



**ΜΥΛΟΙ
ΚΡΗΤΗΣ**



**ΟΙ ΣΕΦ
ΠΡΟΤΕΙΝΟΥΝ
ΣΥΝΤΑΓΕΣ**



ΣΥΛΛΟΓΗ ΙΣΤ'



SPANISH BREAD

ΥΛΙΚΑ

ΓΙΑ ΤΗ ΖΥΜΗ

520 γρ. Αλεύρι Σκληρό ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

8 γρ. ξηρή μαγιά

1 κ.σ. αλάτι

150 γρ. ζάχαρη άχνη

3 κρόκους

240 γρ. Καταικίσιο Γάλα Βέρο Κρητικό

100 γρ. λιωμένο βούτυρο

100 γρ. τριμμένη φρυγανιά

ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ

300 γρ. τυρί κρέμα

150 γρ. παρμεζάνα τριμμένη

70 γρ. βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου

◀ ΕΚΤΕΛΕΣΗ ▶

Για τη γέμιση, ανακατεύουμε όλα τα υλικά μαζί μέχρι να ομογενοποιηθούν.
Για τη ζύμη, ανακατεύουμε όλα τα υλικά και αφήνουμε τη ζύμη να ξεκουραστεί για 30 λεπτά με μια ώρα. Χωρίζουμε τη ζύμη σε 15 κομμάτια, τα κάνουμε μπαλάκια και τα αφήνουμε για 20 λεπτά. Τα ανοίγουμε σε λαδωμένο πάγκο μακρόστενα, προσθετούμε τη γέμιση, τα τυλίγουμε, τα περνάμε από τη φρυγανιά, τα τοποθετούμε στο ταψί με την ένωση προς τα κάτω και ψήνουμε στους 170°C για 20-25λεπτα.





ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΨΩΜΙ ΜΕ ΚΡΗΤΙΚΑ ΒΟΤΑΝΑ ΚΑΙ ΓΙΑΟΥΡΤΙ

ΥΛΙΚΑ

500 γρ. Μίγμα για Χωριάτικο Ψωμί ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

100 γρ. Μίγμα για Ψωμί Ολικής ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

300 γρ. νερό

100 γρ. Κατσικίσιο Γιαούρτι Βέρο Κρητικό

8 γρ. μαγιά ξηρή

15 γρ. αλάτι

50 γρ. Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο Τσουνάτο ΑΒΕΑ

Φρέσκο θυμάρι

Φρέσκια ρίγανη

◀ ΕΚΤΕΛΕΣΗ ▶

Βάζουμε στο μίξερ το αλεύρι το νερό και τη μαγιά και χτυπάμε για 5 λεπτά. Προσθέτουμε αλάτι, το γιαούρτι και ελαιόλαδο αρωματισμένο με φρέσκια ρίγανη και θυμάρι και χτυπάμε για ακόμα 3 λεπτά. Μεταφέρουμε σε λαδωμένο μπολ, καλύπτουμε και αφήνουμε για μια ώρα να φουσκώσει. Ξεφουσκώνουμε τη ζύμη, την πλάθουμε σε στρογγυλό σχήμα και την αφήνουμε ακόμα μια ώρα. Επαναλαμβάνουμε για μια ακόμα φορά. Ψήνουμε σε κλειστή γάστρα στους 200°C για 25 λεπτά, αφαιρούμε το καπάκι και συνεχίζουμε για 20 λεπτά στους 180°C.





