Κωδ. Εντύπου: 016287

21 ΧΡΟΝΙΑ

Ο ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ

και η δουλειά του

Ιανουάριος - Φεβρουάριος 2016

Τεύχος 86

50 χρόνια

Μοναδικά προϊόντα από μία μεγάλη ομάδα

Τα πρώτα βήματα της alfa έγιναν με την «κιχί», την παραδοσιακή πίτα της Κοζάνης που ξεχωρίζει για το μοναδικό της σχήμα και την αξεπέραστη γεύση.

Ο Αθανάσιος Κουκουτάρης μοιράζει με το φαναράκι τις παραδοσιακές του μπουγάτσες στην Κοζάνη και στις γύρω περιοχές, δίνοντας έμφαση στις αγνές πρώτες ύλες και στην ποιότητα.

Σήμερα, η alfa αποτελεί κορυφαία επιλογή για τους συνεργάτες της, με ποιοτικές λύσεις ευκολίας και κέρδους.

alfa

...γεια στα χέρια σας!

ΕΛΤΑ Hellenic Post
ΠΛΗΡΩΜΕΝΟ ΤΕΛΟΣ
Πόλ. Γρηγορ.
Κ.Δ.Π. Ιωάννινα
Λεωφ. Αθηνών
10360/01
ΚΡΗΤΗΣ 13, 142 31 Ν. ΙΩΝΙΑ

Το καλύτερο αποτέλεσμα...

...με «ζωντανές» αποδείξεις!

Βιολογικό προϊόν

Crème de Levain®

Το μόνο πραγματικά
ζωντανό και ενεργό προζύμι για 10 εβδομάδες.

Ζύμες Λεσάφρ Ελλάς
ΜΑΓΙΑ & ΛΥΣΕΙΣ ΑΡΤΟΠΟΙΗΣΗΣ

Ζύμες Λεσάφρ Ελλάς - Ανώνυμη Εμπορική και Βιομηχανική 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

QUALITY DESIGN

QUALITY PRODUCTS

Η Differ, από το 1983 έως και σήμερα, ειδικεύεται στο σχεδιασμό και την κατασκευή πρότυπων εξοπλισμών για επαγγελματικούς χώρους μαζικής εστίασης, ζαχαροπλαστεία, αρτοποιεία, ξενοδοχεία, gelateries και cafe-bars. Το πάθος μας και το μεράκι για το αντικείμενό μας, σε συνδυασμό με την ποιότητα των υπηρεσιών και των πιστοποιημένων προϊόντων μας (EN ISO 9001:2008), καθιέρωσαν την Differ σημείο σταθμό για το ξεκίνημα νέων επιχειρήσεων μαζικής εστίασης αλλά και την ποιοτική αναβάθμιση των υπαρχόντων, με αποτέλεσμα σήμερα να παίζει πρωταγωνιστικό ρόλο στον χώρο του εξοπλισμού καταστημάτων. Τα 33 χρόνια δραστηριοποίησης της Differ στον σχεδιασμό και στην κατασκευή επαγγελματικού εξοπλισμού καθώς και η διαρκής υποστήριξη μετά την πώληση, είναι αυτά που δημιούργησαν σχέσεις εκτίμησης και εμπιστοσύνης με τους πελάτες μας, κάνοντάς τους να μιλούν επαινετικά για την πείρα και τον επαγγελματισμό μας.

FOLLOW US ON twitter

LIKE us on facebook

DIFFER

QUALITY - SHOP FITTINGS - DESIGN

Χρήστος Χατζηαϊβάζογλου - 22ο χλμ. ΕΟ Θεσσαλονίκης / Μουδανιών - www.differ.gr - tel: 2392 0 91577 - fax: 2392 0 91651

drakoulakis
SHOP FITTINGS

TOUCH,
FEEL,
ENJOY!

Δ. Δρακουλάκης ΑΒΕΤΕ Λεωνίδου 102, 104 35 Αθήνα. **T** 210 3463133 **F** 210 3460388 **E** info@drakoulakis.gr **www.drakoulakis.gr**

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.
- καθετοποιημένη μονάδα παραγωγής σε ιδιόκτητες εγκαταστάσεις 15,500 τ.μ.
- ολοκληρωμένες λύσεις, από τον σχεδιασμό ως την υλοποίηση.
- οργανωμένο τμήμα υποστήριξης πωλήσεων.

STRONGEST COMPANIES IN GREECE ICAP certificate 2011

TÜVRheinland CERTIFIED

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:
ORION

Like us on facebook

{Περιεχόμενα}

ΜΟΝΙΜΕΣ ΣΤΗΛΕΣ
10 Ρεπορτάζ αγοράς
16 Η αγορά προτείνει
22 Fresh Pastry
30 Ο κλάδος κινείται

ΘΕΜΑΤΑ
40 Συνεύνευξη: Δ. Αντωνόπουλος ΑΒΕΕ
44 Παρουσίαση: GastroPan 2016
46 Στέβια: Το φυτό από την Παραγουάη

ΤΕΧΝΙΚΑ
49 Μαγιές και προζύμια
54 Οι τύποι των αλεύρων και οι χρήσεις τους
57 Ιπποφαές: Το θαύμα της βιολογικής γεωργίας

ΔΙΑΤΡΟΦΟΛΟΓΙΑ
60 Η χρησιμότητα των κατεψυγμένων τροφίμων

ΣΥΝΤΑΓΕΣ
64 Ψωμί Σίκαλης με προζύμι
66 Πράσινη σαλάτα με μανιτάρια και μυρωδικά
67 Κοτόπουλο με αρωματικό κους κους
68 Σουδάκια-Εκλεράκια με κρέμα Bavarian

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. ΑΡΚΟΥΛΗΣ
{Τεχνικός Αρτοποιίας}

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

ΜΙΧΑΛΗΣ ΠΑΝΟΣ
{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 προσφορά 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 ανατύπωση μέρους ή όλου του εντύπου χωρίς προηγούμενη έγγραφη άδεια του εκδότη. Η διεύθυνση και οι συνεργάτες καταβάλλουν κάθε δυνατή προσπάθεια για την επαλήθευσή τους, δεν φέρουν ευθύνη για την ακρίβεια των τεχνικών και λοιπών χαρακτηριστικών των μηχανημάτων και ειδών που παρουσιάζονται σε κείμενα ή πίνακες της έκδοσης. Οι κ.κ. κατασκευαστές και οι αντιπρόσωποί τους παρακαλούνται για τον έλεγχο και τη διόρθωση τυχόν λαθών για την ορθή ενημέρωση των σχετικών στοιχείων. "The baker and his work" is a bimonthly edition for bakers in Greece, published by SHAPE 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.

Μέλος: FAEP FIPP ΕΝΩΣΗ ΔΗΜΟΣΙΟΓΡΑΦΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ

/csmhellas

ORIGINAL

AMERICAN Sweets

MADE WITH LOVE

©DSTREAM.GR

Για αυθεντικά
ΑΜΕΡΙΚΑΝΙΚΑ
Muffins

Henry & Henry
NEW YORK SINCE 1899

CSM
Bakery Solutions

CSM Hellas, Αβέρωφ 34Α, 142 32 Ν. Ιωνία • Τ: 210 2589200 • www.csmbakerysolutions.com

{Editorial}

Η νέα χρονιά έχει ξεκινήσει με πολλές εξελίξεις αλλά και πολλές απαιτήσεις για όλους τους επαγγελματίες και κυρίως για τον κλάδο της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής. Νέες ιδέες, έξυπνες λύσεις και πρωτοπόρα προϊόντα απαιτούνται για να αντιμετωπίσουν οι επαγγελματίες την κρίση στην οικονομία, που παραμένει το κύριο χαρακτηριστικό της αγοράς τα τελευταία χρόνια.

«Ο Αρτοποιός και η δουλειά του» για άλλη μία χρονιά στοχεύει να αποτελέσει ένα σημαντικό και ουσιαστικό εργαλείο στα χέρια των Ελλήνων επαγγελματιών, παρέχοντας όλη την απαραίτητη πληροφόρηση για τις εξελίξεις και τα νέα του κλάδου, αλλά και να προσφέρει δημιουργικές ιδέες και πρωτότυπες προτάσεις για να εμπλουτίσετε το περιεχόμενο των καταστημάτων σας.

Με σύμμαχο την αισιοδοξία και την ουσιαστική στρατηγική δράση, αλλά και τα μέσα που σας χαρίζει «Ο Αρτοποιός και η δουλειά του», παράλληλα με την ηλεκτρονική πλατφόρμα επικοινωνίας «freshbakery», ευχόμαστε το 2016 να είναι μια πολύ δημιουργική και παραγωγική χρονιά για όλους μας!

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 Πιτταρά

ΥΠΕΥΘΥΝΗ ΣΥΝΔΡΟΜΩΝ
Σουζάνα Κόκοτζη

CREATIVE ASSOCIATE
SHAPE STUDIO

DTP
Αθανασία Βαβαρίνου, Γεωργία Αγγελίδου

ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΨΗΦΙΑΚΗΣ ΕΚΔΟΣΗΣ
Βασίλης Φατούρος

ΦΩΤΟΓΡΑΦΟΙ
Μεγακλής Γαντζίας

ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ
Σουζάνα Κόκοτζη

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

www.freshbakery.gr

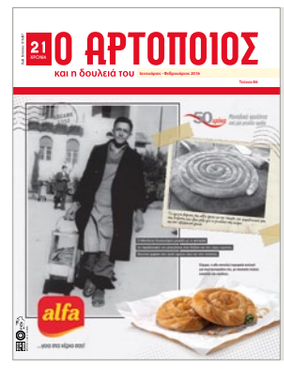
ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ

SHAPE®

SHAPE ΙΚΕ
ΚΡΗΤΗΣ 13, 142 31 Ν. ΙΩΝΙΑ, ΑΘΗΝΑ
Τ. 2102723628, 2102718583
F. 2102798487

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

ΛΟΓΙΣΤΗΡΙΟ — Νίκος Σκονδρέας, Μαρία Μπογιατζίδου, Σουζάνα Κόκοτζη
ΝΟΜΙΚΟΣ ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ — Β. Μπαλάσης, τηλ.: 210 52 24 217
ΕΤΗΣΙΕΣ ΣΥΝΔΡΟΜΕΣ — Ελλάδα 30€, Εκτός Ελλάδας 70€



Soleo

+CHIA POWER

Το Νο1 ψωμί CHIA σε πωλήσεις στην Ελλάδα!

Το μίγμα SOLEO περιέχει σπόρους Chia, καλαμπόκι και άμυλο ταπιόκας, αυτό το πολύ περιζήτητο αλεύρι χωρίς γλουτένη από τη Λατινική Αμερική!

LAOUDIS foods
εγγύηση επιτυχίας!

ΑΦΟΙ ΛΑΟΥΔΗ ΑΕΒΕ
Αθανασίου Διάκου 4, 19009 Πικέρμι
T: 210.6039228, 210.6038001-004
F: 210.6039282, E: info@laoudis.gr

YouTube
www.laoudis.gr

IREKS

Ζύμες και έτοιμα προϊόντα

Το Ρεπορτάζ Αγοράς αυτού του τεύχους, παρουσιάζει όλα τα απαραίτητα και καινοτόμα προϊόντα από το χώρο της έτοιμης ζύμης και των αντίστοιχων παραγώγων της.

Οι έτοιμες ζύμες, είτε πρόκειται για ζύμες αρτοσκευασμάτων είτε για ζύμες και φύλλα ζαχαροπλαστικής, αλλά και τα έτοιμα προϊόντα ζύμης, αποτελούν μία πολύ αποδοτική λύση για αρτοποιεία, πρατήρια, ζεστές γωνιές αλλά και ζαχαροπλαστεία, προσφέροντάς τους ποικιλία στις βιτρίνες τους, εύκολα και γρήγορα, εξοικονομώντας τους χρόνο και προσπάθεια.

Στις σελίδες που ακολουθούν, σίγουρα θα βρείτε τις λύσεις που ταιριάζουν καλύτερα στο δικό σας χώρο και τις δικές σας ανάγκες.

ΝΕΑ ΧΡΟΝΙΑ... ΝΕΑ ΦΟΥΡΝΙΑ!

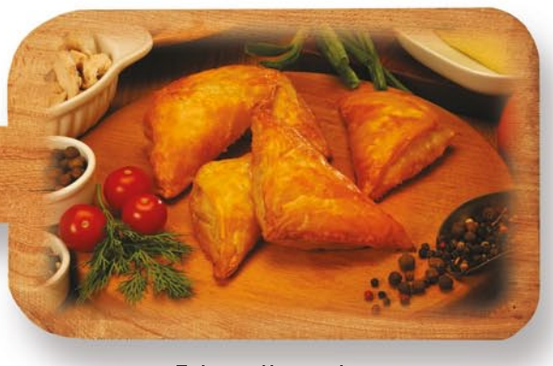
Με νέα, λαχταριστά προϊόντα!

Brioche γαλοπούλα, τυρί Φιλαδέλφεια

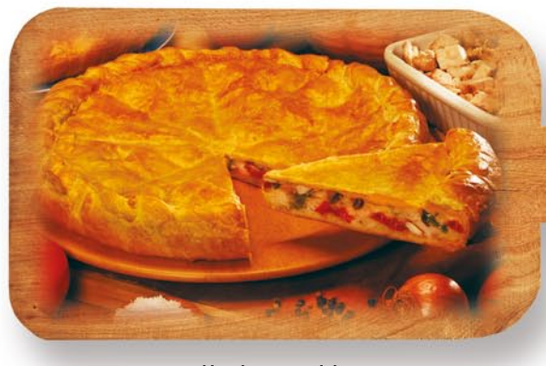
Pizza Mozzarella με αλλαντικά

Πεϊνιρλί κλειστό

Τυροπιτάκι Σφολιάτα στρογγυλό



Τρίγωνο Κοτοπιτάκι



Κοτόπιτα ταψί

Brioche με μοσχαρίσιο κιμά

ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ

Δημιουργίες ποιότητας

ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ Α.Β.Ε.Ε.Τ. ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ ΥΠΕΡΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ & ΨΗΜΕΝΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΕΙΔΩΝ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ: 28ο χλμ. Λ. ΑΘΗΝΩΝ - ΚΟΡΩΠΙΟΥ - ΒΑΡΗΣ, Τ.Κ. 19400, ΤΗΛ.: 210 6626562, 6627083-4, FAX: 210 6022472 www.hellinikos-fournos.gr, www.brakopoulos.gr, e-mail: brako@otenet.gr

FUEL

ALFA

{Νέο, Μεσογειακό πολύσπορο με cream cheese}

Φτιαγμένο με αγνά υλικά, ανώτερης ποιότητας

Η ομάδα της alfa συμπληρώνει φέτος 50 χρόνια δυναμικής παρουσίας στα «γήπεδα» της εστίασης, δημιουργώντας μοναδικά προϊόντα, όπως το νέο Μεσογειακό πολύσπορο με cream cheese! Το ελαφρύ cream cheese συναντά την πολύσπορη ζύμη τύπου μπριος (ζυμωμένη με νιφάδες βρώμης και σίτου, σουσάμι και λιναρόσπορο), δίνοντας ένα εκπληκτικό αποτέλεσμα σε γεύση και εμφάνιση. Το Μεσογειακό πολύσπορο με cream cheese, όπως και όλα τα προϊόντα της alfa, είναι φτιαγμένο με αγνά υλικά και σηματοδοτημένο με σύμβολα ανώτερης ποιότητας. Έτσι παίζεται το παιχνίδι της επιτυχίας!

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ

ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ – ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ

{Πίτσα μοτσαρέλα με αλλαντικά}

Η τέλεια γευστική απόλαυση σε ένα νέο προϊόν

Μία νέα γεύση παραδοσιακής πίτσας από την εταιρεία Μπρακόπουλος – Ελληνικός Φούρνος, εμπλουτίζει τα προϊόντα της κατηγορίας. Τυρί μοτσαρέλα σε συνδυασμό με σάλτσα ντομάτας, μπέικον και κομμάτια ζαμπόν δημιουργούν την τέλεια γευστική απόλαυση. Κωδικός: 94.21.197. Βάρος τεμαχίου: 2 κιλά. Συστατικά: Τυρί γκούντα, τυρί μοτσαρέλα, χοιρινή ωμοπλάτη, μπέικον, πιπεριά πράσινη - κόκκινη και μανιτάρια. Οδηγίες χρήσης - Παρατηρήσεις: Ξεπάγωμα σε θερμοκρασία περιβάλλοντος για περίπου 30 λεπτά, τοποθέτηση σε θερμοθάλαμο σε θερμοκρασία 35°C, για περίπου 1,5 ώρα και ψήσιμο στους 160°C για 30-40 λεπτά.

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ

ΑΘΗΝΑΪΚΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΖΥΜΗΣ

{Φύλλα κρούστας, καταΐφιού, σφολιάτας και αρτοσκευάσματα}

Έτοιμα προϊόντα, καθημερινά στη διάθεσή σας

Η εταιρία ΑΘΗΝΑΪΚΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΖΥΜΗΣ παράγει με αγνά υλικά και διανέμει καθημερινά στην αγορά τα προϊόντα της, όπως το φύλλο κρούστας, φύλλο καταΐφιού, φύλλο σφολιάτας αλλά και αρτοσκευάσματα όπως ψωμάκια για σάντουιτς, hot dog και burger αλλά και φόρμες τοστ.

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΖΥΜΗ – ΑΡΑΜΠΑΤΖΗΣ Μ. ΑΒΕΕ

{Παραδοσιακά χειροποίητα μπουρεκάκια}

Νέες γεύσεις, πάντοτε με αγνά υλικά και αξεπέραστη ποιότητα

Πιστή στη στρατηγική της συνεχούς ανάπτυξης, που στηρίζεται κυρίως στην παραγωγή νέων προϊόντων, η εταιρία ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΖΥΜΗ – ΑΡΑΜΠΑΤΖΗΣ Μ. ΑΒΕΕ, εμπλουτίζει τη γκάμα της με νέους, ελκυστικούς κωδικούς, όπως: Μίνι κουρού με τυρί και Μίνι κουρού οκτάσπορη με Philadelphia, ατομικές πίτες χειροφτιαχτές – πατητές (3 κωδικοί), αλλά και στρόγγυλο κουλούρι Θεσσαλονίκης με γέμιση σχιστό (τρεις κωδικοί). Ιδιαίτερα δημοφιλείς κωδικοί το μίνι μηλοπιτάκι με κρυσταλλική ζάχαρη, αλλά και οι πίτσες Crust. Για πληρέστερη ενημέρωση, επισκεφτείτε το www.elzymi.gr.

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ

ΩΡΙΚΟΝ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ ΑΕ.

{Μετσοβίτικη Τυλιχτή}

Γιατί τα Ελληνικά τυριά είναι τα καλύτερα

Όταν η ζύμη σφολιάτας συναντά ένα καπνιστό τυρί, σε συνδυασμό με τριμμένο Ελληνικό κεφαλοτύρι στην επιφάνειά της, η γεύση απογειώνεται! Τυρόπιτα με soft ζύμη σφολιάτας σκεπαστή, τυλιγμένη περίτεχνα στο χέρι, με γέμιση καπνιστού τυριού Μετσοβόνε που λιώνει στο στόμα και τραγανή τυρένια κρούστα στη ζύμη.

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ

ΙΩΝΙΚΗ ΣΦΟΛΙΑΤΑ ΑΕ

{Σφολιάτες Βουτύρου}

Φτιαγμένες με μεράκι και αγνά υλικά

Ήρθαν οι νέες σφολιάτες βουτύρου της ΙΩΝΙΚΗΣ, φτιαγμένες με μεράκι και αγνά υλικά, σε 4 μοναδικές γευστικές προτάσεις. Ζαμπόν και τυρί Γκούντα, Φέτα, Μέλι και Σουσάμι, Κασέρι ΠΟΠ Μυτιλήνης και Μπέικον με Τυρί. Με πλούσια γεύση και άρωμα αυθεντικού βουτύρου, θα ενθουσιάσουν ακόμη και τον πιο απαιτητικό πελάτη σας!

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ

ΡΟΔΟΥΛΑ Α.Ε.

{STRUDEL SPECIAL}

Έρχεται για να σας συναρπάσει

Η εταιρεία «ΡΟΔΟΥΛΑ Α.Ε» έρχεται για άλλη μια φορά να γεμίσει με γεύσεις την καθημερινότητα σας. Κατά τη διάρκεια της μέρας, το strudel αποτελεί ένα χορταστικό σνακ. Δοκιμάστε το strudel special που δημιουργεί η «ΡΟΔΟΥΛΑ Α.Ε» για σας, με τα πιο αγνά υλικά. Είναι αφράτο, με σάλτσα και γέμιση ζαμπόν, λουκάνικο και λαχανικά και έρχεται για να σας συναρπάσει. Αξίζει να το δοκιμάσετε.

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ

design kinks

Μετσοβίτικη Τυλιχτή

Τυρόπιτα με soft ζύμη σφολιάτας σκεπαστή, τυλιγμένη περίτεχνα στο χέρι, με γέμιση καπνιστού τυριού Μετσοβόνε Π.Ο.Π. που λιώνει στο στόμα και τραγανή τυρένια κρούστα στη ζύμη.
Γιατί τα Ελληνικά τυριά είναι τα καλύτερα!

Δωρικόν
προϊόντα ζύμης
από το 1970

Τηλ. Κέντρο: 210 99 59 940

www.dorikon.gr

Μεγ. Αλεξάνδρου 4 & Παρμενίωνος 8, 174 56 Άλιμος, info@dorikon.gr | exports@dorikon.gr

ISO 22000 TÜV NORD TÜV HELLAS SYSTEM CERTIFICATION

ΙΩΝΙΚΗ ΣΦΟΛΙΑΤΑ ΑΕ

{Χειροποίητες Σφολιάτες}

Ζυμωμένες με μεράκι και φροντίδα

Φτιαγμένες με τέχνη στο χέρι μία μία, οι πεντανόστιμες χειροποίητες σφολιάτες της ΙΩΝΙΚΗΣ γίνονται ήδη ανάρπαστες! Ζυμωμένες με μεράκι και φροντίδα, τυλίγουν εκλεκτά τυριά και επιλεγμένα αλλαντικά, ενώ κλείνονται με το χέρι. Γι' αυτό κάθε μία τους είναι διαφορετική. Δοκιμάστε χειροποίητη τυρόπιτα, λουκανόπιτα, ζαμπονοτυρόπιτα και κασερόπιτα και πείτε… «ΙΩΝΙΚΗ γεια στα χέρια σου»!

