



# **MITSIDES**



**ΑΛΕΥΡΟΜΥΛΟΙ ΜΙΤΣΙΔΗ**  
**MITSIDES FLOURMILLS**

## H ΕΤΑΙΡΕΙΑ

Όλα άρχισαν το 1932, όταν τα αδέρφια Χρυσόστομος και Κώστας Μιτσίδης αγόρασαν ένα παραδοσιακό πετρόμυλο στην καρδιά της Λευκωσίας. Αυτό ήταν το ξεκίνημα μιάς συνεχιζόμενης πορείας εξέλιξης και ποιότητας, που πέρασε από γενιά σε γενιά. Μέσα στις δεκαετίες που ακολούθησαν, η μικρή οικογενειακή επιχείρηση εξελίχθηκε στην μεγαλύτερη και πιο έμπειρη βιομηχανία αλεύρων και ζυμαρικών στην Κύπρο.

Σήμερα, τα προϊόντα Μιτσίδη έχουν καθιερωθεί στη συνείδηση του Κύπριου καταναλωτή σαν τα αγαπημένα άλευρα και ζυμαρικά που αναγνωρίζει και προτιμά όλη η Κύπρος και με την ανυπέρβλητη ποιότητα και μοναδική γεύση τους, κυριαρχούν με μεγάλη διαφορά στην Κυπριακή αγορά. Ταυτόχρονα, τα προϊόντα Μιτσίδη εξαπλώνονται με ραγδαίους ρυθμούς και σε ξένες αγορές, ενώ πρόσφατα, η εταιρεία Μιτσίδη προχώρησε στην επέκταση των παραγωγικών της δραστηριοτήτων στα Βαλκάνια, μέσω της Mitsides Point D.o.o., μιάς Σερβικής εταιρείας παραγωγής και εμπορίας αλεύρων, ζυμαρικών και ειδών αρτοποιίας.

## THE COMPANY

It all started in 1932, when brothers Chrysostomos and Costas Mitsides bought a traditional stone mill in the old part of Nicosia, the capital of Cyprus. This was the beginning of an ongoing path of excellence and quality, which passed down from generation to generation. In the decades that followed, this small family business flourished into the largest and most experienced flour and pasta manufacturer in Cyprus.

The Mitsides brand enjoys a nearly 100% awareness on the island and Mitsides flour and pasta, with their prime quality and unique taste, dominate the Cyprus market. Moreover, Mitsides products are successfully spreading to overseas markets at impressive rates, while in recent years, the company has expanded its operations in the Balkans, through Mitsides Point D.o.o., a Serbian flour, pasta and bakery producing company.





## ΟΙ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΜΑΣ

Στην Κύπρο, ο Όμιλος Μιτσίδη διαθέτει δύο Αλευρόμυλους, ένα στη Λευκωσία και ένα στην Λάρνακα, με συνολική δυναμικότητα άλεσης 260 τόνους ημερησίως. Πρόκειται για μικτούς Μύλους οι οποίοι χειρίζονται όλα τα είδη σιταριού, μαλακό, δυνατό και σκληρό, καθώς και άλλα είδη σιτηρών. Ο Όμιλος διαθέτει επίσης και δύο υπερσύγχρονες και πλήρως αυτοματοποιημένες Μονάδες Επεξεργασίας Εξειδικευμένων Αλεύρων (Mixing Plants), μοναδικές στο είδος τους στην Κύπρο,

οι οποίες παρέχουν στην εταιρεία μοναδική ευελιξία και τη δυνατότητα παραγωγής μίας πλατειάς γκάμας εξειδικευμένων αλεύρων και έτοιμων μειγμάτων, σε συσκευασίες 1 μέχρι 25 κιλών, που μπορούν να καλύψουν όλες τις ανάγκες της αγοράς. Ο Όμιλος διαθέτει επίσης και 14 ιδιόκτητα σιλό αποθήκευσης σιτηρών, συνολικής χωρητικότητας 20,000 τόνων.



## OUR FACILITIES

In Cyprus, the Mitsides Group owns 14 grain silos of a total capacity of 20.000 tons and operates two Flourmills, one in Nicosia and one in Larnaka. Both are combined mills that can handle all kinds of wheat, soft, hard and durum, as well as other cereals. With a total milling capacity of 260 metric tons per day, they produce a wide range of quality flours, semolinas and by-products such as bran and fine bran. Mitsides also owns two fully automated Mixing Plants, unique to Cyprus, which offer substantial flexibility to the company, by producing an extensive line of specialized flours and mixes, in packages of 1 to 25 kilos, which may cater for every need.



## ΠΟΙΟΤΙΚΟΣ ΈΛΕΓΧΟΣ

Η Εταιρεία Μιτσίδη εφαρμόζει αυστηρό ποιοτικό έλεγχο σε όλους τους τομείς δραστηριότητας, από την επιλογή των πρώτων υλών μέχρι και την διανομή των τελικών προϊόντων και είναι πιστοποιημένη με τα Συστήματα Ασφάλειας και Υγιεινής Τροφίμων ISO 22000:2005 (HACCP) και Διαχείρισης της Ποιότητας ISO 9001:2008.



## QUALITY CONTROL

Strict quality control is exercised over all process functions from the selection of raw materials to the distribution of finished goods. Mitsides is certified to both the ISO 22000:2005 (HACCP) Food Safety Management and the ISO 9001:2008 Quality Systems.



