



	Πλάθω υγεία / Healthy baking	6
	Αρτοποιίας λευκά / Bread & Baking	18
	Αρτοποιίας κίτρινα / Durum wheat	20
	Ολικής άλεσης / Whole grain	22
	Ολικής ψιλής άλεσης / Ultrafine whole grain	24
	Μαλακά ειδικών χρήσεων / Low protein	26
	Σκληρά ειδικών χρήσεων / High protein	28
	Άριστον Φ ενισχυμένα / Enhanced protein	30
	Διάφορα δημητριακά / Various cereals	34
	Μίγματα αρτοποιίας / Baking mixes	36
	Μίγματα ζαχαροπλαστικής / Pastry mixes	40
	Καταναλωτικά / Consumer	44
	Φυσικά γλυκαντικά / Natural sweeteners	46
	Ρόφημα Βρώμης / Vero Cereal	48
	Άλλα προϊόντα / Delights of Crete	50

Επιλογή αλεύρου

Προϊόν	Αλεύρι*	Εναλλακτικό**	Συμπληρωματικό***
Βασιλόπιτα με μπέικιν	Μαλακό Ζαχ/κής	Μίγμα Κέικ	
Βασιλόπιτα Πολίτικη	Άριστον Φ Αμερικής	Μίγμα Τσουρέκι	
Βάφλα/Γκοφρέτα	Μαλακό Ζαχ/κής	Μίγμα Κέικ	
Βουτήματα	Μαλακό Ζαχ/κής		
Δίπλης	Σκληρό Φύλλου		
Εκλέρ	Άριστον Φ Έξτρα Ζαχ/κής		Σκληρό Φύλλου
Κανταΐφι	Μαλακό Κανταϊφιού		
Κέικ	Μίγμα Κέικ	Μαλακό Ζαχ/κής	
Κουλουράκια	Μαλακό Ζαχ/κής		
Κουραμπιέδες	Μαλακό Ζαχ/κής		
Κρέμες	Μαλακό Κανταϊφιού		Μαλακό Ζαχ/κής
Κριτσίνια	Άριστον Φ Φρυγανίας		T. 55%
Κρουασάν	Άριστον Φ Κρουασάν		Σκληρό Σφοιλιάτας
Λουκουμάδες	Άριστον Φ Φύλλου	Σκληρό Φύλλου	
Μελομακάρονα	Μαλακό Ζαχ/κής		
Μπισκότα	Μαλακό Ζαχ/κής		
Μπριός	Άριστον Φ Έξτρα Ζαχ/κής	Σκληρό Σφοιλιάτας	
Ντάνις Πάστρι	Άριστον Φ Κρουασάν		Σκληρό Σφοιλιάτας
Ξεροτήγανα	Σκληρό Φύλλου		
Πανετόνε	Άριστον Φ Έξτρα Ζαχ/κής		Άριστον Φ Φρυγανίας
Παντεσπάνι	Μαλακό Ζαχ/κής		
Πάστα Φλόρα	Μαλακό Ζαχ/κής		
Πίτσα	Άριστον Φ Φύλλου	Σκληρό Φύλλου	
Σαβουαγιάρα	Μαλακό Κανταϊφιού		
Σου	Άριστον Φ Έξτρα Ζαχ/κής	Σκληρό Φύλλου	
Σφοιλιάτα, Τυρόπιτα	Άριστον Φ Τυρόπιτας		Σκληρό Σφοιλιάτας
Τάρτες	Μαλακό Ζαχ/κής		
Τοστ	Άριστον Φ Φρυγανίας	Μίγμα Τοστ	T. 55%
Τσουρέκι	Άριστον Φ Τσουρεκιού	Μίγμα Τσουρέκι	T. 55%
Φρυγανία	Άριστον Φ Φρυγανίας		T. 55%
Φύλλο Κρούστας	Άριστον Φ Φύλλου		Σκληρό Φύλλου
Φύλλο για Καλτσούνια	Άριστον Φ Φύλλου		Σκληρό Φύλλου
Χωνάκι Παγωτού	Μαλακό Ζαχ/κής		
Αλεύρι*: συνήθως η πρώτη επιλογή			
Εναλλακτικό**: εναλλακτική επιλογή αλεύρου			
Συμπληρωματικό***: μπορεί να χρησιμοποιηθεί συμπληρωματικά της πρώτης επιλογής			

Η εταιρία



Οι ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ ξεκίνησαν τη λειτουργία τους στο πιμάνι της Σούδας στην Κρήτη το 1928. Οι εγκαταστάσεις της εταιρίας καταστράφηκαν ολοσχερώς το 1941 στη διάρκεια του πολέμου και μια σύγχρονη για την εποχή της μονάδα για την παραγωγή αλεύρων άρχισε να λειτουργεί πάλι το 1953. Οι δραστηριότητες της εταιρείας πλέον εκτείνονται σε τέσσερις τομείς: Επαγγελματικά Άλευρα, Καταναλωτικά Άλευρα, Ζωτροφές, Βιοκαύσιμα.

Σήμερα, η εταιρία κατέχει πιγετική θέση στην ελληνική αγορά των αλεύρων, επενδύοντας συνεχώς στην έρευνα και ανάπτυξη νέων, καινοτόμων προϊόντων. Τα προϊόντα ακολουθούν τα πιο αυστηρά ποιοτικά κριτήρια από το στάδιο της αγοράς της πρώτης ύλης έως και τη διακίνηση των τελικών προϊόντων.

Παράγονται 300 και πλέον κωδικοί αλεύρων που αναδεικνύουν την εξειδίκευση, τον προσανατολισμό στην παραγωγή καινοτόμων προϊόντων, αλλά και τη δυνατότητά ανάπτυξης, σε συνεργασία με τον πελάτη, αλεύρων προσαρμοσμένων στις ιδιαίτερες ανάγκες κάθε επαγγελματία.

Η εταιρία παρέχει τεχνική υποστήριξη στους πελάτες με εξειδικευμένους τεχνολόγους τροφίμων, δίνοντας πύσεις τεχνικής φύσης ή βοηθώντας τον να αναπτύξει νέα προϊόντα. Ταυτόχρονα τον υποστηρίζουν σε θέματα marketing παρέχοντας πύσεις επικοινωνίας.

Οι ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ έχουν επίσης αναπτύξει το Delights of Crete, το οποίο αποτελεί μία εμπορική συμμαχία τεσσάρων ιστορικών εταιρειών της Κρήτης (ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ, ABEA, BIOXYM, Βέρο Κροτικό), οι οποίες μέσω κοινής προσπάθειας έχουν σκοπό να πρωθήσουν τα κρητικά προϊόντα πέρα από τα όρια του νησιού και της χώρας.

Οι ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ είναι πιστοποιημένοι με το Πιστοποιητικό Διαχείρισης Ποιότητας ISO 9001: 2008, με το Πιστοποιητικό Ασφάλειας Τροφίμων ISO 22000: 2005, με το Πιστοποιητικό Ασφάλειας Τροφίμων FSSC 2200, με το Πιστοποιητικό Βιολογικών Αλεύρων και το Πιστοποιητικό Βιολογικών Ζωτροφών.

90 χρόνια παράδοσης στο αλεύρι



The company



MILLS OF CRETE started operating in the port of Souda in Crete in 1928. The company's facilities were totally destroyed in 1941 during the war and a modern age plant for the production of flour began operating again in 1953. The activities of company now span four areas: Bakers Flour, Consumer Flour, Animal Feed, Biofuels.

Today, the company is a leader in the Greek flour market, constantly investing in research and development of new and innovative products. The products follow the strictest quality standards from the process of buying raw material up to the distribution of finished products.

More than 300 SKUs of flour are produced that highlight the expertise, innovation, and the potential to develop, in cooperation with the customer, flours adapted to specific needs.

The company provides technical support to customers with qualified food technologists, giving technical solutions or helping them to develop new products. At the same time it supplies marketing support and communication solutions.

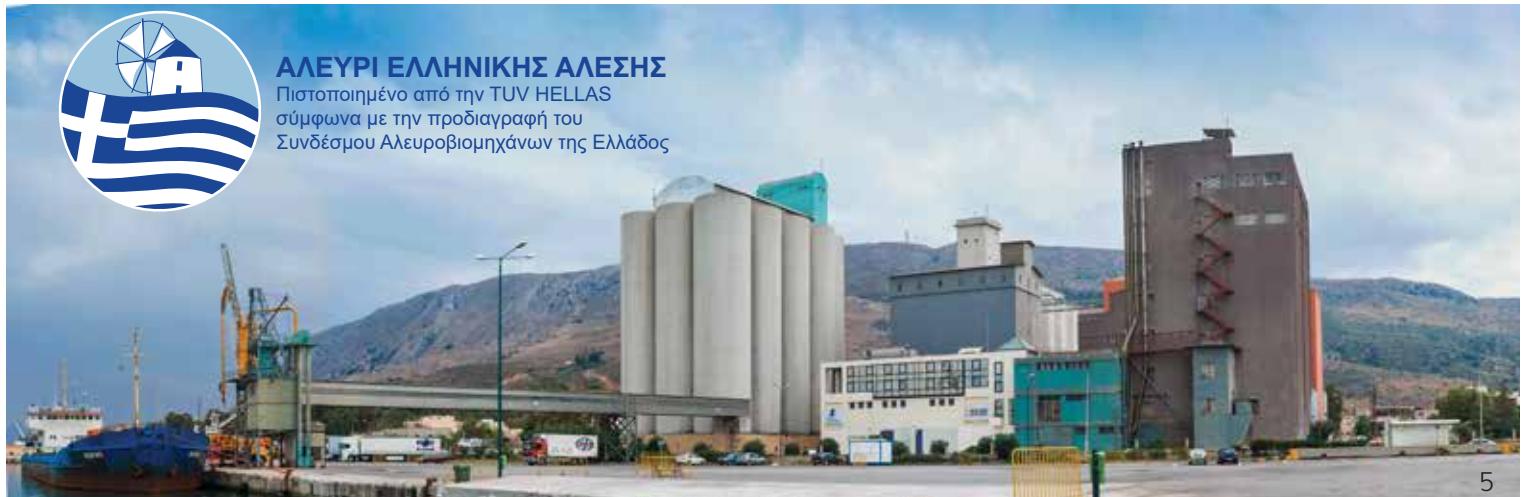
MILLS OF CRETE have also developed Delights of Crete, which is a commercial alliance of four historical enterprises of Crete (MILLS OF CRETE, ABEA, BIOXYM, Vero Cretan) that through joint efforts aim to promote Cretan products beyond the limits of Greece.

MILLS OF CRETE are certified with the Quality Management Certificate ISO 9001: 2008, the ISO 22000 Food Safety Certificate: 2005, the Food Safety Certificate FSSC 2200, the Certificate Organic Flour and Organic Animal Feed Certificate.

