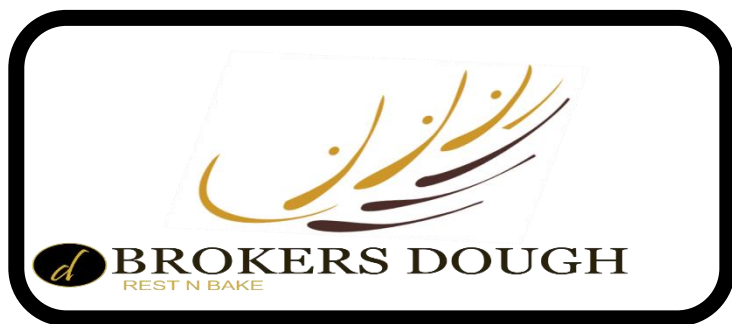




BROKERS DOUGH
REST N BAKE

BREAD, PIZZA AND MORE



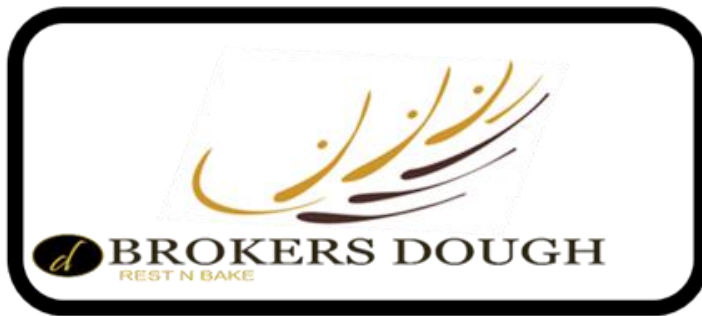
Όλα τα προϊόντα μας είναι χειροποίητα

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.



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. Νοστιμότατη 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:

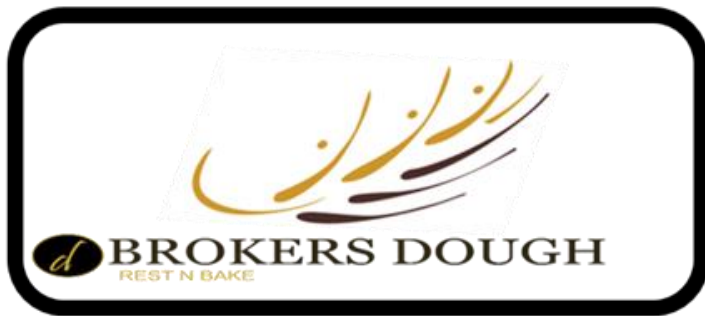
8-10 λεπτά θέρμανση στον φούρνο στους
180OC -200 OC

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



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

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



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

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.

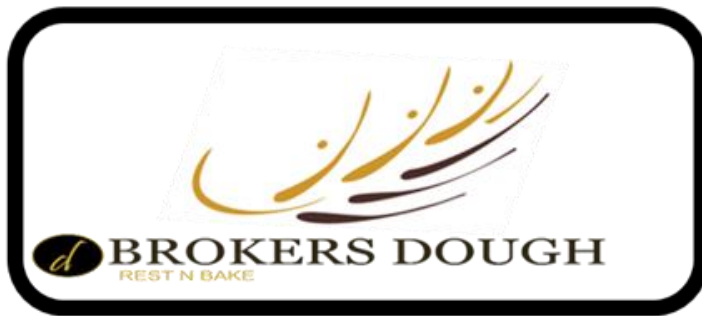
Το ψήσιμο της βάσης πίτσας γίνεται σε ειδικό εργοστασιακό φούρνο προσδίδοντας έντονα χαρακτηριστικά καπνισμένης pizza ψημένη σε ξυλόφουρνο.

