Δωρικόν

προϊόντα ζύμης

από το 1970

Μοσχοβολάει τραγανές παιδικές αναμνήσεις!

αξιοπιστία • τεχνογνωσία • εμπειρία • καινοτομία

since 1970

Κατάλογος Προϊόντων ζύμης 2017

1970- 2017
47 Χρόνια και συνεχίζουμε...

Η εταιρεία έχει ως αφετηρία το έτος 1970, όταν δημιούργησε το πρώτο εργαστήριο - κατάστημα της, με έδρα τη Νέα Σμύρνη Αττικής. Από τα πρώτα βήματα της λειτούργησε καινοτόμα για την εποχή, παράγοντας και διαθέτοντας χονδρικώς νωπά προϊόντα ζύμης σε αρτοποιούς και κλειστές αγορές. Η πρωτοποριακή αυτή επιχειρηματική κίνηση εδραίωσε την εταιρεία στον χώρο του food service και σε συνδυασμό με την υψηλή ποιότητα των προϊόντων της κατάφερε να δημιουργήσει ένα ευρύ εμπορικό δίκτυο στον νομό Αττικής.

Από το έτος 1997 η δεύτερη πλέον γενιά μετέφερε την παραγωγική δραστηριότητα της εταιρείας στον Άλιμο Αττικής, μετονομάζοντας την σε Δωρικόν, λέξη η οποία υποδηλώνει την κοινή καταγωγή των ιδιοκτητών από την αρκαδική γή. Στον νέο αυτό χώρο, όπου και σήμερα εδρεύει η εταιρεία, εισήχθη και υιοθετήθηκε νέα τεχνολογία στην παραγωγή προϊόντων ζύμης και εφαρμόζονται σύγχρονοι και αυστηροί κανόνες υγιεινής από εξειδικευμένο προσωπικό.

001

Τυρόπιτα
Με extra γέμιση

Ζύμη Σφολιάτας
Οδηγίες χρήσης: No 12

182 gr. 36 τεμ. 90 κιβ./παλέτα

002

Τυρόπιτα
Σφολιάτας D

Ζύμη Σφολιάτας
Οδηγίες χρήσης: No 12

175 gr. 45 τεμ. 72 κιβ./παλέτα

003

Ζαμπονοτυρόπιτα
Σφολ.*sauce Δωρικόν

Ζύμη Σφολιάτας
Οδηγίες χρήσης: No 12

235 gr. 38 τεμ. 72 κιβ./παλέτα

004

Λουκανικόπιτα
Extra big

Ζύμη Σφολιάτας
Οδηγίες χρήσης: No 12

205 gr. 25 τεμ. 90 κιβ./παλέτα

005

Μπουγάτσα
Βανίλια-καραμέλα

Ζύμη Σφολιάτας
Οδηγίες χρήσης: No 12

220 gr. 30 τεμ. 90 κιβ./παλέτα

006

Πίτα με
Γεύση κασέρι

Ζύμη Σφολιάτας
Οδηγίες χρήσης: No 12

175 gr. 35 τεμ. 72 κιβ./παλέτα

Μοσχοβολάει τραγανές παιδικές αναμνήσεις!

Η γκάμα των προϊόντων εμπλουτίστηκε και βελτιώθηκε προσφέροντας ολοκληρωμένες προτάσεις στην κατηγορία των κατεψυγμένων προϊόντων ζύμης. Έχοντας διευρύνει το πελατολόγιο της στην επαρχία απώτερος στόχος της Δωρικόν Α.Ε. είναι η διαρκής βελτίωση προϊόντων και υπηρεσιών και η κάλυψη του χώρου μαζικής εστίασης πολύπλευρα και υπεύθυνα. Από το έτος 2005 λειτουργεί υπό την επίβλεψη του Νικόλαου Εμμ. Σούρσου προέδρου και διευθύνοντα συμβούλου υιό του ιδρυτή της εταιρείας.

