



# ΣΠΙΤΙΚΕΣ ΖΥΜΕΣ

επιλεγμένα υλικά  
διαλεγμένες συνταγές

εργαστήριο  
**castello**  
σπιτικές ζύμες

Εργαστήριο Castello - Λεωφ. Κων/εως 486B, ΒΙΟΠΑ Αχαρνών  
Τηλ: 2102463925 - info@ergastiriocastello.gr  
www.ergastiriocastello.gr

Ξεκινώντας το εγχείρημα μας καιρό πριν, αποφασίσαμε να ονομάσουμε το εργαστήριό μας Castello και να δουλέψουμε επαγγελματικά την δημιουργική τρέλα που πάντα περίσσειε 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.



Αντιμετωπίζουμε από το ξεκίνημά μας μέχρι και σήμερα, τα προϊόντα μας ως αποτέλεσμα προσωπικής & ουσιαστικής απασχόλησης και επιμένουμε να επιλέγουμε τον χειροποίητο τρόπο παραγωγής ενώ οι συνταγές που έχουμε διαλέξει να δουλεύουμε είναι δοκιμασμένες και σπιτικές.

Επειδή η ποιότητα των προϊόντων μας 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.

Σχεδιάζουμε & ελέγχουμε σχολαστικά βάσει προδιαγραφών διεθνών Συστημάτων Διαχείρισης Υγιεινής και Ασφάλειας Τροφίμων όλα τα στάδια της παραγωγικής μας διαδικασίας, από την είσοδο των πρώτων υλών μέχρι τη διανομή των προϊόντων μας, ενώ η εταιρεία μας είναι επίσημα πιστοποιημένη κατά το πρότυπο EN ISO 22000:2005.

Συνάπτουμε συνεργασίες με προμηθευτές που συμμερίζονται την φιλοσοφία της επιχείρησής μας ως προς την ποιότητα και την ασφάλεια των προϊόντων μας έτσι ώστε να μπορούμε να προσφέρουμε στους πελάτες μας ποιοτικές, ασφαλείς, γευστικές, εύχρηστες και πρακτικές προτάσεις διατροφής σε ισορροπημένες και πλήρως ανταγωνιστικές τιμές.

Διευρύνουμε το δίκτυο πωλήσεων μας προς νέους ορίζοντες που ανταποκρίνονται στις αρχές της επιχείρησής μας και μοιράζονται μαζί μας την ίδια διάθεση και προοπτική για εξέλιξη και ανάπτυξη. 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, τροφοδοσίες πλοίων & αεροσκαφών, αλυσίδες μαζικής και γρήγορης εστίασης, café bar, εστιατόρια, φούρνους, ζαχαροπλαστεία κτλ), οι οποίες δραστηριοποιούνται σε όλο το φάσμα του κλάδου της εστίασης, μαγειρεύοντας κωδικούς ξεχωριστούς, εξειδικευμένους, καινοτόμους και ευέλικτους ανά περίπτωση.

Η οικογενειακή φύση της εταιρείας μας ενισχύει από γενιά σε γενιά τη διάθεσή μας για δημιουργία και εξέλιξη σταδιακά αυτό που πριν από καιρό ξεκίνησε ως μικρό, προσωπικό και ελπιδοφόρο εγχείρημα.

Επιλέγουμε να περιγράψουμε την ύπαρξη της επιχείρησής μας στο χώρο, ως μια ευκαιρία να δημιουργούμε με τον προσωπικό, δικό μας τρόπο συνδυάζοντας τη σπιτική μας νοοτροπία με την επαγγελματική μας εμπειρία ενώ βασικό μας όραμα είναι η μεταστροφή της εγχώριας αντίληψης για τα έτοιμα και κυρίως τα κατεψυγμένα προϊόντα, τα οποία σε πολλές περιπτώσεις θεωρούνται προϊόντα δεύτερης κατηγορίας, πρόχειρες και μη ποιοτικές προτάσεις φαγητού, οι οποίες υστερούν σημαντικά σε ποιότητα και γεύση από τα προϊόντα που ετοιμάζονται στο σπίτι.