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ

ΕΥΒΟΪΚΗ ΖΥΜΗ – ΖΥΜΗ ΨΑΧΝΩΝ

{Φύλλο Βηρυτού – Επαγγελματική Συσκευασία}

Ιδανικό για σιροπιαστά γλυκά

Το φύλλο Βηρυτού είναι ένα λεπτό και μαλακό φύλλο, από εκλεκτό αλεύρι. Το λεπτό του πάχος είναι ιδανικό για την παρασκευή σιροπιαστών γλυκών όπως γαλακτομπούρεκο, μπακλαβά, σαραγλάκια, φωλιές και γενικά όλων των ειδών τα γλυκά ταψιού. Οι επαγγελματίες ζαχαροπλάστες μας εμπιστεύονται γιατί με το φύλλο Βηρυτού της Ζύμης Ψαχνών μπορούν να φτιάξουν εξαιρετικής ποιότητας σιροπιαστά με «χρυσαφένιο» χρώμα αφού το φύλλο απορροφά τέλεια το σιρόπι. Κυκλοφορεί σε επαγγελματική συσκευασία των 12 κιλών, καθώς επίσης και σε μικρότερες συσκευασίες του ενός (1kg) και δύο (2kg) κιλών. Η Ευβοϊκή Ζύμη Α.Β.Ε.Ε. είναι πιστοποιημένη με IFS, BRC, ISO 22000.

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ

DELIFRANCE HELLAS A.E.

{Σφολιάτα Βουτύρου με 3 τυριά}

Αυθεντικά τυριά και γευστική σφολιάτα από 100% βούτυρο

Το προϊόν ανήκει στη σειρά premium προϊόντων ζύμης της Délifrance "Secret Selection" που σχεδιάστηκε ειδικά για τη Νότια Ευρώπη. Η πλούσια γέμιση του προϊόντος (37%) αποτελείται μόνο από αυθεντικά τυριά – ελληνική φέτα Π.Ο.Π., ιταλική ρικότα και μοτσαρέλα, που δένουν αρμονικά με την τραγανή και γευστική σφολιάτα από 100% βούτυρο. Η επικάλυψη με σπόρους παπαρούνας προσδίδει στο προϊόν μια premium εμφάνιση αλλά και ένα παιχνίδισμα γεύσεων και υφών. Η σφολιάτα βουτύρου με 3 τυριά μπορεί να καταναλωθεί όλες τις ώρες της ημέρας – στο πρωινό μαζί με έναν χυμό, στο brunch ή στο μεσημεριανό με πράσινη σαλάτα ή και στο βραδινό ως ορεκτικό. Το βούτυρο που περιέχει προσδίδει στο προϊόν μεγαλύτερη διατηρησιμότητα σε σύγκριση με αντίστοιχα της κατηγορίας, καθιστώντας το βασικό πλεονέκτημα. Το προϊόν απαιτεί απόψυξη 15' και ψήσιμο σε αερόθερμο φούρνο 23-26' στους 170 βαθμούς Κελσίου. Όλα τα προϊόντα της Délifrance παράγονται σε εργοστάσια στη Γαλλία με τις υψηλότερες ποιοτικές προδιαγραφές. Τα εργοστάσια είναι πιστοποιημένα κατά ISO 22000, BRC & IFS.

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ

ΔΩΡΙΚΟΝ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ ΑΕ.

{Ξυνομυζήθρα Κρήτης Π.Ο.Π. σκεπαστή}

Παραδοσιακές γεύσεις σε ένα καινοτόμο προϊόν

Η εταιρία ΔΩΡΙΚΟΝ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ ΑΕ. παρουσιάζει ένα καινούριο προϊόν με ζύμη brioche και γέμιση ξυνομυζήθρας Κρήτης Π.Ο.Π. Το προϊόν είναι ιδανικό για κυλικεία, αναψυκτήρια, αρτοποιεία, πρατήρια άρτου, εταιρίες μαζικής εστίασης, εστιατόρια και πρατήρια τροφίμων. Αποθηκεύεται και διακινείται σε θερμοκρασία κατάψυξης (-18°C) και μπορεί να διατηρηθεί έως 8 μήνες από τη παραγωγή του.

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ

ΑΦΟΙ ΜΑΓΕΙΡΑ ΠΡΟΓΕΥΜΑΤΑ ΑΒΕΕ

{Πιπερόπιτα}

Ένας τέλειος γευστικός συνδυασμός

Η γνωστή χωριάτικη ζύμη του Μάγειρα έρχεται να δεχτεί την παραδοσιακή μυζήθρα, την ελληνική φέτα ΠΟΠ, το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, τις πολύχρωμες πιπεριές, τη μυρωδάτη ρίγανη και να αποδώσει ένα τέλειο γευστικό αποτέλεσμα που θα κάνει το προϊόν να ξεχωρίσει από τα καθιερωμένα και να δημιουργήσει νέα οδό γεύσης, συνήθειας και προτίμησης.

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ

FIRST CLASS ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΑΕ

{Mamafeta Κουρού}

Η μοναδική τυρόπιτα με ολόκληρο κομμάτι Φέτα

Μελετώντας τις γευστικές απαιτήσεις και τις σύγχρονες διατροφικές τάσεις, η First Class δημιούργησε μία τυρόπιτα «βγαλμένη» από τη γευστική μας παράδοση. Ξεπερνώντας τις καταναλωτικές συνήθειες, που ο σύγχρονος τρόπος ζωής έχει επιβάλει, δημιουργήθηκε μία τυρόπιτα με βάση τη μοναδική και εξαιρετική γεύση της Φέτας. Με ένα ολόκληρο κομμάτι Φέτας, η Mamafeta Κουρού αποτελεί την πιο αυθεντική επιλογή για τους λάτρεις του πιο αγαπημένου ελληνικού τυριού.

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ

Για εμάς το Φύλλο δεν έχει μυστικά.

Στη Ζύμη Ψαχνών εδώ και χρόνια ακολουθούμε πιστά και με αγάπη τις συνταγές των γιαγιάδων μας για να φτιάξουμε τα φύλλα μας. Γι' αυτό, το Χωριάτικο Φύλλο και το Φύλλο Καταΐφι από τη Ζύμη Ψαχνών είναι πάντα η ποιοτική και νόστιμη επιλογή για δημιουργίες με φύλλο.

Δοκιμάστε και τις έτοιμες πίτες μας!

Ζύμη Ψαχνών

Ποιότητα με τ' όνομα!

ΕΥΒΟΪΚΗ ΖΥΜΗ Α.Β.Ε.Ε., 344 00 ΚΑΣΤΕΛΛΑ / ΕΥΒΟΙΑ, Τηλ.: 22280 23700, 24090, Fax: 22280 22001, e-mail: info@evoiki-zimi.gr, www.evoiki-zimi.gr facebook.com/EvoikiZimi

ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ – ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ

{Brioche με μοσχαρίσιο κιμά}

Φτιαγμένο με παραδοσιακή σπιτική συνταγή

Η εξαιρετική συνταγή της ζύμης Brioche σε συνδυασμό με τη γέμιση από μοσχαρίσιο κιμά και ντομάτα, δημιουργούν ένα ακόμα εξαιρετικό προϊόν το "brioche με μοσχαρίσιο κιμά". Αφράτη ζύμη, ενισχυμένη με μπαχάρια και φυσικά αρωματικά από φυτά της Ελληνικής γης, με γέμιση από μοσχαρίσιο κιμά, φτιαγμένο με παραδοσιακή σπιτική συνταγή. Η εταιρεία Μπρακόπουλος – Ελληνικός Φούρνος πρωτοπορεί και πάλι, δίνοντας στον επαγγελματία συνεργάτη μια νέα προιοντική κατηγορία. Κωδικός: 94.21.178. Βάρος τεμαχίου: 220 γρ. Οδηγίες χρήσης - Παρατηρήσεις: Τοποθέτηση σε στόφα (θ= 35° για 2h περίπου), επάλειψη με αυγό, ψήσιμο στους 185 - 190°C για 30 min περίπου.

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ

FIRST CLASS ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΑΕ

{Κρουασίνια}

Καλύπτουν και τις πιο αυστηρές γευστικές απαιτήσεις

Από την πρώτη στιγμή της δημιουργίας τους, τα κρουασίνια κατέκτησαν τους καταναλωτές. Με μία μοναδική συνταγή, που συνδύασε γεύσεις και αρώματα της Μικράς Ασίας με τεχνοτροπίες της Δυτικής Ευρώπης, η First Class δημιούργησε ένα εξαιρετικό προϊόν που όμοιο του δεν υπήρξε. Καλύπτοντας και τις πιο αυστηρές γευστικές απαιτήσεις, τα Κρουασίνια δεν άργησαν να γίνουν γνωστά δημιουργώντας μία νέα κατηγορία προϊόντων. Διατηρώντας την ίδια απαράμιλλη γεύση, παραμένουν χρόνια τώρα στις πρώτες επιλογές των καταναλωτών.

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ

ΑΦΟΙ ΜΑΓΕΙΡΑ ΠΡΟΓΕΥΜΑΤΑ ΑΒΕΕ

{Μπουγιουρντί}

Ένας πλούσιος γευστικός πόλος έλξης για κάθε βιτρίνα

Η εταιρία ΑΦΟΙ ΜΑΓΕΙΡΑ ΠΡΟΓΕΥΜΑΤΑ ΑΒΕΕ καινοτομεί και πάλι, δημιουργώντας ένα προϊόν που δεν υπάρχει στην αγορά και που θα πείσει ακόμα και τον πιο δύσκολο καταναλωτή να γίνει οπαδός του! Ζύμη σφολιάτας, παραδοσιακή μυζήθρα, φέτα ΠΟΠ, φρέσκια τομάτα, πολύχρωμες πιπεριές, πλούσιο ελαιόλαδο και ρίγανη, καθώς και άλλα μυστικά της συνταγής του, είναι μερικά από τα συστατικά που θα τέρψουν την γεύση σας και θα κάνουν την πίτα τον πιο πλούσιο γευστικό πόλο έλξης της βιτρίνας σας.

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ

ΕΥΒΟΪΚΗ ΖΥΜΗ – ΖΥΜΗ ΨΑΧΝΩΝ

{Καταΐφι – Επαγγελματική Συσκευασία}

Ιδανικό για μαγειρική και ζαχαροπλαστική.

Το κανταΐφι της Ζύμης Ψαχνών είναι πολύ εύκολο στη χρήση και δίνει ένα μοναδικό αποτέλεσμα. Οι επαγγελματίες ζαχαροπλάστες το χρησιμοποιούν και το εμπιστεύονται γιατί είναι εύκολο στη χρήση, οι ίνες του είναι ελαστικές και απορροφά στο σιρόπιασμα, ενώ δίνει και πολύ ικανοποιητικό αποτέλεσμα μετά το ψήσιμο (χρώμα και εμφάνιση).

Για τους επαγγελματίες, διατίθεται σε σακούλα 5 κιλών, με διάρκεια ζωής στη συντήρηση 30 μέρες. Επίσης, υπάρχουν και μικρότερες συσκευασίες 1 κιλού και 500 γραμμαρίων. Η Ευβοϊκή Ζύμη Α.Β.Ε.Ε. είναι πιστοποιημένη με IFS, BRC, ISO 22000.

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ

ALFA

{Νέο, μοναδικό Μεσογειακό με τυρί, ζαμπόν και ντομάτα}

Αφράτη ζύμη με εκλεκτά και γευστικά υλικά

Η ομάδα της alfa, δημιουργεί μοναδικά προϊόντα, εδώ και 50 χρόνια στα «γήπεδα» της εστίασης, όπως το νέο Μεσογειακό με τυρί, ζαμπόν και ντομάτα! Το εκλεκτό τυρί, το γευστικό ζαμπόν και η λαχταριστή ντομάτα, συναντούν τη μοναδική αφράτη ζύμη τύπου μπριος, δίνοντας ένα εκπληκτικό αποτέλεσμα σε γεύση και εμφάνιση. Το Μεσογειακό με τυρί, ζαμπόν και ντομάτα, όπως και όλα τα προϊόντα της alfa, είναι φτιαγμένο με αγνά υλικά και σηματοδοτημένο με σύμβολα ανώτερης ποιότητας. Έτσι παίζεται το παιχνίδι της επιτυχίας! ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ

athens Fyllo factory

Η **"Athens fyllo factory"** δραστηριοποιείται στην παραγωγή προϊόντων ζύμης και αρτοσκευασμάτων από το 1968. Κύριο μέλημά μας είναι η παραγωγή & διάθεση προϊόντων ζύμης, όπως:

ΦΥΛΛΟ ΚΡΟΥΣΤΑΣ, ΦΥΛΛΟ ΚΑΤΑΪΦΙ, ΖΥΜΗ ΣΦΟΛΙΑΤΑΣ, ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ κ.λ.π.

Με μεράκι & συνέπεια παράγουμε τα προϊόντα μας χρησιμοποιώντας εξαιρετικής ποιότητας πρώτες ύλες. Το δίκτυο διανομής μας στην Αττική, **εξυπηρετεί καθημερινά** τους συνεργάτες μας & ένα δυναμικό δίκτυο, μέσω αντιπροσώπων, στην υπόλοιπη Ελλάδα, καλύπτει τις ανάγκες της περιφέρειας.

Αρτοσκευάσματα

Φύλλο σφολιάτας

Έτοιμα προϊόντα ζύμης

aCert ISO 9001

Υπηρεσίες Ελέγχου & Πιστοποίησης | Πιστοποιημένο Σύστημα Διαχείρισης Ποιότητας

ΑΘΗΝΑΪΚΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΖΥΜΗΣ Μ.ΙΚΕ
31ο χλμ. Λ. Αθηνών - Λαυρίου Τ.Κ 19003 Μαρκόπουλο, τηλ. κέντρο: 22990 22688
email: info@athff.gr

aCert ISO 9001

Inspection & Certification Services | Certified Quality Management System

SEFCO ZEELANDIA ABEE

{Choco Mit Bake}

Λαχταριστή κρέμα σοκολάτας φουντουκιού

Το νέο προϊόν Choco Mit Bake έρχεται από τη Sefco Zeelandia για να καλύψει τις ανάγκες των επαγγελματιών του χώρου της αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής, εμπλουτίζοντας ακόμα περισσότερο την πλούσια και λαχταριστή ποικιλία προϊόντων μας στην κατηγορία «Πραλίνες & Κρέμες». Πρόκειται για κρέμα με γεύση σοκολάτας φουντουκιού, κατάλληλη για ψήσιμο. Το προϊόν είναι έτοιμο προς χρήση και αποτελεί ιδανική κρέμα για γέμιση και επικάλυψη, καλύπτοντας ένα ευρύ φάσμα εφαρμογών αρτοζαχαροπλαστικής. Το προϊόν διατίθεται σε συσκευασία δοχείου 6 kg.

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

ΤΡΟΦΟΣΥΝΘΕΣΗ

{FER DURUM-MPASINE PH-Συμπυκνώματα μπαχαρικών}

Προτάσεις για γαλλική μπαγκέτα

Η εταιρεία ΤΡΟΦΟΣΥΝΘΕΣΗ παρουσιάζει τα νέα προϊόντα της για το 2016, για την αρτοποιία. Δύο επαναστατικά συμπυκνώματα με ενεργή μαγιά για παραγωγή αυθεντικής γαλλικής μπαγκέτας, λευκής και χωριάτικης: το πρόμιγμα FER DURUM (10%) για παραγωγή λευκής μπαγκέτας και το πρόμιγμα MPASINE PH (10%) για παραγωγή χωριάτικης μπακέτας. Παράλληλα, παρουσιάζει και το βελτιωτικό για προψημένα (1-2%) αρτοσκευάσματα, ιδανικό για σωστή κόρα χωρίς ξεφλουδίσματα αλλά και τα συμπυκνώματα για εύκολη παραγωγή αρτοποιημάτων σε δοσολογία 5-10%, με ελληνικές γεύσεις: ελιά- δενδρολίβανο, δυόσμο- ντομάτα, σπανάκι-κρεμμύδι και πολλές άλλες. Τα συμπυκνώματα δίνουν όχι μόνο γεύση, αλλά χρώμα και άρωμα. Είναι ιδανικά για παρασκευή με το ίδιο ζυμάρι, διαφορετικών ψωμιών. Βρίσκουν εφαρμογή σε κουβέρ, sandwich, χωριάτικα ψωμιά και ψωμί του τοστ. Η εταιρία διαθέτει μίγματα για 6 διαφορετικές προτάσεις. Επικοινωνήστε με την εταιρία και ζητήστε αποστολή δειγμάτων.

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ

{Άλευρα Ευ Ζην}

Για εντυπωσιακά και γευστικά προϊόντα

Γνωρίστε τη νέα κατηγορία αλεύρων Ευ Ζην των Μύλων Λούλη, η οποία περιλαμβάνει άλευρα για μια ισορροπημένη διατροφή. Πολλά από τα άλευρα Ευ Ζην έχουν παραχθεί συμβολαιακά, όπως το Ζην από δίκοκκο σιτάρι, το ντίνκελ και τα βιολογικά και στόχος της Μύλοι Λούλη είναι να συνεχιστεί το πρόγραμμα της συμβολαιακής γεωργίας, προσδοκώντας ακόμα μεγαλύτερη παραγωγή προϊόντων για τις επόμενες χρονιές, αναλόγως με τις ανάγκες της αγοράς. Μπορείτε να δημιουργήσετε και να εντυπωσιάσετε τους πελάτες σας με νέα γευστικά προϊόντα, όπως το ψωμί και το τυροκούλουρο ΖΗΝ από δίκοκκο σιτάρι, τα τραγανά cookies και οι μπάρες βρώμης, όπως επίσης και το ψωμί ντίνκελ με ηλιόσπορους!

ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΕΥ ΖΗΝ ΥΓΕΙΑ

ΑΛΕΥΡΑ

ΖΥΜΕΣ ΛΕΣΑΦΡ ΕΛΛΑΣ ΑΕΒΕ

{Παραδοσιακό σταρένιο προζύμι}

Απαραίτητο εργαλείο στα χέρια του σύγχρονου αρτοποιού

Μια πρωτοποριακή πρόταση από τις ΖΥΜΕΣ ΛΕΣΑΦΡ ΕΛΛΑΣ. Το μοναδικό υγρό προζύμι της αγοράς από 100% σιτάρι. Ένα καινοτόμο προϊόν που ανταποκρίνεται στις ανάγκες του σύγχρονου καταναλωτή για πιο ποιοτικά και νόστιμα ψωμιά. Παράλληλα αποτελεί ένα εργαλείο στα χέρια του αρτοποιού για να φτιάξει μοναδικά παραδοσιακά χωριάτικα ψωμιά και μεγάλη ποικιλία μεσογειακών αρτοσκευασμάτων.

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

Για έναν εναλλακτικό τρόπο διατροφής...

ΔΙΑΤΡΟΦΗ **ευ ζην** ΥΓΕΙΑ

...γνωρίστε τα άλευρα Ευ Ζην

ΚΕΙΚ
με αλεύρι
Ζην

ΚΡΙΤΣΙΝΙ
με αλεύρι
Ζην

ΤΑΡΤΑ
με αλεύρι
Ντίνκελ ολικής αλέσεως

ΨΩΜΙ
με αλεύρι
Ντίνκελ ολικής αλέσεως

ΜΠΙΣΚΟΤΑ
με αλεύρι
Βρώμης

ΨΩΜΙ
με αλεύρι
Βρώμης

Ζην Πετρόμυλου

Ντίνκελ Ολικής

Βρώμης

www.loulismills.gr www.facebook.com/loulismills.gr

μύλοι ΛΟΥΛΗ 1782

ΑΦΟΙ ΛΑΟΥΔΗ ΑΕΒΕ - LAOUDIS FOODS

{Παντεσπάνι IRCA GENOUISE}

Μίγμα για παντεσπάνι λευκό και σοκολάτας

Εάν επιθυμείτε ένα πολύ αφράτο παντεσπάνι που θα δώσει εντυπωσιακό όγκο και απίθανη γεύση στις τούρτες και τις πάστες σας, τότε τα GENOUISE της ιταλικής IRCA είναι η ιδανική λύση για εσάς! Το νέο μίγμα Irca Genouise Choc με πολύ πλούσια γεύση και άρωμα λαχταριστής σοκολάτας, καθώς και το ήδη καταξιωμένο λευκό Irca Genouise, χρειάζονται μόνο τη προσθήκη νερού και αυγών, για να φτιάξετε πραγματικά εντυπωσιακές βάσεις που θα υποστηρίξουν κάθε απαιτητική ζαχαροπλαστική σας δημιουργία! Τα παντεσπάνια αυτά έχουν πολύ σταθερή δομή (δεν τρίβονται) και απίστευτη ελαστικότητα (μπορούν να τυλιχθούν εύκολα σε ρολό). Θα τα βρείτε από την LAOUDIS FOODS, το συνεργάτη κάθε ζαχαροπλάστη που αναζητά ποιοτικά προϊόντα!

ΜΙΓΜΑΤΑ

ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ – ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ

{Brioche Φιλαδέλφεια γαλοπούλα ντομάτα}

Εξαιρετικός γευστικός και υγιεινός συνδυασμός

Η πλούσια ζύμη brioche φτιαγμένη με μεράκι, σε συνδυασμό με λαχταριστά κομμάτια καπνιστής γαλοπούλας, φρέσκιας ντομάτας και με πραγματικό τυρί Φιλαδέλφεια (Π.Ο.Π), δημιουργεί έναν εξαιρετικό γευστικό συνδυασμό. Το νέο προϊόν καλύπτει τις νέες τάσεις της σύγχρονης διατροφής και εμπλουτίζει την κατηγορία προϊόντων «Ζω υγιεινά». Κωδικός: 94.21.177. Βάρος τεμαχίου: 220 γρ. Συστατικά: Ντομάτα, καπνιστή γαλοπούλα, τυρί Φιλαδέλφεια. Οδηγίες χρήσης-Παρατηρήσεις: Τοποθέτηση σε θερμοθάλαμο σε θερμοκρασία 35°C για περίπου 2,5 ώρες, επάλειψη με αυγό και ψήσιμο στους 185°C για περίπου 30 λεπτά.

