



Προϊόντα αυθεντικού Χειροποίητου Φύλλου

www.mesogeiki-pita.gr



Ποιοι είμαστε Γνωρίστε μας!

Πριν από 16 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.

Τα προϊόντα μας με χειροποίητο φύλλο & αγνά υλικά

Φύλλο που φτιάχνεται στο χέρι και αγνά υλικά είναι το δίπτυχο της επιτυχίας. Εμείς φροντίζουμε οι δημιουργίες μας να ανταποκρίνονται στις προσδοκίες σας και να κρατάμε πάντα τον πήχη ψηλά σε ό,τι φτιάχνουμε για εσάς. Με αγάπη και μεράκι.



Παραδοσιακές
συνταγές



Αγνά
υλικά



Χειροποίητη
ζύμη



Ελληνικές
γεύσεις





Μίνι προϊόντα

Μικρές απολαύσεις

ΜΙΝΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ

Τα μίνι προϊόντα έρχονται στο χώρο σας χύμα σε χαρτοκιβώτιο 7 κιλών ή, σε συσκευασία 500 γρ.
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	55 γρ.	7 κιλά
	1006	Πιτάκια με τυρί και δυόσμο Συστατικά: μυζήθρα, φέτα Π.Ο.Π, φρέσκος δυόσμος	55 γρ.	7 κιλά
	1002	Πιτάκια με σπανάκι Συστατικά: σπανάκι, άνηθος, κρεμμύδι	60 γρ.	7 κιλά
	1003	Πιτάκια σπανάκι - τυρί Συστατικά: σπανάκι, μυζήθρα, φέτα, άνηθος, κρεμμύδι	60 γρ.	7 κιλά
	1011	Πιτάκια του κήπου Συστατικά: σπανάκι, πιπεριές, καρότο	60 γρ.	7 κιλά
	1012	Σπρίνγκ ρόλς (Spring rolls) με λαχανικά Συστατικά: λάχανο, καρότο, κρεμμύδι	55 γρ.	7 κιλά

	1007	Κοτοπιτάκια Συστατικά: φιλέτο κοτόπουλο, πιπεριές, καρότο	65 γρ.	7 κιλά
	1105	Ζαμπονοτυροπιτάκια ρολό Συστατικά: μπέικον, γκούντα, πιπεριά φλωρίνης	60 γρ.	7 κιλά
	1005	Λουκανικοπιτάκια Συστατικά: λουκάνικο Φρανκφούρτης, σάλτσα ντομάτας	55 γρ.	7 κιλά
	1013	Πιτάκια μεσογειακά Συστατικά: μυζήθρα, φέτα Π.Ο.Π, ντομάτα, ελιά, πιπεριά	55 γρ.	7 κιλά
	1201	Τυροπιτάκια κουρού Συστατικά: μυζήθρα, φέτα Π.Ο.Π	55 γρ.	7 κιλά
	1023	Πιτσάκια (με φύλλο) Συστατικά: μπέικον, γκούντα, πιπεριά	75 γρ.	7 κιλά
	1026	Πρασοπιτάκι Συστατικά: πράσο, άνηθος	55 γρ.	7 κιλά
	1025	Παστουρμαδοπιτάκι Συστατικά: παστούρμας, γκούντα, ντομάτα	75 γρ.	7 κιλά
	1030	Πιτάκι με χαρούπι Συστατικά: φρέσκο γάλα, σιμιγδάλι	80 γρ.	7 κιλά
	1019	Μηλοπιτάκια Συστατικά: φρέσκο μήλο, κανέλα	65 γρ.	7 κιλά
	1031	Μηλοπιτάκια με χαρούπι Συστατικά: φρέσκο μήλο, κανέλα	60 γρ.	7 κιλά
	1021	Γαλατοπιτάκια στρογγυλά Συστατικά: φρέσκο γάλα	90 γρ.	7 κιλά
	1004	Μπουγατσάκια Συστατικά: φρέσκο γάλα, σιμιγδάλι, φρέσκο βούτυρο γάλακτος	85 γρ.	7 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	1400 γρ.	6 τεμ.	6 ταψιά
	3018	Σπανακόπιτα 28 * 28 Συστατικά: σπανάκι, άνηθος, κρεμμύδι	1600 γρ.	6 τεμ.	5 ταψιά
	3019	Σπανακόπιτα με τυρί 28 * 28 Συστατικά: σπανάκι, άνηθος, κρεμμύδι, φέτα Π.Ο.Π	1600 γρ.	6 τεμ.	5 ταψιά
	2Σ3019	Σπανακοτυρόπιτα γίγας ταψιού Συστατικά: σπανάκι, άνηθος, κρεμμύδι, φέτα Π.Ο.Π	2000 γρ. περίπου	20 τεμ.	4 ταψιά
	3030	Του κήπου 28 * 28 Συστατικά: σπανάκι, πιπεριές, καρότο	1600 γρ.	6 τεμ.	5 ταψιά
	3804	Σπανακόπιτα Δ25 Συστατικά: σπανάκι, άνηθος, κρεμμύδι	1100 γρ.	5 τεμ.	6 ταψιά

