



**KENFOOD**  
NUTRITION & BAKING SOLUTIONS

[www.kenfood.com](http://www.kenfood.com)





## The Kenfood Cake Selection

Το κέικ είναι μια γλυκιά, καθημερινή και οικογενειακή συνήθεια, που δεν λείπει από κανένα νοικοκυριό.

Η Kenfood, φρόντισε για τον Έλληνα επαγγελματία, ώστε να έχει στη διάθεσή του **άπειρες παραλλαγές γλυκισμάτων**, για όλα τα γούστα. Έτσι, από την αρχή επικεντρώθηκε στο να παρουσιάσει στην αγορά **μείγματα για κέικ**, που να καλύπτουν μια ευρεία γκάμα γεύσεων.



## FAMILY CAKE

Μείγμα για την παρασκευή κέικ βανίλιας. **Νόστιμο, ζουμερό και αφράτο προϊόν**, με τέλειο χρώμα και πλούσια γεύση. Εύκολο, σταθερό και γρήγορο στην παρασκευή του, εσείς προσθέστε μόνο αυγό και λάδι.

Διατίθεται στις ακόλουθες γεύσεις: **Σοκολάτα, Πορτοκάλι, Λεμόνι, Καραμέλα, Γιαούρτι, Κεράσι, Φυστίκι, Αμύγδαλο.**



## KINGS CAKE

Ένα μείγμα, αμέτρητες παραλλαγές. **Προσθέστε λάδι και νερό**, για τη δημιουργία κέικ και άλλων κλασικών γλυκισμάτων όπως **πορτοκαλόπιτα, καρυδόπιτα, ραβανί, σάμαλι**, ακόμα και **βουτήματα ή πτι φουρ!**

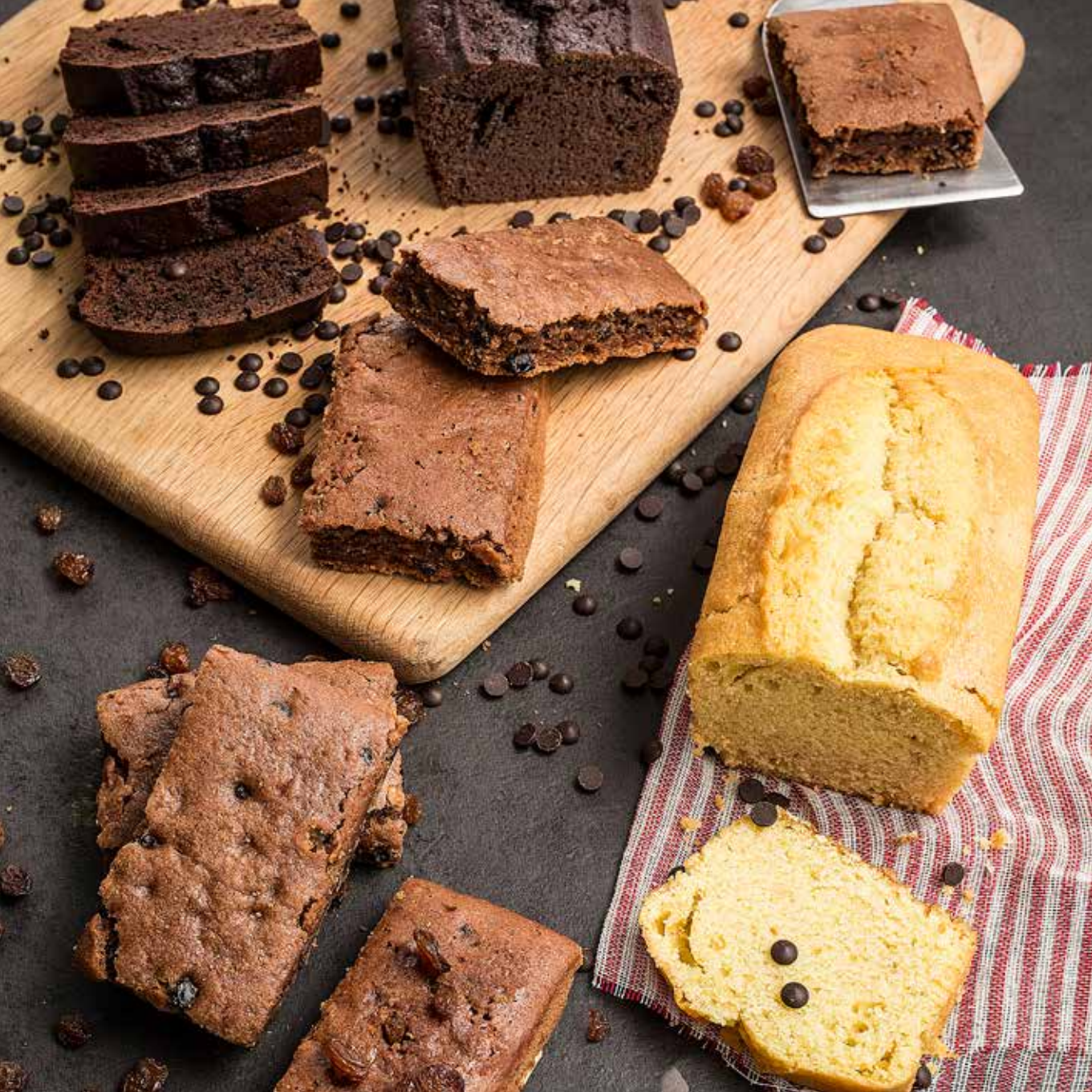
Και για κέικ με την πιο πλούσια γεύση σοκολάτας, δοκιμάστε το **Choco King's Cake!**



## ZEST CAKE

Ακόμα ένα προϊόν μοναδικής ποιότητας, που προσφέρει πληθώρα γλυκισμάτων.

Δοκιμάστε το για την παραγωγή αγαπημένων γλυκών όπως **κέικ, ραβανί ή σάμαλι, προσθέτοντας λάδι και νερό.**



## VEGAN CAKE *New!*

Νόστιμο, ζουμερό, αφράτο και ...**ψητίσιμο!** Η Kenfood παρουσιάζει το νέο της προϊόν, Vegan Cake! Μείγμα εύκολο, σταθερό και γρήγορο στην παρασκευή του, απλά με την προσθήκη λαδιού και νερού, υπόσχεται σίγουρο και επιτυχημένο αποτέλεσμα στην παραγωγή κάθε είδους κέικ.

Συνδυάστε το με αποξηραμένα φρούτα, για έξτρα γεύση και εμφάνιση. Και για τους λάτρεις της σοκολάτας, **Choco Vegan Cake!** Απολαμβάνεται και εκτός Σαρακοστής!

ΜΕΛΟΣ  
ΤΗΣ



μύλοι  
**ΛΟΥΛΗ**



Σπετσών 1, 187 55 Κερατσίνι Αττικής

T. 210 56 15 410 | F. 210 56 15 717

kenfood@loulisgroup.com

[www.kenfood.com](http://www.kenfood.com)

