



**ΜΥΛΟΙ  
ΚΡΗΤΗΣ**

ΣΥ



ΝΤΑ

ΓΕΣ

συλλογή Έ



# ΦΙΟΓΚΑΚΙΑ

γιορτινά (περίπου 45 κομμάτια)

## ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΖΥΜΗ

**Αλεύρι ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ Σκληρό:** 600 γρ. (3 φλιτζάνια)

**Αυγά:** 3

**Τσικουδιά:** 1 φλιτζανάκι του καφέ

**Μπέικιν πάουντερ:** 5 γρ. (1 κουταλάκι)

## ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ ΣΙΡΟΠΙ

**Ζάχαρη:** 400 γρ. (2 φλιτζάνια)

**Νερό:** 250 γρ. (1 φλιτζάνι)

**Μέλι:** (1/2 φλιτζάνι)

**Κονιάκ:** 1 φλιτζανάκι του καφέ

**Κανέλα ξύλο:** 1



## ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ

**Κανέλα:** 10 γρ. (2 κουταλάκια)

**Χονδροαλεσμένο καρύδι:** 180 γρ. (1 φλιτζάνι)

## ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Ετοιμάζουμε το σιρόπι βράζοντας όλα τα υλικά για 15 λεπτά και το αφήνουμε να κρυώσει.
- Ανακατεύουμε όλα τα υλικά για τη ζύμη μαζί μέχρι να γίνει ομοιόμορφη και ελαστική και την αφήνουμε να ξεκουραστεί για μισή ώρα.
- Στη συνέχεια ανοίγουμε φύλλο όχι πολύ λεπτό και το κόβουμε σε λωρίδες 8x6 εκ.
- Με τα δάχτυλα πιέζουμε ακριβώς στη μέση κάθε λωρίδας και έτσι γίνεται το φιογκάκι.
- Τα τηγανίζουμε σε καυτό λάδι μέχρι να ροδίσουν.
- Τα βουτάμε για λίγο στο σιρόπι και τα πασπαλίζουμε με κανέλα και χονδροαλεσμένο καρύδι.





# ΚΑΡΥΔΟΠΙΤΑ

## με σιμιγδάλι

### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΙΤΑ

**Αλεύρι ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ** Για Όλες τις Χρήσεις:

300γρ. (1 & 1/2 φλιτζάνι)

**Σιμιγδάλι Χονδρό ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ:** 400γρ. (2 φλιτζάνια)

Ζάχαρη: 480γρ. (2 & 1/2 φλιτζάνια)

Καρυδόψυχα: 250 γρ. (2 φλιτζάνια)

Μαργαρίνη: 200 γρ. (3/4 πακέτου)

Αυγά: 5

Μπέικιν πάουντερ: 10 γρ. (2 κουταλάκια)

### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ ΣΙΡΟΠΙ

Νερό: 1.000 γρ. (4 φλιτζάνια)

Ζάχαρη: 460 γρ. (2 φλιτζάνια)

Φλούδα πορτοκαλιού: από 1 πορτοκάλι

Κανέλα ξύλο: 1

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Ετοιμάζουμε το σιρόπι βράζοντας όλα τα υλικά για 15 λεπτά και το αφήνουμε να κρυώσει.
- Χτυπάμε στο μίξερ τη ζάχαρη με τα αυγά.
- Προσθέτουμε τη μαργαρίνη λιωμένη, τα αλεύρι, το σιμιγδάλι, την καρυδόψυχα και το μπέικιν πάουντερ.
- Βάζουμε το μίγμα σε ένα λαδωμένο ταψί και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 190°C για 40 λεπτά περίπου.
- Περιχύνουμε τη ζεστή καρυδόπιτα με το κρύο σιρόπι.