Παραμένοντας αυθεντικοί, διατηρούμε τις αρχές μας, σεβόμαστε τους συνεργάτες και το καταναλωτικό μας κοινό και επιλέγουμε να μπαίνουμε σε αυτή τη νέα εποχή πάντα αφοσιωμένοι στο όραμα μας:

Από την αρχή λοιπόν σπιτικά, ακόμη και μέχρι σήμερα χειροποίητα, πάντα πρωτοποριακά και πάντα για εσάς που αγαπάτε και επιλέγετε το καλύτερο!



# PANCAKES

Χειροποίητα,  
σπιτικά & αφράτα!

εργαστήριο  
**castello**  
σπιτικές ζύμες

Εργαστήριο Castello - Λεωφ. Κων/εως 486B, ΒΙΟΠΑ Αχαρνών  
Τηλ: 2102463925 - info@ergastiriocastello.gr  
www.ergastiriocastello.gr

# PANCAKES

Τα νέα μας προϊόντα Pancakes, 100% χειροποίητα & 100% σπιτικά, αποτελούν προτάσεις εύκολες & γρήγορες στην προετοιμασία, για επιχειρήσεις εστίασης όπως τα cafe - snack bar, τα ξενοδοχεία αλλά & όλων των ειδών τα εστιατόρια. Παίζοντας με τη φαντασία σας, μπορείτε να δημιουργήσετε τις δικές σας πρωτότυπες προτάσεις για το brunch ή το πρωινό σας αλλά και ιδιαίτερες εκδοχές κλασικών επιδόρπιων, διαφοροποιώντας τον κατάλόγό σας με ένα ποιοτικό & εύχρηστο προϊόν, ακριβώς μέσα στις τάσεις της σύγχρονης αγοράς.

Κωδ. 12241 - 12243



50g χειροποίητα  
100g χειροποίητα



10-12 cm  
50g

14-16 cm  
100g

100 τμχ/κιβ  
36 κβτ/παλ

50 τμχ/κιβ  
36 κβτ/παλ

60 min

2 min

1000W  
30 sec

180°C  
10 min

Κωδ. 14988



50g Ολικής με βρώμη

10-12 cm  
50g

50 τμχ/κιβ  
36 κβτ/παλ

60 min

2 min

1000W  
30 sec

180°C  
10 min

Κωδ. 14984



50g χειροποίητα

10-12 cm  
50g

50 τμχ/κιβ  
36 κβτ/παλ

60 min

2 min

1000W  
30 sec

180°C  
10 min

## ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ



Αφήστε τα pancakes να ξεπαγώσουν & ζεσάνετε τα σε τηγάνι, πλατό η τοστιέρα με βούτυρο της επιλογής σας. Εναλλακτικά τοποθετείστε απευθείας από την κατάψυξη τη γέμιση της αρεσκείας σας, αναθερμάνετε σε φούρνο ή μικροκύματα εφόσον το απαιτεί η γέμιση και σερβίρετε. 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.



# MINI PANCAKES

Χειροποίητα,  
σπιτικά & αφράτα!

εργαστήριο  
**castello**  
σπιτικές ζύμες

Εργαστήριο Castello - Λεωφ. Κων/εως 486B, ΒΙΟΠΑ Αχαρνών  
Τηλ: 2102463925 - info@ergastiriocastello.gr  
www.ergastiriocastello.gr

## PANCAKES MINI

Το νέο μας προϊόν, τα mini Pancakes, ήρθαν και εντυπωσιάζουν τους πάντες με τη super γεύση και το σχήμα τους! Μικρά όσο μια μπουκιά, αποτελούν το απόλυτο take away/delivery snack για όλες τις ώρες της ημέρας και ιδανικό συνοδευτικό ή κέρασμα για όλες τις επιλογές της παρέας. Παίζοντας με τη φαντασία σας, γεμίστε ποτήρια, μπολ ή πιάτα με τα pancake bites, προσθέστε όλων των ειδών τα σιρόπια και δημιουργήστε το τέλειο snack για όλες τις περιστάσεις, διαφοροποιώντας τον κατάλόγο σας με ένα ιδιαίτερο & πρακτικό προϊόν, ακριβώς μέσα στις τάσεις της σύγχρονης αγοράς.



