

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ



Φτιάχνουμε εξαιρετικά ζυμαρικά!

We make *great* pasta!

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΕΙΣ:

- Τα ζυμαρικά ΗΛΙΟΣ είναι εγκεκριμένα από τον **FDA** και έχουν πιστοποιηθεί κατά **ISO 22000:2018, ISO 9001:2015, IFS V.6**
- Τα Βιολογικά ζυμαρικά ΗΛΙΟΣ είναι πιστοποιημένα από τη **ΔΗΩ** (Ευρωπαϊκή Οδηγία 834/2007). Η εταιρία εφαρμόζει τα πρότυπα ασφαλείας της **USDA NOP**
- Η σειρά Ζυμαρικών Ολικής Άλεσης και Βιολογικών Ζυμαρικών Ολικής Άλεσης έχει άδεια χρήσης του σήματος της **Whole Grains Council** των ΗΠΑ, πιστοποίηση **KOSHER**, πιστοποίηση **HALAL** από τον Οργανισμό **IFANCA**
- Τα ζυμαρικά ΗΛΙΟΣ χωρίς γλουτένη είναι εγκεκριμένα από τον Ελληνικό Εθνικό Οργανισμό Φαρμάκων και έχουν την άδεια χρήσης του σήματος **Crossed Grain** του οργανισμού **Coeliac UK** του Ηνωμένου Βασιλείου.

CERTIFICATIONS & QUALIFICATIONS:

- **FDA** approved, **ISO 22000:2018, ISO 9001:2015, IFS V.6**
- **ORGANIC** certified by **DIO** (EU 834/2007 Standard), meets the standards for **USDA NOP** equivalence
- Whole Wheat & Organic Whole Wheat range, licenced to use the **WHOLE GRAIN STAMP** as 100% whole wheat, **KOSHER, HALAL** certified by **IFANCA**
- **HELIOS** Gluten free range is registered in Greece to the **National Organization of Medicines**, is **Coeliac UK** registered and licenced to use the Crossed Grain symbol.

σφραγίζουμε την ποιότητα από το 1932

QUALITY PASTA PRODUCTS SINCE 1932



ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΕΙΣ - ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ | CERTIFICATIONS - QUALIFICATIONS





ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ ΣΠ. ΔΑΚΟΣ Α.Β.Ε.Ε. ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ & ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ ΗΛΙΟΣ

Η Βιομηχανία Ζυμαρικών ΗΛΙΟΣ ιδρύθηκε το 1932 και έχει κερδίσει μια σημαντική θέση στον τομέα παραγωγής και διακίνησης του κλάδου ζυμαρικών.

Η εταιρία από την ίδρυσή της έως σήμερα επενδύει στον τεχνολογικό εξοπλισμό της μονάδας, στην ανάπτυξη νέων καινοτόμων προϊόντων καθώς και σε στελεχιακό δυναμικό και τεχνογνωσία, παράγοντες οι οποίοι την καθιστούν σήμερα μια από τις πιο σύγχρονες βιομηχανίες ζυμαρικών της Ευρώπης.

Η εταιρία ανήκει αποκλειστικά στην οικογένεια Παναγιώτη Δάκου με μέλη αυτής να διοικούν σε καίριες θέσεις. Η ενιαία διοίκηση με τη συγγενή εταιρία

ΜΥΛΟΙ ΠΑΝ. ΔΑΚΟΥ, που αποτελεί αποκλειστικό προμηθευτή της πρώτης ύλης, υπό την καθοδήγηση του ιδιοκτήτη Παναγιώτη Δάκου, προσδίδει στην εταιρία το χαρακτηριστικό πλεονέκτημα της καθετοποιημένης μονάδας με αποτέλεσμα τον άμεσο έλεγχο της ποιότητας και την ευελιξία στην παραγωγή. Η επαγγελματική ενασχόληση της οικογένειας στη βιομηχανία ζυμαρικών εδώ και δεκαετίες σε συνδυασμό με την πολύτιμη εμπειρία του ιδιοκτήτη στον τομέα της αλευροβιομηχανίας και των δημητριακών συνδυαζόμενη με τη δημιουργικότητα και τον ενθουσιασμό της νέας γενιάς που εκφράζεται από τις θυγατέρες Αθανασία και Κατερίνα Δάκου, εγγυώνται το μέλλον και την περαιτέρω ανάπτυξη της εταιρίας.

