



ΖΑΓΟΡΙΑΝΑΚΟΣ

ΕΜΠΟΡΙΟ ΞΥΛΕΙΑΣ



Λεωφ. Δημοκρατίας 191

Πέραμα

210 44 10 183

210 44 11 858

info@zagorianakos.gr

Η ΛΥΣΗ
ΓΙΑ ΚΑΘΕ
ΑΡΤΟΠΟΙΟ



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

Δεν έχετε παρά να
επικοινωνήσετε
μαζί μας.

www.zagorianakos.gr



Clivanexport



και στις γιορτές μαζί!

STEFANOU SA



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.

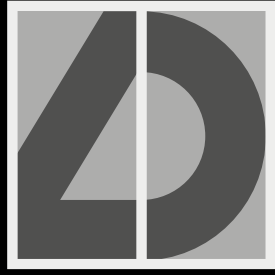
Ενδεικτική τιμή Λιανικής
δεν περιλαμβάνουν φπα

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:





Wholemeal Cake

Νέα σειρά

-  **Wholemeal Cake**
-  **Cookies Wholemeal**
-  **Τσουρέκι Wholemeal**



Cookies Wholemeal



Wholemeal Cake

Η **FOODSTUFF** πρωτοπορεί και φέτος παρουσιάζοντας δύο **νέα προϊόντα** ιδανικά για βασιλόπιτες!

Για πολιτική βασιλόπιτα και γιορτινές δημιουργίες, εντυπωσιάστε και προκαλέστε έκπληξη:

* Με τη βασιλόπιτα **Cake Wholemeal**

* Με το **νέο Τσουρέκι Wholemeal**

Διατροφική αξία & ξεχωριστή γεύση!!

Και όπως κάθε χρονιά, δημιουργήστε με τα ποιοτικά **Ελληνικά προϊόντα** της **FOODSTUFF**:

- * **Desire Cake Mix**, cake μαργαρίνης/βουτύρου με ξεχωριστή νοστιμιά.
- * **Harmony Cake**, cake λαδιού με παραδοσιακή γεύση & μοναδικό άρωμα.
- * **Cake Soft Double Cream**, NEO Cream Cake με μεγάλη διατηρησιμότητα & μοναδική πλούσια γεύση.
- * **Super Cake**, NEO Cake λαδιού με σπιτική υφή.

Δώδεκα χρόνια, αναπτύσσουμε, δημιουργούμε και παράγουμε για εσάς, με άριστης ποιότητας υλικά, τις πρώτες ύλες της επιτυχίας!

Προϊόντων Wholemeal



Βασιλόπιτα! - Μόνο με αλεύρι ολικής άλεσης και καστανή ζάχαρη!



ΦΟΥΝΤΣΤΑΦ Ε.Π.Ε.

ΠΑΡΑΓΩΓΗ & ΕΜΠΟΡΙΑ ΕΙΔΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

Αρτέμιδος 24 & Αφροδίτης ΤΚ 172 35, Δάφνη, Αθήνα
Τ.: 210 9717197, F: 210 9760350, info@foodstuff.com.gr

www.foodstuff.com.gr

foodStuff

Η ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΥΧΙΑΣ





QUALITY DESIGN



QUALITY SERVICE

Η εμπειρία 30 χρόνων, το πάθος και το μεράκι για το αντικείμενό μας, σε συνδυασμό με την ποιότητα και την συνέπεια στις υπηρεσίες και τα πιστοποιημένα προϊόντα μας, καθιέρωσαν την εταιρία Differ στο χώρο του εμπορίου για χώρους μαζικής εστίασης, ζαχαροπλαστεία, αρτοποιεία, ξενοδοχεία, gelateries, cafe-bars.

Δημιουργούμε σχέσεις εμπιστοσύνης, ώστε να κατανοήσουμε απόλυτα και να ικανοποιήσουμε με τον καλύτερο δυνατό τρόπο τις εξατομικευμένες ανάγκες και τις ιδιαιτερότητες του χώρου για ένα τέλειο αποτέλεσμα.

- με έμφαση στην άριστη προβολή, αλλά και συντήρηση των προϊόντων
- με μεγάλη γκάμα επιλογών, που καλύπτει κάθε ανάγκη
- με λύσεις εξαιρετικής σχέσης ποιότητας-τιμής
- με τεχνική υποστήριξη που παρέχεται με συνείδηση, τεχνογνωσία, συνέπεια.





QUALITY PRODUCTS



TECHNOLOGY OF REFRIGERATION WITH DESIGN THAT DIFFERS

Τεχνολογία στην ψύξη μόνο από την Differ!

Νέα, πρωτοποριακή σειρά ψυγείων Hyper View. Διαμόρφωση ιδανικής θερμοκρασίας και υγρασίας, για άριστη συντήρηση των προϊόντων, σε συνδυασμό με μέγιστες αποδόσεις.

- Άριστη λειτουργία ψύξης από +2°C έως +5°C σε όλα τα επίπεδα
- Χαμηλή στάθμη θορύβου και χαμηλή κατανάλωση ενέργειας,
- Ηλεκτρονικός θερμοστάτης αφής με λειτουργία ECO
- Συναγερμός ανοιχτής πόρτας
- Εσωτερικός φωτισμός τελευταίας τεχνολογίας Led 24V
- Κρύσταλλα extra clear για ιδανική προβολή.

EN ISO 9001 : 2008 

DIFFER

{Περιεχόμενα}

ΜΟΝΙΜΕΣ ΣΤΗΛΕΣ

- 14 Ρεπορτάζ αγοράς
- 20 Η αγορά προτείνει
- 26 Fresh Pastry
- 36 Ο κλάδος κινείται

ΘΕΜΑΤΑ

- 42 Παρουσίαση: ΙΩΝΙΚΗ ΣΦΟΛΙΑΤΑ
- 44 SIGEP 2016
- 46 EUROPAIN 2016

ΤΕΧΝΙΚΑ

- 54 Φρέσκο βούτυρο: το άρωμα και η γεύση της χριστουγεννιάτικης ζαχαροπλαστικής
- 58 Διατροφική Επισήμανση Προϊόντων

ΔΙΑΤΡΟΦΟΛΟΓΙΑ

- 62 Οι κρυμμένοι διατροφικοί θησαυροί των Χριστουγέννων

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

- 66 Προζυμένιο από τα Γιάννενα
- 70 Fresh & Green
- 72 Ψωμί dinkel
- 74 Πουγκιά με γέμιση λαχανικών
- 75 Ανθότυρο σε μπουκίτσες αρωματισμένο με μυρωδικά
- 76 Κορμός Χριστουγεννιάτικος με Βανίλια και σοκολάτα



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}



Γ. ΠΑΠΑΛΟΥΚΑ
{Μάγειρας}



Μ. ΑΡΚΟΥΗΣ
{Τεχνικός Αρτοποιίας}



Γ. ΚΟΥΒΟΥΣΑΚΗΣ
{Γεωπόνος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Msc στη μελέτη και αξιοποίηση φυσικών προϊόντων}



ΜΙΧΑΛΗΣ ΠΙΑΝΟΣ
{Τεχνικός Σύμβουλος Ζαχαροπλαστικής}



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

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 καταβάλουν 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.

Ζελοφάν μανίκια σε διάφορα
χρώματα & μεγέθη



pandecor
Pateros Nikitas S.A.

Σοκολατένια διακοσμητικά



Επισκεφθείτε το
site μας
www.pandecor.gr

Δίσκοι χρυσοί



Πλακέτες
ζαχαρόπαστας



Φόρμες κέικ



ΠΑΤΕΡΟΣ ΝΙΚΗΤΑΣ Α.Β.Ε.Ε. Θεσσαλονίκης 107, ΒΙ.ΠΕ. Μοσχάτου

Τηλ.: 210 4810305-6, Fax: 210 4831732, email: pandecor@pandecor.gr, <http://www.pandecor.gr>

{Editorial}

Το 2015 είναι μία χρονιά που κλείνει αφήνοντας έντονη τη γεύση των ραγδαίων αλλαγών που δε θα μπορούσαν να αφήσουν ανεπηρέαστους τους κλάδους της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής. Ωστόσο η εορταστική περίοδος πάντοτε δίνει πολλές νέες ευκαιρίες στους επαγγελματίες του χώρου, καθώς είναι η πιο κατάλληλη στιγμή για να εφαρμοστούν όλες οι πρωτότυπες ιδέες για δημιουργίες, δίνοντας μία σημαντική ώθηση σε ζαχαροπλάστες και αρτοποιούς.

Σε αυτό το πνεύμα και με τις γιορτές των Χριστουγέννων να πλησιάζουν, το τεύχος 85 του περιοδικού «Ο Αρτοποιός και η δουλειά του» στοχεύει να σας δώσει νέες ιδέες και πολλές προτάσεις παράλληλα με όλα τα νέα και τις τάσεις της εγχώριας, αλλά και της παγκόσμιας αγοράς.

Εμείς σας ευχόμαστε, να αξιοποιήσετε με δημιουργικότητα και αισιοδοξία τις προτάσεις και τα εργαλεία που σας προσφέρει και αυτό το τεύχος του περιοδικού μας και δεσμευόμαστε να είμαστε κοντά στον Έλληνα αρτοποιό και ζαχαροπλάστη και τη νέα χρονιά, με επαγγελματισμό, αίσθημα ευθύνης και κυρίως σεβασμό στις ανάγκες του.

Καλές γιορτές!

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 IKE
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€





...γεια στα χέρια σας!

Νέα μοναδική Ρουμελιώτικη ζαμπονοτυρόπιτα!

Ένα νέο προϊόν ήρθε να προστεθεί στην ομάδα της alfa: Ρουμελιώτικη ζαμπονοτυρόπιτα, με το γευστικό ζαμπόν και το απολαυστικό τυρί να συναντούν το τραγανό φύλλο σφολιάτας, δίνοντας ένα εκπληκτικό αποτέλεσμα σε γεύση και εμφάνιση. Η Ρουμελιώτικη ζαμπονοτυρόπιτα, όπως και όλα τα προϊόντα της alfa, είναι φτιαγμένη με αγνά υλικά και σηματοδοτημένη με σύμβολα ανώτερης ποιότητας. Άλλη μια καινοτομία της alfa που ωθεί την επιχείρησή σου να ανέβει κατηγορία!

50 χρόνια

Μοναδικά προϊόντα
από μία μεγάλη ομάδα



ΣΥΜΒΟΛΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ



alfapastry.com



facebook.com/AlfaPastryGreece



Χριστουγεννιάτικες προτάσεις

Η αντίστροφη μέτρηση για την περίοδο των Χριστουγέννων έχει ξεκινήσει και οι επαγγελματίες του κλάδου της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής ετοιμάζονται για την πιο δημιουργική και ευφάνταστη εποχή του χρόνου. Η εορταστική περίοδος επιτάσσει το στολισμό των βιτρινών με τα πιο λαχταριστά και εντυπωσιακά γλυκά. Στο Ρεπορτάζ Αγοράς αυτού του τεύχους, σας παρουσιάζουμε προτάσεις, πρώτες ύλες αλλά και έτοιμα προϊόντα, που είναι απαραίτητα για κάθε επαγγελματία του χώρου την εποχή αυτή και που προσθέτουν αξία στη δουλειά του.

Σταρένιο

Arôme
Levain® 

Άρωμα Ελλάδας

Το μοναδικό από 100% σιτάρι!



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

 ΖΥΜΕΣ ΛΕΣΑΦΡ

 Ζύμες Λεσάφρ Ελλάς
Δίνουμε ζωή στο ψωμί

 LESAFFRE
GROUP

{Ρεπορτάζ αγοράς}

ΑΚΤΙΝΑ ΑΕ

{Μίγμα για Βασιλόπιτα}

Για άριστο γευστικό αποτέλεσμα και φρεσκάδα

Η ΑΚΤΙΝΑ παρουσιάζει το προϊόν Μίγμα για Βασιλόπιτα. Το νέο μίγμα εξασφαλίζει άριστο γευστικό αποτέλεσμα, καλή κυψέλωση, χωρίς να τρίβει και μεγάλη διάρκεια ζωής του τελικού προϊόντος διατηρώντας τη φρεσκάδα του. Είναι εύκολο στην παρασκευή του και μπορεί να ικανοποιήσει και τον πιο απαιτητικό πελάτη. Για κορυφαίο αισθητικό και γευστικό αποτέλεσμα επικαλύψτε με το Covering Dark/ Ganache ή Covering White/ Ganache ΑΚΤΙΝΑ. Διατίθεται σε συσκευασία 10kg.

ΠΡΩΤΕΣ ΥΠΕΣ



ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ ΑΕ

{Italian Panettone}

Ένα είδος τσουρεκιού, γεμάτο φρουτένια αρώματα.

Η εταιρία ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ ΑΕ, εκπροσωπώντας την Ιταλική εταιρία Italmill και συνεχίζοντας την παράδοση να προσφέρει ποιοτικά προϊόντα στην Ελληνική αγορά, σας προσφέρει την πλήρη συνταγή με όλα τα υλικά για την παραγωγή του γνήσιου Ιταλικού Panettone. Το Panettone γεννήθηκε στον Ιταλικό Βορρά, κατά την περίοδο των Χριστουγέννων και της πρωτοχρονιάς και παρότι είναι αρκετά γλυκό σύντομα κατέκτησε τις γειτονικές χώρες και μέχρι σήμερα όλο τον κόσμο, εξακολουθώντας πάντα να αποτελεί σύμβολο της πόλης του Μιλάνου. Είναι ένα ιδιαίτερο είδος γλυκού με εξαιρετικά αφράτη ζύμη, γεμάτο από τα αρώματα του μεσογειακού περιβάλλοντος, αφού περιέχει αρκετή ποσότητα από ζαχαρωμένα κομμάτια πορτοκαλιού, κίτρου και λεμονιού. Πολλές άλλες παραλλαγές είναι διαθέσιμες, οπότε συχνά θα το βρούμε και σε παραλλαγή με σταφίδες, γλάσο σοκολάτας καθώς και να σερβίρεται με κρεμώδες τυρί μασκαρπόνε. Το κλασικό του σχήμα είναι στρογγυλό πολύ συχνά όμως το συναντάμε φτιαγμένο και σε οκτάγωνη βάση ή σε φόρμα αστεριού, ενώ πλέον κυκλοφορεί ευρέως και σε ατομικές συσκευασίες. Με λίγα λόγια, το Panettone μπόρεσε να γίνει το γλυκό όλων των Ιταλών.

ΠΡΩΤΕΣ ΥΠΕΣ



ΑΡΓΥΡΗΣ ΑΠΕΞΙΑΝΔΡΟΣ ΕΠΕ - CHOCOLATE GRAPHICS

{Χριστουγεννιάτικα διακοσμητικά σοκολατάκια με λογότυπα}

Για εντυπωσιακές χριστουγεννιάτικες παρουσιάσεις

Η Chocolate Graphics παρουσιάζει τα χριστουγεννιάτικα σχέδιά της. 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. Υπάρχει δυνατότητα εκτύπωσης λογότυπου αλλά και ευχής. Οι εκτυπώσεις μπορούν να γίνουν σε 4 διαφορετικές γεύσεις: γάλακτος, λευκή, μαύρη και φράουλα. Όλα τα προϊόντα παράγονται στα εργαστήρια της εταιρείας Chocolate Graphics στην Ελλάδα και στην Κύπρο και για το λόγο αυτό, οι παραδόσεις είναι άμεσες και οι ελάχιστες ποσότητες πολύ βολικές.

ΕΤΟΙΜΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ



σοκολατάκια σε διάφορα σχήματα λογοτυπημένα για το ζαχαροπλασείο 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 κιβώτιο με θερμομόνωση και δεν χρειάζονται ψυγείο.

Chocolate Graphics

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

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

ΠΛΑΤΩΝ ΑΕ

{BUTTER CREAM Γερμανίας}

Άρωμα φρέσκου βούτυρου

Η εταιρία ΠΛΑΤΩΝ ΑΕ σας προσφέρει τη δυνατότητα να δώσετε στους κουραμπιέδες και στα σιροπιαστά σας γλυκά, ξεχωριστή γεύση και προσωπικότητα. Το BUTTER CREAM Γερμανίας είναι ένα προϊόν που ενισχύει τη γεύση του βουτύρου στις δημιουργίες σας και ταυτόχρονα, απογειώνει τις πωλήσεις σας.

ΠΡΩΤΕΣ ΥΠΕΣ





μύλοι **ΛΟΥΛΗ**

από γενιά σε γενιά το ίδιο αλεύρι

...και αυτά τα Χριστούγεννα σε κάθε γωνιά της Ελλάδας
κάθε αρτοποιός θα βάλει το μεράκι του, τον κόπο του
και τα πιο αγνά υλικά για να έχουμε
τα πιο γλυκά Χριστούγεννα...

Σας ευχαριστούμε !!!

www.loulismills.gr

{Ρεπορτάζ αγοράς}

ΤΡΟΦΟΣΥΝΘΕΣΗ

{Μίγμα για Βασιλόπιτα}

Βασιλόπιτα για απαιτητικούς επαγγελματίες

Η εταιρία ΤΡΟΦΟΣΥΝΘΕΣΗ παρουσιάζει ένα νέο μίγμα για παρασκευή βασιλόπιτας με πλούσια και ζουμερή δομή, που περιέχει και αλεύρια της Ρόδου πλούσια σε σιμιγδάλι. Με συνέπεια και γνώση της Τεχνολογίας Τροφίμων, η εταιρία έστησε μια σύγχρονη και εξελίξιμη παραγωγική μονάδα. Γνωρίζοντας τις ανάγκες και τις ιδιομορφίες της αγοράς λόγω του τουρισμού, ειδίκευσε την παραγωγή της σε μίγματα που βοηθάνε τον επαγγελματία Ζαχαροπλάστη-Αρτοποιό-Μάγειρα και παρέχει μεγάλη γκάμα προϊόντων για τα καλύτερα χριστουγεννιάτικα γλυκά σας. Το νέο μίγμα της για βασιλόπιτα διατίθεται σε συσκευασίες των 25 και 10 κιλών. Αξίζει να δοκιμάσετε το πολύτιμο τσουρέκι που υπερτερεί σε γεύση, φρεσκάδα και διατηρησιμότητα.

ΠΡΩΤΕΣ ΥΠΕΣ



ΑΦΟΙ ΜΩΡΑΪΤΗ ΑΕ

{Αμυγδαλόψιχα ψημένη, ωμή και κροκάν}

Απαραίτητο συστατικό σε κάθε χριστουγεννιάτικη δημιουργία

Η εταιρία ΑΦΟΙ ΜΩΡΑΪΤΗ ΑΕ παρουσιάζει την ψημένη και ωμή αμυγδαλόψιχα, αλλά και την αμυγδαλόψιχα κροκάν, σε διάφορα μεγέθη, έτσι ώστε να καλύπτουν τις ανάγκες κάθε επαγγελματία. Η μακρόχρονη εμπειρία και η μηχανολογική υποδομή της εταιρίας, την καθιστούν ειδικό σε θέματα που προκύπτουν από την παραγωγή και τη χρήση αμυγδαλόψιχας κατά τη δημιουργία διαφόρων παρασκευασμάτων όπως σοκολάτες, κουλουράκια, κουραμπιέδες, μπακλαβάδες, παγωτά κλπ. Οι αμυγδαλόψιχες της ΑΦΟΙ ΜΩΡΑΪΤΗ ΑΕ διατίθενται σε συσκευασίες των 25 ή 50 κιλών, όπως επίσης σε VACUUM 1, 2, 5, 10 και 20 κιλών.

ΠΡΩΤΕΣ ΥΠΕΣ



KENFOOD

{Προτάσεις Βασιλόπιτας}

Επειδή η καλή χρονιά... από τη Βασιλόπιτα φαίνεται!

Η Kenfood σας προτείνει διαφορετικές λύσεις για να προετοιμάσετε τη Βασιλόπιτα που σας ταιριάζει και που θα καταπλήξει τους πελάτες σας! Δοκιμάστε τη Βασιλόπιτα με τσουρέκι μίχ, που έχει πλούσια αρώματα, μεγάλη διόγκωση και πολύτιμη γεύση. Όσοι από εσάς προτιμάτε Βασιλόπιτα κέικ, με το king's cake θα έχετε εύκολα και γρήγορα Βασιλόπιτα με πλούσια γεύση. Τέλος, δοκιμάστε το family cake για αφράτη και ζουμερή Βασιλόπιτα με μοναδικά αρώματα. Για περισσότερες πληροφορίες επικοινωνήστε με τους πωλητές της KENFOOD.

ΜΙΤΜΑΤΑ



ΠΑΝΟΣ Μ. & ΣΙΑ ΟΕ - OSCAR

{Χριστουγεννιάτικες προτάσεις}

Ποιότητα και διαχρονικότητα και την εορταστική περίοδο

Το εργαστήριο ζαχαροπλαστικής OSCAR παρουσιάζει τις προτάσεις του σε έτοιμα προϊόντα για την περίοδο των Χριστουγέννων. Τα μελομακάρωνα είναι φτιαγμένα με παραδοσιακή συνταγή, με αλεύρι και σιμιγδάλι και διατίθενται σε συσκευασίες των 5 κιλών. Οι κουραμπιέδες OSCAR αποτελούν ένα τραγανό γλύκισμα με βούτυρο γάλακτος, αμύγδαλο και άχνη ζάχαρη και είναι διαθέσιμοι σε συσκευασίες των 4 κιλών. Τέλος, η Βασιλόπιτα του εργαστηρίου είναι ένα κρεμώδες κέικ με άρωμα βανίλιας και πορτοκαλιού, του οποίου την επικάλυψη μπορείτε να επιλέξετε εσείς, ανάμεσα σε μαρέγκα, ζάχαρη άχνη και ηραλίνα.

ΕΤΟΙΜΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ



ΤΡΟΦΟΣΥΝΘΕΣΗ
DIMPO
ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ ΜΙΧ

Βασιλόπιτα
Μίγμα για σπιτική βασιλόπιτα βούτυρου

Πληροφορίες
Τροφoσύνθεση ΕΒΕΕ
8ο χλμ Ρόδου, 85100 Ρόδος
Τηλ.: 22410-62119

Ιδανικά για βασιλόπιτες και τσουρέκια



Συσκευασίες: 25 kg

Super άλευρα για βασιλόπιτες και τσουρέκια

Υψηλοπρωτεϊνούχα άλευρα από extra δυνατό ποιοτικό αλεύρι κατηγορίας Π, παραγόμενο από διαλεχτές ποικιλίες μαλακών σιταριών, ειδικά για αφράτα τσουρέκια, βασιλόπιτες, μπριός, ντόνατς και παντός είδους προϊόντα αρτοζαχαροπλαστικής.

Από σήμερα εκμεταλλευτείτε την ποιοτική διαφορά και δημιουργήστε νόστιμα και αφράτα αρτοποιήματα με την δική σας παραδοσιακή συνταγή.



Η ΕΠΕΝΔΥΣΗ ΣΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΣΑΣ

Ελαιοχώρια - Χαλκιδικής, Τηλ: 23730 71174,
Τηλ. Αθηνών: 210 2468261,
Email: sales@cfm.com.gr - www.cfm.com.gr



**ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ
ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ Α.Ε.**

Παράδοση στην Ποιότητα

{Η αγορά προτείνει}

PANDECOR ΠΑΤΕΡΟΣ ΝΙΚΗΤΑΣ ΑΒΕΕ

{Εκτυπωτής DECOJET REVOLUTION}

Νέο εκτυπωτικό μηχάνημα για εκτυπώσεις σε βάφλα ή ζαχαρόπαστα

Η εταιρία PANDECOR ΠΑΤΕΡΟΣ ΝΙΚΗΤΑΣ ΑΒΕΕ παρουσιάζει το νέο εκτυπωτικό μηχάνημα για να εκτυπώνετε τα δικά σας σχέδια σε βάφλα ή ζαχαρόπαστα, με νέα τεχνολογία στα μελάνια και τα χρώματα. Ο εκτυπωτής DECOJET REVOLUTION έχει δοχεία αντί για φυσίγγια (cartridges), που σημαίνει ότι γίνεται άμεση ροή χρώματος από τα δοχεία προς την κεφαλή του εκτυπωτή. Τα δοχεία έχουν μεγαλύτερη ποσότητα χρώματος άρα γίνεται λιγότερη σπατάλη χρώματος κατά την αλλαγή φυσιγγίων και φυσικά, λιγότερη σπατάλη χρόνου. Επίσης, υπάρχει χαμηλότερο κόστος ανά ml χρώματος. Ο εκτυπωτής αυτός έχει πιστοποίηση για εκτυπώσεις κατάλληλες να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με το νέους αυστηρούς ευρωπαϊκούς κανονισμούς και 1 χρόνο εγγύηση.



ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΙΣΜΟΣ

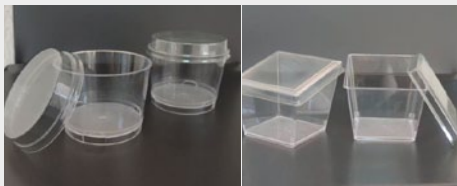
TSEPAS PACK ΑΕΒΕ

{Μπωλ ζαχαροπλαστικής}

Χαρίζουν ξεχωριστή εμφάνιση στα γλυκά

Η εταιρία TSEPAS PACK ΑΕΒΕ κατέχει ήδη μια εξέχουσα θέση στον χώρο παραγωγής προϊόντων injection. Η συλλογή της, εμπλουτίστηκε με νέα σκεύη που θα δώσουν μια ξεχωριστή και πρωτότυπη εμφάνιση στα γλυκά σας. Οι αυστηροί και συνεχείς έλεγχοι των προϊόντων της TSEPAS PACK ΑΕΒΕ, σε όλα τα στάδια –σύμφωνα με τις απαιτήσεις των πιστοποιήσεων ISO 9001:2008 HACCP που διαθέτει η εταιρία– εξασφαλίζουν την άριστη ποιότητα που χρόνια τώρα εμπιστεύονται οι πελάτες της.

ΥΠΗΚΗ ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ



SEFCO ZEELANDIA ΑΒΕΕ

{Kourou Lux}

Για αυθεντική Quiche Lorraine και κουρού

Το νέο Kourou Lux αποτελεί τη νέα άφιξη από τη Sefco Zeelandia για την παρασκευή βάσης για αυθεντική «Quiche Lorraine» και ποικιλία αλμυρών σνακ (ζύμη κουρού, μπατόν σαλέ, κλπ). Πρωτότυπες αλμυρές γεμίσεις με κάθε λογής υλικά, συνδυάζονται αρμονικά δημιουργώντας λαχταριστές τραγανές τάρτες με ιδιαίτερα ξεχωριστή γεύση, ιδανικές για κάθε στιγμή της ημέρας. Με πολύ εύκολη συνταγή χρήσης, το νέο Kourou Lux σας δίνει τη δυνατότητα να δημιουργηθείτε υπέροχες, λαχταριστές εφαρμογές. Διατίθεται σε συσκευασία σακιδίου 15kg.

ΜΙΓΜΑΤΑ



Platon

the aroma experts

Φυσικά αρώματα φρούτων, βανίλιας, βουτύρου, μελιού, μαστίχας, πορτοκαλιού, κι άλλων γεύσεων.

Η υψηλή ποιότητα των αρωμάτων μας, (Γερμανίας) η άρτια εξυπηρέτηση, οι προσιτές τιμές, και η τεχνική υποστήριξη, μας καταξίωσαν στο χώρο της βιομηχανίας αλλά και στο χώρο του επαγγελματία.

Είμαστε πρόθυμοι να σας καλύψουμε με δείγματα και προτάσεις, ανάλογα με τις επιθυμίες σας.



ΠΛΑΤΩΝ ΑΕ: Γερανίου 47 & Αναξαγόρα
Τηλ.: +30 210 5200091 Φαξ: +30 210 5240211
www.platon.com.gr

10552 Αθήνα (Ομόνοια)
email: info@platon.com.gr
www.aroma-eshop.com

ΦΟΥΝΤΣΤΑΦ ΕΠΕ

{Νέο πολύσπορο ψωμί}

Συνδυασμός υψηλής διατροφικής αξίας και υπέροχης γεύσης

Η FOODSTUFF, πρωτοπόρος στα προϊόντα ελληνικής παραγωγής, παρουσιάζει ένα νέο μίγμα για αφράτο και νόστιμο πολύσπορο ψωμί, με υψηλή διατροφική αξία και υπέροχη γεύση. Το νέο αυτό μίγμα της FOODSTUFF είναι ιδανικό για ψωμί, κουλούρια Θεσσαλονίκης, κριτσίνια, ψωμί για τoστ και πολλά άλλα σνακ. Δοκιμάστε το σήμερα.

ΠΡΟΤΕΣ ΨΩΣ



Προστοφαρισμένα κρουασάν

...Επειδή ο χρόνος σας είναι πολύτιμος!

Τα προστοφαρισμένα κρουασάν νίκησαν το χρόνο.
Απ' ευθείας από την κατάψυξη στο φούρνο,
χωρίς τη χρήση της στόφας.

Κρουασάν βουτύρου, μαργαρίνης και με γέμιση πραλίνας,
πάντα με την ποιότητα ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΖΥΜΗ – ΑΡΑΜΠΑΤΖΗΣ

www.elzymi.gr

ΜΙΧΑΗΛ ΑΡΑΜΠΑΤΖΗΣ ΑΒΕΕ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΚΕΝΤΡΙΚΑ ΓΡΑΦΕΙΑ: 1η ΟΔΟΣ ΒΙ.ΠΕ.Θ., Τ.Θ. 1238, Τ.Κ. 570 22, ΣΙΝΔΟΣ
Τ: 2310 723440, F: 2310 795351, E: info@elzymi.gr

ΥΠΟΚ/ΜΑ ΑΘΗΝΩΝ: ΛΕΩΦ. ΚΟΡΩΠΙΟΥ - ΒΑΡΗΣ, ΘΕΣΗ ΣΑΛΟΥΡΙ - ΑΓ. ΣΩΤΗΡΑ,
Τ.Θ. 130, Τ.Κ. 194 00, ΚΟΡΩΠΙ, Τ: 210 6620834, F: 210 6620837

ΥΠΟΚ/ΜΑ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ: ΘΕΣΗ ΚΛΑΡΙΑ - ΜΠΑΦΡΑ, Τ.Κ. 455 00, ΑΝΑΤΟΛΗ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ, Τ: 26510 94701, F: 26510 94309

ΥΠΟΚ/ΜΑ ΠΑΤΡΩΝ: ΑΓΙΟΣ ΒΑΣΙΛΕΙΟΣ ΠΑΤΡΩΝ, Τ.Κ. 265 00, Τ: 2610 993233, F: 2610 993544

Ελληνική Ζύμη. Προμηθευτής του Ελληνικού Πρωινού



greek breakfast

www.greekbreakfast.gr



HOTELS
HELLENIC CHAMBER OF HOTELS

ALFA

{Νέο, μοναδικό Μεσογειακό με μπέικον και παρμεζάνα}

Όταν το μπέικον και η παρμεζάνα συνάντησαν την αφράτη ζύμη μπριός

Η μεγάλη ομάδα της alfa συμπληρώνει φέτος 50 χρόνια δυναμικής παρουσίας στα «γήπεδα» της εστίασης, δημιουργώντας μοναδικά προϊόντα, όπως το νέο Μεσογειακό με μπέικον και παρμεζάνα. Το γευστικό μπέικον και η υπέροχη παρμεζάνα συναντούν τη μοναδική αφράτη ζύμη τύπου μπριός, 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. Έτσι παίζεται το παιχνίδι της επιτυχίας!

ΕΤΟΙΜΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ



ΑΦΟΙ ΜΑΓΕΙΡΑ ΑΒΕΕ – MORNING CATERING

{Ζυμαρούδι}

Τέλειο γευστικό αποτέλεσμα, για όλα τα γούστα

Πρόκειται για ένα νέο προϊόν το οποίο χαρακτηρίζεται από την καινοτομία του εμφάνισής και το τέλειο γευστικό αποτέλεσμα. Η ζύμη του διατηρείται αφράτη και μαλακή ακόμα και μετά από αρκετές ώρες, συνδυαζόμενη με διάφορες γεμίσεις, αλμυρές και γλυκές, αφήνοντας ένα μοναδικό αποτέλεσμα μετά από την κατανάλωσή του. Με γεμίσεις όπως τυρί, ζαμπόν - τυρί, τυρί - λουκάνικο, φέτα - τομάτα - ελιά, πραλίνα, μήλο, κρέμα σταφίδα, θα καλύψει όλα τα γευστικά γούστα και απαιτήσεις και θα δώσει την μέγιστη δυνατή απόλαυση. Οδηγίες ψήσιματος: Ξεπάγωμα σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, στοφάρισμα στους 40-50°C με υγρασία 70% για 20 λεπτά (διπλασιασμός όγκου) (ή 25-30 λεπτά από την ψύξη, ή 70-75 λεπτά από την κατάψυξη) και ψήσιμο για 10-15 λεπτά στους 160-170°C, αναλόγως φούρνου. Προαιρετική επάλειψη μετά το ψήσιμο με μαγειρικό λίπος ή γυαλιστικό αρτοσκευασμάτων. Διατίθεται σε συσκευασία: 25 τμχ / κιβώτιο.

ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ



ΥΙΟΙ Γ. ΟΥΖΟΥΝΟΓΛΟΥ ΑΒΕΕ

{Καφές Φίλτρου Bonjour}

Κλασικός ή με άρωμα φουντούκι ή καραμέλα

Το άρωμα Ουζούνογλου μπορείτε πλέον να το βρείτε και στον κλασικό καφέ φίλτρου Bonjour. Ο καφές φίλτρου διατίθεται σε συσκευασίες των 250 γρ. με βαλβίδα φρεσκάδας. Και για τους λάτρεις των ιδιαίτερων γεύσεων, κυκλοφορεί και με άρωμα φουντούκι και καραμέλα.

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...

Ουζούνογλου ΑΠΟ ΤΟ 1928

Έδρα: Λάκκωμα 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.ouzounoglou.gr



Μύλοι Ασωπού

...εμείς φτιάχνουμε το αλεύρι!



*Όταν η γεύση παίρνει
το άρωμα της παράδοσης*

ΜΥΛΟΙ ΑΣΩΠΟΥ Α.Β.Ε.Ε.

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

www.asosmills.gr



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

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΖΥΜΗ – ΑΡΑΜΠΑΤΖΗΣ Μ. ΑΒΕΕ

{Χειροποίητα μπουρεκάκια}

Γεύση και ποιότητα που καλύπτει και τον πιο απαιτητικό καταναλωτή

Χειροποίητα μπουρεκάκια, με τη σφραγίδα ανώτερης ποιότητας και γεύσης από την ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΖΥΜΗ – ΑΡΑΜΠΑΤΖΗΣ ΑΒΕΕ. Η γκάμα των προϊόντων της εταιρίας εμπλουτίζεται με εξελιγμένες γεύσεις που έχουν τη βάση τους στην ελληνική παράδοση. Στόχος να υποστηριχτεί ακόμη περισσότερο ο κλάδος των επαγγελματιών στο χώρο της εστίασης, με προϊόντα που ξεχωρίζουν προσελκύοντας ακόμη περισσότερο τους απαιτητικούς καταναλωτές!

ΕΤΟΙΜΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ



ΛΙΑΚΟΣ ΨΥΚΤΙΚΑ ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΜΟΝ. ΕΠΕ

{QUADRO WALL | Εντοιχιζόμενες βιτρίνες}

Κάθε ανάγκη έχει το δικό της στυλ, όλα τα γούστα το ιδανικό τους μέρος.

Η ΗΪΕΓΕΝ ακολουθεί την πορεία της αριστείας. Η Quadro Wall παρέχει στους σχεδιαστές και στους τελικούς χρήστες μοναδικές, πρωτότυπες λύσεις που είναι ιδανικές για να δώσουν μια μοναδική και αποκλειστική ταυτότητα σε οποιαδήποτε ρύθμιση. Η οικογένεια Evolution είναι η φιλοσοφία που αναπτύχθηκε για να ανταποκριθεί στις επιθυμίες και τις ανάγκες των πελατών, ενώ από τη δέσμευση αυτή προκύπτει και η Quadro Wall. Το εύρος των ψυγείων – βιτρινών, έχει σχεδιαστεί όχι μόνο για να εκτελέσει μια τεχνική λειτουργία, αλλά κυρίως, ως συμπλήρωμα στην επίπλωση. Μια ολοκληρωμένη συλλογή που ενισχύει κάθε μικρή λεπτομέρεια. Ένα αντικείμενο σύμφωνα με τις νέες τάσεις, για κάθε ρύθμιση στην επίπλωση και στη διακόσμηση.

Οι βιτρίνες Quadro είναι πλήρως εντοιχιζόμενες, με επιπλέον ανανεωμένο και βελτιωμένο LED φωτισμό, με καινούργιο ηλεκτρονικό έλεγχο «ευαίσθητο άγγιγμα» και καινοτόμα διπλά τζάμια «αντί - ομίχλης» που απομακρύνουν εντελώς το πρόβλημα του θαμπώματος και της συμπύκνωσης. Ολόκληρη η σειρά είναι εξοπλισμένη με αποτελεσματικά απομακρυσμένες μονάδες που χρησιμοποιούν κινητήρα με ψυκτικό αέριο χωρίς CFC, με χαμηλό περιβαλλοντικό αντίκτυπο, κατασκευασμένη με ανακυκλώσιμα υλικά και διπλά τζάμια σύμφωνα με το πρότυπο UNI EN 1279. Όλα αυτά τα νέα χαρακτηριστικά έχουν επίσης το πλεονέκτημα της σημαντικής μείωσης της κατανάλωσης ενέργειας και κατά συνέπεια, εξασφαλίζουν σημαντική εξοικονόμηση ενέργειας. Το ιδανικό πλαίσιο για κάθε προϊόν για να διεγείρει την φαντασία των πελατών σας. Αποκλειστική διάθεση σε όλη την Ελλάδα από την ΛΙΑΚΟΣ ΨΥΚΤΙΚΑ ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ Μ. ΕΠΕ.

ΜΗΧΑΝΟΠΟΙΗΤΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΖΥΜΗ – ΑΡΑΜΠΑΤΖΗΣ Μ. ΑΒΕΕ

{Γεμιστό στρογγυλό κουλούρι}

Η εξέλιξη στο κουλούρι Θεσσαλονίκης

Το παραδοσιακό και αγαπημένο όλων, κουλούρι Θεσσαλονίκης εξελίσσεται πλέον με τη σφραγίδα ανώτερης ποιότητας και γεύσης από την ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΖΥΜΗ – ΑΡΑΜΠΑΤΖΗΣ ΑΒΕΕ. Η γκάμα των προϊόντων της εταιρίας εμπλουτίζεται, με στόχο να υποστηρίξει ακόμη περισσότερο τις ανάγκες των επαγγελματιών, στο χώρο της αρτοποιίας.

ΕΤΟΙΜΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ



SEFCO ZEELANDIA ΑΒΕΕ

{Pasta Flora mix}

Για σπιτική πάστα φλώρα

Η κλασική πάστα φλώρα, μία από τις πιο αγαπημένες και διαχρονικές γλυκές γεύσεις, έρχεται από την Sefco Zeelandia με το νέο προϊόν Pasta Flora Mix για ξεχωριστές δημιουργίες. Το προϊόν βασίζεται σε εξειδικευμένα άλευρα δημιουργώντας ένα αποτέλεσμα σπιτικής πάστα φλώρας με την επιθυμητή δομή και αίσθηση. Συνδυάζεται εξαιρετικά με τη σειρά Frutafill (φρούτα σε ζελέ), με την κρέμα Cheese Cream Phill για cheese cake, καθώς και με την, επίσης νέα και πολύ ιδιαίτερη, μαρμελάδα μήλου με έντονα αρώματα, καρκεύματα και μπαχαρικά, Renetta apple paste. Το αποτέλεσμα; Λαχταριστή σπιτική πάστα φλώρα μήλου, ιδιαίτερα τραγανή, με έντονα αρώματα και υπέροχη γεύση! Το προϊόν Pasta Flora Mix διατίθεται σε συσκευασία σακίου 15kg και το προϊόν Renetta apple paste διατίθεται σε συσκευασία δοχείου 12,5kg.

ΜΙΓΜΑΤΑ



ΥΙΟΙ Γ. ΟΥΖΟΥΝΟΓΛΟΥ ΑΒΕΕ

{Ελληνικός καφές}

Προσεκτικά καβουρδισμένους και αλεσμένους

Η παράδοση Ουζούνογλου, βρίσκεται έτοιμη και φυλαγμένη στον ελληνικό καφέ Ουζούνογλου, για την πραγματική σας απόλαυση. Προσεκτικά καβουρδισμένους και αλεσμένους, ο ελληνικός καφές της εταιρίας διατίθεται σε συσκευασίες των 100γρ., 200γρ. και 500γρ.

ΕΤΟΙΜΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ





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

fresh pastry

{Η Ζαχαροπλαστική στο αρτοποιείο σας}

ΠΡΟΪΟΝ

BarFit

Λαχταριστή μπάρα και cookies
δημητριακών

Το νέο καινοτομικό BarFit έρχεται από τη Sefco Zeelandia και μαζί του φέρνει λαχταριστές μπάρες δημητριακών, cookies δημητριακών, καθώς και πληθώρα πρωτότυπων εφαρμογών ζαχαροπλαστικής. Εκτός των άλλων, περιέχει αλεύρι βρώμης, αλεύρι σίτου ολικής άλεσης, αλεύρι από κινόα, αλεύρι φαγόπυρου, αλεύρι αμάρανθου, αλεύρι ρυζιού, ζάχαρη από καρύδα, γκουαρανά, δεξτρόζη, και μίγμα μπαχαρικών, συστατικά που το καθιστούν μια πολύ θρεπτική επιλογή για κάθε στιγμή της ημέρας.

Με πολύ ιδιαίτερη γεύση και εξαιρετικό άρωμα, το Barfit θα αποτελέσει το ιδανικό γλύκισμα για όλους! Το προϊόν διατίθεται σε συσκευασία σακίου 12,5kg.



ΣΥΝΤΑΓΗ

BarFit – Τούρτα δημητριακών με γιαούρτι & μέλι



Υλικά για τη βάση

1.000 γρ.	BarFit
110 γρ.	Νερό*
230 γρ.	Βούτυρο 99% (λιωμένο)*
80 γρ.	Chocolate drops

*Συνταγή με χρήση μαργαρίνης, Μαργαρίνη Princess 290 gr, Νερό 60 gr

Ανακατέψτε το BarFit, το νερό και το λιωμένο βούτυρο με το «φτερό» για 2 λεπτά στη μεσαία ταχύτητα. Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά και χτυπήστε με το «φτερό» στη μεσαία ταχύτητα μέχρι να ομογενοποιηθούν. Ανοίξτε τη ζύμη σε φύλλο πάχους 3-4 χιλιοστών. Φουρνίστε στους 185-190°C για 8-10 λεπτά.

Υλικά για τη κρέμα γιαουρτιού

520 γρ.	Yo-Oven Pie
1.600 γρ.	Γάλα πλήρες (3,5% λιπαρά)
500 γρ.	Γιαούρτι πλήρες στραγγιστό (10% λιπαρά)

Προσθέστε το Yo-Oven Pie και το γάλα στον κάδο του μίξερ και αναμίξτε με το «σύρμα» για 5-6 λεπτά στη γρήγορη ταχύτητα. Στο τέλος της ανάμιξης προσθέστε το γιαούρτι και συνεχίστε το χτύπημα για 0,5-1 λεπτό.

Σύνθεση

Κόψτε με στρογγυλό τσέρκι (διαμέτρου 20 εκ.) 4 φύλλα ίσων διαστάσεων και «κολλήστε» τα μεταξύ τους με την κρέμα γιαουρτιού ή εναλλακτικά με γιαούρτι. Κόψτε το τελευταίο φύλλο στο κέντρο με κουπάτ και γεμίστε με Masca μέλι. Διακοσμήστε με Mont Blanc συμπληρώνοντας υλικά κατά βούληση.



BarFit

Μπάρες δημητριακών

Υλικά

1.000 γρ.	BarFit	50 γρ.	Cranberry (αποξηραμένα)
110 γρ.	Νερό*	50 γρ.	Φυσίκι Αιγίνης
230 γρ.	Βούτυρο 99% (λιωμένο)*	50 γρ.	Αμύγδαλα
80 γρ.	Chocolate drops	50 γρ.	Φουντούκια
50 γρ.	Νιφάδες βρώμης	50 γρ.	Chocolate drops
50 γρ.	Ηλιόσποροι		

*Συνταγή με χρήση μαργαρίνης, Μαργαρίνη Princess 290 gr, Νερό 60 gr

Barfit

bars, cookies
ce...real time!

ΒΡΩΜΗ | ΣΙΤΑΡΙ ΟΛΙΚΗΣ | ΚΙΝΟΑ | ΦΑΓΟΠΥΡΟΣ | ΑΜΑΡΑΝΘΟΣ | ΓΚΟΥΑΡΑΝΑ | ΡΥΖΙ | ΖΑΧΑΡΗ ΚΑΡΥΔΑΣ



 **Sefco Zeelandia**

Τηλ. Κέντρο: 210 6633663
www.sefcozeelandia.gr



ΠΡΟΪΟΝ

INTER FARCITURES, GLITTER και MIRROIR Νέας Γενιάς

Η CREDIN ΕΛΛΑΣ έχει συνδέσει το όνομά της με τη δημιουργία και εδραίωση προϊόντων υψηλής ποιότητας, με άριστη σχέση ποιότητας-τιμής, που συνδυάζουν αρμονικά την παράδοση με την καινοτομία, υπερέχοντας σε γεύση, ποικιλία και ευκολία εφαρμογής.

Στο πλαίσιο της ιστορίας της, δημιούργησε τη ΝΕΑ ΣΕΙΡΑ ΦΑΡΤΣΙΤΟΥΡΩΝ και ΚΑΘΡΕΠΤΩΝ ΕΠΙΚΑΛΥΨΗΣ "INTER". Η ποιότητα, η φρεσκάδα και το άριστο τελικό αποτέλεσμα αναδεικνύουν την τέχνη σας και σας εμπνέουν να δημιουργήσετε πειρασμούς που προκαλούν τους πελάτες σας να τους δοκιμάσουν όλους. Υπέροχη ποικιλία γεύσεων, σε πολύ βολικές συσκευασίες των 2,5 και 5 κιλών.

ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ & ΙΔΕΕΣ:

Δημιουργήστε προκλητικές γεύσεις χρησιμοποιώντας:

- INTER FARCITURA ΦΡΑΟΥΛΑ
- INTER FARCITURA ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ
- INTER FARCITURA ΜΠΑΝΑΝΑ
- INTER FARCITURA ΑΚΤΙΝΙΔΙΟ
- INTER FARCITURA ΜΥΡΤΙΛΛΟ
- INTER FARCITURA ΦΡΟΥΤΑ ΤΟΥ ΔΑΣΟΥΣ
- INTER MIRROIR ΣΟΚΟΛΑΤΑ
- INTER MIRROIR ΛΕΥΚΟ

Για εορταστική πρόταση, διακοσμήστε με το INTER GLITTER

ΣΥΝΤΑΓΗ

Τούρτα Σεράνο Κάστανο



Παντεσπάνι

Υλικά για λαμαρίνα 50x70

2.000 γρ.	INTEAL ΜΙΞ
1.200 γρ.	Αυγά
400 γρ.	Νερό

Κτυπάμε όλα τα υλικά μαζί, στην 3η ταχύτητα με το σύρμα για 8 λεπτά περίπου και 1 λεπτό στην 1η ταχύτητα.

Ψήσιμο: Ταμπανωτός φούρνος: 190°C, Αερόθερμος φούρνος: 180°C.

Χρόνος ψησίματος: Ταμπανωτός φούρνος: 50 λεπτά περίπου, για λαμαρίνα 50 x 70, Αερόθερμος φούρνος: 45 λεπτά περίπου, για λαμαρίνα 50 x 70.

Οι χρόνοι ψησίματος μπορεί να διαφοροποιηθούν ανάλογα με το φούρνο.

ΟΛΑ τα υλικά πριν χτυπηθούν πρέπει να είναι στη ίδια θερμοκρασία (περιβάλλοντος, 15°C έως 20°C).

Γέμιση κάστανο

Υλικά

500 γρ.	LABELLE MARON
500 γρ.	FIGORE UHT 35%
20 γρ.	Λικέρ Bailey's (προαιρετικά)

Φτιάχνουμε τη γέμιση κάστανο χτυπώντας όλα τα υλικά μαζί έως ότου γίνουν μία σφιχτή κρέμα, με την οποία κολλάμε την τούρτα.

