



Προϊόντα αυθεντικού Χειροποίητου Φύλλου

www.mesogeiki-pita.gr



Ποιοι είμαστε Γνωρίστε μας!

Πριν από 13 χρόνια στα Τρίκαλα Θεσσαλίας η «Μεσογειακή Πίτα», γνωστή τότε ως «η Θεσσαλική», ίδρυσε το πρώτο της εργαστήριο παραδοσιακών κατεψυγμένων προϊόντων ζύμης με χειροποίητο φύλλο. Μέχρι και σήμερα συνεχίζουμε να διατηρούμε αγαπημένες παραδοσιακές συνταγές, αλλά και να δημιουργούμε νέες καινοτόμες, χρησιμοποιώντας πάντα το καλύτερο χειροποίητο φύλλο και τα εκλεκτότερα υλικά, προσθέτοντας πάντα όλη τη φροντίδα προκειμένου να προσφέρουμε προϊόντα απαράμιλλης ποιότητας.

Οι συνταγές μας περιλαμβάνουν πάντα φρέσκο γάλα και αναγνωρισμένες ποικιλίες τυριών για πλούσια γεύση, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, φρέσκα λαχανικά και αριστοτεχνικά ανοιγμένα φύλλα με αλεύρι από τους καλύτερους μύλους. Κι επειδή οι αυθεντικές γεύσεις δεν βασίζονταν ποτέ στην οικονομία χρόνου, χρησιμοποιούμε όλα τα παραπάνω υλικά αφιερώνοντας όσο χρόνο απαιτούν οι ξεχωριστές, παραδοσιακές συνταγές του τόπου μας. Έτσι, είμαστε πάντα σίγουροι – και περήφανοι – για το αποτέλεσμα, το οποίο αφ' ενός δεν συγκρίνεται με αυτό που προσφέρουν προϊόντα μαζικής παράγωγης και, αφ' ετέρου, παραπέμπει σε παλιότερες εποχές όταν η ποιότητα ήταν ο κανόνας και όχι η εξαίρεση.



Μίνι προϊόντα

Μικρές απολαύσεις

ΜΙΝΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ

Τα μίνι προϊόντα έρχονται στο χώρο σας χύμα σε χαρτοκιβώτιο 7 κιλών ή, σε αεροστεγή συσκευασία. Προτείνεται για catering, φούρνους-αρτοποιεία, αναψυκτήρια, εστιατόρια, ξενοδοχεία, μίνι μάρκετ, κρεοπωλεία, κ.α.

ΠΡΟΪΟΝ	ΚΩΔΙΚΟΣ	ΟΝΟΜΑΣΙΑ	ΒΑΡΟΣ / ΤΕΜΑΧΙΟ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ
	1001	Πιτάκια με τυρί Συστατικά: μυζήθρα, φέτα Π.Ο.Π	0,50 γρ.	7 κιλά
	1006	Πιτάκια με τυρί και δυόσμο Συστατικά: μυζήθρα, φέτα Π.Ο.Π, φρέσκος δυόσμος	0,50 γρ.	7 κιλά
	1002	Πιτάκια με σπανάκι Συστατικά: σπανάκι, άνηθος, κρεμμύδι	0,55 γρ.	7 κιλά
	1003	Πιτάκια σπανάκι - τυρί Συστατικά: σπανάκι, μυζήθρα, φέτα, άνηθος, κρεμμύδι	0,60 γρ.	7 κιλά
	1011	Πιτάκια του κήπου Συστατικά: σπανάκι, πιπεριές, καρότο	0,60 γρ.	7 κιλά

	1012	Σπρίνγκ ρόλς (Spring rolls) με λαχανικά Συστατικά: λάχανο, καρότο, κρεμμύδι	0,55 γρ.	7 κιλά
	1007	Κοτοπιτάκια Συστατικά: νωπό φιλέτο κοτόπουλο, πιπεριές, καρότο	0,65 γρ.	7 κιλά
	1105	Ζαμπονοτυροπιτάκια ρολό Συστατικά: μπέικον, γκούντα, πιπεριά φλωρίνης	0,60 γρ.	7 κιλά
	1005	Λουκανικοπιτάκια Συστατικά: λουκάνικο Φρανκφούρτης	0,50 γρ.	7 κιλά
	1013	Πιτάκια μεσογειακά Συστατικά: μυζήθρα, φέτα Π.Ο.Π, ντομάτα, ελιά, πιπεριά	0,55 γρ.	7 κιλά
	1201	Τυροπιτάκια κουρού Συστατικά: μυζήθρα, φέτα Π.Ο.Π	0,50 γρ.	7 κιλά
	1023	Πιτσάκια (με φύλλο) Συστατικά: μπέικον, γκούντα, πιπεριά	0,75 γρ.	7 κιλά
	1019	Μηλοπιτάκια Συστατικά: φρέσκο μήλο, κανέλα	0,60 γρ.	7 κιλά
	1021	Γαλατοπιτάκια στρογγυλά Συστατικά: φρέσκο γάλα	0,80 γρ.	7 κιλά
	1004	Μπουγατσάκια Συστατικά: φρέσκο γάλα, σιμιγδάλι	0,70 γρ.	7 κιλά

