Δωρικόν

προϊόντα ζύμης

από το 1970

Κατάλογος προϊόντων ζύμης 2016

με 12 νέα προϊόντα και οδηγίες χρήσης

1970- 2016

46 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, μετονομάζοντας 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.

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.

τεχνογνωσία · εμπειρία · καινοτομία · αξιοπιστία · Δωρικόν

Ολοκληρωμένη
Πρόταση Συνεργασίας

001

Τυρόπιτα με extra γέμιση
182 gr. 36 τεμ. 90 κιβ./παλέτα
Ζύμη Σφολιάτας
Οδηγίες χρήσης: No 12

002

Τυρόπιτα σφολιάτας D
175 gr. 45 τεμ. 72 κιβ./παλέτα
Ζύμη Σφολιάτας
Οδηγίες χρήσης: No 12

003

Ζαμπονοτυρόπιτα σφολ.*sauce Δωρικόν
237 gr. 38 τεμ. 72 κιβ./παλέτα
Ζύμη Σφολιάτας
Οδηγίες χρήσης: No 12

004

Λουκανικόπιτα extra big
205 gr. 25 τεμ. 90 κιβ./παλέτα
Ζύμη Σφολιάτας
Οδηγίες χρήσης: No 12

005

Μπουγάτσα βανίλια-καραμέλα
220 gr. 30 τεμ. 90 κιβ./παλέτα
Ζύμη Σφολιάτας
Οδηγίες χρήσης: No 12

006

Πίτα με γεύση κασέρι
175 gr. 35 τεμ. 72 κιβ./παλέτα
Ζύμη Σφολιάτας
Οδηγίες χρήσης: No 12

www.dorikon.gr

007

Τυρόπιτα
αρχοντική γίγας
210 gr. 40 τεμ. 72 κιβ./παλέτα
Ζύμη Σφολιάτας
Οδηγίες χρήσης: No 12

008

Πίτσα ατομική
με προζύμι
232 gr. 20 τεμ. 72 κιβ./παλέτα
Ζύμη Αρτοποιίας
Οδηγίες χρήσης: No 10

009

Τυρόπιτα
κουρού βουτύρου
173 gr. 30 τεμ. 90 κιβ./παλέτα
Ζύμη Κουρού
Οδηγίες χρήσης: No 1

010

Πεϊνιρλί
παραδοσιακό
225 gr. 30 τεμ. 72 κιβ./παλέτα
Ζύμη Αρτοποιίας
Οδηγίες χρήσης: No 11

013

Κρουασάν σοκολάτα
πραλίνα
396 gr. 40 τεμ. 90 κιβ./παλέτα
Ζύμη Κρουασάν
Οδηγίες χρήσης: No 4

014

Κρουασάν
γίγας
128 gr. 40 τεμ. 132 κιβ./παλέτα
Ζύμη Κρουασάν
Οδηγίες χρήσης: No 4

016

Κρουασάν
special με μπέϊκον
355 gr. 36 τεμ. 90 κιβ./παλέτα
Ζύμη Κρουασάν
Οδηγίες χρήσης: No 4

018

Σπανακοτυρόπιτα στριφτή
χωριάτικη
265 gr. 30 τεμ. 72κιβ./παλέτα
Ζύμη Παραδοσιακή
Οδηγίες χρήσης: No 7

019

Σπανακόπιτα στριφτή
χωριάτικη νηστίσιμη
205 gr. 30 τεμ. 72 κιβ./παλέτα
Ζύμη Παραδοσιακή
Οδηγίες χρήσης: No 7

021

Κολοκυθόπιτα
στριφτή χωριάτικη
240 gr. 30 τεμ. 72 κιβ./παλέτα
Ζύμη Παραδοσιακή
Οδηγίες χρήσης: No 7

023

Μπουγάτσα Θεσσαλονίκης
κρέμα γάλακτος
272 gr. 22 τεμ. 72κιβ./παλέτα
Ζύμη Παραδοσιακή
Οδηγίες χρήσης: No 6

031

Τυρόπιτα
Μυτιλήνης
210 gr. 40 τεμ. 72 κιβ./παλέτα
Ζύμη Σφολιάτας
Οδηγίες χρήσης: No 12

033

Δίχτυ
Ζαμπόν Gouda-Sauce

215 gr. 35 τεμ. 72 κιβ./παλέτα
Ζύμη Σφολιάτας
Οδηγίες χρήσης: No 12

039

Χειροπ/τη με τυρί
"Φούρνος της γειτονιάς"

171 gr. 25 τεμ. 90 κιβ./παλέτα
Ζύμη Σφολιάτας
Οδηγίες χρήσης: No 12

045

Κουλούρι
ανθότυρο

217 gr. 26 τεμ. 72 κιβ./παλέτα
Ζύμη Σφολιάτας
Οδηγίες χρήσης: No 12

052

Κουλούρι θεσσαλονίκης
προψημένο

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

053

Twister πολύκαρπο
γαλοπούλα-ανθότυρο

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

061

Μπαγκέτα ολικής προψημ.

