



Mr. Croquette

THE CROQUETTE MASTERS

WWW.MRCROQUETTE.GR



Είμαστε η Mr. Croquette. Από το 1987.

Είμαστε μια ελληνική οικογενειακή επιχείρηση, που **από το 1987** κάνουμε κάτι πολύ συγκεκριμένο: παίρνουμε τις γεύσεις που αγαπάμε και τις μετατρέπουμε σε προϊόντα που κερδίζουν θέση στο μενού. Με σχεδόν **τέσσερις δεκαετίες εμπειρίας** και απόλυτη εξειδίκευση στις κροκέτες, μπορούμε να προσφέρουμε ελληνικές γεύσεις σε βιομηχανική κλίμακα, με επαγγελματική οργάνωση και σύγχρονη παραγωγική νοοτροπία.

Δεν είμαστε «λίγο απ' όλα».
Είμαστε η Mr. Croquette.

Η καθημερινότητά μας, η τεχνογνωσία μας και η εξέλιξή μας είναι αφιερωμένες σε ένα πεδίο: **κροκέτες & finger food**. Εκεί δοκιμάζουμε, εκεί βελτιώνουμε, εκεί δημιουργούμε, ώστε κάθε κωδικός να έχει χαρακτήρα, καθαρή γευστική ταυτότητα και λόγο ύπαρξης στο πιάτο.

Για να στηρίζουμε την ανάπτυξη και τις απαιτήσεις της αγοράς, επενδύουμε σταθερά σε μηχανολογικό εξοπλισμό και εγκαταστάσεις. Παράλληλα, επιλέγουμε πιο υπεύθυνες λύσεις λειτουργίας: έχουμε εγκαταστήσει φωτοβολταϊκό σύστημα 110 kW στη στέγη, μειώνοντας το ενεργειακό μας αποτύπωμα.

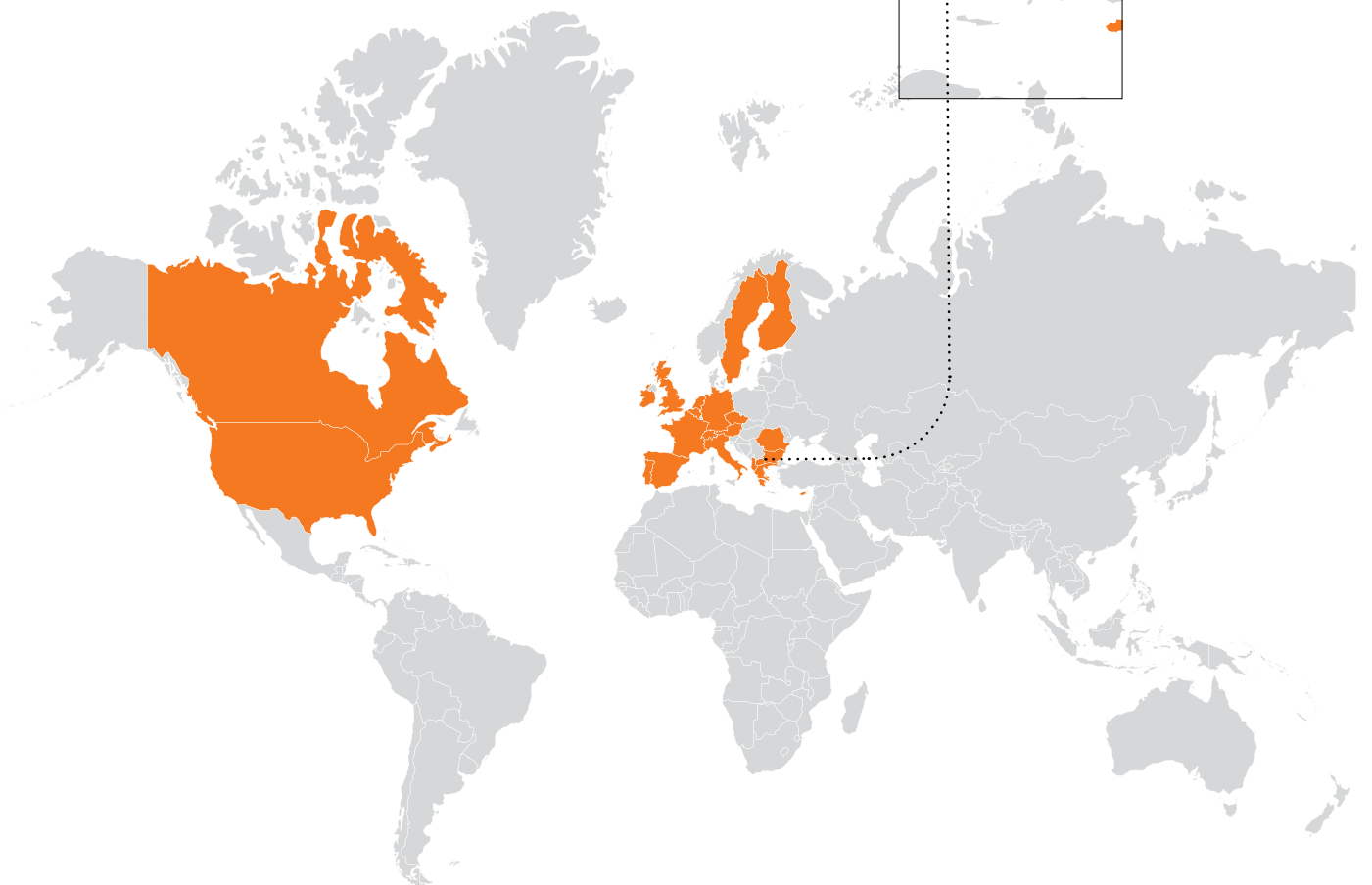
WWW.MRCROQUETTE.GR

this is us.

Ελληνική οικογενειακή παραγωγή —
Αποκλειστικά στις κροκέτες και στο σύγχρονο finger food.

Έχουμε επίσης δικό μας τμήμα R&D, όπου γεννιούνται νέες ιδέες και νέοι κωδικοί. Παρακολουθούμε τις τάσεις της εστίασης, ακούμε τους συνεργάτες μας και μετατρέπουμε τις ανάγκες της αγοράς σε σύγχρονες προτάσεις — από κλασικές ελληνικές γεύσεις μέχρι πιο «street» επιλογές για sharing και finger food.

Οι γεύσεις μας ταξιδεύουν: αναπτύσσουμε εξαγωγική παρουσία σε επιλεγμένες αγορές του εξωτερικού, μεταφέροντας ελληνικό χαρακτήρα και μεσογειακό «DNA» πέρα από τα σύνορα.



ΚΡΟΚΕΤΕΣ ΤΥΡΙΩΝ



ΚΡΟΚΕΤΕΣ ΜΕ ΗΜΙΣΚΛΗΡΑ ΤΥΡΙΑ

ΚΡΟΚΕΤΕΣ ΤΥΡΙΩΝ



Πλούσια γέμιση ημίσκληρων τυριών με γεμάτη, ισορροπημένη γεύση σε κάθε μπουκιά.

