

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, TK 17673  
+30 2109510600  
[www.theroyalvillagers.com](http://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

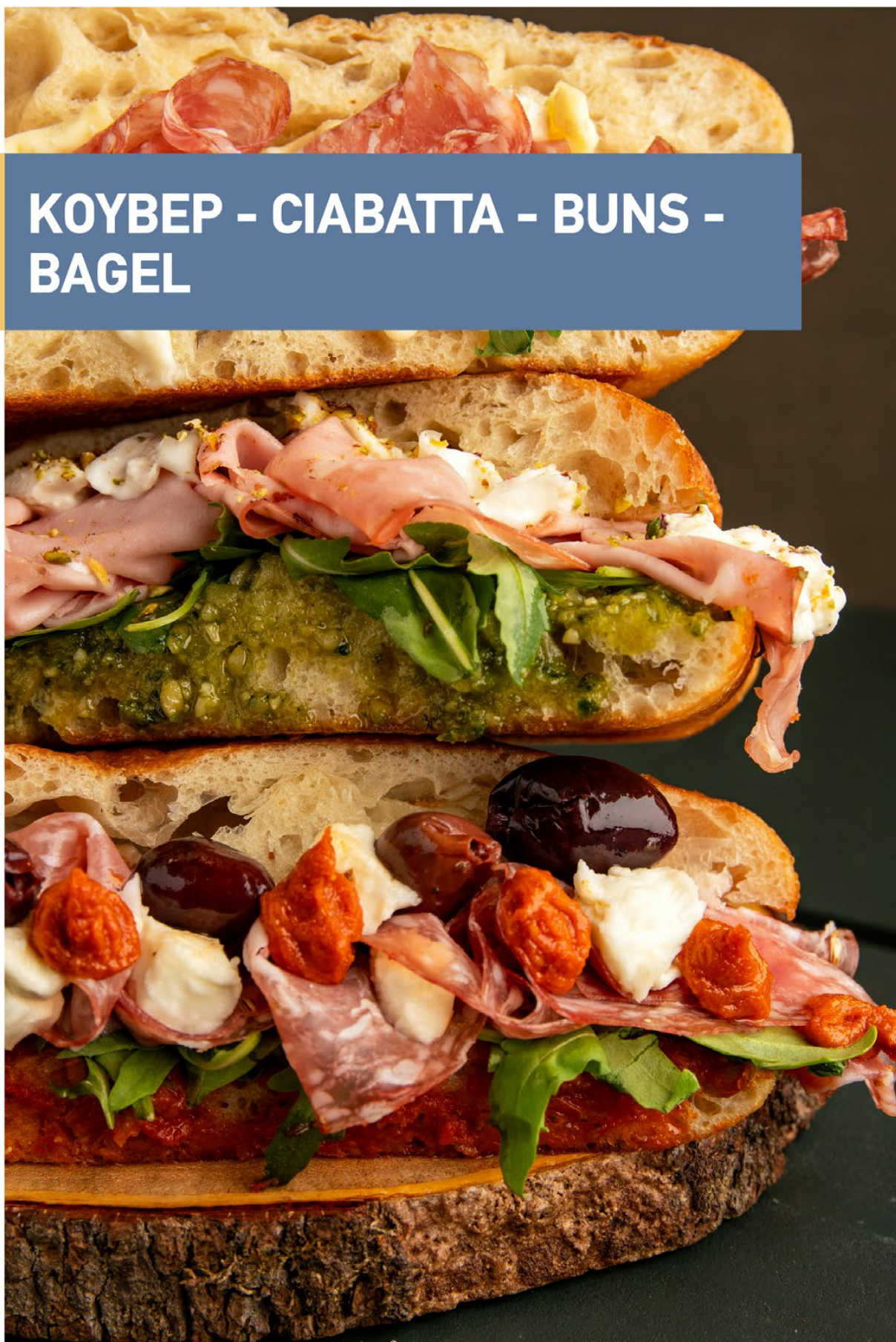


ΚΩΔΙΚΟΣ  
500.120.1035



### 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 (προερατικά).



# KOYBEP - CIABATTA - BUNS - BAGEL



## ΚΟΥΒΕΡ

6

ΚΟΥΒΕΡ

### ΚΟΥΒΕΡ ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ



ΚΩΔΙΚΟΣ  
500.120.1000



40g



50



88

### ΚΟΥΒΕΡ ΟΛΙΚΗΣ



ΚΩΔΙΚΟΣ  
500.120.1001



40g



50



88

### ΚΟΥΒΕΡ ΧΑΡΟΥΠΙ



ΚΩΔΙΚΟΣ  
500.120.1004



40g



50



88

### ΚΟΥΒΕΡ ΕΛΙΑ



ΚΩΔΙΚΟΣ  
500.120.1003



40g



50



88

### ΚΟΥΒΕΡ ΠΟΛΥΣΠΟΡΟ



ΚΩΔΙΚΟΣ  
500.120.1002



40g



50



88

### 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).

i



## ΚΙΑΒΑΤΤΑ - BAGELS

7

ΚΙΑΒΑΤΤΑ

### ΚΙΑΒΑΤΤΑ ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ CLASSIC



ΚΩΔΙΚΟΣ  
500.120.1013



### ΚΙΑΒΑΤΤΑ ΠΟΛΥΣΠΟΡΗ



ΚΩΔΙΚΟΣ  
500.120.1014



### ΚΙΑΒΑΤΤΑ SOFT



ΚΩΔΙΚΟΣ  
500.120.1041



BAGEL

### BAGEL ΣΟΥΣΑΜΙ



ΚΩΔΙΚΟΣ  
500.100.1086



### BAGEL ΠΟΛΥΣΠΟΡΟ



ΚΩΔΙΚΟΣ  
500.120.1016



### BAGEL BRIOCHE ΜΕ ΠΑΠΑΡΟΥΝΟΣΠΟΡΟ



ΚΩΔΙΚΟΣ  
500.120.1015



### 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 (προερατικά).





## BUNS

8

HOT DOG

### HOT DOG BRIOCHE



ΚΩΔΙΚΟΣ  
500.160.1018



90g



60



28

### HOT DOG ΠΟΤΑΤΟ BUN XL



ΚΩΔΙΚΟΣ  
500.160.1026



120g



50



28

BRIOCHE  
LOBSTER ROLL

### BRIOCHE LOBSTER ROLL



ΚΩΔΙΚΟΣ  
500.160.1019



100g



40



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



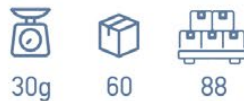
ΚΩΔΙΚΟΣ  
500.160.1010



### 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



### ΠΡΟΖΥΜΙ ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΑΡΓΗΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ



ΚΩΔΙΚΟΣ  
500.120.1030



ΨΩΜΙ

### ΠΡΟΖΥΜΙ ΟΛΙΚΗΣ ΑΡΓΗΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ



ΚΩΔΙΚΟΣ  
500.120.1034



### ΠΡΟΖΥΜΕΝΙΟ ΚΑΡΒΕΛΑΚΙ VILLAGIO



ΚΩΔΙΚΟΣ  
500.120.1051



### ΠΡΟΖΥΜΕΝΙΟ ΚΑΡΒΕΛΑΚΙ ΣΙΚΑΛΗΣ



ΚΩΔΙΚΟΣ  
500.120.1017



### 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 (προερατικά).





## ΨΩΜΙ - ΚΟΜΜΕΝΑ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ

13

BRIOCHE

### MILKBREAD SANDO ΦΕΤΕΣ



ΚΩΔΙΚΟΣ  
500.150.1012



12

5

44

### ΜΠΟΜΠΑ BRIOCHE



ΚΩΔΙΚΟΣ  
