



**ΜΥΛΟΙ
ΚΡΗΤΗΣ**



Η ΦΡΥΝΗ ΠΡΟΤΕΙΝΕΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ



ΣΥΛΛΟΓΗ ΙΓ'





ΕΛΙΟΠΙΤΑΚΙΑ ΜΕ ΑΛΑΤΣΟΕΛΙΕΣ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΔΥΟΣΜΟ

ΥΛΙΚΑ

**500 γρ. Αλεύρι για Κρητικό
Φύλλο και Πίτες ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ**
**100 ml Εξαιρετικό Παρθένο
Ελαιόλαδο ΠΟΠ Κολυμβαρίου ΑΒΕΑ**
1 1/2 κ.γ. baking powder
**150 ml Φυσικό Χυμό
Πορτοκάλι Creta fresh**

Όσο νερό χρειαστεί για μια μέτρια ζύμη
Αλάτι, ζάχαρη

ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ
**120 γρ. ελιές μαύρες χωρίς το
κουκούτσι**
**1 μεγάλο κρεμμύδι ξερό
ψιλοκομμένο**
**Μπόλικο φρέσκο δυόσμο
ψιλοκομμένο**
**5 κουταλιές Εξαιρετικό
Παρθένο Ελαιόλαδο ΑΒΕΑ**

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ετοιμάζουμε ζυμάρι μας και το αφήνουμε να ξεκουραστεί.
Ανακατεύουμε όλα τα υλικά της γέμισης σε ένα μπολ.
Ανοίγουμε το ζυμάρι μέτριο σε πάχος και το κόβουμε
λωρίδες 25X10. Τοποθετούμε κατά μήκος τη γέμιση, κλείνουμε
και γυρίζουμε το ζυμάρι σε σχήμα κοχλία. Ψήνουμε
σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 °C μέχρι να ροδίσουν.







ΨΩΜΙ ΜΕ ΛΙΑΣΤΗ ΝΤΟΜΑΤΑ, ΘΥΜΑΡΙ ΚΑΙ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙ

ΥΛΙΚΑ

250 γρ Μίγμα για Ψωμί Ολικής Άλεσης ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

250 γρ. Μίγμα για Χωριάτικο Ψωμί ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

70 γρ. ντομάτα λιαστή ψιλοκομμένη

80 γρ. φουντούκι μέτρια κοπανισμένο

2 κ.γ. θυμάρι

30 ml Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο Βιολογικό ΑΒΕΑ

Μαύρο πιπέρι

◀ ΕΚΤΕΛΕΣΗ ▶

Βάζουμε τα αλεύρια μας σε μια φαρδιά λεκάνη. Προσθέτουμε το ελαιόλαδο και περίπου 250 – 300 ml χλιαρό νερό για ένα ζυμάρι μέτριο. Μόλις σχηματιστεί το ζυμάρι προσθέτουμε τη λιαστή ντομάτα, το φουντούκι, θυμάρι και το πιπέρι. Αφήνουμε το ζυμάρι σε ζεστό μέρος να ξεκουραστεί για μια ώρα, σκεπασμένο. Χωρίζουμε το ζυμάρι και πλάθουμε δύο στρογγυλά ψωμιά. Το βάζουμε σε ζεστό μέρος σκεπασμένο μέχρι να διπλασιαστεί σε όγκο. Ψεκάζουμε με νερό την επιφάνεια και ψήνουμε στους 180 °C σε προθερμασμένο φούρνο για 1 ώρα περίπου.





