

ΔΗΜΟΤΙΚΟΣ ΚΗΠΟΣ - ΡΕΘΥΜΝΟ

1 - 7 ΙΟΥΛΙΟΥ / JULY 2015

RETHYMNO MUNICIPAL GARDEN



ΓΙΟΡΤΗ

ΚΡΗΤΙΚΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

CRETAN DIET FESTIVAL

ΕΚΘΕΣΗ ΤΟΠΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ  
ΚΑΙ ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΕΣ ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ  
TRADESHOW OF LOCAL PRODUCTS  
& CULTURAL EVENTS



## Αγαπητές Φίλες και Φίλοι

Σας προσκαλούμε και φέτος να στηρίξετε με την ενεργή συμμετοχή σας έναν αγαπημένο θεσμό, τον οποίο μαζί αναγεννήσαμε και εξελίξαμε λίγα χρόνια πριν, στο Ρέθυμνο: τη Γιορτή Κρητικής Διατροφής.

Οι φορείς διοργάνωσης της σπουδαίας αυτής εκδήλωσης, ο Δήμος Ρεθύμνης, η Περιφέρεια Κρήτης - Περιφερειακή Ενότητα Ρεθύμνης και το Εμποροβιομηχανικό Επιμελητήριο, ενώσαμε και φέτος τις δυνάμεις μας, συνδυάσαμε τις ιδέες μας και, με προσήλωση στον κοινό μας στόχο, τον οποίο υποστηρίζουν με τον πιο ευπρεπή και δημιουργικό τρόπο οι ντόπιοι επαγγελματίες, συμπράξαμε για να προσφέρουμε σε όλους τους συμ-πολίτες κι επισκέπτες, τη δυνατότητα να λάβουν μέρος σε αυτό το γνήσιο, δυναμικό θεσμό που φέρει μια ονομασία παγκόσμιας αναγνωρισιμότητας και επιτυγχάνει κάθε χρόνο να κάνει κοινωνούς, όλους τους επισκέπτες του, στον πλούτο της πολιτι-στικής μας ταυτότητας αλλά και στην ποιότητα και υψηλή διατροφική αξία των προϊόντων του νησιού μας.

Από την 1η μέχρι και τις 7 Ιουλίου λοιπόν, ο Δημοτικός μας Κήπος Ρεθύμνου μεταμορφώνεται σ' ένα ζωντανό κύτταρο συνύπαρξης και συνδημιουργίας παραγωγών επιλεγμένων κρητικών προϊόντων, μαγειρών παραδοσιακών εδεσμάτων από αγνά υλικά της κρητικής γης, καλλιτεχνικών σχημάτων απ' όλο νησί, οι οποίοι καθοδηγούν κι εμπνέουν τη γόνιμη μύηση μας, στη φημισμένη παγκοσμία για τα οφέλη της, Κρητική Διατροφή.

Το φετινό, εμπλουτισμένο σε συμμετοχές εκθετών και διαδραστικών εκδηλώσεων, πρόγραμμα, αναμφίβολα θα εξασφαλίσει στους μικρούς και μεγάλους επισκέπτες της Γιορτής, μια ξεχωριστή εμπειρία, την οποία αξίζει να ζήσει κανείς.

Είστε όλοι ευπρόσδεκτοι σε αυτή τη Γιορτή, η οποία εμπνεύστηκε από την αγάπη μας για την Κρητική Παράδοση και όλα τα αγαθά που αυτή εμπεριέχει και δικαίως απολαμβάνει της θερμής, έμπρακτης και αυθόρμητης υποστήριξης όλων μας.

## Dear friends

*We are pleased to invite you to actively participate in an event that has been developed and evolved over time in Rethymno: the Cretan Diet Festival*

*The Municipality of Rethymno, the Region of Crete - Rethymno Regional Unit of Rethymno and the Rethymno Chamber of Commerce united forces, combined ideas and with the support of local producers have worked together to offer all our citizens and guests the possibility to take part in this dynamic event which is world-famous not only for promoting arts and cultural events but also for the wide variety and high nutritional value of the Cretan products.*

*From 1st to 7th July the Municipal Garden of Rethymno is transformed into a place where local food producers, chefs cooking traditional dishes with Cretan ingredients and artists from all over the island coexist and initiate us into the secrets of the worldwide famous Cretan Diet.*

*This year the Festival unveils a rich programme of interactive events and a wide range of products that will undoubtedly guarantee an unforgettable experience for all visitors.*

*You are all welcome to this Festival inspired by our love for Cretan tradition which we support in many ways.*

*Γεώργιος Α. Μαρινάκης*

Ο Δήμαρχος Ρεθύμνης  
Giorgis H. Marinakis  
Mayor of Rethymno

Η "Γιορτή Κρητικής Διατροφής" αποτελεί πλέον μια διοργάνωση σταθμό σε επίπεδο Ρεθύμνου και Κρήτης αναφορικά στην προβολή των προϊόντων της κρητικής γης σε συνδυασμό με τον κρητικό πολιτισμό και την Κρητική Διατροφή, που τα τελευταία χρόνια έχει εδραιώσει τη θέση της παγκοσμίως ως πρότυπο διατροφικό μοντέλο.

Η Περιφέρεια Κρήτης - Περιφερειακή Ενότητα Ρεθύμνης, ο Δήμος και το Επιμελητήριο Ρεθύμνης προσπαθήσαμε και πετύχαμε να συμμετάσχουν αυτή τη χρονιά στην έκθεση τοπικών προϊόντων ακόμα περισσότεροι παραγωγοί ενώ η Γιορτή Κρητικής Διατροφής αναμένεται ακόμα πιο εμπλουτισμένη σε δραστηριότητες καλλιτεχνικού και διαδραστικού χαρακτήρα, που έχουν προκαλέσει το ενδιαφέρον και εκτός Κρήτης, αφού φέτος έχουμε τη χαρά να φιλοξενούμε στο πλαίσιο των εκδηλώσεων αυτών 22 εκπροσώπους ΜΜΕ πανελλαδικής εμβέλειας, οι οποίοι θα μεταφέρουν τον "παλμό" και τα όσα διαδραματίζονται στο Δημοτικό Κήνο Ρεθύμνου από τις 1 - 7 Ιουλίου 2015 σε όλη τη χώρα.

Είμαστε βέβαιοι ότι τη "Γιορτή Κρητικής Διατροφής" θα τιμήσουν και φέτος με την παρουσία τους τόσο οι συντοπίτες μας όσο και πληθώρα των επισκεπτών του τόπου μας, οι οποίοι προσδοκούμε να μείνουν ικανοποιημένοι τόσο από το αναβαθμισμένο καλλιτεχνικό πρόγραμμα και τις διαδραστικές παρουσιάσεις (γευσίγνωσιες κ.α) όσο και από την ποιότητα των προϊόντων των παραγωγών μας.

Σας περιμένουμε λοιπόν να βιώσετε αυτή τη μοναδική εμπειρία και να γιορτάσετε μαζί μας στο Δημοτικό Κήνο Ρεθύμνου.

*The Cretan Diet Festival has become an important event in Rethymno and Crete promoting the local products, the Cretan culture and the Cretan way of eating that has received a lot of attention over the last few years all over the world as a model of healthy eating.*

*The Region of Crete - Regional Unit of Rethymno, the Municipality of Rethymno and the Chamber of Commerce have worked together and managed to increase this year the participation of local producers and the number of cultural and interactive events in the Cretan Diet Festival. It has become so popular in Crete and elsewhere in Greece that we are pleased to welcome 22 news media representatives from throughout the country that will arrive here to report on the festival from 1st to 7 July 2015.*

*We are sure that our visitors will be very satisfied with the good variety that the festival programme offers (concerts, interactive presentations like food and wine tasting etc.) and the quality of the local products.*

*We invite you to live this unique experience and enjoy the festival at the Municipal Garden of Rethymno.*

*Μαρία Λιονί*

Η Αντιπεριφερειάρχης Ρεθύμνης

Maria Lioni  
Regional Vice - Governor  
of Rethymno

Ος Πρόεδρος του Επιμελητηρίου Ρεθύμνης, του κατεξοχήν φορέα εκπροσώπησης των παραγωγικών επιχειρήσεων του τόπου μας, σας καλωσορίζω στην 4η Γιορτή Κρητικής Διατροφής.

Είμαστε πραγματικά ευτυχείς γιατί τα τελευταία τέσσερα χρόνια έχουμε κατορθώσει να δώσουμε νέα ώθηση στην παρουσίαση του υψηλού επιπέδου των προϊόντων της Κρητικής γης. Η Γιορτή αποτελεί μια αφορμή γνωριμίας με την ποιότητα της Κρητικής Διατροφής, κάνοντας γνωστά τα προϊόντα που παράγονται στο νησί μας εδώ και πολλά χρόνια. Είναι μια εκδήλωση που εξελίσσεται και γίνεται περισσότερο δυναμική κάθε χρόνο προσελκύοντας το ενδιαφέρον τόσο του επιχειρηματικού κόσμου όσο και των επισκεπτών από την Ελλάδα και το εξωτερικό. Απόδειξη του ενδιαφέροντος αυτού είναι η φεινή συμμετοχή των εκθετών μας η οποία είναι η μεγαλύτερη από κάθε προηγούμενη αφού σε αυτή την Γιορτή συμμετέχουν ως εκθέτες 32 επιχειρήσεις, από τις οποίες οι 26 ανήκουν στους κλάδους της διατροφής, αλλά και ένας σημαντικός αριθμός φορέων υποστήριξης της τοπικής μας επιχειρηματικότητας.

Πιστεύουμε ότι η Γιορτή Κρητικής Διατροφής προωθεί έμπρακτα τους στόχους των διοργανωτών, γιατί, σε συνδυασμό με τις παράλληλες πολιτιστικές εκδηλώσεις δίνει ένα ξεχωριστό χρώμα στην πόλη μας. Κυρίως επειδή φέρνει ακόμα πιο κοντά τους παραγωγούς μας με τους καταναλωτές, δίνοντας τη δυνατότητα γνωριμίας των επισκεπτών της με προϊόντα υψηλής ποιότητας, που είναι τα προϊόντα του τόπου μας.

*On behalf of the Rethymno Chamber, I welcome you to the 4th Cretan Diet Festival.*

*We are really pleased to see that these last four years we have designed high-level promotion of the Cretan products. The Festival is a chance to show the benefits of Cretan diet based upon local ingredients. It is an event that evolves through time and every year attracts the interest of both businessmen and visitors from Greece and abroad. The proof is the number of exhibitors which is larger than any other year: 32 businesses participate in the Festival, 26 of which are small food businesses not to mention a significant number of local entrepreneurs.*

*We believe that the Cretan Diet Festival satisfies the goals set by the organizers since the combination of cultural events and local food promotional activities is an asset to the town. Mostly because it brings together producers and consumers, which makes it possible to taste high quality products from the island.*

*Γεώργιος Γιακουμάκης*

Ο Πρόεδρος του  
Επιμελητηρίου Ρεθύμνης  
Georgios Giakoumakis  
President of the Rethymno  
Chamber of Commerce



# Για την υλοποίηση της 4<sup>ης</sup> Γιορτής Κρητικής Διατροφής

Συνεργάστηκαν οι:

## ΔΗΜΟΣ ΡΕΘΥΜΝΗΣ

### Οργανωτική Επιτροπή εκδηλώσεων:

Πέπη Μπιρλιράκη - Κατερίνα Ξεκάλλου - Δημήτρης Καλαϊτζιδάκης  
Πόπη Κρυσβρυσανάκη - Όθωνας Χριστουλάκης

### Παράλληλες εκδηλώσεις:

Ασπασία Σταυρουλάκη - Κατερίνα Ξεκάλλου - Νικολέτα Λυρώνη  
- Ευαγγελία Σταυριανάκη

**Υπεύθυνη Τύπου:** Βίκη Βαμιεδάκη CONCIERGE COMMUNICATION

**Παρουσίαση:** Θωμάς Καντιφές

**Μετάφραση:** Πόπη Κοτσιφίη

### Υπεύθυνες Εθελονητών:

Έφη Γαγάνη - Μαρία Σπιτά - Νικολέτα Γκοθφινοπούλου

**Τεχνική Υποστήριξη:** Διεύθυνση Πρασίνου και Καθαριότητας

-Τομέας Καθημερινότητας

### Φιλοξενίες - υποδοχή:

Γρ. Τουρισμού: Βαγγέλης Αρχοντάκης

Γρ. συλλόγου Ξενοδόχων: Μαριάννα Κουταλά

### Σχεδιασμός - Υλοποίηση - Φιλοξενία Ιστοσελίδας:

Μαθηνός Παναγιώτης, Τμ. Πληροφορικής Δήμου Ρεθύμνης

## ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΚΡΗΤΗΣ - ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ ΡΕΘΥΜΝΗΣ:

Ρόη Βαβουράκη, Γιάννης Πολυχρονάκης

## ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟ ΡΕΘΥΜΝΗΣ:

**Μανώλης Ψαρουδάκης**, Α' αντιπρόεδρος

**Ευάγγελος Κουμεντάκης**, διευθυντής

**Θοδωρής Τσαούλης**, σύμβουλος Επιχειρηματικότητας

## Κ.Ε.ΔΗ.Ρ. - ΚΟΙΝΩΦΕΛΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ ΔΗΜΟΥ ΡΕΘΥΜΝΗΣ

Διοικητική, γραμματειακή και τεχνική υποστήριξη.

Προγραμματισμός, συντονισμός, υποστήριξη και προβολή εκδηλώσεων και καλλιτεχνικού προγράμματος.

