



ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ ΜΑΡΓΑΡΗΣ

*Νόστιμα,
γιατί είναι υγιεινά!*



Νόστιμα,
γιατί είναι υγιεινά!



Εδώ και 50 χρόνια, παράγουμε ελληνική πίτα για σουβλάκι και άλλα αρτοσκευάσματα, με βάση την υγιεινή διατροφή και τον σεβασμό στον συνανθρώπό μας. Γι' αυτό, όλα τα προϊόντα μας δεν έχουν συντηρητικά ή άλλα χημικά πρόσθετα που αλλοιώνουν τη γεύση και τις θρεπτικές αξίες.

Δραστηριοποιούμαστε στη χονδρική σε επιχειρήσεις HORECA, (Εστίαση & Τουρισμό), Supermarkets και στη λιανική πώληση, από το κατάστημα μας. Με σταθερούς ρυθμούς αναπτύσσουμε συνεχώς τη γκάμα προϊόντων μας και τα σημεία διανομής σε όλη την Ελλάδα.

Στην παραγωγή τροφίμων εφαρμόζουμε αρχές HACCP και Σύστημα Ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων σύμφωνα με τα Διεθνή Πρότυπα ISO 9001 & ISO 22000.





ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ



6

Ελληνική Πίτα για
Σουβλάκι



8

Βάση & Έτοιμη Πίτσα



14

Ψωμάκια Κουβέρ



17

Ψωμί για Burger



22

Ψωμί Brioche English
Muffin



25

Ψωμί για Σάντουιτς
& Hot Dog



28

Μπαγκέτες



32

Ψωμί για Τοστ



37

Διάφορα
Αρτοσκευάσματα



41

Γλυκίσματα



MARGARIS
BAKERY PRODUCTS



100% Χωρίς Συντηρητικά

ΠΙΤΤΑ ΓΙΑ ΣΟΥΒΛΑΚΙ



ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

- ▶ Ψήνεται σε πλατώ ή σχάρα για 1-2 λεπτά στους 200°C περίπου.
- ▶ Αν τη χρησιμοποιήσετε φρέσκια ή από τη συντήρηση ή και κατευθείαν από την κατάψυξη χρειάζεται τον ίδιο χρόνο ψήσιματος και διατηρεί την ίδια γεύση.
- ▶ Σε περίπτωση αφυδάτωσης ενυδατώνουμε με λίγο νερό πριν το ψήσιμο με σπρέι ή πινέλο.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

- ▶ Αν αποψυχθεί, διατηρείται για 1-2 μέρες στη συντήρηση.
- ▶ Δεν επαναψύχεται.



Ελληνική Παραδοσιακή Πίτα για Σουβλάκι



ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ

Κάθε προϊόν μας παρασκευάζεται με φροντίδα, αγνά υλικά και κυρίως χωρίς συντηρητικά.

Για ιδανική διατήρηση, ανατρέξτε στις οδηγίες που αναγράφονται στη συσκευασία.



ΠΡΟΪΟΝ



ΜΕΓΕΘΟΣ



ΚΩΔΙΚΟΣ



ΒΑΡΟΣ



ΣΥΣΚ/ΣΙΑ

Πιτάκι Σταρένιο	9-10 cm	01.10	45 gr.	10 τεμ.
Πίτα Σταρένια	16-17 cm	01.17	96 gr.	10 τεμ.
Πίτα Σταρένια	17-18cm	01.18	100 gr.	10 τεμ.
Πίτα Σταρένια Γίγας	22-23 cm	01.23	180 gr.	5 τεμ.
Πίτα Ολικής Άλεσης	16-17 cm	01.17w	100 gr.	10 τεμ.



100% Χωρίς Συντηρητικά



100% Χωρίς Συντηρητικά

ΒΑΣΗ & ΕΤΟΙΜΗ ΠΙZZΑ



ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

- ▶ Ψήσιμο σε αερόφουρνο:
Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 250°C. Επιλέγουμε το πρόγραμμα πάνω-κάτω αντίσταση και αέρα.
- ▶ Αποψύχουμε την πίτσα και αφού ο φούρνος έχει προθερμανθεί, τοποθετούμε την πίτσα σε μια θέση χαμηλότερα από το μεσαίο επίπεδο και ψήνουμε για περίπου **6 λεπτά** (ανάλογα το φούρνο).
- ▶ Προτείνουμε να μην αποψύχετε την πίτσα σε φούρνο μικροκυμάτων.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

- ▶ Όταν αποψυχθεί δεν επαναψύχεται.



PIZZA Μαργαρίτα



ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ

Από την ημερομηνία παραγωγής το προϊόν μπορεί να διατηρηθεί:

- ▶ Στη συντήρηση (4°C) για 5 ημέρες
- ▶ Στην κατάψυξη (-18°C) για 12 μήνες



ΠΡΟΪΟΝ



ΜΕΓΕΘΟΣ



ΚΩΔΙΚΟΣ



ΒΑΡΟΣ



ΣΥΣΚ/ΣΙΑ

Μini Πίτσα Μαργαρίτα	9-10cm	04.10m	70 gr.	5 τεμ.
Πίτσα Μαργαρίτα	17cm	04.17m	215 gr.	5 τεμ.
Πίτσα Μαργαρίτα	26cm	04.26m	374 gr.	1 τεμ.
Πίτσα Μαργαρίτα	30cm	04.30m	500 gr.	1 τεμ.
Πίτσα Μαργαρίτα	40cm	04.40m	830 gr.	1 τεμ.
Μαργαρίτα Gastronorm	50x30cm	04.50m	830 gr.	1 τεμ.



