

Νοέμβριος - Δεκέμβριος 2018 / Τεύχος 103

# αρτοποιός

**freshbakery.gr**

*Καλές και Γλυκές  
Γιορτές!*



μύλοι  
**ΛΟΥΛΗ**



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



[www.facebook.com/louismills.gr](https://www.facebook.com/louismills.gr)







**Clivanexport**  
S T E F A N O U



*Χρόνια Πολλά &  
Χαρούμενες Γιορτές!*



Α' ΒΙ.ΠΕ. ΒΟΛΟΥ | TEL : 24210-95217 | info@clivanexport.gr | www.clivanexport.gr



## ΦΥΣΙΚΑ ΠΡΟΖΥΜΙΑ BÖCKER

**Φυσικό προζύμι, δεν συγκρίνεται με τίποτα!**

Η ERNST BÖCKER GmbH & Co είναι η Νο.1 εταιρεία στον κόσμο που παράγει προζύμια με φυσική ζύμωση και καλλιέργειες προζυμιού, με τον ίδιο παραδοσιακό τρόπο από τις αρχές του 1900. Τα φυσικά προζύμια BÖCKER δεν περιέχουν χημικά συντηρητικά ή άλλα πρόσθετα και εξασφαλίζουν **σιγουριά στην παραγωγή, σταθερή ποιότητα, πλούσιο άρωμα, υπέροχο χρώμα, τραγανή κόρα, τέλεια δομή** και φυσικά **υπέροχη γεύση!** Διατίθενται αποξηραμένα, σε υγρή μορφή και σε πάστα. Είναι ιδανικά για μεγάλη ποικιλία παραδοσιακών αρτοσκευασμάτων και έτοιμα προς χρήση... για να σας λύσουν τα χέρια!



**KONTA AEBE**  
**Α' Υψηλς Αρτοποιίας, Ζαχαροπλαστικής & Παγωτού**  
28ης Οκτωβρίου 51, 136 73 Αχαρνάι  
Τηλ.: 210 2406990, 210 2406688 • Fax: 210 2406094  
info@konta.gr • www.konta.gr



**BÖCKER**  
Οι Ειδικοί στα Προζύμια



76



12



68



70



58



## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

### ΜΟΝΙΜΕΣ ΣΤΗΛΕΣ

14 Ρεπορτάζ Αγοράς: Παρουσίαση προϊόντων για παρασκευή βασιλόπιτας  
22 Νέα της Αγοράς: Προϊόντα, γευστικές προτάσεις, νέα του κλάδου και τεχνικός εξοπλισμός  
32 Fresh Pastry: Τεχνικός εξοπλισμός και προϊόντα για την αρτοποιία-αρτοποιητική  
76 Γεύσεις από Ελλάδα: Χωριότικο ψωμί από την Κίμωλο

### ΘΕΜΑΤΑ

12 Αφιέρωμα στη βασιλόπιτα  
48 Εννέα τρόποι για να αυξήσετε τις πωλήσεις και τα έσοδα του αρτοποιείου σας  
52 Έκθεση ARTOZA 2019  
54 Συνέντευξη από τον Χάρη Παπαλίτσα

### ΤΕΧΝΙΚΑ

44 Ασφαλής χειρισμός υλικών για την παραγωγή εορταστικών γλυκισμάτων  
58 Συσκευασμένο ή χύμα, πλεονεκτήματα και μειονεκτήματα της συσκευασίας τροφίμων  
64 Βασιλόπιτα, ένα εορταστικό γλύκισμα που η ιστορία του χάνεται στο βάθος των αιώνων

### ΣΥΝΤΑΓΕΣ

68 Αλμυρό Κουγιοφ  
70 Ψωμί με μήλα, κουκουνάρι και κανέλα  
72 Ψωμί με αχλάδια και αμύγδαλα  
74 Ψωμί με σύκα και σοκολάτα

LANCE



## Golden Durum



### Φυσικό προζύμι και μαγιά σε ένα προϊόν

- Η πιο εύκολη λύση για τα πιο νόστιμα ψωμιά
- Πλούσιο άρωμα προζυμίου
- Λαχταριστή εμφάνιση με ωραίο χρώμα στην κόρα και δυνατή ψίχα με ανοιχτή δομή
- Διατήρηση φρεσκάδας για μεγάλο χρονικό διάστημα
- Δημιουργία πολλών συνταγών με την ίδια βάση



### Μαζί, εξελίσσουμε την επιτυχία σας.

ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ Τ 210 24 19 700 F 210 24 62 433  
ΥΠΟΚ/ΜΑ ΒΟΡΕΙΟΥ ΕΛΛΑΔΟΣ Τ 2310 570 121-4 F 2310 570 130  
www.stelioskanakis.gr • info@stelioskanakis.gr • Find us on



Ένα βήμα μπροστά!



## EDITORIAL

Οι ημέρες των εορτών πλησιάζουν και ο αρτοποιός δε θα μπορούσε να μην αφιερώσει ένα τεύχος στο μεγάλο πρωταγωνιστή που δεν είναι άλλος από τη βασιλόπιτα. Κεντρικό αφιέρωμά του αυτό το νόστιμο γλυκό, το οποίο κάθε χρόνο κάνει μικρούς και μεγάλους να μαζεύονται γύρω του και να σταυρώνουν τα δάχτυλα για να έχουν την τύχη με το μέρος τους και να κερδίσουν το φλουρί.

Μέσα από το ρεπορτάζ της αγοράς θα βρείτε μια μεγάλη γκάμα για βασιλόπιτες με προτάσεις για πρώτες ύλες, μίγματα, επικαλύψεις, άλευρα και ξηρούς καρπούς.

Επιπλέον, όπως σε κάθε τεύχος του αρτοποιού, έτσι και σε αυτό, περιλαμβάνονται τα νέας της αγοράς και οι τάσεις του κλάδου.

Ιδιαίτερο ενδιαφέρον παρουσιάζουν τα άρθρα που αφορούν σε τεχνικές διαδικασίες, όπως η διατήρηση των εορταστικών προϊόντων που θα ετοιμάσει ο αρτοποιός ώστε να είναι έτοιμος για τις γιορτινές ημέρες καθώς και τα πλεονεκτήματα και μειονεκτήματα των συσκευασμένων και χύμα προϊόντων. Ενδιαφέρον παρουσιάζει το άρθρο μέσα από το οποίο μπορείτε να ενημερωθείτε για τους τρόπους που θα σας βοηθήσουν να αυξήσετε την πελατεία και τα έσοδα του αρτοποιείου σας.

Στο τεύχος 103 φιλοξενούμε συνέντευξη του καταξιωμένου αρτοποιού, κ. Χάρη Παπαλίτσα, ο οποίος μιλά εφ' όλης της ύλης αποκλειστικά στον αρτοποιό.

Τέλος, μεταξύ άλλων, θα βρείτε μοναδικές συνταγές για εορταστικά ψωμάκια, τα οποία θα δώσουν μια άλλη νότα στο αρτοποιείο σας.

Καλή ανάγνωση και καλές γιορτές. Ραντεβού... του χρόνου!

Από την υπεύθυνη σύνταξης  
Ελισάβετ Πετρίδου

### ΕΚΔΟΤΗΣ:

Θ. Σηφοστρατουδάκη

### ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ ΕΚΔΟΣΗΣ:

Γιάννης Γ. Σηφοστρατουδάκης

### ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΣ ΕΚΔΟΣΗΣ:

Ελισάβετ Πετρίδου

### ΣΥΝΤΑΚΤΙΚΗ ΟΜΑΔΑ:

Μ. Αρκουλή, Α. Ασλάνογλου, Θ. Γεωργόπουλος,  
Μ. Δασουτάκου, Ν. Ζαχαράκης, Οδ. Ιστορικός,  
Γ. Κουντούρης, Α. Δ. Κριτσαντώνης, Χ. Μακρατζάκη,  
Μ. Μαυριόπουλος, Δ. Μποσδίκος, Λ. Ψυλιάκος,  
Γ. Παπαλουκά, Χ. Ρέγκος, Ε. Κουντούρη,  
Γ. Κουβουτσάκης, Α. Τσιπούρας

### ΥΠ. ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ:

Βασιλική Πιπαρά

### ΥΠ. ΣΥΝΔΡΟΜΩΝ - ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ:

Σουζάνα Κόκοτση

### ΥΠ. ΨΗΦΙΑΚΗΣ ΕΚΔΟΣΗΣ:

Στέλλα Κυλινδρή

### ΦΩΤΟΓΡΑΦΟΣ:

Μεγακλής Γαντζάς

### ΛΟΓΙΣΤΗΡΙΟ:

Νίκος Σκονδρέας

### ΝΟΜΙΚΟΣ ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ:

Β. Μπαλάσης, τηλ.: 210 52 24 217

www.freshbakery.gr

### ΕΤΗΣΙΕΣ ΣΥΝΔΡΟΜΕΣ:

Ελλάδα 30€, Εκτός Ελλάδας 70€

### CREATIVE ASSOCIATE SHAPE STUDIO

CREATIVE DIRECTOR: Βάσια Τσάκα

DTP: Αθανασία Βαβαρίνου, Γεωργία Αγγελίδου

Μέλος της Ένωσης Συντακτών μη Ημερησίων  
Εντύπων και Ραδιοτηλεοπτικών Μέσων  
Ενημέρωσης Ελλάδος.

### ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ

SHAPE®

SHAPE IKE, ΚΡΗΤΗΣ 13, 142 31 Ν. ΙΩΝΙΑ, ΑΘΗΝΑ, Τ 2102723628, 2102718583, F 2102798487  
INFO@SHAPE.COM.GR - WWW.SHAPE.COM.GR

Διεθνείς συνεργασίες: Deutsche Backer Zeitung • Bakers Journal • European Baker • Institut National de la Boulangerie Patisserie • Panificatore Italiano. Τα ευπρόσφορα κείμενα είναι προσφορά των συντακτών τους, των οποίων και τις απόψεις εκφράζουν. Κείμενα και φωτογραφίες δεν επιστρέφονται. Η διεύθυνση των εκδόσεων SHAPE IKE διατηρεί το δικαίωμα να τα ανασημοσιεύει σε χρόνο που κρίνει σκόνημο, εφ' όσον ανταποκρίνονται στις ανάγκες ενημέρωσης των αναγνωστών μας. Απαγορεύεται η ανατύπωση μέρους ή όλου του εντύπου χωρίς προηγούμενη έγγραφη άδεια του εκδότη. Η διεύθυνση και οι συνεργάτες καταβάλλουν κάθε δυνατή προσπάθεια για την επαλήθευσή τους, δεν φέρουν ευθύνη για την ακρίβεια των τεχνικών και λοιπών χαρακτηριστικών των μηχανημάτων και ειδών που παρουσιάζονται σε κείμενα ή πίνακες της έκδοσης. Οι κ.κ. κατασκευαστές και οι αντιπρόσωποί τους παρακαλούνται για τον έλεγχο και τη διόρθωση τυχόν λαθών για την ορθή ενημέρωση των σχετικών στοιχείων. "The baker and his work" is a bimonthly edition for bakers in Greece, published by SHAPE IKE P.O. Box 53 100 GR - 142 10 ATHENS, GREECE - 2003 No part of this edition may be reprinted without prior written permission of the copyright owners.

Μέλος: FAEP FIPP



ISSN 2623-3045



Με το μοναδικό συνδυασμό οκτώ σπόρων

Αβέρωφ 34Α | 142 32 Νέα Ιωνία | Αθήνα  
Τ +30 210 2589200 | F +30 210 2589210 | www.csmbakeryclub.gr | f /csmhellas







## ΝΕΑ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ ΤΟΥ "ΑΡΤΟΠΟΙΟΥ" ΜΕ ΤΗΝ ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΕΛΛΑΔΑΣ

Μια νέα συνεργασία εγκαινιάζει το περιοδικό «αρτοποιός» με την Ομοσπονδία Αρτοποιών Ελλάδας, δίνοντας στους επαγγελματίες του κλάδου το βήμα για να προβάλουν νέα, θέσεις, απόψεις και γενικότερα ζητήματα που αφορούν στη βιοτεχνική αρτοποιία-ζαχαροπλαστική. Η επίσημη ανακοίνωση της συνεργασίας έγινε κατά τη διάρκεια της συνεδρίασης του Δ.Σ. της Ομοσπονδίας, όπου ομόφωνα οι παρευρισκόμενοι στήριξαν το νέο αυτό ξεκίνημα.



Την ανακοίνωση της συνεργασίας του περιοδικού «αρτοποιός» με την ΟΑΕ, έκανε ο πρόεδρος της Ομοσπονδίας, κ. Μιχάλης Μούσιος, μετά από ομόφωνη απόφαση του ΔΣ της 07/10/2018. «Μέσα από τη συνεργασία αυτή στοχεύουμε να έχουμε στη διάθεσή μας ένα περιοδικό –εργαλείο για τους σύγ-

χρονους επαγγελματίες αρτοποιούς και ζαχαροπλάστες.

Στη μακρόχρονη πορεία μας στην ηγεσία του κλάδου, έχουμε αναγνωρίσει την πίστη και την αφοσίωση με την οποία η ομάδα του περιοδικού «ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ» υπηρετεί την μεγάλη οικογένεια των αρτοποιών σε όλη τη χώρα και την έμφαση στη λεπτομέρεια με την οποία προσεγγίζει κάθε θέμα, στα 23 και πλέον έτη κυκλοφορίας του. Τα στοιχεία αυτά ήταν που μας οδήγησαν στην επιλογή της κοινής εκδοτικής μας προσπάθειας» αναφέρεται, μεταξύ άλλων, στην ανακοίνωση.

«Η συνεργασία μας με το περιοδικό στοχεύει σε μια έκδοση που θα αξιοποιεί όλα τα τεχνολογικά μέσα, για να προσφέρει αντικειμενική και ποιοτική ενημέρωση, αλλά και μια φρέσκια και άμεση ματιά στο συνδικαλιστικό γίνε-

σθαι του κλάδου. Μέσα στις σελίδες του ανανεωμένου περιοδικού θα φιλοξενοούνται θέσεις και απόψεις των εκπροσώπων της Ομοσπονδίας Αρτοποιών και των τοπικών Σωματείων, καθώς και όλα εκείνα τα δρώμενα που ο κάθε επαγγελματίας θα πρέπει να παρακολουθεί και ενδεχομένως να ενσωματώνει για να εξελίξει τη δουλειά του» επισημαίνεται.

Σκοπός αυτής της συνεργασίας είναι ο επαγγελματίας αρτοποιός να έχει στα χέρια του ένα «εργαλείο» με το οποίο θα μπορεί να ενημερώνεται, τόσο μέσα από την έντυπη έκδοση όσο και μέσα από την ηλεκτρονική πλατφόρμα του αρτοποιού. Μια πλατφόρμα που δίνει τη δυνατότητα στα σωματεία να προβάλουν τις δράσεις τους και να έχουν μεγαλύτερη απήχηση στο αναγνωστικό κοινό.



καφές  
**ΟΥΖΟΥΝΟΓΛΟΥ**  
ΑΠΟ ΤΟ 1928



Ελληνικός καφές



Καφές φίλτρου

μοναδικός  
όπως και εσείς...







## ΓΙΟΡΤΙΝΑ ΓΛΥΚΑ ΑΠΟ ΤΗ ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ!

Και αυτά τα Χριστούγεννα, στολίστε τις βιτρίνες σας με τα πιο λαχταριστά και εντυπωσιακά γλυκά εδέσματα, πάντα με την ποιότητα της Μύλοι Λούλη!



### PANDORO

Γιορτινό, λαχταριστό Pandoro!

#### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί πολύ καλά για 5' στη 1η ταχύτητα και για 12-15' στη 2η ταχύτητα σαν τσουρέκι, μόνο που το ζυμάρι να είναι πιο μαλακό. Αφήνουμε το ζυμάρι να ξεκουραστεί για 1 ώρα. Κόβουμε ζυμάρι 900 - 1.000 γρ. και πλάθουμε στρογγυλά μπαλάκια. Τοποθετούμε τα μπαλάκια στις φόρμες, αφού πρώτα τις έχουμε βουτυρώσει πολύ καλά. Τα στοφάρουμε για 1 ώρα μέχρι η ζύμη να φτάσει στο χείλος της φόρμας. Ψήνουμε στους 150-160°C για 40-50' αναλόγως το βάρος. Μόλις κρυώσει εάν το επιθυμούμε, πασπαλίζουμε με άχνη ζάχαρη.

### ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ ΚΕΪΚ

Βασιλόπιτα κέικ με πλούσιο άρωμα πορτοκαλιού και κανέλας!



#### ΥΛΙΚΑ

1.000 γρ. Μείγμα για Κέικ  
375 γρ. λάδι  
375 γρ. νερό  
Ξύσμα από 1 πορτοκάλι και το χυμό του  
10 γρ. κανέλα  
150 γρ. καρύδια  
150 γρ. cranberries

#### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί στο μίξερ με το φτερό ή το σύρμα για 2 λεπτά στην 1η ταχύτητα και 3 λεπτά στη 2η ταχύτητα. Ψήνουμε στους 160-170°C για 50-60 λεπτά ανάλογα με το βάρος. Μόλις κρυώσει πασπαλίζουμε με άχνη ζάχαρη.



### ΜΕΛΟΜΑΚΑΡΟΝΑ

Το απόλυτο κέρασμα των γιορτών!

#### ΥΛΙΚΑ

750 γρ. αλεύρι Ζαχαροπλαστικής  
250 γρ. αλεύρι Super Αμερικής  
500 γρ. λάδι  
200 γρ. χυμό πορτοκάλι  
100 γρ. κονιάκ  
200 γρ. ζάχαρη  
12 γρ. μπέικιν πάουντερ  
6 γρ. αμμωνία  
3 γρ. σόδα  
10 γρ. κανέλα  
1 γρ. γαρύφαλλο  
Ξύσμα από 1 πορτοκάλι

#### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ανακατεύουμε όλα τα υλικά μαζί εκτός από τα άλευρα, για 5' με το φτερό. Ρίχνουμε τα άλευρα και τα ανακατεύουμε σιγά-σιγά για λίγο, μέχρι να ομογενοποιηθεί η ζύμη. Πλάθουμε οβάλ κομματάκια και τα πατάμε ελαφρά με το σύρμα. Ψήνουμε στους 180-200°C για 20-24'. Μόλις βγουν από το φούρνο τα ρίχνουμε σε κρύο σιρόπι. Αλείφουμε με μέλι και πασπαλίζουμε με τριμμένο καρύδι.

#### ΣΙΡΟΠΙ

1.000 γρ. νερό, 1.500 γρ. ζάχαρη, 250 γρ. γλυκόζη  
2 ξυλάκια κανέλα

Βράζουμε τα υλικά για το σιρόπι για 10 λεπτά και ρίχνουμε λίγη βανίλια, 100 γρ. κονιάκ, 250 γρ. μέλι και ανακατεύουμε καλά.



**Μελομακάρονα χειροποίητα,  
τραγανά και μυρωδάτα!**

με αλεύρι  
Ζαχαροπλαστικής







## ΛΑΧΤΑΡΙΣΤΕΣ ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΕΣ ΑΠΟ ΤΗΝ KENFOOD!

Βασιλόπιτα! Άλλοι την προτιμούν με υφή κέικ και άλλοι σαν τσουρέκι. Άλλοι την απολαμβάνουν σκέπη και άλλοι με σοκολάτα ή αποξηραμένα φρούτα. Όλοι όμως, ψάχνουν την τέλεια βασιλόπιτα, εκείνη που συμβολικά θα φέρει στο νέο έτος την πιο γλυκιά γεύση! Δοκιμάστε το Τσουρέκι Mix, King's Cake και Family Cake και προσφέρετε στους πελάτες σας τις πιο νόστιμες, αφράτες και αρωματικές βασιλόπιτες που προσμένουν να γευτούν!



### ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ ΤΣΟΥΡΕΚΙ

#### ΥΛΙΚΑ

1.000 γρ. μείγμα Τσουρέκι Mix  
300 γρ. νερό  
50 γρ. βούτυρο γάλακτος  
5 γρ. ξύσμα πορτοκαλιού  
100 γρ. μαγιά

#### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί εκτός από το βούτυρο γάλακτος, για 3 λεπτά στην 1η ταχύτητα και για 15-18 λεπτά στη 2η ταχύτητα. Προσθέτουμε το βούτυρο γάλακτος 5 λεπτά πριν τελειώσουμε το ζύμωμα. Η έτοιμη ζύμη πρέπει να είναι γυαλιστερή και να έχει θερμοκρασία 28-30°C. Αφήνουμε τη ζύμη να ξεκουραστεί σκεπασμένη με νάιλον για 20 λεπτά σε ζεστό μέρος. Μορφοποιούμε και τοποθετούμε τη ζύμη σε φόρμες και στοφάρουμε στους 35°C και 70% σχετική υγρασία, για περίπου 45-60 λεπτά. Ανάλογα με το βάρος, ψήνουμε στους 160°C, τα 500 γρ. για 45 λεπτά και τα 800 γρ. για 60 λεπτά.

### ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ ΜΕ FAMILY CAKE

#### ΥΛΙΚΑ

1.000 γρ. μείγμα Family Cake  
500 γρ. λάδι (ηλιέλαιο)  
ή βούτυρο  
50 γρ. νερό

#### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Αναμειγνύουμε όλα τα υλικά μαζί για 2 λεπτά στην 1η ταχύτητα και για 6 λεπτά στην 2η ταχύτητα.

Τοποθετούμε το κυλό σε φόρμα ή ταψί.

Ψήνουμε στους 160°C τα 500 γρ. για 45 λεπτά και τα 800 γρ. για 60 λεπτά.

Tip: Εάν θέλουμε προσθέτουμε 150 γρ. καρυδόψυχα ή ζαχαρόπηκτα, ανά κιλό μείγματος.

### ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ ΜΕ KING'S CAKE

#### ΥΛΙΚΑ

1.000 γρ. μείγμα King's Cake  
400 γρ. λάδι (ηλιέλαιο)  
400 γρ. νερό

#### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Αναμειγνύουμε όλα τα υλικά μαζί για 2 έως 3 λεπτά στη 1η ταχύτητα.

Τοποθετούμε το κυλό σε φόρμα ή ταψί. Ψήνουμε στους 160°C τα 500 γρ. για 45 λεπτά και τα 800 γρ. για 60 λεπτά.

Προαιρετικά, προσθέτουμε 3 γρ. μοσχοκάρυδο και 150 γρ. καρυδόψυχα, ανά κιλό μείγματος.



*Family Cake*  
Τια να έρθει γλυκά  
ο νέος χρόνος!



KENFOOD

ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΜΕΙΓΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΑΣ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Σπετσών 1, Κερατσίνι 187 55 | Τ. 210 56 15 410 | Φ. 210 56 15 717 | kenfood@loulisgroup.com



www.kenfood.com



# ΑΦΙΕΡΩΜΑ ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ

Σύμφωνα με τα ελληνικά έθιμα, βασιλόπιτα ονομάζεται η πίτα που παρασκευάζεται παραμονή της Πρωτοχρονιάς, περιέχει ένα χρυσό φλουρί, κόβεται και μοιράζεται στην οικογένεια αμέσως με τον ερχομό του νέου έτους. Η βασιλόπιτα μπαίνει πάνω στο τραπέζι όπου ο νοικοκύρης, αφού τη σταυρώσει με το μαχαίρι τρεις φορές, αρχίζει να την κόβει.



