



βολικάκης

— κρητικά προϊόντα ζύμης —





βολικάκης

— κρητικά προϊόντα ζύμης —



Περιεχόμενα

Παρουσίαση - Ποιοί είμαστε	02
Καλτσούνια Τηγανιού	03 - 04
Καλτσούνια Φούρνου	05 - 06
Παραδοσιακές Πίτες	07 - 08
Μεζεδάκια	09 - 10
Μαγειρευτά	11
Πίτσες	12
Γλυκά	13 - 14
Retail	15 - 16

Το 1998, στην περιοχή του Αγίου Ιωάννη στα Χανιά της Κρήτης, ιδρύθηκε η εταιρεία μας «Βολικάκης Κρητικά προϊόντα ζύμης» ως μία οικογενειακή επιχείρηση με βαθιές ρίζες στην κρητική παράδοση.

Κύριος στόχος μας είναι η παραγωγή παραδοσιακών προϊόντων ζύμης, ακολουθώντας αυθεντικές συνταγές που έχουμε κληρονομήσει από γενιά σε γενιά.

Με την ποιότητά μας να ξεχωρίζει στην αγορά, καταφέραμε σε μόλις 5 έτη να επεκταθούμε σε μία νέα, ιδιόκτητη και πλήρως εξοπλισμένη μονάδα παραγωγής στην περιοχή της Σούδας.

Από την πρώτη ημέρα λειτουργίας μας, συνεχίζουμε πάντα με γνώμονα την ποιότητα και τον σεβασμό στον καταναλωτή, συνδυάζοντας τις σύγχρονες διαδικασίες παραγωγής με τις καλύτερες πρώτες ύλες και το αμέριστο μεράκι μας, προσφέροντας άριστα και γευστικά προϊόντα.

Δημιουργώντας ένα ευρύ δίκτυο διανομής και προώθησης των προϊόντων μας σε όλη την Ελλάδα, αλλά και το εξωτερικό, καλύπτουμε τις ανάγκες των πελατών μας στη χονδρική και λιανική πώληση.

Επιπροσθέτως, διατηρούμε και κατάστημα λιανικής πώλησης στην Αθήνα από το 2020.

Όραμά μας είναι η συνεχής εξέλιξή μας, μεγαλώνοντας διαρκώς το δίκτυό μας και μεταφέροντας από γενιά σε γενιά τις γνώσεις και το μεράκι μας για κάθε μία μοναδική συνταγή μας, καθώς η Κρήτη δεν είναι απλώς ο τόπος μας, αλλά η έμπνευσή μας.



Όλα μας τα προϊόντα, ακολουθούν τους Κανόνες μίας Υγιεινής Διατροφής και είναι:



**ΦΥΣΙΚΑ
ΠΡΟΪΟΝΤΑ**



**ΧΩΡΙΣ
ΣΥΝΤΗΡΗΤΙΚΑ**



**ΧΩΡΙΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ
ΧΡΩΣΤΙΚΕΣ**



**ΧΩΡΙΣ
TRANS ΛΙΠΑΡΑ**



**ΧΩΡΙΣ ΓΕΝΝΕΤΙΚΩΣ
ΜΕΤΑΛΛΑΓΜΕΝΑ ΥΛΙΚΑ**





Καλιτσούνια Τηγανιού



1 - Μυζηθρένιο (Μυζήθρα - Ανθότυρο)

Κωδικός	Βάρος / τεμ.	Τεμάχια / κιβώτιο
0041	~ 35g	3kg: ~85 5kg: ~140
0021	~ 50g	3kg: ~60 5kg: ~100
0011	~ 90g	5kg: ~55



4 - Δαχτυλάκι (Μυζήθρα - Ανθότυρο)

Κωδικός	Βάρος / τεμ.	Τεμάχια / κιβώτιο
0030	~ 35g	3kg: ~85 5kg: ~140



7 - Κρεμμουδένιο

Κωδικός	Βάρος / τεμ.	Τεμάχια / κιβώτιο
0024	~ 50g	3kg: ~60 5kg: ~100



2 - Χορτάρινο (Σπανάκι - Μάραθο)

