

Κατάλογος Προϊόντων
Χονδρικής - Foodservice 2018



tel. 2102463925
sales@ergastiriocastello.gr
www.ergastiriocastello.gr

Αξιότιμες κυρίες & κύριοι,

σας επισυνάπτουμε τον κατάλογο των προϊόντων μας καθώς και μια σύντομη παρουσίαση της εταιρείας καθώς θεωρούμε ότι κάποιες από τις κατηγορίες των προϊόντων μας ίσως να σας ενδιαφέρουν:



Είμαστε μια επιχείρηση που δραστηριοποιείται στο χώρο των τροφίμων τα τελευταία 15 χρόνια. Ξεκινώντας το εγχείρημα μας καιρό πριν, αποφασίσαμε να ονομάσουμε το εργαστήριο μας Castello και να δουλέψουμε επαγγελματικά την δημιουργική τρέλα που πάντα περίσσευε στην κουζίνα του σπιτιού μας.

Με διάθεση από την αρχή σπιτική, συνταγές διαλεγμένες και όρεξη μεγάλη για ταξίδια σε νέους γευστικούς ορίζοντες, επιλέγουμε να παίζουμε διαρκώς με τις γεύσεις και τη φαντασία μας, μαγειρεύοντας συνεχώς νέες σειρές προϊόντων, οι οποίες μας επιτρέπουν να συνδυάζουμε την ομορφιά του γνώριμου και του παραδοσιακού με την πολυχρωμία του καινούριου και του πρωτότυπου.



Όλα μας τα προϊόντα παράγονται με βασικό κριτήριο τον χειροποίητο τρόπο παραγωγής ενώ οι συνταγές που έχουμε επιλέξει να δουλεύουμε είναι δοκιμασμένες και σπιτικές. Επειδή η ποιότητά τους αποτελεί βασική προτεραιότητά μας, φροντίζουμε πάντοτε τα υλικά που χρησιμοποιούμε να είναι επιλεγμένα και προσεκτικά διαλεγμένα ενώ παράλληλα καταφέρνουμε με τη χρήση εξειδικευμένου εξοπλισμού τελευταίας τεχνολογίας να εξασφαλίζουμε τη φρεσκάδα και τη σπιτική τους γεύση ακόμη και μετά την απόψυξη. Τέλος, όλα τα στάδια της παραγωγικής μας διαδικασίας, από την είσοδο των πρώτων υλών μέχρι τη διανομή των προϊόντων μας, έχουν σχεδιαστεί και ελέγχονται σχολαστικά βάσει προδιαγραφών διεθνών Συστημάτων Διαχείρισης Υγιεινής και Ασφάλειας Τροφίμων ενώ η εταιρεία μας είναι επίσημα πιστοποιημένη κατά το πρότυπο EN ISO 22000:2005.

Παράλληλα με το κωδικολόγιο μας, φροντίζουμε να αναπτύσσουμε συνεχώς και το δίκτυο πωλήσεων μας εντός αλλά και εκτός συνόρων. Σήμερα, μπορούμε με μεγάλη μας χαρά να υποστηρίξουμε ότι συνεργαζόμαστε με μερικές από τις μεγαλύτερες αλυσίδες καταστημάτων Super Market που δραστηριοποιούνται στην Ελλάδα αλλά και με επιλεγμένα Delicatessen και Mini Market εντός και εκτός Αττικής. Ταυτόχρονα στο πεδίο της χονδρικής πώλησης, συνεργαζόμαστε με ποικίλες εταιρείες (catering, αίθουσες εκδηλώσεων, αλυσίδες μαζικής και γρήγορης εστίασης, καφετέριες, εστιατόρια, burgerάδικα, ξενοδοχεία, camping κα), οι οποίες δραστηριοποιούνται σε όλο το φάσμα του κλάδου της εστίασης, μαγειρεύοντας κωδικούς ξεχωριστούς, εξειδικευμένους, καινοτόμους και ευέλικτους ανά περίπτωση.



