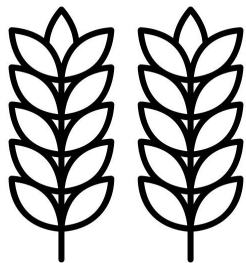




BREAD, PIZZA AND MORE

BREAD HOUSE



S



Όλα τα προϊόντα μας είναι χειροποίητα

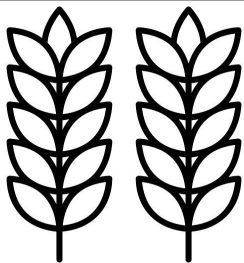
με ελάχιστη χρήση μηχανών και αυτοματοποιημένων διαδικασιών.

Με αυτόν τον τρόπο καταφέρνουμε να ξεκουράζουμε τη ζύμη μας σε περισσότερα στάδια παραγωγής και να σας προσφέρουμε ένα μοναδικό παραδοσιακό τελικό προϊόν

All of our products are handmade

with minimal use of machines and automated processes. In this way we manage to rest our dough in more stages of production and offer you a unique traditional final product.

BREAD HOUSE



ΦΡΕΣΚΙΑ ΒΑΣΗ PINSA FRESH PINSA BASE

Βασισμένη σε γνήσια ναπολιτάνικη συνταγή | based on an authentic Neapolitan recipe



PINSA



25x35 cm / 320 g



1 TMX / piece



20 ΠΑΚ / packages



36 KIB / boxes



+4°C: 20 HM / days

-18°C: 9 MHN / months

ΦΡΕΣΚΟ / FRESH
7 HM / days

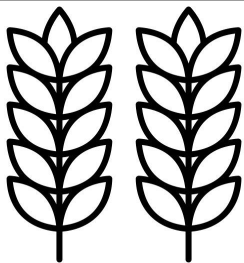
Μια ιδιαίτερη πρόταση σε PINSA για το πλέον νέο trend προϊόν το οποίο έχει έρθει όχι μόνο να αντικαταστήσει την πίτσα αλλά και να την απογειώσει σε ανώτερα επίπεδα γεύσης και νοστιμιάς παγκοσμίως. Νοστιμότητα και με το ελάχιστο ψήσιμο γίνεται αφράτη από μέσα και τραγανή και εξαιρετικά κριτσανιστή απέξω. Το ψήσιμο της βάσης PINSA γίνεται σε ειδικό εργοστασιακό φούρνο προσδίνοντας έντονα χαρακτηριστικά καπνισμένης pizza ψημένη σε ξυλόφουρνο.

ΨΗΣΙΜΟ ΜΕ ΥΛΙΚΑ:

8-10 λεπτά θέρμανση στον φούρνο στους 180OC
-200 OC

A special proposal in PINSA for the new “trend product” that is about to take the classic pizza taste and spiciness into the “Next Level”. With crust and fluffy dough according to the Greek mentality. Delicious and with minimal baking, it becomes soft and fluffy on the inside and crispy and crunchy on the outside. The pizza base is baked in a special factory oven, giving strong characteristics of smoked pizza baked in a wood oven.
8-10 minutes heating in the oven at 180OC -200 OC

BREAD HOUSE



S

PIZZA



32 cm / 320 g



1 TMX / piece



20 ΠΑΚ / packages



36 KIB / boxes



+4°C: 20 HM / days

-18°C: 9 MHN / months

ΦΡΕΣΚΟ / FRESH
7 HM / days

ΦΡΕΣΚΙΑ ΒΑΣΗ ΠΙΤΣΑΣ ΜΕ... «ΧΕΙΛΑΚΙ» FRESH PIZZA BASE WITH ... "LIP"

Βασισμένη σε γνήσια ναπολιτάνικη συνταγή | based on an authentic Neapolitan recipe



Η τέλεια βάση για Ιταλική πίτσα με προζύμι & εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο.

