



ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ HO.RE.CA

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΠΙΤΕΣ

1 από 6

Κωδ: 0090

ΣΦΑΚΙΑΝΗ ΠΙΤΑ ΜΕ ΜΥΖΗΘΡΑ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Μυζήθρα Χανίων, ανθότυρο

ΒΑΡΟΣ / ΤΜΧ: 160g

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: 16 τεμάχια

ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ: 20x20cm

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



ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΠΙΤΕΣ

2 από 6

Κωδ: 0091

ΜΑΡΑΘΟΠΙΤΑ ΝΗΣΤΙΣΙΜΗ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Μυζήθρα Χανίων, ανθότυρο

ΒΑΡΟΣ / ΤΜΧ: 160g

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: 16 τεμάχια

ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ: 20x20cm

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



ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΠΙΤΕΣ

3 από 6



Κωδ: 0092

ΜΑΡΑΘΟΠΙΤΑ ΜΕ ΜΥΖΗΘΡΑ

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

ΒΑΡΟΣ / ΤΜΧ: 160g

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: 16 τεμάχια

ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ: 20x20cm

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

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΠΙΤΕΣ

4 από 6

Κωδ: 0077

ΚΡΕΑΤΟΠΙΤΑ

ΒΑΡΟΣ: 170g (Ατομική) - 300g (Μικρή) - 500g (Μεγάλη)

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Μυζήθρα Χανίων, ανθότυρο, αρνί, δυόσμος

ΟΔΗΓΙΕΣ: Στο **φούρνο**: χωρίς ξεπάγωμα, αλείφουμε με αυγό και προσθέτουμε προαιρετικά σουσάμι σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για 20'.



ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΠΙΤΕΣ

5 από 6

Κωδ: 0094

ΤΥΡΟΠΙΤΑΡΙ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Μυζήθρα Χανίων, ανθότυρο

ΒΑΡΟΣ / ΤΜΧ: 200g

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: 10 τεμάχια.

ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ: 20x20cm

ΟΔΗΓΙΕΣ: Χωρίς ξεπάγωμα, σε αντικολλητικό **τηγάνι ή πλατό**, αλείφουμε με ελάχιστο λάδι την επιφάνεια, σε μέτρια προς δυνατή φωτιά και ψήνουμε από τις δύο μεριές μέχρι να ροδίσει.



ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΠΙΤΕΣ

6 από 6

Κωδ: 0095

ΤΥΡΟΠΙΤΑ ΜΕ ΑΠΑΚΙ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Απάκι, μοτσαρέλα, γκούντα, ένταμ, ντομάτα, πιπεριά.

ΒΑΡΟΣ / ΤΜΧ: 240g

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: 8 τεμάχια

ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ: 20x20cm

ΟΔΗΓΙΕΣ: Χωρίς ξεπάγωμα, σε αντικολλητικό **τηγάνι ή πλατό**, αλείφουμε με ελάχιστο λάδι την επιφάνεια, σε μέτρια προς δυνατή φωτιά και ψήνουμε από τις δύο μεριές μέχρι να ροδίσει.



Κωδ: 0154

ΑΝΘΟΙ ΚΟΛΟΚΥΘΙΟΥ ΜΕ ΡΥΖΙ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: ανθός κολοκυθιού, ρύζι, ντομάτα, μυρωδικά.

ΒΑΡΟΣ: 40g.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: Ταψί 2 - 2,5 Kg (~70+ τμχ)

ΟΔΗΓΙΕΣ:

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

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



Κωδ: 0155

ΑΝΘΟΙ ΚΟΛΟΚΥΘΙΟΥ ΜΕ ΜΥΖΗΘΡΑ ΚΑΙ ΔΥΟΣΜΟ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: ανθός κολοκυθιού,
μυζήθρα, ανθότυρο, δυόσμος

ΒΑΡΟΣ: 35g.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: 3 Kg (~85 τμχ)

ΟΔΗΓΙΕΣ:

Στο τηγάνι: Αλευρώνουμε και τηγανίζουμε τους ανθούς κατευθείαν από την κατάψυξη σε μέτρια προς υψηλή θερμοκρασία. Εναλλακτικά αντί για αλεύρι τους βουτάμε σε κουρκούτι και κατόπιν τους τηγανίζουμε.



Κωδ: 0152

ΝΤΟΛΜΑΔΑΚΙΑ ΨΗΜΕΝΑ

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

ΒΑΡΟΣ: 27g.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: Ταψί 2 - 2,5 Kg (~80 τμχ)

ΟΔΗΓΙΕΣ:

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

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





Κωδ: 0151

ΚΟΛΟΚΥΘΟΚΕΦΤΕΔΕΣ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Κολοκύθι, ντομάτα, μυρωδικά (δυόσμος, βασιλικός, κρεμμύδι φρέσκο), πουρές πατάτας

ΒΑΡΟΣ: 40g.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: 3 Kg (75 τμχ)

ΟΔΗΓΙΕΣ:

Σε τηγάνι ή φριτέζα: Κατευθείαν από την κατάψυξη, ψήνουμε σε καυτό λάδι και από τις 2 πλευρές μέχρι να ροδίσουν.

