΟΥ) | ΠΕΡΤΣΙΠΑΝ ΑΠΟ ΠΥΡΗΝΑ ΒΕΡΙΚΟΚΟΥ

26 - 29

### NUTS

ΑΜΥΓΔΑΛΑ, ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΑ & ΦΥΣΤΙΚΙΑ | ΦΥΣΙΚΑ /  
ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΜΕΝΑ (ΜΙΣΑ - ΦΙΛΕ - ΣΚΟΝΗ - ΚΥΒΟΙ -  
ΚΑΒΟΥΡΔΙΣΜΕΝΑ - ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΑ / ΚΡΟΚΑΝ)

30 - 31



# Chocolates Couvertures



# LUBECA CHOCOLATES

## ΚΟΡΥΦΑΙΕΣ ΣΕ ΓΕΥΣΗ ΚΑΙ ΡΕΥΣΤΟΤΗΤΑ

**Αιώνες τεχνογνωσίας και η σταθερή προσήλωση της εταιρείας στις πιο υψηλές προδιαγραφές, έχουν μετατρέψει το όνομα Lubeca σε σφραγίδα ποιότητας. Στο πλαίσιο αυτό, οι σοκολάτες της τηρούν αυτό που υπόσχονται, με κορυφαίες επιδόσεις σε γεύση, ρευστότητα και λάμψη.**






Επιλεγμένες ποικιλίες κακάο από φυτείες της Ν. Αμερικής, της Αφρικής και της Καραϊβικής συνδυάζονται με βούτυρο κακάο, πλήρες γάλα σε σκόνη, ζάχαρη και εκχύλισμα φυσικής βανίλιας για τη δημιουργία αξεπέραστων συνταγών σοκολάτας.

Χάρη σε εξαντλητική άλεση των καρπών επιτυγχάνεται απαλή αίσθηση στον ουρανίσκο, αλλά και εξαιρετικό λιώσιμο για το οποίο φημίζονται οι κουβερτούρες Lubeca. Η μακρά διαδικασία σύνθλιψης των καρπών (conching) με εντατικό ρυθμό ανάμιξης, αερισμού και ανάδευσης-έχει ως αποτέλεσμα να αφαιρούνται δυσάρεστες γεύσεις όπως αυτές των οξέων, που εξατμίζονται.

Μπορείτε να επιλέξετε γεύσεις και βαθμό ρευστότητας ενώ ο τεχνικός μας Πέτρος Κανάκης είναι στη διάθεσή σας για συνταγές και συμβουλές σχετικά με την κατάλληλη σοκολάτα για κάθε εφαρμογή.

Για περισσότερη σοκολάτα γυρίστε σελίδα και εξερευνήστε τις διαθέσιμες φόρμουλες προκειμένου να επιλέξετε αυτές που ταιριάζουν στο δικό σας δημιουργικό προφίλ...

## ΒΑΘΜΟΙ ΡΕΥΣΤΟΤΗΤΑΣ

-  Πολύ ρευστή σοκολάτα
-  Αρκετά ρευστή σοκολάτα
-  Μέτριας ρευστότητας σοκολάτα
-  Παχύρρευστη σοκολάτα
-  Πολύ παχύρρευστη σοκολάτα















# Chocolate Couvertures



# DARK Chocolate Couvertures






## ΣΚΟΥΡΕΣ ΣΟΚΟΛΑΤΕΣ ΚΟΥΒΕΡΤΟΥΡΕΣ

ΚΩΔΙΚΟΣ	ΟΝΟΜΑ	ΡΕΥΣΤΟΤΗΤΑ	ΣΥΝΘΕΣΗ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ
045-0040	IVORY COAST 55%		55% στερεά κακάο, 45% ζάχαρη, 34% βούτυρο κακάο, εκχύλισμα φυσικής βανίλιας	Πλάκα 5 x 2,5kg
045-0049	IVORY COAST 55%			Κιβώτιο 10kg chips
045-0041	FEHMARN 60%		60% στερεά κακάο, 40% ζάχαρη, 39% βούτυρο κακάο	Κιβώτιο 10kg
045-0042	(κακάο από Ghana)			4x2,5kg chips
045-0048	DAHME DARK GHANA 60%		60% στερεά κακάο, 40% ζάχαρη, 42% βούτυρο κακάο	Κιβώτιο 10kg chips
045-0045	WEST AFRICA 70%		70% στερεά κακάο, 30% ζάχαρη, 42% βούτυρο κακάο	Κιβώτιο 10kg chips
045-0047	MADAGASCAR 71% FINEST ORGANIC		 71% στερεά κακάο, 29% ζάχαρη, 43% βούτυρο κακάο	Σακούλα 4x2,5kg
045-0046	RATZEBURG 70% PURE ORIGIN		70% στερεά κακάο, 30% ζάχαρη, 42% βούτυρο κακάο, εκχύλισμα βανίλιας	4x2,5kg
045-0044	GHANA SUPREME 85% PURE ORIGIN		85% στερεά κακάο, 15% ζάχαρη, 50% βούτυρο κακάο	4x2,5kg

