



τα συστατικά της επιτυχίας
the ingredients of success

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ
ΚΟΡΥΦΑΙΑΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ
ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΡΤΟΠΟΙΪΑ &
ΤΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ

PREMIUM QUALITY
INGREDIENTS FOR
PASTRY & BAKERY



ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ & ΠΡΑΛΙΝΕΣ CHOCOLATE PRODUCTS & PRALINES

Σοκολάτες

Πλήρης σειρά Σοκολατών για όλες της εφαρμογές στο χώρο της ζαχαροπλαστικής.

Κουβερτούρα Golden Line με πλούσια γεύση πικρής σοκολάτας και σκούρο σοκολατένιο χρώμα, **Κουβερτούρα Υγείας** κατάλληλη για επικαλύψεις, **Κουβερτούρα Γάλακτος** ειδική για κρέμες ζαχαροπλαστικής και σοκολατάκια, **Σοκολάτα Λευκή** κατάλληλη για σοκολατάκια, γκανάζ, κανέλλες, **Σοκολάτα Υγείας σε Σταγόνες** (κατάλληλη και για ψήσιμο), **Κουβερτούρα σε Νιφάδες**, **Κουβερτούρα με γλυκαντικά Sweet & Balance**, **Κουβερτούρα γάλακτος με γλυκαντικά Sweet & Balance**

Chocolates

Complete range of chocolates for every confectionery application.

Couverture Golden Line dark chocolate with rich bitter chocolate taste, **Classic Bitter Couverture** suitable for toppings, **Milk Couverture with smooth fluidity**, suitable for pastry creams and mini chocolates, **White Chocolate** suitable for mini chocolate creations, coatings, cinnamon pastry, **Delight bake stable drops**, **Couverture in Flakes**, **Dark Couverture Sweet & Balance**, **Milk Couverture Sweet & Balance**

Σκευάσματα Απομίμησης Σοκολάτας

Η πιο αναγνωρισμένη σειρά Απομίμησης Σοκολάτας. Η ευκολία στη χρήση σε συνδυασμό με την ισορροπημένη γεύση είναι το μυστικό της επιτυχίας.

No32 εξαιρετικής ποιότητας απομίμηση σοκολάτας υγείας, κορυφαία στο χώρο της (διατίθεται και σε Σταγόνες για ευκολία στο λιώσιμο) | **No27** | **Latte** | **Primo** (μεγάλη αντοχή στο άσπρισμα στα τελικά προϊόντα) | **Standard μπαράκι** | **Premiera Λευκή**

Compound Chocolate

The most distinguished line of compound chocolate. The easy handling combined with the balanced taste is the secret to success.

No 32 premium quality compound bitter chocolate, a leader compound product, also available in drops for easy melting | **No27** | **Latte** | **Primo** (high endurance against sugar and oil blooming when applied on the final product) **Standard** compound chocolate mini bars | **Premiera White**



Κακάο

Διάφοροι τύποι κακάο για τις δημιουργίες σας.

Cocoa

Various types of cocoa for your creations.

Πραλίνες / Επικαλύψεις

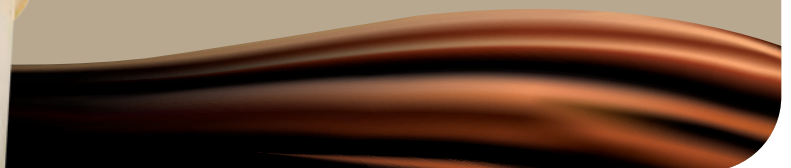
Πλήρης σειρά Ποιοτικών Πραλινών με συνταγές ισορροπημένες μεταξύ των κακάο, γάλα, φουντουκιού, κατάλληλες για πολλές χρήσεις.