100% Χωρίς Συντηρητικά



ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

- ▶ Ψήσιμο σε αερόφουρνο: Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 250°C. Επιλέγουμε το πρόγραμμα πάνω-κάτω αντίσταση και αέρα.
- ▶ Αποψύχουμε την πίτσα και αφού ο φούρνος έχει προθερμανθεί, τοποθετούμε την πίτσα σε μια θέση χαμηλότερα από το μεσαίο επίπεδο και ψήνουμε για περίπου **6 λεπτά** (ανάλογα το φούρνο).
- ▶ Προτείνουμε να μην αποψύχετε την πίτσα σε φούρνο μικροκυμάτων.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

- ▶ Όταν αποψυχθεί δεν επαναψύχεται.



PIZZA Special



ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ

Από την ημερομηνία παραγωγής το προϊόν μπορεί να διατηρηθεί:

- ▶ Στη συντήρηση (4°C) για 5 ημέρες
- ▶ Στην κατάψυξη (-18°C) για 12 μήνες



ΠΡΟΪΟΝ



ΜΕΓΕΘΟΣ



ΚΩΔΙΚΟΣ



ΒΑΡΟΣ



ΣΥΣΚ/ΣΙΑ

Μίνι Πίτσα Special	9-10cm	04.10s	80 gr.	5 τεμ.
Πίτσα Special	17cm	04.17s	230 gr.	5 τεμ.
Πίτσα Special	26cm	04.26s	458 gr.	1 τεμ.
Πίτσα Special	30cm	04.30s	610 gr.	1 τεμ.
Πίτσα Special	40cm	04.40s	950 gr.	1 τεμ.
Special Gastronorm	50x30cm	04.50s	950 gr.	1 τεμ.





ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

- ▶ Η ζύμη πίτσας ψήνεται ενδεικτικά στους 240-250°C για 6 λεπτά περίπου, εξαρτάται αν ο φούρνος είναι αερόφουρνος, κλασικός κυκλοθερμικός ή πίτσας. Κατάλληλη και για ξυλόφουρνο.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

- ▶ Αν αποψυχθεί, διατηρείται για 1-2 μέρες στη συντήρηση.
- ▶ Δεν επαναψύχεται.



Βάση Πίτσας



ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ

Κάθε προϊόν μας παρασκευάζεται με φροντίδα, αγνά υλικά και κυρίως χωρίς συντηρητικά.

Για ιδανική διατήρηση, ανατρέξτε στις οδηγίες που αναγράφονται στη συσκευασία.

ΠΡΟΪΟΝ	ΜΕΓΕΘΟΣ	ΚΩΔΙΚΟΣ	ΒΑΡΟΣ	ΣΥΣΚ/ΣΙΑ
Βάση πίτσας	17cm	03.17	100 gr.	10 τεμ.
Βάση Πίτσας	26cm	03.26	200 gr.	3 τεμ.
Βάση πίτσας	30cm	03.30	280 gr.	3 τεμ.
Βάση πίτσας	40cm	03.40	450 gr.	2 τεμ.
Βάση Gastronorm	50x30cm	03.5	500 gr.	5 τεμ.



100% Χωρίς Συντηρητικά



ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

- ▶ Αποψύχουμε την ζύμη πίτσας προσεκτικά, λόγω της πολύ λεπτής δομής της. Θα πρέπει να έρθει σε θερμοκρασία περιβάλλοντος ώστε να αποκτήσει ξανά ευλυγισία.
- ▶ Ψήνεται ενδεικτικά στους 240-250°C για 4-6 λεπτά περίπου, εξαρτάται αν ο φούρνος είναι αερόφουρνος, κλασικός κυκλοθερμικός ή πίτσας. Κατάλληλη και για ξυλόφουρνο.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

- ▶ Αν αποψυχθεί, διατηρείται για 1-2 μέρες στη συντήρηση.
- ▶ Δεν επαναψύχεται.



Ιταλική Βάση Πίτσας



ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ

Κάθε προϊόν μας παρασκευάζεται με φροντίδα, αγνά υλικά και κυρίως χωρίς συντηρητικά.

Για ιδανική διατήρηση, ανατρέξτε στις οδηγίες που αναγράφονται στη συσκευασία.

ΠΡΟΪΟΝ	ΜΕΓΕΘΟΣ	ΚΩΔΙΚΟΣ	ΒΑΡΟΣ	ΣΥΣΚ/ΣΙΑ
Ιταλική Βάση πίτσας	26cm	02.26n	200 gr.	3 τεμ.
Ιταλική Βάση πίτσας	30cm	03.30n	250 gr.	5 τεμ.
Ιταλική Βάση πίτσας	40cm	03.40n	320 gr.	5 τεμ.





ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

- ▶ Παραδίδεται κατεψυγμένη. Για εύκολο άνοιγμα αποψύχουμε τη ζύμη καλά και την ανοίγουμε στο επιθυμητό μέγεθος και πάχος.
- ▶ Δεν χρειάζεται στόφα ή ξεκούραση.
- ▶ Την ετοιμάζουμε και την ψήνουμε ενδεικτικά στους 240-250°C για 6 λεπτά περίπου, εξαρτάται αν ο φούρνος είναι αερόφουρνος, κλασικός κυκλοθερμικός ή πίτσας.
- ▶ Κατάλληλη να χρησιμοποιηθεί για καλτσόνε, πείνιρλί ή στικ ζύμης. Κατάλληλη επίσης και για ξυλόφουρνο.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

- ▶ Όταν αποψυχθεί, δεν επαναψύχεται.