# MILK Chocolate Couvertures

## ΣΟΚΟΛΑΤΕΣ ΚΟΥΒΕΡΤΟΥΡΕΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ



ΚΩΔΙΚΟΣ	ΟΝΟΜΑ	ΡΕΥΣΤΟΤΗΤΑ	ΣΥΝΘΕΣΗ	CHIPS
045-0052	IVORY COAST 35%		35% στερεά κακάο, 36% βούτυρο κακάο, εκχύλισμα φυσικής βανίλιας	Κιβώτιο 10kg
045-0055	MILK INTENSE 37% (GHANA)		37% κακάο, 39% λιπαρά	Σακούλες 4x2,5kg
045-0056	MILK 43% GHANA SELECTION		43% κακάο, 40% λιπαρά	Σακούλες 4x2,5kg
045-0057	BIO PERU 41% FINEST ORGANIC		 41% στερεά κακάο, 41% βούτυρο κακάο	Σακούλες 4x2,5kg








*Chocolate Couvertures*

# WHITE Chocolate Couvertures



## ΚΟΥΒΕΡΤΟΥΡΕΣ ΛΕΥΚΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

ΚΩΔΙΚΟΣ	ΟΝΟΜΑ	ΡΕΥΣΤΟΤΗΤΑ	ΣΥΝΘΕΣΗ	ΣΑΚΟΥΛΑ (CHIPS)
045-0063	SCHOK WEISS ΛΕΥΚΗ 33%		33% στερεά κακάο, 39,5% λιπαρά	1x10kg
045-0064				4x2,5kg
045-0037	BIO WEISS 38% ORGANIC WHITE		 38% στερεά κακάο, 43,5% λιπαρά	4x2,5kg

# CARAMEL Chocolates

## ΣΟΚΟΛΑΤΕΣ ΚΑΡΑΜΕΛΑ



ΚΩΔΙΚΟΣ	ΟΝΟΜΑ	ΡΕΥΣΤΟΤΗΤΑ	ΣΥΝΘΕΣΗ	ΣΑΚΟΥΛΑ (CHIPS)
045-0065	CARAMEL 32% WHITE CARAMEL		32% στερεά κακάο, 40% συνολικά λιπαρά	4x2,5kg
045-0058	CARAMEL 33% MILK CHOCOLATE		33% στερεά κακάο, 37% λιπαρά	4x2,5kg





*Origin Chocolates*



# PURE ORIGIN Dark Chocolate

## ΣΚΟΥΡΕΣ ΣΟΚΟΛΑΤΕΣ ΜΕ ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

ΚΩΔΙΚΟΣ	ΟΝΟΜΑ	ΡΕΥΣΤΟΤΗΤΑ	ΣΥΝΘΕΣΗ	ΣΑΚΟΥΛΑ (CHIPS)
045-0032	ARRIBA 63% PURE ORIGIN		63% στερεά κακάο, 37% ζάχαρη, 40% βούτυρο κακάο	4x2,5kg
045-0033	VENEZUELA 67% PURE ORIGIN		67% στερεά κακάο, 33% ζάχαρη, 41% βούτυρο κακάο	4x2,5kg
045-0034	TRINIDAD 72% PURE ORIGIN		72% στερεά κακάο, 28% ζάχαρη, 42% βούτυρο κακάο	4x2,5kg

# PURE ORIGIN Milk Chocolate

## ΣΟΚΟΛΑΤΕΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΜΕ ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

ΚΩΔΙΚΟΣ	ΟΝΟΜΑ	ΡΕΥΣΤΟΤΗΤΑ	ΣΥΝΘΕΣΗ	ΣΑΚΟΥΛΑ (CHIPS)
045-0036	VENEZUELA 47% PURE ORIGIN		47% στερεά κακάο, 41% ζάχαρη	4x2,5kg





