

A FAMILY LEGEND IN THE BAKING



The Royal Villagers

A FAMILY LEGEND IN THE BAKING



The Royal Villagers

Η Φιλοσοφία μας...

Ο σκοπός μας είναι να προσφέρουμε ανώτατης ποιότητας αρτοσκευάσματα αλλά και ψωμί υψηλής διατροφικής αξίας, καθημερινά. Η συνεχής ανανέωση της γκάμας των προϊόντων μας είναι βασική μας προτεραιότητα, προσφέροντας συνεχώς νέες λύσεις και ιδέες τόσο στη λιανική όσο και στην χονδρική πώληση.

Παρέχουμε καθημερινά μια τεράστια ποικιλία χειροποίητων άρτων, με άνω των 40 ειδών ψωμιού, εμπνευσμένα από την Ελλάδα αλλά και άλλες ευρωπαϊκές χώρες. Δίνοντας έμφαση στο ψωμί με προζύμι, παράγουμε για εσάς καθημερινά εξαιρετικής ποιότητας ζυμωτό ψωμί για το τραπέζι σας.

Με πολυετή εμπειρία...

Με πολυετή παράδοση στην αρτοποιία από το 1951 συνεχίζουμε να δημιουργούμε με τεχνογνωσία και μεράκι προϊόντα άρτου και ζαχαροπλαστικής, πάντοτε με σεβασμό στην ποιότητα, επιλέγοντας τις καλύτερες και τις αγνότερες πρώτες ύλες για την παρασκευή των προϊόντων μας.

Η Παραγωγή μας...

Όλα μας τα προϊόντα παρασκευάζονται στη νέα μονάδα παραγωγής μας, έκτασης 1800τμ, πλήρως εξοπλισμένη με μηχανήματα τελευταίας τεχνολογίας, που εδρεύει στην Καλλιθέα, στο κέντρο της Αθήνας.

Η νέα μονάδα παραγωγής μας, τροφοδοτεί καθημερινά χώρους μαζικής εστίασης, εστιατόρια, café-bar, κυλικεία και ξενοδοχειακές μονάδες, στην Αθήνα αλλά και σε όλη την Ελλάδα.

Καθημερινή εξυπηρέτηση...

Όλα μας τα προϊόντα παρασκευάζονται καθημερινά στις υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις μας, σύμφωνα με τα πρότυπα παραγωγής και φυλάσσονται/καταψύχονται ώστε να διατηρηθούν αναλλοίωτα μέχρι τη στιγμή που θα τα παραλάβετε.

Εξυπηρετούμε σε όλη την Αθήνα αλλά και την επικράτεια με προγραμματισμένα δρομολόγια καθημερινά.

Θα χαρούμε να σας γνωρίσουμε...

Για να γευτείτε τα προϊόντα που δημιουργούμε καθημερινά για εσάς.

The Royal Villagers
Ανδρομάχης 191B
Καλλιθέα Αττικής, ΤΚ 17673
+30 2109510600
www.theroyalvillagers.com



ΜΠΑΓΚΕΤΕΣ ΜΠΑΓΚΕΤΙΝΙΑ



ΜΠΑΓΚΕΤΕΣ - ΜΠΑΓΚΕΤΙΝΙΑ

4

ΜΠΑΓΚΕΤΙΝΙ

ΜΠΑΓΚΕΤΙΝΙ ΛΕΥΚΟ



ΚΩΔΙΚΟΣ
500.120.1038



ΜΠΑΓΚΕΤΙΝΙ ΠΟΛΥΣΠΟΡΟ



ΚΩΔΙΚΟΣ
500.120.1039



ΜΠΑΓΚΕΤΙΝΙ ΒΙΕΝΝΕΖΙΚΟ



ΚΩΔΙΚΟΣ
500.120.1040



ΜΠΑΓΚΕΤΑ

ΜΠΑΓΚΕΤΑ ΓΑΛΛΙΚΗ



ΚΩΔΙΚΟΣ
500.120.1023



ΜΠΑΓΚΕΤΑ ΟΛΙΚΗΣ



ΚΩΔΙΚΟΣ
500.120.1035



Οδηγίες Διαχείρισης

- 1) Απόψυξη προϊόντων σε θερμοκρασία περιβάλλοντος για 15-20 λεπτά.
- 2) Προθέρμανση φούρνου στους 230°C.
- 3) Ψήσιμο στους 200°C για 5-8 λεπτά με την προσθήκη ατμού (προαιρετικά).