# ΜΠΙΣΚΟΤΑΚΙΑ

## με σιμιγδάλι

(περίπου 45 κομμάτια)

### ΥΛΙΚΑ

**Αλεύρι ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ Μαλακό:** 100 γρ. (1/2 φλιτζάνι)

**Σιμιγδάλι ψιλό ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ:** 255 γρ. (1 & 1/3 φλιτζανιού)

**Βούτυρο:** 200 γρ. (3/4 πακέτου)

**Ζάχαρη:** 170 γρ. (3/4 φλιτζανιού)

**Αυγά:** 2 (μεγάλα)

**Ξύσμα πορτοκαλιού:** από 1 πορτοκάλι

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Τρίβουμε το βούτυρο, τη ζάχαρη, το σιμιγδάλι και το αλεύρι μέχρι να ανακατευτούν πολύ καλά.
- Προσθέτουμε τα αυγά και το ξύσμα και ανακατεύουμε μέχρι να αφρατέψει το μίγμα.
- Σκεπάζουμε το μίγμα με μεμβράνη και το τοποθετούμε στο ψυγείο για 10 λεπτά.
- Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 190°C.
- Βάζουμε αντικολλητικό χαρτί σε 2 ταψιά και φτιάχνουμε μικρά μπαλάκια τα οποία τοποθετούμε σε απόσταση 5 εκ. το ένα από το άλλο.
- Ψήνουμε μέχρι να ροδίσουν οι άκρες των μπισκότων και να πάρουν τα μπισκότα ένα χρυσαφί χρώμα.
- Τα αφήνουμε να κρυώσουν για 15 λεπτά.
- Τα σερβίρουμε σκέτα, βουτηγμένα σε κουβερτούρα ή ως συνοδευτικό για καφέ ή παγωτό.





# ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ

με πετιμέζι  
(περίπου 20 κομμάτια)

## ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΖΥΜΗ

**Αλεύρι ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ για Τηγάνισμα:**

250 γρ. (1 & 1/4 φλιτζανιού)

Νερό: 400 γρ. (1 & 2/3 φλιτζανιού)

Χυμός λεμόνι: από ένα λεμόνι

Αλάτι: 5 γρ. (1 κουταλάκι)

## ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ ΓΑΡΝΙΡΙΣΜΑ

Πετιμέζι ή εναλλακτικά μέλι

## ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Χτυπάμε τα υλικά για τη ζύμη στο μίξερ μέχρι να ομογενοποιηθούν.
- Αφήνουμε τον χυλό να ξεκουραστεί για 20 λεπτά.
- Βάζουμε λίγο λάδι στο τηγάνι και ρίχνουμε με μία κουτάλα τον χυλό ώστε να σχηματιστεί τηγανίτα διαμέτρου 6-8 εκ.
- Τηγανίζουμε και από τις 2 πλευρές μέχρι να ροδίσει η τηγανίτα.
- Σερβίρουμε με πετιμέζι ή εναλλακτικά μέλι.





# COOKIES

## μαλακά

(περίπου 20 κομμάτια)

### ΥΛΙΚΑ

**Μίγμα για Κέικ ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ: 500 γρ. (1/2 πακέτο)**

**Μαργαρίνη: 200 γρ. (3/4 πακέτου)**

**Μέλι: 40 γρ. (2 κουταλιές)**

**Σπασμένοι ξηροί καρποί, σταφίδες ή σταγόνες σοκολάτας:  
100 γρ.**

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Χτυπάμε στο μίξερ τη μαργαρίνη μέχρι να αποκτήσει κρεμώδη υφή.
- Προσθέτουμε το μίγμα και το μέλι και ζυμώνουμε λίγα λεπτά.
- Προς το τέλος προσθέτουμε κατά βούληση ξηρούς καρπούς, σταφίδες, ή σταγόνες σοκολάτας.
- Φτιάχνουμε μπαστούνια ζύμης και κόβουμε τεμάχια 30-40 γραμμαρίων.
- Τοποθετούμε σε ταψί με λαδόκολλα και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 190°C για 8 λεπτά περίπου.





# SCONES

## εγγλέζικα ψωμάκια

(περίπου 10 κομμάτια)