ΠΙΤΣΑ ΜΕ ΑΠΑΚΙ, ΤΥΡΟΜΑΛΑΜΑ, ΜΥΖΗΘΡΑ ΚΑΙ ΠΕΣΤΟ ΠΙΠΕΡΙΑΣ

ΥΛΙΚΑ

500 γρ Μίγμα για Πίτσα ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

200 - 230 ml νερό χλιαρό

**50 ml Εξαιρετικό Παρθένο
Ελαιόλαδο Κορωνέικη ΑΒΕΑ**

*Λίγα μαύρο πιπέρι
40 γρ. νερό*

ΓΙΑ ΤΗ ΣΑΛΤΣΑ

**2 Ντομάτες ώριμες
περασμένες από τον τρίφτη**

**5 κουταλιές Εξαιρετικό
Παρθένο Ελαιόλαδο ΑΒΕΑ**

1 μεγάλη σκελίδα σκόρδο

1 κουταλιά πελιτέ

1 κουταλιά ζάχαρη

**Αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι
½ κ.γ. ρίγανη**

ΓΙΑ ΤΟ ΠΕΣΤΟ ΠΙΠΕΡΙΑΣ

**40 ml Εξαιρετικό Παρθένο
Ελαιόλαδο Κορωνέικη ΑΒΕΑ**

1 κόκκινη πιπεριά

1 μεγάλη σκελίδα σκόρδο

35 γρ. κουκουνάρι

70 γρ. κουταλιές παρμεζάνα τριμμένη

1 πρέζα αλάτι

250 γρ. τυρομάλαμα περασμένο από τον τρίφτη

250 γρ. μυζήθρα

**Σμιγδάλι Ψιλό με λίγο
αλεύρι ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ**

◀ ΕΚΤΕΛΕΣΗ ▶

Ετοιμάζουμε τη ζύμη και την αφήνουμε να ξεκουραστεί στο ψυγείο τυλιγμένη με μεμβράνη. Σε ένα αντικοληπτικό τηγάνι ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο και σοτάρουμε το σκόρδο με τον πελιτέ, μετά την ντομάτα μέχρι να φύγουν τα υγρά της. Προσθέτουμε τη ρίγανη, αλάτι και πιπέρι. Σε ένα μπλέντερ λιώνουμε τις πιπεριές με τα υπόλοιπα υλικά για την πέστο αφήνοντας τελευταίο το ελαιόλαδο. Ανοίγουμε το φύλλο μας και βάζουμε τη σάλτσα ντομάτας μαζί με τα υπόλοιπα υλικά εκτός τη σάλτσα πέστο. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 220 °C για 8-10 λεπτά ανάλογα το πάχος που θα δώσετε. Σερβίρουμε με φρέσκα φύλλα δυόσμου ή μέντας και την σάλτσα πέστο από πάνω.







ΛΟΥΚΑΝΙΚΟΠΙΤΑ ΑΝΟΙΧΤΗ ΜΕ ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ ΓΡΑΒΙΕΡΑΣ ΚΑΙ ΠΟΛΥΧΡΩΜΕΣ ΠΙΠΕΡΙΕΣ

ΥΛΙΚΑ

ΓΙΑ ΤΗ ΖΥΜΗ

350 γρ Μίγμα για Πίτσα ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

150 γρ. Αλεύρι για Όλες τις

Χρήσεις ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

250 ml κλιαρό νερό

40 ml Εξαιρετικό Παρθένο

Ελαιόλαδο Τσουνάτη ΑΒΕΑ

½ κ.γ. baking powder

Λίγο αλάτι

ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ

250 γρ. καπνιστό λουκάνικο
γραβιέρας

350 γρ. πρόβειο σκληρό τυρί
κομμένο σε κύβους

150 γρ Καταικίσιο Τυρί για

Ντάκο Βέρο Κρητικό

Πολύχρωμες πιπεριές

10 ντοματίνια

2 κουταλιές Εξαιρετικό Παρθένο

Ελαιόλαδο ΑΒΕΑ

1 σκελίδα σκόρδο

½ κ.γ. ρίγανη

Αλάτι, μαύρο πιπέρι

◀ ΕΚΤΕΛΕΣΗ ▶

Ετοιμάζουμε το ζυμάρι μας και το αφήνουμε σκεπασμένο σε μια άκρη να ξεκουραστεί. Κόβουμε τις πιπεριές σε λωρίδες και τις σοτάρουμε με το λάδι, το σκόρδο, τα ντοματίνια, αλατοπιπερώνουμε και αφήνουμε σε μια άκρη να κρυώσουν. Ανοίγουμε το φύλλο μας και βάζουμε τα λουκάνικα ολόκληρα. Προσθέτουμε τα τυριά και τις πιπεριές γύρω από τα λουκάνικα να τα καλύψουν μέχρι τη μέση και να απλωθούν καλά στο σκεύος.

Προσθέτουμε τη ρίγανη και ψήνουμε στους 180 °C, σε προθερμασμένο φούρνο για περίπου 1 ώρα.







