



**ΜΥΛΟΙ
ΚΡΗΤΗΣ**

	Πλάθω υγεία / Healthy baking	6
	Αρτοποιίας λευκά / Bread & Baking	16
	Αρτοποιίας κίτρινα / Durum wheat	18
	Ολικής άλεσης / Whole grain	20
	Ολικής ψιλής άλεσης / Ultrafine whole grain	22
	Μαλακά ειδικών χρήσεων / Low protein	24
	Σκληρά ειδικών χρήσεων / High protein	26
	Άριστον Φ ενισχυμένα / Enhanced protein	28
	Διάφορα δημητριακά / Various cereals	32
	Μίγματα αρτοποιίας / Baking mixes	34
	Μίγματα ζαχαροπλαστικής / Pastry mixes	38
	Καταναλωτικά / Consumer	40
	Φυσικά γλυκαντικά / Natural sweeteners	42
	Το Καθημερινό Γάλα / The Day's Milk	44
	Άλλα προϊόντα / Delights of Crete	46

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		
Δίπλες	Σκληρό Φύλλου		
Εκλέρ	Άριστον Φ Έξτρα Ζαχ/κής		Σκληρό Φύλλου
Κανταΐφι	Μαλακό Κανταΐφιού		
Κέικ	Μίγμα Κέικ	Μαλακό Ζαχ/κής	
Κουλουράκια	Μαλακό Ζαχ/κής		
Κουραμπιέδες	Μαλακό Ζαχ/κής		
Κρέμες	Μαλακό Κανταΐφιού		Μαλακό Ζαχ/κής
Κριτσίνια	Άριστον Φ Φρυγανιάς		Τ. 55%
Κρουασάν	Άριστον Φ Κρουασάν		Σκληρό Σφολιάτας
Λουκουμάδες	Άριστον Φ Φύλλου	Σκληρό Φύλλου	
Μελομακάρονα	Μαλακό Ζαχ/κής		
Μπισκότα	Μαλακό Ζαχ/κής		
Μπριός	Άριστον Φ Έξτρα Ζαχ/κής		Σκληρό Σφολιάτας
Ντάνις Πάστρι	Άριστον Φ Κρουασάν		Σκληρό Σφολιάτας
Ξεροτήγανα	Σκληρό Φύλλου		
Πανετόνε	Άριστον Φ Έξτρα Ζαχ/κής		Άριστον Φ Φρυγανιάς
Παντεσπάνι	Μαλακό Ζαχ/κής		
Πάστα Φλόρα	Μαλακό Ζαχ/κής		
Πίτσα	Άριστον Φ Φύλλου		Σκληρό Φύλλου
Σαβουαγιάρ	Μαλακό Κανταΐφιού		
Σου	Άριστον Φ Έξτρα Ζαχ/κής		Σκληρό Φύλλου
Σφολιάτα, Τυρόπιτα	Άριστον Φ Τυρόπιτας		Σκληρό Σφολιάτας
Τάρτες	Μαλακό Ζαχ/κής		
Τοστ	Άριστον Φ Φρυγανιάς	Μίγμα Τοστ	Τ. 55%
Τσουρέκι	Άριστον Φ Τσουρεκιού	Μίγμα Τσουρέκι	Τ. 55%
Φρυγανιά	Άριστον Φ Φρυγανιάς		Τ. 55%
Φύλλο Κρούστας	Άριστον Φ Φύλλου		Σκληρό Φύλλου
Φύλλο για Καητσούνια	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 λιμάνι 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, Ζωοτροφές, Βιοκαύσιμα.

Σήμερα, η εταιρία κατέχει ηγετική 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.