	3803	Σπανακοτυρόπιτα Δ25 Συστατικά: σπανάκι, άνηθος, κρεμμύδι, φέτα Π.Ο.Π	1100 γρ.	5 τεμ.	6 ταψιά
	3801	Τυρόπιτα Δ25 Συστατικά: μυζήθρα, φέτα Π.Ο.Π	1000 γρ.	5 τεμ.	6 ταψιά
	3800	Τυρόπιτα με δυόσμο Δ25 Συστατικά: μυζήθρα, φέτα Π.Ο.Π, φρέσκος δυόσμος	1000 γρ.	5 τεμ.	6 ταψιά
	3806	Κοτόπιτα με πράσο Δ25 Συστατικά: φιλέτο κοτόπουλο, πράσο, φέτα Π.Ο.Π	1100 γρ.	5 τεμ.	6 ταψιά
	3808	Κοτόπιτα με πιπεριές Δ25 Συστατικά: φιλέτο κοτόπουλο, πιπεριές, καρότο	1100 γρ.	5 τεμ.	6 ταψιά
	3811	Μεσογειακή Δ25 Συστατικά: μυζήθρα, φέτα Π.Ο.Π, ντομάτα, ελιά, πιπεριά	1000 γρ.	5 τεμ.	6 ταψιά
	3805	Πρασόπιτα με τυρί Δ25 Συστατικά: πράσο, άνηθος, κρεμμύδι, φέτα Π.Ο.Π	1000 γρ.	5 τεμ.	6 ταψιά
	3807	Πρασόπιτα Δ25 Συστατικά: πράσο, άνηθος, κρεμμύδι	1000 γρ.	5 τεμ.	6 ταψιά
	3809	Ζαμπονοτυρόπιτα Δ25 Συστατικά: μπέικον, γκούντα, σάλτσα ντομάτας	1000 γρ.	5 τεμ.	6 ταψιά
	3810	Μπουγάτσα Συστατικά: φρέσκο γάλα, σιμιγδάλι, φρέσκο βούτυρο γάλακτος	1200 γρ.	6 τεμ.	6 ταψιά
	3011	Μπουγάτσα 28 * 28 Συστατικά: φρέσκο γάλα, σιμιγδάλι, φρέσκο βούτυρο γάλακτος	1800 γρ.	6 τεμ.	6 ταψιά
	3102	Μηλόπιτα Δ25 Συστατικά: φρέσκο μήλο, κανέλα	1100 γρ.	5 τεμ.	6 ταψιά
	3004	Γαλατόπιτα 28 * 28 Συστατικά: φρέσκο γάλα	1800 γρ.	6 τεμ.	6 ταψιά
	3101	Γαλατόπιτα Δ25 Συστατικά: φρέσκο γάλα	1100 γρ.	5 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
	4001	Τυρόπιτα κουρού (αυθεντική συνταγή) Συστατικά: μυζήθρα, φέτα Π.Ο.Π	190 γρ.	50 τεμ.
	2411	Μπουγάτσα παραδοσιακή Συστατικά: φρέσκο γάλα, σιμιγδάλι, φρέσκο βούτυρο γάλακτος	340 γρ.	36 τεμ.
	2401	Γαλατόπιτα παραδοσιακή Συστατικά: φρέσκο γάλα	270 γρ.	30 τεμ.