Στο φούρνο: Ψήνουμε στους 170° C για 12-15', κατευθείαν από την κατάψυξη σε αντικολλητικό χαρτί.

Κωδ: 0150

ΤΥΡΟΚΡΟΚΕΤΕΣ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Γκούντα, 'Ενταμ, ανθότυρο, πουρές πατάτας, μαύρο πιπέρι

ΒΑΡΟΣ: 25g.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: 4 Kg (160 τμχ)

ΟΔΗΓΙΕΣ:

Σε τηγάνι ή φριτέζα: Κατευθείαν από την κατάψυξη, ψήνουμε σε καυτό λάδι και από τις 2 πλευρές μέχρι να ροδίσουν.

Στο φούρνο: Ψήνουμε στους 170° C για 12-15', κατευθείαν από την κατάψυξη σε αντικολλητικό χαρτί.





Κωδ: 1096

ΡΕΒΥΘΟΚΕΦΤΕΔΕΣ - ΦΑΛΑΦΕΛ

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

ΒΑΡΟΣ: 30g.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: 3 - 5 Kg

ΟΔΗΓΙΕΣ:

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.

Κωδ: 0253

ΜΟΥΣΑΚΑΣ

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

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:

1. Σε πήλινο κλούπι 450g
2. Σε ταψί (6 μερίδες) 2,4 Kg

ΟΔΗΓΙΕΣ:

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





Κωδ: 0252

ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Μπεςαμέλ, μακαρόνια, χοιρινός και μοσχαρίσιος κιμάς

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:

1. Σε πήλινο κλούπι 450g
2. Σε ταψί (6 μερίδες) 2,4 Kg

ΟΔΗΓΙΕΣ:

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

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΜΙΝΙ

1 από 10



Κωδ: 0041

ΚΑΛΙΤΣΟΥΝΙΑ ΜΥΖΗΘΡΕΝΙΑ ΤΗΓΑΝΙΟΥ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Μυζήθρα Χανίων, ανθότυρο

ΒΑΡΟΣ / ΤΜΧ: 35g

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: 3 / 5 Kg

ΟΔΗΓΙΕΣ: Στο **τηγάνι**, προσθέτουμε ελαιόλαδο και ζεσταίνουμε σε μέτρια προς υψηλή θερμοκρασία. Τηγανίζουμε τα καλιτσούνια κατευθείαν από την κατάψυξη, περίπου 2-3' την κάθε πλευρά.

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΜΙΝΙ

2 από 10



Κωδ: 0040

ΚΑΛΙΤΣΟΥΝΙΑ ΧΟΡΤΑΡΙΝΑ ΤΗΓΑΝΙΟΥ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Σπανάκι, μάραθος,
κρεμμύδι, δυόσμος

ΒΑΡΟΣ / ΤΜΧ: 35g

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: 3 / 5 Kg

ΟΔΗΓΙΕΣ: Στο **τηγάνι**, προσθέτουμε ελαιόλαδο και ζεσταίνουμε σε μέτρια προς υψηλή θερμοκρασία. Τηγανίζουμε τα καλιτσούνια κατευθείαν από την κατάψυξη, περίπου 2-3' την κάθε πλευρά.

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΜΙΝΙ

3 από 10



Κωδ: 0043

ΚΑΛΙΤΣΟΥΝΙΑ ΑΝΑΜΕΙΚΤΑ ΤΗΓΑΝΙΟΥ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Σπανάκι, μάραθος, κρεμμύδι, δυόσμος, μυζήθρα Χανίων, ανθότυρο.

ΒΑΡΟΣ / ΤΜΧ: 35g

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: 3 / 5 Kg

ΟΔΗΓΙΕΣ: Στο **τηγάνι**, προσθέτουμε ελαιόλαδο και ζεσταίνουμε σε μέτρια προς υψηλή θερμοκρασία. Τηγανίζουμε τα καλιτσούνια κατευθείαν από την κατάψυξη, περίπου 2-3' την κάθε πλευρά.

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΜΙΝΙ

4 από 10



Κωδ: 0030

ΚΑΛΙΤΣΟΥΝΙΑ ΜΥΖΗΘΡΕΝΙΑ (ΔΑΧΤΥΛΑΚΙΑ) ΤΗΓΑΝΙΟΥ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Μυζήθρα Χανίων, ανθότυρο

ΒΑΡΟΣ / ΤΜΧ: 35g

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: 3 / 5 Kg

ΟΔΗΓΙΕΣ: Στο **τηγάνι**, προσθέτουμε ελαιόλαδο και ζεσταίνουμε σε μέτρια προς υψηλή θερμοκρασία. Τηγανίζουμε τα καλιτσούνια κατευθείαν από την κατάψυξη, περίπου 2-3' την κάθε πλευρά.