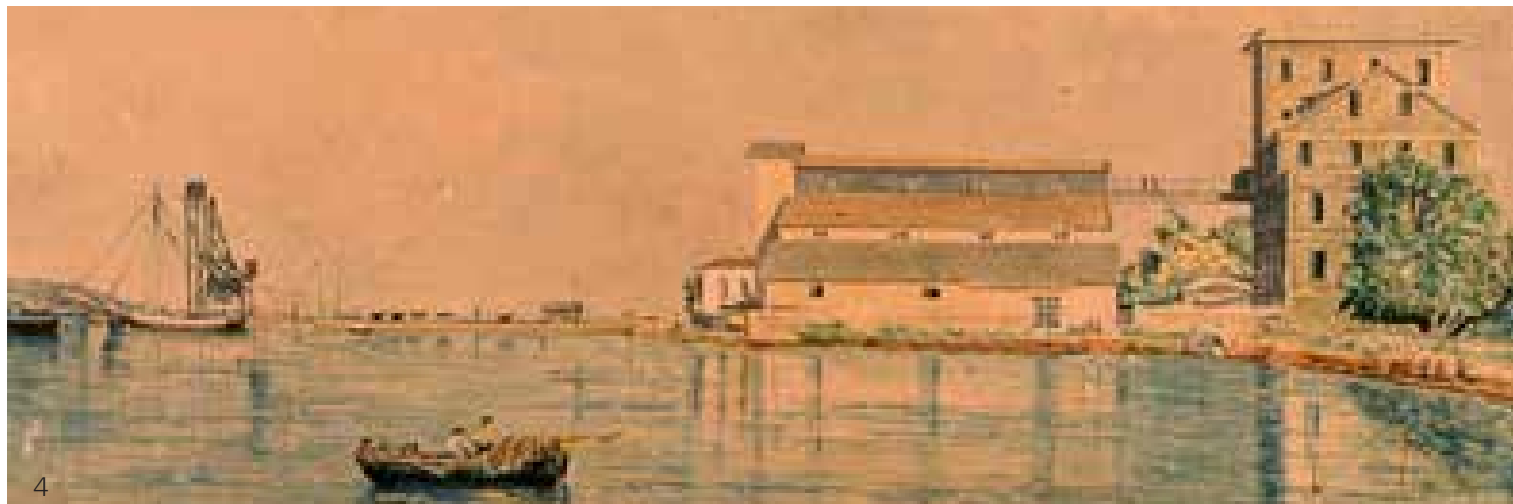
Παράγονται 300 και πλέον κωδικοί αλεύρων που αναδεικνύουν την εξειδίκευση, τον προσανατολισμό στην παραγωγή καινοτόμων προϊόντων, αλλά και τη δυνατότητα ανάπτυξης, σε συνεργασία με τον πελάτη, αλεύρων προσαρμοσμένων στις ιδιαίτερες ανάγκες κάθε επαγγελματία.

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

Οι ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ έχουν επίσης αναπτύξει το Delights of Crete, το οποίο αποτελεί μία εμπορική συμμαχία τεσσάρων ιστορικών εταιρειών της Κρήτης (ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ, ΑΒΕΑ, ΒΙΟΧΥΜ, Βέρο Κρητικό), οι οποίες μέσω κοινής προσπάθειας έχουν σκοπό να προωθήσουν 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 Ζωοτροφών.

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







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 μέταλλα. Ο γλυκαιμικός δείκτης του είναι χαμηλότερος από το κοινό σιτάρι.

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

Triticum Dicoccum (Farro)

Triticum dicoccum is one of the oldest cereals known to man and was a key component of the diet of ancient Greeks.

It is considered as one of the healthiest foods because of its high content in fiber and minerals. The glycemic index is lower than common wheat.

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

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

25kg



αρχαίο δημητριακό
ancient grain

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

25kg



για ήπια δυσανεξία
for mild intolerance



Multi fit με σπόρους Chia (Τσίια)

Το φυτό Chia (Τσίια) 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 κατάλληλοι 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.

25kg



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 μαγνησίου 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 σαρδέλες. 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.

25kg



πηγή ω-3
source of omega-3



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 λευκό αλεύρι το φύτρο αφαιρείται εξ ολοκλήρου, ενώ στα αλεύρια ολικής αφήθεται, 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 πρωτεϊνών, όπως βιταμίνη E, φυλλικό οξύ, μαγνήσιο, θειαμίνη, φώσφορο, ψευδάργυρο.

Το φύτρο σταριού είναι επίσης πλούσιο σε φυτικές ίνες και περιλαμβάνει μόνο πολυακόρεστα 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

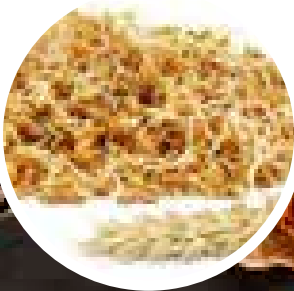
The germ is the part of the wheat grain which will germinate and give us the new plant. In a white flour germ is removed entirely, while in whole grain flour is maintained, but is only 2.5% of the seed.

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.