## Κέντρο Ελέγχου Ποιότητας

Η Εταιρεία διατηρεί ένα πλήρως εξοπλισμένο χημείο στις εγκαταστάσεις του Αλευρόμυλου στην Λευκωσία, μοναδικό στο είδος του στην Κύπρο, και το οποίο επανδρώνεται από επιστημονικό προσωπικό το οποίο περιλαμβάνει χημικό τροφίμων, τεχνολόγο τροφίμων και χημικό. Ο ποιοτικός έλεγχος τόσο των πρώτων υλών όσο και των τελικών προϊόντων τηρείται σχολαστικά, επί καθημερινής βάσης, αφού κάθε παρτίδα σιτηρών, αλλά και κάθε παρτίδα παραγόμενων αλεύρων, ελέγχεται από το προσωπικό του Χημείου με τα πλέον σύγχρονα μηχανήματα, εξασφαλίζοντας το υψηλό ποιοτικό επίπεδο των αλεύρων Μιτσιδη.



## Quality Control Centre

Mitsides operates a fully functional in-house Laboratory within the Nicosia Flourmill facility, operated by a team of qualified personnel which includes a food scientist, a food technologist and a chemist. Quality control is implemented on a daily basis, as every batch of raw materials as well as every batch of end product produced are thoroughly tested, using the highest technology and control devices available, ensuring the high quality standards of all Mitsides flour products.



## Εργαστήρι Αρτοποιίας

Δίπλα ακριβώς από το Χημείο της εταιρείας, δημιουργήθηκε ένα άρτια εξοπλισμένο εργαστήριο αρτοποιίας. Έτσι, πέρα από τους εργαστηριακούς ελέγχους που διενεργούνται καθημερινά, ο προσοντούχος αρτοποιός της εταιρείας ελέγχει και αυτός καθημερινά την ποιότητα και τις αρτοποιητικές δυνατότητες των αλεύρων, παρασκευάζοντας διάφορα προϊόντα σε πραγματικές συνθήκες αρτοποιείου, διασφαλίζοντας έτσι το υψηλό ποιοτικό επίπεδο των αλεύρων Μιτσίδη. Ο αρτοποιός της εταιρείας είναι επίσης πάντοτε στη διάθεση των πελατών παρέχοντας τους συμβουλές για βελτίωση της ποιότητας των παραγόμενων προϊόντων τους, αλλά και για διάφορες ιδέες ή προτάσεις για ανάπτυξη νέων προϊόντων.



## Bakery Centre

Mitsides has recently set up a fully-equipped Bakery workshop, adjacent to the Flourmill's Laboratory. Thus, further to the daily laboratory tests performed, the company's qualified baker also checks the quality and bread-making capabilities of each batch of flour produced, by preparing various products under real bakery conditions, thus ensuring the high qualitative level of all Mitsides flour products. The company's baker is also at the disposal of all clients to provide assistance and advice, on how to further develop their business by improving their quality and expanding their product range, through the introduction of new products.



## ΠΩΛΗΣΕΙΣ & ΕΞΑΓΩΓΕΣ

Με μία πείρα πέραν των 80 χρόνων στον χώρο της αλευροποιίας, η εταιρεία Μιτσιδη κυριαρχεί σήμερα στην Κυπριακή αγορά και αποτελεί τον μεγαλύτερο με διαφορά παραγωγό αλεύρων στην Κύπρο. Η επιτυχία των αλεύρων Μιτσιδη οφείλεται στην άριστη και σταθερή ποιότητα τους, η οποία βασίζεται τόσο στην άψογη παραγωγική διαδικασία όσο και στην προσεκτική επιλογή των πλέον κατάλληλων πρώτων υλών.

Τα άλευρα Μιτσιδη είναι τα μόνα Κυπριακά άλευρα που πωλούνται και στο εξωτερικό. Από το 1997, η εταιρεία Μιτσιδη έχει καταφέρει να γίνει ένας από τους εγκεκριμένους διεθνείς προμηθευτές αλεύρων της πολυεθνικής Yum! Brands και σαν αποτέλεσμα εξάγει μεγάλες ποσότητες αλεύρων ανά το παγκόσμιο, στην γνωστή αλυσίδα εστιατορίων Pizza Hut, κυρίως στον Αραβικό Κόλπο και στην Μέση και Απω Ανατολή. Πρόσφατα, η εταιρεία έχει εξασφαλίσει παρόμοιες συνεργασίες και με άλλες πολυεθνικές και σήμερα τα άλευρα Μιτσιδη εξάγονται σε Λίβανο, Ιορδανία, Μπαχρέϊν, Κουβέϊτ, Ομάν, Κατάρ, Σαουδική Αραβία, Ηνωμένα Αραβικά Εμιράτα, Ινδία, Πακιστάν, Μπαγκλαντές, Ιαπωνία, Ταϊβάν, καθώς και στις ΗΠΑ, Ην. Βασίλειο, Αυστραλία και Σερβία.



### 5 Διεθνείς Βραβεύσεις

Οι εξαγωγές αυτές έχουν φέρει διεθνή αναγνώριση αλλά και κύρος στην εταιρεία Μιτσιδη, αφού μέχρι τώρα έχει βραβευτεί 5 φορές από την Yum! σαν ο «Προμηθευτής της χρονιάς», με βάση κριτήρια ποιότητας, υγιεινής, εξυπηρέτησης και αύξησης πωλήσεων.