## Το έθιμο της βασιλόπιτας

Το έθιμο της βασιλόπιτας είναι πολύ παλιό, προέρχεται από εκείνο το τελούμενο στην αρχαία ελληνική εορτή των «Κρονίων» (και αργότερα των ρωμαϊκών «Σατουρναλίων») που παρέλαβαν οι Φράγκοι. Πέρα όμως αυτού του φράγκικου εθίμου, που επικράτησε στην Ευρώπη, υπάρχει και μία θρησκευτική παράδοση που συνδέεται και με την προσωπικότητα του Μεγάλου Βασιλείου. Κάποτε στη Καισαρεία της Καππαδοκίας, στη Μικρά Ασία, που επίσκοπος ήταν ο Μέγας Βασίλειος ήλθε να την καταλάβει ο Έπαρχος της Καππαδοκίας με πρόθεση να τη λεηλατήσει. Τότε ο Μέγας Βασίλειος ζήτησε από τους πλούσιους της πόλης του να μαζέψουν ό,τι χρυσαφικά μπορούσαν προκειμένου να τα παραδώσει ως "λύτρα" στον επερχόμενο κατακτητή. Πράγματι, συγκεντρώθηκαν πολλά τιμαλφή. Κατά την παράδοση όμως, είτε επειδή μετάνιωσε ο έπαρχος, είτε (κατ' άλλους) επειδή εκ θαύματος ο Άγιος Μερκούριος με πλήθος Αγγέλων απομάκρυνε το στρατό του, ο Έπαρχος απάλλαξε την πόλη από επικείμενη καταστροφή. Προκειμένου, όμως, ο Μέγας Βασίλειος να επιστρέψει τα τιμαλφή στους δικαιούχους, μη γνωρίζοντας σε ποιον ανήκει τι, έδωσε εντολή να παρασκευαστούν μικροί άρτοι εντός των οποίων τοποθέτησε νομίσματα ή τιμαλφή και τα διένειμε στους κατοίκους την επομένη του εκκλησιασμού. Η παράδοση αυτή συνεχίστηκε στη μνήμη της ημέρας του θανάτου του (εορτή του Αγίου και του Μεγάλου Βασιλείου).

## Η βασιλόπιτα στην Ελλάδα και στον κόσμο

Στα αστικά κέντρα η βασιλόπιτα είναι συνήθως γλύκισμα και εμπεριέχει το γνωστό φλουρί, δηλαδή ένα κέρμα που θεωρείται ότι θα φέρει καλή τύχη στο άτομο που θα του τύχει. Τα πιο κοινά στα ελληνικά έθιμα είναι στην περιοχή των Βαλκανίων, όπως στη Βουλγαρία.

Εκεί η βασιλόπιτα ονομάζεται Μπάνιτσα και περιέχει τυρί και φύλλο. Στην Ισπανία και τη Λατινική Αμερική, την ημέρα των Φώτων, τρώνε τη Rosca de reyes, δηλαδή βασιλόπιτα. Η διαφορά έγκειται στο γεγονός ότι δε χρησιμοποιούν φλουρί, αλλά μια μινιατούρα φιγούρα του Χριστού. Στο Μεξικό, το τυχερό άτομο πρέπει να κάνει πάρτι. Στην Ισπανία τοποθετείται, πέρα από τη φιγούρα του Χριστού και ένα φασόλι φάβας. Όποιος βρει τη φιγούρα στέφεται ο «βασιλιάς» ή η «βασιλίσσα» της ημέρας.

Στην Πορτογαλία λέγεται Bolo Rei, που επίσης σημαίνει βασιλόπιτα και περιέχει ένα φασόλι φάβας. Στη Νέα Ορλεάνη όποιος βρει τη φιγούρα του Χριστού είναι υπεύθυνος για την αγορά του King Cake του επόμενου χρόνου.

Είναι φανερό ότι η παράδοση της βασιλόπιτας είναι ευρέως διαδεδομένη σε πολλές χώρες του κόσμου. Ο λόγος που την κάνει τόσο δημοφιλή είναι η έμφυτη ανάγκη του ανθρώπου να δώσει ελπίδα στον εαυτό του για καλύτερη τύχη και ευημερία στο μέλλον.

**Στα αστικά κέντρα η βασιλόπιτα είναι συνήθως γλύκισμα και εμπεριέχει το γνωστό φλουρί, δηλαδή ένα κέρμα που θεωρείται ότι θα φέρει καλή τύχη στο άτομο που θα του τύχει.**





Photo by www.bbc.com

## RURE TRADITION ΓΙΑ ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ

από την CSM HELLAS S.A.

Το Rure Tradition είναι ένα καινοτόμο μίγμα για την παρασκευή κέικ λαδιού, που συνδυάζει τη σπιτική παραδοσιακή γεύση με πολλαπλές δυνατότητες δημιουργικών συνδυασμών. Διατηρεί το άρωμα, τη γεύση και τη φρεσκάδα του για πολλές μέρες. Κρατάει όλες τις γεμίσεις σταθερές και έχει μεγάλη διόγκωση και αντοχή στο χτύπημα. Ίδανικό για κέικ φόρμας, παραδοσιακές συνταγές όπως καρυδόπιτα και ραβανί. Όμως, αποτελεί και την ιδανική λύση για την πρωτοχρονιάτικη βασιλόπιτα. Δοκιμάστε το!  
[www.csmbakerysolutions.com](http://www.csmbakerysolutions.com)



## ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ

Ρεπορτάζ με όλα τα προϊόντα που κυκλοφορούν στην αγορά από τις πιο αναγνωρισμένες εταιρείες του κλάδου. Προτάσεις για βασιλόπιτες μέσα από μια μεγάλη γκάμα από πρώτες ύλες, μίγματα, επικαλύψεις, άλευρα και ξηρούς καρπούς. Επίσης, θα βρείτε προτάσεις για είδη εξοπλισμού, ιδιαίτερα χρήσιμα για την επιχείρησή σας.

## ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ

από την KENFOOD

Η KENFOOD σας προτείνει διάφορες λύσεις για να παρασκευάσετε λαχταριστή βασιλόπιτα, τσουρέκι ή κέικ, ώστε να ευχαριστήσετε τους πελάτες σας με τις δημιουργίες σας! Η σωστή επιλογή των πρώτων υλών, σας εξασφαλίζει σίγουρο και γευστικό αποτέλεσμα, εύκολα και γρήγορα. Δοκιμάστε το Τσουρέκι Mix, το King's Cake και το Family Cake για να δημιουργήσετε νόστιμες βασιλόπιτες με πλούσια αρώματα, που θα καλύψουν τους απαιτητικούς πελάτες σας, που αναζητούν πάντα το καλύτερο!  
[www.kenfood.com](http://www.kenfood.com)



**pandecor**  
ΠΑΤΕΡΟΣ ΝΙΚΗΤΑΣ ΑΒΕΕ





## ΑΛΕΥΡΑ ΓΙΑ ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΕΣ

από την ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ

Και φέτος στις γιορτές, εμπιστευτείτε την ποιότητα αλεύρων της ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ για τις βασιλόπιτες της Πρωτοχρονιάς. Επιλέξτε το Super Τσουρεκιού για βασιλόπιτα τύπου τσουρέκι. Ένα προϊόν από μαλακά σιτάρια πολυτελείας, ενισχυμένο και ιδανικό για δύσκολα προϊόντα αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής όπως τσουρέκια, πανετόνε κα. Για βασιλόπιτα τύπου κέικ, επιλέξτε το μίγμα για κέικ, ένα μίγμα αλεύρου με όλα τα απαραίτητα συστατικά για την παρασκευή κέικ με τη μόνη προσθήκη νερού και λαδιού. Καλές γιορτές! [www.loulismills.gr](http://www.loulismills.gr)



## ΑΜΥΓΔΑΛΟΨΙΧΑ ΛΕΥΚΗ ΦΙΛΕ

από την Σ. ΣΠΥΡΙΔΗΣ ΑΕΒΕ "OSKAR"

Το αμύγδαλο είναι ένα προϊόν το οποίο χρησιμοποιείται από αρχαιότατων χρόνων στην ελληνική κουζίνα. Σε αρχαιολογικές ανασκαφές έχουν βρεθεί απολιθωμένα αμύγδαλα μέσα σε αμφορείς. Το αμύγδαλο αποτελεί μία από τις καλύτερες πηγές φυτικής πρωτεΐνης και έχει αντιοξειδωτικές ιδιότητες. Η αμυγδαλόψιχα λευκή φιλέ είναι ιδανική για την παρασκευή και το στολισμό της παραδοσιακής βασιλόπιτας. Προσδίδει επιπλέον γεύση και τραγανότητα στο τελικό αποτέλεσμα. [www.oskar.gr](http://www.oskar.gr)



έχω  
γιορτινή  
διάθεση  
και  
μυστικά  
στα  
γλυκά μου!

MADRE DE CACAO  
CUSTOM MADE CHOCOLATE CREATIONS  
τηλ. 6947 202510  
f i

εκτύπωση σε σοκολάτα

## MERRY SPICY CHRISTMAS!

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

Η παγκόσμια ηγέτης των μιγμάτων Martin Braun, έπειτα από το best seller μίγμα για κέικ βουτύρου, που αποτελεί ιδανική επιλογή για βασιλόπιτες, παρουσιάζει φέτος ένα απίθανο μίγμα για κέικ μπαχαρικών: το Spice-Cake Mix 2000, σε συσκευασία 4kg. Και για τη λευκή επικάλυψη επιλέξτε ανάμεσα στο σταθερό, λαμπερό Covela White ή την κλασική αγαπημένη Schokobella White. [www.yiannikas.gr](http://www.yiannikas.gr)



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

## ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ

Τα μείγματα της επιτυχίας  
για το πιο σημαντικό γλυκό της χρονιάς



BRAUN

- ΚΕΪΚ ΒΟΥΤΥΡΟΥ LUNA
- ΚΕΪΚ ΛΑΔΙΟΥ MAMUL (ΧΩΡΙΣ ΑΥΓΑ)
- ΚΕΪΚ ΛΑΔΙΟΥ (ΠΕΡΙΕΧΕΙ ΤΑ ΑΥΓΑ)
- ΚΕΪΚ ΒΟΥΤΥΡΟΥ MARGHERITA
- ΚΕΪΚ ΒΟΥΤΥΡΟΥ SAND FRITSCH & LOCKER
- ΚΕΪΚ ΜΠΑΧΑΡΙΚΩΝ SPICE CAKE MIX 2000



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ | Ευριπίδου 5, Περιστέρι | Τ: 210 5772337 | [www.yiannikas.gr](http://www.yiannikas.gr)





## COVERING CHOCO MILK/GANACHE

από την ΑΚΤΙΝΑ ΑΕ

Η νέα επικάλυψη σοκολάτας γάλακτος, για να απογειώσετε τις δημιουργίες σας. Το νέο αυτό προϊόν έρχεται να συμπληρώσει τη γκάμα της σειράς COVERINGS/GANACHES ΑΚΤΙΝΑ, ιδανική για να επικαλύψετε Βασιλόπιτες, Κέικ, Τσουρέκια. Εκτός από επικάλυψη έχει πληθώρα άλλων εφαρμογών όπως γεμίσεις σε σοκολατάκια, κεράσματα, γαρνιρίσματα, γέμιση σε layer cakes κλπ. Μεταξύ 15-25°C δε σπάει στην επιφάνεια του τελικού προϊόντος και δεν κολλάει στα χέρια ή το περιτύλιγμα.  
[www.aktinafoods.com](http://www.aktinafoods.com)



## ΔΙΑΚΟΣΜΗΤΙΚΑ ΓΙΑ ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΕΣ

από την ΠΑΤΕΡΟΣ ΝΙΚΗΤΑΣ ΑΒΕΕ – PANDECOR



Η εταιρεία Pandecor, όπως κάθε χρόνο, έτσι και φέτος, εμπλουτίζει τη γκάμα των προϊόντων της, με νέα σχέδια, νέες ιδέες, νέα διακοσμητικά για τις βασιλόπιτες. Νέοι κωδικοί από ζαχαρόπαστα και σοκολάτα, νέα ζαχαρένια και πλαστικά διακοσμητικά. Χριστουγεννιάτικα κοπάτ, εργαλεία, φόρμες σιλικόνης. Τέλειες ιδέες, ειδικότερα για την περίοδο των Χριστουγέννων: βρώσιμη χρυσόσκονη, τρούφες με glitter, περλέ χρώματα σε σπρέι και σε σκόνη. Τέλος, διάφορες λύσεις σε είδη συσκευασίας για τη βασιλόπιτα: δίσκοι, ζελοφάν, κορδέλες, συνθέσεις. Ζητήστε το νέο κατάλογο της εταιρείας για να ενημερωθείτε σχετικά.  
[www.pandecor.gr](http://www.pandecor.gr)

## TIFFANY'S VANILLA CAKE – Η ΚΟΥΡΦΑΙΑ ΕΠΙΛΟΓΗ ΓΙΑ ΜΟΝΑΔΙΚΕΣ ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΕΣ

από την FAMA FOOD SERVICE ΑΕ

Η εταιρεία FAMA FOOD SERVICE προτείνει το μίγμα κέικ Tiffany's Vanilla Cake για μοναδικές βασιλόπιτες. Προσθέστε μόνο νερό και λάδι και θα έχετε μία βασιλόπιτα αφράτη, φρέσκια, αρωματική και πεντανόστιμη με μεγάλη διατηρησιμότητα και εξαιρετικό άρωμα. Το Tiffany's Vanilla Cake θα σας λύσει τα χέρια και θα σας χαρίσει ένα αποτέλεσμα που θα εντυπωσιάσει τους πελάτες σας. Αυτές τις γιορτές εμπλουτίστε τους πάγκους σας με αξιόπιστα και καινοτόμα προϊόντα που σας εξασφαλίζει η εταιρεία FAMA FOOD SERVICE, δίνοντάς σας τη δυνατότητα να αναπτύξετε τις πωλήσεις σας.  
[www.fama.gr](http://www.fama.gr)



## ΠΑΣΤΕΣ ΦΡΟΥΤΩΝ ΓΙΑ ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ

από την ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ

Δώστε απίστευτη γεύση στις βασιλόπιτές σας με τις φυσικές πάστες φρούτων ORANGE PEEL PASTE (πορτοκάλι) και LEMON PEEL PASTE (λεμόνι) της γερμανικής OLBRIGHTAROM. Έτοιμες προς χρήση, με μεγάλη περιεκτικότητα σε ξύσμα πορτοκαλιού ή λεμονιού αντίστοιχα. Με μόλις 2-5% ανά κιλό μίγματος, χαρίζουν φυσικό άρωμα, έξτρα απόλαυση και πλούσια γεύση στο τελικό προϊόν, παραμένοντας σταθερές στο ψήσιμο και στην κατάψυξη. Ενσωματώνονται σε ζυμάρια κάθε είδους χαρίζοντας υπέροχο άρωμα και φρίνα γεύση που θα ικανοποιήσει και τους πιο απαιτητικούς. Δοχείο 5 κιλών.  
[www.konta.gr](http://www.konta.gr)

αρτοκλίβανοι & μηχανήματα αρτοποιίας  
**basas**

Χρόνια Πολλά  
& Καλή Χρονιά!



**ΜΠΑΣΑΣ Α.Ε. Αρτοκλίβανοι & Μηχανήματα Αρτοποιίας**

Λ. Τατοΐου 78 Αχαρναί Τ.Κ.: 136 77 Τηλ.: 210 2478817-210 2478691 Fax: 210 2478818

[www.basas.gr](http://www.basas.gr) e-mail: [info@basas.gr](mailto:info@basas.gr)





## ΓΙΑ ΤΗΝ ΤΕΛΕΙΑ ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ

από την **LESAFFRE ΕΛΛΑΣ ΑΕΒΕ**

Για να δημιουργήσεις την τέλεια βασιλόπιτα προτείνουμε το φυσικό ζωντανό προζύμι σκληρού σιταριού LIVENDO LVBD3000. Ιδανικό για γλυκά ζυμάρια, αναδεικνύει και ενισχύει τα αυθεντικά γευστικά χαρακτηριστικά και αρώματα δίνοντάς σου τη δυνατότητα να μειώσεις κατά 20% με 30% την προσθήκη λιπαρών και ζάχαρης, βελτιώνοντας παράλληλα την εμφάνιση, τον όγκο και τη διατηρησιμότητα του προϊόντος. Υγιεινό και νόστιμο, απλά μοναδικό!  
[www.zymes.gr](http://www.zymes.gr)



## Η ΠΙΟ ΛΑΧΤΑΡΙΣΤΗ ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ

από την **ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ**

Με το Premium Baker's Select Crème Cake Base Plain της DAWN θα παρασκευάσετε την πιο νόστιμη βασιλόπιτα. Έχει απίθανη, πλούσια γεύση, κρεμώδη υφή και σταθερά τέλεια εμφάνιση! Επίσης, η μεγάλη διατηρησιμότητα και η ευκολία παραγωγής της θα σας διευκολύνουν σε μία περίοδο με αυξημένες απαιτήσεις. Είναι η σίγουρη λύση για την πιο όμορφη και λαχταριστή βασιλόπιτα! Διατίθεται σε σακί 25 κιλών.  
[www.stelioskanakis.gr](http://www.stelioskanakis.gr)



## ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ AMERICAN STYLE CAKE IREKS Η ΠΡΩΤΗ ΚΑΛΗ ΣΤΙΓΜΗ ΚΑΘΕ ΧΡΟΝΙΑΣ!

από την **LAOUDIS FOODS ΑΕΒΕ**

Το AMERICAN STYLE CAKE & MUFFIN της IREKS είναι η καλύτερη επιλογή που μπορείτε να κάνετε για να δημιουργήσετε την πιο επιτυχημένη βασιλόπιτα-κέικ. Μια βασιλόπιτα η οποία θα είναι "η πρώτη καλύτερη στιγμή κάθε χρονιάς" για τους εκλεκτούς πελάτες σας! Αλλά και όποιο άλλο τελικό προϊόν δημιουργήσετε με αυτό το κορυφαίο κέικ της Ireks (μάφινς, cookies, πορτοκαλόπιτες, ραβανί κ.α.) θα ξεχωρίζει από την αφράτη υφή, τη λαμπερή εικόνα και τη μοναδική γεύση του! Οι τεχνικοί σύμβουλοι του Innovation & Training Center® της LAOUDIS FOODS είναι κάθε στιγμή στην υπηρεσία σας για να σας βοηθήσουν και να σας ενημερώσουν για πολλές διαφορετικές συνταγές με αυτό το άριστο προϊόν!  
[www.laoudis.gr](http://www.laoudis.gr)



## ΒΙΤΡΙΝΑ ΓΙΑ ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ & ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΑ ΓΛΥΚΑ

από την **Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ**

Τις γιορτινές ημέρες των Χριστουγέννων κορυφαία θέση κατέχει η βασιλόπιτα. Η εταιρεία Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ δε θα μπορούσε παρά να προτείνει, για την παρουσίαση της βασιλόπιτας, μια ιδιαίτερης αισθητικής βιτρίνα. Στοιχεία που τη χαρακτηρίζουν είναι ότι έχει τρία επίπεδα προβολής με φωτισμό led, προστατευτικά κρύσταλλα και διατίθεται σε μεγάλη ποικιλία επενδύσεων. Η προβολή που παρέχει αναδεικνύει με τον καλύτερο τρόπο το προϊόν, καλύπτοντας και τις πλέον σύγχρονες απαιτήσεις.  
[www.antonopoulos.com.gr](http://www.antonopoulos.com.gr)



ΚΟΡΥΦΑΙΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑ  
ΥΨΗΛΗ ΑΙΣΘΗΤΙΚΗ







Photo designed by Freepik

## FRUIT FILLING DELUXE ΡΟΔΙ 70%

από την **KONTA AEBE**

Το FRUIT FILLING DELUXE ΡΟΔΙ 70% από την BAKBEL είναι ένα πολύ γευστικό προϊόν από διαλεγμένους σπόρους ροδιού εξαιρετικής ποιότητας, με υπέροχο άρωμα και έντονο χρώμα. Είναι τέλεια γέμιση για βασιλόπιτες και ιδανικό για γεμίσεις και επικαλύψεις σε τούρτες, κορμούς, τάρτες, cheesecake, δανέζικα, κέικ κ.α. Είναι πολύ εύκολο στη χρήση και παραμένει πολύ σταθερό τόσο στο ψήσιμο όσο και στην κατάψυξη. Είναι ακόμα κατάλληλο για Vegeterian και Vegan διατροφή. Διατίθεται σε δοχείο 6 κιλών. [www.konta.gr](http://www.konta.gr)

## ΤΙ ΓΙΝΕΤΑΙ ΣΤΟΝ ΚΛΑΔΟ

Τα πάντα γύρω από τον κλάδο των τροφίμων και των ποτών, με όλες τις νέες τάσεις και προτάσεις για ψωμί, σνακ, ροφήματα, γλυκά και παγωτό. Σε αυτή τη στήλη αποτυπώνεται η ακτινογραφία ενός κλάδου που δεν εφησυχάζει και που, αφουγκραζόμενος τις ανάγκες του καταναλωτή, αναζητά συνεχώς το ποιοτικό.