125 gr. 50 τεμ. 32 κιβ./παλέτα
Ζύμη Αρτοποιίας
Οδηγίες χρήσης: No 9

064

Κουλούρι
πραλίνα

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

069

Τυρόπιτα
γιορτινή

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

071

Χειροποίητο κουλούρι
μεσογειακό νηστ.

172 gr. 26 τεμ. 72 κιβ./παλέτα
Ζύμη Κουλουριού
Οδηγίες χρήσης: No 1

088

Χειροποίητη κασερόπιτα
σκεπαστή

160 gr. 35 τεμ. 72 κιβ./παλέτα
Ζύμη Σφολιάτας
Οδηγίες χρήσης: No 12

091

Σπανακοτυρόπιτα
σαρακατσάνικη ταψί.

6 τμχ/πλάκα-βάρος 1,61kg. - 3 πίτες/κιβ. - 90 κιβ./παλέτα
Ζύμη Παραδοσιακή
Οδηγίες χρήσης: No 5

105 **New**

Πίτσα special ταψί 6
τεμαχίων

6 τεμ/πλάκα-βαρος 1.3 kg - 3 πίτσες/κιβ. - 90 κιβ./παλέτα
Ζύμη Αρτοποιίας
Οδηγίες χρήσης: No 10

122

Χορτόπιτα με φέτα καρέ ταψί

36 τμχ/πλάκα-βάρος 1,84 kg - 3 πίτες/καβ - 90 κιβ./παλέτα

Ζύμη Παραδοσιακή

Οδηγίες χρήσης: No 15

125

Κρουασανάκι σοκολάτα υγείας

Ανά κιλό 25-27 τεμ. - 5 κιλ. - 90 κιβ./παλέτα

Ζύμη Κρουασάν

Οδηγίες χρήσης: No 4

126

Κρουασανάκι special

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

Ζύμη Κρουασάν

Οδηγίες χρήσης: No 4

128 New

Κρουσανάκι βανίλια καραμέλα

Ανά κιλό 26-28 τεμ. - 5 κιλ. - 90 κιβ./παλέτα

Ζύμη Κρουασάν

Οδηγίες χρήσης: No 4

132

Λουκανικοπιτάκι κουρού βουτύρου

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

Ζύμη Κουρού

Οδηγίες χρήσης: No 1

150

Τυροπιτάκι κουρού βουτύρου

Ανά κιλό 23-25 τεμ. - 5 κιλ. - 90 κιβ./παλέτα

Ζύμη Κουρού

Οδηγίες χρήσης: No 1

151

Κασεροπιτάκι κουρού βουτύρου

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

Ζύμη Κουρού

Οδηγίες χρήσης: No 1

155

Κρουασίνια με φέτα 90gr.

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

Ζύμη Κρουασάν

Οδηγίες χρήσης: No 2

158

Σφολιάτα πλάκα (μιλφέϊγ) 50x70cm

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

Ζύμη Σφολιάτας

Οδηγίες χρήσης: No 13

174

Διχτάκι λουκάνικο-κασέρι

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

Ζύμη Κουλουριού

Οδηγίες χρήσης: No 1

180

Βέργας mini Τυρί

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

Ζύμη Παραδοσιακή

Οδηγίες χρήσης: No 14

181

Βέργας mini Σπανάκι Τυρί

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

Ζύμη Παραδοσιακή

Οδηγίες χρήσης: No 14

188

Τυρόπιτα με ανθότυρο καρέ ταψί

36 τμχ./πλάκα-βάρος 1,70kg. 3 πίτες/κιβ. 90 κιβ./παλέτα

Ζύμη Παραδοσιακή

Οδηγίες χρήσης: No 15

195

Μετσοβόνε Π.Ο.Π. τυλιχτή

155 gr. 32 τεμ. 90 κιβ./παλέτα

Ζύμη Σφολιάτας

Οδηγίες χρήσης: No 12

196

Πολύσπορο με Μανούρι Π.Ο.Π.