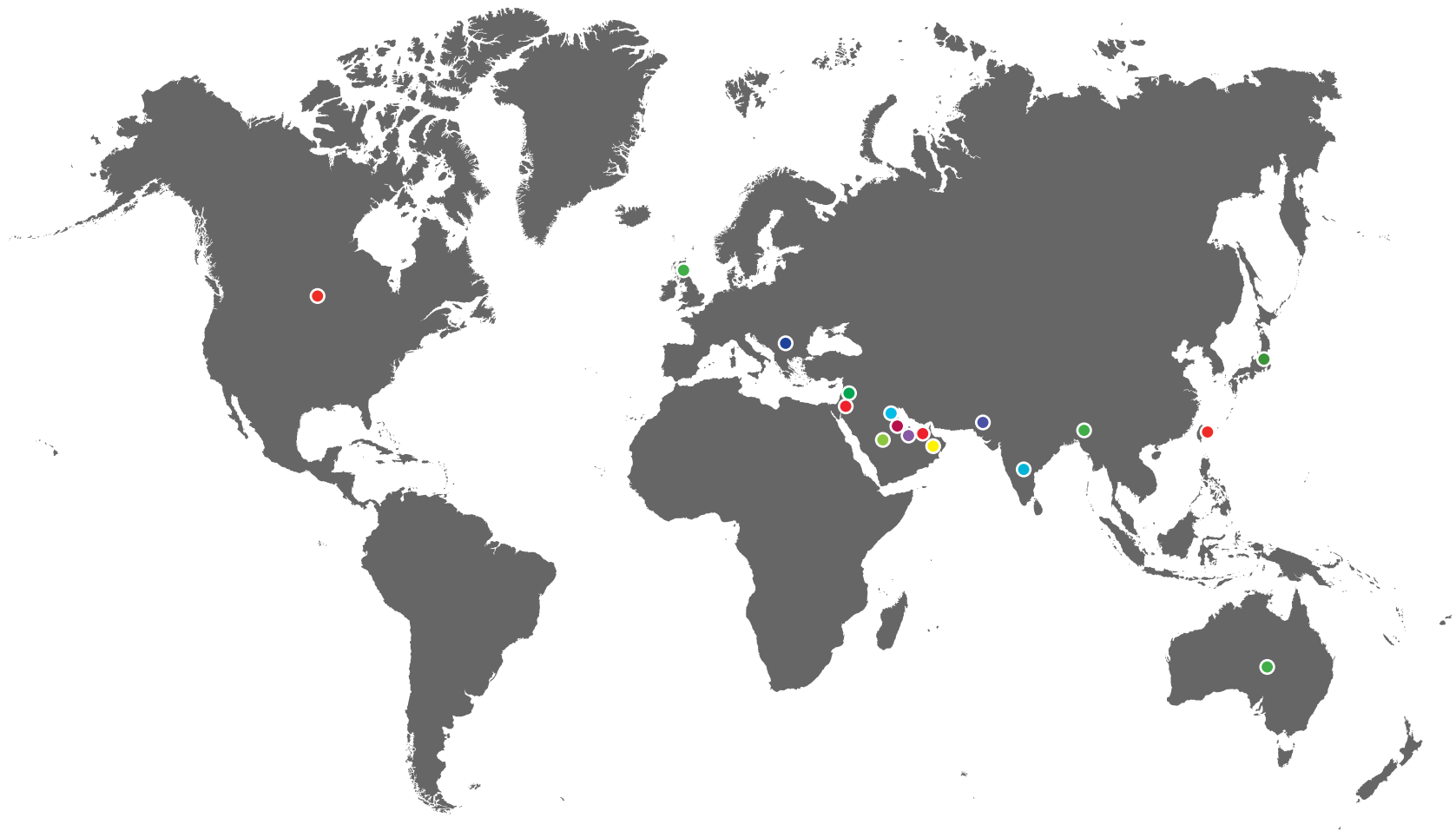
## SALES AND EXPORTS

With an experience and expertise of more than 80 years in flour milling, Mitsides dominates the Cyprus market and is by far the largest flour producer in Cyprus. Mitsides takes pride in its top quality flour, which is both due to the adherence to high quality standards and to the careful selection of the best raw materials for each flour product.

Mitsides flour is the only Cypriot flour that is sold abroad. Ever since 1997, Mitsides has managed to become an approved global flour supplier for Yum! Brands Multinational and as such, exports large quantities of flour to Pizza Hut Restaurants, mainly in the Arab Gulf and Middle and Far East. Recently, Mitsides managed to secure similar agreements with additional multinationals and today Mitsides flour is exported to Lebanon, Jordan, Bahrain, Kuwait, Oman, Qatar, Saudi Arabia, U.A.E., India, Pakistan, Bangladesh, Japan, Taiwan, as well as the USA, United Kingdom, Australia and Serbia.

### 5 International Awards

The cooperation with Yum!Brands has brought great world acclaim to Mitsides since the company was pronounced as Yum!'s “Supplier of the Year” five times, based on criteria of quality, hygiene, service and sales volumes.



- |   |                          |    |                      |
|---|--------------------------|----|----------------------|
| 1 | United Kingdom           | 10 | Saudi Arabia         |
| 2 | Lebanon                  | 11 | Oman                 |
| 3 | United States of America | 12 | Qatar                |
| 4 | Taiwan                   | 13 | Bahrain              |
| 5 | Japan                    | 14 | United Arab Emirates |
| 6 | India                    | 15 | Kuwait               |
| 7 | Bangladesh               | 16 | Australia            |
| 8 | Pakistan                 | 17 | Serbia               |
| 9 | Jordan                   |    |                      |

## ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΑΛΕΥΡΩΝ - FLOUR CATALOGUE



## Άλευρα Αρτοποιίας Bread Making Flours

|                  |               |
|------------------|---------------|
| ΦΑΡΙΝΑ ΑΠΛΗ      | PLAIN FARINA  |
| ΦΑΡΙΝΑ ΔΥΝΑΤΗ    | FARINA STRONG |
| ΦΑΡΙΝΑ ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ | VILLAGE FLOUR |
| ΚΟΙΝΟ ΑΛΕΥΡΙ     | COMMON FLOUR  |
| ΜΑΛΑΚΗ ΦΑΡΙΝΑ    | SOFT FARINA   |