Μια ιδιαίτερη πρόταση σε pizza με στεφάνη για το πλέον δημοφιλές προϊόν ζύμης παγκοσμίως. Με κρούστα και αφράτη ζύμη σύμφωνα με την ελληνική νοοτροπία. Νοστιμότατη και με το ελάχιστο ψήσιμο γίνεται τραγανή και εξαιρετικά κριτσανιστή.

Το ψήσιμο της βάσης πίτσας γίνεται σε ειδικό εργοστασιακό φούρνο προσδίνοντας έντονα χαρακτηριστικά καπνισμένης pizza ψημένη σε ξυλόφουρνο.

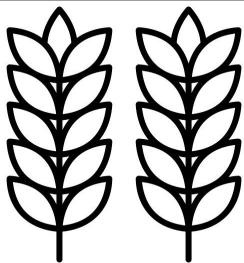
8-10 λεπτά θέρμανση στον φούρνο στους 180OC -200 OC

The perfect base for Italian pizza with sourdough & extra virgin olive oil. A special proposal in pizza with a wreath for the most popular pastry product in the world. With crust and fluffy dough according to the Greek mentality. Delicious and with minimal baking, it becomes crispy and extremely crunchy.

The pizza base is baked in a special factory oven, giving strong characteristics of smoked pizza baked in a wood oven.

8-10 minutes heating in the oven at 180OC -200 OC

BREAD HOUSE



ΦΡΕΣΚΙΑ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΠΙΤΑ ΓΙΓΑΣ FRESH TRADITIONAL GIGA PIE



S ΓΙΓΑΣ



25 cm / 180 g



10 TMX / piece (1,8kg)



4 ΠΑΚ / packages



36 KIB / boxes



+4°C: 15 HM / days

-18°C: 9 MHN / months

ΦΡΕΣΚΟ / FRESH
4 HM / days

Η κλασική παραδοσιακή χειροποίητη ελληνική πίτα γίγας για σουβλάκι γίγας ή βάση πίτσας σε διάφορα μεγέθη (από 20- 26 cm) φτιάχνεται για περισσότερα από 50 χρόνια στους φούρνους μας. Γεννημένη από τις ανάγκες και την ζήτηση των επαγγελματιών σίτισης, φτιαγμένη πάντα με μεράκι από επιλεγμένα άλευρα, χωρίς συντηρητικά, ακολουθώντας πιστά παλιά παραδοσιακή συνταγή για χειροποίητη πίτα.

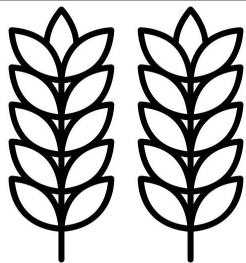
Διατίθεται και λαδωμένη και αλάδωτη και μπορεί να παραχθεί από διαφορετικά άλευρα (λευκό-καλαμπόκι-ολικής).

The classic traditional handmade Greek giant pie for giant souvlaki or pizza base in various sizes (from 20-26cm) is made for more than 50 years in our ovens.

Born from the needs and demand of catering professionals, always made with a taste of selected flours, without preservatives, faithfully following an old traditional recipe for handmade pie.

Available in both oiled and non oiled and can be produced from different flours (white-corn-whole wheat).

BREAD HOUSE



ΦΡΕΣΚΙΑ ΠΙΤΑ BURGER- BUN FRESH SMALL PITA BURGER- BUN



S PITA BUN



15 cm / 100 g



5 TMX / piece (500g)



24 ΠΑΚ / packages



36 KIB / boxes



+4°C: 15 HM / days

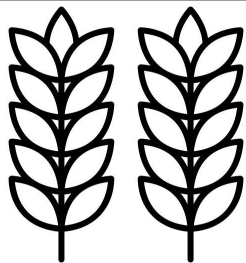
-18°C: 9 MHN / months

ΦΡΕΣΚΟ / FRESH
4 HM / days

Το μοναδικό πιτάκι τύπου bun ή αλλιώς bun αλλά πίτα. Φτιαγμένο με τον παραδοσιακό ελληνικό τρόπο όπως η πίτα για το σουβλάκι αλλά για λίγο πιο delicatessen και exclusive δημιουργίες. Γεννημένο από τις ανάγκες και την ζήτηση των επαγγελματιών σίτισης, φτιαγμένο πάντα με μεράκι από επιλεγμένα άλευρα, χωρίς συντηρητικά, ακολουθώντας πιστά την παλιά παραδοσιακή συνταγή για χειροποίητο πιτάκι.

