

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ



Φτιάχνουμε εξαιρετικά ζυμαρικά!

We make *great* pasta!

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΕΙΣ:

Η εταιρία ΗΛΙΟΣ είναι εγγεγραμμένη στον **FDA** και πιστοποιημένη σύμφωνα με τα πρότυπα **ISO 22000**, **ISO 9001** και **IFS**. Τα Βιολογικά ζυμαρικά ΗΛΙΟΣ είναι πιστοποιημένα από τη **ΔΗΩ** και η σειρά Βιολογικών Ζυμαρικών Ολικής Αλέσεως έχει άδεια χρήσης του σήματος της **Whole Grains Council** των ΗΠΑ, πιστοποίηση **KOSHER** και πιστοποίηση **HALAL**. Η Βιομηχανία Ζυμαρικών ΗΛΙΟΣ είναι η μοναδική εταιρία ζυμαρικών στην Ελλάδα που παράγει καινοτόμα «ειδικά» προϊόντα όπως τα βιολογικά σπαγγέτι **Espressi** (γρήγορου βρασμού). Το 2019 η ΗΛΙΟΣ λάνσαρε στην αγορά τα **βιολογικά ζυμαρικά από δίκοκκο σιτάρι «Ζεϊδωρος Γη»**. Η Βιομηχανία Ζυμαρικών ΗΛΙΟΣ, είναι η πρώτη βιομηχανία ζυμαρικών διεθνώς που σε επιλεγμένα προϊόντα της αποδόθηκε το **Clean Label Project™ Purity Award**.

CERTIFICATIONS & QUALIFICATIONS:

The company is registered with the **FDA** and is **ISO 22000**, **ISO 9001**, and **IFS** certified. Organic pasta is certified by **DIO**. Whole wheat organic pasta is licenced to use the stamp trademark of the **Whole Grains Council** as 100% whole wheat, and it is **KOSHER** and **HALAL** certified. HELIOS Pasta Industry produces **high-quality pasta made from 100% durum wheat semolina**. Furthermore, it is the only pasta industry in Greece that produces **innovative “special” pasta** such as: **Organic Spaghetti espressi (quick-cooking)**. In 2019, HELIOS also launched its **kiddo pasta** and **organic pasta from Emmer-Farro Dicocco wheat**. HELIOS Pasta Industry, is the first pasta industry internationally, whose selected products qualified for the **Clean Label Project™ Purity Award**.

**licenced to use the trademark of the US Whole Grains Council.*

σφραγίζουμε την ποιότητα από το 1932

QUALITY PASTA PRODUCTS SINCE 1932



ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΕΙΣ - ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ | CERTIFICATIONS - QUALIFICATIONS





ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ Σ.Π. ΔΑΚΟΣ Α.Β.Ε.Ε. ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ & ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ **ΗΛΙΟΣ**

Η Βιομηχανία Ζυμαρικών **ΗΛΙΟΣ** ιδρύθηκε το 1932 και έχει καταφέρει με το ιστορικό της όνομα να κερδίσει μια σημαντική θέση στον τομέα παραγωγής και διακίνησης του κλάδου ζυμαρικών.

Η εταιρία από την ίδρυσή της έως σήμερα επενδύει στον 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 ΔΑΚΟΥ**, που αποτελεί αποκλειστικό προμηθευτή της πρώτης ύλης, 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 Αθανασία και Κατερίνα Δάκου, εγγυώνται το μέλλον και την περαιτέρω ανάπτυξη της εταιρίας.

ΕΞΑΓΩΓΕΣ

Η Βιομηχανία Ζυμαρικών **ΗΛΙΟΣ** εξάγει ένα σημαντικό μέρος της παραγωγής της σε αγορές σε πάνω από 30 χώρες στις 5 ηπείρους. 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.**

*«Γιατί εμείς, στη Βιομηχανία Ζυμαρικών **ΗΛΙΟΣ** και ξέρουμε και μπορούμε να φτιάχνουμε ξεχωριστά ζυμαρικά για όλο τον κόσμο».*



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 unified administration with the sister company **DAKOS**

MILLS, the exclusive raw material supplier 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 all five continents and over 30 countries all over the world. 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.