## Εξειδικευμένα Άλευρα Specialty Flours

|                        |                                     |
|------------------------|-------------------------------------|
| ΦΑΡΙΝΑ SPECIAL         | FARINA SPECIAL                      |
| ΑΛΕΥΡΙ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ | SELF RAISING FLOUR                  |
| FARINA PLUS            | FARINA PLUS                         |
| ΣΦΟΛΙΑΤΑ               | SFOGLIATA FLOUR (PUFF PASTRY FLOUR) |
| ΦΑΡΙΝΑ PREMIUM         | FARINA PREMIUM                      |
| ΠΙΤΤΑ MIX              | PITTA MIX                           |

## Σιμιγδάλια Semolina

|                  |                 |
|------------------|-----------------|
| ΣΙΜΙΓΔΑΛΙ ΧΟΝΤΡΟ | COARSE SEMOLINA |
| ΣΙΜΙΓΔΑΛΙ ΨΙΛΟ   | FINE SEMOLINA   |

## Άλευρα Ολικής Αλέσεως Wholemeal Flours

|                                    |                                          |
|------------------------------------|------------------------------------------|
| ΑΛΕΥΡΙ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΕΩΣ              | WHOLEMEAL FLOUR                          |
| ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ 100% / ΝΙΦΑΔΕΣ ΣΙΤΟΥ | WHOLEWHEAT FLOUR 100%                    |
| ΟΛΙΚΗΣ ΠΕΤΡΟΜΥΛΟΥ - ΣΚΛΗΡΟ         | WHOLEMEAL STONEGROUND DURUM WHEAT FLOUR  |
| ΟΛΙΚΗΣ ΠΕΤΡΟΜΥΛΟΥ - ΔΥΝΑΤΟ         | WHOLEMEAL STONEGROUND STRONG WHEAT FLOUR |
| ΧΟΝΤΡΟ & ΛΕΠΤΟ ΠΙΤΥΡΟ              | COARSE & FINE BRAN                       |
| ΚΡΙΘΑΛΕΥΡΟ ΠΕΤΡΟΜΥΛΟΥ              | BARLEY STONEGROUND FLOUR                 |

## Έτοιμα Μείγματα Ready Mixes

|                       |                             |
|-----------------------|-----------------------------|
| ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΟΛΟΣΙΤΑΡΟ | TRADITIONAL WHOLEMEAL FLOUR |
| ΠΟΛΥΣΠΟΡΟ 50%         | MULTIGRAIN 50%              |
| CORNPLUS              | CORNPLUS                    |
| PAR BAKED MIX         | PAR BAKED MIX               |



**Άλευρα  
Αρτοποιίας**  
BREAD MAKING  
FLOURS

## Φαρίνα Απλή

Αλεύρι πολυτελείας με καλή εκτατότητα για γενική χρήση. Είναι κατάλληλο για πρόσμιξη με άλλα αλεύρα.

**Χρήσεις:** Ψωμιά, αρτοσκευάσματα πολυτελείας, γλυκά και κέικ, φύλλο για μπακλαβά, ψωμάκια αγγλικού τύπου (scones), μάφιν, μπισκότα, πίτσα, χωριάτικες πίττες, μίγμα ζαχαροπλαστικής και μίγμα κρέπας, λαχματζούν.

**Συσκευασία:** 10kg & 25kg

## Plain Farina

High protein white flour for a wide range of applications.

Suitable for combining with other flours.

**Applications:** Breads, soft bread rolls, sweets and cakes, phyllo for baklava, scones, muffins, biscuits, pizza, traditional pies, pastry and crepe mix, lahmajun (Armenian pie).

**Available in:** 10kg & 25kg



## Φαρίνα Δυνατή

Αλεύρι πολυτελείας δυνατό από προσεκτικά επιλεγμένα σιτάρια για άριστες αρτοποιητικές ιδιότητες.

**Χρήσεις:** Ψωμιά, αρτοσκευάσματα πολυτελείας, ζύμη πίτσας, φύλλο, μπαγκέτα, τσιαπάτα, focaccia, τσούρες, κρουασάν, τσουρέκια, τάρτες, κρέπες, λουκουμάδες, πεινιρλί, ντόνατς, βάφλες, διάφορα γλυκά και κέικ, μπράουνις, λαχματζούν, pretzels (αλατισμένο κουλουράκι), ελβετικό προζυμένο ψωμί.

**Συσκευασίες:** 25kg

## Farina Strong

High-protein flour milled from carefully selected wheat for the best bread making properties.

**Applications:** Crusty breads and rolls, pizza bases, phyllo, baguette and other artisan breads such as ciabatta, focaccia, tortillas, croissants, tsourekki (Greek Easter bread), tarts, pancakes, honey balls (loukoumades), doughnuts, peirinli (boat shaped Greek pizza), waffles, brownies, a various selection of sweets and cakes, lahmajun (Armenian pie), pretzels, swiss sour dough bread.

**Available in:** 25kg



## Φαρίνα Χωριάτικη

Κίτρινο αλεύρι από σκληρό σιτάρι που δουλεύεται κυρίως μόνο του αλλά και με προσμίξεις άλλων κίτρινων αλεύρων.

**Χρήσεις:** Χωριάτικο ψωμί, χωριάτικα παξιμάδια, ελληνικά κουλούρια, πουρέκια, ελιόπιτα, τυρόπιτα, χαλουμόπιτα, κυπριακή πίτα, λουκουμάδες, παραδοσιακά γλυκά όπως τσιπόπιτα, πισίες, πίττες Σάτζις κολουράκια, μακαρόνια, νούντλς, ραβιόλες, λαχματζούν.