**KOYBEP - CIABATTA - BUNS -
BAGEL**





ΚΟΥΒΕΡ

6

ΚΟΥΒΕΡ

ΚΟΥΒΕΡ ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ



ΚΩΔΙΚΟΣ
500.120.1000



ΚΟΥΒΕΡ ΟΛΙΚΗΣ



ΚΩΔΙΚΟΣ
500.120.1001



ΚΟΥΒΕΡ ΕΛΙΑ



ΚΩΔΙΚΟΣ
500.120.1003



ΚΟΥΒΕΡ ΧΑΡΟΥΠΙ



ΚΩΔΙΚΟΣ
500.120.1004



ΚΟΥΒΕΡ ΠΟΛΥΣΠΟΡΟ



ΚΩΔΙΚΟΣ
500.120.1002



ΓΑΛΛΙΚΟ ΚΟΥΒΕΡ ΑΡΓΗΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ



ΚΩΔΙΚΟΣ
500.120.1006



ΠΟΛΥΣΠΟΡΟ ΚΟΥΒΕΡ ΑΡΓΗΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ



ΚΩΔΙΚΟΣ
500.120.1008



Οδηγίες Διαχείρισης

- 1) Απόψυξη προϊόντων σε θερμοκρασία περιβάλλοντος για 15-20 λεπτά.
- 2) Προθέρμανση φούρνου στους 230°C.
- 3) Ψήσιμο στους 200°C για 4-6 λεπτά με την προσθήκη ατμού (προερατικά).





ΚΙΑΒΑΤΤΑ

7

ΚΙΑΒΑΤΤΑ

ΚΙΑΒΑΤΤΑ ΜΙΝΙ ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ



ΚΩΔΙΚΟΣ
500.120.1011



ΚΙΑΒΑΤΤΑ ΜΙΝΙ ΧΑΡΟΥΠΙ



ΚΩΔΙΚΟΣ
500.120.1012



ΚΙΑΒΑΤΤΑ ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ CLASSIC



ΚΩΔΙΚΟΣ
500.120.1013



ΚΙΑΒΑΤΤΑ ΠΟΛΥΣΠΟΡΗ



ΚΩΔΙΚΟΣ
500.120.1014



ΚΙΑΒΑΤΤΑ SOFT



ΚΩΔΙΚΟΣ
500.120.1041



Οδηγίες Διαχείρισης

- 1) Απόψυξη προϊόντων σε θερμοκρασία περιβάλλοντος για 15-20 λεπτά.
- 2) Προθέρμανση φούρνου στους 230°C.
- 3) Ψήσιμο στους 200°C για 5-8 λεπτά με την προσθήκη ατμού (προαιρετικά).



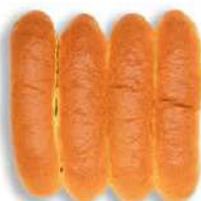


BUNS

8

HOT DOG &
LOBSTER ROLL

HOT DOG BRIOCHE



ΚΩΔΙΚΟΣ
500.160.1018



90g



60



28

BRIOCHE LOBSTER ROLL



ΚΩΔΙΚΟΣ
500.160.1019



100g



30



88

BAGEL

BAGEL ΣΟΥΣΑΜΙ



ΚΩΔΙΚΟΣ
500.100.1086



90g



30



44

BAGEL ΠΟΛΥΣΠΟΡΟ



ΚΩΔΙΚΟΣ
500.120.1016



100g



30



44

BAGEL BRIOCHE ΜΕ ΠΑΠΑΡΟΥΝΟΣΠΟΡΟ



ΚΩΔΙΚΟΣ
500.120.1015



100g



30



44

Οδηγίες Διαχείρισης

1) Απόψυξη προϊόντων σε θερμοκρασία περιβάλλοντος για 30 λεπτά.

