

A top-down view of a white ceramic cup filled with a dark brown liquid, likely coffee, resting on a matching white saucer. The saucer features a subtle, embossed floral or leaf pattern. Several golden-brown, twisted cookies are arranged on the saucer, partially under the cup. The entire set is placed on a textured, light brown woven placemat. The background is a solid, muted blue.

Marias

GREEK COOKIES

BAKED WITH THE ORIGINAL RECIPE OF KARAMOLEGOS FAMILY FROM SANTORINI

* no preservatives



Ένα μικρό κουλουράκι, μία μεγάλη ιστορία

Τα κουλούρια είναι ένα προϊόν της Μεσογειακής διατροφής που οι ρίζες τους χάνονται στα βάθη της ιστορίας.

Η πρώτη γραπτά καταγεγραμμένη συνταγή που έχουμε, προέρχεται από την αρχαία Αίγυπτο.

Ο λόγος, για τον οποίο τα κουλούρια είναι μία δημοφιλής τροφή, είναι προφανής. Παρασκευάζονται εύκολα, με υλικά που βρίσκονται σε κάθε σπίτι, αποτελούν ένα υγιεινό γλύκισμα, αφού δεν χρειάζονται συντηρητικά μιάς και ψήνονται σε υψηλές θερμοκρασίες και διατηρούνται για μεγάλο χρονικό διάστημα.

Η λέξη κουλούρι, ετυμολογικά προέρχεται από την αρχαία Ελληνική λέξη κόλλυξ. Το κολλίκιον, όπως και το υποκοριστικό του ουσιαστικού, δεν είναι άλλο από τη σημερινή κουλούρα. Δηλαδή το γνωστό στρογγυλό παξιμάδι από κριθαρένιο αλεύρι, με την τρύπα στη μέση. Στη Μινωική Κρήτη συναντάμε τραγανά γλυκίσματα σε σχήμα φιδιού. Το φίδι, γνωστό για τις ιαματικές του δυνάμεις, υπήρξε πάντα σύμβολο της ιατρικής.

Οι Μινώιτες έτρωγαν αυτά τα κουλουράκια για να έχουν καλή υγεία. Το συγκεκριμένο σχήμα δε, έχει διασωθεί μέχρι και σήμερα και είναι ιδιαίτερα διαδεδομένο. Τα κουλούρια είναι μία διατροφική συνήθεια, άρρηκτα συνδεδεμένη με την παράδοση, τις μνήμες και τον πολιτισμό μας. Η γλυκιά τους γεύση, γεφυρώνει το ζωντανό παρελθόν, με το παρόν μας.

A small cookie-koulouraki, a long history

Cookies are included in the Mediterranean diet with its roots lost in the depths of history. The first written recipe we have, can be traced back to Ancient Egyptian times.

The reasons why cookies have become so popular are quite apparent to everyone. They can be easily prepared, with ingredients that can be found in every home, they constitute a wholesome sweet, since no preservatives are needed as they are baked at high temperatures and can be preserved for long periods of time.

The Greek word kouloury and its diminutive koulouraki derives from the Ancient Greek word kollyx which is the well known round rusk with a hole in the middle, made from barley flour.

During the Minoan period in Crete we find crispy sweets in the form of snake, a symbol which has always been known for its therapeutic powers in medicine. The Minoans consumed these cookies-koulourakia to keep healthy and the very same form has been preserved until contemporary times and in fact is widely spread in Greece. Cookies are a nutritious habit, intricately linked with our tradition, memories and civilization.



Βουτήξτε τα Maria's Cookies μέσα σε ζεστό καφέ και αφεθείτε στα αρώματα να σας ταξιδέψουν, ως το ηφαίστειο!

Dip Maria's Cookies into your hot cup of coffee and let yourself be carried away on a journey to the volcanic island.

