



lovin' bread

BAKE OFF

NEW COLLECTION 2024



BAKE OFF

4 Κουβέρ

8 Μπαγκέτες

11 Τζιαπάτες
& Bagel

12 Πανίνι

14 Brioche

16 Bao Bun

18 Τόρτα

19 Focaccia

20 Καρβέλια

23 Φόρμες
τοστ

24 Lobster roll
& Michelen

26 Pinsa

28 Sobrero
πιτάκια

29 Πίτσα



ΙΔΑΝΙΚΑ
~για~
Bread
Basket



K 508 Διαμάντι ολικής



K 512 Διαμάντι χωριάτικο



K 509 Διαμάντι χαρούπι

15cm | 100 τμχ / Κιβώτιο

* ⌚ 30' ▶ 📄 180°C ⌚ 3'



K 513 Rock Bun ολικής



K 514 Rock Bun χωριάτικο

65g | 60 τμχ / Κιβώτιο

* ⌚ 30' ▶ 📄 180°C ⌚ 3'



K 643 Piccadilly χωριάτικο



K 236 Crispy χωριάτικο
55g | 72 τμχ / Κιβώτιο



K 517 Crispy χαρούφι
55g | 72 τμχ / Κιβώτιο



K 638 Piccadilly χαρούφι



K 640 Piccadilly ντομάτα



K 238 Crispy καλαμπόκι
55g | 72 τμχ / Κιβώτιο



K 237 Crispy πολύσπορο
55g | 72 τμχ / Κιβώτιο



K 639 Piccadilly ελιά



K 645 Piccadilly πολύσπορο



K 060 Κουβέρ χωριάτικο
30g | 100 τμχ / Κιβώτιο



K 068 Κουβέρ ολικής
30g | 100 τμχ / Κιβώτιο



K 642 Piccadilly καλαμπόκι

35g | 100 τμχ / Κιβώτιο
* 30' ▶ 180°C 3'

* 30' ▶ 180°C 3'





K 555 Μπαγκέτα Champagne Noir



K 556 Μπαγκέτα Champagne Blanc



360g | 55cm | 25 τμχ / Κιβώτιο
* 40' ▶ 200°C 6'



K 660 Φορναρίνα κουρκουμάς
130g | 30cm | 30 τμχ / Κιβώτιο



K 661 Φορναρίνα πολύσπορη
130g | 30cm | 30 τμχ / Κιβώτιο

* 40' ▶ 180°C 4-5'



K 099 Μπαγκέτα pretzel
125g | 24cm | 35 τμχ / Κιβώτιο
* 40'



K 570 Soft Bun
90g | 35 τμχ / Κιβώτιο
* 40'

Μπαγκέτα χωριάτικη

K 072 125g | 24cm | 30 τμχ / Κιβώτιο



Μπαγκέτα ολικής

K 103 125g | 24cm | 30 τμχ / Κιβώτιο



Μπαγκέτα καλαμπόκι

K 104 125g | 24cm | 30 τμχ / Κιβώτιο



Μπαγκέτα σουσάμι

K 105 125g | 24cm | 30 τμχ / Κιβώτιο



***** 40' ▶ 180°C 4-5'



Τζιαπάτα λευκή

K 346 120g | 8 x 16cm | 30 τμχ / Κιβώτιο



Τζιαπάτα πολύσπορη

K 343 120g | 8 x 16cm | 35 τμχ / Κιβώτιο

***** 35' ▶ 180°C 4-5'



K 652 Bagel multigrain

90g | 12cm | 40 τμχ / Κιβώτιο

***** 30-40' ▶ 180°C 4-5'



K 264 Bagel poppy leaven



ΑΡΓΗΣ
ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ

ΥΨΗΛΗ ΥΓΡΑΣΙΑ

EXTRA SOFT



Κ 058 **Πανίνι**
50g | 60 τμχ / Κιβώτιο
* ⌚ 30 - 40'



Κ 059 **Πανίνι Burger Boy**
90g | 35 τμχ / Κιβώτιο
* ⌚ 30 - 40'