Tips: Ιδανικά η απόψυξη να γίνεται με καλυμμένα τα προϊόντα με υλικό συσκευασίας όπως το υλικό που περιέχει εσωτερικά το κιβώτιο.



BURGER





BRIOCHE - POTATO BUN

10

BRIOCHE

SUPER MINI BRIOCHE



ΚΩΔΙΚΟΣ
500.160.1010



MINI BRIOCHE



ΚΩΔΙΚΟΣ
500.160.1000



BRIOCHE MIDI



ΚΩΔΙΚΟΣ
500.160.1004



POTATO

BURGER BRIOCHE



ΚΩΔΙΚΟΣ
500.160.1001



POTATO BUN MIDI



ΚΩΔΙΚΟΣ
500.160.1020



POTATO BUN BURGER



ΚΩΔΙΚΟΣ
500.160.1016



Οδηγίες Διαχείρισης

1) Απόψυξη προϊόντων σε θερμοκρασία περιβάλλοντος για 30 λεπτά.

Tips: Ιδανικά η απόψυξη να γίνεται με καλυμμένα τα προϊόντα με υλικό συσκευασίας όπως το υλικό που περιέχει εσωτερικά το κιβώτιο.





ΨΩΜΙ - ΚΟΜΜΕΝΑ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ





ΨΩΜΙ - ΚΟΜΜΕΝΑ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ

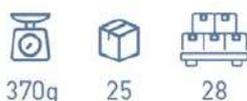
12

ΨΩΜΙ

ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΦΡΑΤΖΟΛΑ



ΚΩΔΙΚΟΣ
500.120.1042



ΦΡΑΤΖΟΛΑ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ



ΚΩΔΙΚΟΣ
500.120.1043



ΚΑΡΒΕΛΑΚΙ ΣΙΚΑΛΗΣ



ΚΩΔΙΚΟΣ
500.120.1017



ΑΡΓΗΣ
ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ

ΠΡΟΖΥΜΙ ΟΛΙΚΗΣ ΑΡΓΗΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ



ΚΩΔΙΚΟΣ
500.120.1034



ΠΡΟΖΥΜΙ ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΑΡΓΗΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ



ΚΩΔΙΚΟΣ
500.120.1030



Οδηγίες Διαχείρισης

- 1) Απόψυξη προϊόντων σε θερμοκρασία περιβάλλοντος για 40-50 λεπτά.
- 2) Προθέρμανση φούρνου στους 230°C.
- 3) Ψήσιμο στους 200°C για 20-30 λεπτά με την προσθήκη ατμού (προαιρετικά).





ΨΩΜΙ - ΚΟΜΜΕΝΑ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ

13

ΤΟΣΤ

ΤΟΣΤ ΛΕΥΚΟ (12X12)



ΚΩΔΙΚΟΣ
500.150.1007



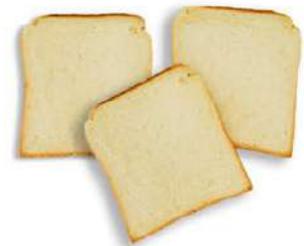
ΤΟΣΤ ΟΛΙΚΗΣ (12X12)



ΚΩΔΙΚΟΣ
500.150.1011



ΤΟΣΤ ΠΡΟΖΥΜΕΝΙΟ XL



ΚΩΔΙΚΟΣ
500.150.1008



ΠΡΟΖΥΜΙ
(20x16)

ΠΡΟΖΥΜΙ ΘΕΣΣΑΛΙΚΟ ΣΕ ΦΕΤΕΣ (20X16)



ΚΩΔΙΚΟΣ
500.100.1089



ΠΡΟΖΥΜΙ ΟΛΙΚΗΣ ΣΕ ΦΕΤΕΣ (20X16)



ΚΩΔΙΚΟΣ
500.100.1090



ΠΡΟΖΥΜΙ ΛΕΥΚΟ ΑΡΧΑΙΑΣ ΣΠΟΡΑΣ ΣΕ ΦΕΤΕΣ (20X16)



ΚΩΔΙΚΟΣ
500.100.1052



Οδηγίες Διαχείρισης

1) Απόψυξη προϊόντων σε θερμοκρασία περιβάλλοντος για 40-50 λεπτά.

