

Βιομηχανία Προϊόντων Ζύμης
ΚΑΖΑΚΟΣ

Ηφαίστου 7
ΒΙ.ΠΕ. Κορωπίου

Τηλ.: 210 66.20.780
Fax: 210 66.24.022

E-mail: kazakoszymes1969@gmail.com

www.kazakos.com.gr



Εργοστάσιο Προϊόντων Ζύμης

ΚΑΖΑΚΟΣ

απο το 1969

44
χρόνια
1969-2013



Η ποιότητα είναι τρόπος ζωής!

Η ποιότητα είναι τρόπος ζωής!



Αφοί Καζάκου Ο.Ε.

Η εταιρεία Καζάκος δραστηριοποιείται στο χώρο των κατεψυγμένων προϊόντων ζύμης (σφολιάτα, κρουασάν, κουρού, μπριός, προϊόντα ταψιού) τα τελευταία 44 χρόνια. Ακολουθώντας πιστά αγαπημένες συνταγές χρόνων, η ΑΦΟΙ ΚΑΖΑΚΟΥ Ο.Ε. κατέχει σημαντική θέση στο χώρο του γρήγορου γεύματος.

Με κύρια χαρακτηριστικά της, τη σταθερή ποιότητα, τη γρήγορη εξυπηρέτηση, την ευελιξία της μονάδας παραγωγής και τους αυστηρούς κανόνες υγιεινής, έχουμε καταφέρει να καλύψουμε ευρύ φάσμα απαιτήσεων της αγοράς (αρτοποιεία, αναψυκτήρια, ξενοδοχεία, σουπερμάρκετς, ζαχαροπλαστεία κ.λ.π).

Σήμερα, χάρη στη σταθερή πορεία 44 χρόνων και την ανάπτυξη δεσμών εμπιστοσύνης με τα προϊόντα ΚΑΖΑΚΟΣ, κατέχουμε πρωταρχική θέση στις προτιμήσεις των πελατών. Η παραγωγή παραδοσιακών συνταγών με τις πλούσιες γεμίσεις, που προσφέρουν αξέχαστη γευστική εμπειρία στον καταναλωτή, επιτυγχάνεται με υψηλή τεχνογνωσία και με ποιοτικές πρώτες ύλες.

Δυναμικό

Με ένα δίκτυο πωλητών σε συνδυασμό με τους διανομείς και τους αντιπροσώπους καλύπτουμε τις ανάγκες των πελατών μας σε όλη την Ελλάδα.

Ποιότητα

Τα προϊόντα μας, το δίκτυο των υπηρεσιών μας και η εξαιρετική ποιότητα του ανθρώπινου δυναμικού μας, είναι οι βάσεις μας για να είμαστε πρωτοπόροι στην αγορά και να προσφέρουμε ποιοτικές και οικονομικές λύσεις στις ανάγκες του κάθε πελάτη μας.

Για την ικανοποίηση των παραπάνω η εταιρεία ΚΑΖΑΚΟΣ έχει εγκαταστήσει και εφαρμόζει Πιστοποιημένο Σύστημα Διαχείρισης της Ασφάλειας Τροφίμων σύμφωνα με το πρότυπο: ΕΛΟΤ EN ISO 22000:2005 από το Φορέα Πιστοποίησης BUREAU VERITAS.

“Με γνώμονα την υψηλή ποιότητα, οι άνθρωποι της εταιρείας ΚΑΖΑΚΟΣ επενδύουν καθημερινά τον καλύτερο εαυτό τους στη δημιουργία των προϊόντων που έγιναν κομμάτι της ελληνικής καθημερινότητάς μας”.

Βασίλειος Καζάκος



**Προϊόντα
ζύμης**

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Προϊόντα Ατομικά

Σφολιάτες	6 - 9
Κρουασάν	10 - 12
Τάρτα	13
Κουρού	14 - 15
Κουλούρια	16
Μπριός	17
Φύλλο αέρος	18 - 19
Ταψιού	20 - 21
Κατεψυγμένα	
Φύλλα Ζύμης	22 - 23
Donuts	32

Προϊόντα Κιλού

Σφολιάτες	26 -27
Κρουασάν	28 - 29
Μπριός	30
Κουρού	31
Donuts mini	33
Ξεχωριστές γεύσεις	34

Σφολιάτες ατομικά

 χωρίς στοφάρισμα!