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ

Α.Ν. ΚΩΣΤΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε.

{Επιτραπέζια Αυτόματη Μηχανή Οριζόντιας Κοπής}

Φρεσκοκομμένα προϊόντα κάθε στιγμή

Η εταιρία Α.Ν.ΚΩΣΤΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε. παρουσιάζει τη μηχανή ZIP, που προσφέρει ασφαλές και ομοιόμορφο αποτέλεσμα για φρεσκοκομμένα προϊόντα κάθε στιγμή. Η επιτραπέζια αυτόματη μηχανή οριζόντιας κοπής είναι οικονομική, γρήγορη και ασφάλης για τον χρήστη, ενώ είναι κατάλληλη για διαφορετικά προϊόντα όπως μπαγκέτες, ψωμιά, hamburger, brioche κ.α. Πρόκειται για κατασκευή από ανοξείδωτο ατσάλι με ρυθμιζόμενο μαχαίρι για κοπή σε διαφορετικό ύψος και βάθος. Για περισσότερες πληροφορίες, επικοινωνήστε με τον εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο Α.Ν.ΚΩΣΤΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε.

ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

{KOMPLET CHIA BREAD 50}

Πρόμιγμα για την Παρασκευή ΑΡΤΟΥ Chia

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ λανσάρει το KOMPLET CHIA BREAD 50, πρόμιγμα για την παρασκευή ΑΡΤΟΥ Chia με περίπου 3,4% σπόρους Chia (Salvia hispanica). Ο ΑΡΤΟΣ Chia αποτελεί πηγή Ω-3 λιπαρών οξέων, πρωτεϊνών και εδώδιμων ινών, ενώ παράλληλα προσφέρει έναν απολαυστικό συνδυασμό σπόρων και αλεύρων δημητριακών, προζυμιού σίκαλης και βύνης κριθαριού. Διατίθεται σε σακί 25 kg και συνοδεύεται από αφίσα, ενημερωτικό φυλλάδιο και διαφημιστικές κορδέλες. Αποκλειστική διάθεση από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ.

ΜΙΓΜΑΤΑ

CSM HELLAS S.A.

{Original American Muffin}

Πλούσια γεύση και κρεμώδης υφή

Νέο, πολυχρηστικό μίγμα από τη CSM για αυθεντικά Αμερικάνικα Muffins. Το Original American Muffin έχει πλούσια γεύση, κρεμώδη υφή και πολύ καλή διατηρησιμότητα. Η Henry & Henry, εταιρεία η οποία ιδρύθηκε το 1899 στη Νέα Υόρκη, συνεχίζει την παράδοση και προσφέρει συνταγές για αυθεντικά Αμερικάνικα γλυκά ("Original American Sweets made with Love"): Muffins, Cup Cakes, NY Cakes, Brownies, κά. Η σειρά προϊόντων Henry & Henry αποτελεί έμπνευση για πολλές γενιές με προϊόντα υψηλής ποιότητας. Δοκιμάστε το και ενθουσιάστε τους πελάτες σας!

ΜΙΓΜΑΤΑ

ELECTROLUX PROFESSIONAL

{Φούρνοι air-o-convect}

Κορυφαία τεχνολογία
και εύκολη χρήση

Η Electrolux Professional, παγκόσμιος ηγέτης επαγγελματικού εξοπλισμού, προσφέρει πλήρη και ολοκληρωμένα συστήματα συνθέσεων φούρνων με χωρητικότητες 4, 6, 10, 20 ταψιών. Με συνδυασμούς θερμοθαλάμων, ερμαρίων, απορροφητήρων, blast chillers/freezers, και πολλών βοηθητικών εξαρτημάτων για κάθε ανάγκη, από αρτοποιείο έως supermarket. Οι φούρνοι είναι εξοπλισμένοι με τα κορυφαία συστήματα ασφάλειας και υγιεινής, HACCP, Food Safe Control και αυτόματο σύστημα πλοήγησης στα μοντέλα touch.

ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

ΖΑΓΟΡΙΑΝΑΚΟΣ
ΕΜΠΟΡΙΟ ΞΥΛΕΙΑΣ

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.

Λεωφ.Δημοκρατίας 191
Πέραμα
210 44 10 183
210 44 11 858
info@zagorianakos.gr

www.zagorianakos.gr

ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ – ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ

{Φύλλο κρούστας}

Για παραγωγή προϊόντων προστιθέμενης αξίας

Το «φύλλο κρούστας» δημιουργήθηκε για να καλύψει τις ανάγκες κάθε επαγγελματία στην παραγωγή προϊόντων υψηλής ποιότητας. Η ευκολία στη χρήση σε συνδυασμό με την αυθεντική παραδοσιακή Ελληνική συνταγή, δημιουργεί τις προϋποθέσεις για την παραγωγή προϊόντων προστιθέμενης αξίας, όπως πίτες με τυρί, σπανάκι, κιμά, κοτόπουλο καθώς και πολλές άλλες γευστικές επιλογές. Κωδικός: 94.21.813. Βάρος και διαστάσεις τεμαχίου: 40 - 50 γραμμάρια με διάσταση 29 x 48 εκατοστά. Συστατικά: Αλεύρι σίτου, νερό. Οδηγίες χρήσης - Παρατηρήσεις: Απόψυξη για 2 ώρες περίπου σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ

ΑΦΟΙ ΛΑΟΥΔΗ ΑΕΒΕ - LAOUDIS FOODS

{IREKS CAKE SUGAR-FREE}

Και νόστιμο και χωρίς ζάχαρη

Με δεδομένη την αυξανόμενη ζήτηση των καταναλωτών για αρτοσκευάσματα με ξεχωριστές ιδιότητες, το δραστήριο τμήμα Έρευνας και Ανάπτυξης (R&D) της IREKS εξέλιξε και παρουσιάζει ένα ολοκαίνουργιο, καινοτόμο μίγμα για τη δημιουργία απίστευτα γευστικού κέικ ΧΩΡΙΣ ΖΑΧΑΡΗ! Το IREKS CAKE SUGAR-FREE περιέχει μαλτιτόλη, τη γλυκαντική ουσία που διαθέτει τις μισές περίπου θερμίδες από τη ζάχαρη! Το νέο αυτό προϊόν έρχεται να συμπληρώσει τη μεγάλη γκάμα των επιτυχημένων μιγμάτων ζαχαροπλαστικής αλεύρου της IREKS όπως τα MELLA DINKEL JOGHURT (μίγμα για κέικ με αρχέγονο σιτάρι ντίνκελ και γιαούρτι), AMERICAN STYLE CAKE & MUFFIN (το υπέροχο μίγμα για λευκό κέικ, βασιλόπιτα, πορτοκαλόπιτα, κ.α.), MELLA MUFFIN CHOCO (για κέικ σοκολάτα, καρυδόπιτα, σοκολατόπιτα) κ.α.

ΜΙΓΜΑΤΑ

CREDIN HELLAS A.E.

{Μίγματα για μπάρες δημητριακών}

Πανεύκολη συνταγή και βολική συσκευασία

Η Credin Hellas, ξεκινά το 2016, πολύ δημιουργικά! Δημιούργησε και εντάσσει στη γκάμα της δυο μοναδικά προϊόντα, για την ελληνική αγορά: το μίγμα για μπάρες δημητριακών με σταφίδες και το μίγμα για μπάρες δημητριακών με κράνμπερι. Πολύ εύκολα, μέσα σε μόλις 15 λεπτά, μπορεί κάθε επαγγελματίας να δημιουργήσει υπέροχες γευστικές μπάρες δημητριακών, που λατρεύουν οι καταναλωτές. Διατίθεται σε κιβώτια των 5 κιλών.

ΜΙΓΜΑΤΑ

S.D.C. LTD

{Live Long Live Greek - mySticks}

Γευστικά και θρεπτικά κριτσίνια χωρίς γλουτένη

Τα νέα προϊόντα mySticks με την επωνυμία Live Long Live Greek, είναι θρεπτικά και γευστικά κριτσίνια, που δεν περιέχουν γλουτένη, trans λιπαρά, επιπρόσθετη ζάχαρη και συντηρητικά. Επιπλέον, περιέχουν εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο και υψηλής ποιότητας Α' Ύλες. Τα mySticks είναι κατάλληλα για όσους έχουν κοιλιοκάκη, δυσανεξία στη γλουτένη και διαβήτη τύπου Α' και διατίθενται στην ελληνική αγορά σε 8 γεύσεις.

ΕΤΟΙΜΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

ΑΝΤΖΟΥΛΑΤΟΣ ΑΕ

{Flapjack}

Μίγμα για μπάρες βρώμης υψηλής διατροφικής αξίας

Η εταιρία Αντζουλάτος εισάγει στην ελληνική αγορά το νέο προϊόν Flapjack. Το Flapjack είναι μίγμα για μπάρες βρώμης υψηλής διατροφικής αξίας, ιδανικό για ένα υγιεινό και θρεπτικό σνακ που παρέχει ενέργεια, ζωντάνια και ζωτικότητα για όλη την ημέρα, καθώς οι μπάρες Flapjack αποτελούν μόνες τους ένα πλήρες γεύμα. Είναι πλούσιες σε θρεπτικές φυτικές ίνες και πρωτεΐνες, συμβάλλοντας στην καλή μας υγεία, ενώ έχουν πολύ ωραία γεύση. Το προϊόν μπορεί να συνδυαστεί με κράνμπερι ή και σταγόνες σοκολάτας.

ΜΙΓΜΑΤΑ

ΡΟΔΟΥΛΑ Α.Ε.

{PANETTONE CAKE}

Αίσθηση δροσιάς και γλύκας πορτοκαλιού

Η εταιρεία «ΡΟΔΟΥΛΑ Α.Ε» ψάχνει, βρίσκει και δημιουργεί, για να δώσει μια ξεχωριστή γεύση στην καθημερινοτητά σας. Αυτή τη φορά ετοιμάσαμε για σας ένα γλυκό, με 4 στρώσεις panettone κέικ πορτοκαλιού, με βελούδινη κρέμα τυριού ενδιάμεσα, δημιουργώντας έτσι μια αίσθηση δροσιάς και τη γλύκα ενός ζουμερού πορτοκαλιού. Ελάτε να σας ταξιδέψουμε με το ιδιαίτερο panettone cake μας.

ΕΤΟΙΜΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

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

www.tech-cool.gr

TechCool
Kondilis
INSPIRED EQUIPMENT

ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Πλυντήρια σκευών

Τα πλυντήρια σκευών της εταιρίας Elettrobar σειρά RIVER, αποτελούν την ιδανική λύση για αρτοποιεία, ζαχαροπλαστεία, catering, ξενοδοχειακές μονάδες.
Προσφέρουν:

- Οικονομία σε χρόνο και χρήμα
- Ταχύτητα και ευκολία στο χειρισμό
- Υψηλή τεχνολογία και εργονομικό σχεδιασμό
- Αξιοπιστία
- Υγιεινή
- Μεγάλη διάρκεια ζωής
- Προδιαγραφές HACCP
- Εξοικονόμηση προσωπικού

Όλα τα μοντέλα είναι εξοπλισμένα με την τεχνολογία ERT που μειώνει την ποσότητα του νερού που χρησιμοποιείται για το ξέπλυμα κατά 20% σε σύγκριση με αντίστοιχα μηχανήματα χωρίς αυτή την τεχνολογία. Εφοδιασμένα με δοσομετρητή απορρυπαντικού και λαμπρυντικού με ηλεκτρονική ρύθμιση από τον πίνακα ελέγχου. Ανάλογα με το μοντέλο διαθέτουν 11 κύκλους πλύσης από 2 μέχρι 12 λεπτά. Εξαιρετικά απλός χειρισμός με φωτεινές ενδείξεις έναρξης λειτουργίας και τέλους κύκλου. Η επίπεδη soft-touch οθόνη ηλεκτρονικού καθαρίζεται εύκολα και είναι απολύτως αδιάβροχη, εξασφαλίζοντας μακροχρόνια αξιοπιστία. Τα διπλά τοιχώματα και το ειδικό αντικραδασμικό σύστημα εξασφαλίζουν αθόρυβη λειτουργία, γι' αυτό υπάρχει οπτική ένδειξη που δείχνει τον υπολειπόμενο χρόνο του κύκλου και ηχητική ειδοποίηση στο τέλος του κύκλου. Όλα τα μοντέλα διαθέτουν έναν ειδικό κύκλο αυτοκαθαρισμού του θαλάμου και του κάδου, που ελαχιστοποιεί τις εργασίες που πρέπει να γίνουν στο τέλος της βάρδιας.

HOTMIXPRO επαγγελματικό πολυμηχάνημα

Το επαγγελματικό Thermal Mixer για ζεστές και κρύες παρασκευές, που θα γίνει το δεξί σας χέρι! Ένα πολυμηχάνημα βραβευμένο στις Διεθνείς εκθέσεις της Νέας Υόρκης και του Ντουμπάι, ως:
1)το καλύτερο στην κατηγορία του και
2)καινοτομία στην κατηγορία του.
Μια μεγάλη γκάμα μοντέλων που καλύπτει πλήρως τις απαιτητικές ανάγκες του εργαστηρίου ζαχαροπλαστικής, σας λύνει τα χέρια και σας παρέχει ελευθερία χρόνου. Ακούραστος συνεργάτης εξοπλισμένος με πανίσχυρο μοτέρ για έως και 12 συνεχόμενες ώρες δουλειάς. Στιβαρή ανοξείδωτη κατασκευή, με πιστοποιήσεις CE και NSF για πλήρη ασφάλεια και υγιεινή. Ξεχωρίζει για την ακρίβεια στη θερμοκρασία, βαθμό προς βαθμό:
α) έως τους +190ºC, έτσι ώστε να μπορείτε να παρασκευάσετε και κρέμα ζαχαροπλαστικής και να κάνετε και καραμελοποίηση! και
β) έως τους -24ºC για την παρασκευή παγωτού, σορμπέ, συνταγών που περιέχουν αβγά, αλκοόλ κ.λπ. Δυνατότητα επιλογής του χρονομέτρου έως και 16 ώρες. Σύστημα «Αναμονή Θερμοκρασίας» για τον ευγενικό χειρισμό ιδιαίτερων προϊόντων. Με 26 διαφορετικούς τύπους ταχυτήτων με δυνατότητα ενδιάμεσης παύσης (PULSE), αλλά και ταχύτητα TURBO.
Ανοξείδωτο μπωλ με θερμική προστασία και χειρολαβή τοποθετούμενη και από την αριστερή και από τη δεξιά μεριά. Αναπόσπαστος εξοπλισμός του εργαστηρίου σας, ικανό για την παρασκευή κρέμας, σαντιγί, ζύμες, να πουδράρει ξηρούς καρπούς, στρώσιμο σοκολάτας, coulis φρούτων, μαρμελάδες, μαρέγκα κι άλλα πολλά προϊόντα, έχοντας πάντα το ίδιο αποτέλεσμα, ανεξαρτήτου ποσότητας.

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

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ & ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΠΑΓΩΤΟΥ

ΣΥΓΚΡΟΤΗΜΑ

XEBC-16EU
16 ταψιά 60x40cm

MIND Maps™

χειριστήριο

MIND MAPS "Ο έξυπνος φούρνος"

ΠΑΤΕΝΤΑΡΙΣΜΕΝΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ Καταρρίπτουν τα εμπόδια μεταξύ ιδέας και υλοποίησης! Σχεδιάστε μόνοι σας το πρόγραμμα ψησίματος που επιθυμείτε, σχεδιάζοντας με το χέρι σας τις καμπύλες της θερμοκρασίας, της υγρασίας και της ταχύτητας του αέρα.
Πλήρης έλεγχος της διαδικασίας ψησίματος.

XEBC-10EU
10 ταψιά 60x40cm

XEBC-06EU
6 ταψιά 60x40cm

XEBC-04EU
4 ταψιά 60x40cm

ΝΕΟΙ! ΦΟΥΡΝΟΙ ΖΑΧ/ΣΤΙΚΗΣ

ΣΥΓΚΡΟΤΗΜΑ
3 φούρνοι ανεξάρτητοι
των 4 ταψιών, με βάση

XB 1083
16 ταψιά 60x40cm

XB 895
10 ταψιά 60x40cm

XB 613G
6 ταψιά 60x40cm

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.**

ROSSELLA
4 ταψιά 60x40cm

ANNA
4 ταψιά 46x33cm

PRATICA
ΜΗΧΑΝΗ ΠΑΓΩΤΟΥ
25-75Lt έτοιμο προϊόν / ώρα

TERMOCREMA
ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΚΡΕΜΑΣ
15-60Lt έτοιμο προϊόν

PASTOGEL
ΠΑΣΤΕΡΙΩΤΗΣ
10-60Lt έτοιμο προϊόν / ώρα

EVOPASTO
ΠΑΣΤΕΡΙΩΤΗΣ
30-180Lt έτοιμο προϊόν / ώρα

Επαγγελματικά μηχανήματα για παρασκευή παγωτού artigianale για εργαστήρια ζαχαροπλαστικής. ΑΕΡΟΨΥΚΤΑ ή ΥΔΡΟΨΥΚΤΑ επιδαπέδια, εξ΄ολοκλήρου ανοξείδωτα ιταλικής κατασκευής.

- Παρασκευαστές παγωτού
- Σύνθετα μηχανήματα
- Παστεριωτές
- Βραστήρες
- Σαντιγιέρες

Α.&Π. Βαρανάκης
ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΜΑΖΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ

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

fresh pastry

{Η ζαχαροπλαστική στο αρτοποιείο σας}

ΠΡΟΪΟΝ

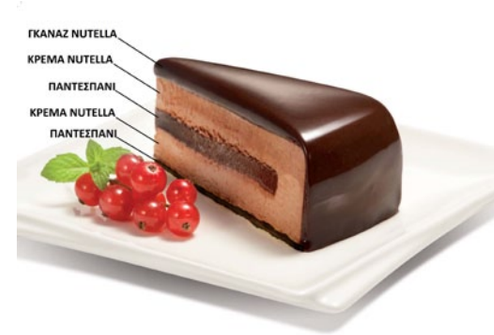
NUTELLA PROFESSIONAL

Η γεύση παγωτού και πάστα ζαχαροπλαστικής NUTELLA® είναι γεγονός!

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

ΣΥΝΤΑΓΗ

Τούρτα-Πάστα NUTELLA



Κρέμα NUTELLA

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

Εκτέλεση

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

Γκανάζ NUTELLA

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

Εκτέλεση

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

Παντεσπάνι

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

Εκτέλεση

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

Μοντάρισμα Τούρτας

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

Προϊόντα Συνταγής

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

nutella®

PROFESSIONAL LINE

ΠΑΣΤΑ ΠΑΓΩΤΟΥ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

ΠΑΡΑΓΕΤΑΙ ΑΠΟ FERRERO SPA PROFESSIONAL LINE ΙΤΑΛΙΑΣ

ΑΝΤΖΟΥΛΑΤΟΣ
Η ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ
210 5777745 - info@antzoulatos.com - www.antzoulatos.com

fresh pastry

{Η ζαχαροπλαστική στο αρτοποιείο σας}

ΠΡΟΪΟΝ

ΣΕΡΙΝ

Μίγμα με σιμιγδάλι για παραδοσιακό Ρεβανί, Καρυδόπιτα, Βυζαντινό, Τούρτα Βυζαντινό, Ρεβανί σοκολάτα, Πορτοκαλάτο, Καρυδάτο, Τούρτα Καρυδάτο.

Η CREDIN, πιστή στην παράδοση και γνώστης των τάσεων και των αναγκών των επαγγελματιών της εποχής μας, προτείνει τη δημιουργία γευστικών πειρασμών με το ΣΕΡΙΝ. Το μόνο με σιμιγδάλι, γνωστό για την κορυφαία ποιότητα και την άριστη γεύση του, εμπνέεται από την παράδοση και σας προσφέρει χιλιάδες ιδέες που θα δελεάσουν τους πελάτες σας και θα απογειώσουν τις πωλήσεις σας.

Προϊόντα συνταγών

ΣΕΡΙΝ μίγμα για ρεβανί παραδοσιακού τύπου, καρυδόπιτα, πορτοκαλόπιτα, Βυζαντινό

ΙΡΙΣ μίγμα για κρύα κρέμα με βελούδινη υφή, με άρωμα βανίλιας και καραμέλας

ANNA U.H.T. Φυτική σαντιγύ με απαλή υφή, σταθερή δομή και εξαιρετική διόγκωση

CHOCOCOVER ΣΟΚΟΛΑΤΑ Πολυχρηστική πάστα, ιδανική για επικαλύψεις και αρωματισμό κρεμών

ΣΥΝΤΑΓΗ

Καρυδόπιτα

Υλικά για 2 ταψάκια 27Χ40 εκ.	
2.500 γρ.	ΣΕΡΙΝ
1.000 γρ.	Ηλιέλαιο ΚΡΕΝΤΙΝ
1.000 γρ.	Νερό
550 γρ.	Καρυδόψιχα τρίμμα
40 γρ.	Κανέλα
20 γρ.	Γαρύφαλλο
120 γρ.	Κονιάκ

Αναμιγνύουμε όλα τα υλικά μαζί για 5 λεπτά, στη 2η ταχύτητα με το φτερό, εκτός από την καρυδόψιχα την οποία προσθέτουμε στο τέλος. Ψήνουμε στους 180°C για 55 λεπτά περίπου σε ταμπανωτό φούρνο. (Αερόθερμος φούρνος 170°C για 30 λεπτά περίπου). Όταν η καρυδόπιτα είναι ακόμη ζεστή, την κόβουμε και σιροπιάζουμε με χλιαρό σιρόπι.

