



Τα καλύτερα του καλοκαιριού!

**ΚΑΛΟ-
ΚΑΙΡΙ
2015**

Κρουασάν ροδάκινο
με κρέμα γιαούρτι



Κρουασάν
πραλίνα - μπανάνα



Πεινιρλί
χωριάτικο λαχανικών



Πίτσα
μοτσαρέλα



Τυρόπιτα
Ελληνικός Φούρνος



Κουρού με
βούτυρο γάλακτος



Κουρού
καλαμπόκι



Δίχτυ
σπανάκι - παρμεζάνα



Νησιώτικη
πίτα



Χειροποίητη
Μαραθόπιτα



Χειροποίητη
γραβιέρα Κρήτης



Χειροποίητη
ζαμπονιούροπιτα





Κάλφας

Η Σωστή Επένδυση

που προωθεί τις πωλήσεις σας



Κατάστημα Φίλιππα Γαβανά, Νικητή Χαλκιδικής

Κάλφας

ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ & ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ
ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΩΝ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΩΝ

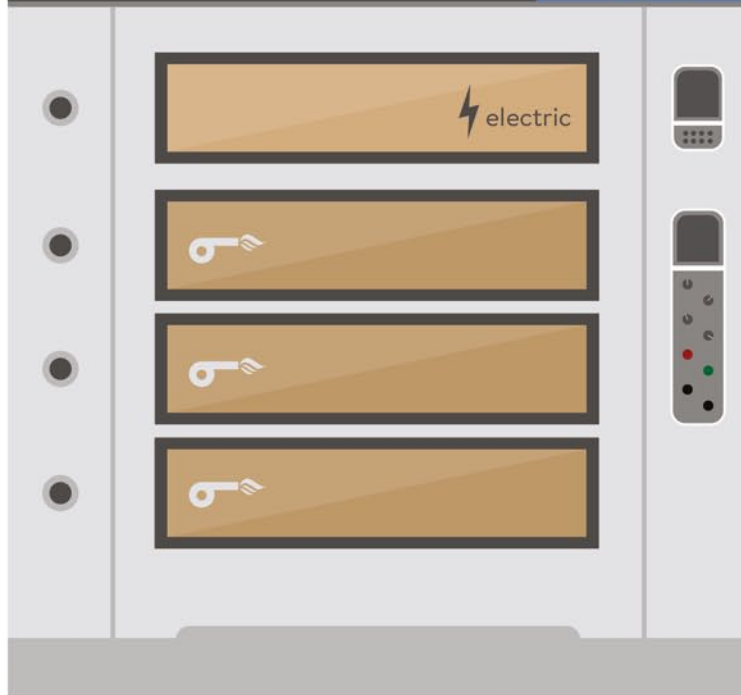
ΝΕΑ ΜΗΧΑΝΙΩΝΑ Τ.Κ. 570 04 ΤΘ20 • ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ
ΤΗΛ.: 23920 31104, 23920 35280, FAX: 23920 31098
e-mail: info@kalfas.com.gr • www.kalfas.com.gr



ΝΕΑ ΥΒΡΙΔΙΚΗ ΣΕΙΡΑ

KENTAVROS

hybrid+



info

ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ ΕΨΗΣΗΣ



ΟΛΙΚΗ ΙΣΧΥΣ



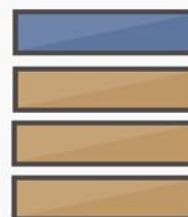
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΕΙΩΜΕΝΗΣ ΙΣΧΥΟΣ



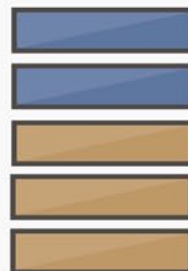
ηλεκτρικού/ων ορόφου/ων

συνδυασμοί ορόφων

3+1



3+2



4+1



ηλεκτρικός



κυκλοθερμικός



Ανεξάρτητη λειτουργία ηλεκτρικών ορόφων με αυτόνομο σύστημα ατμοδότησης. Δυνατότητα λειτουργίας τελευταίου κυκλοθερμικού ορόφου με 20% χαμηλότερη θερμοκρασία

ΕΥΕΛΙΞΙΑ
στη λειτουργία



Δυνατότητα χρήσης πετρελαίου / αερίου / πέλλετ + ηλεκτρικό ρεύμα. Διακοπώμενη λειτουργία καυστήρα με χρονοκαθυστέρηση + Αυτόματο τάμπερ

ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ
στη χρήση



4-5 όροφοι
8-15 τελάρα
160 - 240 cm βάθος
17 - 21cm ύψος ορόφου

ποικιλία σε **ΜΕΓΕΘΗ**

Clivanexport STEFANOU S.A.

κάθε πρωί μαζί!



kissavos®
από το 1958

Cream Cheese kissavos®

Φτιαγμένο με 100% **Ελληνικό** φρέσκο γάλα
και κρέμα γάλακτος.



γνωρίζουμε καλύτερα το *cream cheese*
γιατί **εμείς** το παράγουμε.

Ενδεικτική τιμή Λιανικής
δεν περιλαμβάνουν φπα

Cream cheese kissavos® 42% στερεά 4,50 €/kg



ΚΙΣΣΑΒΟΣ®

Χρ. Χασιώτης & Σια Ο.Ε. Αγ. Γεωργίου 28 - 15123 - Μαρούσι - Τηλ.: 210 68 40 380
www.kissavos.com email: info@kissavos.com



Drakoulakis
SHOP FITTINGS

TOUCH,
FEEL,
ENJOY!



Αγγίξτε την ομορφιά. Νιώστε την ποιότητα. Απολαύστε την υπεροχή.
Η Δ. Δρακουλάκης σας τα προσφέρει όλα, ώστε να ξεχωρίσετε με την πρώτη ματιά.

Με:

- 40 χρόνια εμπειρίας στο χώρο της μαζικής εστίασης.
- τους πιο δημιουργικούς και καταρτισμένους σχεδιαστές, μηχανικούς και διακοσμητές.
- καθιερωμένη μονάδα παραγωγής σε ιδιόκτητες εγκαταστάσεις 15,500 τ.μ.
- ολοκληρωμένες λύσεις, από τον σχεδιασμό ως την υλοποίηση.
- οργανωμένο τμήμα υποστήριξης πωλήσεων.

Η Δ. Δρακουλάκης αποτελεί τον πιο αξιόπιστο συνεργάτη, για να επιτύχετε μαζί την υψηλή αισθητική και την κορυφαία ποιότητα, που θα σας εξασφαλίσουν την προτίμηση των πελατών σας.



ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΙ:



{Περιεχόμενα}

ΜΟΝΙΜΕΣ ΣΤΗΛΕΣ

- 10 Ρεπορτάζ αγοράς
- 18 Η αγορά προτείνει
- 22 Fresh Pastry
- 26 Ο κλάδος κινείται

ΘΕΜΑΤΑ

- 30 Ακρυλαμίδιο: μια επικίνδυνη ουσία
- 32 European & Intersuc 2016

ΤΕΧΝΙΚΑ

- 34 Αλλεργιογόνα τρόφιμα: Οι επιπτώσεις τους στην υγεία και η ειδική νομοθεσία

MARKETING

- 38 Αγορά Χυμών

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

- 40 Fresh & Green
- 42 Αρωματικό ψωμί αργής ωρίμανσης με τη γαλλική μέθοδο
- 46 Ομελέτα με κολοκύθι και δυόσμο
- 47 Σαλάτα με βραστά λαχανικά



Θ. ΓΕΩΡΓΟΠΟΥΛΟΣ
{Γεωπόνος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων Msc}



Δ. ΜΠΟΣΔΙΚΟΣ
{Τεχνολόγος Τροφίμων}



Γ. ΚΟΥΝΤΟΥΡΗΣ
{Τεχνολόγος Τροφίμων Ειδικός σε θέματα Αρτοποιίας - Ζαχ/κής}



Α. Δ. ΚΡΙΤΣΑΝΤΩΝΗΣ
{Τεχνικός Σύμβουλος Αρτοποιίας}



Λ. ΨΥΛΙΑΚΟΣ
{Αρτοποιός}



Χ. ΜΑΚΡΑΤΖΑΚΗ
{Διαιτολόγος - Διατροφολόγος MSc στη Διατροφή του Ανθρώπου}



Γ. ΠΑΠΑΛΟΥΚΑ
{Μάγειρας}



Α. ΑΣΛΑΝΟΓΛΟΥ
{Ζαχαροπλάστης}



Μ. ΑΡΚΟΥΛΗΣ
{Τεχνικός Αρτοποιίας}



Χ. ΡΕΓΚΟΣ
{Τεχνολόγος Τροφίμων Msc}



Γ. ΧΑΪΝΑΣ
{Barista, Μάγειρας}



Γ. ΚΟΥΒΟΥΤΣΑΚΗΣ
{Γεωπόνος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, MSc στη μελέτη και αξιολόγηση φυσικών προϊόντων}

Διεθνείς συνεργασίες: Deutsche Backer Zeitung • Bakers Journal • European Baker • Institut National de la Boulangerie Patisserie • Panificatore Italiano. Τα ενυπόγραφα κείμενα είναι προφορά των συντακτών τους, των οποίων και τις απόψεις εκφράζουν. Κείμενα και φωτογραφίες δεν επιστρέφονται. Η διεύθυνση των εκδόσεων SHAPE COMMUNICATION Ε.Π.Ε. διατηρεί το δικαίωμα να τα αναδημοσιεύει σε χρόνο που κρίνει σκόπιμο, εφ' όσον ανταποκρίνονται στις ανάγκες ενημέρωσης των αναγνωστών μας. Απαγορεύεται η αναστύπωση 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 COMMUNICATION LTD, 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.



Ποιός είπε οτι οι φούρνοι είναι μόνο για ψωμί;

Μιά **ΝΕΑ** επιχειρηματική ιδέα
από την **ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ**

Βάλτε στην επιχείρησή σας την Ελληνική Κουζίνα! Μια νέα ιδέα που θα σας βοηθήσει να αναπτύξετε τόσο την επιχείρησή σας, όσο και την ικανοποίηση των πελατών σας!

Η ιδέα: επιλεγμένες ελληνικές συνταγές έτοιμων φαγητών, από αγνές πρώτες ύλες, χωρίς συντηρητικά, τα οποία μαγειρεύονται με προϊόντα ημέρας, συσκευάζονται σε ειδικά σκαφάκια με ειδική μεμβράνη και καταψύχονται σε καταψύκτες υψηλής τεχνολογίας.

Η διανομή: τα φαγητά φτάνουν σε εσάς σε χαρτοκιβώτια ειδικού τύπου και με ειδικά αυτοκίνητα εφοδιασμένα με καταψύκτες.

Το όφελος: έχετε στην επιχείρησή σας μια επαγγελματική κουζίνα εστιατορίου με επιλογές φαγητού που θα κάνουν τους πελάτες σας να σας τα ζητάνε επώνυμα και επίμονα!

Εσείς το μόνο που έχετε να κάνετε είναι να τα ζεστάνετε!



Σας ανοίξαμε την όρεξη για κέρδη; Μιλήστε μαζί μας στο 210 6635 512



{Editorial}

Σε μία περίοδο που χαρακτηρίζεται από τις ραγδαίες οικονομικές και πολιτικές εξελίξεις τόσο στο εσωτερικό της χώρας όσο και σε ευρωπαϊκό επίπεδο, η αγορά και ο κλάδος της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής δε θα μπορούσαν να μείνουν ανεπηρέαστοι. Έτσι, η εποχή προσφέρεται ιδιαίτερα για τη δημιουργία ενός «πλάνου δράσης» ενόψει του τελευταίου εξαμήνου του έτους.

Παρ' όλα αυτά το αίτημα για καλύτερη ποιότητα ζωής και μία πιο υγιεινή διατροφή τόσο από την πλευρά των καταναλωτών όσο και από την πλευρά των επαγγελματιών, παραμένει και ολοένα ενισχύεται. Οι καταναλωτές στρέφονται συνεχώς σε πιο αγνά υλικά και τρόφιμα, με υψηλή διατροφική αξία και παράλληλα, μοναδική γεύση. Για το λόγο αυτό, το Ρεπορτάζ Αγοράς αυτού του τεύχους παρουσιάζει τα «εξειδικευμένα» άλευρα και μείγματα που βοηθούν στη δημιουργία ποιοτικών και εξαιρετικά θρεπτικών προϊόντων. Και όπως σε κάθε τεύχος, οι μόνιμες στήλες μας έχουν σκοπό να σας πληροφορήσουν για όλα τα καινοτόμα προϊόντα, τα νέα και τις τάσεις της αγοράς.

Το περιοδικό «Ο Αρτοποιός και η δουλειά του», πάντοτε στην υπηρεσία κάθε επαγγελματία από τον κλάδο της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής, σας καλεί να αξιοποιήσετε στο μέγιστο την ενημέρωση που σας παρέχει το νέο καλοκαιρινό του τεύχος και σε συνδυασμό με τη δημιουργικότητά και την προσωπική σας προσπάθεια, να βρείτε τη συνταγή της επιτυχίας σας.

από τον υπεύθυνο σύνταξης

ΕΚΔΟΤΗΣ

Θ. Σηφοστρατουδάκη

ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ ΕΚΔΟΣΗΣ

Γιάννης Γ. Σηφοστρατουδάκης

ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΣ ΕΚΔΟΣΗΣ

Αντωνία Ρουμπογιάννη

ΣΥΝΤΑΚΤΙΚΗ ΟΜΑΔΑ

Μ. Αρκουλής, Α. Ασλάνογλου,
Θ. Γεωργόπουλος, Μ. Δαουτάκου,
Ν. Ζαχαράκης, Οδ. Ιστορικός,
Γ. Κουντούρης, Α. Δ. Κριτσαντώνης,
Χ. Μακρατζάκη, Μ. Μαυριόπουλος,
Δ. Μποςδίκος, Λ. Ψυλιάκος,
Γ. Παπαλουκά, Χ. Ρέγκος, Γ. Χαϊνάς,
Γ. Κουβουτσάκης, Α. Τσιπούρας

ΥΠΕΥΘΥΝΗ ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ

Βασιλική Πιπταρά

ΥΠΕΥΘΥΝΗ ΣΥΝΔΡΟΜΩΝ

Σουζάνα Κόκοτση

CREATIVE ASSOCIATE

SHAPE STUDIO

DTP

Αθανασία Βαβαρίνου, Γεωργία Αγγελίδου

ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΨΗΦΙΑΚΗΣ ΕΚΔΟΣΗΣ

Βασίλης Φατούρος

ΦΩΤΟΓΡΑΦΟΙ

Μεγακλής Γαντζίας

ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ

Σουζάνα Κόκοτση

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

www.freshbakery.gr

ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ

SHAPE®

SHAPE COMMUNICATION Ε.Π.Ε.
ΚΡΗΤΗΣ 13, 142 31 Ν. ΙΩΝΙΑ, ΑΘΗΝΑ
Τ. 2102723628, 2102718583
F. 2102798487

INFO@SHAPE.COM.GR
WWW.SHAPE.COM.GR

ΛΟΓΙΣΤΗΡΙΟ
ΝΟΜΙΚΟΣ ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ
ΕΤΗΣΙΕΣ ΣΥΝΔΡΟΜΕΣ

Νίκος Σκονδρέας, Μαρία Μπογιατζίδου, Σουζάνα Κόκοτση
Β. Μπαλάσης, τηλ.: 210 52 24 217
Ελλάδα 30€, Εκτός Ελλάδας 70€





magimix

ΒΕΛΤΙΩΤΙΚΑ ΑΡΤΟΠΟΙΪΑΣ

Βελτιωτικά όγκου,
χρώματος και γεύσης
για όλα τα αρτοσκευάσματα
με εγγυημένα αποτελέσματα
που εμπιστεύεστε 25 χρόνια.


Καλοκαιρινή προσφορά
με κάθε magimix
Δώρο
ένα βαμβακερό μπλουζάκι!



 Ζύμες Λεσάφρ Ελλάς
Δίνουμε ζωή στο ψωμί

 LESAFFRE
GROUP

Ζύμες Λεσάφρ Ελλάς - Εμπορική και Βιομηχανική Ανώνυμος Εταιρεία
10ο χλμ Αττικής Οδού, Αραιές Βελανιδιές, 19300 Ασπρόπυργος
Τηλ.: 210 4835386, 210 5580240, Fax: 210 4835387, E-mail: zymes@zymes.gr
www.zymes.gr



"Ειδικά" άλευρα

Τα τελευταία χρόνια το αίτημα της υγιεινής διατροφής βρίσκεται ανάμεσα στις προτεραιότητες των καταναλωτών παγκοσμίως, μέσα στα πλαίσια της ανάγκης για την επίτευξη μίας καλύτερης ποιότητας ζωής. Οι αγνές πρώτες ύλες και τα τρόφιμα με υψηλή διατροφική αξία πρωταγωνιστούν ενώ δεν υποβαθμίζεται καθόλου η σημασία που δίνεται στη γεύση των τροφών.

Έτσι, το Ρεπορτάζ Αγοράς αυτού του τεύχους έχει σκοπό να σας παρουσιάσει τα «εξειδικευμένα» άλευρα και μείγματα που βοηθούν στη δημιουργία ποιοτικών και εξαιρετικά θρεπτικών, αλλά και εύγεστων, προϊόντων. Από τα βιολογικά, μέχρι και τα ακόμη πιο ιδιαίτερα, όπως το αλεύρι χωρίς γλουτένη, έχετε τη δυνατότητα να ενημερωθείτε για όλα και να βρείτε στη συνέχεια, δημιουργικούς τρόπους να τα αξιοποιήσετε.



Η ιδανική Ελληνική επιλογή
για τον επαγγελματία



Άλευρα χωριάτικα, ποιοτικά, για ζυμωτό ψωμί Panadero,
Limnos με λεπτή κόρα, Σταρένιο παραδοσιακό χωριάτικο,
Καρβέλι πετρόμυλου, Αγιορείτικο σύμμεκτο & Εντόπιο με προζύμι.