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 180 OC - 200 OC



ΦΡΕΣΚΙΑ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΠΙΤΑ ΓΙΓΑΣ

FRESH TRADITIONAL GIGA PIE



ΓΙΓΑΣ



25 cm / 180 g



10 TMX / piece (1,8kg)



4 ΠΑΚ / packages



36 KIB / boxes



+4°C: 15 HM / days

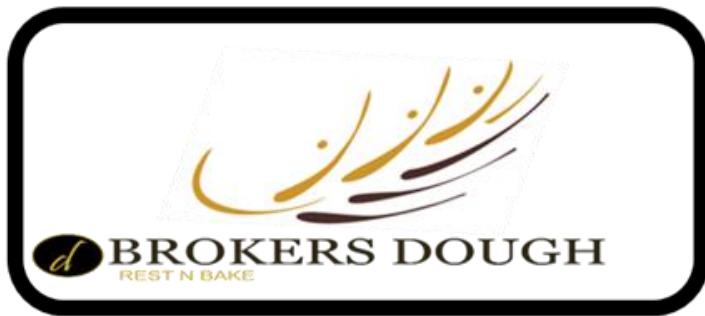
-18°C: 9 MHN / months

ΦΡΕΣΚΟ / FRESH
4 HM / days

Η κλασική παραδοσιακή χειροποίητη ελληνική πίτα γιγας για σουβλάκι γιγας 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).



ΦΡΕΣΚΙΑ ΠΙΤΑ BURGER- BUN FRESH SMALL PITA BURGER- BUN



PITA BUN



15 cm / 100 g



5 TMX / piece (500g)



24 ΠΑΚ / packages



36 KIB / boxes



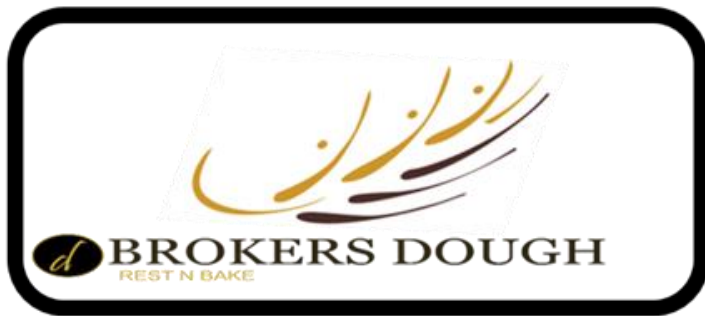
+4°C: 15 HM / days

-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 αλεύρα, 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.



ΦΡΕΣΚΙΑ ΒΑΣΗ ΠΕΪΝΙΡΛΙ, ΚΑΡΑΒΑΚΙ FRESH BASE BOAT SHAPED PEINIRLI



ΠΕΪΝΙΡΛΙ



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

Το καλύτερο βιομηχανοποιημένο χειροποίητα πείνιρλι 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 πείνιρλι γίνεται σε εργοστασιακό πέτρινο φούρνο που διαφέρει εντελώς από τους κλασικούς φούρνους αρτοποιίας.

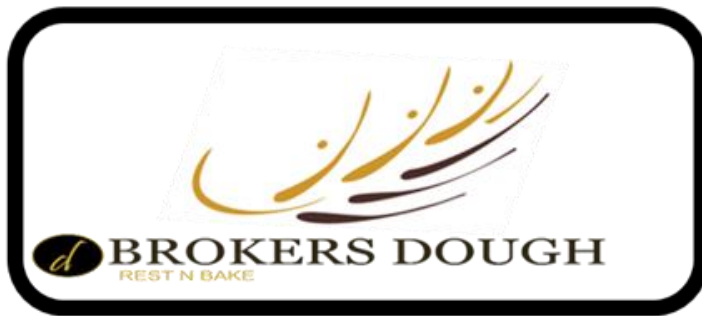
Ελάχιστος χρόνος ψησίματος από 5-7 λεπτά στους 180 OC -200 OC

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.



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



ΦΩΛΙΑ



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

Μια διαφορετική δημιουργική πρόταση.