90 years of expertise in flour



ΑΛΕΥΡΙ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ
Πιστοποιημένο από την TUV HELLAS
σύμφωνα με την προδιαγραφή του
Συνδέσμου Αλευροβιομηχάνων της Ελλάδος





πλάθω
υγεία

Υγεία κι απόλαυση



GI-48

Το ψωμί GI-48 έχει γλυκαιμικό δείκτη 48*, περιέχει 7 σπόρους μεταξύ αυτών κάνναβης, chia και quinoa και είναι πολύ γευστικό. Ο γλυκαιμικός δείκτης είναι ένα μέτρο του ρυθμού αύξησης των επιπέδων σακχάρου στο αίμα μετά την κατανάλωση τροφών που περιέχουν υδατάνθρακες. Σύμφωνα με το Harvard Medical School τρόφιμα με γλυκαιμικό δείκτη κάτω του 55 κατατάσσονται στην κατηγορία χαμηλού γλυκαιμικού δείκτη. Τα τρόφιμα με χαμηλό γλυκαιμικό δείκτη αυξάνουν σταδιακά τα επίπεδα ινσουλίνης και το σάκχαρο στο αίμα και συμβάλλουν στον καλύτερο γλυκαιμικό έλεγχο. Ο γλυκαιμικός δείκτης είναι σημαντικός όχι μόνο για όσους θέλουν να τον ελέγχουν απλά και για όσους θέλουν να χάσουν κιλά ευκολότερα, απλά και για την υγεία και την ευεξία του οργανισμού.

* εφόσον παρασκευάζεται σύμφωνα με τη συνταγή

GI-48

The GI-48 bread has a glycemic index of 48*, contains 7 grains, among them hemp, chia and quinoa and is very tasty. Glycemic index is a measure of the rate of increase of blood sugar levels after eating foods containing carbohydrates. According to the Harvard Medical School, foods with a glycemic index below 55 are classified as low glycemic index. Foods with low glycemic index gradually increase insulin and blood sugar levels and contribute to better glycemic control. The glycemic index is important not only for those who want to control it but also for those who want to lose weight more easily and also for the health and well-being of the body.

*with proposed recipe



για τον έλεγχο του
γλυκαιμικού δείκτη

for glycemic
index control



Πλάθω υγεία

Tritordeum [Τριτόρντεουμ]

To tritordeum είναι ένα νέο φυσικό δημητριακό που γεννήθηκε από τη διασταύρωση του σκληρού σιταριού και του άγριου κριθαριού. Το tritordeum περιέχει γλουτένη, αλλά η ποιότητα της είναι διαφορετική από το σιτάρι, το οποίο το καθιστά πιο εύπεπτο. Επίσης, περιέχει 10 φορές περισσότερη λουτεΐνη από το σιτάρι, ένα αντιοξειδωτικό ωφέλιμο για την υγεία των ματιών και την προστασία του δέρματος. Έχει περισσότερο έλαιοκό οξύ από το σιτάρι, ένα μονοακόρεστο λιπαρό οξύ χαρακτηριστικό στη μεσογειακή διατροφή που βοηθά στη μείωση του κινδύνου καρδιαγγειακών παθήσεων. Έχει περισσότερες φυτικές ίνες από το σιτάρι, με θετικές επιδράσεις στην καρδιαγγειακή υγεία. Επιπλέον, το tritordeum είναι ένα πιο οικολογικό σιτηρό δεδομένου ότι η καλλιέργειά του χρειάζεται λίγο νερό και έχει υψηλή αντοχή. Είναι 100% ιχνηλάσιμο, αφού προέρχεται από επιλεγμένους Έλληνες αγρότες, κάνοντας την προέλευση κάθε παρτίδας εύκολα ανιχνεύσιμη. Τέλος, τα αρτοσκευάσματα από tritordeum έχουν μοναδικά χαρακτηριστικά. Γλυκιά γεύση, φυσικό άρωμα και χρυσό κίτρινο χρώμα!

διασταύρωση του σκληρού σιταριού και του άγριου κριθαριού
a new natural cereal,
cross of durum wheat
and wild barley

Tritordeum

Tritordeum is a new natural cereal born from the cross of durum wheat (*Triticum durum*) and wild barley (*Hordeum chilense*). Tritordeum contains gluten, but its quality is different from wheat, which makes it more digestible. It also contains 10 times more lutein than wheat, an antioxidant beneficial for eye health and skin protection. It has more oleic acid than wheat, a monounsaturated fatty acid characteristic of the Mediterranean diet that helps reduce the risk of cardiovascular disease. It has more fiber than wheat, with positive effects on health. In addition, tritordeum is a sustainable grain as its crop needs little water and is highly resistant. It is 100% traceable, as it comes from selected Greek farmers, making the origin of each batch easily traceable. Finally, tritordeum bakery products have unique characteristics. Sweet taste, natural aroma and golden yellow color!

25kg



για ήπια δυσανεξία
for mild intolerance

Healthy baking



Δίκοκκο Σιτάρι [Ζέα]

Το Δίκοκκο Σιτάρι είναι ένα από τα αρχαιότερα δημητριακά που είναι γνωστά στον άνθρωπο και ήταν βασικό συστατικό της διατροφής των αρχαίων Ελλήνων.

Θεωρείται ένα από τα πιο υγιεινά δημητριακά καθώς έχει υψηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες και μεταλλία. Ο γλυκαιμικός δείκτης του είναι χαμηλότερος από το κοινό σιτάρι.

Επιπλέον, παρότι περιέχει γλουτένη, η σύστασή της είναι τέτοια που καθιστά τα αρτοσκευάσματα από Δίκοκκο Σιτάρι πιο εύπεπτα για τον ανθρώπινο οργανισμό.

Βασικό συστατικό της διατροφής των αρχαίων Ελλήνων
key component of the diet of ancient Greeks

Moreover, although it contains gluten, its composition is such, that makes baking products more digestible.



Πλάθω υγεία

Dinkel [Ντίνκελ]

Το αλεύρι Dinkel παράγεται από ένα αρχέγονο είδος σιταριού εξαιρετικής ποιότητας που ανήκει στην ίδια οικογένεια με το κοινό σιτάρι.

Η ιδιαιτερότητα του έγκειται στην ήπια γεύση του, στην υψηλή διατροφική του αξία και στη σκληρή εξωτερική φλούδα που προστατεύει τον πυρήνα του, διατηρώντας τις θρεπτικές του ουσίες.

Το Dinkel δεν είναι κατάλληλο για τα άτομα που πάσχουν από την νόσο κοιλιοκάκη. Ωστόσο, ορισμένα άτομα με αλλεργία ή ήπια δυσανεξία στη γλουτένη αποδέχονται στον οργανισμό τους το Dinkel χωρίς δυσάρεστα συμπτώματα.

Dinkel

Dinkel flour is produced from an ancient wheat variety of excellent quality that belongs to the same family as the common wheat.

The particularity lies in the mild taste, high nutritional value and tough outer peel which protects the core, maintaining nutrients.

Dinkel is not suitable for people suffering from celiac disease. However some people with allergies or mild gluten intolerance accept Dinkel without unpleasant symptoms in their digestive system.

η εξωτερική
φλούδα του διατηρεί
τις θρεπτικές ουσίες

the tough outer
peel maintains
nutrients



για ήπια δυσανεξία
for mild intolerance

Healthy baking



Multi fit με σπόρους Chia [Τσία]

Το φυτό Chia (Τσία) ανήκει στην οικογένεια της μέντας και φύεται στο κεντρικό και νότιο Μεξικό και τη Γουατεμάλα. Τους σπόρους Chia τους κατανάλωναν οι Αζτέκοι που τους θεωρούσαν πηγή ενέργειας και δύναμης.

Τα τελευταία χρόνια έχουν αναγνωριστεί ως υπερτροφή και διαδίδονται ολοένα και περισσότερο στο δυτικό κόσμο.

Οι σπόροι αναμεμιγμένοι με νερό διογκώνονται και δημιουργούν ένα είδος τζελ. Σε αυτή τους την ιδιότητα οι σπόροι Chia οφείλουν τη φήμη τους ως κατάληκτοι για διατροφή που οδηγεί σε απώλεια σωματικού βάρους.

Οι σπόροι Chia είναι πλούσιοι σε πρωτεΐνη, φυτικές ίνες, ω-3 λιπαρά οξέα, ασβέστιο, βόριο και αντιοξειδωτικά. Επίσης, είναι καλή πηγή μαγνησίου, σιδήρου και καλίου.

οι Αζτέκοι τους θεωρούσαν πηγή ενέργειας και δύναμης

Aztecs considered them as a source of energy and power

Multi fit with Chia seeds

Chia plant belongs to the mint family and grows in central and southern Mexico and Guatemala. Aztecs who were consuming chia seeds, considered them as a source of energy and power.

During the recent years, chia seeds have been recognized as superfood and they are increasingly spread to the western world.

The seeds when mixed with water, swell and create a kind of gel. In that characteristic Chia seeds owe their reputation as being suitable for weight loss.

Chia seeds are rich in protein, fiber, omega-3 fatty acids, calcium, boron and antioxidants. They are also a good source of magnesium, iron and potassium.



για αθλητές
for athletes



Πλάθω υγεία

Με Λιναρόσπορο

Ο λιναρόσπορος είναι πηγή ω-3 λιπαρών οξέων, υπό τη μορφή ALA, τα οποία συμβάλλουν στη διατήρηση των φυσιολογικών επιπέδων χοληστερόλης στο αίμα. Επιπλέον, είναι εξαιρετική πηγή φυτικών ινών και μαγγανίου και είναι πλούσιος σε φυλλικό οξύ, βιταμίνη B6, μαγνήσιο, ασβέστιο, φώσφορο και χαλκό.

Τα ω-3 λιπαρά οξέα είναι πολυακόρεστα λιπαρά τα οποία υπάρχουν σε δύο μορφές. Η μία μορφή είναι τα λιπαρά οξέα EPA και DHA τα οποία υπάρχουν σε υψηλά ποσοστά σε ψάρια όπως ο σολωμός και οι σαρδέλλες. Η άλλη μορφή είναι το απαραίτητο για τον οργανισμό λιπαρό οξύ ALA το οποίο υπάρχει σε φυτικούς σπόρους όπως ο λιναρόσπορος. Ειδικότερα το ALA δεν σχηματίζεται από τον ανθρώπινο οργανισμό, αλλά προσλαμβάνεται μόνο μέσω της τροφής.

τα ω-3 λιπαρά
συμβάλλουν στη
διατήρηση φυσιολογικών
επιπέδων χοληστερόλης

omega-3 fatty acids
help maintain normal
cholesterol

With Flaxseed

Flaxseed is a source of omega-3 fatty acids in the form of ALA, which contribute to the maintenance of normal blood cholesterol levels. Moreover, it is an excellent source of fiber and manganese and is rich in folic acid, vitamin B6, magnesium, calcium, phosphorus and copper.