Κ 479 **Πανίνι XL**
180g | 30 τμχ / Κιβώτιο
* ⌚ 30 - 40'



Κ 717 **Πανίνι οβάλ**
70g | 45 τμχ / Κιβώτιο
Κ 519 90g | 30 τμχ / Κιβώτιο
Κ 233 130g | 25 τμχ / Κιβώτιο
* ⌚ 30 - 40'

Με προζύμι ΖΕΩ
Αργής ωρίμανσης | Υψηλή υγρασία
Κυψελωτή δομή | Λεπτή και τραγανή κόρα

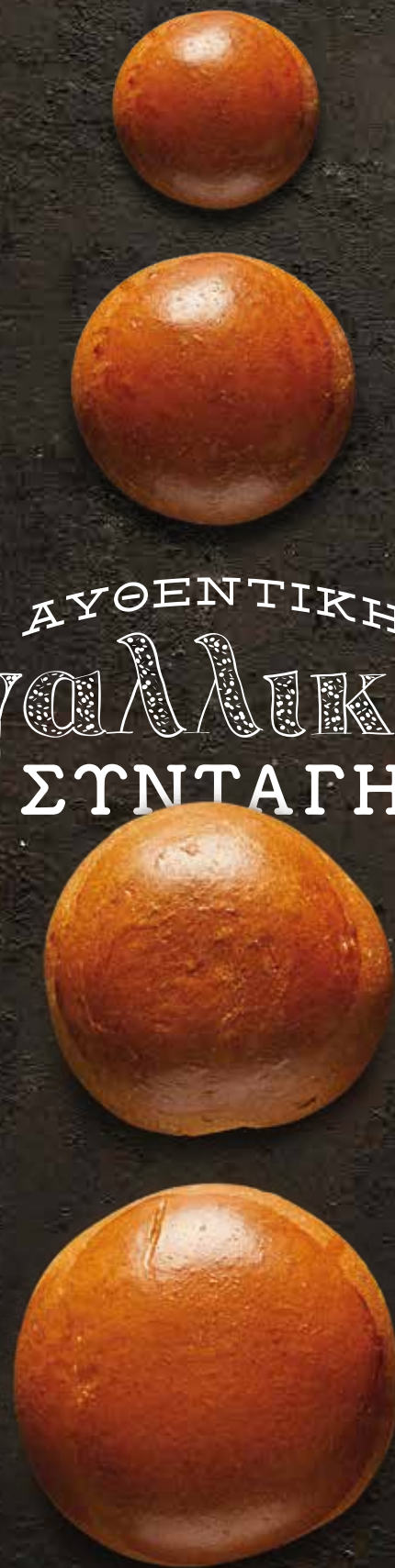


Κ 729 **Caree club**
150g | 35 τμχ / Κιβώτιο
* ⌚ 30 - 40'



Κ 706 **Πανίνι Rustic**
100g | 30 τμχ / Κιβώτιο
* ⌚ 30 - 40'

ΑΥΘΕΝΤΙΚΗ
γαλλική
ΣΥΝΤΑΓΗ



Brioche

K 065	30g		100 τμχ / Κιβώτιο
K 106	60g		50 τμχ / Κιβώτιο
K 608	70g		35 τμχ / Κιβώτιο
K 077	90g		30 τμχ / Κιβώτιο
K 263	130g		25 τμχ / Κιβώτιο
* ⏱ 30 - 40'			



Brioche black edition

K 619	90g		30 τμχ / Κιβώτιο
* ⏱ 30 - 40'			



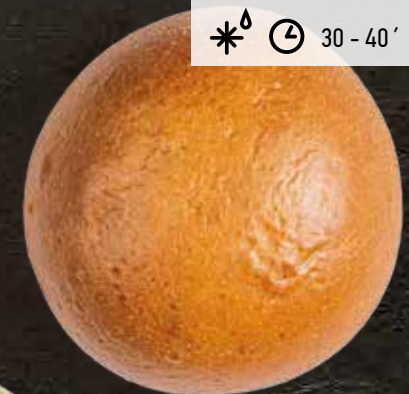
Brioche Burger σουσάμι

K 076	90g		30 τμχ / Κιβώτιο
* ⏱ 30 - 40'			