Ένα μοναδικό στρογγυλό χειροποίητο
πεϊνιρλί με την κρουστή αφράτη και
ιδιαίτερη γεύση που φτιάχνεται μόνο
στο δικό μας χώρο.

Το ψήσιμο του πεϊνιρλί 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.

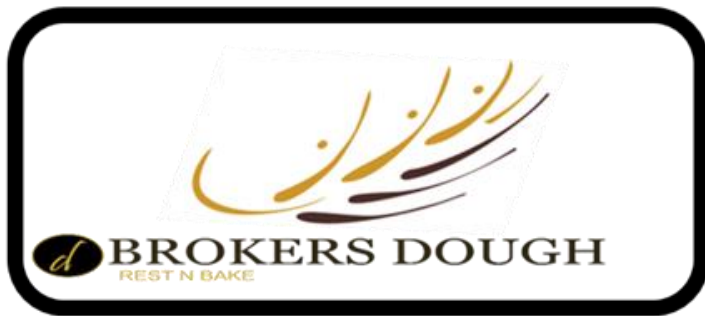
Ελάχιστος χρόνος ψήσιματος 5-8 λεπτά.
Μεσογειακή συνταγή.

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.



GOLDEN ΨΩΜΑΚΙΑ ΑΦΡΑΤΑ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΤΥΠΟΥ GOLDEN FLUFFY BUNS OF EUROPEAN TYPE



GOLDEN



24 cm / 130 g



4 TMX / piece (520g)



10 ΠΑΚ / packages



36 KIB / boxes



+4°C: 20 HM / days

-18°C: 9 MHN / months

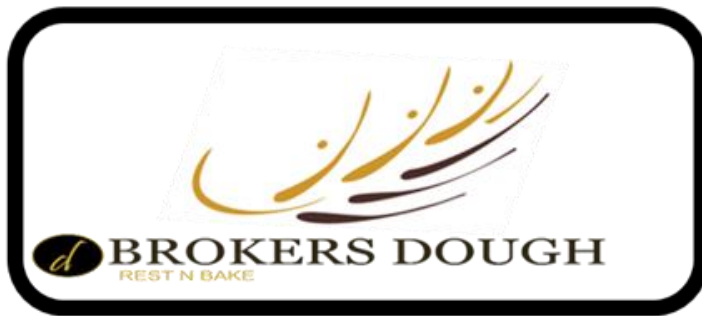
ΦΡΕΣΚΟ / FRESH

7 HM / days

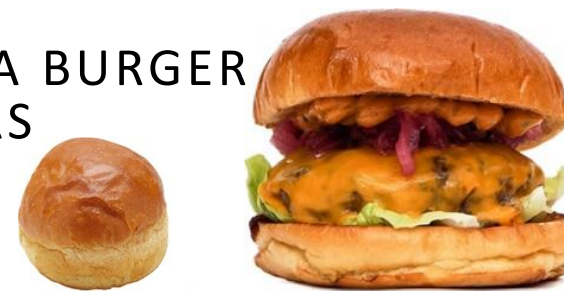
Ψωμάκια για κρύα ή και ζεστά
σάντουιτς, hot dog, ή ακόμα και σαν
γλυκό, πολύ αφράτα και πολύμαλακά.
Συνδυάζει τέλεια τα αλμυρά γεύματα
με μια αφράτη γλυκιά γεύση. Έτοιμο
προϊόν προς κατανάλωση, άνευ ή με
ελάχιστη θέρμανσης για την χρήση του
όπως σε μηχανή hotdog, τοστιέρα,
σχάρα και πλατό.

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).