Τραγανό πανάρισμα & κρεμώδες εσωτερικό για απολαυστική αντίθεση υφών και σταθερό αποτέλεσμα στο ψήσιμο/τηγάνισμα.

Ιδανικές για HoReCa:

γρήγορη προετοιμασία, εύκολο σερβίρισμα και υψηλή απόδοση στη μερίδα.

all time
classic.

ΤΡΟΠΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



ΦΡΙΤΕΖΑ

175°C

3,5-4 min

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ

ΒΑΡΟΣ ΣΑΚΟΥΛΑΣ	ΒΑΡΟΣ ΚΡΟΚΕΤΑΣ	ΚΡΟΚΕΤΕΣ/ ΣΑΚΟΥΛΑ
1kg	23-25g	40-44

SKU:

00-128 | HoReCa



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ

ΒΑΡΟΣ ΣΑΚΟΥΛΑΣ	ΒΑΡΟΣ ΚΡΟΚΕΤΑΣ	ΚΡΟΚΕΤΕΣ/ ΣΑΚΟΥΛΑ
500g	23-25g	20-22

SKU:

00-287 | Retail

ΚΡΟΚΕΤΕΣ ΠΙΚΑΝΤΙΚΕΣ ΜΕ ΗΜΙΣΚΛΗΡΑ ΤΥΡΙΑ



Πικάντικη, πλούσια γέμιση ημίσκληρων τυριών, που δίνει ένταση και γεμάτη γεύση σε κάθε μπουκιά.

Τραγανό πανάρισμα & κρεμώδες εσωτερικό για δυνατή αντίθεση υφών και σταθερό αποτέλεσμα σε τηγάνι / φριτέζα.

Ιδανικές για HoReCa:

γρήγορη προετοιμασία, εύκολο σέρβις και ιδανικό συνοδευτικό για μεζέδες & platters.

classic
but
spicy.

ΤΡΟΠΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



ΦΡΙΤΕΖΑ

175°C

3,5-4 min

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ

ΒΑΡΟΣ
ΣΑΚΟΥΛΑΣ

1kg

ΒΑΡΟΣ
ΚΡΟΚΕΤΑΣ

23-25g

ΚΡΟΚΕΤΕΣ/
ΣΑΚΟΥΛΑ

40-44



SKU:

00-132 | HoReCa

ΚΡΟΚΕΤΕΣ ΜΕ ΤΕΣΣΕΡΑ ΤΥΡΙΑ



Πλούσια γέμιση από 4 τυριά για πολυδιάστατη, γεμάτη γεύση και απολαυστική κρεμώδη υφή.

Τραγανό πανάρισμα & τέλειο «λιώσιμο» στο εσωτερικό με σταθερό αποτέλεσμα στο τηγάνισμα, χωρίς να ανοίγουν.

Ιδανικές για HoReCa:
γρήγορη εκτέλεση, εύκολο plating και υψηλή αποδοτικότητα στη μερίδα (μεζές, συνοδευτικό, tapas).

crispy
outside
creamy
inside.



ΤΡΟΠΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



ΦΡΙΤΕΖΑ

175°C

3,5-4 min

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ

ΒΑΡΟΣ ΣΑΚΟΥΛΑΣ	ΒΑΡΟΣ ΚΡΟΚΕΤΑΣ	ΚΡΟΚΕΤΕΣ/ ΣΑΚΟΥΛΑ
1kg	23-25g	40-44

SKU:

00-130 | HoReCa

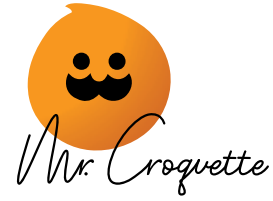
ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ

ΒΑΡΟΣ ΣΑΚΟΥΛΑΣ	ΒΑΡΟΣ ΚΡΟΚΕΤΑΣ	ΚΡΟΚΕΤΕΣ/ ΣΑΚΟΥΛΑ
500g	23-25g	20-22

SKU:

00-230 | Retail

ΚΡΟΚΕΤΕΣ ΜΕ ΛΕΥΚΑ ΤΥΡΙΑ



Αρωματική γέμιση από λευκά τυριά με δροσερή, πλούσια γεύση και χαρακτηριστική αλμύρα.

Τραγανό πανάρισμα & κρεμώδες εσωτερικό για ισορροπημένη υφή και σταθερό αποτέλεσμα σε τηγάνι/φριτέζα.

Ιδανικές για HoReCa:

γρήγορη προετοιμασία, εύκολο σερβίρισμα και ταιριάζουν τέλεια με μέλι, μαρμελάδα ή dip γιαουρτιού/λεμονιού.

white
cheese
creamy
core.

ΤΡΟΠΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



ΦΡΙΤΕΖΑ

175°C

3,5-4 min

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ

ΒΑΡΟΣ ΣΑΚΟΥΛΑΣ	ΒΑΡΟΣ ΚΡΟΚΕΤΑΣ	ΚΡΟΚΕΤΕΣ/ ΣΑΚΟΥΛΑ
-------------------	-------------------	----------------------

1kg

23-25g

40-44

SKU:

00-135 | HoReCa



ΚΡΟΚΕΤΕΣ ΠΙΚΑΝΤΙΚΕΣ ΜΕ ΛΕΥΚΑ ΤΥΡΙΑ



Πικάντικη γέμιση από λευκά τυριά με ένταση στη γεύση και ισορροπημένη αλμύρα.

Τραγανό πανάρισμα & κρεμώδες εσωτερικό για απολαυστική αντίθεση υφών και σταθερό αποτέλεσμα σε τηγάνι/φριτέζα.

Ιδανικές για HoReCa:

γρήγορη εκτέλεση, «δένουν» εύκολα σε μενού με dips (δροσερό γιαούρτι/λεμόνι, sweet chili) και ανεβάζουν το πιάτο.

creamy
& a bit
spicy.

ΤΡΟΠΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



ΦΡΙΤΕΖΑ

175°C

3,5-4 min

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ

ΒΑΡΟΣ
ΣΑΚΟΥΛΑΣ

1kg

ΒΑΡΟΣ
ΚΡΟΚΕΤΑΣ

23-25g

ΚΡΟΚΕΤΕΣ/
ΣΑΚΟΥΛΑ

40-44



SKU:

00-129 | HoReCa

ΚΡΟΚΕΤΕΣ ΜΕ ΛΙΑΣΤΗ ΤΟΜΑΤΑ ΚΑΙ ΦΕΤΑ



Γέμιση με λιαστή τομάτα & φέτα για έντονο μεσογειακό χαρακτήρα, πλούσιο άρωμα και ισορροπία γλυκόξινης ντομάτας με αλμυρή φέτα.

Τραγανό πανάρισμα & κρεμώδες εσωτερικό που κρατά σωστή υφή και σταθερό αποτέλεσμα στο τηγάνισμα/ψήσιμο.