The unique pie type bun. Made in the traditional Greek way like the pie for the souvlaki but for a little more delicatessen and exclusive creations. Born from the needs and demand of catering professionals, always made with a taste of selected flours, without preservatives, faithfully following the old traditional recipe for a handmade pie.

BREAD HOUSE



S ΠΕΙΝΙΡΛΙ



25 cm / 150 g



1 TMX / piece



40 ΠΑΚ / packages



36 KIB / boxes



+4°C: 20 HM / days

-18°C: 9 MHN / months

ΦΡΕΣΚΟ / FRESH
7 HM / days

ΦΡΕΣΚΙΑ **ΒΑΣΗ ΠΕΪΝΙΡΛΙ**, ΚΑΡΑΒΑΚΙ
FRESH BASE BOAT SHAPED PEINIRLI



Το καλύτερο βιομηχανοποιημένο χειροποίητο πεϊνιρλί με κρουστή και αφράτη ζύμη. Το ζυμάρι πλάθεται από μείγμα αλεύρων διαφορετικής άλεσης για να γίνει ανθεκτικό στο ζύμωμα και στο διαδοχικό άνοιγμα και να φουσκώσει όσο πρέπει. Η δύναμή του κρύβεται στην γεύση και την φρεσκάδα.

Το ψήσιμο του πεϊνιρλί γίνεται σε εργοστασιακό πέτρινο φούρνο που διαφέρει εντελώς από τους κλασικούς φούρνους αρτοποιίας.

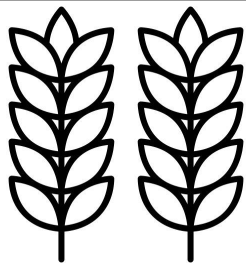
Ελάχιστος χρόνος ψησίματος από 5-7 λεπτά στους 180 OC -200 OC

Μοναδική ποντιακή συνταγή.

The best handmade peinirli with crunchy and fluffy dough. The dough is made from a mixture of different flours to make it resistant to kneading and in order to achieve the successive opening and to inflate as needed. Its strength lies in the taste and freshness.

The baking of the peinirli is done in a factory stone oven, which is completely different from the classic bakery ovens. Minimum baking time from 5-7 minutes at 180 OC -200 OC
Unique Pontian recipe.

BREAD HOUSE



S

Mini PIZZA



20 cm / 150 g



2 TMX / piece (300g)



24 ΠΑΚ / packages



36 KIB / boxes



+4°C: 20 HM / days

-18°C: 9 MHN / months

ΦΡΕΣΚΟ / FRESH
7 HM / days

ΦΡΕΣΚΙΑ ΒΑΣΗ ΦΩΛΙΑ – MINI PIZZA (ΣΤΡΟΓΓΥΛΗ) FRESH BASE "NEST"- MINI PIZZA (CIRCULAR)



Μια διαφορετική δημιουργική πρόταση. Ένα μοναδικό στρογγυλό χειροποίητο πείνιρλι με την κρουστή αφράτη και ιδιαίτερη γεύση που φτιάχνεται μόνο στο δικό μας χώρο.

Το ψήσιμο του πείνιρλι γίνεται σε ειδικό εργοστασιακό πέτρινο φούρνο με τούνελ που διαφέρει εντελώς από τους κλασικούς φούρνους αρτοποιίας. Η ζύμη είναι νοστιμότατη και με το ψήσιμο γίνεται τραγανή και εξαιρετικά κριτσανιστή και αφράτη με αποτέλεσμα να διατηρείται έτσι ακόμη και όταν κρυώσει. Ελάχιστος χρόνος ψήσιματος 5-8 λεπτά.