*Ice Chocolates*

## ICE CREAM ENROBING CHOCOLATES ΣΟΚΟΛΑΤΕΣ ΕΠΙΚΑΛΥΨΗΣ ΠΑΓΩΤΩΝ



**Σκληρή κι όμως εύθραυστη, λεπτή αλλά σταθερή όσο καμιά άλλη, αυτή η παγωμένη επικάλυψη μόλις σπάσει στο στόμα πλημμυρίζει τον ουρανίσκο με ένα κύμα ζεστής σοκολάτας: Είναι η Ice Choc της Lubeca.**

Οι τρεις Ice Choc σοκολάτες της Lubeca (σκούρα, γάλακτος, λευκή) οφείλουν την επιτυχία τους στον μελετημένο και απόλυτα ισορροπημένο συνδυασμό μιας μυστικής συνταγής που εγγυάται απολαυστικό σπάσιμο (cracking) και απαλό λιώσιμο στο στόμα.

Και οι τρεις είναι υπέροχες, ιδανικές για απευθείας επικάλυψη παγωτού (soft, ξυλάκια, παγωτίνια κ.λπ.) χωρίς να απαιτείται στρώσιμο. Οι Ice Choc Lubeca, απλώς πρέπει να ζεσταθούν περίπου στους 45°C και να διατηρηθούν ζεστές. Στη συνέχεια, το παγωτό είτε βυθίζεται στη σοκολάτα ή θα περιχυθεί με τη ζεστή σοκολάτα. Η σταθεροποίηση της Ice Choc ολοκληρώνεται σε μερικά δευτερόλεπτα. Προσοχή: το επιθυμητό πάχος της σοκολατένιας κρούστας εξαρτάται από τον χρόνο έκθεσης και τη θερμοκρασία της σοκολάτας.

### ICE CHOC 5 σημεία υπεροχής

Δεν απαιτείται στρώσιμο. Απλώς ζεσταίνουμε και επεξεργαζόμαστε στους 45°C

Υψηλή ρευστότητα

Ιδανική συνταγή για εύθραυστη επικάλυψη σοκολάτας με υπέροχο λιώσιμο

Σταθερές ιδιότητες: ευχάριστο σπάσιμο, λάμψη και γεύση που διατηρούνται στην κατάψυξη

Κατάλληλες για κατεψυγμένα γλυκά και επιδόρπια και για όλα τα είδη των μη κατεψυγμένων γλυκών ζύμης.



## ICE Chocolate Couvertures ΣΟΚΟΛΑΤΕΣ ΕΠΙΚΑΛΥΨΗΣ ΠΑΓΩΤΩΝ

ΚΩΔΙΚΟΣ	ΟΝΟΜΑ	ΡΕΥΣΤΟΤΗΤΑ	ΣΥΝΘΕΣΗ	ΣΑΚΟΥΛΑ (CHIPS)
045-0076	ICE CHOC DARK ΣΚΟΥΡΑ	👉👉👉👉👉	54% κακάο, 39% ζάχαρη, 45% λιπαρά	1x10kg
045-0077	ICE CHOC MILK ΓΑΛΑΚΤΟΣ	👉👉👉👉👉	41% στερεά κακάο, 45% ζάχαρη, 18% γάλα	1x10kg
045-0078	ICE CHOC WHITE ΛΕΥΚΗ	👉👉👉👉👉	38% στερεά κακάο, 50% ζάχαρη, 26% γάλα	1x10kg



*Upon Request*

# CHOCOLATES Upon Request

## ΣΟΚΟΛΑΤΕΣ ΔΙΑΘΕΣΙΜΕΣ ΚΑΤΑ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑ

### DARK ΣΚΟΥΡΕΣ ΣΟΚΟΛΑΤΕΣ

ΟΝΟΜΑ	ΡΕΥΣΤΟΤΗΤΑ	ΣΥΝΘΕΣΗ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ
IVORY COAST 60%		60% στερεά κακάο, 40% ζάχαρη, 39% βούτυρο κακάο	Κιβώτιο 10kg (chips)
IVORY COAST SR DARK 60%		60% στερεά κακάο, 40% ζάχαρη, 42% βούτυρο κακάο	5 x 2,5kg (πλάκες)
STOCKELSDORF DARK GHANA 65%		65% στερεά κακάο, 35% ζάχαρη, 41% βούτυρο κακάο	5 x 2,5kg (πλάκες)
PLÖN DARK GHANA 70%		70% στερεά κακάο, 30% ζάχαρη, 45% βούτυρο κακάο	Κιβώτιο 10kg (chips)
TRAVEMÜNDE FINEST DARK 60%		60% στερεά κακάο, 40% ζάχαρη, 40% βούτυρο κακάο	4 σακούλες x 2,5kg (chips)
BIO PERU 60%		60% στερεά κακάο, 40% ζάχαρη, 42% βούτυρο κακάο	5 x 2,5kg (πλάκες)
BIO PERU 70%		70% στερεά κακάο, 30% ζάχαρη, 45% βούτυρο κακάο	Κιβώτιο 10kg (chips)

