



ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ RETAIL

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΠΙΤΕΣ

1 από 4



Κωδ: 0524

ΣΦΑΚΙΑΝΗ ΠΙΤΑ ΜΕ ΜΥΖΗΘΡΑ

Παραδοσιακή πίτα με γέμιση από μυζήθρα Χανίων και ανθότυρο.

Σερβίρεται προαιρετικά με μέλι!

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Μυζήθρα Χανίων, ανθότυρο

ΚΑΘΑΡΟ ΒΑΡΟΣ: 640g

ΤΜΧ / ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: 4

ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ: 20x20cm

ΤΡΟΠΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ: Στο **τηγάνι:**

χωρίς ξεπάγωμα, σε αντικολλητικό τηγάνι, αλείφουμε με ελάχιστο λάδι την επιφάνεια του τηγανιού, σε μέτρια προς δυνατή φωτιά.

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΠΙΤΕΣ

2 από 4



Κωδ: 0525

ΜΑΡΑΘΟΠΙΤΑ ΝΗΣΤΙΣΙΜΗ

Vegan επιλογή! Παραδοσιακή Κρητική μαραθόπιτα με λεπτό ζυμάρι και γέμιση από σπανάκι, μάραθο και δυόσμο.

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Μάραθος, κρεμμύδι, σπανάκι, δυόσμος

ΚΑΘΑΡΟ ΒΑΡΟΣ: 640g

ΤΜΧ / ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: 4

ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ: 20x20cm

ΤΡΟΠΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ: Στο **τηγάνι:** χωρίς ξεπάγωμα, αλείφουμε με ελάχιστο λάδι την επιφάνεια του τηγανιού, σε μέτρια προς δυνατή φωτιά.

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΠΙΤΕΣ

3 από 4



Κωδ: 0527

ΜΑΡΑΘΟΠΙΤΑ ΜΕ ΜΥΖΗΘΡΑ

Με λεπτό ζυμάρι και γέμιση από μυζήθρα, ανθότυρο, σπανάκι, μάραθο και δυόσμο.

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Μάραθος, κρεμμύδι, σπανάκι, δυόσμος, μυζήθρα Χανίων, ανθότυρο

ΚΑΘΑΡΟ ΒΑΡΟΣ: 640g

ΤΜΧ / ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: 4

ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ: 20x20cm

ΤΡΟΠΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ: Στο **τηγάνι:** χωρίς ξεπάγωμα, σε αντικολλητικό τηγάνι, αλείφουμε με ελάχιστο λάδι την επιφάνεια του τηγανιού, σε μέτρια προς δυνατή φωτιά.

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΠΙΤΕΣ

4 από 4



Κωδ: 0526

ΚΡΕΑΤΟΠΙΤΑ

Κρεατόπιτα Χανίων με τραγανό φύλλο, ντόπια τυριά, αρνάκι και δυόσμο.

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Μυζήθρα Χανίων, ανθότυρο, αρνί, δυόσμος

ΚΑΘΑΡΟ ΒΑΡΟΣ: 490g

ΤΜΧ / ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: 1

ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ: 20x20cm

ΤΡΟΠΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ:

Στο **φούρνο**: χωρίς ξεπάγωμα, αλείφουμε με αυγό και προσθέτουμε προαιρετικά σουσάμι σε προθερμασμένο φούρνο στους 170°C για 20-25'.



Κωδ: 0504

ΛΥΧΝΑΡΑΚΙΑ ΓΛΥΚΑ

Γλυκά λυχναράκια με πολύ ιδιαίτερη και ανάλαφρη γεύση από ανθότυρο.

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Ανθότυρο, αυγό, ζάχαρη, κανέλα

ΚΑΘΑΡΟ ΒΑΡΟΣ: 540g

ΤΜΧ / ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: 9

ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ: 20x20cm

ΤΡΟΠΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ: Στο **φούρνο:**

Προθερμαίνουμε στους 150° C. Τοποθετούμε σε ταψί με αντικολλητικό χαρτί το προϊόν κατευθείαν από την κατάψυξη. Ψήνουμε για 12 -15'. Προαιρετικά πασπαλίζουμε με κανέλα μετά το ψήσιμο.

