

Η ΕΤΑΙΡΕΙΑ

Όλα άρχισαν το 1932, όταν τα αδέρφια Χρυσόστομος και Κώστας Μιτσιδής 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 Μιτσιδής έχουν καθιερωθεί στη συνείδηση του Κύπριου καταναλωτή σαν τα αγαπημένα αλεύρα και ζυμαρικά που αναγνωρίζει και προτιμά όλη η Κύπρος και με την ανυπέβλητη ποιότητα και μοναδική γεύση τους, κυριαρχούν με μεγάλη διαφορά στην Κυπριακή αγορά. Ταυτόχρονα, τα προϊόντα Μιτσιδής εξαπλώνονται με ραγδαίους ρυθμούς και σε ξένες αγορές, ενώ πρόσφατα, η εταιρεία Μιτσιδής 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 Μιτσιδη 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 ΕΛΕΓΧΟΣ

Η Εταιρεία Μιτσιδη 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 FSSC 22000 και Διαχείρισης της Ποιότητας ISO 9001.



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 FSSC 22000 Food Safety Management and the ISO 9001 Quality Systems.



Τμήμα Ελέγχου Ποιότητας

Η διασφάλιση υψηλής ποιότητας στην παραγωγή υπήρξε πάντοτε θέμα ύψιστης προτεραιότητας για τον Όμιλο Μιτσίδη. Η Εταιρεία διαθέτει ένα υπερσύγχρονο και άρτια εξοπλισμένο εργαστήριο Ποιοτικού Ελέγχου, μοναδικό στο είδος του στην Κύπρο, στις εγκαταστάσεις του Αλευρόμυλου στην Λευκωσία. Το εργαστήριο επανδρώνεται από άρτια καταρτισμένο προσωπικό στον κλάδο της Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων και της Χημείας.

Ο ποιοτικός έλεγχος τόσο των πρώτων υλών όσο και των τελικών προϊόντων αποτελεί αναπόσπαστο κομμάτι της καθημερινότητας μας και αποσκοπεί στην παροχή ασφαλών και σταθερών αλεύρων υψηλής ποιότητας. Αυτό επιτυγχάνεται μέσω των εξειδικευμένων μηχανημάτων που διαθέτει το εργαστήριο και μέσω συνεργασίας με εξειδικευμένα διαπιστευμένα εργαστήρια.



Quality Control Department

The assurance of high quality in production has always been a matter of top priority for Mitsides.

Mitsides operates a fully functional in-house Quality Control laboratory, unique of its kind in Cyprus, within the Nicosia Flourmill facility. The laboratory is operated by a team of qualified personnel which includes food scientists, chemists and food technologists.

Quality control on both raw materials and finished products is an integral part of our daily lives and aims to provide safe and stable flours of the highest quality. This is achieved through the highest technology and control devices that are available within the laboratory and through cooperation with specialized accredited laboratories.



Κέντρο Ποιότητας & Τεχνικής Υποστήριξης

Η εταιρεία Μιτσιδη διαθέτει ένα πλήρως εξοπλισμένο Κέντρο Ποιότητας & Τεχνικής Υποστήριξης δίπλα από το εργοστάσιο ζυμαρικών στη Βιομηχανική Περιοχή Ιδαίου. Η τεχνική ομάδα που επανδρώνει το Κέντρο αποτελείται από άρτια εκπαιδευμένους και έμπειρους τεχνικούς αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής.

Στόχος του Κέντρου είναι η διασφάλιση της ποιότητας αλλά και η ενίσχυση και η παροχή τεχνικής υποστήριξης στους πελάτες της. Εδώ η ποιότητα και οι δυνατότητες αρτοποιίας κάθε παρτίδας παραγόμενου αλεύρου μπορούν να ελεγχθούν σε πραγματικές συνθήκες ψσίματος, εξασφαλίζοντας το υψηλό ποιοτικό επίπεδο όλων των προϊόντων Μιτσιδη.

