

MENU

à la carte

ntasios
SWEET ART

zoomserie
SWEET • COFFEE • SNACK



Greece | Romania | United Kingdom | Germany | United States



Our Story

Ntasios Sweet Art is a Greek family-owned and-run confectionery manufacturer founded by our beloved Panagiotis Ntasios in 1982. Since then, our company has gone from strength to strength with education playing a key role in keeping our skills up-to-date.

We started as a local cakery and transformed to a full-scale production unit, able to cater for businesses of all sizes, worldwide. We have never lost sight of the importance of attention to detail. From perfecting traditional recipes to creating innovative products, Ntasios Sweet Art strives to protect, respect and build on Panagiotis' legacy by combining tradition with innovation while being believers in life-long learning.

Our Vision

We are devoted to our past but committed to our future. A value reflected in our unwavering quality products and our goal to continually move into new markets. Our dedication and belief in our delectable, sweet treats, allowed us to expand the company both nationally and internationally while maintaining a reasonable pricing. Our aim is to inform and guide our trusted partners in order to delight our customers and stay competitive, while maintaining unparalleled quality in continually fluctuating market conditions.

Our Products

We offer an extensive range of luxurious sweet treats, available in various quantities and sizes. Our catalogue includes traditional sweets, specialty items, ice cream, sorbets and catering solutions. The main ingredients of our delicious desserts is love and our finest ingredients. The experience, education, and creativity of our team creates irresistible sweets combining taste, appearance and quality. We are dedicated to mastering our art and create a portfolio full of mouthwatering temptations!

100% Greek Product www.zoomserie.gr



100% Greek Product



No. : 20101190002409

Η ιστορία μας

Η **Ntasios Sweet Art | Zoomserie** είναι μια ελληνική οικογενειακή επιχείρηση και παραγωγός ειδών ζαχαροπλαστικής και παγωτού. Ιδρύθηκε με αγάπη από τον Παναγιώτη Ντάσιο το 1982. Έκτοτε, η εταιρεία μας έχει εξελιχθεί από τη δυναμική σε ισχύ με την εκπαίδευση να παίζει βασικό ρόλο στη διατήρηση των δεξιοτήτων μας ενημερωμένες.

Από το ξεκίνημα ως τοπικό ζαχαροπλαστείο έως την παραγωγή πλήρους κλίμακα με την ικανότητα να εξυπηρετούμε επιχειρήσεις όλων των μεγεθών, σε όλο τον κόσμο, ποτέ δεν έχουμε ξεχάσει τη σημασία της προσοχής στη λεπτομέρεια.

Από την τελειοποίηση παραδοσιακών συνταγών έως τη δημιουργία καινοτόμων προϊόντων, Ntasios Sweet Art | Zoomserie προσπαθεί να προστατεύσει, να σεβαστεί και να χτίσει την κληρονομιά του ιδρυτή της εταιρίας μας, συνδυάζοντας την παράδοση με την καινοτομία ενώ είναι πιστοί δια βίου μάθηση.

Η εμπειρία, η εκπαίδευση και η δημιουργικότητα, παράλληλα με την αγάπη που τρέφουμε για τα προϊόντα μας, έχουν ως αποτέλεσμα ακαταμάχητα γλυκά που συνδυάζουν με επιτυχία γεύση, εμφάνιση και ποιότητα.

Είμαστε αφοσιωμένοι στο να κυριαρχούμε στην τέχνη μας και να προσθέτουμε στο μενού μας λαχταριστούς πειρασμούς!

Το Όραμα μας

Είμαστε αφοσιωμένοι στο μέλλον, μας με παρακαταθήκη το παρελθόν μας το οποίο αντικατοπτρίζεται στα αταλάντευτα ποιοτικά προϊόντα μας, και στον στόχο μας να κινούμαστε συνεχώς σε νέες αγορές. Είναι η αφοσίωσή μας και η πίστη μας στις απολαυστικές γλυκές λιχουδιές μας που μας επέτρεψαν να επεκτείνουμε την εταιρεία - οικογένεια μας, τόσο σε εθνικό όσο και σε διεθνές επίπεδο, διατηρώντας παράλληλα τις ρίζες μας προσθέτοντας πινελιές από την παγκόσμια κουλτούρα.