Omega-3 fatty acids are polyunsaturated fats that are present in two forms. One form is the EPA and DHA fatty acids which are present in high levels in fish like salmon and sardines. The other form is the essential for the body ALA fatty acid which is present in plant seeds such as linseed. Specifically, ALA is not formed by the body, but is taken up only via food.



Healthy baking



Με Φύτρο Σταριού

Το φύτρο είναι το μέρος του σπόρου του σταριού το οποίο θα βλαστήσει και θα μας δώσει το νέο φυτό. Σε ένα πιευκό αλεύρι το φύτρο αφαιρείται εξ ολοκλήρου, ενώ στα αλεύρια ολικής αλέθεται, όμως αποτελεί μόνο το 2,5% του σπόρου.

Το αλεύρι με φύτρο είναι ενισχυμένο με πενταπλάσιο φύτρο από ένα αλεύρι ολικής, ώστε να παρέχει επιπλέον οφέλη υγείας.

Το φύτρο σταριού θεωρείται από τις πιο θρεπτικές τροφές καθώς προσφέρει σημαντική ποσότητα βιταμινών, μετάλλων και πρωτεΐνων, όπως βιταμίνη E, φυλλικό οξύ, μαγνήσιο, θειαμίνη, φώσφορο, ψευδάργυρο.

Το φύτρο σταριού είναι επίσης πλούσιο σε φυτικές ίνες και περιλαμβάνει μόνο πολυυακόρεστα λιπαρά, ενώ δεν περιέχει αλάτι.

ενισχυμένο με πενταπλάσιο φύτρο από ένα αλεύρι ολικής
five times the quantity of germ compared to whole grain

With Wheat Germ

The germ is the part of the wheat grain which will germinate and give us the new plant. In a white flour germ is removed entirely, while in whole grain flour is maintained, but is only 2.5% of the seed.

Flour with wheat germ contains five times the quantity of germ of a whole grain flour in order to provide additional health benefits.

The wheat germ is considered one of the most nutritious foods as it provides a significant amount of vitamins, minerals and proteins, such as vitamin E, folic acid, magnesium, thiamine, phosphorus, zinc.

Wheat germ is also rich in fiber and contains only polyunsaturated fat, while it contains no salt.



πλούσιο σε βιταμίνες
reach in vitamins



Πλάθω υγεία

Με μειωμένη περιεκτικότητα σε Αλάτι

Μια διατροφή χαμηλή σε αλάτι, σε συνδυασμό με υγιεινή διατροφή βοηθάει στον έλεγχο της πίεσης σε όσους έχουν υπέρταση. Επίσης, σε υγιείς ανθρώπους, μπορεί να μειώσει τον κίνδυνο εμφάνισής της στο μέλλον.

Η αύξηση της πίεσης οφείλεται στο ότι το νάτριο, που περιέχεται στο αλάτι, προκαλεί κατακράτηση υγρών, η οποία έχει ως συνέπεια την αύξηση του όγκου του αίματος στο κυκλοφορικό σύστημα. Αυτό έχει ως αποτέλεσμα να προστίθεται επιπλέον πίεση στα τοιχώματα των αρτηριών.

Δύο φέτες ψωμί από το μίγμα Πλάθω Υγεία περιέχουν 0,175 γραμμάρια νατρίου*.

Η ποσότητα αυτή είναι κατά 30% χαμηλότερη από ένα κοινό ψωμί, χωρίς να δημιουργεί γευστικά αισθητή διαφορά. Ο Παγκόσμιος Οργανισμός Υγείας συστήνει λιγότερο από 5 γρ. αλατιού ημεροσίως.

*Εφόσον παρασκευάζεται σύμφωνα με την προτεινόμενη συνταγή.

With reduced Salt content

A diet low in salt, in combination with a healthy diet helps to control the pressure in people with hypertension. Also, in healthy people, can reduce the risk of occurrence in future.

The increase in blood pressure is due to the sodium contained in the salt, causing fluid retention, which has the effect of increasing the volume of blood in the circulatory system. This leads to added extra pressure in the arteries.

Two slices of reduced salt content bread contain 0.175 grams of sodium*. This amount is 30% lower than a common bread, without creating noticeable taste difference. The World Health Organization recommends less than 5 g salt daily.

*If prepared in accordance with the proposed recipe.



30% λιγότερο
αλάτι από ένα
κοινό ψωμί

30% less salt
compared to a
common bread



για τον έλεγχο
της πίεσης

for blood
pressure control

Healthy baking



Με Σίδηρο, Φυλλικό οξύ και B12

Ο σίδηρος συμβάλλει στο σχηματισμό του αίματος και τη μεταφορά του οξυγόνου στον οργανισμό. Επίσης, βοηθάει στη φυσιολογική πλειουργία του ανοσοποιητικού συστήματος και συνεισφέρει στη φυσιολογική νοντική πλειουργία.

Το φυλλικό οξύ συμβάλλει στη φυσιολογική ανάπτυξη του μητρικού ιστού κατά την εγκυμοσύνη.

Η βιταμίνη B12 βοηθάει στη φυσιολογική πλειουργία του νευρικού συστήματος και συνεισφέρει στη διατήρηση της νοντικής απόδοσης καθώς μεγαλώνουμε. Επίσης συμβάλλει στο σχηματισμό του αίματος.

Δύο φέτες ψωμί από αλεύρι εμπλουτισμένο σε κάθε ένα από τα δύο γεύματα αρκούν για να καλύψουν το 25% των νημερήσιων αναγκών του ανθρώπινου οργανισμού σε σίδηρο, το 50% σε φυλλικό οξύ και το 28% σε βιταμίνη B12*.

*Στα πλαίσια μιας ισορροπημένης και υγιεινής διατροφής.

25% των αναγκών σε σίδηρο, 50% σε φυλλικό, 28% σε B12

25% of daily needs in iron, 50% in folic acid, 28% in B12

With Iron, Folic acid and B12

Iron contributes to the formation of blood and oxygen transfer in the body. It also helps the normal function of the immune system and contributes to normal cognitive function.

Folic acid plays a large role in cell growth and development as well as tissue formation during pregnancy.

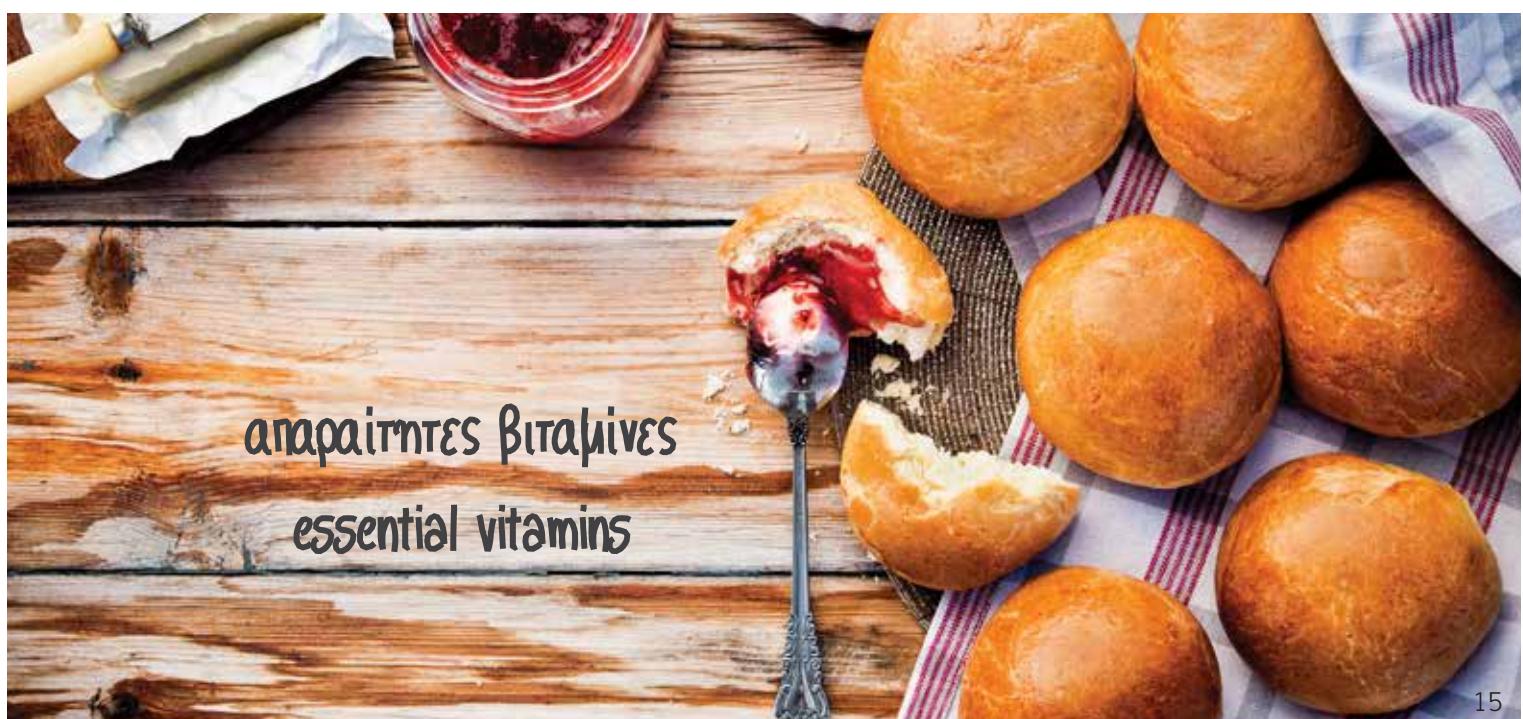
Vitamin B12 helps in the normal functioning of the nervous system and helps maintain mental performance as we age. Also contributes to blood formation.

Two slices of bread from enriched flour in each of the two meals are sufficient to cover 25% of the daily needs of the human body in iron, 50% in folic acid and 28% in B12 *.

*As part of a balanced and healthy diet.



απαραίτητες βιταμίνες
essential vitamins



Πλάθω υγεία

Βιολογικά άλευρα

BIO-T70 για πιευκό ψωμί και χρήση σε ταχυζυμωτήρια ή απλά ζυμωτήρια.

BIO-KATM για χωριάτικο ή σύμμεικτο ψωμί.

BIO-Ολικής μαλακό για μαύρο ψωμί και αρτοσκευάσματα ολικής άλεσης.

BIO-Ολικής σκληρό για παραδοσιακό παξιμάδι, χωριάτικο ψωμί και προϊόντα ολικής άλεσης.

BIO-Ολικής από σίκαλη για την παρασκευή ψωμιού και αρτοσκευασμάτων σικάλεως.