Tips: Ιδανικά η απόψυξη να γίνεται με την συσκευασία των προϊόντων.

i



ΨΩΜΙ - ΚΟΜΜΕΝΑ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ

14

ΑΡΓΗΣ
ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ

**ΠΡΟΖΥΜΙ ΠΟΛΥΣΠΟΡΟ
ΑΡΓΗΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ
ΣΕ ΦΕΤΕΣ**



**ΚΩΔΙΚΟΣ
500.100.1081**



18 4 28

**ΠΡΟΖΥΜΙ ΟΛΙΚΗΣ
ΑΡΓΗΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ
ΣΕ ΦΕΤΕΣ**



**ΚΩΔΙΚΟΣ
500.100.1080**



30 4 28

**ΠΡΟΖΥΜΙ ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ
ΑΡΓΗΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ
ΣΕ ΦΕΤΕΣ**



**ΚΩΔΙΚΟΣ
500.120.1033**



30 4 28

BRIOCHE

**ΜΠΟΜΠΑ
BRIOCHE**



**ΚΩΔΙΚΟΣ
500.160.1017**



16 3 88

**ΦΟΡΜΑ
BRIOCHE**



**ΚΩΔΙΚΟΣ
500.160.1013**



420g 8 44

Οδηγίες Διαχείρισης

1) Απόψυξη προϊόντων σε θερμοκρασία περιβάλλοντος για 40-50 λεπτά.

Tips: Ιδανικά η απόψυξη να γίνεται με την συσκευασία των προϊόντων.





PIZZA - PINSA





FOCACCIA - PIZZA - PINSA

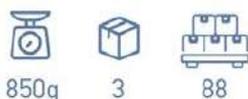
16

FOCACCIA - PIZZA

FOCACCIA



ΚΩΔΙΚΟΣ
500.120.1025



ΒΑΣΗ ΠΙΤΣΑΣ ΟΒΑΛ ΛΕΠΤΗ



ΚΩΔΙΚΟΣ
500.120.1018



ΒΑΣΗ ΠΙΤΣΑΣ ΟΒΑΛ ΑΦΡΑΤΗ



ΚΩΔΙΚΟΣ
500.120.1019



PINSA

PINSA ΣΤΡΟΓΓΥΛΗ 26cm



ΚΩΔΙΚΟΣ
500.120.1022



PINSA ΟΒΑΛ



ΚΩΔΙΚΟΣ
500.120.1020



PINSA ΟΒΑΛ ΜΙΝΙ



ΚΩΔΙΚΟΣ
500.120.1021



Οδηγίες Διαχείρισης

FOCACCIA

Απόψυξη των προϊόντων σε θερμοκρασία περιβάλλοντος για 40-50 λεπτά.

PIZZA-PINSA

1) Απόψυξη προϊόντων σε θερμοκρασία περιβάλλοντος για 15-20 λεπτά.

2) Προσθήκη υλικών της αρεσκείας μας.

3) Προθέρμανση φούρνου στους 230-250°C.

4) Ψήσιμο στους 230°C για 4-8 λεπτά.

Tips: Ιδανικά η απόψυξη να γίνεται με την συσκευασία των προϊόντων.