Η ιστορία της οικογένειας της Μαρίας Καραμολέγκου

Στις αρχές της δεκαετίας του 1950, ο Ηλίας Καραμολέγκος παντρεύεται την Αικατερίνη Ζώρζου, στο χωριό “Έξω Γωνιά” της Σαντορίνης. Οι δυό τους, αποφασίζουν να ανοίξουν ένα φούρνο, αξιοποιώντας τις γνώσεις και τις συνταγές του Γεωργίου Ζώρζου, παππού της Κατίνας. Απέκτησαν δύο παιδιά. Τον Μανώλη και τη Μαρία. Τα αδέρφια, έζησαν τα πρώτα τους χρόνια βοηθώντας τους γονείς τους στο φούρνο και παράλληλα, βίωναν τη μυσταγωγία της μάθησης στο μαγικό κόσμο της ζύμης και της δημιουργίας μοναδικών γεύσεων, που βασιζόνταν στην παράδοση του νησιού τους. Η Μαρία, μικρό κορίτσι, απολάμβανε να παρακολουθεί τη μητέρα της να πλάθει ζύμες για κουλούρια και να τις εμπλουτίζει με εκλεκτά αρωματικά.

“Με συνέπαιρνε το γεγονός ότι η μητέρα μου μεταμόρφωνε κυριολεκτικά, τα πιο απλά υλικά που υπήρχαν στην κουζίνα μας, στα πιο νόστιμα και μυρωδάτα κουλουράκια που έχω δοκιμάσει μέχρι και σήμερα...”

Το 1956 η Σαντορίνη χτυπήθηκε από έναν καταστροφικό σεισμό 7,5 βαθμών της κλίμακας Ρίχτερ. Συνολικά 529 σπίτια καταστράφηκαν ολοσχερώς, 53 άτομα έχασαν τη ζωή τους και 100 ακόμα, τραυματίστηκαν σοβαρά. Το πλήγμα ήταν πολύ μεγάλο για το νησί. Οι κάτοικοι, λίγα χρόνια αργότερα άρχισαν να φεύγουν, εγκαταλείποντας τον τόπο τους, αναζητώντας καλύτερη τύχη στην Αθήνα. Το παράδειγμα των συμπατριωτών τους, αναγκάστηκε να ακολουθήσει και η οικογένεια Καραμολέγκου μερικά χρόνια μετά, αφού το χωριό τους είχε σχεδόν ερημώσει. Έτσι, οι γονείς και τα παιδιά έρχονται στην Αθήνα και εγκαθίστανται στην Αγία Παρασκευή, μαζί με άλλους συγγενείς.

Γνωρίζοντας μόνο την τέχνη της ζύμης και του ψωμιού, ξεκινάνε από την αρχή να φτιάξουν ένα φούρνο και εγκαινιάζουν έτσι την καινούρια τους ζωή. Ο Μανώλης και η Μαρία μετά το σχολείο, ζουν κυριολεκτικά μέσα στο φούρνο των γονιών τους και μεγαλώνουν μαζί του.

Η παραγωγή τους γίνεται όλο και μεγαλύτερη, και όπως χαρακτηριστικά λέει η Μαρία Καραμολέγκου, “οι άνθρωποι ξέρουν πάντα να διακρίνουν τι είναι καλύτερο και τότε προσφέρεται με αγάπη και στοργή”. Σε αυτήν της τη φιλοσοφία, που πιστεύει βαθύτατα, στήριξε και την παραγωγή των κουλουριών

της. Το 1984, ο φούρνος έχει πια γίνει εργοστάσιο και στεγάζεται στη βιομηχανική περιοχή της Αθήνας, όπου βρίσκεται μέχρι και σήμερα. Για πολλά χρόνια εργάστηκε αφοσιωμένη, μαζί με τον αδερφό της, στην αρτοβιομηχανία που κατάφεραν να στήσουν. Ωστόσο, ποτέ δεν ξέχασε τη μεγάλη αγάπη της για τα κουλούρια και τις ιδιαίτερες γεύσεις. Αυτός ήταν και ένας λόγος που την έκανε να επιστρέψει στην παραγωγή αυτή και να επικεντρωθεί σε έναν σκοπό. Να φτιάξει κουλουράκια σαν σπιτικά, χωρίς συντηρητικά και να τα προωθήσει στην αγορά για να μοσχομυρίσουν όλα τα σπίτα.

