FRULLATTI



Frulatti Atelier

Από το δικό μας εργαστήριο, έτοιμες δημιουργίες για το επαγγελματικό σας μενού

Από το εργαστήριό μας στο δικό σας σερβίρισμα.



FRULATTI

Σχεδόν 50 χρόνια ποιότητας, τεχνογνωσίας και συνεργασιών

Η Frulatti είναι μια 100% ελληνική οικογενειακή επιχείρηση, με παρουσία στην αγορά από το 1979. Ξεκινήσαμε προσφέροντας κρέμα γάλακτος και φρέσκα φρούτα στα ζαχαροπλαστεία της Αθήνας και από τότε στεκόμαστε δίπλα στους επαγγελματίες που δημιουργούν καθημερινά. Σήμερα, η νέα γενιά συνεχίζει με την ίδια φροντίδα, συνέπεια και βαθιά γνώση της παραγωγής.

Επιλέγουμε και εισάγουμε πρώτες ύλες που γνωρίζουμε στην πράξη μέσα από τη δική μας παραγωγή. Στις εγκαταστάσεις μας δημιουργούμε φρέσκα γλυκά, macarons και παγωτό, συνδυάζοντας επιλεγμένες πρώτες ύλες με τεχνογνωσία, ακρίβεια και δημιουργικότητα. Η ομάδα πωλήσεων και το τεχνικό μας τμήμα βρίσκονται δίπλα σε κάθε επαγγελματία, με λύσεις που ανταποκρίνονται στις πραγματικές ανάγκες της παραγωγής του.

Για επαγγελματίες που αναζητούν έτοιμες, ποιοτικές λύσεις για το μενού τους

Περιεχόμενα

A Έτοιμες προτάσεις για το μενού 4

01 Σερβιριζόμενα Γλυκά Signature 5

02 Γλυκά Πρωινού 7

03 Macaron 9

04 Παγωτό Gelato Mio 10



A

Έτοιμες προτάσεις για το μενού

Παγωτό, macaron, γλυκά πρωινού και signature γλυκά με σταθερή ποιότητα και premium παρουσίαση.

01 Σερβιριζόμενα Γλυκά Signature

02 Γλυκά Πρωινού

03 Macaron

04 Παγωτό Gelato Mio



01

Σερβιριζόμενα Γλυκά Signature

Μια συλλογή σερβιριζόμενων γλυκών με την υπογραφή του chef Ευγένιου Βαρδακαστάνη. Προσεγμένη αισθητική, ισορροπημένοι γευστικοί συνδυασμοί και σταθερό αποτέλεσμα σε κάθε service.



LEMON PIE

Τάρτα λεμόνι

Crémeux λεμονιού, τραγανό sablé Breton βουτύρου και μαρέγκα λεμονιού.

900-940-020 8 × 125 g



BABA AU RHUM

Μπαμπάς με ρούμι

Με επικάλυψη βερίκοκου, σιρόπι εσπεριδοειδών και κρέμα Chantilly με βανίλια Μαδαγασκάρης.

900-940-021 8 × 170 g



PERU

Σοκολάτα Περού

Bavaroise bitter σοκολάτας με crémeux σοκολάτας γάλακτος και glaçage σοκολάτας καραμέλας.

900-940-022 8 × 105 g

Διατήρηση στους –18°C έως –20°C.



AMANDINE

Τάρτα αμυγδάλου

Dacquoise αμυγδάλου, τραγανό praliné αμυγδάλου, bavaroise tonka, επικάλυψη λευκής καραμελωμένης σοκολάτας και Chantilly.

900-940-023 8 × 110 g



TIRAMISU

Τιραμισού

Κρέμα μασκαρπόνε με σιρόπι σφενδάμου, espresso και σοκολάτα.

900-940-024 8 × 90 g



LAMPONE

Σοκολάτα βατόμουρο

Mousse και biscuit bitter σοκολάτας με compote βατόμουρου.

900-940-025 8 × 110 g



BASQUE CHEESECAKE

Βασκικό cheesecake

Με κρέμα τυριού και sablé αμυγδάλου.

900-940-028 1 × 1.250 g

Διατήρηση στους –18°C έως –20°C.

02

Γλυκά Πρωινού

Ποιοτικές επιλογές για ένα πρωινό που ξεχωρίζει.



Κέικ μπανάνας

900-940-040 4 τεμ.



Κέικ βανίλιας

900-940-042 4 τεμ.



Κέικ σοκολάτας

900-940-041 4 τεμ.



Clafoutis με κεράσι

900-940-051 4 τεμ.



Κέικ λεμόνι

900-940-043 4 τεμ.

Διατήρηση στην κατάψυξη έως 3 μήνες. Έρχονται άκοπα, για να κόψετε όσες μερίδες θέλετε.

Γλυκά Πρωινού · συνέχεια



Γαλατόπιτα

900-940-060 4 τεμ.