Κωδικός	Βάρος / τεμ.	Τεμάχια / κιβώτιο
0040	~ 35g	3kg: ~85 5kg: ~140
0020	~ 50g	3kg: ~60 5kg: ~100
0010	~ 90g	5kg: ~55



3 - Ανάμεικτο (Σπανάκι - Μάραθο - Μυζήθρα)

Κωδικός	Βάρος / τεμ.	Τεμάχια / κιβώτιο
0042	~ 35g	3kg: ~85 5kg: ~140
0022	~ 50g	3kg: ~60 5kg: ~100
0012	~ 90g	5kg: ~55



5 - Σαρικοπιτάκι (Μυζήθρα - Ανθότυρο - Δυόσμος)

Κωδικός	Βάρος / τεμ.	Τεμάχια / κιβώτιο
0060	~ 60	3kg: ~50 5kg: ~83



6 - Τυρομπουκιά (Ανθότυρο)

Κωδικός	Βάρος / τεμ.	Τεμάχια / κιβώτιο
0046	~ 35g	3kg: ~85 5kg: ~140

Οδηγίες Συντήρησης & Ψησίματος

- Συντήρηση σε κατάψυξη έως **-18° C** μέχρι την ημερομηνία λήξης.
- Ζεστάνετε το λάδι σε μέτρια προς δυνατή φωτιά (μεγ. **180° C**).
- Τοποθετήστε το προϊόν απευθείας σε τηγάνι ή φριτέζα, χωρίς ξεπάγωμα.
- Τηγανίστε **2-3 λεπτά ανά πλευρά**.

Όλα τα προϊόντα διατίθενται σε κιβώτια 3 kg και 5 kg.

Κοινές Διαστ. Κιβωτίων: 3kg: 26×26×12,5 cm | 156 κιβ./παλέτα • 5kg: 40×29,5×12,5 cm | 104 κιβ./παλέτα



Οδηγίες Συντήρησης & Ψησίματος

- **Συντήρηση** σε κατάψυξη έως **-18° C** μέχρι την ημερομηνία λήξης.
- Χωρίς ξεπάγωμα, επαλείψτε με αυγό και ψήστε σε προθερμασμένο φούρνο στους **180°C** για περίπου **20 λεπτά**.
- * **Για το Λυχναράκι:** Χωρίς ξεπάγωμα, επαλείψτε με αυγό και ψήστε σε προθερμασμένο φούρνο στους **140°C** για περίπου **20 - 25 λεπτά**.

Καλιτσούνια Φούρνου



1 - Μυζηθρένιο (Μυζήθρα - Ανθότυρο)

Κωδικός	Βάρος / τεμ.	Τεμάχια / κιβώτιο
0051	~ 60g	3kg: ~50 5kg: ~83
0005	~ 130g	35 Τεμ.



2 - Χορτάρينو (Σπανάκι - Μάραθο)

Κωδικός	Βάρος / τεμ.	Τεμάχια / κιβώτιο
0050	~ 60g	3kg: ~50 5kg: ~83
0004	~ 130g	35 Τεμ.



3 - Ανάμεικτο (Σπανάκι - Μάραθο - Μυζήθρα)

Κωδικός	Βάρος / τεμ.	Τεμάχια / κιβώτιο
0052	~ 60g	3kg: ~50 5kg: ~83
0006	~ 130g	35 Τεμ.



4 - Σαρικοπιτάκι (Μυζήθρα - Ανθότυρο - Δυόσμος)

Κωδικός	Βάρος / τεμ.	Τεμάχια / κιβώτιο
0060	~ 60g	3kg: ~50 5kg: ~83



5 - Πασχαλινό (Τυρομάλαμα - Μυζήθρα - Ανθότυρο)

Κωδικός	Βάρος / τεμ.	Τεμάχια / κιβώτιο
0053	~ 40g	3kg: ~75 5kg: ~125



6 - Λυχναράκι* (Ανθότυρο)

Κωδικός	Βάρος / τεμ.	Τεμάχια / κιβώτιο
0061	~ 60g	3kg: ~50 6kg: ~100

Όλα τα προϊόντα διατίθενται σε κιβώτια 3 kg και 5 kg.

