



KENFOOD

NUTRITION & BAKING SOLUTIONS

— Κατάλογος —

αρτοποιίας & ζαχαροπλαστικής

www.kenfood.com



Περιεχόμενα

Εταιρικό προφίλ	4
Αρτοποιία	
Μείγματα για ψωμί	8
Μείγματα για σνακ και παξιμάδια	14
Προζύμια	16
Μαργαρίνες	18
Βελτιωτικά αρτοποιίας	20
Γεμίσεις & σάλτσες	22
Διακοσμητικοί σπόροι	26
Συμπληρωματικά προϊόντα αρτοποιίας	28
Ζαχαροπλαστική	
Μείγματα ζαχαροπλαστικής	32
Oh my	36
Μείγματα κέικ	40
Μείγματα για βουτήματα	46
Μείγματα για μπάρες	48
Κρέμες ζαχαροπλαστικής	52
Διακοσμητικά	54
• Φρούτα διακόσμησης	55
• Καθρέπτες επικάλυψης	56
• Cover	56
Γεμίσεις ζαχαροπλαστικής	58
• Σοκολάτες	59
• Πραλίνες	59
Μείγματα για παγωτό	62
Βοηθητικά ζαχαροπλαστικής	66
Συμπληρωματικά προϊόντα	68

Ιστορία

Η Kenfood, ιδρύθηκε το 1996 και είναι μία από τις **ηγετικές εταιρείες** στην παραγωγή και διανομή **μειγμάτων και πρώτων υλών αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής**.

Το 2006 η εταιρεία μετέφερε την παραγωγή της σε νέες, **ιδιόκτητες εγκαταστάσεις στη Θήβα**, συνολικής έκτασης 3.000 τ.μ. Επενδύοντας συνεχώς σε εξοπλισμό και εγκαταστάσεις, η Kenfood σημειώνει συνεχή πορεία ανάπτυξης, ενώ **το 2015 εντάχθηκε στο δυναμικό της Μύλοι Λούλη**, που το 2022 μετονομάστηκε σε **Loulis Food Ingredients**.

Η εταιρεία, με γνώμονα την **πρωτοπορία** και την **άψογη εξυπηρέτηση** των πελατών της, έχει σαν κύριο στόχο να προσφέρει **καινοτόμες λύσεις** στους επαγγελματίες στον τομέα της αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής, μέσα από μια μεγάλη **προϊοντική γκάμα** που **ξεπερνά τα 750 προϊόντα**.

Η παραγωγή των προϊόντων γίνεται στη **σύγχρονη μονάδα παραγωγής** της εταιρείας,

σε ιδιόκτητες εγκαταστάσεις στη Θήβα Βοιωτίας, όπου εκτός από τους χώρους παραγωγής και αποθήκευσης, λειτουργεί κέντρο ποιοτικού ελέγχου για τον **καθημερινό έλεγχο των προϊόντων** και αίθουσα επιδείξεων τόσο για την εκπαίδευση του προσωπικού, όσο και των πελατών.

Η υψηλή και σταθερή ποιότητα των προϊόντων επιτυγχάνεται μέσω:

- της άρτιας και συνεχούς εκπαίδευσης του προσωπικού
- των υψηλών προδιαγραφών για την επιλογή των πρώτων υλών
- των αυστηρών συνθηκών υγιεινής
- της σταθερής και ελεγχόμενης θερμοκρασίας στους χώρους παραγωγής και αποθήκευσης
- των αυστηρών ελέγχων παραγωγής σε όλα τα στάδια

Τα προϊόντα της KENFOOD απευθύνονται σε:

• Επαγγελματίες αρτοποιούς

• Ζαχαροπλάστες



• HO.RE.CA.

• Διάφορες βιομηχανίες



Η KENFOOD παράγει και εμπορεύεται:

- Έτοιμα μείγματα αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής
- Διακοσμητικά αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής
- Βελτιωτικά αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής
- Κρέμες και γεμίσεις ζαχαροπλαστικής
- Α' ύλες για παγωτό
- Ροφήματα σοκολάτας
- Προϊόντα μακαρονοποιίας

Η KENFOOD είναι πιστοποιημένη με:





Αρτοποιία

Οι διατροφικές τάσεις των καταναλωτών βρίσκονται πάντα στο επίκεντρο των δραστηριοτήτων μας. Γι' αυτόν ακριβώς το λόγο, εμπλουτίζουμε συνεχώς την προϊόντική μας γκάμα, με στόχο να προσφέρουμε προϊόντικές λύσεις σε κάθε σύγχρονο επαγγελματία για παραγωγή ψωμιού και αρτοσκευασμάτων υψηλής ποιότητας.



Μείγματα για ψωμί



Victory

Μείγμα για την παραγωγή **rolls, τοστ, μπαγκέτας, κριτσινιών, κουλουριού Θεσσαλονίκης**

Δοσολογία

Για σάντουιτς, χάμπουργκερ, τοστ:

- 1.000 γρ. μείγμα
- 450 γρ. νερό
- 35 γρ. μαγιά

Συσκευασία

Σακί 25 kg



Victory multi

Συμπύκνωμα 15% για την παρασκευή **rolls, μπαγκέτας, κριτσινών, κουλουριού Θεσσαλονίκης**

Δοσολογία

Για σάντουιτς, χάμπουργκερ, τοστ, κουλούρι Θεσσαλονίκης:

- 150 γρ. συμπύκνωμα
- 1.000 γρ. αλεύρι
- 510 γρ. νερό
- 35 γρ. μαγιά

Συσκευασία

Σακί 25 kg



Super toast

Μείγμα για την παραγωγή **ψωμιού του τοστ**

Δυνατά σημεία

- γρήγορος τρόπος παραγωγής
- αφράτο προϊόν με πολλή κυψέλωση
- μεγάλη διάρκεια ζωής (έως 12 ημέρες)
- προϊόν με πολλές παραλλαγές για ψωμί του τοστ σικάλεως, ολικής, πολύκαρπο, καλαμποκιού κλπ σε συνδυασμό με τους premix κωδικούς.

Δοσολογία

- 1.000 γρ. μείγμα
- 480 γρ. κρύο νερό
- 20 γρ. ξηρή μαγιά (50 γρ. πιεστή μαγιά)

Συσκευασία

Σακί 15 kg



Low Gi 50

Συμπύκνωμα 50% για την παραγωγή **αρτοσκευασμάτων με χαμηλό γλυκαιμικό δείκτη < 54**, πηγή φυτικών ινών, εμπλουτισμένο με βιταμίνες της σειράς Β (Β1, Β2, Β3, Β5, Β6, Β9, Β12) και ιχνοστοιχεία (σίδηρος, ασβέστιο, φώσφορος, κάλιο)

Δυνατά σημεία

- προϊόν με αρκετές παραλλαγές ψωμί, τοστ, κριτσίνια

Δοσολογία

- 1.000 γρ. συμπύκνωμα
- 1.000 γρ. αλεύρι (μαλακό)
- 1.100 γρ. νερό
- 100 γρ. μαγιά

Συσκευασία

Σακί 15 kg



Viscogum Cpr 12

Σκόνη από **χαρούπι**, αλεσμένη και ψημένη για χρήση σε προϊόντα αρτοποιίας

Προτεινόμενη Αναλογία Χρήσης
Προσθέστε 10% -15% επί του αλεύρου ανάλογα τη χρήση.