Για το σιρόπι:	
4.000 γρ.	Νερό
3.500 γρ.	Ζάχαρη
1.100 γρ.	Γλυκόζη
1 τεμ.	Λεμόνι σε φέτες

Βράζουμε το σιρόπι έως ότου φθάσει στα 29°(γράδα).

Τούρτα καρυδάτο

Ετοιμάζουμε μια δόση ΚΑΡΥΔΟΠΙΤΑ με **ΣΕΡΙΝ** και ψήνουμε σε στρογγυλό τσέρκι. Αφήνουμε να κρυώσει καλά και την κόβουμε στη μέση. Σιροπιάζουμε κανονικά και αφήνουμε να στραγγίξει. Χτυπάμε 400γρ. κρύα κρέμα **ΙΡΙΣ** με 1.000γρ. νερό για 5 λεπτά στη γρήγορη ταχύτητα. Μόλις δέσει προσθέτουμε 500γρ. ρευστή **ANNA U.H.T.** και συνεχίζουμε το χτύπημα για άλλα 2 λεπτά. Αρωματίζουμε την κρέμα με 300 γρ. **CHOCO COVER Σοκολάτα.** Κολλάμε τα δύο κομμάτια της καρυδόπιτας με μια λεπτή στρώση κρέμας. Συνεχίζουμε τη διακόσμηση της τούρτας με την ίδια κρέμα μέχρι να σκεπαστεί τελείως. Διακοσμούμε την επιφάνεια με **CHOCO COVER Σοκολάτα,** που το έχουμε ρευστοποιήσει σε μπεν μαρί ή στα μικροκύματα. Για μια πιο μαλακή επικάλυψη μπορούμε να προσθέσουμε 250γρ. ρευστή **ANNA U.H.T.** ανά κιλό **CHOCO COVER.**

CREDIN

Μία επιλογή, πολλές επιτυχίες!

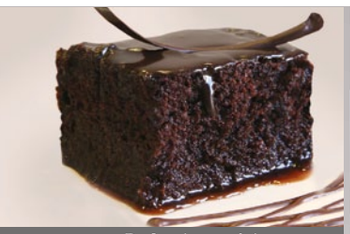
Σερίν

Το μόνο με σιμιγδάλι

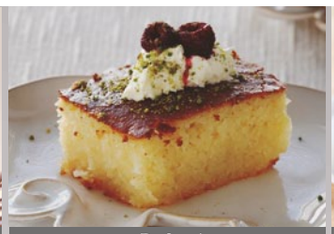
Καρυδόπιτα

Πιστοί στην παράδοση... με πρωτοτυπίες!

Κορυφαία ποιότητα. Υπέροχη γεύση.



Ραβανί σοκολάτα



Ραβανί

Βυζαντινό

Τούρτα καρυδάτο

Πορτοκαλάτο

Τεράστια ποικιλία εφαρμογών.

CREDIN

Μία επιλογή, πολλές επιτυχίες!

ΚΡΕΝΤΙΝ ΕΛΛΑΣ Α.Ε.
Ύλες Αρτοποιίας, Ζαχαροπλαστικής & Μαγειρικής
Λεωφόρος Φλέμιγκ 22, 182 33 Αγ. Ι. Ρέντη, Τηλ: 210 4832466, 210 4825888, Fax: 210 4810082
www.credin.gr

ΠΡΟΪΟΝ

AktiCake Cream/Moist Βανίλια & AktiCake Cream/Moist Κακάο

Χαρακτηριστικά

Το νέο μίγμα είναι κατάλληλο για την παρασκευή κέικ με μεγάλη υγρασία στο εσωτερικό του διατηρώντας παράλληλα την φρεσκάδα και την υγρασία του μετά από αρκετές μέρες. Το τελικό προϊόν έχει ελαστική δομή χωρίς να τρίβει. Έχει την ιδιότητα να διατηρεί τα φρούτα ή τις γεμίσεις στο σημείο που τα τοποθετείτε πριν το ψήσιμο.

Εφαρμογές

Το AktiCake Cream/Moist εκτός από την ευκολία παρασκευής προσφέρει πολλές εφαρμογές όπως:

- Κέικ σε φόρμα
- Κέικ φρούτων
- Muffin
- Crumble
- Κέικ με γέμιση κρέμας και πραλίνας ψησίματος
- Ως βάση οποιασδήποτε κρέμας για προϊόντα με μεγάλη διάρκεια ζωής

Tip!

Αντικαθιστώντας τη μισή ποσότητα λαδιού με βούτυρο μπορούμε να παρασκευάσουμε καταπληκτικό κέικ βουτύρου.

Το AktiCake Cream/Moist παράγεται με τις πιο σύγχρονες μεθόδους. Η σύνθεσή του σας εξασφαλίζει άριστο αποτέλεσμα και εύκολη, χωρίς δημιουργία νέφους αλεύρου, παραγωγή.

ΑΚΤΙΝΑ ΑΕ, Πάππου 21, 10442 Περιστέρι, Αθήνα, Τηλ 210 5122 410, Fax 210 5140 607, e-mail: aktina@aktinafoods.com www.aktinafoods.com

Νέο αρτοζαχαροπλαστείο «Πινακωτή» στη Θεσσαλονίκη από την Differ

Ενα νέο κατάστημα "Πινακωτή" άνοιξε στην οδό Μπότσαρη, στη Θεσσαλονίκη και σας περιμένει για να σας αποπλανήσει με αγνά, και φρέσκα προϊόντα. Τα υλικά που χρησιμοποιήθηκαν για τις επενδύσεις του εξοπλισμού ειναι λευκό μάρμαρο, ξύλο δρυός με επεξεργασία παλαίωσης και μέταλλο στην απόχρωση του μαύρου ματ. Οι καθαρές γραμμές του σχεδιασμού οδηγούν τον καταναλωτή να εστιάσει στα φρέσκα προϊόντα.

Ο ιδιοκτήτης του καταστήματος, Κομλίκης Αθανάσιος, εμπιστεύτηκε εξ ολοκλήρου, για άλλη μια φορά, την επιμέλεια του έργου (σχεδιασμό και κατασκευή) στην εταιρία Differ.

Η LAOUDIS FOODS στη SIGEP 2016

Η SIGEP είναι η πρώτη μεγάλη έκθεση παγωτού, ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας για το 2016. Οι μεγαλύτερες και καλύτερες εταιρίες πρώτων υλών της Ευρώπης, συμμετέχουν αδιάλειπτα σε αυτό το σπουδαίο ετήσιο event του κλάδου που και φέτος θα πραγματοποιηθεί στο Ρίμινι της Ιταλίας, μεταξύ 23 και 27 Ιανουαρίου 2016. Φυσικά δεν θα μπορούσαν να λείπουν από αυτό οι κορυφαίες ευρωπαϊκές εταιρείες που αντιπροσωπεύει επίσημα στην Ελλάδα η LAOUDIS FOODS! Όπως κάθε χρόνο, η MEC3 (πρώτες ύλες παγωτού), η IRCA (πρώτες ύλες ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας), η SILIKOMART (φόρμες σιλικόνης και εργαλεία για πάστα ζάχαρης), η ALCAS (συσκευασίες για ζαχαροπλαστική και παγωτό) και η DOBLA (διακοσμητικά ζαχαροπλαστικής από σοκολάτα) θα παρουσιάσουν στη SIGEP όλα τα νέα προϊόντα τους για το 2016! Προϊόντα που απευθύνονται σε εκείνους τους επαγγελματίες που επιθυμούν να ξεχωρίζουν ποιοτικά από τον ανταγωνισμό! Μια πολυμελής ομάδα της LAOUDIS FOODS θα βρίσκεται φυσικά εκεί, στα εντυπωσιακά περίπτερα όλων των παραπάνω εταιρειών, για να υποδεχθεί τους επισκέπτες από την Ελλάδα και να τους ενημερώσει για τις νέες εξελίξεις του κλάδου και τα νέα προϊόντα που θα κυκλοφορήσουν πολύ σύντομα και στη χώρα μας!

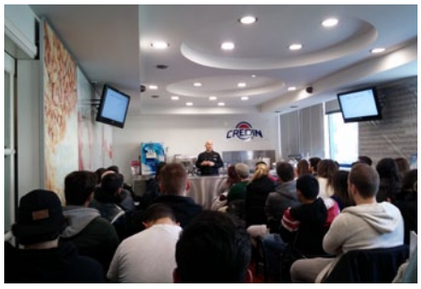
2016 Sigep RIMINI

LAOUDIS foods

εγγύηση επιτυχίας!

Επιμορφωτικά σεμινάρια με θέμα την παρασκευή παγωτού από την Credin Ελλάς Α.Ε.

Πραγματοποιήθηκαν επιτυχώς στις εγκαταστάσεις της Credin τον Δεκέμβριο, τέσσερα επιμορφωτικά σεμινάρια με θέμα την παρασκευή παγωτού Yoriginal frozen yogurt της Credin, Γρανίτας, Sorbet και Ιταλικού παγωτού της Aromitalia. Την επίδειξη παρουσίασε ο executive pastry chef της εταιρείας Credin, Δημήτρης Γιουργουλής. Στα σεμινάρια συμμετείχαν 110 σπουδαστές από τις σχολές Ι.Ε.Ε.Κ Δέλτα και Π.Σ.Ε.Κ Καλαμακίου ΟΑΕΔ, συνοδευόμενοι από τους καθηγητές τους.



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

Νέο αρτοζαχαροπλαστείο «Μπαλής» στο Γέρακα, με την υπογραφή της Δ.Αντωνόπουλος ΑΒΕΕ

Σε κεντρικό σημείο του Γέρακα, σε έναν σύγχρονο μεγάλο χώρο, άνοιξε τις πόρτες του το αρτοζαχαροπλαστείο Μπαλής, με την υπογραφή της Δ.Αντωνόπουλος ΑΒΕΕ. Οι υπερσύγχρονες βιτρίνες και τα ψυγεία, με ξύλινες επενδύσεις στην απόχρωση της καρυδιάς και τους μαύρους τεχνογρανίτες, δίνουν μια μοναδική ζεστασιά στο χώρο, καλύπτοντας όλο το εύρος των προϊόντων του πελάτη. Οι βιτρίνες Panorama στο κέντρο του καταστήματος, δημιουργούν ένα μοναδικό πανοραμικό show προϊόντων, ενώ το κατάστημα διαθέτει και ξεχωριστό τμήμα καφέ.

Συμβολαιακή γεωργία Μύλων Λούλη

Η Μύλοι Λούλη, με σαφή προσανατολισμό στην Ελληνική αγορά και τον Έλληνα παραγωγό, δημιούργησε ειδικό τμήμα Έρευνας και Ανάπτυξης Δημητριακών, ώστε να υλοποιήσει δικό της πρόγραμμα συμβολαιακής γεωργίας, με στόχο αφ'ενός την ενίσχυση της Ελληνικής αγροτικής οικονομίας και αφετέρου την εξασφάλιση μεγαλύτερων ποσοτήτων υψηλής ποιότητας ελληνικών σιτηρών, για τις ανάγκες της Μύλοι Λούλη.
Το πρόγραμμα ξεκίνησε το 2013 και συνεχίστηκε κατά τη διάρκεια του 2014 με την καλλιέργεια 3.000 στρεμμάτων σκληρού σιταριού (από 50 παραγωγούς) απ' όπου η εταιρία πήρε περίπου 500 τόνους προϊόντων. Τη χρονική περίοδο 2014-2015 αυξήθηκε η παραγωγή συμβολαιακής γεωργίας στα 20.000 στρέμματα. Πλέον ασχολούνται 273 παραγωγοί και έχει διευρυνθεί η ποικιλία των προϊόντων, η οποία συμπεριλαμβάνει εκτός από σκληρό σιτάρι, μαλακό, δίκοκκο, ντίνκελ και βιολογικό, με στόχο έως το τέλος του 2015 η εταιρεία να απορροφήσει περίπου 8.000 τόνους.

Επίσης, η Μύλοι Λούλη προχώρησε στη δημιουργία του λογοτύπου συμβολαιακής γεωργίας, το οποίο θα πλαισιώνει τις συσκευασίες των προϊόντων που καλλιεργούνται συμβολαιακά, ώστε ο πελάτης να γνωρίζει τη συγκεκριμένη πληροφορία για το προϊόν που αγοράζει.

Επισκεφθείτε την ανανεωμένη ιστοσελίδα της Ευβοϊκής Ζύμης Α.Β.Ε.Ε.

Η Ευβοϊκή Ζύμη Α.Β.Ε.Ε. ανανέωσε την εταιρική της ιστοσελίδα www.evoiki-zimi.gr φέρνοντας χρήσιμες πληροφορίες για τα προϊόντα της πιο κοντά στον καταναλωτή. Η ιστοσελίδα είναι πλούσια σε συνταγές της καταξιωμένης και αγαπητής σεφ Ντίνας Νικολάου, όπου περιγράφονται αναλυτικά τα βήματα παρασκευής των συνταγών με εύχρηστα διαδραστικά εργαλεία που βοηθούν στην υλοποίηση τους. Ο χρήστης μπορεί να βρει νόστιμες συνταγές μαγειρικής και ζαχαροπλαστικής, ψάχνοντας νέες ιδέες ή αναζητώντας σύμφωνα με τα συστατικά, ανάμεσα από μία συνεχώς ανανεούμενη λίστα συνταγών της σεφ.
Επίσης, στην ανανεωμένη ιστοσελίδα της Ευβοϊκής Ζύμης, μπορεί κανείς να δει όλη την γκάμα των προϊόντων της εταιρείας, χονδρικής και λιανικής, με χρήσιμες πληροφορίες όπως διατροφικά χαρακτηριστικά, οδηγίες χρήσης, στοιχεία κιβωτίου και παλέτας. Μέσα από ένα χρηστικό εργαλείο προβολής μπορεί κανείς να βρει ότι πληροφορίες θέλει για αγαπημένα ή νέα προϊόντα της εταιρείας.
Το project υλοποιήθηκε σε συνεργασία με την εταιρεία Pixelocracy αναλύοντας τις ανάγκες των χρηστών και παρουσιάζοντας ένα σύγχρονο portal όπου η πλοήγηση γίνεται ευχάριστα και εύκολα ανάμεσα σε συνταγές, προϊόντα ζύμης και παραδοσιακά ζυμαρικά. Η ιστοσελίδα έχει στηθεί πάνω σε σύγχρονες τεχνολογίες διαδικτύου και είναι αυτομάτως προσαρμώσιμη σε κάθε είδους οθόνη ώστε να είναι εύκολα επισκέψιμη, όχι μόνο μέσω υπολογιστή, αλλά και από tablets και κινητά τηλέφωνα, κάνοντας πιο φιλική την πλοήγηση των χρηστών.

Νέα σεμινάρια αρτοποίησης από τη Kenfood

Η Kenfood διοργάνωσε σεμινάρια αρτοποίησης με θέμα «Λειτουργικά Ψωμιά» για τους πελάτες της, στις εγκαταστάσεις των Μύλων Λούλη στο Κερατσίνι και στην Σούρπη. Οι αρτοποιοί είχαν τη δυνατότητα να παρακολουθήσουν την παραγωγή διαφόρων τύπων λειτουργικών ψωμιών, με σκοπό να εμπλουτίσουν την προϊοντική τους γκάμα και να προσφέρουν στους πελάτες τους, που ακολουθούν μια ισορροπημένη διατροφή, το κάτι διαφορετικό!
Τα λειτουργικά ψωμιά είχαν μεγάλη απήχηση στους αρτοποιούς διότι έχουν μοναδική εξωτερική εμφάνιση, πλούσια αρώματα και μεγάλη διατηρησιμότητα. Η Kenfood θα συνεχίσει και θα εμπλουτίσει τον κύκλο σεμιναρίων το 2016 με ανανεωμένη θεματολογία, με στόχο την εκπαίδευση των αρτοποιών σε νέα προϊόντα και τάσεις της αγοράς.

Μύλοι Ασωπού

...εμείς φτιάχνουμε το αλεύρι!

Η Καθαρά Δευτέρα και η Λαγάνα... είναι μια φορά το χρόνο!*

Θέλετε να έχετε περισσότερα κέρδη; Μη χάνετε χρόνο, σας έχουμε τη λύση!

Επιλέξαμε για εσάς τα καλύτερα άλευρα για να πετύχετε την καλύτερη Λαγάνα!

- ✓ *Μοναδική παραδοσιακή γεύση*
- ✓ *Την καλύτερη ποιότητα*
- ✓ *Ευχαριστημένους πελάτες*

** Είναι στις 14 Μαρτίου*

ΜΥΛΟΙ ΑΣΩΠΟΥ Α.Β.Ε.Ε.
Οινόφυτα Βοιωτίας, Τ.Κ. 320 11, τηλ.: 22620 56000, fax: 22620 32926
www.asoposmills.gr

Πιστοποιημένο από την TÜV HELLAS σύμφωνα με την προδιαγραφή του Συνδέσμου Αλευροβιομηχάνων της Ελλάδος

Ολοκαίνουριο αρτοζαχαροπλαστείο «ΠΑΝΟΥΣΗΣ» στην κεντρική πλατεία Μενιδίου από την Δ.ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Ένα ακόμη εντυπωσιακό κατάστημα της οικογένειας «Πανούση» άνοιξε στην κεντρική Πλατεία Μενιδίου, με την ολική επιμέλεια της Δ.ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ. Η οικογένεια συνεργάζεται για δεύτερη φορά με την εταιρεία Δ.ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ και το αποτέλεσμα τους δικαίωσε και πάλι. Πρόκειται για ένα σύγχρονο αρτοζαχαροπλαστείο με παραδοσιακά στοιχεία, στο οποίο δένουν αρμονικά οι άκρως προβολικές βιτρίνες που εκθέτουν όλη την γκάμα των προϊόντων με μια ματιά, ακόμη και εξωτερικά του καταστήματος, προσελκύοντας τους περαστικούς, ενώ το κατάστημα διαθέτει και καθιστικό χώρο που μπορείτε να απολαύσετε τον καφέ σας. Στη φωτογραφία ο κ. Λυκούρας Ανδρέας, Δ/νων Σύμβουλος της Δ.ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ, με τον κ. Πανούση Τάσο, κατά την πρόσφατη επίσκεψη του στο νέο κατάστημα για να ευχηθεί στους ιδιοκτήτες.

Μία ξεχωριστή επίσκεψη στις εγκαταστάσεις της SEFCO ZEELANDIA ABEE

Η εταιρία SEFCO ZEELANDIA ABEE δέχτηκε στις εγκαταστάσεις της στα Σπάτα επίσκεψη από τους μαθητές της ΣΤ' τάξης του 3ου Δημοτικού σχολείου Σπάτων. Τους μαθητές καλωσόρισε για πρώτη φορά στην εταιρία ο Γενικός Διευθυντής (Πρόεδρος) της Sefco Zeelandia, κος Θοδωρής Μπατής, ενώ στη συνέχεια παρακολούθησαν μία σύντομη παρουσίαση ώστε να καταλάβουν τόσο τη δουλειά που γίνεται στην εταιρία, όσο και τι επρόκειτο να ακολουθήσει.

Μόλις ολοκληρώθηκε το πρώτο σύντομο ενημερωτικό μέρος, σειρά είχε το παιχνίδι και η δημιουργία! Όλοι φόρεσαν τις ποδιές τους, χωρίστηκαν σε ομάδες και ακολούθησαν τις οδηγίες του αρχηγού τους! Αρχηγοί της κάθε ομάδας δεν ήταν άλλοι από τους έμπειρους τεχνικούς της SEFCO ZEELANDIA ABEE, οι οποίοι καθοδηγούσαν και συμβούλευαν τους μικρούς μαθητές. Κάθε ομάδα είχε αναλάβει ένα ξεχωριστό έργο το οποίο και ολοκλήρωσαν επιστρατεύοντας όλη τους την φαντασία, τη δημιουργικότητα και φυσικά την όρεξη! Οι μικροί φίλοι της εταιρίας έφτιαξαν κέικ και muffin και τα στόλισαν με πολύχρωμες βουτυρόκρεμες και χειροποίητα στολίδια από πάστα ζάχαρης και πεντανόστιμα cookies δημητριακών, ενώ φυσικά, δε θα μπορούσε να λείπει το αγαπημένο όλων λαχταριστό παγωτό. Έχοντας την δυνατότητα να γνωρίσουν από κοντά τα μυστικά της ζαχαροπλαστικής τέχνης και να δημιουργήσουν μόνοι τους λαχταριστές λιχουδιές, πολλοί ήταν οι μαθητές που εξέφρασαν την επιθυμία να ξαναεπισκεφθούν την εταιρία σύντομα, ενώ αρκετοί ήταν και εκείνοι που δήλωσαν ότι θα ήθελαν να ασχοληθούν στο μέλλον με το επάγγελμα του ζαχαροπλάστη! Η επίσκεψη ολοκληρώθηκε με την ξενάγηση των μαθητών στη νέα υπερσύγχρονη αποθήκη της εταιρίας, όπου είχαν τη δυνατότητα να δουν από κοντά και να μάθουν πως αποθηκεύονται και διακινούνται τα προϊόντα της. Για τη SEFCO ZEELANDIA, η επιτυχία ορίζεται στη χαρά και τον ενθουσιασμό που φάνηκε στα πρόσωπα των παιδιών, καθώς και στις ειλικρινείς ευχαριστίες εκ μέρους των δασκάλων που συνόδεψαν τους μαθητές, κυρίως για τη ζεστασιά και την οικειότητα της διοργάνωσης.

Επιδείξεις-Σεμινάρια από την LAOUDIS FOODS: Άλλη μια γεμάτη χρονιά!