Γιώργος Γύπαρης, Κώστας Ζαμπετάκης, Κυριάκος Κατημερτζόγλου,

Μαίρη Κοτσιφίη, Πόπη Μαρή, Ολυμπία Ματθαίου, Στέλιος Μανουσάκης

ΩΡΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΕΚΘΕΣΗΣ / EXHIBITION HOURS

1 - 7 ΙΟΥΛΙΟΥ / JULY 2015 19.00 - 23.00

# Εκθέτες Παραγωγοί Τοπικών Προϊόντων

Exhibitors of Local Products





crete

κρήτη

LAND OF VALUES

ΓΕΝΕΤΕΙΡΑ ΑΞΙΩΝ

# Αγροδιατροφική Σύμπραξη της Περιφέρειας Κρήτης

## Agronutritional cooperation of Region of Crete

Μάρκου Μουσσούρου 15 (Απολλώνιο), γραφείο 110, Τ.Κ.: 71201, Ηράκλειο Κρήτης  
Markou Mousourou 15 (Apollonio), office 110, 71201 Heraklion, Crete  
T: +30 2813 410217-8, F: +30 2813 410219  
E-mail: agrodiatrofiki@gmail.com  
www.agrocrete.com - Fb: www.fb.com/cretandiet

Η **"Αγροδιατροφική Σύμπραξη της Περιφέρειας Κρήτης"**, είναι ένας εξειδικευμένος φορέας, και το βασικό εργαλείο για την ανάπτυξη και αναβάθμιση του Αγροδιατροφικού τομέα στο νησί. Εκτός από την Περιφέρεια Κρήτης, στην εταιρεία συμμετέχουν ιδιωτικές εταιρείες του πρωτογενή τομέα, επιμελητήρια, ομάδες παραγωγών και ενώσεις αγροτικών συνεταιρισμών.

Οι βασικοί άξονες στους οποίους δραστηριοποιείται η Αγροδιατροφική Σύμπραξη είναι οι παρακάτω:

1. Υποστήριξη της Στρατηγικής ανάπτυξης του πρωτογενή τομέα της Περιφέρειας Κρήτης.
2. Υποστήριξη της διαχείρισης του "Καλαθιού Προϊόντων της Κρήτης" και προσαρμογή των παραγωγών.
3. Πιστοποίηση των τυποποιημένων ποιοτικών προϊόντων με το σήμα "ΚΡΗΤΗ".
4. Πιστοποίηση των χώρων εστίασης ξενοδοχείων και εστιατορίων με το σήμα ποιότητας Κρητικής Κουζίνας.
5. Υποστήριξη της δικτύωσης παραγωγών και επιχειρήσεων του Αγροδιατροφικού τομέα.
6. Προβολή των κρητικών Αγροδιατροφικών προϊόντων.
7. Διαχείριση του Κέντρου Κρητικής Γαστρονομίας που λειτουργεί στο Ρέθυμνο, ως χώρος προβολής των πιστοποιημένων προϊόντων με το Σήμα "ΚΡΗΤΗ", χώρος γευσίγνωσιας, εκπαίδευσης και σεμιναρίων, με επίκεντρο το Κρητικό γαστρονομικό πρότυπο, την παραδοσιακή κουζίνα και την Κρητική διατροφή.
8. Δημιουργία μιας ολοκληρωμένης στρατηγικής μάρκετινγκ για τα κρητικά προϊόντα.
9. Αξιοποίηση προγραμμάτων και χρηματοδοτικών πόρων.
10. Διασύνδεση της αγροτικής παραγωγής με τον τουρισμό μέσα από:
  - την αύξηση της κατανάλωσης κρητικών προϊόντων στις ξενοδοχειακές μονάδες της Κρήτης και στους χώρους μαζικής εστίασης.
  - την ενίσχυση και αξιοποίηση του αγροτουρισμού, και του γαστρονομικού και οινικού τουρισμού.

Η **Αγροδιατροφική Σύμπραξη της Περιφέρειας Κρήτης**, που ιδρύθηκε με τον νόμο 4015/2011, είναι το πρώτο εγχείρημα σε επίπεδο Ελλάδας και έρχεται να καλύψει με σύγχρονη προσέγγιση, ευέλικτη λειτουργία και αποτελεσματικότητα μια σημαντική ανάγκη όπως η δημιουργία νέας δυναμικής στον πρωτογενή τομέα της Κρήτης και της σύνδεσής του με την εγχώρια και διεθνή αγορά, όπως και με τον τουρισμό.

*The "Agronutritional cooperation of Region of Crete" is a specialized body, and constitutes the main tool for implementing the strategic plan for the development and upgrading of the food industry on the island. Apart from the main partner, which is the Region of Crete, private companies operating in the food industry of Crete, chambers, groups of producers and associations of agricultural cooperatives participate as well.*

*The main areas in which the "Agronutritional cooperation" operates are the following:*

1. *Support of the strategic development of the primary sector of Crete.*
2. *Support of the management of the "Basket of Goods of Crete" and guidance of producers.*
3. *Standards creation for the certification of products with the brand name "CRETE".*
4. *Certification of restaurants and hotels with the quality label "CRETAN CUISINE".*
5. *Supporting the networking of producers and companies of the agri-food sector.*
6. *Promotion of Cretan agri-food products.*
7. *Management of the Centre of Cretan Gastronomy which operates in Rethymnon as a display area of the certified products labeled "CRETE", as well as a food tasting, education and seminar area. Its epicenter is the Cretan culinary model, the traditional cuisine and the Cretan diet.*
8. *Creation of an integrated marketing strategy for the Cretan products.*
9. *Utilization of programs and funds.*
10. *Connection of agricultural production to tourism through:*
  - *the increase in consumption of Cretan products in the hotels of Crete*
  - *the strengthening and development of agritourism, gastronomy and wine tourism.*

*The Agronutritional cooperation of Region of Crete which was founded by Law 4015/2011, is the first attempt at Greece and comes to meet with a contemporary approach, flexible operation and effectiveness an important need such as the creation of a new dynamic in the primary sector of Crete and its connection with the domestic and international market.*



**AGRECOFARM**  
ΟΙΚΟΣ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΑΓΑΘΩΝ

**AGRECO**  
ΟΙΚΟΣ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΑΓΑΘΩΝ  
**AGRECO FARM**

Άδεια: 74 100 Ρέθυμνο, Κρήτη  
Adelianos Kampos, Adele Village  
GR 74 100 Rethymno, Crete, Greece  
T: +30 28310 72129, +30 28310 54014, +30 28310 20750  
E-mail: info@agreco.gr / www.grecotel.com

### Μοναδικό Ελληνικό Παράδειγμα - Κρητικής Φιλοξενίας Εστιατόριο Agreco Farm

Στην **AGRECO** των 40 στρεμμάτων, με αμπελώνες και ελαιώνες, με "μπαλκόνι" το Κρητικό πέλαγος, αναβιώνουν παραδοσιακοί μέθοδοι παραγωγής τυπικών Κρητικών προϊόντων (λαχανικά, φρούτα, λάδι, κρασί, τσικουδιές, μέλι, κρέας) χωρίς τη χρήση χημικών στις καλλιέργειες.

Χαρακτηριστικά κτίσματα Κρητικής - Βενετσιάνικης αρχιτεκτονικής 17ου αιώνα: εκκλησάκι, νερόμυλος, παλιό ελαιατριβείο, τυροκομείο, εργαστήρια, παραδοσιακοί ξενώνες.

Ξενάγηση επισκέπτη: αλώνι, ξυλόφουρνο, μελίσιμα, πατητήρι, ρακοκάζανο, οινοποιείο.

Εποχικές αγροτικές εμπειρίες (Κούρεμα προβάτων, Θερσίσιμος - αλώνισμα, γιορτή τρύγου, πάτημα σαφυλιών, οινοποίηση, γιορτή τσικουδιάς).

Βιωματική εμπειρία ενηλίκων, "Γίνε Αγρότης για μια Ημέρα", παιδιών "Μικροί Αγρότες".

Ο επισκέπτης "βιώνει" μια μοναδική γαστρονομική εμπειρία με μεράκι και σεβασμό στην Κρητική Φιλοξενία. Μια ατέλειωτη ποικιλία πιάτων εποχής από ολόφρεσκα βιολογικά προϊόντα παραγωγής Agreco και παραδοσιακές συνταγές από την περίφημη Κρητική κουζίνα είναι μέρος της γευστικής περιηλάτησης. Ότι δεν παράγεται, προέρχεται από μικρούς τοπικούς παραγωγούς. Το φαγητό συνοδεύουν βιολογικά κρασιά Agreco και ποικιλιακές τσικουδιές.

Προϊόντα Agrecofarms (Exclusive, Pop, Kids, Eau de Grece) διατίθενται στο παντοπωλείο.



### AGRECO FARM TAVERNA a unique example of Cretan Hospitality

*The 40-acre Agreco Farm outside Rethymno revives centuries-old farming methods. Its olive groves, vineyards, orchards, fields and livestock produce organic vegetables, fruits, olive oil, wine, raki, honey and meat.*

*The Cretan - Venetian farm buildings include a 17th century chapel, a watermill, an olive mill, a cheese dairy, workshops and the award-winning Agreco Taverna.*

*The farm tour includes the threshing area, wood-burning ovens, beehives, the olive press, raki distillery and winery.*

*Visitors can participate in sheep-shearing, grape-stomping, raki-making and olive-pressing, as well as wheat-harvesting. The 'Be A Farmer For A Day' and the 'Junior Farmers' events give a memorable hands-on experience.*

*The Agreco Taverna is a unique gastronomic experience highlighting true Cretan hospitality. Endless traditional Cretan recipes are used to prepare dishes with fresh organic Agreco products. Anything not grown on the farm itself is supplied by small local producers.*

*Food is accompanied by Agreco organic wines and various tsikoudies (raki) and all Agreco Farm products are available in the Farm Shop.*





## Εργαστήριο χειροποίητων φυσικών προϊόντων προσωπικής φροντίδας "αθός"

Σύμφωνα με την Κρητική ντοπιολαλιά, "αθός" σημαίνει ανθός. Ο ανθός για εμάς συμβολίζει την δημιουργία, την εξέλιξη, την ολοκλήρωση.

Στο εργαστήρι "αθός", έχοντας ως βάση το εξαιρετικό παρθένο Κρητικό ελαιόλαδο βιολογικής καλλιέργειας, σε συνδυασμό με αγνές πρώτες ύλες της Κρητικής γης, βιολογικά βότανα και αιθέρια έλαια, δημιουργούμε σαπούνια, κρέμες και εκχυλίσματα βοτάνων.

Η συλλογή και η επεξεργασία των πρώτων υλών μας γίνεται με φυσικές και ήπιες μηχανικές μεθόδους που δεν διαταράσσουν το οικοσύστημα. Πηγή έμπνευσης για εμάς το Κρητικό τοπίο που απαρτίζεται από διάφορα βότανα και καρποφόρα δέντρα, με την ελιά να επικρατεί, ενώ τα κρητικά προϊόντα όπως το μέλι, το γάλα και φυσικά το ελαιόλαδο υπήρξαν αρωγός στην υλοποίηση της αρχικής μας σύλληψης. Ένας τόπος με έντονες επιρροές από πολλά μέρη του κόσμου μας οδηγεί σε πρωτόγνωρες και συνδυαστικές επιλογές που συμβάλλουν στην υγεία και χαρίζουν στιγμές απόλαυσης.

Όλα τα προϊόντα μας παρασκευάζονται εξ' ολοκλήρου στο εργαστήρι μας, στα Αγγελιανό Ρεθύμνου και σε μικρές ποσότητες ώστε να διασφαλίσουμε την εξαιρετική ποιότητα των τελικών προϊόντων.

Επιθυμία μας είναι η προσωπική φροντίδα του ανθρώπου σε απόλυτη αρμονία με την φύση.



## Athos workshop Handmade natural personal care products

In the oral Cretan dialect, "Athos" means blossom. For us, the blossom symbolizes the creation, the evolution, the completion.

In athos workshop, based on organic Cretan extra virgin olive oil, in combination with pure raw materials of the Cretan land, organic herbs and essential oils, we create soaps, creams and herbal extracts.

We gather and process our raw materials with natural and mild mechanical methods without disturbing the ecosystem. We are inspired by the Cretan landscape, where olive trees dominate along with cypresses, herbs, fruit-bearing trees, bees and goats. It is a land with intense influences from many places of the world, which leads to combined choices for the creation of our products.

All our products are made wholly in our workshop in Angeliana village of Rethymno and we prepare everything in small quantities to ensure the excellent quality of the final products.

Our desire is to care for people in absolute harmony with nature.



# AMALTHIA®

## AMALTHIA

Αγ. Δημήτριος, Τ.Κ. 74100 Ρέθυμνο, Κρήτη  
Agios Dimitrios, P.O. 74100 Rethymno, Crete, Greece  
T.: +30 28310 71740, Κιν./Μοβ.: +30 6932 417790  
E-mail: info@amalthia-soap.com  
www.amalthia-soap.com

Με σύμμαχο τη φύση, και τις φυσικές πρώτες ύλες της, δημιουργήσαμε καλλυντικά προϊόντα απαράμιλλης αισθητικής και ποιότητας. Ο αρμονικός συνδυασμός του ελαιόλαδου με πλήθος φυτικών εκχυλισμάτων εγγυώνται τη φυσική περιποίηση του σώματος, του προσώπου και των μαλλιών σας. Τα αγνά θρεπτικά συστατικά τους αποτελούν "τροφή" για το δέρμα, καθιστώντας τα ιδανικά για άτομα με ιδιαίτερα ευαίσθητες επιδερμίδες.

Η οικογένεια AMALTHIA® εμπλουτίζεται με προϊόντα υψηλής εξέλιξης και μακρόχρονης έρευνας. Δοκιμάστε, σήμερα, τα καλλυντικά AMALTHIA® και αρχίστε μια νέα σχέση για όλη σας τη ζωή, γιατί τα AMALTHIA® είναι παντοτινά!

Για θέματα υγείας ο πιο κατάλληλος σύμβουλος είναι ο γιατρός ή ο φαρμακοποιός σας. Η χρησιμοποίηση των δειγμάτων είναι απαραίτητη πριν την χρησιμοποίηση των προϊόντων.