MINI ΚΡΟΥΑΣΑΝ

Και στο κρουασάν πρώτοι με διαφορά γεύσης και ποιότητας! Τα προϊόντα έρχονται στο χώρο σας σε συσκευασία χύμα, 8 κιλά το κιβώτιο, ή σε αεροστεγή συσκευασία του 1 κιλού.

ΠΡΟΪΟΝ	ΚΩΔΙΚΟΣ	ΟΝΟΜΑΣΙΑ	ΒΑΡΟΣ / ΤΕΜΑΧΙΟ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ
	8001	Μίνι κρουασάν βουτύρου	25 γρ.	8 κιλά
	8002	Μίνι κρουασάν βουτύρου πραλίνας γεμιστό	30 γρ.	8 κιλά
	8007	Μίνι κρουασάν βουτύρου με σοκολάτα υγείας	30 γρ.	8 κιλά



Πίτες ταψιού Όπως παλιά

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΠΙΤΕΣ ΤΑΨΙΟΥ

Όταν η Μεσογειακή Πίτα συναντά την παράδοση το αποτέλεσμα είναι λαχταριστές πίτες ταψιού.

ΠΡΟΪΟΝ	ΚΩΔΙΚΟΣ	ΟΝΟΜΑΣΙΑ	ΒΑΡΟΣ / ΤΕΜΑΧΙΟ	ΤΕΜΑΧΙΑ / ΤΑΨΙ	ΤΑΨΙΑ / ΚΙΒΩΤΙΟ
	3802	Τυρόπιτα 28 * 28 Συστατικά: μυζήθρα, φέτα Π.Ο.Π	1300 γρ.	6 τεμ.	6 ταψιά
	M3802	Τυρόπιτα παρλληλόγραμμη 27 * 17 Συστατικά: μυζήθρα, φέτα Π.Ο.Π	1000 γρ.	4 τεμ.	8 ταψιά
	3006	Τυρόπιτα με δυόσμο 28 * 28 Συστατικά: μυζήθρα, φέτα Π.Ο.Π, φρέσκος δυόσμος	1300 γρ.	6 τεμ.	6 ταψιά
	3018	Σπανακόπιτα 28 * 28 Συστατικά: σπανάκι, άνηθος, κρεμμύδι	1600 γρ.	6 τεμ.	6 ταψιά
	3804	Σπανακόπιτα στρογγυλή Δ25 Συστατικά: σπανάκι, άνηθος, κρεμμύδι	1150 γρ.	5 τεμ.	6 ταψιά
	3019	Σπανακόπιτα με τυρί 28 * 28 Συστατικά: σπανάκι, άνηθος, κρεμμύδι, φέτα Π.Ο.Π	1600 γρ.	6 τεμ.	6 ταψιά

	M3018	Σπανακόπιτα παράλληλόγραμμη 27 * 17 Συστατικά: σπανάκι, άνηθος, κρεμμύδι	1000 γρ.	4 τεμ.	8 ταψιά
	2Σ3019	Σπανακοτυρόπιτα γίγας ταψιού Συστατικά: σπανάκι, άνηθος, κρεμμύδι, φέτα Π.Ο.Π	2000 γρ. περίπου	20 τεμ.	5 ταψιά
	3030	Του κήπου 28 * 28 Συστατικά: σπανάκι, πιπεριές, καρότο	1600 γρ.	6 τεμ.	5 ταψιά
	3008	Κοτόπιτα 28 * 28 Συστατικά: νωπό φιλέτο κοτόπουλο, πιπεριές, καρότο	1500 γρ.	6 τεμ.	5 ταψιά
	3005	Μεσογειακή 28 * 28 Συστατικά: μυζήθρα, φέτα Π.Ο.Π, ντομάτα, ελιά, πιπεριά	1500 γρ.	6 τεμ.	6 ταψιά
	3031	Πρασόπιτα 28 * 28 Συστατικά: πράσο, άνηθο	1600 γρ.	6 τεμ.	5 ταψιά
	3013	Σπανάκι - τυρί με καλαμποκάλευρο (πλαστός) Συστατικά: σπανάκι, άνηθος, κρεμμύδι, φέτα Π.Ο.Π	1100 γρ.	6 τεμ.	7 ταψιά
	3004	Γαλατόπιτα 28 * 28 Συστατικά: φρέσκο γάλα	1800 γρ.	6 τεμ.	6 ταψιά
	3101	Γαλατόπιτα στρογγυλή Δ25 Συστατικά: φρέσκο γάλα	1100 γρ.	4 τεμ.	6 ταψιά
	3102	Μηλόπιτα στρογγυλή Δ25 Συστατικά: φρέσκο μήλο, κανέλα	1100 γρ.	4 τεμ.	5 ταψιά
	3010	Μπουγάτσα 20 * 40 Συστατικά: φρέσκο γάλα, σιμιγδάλι	1900 γρ.	6 τεμ.	5 ταψιά
	3011	Μπουγάτσα 28 * 28 Συστατικά: φρέσκο γάλα, σιμιγδάλι	1550 γρ.	6 τεμ.	6 ταψιά