Πραλίνα κακάο με γεύση φουντούκι σφικτή (κατάλληλη για γέμισεις σε σοκολατάκια, πασιάκια, κρέπες), **Πραλίνα κακάο με γεύση φουντούκι μαλακή** (για γέμιση σε κρουασάν, μάφινς, τάρτες), **Πραλίνα για όλες τις χρήσεις**, **Λευκή κρέμα με γεύση Βανίλια**, **Πραλίνα Bitter Exquisite**, **Πραλίνα κακάο με Μπισκότο**, **Πραλίνα κακάο με βάφλα**, **Covering Dark**

Pralines / Covering

A complete range of quality pralines with balanced taste of cocoa, milk and hazelnut, suitable for various applications.

Cocoa Hazelnut Cream - Hard (suitable for chocolate treats, pastry creams, crepe fillings), **Cocoa Hazelnut Cream - Soft** (suitable for croissant fillings, muffins, tarts), **Cocoa Hazelnut Cream for all applications**, **White Cream vanilla flavoured**, **Bitter Exquisite Praline**, **Cocoa Hazelnut Cream with Biscuit**, **Cocoa Hazelnut Cream with Waffle**, **Covering Dark**



ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΓΙΑ ΟΛΟ ΤΟ ΦΑΣΜΑ ΤΗΣ ΑΡΤΟΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ PRODUCTS FOR THE PATISSERIE RANGE

Σειρά Επιδορπίων, Έτοιμων Μιγμάτων Ζαχαροπλαστικής Αλεύρου, Βοηθήματα Ζαχαροπλαστικής-Μαγειρικής που δίνουν λύσεις και προσφέρουν ευκολία στον επαγγελματία.

Μίγματα Mousse (Πραγματική Σοκολάτα, Βανίλια, Φράουλα, Γιαούρτι) | Ζελέ (Φράουλα, Κεράσι, Ανανάς, Μπανάνα, Πορτοκάλι) | Ζελέ χωρίς Ζάχαρη (Φράουλα) | Κρέμας Καραμελέ | Κρέμας Αραβοσίτου | Πανακότας | Βάφλας | Κρέπας

Κρύες Κρέμες Ζαχαροπλαστικής Κρέμα Μιλφέιγ | Κρέμα Τοπζέικ | Κρέμα Patisserie Premium Soft | AktiCrema Gold

Έτοιμα Μίγματα Ζαχαροπλαστικής Αλεύρου AktiCake (Σοκολάτα ή Βανίλια) | Κέικ | Παντεσπάνι (Λευκό ή Κακάο) | Λουκουμάδων με μαγιά Σοκολατόπιτα & Muffin | Βάφλα | Κρέπα

Βοηθήματα Ζαχαροπλαστικής Μαγειρικής Μπεςαμέλ | Μπέικιν Πάουντερ | Κορν Φλάουρ | Μίγμα για Πανάρισμα | Χυμός Λεμονιού Έτοιμα Σου | Φύλλα Μιλφέιγ | Top Cream

A wide range of Desserts, Flour Mixes, pastry & Cookery Support Products which give easy solution to the professional Confectioner or Cook

Mixes Mousse (Real Chocolate, Vanilla, Strawberry, Yogurt) | **Jelly** (Strawberry, Cherry, Pineapple, Banana, Orange) | **Sugar Free Jelly** (Strawberry) | **Caramel Flan** | **Vanilla Custard Cream** | **Pannacotta**

Cold Fillings Millefeuille Cream | Cheesecake Cream | Crème Patisserie Premium Soft | AktiCrema Gold

Flour Mixes AktiCake (Vanilla or Chocolate) | **Cake Mix** | **Sponge Cake Mix** (Vanilla or Chocolate) | **Dumplings Mix** with Dry Yeast | **Chocolate Pie & Muffin** | **Waffles** | **Crepes**

Support Products Béchamel Mix | Baking Powder | Corn Flour | Bread Crumbs | Lemon Juice | Choux | Puff Pastry Layers | Top Cream



ΣΕΙΡΑ FRUITLINE FRUITLINE RANGE

Μια ολοκληρωμένη πρόταση φρουτοπαρασκευασμάτων υψηλής ποιότητας. Παρασκευάζονται από προσεκτικά διαλεγμένα φρούτα. Αποτελούν την ιδανική επιλογή για άριστα αποτελέσματα στη ζαχαροπλαστική.

