



[www.eurofol.gr](http://www.eurofol.gr)

Γεύσεις από σπίτι!

Tastes like home!





# Γεύσεις από σπίτι!

Tastes like home!



Στην ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΣΦΟΛΙΑΤΑ  
δουλεύουμε καθημερινά  
με μεράκι από το 1994.

In «EUROPEAN SFOLIATA»  
we have been working  
with pride since 1994.

Μοναδική μας φροντίδα είναι να συνδυάσουμε  
αρμονικά τις παραδοσιακές συνταγές  
και τεχνικές, με τη σύγχρονη απαίτηση  
για ποιότητα και υγιεινή διασφάλιση των τροφίμων.

Διαθέτουμε:  
Ιδιόκτητες κυριακές εγκαταστάσεις.  
Σύγχρονο μηχανολογικό εξοπλισμό.  
Έμπειρο ανθρώπινο δυναμικό.

Επιλέγουμε άριστες πρώτες ύλες.  
Τηρούμε τις πιο αυστηρές προδιαγραφές  
ποιότητας και υγιεινής σε όλα  
τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας.

Εξασφαλίζουμε υψηλή σταθερή ποιότητα  
και γεύση στα προϊόντα μας.  
Σεβόμαστε τις επιθυμίες του πελάτη  
και φροντίζουμε να είμαστε πάντα συνεπείς  
στην εξυπηρέτησή του.

Συνεχίζουμε προσφέροντας  
**ΠΟΙΟΤΗΤΑ**  
**ΝΟΣΤΙΜΙΑ**  
**ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ**

Διασφάλιση Ποιότητας  
Στην Ευρωπαϊκή Σφολιάτα η ποιότητα  
είναι υψίστης σημασίας, όπως αποδεικνύει  
η πιστοποίηση που έχουμε λάβει.



Our only care is to harmonically combine  
the traditional recipes and techniques,  
with the contemporary requirements  
for quality and health assurance of food.

We possess:  
Wholly owned building facilities.  
Modern mechanical equipment.  
Experienced personnel.

We use first quality raw materials.  
We maintain strict standards  
of quality and hygiene  
at all stages of the production process.

We ensure high quality and unique taste  
for our products.  
We show respect to our customer's needs  
and demands, and we always try to be consistent  
in serving them.

We keep on going, offering  
**QUALITY**  
**TASTE**  
**SERVICE**

Quality Certified  
At Europaiki Sfoliata the quality is our top priority,  
as it's proven from the official  
certifications received.

## Περιεχόμενα / Index

## Σύμβολα / Symbols



6

Χωριάτικες πίτες  
Country style pies

8

Σφολιάτες  
Puff pastry pies

12

Μπουγάτσα  
Bougatsa

14

Στριφτιά – ρολλίνι  
Strifti (rolls) pie – rollini

16

Μπριος – κουλούρι  
Brioche – koulouri

17

Κρουασάν  
Croissants

20

Πίτσα  
Pizza

22

Καλιτσόνε – πεϊνιρλί  
Calzone – peinirli

23

Κουρού  
Kourou



βάρος προϊόντος  
product weight



ουσκευασία κιβωτίου  
quantity / box



χρόνος απόψυξης σε θερμοκρασία περιβάλλοντος  
defrosting time at room temperature



στόφα / 30-35°C / 75-80% υγρασία  
proofing / 30-35°C / 75-80% humidity



επάλειψη με κρόκο αυγού διαλυμένο σε νερό  
smear with egg yolk dissolved in water



ψεκασμός με νερό κατά το φούρνισμα  
water spraying during baking



θερμοκρασία & χρόνος ψnoίματος  
temperature & baking time



διάρκεια ζωής / -18°C / μήνες  
shelflife / -18°C / months





# Χωριάτικες πίτες









## Country style pies



### χωριάτικη τετράγωνη

1kg – 4τμχ./16τμχ.

square country style pie









 1 kg	τυρί / cheese σπανάκι – τυρί / spinach – cheese πράσο – τυρί / leek – cheese gouda / gouda gouda – αλλαντικό / gouda - ham μανιτάρι / mushroom σπανάκι νησίσιομο / spinach πράσο νησίσιομο / leek	     180-190°C 40-50
 10 τμχ./pc		 12

### χωριάτικη σιρογγυλή

2kg – 8τμχ.









round country style pie



 2 kg	τυρί / cheese σπανάκι – τυρί / spinach – cheese gouda / gouda σπανάκι νησίσιομο / spinach	     180-190°C 55-65
 6 τμχ./ pc		 12









**χωριάτικη  
τρίγωνη ατομική 220 gr**  
triangular country style pie



 220 gr   40 τμχ. / pc	τυρί / cheese σπανάκι - τυρί / spinach - cheese	      180-190°C 12 30'
---	--	---



**χωριάτικο πιτάκι  
τρίγωνο 50 gr**  
mini country style pie

 50 gr   5 kg	τυρί / cheese σπανάκι - τυρί / spinach - cheese	      180-190°C 12 20-25'
---	--	--