Το Κέντρο Ποιότητας χρησιμοποιείται επίσης για τη φιλοξενία σεμιναρίων και επιδείξεων αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής και χρησιμοποιείται επίσης ως κέντρο δοκιμών για υφιστάμενα και νέα προϊόντα της εταιρείας.



Quality & Technical Support Centre

Mitsides runs a fully equipped Quality & Technical Support Centre, within the grounds of the pasta factory in Dali Industrial Zone. The technical team that runs the Centre is comprised of highly trained and experienced baking and confectionery technicians.

The aim of the Centre is to ensure high product quality but also provide technical support to customers. Here, the quality and bread-making capabilities of each batch of flour produced can be tested under real baking conditions, ensuring the high qualitative level of all Mitsides flour products.

The Quality Centre is also used for hosting baking and confectionery seminars and demonstrations and also serves as a test centre for current and newly developed products of the company.



ΠΩΛΗΣΕΙΣ & ΕΞΑΓΩΓΕΣ

Με μία πείρα πέραν των 90 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 90 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
ΑΛΕΥΡΙ ΣΙΚΑΛΗΣ	RYE FLOUR

Εξειδικευμένα Άλευρα Specialty Flours

ΦΑΡΙΝΑ SPECIAL	FARINA SPECIAL
ΑΛΕΥΡΙ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ	SELF RAISING FLOUR
ΦΑΡΙΝΑ ΜΑΛΑΚΗ	FARINA SOFT
ΑΛΕΥΡΙ ΓΙΑ ΣΦΟΛΙΑΤΑ	SFOLIATA FLOUR (PUFF PASTRY FLOUR)
ΦΑΡΙΝΑ PREMIUM	FARINA PREMIUM
ΑΛΕΥΡΙ ΓΙΑ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΧΡΗΣΕΙΣ	ALL PURPOSE FLOUR
ΑΛΕΥΡΙ ΠΟΛΥΤΕΛΕΙΑΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΓΛΥΚΩΝ ΨΩΜΙΩΝ	FLOUR FOR THE PRODUCTION OF SWEET BREADS
ΑΛΕΥΡΙ PREMIUM ΤΟΠ	PREMIUM TOP
ΑΛΕΥΡΙ ΠΙΤΣΑΣ	PIZZA FLOUR
ΑΛΕΥΡΙ ΓΙΑ ΝΑΠΟΛΙΤΑΝΙΚΗ ΠΙΤΣΑ	FLOUR FOR NAPOLITAN PIZZA
ΑΛΕΥΡΙ ΓΙΑ ΛΙΒΑΝΕΖΙΚΗ ΠΙΤΑ	FLOUR FOR LEBANESE PITTA
ΑΛΕΥΡΙ ΓΙΑ ΚΥΠΡΙΑΚΗ ΠΙΤΑ	FLOUR FOR CYPRUS PITTA
ΑΛΕΥΡΙ ΓΙΑ ΓΑΛΙΚΟ ΚΡΟΥΑΣΑΝ	FLOUR FOR FRENCH CROISSANT

Σιμιγδάλια Semolina

ΣΙΜΙΓΔΑΛΙ ΧΟΝΤΡΟ	COARSE SEMOLINA
ΣΙΜΙΓΔΑΛΙ ΨΙΛΟ	FINE SEMOLINA

Άλευρα Ολικής Αλέσεως Wholemeal Flours

ΑΛΕΥΡΙ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΞΕΩΣ	WHOLEMEAL FLOUR
ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΞΗΣ 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
ΑΛΕΥΡΙ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΞΕΩΣ ΕΞΤΡΑ	WHOLEMEAL EXTRA
ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΟΛΟΣΙΤΑΡΟ ΑΛΕΥΡΙ	TRADITIONAL WHOLEMEAL FLOUR
ΑΛΕΥΡΙ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΞΕΩΣ PREMIUM	WHOLEMEAL PREMIUM FLOUR

