



20 χρόνια  
πλάθουμε  
ιστορία!



# 20 χρόνια Γιάθουμε ιστορία!

Η αρχή έγινε στην Αθήνα, όπου η οικογένεια Λαμπάκη διατηρούσε κατάστημα πώλησης κρητικών προϊόντων. Η αγάπη της οικογένειας για τα χειροποίητα προϊόντα ζύμης, δημιούργησε την επιθυμία για την απόκτηση της δική τους παραγωγής. Έτσι, το 2003 αποφάσισαν να ανοίξουν στον τόπο τους, τα Χανιά Κρήτης, ένα μικρό εργαστήριο, μέσω του οποίου προμήθευαν τους πελάτες με εξαιρετικής ποιότητας προϊόντα ζύμης. Το εργαστήριο έγινε γρήγορα αγαπητό κι οι σχέσεις μεταξύ της οικογένειας Λαμπάκη και των καταναλωτών, ντόπιων κι όχι μόνο, συνεχώς δυνάμωνε.

Το 2007, κατέχοντας επίσημη πιστοποίηση και με στόχο την εξέλιξη, ξεκινάει το πιο όμορφο ταξίδι της οικογένειας Λαμπάκη, με την πρώτη επέκταση του Κρητικού Εργαστηρίου σε ένα νέο χώρο 250 τ.μ., ικανό να καλύψει τις αυξανόμενες ανάγκες τους. Το 2011 ένα νέο κατάστημα λιανικής πώλησης ανοίγει τις πόρτες του στο κέντρο των Χανίων.

Το 2012, και παράλληλα με την απαιτητική οικονομική περίοδο που διανύει η Ελλάδα, η οικογένεια Λαμπάκη πραγματοποιεί ένα μεγάλο βήμα και ιδρύει υποκατάστημα στην Αθήνα. Δώδεκα χρόνια αργότερα, το υποκατάστημα αυτό τροφοδοτεί τους πελάτες της εταιρείας τόσο στο λεκανοπέδιο, όσο και στην λοιπή ηπειρωτική Ελλάδα καθώς επίσης και στα νησιά του Αιγαίου. Το 2013, τα προϊόντα του Κρητικού Εργαστηρίου γίνονται γνωστά κι εκτός συνόρων μέσα από τη συμμετοχή της εταιρείας σε διεθνείς εκθέσεις, γεγονός που οδηγεί στην εξαγωγή τους σε χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Το 2015 αποτελεί χρονιά σταθμό του Κρητικού Εργαστηρίου της οικογένειας Λαμπάκη, καθώς πραγματοποιείται η μεταφορά σε νέες εγκαταστάσεις πολλαπλάσιας χωρητικότητας και δυναμικής, εντάσσοντας πολλά νέα είδη προϊόντων στο δυναμικό της εταιρείας. Το 2020, διατηρώντας πάντα πολύ ψηλά τον πήχη της ποιότητας και της γεύσης, διευρύνεται το δίκτυο εξυπηρέτησης των πελατών με ακόμα ένα κατάστημα λιανικής πώλησης στα Χανιά.

Σήμερα, με τα κατάλληλα πιστοποιημένα οχήματα κατάψυξης, διασφαλίζεται η τήρηση των πιο αυστηρών προδιαγραφών για τη μεταφορά των προϊόντων του Κρητικού Εργαστηρίου σε όλη την δυτική Κρήτη και την Αττική. Ταυτόχρονα, οι έμπιστοι συνεργάτες της οικογένειας Λαμπάκη εξυπηρετούν σχεδόν όλη την υπόλοιπη Ελλάδα, ενώ πραγματοποιούνται κι εξαγωγές σε 5 ευρωπαϊκές χώρες ..και έπεται συνέχεια!