Ζύμη Πίτσας μπαλάκι



ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ

Από την ημερομηνία παραγωγής το προϊόν μπορεί να διατηρηθεί:

- ▶ Στην κατάψυξη (-18°C) για 12 μήνες



ΠΡΟΪΟΝ



ΜΕΓΕΘΟΣ



ΚΩΔΙΚΟΣ



ΒΑΡΟΣ



ΣΥΣΚ/ΣΙΑ

Ζύμη Πίτσας

μπαλάκι

03.150

150 gr.

20 τεμ.

Ζύμη Πίτσας

μπαλάκι

03.300

300 gr.

10 τεμ.

Ζύμη Πίτσας

μπαλάκι

03.600

600 gr.

10 τεμ.

Ζύμη Πίτσας
Ολικής Άλεσης

μπαλάκι

03.300W

300 gr.

10 τεμ.



100% Χωρίς Συντηρητικά



MARGARIS

BAKERY PRODUCTS

ΨΩΜΑΚΙΑ ΚΟΥΡΕΡ

100% Χωρίς Συντηρητικά



Το International Taste Institute και η εξειδικευμένη ομάδα τους από σεφ και σομελιέ παγκόσμιας εμβέλειας έδωσε στο Ψωμάκι Κουβέρ Χειροποίητο Μάργαρης, διπλό βραβείο, το «Superior Taste Award». Το βραβείο αυτό χορηγείται σε τρόφιμα υψηλής ποιότητας.



ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

- ▶ Αποψύχεται και μετά ζεσνείται σε φούρνο στους 180-200°C περίπου για 1-2 λεπτά ή περισσότερο, ανάλογα το πόσο τραγανή θέλετε την κόρα.
- ▶ Αν θέλετε να το ζεσάνετε απευθείας από την κατάψυξη, θα χρειαστεί περισσότερο χρόνο σε χαμηλότερη θερμοκρασία.
- ▶ Μπορείτε επίσης, να το ζεσάνεται σε τοστιέρα ανάλογα τη χρήση.
- ▶ Σερβίρεται ζεστό για να απελευθερώσει τα αρώματά του.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

- ▶ Αν αποψυχθεί, διατηρείται για 1-2 μέρες στη συντήρηση.
- ▶ Δεν επαναψύχεται.



Ψωμάκι Κουβέρ Χειροποίητο



ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ

Κάθε προϊόν μας παρασκευάζεται με φροντίδα, αγνά υλικά και κυρίως χωρίς συντηρητικά.

Για ιδανική διατήρηση, ανατρέξτε στις οδηγίες που αναγράφονται στη συσκευασία.



ΠΡΟΪΟΝ



ΜΕΓΕΘΟΣ



ΚΩΔΙΚΟΣ



ΒΑΡΟΣ



ΣΥΣΚ/ΣΙΑ

Κουβέρ Χειροποίητο	7 cm	02.01	54 gr.	10 τεμ.
Ψωμάκι Χειροποίητο (Medium)	18 cm	02.02	110 gr.	10 τεμ.
Ψωμάκι Χειροποίητο (Large)	22 cm	02.03	150 gr.	5 τεμ.
Κουβέρ Χειροποίητο Ελληνικό burger	11 cm	02.04	110 gr.	10 τεμ.
Κουβέρ Χειροποίητο Ολικής Άλεσης με κριθάρι	7 cm	02.01w	55 gr.	10 τεμ.



100% Χωρίς Συντηρητικά



ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

- ▶ Αποψύχεται και μετά ζεστένεται σε φούρνο στους 180-200°C περίπου για 1-2 λεπτά ή περισσότερο, ανάλογα το πόσο τραγανή θέλετε την κόρα.
- ▶ Αν θέλετε να το ζεστένετε απευθείας από την κατάψυξη, θα χρειαστεί περισσότερο χρόνο σε χαμηλότερη θερμοκρασία.
- ▶ Σερβίρεται ζεστό για να απελευθερώσει τα αρώματά του.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

- ▶ Αν αποψυχθεί, διατηρείται για 1-2 μέρες στη συντήρηση.
- ▶ Δεν επαναψύχεται.



Ψωμάκια Κουβέρ



ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ

Κάθε προϊόν μας παρασκευάζεται με φροντίδα, αγνά υλικά και κυρίως χωρίς συντηρητικά.

Για ιδανική διατήρηση, ανατρέξτε στις οδηγίες που αναγράφονται στη συσκευασία.



ΠΡΟΪΟΝ



ΜΕΓΕΘΟΣ



ΚΩΔΙΚΟΣ



ΒΑΡΟΣ



ΣΥΣΚ/ΣΙΑ

Ψωμάκι Τετράγωνο Village	5x5 cm	07.05v	40 gr.	40 τεμ.
Ψωμάκι Τετράγωνο Πολύσπορο	5x5 cm	07.05w	40 gr.	40 τεμ.
Ψωμάκι σε Sticks	12 cm	07.01vs	8 gr.	600 τεμ.





100% Χωρίς Συντηρητικά

ΨΩΜΙ ΓΙΑ BURGER



ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

- ▶ Παραδίδεται φρέσκο ή κατεψυγμένο και κατόπιν οδηγιών μπορείτε να διαχειριστείτε την αποθήκευση του.
- ▶ Κόβεται και ζεσταίνεται σε πλάκα ή φούρνο.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

- ▶ Αν αποψυχθεί, διατηρείται για 1-2 μέρες στη συντήρηση.
- ▶ Δεν επαναψύχεται.



Ψωμί Poldo Burger



ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ

Κάθε προϊόν μας παρασκευάζεται με φροντίδα, αγνά υλικά και κυρίως χωρίς συντηρητικά.

Για ιδανική διατήρηση, ανατρέξτε στις οδηγίες που αναγράφονται στη συσκευασία.



