



**ΜΥΛΟΙ
ΚΡΙΤΗΣ**

ΟΙ ΣΕΦ
ΠΡΟΤΕΙΝΟΥΝ
ΣΥΝΤΑΓΕΣ

ΣΥΛΛΟΓΗ ΙΖ'



ΚΑΛΤΣΟΝΕ ΟΛΙΚΗΣ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

ΥΛΙΚΑ

ΓΙΑ ΤΗ ΖΥΜΗ

150 γρ. Μίγμα για Πίτσα ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

100 γρ. Μίγμα για Ψωμί Ολικής Άλεσης ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

140 γρ. χλιαρό νερό

4 γρ. Ζάχαρη

**5 γρ. Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο
ΑΒΕΑ ΠΟΠ Κολυμβάρι**

ΓΙΑ ΤΗ ΣΑΛΤΣΑ

Κρεμμύδι ξερό ψιλοκομμένο

Φρέσκια ντομάτα ψιλοκομμένη

Φρέσκος βασιλικός ψιλοκομμένος

ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ

Πιπεριές πράσινες και κόκκινες σε φέτες

Κρεμμύδι σε φέτες

Μανιτάρια κομμένα σε φέτες

Γραβιέρα τριμμένη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Για το ζυμάρι, ανακατεύουμε σε ένα μπολ όλα τα υλικά και αφήνουμε το ζυμάρι να ξεκουραστεί για τουλάχιστον 1 ώρα. Για τη σάλτσα, σοτάρουμε το κρεμμύδι σε μια κατσαρόλα και ρίχνουμε τη ντομάτα, το βασιλικό και λίγο νερό. Αφήνουμε να πάρει βράση και να δέσει ώστε γίνει σάλτσα. Για τη σύνθεση, κόβουμε το ζυμάρι σε περίπου 250 γραμμάρια και ρίχνουμε την σάλτσα και την γέμιση, διπλώνουμε τύπου μισοφέγγαρο και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στην αντίσταση στους 250 βαθμούς για 20 λεπτά.







ΑΛΜΥΡΟΙ ΛΟΥΚΟΥΜΑΔΕΣ ΑΛΑ ΜΠΟΥΓΙΟΥΡΝΤΙ

ΥΛΙΚΑ

ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΛΟΥΚΟΥΜΑΔΕΣ

500 γρ. Αλεύρι Σκληρό ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

1 φακελάκι ξηρή μαγιά (9γρ.)

6 γρ. αλάτι

20 γρ. μέλι

500 γρ. νερό

400 γρ. Κατσικίσιο Τυρί Βέρο Κρητικό

300 γρ. γραβιέρα τριμμένη

115 γρ. πιπεριές πράσινες ψυλοκομμένες

115 γρ. πιπεριές κόκκινες Φλωρίνης ψυλοκομμένες

ΓΙΑ ΤΗ ΣΑΛΤΣΑ

ντομάτες ψυλοκομμένες

κρεμμύδι ξερό ψυλοκομμένο

φρέσκο βασιλικό ψυλοκομμένο

σκόρδο λιωμένο

1 καυτερή πιπεριά ψυλοκομμένη

◀ ΕΚΤΕΛΕΣΗ ▶

Σε ένα μπολ ανακατεύουμε όλα τα υλικά ώστε να έχουμε ένα ρευστό μείγμα. Το αφήνουμε στην άκρη να ξεκουραστεί. Σε μία κασαρόλα σοτάρουμε το κρεμμύδι την πιπεριά και το σκόρδο. Κατόπιν, ρίχνουμε την ντομάτα, το βασιλικό και λίγο νερό και μαγειρεύουμε ώστε να δέσει η σάλτσα. Σε ένα τηγάνι με αρκετό ελαιόλαδο ρίχνουμε τους λουκουμάδες και τους τηγανίζουμε, ώσπου να πάρουν χρυσαφένιο χρώμα. Σε μία πιατέλα της επιλογής μας βάζουμε την σάλτσα και από πάνω τους λουκουμάδες.