Φεβρουάριος 2013. Η ΔΩΡΙΚΟΝ εκπλήσσει ευχάριστα με το περίπτερο της στην Αρτόζα 2013. Κεντρικό μήνυμα του περιπτέρου "Επενδύστε στην φαντασία σας, κάντε την διαφορά". Πανδαισία σχημάτων και χρωμάτων προσαρμοσμένα στα προϊόντα της εταιρείας, δίνοντας νέα φιλοσοφία στην παρουσίαση τους, εμπνέοντας τους επαγγελματίες να κάνουν την διαφορά στα δικά τους καταστήματα. Η καινοτομία της Δωρικόν, έχει χαράξει νέα πορεία στον κλάδο εκπαιδεύοντας τους πελάτες της να δημιουργήσουν βιτρίνες μοναδικές στα καταστήματα τους, με άριστα προϊόντα Δωρικόν.

007

Τυρόπιτα
Αρχοντική γίγας

Ζύμη Σφολιάτας
Οδηγίες χρήσης: Νο 12

210 gr. 40 τεμ. 72 κιβ./παλέτα

008

Πίτσα ατομική
Με προζύμι

Ζύμη Αρτοποιίας
Οδηγίες χρήσης: Νο 10

230 gr. 20 τεμ. 72 κιβ./παλέτα

009

Τυρόπιτα
Κουρού βουτύρου

Ζύμη Κουρού
Οδηγίες χρήσης: Νο 1

173 gr. 30 τεμ. 90 κιβ./παλέτα

010

Πεϊνιρλί
Παραδοσιακό

Ζύμη Αρτοποιίας
Οδηγίες χρήσης: Νο 11

225 gr. 25 τεμ. 72 κιβ./παλέτα

013

Κρουασάν σοκολάτα
Πραλίνα

Ζύμη Κρουασάν
Οδηγίες χρήσης: Νο 4

152 gr. 40 τεμ. 90 κιβ./παλέτα

014

Κρουασάν
Γίγας

Ζύμη Κρουασάν
Οδηγίες χρήσης: Νο 4

131 gr. 40 τεμ. 132 κιβ./παλέτα

016

Κρουασάν
Special με μπέϊκον

Ζύμη Κρουασάν
Οδηγίες χρήσης: No 4

202 gr. 36 τεμ. 90 κιβ./παλέτα

018

Σπανακοτυρόπιτα
Στριφτή χωριάτικη

Ζύμη Παραδοσιακή
Οδηγίες χρήσης: No 7

265 gr. 30 τεμ. 72 κιβ./παλέτα

019

Σπανακόπιτα
Στριφτή χωριάτικη νηστίσιμη

Ζύμη Παραδοσιακή
Οδηγίες χρήσης: No 7

265 gr. 30 τεμ. 72 κιβ./παλέτα

021

Κολοκυθόπιτα
Στριφτή χωριάτικη

Ζύμη Παραδοσιακή
Οδηγίες χρήσης: No 7

240 gr. 30 τεμ. 72 κιβ./παλέτα

023

Μπουγάτσα Θεσσαλονίκης
Κρέμα γάλακτος

Ζύμη Παραδοσιακή
Οδηγίες χρήσης: No 6

523 gr. 22 τεμ. 72 κιβ./παλέτα

031

Τυρόπιτα
Μυτιλήνης

Ζύμη Σφολιάτας
Οδηγίες χρήσης: No 12

210 gr. 40 τεμ. 72 κιβ./παλέτα

033

Δίχτυ Ζαμπόν
Gouda-Sauce

Ζύμη Σφολιάτας
Οδηγίες χρήσης: No 12

214 gr. 35 τεμ. 72 κιβ./παλέτα

039

Χειροποίητη με τυρί
'Φούρνος της γειτονιάς'