ΞΕΛΟΓΓΕΣ

Η Βιομηχανία Ζυμαρικών ΗΛΙΟΣ εξάγει ένα σημαντικό μέρος της παραγωγής της σε αγορές σε ολόκληρο τον κόσμο, όπως: Αυστρία, Αζερμπαϊτζάν, Βέλγιο, Βουλγαρία, Καναδά, Κίνα, Κύπρος, Δανία, Γαλλία, Γερμανία, Ιαπωνία, Νορβηγία, Ολλανδία, Νέα Ζηλανδία, Ρωσία, Νότια Αφρική, Νότιο Σουδάν, Ισπανία, Σουηδία, Ελβετία, Ηνωμένο Βασίλειο, Η.Π.Α.

Διαθέτει επίσης μεγάλη εμπειρία στην παραγωγή **προϊόντων Ιδιωτικής Ετικέτας** καθώς **διαχειρίζεται περισσότερες από 30 μάρκες ζυμαρικών στην Ελληνική αλλά και Διεθνή αγορά και παράγει περισσότερα από 80 διαφορετικά σχήματα ζυμαρικών.**

ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ

Η εταιρία συμμετέχει από το 2011 στο Διεθνή Διαγωνισμό γεύσης που διοργανώνεται από το **Διεθνές Ινστιτούτο Γεύσης και Ποιότητας ITQI** (www.itqi.com) στις Βρυξέλλες και έχει διακριθεί με βραβεία **Ανώτερης Γεύσης για την αξιολογία γεύσης και ποιότητα διαφόρων προϊόντων** της όπως τα: **Κριθαράκι Μέτριο (2*)**, **Κριθαράκι Λαχανικών (2*)**, **Σπαγέτι 6 Ολικής Αλέσεως (2*)**, **Κοράλι Ριγέ Ολικής Αλέσεως (2*)**, **Σπαγέτι 6 Βιολογικό (2*)**, **Κριθαράκι Βιολογικό (3*)**, **Κοφτό Μέτριο Βιολογικό (1*)**, **Τραχανάς (2*)**, **Χυλοπιτάκι Ρουμελιώτικο (2*)**, **Πέννες Ριγέ Λαχανικών (1*)**, **Ταλιατέλλες με Σπανάκι (1*)**, **Πεννάκι Ριγέ Λαχανικών και Ολικής Αλέσεως 'Συνδυάζω' (1*)**, **βιολογικό Σπαγέτι Expressi (2*)**, **Σπαγέτι 6 Χωρίς Γλουτένη (2*)** και **Πέννες**

Ριγέ Χωρίς Γλουτένη (2*), **Τριβέλι Λαχανικών (1*)**, **Λαζανάκι (2*)**, **Cous Cous Παραδοσιακό (2*)**, **Πέννες Ριγέ Ολικής «Ζείδωρος Γη» (2*)**, **Κριθαράκι Χωρίς Γλουτένη (1*)**, **Ταλιατέλες Χωρίς Γλουτένη (1*)**, **Ταλιατέλες Βιολογικές (2*)**, **Σπαγέτι 6 «Ζείδωρος Γη» (1*)**, **Ηρακλής - 12 Άθλοι (1*)**.

Τα προϊόντα της Βιομηχανίας Ζυμαρικών ΗΛΙΟΣ έχουν ξεχωρίσει επίσης για τις εμπνευσμένες και καινοτόμες συσκευασίες τους στο διαγωνισμό **Packaging Innovation Awards** κι έχουν αποσπάσει **Χρυσό Βραβείο**, η Συσκευασία Δώρου 85 Χρόνια ΗΛΙΟΣ (2017) και τα **artesian pasta straws** (2019), **Ασημένιο Βραβείο** τα Ζυμαρικά Βιολογικής Γεωργίας από Δίκοκκο Σίτο (2019) και τα Ζυμαρικά Βιολογικής Γεωργίας ολικής άλεσης από Δίκοκκο Σίτο (2019) και **Χάλκινο Βραβείο** οι Ταλιατέλες Χωρίς Γλουτένη (2017) και τα Δεινοσαυράκια - Τα παιδικά μας (2019).