Τυρόπιτα Special
0101002
Βάρος: 180 γρ.
50 τεμ./κιβ.



Τυρόπιτα Ε
0101003
Βάρος: 180 γρ.
40 τεμ./κιβ.



**Τυρόπιτα
πολίτικη**
0101005
Βάρος: 170 γρ.
40 τεμ./κιβ.

Τυρόπιτα Large
0101001
Βάρος: 210 γρ.
50 τεμ./κιβ.



Τρίγωνη Τυρόπιτα
0101018
Βάρος: 190 γρ.
45 τεμ./κιβ.



**Ζαρπονοτυρόπιτα
Δίχτυ**
0101008
Βάρος: 240 γρ.
30 τεμ./κιβ.

Ζαρπονοτυρόπιτα
0101007
Βάρος: 240 γρ.
30 τεμ./κιβ.

Κασερόπιτα
0101009
Βάρος: 185 γρ.
40 τεμ./κιβ.



Κασερόπιτα Δίχτυ
0101010
Βάρος: 240 γρ.
30 τεμ./κιβ.



**Τυρόπιτα
ολικής άλεσης**
0101006
Βάρος: 175 γρ.
60 τεμ./κιβ.

**Μπουγάτσα
ατομική**
0101014
Βάρος: 190 γρ.
30 τεμ./κιβ.

Ψήνονται στους 180-200°C. Διατηρούνται στην κατάψυξη για 6 μήνες.
Για τέλειο αποτέλεσμα ξεπαγώστε το προϊόν 40 λεπτά πριν το ψήσιμο.



Σφολιάτες ατομικά

Λουκανικόπιτα
με λουκάνικο Μυκόνου
χωρίς σάλτσα
0101011
Βάρος: 135 γρ.
40 τεμ./κιβ.

Λουκανικόπιτα
με λουκάνικο Μυκόνου
με κόκκινη σάλτσα
0101012
Βάρος: 145 γρ.
40 τεμ./κιβ.

Λουκανικόπιτα
με λουκάνικο
Φρανκφούρτης
χωρίς σάλτσα
0101021
Βάρος: 180 γρ.
30 τεμ./κιβ.

Λουκανικόπιτα
με λουκάνικο
Φρανκφούρτης
με κόκκινη σάλτσα
0101020
Βάρος: 220 γρ.
30 τεμ./κιβ.

Λουκανικόπιτα
με λουκάνικο
Φρανκφούρτης με
γέμιση γκούντα μπέικον
0101019
Βάρος: 220 γρ.
30 τεμ./κιβ.



Σφολιάτα

Η σφολιάτα είναι μια εύπλαστη και μαλακιά ζύμη η οποία έχει την ιδιότητα όταν ψήνεται να φουσκώνει πολύ, με αποτέλεσμα να γίνεται ελαφριά και να φυλλοποιείται.

Η σφολιάτα ήταν γνωστή στους Αιγυπτίους, στους Έλληνες και στους Ρωμαίους. Πληροφορίες για τη διαδικασία παραγωγής της βρίσκονται σε ένα συνταγολόγιο του 600 μ.Χ.

Η πρώτη επίσημη συνταγή σφολιάτας δημοσιεύεται το 1653 στο βιβλίο “Pâtissier François” από τον Pierre François La Varenne, πρώην μάγειρα του βασιλιά Ερρίκου του 4ου της Γαλλίας.

Η παρασκευή της σφολιάτας γίνεται με αλεύρι, βούτυρο, αλάτι και νερό. Το σωστό και προσεκτικό δούλεμα των συστατικών έχει σαν αποτέλεσμα ο αέρας να εγκλωβισθεί ανάμεσα στα διάφορα στρώματα της ζύμης και του βουτύρου.