BIO-Ολικής από κριθάρι για την παρασκευή κριθαρένιων κροτικών παξιμαδιών, κριθαρένιου ψωμιού και αρτοσκευασμάτων.

BIO-Zαχαροπλαστικής για την παρασκευή βιολογικών προϊόντων ζαχαροπλαστικής.

BIO-Extra από μαλακό στάρι και ενισχυμένο με γλουτένη για την παρασκευή κρουασάν και τσουρεκιού.

BIO-Dinkel για την παρασκευή ψωμιού Dinkel.

Organic flour

BIO-Bread baking flour for white bread.

BIO-Durum wheat for rustic bread.

BIO-Whole grain soft for whole grain bread and bakery products.

BIO-Whole grain hard for traditional rusk, rustic bread and whole grain bakery products.

BIO-Whole grain rye for rye bread and bakery products.

BIO-Whole grain barley for barley cretan rusks, barley bread and bakery products.

BIO-Pastry for organic pastry products.

BIO-Extra from soft wheat and enhanced with gluten for croissant and buns.

BIO-Dinkel for Dinkel bread.



Healthy baking



Χωρίς γλουτένη

Η γλουτένη είναι μια σημαντική πηγή πρωτεΐνης πολλών δημητριακών όπως το σιτάρι, το κριθάρι και η σίκαλη και βρίσκεται σε πολλές τροφές, όπως το ψωμί, τα ζυμαρικά, τα μπισκότα, τα κέικ κ.ά. Η γλουτένη δίνει την ελαστικότητα στο ζυμάρι και ευθύνεται για τη δομή που σχηματίζεται κατά τη διαδικασία παρασκευής ψωμιού.

Κάποια άτομα παρουσιάζουν δυσανεξία στη γλουτένη η οποία οφείλεται στη δυσαπορρόφησή της από τον οργανισμό. Η δυσανεξία μπορεί να παρουσιάζεται με ήπια μορφή, με συμπτώματα όπως λίθαργος, φούσκωμα, ευερεθιστότητα και μικροενοχλήσεις στο έντερο ή σε σοβαρή μορφή που πλέγεται κοιλιοκάκη. Όταν ένα άτομο που πάσχει από κοιλιοκάκη καταναλώσει γλουτένη, ακόμα και ίχνη της, αντιδρά με πολύ έντονα εντερικά συμπτώματα.

Τα αλεύρι χωρίς γλουτένη παρασκευάζεται υπό επεγχόμενες συνθήκες από πρώτες ύλες όπως καλαμπόκι, ρύζι, πατάτα και ταπιόκα, οι οποίες από τη φύση τους δεν περιέχουν γλουτένη.

Διατίθεται σε ποικιλία τύπων:

Ψωμί / Πίτσας / Βουτήματα /

Κέικ & Μάφιν / Φύλλο

από πρώτες ύλες
που δεν περιέχουν
γλουτένη
from food ingredients
which do not
contain gluten

Gluten free

Gluten is a significant source of protein of many cereal grains such as wheat, barley and rye and can be found in many foods such as bread, pasta, biscuits, cakes, etc. Gluten gives elasticity to dough, helping it rise and keep its shape.

Some people are intolerant to gluten due to its malabsorption from the body. Intolerance may be with mild symptoms such as lethargy, bloating and intestine irritability or a severe form called celiac disease. When a person suffering from celiac disease consumes gluten, even in traces, reacts with strong intestinal symptoms.

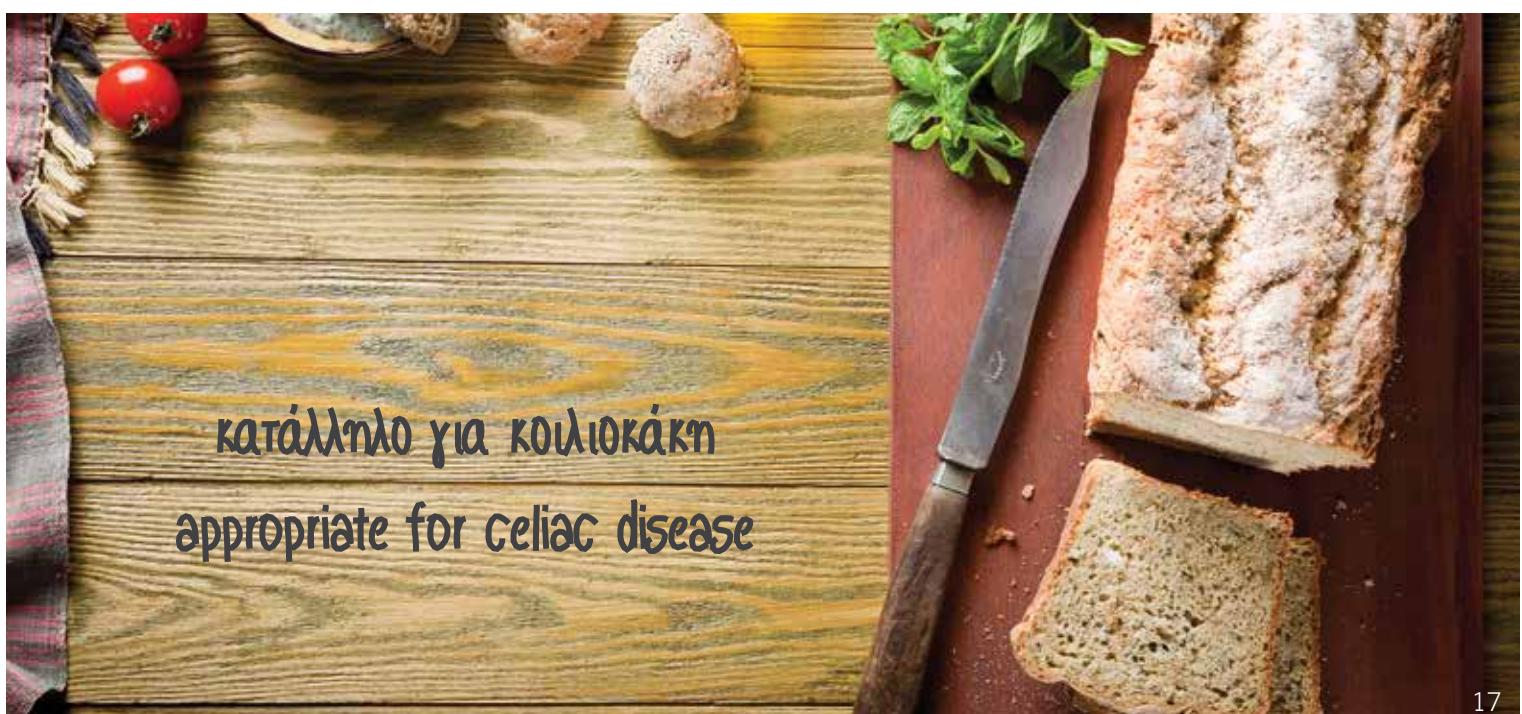
The gluten free flour is produced under controlled conditions from foods such as maize, rice, potato and tapioca which do not contain gluten.

Available in a variety of types:

Bread / Pizza / Cookies /
Cake & Muffin / Filo dough



κατάλληλο για κοιλιοκάκη
appropriate for celiac disease

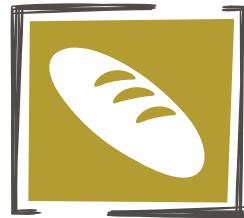




ΜΥΛΟΙ
ΚΡΗΤΗΣ

Αρτοποιίας Λευκά

Bread & Baking



T70 Δυνατό

Αλεύρι δυνατό με υψηλή απορρόφηση και πολύ καλή διόγκωση. Δίνει ψωμί με εξαιρετική κυψέλωση και λεπτή κόρα. Αντέχει στην καταπόνηση και είναι κατάλληλο για ταχυζυμωτήρια και για κυλίνδρισμα.

T70 Απαλό

Απαλό αλεύρι για χειροποίητα ζυμάρια που προσφέρει καλή διόγκωση. Δίνει εύγευστο χειροποίητο και χωριάτικο ψωμί με καλή κυψέλωση. Ιδανικό για χρήση σε απλά ζυμωτήρια.

T70 50/50

Ενδιάμεσος τύπος αλεύρου, μίγμα από T70 Δυνατό και T70 Απαλό με καλή απορρόφηση νερού και διόγκωση. Κατάλληλο για χρήση τόσο σε ταχυζυμωτήρια όσο και σε απλά ζυμωτήρια.

T70 Πίτας

Μαλακό αλεύρι που δίνει χαλαρό ζυμάρι με μεγάλη εκτατότητα και προσφέρει ευκολία στο πλάσιμο. Ειδικά σχεδιασμένο για πίτες σουβλακιού και αραβικές πίτες.

Απαλό Ζαχαροπλαστικής

Μαλακό αλεύρι κατάλληλο για όλες τις χρήσεις της ζαχαροπλαστικής όπως βουτήματα, κουπουράκια, κουραμπιέδες, μελομακάρονα, κέικ, παντεσπάνι κλπ.

T55

Αλεύρι τύπου 55% που προσφέρει υψηλή απορρόφηση νερού. Κατάλληλο για χρήσεις κυρίως στην αρτοποιία αιλιά και στη ζαχαροπλαστική. Ιδανικό για ψωμί ποικιλεμίες, κουβέρτα, σάντουιτς, φρυγανιές, ψωμί για τουσ κλπ.

Ψωμί της Πάσας

Αλεύρι τύπου 70 από σιτάρια υψηλής ποιότητας, με έντονο άρωμα και πλούσια γεύση, που παραπέμπει σε ψωμί που έχει ωριμάσει αργά πάνω στις πάσας.

υψηλή απορρόφηση,
καλή διόγκωση
και λεπτή κόρα

high water absorption,
good swelling
and fine crust

T70 Strong

Strong flour with high water absorption and good swelling. It gives bread with excellent structure and thin crust. Suitable for spiral mixers.

T70 Soft

Soft flour for handmade doughs which offers good swelling. It gives delicious handmade bread with good structure. Ideal for use in simple mixers.

T70 50/50

Intermediate flour type, a mixture of T70 Strong and T70 Mild with good water absorption and swelling. Suitable for use in both spiral and simple mixers.

T70 Pita Bread

Soft flour that gives fluffy dough with great extensibility and offers ease of molding. Specially designed for souvlaki pita bread and arabic bread.

Soft Pastry

Soft flour suitable for all uses of pastry such as biscuits, cookies, buns, cakes etc.

T55

Flour 55% offering high water absorption. Suitable for use in baking and pastry. Ideal for white bread, cover charge, sandwiches, toast, sliced bread etc.

Pasas Bread

White flour from high-quality wheats, with the intense aroma and rich flavor of long fermentation.

