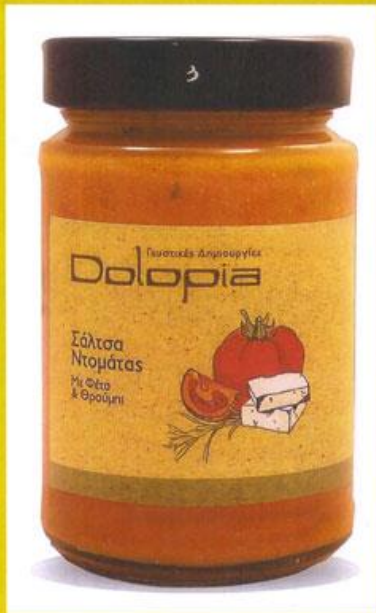


# Γευστικές Δημιουργίες Doloria



## Σάλτσες Ζυμαρικών

Σάλτσα Τομάτας με Βασιλικό & Σκόρδο  
Σάλτσα Τομάτας με Ελιά & Κάπαρη  
Σάλτσα Τομάτας με Φέτα & Θρούμπι  
Σάλτσα Τομάτας με Τόνο & Ούζο  
Σάλτσα Τομάτας με Θαλασσινά & Ρετσίνα

## Σάλτσες συνοδευτικές

Σάλτσα Τομάτας με Πορτοκάλι & Πιπεριά Φλωρίνης  
Σάλτσα Τομάτας Πολίτικη με 12 μπαχαρικά  
Σάλτσα Κόκκινης Πιπεριάς

## Οι Σάλτσες μας

- παράγονται χωρίς συντηρητικά ή πρόσθετα
- παρασκευάζονται με επιλεγμένα φρέσκα υλικά σε ανοιχτή κατσαρόλα (χωρίς βραστήρες κλπ.)
- παράγονται σε μικρές παρτίδες για καλύτερο ποιοτικό έλεγχο!

## ΣΑΛΤΣΑ ΚΟΚΚΙΝΗΣ ΠΙΠΕΡΙΑΣ



Οι αγαπημένες μας πιπεριές Φλωρίνης ψήνονται και ξεφλουδίζονται μία μία με το χέρι. Μόλις φιλοκόβονται, ελευθερώνεται το γλυκό τους άρωμα, το οποίο τελειοποιείται προσθέτοντας έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, ξίδι και μπαχαρικά

Έτσι δημιουργείται ένα τέλειο άλειμμα ψωμιού, ένα απλό ορεκτικό ή μπορεί να συνοδεύσει ψητά κρέατα και λουκάνικα. Χωρίς συντηρητικά!

## ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ:

Πιπεριά Φλωρίνης, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, ξίδι, σκόρδο, αλάτι, πάπρικα καπνιστή

## ΣΑΛΤΣΑ ΤΟΜΑΤΑΣ ΜΕ ΒΑΣΙΛΙΚΟ & ΣΚΟΡΔΟ



Όλη η φρεσκάδα του καλοκαιριού κλεισμένη σε ένα βαζάκι. Διαλεκτά φύλλα φρέσκου βασιλικού παντρεύονται με ψιλοκομμένες, ζουμερές, γλυκές τοματούλες και δημιουργούν μαζί με το σκόρδο μια λαχταριστή, μεσογειακή σάλτσα.

Για τους λάτρεις των ζυμαρικών που ψάχνουν ντελικάτες και πεντανόστιμες σάλτσες.

Συστατικά:

Φρέσκια τομάτα, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, κρεμμύδι, σκόρδο, βασιλικός, αλάτι, πιπέρι

## ΣΑΛΤΣΑ ΤΟΜΑΤΑΣ ΜΕ ΚΑΠΑΡΗ & ΕΛΙΑ



Μια "καθαρόαιμη" μεσογειακή σάλτσα. Κατακόκκινες αυγουσιτιάτικες ντομάτες "παντρεύονται" με την ελιά και την κάπαρη και σιγοβράζονται με αγνό παρθένο ελαιόλαδο για αρκετή ώρα ώστε να αποκτήσουν πλούσια γεύση και πυκνή υφή.

Συνοδεύει τα ζυμαρικά σας αλλά ... Δοκιμάστε το και σε φρυγανισμένο ψωμί με λίγο τυράκι από πάνω και φουρνισμένο για πέντε λεπτά!

Χωρίς συντηρητικά!

Συστατικά:

Τομάτα, κρεμμύδι, ελιές Καλαμών, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, κάπαρη, λευκό κρασί, σκόρδο, ρίγανη

## ΣΑΛΤΣΑ ΤΟΜΑΤΑΣ ΜΕ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ & ΚΟΚΚΙΝΗ ΠΙΠΕΡΙΑ



Ίσως ο πιο περίπλοκος αλλά σίγουρα ο πιο απολαυστικός συνδυασμός υλικών και γεύσεων. Ζουμερές ώριμες τομάτες, ξύσμα πορτοκαλιού, αγγουράκι τουρσί και ένα σύνολο από άλλα υλικά χαρίζουν σε αυτή τη σάλτσα μια γλυκώξινη χροιά καθώς και έναν τόνο φρεσκάδας.