25kg



πλούσιο σε βιταμίνες
rich 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 ημερησίως.

*Εφόσον παρασκευάζεται σύμφωνα με την προτεινόμενη συνταγή.

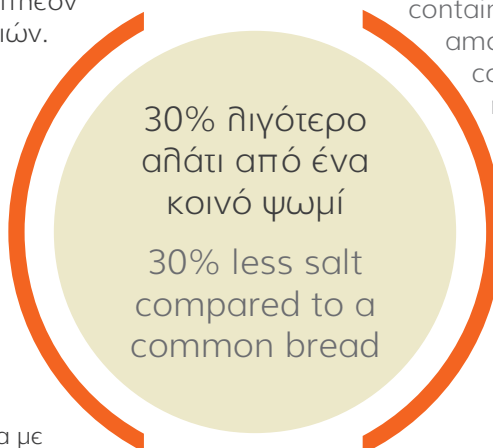
With reduced Salt content

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.



για τον έλεγχο
της πίεσης
for blood
pressure control



Με Σίδηρο, Φυλλικό οξύ και B12

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

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

Η Βιταμίνη B12 βοηθάει στη φυσιολογική λειτουργία του νευρικού συστήματος και συνεισφέρει στη διατήρηση της νυχτικής 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 ημερήσιων αναγκών του ανθρώπινου οργανισμού σε σίδηρο, το 50% σε φυλλικό οξύ και το 28% σε βιταμίνη B12*.

*Στα πλαίσια μιας ισορροπημένης και υγιεινής διατροφής.

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.

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

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

25kg



απαραίτητες βιταμίνες
essential vitamins

Πλάθω υγεία

Βιολογικά άλευρα

BIO-T70 για λευκό 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 σικάλη για την παρασκευή ψωμιού και αρτοσκευασμάτων σικάλεως.

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

BIO-Ζαχαροπλαστικής 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.

25kg



χωρίς υπολείμματα
φυτοφαρμάκων και
λιπασμάτων
without pesticide and
chemical fertilizer
traces



αγνό αλεύρι
bio flour

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 λήθαργος, φούσκωμα, ευερεθιστότητα και μικροενοχλήσεις στο έντερο ή σε σοβαρή μορφή που λέγεται 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 ελεγχόμενες συνθήκες από πρώτες ύλες όπως καλαμπόκι, ρύζι, πατάτα και ταπιοκά, οι οποίες από τη φύση τους δεν περιέχουν γλουτένη.

Διατίθεται σε ποικιλία τύπων:

Ψωμί / Πίτσας / Βουτήματα /

Κέικ & Μάφιν / Φύλλο

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**

20kg



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

κατάλληλο για κοιλιοκάκη
appropriate for celiac disease



Αρτοποιίας Λευκά

Bread & Baking



T70 Δυνατό

Αλεύρι δυνατό με υψηλή απορρόφηση και πολύ καλή διόγκωση. Δίνει ψωμί με εξαιρετική κυψέληση 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 κυψέληση. 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, κουλουράκια, κουραμπιέδες, μελομακάρονα, κέικ, παντεσπάνι κλπ.

T55

Αλεύρι τύπου 55% που προσφέρει υψηλή απορρόφηση νερού. Κατάλληλο για χρήσεις κυρίως στην αρτοποιία αλλιά και στη ζαχαροπλαστική. Ιδανικό για ψωμί πολυτελείας, κουβέρ, σάντουιτς, φρυγανιές, ψωμί για τσστ κλπ.

Ψωμί της Πάσας

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

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



υψηλή απορρόφηση,
καλή διόγκωση
και λεπτή κόρα

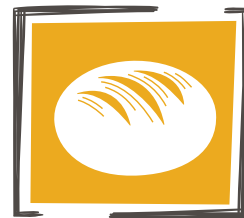
high water absorption,
good swelling
and fine crust





Αρτοποιίας κίτρινα

Durum wheat



Κατηγορίας Μ Ψιλό

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

Κατηγορίας Μ Χονδρό

Χονδρααλεσμένο κίτρινο αλεύρι, από σκληρά σάβια, που προσφέρει καλή διόγκωση. Δίνει γευστικό ψωμί με χονδρή κόρα, τραγανό, με σκάσιμο, χρυσίζων χρώμα, και ανοικτή κυψέληση. Ιδανικό για παραδοσιακό χωριάτικο και σύμμεκτο 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 σύμμεκτο ψωμί.