Κατά τη διάρκεια του ψησίματος ο αέρας αυτός διογκώνεται και σπρώχνει προς τα πάνω τα στρώματα της ζύμης. Έτσι επιτυγχάνεται αυτό που λέμε φυσικό φούσκωμα.

Η σφολιάτα καλής ποιότητας ξεχωρίζει από το φούσκωμα, το χρώμα, το άρωμα και τη γεύση της.



Κρουασάν ατομικά

 αυθεντική γεύση!

Κρουασάν Chocobanana

0102007
Βάρος: 210 γρ.
30 τεμ./κιβ.



Κρουασάν σοκολάτας

0102004
Βάρος: 140 γρ.
60 τεμ./κιβ.



Κρουασάν ζαμπόν-τυρί

0102008
Βάρος: 200 γρ.
40 τεμ./κιβ.



Κρουασάν μαργαρίνης γίγας

0102001
Βάρος: 145 γρ.
50 τεμ./κιβ.



Κρουασάν μαργαρίνης

0102002
Βάρος: 115 γρ.
50 τεμ./κιβ.

Κρουασάν γάλακτος

0102003
Βάρος: 115 γρ.
50 τεμ./κιβ.

Κρουασάν πεινιρλί

0102009
Βάρος: 225 γρ.
20 τεμ./κιβ.



Στοφάρονται για 1-1,5 ώρα και ψήγονται στους 180-200°C.
Για τέλειο αποτέλεσμα η στόφα να είναι στους 35-40°C. Διατηρούνται στην κατάψυξη για 6 μήνες.

Κρουασάν ατομικά


 αγαπημένη γεύση!

Κρουασάν
μήλο
0102006
Βάρος: 185 γρ.
40 τεμ./κιβ.



Κρουασάν
σταφίδας
0102005
Βάρος: 125 γρ.
40 τεμ./κιβ.



Τάρτα ατομικό

Τάρτα μήλου
στρογγυλή
0112002
Βάρος: 165 γρ.
40 τεμ./κιβ.

Στοφάρονται για 1-1,5 ώρα και ψήνονται στους 180-200°C.
Για τέλειο αποτέλεσμα η στόφα να είναι στους 35-40°C. Διατηρούνται στην κατάψυξη για 6 μήνες.

Κουρού ατομικά

Ξεχωριστή γεύση!



Τυρόπιτα κουρού χειροποίητη
0103001
Βάρος: 175 γρ.
40 τεμ./κιβ.

Τυρόπιτα κουρού ολικής
0103007
Βάρος: 175 γρ.
40 τεμ./κιβ.

Κουρού σπέσιαλ
0103006
Βάρος: 165 γρ.
40 τεμ./κιβ.

Κουρού 4 τυριά
0103005
Βάρος: 165 γρ.
40 τεμ./κιβώτιο

Κουρού κασέρι
0103003
Βάρος: 165 γρ.
40 τεμ./κιβ.



Κουρού ζαμπόν
0103004
Βάρος: 165 γρ.
40 τεμ./κιβ.



Τυρόπιτα κουρού οβάλ
0103002
Βάρος: 180 γρ.
40 τεμ./κιβ.



Ψήνονται στους 180-200°C. Διατηρούνται στην κατάψυξη για 6 μήνες. Για τέλειο αποτέλεσμα ξεπαγώστε το προϊόν 40 λεπτά πριν το ψήσιμο.

Κουλούρια

♥ αγαπημένη γεύση!

Κουλούρι
Θεσσαλονίκης
0106001
Βάρος: 170 γρ.
30 τεμ./κιβ.



Κουλούρι
Θεσσαλονίκης
τυρί
0106002
Βάρος: 170 γρ.
30 τεμ./κιβ.

Κουλούρι
Θεσσαλονίκης
φέτα
0106003
Βάρος: 170 γρ.
20 τεμ./κιβ.

Κουλούρι
σφολιάτα φέτα
0101013
Βάρος: 175 γρ.
20 τεμ./κιβ.

Κουλούρι
Θεσσαλονίκης
πραλίνα
010604
Βάρος: 170 γρ.
20 τεμ./κιβ.