*«At HELIOS pasta industry,
we know
how to make great pasta».*

Το σωστό βράσιμο είναι το 'μυστικό'

για να σερβίρετε & να απολαύσετε
εξαιρετικά ζυμαρικά ΗΛΙΟΣ!

Proper boiling is the 'secret'

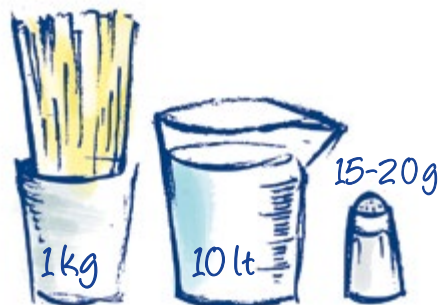
to serving and enjoying *great* HELIOS pasta!



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.



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.

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.





ΣΠΑΓΕΤΙ 6 SPAGHETTI 6

● 1.7 mm



12 x 1000 g
CODE NO.: 12.00601.03102
EAN: 5201020228060
ITF: 85201020228066



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



● 1.45 mm

ΣΠΑΓΕΤΙΝΗ 7 SPAGHETTINI 7

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



● 1.3 mm

ΣΠΑΓΕΤΙΝΗ 10 SPAGHETTINI 10

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



Εξαιρετική ποιότητα παρασκευής
 Excellent production quality



● 2.6 - 1.2 mm

**ΛΑΖΑΝΑΚΙ
 LINGUINE**

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



○ 4.20 - 0.90 mm

**ΜΑΚΑΡΟΝΙ 3
 MACARONI 3**

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

Επιλεγμένα ένα προς ένα
Chosen one by one



ΚΡΙΑΡΑΚΙ ΜΕΤΡΙΟ
ORZO MEDIUM



10 x 1000 g
CODE NO.: 12.01101.03110
EAN: 5201020228114
ITF: 25201020228118



3 x 3000 g
CODE NO.: 12.01101.09120
EAN: 5201020222112
ITF: 15201020222119



ΚΟΥΦΟ ΜΕΤΡΙΟ
CUT MACARONI
4 x 3000 g

CODE NO.: 12.01901.09109
EAN: 5201020222198
ITF: 85201020222194



ΤΡΙΒΕΛΙ
TWIST
2 x 3000 g

CODE NO.: 12.02401.09108
EAN: 5201020222242
ITF: 65201020222244



ΠΕΝΝΕΣ ΡΙΓΕ
PENNE RIGATE



8 x 1000 g
CODE NO.: 12.03101.03116
EAN: 5201020228312
ITF: 75201020228311



3 x 3000 g
CODE NO.: 12.03101.09120
EAN: 5201020222310
ITF: 15201020222317



ΠΕΝΝΕΣ
PENNE
3 x 3000 g

CODE NO.: 12.02601.09120
EAN: 5201020222266
ITF: 15201020222263



ΣΕΛΙΝΟ
TORTIGLIONI
2 x 3000 g

CODE NO.: 12.02201.09108
EAN: 5201020222228
ITF: 65201020222220



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



ΚΟΡΑΛΙ ΡΙΓΕ
ELBOW RIGATE
3 x 3000 g

CODE NO.: 12.03801.09120
EAN: 5201020222389
ITF: 15201020222386



ΜΕΣΑ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ
TRAVEL PASTA
2 x 5000 g

CODE NO.: 12.07701.06108
EAN: 5201020223775
ITF: 252010202223779





ΣΙΜΙΓΔΑΛΗ ΧΟΝΔΡΟ
SEMOLINA COARSE
12x 500 g

CODE NO.: 10.06798.02102
EAN: 5201020521673
ITF: 65201020521675



ΣΙΜΙΓΔΑΛΗ ΨΙΛΟ
SEMOLINA FINE
12x 500 g

CODE NO.: 10.06898.02102
EAN: 5201020521680
ITF: 65201020521682



ΠΕΝΝΕΣ ΡΙΓΕ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ
WHOLE WHEAT PENNE RIGATE
3 x 3000 g