ΠΡΟΪΟΝ



ΜΕΓΕΘΟΣ



ΚΩΔΙΚΟΣ



ΒΑΡΟΣ



ΣΥΣΚ/ΣΙΑ

Poldo Burger	5-6cm	06.5	45 gr.	6 τεμ.
Poldo Burger	11-12cm	06.11	90 gr.	3 τεμ.
Poldo Burger	12-13cm	06.06.12	100 gr.	6 τεμ.





ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

- ▶ Παραδίδεται φρέσκο ή κατεψυγμένο και κατόπιν οδηγιών μπορείτε να διαχειριστείτε την αποθήκευση του.
- ▶ Κόβεται και ζεσταίνεται σε πλάκα ή φούρνο.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

- ▶ Αν αποψυχθεί, διατηρείται για 1-2 μέρες στη συντήρηση.
- ▶ Δεν επαναψύχεται.



Ψωμί Burger Cream

ΑΡΓΗΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ



ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ

Κάθε προϊόν μας παρασκευάζεται με φροντίδα, αγνά υλικά και κυρίως χωρίς συντηρητικά.

Για ιδανική διατήρηση, ανατρέξτε στις οδηγίες που αναγράφονται στη συσκευασία.



ΠΡΟΪΟΝ

Burger Cream

ΑΡΓΗΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ



ΜΕΓΕΘΟΣ

11-12cm



ΚΩΔΙΚΟΣ

06.11c



ΒΑΡΟΣ

90gr.



ΣΥΣΚ/ΣΙΑ

3 τεμ.



100% Χωρίς Συντηρητικά



ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

- ▶ Παραδίδεται φρέσκο ή κατεψυγμένο και κατόπιν οδηγιών μπορείτε να διαχειριστείτε την αποθήκευσή του.
- ▶ Κόβεται και ζεσταίνεται σε πλάκα ή φούρνο.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

- ▶ Αν αποψυχθεί, διατηρείται για 1-2 μέρες στη συντήρησή.
- ▶ Δεν επαναψύχεται.



Ψωμί Brioche Burger

ΑΡΓΗΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ



ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ

Κάθε προϊόν μας παρασκευάζεται με φροντίδα, αγνά υλικά και κυρίως χωρίς συντηρητικά.

Για ιδανική διατήρηση, ανατρέξτε στις οδηγίες που αναγράφονται στη συσκευασία.



ΠΡΟΪΟΝ



ΜΕΓΕΘΟΣ



ΚΩΔΙΚΟΣ



ΒΑΡΟΣ



ΣΥΣΚ/ΣΙΑ

Brioche Burger	5-6cm	06.5bb	45 gr.	6 τεμ.
Brioche Burger	11-12cm	06.11bb	90 gr.	3 τεμ.
Brioche Burger (plus) Extra Butter	12-13cm	06.12pbb	100 gr.	6 τεμ.





ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

- ▶ Παραδίδεται φρέσκο ή κατεψυγμένο και κατόπιν οδηγιών μπορείτε να διαχειριστείτε την αποθήκευσή του.
- ▶ Κόβεται και ζεσταίνεται σε πλάκα ή φούρνο.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

- ▶ Αν αποψυχθεί, διατηρείται για 1-2 μέρες στη συντήρηση.
- ▶ Δεν επαναψύχεται.



Ψωμί Village 100% Burger



ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ

Κάθε προϊόν μας παρασκευάζεται με φροντίδα, αγνά υλικά και κυρίως χωρίς συντηρητικά.

Για ιδανική διατήρηση, ανατρέξτε στις οδηγίες που αναγράφονται στη συσκευασία.



ΠΡΟΪΟΝ

Village 100%
Burger



ΜΕΓΕΘΟΣ

11-12cm



ΚΩΔΙΚΟΣ

06.11v



ΒΑΡΟΣ

100 gr.



ΣΥΣΚ/ΣΙΑ

3 τεμ.



100% Χωρίς Συντηρητικά



MARGARIS

BAKERY PRODUCTS



100% Χωρίς Συντηρητικά

ENGLISH MUFFIN



ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

- ▶ Παραλαμβάνεται φρέσκο ή κατεψυγμένο και κατόπιν οδηγιών μπορείτε να διαχειριστείτε την αποθήκευση του.
- ▶ Αν είναι κατεψυγμένο το ξεπαγώνετε σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.
- ▶ Βουτυρώνετε ελαφρώς και ψήνετε σε τηγάνι, για 2-3 περίπου λεπτά από κάθε πλευρά μέχρι να δημιουργηθεί μια καφέ κρούστα και στη συνέχεια προσθέτετε τα υλικά που επιθυμείτε.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

- ▶ Αν αποψυχθεί, διατηρείται για 1-2 μέρες στη συντήρηση.
- ▶ Δεν επαναψύχεται.



Ψωμάκι Brioche English Muffin



ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ

Κάθε προϊόν μας παρασκευάζεται με φροντίδα, αγνά υλικά και κυρίως χωρίς συντηρητικά.

Για ιδανική διατήρηση, ανατρέξτε στις οδηγίες που αναγράφονται στη συσκευασία.



ΠΡΟΪΟΝ



ΜΕΓΕΘΟΣ



ΚΩΔΙΚΟΣ



ΒΑΡΟΣ

ΣΥΣΚ/ΣΙΑ

Ψωμάκι Brioche English Muffin

10 cm

10.01

50 gr.

9 τεμ.

Ψωμάκι Focaccia

10 cm

10.01F

50 gr.

9 τεμ.