Ιδανικές για HoReCa:

γρήγορη προετοιμασία, εύκολο pairing με σαλάτες και dips (γιαούρτι - δύσμος, πέστο, dip πιπεριάς) και «γράφουν» ωραία στο μενού.

mediter
ranean
twist.

ΤΡΟΠΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



ΦΡΙΤΕΖΑ

175°C

3,5-4 min

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ

ΒΑΡΟΣ
ΣΑΚΟΥΛΑΣ

1kg

ΒΑΡΟΣ
ΚΡΟΚΕΤΑΣ

23-25g

ΚΡΟΚΕΤΕΣ/
ΣΑΚΟΥΛΑ

40-44



SKU:

01-131 | HoReCa

ΚΡΟΚΕΤΕΣ ΜΕ EDAM & MOZZARELLA



Κρεμώδης γέμιση Edam & Mozzarella για ισορροπημένη, ήπια γεύση και απολαυστικό «λιώσιμο».

Τραγανό πανάρισμα & μαλακό εσωτερικό με σταθερό αποτέλεσμα στο τηγάνισμα/ψήσιμο, ιδανικό για consistent σερβίρισμα.

Ιδανικές για HoReCa:

γρήγορη προετοιμασία, αγαπητή επιλογή για όλους (kids-friendly) και ταιριάζει εύκολα με σάλτσες (μαρινάρα, aioli, BBQ).

double
cheese
delight.

ΤΡΟΠΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



ΦΡΙΤΕΖΑ

175°C

3,5-4 min

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ

ΒΑΡΟΣ
ΣΑΚΟΥΛΑΣ

1kg

ΒΑΡΟΣ
ΚΡΟΚΕΤΑΣ

23-25g

ΚΡΟΚΕΤΕΣ/
ΣΑΚΟΥΛΑ

40-44



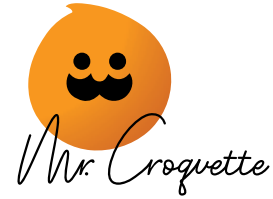
SKU:

00-140 | HoReCa

STICKS & ΣΑΓΑΝΑΚΙΑ



ΣΑΓΑΝΑΚΙ ΜΕ ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ



Κεφαλοτύρι με πλούσια, δυνατή γεύση και χαρακτηριστικό άρωμα που ξεχωρίζει στο μενού.

Τραγανό εξωτερικό & ζουμερό εσωτερικό με σωστό «δάγκωμα» και σταθερό αποτέλεσμα στο τηγάνι/φριτέζα.

Ιδανικό για HoReCa:

γρήγορη εκτέλεση, μηδενική προετοιμασία και τέλειο pairing με λεμόνι, μέλι ή μαρμελάδα για signature σερβίρισμα.

crispy
'n'
creamy
saganaki

ΤΡΟΠΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



ΦΡΙΤΕΖΑ

175°C

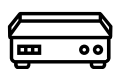
3,5-4 min



ΕΠΑΓΓ. ΦΟΥΡΝΟΣ (ΑΕΡΑΣ)

200°C

10-12 min



ΠΛΑΤΩ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

3-4 min

Από κάθε πλευρά



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ

ΒΑΡΟΣ
ΣΑΚΟΥΛΑΣ

1kg

ΒΑΡΟΣ
ΚΡΟΚΕΤΑΣ

68-72g

ΚΡΟΚΕΤΕΣ/
ΣΑΚΟΥΛΑ

14-15

SKU:

00-142 | HoReCa

ΣΑΓΑΝΑΚΙ ΜΕ ΦΕΤΑ



Πλούσια γεύση φέτας με χαρακτηριστική αλμύρα και κρεμώδη υφή στο δάγκωμα.

Τραγανή κρούστα & μαλακό εσωτερικό για σταθερό, απολαυστικό αποτέλεσμα σε τηγάνι / φριτέζα / φούρνο.

Ιδανικό για HoReCa:

γρήγορη προετοιμασία, εύκολο plating και ταιριάζει άψογα με μέλι, σουσάμι ή μαρμελάδα / γλυκό κουταλιού.

where
crispy
meets
feta.

ΤΡΟΠΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



ΦΡΙΤΕΖΑ

175°C
3,5-4 min



ΕΠΑΓΓ. ΦΟΥΡΝΟΣ (ΑΕΡΑΣ)

200°C
10-12 min



ΠΛΑΤΩ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

3-4 min
Από κάθε πλευρά



ΠΕΡΙΧΟΜΕΝΟ

ΒΑΡΟΣ
ΣΑΚΟΥΛΑΣ

1kg

ΒΑΡΟΣ
ΚΡΟΚΕΤΑΣ

68-72g

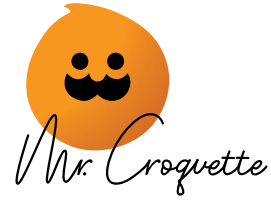
**ΚΡΟΚΕΤΕΣ/
ΣΑΚΟΥΛΑ**

14-15

SKU:

00-141 | HoReCa

STICKS ΜΕ MOZZARELLA



Γέμιση mozzarella με απολαυστικό «λιώσιμο» και ήπια, αγαπητή γεύση για όλους.

Τραγανό πανάρισμα & ελαστικό εσωτερικό για τέλεια αντίθεση υφών και σταθερό αποτέλεσμα στο τηγάνισμα.

Ιδανικά για HoReCa:

γρήγορη εκτέλεση, εύκολο σερβίρισμα (finger food) και τέλειο pairing με μαρινάρα, aioli ή BBQ sauce.

extra
stretchy.



ΤΡΟΠΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



ΦΡΙΤΕΖΑ

175°C

2,5 min



ΕΠΑΓΓ. ΦΟΥΡΝΟΣ (ΑΕΡΑΣ)

200°C

8-10 min

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ

**ΒΑΡΟΣ
ΣΑΚΟΥΛΑΣ**

1kg

**ΒΑΡΟΣ
ΚΡΟΚΕΤΑΣ**

28-30g

**ΚΡΟΚΕΤΕΣ/
ΣΑΚΟΥΛΑ**

33-36

SKU:

07-009 | HoReCa

STICKS ΜΕ ΓΡΑΒΙΕΡΑ



Πλούσια γέμιση γραβιέρας με γεμάτη, χαρακτηριστική γεύση.

Τραγανό πανάρισμα & κρεμώδες εσωτερικό για σταθερό αποτέλεσμα στο τηγάνισμα.

Ιδανικά για HoReCa:

γρήγορη προετοιμασία, εύκολο σέρβις και τέλειο pairing με dips (μαρμελάδα, μέλι, aioli).

golden
crunch
creamy
core.



ΤΡΟΠΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



ΦΡΙΤΕΖΑ

**175°C
2,5 min**



ΕΠΑΓΓ. ΦΟΥΡΝΟΣ (ΑΕΡΑΣ)

**200°C
8-10 min**

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ

**ΒΑΡΟΣ
ΣΑΚΟΥΛΑΣ**

1kg

**ΒΑΡΟΣ
ΚΡΟΚΕΤΑΣ**

28-30g

**ΚΡΟΚΕΤΕΣ/
ΣΑΚΟΥΛΑ**

33-36

SKU:

00-126 | HoReCa

STICKS ΜΕ ΦΕΤΑ



Πλούσια γέμιση φέτας με χαρακτηριστική αλμύρα και γεμάτη γεύση.

Τραγανό πανάρισμα & κρεμώδες εσωτερικό για απολαυστική υφή και σταθερό αποτέλεσμα στο τηγάνισμα.

Ιδανικά για HoReCa:

γρήγορη προετοιμασία, εύκολο plating και ταιριάζουν τέλεια με μέλι, σουσάμι ή dip γιαουρτιού - λεμονιού.

bite
into
crispy
feta.



ΤΡΟΠΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



ΦΡΙΤΕΖΑ

175°C
2,5 min



ΕΠΑΓΓ. ΦΟΥΡΝΟΣ (ΑΕΡΑΣ)

200°C
8-10 min

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ

ΒΑΡΟΣ
ΣΑΚΟΥΛΑΣ

1kg

ΒΑΡΟΣ
ΚΡΟΚΕΤΑΣ

28-30g

ΚΡΟΚΕΤΕΣ/
ΣΑΚΟΥΛΑ

33-36

SKU:

07-010 | HoReCa

STICKS ΜΕ ΦΕΤΑ ΠΑΝΕ ΚΑΝΤΑΪΦΙ



Πλούσια γέμιση φέτας με χαρακτηρισική αλμύρα και γεμάτη γεύση.

Επικάλυψη κανταΐφι για έξτρα τραγανότητα και μοναδική εμφάνιση / υφή στο δάγκωμα.

Ιδανικά για HoReCa:

γρήγορη προετοιμασία και τέλειο pairing με μέλι, σουσάμι ή sweet chili για signature πιάτο.

pure
greek
with a
twist.



ΤΡΟΠΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



ΦΡΙΤΕΖΑ

175°C
2,5 min



ΕΠΑΓΓ. ΦΟΥΡΝΟΣ (ΑΕΡΑΣ)

200°C
8-10 min

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ

ΒΑΡΟΣ
ΣΑΚΟΥΛΑΣ

1kg

ΒΑΡΟΣ
ΚΡΟΚΕΤΑΣ

28-30g

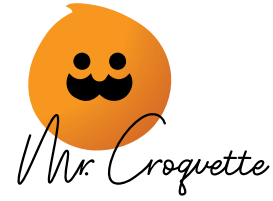
**ΚΡΟΚΕΤΕΣ/
ΣΑΚΟΥΛΑ**

33-36

SKU:

30-337 | HoReCa

STICKS ΜΕ ΧΑΛΟΥΜΙ



Πλούσια γέμιση χαλουμιού με χαρακτηριστική γεύση και «δαγκωτή» υφή.

Τραγανό πανάρισμα & σταθερό αποτέλεσμα στο τηγάνισμα, χωρίς να χάνει σχήμα.

Ιδανικά για HoReCa:

γρήγορη προετοιμασία, εύκολο σερβίρισμα και ταιριάζουν άψογα με μαρμελάδα, μέλι ή spicy dip.

100%
authentic
halloumi.



ΤΡΟΠΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



ΦΡΙΤΕΖΑ

175°C
2,5 min



ΕΠΑΓΓ. ΦΟΥΡΝΟΣ (ΑΕΡΑΣ)

200°C
8-10 min

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ

**ΒΑΡΟΣ
ΣΑΚΟΥΛΑΣ**

1kg

**ΒΑΡΟΣ
ΚΡΟΚΕΤΑΣ**

28-30g

**ΚΡΟΚΕΤΕΣ/
ΣΑΚΟΥΛΑ**

33-36

SKU:

07-007 | HoReCa

STICKS ΜΕ ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΤΥΡΙ



Πλούσια γέμιση καπνιστού τυριού
με έντονο άρωμα και γεμάτη, καπνιστή
γεύση.

Τραγανό πανάρισμα & κρεμώδες εσωτε-
ρικό για απολαυστική αντίθεση υφών και
σταθερό αποτέλεσμα στο τηγάνισμα.

Ιδανικά για HoReCa:
γρήγορη προετοιμασία, ξεχωριστό
«signature» item και τέλειο pairing
με μαρμελάδα πιπεριάς, μέλι ή BBQ dip.

smoky
melt.



ΤΡΟΠΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



ΦΡΙΤΕΖΑ

175°C
2,5 min



ΕΠΑΓΓ. ΦΟΥΡΝΟΣ (ΑΕΡΑΣ)

200°C
8-10 min

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ

ΒΑΡΟΣ
ΣΑΚΟΥΛΑΣ

1kg

ΒΑΡΟΣ
ΚΡΟΚΕΤΑΣ

28-30g

ΚΡΟΚΕΤΕΣ/
ΣΑΚΟΥΛΑ

33-36

SKU:

07-008 | HoReCa



ΚΡΟΚΕΤΕΣ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ & ΟΣΠΡΙΩΝ



FALAFEL



Παραδοσιακή συνταγή με ρεβίθια & αρωματικά μπαχαρικά για γεμάτη, αυθεντική γεύση.

Τραγανό εξωτερικό & αφράτο εσωτερικό με σταθερό αποτέλεσμα στο τηγάνισμα / φούρνο.

Ιδανικό για HoReCa:

γρήγορη προετοιμασία, πολλαπλές χρήσεις (pita, bowl, σαλάτα) και ταιριάζει άψογα με tahini ή dip γιαουρτιού με αγγούρι.

bold
plant
based
flavor.



ΤΡΟΠΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



ΦΡΙΤΕΖΑ

175°C

3,5-4 min



ΕΠΑΓΓ. ΦΟΥΡΝΟΣ (ΑΕΡΑΣ)

200°C

10-12 min

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ

**ΒΑΡΟΣ
ΣΑΚΟΥΛΑΣ**

1kg

**ΒΑΡΟΣ
ΚΡΟΚΕΤΑΣ**

33-35g

**ΚΡΟΚΕΤΕΣ/
ΣΑΚΟΥΛΑ**

29-31

SKU:

01-006 | HoReCa

ΚΟΛΟΚΥΘΟ ΚΕΦΤΕΔΕΣ



Πλούσια σύνθεση με κολοκύθι & μυρωδικά για δροσερή, μεσογειακή γεύση.

Τραγανό εξωτερικό & ζουμερό εσωτερικό με σταθερό αποτέλεσμα στο τηγάνισμα/φούρνο.

Ιδανικοί για HoReCa: γρήγορη προετοιμασία, εύκολο σερβίρισμα και τέλει pairing με dip γιαουρτιού - δυόσμου ή τζατζίκι.

the
herby
must-
try.

ΤΡΟΠΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



ΦΡΙΤΕΖΑ

175°C

3,5-4 min



ΕΠΑΓΓ. ΦΟΥΡΝΟΣ (ΑΕΡΑΣ)

200°C

10-12 min



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ

ΒΑΡΟΣ ΣΑΚΟΥΛΑΣ	ΒΑΡΟΣ ΚΡΟΚΕΤΑΣ	ΚΡΟΚΕΤΕΣ/ ΣΑΚΟΥΛΑ
1kg	33-35g	29-31

SKU:

05-003 | HoReCa

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ

ΒΑΡΟΣ ΣΑΚΟΥΛΑΣ	ΒΑΡΟΣ ΚΡΟΚΕΤΑΣ	ΚΡΟΚΕΤΕΣ/ ΣΑΚΟΥΛΑ
500g	33-35g	15-16

SKU:

00-301 | Retail

ΤΟΜΑΤΟ ΚΕΦΤΕΔΕΣ



Πλούσια σύνθεση με ντομάτα & μυρωδικά για αυθεντική, μεσογειακή γεύση.

Τραγανό εξωτερικό & ζουμερό εσωτερικό με σταθερό αποτέλεσμα στο τηγάνισμα/φούρνο.

Ιδανικοί για HoReCa:

γρήγορη προετοιμασία, εύκολο σερβίρισμα και τέλει pairing με dip γιαουρτιού/φέτας ή chutney τομάτας.

sun-
kissed
flavor.



ΤΡΟΠΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



ΦΡΙΤΕΖΑ

175°C

3,5-4 min



ΕΠΑΓΓ. ΦΟΥΡΝΟΣ (ΑΕΡΑΣ)

200°C

10-12 min

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ

ΒΑΡΟΣ ΣΑΚΟΥΛΑΣ	ΒΑΡΟΣ ΚΡΟΚΕΤΑΣ	ΚΡΟΚΕΤΕΣ/ ΣΑΚΟΥΛΑ
1kg	33-35g	29-31

SKU:

01-005 | HoReCa

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ

ΒΑΡΟΣ ΣΑΚΟΥΛΑΣ	ΒΑΡΟΣ ΚΡΟΚΕΤΑΣ	ΚΡΟΚΕΤΕΣ/ ΣΑΚΟΥΛΑ
500g	33-35g	15-16

SKU:

01-004 | Retail

ΜΕΛΙΤΖΑΝΟ ΚΕΦΤΕΔΕΣ



Πλούσια σύνθεση με μελιτζάνα & αρωματικά μυρωδικά για γεμάτη, μεσογειακή γεύση.

Τραγανό εξωτερικό & ζουμερό εσωτερικό με σταθερό αποτέλεσμα στο τηγάνισμα/φούρνο.

Ιδανικοί για HoReCa:

γρήγορη προετοιμασία, εύκολο plating και ταιριάζουν τέλεια με σάλτσα ντομάτας, αιολί ή dip γιαουρτιού - σκόρδου.

deep
rich n'
herby.



ΤΡΟΠΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



ΦΡΙΤΕΖΑ

175°C

3-4 min



ΕΠΑΓΓ. ΦΟΥΡΝΟΣ (ΑΕΡΑΣ)

200°C

10-12 min

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ

**ΒΑΡΟΣ
ΣΑΚΟΥΛΑΣ**

1kg

**ΒΑΡΟΣ
ΚΡΟΚΕΤΑΣ**

33-35g

**ΚΡΟΚΕΤΕΣ/
ΣΑΚΟΥΛΑ**

29-31

SKU:

00-131 | HoReCa

ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ



Πλούσια σύνθεση λαχανικών με γεμάτη γεύση και ισορροπημένη υφή.

Σταθερό κράτημα στο ψήσιμο χωρίς να διαλύεται, ιδανικό για πλάκα / τηγάνι / φούρνο.

Ιδανικό για HoReCa:

έτοιμο για burger, bowl ή σαλάτα, με γρήγορη προετοιμασία και εύκολο σερβίρισμα.

top
veggie
seller.



ΤΡΟΠΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



ΦΡΙΤΕΖΑ

175°C

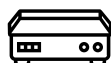
3-4 min



ΕΠΑΓΓ. ΦΟΥΡΝΟΣ (ΑΕΡΑΣ)

200°C

10-12 min



ΠΛΑΤΩ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

3-4 min

Από κάθε πλευρά

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ

ΒΑΡΟΣ ΣΑΚΟΥΛΑΣ	ΒΑΡΟΣ ΚΡΟΚΕΤΑΣ	ΚΡΟΚΕΤΕΣ/ ΣΑΚΟΥΛΑ
1kg	100g	10

SKU:

07-001 | HoReCa

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ

ΒΑΡΟΣ ΣΑΚΟΥΛΑΣ	ΒΑΡΟΣ ΚΡΟΚΕΤΑΣ	ΚΡΟΚΕΤΕΣ/ ΣΑΚΟΥΛΑ
500g	100g	5

SKU:

07-003 | Retail

ΚΕΜΠΑΠ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ



Πλούσια σύνθεση λαχανικών & μπαχαρικών για γεμάτη, πικάντικη γεύση τύπου кемπάπ.

Σταθερό κράτημα στο ψήσιμο με σωστή, ζουμερή υφή σε πλάκα / τηγάνι / φούρνο.

Ιδανικό για HoReCa:

τέλειο για πίτα, μερίδα ή bowl, με γρήγορη εκτέλεση και εύκολο σερβίρισμα.

the
ultimate
veggie
bite.



ΤΡΟΠΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



ΦΡΙΤΕΖΑ

175°C

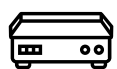
3,5-4 min



ΕΠΑΓΓ. ΦΟΥΡΝΟΣ (ΑΕΡΑΣ)

200°C

10-12 min



ΠΛΑΤΩ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

3-4 min

Από κάθε πλευρά

ΠΕΡΙΧΟΜΕΝΟ

ΒΑΡΟΣ

ΣΑΚΟΥΛΑΣ

1kg

ΒΑΡΟΣ

ΚΡΟΚΕΤΑΣ

91g

ΚΡΟΚΕΤΕΣ/

ΣΑΚΟΥΛΑ

11

SKU:

07-002 | HoReCa

ΠΑΤΑΤΟ ΚΡΟΚΕΤΕΣ ΜΕ ΠΡΑΣΟ & ΚΡΕΜΜΥΔΙ

ΚΡΟΚΕΤΕΣ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ & ΟΣΠΡΙΩΝ



Πλούσια γέμιση πατάτας με πράσο & κρεμμύδι για γλυκό, αρωματικό προφίλ και σπιτική γεύση.

Τραγανό πανάρισμα & αφράτο εσωτερικό με σταθερό αποτέλεσμα στο τηγάνισμα / φούρνο.

Ιδανικές για HoReCa: γρήγορη προετοιμασία, ευέλικτο συνοδευτικό και ταιριάζουν άψογα με αίολι, μουστάρδα ή dip γιαουρτιού - λεμονιού.

the
perfect
match.



ΤΡΟΠΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



ΦΡΙΤΕΖΑ

175°C

3,5-4 min



ΕΠΑΓΓ. ΦΟΥΡΝΟΣ (ΑΕΡΑΣ)

200°C

10-12 min

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ

**ΒΑΡΟΣ
ΣΑΚΟΥΛΑΣ**

1kg

**ΒΑΡΟΣ
ΚΡΟΚΕΤΑΣ**

33-35g

**ΚΡΟΚΕΤΕΣ/
ΣΑΚΟΥΛΑ**

29-31

SKU:

00-009 | HoReCa

ΚΟΛΟΚΥΘΟ ΚΕΦΤΕΔΕΣ ΜΕ ΓΡΑΒΙΕΡΑ & ΑΓΕΛΑΔΙΝΟ ΤΥΡΙ



Πλούσια σύνθεση με κολοκύθι, γραβιέρα & αγελαδινό τυρί για γεμάτη, ισορροπημένη γεύση.

Τραγανό εξωτερικό & ζουμερό, τυρένιο εσωτερικό με σταθερό αποτέλεσμα στο τηγάνισμα / φούρνο.

Ιδανικοί για HoReCa:

γρήγορη προετοιμασία, εύκολο plating και τέλειο pairing με dip γιαουρτιού - δυόσμου ή chutney ντομάτας.

quality
pick.



ΤΡΟΠΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



ΦΡΙΤΕΖΑ

175°C

3,5-4 min



ΕΠΑΓΓ. ΦΟΥΡΝΟΣ (ΑΕΡΑΣ)

200°C

10-12 min

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ

**ΒΑΡΟΣ
ΣΑΚΟΥΛΑΣ**

1kg

**ΒΑΡΟΣ
ΚΡΟΚΕΤΑΣ**

33-35g

**ΚΡΟΚΕΤΕΣ/
ΣΑΚΟΥΛΑ**

29-31

SKU:

00-303 | HoReCa

ΜΕΛΙΤΖΑΝΟ ΜΠΟΥΡΕΚΑΚΙ ΓΕΜΙΣΤΟ ΜΕ ΑΓΕΛΑΔΙΝΟ ΤΥΡΙ



Γεμιστό με αγελαδινό τυρί για πλούσια, κρεμώδη γεύση που δένει ιδανικά με τη μελιτζάνα.

Τραγανό εξωτερικό & ζουμερό εσωτερικό με σταθερό αποτέλεσμα στο τηγάνισμα/φούρνο.

Ιδανικό για HoReCa:

γρήγορη προετοιμασία, ξεχωριστό finger food και ταιριάζει άψογα με σάλτσα ντομάτας ή αϊολί.

designed
for
sharing.



ΤΡΟΠΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



ΦΡΙΤΕΖΑ

175°C

3,5-4 min



ΕΠΑΓΓ. ΦΟΥΡΝΟΣ (ΑΕΡΑΣ)

200°C

10-12 min

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ

**ΒΑΡΟΣ
ΣΑΚΟΥΛΑΣ**

1kg

**ΒΑΡΟΣ
ΚΡΟΚΕΤΑΣ**

33-35g

**ΚΡΟΚΕΤΕΣ/
ΣΑΚΟΥΛΑ**

29-31

SKU:

00-305 | HoReCa

ΦΛΟΓΕΡΕΣ



ΦΛΟΓΕΡΕΣ ΜΕ ΗΜΙΣΚΛΗΡΑ ΤΥΡΙΑ & ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ



Πλούσια γέμιση με ημίσκληρα τυριά & εκλεκτά αλλαντικά για γεμάτη, ισορροπημένη γεύση.

Τραγανό φύλλο & κρεμώδες εσωτερικό με σταθερό αποτέλεσμα στο τηγάνισμα, χωρίς να ανοίγουν.

Ιδανικές για HoReCa:

γρήγορη εκτέλεση, εύκολο σερβίρισμα ως finger food και ταιριάζουν τέλεια με sauces (μαρινάρα, aioli, sweet chili).

crowd
pleaser.

ΤΡΟΠΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



ΦΡΙΤΕΖΑ

175°C

4-4,5 min

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ

ΒΑΡΟΣ
ΣΑΚΟΥΛΑΣ

1kg

ΒΑΡΟΣ
ΚΡΟΚΕΤΑΣ

58-60g

ΚΡΟΚΕΤΕΣ/
ΣΑΚΟΥΛΑ

17-18



SKU:

05-052 | HoReCa

ΦΛΟΓΕΡΕΣ ΜΕ ΛΕΥΚΑ ΤΥΡΙΑ



Πλούσια γέμιση λευκών τυριών με δροσερή γεύση και χαρακτηριστική αλμύρα.

Τραγανό φύλλο & κρεμώδες εσωτερικό για απολαυστική αντίθεση υφών και σταθερό αποτέλεσμα στο τηγάνισμα.

Ιδανικές για HoReCa:

γρήγορη προετοιμασία, εύκολο plating και ταιριάζουν άψογα με μέλι, μαρμελάδα ή dip γιαουρτιού - λεμονιού.

cool n'
salty
feta
cheese.



ΤΡΟΠΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



ΦΡΙΤΕΖΑ

175°C

4-4,5 min

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ

**ΒΑΡΟΣ
ΣΑΚΟΥΛΑΣ**

1kg

**ΒΑΡΟΣ
ΚΡΟΚΕΤΑΣ**

58-60g

**ΚΡΟΚΕΤΕΣ/
ΣΑΚΟΥΛΑ**

17-18

SKU:

05-135 | HoReCa

ΦΛΟΓΕΡΕΣ ΜΕ ΠΑΣΤΟΥΡΜΑ



Γέμιση με παστοურμά για έντονη, πικάντικη γεύση και χαρακτηριστικό άρωμα μπαχαρικών.

Τραγανό φύλλο & ζουμερό εσωτερικό με σταθερό αποτέλεσμα στο τηγάνισμα, χωρίς να ανοίγουν.

Ιδανικές για HoReCa: γρήγορη εκτέλεση, δυνατός «μεζές» που ξεχωρίζει και ταιριάζει τέλεια με dip γιαουρτιού, μουστάρδα ή μαρμελάδα πιπεριάς.

crunch
meets
intense
flavor.

ΤΡΟΠΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



ΦΡΙΤΕΖΑ

175°C

4-4,5 min

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ

ΒΑΡΟΣ
ΣΑΚΟΥΛΑΣ

1kg

ΒΑΡΟΣ
ΚΡΟΚΕΤΑΣ

58-60g

ΚΡΟΚΕΤΕΣ/
ΣΑΚΟΥΛΑ

17-18

SKU:

30-332 | HoReCa



ΦΛΟΓΕΡΕΣ ΜΠΟΥ ΓΙΟΥ ΡΝΤΙ



Γέμιση «μπουγιουρντί» με τυριά & πιπεριά για πικάντικη, μεσογειακή ένταση και πλούσιο άρωμα.