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



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

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

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

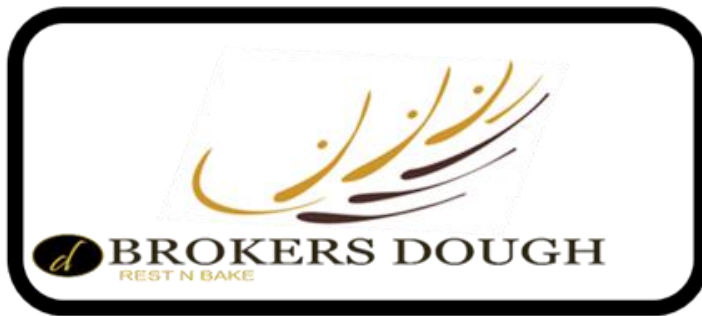
Προϊόν μη ή ελάχιστης
θέρμανσης σε τοστιέρα,
σχάρα και πλατό.

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.



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



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

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 πλατό.

Φρέσκο προϊόν καθημερινής διανομής.
Ευρωπαϊκή συνταγή.

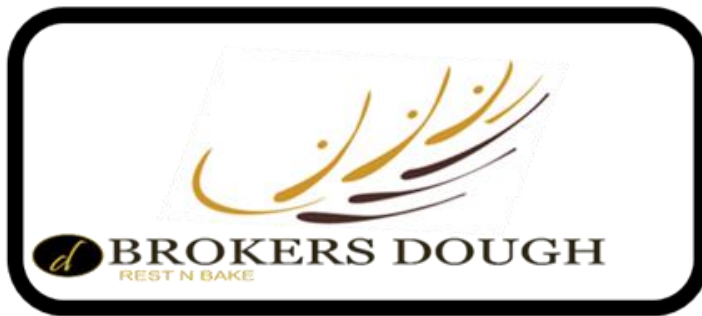
Sesame breads for
sandwiches, burgers, desserts,
very fluffy.

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.



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



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 έτοιμου 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.

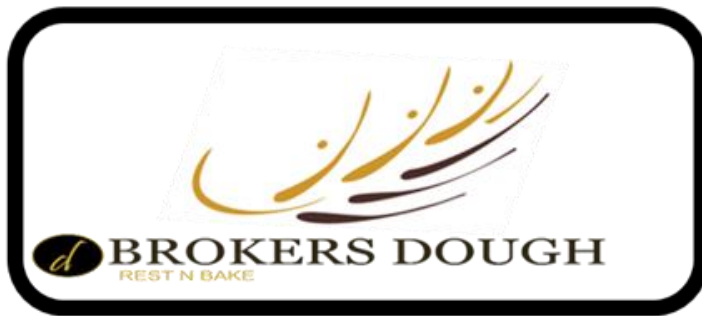
Very tasty with a light sweet taste. It is addressed mainly to professionals of fast food restaurants such as canteens, canteens, and hotdogs in cafes and grills for gyros, burgers, sausages and pancetta.

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.



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



KANTINAS



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

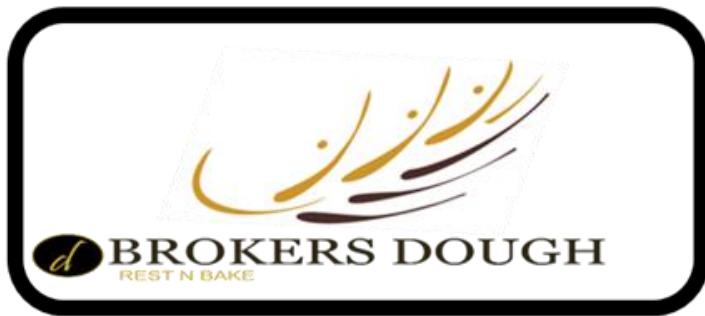
7 HM / days

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.



ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΠΙΤΑ ΓΙΑ ΣΟΥΒΛΑΚΙ TRADITIONAL SKEWER/SOUVLAKI PIE



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

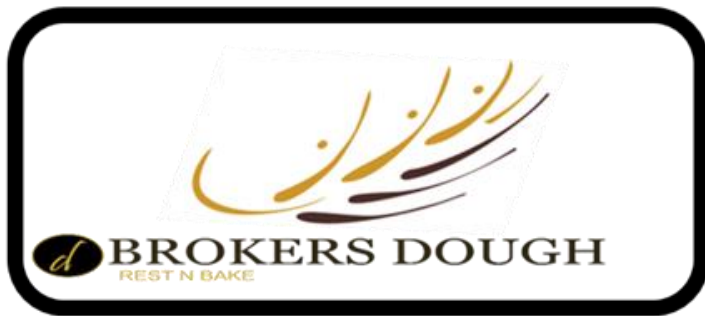
4 HM / days

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 αλεύρα, χωρίς συντηρητικά, ακολουθώντας πιστά παλιά παραδοσιακή συνταγή για χειροποίητη πίτα.

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

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).



ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΠΙΤΑΚΙ TRADITIONAL SMALL PITA



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

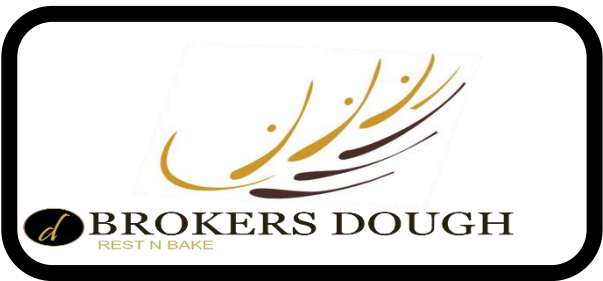
Το κλασικό παραδοσιακό χειροποίητο ελληνικό πιτάκι για σουβλάκι, κουβέερ ή mini-sandwiches φτιάχνεται για περισσότερα από 50 χρόνια στους φούρνους μας. Γεννημένη από τις ανάγκες και την ζήτηση των επαγγελματιών σίτισης, φτιαγμένη πάντα με μεράκι από επιλεγμένα άλευρα, χωρίς συντηρητικά, ακολουθώντας πιστά παλιά παραδοσιακή συνταγή για χειροποίητη πίτα.

Διατίθεται και λαδωμένη και αλάδωτη και μπορεί να παραχθεί από

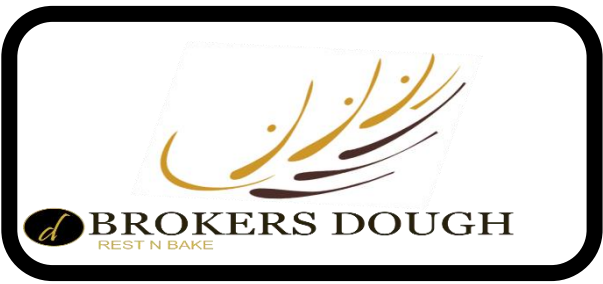
διαφορετικά άλευρα (λευκό-καλαμπόκι-ολικής).

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.

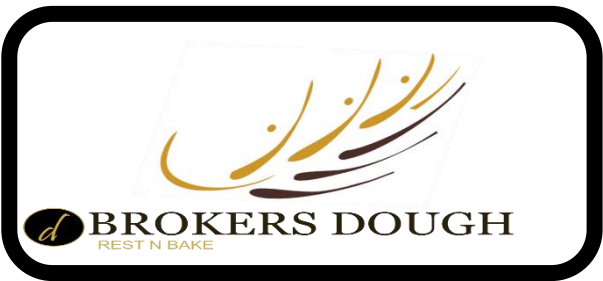
Available in both oiled and non-oiled and can be produced from different flours (white-corn-whole).



Η εταιρεία μας παράγει μόνο χειροποίητα και φρέσκα προϊόντα αρτοποιίας και εξειδικεύεται στην παραγωγή χειροποίητης πίτσας 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.



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.



CONTACT US

Brokers Dough Contact Details

Corporate Website

[www.brokersdough.gr /com](http://www.brokersdough.gr/com)

Phone Number

Office: +30 210405538

Viber: +30 6955967241

Sales department +30 6980671910

Email Address

brokersdough@gmail.com

Greece, Attiki, Athens



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