Κωδ: 0522

ΚΑΛΙΤΣΟΥΝΑΚΙΑ ΜΥΖΗΘΡΕΝΙΑ

Παραδοσιακά καλιτσούνια 35g με γέμιση από μυζήθρα Χανίων και ανθότυρο εκλεκτής ποιότητας, σε μισοφέγγαρο σχήμα

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Μυζήθρα Χανίων, ανθότυρο

ΚΑΘΑΡΟ ΒΑΡΟΣ: 420g

ΤΜΧ / ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: 12

ΤΡΟΠΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ: Στο τηγάνι,

χωρίς ξεπάγωμα, προσθέτουμε ελαιόλαδο και τηγανίζουμε σε μέτρια προς δυνατή φωτιά, περίπου 2-3' την κάθε πλευρά.

βολικάκης
— κρητικά προϊόντα ζύμης —

12 ΤΕΜ
Καθαρό Βάρος
Net weight
420gr

ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΠΡΟΪΟΝ
GREEK PRODUCT

5 200251 271234

ΧΩΡΙΣ ΣΥΝΤΗΡΗΤΙΚΑ

Ένα τεμάχιο 35g περιέχει 92 θερμίδες

Καλιτσουνάκια
Μυζηθρένια Τηγανιού
SPINACH & CHEESE FILLED KALITSOUNIA

ΟΔΗΓΙΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ*
ΣΤΟ ΤΗΓΑΝΙ: Σε ένα τηγάνι, προσθέτουμε ελαιόλαδο και ζεσταίνουμε σε μέτρια προς υψηλή θερμοκρασία. Τηγανίζουμε τα καλιτσούνια κατευθείαν από την κατάψυξη, περίπου 2'-3' την κάθε πλευρά.
*Εναλλακτική πρόταση: ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ: Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 170°C. Τοποθετούμε σε ταψί με αντικολλητικό χαρτί το προϊόν κατευθείαν από την κατάψυξη. Προαιρετικά αλείφετε την επιφάνειά του με αυγό και σουσάμι. Ψήνετε για 15 λεπτά περίπου μέχρι να ροδίσουν.

ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ: ΣΤΗΝ ΚΑΤΑΨΥΞΗ (-18 C): ΜΕΧΡΙ ΤΗΝ ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΛΗΞΗΣ
ΠΡΟΣΟΧΗ! ΜΗΝ ΚΑΤΑΨΥΧΕΤΕ ΑΠΟΨΥΓΜΕΝΟ ΠΡΟΪΟΝ
ΑΝΑΛΩΣΗ ΚΑΤΑ ΠΡΟΤΙΜΗΣΗ ΠΡΙΝ ΑΠΟ:

Παράγεται από την **ΒΟΛΙΚΑΚΗΣ ΘΕΟΧΑΡΗΣ**.
ΚΡΗΤΙΚΗ ΒΙΟΤΕΧΝΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ Πάροδος Αγίου Κων/νου, Σούδα
Τ: (+30) 28210 80315 | www.volikakisproducts.com | E: info@volikakis.gr / volikakisproducts@gmail.com | F: volikakisth

Διατροφική δήλωση	Ανα 100g	Ανα τεμ. 35g	%(35g)
Ενεργειακή αξία	263Kcal 1102 KJ	92 Kcal 385.7 KJ	4.6 %
Λιπαρά	10.9 g	3.8 g	5.5 %
Κορεσμένα Λιπαρά	5.34 g	1.9 g	9.4 %
Υδατάνθρακες	31.4 g	11.0 g	4.2 %
Σάκκαρα	1.8 g	0.63 g	<1 %
Πρωτεΐνες	9.7 g	3.4 g	6.8 %
Αλάτι	0.85 g	0.3 g	4.9 %

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ:
ΖΥΜΗ: Αλεύρι σίτου, Ελαιόλαδο, Ηλιέλαιο, Αλάτι
ΓΕΜΙΣΗ: μυζήθρα Χανίων, ανθότυρο, ελαιόλαδο, ηλιέλαιο
ΠΙΘΑΝΟΝ ΝΑ ΠΕΡΙΕΧΕΙ ΙΧΝΗ ΑΥΓΟΥ ΚΑΙ ΣΗΣΑΜΙΟΥ

Κωδ: 0521

ΚΑΛΙΤΣΟΥΝΑΚΙΑ ΧΟΡΤΑΡΙΝΑ

Παραδοσιακά καλιτσούνια 35g με γέμιση από σπανάκι, μάραθο, δυόσμο, σε μισοφέγγαρο σχήμα

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Σπανάκι, μάραθος, κρεμμύδι, δυόσμος

ΚΑΘΑΡΟ ΒΑΡΟΣ: 420g

ΤΜΧ / ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: 12

ΤΡΟΠΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ: Στο **τηγάνι**,

χωρίς ξεπάγωμα, προσθέτουμε ελαιόλαδο και τηγανίζουμε σε μέτρια προς δυνατή φωτιά, περίπου 2-3' την κάθε πλευρά.