### MILK ΣΟΚΟΛΑΤΕΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

ΟΝΟΜΑ	ΡΕΥΣΤΟΤΗΤΑ	ΣΥΝΘΕΣΗ	CHIPS
TIMMENDORF 42%		42% στερεά κακάο, 39% βούτυρο κακάο	Κιβώτιο 10kg
RÜGEN 40%		40% στερεά κακάο, 40% βούτυρο κακάο	4 σακούλες x 2,5kg
GRÖMITZ 38%		38% κακάο, 38% λιπαρά	Κιβώτιο 10kg
MALENTE 28%		38% στερεά κακάο, 41% βούτυρο κακάο	4 σακούλες x 2,5kg
MADAGASCAR 34%		35% στερεά κακάο, 36% βούτυρο κακάο	Κιβώτιο 10kg
TRAVEMÜNDE FINEST DARK 60%		60% στερεά κακάο, 40% ζάχαρη, 40% βούτυρο κακάο	4 σακούλες x 2,5kg

### WHITE ΛΕΥΚΕΣ ΣΟΚΟΛΑΤΕΣ

ΟΝΟΜΑ	ΡΕΥΣΤΟΤΗΤΑ	ΣΥΝΘΕΣΗ	CHIPS
WEISSE 29%		29% στερεά κακάο, 36% βούτυρο κακάο	Κιβώτιο 10kg
WEISSE 34%		34% στερεά κακάο, 40% βούτυρο κακάο	4 σακούλες x 2,5kg



*Pralines & Creams*

# PREMIUM QUALITY PRALINES & CREAMS

## ΣΗΜΕΙΑ ΥΠΕΡΟΧΗΣ

Με υψηλή περιεκτικότητα σε φουντούκι ή αμύγδαλο, οι πραλίνες της Lubeca είναι ακαταμάχητες ως γεμίσεις σε σοκολατάκια, κρουασάν, τσουρέκια, κρέπες και επιδόρπια ενώ είναι θαυμάσιες και για γαρνίρισμα. Τέλος, το βαρύ πυροβολικό της εταιρείας, οι πάστες αμυγδάλου και φουντουκιού αρωματίζουν με τον πιο εντυπωσιακό τρόπο παγωτά, κρέμες, ακόμη και κέικ...

Όπως όλα τα προϊόντα της LUBECA, οι κρέμες, οι πραλίνες και οι πάστες φουντουκιού και αμυγδάλου για γέμιση, γαρνίρισμα και αρωματισμό ανήκουν στην κατηγορία των Premium προϊόντων για επαγγελματίες με υψηλές απαιτήσεις σε ποιότητα, γεύση και ευκολία επεξεργασίας. Όσον αφορά την κατηγοριοποίηση, σημειώστε ότι οι κρέμες έχουν περιεκτικότητα σε ξηρό καρπό κάτω από 50%, ενώ το αντίστοιχο ποσοστό στις πραλίνες κινείται πάνω από 50%. Οι πάστες από την άλλη πλευρά είναι προϊόντα είτε αποτελούμενα αμιγώς από τον εκάστοτε καρπό είτε περιέχουν ελάχιστο ποσοστό (1-2%) από κάποιο γαλακτωματοποιητή, για να μην διαχωρίζονται τα έλαια του καρπού. Κάθε κωδικός έχει μοναδικό χαρακτήρα και προσωπικότητα που θα απογειώσει τις συνταγές σας και θα λειτουργήσει ως πηγή έμπνευσης...

### Κρέμα Φουντουκιού Βουτύρου

Η μόνη κρέμα φουντουκιού με πραγματικό ΣΥΜΠΥΚΝΩΜΕΝΟ ΒΟΥΤΥΡΟ ΚΑΙ ΚΑΚΑΟΜΑΖΑ για πιο πλούσια, γεμάτη γεύση και απίθανο άρωμα, που δεν διαχωρίζει τα λιπαρά και είναι τέλεια τόσο ως επάλειψη, γέμιση αλλά και για γαρνίρισμα!

