



βολικάκης  
— κρητικά προϊόντα ζύμης —

ΠΡΟΦΙΛ ΕΤΑΙΡΙΑΣ



# ΙΣΤΟΡΙΚΟ

- Η εταιρία ΒΟΛΙΚΑΚΗΣ ιδρύθηκε το 1998 από την οικογένεια Βολικάκη και ξεκίνησε να λειτουργεί στα Χανιά στην περιοχή Άγιος Ιωάννης. Το 2003, η εταιρεία μεταφέρθηκε σε ιδιόκτητες εγκαταστάσεις, στην περιοχή Τσικαλαριά Σούδας στο νομό Χανίων.
- Οι εγκαταστάσεις σήμερα καλύπτουν έκταση 800 περίπου τμ. και περιλαμβάνουν εργαστήρια παραγωγής, θαλάμους αποθήκευσης και ψύξης των προϊόντων, χώρους παραλαβής πρώτων υλών και σταθμό φόρτωσης των προϊόντων.
- Σε ξεχωριστή δομή στον ίδιο χώρο βρίσκονται και τα γραφεία της εταιρίας.



# ΟΙ ΠΕΛΑΤΕΣ ΜΑΣ

Η ΒΟΛΙΚΑΚΗΣ Θ. συνεργάζεται με εταιρείες που δραστηριοποιούνται στο χώρο των:

- Ξενοδοχειακών μονάδων
- Αρτοποιιών – Ζαχαροπλαστειών
- Εστιατορίων – Καφέ
- Μαζικής εστίασης
- Υπηρεσιών Catering



# ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΤΗΣ ΕΤΑΙΡΙΑΣ

- Η πολιτική της εταιρείας έχει ως πρωταρχικό στόχο προϊόντα υψηλού επιπέδου ποιότητας και ασφάλειας. Στόχος μας, για τα επόμενα χρόνια, είναι να συνεχίσουμε να επενδύουμε σε τεχνολογικό εξοπλισμό, διατηρώντας παράλληλα την σταθερά υψηλή ποιότητα και την σπιτική, παραδοσιακή γεύση των προϊόντων μας. Στα μελλοντικά σχέδια, εντάσσεται η εξωστρέφεια της εταιρείας σε ξένες αγορές κυρίως της Ευρώπης.



# ΧΩΡΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ





# ΘΑΛΑΜΟΣ ΤΑΧΕΙΑΣ ΚΑΤΑΨΥΞΗΣ



# ΑΠΟΘΗΚΕΣ



# ΘΑΛΑΜΟΙ ΚΑΤΑΨΥΞΗΣ





# ΘΑΛΑΜΟΙ ΚΑΤΑΨΥΞΗΣ



# ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΙ ΧΩΡΟΙ



# ΠΑΡΑΓΩΓΗ



# ΠΑΡΑΓΩΓΗ







**ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ  
ΠΡΟΙΟΝΤΑ**



# ΚΑΛΙΤΣΟΥΝΙ ΧΟΡΤΑΡΙΝΟ

## ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ:







Σπανάκι, Μάραθο, Κρεμμύδι,  
Δυόσμος

**ΠΡΟΣΤΑΣΗ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ**

**ΓΙΑ ΤΟ  
ΦΟΥΡΝΟ:**

Πριν το ψήσιμο πασπαλίζουμε με αυγό  
και σουσάμι



ΚΩΔΙΚΟΣ	 Kg					
0001	130 g	36 τεμ	-18° C	20-25 min	180° C	Μέχρι να ροδίσει
0010	80 g	5 kg	-18° C	20-25 min	180° C	Μέχρι να ροδίσει
0020	50 g	3/5 kg	-18° C	20-25 min	180° C	Μέχρι να ροδίσει
0040	35 g	3/5 kg	-18° C	20-25 min	180° C	Μέχρι να ροδίσει

# ΚΑΛΙΤΣΟΥΝΙ ΑΝΑΜΙΚΤΟ

## ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ:







Μυζήθρα Χανίων, Ανθότυρο,  
Σπανάκι, Μάραθο, Κρεμμύδι,  
Δυόσμος

## ΠΡΟΣΤΑΣΗ

**ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ ΓΙΑ ΤΟ  
ΦΟΥΡΝΟ:**

Πριν το ψήσιμο πασπαλίζουμε με  
αυγό και σουσάμι



ΚΩΔΙΚΟΣ						
0003	130 g	36 τεμ	-18° C	20-25 min	180° C	Μέχρι να ροδίσει
0012	80 g	5 kg	-18° C	20-25 min	180° C	Μέχρι να ροδίσει
0023	50 g	3/5 kg	-18° C	20-25 min	180° C	Μέχρι να ροδίσει
0043	35 g	3/5 kg	-18° C	20-25 min	180° C	Μέχρι να ροδίσει