# Σφολιάτες

## Puff pastry pies

**σφολιάτα τρίγωνη τυρί ατομική 190 gr /  
gouda ατομική 160 gr**

triangular puff pastry pie with cheese /  
D-shape puff pastry pie  
with gouda cheese











 190/160 gr	τυρί / cheese gouda / gouda		
 50 τιμ./pc			
		 190° C 25-30'	 12

8

**σφολιάτα στρογγυλή gouda  
αλλαντικό ατομική 210 gr**

round puff pastry pie  
with gouda cheese and ham



 210 gr	gouda - αλλαντικό / gouda-ham		
 40 τιμ./ pc			
		 190° C 25-30'	 12











## σφολιάτα λουκάνικο ατομική 160 gr

puff pastry pie with sausage









 160 gr   70 τμχ./ pc	λουκάνικο / sausage	      190° C 12 25-30'
--	---------------------	--



## σφολιάτα μίνι κιλού mini puff pastry pie

 35 gr   5 kg	τυρί / cheese σπανάκι - τυρί / spinach - cheese λουκάνικο / sausage	      190° C 12 20'
---	---	---

## σφολιάτα τριγώνη τυρί μίνι triangular mini puff pastry pie with cheese

 30 gr   5 kg	τυρί / cheese	      190° C 12 20'
---	---------------	---







# Μπουγάτσα

# Bougatsa



## μπουγάτσα 1100 gr









bougatsa

12

 1100 gr	τυρί / cheese κρέμα / custard	 
 7 τμχ./pc		   190°C 35-40'
		 12

## μπουγάτσα 800 gr

bougatsa





 800 gr	τυρί / cheese κρέμα / custard	 
 15 τμχ./ pc		   190°C 35-40'
		 12





## μπουγάτσα 600 gr

bougatsa

 600 gr  20 τμχ./ pc	τυρί / cheese κρέμα / custard	     190° C 30-40'  12
--	----------------------------------	---











13



## μπουγάτσα ατομική 300 gr

bougatsa









 300 gr  40 τμχ./ pc	τυρί / cheese κρέμα / custard σπανάκι - τυρί / spinach - cheese κιμά / minced meat	     190° C 30-35'  12
--	---	---

# Στριφιτά / Ρολλίνι

## Srifti (rolls) pie / Rollini



### στριφιτή ατομική 230 gr strifti (rolls)









 230 gr	τυρί / cheese σπανάκι - τυρί / spinach - cheese κρέμα / custard gouda / gouda σπανάκι νηστίσιμο / spinach πατάτα / potato	     190° C 30-40'
 50 τμχ./pc		 12

14













## στριφτή μίνι 40 gr mini strifti (rolls)

 40 gr	τυρί / cheese σπανάκι - τυρί / spinach - cheese κρέμα / custard gouda / gouda σπανάκι νηστίσιμο / spinach πατάτα / potato	 
 8 kg		 
		  190° C 20-25'



## ρολλίνι μίνι 50 gr rollini



 50 gr	τυρί / cheese σπανάκι - τυρί / spinach - cheese πατάτα / potato	 
 8 kg		 
		  190° C 20-25'

# Μπριός / Κουλούρι

## Brioche / Koulouri



### μπριός διπλό λουκάνικο 280 gr

brioche with double sausage

280 gr 50 τμχ./pc	διπλό λουκάνικο / double sausage	30' 40-50'   190-200°C 20-25° 6
-------------------------	----------------------------------	---

### μπριός φέτα ντομάτα 230 gr

brioche with feta cheese and tomato

230 gr 50 τμχ./pc	φέτα - ντομάτα / feta cheese - tomato	30' 40-50'   190-200°C 20-25° 6
-------------------------	--	---



### κουλούρι τυρί 190 gr

koulouri with cheese

190 gr 50 τμχ./pc	τυρί /cheese	30' 30'   190°C 20-25° 6
-------------------------	--------------	--



### κουλούρι τυρί – μπέικον πλεξούδα 230 gr

koulouri cheese - bacon braid

230 gr 50 τμχ./pc	τυρί – μπέικον / cheese - bacon	30' 30'   190°C 20-25° 6
-------------------------	---------------------------------	--





# Κρουασάν

## Croissants









### κρουασάν ατομικό μαργαρίνης 120 gr margarine croissant

 120 gr  60 τμχ./pc	μαργαρίνη / margarine	     
---	-----------------------	---











 διατίθεται και σε:  
also available:

### κρουασάν μαργαρίνης μίνι 25 gr mini margarine croissant

 25 gr  5 kg	     
---	---


### κρουασάν special gouda – αλλαντικό ατομικό 230 gr special croissant with gouda cheese and ham

 230 gr  40 τμχ./pc	gouda – αλλαντικό / gouda - ham	     
---	---------------------------------	---




