Δωρικόν
προϊόντα ζύμης
από το 1970

τεχνογνωσία · αξιοπιστία · Δωρικόν · εμπειρία · καινοτομία

κατάλογος 2015

Η σωστή επιλογή!

1970-2015
45 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 λειτούργησε καινοτομικά 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 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, μετονομάζοντάς την σε Δωρικόν, λέξη η οποία υποδηλώνει την κοινή καταγωγή των ιδιοκτητών από την αρκαδική γή. Στο νέο αυτό χώρο, όπου και σήμερα εδρεύει η εταιρεία, εισάχθηκε νέα τεχνολογία στην παραγωγή προϊόντων ζύμης και εφαρμόζονται σύγχρονοι και αυστηροί κανόνες υγιεινής από εξειδικευμένο προσωπικό. 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.

Πρόσφατα νέα: Η Δωρικόν απέκτησε κατά τα έτη 2013 & 2014, δύο Διπλώματα Ευρεσιτεχνίας ® από τον Οργανισμό Βιομηχανικής Ιδιοκτησίας, πραγματοποιώντας με τον τρόπο αυτό την στρατηγική που έχει χαράξει, της συνεχούς εξέλιξης και καινοτομίας.

Στις αρχές του 2015 ανέβασε την νέα ιστοσελίδα της στο διαδίκτυο, www.dorikon.gr. Μέσω αυτής, ο επισκέπτης έχει την μοναδική δυνατότητα να λάβει γνώση αναλυτικών τεχνικών πληροφοριών για όλα τα προϊόντα της Δωρικόν. Η μηχανή αναζήτησης η οποία έχει δημιουργηθεί, εξυπηρετεί την εύρεση προϊόντος, σύμφωνα με τις πραγματικές ανάγκες του σημείου πώλησης, με κριτήρια όπως: ζύμη, σχήμα, μέγεθος, βάρος, συσκευασία, υλικό γέμισης κ.τ.λ.

Επίτευξη στόχων
- Ποσοστά λιγότερα του 3% στις ετεροχρονισμένες ή μη πραγματοποιηθείσες παραδόσεις προϊόντων.
- Παγίωση θέσης εργασίας R&D, στελεχωμένη από πτυχιούχους ΤΕΙ Αθηνών.
- Συνεχή παρουσία 45 ετών με ταυτόχρονη συμμετοχή στελεχών και προσωπικού παραγωγής από το 1993.
- Κατοχύρωση καινοτομιών και άμεση δημιουργία επιχειρηματικών σχεδίων προς υλοποίηση.

Η Δωρικόν Α.Ε αποτελεί την πιο ολοκληρωμένη πρόταση συνεργασίας.