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΜΙΝΙ

5 από 10



Κωδ: 0060

ΣΑΡΙΚΟΠΙΤΑΚΙΑ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Μυζήθρα Χανίων,
ανθότυρο, δυόσμος

ΒΑΡΟΣ / ΤΜΧ: 60g

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: 3 / 5 Kg

ΟΔΗΓΙΕΣ: Στο **φούρνο**: Προθερμαίνουμε
στους 180° C. Τοποθετούμε σε ταψί με
αντικολλητικό χαρτί το προϊόν
κατευθείαν από την κατάψυξη.

Αλείφουμε την επιφάνεια με αυγό και
σουσάμι. Ψήνουμε στους 180° C για 18'.

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΜΙΝΙ

6 από 10



Κωδ: 0053

ΚΑΛΙΤΣΟΥΝΙΑ 3 ΤΥΡΙΑ (ΤΥΡΟΜΑΛΑΜΑ) ΦΟΥΡΝΟΥ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Τυρομάλαμα, μυζήθρα
Χανίων, ανθότυρο

ΒΑΡΟΣ / ΤΜΧ: 40g

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: 3 / 5 Kg

ΟΔΗΓΙΕΣ: Στο **φούρνο**: Προθερμαίνουμε
στους 180° C. Τοποθετούμε σε ταψί με
αντικολλητικό χαρτί το προϊόν
κατευθείαν από την κατάψυξη.
Αλείφουμε την επιφάνεια με αυγό και
σουσάμι. Ψήνουμε στους 180° C για 18'.

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΜΙΝΙ

7 από 10



Κωδ: 0051

ΚΑΛΙΤΣΟΥΝΙΑ ΜΥΖΗΘΡΕΝΙΑ ΦΟΥΡΝΟΥ ΤΕΤΡΑΓΩΝΑ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Μυζήθρα Χανίων, ανθότυρο

ΒΑΡΟΣ / ΤΜΧ: 60g

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: 3 / 5 Kg

ΟΔΗΓΙΕΣ: Στο **φούρνο**: Προθερμαίνουμε στους 180° C. Τοποθετούμε σε ταψί με αντικολλητικό χαρτί το προϊόν κατευθείαν από την κατάψυξη.

Αλείφουμε την επιφάνεια με αυγό και σουσάμι. Ψήνουμε στους 180° C για 20'.

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΜΙΝΙ

8 από 10



Κωδ: 0050

ΚΑΛΙΤΣΟΥΝΙΑ ΧΟΡΤΑΡΙΝΑ ΦΟΥΡΝΟΥ ΤΕΤΡΑΓΩΝΑ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Σπανάκι, μάραθος,
κρεμμύδι

ΒΑΡΟΣ / ΤΜΧ: 60g

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: 3 / 5 Kg

ΟΔΗΓΙΕΣ: Στο **φούρνο**: Προθερμαίνουμε
στους 180° C. Τοποθετούμε σε ταψί με
αντικολλητικό χαρτί το προϊόν
κατευθείαν από την κατάψυξη.

Αλείφουμε την επιφάνεια με αυγό και
σουσάμι. Ψήνουμε στους 180° C για 20'.

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΜΙΝΙ

9 από 10



Κωδ: 0052

ΚΑΛΙΤΣΟΥΝΙΑ ΑΝΑΜΕΙΚΤΑ ΦΟΥΡΝΟΥ ΤΕΤΡΑΓΩΝΑ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Σπανάκι, μάραθος,
κρεμμύδι, μυζήθρα Χανίων, ανθότυρο

ΒΑΡΟΣ / ΤΜΧ: 60g

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: 3 / 5 Kg

ΟΔΗΓΙΕΣ: Στο **φούρνο**: Προθερμαίνουμε
στους 180° C. Τοποθετούμε σε ταψί με
αντικολλητικό χαρτί το προϊόν
κατευθείαν από την κατάψυξη.

Αλείφουμε την επιφάνεια με αυγό και
σουσάμι. Ψήνουμε στους 180° C για 20'.

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΜΙΝΙ

10 από 10



Κωδ: 0061

ΛΥΧΝΑΡΑΚΙΑ ΓΛΥΚΑ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Ανθότυρο, αυγό, ζάχαρη, κανέλα

ΒΑΡΟΣ / ΤΜΧ: 60g

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: 3 / 6 Kg

ΟΔΗΓΙΕΣ: Στο **φούρνο**: Προθερμαίνουμε στους 150° C. Τοποθετούμε σε ταψί με αντικολλητικό χαρτί το προϊόν κατευθείαν από την κατάψυξη. Ψήνουμε για 20'. Προαιρετικά πασπαλίζουμε με κανέλα μετά το ψήσιμο.

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