**Συσκευασίες:** 10kg & 25kg

## Village Flour

Yellow flour derived from durum wheat. Can be used on its own or in combinations with other yellow flours.

**Applications:** Traditional bread and rusks, Greek bread (koulouri), bourekia (stuffed little pies), savoury pies (olive, cheese and halloumi pies), Cyprus pitta, honey balls (loukoumades), traditional savoury treats and sweets (tsipopitta, pishies, Pittes Satzis), traditional bread sticks and rolls (koulourakia), pasta, sheeted pasta products such as and ravioli, noodles, lahmajun (Armenian pie).

**Available in:** 10kg & 25kg



## Κοινό Αλεύρι

Αλεύρι κατάλληλο για παραγωγή παραδοσιακών και εξειδικευμένων ψωμιών και άλλων παραδοσιακών προϊόντων.

**Χρήσεις:** Παραδοσιακό κυπριακό ψωμί (Αθηνιτικό), μπαγκέτα, τσιαπάτα, κυπριακή πίτα, τυρόπιτα, ελιόπιτα, ταχινόπιτα.

**Συσκευασία:** 25kg

## Common Flour

Flour for the production of a wide variety of traditional Cypriot and artisan breads

**Applications:** Cyprus bread (Athienitiko), baguette, ciabatta, Cyprus flat bread (Cyprus pitta), cheese and olive pies, sweet pies (tahini pie).

**Available in:** 25kg



## Μαλακή Φαρίνα

Αλεύρι αδύναμο πολυτελείας. Ιδανικό για εφαρμογές που απαιτούν ιδιαίτερα μαλακό αλεύρι.

**Χρήσεις:** Μπισκότα, παντεσπάνι, κέικ, κυλοί, φύλλο για κανταΐφι, φύλλο κρούστας, κρέπες, χειροποίητη σφολιάτα, μπισκότα βουτύρου, muffins, ζύμη κουρού, μελομακάρονα, κώκ, κουραμπιέδες, ιταλικά μπισκότα.

**Συσκευασία:** 25kg

## Soft Farina

White flour, ideal for applications that require a very soft flour.

**Applications:** Biscuits, sponge cake, batters, shredded phyllo dough (kataifi pastry), phyllo dough, crepes, handmade puff pastry, butter biscuits, muffins, greek savoury dough (kourou), melomakarona (Honey Cookies with Walnuts), Cream Filled Puffs (kok), almond sugar cookies (kourabiedes), Italian biscotti.

**Available in:** 25kg





**Εξειδικευμένα  
Άλευρα**  
SPECIALTY  
FLOURS

## Φαρίνα Special

Δυνατό αλεύρι, υψηλής περιεκτικότητας σε πρωτεΐνη, με ισορροπημένη εκτατότητα και αντοχή για ζύμες πλούσιες σε λίπος και ζάχαρη. Το ιδανικό αλεύρι για την παραγωγή σφολιάτας.

**Χρήσεις:** Κρουασάν, τσουρέκι, Δανέζικα αρτοσκευάσματα, bagels (κουλούρια). Χρησιμοποιείται επίσης για παραγωγή φύλλου για μπουγάτσα, φύλλο για γλυκιά και αλμυρή ζύμη, brioche και στρούντελ.

**Συσκευασία:** 25kg

## Farina Special

High protein white flour with good extensibility and strength for recipes rich in fat and sugar. The ideal flour for the production of laminated dough (puff pastry).

**Applications:** Croissant, Greek Easter bread (tsoureki), Danish pastries, bagels. Also used for the production of phyllo for bougatsa (traditional Greek handmade phyllo folded over multiple times), phyllo for sweet and savoury pies, for brioche and strudel.

**Available in:** 25kg



## Αλεύρι Ζαχαροπλαστικής

Αλεύρι ζαχαροπλαστικής με διογκωτικές ύλες. Χρησιμοποιείται σε συνταγές που απαιτείται ιδιαίτερα αφράτη ζύμη.

**Χρήσεις:** Παντεσπάνι, κέικ, κρέμες, ντόνατς, μπισκότα, μάφιν, τάρτες, ζύμη κουρού, καρυδόπιτα, μηλόπιτα, βασιλόπιτα, λουκουμάδες, κρέπες, τηγανίτες, ντόνατς, σαβουαγιάρ, μπισκοτάκια petit fours, πάστα- φλώρα, κουραμπιέδες.

**Συσκευασία:** 25kg

## Self Raising Flour

Self-raising flour with a unique composition of raising agents. Used in recipes where a light texture is required.

**Applications:** Sponge cakes, various cakes, creams, doughnuts, biscuits, cookies, muffins, tarts, Greek savoury dough (kourou), walnut-pie, apple-pie, Greek New Year cake (vasilopita), honey balls (loukoumades), crepes, fritters, doughnuts, lady fingers, petit fours, Greek jam tart (pasta-floral), almond sugar cookies (kourambiedes).

**Available in:** 25kg



## Φαρίνα Plus

Αλεύρι ιδανικό για την παραγωγή προϊόντων που απαιτούν ιδιαίτερα μαλακό αλεύρι.

**Χρήσεις:** Ψωμί σλάις και ψωμάκια πολυτελείας, κουλούρι Θεσσαλονίκης και petit fours.

**Συσκευασία:** 25kg

## Farina Plus

Flour ideal for applications that require very soft flour.