Στόχος μας

Εκλεπτυσμένες γεύσεις και ατμόσφαιρα με γαλλικό αέρα, επιμελημένες μοναδικές δημιουργίες ζαχαροπλαστικής παντρεύοντας το χτες με το σήμερα, στο υπερσύγχρονο εργαστήριο μας στα Γρεβενά

Fresh Desserts

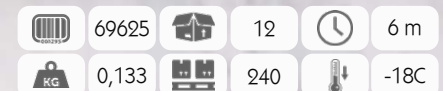
know-how
and excellence



Greek Yogurt Cheesecake and Honey

Biscuit base with grated walnut and
grilled cream with Greek strained
yogurt and honey

Τάρτα απο μπισκότο βουτύρου και
ψητή κρέμα τυριού με ελληνικό
στραγγιστό γιαούρτι και μέλι.



Brownie Cheesecake

Combination with a base of brownies and baked New York cheese cake.

Συνδυασμός με βάση από brownies και ψητό New York cheese cake.



Hazelnut Praline Profiterole Cake

Chocolate sponge cake with delicious gianduja chocolate cream and wafer chunks. Topped with cream patissiere filled choux pastries and surrounded by hazelnut praline cream with wafer pieces. Glazed with luscious white chocolate praline ganache. Voila!

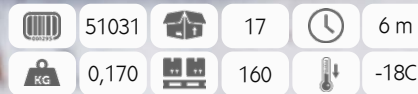
Πάστα που συναρπάζει, σου γεμιστά με κρέμα patisserie, βυθισμένα σε κρέμα γκοφρέτας και επικάλυψη με γκανάζ γάλακτος και πραλίνα.



Snicke Cake

Brownies-based paste, coated with peanut butter and filled with peanut butter cream, savory caramel and pieces of peanut. Dip all the paste in milk couverture ganache.

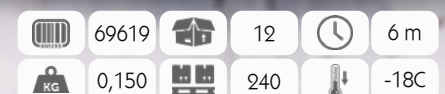
Πάστα με βάση από brownies, επικαλυμμένο με φυστικοβούτυρο και γέμιση με κρέμα φυστικοβούτυρο, αλμυρή καραμέλα και κομμάτια από αράπικο φιστίκι. Βουτηγμένη όλη η πάστα σε ganache κουβερτούρας γάλακτος.



New York Cherry Cheesecake

A rich smooth, creamy filling on a crunchy biscuit base. topped with succulent cherries encased in a delicate sauce

Τάρτα από μπισκότο βουτύρου, πλούσια ψημένη κρέμα τυριού και επικάλυψη με σάλτσα κόκκινων φρούτων.



Marbled Salted Caramel Cheesecake

A rich and smooth, creamy filling with a salted caramel swirl on a crunchy biscuit base

Τάρτα μπισκότου βουτύρου, πλούσια ψητή κρέμα τυριού και ρίπλες από αλμυρή καραμέλα.



Marbled Blackberry Cheesecake

A rich and smooth, creamy filling with a blackberry swirl on a crunchy biscuit base.

Τάρτα μπισκότου βουτύρου, ψητή κρέμα τυριού και ρίπλες από μαρμελάδα με μεγάλη περιεκτικότητα σε βατόμουρο.



Baklava Cheesecake

A flaky buttery filo base, topped with a perfect honey and nut baklava filling, with ample velvety smooth cream cheese, garnished with more baklava filling.

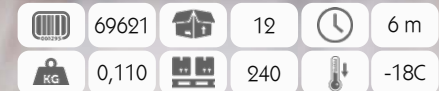
Φύλλο Βηρυτού εξωτερικά περικλείει τη γέμιση του μπακλαβά με μέλι και ψητή βελούδινη κρέμα τυριού. Γαρνίρισμα με φιστίκι Αιγίνης και καρύδι.



New York Cheesecake

A rich smooth, creamy filling on a crunchy biscuit base. Served with sauce of your choice

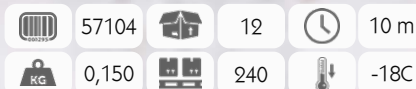
Τάρτα από μπισκότο βουτύρου, πλούσια ψητή κρέμα τυριού. Σερβίρεται με σάλτσα επιλογής σας.



Cookies & Cream Tart

A crunchy tart, made with real biscuits, topped with decadent chocolate panna cotta mixed with biscuits and a creamy vanilla panna cotta layer, drizzled with dark chocolate.

Τάρτα από θρυμματισμένο Black cookies και δυο στρώσεις πανακότα και πανακότα σοκολάτας και ολόκληρα κομμάτια από cookies στο εσωτερικό του.