Ατομικά προϊόντα

Ατομική επιτυχία

ΑΤΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ

Τα ατομικά προϊόντα έρχονται στο χώρο σας σε συσκευασία χύμα και σε τεμάχια ανάλογα του κωδικού που θα βρείτε αναλυτικά παρακάτω. Προτείνεται για φούρνους-αρτοποιεία, αναψυκτήρια κ.α.

ΠΡΟΪΟΝ	ΚΩΔΙΚΟΣ	ΟΝΟΜΑΣΙΑ	ΒΑΡΟΣ / ΤΕΜΑΧΙΟ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ / ΚΙΒΩΤΙΟ
	2201	Τρίγωνη με τυρί Συστατικά: μυζήθρα, φέτα Π.Ο.Π	200 γρ.	42 τεμ.
	2207	Τρίγωνη με τυρί και δυόσμο Συστατικά: μυζήθρα, φέτα Π.Ο.Π, φρέσκος δυόσμος	200 γρ.	42 τεμ.
	2202	Τρίγωνη με σπανάκι - τυρί Συστατικά: σπανάκι, άνθος, κρεμμύδι, φέτα Π.Ο.Π, μυζήθρα	220 γρ.	32 τεμ.
	2203	Τρίγωνη με σπανάκι Συστατικά: σπανάκι, άνθος, κρεμμύδι	220 γρ.	32 τεμ.

	2206	Τρίγωνη του κήπου Συστατικά: σπανάκι, πιπεριές, καρότο	220 γρ.	32 τεμ.
	2209	Τρίγωνη μεσογειακή Συστατικά: μυζήθρα, φέτα Π.Ο.Π, ντομάτα, ελιά, πιπεριά	220 γρ.	42 τεμ.
	2212	Λαχανόπιτα τρίγωνη Συστατικά: λάχανο, κρεμμύδι, καρότο	220 γρ.	32 τεμ
	6006	Διπλή τυρόπιτα παραδοσιακή Συστατικά: μυζήθρα, φέτα Π.Ο.Π	450 γρ.	22 τεμ
	2501	Ζαμπονοτυρόπιτα Συστατικά: μπέικον, gouda	200 γρ.	40 τεμ
	2213	Κοτόπιτα Συστατικά: νωπό φιλέτο κοτόπουλο, πιπεριές, καρότο	220 γρ.	40 τεμ.
	2214	Πατατόπιτα Συστατικά: πατάτα, καρότο, πιπεριά, άνηθος	220 γρ.	40 τεμ.
	4001	Τυρόπιτα κουρού (αυθεντική συνταγή) Συστατικά: μυζήθρα, φέτα Π.Ο.Π	190 γρ.	50 τεμ.
	2502	Πίτσα με φύλλο Συστατικά: μπέικον, gouda, πιπεριά, λουκάνικο Φρανκφούρτης	250 γρ.	25 τεμ.
	2411	Μπουγάτσα παραδοσιακή Συστατικά: φρέσκο γάλα, σιμιγδάλι	290 γρ.	28 τεμ.

	2007	Μηλόπιτα Συστατικά: φρέσκο μήλο, κανέλα	190 γρ.	44 τεμ.
	2401	Γαλατόπιτα παραδοσιακή Συστατικά: φρέσκο γάλα	250 γρ.	30 τεμ.
	6005	Διπλή μπουγάτσα παραδοσιακή με κρέμα Συστατικά: φρέσκο γάλα, σιμιγδάλι	450 γρ.	22 τεμ.