**Applications:** Slice bread, soft and dinner rolls, traditional Thessaloniki bread, petit fours.

**Available in:** 25kg



## Σφολιάτα

Αλεύρι μέτριας δύναμης με καλή εκτατότητα, για παράγωγη σφολιάτας.

**Χρήσεις:** Γερμανική και Γαλλική σφολιάτα, σφολιάτα κουρού, χωριάτικη πίτα, τυρόπιτα, ελιόπιτα, μιλφέιγ (μυριόφυλλο), κρουασάν, γκοφρέτες, κριτσίνια

**Συσκευασία:** 25kg

## Sfogliata Flour (Puff Pastry Flour)

Flour with moderate strength with good machinability, ideal for puff pastries.

**Applications:** German and French puff pastry, Greek savoury dough (kourou), village pie, cheese pie, olive pie, mille-feuille, croissants, wafers, bread sticks.

**Available in:** 25kg



## Φαρίνα Premium

Αλεύρι πολύ ενισχυμένο πολυτελείας, πολύ δυνατό. Κατάλληλο για πρόσμιξη με άλλα αλεύρα για ενδυνάμωση.

**Χρήσεις:** Ιδανικό για χρήση σε συνταγές με πλούσια υλικά όπως κρουασάν όλων των τύπων, τσουρέκι, brioche, panettone (ιταλικό χριστουγεννιάτικο κέικ), Δανέζικα αρτοσκευάσματα.

**Συσκευασία:** 25kg

## Farina Premium

Very strong, enhanced flour for products where extra strength and extensibility is required. Can be mixed with other types of flour to give extra strength.

**Applications:** Ideal for use in recipes rich in ingredients such as croissants, Greek Easter bread (tsourekkil), brioche, panettone, Danish pastry.

**Available in:** 25kg



## Πίττα Mix

Εξειδικευμένο αλεύρι για την παραγωγή Κυπριακής πίττας.

**Χρήσεις:** Κυπριακές πίττες.

**Συσκευασία:** 25kg

## Pitta Mix

Specially produced flour for the production of Cyprus pitta bread.

**Applications:** Cyprus pitta bread.

**Available in:** 25kg



A close-up photograph of four square semolina cakes (simigdalina) arranged on a white surface. Each cake is topped with a single almond. The cakes have a golden-brown, slightly textured top and a soft, white interior. A white circular overlay is centered over the cakes, containing the text 'Σιμιγδάλια' in black and 'SEMOLINA' in brown.

**Σιμιγδάλια**  
SEMOLINA

## Σιμιγδάλι Χοντρό

Σιμιγδάλι χοντρό από επιλεγμένες ποικιλίες σκληρού σταριού για διάφορες χρήσεις ζαχαροπλαστικής.

**Χρήσεις:** Χαλβάς, καρυδόπιτα, σιάμαλι, λουκούμια, μελομακάρονα.

**Συσκευασία:** 25kg

## Coarse Semolina

Coarsely ground semolina from selected varieties of durum wheat for the production of various confectionery products.

**Applications:** Halva, walnut cake, Shamali (Sweet Bread Soaked in Syrup), loukoumia (Cypriot traditional wedding sweet), melomakarona (honey biscuits with walnuts).

**Available in:** 25kg



## Σιμιγδάλι Ψιλό

Ψιλοαλεσμένο σιμιγδάλι από επιλεγμένες ποικιλίες σκληρού σταριού.

**Χρήσεις:** Ιδανικό για κρέμες και γεμίσματα, ραβανί, γαλακτομπούρεκο, σιάμαλι, μπουγάτσες, βάση πίτσας. Χρησιμοποιείται επίσης στην παραγωγή παραδοσιακών Κυπριακών, Ιταλικών, Ελληνικών και άλλων ψωμιών και στην παραγωγή διαφόρων ζυμαρικών (φρέσκων και ξηρών).

**Συσκευασία:** 25kg

## Fine Semolina

Fine grain semolina from selected varieties of durum wheat.

**Applications:** Ideal for creams and puddings, ravaní (Greek Semolina Cake with Orange Syrup), Galaktoboureko (semolina-based custard in phyllo), Shamali (sweet bread soaked in syrup), Bougatsa (traditional Greek handmade phyllo folded over multiple times) and pizza bases. It is also used in the production of many Cypriot, Italian and Greek breads and in the production of various kinds of fresh and dried pasta.

**Available in:** 25kg





**Άλευρα Ολικής  
Αλέσης**  
**WHOLEMEAL  
FLOURS**

## Αλεύρι Ολικής Αλέσης

Άσπρο αλεύρι με νιφάδες πιτύρου με ελαφρύ καφέ χρώμα. Είναι πλούσιο σε πρωτεΐνες, βιταμίνες Β και Ε και περιέχει περισσότερα ιχνοστοιχεία και φυτικές ίνες από το λευκό αλεύρι. Προορίζεται για αρτοσκευάσματα υγιεινής διατροφής με υπέροχο άρωμα και γεύση.

**Χρήσεις:** Μπορεί να χρησιμοποιηθεί για ψωμί και ψωμάκια πολυτελείας, βάσεις πίτσας, πίτες, ψωμί σλάις, μπακέτα, παξιμάδια, μπισκότα ολικής άλεσης.

**Συσκευασία:** 25kg

## Wholemeal Flour

Light brown flour derived from plain white flour with added wheat bran. It is rich in protein, vitamins B and E and contains more trace minerals and dietary fibre than white flour. It is used in a wide variety of healthy breads with unique odor and taste.

**Applications:** Crusty Breads, a wide variety of soft and dinner rolls, pizza dough, pitta bread, slice bread, baguette, rusks, wholemeal cookies.