Red Velvet Tower Cake

Exquisite red velvet cake layered with smooth cream cheese frosting. Superior!

Αφράτο κέικ σε πέντε στρώσεις, γέμιση με κρέμα τυριού.



Carrot Tower Cake

Incredibly moist and flavorsome carrot cake layered with smooth creamy frosting.

Κέικ καρότου σε πέντε στρώσεις, αφράτη κρέα τυριού, εξαιρετικός συνδυασμός.



Chocolovers Spoon Cake

Exquisite triple-layered dark chocolate cake filled with rich chocolate ganache.

Τρεις στρώσεις από αφράτο κέικ σοκολάτας, και όχι μόνο, τρεις στρώσεις από πλούσια σε κρέμα γάλακτος γκανάζ σοκολάτας, ήρθαν να ικανοποιήσουν κάθε επιθυμία, που απαιτεί μεγάλες δόσεις σοκολάτας.



Vegan Carrot Cake

Moist carrot cake with smooth vanilla frosting.

Κέικ καρότου με βουτυρόκρεμα βανίλιας για vegan και ηστική. Χωρίς ίνους συστατικού ζωικής προέλευσης.



Vegan Brownie Cake

Light chocolate brownie cake with smooth chocolate frosting.

Κέικ brownies με βουτυρόκρεμα σοκολάτας για vegan και ηστική. Χωρίς ίνους συστατικού ζωικής προέλευσης.



Tiramisu Cake

A chocolate sponge base with layers of elegant mascarpone cream and Ladyfingers soaked in Marsala wine and espresso syrup, dusted with cocoa powder. Triumphan

Τούρτα κορμός Tiramisu. Παντεσπάνι σοκολάτας κρέμα με τυρί mascarpone, κρασί Marsala ιταλικά σαβαρέν ποτισμένα σε espresso καφέ και πασπαλισμένα με κακάο.



Chocolate Pie

Heavenly dense dark chocolate sponge covered with milk chocolate flakes and chocolate sauce.

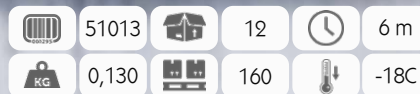
Σοκολατόπιτα, πλούσια σε σοκολάτα, δοκιμάστε την ζεστή με ελάχιστη κρέμα γάλακτος ή παγωτό της επιλογής σας.



Lemon Meringue Tart

Butter biscuit tart filled with delicate lemon cream and flamed meringue.

Τάρτα βουτύρου γεμισμένη με κρέμα λεμονιού και στρώση με μαρέγκα ψημένη με φλόγα.



Praline Cookies Dessert

Moist chocolate sponge with ample luxurious biscuit cream, topped with milk chocolate ganache and crunchy chocolate biscuits.

Εντυπωσιακή πάστα, συνδυασμός γεύσεων με εκρηκτικό αποτέλεσμα, κρέμα μπισκότου, ρίπλα πραλίνας, με κομμάτια μπισκότου και γαρνίρισμα με πραλίνα φουντουκιού.



Crème Brûlée

Rich creamy custard topped with toasted caramelized sugar.

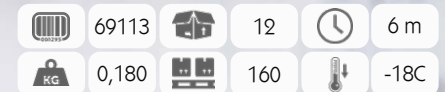
Απλά Θεϊκή! Ακαταμάχητη γαλλική συνταγή για κλασική κρέμ μπρουλέ, κρέμα γάλακτος, κρόκος αυγού και άρωμα βανίλιας. Ακούστε την καραμέλα να σπάει και απολαύστε.



Round Cherry Cheesecake

Rich creamy cheesecake on a thick and buttery biscuit base with an indulgent cherry sauce topping.

Λαχταριστό και ελαφρύ επιδόρπιο, με βάση από τραγανά μπισκότα βουτύρου, κρέμα με νότες από βανίλια και δροσερή κρέμα τυριού, με επικάλυψη σάλτσα κόκκινων φρούτων.



Crunchy Praline Cake

A fudgy brownie base topped with hazelnut praline cream and rich milk chocolate cream, covered with sumptuous chocolate ganache and hazelnut pieces.

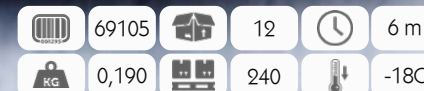
Πάστα με βάση από brownie σοκολάτας, στρώση από φουντουκόπαστα και ροζέτες από πλούσια σοκολατένια κρέμα. Επικάλυψη με τραγανή σοκολάτα γάλακτος με κομμάτια από ξηρούς καρπούς.