ΚΟΥΒΕΡΑΚΙΑ ΠΟΛΥΣΠΟΡΑ ΜΕ ΔΕΝΤΡΟΛΙΒΑΝΟ, ΘΥΜΑΡΙ ΚΑΙ ΚΑΡΥΔΙΑ

ΥΛΙΚΑ

200 γρ. Μίγμα για Χωριότικο Ψωμί ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

250 γρ. Αλεύρι Πολύσπορο ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

10 γρ. αλάτι

2 γρ. ξηρή μαγιά

300 γρ. κλιαρό νερό

60 γρ. καρύδια σπασμένα

4 γρ. φρέσκο δεντρολίβανο

4 γρ. φρέσκο θυμάρι

◀ ΕΚΤΕΛΕΣΗ ▶

Σε ένα μπολ ρίχνουμε το νερό με την μαγιά ώστε να διαλυθεί. Κατόπιν, σπάμε το μούλι τα καρύδια με το δεντρολίβανο και το θυμάρι. Σε ένα μπολ ρίχνουμε όλα τα υλικά, αφήνοντας στο τέλος το νερό και τα ανακατεύουμε καλά. Αφήνουμε το ζυμάρι σε ζεστό μέρος σκεπασμένο με μία πετσέτα ώστε να ξεκουραστεί για περίπου 30 λεπτά και να φουσκώσει. Πλάθουμε κουβεράκια περίπου 150 γραμμαρίων και τα αφήνουμε να ξεκουραστούν πάλι για 30 λεπτά.

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 220 βαθμούς και τοποθετούμε στο φούρνο τα ψωμιά, έχοντας από κάτω ένα δεύτερο ταψί όπου έχουμε περικύσει ένα φλιτζάνι με νερό. Χαμηλώνουμε τον φούρνο στους 200 βαθμούς και ψήνουμε για 25 λεπτά περίπου.





ΨΩΜΑΚΙΑ ΜΕ ΓΙΑΟΥΡΤΙ, ΠΕΤΙΜΕΖΙ ΚΑΙ ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ

ΥΛΙΚΑ

- 600 γρ. Φαρίνα ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ
- 100 γρ. Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο ΑΒΕΑ Τσουνάτο
- 4 γρ. μαϊντανό ψιλοκομμένο
- 4 γρ. δυόσμο ψιλοκομμένο
- 4 γρ. βασιλικό ψιλοκομμένο
- 4 γρ. άνηθο ψιλοκομμένο
- 50 γρ. φρέσκο κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 50 γρ. ξερό κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 120 γρ. γραβιέρα τριμμένη
- 100 γρ. Κατσικίσιο Τυρί Βέρο Κρητικό
- 100 γρ. Στραγγιστό Γιαούρτι Βέρο Κρητικό
- 170 γρ. Κατσικίσιο Γάλα Βέρο Κρητικό
- 8 γρ. αλάτι
- 20 γρ. Πετιμέζι ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

◀ ΕΚΤΕΛΕΣΗ ▶

Ανακατεύουμε όλα τα υλικά σε ένα μπολ και αφήνουμε το μίγμα να ξεκουραστεί. Κατόπιν, πλάθουμε σε ψωμάκια των 70 γραμμαρίων και αφήνουμε τα ζυμάρια να ξεκουραστούν για μια ακόμη φορά. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 βαθμούς για 20 λεπτά περίπου.