210 gr. 26 τεμ. 72 κιβ./παλέτα

Ζύμη Κουλουριού

Οδηγίες χρήσης: No 1

214 New

Βέργας mini μεσογειακό

Ανά κιλό 18-20 τεμ. 5 κιλ. 90 κιβ./παλέτα

Ζύμη Παραδοσιακή

Οδηγίες χρήσης: No 14

216 New

Μπλόπιτα delicious

130 gr. 28 τεμ. 170 κιβ./παλέτα

Ζύμη Σφολιάτας

Οδηγίες χρήσης: No 12

217 New

Μετσοβίτικο mini

Ανά κιλό 18-20 τεμ. 5 κιλ. 90 κιβ./παλέτα

Ζύμη Σφολιάτας

Οδηγίες χρήσης: No 12

218 New

Μετσοβίτικη φιλέτο γαλοπούλα

179 gr. 30 τεμ. 90 κιβ./παλέτα

Ζύμη Σφολιάτας

Οδηγίες χρήσης: No 12

219 New

Κρουασίνια τυρί κρέμα αλλαντικό

Ανά κιλό 18-20 τεμ. 5 κιλ. 90 κιβ./παλέτα

Ζύμη Κρουασάν

Οδηγίες χρήσης: No 2

220 New

Κρουασίνια ολικής τυρί κρέμα γαλοπούλα

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

Ζύμη Κρουασάν

Οδηγίες χρήσης: No 2

221 New

Ριγανάτο με φρέσκια ντομάτα

207 gr. 32 τεμ. 90 κιβ./παλέτα

Ζύμη Αρτοποιίας

Οδηγίες χρήσης: No 10

222 New

Φιλέτο κοτόπουλο με σως μουστάρδας

174 gr. 30 τεμ. 90 κιβ./παλέτα

Ζύμη Κρουασάν

Οδηγίες χρήσης: No 4

223 New

Μπριζόλα καπνιστή με σως πορτοκαλιού

161 gr. 30 τεμ. 90 κιβ./παλέτα

Ζύμη Κρουασάν

Οδηγίες χρήσης: No 4

461 **New**

Πολίτικο μπουρέκι λαχανικών

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

Ζύμη Παραδοσιακή

Οδηγίες χρήσης: No 8

463

Μπαγκέτα λευκή προψημένη

130 gr. 50 τεμ. 32 κιβ./παλέτα

Ζύμη Αρτοποιίας

Οδηγίες χρήσης: No 9

467

Διπλό λουκάνικο με κρέμα τυριού

190 gr. 30 τεμ. 90 κιβ./παλέτα

Ζύμη Κρουασάν

Οδηγίες χρήσης: No 4

473

4 Τυριά κουλουρένια φλογέρα

160 gr. 30 τεμ. 90 κιβ./παλέτα

Ζύμη Κουλουριού

Οδηγίες χρήσης: No 1

474

τ.Φιλαδέλφεια κουλουρένια φλογέρα

181 gr. 35 τεμ. 90κιβ./παλέτα

Ζύμη Κουλουριού

Οδηγίες χρήσης: No 1

475

Κουρού mini φιλαδέλφεια-νιφάδ.καλαμπ.

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

Ζύμη Κουρού

Οδηγίες χρήσης: No 1

478

Κρουασάν πραλίνα γεμιστό

165 gr. 30 τεμ. 132 κιβ./παλέτα

Ζύμη Κρουασάν

Οδηγίες χρήσης: No 4

490

Κρουασάν mini ψημένο κατεψυγμένο

18 gr. 90 τεμ. 70 κιβ./παλέτα

Ζύμη Κρουασάν

Οδηγίες χρήσης: No 3

492

Τυρόπιτα Βέργας Τρίγωνη

183 gr. 40 τεμ. 72 κιβ./παλέτα

Ζύμη Παραδοσιακή

Οδηγίες χρήσης: No 14

493

Χειροποίητη ζαμπόν-gouda oldenbeger

263 gr. 35 τεμ. 72 κιβ./παλέτα

Ζύμη Σφολιάτας

Οδηγίες χρήσης: No 12

494

Τρίγωνο Βέργας Ατομικό Σπανάκι Τυρί

186 gr. 40 τεμ. 72 κιβ./παλέτα

Ζύμη Παραδοσιακή

Οδηγίες χρήσης: No 14

τεχνογνωσία · εμπειρία · καινοτομία · αξιοπιστία

Δωρικόν

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 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 60 min σε θερμοκρασία 16°C και ψεκάζουμε το προϊόν με νερό. Στοφάρουμε το προϊόν για 60 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 180°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. ΑΑποψύχουμε 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 έψηση να γίνει επάλειψη με φυτικό έλαιο της επιλογής σας.

15. Αποψύχουμε σε θερμοκρασία περιβάλλοντος. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για 40 min περίπου. Προτείνεται στα 10 πρώτα min της έψησης χάραγμα σε μικρά καρέ.

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