### ΥΛΙΚΑ

**Φαρίνα ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ:** 225 γρ. (περίπου 1/2 πακέτο)

**Βούτυρο:** 40 γρ. (2 κουταλιές)

**Ζάχαρη:** 20 γρ. (1 & 1/2 κουταλιά)

**Γιαούρτι στραγγιστό:** 75 γρ. (1/3 φλιτζανιού)

**Γάλα:** 75 γρ. (1/3 φλιτζανιού)

**Αλάτι:** 5 γρ. (1 κουταλάκι)



### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 220°C.
- Κοσκινίζουμε την φαρίνα και στην συνέχεια την τρίβουμε με το βούτυρο μέχρι να ανακατευτούν πολύ καλά.
- Προσθέτουμε το αλάτι και τη ζάχαρη και στη συνέχεια το γάλα με το γιαούρτι και ανακατεύουμε μέχρι να γίνει ένα ομογενοποιημένο μίγμα.
- Αφήνουμε να ξεκουραστεί για 10 λεπτά και βάζουμε το μίγμα σε έναν καλά αλευρωμένο πάγκο.
- Ανοίγουμε φύλλο 2,5 εκ. περίπου και με ένα ποτήρι ή ένα στρογγυλό φορμάκι κοπής κόβουμε κάθετα την ζύμη χωρίς να στρίβουμε.
- Βάζουμε αντικολλητικό χαρτί στο ταψί και τοποθετούμε τους δίσκους.
- Τους αλείφουμε με γάλα και πασπαλίζουμε με αλεύρι.
- Ψήνουμε για 15 λεπτά περίπου μέχρι να ροδίσουν τα ψωμάκια και πάρουν χρυσοκαφέ χρώμα.
- Τα αφήνουμε να κρυώσουν και τα σερβίρουμε με βούτυρο ή πολύ καλά χτυπημένη (μέχρι να βουτυρώσει) κρέμα γάλακτος και μαρμελάδα της αρεσκείας μας.





# ΠΡΑΣΟΠΙΤΑ

## Ξεσκέπαστη

### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΒΑΣΗ

**Αλεύρι ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ για Κρητικό Φύλλο και Πίτες:**

**300 γρ. (1 & 1/2 φλιτζανιού)**

**Μπέικιν πάουντερ: 20 γρ. (4 κουταλάκια)**

**Γιαούρτι στραγγιστό: 150 γρ.**

**Γάλα: 120 γρ. (8 κουταλιές)**

**Ελαιόλαδο: 90 γρ. (6 κουταλιές)**

### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ

**Ελαιόλαδο: 40 γρ. (3 κουταλιές)**

**Κρεμμύδια: 200 γρ.**

**Σκόρδο: 1 σκελίδα**

**Πράσα: 2 κιλά**

**Αυγά: 4**

**Γάλα: 200 γρ. (3/4 φλιτζανιού)**

**Μυζήθρα: 200 γρ.**

**Αλάτι, Πιπέρι, Μοσχοκάρυδο**



### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Ανακατεύουμε όλα τα υλικά για το φύλλο μέχρι να γίνει μια μαλακή ζύμη και την αφήνουμε να ξεκουραστεί.
- Κόβουμε τα πράσα σε ροδέλες 1εκ. και τα βάζουμε σε βραστό νερό να πάρουν μια βράση.
- Ψιλοκόβουμε το κρεμμύδι με το σκόρδο και τα τσιγαρίζουμε στο λάδι και στο τέλος βάζουμε και τα πράσα αφού τα έχουμε στραγγίξει καλά.
- Αφήνουμε να κρυώσουν.
- Χτυπάμε τα αυγά και προσθέτουμε το γάλα και τη μυζήθρα.
- Ανακατεύουμε τα δύο μίγματα μαζί.
- Αλατοπιπερώνουμε και τρίβουμε λίγο μοσχοκάρυδο.
- Στρώνουμε τη ζύμη σε ένα καλά λαδωμένο ταψί και στην συνέχεια προσθέτουμε το μίγμα.
- Ψήνουμε στους 200°C για περίπου 30-40 λεπτά.





# ΚΡΙΤΣΙΝΙΑ

με κρεμύδι και ελιές

## ΥΛΙΚΑ

**Μίγμα για Χωριάτικο Ψωμί ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ:**

250 γρ. (1/4 πακέτου)

**Μίγμα για Ψωμί Ολικής Άλεσης ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ:**

250 γρ. (1/4 πακέτου)

Νερό: 280 γρ. (1 φλιτζάνι)

Ελαιόλαδο: 40 γρ. (2 κουταλιές)

Ελιές ψιλοκομμένες: 35 γρ. (2 κουταλιές)

Κρεμμύδι ξερό ψιλοκομμένο: 1/2 μέτριο

Ρίγανη ή θυμάρι: 5 γρ. (1 κουταλιά)

## ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Ζυμώνουμε το αλεύρι με το νερό και το ελαιόλαδο μέχρι να πάρουμε μια σφικτή ζύμη.
- Προς το τέλος του ζυμώματος προσθέτουμε τα υπόλοιπα υλικά.
- Ξεκουράζουμε το ζυμάρι σκεπασμένο για 30 λεπτά.
- Κόβουμε και πλάθουμε μπαਸτούνακια.
- Αφήνουμε σε ζεστό μέρος μέχρι να φουσκώσουν λίγο.
- Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 170°C για 25 λεπτά περίπου.