ΠΙΤΣΑ BUFFALO JAMON IBERICO

ΥΛΙΚΑ

ΓΙΑ ΤΗ ΖΥΜΗ (4 ΠΙΤΣΕΣ)

450 γρ. Μίγμα για Πίτσα ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

2 κ.γ αλάτι

2 κ.σ. Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο ΠΟΠ Κολυμπάρι ΑΒΕΑ

270 γρ. κλιαρό νερό

1 πρέζα ζάχαρη

100 γρ. Αλεύρι Σκληρό ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ για το άνοιγμα της ζύμης

ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ

400 γρ. βουβαλίσια μοτσαρέλα

150 γρ. jamon iberico

25 ντοματίνια

100 ml χυμός τομάτας

1 πρέζα αλάτι

1 πρέζα ζάχαρη

1 πρέζα πιπέρι

1 κ.σ. Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο ΠΟΠ Κολυμπάρι ΑΒΕΑ

Φρέσκια ρίγανη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βάζουμε όλα τα υλικά στον κάδο και ανακατεύουμε. Χωρίζουμε το ζυμάρι σε 4 μέρη και το πλάθουμε σε όμορφα μπαλάκια, το αφήνουμε στο ψυγείο για τουλάχιστον 4 ώρες, ιδανικά ένα 24ωρο. Στο χυμό τομάτας προσθέτουμε αλάτι, ζάχαρη, πιπέρι, βασιλικό, ρίγανη και ελαιόλαδο. Βγάζουμε τη ζύμη από το ψυγείο και την αφήνουμε για 15 με 20 λεπτά. Ανοίγουμε με το χέρι από το κέντρο προς τα έξω για να δημιουργήσουμε στεφάνι, προσθέτουμε σάλτσα, μοτσαρέλα ντοματίνια. Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 250°C μαζί με το ταψί και υστερά τοποθετούμε την πίτσα πάνω στο καυτό ταψί σε αντοκαλλητικό χαρτί και ψήνουμε στους 250°C μέχρι να πάρει χρώμα. Τέλος προσθέτουμε το jamon και τη φρέσκια ρίγανη.







ΕΜΠΑΝΑΔΑΣ ΜΕ ΚΙΜΑ ΚΑΙ JALEPENOS

ΥΛΙΚΑ

ΓΙΑ ΤΗ ΖΥΜΗ

500 γρ. Αλεύρι για Κρητικό Φύλλο Και Πίτες ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

80 γρ. βούτυρο

1 κ.σ. αλάτι

240 γρ. ζεστό νερό

1 κρόκο αυγού για άλειμμα πριν το ψήσιμο

ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ

1 κιλό κιμά ανάμεικτο

4 πιπεριές jalepenos

2 πιπεριές φλωρίνης

100 γρ. τυρομάλαμα

100 γρ. γραβιέρα

250 ml χυμό τομάτας

50 ml Εξαιρετικό Παρθένο

Ελαιόλαδο Κορωνέικο ΑΒΕΑ

1 κ.σ. αλάτι

1 πρέζα ζάχαρη

1 κ.γ. καπνιστή πάπρικα

50ml μαύρο ρούμι

◀ ΕΚΤΕΛΕΣΗ ▶

Για τη ζύμη, βάζουμε στο αλεύρι αργά το λιωμένο βούτυρο και ανακατεύουμε. Διαλύουμε το αλάτι στο ζεστό νερό και το προσθέτουμε αργά και σταθερά στο μίγμα ανακατεύοντας. Αφήνουμε τη ζύμη να ξεκουραστεί για 30 λεπτά και την κόβουμε σε 10 ίσα μέρη. Για τη γέμιση, σοτάρουμε τον κιμά, προσθέτουμε τις φιλοκαμμένες πιπεριές, σβήνουμε με μαύρο ρούμι, βάζουμε το χυμό τομάτας, την πάπρικα και το αλάτι. Στο τέλος αποσύρουμε από τη φωτιά, ρίχνουμε το τυρομάλαμα σε κύβους, τη γραβιέρα και ανακατεύουμε. Γεμίζουμε τα empanadas, τα αλείφουμε με κρόκο αυγού και τα ψήνουμε στο φούρνο στους 180°C μέχρι να πάρουν χρώμα.