## ΜΕ ΕΠΙΤΥΧΙΑ Η ΕΠΙΔΕΙΞΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΤΗΣ KENFOOD ΣΤΗΝ ΚΟΖΑΝΗ

από την **KENFOOD**

Με ιδιαίτερη επιτυχία πραγματοποιήθηκε η επίδειξη προϊόντων της KENFOOD στην Κοζάνη, την Κυριακή 14 Οκτωβρίου στη φιλόξενη αίθουσα εκδηλώσεων, Event Plaza. Οι παρευρισκόμενοι είχαν την ευκαιρία να παρακολουθήσουν την επίδειξη προϊόντων από τον τεχνικό σύμβουλο της KENFOOD, κ. Χρήστο Τσουμάνη και να ενημερωθούν για τις πρωτοποριακές λύσεις και τα μοναδικά πλεονεκτήματα που προσφέρει η εταιρεία στον τομέα της ζαχαροπλαστικής και της αρτοποιίας. [www.kenfood.com](http://www.kenfood.com)



## YOGURT LINE

από την **Σ. ΣΠΥΡΙΔΗΣ ΑΕΒΕ**  
"OSKAR"

Μια ποικιλία προτάσεων για εκλεκτούς ξηρούς καρπούς με μοναδική γεύση και υψηλή ποιότητα. Μια ευρεία γκάμα ξηρών καρπών για όλες τις γεύσεις και τα γούστα. Ξηροί καρποί με επικάλυψη γιασουριού και λευκής σοκολάτας, Φράουλα Freeze Dried, Cranberries, Σταφίδα Ξανθιά, Blueberries, Αμύγδαλο, Φουντούκι, Riceball, Κάσιους, Φιστίκι, και πολλά άλλα. Ιδανικές προτάσεις για toppings. [www.oskar.gr](http://www.oskar.gr)

## ΤΟ 1<sup>ο</sup> MASTER CLASS ΤΗΣ ΛΕΣΧΗΣ ΑΡΧΙΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ

Το 1<sup>ο</sup> master class της λέσχης Αρχιζαχαροπλαστών Ελλάδος πραγματοποιήθηκε στην Αθήνα. Αναλυτικά παρουσιάστηκαν: Τάρτα με baked ganache από σοκολάτα γάλακτος με κρεμέ cocoanut, από τον pastry chef, κ. Ζουμή Δημήτρη, Κορμός Ρόδι με coulis από φρέσκα ρόδια & τραγανή βάση μπαχαρικών, από τον pastry chef, κ. Καρακίδη Φίλιππο και Τούρτα triple choco με coulis από rapnacotta λευκής σοκολάτας, από τον pastry chef, κ. Παυλάκη Χρήστο. Το master class παρακολούθησαν παραπάνω από 50 επαγγελματίες του κλάδου. [www.hellaspastrychefclub.gr](http://www.hellaspastrychefclub.gr)



## ΗΜΕΡΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

από την **FAMA FOOD SERVICE**  
και την **NORTE EUROCAO**

Με ένα εντυπωσιακό σεμινάριο αφιερωμένο στη σοκολάτα σηματοδοτήθηκε η επίσημη έναρξη της συνεργασίας της εταιρείας FAMA Food Service με την ισπανική εταιρεία, Norte Eurocao. Με τη συμμετοχή του διάσημου Καταλανού σεφ, Andreu Perez Galindo και του Export Manager της εταιρείας, Xavier Puigarnau, οι επισκέπτες είχαν την ευκαιρία να παρακολουθήσουν ένα σεμινάριο υψηλής αισθητικής πάνω στις σύγχρονες τάσεις παρουσίασης σοκολατένιων παρασκευασμάτων. Οι δύο εταιρείες ανανέωσαν το ραντεβού τους με τους Έλληνες επαγγελματίες το προσεχές διάστημα και τόνισαν ότι θα είναι διαρκώς δίπλα τους με πρωτότυπες ιδέες και τεχνικές. [www.fama.gr](http://www.fama.gr)

## ΝΕΟ ΑΛΕΥΡΙ ΓΙΑ ΚΡΟΥΑΣΑΝ

από την **ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ**

Μετά από πολλούς μήνες δοκιμών και έρευνας η ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ δημιούργησε για πρώτη φορά ένα ειδικό αλεύρι από μαλακά σιτηρά πολυτελείας, για την παραγωγή αυθεντικού γαλλικού Croissant βουτύρου, χωρίς να απαιτείται η ανάμιξη με άλλο αλεύρι. Το συγκεκριμένο αλεύρι παράγει πολύ δυνατές ζύμες με μεγάλη ελαστικότητα, ικανές να αντέξουν μεγάλη μηχανική καταπόνηση και πολλά προστιθέμενα υλικά, ώστε να έχουμε ένα εξαιρετικό γευστικό τελικό προϊόν με άρτια διόγκωση. Αποτελεί την ιδανική επιλογή για την παρασκευή λαχταριστών κρουασάν, τόσο προστοφαρισμένων, όσο και κατεψυγμένων. Ένα πραγματικά μοναδικό προϊόν για αφράτα και τραγανά κρουασάν γαλλικού τύπου, με πολύ καλό όγκο, πολύ καλή κυψέλωση και ωραίο χρώμα. [www.loulismills.gr](http://www.loulismills.gr)







## ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΑ ΨΩΜΙΑ

από την KENFOOD

Η KENFOOD σας παρουσιάζει 3 νέα, καινοτόμα προϊόντα με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά, από τη συλλογή Nutri Line Selection, για να προσφέρετε στους πελάτες σας ψωμί και αρτοσκευάσματα με διατροφικά οφέλη για τον οργανισμό τους. Volcano Bread Premix για την παραγωγή αρτοσκευασμάτων με ενεργό άνθρακα. Napoleon Bread Mix με παντζάρι και ξηρούς καρπούς. Slim Bread Premix για την παραγωγή αρτοσκευασμάτων με πρωτεΐνες γάλακτος και γλυκομαννάνη. [www.kenfood.com](http://www.kenfood.com)



## ΕΠΙΔΕΙΞΕΙΣ ΜΕ ΚΟΡΥΦΑΙΟΥΣ ΓΑΛΛΟΥΣ ΣΕΦ ΖΑΧ/ΚΗΣ

από την LAOUDIS FOODS AEBE

Αυτό το φθινόπωρο η LAOUDIS FOODS έφερε στην Ελλάδα τρεις πολύ φημισμένους Γάλλους Pastry Chefs. Συγκεκριμένα, την εορταστική παρουσίαση ζαχ/κής στη Θεσσαλονίκη πραγματοποίησε ο φημισμένος κ. Bruno Couret, έμπειρο στέλεχος της FLAVORS & CHEFS, ενώ λίγες ημέρες μετά, στην Αθήνα, ο κ. Francois Galtier, με την υποστήριξη της παραγωγού σοκολατένιων διακοσμητικών DOBLA, πρόσφερε επίσης ένα απολαυστικό show ζαχαροπλαστικής! Την ίδια στιγμή στην LAOUDIS CHEF ACADEMY, ένας ακόμη Γάλλος, ο Παγκόσμιος Πρωταθλητής Ζαχ/κής, κ. Michel Willaume, πραγματοποιούσε το τριήμερο workshop "4 Seasons", στους τυχερούς μαθητές της τεχνικής ακαδημίας! [www.laoudis.gr](http://www.laoudis.gr)



## ΕΤΗΣΙΑ ΓΕΝΙΚΗ ΣΥΝΕΛΕΥΣΗ ΤΗΣ FEDIMA EUROPE ΣΤΗΝ ΑΘΗΝΑ

Σύμφωνα συνεργασίας με τους Ρώσους ομολόγους τους υπέγραψαν οι προμηθευτές πρώτων υλών αρτοποιίας-ζαχαροπλαστικής της Ευρώπης. Η Ομοσπονδία των Ευρωπαίων Παραγωγών & Προμηθευτών Α' Υλών Αρτοποιίας / Ζαχαροπλαστικής (FEDIMA) και η Ένωση Παραγωγών Α' Υλών στον κλάδο Τροφίμων (FIPU) συμφώνησαν να προβούν σε ανταλλαγή πληροφοριών και εμπειριών σε θέματα σχετικά με τις χώρες των μελών και των εταιρειών που τις απαρτίζουν. Σκοπός της συνεργασίας είναι η επίτευξη διαρκούς βελτίωσης για όλους τους μετόχους σε διάφορους τομείς ειδικεύσης. Η υπογραφή της συμφωνίας έγινε στο περιθώριο της ετήσιας συνάντησης των μελών της FEDIMA που φέτος πραγματοποιήθηκε στην Αθήνα. [www.fedima.org](http://www.fedima.org)



## ΝΕΟ ΑΡΤΟΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟ «ΘΑΝΑΣΗΣ» ΠΕΡΙΣΤΕΡΙ

από την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Συνεχίζοντας την πολυετή επιτυχημένη συνεργασία με την οικογένεια του κ. Θανάση, η Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ παρέδωσε ένα ακόμη εντυπωσιακό αρτοζαχαροπλαστείο «ΦΟΥΡΝΟΣ ΘΑΝΑΣΗΣ», αυτή τη φορά στο Περίστερι, επί της οδού Πελασγίας 11. Σύγχρονο design, γήινοι χρωματισμοί, ζεστό και φιλόξενο περιβάλλον, τελευταίας τεχνολογίας εξοπλισμός, μελετημένος φωτισμός, όλα συντελούν στο ιδανικό αποτέλεσμα για το συγκεκριμένο κατάστημα, 150 τετραγωνικών μέτρων. Ένας μοντέρνος και σύγχρονος οικείος χώρος, που προσφέρει τα γνωστά, για την ποιότητα και τη γεύση, προϊόντα του, όπως ξέρει πολύ καλά εδώ και δεκαετίες ο «Φούρνος Θανάσης». [www.drakoulakis.gr](http://www.drakoulakis.gr)



## 4<sup>Η</sup> ΕΚΘΕΣΗ ΕΤΑΙΡΙΚΗΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΑΣ

από την ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ

Η εταιρεία ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ, με βαθιά ιστορία και παράδοση 7 γενιών, για τέταρτη συνεχόμενη χρονιά εξέδωσε την Ετήσια Έκθεση Εταιρικής Υπευθυνότητας για το έτος 2017, σύμφωνα με τα GRI Standards. Η έκθεση αποτελεί μια καταγραφή όλων των δράσεων της εταιρείας, που έχουν σαν αποδέκτες την Κοινωνία, την Οικονομία, το Ανθρώπινο Δυναμικό και το Περιβάλλον και αποδεικνύει έμπρακτα τη δέσμευση της ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ για ενσωμάτωση των αρχών της βιώσιμης ανάπτυξης στην καθημερινή της λειτουργία, υποστηρίζοντας τους Στόχους Βιώσιμης Ανάπτυξης των Ηνωμένων Εθνών (Sustainable Development Goals - SDGs), συμβάλλοντας έτσι θετικά στην ευημερία των μελλοντικών γενεών. [www.loulismills.gr](http://www.loulismills.gr)



## ΝΕΟΣ ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ

από την ΠΑΤΕΡΟΣ ΝΙΚΗΤΑΣ ΑΒΕΕ -PANDECOR

Είναι διαθέσιμος ο καινούργιος χριστουγεννιάτικος κατάλογος της εταιρείας PANDECOR-ΠΑΤΕΡΟΣ ΝΙΚΗΤΑΣ ΑΒΕΕ, γεμάτος αμέτρητες ιδέες για διακοσμητικά για τις βασιλόπιτες, κορμούς, τούρτες και ατομικά γλυκά. Επίσης, προϊόντα εργαστηρίου, όπως τρούφες, χρώματα ζαχαροπλαστικής, ζαχαρόπαστες, κοπάτ. Τέλος νέα είδη και σχέδια σε είδη συσκευασίας: κουτιά, κορδέλες, ζελοφάν, σακουλάκια. Ζητήστε τον και θα τον παραλάβετε άμεσα. [www.pandecor.gr](http://www.pandecor.gr)



## ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ ΠΡΕΣΑ ΜΕ ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑ ΑΛΛΑΓΗΣ ΜΑΧΑΙΡΙΩΝ

από την CLIVANEXPORT - ΣΤΕΦΑΝΟΥ Α.Ε.

Η νέα χειροκίνητη πρέσα κοπής ζύμης σε πολλά σχήματα και βάρη, με μηδενική πίεση κοπής, κατάλληλη για πολύ μαλακές ζύμες, με την εγγύηση της Clivanexport, σε πολύ ανταγωνιστική τιμή.

- Τεμάχια ζύμης από 25gr έως μπαγκέτα 1Kg
- Πολύ εύκολη αλλαγή των μαχαιριών
- Εντελώς χειροκίνητη - χωρίς ηλεκτρική παροχή
- Μηδενική πίεση κοπής, κατάλληλη για ζύμες έως 75% νερό.
- Πολύ μικρή σε όγκο

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



## ΣΟΚΟΛΑΤΕΝΙΕΣ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΕΣ ΜΕ ΚΟΥΒΕΡΤΟΥΡΕΣ CÉMOI

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Επιδείξεις με θέμα την Σοκολάτα πραγματοποιήθηκαν τον Οκτώβριο στα CENTER OF GASTRONOMY σε Αθήνα και Θεσσαλονίκη. Ο Γάλλος Σεφ Franck Beuzeval, Τεχνικός Σύμβουλος της CÉMOI και το Τεχνικό Τμήμα Ζαχαροπλαστικής της ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ μύψαν τους συμμετέχοντες στον απολαυστικό κόσμο της σοκολάτας με οδηγό την εξαιρετικής ποιότητας ευρεία γκάμα προϊόντων CÉMOI. Η πληθώρα των σοκολατένιων συνταγών που παρουσιάστηκαν ενθουσίασαν το ευρύ κοινό των επαγγελματιών που παρακολούθησε τις επιδείξεις. [www.stelioskanakis.gr](http://www.stelioskanakis.gr)





## ΕΝΤΥΠΩΣΙΑΚΗ ΕΠΙΔΕΙΞΗ CAFFAREL

από την KONTA AEBE

Η KONTA AEBE διοργάνωσε αρχές Οκτωβρίου μία εντυπωσιακή επίδειξη ζαχαροπλαστικής στο ξενοδοχείο Holiday Inn με τα εκλεκτά προϊόντα της CAFFAREL S.p.a. Προσκεκλημένος ήταν ο Brand Ambassador κ. Giancarlo Aloia, ο οποίος μαζί με τους τεχνικούς συμβούλους της Εταιρείας, κ.κ. Λάμπρο Σκουλίκα και Γιώργο Θεοδώρου, παρουσίασαν ένα εξαιρετικό πρόγραμμα βασισμένο σε απολαυστικές κρέμες, περίφημες μους, υπέροχα γκανάζ και εκπληκτικές επικαλύψεις, όλα φτιαγμένα με τα μοναδικά προϊόντα τζαντούγιας CAFFAREL. Τα διάσημα προϊόντα και οι μοναδικές εφαρμογές CAFFAREL, ενθουσίασαν όλους τους παρευρισκόμενους με την απaráμιλλη γεύση τους! [www.konta.gr](http://www.konta.gr)



## BREAD FACTORY

από την Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ



Ένα ολοκαίνουργιο BREAD FACTORY άνοιξε τις πόρτες του στο Χολαργό φέρνοντας καινούργιο αέρα στην περιοχή. Η εταιρεία Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ανέλαβε το σχεδιασμό και την κατασκευή για τον εξοπλισμό του νέου καταστήματος. Σε κομψές κρυστάλλινες φωτιζόμενες βιτρίνες και καλαίσθητα, προηγμένης τεχνολογίας ψυγεία φιλοξενούνται σε μεγάλη ποικιλία τα αρτοποιήματα, τα γλυκά, οι λιχουδιές, η "γωνία" του φαγητού με φρέσκιες προτάσεις καθημερινά. Εξίσου προσεγμένα στήθηκε και το ολοκληρωμένο πόστο με καφέ, χυμούς και διάφορα ροφήματα. Έδν το κατάστημα τυγχάνει αναγνωρισιμότητας και έχει αποσπεί ιδιαίτερα θετικές εντυπώσεις. [www.antonopoulos.com.gr](http://www.antonopoulos.com.gr)

## CREMA SACHER NORTE EUROCAO - ΕΠΙΚΑΛΥΨΕΙΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΓΙΑ ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΪΑΣ ΚΑΙ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

από την FAMA FOOD SERVICE AE

Η εταιρεία FAMA FOOD SERVICE προτείνει μοναδικές επικαλύψεις σοκολάτας για τη διακόσμηση προϊόντων αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής. Η σειρά Crema Sacher της ισπανικής εταιρείας Norte Eurocao έρχεται σε τρεις μοναδικές γεύσεις: μαύρη σοκολάτα, λευκή σοκολάτα και σοκολάτα καραμέλα. Είναι ιδανικές για επικάλυψη σε βασιλόπιτες, τούρτες, πάστες, μους, σοκολατόπιτες κ.α. Ξεχωρίζουν για την εκπληκτική τους γυαλάδα, την πλούσια γεύση τους, την εξαιρετική τους υφή, ενώ μπορούν να χρησιμοποιηθούν αυτούσια ή και σε συνδυασμό με άλλα προϊόντα, όπως κρέμα γάλακτος, σαντιγί κ.α. [www.fama.gr](http://www.fama.gr)



## MADRE DE CACAO

από την ΑΡΓΥΡΗΣ ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ ΕΠΕ

Η ΑΡΓΥΡΗΣ ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ ΕΠΕ «τυπώνει» στην επιφάνεια της σοκολάτας, δίνει σχήμα και συσκευάζει κατά παραγγελία. Δίνει αξία σε προϊόντα και υπηρεσίες με όχημα τη σοκολάτα. Οι δυνατότητες που προσφέρει είναι απεριόριστες: Λογότυπα, σχέδια και φωτογραφίες. Οι πελάτες της εταιρείας είναι ξενοδοχεία, ζαχαροπλαστεία, διαφημιστικές εταιρείες, catering αλλά και ιδιώτες που χρησιμοποιούν την πατέντα της για προσωπικά event (γάμο, βάπτιση, πάρτι κ.ά). [www.chocolategraphics.gr](http://www.chocolategraphics.gr)



## ΣΧΟΛΗ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ ΣΤΗΝ ΚΡΗΤΗ

από την ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

Πραγματοποιήθηκε στις 5-9 Νοεμβρίου ταχύρρυθμο σεμινάριο αρτοποιίας-ζαχαροπλαστικής στις εγκαταστάσεις των Τεχνικών Σχολών του Επιμελητηρίου Ηρακλείου, σε σύγχρονο, πλήρως εξοπλισμένο χώρο, που δημιουργήθηκε με τη σύμπραξη των ΜΥΛΩΝ ΚΡΗΤΗΣ. Το σεμινάριο πραγματοποιήθηκε από τον master baker Tobias Pfaff και τον βοηθό του Hansjorg Walter, της σχολής Württembergische Bäckerfachschule Akademie Deutsches Bäckerhandwerk της Στουτγκάρδης και με τη βοήθεια των τεχνολόγων τροφίμων Διαμαντή Παπαπαναγή και Αντώνη Αλεξανδρίδη. Η θεματολογία περιλάμβανε: Αρτοσκευάσματα και Ειδικά Ψωμιά, Σνακ φούρνου, Γλυκά αρτοσκευάσματα με μαγιά, Δανέζικα / Σφολιάτες / Κρουασάν, Κέικ, Γλυκίσματα, Cookies και Βουτήματα. [www.mills.gr](http://www.mills.gr)



## RUBY RB1: Η ΤΕΤΑΡΤΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΕΙΝΑΙ ΕΔΩ!

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

Η είδηση που προκάλεσε παροξυσμό για το τέταρτο είδος σοκολάτας (είχαμε 80 χρόνια να υποδεχτούμε νέο είδος από την εμφάνιση της λευκής σοκολάτας), μας κράτησε σε αγωνία για αρκετούς μήνες. Τελικά, τον Οκτώβριο, η φυσική κόκκινη σοκολάτα με τη φρουτώδη γεύση, η περίφημη ruby RB1 της Callebaut ήρθε επιτέλους και στην Ελλάδα. Για την υποδοχή της, η ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ επιμελήθηκε μια ειδική έκδοση με όλες τις βασικές συνταγές και συμβουλές για την καλύτερη επεξεργασία της και την παρουσίασε σε μια μεγάλη εκδήλωση. Κυκλοφορεί σε σακούλα 2,5 kg ή 10kg. [www.yiannikas.gr](http://www.yiannikas.gr)



## ΠΛΑΝΗΤΙΚΑ ΜΙΞΕΡ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

από την Α&Δ ΒΑΡΑΝΑΚΗΣ

Πλανητικά μίξερ Ιταλίας με μηχανική ρύθμιση 7 ή 15 ταχυτήτων (αναλόγως το μοντέλο) κλειστού τύπου. Δυνατές ανθεκτικές κατασκευές, κατάλληλες για σκληρή βιομηχανική χρήση για την αρτοποιία και τη ζαχαροπλαστική. INOX κάδος, ατέρμονας με λεβιέ για το ανέβασμα/κατέβασμα του κάδου. Με 2 άξονες κίνησης: κατακόρυφος πλανητικός και οριζόντιος. Τα μίξερ μπορούν να λειτουργήσουν με χρονοδιακόπτη ή χειροκίνητα. Η γκάμα περιλαμβάνει μοντέλα των 10-20-30-40-60-80lt με δυνατότητα εξοπλισμού επιπλέον αξεσουάρ, με σκοπό την πλήρη κάλυψη των αναγκών σας. [www.varanakis.com](http://www.varanakis.com)

## ΚΟΥΡΑΜΠΙΕΔΕΣ ΜΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΚΟΥΒΕΡΤΟΥΡΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΣΕΜΟΙ

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Εντυπωσιάστε φέτος στις γιορτές με λαχταριστούς κουραμπιέδες με επικάλυψη σοκολάτας γάλακτος. Το γνήσιο Βούτυρο Fermente BEURALIA εξασφαλίζει πλούσιο, δυνατό άρωμα και ακαταμάχητη παραδοσιακή γεύση, ενώ το εντυπωσιακό φινιρίσμα οφείλεται στην υπέροχη επικάλυψη με Σοκολάτα Κουβερτούρα Γάλακτος 32,5% ΣΕΜΟΙ που απογειώνει γευστικά το εορταστικό γλύκισμα. Ο συνδυασμός της απλής υφής του κουραμπιέ και της εξαιρετικής σοκολάτας που λιώνει στο στόμα θα συγκινήσει και τους πιο απαιτητικούς πελάτες σας. [www.stelioskanakis.gr](http://www.stelioskanakis.gr)





## 20<sup>Η</sup> ΕΘΕΛΟΝΤΙΚΗ ΑΙΜΟΔΟΣΙΑ

από το ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΘΕΣ/ΝΙΚΗΣ «Ο ΠΡΟΦΗΤΗΣ ΗΛΙΑΣ»

Την 20η εθελοντική αιμοδοσία διοργάνωσε το Σωματείο Αρτοποιών Θεσσαλονίκης «Ο Προφήτης Ηλίας». Η Τράπεζα Αίματος των αρτοποιών είναι ανταποδοτική καθώς πολλοί αρτοποιοί που είχαν δώσει αίμα, το χρησιμοποιήσαν είτε για τους ίδιους είτε για συγγενείς τους σε επεμβάσεις και άλλες δύσκολες καταστάσεις. Φυσικά για όσους θέλουν, μπορούν να αιμοδοτήσουν στο Νοσοκομείο ΑΧΕΠΑ ή σε κάποιο άλλο Νοσοκομείο, σημειώνοντας στο έντυπο «Ιστορικό Αιμοδότη» τον Αριθμό Μητρώου του Σωματείου, που είναι ο 10679 και αναγράφοντας στο πεδίο «Για Σύλλογο Εθελοντών Αιμοδοτών»: ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ.



## ΣΥΝΕΔΡΙΑΣΗ ΤΟΥ Δ.Σ ΤΗΣ ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑΣ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ

Την Κυριακή 7 Οκτωβρίου συνεδρίασε, σε ξενοδοχείο της Αθήνας, το Διοικητικό Συμβούλιο της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος. Επί τάπητος τέθηκαν θέματα ημερήσιας διάταξης καθώς και θέματα του κλάδου. Επιπρόσθετα, έγινε εκτενής αναφορά στη συμμετοχή της ΟΑΕ στην ΑΡΤΟΖΑ 2019 καθώς και στην απόφαση μεσολάβησης για τις κλαδικές συμβάσεις. Ακόμη, ανακοινώθηκε η νέα συνεργασία της ΟΑΕ με το περιοδικό «ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ», με στόχο μια έκδοση που θα προσφέρει ποιοτική ενημέρωση, αλλά και μια φρέσκια και άμεση ματιά στο συνδικαλιστικό γίγνεσθαι του κλάδου. Τέλος, μεταξύ άλλων συζητήθηκαν προτάσεις ως προς την εξεύρεση πόρων για την Ομοσπονδία. [www.oae.gr](http://www.oae.gr)



## ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΓΙΑ ΜΑΘΗΤΕΣ ΔΗΜΟΤΙΚΩΝ ΣΧΟΛΕΙΩΝ

από το ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ Ν. ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

Το ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ Ν. ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ πραγματοποίησε εκπαιδευτικά προγράμματα για το Ψωμί και το Κρητικό Παξιμάδι, για μαθητές δημοτικών σχολείων. Τα εκπαιδευτικά προγράμματα διεξήχθησαν σε συνεργασία με τους ΜΥΛΟΥΣ ΚΡΗΤΗΣ και το ΚΕΚ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΣΧΟΛΕΣ ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟΥ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ. Τα προγράμματα με τίτλο «Διπλοφουρνίζω το ψωμί και...Τρώω παξιμάδι» είχαν σκοπό τη γνωριμία των παιδιών με τη διατροφική αξία του παξιμαδιού. Πραγματοποιήθηκαν με τη χρήση σύγχρονων παιδαγωγικών μεθόδων, ώστε τα παιδιά να μάθουν μέσα από τη δράση και το παιχνίδι για την κρητική διατροφή και τον υγιεινό τρόπο ζωής.



## 5<sup>Η</sup> ΓΙΟΡΤΗ ΨΩΜΙΟΥ ΣΤΑ ΦΙΛΙΑΤΡΑ από τη ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ

Η Συντεχνία Αρτοποιών Μεσσηνίας τιμώντας την Παγκόσμια Ημέρα ψωμιού διοργάνωσε την 5η γιορτή ψωμιού στα Φιλιατρά. Σκοπός είναι η γιορτή να γίνει θεσμός με σκοπό την προβολή του «Φούρνου της Γειτονιάς». Στην πλατεία των Φιλιατρών οι αρτοποιοί της περιοχής παρουσίασαν μια μεγάλη γκάμα προϊόντων από παραδοσιακό φρέσκο ψωμί και διάφορα αρτοσκευάσματα που απόλαυσαν οι παρευρισκόμενοι. Ο πρόεδρος της συντεχνίας, Απόστολος Μυλωνάς, τόνισε τη σπουδαιότητα αυτής της γιορτής που στοχεύει στο να μάθει ο καταναλωτής πως και από ποιους παρασκευάζεται το φρέσκο ψωμί.