*Using natural raw materials, we created cosmetics of excellent quality. The perfect combination of olive oil with the variety of plants extracts guarantees the natural body, face and hair care. Their pure nutrients benefit the skin, making them ideal for people with particularly sensitive skin.*

*AMALTHIA® products are the result of long-term research and development. Try today AMALTHIA® cosmetics and start a new relationship for the rest of your life, because AMALTHIA® is forever!*

*For health issues the most appropriate consultant is your doctor or your pharmacist. The use of samples is required before using the products.*





# ΑΜΑΡΙΑ ΓΗ AMARIA GI

Κεντρική Γραφεία: Μέρωνας Δ. Αμαρίου - ΤΚ 74061  
Headquarters: Meronas M.Amari - Postcode 74061  
Υποκ/μο: "Αντίδωρον Αμαρίας Γης" Χορτάτζη 14, Ρεθύμνο 74100  
Branch: "Antidoron Amarias Gis" Chortatzi 14 Rethymno 74100  
Τ: +30 2831504820 - Κιν./Μοβ.: +30 6972238117  
E-mail: info@amariagi.gr - www.amariagi.gr

Η **Αμάρια Γη**, είναι Κοινωνική Συνεταιριστική Επιχείρηση Παραγωγικού και Συλλογικού Σκοπού με έδρα τον Δήμο Αμαρίου Ρεθύμνου. Η εταιρεία δημιουργήθηκε τον Φεβρουάριο του 2015 με 5 βασικούς καταστατικούς άξονες:

- Παραγωγή-τυποποίηση-προώθηση τοπικών προϊόντων.
- Προώθηση εναλλακτικού τουρισμού-επισκεψιμότητας.
- Ανθρωπιστικές επιστήμες-εκπαίδευση
- Συμβουλευτικές υπηρεσίες
- Υποστηρικτικές υπηρεσίες

Στόχος και σκοπός των ιδρυτών είναι η προσπάθεια για ενίσχυση της τοπικής και περιφερειακής ανάπτυξης, η προώθηση της απασχόλησης και των γενικότερων κοινωνικών και συλλογικών συμφερόντων, η ανάδειξη των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών της περιοχής και η υποστηρίξη οποιασδήποτε αξιόλογης δράσης και δραστηριότητας στην περιοχή μέσα από ένα ευρύ φάσμα υπηρεσιών που μπορεί να αναπτύξει.

Πρώτη μας κίνηση ήταν να δημιουργήσουμε ένα πρατήριο στο κέντρο του Ρεθύμνου στο οποίο συλλέγουμε καθημερινά τα ποιοτικότερα προϊόντα του Αμαρίου και τα προσφέρουμε σε εξαιρετικές τιμές σε διάθεση ημερήσια ή χονδρική.

*Amaria Gi (Amari Land) is a Social Cooperative Enterprise, with Productive and Collective Purposes, headquartered in the Municipality of, Amari Rethymno. The company was created in February 2015.*

*Key statutory elements:*

- Production formulation-promotion of local products,
- promote alternative tourism promotion of alternative tourism,
- Humanities-education,
- Consulting services,
- Support services.

*Purpose and aim of the founders is the effort to strengthen local and regional development, to promote the employment, and general social and collective interests, the promotion of an area with particular characteristics and the support of any remarkable action and activity in the region through a wide range services.*

*Our first move was to create a retail store in the center of Rethymno where we daily collect the best products of Amari and sell them at excellent prices.*





## ΑΡΚΑΔΙ ΡΙΟ ARKADI RIO

ΑΦΟΙ ΣΑΒΒΑΚΗ Ο.Ε. / ARKADI RIO, SAVVAKIS BROS. CO.  
Βιομή Χαράκι, Τ.Κ. 74100 Ρέθυμνο / Violi Haraki, P.O. 74100 Rethymno  
T: +30 28310 24089, Fax: +30 28310 29355  
E-mail: info@arkadisoftdrinks.gr - www.arkadisoftdrinks.gr  
Facebook: <https://www.facebook.com/ArkadiGreece>

Η εταιρεία **Αρκάδι - Ρίο** ιδρύθηκε το 1950 και από τότε διακινεί τα αναψυκτικά της σε ολόκληρη την Κρήτη, ενώ τα τελευταία χρόνια προωθεί τα προϊόντα της σε όλη την Αττική και σε άλλες περιοχές της Ελλάδας. Η εταιρεία παράγει αναψυκτικά σε διάφορες γεύσεις, όπως Πορτοκαλάδα, Λεμονάδα και Γκαζόζα, όμως ανάμεσα στα κλασσικά αναψυκτικά, εκείνο που ξεχωρίζει είναι το Μπυράλι. Το Μπυράλι Αρκάδι είναι το μοναδικό που περιέχει εκχύλισμα χαρουπιού, γνωστό σε όλο τον κόσμο για τις αντιοξειδωτικές του ιδιότητες. Η εταιρεία παράγει επίσης ζαχαρούχους χυμούς: Σουμάδα, Βυσσινάδα, Πορτοκαλοχυμό και Κανελάδα, οι οποίοι καταναλώνονται κυρίως για την παρασκευή κοκτέιλ και ποτών σε Κρήτη και Αττική. Παράλληλα, εφοδιάζει την τουριστική αγορά και τα μπαρ της Κρήτης με αναψυκτικά γνωστά κυρίως στο εξωτερικό, όπως το Ginger Ale, το Tonic Water και το Bitter Lemon. Δοκιμάστε τα παραδοσιακά Κρητικά αναψυκτικά Αρκάδι - Ρίο, τα οποία ξεχωρίζουν για την ιδιαίτερη γεύση τους και την υψηλή τους ποιότητα και μη διστάσετε να επικοινωνήσετε μαζί μας για περισσότερες πληροφορίες.

*The company **Arkadi - Rio** was created in 1950 and since then it distributes its soft drinks all over Crete, while the last years it promotes its products throughout Attica and in other places of Greece. The company produces various carbonated beverages, such as Orangeade, Lemonade and Gazozza, but among the classical soft drinks, the one that stands out is Μπυράλι [Biral]. Biral Arkadi is the only one that contains carob extract, which is known worldwide for its antioxidant activity. The company also produces sugary juices: Orgeat syrup, Sour Cherry juice, Orange juice and Cinnamon syrup, which are mainly consumed for the preparation of cocktails and drinks in Crete and Attica. In addition, it supplies the tourist market and bars of Crete with beverages known especially abroad, such as Ginger Ale, Tonic Water and Bitter Lemon. Taste the traditional Cretan soft drinks Arkadi - Rio, known for their special taste and their high quality and don't hesitate to contact us for more information.*





# BAPTISMA

Έκθλιψη Φυσικού Χυμού Ελιάς από το 1936  
CreTan Fine Cold Extracted Extra Virgin olive juice Since 1936

## BAPTISMA

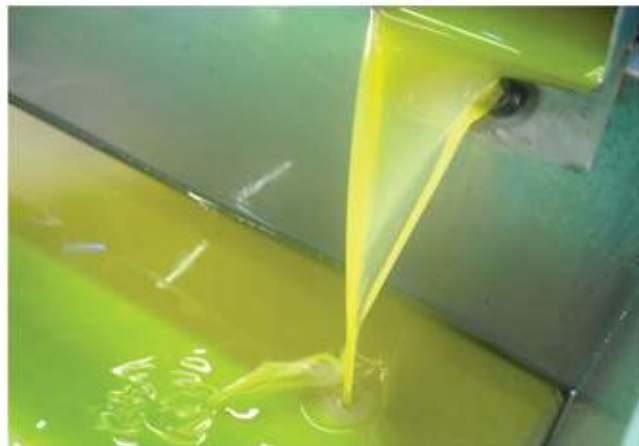
ΣΤΑΥΡΟΣ & ΚΩΝ/ΝΟΣ ΣΤΥΛ. ΒΟΛΤΥΡΑΚΗΣ Ο.Ε.Ε.  
ΕΛΑΙΟΥΡΓΕΙΟ ΤΥΠΟΠΟΙΗΤΗΡΙΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ  
STAVROS & KONSTANTINOS STYL. VOLTURAKIS Co.  
MILL & PLANT OF STANDARDIZATION OF OLIVE OIL

Αλφρά, Μυλοπόταμος Τ.Κ. 74052 Ρέθυμνο, Κρήτη  
Alfa, Mylopotamos, P.O. 74052 Rethymno, Crete  
T: +30 28340 22133, +30 28340 22120  
Fax: +30 28340 22135 - Κιν./Mob.: +30 6972974506  
E-mail: info@baptisma.gr / www.baptisma.gr

Η **BAPTISMA** είναι μια κάθετη μονάδα παραγωγής **Αγνού, Φυσικού Χυμού Κορωνέικης Ελιάς Κρήτης** ανώτατης ποιότητας με πολύ χαμηλή οξύτητα, από ψυχρή έκθλιψη φρεσκοκομμένου καρπού που ωριμάζει σε εκλεκτούς ελαιώνες ορεινών περιοχών του Νησιού. Στις αρχές του 2005 κατασκευάσαμε μια από τις πλέον σύγχρονες μονάδες τυποποίησης εξαιρετικού παρθένου ελαιόλαδου, ικανοποιώντας έτσι και τις πιο απαιτητικές αγορές. Η εταιρεία μας ανήκει και διοικείται από τους **Σταύρο και Κων/νο Σ. Βολτυράκη** και το "**BAPTISMA**" αποτελεί την εμπορική μας ονομασία. Η εταιρεία παραδοσιακά συνεργάζεται με περισσοτέρους από 1'000 ελαιοπαραγωγούς από την ευρύτερη περιοχή της άλλοτε επαρχίας Μυλοποτάμου Ρεθύμνης και η μεση παραγωγή είναι 1'000 τόνους εξαιρετικού παρθένου ελαιόλαδου. Η **BAPTISMA** διαθέτει δίκτυο διανομής των προϊόντων της στην Ελληνική αγορά ενώ παράλληλα εξάγει σε χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης, αλλά και εκτός Ευρώπης, στη Νέα Ζηλανδία και Ηνωμένες Πολιτείες Αμερικής.

**BAPTISMA** is a forward integrated company, both extraction and bottling plant of **Pure, Natural CreTan Olive Juice** of premium quality, with very low acidity, from cold extracted freshly hand picked koroneiki olives, grown on distinguished olive groves in the mountainside of the island. The business is run and owned by **Stavros and Konstantinos S. Voltyrakis** with "**BAPTISMA**" being its commercial trademark. We invest on building and equipment facilities as well as on organizational systems and systematic methods of knowledge built-up, in order to successfully compete even in the most demanding market place through product and service provisioning excellence. **BAPTISMA** traditionally cooperates with more than 1000 extra virgin 'koroneiki' olive tree growers in the broader region of Mylopotamos, Rethymno, Crete.

**BAPTISMA** facilitates a 1500 tons storage capacity, while capacity outcome of ready packed product in the plant is up to 1500 litres per hour. Average mill production is estimated of about 1000 tons annually. **BAPTISMA** has developed a distribution channel in the Greek market and currently exports to Europe, New Zealand and U.S.A.





# BRAHIMO S.A.

Διευθυντής: κ. Δαφνομήλης Γιάννης  
 Manager: Daphnomilis Ioannis  
 Πέραμα, Δήμου Μυλοποτάμου Ρεθύμνου - Τ.Κ. 74052 Κρήτη  
 Perama - Mylopotamos - Rethymno - P.O. 74052  
 T: +30 2834023180 - F: +30 2831023380  
 E-mail: brahimo@brahimo.gr - www.brahimo.gr

Η εταιρία **ΜΠΡΑΧΙΜΟ Α.Ε.** δημιουργήθηκε το 1999 από την οικογένεια Δαφνομήλη και έχει έδρα της το Πέραμα του Δήμου Γεροποτάμου στο Ρέθυμνο της Κρήτης.

Δραστηριοποιείται στην έκθλιψη συλλογή και τυποποίηση εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου της αναγνωρισμένης για την ποιότητα των προϊόντων της περιοχής του Βόρειου Μυλοποτάμου (Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης).

Η συλλογή του ελαιολάδου γίνεται με μεγάλη προσοχή, ακολουθεί αυστηρός ποιοτικός έλεγχος στις σύγχρονες εγκαταστάσεις του ελαιουργείου και του τυποποιητηρίου μας. Στην συνέχεια το ελαιόλαδο τυποποιείται και συσκευάζεται σε μεταλλικά δοχεία ή γυάλινες φιάλες σε μεγάλη ποικιλία ως έχει ή με την προσθήκη αρωματικών φυτών και βοτάνων η συλλογή των οποίων γίνεται από τα Κρητικά βουνά.

## ΠΕΛΑΤΕΣ ΜΑΣ

- Επιχειρήσεις ειδών διατροφής
- Τουριστικές επιχειρήσεις

Στην Ελλάδα και το εξωτερικό.

**BRAHIMO S.A.** was created in 1999 by Dafnomilis family and has its head office in Perama, Municipality of Mylopotamos, in Rethymnon, Crete.

We take action in collection and standardization of extra virgin olive oil from the recognized for the quality of its products region of Northern Mylopotamos. (Protected name of origin.)

The olive oil is collected with extra care and strict qualitative control follows in the modern installations of our olive mill and packaging plant.

Then it is standardized and packed in metal containers or in a great variety of glass bottles, plain or with the addition of aromatic plants and herbs collected from the Cretan mountains.

## Our Customers

- Foodstuff Companies
- Tourist Companies





## GEA Creta

Γεωργική Ανάπτυξη Κρήτης Α.Ε.  
Agricultural Development of Crete SA  
Επ. Μαρουλι 21, 74100 Ρέθυμνο, Κρήτη  
Ep. Marouli 21, 74100 Rethymno, Crete  
Κιν./Μοβ.: +30 6947376677  
E-mail: info@geacreta.com - www.geacreta.com

Η εταιρία **Gea Creta** πρωτοπόρα στην Κρήτη αλλά και την Ελλάδα, δραστηριοποιείται στον τομέα της συμβουλευτικής γεωργίας από το 2013 για την καλλιέργεια του φραγκόσκου, έχοντας σήμερα στο δυναμικό της 150 μεμονωμένους καλλιεργητές και συνολικά 500 στρέμματα καλλιέργειας και στους 4 νομούς της Κρήτης (Ρέθυμνο-Χανιά-Ηράκλειο-Λασιθί).