Ζύμη Σφολιάτας
Οδηγίες χρήσης: No 12

172 gr. 25 τεμ. 90 κιβ./παλέτα

045

Κουλούρι
Ανθότυρο

Ζύμη Σφολιάτας
Οδηγίες χρήσης: No 12

217 gr. 26 τεμ. 72 κιβ./παλέτα

046

New

Φλογέρα Τυρί

Ζύμη Σφολιάτας
Οδηγίες χρήσης: Νο 12

200 gr. 60 τεμ. 72 κιβ./παλέτα

051

New

Φλογέρα Γαλοπούλας

Ζύμη Σφολιάτας
Οδηγίες χρήσης: Νο 12

176 gr. 30 τεμ. 90 κιβ./παλέτα

052

Κουλούρι Θεσσαλονίκης προψημένο

Ζύμη Αρτοποιίας
Οδηγίες χρήσης: Νο 9

90 gr. 50 τεμ. 42 κιβ./παλέτα

053

Φλογέρα πολύκαρπη Γαλοπούλα-ανθότυρο

Ζύμη κουλουριού
Οδηγίες χρήσης: Νο 1

185 gr. 30 τεμ. 90 κιβ./παλέτα

061

Μπαγκέτα Ολικής προψημ.

Ζύμη Αρτοποιίας
Οδηγίες χρήσης: Νο 9

126 gr. 50 τεμ. 32 κιβ./παλέτα

064

Κουλούρι Πραλίνα

Ζύμη Κουλουριού
Οδηγίες χρήσης: Νο 1

210 gr. 32 τεμ. 72 κιβ./παλέτα

069

Τυρόπιτα Γιορτινή

Ζύμη Σφολιάτας
Οδηγίες χρήσης: Νο 12

155 gr. 40 τεμ. 90 κιβ./παλέτα

071

Χειροποίητο κουλούρι Μεσογειακό νηστίσιμο

Ζύμη Κουλουριού
Οδηγίες χρήσης: Νο 1

225 gr. 26 τεμ. 72 κιβ./παλέτα

074

New

Πίτσα μαργαρίτα Ατομική

Ζύμη Αρτοποιίας
Οδηγίες χρήσης: Νο 10

234 gr. 18 τεμ. 90 κιβ./παλέτα

Ένας ολόκληρος κόσμος απόλαυσης!

088

Χειροποίητη Κασερόπιτα σκεπαστή

Ζύμη Σφολιάτας
Οδηγίες χρήσης: No 12

225 gr. 35 τεμ. 72 κιβ./παλέτα

091

Σπανακοτυρόπιτα Σαρακατσάνικη ταψί

Ζύμη Παραδοσιακή
Οδηγίες χρήσης: No 5

6 τμχ./πλάκα - βάρος 1,91 kg.
3 πίτες/κιβ. τεμ. 90 κιβ./παλέτα

105

Πίτσα special Ταψί 6 τεμαχίων

Ζύμη Αρτοποιίας
Οδηγίες χρήσης: No 10

6 τμχ./πλάκα - βάρος 1,30 kg.
3 πίτσες/κιβ. τεμ. 90 κιβ./παλέτα

121

New

Πιτσάκι Specialite

Ζύμη Αρτοποιίας
Οδηγίες χρήσης: No 9

Ανά κιλό 20 τμχ. 3 κιλ.
120 κιβ./παλέτα

122

Χορτόπιτα Με φέτα καρέ ταψί

Ζύμη Παραδοσιακή
Οδηγίες χρήσης: No 15

36 τμχ./πλάκα - βάρος 1,85 kg.
3 πίτες/κιβ. τεμ. 90 κιβ./παλέτα

126

Κρουασανάκι Special

Ζύμη Κρουασάν
Οδηγίες χρήσης: No 4

Ανά κιλό 21-23 τμχ. 5 κιλ.
90 κιβ./παλέτα

132

Λουκανικοπιτάκι Κουρού βουτύρου

Ζύμη Κουρού
Οδηγίες χρήσης: No 1

Ανά κιλό 24-26 τμχ. 5 κιλ.
90 κιβ./παλέτα

150

Τυροπιτάκι Κουρού βουτύρου

Ζύμη Κουρού
Οδηγίες χρήσης: No 1

Ανά κιλό 22-24 τμχ. 5 κιλ.
90 κιβ./παλέτα

151

Κασεροπιτάκι Κουρού βουτύρου

Ζύμη Κουρού
Οδηγίες χρήσης: No1

Ανά κιλό 21-23 τμχ. 5 κιλ.
90 κιβ./παλέτα

155

Κρουασίνια
Με φέτα 90gr.