**“Η ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΔΕΝ  
ΕΙΝΑΙ ΜΙΑ ΠΡΑΞΗ...  
ΕΙΝΑΙ ΜΙΑ ΣΥΝΗΘΕΙΑ”**

Αριστοτέλης



# Νέα Προϊόντα!

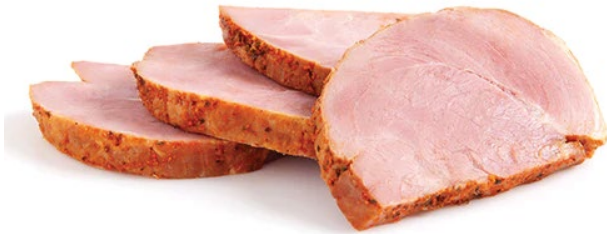
## Απακόπιτα γεύση που ... παραμιάει ...

### ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Κρητικό απάκι, Ελληνικό καπνιστό τυρί

### ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Φ19 (400γρ.): 20τμχ



## Σφακιανή πίτα με χαρουπιά/ευρο

### ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Μυζήθρα Χανίων, Ανθότυρο Κρήτης

### ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Φ19 (400γρ.): 20τμχ





# Καλιτσούνια μισοφέγγαρα

## Μυζηθρένια



**ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ** Μυζήθρα Χανίων (Πυχτόγαλο), Ανθότυρο (Φρέσκια Μυζήθρα Κρήτης), Δυόσμο

**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ** Κιβώτιο 5 κιλών

**ΜΕΓΕΘΗ** **ΜΠΟΥΚΙΤΣΑ** (50τμχ.), **MINI** (32τμχ.)  
**ΜΕΣΑΙΟ** (20τμχ.), **ΜΕΓΑΛΟ** (12τμχ.)  
**ΓΙΓΑΣ** (10τμχ)

## Χορτάρια



**ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ** Σπανάκι, Κρεμμύδι, Άγριο Μάραθο, Μαϊντανό

**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ** Κιβώτιο 5 κιλών

**ΜΕΓΕΘΗ** **MINI** (32τμχ.), **ΜΕΣΑΙΟ** (20τμχ.)  
**ΜΕΓΑΛΟ** (14τμχ.) **ΓΙΓΑΣ** (10τμχ)

## Ανάμικτα



**ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ** Σπανάκι, Μυζήθρα Χανίων (Πυχτόγαλο) Ανθότυρο (Φρέσκια Μυζήθρα Κρήτης) Κρεμμύδι, Μαϊντανό, Δυόσμο

**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ** Κιβώτιο 5 κιλών

**ΜΕΓΕΘΗ** **MINI** (32τμχ.), **ΜΕΣΑΙΟ** (20τμχ.)  
**ΜΕΓΑΛΟ** (14τμχ.) **ΓΙΓΑΣ** (10τμχ)

## Κρεμμυδένια



**ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ** Κρεμμύδι, Άγριο Μάραθο, Πιπέρι

**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ** Κιβώτιο 5 κιλών

**ΜΕΓΕΘΗ** **MINI** (32τμχ.), **ΜΕΣΑΙΟ** (20τμχ.)

## Χορτάρια με αλεύρι από δίκοκκο σιτάρι (τ. Ζέας)



**ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ** Σπανάκι, Κρεμμύδι, Άγριο Μάραθο Μαϊντανό

**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ** Κιβώτιο 5 κιλών

**ΜΕΓΕΘΗ** **ΜΕΓΑΛΟ** (14τμχ.)



## Ανάμικτα με αλεύρι από δίκοκκο σιτάρι (τ. Ζέας)



**ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ** Σπανάκι, Μυζήθρα Χανίων (Πυχτόγαλο) Ανθότυρο (Φρέσκια Μυζήθρα Κρήτης) Κρεμμύδι, Μαϊντανό, Δυόσμο