Στο Διεθνή Διαγωνισμό **Healthy Diet Awards 2020** που αφορά στις υγιεινές διατροφικές προτάσεις, απέσπασαν το **Χρυσό Βραβείο** τα Ζυμαρικά Βιολογικής Γεωργίας από Δίκοκκο Σίτο, το **Ασημένιο** τα Σπαγέτι 6 Ολικής Άλεσης Βιολογικής Γεωργίας και το **Χάλκινο** τα Ζυμαρικά Βιολογικής Γεωργίας ολικής άλεσης από Δίκοκκο Σίτο.

Τέλος, οι Ταλιατέλες Χωρίς Γλουτένη από εκλεκτό καλαμπόκι και ρύζι, διακρίθηκαν με το ξεχωριστό βραβείο **Free From Award 2019** που αφορά τρόφιμα ελεύθερα από αλλεργιογόνα.



PANAGIOTIS SP. DAKOS S.A. PASTA & FOOD PRODUCTS

HELIOS PASTA INDUSTRY

HELIOS was founded in 1932 and has become an industry leader in the domain of pasta production and distribution.

HELIOS is continuously investing in state-of-the-art equipment, the development of new innovative products, a highly dynamic and qualified personnel, as well as in advanced know-how, all of which place it among the leading pasta companies in Europe.

The company is privately owned by the Dakos family with family members holding key positions in the company. The common management with the sister company PAN. DAKOS MILLS, the

exclusive raw material supplier, under the guidance of flour industrialist Panagiotis Dakos endows the company with the clear advantage of a vertically integrated manufacturing structure resulting in immediate and effective quality control and flexibility in the production process. Mr Dakos's invaluable experience in the milling and cereal sector in combination with the creativity and vision of the new generation represented by Athanassia and Katerina Dakou provide the company with a strategy which guarantees its future.

EXPORTS

A substantial part of HELIOS' production is exported to many markets all over the world, including: Austria, Azerbaijan, Belgium, Bulgaria, Canada, China, Cyprus, Denmark, France, Germany, Greece, Japan, Norway, Netherlands, New Zealand, Russia, South Africa, South Sudan, Spain, Sweden, Switzerland, United Kingdom, United States. HELIOS Pasta Industry has long experience in the production of **private label products, as it handles more than 30 brands globally and produces over 80 different shapes of pasta.**

AWARDS

Since 2011, the company participates in the International Taste & Quality Institution competition (www.itqi.com), which is based in Brussels, and has been **awarded with the Superior Taste Award for the remarkable taste and quality of its various products**, such as the: **Orzo Medium (2*), Vegetable Orzo (2*), Whole Wheat Spaghetti 6 (2*), Whole Wheat Elbow Rigate (2*), Organic Spaghetti 6 (2*), Organic Orzo (3*), Organic Cut Macaroni Medium (1*), Trahanas (2*), Roumeliotiko Egg Milk Noodles (2*), Vegetable Penne Rigate (1*) and Tagliatelle with spinach (1*), Combo Pennete Rigate (1*), Organic Spaghetti Expressi (2*), Gluten Free Spaghetti 6 (2*), and Gluten Free Penne Rigate (2*),**

Vegetable Twist (1*), Linguine (2*), Cous Cous (2*), Whole Wheat Penne Rigate «Life-giving Land» (2*), Gluten Free Orzo (1*), Gluten Free Tagliatelle (1*), Organic Tagliatelle (2*), Spaghetti 6 «Ζεϊδωρος Γρή» (1*), Hercules - The 12 Labors(1*).