ΨΩΜΙ ΤΟΥ ΤΟΣΤ ΜΕ ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΑΛΕΥΡΙ

ΥΛΙΚΑ

400 γρ. Μίγμα για Χωριάτικο Ψωμί ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

140 γρ. Αλεύρι Εμπλουτισμένο ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

7 γρ. αλάτι

10 γρ. ζάχαρη

170 γρ. κρύο Καταικίσιο Γάλα Βέρο Κρητικό

180 γρ. χλιαρό νερό

75 γρ. Ελαιόλαδο Ραφινέ ΑΒΕΑ

1 φακελάκι ξηρή μαγιά (9γρ.)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε ένα μπολ ανακατεύουμε το νερό με την μαγιά και την ζάχαρη να σπάσει. Στο κάδο του μίξερ ρίχνουμε όλα τα υλικά και τα ανακατεύουμε με τον γάντζο να γίνει ένα ρευστό ζυμάρι. Το αφήνουμε σε ένα ζεστό μέρος σκεπασμένο για μία ώρα να ξεκουραστεί. Κατόπιν, το απλώνουμε σε μία λαδωμένη φόρμα (20x10x10) και το αφήνουμε μία ώρα να φουσκώσει. Αφού φουσκώσει για δεύτερη φορά το βάζουμε σε προθερμασμένο φούρνο και το ψήνουμε στους 180 βαθμούς για 35 λεπτά.





Οικογενειακές δημιουργίες οικογενειακές αξίες!

www.mills.gr



Η μεγαλύτερη οικογένεια στο αλεύρι καθημερινά
δίπλα σας για μοναδικές οικογενειακές δημιουργίες.



πράτουν γενιές και γενιές

Οι ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ έχουν πιστοποιηθεί από την TÜV Hellas για τη διάθεση αλεύρων ελληνικής άλεσης, σύμφωνα με την προδιαγραφή του Συνδέσμου Αλευροβιομηχάνων της Ελλάδος.



ΑΛΕΥΡΙ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ

Πιστοποιημένο από την TÜV HELLAS σύμφωνα με την προδιαγραφή του Συνδέσμου Αλευροβιομηχάνων της Ελλάδος

Βέρο Κρητικό

Γαλακτοκομικά προϊόντα



Κατσικίσιο γάλα
Πλήρες 3,5%



Κατσικίσιο γάλα
Ελαφρύ 1,5%

Κατσικίσιο γιαούρτι 4%



Κατσικίσιο Τυρί
για ντάκο



Σοκολάτα παγωτό
από κατσικίσιο γάλα



Κρέμα παγωτό
από κατσικίσιο γάλα





VERO CEREAL





www.verocereal.gr

**Creta
fresh**

Φυσικοί χυμοί



Πορτοκάλι



Βιολογικό
Πορτοκάλι



Γκρέιπφρουτ



10 φρούτα
7 βιταμίνες



Πορτοκάλι
Μήλο
Βερίκοκο



Λεμονάδα



Φυσικός
στυμμένος
χυμός
Πορτοκάλι



Φυσικός
στυμμένος
χυμός
Βιολογικό
Πορτοκάλι



Φυσικός
στυμμένος
χυμός
Γκρέιπφρουτ



Φυσικός
στυμμένος
χυμός
Λεμόνι



Πορτοκάλι
με γλυκαντικά



Πορτοκάλι



Μανταρίνι



Λεμονάδα



Βουσσινάδα

ΒΙΟΧΥΜ



Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο
Βιολογικό
Τσουνάτης Ποικιλίας
Π.Ο.Π. Κολυμβάρι Χανίων Κρήτης
Κορωνέικης Ποικιλίας