# ΚΑΛΙΤΣΟΥΝΙ ΜΥΖΥΘΡΕΝΙΟ

## ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ:

Μυζήθρα Χανίων, Ανθότυρο







## ΠΡΟΤΑΣΗ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ ΓΙΑ ΤΟ ΤΗΓΑΝΙ:

Σερβίζονται ζεστά με μέλι ή ζάχαρη

## ΠΡΟΣΤΑΣΗ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ ΓΙΑ ΤΟ ΦΟΥΡΝΟ:

Πριν το ψήσιμο πασπαλίζουμε με αυγό και σουσάμι



ΚΩΔΙΚΟΣ						
0002	130 g	36 τεμ	-18° C	20-25 min	180° C	Μέχρι να ροδίσει
0011	80 g	5 kg	-18° C	20-25 min	180° C	Μέχρι να ροδίσει
0021	50 g	3/5 kg	-18° C	20-25 min	180° C	Μέχρι να ροδίσει
0022	50 g	3/5 kg	-18° C	20-25 min	180° C	Μέχρι να ροδίσει
0041	35 g	3/5 kg	-18° C	20-25 min	180° C	Μέχρι να ροδίσει
0042 (με δυόσμο)	35 g	3/5 kg	-18° C	20-25 min	180° C	Μέχρι να ροδίσει



# ΚΑΛΙΤΣΟΥΝΙ ΜΥΖΗΘΡΕΝΙΟ ΜΙΚΡΟ

## ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ:

Μυζήθρα Χανίων, Ανθότυρο







## ΠΡΟΤΑΣΗ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ ΓΙΑ ΤΟ ΤΗΓΑΝΙ:

Σερβίζονται ζεστά με μέλι ή ζάχαρη

## ΠΡΟΣΤΑΣΗ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ ΓΙΑ ΤΟ ΦΟΥΡΝΟ:

Πριν το ψήσιμο πασπαλίζουμε με αυγό και  
σουσάμι



ΚΩΔΙΚΟΣ	 Kg					
0030	35 g	3/5 kg	-18° C	20-25 min	180° C	Μέχρι να ροδίσει
0031 (μόνο με ανθότυρο)	35 g	3/5 kg	-18° C	20-25 min	180° C	Μέχρι να ροδίσει

# ΚΑΛΙΤΣΟΥΝΙ ΧΟΡΤΑΡΙΝΟ ΤΕΤΡΑΓΩΝΟ







## ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ:

Σπανάκι, Μάραθο, Κρεμμύδι,  
Δυόσμος

## ΠΡΟΣΤΑΣΗ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ ΓΙΑ ΤΟΦΟΥΡΝΟ:

Πριν το ψήσιμο πασπαλίζουμε με αυγό  
και σουσάμι



ΚΩΔΙΚΟΣ	 Kg		 °C	 min	 °C	
0050	50 g	3/5 kg	-18° C	20-25 min	180° C	Μέχρι να ροδίσει

# ΚΑΛΙΤΣΟΥΝΙ ΜΥΖΗΘΡΕΝΙΟ ΤΕΤΡΑΓΩΝΟ

## ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ:

Μυζήθρα Χανίων, Ανθότυρο

**ΠΡΟΤΑΣΗ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ ΓΙΑ**

**ΤΟ ΤΗΓΑΝΙ:**







Σερβίζονται ζεστά με μέλι ή ζάχαρη

**ΠΡΟΣΤΑΣΗ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ ΓΙΑ**

**ΤΟ ΦΟΥΡΝΟ:**

Πριν το ψήσιμο πασπαλίζουμε με αυγό και σουσάμι



ΚΩΔΙΚΟΣ						
0051	50 g	3/5 kg	-18° C	20-25 min	180° C	Μέχρι να ροδίσει



# ΚΑΛΙΤΣΟΥΝΙ ΑΝΑΜΙΚΤΟ ΤΕΤΡΑΓΩΝΟ






## ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ:

Μυζήθρα Χανίων, Ανθότυρο,  
Σπανάκι, Μάραθο, Κρεμμύδι,  
Δυόσμος

## ΠΡΟΣΤΑΣΗ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ ΓΙΑ ΤΟ ΦΟΥΡΝΟ:

Πριν το ψήσιμο πασπαλίζουμε με  
αυγό και σουσάμι



ΚΩΔΙΚΟΣ						
0052	50 g	3/5 kg	-18° C	20-25 min	180° C	Μέχρι να ροδίσει



# ΚΑΛΙΤΣΟΥΝΙ 3 ΤΥΡΙΑ

## ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ:

Μυζήθρα Χανίων, Ανθότυρο, Τυρομάλαμα  
Χανίων

## ΠΡΟΣΤΑΣΗ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ ΓΙΑ ΤΟ ΦΟΥΡΝΟ:

Πριν το ψήσιμο πασπαλίζουμε με αυγό  
και σουσάμι



ΚΩΔΙΚΟΣ	 Kg				
0053	45 g	3/5 kg	-18° C	20-25 min	180° C
0070	110 g	48 pcs	-18° C	20-25 min	180° C