At the **Packaging Innovation Awards**, HELIOS Pasta Industry products were distinguished for their inspired and innovative packaging. A **Gold Award** was given for HELIOS' 85th anniversary giftbox design (2017) and for the Artesian Pasta Straws designs (2019); a **Silver Award** was given for the Organic Pasta from Emmer-Farro dicoccum wheat designs (2019) and for the Organic Pasta from whole Emmer-Farro dicoccum wheat designs (2019); a **Bronze Award** was given for the Gluten Free Tagliatelle design (2017) and for the Dinosaurs - Kid-do pasta design (2019).

At the **Healthy Diet Awards 2020** international competition, which deals with healthy nutritional foods, a **Gold Award** was given to the Organic Pasta from Emmer-Farro dicoccum wheat; a **Silver Award** was given to the Organic Whole Wheat Spaghetti 6; and a **Bronze Award** to the Organic Pasta from whole Emmer-Farro dicoccum wheat.

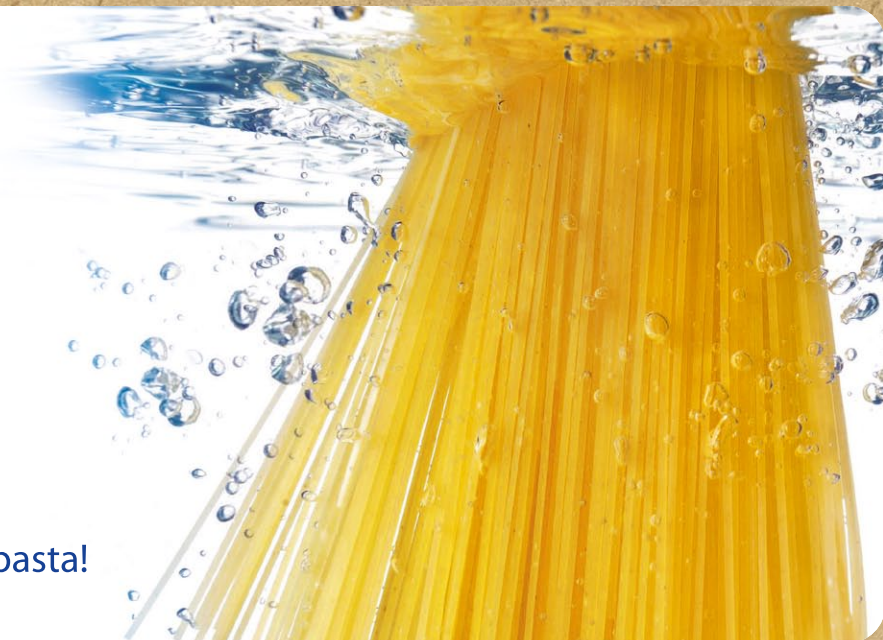
Furthermore, the Gluten Free Tagliatelle from corn and rice received the special **Free From Award 2019** for foods free from allergens.

Το σωστό βράσιμο είναι το 'μυστικό'

για να σερβίρετε & να απολαύσετε
εξαιρετικά ζυμαρικά ΗΛΙΟΣ!

Proper boiling is the 'secret'

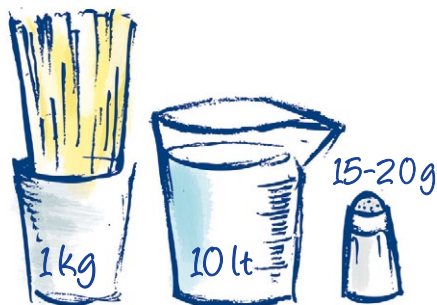
to serving and enjoying *great* HELIOS pasta!



Μικρά μυστικά επιτυχίας / TIPS for success:

Αναλογίες ζυμαρικού - νερού - αλατιού: Χρησιμοποιείτε για 1 κιλό ζυμαρικών, 10 lt νερό και 15-20 γραμ. αλάτι.

*Ratio of pasta - water - salt:
For 1 kg pasta, use 10 litres water
and 15-20g (about 1 tbs) salt.*



Είναι σημαντικό το νερό να βράζει (κοχλάζει) πριν προσθέσετε τα ζυμαρικά!

It's important that the water comes to a rolling boil before you add the pasta.



Μην προσθέτετε λάδι στο νερό.

Do not add oil to the water.



Ανακατεύετε τακτικά με ξύλινη ή πλαστική κουτάλα.