Τραγανό φύλλο & κρεμώδες, «λιωμένο» εσωτερικό με σταθερό αποτέλεσμα στο τηγάνισμα.

Ιδανικές για HoReCa:

γρήγορη εκτέλεση, ξεχωριστό finger food και ταιριάζουν άψογα με δροσερό dip γιαουρτιού ή sweet chili.

turn
up
the
heat.

ΤΡΟΠΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



ΦΡΙΤΕΖΑ

175°C

4-4,5 min

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ

ΒΑΡΟΣ
ΣΑΚΟΥΛΑΣ

1kg

ΒΑΡΟΣ
ΚΡΟΚΕΤΑΣ

58-60g

ΚΡΟΚΕΤΕΣ/
ΣΑΚΟΥΛΑ

17-18

SKU:

05-054 | HoReCa



SPRING ROLLS ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ



Γέμιση με κοτόπουλο & λαχανικά για ισορροπημένη, ελαφριά γεύση και χορταστικό αποτέλεσμα.

Τραγανό φύλλο & ζουμερό εσωτερικό με σταθερό αποτέλεσμα στο τηγάνισμα / φριτέζα.

Ιδανικά για HoReCa:

γρήγορη προετοιμασία, εύκολο σερβίρισμα ως finger food και τέλειο pairing με sweet chili, teriyaki ή soy dip.

chicken
bites
wrapped
to
impress.

ΤΡΟΠΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



ΦΡΙΤΕΖΑ

175°C

4-4,5 min

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ

ΒΑΡΟΣ
ΣΑΚΟΥΛΑΣ

1kg

ΒΑΡΟΣ
ΚΡΟΚΕΤΑΣ

58-60g

ΚΡΟΚΕΤΕΣ/
ΣΑΚΟΥΛΑ

17-18



SKU:

01-003 | HoReCa

ΦΛΟΓΕΡΕΣ ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ & ΤΥΡΙ



Γέμιση με σπανάκι & τυρί για κλασική, αγαπημένη γεύση και ισορροπημένο προφίλ.

Τραγανό φύλλο & κρεμώδες εσωτερικό με σταθερό αποτέλεσμα στο τηγάνισμα, χωρίς να ανοίγουν.

Ιδανικές για HoReCa:

γρήγορη εκτέλεση, εύκολο plating και ταιριάζουν τέλεια με dip γιαουρτιού - σκόρδου ή σάλτσα ντομάτας.

pure
greek
tradition.



ΤΡΟΠΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



ΦΡΙΤΕΖΑ

175°C

4-4,5 min

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ

ΒΑΡΟΣ
ΣΑΚΟΥΛΑΣ

1kg

ΒΑΡΟΣ
ΚΡΟΚΕΤΑΣ

58-60g

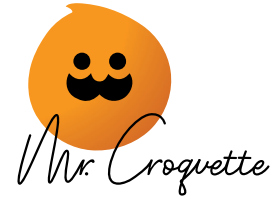
ΚΡΟΚΕΤΕΣ/
ΣΑΚΟΥΛΑ

17-18

SKU:

05-053 | HoReCa

SPRING ROLLS



Πλούσια σύνθεση λαχανικών με γεμάτη γεύση και ισορροπημένη υφή.

Σταθερό κράτημα στο ψήσιμο χωρίς να διαλύεται, ιδανικό για πλάκα / τηγάνι / φούρνο.

Ιδανικό για HoReCa:

έτοιμο για burger, bowl ή σαλάτα, με γρήγορη προετοιμασία και εύκολο σερβίρισμα.

asian
menu
essential.



ΤΡΟΠΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



ΦΡΙΤΕΖΑ

175°C

4-4,5 min

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ

ΒΑΡΟΣ ΣΑΚΟΥΛΑΣ	ΒΑΡΟΣ ΚΡΟΚΕΤΑΣ	ΚΡΟΚΕΤΕΣ/ ΣΑΚΟΥΛΑ
-------------------	-------------------	----------------------

1kg

58-60g

17-18

SKU:

01-402 | HoReCa

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ

ΒΑΡΟΣ ΣΑΚΟΥΛΑΣ	ΒΑΡΟΣ ΚΡΟΚΕΤΑΣ	ΚΡΟΚΕΤΕΣ/ ΣΑΚΟΥΛΑ
-------------------	-------------------	----------------------

500g

58-60g

9

SKU:

01-001 | Retail



Mr. Croquette

A TASTE
WORTH
GATHER-
ING FOR



HOReCCA



Retail

FoodService Collection

ΚΡΟΚΕΤΕΣ ΤΥΡΙΩΝ

ΠΑΛΕΤΟΠΟΙΗΣΗ

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

ΟΝΟΜΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	ΚΩΔΙΚΟΣ	ΚΙΒΩΤΙΟ	ΣΤΡΩΣΕΙΣ ΑΝΑ ΠΑΛΕΤΑ	ΚΙΒΩΤΙΑ ΑΝΑ ΣΤΡΩΣΗ	ΚΙΒΩΤΙΑ ΣΤΗΝ ΠΑΛΕΤΑ			
ΚΡΟΚΕΤΕΣ ΜΕ ΗΜΙΣΚΛΗΡΑ ΤΥΡΙΑ	00-128	7×1000g	10	8	80	●		
ΚΡΟΚΕΤΕΣ ΜΕ 4 ΤΥΡΙΑ	00-130	7×1000g	10	8	80	●		
ΚΡΟΚΕΤΕΣ ΜΕ ΛΕΥΚΑ ΤΥΡΙΑ	00-135	7×1000g	10	8	80	●		
ΚΡΟΚΕΤΕΣ ΜΕ EDAM & MOZZARELLA	00-140	7×1000g	10	8	80	●		
ΚΡΟΚΕΤΕΣ ΠΙΚΑΝΤΙΚΕΣ ΜΕ ΗΜΙΣΚΛΗΡΑ ΤΥΡΙΑ	00-132	7×1000g	10	8	80	●		
ΚΡΟΚΕΤΕΣ ΠΙΚΑΝΤΙΚΕΣ ΜΕ ΛΕΥΚΑ ΤΥΡΙΑ	00-129	7×1000g	10	8	80	●		
ΚΡΟΚΕΤΕΣ ΜΕ ΛΙΑΣΤΗ ΤΟΜΑΤΑ ΚΑΙ ΦΕΤΑ	01-131	7×1000g	10	8	80	●		