Μους Σεράνο

Υλικά

1.000 γρ.	ΜΟΥΣ ΣΕΡΑΝΟ Premium
1.000 γρ.	Νερό κρύο
1.000 γρ.	ANNA UHT (αχτύπητη)
200 γρ.	ΣΟΚΟΛΑΤΑ NOIR 58 31°C
200 γρ.	ΚΙΓΙΕ ΚΡΥΟ

Κτυπάμε το παγωμένο νερό και το ΜΟΥΣ ΣΕΡΑΝΟ Premium στην 2η ταχύτητα για 10 λεπτά. Προσθέτουμε την ANNA U.H.T αχτύπητη και τη ΣΟΚΟΛΑΤΑ NOIR 58 και συνεχίζουμε το χτύπημα για 10 λεπτά ακόμα. Τέλος, προσθέτουμε τον κρύο ΚΙΓΙΕ.

Διακοσμούμε το γλυκό μας με INTER MIRROIR ΣΟΚΟΛΑΤΑ.

Προϊόντα συνταγής

INTER MIRROIR ΣΟΚΟΛΑΤΑ	ΜΟΥΣ ΣΕΡΑΝΟ Premium μίγμα για ΜΟΥΣ με γεύση ΣΕΡΑΝΟ
INTEAL ΜΙΞ παντεσπάνι	ANNA UHT φυτική κρέμα για σαντιγύ
LABELLE MARON Πάστα κάστανο 40%	ΣΟΚΟΛΑΤΑ NOIR 58
FIGORE UHT κρέμα γάλακτος με 35% λιπαρά	



Μία επιλογή, πολλές επιτυχίες!

Inter

ΝΕΑ ΣΕΙΡΑ

ΦΑΡΤΣΙΤΟΥΡΕΣ
MIRROIR
GLITTER

Κορυφαία ποιότητα που ξεχωρίζει!

Υπερέχουν σε... ποιότητα, γεύση, φρεσκάδα, τελικό αποτέλεσμα!



Η απολαυστικότερη ποικιλία φρεσκάδας! Σε πολύ βολικές συσκευασίες των 2,5 κιλών.



Μία επιλογή, πολλές επιτυχίες!

ΚΡΕΝΤΙΝ ΕΛΛΑΣ Α.Ε.

Ύλεις Αρτοποιίας, Ζαχαροπλαστικής & Μαγειρικής

Φλέμιγκ 22, 182 33 Αγ. Ι. Ρέντη, Τηλ: 210 4832466, 210 4825888, Fax: 210 4810082, www.credin.gr

ΠΡΟΪΟΝ

«ONE STEP»

Πρόκληση για σύγκριση Αυθεντική πολιτική βασιλόπιτα

Η αποστολή και το όραμα της ΚΡΕΝΤΙΝ ΕΛΛΑΣ είναι η ικανοποίηση των αναγκών των αρτοζαχαροπλαστών και η δημιουργία καινοτόμων προϊόντων. Σε αυτό το πλαίσιο δημιούργησε το πλήρες μίγμα «ONE STEP» ΑΥΘΕΝΤΙΚΟ ΠΟΛΙΤΙΚΟ ΤΣΟΥΡΕΚΙ & ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ, που δίνει τη δυνατότητα στον επαγγελματία, να δημιουργήσει με μία κίνηση αυθεντική πολιτική Βασιλόπιτα με:

- Εξαιρετική γεύση
- Ιδανικό όγκο
- Υπέροχα παραδοσιακά αρώματα και φρεσκάδα που διαρκεί

“ONE STEP”

Αυθεντικό πολιτικό τσουρέκι



ΣΥΝΤΑΓΗ

ONE STEP

Αυθεντική πολιτική βασιλόπιτα



Υλικά

4.000 γρ.	ONE STEP
1.350 – 1.400 γρ.	Νερό
350 - 400 γρ.	3 STAR νωπή μαγιά
Προαιρετικά	Μαστίχα 4 γρ. ή Καουλέ 3 γρ.

Εκτέλεση

Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί στην 2η ταχύτητα για 15 - 17 λεπτά περίπου έως ότου η ζύμη να ξεκολλάει από τα τοιχώματα του ζυμωτηρίου (Θερμοκρασία ζυμαριού: 28°C - 30°C).

Ξεκουράζουμε το ζυμάρι επί 20 έως 30 λεπτά.

Κόβουμε και γεμίζουμε φόρμες επιθυμητού βάρους.

Στοφάρουμε (θερμοκρασία 35° - 40°C) μέχρι να διπλασιαστεί ο όγκος τους υπό την επίβλεψή μας.

Ψήνουμε στους 150°C - 160°C. Χρόνος ψησίματος ανάλογος του βάρους (με την επίβλεψη μας και σύμφωνα με την εμπειρία που έχουμε από τον φούρνο μας)

Αναδείξτε τις δημιουργίες! Διακοσμήστε:

- Μοντέρνα με Γλάσσο Λευκό ή Γλάσσο Κακάο
- Απίθανα με TOFFEE DE LUXE
- Μοναδικά με CHOCOWRAP Σοκολάτα ή Λευκό, CHOCOCOVER Σοκολάτα ή Λευκό
- Ξεχωριστά με πραλίνες ΜΕΛΑΓΙΑ, ΜΙΡΕΛΛΑ, ΜΙΡΑΝΤΑ

Προϊόντα συνταγής

ONE STEP

3STAR ΝΩΠΗ ΜΑΓΙΑ



Μία επιλογή, πολλές επιτυχίες!

Ο,ΤΙ ΧΡΕΙΑΖΕΣΤΕ
ΓΙΑ ΤΙΣ ΓΙΟΡΤΕΣ!

ΑΝΑΔΕΙΞΤΕ ΤΙΣ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΕΣ ΣΑΣ! ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΤΕ...

με ζάχαρη άχνη... με Γλάσσο Λευκό ή Γλάσσο Κακάο... με TOFFEE DE LUXE
με CHOCOWRAP Σοκολάτα ή Λευκό & CHOCOCOVER Σοκολάτα ή Λευκό...
με πραλίνες: ΜΕΛΑΓΙΑ, ΜΙΡΕΛΛΑ, ΜΙΡΑΝΤΑ.

Μοναδικές Βασιλόπιτες, υπέροχες γιορτινές δημιουργίες
με την κορυφαία ποιότητα CREDIN!



Κλασική βασιλόπιτα με
ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ ΜΙΧ



Σπιτική βασιλόπιτα λαδιού
ΜΕ ΣΠΙΤΙΚΟ ΚΕΪΚ



Βασιλόπιτα κρέμα με
ΙΜΠΕΡΙΑΛ ΚΡΗΜ ΚΕΪΚ



Πολίτικη Βασιλόπιτα με
ONE STEP



ΣΕΡΠΙΝ για Βυζαντινό
& χιλίες υπέροχες δημιουργίες



ΚΡΕΝΤΙΝ ΕΛΛΑΣ Α.Ε.

Ύλεις Αρτοποιίας, Ζαχαροπλαστικής & Μαγειρικής

Φλέμιγκ 22, 182 33 Αγ. Ι. Ρέντη, Τηλ: 210 4832466, 210 4825888, Fax: 210 4810082, www.credin.gr

ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Ο έξυπνος φούρνος έρχεται στην Ελλάδα!

Ο Ιταλικός Οίκος UNOX, σε αποκλειστική συνεργασία με την Α.&Δ. ΒΑΡΑΝΑΚΗΣ, παρουσιάζουν στην ελληνική αγορά τη νέα γενιά επαγγελματικών φούρνων αρτοποιίας-ζαχαροπλαστικής και σφολιατοειδών, MIND.Maps™, που καταρρίπτει τα εμπόδια μεταξύ ιδέας και υλοποίησης! Πλήρης έλεγχος της διαδικασίας ψησίματος, εξαιρετική απόδοση παραγωγής, αξιοπιστία. Με την πατενταρισμένη τεχνολογία MIND.Maps™, το χέρι σας είναι ελεύθερο να σχεδιάσει τις καμπύλες της θερμοκρασίας, της υγρασίας και της ταχύτητας του αέρα. Σχεδιάστε το δικό σας πρόγραμμα ψησίματος, υπερβείτε τον εαυτό σας και προσθέστε τη δική σας μαεστρία στο ψήσιμο. Μείνετε συντονισμένοι κι ανακαλύψτε τη νέα γενιά BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS και ONE στην ιστοσελίδα www.varanakis.com.



Ιταλικές σφολιατομηχανές από την Α&Δ ΒΑΡΑΝΑΚΗΣ

Σφολιατομηχανές επιτραπέζιες και δαπέδου για όλων των ειδών τις παραγωγικές ανάγκες. Μηχανές ιταλικής κατασκευής του οίκου XTS, κατασκευασμένες από ατσάλι σε έκδοση verniciato. Διαθέτουν επιφάνεια εργασίας από ειδικό επεξεργασμένο τεφλόν ή πανιά (αναλόγως το μοντέλο) μήκους από 50 έως 338εκ. Με προστατευτικό πλέγμα, μοχλό ρύθμισης του πάχους της ζύμης, θήκη για το αλεύρι και (αναλόγως το μοντέλο) βάση για τον πλάστη και πεντάλ για χειρισμό με το πόδι. Εφοδιασμένες με εξερχόμενες ξύστρες για εύκολο και αποτελεσματικό καθαρισμό, όπως επίσης και διακόπτη «πανικού» για την άμεση παύση της λειτουργίας της μηχανής. Οι μηχανές δαπέδου έχουν σχεδιαστεί ειδικά ώστε να ανασηκώνονται οι επιφάνειες εργασίας όταν η μηχανή δεν είναι σε λειτουργία και να απελευθερώνεται χώρος σε εργαστήρια ζαχαροπλαστικής, αρτοποιίας και ξενοδοχεία που αντιμετωπίζουν προβλήματα χώρου. Τέλος, μπορούν να εξοπλιστούν με μοτέρ δύο ταχυτήτων ώστε να έχουμε τη δυνατότητα ρύθμισης της ταχύτητας της μεταφορικής ταινίας, καθώς επίσης και κοπτικό για ιδιαίτερα προϊόντα, όπως κρουασάν.



RIBOT: 1 μηχανήμα=1000 συνταγές

- Απλή στιβαρή κατασκευή εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτη.
- Κάδος με κάθετο κύλινδρο που μας επιτρέπει εύκολο γέμισμα, συνεχής παρακολούθηση και προσθήκη συστατικών ανά πάσα στιγμή.
- Προγραμματιζόμενη θερμοκρασία από 1 έως 999 λεπτά. Inverter από 10 έως 500 ρυθμιζόμενες στροφές/λεπτό.
- Λειτουργία αυτόματη ή και χειροκίνητη.
- Βρύση-ντουζ και πρόγραμμα πλυσίματος για απλή και γρήγορη απολύμανση.
- Διατίθεται σε 10, 18, 30 και 50 Lt.

Το επαναστατικό RIBOT του Ιταλικού Οίκου TELME, είναι το απόλυτο μηχανήμα που καλύπτει όλες τις ανάγκες κάθε είδους επαγγελματικής ζαχαροπλαστικής εργαστηρίου. Μια πλειάδα προγραμμάτων και αξεσουάρ με δυνατότητα να φτιάξουμε μείγματα για μπισκότα, σοκολατάκια, μους, γιαούρτι, σου, μακαρόνς, σιρόπια, παντεσπάνι, μαρέγκα, κρέμα ζαχαροπλαστικής, γκανάζ, σαντιγύ, μαρμελάδες, γλάσο σοκολάτας, λιώσιμο σοκολάτας, μαντολάτο, tartufo, sorbet μέχρι και παρασκευή παγωτού, παγωτό γιαούρτι, milk-shake, γρανίτες.



Βρείτε όλα τα προϊόντα
www.varanakis.com
& γίνετε συνδρομητές
για το Newsletter!

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ & ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΠΑΓΩΤΟΥ



ΣΥΓΚΡΟΤΗΜΑ
3 φούρνοι ανεξάρτητοι
των 4 ταψιών, με βάση



XB 1083
16 ταψιά 60x40cm



XB 895
10 ταψιά 60x40cm



XB 613G
6 ταψιά 60x40cm



Rossella
4 ταψιά 60x40cm



Anna
4 ταψιά 46x33cm

ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ & ΑΕΡΙΟΥ ΦΟΥΡΝΟΙ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑΣ ΑΕΡΟΣ (CONVECTION) ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ διατίθενται με ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΟ ή ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟ χειριστήριο. Βεντιλατέρ από 2 έως 6 ταχύτητες με αυτόματη αναστροφή της κίνησής τους και με υψηλή θερμική μόνωση. Κατασκευασμένοι από τον **ιταλικό οίκο UNOX**.



RIVER 298
131x70cm, 30 καλάθια / ώρα



RIVER 296
56x63cm, 30 καλάθια / ώρα



RIVER 295
56x63cm, 30 καλάθια / ώρα



RIVER 294
50x60cm, 30 καλάθια / ώρα

ΠΛΥΝΤΗΡΙΟ ΣΚΕΥΩΝ ΜΕ ΔΙΠΛΑ ΤΟΙΧΩΜΑΤΑ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟ ΠΑΝΕΛ ΓΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ.

Οικονομική και "Υψηλή" σειρά με 5 προγράμματα πλυσίματος και συνεχή πλύση. Ξέβγαλμα σε 20 δευτερολέπτα.



ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΑ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ ΣΚΕΥΩΝ. Κατάλληλα για εργαστήρια, αρτοποιεία και ζαχαροπλαστεία.



Δείτε τα βίντεο με τις παρασκευές του Ribot στο κανάλι **varanakisTV**

Ribot
1000
ΣΥΝΤΑΓΕΣ

ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΠΑΤΕΝΤΑ.

Το απόλυτο εργαλείο για κάθε εργαστήριο ζαχαροπλαστικής και όχι μόνο...

Inverter έως 500 ρυθμιζόμενες στροφές. Θερμοκρασία από -15 έως +110 °C.



A.&N. Βαράνακης
ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΜΑΖΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ

Λεβέντη 33, Περιστερί, 121 32 Αθήνα
Τηλ.: 210 5723111, Fax: 210 5723 113
www.varanakis.com, sales@varanakis.com

ΠΡΟΪΟΝ

Μίγμα για Σουφλέ



Χαρακτηριστικά

Το Μίγμα για Σουφλέ ΑΚΤΙΝΑ αποκτά κατά το ψήσιμο συμπαγή δομή εξωτερικά, ενώ εσωτερικά υπάρχει καρδιά πλούσιας σοκολάτας που ρέει με το βύθισμα του κουταλιού.

Το μίγμα είναι εύκολο στην παρασκευή του και μπορεί να διατηρηθεί τόσο στην ψύξη όσο και την κατάψυξη. Ακόμα και μετά την απόψυξη, δίνει εξαιρετικής ποιότητας γευστικά και αισθητικά αποτελέσματα.

- Μπορούμε να αποθηκεύσουμε στην κατάψυξη το προϊόν μας άψητο και όταν θελήσουμε το ψήνουμε απευθείας, χωρίς ξεπάγωμα.
- Μπορούμε να έχουμε το προϊόν μας ήδη ψημένο, αποθηκευμένο στην κατάψυξη και απλώς το θερμαίνουμε για 20'' στα μικροκύματα.

Προετοιμασία

Το Μίγμα για σουφλέ ΑΚΤΙΝΑ προσφέρει ευκολία στην παρασκευή, ενώ απαιτεί ελάχιστα επιπλέον υλικά, χωρίς την προσθήκη αυγού.

Αναμιγνύοντας σε μπωλ το Μίγμα για Σουφλέ με καυτό νερό, ηλιέλαιο και σοκολάτα έχετε εύκολα και γρήγορα το μίγμα έτοιμο για ψήσιμο.

Μοιράζετε στα φορμάκια, τοποθετείτε στο φούρνο και σε 8-9 λεπτά (για 100gr προϊόντος) έχετε έτοιμα τα γευστικότερα σουφλέ που φτιάξατε ποτέ.

Σημείωση

Γεμίζουμε τα φορμάκια στο ύψος που επιθυμούμε λαμβάνοντας υπόψη ότι παίρνει ελάχιστο όγκο κατά το ψήσιμο.

Πρόταση

Προσθέτοντας στο Μίγμα για Λευκό Σουφλέ χυμό φρούτων μπορούμε να παρασκευάσουμε Σουφλέ με γεύση Πορτοκάλι, Framboise, Blackberry, Λεμόνι ή οποιαδήποτε άλλη γεύση της αρεσκείας μας.

Tip!

Προσθέστε τα αντίστοιχα χρώματα ζαχαροπλαστικής για πιο εντυπωσιακό αποτέλεσμα.

Πρόταση σερβιρίσματος

Μπορείτε να το γαρνίρετε με κρέμα σαντιγί ή να το συνδυάσετε ιδανικά με παγωτό. Σερβίρεται επίσης σε μικρές μερίδες 30gr, ως συνοδευτικό ροφημάτων.



Το καλύτερο
σουφλέ σοκολάτας
δεν είναι πια
μυστικό!

σουφλέ σκούρας
& λευκής σοκολάτας

Ακτίνα

PREMIUM QUALITY
INGREDIENTS
FOR PASTRY & BAKERY

ΠΡΟΤΕΣ ΥΛΕΣ
ΚΟΥΡΦΑΙΑΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ
ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΡΤΟΠΟΙΑ &
ΤΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ



the ingredients of success
τα συστατικά της επιτυχίας

{Ο κλάδος κινείται}

Open Forum από τη Sefco Zeelandia: Παρουσίαση νέων προϊόντων που εντυπωσίασαν.

Δύο μέρες αφιερωμένες σε νέα προϊόντα είχαν την δυνατότητα να απολαύσουν πάνω από 400 επαγγελματίες και συνεργάτες της Sefco Zeelandia από όλη την Ελλάδα, που έσπευσαν να παρευρεθούν στο Κέντρο Τεχνικών Εφαρμογών της εταιρίας, στις εγκαταστάσεις της στα Σπάτα, στις 15 και 16 Οκτωβρίου. Η Sefco Zeelandia πρωτοτύπησε για ακόμη μία φορά, παρουσιάζοντας τα πρόσφατα λανσαρισμένα προϊόντα της, με το καινοτομικό Barfit για λαχταριστές μπάρες και cookies δημητριακών, να κλέβει την παράσταση. Το προϊόν αναδείχθηκε σε πρωταγωνιστή της εκδήλωσης και εντυπωσίασε με τη μοναδική του γεύση, το εξαιρετικό του άρωμα, τη χαρακτηριστική υγρασία που διαθέτει, καθώς και με τις αμέτρητες

πρωτότυπες εφαρμογές του στην patisserie (ατομικά γλυκίσματα, τούρτες, τάρτες, κλπ). Το νέο Pasta Flora mix έκανε και αυτό την εμφάνισή του με υπέροχες σπιτικές πάστα φλώρες. Συνδυάστηκε εξαιρετικά με ήδη υπάρχοντα προϊόντα της γκάμας της Sefco Zeelandia (Cheese Cream Phill, σειρά Frutafill, Apricot jam, κλπ), καθώς και με την, επίσης νέα και πολύ ιδιαίτερη, μαρμελάδα μήλου με έντονα αρώματα, καρυκεύματα και μπαχαρικά, Renetta apple paste. Το αποτέλεσμα; Λαχταριστή σπιτική πάστα φλώρα μήλου, ιδιαίτερα τραγανή, με έντονα αρώματα. Τα νέα προϊόντα ολοκληρώθηκαν με την παρουσία αυθεντικών Quiche Lorraine και αλμυρών σνακ (τυρόπιτες κουρού, λουκανικόπιτες κουρού, μπα-



τόν σαλέ, κλπ) με το προϊόν Kourou Lux. Πρωτότυπες γεμίσεις με κάθε λογής υλικά συνδυάστηκαν με την νέα κρέμα γάλακτος Casa Cream UHT και δημιούργησαν λαχταριστές αλμυρές τάρτες (κris λοραίν) ιδανικές για κάθε στιγμή της ημέρας.

Ανακαίνιση κατάστημα στο Πανόραμα Θεσσαλονίκης από τη Differ.

Η εταιρία Plaisir εμπιστεύτηκε για ακόμη μία φορά τη Differ για την ανακαίνιση του καταστήματός της, στο Πανόραμα της Θεσσαλονίκης. Η Differ ανέλαβε και ολοκλήρωσε την ανακαίνιση χρησιμοποιώντας υλικά για

τις επενδύσεις του εξοπλισμού όπως λευκό μάρμαρο, ξύλο δρυός και μέταλλο στην απόχρωση του χρυσού. Το αποτέλεσμα είναι ένα ξεχωριστό και ιδιαίτερα εντυπωσιακό κατάστημα.



Γευστικές δοκιμές νέων αλεύρων «ΕΥ ΖΗΝ» από τη «Μύλοι Πούλη»

Η Μύλοι Λούλη, έχοντας λανσάρει στην αγορά την καινούργια οικογένεια προϊόντων «ΕΥ ΖΗΝ», η οποία περιλαμβάνει αλεύρα για μια ισορροπημένη διατροφή, διοργάνωσε γευστικές δοκιμές σε διάφορα αρτοποιεία στις γειτονίες της Αθήνας, ώστε να τα γνωρίσουν και να τα δοκιμάσουν τόσο οι αρτοποιοί, όσο και οι καταναλωτές!

Τα προϊόντα που έκλεψαν τις εντυπώσεις ήταν το ψωμί και το τυροκούλουρο ΖΗΝ από δίκοκκο σιτάρι, τα τραγανά cookies και οι μπάρες βρώμης, όπως επίσης και το ψωμί ντίγκελ με ηλιόσπορους! Η ενέργεια στέφθηκε με απόλυτη επιτυχία και για αυτό οι γευστικές δοκιμές θα συνεχιστούν και σε διάφορες περιοχές εκτός Αττικής.



Με επιτυχία ολοκληρώθηκε η ΓΙΟΡΤΗ ΨΩΜΙΟΥ από το Σωματείο Αρτοποιών Ν. Ηρακλείου «Η ΔΗΜΗΤΡΑ»

Με ιδιαίτερη επιτυχία πραγματοποιήθηκε το Σαββάτο 17 Οκτωβρίου η ΓΙΟΡΤΗ ΨΩΜΙΟΥ, που διοργάνωσε το Σωματείο Αρτοποιών Ν. Ηρακλείου «Η ΔΗΜΗΤΡΑ» στο ισόγειο του Δημαρχείου Ηρακλείου (Λότζια). Οι αρτοποιοί - μέλη του Σωματείου, παρουσίασαν δείγματα της δουλειάς που κάνουν καθημερινά για να φτάνουν σε κάθε καταναλωτή τα αγνά, υγιεινά και ολόφρεσκα προϊόντα τα οποία παράγει και ψήνει ο φούρνος της γειτονιάς και πρόσφεραν

δωρεάν αρτοσκευάσματα σε όσους βρέθηκαν στη φετινή ΓΙΟΡΤΗ ΨΩΜΙΟΥ. Η συμβολική αυτή εκδήλωση του Σωματείου Αρτοποιών Νομού Ηρακλείου, έγινε με την αφορμή της Παγκόσμιας Ημέρας Ψωμιού γιορτάζεται κάθε χρόνο στις 16 Οκτωβρίου. Το Διοικητικό Συμβούλιο του Σωματείου ευχαριστεί θερμά όλους τους συναδέλφους αρτοποιούς που συμμετείχαν στη Γιορτή και προσέφεραν δωρεάν τα προϊόντα τους.





Love cakes

Πλήρης σειρά κέικ από τους Μύλους Θράκης πολλές επιλογές για γευστικές δημιουργίες

Δοκιμάστε τη βασιλόπιτα

- Top Cream 1000 γρ.
- Ηλιέλαιο 250 γρ.
- Βούτυρο 82% (λιωμένο) 120 γρ.
- Νερό 470 γρ.
- Προαιρετικά: καρύδι 150 γρ., κανέλα 2-3 γρ., μαχλέπι 5-6 γρ.

Χτυπάμε όλα τα υλικά μαζί για 4-5' στην 1η ταχύτητα εκτός από το καρύδι που το προσθέτουμε στο τέλος. Ψήνουμε σε ταψί στους 150°C.



Νόστιμη και εύκολη σοκολατόπιτα

- Gourmet Choco 1000 γρ.
- Αυγά 350 γρ.
- Σπορέλαιο 200γρ.
- Νερό ή χυμό πορτοκάλι 150 γρ.
- Βούτυρο 170 γρ.
- Δάκρυ (drops) σοκολάτας 200 γρ.

Χτυπάμε όλα τα υλικά μαζί για 4-5' στην 1η ταχύτητα. Ψήνουμε σε ταψί στους 150°C και κατόπιν σιροπιάζουμε με κρύο σιρόπι στο οποίο προσθέτουμε κονιάκ. Στο τέλος προσθέτουμε το γκανάζ σοκολάτας.