Συσκευασία	Σακί 10 kg
------------	-------------------



Rye premix

Συμπύκνωμα 30% για την παραγωγή **αρτοσκευασμάτων με σίκαλη**

Δοσολογία
• 1.000 γρ. συμπύκνωμα
• 2.300 γρ. αλεύρι (μαλακό)
• 1.800 γρ. νερό
• 170 γρ. μαγιά

Συσκευασία	Σακί 25 kg
------------	-------------------



Σπορένιο

Συμπύκνωμα 30% για την παραγωγή **αρτοσκευασμάτων με σπόρους δημητριακών**

Δυνατά σημεία
• αφράτο προϊόν με μεγάλους όγκους
• αρκετές παραλλαγές σε ψωμί, κριτσίνι, κουβέρ, παξιμάδια

Δοσολογία
Για ψωμί σπορένιο
• 1.000 γρ. συμπύκνωμα
• 2.350 γρ. αλεύρι
• 2.000 γρ. νερό
• 100 γρ. μαγιά

Συσκευασία	Σακί 20 kg
------------	-------------------



Napoleon bread mix

Μείγμα για την παραγωγή **αρτοσκευασμάτων με παντζάρι & ξηρούς καρπούς**

Δυνατά σημεία
• προϊόν υψηλής διατροφικής αξίας
• αρκετές παραλλαγές σε ψωμί, κριτσίνι, κουβέρ

Δοσολογία
• 1.000 γρ. μείγμα
• 40 γρ. μαγιά
• 450 γρ. νερό

Συσκευασία	Σακί 10 kg
------------	-------------------



Volcano bread premix

Συμπύκνωμα 50% για την παραγωγή **αρτοσκευασμάτων με ενεργό άνθρακα**

Δυνατά σημεία
• προϊόν υψηλής διατροφικής αξίας
• αρκετές παραλλαγές σε ψωμί, κριτσίνι, κουβέρ

Δοσολογία
• 1.000 γρ. συμπύκνωμα
• 1.000 γρ. αλεύρι 70%
• 1.200 γρ. νερό
• 60 γρ. μαγιά

Συσκευασία	Σακί 10 kg
------------	-------------------



Ciabatta premix

Συμπύκνωμα 8% για την παραγωγή **παραδοσιακών ιταλικών αρτοσκευασμάτων τύπου ciabatta**

Δυνατά σημεία
• μεγάλη απορρόφηση νερού
• υψηλή διατηρησιμότητα
• κατάλληλο για προσμίξεις με ιδιαίτερα άλευρα

Δοσολογία
• 80 γρ. συμπύκνωμα
• 1.000 γρ. αλεύρι
• 800 γρ. νερό
• 20 γρ. μαγιά
• 50 γρ. λάδι

Συσκευασία	Σακί 20 kg
------------	-------------------



Premix whole

Συμπύκνωμα 30% για την παραγωγή **αρτοσκευασμάτων ολικής άλεσης, πηγή σε εδώδιμες ίνες > 3 %**

Δοσολογία
• 1.000 γρ. συμπύκνωμα
• 2.300 γρ. αλεύρι (μαλακό)
• 2.200 γρ. νερό
• 70 γρ. μαγιά

Συσκευασία	Σακί 20 kg
------------	-------------------



Corn plus premix

Συμπύκνωμα 50% για την παραγωγή **αρτοσκευασμάτων με διογκωμένο καλαμπόκι και ηλιόσπορο, πηγή φυτικών ινών**

Δυνατά σημεία
• αφράτο προϊόν με μεγάλους όγκους
• αρκετές παραλλαγές σε ψωμί, κριτσίνι, κουβέρ, τοστ

Δοσολογία
• 1.000 γρ. συμπύκνωμα
• 1.000 γρ. αλεύρι (μαλακό)
• 1.100 γρ. νερό
• 100 γρ. μαγιά

Συσκευασία	Σακί 15 kg
------------	-------------------



Corn plus J premix

Συμπύκνωμα 50% για την παραγωγή **αρτοσκευασμάτων καλαμποκιού με σπασμένο καλαμπόκι**

Δυνατά σημεία

- αφράτο προϊόν με μεγάλους όγκους
- αρκετές παραλλαγές σε ψωμί κριτσίνι, κουβέρ, τوست

Δοσολογία

- 1.000 γρ. συμπύκνωμα
- 1.000 γρ. αλεύρι (μαλακό)
- 1.100 γρ. νερό
- 100 γρ. μαγιά

Συσκευασία

Σακί **15 kg**



Μείγματα για σνακ & παξιμάδια



Simit blend

Μείγμα για την παραγωγή
κουλουριού Θεσσαλονίκης

- Δοσολογία**
- 1.000 γρ. μείγμα
 - 370 γρ. νερό
 - 50 γρ. μαγιά

Συσκευασία Σακί 25 kg



Pinsere mix

Μείγμα για την παραγωγή ζύμης
για πίτσα.

- Δοσολογία**
- 1.000 γρ. μείγμα
 - 820 γρ. νερό
 - 20 γρ. μαγιά
 - 20 γρ. ελαιολαδο.

Συσκευασία Σακί 10 kg



Brioche blend

Μείγμα για την παραγωγή μπριός

- Δοσολογία**
- 1.000 γρ. μείγμα
 - 340 γρ. νερό
 - 80 γρ. μαγιά
 - αυγό ή brilliant mix

Συσκευασία Σακί 25 kg



Golden brioche

Μείγμα για την παραγωγή μπριός

- Δοσολογία**
- 1.000 γρ. μείγμα
 - 380 γρ. νερό
 - 70 γρ. μαγιά
 - αυγό ή brilliant mix

Συσκευασία Σακί 25 kg

Προζύμια

(σε μορφή σκόνης, ανενεργά)



Prozym

Υποκατάστατο προζυμιού.
Δίνει όλα τα χαρακτηριστικά
της γεύσης και της δομής
του κανονικού προϊόντος,
δεν φουσκώνει, χρειάζεται
μαγιά για να διογκωθεί

**Προτεινόμενη
Αναλογία Χρήσης**
Προσθέστε 1% - 4% επί του
τελικού προϊόντος ανάλογα
τη χρήση.

Συσκευασία

Σακί 15 kg



Durum sour aroma

Ενδείκνυται για **χωριάτικο ψωμί**.
Προσφέρει προζυμένια γεύση και
σκουρόχρωμη κρούστα στο ψωμί.

**Προτεινόμενη
Αναλογία Χρήσης**
2-3% επί του αλεύρου

Συσκευασία

Σακί 15 kg

Σημείωση: Όλοι οι τύποι προζυμιών είναι μόνο για γεύση, δεν αντικαθιστούν τη μαγιά.

Μαργαρίνες & μαγειρικά λίπη



Perfecta

Μαργαρίνη ζαχαροπλαστικής
(80% λιπαρά)

100%
vegan

Συσκευασία

Δοχείο 10 kg



Vaya grassa

Μαγειρικό λίπος αλειφωτό.