Croissant

Αυθεντικά γαλλικά

ΜΙΝΙ 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



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
	3804	Σπανακόπιτα Δ25 Συστατικά: σπανάκι, άνηθος, κρεμμύδι	1100 γρ.	6 τεμ.	6 ταψιά
	3807	Πρασόπιτα Δ25 Συστατικά: πράσο, άνηθος, κρεμμύδι	1100 γρ.	6 τεμ.	6 ταψιά

	3030	Του κήπου 28 * 28 Συστατικά: σπανάκι, πιπεριές, καρότο	1600 γρ.	6 τεμ.	5 ταψιά
---	------	--	----------	--------	---------

	3102	Μηλόπιτα Δ25 Συστατικά: φρέσκο μήλο, κανέλα	1100 γρ.	5 τεμ.	6 ταψιά
---	------	---	----------	--------	---------

ΜΙΝΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

ΠΡΟΪΟΝ	ΚΩΔΙΚΟΣ	ΟΝΟΜΑΣΙΑ	ΒΑΡΟΣ / ΤΕΜΑΧΙΟ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ
	1012	Σπρίνγκ ρόλς (Spring rolls) Συστατικά: λάχανο, καρότο, κρεμμύδι	55 γρ.	7 κιλά

	1011	Πιτάκια του κήπου Συστατικά: σπανάκι, πιπεριές, καρότο	60 γρ.	7 κιλά
---	------	--	--------	--------

	1002	Πιτάκια με σπανάκι Συστατικά: σπανάκι, άνηθος, κρεμμύδι	60 γρ.	7 κιλά
---	------	---	--------	--------

	1019	Μηλοπιτάκια Συστατικά: φρέσκο μήλο, κανέλα	65 γρ.	7 κιλά
---	------	--	--------	--------

	1031	Μηλοπιτάκι με φύλλο χαρούπι Συστατικά: φρέσκο μήλο, κανέλα	60 γρ.	7 κιλά
---	------	--	--------	--------



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" στρογγυλή Δ30 Συστατικά: γκούντα, ένταμ, μοτσαρέλα, σάλτσα ντομάτας	590 γρ.	4 τεμ.	12 ταψιά
	Σ3023	Πίτσα "Μαργαρίτα" στρογγυλή Δ40 Συστατικά: γκούντα, ένταμ, μοτσαρέλα, σάλτσα ντομάτας	1250 γρ.	6 τεμ.	10 ταψιά
	Σ3021	Πίτσα "Σπέσιαλ" στρογγυλή Δ30 Συστατικά: γκούντα, ζαμπόν, μπέικον, πιπεριά	650 γρ.	4 τεμ.	12 ταψιά
	Σ3020	Πίτσα "Σπέσιαλ" στρογγυλή Δ40 Συστατικά: γκούντα, ζαμπόν, μπέικον, πιπεριά	1300 γρ.	6 τεμ.	10 ταψιά
	Σ3026	Πίτσα "Σπέσιαλ" στρογγυλή Δ30	850 γρ.	4 τεμ.	6 ταψιά
	Σ3027	Πίτσα "Μαργαρίτα" στρογγυλή Δ30	800 γρ.	4 τεμ.	6 ταψιά
	3044	Πίτσα Special 20*40 Συστατικά: γκούντα, μπέικον, πιπεριά	1300 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.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΕΝΑ ΤΕΛΕΙΟ ΨΗΣΙΜΟ!

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.



Τα φύλλα της Εύας

— (ανοιγμένα στο χέρι) —

Νέο προϊόν

Ιδανικά για Παραδοσιακές Πίτες

6 συσκευασίες που κρύβουν μέσα τους παράδοση και ευκολία!

Έτοιμα φύλλα για παραδοσιακές πίτες,
αλειμμένα με Ελληνικό παρθένο ελαιόλαδο.



Φύλλο με αλεύρι
από δίκοκκο σιτάρι

Κωδικός: ΦΔ5004



Χωριάτικο φύλλο

Κωδικός: ΦΧ5004



Φύλλο με αλεύρι
ολικής άλεσης

Κωδικός: ΦΟ5004



Σπιτική σφολιάτα
με βούτυρο γάλακτος

Κωδικός: ΦΣ5004



BIO - Με βιολογικό αλεύρι
από δίκοκκο σιτάρι



BIO - Με βιολογικό αλεύρι
ολικής άλεσης

ΔΙΑΤΗΡΕΙΤΑΙ ΣΤΗΝ ΚΑΤΑΨΥΞΗ ΣΤΟΥΣ -18°C.



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