Φαρσιτούρες

Σειρά από επικαλύψεις που δίνουν λάμψη και γεύση καλύπτοντας όλες τις ανάγκες του επαγγελματία, κατάλληλες και για κατάψυξη (Φράουλα, Βύσσινο, Καραμέλα, Πορτοκάλι, Σοκολάτα, Ουδέτερο, Black Sour Cherry)

Γλυκά του Κουταλιού (Κεράσι, Βύσσινο, Σταφύλι, Μανταρίνι, Περγαμόντο, Κάστανο, Καρυδάκι, Φράουλα, Σύκο, Αχλάδι)

Ρίπλες Φρούτων (Φράουλα, Βερούκοκο, Φρούτα του Δάσους)

Μερμελάδες (Basic, με Κομμάτια Φρούτων, Φράουλα, Βερούκοκο, Κεράσι, Ροδάκινο, Πορτοκάλι, Φρούτα του Δάσους, Ακτινίδιο)

A complete range of high quality fruit preparations. Produced from carefully selected fruit. An ideal choice that ensures superior results in pastry.

Decoration Glazes

Α range of glazes which add glow and taste meeting the quality standards of the professional confectioner, suitable for freezing. (Strawberry, Sour Cherry, Caramel, Orange, Chocolate, Neutral, Black Sour Cherry)

Fruits in Syrup (Cherry, Sour Cherry, Grape, Tangerine, Bergamot, Chestnut, Walnut, Strawberry, Fig, Pear)

Ripple Sauces (Strawberry, Apricot, Forest Fruits)

Marmelades (Basic, Fruit Pieces, Strawberry, Apricot, Cherry, Peach, Orange, Forest Fruits, Kiwi)



ΣΙΡΟΠΙΑ SYRUPS

Σιρόπια Παγωτού/Ζαχαροπλαστικής

Κατάλληλα να επικαλύψουν και να αναδείξουν το τελικό προϊόν.

με γεύση Σοκολάτα | με πραγματική Καραμέλα | με γεύση Βύσσινο
με γεύση Φράουλα | με Μέλι | Cracky Top Cover Choco | για Pancakes
Topping Πραλίνα μπισκότο

Ice Cream / Confectionery Syrups

AKTINA's Ice Cream Toppings & Syrups decorate and highlight the taste and the appearance of the final product.

Chocolate | real Caramel | Sour Cherry | Strawberry | Honey |
Cracky Top Cover Choco | for Pancakes | Topping biscuit Praline

Σιρόπια για Καφέ

Αναδεικνύουν τις γεύσεις μέσα στον καφέ, εύκολα στη χρήση, με γεύση Σοκολάτα | με γεύση Καραμέλα | με γεύση Φράουλα με γεύση Φουντούκι με γεύση Βανίλια

Syrups for Beverages

Flavors for coffee beverages or tea.

Chocolate flavoured | Caramel flavoured
Strawberry flavoured | Hazelnut flavoured | Vanilla flavoured



ΜΠΙΣΚΟΤΑ BISCUITS

Μπισκότα Ζαχαροπλαστικής / Παγωτοποιίας

Σπασμένο μαύρο μπισκότο με γέμιση Βανίλια | Τριμμένο μαύρο μπισκότο | Τριμμένο λευκό μπισκότο
Petit Beurre | Digestive | Mini Γεμιστά με Βανίλια | Caprice Classic | Φλοιός Σοκολάτας

Biscuits for Pastry / Ice creams

Black biscuit pieces with cream filling | Black biscuit crumbs | White biscuit crumbs
Petit Beurre | Digestive | Mini Vanilla | Caprice Classic | Chocolate Crust



ΡΟΦΗΜΑΤΑ BEVERAGES

Ροφήματα

Σειρά ροφημάτων φτιαγμένα με γνώμονα την πλούσια και ισορροπημένη γεύση.