100%
vegan

Συσκευασία

Δοχείο 10 kg

Βελτιωτικά αρτοποιίας



Ariston

Βελτιωτικό για ψωμί και αρτοσκευάσματα τύπου **τοστ, χάμπουργκερ, σάντουιτς** και γενικά προϊόντα που ζητείται πολύ μεγάλος όγκος

**Προτεινόμενη
Αναλογία Χρήσης**
0,5% – 1% επί του αλεύρου

Συσκευασία	
Σακί	15 kg

Gk 3000

Βελτιωτικό αλεύρων υψηλής απόδοσης, κατάλληλο **για όλους τους τύπους αρτοσκευασμάτων** που διογκώνονται βιολογικά (με μαγιά)

**Προτεινόμενη
Αναλογία Χρήσης**
1% επί του αλεύρου

Συσκευασία	
Σακί	20 kg

Ελληνικόν

Βελτιωτικό αλεύρων κατάλληλο **για όλους τους τύπους αρτοσκευασμάτων** που διογκώνονται βιολογικά (με μαγιά)

**Προτεινόμενη
Αναλογία Χρήσης**
1% επί του αλεύρου

Συσκευασία	
Σακί	20 kg

Kast

Συμπύκνωμα (βελτιωτικών και καρυκευμάτων) για την παραγωγή **αρτοσκευασμάτων**

**Προτεινόμενη
Αναλογία Χρήσης**
1% επί του αλεύρου

Συσκευασία	
Σακί	20 kg

Soft pan extra

Μείγμα πολυαλκοολών και ενζύμων για την αύξηση της διατηρησιμότητας των **αρτοσκευασμάτων**

**Προτεινόμενη
Αναλογία Χρήσης**
1% – 4% επί του τελικού προϊόντος

Συσκευασία	
Δοχείο	12 kg

Freslin S

Βελτιωτικό για την αύξηση της διατηρησιμότητας **αρτοσκευασμάτων**

**Προτεινόμενη
Αναλογία Χρήσης**
2% – 3% επί του τελικού προϊόντος

Συσκευασία	
Σακί	5 kg σε χαρτοκιβώτιο

Ken frost

Βελτιωτικό κατάψυξης

**Προτεινόμενη
Αναλογία Χρήσης**
2%-3% επί του τελικού προϊόντος

Συσκευασία	
Σακί	20 kg

Relax 10

Βελτιωτικό αλεύρων - Χαλαρωτικό ζύμης

**Προτεινόμενη
Αναλογία Χρήσης**
0,2% – 1,0% επί του αλεύρου.

Συσκευασία	
Σακί	25 kg

Fillo 500

Μείγμα ενζύμων και αναγωγικών ουσιών που χρησιμοποιείται για την ρύθμιση της ρεολογίας της ζύμης στο φύλλο κρούστας. Βοηθάει στην εκτατότητα και στην αντοχή του φύλλου, βελτιώνει την εμφάνιση και το χρώμα του τελικού προϊόντος

**Προτεινόμενη
Αναλογία Χρήσης**
100 – 500 ppm

Συσκευασία	
Σακί	1 kg Σακί 5 kg
Σακί	
25 kg	

Γεμίσεις & σάλτσες



Αφυδατωμένα λαχανικά, βότανα, καρυκεύματα

Αφυδατωμένα λαχανικά σε σκόνη, σε φυλλίδια και σε κομματάκια για την διακόσμηση και την παρασκευή γεμίσεων για προϊόντα όπως ζυμαρικά, ψωμιά, κουλούρια, σφολιατοειδή, πίτσες, σάλτσες κλπ.

Σε σκόνη και φυλλίδια: flakes πατάτα, κρεμμύδι, σκόρδο, σπανάκι, καρότο, πράσο, μαχλέπι, ντομάτα, κουρκουμάς, μείγμα λαχανικών (vegge mix).

(οι συσκευασίες διαφοροποιούνται ανάλογα με τον κωδικό)

Συσκευασία
2,5 kg
5 kg

Συμπυκνώματα γεύσης

Παρμεζάνα compound, επτάζυμα compound σε σκόνη, για ενίσχυση γεύσης σε σάλτσες και αλμυρές γεμίσεις

Συσκευασία
Σακί 5 kg
Σακί 20 kg

Seasoning

Γευστικό συμπύκνωμα seasoning προσθέτοντας 8% μέσα στη συνταγή ή εξωτερικά σαν ντεκόρ, στις παρακάτω γεύσεις: 4 cheese, sour cream & onion, carrot & olive, veggie, red beet & onion, salt & oregano

Συσκευασία
Σακί 10 kg

Σάλτσα πίτσας

Προϊόν κρύας παρασκευής για την παραγωγή **σάλτσας πίτσας, πεινιρλί, ζαμπονοτυρόπιτα** κλπ.

Δοσολογία
• 1.000 γρ. μείγμα
• 6.000 γρ. νερό

Συσκευασία
Δοχείο 7 kg

Bechamel sauce (standard)

Μείγμα για την παραγωγή **σάλτσας μπεσαμέλ** (κρύας παρασκευής) με γεύση **παρμεζάνα**, για χρήση στην παραγωγή **γεμίσεων σφολιατοειδών** π.χ. τυρόπιτα, ζαμπονοτυρόπιτα κλπ.

Δοσολογία
• 1.000 γρ. μείγμα
• 2.500 γρ νερό

Συσκευασία
Σακί 20 kg

Bechamel yellow

Μείγμα για την παραγωγή **σάλτσας μπεσαμέλ** (κρύας παρασκευής), κίτρινου χρώματος με γεύση **κασέρι**, για χρήση στην παραγωγή **γεμίσεων σφολιατοειδών** π.χ. κασεροτυρόπιτα, ζαμπονοτυρόπιτα κλπ.

Δοσολογία
• 1.000 γρ. μείγμα
• 2.500 γρ νερό

Συσκευασία
Σακί 20 kg

Bechamel sauce F

Μείγμα για την παραγωγή **σαλτσας μπεσαμελ** (κρύας παρασκευής) με γεύση φέτα. Το έτοιμο προϊόν μπορεί να χρησιμοποιηθεί στην παρασκευή φαγητών όπως για την παρασκευή **γεμίσεων σε σφολιατοειδή**. Αντέχει στη κατάψυξη - απόψυξη και στην χρήση μικροκυμάτων.

Δοσολογία
• 1.000 γρ. μείγμα
• 2.500 γρ νερό.

Συσκευασία
Σακί 20 kg

Bechamel vegan

Μείγμα για την παραγωγή **σάλτσας μπεσαμέλ**, κρύας παρασκευής, με πρώτες ύλες φυτικής προέλευσης.



- Δοσολογία**
- 1.000 γρ. μείγμα
 - 4.000 γρ νερό

Συσκευασία
Σακί 20 kg

Cream cheese filling base

Μείγμα για την παραγωγή **γέμισης για σνακς** (κρύας παρασκευής) με γεύση τυρί τύπου φιλαδέλφεια.

- Δοσολογία**
- 1.000 γρ. μείγμα
 - 3.000 γρ νερό

Συσκευασία
Σακί 20 kg

Graviera taste filling base

Μείγμα για την παραγωγή **σαλτσας μπεσαμελ** (κρύας παρασκευής) με γεύση γραβιέρας. Το έτοιμο προϊόν μπορεί να χρησιμοποιηθεί στην παρασκευή φαγητών όπως για την παρασκευή **γεμίσεων σε σφολιατοειδή**. Αντέχει στη κατάψυξη - απόψυξη και στην χρήση μικροκυμμάτων.

- Δοσολογία**
- 1.000 γρ. μείγμα
 - 3.000 γρ νερό

Συσκευασία
Σακί 20 kg

Filling S30

Μείγμα για την παραγωγή **σάλτσας μπεσαμέλ** (κρύας παρασκευής) με **ουδέτερη γεύση** για χρήση στην παραγωγή **γεμίσεων σφολιατοειδών** π.χ. τυρόπιτα, ζαμπονοτυρόπιτα, κρεατόπιτα κλπ.

- Δοσολογία**
- 1.000 γρ. μείγμα
 - 3.000 γρ νερό

Συσκευασία
Σακί 20 kg

Block 50

Μείγμα για την σταθεροποίηση των **γεμίσεων σφολιατοειδών** (ψηγνόμενες & καταψυχόμενες).

- Δοσολογία**
- Προσθέτετε 3,0% - 5,0% επί της γέμισης.

Συσκευασία
Σακί 15 kg



Διακοσμητικοί σπόροι

Σπόροι δημητριακών N

Μείγμα 5 διαφορετικών σπόρων και νιφάδες δημητριακών (ηλιόσπορο, σηςάμι, νιφάδες σίτου, κριθαριού, βρώμης) κατάλληλο για τη διακόσμηση αρτοσκευασμάτων, όπως πολύσπορα ψωμιά, κριτσίνια, παξιμάδια κλπ.