100% Χωρίς Συντηρητικά



ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

- ▶ Παραλαμβάνεται φρέσκο ή κατεψυγμένο και κατόπιν οδηγιών μπορείτε να διαχειριστείτε την αποθήκευσή του.
- ▶ Αν είναι κατεψυγμένο το ξεπατώνετε σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

- ▶ Αν αποψυχθεί, διατηρείται για 1-2 μέρες στη συντήρησή.
- ▶ Δεν επαναψύχεται.



Soft Hills Brioche



ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ

Από την ημερομηνία παραγωγής το προϊόν μπορεί να διατηρηθεί:

- ▶ Στην κατάψυξη (-18°C) για 12 μήνες



ΠΡΟΪΟΝ



ΜΕΓΕΘΟΣ



ΚΩΔΙΚΟΣ



ΒΑΡΟΣ

ΣΥΣΚ/ΣΙΑ

Soft hills Brioche

13x5 cm

10.024

145 gr.

5 τεμ.





100% Χωρίς Συντηρητικά

SANDWICH & HOT



ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

- ▶ Παραλαμβάνεται φρέσκο ή κατεψυγμένο και κατόπιν οδηγιών μπορείτε να διαχειριστείτε την αποθήκευση του.
- ▶ Ψήνεται σε τοστιέρα ή σε πλάτο για 2-3 λεπτά.
- ▶ Σε περίπτωση που το προϊόν είναι από κατάψυξη πριν το κόψουμε - πάντα - το προθερμαίνουμε για λίγο στην τοστιέρα για να αποκτήσει την ελαστικότητα του.

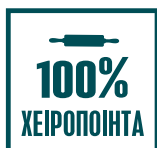
ΠΡΟΣΟΧΗ!

- ▶ Αν αποψυχθεί, διατηρείται για 1-2 μέρες στη συντήρηση.
- ▶ Δεν επαναψύχεται.



Ψωμί για Sandwich

ΑΡΓΗΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ



ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ

Κάθε προϊόν μας παρασκευάζεται με φροντίδα, αγνά υλικά και κυρίως χωρίς συντηρητικά.

Για ιδανική διατήρηση, ανατρέξτε στις οδηγίες που αναγράφονται στη συσκευασία.



ΠΡΟΪΟΝ



ΜΕΓΕΘΟΣ



ΚΩΔΙΚΟΣ



ΒΑΡΟΣ



ΣΥΣΚ/ΣΙΑ

Sandwich	23-24 cm	12.170	165 gr.	3 τεμ.
Sandwich XL	26-27 cm	12.170XL	185 gr.	3 τεμ.
Sandwich King Size	29-30 cm	12.170XXL	200 gr.	3 τεμ.
Village Sandwich	23-24 cm	12.170v	200 gr.	3 τεμ.





ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

- ▶ Παραλαμβάνεται φρέσκο ή κατεψυγμένο και κατόπιν οδηγιών μπορείτε να διαχειριστείτε την αποθήκευσή του.
- ▶ Ψήνεται σε τοστιέρα ή σε πλάτο για 2-3 λεπτά.
- ▶ Σε περίπτωση που το προϊόν είναι από κατάψυξη πριν το κόψουμε - πάντα - το προθερμαίνουμε για λίγο στην τοστιέρα για να αποκτήσει την ελαστικότητα του.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

- ▶ Αν αποψυχθεί, διατηρείται για 1-2 μέρες στη συντήρησή.
- ▶ Δεν επαναψύχεται.



Ψωμί για Hot Dog



ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ

Κάθε προϊόν μας παρασκευάζεται με φροντίδα, αγνά υλικά και κυρίως χωρίς συντηρητικά.

Για ιδανική διατήρηση, ανατρέξτε στις οδηγίες που αναγράφονται στη συσκευασία.



ΠΡΟΪΟΝ



ΜΕΓΕΘΟΣ



ΚΩΔΙΚΟΣ



ΒΑΡΟΣ



ΣΥΣΚ/ΣΙΑ

ΠΡΟΪΟΝ	ΜΕΓΕΘΟΣ	ΚΩΔΙΚΟΣ	ΒΑΡΟΣ	ΣΥΣΚ/ΣΙΑ
Hot Dog mini	7 cm	11.70	60 gr.	150 τεμ.
Hot Dog	18 cm	11.100	85 gr.	5 τεμ.
Hot Dog Brioche	18 cm	11.100b	85 gr.	5 τεμ.



100% Χωρίς Συντηρητικά



MARGARIS
BAKERY PRODUCTS

ΜΠΑΓΚΕΤΤΕΣ

100% Χωρίς Συντηρητικά



ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

- ▶ Παραλαμβάνεται κατεψυγμένη και κατόπιν οδηγιών μπορείτε να διαχειριστείτε την αποθήκευσή του.
- ▶ Ψήνεται σε τοστιέρα ή σε πλάτο για 2-3 λεπτά.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

- ▶ Αν αποψυχθεί, διατηρείται για 1-2 μέρες στη συντήρηση.
- ▶ Δεν επαναψύχεται.



Μπαγκέτες



ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ

Από την ημερομηνία παραγωγής το προϊόν μπορεί να διατηρηθεί:

- ▶ Στην κατάψυξη (-18°C) για 12 μήνες
- ▶ Στη συντήρηση (4°C) για 1-2 ημέρες
- ▶ Δεν επαναψύχεται.



ΠΡΟΪΟΝ



ΜΕΓΕΘΟΣ



ΚΩΔΙΚΟΣ



ΒΑΡΟΣ



ΣΥΣΚ/ΣΙΑ

Μπαγκέτα Σταρένια	23-24cm	12.120	125 gr.	60 τεμ.
Μπαγκέτα Ολικής Άλεσης	23-24cm	12.120w	140 gr.	60 τεμ.
Μπαγκέτα Ολικής Άλεσης Πολύσπορη	23-24cm	12.120s	140 gr.	60 τεμ.