The family story of Maria Karamolegos

In the early 50's, Elias Karamolegos marries Ekaterini Zorzou, at the small village of Exo Gonia, in Santorini and together they decide to open a bakery; building on the knowledge, experience and recipes of Ekaterini's grandfather Gerge Zorzos. Their two children Manolis and Maria grow up helping their parents at the bakery while at the same time experiencing the mystagogue of learning the magical world of dough making and the creation of unique tastes based on the traditions of the island. Maria, a small girl, relished watching her mother kneading, enriching the dough with flavours and aromatic herbs and forming them into small cookies. “I was entranced by the fact that my mother literally transformed the most simple ingredients found in our kitchen to the most palatable and aromatic cookies I have ever tasted until today”.

In 1956 Santorini was struck by a devastating earthquake of 7.5 Richter during which 53 people were killed, 100 were seriously injured and hundreds of homes were destroyed.

It was a smashing blow for the whole island. A few years later most of the islanders started deserting the island in search for a better life in Athens.

The Karamolegos family was forced to follow the example of their compatriots since their village in just a few years had become desolated. So the family moves to Athens and settles in the suburb of Agia Paraskevi along with some other relatives. Knowing only the art of kneading and bread making, they make a fresh start, by opening a bakery. After school the children,

Maria and Manolis actually live in and grow, along with the bakery's production. "People can always discern the best and when this is delivered with love and care" Maria says, a strong embedded belief upon which she has founded the production of her cookies.

By 1984 the bakery has grown into a state-of the art industry in the industrial zone of Athens and still growing. For many years she worked alongside her brother and managed to create one of the leading baking industries in Greece, yet she never forgot her great love for cookie making and their special tastes. That was the main reason that made her turn back to this production and focus on one and only purpose. To produce home-made style cookies, with no preservatives and promote them to the market so that their aromas fill each and every house in the world."

Μία οικογενειακή επιχείρηση με μεγάλη τεχνογνωσία

Τα κουλουράκια της Μαρίας, είναι μία οικογενειακή επιχείρηση. Η ίδια, μεγαλώνοντας μέσα στις συνταγές και στα μυστικά της ζύμης, κατάφερε να μεταφέρει την τεχνογνωσία και την αγάπη της σε κάθε κουλουράκι.

Με την αυστηρή της επιτήρηση αλλά και την προσωπική της φροντίδα και αγάπη, επιμένει με πείσμα στον στόχο της. "Κουλουράκια σαν τα σπιτικά, σε εκλεκτές γεύσεις, φτιαγμένα με την απλότητα και την αγνότητα της νησιωτικής παράδοσης." Έτσι, εκεί που η παράδοση συναντά την αισθητική, βρίσκονται τα κουλουράκια της Μαρίας, σε γεύσεις μοναδικές, που κάθε μια τους κρύβει και μία ξεχωριστή ιστορία για τη δημιουργία της. Με βάση την οικογενειακή της συνταγή, σε συνδυασμό με νέα, φρέσκα και πρωτότυπα υλικά που ταιριάζουν στο σήμερα, οι δημιουργίες της Μαρίας είναι μοναδικά νόστιμες. Στην βιομηχανική ζώνη Κορωπίου Αττικής, στην θέση Τζήμα (Τ.Κ. 19400), μέσα στο εργοστάσιο της αρτοβιομηχανίας ΚΑΡΑΜΟΛΕΓΚΟΣ Α. Ε., βρίσκονται τα γραφεία και η αποθήκη μας. Το τηλέφωνο επικοινωνίας είναι: +30 210 669 4295, FAX: +30 210 669 4297, e-mail: maria@karamolegos-bkr.gr, www.mariascookies.gr.

Η παραγωγή μας είναι πιστοποιημένη με τα ακόλουθα πρότυπα

ποιότητας: BRC (Global Standard for Food Safety), ISO 9001:2008 & EN ISO 22000:2005 από την TÜV HELLAS μέλος της TÜV NORD GROUP.

A family business with great know-how

Maria's cookies is a family owned business. Being raised among recipes, the secrets of kneading and long standing traditions, she managed to transfer her know-how and love to each and every cookie.

"Under her supervision and with personal love and care she persists in her goal. "Home-made style cookies in subtle tastes and flavours, produced with the simplicity and pureness of the Greek island tradition."

Therefore, tradition meets aesthetics in Maria's cookies, with unique tastes each one of which conceals a special story about its creation. On the basis of her family recipe, and in combination with fresh and original ingredients that suit today's tastes, Maria's creations are uniquely delicious. Our offices and warehouses are located inside the baking industry plant of Karamolegos S.A. at the industrial zone of Koropi Attica, area Tzima (Post-code 19400).