## ΕΤΗΣΙΑ ΕΟΡΤΑΣΤΙΚΗ ΕΚΔΗΛΩΣΗ

από το ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΠΕΙΡΑΙΑ

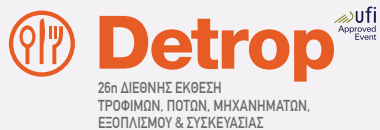
Με λαμπρότητα και επισημότητα πραγματοποιήθηκε η ετήσια εορταστική εκδήλωση προς τιμή του Αγίου Δημητρίου, προστάτη του Σωματείου Αρτοποιών Πειραιά. Στον Ιερό Ναό της Αγίας Τριάδος, Μητρόπολη του Πειραιά, τελέστηκε αρτοκλασία, όπου αρτοποιοί με τις οικογένειές τους, φίλοι και συνεργάτες της τάξης, παρακολούθησαν την τελετή. Στη συνέχεια ακολούθησε γεύμα. Ο Πρόεδρος του Σωματείου, κ. Γεώργιος Τσουκαλάς, απεύθυνε χαιρετισμό, καλωσορίζοντας τους παρευρισκόμενους. Ο Πρόεδρος και το Διοικητικό Συμβούλιο του Σωματείου ευχαριστούν θερμά την εταιρεία ΜΥΛΟΙ ΑΦΩΝ ΜΑΡΡΑ ΑΕ για την ευγενική χορηγία, με την οποία κάλυψε μέρος της εκδήλωσης.

## ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΑ ΒΡΩΣΙΜΑ ΔΙΑΚΟΣΜΗΤΙΚΑ DOBLA ΚΑΙ ΕΠΟΧΙΑΚΕΣ ΦΟΡΜΕΣ SILIKOMART από την LAOUDIS FOODS AEBE

Οι γιορτές πλησιάζουν και τα καινούργια σχέδια των βρώσιμων εποχιακών διακοσμητικών από σοκολάτα της DOBLA είναι ξανά μαζί σας για να σας βοηθήσουν να δώσετε την πιο εντυπωσιακή, γιορτινή εμφάνιση στις ζαχαροπλαστικές δημιουργίες σας! Στο website της LAOUDIS FOODS θα βρείτε το νέο κατάλογο με όλα τα ετοιμοπαράδοτα εποχιακά διακοσμητικά! Φτιαγμένα από γευστική σοκολάτα και με εντυπωσιακά σχέδια και χρώματα, θα κάνουν κάθε χριστουγεννιάτικη τούρτα, πάστα και βασιλόπιτα, να ξεχωρίζει από μακριά! Επίσης θα βρείτε και τις εντυπωσιακές χριστουγεννιάτικες φόρμες σιλικόνης της SILIKOMART για να δημιουργήσετε γλυκά με απίθανα γιορτινά σχέδια! [www.laoudis.gr](http://www.laoudis.gr)







## ΕΚΘΕΣΕΙΣ DETROP - OENOS

Γεύσεις, εμπειρίες, εξωστρέφεια και καινοτόμα τρόφιμα και ποτά συναντώνται στις εκθέσεις Detrop-Oenos από τις 2 έως τις 4 Μαρτίου 2019



Το πιο εξωστρεφές και αποτελεσματικό raifing τόπων, ανθρώπων, ιστοριών, εταιρειών, προϊόντων και πάνω από όλα γεύσεων, έρχεται στις εκθέσεις Detrop και Oenos από τις 2 έως τις 4 Μαρτίου του 2019, στο Διεθνές Εκθεσιακό Κέντρο Θεσσαλονίκης. Food Bars με μοναδικά ελληνικά προϊόντα, τα raifing ιστοριών και γεύσεων με ομιλίες και παρουσιάσεις από επιλεγμένους επαγγελματίες του κλάδου των τροφίμων- ποτών και του κρασιού. Μέσα από το «Tastes Discovery Zone» και τις τρεις θεματικές περιοχές & εκδηλώσεις (Tastes Discovery Area, Tastes

Discovery Workshop, Wine Pairing Discovery Zone) ανακαλύπτουμε και αποκαλύπτουμε όλες τις τάσεις στη γαστρονομία με τη συμμετοχή μοναδικών προϊόντων από τους εκθέτες της Detrop - Oenos 2019.

Η βιομηχανία τροφίμων-ποτών, με πρωταγωνιστικό ρόλο στην ελληνική οικονομία και με έντονα χαρακτηριστικά εξωστρέφειας, θα βρεθεί στο επίκεντρο με εφελτήριο τις δύο εκθέσεις. Προϊόντα από όλη την Ελλάδα, τοπικές παραγωγές, είδη με υψηλή προστιθέμενη αξία, εδέσματα που συνδέονται με ήθη, έθιμα και τον πολιτισμό της κάθε

περιοχής, καινοτόμα τρόφιμα, υψηλών αξιώσεων κρασιά και αποστάγματα θα δώσουν το «παρών» στη διοργάνωση του 2019.

Ο δυναμισμός της Detrop και της Oenos αξιοποιεί τον έντονα αναπτυξιακό προσανατολισμό του εθνικού εκθεσιακού φορέα, της ΔΕΘ-Helexpo, που βρίσκεται σε τροχιά περαιτέρω επέκτασης των δραστηριοτήτων του. Η εξωστρέφεια, η επιχειρηματικότητα και η καινοτομία αντικατοπτρίζονται στην πορεία της ΔΕΘ-Helexpo, η οποία σταθερά τα τελευταία χρόνια δημιουργεί νέες διεθνείς συνεργασίες προς όφελος της ελληνικής οικονομίας και των επιχειρήσεων.



Καταστήμα GFG BAKERY, Hoboken USA

Στόχος μας η υπεροχή σας και πάθος μας η κατασκευή.

- 30 χρόνια εμπειρίας στον χώρο της μαζικής εστίασης.
- Ολοκληρωμένες λύσεις, από την μελέτη έως την υλοποίηση.



8ο Χλμ. Ν.Ε.Ο. ΠΑΤΡΩΝ - ΠΥΡΓΟΥ, ΠΑΤΡΑ  
Τ: +30 2610 528400, +30 2610 524940, F: +30 2610 527027  
e-mail: [psicto@otenet.gr](mailto:psicto@otenet.gr) • [www.psictothermiki.gr](http://www.psictothermiki.gr)





## ΔΥΟ ΥΠΕΡΟΧΑ ΚΕΪΚ, ΑΜΕΤΡΗΤΕΣ ΥΠΕΡΟΧΕΣ ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ!

Το AMERICAN STYLE CAKE & MUFFIN και το MELLA MUFFIN CHOCO είναι τα δύο κορυφαία προϊόντα της IREKS για τη δημιουργία νόστιμων κέικ, λευκού και σοκολάτας αντίστοιχα! Χάρη στην υψηλή τεχνογνωσία της IREKS και τη σύμπραξή της με το Innovation & Training Center® της Laoudis Foods, με αυτά τα δύο προϊόντα μπορείτε να δημιουργήσετε κυριολεκτικά αμέτρητα υπέροχα γλυκά, ώστε να εμπλουτίσετε εύκολα τη γκάμα του αρτοζαχαροπλαστέιού σας!



### ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΟ ΚΕΪΚ

#### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ ΚΟΚΤΕΪΛ ΦΡΟΥΤΩΝ

220 γρ. Σταφίδα  
220 γρ. Φρούτα σε κύβους  
220 γρ. Φουντούκι σπασμένο  
30 γρ. Ρούμι  
30 γρ. γεύση Speculoos  
Αναμιγνύουμε όλα τα υλικά σε μια λεκάνη και τα αφήνουμε να μουλιάσουν για μια νύχτα.

#### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΖΥΜΗ

800 γρ. AMERICAN STYLE CAKE & MUFFIN IREKS  
200 γρ. MELLA MUFFIN CHOCO IREKS  
350 γρ. Αυγά (ολόκληρα)  
150 γρ. Ηλιέλαιο  
150 γρ. Βούτυρο 82%  
225 γρ. Νερό  
110 γρ. Σταγόνες σοκολάτας ψησίματος

#### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Αναμιγνύουμε στο μίξερ με το φτερό όλα τα υλικά της ζύμης, για 3 λεπτά στη μεσαία ταχύτητα. Τέλος, προσθέτουμε και ανακατεύουμε το κοκτέιλ φρούτων με το υπόλοιπο μίγμα. Γεμίζουμε τα 2/3 μιας φόρμας SILIKOMART SFT202 BIG STAR με το μίγμα. Ψήνουμε στους 155°C για περίπου 60 λεπτά. Διακοσμούμε με άχνη ζάχαρη.



### ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ ΚΕΪΚ

#### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ ΚΕΪΚ

1.000 γρ. AMERICAN STYLE CAKE & MUFFIN IREKS  
350 γρ. Αυγά (ολόκληρα)  
200 γρ. Ηλιέλαιο  
100 γρ. Βούτυρο 82%  
150 γρ. Νερό  
100 γρ. Πορτοκάλι (χυμός)  
250 γρ. Αμύγδαλο ή καρύδι  
κατά βούληση μαστίχα, μαχλέπι, κανέλλα, γαρύφαλο

#### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Τοποθετούμε στο μίξερ το νερό, το λάδι, το βούτυρο (λιωμένο) και το χυμό πορτοκάλι. Προσθέτουμε το AMERICAN STYLE CAKE & MUFFIN και τα χτυπάμε όλα μαζί με το φτερό για 1 λεπτό στην αργή ταχύτητα. Καθαρίζουμε τα τοιχώματα του κάδου και συνεχίζουμε το χτύπημα για 5 λεπτά στη μεσαία ταχύτητα. Λίγο πριν το τέλος χαμηλώνουμε την ταχύτητα και προσθέτουμε τα αρωματικά και τους ξηρούς καρπούς. Ψήνουμε στους 150°C για 40-60 λεπτά (με ανοιχτό τάμπερ), ανάλογα με το βάρος. Όταν κρυώσει το κέικ, επικαλύπτουμε με λευκή κρέμα Chocosmart.

# Βασιλόπιτα

## American Style

### \*Cake & Muffin\*

Η πρώτη καλή στιγμή κάθε χρονιάς!







## R&H RICHCREME CAKE BASE

### Η ΠΙΟ ΑΦΡΑΤΗ & ΛΑΧΤΑΡΙΣΤΗ ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ ΤΗΣ ΧΡΟΝΙΑΣ

Δημιουργήστε την πιο νόστιμη βασιλόπιτα της αγοράς, με άψογη εμφάνιση και γεύση που θα κλέψει τις εντυπώσεις, με το κορυφαίο R&H Richcreme Cake Base. Θα σας εξασφαλίσει δημιουργίες με εξαιρετικά κρεμώδη υφή, υπέροχη γεύση και πολύ μεγάλη διατηρησιμότητα. Αυτές τις γιορτές εκμεταλλευτείτε τις αμέτρητες δυνατότητες του R&H Richcreme Cake Base και εντυπωσιάστε τους πελάτες σας!



### ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ ΜΕ R&H RICHCREME CAKE BASE

#### ΥΛΙΚΑ

1.000 γρ. R&H Richcreme Cake Base  
350 γρ. Αυγά  
150 γρ. Λάδι Baker's Canola Oil  
BUNGE FOODS  
150 γρ. Βούτυρο Fermente (λιωμένο)  
225 γρ. Νερό  
30 γρ. Πάστα Πορτοκάλι OLBRIGHTAROM (προαιρετικά)  
100 γρ. Καρύδια (προαιρετικά)

#### ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Ρίχνουμε στον κάδο του μίξερ όλα τα υλικά (πρώτα τα υγρά και μετά τα στερεά) εκτός από τους ξηρούς καρπούς.  
Αναμειγνύουμε με το φτερό για 1 λεπτό στην 1η ταχύτητα και για 5 λεπτά στη 2η. Η ζύμη πρέπει να είναι ρευστή και λεία.  
Λίγο πριν το τέλος της ανάμειξης, προσθέτουμε τους ξηρούς καρπούς.  
Γεμίζουμε μέχρι τη μέση τις επιθυμητές φόρμες κέικ και ψήνουμε.  
Θερμοκρασία Ψήσίματος: 150 - 160°C  
Χρόνος Ψήσίματος: περίπου 50 λεπτά  
(σε λαμαρίνες ο χρόνος ψήσίματος είναι μεγαλύτερος).

#### ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ ΜΕ WHITE SILK COVER Η CHOCO SILK COVER SIEBIN

Αφού κρυώσει η βασιλόπιτα την επικαλύπτουμε με ζεσταμένο White Silk Cover (στους 34-40°C) ή με Chocosilk Cover (στους 35 -45°C) της εταιρείας SIEBIN.



## R&H RICHCREME CAKE BASE

### Η κορυφαία επιλογή για βασιλόπιτα!

Φέτος στις γιορτές ξεχωρίστε με την πιο αφράτη και λαχταριστή βασιλόπιτα της αγοράς! Το κορυφαίο Richcreme Cake Base εξασφαλίζει **τέλεια εμφάνιση, λαχταριστή γεύση, διακριτικό άρωμα και εξαιρετικά κρεμώδη υφή**. Εύκολο και γρήγορο στη χρήση, συγκρατεί όλα τα υλικά στην επιφάνεια και εγγυάται μέγιστη διατηρησιμότητα στο τελικό προϊόν. Το Richcreme Cake Base αποτελεί ιδανική επιλογή για πολλές ακόμα γλυκές δημιουργίες όπως απολαυστικά κρημ κέικ, μάφινς, cookies, μπισκότες, καρυδόπιτες, ραβανί, πορτοκαλόπιτες και τάρτες. **Με το Richcreme Cake Base, θα κάνετε τη διαφορά!**



**KONTA AEBE**  
Α'Υλές Αρτοποιίας, Ζαχαροπλαστικής & Παγωτού  
28ns Οκτωβρίου 51, 136 73 Αχαρνάι  
Τηλ.: 210 2406990, 210 2406688 • Fax: 210 2460694  
info@konta.gr • [www.konta.gr](http://www.konta.gr)





*fresh*  
PASTRY



## ΓΙΑ ΚΑΘΕ ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ Η ΑΚΤΙΝΑ ΕΧΕΙ ΤΗ ΣΥΝΤΑΓΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΥΧΙΑΣ!

Η ΑΚΤΙΝΑ σας προσφέρει μια μεγάλη γκάμα επιλογών για να δημιουργήσετε τον τύπο της βασιλόπιτας που εσείς επιθυμείτε, καλύπτοντας έτσι όλους τους τύπους των γευστικών προτιμήσεών σας.



### ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ ΜΕ ΑΚΤΙΣΑΚΕ GOURMET

Το μίγμα AktiCake Gourmet είναι κατάλληλο για βασιλόπιτα, τύπου κέικ λαδιού, που εξασφαλίζει άριστο γευστικό αποτέλεσμα, καλή κυψέλωση χωρίς να τρίβει και μεγάλη διάρκεια του τελικού προϊόντος, διατηρώντας τη φρεσκάδα του. Είναι εύκολο στην παρασκευή του και μπορεί να ικανοποιήσει και τον πιο απαιτητικό πελάτη.



### ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ ΜΕ ΤΣΟΥΡΕΚΙ ΑΝΑΤΟΛΙΤΙΚΟ

Για μυρωδάτη – παραδοσιακή βασιλόπιτα, τύπου τσουρέκι με έντονα αρώματα, πλούσια γεύση και συνεκτική δομή. Το τελικό προϊόν παραμένει αφράτο και διατηρεί τα αρώματα και τη δομή του για μεγάλο χρονικό διάστημα. Έχει μεγάλες αντοχές σε όλα τα στάδια της αρτοποιίας. Στο ψήσιμο δίνει καλό όγκο, διατηρώντας το σχήμα του. Ιδανικό και για την παρασκευή rapellette.

### ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ ΜΕ ΑΚΤΙΣΑΚΕ MOIST

Για την παρασκευή βασιλόπιτας τύπου κέικ με μεγάλη υγρασία, διατηρησιμότητα και αντοχή στο χρόνο. Το τελικό προϊόν αποκτά ελαστική δομή χωρίς να τρίβει.

### ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ ΜΕ ΑΚΤΙΣΑΚΕ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΒΟΥΤΥΡΟΥ

Για την παρασκευή βασιλόπιτας τύπου κέικ βουτύρου. Το τελικό προϊόν παίρνει μεγάλη διόγκωση και πολύ καλή δομή. Η προσθήκη της μοναδικής μαργαρίνης AktiLux κατά την παρασκευή του προσδίδει στο προϊόν πλούσια γεύση και άρωμα.

### COVERINGS/GANACHES

Απογειώστε την εμφάνιση και τη γεύση της βασιλόπιτάς σας με τα μοναδικά Coverings/Ganaches AKTINA. Αφού κρυώσουν οι βασιλόπιτες επικαλύπτουμε με το Covering/Ganache της επιλογής μας, που έχουμε ζεστάνει στους 35-38°C. Διατίθενται σε Dark/Σκούρα σοκολάτα, White/Λευκή σοκολάτα, Milk/Γάλακτος, Orange/Πορτοκάλι, Almond/Πικραμύγδαλο.

Καλή Χρονιά!

2019



Το εξπρές της επιτυχίας!



**fresh  
PASTRY**



## RIBOT UNIVERSAL PATENT MACHINE **TELME**

Γρήγορη και αυτόματη επεξεργασία για λογικό κόστος παραγωγής με τις υψηλότερες προδιαγραφές υγιεινής. Δουλέψτε όλο το χρόνο με γνήσιες πρώτες ύλες υψηλής ποιότητας.

Παρασκευάστε ΜΟΝΟ την απαιτούμενη ποσότητα. Εξοικονομήστε κέρδη προσφέροντας περισσότερα προϊόντα ανά πάσα στιγμή για όλων των ειδών τους καταναλωτές. Οι παραδοσιακές συνταγές που απαιτούσαν κόπο και χρόνο, χάρη στο RIBOT, έχουν απλοποιηθεί, προσφέροντας προϊόντα ανώτερης ποιότητας και εξοικονομώντας χρόνο και ενέργεια.



### Τελικό προϊόν έτοιμο στην επιθυμητή θερμοκρασία ώστε να μπορεί να δουλευτεί άμεσα

Πάνελ αφής με 40 προ-εγκατεστήμενα προγράμματα και δυνατότητα αποθήκευσης απεριόριστων προγραμμάτων.

- Προγραμματιζόμενη θερμοκρασία από -15 έως +110°C.
- Προγραμματιζόμενος χρόνος από 1 έως 999 λεπτά.
- INVERTER από 10 έως 500 ρυθμιζόμενες στροφές/λεπτό.
- Λειτουργία αυτόματη ή και χειροκίνητη.
- Αξιοποίηση ΟΛΗΣ της επιφάνειας του κυλίνδρου για τη μεταφορά κρύο-ζεστό.
- Περιστροφή των επιμέρους εξαρτημάτων δεξιόστροφα και αριστερόστροφα.
- Πρόγραμμα πλυσίματος για απλή και γρήγορη απολύμανση.

### Αρτοποιία, ζαχαροπλαστική, σοκολατοποιία & παγωτό

#### Ατελείωτες παρασκευές με δικές σας πρώτες ύλες = οικονομία

- Ανακατεύει και Αναδεύει σε ακριβή θερμοκρασία για το χρόνο που έχετε θέσει και στην ταχύτητα που έχετε επιλέξει, προϊόντα όπως: κρέμες, κρέμα ζαχαροπλαστικής, βουτυρόκρεμα, κρέμα λεμονιού, μαρμελάδα, σιρόπια, μπάρες δημητριακών, γλυκές σάλτσες, φαριστούρες, παγωτό, μίλκσεϊκ, κρέμα γαλακτομπούρεκου κ.λπ.
- Χτυπάει και Αφρατεύει: σαντιγί, μαρέγκες, αβγά-ζάχαρη-βούτυρο, μους, μακαρόνς, παντεσπάνι, κρέμα Βαουαρίας κ.α.
- Κόβει και Ψιλοκόβει: φρούτα φρέσκα και αποξηραμένα, ξηρούς καρπούς.
- Ζυμώνει ζύμες για μπισκότα, ψωμί, σφολιάτα, κέικ, βασιλόπιτες, τσουρέκια, κουραμπιέδες, μελομακάρονα, πανετόνε κ.λπ.
- Στρώνισμο σοκολάτας κουβερούρα, άσπρη και γάλακτος, εξασφαλίζοντας στο τελικό προϊόν γεύση, υφή και γυαλάδα.
- Ζεσταίνει, Διατηρεί και Παστεριώνει υγρά και κρεμώδη προϊόντα.
- Κρυώνει, Ψύχει και Καταψύχει υγρά και κρεμώδη προϊόντα. Με την εξαιρετικά γρήγορη ψύξη αποφεύγεται η αλλοίωση και τα προϊόντα διατηρούν τις θρεπτικές τους ιδιότητες, το χρώμα, τη γεύση και το άρωμά τους.

### Εξειδικευμένες παρασκευές

Γκανάζ, μαντολάτο, πραλίνες, ζαχαρώ-τά, ζελεδάκια, νουγκατίνες, κρεμ μπρου-λέ, κρέμα ζαμπαγιόνε, κουλί φρούτων, καραμέλα, μασκαρόνε, μπάρες σοκο-λάτας με διογκωμένο ρύζι κ.α.

### Κάθετος κύλινδρος

Κάδος με κάθετο κύλινδρο που μας επιτρέπει εύκολο γέμισμα, συνεχή παρακολούθηση και προσθήκη διαφόρων συστατικών ανά πάσα στιγμή κατά τη διάρκεια της παρασκευής.



### Μοντέλα RIBOT

Η οικογένεια του πατενταρισμένου Ribot, αποτελείται από υδρόψυκτα ή αερόψυκτα μοντέλα:

**Ribot 10** με παραγωγή 10Lt/ώρα.

Ισχύς: 5,5Kw-400V.

Διαστάσεις: 49x60x110cm.

**Ribot 18** με παραγωγή 18Lt/ώρα.

Ισχύς: 7,7Kw-400V.

Διαστάσεις: 51x70x115cm.

**Ribot 30** με παραγωγή 30Lt/ώρα.

Ισχύς: 8,2Kw-400V.

Διαστάσεις: 55x78x120cm.

**Ribot 60** με παραγωγή 60Lt/ώρα.

Ισχύς: 11,7Kw-400V.

Διαστάσεις: 62x85x120cm.

**Ribot®**  
1000 RECIPES

**1 μηχανήμα = 1000 συνταγές**  
Το απόλυτο εργαλείο για κάθε εργαστήριο αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής.



Λεβέντη 33, Περιστερί, 121 32 Αθήνα  
Τηλ.: 210 5723111, sales@varanakis.com, www.varanakis.com



fresh  
PASTRY



## ΚΟΡΜΟΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΜΕ ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ ΚΑΡΑΜΕΛΑΣ & ΣΟΚΟΛΑΤΙΝΑ ΚΑΤΑΡΡΑΚΤΗΣ

Η εταιρεία FAMA Food Service στηρίζει ενεργά τους επαγγελματίες, προσφέροντάς τους ποιοτικά προϊόντα και υπηρεσίες, ικανά να τους κάνουν να ξεχωρίσουν. Αυτές τις γιορτές εμπλουτίστε τους πάγκους σας με αξιόπιστα και καινοτόμα προϊόντα που σας εξασφαλίζει η εταιρεία FAMA Food Service, δίνοντάς σας τη δυνατότητα να αναπτύξετε τις πωλήσεις σας.



### ΚΟΡΜΟΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΜΕ ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ ΚΑΡΑΜΕΛΑΣ

**Για το παντεσπάνι:** Χτυπάμε τα αυγά με το νερό στην 1η ταχύτητα στο μίξερ με το σύρμα για 1 λεπτό μέχρι να ενσωματωθούν. Προσθέτουμε το μίγμα Parisien Choco Sponge mix και τα χτυπάμε όλα μαζί στην 3η ταχύτητα για 5-6 λεπτά. Αδειάζουμε το μίγμα σε τσέρκια ή λαμαρίνες και ψήνουμε σε προθερμασμένο αερόθερμο φούρνο στους 160°C για 30-35 περίπου λεπτά.

**Για τη μους:** Βράζουμε την κρέμα γάλακτος Lowicz 36% με το γάλα και προσθέτουμε τις σοκολάτες. Στη συνέχεια προσθέτουμε την φυτική κρέμα Emilie 28% χτυπημένη σε μορφή γιαουριού όταν το μίγμα βρίσκεται στους 40°C.

**Μοντάρισμα:** Γεμίζουμε μια φόρμα σιλικόνης με τη μους που έχουμε φτιάξει μέχρι τη μέση της φόρμας. Τοποθετούμε μια λωρίδα από το παντεσπάνι, στη μέση της φόρμας. Έπειτα, γεμίζουμε μέχρι επάνω τη φόρμα και κλείνουμε πάλι με παντεσπάνι. Τέλος, παγώνουμε στην κατάψυξη, ξεφορμάρουμε, επικαλύπτουμε με επικάλυψη σοκολάτας Sacher Caramel Eurocao και διακοσμούμε όπως επιθυμούμε.

#### ΥΛΙΚΑ

Για το παντεσπάνι:  
1000 γρ. Parisien Choco Sponge mix (μίγμα για παντεσπάνι κακάο)  
600 γρ. ολόκληρα αυγά  
200 γρ. νερό

#### Για την μους:

150 γρ. Σοκολάτα γάλακτος Milk Mara Eurocao  
380 γρ. Σοκολάτα υγείας Haya 60% Eurocao  
200 γρ. Γάλα 3,5%  
300 γρ. Κρέμα γάλακτος Lowicz 36%  
500 γρ. Φυτική κρέμα Emilie 28%

### ΣΟΚΟΛΑΤΙΝΑ ΚΑΤΑΡΡΑΚΤΗΣ

Χτυπάμε τα αυγά με το νερό στην 1η ταχύτητα στο μίξερ με το σύρμα για 1 λεπτό μέχρι να ενσωματωθούν. Στη συνέχεια, προσθέτουμε το μίγμα Parisien Choco Sponge mix και τα χτυπάμε όλα μαζί στην 3η ταχύτητα για 5-6 λεπτά. Αδειάζουμε το μίγμα σε τσέρκια ή λαμαρίνες και ψήνουμε σε προθερμασμένο αερόθερμο φούρνο στους 160°C για 30-35 περίπου λεπτά.

**Για τη μους σοκολάτα:** Τοποθετούμε το μίγμα για μους (Μους με γεύση σοκολάτα Top chef) μαζί με το γάλα στο μίξερ και χτυπάμε στη γρήγορη ταχύτητα για 3-4 λεπτά.

**Μοντάρισμα:** Παίρνουμε δυο παντεσπάνια διαμέτρου 22εκ. και τα κόβουμε σε 8 φέτες, γεμίζουμε εναλλάξ με τη μους σοκολάτα που έχουμε ετοιμάσει μέχρι να τα κολλήσουμε όλα και παγώνουμε. Έπειτα, επικαλύπτουμε πρώτα με σκούρα απομίμηση σοκολάτας για επικάλυψη, Decorat Casao Eurocao και μετά επικαλύπτουμε μόνο το επάνω μέρος της σοκολατίνας προσεκτικά με πάστα σοκολάτας με 11% πραγματική σοκολάτα, Gregal chocolate Eurocao με μια σακούλα για να μας κάνει αυτό το χαρακτηριστικό ντεκόρ καταρράκτη. Γαρνίζουμε με Crema Nocciola Vela Eurocao και κεράσια που τα έχουμε χρωματίσει χρυσά.

#### ΥΛΙΚΑ ΚΕΪΚ

1κ Parisien Choco Sponge mix (μίγμα για παντεσπάνι κακάο)  
600 γρ. ολόκληρα αυγά  
200 γρ. νερό

#### Για τη μους σοκολάτα:

1000 γρ. Μους με γεύση σοκολάτα Top chef  
2250 γρ. γάλα 3,5%

NORTE EUROCAO

Δώστε χρώμα στην μαγεία των Χριστουγέννων.



ΕΠΙΚΑΛΥΨΕΙΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ SACHER SUPREM, SACHER BIANCA ΚΑΙ SACHER CARAMEL.

Αποκλειστική διάθεση από την



ΚΕΝΤΡΙΚΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ: Ο.Τ. 33 ΒΙ.ΠΕ. Σίνδου, Θεσσαλονίκη, Τ.Κ. 57022 Τ. +30 2310 569570 F. +30 2310 569571  
ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΑΘΗΝΑΣ: 7ης & 53ης & 51ης Οδού ΒΙΟ.ΠΑ., Άνω Λιοσίων, Αττική, Τ.Κ. 13341 Τ. +30 210 4834533 F. +30 210 2484732  
ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΚΡΗΤΗΣ: 3ο κλμ. Ηράκλειου - Μαλάδων, Βιο.Πα. Μαλάδων, Αρ. Αποθ. 3 Ηράκλειο Κρήτης, Τ.Κ. 71500 Τ. +30 2810 311156

info@fama.gr http://www.fama.gr /famafoodservice /company/fama-food-service-sa/



**fresh  
PASTRY**



## ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ ΣΤΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ

Οι ξηροί καρποί είναι μια υγιεινή τροφή, με πολλά θρεπτικά στοιχεία και βιταμίνες. Νεότερες επιστημονικές έρευνες τους έχουν κατατάξει στη βάση της πυραμίδας της Μεσογειακής Διατροφής. Οι ξηροί καρποί είναι «ζωντανά» αγροτικά προϊόντα και όχι βιομηχανικά, γι' αυτό και χρήζουν ιδιαίτερης μεταχείρισης και προσοχής. Σωστή αποθήκευση σε ψυγεία συντήρησης, τελικός έλεγχος ποιότητας του προϊόντος.



### ΜΠΡΑΟΥΝΙΣ ΜΕ ΠΕΚΑΝ

#### ΥΛΙΚΑ

2 Αυγά  
1 φλυτζ. Ζάχαρη  
30 γρ. Σοκολάτα κουβερτούρα  
1 κουτ. γλυκού Εκχύλισμα βανίλιας  
1/2 φλυτζ. Αλεύρι Γ.Ο.Χ.  
1/4 κουτ. γλυκού Αλάτι  
1/2 κουτ. γλυκού Baking powder  
1/2 φλυτζ. Βούτυρο  
1 φλυτζ. Πεκάν ωμά OSKAR

#### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χτυπάμε τα αυγά, προσθέτουμε τη ζάχαρη, τη σοκολάτα λιωμένη, το αλεύρι, το αλάτι, το baking powder, τη βανίλια, τα πεκάν και το βούτυρο λιωμένο και ανακατεύουμε. Ψήνουμε στους 180°C για 25-30 λεπτά.

### ΤΡΟΥΦΑΚΙΑ “ΑΛΛΙΩΣ”

#### ΥΛΙΚΑ

3/4 φλυτζ. Βερίκοκα αποξηραμένα OSKAR  
3/4 φλυτζ. Ινδοκάρυδο OSKAR  
1/2 φλυτζ. Αμύγδαλα χοντροκομμένα OSKAR  
1 κουτ. γλυκού Χυμό λεμονιού  
1 κουτ. γλυκού Ξύσμα λεμόνι + πορτοκάλι

#### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Μουλιάζουμε τα βερίκοκα μέχρι να μαλακώσουν. Χτυπάμε σε μπλέντερ όλα μαζί τα υλικά. Πλάθουμε σε μικρά μπαλάκια. Καλύπτουμε με τριμμένο αμύγδαλο.

**OSKAR®**  
GREEK DRIED FRUITS



Σ. Σπυρίδης Α.Ε.Β.Ε - “OSKAR”

Αγ. Παρασκευής 60, 121 32, Περιστέρι - Αθήνα, τηλ.: 210 5727853 - fax: 210 57 48 846  
www.oskar.gr • email: info@oskar.gr



# ΑΣΦΑΛΗΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΥΛΙΚΩΝ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΕΟΡΤΑΣΤΙΚΩΝ ΓΛΥΚΙΣΜΑΤΩΝ

Την περίοδο των εορτών, με τα τόσα γλυκίσματα που θα παραχθούν, ένα από τα βασικά μυστικά επιτυχίας που πρέπει να προσέξει ο ζαχαροπλάστης είναι ο σωστός χειρισμός των υλικών. Η σωστή επιλογή, χρήση και συντήρηση των υλικών είναι απαραίτητα για να διατηρηθεί ζωντανό το άρωμα και η γεύση που προσφέρει το κάθε υλικό στο γλύκισμα. Τα υλικά που μονοπωλούν το ενδιαφέρον των ημερών είναι βούτυρο, μέλι και ξηροί καρποί, μία τριάδα που σε ταξιδεύει σε αρώματα και εικόνες Χριστουγέννων.

Ένα σημείο κλειδί για τη σωστή συντήρηση είναι το να μην υπάρχει διακύμανση στη θερμοκρασία συντήρησης του βουτύρου διότι αυτό προκαλεί σημαντική υποβάθμιση της ποιότητας.

## Το βούτυρο

Είναι ένα από τα κύρια προϊόντα του γάλακτος. Παράγεται με την επεξεργασία του γάλακτος κάτω από κατάλληλες συνθήκες θερμοκρασίας. Για να παράβουμε το βούτυρο, το γάλα περνάει από το στάδιο της παστερίωσης και από το στάδιο δημιουργίας της κρέμας. Κατόπιν γίνεται το πλύσιμο και η μάλαξη, η χρώση και τέλος η τυποποίηση και συντήρηση του βουτύρου. Κατά τις επεξεργασίες μπορεί να βρεθούν στο βούτυρο μικροοργανισμοί βλαβεροί για τον άνθρωπο.

Έτσι, το πιο σημαντικό στάδιο, από το οποίο πρέπει να περάσει το βούτυρο, όπως όλα τα τρόφιμα, είναι ο ποιοτικός έλεγχος. Η διαδικασία του ποιοτικού ελέγχου γίνεται από τον παραγωγό και διεξάγεται σύμφωνα με τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, ώστε το τελικό προϊόν που θα φτάσει στον καταναλωτή να είναι ελεγμένο και κατάλληλο για την υγεία. Είναι πολύ σημαντικό το βούτυρο να διατηρεί ζωντανό το άρωμά του και να το μεταφέρει στο γλύκισμα. Ιδίως στους κουραμπιέδες, το βούτυρο είναι αυτό που κάνει τη διαφορά. Αυτό επιτυγχάνεται με τη σωστή και επιμελή συντήρησή του. Η κακή συντήρηση μπορεί να υποβαθμίσει το άρωμα αλλά και την ποιότητα του βουτύρου. Η υποβάθμιση της ποιότητας του βουτύρου κατά την αποθήκευσή του οφείλεται σε μικροοργανισμούς ή σε αντιδράσεις που συμβαίνουν μεταξύ των συστατικών του. Εάν διατηρείται στους 10°C υποβαθμίζεται σε άρωμα και γεύση μετά από 30 ημέρες, στους 15°C μετά από 20 ημέρες και στους 20°C μετά από 10 ημέρες. Αν τοποθετηθεί σε θερμοκρασίες μεταξύ -10°C και -20°C η ζωντάνια του αρώματος και της γεύσης μπορεί να παραταθεί για πάνω από έξι μήνες. Προσοχή όμως γιατί σε θερμοκρασίες κάτω των -20°C δεν κερδίζουμε επιπλέον παράταση του χρόνου ζωής πέρα από αυτόν που αναφέρεται πιο πάνω και επιπλέον, η κατανάλωση ρεύματος για συντήρηση κάτω από

τους -20°C αυξάνεται με ταχύτατους ρυθμούς. Η υγρασία που πρέπει να διαθέτει το ψυγείο, στο οποίο συντηρείται το βούτυρο, θα πρέπει να είναι περίπου 60% με 80%, όχι γιατί επηρεάζεται το βούτυρο, αλλά γιατί αλλοιώνεται το υλικό συσκευασίας του, κυρίως όταν είναι χάρτινο. Επίσης, στο χώρο που διατηρείται το βούτυρο δεν πρέπει να υπάρχουν άλλα τρόφιμα με έντονη μυρωδιά, γιατί το βούτυρο έχει την ικανότητα να απορροφάει τις μυρωδιές σαν σφουγγάρι και να τις απελευθερώνει στο γλυκό που θα προστεθεί.

Τέλος, ένα σημείο κλειδί για τη σωστή συντήρηση είναι το να μην υπάρχει διακύμανση στη θερμοκρασία συντήρησης του βουτύρου διότι αυτό προκαλεί σημαντική υποβάθμιση της ποιότητας. Θα πρέπει να παίρνουμε μόνο την ποσότητα βουτύρου που χρειαζόμαστε να χρησιμοποιήσουμε και η υπόλοιπη να παραμένει στο ψυγείο.

## Οι ξηροί καρποί

Θα πρέπει να γίνεται οργανοληπτικός έλεγχος των ξηρών καρπών πριν γίνει η προμήθειά τους, ενώ δε θα πρέπει να γίνεται προμήθεια περισσότερων ξηρών καρπών από όσους χρειάζεται. Οι τεμαχισμένοι, ή ψημένοι, ή τριμμένοι καρποί απελευθερώνουν τα έλαιά τους γρήγορα και εκτίθενται από την πρώτη στιγμή στο οξυγόνο της ατμόσφαιρας, συνδυασμός που τους κάνει να χαλάνε γρηγορότερα. Το ψήσιμο και ο τεμαχισμός των ξηρών καρπών, καλό είναι να γίνεται από τον εκάστοτε παρασκευαστή. Επίσης η αποθήκευση των ξηρών καρπών θα πρέπει να γίνεται σε δοχείο που κλείνει αεροστεγώς. Με αυτό τον τρόπο κρατείται ο αέρας μακριά από τους καρπούς και διατηρούνται για περισσότερο καιρό. Τέλος οι ξηροί καρποί πρέπει να διατηρούνται σε δροσερό μέρος. Σε γενικές γραμμές, θα μείνουν φρέσκοι μέχρι και έξι μήνες στο ψυγείο και έως ένα έτος στην κατάψυξη.





*Η σωστή συντήρηση και αποθήκευση του μελιού,  
το διατηρεί για μεγάλο χρονικό διάστημα χωρίς  
να χάσει τη βιολογική και θρεπτική του αξία.  
Το μέλι μπορεί να διατηρήσει τη φυσικότητά του  
για χρόνια σε κλειστή συσκευασία.*

### Το μέλι

Το μέλι είναι από τα πιο ασφαλή τρόφιμα. Γενικά το μέλι δε χαλάει ποτέ. Η μοναδικότητα στη χημική του σύνθεση και το γεγονός ότι το μέλι είναι ένα διάλυμα κορεσμένων σακχάρων σε συνδυασμό με το όξινο ΡΗ του, δημιουργεί ένα περιβάλλον όπου δύσκολα αναπτύσσονται βακτήρια και άλλοι μικροοργανισμοί. Η σωστή συντήρηση και αποθήκευση του μελιού, το διατηρεί για μεγάλο χρονικό διάστημα χωρίς να χάσει τη βιολογική και θρεπτική του αξία. Το μέλι είναι ένα φυσικό προϊόν το οποίο μπορεί να διατηρήσει τη φυσικότητά του για χρόνια σε κλειστή συσκευασία και με σωστή αποθήκευση, σε δροσερό, σκοτεινό, ξηρό και χωρίς έντονες οσμές περιβάλλον. Η σωστή διατήρηση του μελιού προϋποθέτει:

- Να μην το αποθηκεύουμε σε χώρους που δέχονται συνεχώς τις ακτίνες του ήλιου ή που φωτίζονται υπερβολικά.
- Να μην το αποθηκεύουμε στο ίδιο ντουλάπι με διάφορα μπαχαρικά (έχουν έντονα αρώματα), γιατί απορροφά εύκολα τις εξωτερικές οσμές και αλλοιώνεται το άρωμά του.
- Να κλείνουμε καλά το βάζο του μελιού μετά τη χρήση του, γιατί έχει την ιδιότητα να απορροφά υγρασία από το περιβάλλον και να κινδυνεύει να ξινίσει.
- Να το αποθηκεύουμε σε χώρους με θερμοκρασίες γύρω στους 10°C, αν πρόκειται να μη γίνει άμεση κατανάλωση. Γενικά, όσο χαμηλότερη είναι η θερμοκρασία αποθήκευσης του μελιού, τόσο καλύτερα αυτό διατηρείται. Η κατάψυξη διατηρεί το μέλι αναλλοίωτο.

• Αν πρόκειται για άμεση, κατανάλωση το μέλι διατηρείται σε θερμοκρασία δωματίου. Το ίδιο μέλι μπορεί να είναι πιο ρευστό τους καλοκαιρινούς μήνες και πιο πηχτό τους χειμερινούς μήνες.

• Το γυάλινο βάζο είναι ιδανικό για την αποθήκευση του μελιού, γιατί το γυαλί είναι ουδέτερο υλικό και ταυτόχρονα ο καταναλωτής βλέπει τι αγοράζει.

• Τα μεταλλικά κουτιά έχουν το πλεονέκτημα ότι προστατεύουν το μέλι από το φως, αλλά το εσωτερικό μέταλλο πρέπει να είναι άριστο γιατί λόγω των οξειδώσεων μπορεί να αλλοιώσει το προϊόν και χρειάζεται προσοχή κατά τη χρήση να μην ξύνεται η εσωτερική επίστρωση.

• Δεν πρέπει να χρησιμοποιούμε το ίδιο κουτάλι με το οποίο έχουμε φάει μέλι ξανά και ξανά, χωρίς να το πλύνουμε και να το σκουπίσουμε. Τα ένζυμα του σάλιου μπορούν να επηρεάσουν τη φυσική σύσταση του μελιού.

• Αν καταναλώνουμε το μέλι στο τσάι ή το χρησιμοποιούμε στη μαγειρική ή στη ζαχαροπλαστική, η θέρμανση που υφίσταται επηρεάζει τους ποιοτικούς δείκτες του μελιού, αλλά δεν επηρεάζει τη θρεπτική και διαιτητική του αξία.

• Σύμφωνα με τη νομοθεσία, οι μελισσοκόμοι είναι υποχρεωμένοι να βάζουν ημερομηνία λήξης. Η ημερομηνία λήξης προσθέτει και μία επιπλέον ποιοτική ανάδειξη του προϊόντος.

• Οι φυσικές μεταβολές που υφίσταται

το μέλι στη διάρκεια της ζωής του, και με την πάροδο του χρόνου, όπως η κρυστάλλωση, δεν επηρεάζει τη θρεπτική και βιολογική αξία του μελιού.

Την άριστη ποιότητα του μελιού μπορεί να τη διαφυλάξει ο μελισσοκόμος με τους σωστούς μελισσοκομικούς χειρισμούς και μετέπειτα ο καταναλωτής με τη σωστή συντήρηση και αποθήκευση, ειδικά για μέλι που αποθηκεύεται για μεγάλο χρονικό διάστημα και όχι τόσο για αυτό που καταναλώνεται άμεσα, για να μη χάσει το μέλι τις ευεργετικές του ιδιότητες και τη μεγάλη βιολογική και θρεπτική του αξία.

### Βιβλιογραφία

1. Βαλεντίνη Ιγνατιάδου - Ραγκούση (1998). Χημεία Φυσικών Προϊόντων. Εκδόσεις Συμμετρία
2. <http://www.virtuoustriad.com/>
3. <http://www.cold.org.gr/>

Photo designed by Awesomecontent / Freepik



**ΚΟΥΒΟΥΤΣΑΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ**  
Γεωπόνος Επιστήμης και Τεχνολογίας  
Τροφίμων, Msc στη μελέτη και  
αξιοποίηση φυσικών προϊόντων



εμείς φτιάχνουμε το αλεύρι!

**ASOPOS  
MILLS**  
1999



# ΕΝΝΕΑ ΤΡΟΠΟΙ

## Για Να αυξησετε τις πωλησεις και τα εσοδα του αρτοποιειου σας

**Τα τελευταία χρόνια, η βιομηχανία αρτοποιίας αλλάζει. Ενώ η εμπορική αρτοποιία εξακολουθεί να αντιπροσωπεύει την πλειονότητα των πωλήσεων, η βιομηχανία στο σύνολό της απομακρύνεται από τα μαζικά προϊόντα όλο και περισσότερο και τείνει προς τις εξειδικευμένες προσφορές, όπως τα υγιεινά προϊόντα και τα υψηλής ποιότητας παραδοσιακά προϊόντα.**

Για μικρές επιχειρήσεις αρτοποιίας, αυτό είναι κάτι πολλά υποσχόμενο. Η μετάβαση από προϊόντα μαζικής παραγωγής σε χειροποίητα προϊόντα παρέχει ένα πλαίσιο στο οποίο οι αρτοποιοί μπορούν να αναπτυχθούν στρατηγικά, εκμεταλλευόμενοι τις τάσεις της βιομηχανίας και τις ανάγκες των καταναλωτών.

Διαβάστε εννέα τρόπους για να προσελκύσετε περισσότερους πελάτες και να αυξήσετε τα έσοδα του αρτοποιείου σας.

### Προσφέρετε διατροφικές πληροφορίες για τα προϊόντα

Καθώς οι καταναλωτές γίνονται ολοένα και περισσότερο συνειδητοί σχετικά με θέματα υγείας, είναι μια έξυπνη κίνηση να εξετάσετε την παροχή πληρο-

φοριών διατροφής για τα ψωμιά, τα αρτοσκευάσματα και τα γλυκά. Σύμφωνα με την Αμερικανική Ένωση Αρτοσκευαστών, το 61% των ενηλίκων των Η.Π.Α. χρησιμοποιούν ετικέτες διατροφής για να ελέγχουν καλύτερα το βάρος τους και το 38% λέει ότι τα προϊόντα σήμανσης θα τους βοηθήσει να το κάνουν πιο αποτελεσματικά. Επιπλέον, πολλοί καταναλωτές βεβαιώνουν ότι θα ήθελαν να δουν περισσότερη σήμανση σχετικά με τη διατροφή σε μέρη όπου τρώνε μακριά από το σπίτι.

Πώς επηρεάζουν τις πωλήσεις οι πληροφορίες διατροφής; Είναι δύσκολο να δοθεί μια απάντηση, καθώς δεν υπήρξε αρκετή πρωτοβουλία μεγάλης κλίμακας για να συμπεριληφθούν αυτές οι πληροφορίες στα προϊόντα. Ωστόσο, η Panera, αλυσίδα αρτοποιίας έχει δει τεράστια επιτυχία τα τελευταία χρόνια μετά την κίνησή της να συμπεριλάβει

διατροφικές πληροφορίες για όλα τα προϊόντα της. Ο Scott Davis, Εκτελεστικός Αντιπρόεδρος και Διευθύνων Σύμβουλος της Panera Bread, λέει ότι από τη στιγμή που συμπεριλαμβάνονται οι πληροφορίες για τη διατροφή, η αλυσίδα αρτοποιίας ταχείας κατανάλωσης «απολαμβάνει κάθε χρόνο επίσια έσοδα και κέρδη και βλέπει την τιμή των μετοχών διπλή, καθιστώντας την μία από τις καλύτερες στον κλάδο».