ΣΦΑΚΙΑΝΗ ΠΙΤΑ ΜΕ ΑΡΝΑΚΙ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΘΥΜΑΡΙΣΙΟ ΜΕΛΙ ΚΑΙ ΒΑΤΟΜΟΥΡΑ

ΥΛΙΚΑ

ΓΙΑ ΤΗ ΖΥΜΗ (4 ΜΕΡΙΔΕΣ)

500 γρ. Αλεύρι για Κρητικό Φύλλο Και Πίτες ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

200 γρ. νερό

1 κ.σ. τσιουδιά

1 κ.σ. Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο Βιολογικό ΑΒΕΑ

1 πρέζα αλάτι

ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ

500 γρ. Κατσίκισιο τυρί για Ντάκο Βέρο Κρητικό

1 κιλό αρνάκι γάλακτος

1 ποτήρι κόκκινο κρασί

1 πορτοκάλι

125 γρ. βατόμουρα για το σερβίρισμα

Φρέσκο θυμάρι

Μέλι για το σερβίρισμα

Φύτρες παντζαριού

30 γρ. αλάτι

◀ ΕΚΤΕΛΕΣΗ ▶

Για τη ζύμη, χτυπάμε όλα τα υλικά στον κόδο του μίξερ. Αφήνουμε για 10 λεπτά να ξεκουραστεί.

Χωρίζουμε τη ζύμη σε 8 ίσα μέρη. Σε κάθε ζύμη βάζουμε στο κέντρο μια κουταλιά τυρί την κλείνουμε σε στρογγυλό σχήμα και ανοίγουμε με τον πλαστί σε αλευρωμένο πάγκο.

Τέλος τις πηγανίζουμε με ελάχιστο λάδι σε μέτρια φωτιά. Ψήνουμε το αρνάκι στη γάστρα με κόκκινο κρασί, χυμό πορτοκάλι, θυμάρι και αλάτι, τυλιγμένο σε αντικολητικό χαρτί στους 180°C για 1 και μισή ώρα. Υατέρα ξεκολλάζουμε και το βάζουμε ανάμεσα σε δυο πίτες.

Προσθέτουμε μερικές σταγόνες από τυρί, τα βατόμουρα, το μέλι, το θυμάρι και φύτρες από παντζάρι.





Οικογενειακές δημιουργίες οικογενειακές αξίες!