Δοσολογία
Προσθέτετε 5% -10%
επί του αλεύρου

Συσκευασία
Σακί 15 kg

Cereal décor

Μείγμα 6 διαφορετικών σπόρων και νιφάδες δημητριακών (ηλιόσπορο, λιναρόσπορο, σίκαλη, νιφάδες κριθαριού & βρώμης, σπασμένο καθαρισμένο σιτάρι, σηςάμι) κατάλληλο για τη διακόσμηση αρτοσκευασμάτων όπως πολύσπορα ψωμιά, κριτσίνια, παξιμάδια κλπ.

Δοσολογία
Προσθέτετε 5% -10%
επί του αλεύρου

Συσκευασία
Σακί 20 kg

Διάφοροι σπόροι και νιφάδες δημητριακών (ολόκληροι ή σπασμένοι)

Ηλιόσπορος, λιναρόσπορος καφέ, λιναρόσπορος κίτρινος, παπαρουνόσπορος, φαγόπυρος, νιφάδες βρώμης, σίτου, κριθαριού, σίκαλης κλπ.

Δοσολογία
Προσθέτετε 2% -10%
επί του αλεύρου

Συσκευασία
Σακί 25 kg

Decor X

Μείγμα 6 διαφορετικών σπόρων και νιφάδες δημητριακών (ηλιόσπορος, νιφάδες σίκαλης, νιφάδες κριθαριού, νιφάδες σιταριού, νιφάδες βρώμης, λιναρόσπορο) κατάλληλο για την αρτοποιία

Δοσολογία
Προσθέτετε 5% -10%
επί του αλεύρου

Συσκευασία
Σακί 15 kg

Corn granular

Σπασμένο, διογκωμένο και χονδροκομμένο καλαμπόκι, κατάλληλο για τη διακόσμηση και γέμιση αρτοσκευασμάτων

Δοσολογία
Προσθέτετε 5% -10%
επί του αλεύρου

Συσκευασία
Σακί 10 kg

Corn granular fine

Σπασμένο, διογκωμένο και ψιλοκομμένο καλαμπόκι, κατάλληλο για τη διακόσμηση και γέμιση αρτοσκευασμάτων

Δοσολογία
Προσθέτετε 5% -10%
επί του αλεύρου

Συσκευασία
Σακί 10 kg

Συμπληρωματικά προϊόντα αρτοποιίας



Dark malt flour

Βυνοποιημένο, καβουρδισμένο, μη διαστατικό αλεύρι από κριθάρι, για την βελτίωση του χρώματος των αρτοσκευασμάτων. Έχει σκοτεινό χρώμα (>1300 EBC) και είναι κατάλληλο για **ψωμιά ολικής άλεσης, πολύσπορα κλπ**

**Προτεινόμενη
Αναλογία Χρήσης**
Προσθέτετε 0,5% - 3% επί
του τελικού προϊόντος
ανάλογα τη χρήση

Συσκευασία
Σακί 10 kg
Σακί 20 kg

Ελιές πράσινες & μαύρες (ροδέλες)

Προϊόν για την παραγωγή και το γαρνίρισμα **αρτοσκευασμάτων**

Συσκευασία
Δοχείο 5 kg

Αντικολλητικό spray

Για χρήση στην αρτοποιια και στην ζαχαροπλαστική.

Συσκευασία
Κιβώτιο 12x 600 ml



Ζαχαροπλαστική

Η Ζαχαροπλαστική είναι δημιουργία και φαντασία!
Η KENFOOD προσφέρει μεγάλη ποικιλία προϊόντων
Ζαχαροπλαστικής, φημισμένα για την σταθερή και υψηλή
ποιότητα, προσφέροντας σε εσάς τους επαγγελματίες
Ζαχαροπλάστες τη δυνατότητα να παρασκευάζετε
πεντανόστιμες, γλυκές δημιουργίες, για τους πελάτες σας
που αναζητούν μόνο το καλύτερο!



Μείγματα Ζαχαροπλαστικής



Τσουρέκι mix

Μείγμα για την παραγωγή παραδοσιακού πολίτικου τσουρεκιού. Εύκολο στην παραγωγή του, πλούσιο σε γεύση, αφράτο, διατηρείται μαλακό και αναλλοίωτο για μεγάλο χρονικό διάστημα

Δοσολογία

- 1.000 γρ. μείγμα
- 290 γρ. - 310 γρ. νερό
- 80 γρ. μαγιά
- αυγό ή Brilliant Mix

Συσκευασία

Σακί 20 kg



Τσουρέκι Θεσσαλονίκης

Μείγμα για την παραγωγή παραδοσιακού μακεδονικού τσουρεκιού. Εύκολο στην παραγωγή του, πλούσιο σε γεύση, αφράτο, διατηρείται μαλακό και αναλλοίωτο για μεγάλο χρονικό διάστημα.

Δοσολογία

- 1.000 γρ. μείγμα
- 290 γρ. - 310 γρ. νερό
- 80 γρ. μαγιά
- αυγό ή Brilliant Mix

Συσκευασία

Σακί 20 kg



Τσουρέκι premix

Συμπύκνωμα 40% για την παραγωγή παραδοσιακού πολίτικου τσουρεκιού. Εύκολο στην παραγωγή του, πλούσιο σε γεύση, αφράτο, διατηρείται μαλακό και αναλλοίωτο για μεγάλο χρονικό διάστημα

Δοσολογία

- 1.000 γρ. συμπύκνωμα
- 1.500 γρ. αλεύρι τύπου 70%
- 900 γρ. - 930 γρ. νερό
- 250 γρ. μαγιά
- αυγό ή Brilliant Mix για επάλειψη

Συσκευασία

Σακί 25 kg



Τσουρέκι mix choco

Μείγμα για την παραγωγή τσουρεκιού με γεύση κακάο

Δοσολογία

- 1.000 γρ. μείγμα
- 380 γρ. - 390 γρ. νερό
- 80 γρ. μαγιά
- αυγό ή Brilliant Mix για επάλειψη

Συσκευασία

Σακί 10 kg



Panettone plus

Έτοιμο μείγμα για την παραγωγή παραδοσιακού ιταλικού panettone

- Δοσολογία**
- 1.000 γρ. μείγμα
 - 400 γρ. νερό
 - 50 γρ. μαγιά
 - 270 γρ. βούτυρο 82%
 - 150 γρ. σταφίδες
 - 250 γρ. φρούτα σε κύβους

Συσκευασία	Σακί 10 kg
------------	------------



Croissant blend

Μείγμα για την παραγωγή κρουασάν μπριοζέ

- Δοσολογία**
- 1.000 γρ. μείγμα
 - 140 γρ. μαγειρικό λίπος
 - 420 γρ. νερό
 - 40 γρ. μαγιά

Συσκευασία	Σακί 25 kg
------------	------------



Παντεσπάνι mix

Μείγμα για την παρασκευή παντεσπανιού με γεύση βανίλια

- Δοσολογία**
- 1.000 γρ. μείγμα
 - 600 γρ. αυγό
 - 250 γρ. νερό

Συσκευασία	Σακί 20 kg
------------	------------



Λουκουμάδες mix

Μείγμα για την παραγωγή λουκουμάδων

- Δοσολογία**
- 1.000 γρ. μείγμα
 - 800 γρ. νερό
 - 50 γρ. μαγιά

Συσκευασία	Δοχείο 7 kg
	Σακί 20 kg



Παντεσπάνι mix choco

Μείγμα για την παρασκευή παντεσπανιού με γεύση κακάο

- Δοσολογία**
- 1.000 γρ. μείγμα
 - 600 γρ. αυγό
 - 300 γρ. νερό

Συσκευασία	Σακί 20 kg
------------	------------



Donut blend

Μείγμα για την παραγωγή ντόνατς, παράγει νόστιμο και αφράτο προϊόν, με σωστό όγκο και τέλειο δακτυλίδι

- Δοσολογία**
- 1.000 γρ. μείγμα
 - 430 γρ. - 450 γρ. νερό
 - 80 γρ. μαγιά

Συσκευασία	Σακί 25 kg
------------	------------

Oh my...