Stir regularly with a wooden or plastic cooking spoon.



Στον συνολικό χρόνο βρασμού μην ξεχάσετε να υπολογίσετε και το χρόνο δεσίματος των ζυμαρικών με τη σάλτσα, χρόνος που υπολογίζεται περίπου 1-2' επιπλέον.

In calculating cooking time, remember to take into account the time needed to mix the pasta with the sauce, usually another 1'-2'



Κρατήστε 1-2 κουτάλες βρασμένο νερό από τα ζυμαρικά για να αραιώσετε ή να 'δέσετε' τη σάλτσα.

Save 1-2 spoonfuls of the boiled water from the pasta to thin or bind the sauce.



Χάρη στην εξαιρετική ποιότητα των ζυμαρικών ΗΛΙΟΣ έχετε δύο επιλογές προετοιμασίας /

With the exceptional quality of HELIOS pasta,
you have two preparation options:

ΟΔΗΓΙΕΣ ΒΡΑΣΜΟΥ ΓΙΑ **ΑΜΕΣΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ (a la minute)** / **BOILING INSTRUCTIONS FOR À LA MINUTE COOKING:**

- 1 Σε άφθονο αλατισμένο νερό που βράζει προσθέτετε τα ζυμαρικά και ανακατεύετε.
Add the pasta to salted boiling water and stir.



- 2 Μαγειρεύετε τα ζυμαρικά σύμφωνα με τον προτεινόμενο χρόνο βρασμού άμεσου μαγειρέματος που αναγράφεται στη συσκευασία, ανάλογα με την προτίμησή σας.
Cook the pasta according to the recommended boiling time for à la minute cooking on the package, and according to your personal preference.



- 3 Ανακατεύετε συχνά χωρίς να προσθέσετε ελαιόλαδο.
Stir frequently without adding olive oil.



- 4 Στραγγίζετε, προαιρετικά προσθέτετε ελαιόλαδο ή άλλο φυτικό έλαιο ή αναμιγνύετε με τη σάλτσα της επιλογής σας και σερβίρετε.
Drain, add oil or another vegetable oil if you like, or mix with the sauce of your choice and serve.



ΟΔΗΓΙΕΣ ΒΡΑΣΜΟΥ ΓΙΑ **ΔΙΠΛΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ** / **BOILING INSTRUCTIONS FOR DOUBLE COOKING:**

- 1 Σε άφθονο αλατισμένο νερό που βράζει προσθέτετε τα ζυμαρικά και ανακατεύετε.
Add the pasta to salted boiling water and stir.



- 2 Μαγειρεύετε τα ζυμαρικά σύμφωνα με τον προτεινόμενο χρόνο βρασμού διπλού μαγειρέματος που αναγράφεται στη συσκευασία. Συνήθως είναι λιγότερος ή ίσος με τον μισό χρόνο άμεσου μαγειρέματος (a la minute).



Cook the pasta according to the recommended boiling time for double cooking on the package. It is usually less or equal to half the time needed for à la minute cooking.

- 3 **Διατήρηση:** Στραγγίζετε τα ζυμαρικά και τα απλώνετε σε ένα πλατύ σκεύος ή ταψί. Προσθέτετε λίγο ελαιόλαδο ή άλλο φυτικό έλαιο χωρίς κάποιο ιδιαίτερο άρωμα για να μην αλλοιωθεί η γεύση τους.

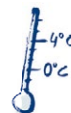


Storing: *Drain the pasta and spread over a wide dish or baking pan. Add a little olive oil or other vegetable oil that is not aromatic so as not to affect its taste.*



- 4 Κρυώνετε τα ζυμαρικά (εάν είναι εφικτό στο blast chiller – συσκευή ταχείας ψύξης) και στη συνέχεια τα διατηρείτε στο ψυγείο (0-4°C), από μία ώρα έως μία ημέρα (24 ώρες max) μέχρι την ολοκλήρωση του μαγειρέματος.

Cool the pasta (use a blast chiller if possible) and store in the refrigerator (0-4°C) from 1 hour to 1 day (24 hours max.) until the rest of the preparation is complete.