25kg





ΜΥΛΟΙ
ΚΡΗΤΗΣ

Αρτοποιίας Κίτρινα

Κατηγορίας Μ Ψιλό

Δυνατό κίτρινο αλεύρι, με σιμιγδάλι, από σκληρά στάρια, που προσφέρει καλή διόγκωση. Δίνει ψωμί με υπέροχη γεύση, έντονο χρώμα και τραγανή κόρα. Ιδανικό για χωριάτικο και σύμμεικτο ψωμί.

Κατηγορίας Μ Χονδρό

Χονδροαπεισμένο κίτρινο αλεύρι, από σκληρά στάρια, που προσφέρει καλή διόγκωση. Δίνει γευστικό ψωμί με χονδρή κόρα, τραγανό, με σκάσιμο, χρυσίων χρώμα, και ανοικτή κυψέλωση. Ιδανικό για παραδοσιακό χωριάτικο και σύμμεικτο ψωμί.

Κατηγορίας Μ Extra

Εξτρά δυνατό ψιλό αλεύρι, κατηγορίας Μ. Προσφέρει πολύ καλή διόγκωση και απορρόφηση νερού. Δίνει ψωμί με εξαιρετικό κίτρινο χρώμα και τραγανή κόρα. Ιδανικό για χωριάτικο και σύμμεικτο ψωμί.

Σύμμεικτο

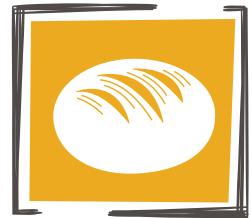
Μίγμα αλεύρων KAT. M και T70 Δυνατό, με αναλογία 50% από κάθε τύπο. Ιδανικό για χρήση χωρίς ανάμιξη στο σύμμεικτο ψωμί.

Ορεινό Κρήτης

Αλεύρι KAT. M από εξαιρετικής ποιότητας σκληρά στάρια. Δίνει ιδιαίτερα γευστικό ψωμί με έντονο κίτρινο χρώμα, τραγανή κόρα, μεγάλη κυψέλωση και εικόνα παραδοσιακού ψωμιού.



Durum wheat



Durum wheat Fine

Strong yellow flour, with semolina from durum wheat, with a good swelling. It gives bread with a wonderful flavor, vivid color and crispy crust. Ideal for rustic bread or for mixing with white baking flour.

Durum wheat Coarse

Coarse grind yellow flour from durum wheat, with a good swelling. It gives tasty bread with thick crust, crispy, with cracking, golden color, and wide structure. Ideal for rustic bread or for mixing with white baking flour.

Durum wheat Extra

Extra strong, fine ground flour from durum wheat. It offers very good swelling and water absorption. It gives bread with excellent yellow color and crispy crust. Ideal for rustic bread or for mixing with white baking flour.

Mixed flour

Flour mix from durum wheat and T70 strong, with 50% proportion of each type. Ideal for use without blending in mixed bread.

Orino Kritis

Flour from high quality durum wheat. It gives an extraordinary tasty bread with bright yellow color, crispy crust, great structure and the appearance of a traditional rustic bread.





ΜΥΛΟΙ
ΚΡΗΤΗΣ

Ολικής άλεσης

25kg Μαλακό σιτάρι

Αλεύρι πλούσιο σε φυτικές ίνες, από οιλόκληρο τον κόκκο του μαλακού σταριού. Για την παρασκευή μαύρου ψωμιού και αρτοσκευασμάτων ολικής άλεσης.

25kg Σκληρό σιτάρι

Αλεύρι πλούσιο σε φυτικές ίνες, από οιλόκληρο τον κόκκο του σκληρού σταριού. Για την παρασκευή παραδοσιακού παξιμαδιού, χωριάτικου ψωμιού και αρτοσκευασμάτων ολικής άλεσης από σκληρό στάρι.

20kg Κριθάρι

Κρίθινο αλεύρι, αλησμένο σε κυλινδρόμυλο για πλήρη διαχωρισμό του άγανου από το αλεύρι, ώστε να φαίνεται εντονότερα το άγανο. Για την παρασκευή κριθαρένιων κρητικών παξιμαδιών, κριθαρένιου ψωμιού και αρτοσκευασμάτων.

20kg Κριθάρι πετρόμυλου

Κρίθινο αλεύρι, αλησμένο σε παραδοσιακό πετρόμυλο. Για την παρασκευή παραδοσιακών κρητικών κριθαρένιων παξιμαδιών, κριθαρένιου ψωμιού και αρτοσκευασμάτων.

25kg Σίκαλη

Αλεύρι μεγάλης διατροφικής αξίας, πλούσιο σε φυτικές ίνες. Διατίθεται σε ολικής άλεσης, T997 (ημίλευκη / γερμανική) και T1150 (ημιολικής). Κατάληπτο για την παρασκευή ψωμιού και αρτοσκευασμάτων σικάλιεως.

25kg Βρώμη

Αλεύρι πλούσιο σε φυτικές ίνες, από βρώμη. Για την παρασκευή ψωμιού και αρτοσκευασμάτων βρώμης.

25kg T90

Αλεύρι τύπου 90% από μαλακά στάρια, πλούσιο σε φυτικές ίνες. Περιέχει ψιλοαλησμένο πίτυρο. Για την παρασκευή πιτυρούχου ψωμιού και αρτοσκευασμάτων.

Whole grain



Soft wheat

Flour rich in fiber from whole grains of soft wheat. For wholemeal bread and bakery products.

Durum wheat

Flour rich in fiber from whole grains of durum wheat. For traditional rusk, rustic bread and wholemeal products.

Barley

Barley flour, ground in a roller mill for complete separation of the awn from the flour so that the awn can be distinctive. For cretan barley rusks, barley bread and bakery products.

Stone milled Barley

Barley flour, ground in a stone mill. For cretan barley rusks, barley bread and products.

Rye

Flour rich in fiber from rye. It is available in whole grain, T997 (semi white) and T1150 (semi whole grain). For rye bread and bakery products.

Oat

Flour rich in fiber from oats. For oat bread and bakery products.

T90

Flour of 90% grinding from soft wheat, rich in fiber. It contains finely ground bran. For the preparation of bran bread and bakery products.





 **ΜΥΛΟΙ
ΚΡΗΤΗΣ**

Ολικής ψιλής άλεσης

Ultrafine whole grain



Ολικής Ψιλής Άλεσης

Τα άλευρα ολικής ψιλής άλεσης παράγονται ύστερα από ειδική επεξεργασία όπου ο δημητριακός καρπός αλέθεται με πολύ μικρή κοκκομετρία.

Χρησιμοποιώντας άλευρα ολικής ψιλής άλεσης διατηρούνται οι βιταμίνες και τα ιχνοστοιχεία που υπάρχουν στο πίτουρο και το φύτρο του δημητριακού, ενώ παράλληλα γίνεται δυνατή η χρήση σε ζυμάρια όπου τα κλασσικά αλεύρια ολικής άλεσης δεν δίνουν τα επιθυμητά χαρακτηριστικά.

Τα άλευρα ολικής ψιλής άλεσης δημιουργούν ζυμάρια εύπλαστα και ελαστικά, με μεγάλη απορρόφηση υγρών, ηεία υφή και ελκυστική όψη.

Τα τελικά προϊόντα είναι προϊόντα ολικής άλεσης με μεγάλη διάρκεια ζωής.

Διατίθενται σε ποικιλία τύπων:

Ψωμί από μαλακό σιτάρι

Ψωμί από σκληρό σιτάρι

Ζαχαροπλαστικής

Πίτας

Κρουασάν

Σφυριλάτας

Τσουρεκιού



Available in a variety of types:

Bread flour from soft wheat

Bread flour from durum wheat

Pastry

Pita bread

Croissant

Puff pastry

Bun





ΜΥΛΟΙ
ΚΡΗΤΗΣ

Μαλακά ειδικών χρήσεων

Low protein



Μαλακό Κανταϊφιού

Αλεύρι υψηλής ποιότητας, από επιλεγμένα στάρια, σε μορφή πούδρας, με πολύ χαμηλό ποσοστό γλουτεΐνης. Δίνει εξαιρετική γεύση και τραγανότητα. Ιδανικό για κανταϊφί, παντεσπάνι, σαβαγιάρ, κρέμες και για την αραίωση μαλακών αλευριών.

Μαλακό Ζαχαροπλαστικής

Αλεύρι υψηλής ποιότητας, με χαμηλό ποσοστό γλουτεΐνης. Δίνει εξαιρετική γεύση, αφρατάδα και χωρίς φύρες σε τελικά προϊόντα. Ιδανικό για βουτήματα, κουραμπιέδες, μελομακάρονα, κέικ, πάστα φλιώρα, βασιλόπιτα με μπέικιν πάουντερ, γκοφρέτα, χωνάκι παγωτού, τάρτες.

Αλεύρι για Κουραμπιέδες

Αλεύρι υψηλής ποιότητας, σε μορφή πούδρας, με πολύ χαμηλό ποσοστό γλουτεΐνης. Για φίνους, αφράτους και τραγανούς κουραμπιέδες που αναδεικνύουν τα αρώματα των σπιτικών.

Αλεύρι για Παντεσπάνι

Αλεύρι πολύ λευκό, φίνο, εξαιρετικά λεπτόκοκκο με μεγάλο αμυλούχο ποσοστό και μικρό πρωτεΐνικό περιεχόμενο. Δίνει γευστικό και αφράτο παντεσπάνι με καλή απορρόφηση των σιροπιών, ελαστικό, εύκολο στην κοπή, χωρίς θρυμματισμούς και φύρες και με μεγάλη διάρκεια ζωής.

εξαιρετική γεύση
και τραγανότητα
χωρίς φύρες
excellent flavor and
crispness with
no wastage

Kataifi

High quality flour, from selected wheats, powdery, with very low gluten content. It gives excellent flavor and crispness. Ideal for kataifi, cake, savagiar, creams and to dilute soft flours.

Pastry

High quality flour with a low gluten content. It gives excellent taste, fluffiness and no wastage to finished products. Ideal for biscuits, cakes, cake with baking powder, wafer, ice cream cone, tarts.

Flour for Kurabie

High quality flour, from selected wheats, powdery, with very low gluten content. It gives aromatic kurabie.

Flour for Sponge Cake

White, extremely fine flour with a high starch content and low protein content. It gives delicious and fluffy sponge cake with good absorption of syrups, elastic, easy to cut, with no wastage and long life to finished products.

25kg

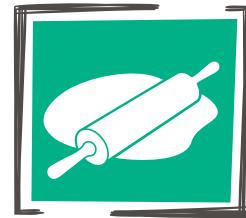




ΜΥΛΟΙ
ΚΡΗΤΗΣ

Σκληρά ειδικών χρήσεων

High protein



Σκληρό Φύλλου

Αλεύρι υψηλής ποιότητας, από επιλεγμένα στάρια, με μεγάλη ελαστικότητα, εκτατότητα και αντοχή. Δίνει τελικά προϊόντα με εξαιρετική γεύση. Ιδανική επιλογή για ξεροτίγανα, δίπλες, φύλλο για καλτσούνια και βάση ιταλικής πίτσας.