Waffle complete
Μείγμα για την παραγωγή **βάφλας**

- Δοσολογία**
- 1.000 γρ. μείγμα
 - 1.060 γρ. νερό

Συσκευασία	Σακί 20 kg
------------	-------------------



Waffle complete
vegan ns
Μείγμα για την
παραγωγή ζύμης **vegan**
βάφλας, χωρίς ζάχαρη



- Δοσολογία**
- 1.000 γρ. μείγμα
 - 1.000 γρ. νερό

Συσκευασία	Κιβώτιο 5x1 kg
------------	-----------------------



Pancake complete
Μείγμα για την παραγωγή ζύμης
pancake χωρίς γάλα

- Δοσολογία**
- 1.000 γρ. μείγμα
 - 1.000 γρ. νερό

Συσκευασία	Σακί 15 kg
------------	-------------------



Pancake
Μείγμα για την παραγωγή ζύμης
pancake με γάλα

- Δοσολογία**
- 1.000 γρ. μείγμα
 - 750 γρ. νερό
 - 500 γρ. γάλα

Συσκευασία	Σακί 15 kg
------------	-------------------



High protein pancake

Μείγμα για την παραγωγή ζύμης
pancake πρωτεΐνης

Δοσολογία

- 1.000 γρ. μείγμα
- 1.000 γρ. νερό

Συσκευασία

Κιβώτιο 5x1kg



Red velvet pancake
complete

Μείγμα για την παραγωγή ζύμης
pancake

Δοσολογία

- 1.000 γρ. μείγμα
- 1.000 γρ. νερό

Συσκευασία

Κιβώτιο 5x1kg



Vegan pancake

Μείγμα για την παραγωγή
ζύμης **vegan pancake**

100%
vegan

Δοσολογία

- 1.000 γρ. μείγμα
- 1.000 γρ. νερό

Συσκευασία

Κιβώτιο 5x1kg



Κρέπα mix

Μείγμα για την παραγωγή κρέπας

Δοσολογία

- 1.000 γρ. μείγμα
- 1.500 γρ. νερό

Συσκευασία

Σακί 20 kg



Μείγματα κέικ



King's cake

Μείγμα για την παραγωγή **κέικ, ραβανί, καρυδόπιτας, σάμαλι, πορτοκαλόπιτας, βουτημάτων, παξιμαδιών, πτι φουρ**

Δοσολογία

- 1.000 γρ. μείγμα
- 400 γρ. νερό
- 400 γρ. (450 ml) λάδι

Συσκευασία

Σακί **20 kg**



Choco king's cake

Μείγμα για την παραγωγή **κέικ σοκολάτας**

Δοσολογία

- 1.000 γρ. μείγμα
- 470 γρ. νερό
- 400 γρ. (450 ml) λάδι

Συσκευασία

Σακί **15 kg**



Fine cake

Μείγμα για την παραγωγή **κέικ.**

Δοσολογία

- 1.000 γρ. μείγμα
- 500 γρ. νερό
- 300 γρ. (330 ml) λάδι

Συσκευασία

Σακί **20 kg**



Zest cake

Μείγμα για την παραγωγή **κέικ, ραβανί, καρυδόπιτας, σάμαλι**

Δοσολογία

- 1.000 γρ. μείγμα
- 500 γρ. νερό
- 300 γρ. λάδι

Συσκευασία

Σακί **20 kg**



Choco zest cake

Μείγμα για την παραγωγή **κέικ σοκολάτας**

Δοσολογία

- 1.000 γρ. μείγμα
- 470 γρ. νερό
- 400 γρ. (450ml) λάδι

Συσκευασία

Σακί **20 kg**



Vegan cake

Μείγμα για την παραγωγή **νηστίσιμου κέικ με γεύση βανίλια**



Δοσολογία

- 1.000 γρ. μείγμα
- 500 γρ. νερό
- 150 γρ. λάδι ή μαργαρίνη

Συσκευασία

Σακί **15 kg**



Family cake

Μείγμα για την παραγωγή **κέικ και cupcake σε γεύση βανίλια και πορτοκάλι**

Δοσολογία

- 1.000 γρ. μείγμα
- 500 γρ. αυγό
- 500 γρ. λάδι
- 50 γρ. νερό
- ή
- 1.000 γρ. μείγμα
- 500 γρ. αυγό
- 500 γρ. μαργαρίνη

Συσκευασία

Σακί **20 kg**



Vegan cake choco

Μείγμα για την παραγωγή **νηστίσιμου κέικ με γεύση κακάο**



Δοσολογία

- 1.000 γρ. μείγμα
- 500 γρ. νερό
- 150 γρ. λάδι ή μαργαρίνη

Συσκευασία

Σακί **15 kg**



Choco family cake

Μείγμα για την παραγωγή **κέικ με γεύση σοκολάτα**

Δοσολογία

- 1.000 γρ. μείγμα
- 500 γρ. αυγό
- 500 γρ. λάδι ή μαργαρίνη
- 100 γρ. νερό

Συσκευασία

Σακί **20 kg**



Cake red velvet

Μείγμα για την παραγωγή **κέικ με χαρακτηριστικό κόκκινο χρώμα και γεύση σοκολάτα γάλακτος**

Δοσολογία

- 1.000 γρ. μείγμα
- 500 γρ. νερό
- 300 γρ. λάδι

Συσκευασία

Σακί **15 kg**



Enjoy cake

Ετοιμο μείγμα για την παραγωγή **κέικ βανίλιας.**

Δοσολογία

- 1.000 γρ. μείγμα
- 1.000 γρ. μείγμα
- 300 γρ. αυγά
- 300 γρ. (330 ml) λάδι
- 200 γρ. νερό.

Συσκευασία

Σακί **20 kg**



Best cake red velvet

Μείγμα για την παραγωγή **κέικ με χαρακτηριστικό κόκκινο χρώμα και γεύση κεράσι**

Δοσολογία

- 1.000 γρ. μείγμα
- 500 γρ. νερό
- 300 γρ. λάδι

Συσκευασία

Σακί **20 kg**



Choco king pie

Μείγμα για την παραγωγή
σοκολατόπιτας

Δοσολογία

- 1.000 γρ. μείγμα
- 500 γρ. νερό
- 400 γρ. (450ml) λάδι
- Υλικά για σάλτσα σοκολάτας:
για 1.000 γρ. σιρόπι:
- 600 γρ. ζάχαρη με 400 γρ. νερό
- 450 γρ. λιωμένη κουβερτούρα

Συσκευασία

Σακί 15 kg



Brownies complete

Μείγμα για την παραγωγή
brownies

Δοσολογία

- 1.000 γρ. μείγμα
- 250 γρ. νερό

Συσκευασία

Σακί 15 kg



Chocolate souffle

Μείγμα για την παραγωγή
σουφλέ σοκολάτας

Δοσολογία

- 1.000 γρ. μείγμα
- 250 γρ. νερό

Συσκευασία

Σακί 15 kg



Μείγματα για βουτήματα



Oat cookies
Μείγμα για την παραγωγή
cookies βρώμης

- Δοσολογία**
- 1.000 γρ. μείγμα
 - 150 γρ. μαργαρίνη
 - 60 γρ. νερό
 - 150 γρ. - 300 γρ. δάκρυα σοκολάτας (προαιρετικά)