Εξαιρετικό
Παρθένο
Ελαιόλαδο
Συμβατικό



Εξαιρετικό
παρθένο
ελαιόλαδο



Ελαιόλαδο



Ραφινέ



Πυρηνέλαιο



Βαλσάμικο
Ξύδι

oliva Σαπούνια



Λευκό σαπούνι
ελαιόλαδο
πορτοκάλι



Λευκό σαπούνι
ελαιόλαδο - λεβάντα



Πράσινο σαπούνι
ελαιολάδου



Πράσινο σαπούνι
ελαιολάδου
με κουκούτσι ελιάς
και μέλι



Σαμπούν
ελαιόλαδο
μέλι



Κρέμα μαλλιών
ελαιόλαδο
μέλι



Κρέμα σώματος
ελαιόλαδο
πορτοκάλι



Αφρόλουτρο
ελαιόλαδο
πορτοκάλι



Κρεμοσαπούνι
ελαιόλαδο
λεβάντα



Βρεφικό
σαμπούν
& αφρόλουτρο



Παιδικό
σαμπούν
& αφρόλουτρο



ΚΑΛΙΤΣΟΥΝΙΑ ΦΟΥΡΝΟΥ ΜΕ ΓΛΥΚΟΚΟΛΟΚΥΘΑ, ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΤΥΡΙ ΚΑΙ ΑΠΟΞΗΡΑΜΕΝΑ ΦΡΟΥΤΑ

ΥΛΙΚΑ

ΓΙΑ ΤΗ ΖΥΜΗ

500 γρ. Αλεύρι για Κρητικό Φύλλο ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

50 γρ. Ελαιόλαδο Κλασσικό ΑΒΕΑ

7 γρ. ταικουδιά

150 γρ. νερό

10 γρ. αλάτι

ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ

450 γρ. γλυκοκολοκύθα ψημένη

20 γρ. σταφίδες ξανθές φιλοκομμένες

20 γρ. σταφίδες μαύρες φιλοκομμένες

1 γρ. κανέλα σκόνη

1 γρ. γαρύφαλλο σκόνη

25 γρ. ζάχαρη

7 γρ. δυόσμο φιλοκομμένο

20 γρ. αμύγδαλα φιλοκομμένο

40 γρ. Κατσικίσιο Τυρί Βέρο Κρητικό

3 γρ. αλάτι

**3-4 σταγόνες Αιθέριο Έλαιο Πορτοκάλι
ΒΙΟΧΥΜ**

◀ ΕΚΤΕΛΕΣΗ ▶

Για τη ζύμη, σε ένα μπολ βάζουμε όλα τα υλικά και στο τέλος το νερό σιγά σιγά ανακατεύοντας καλά. Το αφήνουμε να ξεκουραστεί για τουλάχιστον μισή ώρα. Για τη γέμιση, κόβουμε την κολοκύθα στα 4 ή παραπάνω αν είναι μεγάλη, βγάζουμε τα σπέρμα και αλείφουμε με ελαιόλαδο. Τη βάζουμε στο φούρνο και ψήνουμε στους 180 βαθμούς για περίπου 50 λεπτά, ελέγχοντας με πιρούνι. Αφήνουμε να κρυώσει λίγο ώστε να καθαρίσουμε την φλούδα και να την ψιλοκόψουμε. Κατόπιν, μαζί με την κολοκύθα τοποθετούμε σε ένα μπολ όλα τα υλικά για τη γέμιση και ανακατεύουμε. Τέλος, ανοίγουμε την ζύμη και την κόβουμε σε τετράγωνα. Βάζουμε στην μέση λίγη γέμιση και τα κλείνουμε σε σχήμα φακέλου. Αλείφουμε με αυγό, ρίχνουμε λίγο σουσάμι λευκό και μαύρο, ψήνουμε στο φούρνο στους 180 βαθμούς για 40 λεπτά περίπου.





ΜΠΙΣΚΟΤΑ ΜΕ ΧΑΡΟΥΠΙ ΚΑΙ ΓΕΜΙΣΗ ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟΥ ΤΥΡΙΟΥ