Στοφάρονται για 1-1,5 ώρα και ψήνονται στους 180-200°C.
Για τέλειο αποτέλεσμα η στόφα να είναι στους 35-40°C. Διατηρούνται στην κατάψυξη για 6 μήνες.

Μπριός ατομικά

☺ ξεχωριστή γεύση!



Χάμπουργκερ
0104003
Βάρος: 230 γρ.
20 τεμ./κιβ.



Πίτσα
ατομική
0104002
Βάρος: 220 γρ.
20 τεμ./κιβ.



Πεϊνιρλί
0104001
Βάρος: 225 γρ.
20 τεμ./κιβ.



Διπλό
λουκάνικο
0104004
Βάρος: 220 γρ.
40 τεμ./κιβ.

Στοφάρονται για 1-1,5 ώρα και ψήνονται στους 180-200°C.
Για τέλειο αποτέλεσμα η στόφα να είναι στους 35-40°C. Διατηρούνται στην κατάψυξη για 6 μήνες.



Φύλλο αέρος ατομικά

 παραδοσιακή συνταγή!

**Πατατόπιτα
φλογέρα
νηστίσιμη**
0201004
Βάρος: 220 γρ.
40 τεμ./κιβ.



**Τυρόπιτα
στριφτή**
0201003
Βάρος: 230 γρ.
35 τεμ./κιβ.



**Σπανακοτυρόπιτα
στριφτή**
0201001
Βάρος: 230 γρ.
35 τεμ./κιβ.

**Σπανακόπιτα
στριφτή νηστίσιμη**
0201002
Βάρος: 230 γρ.
35 τεμ./κιβ.



**Μπουγάτσα
Θεσσαλονίκης
κρέμα**
0107001
Βάρος: 450 γρ.
15 τεμ./κιβ.



**Μπουγάτσα
Θεσσαλονίκης
τυρί**
0107002
Βάρος: 450 γρ.
15 τεμ./κιβ.


χωρίς
στοφάρισμα

Ψήνονται στους 180-200°C. Διατηρούνται στην κατάψυξη για 6 μήνες.
Για τέλειο αποτέλεσμα ξεπαγώστε το προϊόν 40 λεπτά πριν το ψήσιμο.



Προϊόντα ταψιού

 χωρίς στοφάρισμα!

**Πίτσα
στρογγυλή
8τεμ.**
0104005
Βάρος: 1.300 γρ.
5 τεμ./κιβ.

**Σπανακοτυρόπιτα
στρογγυλή 8 τεμ.**
0105001
Βάρος: 1.800 γρ.
5 τεμ./κιβ.

**Σπανακόπιτα
στρογγυλή
νηστίσιμη 8τεμ.**
0105002
Βάρος: 1.800 γρ.
5 τεμ./κιβ.



**Τυρόπιτα
στρογγυλή
8τεμ.**
0105004
Βάρος: 1.850 γρ.
5 τεμ./κιβ.



**Πίτσα τετράγωνη
8τεμ.**
0104006
Βάρος: 1.450 γρ.
5 τεμ./κιβ.

Προϊόντα ταψιού 8 τεμαχίων.

Ψήνονται στους 180-200°C. Διατηρούνται στην κατάψυξη για 6 μήνες.
Για τέλειο αποτέλεσμα ξεπαγώστε το προϊόν 40 λεπτά πριν το ψήσιμο.



Κατεψυγμένα φύλλα ζύμης

Φύλλα μιλφείν

0101015
Βάρος: 1.000 γρ.
11,5 κιλ./κιβ.

Φύλλα μιλφείν τετράγωνα

01070016
Βάρος: 95 γρ.
50 τεμ./κιβ.

Φύλλα μιλφείν στρογγυλά

01010017
Βάρος: 95 γρ.
50 τεμ./κιβ.

Σφολιατάκια στρογγυλά

0108007
Βάρος: 30 γρ.
5 κιλ./κιβ.

Φύλλα κρουασάν τρίγωνα

010101
Βάρος: 115 γρ.
Στόφα: 1-1,5 h
50 τεμ./κιβ.