ΑΤΟΜΙΚΑ ΚΡΟΥΑΣΑΝ

...σε συσκευασία τεμαχίων, στην καλύτερη τιμή!

ΠΡΟΪΟΝ	ΚΩΔΙΚΟΣ	ΟΝΟΜΑΣΙΑ	ΒΑΡΟΣ / ΤΕΜΑΧΙΟ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ / ΚΙΒΩΤΙΟ
	8003	Ατομικό κρουασάν βουτύρου	100 γρ.	50 τεμ
	8004	Ατομικό κρουασάν βουτύρου πραλίνας γεμιστό	150 γρ.	50 τεμ.



Νηστίσιμα Απόλαυση χωρίς τύψεις!

ΠΙΤΕΣ ΤΑΨΙΟΥ

Με τα προϊόντα μας κάνουμε τη νηστεία απόλαυση. Μια ευρεία γκάμα από πίτες που θα δώσουν μια γευστική νότα κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου.

ΠΡΟΪΟΝ	ΚΩΔΙΚΟΣ	ΟΝΟΜΑΣΙΑ	ΒΑΡΟΣ / ΤΕΜΑΧΙΟ	ΤΕΜΑΧΙΑ / ΤΑΨΙ	ΤΑΨΙΑ / ΚΙΒΩΤΙΟ
	3018	Σπανακόπιτα 28 * 28 Συστατικά: σπανάκι, άνηθος, κρεμμύδι	1600 γρ.	6 τεμ.	5 ταψιά
	3030	Του κήπου 28 * 28 Συστατικά: σπανάκι, πιπεριές, καρότο	1600 γρ.	6 τεμ.	5 ταψιά
	3031	Πρασόπιτα 28 * 28 Συστατικά: πράσο, άνηθο	1600 γρ.	6 τεμ.	5 ταψιά
	3102	Μηλόπιτα στρογγυλή Δ25 Συστατικά: φρέσκο μίλο, κανέλα	1100 γρ.	4 τεμ.	5 ταψιά

ΜΙΝΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

ΠΡΟΪΟΝ	ΚΩΔΙΚΟΣ	ΟΝΟΜΑΣΙΑ	ΒΑΡΟΣ / ΤΕΜΑΧΙΟ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ
	1012	Σπρίνγκ ρόλς (Spring rolls) Συστατικά: λάχανο, καρότο, κρεμμύδι	0,55 γρ.	7 κιλά
	1011	Πιτάκια του κήπου Συστατικά: σπανάκι, πιπεριές, καρότο	0,60 γρ.	7 κιλά
	1002	Πιτάκια με σπανάκι Συστατικά: σπανάκι, άνηθος, κρεμμύδι	0,55 γρ.	7 κιλά
	1019	Μηλοπιτάκια Συστατικά: φρέσκο μήλο, κανέλα	0,60 γρ.	7 κιλά

ΑΤΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

ΠΡΟΪΟΝ	ΚΩΔΙΚΟΣ	ΟΝΟΜΑΣΙΑ	ΒΑΡΟΣ / ΤΕΜΑΧΙΟ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ / ΚΙΒΩΤΙΟ
	2206	Τρίγωνη του κήπου Συστατικά: σπανάκι, πιπεριές, καρότο	220 γρ.	32 τεμ.
	2203	Τρίγωνη με σπανάκι Συστατικά: σπανάκι, άνηθος, κρεμμύδι	220 γρ.	32 τεμ.
	2212	Λαχανόπιτα τρίγωνη Συστατικά: λάχανο, κρεμμύδι, καρότο	220 γρ.	32 τεμ
	2214	Πατατόπιτα Συστατικά: πατάτα, καρότο, πιπεριά, άνηθος	220 γρ.	40 τεμ.
	2007	Μηλόπιτα Συστατικά: φρέσκο μήλο, κανέλα	190 γρ.	44 τεμ.



Pizza

Ιταλική νοστιμιά

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΠΙΤΣΕΣ

Σας προσφέρουμε τη ζεστασιά του σπιτικού φαγητού μέσα από μια πανδαισία γεύσης, αφού διαλέγουμε πάντα τα πιο φρέσκα και υγιεινά υλικά.