Ζύμη Κρουασάν
Οδηγίες χρήσης: Νο 2

Ανά κιλό 10-12 τμχ. 5 κιλ.
90 κιβ./παλέτα

158

Σφολιάτα πλάκα
(Μιλφέϊγ) 50x70cm

Ζύμη Σφολιάτας
Οδηγίες χρήσης: Νο 13

(10 πλάκες 50cm*70cm)
12 κιλ.<> 44 κιβ./παλέτα

166

New

Λουκανικόπιτα
Χωριάτικη

Ζύμη Παραδοσιακή
Οδηγίες χρήσης: Νο 7

225 gr. 25 τεμ. 90 κιβ./παλέτα

173

New

Mini κουρού
Ολικής

Ζύμη Κουρού
Οδηγίες χρήσης: Νο 1

Ανά κιλό 19-21 τμχ. 5 κιλ.
90 κιβ./παλέτα

174

Διχτάκι
Λουκάνικο-κασέρι

Ζύμη Κουλουριού
Οδηγίες χρήσης: Νο 1

Ανά κιλό 16-18 τμχ. 5 κιλ.
90 κιβ./παλέτα

180

Βέργας
Mini τυρί

Ζύμη Παραδοσιακή
Οδηγίες χρήσης: Νο 14

Ανά κιλό 20-22 τμχ. 5 κιλ.
90 κιβ./παλέτα

181

Βέργας
Mini Σπανάκι τυρί

Ζύμη Παραδοσιακή
Οδηγίες χρήσης: Νο 14

Ανά κιλό 20-22 τμχ. 5 κιλ.
90 κιβ./παλέτα

188

Τυρόπιτα με ανθότυρο
Καρέ ταψί

Ζύμη Παραδοσιακή
Οδηγίες χρήσης: Νο 15

36 τμχ./πλάκα - βάρος 1,85 kg.
3 πίτες/κιβ. τεμ. 90 κιβ./παλέτα

195

Μετσοβόνε
Π.Ο.Π. τυλιχτή

Ζύμη Σφολιάτας
Οδηγίες χρήσης: Νο 12

155 gr. 32 τεμ. 90 κιβ./παλέτα

196

Πολύσπορο με Μανούρι Π.Ο.Π.