Κωδ. 15021

**Mini 500g**

500g  
8g/τμχ

2500g/κιβ  
300τμχ/κιβ  
48κβτ/παλ

30 min

1000W  
20 - 30 sec

180°C  
8 min



Κωδ. 15031

**Mini Dessert/Meal  
Σκέτα 60-70g**

60-70g

24 τμχ/κιβ  
48 κβτ/παλ

30 min

1000W  
20-30 sec

## ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ



Αφήστε τα pancakes να ξεπαγώσουν ή αναθερμάνετε τα σε φούρνο ή μικροκύματα, απευθείας από την κατάψυξη. Προσθέστε τη γέμιση της αρεσκείας σας, σιρόπια & συνοδευτικά και σερβίρετε. Εναλλακτικά, μπορείτε να τα τηγανίσετε σε καυτό λάδι, σερβίροντας τους δικούς σας λαχταριστούς λουκουμάδες!



# ΦΥΛΛΑ ΚΡΕΠΑΣ

Σπιτικά και λαχταριστά  
έτοιμα για στόλισμα!

εργαστήριο  
**castello**  
σπιτικές ζύμες

Εργαστήριο Castello - Λεωφ. Κων/εως 486B, ΒΙΟΠΑ Αχαρνών  
Τηλ: 2102463925 - [info@ergastiriocastello.gr](mailto:info@ergastiriocastello.gr)  
[www.ergastiriocastello.gr](http://www.ergastiriocastello.gr)

## ΦΥΛΛΑ ΚΡΕΠΑΣ

Τα Φύλλα Κρέπας μας, διατηρώντας πάντοτε τη σπιτική τους μυρωδιά & γεύση, αποτελούν προτάσεις εύκολες & γρήγορες στην προετοιμασία, για επιχειρήσεις εστίασης όπως τα catering, οι αίθουσες εκδηλώσεων, τα ξενοδοχεία, τα cafe - snack bar & τα εστιατόρια. Συνδυάζοντας απλά ή σύνθετα υλικά, μπορείτε να τα τυλίξετε σε όλων των ειδών τα σχήματα & να φτιάξετε τις δικές σας μοναδικές & ιδιαίτερες γεύσεις πρωινού, ορεκτικού, κυρίως γεύματος, snack & επιδορπίου, εξοικονομώντας ταυτόχρονα χρόνο αλλά και πόρους.



Κωδ. 1211

Φύλλο Κρέπας

20-22 cm  
35-40g300 τμχ/κιβ  
(10 x 30)  
28 κβτ/παλ

60 min



2 min

1000W  
30 sec180°C  
10 min

Κωδ. 1215

Φύλλο Κρέπας Χειροποίητο

22-24 cm  
55-60g300 τμχ/κιβ  
(10 x 30)  
28 κβτ/παλ

60 min

2 min

1000W  
30 sec180°C  
10 min

Κωδ. 1291/1292

Χυλός για κρέπες

5kg/3kg

100κουβ/παλ

180 min

## ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ



Αφήστε τα φύλλα να ξεπαγώσουν στο ψυγείο ή αναθερμάνετέ τα, σε φούρνο μικροκυμάτων ή συμβατικό φούρνο τυλιγμένα με αλουμινόχαρτο. Δοκιμάστε τα μεμονωμένα σαν τηγανίτες, τυλίξτε τα σε ρολά, τρίγωνα, φακέλους και πουγκιά 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 toστ ή wrap με αλλαντικά & τυριά.





# ΚΡΕΠΕΣ ΓΕΜΙΣΤΕΣ

Έτοιμες, διαλεγμένες  
& πρακτικές προτάσεις!