Μεσογειακή συνταγή.

A different creative proposal.

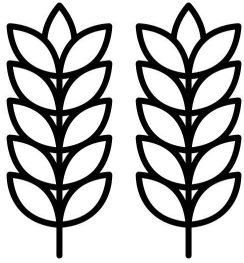
A unique round handmade peinirli with its crunchy, fluffy and special taste that is made only in our place.

The peinirli is baked in a special factory stone oven with a tunnel that is completely different from the classic bakery ovens. The dough is very tasty and when baked it becomes crispy and extremely crunchy and fluffy, which stays that way even when it cools down.

Minimum baking time 5-8 minutes.

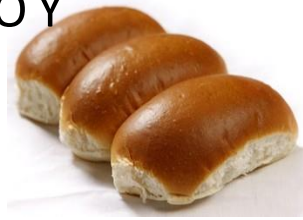
Mediterranean recipe.

BREAD HOUSE



S GOLDEN

GOLDEN ΨΩΜΑΚΙΑ ΑΦΡΑΤΑ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΤΥΠΟΥ GOLDEN FLUFFY BUNS OF EUROPEAN TYPE



24 cm / 130 g



4 TMX / piece (520g)



10 ΠΑΚ / packages



36 KIB / boxes



+4°C: 20 HM / days

-18°C: 9 MHN / months

ΦΡΕΣΚΟ / FRESH
7 HM / days

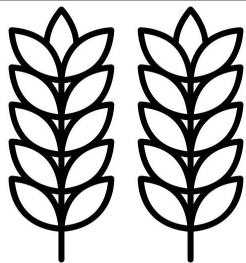
Ψωμάκια για κρύα ή και ζεστά σάντουιτς, hot dog, ή ακόμα και σαν γλυκό, πολύ αφράτα και πολύμαλακά. Συνδυάζει τέλεια τα αλμυρά γεύματα με μια αφράτη γλυκιά γεύση. Έτοιμο προϊόν προς κατανάλωση, άνευ ή με ελάχιστη θέρμανσης για την χρήση του όπως σε μηχανή hotdog, τοστιέρα, σχάρα και πλατό. Φρέσκο προϊόν καθημερινής διανομής με την χρήση των ελαχίστων συντηρητικών αλλά ταυτόχρονα διάρκεια σε θερμοκρασία δωματίου τουλάχιστον για 12 ημέρες χάρη στην χρήση βινοποιημένης ζύμης (φυσικά ένζυμα).

Long, small bread for cold or hot sandwiches, hot dog, or even as a dessert, very fluffy and very soft.

It perfectly combines savory meals with a fluffy sweet taste. Ready-to-eat product, without or with minimal heating for use such as hotdog machine, toaster, grill and plate.

Fresh product of daily distribution with the use of minimal preservatives and time duration at room temperature for at least 12 days thanks to the use of vinified dough (natural enzymes).

BREAD HOUSE



S BRIOCHE



11 cm / 90 g



4 TMX / piece (360g)



8 ΠΑΚ / packages



36 KIB / boxes



+4°C: 20 HM / days

-18°C: 9 MHN / months

ΦΡΕΣΚΟ / FRESH
7 HM / days

ΨΩΜΑΚΙΑ ΑΦΡΑΤΑ ΤΥΠΟΥ **BRIOCHE** ΓΙΑ BURGER
FLUFFY BRIOCHE BUNS FOR BURGERS



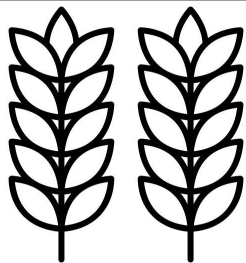
Ψωμάκια brioche για σάντουιτς, burger
είτε γλυκό, πολύ αφράτα.