Ρόφημα Σοκολάτας | Ρόφημα Λευκής Σοκολάτας | Ροφήματα Smoothies | Μίγμα για παγωμένο Ρόφημα Καφέ
Μίγμα για παγωμένο Ρόφημα Καφέ με Σοκολάτα | Μίγματα Γρανίτας (Φράουλα, Λεμόνι, Καρπούζι)

Beverages

A line of rich and balanced flavoured beverages.

Chocolate flavoured Beverage | White Chocolate Beverage | Smoothies | Ice Cold Coffee Beverage Mix
(regular or chocolate flavoured) | Granita Mixes (Strawberry, Lemon, Watermelon)



ΑΚΤΙΝΑ: ΜΙΑ ΙΣΤΟΡΙΑ ΥΨΗΛΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΑ

AKTINA: STORY OF QUALITY FOR THE DEMANDING PROFESSIONAL



Η ΑΚΤΙΝΑ ιδρύθηκε το 1995 με σκοπό να αποτελέσει συνεργάτη και σύμμαχο του επαγγελματία Ζαχαροπλάστη και Αρτοποιού προσφέροντας μια συνεχώς αυξανόμενη γκάμα ποιοτικών προϊόντων. Στην πορεία της κατάφερε να καταξιωθεί ως πρωταγωνίστρια εταιρία στον κλάδο στην Ελλάδα και να είναι κύριος προμηθευτής Ζαχαροπλαστικής, Αρτοποιιών, Βιομηχανιών, Βιοτεχνιών, Εργαστηρίων, Ξενοδοχείων, Εστιατορίων και Χώρων Μαζικής Εστίασης.

Η ΑΚΤΙΝΑ έχει ισχυρή παρουσία στην κατηγορία σοκολάτας, κουβερτούρας και απομιμήσεων, ενώ διαθέτει πλήρη σειρά πραλινών, σιροπιών παγωτού, ροφημάτων, μιγμάτων ζαχαροπλαστικής, επιδορπίων, κρεμών ζαχαροπλαστικής, φαρσιτούρων, γλυκών του κουταλιού βοηθημάτων ζαχαροπλαστικής και πρώτων υλών.

Η ΑΚΤΙΝΑ παρέχει προϊόντα πολύ υψηλής και σταθερής ποιότητας και δεσμεύεται στη χρήση άριστων πρώτων υλών σε κάθε προϊόν της, διασφαλίζοντας συνεχή και μεθοδικό ποιοτικό έλεγχο σε όλη την παραγωγική διαδικασία των προϊόντων της. Η παραγωγή των προϊόντων της γίνεται στην Ελλάδα με τα υψηλότερα πρότυπα της διεθνούς βιομηχανίας τροφίμων. Είναι πιστοποιημένη για τη λειτουργία της με ISO 9001:2008 καθώς και με το πρότυπο του Responsible Sourcing.

Η ΑΚΤΙΝΑ βρίσκεται συνεχώς δίπλα στις ανάγκες των πελατών της παρέχοντας διαρκή υποστήριξη και φιλική, άμεση και εξειδικευμένη εξυπηρέτηση. Μέσα από τις ανάγκες των πελατών και τις νέες τάσεις που εμφανίζονται, γίνεται συνεχής ανάπτυξη νέων προϊόντων τόσο στις ήδη υπάρχουσες κατηγορίες δραστηριοποίησης, όσο και σε νέες κατηγορίες προϊόντων.

Η ανάπτυξη νέων προϊόντων αποτελεί έναν από τους κύριους και συνεχείς στόχους της εταιρίας.