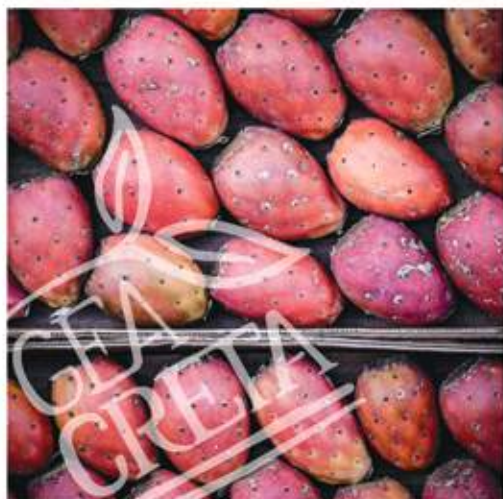
Η εταιρία μας **Gea Creta** παρέχει στους συνεργαζόμενους καλλιεργητές την απαραίτητη τεχνογνωσία για την εγκατάσταση και τη συντήρηση των καλλιεργειών τους, ενώ ταυτόχρονα παρέχει και τεχνική στήριξη άμεσα στο χωράφι με την παρουσία γεωπόνου.

Στόχος της εταιρίας **Gea Creta** είναι η προβολή και η προώθηση της καλλιέργειας του φραγκόσκου, των καρπών αλλά και των μεταποιημένων προϊόντων του φραγκόσκου, τόσο στην εγχώρια αγορά όσο και στο εξωτερικό. Για το σκοπό αυτό έχει ήδη δημιουργήσει μια γκάμα προϊόντων φραγκόσκου με πρωτότυπες συνταγές, την πρώτη στο χώρο του ιδιαίτερου αλλά ταυτόχρονα εξαιρετικού αυτού καρπού.

***Gea Creta S.A.** first of its kind in Crete and in Greece, has a dominant position, in the sector of prickly pear cultivation by contract since 2013, having at this time in its potential 150 cultivators and 500 acres of cultivations in all 4 counties of Crete (Rethymno-Chania-Heraklion-Ag. Nikolaos).*

*Our company **Gea Creta S.A.** provides to the cultivators the required expertise to start and maintain the prickly pear cultivation, and at the same time provides them technical support directly at the field with the presence of an agriculturist.*

***Gea Creta's** goal is to promote the prickly pear fruit and cultivation, but also the processed products, at the local and global market. For that purpose Gea Creta has already created a range of prickly pear products based on unique recipes the first in it's kind for this special and at the same time exceptional fruit.*





## ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΜΥΛΟΠΟΤΑΜΟΥ AGRICULTURAL COOPERATIVE MYLOPOTAMOU

Αγροτικός Συνεταιρισμός Μυλοποτάμου  
Agricultural Cooperative Mylopotamou  
Πέραμα Μυλοποτάμου, Ρέθυμνο Κρήτης, Τ.Κ. 74052  
Perama Mylopotamou, Rethymno - Crete - P.O. 74052  
T: +30 28340-20730-20732, F: +30 28340-20748  
Email: esm2@otenet.gr

Ο Αγροτικός Συνεταιρισμός Μυλοποτάμου με εμπειρία από το 1940 αποτελείται από 598 μέλη παραγωγούς και παίζει πρωτεύοντα ρόλο στην στήριξη όλης της περιοχής. Ο ΑΣ Μυλοποτάμου διατηρεί κατάστημα γεωργικών εφοδίων, μονάδα παραγωγής ζωοτροφών, υπερσύγχρονο τυροκομείο παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων (Γραβιέρα Κρήτης ΠΟΠ, Ξυνομυζήθρα Κρήτης ΠΟΠ, κ), ένα από τα μεγαλύτερα Super Market και έχει εξασφαλίσει ονομασία προέλευσης για το παραγόμενο λάδι στην περιοχή (ΠΟΠ Βόρειος Μυλοπόταμος). Παράλληλα λειτουργεί επίσης το ΚΕΑ Μυλοποτάμου για την υποστήριξη των Οικονομικών Ενισχύσεων των παραγωγών και τμήμα παροχής υπηρεσιών προς τους παραγωγούς. Και το σημαντικότερο παρεμβαίνει άμεσα στην διαμόρφωση των τιμών αγοράς τόσο του Ελαιολάδου όσο και του Γάλακτος.

*The Agricultural Cooperative Mylopotamou experienced since 1940 is composed of 598 members and producers play a key role in supporting the whole region.*

*The Agricultural Cooperative Mylopotamou maintain agricultural supplies store, feed production unit, modern cheese dairy products (Gruyere Crete PDO xynomyzithra Crete PDO, etc), one of the biggest Super Market and has obtained designation of origin for oil produced in the region (PDO North Mylopotamos).*

*At the same time also operates the CRL Mylopotamou to support the Financial Aid section of producers and service to producers.*

*Most importantly intervene directly in the formation of market prices such as olive oil and milk.*







## ΕΝΩΣΗ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΣΥΝ/ΣΜΩΝ ΡΕΘΥΜΝΗΣ UNION OF AGR. COOPERATIVES OF RETHYMNON

Τρία Μοναστήρια, Τ.Κ. 74100 Ρέθυμνο - Κρήτη  
Tria Monastiria, P.O. 74100 Rethymno - Crete  
Διευθυντής Πωλήσεων: Χριστοδουλάκης Βενιζέλος  
Sales Manager: Christodoulakis Venizelos  
Τ: +30 28310 86101, Fax: +30 28310 22202  
E-mail: sales@easreth.gr / www.easreth.gr

Η ΕΑΣ Ρεθύμνης ιδρύθηκε το έτος 1937 με την υπ' αριθ. 15295/31-03-1937, απόφαση του Υπουργού Γεωργίας, με έδρα το Ρέθυμνο. Από τότε μέχρι σήμερα λειτουργεί απρόσκοπτα, με σκοπό την εξυπηρέτηση των συνεταιρισμών μελών της, στα πλαίσια των εκάστοτε ισχυόντων νόμων και του καταστατικού της. Βασικός καταστατικός σκοπός της Οργάνωσης είναι η προαγωγή της οικονομίας των φυσικών μελών των Συνεταιρισμών της. Διοικείται από 7 μέλη ΔΣ το οποίο εκλέγεται από τη Γενική Συνέλευση των 101 Συνεταιρισμών και η θητεία του διαρκεί 4 χρόνια. Στη συνείδηση της πλειοψηφίας των αγροτών του νομού η ΕΑΣ αποτελεί βασικό φορέα στήριξης του αγροτικού εισοδήματος. Είναι μια από τις δυναμικότερες οικονομικές συνεταιριστικές οργανώσεις χάρη στην εμπιστοσύνη των αγροτών αλλά και στην παραγωγή προϊόντων προστιθέμενης αξίας με πρώτες ύλες από ντόπια αγροτικά προϊόντα. Ο κύκλος εργασιών της ανέρχεται σε περίπου 10 εκ. ευρώ. Διαθέτει ακίνητη περιουσία εκτίμησης περίπου 30 εκ. ευρώ και ανθρώπινο δυναμικό 80 εργαζομένων.

### Κύριες δραστηριότητες της ΕΑΣ είναι:

- Συγκέντρωση και επεξεργασία γάλακτος για την παραγωγή τυροκομικών προϊόντων. Η ποσότητα αιγοπρόβειου γάλακτος που επεξεργάζεται ο συνεταιρισμός ανέρχεται σε περίπου 5000 τόνους ετησίως. Τα προϊόντα που παράγονται ξεπερνούν τους 600 τόνους με κύριο προϊόν την ξακουστή Γραβιέρα Κρήτης ΜΙΝΩΣ (ΠΟΠ). Συγκεκριμένα τα τελευταία χρόνια έχει σταθεροποιηθεί η παραγωγή μιας ποσότητας Γραβιέρας πάνω από 400 τόνους με αυξητικές τάσεις λόγω αυξημένης ζήτησης τόσο στην εγχώρια αγορά όσο και στις εξαγωγές.
- Συγκέντρωση - τυποποίηση και εμπορία ελαιολάδου τόσο στην εγχώρια αγορά όσο και στην αγορά του εξωτερικού. Ο συνεταιρισμός τυποποιεί εκτός από προϊόντα με δική του ετικέτα (ΡΙΒΥ), και μεγάλες ποσότητες προϊόντων ιδιωτικής ετικέτας, που διχοτεύονται στις αγορές. Οι δυνατότητες του εργοστασίου είναι μεγάλες και διαμορφώνονται πάντα σύμφωνα με τη ζήτηση.
- Εμπορία αγροτικών εφοδίων (γεωργικά φάρμακα, λιπάσματα, μίγματα ζωοτροφών, γεωργικά μηχανήματα, κτηνιατρικά φάρμακα) απευθείας στα μέλη του συνεταιρισμού και όχι μόνο, μέσα από υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις που βρίσκονται στην έδρα του στα Τρία Μοναστήρια.
- Εμπορία τροφίμων και λοιπών ειδών οικιακής χρήσεως εντός της πόλης του Ρεθύμνου μέσα από μεγάλο σουπερ μάρκετ που ανήκει εξ ολοκλήρου στο συνεταιρισμό.

### Θυγατρικές εταιρείες της ΕΑΣ:

- Α.Σ.Ε.Α.Ρ (Ανάπτυξη Συνεταιριστική Εταιρεία Ανάπτυξης Ρεθύμνου) (ποσοστό 89%)
- ΕΝ.ΕΡ.Α.Σ.Ε (Ένωση Ενεργειακή Ανάπτυξη Συνεταιριστική Εταιρεία) (ποσοστό 99%)
- Ένωση Ρεθυμνιακή Ασφαλιστικός Σύμβουλος ΕΠΕ (ποσοστό 85%)
- ΟΑΔΥΚ (ποσοστό 16%)
- ΑGRD (ποσοστό 3%).

### Συμμετοχή της ΕΑΣ στο μετοχικό κεφάλαιο Συνεταιριστικών Οργανώσεων:

- ΠΑΣΕΓΕΣ • ΕΛΑΙΟΥΡΓΙΚΗ • ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΕΝΩΣΗ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΩΝ ΟΡΓΑΝΩΣΕΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ (ΚΕΟΣΟΕ) • ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΗ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΣΟΥΛΤΑΝΙΑΣ (ΚΙΣΟΣ)

*AC of Rethymno was established in 1937 by the 15295/31-03-1937 order of Minister of Agriculture. Since then its purpose has been the assistance of its members, according to the applied laws and its memorandum of the natural members of its Cooperatives. Its main activities, apart from providing assistance to its members are:*

- Collecting and processing milk for the production of dairy products
- Collecting-bottling and trading olive oil
- Selling fertilizers
- Selling food mixtures for animals
- Selling agricultural chemicals, and other other products for farmers,
- Selling food products, (S/M)

*The AC is located in, at an area of 150.000 m<sup>2</sup> in Tria Monastiria, 3,5 km from the center of Rethymno.*





e + a  
ceramic studio

e+a ceramic studio  
Μαργαρίτες - Τ.Κ. 74052, Ρέθυμνο, Κρήτη  
Margarites 74052, Rethymno, Crete  
Κιν./Μοβ.: +30 6932484054 / +30 6982232787  
E-mail: enaceramics@gmail.com  
www.eaceramicstudio.com

Οι e+a δημιουργούν χειροποίητα αντικείμενα από πηλό. Εστιάζουν στις αρχαίες φόρμες κάνοντας προσαρμογές έτσι ώστε να έχουν ένα πιο σύγχρονο και ταυτόχρονα λειτουργικό αποτέλεσμα. Ο στόχος κατά την διαδικασία δημιουργίας είναι η ποιότητα και η μοναδικότητα.

*e+a studio produces handcrafted earthenware. We focus on ancient forms and make adjustments to ensure they are both contemporary and appropriate functional. Main targets during creative process are original idea and quality.*





# ΙΔΗΛΕΛΑΙΑ OIL IDI

Αφρατές Αμαρίου / Afrates Amari  
T: +30 28310 32192, Kiv./Mob.: +30 6972 907187  
E-mail: marmichfour@gmail.com

Στους πρόποδες του Ψηλορείτη στη Νότια πλευρά του βουνού με το ιδιαίτερο Μεσογειακό μικροκλίμα, καρποφορούν αιωνόβια δέντρα χονδρολιάς.

Το λάδι και οι βρώσιμες ελιές είναι πανάρχαια προϊόντα γνωστά για την θρεπτική τους αξία, αλλά και για τις θεραπευτικές τους ιδιότητες. Η σωρευμένη γνώση και η εμπειρία των κατοίκων-αγροτών, με ρίζες στα βάθη των αιώνων, μας διδάσκει και μας εμπνέει στη δημιουργία υγιεινών προϊόντων ελιάς, εμπλουτισμένα με αρώματα της Αμαριώτικης γης να μας θυμίζουν ξανά την γνήσια και ξεχωριστή γεύση της χονδρολιάς!

Η επιχείρηση "Ιδλελελαία" είναι οικογενειακή επιχείρηση που δημιουργήθηκε πριν πέντε χρόνια έχοντας σαν όραμα να αξιοποιήσει και να προστατέψει το είδος της χονδρολιάς να ασχοληθούν ξανά με την καλλιέργεια της και την συντήρησή της. Οριμάζοντας με τον παραδοσιακό τρόπο τις ελιές μας δημιουργήσαμε τα προϊόντα μας και τα διαθέτουμε, χωρίς καθόλου συντηρητικά. Συγκεκριμένα διαθέτουμε τις σταφιδολιές μας, σε συσκευασία των 500γρ. και χύμα. Το προϊόν μας "ελιδόψιχα", το οποίο παράγεται από πολτοποιήση της χονδρολιάς, και θεωρείται άριστο πρωινό για παιδιά και μεγάλους, το διαθέτουμε, σε τέσσερις γεύσεις σκόρδο, 4 πιπέρια, κρεμμύδι και φυσική γεύση σε συσκευασίες των 200γρ, των 500γρ. και 1200γρ.