- ✓ **26% ΦΟΥΝΤΟΥΚΙ**
- ✓ **12,5% ΒΟΥΤΥΡΟ ΣΥΜΠΥΚΝΩΜΕΝΟ**
- ✓ **10% ΓΑΛΑ & ΚΑΚΑΟΜΑΖΑ**
- ✓ **ΧΩΡΙΣ ΦΟΙΝΙΚΕΛΑΙΟ & ΠΡΟΣΘΕΤΑ ΦΥΤΙΚΑ ΛΙΠΑΡΑ**





## Nocciocrema

Λαμπερές, απολαυστικές, σταθερές και απαλές, οι κρέμες της Lubeca είναι ιδανικές για άπειρες εφαρμογές ως γέμιση, επικάλυψη ή γαρνιτούρα. Επιλέξτε τη Nocciocrema με την επιθυμητή περιεκτικότητα σε φουντούκι (10 ή 20%) γεμίστε σακούλες ζαχαροπλαστικής και απογειώστε κέικ, τσουρέκια, κρέπες, βάφλες, pancakes...

*Pralines & Creams*

# Hazelnut Creams - Pralines & Pastes

## ΚΡΕΜΕΣ - ΠΡΑΛΙΝΕΣ & ΠΑΣΤΕΣ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΟΥ

ΚΩΔΙΚΟΣ	ΟΝΟΜΑ	ΣΥΝΘΕΣΗ	ΔΟΧΕΙΟ
045-0081	NOCCIocreMA 20%	Κρέμα με 20% Φουντούκι και κακάο ιδανική για γέμιση /γαρνίρισμα	12kg
NEO	NOCCIocreMA 10%	Κρέμα με 10% Φουντούκι και κακάο ιδανική για γέμιση /γαρνίρισμα	6kg
045-0080	BUTTER HAZELNUT NOUGAT   ΚΡΕΜΑ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΟΥ ΒΟΥΤΥΡΟΥ	Κρέμα με 26% Φουντούκι, 12,5% συμπυκνωμένο βούτυρο 10% γάλα και κακαόμαζα	12kg / 6kg
045-0072	ΠΡΑΛΙΝΑ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΟΥ 50% NNDP	Σκούρα παραλίνα φουντουκιού με 50% έντονα καβουρδισμένο φουντούκι	6 kg
045-0075	ΠΑΣΤΑ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΟΥ SG	Πάστα φουντουκιού με 98% φουντούκια	10 kg

# Almond Pralines & Pastes

## ΠΡΑΛΙΝΕΣ & ΠΑΣΤΕΣ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ

ΚΩΔΙΚΟΣ	ΟΝΟΜΑ	ΣΥΝΘΕΣΗ	ΔΟΧΕΙΟ
045-0073	ΠΡΑΛΙΝΑ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ 60% MAP	Πραλίνα αμυγδάλου με περιεκτικότητα 60% σε αμύγδαλο	6 kg
045-0074	ΠΑΣΤΑ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ 100% MDLM	Πάστα αμυγδάλου 100%	10 kg

### Οι πραλίνες με μια ματιά

Ο όρος ΠΡΑΛΙΝΑ αφορά τις κρέμες με περιεκτικότητα τουλάχιστον 50% ΣΕ ΞΗΡΟ ΚΑΡΠΟ. Στην κατηγορία αυτή, η Lubeca διαθέτει την πραλίνα φουντουκιού PRA DI NOCCIOLA 50 και την πραλίνα αμυγδάλου PRA DI MANDOLA 60. Δοκιμάστε και τις δύο και ανακαλύψετε τη γεύση της υπεροχής!





*Hazelnut & Almond Pastes*

## CREAMY PASTES OF ALMOND & HAZELNUT

### ΠΑΣΤΕΣ ΜΕ 100% ΓΕΥΣΗ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ & ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΟΥ

**Από το οπλοστάσιο του πολυμήχανου ζαχαροπλάστη δεν μπορεί να λείπει μια καλή πάστα αμυγδάλου και / ή φουντουκιού. Αν μάλιστα αναζητά την καλύτερη, τότε υπάρχει μόνο μία επιλογή και αυτή φέρει το μπλε λογότυπο της Lubeca.**

Με ιστορική παράδοση ποιότητας στους ξηρούς καρπούς, η Lubeca κρατάει τα σκήπτρα της απόλυτης υπεροχής με μια πραλίνα αμυγδάλου 100% και την πραλίνα φουντουκιού —η οποία θυσιάζει 1-2% από την απόλυτη περιεκτικότητα σε φουντούκι για να πετύχει την τελειότητα: 100% γεύση φουντουκιού αλλά και πάντοτε κρεμώδη υφή, που δεν διαχωρίζει λιπαρά μέσα στο δοχείο για μεγαλύτερη ευκολία κατά την εφαρμογή.



## ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ

Οι πάστες της Lubeca δίνουν το άρωμα του φουντουκιού ή του αμυγδάλου αντιστοίχως με ανάμιξη σε δοσολογία 80-100 γραμ. / κιλό σε:

- ✓ Κρέμες & Μους
- ✓ Γεμίσεις σε σοκολατάκια και κεράσματα
- ✓ Παγωτά\*
- ✓ Κέικ - Παντεσπάνι
- ✓ Μπισκότα - Φινανσιέ



\* Είναι μοναδικές για παγωτά χωρίς ζάχαρη καθώς η σύστασή τους που δεν περιέχει οξέα και φυσικά ούτε ζάχαρη επιτρέπει την παραγωγή sugar free παγωτών με άριστη υφή και δυνατή γεύση!



*Nougat blocks*

## HAZELNUT & ALMOND NOUGATS ΝΟΥΓΚΑ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΟΥ & ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ

Τα νουγκά μπορείτε να τα χρησιμοποιήσετε αυτούσια χωρίς επεξεργασία ή να τα αναμείξετε σε συνταγές σας, χαρίζοντας στις τελικές δημιουργίες σας αξεπέραστη γεύση και άρωμα φουντουκιού ή αμυγδάλου.

Η βάση για τα νουγκά είναι οι πάστες φουντουκιού ή αμυγδάλου, που η Lubeca παράγει χρησιμοποιώντας αποκλειστικά φρεσκοκαβουρδισμένους καρπούς κορυφαίας ποιότητας. Ανάλογα με το νουγκά και τον επιθυμητό βαθμό καβουρδίσματος (που εξαρτάται από το χρόνο αλλά και τη θερμοκρασία ψησίματος) το χρώμα κυμαίνεται από απαλό μπεζ έως σκούρο καφέ. Τέλος, οι καρποί αλέθονται με γρανιτένιους μύλους μέχρι να γίνουν οι υπέροχες πάστες που θα προμηθευτείτε σε μορφή μπλοκ.



## ΝΟΥΓΑΤ HAZELNUT BLOCKS ΠΡΑΛΙΝΕΣ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΟΥ ΣΕ ΜΠΛΟΚ



ΚΩΔΙΚΟΣ	ΟΝΟΜΑ	ΣΥΝΘΕΣΗ	ΚΥΤΙΟ
045-0004	NOUGAT ΔΙΧΡΩΜΟ 40% SCHN	Block πραλίνας φουντουκιού δίχρωμης με σκούρες και ανοιχτόχρωμες στρώσεις και 40% φουντούκι	2,5 kg
045-0029	NOUGAT ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΟΥ 30% NND	Block πραλίνας φουντουκιού, με 30% φουντούκι	12,5 kg
045-0079	CREAM NOUGAT ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΟΥ	Block πραλίνας με 35% φουντούκι και 14% κρέμα γάλακτος σε σκόνη	2,5 kg
045-0084	NOUGAT ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΟΥ 38% NNS	Πάστα πραλίνας φουντουκιού με 38% φουντούκι	2,5 kg
045-0085	NOUGAT ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΟΥ 50% NG	Πάστα πραλίνας φουντουκιού με 50% φουντούκι και ολόκληρα φουντούκια	2,5 kg

## ΝΟΥΓΑΤ ALMOND BLOCKS ΠΡΑΛΙΝΑ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ ΣΕ ΜΠΛΟΚ



ΚΩΔΙΚΟΣ	ΟΝΟΜΑ	ΣΥΝΘΕΣΗ	ΚΥΤΙΟ
045-0086	NOUGAT ΠΑΣΤΑ ΠΡΑΛΙΝΑΣ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ 44% MNH BIO	 Block πραλίνας βιολογικού αμυγδάλου με 44% αμύγδαλο ελαφρώς καβουρδισμένο	2,5 kg