Κοινές Διαστ. Κιβωτίων: 3kg: 26×26×12,5 cm | 156 κιβ./παλέτα • 5kg: 40×29,5×12,5 cm | 104 κιβ./παλέτα

Οδηγίες Συντήρησης & Ψησίματος

- **Συντήρηση** σε κατάψυξη έως **-18° C** μέχρι την ημερομηνία λήξης.
- Σε αντικολλητικό τηγάνι, αλείψτε την επιφάνεια με λάδι σε μέτρια προς δυνατή φωτιά και προσθέστε το προϊόν χωρίς ξεπάγωμα.
- Τηγανίστε και από τις δύο πλευρές μέχρι να ροδίσει ομοιόμορφα.
- ***Για την Κρεατόπιτα:** Χωρίς ξεπάγωμα, επαλείψτε με αυγό και ψήστε σε προθερμασμένο φούρνο στους **180°C** για περίπου **20 - 25 λεπτά**.

Παραδοσιακές Πίτες



01 - Σφακιανή Πίτα (Μυζήθρα - Ανθότυρο)

Κωδικός	Βάρος / τεμ.	Τεμάχια / κιβώτιο	Διάμετρος	Διαστάσεις Κιβωτίου
0090	~ 160g	16	20 cm	22x22x12 cm



02 - Μαραθόπιτα (Μάραθο - Σπανάκι)

Κωδικός	Βάρος / τεμ.	Τεμάχια / κιβώτιο	Διάμετρος	Διαστάσεις Κιβωτίου
0091	~ 180g	16	20 cm	22x22x14,5 cm



03 - Μαραθοτυρόπιτα (Μάραθο - Σπανάκι - Μυζήθρα)

Κωδικός	Βάρος / τεμ.	Τεμάχια / κιβώτιο	Διάμετρος	Διαστάσεις Κιβωτίου
0092	~ 160g	16	20 cm	22x22x14,5 cm



04 - Τυροπιτάρι (Μυζήθρα - Ανθότυρο)

Κωδικός	Βάρος / τεμ.	Τεμάχια / κιβώτιο	Διάμετρος	Διαστάσεις Κιβωτίου
0094	~ 200g	10	20 cm	22x22x14,5 cm



05 - Πίτα με Απάκι

Κωδικός	Βάρος / τεμ.	Τεμάχια / κιβώτιο	Διάμετρος	Διαστάσεις Κιβωτίου
0095	~ 240g	8	20 cm	22x22x14,5 cm



06 - Κρεατόπιτα* (Αρνί - Μυζήθρα - Δυόσμος)

Κωδικός	Βάρος / τεμ.	Τεμάχια / κιβώτιο	Διάμετρος	Διαστάσεις Κιβωτίου
0075	~ 200g	30	13 cm	40x29,5x12,5 cm
0076	~ 300g	15	16 cm	40x29,5x12,5 cm
0077	~ 500g	8	19cm	40x29,5x12,5 cm

Κιβώτια ανά παλέτα: Όλα τα προϊόντα 195 κιβώτια/παλέτα • Κρεατόπιτα 104 κιβώτια/παλέτα



Οδηγίες Συντήρησης

- **Συντήρηση** σε κατάψυξη έως **-18° C** μέχρι την ημερομηνία λήξης.

Μεζεδάκια



1 - Κολοκυθοανθοί με Ρύζι

Κωδικός	Βάρος Τεμαχίου	Βάρος Ταψιού	Ταψιά Κιβωτίου	Διαστάσεις Κιβωτίου	Κιβώτια Παλέτας
0154	~ 35g	~ 2 kg	4	33x27x22 cm	45

Οδηγίες: Ξεπαγώνουμε το προϊόν και προσθέτουμε λίγο νερό με λίγο ελαιόλαδο σε κατσαρόλα ή φούρνο σε χαμηλή φωτιά.