τεχνογνωσία · εμπειρία · καινοτομία · αξιοπιστία · Δωρικόν

Ολοκληρωμένη
Πρόταση Συνεργασίας

001 Τυρόπιτα με extra γέμιση

182 gr	36 τμχ.	90 κιβ./παλέτα
Ζύμη Σφολιάτας		
Οδηγίες χρήσης: No 12		

002 Τυρόπιτα σφολιάτας D

175 gr	45 τμχ.	72 κιβ./παλέτα
Ζύμη Σφολιάτας		
Οδηγίες χρήσης: No 12		

003 Ζαμπονοτυρόπιτα σφολ.*sauce Δωρικόν

235 gr	38 τμχ.	72 κιβ./παλέτα
Ζύμη Σφολιάτας		
Οδηγίες χρήσης: No 12		

004 Λουκανικόπιτα extra big

205 gr	25 τμχ.	90 κιβ./παλέτα
Ζύμη Σφολιάτας		
Οδηγίες χρήσης: No 12		

005 Μπουγάτσα βανίλια-καραμέλα

220 gr	30 τμχ.	90 κιβ./παλέτα
Ζύμη Σφολιάτας		
Οδηγίες χρήσης: No 12		

006 Τυρόπιτα με γεύση κασέρι

175 gr	35 τμχ.	72 κιβ./παλέτα
Ζύμη Σφολιάτας		
Οδηγίες χρήσης: No 12		

007 Τυρόπιτα αρχοντική γίγας

210 gr	40 τμχ.	72 κιβ./παλέτα
Ζύμη Σφολιάτας		
Οδηγίες χρήσης: No 12		

008 Πίτσα ατομική με προζύμι

230 gr	20 τμχ.	72 κιβ./παλέτα
Ζύμη Αρτοποιίας		
Οδηγίες χρήσης: No 10		

009 Τυρόπιτα κουρού βουτύρου

173 gr	30 τμχ.	90 κιβ./παλέτα
Ζύμη Κουρού		
Οδηγίες χρήσης: No 1		

010 Πεϊνιρλί παραδοσιακό

225 gr	30 τμχ.	72 κιβ./παλέτα
Ζύμη Αρτοποιίας		
Οδηγίες χρήσης: No 11		

NEW

013 Κρουασάν σοκολάτα πραλίνα

145 gr	40 τμχ.	90 κιβ./παλέτα
Ζύμη Κρουασάν		
Οδηγίες χρήσης: No 4		

014 Κρουασάν γίγας

131 gr	40 τμχ.	99 κιβ./παλέτα
Ζύμη Κρουασάν		
Οδηγίες χρήσης: No 4		

NEW

016 Κρουασάν special με μπέϊκον

202 gr	36 τμχ.	90 κιβ./παλέτα
Ζύμη Κρουασάν		
Οδηγίες χρήσης: No 4		

018 Σπανακοτυρόπιτα στριφτή χωριάτικη

265 gr	30 τμχ.	72 κιβ./παλέτα
Ζύμη Παραδοσιακή		
Οδηγίες χρήσης: No 7		

019 Σπανακόπιτα στριφτή χωριάτικη νηστίσιμη

265 gr	30 τμχ.	72 κιβ./παλέτα
Ζύμη Παραδοσιακή		
Οδηγίες χρήσης: No 7		

NEW

021 Κολοκυθόπιτα στριφτή χωριάτικη

240 gr	30 τμχ.	72 κιβ./παλέτα
Ζύμη Παραδοσιακή		
Οδηγίες χρήσης: No 7		

023 Μπουγάτσα Θεσ/νίκης κρέμα γάλακτος

507 gr	22 τμχ.	72 κιβ./παλέτα
Ζύμη Παραδοσιακή		
Οδηγίες χρήσης: No 6		

NEW

031 Τυρόπιτα Μυτιλήνης

210 gr	40 τμχ.	72 κιβ./παλέτα
Ζύμη Σφολιάτας		
Οδηγίες χρήσης: No 12		

033 Δίχτυ ζαμπόν Gouda-sauce

205 gr	35 τμχ.	72 κιβ./παλέτα
Ζύμη Σφολιάτας		
Οδηγίες χρήσης: No 12		

039 Χειροποίητη με τυρί "φούρνος της γειτονιάς"