Νέες γεύσεις



Αφράτα και απολαυστικά Μuffins!



Τέλεια Cookies Λεμόνι / Καραμέλα!



Προϊόντα Όλυρα από αρχαία σιτηρά!

 ΜΥΛΟΙ ΘΡΑΚΗΣ

Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ: Ανακαίνιση BAKERY-CAFÉ "BEKER 1958", στου Γκύζη

Ένας από τους παλαιότερους φούρνους της Αθήνας, κάπου ανάμεσα στα στενά του Γκύζη, στην οδό Αγλαοφώντος 8, ανακαίνιστηκε πλήρως και επεκτάθηκε με την αποκλειστική επιμέλεια της Δ.ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ. Ο λόγος για το κατάστημα "Beker" που λειτουργεί ανελλιπώς από το 1958 και περιμένει να σας προσφέρει τα πλούσια σε γεύση και ποικιλία, εκλεκτά προϊόντα του,

24 ώρες το 24ωρο! Σύγχρονο design, προσαρμοσμένο στις ανάγκες της εποχής, άρτια συνδυασμένο με κλασικά στοιχεία, που διατηρούν και ενισχύουν την ταυτότητα του καταστήματος, οδηγώντας σε ένα ζεστό, φιλόξενο περιβάλλον το οποίο αναδεικνύει με τον καλύτερο τρόπο τη μεγάλη γκάμα των αρτοποιημάτων που είναι γνωστά για την ποιότητα τους και όχι μόνο!



Chocolaterie Robert: Νέα προσθήκη στο χαρτοφυλάκιο της Optima Pastry

Στο πλαίσιο της ανάπτυξης του χαρτοφυλακίου της, η OPTIMA PASTRY ξεκίνησε πρόσφατα τη συνεργασία της με την CHOCOLATERIE ROBERT, την πολυβραβευμένη, βιολογική κουβερτούρα της Μαδαγασκάρης, συνεχίζοντας τη στρατηγική της σύναψης συνεργασιών με σημαντικούς οίκους του εξωτερικού, που παράγουν πρώτες ύλες για την αγορά της Ζαχαροπλαστικής.

Η CHOCOLATERIE ROBERT είναι παραδοσιακός παραγωγός κακάο και σοκολάτας, που χρησιμοποιεί τις ποικιλίες Trinitario

και Criollo βιολογικής καλλιέργειας, της περιοχής Sambriano της Μαδαγασκάρης. Το αποτέλεσμα είναι εξαιρετικής ποιότητας, βιολογική κουβερτούρα σοκολάτας, σε διάφορους τύπους, που παράγεται ολοκληρωτικά – από την πρώτη ύλη έως τη συσκευασία - στη Μαδαγασκάρη.

Η Chocolaterie Robert ιδρύθηκε το 1940 και έχει τιμηθεί με Αργυρό Κύπελλο από την Ακαδημία Σοκολάτας το 2015 και με το βραβείο Best Buy Ethical το 2014 ενώ είναι πιστοποιημένη Βιολογικά (ECOCERT).



OSCAR

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ
ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Σοκολατάκια



Κεράσματα τυλιγτά



Όταν οι Έλληνες ενώνουμε τα χέρια, πάντα βγαίνει κάτι καλό

... και το καλό στο ψωμί, έχει υπογραφή ZANAE!

Στη ZANAE, τη μοναδική ελληνική εταιρία στο χώρο της μαγιάς,
προσπαθούμε πάντα για το καλύτερο, μέσα από έναν συνδυασμό παράδοσης
και σύγχρονων μεθόδων παραγωγής!



ΒΙ.ΠΕ.Θ ΣΙΝΔΟΥ
Τηλ.: 2310 796360 | Fax: 2310 723597
e-mail: info@zanae.gr | www.zanae.gr



Η ΜΟΝΗ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΜΑΓΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΪΑΣ

Δ.Αντωνόπουλος ΑΒΕΕ: Δημιουργία νέου αρτοζαχαροπλαστείου "Σταματάκης" στο Ηράκλειο Κρήτης

Το νέο αρτοζαχαροπλαστείο ΑΦΟΙ ΣΤΑΜΑΤΑΚΗ ΟΕ, στο Ηράκλειο Κρήτης είναι γεγονός και ήρθε να αλλάξει τις καθημερινές μας συνήθειες για γλυκό, ψωμί και καφέ. Ένας μεγάλος, μοντέρνος χώρος, εξοπλισμένος με ότι πιο σύγχρονο, από την Δ.Αντωνόπουλος ΑΒΕΕ.

Οι μαύροι αντικέ τεχνογρανίτες σε συνδυασμό με τα ιδιαίτερα λούστρα στις ξύλινες επενδύσεις και τους φωτισμούς led, κάνουν τα προϊόντα να ξεχωρίζουν μοναδικά. Το νέο αρτοζαχαροπλαστείο "Σταματάκης" θα το βρείτε επί της Ελ. Βενιζέλου 201.



Η Α&Δ. ΒΑΡΑΝΑΚΗΣ στην έκθεση HOST στο Μιλάνο

Παρά τις δυσμενείς συνθήκες, η εταιρεία Α&Δ. ΒΑΡΑΝΑΚΗΣ έδωσε το δυναμικό της παρόν και αυτή τη χρονιά, στη Διεθνή Έκθεση HOST στο Μιλάνο. Η ομάδα της εταιρείας ήταν εκεί και ενημερώθηκε για όλες

τις εξελίξεις, φέρνοντας στην Ελλάδα νέα μηχανήματα και νέες συνεργασίες. Τα νέα μηχανήματα θα παρουσιαστούν στο ελληνικό κοινό στις αντίστοιχες εκθέσεις.



SYSKEVASIA 2016: Σημείο Αναφοράς

«Σημείο Αναφοράς» η 15η Διεθνής Έκθεση Συσκευασιών, Μηχανημάτων, Εκτυπώσεων & Logistics – SYSKEVASIA 2016, η οποία θα πραγματοποιηθεί στις 8-11 Οκτωβρίου 2016 στο Metropolitan Expo. Ύστερα από 28 χρόνια παρουσίας στην αγορά, πρωτοπόρος στον κλάδο της Συσκευασίας και σε συνέχεια 14 επιτυχημένων διοργανώσεων, αποτελεί πλέον «Σημείο Αναφοράς» για Εκθέτες και Επισκέπτες, η Έκθεση επαναλαμβάνεται για 15η φορά και επιστρέφει στο πιο σύγχρονο, μοντέρνο και λειτουργικό εκθεσιακό κέντρο της χώρας μας στο Metropolitan Expo. Οι 4 ημέρες της διοργάνωσης θα δώσουν

την ευκαιρία συνάντησης των επισκεπτών με τους εκθέτες και τα προβληθέντα προϊόντα και τις υπηρεσίες τους, που αφορούν τα τελευταία επιτεύγματα και τις καινοτομίες στον τεχνολογικό εξοπλισμό των μηχανημάτων συσκευασίας και του αυτοματισμού, των υλικών συσκευασίας, των εκτυπώσεων, της αποθήκευσης, των Logistics κ.α.

Η Syskevasia απευθύνεται, όλα αυτά τα χρόνια, στις κυριότερες παραγωγικές, εμπορικές και καταναλωτικές κατηγορίες επισκεπτών όπως Τροφίμων, Ποτών, Catering, Καλλυντικών, Φαρμάκων, Γεωργικών & Αγροτικών ειδών, Γραφικών Τεχνών, Εκτυπώσεων, Ειδών Συσκευασί-



as-Πλαστικών, Προϊόντων Χάρτου, Αυτοματισμών, Ηλεκτρονικών, Χονδρεμπορίου, Λιανεμπορίου, Εξαγωγών και πολλές άλλες.

Το πλούσιο πρόγραμμα της Syskevasia θα συνεχιστεί και το 2016, καθώς θα πραγματοποιηθούν παράλληλες ενδιαφέρουσες ομιλίες και ημερίδες στις συνεδριακές αίθουσες του εκθεσιακού κέντρου, οι οποίες θα ανακοινωθούν στην πορεία στην ιστοσελίδα της Έκθεσης, www.syskevasia-expo.gr.

Συμφωνία Ομοσπονδίας Αρτοποιιών Ελλάδος και Εθνικής Τράπεζας της Ελλάδος

Με πρόσφατη ανακοίνωσή της, η Ομοσπονδία Αρτοποιιών Ελλάδος, ενημέρωσε τα μέλη της για την κίνησή της να απευθυνθεί σε όλες τις ελληνικές τράπεζες προκειμένου να λάβει μία συμφέρουσα προσφορά για POS (τερματικές συσκευές) αλλά και για άλλα προϊόντα, λόγω της έλ-

λειψης ρευστού στην αγορά, η οποία επιτάσσει έναν νέο τρόπο λειτουργίας στα αρτοποιεία. Σε συνέχεια της κίνησης αυτής, η Ομοσπονδία βρήκε ως πιο συμφέρουσα την προσφορά της Εθνικής Τράπεζας της Ελλάδος, με την οποία και συμφώνησε σε ένα πλαίσιο συνεργασίας, το οποίο διαθέ-

τει στα μέλη της προς ενημέρωση. Χρήση αυτής της προσφοράς μπορεί να κάνει οποιοσδήποτε αρτοποιός είναι μέλος του σωματείου, αρκεί να προσκομίσει στο κατάστημα της Εθνικής στο οποίο θα κάνει την αίτησή του, την αντίστοιχη βεβαίωση μέλους, μετά τις 12 Νοεμβρίου 2015.

Πλούσιες γεύσεις...

μεγάλοι πειρασμοί!



Κάθε κομμάτι...

και μια μοναδική αιδόλαση!

morning
CATERING

ΑΦΟΙ ΜΑΓΕΙΡΑ Α.Β.Ε.Ε.

ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ 57 • Τ.Κ. 136 75 ΑΧΑΡΝΑΙ
ΤΗΛ: 210 2442 227, 210 2461 963, 210 2400 662-3 • FAX: 210 2400661
e-mail: afoimagira@ath.forthnet.gr • www.afoimageira.gr



Πάρτε μια γεύση από δημιουργία!

Η ΙΩΝΙΚΗ, εδώ και 23 χρόνια, είναι μια από τις σημαντικότερες καθετοποιημένες μονάδες παραγωγής κατεψυγμένων προϊόντων, ζύμης και σφολιάτας, η οποία δραστηριοποιείται στην ελληνική αγορά και κατέχει ηγετική θέση στο χώρο του Food Service.



Παραδοσιακές Χειροποίητες Πίτες



Γλυκές Επιλογές



Πίσα



Σουσαμινοπιτάκια



Παραδοσιακά Κουλούρια Θεσσαλονίκης



Χαλβαδόπιτα



Μπουγάτσα Θεσσαλονίκης



Πιτσάρτο Μεσογειακό



Λουκανικοπιτάκια



Σφολιάτες Βουτύρου

Αρωγός σε αυτή την εξέλιξη της **ΙΩΝΙΚΗΣ** ήταν η προσήλωση της εταιρίας στις παρακάτω διαχρονικές αξίες:

Η ποιότητα στην κορυφή. Είναι ασύγκριτη. Αδιαπραγμάτευτη. Διαλέγουμε τις πιο ποιοτικές πρώτες ύλες για να δημιουργήσουμε προϊόντα κορυφαίας ποιότητας.

Καθημερινός στόχος η καινοτομία. Η εμπειρία είναι η βάση. Η διαρκής αναζήτηση του καινούριου όμως είναι η εξέλιξη. Στην **ΙΩΝΙΚΗ** αναζητούμε συνέχεια καινοτόμες ιδέες ώστε να δίνουμε ότι πιο γευστικό και διαφορετικό, πρώτοι.

Όλα για τον άνθρωπο. Για εμάς, είναι ο πρωταγωνιστής. Το προσωπικό, οι πελάτες και οι καταναλωτές είναι για εμάς ο λόγος που θέλουμε να γινόμαστε καλύτεροι κάθε μέρα.

Στρατηγική της ΙΩΝΙΚΗΣ είναι η συνεχής ανανέωση των προϊόντων της και η έγκαιρη αναγνώριση των αναγκών και επιθυμιών του τελικού καταναλωτή –πελάτη. Η δημιουργία καινοτόμων προϊόντων που ακολουθούν τις τάσεις στο χώρο της εστίασης, μέσω του ειδικά καταρτισμένου τμήματος έρευνας και ανάπτυξης, είναι ένας από τους πρωταρχικούς στόχους της.

Σκοπός της εταιρίας είναι η διασφάλιση της ποιότητας και η συνεχής αναβάθμιση των υπηρεσιών της, στοχεύοντας πάντα στην άριστη εξυπηρέτηση των πελατών της σε όλη την Ελλάδα και στο εξωτερικό.

Ελάτε μαζί μας σε ένα υπέροχο ταξίδι γεύσεων, δημιουργίας και ανάπτυξης!



Χωριάτικες Παραδοσιακές Επιλογές



Κρουασάν



Νησιτίμες Επιλογές

SIGEP 2016

Στην 37η έκδοσή της, η έκθεση SIGEP που θα πραγματοποιηθεί από τις 23 έως τις 27 Ιανουαρίου 2016, στο Ρίμινι της Ιταλίας, αναγνωρίζεται ως η πιο σημαντική στον τομέα του παγωτού και πρωτοπόρος διοργάνωση για την ιταλική ζαχαροπλαστική, ενώ τα τελευταία χρόνια, ενισχύει όλο και περισσότερο τη θέση της στον τομέα της αρτοποιίας.



Στην έκθεση προβάλλονται όλα τα τελευταία και πιο σύγχρονα προϊόντα, από πρώτες ύλες μέχρι μηχανολογικό εξοπλισμό και εξοπλισμό εγκαταστάσεων για ζαχαροπλαστική, αρτοποιεία, καφετέριες κτλ.

Οι θεματικές ενότητες, οι διεθνείς διαγωνισμοί και τα πρωταθλήματα, οι επιδείξεις, τα σεμινάρια και οι εκθέσεις, όλα συμβάλλουν στο να καταστήσουν τη διοργάνωση ως ένα μοναδικό στο είδος του και ιδιαίτερα θεαματικό γεγονός.

Η SIGEP οδεύει προς μια ιστορική εποχή για τη συνολική διοργάνωση καθώς, αφού έφτασε τον αριθμό ρεκόρ των 187.000 επισκεπτών (38.000 από το εξωτερικό) τον Ιανουάριο του 2015, η διοργάνωση του 2016 υπολογίζεται να έχει αύξηση 45%, σε σύγκριση με το μέσο όρο των δύο τελευταίων ετών.

Πάνω από χίλιες εταιρείες θα συμμετάσχουν ως εκθέτες στις συνολικά 16 αίθουσες του εκθεσιακού κέντρου, αλλά, πάνω απ' όλα, έχει διασφαλισθεί ότι οι επισκέπτες της έκθεσης θα παρευρεθούν σε μία εξαιρετική διοργάνωση, από άποψη πληρότητας προϊόντων και σημασίας εκθετών - εταιρειών, με όλους τους ηγέτες των διαφόρων τομέων που καλύπτει το εμπορικό αυτό γεγονός.

Μία από τις προτεραιότητες της SIGEP 2016 είναι η περαιτέρω ενίσχυση του διεθνούς προφίλ της έκθεσης, που ήδη υπερβαίνει σήμερα το 20%. Μέσα σε αυτό το σκεπτικό, έχει ήδη συνταχθεί ένα χρονοδιάγραμμα για διεθνείς δραστηριότητες που θα πραγματοποιηθούν μέσα στο 2016, οι οποίες έχουν ως στόχο κυρίως την αμερικανική αγορά στο Σικάγο και το Λας Βέγκας, αλλά και άλλες χώρες, με διοργανώσεις σε πόλεις όπως Ντουμπάι, Παρίσι, Στουτγάρδη,

Μόσχα, Τόκιο, Σιγκαπούρη, Δουβλίνο, Σαγκάη και Σεούλ. Σε ό,τι αφορά την έβδομη διοργάνωση του Παγκοσμίου Κυπέλλου Gelato, 14 ομάδες - αριθμός ρεκόρ - θα λάβουν επίσημα μέρος σε αυτό, με νέες συμμετοχές από τη Χιλή, την Ουρουγουάη και τη Σιγκαπούρη. Μαζί τους, θα είναι εκεί ομάδες από: την Αργεντινή, την Αυστραλία, τη Γερμανία, την Ιαπωνία, την Ιταλία, το Μαρόκο, το Μεξικό, την Πολωνία, την Ισπανία, την Ελβετία και τις ΗΠΑ.

Όλες οι ομάδες θα φτάσουν έτοιμες να δώσουν τη μάχη για τον τίτλο και αφού περάσουν τη διαδικασία επιλογής στο εσωτερικό της χώρας τους, θα διαγωνιστούν σε επτά δοκιμασίες στο Rimini Fiera, από τις 23 έως τις 25 Ιανουαρίου. Κάθε ομάδα θα αποτελείται από έναν κατασκευαστή παγωτού, έναν σεφ ζαχαροπλαστικής, έναν σεφ και έναν γλύπτη πάγου, με αρχηγό ομάδας έναν επαγγελματία με υψηλά προσόντα ο οποίος θα είναι μέλος της ομάδας των τεχνικών διαιτητών.

Το Pastry Queen, το παγκόσμιο πρωτάθλημα ζαχαροπλαστικής μόνο για τις γυναίκες επαγγελματίες του χώρου, έχει συναντήσει την ίδια επιτυχία, με τη συμμετοχή 10 χωρών. Αυτές είναι οι: Ιαπωνία, Βραζιλία, Αυστραλία, Λευκορωσία, Περού, Γαλλία, Βαλκάνια, Ταϊβάν, Ινδία και Ιταλία.

Ο διαγωνισμός Star of Chocolate, που αφορά τους πιο ειδικευμένους chocolatiers του κόσμου, έχει επίσης διεθνές προφίλ. Οι συμμετέχοντες σε αυτόν φέτος προέρχονται κυρίως από τις: Λευκορωσία, Ινδία, Ιαπωνία, Βραζιλία και Ιταλία. Παράλληλα με τη SIGEP 2016, θα λάβει χώρα και η έκθεση RHEX (Rimini Horeca Expo) η οποία θα φιλοξενήσει προϊόντα και τεχνολογίες από το χώρο του catering και του food service.

Η τέχνη της ιταλικής γεύσης στον κόσμο

SIGEP

Ufi
Approved
Event

Gambarini&Muti

RIMINI Ιταλία
23-27 Ιανουαρίου
2016

green
core  RiminiFiera
business space

sigep.it




YouTube

Caravaggio (Merisi, Michelangelo, 1571-1610): Young Bacchus, Florence, Uffizi Gallery, Oil on canvas, © 2015, Scala Archives, Florence - under licence from the Ministry of Cultural Assets and Activities



ONLINE TICKET

Have you received
an **INVITATION**
or **DISCOUNT COUPON**?
Mandatory registration on
www.sigep.it

PROFESSIONALS ONLY

Sigep
RIMINI

37^ο ΔΙΕΘΝΕΣ ΣΑΛΟΝΙ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΠΑΓΩΤΟΥ,
ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΑΡΤΟΠΟΙΑΣ
ΒΙΟΤΕΧΝΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Together with:

 **RHEX**
RIMINI
HORECA
EXPO

Εκδήλωση Αρτοποιίας
 **BREAD
IN THE
CITY**
INTERNATIONAL BAKERY
CONTEST

Σε συνεργασία με:
 **ITA**
ITALIAN TRADE AGENCY

Για πληροφορίες και ζήτηση δωρεάν VIP CARD μπορείτε να απευθύνεστε στο: Italian-Hellenic Chamber of Commerce in Salonico - Betty Makri - K.Karamanli, 47 - 54639 THESSALONIKI (GRECIA) - Τηλ. 0030 2310947744/ 947844 - Fax 0030 2310951542 - betty@italchamber.gr - www.italchamber.gr

ΕΚΘΕΣΗ

EUROPAIN & INTERSUC 2016

Η Διεθνής έκθεση του κλάδου της αρτοποιίας, της ζαχαροπλαστικής, της παρασκευής παγωτού, σοκολάτας και ζαχαρωδών.



Το πιο μεγάλο αρτοποιείο-ζαχαροπλασείο στον κόσμο επιστρέφει στο Paris-Nord Villepinte από την Παρασκευή 5 Φεβρουαρίου έως την Τρίτη 9 Φεβρουαρίου 2016. Μοναδική έκθεση στο είδος της, διοργανώνεται κάθε 2 χρόνια και είναι αφιερωμένη αποκλειστικά σε όλα τα επαγγέλματα του κλάδου της αρτοποιίας, της ζαχαροπλαστικής, της παρασκευής παγωτού, σοκολάτας και ζαχαρωδών. Η έκθεση Europain & Intersuc είναι η απαραίτητη εκδήλωση για να ανακαλύψετε εξαιρετικές βιοτεχνικές ή βιομηχανικές τεχνολογίες.

Προκειμένου να ανταποκριθεί στις προσδοκίες των εκθετών και των ολοένα και περισσότερων διεθνών επισκεπτών της (+11% σε σχέση με το 2012), η έκθεση διοργανώνεται νωρίτερα μέσα στη χρονιά και θέτει στη διάθεση όλων των επαγγελματιών του χώρου, την πιο ολοκληρωμένη και πλούσια γκάμα σε εξοπλισμό, πρώτες ύλες, έτοιμα προϊόντα, ημι-επεξεργασμένα προϊόντα και υπηρεσίες.

Όλες οι συγκεκριμένες λύσεις για την αρτοποιία και τη ζαχαροπλαστική του μέλλοντος συγκεντρώνονται σε έναν χώρο:

4 τομείς οργανωμένοι έτσι, ώστε να υποδεχτούν κάθε επαγγελματία αντιμετωπίζοντάς τον συνολικά. 2480 εκδηλώσεις σε 5 ημέρες, ένας νέος χώρος εστίασης στα αρτοποιεία, σχεδόν 130 εξειδικευμένες εκδηλώσεις και συνέδρια για κάθε επάγγελμα, νέες καινοτομίες, νέα ταλέντα από όλο τον κόσμο που θα διακριθούν μέσα από 3 μοναδικούς διαγωνισμούς...

Για τους 80.000 επισκέπτες και τους 800 εκθέτες από τη Γαλλία

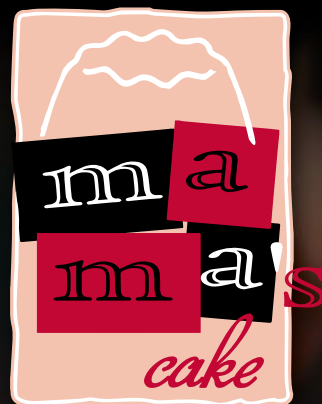
και όλο τον κόσμο, η Europain & Intersuc είναι η έκθεση-σημείο αναφοράς του κλάδου για να ανταλλάξετε ιδέες, να γευτείτε ή να ελέγξετε την ποιότητα των προϊόντων, να ανακαλύψετε τις τάσεις για να αυξήσετε τον τζίρο σας και να ενημερωθείτε για τις τελευταίες καινοτομίες των κατασκευαστών. (Αριθμοί του 2014) Σε συνέντευξη τύπου την Τρίτη 3 Νοεμβρίου 2015, έγινε παρουσίαση της EUROPAIN 2016, στη Γαλλική Πρεσβεία στην Αθήνα, παρουσία του πρέσβη της Γαλλίας Christophe CHANTEPY, με ομιλήτρια τη γενική διευθύντρια της έκθεσης, κυρία Marie-Odile FONDEUR. Την εκδήλωση διοργάνωσε η εταιρία PROMOSALONS HELLAS, με εισηγήτρια τη διευθύντρια κυρία Βασιλική Συλβί Παπαγεωργοπούλου με την ευγενική χορηγία της DELIFRANCE HELLAS A.E. Εκεί παρευρέθηκαν συνδικαλιστές, μέλη του κλαδικού τύπου και εκπρόσωποι της εταιρίας Ζύμες Λεσάφρ Ελλάς και όλοι είχαν την ευκαιρία να συνομιλήσουν και να ανταλλάξουν απόψεις για θέματα που αφορούν τόσο στη διοργάνωση της έκθεσης, αλλά και γενικότερα στον κλάδο της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής.

