

Cretan
Kythnia



Η ΚΑΡΔΙΑ ΚΑΘΕ ΠΕΤΥΧΗΜΕΝΗΣ
ΣΥΝΤΑΓΗΣ ΞΕΚΙΝΑ
ΑΠΟ ΤΟ ΣΩΣΤΟ ΑΛΕΥΡΙ!

Cretan
Kythnia



Το αλεύρι αποτελεί το πιο θεμελιώδες υλικό της μαγειρικής και της ζαχαροπλαστικής, τη βάση για να ζωντανέψει κάθε γευστική δημιουργία. Από το καθημερινό, ζεστό ψωμί και τις παραδοσιακές, κρατσανιστές πίτες μέχρι τα πιο αφράτα κέικ και τα ντελικάτα γλυκά, η επιλογή της κατάλληλης ποιότητας καθορίζει το τελικό αποτέλεσμα. Παραγόμενο από εκλεκτές ποικιλίες δημητριακών που αλέθονται με προσοχή, προσφέρει την ιδανική υφή, ελαστικότητα και θρεπτική αξία για κάθε χρήση. Είναι το απλό αλλά πολύτιμο συστατικό που μεταμορφώνει τις πρώτες ύλες σε αυθεντική σπιτική απόλαυση.

Cretan
Kythnia



Το αλεύρι για όλες τις χρήσεις είναι ο απόλυτος σύμμαχος στη μαγειρική και τη ζαχαροπλαστική, σχεδιασμένο να ανταποκρίνεται με επιτυχία σε κάθε γαστρονομική δοκιμή. Από τις παραδοσιακές, τραγανές πίτες και το σπιτικό ψωμί μέχρι τα πιο αφράτα κέικ, τις βελούδινες κρέμες και τα τραγανά κουλουράκια, η ισορροπημένη του σύνθεση εξασφαλίζει την ιδανική υφή και ελαστικότητα. Παράγεται από εκλεκτές ποικιλίες μαλακού σίτου, προσφέροντας σταθερή ποιότητα και σίγουρο αποτέλεσμα σε κάθε συνταγή. Είναι το απαραίτητο υλικό που δεν πρέπει να λείπει από κανένα ντουλάπι, έτοιμο να μεταμορφώσει τις καθημερινές σας ιδέες σε αυθεντική σπιτική απόλαυση.

Cretan Kythnia



•**Εγγυημένο αποτέλεσμα:** Δημιουργήστε αφράτα κέικ και τραγανές πίτες χωρίς το άγχος αν θα «πετύχει» η ζύμη.

•**Σωστή ελαστικότητα:** Ανοίξτε εύκολα φύλλο ή ζυμώστε χωρίς να σπάει ή να «μαζεύει» το ζυμάρι.

•**Κοσκινισμένο στην τελειότητα:** Εξασφαλίστε βελούδινη υφή χωρίς σβόλους σε κρέμες, σάλτσες και ζύμες.

•**Οικονομία & ευελιξία:** Αντικαταστήστε πολλαπλά είδη αλευριού με ένα και μόνο προϊόν για όλες τις δουλειές.

Η Ιστορία του Αλευριού: Ένα Ταξίδι Χιλιάδων Ετών

Το αλεύρι δεν είναι απλώς ένα συστατικό· είναι το θεμέλιο του ανθρώπινου πολιτισμού. Η ανάγκη του ανθρώπου να αλέσει τους καρπούς της γης για να τραφεί, γέννησε τις πρώτες κοινωνίες και άλλαξε την ιστορία του κόσμου.