172 gr	25 τμχ.	90 κιβ./παλέτα
Ζύμη Σφολιάτας		
Οδηγίες χρήσης: No 12		

045 Κουλούρι ανθότυρο

217 gr	26 τμχ.	72 κιβ./παλέτα
Ζύμη Κουλουριού		
Οδηγίες χρήσης: No 1		

052 Κουλούρι θεσσαλονίκης προψημένο

100 gr	50 τμχ.	42 κιβ./παλέτα
Ζύμη Αρτοποιίας		
Οδηγίες χρήσης: No 9		

NEW

053 Κουλούρι πολύκαρπο γαλοπούλα-ανθότυρο

185 gr	30 τμχ.	90 κιβ./παλέτα
Ζύμη Κουλουριού		
Οδηγίες χρήσης: No 1		

NEW

061 Μπαγκέτα ολικής προψημένη

127 gr	50 τμχ.	32 κιβ./παλέτα
Ζύμη Αρτοποιίας		
Οδηγίες χρήσης: No 9		

064 Χειροποίητο κουλούρι πραλίνα

210 gr	32 τμχ.	72 κιβ./παλέτα
Ζύμη Κουλουριού		
Οδηγίες χρήσης: No 1		

066 Χειροποίητο κουλούρι τυρί

170 gr	26 τμχ.	72 κιβ./παλέτα
Ζύμη Κουλουριού		
Οδηγίες χρήσης: No 1		

069 Τυρόπιτα γιορτινή®

155 gr	40 τμχ.	90 κιβ./παλέτα
Ζύμη Σφολιάτας		
Οδηγίες χρήσης: No 12		

071 Χειροποίητο κουλούρι μεσογειακό νηστήσιμο

225 gr	26 τμχ.	72 κιβ./παλέτα
Ζύμη Κουλουριού		
Οδηγίες χρήσης: No 1		

074 Πίτσα μαργαρίτα ατομική

190 gr	18 τμχ.	90 κιβ./παλέτα
Ζύμη Αρτοποιίας		
Οδηγίες χρήσης: No 10		

NEW

086 Μανιταρόπιτα ατομική νηστίσιμη

220 gr	30 τμχ.	72 κιβ./παλέτα
Ζύμη Παραδοσιακή		
Οδηγίες χρήσης: No 14		

088 Χειροποίητη κασερόπιτα σκεπαστή

225 gr	35 τμχ.	72 κιβ./παλέτα
Ζύμη Σφολιάτας		
Οδηγίες χρήσης: No 12		

091 Σπανακοτυρόπιτα σαρακατσάνικη ταψί

6 τμχ./πλάκα - 1,91 kg	3 πίτες/κιβ.	90 κιβ./παλέτα
Ζύμη Παραδοσιακή		
Οδηγίες χρήσης: No 5		

NEW

122 Χορτόπιτα με φέτα καρέ ταψί

36 τμχ./πλάκα - 1,68kg	3 πίτες/κιβ.	90 κιβ./παλέτα
Ζύμη Παραδοσιακή		
Οδηγίες χρήσης: No 14		

125 Κρουασανάκι σοκολάτα υγείας

25-27 τμχ./kg.	5 kg.	90 κιβ./παλέτα
Ζύμη Κρουασάν		
Οδηγίες χρήσης: No 4		

126 Κρουασανάκι special

22-24 τμχ./kg.	5 kg.	90 κιβ./παλέτα
Ζύμη Κρουασάν		
Οδηγίες χρήσης: No 4		

132 Λουκανικοπιτάκι κουρού βουτύρου

24-26 τμχ./kg.	5 kg.	90 κιβ./παλέτα
Ζύμη Κουρού		
Οδηγίες χρήσης: No 2		

150 Τυροπιτάκι κουρού βουτύρου

24-26 τμχ./kg.	5 kg.	90 κιβ./παλέτα
Ζύμη Κουρού		
Οδηγίες χρήσης: No 1		

151 Κασεροπιτάκι κουρού βουτύρου

21-23 τμχ./kg.	5 kg.	90 κιβ./παλέτα
Ζύμη Κουρού		
Οδηγίες χρήσης: No 2		

155 Κρουασίνια με φέτα 90gr.