ΚΡΙΤΣΙΝΙΑ





ΚΡΙΤΣΙΝΙΑ

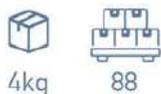
18

ΚΡΙΤΣΙΝΙΑ

ΚΡΙΤΣΙΝΙ ΠΟΛΥΣΠΟΡΟ



ΚΩΔΙΚΟΣ
500.250.1003



4kg

88

ΚΡΙΤΣΙΝΙ ΙΤΑΛΙΚΟ



ΚΩΔΙΚΟΣ
500.250.1001



2kg

88

ΚΡΙΤΣΙΝΙ ΙΤΑΛΙΚΟ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ-ΠΙΠΕΡΙ



ΚΩΔΙΚΟΣ
500.250.1008



2kg

88

ΚΡΙΤΣΙΝΙ ΣΟΥΣΑΜΙ



ΚΩΔΙΚΟΣ
500.250.1004



4kg

88

ΚΡΙΤΣΙΝΙ ΕΛΙΑ



ΚΩΔΙΚΟΣ
500.250.1000



4kg

88

ΚΡΙΤΣΙΝΙ ΧΑΡΟΥΠΙ



ΚΩΔΙΚΟΣ
500.250.1006



4kg

88

ΚΡΙΤΣΙΝΙ ΤΥΡΙ



ΚΩΔΙΚΟΣ
500.250.1005



4kg

88

ΚΡΙΤΣΙΝΙ ΚΑΡΟΤΟ



ΚΩΔΙΚΟΣ
500.250.1002



4kg

88

Οδηγίες Διαχείρισης

Έτοιμο ψημένο προϊόν προς κατανάλωση.

i



ΚΟΥΛΟΥΡΙΑ





ΚΟΥΛΟΥΡΙΑ

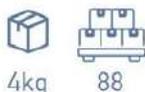
20

ΚΟΥΛΟΥΡΙΑ

ΚΟΥΛΟΥΡΙ ΚΡΙΚΟΣ ΚΑΝΕΛΛΑ



ΚΩΔΙΚΟΣ
500.210.1001

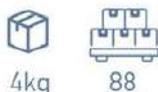


4kg 88

ΜΟΥΣΤΟΚΟΥΛΟΥΡΟ ΤΡΑΓΑΝΟ



ΚΩΔΙΚΟΣ
500.210.1010



4kg 88

ΚΟΥΛΟΥΡΙ ΜΕΛΙΟΥ



ΚΩΔΙΚΟΣ
500.210.1002



4kg 88

ΚΟΥΛΟΥΡΙ ΜΕΛΙΟΥ - ΣΤΑΦΙΔΑ



ΚΩΔΙΚΟΣ
500.210.1003

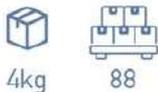


4kg 88

ΚΟΥΛΟΥΡΙ ΣΜΥΡΝΕΙΚΟ



ΚΩΔΙΚΟΣ
500.210.1008



4kg 88

ΚΟΥΛΟΥΡΙ ΔΙΧΡΩΜΟ



ΚΩΔΙΚΟΣ
500.210.1000

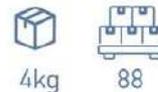


4kg 88

ΚΟΥΛΟΥΡΙ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΟΥ



ΚΩΔΙΚΟΣ
500.210.1004



4kg 88

Οδηγίες Διαχείρισης

Έτοιμο ψημένο προϊόν προς κατανάλωση.





HOTEL CAKE - CAKE - MUFFIN





HOTEL CAKE

22

HOTEL CAKE

HOTEL CAKE CARROT



ΚΩΔΙΚΟΣ
510.400.1012



HOTEL CAKE BUENO



ΚΩΔΙΚΟΣ
510.400.1011



HOTEL CAKE RED VELVET



ΚΩΔΙΚΟΣ
510.400.1015



HOTEL CAKE LEMON POPPY SEED



ΚΩΔΙΚΟΣ
510.400.1008



CAKE BANANA BREAD HORECA



ΚΩΔΙΚΟΣ
510.400.1023



HOTEL CAKE ANAMEΙΚΤΟ



ΚΩΔΙΚΟΣ
510.400.1019



HOTEL CAKE BANILIA



ΚΩΔΙΚΟΣ
510.400.1030



Οδηγίες Διαχείρισης

- 1)Απόψυξη: Το προϊόν να αποψύχεται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος για 45-60 λεπτά.
- 2)Κατανάλωση: Μετά την απόψυξη, το προϊόν μπορεί να διατηρηθεί σε θερμοκρασία περιβάλλοντος και να καταναλωθεί εντός της ίδιας ημέρας.
- 3)Διατήρηση: Για μεγαλύτερη διάρκεια φρεσκάδας, συνιστάται η διατήρηση του προϊόντος στο ψυγείο μετά την απόψυξη.