Συσκευασία	Σακί 15 kg
------------	-------------------



Grande cookies vanilla
Μείγμα για την παραγωγή
soft cookies με γεύση βανίλια

- Δοσολογία**
- 1.000 γρ. μείγμα
 - 240 γρ. βούτυρο 82%
 - 90 γρ. νερό

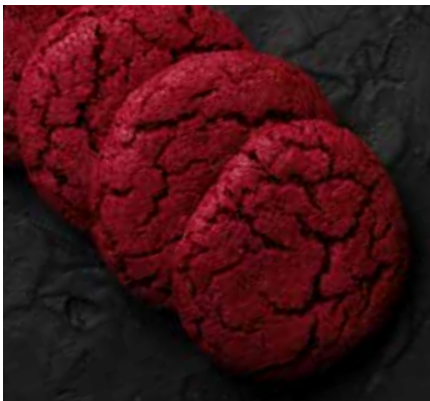
Συσκευασία	Δοχείο 7 kg
------------	--------------------



Grande cookies choco
Μείγμα για την παραγωγή
soft cookies με μαύρη σοκολάτα

- Δοσολογία**
- 1.000 γρ. μείγμα
 - 240 γρ. Βούτυρο 82%
 - 90 γρ. νερό

Συσκευασία	Δοχείο 7 kg
------------	--------------------



Grande cookies red velvet
Μείγμα για την παραγωγή
red velvet soft cookies

- Δοσολογία**
- 1.000 γρ. μείγμα
 - 300 γρ. βούτυρο 82%
 - 120 γρ. νερό

Συσκευασία	Δοχείο 7 kg
------------	--------------------

Μείγματα για μπάρες



Golden bar formula A

Μείγμα για την παραγωγή
φλωρεντίνας και μπάρας
δημητριακών

- Δοσολογία**
- 1.000 γρ. μείγμα
 - 2.000 γρ. μούσλι

Συσκευασία	Σακουλάκι 1 kg
	Σακί 20 kg



Golden bar formula B

Μείγμα με γεύση μέλι για την
παραγωγή φλωρεντίνας και μπάρας
δημητριακών

- Δοσολογία**
- 1.000 γρ. μείγμα
 - 2.000 γρ. μούσλι

Συσκευασία	Σακουλάκι 1 kg
	Σακί 20 kg



Nutribara snack

Μείγμα για την παραγωγή μπάρας
δημητριακών

- Δοσολογία**
- 1.000 γρ. μείγμα
 - 80 γρ. super syrup honey
(προαιρετικά για ζουμερή
μπάρα)

Συσκευασία	Δοχείο 5 kg
	Σακί 20 kg



Nutribara energy

Μείγμα για την παραγωγή μπάρας
δημητριακών εμπλουτισμένο
με ηλεκτρολύτες (Na, K),
με βιταμίνες της σειράς B
(B1, B2, B3, B5, B6, B9, B12)
και ιχνοστοιχεία (Fe, Ca, K,
P). Κατάλληλη για αθλητές
αγωνισμάτων αντοχής

- Δοσολογία**
- 1.000 γρ. μείγμα
 - 80 γρ. super syrup honey
(προαιρετικά για ζουμερή
μπάρα)

Συσκευασία	Δοχείο 5 kg
------------	--------------------



Nutribara high protein

Μείγμα για την παραγωγή **μπάρας δημητριακών με υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες**. Κατάλληλη για αθλητές που ακολουθούν πρόγραμμα μυϊκής ενδυνάμωσης

Δοσολογία

- 1.000 γρ. μείγμα
- 80 γρ. super syrup honey

Συσκευασία	Δοχείο 5 kg
	Σακί 20 kg



Protein bites

Μείγμα για την παραγωγή **μπάρας δημητριακών χωρίς ψήσιμο, χωρίς ζάχαρη με πρωτεΐνες γάλακτος και γλυκομανάνη**, σε ποικιλία γεύσεων banoffee, praline, salty caramel, strawberry.

Δοσολογία

- 1.000 γρ. μείγμα
- 150 γρ. νερό

Συσκευασία	Δοχείο 5 kg
------------	--------------------



Snack bites

Μείγμα για την παραγωγή **μπάρας δημητριακών χωρίς ψήσιμο σε ποικιλία γεύσεων banoffee, praline, salty caramel, strawberry**.

Δοσολογία

- 1.000 γρ. μείγμα
- 70 γρ. νερό

Συσκευασία	Δοχείο 5 kg
	Σακί 20 kg



Κρέμες ζαχαροπλαστικής



Elina gold F100
Μείγμα για την παραγωγή **κίτρινης κρέμας ζαχαροπλαστικής** (κρύας παρασκευής) για γεμίσεις σφολιατοειδών, τούρτας και διάφορων τύπων παρασκευασμάτων ζαχαροπλαστικής. Κρεμώδης και μεταξένια υφή, σταθερή στη κατάψυξη και στο φούρνο

Δοσολογία
• 1.000 γρ. μείγμα
• 4.000 γρ. γάλα

Συσκευασία Σακί **15 kg**



Regina gold V3
Μείγμα για την παραγωγή **κίτρινης κρέμας ζαχαροπλαστικής** (κρύας παρασκευής) για γεμίσεις σφολιατοειδών, τούρτας και διάφορων τύπων παρασκευασμάτων ζαχαροπλαστικής. Κρεμώδης και μεταξένια υφή, σταθερή στη κατάψυξη

Δοσολογία
• 1.000 γρ. μείγμα
• 2.500 γρ. νερό

Συσκευασία Σακί **10 kg**



Bugatsa cream
Μείγμα για την παρασκευή **κρέμας για μπουγασα** (κρύας παρασκευής)

Δοσολογία
• 1.000 γρ. μείγμα
• 1.800 γρ. κρύο νερό

Συσκευασία Κιβώτιο **5x1 kg**



Instant cheesecake cream
Μείγμα για την παραγωγή **κρέμας τυριού** για γεμίσεις σφολιατοειδών, τούρτας και διαφόρων τύπων παρασκευασμάτων ζαχαροπλαστικής. Κρεμώδης και μεταξένια υφή, σταθερή στη κατάψυξη

Δοσολογία
• 1.000 γρ. μείγμα
• 1.600 γρ. νερό
Προαιρετικά (για πιο πλούσια γεύση) μπορείτε να προσθέσετε 250 γρ. τυρί κρέμα επιπλέον.

Συσκευασία Δοχείο **7 kg**

Διακοσμητικά

Φρούτα διακόσμησης

Φρουτοπαρασκευάσματα στεγνά, σε ζελέ ή σε σιρόπι για την επικάλυψη, γέμιση και διακόσμηση προϊόντων αρτοποιίας & ζαχαροπλαστικής. Διατίθενται στις ακόλουθες γεύσεις και συσκευασίες:

Φρούτα στεγνά:



Κεράσι

Συσκευασία	10 kg
------------	-------



Κοκτέιλ σε κύβους

Συσκευασία	5 kg
------------	------



Πορτοκάλι φέτα

Συσκευασία	6 kg
------------	------

Φρούτα σε ζελέ:



Κόκκινο κεράσι

Συσκευασία	6 kg
------------	------



Μήλο σε κύβους

Συσκευασία	6 kg
------------	------



Φράουλα

Συσκευασία	6 kg
------------	------



Κεράσι μαύρο

Συσκευασία	6 kg
------------	------

Καθρέπτες επικάλυψης

Παρασκευάσματα κατάλληλα για την επικάλυψη και διακόσμηση προϊόντων αρτοποιίας – ζαχαροπλαστικής. Διατίθενται στις ακόλουθες γεύσεις:



Διάφανο (ουδέτερο)