100% Χωρίς Συντηρητικά

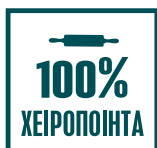


ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

- ▶ Παραλαμβάνεται κατεψυγμένη και κατόπιν οδηγιών μπορείτε να διαχειριστείτε την αποθήκευση του.
- ▶ Ψήνεται σε τοστιέρα ή σε πλάτο για 2-3 λεπτά.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

- ▶ Αν αποψυχθεί, διατηρείται για 1-2 μέρες στη συντήρηση.
- ▶ Δεν επαναψύχεται.



Μπαγκέτες Soft



ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ

Από την ημερομηνία παραγωγής το προϊόν μπορεί να διατηρηθεί:

- ▶ Στην κατάψυξη (-18°C) για 12 μήνες
- ▶ Στη συντήρηση (4°C) για 1-2 ημέρες
- ▶ Δεν επαναψύχεται.

ΠΡΟΪΟΝ	ΜΕΓΕΘΟΣ	ΚΩΔΙΚΟΣ	ΒΑΡΟΣ	ΣΥΣΚ/ΣΙΑ
Μπαγκέτα Χωριάτικη (Soft)	22cm	12.120vs	120 gr.	60 τεμ.
Μπαγκέτα Ολικής Άλεσης (Soft)	22cm	12.120ws	120 gr.	60 τεμ.
Μπαγκέτα Ολικής Άλεσης Πολύσπορη (Soft)	22cm	12.120ss	120 gr.	60 τεμ.





ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

- ▶ Παραλαμβάνεται κατεψυγμένη και κατόπιν οδηγιών μπορείτε να διαχειριστείτε την αποθήκευση του.
- ▶ Ψήνεται σε τοστιέρα ή σε πλάτο για 2-3 λεπτά.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

- ▶ Αν αποψυχθεί, διατηρείται για 1-2 μέρες στη συντήρηση.
- ▶ Δεν επαναψύχεται.



Μίνι Μπαγκετίνια



ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ

Από την ημερομηνία παραγωγής το προϊόν μπορεί να διατηρηθεί:

- ▶ Στην κατάψυξη (-18°C) για 12 μήνες
- ▶ Στη συντήρηση (4°C) για 1-2 ημέρες
- ▶ Δεν επαναψύχεται.



ΠΡΟΪΟΝ



ΜΕΓΕΘΟΣ



ΚΩΔΙΚΟΣ



ΒΑΡΟΣ



ΣΥΣΚ/ΣΙΑ

Μίνι Μπαγκετίνια Σταρένια	7cm	12.50v	45 gr.	200 τεμ.
Μίνι Μπαγκετίνια Ολικής Άλεσης	7cm	12.50w	50 gr.	200 τεμ.
Μίνι Μπαγκετίνια Ολικής Άλεσης Πολύσπορα	7cm	12.50s	50 gr.	200 τεμ.



100% Χωρίς Συντηρητικά



MARGARIS

BAKERY PRODUCTS

ΨΩΜΙ ΓΙΑ ΤΟΣΤ

100% Χωρίς Συντηρητικά



ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

- ▶ Παραλαμβάνεται φρέσκο ή κατεψυγμένο και κατόπιν οδηγίων μπορείτε να διαχειριστείτε την αποθήκευσή του.
- ▶ Ψήνεται σε τοστιέρα ή σε πλάτο για 2-3 λεπτά.
- ▶ Σε περίπτωση που το προϊόν είναι από κατάψυξη πριν το κόψουμε - πάντα - το προθερμαίνουμε για λίγο στην τοστιέρα για να αποκτήσει την ελαστικότητα του.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

- ▶ Αν αποψυχθεί, διατηρείται για 1-2 μέρες στη συντήρησή.
- ▶ Δεν επαναψύχεται.



Ψωμί για Τοστ Σταρένιο και Ολικής Άλεσης



ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ

Κάθε προϊόν μας παρασκευάζεται με φροντίδα, αγνά υλικά και κυρίως χωρίς συντηρητικά.

Για ιδανική διατήρηση, ανατρέξτε στις οδηγίες που αναγράφονται στη συσκευασία.



ΠΡΟΪΟΝ



ΜΕΓΕΘΟΣ



ΚΩΔΙΚΟΣ

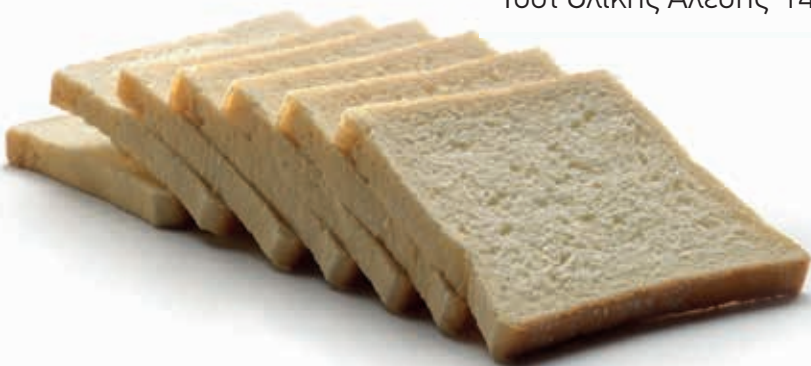


ΒΑΡΟΣ



ΣΥΣΚ/ΣΙΑ

Τοστ Σταρένιο	10x10 (16 φέτες)	05.10	540 gr.	1 τεμ.
Τοστ Σταρένιο	12x12 (24 φέτες)	05.12	1000 gr.	1 τεμ.
Τοστ Σταρένιο	14x14 (24 φέτες)	05.14	1400 gr.	1 τεμ.
Τοστ Σταρένιο	17x17 (24 φέτες)	05.17	1700 gr.	1 τεμ.
Τοστ Ολικής Άλεσης	10x10 (16 φέτες)	05.10w	540 gr.	1 τεμ.
Τοστ Ολικής Άλεσης	12x12 (24 φέτες)	05.12w	1000 gr.	1 τεμ.
Τοστ Ολικής Άλεσης	14x14 (24 φέτες)	05.124w	1400 gr.	1 τεμ.