Patatu

K 714	90g		30 τμχ / Κιβώτιο
* ⏱ 30 - 40'			



English muffin

K 581	75g		50 τμχ / Κιβώτιο
* ⏱ 30' ▶ 📄 180°C ⏱ 3'			



K 627 Bao bun hot dog
80g | 32 τμχ / Κιβώτιο

K 628 Bao bun burger
80g | 30 τμχ / Κιβώτιο

K 629 Mini Bao bun burger
40g | 70 τμχ / Κιβώτιο

K 277 Mini Bao bun hot dog
40g | 60 τμχ / Κιβώτιο

K 26-870 Bao bun μαντηλάκι
40g | 60 τμχ / Κιβώτιο



* 30' ▶ 1-2' ή
1,5 - 2' στην ένδειξη απόψυξη

K 720 Black Bao bun
40g | 60 τμχ / Κιβώτιο

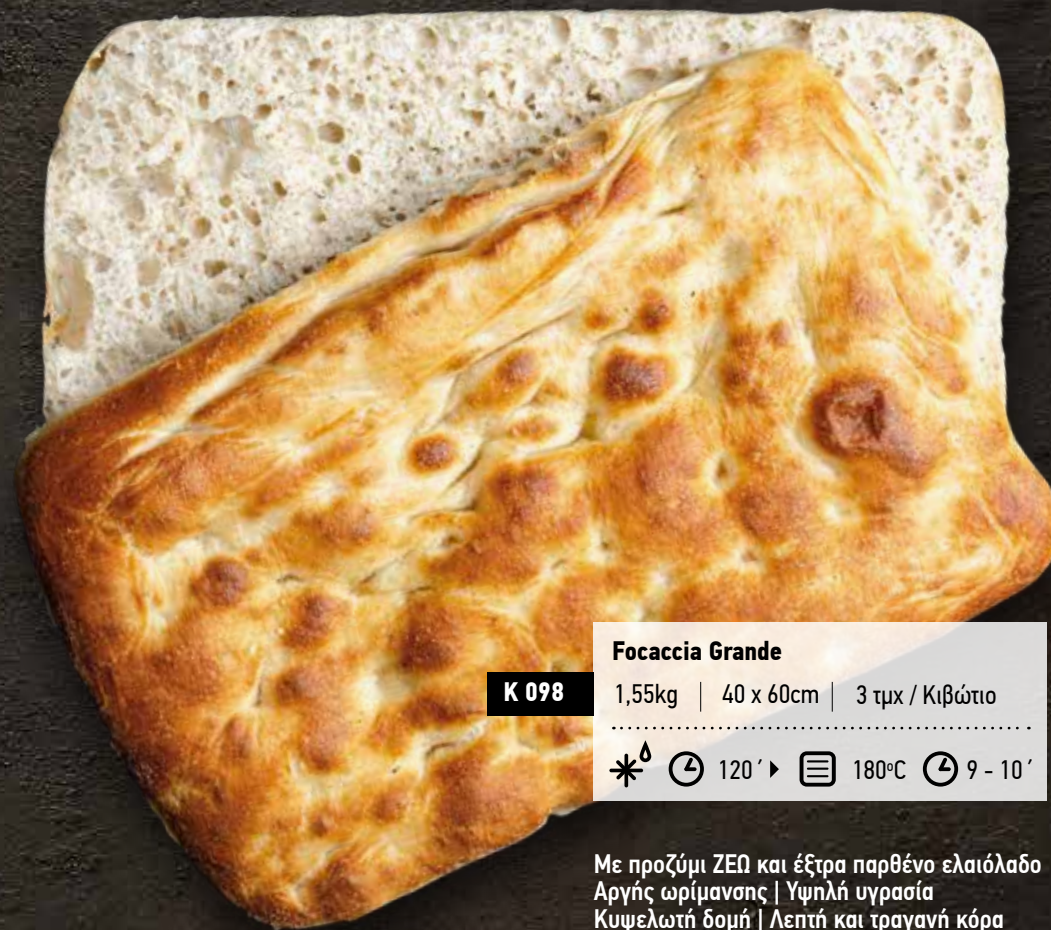


K 081

Τόρτα

750g | 30cm | 8 τμχ / Κιβώτιο

* ⌚ 60' ▶ 📋 180°C ⌚ 6-8'