*Perennial olive trees thrive at the foot of the Psiloritis mountain, in a distinct Mediterranean climate. Olive oil and edible olives are products known to us since antiquity not only for their high nutritional value but also for their therapeutic properties as well.*

*The accumulated knowledge and expertise of the resident farmers, which has been passed on by our forefathers over the centuries, teaches and inspires us to create healthy products with flavorings from the land of Amari that remind us of the original and distinct taste of hondrolia.*

*Our company "Idlelelaia" is a family business that was established five years ago with the vision of utilising and preserving Hondrolia and in this way motivating the local residents to cultivate it once again. Our olives mature in the traditional way which was taught to us by our ancestors and our products are free of preservatives. You will find "stafidolia" in vacuum 500gr packs or unpacked. "Elidopsiha" which is olive paste from hondrolia is considered to be a perfect and most nutritious choice for breakfast both for adults and children. You can find it in four different flavors: garlic, 4 peppers, onion and plain in vacuum 200gr, 500gr and 1200gr packs.*



# ΚΤΗΜΑ ΚΑΤΑ ΜΑΡΚΟΝ

## ΚΤΗΜΑ ΚΑΤΑ ΜΑΡΚΟΝ ΚΤΙΜΑ "ΚΑΤΑ ΜΑΡΚΟΝ"

Παλαιά Ρούματα, Τ.Κ. 73002 Χανιά  
Palaia Roumata, P.O. 73002 Chania  
T: +30 28240 41291, Fax: +30 2824041445

Το κτήμα "Κατά Μάρκον" εδρεύει στα Παλαιά Ρούματα Χανίων Κρήτης και δραστηριοποιείται για περισσότερο από δυο αιώνες. Ιδρύθηκε το 1780 από τον Στυλιανό Παναγιωτάκη, έναν ανήσυχο και δραστήριο άνθρωπο της εποχής με ιδιαίτερη αγάπη στη μέλισσα και το περιβάλλον. Σήμερα το κτήμα "Κατά Μάρκον" βρίσκεται στα χέρια της πέμπτης γενιάς και λειτουργεί υπό την διαχείριση του κυρίου Μάρκου Παναγιωτάκη. Κύριο αντικείμενο του κτήματος είναι η παραγωγή, η συγκέντρωση, η τυποποίηση του μελιού και των άλλων προϊόντων κυψέλης καθώς και η παραγωγή κρασιού, λαδιού και ελιών. Ο κύριος Μάρκος Παναγιωτάκης, ο ίδιος παραγωγός, φροντίζει με μεράκι και αγάπη να κάνει το μέλι προσίτο στον καταναλωτή, φέρνοντας το αγνό και φυσικό όπως το παράγουν οι ίδιες οι μέλισσες από την κυψέλη στο σπίτι. Το κτήμα "Κατά Μάρκον" βρίσκεται σε συνεχή ανάπτυξη και προσπαθεί με αμείωτο ενδιαφέρον για βελτίωση έχοντας στόχο την ανάδειξη των καταπληκτικών προϊόντων της μέλισσας και την προσφορά τους στο καταναλωτικό κοινό. Έμπνευση του κτήματος αποτελούν αξίες όπως ο σεβασμός για το περιβάλλον, τον άνθρωπο και την κοινωνία, η αγάπη για την παράδοση, η υπόσχεση για να προσφέρουν ότι καλύτερο σε ποιότητα, καθώς και η ειλικρίνεια και η ευθύνη για τις υποσχέσεις που δίνουν και πάντα τις τηρούν.

*Ktima "kata Markon" is located in Palaia Roumata of Chania in Crete and operates over two centuries. It was founded in 1780 by Stylianos Panagiotakis, an anxious and energetic man of his time with a special affection for bees and for environment. Nowadays, Ktima "kata Markon" is in the hands of the fifth generation and operates under the management of Mr. Markos Panagiotakis. The main object of the Ktima (estate) is the production, gathering, standardization of honey and other beehive products and the production of wine, olive oil and olives. Mr. Markos Panagiotakis, also a producer, cares with love and passion the honey and tries to make honey accessible to consumers, by bringing it pure and natural from the hive at home. Ktima "kata Markon" is constantly developing and trying with undiminished interest to be improved with the aim to highlight the amazing bee products and supply them to consumers. Inspiration of the property (ktima) are the values such as the respect for the environment, people and society, the love for the tradition, the promise to offer the best quality as well as the sincerity and responsibility for the promises they made and they always keep.*





# KEDROS

ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΦΡΑΓΚΟΣΥΚΟΥ  
ΚΑΙ ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΩΝ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΩΝ

## KEDROS

ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΦΡΑΓΚΟΣΥΚΟΥ  
PRICKLY PEAR AGRICULTURAL COOPERATIVE

Βαβουράκης Νίκος / Vavourakis Nikos  
Κιν./Mob.: +30 6976404551,  
+30 6976404551  
E-mail: kedroscoop@gmail.com

Το φραγκόσυκο κατάγεται από την αμερικάνικη ήπειρο - καλλιεργήθηκε από τους Αζτέκους. Μεταφέρθηκε στην Ευρώπη με τον Χριστόφορο Κολόμβο και επεκτάθηκε στην υπόλοιπη Μεσόγειο. Θεωρείται άριστο φυτό για την εκμετάλλευση ερημοποιημένων περιοχών. Μπορεί να προσαρμοστεί στις πιο αντίξοες συνθήκες. Με μεγάλη ικανότητα αποθήκευσης νερού, επικάλυψη με κηρώδεις ουσίες, μείωση στο ελάχιστο των απωλειών νερού κατά τη διάρκεια της μέρας, μπορεί να επιβιώσει μεγάλες περιόδους ξηρασίας.

Θεωρείται βιο-λειτουργικό τρόφιμο. Ο καρπός περιέχει βιταμίνη C, ασβέστιο, μαγνήσιο και κάλιο. Ο χυμός περιέχει το αμινοξύ ταυρίνη σε συγκέντρωση που κυμαίνεται από 300-500 mg / l, ουσία απαραίτητη στην κατασκευή του αμφιβληστροειδούς χιτώνα, στην παραγωγή των χολικών οξέων και ευεργετικό στα νεύρα και τον εγκέφαλο. Σημαντική είναι η παρουσία αντιοξειδωτικών ουσιών όπως καροτενοειδή και φλαβονοειδή. Θεωρείται ότι μειώνει τα συμπτώματα της μέθης, είναι κατάλληλο για διαβητικούς καθώς μειώνει το ζάχαρο και μπορεί να βοηθήσει στην απώλεια βάρους. Πραγματοποιούνται κλινικές μελέτες με το άνθος του φυτού για την υπερηλιαιμία του προστάτη.

Μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την κατασκευή μαρμελάδας, χυμού, σιροπιού, να παρασκευαστεί απόσταγμα αντίστοιχο της τσικουδιάς, να γίνει εξαγωγή των χρωστικών και φυσικών πρόσθετων για τη βιομηχανία τροφίμων, να χρησιμοποιηθεί ως ζωοτροφή. Το λάδι από τους σπόρους έχει πολύ ισχυρή αντιρυτιδική και συσφικτική δράση πάνω στο δέρμα.

*Prickly pear originates from the American continent - it was cultivated by the Aztecs. Brought to Europe by Christopher Columbus and spread to the rest of the Mediterranean. Considered excellent plant for the exploitation of desertified areas. It can be adapted to most adverse conditions. With large storage capacity of water, coating of waxy substances, minimizing water losses during the day, the plant can survive long dry periods.*

*Contemplated as functional food. The fruit contains vitamin C, calcium, magnesium and potassium. The juice contains the amino acid taurine in a concentration ranging from 300-500 mg / litre, a substance indispensable to the construction of the retina and the production of bile acids and beneficial for the nerves and brain. Also present are many antioxidants such as carotenoids and flavonoids. It is thought to reduce the symptoms of hangover, is suitable for diabetics as it lowers blood sugar and may help in weight loss. Extract from the flower is tested as a drug for prostate hyperplasia.*

*It can be used for making jam, juice, syrup, spirits after fermentation and distillation, as natural food additives and colorings and also as fodder. The oil from the seeds has very strong anti-wrinkle and firming effect on the skin [cosmetics industry].*



**Καλώς ήρθατε στον Όμιλο- M.B.S My Business School by Computer Center.**

Είκοσι χρόνια τώρα η πορεία του ομίλου καταγράφει συνεχώς ανοδική τάση. Η συνεχόμενη εξέλιξη του προγράμματος σπουδών έχει σαν στόχο την παροχή της καλύτερης δυνατής εμπειρίας για τους σπουδαστές μας. Φροντίζουμε ώστε η καθοδήγησή μας για ακαδημαϊκή ή για επαγγελματική αποκατάσταση να έχουν ως στόχο την εξυπηρέτηση των απαιτήσεων αλλά και αναγκών της εποχής. Άλλωστε **δεν** είναι τυχαία που οι σπουδαστές μας επιλέγουν τον όμιλο **M.B.S My Business School by Computer Center** σε κάθε τους βήμα, είτε αυτό αφορά τις σπουδές είτε την επαγγελματική αποκατάσταση. Σημαντικό ρόλο στην εξέλιξη του ομίλου παίζει και η στελέχωση του από άριστα καταρτισμένο και εξειδικευμένο προσωπικό με κύριο χαρακτηριστικό την αγάπη τους για το αντικείμενο και το ειλικρινές ενδιαφέρον τους για τους σπουδαστές μας.

Η εκσυγχρονισμένη αντίληψη που μας δίδει, αλλά και οι κορυφαίες συνεργασίες, κάνουν τον όμιλο **M.B.S My Business School by Computer Center** να ξεχωρίζει. "Ηγείται και Πρωτοπορεί", επιδιώκοντας καθημερινά να είναι αντάξιος της νέας γενιάς που τον εμπιστεύεται, που τον προτιμά και τον κατατάσσει στην πρώτη θέση.

Σας Παρουσιάζουμε τις Ειδικότητες μας: ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ • ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ • BARISTA • BARTENDER • RECEPTIONIST / ΥΠΑΛΛΗΛΟΣ ΥΠΟΔΟΧΗΣ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟΥ • ΑΙΣΘΗΤΙΚΗ • SECURITY • ΛΟΓΙΣΤΙΚΗ / ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ • ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΚΗ • ΥΓΕΙΑ/ΠΡΩΤΕΣ ΒΟΗΘΕΙΕΣ • ΠΑΙΔΑΓΩΓΙΚΑ.

**Welcome to M.B.S. My Business School by Computer Center.**

*For the last twenty years the continuous improvement of the program of studies aims to provide the best possible experience for our students. Our guidance for professional and academic qualifications is adapted to fit society's needs. That's why the students choose M.B.S. My Business School by Computer Center. The teaching staff is highly qualified and care about their students. The modern concepts and the academic collaborations make My Business School by Computer Center the right choice for young people who want to specialize in the following areas: COOKING • BAKING • BARISTA • BARTENDER • RECEPTIONIST • AESTHETICS • SECURITY • ACCOUNTING/ADMINISTRATION • COMPUTERS • HEALTH/FIRST AID • EDUCATION.*



Το Δίκτυο ΠΡΑΞΗ είναι ένας οργανισμός παροχής υπηρεσιών μεταφοράς τεχνολογίας προς τις μικρομεσαίες επιχειρήσεις και τα ερευνητικά εργαστήρια όλης της χώρας. Αποστολή του είναι να ενισχύσει την ανταγωνιστικότητα των ελληνικών επιχειρήσεων και ερευνητικών εργαστηρίων μέσω της σύνδεσης της έρευνας με την παραγωγή, της προώθησης της καινοτομίας, της υποστήριξης της επιχειρηματικότητας καθώς και της διεθνούς συνεργασίας.

Ξεκινάει τη δράση του το 1991 ως πρωτοβουλία του Ιδρύματος Τεχνολογίας και Έρευνας (ΙΤΕ) και του ΣΕΒ Σύνδεσμος Επιχειρήσεων και Βιομηχανιών, μετέπειτα και του Συνδέσμου Βιομηχανιών Βορείου Ελλάδος (ΣΒΒΕ). Έκτοτε αναλαμβάνει σημαντικές πρωτοβουλίες που οδηγούν στην ανάπτυξη τεχνολογικών συνεργασιών μεταξύ ελληνικών και ξένων επιχειρήσεων και οργανισμών, λειτουργώντας αρχικά ως ένα από τα Innovation Relay Centers της Ευρωπαϊκής Επιτροπής και στη συνέχεια ως μέλος του ευρωπαϊκού δικτύου υποστήριξης επιχειρήσεων Enterprise Europe Network και συντονιστής του ομώνυμου ελληνικού δικτύου. Παράλληλα, από το 1999 αποτελεί επίσημο φορέα πληροφόρησης και συμβουλευτικής υποστήριξης αναφορικά με τα Προγράμματα Πλαίσιο για την Έρευνα και Τεχνολογική Ανάπτυξη και για το Horizon 2020 αναλαμβάνοντας το ρόλο του Εθνικού Σημείου Επαφής.