Εκπληκτική συνταγή με φύλλο σφολιάτας
ντοματίνια, φέτα χοντοκομμένη, πέστο, κάπαρη, ρίγανη, αλάτι και πιπέρι.



Μιλφείν με φύλλα σφολιάτας με φράουλες!

Για
κάθε
εφαρμογή!



Ψήνονται στους 180-200°C. Διατηρούνται στην κατάψυξη για 6 μήνες.
Για τέλειο αποτέλεσμα ξεπαγώστε το προϊόν 40 λεπτά πριν το ψήσιμο.

Bakery Info

ΧΡΗΣΙΜΟ

Κρουασάν βουτύρου γάλακτος

Η κατασκευή και κατανάλωση του βούτυρου από τους ανθρώπους άρχισε πριν περίπου 4.000 χρόνια. Πολύ γρήγορα κατέκτησε στη διατροφή τους ένα βασικό και σημαντικό ρόλο. Το βούτυρο κατασκευαζόταν από διάφορα είδη γάλακτος αλλά το βούτυρο από το γάλα της αγελάδας ήταν το νοστιμότερο και γι' αυτό επικράτησε, είναι το πλέον δημοφιλές και χρησιμοποιείται ευρέως. Πρόκειται βέβαια για ένα εκλεκτό τρόφιμο, πλούσιο σε θρεπτικές ουσίες που μπορεί να καταναλωθεί με πολλούς διαφορετικούς τρόπους, αλειμμένο στο ψωμί, σε διάφορα φαγητά, σε σάλτσες και στη ζαχαροπλαστική.

Στην αρχαιότητα το βούτυρο λόγω των σημαντικών του ιδιοτήτων χρησιμοποιήθηκε όχι μόνο ως μοναδικά ελκυστικό, πλούσιο σε ενέργεια τρόφιμο αλλά και σα φάρμακο, κατάπλασμα, ελιξίριο, προϊόν για την ομορφιά και σαν οικονομική αξία για συναλλαγές. Ακόμη και στη Βίβλο υπάρχουν αναφορές που σχετίζουν τις δραστηριότητες του Αβραάμ με το βούτυρο γεγονός που καταδεικνύει ότι για χιλιετίες το βούτυρο κατείχε εξέχουσα θέση στη ζωή των ανθρώπων τόσο λόγω της διατροφικής του αξίας όσο και για τις άλλες του ιδιότητες ή πλεονεκτήματα στον ιατρικό, φαρμακευτικό, αισθητικό ή εμπορικό τομέα.

Σφολιάτες κιλού

Τυροπιτάκι
οβάλ
0108001
Βάρος: 40γρ.
5 κιλ./κιβώτιο

Ζαμπονοτυροπιτάκι
0108004
Βάρος: 45γρ.
5 κιλ./κιβ.



Λουκανικάκι
0108002
Βάρος: 30γρ.
5 κιλ./κιβ.



Σπανακοτυροπιτάκι
0108005
Βάρος: 45 γρ.
5 κιλ./κιβ.

Σπανακοτυροπιτάκι
νηστίσιμο
0108006
Βάρος: 45 γρ.
5 κιλ./κιβ.



Κασεροπιτάκι
0108003
Βάρος: 45γρ.
5 κιλ./κιβ.



Ψήνονται στους 180-200°C. Διατηρούνται στην κατάψυξη για 6 μήνες.
Για τέλειο αποτέλεσμα ξεπαγώστε το προϊόν 40 λεπτά πριν το ψήσιμο.



Κρουασάν κιλού

 πλούσια γεύση!