Walnut Delight Cream & Strawberry

A traditional Greek nutty syrupy cake with generous layers of vanilla cream between chocolate cake, topped with strawberry sauce.

Πάστα με βάση από παραδοσιακή καρυδόπιτα Γρεβενών, κρέμα με γεύση βανίλια και επικάλυψη με σάλτσα φράουλας.



Choco Cravers

Double-layered chocolate sponge with dense dark chocolate cream encased in rich dark chocolate and chocolate sprinkles.

Πάστα σοκολατίνα, σαν ανάμνηση από τα παλιά καλά ζαχαροπλαστεία...απαλή κρέμα σοκολάτας, και επικάλυψη από πραγματική σοκολάτα, σε ατομική μερίδα.



Choco Mouse

Delicious chocolate sponge cakes with layers of vanilla and chocolate cream covered with intense dark chocolate ganache and dipped in chocolate sprinkles.

Ας γίνουμε για λίγο παιδιά με την λατρεμένη πάστα ποντικάκι, με απόλυτη κυριαρχία της σοκολάτας, με δύο στρώσεις απαλής κρέμας βανίλιας και σοκολάτας και επικάλυψη με πραγματική σοκολάτα.



Sugar-Free Hazelnut Praline Chocolate Slice

Chocolate cake with a generous layer of rich, nutty hazelnut praline chocolate, topped with hazelnut praline cream and decadent hazelnut praline ganache.

Πάστα με γέμιση κρέμα πραλίνας με ξηρούς καρπούς και κρέμα πραλίνας, χωρίς ζάχαρη.



Ekmek Kataifi

A golden syrup-soaked shredded pastry base, lavishly topped with patisserie cream and garnished with roughly chopped nuts.

Πάστα με ανατολίτικες ρίζες, με βάση από κανταίφι, ελαφρύ σιρόπι, κρέμα patisserie, με έντονες νότες βανίλιας και κανέλας.



Orange Revani

Refreshing syrupy semolina cake base with layers of vanilla cream and a vanilla sponge finished off with an orange glaze.

Συνάντηση κορυφής, βάση από λαχταριστό ρεβανί, γέμιση από κρέμα βανίλιας και επικάλυψη από πορτοκάλι.



Greek Traditional Desserts

indulgence
and creativity



Grevena Walnut Cake

Chocolate-based nutty cake, rich in walnuts and cinnamon smothered in thick rich syrup.

Καρυδόπιτα, πλούσια σε καρύδι και αρώματα κανέλας, λουσμένη σε απαλό σιρόπι.



Orange Pie Dome

Moist puff pastry cake made with orange juice and refreshing Greek yogurt drenched in a tangy orange syrup glaze

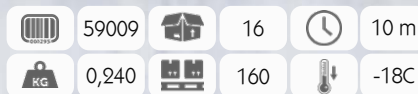
Ίσως από τις πιο πολυταξιιδεμένες πορτοκαλόπιτες, γνωστή σε όλα τα μήκη και πλάτη του κόσμου, φρέσκο στραγγιστό γιαούρτι, και φρεσκοστιμμένος φυσικός χυμός πορτοκαλιού, συνθέτουν ένα από τα αγαπημένα γλυκά μας.



Baklava

Traditional Mediterranean dessert consisting of multiple flaky buttery filo-layers filled with chopped nuts, drenched in indulgent syrup

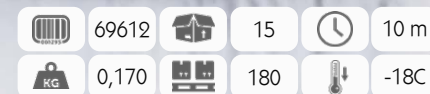
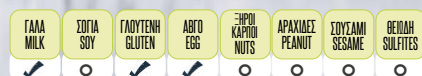
Μεράκι και αγάπη όπως τα όμορφα πράγματα στην ζωή, φύλλα κρούστας, ποτισμένα με αχνό βούτυρο, και στρώσεις από ξηρούς καρπούς, αρώματα από μπαχάρια όπως του αρμόζει, ψήσιμο σε χαμηλή φωτιά, και απαλό σιρόπι, ολοκληρώνουν την παραγωγή του διάσημου προϊόντος



Orange Pie

Moist puff pastry cake made with orange juice and refreshing Greek yogurt drenched in a tangy orange syrup glaze.