**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ** Κιβώτιο 5 κιλών

**ΜΕΓΕΘΗ** **ΜΕΓΑΛΟ** (14τμχ.)

## Μελιού (Μυζηθρένια Δακτυλάκια)



ΙΔΑΝΙΚΑ ΜΕ ΜΕΛΙ

**ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ** Μυζήθρα Χανίων (Πυχτόγαλο) Ανθότυρο (Φρέσκια Μυζήθρα Κρήτης)

**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ** Κιβώτιο 5 κιλών

**ΜΕΓΕΘΗ** 40τμχ./κιβώτιο





## Καϊτισούνια ΤΕΤΡΆΧΩΝΑ

### Μυζηθρένια



**ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ** Μυζήθρα Χανίων (Πυκτόγαλο), Ανθότυρο (Φρέσκια Μυζήθρα Κρήτης), Δυόσμο

**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ** Κιβώτιο 6 κιλών

**ΜΕΓΕΘΗ** **MINI** (28τμχ.), **ΜΕΣΑΙΟ** (20τμχ.)  
**ΜΕΓΑΛΟ** (10τμχ.)

### Χορτάρια



**ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ** Σπανάκι, Άνηθο, Κρεμμύδι, Μαϊντανό

**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ** Κιβώτιο 6 κιλών

**ΜΕΓΕΘΗ** **ΜΕΣΑΙΟ** (20τμχ.)

### Ανάμικτα



**ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ** Σπανάκι, Μυζήθρα Χανίων (Πυκτόγαλο) Ανθότυρο (Φρέσκια Μυζήθρα Κρήτης) Δυόσμο, Μαϊντανό

**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ** Κιβώτιο 6 κιλών

**ΜΕΓΕΘΗ** **MINI** (28τμχ.), **ΜΕΣΑΙΟ** (20τμχ.)  
**ΜΕΓΑΛΟ** (10τμχ.)

### Λαμπριάτικα



**ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ** Τυρογάλαμα (Μαλάκα), Ανθότυρο (Φρέσκια Μυζήθρα Κρήτης)

**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ** Κιβώτιο 6 κιλών

**ΜΕΓΕΘΗ** **ΜΕΣΑΙΟ** (20τμχ.)





## Χανιώτικες παραδοσιακές πίτες

### Σφακιανή πίτα



ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ | Μυζήθρα, Ανθότυρο  
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ | **Φ19** (400γρ.): 32τμχ

### Κρεμμυδόπιτα στρογγυλή



ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ | Κρεμμύδι ξερό, Άγρια μάραθα, Μυρωδικά  
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ | **Φ19** (180γρ.): 25τμχ

### Μαραθόπιτα



ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ | Άγρια μάραθα, Σπανάκι, Κρεμμύδι, Μυρωδικά  
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ | **Φ19** (150γρ.): 25τμχ  
**ΜΑΡΑΘΟΠΙΤΑΚΙΑ Φ14** (55γρ.): 72τμχ



# Χανιώτικη κρεατότουρτα



## ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Αρνί (βρασμένο - ξεκοκαλισμένο), Μυζήθρα  
Ανθότυρο, Τυρομάλαμα, Δυόσμο

## ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

**ΜΕΓΑΛΗ** (800γρ.): 6τμχ.

**ΜΙΚΡΗ** (400γρ.): 10τμχ.

**ΑΤΟΜΙΚΗ** (200γρ.)







## Γλυκές χειροποίητες χεύσεις

### Λυχνάρaki



**ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ** Κρητικό καλιτσούνι με γλυκιά μυζήθρα, Άρωμα βανίλιας, Κανέλα  
**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ** **ΜΕΣΑΙΟ** Κιβώτιο 5 κιλών **MINI** Κιβώτιο 4 κιλών  
**ΜΕΓΕΘΗ** **ΜΕΣΑΙΟ** 17τμχ. **MINI** 25τμχ.

### Μπουγάτσα Χανίων



**ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ** Φύλλο κρούστας, Μυζήθρα, Ζάχαρη  
**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ** **ΧΑΡΤΙΝΟ ΤΑΨΑΚΙ ΜΙΑΣ ΧΡΗΣΗΣ** (350γρ.): 8τμχ.  
**ΧΩΡΙΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ** (350γρ.): 16τμχ.  
**ΑΤΟΜΙΚΗ** (200γρ.): 30τμχ.