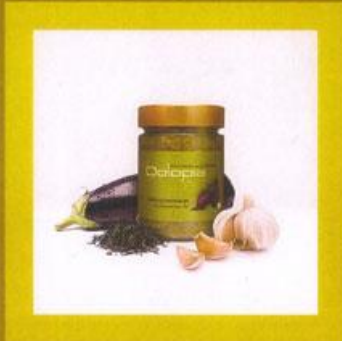
Χρησιμοποιήστε το σε κόκκινες σάλτσες κρέατος ή και ως ένα ιδιαίτερο dip στο τραπέζι σας.

Συστατικά:

Τομάτα, πορτοκάλι, κόκκινη πιπεριά Φλωρίνης, κρεμμύδι, αγγουράκι τουρσί, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, ξύδι, μέλι, αλάτι, πολτός καπνιστής πιπεριάς



# Γευστικές Δημιουργίες Dolopia



## Ορεκτικά

Μελιτζανοσαλάτα Αγιορείτικη  
Μελιτζανοσαλάτα με καπνιστό τσάι  
Λευκές Μελιτζάνες Τουρσί  
Μπουγιουρντί – Προδόρπιο με Κατίκι Δομοκού



Η Μελιτζανοσαλάτα με καπνιστό τσάι βραβεύτηκε στον διαγωνισμό  
**Great Taste Award 2013**  
με χρυσό αστέρι.

## Σχόλια των κριτών:

«Μια ασυνήθιστη αλλά υποσχόμενη ιδέα, με ενδιαφέρουσα εμφάνιση και δελεαστικό άρωμα. Βρήκαμε την υφή ελκυστική και τη γεύση ενδιαφέρουσα.»



## Τα ορεκτικά μας

- δεν περιέχουν συντηρητικά ή πρόσθετα
- παρασκευάζονται αποκλειστικά στο χέρι
- παράγονται σε μικρές παρτίδες για καλύτερο ποιοτικό έλεγχο!







## ΖΥΜΑΡΙΚΑ

Γευστικές Δημιουργίες

# Dolopia





**Ζυμαρικά με κατσικίσιο γάλα**

- Χυλοπίτα λεπτή με 28% κατσικίσιο γάλα
- Χυλοπιτάκια με 28% κατσικίσιο γάλα
- Μακαρονάκι κοφτό με 28% κατσικίσιο γάλα
- Σέλινο (Cunvi regati) με 28% κατσικίσιο γάλα
- Κριθαράκι με 28% κατσικίσιο γάλα
- Τραχανάς γλυκός με 28% κατσικίσιο γάλα