www.mills.gr



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

 **ΜΥΛΟΙ
ΚΡΗΤΗΣ**

Πράθουν γενιές και γενιές

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



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

Βέρο Κρητικό

Γαλακτοκομικά προϊόντα



Κατσικίσιο γάλα
Πλήρες 3,5%



Κατσικίσιο γάλα
Ελαφρύ 1,5%

Κατσικίσιο γιαούρτι 4%



Σοκολάτα παγωτό
από κατσικίσιο γάλα



Κρέμα παγωτό
από κατσικίσιο γάλα



Φράουλα παγωτό
από κατσικίσιο γάλα



Κατσικίσιο Τυρί
για ντάκο





VERO CEREAL







Creta fresh

Φυσιικοί χυμοί



Πορτοκάλι



Βιολογικό
Πορτοκάλι



Γκρέιπφρουτ



10 φρούτα
7 βιταμίνες



Πορτοκάλι
Μήλο
Βερίκοκο



Λεμονάδα



Φυσιικός
στυμμένος
χυμός
Πορτοκάλι



Φυσιικός
στυμμένος
χυμός
Γκρέιπφρουτ



Φυσιικός
στυμμένος
χυμός
Λεμόνι



Πορτοκάλι
με γλυκαντικά



Πορτοκάλι



Μανταρίνι



Λεμονάδα



Βυσσινάδα

ΒΙΟΧΥΜ



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



Εξαιρετικό
Παρθένο
Ελαιόλαδο
Συμβατικό



Εξαιρετικό
παρθένο
ελαιόλαδο



Ελαιόλαδο



Ραφινέ



Πυρηνέλαιο



Βαλσάμικο
Ξύδι

oliva Σαπούνια



Λευκό σαπούνι
ελαιόλαδο
πορτοκάλι



Λευκό σαπούνι
ελαιόλαδο - λεβάντα



Πράσινο σαπούνι
ελαιολάδου



Πράσινο σαπούνι
ελαιολάδου
με κουκκούτσι ελιάς
και μέλι



Σαμπουάν
ελαιόλαδο
μέλι



Κρέμα μαλλιών
ελαιόλαδο
μέλι



Κρέμα σώματος
ελαιόλαδο
πορτοκάλι



Αφρόλουτρο
ελαιόλαδο
πορτοκάλι




Κρεμοσαπούνι
ελαιόλαδο
λεβάντα



Βρεφικό
σαμπουάν
& αφρόλουτρο



Παιδικό
σαμπουάν
& αφρόλουτρο



ΤΣΟΥΡΕΚΙ ΜΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑ BITTER ΚΑΙ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ

ΥΛΙΚΑ

ΓΙΑ ΤΑ ΤΣΟΥΡΕΚΙΑ

2 κιλά Αλεύρι Για Τσουρέκι ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

200 γρ. νωπή μαγιά

240 γρ. χλιαρό νερό

700 γρ. ζάχαρη

1 κ.σ. αλάτι

1 κ.σ. μαχλέπι αλεσμένο
Ξύσμα από δυο πορτοκάλια

450 γρ. λιωμένο βούτυρο

10 αυγά

240 γρ. καυτό γάλα

ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ

250 γρ. σοκολάτα bitter

3 πορτοκάλια

3 σταγόνες Αιθέριο Έλαιο Πορτοκάλι ΒΙΟΧΥΜ

30 ml κονιάκ

100 ml Κατσίκισιο Γάλα Βέρο Κρητικό

100 γρ. ζάχαρη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Για τη γέμιση, καθαρίζουμε τα πορτοκάλια, τα βράζουμε και αλλάζουμε το νερό δύο φορές, τα χτυπάμε στο μπλέντερ και τα σιγοβράζουμε μαζί με τη ζάχαρη. Λιώνουμε τη σοκολάτα μαζί με το γάλα και τα αναμειγνύουμε όλα μαζί και προσθέτουμε το αιθέριο έλαιο πορτοκάλι. Για τα τσουρέκια, διαλύουμε τη μαγιά σε χλιαρό νερό και προσθέτουμε λίγο από το αλεύρι. Το αφήνουμε σκεπασμένο να φουσκώσει. Βάζουμε σε μια λεκάνη ζάχαρη, αλάτι, τα μυρωδικά, το καυτό γάλα και τα ανακατεύουμε. Προσθέτουμε τα αυγά και τη μαγιά. Ρίχνουμε το αλεύρι σε δόσεις, ύστερα το ζεστό βούτυρο και το αφήνουμε για ξεκούραση περίπου μια ώρα. Χωρίζουμε τη ζύμη στα τέσσερα, μοιράζουμε τη γέμιση, τα πλάθουμε στο σχήμα που θέλουμε, τα αφήνουμε να φουσκώσουν, τα αλείφουμε με αυγό και τα ψήνουμε στους 200° C για 15-20 λεπτά. Προσέχουμε να μη ζιμωθούν και να μην ψηθούν πολύ.





ΚΟΥΛΟΥΡΑΚΙΑ ΠΑΣΧΑΛΙΝΑ

ΥΛΙΚΑ

320 γρ. φυτικό λίπος

6 αυγά

6 βανίλιες

1/2 κιλό ζάχαρη

1 αμμωνία

120 γρ. χυμό λεμονιού

30 γρ. κονιάκ

1 κ.σ. κοπανισμένη μαστίχα

1 κιλό Αλεύρι Μαλακό ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

◀ ΕΚΤΕΛΕΣΗ ▶

Χτυπάμε το φυτικό λίπος με τη ζάχαρη μέχρι να ασπρίσει. Συνεχίζουμε το χτύπημα, προσθέτουμε τα αυγά, τις βανίλιες και την κοπανισμένη μαστίχα.