For contact: telephone number +30 210 669 4295, FAX: +30 210 669 4297, e-mail: maria@karamolegos-bkr.gr, info@mariascookies.gr, www.mariascookies.gr.

Δοκιμάστε τα Maria's Cookies, με το πρωινό σας και φανταστείτε πως είστε ήδη, κάτω από τον Σαντορινιό ήλιο.

Try Maria's Cookies with your breakfast and imagine you are already sunbathing on Santorini's beaches.





Συνοδέψτε το τσάι σας με τα Maria's Cookies και νιώστε τη ζεστασιά του νησιού, να σας τυλίγει.

Enjoy your cup of tea along with Maria's cookies and feel the island's warmth all over you.

Ένα κουλουράκι, χίλιες εικόνες από τη Σαντορίνη

Η Μαρία Καραμολέγκου, έχει καταφέρει να δημιουργήσει κουλουράκια που σε κάθε μπουκιά θυμίζουν παράδοση. Μέσα από τις γεύσεις των κουλουριών της, ξεδιπλώνονται όλες οι αναμνήσεις, οι μυρωδιές και οι εικόνες της Σαντορίνης εκείνης της εποχής, όπου η απλότητα και η αγνότητα ήταν η βάση των όλων. Απλά υλικά, καθαρές γεύσεις και παραδοσιακές συνταγές, κουλουριάζονται μεταξύ τους για να σχηματίσουν τα χειροποίητα κουλουράκια της Μαρίας, με τρόπο μοναδικό και απόλυτα εναρμονισμένο με τις γεύσεις του σήμερα. Οι αυστηρά επιλεγμένες πρώτες ύλες, η εσωτερικά ενισχυμένη συσκευασία που κρατάει τη γεύση και τα αρώματα αναλλοίωτα και η έλλειψη χημικών συντηρητικών, δίνουν στις σπιτικές συνταγές της Μαρίας από την Σαντορίνη, ένα τέλειο αποτέλεσμα, ακριβώς ίδιο με ένα φρεσκοψημένο κουλουράκι που μόλις βγήκε απ' το φούρνο και μοσχομύρισε το νησί.

Γεύσεις που νοστιμίζουν την καθημερινότητα

Νοστιμίστε την καθημερινότητά σας, με την ποιότητα της παράδοσης και την απόλαυση της γεύσης δοκιμάζοντας τα Maria's Cookies. Με γάλα, καφέ, τσάι, γιαούρτι, παγωτό, milk shake ή και σκέτα, τα Maria's Cookies, θα σας ταξιδέψουν στην αγνότητα της πιο αγαπημένης, παραδοσιακής γεύσης. Ανοίξτε ένα πακέτο και πλημμυρίστε γεύση από Σαντορίνη.

A cookie is worth a thousand images from Santorini

Maria Karamolegos has managed to create cookies every bite of which smacks of tradition. Through the flavours and tastes of her cookies, all the memories, scents and images of Santorini of that period, when simplicity and purity were the foundations of all, spread out. Simple ingredients, pure tastes and traditional recipes, are blended, coiled and curled in unique ways and in harmony with today's tastes to form Maria's hand-made style cookies. The carefully selected raw materials, the enhanced inner packaging that keeps the tastes and aromas fresh as well as the lack of any chemical preservatives, give Maria's recipes from Santorini, a superb effect, exactly the same as the freshly baked cookies that have just been taken out of the oven, filling the house with the scents of the island.

Tastes that flavour our daily lives

Give flavor to your daily lives, with the quality of tradition, and the love for a delicious flavour by trying Maria's cookies. With your milk, coffee, tea yoghurt, ice-cream, milk shake or just plain, Maria's cookies will take you on a journey to the purity of the most favoured, traditional tastes. Just open a packet and savour a taste from Santorini.