### Διαθέστε πιο υγιεινές επιλογές

Με παρόμοιο τρόπο, οι καταναλωτές ενδιαφέρονται όλο και περισσότερο για τη διαθεσιμότητα περισσότερο υγιεινών επιλογών. Σε ενήλικες ηλικίας 25 έως 34 ετών, το 54% των ερωτηθέντων από την Αμερικανική Ένωση Αρτοσκευαστών

**Η μετάβαση από προϊόντα μαζικής παραγωγής σε χειροποίητα βοηθά τους αρτοποιούς να αναπτυχθούν στρατηγικά, εκμεταλλευόμενοι τις τάσεις της βιομηχανίας και τις ανάγκες των καταναλωτών.**

δήλωσε ότι προτιμούν πιο υγιεινές επιλογές όταν ετοιμάζουν κάτι στο σπίτι, γεγονός που οδηγεί τους ειδικούς στη βιομηχανία να πιστεύουν ότι οι καταναλωτές ίσως ενδιαφέρονται για υγιεινότερες επιλογές και από το τοπικό τους αρτοποιείο. Να γνωρίζετε, ωστόσο, ότι «υγιεινές επιλογές» δε σημαίνει μόνο χαμηλή θερμιδική αξία. Εξετάστε το ενδεχόμενο να προσφέρετε μια μεγάλη ποικιλία επιλογών, με χαμηλή περιεκτικότητα σε υδατάνθρακες, υψηλά επίπεδα πρωτεϊνών, με φυσικά συστατικά κ.λπ., ανάλογα με τις προτιμήσεις της αγοράς-στόχου σας.

### Διαθέστε διαφορετικά μεγέθη μερίδων

Όπως συμβαίνει και στα εστιατόρια, η προσφορά μικρότερων ή μη τυποποιημένων μεγεθών μερίδων είναι ένας πολύ καλός τρόπος για να φέρετε νέους πελάτες και να κερδίσετε περισσότερα χρήματα από τους υπάρχοντες πελάτες σας. Η τάση στα σνακ αυξάνεται και τα αρτοποιεία αναμένεται να διαδραματίσουν έναν τεράστιο ρόλο. Το 28% των Αμερικανών αγοραστών κέικ και πίτας λένε ότι θα ενδιαφέρονταν για ατομικά μεγέθη και το 20% παραδέχεται ότι μικρότερες μερίδες θα τους ενθάρρυναν να αγοράσουν περισσότερα προϊόντα.

### Προσφέρετε αρτοποιήματα με υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες

Τα αρτοποιεία που προσφέρουν αρτοσκευάσματα υψηλής περιεκτικότητας σε πρωτεΐνες - ή ακόμη και εκείνα που εξειδικεύονται αποκλειστικά σε αυτά - έχουν γίνει εξαιρετικά δημοφιλή. Το 26% των Αμερικανών λέει ότι έχουν αυξήσει την πρόσληψη πρωτεϊνών τους τα τελευταία χρόνια και το 78% εξέφρασε το ενδιαφέρον για τρόφιμα που τους κρατούσαν χορτάτους για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα. Αν το αρτοποιείο σας δεν ειδικεύεται σε προϊόντα υψηλής περιεκτικότητας σε πρωτεΐνες, μην ανησυχείτε. Μπορείτε εύκολα να προσφέρετε λίγες υψηλότερες πρωτεϊνικές επιλογές όπως κέικ, μάφινς, μπισκότα κ.α, υψηλής περιεκτικότητας σε πρωτεΐνες.

### Επικεντρωθείτε στα τοπικά υλικά

Τα τοπικά συστατικά είναι πολύ σημαντικά για τους καταναλωτές. Στην πραγματικότητα, τα τοπικά προϊόντα αποκτούν όλο και μεγαλύτερη αξία σε σχέση με τα βιολογικά προϊόντα ή τα «φυσικά» προϊόντα. Η Αμερικανική Ένωση Αρτοποιιών διαπίστωσε ότι το 62% των καταναλωτών προσπαθούν να αγοράζουν τοπικά προϊόντα όποτε είναι δυνατόν και το 41% δήλωσε ότι ένα κατάστημα που προσφέρει προϊόντα φτιαγμένα από τοπικά υλικά επηρέασε την επιλογή του και τις προτιμήσεις του.

### Μην εξαιρείτε τα επιδόρπια

Παρέχοντας πληροφορίες για τη διατροφή, προσφέροντας υγιεινές επιλογές και επιδόρπια με υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες δε σημαίνει ότι οι καταναλωτές απομακρύνονται από τις πιο κλασσικές επιλογές. Το

65% των καταναλωτών στις ΗΠΑ βεβαιώνουν ότι ενδιαφέρονται περισσότερο για το πώς είναι στη γεύση ένα επιδόρπιο παρά για το διατροφικό του περιεχόμενο.

Η ίδια μελέτη διαπίστωσε ότι το 48% των καταναλωτών βλέπουν τα κέικ και τις πίτες ως γευστική ικανοποίηση και στρέφονται προς συστατικά υψηλής ποιότητας και καλά παρασκευασμένα, νόστιμα επιδόρπια όταν αποφασίσουν να αγοράσουν. Μην νομίζετε ότι η έμφαση στην υγιεινή διατροφή σημαίνει ότι οι καταναλωτές δεν ενδιαφέρονται για πλούσια επιδόρπια. Τούτου λεχθέντος, επικεντρωθείτε στο να τα κάνετε να «αξίζουν τον κόπο», φροντίζοντας τα συστατικά σας να είναι υψηλής ποιότητας και τα επιδόρπιά σας να έχουν μοναδική γεύση.

### Αφήστε τη νοσταλγία να καθοδηγήσει τις προσφορές σας

Τα αρτοποιεία επαναδημιουργούν τα αγαπημένα παιδικά επιδόρπια και τα αρτοσκευάσματα. Προσφέροντας κλασικά αρτοποιήματα της παιδικής ηλικίας είναι ένας πολύ καλός τρόπος για να προσελκύσετε τόσο τους καθιερωμένους όσο και τους νέους πελάτες σας, όλων των ηλικιών.

### Προσφέρετε προϊόντα χωρίς αλλεργιογόνα

Ενώ οι πωλήσεις προϊόντων χωρίς γλουτένη μπορεί να έχουν επιβραδυνθεί, η έρευνα δείχνει ότι τα αρτοποιήματα χωρίς αλλεργιογόνα είναι ακόμη σε ζήτηση.

Γενικά, οι πωλήσεις προϊόντων χωρίς αλλεργιογόνα έχουν αυξηθεί σταθερά και συνεχίζουν να αυξάνονται. Επιπλέον, οι τροφικές αλλεργίες είναι επίσης σε άνοδο, πράγμα που σημαίνει ότι όλο και περισσότεροι άνθρωποι θα ψάξουν για προϊόντα χωρίς αλλεργιογόνα.



**Δώστε στους πελάτες σας υγιεινές επιλογές, επικεντρωθείτε στα τοπικά υλικά, δώστε προσοχή στη συσκευασία και δείτε τις πωλήσεις σας να αυξάνονται και τους πελάτες σας να πολλαπλασιάζονται.**



Ενώ οι μεγάλες πόλεις είναι συχνά γεμάτες με επιλογές χωρίς αλλεργιογόνα, η δική σας κοινότητα μπορεί να μην έχει τόσο πολλές διαθέσιμες, πράγμα που αφήνει περιθώρια για την ανάπτυξη του αρτοποιείου σας.

Ξεκινήστε αξιολογώντας αυτό που λείπει από την τοπική κοινότητα. Ελέγξτε τον ανταγωνισμό σας και δείτε ποιες τρύπες μπορείτε να γεμίσετε ή μιλήστε με τους πελάτες σας και ανακαλύψτε ποιες αλλεργίες αντιμετωπίζουν οι ίδιοι ή τα μέλη της οικογένειάς τους.

#### **Δώστε προσοχή στη συσκευασία**

Η συσκευασία είναι ένας πολύ καλός τρόπος να ξεχωρίσετε τα προϊόντα σας από το πλήθος. Όχι μόνο η μοναδική συσκευασία θα κάνει τα προϊόντα σας αξέχαστα, αλλά η συσκευασία έχει βρε-

θεί ότι είναι μια από τις πιο σημαντικές πτυχές, όταν πρόκειται για την απόφαση ενός πελάτη να αγοράσει ένα προϊόν.

Η όμορφη συσκευασία προσθέτει κάτι το αυθεντικό που οι καταναλωτές αγαπούν, καθώς θέτει τα χειροποίητα τοπικά προϊόντα εκτός από τις μαζικές παραδόσεις γενικής χρήσης.

Η παραδοσιακή συσκευασία είναι μια επέκταση της επωνυμίας του αρτοποιείου σας και αξίζει πολλή προσοχή. Παρουσιάζοντας τα προϊόντα σας σε όμορφες συσκευασίες ενισχύετε την ιδέα ότι όταν πρόκειται για προϊόντα αρτοποιίας, τρώμε πρώτα με τα μάτια μας.

\*Οι πληροφορίες αντλήθηκαν από το άρθρο της Briana Morgaine στο bplans.com (Increase Revenue and Boost Bakery Sales with These 9 Tips)

Photos designed by Freepik

**Του ψωμιού η ομορφιά  
απ' της μαγιάς το φούσκωμα  
γεννιέται!**



**Find Us On**



**Ζύμες Λεσάφρ Ελλάς - Ανώνυμη Εμπορική και Βιομηχανική Εταιρεία**  
10° χλμ Αττικής Οδού, Θέση Αραιές Βελανιδιές, 19300 Ασπρόπυργος, Τηλ.: 210 4835386, 210 5580240, Fax: 210 4835387  
e-mail: zymes@zymes.gr • Συνταγές στο [www.zymes.gr](http://www.zymes.gr)





# ARTOZA 2019: Η ΜΕΓΑΛΥΤΕΡΗ ΚΑΙ ΚΑΛΥΤΕΡΗ ARTOZA ΤΩΝ ΤΕΛΕΥΤΑΙΩΝ ΧΡΟΝΩΝ!

Εντατικά, με ορμή και σημαντικές καινοτομίες, προετοιμάζεται η 16η ARTOZA, που θα συσπειρώσει και πάλι το σύνολο της προμηθευτικής αγοράς και του κλάδου, καταρρίπτοντας κάθε προηγούμενο δικό της ρεκόρ, μέσα στις τρεις δεκαετίες της ιστορίας της. Εκθέτες, επιχειρηματίες και επαγγελματίες από όλη την Ελλάδα, καθώς και από τις όμορες Βαλκανικές χώρες, θα αποδείξουν το δυναμισμό του κλάδου, δίνοντας πηρότατο “παρών” στην έκθεση-θεσμό για την Αρτοποιία και τη Ζαχαροπλαστική στη χώρα μας και στη Νοτιοανατολική Ευρώπη.



Από τις 22 έως τις 25 Φεβρουαρίου 2019 η έκθεση-θεσμός ανοίγει τις πύλες της στο υπερσύγχρονο Metropolitan Expo, προσφέροντας το πανόραμα των προτάσεων της αγοράς στις δεκάδες χιλιάδες επαγγελματιών που θα την επισκεφθούν όχι μόνο από κάθε γωνιά της χώρας, αλλά και από την Κύπρο και τις όμορες χώρες των Βαλκανίων. Ήδη, περίπου τρεις μήνες πριν την έκθεση, περισσότερες από 100 κορυφαίες εταιρείες του κλάδου έχουν επιβεβαιώσει τη συμμετοχή τους στην επόμενη διοργάνωση, ενώ ο τελικός αριθμός των εκθετών αναμένεται να ξεπεράσει τους 300, με περίπου 100 που θα αναπτυχθούν σε μικτή εκθεσιακή επιφάνεια 27.000 τ.μ. Παράλληλα, σχεδιάζονται ένα πλήθος από παράλληλες εκδηλώσεις και ενότητες που θα αναδείξουν όλο το σύγχρονο φάσμα των προϊόντων, των τάσεων και των υπηρεσιών που έχει στη διάθεσή του ο σύγχρονος αρτοποιός και ζαχαροπλάστης, τόσο σε επίπεδο δημιουργίας και τεχνογνωσίας, όσο και σε επίπεδο οργάνωσης και αναβάθμισης της επιχειρησής του.

**180 εταιρείες, από τις κορυφαίες του κλάδου, έχουν οριστικοποιήσει ήδη τη συμμετοχή τους στην ARTOZA 2019!**

Όλη η αφρόκριμα της προμηθευτικής αγοράς του κλάδου έχει εκδηλώσει τη βούλησή της να συμμετάσχει στην επόμενη διοργάνωση της ARTOZA, ενώ 180 εταιρείες έχουν ήδη οριστικοποιήσει τη συμμετοχή τους σε αυτή με συμ-

βόλαιο, αποδεικνύοντας για ακόμα μια φορά τη διαχρονική της προσήλωση στην κορυφαία έκθεση Αρτοποιίας και Ζαχαροπλαστικής της χώρας. Μιας έκθεσης που γιγαντώθηκε χάρη στην άριστη συνεργασία οργάνωσης εταιρείας - συνδικαλιστικών φορέων και αγοράς, αποτελώντας έξοχο, μοναδικό παράδειγμα σύμπνοιας μεταξύ ιδιωτικής πρωτοβουλίας και συνδικαλιστικών δομών. Έτσι, και στην επόμενη 16η διοργάνωση έχουν ήδη δεσμευτεί να συμμετάσχουν κορυφαίες εταιρείες από κάθε κατηγορία που ενδιαφέρει άμεσα το σύγχρονο επαγγελματία -α’ ύλης αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής και παγωτού, σφολιστοειδή, προϊόντα ζύμης και σοκολατοειδή, μηχανήματα παραγωγής αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής και παγωτού, επίπλωση - εξοπλισμός καταστημάτων, είδη συσκευασίας και διασκομπικά.

**Σημαντικές παράλληλες εκδηλώσεις με κορυφαίους chefs και εισηγητές**

Κάθε δυο χρόνια οι παράλληλες εκδηλώσεις της ARTOZA αφήνουν εποχή, αποτελώντας σημείο αναφοράς για τον κλάδο. Για την επόμενη 16η ARTOZA η οργάνωση εταιρεία FORUM AE, έχοντας πλούσια και μακρόχρονη τεχνογνωσία και σε συνεργασία με κορυφαίους επαγγελματίες της αγοράς, σχεδιάζει ένα πλήθος παράλληλων εκδηλώσεων που θα διευρύνουν ακόμα περισσότερα το φάσμα εμπειριών και προτάσεων της διοργάνωσης. Masterclasses με

εγνωσμένης φήμης δημιουργούς, αλλά και με νέα ταλέντα, τόσο στον τομέα της Αρτοποιίας όσο και της Ζαχαροπλαστικής και του Παγωτού, θεματικές επιδείξεις με αριστοτεχνικές δημιουργίες, νέες τάσεις στο παγωτό, σεμινάρια για το coffee corner και τη σωστή διαχείρισή του, digital marketing, στρατηγικές προσέγγισης διαφορετικών target groups, το σωστό branding, σύγχρονες τεχνικές πώλησης και πλήθος άλλων θεματικών ενότητων θα καθοδηγήσουν τον επαγγελματία επισκέπτη της 16ης ARTOZA σε όλες τις σύγχρονες προκλήσεις και απαιτήσεις του επαγγέλματός του.

**Ένας θεσμός με αλληλεπίδραση και κύρος**

Μέσα από τις παράλληλες εκδηλώσεις της ARTOZA αναδεικνύονται νέα αστραφερά ταλέντα στο χώρο της Αρτοποιίας και της Ζαχαροπλαστικής, οι επαγγελματίες επισκέπτες έρχονται σε άμεση επαφή με όλες τις νέες τάσεις που αναδύονται στην τέχνη τους, ενώ καταξιωμένοι και έμπειροι pastry chefs και boulangers μεταδίδουν τις γνώσεις τους στους επισκέπτες, που αποκομίζουν από την έκθεση, όχι μόνο σημαντικά εμπορικά οφέλη για την επιχείρησή τους, αλλά και πολύτιμες εμπειρίες και νέα ερεθίσματα που τους βοηθούν να απογειώσουν την ποιότητα της δουλειάς τους. Οι παράλληλες εκδηλώσεις της ARTOZA είναι ανοιχτές και δωρεάν για το κοινό των επαγγελματιών και καλούνται και τις τέσσερις ημέρες της έκθεσης, με πληθώρα σημαντικών ενότητων.



# ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ: ΧΑΡΗΣ ΠΑΠΑΛΙΤΣΑΣ

**Ο Χάρης Παπαλίτσας έκανε από μικρός τα πρώτα του βήματα στην αρτοποιία στον ξυλόφουρνο της οικογένειάς του στο Βόλο, όπου γεννήθηκε και μεγάλωσε. Σπούδασε Αρτοποιία Ζαχαροπλαστική, στο Ινστιτούτο «Le Gourmet» στο Βόλο από όπου και αποφοίτησε το 2013.**



Στη συνέχεια εκπαιδεύτηκε στη Διεθνή Σχολή Αρτοποιίας της Βαρκελώνης (Gremi de Flequers de Barcelona), στη Σχολή Αρτοποιιών της Μαδρίτης (ASEMPAN), ενώ μαθήτευσε δίπλα σε διεθνούς φήμης αρτοποιούς. Έχει ασχοληθεί με διάφορα project πάνω στο αντικείμενό του και παράλληλα είναι ιδιοκτήτης δικής του αλυσίδας αρτοποιείων. Ο Χάρης Παπαλίτσας μιλάει στον αρτοποιό, σε μια ενδιαφέρουσα συνέντευξη εφ' όλης της ύλης.

**Τι είναι αυτό που σας κέντρισε το ενδιαφέρον ώστε από μικρή ηλικία να ασχοληθείτε με την αρτοποιία;**  
Σίγουρα το γεγονός που έπαιξε σημαντικό ρόλο στην απόφαση ενασχόλησής μου με την αρτοποιία ήταν η οικογενειακή επιχείρηση, θα μπορούσα μεταφορικά να πω ότι γεννήθηκα μέσα στο φούρνο. Έτσι ήδη πριν τελειώσω το σχολείο ήξερα τι ήθελα να γίνω.

**Η αρτοποιία είναι ένας από τους κλάδους που δέχτηκαν μεγάλο πλήγμα λόγω της οικονομικής κρίσης. Πως μπορεί ένας αρτοποιός να βγει σχετικά αλώβητος από μια τέτοια δυσχέρεια;**  
Ποιότητα, συνέπεια, εξυπηρέτηση! Δεν πιστεύω ότι η κρίση μπορεί να χτυπήσει όποιον κάνει καλά την δουλειά του και είναι συνεχώς σε εγρήγορση. Πολλές φορές μας βολεύει να χρησιμοποιούμε την κρίση σαν εύκολη απάντηση για να δικαιολογήσουμε τα λάθη και τις παραλήψεις μας. Κάθε αρτοποιός ας κάνει μια δοκιμή, ας ρωτήσει τον εαυτό του "Γιατί να προτιμήσει κάποιος το δικό μου αρτοποιείο για τα ψώνια του;". Αν μπορεί να δώσει μια πειστική απάντηση χωρίς δικαιολογίες τότε σίγουρα όχι μόνο θα βγει αλώβητος από την κρίση αλλά θα αυξήσει και το μερίδιό του στην αγορά!

**Σύμφωνα με έρευνες, αρκετοί πολίτες δυσκολεύονται πλέον να αγοράσουν ακόμα και ένα ψωμί. Πιστεύετε ότι ο αρτοποιός μπορεί να δραματίσει κάποιο ρόλο ώστε να βοηθήσει τον καταναλωτή αλλά ταυτόχρονα να μην πληγεί ο ίδιος;**

Στο 2018 θεωρώ ότι πρέπει κάθε επιχείρηση να εστιάζει στην κοινωνική της ευθύνη. Προσωπικά είμαι υπέρμαχος της μείωσης της σπατάλης φαγητού. Ένα αρτοποιείο μπορεί και πρέπει να στέκεται δίπλα στο κοινωνικό σύνολο, φροντίζοντας τα καθημερινά περισσεύματα της παραγωγής να διανέμονται σε απόρους, ιδρύματα, κοινωνικές δομές κτλ.

**Οι τάσεις αλλάζουν και ο επαγγελματίας προσαρμόζεται. Το παραδοσιακό με τη στενή έννοια του όρου εγκαταλείπεται σιγά σιγά και ο αρτοποιός μπαίνει σε πιο «μοντέρνα» μονοπάτια. Πως μπορούν κατά τη γνώμη σας να συνδυαστούν και τα δύο;**  
Κατά την γνώμη μου πλέον δεν εγκαταλείπεται το παραδοσιακό, εγκαταλείπεται σιγά σιγά το «πρόχειρο». Σε άλλες εποχές τα περισσότερα αρτοποιεία ήταν βασισμένα στη μετριότητα, μέτριο προϊόν, μέτρια εξυπηρέτηση, μέτρια όλα. Πλέον αυτό αρχίζει να μην το αποδέχεται ο καταναλωτής και γι' αυτό όλος ο κλάδος οδηγείται σιγά σιγά σε καινοτόμα και ποιοτικά προϊόντα, άψογη εξυπηρέτηση και όμορφα καταστήματα. Η σχέση του παραδοσιακού με το μοντέρνο για εμένα είναι κάτι ιδιαίτερο, δε θα ξανα-ανακαλύψουμε την Αμερική. Ας πάρουμε το πιο χαρακτηριστικό παράδειγμα, η ανθρωπότητα τρώει προζυμμένο ψωμί εδώ και χιλιετίες, πόσοι όμως φούρνοι βγάζουν καλό προζυμμένο ψωμί σήμερα; Για εμένα ένα σωστό και νόστιμο παραδοσιακό προϊόν, όπως το προζυμμένο ψωμί, είναι κάτι μοντέρνο.

*"Δεν πιστεύω ότι η κρίση μπορεί να χτυπήσει όποιον κάνει καλά την δουλειά του και είναι συνεχώς σε εγρήγορση. Πολλές φορές μας βολεύει να χρησιμοποιούμε την κρίση σαν εύκολη απάντηση για να δικαιολογήσουμε τα λάθη και τις παραλήψεις μας."*

Τα τελευταία χρόνια έχουν μπει στο χώρο της αρτο-ζαχαροπλαστικής μεγάλες επιχειρηματικές αλυσίδες πλήτοντας κυρίως τις μικρές συνοικιακές επιχειρήσεις. Πως πιστεύετε ότι μπορεί μια μικρή επιχείρηση του χώρου να επιβιώσει στο περιβάλλον αυτό;  
Ο Ζαν-Πόλ Σαρτρ είχε πει: «Η κόλαση είναι οι άλλοι», προσπαθώ να το έχω πάντα στο μυαλό μου. Οι μεγάλες αλυσίδες έχουν κάτι τρομερά άσχημο, δεν είναι δικές μας. Αυτό που θέλω να πω είναι ότι όλο αυτό για τις μεγάλες αλυσίδες που πλήττουν τις μικρές επιχειρήσεις είναι μια εύκολη δικαιολογία για να κρυφτούμε πίσω από το δάκτυλό μας. Το είπα και πριν, κάθε αρτοποιός ας κάνει μια δοκιμή, ας ρωτήσει τον εαυτό του "Γιατί να προτιμήσει κάποιος το δικό μου αρτοποιείο για τα ψώνια του", αν μπορεί να δώσει μια πειστική απάντηση χωρίς δικαιολογίες τότε οι μεγάλες αλυσίδες δε θα του κάνουν τίποτα. Με άρτια οργανωμένη παραγωγή, σωστή διοίκηση, ορθή κοστολόγηση και τιμολογιακή πολιτική, γρήγορα αντανακλαστικά και άψογη εξυπηρέτηση καμία μεγάλη αλυσίδα δε θα καταφέρει να σας ακουμπήσει. Δεν είναι μάχη μεγάλου εναντίον μικρού, είναι ελεύθερη αγορά και αυτή την καθορίζει ο καταναλωτής.