CODE NO.: 12.03111.09120
EAN: 5201020232319
ITF: 15201020232316



ΑΛΕΥΡΙ ΓΙΑ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΧΡΗΣΕΙΣ
ALL-PURPOSE FLOUR
10 x 1000 g

CODE NO.: 10.06100.03110
EAN: 5201020508612
ITF: 25201020508616

ΤΟΡΤΕΛΙΝΙ ΜΕ ΤΥΡΙ
TORTELLINI FILLED
WITH CHEESE



6 x 1000 g
 CODE NO.: 12.06397.03101
 EAN: 5201020210539
 ITF: 65201020210531



2 x 2500 g
 CODE NO.: 12.06397.33108
 EAN: 5201020210546
 ITF: 55201020210541



ΤΟΡΤΕΛΙΝΙ ΜΕ 3 ΤΥΡΙΑ
TORTELLINI
FILLED WITH 3 CHEESES
 12 x 500 g
 CODE NO.: 10.06396.02102
 EAN: 5201020521635
 ITF: 65201020521637



ΤΟΡΤΕΛΟΝΙ ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ & ΤΥΡΙ
TORTELLONI WITH
SPINACH & CHEESE
 2 x 2000 g
 CODE NO.: 12.05596.34108
 EAN: 5201020210560
 ITF: 55201020210565





**ΤΑΓΙΑΤΕΛΛΕΣ
TAGLIATELLE**

12 x 500 g
CODE NO.: 10.04701.02102
EAN: 5201020521475
ITF: 65201020521477

1 x 5000 g
CODE NO.: 12.04701.06107
EAN: 520 1020 223478
ITF: 55201020223473

**ΤΑΓΙΑΤΕΛΛΕΣ ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ
TAGLIATELLE WITH SPINACH**

1 x 5000 g
CODE NO.: 12.05403.06107
EAN: 5201020223546
ITF: 55201020 223541



**ΛΑΣΑΝΙΑ
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

ΣΠΑΓΕΤΙ 6 SPAGHETTI 6

2 x 5000 g
CODE NO.: 12.00618.06108
EAN: 5201020913065
ITF: 25201020913069



ΚΡΙΘΑΡΑΚΙ ΜΕΤΡΙΟ ORZO MEDIUM

12 x 500 g
CODE NO.: 12.01118.06108
EAN: 5201020913119
ITF: 25201020913113



ΠΕΝΝΕΣ ΡΙΓΕ
PENNE RIGATE
2 x 5000 g

CODE NO.: 12.03118.06108
EAN: 5201020913317
ITF: 25201020913311

ΤΡΙΒΕΛΙ
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



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

ΤΑΓΙΑΤΕΛΛΕΣ
TAGLIATELLE

1 x 5000 g

CODE NO.: 12.08418.06107
EAN: 5201020913843
ITF: 55201020913848



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
- Ταλιατέλλες
- Τριβέλι
- Σέλινο
- Κοράλι ριγέ
- Πεταλούδες
- Ριγατόνι
- Πέννες ριγέ
- Κοφτό μέτριο
- Κριθαράκι μέτριο
- Πέννες
- Σπαγετίνη 7
- Σπαγετίνη 10
- Λαζανάκι
- Μακαρόνι 3
- Μέσα Μεταφοράς

Βιολογικά Ζυμαρικά

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

Βιολογικά Ζυμαρικά Ολικής Αλέσεως

- Σπαγέτι 6
- Πέννες Ριγέ
- Τριβέλι

Ζυμαρικά με γέμιση

- Τορτελίνοι με τυρί
- Τορτελίνοι με 3 τυριά
- Τορτελίνοι με σπανάκι και τυρί

Ζυμαρικά φούρνου

- Λαζάνια
- Κανελόνια

Άλευρα

- Αλεύρι
- Σιμιγδάλι ψιλό
- Σιμιγδάλι χονδρό

PRODUCT LINES

Classic pasta

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

Organic pasta

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

Whole wheat organic pasta

- Spaghetti 6
- Penne rigate
- Twist

Stuffed pasta

- Tortellini with cheese
- Tortellini with 3 cheeses
- Tortellini with spinach and cheese

Oven pasta

- Lasagne sheet
- Canelloni

Flours

- Flour
- Semolina fine
- Semolina coarse



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