Ιδανικά για την παρασκευή κρύων και
ζεστών προτάσεων. Πολύ νόστιμα με
γλυκιά γεύση.

Προϊόν μη ή ελάχιστης θέρμανσης
σε τοστιέρα, σχάρα και πλάτο.
Φρέσκο προϊόν καθημερινής διανομής.
Ευρωπαϊκή συνταγή.

Brioche buns for sandwiches,
burgers or desserts, very fluffy.
Ideal for preparing cold and hot
plates. Very tasty with a sweet taste.
Product with no or minimal heating
on the toaster, grill and plate.
Fresh product for daily distribution.
European recipe.

BREAD HOUSE



S

BURGER



11 cm / 90 g



4 TMX / piece (360g)



8 ΠΑΚ / packages



36 KIB / boxes



+4°C: 20 HM / days

-18°C: 9 MHN / months

ΦΡΕΣΚΟ / FRESH
7 HM / days

ΨΩΜΑΚΙΑ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΤΥΠΟΥ ΓΙΑ **BURGER ΜΕ ΣΗΣΑΜΙ**
EUROPEAN TYPE BUNS FOR BURGER WITH SESAME



Ψωμάκια με σηςάμι για σάντουιτς, burger,
γλυκό, πολύ αφράτα.

Ιδανικά για την παρασκευή κρύων και ζεστών
προτάσεων. Πολύ νόστιμα με γλυκιά γεύση.

Απευθύνεται κυρίως σε επαγγελματίες
καταστημάτων καντίνας, και παρασκευής burger
σε καφετέριες κυλικεία αλλά και στα ψητοπωλεία
για γύρο, μπιφτέκι, λουκάνικο και πανσέτα.

Προϊόν μη ή ελάχιστης θέρμανσης σε
τοστιέρα, σχάρα και πλάτο.

Φρέσκο προϊόν καθημερινής διανομής.

Ευρωπαϊκή συνταγή.

Sesame breads for sandwiches, burgers,
desserts, very fluffy.

Ideal for preparing cold and hot plates.

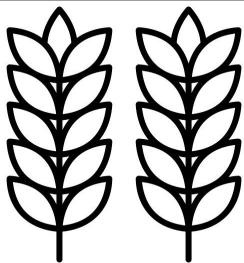
Delicious with a sweet taste. It is addressed
mainly for professionals of canteen shops, and
burger making in cafeterias, canteens, but also
to grill shops for gyros, burgers, sausages and
pancetta.

Product with no or minimal heating on the
toaster, grill and plate.

Fresh product for daily distribution.

European recipe.

BREAD HOUSE



ΨΩΜΑΚΙΑ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΤΥΠΟΥ ΓΙΑ **HOT-DOG** EUROPEAN TYPE BUNS FOR HOT-DOG



S **HOT-DOG**



18 cm / 90 g



5 TMX / piece (450g)



8 ΠΑΚ / packages



36 KIB / boxes



+4°C: 20 HM / days

-18°C: 9 MHN / months

ΦΡΕΣΚΟ / FRESH
7 HM / days

Ψωμάκια για κρύα ή και ζεστά σάντουιτς, hot dog, ή ακόμα και σαν γλυκό, πολύ αφράτα και πολύ μαλακά.

Πολύ νόστιμα με ελαφριά γλυκιά γεύση, Απευθύνεται κυρίως σε επαγγελματίες καταστημάτων ετοιμού γρήγορου φαγητού όπως κυλικεία, καντίνες, και παρασκευής hotdog σε καφετέριες αλλά και στα ψητοπωλεία για γύρο, μπιφτέκι, λουκάνικο και πανσέτα.

Ιδανική πρόταση για supermarket.

Έτοιμο προϊόν προς κατανάλωση, άνευ ή με ελάχιστη θέρμανσης για την χρήση του όπως σε μηχανή hotdog, τοστιέρα, σχάρα και πλάτο.

Φρέσκο προϊόν καθημερινής διανομής.