Διαλύουμε την αμμωνία στο χυμό λεμονιού πάνω από το μίγμα.

Προσθέτουμε αλεύρι, ανακατεύουμε καλά και αφήνουμε μια ώρα να ξεκουραστεί.

Τα πλάθουμε πολύ λεπτά, τα αλείφουμε με κρόκο αυγού και τα ψήνουμε στους 170°C μέχρι να ροδίσουν.





ΒΑΣΚΙΚΟ ΚΕΪΚ

ΥΛΙΚΑ

ΓΙΑ ΤΟ ΚΕΪΚ

310 γρ. Φαρίνα ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

225 γρ. Ζάχαρη

1 κ.γ. αλάτι

110 γρ. βούτυρο

2 αυγά

1 κ.γ. σιρόπι βανίλια

1 κρόκο για το άλειμμα πριν το ψήσιμο

ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΡΕΜΑ

1 λίτρο Καταικίσιο Γάλα Βέρο Κρητικό

100 γρ Αλεύρι Μαλακό ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

1 στικ βανίλια

6 φράουλες

4 κρόκους

100 γρ. βούτυρο

200 γρ. ζάχαρη

◀ ΕΚΤΕΛΕΣΗ ▶

Για το κέικ, βάζουμε όλα τα υλικά μαζί, ανακατεύουμε καλά και αφήνουμε τη ζύμη να ξεκουραστεί στο ψυγείο για μισή ώρα. Τη χωρίζουμε στα δυο. Τοποθετούμε τη μισή στη βάση μιας στρογγυλής φόρμας 26 εκ. με αντικολητικό χαρτί και προσθέτουμε την κρέμα και τις φράουλες κομμένες σε φέτες. Προσθέτουμε την υπόλοιπη ζύμη από πάνω, ενώνουμε το πάνω με το κάτω μέρος, χαράζουμε με ένα πιρούνι το πάνω μέρος της ζύμης και αλείφουμε με κρόκο αυγού. Ψήνουμε στους 180°C για 20-25 λεπτά. Για την κρέμα, σε ένα μπολ βάζουμε τους κρόκους, τη μισή ζάχαρη και ανακατεύουμε καλά. Προσθέτουμε 100 γρ. από το γάλα και το αλεύρι αργά, ενώ ανακατεύουμε. Σε μια άλλη κατσαρόλα βάζουμε τα υπόλοιπα υλικά και μόλις το μίγμα αρχίζει να βράζει αφαιρούμε και ρίχνουμε αργά στο μπολ με τους κρόκους ανακατεύοντας συνέχεια. Μεταφέρουμε ξανά στην κατσαρόλα σε μέτρια φωτιά και ανακατεύουμε μέχρι να σφίξει η κρέμα. Αφαιρούμε από τη φωτιά και προσθέτουμε το βούτυρο.





CHURROS

ΥΛΙΚΑ

ΓΙΑ ΤΑ CHURROS

150 γρ. Αλεύρι για Όλες Τις Χρήσεις ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

100 γρ. νερό

150 ml Καταικίσιο Γάλα Βέρο Κρητικό

50 γρ. βούτυρο

1 πρέζα αλάτι

15 γρ. ζάχαρη

2 αυγά

ΓΙΑ ΤΗ ΣΟΥΠΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

200 γρ. σοκολάτα γάλακτος

100 γρ. κουβερτούρα

200 γρ. Καταικίσιο Γάλα Βέρο Κρητικό

1 πρέζα αλάτι

ΓΙΑ ΤΟ ΚΟΥΛΙ

300 γρ. μίξ κόκκινων φρούτων

80 γρ. ζάχαρη

30 γρ. κονιάκ

◀ ΕΚΤΕΛΕΣΗ ▶

Σε μια κασαρόλα βάζουμε το βούτυρο, νερό, γάλα, ζάχαρη και αλάτι και αφηνούμε να πάρει μια βράση.