Έτοιμα Μείγματα Ready Mixes

ΑΛΕΥΡΙ ΠΟΛΥΣΠΟΡΟ	MULTIGRAIN WHEAT FLOUR
CORNPLUS	CORNPLUS
PAR BAKED MIX	PAR BAKED MIX
ΟΛΟΣΙΤΑΡΟ ΜΙΞ 50%	WHOLEMEAL MIX 50%





**Άλευρα
Αρτοποιίας**
**BREAD MAKING
FLOURS**

Φαρίνα Απλή

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

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: 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: 25kg



Φαρίνα Δυνατή

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

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

Συσκευασίες: 10kg & 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, peinirli (boat shaped Greek pizza), waffles, brownies, a various selection of sweets and cakes, lahmajun (Armenian pie), pretzels, swiss sour dough bread.

Available in: 10kg & 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, τυρόπιττα, χαλουμπίτα, κυπριακή πίτα, λουκουμάδες, παραδοσιακά γλυκά όπως τσιπόπιτα, πισίες, πίττες Σάτζις κουλουράκια, 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



Αλεύρι Σικάλης

Αλεσμένο από σπόρους σικάλης, έχει μια φρέσκια γεύση καρυδιού που το ξεχωρίζει από το αλεύρι σίτου.

Χρήσεις: Ιδανικό για μικρά ψωμάκια πολυτελείας από προζύμι και χειροποίητα ψωμιά.

Συσκευασία: 25kg

Rye Flour

Milled from rye kernels, this flour has a fresh, nutty flavor that distinguishes it from wheat flour.

Applications: Rye flour is preferred for the production of sourdough dinner rolls and artisan breads.

Available in: 25kg





**Εξειδικευμένα
Άλευρα
SPECIALTY
FLOURS**

Φαρίνα Special

Δυνατό αλεύρι, υψηλής περιεκτικότητας σε πρωτεΐνη, με ισορροπημένη εκατότητα 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 στρόντελ.

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 (tsourekli), 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-flora), almond sugar cookies (kourambiedes).

Available in: 25kg



Μαλακή Φαρίνα

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

Χρήσεις: Μπισκότα, παντεσπάνι, κέικ, χυλοί, 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



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 (tsourekki), brioche, panettone, Danish pastry.

Available in: 25kg



Αλεύρι για όλες τις χρήσεις

Λευκό αλεύρι χωρίς λεύκανση, για όλες τις χρήσεις.

Χρήσεις: Ιδανικό για την παρασκευή μιας μεγάλης ποικιλίας από ψωμάκια και ρολάκια ζύμης, πίτες, λαχματζούν, ψωμάκια πολυτελείας, ζύμη πίτσας και κουρκούτι. Επίσης ιδανικό για μια μεγάλη γκάμα από κέικ, τάρτες φρούτων, μπισκότα καθώς και εξειδικευμένα είδη αρτοποιίας όπως κράμπλ, cupcakes, κρέπες και παραδοσιακές χριστουγεννιάτικες απολαύσεις όπως μελομακάρονα και κουραμπιέδες.

Συσκευασία: 25kg

All Purpose Flour

Unbleached, white, all-purpose flour.

Applications: Ideal for a wide range of yeast buns and rolls, pita bread, lahmazoun, dinner rolls, pizza dough, and batters. Also perfect for a wide range of cakes, fruit tarts, cookies, biscuits as well as specialty bakery items such as crumbles, cupcakes, crepes and traditional Christmas delights such as melomakarona and kourambiedes.

Available in: 25kg



Αλεύρι Πολυτελείας για Γλυκά Ψωμιά

Αλεύρι πολλαπλών χρήσεων, χωρίς λεύκανση, με υψηλή περιεκτικότητα σε γλουτένη και πρωτεΐνη.

Χρήσεις: Λειτουργεί πολύ ικανοποιητικά σε μια μεγάλη ποικιλία εφαρμογών, όπως γλυκά ρολάκια κανέλλας, γλυκά bagel, ρολά Kaiser, πίτσα παχιάς και λεπτής κρούστας και κουλούρια.

Συσκευασία: 25kg

Flour for Sweet Breads

A great multi-purpose, unbleached, high-protein, high gluten flour.