Σύμμεκτο

Μίγμα αλεύρων ΚΑΤ. Μ και Τ70 Δυνατό, με αναλογία 50% από κάθε τύπο. Ιδανικό για χρήση χωρίς ανάμιξη στο σύμμεκτο ψωμί.

Ορεινό Κρήτης

Αλεύρι ΚΑΤ. Μ από εξαιρετικής ποιότητας σκληρά σάβια. Δίνει ιδιαίτερα γευστικό ψωμί με έντονο κίτρινο χρώμα, τραγανή κόρα, μεγάλη κυψέληση και είκοινα παραδοσιακού ψωμιού.

έντονο κίτρινο
χρώμα, τραγανή κόρα,
μεγάλη κυψέληση
bright yellow color,
crispy crust, great
structure

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.

25kg





Ολικής άλεσης

Whole grain



25kg Μαλακό σιτάρι

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

25kg Σκληρό σιτάρι

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

20kg Κριθάρι

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

25kg Σικάλη

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

25kg Βρώμη

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

25kg T90

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

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.

πλούσια σε φυτικές
ίνες για ψωμί και
αρτοσκευάσματα ολικής
rich in fiber for
wholemeal bread and
baking products





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, λεία 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

Σφολιάτας

Τσουρεκιού

προϊόντα ολικής
άλεσης με λεία και
ελκυστική όψη
wholemeal products
with attractive and
smooth appearance

Available in a variety of types:

Bread flour from soft wheat

Bread flour from durum wheat

Pastry

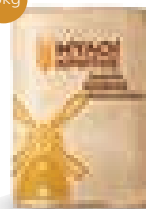
Pita bread

Croissant

Puff pastry

Bun

25kg





Μαλακά ειδικών χρήσεων

Low protein



Μαλακό Κανταΐφιού

Αλεύρι υψηλής ποιότητας, από επιλεγμένα σάκια, σε μορφή πούδρας, με πολύ χαμηλό ποσοστό γλυτένης. Δίνει εξαιρετική γεύση και τραγανότητα. Ιδανικό για κανταΐφι, παντεσπάνι, σαβαγιάρ, κρέμες και για την αραίωση μαλακών αλεύριων.

Μαλακό Ζαχαροπλαστικής

Αλεύρι υψηλής ποιότητας, από επιλεγμένα σάκια, με χαμηλό ποσοστό γλυτένης. Δίνει εξαιρετική γεύση, αφράταδα και χωρίς φύρες σε τελικά προϊόντα όπως οι βάφλες. Ιδανικό για βουτήματα, κουραμπιέδες, μελομακάρονα, κέικ, πάστα φλώρα, βασιλόπιτα με μπέικιν πάουντερ, γκοφρέτα, χωνάκι παγωτού, τάρτες.

Αλεύρι για Κουραμπιέδες

Αλεύρι υψηλής ποιότητας, από επιλεγμένα σάκια, σε μορφή πούδρας, με πολύ χαμηλό ποσοστό γλυτένης. Δίνει φίνους, αφράτους και τραγανούς κουραμπιέδες που αναδεικνύουν τα αρώματα των υλικών.

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, from selected wheats with a low gluten content. It gives excellent taste, fluffiness and no wastage to finished products such as waffles. 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.

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

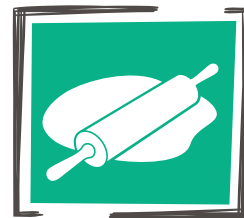
25kg





Σκληρά ειδικών χρήσεων

High protein



Σκληρό Φύλλου

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

Σκληρό Σφολιάτας

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

ελαστικότητα και
αντοχή στο ζυμάρι,
γεύση στα προϊόντα

elasticity and
strength in dough,
taste in products

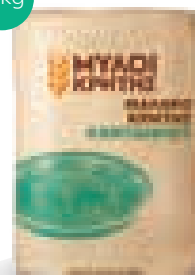
Filo

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.

25kg





Άριστον Φ ενισχυμένα

Enhanced protein



Άριστον Φ extra Ζαχαροπλαστικής

Αλεύρι εξαιρετικής ποιότητας, από επιλεγμένα σάκια, εξαιρετικά δυνατό, με μεγάλη ελαστικότητα. Είναι κατάλληλο για ενίσχυση στα σφολιατοειδή, μπριός, πανετόνε. Ιδανικό για λουκουμάδες, ντόνατς, εκλήρ κλπ.