Η καινοτομία (innovation) αποτελεί βασικό στοιχείο της εταιρικής φιλοσοφίας της LAOUDIS FOODS. Για το λόγο αυτό, η δημιουργία του κεντρικού "Innovation & Training Center" στην έδρα της εταιρείας στο Πικέρμι, αλλά και ενός δεύτερου στην Κρήτη, στην έδρα της θυγατρικής εταιρείας CRETA FOODS, με σκοπό τη συνεχή ενημέρωση και την άριστη εκπαίδευση των συνεργατών, αποτέλεσαν τα προηγούμενα χρόνια μια φυσική εξέλιξη για την εταιρία. Όμως η γενική ιδέα του "Innovation & Training Center" είναι κάτι πολύ περισσότερο από άριστα εξοπλισμένα "κτίρια". Η στελέχωσή του τεχνικού κέντρου της Laoudis Foods από έμπειρους επαγγελματίες-τεχνικούς συμβούλους στη ζαχαροπλαστική, την αρτοποιία και το παγωτό που "οργώνουν" όλη την Ελλάδα προσφέροντας τις υπηρεσίες τους, οι μόνιμες συνεργασίες και ετήσιες προσκλήσεις στη χώρα μας καταξιωμένων MOF από όλο το κόσμο, η διαρκής οργάνωση παρουσιάσεων σε όλη την Ελλάδα, καθώς και όλες οι διαδικτυακές υπηρεσίες τεχνικής υποστήριξης και ενημέρωσης μέσω της εγγραφής στο www.laoudis.gr, αποτελούν ένα "αδιάσπαστο πακέτο" που συνοδεύει κάθε προϊόν που διανέμει η LAOUDIS FOODS. Το 2015 αποτέλεσε άλλη μια επιτυχημένη χρονιά, που έφερε ένα νέο ρεκόρ συμμετοχών! Μέσα στη χρονιά που πέρασε, περισσότεροι από 2.500 επαγγελματίες από 1.400 διαφορετικές επιχειρήσεις είχαν την ευκαιρία να ενημερωθούν στις εκδηλώσεις του "Innovation & Training Center" σε Αθήνα, Θεσσαλονίκη, Κρήτη, Πάτρα και Ξάνθη. Για το 2016, η LAOUDIS FOODS έχει ήδη σχεδιάσει ένα ακόμα μεγαλύτερο εκπαιδευτικό πρόγραμμα, το οποίο περιλαμβάνει καινοτόμα σεμινάρια-παρουσιάσεις για όλους τους συνεργάτες της, σε ακόμα περισσότερες πόλεις της Ελλάδας.

Detrop boutique

ufi Approved Event

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

Artozyma

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

26-29 02/2016

ΔΙΕΘΝΕΣ ΕΚΘΕΣΙΑΚΟ & ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

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)

www.IdeART.gr

Cheese & Wine

Μοναδική Εκθεσιακή Συνύπαρξη

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

ΜΕ ΤΗΝ ΑΙΓΙΔΑ | UNDER THE AUSPICES:
ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΣΩΤΕΡΙΚΩΝ & ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΗΣ ΑΝΑΣΥΓΚΡΟΤΗΣΗΣ
S.EL.E.TRO.P.E. ASSOCIATION OF GREEKBASED GREEK FOOD & DRINKS IMPORTERS
WINES OF NORTH GREECE

ΜΕ ΤΗ ΣΤΗΡΙΞΗ | SUPPORTED BY:
SBBE 1915 FEDERATION OF INDUSTRIES OF NORTHERN GREECE
SEVE GREEK INTERNATIONAL BUSINESS ASSOCIATION
SETE ASSOCIATION of GREEK TOURIST ENTERPRISES
AGMPM ASSOCIATION OF THE GREEK MANUFACTURERS OF PACKAGING & MATERIALS

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

ΜΕ ΤΗΝ ΑΙΓΙΔΑ | UNDER THE AUSPICES:
HELLENIC FEDERATION OF BAKERS

ΜΕ ΤΗ ΣΤΗΡΙΞΗ | SUPPORTED BY:
ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ "ΠΡΟΦΗΤΗΣ ΗΛΙΑΣ"

ΕΠΙΣΗΜΗ ΤΡΑΠΕΖΑ | OFFICIAL BANK:
ΕΘΝΙΚΗ ΤΡΑΠΕΖΑ NATIONAL BANK OF GREECE

ΟΡΓΑΝΩΣΗ | ORGANIZED BY:
HELEXPO

2 βραβεία για την alfa στα Greek Exports Awards 2015!

Σε μια διοργάνωση που επιβραβεύει τις καλύτερες επιχειρήσεις στον τομέα των εξαγωγών, η alfa κατάφερε να κερδίσει δυο σημαντικά βραβεία, αποδεικνύοντας ότι αποτελεί μια εταιρεία που βρίσκει δημιουργικές διεξόδους, παρά τις αντιξοότητες. Η απονομή των Greek Exports Awards πραγματοποιήθηκε στο ξενοδοχείο Divani Caravel στις 11 Δεκεμβρίου 2015 και την παρακολούθησαν πάνω από 400 στελέχη της αγοράς. Κατόπιν ψηφορίας της 15μελούς Επιτροπής και του Κοινού (6.800 άτομα), η alfa διακρίθηκε δύο φορές, κερδίζοντας το Αργυρό βραβείο στην κατηγορία Top Industrial Company και το Χάλκινο βραβείο στην κατηγορία Top Branded Export Product.

Σεμινάρια Αρτοποιίας – Ζαχαροπλαστικής από τους ΜΥΛΟΥΣ ΚΡΗΤΗΣ

Οι ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ, με εμπειρία πάνω από 30 χρόνια στη διεξαγωγή επιμορφωτικών σεμιναρίων, πραγματοποίησαν ένα ακόμα κύκλο για επαγγελματίες αρτοποιούς και ζαχαροπλάστες. Τα σεμινάρια πραγματοποιήθηκαν στις εγκαταστάσεις της εταιρείας σε Χανιά και Ηράκλειο από τις 24 έως τις 29 Νοεμβρίου και προσέλκυσαν πλήθος συμμετεχόντων, κυρίως αρτοποιούς αλλά και επαγγελματίες μάγειρες, ζαχαροπλάστες, όπως και σπουδαστές.

Η θεματολογία των σεμιναρίων περιελάμβανε τα ψωμιά αργής ωρίμανσης με τη μέθοδο polish, εστιάζοντας στην παραδοσιακή μέθοδο αρτοποίησης της γαλλικής μπαγκέτας. Επιπλέον, παρουσιάστηκαν νέες συνταγές με το αλεύρι από Δίκοκκο σιτάρι για τις οποίες οι επαγγελματίες έδειξαν ιδιαίτερο ενδιαφέρον. Τέλος, παρουσιάστηκε μία μεγάλη γκάμα συνταγών με αλεύρι βρώμης, στο οποίο οι ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ είναι πρωτοπόροι, όπως ψωμί βρώμης, κέικ και μάφιν με βρώμη, κράκερ με βρώμη και cookies με βρώμη.

Εισηγητές των σεμιναρίων ήταν οι τεχνολόγοι τροφίμων Αντώνης Αλεξανδρίδης και Διαμαντής Παπαπαναγής. Τα σεμινάρια στήριξαν με την παρουσία τους, μέλη από τα Σωματεία Αρτοποιών Χανίων και Ηρακλείου και η Ομάδα Παραγωγών Κρητικού Παξιμαδιού. Τα μηχανήματα ήταν μία ευγενική χορηγία της εταιρείας Clivanexport.

Γαλλική Ζαχαροπλαστική από τον MOF N. Boussin και την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Στις 25 και 26 Νοεμβρίου, η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ πραγματοποίησε στο Athens Center of Gastronomy, επιδείξεις με θέμα «Η Γαλλική Ζαχαροπλαστική Σήμερα». Ο διάσημος και πολυβραβευμένος Γάλλος σεφ, εκπαιδευτής της ELLE & VIRE, Nicolas Boussin (MOF), παρουσίασε σε συνεργασία με το Τεχνικό Τμήμα της εταιρείας, συνταγές υψηλής ζαχαροπλαστικής και νέες εξειδικευμένες τεχνικές για φυλλοποίηση και δημιουργία μοντέρνων κρουασάν. Όπως τόνισε ο σεφ, για τη δημιουργία ενός άριστου αποτελέσματος είναι απαραίτητη μία βαθιά γνώση και εμπειρία στο συνδυασμό ποιοτικών πρώτων υλών. Οι εντυπώσεις των επαγγελματιών ήταν ενθουσιώδεις για τις γνώσεις που αποκόμισαν, τα γευστικά γλυκά που δοκίμασαν και την φίνα εμφάνισή τους.

Μελωδικές συνταγές από τον Philippe Depape και την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ πραγματοποίησε επιδείξεις ζαχαροπλαστικής με θέμα «Γεύσεις Εμπνευσμένες από Μουσικές Μελωδίες», στις 17 και 18 Νοεμβρίου, στο Athens Center of Gastronomy από τον Philippe Depape και στις 2 και 3 Δεκεμβρίου, στο Thessaloniki Center of Gastronomy, από το τεχνικό τμήμα της Εταιρείας. Ο πασίγνωστος και πολυαγαπημένος σεφ κατέκτησε τους Έλληνες ζαχαροπλάστες με τις ευφάνταστες δημιουργίες του και με τις υψηλής ποιότητος Α' ύλες της DAWN FOODS. Όπως τόνισε, το μυστικό της επιτυχίας βασίζεται στην εμπειρία, την τεχνογνωσία, την αποτελεσματικότητα, την ευκολία και την ταχύτητα! Οι «μελωδικές» συνταγές του θα συνεπάρουν, κάνοντας τους επαγγελματίες να παραληρούν σε ρυθμούς Jazz, Reggae, Κέλτικης Μουσικής, Τανγκό, Οπερέτας και Κλασσικής Μουσικής.

Α.Ν. ΚΩΣΤΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε.

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ | ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ | ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ | ΜΠΙΣΚΟΤΟΠΟΙΙΑΣ | ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

Werner & Pfleiderer

135 Years

Μεγάλη οικονομία καυσίμου!

Γερμανική κατασκευή

Οι κλίβανοι και τα μηχανήματα παράγονται 100% αποκλειστικά στα εργοστάσια της Werner & Pfleiderer στη Γερμανία.

Πραγματικά χαμηλές τιμές

Οι αυτόματες γραμμές παραγωγής στα εργοστάσια της Werner & Pfleiderer εξασφαλίζουν την άριστη ποιότητα και τις χαμηλές τιμές.

Νέος περιστροφικός κλίβανος

Rototherm Green

με 25% χαμηλότερη κατανάλωση

Εξοπλισμένος με σύστημα Variopilot

Α.Ν.ΚΩΣΤΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε. Λ. Μαραθώνος 123, 153 44 Γέρακας Αττικής.
T: 210 6612728, 6612892, F: 210 6611974, Email: info@ankostopoulos.gr | www.ankostopoulos.gr

Πάρτε μια γεύση από δημιουργία!

Η **ΙΩΝΙΚΗ**, εδώ και **25 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

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!

Πίτσα με πλούσια …σπιτική γεύση

Παραδοσιακά Κουλούρια Θεσσαλονίκης

Αυθεντική Μπουγάτσα Θεσσαλονίκης

Χειροποίητες Δημιουργίες

Υπέροχα Λουκανικοπιτάκια

Αφράτες Σφολιάτες Βουτύρου

Πιτσάρτο Μεσογειακό

Μοναδικά Σουσαμινοπιτάκια

Χωριάτικες Παραδοσιακές Επιλογές

Χαλβαδόπιτα και μεγάλη ποικιλία πεντανόστιμων νηστίσιμων προϊόντων

Κρουασάν και πολλές άλλες Γλυκές Επιλογές

Υπέροχες Δημιουργίες Ολικής Άλεσης

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ

Δ.ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ
Πάνω από 50 χρόνια στην κορυφή

Συνέντευξη με τον κ. Στάθη Αντωνόπουλο, Γενικό Διευθυντή

Από το 1963 που ξεκίνησε τα πρώτα της βήματα μέχρι σήμερα, η εταιρεία Δ.ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ έχει εξελιχθεί πλήρως και έχει εδραιώσει τη θέση της στην κορυφή του χώρου του εξοπλισμού και του σχεδιασμού (interior design) καταστημάτων αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής και γενικότερα εστίασης.

Εδώ και πάνω από 50 χρόνια, η Δ.ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ είναι ηγέτης στον τομέα της διαμόρφωσης ζαχαροπλαστείων, αρτοποιείων, croissanterie και gelaterie. Που οφείλεται η τόσο επιτυχημένη και μακροχρόνια πορεία σας?

Η ποιότητα, η συνέπεια και ο επαγγελματισμός ήταν ανέκαθεν οι σταθερές και αδιαπραγμάτευτες αξίες της Δ. Αντωνόπουλος ΑΒΕΕ και είναι αυτές που μας κρατούν τόσα χρόνια στην κορυφή. Επενδύσαμε και επενδύουμε αψηφώντας το κόστος, στην τεχνολογία, την πρωτοπορία, την τεχνογνωσία, τα σύγχρονα μηχανήματα παραγωγής και στο ανθρώπινο δυναμικό. Δεν είναι τυχαίο άλλωστε, που μεγάλες εταιρείες του εξωτερικού όπως η EUROFRIGO, ALFATECH και FB DI RANIERI μας εμπιστεύονται τις αντιπροσωπίες τους.

Μιλήστε μας για την ιστορία και την εξέλιξη της εταιρείας σας.

Το 1963 ιδρύεται η εταιρεία Δ.Αντωνόπουλος Ο.Ε. στο Περιστέρι. Οι πρώτες κατασκευές αφορούσαν βιτρίνες και ψυγεία για αρτοποιεία και ζαχαροπλαστεία. Τότε είναι που αρχίζει και γίνεται γνωστή η φίρμα "Αντωνόπουλος".

Βλέποντας τις ανάγκες και τις προοπτικές του είδους γίνεται το πρώτο μεγάλο βήμα και το 1967 η εταιρεία μεταφέρεται στις νέες ιδιόκτητες και σύγχρονες για την εποχή εγκαταστάσεις, στην οδό Παρνασσίδος 65, στο Περιστέρι. Εδώ ανοίγει νέο κεφάλαιο, όσον αφορά στην έννοια εξοπλισμός αρτοποιείου-ζαχαροπλαστείου. Νέες φόρμες και είδη συμπληρώνουν τη γκάμα των προϊόντων, προσφέροντας πιο ολοκληρωμένες λύσεις στους επαγγελματίες. Για να επιτευχθούν αυτά, νέος εξοπλισμός και μόνιμο προσωπικό μπαίνουν στην επιχείρηση και είναι αυτή η περίοδος που ξεκινάει η εταιρεία να παίρνει την πρωτιά στον τομέα εξοπλισμός αρτοποιείου-ζαχαροπλαστείου.

Η θέση μας όμως στην αγορά και η εμπιστοσύνη που μας έδειξαν οι επαγγελματίες, μας έδωσαν το δικαίωμα να αρχίσουμε να οραματιζόμαστε ένα εργοστάσιο πλήρως εξοπλισμένο, το οποίο θα είναι πιο μπροστά από την εποχή του και θα μπορεί να προσφέρει ιδανικές λύσεις. Και αυτό το όραμα γίνεται πραγματικότητα το 1976. Η εταιρεία μεταφέρεται στις σημερινές της εγκαταστάσεις στη Λεωφ. Αθηνών 163, στο Χαϊδάρι, σε ένα σύγχρονο κτίριο 4.500m^2, επανδρώνεται με πλήρως εξειδικευμένο τεχνικό προσωπικό, όσον αφορά την κατασκευή και δημιουργείται για πρώτη φορά το Τμήμα Μελετών με ειδικευμένους αρχιτέκτονες και διακοσμητές.

Το 1991, η εταιρεία Δ.Αντωνόπουλος γίνεται ΑΒΕΕ. Έχοντας πλέον τις σωστές βάσεις και τα μέσα, η Δ.Αντωνόπουλος ΑΒΕΕ κάνει το μεγάλο βήμα στον εξοπλισμό, ανατρέποντας τα μέχρι τότε ισχύοντα δεδομένα της αγοράς, προβάλλοντας νέες φόρμες, με δικές μας πατενταρισμένες ευρεσιτεχνίες, νέες λειτουργίες και νέες τεχνικές. Τότε είναι που μπαίνω και εγώ στη Διεύθυνση της εταιρείας, συμβάλλοντας με όλες μου τις δυνάμεις στη διαρκή ανάπτυξη της εταιρείας, τόσο σε εγκαταστάσεις όσο και σε προϊόντα. Οι εγκαταστάσεις αυξάνονται κατά 2.500m^2 και γίνονται συνολικά 7.000m^2 και παράλληλα, κάνουμε άνοιγμα σε νέες αγορές τόσο στην Ελλάδα όσο και στο εξωτερικό.

Η εταιρεία παραμένει μέχρι και σήμερα στις εγκαταστάσεις αυτές, έχοντας επενδύσει σε ότι πιο σύγχρονο σε μηχανές παραγωγής, διατηρώντας πάντα ένα άρτια εξειδικευμένο τεχνικό προσωπικό και ένα πλήρως επανδρωμένο Τμήμα Μελετών, με συνεχή ενημέρωση των διεθνών τάσεων, προκειμένου να απαντά στις σύγχρονες ανάγκες της αγοράς.

Θυμάστε κάποια στιγμή στην καριέρα σας που να την ξεχωρίσατε?

Είναι πολλές οι στιγμές που ξεχωρίζουν στα τόσα χρόνια ιστορίας της εταιρείας. Ωστόσο, θεωρώ κορυφαία στιγμή αναγνώρισης τη βράβευση του Δημήτρη Αντωνόπουλου από την FORUM AE THN O.A.E. & THN O.E.Z.E., για την πολυετή προσφορά του στην αρτοποιία και τη ζαχαροπλαστική. Κριτήριο για τη βράβευσή του υπήρξε η καθολική αναγνώριση από το σύνολο των επαγγελματιών του κλάδου για τη μεγάλη του προσφορά στην εξέλιξη και τον εκσυγχρονισμό ων επιχειρήσεων αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής.

Βραβεύτηκε η συνέπεια και το ήθος του. Είναι ο άνθρωπος που ανέδειξε τη σύγχρονη μορφή των αρτοποιείων και των ζαχαροπλαστείων. Βοήθησε τον εκσυγχρονισμό τους και άνοιξε διάπλατα τους δρόμους για την επιτυχία που γνώριζαν και γνωρίζουν τα καταστήματα μέχρι σήμερα.

Ποια είναι η σημερινή φιλοσοφία και το όραμα της εταιρείας?

Η φιλοσοφία μας είναι να παραμείνουμε σταθεροί στις αξίες και να μην αλλάζουμε τη συνταγή της επιτυχίας που μας κρατάει τόσα χρόνια στην κορυφή του εξοπλισμού και του σχεδιασμού (interior design) καταστημάτων αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής και γενικότερα εστίασης. Αναγνωρίζουμε ότι πρέπει να προσαρμοζόμαστε σε όλους τους τομείς που εξελίσσονται. Είμαστε συνεργάτες με τον πελάτη και δεν υπάρχει σχέση πωλητή-πελάτη. Μπαίνουμε στο πρόβλημα του πελάτη, "διαβάζουμε" τις ανάγκες του και δίνουμε λύσεις.

Να σημειωθεί επίσης ότι η Δ.Αντωνόπουλος ΑΒΕΕ δημιουργήθηκε και λειτουργεί έως σήμερα με ίδια κεφάλαια, χωρίς δάνεια και επιδοτήσεις, διατηρώντας όλα της τα κεφάλαια στην Ελλάδα.

Μέσα σε αυτή την ιδιαίτερα έντονη οικονομική περίοδο για τη χώρα μας, η οποία χαρακτηρίζεται από ραγδαίες εξελίξεις, ποιες είναι οι τάσεις στην αγορά και ποιες οι δικές σας εκτιμήσεις για την αγορά και τον κλάδο?

Όλοι μας καλούμαστε σήμερα να διαχειριστούμε αυτή τη δύσκολη περίοδο που διανύει η χώρα μας. Θεωρώ, ωστόσο, σωστό να μην παρασυρόμαστε από τη λογική του πιο φθηνού. Παρατηρώ σε όλα τα επαγγέλματα τη λογική της φθήνιας: για

να πέσει η τιμή πέφτει η ποιότητα. Αυτό δυστυχώς οδηγεί αναπόφευκτα σε αδιέξοδο. Το σωστό όμως είναι, η ποιότητα να μένει αναλλοίωτη με τάση μόνο προς το καλύτερο, σε συνάρτηση με την καλύτερη δυνατή τιμή για τον καταναλωτή.
Επίσης εκτιμώ ότι η αγορά τείνει να ταυτιστεί. Κάποτε υπήρχαν αμιγώς ζαχαροπλαστεία, αρτοποιεία, snack cafe. Είχε ο καθένας το δικό του πελατολόγιο, το δικό του κομμάτι της πίτας. Τώρα η αγορά συγκλίνει προς τα μεικτά καταστήματα: Τα καταστήματα για να είναι υγιή οικονομικά πρέπει να μπορούν να δουλεύουν περισσότερες ώρες της ημέρας, περισσότερες ημέρες το χρόνο. Καλούμαστε να δημιουργήσουμε καταστήματα με μεγαλύτερο κύκλο εργασιών, που θα δουλεύουν σχεδόν όλες τις ώρες και μέρες του χρόνου και θα καλύπτουν όλο το εύρος των προϊόντων από ζαχαροπλαστική, αρτοποιία και καφέ, μέχρι και φαγητό.
Θεωρώ ότι ο κλάδος έχει πολύ μεγάλα περιθώρια ανάπτυξης, αρκεί ο κάθε επαγγελματίας να προβληματιστεί και να δει μπροστά. Τελείωσαν οι εποχές του εύκολου κέρδους, που ο κάθε επαγγελματίας είχε επαναπαυτεί στο είδος του. Πρέπει να αλλάξουν οι παλιές νοοτροπίες, να προσαρμοστούμε στις σημερινές συνθήκες και να προβλέψουμε το μέλλον, αναζητώντας καινοτόμες λύσεις για την αναναίωση της αγοράς.

Πώς καλύπτετε το πελατολόγιο της επαρχίας? Ποια είναι η σχέση σας με τους συνεργάτες σας και πόσο σημαντική είναι η ανάπτυξη συνεργασιών για την εξέλιξη της εταιρείας σας?