Προσθέτουμε το αλεύρι και ανακατεύουμε για δυο λεπτά.

Μεταφέρουμε τη ζύμη στο μίξερ και χτυπάμε μέχρι να κρυώσει τελείως. Τέλος, προσθέτουμε ένα ένα τα αυγά και χτυπάμε μέχρι να ομογενοποιηθεί, βάζουμε τη ζύμη σε κορνέ ζαχαροπλαστικής και το βάζουμε στο ψυγείο για μισή ώρα. Τηγανίζουμε σε ηλιέλαιο. Σε ένα μπολ βάζουμε τη σοκολάτα, το γάλα και το αλάτι και τα λιώνουμε σε μπεν μαρί. Ανακατεύουμε και προσθέτουμε αν χρειαστεί λίγο καυτό νερό μέχρι να πάρουμε την υφή που θέλουμε. Χτυπάμε τα φρούτα στο μπλέντερ, τα βάζουμε σε ένα κασαρολάκι, προσθέτουμε κονιάκ και ζάχαρη και το σιγοβράζουμε μέχρι να δέσει.





TAPTA BLUEBERRY

ΥΛΙΚΑ

ΓΙΑ ΤΗΝ TAPTA

300 γρ. Αλεύρι για Όλες Τις Χρήσεις **ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ**

200 γρ. βούτυρο

100 γρ. ζάχαρη άκνη

2 κρόκοι αυγών

ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΡΕΜΑ

500 γρ. λευκή σοκολάτα

600 ml κρέμα γάλακτος

200 γρ. blueberry

200 γρ. κόκκινα βατόμουρα

50 ml Cointreau

◀ ΕΚΤΕΛΕΣΗ ▶


Για την τάρτα, ανακατεύουμε όλα τα υλικά της ζύμης μέχρι να ομογενοποιηθεί. Ξεκουράζουμε το ζυμάρι για μισή ώρα στο ψυγείο. Ανοίγουμε τη ζύμη ανάμεσα σε δυο αντικολλητικά φύλλα ομοιόμορφα, τη βάζουμε στη φόρμα τη γεμίζουμε με όσπρια ή ρύζι με αντικολλητικό χαρτί για να μη φουσκώσει στο κέντρο, ψήνουμε για 15 λεπτά στους 180 C, μετά αφαιρούμε το βάρος και ψήνουμε για άλλα 15 λεπτά. Για την κρέμα, λιώνουμε την σοκολάτα.

Στο μίξερ προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος και το cointreau και χτυπάμε ελαφρά.

Τα μισά βατόμουρα και τα μισά blueberry τα πολτοποιούμε, τα βράζουμε με 100 γρ νερό, τα σουρώνουμε, τα προσθέτουμε στην κρέμα μαζί με την λιωμένη σοκολάτα και ανακατεύουμε ελαφρά. Μόλις κρυώσει η τάρτα ρίχνουμε το μίγμα και διακοσμούμε με τα υπόλοιπα φρούτα, αφού κρυώσει στο ψυγείο.







Εύχομαι καλό Πάσχα
με υγεία και ειρήνη σε όλο τον κόσμο.
Ευχαριστώ τους Μύλους Κρήτης για όλα αυτά
τα χρόνια άψογης συνεργασίας
και σταθερής ποιότητας στα προϊόντα.

Αλέξανδρος Αντωνελάκης
Chef

Φωτογραφίες: Γιάννης Κουκουράκης / Food styling: Γεωργία Ματσουράκη

Εξοπλισμός: Μανιάς Home Collection

Χώρος φωτογράφισης εξωφύλλου: Orearte