Συσκευασία	7 kg
------------	------



Σοκολάτα

Συσκευασία	7 kg
------------	------

Cover

Κρέμα για επικάλυψη προϊόντων ζαχαροπλαστικής. Σκληρό & soft cover. Διατίθενται στις ακόλουθες γεύσεις:

Διακοσμητικά



Σοκολάτα υγείας

Συσκευασία	Δοχείο 5 kg
------------	-------------



Σοκολάτα λευκή

Συσκευασία	Δοχείο 5 kg
------------	-------------



Σοκολάτα γάλακτος

Συσκευασία	Δοχείο 5 kg
------------	-------------



Γεμίσεις ζαχαροπλαστικής



Σοκολάτες



Απομίμηση σοκολάτα σταγόνες
υγείας

Συσκευασία	Χαρτοκιβώτιο 9 kg
------------	----------------------

Πραλίνες

Προϊόντα κατάλληλα για τη **γέμιση, επικάλυψη και διακόσμηση** προϊόντων αρτοποιίας & ζαχαροπλαστικής. Διατίθενται στις ακόλουθες γεύσεις και συσκευασίες:



Praline creme extra
(Ζαχαροπλαστικής)

Συσκευασία	Δοχείο 6 kg
	Σακί 13 kg



Praline crème soft (Γέμισης)

Συσκευασία	Δοχείο 6 kg
	Σακί 13 kg



Praline crème forno (Ψησίματος)

Συσκευασία	Δοχείο 6 kg
	Σακί 13 kg



Praline crème cookies

Συσκευασία	Δοχείο 5 kg
------------	-------------



Praline crème buono

Συσκευασία	Δοχείο 6 kg
------------	-------------



Strawberry choco cream

Συσκευασία	Δοχείο 6 kg
------------	-------------

Πραλίνες



Pralina crema with broken hazelnuts

Συσκευασία	Δοχείο 5 kg
------------	-------------



Praline crème bitter

Συσκευασία	Δοχείο 6 kg
------------	-------------



Praline crème vegan

Συσκευασία	Δοχείο 6 kg
------------	-------------



White choco cream

Συσκευασία	Δοχείο 6 kg
------------	-------------



Praline crème λευκή με μαύρο μπισκότο

Συσκευασία	Δοχείο 6 kg
------------	-------------



Praline crema salty caramel

Συσκευασία	Δοχείο 6 kg
------------	-------------



Praline cream pistachio

Συσκευασία	Δοχείο 6 kg
------------	-------------



Ταχίνι.
Πολτός από 100% αλεσμένο σουσάμι

Συσκευασία	Δοχείο 5 kg
------------	-------------



Μείγματα για παγωτό



Gelato base 100

Βάση 10% για την παραγωγή σκληρού παγωτού

- Δοσολογία**
- 9.000 γρ. γάλα
 - 2.500 γρ. ζάχαρη
 - 1.000 γρ. μείγμα
 - 1.000 γρ. κρέμα γάλακτος

Συσκευασία	Χαρτοκιβώτιο 5x1 kg
	Σακί 25 kg

Kenarome 5%

Γεύση παγωτού σε σκόνη 5%, σε διάφορες γεύσεις. Ιδανικό και για κρέμες πατισερί



Τύπου bueno



Τύπου ferrero



Φυστίκι



Φράουλα



Πραλίνα



Αλατισμένη καραμέλα



Τύπου lila pause



Banoffee

- Δοσολογία**
- 5% επί του τελικού προϊόντος

Συσκευασία	Δοχείο 2 kg
------------	-------------



Σιρόπια παγωτού

Αρωματισμένο σιρόπι για παγωτό ή επικάλυψη γλυκών σε γεύσεις: βύσσινο, καραμέλα, σοκολάτα, φράουλα, σφένδαμο

Συσκευασία	Μπουκάλι 1kg
------------	--------------



Velluto soft

Μείγμα για την παραγωγή μαλακού παγωτού μηχανής σε γεύση βανίλια και κακάο

Δοσολογία

- 1.000 γρ. μείγμα
- 2.000 γρ. νερό

Συσκευασία	Κιβώτιο 5X1kg
------------	---------------



Βοηθητικά ζαχαροπλαστικής

Αρώματα ζαχαροπλαστικής

Προϊόντα σε **υγρή μορφή ή σε σκόνη, υδατοδιαλυτά ή λιποδιαλυτά** για την ενίσχυση της γεύσης και της εμφάνισης των τελικών προϊόντων ζύμης και την παρασκευή γεμίσεων προϊόντων, όπως ζυμαρικά, ψωμιά, κουλούρια, σφολιατοειδή, πίτσες, σάλτσες κλπ.

Άρωμα: βανίλια, βανιλίνη κρυσταλλική, μπισκότο, dark chocolate, milk chocolate, κρέμα γάλακτος, βούτυρο γάλακτος, φιστίκι, φουντούκι, πικραμύγδαλο, καραμέλα, ρόδι, μόκα, σαμπάνια, ανθόνερο, τριαντάφυλλο, butter scotch, πορτοκάλι, μπανάνα, λεμόνι, ανανάς, γαρύφαλλο, κανέλα, καρύδα, κεράσι, φράουλα, δαμάσκηνο, σύκο, γλυκάνισο, δάφνη, θυμάρι, κοτόπουλο, σκόρδο, μαστίχα, σουσάμι, μέλι, τυρί (φέτα - κασέρι - cheddar - παρμεζάνα), καραμελοβανίλια, μαύρη ελιά, πάπρικα, ντομάτα κλπ.

Δοσολογία

- Αρώματα σε σκόνη : αναλογία 0,2% - 0,5% επί του τελικού προϊόντος
- Αρώματα σε υγρή μορφή: αναλογία 0,1% - 0,3% επί του τελικού προϊόντος

Συσκευασία Για τα υγρά	
500 cc	4 lt

Συσκευασία Για τις σκόνες	
1.000 γρ.	5.000 γρ.

(οι συσκευασίες διαφοροποιούνται ανάλογα με τον κωδικό)

Χρώματα ζαχαροπλαστικής

Προϊόντα σε **υγρή μορφή ή σε σκόνη, υδατοδιαλυτά** για την ενίσχυση της εμφάνισης των τελικών προϊόντων ζύμης και για την παρασκευή γεμίσεων προϊόντων όπως ζυμαρικά, ψωμιά, κουλούρια, πίτσες, σφολιατοειδή, σάλτσες κλπ.

Φυσικές χρωστικές: καραμελόχρωμα, καροτένιο, κουρκουμίνη, ριβοφλαβίνη, καρμίνιο, χλωροφύλλη
Τεχνητές χρωστικές (λάκες): τατραζίνη (E102), ερυθρό της κοχενίλλης (E124), patent blue (E131), πράσινο E102/E131
Παρασκευάσματα φυσικών χρωστικών: Egg yellow (το χρώμα του αυγού), Golden yellow (χρυσοφί), Fire red (κόκκινο της φωτιάς), Red rose (κόκκινο της φράουλας και του τριαντάφυλλου), Grass green (πράσινο του χόρτου)

Δοσολογία

- Χρώματα σε σκόνη : αναλογία 0,15% - 4%
- Χρώματα σε υγρή μορφή: αναλογία 0,05% - 0,1%

Συσκευασία Για τα υγρά	
250 cc	1000 cc

Συσκευασία Για τις σκόνες	
100 γρ.	1.000 γρ.