βολικάκης
— κρητικά προϊόντα ζύμης —

12 ΤΕΜ
Καθαρό Βάρος
Net weight
420gr

ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΠΡΟΪΟΝ
GREEK PRODUCT

5 200251 271258



ΧΩΡΙΣ ΣΥΝΤΗΡΗΤΙΚΑ

Ένα τεμάχιο 35g περιέχει
86 θερμίδες

Διατροφική δήλωση	Ανα 100g	Ανα τεμ. 35g	%(35g)
Ενεργειακή αξία	230.0Kcal 965.0 Kj	80.5 Kcal 337.8 Kj	4.0 %
Λιπαρά	7.9 g	2.8 g	4.0 %
Κορεσμένα Λιπαρά	1.0 g	0.7 g	3.5 %
Υδατάνθρακες	37.2 g	13.0 g	5.0 %
Σάκχαρα	0.7 g	0.2 g	<1 %
Πρωτεΐνες	6.5 g	2.3 g	4.6 %
Αλάτι	1.0 g	0.35 g	5.8 %

ΟΔΗΓΙΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ*
ΣΤΟ ΤΗΓΑΝΙ: Σε ένα τηγάνι, προσθέτουμε ελαιόλαδο και ζεσταίνουμε σε μέτρια προς υψηλή θερμοκρασία. Τηγανίζουμε τα καλιτσούνια κατευθείαν από την κατάψυξη, περίπου 2'-3' την κάθε πλευρά.
*Εναλλακτική πρόταση: ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ: Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 170°C. Τοποθετούμε σε ταψί με αντικολλητικό χαρτί το προϊόν κατευθείαν από την κατάψυξη. Προαιρετικά αλείφετε την επιφάνειά του με αυγό και σουσάμι. Ψήνετε για 15 λεπτά περίπου μέχρι να ροδίσουν.

ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ: ΣΤΗΝ ΚΑΤΑΨΥΞΗ (-18 C): ΜΕΧΡΙ ΤΗΝ ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΛΗΞΗΣ
ΠΡΟΣΟΧΗ! ΜΗΝ ΚΑΤΑΨΥΧΕΤΕ ΑΠΟΨΥΓΜΕΝΟ ΠΡΟΪΟΝ
ΑΝΑΛΩΣΗ ΚΑΤΑ ΠΡΟΤΙΜΗΣΗ ΠΡΙΝ ΑΠΟ:

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ:
ΖΥΜΗ: Αλεύρι σίτου, Ελαιόλαδο, Ηλιέλαιο, Αλάτι
ΓΕΜΙΣΗ: σπανάκι, μάραθο, κρεμμύδι δυόσμος, ελαιόλαδο, ηλιέλαιο, αλάτι, μαύρο πιπέρι
ΠΙΘΑΝΟΝ ΝΑ ΠΕΡΙΕΧΕΙ ΙΧΝΗ ΑΥΓΟΥ ΚΑΙ ΣΗΣΑΜΙΟΥ

Παράγεται από την **ΒΟΛΙΚΑΚΗΣ ΘΕΟΧΑΡΗΣ**.
ΚΡΗΤΙΚΗ ΒΙΟΤΕΧΝΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ Πάροδος Αγίου Κων/νου, Σούδα
Τ: (+30) 28210 80315 | www.volikakisproducts.com | E: info@volikakis.gr / volikakisproducts@gmail.com | F: volikakisth

Κωδ: 0523

ΚΑΛΙΤΣΟΥΝΑΚΙΑ ΑΝΑΜΕΙΚΤΑ

Παραδοσιακά καλιτσούνια 35g με γέμιση από μυζήθρα Χανίων, ανθότυρο, σπανάκι, μάραθο, δυόσμο, σε μισοφέγγαρο σχήμα
ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Σπανάκι, μάραθος, κρεμμύδι, δυόσμος, μυζήθρα Χανίων, ανθότυρο.