- 5 **Τελικό μαγείρεμα:** Βγάζετε τα ζυμαρικά από το ψυγείο και τα ρίχνετε σε άφθονο νερό που βράζει για 40 - 60 δευτερόλεπτα ή απευθείας σε τηγάνι με τη σάλτσα που έχετε ετοιμάσει για ανάμιξη.

Final cooking: *Take the pasta out of the refrigerator and toss into a pot of boiling water for 40-60 seconds, or directly into the sauté pan with the sauce you have prepared for it.*



- 6 Στραγγίζετε και σερβίρετε με τη σάλτσα της επιλογής σας.
Drain and serve with the sauce of your choice.



Επιλεγμένα ένα προς ένα
Chosen one by one





● 1.7 mm



ΣΠΑΓΕΤΙ 6
SPAGHETTI 6
12 x 1000 g

CODE NO.: 12.00601.03102
EAN: 5201020228060
ITF: 85201020228066



ΚΡΙΘΑΡΑΚΙ ΜΕΤΡΙΟ
ORZO MEDIUM
10 x 1000 g

CODE NO.: 12.01101.03110
EAN: 5201020228114
ITF: 25201020228118



ΠΕΝΝΕΣ ΡΙΓΕ
PENNE RIGATE
8 x 1000 g

CODE NO.: 12.03101.03116
EAN: 5201020228312
ITF: 75201020228311



ΤΟΡΤΕΛΙΝΙ ΜΕ ΤΥΠΙ
TORTELLINI FILLED
WITH CHEESE
6 x 1000 g

CODE NO.: 12.06397.03101
EAN: 5201020210539
ITF: 65201020210531



● 1.7 mm

ΣΠΑΓΕΤΤΙ 6
SPAGHETTI 6

4 x 3000 g
CODE NO.: 12.00601.09109
EAN: 5201020222068
ITF: 85201020222064



● 1.45 mm

ΣΠΑΓΕΤΤΙΝΗ 7
SPAGHETTINI 7

4 x 3000 g
CODE NO.: 12.00701.09109
EAN: 5201020222075
ITF: 85201020222071



● 1.3 mm

ΣΠΑΓΕΤΤΙΝΗ 10
SPAGHETTINI 10

4 x 3000 g
CODE NO.: 12.00001.09109
EAN: 5201020222006
ITF: 85201020222002



● 2.6 - 1.3 mm

ΛΑΖΑΝΑΚΙ
LINGUINE

4 x 3000 g
CODE NO.: 12.05601.09109
EAN: 5201020222563
ITF: 85201020222569



○ 4.25 - 0.95 mm

**MAKAPONI 3
MACARONI 3**

3 x 3000 g
CODE NO.: 12.00301.09120
EAN: 5201020222037
ITF: 15201020222034



○ 3.05 - 0.9 mm

**MAKAPONI 5
MACARONI 5**

3 x 3000 g
CODE NO.: 12.00501.09120
EAN: 5201020222051
ITF: 15201020222058



Εξαιρετική ποιότητα παρασκευής
Excellent production quality

Πάνω από 80 διαφορετικά σχήματα
More than 80 different shapes



ΚΟΦΤΟ ΜΕΤΡΙΟ
CUT MACARONI
4 x 3000 g

CODE NO.: 12.01901.09109
EAN: 5201020222198
ITF: 85201020222194



ΚΡΙΑΡΑΚΙ ΜΕΤΡΙΟ
ORZO MEDIUM
3 x 3000 g

CODE NO.: 12.01101.09120
EAN: 5201020222112
ITF: 15201020222119



ΠΕΝΝΕΣ
PENNE
3 x 3000 g

CODE NO.: 12.02601.09120
EAN: 5201020222266
ITF: 15201020222263



ΠΕΝΝΕΣ ΡΙΓΕ