Η εταιρεία μας έχει τη δυνατότητα να εξυπηρετεί όλη την Ελλάδα και το εξωτερικό απευθείας και να υπάρχει αμεσότητα για οτιδήποτε χρειάζεται ο πελάτης. Βέβαια, υπάρχουν και κατά τόπους εμπορικοί – τεχνικοί συνεργάτες σε όλη την Ελλάδα, αλλά και στην Κύπρο, οι οποίοι είναι κοντά στον πελάτη σε ότι χρειαστεί ανά πάσα στιγμή, ωστόσο η επαφή παραμένει πάντοτε με την εταιρεία μας. Η σχέση μας με τους συνεργάτες μας είναι πολύ καλή και θεωρώ ότι οι συνεργασίες εδραιώνουν τη θέση τόσο των συνεργατών όσο και της εταιρείας στην αγορά.

Ποια είναι η δραστηριότητα που έχετε αναπτύξει ως εταιρεία στο εξωτερικό και ποιες οι βλέψεις σας όσον αφορά την παγκόσμια αγορά?

Έχουμε κάνει ήδη αρτοποιεία και ζαχαροπλαστεία στο εξωτερικό σε χώρες όπως η Γερμανία, η Κύπρος, η Βουλγαρία, η Αλβανία, τα Σκόπια αλλά και η Αφρική και κάνουμε και εξαγωγές του εξοπλισμού μας. Στόχος μας είναι η επιπλέον ενίσχυση των εξαγωγών μας και το άνοιγμα σε νέες αγορές, διατηρώντας

ωστόσο ως κεντρικό μας στόχο την όσο το δυνατόν μεγαλύτερη ανάπτυξη στην ελληνική αγορά.

Ποιοι είναι οι στρατηγικοί στόχοι της εταιρείας σας για τα επόμενα χρόνια?

Η συνεχής εξέλιξη της εταιρείας, η ανάπτυξη της καινοτομίας στο χώρο μας και η ενίσχυση των εξαγωγών μας.

Ποια είναι η ευχή σας για τη νέα χρονιά που τώρα ξεκινά?

Εύχομαι υγεία και ειρήνη σε όλους και καλές δουλειές. Η νέα χρονιά πρέπει να μας βρει αισιόδοξους! Ο νέος χρόνος να μας βρει με καλύτερη ψυχολογία, να βλέπουμε μπροστά στο μέλλον, χωρίς να αναπολούμε το παρελθόν, γιατί μόνο έτσι θα μπορέσουμε να είμαστε δημιουργικοί, χρήσιμοι και με τα κατάλληλα εφόδια για να σχεδιάσουμε το μέλλον.

freshbakery.gr

φρέσκο - υγιεινό - λειτουργικό

"Η αρτοποιία και η αρτοζαχαροπλαστική περνάνε σε νέα εποχή!"

Στο freshbakery.gr θα βρείτε τα πάντα γύρω
από τον κλάδο τροφίμων και ποτών.
Όλες οι νέες τάσεις για ψωμί, σνακ, γλυκά, καφέδες και ροφήματα.

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

Fresh Bakery
ON LINE

Σε συνεργασία με το περιοδικό
Ο ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ
και η δουλειά του

SHAPE®

ΚΡΗΤΗΣ 13, 142 31 Ν.ΙΩΝΙΑ, ΑΘΗΝΑ
Τ. 2102723628, 2102718583
F. 2102798487

TECHNICAL EDITIONS
EXPO MANAGEMENT
CREATIVE MARKETING

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

GastroPan 2016

Ο κλάδος της αρτοποιίας και της φιλοξενίας στη Ρουμανία μεταβάλλεται συνεχώς, ταυτόχρονα με τις ανάγκες των καταναλωτών. Στο πλαίσιο αυτό, οι επαγγελματίες αναζητούν νέες επιχειρηματικές ευκαιρίες και τάσεις που θα τους επιτρέψουν να αυξήσουν τα κέρδη τους παράλληλα με την κάλυψη των αναγκών των πελατών τους. Η 8η έκδοση της έκθεσης GastroPan θα παρουσιάσει τις τελευταίες καινοτομίες από εκατοντάδες προμηθευτές παγκόσμιας κλάσης. Ενώ έχει κλειστεί ήδη το 80% των διαθέσιμων περιπτέρων της έκθεσης, οι προμηθευτές του συγκεκριμένου τομέα έχουν ακόμα την ευκαιρία να συμμετέχουν στη διοργάνωση ως εκθέτες.

Ο εξορθολογισμός της παραγωγής με συμπαγείς και αποτελεσματικές σε δύναμη μηχανές, η διαφοροποίηση του φάσματος των προϊόντων με πολυλειτουργικά μηχανήματα, ο εξοπλισμός και οι ιδέες αρχιτεκτονικού, εμπορικού σχεδιασμού, η νέα ιδέα στην αρτοποιία και την εστίαση που επιτρέπει σε αρτοποιεία και ζαχαροπλαστεία να εξυπηρετούν τους καταναλωτές τους προσφέροντας καθημερινά γεύματα, είναι μερικές μόνο από τις τάσεις που οι επισκέπτες της GastroPan θα έχουν την ευκαιρία να δουν στα περίπτερά της. Η έκθεση θα λάβει χώρα στο Targu Mures, στη Ρουμανία, μεταξύ 7-9 Απριλίου 2016.

Αρτοποιία

Στη GastroPan θα παρουσιαστεί ένα πλήρες φάσμα πρώτων υλών, εξοπλισμού και νέων ιδεών για τα αρτοποιεία, τα ζαχαροπλαστεία και τα εργαστήρια ζαχαροπλαστικής, καθώς και για τους βιομηχανικούς παραγωγούς και τα πιο εξειδικευμένα καταστήματα. Προμηθευτές από όλο τον κόσμο θα παρουσιάσουν τις τελευταίες τεχνολογίες τους, που μπορούν να αναπτύξουν αυτές οι επιχειρήσεις ώστε να αυξήσουν τις πωλήσεις τους. Τα περίπτερα σε αυτόν τον τομέα θα δίνουν τη δυνατότητα στους εκθέτες να παρουσιάσουν στους επισκέπτες, μέσα από μία σειρά επιδείξεων, πώς μπορούν να επωφεληθούν από τις λύσεις που τους προσφέρουν.

Ζαχαροπλαστική

Οι προμηθευτές θα παρουσιάσουν τα πιο πρόσφατα προϊόντα τους και τις προτάσεις τους που έχουν μεγάλη επιτυχία σε ευρωπαϊκό επίπεδο και περιλαμβάνουν μία μεγάλη σειρά εξοπλισμού για τις εγκαταστάσεις παραγωγής και τις εμπορικές μονάδες. Θα υπάρχουν επίσης πολλά εργαλεία, αναλώσιμα, αξεσουάρ και ιδέες για τη συσκευασία και την παρουσίαση των προϊόντων, τα οποία θα βοηθήσουν τους επιχειρηματίες του τομέα να προσελκύσουν περισσότερους πελάτες. Διάφοροι ειδικοί θα είναι σε θέση να μοιραστούν τις εμπειρίες τους με master ζαχαροπλάστες και chocolatiers, οι οποίοι θα παρουσιάσουν τα ταλέντα τους σε διάφορα περίπτερα της έκθεσης.

Φιλοξενία

Οι φορείς που σχετίζονται με τη φιλοξενία έχουν επίσης πολλούς λόγους για να επισκεφθούν τη GastroPan 2016, χάρη στην πλήρη γκάμα μηχανημάτων και εργαλείων για επαγγελματικές κουζίνες, που θα παρουσιαστούν. Ενώ οι επαγγελματίες των

ξενοδοχείων και των εστιατορίων θα μάθουν πώς να ψήνουν φρέσκο ψωμί και γλυκά για τους πελάτες τους, οι αρτοποιοί και οι ζαχαροπλάστες θα ανακαλύψουν νέους τρόπους για την αύξηση των κερδών τους όπως το να σερβίρουν σνακ και γρήγορα γεύματα στους καταναλωτές τους. Οι εκθέτες της GastroPan θα δείξουν στους επισκέπτες της έκθεσης πόσο λεπτά είναι τα όρια μεταξύ της αρτοποιίας, της ζαχαροπλαστικής και της φιλοξενίας.

Διαγωνισμοί και επιδείξεις

Οι διαγωνισμοί και οι επιδείξεις προσελκύουν χιλιάδες ειδικούς και managers στη GastroPan. Πολλοί από τους εκθέτες θα οργανώσουν δυναμικές παρουσιάσεις μέσα στα δικά τους περίπτερα, δίνοντας στους επισκέπτες την ευκαιρία να συναντηθούν και να μάθουν μερικές εξαιρετικές τεχνικές. Εν τω μεταξύ, οι διοργανωτές της έκθεσης θα ετοιμάσουν μια σειρά από εργαστήρια, διαγωνισμούς και επιδείξεις που θα συγκεντρώσουν τους καλύτερους επαγγελματίες του χώρου. Το Ψωμί και το Κέικ της Χρονιάς (Bread and Cake of the Year) είναι μερικά από τα μεγάλα τρόπαια που θα απονεμηθούν στη GastroPan 2016.

Για να δείτε κάποια από τα στιγμιότυπα της τελευταίας έκθεσης GastroPan 2015, μπορείτε να επισκεφθείτε τη Photo Gallery που είναι διαθέσιμη στην ιστοσελίδα της έκθεσης στο www.gastropan.com, όπου μπορείτε επίσης να βρείτε και όλες τις λεπτομέρειες για τη διοργάνωση.

Για να συμμετέχετε στη GastroPan 2016 ως εκθέτες - προμηθευτές για επιχειρήσεις από το χώρο της αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής και φιλοξενίας, θα πρέπει να συμπληρώσετε το έντυπο που διατίθεται στο www.gastropan.com ή μπορείτε να επικοινωνήσετε με τους διοργανωτές της έκθεσης στο τηλέφωνο +40 266 219 392, κινητό + 40 733 313 043 ή στο e-mail info@gastropan.ro.

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

Στέβια: Το φυτό από την Παραγουάη

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

Πρόκειται για το νέο γλυκαντικό που θα αντικαταστήσει τη ζάχαρη ή απλά για μία μόδα; Το φυτό στέβια, με βοτανικό όνομα Stevia Rebaudiana, ανήκει στην οικογένεια Asteraceae όπως οι μαργαρίτες και τα χρυσάνθεμα. Είναι αυτοφυές φυτό των υψίπεδων της Βραζιλίας και της Παραγουάης. Το όνομα του το πήρε από τον Ισπανό γιατρό και βοτανολόγο του 16ου αιώνα Pedro Jaime Esteve (Stevius).

Photo by http://h2probiotics.com

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 κα 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

Η μακρινή ιστορία του φυτού

Οι Ινδιάνοι της φυλής των Γκουαράνι (Guarani), αυτόχθονες των περιοχών της Παραγουάης και Βραζιλίας, χρησιμοποιούσαν για αιώνες τα φύλλα της στέβια και τα εκχυλίσματά τους ως γλυκαντική και φαρμακευτική ουσία. Οι Ευρωπαίοι γνώρισαν τις ιδιότητες της στέβια από την εποχή των κατακτήσεων της Νότιας Αμερικής, ωστόσο στη συνέχεια ξεχάστηκε. Προς τα τέλη του 19ου αιώνα ο βοτανολόγος Moises Santiago Berton αναζήτησε το φυτό στα δάση της βορειοανατολικής Παραγουάης, το περιέγραψε και το 1899 το ταξινόμησε επιστημονικά. Οι Παραγουανοί θεωρούν τη στέβια ως «εθνικό προϊόν» και επιδιώκουν η χώρα τους να χαρακτηριστεί ως «χώρα προέλευσης» του φυτού. Η στέβια έγινε ευρύτερα γνωστή κατά τον 2ο Παγκόσμιο Πόλεμο, λόγω της έλλειψης ζάχαρης, ενώ μετά τον πόλεμο, η Ιαπωνία συνέχισε τις έρευνες πάνω στις δυνατότητες διατροφικής αξιοποίησης του φυτού.

Γλυκύτητα – οι γλυκοζίτες της στεβιόλης

Τα συστατικά στα οποία οφείλεται η γλυκιά γεύση των φύλλων της στέβια, είναι οι γλυκοζίτες της στεβιόλης, με κυριότερους την στεβιοσίδη και την ρεμπαουδιοσίδη-Α. Αποτελούνται από ένα άγλυκο τμήμα μαζί με μόρια γλυκόζης ή άλλων σακχάρων.

Τα πλεονεκτήματα σε σχέση με τη ζάχαρη

Ένα ξερό φύλλο του φυτού είναι 10 ως 15 φορές γλυκύτερο από ίσο βάρος ζάχαρης, ενώ εκχύλισμα των φύλλων είναι μέχρι και 300 φορές γλυκύτερα. Έτσι, λόγω των απαιτούμενων μικρών ποσοτήτων δεν επιβαρύνουν με θερμίδες τη διατροφή. Όμως προσοχή, οι γλυκοζίτες δεν έχουν μηδενικό θερμιδικό περιεχόμενο. Απλά η διαιτητική τους αξία βασίζεται στην πολύ μικρή ποσότητα που χρειάζεται για την επίτευξη του γλυκαντικού αποτελέσματος. Κρυσταλλικά μείγματα των γλυκοζιτών είναι σταθερά έως τους 200°C, δηλαδή δεν υφίστανται διάσπαση ή καραμελοποίηση, ιδιότητα που τους επιτρέπει τη χρήση στη μαγειρική και τη ζαχαροπλαστική, σε αντίθεση με την ασπαρτάμη.
Τέλος, δεν επηρεάζουν τα επίπεδα γλυκόζης στο αίμα, επομένως μπορούν να καταναλωθούν από ανθρώπους με διαβήτη, ενώ παράλληλα δεν τους επιβαρύνουν με επιπλέον θερμίδες.

Τα προϊόντα της στέβια και η διάθεση τους

Εκτός από το ίδιο το φυτό, τα προϊόντα της στέβια είναι φύλλα αποξηραμένα και κονιοποιημένα, υγρό συμπυκνωμένο εκχύλισμα φύλλων και κρυσταλλικό μίγμα γλυκοζιτών από το εκχύλισμα. Η διάθεση τους στην αγορά παρουσιάζει πολύ μεγάλη διαφοροποίηση από τη μια χώρα στην άλλη.
Στην Ιαπωνία, η χρήση συνθετικών γλυκαντικών ουσιών είναι περιορισμένη, έτσι υπήρξαν οι πρώτοι που ενδιαφέρθηκαν για τα προϊόντα στέβια. Από το 1970, έχει εγκριθεί η χρήση των γλυκοζιτών της στέβια σε πολλά τρόφιμα, στα οποία περιλαμβάνονται δημητριακά (cereals), τσάι και αναψυκτικά. Την Ιαπωνία ακολουθούν και άλλες ασιατικές χώρες όπως η Κίνα, η Κορέα και η Μαλαισία. Στις χώρες της Λατινικής Αμερικής, όπου η στέβια θεωρείται ως «εθνικό προϊόν», επιτρέπεται η χρήση των γλυκοζιτών της στέβια σε πολλές εφαρμογές.
Υπάρχουν χώρες, όπως το Ισραήλ και η Ταϊλάνδη, όπου ενώ επιτρέπεται η διάθεση ξηρών φύλλων στέβια, το κρυσταλλικό προϊόν εκχύλισής τους απαγορεύεται.
Στις ΗΠΑ, η Διεύθυνση Τροφίμων και Φαρμάκων των ΗΠΑ (FDA) ήταν και είναι επιφυλακτική. Σύμφωνα με τον FDA υπάρχει ανεπάρκεια μελετών που αποδεικνύουν την απουσία τοξικότητας και μεταλλαξιγόνου δράσης των γλυκοζιτών και ιδιαίτερα του άγλυκου τμήματός τους δηλαδή της στεβιόλης και των προϊόντων μεταβολισμού ή οξείδωσής της. Το 1995 εγκρίθηκε

η εισαγωγή προϊόντων στέβια τα οποία διατίθενται ως «διατροφικά συμπληρώματα» και ως «διαιτητικά προϊόντα», αλλά απαγορεύτηκε η διάθεσή τους ως «πρόσθετα τροφίμων» ή ως «γλυκαντικές ουσίες». Τέλος, το 2008 ο FDA αναγνώρισε τη στέβια ως Generally Recognised As Safe.
Στην Ευρωπαϊκή Ένωση, το 2010 η Ευρωπαϊκή Αρχή για την Ασφάλεια των τροφίμων (EFSA) εξέδωσε επιστημονική γνωμοδότηση σχετικά με την ασφάλεια των γλυκοζιτών στεβιόλης (E 960) και καθόρισε ως αποδεκτή ημερήσια πρόσληψη (ADI = acceptable daily intake) τα 4 mg/ kg σωματικού βάρους ανά μέρα. Το 2011, η EFSA προέβη σε αναθεωρημένη εκτίμηση της έκθεσης των γλυκοζιτών στεβιόλης και ξανά το 2014, λόγω αίτησης για επέκταση της χρήσης τους.
Οι τρέχουσες αναθεωρημένες εκτιμήσεις της έκθεσης βασίζονται επί του παρόντος στις εγκεκριμένες χρήσεις, στη βάση δεδομένων της EFSA για την κατανάλωση των τροφίμων (Comprehensive Food Consumption Database) και στην προτεινόμενη επέκταση της χρήσης και σε ροφήματα τσαγιού, στιγμιαίο καφέ και στιγμιαίο καπουτσίνο στα 29 mg /lt ισοδύναμου στεβιόλης, αντί για 10 mg / lt.
Έτσι, στις 30 Ιουνίου του 2015, η EFSA ανακοίνωσε ότι η διαιτητική έκθεση σε γλυκοζίτες στεβιόλης (E 960) είναι παρόμοια με την έκθεση που εκτιμήθηκε το 2014 και ως εκ τούτου δεν αλλάζει το αποτέλεσμα της αξιολόγησης της ασφάλειας.
Να σημειώσουμε εδώ ότι τα αποτελέσματα των παραπάνω εκθέσεων είναι άμεσα συνδεδεμένα με την αναμενόμενη χρήση των τελικών προϊόντων από τους καταναλωτές. Μεγαλύτερη κατανάλωση των προϊόντων στα οποία έχει προστεθεί το εν λόγω γλυκαντικό, καθώς και περαιτέρω διεύρυνση της χρήσης του, πιθανώς να οδηγήσουν σε μείωση των επιτρεπτών επιπέδων χρήσης.

Ασφάλεια και τοξικότητα

Οι γλυκοζίτες της στέβια, παρουσιάζουν πολύ χαμηλή τοξικότητα και δεν φαίνεται να προκαλούν κάποιες αλλεργικές αντιδράσεις. Οι επιφυλάξεις εστιάζονται κυρίως στο άγλυκο τμήμα των γλυκοζιτών αυτών. Μελέτες σε πειραματόζωα που έδειξαν ότι οι γλυκοζίτες της στέβια μπορεί να έχουν βλαπτική επίδραση στο ανδρικό αναπαραγωγικό σύστημα, απασχόλησαν την Ευρωπαϊκή Επιστημονική Επιτροπή Τροφίμων (Scientific Committee on Food), η οποία αρνήθηκε να επιτρέψει τη χρήση της ως γλυκαντική ύλη (SCF 1999). Βέβαια το γεγονός ότι μεγάλες δόσεις μιας ουσίας προκαλούν βλάβες σε πειραματόζωα δεν σημαίνει αναγκαστικά ότι η ουσία αυτή είναι βλαπτική για τον άνθρωπό και μάλιστα όταν καταναλώνεται σε πολύ μικρότερες ποσότητες, αλλά σίγουρα επιβάλλει επιπλέον πειραματικά δεδομένα πριν παρθεί μια τελική απόφαση. Παρά το γεγονός ότι οι γλυκοζίτες της στέβια δεν προκαλούν σοβαρά και άμεσα τοξικά αποτελέσματα, κανείς δεν μπορεί να είναι βέβαιος για τα αποτελέσματα μιας μακρόχρονης χρήσης.

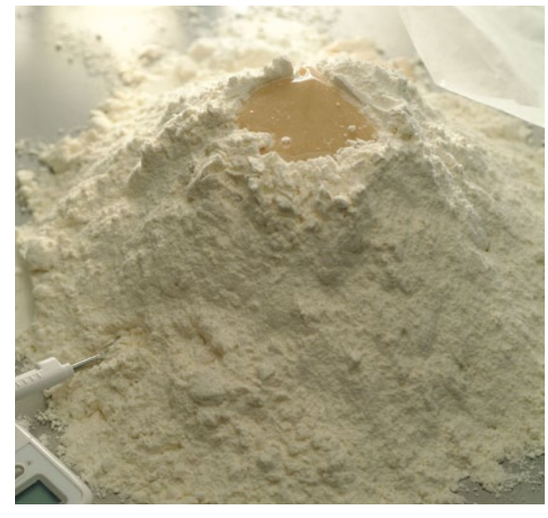
ΘΕΜΑ

Μαγιές και προζύμια

Συμβουλές και προτάσεις για τη σωστή αξιοποίησή τους από το τεχνικό τμήμα της Lesaffre

από τον κ. Δημήτρη Παπαεμμανουήλ, Δ/ντή Baking Center ΖΥΜΕΣ ΛΕΣΑΦΡ ΕΛΛΑΣ

Πολύ συχνά και άδικα αντίθετα, μαγιές και προζύμια έχουν στην πραγματικότητα πολλά κοινά σημεία, από τη φυσική τους προέλευση μέχρι τον τρόπο εφαρμογής τους. Αυτοί οι δύο παράγοντες παίζουν έναν ουσιαστικό και συμπληρωματικό ρόλο στη διαδικασία ρύθμισης της ζυμωτικής και αρωματικής δραστηριότητας των ζυμαριών. Με μια προϋπόθεση: ο έλεγχος των στελεχών και ο πολλαπλασιασμός τους να γίνεται σε παρόμοιες συνθήκες και με σεβασμό στις τοπικές ιδιαιτερότητες.