500.160.1017



16

3

88

BRIOCHE

### 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.

i

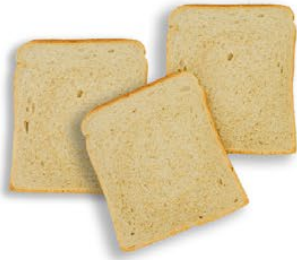


## ΨΩΜΙ - ΚΟΜΜΕΝΑ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ

14

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.





## ΨΩΜΙ - ΚΟΜΜΕΝΑ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ

15

ΑΡΓΗΣ  
ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ

### ΠΡΟΖΥΜΙ ΠΟΛΥΣΠΟΡΟ ΑΡΓΗΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ ΣΕ ΦΕΤΕΣ



ΚΩΔΙΚΟΣ  
500.100.1081



### ΠΡΟΖΥΜΙ ΟΛΙΚΗΣ ΑΡΓΗΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ ΣΕ ΦΕΤΕΣ



ΚΩΔΙΚΟΣ  
500.100.1080



### ΠΡΟΖΥΜΙ ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΑΡΓΗΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ ΣΕ ΦΕΤΕΣ



ΚΩΔΙΚΟΣ  
500.120.1033



#### 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

17

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

19

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

#### Οδηγίες Διαχείρισης

Έτοιμο ψημένο προϊόν προς κατανάλωση.

i



## ΚΡΙΤΣΙΝΙΑ

20

ΚΡΙΤΣΙΝΙΑ

### 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

22

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

24

HOTEL CAKE

### HOTEL CAKE CARROT



**ΚΩΔΙΚΟΣ**  
**510.400.1025**



### HOTEL CAKE BUENO



**ΚΩΔΙΚΟΣ**  
**510.400.1024**



### HOTEL CAKE RED VELVET



**ΚΩΔΙΚΟΣ**  
**510.400.1026**



### HOTEL CAKE LEMON POPPY SEED



**ΚΩΔΙΚΟΣ**  
**510.400.1022**



#### 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.





## HOTEL CAKE

25

HOTEL CAKE

### HOTEL CAKE BANANA BREAD



ΚΩΔΙΚΟΣ  
510.400.1023



1kg



3



128

### HOTEL CAKE ANAMEIKTO



ΚΩΔΙΚΟΣ  
510.400.1031



830g



3



128

### HOTEL CAKE BANIΛΙΑ



ΚΩΔΙΚΟΣ  
510.400.1032



930g



3



128

#### 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

26

CAKE 450g

### CAKE 450 ΓΡΑΜ ΒΑΝΙΛΙΑ



ΚΩΔΙΚΟΣ  
510.400.1027



### CAKE 450 ΓΡΑΜ ΑΝΑΜΕΙΚΤΟ



ΚΩΔΙΚΟΣ  
510.400.1029



### CAKE 450 ΓΡΑΜ ΒΑΝΙΛΙΑ ΜΕ ΚΟΜΜΑΤΑΚΙΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ



ΚΩΔΙΚΟΣ  
510.400.1028



#### 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  
510.410.1006



### AMERICAN CAKE CARROT



ΚΩΔΙΚΟΣ  
510.410.1005



#### 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

27

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.

A FAMILY LEGEND IN THE BAKING



# The Royal Villagers