Ζύμη Κουλουριού
Οδηγίες χρήσης: Νο 1

210 gr. 26 τεμ. 72 κιβ./παλέτα

210

New

Μηλόπιτα Γιορτινή

Ζύμη Σφολιάτας
Οδηγίες χρήσης: Νο 12

150 gr. 40 τεμ. 90 κιβ./παλέτα

217

Μετσοβίτικο Mini

Ζύμη Σφολιάτας
Οδηγίες χρήσης: Νο 12

Ανά κιλό 17-19 τμχ. 5 κιλ.
90 κιβ./παλέτα

218

Μετσοβίτικη Φιλέτο γαλοπούλα

Ζύμη Σφολιάτας
Οδηγίες χρήσης: Νο 12

179 gr. 30 τεμ. 90 κιβ./παλέτα

221

Ριγανάτο Με φρέσκια ντομάτα

Ζύμη Αρτοποιίας
Οδηγίες χρήσης: Νο 10

208 gr. 32 τεμ. 90 κιβ./παλέτα

222

Φιλέτο κοτόπουλο Με σως μουστάρδας

Ζύμη Κρουασάν
Οδηγίες χρήσης: Νο 4

174 gr. 30 τεμ. 90 κιβ./παλέτα

224

New

Κοτόπιτα Καρέ ταψί

Ζύμη Παραδοσιακή
Οδηγίες χρήσης: Νο 15

36 τμχ./πλάκα - βάρος 1,90 kg.
3 πίτες/κιβ. τεμ. 90 κιβ./παλέτα

461

Πολίτικο Μπουρέκι λαχανικών

Ζύμη Παραδοσιακή
Οδηγίες χρήσης: Νο 8

Ανά κιλό 28 τμχ. 3 κιλ.
144 κιβ./παλέτα

463

Μπαγκέτα λευκή Προψημένη

Ζύμη Αρτοποιίας
Οδηγίες χρήσης: Νο 9

120 gr. 50 τεμ. 32 κιβ./παλέτα

Προϊόντα ζύμης από το 1970

467

Διπλό λουκάνικο
Με κρέμα τυριού

Ζύμη Κρουασάν
Οδηγίες χρήσης: Νο 4

240 gr. 30 τεμ. 90 κιβ./παλέτα

473

4 τυριά
Κουλουρένια Φλογέρα

Ζύμη Κουλουριού
Οδηγίες χρήσης: Νο 1

162 gr. 30 τεμ. 90 κιβ./παλέτα

474

Τ. Φιδέλφεια
Κουλουρένια φλογέρα

Ζύμη Κουλουριού
Οδηγίες χρήσης: Νο 1

181 gr. 35 τεμ. 90 κιβ./παλέτα

475

Κουρού mini φιδέλφεια
Νιφάδ.καλαμπ.