Η ΕΠΕΝΔΥΣΗ ΣΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΣΑΣ
Ελαιχώρια - Χαλκιδικής, Τηλ: 23730 71174,
Τηλ. Αθηνών: 210 2468261,
Email: sales@cfm.com.gr - www.cfm.com.gr



**ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ
ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ Α.Ε.**
Παράδοση στην Ποιότητα

{Ρεπορτάζ αγοράς}

ΜΥΛΟΙ ΠΟΥΛΗ

{Αλεύρι ZHN}

Ένα αλεύρι ολικής άλεσης από δίκοκκο σιτάρι

Η Μύλοι Λούλη στα πλαίσια της συνεχούς εξέλιξης, βελτίωσης και ανάπτυξης των προϊόντων της, αλλά και ακολουθώντας την τάση των καταναλωτών για μια ισορροπημένη διατροφή, έχει λανσάρει στην αγορά το αλεύρι ZHN, ολικής άλεσης από δίκοκκο σιτάρι. Η πρώτη ύλη προέρχεται από ελληνικό σπόρο και το αλεύρι αλέθεται στην ειδική γραμμή πετρόμυλου της Μύλοι Λούλη, ώστε να διατηρεί τα παραδοσιακά του χαρακτηριστικά. Το αλεύρι ZHN πλαισιώνεται από τους τεχνικούς συμβούλους, οι οποίοι βρίσκονται στο πλευρό των πελατών για να λύσουν τυχόν απορίες, αλλά και να τους παρουσιάσουν διάφορες συνταγές! Επίσης, συνοδεύεται από ενημερωτικό και προωθητικό υλικό τόσο για τους αρτοποιούς πελάτες όσο και για τους τελικούς καταναλωτές, για την περαιτέρω εκπαίδευσή τους.

ΑΠΕΥΡΑ



SEFCO ZEELANDIA ABEE

{Jung Dinkel Vollkorn Pur}

Απαλό άρωμα και έντονη γεύση Dinkel

Έχοντας μεγάλη γνώση των τάσεων της σύγχρονης αγοράς καθώς και αναγνωρίζοντας την ολοένα και αυξανόμενη ζήτηση των καταναλωτών για προϊόντα Dinkel, η Sefco Zeelandia παρουσιάζει το νέο προϊόν Jung Dinkel Vollkorn Pur για ψωμί και αρτοσκευάσματα Dinkel ολικής άλεσης μέτριας διόγκωσης, με νιφάδες Dinkel, ηλιόσπορους και προζύμι Dinkel. Διακρίνεται για το απαλό του άρωμα, την έντονη γεύση Dinkel και τη μαλακή και γεμάτη υγρασία ψίχα του στο τελικό προϊόν. Διατίθεται σε συσκευασία σακίου 25 κιλών.

ΑΠΕΥΡΑ



ΜΥΛΟΙ ΑΣΩΠΟΥ

{Full Grain mix}

Νόστιμο πολύσπορο ψωμί, εύκολα και γρήγορα

Η εταιρία Μύλοι Ασωπού παρουσιάζει το Full grain mix, ένα μίγμα για υγιεινό και νόστιμο πολύσπορο ψωμί, εύκολα και γρήγορα, μόνο με την προσθήκη μαγιάς και νερού.

Το προϊόν περιέχει μίγμα σπόρων, σουσαμιού, ηλιόσπορων, λιναριού και βρώμης καθώς και προζύμι. Κυκλοφορεί σε συσκευασία των 15 κιλών.

ΜΕΙΓΜΑΤΑ



ΚΥΝΙΟΡΟΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ Α.Ε. – ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

{Άλευρα Ολικής Ψιλής Άλεσης}

Για προϊόντα με μεγάλη διάρκεια ζωής

Τα Άλευρα Ολικής Ψιλής Άλεσης παράγονται ύστερα από ειδική επεξεργασία όπου ο δημητριακός καρπός αλέθεται με πολύ μικρή κοκκομετρία. Χρησιμοποιώντας Άλευρα Ολικής Ψιλής Άλεσης διατηρούνται οι βιταμίνες και τα ιχνοστοιχεία που υπάρχουν στο πύτουρο και το φύτρο του δημητριακού, ενώ παράλληλα γίνεται δυνατή η χρήση σε ζυμάρια όπου τα κλασσικά αλεύρια ολικής άλεσης δεν δίνουν τα επιθυμητά χαρακτηριστικά. Τα Άλευρα Ολικής Ψιλής Άλεσης δημιουργούν ζυμάρια εύπλαστο και ελαστικό, με μεγάλη απορρόφηση υγρών, λεία υφή και ελκυστική όψη. Τα τελικά προϊόντα είναι προϊόντα ολικής άλεσης με μεγάλη διάρκεια ζωής. Προσφέρονται σε τύπους όπως T70, Κατηγορίας Μ, Ζαχαροπλαστικής, Πίτας, Κρουασάν, Σφολιάτας, Τσουρεκιού κλπ. Κυκλοφορούν σε σακιά των 25 κιλών.

ΑΠΕΥΡΑ



ΑΠΕΥΡΟΜΥΛΟΣ ΠΑΝΤΑΖΗ

{Άλευρα χωρίς γλουτένη}

Γευστική εναλλακτική πρόταση

Ο ΑΠΕΥΡΟΜΥΛΟΣ ΠΑΝΤΑΖΗ παρακολουθώντας το φαινόμενο της αύξησης του πληθυσμού που πάσχει από κοιλιοκάκη και την ταχύτητα αναπτυσσόμενη προτίμηση των καταναλωτών σε διατροφή χωρίς γλουτένη φέρνει κοντά σας μια σειρά προϊόντων απαλλαγμένα από αυτήν. Πιο συγκεκριμένα τα προϊόντα αυτά είναι το χαρουπάλευρο, το ρεβυθάλευρο, το ρυζάλευρο, το αλεύρι φακής, το αλεύρι φασολιού, το αλεύρι ταπιόκας, το αλεύρι πατάτας, το αλεύρι φαγόπυρου, το αλεύρι βελανιδιού, το αλεύρι αμυγδάλου, αλλά και μείγματα αυτών. Επειδή η λέξη ψωμί δεν είναι δεδομένη για όλους, καινοτομήστε και πρωτοτυπήστε δίνοντας τους την ευκαιρία να γευτούν αυτό το πολύτιμο αγαθό. Διατίθενται σε συσκευασίες των 5, 10 και 25 κιλών.

ΑΠΕΥΡΑ





Ενδιαφέρεσαι
να γίνεις μέλος
της διδακτικής μας
ομάδας;

Αν έχετε **διδασκική προϋπηρεσία**
σε θέματα αρτοποιίας - ζαχαροπλαστικής
και **όρεξη για δημιουργία**,
γίνετε μέλος του διδακτικού μας προσωπικού,
αποστέλλοντας το **βιογραφικό** σας
στο **hrloulis@loulisgroup.com**

{Ρεπορτάζ αγοράς}

ΚΥΛΙΝΟΡΟΜΥΛΟΙ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ Α.Ε.

{Dinkel γιαουρτιού}

Έτοιμο μείγμα για χρήση σε ψωμιά και rolls

Η ενδιαφέρουσα γεύση του Dinkel σε συνδυασμό με το γιαούρτι και τους ηλιόσπορους παρέχουν μια εξαιρετική γεύση. Η κρούστα του είναι τραγανή και η ψίχα του μαλακή καθώς παίρνει ένα χρυσοκίτρινο χρώμα. Πρόκειται για ένα ολοκληρωμένο μείγμα με την τελευταία λέξη της τεχνολογίας, με άψογο χειρισμό της ζύμης στη μηχανή, υψηλή ανοχή κατά τη ζύμωση και σίγουρη επιτυχία στο ψήσιμο.



ΜΕΙΓΜΑΤΑ

ΑΛΕΥΡΟΜΥΛΟΣ ΠΑΝΤΑΖΗ

{Αλεύρι από φαγόπυρο}

Μοναδική γεύση για υγιεινή διατροφή

Το φαγόπυρο ή μαυροσίταρο στην πραγματικότητα δεν είναι δημητριακό όπως πολλοί νομίζουν, αλλά προέρχεται από έναν θάμνο που είναι αυτοφυής στην Ασία και στην Ευρώπη και η Ρωσία είναι ο μεγάλος ηγέτης στην καλλιέργειά του παγκοσμίως. Το φαγόπυρο έχει εξαιρετική θρεπτική αξία και πολύ μεγαλύτερη περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη (14%). Περιέχει όλα τα απαραίτητα αμινοξέα, πολλές βιταμίνες κυρίως του συμπλέγματος Β, ενώ είναι και πλούσιο σε λιποδιαλυτές βιταμίνες Ε και Κ. Επίσης περιέχει φολικό οξύ, αλλά και αρκετά μέταλλα όπως, ασβέστιο, σίδηρο, χαλκό, μαγγάνιο, μαγνήσιο, κάλιο, σελήνιο και ψευδάργυρο. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα που πάσχουν από κοιλιοκάκη ή δυσανεξία στην γλουτένη, καθώς και από άτομα που πάσχουν από σακχαρώδη διαβήτη, αφού σταθεροποιεί τα επίπεδα του σακχάρου στο αίμα. Ο ΑΛΕΥΡΟΜΥΛΟΣ ΠΑΝΤΑΖΗ παράγει για εσάς αλεύρι από φαγόπυρο κατάλληλο για ψωμιά και άλλα αρτοσκευάσματα, αλλά και χονδροκομμένο (πληγούρι) για γαρνίρισμα σε οποιοδήποτε άλλο αρτοσκεύασμα της αρεσκείας σας. Διατίθεται στην αγορά σε συσκευασίες των 5, 10 και 25 κιλών.

ΑΛΕΥΡΑ



ΜΥΛΟΙ ΘΡΑΚΗΣ

{Σειρά Όλυρα}

Ολοκληρωμένη σειρά αλεύρων και μιγμάτων από αρχαία σιτηρά

Οι Μύλοι Θράκης ακολουθώντας την παγκόσμια τάση της επιστροφής των καταναλωτών στα παλιά, ανέπτυξαν μια ολοκληρωμένη σειρά προϊόντων αποκλειστικά με βάση το αρχαίο σιτηρό σπέλτα (dinkel). Πρόκειται για προϊόντα με εξαιρετικά τελικά αρτοποιητικά αποτελέσματα, εύπεπτα και θρεπτικά, βασισμένα 100% σε ένα αλεύρι με χαμηλότερο γλυκαιμικό δείκτη και καλύτερα αφομοιώσιμη γλουτένη.

Η πλήρης γκάμα από προϊόντα όπως το προζυμένιο χωριάτικο, το πολύσπορο και τα κέικ, βοηθούν τον αρτοποιό να προσφέρει τα αρχαία σιτηρά σε γεύσεις προσιτές στον καθημερινό του πελάτη, ενώ παράλληλα με προϊόν σαν το μεσογειακό, του δίνει την ευκαιρία να φτιάξει ξεχωριστές γεύσεις για σνακ, πίτσες, κριτσίνια και πολλές άλλες νόστιμες εφαρμογές. Γνωρίστε την ολοκληρωμένη σειρά προϊόντων Όλυρα από αρχαία σιτηρά από τους Μύλους Θράκης.

ΑΛΕΥΡΑ

ΜΥΛΟΙ ΘΡΑΚΗΣ

Όλυρα

Ας επιστρέψουμε στα θεμέλια της διατροφής και της γεύσης...

Δοκιμάστε και εσείς προϊόντα Όλυρα από αρχαία σιτηρά

- Είναι εύπεπτα και θρεπτικά.
- Έχουν μεστή και απολαυστική γεύση.
- Είναι πλούσια πηγή φυτικών ινών, πρωτεΐνης και βιταμινών.



ΚΥΛΙΝΟΡΟΜΥΛΟΙ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ Α.Ε.

{Spelt - Dinkel wheat}

Γευστικό, ωφέλιμο και ανθεκτικό

Γνωρίζετε ότι το Spelt wheat είναι το παλαιότερο δημητριακό μέχρι σήμερα, ενώ ταυτόχρονα αποτελεί το αρχέτυπο του σημερινού σιταριού; Το Spelt wheat είναι το μόνο δημητριακό το οποίο αναπτύσσεται εντελώς προστατευμένο από τις βλαβερές επιρροές του περιβάλλοντος καθώς περιβάλλεται από ένα "κλειστό προστατευτικό κάλυμμα". Ακόμη και κάτω από τις πιο δυσχερείς συνθήκες το ενδοσπέρμιο προστατεύεται από τον φλοιό και μόνο μετά από μια ειδική επεξεργασία «αποφλοιώσης» στο μύλο, μπορεί να διαχωριστεί από το περικάρπιο. Η ελαφρά γλυκιά γεύση του το κάνει μοναδικό στο είδος του ενώ είναι η εναλλακτική πρόταση στα συνήθη σιτηρά για όλη την οικογένεια. Το Spelt wheat είναι εύκολο στη χώνευση, ιδανικό συστατικό για τις μικρές ηλικίες και όχι μόνο, αλλά και για όσους έχουν πρόβλημα με την πέψη των πρωτεϊνών του σιταριού & της σίκαλης.

ΑΛΕΥΡΑ



Κάποιες αξίες είναι διαχρονικές...



...εμείς φτιάχνουμε το αλεύρι!



Πιστοποιημένο από την TÜV HELLAS σύμφωνα με την προδιαγραφή του Συνδέσμου Αλευροβιομηχανών της Ελλάδας



ΜΥΛΟΙ ΑΣΩΠΟΥ Α.Β.Ε.Ε.

Οινόφυτα Βοιωτίας, Τ.Κ. 320 11, τηλ.: 22620 56000, fax: 22620 32926

www.asposmills.gr

{Ρεπορτάζ αγοράς}

ΚΥΛΙΝΟΡΟΜΥΛΟΙ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ Α.Ε.

{Ψωμί ολικής άλεσης GerstenWonne}

Ένα προϊόν με φυσικό και θρεπτικό χαρακτήρα

Κριθάρι για ψωμί πλούσιο σε β-γλυκάνες. Αυτή η μοναδική ποικιλία, η οποία είναι πλούσια σε φυτικές ίνες (β-γλυκάνες), αναπτύχθηκε ως αποτέλεσμα εξέλιξης από το παραδοσιακό κριθάρι. Το κριθάρι αρτοποιίας δεν προσελκύει μόνο το ενδιαφέρον, αλλά επιτρέπει την παραγωγή ενός διαφορετικού, πλούσιου ψωμιού. Όλυρα (σπελτί) – ένας αρχαίος κόκκος σιτηρού. Οι διατροφολόγοι τονίζουν την θρεπτική αξία της όλυρας, η οποία είναι υψηλή σε πρωτεΐνες, βιταμίνες και ανόργανες ουσίες. Η πρωτεΐνη της όλυρας θεωρείται εύπεπτη.

Ηλιόσποροι – Δημοφιλείς σπόροι. Αυτά τα κορυφαία σε ποιότητα σπόρια είναι πλούσια σε ακόρεστα λιπαρά οξέα, ανόργανα άλατα και βιταμίνες Β. Λόγω της πολύτιμης θρεπτικής αξίας τους και της ευχάριστης γεύσης τους, μπορούν να χρησιμοποιηθούν σε πολλές εφαρμογές.

Σπόροι κολοκύθας - κάτι περισσότερο από ένα απλό έλαιο. Το σπορέλαιο από κολοκυθόσπορους, είναι πιθανόν το πιο γνωστό που χρησιμοποιείται στην μαγειρική. Ωστόσο, αυτοί οι σπόροι έγιναν ευπρόσδεκτοι στην αρτοποιία, λόγω της υψηλής περιεκτικότητας σε λιπαρά, πρωτεΐνες και μεταλλικά στοιχεία, όπως σίδηρο, φώσφορο και ψευδάργυρο.

Όλα αυτά τα συστατικά περιέχονται στο νόστιμο ψωμί ολικής άλεσης με ισορροπημένο διατροφικό χαρακτήρα.

ΜΕΙΓΜΑΤΑ



ΜΥΛΟΙ ΘΡΑΚΗΣ

{Άλεύρι με ψημένο φύτρο σταριού}

Επιστρέφοντας στα βασικά της διατροφής και της γεύσης

Το φύτρο είναι η καρδιά του σταριού, γεμάτο με θρεπτικά συστατικά για να τρέφει τον καρπό όσο αυτός μεγαλώνει. Οι Μύλοι Θράκης απομόνωσαν το φύτρο από το σιτάρι και μετά από μία ειδική επεξεργασία, το πρόσθεσαν ξανά στο τελικό προϊόν χωρίς αυτό να έχει χάσει καθόλου τη διατροφική του αξία και έφτιαξαν ένα αλεύρι με εξαιρετική γεύση. Το φύτρο περιέχει βιταμίνη Ε που έχει αντιοξειδωτική δράση, βιταμίνη Β που δίνει ενέργεια στον οργανισμό, ψευδάργυρο που είναι το βασικό στοιχείο για δομική σύνθεση των πρωτεϊνών και σίδηρο που είναι το απαραίτητο δομικό στοιχείο των ερυθρών αιμοσφαιρίων, ενώ τονώνει το ανοσοποιητικό σύστημα και βοηθάει στη διανοητική ανάπτυξη των παιδιών. Τέλος, περιέχει κάλιο, ένα σημαντικό στοιχείο για την αρτηριακή πίεση και την ανάπτυξη των μυών.

ΑΠΕΥΡΑ



ΜΥΛΟΙ ΑΣΩΠΟΥ

{Full Bran από σκληρό σιτάρι}

Για υγιεινά αρτοσκευάσματα με υπέροχη γεύση

Η εταιρία Μύλοι Ασωπού παρουσιάζει το αλεύρι ολικής άλεσης από επιλεγμένα σκληρά σιτάρια, πλούσια σε πρωτεΐνες και φυτικές ίνες, για αρτοσκευάσματα υγιεινής διατροφής με υπέροχη γεύση. Διατίθεται σε συσκευασία των 25 κιλών.

ΑΠΕΥΡΑ



ΜΥΛΟΙ ΠΟΥΛΗ

{Βιολογικά Άλευρα}

Υγιεινά και αγνά προϊόντα

Οι Μύλοι Λούλη παράγουν βιολογικά άλευρα από επιλεγμένα σιτηρά, προερχόμενα αποκλειστικά από πιστοποιημένες βιολογικές καλλιέργειες και δίνουν μία ιδιαίτερη εναλλακτική επιλογή στον τομέα των αλεύρων.

Η παραγωγή τους γίνεται σε έναν ανεξάρτητο πρότυπο μύλο, που αλέθει αποκλειστικά βιολογικά σιτηρά, στη βιομηχανική μονάδα της εταιρίας στη Σούρη Μαγνησίας. Η εταιρία διαθέτει στην αγορά μια ευρεία γκάμα πιστοποιημένων βιολογικών αλεύρων, από τον φορέα πιστοποίησης TÜV AUSTRIA Hellas, όπως: Αρτοποιίας, Ολικής Άλεσης, Χωριάτικο, Χωριάτικο Ολικής, Σιμιγδάλι Ψιλό και Ζαχαροπλαστικής. Με την παραγωγή βιολογικών αλεύρων υψηλής ποιότητας, σκοπός των Μύλων Λούλη είναι να συμβάλλουν στην ισορροπημένη διατροφή του ανθρώπου αλλά και στη προστασία του περιβάλλοντος.