*Marzipan Läbecker*





## MARZIPAN

### ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΕΝΔΕΙΞΗΣ

**Το μάρτσιπαν του Lubecker δεν έχει σχέση με το μάρτσιπαν άλλης προέλευσης κι αυτό δεν είναι σχήμα λόγου. Είναι η πραγματικότητα που οφείλεται στην διαφορά ποιότητας και έχει αναγνωριστεί με την πιστοποίηση της σήμανσης Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης από την Ε.Ε.**

Το προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης μάρτσιπαν της Lubeca είναι το κορυφαίο παγκοσμίως. Παράγεται στην πόλη Λουμπέκ της Γερμανίας και πωλείται σε πάνω από 50 χώρες του κόσμου. Μετά το θάνατο του πρωτοπόρου Friedrich Bluhme Jepsen τη δεκαετία του 1960, η δραστηριότητα της εταιρείας του πέρασε εξολοκλήρου στο μη κερδοσκοπικό ίδρυμα Friedrich Bluhme & Else Jepsen Foundation, τα κέρδη του οποίου διατίθενται υπέρ της ευρύτερης περιοχής του Lübeck.

Σήμερα, για το αυθεντικό μάρτσιπαν του Λουμπέκ η Lubeca χρησιμοποιεί φρεσκοκαθαρισμένα αρωματικά αμύγδαλα που τα συνθλίβει σε ειδικά μηχανήματα μέχρι να αποκτήσουν την χαρακτηριστική μεταξένια υφή και την απαλή αίσθηση στον ουρανίσκο. Το μάρτσιπαν ψήνεται με τον παραδοσιακό τρόπο σε μεγάλους ανοιχτούς χάλκινους βραστήρες (πρώτη κάτω φωτογραφία στην αριστερή σελίδα). Η διαδικασία είναι αρκετά σύνθετη αλλά προσδίδει στο τελικό προϊόν την απαραίτητη γεύση που το κάνει να ξεχωρίζει από κάθε άλλο μάρτσιπαν.

Το εργοστάσιο παραγωγής Μάρτσιπαν στο Lubecker είναι ένα από τα τελευταία που χρησιμοποιούν την παραδοσιακή διαδικασία, ώστε να παρουσιάζει το περίφημο μάρτσιπαν με τις μοναδικές ιδιότητες που έκανε διάσημη την πόλη στα πέρατα του κόσμου.

Στην Ελλάδα η αμυγδαλόπαστα είναι η πρώτη ύλη για αρκετά παραδοσιακά γλυκά, όπως ο δημοφιλής εργολάβος που περνά σε άλλη διάσταση με το μάρτσιπαν της Lubeca!





*Marzipan & Perzipan*



# Marzipan Almond, Hazelnut, Pistachio

## ΜΑΡΤΣΙΠΑΝ ΑΜΥΓΔΑΛΟ, ΦΟΥΝΤΟΥΚΙ, ΦΙΣΤΙΚΙ



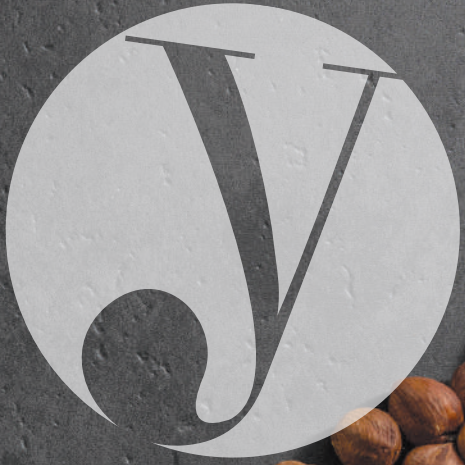
ΚΩΔΙΚΟΣ	ΟΝΟΜΑ	ΣΥΝΘΕΣΗ	ΚΙΒΩΤΙΟ
045-0001	MARZIPAN 52%	52% Αμύγδαλο   35% Ζάχαρη	12,5 kg
045-0028			5 x 1 kg
045-0022			15 x 0,2 kg
045-0017	MARZIPAN ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΟΥ	52% Φουντούκι   35% Ζάχαρη	5 x 1 kg
045-0030	MARZIPAN PISTACHIO ΠΡΑΣΙΝΟ	43% Αμύγδαλο   9% Φιστίκι   35% Ζάχαρη	5 x 1 kg
045-0092	MARZIPAN ΚΟΚΚΙΝΟ (ΦΩΤΟ)	52% Αμύγδαλο   29% Ζάχαρη	5 x 1 kg