Λίγες ιστορικές πληροφορίες

Ιστορικά, μαγιές και προζύμια συγκατοικούν από την αρχαιότητα, γνωρίζοντας, περιόδους προτίμησης στη χρήση, ιδιαίτερα στις δυτικές χώρες. Στη Γαλλία, τα προζύμια και οι μαγιές χρησιμοποιήθηκαν εναλλάξ μέχρι το τέλος του 17ου αιώνα, και στη συνέχεια με διαφοροποιημένο τρόπο μέχρι το 1840: μαγιά με πούλις* για τα ψωμιά υψηλής ποιότητας και χρήση του προζυμιού για πιο λαϊκά προϊόντα. Έπρεπε να περάσει η δεκαετία του '40 για να γενικευθεί η χρήση της μαγιάς και το προζύμι να επανακτήσει τη δημοτικότητα του στους αρτοποιούς από το 2000.

Μαγιές και προζύμια στην υπηρεσία της ζύμωσης

Προζύμια και μαγιές έχουν ένα κοινό σημείο: είναι και οι δύο ζυμωτικοί παράγοντες που προορίζονται για τη διόγκωση του ζυμαριού παράγοντας διοξείδιο του άνθρακα. Και οι δύο συμβάλλουν επίσης στην ανάπτυξη των αρωμάτων του ψωμιού. Το προζύμι συνδέεται με προϊόντα μακράς ζύμωσης με έντονα αρωματικά προφίλ που προέρχονται από την υψηλή συγκέντρωση σε οργανικά οξέα και ειδικότερα οξικά και γαλακτικά. Η ρεολογία τους είναι ιδιαίτερη: μεταφράζεται σε πιο χαμηλό όγκο και σε χοντρότερη κόρα. Το χαμηλότερο

pH ευνοεί τη διατήρηση των ψωμιών μέσω αντιμυκητιασικής δράσης, και μειώνει την ταχύτητα υποβάθμισης του αμύλου καθυστερώντας έτσι το μπαγιάτεμα των ψωμιών.
Ο Louis Pasteur ήταν εκείνος που ανέδειξε το ρόλο της μαγιάς (Saccharomyces cerevisiae) σε ότι μέχρι το 1857 θεωρούνταν το «μυστήριο» της ζύμωσης. Από αυτή την ημερομηνία, οι μαγιές όπως και τα βακτήρια του προζυμιού, απομονώθηκαν, πολλαπλασιάστηκαν, συγκεντρώθηκαν και συναρμολογήθηκαν. Οι αρτοποιοί έχουν στη διάθεση τους σήμερα επιλεγμένους, σταθεροποιημένους και συγκεντρωμένους ζυμωτικούς παράγοντες. Οι μικροοργανισμοί που περιέχουν εξασφαλίζουν ζυμωτική δραστηριότητα και αρωματικά προφίλ ελεγχόμενα και όχι τυχαία. Η δραστηριότητά τους είναι διαρκής και έτσι η δοσολόγηση καθίσταται εύκολη όποια και αν είναι η περίοδος του χρόνου και το περιβάλλον της.
Μακριά από το να είναι αντίθετα μαγιές και προζύμια συνεπώς αλληλοσυμπληρώνονται ακόμη και επανενώνονται σήμερα για καλύτερη ρύθμιση της διαδικασίας της ζυμωτικής δραστηριότητας και πιο έντονη αρωματική ταυτότητα.
Ο έλεγχος του συνόλου αυτών των μικροοργανισμών (μαγιά και βακτήρια) είναι ουσιαστικός για αυτούς που επιθυμούν να προτείνουν στην αγορά μοναδικές ζυμωτικές και αρωματικές λύσεις.

Ο έλεγχος των στελεχών, ένα στοιχείο κλειδί στη διαδικασία της ζύμωσης

Ο προσδιορισμός της αλληλουχίας του γονιδιώματος του Saccharomyces ceravisiae είναι μια σχετικά πρόσφατη προσέγγιση (1994-1997) η οποία επέτρεψε την καλύτερη κατανόηση, διαφοροποίηση και κατηγοριοποίηση των διαθέσιμων στελεχών σύμφωνα με τα χαρακτηριστικά και τις ιδιότητες τους. Μια παγκόσμια κάλυψη και ο έλεγχος της απομόνωσης επιτρέπουν έτσι την επιλογή των πλέον υποσχόμενων ζυμών και βακτηρίων για μεμονωμένη ή συνδυαζόμενη χρήση.
Τα τελευταία χρόνια, η ανάπτυξη των τεχνικών διαλογής επέτρεψε την ταξινόμηση και την επιλογή των δυνητικά δυνατότερων υποψηφίων σε επιζητούμενες ειδικές ιδιότητες, όπως μεταξύ αυτών η ταχύτητα ζύμωσης (που ονομάζεται και κινητική), αρωματικές ιδιότητες, αντίσταση στην οσμωτική πίεση, στα άλατα και στα οξέα.
Αυτοί οι «υποψήφιοι» θα υποστούν πολλαπλασιασμό σε πιλοτικό στάδιο προκειμένου να κατανοηθούν οι ικανότητες τους προς αναπαραγωγή για μελλοντική βιομηχανοποίηση και να επιβεβαιωθούν σε πραγματικό μέγεθος οι αναμενόμενες επιδόσεις σε εφαρμογή αρτοποίησης. Τέλος, η «συναρμολόγηση» αυτών των διαφορετικών μικροοργανισμών επιτρέπει την προσφορά έτοιμων προς χρήση λύσεων και προσωποποιημένων.
Αντί να αποθηκευτεί ένα βακτηριακό κοκτέιλ αποτελούμενο από προζύμια που έχουν συλλεγεί σε ένα μέρος του κόσμου και στη συνέχεια να σταθεροποιηθεί, είναι σήμερα δυνατό και προτιμητέο να απομονωθούν οι μικροοργανισμοί τους και να υποστούν ατομικό πολλαπλασιασμό. Στη συνέχεια θα «συναρμολογηθούν» προκειμένου να επωφεληθούμε από τον πλούτο της βιοποικιλότητας του πλανήτη, θα αναπαραχθούν (όπου και όποτε το επιθυμούμε) και θα διανεμηθούν. Ένας τρόπος για να μην εξαρτάσαι πλέον από μια τεχνογνωσία ή από ένα αποκλειστικό και μεταβλητό περιβάλλον. Αποθηκευμένοι στους -80ο C οι ζυμωτικοί παράγοντες (μαγιές και βακτήρια) θα φυλαχθούν και με αυτό τον τρόπο θα διατηρηθούν σε ειδικές συνθήκες. Στη συνέχεια, θα υποστούν πολλαπλασιασμό προκειμένου να τεθούν στη διάθεση των κέντρων παραγωγής.
Το να είναι κανείς ικανός να ελέγξει την αλυσίδα της ζύμωσης στο σύνολό της, από την επιλογή του στελέχους μέχρι την οργανοληπτική ανάλυση αρτοποιημένου προϊόντος είναι ένα πλεονέκτημα που μόνο λίγοι στην αγορά μπορούν να καυχηθούν ότι το έχουν. Το γεγονός αυτό τους προσδίδει μια ολοκληρωμένη εικόνα και εξαιρετική ανταπόκριση στην υπηρεσία των πελατών τους.

Ενσωματώνοντας τεχνολογίες με τοπικές ιδιαιτερότητες

Το να κατανοεί κανείς τους μικροοργανισμούς, τόσο τις μαγιές όσο και τα βακτήρια, το να γνωρίζει να τους πολλαπλασιάζει σε συνθήκες ασφάλειας και σεβόμενος το περιβάλλον, είναι απαραίτητο αλλά όχι αρκετό. Σήμερα, είναι επίσης σημαντικό να ξέρει και να αφομοιώνει τις τοπικές ιδιαιτερότητες.
Η φύση των υποστρωμάτων των αλεύρου (σιτάρι, σίκαλη, φαγόπυρος κλπ.) και τα συστατικά που χρησιμοποιούνται (ζάχαρη, αναγωγικοί παράγοντες ανάπτυξης κλπ.) παίζουν ουσιαστικό ρόλο κατά τη διάρκεια της ζύμωσης και έχουν οδηγήσει τους παραγωγούς μαγιάς να αναπτύξουν προσαρμοσμένα στελέχη: μαγιά για όξινα ζυμάρια με αλεύρι σίκαλης, οσμώφιλη μαγιά για ζυμάρια με υψηλή περιεκτικότητα ζάχαρης.
Η φύση των διαδικασιών αρτοποίησης και οι τύποι των ζυμώσεων (γρήγορη, αργή, μπλοκαρισμένη, κατεψυγμένη, με προζύμι κλπ) ανάγκασαν τους βιομηχάνους να προτείνουν προχωρημένες ζυμωτικές λύσεις όλο και πιο προσωποποιημένες. Μεταξύ των πρόσφατων αναπτύξεων, βρίσκονται οι μαγιές ταχείας κινητικής (γρήγορα διαγράμματα αρτοποίησης, αγγλο - σαξονικά προφίλ, που ονομάζονται επίσης μα-

γιές «υψηλής δράσης») και οι ευαίσθητες στο κρύο μαγιές. Αυτές οι τελευταίες, επιτρέπουν ένα χρονικό μπλοκάρισμα εξασφαλίζοντας έτσι ευελιξία στην οργάνωση της εργασίας ή στη διακίνηση ημιέτοιμων προϊόντων προς τα τελικά σημεία ψησίματος. Επιτρέπουν επίσης την πώληση φρέσκων «μπλοκαρισμένων» ζυμαριών που είναι έτοιμα προς χρήση για τη νοικοκυρά. Μαγιές που αρχικά χρησιμοποιούνταν σε άλλους τύπους ζύμωσης όπως αυτές που είναι αρνητικές στη μαλτόζη, χρησιμοποιούνται σήμερα στην αρτοποίηση. Αυτό ο τύπος μαγιάς μη μπορώντας να αφομοιώσει τη μαλτόζη του αμύλου του αλεύρου, έχει περιορισμένη διάρκεια δράσης: μια ιδανική λύση για το «μπλοκάρισμα» ζυμαριών σε θερμοκρασία περιβάλλοντος. Οι εφαρμογές (ψωμιά με κόρα, γλυκά ψωμιά, προϊόντα βιενουαζερί, πίτσες, ψωμάκια ψημένα στον ατμό, αραβικά ψωμιά, κλπ.) είναι επίσης καθοριστικές στην επιλογή των παραγόντων ζύμωσης.

Το αυτό ισχύει και για τα ζητούμενα αποτελέσματα (ήπιο ή έντονο προσωποποιημένο αρωματικό προφίλ, διατηρησιμότητα κλπ) που οδηγούν την έρευνα όσον αφορά τα προζύμια, μόνα τους ή αν συνδυαστούν με μαγιές: αναζήτηση συμβιωτικών στελεχών με βακτήρια προζυμιού για ζυμωτικούς παράγοντες «διπλής δράσης».

Οι συνθήκες διαγραμμάτων παραγωγής έχουν προσανατολίσει σημαντικά την ανάπτυξη στον χώρο των προζυμιών: προετοιμασία και ανάπτυξη του προζυμιού πριν την ενσωμάτωση στο τελικό ζυμάρι (μάνες προζυμιού), θέληση διαχωρισμού των αρωματικών ζυμωτικών δραστηριοτήτων (χρήση ανενεργών ζυμαριών που συμπληρώνουν τις μαγιές, απευθείας ενσωμάτωση (έτοιμο προς χρήση ενεργό προζύμι), κλπ.

Οι δυσκολίες διακίνησης (προσβασιμότητα, μέση κατανάλωση, διακύμανση των ρυθμών παραγωγής, κλπ) επηρεάζουν την τελική σταθεροποίηση του προζυμιού, και είναι καθοριστικές για την τελειοποίηση των διαφορετικών μορφών μαγιάς: υγρή έτοιμη προς χρήση, τέλεια προσαρμοσμένη στην αυτόματη δοσομέτρηση (λύσεις για τους βιομηχάνους αλλά και τους βιοτέχνες) πιεστή (σε καλούπι ή σε τρίμμα), ξηρή (έτοιμη προς χρήση ή με επανυδάτωση πριν την ενσωμάτωση στο ζυμάρι, κατεψυγμένη (κατεψυγμένη μαγιά ενδιάμεσης υγρασίας για κατεψυγμένα ζυμάρια).

Μέσω της ικανότητας τους να κατανοήσουν τις παγκόσμιες προβληματικές και να τις προσαρμόσουν σε τοπική ή ακόμα και σε ατομική κλίμακα, ορισμένοι παράγοντες είναι σε θέση να αναπτύξουν λύσεις με τις καλύτερες επιδόσεις.

Σύγχρονες μελέτες δείχνουν την έκταση των πλεονεκτημάτων του συνδυασμού μαγιάς και προζυμιού δια μέσου των αλληλεπιδράσεων και των συμπληρωματικοτήτων τους σε τομείς τόσο διαφορετικούς όσο ο οργανοληπτικός (αρωματική υπογραφή των αρτοσκευασμάτων, κλπ), νομοθετικός (καθαρή ετικέτα), διατροφή και υγεία. Σε αυτό τον τομέα, η πρόοδος είναι πραγματικά αξιοσημείωτη. Υπογραμμίζουμε ιδιαίτερα: την επίδραση των παραγόντων ζύμωσης στη μείωση της περιεκτικότητας ακρυλαμιδίου στα αρτοποιήσιμα προϊόντα, το ενδιαφέρον στα προϊόντα που έχουν υποστεί ζύμωση χρησιμοποιώντας προζύμι για τον έλεγχο του κορεσμού (χαμηλοί γλυκαιμικοί δείκτες, επίδραση του pH στην ευπεπτότητα των τροφίμων) και την βιοδιαθεσιμότητα των ορυκτών (Ca++, Zn++, Mg++, μέσω της δράσης των βακτηριακών φυτασών κλπ). Αυτά τα ενθαρρυντικά αποτελέσματα ανοίγουν νέα πεδία εξερεύνησης τα οποία διασφαλίζουν πολλές εξελίξεις. Ένα πολλά υποσχόμενο μέλλον, έρχεται σύντομα.

Συνταγή με προζύμι – Προζυμένιο ψωμί (01) 5% ζωντανή καλλιέργεια

Γνώμη Των Ειδικών

Μια συλλογή στελεχών μοναδική στον κόσμο.

Renaud TOUSSAINT, Υπεύθυνος Έρευνας & Ανάπτυξης Μικροβιολογικού Τμήματος της Lesaffre International

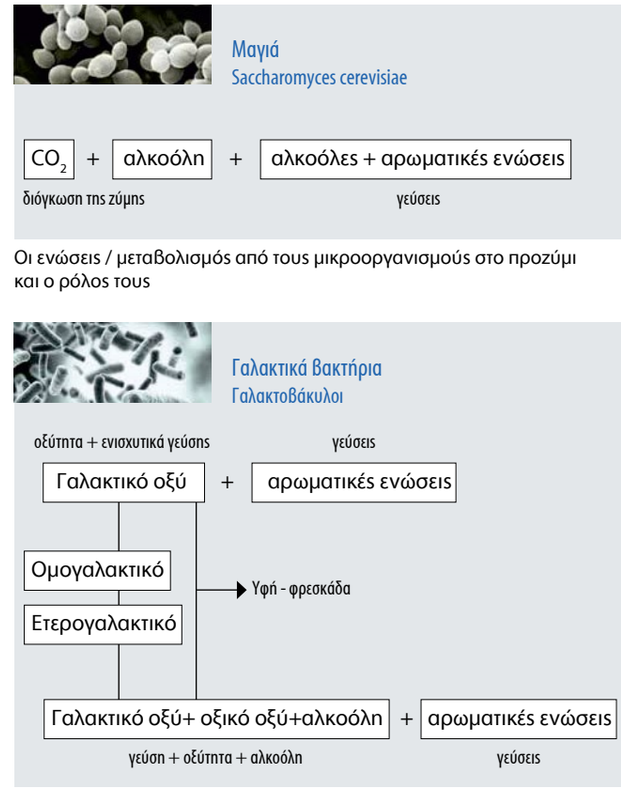
«Ένα πρότυπο οργανισμού στην κυτταρική βιολογία και στη γενετική, ο Saccharomyces cerevisiae είναι ο πρώτος ευκαρυωτικός οργανισμός του οποίου το γονιδίωμα έχει προσδιοριστεί πλήρως. Η ταυτοποίηση των στελεχών της μαγιάς είναι ένα ουσιαστικό εργαλείο για τη Lesaffre. Ο πλήρης προσδιορισμός της αλληλουχίας του γονιδιώματος των βιομηχανικών μας μαγιών εξασφαλίζει καλύτερη ιχνηλασιμότητα και καλύτερη γνώση αυτών των μικροοργανισμών. Καθένα από τα βιομηχανικά μας στελέχη της μαγιάς σχετίζεται με μια γενετική «ταυτότητα». Εξάλλου τα εκκμεταλεύσιμα στελέχη αποτελούν αντικείμενο προστασίας με κατάθεση στο CNCM (Εθνικό Κέντρο Καλλιέργειας Μικροοργανισμών) το οποίο διοικείται από το Ινστιτούτο Παστέρ. Το γεγονός αυτό δίνει τη δυνατότητα σε αυτούς τους ζυμωτικούς παράγοντες να διατηρηθούν εμπιστευτικά διευκολύνοντας την αναφορά στα πλαίσια κατάθεσης διπλώματος ευρεσιτεχνίας. Αναζητώντας συνεχώς τη βελτιστοποίηση της ποιότητας των προϊόντων της, η Lesaffre επενδύει σε μεγάλο βαθμό στην έρευνα και ανάπτυξη νέων μεθόδων π.χ. η διατήρηση των στελεχών στους -196ο C σε υγρό άζωτο».

Λύσεις προσαρμοσμένες στον κάθε πελάτη μας

Laurent SOUPIRON, Υπεύθυνος Τεχνικής Υποστήριξης του Baking Center της Lesaffre International

«Με σκεπτικό την συν-ανάπτυξη, προσφέρουμε λειτουργικές λύσεις προσαρμοσμένες και συναφείς με τις ιδιαιτερότητες καθενός από τους πελάτες μας. Ειδικοί στον τομέα της υγρής μαγιάς, συνοδεύουμε τους πελάτες μας από την εκτίμηση των ποιοτή-

Συνταγή χωρίς προζύμι – Παραδοσιακή μπαγκέτα (02) με 1,5% πιεστή μαγιά

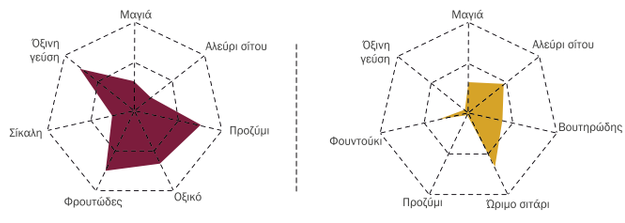


Οι ενώσεις / μεταβολισμός από τους μικροοργανισμούς στο προζύμι και ο ρόλος τους

Πλούτος και συμπληρωματικότητα του μεταβολισμού των προζυμιών

των της μαγιάς σύμφωνα με τις εφαρμογές, στην τεχνική μελέτη, την ενεργοποίηση των εγκαταστάσεων και την εκπαίδευση του προσωπικού. Με τον ίδιο τρόπο, όταν ένας πελάτης επιθυμεί να συμπεριλάβει ένα υγρό προζύμι στη διαδικασία παραγωγής του, τον συνοδεύουμε στην εγκατάσταση και τη λειτουργία των ζυμωτηρίων. Επιπλέον, θέτουμε στη διάθεση του πελάτη τα κριτήρια παρακολούθησης του προζυμιού κατά τη διάρκεια της παραγωγής του (pH, συνολική τιτλοδοτούμενη οξύτητα, θερμοκρασία κλπ.) προκειμένου να εξασφαλίσουμε την παραγωγή σταθερών και ποιοτικών προϊόντων αρτοποίησης.»

Οργανοληπτική Ανάλυση για την Βελτίωση του Προϊόντος



Συνταγή με προζύμι - Προζυμένιο ψωμί 5% ζωντανό προζύμι

Συνταγή χωρίς προζύμι - Παραδοσιακή μπαγκέτα με 1,5% πιεστή μαγιά

Συγκρίνοντας οργανοληπτικά προφίλ ψωμιών με ή χωρίς προζύμι

• Η ΛΕΣΑΦΡ δημιουργεί οργανοληπτικά προφίλ για μια μεγάλη ποικιλία αρτοσκευασμάτων. Αυτά τα προφίλ παρουσιάζονται με την μορφή διαγραμμάτων αράχνης, που λαμβάνονται με την ακριβή και αντικειμενική αξιολόγηση ειδικών ομάδων εμπειρογνωμόνων, βασιζόμενα σε ένα πρωτόκολλο περιγραφών και μια κλίμακα αξιολόγησης.

• Το παραπάνω παράδειγμα δείχνει την διαφοροποίηση των αρωματικών τόνων τις οποίες δημιουργεί ένα προζύμι ή μια μαγιά σε προϊόντα αργής ωρίμανσης.

Ο πλούτος και η συμπληρωματικότητα στον μεταβολισμό της μικροχλωρίδας του προζυμιού

• Η ισορροπία μεταξύ της μαγιάς και του γαλακτικού οξέος είναι ουσιώδης στο προζύμι για να επιτρέψει σε κάθε μικροοργανισμό να εκφράσει όλες τις αρωματικές και ζυμωτικές ικανότητες του.

• Ένα προζύμι μπορεί να έχει δύο τύπους βακτηρίων γαλακτικού οξέος τα οποία χρησιμοποιούνται για να αποκτήσει διακριτό αρωματικό προφίλ

Ομοζυμωτικά βακτήρια αποκλειστικά παράγουν γαλακτικό οξύ, το οποίο δρα σαν ενισχυτής της γεύσης, ειδικά για γλυκές εφαρμογές.

Ετεροζυμωτικά βακτήρια παράγουν γαλακτικό και οξικό οξύ. Το τελευταίο προσφέρει το τυπικό άρωμα προζυμιού (αρώματα δαμάσκηνου και πιπερόριζας), ειδικά σε συνδυασμό με σίκαλη.