Ευρωπαϊκή συνταγή.

Long, small bread for cold or hot sandwiches, hot dog, or even as a dessert, very fluffy and very soft.

Very tasty with a light sweet taste. It is addressed mainly to professionals of fast food restaurants such as canteens, canteens, and hotdogs in cafes and grills for gyros, burgers, sausages and pancetta.

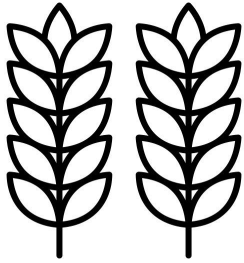
Ideal proposal for a super market.

Ready-to-eat product, without or with minimal heating for use such as in a hotdog machine, toaster, grill and plate.

Fresh product for daily distribution.

European recipe.

BREAD HOUSE



S KANTINAS

ΨΩΜΙ ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ ΛΕΥΚΟ (ΠΟΛΥ ΜΑΛΑΚΟ/ **KANTINAS**)
WHITE LOAF SANDWICH (VERY SOFT/ FOR CANTEENS)



27 cm / 150 g



10 TMX / piece (1,5kg)



3 ΠΑΚ / packages



36 KIB / boxes



+4°C: 20 HM / days

-18°C: 9 MHN / months

ΦΡΕΣΚΟ / FRESH
7 HM / days

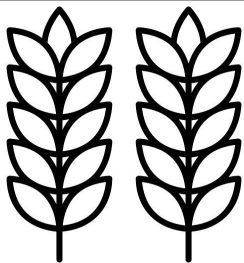
Ιδανικά για την παρασκευή κρύων και ζεστών προτάσεων. Πολύ νόστιμα και αφράτα. Απευθύνεται σε τελικούς καταναλωτές αλλά και επαγγελματίες καντίνας, καφετέριες κυλικεία και ψητοπωλεία για σαλάμι, μπέικον, γαλοπούλα, γύρο, μπιφτέκι, λουκάνικο, πανσέτα και πολλά άλλα.

Προϊόν θέρμανσης κυρίως για τοστιέρα, σχάρα και πλάτο. Ελληνική συνταγή.

Ideal for the preparation of cold and hot proposals. Very tasty and fluffy. Aimed at end consumers but also canteen professionals, cafeterias, canteens and grills for salami, bacon, turkey, gyros, burgers, sausage, pancetta and much more.

Heating product mainly for toaster, grill and plate. Greek recipe.

BREAD HOUSE



S

ΠΙΤΑ



18 cm / 90 g



10 TMX / piece (900g)



12 ΠΑΚ / packages



36 KIB / boxes



+4°C: 20 HM / days

-18°C: 9 MHN / months

ΦΡΕΣΚΟ / FRESH
4 HM / days

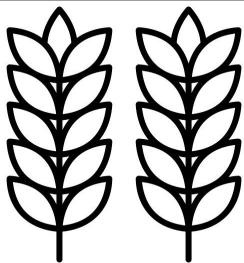
ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΠΙΤΑ ΓΙΑ ΣΟΥΒΛΑΚΙ TRADITIONAL SKEWER/SOUVLAKI PIE



Η κλασική παραδοσιακή χειροποίητη ελληνική πίτα για σουβλάκι σε διάφορα μεγέθη (από 15-19 cm) φτιάχνεται για περισσότερα από 50 χρόνια στους φούρνους μας. Γεννημένη από τις ανάγκες και την ζήτηση των επαγγελματιών σίτισης, φτιαγμένη πάντα με μεράκι από επιλεγμένα άλευρα, χωρίς συντηρητικά, ακολουθώντας πιστά παλιά παραδοσιακή συνταγή για χειροποίητη πίτα. Διατίθεται και λαδωμένη και αλάδωτη και μπορεί να παραχθεί από διαφορετικά άλευρα (λευκό-καλαμπόκι-ολική).