ΚΑΘΑΡΟ ΒΑΡΟΣ: 420g

ΤΜΧ / ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: 12

ΤΡΟΠΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ: Στο **τηγάνι**, χωρίς ξεπάγωμα, προσθέτουμε ελαιόλαδο και τηγανίζουμε σε μέτρια προς δυνατή φωτιά, περίπου 2-3' την κάθε πλευρά.

βολικάκης
— κρητικά προϊόντα ζύμης —

12 ΤΕΜ
Καθαρό Βάρος
Net weight
420gr

ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΠΡΟΪΟΝ
GREEK PRODUCT

5 200251 271241



ΧΩΡΙΣ ΣΥΝΤΗΡΗΤΙΚΑ

Ένα τεμάχιο 35g περιέχει 83 θερμίδες

Διατροφική δήλωση	Ανα 100g	Ανα τεμ. 35g	%(35g)
Ενεργειακή αξία	236Kcal 991 KJ	82.6 Kcal 346.9 KJ	4.1 %
Λιπαρά	8.3 g	2.9 g	4.1 %
Κορεσμένα Λιπαρά	3.8 g	1.3 g	6.7 %
Υδατάνθρακες	32.1 g	11.2 g	4.3 %
Σάκχαρα	1.4 g	0.5 g	<1 %
Πρωτεΐνες	8.1 g	2.8 g	5.6 %
Αλάτι	1.0 g	0.35 g	5.8 %

ΟΔΗΓΙΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ*
ΣΤΟ ΤΗΓΑΝΙ: Σε ένα τηγάνι, προσθέτουμε ελαιόλαδο και ζεσταίνουμε σε μέτρια προς υψηλή θερμοκρασία. Τηγανίζουμε τα καλιτσούνια κατευθείαν από την κατάψυξη, περίπου 2'-3' την κάθε πλευρά.
*Εναλλακτική πρόταση: ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ: Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 170°C. Τοποθετούμε σε ταψί με αντικολλητικό χαρτί το προϊόν κατευθείαν από την κατάψυξη. Προαιρετικά αλείφετε την επιφάνειά του με αυγό και σουσάμι. Ψήνετε για 15 λεπτά περίπου μέχρι να ροδίσουν.

ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ: ΣΤΗΝ ΚΑΤΑΨΥΞΗ (-18 C): ΜΕΧΡΙ ΤΗΝ ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΛΗΞΗΣ
ΠΡΟΣΟΧΗ! ΜΗΝ ΚΑΤΑΨΥΧΕΤΕ ΑΠΟΨΥΓΜΕΝΟ ΠΡΟΪΟΝ
ΑΝΑΛΩΣΗ ΚΑΤΑ ΠΡΟΤΙΜΗΣΗ ΠΡΙΝ ΑΠΟ:

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ:
ΖΥΜΗ: Αλεύρι σίτου, Ελαιόλαδο, Ηλιέλαιο, Αλάτι
ΓΕΜΙΣΗ: σπανάκι, μάραθο, κρεμμύδι δυόσμος, μυζήθρα Χανίων, ανθότυρο, ελαιόλαδο, ηλιέλαιο, αλάτι, μαύρο πιπέρι ΠΙΘΑΝΟΝ ΝΑ ΠΕΡΙΕΧΕΙ ΙΧΝΗ ΑΥΓΟΥ ΚΑΙ ΣΗΣΑΜΙΟΥ

Παράγεται από την **ΒΟΛΙΚΑΚΗΣ ΘΕΟΧΑΡΗΣ**.
ΚΡΗΤΙΚΗ ΒΙΟΤΕΧΝΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ Πάροδος Αγίου Κων/νου, Σούδα
Τ: (+30) 28210 80315 | www.volikakisproducts.com | E: info@volikakis.gr / volikakisproducts@gmail.com | F: volikakisth

Kωδ: 0503

ΚΑΛΙΤΣΟΥΝΙΑ ΜΕ ΤΡΙΑ ΤΥΡΙΑ

Παραδοσιακά καλιτσούνια 40g γνωστά
και ως πασχαλινά ή λαμπριάτικα.