Applications: Works well in a variety of applications, including sweet cinnamon rolls, sweet bagels, Kaiser rolls, sweet rolls, hearth breads, thick and thin-crust pizza.

Available in: 25kg



Αλεύρι Premium Top

Ενισχυμένο, εκλεκτό λευκό αλεύρι χωρίς λεύκανση ανώτερης ποιότητας.

Χρήσεις: Ιδανικό για την παραγωγή ελληνικού και πολιτικού τσουρεκιού, πανετόνε και μπριός. Ένα αλεύρι με πολύ υψηλό ποσοστό γλουτένης, ειδικά σχεδιασμένο για να αντέχει τη μεγάλη ποσότητα λίπους και ζάχαρης που χρησιμοποιείται στις συνταγές ζύμης. Ιδανικό για ανάμειξη με άλλα άλευρα. Τα παραγόμενα προϊόντα έχουν ανώτερη αντοχή, βελτιωμένη εκτατότητα και ελαστικότητα. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί στην παραγωγή κατεψυγμένων προϊόντων.

Συσκευασία: 25kg

Premium Top

Enhanced, unbleached fine white flour of superior quality.

Applications: Ideal for the production of Greek tsoureki, tsoureki politico, panetone, and brioche. A flour with a very high percentage of gluten, specifically formulated to withstand the large quantity of fat and sugar used in yeast recipes. Ideal for blending with other flours. Products produced have a superior strength, improved extensibility and elasticity. May also be used in the production of frozen products.

Available in: 25kg



Αλεύρι για Πίτσα

Λευκό αλεύρι χωρίς λεύκανση με υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη. Αλέθεται από προσεκτικά επιλεγμένο σιτάρι για να παρέχει σταθερά χαρακτηριστικά απόδοσης.

Χρήσεις: Ιδανικό για την παραγωγή όλων των ειδών πίτσας.

Συσκευασία: 25kg

Pizza Flour

High protein, unbleached white flour. It is milled from carefully selected wheat to provide consistent performance characteristics.

Applications: Ideal for the production of all types of pizza.

Available in: 25kg



Αλεύρι για Πίτσα Ναπολιτάνα

Εξειδικευμένο λευκό αλεύρι χωρίς λεύκανση το οποίο προσδίδει μια εύπλαστη και εκτατή ζύμη.

Χρήσεις: Ιδανικό για την παρασκευή παραδοσιακής, λεπτής και αέρινης πίτσας Napolitana με την τέλεια αέρινη κρούστα και εξαιρετικούς συνδυασμούς επικάλυψης.

Συσκευασία: 25kg

Flour for Napolitan Pizza

A specialty unbleached white flour providing a smoothly extensible dough.

Applications: Ideal for the production of traditional, thin and airy pizza Napolitana with the perfect airy crust and excellent topping combinations.

Available in: 25kg



Αλεύρι για Λιβανέζικη Πίτα

Εξειδικευμένο αλεύρι, υψηλού βαθμού άλεσης. Παράγεται από προσεκτικά επιλεγμένες ποικιλίες μαλακών και σκληρών σταριών. Με πολύ καλή εκτατότητα και υψηλή απορροφητικότητα σε νερό.
Χρήσεις: Ιδανικό για την παραγωγή παραδοσιακής Λιβανέζικης πίτας.

Συσκευασία: 25kg

Flour for Lebanese Pitta

A specialized, high extraction flour. Produced from a careful selection of soft and durum wheat varieties. It has very good extensibility and high-water absorption.

Applications: Ideal for the production of traditional Lebanese pitta bread.

Available in: 25kg



Αλεύρι για Κυπριακή Πίτα

Εξειδικευμένο αλεύρι υψηλού βαθμού άλεσης. Παράγεται από προσεκτικά επιλεγμένες ποικιλίες μαλακών και σκληρών σταριών. Με πολύ καλή εκτατότητα και υψηλή απορροφητικότητα σε νερό.
Χρήσεις: Ιδανικό για την παραγωγή παραδοσιακής Κυπριακής πίτας.