The classic traditional handmade Greek pie for souvlaki in various sizes (from 15-19 cm) is made for more than 50 years in our ovens. Born from the needs and demand of catering professionals, always made with a taste of selected flours, without preservatives, faithfully following an old traditional recipe for handmade pie. Available in both oiled and non-oiled and can be produced from different flours (white-corn-whole).

BREAD HOUSE



ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΠΙΤΑΚΙ TRADITIONAL SMALL PITA



S

ΠΙΤΑΚΙ



10 cm / 50 g



10 TMX / piece (500g)



20 ΠΑΚ / packages



36 KIB / boxes



+4°C: 20 HM / days

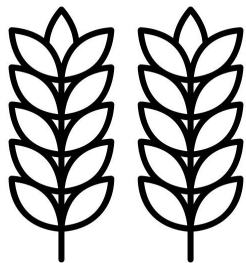
-18°C: 9 MHN / months

ΦΡΕΣΚΟ / FRESH
4 HM / days

Το κλασικό παραδοσιακό χειροποίητο ελληνικό πιτάκι για σουβλάκι, κουβέρ ή mini-sandwiches φτιάχνεται για περισσότερα από 50 χρόνια στους φούρνους μας. Γεννημένη από τις ανάγκες και την ζήτηση των επαγγελματιών σίτισης, φτιαγμένη πάντα με μεράκι από επιλεγμένα άλευρα, χωρίς συντηρητικά, ακολουθώντας πιστά παλιά παραδοσιακή συνταγή για χειροποίητη πίτα. Διατίθεται και λαδωμένη και αλάδωτη και μπορεί να παραχθεί από διαφορετικά άλευρα (λευκό-καλαμπόκι-ολικής).

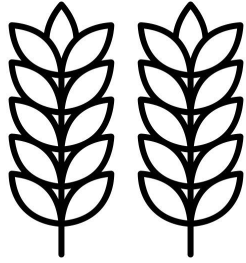
The classic traditional handmade Greek pie for souvlaki or mini-sandwiches is made for more than 50 years in our ovens. Born from the needs and demand of catering professionals, always made with a taste of selected flours, without preservatives, faithfully following an old traditional recipe for handmade pie. Available in both oiled and non-oiled and can be produced from different flours (white-corn-whole).

BREAD HOUSE S



Η εταιρεία μας παράγει μόνο χειροποίητα και φρέσκα προϊόντα αρτοποιίας και εξειδικεύεται στην παραγωγή χειροποίητης πίτας για σουβλάκι από το 1956. Την τελευταία δεκαετία έχουμε κάνει μια ιδιαίτερη πρόοδο στην αγαπημένης μας βάση για πίτσα με «χειλάκι» καθώς και στα ψωμάκια μας. Εξελίσσουμε τις συνταγές μας και ταυτόχρονα κρατάμε την παράδοση στα προϊόντα μας. Προσπαθούμε να ξεχωρίζουμε όχι μόνο για τις γεύσεις και την ποιότητα μας αλλά και γιατί δεν ενδίδουμε στην δημιουργία τροποποιημένων και γρήγορων φαγητών.

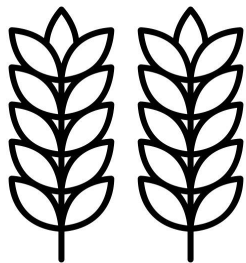
BREAD
HOUSE
S



Our company produces only handmade and fresh bakery products and specializes in the production of handmade pita for souvlaki since 1956. In the last decade we have made great progress in our favorite base for pizza with "chilaki" as well as in our buns.

We develop our recipes and at the same time we keep the tradition in our products. We try to stand out not only for our flavors and quality but also because we do not give in to the creation of processed and fast food.

BREAD
HOUSE
S



CONTACT US

Bread Houses Contact Details



Phone Number

Sales department +30 6980671910

Email Address

breadhouse174@gmail.com
Acharnai, Greece, Attiki, Athens

Please do not hesitate to contact us at any time and talk with us or with one of our associates!