4 - Κολοκυθοκεφτέδες (Κολοκύθι - Μυζήθρα)

Κωδικός	Βάρος Τεμαχίου	Βάρος Κιβωτίου	Τεμάχια Κιβωτίου	Διαστάσεις Κιβωτίου	Κιβώτια Παλέτας
0151	~ 50g	~ 4 kg	~ 80	26x26x12,5 cm	156

Οδηγίες: Χωρίς ξεπάγωμα τηγανίζουμε το προϊόν σε μέτρια προς δυνατή φωτιά για 5-6 λεπτά. Εναλλακτικά σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για 15-20 λεπτά.



7 - Κρέπες Κιμά

Κωδικός	Βάρος Τεμαχίου	Τεμάχια Κιβωτίου	Βάρος Κιβωτίου	Διαστάσεις Κιβωτίου	Κιβώτια Παλέτας
0200	~ 60g	50 ή 100	50 τεμ. - ~kg 100 τεμ. - ~kg	50 τεμ.: 26x26x12,5 cm 100 τεμ.: 40x29,5x12,5 cm	156 / 104

Οδηγίες: Χωρίς ξεπάγωμα, πανάrouμε το προϊόν και τηγανίζουμε σε μέτρια προς δυνατή φωτιά για 5-6 λεπτά. Εναλλακτικά, σε προθερμασμένο φούρνο για περίπου 15 λεπτά



2- Κολοκυθοανθοί με Τυρί

Κωδικός	Βάρος Τεμαχίου	Βάρος Κιβωτίου	Τεμάχια Κιβωτίου	Διαστάσεις Κιβωτίου	Κιβώτια Παλέτας
0155	~ 35g	~ 3 kg	~ 75	26x26x12,5 cm	156

Οδηγίες: Χωρίς ξεπάγωμα πανάρουμε το προϊόν ή βουτάμε σε κουρκούτι και τηγανίζουμε σε μέτρια προς δυνατή φωτιά για 5-6 λεπτά.



3 - Ντολμαδάκια

Κωδικός	Βάρος Τεμαχίου	Βάρος Ταψιού	Ταψιά Κιβωτίου	Διαστάσεις Κιβωτίου	Κιβώτια Παλέτας
0152	~ 30g	~ 2 kg	4	33x27x22 cm	45

Οδηγίες: Ξεπαγώνουμε το προϊόν και προσθέτουμε λίγο νερό με λίγο ελαιόλαδο σε κατσαρόλα ή φούρνο σε χαμηλή φωτιά.



5 - Τυροκροκέτες

Κωδικός	Βάρος Τεμαχίου	Βάρος Κιβωτίου	Τεμάχια Κιβωτίου	Διαστάσεις Κιβωτίου	Κιβώτια Παλέτας
0150	~ 30g	~ 4 kg	~ 135	26x26x12,5 cm	156

Οδηγίες: Χωρίς ξεπάγωμα τηγανίζουμε το προϊόν σε μέτρια προς δυνατή φωτιά για 5-6 λεπτά. Πανάρισμα προαιρετικό.



6 - Φαλάφελ

Κωδικός	Βάρος Τεμαχίου	Βάρος Κιβωτίου	Τεμάχια Κιβωτίου	Διαστάσεις Κιβωτίου	Κιβώτια Παλέτας
1096	~ 35g	~ 3 kg	~ 85	26x26x12,5 cm	156

Οδηγίες: Χωρίς ξεπάγωμα τηγανίζουμε το προϊόν σε μέτρια προς δυνατή φωτιά για 5-6 λεπτά. Εναλλακτικά, σε προθερμασμένο φούρνο για 15 λεπτά.



8 - Κρέπες Ζαμπόν - Τυρί

Κωδικός	Βάρος Τεμαχίου	Τεμάχια Κιβωτίου	Βάρος Κιβωτίου	Διαστάσεις Κιβωτίου	Κιβώτια Παλέτας
0202	~ 60g	50 ή 100	50 τεμ.: -kg 100 τεμ.: -kg	50 τεμ.: 26x26x12,5 cm 100 τεμ.: 40x29,5x12,5 cm	156 / 104

Οδηγίες: Χωρίς ξεπάγωμα, πανάρουμε το προϊόν και τηγανίζουμε σε μέτρια προς δυνατή φωτιά για 5-6 λεπτά. Εναλλακτικά, σε προθερμασμένο φούρνο για περίπου 15 λεπτά