# ΚΟΥΛΟΥΡΙ

## σιμίτι

### ΥΛΙΚΑ

**Αλεύρι ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ Βιολογικό: 500 γρ. (1/2 πακέτο)**

**ή εναλλακτικά**

**Αλεύρι ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ Εμπλουτισμένο: 500 γρ. (1/2 πακέτο)**

**Νερό: 270 γρ. (1 φλιτζάνι)**

**Μαργαρίνη: 25 γρ. (1 κουταλιά)**

**Μέλι: 15 γρ. (1 κουταλιά)**

**Ζάχαρη: 10 γρ. (2 κουταλάκια)**

**Αλάτι: 10 γρ. (2 κουταλάκια)**

**Μαγιά: 5 γρ. νωπή**

**Σουσάμι για το πασπάλισμα**

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί μέχρι να πάρουμε μια ζύμη ομοιόμορφη και ελαστική.
- Ξεκουράζουμε τη ζύμη για 30 λεπτά.
- Κόβουμε σε 100 γρ. και πλάθουμε φυτίλια.
- Τα βουτάμε σε νερό και σουσάμι, σχηματίζουμε τα κουλούρια μας και τοποθετούμε με αντικολλητικό χαρτί σε ταψί.
- Ψήνουμε στους 200°C για 20-25 λεπτά.





# ΠΕΪΝΙΡΛΙ

## ατομικά

### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΒΑΣΗ

**Μίγμα για Βάση Πίτσας ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ:**

**500 γρ. (1/2 πακέτο)**

**Νερό (χλιαρό): 290 γρ. (1 & 1/5 φλιτζανιού)**

**Λάδι: 35 γρ. (2 & 1/2 κουταλιές)**

### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ

**Κασέρι τριμμένο: 300 γρ. (2 φλιτζάνια)**

**Γραβιέρα τριμμένη: 200 γρ. (1 & 1/3 φλιτζανιού)**

**Μπέικον: 12 λωρίδες**

**Βούτυρο σε κομματάκια: 50 γρ. (3 κουταλιές)**

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Ζυμώνουμε μέχρι η ζύμη μας να γίνει απαλή και ελαστική.
- Αφήνουμε τη ζύμη να ξεκουραστεί για 30 λεπτά.
- Ανοίγουμε φύλλα 12 εκατοστών περίπου σε σχήμα βάρκας.
- Γεμίζουμε με τα υλικά της γέμισης και κλείνουμε τις άκρες από τα πείνιρλί.
- Τα αφήνουμε να σταθούν για 15 λεπτά.
- Ψήνουμε για 10-15 λεπτά στους 180°C.







# ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

*80 χρόνια παράδοσης στο σιτάρι...*

Τα προϊόντα μας πρωταγωνιστούν  
συνδυάζοντας την ποιότητα  
με την παράδοση της Κρήτης.

*...και συνεχίζουμε*

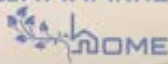


Για παραδοσιακές κρητικές και άλλες συνταγές επισκεφτείτε το [www.mills.gr](http://www.mills.gr)

**Φωτογραφίες:**  
**Συνταγές:**

Γιάννης Κουκουράκης  
Διαμαντής Παπαπαναγής, Ρέα Μανουσάκη, Μαρία Κοκάκη,  
Αλεξάνδρα Σιγάλα, Καλλιόπη Βορεινάκη, Θεανώ Σπυριδογιάννη  
Τα είδη σιπτιού και μαγειρικής ήταν μια ευγενική χορηγία  
του καταστήματος:

**ΜΑΝΤΩΝΑΝΑΚΗΣ**



## Οι συνταγές σας κερδίζουν!!

Ονοματεπώνυμο:

Διεύθυνση:

Περιοχή:

T.K.:

Τηλέφωνο:

Διαγωνιστική κατηγορία: (μία για κάθε συνταγή)

Υψηλής διατροφικής αξίας

☐

Πρωτότυπο ψωμί

☐

Παραδοσιακή πίτα

☐

Παραδοσιακή Κρητική συνταγή

☐

Πρωτότυπη συνταγή

☐

### ΑΝΑΛΥΤΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ ΣΤΟ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟ ΣΥΝΤΑΓΩΝ

1. Δικαίωμα συμμετοχής στο Διαγωνισμό Συνταγών έχουν όλοι οι μόνιμοι κάτοικοι Ελλάδος, εφόσον έχουν συμπληρώσει το 18ο έτος της ηλικίας τους. Εξαιρούνται: α) οι υπάλληλοι των ΜΥΛΩΝ ΚΡΗΤΗΣ, του καταστήματος Μαντανανάκης Home και της Νέας Τηλεόρασης, β) οι κριτές, και γ) οι σύζυγοι και συγγενείς αυτών α' και β' βαθμού. 2. Κάθε διαγωνιζόμενος μπορεί να λάβει μέρος με μία μόνο συνταγή σε κάθε μία από τις κατηγορίες: α) Υψηλής διατροφικής αξίας, β) Πρωτότυπο ψωμί, γ) Παραδοσιακή πίτα, δ) Παραδοσιακή Κρητική συνταγή, ε) Πρωτότυπη συνταγή. 3. Απαραίτητη προϋπόθεση για να θεωρηθεί έγκυρη η συνταγή είναι να χρησιμοποιηθεί τουλάχιστον ένα από τα αλεύρια των ΜΥΛΩΝ ΚΡΗΤΗΣ και να έχει δηλωθεί στο κουπόνι η κατηγορία στην οποία συμμετέχει η συνταγή, το ονοματεπώνυμο, η διεύθυνση και το τηλέφωνο του διαγωνιζομένου. 4. Κάθε συνταγή πρέπει να είναι δακτυλογραφημένη ή καθαρογραμμένη σε μία σελίδα λευκού χαρτί. Οι συνταγές μαζί με τα κουπόνια συμμετοχής πρέπει να αποστέλνουν το αργότερο έως τις 28/2/2012 (σφραγίδα ταχυδρομείου) στα γραφεία της εταιρείας ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ, Εθν. Βενιζέλου 40, Σούδα, 73200 με την ένδειξη «για το διαγωνισμό συνταγών». Υπάρχει η δυνατότητα ηλεκτρονικής αποστολής του κουπονιού (το οποίο θα βρίσκεται στο [www.mills.gr](http://www.mills.gr)) και της συνταγής στην ηλεκτρονική διεύθυνση [info@mills.gr](mailto:info@mills.gr) μέχρι τις 28/2/2012. 5. Η αξιολόγηση των συνταγών θα γίνει από τους εξής κριτές: α) Νίκη Ανδρουλάκη (διαιτολόγος): Υψηλής διατροφικής αξίας, β) Γιώργος Μακρής (chef): Πρωτότυπο ψωμί & Παραδοσιακή πίτα, γ) Πάννης Αποστολάκης (chef): Παραδοσιακή Κρητική συνταγή & Πρωτότυπη συνταγή. 6. Οι κριτές θα αναδείξουν 3 νικητές σε κάθε κατηγορία. Οι 5 πρώτοι νικητές κερδίζουν μία δωροεπιταγή 500 ευρώ από το κατάστημα Μαντανανάκης Home, οι 5 δεύτεροι νικητές κερδίζουν μία δωροεπιταγή 100 ευρώ από το κατάστημα Μαντανανάκης Home και οι 5 τρίτοι νικητές κερδίζουν 50 κλά αλεύρι ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ. Τα δώρα μπορούν να εξαργυρωθούν εφάπαξ ή σταδιακά, εξαιρουμένων των περιόδων εκπτώσεων, μέχρι το τέλος του 2012. Για τους νικητές εκτός Κρήτης τα δώρα θα αποστέλλονται ταχυδρομικά κατόπιν συνεννόησης. 7. Οι νικητές θα ανακοινώνονται σταδιακά την περίοδο από 12/3/2012 έως 13/4/2012 με ανάρτηση στην ιστοσελίδα [www.mills.gr](http://www.mills.gr), ενώ οι νικητές θα ειδοποιηθούν και τηλεφωνικά. 