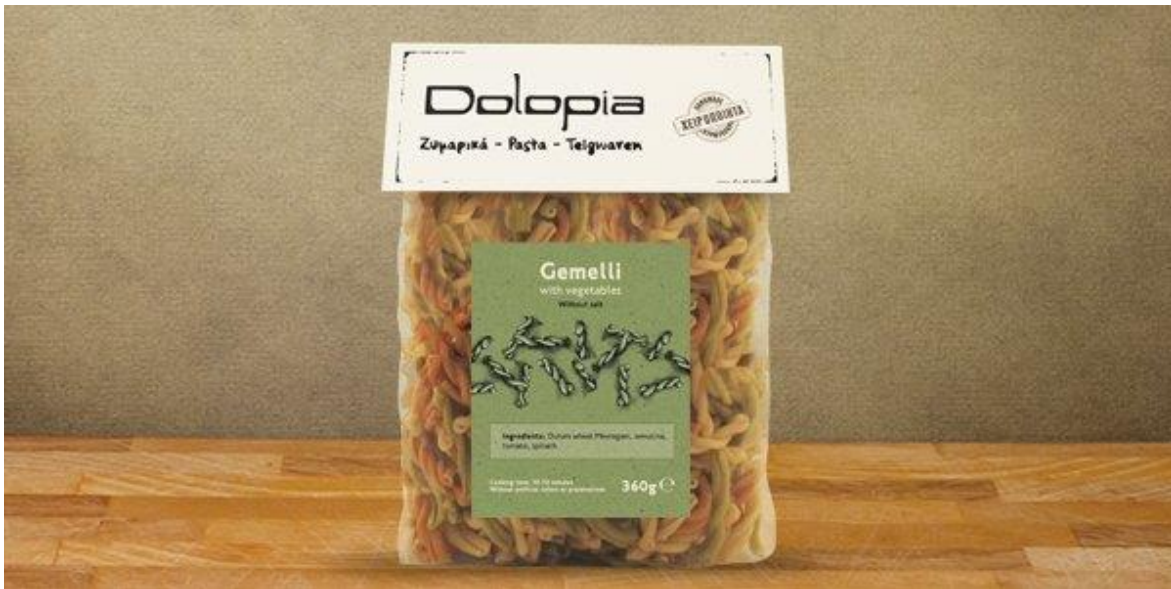
**Ζυμαρικά με κατσικίσιο γάλα & αυγά**

- Στριφτάρια με κατσικίσιο γάλα & αυγά
- Χυλοπιτέες (χοντρές) με κατσικίσο γάλα & αυγά
- Χυλοπιτάκια με κατσικίσιο γάλα & αυγά
- Ταλιατέλες με κατσικίσιο γάλα & αυγά
- Κριθαράκι με κατσικίσιο γάλα & αυγά



Τα Στριφτάρια με κατσικίσιο γάλα & αυγά βραβεύτηκαν στον διαγωνισμό **Great Taste Award 2013** με χρυσό αστέρι.

ΣΤΡΙΦΤΑΡΙΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ - ΝΤΟΜΑΤΑ – ΣΠΑΝΑΚΙ



ΣΤΡΙΦΤΑΡΙΑ ΜΕ ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΓΑΛΑ & ΑΒΓΑ



ΧΥΛΟΠΙΤΑΚΙΑ ΜΕ ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΓΑΛΑ & ΑΒΓΑ



# Γευστικές Δημιουργίες

# Dolopia



## Ζυμαρικά de luxe

Ταλιατέλες με μελάνι σουπιάς  
Ταλιατέλες οστρακοειδών  
Κριθαράκι με μελάνι σουπιάς  
Κριθαράκι οστρακοειδών  
Κριθαράκι θαλασσινών (δίχρωμο)

## Ζυμαρικά Vegan

Καμπανούλες με Porcini  
Στριφτάρια λαχανικών

## Τα ζυμαρικά μας

- παρασκευάζονται αποκλειστικά από αλεύρι & σιμιγδάλι ποικιλίας Μαυραγάνι
- αποκτούν το τελικό τους σχήμα με τη χρήση μπρούτζινης «μήτρας» (brass extruder) ώστε να τους προσδίδεται η «ρουστικάλ» υφή που απαιτείται να έχει ένα παραδοσιακό ζυμαρικό.
- ξηραίνονται σε θερμοκρασία δωματίου με φυσικό τρόπο, για να διατηρούνται όλα τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά τους.



Οι Καμπανούλες με Porcini  
βραβεύτηκαν στον  
διαγωνισμό  
Great Taste Award 2013  
με χρυσό αστέρι.

## ΚΑΜΠΑΝΟΥΛΕΣ ΜΕ PORCINI



## ΚΡΙΘΑΡΑΚΙ ΟΣΤΡΑΚΟΕΙΔΩΝ



## ΤΑΛΙΑΤΕΛΕΣ ΜΕ ΜΕΛΑΝΙ ΣΟΥΠΙΑΣ





# Γευστικές Δημιουργίες Doloria



Όλα τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας γίνονται αποκλειστικά στο χέρι!



## Μαρμελάδες έξτρα

Μαρμελάδα Πορτοκάλι  
Μαρμελάδα Σαγκουίνι & Περγαμόντο  
Μαρμελάδα Φράουλα με Μέντα & Πιπέρι  
Μαρμελάδα Κυδώνι  
Μαρμελάδα Βερίκοκο με Πορτοκάλι & Δυόσμο  
Μαρμελάδα Ροδάκινο με Αρμπάρόριζα  
Μαρμελάδα Δαμάσκηνο & Κανέλα  
Μαρμελάδα Λεμόνι & Ελαιόλαδο



Η Μαρμελάδα Πορτοκάλι κέρδισε στον διαγωνισμό Μαρμελάδων Εσπεριδοειδών Dalemain 2014 **ασημένιο μετάλλιο Artisan Maker!**

## Οι Μαρμελάδες μας

- έχουν μεγάλη περιεκτικότητα φρούτων (φτάνουν μέχρι και 80gr φρούτα ανά 100gr τελικού προϊόντος)
- παράγονται χωρίς συντηρητικά ή πρόσθετα
- παρασκευάζονται με την παραδοσιακή τεχνική φυσικής συμπίκνωσης σε ανοιχτή κατσαρόλα χωρίς πηκτικά μέσα.
- παράγονται σε μικρές παρτίδες για καλύτερο ποιοτικό έλεγχο!





ΜΕΛΙ ΑΠΟ ΑΝΟΙΞΙΑΤΙΚΑ ΛΟΥΛΟΥΔΙΑ & ΕΛΑΤΟ



ΜΕΛΙ ΑΠΟ ΒΑΜΒΑΚΙ



ΜΕΛΙ ΑΠΟ ΠΟΛΥΚΟΜΠΙ



ΡΙΓΑΝΗ