**Available in:** 25kg



## Ολικής Άλεσης 100% / Νιφάδες Σίτου

Αλεύρι ειδικά αλεσμένο ώστε να διατηρηθούν όλα τα θρεπτικά συστατικά του κόκκου. Πλούσιο σε θρεπτικά συστατικά όπως πρωτεΐνες, βιταμίνες και φυτικές ίνες ιδανικό για αρτοσκευάσματα υγιεινής διατροφής με υπέροχη γεύση και άρωμα. Χρησιμοποιείται σε πρόσμιξη με άλευρα αρτοποιίας.

**Χρήσεις:** Ψωμί ολικής άλεσης, παξιμάδια, μπισκότα, μάφιν, γλυκά.

**Συσκευασία:** 20kg

## Wholewheat Flour 100%

100% wholewheat flour specially milled to contain all the constituents of the wheat grain. It has a higher nutritional value and contains more protein, vitamins and fibre than other flours. Used for a wide variety of healthy breads with unique odor and taste. Should be used in combination with other bakery flours.

**Applications:** Wholewheat breads, rusks, biscuits, muffins, cakes.

**Available in:** 20kg



## Ολικής Άλεσης Πετρομύλου - Σκληρό

Αλεύρι ολικής άλεσης πετρομύλου από επιλεγμένα σκληρά σιτάρια. Παράγεται από ολόκληρο τον κόκκο του σταριού χωρίς να αφαιρείται τίποτα. Είναι πλούσιο σε πρωτεΐνες, βιταμίνες και φυτικές ίνες. Ιδανικό για την παρασκευή παραδοσιακών ψωμιών. Χρησιμοποιείται σε πρόσμιξη με άλευρα αρτοποιίας.

**Χρήσεις:** Ψωμί ολικής άλεσης, παραδοσιακά κουλούρια, παξιμάδια.

**Συσκευασία:** 25kg

## Wholemeal Stoneground Durum Wheat Flour

Stone ground Whole wheat flour, grinded in old fashioned mills from selected varieties of durum wheat. It is made from the whole grain of the wheat, from which nothing is extracted. It is rich in protein, vitamins and fibre. Ideal for the production of traditional breads. Used in combination with other bakery flours.

**Applications:** Whole-wheat Breads and a variation of traditional breads and rusks.

**Available in:** 25kg



## Ολικής Άλεσης Πετρομύλου - Δυνατό

Αλεύρι ολικής άλεσης πετρομύλου από επιλεγμένα δυνατά σιτάρια. Παράγεται από ολόκληρο τον κόκκο του σταριού χωρίς να αφαιρείται τίποτα. Είναι πλούσιο σε πρωτεΐνες, βιταμίνες και φυτικές ίνες. Ιδανικό για την παρασκευή παραδοσιακών ψωμιών. Χρησιμοποιείται σε πρόσμιξη με άλευρα αρτοποιίας.

**Χρήσεις:** Ψωμί ολικής άλεσης, παραδοσιακά κουλούρια και παξιμάδια.

**Συσκευασία:** 25kg

## Wholemeal Stoneground Strong Wheat Flour

Whole wheat flour, stone ground in old fashioned mills from selected varieties of hard wheat. It is made from the whole grain of the wheat, from which nothing is extracted. It is rich in proteins, vitamins and fibre. Used in combination with other bakery flours.

**Applications:** Whole-wheat breads and rusks.

**Available in:** 25kg



## Πίτερο (Χοντρό/Λεπτό)

Πίτυρο σίτου. Από τις πιο καλές διαθέσιμες πηγές φυτικών ινών, βιταμινών και σιδήρου.

**Χρήσεις:** Αποτελεί μια υγιεινή προσθήκη σε ψωμιά, μπισκότα, muffins, διάφορα γλυκίσματα.

**Συσκευασία:** 25kg

## Bran (Coarse/Fine)

Wheat bran, high in fibre. It is one of the best available sources of dietary fibre, vitamins and iron.

**Applications:** A healthy addition to breads, cookies, muffins and a variety of cakes.

**Available in:** 25kg



## Κριθάλευρο Πετρομύλου

Αλεύρι κριθαριού αλεσμένο στον πετρόμυλο για την παραγωγή προϊόντων από κριθάρι.

Χρησιμοποιείται σε πρόσμιξη με άλευρα αρτοποιίας.

**Χρήσεις:** Παραδοσιακά ψωμιά και παξιμάδια.

**Συσκευασία:** 25kg

## Barley Stoneground Flour

Stoneground barley flour for the production of traditional products from barley. Used in combination with other bakery flours.

**Applications:** Traditional breads and rusks.

**Available in:** 25kg





**Έτοιμα  
Μείγματα**  
READY MIXES

## Παραδοσιακό Ολοσίταρο

Αλεύρι ολικής άλεσης από επιλεγμένα σιτάρια πλούσια σε πρωτεΐνες, Βιταμίνες και φυτικές ίνες. Χρησιμοποιείται στην προετοιμασία υγιεινών και διαιτητικών αρτοσκευασμάτων με μειωμένες θερμίδες και υπέροχη γεύση. Χρησιμοποιείται σε πρόσμιξη με άλευρα αρτοποιίας.

**Χρήσεις:** Παραδοσιακό ολοσίταρο ψωμί.

**Συσκευασία:** 25kg

## Traditional Wholemeal Flour

Whole wheat flour from selected grains rich in proteins, vitamins and fibre.

It is suitable for the preparation of healthy and dietary brown bread and other kinds of bread products with reduced calories and excellent taste. Used in combination with other bakery flours.