### κρουασάν special μίνι 40 gr mini special croissant



 40 gr  5 kg	τυρί /cheese	     
---	--------------	---









### κρουασάν σοκολάτας ατομικό 140 gr chocolate croissant

 140 gr  60 τμχ./pc	σοκολάτα /chocolate	     
---	---------------------	---



 διατίθεται και σε:  
also available:

### κρουασάν σοκολάτας μίνι 30 gr mini chocolate croissant

 30 gr  5 kg	     
---	---






# Πίτσα

# Pizza

## πίτσα special 1450 gr

6 μερίδες

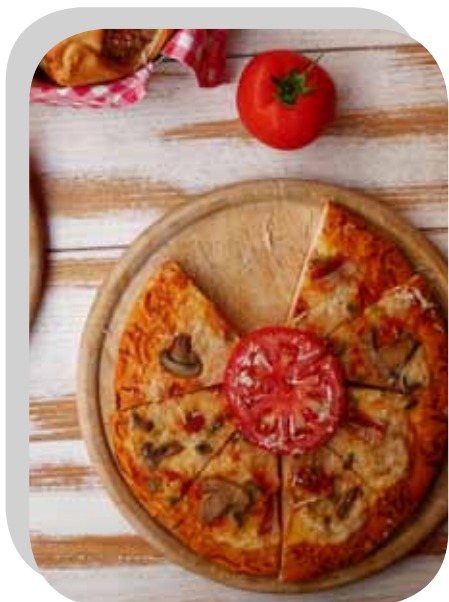
pizza special

  
1450 gr  
  
7  
τμχ./pc

special (gouda - ντομάτα -  
αλλαντικά - μανιτάρι - πιπεριά) /  
special (gouda - tomato sauce -  
ham - mushroom - pepper)  
μαργαρίτα (ντομάτα - τυρί) /  
margarita (tomato sauce - cheese)



20













## πίτσα special 750 gr









4 μερίδες

pizza special

 750 gr  8 τμχ./pc	special (gouda - ντομάτα - αλλαντικά - μανιτάρι - πιπεριά) / special (gouda - tomato sauce - ham - mushroom - pepper)	 30'  30-40'    200° C  20-25' 6
--	--	--

## πίτσα special ατομική 230 gr

pizza special

 230 gr  30 τμχ./pc	special (gouda - ντομάτα - αλλαντικά - μανιτάρι - πιπεριά) / special (gouda - tomato sauce - ham - mushroom - pepper)	 30'  30-40'    200° C  15-20' 6
---	--	--











21



## πίτσα No 26

pizza special

 400 gr  10 τμχ./pc	special (gouda - ντομάτα - αλλαντικά - μανιτάρι - πιπεριά) / special (gouda - tomato sauce - ham - mushroom - pepper)	 30'  30-40'    200° C  20-25' 6
---	--	--











# Καλισόνε / Πεινιρλί

## Calzone / Peinirli













### καλισόνε αλλαντικών 230 gr

calzone with ham

 230 gr	Αλλαντικά - gouda - ντομάτα - μανιτάρι / ham - gouda - tomato sauce - mushroom	 30'	 30-40'
 35 τμχ./pc		 	 
		 200° C 15-20'	 6

### πεινιρλί 210 gr











peinirli

 210 gr	τυρί / cheese αλλαντικά / ham	 30'	 30-40'
 35 τμχ./pc		 	 
		 200° C 15-20'	 6



### πεινιρλί special αλλαντικών 230 gr











special peinirli with ham

 230 gr	τυρί - αλλαντικά / cheese - ham	 30'	 30-40'
 30 τμχ./pc		 	 
		 200° C 15-20'	 6



### πεινιρλί μίνι 45 gr

mini peinirli







 45 gr	τυρί / cheese τυρί - πιπεριά / cheese - pepper	 30'	 30-40'
 5 kg		 	 
		 200° C 10-15'	 6











### κουρού ατομική 180 gr

kourou

 180 gr	τυρί / cheese τυρί - μπέικον / cheese - bacon	 30'
 50 τιμ./pc		   190° C 30'

### κουρού τυρί μίνι 45 gr

mini kourou with cheese

 45 gr	τυρί / cheese	 30'
 5 kg		   190° C 20'





ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΣΦΟΛΙΑΤΑ Α.Ε.  
ΒΙ.ΠΕ.Θ. Σίνδου, Ο.Τ. 43, Τ.Θ. 1059,  
Τ.Κ. 570 22, Ιωνία – Θεσσαλονίκη  
τ.: 2310 795808, 2310 795825,  
f: 2310 795809



EUROPAIKI SFOLIATA S.A.  
Industrial Area - Sindos, B.B. 43,  
GR 570 22, Thessaloniki, Greece  
t.: +30 2310 795808, 2310 795825,  
f: +30 2310 795809



[www.eurofol.gr](http://www.eurofol.gr)  
e: [eurofol@otenet.gr](mailto:eurofol@otenet.gr)