10-12 τμχ./kg.	5 kg.	90 κιβ./παλέτα
Ζύμη Κρουασάν		
Οδηγίες χρήσης: No 1		

158 Σφολιάτα πλάκα (μιλφέϊγ) 50x70cm

10 πλάκες 50x70cm	12 kg.≈	44 κιβ./παλέτα
Ζύμη Σφολιάτας		
Οδηγίες χρήσης: No 13		

174 Διχτάκι λουκάνικο-κασέρι

18-20 τμχ./kg.	5 kg.	90 κιβ./παλέτα
Ζύμη Κουλουριού		
Οδηγίες χρήσης: No 1		

NEW

177 Ξυνομιζήθρα Κρήτης Π.Ο.Π. σκεπαστή

218 gr	32 τμχ.	90 κιβ./παλέτα
Ζύμη Αρτοποιίας		
Οδηγίες χρήσης: No 11		

180 Βέργας Μίνι Τυρί

20-22 τμχ./kg.	5 kg.	90 κιβ./παλέτα
Ζύμη Παραδοσιακή		
Οδηγίες χρήσης: No 14		

181 Βέργας Μίνι Σπανάκι Τυρί

20-22 τμχ./kg.	5 kg.	90 κιβ./παλέτα
Ζύμη Παραδοσιακή		
Οδηγίες χρήσης: No 14		

NEW

188 Τυρόπιτα με ανθότυρο καρέ ταψί

36 τμχ./πλάκα-1,68kg	3 πίτες/κιβ.	90 κιβ./παλέτα
Ζύμη Παραδοσιακή		
Οδηγίες χρήσης: No 14		

NEW

191 Κρέμα γιορτινή με σοκολατένιο δίχτυ®

145 gr	40 τμχ.	90 κιβ./παλέτα
Ζύμη Σφολιάτας		
Οδηγίες χρήσης: No 12		

194 Βέργας Μίνι Σπανάκι Νηστίσιμο

20-22 τμχ./kg.	5 kg.	90 κιβ./παλέτα
Ζύμη Παραδοσιακή		
Οδηγίες χρήσης: No 14		

NEW

195 Μετσοβόνε Π.Ο.Π. τυλιχτή

155 gr	32 τμχ.	90 κιβ./παλέτα
Ζύμη Σφολιάτας		
Οδηγίες χρήσης: No 12		

NEW

196 Πολύσπορο με Μανούρι Π.Ο.Π.

210 gr	26 τμχ.	72 κιβ./παλέτα
Ζύμη Κουλουριού		
Οδηγίες χρήσης: No 1		

NEW

197 Danish φυσικό μήλο-σταφίδα

150 gr	18 τμχ.	170 κιβ./παλέτα
Ζύμη Κρουασάν		
Οδηγίες χρήσης: No 4		

NEW

198 Strudel Danish κρέμα-πραλίνα

167 gr	30 τμχ.	90 κιβ./παλέτα
Ζύμη Κρουασάν		
Οδηγίες χρήσης: No 4		

NEW

199 Κοτόπιτα με φύλλο αέρος

210 gr	30 τμχ.	90 κιβ./παλέτα
Ζύμη Παραδοσιακή		
Οδηγίες χρήσης: No 14		

461 Πολίτικο μπουρέκι λαχανικών

28 τμχ./kg.	3 kg.	144 κιβ./παλέτα
Ζύμη Παραδοσιακή		
Οδηγίες χρήσης: No 8		

NEW

463 Μπαγκέτα λευκή προψημένη

135 gr	50 τμχ.	32 κιβ./παλέτα
Ζύμη Αρτοποιίας		
Οδηγίες χρήσης: No 9		

467 Διπλό λουκάνικο με κρέμα τυριού

240 gr	30 τμχ.	90 κιβ./παλέτα
Ζύμη Κρουασάν		
Οδηγίες χρήσης: No 4		

NEW

473 4 Τυριά κουλουρένια φλογέρα

180 gr	30 τμχ.	90 κιβ./παλέτα
Ζύμη Κουλουριού		
Οδηγίες χρήσης: No 2		

474 τ. Φιδέλφεια κουλουρένια φλογέρα

181 gr	35 τμχ.	90 κιβ./παλέτα
Ζύμη Κουλουριού		
Οδηγίες χρήσης: No 2		

475 Κουρού mini φιλαδέλφεια νιφάδ. καλαμπ.