Έτοιμα, σπιτικά, αφράτα pancakes! Τα νέα μας προϊόντα, καλοδουλεμένες συνταγές & πρακτικές λύσεις για όλες τις περιστάσεις! Κατάλληλα για ξενοδοχεία, καφετέριες, κυλικεία, εστιατόρια & snack bar κ.α

pancakes					
κωδικός	περιγραφή	διάμετρος	βάρος	συσκευασία	τιμή τμχ
12241	Pancake	10-12 cm	50 γρ.	100 τμχ / κβτ	
12243	Pancake	14-16 cm	100 γρ.	50 τμχ / κβτ	



Οδηγίες παρασκευής / χρήσης: Βγάζουμε τη συσκευασία από την

κατάψυξη και ξεπαγώνουμε: στο ψυγείο: για περίπου 1 ώρα / σε φούρνο μικροκυμάτων: για 30 δευτερόλεπτα στα 1000 Watt / σε συμβατικό φούρνο: για 10 λεπτά στους 180°C τυλιγμένες σε κατάλληλο αλουμινόχαρτο. **Εναλλακτική Πρόταση:** Αφήνουμε τα pancakes να ξεπαγώσουν & τα ζεσταίνουμε σε τηγάνι, πλατό ή τοστιέρα με βούτυρο της επιλογής μας. Τοποθετούμε τη γέμιση της αρεσκείας μας, αναθερμαίνουμε σε φούρνο ή μικροκύματα εφόσον το απαιτεί η γέμιση και σερβίρουμε. Δοκιμάστε τα μεμονωμένα σαν τηγανίτες ή φτιάξτε τη δική σας πρωτότυπη τούρτα τοποθετώντας τα το ένα πάνω στο άλλο ενώ ενδιάμεσα και περιμετρικά προσθέτετε τα υλικά της επιλογής σας. Μπορείτε επίσης να τα χρησιμοποιήσετε αντί για ψωμί φτιάχνοντας ένα ιδιαίτερο τοστ ή wrap με αλλαντικά & τυριά. Για τις δικές μας συνταγές και προτάσεις, επισκεφθείτε την ιστοσελίδα μας www.ergastiriocastello.gr

Οδηγίες συντήρησης: Όλα μας τα προϊόντα διατηρούνται στην κατάψυξη στους -18° C μέχρι την ημερομηνία ανάλωσης. Μετά το ξεπάγωμα, διατηρούνται στη συντήρηση στους 0-4° C για 48 ώρες. Μετά την απόψυξη δεν επανακαταψύχονται.

Κατάλογος Foodservice 2018 / Έτοιμα Φύλλα Κρέπας & Μείγματα

7



Σπιτικά και λαχταριστά φύλλα κρέπας έτοιμα για στόλισμα!
Εύκολη, γευστική & γρήγορη λύση για catering, αίθουσες εκδηλώσεων & ξενοδοχεία!

φύλλα κρέπας

κωδικός	περιγραφή	διάμετρος	βάρος	συσκευασία	τιμή τμχ
1211	Φύλλο Κρέπας	20-22 cm	35-40 γρ.	300 τμχ / κβτ	
1215	Φύλλο Κρέπας χειροποίητο	22-24 cm	25-30 γρ.	300 τμχ / κβτ	
1213	Φύλλο Κρέπας χειροποίητο	15-17 cm	55-60 γρ.	300 τμχ / κβτ	

Οδηγίες παρασκευής:

Βγάζουμε τη συσκευασία από την κατάψυξη και ξεπαγώνουμε: στο ψυγείο: για περίπου 1 ώρα / σε φούρνο μικροκυμάτων: για 30 δευτερόλεπτα στα 1000 Watt / σε συμβατικό φούρνο: για 10 λεπτά στους 180°C τυλιγμένες σε κατάλληλο αλουμινόχαρτο. Τοποθετούμε τη γέμιση της

αρεσκείας μας, τυλίγουμε σε ρολά ή τρίγωνα και ψήνουμε αναλόγως.