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Τυρομάλαμα, μυζήθρα
Χανίων, ανθότυρο

ΚΑΘΑΡΟ ΒΑΡΟΣ: 400g

ΤΜΧ / ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: 10

ΤΡΟΠΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ: Στο φούρνο:

Προθερμαίνουμε στους 170° C.

Τοποθετούμε σε ταψί με αντικολλητικό χαρτί χωρίς ξεπάγωμα. Αλείφουμε την επιφάνεια με αυγό και σουσάμι. Ψήνουμε στους 170° C για 12 -15'.

— **βολικάκης** —
— κρητικά προϊόντα ζύμης —

10 ΤΕΜ

**Καθαρό Βάρος
Net weight
400gr**


**ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΠΡΟΪΟΝ
GREEK PRODUCT**

ΧΩΡΙΣ ΣΥΝΤΗΡΗΤΙΚΑ

Ένα τεμάχιο 40g περιέχει
104 θερμίδες

Καλιτσούνια

Φούρνου με 3 Τυριά

3 CHEESE FILLED KALITSOUNIA

ΟΔΗΓΙΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ*

ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ: Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 170°C. Τοποθετούμε σε ταψί με αντικολλλητικό χαρτί το προϊόν κατευθείαν από την κατάψυξη. Αλείφετε την επιφάνειά του με αυγό και σουσάμι. Ψήνετε για 15 λεπτά περίπου μέχρι να ροδίσουν.

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: ΖΥΜΗ: Αλεύρι σίτου, Ελαιόλαδο, Ηλιέλαιο, Φυτικό Έλαια και λίπη, Αλάτι
ΓΕΜΙΣΗ: μυζήθρα Χανίων, ανθότυρο, τυρογάλαμα ελαιόλαδο, ηλιέλαιο
ΠΙΘΑΝΟΝ ΝΑ ΠΕΡΙΕΧΕΙ ΙΧΝΗ ΑΥΓΟΥ

ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ: ΣΤΗΝ ΚΑΤΑΨΥΞΗ (-18 C): ΜΕΧΡΙ ΤΗΝ ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΛΗΞΗΣ
ΠΡΟΣΟΧΗ! ΜΗΝ ΚΑΤΑΨΥΧΕΤΕ ΑΠΟΨΥΓΜΕΝΟ ΠΡΟΪΟΝ
ΑΝΑΛΩΣΗ ΚΑΤΑ ΠΡΟΤΙΜΗΣΗ ΠΡΙΝ ΑΠΟ:

Παράγεται από την **ΒΟΛΙΚΑΚΗΣ ΘΕΟΧΑΡΗΣ**.
ΚΡΗΤΙΚΗ ΒΙΟΤΕΧΝΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ Πάροδος Αγίου Κων/νου, Σούδα
Τ: (+30) 28210 80315 | www.volikakisproducts.com | E: info@volikakis.gr / volikakisproducts@gmail.com | F: [volikakisth](http://volikakisth.gr)

Διατροφική δήλωση	Ανα 100g	Ανα τεμ. 35g	%(35g)
Ενεργειακή αξία	260Kcal 1092 Kj	104 Kcal 437 Kj	5.2 %
Λιπαρά	9.1 g	3.6 g	5.1 %
Κορεσμένα Λιπαρά	4.6 g	1.8 g	9 %
Υδατάνθρακες	34 g	14 g	5.4 %
Σάκχαρα	3.6 g	1.4 g	1.6 %
Πρωτεΐνες	9.7 g	3.9 g	7.8 %
Αλάτι	1.1 g	0.44 g	7.3 %

*GR Προσλαμβανόμενη ποσότητα αναφοράς με βάση δίαιτα 2000 θερμίδων, που αντιστοιχούν στις μέσες ημερήσιες ανάγκες ενός ενήλικα

Κωδ: 0530

ΑΝΘΟΙ ΚΟΛΟΚΥΘΙΟΥ ΓΕΜΙΣΤΟΙ

Κολοκυθολούλουδα ή κολοκυθοανθοί γεμιστοί με ρύζι και φρέσκα μυρωδικά. Ψημένοι σε φούρνο.

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: ανθός κολοκυθιού, ρύζι, ντομάτα, μυρωδικά.