**Μίνι κρουασανάκι
λουκάνικο ανοιχτό**
0109004
Βάρος: 30 γρ.
5 κιλ./κιβ.



**Μίνι κρουασανάκι
λουκάνικο κλειστό**
0109005
Βάρος: 30 γρ.
5 κιλ./κιβ.



**Μίνι κρουασανάκι
σοκολάτας**
0109006
Βάρος: 30 γρ.
5 κιλ./κιβ.

**Μίνι κρουασανάκι
μαργαρίνης**
0109001
Βάρος: 30 γρ.
Διατήρηση: 6 μήνες
5 κιλ./κιβ.



**Μίνι κρουασανάκι
γάλακτος**
0109002
Βάρος: 30 γρ.
5 κιλ./κιβώτιο



**Μίνι κρουασανάκι
σταφίδας**
0109009
Βάρος: 30 γρ.
5 κιλ./κιβ.



**Μίνι κρουασανάκι
ζαμπόν - τυρί**
0109003
Βάρος: 30 γρ.
5 κιλ./κιβώτιο



**Μίνι κρουασανάκι
μπουγάτσας**
0109008
Βάρος: 45 γρ.
5 κιλ./κιβ.

**Μίνι κρουασανάκι
μήλου**
0109007
Βάρος: 45 γρ.
5 κιλ./κιβ.



Στοφάρονται για 1-1,5 ώρα και ψήγονται στους 180-200°C.
Για τέλειο αποτέλεσμα η στόφα να είναι στους 35-40°C. Διατηρούνται στην κατάψυξη για 6 μήνες.

Μπριός κιλού

♥ αγαπημένη γεύση!

Πεϊνιράκι
01110002
Βάρος: 40 γρ.
5 κιλ./κιβ.



Πιτσάκι Open
01110001
Βάρος: 40 γρ.
5 κιλ./κιβ.



Στοφάρονται για 1-1,5 ώρα και ψήνονται στους 180-200°C.
Για τέλειο αποτέλεσμα η στόφα να είναι στους 35-40°C. Διατηρούνται στην κατάψυξη για 6 μήνες.

Κουρού κιλού

☺ ξεχωριστή γεύση!

Κουρουδάκι
0108008
Βάρος: 40 γρ.
5 κιλ./κιβ.



☺
Με
τέλεια
ζύμη!

Donuts ατομικά

Donuts άχνη
πραλίνα

04-13-005
Βάρος: 130 γρ.

Κουλούρι
με επικάλυψη
σοκολάτας

04-13-002
Βάρος: 95 γρ.

Choco-Choco
με επικάλυψη
σοκολάτας
και γέμιση
σοκολάτας

04-13-003
Βάρος: 140 γρ.

Λουκουμάς
με επικάλυψη
ζάχαρης

04-13-001
Βάρος: 120 γρ.



Donuts κανέλα
επικάλυψη γλάσο

04-13-004
Βάρος: 120 γρ.



Για τέλειο αποτέλεσμα ξεπαγώστε το προϊόν 40 λεπτά πριν το σερβίρισμα.
Διατηρούνται για 6 μήνες. Κάθε κιβώτιο περιέχει 24 τεμάχια.

Donuts mini



αγαπημένη γεύση!

Μίνι Donuts άχνη
πραλίνα

04-13-010
Βάρος: 40 γρ.

Μίνι Κουλούρι
με επικάλυψη
σοκολάτας

04-13-007
Βάρος: 35 γρ.

Μίνι Donuts κανέλα
επικάλυψη γλάσο

04-13-009
Βάρος: 40 γρ.



Μίνι Λουκουμάς
με επικάλυψη
ζάχαρης

04-13-006
Βάρος: 32 γρ.



Μίνι Choco-Choco
με επικάλυψη
σοκολάτας και γέμιση
σοκολάτας

04-13-008
Βάρος: 45 γρ.



Κάθε κιβώτιο περιέχει 80 mini τεμάχια.



Ξεχωριστές γεύσεις παραδοσιακή συνταγή!

Ταρτάκι
μήλου
0102002
Βάρος: 40 γρ.
5 κιλ./κιβ.



Λουχναράκι
Κρητικό
(μυζήθρα
γλυκιά)
0202001
Βάρος: 60 γρ.
6 κιλ./κιβ.



Ψήνονται στους 180-200°C. Διατηρούνται στην κατάψυξη για 6 μήνες.
Για τέλειο αποτέλεσμα ξεπαγώστε το προϊόν 40 λεπτά πριν το ψήσιμο.