Μηλόπιτα

900-940-050 1 τεμ.



Τάρτα ροδάκινο

900-940-053 4 τεμ.



Τάρτα φουντούκι

900-940-052 4 τεμ.



Τσουρέκι

900-940-061 4 τεμ.



03

Macaron

Ανάλαφρη υφή. Απόλυτη κομψότητα.

Μικρές δημιουργίες με ξεχωριστή φινέτσα. Macarons δικής μας παραγωγής, με προσεγμένη υφή και ιδιαίτερους γευστικούς συνδυασμούς, για το κέρασμα, τη βιτρίνα και κάθε ξεχωριστή περίσταση.



Macaron φιστίκι

900-900-112



Macaron βανίλια

900-900-111



Macaron καραμέλα γάλακτος

900-900-110



Macaron Espresso

900-900-109



Macaron μαστίχα

900-900-105



Macaron πραλίνα φουντουκιού

900-900-104



Macaron σοκολάτα

900-900-103



Macaron Tayberry

900-900-100



Macaron αλμυρή καραμέλα

900-900-102



Macaron σοκολάτα γάλακτος

900-900-101

04

ΠΑΓΩΤΟ GELATO MIO

Η γεύση που ολοκληρώνει την εμπειρία.

Φρέσκο παγωτό, φτιαγμένο για εσάς. Παρασκευάζεται μετά την παραγγελία, στις εγκαταστάσεις μας, με 54 επιλογές για μπουφέ, à la carte και room service.

---

54 γεύσεις χειροποίητου παγωτού



Βασικές

900-610-113	Βανίλια
900-610-114	Σοκολάτα
900-610-115	Φράουλα
900-610-099	Μπανάνα
900-610-011	Καραμέλα
900-610-004	Στρατσιατέλα
900-610-076	Τσιχλόφουσκα

Classic

900-610-133	Μπισκότο
900-610-104	Banoffee
900-610-146	Αλμυρή καραμέλα
900-610-116	Γιαούρτι – ρόδι
900-610-184	Μέντα – νιφάδες σοκολάτας

Taste of Italy

900-610-019	Φιστίκι Σικελίας
900-610-096	Cheesecake
900-610-014	Τιραμισού
900-610-185	Μόκα – εσπρέσο
900-610-205	Τζαντούγια

Sorbet

900-610-001	Φράουλα
900-610-022	Λεμόνι
900-610-013	Βατόμουρο
900-610-018	Μάνγκο
900-610-165	Λάιμ – βασιλικός
900-610-163	Μάνγκο – πάσιον
900-610-203	Εξωτικά φρούτα
900-610-204	Σοκολάτα – ρούμι

Γεύσεις Ελλάδας

900-610-032	Καϊμάκι
900-610-132	Καϊμάκι – Αμαρένα
900-610-117	Εκμέκ – κανταΐφι
900-610-074	Παρφέ κρέμα
900-610-073	Παρφέ σοκολάτα
900-610-021	Black Forest
900-610-035	Γιαούρτι – μέλι
900-610-112	Κανέλα
900-610-157	Τσουρέκι
900-610-208	Γιαούρτι – ξηροί καρποί και μούρα
900-610-207	Πορτοκαλόπιτα

Για τους λάτρεις της σοκολάτας

900-610-190	Βελγική σοκολάτα
900-610-191	Σοκολάτα γάλακτος – brownie
900-610-192	Μαύρη σοκολάτα
900-610-197	Σοκολάτα Περού

Signature Gelato Mio

	900-610-085	Βανίλια Μαδαγασκάρης
	900-610-206	Αμύγδαλο Yuzu
	900-610-005	Βανίλια Ταΐτης
	900-610-174	Bounty
	900-610-002	Ferrero
	900-610-020	Kinder

	900-610-173	Snickers
	900-610-164	Twix
	900-610-199	Nutellone
	900-610-194	Lotus
	900-610-198	Lila Pause

Sugar free

900-610-142	Σοκολάτα χωρίς ζάχαρη
900-610-084	Βανίλια χωρίς ζάχαρη
900-610-170	Φράουλα χωρίς ζάχαρη

FRULATTI



Ανακαλύψτε περισσότερη έμπνευση, επαγγελματικές λύσεις και πρωτότυπες δημιουργίες στο ανανεωμένο site της Frulatti. Εξερευνήστε προϊόντα, εφαρμογές και ιδέες που μπορούν να δώσουν νέα κατεύθυνση στη δική σας παραγωγή.

Επισκεφθείτε το ανανεωμένο frulatti.gr

Σαρώστε το QR code και ανακαλύψτε περισσότερα.

frulatti.gr

Ευριπίδου 7 & Σόλωνος, Θέση Μαύρο Λιθάρι, 193 00 Ασπρόπυργος
contact@frulatti.gr · +30 210 94 02 866