K 098

Focaccia Grande

1,55kg | 40 x 60cm | 3 τμχ / Κιβώτιο

* ⌚ 120' ▶ 📋 180°C ⌚ 9-10'

Με προζύμι ΖΕΩ και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
Αργής ωρίμανσης | Υψηλή υγρασία
Κυψελωτή δομή | Λεπτή και τραγανή κόρα



K 265

Focaccia Mezza

430g | 30 x 20cm | 10 τμχ / Κιβώτιο

* ⌚ 60' ▶ 📋 180°C ⌚ 5-6'

K 563

Focaccina

130g | 10 x 20cm | 25 τμχ / Κιβώτιο

* ⌚ 40' ▶ 📋 180°C ⌚ 3-4'

(προαιρετικό ψήσιμο)



Yellow bull σε φέτες με κουρκουμά

K 663 1kg | 10 τμχ / Κιβώτιο



White bull σε φέτες χωριάτικο

K 662 1kg | 10 τμχ / Κιβώτιο



Black bull σε φέτες φαγόπυρο

K 664 1kg | 10 τμχ / Κιβώτιο



Holiday seeds sourdough

K 731 800g | 6 τμχ / Κιβώτιο

* 30'



Ethos sourdough

K 722 800g | 5 τμχ / Κιβώτιο

* 4h 180°C 5'



Ethos sourdough σε φέτες

K 725 800g | 5 τμχ / Κιβώτιο

* 30'



Dark sourdough σε φέτες

K 726 800g | 5 τμχ / Κιβώτιο

* 30'



Dark sourdough

K 721 800g | 5 τμχ / Κιβώτιο

* 4h 180°C 5'



Dark sourdough mini

K 723 280g | 15 τμχ / Κιβώτιο

* 4h 180°C 5'



Κ 066 Καρβέλι bruschetta
700g | 5 τμχ / Κιβώτιο
* ⌚ 30'



Κ 703 Τοστ molly σε φέτες
13 x 13cm | 1,3kg / τμχ | 4 τμχ / Κιβώτιο
* ⌚ 120'



Κ 666 Brioche French toast ολόκληρο
14 x 14cm | 1,2kg / τμχ | 4 τμχ / Κιβώτιο
* ⌚ 120'



Κ 572 Brioche French toast σε φέτες
14 x 14cm | 1,2kg / τμχ | 4 τμχ / Κιβώτιο



Κ 26-883 Τοστ rancare σε φέτες
16 x 16cm | 2,6kg / τμχ | 6 τμχ / Κιβώτιο



Κ 26-885 Τοστ maxi σε φέτες
14 x 14cm | 2,5kg / τμχ | 4 τμχ / Κιβώτιο
* ⌚ 25'



Lobster loaf
Κ 665 600g | 8 τμχ / Κιβώτιο
* ⌚ 60'



Βάση για lobster
26-906 100 τμχ / Κιβώτιο



Φόρμα Michelen brioche
Κ 528 750g | 6 τμχ / Κιβώτιο
* ⌚ 120'





Πίτσα (Pinsa) Classica Oval

K 687 235g | 15 τμχ / Κιβώτιο

K 682 270g | 15 τμχ / Κιβώτιο

200°C 4-5'

ΛΕΙΤΤΗ &
ΠΡΑΓΑΝΗ
ΖΥΜΗ



Πίτσα (Pinsa) Στρογγυλή

K 680 30cm | 10 τμχ / Κιβώτιο

200°C 4-5'