100% Χωρίς Συντηρητικά



ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

- ▶ Παραδίδεται φρέσκο ή κατεψυγμένο και κατόπιν οδηγιών μπορείτε να διαχειριστείτε την αποθήκευση του.
- ▶ Ψήνεται σε τοστιέρα ή σε πλάτο για 2-3 λεπτά.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

- ▶ Αν αποψυχθεί, διατηρείται για 1-2 μέρες στη συντήρηση.
- ▶ Δεν επαναψύχεται.



Ψωμί για Τοστ Velvet



ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ

Από την ημερομηνία παραγωγής το προϊόν μπορεί να διατηρηθεί:

- ▶ Σε συνθήκες περιβάλλοντος για 3 ημέρες
- ▶ Στη συντήρηση (4°C) για 5 ημέρες
- ▶ Στην κατάψυξη (-18°C) για 12 μήνες



ΠΡΟΪΟΝ



ΜΕΓΕΘΟΣ



ΚΩΔΙΚΟΣ



ΒΑΡΟΣ



ΣΥΣΚ/ΣΙΑ

Τοστ Velvet

12x12 (24 φέτες)

05.12v

1000 gr.

1 τεμ.

Τοστ Velvet

14x14 (24 φέτες)

05.14v

1400 gr.

1 τεμ.





ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

- ▶ Παραδίδεται φρέσκο ή κατεψυγμένο και κατόπιν οδηγιών μπορείτε να διαχειριστείτε την αποθήκευση του.
- ▶ Ψήνεται σε τοστιέρα ή σε πλάτο για 2-3 λεπτά.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

- ▶ Αν αποψυχθεί, διατηρείται για 1-2 μέρες στη συντήρηση.
- ▶ Δεν επαναψύχεται.



Ψωμί για Τοστ Σάντουιτς Ολικής Άλεσης



ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ

Από την ημερομηνία παραγωγής το προϊόν μπορεί να διατηρηθεί:

- ▶ Σε συνθήκες περιβάλλοντος για 3 ημέρες
- ▶ Στη συντήρηση (4°C) για 5 ημέρες
- ▶ Στην κατάψυξη (-18°C) για 12 μήνες



ΠΡΟΪΟΝ



ΜΕΓΕΘΟΣ



ΚΩΔΙΚΟΣ



ΒΑΡΟΣ



ΣΥΣΚ/ΣΙΑ

Τοστ Σάντουιτς
Ολικής Άλεσης

12x13 (24 φέτες)

05.15w

1400 gr.

1 τεμ.

Τοστ Σάντουιτς Ολικής 12x13 (24 φέτες)
Άλεσης Πολύσπορο

05.15wk

1400 gr.

1 τεμ.



100% Χωρίς Συντηρητικά



ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

- ▶ Παραδίδεται φρέσκο ή κατεψυγμένο και κατόπιν οδηγιών μπορείτε να διαχειριστείτε την αποθήκευσή του..
- ▶ Ψήνεται σε τοστιέρα ή σε πλάτο για 2-3 λεπτά.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

- ▶ Αν αποψυχθεί, διατηρείται για 1-2 μέρες στη συντήρησή.
- ▶ Δεν επαναψύχεται.



Ψωμί για Τοστ Μπόμπα Brioche



ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ

Από την ημερομηνία παραγωγής το προϊόν μπορεί να διατηρηθεί:

- ▶ Σε συνθήκες περιβάλλοντος για 3 ημέρες
- ▶ Στη συντήρηση (4°C) για 5 ημέρες
- ▶ Στην κατάψυξη (-18°C) για 12 μήνες



ΠΡΟΪΟΝ



ΜΕΓΕΘΟΣ



ΚΩΔΙΚΟΣ



ΒΑΡΟΣ



ΣΥΣΚ/ΣΙΑ

Τοστ Μπόμπα Brioche

13cm (14 φέτες)

05.13b

820 gr.

1 τεμ.

Τοστ Μπόμπα Brioche

16cm (14 φέτες)

05.16b

930 gr.

1 τεμ.





MARGARIS

BAKERY PRODUCTS

ΔΙΑΦΟΡΑ

100% Χωρίς Συντηρητικά



ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

- ▶ Ξεπαγώνουμε σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.
- ▶ Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για 16' - 20' (ανάλογα το φούρνο).

ΠΡΟΣΟΧΗ!

- ▶ Όταν αποψυχθεί, δεν επαναψύχεται.



Χωριάτικο Καρβέλι 100% Bake off



ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ

Από την ημερομηνία παραγωγής το προϊόν μπορεί να διατηρηθεί:

- ▶ Στην κατάψυξη (-18°C) για 12 μήνες



ΠΡΟΪΟΝ

Χωριάτικο Καρβέλι
100% Bake off



ΜΕΓΕΘΟΣ

13 cm



ΚΩΔΙΚΟΣ

10.03



ΒΑΡΟΣ

200 gr.