ΥΛΙΚΑ

ΓΙΑ ΤΟ ΜΠΙΣΚΟΤΟ

110 γρ. βούτυρο

100 γρ. ζάχαρη

1 αυγό

1 βανίλια

70 γρ. Αλεύρι Μαλακό ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

150 γρ. Αλεύρι από Χαρούπι ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

2 γρ. μαγειρική σόδα

2 γρ. αλάτι

ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ

60 γρ. βούτυρο

100 γρ. Κατσικίσιο Τυρί Βέρο Κρητικό

50 γρ. άχνη ζάχαρη

1 βανίλια

30 γρ. κρέμα γάλακτος ζωική 35%

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χτυπάμε την ζάχαρη, το βούτυρο και τη βανίλια στο μίξερ στη μεσαία ταχύτητα. Μόλις μαλακώσουν ρίχνουμε το αυγό και χτυπάμε μέχρι να το απορροφήσει. Σε ένα μπολ ρίχνουμε τα αλεύρια με την σόδα και το αλάτι. Κατόπιν, προσθέτουμε σιγά σιγά το μίγμα από το μπολ στο μίξερ και χτυπάμε. Τοποθετούμε το μίγμα στο ψυγείο για περίπου 1 ώρα. Για τη γέμιση βάζουμε όλα τα υλικά εκτός από την κρέμα γάλακτος στο μίξερ και χτυπάμε με φτερό. Μόλις ομογενοποιηθεί το μίγμα ρίχνουμε την κρέμα γάλακτος ώστε να έχουμε ένα σφικτό μίγμα. Σε μία σακούλα ζαχαροπλαστικής τοποθετούμε το μίγμα και το βάζουμε στο ψυγείο. Απλώνουμε το ζυμάρι ανάμεσα σε δύο λαδόκολλες και ανοίγουμε σε ένα λεπτό φύλλο. Κάβουμε με ένα τσέρκι σε στρογγυλό σχήμα και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 200 βαθμούς για 6-7 λεπτά. Τα αφήνουμε να κρυώσουν σε μια σχάρα και απλώνουμε την κρέμα με την σακούλα σε ένα μπισκότο και κλείνουμε με το δεύτερο μπισκότο.







ΠΑΝ-ΚΕΪΚ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙΟΥ ΜΕ ΡΟΦΗΜΑ ΒΡΩΜΗΣ

ΥΛΙΚΑ

480 ml Ρόφημα Βρώμης Vero Cereal

150 γρ. Αλεύρι για Όλες τις Χρήσεις ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

150 γρ. Αλεύρι Καλαμποκιού ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

4 κ.σ. Ελαιόλαδο Ραφινέ ΑΒΕΑ

2 κ.γ. μπέικιν πάουντερ

½ κ.γ. αλάτι

◀ ΕΚΤΕΛΕΣΗ ▶

Σε ένα μπολ βάζουμε όλα τα υλικά εκτός από το ρόφημα και ανακατεύουμε. Στο τέλος προσθέτουμε το ρόφημα ανακατεύοντας συνεχώς ώστε να σπάσει καλά. Έπειτα βάζουμε ένα τηγάνι σε μέτρια προς δυνατή φωτιά και με λίγο χαρτί κουζίνας αλείφουμε με ελαιόλαδο. Κατόπιν παίρνουμε 2 γεμάτες κουταλιές από τη ζύμη και τις αδειάζουμε στο κέντρο του τηγανιού. Με το πίσω μέρος του κουταλιού, απλώνουμε το μείγμα και του δίνουμε το σχήμα που θέλουμε. Ψήνουμε το παν-κέικ από τη μία πλευρά και όταν δημιουργηθούν μικρές φουσκάλες στο πάνω μέρος του, το γυρνάμε από την άλλη πλευρά με τη βοήθεια μίας σπάτουλας.





ΤΡΑΒΗΧΤΕΣ ΠΙΤΕΣ ΜΑΝΗΣ ΜΕ ΧΑΡΟΥΠΟΜΕΛΟ, ΚΑΡΥΔΙΑ ΚΑΙ ΡΟΔΙ

ΥΛΙΚΑ

ΓΙΑ ΤΗ ΖΥΜΗ

300 γρ. Αλεύρι από Κριθάρι ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

700 γρ. Αλεύρι για Τηγάνισμα ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

2 φακελάκια ξηρή μαγιά (18γρ.)