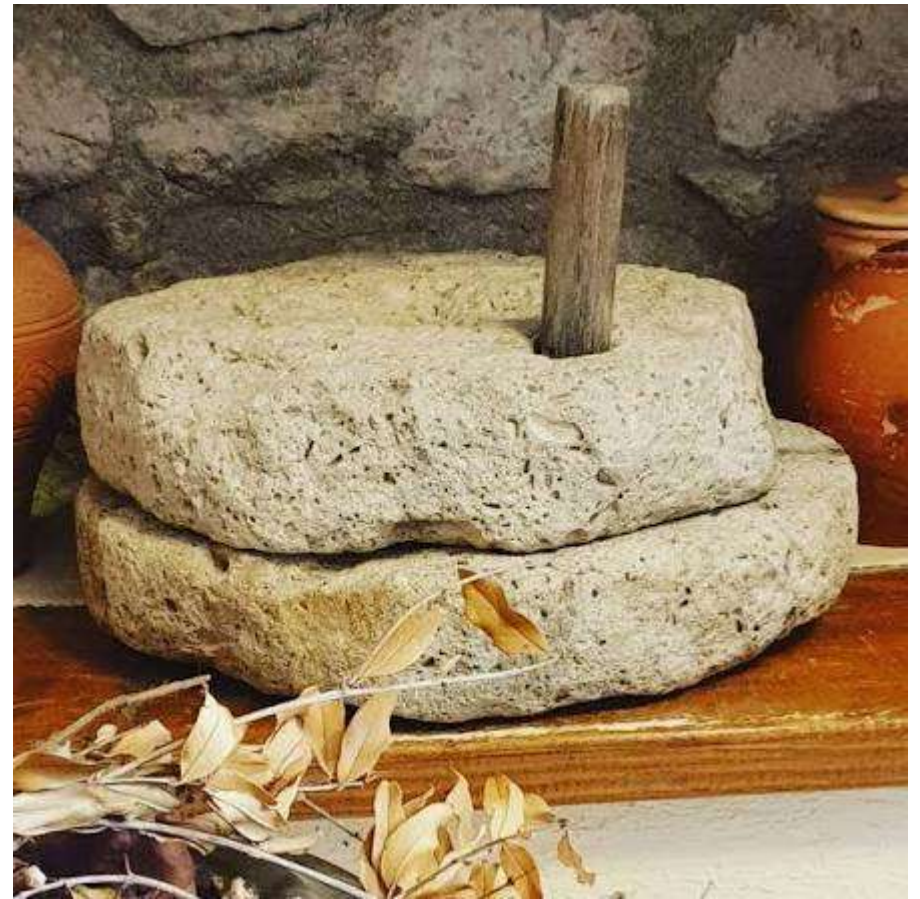


Προϊστορικοί Χρόνοι (Πριν τη Γεωργία):

Αρχαιολογικές έρευνες δείχνουν ότι ο άνθρωπος κατασκεύασε το πρώτο πρωτόγονο αλεύρι πριν από περίπου **30.000 χρόνια**. Πολύ πριν μάθει να καλλιεργεί τη γη, χρησιμοποιούσε λίθινα γουδιά για να συνθλίβει άγριους σπόρους και ρίζες, δημιουργώντας μια βασική σκόνη για πρωτόγονες πίτες.

Η Γέννηση της Γεωργίας (6000 π.Χ.):

Με την εξημέρωση του σιταριού και του κριθαριού στη Μέση Ανατολή, η παραγωγή αλευριού οργανώνεται. Οι άνθρωποι χρησιμοποιούν πλέον σταθερές **μυλόπετρες** για να τρίβουν τους σπόρους, ανακαλύπτοντας ότι το κοσκίνισμα προσφέρει ένα πιο λεπτό, μαλακό και εύπεπτο



Cretan Kythnia

Αρχαία Ελλάδα – «Αλείατα» και «Όλφιτα»:

Στην αρχαία Ελλάδα, η λέξη
«αλεύρι» (ή *αλείατα*)
χρησιμοποιούνταν
αποκλειστικά για το προϊόν
άλεσης του σιταριού, ενώ το
αλεσμένο κριθάρι ονομαζόταν
όλφιτα. Ο Όμηρος αναφέρει
συχνά τους αλευρόμυλους ως
κάτι καθημερινό και
απαραίτητο. Οι αρχαίοι
Έλληνες λάτρευαν τη θεά
Δήμητρα ως προστάτιδα του
σιταριού και θεωρούσαν το
ψωμί θεϊκό δώρο. Μάλιστα,
είναι εκείνοι που εφηύραν τον
**πρώτο υδροκίνητο
νερόμυλο**, φέρνοντας
επ

ωγή.



Cretan Kythnia



Ρωμαϊκή Αυτοκρατορία & Βιομηχανοποίηση:
Οι Ρωμαίοι εξέλιξαν την τεχνολογία, δημιουργώντας μεγάλους κωνικούς μύλους που γύριζαν με τη βοήθεια ζώων ή σκλάβων, στήνοντας τους πρώτους μεγάλους εμπορικούς φούρνους. Από εκείνες τις πέτρινες μυλόπετρες μέχρι τους σημερινούς υπερσύγχρονους κυλινδρόμυλους, η βασική ιδέα παρέμεινε ίδια: ο διαχωρισμός του πολύτιμου ενδόσπερμου από τον φλοιό για ένα αγνό, καθαρό προϊόν

Δέσμευσή μας: Κορυφαία Ποιότητα

Στην εταιρεία μας, η επιλογή και η διάθεση του αλευριού δεν είναι απλώς μια εμπορική δραστηριότητα, αλλά μια βαθιά ευθύνη απέναντι σε εσάς και το τραπέζι σας. Δεσμευόμαστε καθημερινά να φέρνουμε κοντά σας ένα προϊόν που ανταποκρίνεται στις υψηλότερες προσδοκίες σας και εγγυάται την απόλυτη επιτυχία των δημιουργιών σας.

- **Επιλέγουμε** με αυστηρά κριτήρια μόνο τους κορυφαίους παραγωγούς και μύλους, εξασφαλίζοντας ότι στο κατάστημά μας φτάνουν οι πιο εκλεκτές ποικιλίες σιτηρών.

- **Διασφαλίζουμε** τη σταθερή ποιότητα, την ιδανική ελαστικότητα και τη φρεσκάδα του αλευριού μέσα από άριστες συνθήκες αποθήκευσης και συντήρησης.

- **Προσφέρουμε** ένα προϊόν απόλυτα καθαρό και ασφαλές, ελεγμένο με βάση τα πιο αυστηρά διεθνή πρότυπα, έτοιμο για κάθε μαγειρική σας ανάγκη.



Στόχος μας είναι να αποτελούμε τον πιο αξιόπιστο συνεργάτη της επιχείρησής σας, προσφέροντας την ποιότητα και τη συνέπεια που χρειάζεστε για να ξεχωρίζετε στην αγορά.

CONTACT US:



+30 210 4813080
+30 210 4610699



www.cretankythnia.gr



cretankythniatrade@gmail.com
info@cretankythnia.gr



Συνταγματάρχου Δαβακη 6, Μοσχάτο 183 44