CAKE

23

CAKE 450g

CAKE 450 ΓΡΑΜ ΒΑΝΙΛΙΑ



ΚΩΔΙΚΟΣ
510.400.1001



CAKE 450 ΓΡΑΜ ΑΝΑΜΕΙΚΤΟ



ΚΩΔΙΚΟΣ
510.400.1000



CAKE 450 ΓΡΑΜ ΒΑΝΙΛΙΑ ΜΕ ΚΟΜΜΑΤΑΚΙΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ



ΚΩΔΙΚΟΣ
510.400.1002



Οδηγίες Διαχείρισης

- 1) Απόψυξη: Το προϊόν να αποψύχεται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος για 30-40 λεπτά.
- 2) Κατανάλωση: Μετά την απόψυξη, το προϊόν διατηρείται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.
- 3) Διατήρηση: Για μεγαλύτερη διάρκεια φρεσκάδας, συνιστάται η συσκευασία του προϊόντος.

AMERICAN CAKE

AMERICAN CAKE RED VELVET



ΚΩΔΙΚΟΣ
510.410.1004



AMERICAN CAKE CARROT



ΚΩΔΙΚΟΣ
510.410.1001



Οδηγίες Διαχείρισης

- 1) Απόψυξη: Το προϊόν να αποψύχεται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος για 50-60 λεπτά.
- 2) Κατανάλωση: Μετά την απόψυξη, το προϊόν διατηρείται στο ψυγείο μέχρι την κατανάλωση του.
- 3) Προσοχή: Μην διατηρείτε το προϊόν σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.

Το προϊόν διατηρείται μόνο εντός ψυγείου.



MUFFINS

24

MUFFINS

MUFFIN ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΜΕ ΚΟΜΜΑΤΑΚΙΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ



ΚΩΔΙΚΟΣ
510.420.1016



MUFFIN ΒΑΝΙΛΙΑ ΜΕ ΚΟΜΜΑΤΑΚΙΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ



ΚΩΔΙΚΟΣ
510.420.1001



MUFFIN RED VELVET



ΚΩΔΙΚΟΣ
510.420.1004



MUFFIN ΒΑΝΙΛΙΑ



ΚΩΔΙΚΟΣ
510.420.1000



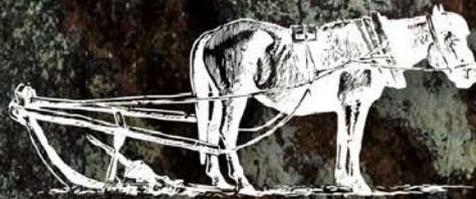
Οδηγίες Διαχείρισης

- 1) Απόψυξη: Το προϊόν να αποψύχεται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος για 20•30 λεπτά.
- 2) Κατανάλωση: Μετά την απόψυξη, το προϊόν μπορεί να διατηρηθεί σε θερμοκρασία περιβάλλοντος και να καταναλωθεί εντός της ίδιας ημέρας.
- 3) Διατήρηση: Για μεγαλύτερη διάρκεια φρεσκάδας, συνιστάται η διατήρηση του προϊόντος στο ψυγείο μετά την απόψυξη.



- <https://www.pexels.com/photo/human-holding-a-bread-745988/>
- <https://www.pexels.com/photo/assortment-of-food-in-the-wooden-plate-7799698/>
- <https://www.pexels.com/photo/close-up-photo-of-three-baguettes-on-brown-wooden-surface-with-white-powder-1387070/>
- <https://www.pexels.com/photo/sliced-bread-on-gray-surface-1775043/>
- <https://www.pexels.com/photo/hand-holding-pizza-19681747/>
- <https://www.pexels.com/photo/photo-of-burger-beside-fires-3616956/>
- <https://www.pexels.com/photo/delicious-italian-sub-sandwiches-on-rustic-board-30461847/>
- <https://www.pexels.com/photo/person-making-bread-9785272/>
- <https://www.pexels.com/photo/close-up-of-person-hand-kneading-a-dough-5403020/>
- <https://www.pexels.com/el-gr/photo/266706/>
- https://www.freepik.com/free-photo/delicious-bundt-cake-with-oranges-arrangement_18265746.htm

A FAMILY LEGEND IN THE BAKING



The Royal Villagers