Μαγειρευτά



01 - Παστίτσιο

Κωδικός	Βάρος Τεμαχίου	Τεμάχια Κιβωτίου	Διαστάσεις Κιβωτίου	Κιβώτια Παλέτας
0250	~ 540 g	10	40x29,5x12,5 cm	104



02 - Μουσακάς

Κωδικός	Βάρος Τεμαχίου	Τεμάχια Κιβωτίου	Διαστάσεις Κιβωτίου	Κιβώτια Παλέτας
0251	~ 540 g	10	40x29,5x12,5 cm	104

Οδηγίες Συντήρησης & Ψησίματος

- **Συντήρηση** σε κατάψυξη έως -18°C μέχρι την ημερομηνία λήξεως.
- **Ξεπάγωμα** σε φούρνο μικροκυμάτων ή σε φούρνο με χαμηλή θερμοκρασία για 20'.

Οδηγίες Συντήρησης & Ψοσίματος

- **Συντήρηση** σε κατάψυξη έως -18°C μέχρι την ημερομηνία λήξεως.
- **Χωρίς ξεπάγωμα**, ψήστε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για 15-20 λεπτά.

Πίτσες



01 - Πίτσα Μαργαρίτα

Κωδικός	Είδος Πίτσας	Βάρος	Συσκευασία
0312	Μαργαρίτα 18 cm	~ 160g	10 τεμ.
0313	Μαργαρίτα 20 cm	~ 220g	10 τεμ.
0314	Μαργαρίτα 26 cm	~ 390g	10 τεμ.
0315	Μαργαρίτα 30 cm	~ 530g	10 τεμ.
0362	Μαργαρίτα 24 cm με Χειροποίητο Ζυμάρι	~ 360g	10 τεμ.
0360	Μαργαρίτα 30 cm με Χειροποίητο Ζυμάρι	~ 560g	10 τεμ.
0364	Μαργαρίτα Τετράγωνη με Χειροποίητο Ζυμάρι	~ 770g	1 τεμ.



02 - Πίτσα Σπέσιαλ

Κωδικός	Είδος Πίτσας	Βάρος	Συσκευασία
0311	Σπέσιαλ 26 cm	~ 470g	10 τεμ.
0310	Σπέσιαλ 30 cm	~ 600g	10 τεμ.
0363	Σπέσιαλ 24 cm με Χειροποίητο Ζυμάρι	~ 410g	10 τεμ.
0361	Σπέσιαλ 30 cm με Χειροποίητο Ζυμάρι	~ 610g	10 τεμ.
0365	Σπέσιαλ Τετράγωνη με Χειροποίητο Ζυμάρι	~ 870g	1 τεμ.



01 - Σοκολατόπιτα

Κωδικός	Είδος Γλυκού	Βάρος	Συσκευασία
0402	Σοκολατόπιτα Γλάσο Κομμένο σε 15 τεμ.	~ 2,4 kg	1 τεμ.



02 - Καρυδόπιτα

Κωδικός	Είδος Γλυκού	Βάρος	Συσκευασία
0403	Καρυδόπιτα Κομμένο σε 15 τεμ.	~ 2,5 kg	1 τεμ.



03 - Πορτοκαλόπιτα

Κωδικός	Είδος Γλυκού	Βάρος	Συσκευασία
0400	Πορτοκαλόπιτα Κομμένο σε 15 τεμ.	~ 2,4 kg	1 τεμ.

Οδηγίες Συντήρησης

- Συντήρηση σε κατάψυξη έως -18°C μέχρι την ημερομηνία λήξεως.
- Ξεπαγώστε σε θερμοκρασία περιβάλλοντος



04 - Μηλόπιτα

Κωδικός	Είδος Γλυκού	Βάρος	Συσκευασία
0401	Μηλόπιτα Κέικ Κομμένο σε 15 τεμ.	~ 1,27 kg	1 τεμ.