ΑΠΕΥΡΑ



Δίπλα στον αρτοποιό και τις ανάγκες του.



Με την αγορά ενός
χυμού Creta fresh 250 ml
δώρο ένα κουλούρι.



Η προωθητική ενέργεια απευθύνεται στους πελάτες
των αρτοποιείων και γίνεται σε συνεργασία με τους αρτοποιούς.
Περισσότερες πληροφορίες ☎ 800-11-44555 (χωρίς χρέωση).

{Η αγορά προτείνει}

ΑΡΓΥΡΗΣ ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ ΕΠΕ - CHOCOLATE GRAPHICS

{Διακοσμητικά σοκολατάκια με λογότυπα}

Δίνουν «ζωή» στη βιτρίνα σας



Σοκολατάκια διαφόρων σχημάτων, γεύσεων και μεγεθών τα οποία οι ζαχαροπλάστες τοποθετούν στην κορυφή των γλυκών. Το λογοτυπημένο διακοσμητικό σε ένα γλυκό ανεβάζει την αξία του προϊόντος και το κάνει πιο ολοκληρωμένο οπτικά ενώ δίνει «ζωή» στη βιτρίνα, δηλαδή την κάνει πιο ενδιαφέρουσα στα μάτια του πελάτη. Παράλληλα, διαφημίζεται το λογότυπο και στον πελάτη που ψωνίζει αλλά και στον παραλήπτη του γλυκού, αν πρόκειται για δώρο.

Η επιλογή της πρώτης ύλης γίνεται πολύ προσεκτικά με γνώμονα την τέλεια γεύση και εμφάνιση. Όλα τα προϊόντα παράγονται στα εργαστήρια της εταιρείας Chocolate Graphics στην Ελλάδα και στην Κύπρο και γι' αυτό το λόγο, οι παραδόσεις είναι άμεσες και οι ελάχιστες ποσότητες πολύ βολικές. Τα προϊόντα έχουν διατηρησιμότητα 7 με 12 μήνες και παραδίδονται ανάλογα με την εποχή σε ειδικά κιβώτια. Τα εργαστήρια της Chocolate Graphics έχουν όλες τις απαραίτητες πιστοποιήσεις. Οι επαγγελματίες ζαχαροπλάστες καθώς και δεκάδες αλυσίδες ζαχαροπλαστέων σε Ελλάδα και Κύπρο εμπιστεύονται τα προϊόντα της εταιρείας εδώ και 10 χρόνια. Η Chocolate Graphics ειδικεύεται στην εκτύπωση σοκολάτας με σοκολάτα από το 2005. Ο τρόπος με τον οποίο γίνεται η εκτύπωση είναι πατενταρισμένος και προστατευόμενος από τη μητρική εταιρεία στην Αυστραλία. Η Ελληνική εταιρεία έχει τα δικαιώματα χρήσης της πατέντας για Ελλάδα και Κύπρο. Η παραγωγή καλύπτεται από τρία εργαστήρια σε Αθήνα, Φλώρινα και Λεμεσό.

ΔΙΑΚΟΣΜΗΤΗΡΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΗΣ

σοκολατάκια σε διάφορα σχήματα λογοτυπημένα για το ζαχαροπλαστέιο ή την επιχείρησή σας

Άμεση παράδοση σε πέντε εργάσιμες

Όλα τα προϊόντα μας παρασκευάζονται στην Ελλάδα. Ελάχιστη παραγγελία 10 καρτέλες (από 510 σοκολατάκια). Δυνατότητα εκτύπωσης πολύ μικρής ποσότητας (102 τεμάχια) για γάμο ή βάπτιση.

Δυνατότητα αποστολής σε όλη την Ελλάδα. Παραδίδονται σε κιβώτια με θερμομόνωση και δεν χρειάζονται ψυγείο.

Chocolate Graphics

✓ Δώστε ζωή στη βιτρίνα σας
✓ Δώστε αξία στο προϊόν σας
✓ Διαφημίστε το λογότυπο σας
✓ Προσελήκτετε πελάτες γάμου, βάπτισης και άλλων εκδηλώσεων

Καλέστε τώρα για την παραγγελία σας!
Τηλ.: 213 0055 754
ή στο netsales@chocolategraphics.gr

ALFA

{Μοναδική premium σφολιάτα με ζαμπόν και μπέικον}

Ένας εκρηκτικός γευστικός συνδυασμός

Η alfa συμπληρώνει φέτος 50 χρόνια δυναμικής παρουσίας στα «γήπεδα» της εστίασης, δημιουργώντας μοναδικά προϊόντα, όπως την premium σφολιάτα με ζαμπόν και μπέικον! Το λαχταριστό ζαμπόν, το γευστικό μπέικον και το πλούσιο τυρί συναντούν την τραγανή ζύμη σφολιάτας, δημιουργώντας έναν εκρηκτικό γευστικό συνδυασμό. Η premium σφολιάτα με ζαμπόν και μπέικον, όπως και όλα τα προϊόντα της alfa, είναι φτιαγμένη με αγνά υλικά και σηματοδοτημένη με σύμβολα ανώτερης ποιότητας. Έτσι παίζεται το παιχνίδι της επιτυχίας!

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ



SEFCO ZEELANDIA ABEE

{Casa cream UHT}

Κρέμα γάλακτος μακράς διάρκειας

Η Sefco Zeelandia εμπλουτίζει τη γκάμα των προϊόντων της με το νέο προϊόν CASA CREAM UHT. Πρόκειται για την υψηλής ποιότητας κρέμα γάλακτος μακράς διάρκειας, από φρέσκο γάλα, με 35% λιπαρά. Είναι ιδανική για κάθε χρήση στην αρτοποιία ζαχαροπλαστική, στην patisserie και στη γαστρονομία. Διατίθεται σε συσκευασία X/K 12 lt (12x1 lt).

Α ΓΝΕΣ





...γεια στα χέρια σας!

Γίνε μέλος μιας μεγάλης ομάδας που παίζει δυνατά, εδώ και 50 χρόνια, στα "γήπεδα" της εστίασης.

Αγνά υλικά, άψογη συνεργασία, ανοδική πορεία. Μπες στην ομάδα της alfa, απόκτησε μοναδικά προνόμια και στήριξη από έναν μεγάλο παίκτη της αγοράς και δώσε ώθηση στην επιχείρησή σου. Έτσι παίζεται το παιχνίδι της επιτυχίας!

ΣΥΜΒΟΛΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ



alfapastry.com

 facebook.com/AlfaPastryGreece

ΑΝΤΖΟΥΝΑΤΟΣ Α.Ε.

{NUTELLA PROFESSIONAL}

Η γέυση παγωτού και πάστα ζαχαροπλαστικής NUTELLA® είναι γεγονός!

Η εταιρεία Αντζουλάτος, πάντα κοντά στον επαγγελματία, εισάγει στην ελληνική αγορά τη νέα πάστα παγωτού και ζαχαροπλαστικής NUTELLA® PROFESSIONAL LINE, του διάσημου ιταλικού εργοστασίου FERRERO Spa. Χάρη στην ειδική σύνθεσή της, η NUTELLA® PROFESSIONAL LINE σας βοηθά να εκφράσετε την καλύτερη δημιουργικότητά σας για εξασφαλισμένη επιτυχία στο κατάστημά σας. Με τη γεμάτη γέυση της μπορείτε να δημιουργήσετε υπέροχες και γευστικές ιδέες ζαχαροπλαστικής, όπως είναι η τούρτα NUTELLA® αλλά και να παρασκευάσετε παγωτό με την αζεπέραστη υπεροχή της αγαπημένης σας κρέμας. Η απόλυτη γέυση του καλοκαιριού και όχι μόνο!

Α ΓΥΝΕΣ



Ι. ΠΑΠΑΣ ΕΠΕ

{Αρτοκλίβανος COMBI ELECTRIC}

Εναλλακτικές πηγές ενέργειας και ψησίματος

Η εταιρεία κατασκευής μηχανημάτων αρτοποιίας Ι. ΠΑΠΑΣ, παρουσιάζει τη νέα, βελτιωμένη σειρά αρτοκλιβάνων MERCEDOR combi electric. Ο παραδοσιακός, επιτυχημένος, κυκλοθερμικός αρτοκλίβανος, μπορεί να κατασκευαστεί και με έναν ή δυο ηλεκτρικούς ορόφους. Ο combi electric παρέχει μεγαλύτερη ευκολία, οικονομία, απόλυτη ομοιομορφία ψησίματος, πληθώρα επιλογών και ευελιξία στον αρτοποιό. Οι ηλεκτρικοί όροφοι μπορούν να δουλεύουν ταυτόχρονα, μαζί με τους κυκλοθερμικούς ή εντελώς ανεξάρτητα, έχοντας πλήρη λειτουργικότητα και πλούσιους ατμούς ακόμη και αν ο υπόλοιπος κλίβανος είναι απενεργοποιημένος. Οι κλίβανοι αυτής της σειράς που βρίσκονται ήδη εγκατεστημένοι σε πολλά μέρη στην Ελλάδα και λειτουργούν με μεγάλη επιτυχία, τώρα εξοπλίζονται με σύστημα ελεγχόμενης κατανάλωσης και με εβδομαδιαίο προγραμματισμό αυτόματης λειτουργίας.

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ



ΑΤΤΙΚΗ – ΠΙΤΤΑΣ

{Υποβρύχιο ΑΤΤΙΚΗ}

Τα καλοκαιρινά απογεύματα αλλάζουν

Με μία λαχταριστή κουταλιά υποβρύχιο ΑΤΤΙΚΗ, βουτάτε στη δροσιά του καλοκαιριού, όπου κι αν βρίσκεστε. Η εταιρεία ΑΤΤΙΚΗ – ΠΙΤΤΑΣ που γνωρίζει το μυστικό της παρασκευής για απολαυστικό υποβρύχιο, εξασφαλίζει καθημερινά τη γλυκιά αγαπημένη γέυση των ξέγνοιαστων παιδικών καλοκαιριών στο ποτήρι σας. Μια γεμάτη κουταλιά από τη γλυκιά βανίλια ή την αρωματική μαστίχα, βουτηγμένη σε ένα ποτήρι παγωμένο νερό αρκεί για να δροσίσει τα ζεστά απογεύματα του καλοκαιριού σας και να σας ταξιδέψει σε έναν κόσμο μόνο γλύκα. Διαλέξτε τη γέυση που προτιμάτε και κάντε τη δική σας βουτιά στην απόλαυση.

ΕΤΟΙΜΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ



Καφές...

για εσάς καθημερινή απόλαυση.
Για εμάς καθημερινή ιεροτελεστία...

ελληνικός καφές



καφές φίλτρου



Δεμένοι με την ιστορία του καφέ σας προσκαλούμε να την ανακαλύψετε...

Ουζουνόγλου ΑΠΟ ΤΟ 1928

Έδρα: Λάζωμα Χαλκιδικής, Τ.Κ. 63080,
τηλ.: 23990-51132, Fax: 23990-51133

Υποκατάστημα: Ανατολικής Θράκης 62, Κάτω Τούμπα,
Τ.Κ. 54453 Θεσ/νίκη, τηλ.: 2310-913 180
www.ouzunoglou.gr



...γεια στα χέρια σας!

Νέο
 προϊόν αφράτης ζύμης:
 μοναδικό
 Μεσογειακό
 με μπέικον και
 παρμεζάνα!

Ένα νέο προϊόν μπαίνει δυναμικά στην ομάδα της alfa:

Μεσογειακό με μπέικον και παρμεζάνα, με το γευστικό μπέικον και την υπέροχη παρμεζάνα να συναντούν τη μοναδική αφράτη ζύμη τύπου μπριος, δίνοντας ένα εκπληκτικό αποτέλεσμα.

Το Μεσογειακό με μπέικον και παρμεζάνα, όπως και όλα τα προϊόντα της alfa, είναι φτιαγμένο με αγνά υλικά και σηματοδοτημένο με σύμβολα ανώτερης ποιότητας. Άλλη μια καινοτομία της alfa που ωθεί την επιχείρησή σου να ανέβει κατηγορία!



ΣΥΜΒΟΛΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ



alfapastry.com



facebook.com/AlfaPastryGreece



fresh pastry

{Η Ζαχαροπλαστική στο αρτοποιείο σας}

ΠΡΟΪΟΝ

NUTELLA PROFESSIONAL

Η γεύση παγωτού και πάστα ζαχαροπλαστικής NUTELLA® είναι γεγονός!

Η εταιρεία Αντζουλάτος, πάντα κοντά στον επαγγελματία, εισάγει στην ελληνική αγορά τη νέα πάστα παγωτού και ζαχαροπλαστικής NUTELLA® PROFESSIONAL LINE, του διάσημου ιταλικού εργοστασίου FERRERO Spa. Χάρη στην ειδική σύνθεσή της, η NUTELLA® PROFESSIONAL LINE σας βοηθά να εκφράσετε την καλύτερη δημιουργικότητά σας για εξασφαλισμένη επιτυχία στο κατάστημά σας.

Με τη γεμάτη γεύση της μπορείτε να δημιουργήσετε υπέροχες και γευστικές ιδέες ζαχαροπλαστικής, όπως είναι η τούρτα NUTELLA® αλλά και να παρασκευάσετε παγωτό με την αξεπέραστη υπεροχή της αγαπημένης σας κρέμας. Η απόλυτη γεύση του καλοκαιριού και όχι μόνο!



ΣΥΝΤΑΓΗ

Τούρτα-Πάστα NUTELLA

Κρέμα NUTELLA

Υλικά	
230 γρ.	NUTELLA PROFESSIONAL
1.000 γρ.	HELIOR 35% ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

Εκτέλεση

Χτυπάμε την κρέμα γάλακτος Helior 35% σε απαλή μορφή και σταδιακά την ομογενοποιούμε με την πάστα Nutella Professional.

Γκανάζ NUTELLA

Υλικά	
600 γρ.	NUTELLA PROFESSIONAL
200 γρ.	Νερό
130 γρ.	Γλυκόζη
2 τεμ.	Ζελατίνη φύλλα

Εκτέλεση

Βράζουμε το νερό με τη γλυκόζη. Ομογενοποιούμε με τις μαλακωμένες ζελατίνες. Προσθέτουμε Nutella Professional ομογενοποιώντας σε μπεν μαρί.

Παντεσπάνι

Υλικά	
1.000 γρ.	CHOCOPIE
400 γρ.	Νερό
125 γρ.	BROLIO ΚΡΑΜΒΕΛΑΙΟ

Εκτέλεση

Τοποθετούμε όλα τα υλικά στο μίξερ και χτυπάμε για 3-4 λεπτά με το σύρμα στη δεύτερη ταχύτητα. Σερβίρουμε σε τσέρκια της αρεσκείας μας και ψήνουμε στους 180°C για 30-40 λεπτά περίπου.

Μοντάρισμα Τούρτας

Σε ένα τσέρκι της αρεσκείας μας τοποθετούμε ένα φύλλο παντεσπάνι Chocorie και σερβίρουμε την κρέμα Nutella μέχρι τη μέση. Συνεχίζουμε με ένα φύλλο παντεσπάνι και κλείνουμε την τούρτα μας με την υπόλοιπη κρέμα. Παγώνουμε καλά και λούζουμε την τούρτα μας με το γκανάζ Nutella.

Προϊόντα Συνταγής

NUTELLA PROFESSIONAL – CHOCOPIE – HELIOR 35% ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ – BROLIO ΚΡΑΜΒΕΛΑΙΟ – ΦΥΛΛΑ ΖΕΛΑΤΙΝΗΣ





ΠΑΣΤΑ ΠΑΓΩΤΟΥ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ



ΔΩΡΟ ΠΑΓΩΤΟΔΕΙΚΤΗΣ ΒΑΣΚΑΣ



ΔΟΧΕΙΟ 3 ΚΙΛΑ

ΠΑΡΑΓΕΤΑΙ ΑΠΟ FERRERO SPA PROFESSIONAL LINE ΙΤΑΛΙΑΣ

ΠΡΟΪΟΝ



Η οικογένεια CASA GELATO μεγαλώνει συνεχώς!

Η πρωτότυπη οικογένεια παγωτών Casa Gelato της Sefco Zeelandia άλλαξε τον χάρτη στην υπόθεση «παγωτό» και ανανεώνεται διαρκώς σε πολλαπλά επίπεδα! Η οπτική νοστιμιά εκπλήσσει με την πλούσια βελούδινη υφή και την κορυφαία ποιότητα για ουσιαστική απόλαυση με διάρκεια και αυθεντικότητα. Η διεθνής παράδοση και οι διαφορετικές κουλτούρες του κόσμου αποτελούν τον οδηγό έμπνευσής μας. Η μυστηριακή Ανατολή και οι μαγευτικές ευωδιές της (Oriental) συναντούν τις κλασσικές συνήθειες (Classic) και συνδυάζονται με την ευρωπαϊκή και μεσογειακή ατμόσφαιρα (Specialties). Αναλυτικά, η σειρά Casa Gelato αποτελείται από τις παρακάτω γεύσεις δημιουργώντας ένα σύνολο 26 γεύσεων:

Oriental: Kaimakli, Καριόκα, Ρυζόγαλο.
Classic: Βανίλια, Γιαούρτι, Καραμέλα γάλακτος, Κασάτο, Λευκή σοκολάτα, Μήλο, Ροδάκινο, Parfait cream, Parfait choco, Λεμόνι, Φράουλα, Σοκολάτα.

Specialties: Biscotto lemon, ORES Black biscuit, Λεμόνι γιαούρτι, Σοκολάτα ρούμι, Φράουλα γιαούρτι, Biscotto choco, Biscottino di burro, Cappuccino freddo, Crème d'amour, Cioccolato Belga, Ferentello.

Όλες οι γεύσεις διατίθενται σε συσκευασία X/K 10 kg (10x1).



ΣΥΝΤΑΓΗ

Τούρτα ORES Black biscuit



Βάση τάρτας

Υλικά	
1.000 γρ.	Tart Noir
400 γρ.	Συμπυκνωμένο (99,9%) βούτυρο αγελάδος
50 γρ.	Αυγά

Εκτέλεση

Προσθέστε στον κάδο του μίξερ το Tart Noir, τα αυγά και το βούτυρο και αναμίξτε με το «φτερό» για 3-4 λεπτά στη μεσαία ταχύτητα.

Ανοίξτε τη ζύμη σε φύλλο πάχους 2 mm και κόψτε με κουπάτ στο επιθυμητό μέγεθος.

Φουρνίστε στους 175-180°C για 28-30 λεπτά.