ΑΛΜΥΡΟ ΚΕΙΚ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ ΜΕ ΠΡΑΣΟ ΚΑΙ ΚΡΗΤΙΚΑ ΤΥΡΙΑ

ΥΛΙΚΑ

**250 γρ. Μίγμα για Ψωμί Ολικής
ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ**

250 γρ Φαρίνα ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

350 ml νερό χλιαρό

1 ½ κ.γ. baking powder

2 αυγά

3 πράσα το λευκό μέρος

**30 ml Εξαιρετικό Παρθένο
Ελαιόλαδο ΠΓΕ Χανιά ΑΒΕΑ**

1 σκελίδα σκόρδο φιλοκομμένη
Αλάτι καπνιστό, μαύρο πιπέρι

100 γρ. γραβιέρα σε κύβους

100 γρ. πρόβειο

σκληρό τυρί σε κύβους

◀ ΕΚΤΕΛΕΣΗ ▶

Σε ένα τηγάνι σοτάρουμε τα πράσα με το λάδι και το σκόρδο μέχρι να μαλακώσουν και να γλυκάνουν. Αλατοπιπερώνουμε και αφήνουμε στην άκρη να κρυώσουν. Ετοιμάζουμε το μείγμα αναμειγνύοντας τα αλεύρια με το baking, τα αυγά, το ελαιόλαδο και όσο νερό χρειαστεί για έναν παχύρευστο κυλό. Προσθέτουμε τα τυριά και το πράσο, ανακατεύουμε ελαφρά και βάζουμε το μείγμα σε μια φόρμα για κέικ. Ψήνουμε για μια ώρα και 10 λεπτά στους 180 °C μέχρι να ροδίσει.





Οικογενειακές δημιουργίες οικογενειακές αξίες!

www.mills.gr



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



πράθουν χενιές και χενιές

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



ΑΛΕΥΡΙ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ

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

Βέρο Κρητικό

Γαλακτοκομικά προϊόντα



Κατσίκισιο γάλα
Πλήρες 3,5%



Κατσίκισιο γάλα
Ελαφρύ 1,5%

Κατσίκισιο γιαούρτι 4%



Κατσίκισιο Τυρί
για ντάκο



Σοκολάτα παγωτό
από κατσίκισιο γάλα



Κρέμα παγωτό
από κατσίκισιο γάλα



Φράουλα παγωτό
από κατσίκισιο γάλα





VERO CEREAL



Απολαυστικά
Vegan ροφήματα
σε μοναδικές γεύσεις

- 
- ΝΗΣΤΙΣΙΜΟ
 - ΧΑΜΗΛΑ ΛΙΠΑΡΑ
 - ΠΕΡΙΕΧΕΙ ΦΥΣΙΚΑ ΣΑΧΑΡΑ
 - ΠΗΓΗ ΕΛΕΩΔΙΩΝ ΙΝΩΝ,
ΑΣΒΕΣΤΙΟΥ,
ΒΙΤΑΜΙΝΩΝ D, B2, B12

Το VERO CEREAL αποτελεί την 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.







**Creta
fresh**

Φυσικοί χυμοί



Πορτοκάλι



Βιολογικό
Πορτοκάλι



Γκρέιπφρουτ



10 φρούτα
7 βιταμίνες



Πορτοκάλι
Μήλο
Βερίκοκο



Λεμονάδα



Φυσικός
στυμμένος
χυμός
Πορτοκάλι



Φυσικός
στυμμένος
χυμός
Γκρέιπφρουτ



Φυσικός
στυμμένος
χυμός
Λεμόνι



Πορτοκάλι



Μανταρίνι



Λεμονάδα



Βουσινάδα

ΒΙΟΧΥΜ



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



Εξαιρετικό
Παρθένο
Ελαιόλαδο
Συμβατικό



Εξαιρετικό
παρθένο
ελαιόλαδο



Ελαιόλαδο



Ραφινέ



Πυρηνέλαιο



Βαλσάμικο
Ξύδι

oliva Σαπούνια



Λευκό σαπούνι
ελαιόλαδο
πορτοκαλί



Λευκό σαπούνι
ελαιόλαδο - λεβάντα



Πράσινο σαπούνι
ελαιόλαδου



Πράσινο σαπούνι
ελαιόλαδου
με κουκούτσι ελιάς
και μέλι



Σαμπουνάν
ελαιόλαδο
μέλι



Κρέμα μαλλιών
ελαιόλαδο
μέλι



Κρέμα σώματος
ελαιόλαδο
πορτοκαλί



Αφρόλουτρο
ελαιόλαδο
πορτοκαλί



Κρεμοσάπουνο
ελαιόλαδο
λεβάντα



Βρεφικό
σαμπουνάν
& αφρόλουτρο



Παιδικό
σαμπουνάν
& αφρόλουτρο



CORN DOG Α ΛΑ ΚΡΗΤΙΚΑ

ΥΛΙΚΑ

150 γρ. Αλεύρι για Τηγάνισμα
ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

350 γρ Αλεύρι από Καλαμπόκι
ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