(οι συσκευασίες διαφοροποιούνται ανάλογα με τον κωδικό)

Άχνη ζάχαρη

Συσκευασία
Σακί 15 kg

Συμπληρωματικά προϊόντα

Baking powder (standard)

Διογκωτικό αρτοποιίας, **διπλής ενέργειας**. Το 40% της αντίδρασης λαμβάνει μέρος στο ζυμωτήριο και το 60% στο φούρνο. Είναι κατάλληλο για **βουτήματα, κέικ, παντεσπάνια** κλπ. Παράγει 13,5% CO2, το τελικό προϊόν έχει μεσαίου μεγέθους κυψέλωση

**Προτεινόμενη
Αναλογία Χρήσης**
1,5 - 4,0% επί του αλεύρου

Συσκευασία
Δοχείο 4 kg
Σακί 25 kg

Baking powder SS

Διογκωτικό αρτοποιίας, **βραδείας ενέργειας**. Το 20% της αντίδρασης λαμβάνει μέρος στο ζυμωτήριο και το 80% στο φούρνο. Είναι κατάλληλο για **κουλουράκια, βουτήματα, κέικ, κατεψυγμένες ζύμες** κλπ. Παράγει 14,5% CO2, το τελικό προϊόν έχει πολύ ψιλή κυψέλωση

**Προτεινόμενη
Αναλογία Χρήσης**
1,5 - 4,0% επί του αλεύρου

Συσκευασία
Σακί 30 kg

Leo 260

Υποκατάστατο πλήρους γάλακτος. Μπορεί να αντικαταστήσει θαυμάσια το πλήρες γάλα στην αρτοποιία, κρουασαντερί, κουλουροποιία. Έχει τα ίδια οργανοληπτικά με το γάλα. Δεν ενδείκνυται για παγωτό ή σερβίρισμα σε μερίδες

**Προτεινόμενη
Αναλογία Χρήσης**
1.000 γρ. σκόνη + 7.000 γρ. νερό = 8.000 γρ. έτοιμο προϊόν

Συσκευασία
Σακί 20 kg

Brilliant mix

Ειδικό μείγμα για την επικάλυψη και το γυάλισμα αρτοσκευασμάτων όπως **τσουρέκι, κρουασάν, κουλουράκια** κλπ.

Δοσολογία
• 1.000 γρ. σκόνη
• 4.000 γρ. - 5.000 γρ. καυτό νερό

Συσκευασία
Χαρτοκιβώτιο 4X1 kg

Αυγό πλήρες

Πλήρες αυγό σε σκόνη. Μπορεί να αντικαταστήσει θαυμάσια το νωπό αυγό σε όλες τις χρήσεις του, στην αρτοποιία, ζαχαροπλαστική, κρουασαντερί, κουλουροποιία, μακαρονοποιία κλπ. Έχει τα ίδια οργανοληπτικά και λειτουργικά χαρακτηριστικά με το νωπό αυγό

Ανασύσταση
1.000 γρ. σκόνη και 3.000 γρ. νερό = 4.000 γρ. έτοιμο προϊόν

Συσκευασία
Σακί 15 kg

Κρόκος αυγού σκόνη

Ανασύσταση
1.000 γρ. σκόνη και 1.250 γρ. νερό = 2.250 γρ. κρόκος αυγού (270 κρόκοι)

Συσκευασία
Σακί 15 kg
Σακί 25 kg

Αλβουμίνη

Ασπράδι αυγού σε σκόνη. Μπορεί να αντικαταστήσει θαυμάσια το ασπράδι σε όλες τις χρήσεις του, στην αρτοποιία, ζαχαροπλαστική, κρουασαντερί, κουλουροποιία, μακαρονοποιία κλπ. Έχει τα ίδια οργανοληπτικά και λειτουργικά χαρακτηριστικά με το νωπό ασπράδι

Ανασύσταση
1.000 γρ. σκόνη και 6.000 γρ. νερό = 7.000 γρ. έτοιμο προϊόν

Συσκευασία
Δοχείο 1 kg
Σακί 25 kg

Πηκτικά, σταθεροποιητές για κάθε χρήση

Ζελατίνη, CMC, GUAR, XANTHAN, καραγενάνη

Γάλα πλήρες 26%

Πλήρες γάλα σε σκόνη 26% λιπαρά. Μπορεί να αντικαταστήσει θαυμάσια το νωπό γάλα σε όλες τις χρήσεις του, στην αρτοποιία, ζαχαροπλαστική, κρουασαντερί, κουλουροποιία, μακαρονοποιία, παγωτό κλπ. Έχει τα ίδια οργανοληπτικά και λειτουργικά χαρακτηριστικά με το νωπό γάλα

Ανασύσταση 1.000 γρ. σκόνη και 7.000 γρ. νερό = 8.000 γρ. έτοιμο προϊόν	Συσκευασία
	Σακί 25 kg

Γάλα άπαχο σκόνη

Αποβουτυρωμένο γάλα σε σκόνη 1,5% λιπαρά. Μπορεί να αντικαταστήσει θαυμάσια το νωπό άπαχο γάλα σε όλες τις χρήσεις του, στην αρτοποιία, ζαχαροπλαστική, κρουασαντερί, κουλουροποιία, μακαρονοποιία, παγωτό κλπ. Έχει τα ίδια οργανοληπτικά και λειτουργικά χαρακτηριστικά με το νωπό άπαχο γάλα

Ανασύσταση 1.000 γρ. σκόνη και 10.000 γρ. νερό = 11.000 γρ. έτοιμο προϊόν	Συσκευασία
	Σακί 25 kg

Lubricant 200

Κατάλληλο για **λίπανση των επιφανειών** κινητών μερών μηχανημάτων παραγωγής, όπως ζυγοκοπτικά, διαιρέτες ζύμης, κουλουρομηχανές

Προτεινόμενη Αναλογία Χρήσης 0,5 -1,5% επί του αλεύρου	Συσκευασία
	Δοχείο 12 lt

Συντηρητικά και παρασκευάσματα

Προπιονικό ασβέστιο, διοξεικό νάτριο, διοξεικό ασβέστιο, σορβικό οξύ: για την παρεμπόδιση μικροβιακών αλλοιώσεων σε προϊόντα που διογκώνονται βιολογικά με μαγιά

Σορβικό κάλιο: για προϊόντα που δεν περιέχουν μαγιά αρτοποιίας
Diacetin: μείγμα συντηρητικών για προϊόντα με μαγιά

Δοσολογία Προσθέτετε 0,1% - 0,2% επί του τελικού προϊόντος ανάλογα την χρήση και το υλικό που θα χρησιμοποιηθεί	Συσκευασία Για τις σκόνες
	Δοχείο 7 kg (για το προπιονικό ασβέστιο)
	Δοχείο 5 kg (για τους υπόλοιπους κωδικούς)

Αντιοξειδωτικά και παρασκευάσματα

ΒΗΑ, ΒΗΤ, Γαλλικοί εστέρες (υπό μορφή σκόνης): για την προστασία από το τάγγισμα των λιπαρών στα προϊόντα αρτοποιίας

Antransine 20 (υγρό): μείγμα αντιοξειδωτικών για την προστασία από το τάγγισμα (διασπείρεται στο λάδι)
VITAMIN E 25% (τοκοφερόλες, υγρό): μείγμα αντιοξειδωτικών για την προστασία από το τάγγισμα (διασπείρεται στο λάδι).

Δοσολογία Προσθέτετε 0,01% - 0,1% επί του τελικού προϊόντος ανάλογα την χρήση και το υλικό που θα χρησιμοποιηθεί	Συσκευασία Για τα υγρά
	1.000cc 4 lt
	Συσκευασία Για τις σκόνες
	Δοχείο 5 kg
	Δοχείο 25 kg



Proudly
developed by



LOULIS
Food Ingredients

Έκδοση: Οκτώβριος 2024

Σπετσών 1, Κερατσίνι 187 55

T. 210 56 15 410 | F. 210 56 15 717 | kenfood@loulisgroup.com

www.kenfood.com