STICKS & ΣΑΓΑΝΑΚΙΑ

ΠΑΛΕΤΟΠΟΙΗΣΗ

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

ΟΝΟΜΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	ΚΩΔΙΚΟΣ	ΚΙΒΩΤΙΟ	ΣΤΡΩΣΕΙΣ ΑΝΑ ΠΑΛΕΤΑ	ΚΙΒΩΤΙΑ ΑΝΑ ΣΤΡΩΣΗ	ΚΙΒΩΤΙΑ ΣΤΗΝ ΠΑΛΕΤΑ			
ΣΑΓΑΝΑΚΙΑ ΜΕ ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ	00-142	6×1000g	10	8	80	●	●	●
ΣΑΓΑΝΑΚΙΑ ΜΕ ΦΕΤΑ	00-141	6×1000g	10	8	80	●	●	●
STICKS ΜΕ MOZZARELLA	07-009	6×1000g	10	8	80	●	●	
STICKS ΜΕ ΓΡΑΒΙΕΡΑ	00-126	6×1000g	10	8	80	●	●	
STICKS ΜΕ ΦΕΤΑ	07-010	6×1000g	10	8	80	●	●	
STICKS ΜΕ ΦΕΤΑ ΠΑΝΑΡΙΣΜΕΝΟ ΜΕ ΚΑΝΤΑΪΦΙ	30-337	6×1000g	10	8	80	●	●	
STICKS ΜΕ ΧΑΛΟΥΜΙ	07-007	6×1000g	10	8	80	●	●	
STICKS ΜΕ ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΤΥΡΙ	07-008	6×1000g	10	8	80	●	●	

ΚΡΟΚΕΤΕΣ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ & ΟΣΠΡΙΩΝ

ΠΑΛΕΤΟΠΟΙΗΣΗ

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

ΟΝΟΜΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	ΚΩΔΙΚΟΣ	ΚΙΒΩΤΙΟ	ΣΤΡΩΣΕΙΣ ΑΝΑ ΠΑΛΕΤΑ	ΚΙΒΩΤΙΑ ΑΝΑ ΣΤΡΩΣΗ	ΚΙΒΩΤΙΑ ΣΤΗΝ ΠΑΛΕΤΑ			
FALAFEL	01-006	7×1000g	10	8	80	●	●	
ΚΟΛΟΚΥΘΟΚΕΦΤΕΔΕΣ	05-003	7×1000g	10	8	80	●	●	
ΚΟΛΟΚΥΘΟΚΕΦΤΕΔΕΣ ΜΕ ΤΥΡΙΑ	00-303	7×1000g	10	8	80	●	●	
ΤΟΜΑΤΟΚΕΦΤΕΔΕΣ	01-005	7×1000g	10	8	80	●	●	



WWW.MRCROQUETTE.GR

ΦΡΙΤΕΖΑ



ΕΠΑΓΓ. ΦΟΥΡΝΟΣ



ΠΛΑΤΩ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



AIR FRYER



ΦΟΥΡΝΟΣ



ΤΗΓΑΝΙ



ΝΑΙ



ΚΡΟΚΕΤΕΣ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ & ΟΣΠΡΙΩΝ

ΠΑΛΕΤΟΠΟΙΗΣΗ

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

ΟΝΟΜΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	ΚΩΔΙΚΟΣ	ΚΙΒΩΤΙΟ	ΣΤΡΩΣΕΙΣ ΑΝΑ ΠΑΛΕΤΑ	ΚΙΒΩΤΙΑ ΑΝΑ ΣΤΡΩΣΗ	ΚΙΒΩΤΙΑ ΣΤΗΝ ΠΑΛΕΤΑ			
ΜΕΛΙΤΖΑΝΟΚΡΟΚΕΤΕΣ	00-131	7×1000g	10	8	80	●	●	
ΜΕΛΙΤΖΑΝΟΜΠΟΥΡΕΚΑΚΙ ΓΕΜΙΣΤΟ ΜΕ ΤΥΡΙ	00-305	7×1000g	10	8	80	●	●	
ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ	07-001	7×1000g	10	8	80	●	●	
ΚΕΜΠΑΠ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ	07-002	7×1000g	10	8	80	●	●	●
ΠΑΤΑΤΟΚΡΟΚΕΤΕΣ ΜΕ ΠΡΑΣΟ & ΚΡΕΜΜΥΔΙ	00-009	6×1000g	10	8	80	●	●	●

ΦΛΟΓΕΡΕΣ

ΠΑΛΕΤΟΠΟΙΗΣΗ

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

ΟΝΟΜΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	ΚΩΔΙΚΟΣ	ΚΙΒΩΤΙΟ	ΣΤΡΩΣΕΙΣ ΑΝΑ ΠΑΛΕΤΑ	ΚΙΒΩΤΙΑ ΑΝΑ ΣΤΡΩΣΗ	ΚΙΒΩΤΙΑ ΣΤΗΝ ΠΑΛΕΤΑ			
ΦΛΟΓΕΡΕΣ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ	05-052	6×1000g	10	8	80	●		
ΦΛΟΓΕΡΕΣ ΠΑΣΤΟΥΡΜΑ	30-332	6×1000g	10	8	80	●		
SPRING ROLLS ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ	01-003	6×1000g	10	8	80	●		
SPRING ROLLS	01-402	6×1000g	10	8	80	●		
ΦΛΟΓΕΡΕΣ ΜΕ ΛΕΥΚΑ ΤΥΡΙΑ	05-135	6×1000g	10	8	80	●		
ΦΛΟΓΕΡΕΣ ΜΠΟΥΓΙΟΥΡΝΤΙ	05-054	6×1000g	10	8	80	●		
ΦΛΟΓΕΡΕΣ ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ & ΤΥΡΙ	05-053	6×1000g	10	8	80	●		

Retail

ΠΑΛΕΤΟΠΟΙΗΣΗ

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ


ΟΝΟΜΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	ΚΩΔΙΚΟΣ	ΚΙΒΩΤΙΟ	ΣΤΡΩΣΕΙΣ ΑΝΑ ΠΑΛΕΤΑ	ΚΙΒΩΤΙΑ ΑΝΑ ΣΤΡΩΣΗ	ΚΙΒΩΤΙΑ ΣΤΗΝ ΠΑΛΕΤΑ			
ΚΡΟΚΕΤΕΣ ΜΕ ΗΜΙΣΚΛΗΡΑ ΤΥΡΙΑ	00-287	12×500g	10	8	80	●	●	●
ΚΡΟΚΕΤΕΣ ΜΕ 4 ΤΥΡΙΑ	00-230	12×500g	10	8	80	●	●	●
ΚΟΛΟΚΥΘΟΚΕΦΤΕΔΕΣ	00-301	12×500g	10	8	80	●	●	●
SPRING ROLLS	01-001	12×500g	10	8	80	●	●	●
ΤΟΜΑΤΟΚΕΦΤΕΔΕΣ	01-004	12×500g	10	8	80	●	●	●
ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ	07-003	12×500g	10	8	80	●	●	●



Mr. Croquette

Mr. Croquette
Τσακιράκη Αφοί Ο.Ε.

Βιομηχανική Περιοχή Νεοχωρούδας
Θεσσαλονίκη, Ελλάδα
Τ. +30 2310 785672
info@mrcroquette.gr

f  Mr.Croquette / mr_croquette_gr

www.mrcroquette.gr