8. Η παράδοση των δώρων θα γίνεται προσωπικά στους νικητές με επίδειξη της αυθεντικότητας ταυτότητας, στα γραφεία των ΜΥΛΩΝ ΚΡΗΤΗΣ έως τις 14/5/2012 από 08.00 έως 13.00. Αν οποιοδήποτε νικητής αρνηθεί το δώρο του ή δεν εμφανισθεί έγκαιρα για την παραλαβή του, τότε οι ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ απαλλάσσονται από κάθε υποχρέωση απέναντι στο νικητή. 9. Οι ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ διατηρούν το δικαίωμα έκδοσης όλων των συνταγών που συμμετέχουν στο διαγωνισμό καθώς και της ανακοίνωσης των ονομάτων των νικητών, φωτογραφίες, ηχητικές παραστάσεις και μαγνητοσκοπήσεις τους στο δικτυακό τους τόπο, ή σε άλλο ΜΜΕ και να προβούν σε διαφημιστική εκμετάλλευση κάθε σχετικού γεγονότος. Οι νικητές με την συμμετοχή τους στο Διαγωνισμό συναίνουν ανεπιφύλακτα στα ανωτέρω χωρίς την καταβολή οποιοδήποτε ανταλλάγματος ή αμοιβής. 10. Η συμμετοχή στο Διαγωνισμό συνιστά ρητή αποδοχή και συναίνεση του συμμετέχοντος τήρησης και επεξεργασίας των στοιχείων του από τους ΜΥΛΟΥΣ ΚΡΗΤΗΣ για τους σκοπούς του διαγωνισμού καθώς για μελλοντική ενημερωτική τους σχετικά με διαφημιστικές και προωθητικές ενέργειες των προϊόντων των ΜΥΛΩΝ ΚΡΗΤΗΣ. Τα ανωτέρω δεδομένα δεν θα κοινοποιηθούν σε άλλα νομικά ή φυσικά πρόσωπα και θα τηρούνται σύμφωνα με τις διατάξεις του Ν.2472/1997, όπως ισχύει. Σε κάθε περίπτωση, οι συμμετέχοντες διατηρούν το δικαίωμα να ζητήσουν αποζημίωση την τροποποίηση ή διαγραφή των στοιχείων τους που τηρούνται στο ανωτέρω αρχείο, επικοινωνώντας με τους ΜΥΛΟΥΣ ΚΡΗΤΗΣ στο τηλέφωνο 28210 81380. 11. Η συμμετοχή στο διαγωνισμό προϋποθέτει και συναρτάται την πλήρη γνώση των αναλυτικών όρων συμμετοχής και συνιστά ανεπιφύλακτη αποδοχή του. 12. Οι ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ διατηρούν το δικαίωμα να τροποποιούν μονομερώς τους παρόντες όρους, να παρατείνουν ή να μειώσουν τη διάρκεια του Διαγωνισμού καθώς και να αλλάξουν τα δώρα του Διαγωνισμού, για οποιοδήποτε λόγο, με δημοσίευση στο δικτυακό τόπο [www.mills.gr](http://www.mills.gr).





**ΜΥΛΟΙ  
ΚΡΗΤΗΣ**



**Οι συνταγές σας κερδίζουν!!**

**Δωροεπιταγές συνολικής αξίας**

**3.000 €**



και

**250 κιλά  
αλεύρι  
ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ**



1. Συμπληρώστε το κουπόνι συμμετοχής στο **διαγωνισμό**, δηλώνοντας την κατηγορία στη οποία θα διαγωνιστείτε.
2. Στείλτε το μαζί με τη **συνταγή σας**, στην οποία έχετε χρησιμοποιήσει κάποιο από τα αλεύρια **ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ**.
3. Περιμένετε την απόφαση των κριτών για να δείτε αν κερδίσατε ένα από τα

**15 δώρα μας!!**

Το κουπόνι  
συμμετοχής  
βρίσκεται στην  
πίσω σελίδα

ΧΟΡΗΓΟΣ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ