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.

Άριστον Φ Τσουρεκιού

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

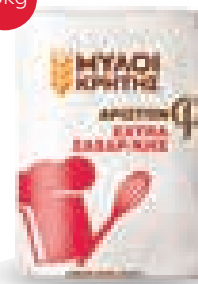
Ariston F Tsoureki

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.

αλεύρι εξαιρετικής
ποιότητας από
επιλεγμένα σάκια

excellent quality
flour from
selected wheats

25kg



Άριστον Φ ενισχυμένα

Άριστον Φ Φρυγανιάς

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

Άριστον Φ Αμερικής

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

Άριστον Φ Φύλλου

Αλεύρι εξαιρετικής ποιότητας, από επιλεγμένα σάβια, 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.

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.

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

25kg



Enhanced protein



Άριστον Φ Κρουασάν

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

Άριστον Φ Τυρόπιτας

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

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.

τελικά προϊόντα
με εξαιρετική γεύση
και ποιότητα
finished products with
excellent taste and
quality

25kg





Διάφορα δημητριακά

Various cereals



20kg Κριθάρι

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

25kg Σικάλη

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

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 Τριομίγαδο

Το τριομίγαδο αλεύρι παράγεται από τρία δημητριακά, το σιτάρι, το κριθάρι και τη βρώμη. Τα αρτοσκευάσματα που παράγονται από τριομίγαδο αλεύρι έχουν υπόξινη γεύση και είναι πολύ γευστικά. Ιδανικό για την παρασκευή του γνωστού τριομίγαδου παξιμαδιού που παρασκευάζονταν 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.





Μίγματα αρτοποιίας

Baking mixes



Πολύσπορο

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

Παραδοσιακό Γαλλικό (τύπος Campaillou)

Μίγμα για παραδοσιακό γαλλικό ψωμί, από αλεύρι σίτου και Βυνάλευρο, 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, ελαιόλαδο και αλάτι.

Μπαγκέτα

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

Multigrain

Mix for multigrain, from wheat flour and rye, with wheat and rye flakes, millet seeds, sunflower and poppy seeds. It gives excellent multigrain bread and pastries. Add only water, yeast, salt and oil.

Traditional French bread (Campaillou type)

Mix for traditional French bread from wheat flour and malt flour with the addition of rye sourdough. It gives authentic French bread with exceptional taste and aroma. Add only 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.

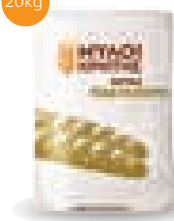
Baguette

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

προσθέστε
νερό, μαγιά
και αλάτι

add water,
yeast
and salt

20kg



Μίγματα 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 Πολύσπορο

Μίγμα για πολύσπορο ψωμί του τοστ, από αλεύρι σίτου, σίκαλης, κεχριού, σπόρους και νιφάδες δημητριακών. Για εύκολη παρασκευή πολύσπορου 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

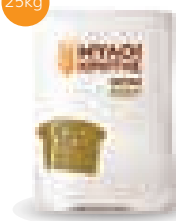
Mix for sliced bread, from rye flour. For easy preparation of rye sliced bread with long shelf life. Add water, yeast, margarine and sugar.

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.

εύκολη παρασκευή
τοστ με μεγάλη
διατηρησιμότητα
easy sliced bread
preparation with
long shelf life

25kg



Baking mixes



15kg Αλεύρι με Γραβιέρα

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

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.

20kg Vollkornbrot (Γερμανικό ψωμί)

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

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.

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.

Byzantine bread

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

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





Μίγματα Ξαχαροπλαστικής

Pastry mixes



Κέικ & μάφιν (απλό ή πλήρες)

Μίγματα για κέικ και μάφιν για εύκολα και λαχταριστά κέικ και μάφιν σε πολλές παραλλαγές. Προσθέτετε νερό και λάδι (και αυγό στο απλό μίγμα).

Κέικ & μάφιν με κακάο (απλό ή πλήρες)

Μίγματα για κέικ και μάφιν με κακάο για εύκολα και λαχταριστά κέικ και μάφιν σε πολλές παραλλαγές. Προσθέτετε νερό και λάδι (και αυγό στο απλό μίγμα).

Τσουρέκι / Πολίτικη βασιλόπιτα

Μίγμα για τσουρέκι και πολίτικη 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 αρτοποιία και αλεύρι χαρουπιού για τα διατροφικά του οφέλη.

Brioche / Brioche ολικής

Εύχρηστο μίγμα για την παρασκευή λευκών αρτοσκευασμάτων από ζύμη μπριός. Κατάλληλο και για μπριός με γεμίσεις, πείνιρλι, βάση πίτσας, ζαμπονουρόπιτες, κ.ά. Προσθέτετε μόνο νερό, μαγιά και μαργαρίνη.

Ντόνατ

Εύχρηστο 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.

Cakes & muffins (simple or complete)

Cakes and muffins mixes for easy and delicious cakes and muffins in many variations. Add water and oil (also egg in simple mix).

Cakes & muffins with cocoa (simple or complete)

Cakes and muffins with cocoa mix for easy and delicious cakes and muffins in many variations. Add water and oil (also egg in simple mix).

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.

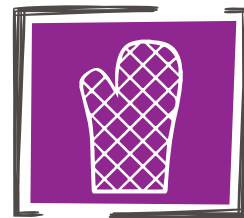
λαχταριστές
γλυκές συνταγές
εύκολα και γρήγορα
delicious sweet recipes
with easy and quick
preparation





Καταναλωτικά

Consumer



- 1kg 6kg 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 Σιμιγδάλη Ψιλό
- 500g Σιμιγδάλη 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.

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.

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.

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.

Βύνη ξανθιά / σκούρα

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

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.

τα φυσικά
γλυκαντικά είναι μία
υγιεινή επιλογή
natural sweeteners is
a healthy choice

150g
6kg







Κατσικίσιο γάλα

Το κατσικίσιο γάλα Βέρο Κρητικό προέρχεται αποκλειστικά από κατσίκια ελευθέρως βοσκή που μεγαλώνουν και τρέφονται στην Κρήτη. Το μοναδικό οικοσύστημα του νησιού με πλούσια χλωρίδα, αρωματικά φυτά και βότανα είναι αυτό που δίνει ξεχωριστή γεύση στο κατσικίσιο γάλα μας. Το κατσικίσιο γάλα Βέρο Κρητικό περνάει από ειδική επεξεργασία απόσπησης με φυσική μέθοδο, με την οποία διατηρείται η πλούσια γεύση του, ελαχιστοποιώντας όμως τις οσμές ώστε να είναι ιδανικό για κατανάλωση τόσο από παιδιά όσο και από ενήλικες.

Αγελαδινό γάλα πλήρες / ελαφρύ

Το αγελαδινό γάλα Βέρο Κρητικό συλλέγεται από επιλεγμένες ελληνικές φάρμες που πληρούν υψηλές προδιαγραφές εκτροφής των ζώων. Περνάει από καθημερινούς ελέγχους υγιεινής και ποιότητας, κάτω από τις οδηγίες ειδικού επιστημονικού προσωπικού και με την υποστήριξη σύγχρονης τεχνολογίας, ώστε να απολαμβάνετε ένα γάλα υψηλής ποιότητας. Το αγελαδινό γάλα Βέρο Κρητικό έχει μεστή και ευχάριστη γεύση, ενώ διατηρεί τα πλούσια φυσικά διατροφικά χαρακτηριστικά του αναλλοίωτα.

Ρόφημα βρώμης

Το ρόφημα βρώμης είναι 100% φυτικό προϊόν. Από τη φύση του δεν περιέχει λακτόζη και έτσι είναι κατάλληλο για όσους έχουν δυσανεξία στη λακτόζη καθώς και όσους ακολουθούν φυτική διατροφή ή νηστεύουν. Επιπλέον είναι χαμηλό σε λιπαρά, μόλις 1,3% και δεν περιέχει πρόσθετη ζάχαρη. Το ρόφημα βρώμης Βέρο Κρητικό είναι το μοναδικό ελληνικής προέλευσης αντίστοιχο προϊόν.