*PRAXI Network is a technology transfer organization with long-standing experience in assisting SMEs and research organisations throughout Greece to achieve cross-border technological cooperation. Its mission is to enhance the competitiveness of Greek SMEs and research organisations by creating links between research and industry, promoting innovation and entrepreneurship as well as fostering transnational cooperation.*

*It was formed in 1991 by the Foundation for Research and Technology - Hellas (FORTH) in cooperation with SEV Hellenic Federation of Enterprises, later reinforced by the Federation of Industries of Northern Greece (FING). Between 1995 and 2008, PRAXI Network was nominated by the European Commission as one of Europe's Innovation Relay Centers. Since 2008, PRAXI Network provides innovation and technology transfer services as coordinator of the Greek consortium of the Enterprise Europe Network, the largest network of integrated business support to Small and Medium Enterprises (SMEs). In parallel, the General Secretariat for Research & Technology in Greece appoints PRAXI Network as the National Contact Point for the Framework Programmes for Research and Technological Development and currently Horizon 2020, rendering it an official entity for information and advisory support for EU-funded research programmes.*



στην υπηρεσία της επιχείρησής σας



# ΤΡΑΠΕΖΑ ΠΕΙΡΑΙΩΣ PIRAEUS BANK

- Πορτάλιου Μάρκου 5-7, Ρέθυμνο - Καλλιθέα, 74100, ΡΕΘΥΜΝΟ  
- Λ. Κουντουριώτου Παύλου 105, Ρέθυμνο, 74100, ΡΕΘΥΜΝΟ  
- Λ. Κουντουριώτου Παύλου 158, Ρέθυμνο, 74100, ΡΕΘΥΜΝΟΥ  
- Ηγουμενίου Γαβριήλ 22, Ρέθυμνο, 74100, ΡΕΘΥΜΝΟΥ  
[www.piraeusbank.gr](http://www.piraeusbank.gr)

Με έτος ίδρυσης το 1916 η Τράπεζα Πειραιώς, η πρώτη τράπεζα σήμερα στην Ελλάδα, ενισχύει την ελληνική οικονομία, προωθεί την ανταγωνιστικότητα και στηρίζει την εθνική αναπτυξιακή προσπάθεια.

Με περίπου 20.700 εργαζομένους, 1.150 καταστήματα, 2.420 ATMs και το πολυβραβευμένο ηλεκτρονικό δίκτυο τραπεζικής winbank, ο Όμιλος της Τράπεζας Πειραιώς προσφέρει τις υπηρεσίες του σε 5,8 εκατομμύρια πελάτες στην Ελλάδα και 9 ακόμη χώρες.

Με ειδικές ενέργειες, που συνδυάζουν την επιχειρηματική ανάπτυξη με την εταιρική υπευθυνότητα, ο Όμιλος Πειραιώς σφυρηλατεί σχέσεις εμπιστοσύνης με τους κοινωνικούς εταίρους του.

Ταυτόχρονα αναβαθμίζει την αλληλεπένδετη σχέση ανάμεσα στο φυσικό και στο πολιτιστικό περιβάλλον, αναδεικνύοντας τη σημασία της αειφόρου ανάπτυξης για τον τόπο.

*Founded in 1916, Piraeus Bank is the leading bank in Greece that supports Greek economy, promotes competitiveness and contributes to national development efforts.*

*It employs 20,700 people in 1,770 branches; it has 2,420 ATMs and top prize-winning web banking services (winbank) for 5.8 million customers in Greece and nine other countries.*

*Focusing on both business development and corporate responsibility the Piraeus Bank Group builds trust with social partners.*

*At the same time it brings out the relation between natural and cultural environment recognising the need for sustainable development.*



ΤΡΑΠΕΖΑ ΠΕΙΡΑΙΩΣ







ESCARGOT  
DE CRÈTE

ΧΟΧΛΙΟΙ ΚΡΗΤΗΣ  
ESCARGOT DE CRETE

Δρ. Χαράλαμπος Κιαγιάς / Dr. Charalampos Kiagias  
Λατζίμης, Ρέθυμνο, Κρήτη / Latzimas, Rethymno, Crete  
Κιν./Mob.: +30 6930 825859, +30 6951 001328  
E-mail: dr.kiagias@escargotdecrete.com  
www.escargotdecrete.com

Η εταιρεία **Escargot de Crete** είναι η πρώτη καθετοποιημένη εταιρεία παραγωγής τυποποίησης και εμπορίας σαλιγκαριών στη χώρα μας και με πολλές παγκόσμιες καινοτομίες στο ενεργητικό της.

Είναι η πρώτη εταιρεία παγκοσμίως που παράγει σαλιγκάρια καθ' όλη τη διάρκεια του έτους λειτουργώντας τις μονάδες εκτροφής της με βιοδυναμικές αρχές και εκμεταλλευόμενη πλήρως τις κλιματολογικές συνθήκες της περιοχής Λατζίμης Ρεθύμνου. Έχει πετύχει μάλιστα τη μεγαλύτερη παραγωγικότητα ανά έτος και ανά στρέμμα παραγωγή σαλιγκαριών.

Είναι η πρώτη εταιρεία στον κόσμο που τυποποίησε φιλέτα σαλιγκαριών μέσα σε ελαιόλαδο και μάλιστα με τη μορφή έτοιμων γευμάτων αλλιά και η πρώτη εταιρεία που τυποποίησε τη διάσημη κρητική συνταγή "Χοχλίοι μπουμπουριστοί".

Η νέα της παγκόσμια καινοτομία είναι τα φιλέτα σαλιγκαριών σε "τσάι" από φασκόμηλο και θυμάρισιο μέλι. Ένα προϊόν που έχει κερδίσει σε όλους τους τομείς τα φιλέτα σαλιγκαριών μέσα σε άηλη που κυκλοφορούν εδώ και δεκαετίες στην παγκόσμια αγορά κυρίως από ξένες βιομηχανίες.

Η εταιρεία **Escargot de Crete** ή αλλιώς "Χοχλίοι Κρήτης Μ.Ε.Π.Ε" υπηρετεί με πάθος τις αρχές της κρητικής διατροφής, χρησιμοποιώντας ότι καλύτερο έχει να επιδείξει η κρητική γη και δημιουργώντας προϊόντα υψηλής διατροφικής αξίας που κερδίζουν τις εντυπώσεις σε ολόκληρο τον κόσμο.

*The **CHOCHLIOI KRITIS** Company Ltd is the first vertically integrated company for production, packaging and trading snails in Greece.*

*It has become the first company in the world to produce snails throughout the year with biodynamic farming units and taking advantage of the existing climatic conditions in the area of Latzima Rethymno. It has achieved the highest productivity levels in snail production per year and per acre.*

*It is the first company in the world to standardize snail fillets in olive oil for meals ready to eat and the first company to standardize the famous Cretan recipe "chochlioi boubouristi" (fried snails).*

*The new worldwide innovation is snail fillets with sage tea and thyme honey which is a far better product than snail fillets in brine.*

*The **Escargot de Crete** or Chochlioi Kritis Company Ltd believes in the Cretan diet principles and therefore uses the best ingredients of Cretan earth to create products with high nutritional value that have already made a good impression all over the world.*





## CLOCLO'S ART HANDMADE CREATIONS

Μανετάκη Αικατερίνη / Manetaki Aikaterini  
Τζανέ Μπουνιαλή 32, Ρέθυμνο / 32 Tzane Bouniali str., Rethymno  
T./Fax: +30 28310 29641, Κιν./Mob.: +30 6983422273  
E-mail: clocloart@yahoo.gr



Η μάγισσα της τέχνης... Άνυπαίχτες χρόνων βρήκαν την έκφρασή τους και βγήκαν στην επιφάνεια, σ' ένα ιδιαίτερα ζεστό & φιλόξενο χώρο, όπου ξεκίνησε δυναμικά το 2013, σ' ένα ήσυχο σοκάκι της παλιάς πόλης, στα παλιά πεταλόδικα. Τζανέ Μπουνιαλή 32, στο Ρέθυμνο ! Η Κατερίνα Μανετάκη, ή αλλιώς Μάγισσα Cloclo. Η μάγισσα της τέχνης και της δημιουργίας του Cloclo's Art !!! Ξύλο, χαρτί, ύφασμα, μέταλλο, υλικά παρμένα από την φύση, παίρνουν μορφή, πνοή και ψυχή μέσα από την δημιουργική φαντασία της, για να αντέξουν για πάντα στον χρόνο και να δώσουν πνοή στις δικές σας αναζητήσεις μα και αναμνήσεις. Δίνοντας τον εαυτό της ακόμα και στο πιο μικρό αξεσουάρ ή διακοσμητικό που καθημερινά δημιουργεί καλύπτει επάξια κάθε γούστο κι απαίτηση, αισθητική ή οικονομική!

*The Witch of Art .....Years of inner searching found their way to be expressed in a very warm and hospitable place which opened dynamically in 2013 in a quiet alley: 32 Tzane Bouniali in the old town of Rethymnon! Katerina Manetaki or as well known as.. Cloclo Witch! The Witch of Art and Creativity of "Cloclo's Art"!!! Wood, paper, fabrics, metal, nature's materials get shape and life through Cloclo's creative imagination to live for ever and give life to your own inner searcing and memories! Putting herself into even the smallest accessory or everyday ornament that she creates, she pleases every taste and demand, aesthetic or economic!*



## CRETA CAROB

ΑΦΟΙ ΜΑΝΟΥΣΑΚΑΣ Ο.Ε. / MANOUSAKAS BR. Co  
Αργυρούπολη, Ρεθύμνου, Κρήτη / Argiroupoli, Rethymno, Crete  
T./Fax: +30 28310 81150, Κιν./Mob.: +30 6972 600273  
E-mail: info@cretacarob.com - www.cretacarob.gr

Η Creta Carob ιδρύθηκε το 2006 και ξεκίνησε τη λειτουργία της το 2011. Είναι μια οικογενειακή επιχείρηση που εστιάζει στην παραγωγή μίας ποικιλίας βιολογικών προϊόντων τα οποία προέρχονται από τους λοβούς του χαρουπιού. Βρίσκεται στην Αργυρούπολη Κρήτης. Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας παραγωγής συνδυάζουμε τις αρχαίες τεχνικές με τις νέες τεχνολογίες. Η εταιρία μας εφαρμόζει πιστοποιημένο σύστημα ασφάλειας τροφίμων EN ISO 22000:2005 και τα τελικά προϊόντα μας πληρούν όλους τους αυστηρούς κανονισμούς της Ευρωπαϊκής Ένωσης και έχουν λάβει το πιστοποιητικό βιολογικών προϊόντων στην Ελλάδα και την Ευρωπαϊκή Ένωση από την TÜV AUSTRIA.

*Creta Carob was established in 2006 and started its operation in 2011. It is a family business that focuses on the production of different organic products derived from Carob Pods. Creta Carob is located in Argiroupoli, Crete. During the production process we combine ancient techniques with new technology. Our company is certified with ISO 22000:2005. The final products correspond to the regulations of the E.U. and have awarded organic certification in Greece and in the E.U. from TÜV AUSTRIA.*





## CRETA NATURAL PRODUCTS

Μιξόρουμα, Δήμου Αγίου Βασιλείου  
Mixorouma, Agios Vasilios  
Κιν./Mob.: +30 6945875943, +30 6972925259  
E-mail: info@cretanaturalproducts.com

Καλώς ορίσατε στην **Creta Natural Products**,

Η **Creta Natural Products**, είναι μία μικρή, οικογενειακή επιχείρηση (e-shop), με έδρα το Μιξόρουμα του Δήμου Αγίου Βασιλείου στο Ρέθυμνο Κρήτης. Το ενδιαφέρον γνωστών, συγγενών και φίλων, από Ελλάδα και το εξωτερικό, για όλα αυτά που εμείς παράγουμε (τσικουδιά, κρασί κτλ.) αλλά και εκείνα που μας δίνει η φύση (βότανα) μας παρότρυνε, να τα διαθέσουμε και στο δικό σας τραπέζι.

Ασχολούμαστε προσωπικά με τη συλλογή, επεξεργασία και συσκευασία των προϊόντων, ακολουθώντας προσεκτικά τη διαδικασία που μας μάθανε οι παλιότερες γενιές. Είμαστε κοντά σας και σας προσκαλούμε να συμμετέχετε, ή απλά να παρακολουθήσετε τις διαδικασίες συλλογής και επεξεργασίας. Μπορείτε να ενημερώνεστε από την ιστοσελίδα μας, για τις κατά περιόδους ημέρες τις οποίες θα πραγματοποιούνται οι παραπάνω διαδικασίες και να μας ενημερώνετε για την συμμετοχή σας.

Σας ευχαριστούμε εκ των προτέρων και ευχόμαστε καλή συνεργασία!

Φιλικό **Creta Natural Products!**

Welcome to **Creta Natural Products**.

*Creta Natural Products is a small family business (e-shop) with headquarters in the village of Mixorouma. The interest in all that we produce (tsikoudia, wine etc.) but also in what Nature gives us (herbs) from acquaintances, friends and family in Greece and abroad, encouraged us to offer them Creta natural products.*

*We are personally involved in the collection, processing and packaging of our products, following the traditions established by older generations. We invite you to participate or simply watch the collection and processing. You will get informed on our website about the available dates. Thank you in advance. We are looking forward to seeing you!*

**Creta Natural Products.**



## ΚΡΗΤΙΚΟ ΡΟΓΔΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΡΟΓΔΙ CRETAN POMEGRANATE

Πατακός Μανωλίνης / Pattakos Manolis  
Τ: +30 2818 10 2817  
Κιν./Mob.: +30 6978485660  
E-mail: info@rogdi.gr - www.rogdi.gr

Ο Αγροτικός συνεταιρισμός παραγωγών κρητικού ρογδιού δημιουργήθηκε τον Αύγουστο του 2014 από 35 παραγωγούς από όλη την Κρήτη οι οποίοι προωθούν το προϊόν τους σε νωπό στις αγορές της Κρήτης σαν αρχή όπου διατέθηκε όλη η περσινή παράγωγη και κατ' επέκταση φέτος στην υπόλοιπη Ελλάδα και το εξωτερικό.

Οι ποικιλίες ρογδιού που καλλιεργούνται αυτή την στιγμή είναι wonderfull - Ερμιόνης - Acco.

Επίσης ο συνεταιρισμός δημιούργησε και διάφορα υποπροϊόντα όπως φρέσκο χυμό ρογδιού που θα βγει στην αγορά με τη φειτηνή παραγωγή μαρμελάδα ρογδιού που ήδη κυκλοφορεί σε επιλεγμένα καταστήματα άλλειμα ρογδιού για επαγγελματική χρήση, Σιρόπι ρογδιού και λείαν συντόμως ρογδορακί. Οι στόχοι του συνεταιρισμού είναι να βοηθήσει τον πρωτογενή τομέα που τόσο ανάγκη έχει ο τόπος μας με καθαρά αυθεντικά προϊόντα από ντόπιους παραγωγούς γύρω από το ρογδί.