Συσκευασία: 25kg

Flour for Cyprus Pitta

A specialized, high extraction flour. Produced from a careful selection of soft and durum wheat varieties. It has very good extensibility and high-water absorption.

Applications: Ideal for the production of traditional Cyprus pitta bread.

Available in: 25kg



Άλεϋρι για Γαλικό Κρουασάν

Δυνατό αλεϋρι με πολύ καλή εκτατότητα.

Χρήσεις: Ιδανικό για την παρασκευή γαλλικού κρουασάν και δανέζικης ζύμης

Συσκευασία: 25kg

Flour for French Croissant

Strong flour with very good extensibility.

Applications: Perfect for the production of French croissant and Danish pastry.

Available in: 25kg





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
Άλεσης
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 Πετρομούλου - Σκληρό

Αλεύρι ολικής άλεσης πετρομούλου 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 Πετρομούλου - Δυνατό

Αλεύρι ολικής άλεσης πετρομούλου 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)

Πίτερο 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



Αλεύρι Ολικής Αλέσεως Έξτρα

Αλεύρι ολικής άλεσης με υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη για την παραγωγή όλων των τύπων ψωμιού ολικής άλεσης. Είναι πλούσιο σε βιταμίνες Β, βιταμίνη Ε και πρωτεΐνες και περιέχει περισσότερα ιχνοστοιχεία και διαιτητικές ίνες από το λευκό αλεύρι.

Χρήσεις: Ιδανικό για την παρασκευή ψωμιών ολικής άλεσης, πολύσπορου ψωμιού ολικής άλεσης, ζύμης πίτσας, ψωμιού κρούστας, κριτσινιών, πίτσας και ψωμιού τόστ. Παράγει επίσης εξαιρετική μπαγκέτα ολικής άλεσης και μεγάλη ποικιλία από μαλακά ρολάκια δειννου και παξιμάδια.

Συσκευασία: 25kg

Wholemeal Extra

A high protein, whole meal flour for the production of all types of whole meal breads. It is rich in B-vitamins, vitamin E and protein, and contains more trace minerals and dietary fiber than white flour.

Applications: Ideal for the production of whole meal multi cereal breads, wholegrain breads, pizza dough, crusty breads, breadsticks, pitta bread, slice bread. Also produces excellent wholemeal baguette and a wide variety of soft dinner rolls and rusks.

Available in: 25kg



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



Αλεύρι Ολικής Αλέσεως Premium

Εξαιρετικό αλεύρι ολικής άλεσης με προσθήκη βύνης, πλούσιο σε πρωτεΐνες, βιταμίνες και φυτικές ίνες. Αλέθεται από προσεκτικά επιλεγμένες ποικιλίες μαλακού σιταριού. Χαρακτηρίζεται από υψηλή απορρόφηση νερού, σκούρο χρώμα και υψηλή ποσότητα φυτικών ινών. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε συνδυασμό με άλλα άλευρα αρτοποιίας αλλά και από μόνο του.

Χρήσεις: Ιδανικό για την παρασκευή διαιτητικού μαύρου ψωμιού, πιτυρούχου ψωμιού, μπαγκέτας ολικής άλεσης, κριτσινιών ολικής άλεσης, μπισκότων ολικής άλεσης, τoστ ολικής άλεσης. Επίσης για φραντζολάκια για σάντουιτς & χάμπουργκερ και πολλά άλλα προϊόντα ολικής άλεσης.

Συσκευασία: 25kg

Premium Wholemeal Flour

A premium, whole meal malt flour, rich in proteins, vitamins and fibre. It is milled from carefully selected varieties of soft wheat. It is characterized by high water-absorption, dark colour and a high amount of fibre. Can be used in combination with other bakery flours but also on its own.

Applications: Ideal for low calorie brown bread, fine bran bread products, wholemeal brown bread, brown baguette, wholemeal bread sticks, wholemeal cookies, brown slice bread, brown sandwich & hamburger buns and many more.