Ζύμη Κουρού
Οδηγίες χρήσης: Νο 1

Ανά κιλό 20-22 τμχ. 5 κιλ.
90 κιβ./παλέτα

478

Κρουασάν
Πραλίνα γεμιστό

Ζύμη Κρουασάν
Οδηγίες χρήσης: Νο 4

160 gr. 30 τεμ. 132 κιβ./παλέτα

490

Κρουασάν mini
Ψημένο κατεψυγμένο

Ζύμη Κρουασάν
Οδηγίες χρήσης: Νο 3

17 - 20 gr. 90 τεμ. 70 κιβ./παλέτα

492

Τυρόπιτα
Βέργας Τρίγωνη

Ζύμη Παραδοσιακή
Οδηγίες χρήσης: Νο 14

183 gr. 40 τεμ. 72 κιβ./παλέτα

493

Χειροποίητη
Ζαμπόν-gouda oldenburger

Ζύμη Σφολιάτας
Οδηγίες χρήσης: Νο 12

263 gr. 35 τεμ. 72 κιβ./παλέτα

494

Τρίγωνο βέργας
Ατομικό σπανάκι τυρί

Ζύμη Παραδοσιακή
Οδηγίες χρήσης: Νο 14

186 gr. 40 τεμ. 72 κιβ./παλέτα

Οδηγίες Χρήσης

1. Αποψύχουμε για 30 min σε θερμοκρασία 16°C και ψεκάζουμε το προϊόν με νερό. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο 180°C για 25-30 min περίπου.
2. Αποψύχουμε για 20 min σε θερμοκρασία 16°C. Στοφάρουμε το προϊόν για 60 min σε θερμοκρασία 40°C και 75% υγρασία. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο 180°C για 25-30 min περίπου.
3. Ψημένο προϊόν, έτοιμο προς κατανάλωση μετά από απόψυξη σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.
4. Αποψύχουμε για 60 min σε θερμοκρασία 16°C και ψεκάζουμε το προϊόν με νερό. Στοφάρουμε το προϊόν για 45 min σε θερμοκρασία όχι περισσότερο από 40°C και 75% υγρασία. Επάλειψη με αυγό πλήρες 50/50 αραιωμένο με νερό και λίγο αλάτι ή γάλα χωρίς αραίωση. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο 180°C για 25-30 min περίπου.
5. Ψήνουμε απευθείας από κατάψυξη σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C. Για 35 min γυρίζουμε ανάποδα το προϊόν ώστε να ψηθεί ομοιόμορφα και από την κάτω μεριά. Συνεχίζουμε το ψήσιμο για 15 min. Ακόμη, προτείνεται αφού ψηθεί, να γίνει επάλειψη με φυτικό έλαιο επιλογής.
6. Ψήνουμε απευθείας από κατάψυξη σε προθερμασμένο φούρνο στους 170°C για 30 min με το κλείσιμο από πάνω και γυρίζουμε ανάποδα το προϊόν ώστε να ψηθεί ομοιόμορφα και από την κάτω μεριά. Συνεχίζουμε το ψήσιμο για 10 min. Μέχρι την τοποθέτηση στην βιτρίνα δεν το γυρίζουμε.
7. Ψήνουμε απευθείας από κατάψυξη σε προθερμασμένο φούρνο στους 170°C για 30-40 min. Προτείνεται αφού ψηθεί να γίνει επάλειψη με φυτικό έλαιο επιλογής.
8. Αποψύχουμε για 30 min σε θερμοκρασία 16°C. Ακόμη, προτείνεται να γίνει επάλειψη με φυτικό έλαιο επιλογής. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο 180°C για 10-15 min περίπου.
9. Αποψύχουμε το προϊόν σε θερμοκρασία 16°C. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο 220°C για 5-10 min περίπου. Προτείνεται όταν βγεί από το φούρνο, ψεκασμός με νερό.
10. Αποψύχουμε για 60 min σε θερμοκρασία 16°C. Προτείνεται να ψεκάσουμε το προϊόν με άφθονο νερό. Στοφάρουμε το προϊόν για 30 min σε θερμοκρασία όχι περισσότερο από 40°C και 75% υγρασία. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο 190°C για 25-35 min περίπου.
11. Αποψύχουμε για 60 min σε θερμοκρασία 16°C. Προτείνεται να ψεκάζουμε το προϊόν με άφθονο νερό. Στοφάρουμε το προϊόν για 30 min σε θερμοκρασία όχι περισσότερο από 40°C και 70% υγρασία. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο 180°C για 25-35 min περίπου. Προτείνεται αφού ψηθεί να γίνει επάλειψη με βούτυρο γάλακτος.
12. Αποψύχουμε για 30 min στους 16°C. Προτείνεται να ψεκάζουμε το προϊόν με νερό. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο 180°C για 25-30 min περίπου.
13. Τοποθετούμε την ζύμη επάνω στον πάγκο μέχρι να μαλακώσει. Κόβουμε την ζύμη στις διαστάσεις που θέλουμε. Επάλειψη με αυγό πλήρες 50/50 αραιωμένο με νερό και λίγο αλάτι ή γάλα χωρίς αραίωση. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φύρνο 180°C για 25-30 min περίπου.
14. Αποψύχουμε σε θερμοκρασία περιβάλλοντος. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για 25 min περίπου. Προτείνεται μετά την ψήσιμο να γίνει επάλειψη με φυτικό έλαιο της επιλογής σας.
15. Αποψύχουμε σε θερμοκρασία περιβάλλοντος. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 170 - 180°C για 40 - 60 min περίπου, κατά προτίμηση ανάλογα με τον φούρνο. Προτείνεται στα 10 πρώτα min του ψησίματος χάραγμα σε μικρά καρέ.

© conceptmania.gr

ΔΩΡΙΚΟΝ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ Α.Ε.
Μεγ. Αλεξάνδρου 4 & Παρμενίωνος 8 • Τ.Κ.: 174 56 • Άλιμος
Τηλ. κέντρο: 210 99 59 940 • Fax: 210 99 59 941 • Κιν.: 6936 074 339
Email 1: info@dorikon.gr • Email 2: exports@dorikon.gr • site: www.dorikon.gr