*The Agricultural Cooperative of Rogdi Producers was established in August 2014 by 34 producers from all over Crete who promoted fresh pomegranates in Crete last year, in Greece and around the world this year. The varieties of the pomegranate that are actually cultivated are Wonderful, Acco and Hermione.*

*The Cooperative has created different sub-products like fresh pomegranate juice, pomegranate jam, pomegranate spread for professional use, pomegranate syrup and soon raki with pomegranate. The aim of the Cooperative is to help boost the development of the primary sector with high-quality products from local producers.*



## ΔΑΜΑΒΟΛΙΤΙΚΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΣ ΞΥΛΟΦΟΥΡΝΟΣ TRADITIONAL BAKERY FROM DAMONOULOU

Παπαδάκης Παύλος / Papadakis Pavlos  
Δαμοβόλου Μυλοποτάμου - Ρέθυμνο - Κρήτη  
Damonoulou Mylopotamos - Rethymno - Crete  
Κιν./Mob.: +30 6977710225

Είμαστε μια οικογενειακή επιχείρηση στην οποία εργάζονται τα μέλη της οικογένειάς μας (Μαρία, Παύλος, Αιμιλία, Μανώλης, Ιωάννα). Καθημερινά παρασκευάζουμε παραδοσιακά αρτοσκευάσματα με τις πιο παλιές συνταγές. Όλα μας τα είδη είναι χειροποίητα χωρίς την χρήση συντηρητικών. Ο παραδοσιακός ξυλόφουρνος είναι κτισμένος από το 1979 με τα πρώτα πυρότουβλα και κάτω καλυμμένος με "Μαϊτζεζήπιακες" του βουνού. Διαθέτουμε καθημερινά ψωμί, παξιμάδια, κριταΐνια και βουτήματα.

*We are a family-owned business. All family members (Maria, Pavlos, Emilia, Manolis, Ioanna) are involved. We make fresh baked goods with traditional recipes. All our baked goods are handmade with no preservatives. Our traditional wood-fired oven was built in 1979 with firebricks and limestone slabs harvested from the mountains. We sell bread, rusks, bread sticks and dunking biscuits every day.*



Δαμαβολίτικος Ξυλόφουρνος



ΔΗΩ



ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΕΛΕΓΧΟΥ & ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΒΙΟΛΟΓΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

T: 2810/361116  
Κιν./Mob.: +30 6937/084746  
E-mail: dio\_crete@dionet.gr

Ο Οργανισμός Ελέγχου & Πιστοποίησης Βιολογικών Προϊόντων "ΔΗΩ", ιδρύθηκε το 1993 και δραστηριοποιείται στη πιστοποίηση βιολογικών προϊόντων. Είναι ο μοναδικός Ελληνικός οργανισμός μη κερδοσκοπικού χαρακτήρα. Είναι εγκεκριμένος από το Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης & Τροφίμων και από το Εθνικό Σύστημα Διαπίστευσης. Είναι μέλος της Διεθνούς Ομοσπονδίας Οργανώσεων για τη βιολογική γεωργία (IFOAM).

Επίσης είναι αναγνωρισμένος από το Υπουργείο Γεωργίας των Η.Π.Α, Καναδά, Ελβετίας, Κορέας & Ιαπωνίας. Σκοπός της "ΔΗΩ", είναι η πιστοποίηση Προϊόντων Βιολογικής Γεωργίας, Κτηνοτροφίας και Μεταποίησης καθώς και κάθε δράση και ενέργεια που συμβάλλει στην ανάπτυξη της βιολογικής γεωργίας και στην προστασία του περιβάλλοντος και την ασφάλεια των τροφίμων.

*The Certification Inspection Organisation of organic products - DIO - was founded in 1993 and is the only Greek non-profit organisation to handle organic certification. It is approved by the Ministry of Rural Development and Food and by the National Accreditation System.*

*DIO is a member of the International Federation of Organic Agriculture Movements (IFOAM), recognized by the Ministries of Agriculture of the USA, Canada, Switzerland, Korea and Japan.*

*The purpose of DIO is the certification of Organic Products, Livestock and Product Manufacturing and any other action that contributes to the development of organic agriculture, to food safety and to environmental protection.*



ΕΥΟΣΜΟΣ Α.Ε.  
EVOSMOS S.A.

Επισκοπή - Ρέθυμνο / Episkopi - Rethymno  
T: +30 28310 61396, +30 28310 61555  
F: +30 28310 61563 - Κιν./Mob.: +30 6977 605505  
E-mail: info@evosmos-sa.gr  
www.evosmos-sa.com

Η εταιρία **ΕΥΟΣΜΟΣ Α.Ε.** εδρεύει στην Κρήτη, στα παράλια του χωριού Επισκοπή του νομού Ρεθύμνου. Μετά από **30 χρόνια στο χώρο** και με περισσότερα από 20 στην παραγωγή και στο εμπόριο ελαιολάδου, προχώρησε στην καθετοποίηση της μονάδας παραγωγής μας και υλοποίησε και το τελευταίο στάδιο επεξεργασίας και τυποποίησης.

Η εταιρία **ΕΥΟΣΜΟΣ Α.Ε.** ανήκει αποκλειστικά στην οικογένεια Μανωλάκη. Έπειτα από εμπειρία και καταγραφή ετών επιλέξαμε κάποιους ελαιώνες και τους δώσαμε το όνομα μας: **Ελαιώνες Μανωλάκη.**

*EVOSMOS S.A. company is located in Episkopi village in Rethymno. After 30 years of operation and over 20 in the oil production and trade, we proceeded to the vertical integration of our production unit and completed the last stage of processing and packaging.*

*EVOSMOS S.A. company belongs to Manolakis family. After years of experience and recording we chose some groves and gave them our name: Olive Grove Manolakis.*



[louisaloe.gr](http://louisaloe.gr)

ΛΟΥΙΣ ΑΛΟΗ  
LOUIS ALOE

Ηλίας Χρονάκης / Ilias Hronakis  
Τσουτσουρος Ηρακλείου Κρήτης  
Tsoutsouros Herakleion Crete  
T: +30 28310 83042 - Κιν./Mob.: +30 6974720447  
E-mail: iliaschronakis@gmail.com - www.louisaloe.gr

Η Αλόη Βέρα ονομάστηκε από τους δημιουργούς της (Αστέρι της γής). Χρησιμοποιήστε την τοπική δύναμη που έχετε. Μην χάσετε καμιά από τις ουσίες του φύλλου Αλόης Βέρα, ούτε το θαυμαστό και θεραπευτικό χυμό. Αγοράστε ένα φύλλο ή ένα φυτό. Θα σας παρέχει ένα ολοκληρωμένο φαρμακείο που οθεός το θέτει στην διάθεση σας.

*Aloe Vera was named Star of the Earth. Use the power of the plant and do not ignore the benefits of the aloe leaf, nor the wonderful healing juice. Buy a leaf or a plant. It is a multipurpose treatment that God has put at your disposal.*





αγνά παραδοσιακά  
κρητικά γαλακτοκομικά

## ΜΕΡΑΚΙ ΗΛΙΑΚΗ MERAKI HLIAKI

Κάτω Μαλώκι, Ρέθυμνο - Κρήτη  
Kato Malaki, Rethymno - Crete  
T: +30 28310 58908

Η Εταιρία **ΗΛΙΑΚΗΣ Α.Ε.** λειτούργησε για πρώτη φορά το 1974 ως ατομική επιχείρηση με την επωνυμία Ηλιάκης Γεώργιος. Ο Ηλιάκης Γεώργιος αποφασίζει να έξυχνονήσει το μικρό του τυροκομείο, το 1993 καταφέρνει να μετεγκατασταθεί στις καινούργιες του εγκαταστάσεις με την επωνυμία Ηλιάκης Γεώργιος & Σία Ο.Ε. Το 1996 τελειοποιεί την μονάδα του σε ένα χώρο έκτασης 999τ.μ. (χώρος παραλαβής γάλακτος, συντήρησης, τυροκόμησης, πίεσης, αλατίσματος, ωρίμανσης, ψύξης και συσκευασίας). Το 1997 μετατρέπεται σε **ΗΛΙΑΚΗΣ Α.Ε.** με τυροκόμο πιά τον γιό του Κων/νο ο οποίος είναι πια συνεχιστής του. Το 2002 ο δεύτερος γιος του Ιωσήφ έχοντας τελειώσει τα Τ.Ε.Ι. Άρτας ως ζωοτέχνης ξεκινάει τον εκσυγχρονισμό της δεύτερης μονάδας της κτηνοτροφικής παραλαμβάνοντας από τον πατέρα του 300 πρόβατα ενταγμένους πια σε σχέδιο βελτίωσης δημιουργεί μια υπεραύχονη μονάδα εκτροφής ζώων και παραγωγής γάλακτος η οποία τελειοποιείται το 2007 με δυνατότητα εκτροφής 700 ζώων. Σύγχρονος όμως γίνεται και διακινητής - πωλητής των προϊόντων στις αγορές τις Κρήτης. Η μονάδα **ΗΛΙΑΚΗΣ Α.Ε.** διαθέτει Π.Ο.Π. για το προϊόν Γραβιέρα Κρήτης με αρ. πιστοπ.: ΠΟΓ/1550-9422.10, και σύστημα διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων σύμφωνα με το EN ISO 22000: 2005 αρ.μπτρ. πιστοπ.049080059.

*ILIAKIS S.A. was established in 1974. Mr Iliakis Yorgos decided to modernise his small cheese factory, to it was relocated to larger premises for milk reception, milk preservation, cheese-making process and packaging. His son Konstantinos also became a cheese maker and took the factory over in 1997. His younger son Iosif who studied animal husbandry started a second livestock factory farm and milk processing plant in 2002. Then they started distributing and selling their products in Crete. Iliakis S.A. has a PDO (Protected Designation of Origin) cheese ("graviera Kritis") and a HACCP-based food safety management system.*



## ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΡΕΘΥΜΝΗΣ RETHYMNO BEEKEEPERS COOPERATIVE

Ρέθυμνο - Rethymno  
T: +30 6976 790475

Ο **Μελισσοκομικός Συνεταιρισμός Ρεθύμνης** δραστηριοποιείται στο νομό μας περίπου τρεις δεκαετίες. Σε όλα αυτά τα χρόνια έχει υπάρξει πολύτιμος βοηθός και συνεργάτης του Ρεθυμνιαίου μελισσοκόμου.

**Δραστηριοποιείται σε δυο τομείς:**

1. Προμήθεια και εμπορία μελισσοκομικών ειδών με στόχο το όφελος του μελισσοκόμου, πετυχαίνοντας τις καλύτερες τιμές της αγοράς.
2. Συμμετοχή στον Ενιαίο Φορέα Μελισσοκόμων Κρήτης καθώς σε πληθώρα άλλων δραστηριοτήτων αφ' ενός για την επίλυση των προβλημάτων της κρητικής Μελισσοκομίας και αφ' έτερου την επιμόρφωση των μελισσοκόμων του νομού μας.

*The **Beekeepers Cooperative** has been active in the prefecture of Rethymno for about three decades. All these years it has been a valuable assistant and associate of Rethymnian beekeeper.*

**There are two operating areas:**

1. Supply and marketing of bee products to the benefit of the beekeeper, achieving the best prices.
2. Participation in the Single Entity Beekeepers Crete as in many other activities on one hand to solve the problems of Cretan Apiculture, and on the other the training of beekeepers in our prefecture.





Estaciones | Fine Art

## Estaciones Fine Art

Δήμητρα Μανουσσογιωργάκη - Σχεδιάστρια Κοσμημάτων  
Dimitra Manousogiorgaki - Jewellery Designer  
Μελιδώνη Α. 5 (κάθετος Αρκαδίου), Ρέθυμνο - Κρήτη  
5th Melidoni A. str. (vertically Arkadiou), Rethymno - Crete  
Κιν./Μοβ.: +30 6945359514  
E-mail: estaciones4@windowslive.com

Η **Estaciones Fine Art** είναι μία επιχείρηση, η οποία δραστηριοποιείται στο χώρο της κατασκευής κοσμημάτων τα τελευταία χρόνια. Χρησιμοποιώντας φυσικά μέταλλα, ορείχαλκο, αρζαντίο, λίθες, ημιπολύτιμους λίθους, μετάξι κατασκευάζουμε κοσμήματα - αξεσουάρ, εμπνευσμένοι από τον ποικίλο κόσμο της παραδοσιακής τέχνης και τη σύγχρονη εποχή. Σκοπός της επιχείρησής μας είναι χειροποίητα αξεσουάρ, δώρα για εκείνον, για εκείνη, δώρα της τελευταίας στιγμής, δώρα για καλή τύχη και ευχαριστήρια, όλα πρωτότυπα και μοναδικά. Αναλαμβάνουμε, ακόμη, να δημιουργήσουμε κοσμήματα με βάση το δικό σας γούστο. Επιπλέον, είτε ετοιμάζεστε για τον τέλειο γάμο, είτε για την βάπτισμα του μωρού σας, δημιουργούμε τα στέφανά σας και τα μαρτυρικά σε ποικιλία σχεδίων.

***Estaciones Fine Art** is a company, which operates in the field of jewelry manufacturing in recent years.*

*Using natural metals, brass, arzano, slag, semiprecious stones, silk we manufacture jewelry - accessories inspired from the varied world of traditional art and modern times. The aim of our business is handmade accessories, gifts for him, for her, last-minute gifts, gifts for good luck and thank-you gifts, all original and unique.*

*We undertake, furthermore, to create jewelry based on your own liking. Whether you're ready to tie the knot or looking for the perfect wedding guest' gifts, we have contributed variety of stunning designs to our collection.*



## ΞΙΛΟΦΟΥΡΝΟΣ ΜΥΣΤΡΑΚΗ MYSTRAKI WOOD OVEN

Πλατεία Αγίου Ελευθερίου, Ατσιπόπουλο - Ρέθυμνο  
Agίου Eleftheriou Square, Atsiporoulo - Rethymno  
T: +30 2831032552, +30 2831031397  
E-mail: nmistrakis@yahoo.gr  
www.xilofournosmistraki.com

### Γεύση - παράδοση - ποιότητα Οικογενειακή παράδοση από το 1960

Συνεχίζουμε την παραγωγή του κρητικού παξιμαδιού αναπιάνοντας κάθε μέρα το προζύμι που κληρονομήσαμε από την εποχή που το κάθε σπίτι είχε το δικό του ψωμί. Χρησιμοποιούμε την καλύτερη ποιότητα υλικών και τηρούμε πιστά την παραδοσιακή διαδικασία παραγωγής από το βράδυ που κάνουμε το προζύμι μέχρι την επόμενη μέρα το μεσημέρι που θα έχουμε το ξερό κουλούρι.