Sobrero

K 675 45g | 12cm | 90 τμχ / Κιβώτιο

Sobrero black

K 676 45g | 12cm | 90 τμχ / Κιβώτιο



Sobrero yellow

K 677 45g | 12cm | 90 τμχ / Κιβώτιο



* 30'

Brunch bread

K 082 10 x 28cm | 20 τμχ / Κιβώτιο

☰ 250°C ⌚ 5'



Βάση πείνιρλί με σάλτσα ντομάτας

K 566 200g | 20 τμχ / Κιβώτιο

* ⌚ 45' ▶ ☰ 180°C ⌚ 6-8'



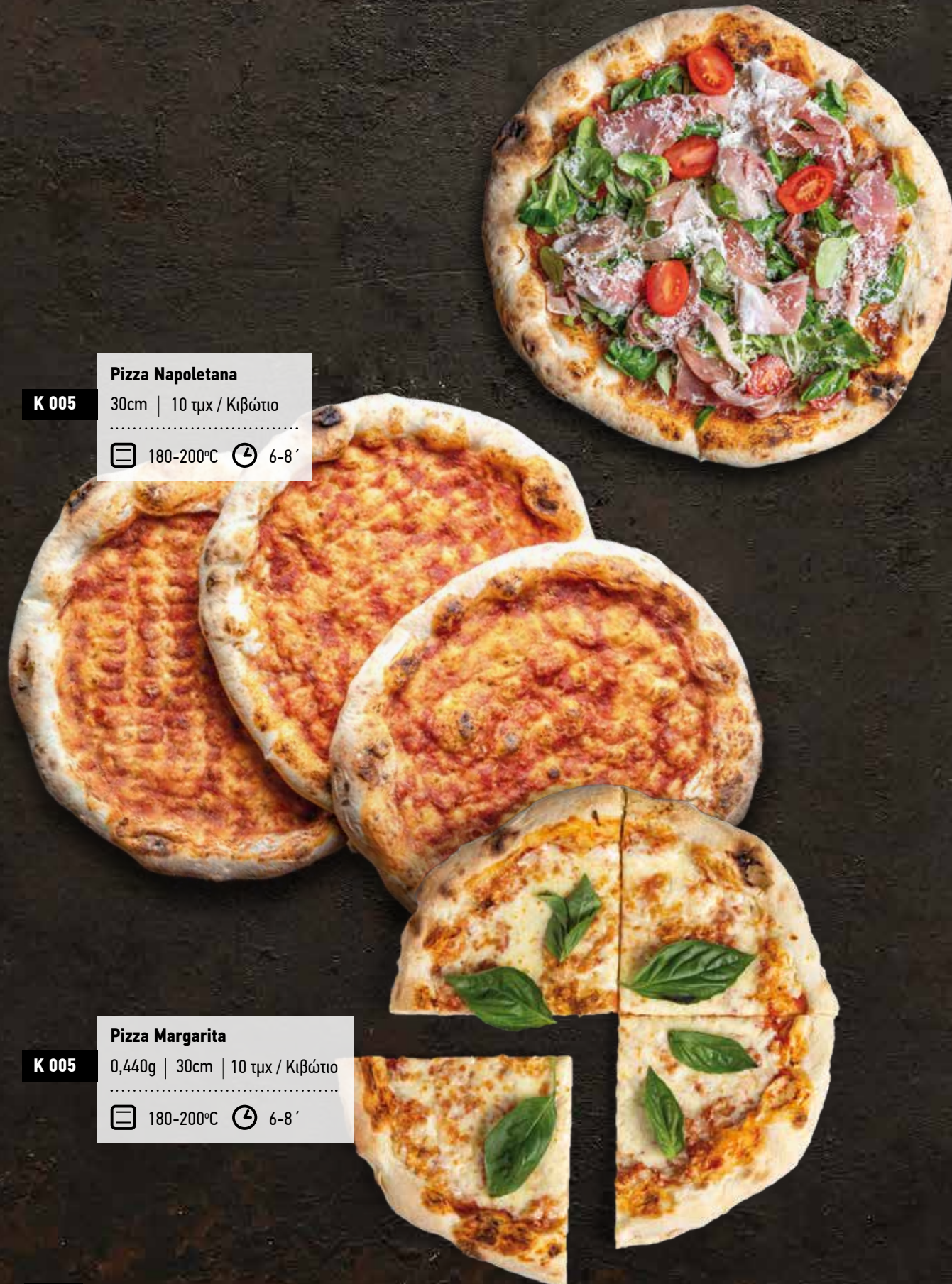
Pizza ball

K 598 350g | 36 τμχ / Κιβώτιο

* ⌚ 24h απόψυξη στη συντήρηση



ΠΙΝΑΚΑΣ ΣΥΜΒΟΛΩΝ



Pizza Napoletana

K 005 30cm | 10 τμχ / Κιβώτιο

☰ 180-200°C ⌚ 6-8'

Pizza Margarita

K 005 0,440g | 30cm | 10 τμχ / Κιβώτιο

☰ 180-200°C ⌚ 6-8'



ΑΠΟΨΥΞΗ

Αφήστε το προϊόν να ξεπαγώσει σε θερμοκρασία δωματίου (25°C).



ΣΤΟΦΑΡΙΣΜΑ

Τοποθετήστε το προϊόν στη λαμαρίνα και στοφάρετε.



ΨΗΣΙΜΟ

Τοποθετήστε το προϊόν στα μικροκύματα και ψήστε.



ΨΗΣΙΜΟ

Τοποθετήστε το προϊόν στη λαμαρίνα και ψήστε.



ΨΗΣΙΜΟ

Ψήστε το προϊόν σε πέτρινο ηλεκτρικό φουρνάκι στην πάνω και κάτω αντίσταση.



ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ

Τοποθετήστε το προϊόν στον ατμομάγειρα και ψήστε.



Ακολουθήστε τις οδηγίες του κάθε προϊόντος για την ώρα απόψυξης ή ψησίματος.

ΜΟΝΑΔΙΚΑ αρτοσκευάσματα ΜΟΝΟ ΜΕ ΦΤΣΙΚΑ ΤΛΙΚΑ.