Σκληρό Σφοιλιάτας

Αλεύρι υψηλής ποιότητας, από επιλεγμένα στάρια, με μεγάλη απορρόφηση, ελαστικότητα και δύναμη. Δίνει τελικά προϊόντα με εξαιρετική γεύση. Ιδανική επιλογή για φύλλο σφοιλιάτας και τυρόπιτα.



Filo

High quality flour from selected wheats, with great flexibility, extensibility and strength. It gives products with great taste. Ideal for filo pies and italian pizza.

Puff Pastry

High quality flour from selected wheats, with high absorption, elasticity and strength. It gives products with great taste. Suitable for puff pastry products.





ΜΥΛΟΙ
ΚΡΗΤΗΣ

Άριστον Φ ενισχυμένα

Enhanced protein



Άριστον Φ extra Ζαχαροπλαστικής

Αλεύρι εξαιρετικής ποιότητας, από επιλεγμένα στάρια, εξαιρετικά δυνατό, με μεγάλη ελαστικότητα. Είναι κατάλληλο για ενίσχυση στα σφοδριαστείδη, μπριός, πανετόνε. Ιδανικό για λουκουμάδες, ντόνατς, εκλέρ κλπ.

Άριστον Φ Τσουρεκιού

Αλεύρι εξαιρετικής ποιότητας, από επιλεγμένα στάρια, ενισχυμένο και εξειδικευμένο για τις ανάγκες των τσουρεκιών. Δίνει τελικά προϊόντα με εξαιρετική γεύση και ποιότητα. Ιδανικό για τσουρέκι, μπριός, πανετόνε.



Ariston F extra Pastry

Excellent quality flour from selected wheats, extremely strong, with great flexibility. It is suitable for enhancement in puff pastry, brioche, panettone. Ideal for donuts, eclairs etc.

Ariston F Tsoureki

Excellent quality flour from selected wheats, enhanced and specialized to the needs of buns. It gives finished products with excellent taste and quality. Ideal for tsoureki bun, brioche, panettone.



Άριστον Φ ενισχυμένα

Άριστον Φ Φρυγανιάς

Αλεύρι εξαιρετικής ποιότητας, από επιλεγμένα στάρια, πολύ δυνατό, με μεγάλη απορρόφηση νερού. Δίνει τελικά προϊόντα εξαιρετικής ποιότητας. Ιδανικό για αρτοσκευάσματα πολυτελείας, χάμπουργκερ, ρολής, φρυγανίες, τσουρέκια, τοστ, κριτσίνια, άρτο.

Άριστον Φ Αμερικής

Αλεύρι εξαιρετικής ποιότητας, από επιλεγμένα στάρια, εξαιρετικά δυνατό. Χρησιμοποιείται για την ενίσχυση των αλεύρων αρτοποιίας.

Άριστον Φ Φύλλου

Αλεύρι εξαιρετικής ποιότητας, από επιλεγμένα στάρια, ενισχυμένο ώστε να αυξάνει την ελαστικότητα του ζυμαριού και να κρατάει περισσότερα σιρόπια και γενικώς υγρά. Δίνει τελικά προϊόντα με εξαιρετική γεύση και ποιότητα. Ιδανικό για φύλλο, φύλλο κρούστας, πίτσα, σου.

ενισχυμένο με
γλουτένη για αντοχή
και ελαστικότητα
enhanced with gluten
for durability and
elasticity

Ariston F Toast / Rusk

Excellent quality flour from selected wheats, very strong, with high water absorption. It gives excellent quality products. Ideal for hamburgers rolls, toasts, buns, sliced bread, breadsticks, bread.

Ariston F Amerikis

Excellent quality flour from selected wheats, extremely strong. It can be used for enhancing baking flours.

Ariston F Filo

Excellent quality flour from selected wheats, enhanced with protein in order to increase the elasticity of the dough, while it maintains syrups and liquids. It gives products with excellent taste and quality. Ideal for filo, crust filo, pizza.



Enhanced protein



Άριστον Φ Κρουασάν

Αλεύρι εξαιρετικής ποιότητας, από επιλεγμένα στάρια, πάρα πολύ δυνατό, με μεγάλη ελαστικότητα, που αντέχει στην καταπόνηση και στο πολύ δούλεμα. Δίνει τελικά προϊόντα με εξαιρετική γεύση. Ιδανικό για κρουασάν, τσουρέκι, ντάνις-πάστρι.

Άριστον Φ Μπουγάτσας

Αλεύρι εξαιρετικής ποιότητας, από επιλεγμένα στάρια, ενισχυμένο. Δίνει τελικά προϊόντα με εξαιρετική γεύση και ποιότητα. Ιδανικό για χειροποίητο παραδοσιακό φύλλο μπουγάτσας.

Άριστον Φ Τυρόπιτας

Αλεύρι εξαιρετικής ποιότητας, από επιλεγμένα στάρια. Ενδείκνυται για παραγωγές συνεχούς ροής extruder σφοιλιάτας. Δίνει τελικά προϊόντα με εξαιρετική γεύση και ποιότητα. Ιδανικό και για παραδοσιακές χωριάτικες πίτες.

τελικά προϊόντα
με εξαιρετική γεύση
και ποιότητα

finished products with
excellent taste and
quality

Ariston F Croissant

Excellent quality flour from selected wheats, very strong, with high elasticity and durability. It gives great tasting products. Ideal for croissants, brioche, danish pastry.

Ariston F Bougatsa

Excellent quality enhanced flour from selected wheats. It gives products with excellent taste and quality. Ideal for handmade traditional bougatsa.

Ariston F Pie

Excellent quality flour from selected wheats. Suitable for continuous flow production (extruder lines). It gives products with excellent taste and quality. Ideal for traditional pies.





 **ΜΥΛΟΙ
ΚΡΗΤΗΣ**

Διάφορα δημητριακά

Various cereals



20kg Κριθάρι

Κρίθινο αλεύρι οιλικής άλεσης, αλεσμένο σε κυλινδρόμυλο για πλήρη διαχωρισμό του άγανου από το αλεύρι, ώστε να φαίνεται εντονότερα το άγανο. Ιδανικό για την παρασκευή κριθαρένιων κροτικών παξιμαδιών, κριθαρένιου ψωμιού και αρτοσκευασμάτων.

25kg Σίκαλη

Αλεύρι μεγάλης διατροφικής αξίας, πλούσιο σε φυτικές ίνες. Διατίθεται σε οιλικής άλεσης, T997 (ημίλευκη / γερμανική) και T1150 (ημιολικής). Κατάλληλο για την παρασκευή ψωμιού και αρτοσκευασμάτων σικάλιεως.

25kg Καλαμπόκι

Αλεύρι από επιλεγμένα καλαμπόκια. Βελτιώνει τη γεύση του ψωμιού και δίνει εντονότερο κίτρινο χρώμα. Ιδανικό για την παρασκευή ψωμιού και αρτοσκευασμάτων από καλαμπόκι.

25kg Βρώμη

Αλεύρι πλούσιο σε φυτικές ίνες, από 100% βρώμη ή αναμειγμένο με σταρένιο αλεύρι. Για την παρασκευή ψωμιού και αρτοσκευασμάτων βρώμης.

25kg Τριομήγαδο

Το τριομήγαδο αλεύρι παράγεται από τρία δημητριακά, το σιτάρι, το κριθάρι και τη βρώμη. Τα αρτοσκευάσματα που παράγονται από τριομήγαδο αλεύρι έχουν υπόξεινη γεύση και είναι πολύ γευστικά. Ιδανικό για την παρασκευή του γνωστού τριομήγαδου παξιμαδιού που παρασκευάζονται σε περιοχές της Κρήτης.

μεγάλη ποικιλία
αλεύρων από
δημητριακούς καρπούς
great variety of flours
from various cereal
grains

Barley

Barley flour, ground in a roller mill for complete separation of the awn from the flour so that the awn can be distinctive. For cretan barley rusks, barley bread and bakery products.

Rye

Flour rich in fiber from rye. It is available in whole grain, T997 (semi white) and T1150 (semi whole grain). For rye bread and bakery products.

Corn

Flour from selected corn. Improves the taste of bread and gives a vivid yellow color. Ideal for preparation of corn bread and pastries.

Oat

Flour rich in fiber from 100% oats or mixed with wheat flour. For oat bread and bakery products.

Triomigado

Triomigado flour is produced from three cereals, wheat, barley and oats. The baking products produced by triomigado flour have slightly sour taste and are very tasty. Ideal for the preparation of triomigado rusks that were common in specific areas of Crete.





ΜΥΛΟΙ
ΚΡΗΤΗΣ

Μύγματα αρτοποιίας

Baking mixes



Ποιλύσπορο

Μίγμα για ποιλύσπορο, από αλεύρι σίτου και σίκαλης, με νιφάδες σταριού και σίκαλης, σπόρους κεχριού, ηλιόσπορου και παπαρούνας. Δίνει εξαιρετικό ποιλύσπορο ψωμί και αρτοσκευάσματα. Προσθέτετε μόνο νερό, μαγιά, αλάτι και λάδι.

Παραδοσιακό Γαλλικό [τύπος Campaillou]

Μίγμα για παραδοσιακό γαλλικό ψωμί, από αλεύρι σίτου και βινάριου, με την προσθήκη προζυμιού σίκαλης. Δίνει αυθεντικό γαλλικό ψωμί με εξαιρετική γεύση και άρωμα. Προσθέτετε μόνο νερό, μαγιά και αλάτι.

Τσιαπάτα

Μίγμα για αυθεντικό ψωμί τύπου τσιαπάτα, κατάλληλο και για σάντουιτς. Αναμίξτε με αλεύρι τύπου 70 και προσθέστε νερό, μαγιά, ελαιολαδό και αλάτι.

Μπαγκέτα

Μίγμα για αυθεντικό ψωμί τύπου μπαγκέτα, κατάλληλο και για σάντουιτς. Αναμίξτε με αλεύρι τύπου 70 και προσθέστε νερό, μαγιά και αλάτι.

προσθέστε
νερό, μαγιά
και αλάτι

add water,
yeast
and salt

Ciabatta

Mix for authentic ciabatta type bread, suitable also for sandwiches. Mix with T70 flour and add water, yeast, oil and salt.

Baguette

Mix for authentic baguette type bread, suitable also for sandwiches. Mix with T70 flour and add water, yeast and salt.



Μύγματα αρτοποιίας

Ψωμί τοστ

Μίγμα για ψωμί του τοστ, από αλεύρι σταριού. Για εύκολη παρασκευή ψωμιού του τοστ με μεγάλη διατηρησιμότητα. Προσθέτετε νερό, μαγιά, μαργαρίνη και ζάχαρη.