Casa Gelato ORES Black biscuit

Υλικά	
1.000 γρ.	Casa Gelato ORES Black biscuit
2.000 γρ.	Γάλα πλήρες
100 γρ.	Κρέμα γάλακτος

Εκτέλεση

ΚΡΥΑ ΜΕΘΟΔΟΣ: Αναμιγνύουμε με χλιαρό γάλα, αφήνουμε να ξεκουραστεί το μίγμα για 15 λεπτά, ανακατεύουμε και έπειτα τοποθετούμε στον κάδο της παγωτομηχανής.

Μπορεί και να παστεριωθεί.

Σύνθεση τούρτας

Υλικά	
	Τάρτα Tart Noir
	Casa Gelato ORES Black biscuit
	Μαύρο μπισκότο ORFEO

Εκτέλεση

1. Αφού κρυώσει, τοποθετήστε στην ψημένη βάση τάρτας παγωτό Casa Gelato ORES Black biscuit.

2. Διακοσμήστε με μαύρο μπισκότο ORFEO.



CASA GELATO

ORES Black biscuit

« Η αγάπη και η νοσταλγία για καλό σπιτικό παγωτό μας οδήγησε στη δημιουργία της σειράς Casa Gelato, παγωτά τα οποία διακρίνονται για την πλούσια και κρεμώδη υφή τους και την ξεχωριστή και μεγάλης διάρκειας γεύση τους.»

Απολαύστε ποιότητα
Casa Gelato...



Sefco Zeelandia

www.sefcozeelandia.gr

Τηλ. κέντρο: 210 6633663



{Ο κλάδος κινείται}

Πρωθπητική ενέργεια της νέας σειράς προϊόντων Dinkel από τη Sefco Zeelandia ΑΒΕΕ

Η Sefco Zeelandia δημιούργησε μια ολοκληρωμένη οικογένεια προϊόντων Dinkel για την παρασκευή απεριόριστης ποικιλίας σε ψωμιά, αρτοσκευάσματα, γλυκά και ιδέες που βοηθούν τον καταναλωτή να βρει απάντηση σε κάθε του επιθυμία. Παράλληλα, το καταναλωτικό κοινό παρουσιάζει πλέον ολοένα και αυξανόμενη ζήτηση για προϊόντα Dinkel, εκτιμώντας την αξία και τη γεύση τους. Μέσα σε αυτό το πλαίσιο, η Sefco Zeelandia ενισχύει, όχι μόνο τις προτάσεις αλλά και την προώθησή τους με δυ-

ναμισμό, πρωτοποριακές ιδέες και αποτελεσματικές λύσεις για κάθε συνεργάτη. Αυτή τη φορά, τα προϊόντα παρουσιάστηκαν στο κατάστημα Στεργίου-Κουμεντάκου στα Άνω Πατήσια και απέκτησαν αμέσως πιστούς υποστηρικτές που τα έχουν ήδη συμπεριλάβει στην καθημερινή τους διατροφή. Η εκπαιδευμένη προωθήτρια, τα ενημερωτικά φυλλάδια, οι διαφημιστικές καρτολίνες και τα διαφημιστικά banners λειτούργησαν για ακόμη μία φορά ως «εργαλείο» προώθησης και γνωριμίας με το καταναλωτικό κοι-



νό, συμβάλλοντας θετικά στην άμεση και έγκυρη ενημέρωση των πελατών.

Νέο κατάστημα "Mamma's Bakery" στο Μεσολόγγι από την Δ.Αντωνόπουλος ΑΒΕΕ

Σε ένα μοναδικό παραδοσιακό κτίριο ξεχωριστής αρχιτεκτονικής, στο κέντρο του Μεσολογίου, επί της Σταυροπούλου & Σ.Τρικούπη, άνοιξε τις πόρτες του το αρτοποιαείο "Mamma's Bakery" με την επιμέλεια και το σύγχρονο εξοπλισμό της Δ.Αντωνόπουλος ΑΒΕΕ. Οι ζεστές απο-

χρώσεις του ξύλου σε συνδυασμό με τους μαύρους τεχνογρανίτες και τον προσεκτικά μελετημένο φωτισμό, αναδεικνύουν μοναδικά τα προϊόντα του καταστήματος. Ξεχωριστή θέση στο κατάστημα έχει το ανοιχτό show του εργαστηρίου με τον παραδοσιακό φούρνο σε περίοπτη θέση.



Σεμινάρια Αρτοποιίας – Ζαχαροπλαστικής από τους Μύλους Κρήτης

Οι ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ πραγματοποίησαν ένα ακόμα κύκλο σεμιναρίων με σκοπό την επιμόρφωση πάνω σε θέματα αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής. Τα σεμινάρια πραγματοποιήθηκαν στις εγκαταστάσεις της εταιρείας σε Χανιά και Ηράκλειο, από τις 20 έως τις 24 Μαΐου και προσέλκυσαν πάνω από 300 συμμετέχοντες, κυρίως αρτοποιούς αλλά και επαγγελματίες μάγειρους και ζαχαροπλάστες. Η θεματολογία των σεμιναρίων κάλυψε σε εκτεταμένο βαθμό τα ψωμιά αργής ωρίμανσης με παρουσίαση των μεθόδων roolish και αυτόλυσης. Επιπλέον παρουσιάστηκε η μέθοδος παρασκευ-

ής ψωμιών για χάμπουργκερ και γεμιστών κουλουριών Θεσσαλονίκης. Μεγάλο ενδιαφέρον έδειξαν οι συμμετέχοντες και για τα παρασκευάσματα από αλεύρια ολικής άλεσης διάφορων δημητριακών όπως βρώμη, κριθάρι, σίκαλη, προϊόντα στα οποία οι ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ καινοτομούν με τη σειρά προϊόντων ολικής ψιλής άλεσης. Εισηγητές των σεμιναρίων ήταν οι τεχνολόγοι τροφίμων Αντώνης Αλεξανδρίδης και Διαμαντής Παπαπαναγής. Τα σεμινάρια στήριξαν με την παρουσία τους, μέλη από τα Σωματεία Αρτοποιών Χανίων και Ηρακλείου και η Ομάδα Παραγωγών Κρητικού



Παξιμαδιού. Τα μηχανήματα ήταν μία ευγενική χορηγία της εταιρείας Clivanexport.

Νέο κατάστημα στη Νικητή Χαλκιδικής από την ΚΑΛΦΑΣ ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ & ΥΙΟΣ Ο.Ε.

Η εταιρεία ΚΑΛΦΑΣ ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ & ΥΙΟΣ Ο.Ε. ανέλαβε την κατασκευή του εξοπλισμού του καταστήματος του Φίλιππα Γαβανά στη Νικητή Χαλκιδικής. Προηγήθηκε αρχιτεκτονική μελέτη ως προς την ολοκλήρωση του έργου.

Όσον αφορά στα υλικά που χρησιμοποιήθηκαν, τα έπιπλα έχουν κατασκευαστεί από ξύλο δρυός ενώ υπάρχουν επενδύσεις από φυσικό γρανίτη επάνω στις βιτρίνες. Επίσης, στο χώρο έχουν γίνει επενδύσεις σε φυσική πέτρα.





Μελέτη

Consulting

Αισθητική

Τεχνολογία

Σχεδιασμός

Service



Σταυροπούλου & Συρογιάννη 2, Ρίο Πατρών _ 265 04
 Τηλ.: 2610 910.003, Fax. 2610 995.667, info@tech-cool.gr
 Γραφείο Αθηνών: Ακαδημίας 95, Rj Ergon Constructions
 Γεωργιος Χατζηαγγελιδης, Τηλ.: 6977 974111

TechCool
Kondilis
 INSPIRED EQUIPMENT

www.tech-cool.gr

“LEFTERIS” στο Ίλιον – Νέο κατάστημα από τη Δ.ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Η Δ.ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ μελέτησε και κατασκεύασε ένα ακόμη εντυπωσιακό αρτοζαχαροπλαστείο στο Ίλιον, στην συμβολή των οδών Πρωτεσιλάου και Πριάμου, το οποίο εγκαινιάστηκε στις 24 Απριλίου. Το γωνιακό κατάστημα μελετήθηκε εκτενώς κατά τον σχεδιασμό παρέχοντας την καλύτερη δυνατή λύση αισθητικά και λειτουργικά. Έντονες χρωματικές αντιθέσεις, λευκό

παλαιωμένο ξύλο και μαύρο στις επενδύσεις του υπερσύγχρονου εξοπλισμού, κόκκινη οροφή και διακοσμητικά τούβλα, ιδιαίτερος φωτισμός, όλα οδηγούν σε ένα νέο, μοντέρνο αρτοζαχαροπλαστείο με άκρως προβολικές βιτρίνες που αναδεικνύουν τα πάντα φρέσκα και λαχταριστά αρτοποιήματα και γλυκά της οικογένειας κ. Στόλη Ευάγγελου καθιστώντας δύσκολη την επιλογή!



Σεμινάριο «Ασφαλής φόρτωση προϊόντων» από τη Μύλοι Λούλη

Σε συνέχεια του προγράμματος εκπαίδευσης ασφαλούς μεταφοράς προϊόντων για τους οδηγούς σιλοφόρων οχημάτων και τις χύδην φορτώσεις, η «Μύλοι Λούλη» πραγματοποίησε εκπαίδευση και για τα συσκευασμένα προϊόντα. Συγκεκριμένα υλοποιήθηκε σεμινάριο με θέμα «Ασφαλής φόρτωση προϊόντων» για τους εργαζόμενους στην αποθήκη, στη φόρτωση προϊόντων και τους εμπλεκόμενους

στη διαδικασία. Η εκπαίδευση πραγματοποιήθηκε στη Σούρπη για τους οδηγούς και τις μεταφορικές εταιρείες στο Βόλο και τη Β. Ελλάδα και στο Κερατσίνι αντίστοιχα, για τους μεταφορείς και τους οδηγούς στην Αττική. Στην επόμενη φάση θα διαμορφωθεί ειδικό εγχειρίδιο της «Μύλοι Λούλη» με οδηγίες για τις ασφαλείς φορτώσεις και τη μεταφορά των προϊόντων της εταιρείας.



Νέο κατάστημα από την ΚΑΛΦΑΣ ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ & ΥΙΟΣ Ο.Ε στο Νέο Μαρμαρά Χαλκιδικής

Η εταιρία ΚΑΛΦΑΣ ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ & ΥΙΟΣ Ο.Ε. ανέλαβε την κατασκευή του εξοπλισμού του καταστήματος Αρτοποιίας και Ζαχαροπλαστικής ΨΩΜΑΣ, στο Νέο Μαρμαρά Χαλκιδικής. Προηγήθηκε αρχιτεκτονική μελέτη ως προς την ολοκλήρωση του έργου. Το κατάστημα διαθέτει υπαίθριο σαλόνι για την καλύτερη εξυπηρέτηση των καταναλωτών. Τα

υλικά που χρησιμοποιήθηκαν είναι ξύλο δρυός στα έπιπλα ενώ υπάρχουν και επενδύσεις από ΚΟΡΙΑΝ στις βιτρίνες και στην επίπλωση. Τα κρύσταλλα των βιτρινών είναι Extra Clear 12 χιλιοστών. Στο χώρο υπάρχουν και επενδύσεις από φυσικό γρανίτη. Όλο το κατάστημα, όπως και τμήματα του εξοπλισμού, καλύπτονται από φωτισμό LED.



Εικονική ξενάγηση στο περίπτερο της Δ.Αντωνόπουλος ΑΒΕΕ στην ARTOZA 2015

Η Δ.Αντωνόπουλος ΑΒΕΕ προσκαλεί όλους όσους δεν κατάφεραν να επισκεφθούν το περίπτερό της στην έκθεση ARTOZA 2015,

να περπατήσουν εικονικά εντός του χώρου του περιπέτερου μέσα από το site της www.antonopoulos.com.gr.



Τεχνολογία και παράδοση παντρεύονται στις Artozima 2016 και Detrop 2016

Η γαστρονομική παράδοση της Θεσσαλονίκης και ο σύγχρονος και εξωστρεφής κλάδος των τροφίμων - ποτών, συναντώνται από 26 έως 29 Φεβρουαρίου 2016 στην 26η έκθεση Detrop Boutique και στην 7η Artozima. Οι δύο εκθέσεις θα φι-

λοξενήσουν ομαδικές αποστολές εμπορικών επισκεπτών από την ευρύτερη περιοχή της Ν.Α. Ευρώπης, καλύπτοντας την ανάγκη για οικοδόμηση συνεργασιών και εμπορικών επαφών. Ακόμη, θα λάβουν το χαρακτήρα μίας γαστρονομικής γιορτής

στη Θεσσαλονίκη. Η Artozima θα πραγματοποιηθεί υπό την αιγίδα της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδας καθώς και την στήριξη του Σωματείου Αρτοποιών Θεσσαλονίκης και της Συντεχνίας Καταστηματαρχών Ζαχαροπλαστών Θεσσαλονίκης.



ΖΑΓΟΡΙΑΝΑΚΟΣ

ΕΜΠΟΡΙΟ ΞΥΛΕΙΑΣ



Η ΛΥΣΗ
ΓΙΑ ΚΑΘΕ
ΑΡΤΟΠΟΙΟ

Λεωφ. Δημοκρατίας 191

Πέραμα

210 44 10 183

210 44 11 858

info@zagorianakos.gr

Η εταιρεία μας διαθέτει
όλο τον χρόνο μεγάλο
απόθεμα Pellet
σε ασυναγώνιστες
τιμές.

Δεν έχετε παρά να
επικοινωνήσετε
μαζί μας.

www.zagorianakos.gr

Ακρυλαμίδιο: μια επικίνδυνη ουσία

Πως θα μειώσετε τα επίπεδα του ακρυλαμιδίου στα προϊόντα άρτου

Ελένη Πανά {Χημικός, Σύμβουλος Ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων}

Πρόσφατη επιστημονική γνωμοδότηση της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων (EFSA) έφερε ξανά στο προσκήνιο το ακρυλαμίδιο, επισημαίνοντας ότι αποτελεί παράγοντα ανησυχίας για τη δημόσια υγεία. Το ακρυλαμίδιο, είναι μια χημική ουσία που σχηματίζεται φυσικά στα φαγητά κατά τη διάρκεια του συνηθισμένου μαγειρέματος σε υψηλή θερμοκρασία (π.χ. πηγάρισμα, ψήσιμο στο φούρνο, καβούρδισμα). Έτσι βρίσκεται σε πολλά τρόφιμα που καταναλώνονται καθημερινά όπως πηγανιές πατάτες, καφές, μπισκότα, κράκερς, παξιμάδια, φρυγανιές, ψωμί, αρτοσκευάσματα κ.ά.

Μελέτες σε ζώα δείχνουν ότι το ακρυλαμίδιο προξενεί ζημιά στο DNA και προκαλεί καρκίνο. Τα στοιχεία από μελέτες σε ανθρώπους είναι περιορισμένα και δεν μπορούν να οδηγήσουν σε οριστικά συμπεράσματα. Εν τούτοις, είναι τεκμηριωμένο ότι πρόσληψη μεγάλων ποσοτήτων ακρυλαμιδίου επιφέρει άμεσα νευροτοξικά και ορμονολογικά αποτελέσματα.

Τρόπος σχηματισμού

Έχει αποδειχθεί ότι ένα από τα προϊόντα της αντίδρασης Maillard (μη ενζυματική αμαύρωση) είναι και το ακρυλαμίδιο μέσω της αντίδρασης κυρίως της ασπαραγίνης με ανάγοντα σάκχαρα. Στην αντίδραση αυτή οφείλεται το ροδοκοκκίνισμα των τροφίμων, καθώς και το άρωμα και η γεύση που σχετίζονται με αυτό. Το ακρυλαμίδιο σχηματίζεται σε θερμοκρασίες μεγαλύτερες από 120°C, ενώ η ποσότητα του σχηματισμένου ακρυλαμιδίου εξαρτάται από τη θερμοκρασία, τον χρόνο ψήσιματος στο φούρνο και τη συνταγή.

Στόχος η μείωση του ακρυλαμιδίου

Οι Ευρωπαϊκές και εθνικές αρχές έχουν ήδη συστήσει τη μείωση ακρυλαμιδίου στα τρόφιμα κατά το δυνατόν και παρέχουν συμβουλές διατροφής σε καταναλωτές και παρασκευαστές τροφίμων, ενώ παράλληλα δραστηριοποιούνται ώστε να διερευνήσουν πως σχηματίζεται το ακρυλαμίδιο καθώς και πιθανές μεθόδους που μπορούν να χρησιμοποιηθούν για να μειωθούν τα επίπεδα του στα τρόφιμα, χρησιμοποιώντας την αρχή ALARA (As Low As Reasonably Achievable), δηλ. ως «το κατώτατο ευλόγως εφικτό επίπεδο». Ο οργανισμός FoodDrinkEurope, ο οποίος εκπροσωπεί την ευρωπαϊκή βιομηχανία τροφίμων και ποτών, ανέπτυξε ένα «σύνολο μεθόδων» (toolbox) που περιέχει τα μέσα που μπορούν να χρησιμοποιηθούν επιλεκτικά από τους παραγωγούς τροφίμων σύμφωνα με τις επιμέρους ανάγκες τους για τη μείωση του επιπέδου ακρυλαμιδίου στα προϊόντα τους.

Μέθοδοι μείωσης για προϊόντα άρτου

Τα παρακάτω «εργαλεία» έχουν χρησιμοποιηθεί επιτυχώς για τη μείωση των επιπέδων του ακρυλαμιδίου στα αρτοσκευάσματα. Συνίσταται στους παρασκευαστές να επιλέξουν εκείνα τα «Εργαλεία» που είναι καταλληλότερα για τον τύπο του προϊόντος τους, τις μεθόδους επεξεργασίας τους και τις προδιαγραφές ποιότητας τους.

1) Επιλογή πρώτων υλών:

- Η σύσταση των σακκάρων των κόκκων των δημητριακών δεν είναι καθοριστικός παράγοντας για τον σχηματισμό ακρυλαμιδίου.
- Έχει αποδειχθεί ότι τα εδάφη που στερούνται θείου επηρεάζουν σημαντικά τις συγκεντρώσεις ελεύθερης ασπαραγίνης σε ορισμένες καλλιέργειες δημητριακών. Λιγότερο θείο στο έδαφος σημαίνει μεγαλύτερα επίπεδα ασπαραγίνης στην καλλιέργεια και κατά συνέπεια μεγαλύτερο κίνδυνο σχηματισμού ακρυλαμιδίου. Το επεξεργασμένο σιτάρι που παρασκευάζεται από αλεύρι φτωχό σε θείο επηρεάζει επίσης το φάσμα των αρωματικών ενώσεων και κατά συνέπεια τις οργανοληπτικές ιδιότητες.