# ΣΑΡΙΚΟΠΙΤΑΚΙΑ







## ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ:

Μυζήθρα Χανίων, Ανθότυρο, Δυόσμο

## ΠΡΟΣΤΑΣΗ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ ΓΙΑ ΤΟ ΦΟΥΡΝΟ:

Πριν το ψήσιμο πασπαλίζουμε με αυγό  
και σουσάμι



ΚΩΔΙΚΟΣ						
0060	65 g	3/5 kg	-18° C	25 - 30 min	170° C	Μέχρι να ροδίσει
0071	110 g	48 τεμ	-18° C	25 - 30 min	170° C	Μέχρι να ροδίσει

# ΛΥΧΝΑΡΑΚΙΑ ΓΛΥΚΑ

## ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ:

Ανθότυρο, Αυγό, Ζάχαρη, Κανέλα

## ΠΡΟΣΤΑΣΗ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ

### ΓΙΑ ΤΟ ΦΟΥΡΝΟ:

Μετά το ψήσιμο πασπαλίζουμε  
προαιρετικά με κανέλα



ΚΩΔΙΚΟΣ	 Kg				
0061	65 g	3/5 kg	-18o C	20-25 min	160° C





# βολικάκης

— κρητικά προϊόντα ζύμης —

**ΠΙΤΕΣ**





# ΚΟΤΟΠΙΤΑ





## ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ:

Κοτόπουλο, μπεσαμέλ, μυζήθρα Χανίων,  
Μοσχοκάρυδο

## ΠΡΟΣΤΑΣΗ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ ΓΙΑ ΤΟΦΟΥΡΝΟ:

Πριν το ψήσιμο πασπαλίζουμε με αυγό  
και σουσάμι



ΚΩΔΙΚΟΣ	 Kg				
0072	140 g	36 τεμ	-18°C	20-25 min	180°C

# ΓΡΑΒΙΕΡΟΠΙΤΑ






## ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ:

Μυζήθρα Χανίων, Ανθότυρο,  
Γραβιέρα Κρήτης

## ΠΡΟΤΑΣΗ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ ΓΙΑ ΤΟ ΦΟΥΡΝΟ:

Πριν το ψήσιμο πασπαλίζουμε με  
αυγό και σουσάμι



ΚΩΔΙΚΟΣ	 Kg				
0073	110 g	48 τεμ	-18° C	20-25 min	180° C

# ΚΡΕΑΤΟΠΙΤΑ

## ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ:

Μυζήθρα Χανίων, Ανθότυρο, Αρνί,  
Δυόσμος

## ΠΡΟΤΑΣΗ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ ΓΙΑ ΤΟ ΦΟΥΡΝΟ:

Πριν το ψήσιμο πασπαλίζουμε με  
αυγό και σουσάμι



ΚΩΔΙΚΟΣ	 Kg				
0075	150 g	36 τεμ	-18° C	25 min	170° C
0076	350 g	15 τεμ	-18° C	25 min	170° C
0077	500 g	10 τεμ	-18° C	25 min	170° C



# ΣΦΑΚΙΑΝΗ ΠΙΤΑ

## ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ:

Μυζήθρα Χανίων, Ανθότυρο

## ΠΡΟΤΑΣΗ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ ΓΙΑ ΤΟ ΤΗΓΑΝΙ:

Ψήνουμε απευθείας από την κατάψυξη με ελάχιστο ελαιόλαδο. Σερβίρουμε προαιρετικά με μέλι