**Γιατί κάποιες αξίες αντέχουν στον χρόνο.**

### *Taste - Tradition - Quality Family tradition since 1960*

*We continue the production of Cretan rusk by fiddling with hands every day the yeast we inherited since the time when every house had its own bread. We use the best quality materials and adhere strictly the traditional production process from the evening when we make the yeast until the next day at afternoon when we will have the dry cruller.*

*Because some values last in time.*



# Παστέλειον

Παστέλιον  
PasTeleion

Εμπορία Παστέλιου "Παστέλιον" / Nougat Marketing  
Μαθήμα Μηλογιαννάκη / Malamo Milogiannaki  
Μ. Ασίας 37, 73300 Χανιά / M. Asias 37, 73300 Chania  
Τ: +30 28210 86731  
E-mail: ggrammatikakis@gmail.com

Το **Παστέλειον** είναι μια συμπύκνωση της δύναμης των προϊόντων που το αποτελούν, που το καθένα από αυτά είναι μια πλήρης, φυσική τροφή. Περιέχει φρεσκοσπασμένα αμύγδαλα, κρητικό θυμαρίσιο μέλι, ξηρά φρούτα και σουσάμι. Με μεγάλη φροντίδα προσέχουμε ώστε να μην καταστραφεί κανένα από αυτά τα πολύτιμα συστατικά κατά την επεξεργασία. Το μέλι παραμένει άθερμο καθ' όλη την επεξεργασία, γιατί σε θερμοκρασία μεγαλύτερη των 40° παύει να είναι πολύτιμο και έτσι το Παστέλειον είναι μαλακό. Είναι μια γλυκιά πλήρης τροφή χωρίς ζάχαρη και συντηρητικά. Παρασκευάζεται και διατίθεται από το 2003 σε επιλεγμένα καταστήματα σε όλη την Ελλάδα.

**PasTeleion** is the condensation of the potential of products that form it; each of these is a complete, natural food. It contains freshly crushed almonds, Cretan thyme honey, dried fruit and sesame. We take particular care so as not to damage any of these valuable components during processing. The honey remains unheated throughout processing; because above 40° degrees the honey ceases to be valuable and so the nougat (PasTeleion) remains soft. It is a sweet full food without sugar or preservatives. It is manufactured and marketed since 2003 at selected stores throughout Greece.



## ΠΕΤΡΑΔΙ ΠΕΡΑΜΑ PETRADI PERAMA

ΜΑΓΔΑ ΒΑΡΔΙΑΜΠΑΣΗ / MAGDA VARDIABASI  
Πέραμα Μυλοποτάμου / Perama Mylopotamos  
Κιν./Mob.: +30 6983623003  
E-mail: petradiperama@yahoo.gr

"Πετράδι", εδώ συναντιέται η έμπνευση κ η τέχνη για μοναδικές δημιουργίες. Από φυσικά υλικά κυρίως όπως πέτρα, ξύλο, μέταλλο, όλα δουλεμένα στο χέρι.

Το βασικό μας υλικό είναι η πέτρα όνυχας που η επεξεργασία της γίνεται αποκλειστικά στο χέρι κ αυτο κάνει τα έργα μας ξεχωριστά.

Όλα τα θέματα της δουλειάς μας τα έχουμε εμπνευστεί από τη φύση όπως, η ελιά, το σταφύλι, το στάχυ, τα λουλούδια, τα πουλιά, τις πεταλούδες, κτλ και με το δικό μας μεράκι προσπαθούμε να φτιάχνουμε το κάθε κομμάτι μοναδικό. Είμαστε μια οικογενειακή επιχείρηση εδώ και 15 χρόνια με κατάστημα και εργαστήριο στο Πέραμα Μυλοποτάμου.

"Petradi" is the place where inspiration meets art. Unique handmade creations made with natural materials such as stone, wood and metal. Hand carved onyx is a basic material that makes our items special.

The designs are inspired by nature: olive, grapes, wheat, flowers, birds and butterflies among others. We are a family business established 15 years ago in Perama, Mylopotamos.





# SPITIKO Meraki

## ΣΠΙΤΙΚΟ ΜΕΡΑΚΙ SPITIKO MERAKI

Δημήτρης & Μαρία Παραγιουδάκη  
Dimitris & Maria Paragioudaki  
Πέραμα Μυλοποτάμου, Τ.Κ. 74052 Ρέθυμνο  
Perama Mylopotamou, P.O. 74052 Rethymno  
Τ: +30 28340 91368 - Κιν./Mob.: +30 6971924579  
E-mail: spitikomeraki@yahoo.gr

### Κρητική Τσικουδιά

Η βασίλισσα των αλκοολούχων ποτών. Αγνή χωρίς χρωστικές ουσίες και βιοχημικές αλκοόλες, πάνω απ' όλα απόλυση, αλλά και φάρμακο. Αλχοηλυτική, χαλαρωτική, διεγείρει την όρεξη και τη κώνεψη. Δεν υπάρχει σπίτι στην Κρήτη που να μην έχει στο ντουλάπι του ένα μπουκάλι τσικουδιά, άμεσα διαθέσιμο σε κάθε στιγμή, για κάθε επισκέπτη. Όχι για να τον μεθύσει, αλλά να τον καλωσορίσει. Για τον Κρητικό η τσικουδιά είναι πάνω απ' όλα επικοινωνία, φιλία, φιλοξενία, γιορτή, χαρά, ευχή. Η οικογενειακή επιχείρηση "SPITIKO meRAKI" δημιούργησε και σας προσφέρει μια σειρά από προϊόντα με βάση την Κρητική τσικουδιά. Δοκιμάστε Κρητική Τσικουδιά στη φυσική της γεύση, αλλά και μαζί με μέλι και αρωματικά βότανα, χυμό ρόδι ή γεύση κίτρου, όλα φτιαγμένα με μεράκι και τις παραδοσιακές Κρητικές συνταγές που κληρονομήσαμε από τους προγόνους μας. Απολαύστε τα!

### Cretan Raki

*The queen of alcoholic beverages is pure, with no colouring substances or biochemical processes; it's a drinking pleasure, but also a medicine. Tranquilizing and relaxing, it stimulates both appetite and digestion. There isn't a home in Crete that doesn't have a bottle of tsikoudia in the cupboard, for immediate use, at any time, for every visitor. Not to get them drunk but to welcome them. For Cretans, tsikoudia is above all about communication, friendship, hospitality, celebration, joy and blessing. "SPITIKO meRAKI", a family business, offers you a line of products based on Cretan tsikoudia. Taste natural Cretan Tsikoudia, but also with honey and aromatic herbs, pomegranate juice or citrus flavour, all prepared with passion and according to traditional recipes we have inherited from our ancestors. Enjoy!*



## ΧΑΛΚΟΣ XALKOS

ΘΕΟΦΙΛΟΣ ΜΑΤΘΑΙΟΥ ΠΑΥΛΙΔΗΣ / THEOFILOS MATTHAIU PAVLIDIS  
17ο χλμ. Ε.Ο. Θεσ/νίκης - Εδέσσας Τ.Κ 57003 Τ.Θ 1052 Αγ. Αθανάσιος  
Τ: +30 2310 512055, +30 2310 722290 · F: +30 2310 510239 Κιν./Mob.: +30 6977 152410  
E-mail: xalkos@otenet.gr, info@kazania-tsipourou.gr  
www.xalkos-theofilos.gr - www.kazania-tsipourou.gr

Εδώ και τρεις γενιές τώρα η επιχείρηση διατηρεί την παράδοση, την αυθεντικότητα και την υψηλή ποιότητα στην τέχνη της επεξεργασίας του Χαλκού.

Ο Θεόφιλος Μ. Παυλίδης, συνεχίζει αυτή την παράδοση για τρίτη γενιά προσθέτοντας εκτός από την εμπειρία και τα μυστικά της τέχνης, σύγχρονα μηχανήματα και τρόπους επεξεργασίας για τέλειο φινιρίσμα με πιστοποιημένα υλικά για απόλυτη ασφάλεια.

Η άριστη επεξεργασία του Χαλκού, σε συνδυασμό με την εργασία στο χέρι, έχει σαν αποτέλεσμα την κατασκευή του νέου επαναστατικού αποστακτήρα (ρακοκάζανο) που κατέκτησε την πρώτη θέση στην αγορά.

Η εταιρεία ασχολείται με την ίδια επιτυχία και με άμβυκες αιθέρων ελαίων καθώς και με τυροκομικά δοχεία.

*For three generations, our company has the tradition, authenticity and high quality in the art of processing of copper.*

*Theofilos M. Pavlidis continues this tradition, adding apart from the experience and the secrets of art, contemporary machines and ways of processing for a perfect finish with certified materials of total security.*

*The excellent processing of copper, combined with work in hand, has resulted in the construction of the new revolutionary retort, which won first place in the market.*

*The company deals with the same success and with distillery of essential oils and cheese containers.*



Ξεκινώντας το Νοέμβριο του 2006 με την ίδρυση του **Δικτύου Οινοποιών Νομού Ηρακλείου (ΔΟΝΗ)** και δύο χρόνια αργότερα με αυτήν του **Δικτύου Οινοποιών Νομού Χανίων και Ρεθύμνης**, 30 οινοποιεία που καλύπτουν πάνω από το 90% της εμφιαλωμένης παραγωγής του νησιού συνεργάζονται, οργανώνουν κοινές ενέργειες, διαχειρίζονται εθνικά και κοινοτικά κονδύλια, με σκοπό τόσο την ανάδειξη του προϊόντος, όσο και της τουριστικής διάστασης που μπορεί αυτό να αναδείξει. Είναι ίσως η πρώτη φορά που με μέθοδο και πρόγραμμα δημιουργούνται εργαλεία για την προώθηση και την επικοινωνία της ιδιαιτερότητας του κρητικού εμφιαλωμένου κρασιού. Και είναι ιδιαίτερα ενθαρρυντικό πως, παρά τις δυσκολίες που περνάμε σήμερα λόγω του αβέβαιου και πολύ σύνθετου οικονομικού περιβάλλοντος, η προσπάθεια των κρητικών οινοποιείων έχει παραμείνει σταθερή και με την ίδια δυναμική.

Περισσότερες πληροφορίες για το κρητικό κρασί και τα Οινοποιεία του νησιού μπορείτε να βρείτε στο [www.winesofcrete.gr](http://www.winesofcrete.gr) ή με e-mail στο [info@winesofcrete.gr](mailto:info@winesofcrete.gr)

*Starting in November 2006 with the establishment of the **Iraklio Prefecture Winemakers Network**, and followed two years later by the establishment of the **Hania and Rethymno Prefectures Wine-makers Network**, 30 wineries covering more than 90% of the bottled production on the island are working together, organize common actions, and manage national and EU funds, with a view to promoting both the product and its tourism potential. It may actually be the first time we are methodically creating tools to promote and communicate the special features of Cretan bottled wine. And it is particularly encouraging that, despite the adversities we are facing due to the uncertainty and complexity of the economic climate, this effort by Cretan wineries has held its ground, without losing any of its momentum.*

*For more information about the Wines of Crete and the Cretan Wineries visit our website [www.winesofcrete.gr](http://www.winesofcrete.gr) or contact us by email: [info@winesofcrete.gr](mailto:info@winesofcrete.gr)*

#winesofcrete

You can follow us:



# ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

## INFO

Δημοτικός Κήπος  
Municipal Garden



- |                         |                    |                   |                          |                     |
|-------------------------|--------------------|-------------------|--------------------------|---------------------|
| 1 FORTEZZA              | 6 RIMONDI FOUNTAIN | 11 MARINE MUSEUM  | 16 TOURIST INFO OFFICE   | 21 HOSPITAL         |
| 2 ARCHAEOLOGICAL MUSEUM | 7 LOGGIA           | 12 FERRIES        | 17 KARA MUSA PASA MOSQUE | 22 TOWN HALL        |
| 3 VENETIAN HARBOUR      | 8 NERATZE MOSQUE   | 13 BUS STATION    | 18 CRETAN ART CENTRE     | 23 POLICE STATION   |
| 4 CATHOLIC CHURCH       | 9 FOLK MUSEUM      | 14 GUORA GATE     | 19 PREFECTURE HALL       | 24 CATHEDRAL        |
| 5 MODERN ART CENTRE     | 10 ST. FRANCIS     | 15 PUBLIC LIBRARY | 20 MUNICIPAL GARDEN      | 25 VELI PASA MOSQUE |

Με την στήριξη των:



Κινητογραφικός  
Σύλλογος  
Ρεθύμνης  
& Αμαρίου



Χορηγοί Επικοινωνίας:

Όλα τα Τοπικά Μέσα Ενημέρωσης

[www.cretandietfestival.gr](http://www.cretandietfestival.gr)

ΔΙΟΡΓΑΝΩΣΗ / BY:



ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΚΡΗΤΗΣ - ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ ΡΕΘΥΜΝΗΣ / REGION OF CRETE - REGIONAL UNIT OF RETHYMNO



ΔΗΜΟΣ ΡΕΘΥΜΝΗΣ - Κ.Ε.Δ.Η.Ρ. / MUNICIPALITY OF RETHYMNO - MUNICIPAL PUBLIC BENEFIT ENTERPRISE OF RETHYMNO



ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟ ΡΕΘΥΜΝΗΣ - CHAMBER OF COMMERCE OF RETHYMNO