Δοκιμασμένες συνταγές για νόστιμα και εγγυημένα αποτελέσματα.

Έτοιμοι κατεψυγμένοι χυλοί που αποτελούν γρήγορες, πρακτικές και γευστικές λύσεις για όλους τους επαγγελματίες της κατηγορίας.



έτοιμα μείγματα

κωδικός	περιγραφή	συσκευασία	τιμή κιλού
1291	Χυλός για κρέπες	5 κιλά	
1292	Χυλός για κρέπες	3 κιλά	

Οδηγίες παρασκευής / χρήσης:

Ξεπαγώνετε στη συντήρηση στους 0-4° για 4-5 ώρες έως ότου επανέλθει το μείγμα σε ρευστή μορφή, ανακατεύετε καλά και χρησιμοποιείτε. Για χρήση σε τηγάνι αραιώνεται με 400 g νερό.

Οδηγίες συντήρησης:

Όλα μας τα προϊόντα διατηρούνται στην κατάψυξη στους -18° C μέχρι την ημερομηνία ανάλωσης. Μετά το ξεπάγωμα, διατηρούνται στη συντήρηση στους 0-4° C για 48 ώρες. Μετά την απόψυξη δεν επανακαταψύχονται.

Κατάλογος Foodservice 2018 / Κρέπες Γεμιστές



Τα δικά μας φύλλα κρέπας σε συνδυασμό με μια μεγάλη ποικιλία από καλομαγειρεμένες γεμίσεις και νόστιμα στολίσματα, τυλιγμένα σε σχήματα για όλα τα γούστα. Η γκάμα μας αποτελείται από ένα ολοκληρωμένο σύνολο ειδικά διαμορφωμένων κωδικών που απευθύνονται σε όλους τους επαγγελματίες που ψάχνουν να εντάξουν στο κωδικολόγιο και στο μενι τους προϊόντα γευστικά, εύχρηστα αλλά και ευέλικτα, με σωστή ισορροπία μεταξύ τιμής και ποιότητας. Πρακτικές λύσεις για εναλλακτικά γεύματα, κατάλληλα για catering, εστιατόρια & αίθουσες εκδηλώσεων.

κρέπες γεμιστές ρολά					
κωδικός	περιγραφή	βάρος	διάσταση	συσκευασία	τιμή τμχ
12221	Κρέπα Ζαμπόν, Μπέικον & Τυριά	80 γρ.	14-16 cm	100 τμχ / κβτ	
12222	Κρέπα Γαλοπούλα & Τυριά	80 γρ.	14-16 cm	100 τμχ / κβτ	
12223	Κρέπα Σπανάκι & Τυριά	80 γρ.	14-16 cm	100 τμχ / κβτ	
12224	Κρέπα Κιμά	80 γρ.	14-16 cm	100 τμχ / κβτ	
12225	Κρέπα Κοτόπουλο	80 γρ.	14-16 cm	100 τμχ / κβτ	
12411	Κρέπα Πραλίνα & Μπισκότο	70 γρ.	14-16 cm	100 τμχ / κβτ	
12412	Κρέπα Λευκή Πραλίνα & Cookies	70 γρ.	14-16 cm	100 τμχ / κβτ	
1472	Κρέπα Μήλο, Σταφίδα & Κανέλα	70 γρ.	14-16 cm	100 τμχ / κβτ	

Κατάλογος Foodservice 2018 / Κρέπες Γεμιστές



Κρέπες Αλμυρές:

Οδηγίες παρασκευής / χρήσης: Σε συμβατικό φούρνο: Προθερμαίνουμε το φούρνο μέχρι να φτάσει η θερμοκρασία στους 180° C, τοποθετούμε το ταψάκι μας στη μεσαία σχάρα και ψήνουμε για περίπου 15-20 λεπτά σε θερμό αέρα. **Εναλλακτική πρόταση:** Σκεπάζουμε με 50 g τριμμένα τυριά, περιχύνουμε με 50 ml κρέμα γάλακτος και τοποθετούμε το ταψάκι στη μεσαία σχάρα του φούρνου. Ψήνουμε για περίπου 20-25 λεπτά σε θερμό αέρα. Οι χρόνοι ψησίματος μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με το φούρνο. **Σε φούρνο μικροκυμάτων:** Αναθερμαίνουμε για 3-4 λεπτά στα 1000 Watt. Για ιδανικό αποτέλεσμα προτείνεται το ψήσιμο σε συμβατικό φούρνο και όχι η αναθέρμανση στα μικροκύματα. Το προϊόν δεν χρειάζεται ξεπάγωμα. **Σε τοστιέρα/πλατό:** Οι κρέπες μας μπορούν να ψηθούν & στην τοστιέρα ή σε πλατό! Τοποθετήστε τις κρέπες σε προθερμασμένη βουτυρωμένη επιφάνεια & ψήστε μέχρι να ξεπαγώσει η γέμιση!

Κρέπες Γλυκές:

Οδηγίες παρασκευής / χρήσης: Σε συμβατικό φούρνο: Προθερμαίνουμε το φούρνο μέχρι να φτάσει η θερμοκρασία στους 180° C, τοποθετούμε το ταψάκι μας στη μεσαία σχάρα και ψήνουμε για περίπου 8-10 λεπτά σε θερμό αέρα. **Σε φούρνο μικροκυμάτων:** Αναθερμαίνουμε για 2-3 λεπτά στα 1000 Watt. Για ιδανικό αποτέλεσμα προτείνεται το ψήσιμο σε συμβατικό φούρνο και όχι η αναθέρμανση στα μικροκύματα. **Σε τοστιέρα/πλατό:** Οι κρέπες μας μπορούν να ψηθούν & στην τοστιέρα ή σε πλατό! Τοποθετήστε τις κρέπες σε προθερμασμένη βουτυρωμένη επιφάνεια & ψήστε μέχρι να ξεπαγώσει η γέμιση!

Οδηγίες συντήρησης: Όλα μας τα προϊόντα διατηρούνται στην κατάψυξη στους -18° C μέχρι την ημερομηνία ανάλωσης. Μετά το ξεπάγωμα, διατηρούνται στη συντήρηση στους 0-4° C για 48 ώρες. Μετά την απόψυξη δεν επανακαταψύχονται.



Κατάλογος Foodservice 2018 / Χειροποίητες Πίτσες



Παραδοσιακό & χειροποίητο ζυμάρι ψημένο στην πέτρα, πλούσια υλικά & φρέσκιες μυρωδάτες σάλτσες! Οι πίτσες μας είναι σπιτικές & πεντανόστιμες, χρειάζονται ψήσιμο μόνο 7-10 λεπτά σε προθερμασμένο φούρνο & αποτελούν ιδανική λύση για καφετέριες, κυλικεία, φούρνους, ξενοδοχεία, camping, εστιατόρια & snack bar.

Οδηγίες παρασκευής / χρήσης: Σε συμβατικό φούρνο: Προθερμαίνουμε το φούρνο μέχρι να φτάσει η θερμοκρασία στους 180° C, τοποθετούμε το ταψάκι μας στη μεσαία σχάρα και ψήνουμε για περίπου 7-10 λεπτά σε θερμό αέρα. Το προϊόν δεν χρειάζεται ξεπάγωμα.

Οδηγίες συντήρησης: Όλα μας τα προϊόντα διατηρούνται στην κατάψυξη στους -18° C μέχρι την ημερομηνία ανάλωσης. Μετά το ξεπάγωμα, διατηρούνται στη συντήρηση στους 0-4° C για 48 ώρες. Μετά την απόψυξη δεν επανακαταψύχονται.

Δοκιμάστε την έτοιμη βάση μας, σε αφράτο χωριάτικο και λεπτό ιταλικό ζυμάρι, συνδυάζοντας τα δικά σας υλικά!