Ρόφημα βρώμης με χαρούπι και κακάο

Το ρόφημα βρώμης με χαρούπι και κακάο είναι 100% φυτικό προϊόν και προέρχεται από την εκχύλιση του δημητριακού καρπού της βρώμης. Περιέχει χαρούπι, το οποίο είναι υψηλότερης διατροφικής αξίας από τη σοκολάτα ενώ περιέχει λιγότερα από τα μισά της λιπαρά, χωρίς να περιέχει καφεΐνη. Το κακάο με την πλούσια γεύση του δημιουργεί ένα λαχταριστό σοκολατούχο ρόφημα. Από τη φύση του δεν περιέχει λακτόζη και έτσι είναι κατάλληλο για όσους έχουν δυσανεξία στη λακτόζη καθώς και όσους ακολουθούν φυτική διατροφή ή νηστεύουν. Επιπλέον, δεν περιέχει πρόσθετη ζάχαρη και είναι χαμηλό σε λιπαρά, μόλις 1,5%.

Goat milk

Vero Cretan goat milk is sourced exclusively from free-range goats, which are reared and fed in Crete. The island's unique ecosystem, with a rich flora, aromatic plants and herbs, gives an outstanding flavour to our goat's milk. Vero Cretan Goat Milk is treated with a special natural deodorization process, which minimises the aromas but maintains the rich flavour, so as to be ideal for consumption by adults and children alike.

Cow milk

Vero Cretan cow milk is collected from select Greek farms that meet the highest standards in animal husbandry. It is subjected to daily checks of hygiene and quality, under the direction of specialised scientific staff and with the support of the latest technologies, so you can enjoy a high quality milk. Vero Cretan Cow Milk has a rich and pleasant taste while preserving its rich natural nutritional characteristics.

Oat drink

Oat drink is a 100% vegetable product, which is naturally lactose free, making it suitable for people who are lactose intolerant, as well as vegetarians, vegans and those who fast. In addition it is low in fat, only 1,3% and does not contain added sugar. Vero Cretan oat drink is the only Greek made vegetarian milk substitute.

Oat drink with carob and cocoa

Our carob & cocoa oat drink is a 100% vegetable product, which is obtained by extracting the cereal grain of oat. It contains carob, which has a higher nutritional value than chocolate, while having less than half the fat and is also caffeine free. Cacao with its natural rich taste, creates a delicious chocolate drink. Naturally lactose free, making it suitable for celiacs, vegetarians, vegans and people who fast. Last but not least, it contains no added sugar and is low in fat, only 1,5%.

γάλα από το φούρνο
της γειτονιάς σε
παραδοσιακό μπουκάλι
milk from the local bakery
in a traditional bottle



Άλλα προϊόντα

Αλεύρι χαμηλής υγρασίας Για ειδικές εφαρμογές της βιομηχανίας τροφίμων.

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

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

Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Βιολογικό / ΠΟΠ Κοθυμβάρι / Κορωνέικη / Τσουνάτη / ΠΓΕ Χανιά, από επιλεγμένους ελαιώνες της Κρήτης.

Ελαιόλαδο τέλειο ως dressing και άριστο για μαγείρεμα.

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

Ραφινέ ιδανικό για τη ζαχαροπλαστική και την αρτοποιία.

Ηλιέλαιο κατάλληλο για τηγάνισμα και άλλες μαγειρικές χρήσεις.

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.

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.

Sunflower oil suitable for frying and other cooking uses.

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



γεύσεις από την Κρήτη



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 ζάχαρη 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.

Γάλα αγελαδινό 100% ελληνικό γάλα. Σε 1 λίτρο με 9 ημέρες διάρκεια ζωής.

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

Γιαούρτι στραγγιστό από 100% ελληνικό γάλα. Σε συσκευασία 3X200 γρ., 1 κιλό και 5 κιλά.

Ντακοτύρι από 100% κρητικό γάλα σε 5 κιλά.

Τριμμένο τυρί από 100% ελληνικό γάλα σε 5 κιλά.

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.

Cow milk 100% greek milk. In 1 liter with 9 days shelf life.

Goat yogurt from 100% cretan milk. In 2X 200 g packaging.

Strained yogurt from 100% greek milk. In 3X200 g, 1 kg and 5 kg packaging.

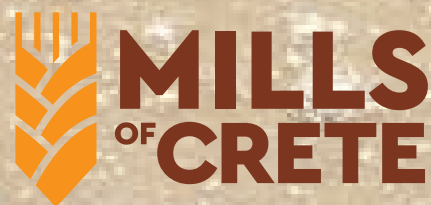
Ντακοτύρι from 100% cretan milk in 5 kg.

Grated cheese from 100% greek milk in 5 kg.



delights of Crete





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-Μαλιάδων, 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 Ωραιόκαστρου-Διαβατών, Ωραιόκαστρο, Θεσ/κη, 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