CINNAMON, CLOVE & BROWN SUGAR

Ingredients

Wheat flour, brown sugar (18%), Whole Egg, Butter concentrated, Margarine (fat blend: vegetable fats and vegetable oils (non and partially hydrogenated), water, emulsifiers: polyglycerol esters of fatty acids, mono-and diglycerides of fatty acids, lecithins (soybeans), salt, acid : citric acid, flavouring, colour: beta-carotene), Vegetable Oil, Cinnamon (2%), Clove(2%), Raising agent: baking powder (sodium bicarbonate, disodium acid pyrophosphate), Salt.

CONTAINS GLUTEN
May contain traces of milk, sesame seeds and other nuts
Greek Product

NUTRITIONAL VALUE		
Serving Size	100g	
Calories	394	
Calories from Fat	120.8	
		% Daily Value
Total Fat	14g	21.4%
Saturated Fat	5g	25.0%
Cholesterol	38.1mg	12.5%
Sodium	50mg	2.1%
Total Carbohydrate	61.9g	20.8%
Dietary Fiber	2g	8.0%
Sugars	22g	
Protein	6g	
Vitamin A	8.0%	
Vitamin C	1.01%	
Calcium	5.95%	
Iron	4.0%	

Package's dimensions H:20cm x L:11.5cm x W:7cm
Package's net weight 180g
Box's dimensions L:42cm x W:32cm x H:24.5cm
Box's net weight 14x180g = 2520g
Box's gross weight 3008g
Box's capacity 14 packages



STORAGE CONDITIONS
Store product in a dry and clean place away from light and odors under the follow conditions: Temperature: max 25° C and Humidity: max 65%

SHELF LIFE
12 months from production date

WITH LEMON

Ingredients

Wheat flour, Sugar, Whole Egg, Butter concentrated, Margarine (fat blend: vegetable fats and vegetable oils (non and partially hydrogenated), water, emulsifiers: polyglycerol esters of fatty acids, mono-and diglycerides of fatty acids, lecithins (soybeans), salt, acid: citric acid, flavouring , colour: beta-carotene), Vegetable oil, Lemon zest (4%), Raising agent: baking powder (sodium bicarbonate, disodium acid pyrophosphate), Salt.

CONTAINS GLUTEN
May contain traces of milk, sesame seeds and other nuts
Greek Product

NUTRITIONAL VALUE		
Serving Size	100g	
Calories	395	
Calories from Fat	122	
		% Daily Value
Total Fat	14g	21.4%
Saturated Fat	5g	25.0%
Cholesterol	38.1mg	12.5%
Sodium	50mg	2.1%
Total Carbohydrate	61.9g	20.8%
Dietary Fiber	1.01g	4.0%
Sugars	22g	
Protein	6g	
Vitamin A	7.97%	
Vitamin C	0%	
Calcium	4.0%	
Iron	4.0%	

Package's dimensions H:20cm x L:11.5cm x W:7cm
Package's net weight 180g
Box's dimensions L:42cm x W:32cm x H:24.5cm
Box's net weight 14x180g = 2520g
Box's gross weight 3008g
Box's capacity 14 packages



STORAGE CONDITIONS
Store product in a dry and clean place away from light and odors under the follow conditions: Temperature: max 25° C and Humidity: max 65%

SHELF LIFE
12 months from production date

WITH VANILLA

Ingredients

Wheat flour, Sugar, Whole Egg, Butter concentrated, Margarine (fat blend: vegetable fats and vegetable oils (non and partially hydrogenated), water, emulsifiers: polyglycerol esters of fatty acids, mono-and diglycerides of fatty acids, lecithins (soybeans), salt, acid: citric acid, flavouring , colour: beta-carotene), Vegetable Oil, Vanillin (1.5%), Raising agent: baking powder (sodium bicarbonate, disodium acid pyrophosphate), Salt.

CONTAINS GLUTEN
May contain traces of milk, sesame seeds and other nuts
Greek Product

NUTRITIONAL VALUE		
Serving Size	100g	
Calories	396	
Calories from Fat	122	
		% Daily Value
Total Fat	14g	21.4%
Saturated Fat	5g	25.0%
Cholesterol	38.1mg	12.5%
Sodium	48.8mg	2.1%
Total Carbohydrate	61.9g	20.8%
Dietary Fiber	1.01g	4.0%
Sugars	22g	
Protein	6g	
Vitamin A	7.97%	
Vitamin C	0.0%	
Calcium	4.0%	
Iron	4.0%	