χειροποίητες παραδοσιακές πίτσες / στρογγυλές

κωδικός	περιγραφή	διάμετρος	βάρος	συσκευασία	τιμή τμχ
141528	Βάση για Πίτσα	30-35 cm	350-370 γρ.	10 τμχ / κβτ	
141527	Βάση για Πίτσα με Κόκκινη Σάλτσα	30-35 cm	450-500 γρ.	10 τμχ / κβτ	
141529	Πίτσα Μαργαρίτα	30-35 cm	650-700 γρ.	10 τμχ / κβτ	
141530	Πίτσα Special	30-35 cm	750-800 γρ.	10 τμχ / κβτ	
141532	Πίτσα Mozzarella Pesto	30-35 cm	650-700 γρ.	10 τμχ / κβτ	
141533	Πίτσα Ελληνική	30-35 cm	700-750 γρ.	10 τμχ / κβτ	
1501	Πίτσα με Γύρο Χοιρινό	30-35 cm	970-1000 γρ.	10 τμχ / κβτ	
1503	Πίτσα Pepperoni	30-35 cm	700-750 γρ.	10 τμχ / κβτ	

χειροποίητες ιταλικές πίτσες / στρογγυλές

1504	Βάση για Πίτσα	30-32 cm	300-320 γρ	20 τμχ / κβτ	
1505	Βάση για Πίτσα με Κόκκινη Σάλτσα	30-32 cm	350-370 γρ	20 τμχ / κβτ	
1506	Βάση για Πίτσα	27-28 cm	230-240 γρ	25 τμχ / κβτ	
1507	Βάση για Πίτσα με Κόκκινη Σάλτσα	27-28 cm	260-270 γρ	25 τμχ / κβτ	

Κατάλογος Foodservice 2018 / Χειροποίητες Βλάχικες Πίτες

Χωριάτικο χειροποίητο Φύλλο, φρέσκα υλικά & αυθεντικές συνταγές από την Ήπειρο! Μια ολόκληρη κατηγορία προϊόντων σε πλούσιες γεύσεις, προσανατολισμένη στην ανάδειξη των ελληνικών παραδοσιακών γεύσεων μέσα από νόστιμα ζυμώματα & εκλεκτά μαγειρέματα, κατάλληλα για ξενοδοχεία, αίθουσες εκδηλώσεων & catering, μεζεδοπωλεία & café snack bar.

Οι πίτες μας διατίθενται κατεψυγμένες, σε συσκευασίες χονδρικής πώλησης και μπορούν κατόπιν συνεννόησης να κοπούν σε 6, 9 και 16 κομμάτια ανάλογα με τις ανάγκες σας.



βλάχικες πίτες / τετράγωνες

κωδικός	περιγραφή	βάρος	διάσταση	συσκευασία	τιμή τμχ
141534	Τυρόπιτα	1300-1400 γρ.	26 x 26 cm	5 τμχ / κβτ	
141535	Σπανακόπιτα	1300-1400 γρ.	26 x 26 cm	5 τμχ / κβτ	
141536	Χορτόπιτα Νηστίσιμη	1300-1400 γρ.	26 x 26 cm	5 τμχ / κβτ	
141537	Κοτόπιτα	1400-1500 γρ.	26 x 26 cm	5 τμχ / κβτ	
141541	Μπουγάτσα	1100-1200 γρ.	26 x 26 cm	5 τμχ / κβτ	
141542	Κολοκυθόπιτα Γλυκιά	1100-1200 γρ.	26 x 26 cm	5 τμχ / κβτ	
141543	Ζαμπονοτυρόπιτα	1600-1700 γρ.	26 x 26 cm	5 τμχ / κβτ	
141538	Κιμαδόπιτα	1500-1600 γρ.	26 x 26 cm	5 τμχ / κβτ	

Οδηγίες παρασκευής / χρήσης: Σε συμβατικό φούρνο: Προθερμαίνουμε το φούρνο μέχρι να φτάσει η θερμοκρασία στους 180° C, τοποθετούμε το βουτυρωμένο / λαδωμένο ταψάκι μας στη μεσαία σχάρα και ψήνουμε για περίπου 50-55 λεπτά σε θερμό αέρα. Το προϊόν δεν χρειάζεται ξεπάγωμα.