ΚΑΘΑΡΟ ΒΑΡΟΣ: 350g



ΤΡΟΠΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ: Σε **κατσαρόλα:** Αφού τα ξεπαγώσουμε, προσθέτουμε ελάχιστο νερό και ελαιόλαδο και ζεσταίνουμε σε χαμηλή φωτιά.

Στο **φούρνο:** Προσθέτουμε ελάχιστο νερό και ελαιόλαδο και ζεσταίνουμε στον αέρα για 20' στους 150° C.



Κωδ: 0529

ΝΤΟΛΜΑΔΑΚΙΑ ΨΗΜΕΝΑ

Ντολμαδάκια με γέμιση από ρύζι και φρέσκα μυρωδικά, τυλιγμένα σε τρυφερά αμπελόφυλλα. Ψημένα σε φούρνο.

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Αμπελόφυλλα, ρύζι, κρεμμύδι ξερό, δυόσμος, μαϊντανός, μάραθος, ντομάτα.

ΚΑΘΑΡΟ ΒΑΡΟΣ: 350g

ΤΜΧ / ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: 12

ΤΡΟΠΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ: Σε **κατσαρόλα:** Αφού τα ξεπαγώσουμε, προσθέτουμε ελάχιστο νερό και ελαιόλαδο και ζεσταίνουμε σε χαμηλή φωτιά. Στο **φούρνο:** Προσθέτουμε ελάχιστο νερό και ελαιόλαδο και ζεσταίνουμε στον αέρα για 20' στους 150° C.

ΜΕΖΕΔΕΣ

3 από 3

Κωδ: 0535

ΦΑΛΑΦΕΛ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Ρεβύθι, κρεμμύδι, σκόρδο, μυρωδικά, μπαχαρικά.

ΚΑΘΑΡΟ ΒΑΡΟΣ: 350g

ΤΜΧ / ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: 12

ΤΡΟΠΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ: **Τηγάνι:**

Αποψύχουμε για περίπου 30' και τηγανίζουμε στους 170C - 180C για 2'-2,5'. **Φούρνος:** Αποψύχουμε για περίπου 30' και ψήνουμε στους 170C - 180C για 18'-20'.

Σερβίρεται σε πίτα ελληνική/αραβική ή με γιαούρτι, μουστάρδα.



ΜΑΓΕΙΡΕΥΤΑ

1 από 2



Κωδ: 0253

ΜΟΥΣΑΚΑΣ

Ψημένος σε πήλινο κιούπι. Το αγαπημένο Ελληνικό παραδοσιακό έδεσμα με φρέσκες πατάτες και μελιτζάνες, ανάμεικτο κιμά και αφράτη νόστιμη μπεσαμέλ.

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Μπεσαμέλ, μελιτζάνες, πατάτες, χοιρινός και μοσχαρίσιος κιμάς.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: Σε πήλινο κιούπι

ΚΑΘΑΡΟ ΒΑΡΟΣ: 450g

ΤΡΟΠΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ: Έτοιμος, ψημένος. Ζεσταίνουμε σε φούρνο, σε χαμηλή θερμοκρασία (15' 140 C) ή σε φούρνο μικροκυμάτων.

ΜΑΓΕΙΡΕΥΤΑ

2 από 2

Κωδ: 0252

ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ

Παραδοσιακό πιάτο της Ελληνικής κουζίνας. Χοντρά μακαρόνια με απολαυστικό ανάμεικτο κιμά και μυρωδάτη αφράτη, σπιτική μπεσαμέλ.

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Μπεσαμέλ, μακαρόνια, χοιρινός και μοσχαρίσιος κιμάς

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: Σε πήλινο κιούπι

ΚΑΘΑΡΟ ΒΑΡΟΣ: 450g

ΤΡΟΠΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ: Έτοιμο, ψημένο. Ζεσταίνουμε σε φούρνο, σε χαμηλή θερμοκρασία (15' 140 C) ή σε φούρνο μικροκυμάτων.



ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ:

**Εργοστάσιο παραγωγής: Παλαιολόγων Σούδας, Χανιά
T. +30 28210 80315**

Πληροφορίες / παραγγελίες: T. +30 6907971582

**Κατάστημα Αθήνας Φορμίωνος 58 Παγκράτι
T. +30 2107011229**

E. volikakisproducts@gmail.com

Website: volikakis.pro