4 ερωτήσεις στη Marie-Odile Fondeur, Διευθύντρια της έκθεσης Europain & Intersuc

Ποιες είναι οι καινοτομίες για το 2016 στην έκθεση Europain & Intersuc;

Νέες ημερομηνίες, πιο σαφείς τομείς, τέσσερις νέοι χώροι εκδηλώσεων όπου θα παρουσιαστούν 130 εργαστήρια, δημιουρ-

1998
δημιουργούμε



18
χρόνια μετά



Μπορούμε

Καμία μερίδα φαγητού χαμένη

Με κάθε σακί, συνεισφέρω κι εγώ 10 μερίδες φαγητού
στους ανθρώπους που έχουν ανάγκη!

www.boroume.gr

 **Sefco Zeelandia**

Τηλ. Κέντρο: 210 6633663

www.sefcozeelandia.gr



γία του χώρου εστίασης στα αρτοποιεία. Η έκθεση Europain & Intersuc 2016 διοργανώνεται στην καρδιά των τάσεων και της επικαιρότητας του κλάδου.

Ποια γκάμα προσφοράς προτείνετε στους επισκέπτες;

Η έκθεση Europain & Intersuc είναι μια μοναδική προσφορά στο είδος της σε ό,τι αφορά τον πλούτο και την πληρότητά της, για τους επαγγελματίες στο χώρο της αρτοποιίας, της ζαχαροπλαστικής, της σοκολατοποιίας σε βιοτεχνικό ή βιομηχανικό επίπεδο. Κάθε επαγγελματίας θα βρει τα προϊόντα, τα συστατικά, τον εξοπλισμό ή τις υπηρεσίες που χρειάζεται.

Ποιες είναι οι φιλοδοξίες της έκθεσης;

Επιθυμία μας είναι να παρέχουμε συγκεκριμένες λύσεις στους επισκέπτες μας, καθώς και ευκαιρίες για να μοιραστούμε την τεχνογνωσία και τη γνώση. Επιθυμούμε να τους βοηθήσουμε να ανακαλύψουν τους νεωτερισμούς και τις καινοτομίες στο επάγγελμά τους και να δημιουργήσουν έτσι τις συνθήκες της δικής τους επιτυχίας. Επίσης, στόχος μας είναι οι επισκέπτες να φύγουν έχοντας πάρει όσο το δυνατό περισσότερες ιδέες και με την ελπίδα ενός υψηλού κύκλου εργασιών!

Τι είναι αυτό που κάνει την έκθεση Europain & Intersuc μοναδική;

Η Europain & Intersuc δεν είναι απλώς μια έκθεση, είναι η μοναδική συνάντηση που επιτρέπει στους επαγγελματίες της αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής να συναντιώνται, να προβλέπουν και να κατανοούν τις εξελίξεις του κλάδου. Γιατί ο κόσμος της αρτοποιίας ζαχαροπλαστικής αλλάζει γρήγορα!

Η Europain, είναι η προνομιούχα εκδήλωση όλων των ανδρών και γυναικών που αγαπούν με πάθος το επάγγελμά τους, τα προϊόντα τους και οι οποίοι θέλουν να μεγαλώσουν περαιτέρω την επιχείρησή τους.

Οι τομείς

1. Αρτοποιία

Ο τομέας αυτός συγκεντρώνει όλους τους προμηθευτές: προϊόντα, συστατικά, εξοπλισμό και υπηρεσίες για το εργαστήριο ή το κατάστημα, αλλά και για τη βιομηχανία.

Καινοτομία 2016! χώρος εστίασης στα αρτοποιεία

Η Europain εναρμονίζεται με την αγορά δημιουργώντας έναν χώρο εστίασης στα αρτοποιεία, που αποτελεί πηγή ανάπτυξης του αρτοποιείου του σήμερα. Εμπλουτισμένη με προϊόντα, εξοπλισμό και λύσεις ειδικά για σνακ, ο χώρος αυτός θα υποδεχτεί τους βιοτέχνες που επιθυμούν να αναπτύξουν τον τομέα εστίασης (πώληση σε πακέτο ή φαγητό επί τόπου).

Καινοτομία 2016! Το εργαστήριο του αρτοποιού

Ο νέος αυτός χώρος θα παρουσιάσει τις τελευταίες καινοτομίες σε ό,τι αφορά τον εξοπλισμό και τα προϊόντα αλλά και τις τελευταίες τάσεις ως προς τη δημιουργικότητα, την υγεία και τη διατροφή. Θα πραγματοποιηθούν τουλάχιστον 35 διαδραστικά εργαστήρια από ειδικούς του χώρου με διάφορα θέματα όπως «Το design και το ψωμί για την ανανέωση της ποικιλίας των προϊόντων», «Οι νέες διαδικασίες ενάντια στη σπατάλη», «Είναι δυνατό να υπάρξει μια καλή μπαγκέτα χωρίς γλουτένη;» ή ακόμη «Οι νέες τεχνολογίες για καλύτερες πωλήσεις» που παρουσιάζεται από την Tribune des Métiers. Μεταξύ των παρουσιαστών θα είναι ο Philippe Hermenier (Καλύτερος Βιοτέχνης Αρτοποιός της Γαλλίας), ο Thierry Delabre (Fournil 2.0) και πολλοί άλλοι.

Καινοτομία 2016! Το εστιατόριο του αρτοποιού

Πάνω από 30 ζωντανές επιδείξεις θα παρουσιάσουν στους βιοτέχνες τις λύσεις και τα προϊόντα για την ανάπτυξη της επιχείρησής τους στον τομέα της εστίασης και των σνακ. Το εστιατόριο του Αρτοποιού θα φιλοξενήσει θέματα όπως «Σνακ χωρίς γλουτένη», «Το σνακ επιδόρπιο», «Η ανακύκλωση των απούλητων» και επίσης οι «Battles Snacking» που θα διοργανωθούν από το περιοδικό La Toque Magazine. Μεταξύ των ομιλητών θα είναι ο



Xavier Sterke και ο Damien Pinon (Καλύτερος Βιοτέχνης Αρτοποιός της Γαλλίας).

2. Intersuc

Για πρώτη φορά, η Intersuc θα συγκεντρώσει τους πρωταγωνιστές της ζαχαροπλαστικής, της σοκολατοποιίας, της παρασκευής παγωτού και ζαχαρωδών, γύρω από συνομοσπονδίες ζαχαροπλαστών, σοκολατοποιών, παραγωγών παγωτού και ζαχαρωδών που θα συνεισφέρουν με δικές τους συμβουλές. Θα δώσουν το παρόν προμηθευτές του κάθε επαγγέλματος του κλάδου της ζαχαροπλαστικής και θα προτείνουν στους βιοτέχνες νέες ιδέες και εμπνεύσεις.

Καινοτομία 2016! Το εργαστήριο Intersuc

Σε μια επιφάνεια 100τμ, το εργαστήριο είναι αφιερωμένο σε γλυκές δημιουργίες και θα επιτρέψει στους ζαχαροπλάστες, τους σοκολατοποιούς, τους παρασκευαστές παγωτού και ζαχαρωδών να μεταδώσουν την τεχνογνωσία τους και να δείξουν τις τελευταίες τεχνικές και καταναλωτικές τάσεις. Τα εργαστήρια αυτά θα παρουσιάσουν διάφορα θέματα: «Μπισκότα χωρίς γλουτένη», «Καραμέλες σοκολάτας χωρίς προσθήκη ζάχαρης», «Τρισδιάστατη εκτύπωση με σοκολάτα», «Νέα έκδοση μπαμπά με ρούμι». Το εργαστήριο Intersuc θα υποδεχτεί τον Samuel Covin (Maison Dalloyau, φιναλίστας στο διαγωνισμό του Καλύτερου Βιοτέχνη παρασκευαστή σοκολάτας και ζαχαρωδών της Γαλλίας το 2015), τον Jérémy Del Val (Οίκος Dalloyau) και τον Nicolas Brie (Ζαχαροπλαστείο Xavier Brignon) που θα παρουσιάσει το επιδόρημά του, που κέρδισε το διαγωνισμό του Πρωταθλητή του επιδόρημα της Γαλλίας το 2015, και τους εκπαιδευτές του Γαλλικού Ινστιτούτου Αρτοποιίας και Ζαχαροπλαστικής (INBP).

Το φεστιβάλ των αισθήσεων και της σοκολάτας διοργανώνεται από το PLANETGOUT

Το PLANETGOUT θα διοργανώσει εργαστήρια πάνω στην σοκολάτα υψηλής ποιότητας. Στρόγγυλες τράπεζες, επιδείξεις, παιδαγωγικά εργαστήρια, γευσιγνωσίες, επαγγελματικό masterclass, θα είναι οι φορείς που θα προσφέρουν στους επαγγελματίες πλήρη ενημέρωση σε όλα τα κακάο και τις υψηλές ποιότητες του κόσμου. Φέτος, η Βενεζουέλα θα είναι η τιμώμενη χώρα του φεστιβάλ, η οποία θα προτείνει και το διεθνές βραβείου της σοκολάτας «grand cru» (υψηλής ποιότητας) και το βραβείο για ζαχαρωδή Design & Goût σοκολάτας της Γαλλίας.

Μωραΐτη ΑΦΟΙ Α.Ε.



- Αμυγδαλόψιχα ελληνική και εισαγωγής
- Σπάσιμο αμυγδάλων
- Λεύκανση αμυγδαλόψιχας
- Κοπή: φιλέ, κροκάν, πούδρα αμυγδαλόψιχας
- Ψήσιμο αμυγδαλόψιχας
- Ψημένη ή ωμή αμυγδαλόψιχα, αμυγδαλόψιχα κροκάν σε διάφορα μεγέθη για σοκολάτες, κουλουράκια, κουραμπιέδες, μπακλαβάδες, παγωτά κλπ. Σε συσκευασίες 25 ή 50 κιλών όπως επίσης σε VACUUM 1,2,5,10 και 20 κιλών
- Αμυγδαλόψιχα λευκή σε διάφορα μεγέθη και ποικιλίες για γέμισμα πράσινων ελιών.



Από το
1975
ποιότητα στην
αμυγδαλόψιχα

Η μακρόχρονη εμπειρία, η μηχανολογική υποδομή, οι κτιριακές εγκαταστάσεις 2500 m² και ψυγεία 1400 m³ που διαθέτουμε, θα σας βοηθήσουν να λύσετε οποιοδήποτε πρόβλημα που αφορά στην αμυγδαλόψιχα (παραδόσεις, τιμές, ποικιλίες, ποιότητες, μεγέθη, επεξεργασίες, προελεύσεις κτλ)



ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΜΕΝΗ ΜΕ
ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ
ISO 9001 & HACCP

3. Εξοπλισμός του κλάδου

Επιδιώκοντας την υπεροχή προκειμένου να προσελκύσουν ολοένα πιο απαιτητικούς πελάτες και αγορές, όλοι οι πρωταγωνιστές της βιομηχανικής αρτοποιίας-αρτοποιημάτων-ζαχαροπλαστικής θα δώσουν ραντεβού σε αυτό τον τομέα για να εμπλουτίσουν τα προσφερόμενα προϊόντα τους και να βελτιστοποιήσουν τα εργαλεία παραγωγής τους και να προτείνουν ακόμη περισσότερες επιλογές και ποιότητα στους πελάτες τους.

Καινοτομία 2016! Το συνεδριακό καφέ

Εκθέτες και συνεργάτες θα μπορούν να συμμετάσχουν σε απόλυτα φιλικό κλίμα σε στρόγγυλα τραπέζια και σε συζητήσεις αφιερωμένες σε θέματα επικαιρότητας του κλάδου αρτοποιίας, αρτοποιημάτων και ζαχαροπλαστικής κυρίως για τις τάσεις προϊόντων, τους νομικούς περιορισμούς ή τα προβλήματα των εισαγωγών-εξαγωγών.

Το συνεδριακό καφέ θα φιλοξενήσει κυρίως:

- Την παρουσίαση από την Ομοσπονδία εταιριών της Αρτοποιίας (FEB) μιας αδημοσίευτης μελέτης που αφορά στις συμπεριφορές αγοράς και στην κατανάλωση ψωμιού στη Γαλλία.
 - Ένα συνέδριο, στα Αγγλικά, το οποίο παρουσιάζει το περιοδικό European Baker για τις επιπτώσεις της ζήτησης προϊόντων χωρίς γλουτένη (μόδα ή πραγματική εξέλιξη;) στις επενδύσεις εξοπλισμού των βιομηχανιών.
 - Ένα συνέδριο το οποίο διοργανώνει η Process Alimentaire σχετικά με τα υλικά και τις τεχνολογίες που ευνοούν το προϊόν να είναι αφράτο.
- Και πολλά άλλα...

4. Ο δρόμος των Σχολών/ La rue des Ecoles

Σημείο διέλευσης σε προνομιακή θέση μεταξύ των τομέων αρτοποιίας και της Intersuc, ο δρόμος των Σχολών καλύπτει όλα τα επαγγέλματα του κλάδου. Περισσότερες από 15 γαλλικές και διεθνείς σχολές προτείνουν στους επισκέπτες τα προγράμματά τους για την κατάρτιση και δια βίου μάθηση στους τομείς της αρτοποιίας, της ζαχαροπλαστικής, της παρασκευής ζαχαρωδών και παγωτού και της εστίασης στα αρτοποιεία.

Ο δρόμος των σχολών φιλοξενεί τις καλύτερες σχολές και ινστιτούτα εκπαίδευσης. Είτε πρόκειται για μελλοντικούς σεφ αρτοποιούς, ζαχαροπλάστες ή επιχειρηματίες, κάθε επισκέπτης θα έχει πρόσβαση σε όλες τις πληροφορίες που αφορούν την εκπαίδευση, οι οποίες θα τους επιτρέψουν να εξοπλιστούν άριστα προκειμένου να ενταχθούν στην αγορά του κλάδου αρτοποιίας - ζαχαροπλαστικής.

Σχολές που συμμετέχουν στην έκθεση:

- Académie Nationale de Cuisine
- Ecole Bellouet Conseil
- Ecole Française de Boulangerie Pâtisserie d'Aurillac
- France Formation Export
- Glacier Formation & Conseil
- INBP
- Les Compagnons du Devoir

Οι προκλήσεις

Με βάση τις ετήσιες μελέτες που πραγματοποιήθηκαν σε βιοτεχνίες αρτοποιιών και της ποιοτικής έρευνας που πραγματοποιήθηκε από την CHD Expert κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού του 2015 προς τους επαγγελματίες, η έκθεση European & Intersuc επικεντρώνεται στις μεγάλες προκλήσεις του σήμερα και του αύριο για την αρτοποιία και τη ζαχαροπλαστική. Προκειμένου να απαντήσουν σε κάθε μία από αυτές τις προκλήσεις, οι επαγγελματίες χρειάζονται προϊόντα, εξοπλισμό ή υπηρεσίες προσαρμοσμένα στο επάγγελμά τους, τα οποία θα βρουν στους εκθέτες της έκθεσης.



Αρτοποιία

Οι προκλήσεις του 2016 για τους αρτοποιούς

Ποικιλία & Ανανέωση, Τεχνογνωσία & επιδεξιότητα στις πωλήσεις

- Διαφοροποίηση της προσφοράς χάρη στην εστίαση στα αρτοποιεία (γεύμα, κολατσιό, brunch, καφέ)
- Ανανέωση της γκάμας ψωμιών (premium προσφορά, προϊόντα χωρίς γλουτένη, ποικίλα μεγέθη και σχήματα, σειρές περιορισμένης κυκλοφορίας)
- Επιδεξιότητα στις πωλήσεις (ελκυστική σκηνοθεσία στην παρουσίαση, επιμόρφωση της ομάδας πωλήσεων, νέα εμπορικά εργαλεία και εργαλεία ψηφιακού μάρκετινγκ)
- Νέες υπηρεσίες για προσέλκυση πελατών (παραγγελίες online, παραδόσεις)

Οι προκλήσεις του αύριο

Έμπνευση, παρακολούθηση των αναγκών των πελατών

- Δημιουργία νέων προϊόντων, πιο μικρών και με περισσότερη γεύση.
- Δοκιμές, προτάσεις, καινοτομίες, επικοινωνία και συμμετοχή για καλύτερη γνωριμία των επιθυμιών των πελατών.

Ζαχαροπλαστική

Οι προκλήσεις του 2016 για τους ζαχαροπλάστες

Λογικές απολαύσεις, εντυπωσιασμός και σκηνοθεσία παρουσιάσης

- Ευχαρίστηση & διατροφή: ξαναδουλεμένες συνταγές για λαίμαργους αλλά και λογικούς πελάτες (περισσότερα φρούτα, λιγότερη ζάχαρη, λιγότερα λιπαρά)
- Παραδόσεις και έκπληξη: κλασικές συνταγές εκτελεσμένες με νέο τρόπο για να προκαλέσουν έκπληξη.
- Εντυπωσιακή διακόσμηση, όταν η πολυτέλεια και τα κοσμημάτα αφηγούνται μια ιστορία και παρουσιάζουν με εντυπωσιακό τρόπο το προϊόν.

Οι προκλήσεις του αύριο

Ζαχαροπλαστική

- Καταστήματα συνδεδεμένα στο διαδίκτυο, και με έντονη παρουσία στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης. Ο στόχος είναι να διευκολύνουμε την παραγγελία, να δημιουργήσουμε και να απαντήσουμε στη λαίμαργη επιθυμία της στιγμής.
- Βάσεις δεδομένων πελατών για την ανάλυση των προσδοκιών, αποστολή στοχευμένων μηνυμάτων και εξασφάλιση πιστού πελατολογίου.

EUROPAIN & INTERSUC

PARIS

ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΕΚΘΕΣΗ ΑΡΤΟΠΟΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΠΑΓΩΤΟΥ & ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

5-9 ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΥ 2016 | PARIS-NORD VILLEPINTE | ΓΑΛΛΙΑ

ΕΝΙΣΧΥΣΤΕ ΤΗ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΗ ΣΑΣ ΔΥΝΑΜΗ!

- ▶ 804 εκθέτες και επώνυμα σήματα
- ▶ Οι τελευταίες **καινοτομίες**
- ▶ Ό,τι καλύτερο από **French Touch**
- ▶ 2 διεθνείς **διαγωνισμοί**
 - Το παγκόσμιο κύπελλο αρτοποιίας
 - Διεθνής διαγωνισμός ζαχαροπλαστικής τέχνης
- ▶ **Νέες ημερομηνίες**, νέες μέρες:

Από **Παρασκευή 5** έως **Τρίτη 9** Φεβρουαρίου

ΔΩΡΕΑΝ ΚΑΡΤΑ ΕΙΣΟΔΟΥ ΣΤΟ
europain.com **με τον κωδικό**

PPRTP



Για περισσότερες πληροφορίες:
PROMOSALONS HELLAS
Τηλ. 210 32 38 690, prs@ath.forthnet.gr

Follow
Europain



europain.com

Βιομηχανία

Οι προκλήσεις του 2016

Αποτελεσματικότητα, Ευελιξία, Εργονομία. Νέα συστατικά για νέες συνταγές.

- Διασφάλιση της ποιότητας της παραγωγής και της διατροφικής ασφάλειας χάρη στα συστήματα ελέγχου και παρακολούθησης υψηλών επιδόσεων.
- Ευελιξία και διαφοροποίηση για προσαρμογή στην αγορά (εξοπλισμός πολλαπλών χρήσεων που επιτρέπει τη διαφοροποίηση της παραγωγής).
- Εργονομία και αποτελεσματικότητα για καλύτερο έλεγχο της διαδικασίας παραγωγής.
- Νέα συστατικά και νέες συνταγές για προσαρμογή στις προσδοκίες των καταναλωτών.

Οι προκλήσεις του αύριο

Ευφυΐα - Σύνδεση στο διαδίκτυο - Οικονομία

- Οι νέες τεχνολογίες διευκολύνουν την εργασία
- Εξοπλισμός αιφύρου ανάπτυξης, λιγότερο ενεργοβόρος που σέβεται τους φυσικούς πόρους

Οι διαγωνισμοί

Coupe du Monde de la Boulangerie

Ο διαγωνισμός Coupe du Monde de Boulangerie είναι ο πιο διάσημος διαγωνισμός στον τομέα της αρτοποιίας παγκοσμίως. Σε διάστημα 4 ημερών, ο διαγωνισμός υποδέχεται 12 ομάδες αποτελούμενες από 3 υποψηφίους οι οποίες αναμετρώνται μπροστά στο κοινό και μια κριτική επιτροπή διάσημων αρτοποιών σε τρεις κατηγορίες:

- Μπαγέτες και ψωμιά του κόσμου
- Γλυκά αρτοποιήματα
- Καλλιτεχνικά κομμάτια

Πρόκειται για μια μοναδική ευκαιρία να ανακαλύψει κανείς τα θαύματα της τεχνικής και της δημιουργικότητας των καλύτερων αρτοποιών του κόσμου. Περισσότερο από ποτέ, το βραβείο Coupe du Monde de Boulangerie αντικατοπτρίζει ένα επάγγελμα που κινείται!

Οι καινοτομίες του 2016

- Στρογγυλές τράπεζες και συνεντεύξεις συνοδεύουν το διαγωνισμό, με θέματα επικαιρότητας για το επάγγελμα του αρτοποιού.
- Οι δοκιμασίες και η σκηνοθεσία της παρουσίασης του διαγωνισμού αλλάζουν για να προσφέρουν μεγαλύτερο θέαμα και να αναδείξουν τη δημιουργικότητα και τη δυνατότητα αυτοσχεδιασμού.

Coupe de France des Ecoles

Ο διαγωνισμός Coupe de France des Écoles βρίσκεται σε πλήρη ανάπτυξη. Είναι ένας διαγωνισμός που προβάλλει τα κέντρα εκπαίδευσης και αποκαλύπτει στον κόσμο την ποιότητα των γαλλικών ισοπιούτων. Για 5 ώρες, 15 μικτές ομάδες χωρισμένες σε 2 κατηγορίες θα αναμετρηθούν μέσω δοκιμασιών που απαιτούν την τεχνική δεινότητα, την ακρίβεια των κινήσεων, τη δημιουργικότητα και την εργασία της ομάδας.

Οι καινοτομίες του 2016

Για 5η φορά, ο διαγωνισμός απευθύνεται και στα κέντρα εκπαίδευσης των υπερπόντιων περιοχών, τα οποία για πρώτη φορά θα γεμίσουν το «Le Cube», έναν ιδιαίτερο χώρο για διεξαγωγή διαγωνισμών, ο οποίος δημιουργήθηκε από την έκθεση Europain και Intersuc. Φέτος, η κατηγορίας «Excellence» θα έχει και μια νέα δοκιμασία στο θέμα «catering».

Κατηγορία Espoirs: Διαγωνιζόμενοι 5ου επιπέδου (CAP, A' και B' Λυκείου με προσανατολισμό BAC professionnel).

Κατηγορία Excellence: Ανοιχτή στους σπουδαστές Brevet professionnel, BTM, BM και Γ' Λυκείου με προσανατολισμό BAC pro Boulangerie-Pâtissier.

Mondial des Arts Sucrés

Το Mondial des Arts Sucrés είναι ο μοναδικός διεθνής μικτός διαγωνισμός υψηλής ζαχαροπλαστικής. 4 ημέρες δοκιμασιών,

20 ώρες δουλειάς για κάθε ομάδα, 9 δημιουργίες προς παρασκευή, αυτό είναι το πρόγραμμα των 16 ζευγαριών (άνδρας-γυναίκα), που προέρχονται από όλο τον κόσμο.

Η επιτροπή αποτελείται από τους καλύτερους επαγγελματίες στον χώρο της ζαχαροπλαστικής και πρέπει να κρίνει τα σοκολατάκια, τα ζαχαρωτά και άλλα επιδόρπια σε πιάτο στο πλαίσιο του προγράμματος αυτού του διαγωνισμού υψηλού επιπέδου. Οι 16 χώρες που θα συμμετάσχουν στο διαγωνισμό είναι η Αυστραλία, Βραζιλία, Κολομβία, Ισπανία, Γαλλία, Χονγκ Κονγκ, Ιταλία, Ιαπωνία, Μαλαισία, Μαρόκο, Μεξικό, Ρωσία, Σιγκαπούρη, Ελβετία, Ταϊβάν και Βιετνάμ.

Το Cube 2016, ένα εξαιρετικό μέσο

Στην καρδιά της έκθεσης Europain & Intersuc, το Cube προσφέρει μια εξαιρετική εξέδρα στα καλύτερα διεθνή talέντα που έχουν αναδειχθεί από τους τομείς αρτοποιίας-ζαχαροπλαστικής μέσω 3 μεγάλων διαγωνισμών.