**Τι συμβουλή θα δίνετε σε κάποιον που ξεκινάει τώρα και σε κάποιον που είναι ήδη επαγγελματίας αρτοποιός;**  
Να προσέξουν δύο πράγματα. Πρώτον, να φροντίζουν να εξελίσσονται συνεχώς και να μη μένουν στάσιμοι γιατί η αγορά δεν περιμένει και το δεύτερο, να φροντίσουν να μη χάσουν ποτέ το πάθος τους για την αρτοποιία!

**Ποια είναι τα βασικά είδη, κατά τη γνώμη σας, που ένας αρτοποιός πρέπει να έχει στην επιχείρησή του;**  
Για εμένα δε νοείται αρτοποιείο που να μην έχει τουλάχιστον ένα είδος προζυμμένου ψωμιού, ένα σωστό γαλλικό κρουασάν, μια νόστιμη χωριάτικη πίτα και μια σειρά από κουλούρια Θεσσαλονίκης και βουτήματα.

**Πιστεύετε ότι έχουν διαφοροποιηθεί οι γευστικές προτιμήσεις των Ελλήνων και αν ναι, πως πιστεύετε ότι μπορεί ένας επιχειρηματίας του χώρου να ανταποκριθεί επιτυχημένα στην πρόκληση αυτή;**  
Είναι γεγονός ότι το καταναλωτικό κοινό έχει αλλάξει αρκετά τις προτιμήσεις του τα τελευταία χρόνια, παρατηρείται μια στροφή σε εναλλακτικά προϊόντα, (χωρίς γλουτένη, vegan, low fat, low salt και άλλα). Κάθε επιχειρηματίας μπορεί να εκμεταλλευτεί προς όφελός του αυτές τις τάσεις, έχοντας γρήγορα αντανακλαστικά και φροντίζοντας να επιμορφώνεται και αυτός και το προσωπικό του επάνω στις εκάστοτε νέες τάσεις.

**Πόσο σημαντική είναι η συνεχής εκπαίδευση για έναν αρτοποιό, ο οποίος μετρά χρόνια στο επάγγελμα;**  
Περισσότερο από όσο μπορεί να φανταστεί. Σκεφτείτε για παράδειγμα τη γκάμα των προϊόντων ενός τυπικού αρτοποιείου το 1990 και μετά σκεφτείτε τη γκάμα προϊόντων ενός αρτοποιείου το 2018. Η εξέλιξη στον κλάδο μας είναι κάτι παραπάνω από εμφανές. Τώρα ξανασκεφτείτε ένα αρτοποιείο του 1990 να λειτουργεί το 2018, δε θα είχε πολ-



**"Για εμένα ένας επιτυχημένος αρτοποιός είναι αυτός που μιλάει για την πορεία του με τον ίδιο ενθουσιασμό που είχε όταν ξεκίναγε."**



λές πιθανότητες να πετύχει. Η εξέλιξη είναι απο τους πιο σημαντικούς παράγοντες που θα διασφαλίσουν την επιτυχία ενός αρτοποιείου. Όποιος δεν εξελίσσεται δυστυχώς χάνεται.

**Πως ορίζετε έναν επιτυχημένο αρτοποιό;**

Η επιτυχία είναι να προχωράς από αποτυχία σε αποτυχία, χωρίς να χάνεις τον ενθουσιασμό σου (Ουίνστον Τσώρτσιλ). Για εμένα ένας επιτυχημένος αρτοποιός είναι αυτός που μιλάει για την πορεία του με τον ίδιο ενθουσιασμό που είχε όταν ξεκίναγε.

**Από που αντλείτε έμπνευση και ιδέες για τις δημιουργίες σας;**

Τα ξενόγλωσσα επαγγελματικά βιβλία έχουν παίξει πολύ σημαντικό ρόλο στην εξέλιξή μου, επίσης τα σεμινάρια στο εξωτερικό με βοήθησαν εκτός από τεχνικές γνώσεις να δω διαφορε-

τικές κουλούρες και να αναπτύξω την επαγγελματική αισθητική μου. Τέλος τα social media είναι μια ακόμη πηγή ενημέρωσης.

Οι γιορτές πλησιάζουν και οι επαγγελματίες προετοιμάζονται. Ποια προϊόντα θεωρείτε ότι δεν πρέπει να λείπουν από τα αρτοποιεία αλλά και ποια νέα θα προτείνετε για εκείνους που θέλουν να προσφέρουν στους πελάτες τους κάτι διαφορετικό;

Γιορτές χωρίς μελομακάρονα και κουραμπιέδες δε γίνονται, εγώ όμως θα πρότεινα για αυτούς που έχουν διάθεση για δημιουργία να δοκιμάσουν τα αγαπημένα μου ιταλικά Panettoni ή τα πολύ γευστικά αυστριακά Stollen.

Ο Χάρης Παπαλίτσας είναι αρτοποιός, συνεργάτης και υπεύθυνος Σπουδών της Ελληνικής Σχολής Αρτοποιίας

# { ***freshbakery.gr***

Νέα • Δράσεις • Συνταγές • Θέματα • Οδηγός Εταιρειών • Αγγελίες • eshop



## **Η αρτοποιία και η αρτοζαχαροπλαστική περνάνε σε νέα εποχή!**

Το freshbakery ανανεώθηκε και γίνεται το απαραίτητο εργαλείο σου. Μπες και δες! Τα πάντα για τον κλάδο των τροφίμων και των ποτών, με όλες τις νέες τάσεις για ψωμί, σνακ, ροφήματα, γλυκά και παγωτό.

**"ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ  
ΣΥΝΤΑΓΕΣ"**

**"ΕΥ ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΝ"**





# ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΟ Η΄ ΧΥΜΑ

## ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ & ΜΕΙΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Εκατοντάδες χρόνια πριν, τα τρόφιμα παράγονταν και καταναλώνονταν τοπικά. Η αύξηση του πληθυσμού σε συνδυασμό με την πρόοδο της βιομηχανίας κατέστησαν αναγκαία, αλλά και δυνατή τη συσκευασία τους, η οποία έχει πλέον εξελιχθεί από «απλό περιέκτη», σε μέσο που διαδραματίζει ενεργό ρόλο στην ποιότητα των προϊόντων. Όμως, οι αυξανόμενες περιβαλλοντικές ανησυχίες στις μέρες μας, οδήγησαν σε μια αμφισβήτηση της χρήσης της.

Η δημιουργία super market όπου όλα τα προϊόντα διατίθενται χύμα, είναι πραγματικότητα. Η ευκολία και η ασφάλεια που μας δίνει η συσκευασία έρχεται σε αντιπαράθεση με την επιβάρυνση του περιβάλλοντος.

### Η συσκευασία ως μέσο διατήρησης, αλλά και προβολής του προϊόντος

Η συσκευασία ως μέσο ορίζεται βάσει του Νόμου 2939/01 ως «κάθε προϊόν κατασκευασμένο από οποιοδήποτε είδος υλικού και προοριζόμενο να χρησιμοποιείται για να παρέχει αγαθά. Σκοπός της είναι η προστασία, διακίνηση, διάθεση και η παρουσίαση των αγαθών από τον παραγωγό μέχρι το χρήστη ή τον καταναλωτή». Τα υλικά που χρησιμοποιούνται για τη συσκευασία των τροφίμων είναι το πλαστικό, το χαρτί, το γυαλί, τα μέταλλα καθώς και διάφοροι συνδυασμοί εύκαμπτων υλικών (laminates).

Το βασικό και πρώτο πλεονέκτημα της συσκευασίας είναι η φυσική προστασία του τροφίμου. Το απομονώνει από το εξωτερικό περιβάλλον και τους επιμολυντές, ελαχιστοποιεί τις επιδράσεις από την έκθεση στον αέρα, την υγρασία, το φως, μειώνει την πιθανότητα επίδρασης των κινδύνων (φυσικοί, χημικοί, βιολογικοί) πάνω σε αυτό διασφαλίζοντας έτσι την ποιότητά του, αλλά και αυξάνοντας το χρόνο ζωής του. Το απαραίστο της συσκευασίας (π.χ. ταινίες, ειδικές μεμβράνες, αποσπώμενα πώματα κ.άλ) εξασφαλίζει τη γνησιότητά του, καθιστώντας παράλληλα τη νοθεία αδύνατη. Μικρές επιμέρους συσκευασίες ομαδοποιούνται κάνοντας τη μεταφορά τους πιο εύκολη, ενώ είναι δυνατή και η μεριδοποίηση αυτού. Ειδικές συσκευασίες προστατεύουν τα εύθραπτα προϊόντα από τους κραδασμούς και τη συμπίεση, μεταφέροντας έτσι με ασφάλεια σε μεγάλες αποστάσεις. Ο χειρισμός τους, η στοίβαξη, η διανομή γίνονται πιο εύκολα.

Μέσω της ετικέτας της συσκευασίας παρέχονται στον καταναλωτή πληροφορίες για το προϊόν, είτε υποχρεωτικές από τη νομοθεσία, όπως η σύσταση, το βάρος, τα διατροφικά στοιχεία, τα αλλεργιογόνα, η ημερομηνία λήξης, είτε άλλων χρήσιμων δεδομένων για την προέλευση, τον τρόπο χρήσης κ.ά. Ο παραγωγός έχει την ευκαιρία να προβάλει το προϊόν του, να το διαφοροποιήσει από αυτό του ανταγωνισμού, να παρουσιάσει τη χρηστική του αξία μέσα από προτάσεις σερβιρίσματος, οδηγίες μαγειρέματος, συνταγές κ.ά. Η σωστή επιλογή των υλικών συσκευασίας, ο καλός σχεδιασμός της: σχήμα, χρώματα, εικαστικά μπορούν να καταστήσουν το προϊόν πιο ελκυστικό, να ενισχύσουν την εικόνα του, αυξάνοντας έτσι τις πωλήσεις και βελτιστοποιώντας το κέρδος. Η ετικέτα φέρει το εμπορικό σήμα του παραγωγού, δίνει ταυτότητα στο προϊόν.



*Το δίλημμα μεταξύ συσκευασμένου και χύμα δεν έχει μονοσήμαντη απάντηση. Η γνώση των πλεονεκτημάτων της συσκευασίας, αλλά και η ευαισθητοποίηση σχετικά με τις επιπτώσεις της στο περιβάλλον, θα μας οδηγήσουν στην ορθή επιλογή ανά περίπτωση.*

### Τα μειονεκτήματα της συσκευασίας

Όμως όλα τα παραπάνω έχουν κόστος, το οποίο έρχεται να προστεθεί στην τιμή του προϊόντος. Υπολογίζεται ότι το κόστος της συσκευασίας αντιστοιχεί, κατά μέσω όρο, στο 15% του κόστους του προϊόντος στο στάδιο της εξόδου του από το εργοστάσιο.

Η μετανάστευση ουσιών από τη συσκευασία προς το τρόφιμο, λόγω της αλληλεπίδρασης της συσκευασίας με αυτό, υποβαθμίζει την ποιότητα του προϊόντος και εγκυμονεί κινδύνους για τον καταναλωτή. Η επιλογή του κατάλληλου υλικού συσκευασίας, καθώς και οι τακτικοί έλεγχοι από μέρους του παραγωγού, είναι απαραίτητοι για την αποφυγή της μόλυνσης του προϊόντος.

Η απόρριψη των συσκευασιών επιβαρύνει το οικοσύστημα, κυρίως όταν αυτές δεν ανακυκλώνονται και δεν είναι βιοδιασπώμενες, με αρνητικές επιπτώσεις στον άνθρωπο και τα ζώα, συμπεριλαμβανομένης της θαλάσσιας ζωής. Τα τρόφιμα είναι η μόνη κατηγορία προϊόντων που καταναλώνεται τρεις φορές την ημέρα από κάθε άτομο. Συνεπώς, οι συσκευασίες τροφίμων αντιπροσωπεύουν σχεδόν τα δύο τρίτα της συνολικής συσκευασίας που απορρίπτεται. Για τη μείωση των αποβλήτων χρειάζεται σχεδιασμός, τροποποίηση των υλικών, μείωση της χρήσης τους (λιγότερη συσκευασία ανά μονάδα προϊόντος), επαναχρησιμοποίηση υλικών συσκευασίας, χρήση μη τοξικών υλικών. Η ανακύκλωση μας επιτρέπει την ανάκτηση των υλικών και την αξιοποίησή τους. Τα βιοδιασπώμενα υλικά συσκευασίας είναι πολυμερή που προέρχονται από ανανεώσιμες γεωργικές πρώτες ύλες, ζωικές πηγές, απόβλητα βιομηχανικής επεξεργασίας τροφίμων ή μικροβιακές πηγές, τα οποία αποικοδομούνται, παράγοντας φιλικά για το περιβάλλον προϊόντα. Η σωστή διαχείριση των αποβλήτων είναι σημαντική για την προστασία της ανθρώπινης υγείας και του περιβάλλοντος.

Σε ποιο βαθμό επηρεάζεται η αντίληψη που έχει ο καταναλωτής για το τρόφιμο από τη συσκευασία (πλαστικό ή χαρτί) σε σύγκριση με το μη συσκευασμένο προϊόν;

Σύμφωνα με τη μελέτη του Πανεπιστημίου του Twente «Packaged versus unpackaged food: The perceived healthfulness and other consumer responses», τα μη συσκευασμένα προϊόντα, καθώς και η χάρτινη συσκευασία έχουν θετικό αντίκτυπο στην αντίληψη του καταναλωτή όσον αφορά στη φρεσκάδα και προσδίδουν την αίσθηση του υγιεινού τροφίμου, ενώ προτιμώνται σε σχέση με την πλαστική συσκευασία. Αναφορικά με τη μετάδοση πληροφοριών, σχετικών με τα οφέλη που μας προσφέρει το τρόφιμο, τα μη συσκευασμένα προϊόντα δεν υστερούν σε σχέση με τα συσκευασμένα, ωστόσο όσον αφορά στην πρόθεση συμπεριφοράς χρειάζεται περισσότερη πειθώ για να παροτρυνθούν οι καταναλωτές να επιλέξουν το μη συσκευασμένο προϊόν. Τέλος η παρουσία διατροφικού ισχυρισμού στην ετικέτα δεν επηρέασε θετικά τους καταναλωτές.

Το δίλημμα μεταξύ συσκευασμένου και χύμα δεν έχει μονοσήμαντη απάντηση. Η γνώση των πλεονεκτημάτων της συσκευασίας, σε συνδυασμό με τη χρήση της νέας τεχνολογίας, αλλά και η ευαισθητοποίηση σχετικά με τις επιπτώσεις της στο περιβάλλον, θα μας οδηγήσουν στην ορθή επιλογή ανά περίπτωση.

#### ΠΗΓΕΣ:

[https://essay.utwente.nl/71732/1/Kroeese\\_MA\\_FacultyBMS.pdf](https://essay.utwente.nl/71732/1/Kroeese_MA_FacultyBMS.pdf)  
<http://www.ift.org/knowledge-center/read-ift-publications/science-reports/scientific-status-summaries/food-packaging.aspx>

Photo designed by Freepik



**ΕΛΕΝΗ ΠΑΝΑ**  
 Χημικός, Σύμβουλος ποιότητας  
 και Ασφάλειας Τροφίμων,  
 FOODCONSULTANT



**foodconsultant.gr**  
 for quality & safety

## Υποστήριξη - Προφύλαξη - Ενημέρωση σε θέματα νομοθεσίας, επισήμανσης και υγιεινής

### Για τη διασφάλιση της υγιεινής των προϊόντων που παράγετε:

- Ανάπτυξη και εγκατάσταση Συστήματος Αυτοελέγχου βάσει των αρχών του HACCP. Απλό, ευέλικτο, προσαρμοσμένο στο μέγεθος και τις απαιτήσεις της δικής σας επιχείρησης με γνώμονα το βέλτιστο αποτέλεσμα, επεμβαίνουμε στην λειτουργία της επιχείρησής σας στο μικρότερο δυνατό βαθμό, καλύπτοντας ωστόσο όλες τις νομοθετικές απαιτήσεις
- Συνεχής υποστήριξη για την ορθή εφαρμογή και μετά την εγκατάσταση του συστήματος.

### Για τις πολύ μικρές επιχειρήσεις όπου η εφαρμογή των προαπαιτούμενων είναι αρκετή:

- Οργάνωση όλων των αρχείων τεκμηρίωσης διαδικασιών που πρέπει να διατηρούν όλες οι επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών βάσει της νομοθεσίας.

### Εκπαίδευση του προσωπικού:

- Στην εφαρμογή του Συστήματος Αυτοελέγχου και
- Στις βασικές αρχές του HACCP για την τήρηση των κανόνων υγιεινής και ασφάλειας, με βάση το πρόγραμμα του ΕΦΕΤ.

### Παροχή επιστημονικών συμβουλών για την εφαρμογή του νέου Κανονισμού της Ευρωπαϊκής Ένωσης 1169/2011 που αφορά στην επισήμανση των τροφίμων:

- Εναρμόνιση της ετικέτας των προϊόντων σας με τον νέο κανονισμό
- Για τα προϊόντα που προσφέρονται χύμα (μη συσκευασμένα προϊόντα) ενημέρωση των πελατών σας για την παρουσία αλλεργιογόνων π.χ. άλευρα με γλουτένη, γάλα, ξηροί καρποί, σουσάμι

Υπάρχει η δυνατότητα δωρεάν επίσκεψης στο χώρο σας για να συζητήσουμε μαζί σας τις ανάγκες σας.

Για περισσότερες πληροφορίες επικοινωνήστε μαζί μας στο  
 τηλ. 210 68 53 877 – 6936 927240 ή στο [foodconsultant@foodconsultant.gr](mailto:foodconsultant@foodconsultant.gr)

Επισκεφτείτε μας στο [www.foodconsultant.gr](http://www.foodconsultant.gr)



# Expo GastroPan®

BAKERY | CONFECTIONERY | FOOD SERVICE

28-30 March 2019

Arad | Romania

The greatest  
International Exhibition  
of Technologies  
and Solutions for the

Bakery  
Pastry  
Confectionery  
HoReCa

Industries in  
Southeastern Europe

WWW.GASTROPAN.RO  
info@gastropan.ro  
+40 733 313 042

Gelato | Ζαχαροπλαστική | Σοκολάτα | Καφές | Αρτοποιία

Ufi  
Approved  
Event

# Sigep

η πιο γλυκιά  
επιχειρηματική  
εμπειρία

19|23. 01. 2019

Έκθεση PIMINI  
ITALIA

40<sup>o</sup> Διεθνές Σαλόνι

Παρασκευής Παγωτού, Ζαχαροπλαστικής,  
Αρτοποιίας Βιοτεχνικής Παραγωγής και Καφέ

www.sigep.it

f in t p u YouTube

ΣΕ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ ΜΕ:

ITCA  
ITALIAN TRADE AGENCY

ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ:

BY SIGEP  
**BAKERY**  
events

ΟΡΓΑΝΩΣΗ:

ITALIAN  
EXHIBITION  
GROUP  
Providing the future

Για πληροφορίες και ζήτηση δωρεάν vip card μπορείτε να απευθύνεστε: mrkgestero.rn@iegexpo.it

ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ | 63



# ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ

## ΕΝΑ ΕΟΡΤΑΣΤΙΚΟ ΓΛΥΚΙΣΜΑ ΠΟΥ Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΟΥ ΧΑΝΕΤΑΙ ΣΤΟ ΒΑΘΟΣ ΤΩΝ ΑΙΩΝΩΝ

Αν θέλει να αναζητήσει κανείς τις ρίζες του εθίμου της βασιλόπιτας, αυτές βρίσκονται στην αρχαιότητα και αποδίδονταν σε εορτές που σχετιζόνταν με την αγροτική παραγωγή (Θαργήλια, Θαλύσια, Κρόνια). Στη συνέχεια το έθιμο πέρασε στα ρωμαϊκά «Σατουρνάλια», προς τιμήν του Κρόνου, για να φτάσει στη χριστιανική εποχή, όπου οι πίτες συνδέονται πλέον με τον Μέγα Βασίλειο από την Καισάρεια, όπου ο μύθος θέλει να ενσωματώνει στο έδσμα και μικρά πολύτιμα τιμαλφή, που στις μέρες μας αποτυπώνονται ως τα νομίσματα (φλουριά / Κωνσταντινάτα) που κρύβουμε εντέχνως μέσα, αναμένοντας τον τυχερό στον οποίο θα πέσει το κομμάτι για να έχει μια «καλή χρονιά».

Όποιος το βρει  
το φλουρί κατά  
το μοίρασμα της  
βασιλόπιτας θεωρείται  
ότι θα είναι ο τυχερός  
της χρονιάς.

Το δε φλουρί, σε κάποια μέρη, εκτός από νόμισμα μπορεί να είναι ένα φασόλι ή κάποιος άλλος καρπός συμβολίζοντας την αφθονία και την καλή σοδειά για τη νέα χρονιά. Παλαιότερα, σε αγροτικές περιοχές, τοποθετούσαν ένα κομματάκι άχυρο, κλήμα ή κλωνάρι ελιάς, ανάλογα με την παραγωγή της περιοχής. Κάθε χρόνο λίγο πριν την έλευση του νέου έτους, αρτοποιοί και νοικοκυρές ετοιμάζουν την παραδοσιακή βασιλόπιτα, η οποία ζυμώνεται κυρίως με αλεύρι, αυγά, ζάχαρη και γάλα και συνήθίζεται στην επιφάνειά της να αναγράφεται ο αριθμός του νέου έτους, συχνότερα με αποφλοιωμένα αμύγδαλα.

Με την αλλαγή του χρόνου ή ανήμερα την Πρωτοχρονιά, η βασιλόπιτα κόβεται και μοιράζεται με εθιμικό τελετουργικό, με τον νοικοκύρη του σπιτιού να έχει το γενικό πρόσταγμα. Αφού σταυρώσει την πίτα, την κόβει σε τόσα κομμάτια όσα είναι και τα μέλη της οικογένειας και οι τυχόν φιλοξενούμενοι και στη συνέχεια τη μοιράζει. Σύμφωνα με το έθιμο της Χριστιανοσύνης, κομμάτι από την πίτα κόβεται και για τον Χριστό, την Παναγία, τον Άγιο Βασίλειο, το σπίτι και τους ξενιτεμένους της οικογένειας.

Το ίδιο τελετουργικό ακολουθείται τις επόμενες εβδομάδες σε γιορτινό κλίμα σε συλλόγους, σωματεία, δη-

μόσιες υπηρεσίες και επιχειρήσεις. Όποιος το βρει το φλουρί κατά το μοίρασμα της βασιλόπιτας θεωρείται ότι θα είναι ο τυχερός της χρονιάς.

### Τύποι βασιλόπιτας

Σε περιοχές της Ελλάδας όπου εγκαταστάθηκαν πρόσφυγες από την Κωνσταντινούπολη και τη Μικρά Ασία, συνήθίζεται η «πολίτικη» ή αλλιώς «σμουρνέικη» Βασιλόπιτα, η οποία παρασκευάζεται κυρίως από αλεύρι, αυγά, ζάχαρη και γάλα, φουσκώνει με μαγιά και θυμίζει το τσουρέκι.

Όσο προχωράμε νοτιότερα, συναντάμε τη βασιλόπιτα στην εκδοχή της που προσεγγίζει το κέικ, με κάποιες τροποποιήσεις στις αναλογίες των συστατικών και στα αρωματικά.

Σε ευρωπαϊκές χώρες το αντίστοιχο γλύκισμα είναι το χριστουγεννιάτικο κέικ (Christmas cake). Αυτό μπορεί να είναι ανοιχτόχρωμο ή σκουρόχρωμο κέικ φρούτων με ξηρούς καρπούς, μπαχαρικά και λικέρ, με αρκετά νωπή ψίχα, από αφράτο έως με αρκετά συμπαγή δομή, ανεβατό με μαγιά, προζύμι ή άλλα διογκωτικά, σε διάφορα σχήματα και μεγέθη.