PENNE RIGATE
3 x 3000 g

CODE NO.: 12.03101.09120
EAN: 5201020222310
ITF: 15201020222317



ΠΕΝΝΑΚΙ ΡΙΓΕ
PENNETTE RIGATE
3 x 3000 g

CODE NO.: 12.08001.09120
EAN: 5201020222808
ITF: 15201020222805

Πάθος για την τελειότητα
Passion for perfection





ΡΙΓΑΤΟΝΙ
RIGATONI
3 x 3000 g

CODE NO.: 12.02701.09120
EAN: 5201020222273
ITF: 15201020222270



ΠΕΤΑΛΟΥΔΕΣ
FARFALLE
3 x 3000 g

CODE NO.: 12.05801.09120
EAN: 5201020222587
ITF: 15201020222584



ΣΕΛΙΝΟ
TORTIGLIONI
2 x 3000 g

CODE NO.: 12.02201.09108
EAN: 5201020222228
ITF: 65201020222220



ΚΟΡΑΛΙ ΡΙΓΕ
ELBOW RIGATE
3 x 3000 g

CODE NO.: 12.03801.09120
EAN: 5201020222389
ITF: 15201020222386

Φτιάχνουμε εξαιρετικά ζυμαρικά
We make great pasta



**ΤΡΙΒΕΛΙ
TWIST**
2 x 3000 g

CODE NO.: 12.02401.09108
EAN: 5201020222242
ITF: 65201020222244



**ΤΟΡΤΕΛΙΝΙ ΜΕ ΤΥΡΙ
TORTELLINI FILLED
WITH CHEESE**
2 x 2500 g

CODE NO.: 12.06397.33108
EAN: 5201020210560
ITF: 55201020210566

**ΤΟΡΤΕΛΙΝΙ ΜΕ ΚΡΕΑΣ
TORTELLINI FILLED
WITH MEAT**
2 x 2500 g

CODE NO.: 12.06497.33108
EAN: 5201020210553
ITF: 55201020210558

**ΤΟΡΤΕΛΙΝΙ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ
TORTELLINI FILLED
WITH VEGETABLES**
2 x 2500 g

CODE NO.: 12.05597.33108
EAN: 5201020210522
ITF: 55201020210527



**ΤΑΓΙΑΤΕΛΕΣ
TAGLIATELLE**

12 x 500 g

CODE NO.: 10.04701.02102
EAN: 5201020521475
ITF: 65201020521477



**ΛΑΖΑΝΙΑ
LASAGNE SHEET**

12 x 500 g

CODE NO.: 60.314
EAN: 5201020321716
ITF: 65201020321718



**ΚΑΝΕΛΛΟΝΙ
CANNELLONI**

12 x 250 g

CODE NO.: 60.097
EAN: 5201020320658
ITF: 35201020320659



Ζυμαρικά Βιολογικής Γεωργίας

Organic Pasta



Έμφαση στην ποιότητα
Emphasis on quality



● 1.7 mm



TUV
AUSTRIA
EN ISO 9001:2015
No.: 01032291
EN ISO 22000:2018
No.: 0708012

Η βιολογική σειρά ζυμαρικών ΗΛΙΟΣ διατίθεται πιστοποιημένη κατά τον Ε.Κ. 834/2007 από τον Οργανισμό Ελέγχου & Πιστοποίησης Δ.Η.Ω (www.dionet.gr) και σύμφωνα με τις απαιτήσεις της ισοδυναμίας USDA NOP. HELIOS organic pasta range is certified by DIO Inspection and Certification Organization of Organic Products (www.dionet.gr) according to the E.U. 834/2007 standard from and meets the standards required for the USDA NOP equivalence.