Ίσως από τις πιο πολυταξιιδεμένες πορτοκαλόπιτες, γνωστή σε όλα τα μήκη και πλάτη του κόσμου, φρέσκο στραγγιστό γιαούρτι, και φρεσκοστυμμένος φυσικός χυμός πορτοκαλιού, συνθέτουν ένα από τα αγαπημένα γλυκά μας.



Kataifi

A traditional and delectable sweet with a nutty center rolled inside crisp, thread-like strands of pastry soaked in a sweet syrup

Δεν χρήζει ιδιαίτερης περιγραφής, αλλά αγάπης και μεράκι κατά την παραγωγή του, φύλλο κανταΐφι, υπέροχη γέμιση από ξηρούς καρπούς και μπαχάρια, και ελαφρύ υπέροχο σιρόπι.



Revani

A deliciously moist semolina cake combining the goodness of Greek yogurt and orange juice in a light syrup.

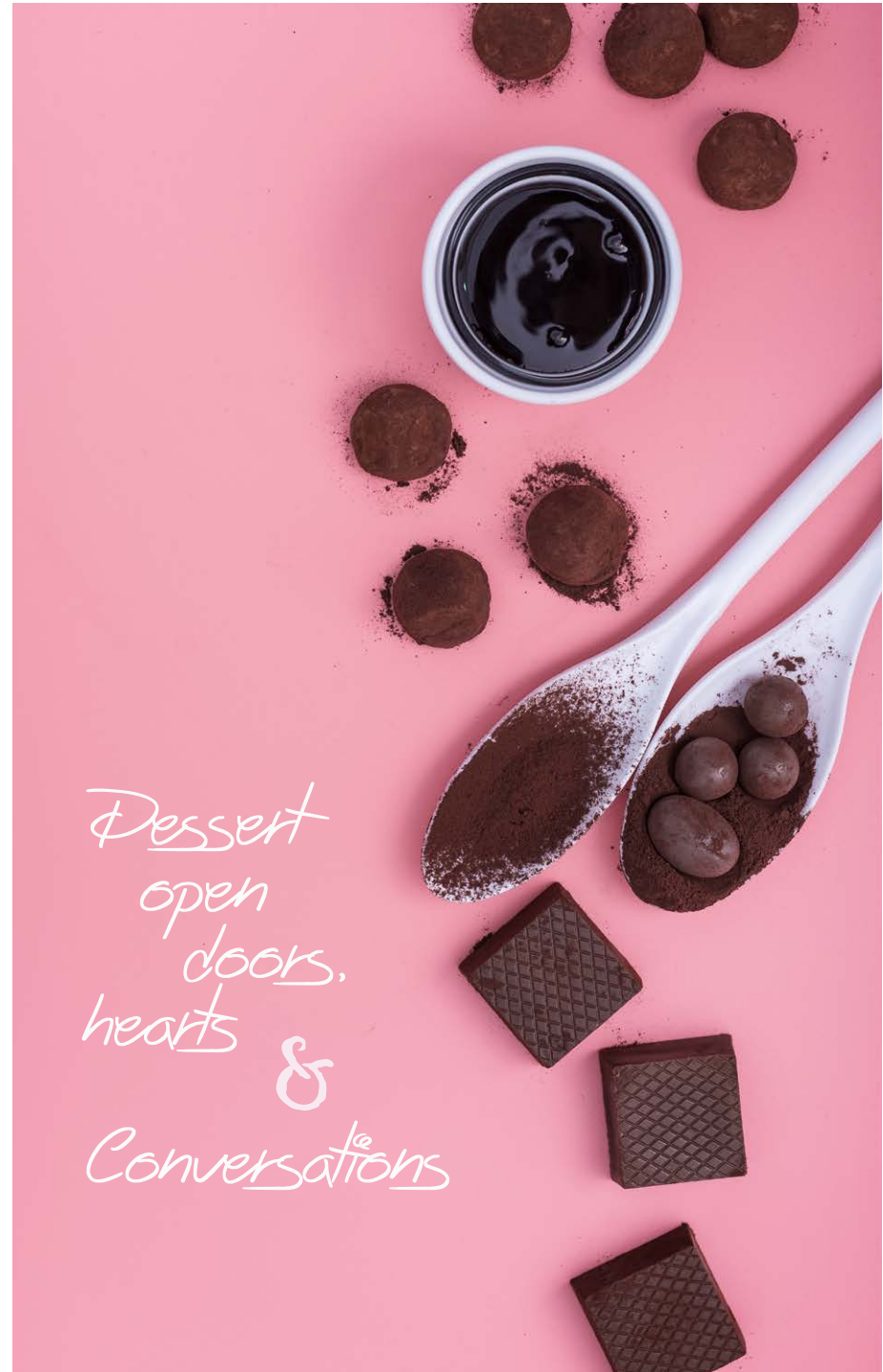
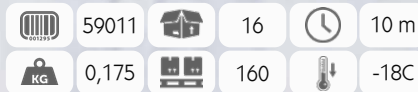
Παραδοσιακό ρεβανί με χυμό πορτοκαλιού, στραγγιστό γιαούρτι και σιρόπι.