Available in: 25kg





**Έτοιμα
Μείγματα
READY MIXES**

Αλεύρι Πολύσπορο

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 Wheat Flour

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

Πλήρες μείγμα για την Παρασκευή μαύρου γερμανικού ψωμιού. Αλεύρι πολυτελείας, Βυνούχο, με 4 διαφορετικούς σπόρους όπως ηλιόσπορος, λινάρι καστανό, λινάρι ξανθό και νιφάδες βρώμης. Χρησιμοποιείται σε πρόσμιξη με άλευρα αρτοποιίας.

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

Συσκευασία: 25kg

Cornplus

A special mix for the production of dark German bread. 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 ημιψημένου ψωμιού πολυτελείας.

Χρήσεις: Ψωμάκια πολυτελείας.

Συσκευασία: 25kg

Par Baked Mix

A specially produced mix for the production of par-baked dinner rolls.

Applications: Dinner rolls.

Available in: 25kg



Ολοσίταρο Μιξ 50%

Εξειδικευμένο μείγμα αλεύρου για την παραγωγή όλων των τύπων ψωμιού ολικής άλεσης.

Χρήσεις: Ίδανικό για την παρασκευή ψωμιών ολικής άλεσης, πολύσπορου ψωμιού ολικής άλεσης, ζύμης πίτσας, ψωμιού κρούστας, κριτσινιών, πίτσας και ψωμιού τόστ. Παράγει επίσης εξαιρετική μπαγκέτα ολικής άλεσης και μεγάλη ποικιλία από μαλακά ρολάκια δείπνου και παξιμάδια.

Συσκευασία: 25kg

Wholemeal Mix 50%

A specialized flour mix for the production of all types of whole meal breads.

Applications: Ideal for the production of whole meal multi cereal breads, wholegrain breads, pizza dough, crusty breads, breadsticks, pitta bread, slice bread. Also produces excellent wholemeal baguette and a wide variety of soft dinner rolls and rusks.

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, καρυδόπιττα, πορτοκαλόπιττα, κλπ.

Semolina

Available in: 1kg

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

Σιμιγδάλι Ψιλό

Συσκευασίες: 1kg

Ψιλοαλεσμένο σιμιγδάλι από επιλεγμένα σκληρά σιτάρια. Ιδανικό για κρέμες και γεμίσματα, παραδοσιακά γλυκά όπως ραβανί, γαλακτομπούρεκο, μπουγάτσα, μελομακάρονα, λουκούμια (κυπριακό παραδοσιακό γαμήλιο γλυκό) και την παρασκευή φρέσκων ζυμαρικών.

Fine Semolina

Available in: 1kg

Finely ground semolina from selected varieties of durum wheat. Ideal for the production of various creams and fillings, traditional sweets such as ravani, galaktobourekko, bougatsa, melomakarona, loukoumia (Cypriot traditional wedding sweet) and the production of fresh pasta.



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.



Αλεύρι Ολικής Άλεσης Πετρομύλου

Συσκευασίες: 1kg

Αλεύρι ολικής άλεσης, αλεσμένο σε παραδοσιακό πετρόμυλο. Παράγεται από ολόκληρο τον κόκκο σκληρού σιταριού, από τον οποίο δεν εξαγεται τίποτα. Είναι πλούσιο σε πρωτεΐνες και βιταμίνες και καλή πηγή φυτικών ινών. Χωρίς νάτριο και χοληστερόλη, χαμηλής περιεκτικότητας σε λιπαρά. Ιδανικό για ψωμιά ολικής αλέσεως και πιτυρούχα ψωμιά.

Stoneground Wholewheat Flour

Available in: 1kg

Whole wheat flour, stone ground in old fashioned mills. It is made from the whole grain of durum wheat, from which nothing is extracted. It is rich in proteins and vitamins and a good source of fibre. Naturally sodium and cholesterol free, low fat. Best suited for Whole-wheat and Fibre Breads









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
Website: 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
Website: www.mitsidesgroup.com