Package’s dimensions H:20cm x L:11.5cm x W:7cm
Package’s net weight 180g
Box’s dimensions L:42cm x W:32cm x H:24.5cm
Box’s net weight 14x180g = 2520g
Box’s gross weight 3008g
Box’s capacity 14 packages



STORAGE CONDITIONS
Store product in a dry and clean place away from light and odors under the follow conditions: Temperature: max 25° C and Humidity: max 65%

SHELF LIFE
12 months from production date

WITH BUTTER

Ingredients

Wheat flour, Sugar, Whole Egg, Butter concentrated (12%), Margarine (fat blend: vegetable fats and vegetable oils (non and partially hydrogenated), water, emulsifiers: polyglycerol esters of fatty acids, mono-and diglycerides of fatty acids, lecithins (soybeans), salt, acid: citric acid, flavouring, colour: beta-carotene), Vegetable oil, Raising agent: baking powder (sodium bicarbonate, disodium acid pyrophosphate), Salt.

CONTAINS GLUTEN
May contain traces of milk, sesame seeds and other nuts
Greek Product

NUTRITIONAL VALUE		
Serving Size	100g	
Calories	412	
Calories from Fat	150	
		% Daily Value
Total Fat	17.02g	26.2%
Saturated Fat	8g	38.1%
Cholesterol	47mg	16.1%
Sodium	48.2mg	2.02%
Total Carbohydrate	60.1g	20.2%
Dietary Fiber	1.01g	4.0%
Sugars	21g	
Protein	4.76g	
Vitamin A	10.0%	
Vitamin C	0%	
Calcium	4.0%	
Iron	4.0%	

Package’s dimensions H:20cm x L:11.5cm x W:7cm
Package’s net weight 180g
Box’s dimensions L:42cm x W:32cm x H:24.5cm
Box’s net weight 14x180g = 2520g
Box’s gross weight 3008g
Box’s capacity 14 packages



STORAGE CONDITIONS
Store product in a dry and clean place away from light and odors under the follow conditions: Temperature: max 25° C and Humidity: max 65%

SHELF LIFE
12 months from production date

WITH ORANGE

Ingredients

Wheat flour, Sugar, Whole Egg, Butter concentrated, Margarine (fat blend: vegetable fats and vegetable oils (non and partially hydrogenated), water, emulsifiers: polyglycerol esters of fatty acids, mono-and diglycerides of fatty acids, lecithins (soybeans), salt, acid: citric acid, flavouring , colour: beta-carotene), Vegetable oil, Orange zest (4%), Raising agent: baking powder (sodium bicarbonate, disodium acid pyrophosphate), Salt.

CONTAINS GLUTEN
May contain traces of milk, sesame seeds and other nuts
Greek Product

NUTRITIONAL VALUE		
Serving Size	100g	
Calories	396	
Calories from Fat	122	
		% Daily Value
Total Fat	14g	21.4%
Saturated Fat	5g	25.0%
Cholesterol	38.1mg	12.5%
Sodium	50mg	2.1%
Total Carbohydrate	61.9g	20.8%
Dietary Fiber	1.01g	4.0%
Sugars	22g	
Protein	6g	
Vitamin A	7.97%	
Vitamin C	1.01%	
Calcium	4.0%	
Iron	4.0%	

Package's dimensions H:20cm x L:11.5cm x W:7cm
Package's net weight 180g
Box's dimensions L:42cm x W:32cm x H:24.5cm
Box's net weight 14x180g = 2520g
Box's gross weight 3008g
Box's capacity 14 packages



STORAGE CONDITIONS
Store product in a dry and clean place away from light and odors under the follow conditions: Temperature: max 25° C and Humidity: max 65%

SHELF LIFE
12 months from production date



WITH ORANGE & CRESS

Ingredients

Wheat flour, Sugar, Whole Egg, Butter concentrated, Margarine (fat blend: vegetable fats and vegetable oils (non and partially hydrogenated), water, emulsifiers: polyglycerol esters of fatty acids, mono-and diglycerides of fatty acids, lecithins (soybeans), salt, acid: citric acid, flavouring , colour: beta-carotene), Vegetable Oil, Cardamom (5%), Orange zest (4%), Raising agent: baking powder (sodium bicarbonate, disodium acid pyrophosphate), Salt.