- 4.000 m²
- 15 "box" διαγωνισμού
- Εκατοντάδες επαγγελματίες συγκεντρώνονται καθημερινά

Καινοτομία

Τα βραβεία Europain και Collections Intersuc

Η καινοτομία βρίσκεται στην καρδιά της έκθεσης Europain & Intersuc 2016! Τα βραβεία Europain Innovation και οι Collections Intersuc θα είναι το ιδανικό μέσο για να ανακαλύψει κανείς τις πιο πρωτότυπες και δημιουργικές καινοτομίες. Δύο κριτικές επιτροπές θα απονεύσουν τα βραβεία ως ανταμοιβή για τα υλικά, τα προϊόντα και τις πιο καινοτόμες υπηρεσίες που παρουσιάζονται από τους εκθέτες.

Οι καινοτομίες του 2016

- Οι κατηγορίες θα ανανεωθούν προκειμένου να προσαρμοστούν καλύτερα στην κατηγοριοποίηση της έκθεσης και στην αξιολόγηση των δραστηριοτήτων.
- Μετά την επιλογή τους, οι υποψήφιοι θα έχουν τη δυνατότητα να υπερασπιστούν το προϊόν ή τον εξοπλισμό τους προφορικά ενώπιον της κριτικής επιτροπής.

Βραβεία EUROPAIN

Τα «Βραβεία καινοτομίας EUROPAIN 2016» αφορούν αποκλειστικά τον τομέα αρτοποιίας και θα απονεμηθούν σε 4 κατηγορίες:

- Προϊόντα για τη βιοτεχνία και τη βιομηχανία (Βασικά προϊόντα, ενδιάμεσα προϊόντα διατροφής, έτοιμα και ημιεπεξεργασμένα προϊόντα).
- Εξοπλισμός για το εργαστήριο και τη βιομηχανία (υλικά παραγωγής, διαδικασία παραγωγής και αυτοματισμός).
- Εξοπλισμός - Είδη καταστημάτων (διαμόρφωση του καταστήματος, πινακίδες, σήμανση, συσκευασία).
- Υπηρεσίες (τρόποι πληρωμής, εύρος υπηρεσιών μέσω internet, νέο concept).

Collections INTERSUC

Οι «Συλλογές INTERSUC 2016» αφορούν αποκλειστικά τα προϊόντα και τον εξοπλισμό για τα εργαστήρια ζαχαροπλαστικής, σοκολατοποιίας, παρασκευής ζαχαρωδών και παγωτού και θα κατανεμηθούν σε 3 κατηγορίες:

- Έτοιμα προϊόντα – ημιεπεξεργασμένα προϊόντα (ζαχαρωτά, σοκολάτες, μαρμελάδες, παγωτά, σοκολατένια διακόσμηση, ζάχαρη, γαρνιτούρες).
- Εξοπλισμός για το ζαχαροπλαστικό (υλικά παραγωγής, υλικά και εξαρτήματα ζαχαροπλαστικής, συσκευασίες).
- Βασικά προϊόντα και συστατικά (διογκωτικά, ζελατίνη, γαλακτοκομικά προϊόντα, πουρέδες φρούτων, ζάχαρη, σοκολάτα).

Η έκθεση Europain & Intersuc θα πραγματοποιηθεί στο εκθεσιακό κέντρο Paris Nord Villepinte και απευθύνεται αποκλειστικά σε επαγγελματίες, με ελεύθερη είσοδο με την επίδειξη της κάρτας εισόδου, πρόσκλησης ή κάρτας του τύπου.

Απόσυρση...

Βιτρίνας!



ΓΙΑ ΟΛΟ ΤΟ ΜΗΝΑ ΔΕΚΕΜΒΡΙΟ

Αποσύρετε **ΤΩΡΑ**
την παλιά σας βιτρίνα
ζαχαροπλαστικής
και αποκτήστε μία νέα,
ολοκαίνουργια βιτρίνα
ΤΕΚΝΑ Ιταλίας
σε προνομιακή τιμή!



ΥΔΡΟΨΥΚΤΙΚΗ
ΠΑΠΑΘΑΝΑΣΙΟΥ Α.Β.Ε.Ε.

1ο Χλμ. Λεωφ. Μαρκοπούλου - Καλυβίων
190 03 Μαρκόπουλο Μεσογαίας
Τηλ.: 22990 23333 • Fax: 22990 49394
e-mail: info@ydropsiktiki.gr

www.ydropsiktiki.gr

ΤΕΧΝΙΚΑ

Φρέσκο βούτυρο: Το άρωμα και η γεύση της χριστουγεννιάτικης ζαχαροπλαστικής

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

Το βούτυρο είναι μία κίτρινη, έως λευκή, λιπαρή ουσία που παρασκευάζεται από γάλα ή γάλα κορυφής με βουτυροποίηση. Με τη βουτυροποίηση, επιτυγχάνεται η συνένωση των λιποσφαιρίων σε ένα στερεό γαλάκτωμα. Το γαλάκτωμα αυτό εμπεριέχει εκτός από λιποσφαίρια και νερό, τυρόπηγμα, γαλακτοσάκχαρο και ανόργανα άλατα. Το χρώμα του βουτύρου οφείλεται στο καροτένιο και άλλες λιποδιαλυτές χρωστικές που περιλαμβάνονται στο λίπος. Το γάλα που χρησιμοποιείται ως πρώτη ύλη, μπορεί να είναι αγελαδινό, πρόβειο, κατσικίσιο, αιγοπρόβειο ή σπανιότερα βουβαλίσιο ή και από γάλα καμήλας.



Photo by <http://www.huffingtonpost.com>

Η ιστορική προέλευση του βουτύρου

Υπάρχουν πολλοί μύθοι και δοξασίες σχετικά με την προέλευση του βουτύρου. Έχουμε καταγραφή της χρήσης του ήδη 2000 χρόνια πριν το Χριστό. Η Βίβλος είναι διάσπαρτη από αναφορές στο βούτυρο. Κάποιες ιστορίες αναφέρουν ότι το βούτυρο ανακαλύφθηκε από τους Σίτες, οι οποίοι κατέληξαν ως έμποροι και ως στρατιώτες στις περιοχές μεταξύ Δούναβη και Ντον. Οι Ρωμαίοι χρησιμοποιούσαν το βούτυρο κυρίως για την επάλειψη πληγών, αλλά και άλλων δερματικών παθήσεων. Γύρω στις αρχές του Μεσαίωνα, τα γαλακτοκομικά προϊόντα άρχισαν να αποτελούν βασική διατροφή. Οι Σκανδιναβοί, οι Ιρλανδοί και οι Σκοτσέζοι, αρωμάτιζαν το βούτυρο με σκόρδο. Το τοποθετούσαν στη συνέχεια σε ξύλινους κάδους και το έθαβαν στους βάλτους, για τόσο πολύ καιρό, που φύτευαν δέντρα για να σημαδέψουν το μέρος της τοποθεσίας. Όσο περισσότερο άφηναν το βούτυρο θαμμένο κάτω από το έδαφος τόσο πιο νόστιμο γινόταν, αφού μέχρι τότε δεν είχε ανακαλυφθεί η ψύξη για τη διατήρησή του.

Η παρασκευή του βουτύρου

Το λίπος βρίσκεται μέσα στο γάλα με τη μορφή σφαιριδίων διαφόρων διαστάσεων που αιωρούνται στην υδαρή φάση. Για να σχηματιστεί το βούτυρο, τα σφαιρίδια του λίπους πρέπει να πλησιάζουν και να κολλήσουν το ένα με το άλλο. Η συκέντρωση των σφαιριδίων του λίπους στην αρχή γίνεται με την αποκορύφωση, η δε αποκορύφωση μπορεί να γίνει μόνιμη της ή να προκληθεί με μηχανικά μέσα.

Η φυσική αποκορύφωση γίνεται με την πάροδο του χρόνου σε γάλα που βρίσκεται σε ένα δοχείο, λόγω της μικρότερης πυκνότητας του λίπους από την πυκνότητα του γάλακτος. Το λίπος ανεβαίνει στην επιφάνεια και συλλέγεται.

Η μηχανική αποκορύφωση γίνεται με φυγοκεντρική μέθοδο που βασίζεται στην αρχή ότι αν περιστρέψουμε με ταχύτητα γύρω από έναν άξονα, ένα υγρό που συνίσταται από σωματίδια αδιάλυτα, τα βαρύτερα σωματίδια εκτοξεύονται προς την περιφέρεια ενώ τα ελαφρά σωματίδια παραμένουν γύρω από τον άξονα. Η κορυφή (το περισσότερο λιπαρό μέρος του γάλακτος) πηγαίνει προς τα μέσα και το αποκορυφωμένο γάλα (λιγότερο λιπαρό) πηγαίνει προς τα έξω. Η κορυφή συλλέγεται χωριστά και υπόκειται σε γαλακτική ζύμωση, με αποτέλεσμα την ωρίμανση της. Κατά τη διάρκεια της ωρίμανσης και υπό την επίδραση των μικροοργανισμών *Betacoccus citronolus* και *Betacoccus paracitronolus*, παράγεται μία ένωση, το διακετύλιο, το αρωματικό συστατικό που είναι υπεύθυνο για το άρωμα και τη γεύση του βουτύρου.

Η βουτυροποίηση (απόδραση) είναι η τελευταία επεξεργασία για την παρασκευή του βουτύρου και συνίσταται στην υποβολή της κορυφής σε βίαια χτυπήματα με σκοπό τη μερική θραύση των λιποσφαιριών. Η θερμοκρασία στην οποία θα γίνει αυτή η διαδικασία, παίζει ρόλο στη σκληρότητα του προϊόντος. Τέλος, το βούτυρο πριν συσκευασθεί, υπόκειται σε πλύσεις με κρύο νερό για να αποχωριστεί πλήρως το βουτυρόγαλα (οξυνιασμένο, αποβουτυρωμένο γάλα) από το τελικό προϊόν. Το βούτυρο παράγεται από μη ομογενοποιημένο και πλήρες λιπαρών, γάλα.

Τα είδη του βουτύρου

Στην Ελληνική και παγκόσμια αγορά κυκλοφορούν πολλά είδη βουτύρου. Η ταξινόμηση τους μπορεί να γίνει με τους κάτωθι τρόπους:



α. Ανάλογα με το χρώμα του:

- Λευκό
- Κίτρινο

β. Ανάλογα με τον τρόπο συντήρησής του :

- Το φρέσκο βούτυρο ή βούτυρο του παραγωγού, με άριστη γεύση και ποιότητα, το οποίο παράγεται σε μικρές κτηνοτροφικές μονάδες και πρέπει να καταναλωθεί άμεσα.
- Τα βούτυρα γάλακτος που παρασκευάζονται σε Βιομηχανίες, από κορυφές οι οποίες προέρχονται από την αποκορύφωση γάλακτος που συλλέγεται από βιομηχανίες. Η ποιότητα των βουτύρων αυτών εξαρτάται από τη βακτηριολογική ποιότητα της πρώτης ύλης, του γάλακτος.
- Τα παστεριωμένα βούτυρα που είναι και τα περισσότερα. Η παστερίωση γίνεται μεταξύ 80 και 95 βαθμών Κελσίου. Το παστεριωμένο βούτυρο μπορεί να διατηρηθεί για πολλούς μήνες. Στην πράξη είναι τα μόνα βούτυρα που διακινούνται στο παγκόσμιο εμπόριο.

γ. Ανάλογα με την προέλευση του γάλακτος:

- Αγελαδινό με τεράστια ποικιλία, με γνωστότερο στην Ελλάδα τον τύπο «ΚΕΡΚΥΡΑΣ».
- Πρόβειο. Κυρίως λιωμένο για χρήση στη ζαχαροπλαστική.
- Κατσικίσιο
- Βουβαλίσιο

δ. Ανάλογα με τις προσθήκες επιπλέον υλικών:

- Ανάλατο
- Αλατισμένο και ημιανάλατο
- Αρωματισμένο με βότανα ή μπαχαρικά

ε. Ανάλογα με τη σκληρότητα:

- Σκληρό, κυρίως για μαγειρική χρήση.
- Μαλακό, για επάλειψη.
- Λιωμένο, για χρήση στη ζαχαροπλαστική.

στ. Με διαφοροποιήσεις στη διατροφική του αξία:

- Light, με 6 φορές λιγότερη χοληστερόλη από το κανονικό βούτυρο.
- Με προσμίξεις φυτικών λιπών, για μείωση των κορεσμένων λιπαρών.

ζ. Ανάλογα με τη συσκευασία:

- Ατομική συσκευασία των 5 ή 10 γραμμαρίων.
- Συσκευασία με χαρτί, που επενδύεται εξωτερικά με αλουμινόχαρτο και σκληρό χάρτινο περιτύλιγμα.
- Πλαστική συσκευασία, κυρίως στα βούτυρα επάλειψης.
- Γυάλινη συσκευασία, κυρίως στα λιωμένα βούτυρα.
- Χύμα, κυρίως για το φρέσκο βούτυρο.

Η διατροφική αξία του βουτύρου φαίνεται στο παρακάτω πίνακα:

Το ανάλατο βούτυρο περιέχει ανά 100 γραμμάρια:	
Ενέργεια	717 θερμίδες ή 2.999 kJ
Υδατάνθρακες	0 γρ.
Λιπαρά εκ των οποίων:	81 γρ.
Κορεσμένα	51 γρ.
Μονοακόρεστα	21 γρ.
Πολυακόρεστα	3 γρ.
Πρωτεΐνες	1 γρ.
Βιταμίνη Α	684 mg (76% της συνιστώμενης ημερήσιας πρόσληψης)
Βιταμίνη D	60 IU (15% της συνιστώμενης ημερήσιας πρόσληψης)
Βιταμίνη Ε	2,32 mg (15% της συνιστώμενης ημερήσιας πρόσληψης)
Χοληστερόλη	215 mg.

Η συντήρηση του βουτύρου

Την περίοδο των εορτών, με τα τόσα γλυκίσματα που θα παραχθούν, ένα από τα βασικά συστατικά που πρέπει να προσέξει ο ζαχαροπλάστης είναι το βούτυρο. Η σωστή χρήση και συντήρησή του είναι απαραίτητες για να διατηρεί ζωντανό το άρωμά που προσφέρει στο γλύκισμα

Το βούτυρο είναι ένα από τα κύρια προϊόντα του γάλακτος. Παράγεται με την επεξεργασία του γάλακτος κάτω από κατάλληλες συνθήκες θερμοκρασίας. Για να παραλάβουμε 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 6 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 απορροφά τις μυρωδιές σε 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.

Μπορεί η συντήρηση του βουτύρου να φαίνεται λεπτομέρεια, όμως, αν ακολουθηθούν οι παραπάνω πρακτικές, είναι βέβαιο ότι η επιτυχία στο άρωμα και τη γεύση των γλυκισμάτων θα είναι η μέγιστη.

Καλές γιορτές, με νόστιμα και αρωματικά γλυκίσματα!

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.

1. Βαλεντίνη Ιγνατιάδου – Ραγκούση (1998). Χημεία Φυσικών Προϊόντων. Εκδόσεις Συμμετρία **2.** Καμινारीδης Σ. & Μουάτσου Γ.(2009). Γαλακτοκομεία. Εκδόσεις Έμβρυο **3.** <http://oliviart-gr.blogspot.gr>

ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ

Διατροφική επισήμανση προϊόντων

Ελένη Πανά {Χημικός, Σύμβουλος ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων, email: info@foodconsultant.gr}

Οι ανησυχίες και το ενδιαφέρον του σύγχρονου καταναλωτή για τη σωστή διατροφή, σε συνδυασμό με τις αυξανόμενες απαιτήσεις από τη νομοθεσία, καθιστούν επιτακτική την ανάγκη για πληρέστερη ενημέρωση του καταναλωτή σχετικά με τα χαρακτηριστικά των προϊόντων που αγοράζει έτσι ώστε να κάνει με ασφάλεια τις επιλογές του.

Υποχρεωτικά και προαιρετικά στοιχεία επισήμανσης

Με την παρούσα νομοθεσία, ο πίνακας με τα διατροφικά στοιχεία στην ετικέτα του προϊόντος είναι προαιρετικός, εκτός και αν το προϊόν έχει εμπλουτιστεί ή εφόσον υπάρχει ισχυρισμός σχετικά με κάποια θρεπτική ουσία. Από τις 13 Δεκεμβρίου 2016, βάσει του Κανονισμού (ΕΕ) 1169/2011 για την επισήμανση των τροφίμων, η διατροφική δήλωση θα είναι πλέον υποχρεωτική για όλα τα τρόφιμα. Ο εν λόγω κανονισμός καθορίζει το περιεχόμενο της δήλωσης αυτής και ρυθμίζει τον τρόπο αναγραφής στην ετικέτα των διαθρεπτικών στοιχείων, τόσο των υποχρεωτικών όσο και των προαιρετικών. Δεν είναι όμως λίγες οι εταιρείες που έχουν ήδη εναρμονιστεί με την νέα νομοθεσία, στην προσπάθεια τους να ανταποκριθούν στις ανάγκες των καταναλωτών.

Τα στοιχεία που θα πρέπει να περιλαμβάνονται στον διατροφικό πίνακα είναι η ενεργειακή αξία, τα συνολικά λιπαρά, τα κορεσμένα λιπαρά, οι υδατάνθρακες, τα σάκχαρα, οι πρωτεΐνες και τα αλάτι.

Πληροφορίες διατροφής ανά 100g.

Ενέργεια (σε kJ και kcal)

Λιπαρά (σε g.)

Εκ των οποίων κορεσμένα (σε g.)

Υδατάνθρακες (σε g.)

Εκ των οποίων σάκχαρα (σε g.)

Πρωτεΐνες (σε g.)

Αλάτι (σε g.)



Photo by <http://www.skai.gr>



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

Ενδείξεις που μπορείτε προαιρετικά να προσθέσετε είναι:

- Μονοακόρεστα, Πολυακόρεστα και trans Λιπαρά
- Πολυόλες και Άμυλο
- Εδώδιμες ίνες
- Βιταμίνες και ανόργανα συστατικά, εφόσον υπάρχουν σε σημαντικές ποσότητες, όπως αυτές καθορίζονται από τα σημεία 1&2, του μέρους Α, του παραρτήματος XIII, του Καν.(ΕΕ) 1169/2011.

Οι παραπάνω πληροφορίες πρέπει να παρουσιάζονται σε μορφή πίνακα και αφορούν 100g προϊόντος ή 100ml αν πρόκειται για υγρά. Προαιρετικά, οι πληροφορίες αυτές μπορεί να εκφράζονται και ανά μερίδα ή μονάδα κατανάλωσης, φτάνει να είναι εύκολα αναγνωρίσιμη από τον καταναλωτή.

Οι τιμές που αναγράφονται στον πίνακα πρέπει να είναι μέσες τιμές που να αντιπροσωπεύουν όσο το δυνατόν καλύτερα την ποσότητα της εν λόγω θρεπτικής ουσίας που περιέχεται στο συγκεκριμένο τρόφιμο και εκφράζει την ανοχή για τις εποχικές διακυμάνσεις, για τις καταναλωτικές συνήθειες καθώς και για άλλους παράγοντες που μπορούν να επηρεάσουν την πραγματική τιμή.

Από τα παραπάνω, είναι σαφές ότι μια μόνο εργαστηριακή μέτρηση για την κάθε παράμετρο δεν είναι αρκετή. Χρειάζονται περισσότερες μετρήσεις, ικανές να μας δώσουν σωστό στατιστικό αποτέλεσμα, καθώς και σωστά επιλεγμένα δείγματα, ώστε να ληφθούν υπ' όψιν όλες οι πιθανές διακυμάνσεις.

Εναλλακτικά, οι δηλούμενες τιμές μπορεί να προκύπτουν από υπολογισμό με βάση τις γνωστές ή τις πραγματικές μέσες τιμές των συστατικών που χρησιμοποιήθηκαν ή με βάση γενικώς καθορισμένα και αποδεκτά δεδομένα.

Εκτός από τη μορφή έκφρασης ανά 100g, ή ανά 100ml, η ενεργειακή αξία και οι ποσότητες των θρεπτικών ουσιών που περιλαμβάνονται στη διατροφική δήλωση μπορούν να εκφράζονται, ανάλογα με την περίπτωση και ως ποσοστό των Προσλαμβανόμενων Ποσοτήτων Αναφοράς σε σχέση με τη βάση ανά 100g, ή ανά 100ml. Στην περίπτωση αυτή δίπλα ακριβώς θα πρέπει αναγράφεται η ακόλουθη πρόσθετη δήλωση: «Προσλαμβανόμενη ποσότητα αναφοράς ενός μέσου ενήλικα (8400kJ/ 2000kcal)».

Παράδειγμα παρουσίασης της ενεργειακής αξίας και των θρεπτικών ουσιών ως ποσοστό της Προσλαμβανόμενης Ποσότητας Αναφοράς:

Κάθε μερίδα 30g, περιέχει



Photo by <http://www.shoppingtrolley.co.in>

Ισχυρισμοί διατροφής και υγείας

Επιπλέον του παραπάνω πίνακα και εφόσον πληρούνται οι προϋποθέσεις, στην ετικέτα του προϊόντος μπορούν να υπάρχουν Ισχυρισμοί Διατροφής και Υγείας.

Είναι φράσεις όπως «με χαμηλά λιπαρά», «πηγή πρωτεϊνών», «με μειωμένες θερμίδες», «το ασβέστιο απαιτείται για τη διατήρηση της φυσιολογικής κατάστασης των οστών», «η βιταμίνη Α συμβάλλει στη διατήρηση της κατάστασης του δέρματος». Οι φράσεις αυτές μπορούν να δώσουν προστιθέμενη αξία στο προϊόν, ενώ παρέχουν στον καταναλωτή χρήσιμες γνώσεις για τα προϊόντα που αγοράζει. Όμως, δε μπορούν να χρησιμοποιηθούν αυθαίρετα. Το νομοθετικό πλαίσιο για τη χρήση ισχυρισμών διατροφής και υγείας στα τρόφιμα καθορίζεται από τον Κανονισμό 1924/2006 της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Ποιος είναι ο ρόλος της διατροφικής επισήμανσης

Οι διατροφικές πληροφορίες στις ετικέτες των προϊόντων είναι ένα σημαντικό εργαλείο για τη δημόσια υγεία που προάγει μια πιο ισορροπημένη διατροφή. Οι πληροφορίες που παρέχονται βοηθάνε τον καταναλωτή να κατανοήσει καλύτερα την θρεπτική αξία των τροφίμων, ώστε να κάνει πιο υγιεινές επιλογές. Ειδικά για ανθρώπους που ακολουθούν συγκεκριμένο διαιτολόγιο, για λόγους υγείας ή άλλους, η διατροφική δήλωση στις ετικέτες των προϊόντων, τους δίνει την δυνατότητα να επιλέγουν τα κατάλληλα τρόφιμα.

Από την πλευρά των παραγωγών, η απαίτηση για διατροφική δήλωση στην ετικέτα των προϊόντων, τους ενθαρρύνει να βελτιώσουν το διατροφικό προφίλ των προϊόντων τους, αξιοποιώντας τις για τη διαμόρφωση κατάλληλων στρατηγικών μάρκετινγκ, προκειμένου να προσελκύσουν δυνητικούς πελάτες – καταναλωτές. Έτσι, οδηγούμαστε σε μια κατάσταση προς όφελος τόσο των καταναλωτών, όσο και των παραγωγών.