Ψωμί τοστ Σίκαλης

Μίγμα για ψωμί του τοστ, από αλεύρι σίκαλης. Για εύκολη παρασκευή ψωμιού του τοστ σίκαλης με μεγάλη διατηρησιμότητα. Προσθέτετε νερό, μαγιά, μαργαρίνη και ζάχαρη.

Ψωμί τοστ Ποιλύσπορο

Μίγμα για ποιλύσπορο ψωμί του τοστ, από αλεύρι σίτου, σίκαλης, κεχριού, σπόρους και νιφάδες δημητριακών. Για εύκολη παρασκευή ποιλύσπορου ψωμιού του τοστ με μεγάλη διατηρησιμότητα. Προσθέτετε νερό, μαγιά, μαργαρίνη και ζάχαρη.

Sliced bread

Mix for sliced bread, from wheat flour. For easy preparation of sliced bread with long shelf life. Add water, yeast, margarine and sugar.

Rye sliced bread

Mix for sliced bread, from rye flour. For easy preparation of rye sliced bread with long shelf life. Add water, yeast, margarine and sugar.

Multigrain sliced bread

Mix for multigrain sliced bread, from wheat flour, rye flour, millet flour, grains and cereal flakes. For easy preparation of multigrain sliced bread with long shelf life. Add water, yeast, margarine and sugar.



Baking mixes



15kg Αλεύρι με Γραβιέρα

Μίγμα αλευριού με αυθεντική γραβιέρα. Κατάλληλο για την παρασκευή πλαχταριστών αρτοσκευασμάτων με τη γεύση και το άρωμα της γραβιέρας. Ιδανικό για ψωμάκια, κριτσίνια, μπατόν σαλτέ.

20kg Vollkornbrot [Γερμανικό ψωμί]

Μίγμα για vollkornbrot, από αλεύρι ολικής άλεσης σίκαλης και σίτου, με μεγάλη περιεκτικότητα σε πλιόσπορο και λιναρόσπορο. Δίνει αυθεντικό παραδοσιακό γερμανικό ψωμί, με υγρή υφή, μεγάλο Βάρος και πολύ μεγάλη διατηρησιμότητα. Προσθέτετε μόνο νερό, μαγιά και αλάτι.

20kg Βυζαντινό ψωμί

Μίγμα για αυθεντικό Βυζαντινό ψωμί από αλεύρι ολικής άλεσης σταριού και κριθαριού. Ιδανικό για παρασκευή παραδοσιακών Ελληνικών ψωμιών ολικής άλεσης με προζύμι.

αυθεντικές
γεύσεις και αρώματα
σε ένα μίγμα
authentic taste and
aroma in one
baking mix

Flour with Graviera cheese

Flour mix with authentic graviera. Suitable for the preparation of delicious pastries with the taste and aroma of graviera. Ideal for bread rolls, bread sticks, baton chalet.

Vollkornbrot [German bread]

Vollkornbrot mix from whole grain rye and wheat flour, high in sunflower and linseed content. It gives authentic traditional German bread with a moist texture, great weight and great shelf life. Add only water, yeast and salt.

Byzantine bread

Mix for authentic Byzantine bread from whole grain wheat and barley flour. Ideal for preparation of traditional Greek wholemeal bread with sourdough.

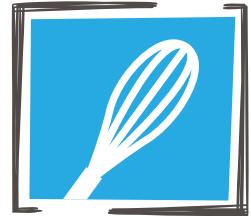




ΜΥΛΟΙ
ΚΡΗΤΗΣ

Μύγματα ζαχαροπλαστικής

Pastry mixes



Τσουρέκι / Ποδίτικη βασιλόπιτα

Μίγμα για τσουρέκι και ποδίτικη βασιλόπιτα με μαχλέπι και άρωμα μαστίχας. Για εύκολη παρασκευή νόστιμου και παραδοσιακού τσουρεκιού και βασιλόπιτας. Προσθέτετε μόνο νερό και μαγιά.

Χαρουπάλευρο

Το χαρούπι είναι ένα ιδιαίτερα πλούσιο σε διατροφικά στοιχεία τρόφιμο και είναι ιδανικό υποκατάστατο του κακάο και της σοκολάτας. Το μίγμα χαρουπάλευρο περιέχει αλεύρι σίτου ώστε να είναι κατάλληλο για αρτοποίηση και αλεύρι χαρουπιού για τα διατροφικά του οφέλη.

Brioche / Brioche ολικής

Εύχρονο μίγμα για την παρασκευή λευκών αρτοσκευασμάτων από ζύμη μπριός. Κατάλληλο και για μπριός με γεμίσεις, πεϊνιρλί, βάσον πίτσας, ζαμπονοτυρόπιτες, κ.ά. Προσθέτετε μόνο νερό, μαγιά και μαργαρίνη.

Ντόνατ

Εύχρονο μίγμα για την παρασκευή ντόνατ. Δίνει ελαστική και εύπλαστη ζύμη, τραγανή κρούστα και αφράτο εσωτερικό, μεγάλη διόγκωση και πλούσια γεύση. Προσθέτετε μόνο νερό και μαγιά.

Παχταριστές
γλυκές συνταγές
εύκολα και γρήγορα
delicious sweet recipes
with easy and quick
preparation

Tsoureki / Bun

Mix for tsoureki with machlepi and mastic aroma. For easy preparation of delicious and traditional tsoureki buns. Add water and yeast.

Carob flour

Carob is a rich nutritional food and is ideal substitute of cocoa and chocolate. The carob flour mix contains wheat flour that is suitable for baking and carob flour for the nutritional benefits.

Brioche / Brioche wholemeal

Easy mix for the preparation of brioche dough. Suitable for brioche with fillings, peinirli, pizza, etc. Add only water, yeast and margarine.

Donut

Easy mix for the preparation of donut. It gives elastic and supple dough, crisp crust and fluffy interior, great swelling and rich flavor. Add only water and yeast.



Μίγματα ζαχαροπλαστικής

Κέικ & μάφιν

Μίγμα για κέικ και μάφιν για εύκολα και πλαχταριστά κέικ και μάφιν σε πολλές παραλλαγές. Προσθέτετε νερό, λάδι και αυγό.

Κέικ & μάφιν με κακάο

Μίγμα για κέικ και μάφιν με κακάο για εύκολα και πλαχταριστά κέικ και μάφιν σε πολλές παραλλαγές. Προσθέτετε νερό, λάδι και αυγό.

Κέικ & μάφιν [πλήρες]

Μίγμα για κέικ και μάφιν για μέγιστη ευκολία και πλαχταριστά κέικ και μάφιν σε πολλές παραλλαγές. Προσθέτετε μόνο νερό και λάδι.

Κέικ & μάφιν με κακάο [πλήρες]

Μίγμα για κέικ και μάφιν με κακάο για μέγιστη ευκολία και πλαχταριστά κέικ και μάφιν σε πολλές παραλλαγές. Προσθέτετε μόνο νερό και λάδι.



Cakes & muffins

Cakes and muffins mix for easy and delicious cakes and muffins in many variations. Add water, oil and eggs.

Cakes & muffins with cocoa

Cakes and muffins with cocoa mix for easy and delicious cakes and muffins in many variations. Add water, oil and eggs.

Cakes & muffins (complete)

Cakes and muffins mix for maximum convenience and delicious cakes and muffins in many variations. Add only water and oil.

Cakes & muffins with cocoa (complete)

Cakes and muffins with cocoa mix for maximum convenience and delicious cakes and muffins in many variations. Add only water and oil.



Pastry mixes



Κέικ & μάφιν Βρώμης

Μίγμα για κέικ και μάφιν για εύκολα και πλαχταριστά κέικ και μάφιν με βάση τη Βρώμη. Προσθέτετε νερό και λάδι.

Κέικ & μάφιν Βρώμης με Χαρούπι

Μίγμα για κέικ και μάφιν για εύκολα και πλαχταριστά κέικ και μάφιν με βάση τη Βρώμη με χαρουπάλμευρο. Προσθέτετε νερό και λάδι.

Κέικ & μάφιν Βρώμης Αλμυρό

Αλμυρό μίγμα με βάση τη Βρώμη για αλμυρά κέικ μάφιν και τάρτες, εύκολα και γρήγορα. Προσθέτετε νερό και λάδι.

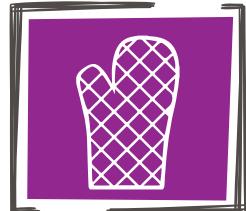




ΜΥΛΟΙ
ΚΡΗΤΗΣ

Καταναλωτικά

Consumer



- 1kg** Αλεύρι για Όλες τις Χρήσεις
- 1kg** Αλεύρι Μαλακό
- 1kg** Αλεύρι Σκληρό
- 1kg** Αλεύρι Βιολογικής Καλλιέργειας
- 1kg** Αλεύρι Εμπλουτισμένο
- 1kg** Αλεύρι Ολικής από Δίκοκκο Βιολογικό
- 1kg** Αλεύρι για Τσουρέκι
- 1kg** Αλεύρι για Κρητικό Φύλλο και Πίτες
- 1kg** Αλεύρι Ειδικό για Τηγάνισμα
- 1kg** Μίγμα για Χωριάτικο Ψωμί
- 1kg** Μίγμα για Ψωμί Ολικής Άλεσης
- 1kg** Μίγμα για Βάση Πίτσας
- 1kg** Μίγμα για Κέικ και Μάφιν
- 500g** Φαρίνα
- 500g** Σιμιγδάλι Ψιλό
- 500g** Σιμιγδάλι Χονδρό
- 1kg** Χωρίς Γλουτένη



ποικιλία αλεύρων
και μιγμάτων σε
μικρές συσκευασίες
variety of flours and
flour mixes in small
packaging

- All Purpose Flour
- Soft Flour
- Hard Flour
- Organic Flour
- Fortified Flour
- Farro Organic Flour
- Bun Flour
- Cretan Pie Flour
- Frying Flour
- Country Bread Mix
- Whole Grain Bread Mix
- Pizza Dough Mix
- Cake & Muffin Mix
- Self Rising Flour
- Semolina Coarse
- Semolina Fine
- Gluten Free





ΜΥΛΟΙ
ΚΡΗΤΗΣ

Φυσικά γλυκαντικά

Natural sweeteners



Χαρουπόμελο

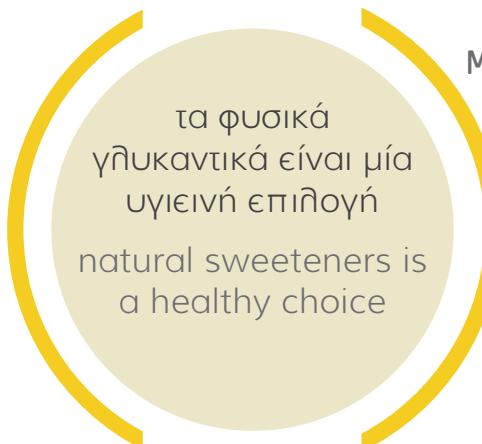
Το χαρουπόμελο είναι υψηλότερης διατροφικής αξίας από τη σοκολάτα ενώ περιέχει λιγότερα από τα μισά της λιπαρά. Χρησιμοποιείται ως υποκατάστατο του κακάο και της σοκολάτας σε προϊόντα όπως κέικ, muffins, κλπ.