2) Σχεδίαση συνταγής:

- Ορισμένα προεπεξεργασμένα συστατικά μπορεί να περιέχουν ήδη υψηλά επίπεδα ακρυλαμιδίου τα οποία θα μπορούσαν να επηρεάσουν τα επίπεδα του ακρυλαμιδίου στο τελικό προϊόν.
- Όταν χρησιμοποιούνται διογκωτικά αρτοποιίας, η αντικατάσταση του διτανθρακικού αμμωνίου ορισμένες φορές είναι αποτελεσματική. Εναλλακτικές λύσεις είναι το ανθρακικό κάλιο με τρυγικό κάλιο ή το διφωσφορικό δινάτριο με διτανθρακικό νάτριο.
- Η προσθήκη αλάτων ασβεστίου (ανθρακικό ασβέστιο ή θειϊκό ασβέστιο) έχει αποδειχθεί ότι περιορίζει τον σχηματισμό ακρυλαμιδίου.
- Σε ορισμένα προϊόντα, μπορεί να δοκιμαστεί η χρήση ασπαραγινάσης, π.χ. στο ψωμί τύπου φρυγανιάς.
- Αν χρησιμοποιηθεί λιγότερο αλεύρι ολικής άλεσης, θα σχηματιστεί λιγότερο ακρυλαμίδιο. Αυτό δεν είναι επιθυμητό από θρεπτική και γευστική άποψη.

3) Σχεδίαση επεξεργασίας:

- Το ψήσιμο σε χαμηλότερη θερμοκρασία για περισσότερο χρόνο, που οδηγεί στην ίδια τελική περιεκτικότητα υγρασίας, είναι αποτελεσματικό για τη μείωση της ποσότητας του ακρυλαμιδίου σε ορισμένα προϊόντα.
- Ρυθμίστε το χρόνο και τη θερμοκρασία κατά τη διάρκεια του ψήσιματος για να αποφύγετε το υπερβολικό μαύρισμα της κρούστας (κόρας).

4) Χαρακτηριστικά τελικού προϊόντος:

- Ενδέχεται να υπάρξει επίπτωση στη διόγκωση, στη γεύση ή στην υφή. Αν, εναλλακτικά, χρησιμοποιηθούν άλατα νατρίου, φροντίστε ώστε να μην καταλήξετε σε υπερβολική ποσότητα νατρίου στο τελικό προϊόν.
- Το προϊόν θα έχει αναπόφευκτα ένα λιγότερο σκούρο, λιγότερο «ψημένο» χρώμα.
- Φροντίστε ώστε να μην ψήσετε λιγότερο απ' ό,τι πρέπει το προϊόν, καθώς αυτό μπορεί να δημιουργήσει μικροβιολογικά προβλήματα κατά τη διάρκεια της αποθήκευσης. Το σύνολο των μεθόδων μπορείτε να βρείτε στην ηλεκτρονική διεύθυνση: <http://www.fooddrinkurope.eu/publication/fooddrinkurope-updates-industry-wide-toolbox-to-help-manufacturers-further/>



foodconsultant.gr
for quality & safety

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

Για την 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 επιχείρησης σας στον 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 την 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, αυγά, ξηροί καρποί, σουσάμι

Υπάρχει η δυνατότητα δωρεάν επίσκεψης στον 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

Επισκεφτείτε μας στο www.foodconsultant.gr

ΕΚΘΕΣΗ

Europain & Intersuc 2016

Όλοι οι πρωταγωνιστές της French Touch της αρτοποιίας – ζαχαροπλαστικής θα είναι συγκεντρωμένοι στο Παρίσι στην Europain & Intersuc 2016. Το μεγαλύτερο αρτοποιείο-ζαχαροπλαστικό του κόσμου επιστρέφει στο Παρίσι από την Παρασκευή 5 έως την Τρίτη 9 Φεβρουαρίου 2016. Μοναδική έκθεση του είδους της, αφιερωμένη αποκλειστικά σε όλα τα επαγγέλματα της αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής, παγωτού, σοκολάτας και καραμέλλας, η Europain & Intersuc είναι το γεγονός που δεν μπορείτε να παραλείψετε: θα συναντήσετε όλους τους πρωταγωνιστές της «French Touch» στην Αρτοποιία και Ζαχαροπλαστική και θα δείτε τις εξαιρετικές δημιουργίες και τεχνογνωσίες της βιοτεχνίας και βιομηχανίας.



Για να ανταποκριθεί στις προσδοκίες των εκθετών και των διεθνών επισκεπτών, οι οποίοι είναι όλο και περισσότεροι (+11% VS 2012), η έκθεση διεξάγεται νωρίτερα το 2016 και παρέχει σε όλους τους επαγγελματίες του κλάδου την πιο ολοκληρωμένη και ποικίλη προσφορά όσον αφορά τον εξοπλισμό, τις πρώτες ύλες, τα ημιτελή προϊόντα και τις υπηρεσίες.

Όλες οι απτές λύσεις για την Αρτοποιία-Ζαχαροπλαστική του αύριο θα είναι συγκεντρωμένες σε ένα και μοναδικό μέρος: 4 τομείς που περιλαμβάνουν το σύνολο κάθε επαγγέλματος, 2500 επιδείξεις σε 5 μέρες, ο νέος χώρος «Αρτοποιία Catering»

(Restauration Boulangère), περίπου 150 ειδικές παρουσιάσεις και διαλέξεις για το κάθε επάγγελμα, διακεκριμένες καινοτομίες, βραβευμένα νέα ταλέντα από όλο τον κόσμο μέσω 3 εξαιρετικών διαγωνισμών...

Για τους 80 000 επισκέπτες και 800 εκθέτες από όλο τον κόσμο, η Europain & Intersuc είναι η ιδανική έκθεση για να ανταλλάξουν, να γευτούν την ποιότητα των γαλλικών προϊόντων, να ανακαλύψουν τις τάσεις και τις ιδέες οι οποίες θα ωθήσουν στην αύξηση του τζίρου, και να γνωρίσουν τις τελευταίες καινοτομίες των παρασκευαστών.

Τέσσερις σημαντικοί τομείς συγκεντρώνουν την προσφορά του κάθε επαγγέλματος

Boulangerie

Η Αρτοποιία. Αφιερωμένος στους βιοτέχνες, ο συγκεκριμένος τομέας συγκεντρώνει όλους τους προμηθευτές προϊόντων, εξοπλισμών και υπηρεσιών για το φούρνο ή το πρατήριο.

Νέο! Ο χώρος Αρτοποιία Catering (Restauration Boulangère) Η Europain ανταποκρίνεται στις προσδοκίες της αγοράς δημιουργώντας τον χώρο Αρτοποιία Catering - πηγή ανάπτυξης στην Αρτοποιία του σήμερα. Ο νέος αυτός χώρος συγκεντρώνει προϊόντα και λύσεις ειδικά για το «snacking» και θα φιλοξενήσει επαγγελματίες οι οποίοι επιθυμούν να αναπτύξουν την προσφορά τους στο catering (πακέτο ή κατανάλωση στο κατάστημα).

Νέο! Le Lab du Boulanger: Το εργαστήρι του Αρτοποιού

Ο χώρος αυτός θα παρουσιάζει συγκεκριμένα τις τελευταίες καινοτομίες σε εξοπλισμό και σχεδιασμό του φούρνου και του πρατηρίου, καθώς και διάφορα εργαστήρια.

Νέο! Le Restaurant du Boulanger: Το εστιατόριο του Αρτοποιού

Κατά τη διάρκεια των 5 ημερών της έκθεσης, 40 «ζωντανές» επιδείξεις αρτοποιιών θα παρουσιάσουν στους βιοτέχνες τις πιο κατάλληλες λύσεις αλλά και προϊόντα για να αναπτύξουν τις δουλειές τους στην εστίαση και το snacking.

Η Europain 2014 σε αριθμούς

- 804 εκθέτες και επώνυμες μάρκες, 34% από 29 διαφορετικές χώρες
- 68000 τμ εκθεσιακής επιφάνειας
- 79950 επαγγελματίες επισκέπτες, 30% διεθνείς επισκέπτες
- 138 εκπροσωπούμενες χώρες
- 9 Γαλλικοί και Διεθνείς Διαγωνισμοί με 170 υποψήφιους από 18 χώρες
- 2480 επιδείξεις σε 5 μέρες

INTERSUC 2016

Για πρώτη φορά η Intersuc θα συγκεντρώσει τους πρωταγωνιστές της ζαχαροπλαστικής, της σοκολάτας, του παγωτού και της καραμέλας γύρω από τις συνομοσπονδίες. Οι προμηθευτές του κάθε επαγγέλματος της ζάχαρης θα δώσουν το παρόν και θα φέρουν στους βιοτέχνες νέες ιδέες και εμπνεύσεις «α λα γαλλικά».

Νέο! Le Lab Intersuc: το εργαστήρι Intersuc

Σε 100 τμ, το εργαστήρι αφιερωμένο στις επιδείξεις, θα δώσει την ευκαιρία στους ζαχαροπλάστες και παρασκευαστές σοκολάτας, παγωτού και καραμέλας να μεταδώσουν τις τεχνογνωσίες τους και να αναδείξουν τις τελευταίες τάσεις της κατανάλωσης στη Γαλλία και τον κόσμο.

Le Festival Sens et Chocolat: Το Φεστιβάλ αίσθησης και σοκολάτας

Επιδείξεις, παιδαγωγικά εργαστήρια, δοκιμές... θα προσφέρουν στους επαγγελματίες μια πλήρη ενημέρωση για όλα τα εκλεκτά κακάο στον κόσμο. Φέτος, η Βενεζουέλα θα είναι η τιμώμενη χώρα του φεστιβάλ.

Equipements pour l'industrie

Εξοπλισμός για τη βιομηχανία. Ψάχνοντας πάντα το καλύτερο για τους όλο και πιο απαιτητικούς πελάτες, όλοι οι πρωταγωνιστές της αρτοποιίας-ζαχαροπλαστικής θα δώσουν ραντεβού σε αυτό το χώρο για να τελειοποιήσουν την προσφορά τους και τα εργαλεία παρασκευής καθώς και να προτείνουν περισσότερες επιλογές ή συνταγές εμπνευσμένες από γαλλικά προϊόντα.

Νέο! Le Café des Conférences

Το καφενείο των διαλέξεων. Ο τομέας της βιομηχανικής αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής εξελίσσεται, αλλά πως διαβάζεται



η αγορά και ποια είναι τα θέματα που απασχολούν τους επαγγελματίες; Εκθέτες και διεθνείς συνεργάτες θα μπορούν να συμμετάσχουν, σε μια φιλική ατμόσφαιρα, στα στρογγυλά τραπέζια αφιερωμένα σε επίκαιρα θέματα του βιομηχανικού κλάδου και ειδικά στους προβληματισμούς που σχετίζονται με τις εισαγωγές/εξαγωγές προϊόντων και τις γραμμές παραγωγής.

La Rue des Ecoles

Νέο! Θα βρίσκεται στο προνομιακό πέρασμα ανάμεσα στους τομείς της αρτοποιίας και της Intersuc. Ο χώρος αυτός θα φιλοξενήσει τα καλύτερα ινστιτούτα κατάρτισης και θα καλύπτει όλα τα επαγγέλματα του κλάδου. Πάνω από 15 γαλλικές και διεθνείς σχολές, θα προτείνουν το πρόγραμμα κατάρτισης τους στην αρτοποιία, ζαχαροπλαστική, στην παρασκευή καραμέλας-παγωτού και στην εστίαση και αρτοποιία.

Διαγωνισμοί ως πηγή έμπνευσης

Στην καρδιά της έκθεσης, ο χώρος Le Cube, αφιερωμένος στους διαγωνισμούς και τις επιδείξεις, σε 4.000 τμ, θα προσφέρει εξαιρετική σκηνή στα καλύτερα γαλλικά και διεθνή talέντα της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής.

La Coupe du Monde de la Boulangerie

Αποτελείται από 3 αρτοποιούς. Οι 12 καλύτερες ομάδες του κόσμου μάχονται με θέμα «το ψωμί σύμβολο της χώρας σας» σε 4 κατηγορίες: μπαγκέτα και ψωμί του κόσμου, γλυκά αρτοποιίας, αλμυρές παρουσιάσεις και καλλιτεχνία.

La Coupe de France des Ecoles

Αξιοποιεί τον κλάδο και τη μεταβίβαση της τεχνογνωσίας. Ο διαγωνισμός αυτός για πρώτη φορά θα επωφεληθεί από τη μοναδική σκηνή του Le Cube. Οι νέοι μαθητευόμενοι θα έχουν την ευκαιρία, κατά τη διάρκεια 5 ωρών, να αναδείξουν το ταλέντο τους στην αρτοποιία, στα γλυκά αρτοποιίας και τη ζαχαροπλαστική.

Le Mondial des Arts Sucrés

Σε 20 ώρες και σε πάνω σε 4 μέρες, 16 διεθνή ζευγάρια (άνδρας-γυναίκα) θα πρέπει να δημιουργήσουν 13 γλυκά-έργα τέχνης.

Τα βραβεία Europain innovation και Collections Intersuc

Δύο κριτές θα απονεύσουν τα βραβεία στους εκθέτες της Europain και της Intersuc με τους πιο καινοτόμους εξοπλισμούς, προϊόντα και υπηρεσίες. Οι εκθέτες μπορούν να δηλώσουν συμμετοχή από το Σεπτέμβριο 2015 έως τις 6 Νοεμβρίου 2015 και να παρουσιάσουν όλες τις τελευταίες τους καινοτομίες.

ΤΕΧΝΙΚΑ

Αλλεργιογόνα τρόφιμα: Οι επιπτώσεις τους στην υγεία και η ειδική νομοθεσία

Γεώργιος Κουβουτσάκης {Γεωπόνος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Msc στη Μελέτη Και Αξιοποίηση Φυσικών Προϊόντων}

Η συχνότητα εμφάνισης τροφικών αλλεργιών έχει προκαλέσει μεγάλο ενδιαφέρον τα τελευταία χρόνια, με ένα ποσοστό της τάξεως περίπου του 2% - 4% των ενηλίκων και του 6% των παιδιών να υποφέρουν από κάποιου είδους τροφική αλλεργία. Παρόλο που σήμερα γνωρίζουμε περισσότερο από ποτέ ποιες τροφές προκαλούν αλλεργίες, οι τροφικές αλλεργίες παραμένουν ένα περίπλοκο ζήτημα και μία επιστημονική πρόκληση.



Το ανοσοποιητικό μας σύστημα, μας προστατεύει από μία σειρά βλαβερών πρωτεϊνών, αναπτύσσοντας μία διαδικασία εξαφάνισής τους. Η αλλεργία είναι βασικά μια «λαθεμένου τύπου ανοσοποίηση», όπου μία φυσιολογικά αβλαβής ουσία θεωρείται από τον οργανισμό απειλητική - ένα αλλεργιογόνο- και δέχεται επίθεση από τα συστήματα ανοσοποιητικής άμυνας του οργανισμού. Σε μία αληθινή αλλεργική αντίδραση, το ανοσοποιητικό σύστημα απαντά με το να παράγει αντισώματα (πρωτεΐνες που ενώνονται με το αλλεργιογόνο για να το απενεργοποιήσουν και να το απομακρύνουν από το σώμα). Υπάρχουν διαφορετικοί τύποι αντισωμάτων, αλλά αυτό που είναι υπεύθυνο για την πρόκληση της τροφικής αλλεργίας είναι το IgE (ανοσοσφαιρίνη E). Το αντίσωμα IgE προσκολλάται στα αλλεργιογόνα, προκαλώντας αλλεργική αντίδραση.

Κατά τη διάρκεια μιας αλλεργικής αντίδρασης, το IgE προκαλεί την απελευθέρωση στο αίμα μορίων που δρουν ως σιγνάλο, γεγονός που τελικά ενεργοποιεί την έναρξη των συμπτωμάτων που είναι κοινά στις τροφικές αλλεργίες. Αυτά μπορεί να περιλαμβάνουν δερματικό ερύθημα, φαγούρα στη μύτη και τα μάτια, φτάρνισμα, δύσπνοια, βήχα, φαγούρα στα χείλια και το στόμα, ναυτία, κράμπες, πρήξιμο, έμετο και διάρροια. Ευτυχώς, οι περισσότερες αλλεργικές αντιδράσεις στο φαγητό είναι σχετικά ήπιες, αλλά σε σπάνιες περιπτώσεις μπορεί να αποβούν μοιραίες.

Τα κυριότερα αλλεργιογόνα τρόφιμα

Όλα τα τρόφιμα μπορεί να προκαλέσουν αλλεργίες. Ωστόσο, στην Ευρώπη 14 τρόφιμα φαίνεται να παρουσιάζουν το μεγαλύτερο κίνδυνο για πρόκληση αλλεργίας (πίνακας 1) και είναι, συνεπώς, αναγκαίο για τα παραπάνω τρόφιμα να εφαρμόζεται η σχετική με τη σήμανση νομοθεσία. Αξίζει να σημειωθεί ότι τα παιδιά συνήθως «απαλλάσσονται» από τις αλλεργίες αυτές κατά την εφηβική ηλικία.

Πίνακας 1: Κυριότερα αλλεργιογόνα τρόφιμα
Αβγά
Αραχίδες (φυσιτίκια)
Γάλα
Δημητριακά που περιέχουν γλουτένη
Διοξειδίο του θείου (που χρησιμοποιείται ως αντιοξειδωτικό και συντηρητικό, π.χ. στα ξερά φρούτα, το κρασί, τις επεξεργασμένες πατάτες)
Λούπινα (όσπρια που ανήκουν στην οικογένεια των φαβοειδών)
Μαλάκιο (του είδους Molluscs)
Μουστάρδα
Ξηροί καρποί με κέλυφος
Οστρακοειδή
Σέλινο
Σησάμι
Σόγια
Ψάρια

Το κατώφλι της αλλεργίας

Για το 2% - 4% των ενηλίκων και το 6% των παιδιών που υποφέρουν από τροφικές αλλεργίες, υπάρχει ένας μεγάλος βαθμός διακύμανσης της ποσότητας του αλλεργιογόνου που χρειάζεται να περιέχεται στο τρόφιμο, προκειμένου να προκληθεί αλλεργική αντίδραση. Η ελάχιστη συγκέντρωση αλλεργιογόνου που προκαλεί αλλεργική αντίδραση είναι γνωστή ως «κατώφλι». Εξαιτίας των μεγάλων διαφορών στα όρια αυτών των τιμών από άτομο σε άτομο, είναι πολύ δύσκολο να προσδιορισουμε μία παγκοσμίως αποδεκτή τιμή για τη μέγιστη συγκέντρωση ενός αλλεργιογόνου μέσα σε κάποιο τρόφιμο, το οποίο, αν καταναλωθεί, δε θα προκαλέσει δυσμενείς επιπτώσεις. Η ανάπτυξη ουσιαστικών παραγόντων πρόβλεψης της σοβαρότητας της αντίδρασης σε μεμονωμένα άτομα είναι ένας σημαντικός στόχος της έρευνας.