ΣΠΑΓΕΤΙ 6
SPAGHETTI 6
2 x 5000 g

CODE NO.: 12.00618.06108
EAN: 5201020913065
ITF: 25201020913069



ΠΕΝΝΕΣ ΡΙΓΕ
PENNE RIGATE

2 x 5000 g

CODE NO.: 12.03118.06108
EAN: 5201020913317
ITF: 25201020913311



ΤΡΙΒΕΒΙ
TWIST

2 x 5000 g

CODE NO.: 12.02418.06108
EAN: 5201020913249
ITF: 25201020913243



ΓΡΑΜΜΑΤΑ & ΑΡΙΘΜΟΙ
LETTERS & NUMBERS

2 x 5000 g

CODE NO.: 12.03918.06108
EAN: 5201020913393
ITF: 25201020913397



ΚΡΙΘΑΡΑΚΙ ΜΕΤΡΙΟ
ORZO MEDIUM

12 x 500 g

CODE NO.: 12.01118.06108
EAN: 5201020913119
ITF: 25201020913113



ΚΟΦΤΟ ΜΕΤΡΙΟ
CUT MACARONI

2 x 5000 g

CODE NO.: 12.01918.06108
EAN: 5201020913195
ITF: 25201020913199



ΣΕΛΙΝΟ
TORTIGLIONI

2 x 5000 g

CODE NO.: 12.02218.06108
EAN: 5201020913225
ITF: 25201020913229



Ζυμαρικά Βιολογικής Γεωργίας Ολικής Άλεσης



ΣΠΑΓΕΤΙ 6 SPAGHETTI 6

2 x 5000 g

CODE NO.: 12.00619.06108
EAN: 5201020923064
ITF: 25201020923068

ΠΕΝΝΕΣ ΡΙΓΕ PENNE RIGATE

2 x 5000 g

CODE NO.: 12.03119.06108
EAN: 5201020923316
ITF: 25201020923310

ΤΡΙΒΕΛΙ TWIST

2 x 5000 g

CODE NO.: 12.02419.06108
EAN: 5201020923248
ITF: 25201020923242



ΣΕΙΡΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Απλά ζυμαρικά

- Σπαγέτι 6
- Ταλιατέλες
- Τριβέλι
- Σέλινο
- Κοράλι ριγέ
- Πεταλούδες
- Ριγατόνι
- Πέννες ριγέ
- Κοφτό μέτριο
- Κριθαράκι μέτριο
- Πέννες
- Πεννάκι ριγέ
- Σπαγετίνη 7
- Σπαγετίνη 10
- Λαζανάκι
- Μακαρόνι 3
- Μακαρόνι 5

Βιολογικά Ζυμαρικά

- Σπαγέτι 6
- Πέννες ριγέ
- Τριβέλι
- Γράμματα και αριθμοί
- Κοφτό μέτριο
- Σέλινο

Βιολογικά Ζυμαρικά Ολικής Αλέσεως

- Σπαγέτι 6
- Πέννες Ριγέ
- Τριβέλι

Ζυμαρικά με γέμιση

- Τορτελίνοι με τυρί
- Τορτελίνοι με κρέας
- Τορτελίνοι με λαχανικά

Ζυμαρικά φούρνου

- Λαζάνια
- Κανελόνια

PRODUCT LINES

Classic pasta

- Spaghetti 6
- Tagliatelle
- Twist
- Tortiglioni
- Elbow rigate
- Farfalle
- Rigatoni
- Penne rigate
- Cut macaroni medium
- Orzo medium
- Penne
- Pennette rigate
- Spaghettini 7
- Spaghettini 10
- Linguine
- Macaroni 3
- Macaroni 5

Organic pasta

- Spaghetti 6
- Penne rigate
- Twist
- Letters and numbers
- Cut macaroni medium
- Tortiglioni

Whole wheat organic pasta

- Spaghetti 6
- Penne rigate
- Twist

Stuffed pasta

- Tortellini with cheese
- Tortellini with meat
- Tortellini with vegetables

Oven pasta

- Lasagne sheet
- Canelloni



ΕΛΛΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗ
ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ
ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ



ΠΑΝ. ΣΠ. ΔΑΚΟΣ Α.Β.Ε.Ε. ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ & ΤΡΟΦΙΜΩΝ, 11^ο ΧΛΜ Ε.Ο. Αθηνών - Λαμίας, 14451 ΜΕΤΑΜΟΡΦΩΣΗ ΑΤΤΙΚΗΣ, ΑΘΗΝΑ
PAN. SP. DAKOS S.A. PASTA & FOOD PRODUCTS, 11th KM NAT.ROAD ATHENS - LAMIA, 14451 METAMORFOSSIS ATHENS, GREECE
T: (+30) 210 2840140 - 7 | F: (+30) 210 2816787 | e-mail: welcome@heliospasta.gr | www.heliospasta.gr