CONTAINS GLUTEN
May contain traces of milk, sesame seeds and other nuts
Greek Product

NUTRITIONAL VALUE		
Serving Size	100g	
Calories	396	
Calories from Fat	122	
		% Daily Value
Total Fat	14g	21.4%
Saturated Fat	5g	25.0%
Cholesterol	38.1mg	12.5%
Sodium	50mg	2.1%
Total Carbohydrate	61.9g	20.8%
Dietary Fiber	1.01g	4.0%
Sugars	22g	
Protein	6g	
Vitamin A	7.97%	
Vitamin C	1.01%	
Calcium	4.0%	
Iron	4.0%	

Package's dimensions H:20cm x L:11.5cm x W:7cm
Package's net weight 180g
Box's dimensions L:42cm x W:32cm x H:24.5cm
Box's net weight 14x180g = 2520g
Box's gross weight 3008g
Box's capacity 14 packages



STORAGE CONDITIONS
Store product in a dry and clean place away from light and odors under the follow conditions: Temperature: max 25° C and Humidity: max 65%

SHELF LIFE
12 months from production date



Γεύσεις Flavours



Γεύση κανέλλα και μαύρη ζάχαρη...
σα νησιώτικο τραγούδι στο στόμα!
Cinnamon, Cloves & Brown sugar flavour...
overwhelming as a summer love!

Γεύση λεμόνι...
σαν ανάμνηση από ένα ηλιοβασίλεμα!
Lemon flavour... refreshing
as a morning sea breeze!

Γεύση βανίλια...
σα χορός αστερισμών σε μία παραλία!
Vanilla flavour... warm and inviting
as a midnight summer sky!

Γεύση βουτύρου...
σα να θυμίζει μια θάλασσα ηρωινή!
Butter flavour... pure and creamy
as the buttercups that fill the hills!

Γεύση από φρέσκο ξύσμα πορτοκαλιού...
σαν άρωμα από κήπο ένα πρωί!
Orange flavor... liberating
as a stroll under a blossomed orchard!

Γεύση πορτοκάλι κάρδαμο...
σαν εμπειρία με ένταση από ανατολή!
Orange & Cress flavour... revitalising
as a dive in the endless blue!

Η αποστολή μας

Δημιουργούμε γευστικά προϊόντα φούρνου, χωρίς συντηρητικά, φτιαγμένα με απλά υλικά που διαθέτει κάθε νοικοκυρά στην κουζίνα της.

Το όραμα μας

Θέλουμε μέσα από τα Maria's Cookies, να ταξιδέψουν οι γεύσεις και οι εικόνες της Σαντορίνης σε όλον τον κόσμο.

Προϊοντικά Χαρακτηριστικά

- Σπιτική συνταγή από τη Σαντορίνη
- Χωρίς χημικά συντηρητικά
- Συσκευασία ενισχυμένη εσωτερικά για να διατηρούνται το άρωμα και η φρεσκάδα αναλλοίωτα
- Ειδικό υλικό εγκεκριμένο για τρόφιμα
- Επιλεγμένες πρώτες ύλες
- Γεύση που δε μοιάζει με τα τυποποιημένα κουλούρια

Our mission

Is to offer perfect home made style cookies without preservatives, to the market.

Our vision

Is to convey the flavours and images of Santorini to the world.

Product Specifications

- Home recipe from Santorini
- Without chemical preservatives
- Enhanced internal packaging to keep flavors and freshness intact
- Package material which is specialized and approved for food
- Delicious taste which is totally different from common industrialized cookies



WWW.KOULTOURAKIA.GR

 [www.facebook.com/Maria's Greek cookies](https://www.facebook.com/Maria's%20Greek%20cookies)

Company

Maria Karamolegou Ltd.
Thesi Tzima Koropi P.C. 19400
(Karamolegos Bakery S.A.) Attika Greece

T +30 210 669 4295

+30 210 669 4298

F +30 210 669 4297

E info@mariascookies.gr

maria@karamolegos-bkr.gr

www.mariascookies.gr

Contact person for export sales

Mr. Alexandros Vakotouzis

Marketing Manager

E alexandros@mariascookies.gr

a.vakotouzis@koultourakia.gr