Η Νομοθεσία για τα αλλεργιογόνα τρόφιμα

Σήμερα δεν υπάρχει θεραπεία για την τροφική αλλεργία. Η μοναδική διαθέσιμη επιλογή είναι η αποφυγή κατανάλωσης τροφίμων που περιέχουν αλλεργιογόνα από τα άτομα που έχουν εκδηλώσει τροφική αλλεργία. Για να διασφαλίσει η Ευρωπαϊκή Ένωση ότι υπάρχει διαθέσιμο το αναγκαίο επίπεδο ενημέρωσης, έχει επιβάλλει την ξεκάθαρη αναφορά των 14 κύριων αλλεργιογόνων συστατικών (που παρουσιάζονται στον πίνακα 1) στις ετικέτες όλων των προσσκευασμένων τροφίμων, όταν τα ίδια ή συστατικά που τα περιέχουν, χρησιμοποιούνται σε οποιαδήποτε ποσότητα στο συσκευασμένο τρόφιμο (εκτός από το διοξειδίο του θείου, το οποίο δεν είναι απαραίτητο να αναγράφεται αν περιέχεται στο συσκευασμένο τρόφιμο σε συγκεντρώσεις κάτω από 10 mg/kg).

Από την 25η Νοεμβρίου 2005 είναι υποχρεωτική η αναγραφή στην επισήμανση (ετικέτα) των προσσκευασμένων τροφίμων, η παρουσία τυχόν αλλεργιογόνων συστατικών, ενώ μέσα στο 2014 η υποχρέωση αυτή επεκτάθηκε σε τρόφιμα τα οποία δι-ατίθενται εκτός συσκευασίας (αρτοποιεία, catering, εστιατόρια, κτλ.). Η αναγραφή θα πρέπει να είναι τέτοια ώστε τα άτομα που παρουσιάζουν αλλεργική αντίδραση σε κάποιο συστατικό, να μπορούν να ταυτοποιήσουν με ευκολία την παρουσία αυτού στο τρόφιμο. Περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την επισήμανση των αλλεργιογόνων συστατικών, αλλά και εν γένει για την επισήμανση των συσκευασμένων τροφίμων, μπορεί να βρει κανείς στον Κανονισμό της Ευρωπαϊκής Ένωσης ΕΚ 1169/2011.

Αναφορά σε ίχνη αλλεργιογόνων στην επισήμανση

Μεγάλη προσοχή δίνεται κατά τη διάρκεια παρασκευής των βιομηχανικά επεξεργασμένων τροφίμων, για την αποτροπή επιμόλυνσής τους από τροφογενή αλλεργιογόνα άλλων προϊόντων, μέσω της εφαρμογής ορθών πρακτικών υγιεινής και διαχωρισμού των τροφίμων. Υπάρχει, βέβαια και η περίπτωση, ένα προϊόν που δεν περιέχει στη συνταγή του, για παράδειγμα, ξηρούς καρπούς, να παρασκευάζεται στον ίδιο χώρο με κάποιο τρόφιμο που περιέχει ξηρούς καρπούς, με αποτέλεσμα τελικά το προϊόν αυτό να περιέχει ίχνη ξηρών καρπών και συνεπώς, να περιέχει τα αλλεργιογόνα τους. Τις περισσότερες φορές, η πιθανότητα μιας τέτοιας επιμόλυνσης αναφέρεται προαιρετικά στις ετικέτες της συσκευασίας ως «ίσως να περιέχει», κάτι που προσφέρει πολύ σημαντική πληροφορία στους καταναλωτές. Τα αλλεργιογόνα συστατικά είναι δυνατόν να υπεισέλθουν στα τρόφιμα ακόμα και μέσω ακούσιας έκθεσης σε αυτά. Αυτό μπορεί να γίνει μέσω:

- παρουσίας τους στις πρώτες ύλες
- παρουσίας τους σε βοηθητικές ύλες (π.χ. ένζυμα)
- μη επιμελούς τήρησης του συνταγολόγιου του τροφίμου
- αλλαγών στον προγραμματισμό της παραγωγής
- επανεπεξεργασίας του τροφίμου
- ανεπαρκών ή αναποτελεσματικών διαδικασιών καθαρισμού/ απολύμανσης
- επιμόλυνσης του τροφίμου μέσω επαφής με αλλεργιογόνο συστατικό κατά τη διάρκεια της παραγωγικής διαδικασίας
- επιμόλυνσης του τροφίμου μέσω επαφής με αλλεργιογόνο συστατικό μετά από την ολοκλήρωση της παραγωγικής διαδικασίας

Ο ενδεικνυόμενος τρόπος διαχείρισης του κινδύνου από την παρουσία αλλεργιογόνων συστατικών στα τρόφιμα είναι μέσω της εγκατάστασης ενός λειτουργικού Συστήματος Διαχείρισης της Ασφάλειας των Τροφίμων. Ειδικότερα, η διαχείριση των αλλεργιογόνων βασίζεται στις αρχές της Ανάλυσης των Κινδύνων και των Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου (HACCP). Συνεπώς, θα πρέπει να πραγματοποιηθεί ανάλυση της επικινδυνότητας για το σύνολο του «κύκλου ζωής» των προϊόντων (από την παραγωγή των πρώτων υλών, την αξιολόγηση κάθε βήματος της παραγωγικής διαδικασίας και μέχρι τη συσκευασία και την ετικέτα του τελικού προϊόντος).

Τα κρίσιμα σημεία στα οποία είναι δυνατή η εισαγωγή (άμεση ή έμμεση) ενός αλλεργιογόνου συστατικού στο τρόφιμο θα πρέπει να αναγνωριστούν και να μελετηθεί ένα σύστημα παρακολούθησής τους, ώστε να ελαχιστοποιηθούν οι πιθανότητες επιμόλυνσης. Τα σημεία που χρήζουν προσοχής είναι τα εξής:

- Εκπαίδευση και επίβλεψη του προσωπικού
- Πρώτες ύλες
- Εγκαταστάσεις και εξοπλισμός
- Αποθήκευση και Διανομή
- Παραγωγική Διαδικασία
- Επανεπεξεργασία τροφίμων
- Διαδικασίες τυποποίησης και συσκευασίας
- Ροή διαδικασιών και εξοπλισμού
- Καθαρισμός/ Απολύμανση
- Συνταγολόγιο
- Έλεγχος ετικέτας προϊόντος

Κοιλιοκάκη ή αλλιώς δυσανεξία στη γλουτένη

Η κοιλιοκάκη είναι η δυσανεξία (κάτι που ο οργανισμός δεν ανέχεται) στη γλουτένη, πρωτεΐνη που υπάρχει στο σιτάρι, το κριθάρι, τη βρώμη και τη σίκαλη. Η αντίδραση του οργανισμού είναι η παραγωγή αντιγλιαδινικών αντισωμάτων, κάτι που έχει σαν αποτέλεσμα την καταστροφή του εσωτερικού τοιχώματος του λεπτού εντέρου. Πρόκειται για κληρονομική πάθηση και επειδή η βλάβη προκαλείται από το ίδιο το ανοσοποιητικό σύστημα του οργανισμού, θεωρείται αυτοάνοσο νόσημα.

Η εκδήλωση της κοιλιοκάκης προϋποθέτει σχετική γενετική προδιάθεση του ατόμου και την κατανάλωση τροφών με γλουτένη. Ακόμη και όταν αυτοί οι δύο παράγοντες συνυπάρχουν, είναι πιθανό η κοιλιοκάκη να μην εκδηλωθεί παρά μόνο όταν «πυροδοτηθεί» σε ορισμένες περιπτώσεις από κάποιες ιογενείς ασθένειες ή άλλες αιτίες. Συνήθως η κοιλιοκάκη εκδηλώνεται στα βρέφη μόλις εισαχθούν δημητριακά στη διατροφή τους, σε ηλικία 6 μηνών περίπου, αλλά και σε ενήλικες που μπορεί να ζουν χωρίς συμπτώματα για πολλά χρόνια και να νοσήσουν πολύ αργότερα.



Στην Ελλάδα δεν υπάρχουν ακριβή στοιχεία για τη συχνότητα εμφάνισης της κοιλιοκάκης, λόγω έλλειψης επίσημης στατιστικής πληροφόρησης και της δυσκολίας διάγνωσής της. Πιθανολογείται ότι παρατηρείται σε 1/2.000-3.000 κατοίκους. Σε άλλες χώρες το ποσοστό κυμαίνεται από 1/150-300 στην Ιρλανδία και τις ΗΠΑ, έως 1/10.000-20.000 σε χώρες της Ασίας.

Στα άτομα με τη γενετική αυτή προδιάθεση, η παραγωγή αντιγλιαδινικών αντισωμάτων μετά την κατανάλωση τροφών που περιέχουν γλουτένη προκαλεί τη λείανση ή την αδρανοποίηση των λάχνων του λεπτού εντέρου που είναι υπεύθυνες για την απορρόφηση θρεπτικών συστατικών, βιταμινών και ιχνοστοιχείων από τον οργανισμό. Οι εκδηλώσεις αφορούν κυρίως γαστρεντερικές διαταραχές και οι συνέπειες είναι αρκετές στην ανάπτυξη και συντήρηση του οργανισμού.

Έχει παρατηρηθεί ότι τα συμπτώματα και οι εκδηλώσεις της κοιλιοκάκης διαφέρουν, συχνά κατά πολύ, από περίπτωση σε περίπτωση και ανάλογα με την ηλικία και διακρίνονται σε γαστρεντερικές και άλλες. Στα βρέφη παρατηρούνται γαστρεντερικές ενοχλήσεις, διάρροια, συχνές, ογκώδεις και ιδιαίτερα δύσσομες κενώσεις και στασιμότητα ή απώλεια βάρους. Στα παιδιά, εκτός από τα παραπάνω, μπορεί επίσης να εκδηλωθεί ναυτία, εμετοί, ανορεξία, αναιμία, δερματίτιδα και στοματικές άφθες. Είναι πιθανό να παρατηρηθεί και οξυθυμία. Στους ενήλικες και σε αρχικό στάδιο εκδήλωσης της ασθένειας, παρατηρείται ένα γενικό αίσθημα αδιαθεσίας και κόπωσης ακόμη κι όταν οι γαστρεντερικές ενοχλήσεις είναι περιορισμένες. Στη συνέχεια και σαν συ-



νέπεια της μειωμένης απορρόφησης βιταμινών, ιχνοστοιχείων και θρεπτικών συστατικών παρατηρούνται αναιμία, οστεοπενία και οστεοπόρωση καθώς και νευρικές και ορμονικές διαταραχές.

Παρόλο που η κοιλιοκάκη είναι μία αρκετά σοβαρή χρόνια πάθηση, είναι σημαντικό το γεγονός ότι αντιμετωπίζεται εξαιρετικά αποτελεσματικά, χωρίς φάρμακα ή ιατρικές επεμβάσεις. Θεραπεία αποτελεί η αυστηρή δια βίου δίαιτα χωρίς γλουτένη που έχει συνέπεια την επαναφορά του τοιχώματος του λεπτού εντέρου σε κανονική κατάσταση και τον έλεγχο της πάθησης. Ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δοθεί και σε ελάχιστες ποσότητες γλουτένης γιατί το μέγεθος της βλάβης του λεπτού εντέρου και ο χρόνος αποκατάστασης είναι δυσανάλογα μεγαλύτερα.

Γαλακτοζαιμία ή αλλιώς δυσανεξία στη λακτόζη

Ως δυσανεξία στη λακτόζη ορίζεται η αδυναμία του οργανισμού να μεταβολίσει τη λακτόζη, το βασικό σάκχαρο του γάλακτος. Αυτή η αδυναμία οφείλεται στην έλλειψη του ενζύμου

λακτάση, που κανονικά παράγεται από κύτταρα του λεπτού εντέρου.

Εκτιμάται ότι περίπου 70% των ενηλίκων παγκοσμίως εμφανίζουν μειωμένη παραγωγή λακτάσης. Τα ποσοστά δυσανεξίας στη λακτόζη ποικίλουν από περιοχή σε περιοχή του κόσμου, και μπορεί να κυμαίνονται από μόνο 5% στη Βόρεια Ευρώπη έως 70% στη Σικελία και πάνω από 90% σε κάποιες χώρες της Ασίας και της Αφρικής. Στην Ελλάδα εκτιμάται ότι περίπου 30% των παιδιών κάτω των 5 ετών εμφανίζουν κάποια ανεπάρκεια λακτάσης και συνακόλουθα συμπτώματα δυσανεξίας στη λακτόζη, ενώ το ποσοστό αυξάνεται πριν την εφηβεία.

Στο λεπτό έντερο η λακτάση αποικοδομεί τη λακτόζη στους μονοσακχαρίτες γαλακτόζη και γλυκόζη, οι οποίοι μπορούν στη συνέχεια να περάσουν στην κυκλοφορία του αίματος και να αξιοποιηθούν από τον οργανισμό σαν πηγή ενέργειας. Αν δεν υπάρχει αρκετή λακτάση, τότε η λακτόζη συνεχίζει αναλλοίωτη την πορεία της στο παχύ έντερο. Εκεί τα εντερικά βακτηρίδια την μετατρέπουν σε λιπαρά οξέα μικρής αλυσίδας, με ταυτόχρονη παραγωγή αερίων (διοξειδίου του άνθρακα, υδρογόνου και μεθανίου). Αυτή η δημιουργία αερίων από τα βακτηρίδια του παχέος εντέρου προκαλεί μια σειρά δυσάρεστων συμπτωμάτων, όπως ναυτία, δυσπεψία, φούσκωμα του στομαχιού, κοιλιακό πόνο ή κολικούς, γουργούρισμα των εντέρων και έκλυση αερίων, ακόμη και διάρροια.

Η ευαισθησία των ατόμων με δυσανεξία στη λακτόζη και η έκταση ή σοβαρότητα των συμπτωμάτων διαφέρουν σημαντικά από άτομο σε άτομο, γι' αυτό και η προσαρμογή των διατροφικών συνηθειών είναι διαφορετική ανάλογα με την περίπτωση. Γενικά, για την αποφυγή εμφάνισης των συμπτωμάτων είναι σκόπιμο να αποφεύγονται το γάλα, τα γαλακτοκομικά προϊόντα και τα παράγωγά τους που είναι οι φυσικές πηγές λακτόζης.

Σημαντική ποσότητα λακτόζης μπορεί να περιέχουν προϊόντα στα οποία χρησιμοποιούνται ως συστατικά ο ορός γάλακτος, η καζεΐνη, η λακταλβουμίνη και το γάλα σκόνη, γι' αυτό είναι σημαντικό να διαβάζονται προσεκτικά οι ετικέτες των τροφίμων. Τροφές που μπορεί να περιέχουν πηγές λακτόζης είναι το ψωμί, άλλα παρασκευάσματα ή γλυκίσματα που απαιτούν ψήσιμο, τα δημητριακά προγευμάτων, τα παξιμάδια, τα μπισκότα, τα ζαχαρωτά, οι έτοιμες σούπες και τα κρέατα ταχείας παρασκευής, η μαργαρίνη και οι έτοιμες σάλτσες για σαλάτα. Αυτό βέβαια δε σημαίνει ότι όλες οι παραπάνω τροφές είναι βέβαιο ότι θα προκαλέσουν συμπτώματα σε όλα τα άτομα με ανεπάρκεια λακτάσης. Τα περισσότερα άτομα με δυσανεξία στη λακτόζη μπορούν να ανεχθούν γάλατα που έχουν υποστεί ζύμωση, καθώς η περιεκτικότητα σε λακτόζη μειώνεται σημαντικά μετά την κατεργασία αυτή. Επίσης, κατά την παλαίωση του τυριού η λακτόζη μετατρέπεται σε γαλακτικό οξύ το οποίο δεν προκαλεί συμπτώματα, για αυτό σε πολλές περιπτώσεις ατόμων με μέτρια δυσανεξία η κατανάλωση ώριμου τυριού δεν δημιουργεί προβλήματα.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.

1. Daniel A. Leffler, Ciaran P. Kelly, Peter H.R. Green, Richard N. Fedorak, Anthony DiMarino, Wendy Perrow, Henrik Rasmussen, Chao Wang, Premysl Bercik, Natalie M. Bachir, Joseph A. Murray. Larazotide Acetate for Persistent Symptoms of Celiac Disease Despite a Gluten-Free Diet: A Randomized Controlled Trial *Gastroenterology*. Volume 148, Issue 7, June 2015, Pages 1311-1319. 2. <http://www.foodgrade.gr/>

Αγορά Χυμών

Μαίρη Λογαρά – Δασοπούλου {Χημικός του Αριστοτέλειου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης, μέλος της Ένωσης Ελλήνων Χημικών και της Ευρωπαϊκής Ένωσης Χημικών & Μοριακών Επιστημών (EuCheMS)}

Η αγορά των χυμών αποτελεί μία από τις πλέον σημαντικές κατηγορίες στον κλάδο των Τροφίμων και Ποτών. Η προϊοντική της εξέλιξη, ακολουθεί την τάση της σύγχρονης υγιεινής διατροφικής προσέγγισης, οδηγώντας σε λανσάρισμα νέων προϊόντων που ανταποκρίνονται στις νέες ανάγκες των καταναλωτών.

Ωστόσο, κατά τη διάρκεια των τελευταίων ετών οι σημαντικές αλλαγές που έχουν επέλθει στην Ελλάδα, ως αποτέλεσμα της οικονομικής κρίσης και κυρίως η μείωση του διαθέσιμου εισοδήματος, έχουν επηρεάσει τη λειτουργία της αγοράς και κατ'επέκταση τις καταναλωτικές διατροφικές επιλογές, υπαγορεύοντας νέες αγοραστικές συνήθειες στα ελληνικά νοικοκυριά. Έτσι, και η αγορά των χυμών έχει πληγεί από τη νέα τάξη πραγμάτων μέσα στη οποία προσπαθεί να ισορροπήσει η ελληνική κοινωνία. Η αγορά των συσκευασμένων χυμών χωρίζεται σε δύο βασικές κατηγορίες:

- A. Φρέσκοι Χυμοί Ψυγείου, Μικρής Διάρκειας
- B. Χυμοί Ραφίου, Μακράς Διάρκειας

Σε ποσοτική αναφορά, η ποσοστιαία αναλογία Φρέσκων προς Μακράς Διάρκειας είναι περίπου 20/80. Η κατηγορία των χυμών μακράς διάρκειας φιλοξενεί αρκετά δημοφιλείς μπράντες και προσελκύει τους περισσότερους καταναλωτές, κυρίως για λόγους τιμής αγοράς και ευκολότερης αποθήκευσης.