Οδηγίες συντήρησης: Όλα μας τα προϊόντα διατηρούνται στην κατάψυξη στους -18° C μέχρι την ημερομηνία ανάλωσης. Μετά το ξεπάγωμα, διατηρούνται στη συντήρηση στους 0-4° C για 48 ώρες. Μετά την απόψυξη δεν επανακαταψύχονται.

Κατάλογος Foodservice 2018 / Sauce & Dressing Ψυγείου

sauce & dressing

Σπιτικές σως & ξεχωριστά dressing με αγνά υλικά και φρέσκα μυρωδικά σε μια μεγάλη ποικιλία γεύσεων, τώρα και σε επαγγελματικές συσκευασίες των 5 και 2,5 κιλών.

Οδηγίες συντήρησης: Το προϊόν διατηρείται στη συντήρηση στους 0-4° C μέχρι την ημερομηνία ανάλωσης. Ανακινήστε / ανακατέψτε πριν τη χρήση.



κωδικός	περιγραφή	συσκευασία	τιμή κιλού	προτείνεται ως:
12161	Sauce Ceasar's	5 kg		dressing για σαλάτες
121617	Sauce Cocktail	5 kg		συνοδευτικό για μπιφτέκια μοσχαρίσια ή χοιρινά & κοτόπουλο ψητό, dip για πατάτες & λαχανικά, dressing για σαλάτες, σως για ζεστά & κρύα sandwich
121612	Vinaigrette Βαλσάμικο	5 kg		dressing για σαλάτες
121614	Vinaigrette Μέλι	5 kg		dressing για σαλάτες & ψητό κρέας
121627	Vinaigrette Βατόμουρο	5 kg		dressing για σαλάτες
12165	Sauce Μουστάρδα & Μέλι	5 kg		συνοδευτικό για κοτόπουλο ψητό ή πανέ, γαλοπούλα, λουκάνικο, μπιφτέκια & χοιρινό, dip για πατάτες, dressing για σαλάτες, σως για ζεστά & κρύα sandwich
12168	Sauce Μαγιονέζα & Μέλι	5 kg		συνοδευτικό για μπιφτέκια μοσχαρίσια, κοτόπουλο ή γαλοπούλα, λουκάνικο, ψητό κρέας & ψάρι, dip για πατάτες, dressing για σαλάτες, σως για ζεστά & κρύα sandwich
12169	Sauce Γιαούρτι & Δυόσμος	5 kg		συνοδευτικό για κεμπάπ, μπιφτέκια μοσχαρίσια ή χοιρινά, λουκάνικο & κοτόπουλο ψητό, dip για λαχανικά, dressing για κρητικό ντάκο & σαλάτα με πηλούρι
121616	Sauce Λεμόνι & Θυμάρι	5 kg		συνοδευτικό για ψάρι ψητό, τηγανιτό ή πανέ, μπιφτέκια, μπριζόλες & ψητό κοτόπουλο, dressing για σαλάτες
141521	Sauce Chicky's	5 kg		συνοδευτικό για κοτόπουλο ψητό ή πανέ, γαλοπούλα, λουκάνικο, μπιφτέκια & χοιρινό, dip για πατάτες, σως για ζεστά & κρύα sandwich & burger
141525	Sauce Burger's	5 kg		συνοδευτικό για μπιφτέκια μοσχαρίσια, κοτόπουλο ή γαλοπούλα, λουκάνικο, ψητό κρέας & ψάρι, dip για πατάτες, σως για ζεστά & κρύα sandwich & burger

Κατάλογος Foodservice 2018 / Fingerfood

Διαλεγμένα & ποιοτικά fingerfood με ιδιαίτερες γεύσεις, για όλες τις ώρες και περιστάσεις!