Sugar-Free Baklava

Traditional Mediterranean dessert consisting of multiple flaky buttery filo-layers filled with chopped nuts, drenched in indulgent syrup.

Το παραδοσιακό γλυκό μας ο μπακλαβάς, χωρίς ζάχαρη αλλά με όλη την γεύση που απαιτεί η ιστορία του διάσπμου γλυκίσματος σε όλο τον κόσμο.



Dessert
open
doors,
hearts &
Conversations

Desserts a la minute

flexibility



Walnut Brownie

Satisfyingly dense, fudgy brownie packed with walnuts and topped with walnut pieces and dark chocolate pieces and sauce.

Αυθεντική συνταγή brownies, με βάση την καλύτερη ποιότητα σοκολάτας, πασπαλισμένο με καρύδια και κομμάτια σοκολάτας.



Profiterole

Light and airy choux pastry filled with patisserie cream, immersed in dark chocolate ganache.

Δεν χρειάζεται συστάσεις, σού γεμιστά με κρέμα patisserie, βυθισμένα σε πλούσια σάλτσα σοκολάτας.



Coco Mango

Mango puree with pieces of fruit on the base, cream with coconut and on top crispy crumble with white chocolate and caramel wafer shavings

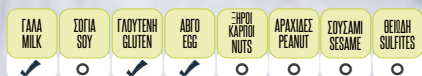
Πουρέ μάνγκο με κομμάτια φρούτου στη βάση, κρέμα με ινδοκαρυδο και στη κορυφή τραγανό crumble με τρίμμα σφιολατας σε λευκή σοκολάτα και καραμέλα



Pancakes (with salty filling or sweet)

Authentic American Pancake, accompanied by ice cream - chocolate cream - fresh fruit. Try them with a salty taste

Αυθεντικά αμερικάνικα Pancake, συνοδεύεται με (παγωτό - πραλίνα φουντουκιού - φρέσκα φρούτα). Δοκιμάστε το και με αλμυρή γεύση.



Chocolate Souffle

irresistible rich chocolate souffle filled with luscious dark chocolate, which is perfection when served warm!

Το σουφλέ σοκολάτας που δεν υπάρχει σύγκριση, μία κατηγορία από μόνο του, έκρηξη ρευστής σοκολάτας, συνοδεύεστε το με κρύα κρέμα γάλακτος ή και παγωτό.



Apple and Cream Pie

A buttery biscuit base, topped with vanilla cream, and ample apple, raisin, walnut and cinnamon filling, covered in toasted apple slices and dusted with icing sugar and cinnamon.

Μηλόπιτα, με βάση από τάρτα βουτύρου και κρέμα με άρωμα βανίλινας, γέμιση από φρέσκα μήλα, σταφίδες, καρύδια και κανέλλα, στρώσεις από λεπτοκομμένες φέτες φρέσκου μήλου, πασπαλισμένες με άχνη ζάχαρη και κανέλα.



Apple Crumble Pie

Butter biscuit tart with a layer of vanilla cream and juicy apple, walnut, sultana and cinnamon filling, topped with delicious crumble and dusted with icing sugar

Τάρτα βουτύρου γεμισμένη με κρέμα βανίλινας και μήλα με καρύδια και κανέλα. Επικάλυψη με crumble μπισκότου και πασπαλισμένη άχνη



Banoffee Crumble

Butter biscuit tart filled with banana cream and butterscotch sauce, topped with delicious crumble.

Τάρτα βουτύρου γεμισμένη με κρέμα μπανάνας, επικάλυψη με καραμέλα βουτύρου και crumble βουτύρου.