Η εικόνα της Αγοράς Χυμών σε Αξίες

Η συνολική αγορά των χυμών εκτιμάται σήμερα σε 230 εκατομμύρια ευρώ, εκ των οποίων τα 55 εκατομμύρια, δηλαδή το 24% περίπου, αφορά Φρέσκους Χυμούς Ψυγείου που ακολουθούν όμως μία πτωτική τάση. Το κανάλι των αλυσίδων S/M αντιπροσωπεύει το 62% του συνολικού τζίρου αυτής της κατηγορίας και το 55% των συνολικών πωλήσεων πραγματοποιείται στην Αττική.

Το 2014, η συνολική αγορά των χυμών σημείωσε πτώση -6% περίπου σε αξία σε σχέση με το 2013, που είναι όμως αισθητά βελτιωμένη σε σχέση με την αντίστοιχη της προηγούμενης χρονιάς (2013 Vs. 2012), η πτώση της οποίας άγγιξε σε αξία το -11%. Ο ανταγωνισμός μεταξύ επιχειρήσεων του κλάδου, κυρίως των μεγάλων, είναι έντονος και εστιάζεται στην προσπάθεια αύξησης του μεριδίου τους, μέσω:

- του κατάλληλου μίγματος marketing
- του αποτελεσματικότερου merchandising
- της ανάπτυξης νέων κωδικών, με υψηλό βαθμό διαφοροποίησης (π.χ. σε γεύση, συσκευασία, μέγεθος)
- της εισαγωγής τους σε καταστήματα HORECA

Κανάλια Πωλήσεων

Οι πωλήσεις των συσκευασμένων χυμών διανέμονται μέσω δύο μεγάλων καναλιών.

1. FCM (Future Consumption Market), που αφορά την αγορά από καταστήματα τροφίμων για κατανάλωση στο σπίτι.
2. ICM (Immediate Consumption Market), που αφορά την απευθείας κατανάλωση μετά την αγορά δηλαδή σε καφέ, εστιατόρια,



σε χώρους διασκέδασης, στο δρόμο κλπ.

Η οικονομική κρίση δυστυχώς, έχει αφήσει ανεξίτηλα σημάδια και στα δύο αυτά κανάλια, που αντικατοπτρίζονται στα στοιχεία πωλήσεων τους.

Αναλυτικότερα οι συσκευασμένοι χυμοί πωλούνται κυρίως μέσω των S/M τα οποία ποσοτικά αντιπροσωπεύουν ένα μερίδιο της τάξης του 55% της συνολικής κατηγορίας. Η κάμψη στις πωλήσεις των S/M είναι αισθητή και οφείλεται στη συνεχιζόμενη μείωση της καταναλωτικής δαπάνης, ως απόρροια της επιτεινόμενης οικονομικής κρίσης.

Οι πωλήσεις μέσω των HARD DISCOUNTERS που αντιπροσωπεύουν περίπου το 15% της αγοράς μειώθηκαν επίσης σημαντικά.

Τέλος και οι πωλήσεις στο κανάλι HORECA έχουν μειωθεί, αφού οι καταναλωτές έχουν αφενός μεν περιορίσει τις εξόδους τους αφετέρου δε, μειώσει ακόμη περισσότερο το budget διασκέδασης που είχαν.

Η Μαίρη Λογαρά είναι συνεταιίρος της DASO BUSINESS PERFORMANCE, μιας πρωτοπόρου εταιρείας Παροχής Συμβουλών και Μάνατζμεντ που εξειδικεύεται στη Διαχείριση Αλλαγής, την Καινοτομία, τη Στρατηγική Μάρκετινγκ και το Στρατηγικό Σχεδιασμό των επιχειρήσεων.

Η Μαίρη Λογαρά φέρνει στους πελάτες μία 15ετή επαγγελματική εμπειρία στην Εκπόνηση Χημικοτεχνικών Μελετών, στη Διαχείριση και το Μάνατζμεντ της Έρευνας & Ανάπτυξης και στη Διοίκηση Επιχειρηματικών Μονάδων.

Αποστολή της DASO BUSINESS PERFORMANCE είναι να προσφέρει λύσεις που στοχεύουν στην Αποτελεσματικότητα, την Υπεροχή και την Καινοτομία και να επιτυγχάνει Σχέσεις Εμπιστοσύνης και Αμοιβαίας Συνεργασίας με τους Πελάτες.

Ως στρατηγικός συνεργάτης η DASO βοηθά τους πελάτες της να διεκδικήσουν ισχυρή και κερδοφόρα θέση στην αγορά.



Detrop *Boutique* | 2016 |

25η ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ, ΠΟΤΩΝ,
ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ, ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ & ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

Ufi
Approved
Event



Artozyma 2016

7η ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗ ΑΡΤΟΠΟΙΑΣ, ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ,
ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ, ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ, ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ & ΕΤΟΙΜΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

2016

- Το μεγαλύτερο εκθεσιακό δίδυμο στο κέντρο της Νοτιοανατολικής Ευρώπης
- 7 Εκθεσιακά Περίπτερα
- Όλη η αγορά των Βαλκανίων παρούσα
- Φιλοξενία μεγάλου αριθμού αγοραστών από το εξωτερικό
- Πάνω από 3.000 προκαθορισμένα επιχειρηματικά ραντεβού
- Απόλυτα στοχευμένη διαφημιστική προβολή στις γειτονικές βαλκανικές χώρες

{ 26-29 ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΙΑΚΟ &
02/2016 ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ }

Detrop
Boutique

Υπό την αιγίδα



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΣΩΤΕΡΙΚΩΝ
& ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΗΣ ΑΝΑΥΤΟΚΡΟΤΗΣΗΣ



ΣΒΒΕ
ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ
ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ
ΒΟΡΕΙΟΥ ΕΛΛΑΔΟΣ



ΑΕΣ/ΠΡΠ

Χορηγός



Skyserv
travel & service

Επίσημη τράπεζα



ΕΘΝΙΚΗ ΤΡΑΠΕΖΑ
NATIONAL BANK
OF GREECE

Artozyma

Υπό την αιγίδα



ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ
ΕΛΛΑΔΟΣ

Με την υποστήριξη



ΕΘΝΙΚΟ ΑΡΤΟΠΟΙΟ ΒΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ
"ΠΡΟΦΗΤΗΣ ΗΛΙΑΣ"

Οργάνωση

HELEXPO

ΕΘΝΙΚΟΣ ΦΟΡΕΑΣ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ ΕΚΘΕΣΕΩΝ,
ΣΥΝΕΔΡΙΩΝ, ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ,
ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΕΚΘΕΣΙΑΚΩΝ
& ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΩΝ ΚΕΝΤΡΩΝ

Εποχιακά λαχανικά και φρούτα

και η διατροφική τους αξία

Γεωργία Παπαλουκά {Μάγειρας}

Χριστίνα Μακρατζάκη

{Διαιτολόγος - Διατροφολόγος MSc στη Διατροφή του Ανθρώπου}



Καρπούζι

ΒΙΤΑΜΙΝΕΣ

C, A, καροτένιο, κρυτοξανθίνη, λυκοπένιο, λουτεΐνη, ζεοξανθίνη, νιασίνη, παντοθενικό, φυλλικό

ΣΤΟΙΧΕΙΑ

K, Ca, Mg, P, Fe, Φθόριο

ΛΟΙΠΑ

Φυτικές ίνες, σάκχαρα, χολίνη, βεταΐνη, φυτοστερόλες, νερό

ΘΕΡΜΙΔΕΣ

30kcal/100gr

ΣΥΝΔΥΑΖΕΤΑΙ ΙΔΑΝΙΚΑ ΜΕ

φέτα, αγγούρι, ελαιόλαδο, πορτοκάλι, τεκίλα, φυστίκια Αιγίνης, λάιμ, μέντα, καυτερή πιπεριά



Ροδάκινα

ΒΙΤΑΜΙΝΕΣ

C, A, καροτένιο, κρυτοξανθίνη, λουτεΐνη, ζεοξανθίνη, B1, B2, νιασίνη, φυλλικό, παντοθενικό, E, K

ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Ca, Fe, Mg, P, Zn, K, Χαλκός, Mn, Se, Φθόριο

ΛΟΙΠΑ

Φυτικές ίνες, σάκχαρα, χολίνη, βεταΐνη, φυτοστερόλες, νερό

ΘΕΡΜΙΔΕΣ

39kcal/100gr

ΣΥΝΔΥΑΖΕΤΑΙ ΙΔΑΝΙΚΑ ΜΕ

μελάσσα, μαρκαρπόνε, μέντα, αμύγδαλα, βούτυρο, κονιάκ



Σύκα

ΒΙΤΑΜΙΝΕΣ

C, A, καροτένια, λουτεΐνη, ζεοξανθίνη, B1, B2, νιασίνη, φυλλικό, παντοθενικό, E, K

ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Cu, K, Mg, P, Ca, Fe, Mn, Se, Zn

ΛΟΙΠΑ

Φυτικές ίνες, σάκχαρα, χολίνη, φυτοστερόλες, νερό

ΘΕΡΜΙΔΕΣ

74kcal/100gr

ΣΥΝΔΥΑΖΕΤΑΙ ΙΔΑΝΙΚΑ ΜΕ

προσούτο, ρόκα, σταφύλια, φουντούκια, μασκαρπόνε, γλυκά κρασιά (porto, vinsanto)



Τομάτα

ΒΙΤΑΜΙΝΕΣ

A, καροτεινοειδή, λυκοπένιο, λουτεΐνη, ζεοξανθίνη, E, K, C, B6, νιασίνη, παντοθενικό, φυλλικό

ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Ca, Fe, Mg, P, K, Na, Zn, Cu, Mn, Φθόριο

ΛΟΙΠΑ

Φυτικές ίνες, σάκχαρα, χολίνη, βεταΐνη, φυτοστερόλες, νερό

ΘΕΡΜΙΔΕΣ

18kcal/100gr

ΣΥΝΔΥΑΖΕΤΑΙ ΙΔΑΝΙΚΑ ΜΕ

Αβοκάντο, πιπεριές, κουνουπίδι, φέτα, καβούρι, αυγό, αρνί, μαϊντανός, σαφράν



Μπάμιες

ΒΙΤΑΜΙΝΕΣ

A, καροτένιο, λουτεΐνη, ζεοξανθίνη, C, E, K, B1, B2, νιασίνη, B6, φυλλικό, παντοθενικό

ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Ca, Fe, Mg, P, K, Na, Zn, Cu, Mn, Se

ΛΟΙΠΑ

Φυτικές ίνες, σάκχαρα, χολίνη, νερό

ΘΕΡΜΙΔΕΣ

22kcal/100gr

ΣΥΝΔΥΑΖΕΤΑΙ ΙΔΑΝΙΚΑ ΜΕ

κοτόπουλο, πιπεριές, καλαμπόκι, κρεμμύδια, γαρίδες, τομάτα, φρ. κόλλιαντρος

Από το στάρι στο ψωμί

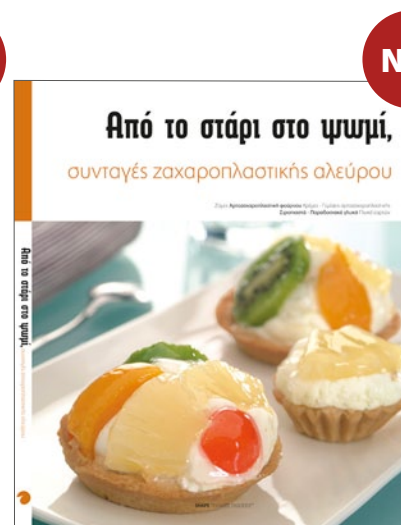
Η ανανεωμένη σειρά βιβλίων αποτελεί μοναδικό εργαλείο που συνδυάζει την απαραίτητη πληροφόρηση του επαγγελματία αρτοποιού με την πρακτική.

Επισκεφθείτε το eshop μας
eshop.freshbakery.gr
και παραγγείλτε το βιβλίο σας



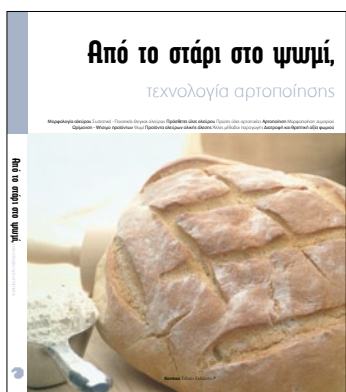
Από το στάρι στο ψωμί
Τεχνολογία αρτοποιήσης

ΤΙΜΗ: 40€



Από το στάρι στο ψωμί
Αρτοζαχαροπλαστική
με διογκωτικές ύλες

ΤΙΜΗ: 40€



Από το στάρι στο ψωμί
Τεχνολογία αρτοποιήσης

ΤΙΜΗ: 40€



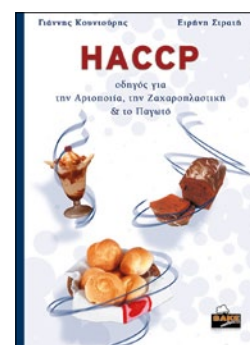
Από το στάρι στο ψωμί
Αρτοζαχαροπλαστική
με διογκωτικές ύλες

ΤΙΜΗ: 40€



Από το στάρι στο ψωμί
Αρτοποιήση και
αρτοζαχαροπλαστική
με προζύμια και μαγιά

ΤΙΜΗ: 40€



HACCP
Οδηγός για την Αρτοποιία,
τη Ζαχαροπλαστική
και το Παγωτό

ΤΙΜΗ: 40€

Με συνταγές για όλες τις επαγγελματικές σας ανάγκες!



SHAPE COMMUNICATION Ε.Π.Ε. - TECHNICAL EDITIONS
ΚΡΗΤΗΣ 13, 142 31 Ν.ΙΩΝΙΑ, ΑΘΗΝΑ, Τ. 2102723628, 2102718583, F. 2102798487, INFO@SHAPE.COM.GR, WWW.SHAPE.COM.GR





ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Ένα αρωματικό ψωμί αργής ωρίμανσης με τη γαλλική μέθοδο

Οδυσσέας Ιστορικός {Τεχνικός Αρτοποιίας / email:istorikos@gmail.com}

Συνεχίζοντας το αφιέρωμά μας σε ιδιαίτερα ψωμιά σας προτείνουμε ένα νέο γευστικό συνδυασμό. Αφορμή στάθηκε ένας φίλος Οανός αρτοποιός, ο οποίος σε ένα από τα ταξίδια του στη Γαλλία είδε αυτό το ψωμί και σε συνεργασία μαζί του το μετατρέψαμε για τα ελληνικά δεδομένα. Η ιδέα είναι απλή. Έχουμε μια ζύμη σίαραττα στη διαδικασία του ζυμώματος στην οποία επεμβαίνουμε προσθέτοντας ένα κατάλληλο προζύμι αργής ωρίμανσης.

Ένα αρωματικό ψωμί αργής ωρίμανσης με τη γαλλική μέθοδο

Η ΑΡΧΙΚΗ ΙΔΕΑ

Η προζύμη

Παίρνουμε 1 κιλό αλεύρι Τ. 55% και 1 λίτρο νερό, φτιάχνουμε ένα κουρκούτι και το αφήνουμε σκεπασμένο να ξινίσει για 48 ώρες σε θερμοκρασία 18 – 28 βαθμούς Κελσίου.

Κατόπιν παίρνουμε αυτά τα 2 κιλά προζύμης και προσθέτουμε 4 κιλά Τ.55% και 6 κιλά νερό.

Το κάνουμε κουρκούτι και το αφήνουμε για 16 ως 24 ώρες σε θερμοκρασία 18 – 28 βαθμούς Κελσίου.

Με αυτό τον κανόνα αναπιάνουμε κάθε ημέρα την προζύμη μας.

Δηλαδή 1 μέρος προζύμη, 2 μέρη αλεύρι, 3 μέρη νερό.

Και για να το θυμόμαστε είναι τόσο

απλό, 1 , 2 , 3.

Η ποσότητα επί του αλεύρου στη χρήση του είναι περίπου 30%.

Άπειροι λοιπόν συνδυασμοί από διαφορετικά αλεύρια θα μας δώσουν και διαφορετικά αρώματα.

Μεγάλη κυψέλωση και καταπληκτική διατηρησιμότητα σε αυτό το ψωμί.



Φτιάχνουμε τη ζύμη μας ως εξής:

Υλικά

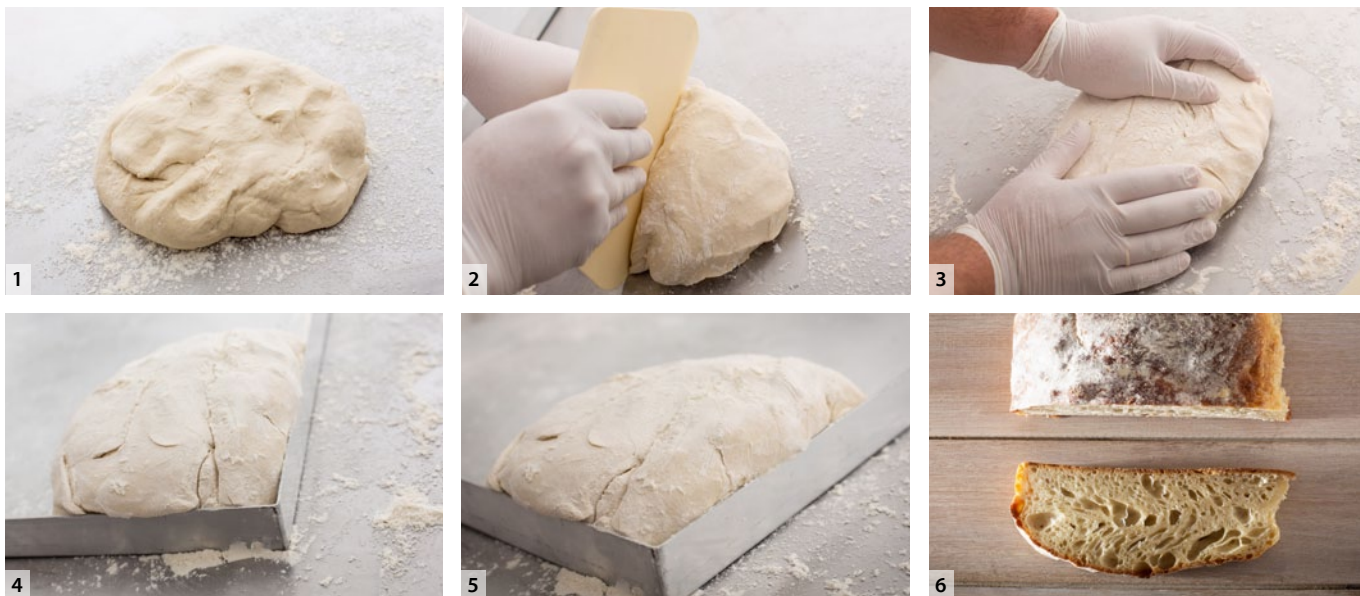
10 κιλά 100% αλεύρι Τ.55% ή κίτρινο από μαλακό σιτάρι, 220 γρ. 2,2% αλάτι, 20 γρ. 0,2% μαγιά, 3 κιλά 30% προζύμη, 7 με 7,5 λίτρα 70% με 75% νερό κρύο, 200 γρ. 2% ελαιόλαδο

Εκτέλεση

Ζυμώνουμε στην 1η ταχύτητα για 5 λεπτά, όλα τα υλικά χωρίς να προσθέσουμε το λάδι και τη μαγιά.