ΣΥΣΚ/ΣΙΑ

10 τεμ.





ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

- ▶ Παραδίδεται φρέσκο ή κατεψυγμένο και κατόπιν οδηγιών μπορείτε να διαχειριστείτε την αποθήκευσή του.
- ▶ Αν είναι κατεψυγμένο το ξεπατώνετε σε θερμοκρασία περιβάλλοντος

ΠΡΟΣΟΧΗ!

- ▶ Αν αποψυχθεί, διατηρείται για 1-2 μέρες στη συντήρησή.
- ▶ Δεν επαναψύχεται.



Focaccia

ΑΡΓΗΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ



ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ

Από την ημερομηνία παραγωγής το προϊόν μπορεί να διατηρηθεί:

- ▶ Στην κατάψυξη (-18°C) για 12 μήνες



ΠΡΟΪΟΝ

Focaccia
ΑΡΓΗΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ



ΜΕΓΕΘΟΣ

30x20cm



ΚΩΔΙΚΟΣ

13.01



ΒΑΡΟΣ

500 gr.



ΣΥΣΚ/ΣΙΑ

2 τεμ.





Κρουτόν Σταρένιο & Ολικής Άλεσης



ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ

Από την ημερομηνία παραγωγής το προϊόν μπορεί να διατηρηθεί:

- ▶ Σε συνθήκες περιβάλλοντος για 6 μήνες



ΠΡΟΪΟΝ



ΜΕΓΕΘΟΣ



ΚΩΔΙΚΟΣ



ΒΑΡΟΣ



ΣΥΣΚ/ΣΙΑ

Σταρένιο Κρουτόν

5.500

500 gr.

1 τεμ.

Κρουτόν
Ολικής Άλεσης

5.500w

500 gr.

1 τεμ.





MARGARIS
BAKERY PRODUCTS



100% Χωρίς Συντηρητικά

ΓΑΥΚΙΣΜΑΤΑ



ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

- ▶ Κόψτε και απολαύστε το πεντανόστιμο κέικ μας στο πρωινό σας αλλά και σε κάθε στιγμή της ημέρας.
- ▶ Από κατάψυξη, αποψύχετε σε θερμοκρασία περιβάλλοντος και είναι έτοιμο προς χρήση.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

- ▶ Αν αποψυχθεί, διατηρείται για 1-2 μέρες στη συντήρηση.
- ▶ Δεν επαναψύχεται.



Κέικ - Cupcakes



ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ

Κάθε προϊόν μας παρασκευάζεται με φροντίδα, αγνά υλικά και κυρίως χωρίς συντηρητικά.

Για ιδανική διατήρηση, ανατρέξτε στις οδηγίες που αναγράφονται στη συσκευασία.



ΠΡΟΪΟΝ



ΜΕΓΕΘΟΣ



ΚΩΔΙΚΟΣ



ΒΑΡΟΣ



ΣΥΣΚ/ΣΙΑ

Ανάμεικτο

Κέικ

09. 500m

500 gr.

1 τεμ.

Ανάμεικτο

Cupcake

09. 70m

70 gr.

10 τεμ.

Βανίλια

Κέικ

09.500v

500 gr.

1 τεμ.

Βανίλια

Cupcake

09.70v

70 gr.

10 τεμ.

Σοκολάτα

Κέικ

09.500c

500 gr.

1 τεμ.

Σοκολάτα

Cupcake

09.70c

70 gr.

10 τεμ.





Ώρες λειτουργίας



Δευτέρα έως Σάββατο 08:00 - 14:00
Κυριακή κλειστά

Επικοινωνία



Τηλέφωνο: **26950 48605** (πατώντας το 2)
ΜΟΝΟ με μήνυμα SMS / Viber: 6972 560 088

Τρόποι παραγγελιών



Ηλεκτρονικές παραγγελίες μέσω του
B2B.margaris.gr (με κωδικό που θα
λάβετε μέσω email)

από τις 8:00 το πρωί έως τις 2:00 τα μεσάνυχτα



Αυτόματες Τηλεφωνικές παραγγελίες
26950 48605 (πατώντας το 1)



Παραγγελίες μέσω Email
sales@margaris.gr

από τις 8:00 το πρωί έως τις 14:00 το μεσημέρι

Σημ.: Οι παραγγελίες πρέπει να δίνονται εντός
των καθορισμένων ωρών για να **παραδίδονται**
την επόμενη ημέρα.

Ελάχιστη παραγγελία 10€

Για παραγγελίες κάτω από την ελάχιστη χρέωση
υπάρχει επιβάρυνση 3€

Τρόποι πληρωμής

1

Προπληρωμή με κάρτα

(Κερδίστε έκπτωση με κάθε προπληρωμή με κάρτα!)

2

Με προσωπικό RF που αναγράφεται στο τιμολόγιο

(Online ενημέρωση πληρωμής χωρίς χρέωση)

3

Μεταφορά από άλλη τράπεζα

Οι τυχόν τραπεζικές χρεώσεις επιβαρύνουν τον αποστολέα

4

Τραπεζικοί λογαριασμοί:

ΕΘΝΙΚΗ ΤΡΑΠΕΖΑ: GR6301103450000034501355852

ALPHA BANK: GR6601407720772002002029295

ΤΡΑΠΕΖΑ ΠΕΙΡΑΙΩΣ: GR2901713790006379167076573

Νόστιμα,
γιατί είναι υγιεινά!



Αμπελόκηποι Ζακύνθου, Τ.Κ. 29100, Ζάκυνθος
Τηλ.: 2695 048 605 - Email: info@margaris.gr

www.margaris.gr