# Perzipan Apricot Kernel Paste

## ΠΕΡΤΣΙΠΑΝ ΑΠΟ ΠΥΡΗΝΑ ΒΕΡΙΚΟΚΟΥ



ΚΩΔΙΚΟΣ	ΟΝΟΜΑ	ΣΥΝΘΕΣΗ	ΚΙΒΩΤΙΟ
045-0003	ΠΕΡΤΣΙΠΑΝ 50%	50% Πυρήνας βερίκοκου   35% Ζάχαρη	12,5 kg
045-0082			5 x 1kg
045-0083	ΠΕΡΤΣΙΠΑΝ 40% ΜΕ 18% ΑΜΥΓΔΑΛΟ	40% Πυρήνας βερίκοκου 18% Αμύγδαλο   29% Ζάχαρη	5 x 1kg



*Almonds & Hazelnuts*

# Almonds Natural & Processed

## ΑΜΥΓΔΑΛΑ ΦΥΣΙΚΑ ΚΑΙ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΜΕΝΑ



ΟΝΟΜΑ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ
ΛΕΥΚΑ   BLANCHED	Αμύγδαλα λευκά	5x1kg   12,5kg
ΑΜΥΓΔΑΛΑ ΜΙΣΑ   SPLIT	Αμύγδαλα μισά	5x1kg   12,5kg
ΝΥΧΑΚΙ   SLIVERED	Απλά ή καβουρδισμένα	5x1kg   12,5kg
ΦΙΛΕ   SLICED	Φυσικά ή ασπρισμένα 0,45 mm	5x1kg   12,5kg
ΑΜΥΓΔΑΛΟ ΣΚΟΝΗ   MEAL	Από λευκό αμύγδαλο   από φυσικό αμύγδαλο	5x1kg   12,5kg
ROASTED   ΚΑΒΟΥΡΔΙΣΜΕΝΑ	Λευκά ή φυσικά: ολόκληρα   μισά   φιλέ	12,5kg
ΑΜΥΓΔΑΛΑ ΣΕ ΚΥΒΟΥΣ   DICED	Μικρά 1.5-3mm   Μεσαία 2,5-4,5mm Μεγάλα 4-6mm	5x1kg   12,5kg

# Hazelnuts Natural & Processed

## ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΑ ΦΥΣΙΚΑ ΚΑΙ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΜΕΝΑ



ΟΝΟΜΑ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ
ΛΕΥΚΑ   BLANCHED	Φουντούκια χωρίς φλοιό	12,5kg   5x1kg
ΚΟΜΜΕΝΑ   SLICED	Φουντούκι φιλέ (1mm)	12,5kg   5x1kg
ΚΥΒΟΙ   DICED	Κύβοι 2,5-4,5mm	12,5kg   5x1kg
ΣΚΟΝΗ   MEAL	Λευκά ή φυσικά φουντούκια σε σκόνη	12,5kg   5x1kg
ΚΑΒΟΥΡΔΙΣΜΕΝΑ   ROASTED	Λευκά ή φυσικά φουντούκια καβουρδισμένα	12,5kg   5x1kg
ΦΥΣΙΚΑ   NATURAL	Φουντούκια φυσικά 13-15mm   11-13mm	20kg (Vacuum)
ΚΡΟΚΑΝ   CROQUANT	Φουντούκια καραμελωμένα	6 x 1 kg

# Pistachio Kernels

## ΦΙΣΤΙΚΙ ΠΡΑΣΙΝΟ ΤΥΠΟΥ ΑΙΓΙΝΗΣ - ΨΙΧΑ



ΟΝΟΜΑ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ
PISTACHIO KERNELS	Φιστίκι πράσινο αποφλοιωμένο (ψίχα)	1kg



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ



*Subeca*

## Κατάλογος προϊόντων

ΣΟΚΟΛΑΤΕΣ ΚΟΥΒΕΡΤΟΥΡΕΣ - ORIGIN PURE - BIO - ICE CHOCOLATES  
ΠΡΑΛΙΝΕΣ - NOUGAT - ΜΑΡΤΖΙΠΑΝ & ΠΕΡΤΣΙΠΑΝ - ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ



© ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ | 2022/2023

Ευριπίδου 5, 12133 Περιστέρι | Τηλ: 2105772337, F: 2105755703

M: headoffice@giannikasgroup.com Facebook: @steliosgiannikas

Επίσημη ιστοσελίδα: [www.giannikas.gr](http://www.giannikas.gr)