Ερευνούμε, αναπτύσσουμε νέα προϊόντα με τέχνη και φροντίδα, εξελίσσουμε συνταγές, επιλέγουμε πρώτες ύλες, παρασκευάζουμε, συσκευάζουμε και διανέμουμε εκλεκτά προϊόντα με πωλήσεις χονδρικής και λιανικής.

Συνδυάζουμε την αναντικατάστατη αξία του χειροποίητου με σύγχρονη τεχνολογία που αυξάνει την ασφάλεια και τη σταθερή ποιότητα των τροφίμων μας. Δημιουργούμε συνεχώς νέα προϊόντα που θα ξεχωρίζουν για την κορυφαία τους γεύση και ποιότητα και θα ταξιδεύουν στις καλύτερες αγορές του κόσμου.



ZEO
BAKERS

lovin' bread

Ηλιουπόλεως 2, Τ.Θ. 31008
57013, Ωραιόκαστρο, Θεσσαλονίκη

T 2310 632551 F 2310 690437 E info@zeo.gr

f Zeo Bakers

in Zeo Bakers

@zeobakers

@zeobakers



Ζητήστε και τους υπόλοιπους καταλόγους ZEO ή κατεβάστε τους από το zeo.gr

Θα θέλαμε να ευχαριστήσουμε τους ακόλουθους πολύτιμους συνεργάτες για την συμμετοχή τους σε αυτή την έκδοση:

Colibri Branding & Design

για την επιμέλεια & τον σχεδιασμό του εντύπου

Theodosia Georgiadis Photography

Nick Paschalis Food Photography

Chronis Spanos Food Photography


για την επιμέλεια & τη λήψη των φωτογραφιών


ZEO
BAKERS


BAKE OFF




lovin' bread

 Zeo Bakers

 Zeo Bakers

 @zeobakers

 @zeobakers

www.zeo.gr