Εκτός από την κάλυψη της Ελληνικής αγοράς η ΑΚΤΙΝΑ έχει αναπτύξει και διαρκώς αυξανόμενη εξαγωγική δραστηριότητα.

AKTINA was established in 1995 aiming to constitute a partner and ally to the professional Confectioner and Baker, offering a continually increasing range of quality products. Through these years AKTINA managed to be recognized as a leading company at its sector and to become a main provider of ingredients to Pastry-Shops, Bakeries, Industries, Small Producers, Hotels, Restaurants and Catering Providers.

AKTINA has a strong presence at the chocolate category, couverture and compound chocolate, a full series of pralines, ice-cream syrups, beverages, pastry mixes, desserts, pastry creams, confectionery decoration toppings, fruits in syrup, confectionery support products and raw materials.

AKTINA provides products of excellent and consistent quality and commits to the use of first rate raw materials in every product, ensuring quality control through the whole productive process. The majority of its products are produced in Greece to the highest standards of the international food industry. AKTINA is certified and implements ISO 9001: 2008, as well as with the Responsible Sourcing Standard.

AKTINA works closely with its customers providing continuous support and specialized service. Customer product needs are identified and a continuous development process of new products within the already existing categories of activity but also to new categories of products takes place.

Apart from serving the Greek market, AKTINA has focused in developing export sales.



ΜΕΓΑΛΗ ΑΚΤΙΝΑ ΔΡΑΣΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΤΟΥ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΑ

Η ΑΚΤΙΝΑ αντιμετωπίζει κάθε πελάτη της με γνώμονα την εξυπηρέτηση των αναγκών του και καταβάλλει συνεχείς προσπάθειες ώστε να αποτελέσει τον καλύτερο συνεργάτη και σύμμαχό του στη δημιουργία καλύτερου αποτελέσματος για τα προϊόντα του.

Η μακρόχρονη πείρα στην εξέλιξη προϊόντων και συνταγών σε όλες τις κατηγορίες δραστηριοποίησης έχουν εξοπλίσει την ΑΚΤΙΝΑ με σημαντική γνώση που δίνει τη δυνατότητα σε κάθε καλό συνεργάτη της, να αξιοποιήσει αυτή τη γνώση ώστε να προμηθευτεί την πρώτη ύλη ή το προϊόν που είναι πιο κατάλληλο για τις ανάγκες του σε σχέση με την ποιότητα και την τιμή.

Η χρήση των προϊόντων ΑΚΤΙΝΑ διασφαλίζει τα μέγιστα γευστικά και ποιοτικά αποτελέσματα σε όλες τις συνταγές

Τέλος η ΑΚΤΙΝΑ καταβάλλει συνεχώς προσπάθειες ώστε να δημιουργεί προϋποθέσεις μακρόχρονης και καλής συνεργασίας και να εξυπηρετεί τον κάθε πελάτη της με ταχύτητα.

EXCELLENT SERVICE TO THE PROFESSIONAL

AKTINA treats all customers with respect of their individual needs and makes considerable efforts to be recognized as a good partner in order to help achieve the best possible result of each client's recipes.

The long experience in development of products and recipes in all categories of activity have provided AKTINA with considerable knowledge and know how. This gives the opportunity to every customer to capitalize on this knowledge in order to acquire the ingredient or the product that best suits the result that is required. The use of AKTINA products ensures the maximum result in taste and quality in each recipe.

AKTINA makes continuous efforts and is committed to create conditions of long-term and mutually beneficiary cooperation with each one of its customers.



ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ
ΚΟΡΥΦΑΙΑΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ
ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ &
ΤΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ

PREMIUM QUALITY
INGREDIENTS
FOR PASTRY & BAKERY

AKTINA AE
Πάππου 21, 104 42 Περιστερί
AKTINA SA
21, Pappou str, GR 104 42 Peristeri
Athens, Greece
Tel (+30) 210 51 22 410
Fax (+30) 210 51 40 607

aktina@aktinafoods.gr
www.aktinafoods.com