1 κ.γ. σόδα
1 ½ κ.γ. baking powder

300 – 350 ml Καταικίσιο Γάλα
Βέρο Κρητικό

40 γρ. βούτυρο

40 ml Εξαιρετικό Παρθένο
Ελαιόλαδο ΑΒΕΑ

½ κ.γ. πάπρικα

1 ½ κ.γ. κρεμμύδι σε σκόνη

½ κ.γ. ρίγανη

1 ½ κ.γ. αλάτι

7 καπνιστά λουκάνικα με γραβιέρα
ή όποιο εσείς προτιμάτε (μέτριο μέγεθος)*

Ελαιόλαδο Ραφινέ ΑΒΕΑ

για τηγάνισμα

4 ξυλάκια για σουβλάκι
χοντρά βρεγμένα

◀ ΕΚΤΕΛΕΣΗ ▶

*αν επιλέξετε φρέσκα λουκάνικα ή όχι καπνιστά, είναι βασικό να τα ψήσετε πριν εκτελέσετε τη συνταγή

Αναμιγνύουμε τα στερεά υλικά, προσθέτουμε το βούτυρο ελαφρώς λιωμένο, το ελαιόλαδο και τα αυγά. Προσθέτουμε τόσο γάλα, ώστε να έχουμε ένα κυλό παχύρευστο. Βάζουμε το μείγμα στο ψυγείο για μισή ώρα να παγώσει. Χωρίζουμε τα ξυλάκια στη μέση και καρφώνουμε τα λουκάνικα ώστε να μπορούμε να τα τηγανίσουμε. Ζεσταίνουμε το λάδι μας και τηγανίζουμε μέχρι να ροδίσουν.





ΚΟΥΛΟΥΡΑΚΙΑ ΜΕ ΤΖΙΝΤΖΕΡ ΚΑΙ ΠΕΤΙΜΕΖΙ

ΥΛΙΚΑ

500 γρ. Αλεύρι Μαλακό ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

160 γρ. Ζάχαρη μαύρη μαλακή

200 ml Φυσικό Χυμό Πορτοκάλι Creta fresh

25 ml πετιμέζι ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

65 γρ. βούτυρο λιωμένο

50 ml Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο Τσουνάτη ΑΒΕΑ

2 κ.γ. τζίντζερ σε σκόνη

1 κουταλιά φρέσκο τζίντζερ τριμμένο

1 κ.γ. κανέλα

½ κ.γ. αλάτι

1 ½ κ.γ. σόδα

◀ ΕΚΤΕΛΕΣΗ ▶

Ανακατεύουμε τα στερεά υλικά μαζί. Κάνουμε το ίδιο και με τα υγρά και μετά τα ενώνουμε σχηματίζοντας ένα ζυμάρι σχετικά μαλακό. Το αφήνουμε να ξεκουραστεί και το ανοίγουμε φτιάχνοντας ένα φύλλο μετρίου πάχους. Με κουπάτ σχηματίζουμε μπισκότα και τα ψήνουμε στους 180 °C μέχρι να ροδίσουν.







ΚΟΥΤΑΛΙΤΕΣ ΜΕ ΠΟΡΤΟΚΑΛΑΔΑ ΒΙΟΧΥΜ ΚΑΙ ΧΑΡΟΥΠΟΜΕΛΟ

ΥΛΙΚΑ

250 γρ. Αλεύρι Βιολογικό ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ
200 ml Ζαχαρούχος Χυμός Πορτοκάλι ΒΙΟΧΥΜ
αραιωμένος με 200 ml σόδα

5 σταγόνες Αιθέριο Έλαιο Πορτοκάλι ΒΙΟΧΥΜ
1 πρέζα αλάτι

3 κουταλιές Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο Βιολογικό ΑΒΕΑ
Ελαιόλαδο για τηγάνισμα
Χαρουπόμελο ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ για το σερβίρισμα

◀ ΕΚΤΕΛΕΣΗ ▶

Αναμειγνύουμε όλα τα υλικά μας και φτιάχνουμε έναν παχύρευστο
χυλό. Αφήνουμε στο ψυγείο για περίπου 15 λεπτά.
Ζεσταίνουμε το λάδι και βάζουμε μια κουταλιά κάθε φορά.
Τηγανίζουμε μέχρι να ροδίσουν και σερβίρουμε με χαρουπόμελο,
κανέλα, σπασάμι καβουρδισμένο, φουντούκι κοπανισμένο,
ξύσμα πορτοκαλιού.