### Ταρτάκι μήλου



**ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ** Πλούσια γέμιση μήλου, Σταφίδες  
**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ** Κιβώτιο 5 κιλών  
**ΜΕΓΕΘΗ** 15τμχ.

### Μπουγάτσα με κρέμα



**ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ** Φύλλο κρούστας  
Κρέμα ζαχαροπλαστικής, Ζάχαρη  
**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ** **ΜΕΓΑΛΗ** (1000γρ.): 6τμχ.  
**ΑΤΟΜΙΚΗ** (200γρ.)



## Χωριάτικες πίτες ταψιού

### Μεσογειακή τυρόπιτα



ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ Φέτα από αιγοπρόβειο γάλα, Μυζήθρα  
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 1700γρ. (4τμχ.)

### Γλυκιά κολοκυθόπιτα



ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ Κολοκύθα, Καρότο, Ζάχαρη  
Κανέλα  
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 4τμχ.

### Σπανακόπιτα ταψιού



ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ Σπανάκι, Πράσο, Μυρωδικά  
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 1700γρ. (4τμχ.)

### Πρασόπιτα



ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ Πράσο, Μυρωδικά  
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 1700γρ. (4τμχ.)





## Κρέπες

**Καπνιστό Τυρί - Ζαμπόν**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Καπνιστό Ελληνικό τυρί-ζαμπόν, Μπεςαμέλ

**Γαλοπούλα - Τυρί**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Γαλοπούλα, Τυρί gouda, Μπεςαμέλ

**Ζαμπόν - Τυρί**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Ζαμπόν, Τυρί gouda, Μπεςαμέλ

**Κιμά - Μπεςαμέλ**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Φρέσκος κιμάς, Τυρί gouda, Μπεςαμέλ

**Μανιτάρι - Τυρί**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Σοταρισμένα μανιτάρια, Τυρί gouda

**Σπανάκι - Τυρί - Μπέικον**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Σοταρισμένο σπανάκι, Μπέικον, Γαλοπούλα, Τυρί gouda

ΜΕΘΟΔΟΣ  
ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



**Στο Φούρνο:** Αφού τις πανάrouμε, περνώντας τις από αυγό και στη συνέχεια από τρίμμα φρυγανιάς (γαλέτα), τις τηγανίζουμε έως ότου ροδίσουν με ελαιόλαδο ή εναλλακτικά τις φουρνίζουμε σε μέτρια θερμοκρασία για περίπου 15 λεπτά. Πριν τις φουρνίσουμε μπορούμε να τις περικύσουμε με κρέμα γάλακτος.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

60 -70γρ.: 100τμχ

ΕΠΙΣΗΣ ΠΡΟΣΦΕΡΟΝΤΑΙ ΠΑΝΑΡΙΣΜΕΝΕΣ  
ΜΕ ΠΑΣΤΕΡΙΩΜΕΝΟ ΑΥΓΟ ΚΑΙ ΦΡΥΓΑΝΙΑ

## ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ

25ης Μαρτίου, Αγροκήπιο

Χανιά, Τ.Κ.: 73100

Τηλ.: 28210 57155 (για επαγγελματίες)

Fax: 28210 57172

## ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΝΟ 1

Αλ. Παπαναστασίου 176, Λενταριανά

Χανιά, Τ.Κ.: 73133

Τηλ./Fax: 28210 57185

## ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΝΟ 2

Αποκορώνου 109, Κέντρο Χανίων

Χανιά, Τ.Κ.: 73135

Τηλ./Fax: 28210 42200

## ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΝΟ 3

Κισσάμου 89, Χανιά

Τ.Κ.: 73100

Τηλ./Fax: 28210 99369