**Applications:** Whole wheat Breads

**Available in:** 25kg



## Πολύσπορο 50%

Αλεύρι πολυτελείας, Βυνούχο, με πρόσμιξη 5 διαφορετικών σπόρων. Περιέχει νιφάδες σίτου, σπόρους σίκαλης, βρώμης και κολοκύθας, καθώς επίσης ηλιόσπορο, λινάρι σκούρο, λινάρι ξανθό και βύνη. Χρησιμοποιείται σε πρόσμιξη με άλευρα αρτοποιίας.

**Χρήσεις:** Πολύσπορο ψωμί και ψωμάκια πολυτελείας, μάφινς, παξιμάδια, ψωμιά γερμανικού τύπου με χαρακτηριστική γεύση και υφή.

**Συσκευασία:** 25kg

## Multigrain 50%

A premium specialty mix with five different seeds. It contains wheat flakes, rye, oat flakes, pumpkin and sunflower seeds, brown flaxseed, golden flaxseed and malted flour. Used in combination with other bakery flours.

**Applications:** Multigrain-breads and rolls, muffins, rusks, german breads with a traditional flavour and texture.

**Available in:** 25kg



## Cornplus

Αλεύρι πολυτελείας, βυνούχο, με 4 διαφορετικούς σπόρους όπως ηλιόσπορος, λινάρι σκούρο, λινάρι ξανθό και νιφάδες βρώμης.

Χρησιμοποιείται σε πρόσμιξη με άλευρα αρτοποιίας.

Χρήσεις: Ψωμί από καλαμπόκι, τηγανίτες, μάφινς, τортίγιες.

Συσκευασία: 25kg

## Cornplus

A nutritious blend of four different wholesome grains including sunflower seeds, golden flax seeds, brown flaxseed, and oat flakes. Used in combination with other bakery flours.

Applications: Cornbread, pancakes, waffles, muffins, tortilla.

Available in: 25kg



## Par Baked Mix

Εξειδικευμένο μίγμα για την παραγωγή προψημένου ψωμιού πολυτελείας.

Χρήσεις: Ψωμάκια πολυτελείας.

Συσκευασία: 25kg

## Par Baked Mix

Specially produced mix for the production of pre-baked dinner rolls.

Applications: Dinner rolls.

Available in: 25kg





**Άλευρα Λιανικής  
Πώλησης**  
RETAIL FLOUR  
PACKAGES

## Φαρίνα "00"

Συσκευασίες: 1kg & 5kg

Δυνατό αλεύρι ψηλού πρωτεϊνικού περιεχομένου, για όλες τις χρήσεις.

## Plain Flour

Available in: 1kg & 5kg

Strong, high protein, white all-purpose flour.

## Φαρίνα Ζαχαροπλαστικής

Συσκευασίες: 1kg

Δυνατό αλεύρι ζαχαροπλαστικής, ψηλού πρωτεϊνικού περιεχομένου, με διογκωτικά. Ιδανικό για αφράτα κέικς, τούρτες, παντεσπάνια, κλπ.

## Self Raising Flour

Available in: 1kg

Strong, high protein, white flour, with raising agents. Ideal for fluffy cakes, sponge cakes, etc

## Αλεύρι για όλες τις χρήσεις

Συσκευασίες: 1kg

Αλεύρι από μαλακό σιτάρι, για όλες τις χρήσεις.

All-purpose Flour

Available in: 1kg

Soft, white all-purpose flour.



## Χωριάτικο Αλεύρι

Συσκευασίες: 1kg & 5kg

Κίτρινο αλεύρι από σκληρό σιτάρι, ψηλού πρωτεϊνικού περιεχομένου. Ιδανικό για παραδοσιακά Κυπριακά ψωμιά, πίτες και σνάκς.

## Village Flour

Available in: 1kg & 5kg

Yellow, high protein, durum wheat flour. Ideal for traditional Cyprus bread, pies and snacks.

## Σιμιγδάλι

Συσκευασίες: 1kg

Χονδρό σιμιγδάλι από σκληρό σιτάρι, ψηλού πρωτεϊνικού περιεχομένου. Ιδανικό για παραδοσιακά Κυπριακά αλμυρά και γλυκά, όπως χαλβά, σάμαλι, κλπ.

## Semolina

Available in: 1kg

Coarse, high protein semolina from durum wheat. Ideal for traditional Cyprus savoury snacks and sweets, such as halva, samali, etc.

## Αλεύρι Ολικής Άλεσης

Συσκευασίες: 1kg

Αλεύρι ολικής άλεσης από δυνατό σιτάρι, το οποίο περιέχει το πίτουρο. Πλούσιο σε φυτικές ίνες, χρησιμοποιείται σε συνδυασμό με άσπρο αλεύρι.

## Whole Meal Flour

Available in: 1kg

Strong, whole meal flour, with bran. Rich in fibre, it may be used in combination with white flours.







since 1932

***MITSIDES***



ΜΙΤΣΙΔΗΣ ΔΗΜΟΣΙΑ ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΛΤΔ  
Νικηφόρου Φωκά 34 -38  
1016 Λευκωσία- Κύπρος  
Τηλ: 00357 22 430035  
Φαξ: 00357 22 349393  
E-mail: [info@mitsidesgroup.com](mailto:info@mitsidesgroup.com)  
Website: [www.mitsidesgroup.com](http://www.mitsidesgroup.com)

**MITSIDES PUBLIC COMPANY LTD**  
34 -38 Nikiforos Fokas Avenue  
1016 Nicosia- Cyprus  
Tel: 00357 22 430035  
Fax: 00357 22 349393  
E-mail: [info@mitsidesgroup.com](mailto:info@mitsidesgroup.com)  
Website: [www.mitsidesgroup.com](http://www.mitsidesgroup.com)