20-22 τμχ./kg.	5 kg.	90 κιβ./παλέτα
Ζύμη Κουρού		
Οδηγίες χρήσης: No 2		

478 Κρουασάν πραλίνα γεμιστό

160 gr	30 τμχ.	132 κιβ./παλέτα
Ζύμη Κρουασάν		
Οδηγίες χρήσης: No 4		

485 Πίτσα κλειστή πατητή

258 gr	35 τμχ.	72 κιβ./παλέτα
Ζύμη Σφολιάτας		
Οδηγίες χρήσης: No 12		

490 Κρουασάν mini ψημένο κατεψυγμένο

20 gr	90 τμχ.	70 κιβ./παλέτα
Ζύμη Κρουασάν		
Οδηγίες χρήσης: No 3		

NEW

492 Τυρόπιτα Βέργας Τρίγωνη

188 gr	40 τμχ.	72 κιβ./παλέτα
Ζύμη Παραδοσιακή		
Οδηγίες χρήσης: No 14		

493 Χειροποίητη ζαμπόν-gouda oldenbeger®

263 gr	35 τμχ.	72 κιβ./παλέτα
Ζύμη Σφολιάτας		
Οδηγίες χρήσης: No 12		

NEW

494 Τρίγωνο Βέργας Ατομικό Σπανάκι Τυρί

186 gr	40 τμχ.	72 κιβ./παλέτα
Ζύμη Παραδοσιακή		
Οδηγίες χρήσης: No 14		

497 Donut κανέλλα

130 gr	24 τμχ.	72 κιβ./παλέτα
Γλυκά		
Οδηγίες χρήσης: No 3		

499 Donut κουλούρι happy γεμιστό

140 gr	24 τμχ.	72 κιβ./παλέτα
Γλυκά		
Οδηγίες χρήσης: No 3		

Οδηγίες Χρήσης

1 Αποψύχουμε για 45min σε θερμοκρασία 16°C και ψεκάζουμε το προϊόν με νερό. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο 180°C για 25-30 min περίπου.

2 Αποψύχουμε για 20min σε θερμοκρασία 16°C. Στοφάρουμε το προϊόν για 60 λεπτά σε θερμοκρασία 35°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 60min σε θερμοκρασία 16°C και ψεκάζουμε το προϊόν με νερό. Στοφάρουμε το προϊόν για 60 λεπτά 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 35min γυρίζουμε ανάποδα το προϊόν ώστε να ψηθεί ομοιόμορφα και από την κάτω μεριά. Συνεχίζουμε το ψήσιμο για 15min. Ακόμη, προτείνεται αφού ψηθεί, να γίνει επάλειψη με σπορέλαιο επιλογής.

6 Ψήνουμε απευθείας από κατάψυξη σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C. Για 30min με το κλείσιμο από πάνω και γυρίζουμε ανάποδα το προϊόν ώστε να ψηθεί ομοιόμορφα και από την κάτω μεριά. Συνεχίζουμε το ψήσιμο για 10min. Μέχρι την τοποθέτηση στην βιτρίνα δεν την γυρίζουμε.

7 Ψήνουμε απευθείας από κατάψυξη σε προθερμασμένο φούρνο στους 170°C για 30-40 min. Προτείνεται αφού ψηθεί να γίνει επάλειψη με σπορέλαιο επιλογής.

8 Αποψύχουμε για 30min σε θερμοκρασία 16°C. Ακόμη, προτείνεται να γίνει επάλειψη με σπορέλαιο επιλογής. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο 180°C για 10-15min 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 60min σε θερμοκρασία 16°C. Προτείνεται να ψεκάσουμε το προϊόν με άφθονο νερό. Στοφάρουμε το προϊόν για 30 λεπτά σε θερμοκρασία όχι περισσότερο από 40°C και 75% υγρασία. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο 190°C για 25-35 min περίπου.

11 Αποψύχουμε για 60min 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 επιλογής.

12 Αποψύχουμε για 30 min στους 16°C. Προτείνεται να ψεκάζουμε το προϊόν με νερό. Προτείνεται 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.

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 φούρνο 180°C για 25-30 min περίπου.

14 Αποψύχουμε σε θερμοκρασία περιβάλλοντος. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για 25 λεπτά περίπου. Προτείνεται μετά την έψηση να γίνει επάλειψη με σπορέλαιο επιλογής.

15 Αποψύχουμε σε θερμοκρασία περιβάλλοντος. Μορφοποιούμε το σχήμα και τα τοποθετούμε στη στόφα για 30 λεπτά. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για 10-15 λεπτά περίπου.

Δωρικόν
προϊόντα ζύμης
από το 1970

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
www.dorikon.gr