Semifreddo Delights

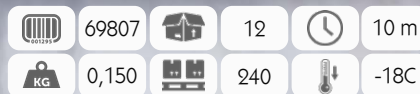
flexibility and speed



Mosaic Chocolate Log Cake

A Greek traditional rich chocolate and butter biscuit log dusted with icing sugar and chocolate piping. Satisfying

Αν υπάρχει γλυκό που μας πάει στα παιδικά μας χρόνια, δεν είναι άλλο από το μωσαϊκό μας, συνταγή της γιαγιάς, κομμάτια μπισκότου, κακάο και μπισκότα βουτύρου. Το σερβίρουμε από την κατάψυξη και ταξιδεύουμε.



Milky with Black Cookies

Mouth-watering cream, made with real black biscuits, on a delicious chocolate sponge cake, topped with white chocolate sauce and biscuit pieces

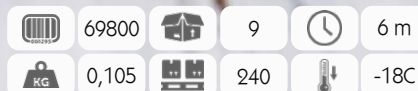
Παντεσπάνι σοκολάτας, κρέμα με πραλίνα φουντουκιού και κομμάτια από μπισκότο και επικάλυψη κρέμας βανίλιας.



Coconut Cream Dome

Melt in your mouth coconut cream with ripples of praline and wafer encased in glorious white chocolate

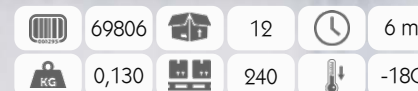
Βάση από πραλίνα φουντουκιού, κρέμα με γεύση ινδοκάρυδο και επικάλυψη με λευκή σοκολάτα.



Soft Double Stuffed Cookie

Traditional recipe of armenovil between two soft cookies in the form of a sandwich. Consumed from the freezer

Παραδοσιακή συνταγή του armenovil ανάμεσα σε δυο μπισκότα soft cookies κρέμα μπανάνας, με επικάλυψη σοκολάτας.



Lemon Cream Cake

Heavenly vanilla cake with layers of zesty lemon cream with butter biscuit pieces, topped with a citrus glaze and white chocolate sprinkles.

Βάση από λευκό παντεσπάνι, κρέμα λεμονιού και κομμάτια μπισκότου βουτύρου



Hazelnut Praline Delight

A chocolate sponge base with ripples of praline wafer, topped with a rich layer of praline cream and coated with silky hazelnut chocolate sauce

Βάση από γκοφρέτα πραλίνας φουντουκιού, κρέμα με γεύση πραλίνας και επικάλυψη από σάλτσα πραλίνας φουντουκιού.





Sommelier Tips

Τα σοκολατένια γλυκά θέλουν δίπλα τους κόκκινα γλυκά ενισχυμένα κρασιά, κατά προτίμηση Μαυροδάφνη, Port, Μαδέρα, Μαρσάλα. Η σοκολάτα είναι πληθωρική, έντονη, λίγο πικρή, και αναζητά τη συντροφιά κρασιών με ένταση, πλούτο και πολυπλοκότητα. Η πικρή αίσθηση της σοκολάτας ταιριάζει με τις τανίνες του ερυθρού γλυκού κρασιού.

Τα γλυκά με κρέμα, όπως μιλφέιγ ή ένα κλασικό γαλακτομπούρεκο, κάνουν καλό γάμο με λευκά γλυκά κρασιά, γεμάτα, πλούσια, χωρίς έντονη οξύτητα, όπως είναι τα Μοσχάτα.

Θα ταιριάζουμε τα γλυκά με κρέμα και λευκά φρούτα με ένα κρασί ημίγλυκο ή ένα Μοσχάτο Άστι, όσο γι' αυτά με τα κόκκινα φρούτα θα κάνουν καλή παρέα με ημίγλυκα κρασιά ροζέ ή κάποια αφρώδη ημίγλυκα ροζέ.

Τα σιροπιαστά γλυκά, θέλουν δίπλα τους παλαιωμένα Vinsanto, που έχουν καλή οξύτητα και ισορροπούν με τη γλύκα και τα αρώματα των ξηρών καρπών.

Chocolate sweets want red sweet fortified wines next to them, preferably Mavrodafni, Port, Madeira, Marsala. Chocolate is exuberant, intense, a little bitter, and seeks the company of wines with intensity, richness and complexity. The bitter taste of chocolate goes well with the tannins of red sweet wine.

Cream sweets, such as millefeuille or a classic galaktobourekó, make a good wedding with white sweet wines, full, rich, without strong acidity, such as Moschata.