ΠΙΤΑΚΙΑ ΚΟΥΡΟΥ ΜΕ ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΩΝ, ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΚΑΙ ΚΑΡΥΔΙ

ΥΛΙΚΑ

ΓΙΑ ΤΗ ΖΥΜΗ

- 350 γρ. Φαρίνα ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ**
- 150 γρ. Αλεύρι Εμπλουτισμένο ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ**
- 200 γρ. Καταικίσιο Πασούρι Βέρο Κρητικό**
- 5 κουταλιές Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο ΑΒΕΑ**
- 300 ml λάδι Ραφινέ ΑΒΕΑ**
- 1 πρέζα αλάτι**
- 1 πρέζα ζάχαρη**

ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ

- 400 γρ. μαρμελάδα από εσπεριδοειδή**
Λίγα φύλλα φρέσκο
δεντρολίβανο ψιλοκομμένα
- 100 γρ. καρύδια κοπανισμένα**
- 70 γρ. σοκολάτα**
κουβερτούρα (σταγόνες)
- 1 κρόκο αυγού**
χτυπημένο για επάλειψη

◀ ΕΚΤΕΛΕΣΗ ▶

Ετοιμάζουμε το ζυμάρι μας χωρίς να ζυμώσουμε πολύ για να μην βγάλει το λάδι. Ανακατεύουμε τα υλικά της γέμισης σε ένα μπολ. Ανοίγουμε το ζυμάρι λεπτό με μια λαδόκολλα από πάνω και μια από κάτω. Με ένα κουπάτ ή πιτάκι κόβουμε σε σχήμα στρογγυλό. Γεμίζουμε και κλείνουμε καλά. Περνάμε με αυγό τα πιτάκια και ψήνουμε στους 180 °C, σε προθερμασμένο φούρνο μέχρι να ροδίσουν.





ΚΟΛΟΚΥΘΟΠΙΤΕΣ ΜΕ ΚΟΥΚΟΥΝΑΡΙ ΚΑΙ ΣΤΑΦΙΔΑ

ΥΛΙΚΑ

ΓΙΑ ΤΗ ΖΥΜΗ

**150 γρ. Αλεύρι για Όλες τις Χρήσεις
ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ**

**150 γρ. Αλεύρι Σκληρό
ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ**

**50ml Εξαιρετικό Παρθένο
Ελαιόλαδο Βιολογικό ΑΒΕΑ**

280 – 320 ml νερό

1 πρέζα αλάτι

2 κουταλιές ζάχαρη

ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ

**500 γρ. γλυκιά κολοκύθα κομμένη
σε πολύ μικρούς κύβους**

**3 κουταλιές Εξαιρετικό Παρθένο
Ελαιόλαδο Βιολογικό ΑΒΕΑ**

80 γρ. σταφίδες

80 γρ. κουκουνάρι

1 ½ κ.γ. κανέλα

2 κουταλιές πετιμέζι

6 κουταλιές πλιγούρι

4 κουταλιές μαύρη ζάχαρη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ετοιμάζουμε το ζυμάρι μας και το αφήνουμε σκεπασμένο να ξεκουραστεί για μια ώρα τουλάχιστον. Ετοιμάζουμε τη γέμισή μας αναμειγνύοντας όλα τα υλικά μαζί. Ανοίγουμε ένα μεγάλο λεπτό ζυμάρι.

Κόβουμε με ένα πιστάκι μέτρια στρογγυλά κομμάτια.

Γεμίζουμε και σφραγίζουμε στρίβοντας τις άκρες προς τα μέσα.

Ψήνουμε στους 180 °C μέχρι να ροδίσουν.





Κάθε φορά που φέρνω στο
μαυλό μου παιδικές μαγειρικές αναμνήσεις,
δίπλα σε κάθε ζυμάρι, υπήρχε το
σακουλάκι απο τα αλεύρι των Μύλων Κρήτης.

Είναι μεγάλη μου τιμή να ετοιμάσω το φετινό
ένθετο που εύχομαι να δοκιμάσετε μαζί με τα δικά σας
παιδιά και να δημιουργήσετε όμορφες δικές τους
αναμνήσεις. Ένα μεγάλο ευχαριστώ απο καρδιάς και ευχές
για καλά Χριστούγεννα και καλή Χρόνια!

Ευφροσύνη
Κάτσουνα



Φωτογραφίες: Γιάννης Κουκουράκης / Food styling: Γεωργία Ματσαμάνη
Σκεύη: Μανιάς Collection επαγγελματικός και οικιακός εξοπλισμός
Χώρος φωτογράφισης εξωφύλλου: Εστιατόριο Νυκτερίδα