Detrop boutique

ufi
Approved
Event

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

26-29 02/2016

ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΙΑΚΟ & ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟ
ΚΕΝΤΡΟ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ



Artozymba

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

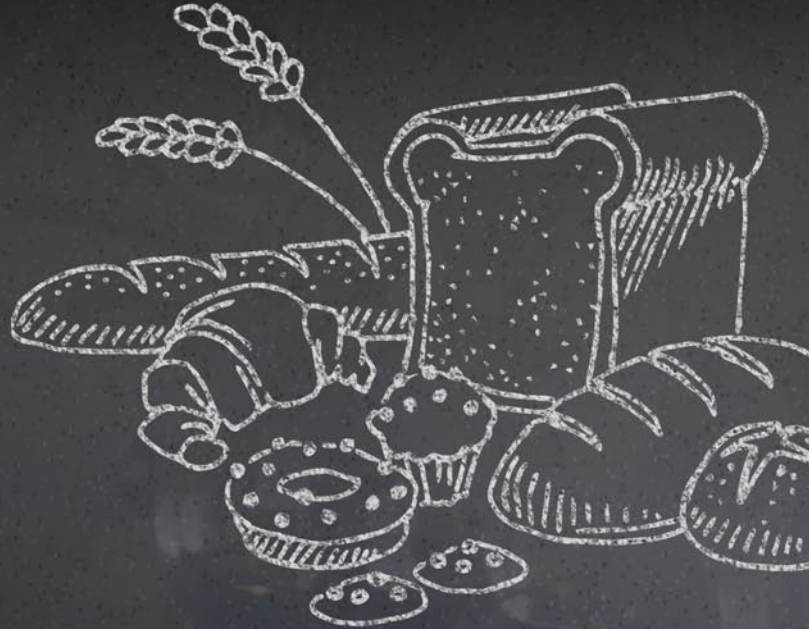
Πάνω από 600 εκθέτες
σε επτά (7) εκθεσιακά περίπτερα

Φιλοξενία μεγάλου αριθμού
ξένων αγοραστών

Πάνω από 3.000 προκαθορισμένα
επιχειρηματικά ραντεβού

Παρουσία της αγοράς των Βαλκανίων

Εξειδικευμένες Παράλληλες Εκδηλώσεις
(Τυρί - Κρασί, Άρτος - Γλυκό)



Cheese & Wine

Μοναδική Εκθεσιακή Συνύπαρξη



detropboutique.helexpo.gr
detrop@helexpo.gr
T: (+30) 2310 291142



artozymba.helexpo.gr
artozymba@helexpo.gr
T: (+30) 2310 291135

ΜΕ ΤΗΝ ΑΙΓΙΔΑ | UNDER THE AUSPICES:



ΜΕ ΤΗΝ ΑΙΓΙΔΑ | UNDER THE AUSPICES:



ΕΠΙΣΗΜΗ ΤΡΑΠΕΖΑ | OFFICIAL BANK:



ΟΡΓΑΝΩΣΗ | ORGANIZED BY:



ΔΙΑΤΡΟΦΟΛΟΓΙΑ

Οι κρυμμένοι θησαυροί των Χριστουγέννων

Χριστίνα Μακρατζάκη {Διατολόγος - Διατροφολόγος MSc στη Διατροφή του Ανθρώπου / email:ninamakr@otenet.gr}

Όταν φτάνουν τα Χριστούγεννα όλοι συζητάνε για τα πλούσια γεύματα, τις θερμίδες, τα κιλά. Ξεχνάνε ότι μέσα σε αυτά τα φαγητά περιέχονται τρόφιμα και συστατικά ιδιαίτερα θρεπτικά και γευστικά. Ας δούμε μερικά από αυτά.



Ρόδι

Ένα από τα κύρια συστατικά των γιορτινών μενού είναι το ρόδι. Ένα φρούτο που μπορεί να σερβιριστεί είτε ως σαλάτα, σιρόπι, χυμός, γλυκό, λικέρ κτλ. Το ρόδι αποτελεί ένα φρούτο με δυνατή αντιοξειδωτική δράση. Είναι πλούσιο σε φλαβονοειδή, ανθοκυανίνες, πουνικό οξύ, ελλαγοτανίνες, αλκαλοειδή, φρουκτόζη, σουκρόζη, γλυκόζη, απλά οργανικά οξέα και άλλα συστατικά που το βοηθούν να έχει αντιαθηρογόνο, αντι-υπερτασική και αντιφλεγμονώδη δράση.

Όσον αφορά την αθηροσκλήρωση κυρίως, οι πολυφαινόλες του ροδιού φαίνεται ότι αποτρέπουν τη δημιουργία αφρωδών κυττάρων και εν συνεχεία την ανάπτυξη αθηροσκλήρωσης. Οι πολυφαινόλες του φρούτου εμποδίζουν την οξείδωση του λίπους στον ορό, όπως επίσης προστατεύουν τα μακροφάγα από την συγκέντρωση τριγλυκεριδίων. (Aviram 2012) (Zarfeshany A, 2012)

Κάστανα

Πώς να μην αναφερθούμε στα κάστανα τα οποία κατέχουν σημαντικό ρόλο στη γέμιση της γαλοπούλας αλλά και σε διάφορα Χριστουγεννιάτικα γλυκά;

Τα 100γρ ωμού κάστανου δίνουν 190 θερμίδες, ενώ το ψητό γύρω στις 245. Το κύριο συστατικό τους είναι το άμυλο και όχι το λίπος όπως νομίζει αρκετός κόσμος. Περιέχουν επίσης διάφορους μόνο- και δι-σακχαρίτες όπως η γλυκόζη, η φρουκτόζη, η σουκρόζη και η μαλτόζη. Αποτελούν επίσης πηγή φυτικών ινών. Τα κάστανα λόγω του περιεχόμενου αμύλου μπορούν άνετα να αντικαταστήσουν την πατάτα, το ρύζι και το ψωμί.

Όσον αφορά το περιεχόμενο λίπους, υπερτερούν τα πολυακόρεστα συγκριτικά με τα κορεσμένα και δεν περιέχουν χοληστερόλη. Οπότε είναι ένα τρόφιμο που μπορεί να καταναλωθεί από άτομα με υπερλιπιδαιμία. Προσοχή όμως, όταν τρώμε μεγάλες ποσότητες μπορεί να αυξήσουμε το βάρος μας και να οδηγηθούμε σε αντίθετα αποτελέσματα.

Περιέχουν επίσης πρωτεΐνη υψηλής βιολογικής αξίας, που σημαίνει ότι έχουν όλα τα απαραίτητα αμινοξέα, άρα μπορούν να χρησιμοποιηθούν ως ένα θρεπτικότατο σνακ στα άτομα όλων των ηλικιακών ομάδων και κυρίως στα άτομα με αυξημένες ανάγκες όπως τα παιδιά και οι αθλητές. Από τις βιταμίνες, μπορούν να εντοπισθούν οι Α, Ε, Κ, C, Β1, Β2, Νιασίνη, Παντοθενικό, Πυριδοξίνη, Φυλικό.

Η περιεκτικότητα σε ιχνοστοιχεία εξαρτάται από τις καιρικές συνθήκες και την ποιότητα του εδάφους. Αυτά που συνήθως εντοπίζονται είναι τα: Ασβέστιο, Φώσφορος, Μαγνήσιο, Κάλιο, Σίδηρος. Σε πιο μικρές ποσότητες περιέχονται ο Ψευδάργυρος, ο Χαλκός, το Μαγγάνιο, το Νάτριο και το Σελήνιο. Άλλες περιεχόμενες ουσίες είναι οι: Β - καροτένιο, λουτεΐνη, ζεοξανθίνη, φαινολικές ουσίες και τανίνες (De Vasconelos Maria et al, 2010)

Σοκολάτα

Δεν μπορούμε φυσικά να ξεχάσουμε τη σοκολάτα. Πρέπει να γνωρίζουμε ότι 100γρ σοκολάτας περιέχουν 490-550 θερμίδες. Η μαύρη σοκολάτα είναι η καλύτερη επιλογή. Η πλειοψηφία των ερευνών αναφέρει τις ευεργετικές της ιδιότητες στη μείωση της κακής χοληστερόλης, την πήξη του αίματος και την πίεση. Η αιτιολογία στηρίζεται στις αντιοξειδωτικές ουσίες που περιέχει. Σε σχέση με τις υπόλοιπες σοκολάτες, η μαύρη περιέχει λιγότερες θερμίδες, αποτελεί κρυφή πηγή σιδήρου ενώ οι αντιοξειδωτικές ουσίες που περιέχει έχουν καλύτερη δραστη-



Photo by <http://valleyandcalfstyle.com>

κότητα. Η μαύρη σοκολάτα με ξηρούς καρπούς δίνει περισσότερη ενέργεια όμως η θρεπτικότητά της βελτιώνεται αφού αυξάνονται οι ποσότητες των ακόρεστων λιπαρών οξέων και της βιταμίνης Ε.

Η σοκολάτα γάλακτος είναι η αδυναμία των περισσότερων αλλά δεν είναι τόσο θρεπτική όσο η μαύρη σοκολάτα. Η περιεκτικότητα του γάλακτος ανεβάζει το ποσοστό της ενέργειας και του κορεσμένου λίπους, ενώ οι δραστηριότητες των αντιοξειδωτικών ουσιών πέφτει λόγω της ύπαρξης του γάλακτος. Έτσι δεν είναι τόσο ωφέλιμη όσο η μαύρη σοκολάτα. Το γάλα επίσης εμποδίζει την απορρόφηση του σιδήρου, οπότε παύει να αποτελεί κρυφή πηγή σιδήρου.

Τέλος, η λευκή σοκολάτα είναι η χειρότερη επιλογή, επειδή έχει τις περισσότερες θερμίδες και την περισσότερη περιεκτικότητα σε λιπαρά, ιδιαίτερα κορεσμένα. Η αντιοξειδωτική της δράση είναι επίσης πολύ περιορισμένη σε σχέση με την πικρή σοκολάτα.

Μέλι

Το μέλι δε θα μπορούσε να εξαιρεθεί από τον κατάλόγό μας. 100γρ μέλι δίνουν 288-300 θερμίδες. Ένα κουταλάκι του γλυκού δίνει περίπου 20-30γρ ανάλογα με την ποσότητα. Τα κυριότερα θρεπτικά συστατικά του μελιού είναι οι υδατάνθρακες. Αποτελούν περίπου το 77-78% των θρεπτικών συστατικών του μελιού. Από τους βασικούς υδατάνθρακες που περιέχονται είναι η γλυκόζη και η φρουκτόζη. Σε μικρότερη αναλογία περιέχεται και σουκρόζη – η γνωστή μας ζάχαρη. Στην περίπτωση που η περιεκτικότητα σε σουκρόζη είναι παραπάνω από την κανονική, σημαίνει ότι οι μέλισσες διατράφηκαν τεχνητά με ζάχαρη τον χειμώνα ή σε περιόδους ξηρασίας.

Τα συστατικά όμως που το διακρίνουν από τη ζάχαρη και σχετίζονται με τις ευεργετικές του ιδιότητες είναι τα παρακάτω: οργανικά οξέα, ένζυμα, βιταμίνες (κυρίως συμπλέγματος Β), αρωματικές ουσίες, χρωστικές, ιχνοστοιχεία όπως το ασβέστιο, το μαγνήσιο, ο σίδηρος, ο φώσφορος, ο χαλκός και ο ψευδάργυρος. Τα σκουρόχρωμα μέλια είναι πιο πλούσια σε ιχνοστοιχεία, άρα σε θρεπτικά συστατικά, ενώ τα ανοιχτόχρωμα έχουν ωραίο χρώμα και γεύση.

Κανέλα

Πώς να μην αναφερθούμε στην κανέλα; Δίνει γεύση στα μελομακάρονα, τη βασιλόπιτα, τη μπλόπιτα, το κρέας. Γενικά, το άρωμά της είναι αρκετά έντονο την περίοδο των Χριστουγέννων. Υποστηρίζεται ότι βοηθά ευεργετικά στην αντιμετώπιση του Διαβήτη. Είναι αλήθεια ότι δεν μπορούμε να στηριζόμαστε στην κατανάλωση της κανέλας για να αντιμετωπίσουμε τον

διαβήτη. Παρ' όλ' αυτά, είναι ένα μπαχαρικό που νοστιμίζει απίστευτα τα φαγητά και τα γλυκά μας. Καλό όμως είναι να προσέξουμε τα παρακάτω.

Η γνήσια και ποιοτικά καλύτερη κανέλα έρχεται από την Κεϋλάνη. Έχει ανοιχτό καφέ χρώμα, διακριτικά μεθυστικό άρωμα και έντονη γλυκιά γεύση. Το δέντρο αυτό ευδοκιμεί στην Κεϋλάνη, στις Ανατολικές Ινδίες, στις Αντίλες, την Ιάβα και τη Μαδαγασκάρη. Αυτή είναι η κανέλα που χρησιμοποιείται από τη φαρμακευτική. Γνωστή επίσης είναι και η κανέλα που προέρχεται από την κασσία, αλλά είναι ποιοτικά κατώτερη.

Η κανέλα χρησιμοποιείται είτε ως μπαχαρικό, είτε ως φάρμακο. Βρίσκεται σε διάφορες μορφές, ως ξύλο και ως σκόνη. Όσον αφορά το ξύλο, υπάρχει η λεπτή κανέλα η οποία είναι πρώτης ποιότητας και η χοντρή κανέλα η οποία προέρχεται από την κασσία και είναι κατώτερης ποιότητας. Η έτοιμη τριμμένη κανέλα πιθανότητα να είναι νοθευμένη. Γι' αυτό ίσως είναι καλύτερα οι ανάγκες της κανέλας σε μορφή σκόνης να καλύπτονται από τριμμένο ξύλο κανέλας, σε μπλέντερ ατομικό, πριν από τη χρήση.

Η κανέλα δυστυχώς πέρα από τα ωφέλιμα συστατικά που περιέχει, έχει και την κουμαρίνη, η οποία σε υψηλές ποσότητες είναι επικίνδυνη για το συκώτι. Η κουμαρίνη ως επί το πλείστον βρίσκεται στην κασσία, ενώ η κανέλα Κεϋλάνης περιέχει αρκετά χαμηλότερες ποσότητες. Το πρόβλημα με την τριμμένη κανέλα που κυκλοφορεί, είναι ότι στην πλειοψηφία της είναι αναμεμιγμένη με κασσία και δεν είναι καθαρή γνήσια κανέλα. Αυτό αυξάνει τα επίπεδα κουμαρίνης στα διάφορα προϊόντα που χρησιμοποιείται κανέλα. Πριν λίγο καιρό, σε έρευνα που





έγινε σε δείγματα κανέλας στην Ιταλία βρέθηκε ότι το 51% των δειγμάτων αποτελούταν από κασσία, ένα 10% πρέπει να ήταν μείγμα κασσίας με κανέλα Κεϋλάνης, και μόνο ένα 39% ήταν κανέλα Κεϋλάνης (Lungarini, 2008). Αυτό δεν σημαίνει ότι πρέπει να πάψει η κατανάλωση της κανέλας, απλά να είναι πιο συντηρητική. Λίγο πασπάλισμα σε κάποια γλυκίσματα και εδέσματα δεν είναι ζήτημα, αλλά από κει και πέρα, η υπερβολική κατανάλωση μπορεί να έχει τα αντίθετα αποτελέσματα λόγω της κουμαρίνης.

Ξηροί καρποί

Μια χούφτα αμύγδαλα, περίπου δηλαδή 30γρ, δίνει γύρω στις 180γρ θερμίδες. Είναι πολύ καλή πηγή βιταμίνης E και μαγγανίου, καλύπτοντας το 45% των ημερήσιων αναγκών, ενώ αποτελεί καλή πηγή σε μαγνήσιο, τρυπτοφάνη, χαλκό, ριβοφλαβίνη (B2) και φωσφόρο. Τα αμύγδαλα επίσης είναι καλή πηγή σε μονοακόρεστα λιπαρά οξέα (9 - 10γρ / χούφτα),

περιέχουν ελάχιστες ποσότητες από κορεσμένα, ενώ δεν περιέχουν καθόλου χοληστερίνη.

Μια χούφτα καρύδια, περίπου 30γρ, προσδίδει γύρω στις 185 θερμίδες.


Είναι από τις καλύτερες πηγές σε ω-3 λιπαρά οξέα. Μια χούφτα περιέχει περίπου στα 2,5γρ ω-3 λιπαρών οξέων, τιμή που καλύπτει το 95% των ημερήσιων αναγκών. Επίσης, είναι πολύ καλή πηγή μαγγανίου, ενώ περιέχει σεβαστές ποσότητες σε χαλκό και τρυπτοφάνη.

Κουκουνάρια

Τα κουκουνάρια είναι πλούσια σε πρωτεΐνες και ωμέγα - 3 λιπαρά οξέα. Αποτελούν επίσης πηγή φυτικών ινών, βιταμινών (E, K, B1, B2, Νασίνης), φυλλικού οξέως, ασβεστίου, φωσφόρου, σιδήρου, μαγγανίου, μαγνησίου, ψευδαργύρου και καλίου. Σημειώνεται ότι 100 γραμ. κουκουναρόσπορου ισοδυναμούν με 570 θερμίδες.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.

1. Aviram M, Rosenblat M (2012) Pomegranate Protection against Cardiovascular Diseases, Review Article, Evidence – Based Complementary and Alternative Medicine, vol 2012
2. De Vasconelos Maria CBM, Bennett Richard N, et al (2010) Composition of European chestnut (*Castanea sativa* Mill) and association with health effects: fresh and processed products, Review, J Sci Food Agric; 90: 1578 – 1589
3. Lungarini et al (2008) Coumarin and cinnamaldehyde in cinnamon marketed in Italy: A natural chemical hazard?, Food Additives and Contaminants, 25, (11), pp. 1297-1305(9)
4. WHFoods, Cinnamon ground, <http://www.whfoods.com/genpage.php?tname=foodspice&dbid=68>
5. Zarfeshany A et al (2012) Potent health effects of pomegranate, Review report, Adv Biomed Res; 3: 100



ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Προζυμένιο από τα Γιάννενα

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

Συνεχίζουμε την αναδρομή μας στα καλύτερα προζυμένια ψωμιά ανά την Ελλάδα και αυτή τη φορά θα κάνουμε μια στάση στα Γιάννενα για ένα ιδιαίτερο ψωμί που στην αυθεντική του μορφή το είδα ψημένο σε ξυλόφουρνο.

Προζυμένιο από τα Γιάννενα

Μου έκανε ιδιαίτερη εντύπωση ο παραδοσιακός τρόπος παραγωγής με πάσες και πανιά, η αργή αρτοποιήση αλλά και η ιδιαίτερη γεύση του ψωμιού αυτού.

Είναι ένα ψωμί βαρύ με άριστη διατηρησιμότητα και ελαφρώς υπόξινη γεύση.

Αν και η παραγωγή απαιτεί μόνο ένα αλεύρι Μ κίτρινο, το χρώμα της ψίχας λόγω της αργής ωρίμανσης αλλά και του προζυμιού είναι ροδοκόκκινο, καθώς και η κόρα αρκετά τραγανή.

Αποπειράθηκα χρήση και άλλων αλεύρων όπως Τ.70% αλλά το καλύτερο αποτέλεσμα είναι όπως σας το παρουσιάζουμε, δηλαδή μόνο με κίτρινο αλεύρι.

Στο ψωμί αυτό δε χρησιμοποιούμε καθόλου μαγιά παρά μόνο προζύμη.

Η μέθοδος παραγωγής της προζύμης είναι αρκετά απλή και εύκολη.

Παίρνουμε 3 κιλά αλεύρι Μ κίτρινο και 200 γρ. σιμιγδάλι ψιλό. Προσθέτουμε 3 κιλά νερό στους 20 βαθμούς κελσίου και 100 γραμμάρια μέλι.

Ανακατεύουμε καλά και αφήνουμε αυτό το μίγμα σκεπασμένο με πανί και χωρίς να το μετακινούμε, για 48 ώρες.

Μετά προσθέτουμε άλλο ένα κιλό αλεύρι Μ κίτρινο και 600 γρ. νερό.

Κατόπιν, το αφήνουμε άλλες 48 ώρες να ωριμάσει.

Στη συνέχεια, μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε ένα μέρος στο ψωμί που θα φτιάξουμε και ένα μέρος να το αναπιάσουμε για την επόμενη μέρα.

Δείγμα ότι το προζύμι είναι έτοιμο, αποτελεί η δημιουργία φυσαλίδων, καθώς και η διόγκωση αυτού.

Μεγάλη σημασία χρειάζεται να δώσουμε στην καθαριότητα των σκευών που θα χρησιμοποιήσουμε, καθώς και να μην επιμολυνθεί το προζύμι μας με ζυμάρια με μαγιά.

Η προζύμη διατηρείται πολύ καλά και στο ψυγείο, αρκεί να έχουμε τον κατάλληλο αποθηκευτικό χώρο, τουλάχιστον για 3 ημέρες, χωρίς να την αναπιάσουμε.



ΥΛΙΚΑ

10 κιλά αλεύρι Μ κίτρινο, 160 γρ. αλάτι, 50 γρ. μέλι, 50 γρ. ελαιόλαδο, 3,5 κιλά προζύμη, 5.800 γρ. νερό στους 20 βαθμούς

Εκτέλεση

Χρησιμοποιούμε μέλι ή και ζάχαρη, αν θέλουμε, για να δώσουμε τροφή στο προζύμι, κάτι που είναι πολύ σημαντικό και για την τελική γεύση του ψωμιού αυτού.

Ζυμώνουμε σε αργό ζυμωτήριο για 30 λεπτά, γαλακτίζοντας το ζυμάρι.

Η προσθήκη της προζύμης γίνεται 10 λεπτά μετά από την έναρξη του ζυμώνματος.

Αφήνουμε τη ζύμη να ξεκουραστεί για 50 λεπτά μέσα στο ζυμωτήριο και στη συνέχεια ξαναζυμώνουμε για 2 λεπτά.

Βγάζουμε στον πάγκο και τεμαχίζουμε σε κομμάτια του κιλού.

Ξεκουράζουμε άλλα 20 λεπτά και κατόπιν πλάθουμε σε καρβέλι ή φραντζόλα.

Πασπαλίζουμε τα πανιά στις πάσες με αλεύρι και αποθέτουμε τα ζυμάρια με τη ραφή προς τα πάνω ώστε να τη βλέπουμε.

Αντί για πάσες μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε ψάθινα καλάθια ή μπαμπού, που είναι κατάλληλα για αυτή τη δουλειά.

Τοποθετούμε τις πάσες τη μία πάνω στην άλλη, για να γίνουν τα ζυμάρια χωρίς να πετσιάζουν ή σκεπάζουμε τα καλάθια μας με πανιά.

Δεν χρησιμοποιούμε στόφα το καλοκαίρι.

Μετά από 3,5 με 4 ώρες το ψωμί μας είναι έτοιμο για φούρνισμα.

Ξεσκεπάζουμε και προσεκτικά τουμπάρουμε στις λαμαρίνες με ελάχιστο αλεύρι ή στο τελάρο ή απευθείας στο φτυάρι, για τους μερακλήδες του είδους.

Ψήνουμε στους 210 βαθμούς για 60 λεπτά περίπου, με ελάχιστη χρήση ατμού.

Όταν ξεφουρνίσουμε στοιβάζουμε τα καρβέλια όρθια να κρυώσουν καλά, τουλάχιστον για 30 λεπτά, πριν τα μετακινήσουμε στο ράφι.

Καλή επιτυχία!





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"

Εποχιακά λαχανικά και φρούτα

και η διατροφική τους αξία

Γεωργία Παπαλουκά (Μάγειρας)

Χριστίνα Μακρατζάκη

{Διατολόγος - Διατροφολόγος MSc στη Διατροφή του Ανθρώπου}



Πωτός

ΒΙΤΑΜΙΝΕΣ

C, B1, B2, Νιασίνη, Παντοθενικό, Β6, Φυλλικό

ΣΤΟΙΧΕΙΑ

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

ΛΟΙΠΑ

Φυτικές ίνες, σάκχαρα, Φλαβονόλες, Φλαβονόνες

ΘΕΡΜΙΔΕΣ

74kcal/100gr

ΣΥΝΔΥΑΖΕΤΑΙ ΙΔΑΝΙΚΑ ΜΕ

λεμόνι, λάιμ, συκώτι, κοτόπουλο, ρυζόξυδο, σε σουπες



Μανταρίνια

ΒΙΤΑΜΙΝΕΣ

C, A, καροτένια, κρυπτοξανθίνη, λουτεΐνη, ζεοξανθίνη, B1, B2, Νιασίνη, Β6, Φυλλικό, Παντοθενικό, E

ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Ca, Fe, Χαλκός, K, Mn, Mg, P, Zn, Se

ΛΟΙΠΑ

Φυτικές ίνες, σάκχαρα, Χολίνη,

Βεταΐνη, Φλαβονοειδή

ΘΕΡΜΙΔΕΣ

53kcal/100gr

ΣΥΝΔΥΑΖΕΤΑΙ ΙΔΑΝΙΚΑ ΜΕ

λεμονόχορτο, αμύγδαλα, μπανάνες, καραμέλα, ψάρι, μέλι, κουμκουάτ



Κάστανα

ΒΙΤΑΜΙΝΕΣ

C, B1, B2, Νιασίνη, Παντοθενικό οξύ, Β6, Φυλλικό, A

ΣΤΟΙΧΕΙΑ

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

ΛΟΙΠΑ

Φυτικές ίνες, άμυλο, λιπαρά, πρωτεΐνη

ΘΕΡΜΙΔΕΣ

224kcal/100gr

ΣΥΝΔΥΑΖΕΤΑΙ ΙΔΑΝΙΚΑ ΜΕ

καφές, μαρκαρόνε, προσούτο, αρωματικά μανιτάρια (porcini), κρεμμύδι, ρούμι



Ρόδι

ΒΙΤΑΜΙΝΕΣ

C, B1, B2, νιασίνη, Β6, Φυλλικό, K

ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Ca, Fe, Mg, P, K, Zn

ΛΟΙΠΑ

Φυτικές ίνες, Σάκχαρα, Φλαβονοειδή

ΘΕΡΜΙΔΕΣ

83kcal/100gr

ΣΥΝΔΥΑΖΕΤΑΙ ΙΔΑΝΙΚΑ ΜΕ

ρόκα, παντζάρι, φρ.κόλλιαντρος, κάρυ, γαλοπούλα, κουκουνάρι, λευκή σοκολάτα

Από το σάρι στο ψωμί

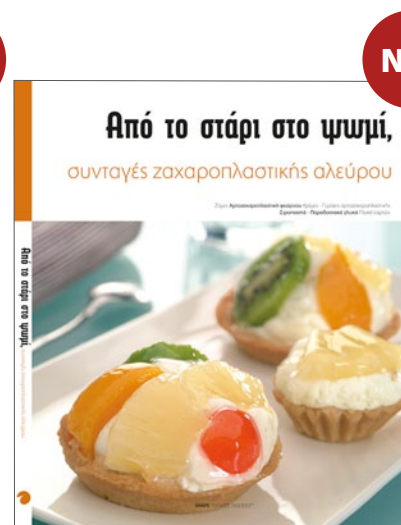
Η ανανεωμένη σειρά βιβλίων αποτελεί μοναδικό εργαλείο που συνδυάζει την απαραίτητη πληροφόρηση του επαγγελματία αρτοποιού με την πρακτική.