Πετιμέζι από λευκά / κόκκινα σταφύλια

Το πετιμέζι είναι μια από τις δύο κύριες αρχαίες γλυκαντικές ουσίες μαζί με το μέλι. Τα πιο γνωστά γλυκίσματα από πετιμέζι είναι η μουσταλευριά και τα μουστοκούλουρα.

Βύνη ξανθιά / σκούρα

Η βύνη προέρχεται από δημητριακά μέσω της βιονοποίησης. Χρησιμοποιείται ως γλυκαντική ύλη για βελτίωση γεύσης και δομής σε αρτοσκευάσματα με μαγιά, σε κουλούρια, βουτήματα, cookies, μπάρες δημητριακών κλπ.



Carob syrup

Carobs are of higher nutritional value than chocolate and contain less than half its fat. It is used as a substitute for cocoa and chocolate in products such as cakes, muffins, etc.

Grape syrup from white / red grapes

Grape syrup is one of the two main ancient sweeteners along with honey. The most famous desserts produced by grape syrup are mustavleria and cookies.

Malt extract blond / dark

Malt comes from cereal by malting. It is used as a sweetener to improve taste and structure in pastries, cookies, cereal bars, etc.



VERÖ CEREAL



Απολαυστικά
Vegan ροφήματα
σε μοναδικές γεύσεις



Ρόφημα Βρώμης

Vero Cereal



Ρόφημα βρώμης

Το Ρόφημα Βρώμης VERO CEREAL αποτελεί ιδανική επιλογή για όσους έχουν δυσανεξία στη λακτόζη, νηστεύουν, ακολουθούν φυτική διατροφή ή διατροφή χαμηλών λιπαρών. Είναι κατάλληλο για άμεση κατανάλωση ως ρόφημα, αλλά και για χρήση στη μαγειρική ή τη ζαχαροπλαστική.

Συσκευασία 1 λίτρου.

Ρόφημα βρώμης με Χαρούπι και Κακάο

Το Ρόφημα Βρώμης VERO CEREAL αποτελεί ιδανική επιλογή για όσους έχουν δυσανεξία στη λακτόζη, νηστεύουν, ακολουθούν φυτική διατροφή ή διατροφή χαμηλών λιπαρών. Το χαρούπι είναι υψηλής διατροφικής αξίας συστατικό, ενώ είναι γλυκό όπως η ζάχαρη αλλά με ποιούν πιγούτερες θερμίδες. Συσκευασία 1 λίτρου και 250 ml.

Ρόφημα βρώμης Πορτοκάλι & Μάνγκο

Το Ρόφημα Βρώμης VERO CEREAL αποτελεί ιδανική επιλογή για όσους έχουν δυσανεξία στη λακτόζη, νηστεύουν, ακολουθούν φυτική διατροφή ή διατροφή χαμηλών λιπαρών. Είναι κατάλληλο για άμεση κατανάλωση ως ρόφημα, αλλά και για χρήση στη μαγειρική ή τη ζαχαροπλαστική. Συσκευασία 1 λίτρου.

υνοτίσιμα,
χαμηλά λιπαρά,
χωρίς πρόσθετη ζάχαρη,
πηγή ινών και βιταμινών

vegan, low fat,
without added sugar,
source of fibre and
vitamins

Oat drink

VERO CEREAL oat drink is an ideal choice for those who are lactose intolerant, fasting, vegetarian or on a low-fat diet. It is suitable for direct consumption as a beverage, but also for use in cooking or pastry. 1 lt packaging.

Oat drink with Carob and Cocoa

VERO CEREAL oat drink is an ideal choice for those who are lactose intolerant, fasting, vegetarian or on a low-fat diet. Carob is a high nutritional ingredient, while it is sweet like sugar but with fewer calories. 1 lt and 250 ml packaging.

Oat drink Orange & Mango

VERO CEREAL oat drink is an ideal choice for those who are lactose intolerant, fasting, vegetarian or on a low-fat diet. It is suitable for direct consumption as a beverage, but also for use in cooking or pastry. 1 lt packaging.



Άλλα προϊόντα

Αλεύρι χαμογής υγρασίας Για ειδικές εφαρμογές της βιομηχανίας τροφίμων.

Βυνοποιημένη ζύμη Για βελτίωση των τελικών προϊόντων της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής.

Σιμιγδάλι Σιμιγδάλι χονδρό ή ψιλό για χρήση στην αρτοποιία και τη ζαχαροπλαστική.

Σπόροι διακόσμησης Σπόροι βρώμης, σίκαλης, ηλιόσπορου, λιναρόσπορου, παπαρουνόσπορου, πίτουρο σταριού, μαυροσούσαμο και μίγμα σπόρων.

Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο

Βιολογικό / ΠΟΠ Κολυμβάρι / Κορωνέικη / Τσουνάτη / ΠΓΕ Χανιά, από επιλεγμένους ελαιώνες της Κρήτης.

Ελαιόλαδο τέλειο ως dressing και άριστο για μαγείρεμα.

Πυρηνέλαιο ιδανικό για τη μαγειρική, τα τηγανιτά, τη ζαχαροπλαστική και την αρτοποιία.

Ραφινέ ιδανικό για τη ζαχαροπλαστική και την αρτοποιία.

Αιθέρια έλαια πορτοκάλι / λεμόνι / μανταρίνι / γκρέιπφρουτ. Σε μπουκάλι 10, 50, 100, 500 ml και 1 lt.

Low moisture flour For special applications of the food industry.

Malted dough For improvement of final baking and pastry products.

Semolina Semolina coarse or fine for use in baking and pastry.

Seeds Decoration seeds of oats, rye, sunflower, linseed, poppy seeds, wheat bran, black sesame and seed mix.

Extra virgin olive oil Organic / PDO

Kolymvari / Koroneiki / Tsounati / PGI Chania, from selected olive groves of Crete.

Olive oil perfect as dressing and excellent for cooking.

Pomace olive oil ideal for cooking, fried, pastry and bakery.

Refined olive oil ideal for pastry and bakery.

Essential oils orange / lemon / mandarin / grapefruit. In bottle of 10, 50, 100, 500 ml and 1 lt.



Delights of Crete

Φυσικοί χυμοί πορτοκάλι / βιολογικό πορτοκάλι / λεμόνι / 10 φρούτα 7 Βιταμίνες / πορτοκάλι-μήλο-Βερίκοκο. Σε καταναλωτική συσκευασία 1 λίτρου και 250 ml. Διατηρείται για 14 μήνες σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.

Ζαχαρούχοι χυμοί πορτοκάλι / λεμόνι / μανταρίνι. Σε ασκό 5, 10 και 20 κιλών με βρυσάκι. Διατηρείται για 3 μήνες σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.

Κατεψυγμένοι χυμοί πορτοκάλι / λεμόνι / μανταρίνι / γκρέιπφρουτ. Χωρίς ζάχαρο και συντηρητικά σε ασκό 5, 10 και 20 κιλών με βρυσάκι. Διατηρείται για 24 μήνες σε κατάψυξη.

Ξενοδοχειακοί χυμοί πορτοκάλι / μήλο / μανταρίνι / γκρέιπφρουτ. Σε ασκό 5, 10 και 20 κιλών με βρυσάκι. Διατηρείται για 3 μήνες σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.

Γάλα κατσικίσιο 100% κρητικό γάλα. Σε 1 λίτρο με 9 ημέρες διάρκεια ζωής.

Γιαούρτι κατσικίσιο από 100% κρητικό κατσικίσιο γάλα. Σε συσκευασία 2X200 γρ.

Ντακοτύρι από 100% κρητικό γάλα σε 5 κιλά.

Τριμμένο τυρί από 100% ελληνικό γάλα σε 5 κιλά.



delights of Crete

Natural juices orange / organic orange / lemon / 10 fruit 7 vitamins/ orange-apple-apricot. In consumer packaging 1 liter and 250 ml. Maintained for 14 months at ambient temperature.

Juice syrups orange / lemon / mandarin. In bag-in-box 5, 10 and 20 kg with faucet. Maintained for 3 months at ambient temperature.

Frozen juices orange / lemon / mandarin / grapefruit. Without sugar and preservatives in bag-in-box 5, 10 and 20 kg with faucet. Maintained for 24 months in the freezer.

Hotel juices orange / apple / mandarin / grapefruit. In bag-in-box 5, 10 and 20 kg with faucet. Maintained for 3 months at ambient temperature.

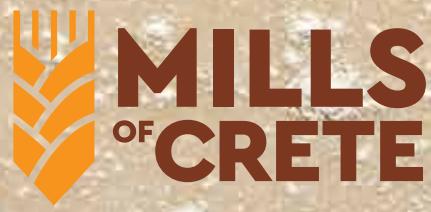
Goat milk 100% cretan milk. In 1 liter with 9 days shelf life.

Goat yogurt from 100% cretan milk. In 2X200 g packaging.

Ντακοτύρι from 100% cretan milk in 5 kg.

Grated cheese from 100% greek milk in 5 kg.





mills.gr



ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

ΧΑΝΙΑ – ΕΔΡΑ ΚΑΙ ΜΟΝΑΔΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Εθν. Βενιζέλου 40, Σούδα, Χανιά, 73200, τηλ: 28210 81380, fax: 28210 89898, info@mills.gr

ΗΡΑΚΛΕΙΟ – ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΗΜΑ

5ο χλμ Ηρακλείου-Μαλάδων, Ηράκλειο, 71500, τηλ: 2810 255515, 2810 255574, fax: 2810 318551, lea@mills.gr

ΑΘΗΝΑ – ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΗΜΑ

1η παρ. Αγ. Σοφίας, Θέση Σπιθάρια, Ασπρόπυργος, Αθήνα, 19300, τηλ: 210 5596382-3, fax: 210 5593929, mae@mills.gr

ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ – ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΗΜΑ

3ο χλμ Συμμαχικής Οδού Ωραιοκάστρου-Διαβατών, Ωραιόκαστρο, Θεσ/κν, 57013, τηλ: 2310 723190, fax: 2310 689475, bkr@mills.gr

MILLS OF CRETE

Ethn. Venizelou 40, Souda, Crete, Greece, GR73200, tel: +30 28210 81380, fax: +30 28210 89898, info@mills.gr