Οδηγίες παρασκευής: Σε τηγάνι/φριτέζα: Τοποθετούμε το προϊόν απευθείας από την κατάψυξη σε καυτό λάδι. Τηγανίζουμε μέχρι να ροδίσουν.

Σε συμβατικό φούρνο: Προθερμαίνουμε το φούρνο μέχρι να φτάσει η θερμοκρασία στους 180° C, τοποθετούμε το ταψάκι μας στη μεσαία σχάρα και ψήνουμε για περίπου 15-20 λεπτά σε θερμό αέρα. Οι χρόνοι ψήσιματος μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με το φούρνο. Για ιδανικό αποτέλεσμα προτείνεται το τηγάνισμα και όχι το ψήσιμο σε συμβατικό φούρνο. Το προϊόν δεν χρειάζεται ξεπάγωμα.

Οδηγίες συντήρησης: Όλα μας τα προϊόντα διατηρούνται στην κατάψυξη στους -18° C μέχρι την ημερομηνία ανάλωσης. Μετά το ξεπάγωμα, διατηρούνται στη συντήρηση στους 0-4° C για 48 ώρες. Μετά την απόψυξη δεν επανακαταψύχονται.

φλογέρες

Τραγανό φύλλο και πλούσιες γεμίσεις σε έναν συνδυασμό επιλεγμένων γεύσεων! Ιδανικό fingerfood & ιδιαίτερο ορεκτικό, κατάλληλο για εστιατόρια, μεζεδοπωλεία, café snack bar, αίθουσες εκδηλώσεων & catering.

κωδικός	περιγραφή	βάρος	διάσταση	συσκευασία	τιμή τμχ
1282	Φλογέρα Κοτόπουλο, Πιπεριές & Τυριά	55-60 γρ.	12-14 cm	100 τμχ / κβτ	
1287	Φλογέρα Ζαμπόν & Τυριά	50-55 γρ.	12-14 cm	100 τμχ / κβτ	

spring rolls

Αυθεντικό ασιατικό φύλλο, πλούσια γέμιση πολύχρωμων λαχανικών & απίθανα μυρωδικά σε έναν συνδυασμό επιλεγμένων γεύσεων! Ιδανικό & ποιοτικό fingerfood κατάλληλο για εστιατόρια, café snack bar & catering.

1285	Spring Roll Λαχανικών	30-35 γρ.	8-10 cm	100 τμχ / κβτ	
------	-----------------------	-----------	---------	---------------	--

Γενικά Στοιχεία Δρομολόγησης



Ελάχιστη Παραγγελία:

50 euro / παράδοση

Τρόπος Πληρωμής:

Πληρωμή με την παράδοση / κατάθεση ή μετρητά

Χρόνος Παράδοσης:

3 ημέρες από ανάθεση.

Για τις παραγγελίες σας μπορείτε να μας ενημερώνετε είτε τηλεφωνικώς στο 2102463925 τις εργάσιμες ημέρες & ώρες είτε στο παρακάτω email: orders@ergastiriocastello.gr.

Μεταφορικά Έξοδα:

Για παραγγελίες εκτός Αττικής η χρέωση των μεταφορικών επιβαρύνει την εταιρεία σας.

Σε περίπτωση που σας ενδιαφέρει κάποιο από τα προϊόντα μας είμαστε στη διάθεσή σας & θα χαρούμε να σας δώσουμε περισσότερες διευκρινήσεις, να σας αποστείλουμε κάποια δείγματα των προϊόντων μας ή να σας κάνουμε μια πλήρης γευστική παρουσίαση. Μαζί μας μπορείτε να επικοινωνήσετε είτε τηλεφωνικώς στο 2102463925 τις εργάσιμες ημέρες & ώρες είτε στο παρακάτω email: info@ergastiriocastello.gr.

Στην διεύθυνση του site μας www.ergastiriocastello.gr μπορείτε να βρείτε περαιτέρω πληροφορίες για τα προϊόντα μας , συνταγές & προτάσεις σερβιρίσματος.

Με εκτίμηση,

εργαστήριο Castello