εργαστήριο  
**castello**  
σπιτικές ζύμες

Εργαστήριο Castello - Λεωφ. Κων/εως 486B, ΒΙΟΠΑ Αχαρνών  
Τηλ: 2102463925 - info@ergastiriocastello.gr  
[www.ergastiriocastello.gr](http://www.ergastiriocastello.gr)

## ΚΡΕΠΕΣ ΓΕΜΙΣΤΕΣ

Η γκάμα μας από Κρέπες Γεμιστές αποτελείται από ένα ολοκληρωμένο σύνολο ειδικά διαμορφωμένων κωδικών που απευθύνονται σε όλους τους επαγγελματίες που ψάχνουν να εντάξουν στο κωδικολόγιο και στο menu τους προϊόντα γευστικά, γρήγορα αλλά και εύχρηστα, με σωστή ισορροπία μεταξύ τιμής και ποιότητας. Πρακτικές λύσεις για εναλλακτικά γεύματα, κατάλληλα για catering, εστιατόρια & αίθουσες εκδηλώσεων.



Κωδ. 12221

**Κρέπα Ζαμπόν, Μπέικον & Τυριά**

14-16 cm  
80g

100 τμχ/κιβ  
40 κβτ/παλ

1000W  
3min

180°C  
30 min



Κωδ. 12222

**Κρέπα Γαλοπούλα & Τυριά**



Κωδ. 12223

**Κρέπα Σπανάκι & Τυριά**

14-16 cm  
80g

100τμχ/κιβ.  
40κιβ/παλ.

1000W  
3min

180°C  
30 min



Κωδ. 12224

**Κρέπα Κιμά**



Κωδ. 12225

**Κρέπα Κοτόπουλο**

14-16 cm  
80g

100τμχ/κιβ.  
40κιβ/παλ.

1000W  
3min

180°C  
30 min



Κωδ. 12411

**Κρέπα Πραλίνα & Μπισκότο**

14-16 cm  
70g

100τμχ/κιβ.  
40κιβ/παλ.

1000W  
2min

180°C  
10 min



Κωδ. 1472

**Κρέπα Μήλο, Σταφίδα & Κανέλα**

14-16 cm  
70g

100τμχ/κιβ.  
40κιβ/παλ.

1000W  
2min

180°C  
10 min

### Προτάσεις Σερβιρίσματος

Σκεπάστε τις αλμυρές μας κρέπες με τριμμένα τυριά, περιχύστε με κρέμα γάλακτος και τοποθετείστε το ταψάκι σας στο φούρνο. Για ιδανικό αποτέλεσμα προτείνουμε το ψήσιμο σε συμβατικό φούρνο και όχι την αναθέρμανση στα μικροκύματα ενώ οι κρέπες μας, αφού ξεπαγώσουν μπορούν να αναθερμανθούν & σε τостιέρα ή σε πιατό.

# ΠΙΤΣΕΣ

Χειροποίητες & αυθεντικές  
πίτσες ζυμωτές!

εργαστήριο  
**castello**  
σπιτικές ζύμες

Εργαστήριο Castello - Λεωφ. Κων/εως 486B, ΒΙΟΠΑ Αχαρνών  
Τηλ: 2102463925 - info@ergastiriocastello.gr  
www.ergastiriocastello.gr

# ΠΙΤΣΕΣ

Οι Πίτσες μας είναι χειροποίητες, σπιτικές & πεντανόστιμες, χρειάζονται ψήσιμο μόνο 7-10 λεπτά σε προθερμασμένο φούρνο & αποτελούν ιδανική λύση για cafe - snack bar, κυλικεία, φούρνους, ξενοδοχεία, camping & εστιατόρια, που επιμένουν χειροποίητα & ποιοτικά. Ανάλογα με τις επιθυμίες σας μπορείτε να επιλέξετε ανάμεσα σε δύο κατηγορίες: τις παραδοσιακές αφράτες πίτσες και τις κλασσικές λεπτές ιταλικές πίτσες. Διατίθενται ως σκέτες βάσεις με ή χωρίς σάλτσα αλλά και ως έτοιμες στολισμένες πίτσες σε μια ποικιλία βασικών & σύνθετων γεύσεων.



Κωδ. 141528

**Βάση για Πίτσα  
Παραδοσιακή**

30-33 cm  
450-550g

10 τμχ/κιβ  
24 κιβ/παλ

200°C  
7min

Οι Πίτσες μας είναι  
χειροποίητες & σπιτικές

30-33cm  
550-600g

10 τμχ/κιβ  
24 κιβ/παλ

200°C  
7min



Κωδ. 141527

**Βάση για Πίτσα  
με Σάλτσα Παραδοσιακή**



Κωδ. 141529

**Πίτσα Μαργαρίτα**

30-33cm  
750-800g

10 τμχ/κιβ  
24 κιβ/παλ

200°C  
7min

30-33cm  
850-900g

10 τμχ/κιβ  
24 κιβ/παλ

200°C  
7min



Κωδ. 141530

**Πίτσα Special**



Κωδ. 15015

**Βάση για Πίτσα με αλεύρι Ζέας**

30-33cm  
350-400g

10 τμχ/κιβ  
24 κιβ/παλ

200°C  
7min



Κωδ. 15016

**Πίτσα με αλεύρι Ζέας, Γραβιέρα & Pesto**

30-33cm  
750-800g

10 τμχ/κιβ  
24 κιβ/παλ

200°C  
7min



Κωδ. 15017

**Πίτσα με αλεύρι Ζέας Ελληνική**

30-33cm  
800-850g

10 τμχ/κιβ  
24 κιβ/παλ

200°C  
7min

## Προτάσεις Σερβιρίσματος

Στολίστε με τα υλικά της επιλογής σας, ψήστε τις πίτσες σε καλά προθερμασμένο φούρνο για 7-10 λεπτά και προσθέστε φρέσκα λαχανικά & μυρωδικά όπως για παράδειγμα ρόκα ή φρέσκο βασιλικό πριν το σερβίρισμα για μια ακόμα πιο ιδιαίτερη γευστική εμπειρία.

# ΧΟΡΙΑΤΙΚΕΣ ΠΙΤΕΣ

Χειροποίητες πίτες  
με αυθεντικό χωριάτικο  
φύλλο Ηπείρου!

εργαστήριο  
**castello**  
σπιτικές ζύμες

Εργαστήριο Castello - Λεωφ. Κων/εως 486B, ΒΙΟΠΑ Αχαρνών  
Τηλ: 2102463925 - info@ergastiriocastello.gr  
www.ergastiriocastello.gr

## ΧΟΡΙΑΤΙΚΕΣ ΠΙΤΕΣ

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 φούρνους & ζαχαροπλαστεία, ξενοδοχεία, αίθουσες εκδηλώσεων & catering, μεζεδοπωλεία & café snack bar. Ανάλογα με την κοπή της, η πίτα μας μπορεί να σερβιριστεί ως πρωινό, ως ορεκτικό, ως snack αλλά και ως πλήρες γεύμα ενώ λόγω των προσεγμένων μας γεμίσεων μπορεί να καταναλωθεί ζεστή αλλά και κρύα.



Κωδ. 14983

**Τυρόπιτα**



Κωδ. 14981

**Σπανακόπιτα**



Κωδ. 14977

**Κυμαδόπιτα με Σταφίδα & Κουκουνάρι**



Κωδ. 14982

**Χορτόπιτα**



Κωδ. 14976

**Ζαμπονοτυρόπιτα**



Κωδ. 14980

**Μπουγάτσα με Φρούτα του Δάσους**



26 x 22cm  
900-1000g



6 τμχ/κιβ  
36 κιβ/παλ



180°C  
50min



Κωδ. 14979

**Κοτόπιτα**



Κωδ. 14978

**Κολοκυθόπιτα Γλυκιά**

## ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ

Οι Πίτες μας είναι ορθογώνιες και μπορείτε να τις σερβίρετε, κόβοντας τες σε 4, 8 και 16 κομμάτια ανάλογα με τις ανάγκες σας. Ενδεικτικά αναφέρουμε ότι οι κοπές σε 4 κομμάτια αφορούν μερίδες βιτρίνας ενώ η κοπή σε 8 και 16 κομμάτια, μπορεί να σας προσφέρει ως αποτέλεσμα τη δική σας σειρά από παραδοσιακά, χωριάτικα πιτάκια όλων των ειδών για το μπουφέ σας.