We will match the sweets with cream and white fruits with a semi-sweet wine or a Muscat Asti, as long as the red fruits will go well with semi-sweet rose wines or some sparkling semi-sweet rose.

Syrupy sweets, want next to them aged Vinsanto, which have good acidity and balance with the sweetness and aromas of nuts.



ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ & ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ

Τα γλυκά ψυγείου, πάστες, cheesecake και προϊόντα της κατηγορίας fresh desserts διατηρούνται για 5 ημέρες σε θερμοκρασία 0-4°C.

Αποψύχετε μικρές ποσότητες προϊόντων ανάλογα τις δυνατότητες και τη δυναμική των πωλήσεών σας.

Τα προϊόντα που προσφέρονται ζεστά με χρήση φούρνου μικροκυμάτων: Σουφλέ, Μπλόπιτα, Σοκολατόπιτα, Καρυδόπιτα, Brownies η απόψυξη τους γίνεται και απευθείας από την κατάψυξη από 50 έως 60 δευτερόλεπτα.

Προσοχή: Ο χρόνος ζωής μεταβάλλεται αν οι συνθήκες θερμοκρασίας και υγρασίας δεν είναι οι προαναφερθείσες.

Semifreddo : Σερβίρονται από την κατάψυξη -18 ° C

◆ Pancakes (with salty filling or sweet)

Βγάζουμε τη συσκευασία από την κατάψυξη και ζεσταίνουμε σε φούρνο μικροκυμάτων: για 30 δευτερόλεπτα στα 600 Watt / σε συμβατικό φούρνο: για 3 λεπτά στους 180°C / στην τοστιέρα για 1' .

INSTRUCTIONS FOR USE & MAINTENANCE OF PRODUCTS

Refrigerators, pastes, cheesecakes and products of the fresh desserts category are kept for 5 days at a temperature of 0-4 ° C.

Defrost small quantities of products depending on the capabilities and dynamics of your sales.

The products that are offered hot using a microwave oven: Souffle, Apple Pie, Chocolate Pie, Walnut Pie, Brownies are thawed directly from the freezer for 50 to 60 seconds.

Caution: The service life changes if the temperature and humidity conditions are not the above.

If Semifreddo: Served from the freezer -18 ° C

◆ Pancakes (with salty filling or sweet)

Remove the package from the freezer and heat in a microwave oven: for 30 seconds at 600 Watts / in a conventional oven: for 3 minutes at 180°C / in the toaster for 1' .

ΕΠΕΞΗΓΗΣΗ ΣΥΜΒΟΛΩΝ - SYMBOL EXPLANATIONS



Κωδικός
Code



Βάρος προϊόντος
Product weight



Τεμάχια ανά κιβώτιο
Pieces per box



Παλετοποίηση
Pallet contents



Χρόνος διατήρησης
Shelf life



θερμοκρασία διατήρησης
Storage temperature



Περιέχεται στο προϊόν
Contained in the product



Μπορεί να περιέχεται σε ίχνη
May contain traces

life is sweet



Έδρα

10^ο Χλμ. - Γρεβενών Κοζάνης - Γρεβενά - 51100
Τηλ: 24620 61586 - 87
Fax: 24620 61564
email: info@zoomserie.gr
www.zoomserie.gr
facebook.com/NtasiosSweetArt

Υποκατάστημα Αττικής

Επαμεινώνδα 59Α - Καλλιθέα - Αττική - 17674
Τηλ: 210 5614045 - 6978 480 086
email: perakis@ntasios.com.gr

Υποκατάστημα Θεσσαλονίκης

Ιασωνίδου 17 Εύοσμος
Θεσσαλονίκη - 56224
Τηλ: 2310 689095 - 6978 480 297
email: sales.thessaloniki@ntasios.com.gr

Headquarters

10th km. Grevena - Kozani - P.O 79
Greece - 51100
Tel: 0030 24620 61586 - 87
Fax: 0030 24620 61564
email: info@zoomserie.gr
www.zoomserie.gr

Attica Branch

59A Epaminonda str. - Kallithea
Attica - Greece - 17674
Tel: 0030 210 5614045 & 0030 6978 480086
email:perakis@ntasios.com.gr

Thessaloniki Branch

17 Leonida Iasonidou - Evosmos Thessaloniki
Greece - 56224
Tel: 2310 689095 - 6978 480 297
email: sales.thessaloniki@ntasios.com.gr



SCAN ME

if you need more

Αφοι Μηνδρινι
www.photographic.gr
6948506205