ΠΡΟΪΟΝ	ΚΩΔΙΚΟΣ	ΟΝΟΜΑΣΙΑ	ΒΑΡΟΣ / ΤΕΜΑΧΙΟ	ΤΕΜΑΧΙΑ / ΤΑΨΙ	ΤΑΨΙΑ / ΚΙΒΩΤΙΟ
	Σ3035	Πίτσα "Μαργαρίτα" στρ. 30cm Συστατικά: γκούντα, ένταμ, μοτσαρέλα, σάλτσα ντομάτας	590 γρ.	4 τεμ.	12 ταψιά
	Σ3023	Πίτσα "Μαργαρίτα" στρ. 40cm Συστατικά: γκούντα, ένταμ, μοτσαρέλα, σάλτσα ντομάτας	1250 γρ.	6 τεμ.	10 ταψιά
	Σ3021	Πίτσα "Σπέσιαλ" στρ. 30cm Συστατικά: γκούντα, ζαμπόν, μπέικον, πιπεριά	650 γρ.	4 τεμ.	12 ταψιά
	Σ3020	Πίτσα "Σπέσιαλ" στρ. 40cm Συστατικά: γκούντα, ζαμπόν, μπέικον, πιπεριά	1300 γρ.	6 τεμ.	10 ταψιά
	3044	Πίτσα Special 20 * 40 Συστατικά: γκούντα, μπέικον, πιπεριά	1400 γρ.	6 τεμ.	4 ταψιά
	3024	Πίτσα "Μαργαρίτα" 20 * 40 Συστατικά: γκούντα, regato, σάλτσα ντομάτας, φρέσκια ντομάτα	1250 γρ.	6 τεμ.	4 ταψιά



Χειροποίητο φύλλο

Αυθεντικές δημιουργίες

Η ΠΑΡΑΔΟΣΗ ΤΟΥ ΦΥΛΛΟΥ ΑΠΟ ΤΗΝ ΑΡΧΑΙΟΤΗΤΑ ΩΣ ΣΗΜΕΡΑ

Η παράδοση του φύλλου έχει τις ρίζες του στην αρχαιότητα και σώζεται στο πέρασμα του χρόνου στις Θεσσαλικές παραδόσεις και έθιμα. Οι γυναίκες της Θεσσαλίας κατείχαν αυτό το ιδιαίτερο χάρισμα της δημιουργίας του συγκεκριμένου φύλλου. Διαφύλαξαν την τέχνη και τη μετέδιδαν στην κόρη ως μια μορφή χειροτεχνίας.

ΠΡΟΪΟΝ	ΚΩΔΙΚΟΣ	ΟΝΟΜΑΣΙΑ	ΦΥΛΛΑ / ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	ΤΕΜΑΧΙΑ / ΚΙΒΩΤΙΟ
	5003	Χειροποίητο φύλλο για πίτες	7 φύλλα	7 τεμ.



Οδηγίες για ένα τέλειο ψήσιμο!

ΓΙΑ ΟΛΑ ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Προαιρετικά αφήνετε το προϊόν να ξεπαγώσει για περίπου δέκα λεπτά.
Για καλύτερη εμφάνιση και γεύση αλείφετε, με μείγμα αυγού και ελαιολάδου, σε αναλογία δύο προς ένα και ψήνετε σε κρύο φούρνο στους 160-180 βαθμούς κελσίου μέχρι να ροδίσει.

ΓΙΑ ΤΑ ΓΑΛΑΤΟΠΙΤΑΚΙΑ, ΠΙΤΣΑΚΙΑ ΜΕ ΦΥΛΛΟ, ΜΠΟΥΓΑΤΣΑΚΙΑ

Προαιρετικά αφήνετε να ξεπαγώσει για περίπου 10 λεπτά.
Ψήνετε σε κρύο φούρνο στους 160-180 βαθμούς κελσίου για 45 -60 λεπτά περίπου.

ΓΙΑ ΤΑ ΚΟΥΡΟΥ ΤΥΡΟΠΙΤΑΚΙΑ

Αφήνετε να ξεπαγώσει αρκετά και ψήνετε σε μέτριο φούρνο μέχρι να ροδίσει.
Προαιρετικά αλείφετε με αυγό.

ΟΛΑ ΤΑ ΠΙΤΑΚΙΑ ΜΕ ΦΥΛΛΟ ΜΠΟΡΟΥΝ ΝΑ ΓΙΝΟΥΝ ΚΑΙ ΤΗΓΑΝΗΤΑ!

Αφήνετε να ξεπαγώσουν για περίπου 15 λεπτά.
Τηγανίζετε σε μπόλικο καυτό λάδι μέχρι να ροδίσουν.



Λεωφόρος Μαραθώνος 8, Τ.Κ. 19009, Αθήνα - Τηλ. 2110122305
email: info@mesogeiaiki-pita.gr