Ρίχνουμε τη μαγιά.

Ζυμώνουμε κατόπιν στην 2η ταχύτητα για 10 περίπου λεπτά, προσθέτοντας στο τέλος το λάδι να το απορροφήσει καλά.



Όταν η ζύμη μας ξεκολλήσει από τα τοιχώματα του μίξερ τότε αυτό είναι ένα καλό σημάδι ότι είναι έτοιμη και καλοζυμωμένη. Δε θα πρέπει υπό φυσιολογικές συνθήκες να επέμβουμε σκονίζοντας με αλεύρι.

Η θερμοκρασία του ζυμαριού δε θα πρέπει να ξεπεράσει τους 28 βαθμούς.

Κατόπιν, ετοιμάζουμε πλαστική λεκάνη στην οποία έχουμε κάνει επάλειψη εσωτερικά με ελαιόλαδο.

Προτιμούμε τετράγωνη λεκάνη αναλόγου διαστάσεως με την ποσότητα της ζύμης που θα βάλουμε μέσα. Θα προτιμούσαμε η λεκάνη αυτή να έχει το περιθώριο να μπορέσει η ζύμη μας να τριπλασιαστεί σε όγκο και να φτάσει μέχρι το χείλος της.

Αφήνουμε την ζύμη σε προφυλαγμένο μέρος σκεπασμένη με πανί για 120 λεπτά.

Κατόπιν, την τοποθετούμε στη συντήρηση για 20 ώρες στους 4 με 6 βαθμούς.

Μετά αλευρώνουμε τον πάγκο και τουμπάρουμε προσεκτικά και με αργές κινήσεις τη λεκάνη επάνω σε αυτόν.

Το τετραγωνισμένο σχήμα της λεκάνης μας δίνει τώρα και μια τετραγωνισμένη φόρμα φουσκωμένης ζύμης πάνω στον πάγκο.

Αυτό εξυπηρετεί στον τεμαχισμό του ζυμαριού και στην καλή ομοιομορφία του τελικού προϊόντος.

Αρχίζουμε επιτόπου να τεμαχίζουμε σε παράλληλες λωρίδες και με βάρος 500 ως 850 γρ. ζυμάρι.

Αποθέτουμε τα κομμάτια σε λαμαρίνα αφού πρώτα τα τεντώσουμε με τα χέρια μας στο επιθυμητό μήκος.

Τελειώνοντας στοφάρουμε για 30 μόνο λεπτά, χωρίς τη χρήση στόφας και επιτόπου φουρνίζουμε σε θερμοκρασία 240 βαθμούς με αρκετό ατμό, για 15 λεπτά.

Μετά από 15 λεπτά, κατεβάζουμε τη θερμοκρασία στο φούρνο στους 210 βαθμούς και συνεχίζουμε το ψήσιμο για άλλα 40 λεπτά ανοίγοντας στο τέλος τα τάμπερ.

Το σημείο αυτό είναι και το πιο κρίσιμο. Το ψωμί θα πρέπει να έχει στερεοποιηθεί στην κόρα του και ήδη θα πρέπει να αρχίζει να παίρνει πολύ ελαφρά ροδοκόκκινο χρώμα.

Αφού τελειώσουμε ξεφουρνίζουμε και τελειώνουμε το ψήσιμο για όσο χρόνο χρειαστεί κανονικά.

Η ιδέα αυτή μπορεί να πάρει και τις εξής παραλλαγές.

Δοκιμάστε με απλά άλευρα όπως 80% αλεύρι Τ.70% απαλό και 20% κίτρινο αρίστης ποιότητας για λίγο πιο χωριάτικο στυλ. Σε αυτή την περίπτωση μπορούμε να κόψουμε και στα συνηθισμένα βάρη παραγωγής του ψωμιού και έτσι να έχουμε ένα γλυκό και αρωματικό ψωμί.

Η σωστή επεξεργασία, αλλά και η χρήση της βασικής συνταγής δίνει και το καλύτερο αποτέλεσμα.

Οι κυψελώσεις που κάνει η τζιαπάτα σε συνδυασμό με το μεγάλο βάρος του σκευάσματος, καθώς και η παρουσία της υψηλής θερμοκρασίας στο ψήσιμο, είναι τα χαρακτηριστικά που κάνουν αυτό το ψωμί να ξεχωρίζει. Είναι ένα είδος ψωμιού αλλιώτικο από τα άλλα, με γεύση εθιστική και ισορροπημένη.

Καλή επιτυχία!

freshbakery.gr

φρέσκο - υγιεινό - λειτουργικό

“Η αρτοποιία και η αρτοζαχαροπλαστική περνάνε σε νέα εποχή!”

*Στο freshbakery.gr θα βρείτε τα πάντα γύρω
από τον κλάδο τροφίμων και ποτών.*

Όλες οι νέες τάσεις για ψωμί, σνακ, γλυκά, καφέδες και ροφήματα.

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



Σε συνεργασία με το περιοδικό

Ο ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ
και η δουλειά του

Ομελέτα με κολοκύθι και δυόσμο

Γεωργία Παπαλουκά {Μάγειρας}



Ολοκληρωμένη πρόταση για γεύμα
 Η ομελέτα σε συνδυασμό με μία πράσινη σαλάτα που θα περιέχει προσούτο και καρύδια, μπορεί να αποτελέσει ένα πλήρες και ολοκληρωμένο διατροφικά γεύμα. Θερμίδες ομελέτας: 300kcal

Υλικά:

3 αυγά, 1 κολοκύθι, 2 κλωνάρια δυόσμος, 30 γρ φέτα, Μερικοί κόκκοι κόκκινο πιπέρι



Εκτέλεση

Κόβουμε από το κολοκύθι εξωτερικά τέσσερις φέτες χρησιμοποιώντας μόνο το πράσινο μέρος του κολοκυθιού. Το κόβουμε σε μικρό καρεδάκι και το σωτάρουμε με πολύ λίγη λιπαρή ουσία. Προσθέτουμε τα αυγά χτυπημένα μαζί με λίγο αλάτι και πιπέρι και τον ψιλοκομμένο δυόσμο. Μόλις αρχίσει και σταθεροποιείται η ομελέτα στη βάση της, προσθέτουμε από πάνω τη φέτα θρυμματισμένη και τη βάζουμε στο φούρνο να ψηθεί. Μόλις τη βγάλουμε από το φούρνο, προσθέτουμε λίγο κοπανισμένο κόκκινο πιπέρι.

Διατροφική ανάλυση

Αυγό	Κολοκύθια	Φέτα	Δυόσμος	Κόκκινο πιπέρι
<p>Βιταμίνες: A, D, E, K, B2, B6, Φυλλικό, B12, Παντοθενικό</p> <p>Στοιχεία: Ca, Fe, Mg, P, K, Na, Zn, Cu, Se, F</p> <p>Λοιπά: Κορεσμένα, Μονοακόρεστα, ω-3, ω-6, Χοληστερίνη, πρωτεΐνη, Χολίνη, Βεταΐνη</p>	<p>Βιταμίνες: A, καροτένιο, λουτεΐνη, ζεοξανθίνη, C, K, B1, B2, Νιασίνη, B6, Φυλικό, Παντοθενικό</p> <p>Στοιχεία: Ca, Fe, Mg, P, K, Na, Zn, Cu, Mn, Se</p> <p>Λοιπά: Φυτικές Ίνες, Χολίνη</p>	<p>Βιταμίνες: A, E, K, B2, Νιασίνη, B6, Φυλικό, B12, Παντοθενικό</p> <p>Στοιχεία: Ca, Fe, Mg, P, K, Na, Zn, Se</p> <p>Λοιπά: Πρωτεΐνη, Λιπαρά, Χολίνη, Χοληστερίνη</p>	<p>Βιταμίνες: A, C, Νιασίνη, Φυλλικό,</p> <p>Στοιχεία: Ca, Fe, Mg, P, K, Na, zn, Mn</p> <p>Λοιπά: Φυτοστερόλες</p>	<p>Βιταμίνες: A, καροτένιο, Κρυπτοξανθίνη, Λουτεΐνη, Ζεοξανθίνη, K, Νιασίνη, B6, Φυλλικό</p> <p>Στοιχεία: Ca, Fe, Mg, P, K, Na, Zn, Mn, Se</p> <p>Λοιπά: Χολίνη, Φυτοστερόλες</p>

Σαλάτα με βραστά λαχανικά

Γεωργία Παπαλουκά {Μάγειρας}

Ολοκληρωμένη πρόταση για γεύμα

Για ένα πλήρες γεύμα, συνδυάστε τη σαλάτα με ένα τoστ που θα περιέχει σαλάμι αέρος, κάποιο κίτρινο τυρί και τομάτα.
Θερμίδες Σαλάτας: 900kcal

Υλικά

2 μικρές πατάτες (τύπου Γαλλίας), Μερικά φασολάκια στρόγγυλα, 1/4 κούπας καλαμπόκι, 1/2 κόκκινη πιπεριά, 1/4 κούπας κόκκινα φασόλια ή χάντρες, 1/4 κούπας αρακάς

Για τη Βινεγκρέτ

1 κ.σ. σάλτσα σόγιας, 1 κ.σ. ξύδι μπαλσάμικο, 5 κ.σ. ελαιόλαδο, 1 κ.γ. μουστάρδα με κόκκους, 1 κ.γ μαυροκούκι



Εκτέλεση

Βράζουμε τις πατάτες ξεχωριστά με τα υπόλοιπα λαχανικά. Βάζουμε σε μία κατσαρόλα το καλαμπόκι, τα φασολάκια, τα κόκκινα φασόλια και τον αρακά. Μπορούμε να τα βράσουμε όλα μαζί γιατί έχουν τον ίδιο χρόνο βρασίματος. Αφού βράσουν, τα στραγγίζουμε και κόβουμε την πιπεριά σε μικρό καρεδάκι και την πατάτα σε μικρότερα κομμάτια και στη συνέχεια τα αναμειγνύουμε. Προσθέτουμε τη βινεγκρέτ και ανακατεύουμε καλά.

Τip: Μπορούμε στη βινεγκρέτ να προσθέσουμε και 1 κουταλιά μέλι. Θα ήταν ωραίο τότε να βάλουμε τα λαχανικά μας σε ένα τηγάνι και σε δυνατή φωτιά να τα ανακατέψουμε με τη βινεγκρέτ για να μελώσουν. Απλά θα πρέπει να προσέξουμε να τα βγάλουμε εγκαίρως, γιατί υπάρχει κίνδυνος να αλλοιωθεί η υφή του ελαιολάδου και το αποτέλεσμα να μην είναι οπτικά όμορφο.

Διατροφική ανάλυση

Πατάτες	Φασολάκια	Καλαμπόκι	Πιπεριά κόκκινη	Κόκκινα φασόλια
Βιταμίνες: Καροτένιο, λουτεΐνη, ζεοξανθίνη, C, K, B1, B2, Νιασίνη, B6, Φυλλικό, Παντοθενικό Στοιχεία: Ca, Fe, Mg, P, K, Na, Zn, Cu, Mn, Se Λοιπά: Άμυλο, πρωτεΐνη, Χολίνη, Βεταΐνη. Φυτικές ίνες	Βιταμίνες: A, καροτένιο, C, E, K, Νιασίνη, Φυλλικό, Στοιχεία: Ca, Fe, Mg, P, K, Na, Zn, Mn Λοιπά: Σάκχαρα, πρωτεΐνη, χολίνη, φυτικές ίνες	Βιταμίνες: Καροτένιο, Λουτεΐνη, Ζεοξανθίνη, C, B1, Νιασίνη, Φυλλικό, Παντοθενικό Στοιχεία: Fe, Mg, P, K, Zn, Cu, Mn Λοιπά: Σάκχαρα, πρωτεΐνη, χολίνη, φυτικές ίνες	Βιταμίνες: A, Καροτένιο, Κρυπτοξανθίνη, Λουτεΐνη, Ζεοξανθίνη, C, E, K, B2, Νιασίνη, B6, Φυλλικό, Παντοθενικό Στοιχεία: Ca, Fe, Mg, P, K, Na, Mn, Se Λοιπά: Σάκχαρα, φυτικές ίνες	Βιταμίνες: C, K, Φυλλικό, Παντοθενικό Στοιχεία: Ca, Fe, Mg, P, K, Zn, Cu, Mn Λοιπά: Άμυλο, φυτικές ίνες, πρωτεΐνη, χολίνη
Αρακάς	Σόγια σως	Μπαλσάμικο	Ελαιόλαδο	Μουστάρδα
Βιταμίνες: K, C, Φυλλικό, B6, Νιασίνη, B2 Στοιχεία: Mn, B1, Cu, P, Zn, Μολυβδαίνιο, Mg, Fe, K Λοιπά: Φυτικές ίνες, πρωτεΐνες, χολίνη, σαπωνίνες, φαινολικά οξέα	Βιταμίνες: Νιασίνη, Φυλλικό, Παντοθενικό Στοιχεία: Fe, Mg, P, K, Na, Mn Λοιπά: Σάκχαρα	Στοιχεία: K, Fe, Ca, Na, Mn, Mg Λοιπά: Σάκχαρα, φαινολικά	Βιταμίνες: E, K Λοιπά: Μονοακόρεστα, Φυτοστερόλες	Βιταμίνες: B καροτένιο, Λουτεΐνη, Ζεοξανθίνη, E, K, B1, B2, Νιασίνη, B6, Φυλλικό Στοιχεία: Ca, Fe, Mg, P, K, Zn, Se Λοιπά: Σάκχαρα, πρωτεΐνες, μονοακόρεστα, πολιακόρεστα, χολίνη, φυτοστερόλες

Σεπτέμβριος

- 3-6 **WORLDFOOD ISTANBUL** {Διεθνής Έκθεση Τροφίμων και Τεχνολογιών Επεξεργασίας. Κωνσταντινούπολη, Τουρκία}
<http://www.worldfood-istanbul.com/Ana-Sayfa.aspx>
- 6-8 **SPECIALTY & FINE FOOD FAIR** {Έκθεση Τροφίμων και Ποτών. Λονδίνο, Ηνωμένο Βασίλειο}
<http://www.specialityandfinefoodfairs.co.uk/>
- 7-9 **FOOD & HOSPITALITY OMAN** {Διεθνής Έκθεση Τροφίμων και Ποτών, Τεχνολογιών Επεξεργασίας Τροφίμων, Εξοπλισμών Κουζίνας και Catering, Συστημάτων Συσκευασίας, Εξοπλισμών Ξενοδοχείων και σχετικών υπηρεσιών. Ομάν}
<http://www.foodandhospitalityoman.com/>
- 14-17 **WORLDFOOD MOSCOW** {Διεθνής Έκθεση Τροφίμων και Ποτών. Μόσχα, Ρωσία}
<http://www.world-food.ru/en-GB>
- 16-17 **FOOD & HOSPITALITY IRELAND** {Έκθεση Τροφίμων και Ποτών. Δουβλίνο, Ιρλανδία}
<http://www.foodhospitality.ie/>

Οκτώβριος

- 5-7 **RESTAURANT SHOW** {Εκδήλωση για τα Τρόφιμα και το Catering. Λονδίνο, Ηνωμένο Βασίλειο}
<http://www.therestaurantshow.co.uk/>
- 9-11 **EAT & STYLE - HAMBURG** {Φεστιβάλ Τροφίμων. Αμβούργο, Γερμανία}
<http://www.eat-and-style.de/de/hamburg/Home.html>
- 10-14 **ORGANIC TRADE FORUM** {Έκθεση Βιολογικών Προϊόντων. Κολωνία, Γερμανία}
<http://www.anuga.com/anuga/index-2.php>
- 22-25 **ISTANBUL FOOD – TECH** {Διεθνής Έκθεση Τροφίμων, Ποτών, Τεχνολογίας και Ασφάλειας Τροφίμων, Πρόσθετων Τροφίμων, Συστημάτων Αποθήκευσης και Εφοδιασμού. Κωνσταντινούπολη, Τουρκία}
<http://www.foodtechistanbul.com/>
- 16-18 **SALON DU CHOCOLAT** {Εκδήλωση για τη Σοκολάτα. Λονδίνο, Ηνωμένο Βασίλειο}
<http://www.salonduchocolat.co.uk/accueil.aspx>

Ο ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ

και η δουλειά του

online
ΕΚΔΟΣΗ

Το περιοδικό "Ο Αρτοποιός και η δουλειά του" κυκλοφορεί τώρα και σε ηλεκτρονική έκδοση. Εάν θέλετε να λαμβάνετε το τεύχος ηλεκτρονικά, συμπληρώστε τη φόρμα επικοινωνίας στο www.freshbakery.gr

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.





IBATECH

**Διεθνής Εμπορική Έκθεση για την Αρτοποιία,
τη Ζαχαροπλαστική, τους Εξοπλισμούς, το Παγωτό,
τη Σοκολάτα και τις Τεχνολογίες**



14 - 17 APRIL 2016

**Istanbul Fair Center CNR Expo,
Yesilkoy - Istanbul - Turkey
Hall 1 - 2 - 3 - 4**

Supporters



Messe Stuttgart Ares Fuarçılık Ltd. Şti.

Tekstilkent A - 11 Blok No: 50 - 51 Esenler 34235 Istanbul, TURKEY Tel / Phone : + 90 212 284 11 10 Fax : + 90 212 284 10 01

" THIS FAIR IS ORGANIZED WITH THE AUDIT OF TOBB (THE UNION OF CHAMBERS AND COMMODITY EXCHANGES OF TURKEY) IN ACCORDANCE WITH THE LAW NO.5174"



QUALITY

Εσείς, θέλετε να κερδίσετε την προτίμηση των πελατών σας. Θέλετε να μελετήσουμε προσεκτικά το καταστημά 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 standard (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