1 κ.γ. αλάτι

3 κ.σ. Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο Κορωνέικη ΑΒΕΑ

250 γρ. νερό χλιαρό

Χαρουπόμελο ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

Καρύδια

Ρόδι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Τοποθετούμε όλα τα υλικά σε ένα μπολ και στο τέλος ρίχνουμε το νερό ανακατεύοντας καλά και το αφήνουμε να ξεκουραστεί σε ζεστό μέρος για μια ώρα τουλάχιστον. Βάζουμε σε μία κατσαρόλα αρκετό ελαιόλαδο και το αφήνουμε να κάψει ελαφρά. Κόβουμε ένα κομμάτι από την ζύμη και τραβώντας το ελαφρά με τα χέρια το ανοίγουμε, ώστε να πάρει ένα μακρόστενο σχήμα. Ρίχνουμε το ζυμάρι στην κατσαρόλα και το γυρίζουμε με μία τσιμπίδα ώστε να ψηθεί και από τις δύο πλευρές. Τοποθετούμε τις πίτες σε ένα πιάτο πρώτα με χαρτοπετσέτα για να τραβήξει το λάδι, σερβίρουμε σε άλλο πιάτο και ρίχνουμε χαρουπόμελο, σπασμένο καρύδι και λίγο ρόδι.





ΚΡΗΤΙΚΟ ΤΣΙΖ ΚΕΪΚ ΦΟΥΡΝΟΥ ΜΕ ΚΑΡΥΔΙΑ ΚΑΙ ΓΙΑΟΥΡΤΙ

ΥΛΙΚΑ

ΚΡΕΜΑ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ

250 γρ. Αλεύρι για Όλες τις Χρήσεις ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

15 γρ. μπείκιν πάουντερ

300 γρ. Στραγγιστό γιαούρτι Βέρο Κρητικό

100 γρ. βούτυρο

225 γρ. ζάχαρη

2 βανίλιες

2 αυγά

2 γρ. αλάτι

ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΡΕΜΑ

120 γρ. καρύδια χοντρό σπασμένα

60 γρ. ζάχαρη

80 γρ. Αλεύρι από Βρώμη ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

50 γρ. Ελαιόλαδο Ραφινέ ΑΒΕΑ

6 γρ. κανέλα σκόνη

1 βανίλια

60 γρ. Συμπυκνωμένος Χυμός Βύσσινο ΒΙΟΧΥΜ

1 αυγό

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ανακατεύουμε όλα τα υλικά για το μπισκότο και τα βάζουμε σε ένα πυρέξ 27x20 εκ.. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 βαθμούς για 15 λεπτά. Το αφένουμε στην άκρη να κρυώσει. Στη συνέχεια ανακατεύουμε το αλεύρι, το μπείκιν πάουντερ και το αλάτι σε ένα μπολ. Κατόπιν, κυπιάμε το βούτυρο τη ζάχαρη και τη βανίλια στο μίξερ. Αφού ομογενοποιηθούν ρίχνουμε ένα ένα τα αυγά στο μίξερ και αφού απορροφηθούν προσθέτουμε εναλλάξ το γιαούρτι και το μίγμα αλεύρι. Όταν κρυώσει το μπισκότο ρίχνουμε το μίγμα από πάνω και βάζουμε το πυρέξ σε ένα βαθύ ταψί με νερό. Ψήνουμε στο φούρνο στους 180 βαθμούς για 45 λεπτά.





Με συντροφιά τα αγνά υλικά του τόπου μας,
έχουμε την δυνατότητα να δημιουργήσουμε κάτι
νέο και μοναδικό.

Θα ήθελα να ευχαριστήσω τους Μύλους Κρήτης,
τη BIOXYM, την ABEA και το Βέρο Κρητικό που με
εμπιστεύτηκαν και με ενέπνευσαν.

Μέσα από αυτές τις συνταγές, ευελπιστώ να σας
εμπνεύσω να κάνετε και εσείς το ίδιο.

Καλές Γιορτές!

Πετράκης Νικόλαος
Chef