Κοινό χαρακτηριστικό τους είναι η μεγάλη διατηρησιμότητα που επιτυγχάνεται σε αυτά τα χριστουγεννιάτικα κέικ και ο έντονα γευστικός και αρωματικός χαρακτήρας τους.

Το αντίστοιχο με τη βασιλόπιτα, χριστουγεννιάτικο κέικ που συναντάμε στη Γερμανία είναι το stolen, ενώ στην Ιταλία είναι το Panettone και το Pandoro.

Αν και τις τελευταίες δεκαετίες η βασιλόπιτα έχει επικρατήσει στη γλυκιά εκδοχή της, σε κάποια μέρη της βόρειας Ελλάδας ακόμη και σήμερα συνήθίζεται να κόβουν το βράδυ της Πρωτοχρονιάς αλμυρή πίτα, δηλαδή με τυρί ή πράσα, χοιρινό ή κοτόπουλο ή κιμά. Το κοινό χαρακτηριστικό όμως είναι ότι και σε αυτές τις πίτες βάζουν μέσα φλουρί.

### Διακόσμηση

Η τέχνη του αρτοποιού και του ζαχαροπλάστη δεν εξαντλείται στη ζύμη της βασιλόπιτας, αλλά επεκτείνεται και στην επικάλυψη και διακόσμησή της, ώστε η τελική παρουσίασή της να είναι στολίδι για τη βιτρίνα.

Ο αριθμός της νέας χρονιάς ή οι ευχές, αποτυπώνονται στην επιφάνεια συνήθως με αποφλοιωμένο αμύγδαλο ή ένα μίγμα βουτύρου, ούζου, άχνης ζάχαρης και αλεύρου. Διαδεδομένη είναι και η χρήση στένσιλ με άχνη ζάχαρη.

Το γλάσο είναι μια άλλη καλή επιλογή, γιατί εκτός από την εμφάνιση, βοηθάει να κρατά την πίτα νωπή.

Για ακόμα πιο εντυπωσιακή εμφάνιση, προτείνεται η διακόσμηση με ζαχαρόπαστα (fondant) ή αμυγδαλόπαστα, οπότε υπάρχει η δυνατότητα για τρισδιάστατη διακόσμηση με σπιτάκια, χριστουγεννιάτικα δέντρα, Άη Βασίληδες και πλήθος άλλων σχημάτων.

Τέλος, στο εμπόριο υπάρχουν πλήθος στολίδια, ενίοτε βρώσιμα, που μπορούν να χρησιμοποιηθούν για να προσδώσουν ακόμα πιο γιορτινό χαρακτήρα στη βασιλόπιτα και να προσελκύσουν περισσότερο τα βλέμματα των πελατών.

### Συνταγές

Οι βασιλόπιτες έχουν απεριόριστους τρόπους παρασκευής και υλικά, ενώ τα τελευταία χρόνια υπάρχουν επιλογές για τον επαγγελματία με χρήση έτοιμων μιγμάτων ζαχαροπλαστικής, όπου με μικρές τροποποιήσεις στα αρωματικά και στα βούτυρα, μπορεί κανείς να επέμβει και να δώσει τη δική του διαφοροποιημένη «πινελιά». Εδώ περιγράφονται δύο τυπικές συνταγές: μία για πολίτικη βασιλόπιτα και μία για τύπου κέικ:



*Η τέχνη του αρτοποιού και του ζαχαροπλάστη δεν εξαντλείται στη ζύμη της βασιλόπιτας, αλλά επεκτείνεται και στην επικάλυψη και διακόσμησή της, ώστε η τελική παρουσίασή της να είναι στολίδι για τη βιτρίνα.*

### Βασιλόπιτα Πολίτικη

#### ΥΛΙΚΑ

2.000 γρ. Αλεύρι Τσουρεκιού  
800 γρ. Ζάχαρη κρυσταλλική  
300 γρ. Βούτυρο γάλακτος 99,8%  
300 γρ. Ηλιέλαιο  
550 γρ. Αυγά (10 τμχ)  
160 γρ. Μαγιά νωπή  
600 γρ. Νερό  
Ξύσμα και χυμό δύο πορτοκαλιών  
4 γρ. Μαχλέπι  
4 γρ. Βανίλια  
100 γρ. Γάλα

#### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ζεσταίνουμε όλα τα υλικά, εκτός από το αλεύρι και τη μαγιά σε ένα καζάνι, ανακατεύοντας με το σύρμα. Βάζουμε στον κάδο του μίξερ το αλεύρι και τη μαγιά διαλυμένη σε λίγο νερό, ρίχνουμε το υπόλοιπο μίγμα (να μην καίει) στον κάδο και ζυμώνουμε στην πρώτη ταχύτητα με το γάντζο μέχρι να πάρουμε ζύμη μαλακή και ελαστική. Κόβουμε σε μπάλες και ξεκουράζουμε σκεπασμένες μέσα στη φόρμα για 30 λεπτά. Πατάμε με τα χέρια να πιάσει όλη σχεδόν την επιφάνεια της φόρμας και αλείφουμε με αυγό. Προαιρετικά γράφουμε στην επιφάνεια τις ευχές με ένα μίγμα από βούτυρο, ούζο, άχνη και αλεύρι και διακοσμούμε με ξεφλουδισμένο αμύγδαλο. Τοποθετούμε στη στόφα (35°C) για περίπου 45 λεπτά. Ψήνουμε αρχικά στους 180°C και στη συνέχεια στους 160°C για περίπου 40 λεπτά.

### Βασιλόπιτα Κέικ

#### ΥΛΙΚΑ

650 γρ. Βούτυρο γάλακτος 82%  
800 γρ. Ζάχαρη κρυσταλλική  
450 γρ. Αυγά (8 τμχ)  
2 γρ Βανίλια  
3 γρ Μαστίχα Κοπανισμένη  
Ξύσμα και χυμό ενός πορτοκαλιού  
1.000 γρ. Αλεύρι Μαλακό Ζαχ/κής  
40 γρ. Baking Powder  
500 γρ. Γιαούρτι στραγγιστό  
200 γρ. Αμύγδαλο κροκάν

#### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Στον κάδο του μίξερ χτυπάμε πολύ καλά με το φτερό το βούτυρο με τη ζάχαρη να αφρατέψουν. Ρίχνουμε σταδιακά ένα-ένα τα αυγά, τις βανίλιες, τη μαστίχα, το ξύσμα και το χυμό, χτυπώντας διαρκώς μέχρι να γίνουν κρέμα. Σταματάμε το μίξερ και προσθέτουμε το αλεύρι με το baking powder, εναλλάξ με το γιαούρτι, αναδεύοντας με σπάτουλα. Προαιρετικά, προσθέτουμε και το αμύγδαλο κροκάν. Αδειάζουμε το μίγμα σε βουτυρωμένη και αλευρωμένη φόρμα και γράφουμε στην επιφάνεια τις ευχές με ξεφλουδισμένο αμύγδαλο. Ψήνουμε στους 180°C για 60-70 λεπτά, ανάλογα το βάρος.

### Βασιλόπιτα (με μίγμα Delicake)

#### ΥΛΙΚΑ

1.000 γρ. Μίγμα κέικ Deli  
350 γρ. Ηλιέλαιο  
300 γρ. Νερό  
50 γρ. Κονιάκ  
100 γρ. Ζαχαρούχος χυμός BIOXYM\*  
50 γρ. Βούτυρο αγελαδινό 99%  
100 γρ. Γιαούρτι στραγγιστό  
2 γρ. Αιθέριο έλαιο\*\*  
100 γρ. Τριμμένο καρύδι

\* Ζαχαρούχος χυμός πορτοκάλι ή λεμόνι ή μανταρίνι  
\*\* Αιθέριο έλαιο πορτοκάλι ή λεμόνι ή μανταρίνι

#### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Στον κάδο του μίξερ χτυπάμε πολύ καλά με το φτερό όλα τα υλικά εκτός από το γιαούρτι, τα καρύδια και το αιθέριο έλαιο, μέχρι να ομογενοποιηθούν. Σταματάμε το μίξερ, προσθέτουμε το γιαούρτι, τα καρύδια και το αιθέριο έλαιο και αναδεύουμε ελαφρά με μία σπάτουλα. Φουρνίζουμε στους 180°C, ρίχνουμε τη θερμοκρασία στους 160°C και ψήνουμε για 50-60 λεπτά, ανάλογα το βάρος. Πριν κρυώσει την περνάμε – προαιρετικά – με ζελέ. Όταν κρυώσει, αχνίζουμε με ζάχαρη ή γλασάρουμε και διακοσμούμε.



**ΔΙΑΜΑΝΤΗΣ ΠΑΠΑΠΑΝΑΓΗΣ**  
Τεχνολόγος Τροφίμων,  
Υπεύθυνος Έρευνας, Ανάπτυξης  
και Τεχνικής Υποστήριξης  
ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ Α.Ε.



Αλεύρι ψηλοαλεσμένο  
για φίνους και τραγανούς  
κουραμπιέδες, που αναδεικνύουν  
τη γεύση και το άρωμα των υλικών.







# ΚΟΥΓΛΟΦ

Μιχάλης Νανόπουλος  
Τεχνικός Αρτοποιίας-Εκπαιδευτής Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής

## ΥΛΙΚΑ

### Ζύμη

500 γρ. αλεύρι 55%  
300 γρ. αλεύρι 70% δυνατό  
200 γρ. νιφάδες βρώμης  
60 γρ. μαγιά  
300 γρ. γάλα  
20 γρ. αλάτι  
80 γρ. ζάχαρη  
250 γρ. αυγά  
300 γρ. βούτυρο 82%

## ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Αρχικά τσιγαρίζουμε το μπέικον, προσθέτουμε τα κρεμμύδια και το μαϊντανό. Αφήνουμε να κρυώσει. Κόβουμε τις πιπεριές σε μικρά στίκς.

Ζυμώνουμε τα υλικά για 4' στην πρώτη ταχύτητα και στη συνέχεια στη δεύτερη για 8' μέχρι να κορδάρει. Ενσωματώνουμε τα υλικά της γέμισης και ζυμώνουμε λίγο ακόμα. Αφήνουμε την τελική ζύμη να ξεκουραστεί για 30', κάνουμε ένα δίπλωμα και ξεκουράζουμε στο ψυγείο για άλλα 60'. Κόβουμε στα επιθυμητά τεμάχια και τοποθετούμε σε φόρμες. Τοποθετούμε στη στόφα για 40' και ψήνουμε για 30' στους 160°C. Μετά το ψήσιμο αλείφουμε με βούτυρο κλαριφιέ και αν θέλουμε σιροπιάζουμε ελαφρά με χλιαρό σιρόπι.

## ΓΕΜΙΣΗ

### ΥΛΙΚΑ:

50 γρ. καρύδια  
400 γρ. μπέικον  
60 γρ. κρεμμύδια  
100 γρ. πιπεριές  
πράσινες & κόκκινες  
60 γρ. φέτα  
10 γρ. μαϊντανός





# ΜΕ ΜΗΛΑ, ΚΟΥΚΟΥΝΑΡΙ & ΚΑΝΕΛΑ

Μιχάλης Νανόπουλος  
Τεχνικός Αρτοποιίας-Εκπαιδευτής Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής

## ΥΛΙΚΑ

1 κ. αλεύρι δυνατό  
200 γρ. γάλα  
100 γρ. νερό  
150 γρ. χυμό μήλου  
40 γρ. μαγιά  
45 γρ. ζάχαρη καστανή  
20 γρ. αλάτι  
130 γρ. βούτυρο 82%  
700 γρ. ξινόμηλα  
2 αυγά  
150 γρ. κουκουνάρι  
5 γρ. κανέλα

## ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Αρχικά αποξηραίνουμε τα μήλα σε χαμηλή θερμοκρασία στο φούρνο, κομμένα σε λεπτές φέτες. Αναμιγνύουμε όλα τα υλικά, εκτός από το βούτυρο, τα μήλα και τα κουκουνάρια, για 10' στην πρώτη ταχύτητα. Προσθέτουμε και το βούτυρο και συνεχίζουμε το ζύμωμα για ακόμα 10' στη δεύτερη ταχύτητα, μέχρι να έχουμε μία ζύμη λεία και ομοιογενή. Τέλος, ενσωματώνουμε και τα μήλα με τα κουκουνάρια ζυμώνοντας λίγο ακόμα. Αφήνουμε το ζυμάρι να ξεκουραστεί για περίπου 45' και τη χωρίζουμε σε τεμάχια επιθυμητού βάρους. Πλάθουμε σε σχήμα στρογγυλό και στοφάρουμε. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 220°C για περίπου 20-25'. Μετά το ψήσιμο μπορούμε να διακοσμήσουμε με ζάχαρη άχνη και κανέλα.





# ΜΕ ΑΧΛΑΔΙΑ & ΑΜΥΓΔΑΛΑ

Μιχάλης Νανόπουλος  
Τεχνικός Αρτοποιίας-Εκπαιδευτής Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής

## ΥΛΙΚΑ

1 κ. αλεύρι δυνατό  
30 γρ. μαγιά  
120 γρ. γάλα  
250 γρ. νερό  
50 γρ. ηδύποτο αχλαδιού ή κονιάκ  
40 γρ ζάχαρη καστανή  
20 γρ. αλάτι  
120 γρ. βούτυρο 82%  
2 αυγά  
600 γρ. αχλάδια ελαφρώς αποξηραμένα  
150 γρ. αμύγδαλα

## ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Ζυμώνουμε όλα τα υλικά, εκτός από το βούτυρο, τα αχλάδια και τα αμύγδαλα, για 10' στην πρώτη ταχύτητα. Προσθέτουμε και το βούτυρο και συνεχίζουμε το ζύμωμα για ακόμα 5' στη δεύτερη ταχύτητα. Τέλος, ενσωματώνουμε τα αμύγδαλα με τα αχλάδια ζυμώνοντας λίγο ακόμα. Αφήνουμε τη ζύμη να ξεκουραστεί για 40', τη χωρίζουμε σε τεμάχια επιθυμητού βάρους, και πλάθουμε. Αφήνουμε να φουσκώσουν στη στόφα, για περίπου 40'. Πριν τα ψήσουμε μπορούμε να τα περάσουμε με αυγό και να διακοσμήσουμε με φιλέ αμύγδαλο. Τέλος, ψήνουμε στους 220°C για περίπου 20'.





# ΜΕ ΣΥΚΑ & ΣΟΚΟΛΑΤΑ

Μιχάλης Νανόπουλος  
Τεχνικός Αρτοποιίας-Εκπαιδευτής Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής

## ΥΛΙΚΑ

1 κ. αλεύρι δυνατό  
500 γρ. νερό  
30 γρ. μαγιά  
20 γρ. αλάτι  
50 γρ. βούτυρο 82%  
350 γρ. σύκα ξερά  
180 γρ. σταγόνες σοκολάτας

## ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Ζυμώνουμε όλα τα υλικά εκτός από το βούτυρο, τα σύκα και τη σοκολάτα, για 10' στην πρώτη ταχύτητα. Προσθέτουμε και το βούτυρο και συνεχίζουμε το ζύμωμα για ακόμα 5' στη δεύτερη ταχύτητα. Τέλος, ρίχνουμε τα σύκα με τις σταγόνες σοκολάτας και ζυμώνουμε λίγο ακόμα. Αφήνουμε τη ζύμη να ξεκουραστεί, τη χωρίζουμε σε τεμάχια 80 γρ. και πλάθουμε σε επιθυμητά σχήματα. Αφήνουμε να φουσκώσουν και ψήνουμε στους 200°C για 15'.



αρτοποιός  
ΓΕΥΣΕΙΣ  
ΑΠΟ ΕΛΛΑΔΑ



Η Κίμωλος, το μικρό αυτό ηφαιστιογενές νησί των Κυκλάδων, μαγνητίζει το βλέμμα και σε μαγεύει με την αυθεντική και ακατέργαστη ομορφιά της. Το Χωριό, όπως το αποκαλούν οι κάτοικοι - και όχι Χώρα- είναι ο μοναδικός οικισμός της Κιμώλου, με λιγότερους από 400 κατοίκους.





# ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΨΩΜΙ ΑΠΟ ΤΗΝ ΚΙΜΩΛΟ

Από τα πολλά ονόματά της, τις τόσες παραφθορές της λέξης «Κίμωλος», αλλά και από προσωνύμια, όπως το **Αρζαντιέρα (ασημένια)**, που τη χαρακτηρίζει για τον εντυπωσιακό ορυκτό της πλούτο, **ας κρατήσουμε το Εχινούσσα, που είναι το πιο νόστιμο. Ο ποικιλόμορφος βυθός την τροφοδοτεί με άφθονους αχινούς και άλλες πολλές θαλασσινές λικουδιές.**

Εδώ η φύση συναγωνίζεται τον άνθρωπο. Η θάλασσα και ο άνεμος δημιουργούν έργα τέχνης, σκαλίζοντας τα σαθρά, πολύχρωμα, εντυπωσιακά πετρώματα που συνθέτουν την κιμουλιάτικη γη, ενώ οι προκομμένες κουλουροτεχνίτισσες δημιουργούν με ζύμη μικρά φουρνιστά κομψοτεχνήματα. Το να ζεις στην επαρχία έχει και τα καλά του... Υπάρχουν κάποιες αναμνήσεις, όπως η μυρωδιά του ψωμιού που ψήνεται στον ξυλόφουρνο της πλατείας του χωριού, που σε γεμίζουν συναισθήματα και σε γυρνάνε στα παιδικά σου χρόνια. Όταν σκέφτομαι παραδοσιακό ψωμί, το μυαλό μου αμέσως πάει σε αυτό το τεράστιο σκουρόχρωμο καρβέλι με το άσπρο αλεύρι από πάνω, που το κρατούσαμε τυλιγμένο στην καρό πετσέτα και διατηρούνταν ακόμα και μια εβδομάδα! Σήμερα θα συνδέσω τις αναμνήσεις μου, την επιθυμία μου για χωριάτικο ψωμί και μια συνταγή δική μου. Η Κίμωλος είναι από τα ελάχιστα μέρη στην Ελλάδα όπου υπάρχει ένας παραδοσιακός φούρνος με ξύλα. Με χαρά θα μοιραστώ μαζί σας αυτή την εμπειρία μου φτιάχνοντας χωριάτικο ψωμί στον παραδοσιακό ξυλόφουρνο της Κιμώλου.

## Εκτέλεση

- Εκτέλεση σε πρώτη ταχύτητα 10 λεπτά και 2-3 λεπτά στη γρήγορη.
- Θερμοκρασία ζύμης σε 24 βαθμούς κελσίου.
- Πρώτη ξεκούραση για 40 λεπτά.
- Κόβουμε σε 400 - 450 γραμμάρια ζύμης.
- Ελαφρύ πλάσιμο, δεύτερη ξεκούραση άλλα 40 λεπτά και στοφάρισμα περίπου 60 λεπτά σε 32 βαθμούς.
- Ψήνουμε για 40 έως 45 λεπτά, ξεκινάμε το ψήσιμο στους 230 και κατεβαίνουμε στους 210 βαθμούς με μικρή παροχή ατμού και κλειστά τάμπερ. Τα ανοίγουμε στα τελευταία 10 λεπτά ψησίματος.

Καλή επιτυχία!

## Υλικά

400 γρ. Αλεύρι σίτου 70% δυνατό.  
400 γρ. Αλεύρι σίτου 70% μαλακό  
200 γρ. Αλεύρι τύπου Μ (κίτρινο)  
10 γρ. Σταφιδίνη  
350 γρ. Προζύμι  
Εκχύλισμα Βύνης  
30 γρ. Ελαιόλαδο  
25 γρ. Αλάτι  
5 γρ. Μαγιά προς το τέλος του ζυμώματος (προαιρετικά)  
450-500 γρ. Νερό

ΕΥΑ ΚΟΥΝΤΟΥΡΗ  
Τεχνολόγος Τροφίμων



## ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΣ

**19-23**

**SIGEP** {Διεθνής Έκθεση παγωτού, ζαχαροπλαστικής, αρτοποιίας και καφέ, Rimini, Ιταλία}  
[www.sigep.it](http://www.sigep.it)

## ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΣ

**22-25**

**ARTOZA** {Η μεγαλύτερη έκθεση Αρτοποιίας & Ζαχαροπλαστικής στα Βαλκάνια, Αθήνα}  
[www.artoza.com](http://www.artoza.com)

## ΜΑΡΤΙΟΣ

**2-4**

**DETROP-OENOS** {Έκθεση ποτών, τροφίμων, μηχανημάτων, εξοπλισμού & συσκευασίας, Θεσσαλονίκη}  
[www.detrop.helexpo.gr](http://www.detrop.helexpo.gr)

**12-15**

**MODERN BAKERY MOSCOW** {Διεθνής έκθεση αρτοποιίας & ζαχαροπλαστικής, Μόσχα}  
[www.modern-bakery-moscow.ru.messefrankfurt.com](http://www.modern-bakery-moscow.ru.messefrankfurt.com)

**15-19**

**INTERNORGA** {Διεθνής ετήσια έκθεση για ξενοδοχεία, εστιατόρια, εφοδιαστική αλυσίδα, αρτοποιία και ζαχαροπλαστική, Αμβούργο}  
[www.internorga.com](http://www.internorga.com)

**28-30**

**GASTROPAN** {Έκθεση για την αρτοποιία, τη ζαχαροπλαστική και τις υπηρεσίες τροφίμων, Arad, Ρουμανία}  
[www.gastropan.ro](http://www.gastropan.ro)

# αρτοποιός

**freshbakery.gr**

online  
ΕΚΔΟΣΗ

Το περιοδικό “αρτοποιός” κυκλοφορεί τώρα και σε ηλεκτρονική έκδοση. Εάν θέλετε να λαμβάνετε το τεύχος ηλεκτρονικά εγγραφείτε στο newsletter του.

Με την εγγραφή σας θα έχετε κάθε τεύχος του περιοδικού διαθέσιμο στον υπολογιστή σας, στο tablet, PC ή στο smartphone σας, έχοντας πάντα μαζί σας το πιο χρήσιμο επαγγελματικό και ενημερωτικό εργαλείο σας. Παράλληλα θα λαμβάνετε ενημερωτικό υλικό σχετικά με τα νέα στην αρτοποιία - ζαχαροπλαστική.



**22-25**  
**ΦΕΒ**  
**2019**

METROPOLITAN EXPO



ΥΠΟ ΤΗΝ ΑΙΓΙΔΑ  
ΤΩΝ ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΩΝ  
ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ &  
ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΩΝ

**16<sup>n</sup>**  
**artoza**

ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ-ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

# Εδώ ζυμώνεται ...Το μέλλον!





# QUALITY

Εσείς, θέλετε να κερδίσετε την προτίμηση των πελατών σας. Θέλετε να μελετήσουμε προσεκτικά το κατάστημά σας και να το διαμορφώσουμε με σύγχρονο design. Θέλετε να σχεδιάσουμε το χώρο σας ακριβώς στα μέτρα σας και με απόλυτη εργονομία ώστε να αξιοποιήσουμε ιδανικά κάθε του σημείο. Θέλετε να κατασκευάσουμε εξοπλισμό με υψηλά standards (CE, ISO 9001), χρησιμοποιώντας την πιο προηγμένη τεχνολογία για να πετύχουμε την καλύτερη δυνατή προβολή των προϊόντων σας. Θέλετε, πάνω από όλα, υψηλή ποιότητα κατασκευής. Χαιρόμαστε. Θέλουμε ακριβώς το ίδιο.



ΣΧΕΔΙΑΖΕΙ  
ΠΡΟΤΕΙΝΕΙ  
ΔΗΜΙΟΥΡΓΕΙ

ANTONOPoulos  
shop fittings - design