ΚΩΔΙΚΟΣ					
0090	160 g	15 τεμ	-18° C	3 - 5 min	Μέχρι να ροδίσει



# ΜΑΡΑΘΟΠΙΤΑ

## ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ:

Μάραθο, Κρεμμύδι, Σπανάκι,  
Δυόσμος

## ΠΡΟΤΑΣΗ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ

**ΓΙΑ ΤΟ ΤΗΓΑΝΙ:** Ψήνουμε  
απευθείας από την κατάψυξη με  
ελάχιστο ελαιόλαδο.



ΚΩΔΙΚΟΣ	 Kg				
0091	190 g	12 τεμ	-18° C	3 - 5 min	Μέχρι να ροδίσει

# ΜΑΡΑΘΟΥΡΟΠΙΤΑ

## ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ:

Μάραθο, Κρεμμύδι, Σπανάκι,  
Δυόσμος, Μυζήθρα Χανίων, Ανθότυρο

## ΠΡΟΤΑΣΗ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ ΓΙΑ ΤΟ ΤΗΓΑΝΙ:

Τηγανίζουμε απευθείας από την  
κατάψυξη



ΚΩΔΙΚΟΣ	 Kg				
0091	190 g	12 τεμ	-18° C	3 - 5 min	Μέχρι να ροδίσει

# ΜΟΥΣΑΚΑΣ

## ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ:

Μπεςαμέλ, μελιτζάνες, πατάτες,  
χοιρινός και μοσχαρίσιος κιμάς

## ΤΡΟΠΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ:

Ζεσταίνουμε σε φούρνο ή φούρνο  
μικροκυμάτων



ΚΩΔΙΚΟΣ	 Kg				
0252	450 g	6 τεμ	-18° C	15 min	180° C
0251	3,1 kg	1 τεμ	-18° C	20 min	180° C



# ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ

## ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ:

Μπεσαμέλ, μακαρόνια, χοιρινός και  
μοσχαρίσιος κιμάς

## ΤΡΟΠΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ:

Ζεσταίνουμε σε φούρνο ή φούρνο  
μικροκυμάτων



ΚΩΔΙΚΟΣ	 Kg				
0253	450 g	6 τεμ	-18° C	15 min	180° C
0250	3,1 kg	1 τεμ	-18° C	20 min	





βολικιάκης  
— κρητικά προϊόντα ζύμης —

ΜΕΖΕΔΑΚΙΑ



# ΝΤΟΛΜΑΔΑΚΙΑ


## ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ:

Ρύζι, Ντομάτα, Κρεμμύδι  
Μυρωδικά

## ΤΡΟΠΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ:

Ζεσταίνουμε σε φούρνο ή  
φούρνο μικροκυμάτων



ΚΩΔΙΚΟΣ					
0152	20 g	2-2,5 kg	-18° C	10 min	180° C

# ΚΟΛΟΚΥΘΟΚΕΦΤΕΔΕΣ


## ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ:

Κολοκύθι, Ντομάτα, μυρωδικά,  
Πουρές Πατάτας

## ΤΡΟΠΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ:

Τηγανίζουμε σε φριτέζα ή τηγάνι  
απευθείας από την κατάψυξη



ΚΩΔΙΚΟΣ	 Kg				
0151	25-30 g	3 kg	-18° C	5 min	Μέχρι να ροδίσουν
0528	25-30 g	500 g	- 18° C	5 min	Μέχρι να ροδίσουν

# ΤΥΡΟΚΡΟΚΕΤΕΣ




## ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ:

Μίγμα τυριών, πουρές πατάτας

## ΤΡΟΠΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ:

Τηγανίζουμε σε φριτέζα ή τηγάνι απευθείας από την κατάψυξη



ΚΩΔΙΚΟΣ	 Kg				
0150	20g	3 kg	-18° C	5 min	Μέχρι να ροδίσουν
0532	20g	500 g	-18° C	5 min	Μέχρι να ροδίσουν



# ΚΟΛΟΚΥΘΑΝΘΟΙ






## ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ:

Ρύζι, Ντομάτα, Κρεμμύδι,  
Μυρωδικά

## ΤΡΟΠΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ:

Ζεσταίνουμε σε φούρνο ή  
φούρνο μικροκυμάτων



ΚΩΔΙΚΟΣ					
0154	30-35g	3 kg	-18° C	15 min	180° C
0530	30-35g	3 kg	-18° C	15 min	180° C



βολικάκης

— κρητικά προϊόντα ζύμης —

ΠΡΟΙΟΝΤΑ RETAIL



**ΚΡΕΑΤΟΠΙΤΑ**  
Τμχ 1/καθ βάρος 500 g



**ΛΥΧΝΑΡΑΚΙΑ**  
Τμχ 9/καθ βάρος 540 g





**ΜΑΡΑΘΟΠΙΤΑ**  
Τμχ 4/καθ βάρος 640 g



**ΜΑΡΑΘΟΤΥΡΟΠΙΤΑ**  
Τμχ 4/καθ βάρος 640 g





**ΣΦΑΚΙΑΝΗ ΠΙΤΑ**  
Τμχ 4/καθ βάρος 560 g





βολικάκης  
— κρητικά προϊόντα ζύμης —