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



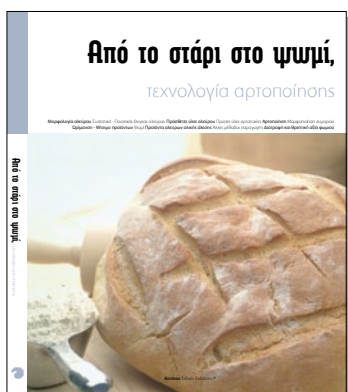
Από το σάρι στο ψωμί
Τεχνολογία αρτοποιήσης

ΤΙΜΗ: 40€



Από το σάρι στο ψωμί
Αρτοζαχαροπλαστική με διογκωτικές ύλες

ΤΙΜΗ: 40€



Από το σάρι στο ψωμί
Τεχνολογία αρτοποιήσης

ΤΙΜΗ: 40€



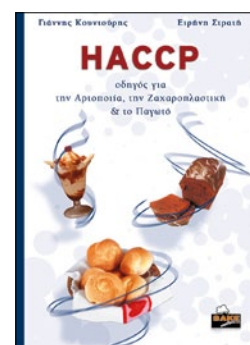
Από το σάρι στο ψωμί
Αρτοζαχαροπλαστική με διογκωτικές ύλες

ΤΙΜΗ: 40€



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

ΤΙΜΗ: 40€



HACCP
Οδηγός για την Αρτοποιία, την 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

Ψωμί Dinkel (Με αλεύρι δίκοκκου σταριού)

Αλέξανδρος Δ. Κριτσαντώνης {Τεχνικός Σύμβουλος Αρτοποιίας}

Η χρήση του άλευρου Dinkel έχει διαδοθεί πολύ τα τελευταία χρόνια, αν και είναι ένα από τα αρχαιότερα σιτάρια. Σήμερα έχει κερδίσει ιδιαίτερα την προτίμηση των επαγγελματιών και των καταναλωτών, καθώς είναι πολύ θρεπτικό για την υγεία, αποτελεί άμεση πηγή φυτικών ινών και περιέχει σημαντικά ποσά υδατοδιαλυτών βιταμινών, σιδήρου, μαγνησίου, ψευδαργύρου, καθώς και ωφέλιμων λιπαρών οξέων.

Ψωμί Dinkel

(Με αλεύρι δίκοκκου σταριού)

Υλικά

70% αλεύρι Dinkel Ολικής άλεσης, 30% αλεύρι Dinkel Λευκό, 1,2% αλάτι, 3% ελαιόλαδο, 1,5% μαγιά, 5% προζύμι, 58% νερό, 3% σπόροι λιόσπορου (σπασμένοι)

Εκτέλεση

- Ζυγίζουμε όλα τα υλικά.
- Ζυμώνουμε 9 λεπτά στην αργή ταχύτητα και 3' στη γρήγορη ταχύτητα.
- Αφήνουμε να ξεκουραστεί η ζύμη για 45 λεπτά.
- Πλάθουμε σε καρβελάκια και αφήνουμε να ξεκουραστούν για 15-20 λεπτά.
- Πλάθουμε σε σχήμα οβάλ και τοποθετούμε σε φορμάκια.
- Στοφάρουμε για 35-40 λεπτά και τέλος,
- Ψήνουμε σε έτοιμο φούρνο στους 200°C, για 40-45 λεπτά, κάνοντας λίγο ατμό.



1



2



3



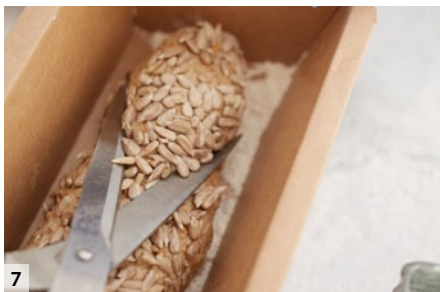
4



5



6



7



8



9

Πουγκιά με γέμιση λαχανικών

Γεωργία Παπαλουκά {Μάγειρας}

Ολοκληρωμένη πρόταση για γεύμα

Με τα πουγκάκια λαχανικών ταιριάζει εξαιρετικά ένα ντιπ γιαουρτιού αρωματισμένο με δυόσμο και μαζί με σωταρισμένα μοσχαρίσια σκαλοπίνια, δίνουν ένα πλήρες και πολύ γευστικό γεύμα.

Υλικά για 6 πουγκιά:

12 Φύλλα Κρούστας κομμένα 15x15, 1/2 Μελιτζάνα, 1 Πιπεριά κόκκινη, 1 Κολοκύθι, 1/2 Τομάτα, 1 Σκελίδα σκόρδο, 1/2 Κρεμμύδι, 5-6 κ.σ. Κρασί λευκό



Εκτέλεση

Κόβουμε όλα τα λαχανικά καρέ και βάζουμε ξεχωριστά στη μελιτζάνα αλάτι για να βγάλει τα υγρά της. Βάζουμε στο τηγάνι το κρεμμύδι με το σκόρδο κομμένο στη μέση, και προσθέτουμε την πιπεριά, τη μελιτζάνα και το κολοκύθι. Σοτάρουμε και σβήνουμε με το κρασί. Προσθέτουμε τη ντομάτα, αφήνουμε να μαγειρευτεί, αλατοπιπερώνουμε και αφήνουμε για λίγο σε ένα σουρωτήρι να στραγγίζουν τυχόν υγρά. Χρησιμοποιούμε τα φύλλα δύο δύο, προσθέτουμε στο κέντρο 1 κουταλιά της σούπας γεμάτη από το μίγμα και ψήνουμε στους 170 °C για 6 με 10 λεπτά. Μπορούμε να τα συνοδέψουμε με μια Μαλαγουζιά, όπως το Κτήμα Αβαντίς - Δρυός 2009.

Οιτροφική ανάλυση

Φύλλο κρούστας	Μελιτζάνα	Πιπεριά κόκκινη	Κολοκύθι	Τομάτα	Σκόρδο	Κρεμμύδι	Λευκό κρασί
Λοιπά: Πρωτεΐνη, Λιπαρά, Υδατάνθρακες	Βιταμίνες: C, B1, Νιασίνη, Παντοθενικό, Φυλλικό, Καροτένιο, A, E, K Στοιχεία: Ca, Fe, Mg, P, K, Na, Zn, Cu, Mn, Se Λοιπά: Φυτικές ίνες, Χολίνη	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: A, καροτένιο, λουτεΐνη, ζεοξανθίνη, C, K, B1, B2, Νιασίνη, B6, Φυλλικό Στοιχεία: Ca, Fe, Mg, P, K, Na, Zn, Cu, Mn, Se Λοιπά: Φυτικές ίνες, Χολίνη	Βιταμίνες: A, Καροτεινοειδή, Λυκοπένιο, Λουτεΐνη, Ζεοξανθίνη, E, K, C, B6, Στοιχεία: Ca, Fe, Mg, P, K, Na, Zn, Cu, Mn, Φθόριο Λοιπά: Φυτικές ίνες, σάκχαρα, χολίνη, βεταΐνη, φυτοστερόλες, νερό	Βιταμίνες: C, B1, Νιασίνη, Παντοθενικό Στοιχεία: Ca, Mg, P, K, Zn, Cu, Mn, Se Λοιπά: Χολίνη, Φλαβονόλες	Βιταμίνες: C, B1, B2, B6, Φυλλικό, Παντοθενικό Στοιχεία: Ca, Fe, Mg, P, K, Zn, Cu, Mn, Se Λοιπά: Φυτοστερόλες	Βιταμίνες: Νιασίνη, K Στοιχεία: Ca, Fe, Mg, P, K, Na, Zne Λοιπά: Σάκχαρα

Ανθότυρο σε μπουκίτσες αρωματισμένο με μυρωδικά

Γεωργία Παπαλουκά {Μάγειρας}

Ολοκληρωμένη πρόταση για γεύμα

Για να δημιουργήσουμε ένα πλήρες γεύμα, μπορούμε να ετοιμάσουμε μία πράσινη σαλάτα με βινεγκρέτ μουστάρδας και μέσα σε αυτή να προσθέσουμε 3 μπαλίτσες με ανθότυρο και μερικά κομμάτια κοτόπουλου σωταρισμένα και κομμένα σε λωρίδες.

Υλικά:

200 γρ. Ανθότυρο, 1 κ.σ. Μαϊντανός ψιλοκομμένος, 1 κ.σ. Άνηθος ψιλοκομμένος, 2 κ.σ. Πιπεριά κόκκινη ψιλοκομμένη, 1 Λάιμ ξύσμα, 1 Λεμόνι ξύσμα, 1 1/2 κ.γ. Μαντζουράνα



Εκτέλεση

Βάζουμε σε ένα μίξερ το ανθότυρο να το χτυπάει με το φτερό μέχρι αν αφρατέψει και να γίνει πιο λείο. Χωρίζουμε το τυρί σε 2 μέρη. Στο ένα προσθέτουμε τον μαϊντανό, τον άνηθο και την πιπεριά, αλάτι και πιπέρι, και στο άλλο μίγμα το ξύσμα από λεμόνι και λάιμ και τη μαντζουράνα. Πλάθουμε σε μικρά μπαλάκια, προσθέτουμε και λίγο ελαιόλαδο από πάνω. Μπορούμε να τα σερβίρουμε με ένα Trebbiano, Ασύρτικο, Ροδίτη, όπως είναι το Σγουριδη Σίγμα - Λευκός 2010.

Διατροφική ανάλυση

Ανθότυρο	Μαϊντανός	Άνηθος	Πιπεριά κόκκινη	Λάιμ	Λεμόνι	Μαντζουράνα
Βιταμίνες: E, B2, Στοιχεία: Ca, K, Mg, P, Na Λοιπά: Λιπαρά, Πρωτεΐνες	Βιταμίνες: C, B1, B2, Νιασίνη, Παντοθενικό, Φυλλικό, Καροτένιο, A, E, K Στοιχεία: Ca, Fe, Mg, P, K, Na, Zn Λοιπά: Φυτικές Ίνες, πολυφαινόλες	Βιταμίνες: C, B1, B2, Νιασίνη, Β6, Φυλλικό, A Στοιχεία: Ca, Fe, Mg, P, K, Na, Zn Λοιπά: Φυτικές Ίνες	Βιταμίνες: A, Καροτένιο, Κρυπτοξανθίνη, Λουτεΐνη, Ζεοξανθίνη, C, E, K, B2, Νιασίνη, Β6, Φυλλικό, Παντοθενικό Στοιχεία: Ca, Fe, Mg, P, K, Na, Mn, Se Λοιπά: Σάκχαρα, φυτικές ίνες,	Βιταμίνες: C, Φυλλικό Στοιχεία: Ca, Fe, Mg, P, K, Zn	Βιταμίνες: C, Νιασίνη, Φυλλικό, Στοιχεία: Ca, Fe, Mg, P, K, Zn Λοιπά: Σάκχαρα	Βιταμίνες: C, B1, B2, Νιασίνη, Φυλλικό, Καροτένιο, A, K Στοιχεία: Ca, Fe, Mg, P, K, Na, Zn Λοιπά: Φυτικές Ίνες,



ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ

Κορμός Χριστουγεννιάτικος με βανίλια και σοκολάτα

Μιχάλης Πάνος {Τεχνικός Σύμβουλος Ζαχαροπλαστικής}

Ο χριστουγεννιάτικος κορμός με βανίλια και σοκολάτα είναι ένα κλασικό εορταστικό γλυκό που αγαπούν ιδιαίτερα μικροί και μεγάλοι. Εδώ σας παρουσιάζουμε όλα τα στάδια παρασκευής του με τις βασικές συνταγές για το παντεσπάνι, την κρέμα ζαχαροπλαστικής, τη σαντιγύ και το τελικό στίψιμο του κορμού.

Παντεσπάνι Σοκολάτας

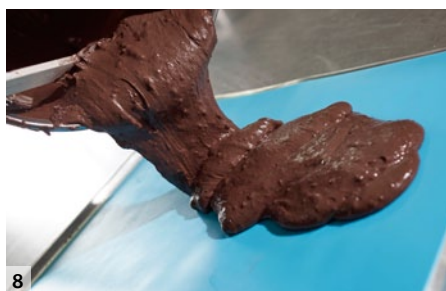
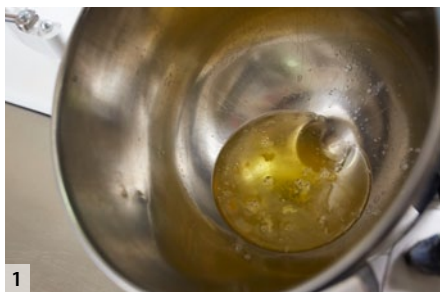
Υλικά

810 γρ. αλεύρι μαλακό ζαχαροπλαστικής, 610 γρ. ζάχαρη, 250 γρ. νερό, 12 τμχ. αυγά (χωρισμένα), 150 γρ. κακάο, 30 γρ. baking powder

Εκτέλεση

- Χτυπάμε στο μίξερ, στη 2η ταχύτητα, τα ασπράδια με τη ζάχαρη έως ότου να γίνουν σφιχτή μαρέγκα.
- Κατεβάζουμε τον κάδο από το μίξερ και προσθέτουμε τους κρόκους ανακατεύοντας ελαφρά με μια μαρίζ, για να μη χάσουμε τον όγκο της μαρέγκας.
- Προσθέτουμε το αλεύρι μαζί με το κακάο και το Baking Powder, κοσκινισμένα.
- Στο τέλος, προσθέτουμε το νερό ανακατεύοντας ελαφρά.
 - α) Στρώνουμε το μίγμα σε μια λαδόκολλα ύψους περίπου 0,5cm και ψήνουμε στους 200°C, για 12-15 λεπτά.
 - β) Τοποθετούμε το μίγμα σε ταψί με στρωμένη λαδόκολλα και ψήνουμε στους 200°C για 55-60 λεπτά.
- Μόλις ψηθεί το παντεσπάνι και κρυώσει καλά, το βάζουμε στο ψυγείο (0-5°C) για 24 ώρες, να υγρασιάσει και να μην τριβεται κατά το κόψιμο. Τα φύλλα τα αποθηκεύουμε στο ψυγείο, σκεπασμένα με λαδόκολλα.

* Χρειάζεται πολύ μεγάλη προσοχή στο ανακάτεμα, για να μη χάσουμε τον όγκο της μαρέγκας, ενσωματώνουμε τα υλικά σταδιακά ανακατεύοντας ελαφρά με μια μαρίζ.



Κρέμα Ζαχαροπλαστικής Βανίλια, κρύας παρασκευής

Υλικά

1 κιλ. γάλα νωπό, 80 γρ. κόρν φλάουερ, 80 γρ. αλεύρι μαλακό ζαχαροπλαστικής, 100 γρ. ζάχαρη, 4 τμχ. αυγά
1 στικ Βανίλια, 30 γρ. βούτυρο 82%, 500 γρ. κρέμα γάλακτος φυτική, 100 γρ. κρέμα γάλακτος ζωική 35%

Εκτέλεση

- Βάζουμε σε μέτρια φωτιά το γάλα με τη μισή ποσότητα ζάχαρης και τη βανίλια, να ζεσταθούν καλά.
- Σε μια μπασίνα, ανακατεύουμε τα αυγά, το αλεύρι, το κόρν φλάουερ και την υπόλοιπη ζάχαρη.
- Μόλις το γάλα ζεσταθεί καλά, παίρνουμε λίγο και το προσθέτουμε στο μίγμα των αυγών και ανακατεύουμε καλά για να λιώσουν τα υπόλοιπα υλικά.
- Ρίχνουμε το μίγμα των αυγών στο υπόλοιπο γάλα και ανακατεύουμε καλά έως ότου βράσει η κρέμα και ξεκολλάει από τα τοιχώματα του σκεύους.
- Τοποθετούμε την κρέμα σε ένα ταψί και σκεπάζουμε την επιφάνεια καλά με μια μεμβράνη, για να μην παίρνει αέρα.
- Βάζουμε την κρέμα στο ψυγείο να κρυώσει καλά (0-5°C).
- Μόλις η κρέμα έχει κρυώσει καλά, τη βάζουμε στο μίξερ και χτυπάμε μέχρι να ενωθεί καλά και να μην έχει σβόλους.
- Προσθέτουμε τη φυτική κρέμα γάλακτος και χτυπάμε μέχρι να αφρατέψει. Στο τέλος ρίχνουμε τη ζωική κρέμα γάλακτος και μόλις την απορροφήσει η κρέμα, είναι έτοιμη.
- Κρατάμε ένα μέρος από την κρέμα και την ανακατεύουμε με κακάο για να την κάνουμε σοκολάτα.

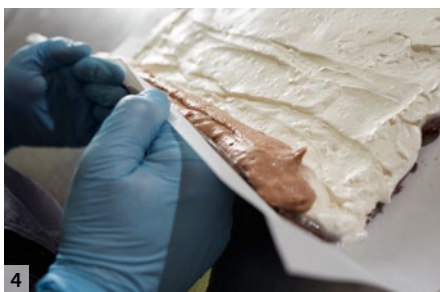
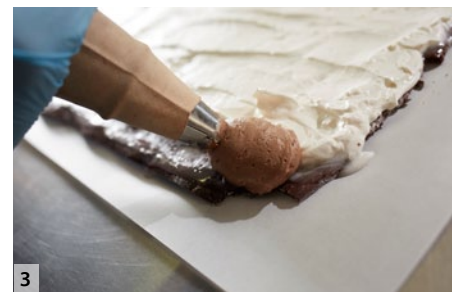


Κορμός Χριστουγεννιάτικος με Βανίλια και σοκολάτα

Χρειαζόμαστε ένα φύλλο παντεσπάνι σοκολάτας, κρέμα ζαχαροπλαστικής με γεύση βανίλια και ένα μέρος ανακατεμένη με κακάο, σιρόπι (νερό 500γρμ- ζάχαρη 600 γρμ.-γλυκόζη 150 γρμ.), σαντιγύ δύο ειδών (λευκή και σοκολάτα), φρούτα εποχής και σοκολάτα.

Εκτέλεση

- Παίρνουμε ένα φύλλο παντεσπάνι σοκολάτας, το στρώνουμε σε μια λαδόκολλα και το σιροπιάζουμε ελαφρά.
- Στρώνουμε την κρέμα βανίλια με μια παλέτα σε ύψος περίπου 0,5cm.
- Με μια σακούλα ζαχαροπλαστικής βάζουμε στην άκρη της κρέμας μια ίσια γραμμή από την κρέμα σοκολάτας.
- Τυλίγουμε τον κορμό σφικτά ώστε να μην πάρει αέρα στο εσωτερικό του.
- Τοποθετούμε τον κορμό στην κατάψυξη να παγώσει καλά.
- Φτιάχνουμε δύο είδη σαντιγύ, μια λευκή και μια σοκολάτα. Για τη λευκή θα χρειαστούμε 500 gr κρέμα γάλακτος φυτική και 100 gr κρέμα γάλακτος ζωική 35%. Χτυπάμε στο μίξερ τη φυτική κρέμα έως ότου σφίξει καλά και στο τέλος, προσθέτουμε τη ζωική κρέμα γάλακτος. Για να φτιάξουμε σαντιγύ σοκολάτας προσθέτουμε με 150 gr κακάο στη φυτική κρέμα γάλακτος κατά το χτύπημα στο μίξερ.
- Βγάζουμε τον κορμό από την κατάψυξη και γαρνίρουμε διαδοχικά με τα δύο είδη σαντιγύ και τέλος, στολίζουμε με φρούτα εποχής και κομμάτια σοκολάτας.



Ιανουάριος

- 11 - 14 **HORECAVA** {Διεθνής Έκθεση για τα προϊόντα και τις υπηρεσίες εστίασης. Άμστερνταμ, Ολλανδία}
<http://www.horecava.nl/Pages/default.aspx>
- 23- 27 **SIGEP** {Διεθνής Έκθεση αρτοποιίας-αρτοζαχαροπλαστικής, ζαχαροπλαστικής και παγωτού. Ρίμινι, Ιταλία}
<http://en.sigep.it/>
- 27 - 30 **GAST EXPO** {Διεθνής εξειδικευμένη Έκθεση αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής, catering, παγωτού, καφέ και κρασιού. Λιουμπλιάνα, Σλοβενία}
<http://www.gast.si/default.asp?mid=en>
- 29/01 - 01/02 **ΕΞΠΟΤΡΟΦ** {Έκθεση τροφίμων και ποτών. Αθήνα, Ελλάδα}
<http://expotrof.gr/>
- 31/01 - 03/02 **ISM** {Διεθνής Έκθεση γλυκών και μπισκότων. Κολωνία, Γερμανία}
<http://www.ism-cologne.com/en/ism/home/index.php>

Φεβρουάριος

- 01 - 03 **SALON DES VINS DE LOIRE** {Έκθεση Κρασιού. Ανζέρ, Γαλλία}
<http://www.salondesvinsdeloire.com/fr/>
- 05- 09 **EUROPAIN & INTERSUC** {Διεθνής Έκθεση αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής, παγωτού σοκολάτας και ειδών ζαχαροπλαστικής. Παρίσι, Γαλλία}
<http://www.europain.com/>
- 12 - 15 **HO.RE.CA.** {Διεθνής Έκθεση εστίασης, ξενοδοχείων και καφέ. Αθήνα, Ελλάδα}
<http://www.horecaexpo.gr/>
- 05 - 07 **SALON DU CHOCOLAT BRUSSELS** {Έκθεση σοκολάτας. Βρυξέλλες, Βέλγιο}
<http://brussels.salon-du-chocolat.com/accueil.aspx>
- 17 - 21 **HOTEL & GASTROTECH** {Διεθνής Έκθεση για Γαστρονομίας, Μονάδες Εστίασης και Catering. Ζάγκρεμπ, Κροατία}
<http://www.zv.hr/default.aspx?id=1099>
- 26 - 29 **ARTOZYMA 2016** {7η Διεθνής έκθεση αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής, μηχανημάτων, πρώτων υλών, εξοπλισμού & έτοιμων προϊόντων. Διεθνές Εκθεσιακό και Συνεδριακό Κέντρο Θεσσαλονίκης}
<http://artozyma.helexpo.gr/artozyma/>

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.





Expo[®] GastroPan

BAKERY | CONFECTIONERY | FOOD SERVICE

7-9 April 2016
Targu Mures | ROMANIA

*The Greatest International
Exhibition of Technologies for the Bakery,
Confectionery & Food Service Industry
in Romania*



+40 266 219 392



+40 733 313 043



info@gastropan.ro

www.gastropan.com



QUALITY

Εσείς, θέλετε να κερδίσετε την προτίμηση των πελατών σας. Θέλετε να μελετήσουμε προσεκτικά το καταστήματά 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



ANTONΟΠΟΥΛΟΣ

shop fittings - design