05 - Σαραγλί

Κωδικός	Είδος Γλυκού	Βάρος	Συσκευασία
0407	Σαραγλί	~ 2,4 kg	1 τεμ. (~68 Κομμάτια)



06 - Κανταϊφάκι

Κωδικός	Είδος Γλυκού	Βάρος	Συσκευασία
0406	Κανταϊφάκι	~ 3,0 kg	1 τεμ. (~77 Κομμάτια)

Οδηγίες Συντήρησης

- Συντήρηση σε κατάψυξη έως -18°C μέχρι την ημερομηνία λήξεως.
- Ξεπαγώστε σε θερμοκρασία περιβάλλοντος



01 - Μυζηθρένιες Μπουκιές

Κωδικός	Βάρος Συσκευασίας	Τεμάχια Συσκευασίας	Συσκευασίες Κιβωτίου	Κιβώτια Παλέτας
0522	~ 420g	~12	10	60



02 - Χορτάρινες Μπουκιές

Κωδικός	Βάρος Συσκευασίας	Τεμάχια Συσκευασίας	Συσκευασίες Κιβωτίου	Κιβώτια Παλέτας
0521	~ 420g	~12	10	60



05 - Σφακιανές Πίτες

Κωδικός	Βάρος Συσκευασίας	Τεμάχια Συσκευασίας	Συσκευασίες Κιβωτίου	Κιβώτια Παλέτας
0524	~ 640g	~ 4	12	60



06 - Μαραθόπιτες

Κωδικός	Βάρος Συσκευασίας	Τεμάχια Συσκευασίας	Συσκευασίες Κιβωτίου	Κιβώτια Παλέτας
0525	~ 640g	~ 4	12	60



09 – Λυχνάρια

Κωδικός	Βάρος Συσκευασίας	Τεμάχια Συσκευασίας	Συσκευασίες Κιβωτίου	Κιβώτια Παλέτας
0504	~ 540g	~ 9	12	60



10 - Κολοκυθοανθοί με Ρύζι

Κωδικός	Βάρος Συσκευασίας	Τεμάχια Συσκευασίας	Συσκευασίες Κιβωτίου	Κιβώτια Παλέτας
0530	~ 350g	~ 10	10	104





Κωδικός	Βάρος Συσκευασίας	Τεμάχια Συσκευασίας	Συσκευασίες Κιβωτίου	Κιβώτια Παλέτας
0523	~ 420g	~12	10	60



04 - Πασχαλινά

Κωδικός	Βάρος Συσκευασίας	Τεμάχια Συσκευασίας	Συσκευασίες Κιβωτίου	Κιβώτια Παλέτας
0503	~ 400g	~10	10	60



07 - Μαραθοτυρόπιτες

Κωδικός	Βάρος Συσκευασίας	Τεμάχια Συσκευασίας	Συσκευασίες Κιβωτίου	Κιβώτια Παλέτας
0527	~ 640g	~ 4	12	60



08 - Κρεατόπιτες

Κωδικός	Βάρος Συσκευασίας	Τεμάχια Συσκευασίας	Συσκευασίες Κιβωτίου	Κιβώτια Παλέτας
0526	~ 500g	~ 1	12	60



11 – Ντολμαδάκια

Κωδικός	Βάρος Συσκευασίας	Τεμάχια Συσκευασίας	Συσκευασίες Κιβωτίου	Κιβώτια Παλέτας
0529	~ 350g	~ 12	10	104







βολικάκης
— κρητικά προϊόντα ζύμης —



Κρητικά προϊόντα ζύμης από την Οικογένεια Βολικάκη.

Σας ευχαριστούμε για την εμπιστοσύνη.
Συνεχίζουμε καθημερινά με την ίδια αγάπη για την
κρητική παράδοση, δημιουργώντας προϊόντα που
ξεχωρίζουν σε ποιότητα και γεύση.
Μαζί χτίζουμε σχέσεις που κρατούν στον χρόνο.
Γίνετε κι εσείς μέρος της οικογένειας Βολικάκη.



📍 Πάροδος Αγίου Κων/νου, Σούδα, Χανιά TK 73200 ☎ + 30 2821080315 (Χανιά) + 30 2107011229 (Αθήνα)

✉ info@volikakisproducts.com

🌐 www.volikakisproducts.com

📘 www.facebook.com/volikakisth/