Σχετικά με τη Lesaffre

Η Lesaffre αποτελεί το παγκόσμιο πρότυπο για τη μαγιά και άλλα προϊόντα ζύμωσης. Η εταιρεία σχεδιάζει, παράγει και εμπορεύεται λύσεις που προωθούν την αρτοποίηση, τη διατροφή, την υγεία και προστασία των ζώντων οργανισμών. Σε στενή συνεργασία με τους πελάτες και συνεργάτες της, η Lesaffre καινοτομεί με αυτοπεποίθηση, προκειμένου να θρέψει καλύτερα και να προστατεύει τον πλανήτη.

Από το στάρι στο ψωμί

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

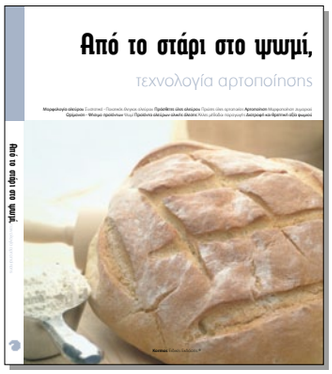
Επισκεφθείτε το eshop μας
eshop.freshbakery.gr
και παραγγείλτε το βιβλίο σας

Νέο

Από το στάρι στο ψωμί
Συνταγές αρτοποιίας
ΤΙΜΗ: 40€

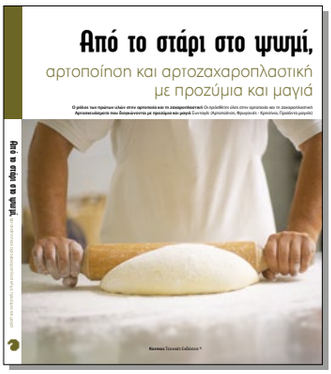
Νέο

Από το στάρι στο ψωμί
Συνταγές ζαχαροπλαστικής αλεύρου
ΤΙΜΗ: 40€



Από το στάρι στο ψωμί
Τεχνολογία αρτοποίησης
ΤΙΜΗ: 40€

Από το στάρι στο ψωμί
Αρτοζαχαροπλαστική με διογκωτικές ύλες
ΤΙΜΗ: 40€



Από το στάρι στο ψωμί
Αρτοποίηση και αρτοζαχαροπλαστική με προζύμια και μαγιά
ΤΙΜΗ: 40€

HACCP
Οδηγός για την Αρτοποιία, τη Ζαχαροπλαστική και το Παγωτό
ΤΙΜΗ: 40€

Με συνταγές για όλες τις επαγγελματικές σας ανάγκες!

SHAPE®
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
freshbakery.gr

Οι τύποι των αλεύρων και οι χρήσεις τους

Ανάλογα με το βαθμό άλεσης έχουμε και τον τύπο του αλεύρου, ενώ το ποσοστό των περιεχομένων πρωτεϊνών διαχωρίζει τα άλευρα σε σκληρά και μαλακά (δυνατά και αδύνατα). Βαθμό άλεσης ορίζουμε τα παραγόμενα μέρη βάρους αλεύρου, άλεσης 100 μερών βάρους καθαρισμένου σταριού.

Photo by http://primalbrasil.com.br

Άλευρο τύπου 50%
Για ψωμιά και ψωμάκια πολυτελείας, ψωμί για τοστ, φρυγανιές, κ.λπ. προϊόντα με υψηλό πρωτεϊνικό περιεχόμενο.

Άλευρο τύπου 70%
Με πολύ μικρή ποσότητα πιτύρων, για το σύνηθες λευκό ψωμί. Υπάρχουν διάφορες κατηγορίες αλεύρου αυτού του τύπου: το δυνατό, μαλακό ή και "ντεμί" (δηλαδή, άλευρο ενδιάμεσο από τα δύο προηγούμενα).
Οι βασικές διαφορές αυτών των αλεύρων είναι ότι προέρχονται από διαφορετικές ποικιλίες σταριών, οι οποίες έχουν διαφορές τόσο ως προς το ποσοστό της γλουτένης, όσο και ως προς τη δύναμη της γλουτένης. Έτσι, παράγονται άλευρα με διαφορετικές ιδιότητες και για διαφορετικά μηχανήματα.
Παλαιότερα σε αυτά τα άλευρα και ειδικά όταν προέρχονταν από εγχώριο σιτάρι χρησιμοποιούσαν το κοντισιονάρισμα, μια επεξεργασία που είχε ως κύριο σκοπό να βελτιώσει τις αρτοποιητικές ιδιότητες των αλεύρων. Βάσει του Κ.Τ.Π., τα άλευρα Τ70% από συνάλεση σίτου εγχώριου και αλλοδαπής πρέπει να μην παρουσιάζουν τέφρα ανώτερη της 0,53%, τα δε από αμιγή σίτο αλλοδαπής τέφρα 0,55% κατ' ανώτατο όριο. Η γλουτένη των αλεύρων από αμιγή σίτο αλλοδαπής πρέπει να είναι τουλάχιστον 28%.

Άλευρο τύπου 90%
Για ψωμί ολικής άλεσης, με μεγάλη περιεκτικότητα σε πίτυρο και θρεπτικά στοιχεία.

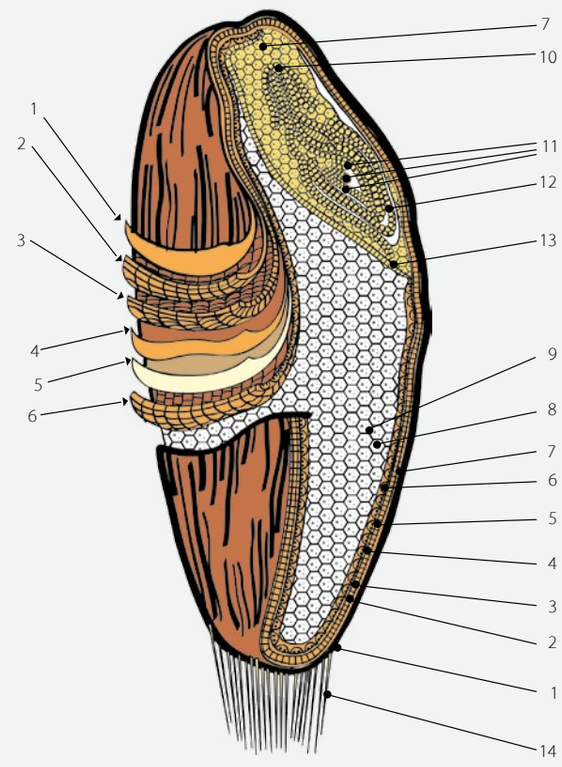
Άλευρο ολικής από μαλακό σιτάρι
Για ψωμί μαύρο, πιτυρούχο, μεγάλης θρεπτικής αξίας.

Άλευρο κατηγορίας «Μ»
Προέρχεται κυρίως από σκληρά στάρια και έχει χαρακτηριστικό κίτρινο χρώμα. Από αυτό παρασκευάζεται το σύμμικτο ή και το χωριάτικο ψωμί σε διάφορες αναλογίες με άλευρο τύπου 70% ή ακόμη και σκέτο. Άλευρο της ίδιας κατηγορίας μπορεί να είναι είτε πιο χοντρά αλεσμένο είτε πιο ψιλοαλεσμένο και με πιο έντονο κί-τρινο χρώμα. Ανάλογα με την ποικιλία του σταριού και τον τρόπο άλεσης χρησιμοποιείται και αυτό στην παρασκευή χωριάτικου ψωμιού. Βάσει του Κ.Τ.Π. θα πρέπει να έχει τέφρα όχι ανώτερη από 0,90% και γλουτένη καλής ποιότητας 25% τουλάχιστον.

Άλευρο κατηγορίας «Π»
Άλευρο πολυτελείας ή ενισχυμένο πολυτελείας: ορίζουμε το άλευρο το οποίο προέρχεται από στάρια υψηλής ποιότητας, ενισχυμένα και με γλουτένη, ώστε να είναι πολύ "δυνατό". Χρησιμο-ποιείται για ζυμάρια κρουασάν, φύλλου και διαφόρων προϊόντων ζαχαροπλαστικής. Βάσει του Κ.Τ.Π., η τέφρα δεν πρέπει να υπε-ρβαίνει, το 0,45%, ενώ η γλουτένη καλής ποιότητας θα πρέπει να είναι 28% τουλάχιστον. Τα άλευρα αυτής της κατηγορίας, εφόσον προέρχονται από σίτο αλλοδαπής, πρέπει να έχουν τέφρα όχι ανώτερη από 0,50%.

Άλλα άλευρα πολυτελείας ή super
Κατά την κοινή ορολογία, τα άλευρα που κυκλοφορούν είναι:
α. Τύπου Αμερικής από στάρι Αμερικής.
Συνήθως εισαγόμενο, αλεσμένο έτσι, ώστε οι ποιοτικές προδιαγραφές του να φτάνουν τις αμερικανικές, το οποίο χρησιμοποιείται και στην αρτοποιία και στη ζαχαροπλαστική.
β. Ειδικό για φρυγανιές.
Επίσης και για ψωμί του τοστ ή παξιμάδια από μείγμα σταριών υψηλής ποιότητας.
γ. Άλευρο ζαχαροπλαστικής και μπισκοτοποιίας.
Για την παρασκευή προϊόντων ζαχαροπλαστικής, πιο λεπτόκοκκο από το άλευρο αρτοποίησης και πιο αδύνατο (χαμηλότερο ποσοστό γλουτένης). Χρησιμοποιείται για

Τομή κόκκου σταριού



ΤΑ ΜΕΡΗ ΤΟΥ ΣΤΑΡΙΟΥ

Πίτυρο
1. Φλοιός του κόκκου
2-5. Στιβάδες του φλοιού του κόκκου
6. Στρώμα αλευρόνης

Ενδοσπέρμιο
7. Λευκώματα
8. Αμυλόκοκκοι
9. Τοιχώματα κυψελών

Φύτρο
10. Στέλεχος της ρίζας
11-12. Βλαστός και φύλλα
13. Προστατευτικός φλοιός

Γένι του σταριού
14. Γένι του σταριού

Κατανομή των συστατικών στα κύρια μέρη του κόκκου του σταριού

Μέρη του κόκκου	Άμυλο	Πρωτεΐνη	Ακατέργαστες ίνες-Κυτταρίνη	Λιπίδια	Ανόργανα άλατα
Ενδοσπέρμιο	100	70	18	50	20
Στρώμα αλευρόνης	0	15	0	0	61
Πίτυρο	0	5	75	30	7
Φύτρο	0	10	7	20	12

βουτήματα και μπισκότα.
δ. Ειδικό για φύλλα, αλλά και κρουασάν.
Προερχόμενο από μείγμα σταριών με προσθήκη γλουτένης για βελτίωση της εκτατότητας και αντοχής του.
ε. Τύπου Hovis.
Προερχόμενο από μείγμα σταριών με την προσθήκη επεξεργασμένου φύτρου σταριού, για τροφές ενισχυμένες σε θρεπτικά συ-στατικά για παιδιά και αθλητές.
Εδώ, πρέπει να σημειώσουμε ότι στον Κ.Τ.Π άρθρο 104, παρ. 10:
α. Άλευρα ενισχυμένα ή απλώς ενισχυμένα χαρακτηρίζονται άλευρα Τ70% ή κατηγορίας Π ή Μ στα οποία έχει προστεθεί γλουτένη εξαιρετικής ποιότητας, ώστε αυτά να περιέχουν τουλάχιστον 45% υγρή γλουτένη. Τα άλευρα αυτά πρέπει να πληρούν τους όρους των αντιστοίχων αλεύρων από τα οποία προέρχονται. Και για τα άλευρα κατηγορίας Μ η τέφρα δε θα πρέπει να είναι μεγαλύτερη από 0,60%.
β. Αυτοδιογκούμενα άλευρα χαρακτηρίζονται άλευρα Τ70% ή κα-τηγορίας Π ή Μ στα οποία έχουν προστεθεί οι χημικές ουσίες που προορίζονται για την παραγωγή προϊόντων αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής, πλην του άρτου.
γ. Άλευρα εμπλουτισμένα με βιταμίνες ή με άλλα ειδικά διατροφικά στοιχεία (αμινοξέα ή ιχνοστοιχεία) διατίθενται στην κατανάλωση μόνο ύστερα από σχετική έγκριση του Α.Χ.Σ. και Ε.Ο.Φ.
Τέλος παράγονται και άλευρα ειδικά μελετημένα, ώστε να ταιριάζουν με τις προδιαγραφές συγκεκριμένων προϊόντων ή μη-χανημάτων, όπως είναι τα κέικ, βάσεις τούρτας κ.ά. (π.χ. αυτοδιογκούμενα, δηλαδή με διογκωτικές ουσίες). Ο σύγχρονος αλευρόμυλος πρέπει να μπορεί να παράγει άλευρο και ανοιχτόχρωμο αλλά και σκουρόχρωμο, ενώ το άλευρο αυτό θα πρέπει να έχει αρτοποιητικές ιδιότητες που να μπορούν να προκαθοριστούν και να ελεγχθούν κατά τη διαδικασία άλεσης.
Πρέπει να σημειώσουμε ότι στην Ευρώπη οι τύποι των αλεύρων που κυκλοφορούν από σιτάρι και σίκαλη χαρακτηρίζονται με έναν αριθμό, π.χ. "σταρένιο αλεύρι τύπος 550" (DIN 10355). Ο αριθμός αυτός έχει σχέση με την τέφρα του αλεύρου και, είναι το υπόλειμμα της πλήρους καύσης 10 κιλών αλεύρου δηλαδή η τέφρα.
Τέφρα: ορίζουμε το στερεό υπόλειμμα μετά την πλήρη καύση του αλεύρου σε θερμοκρασία 900°C. Το υπόλειμμα υπό μορφή τέφρας περιλαμβάνει τα ανόργανα συστατικά του αλεύρου. Η ποσότητα αυτών των υπολειμμάτων καθορίζει τους διάφορους τύπους των αλεύρων, π.χ. για το αλεύρι τύπου 550 πρέπει η περιεκτικότητα σε τέφρα να βρίσκεται μεταξύ 0,51 και 0,63 γραμμαρίων.
Στο εμπόριο βρίσκουμε κυρίως τα παρακάτω άλευρα:
α. Αλεύρι σίτου τύπου 405 (αλεύρι για οικιακή χρήση και εργαστήρια ζαχαροπλαστικής).
β. Αλεύρι σίτου τύπου 550 (αλεύρι για ψωμάκια, λευκό ψωμί και μπαγκέτες).
γ. Χονδρό αλεύρι πιτυρούχο τύπου 1050.
δ. Χονδρό αλεύρι πιτυρούχο τύπου 1700.
ε. Άλευρα σίκαλης τύπων 997 και 1150 (για ψωμί).
ζ. Χονδρό αλεύρι σίκαλης τύπου 1800.

η. Αλεύρι σίκαλης ολικής άλεσης (Farine de Seigle) τύπου 100% για πολύ σκούρο αλεύρι με χαρακτηριστική γεύση και πυκνή δο-μή στην ψίχα του ψωμιού.
θ. Αλεύρι σίτου ολικής άλεσης 1100 τύπου 100% που περιέχει όλο το σπόρο (πίτυρα και το φύτρο).
ι. Αλεύρι σίτου αυτοδιογκούμενο (Self raising).
κ. Αλεύρι Καμπαγιού (Campaillou), παράγεται στη Γαλλία και πε-ριέχει βύνη και ξηρό προζύμι το οποίο δίνει ένα ιδιαίτερο και ελαφρύ ξινό άρωμα.
λ. Αλεύρι τύπου "00" (όπως αναφέρεται στην Ιταλία) και είναι περίπου ίδιο με το 550. Είναι σχετικά δυνατό αλεύρι για μακαρόνια ή ψωμί, αλλά οι μύλοι το παράγουν με διαφορετικό βαθμό άλεσης και διαφορετική δύναμη.
μ. Βιολογικά άλευρα (Organic) σε πολλούς και διαφορετικούς τύπους.

Ιπποφαές: Το θαύμα της βιολογικής γεωργίας

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

Ρώσοι και κινέζοι επιστήμονες το τοποθετούν στην πρώτη δεκάδα των πιο ισχυρών θεραπευτικών φυτών στον κόσμο. Υποστηρίζουν ότι περιέχει περισσότερη βιταμίνη C από τη φράουλα, το ακτινίδιο, το πορτοκάλι, τη ντομάτα, το καρότο και τον κράταιγο. Επίσης, υποστηρίζουν ότι η περιεκτικότητά του σε βιταμίνη E είναι υψηλότερη από εκείνη του σιταριού, του καλαμποκιού και της σόγιας και ότι οι φυτοστερόλες που περιέχει ξεπερνούν κατά πολύ εκείνες του ελαίου της σόγιας. Επιπλέον, έχει όλες τις βιταμίνες του συμπλέγματος B και όλα τα απαραίτητα για τον οργανισμό μέταλλα και ιχνοστοιχεία.

Photo by http://www.biozag.gr

Προέλευση ονομασίας

Αν και στη σύγχρονη Ελλάδα το ιπποφαές χρησιμοποιείται την τελευταία διετία, στην αρχαιότητα η χρήση του ήταν πολύ διαδεδομένη. Σχετικές αναφορές υπάρχουν σε κείμενα του Θεόφραστου, μαθητή του Αριστοτέλη, αλλά κυρίως του Διοσκουρίδη, του πατέρα της Φαρμακολογίας. Το όνομά του το οφείλει στα στρατεύματα του Μεγάλου Αλεξάνδρου, που παρατήρησαν ότι τα άρρωστα και τραυματισμένα άλογα που έτρωγαν τα φύλλα και τους καρπούς του φυτού ανάρρωναν γρηγορότερα, αποκτούσαν περισσότερη δύναμη, ενώ το τρίχωμά τους δυνάμωνε και γινόταν πιο λαμπερό. Το ονόμασαν ιπποφαές, που στα νέα ελληνικά σημαίνει φωτεινό, λαμπερό άλογο (ίππος: άλογο, φάος: φως, λάμψη).

Πρόκειται για ένα από τα αρχαιότερα φυτά στη Γη. Η παρουσία του χρονολογείται πολύ πριν την εποχή των παγετώνων. Η επιστημονική του ονομασία είναι: Ιπποφαές το ραμνοειδές (Hippophae rhamnoides). Ευδοκιμεί ακόμα και στα πιο φτωχά χώματα και ανάλογα με το μικροκλίμα της κάθε περιοχής, το συναντάμε σε παράκτιες ζώνες, αλλά και σε ημιερημώδεις ή ορεινές περιοχές. Οι καρποί του μοιάζουν με ρώγες σταφυλιού, είναι πορτοκαλί και χυμώδεις και έχουν υπόξινη γεύση. Σύμφωνα με το «Διεθνές Κέντρο Έρευνας και Εκπαίδευσης για το Ιπποφαές», το φυτό ευδοκιμεί και καλλιεργείται στην Ευρώπη και στην Ασία.

Το πυκνό ριζικό σύστημα του ιπποφαούς και η αντοχή του σε άγονες και δύσκολες συνθήκες (κρύο, αλάτι, φτωχά εδάφη) είναι οι λόγοι που ο θάμνος αυτός φυτεύεται συστηματικά σε καμμένες περιοχές για να εμποδίσει τη διάβρωση των εδαφών, όπως π.χ. σε μεγάλες εκτάσεις της βόρειας Κίνας, όπου παράλληλα οι καρποί του συλλέγονται και αποφέρουν κάποιο εισόδημα στους ντόπιους πληθυσμούς.

Πολύτιμα συστατικά

Το ιπποφαές, συμπεριλαμβάνεται στην κατηγορία των «υπερτροφών» (super foods), μερικές από τις οποίες είναι: η σπιρουλίνα, η αλόη, η γύρη, το τζίνσενγκ, το κερί του ζαχαροκάλαμου, η χλωρέλα, το αιθέριο έλαιο δενδρολίβανου. Σύμφωνα με Ρώσους και Κινέζους επιστήμονες, το ιπποφαές περιέχει 190 πολύτιμες ουσίες, οι περισσότερες από τις οποίες έχουν ισχυρή αντιοξειδωτική δράση. Οι περισσότερες και δραστικότερες (106) έχουν εντοπιστεί στο έλαιο που περιέχουν οι καρποί του.

Βιταμίνες και αντιοξειδωτικά συστατικά

Το ιπποφαές περιέχει έναν μοναδικό συνδυασμό αντιοξειδωτικών συστατικών που δρουν προληπτικά κατά της γήρανσης, των καρδιαγγειακών νοσημάτων και του καρκίνου. Ειδικότερα, μεταξύ άλλων περιέχει:

Βιταμίνη C: Συνεισφέρει στην απορρόφηση του σιδήρου, βοηθά στο σχηματισμό κολλαγόνου στο δέρμα, στην επούλωση των πληγών, στην επανόρθωση των ιστών και ενισχύει την άμυνα του οργανισμού.

Βιταμίνη E: Επιβραδύνει τη γήρανση των κυττάρων, βοηθά στην οξυγόνωση των ιστών και ενισχύει το γεννητικό σύστημα. Επιταχύνει την επούλωση των πληγών και προστατεύει από την αρτηριοσκλήρυνση.

Βιταμίνη A: Διατηρεί την υγεία των ματιών και του δέρματος.

Βιταμίνες του συμπλέγματος B: Βοηθούν στην καλή λειτουργία του νευρικού και μυϊκού συστήματος, αλλά και της καρδιάς. Συμμετέχουν στη σύνθεση των ενζύμων και στο μεταβολισμό των λιπών, των πρωτεϊνών και των υδατανθράκων. Βοηθούν στην ανάπτυξη και στην αναπαραγωγή, φροντίζουν για την υγεία των μαλλιών, των νυχιών και του δέρματος.

Βιταμίνη D: Βοηθά στο μεταβολισμό του ασβεστίου, του φωσφόρου και του μαγνησίου στον οργανισμό και την ενσωμάτωσή τους στα οστά, συμβάλλοντας στην υγεία τους.

Βιταμίνη K: Παίζει καθοριστικό ρόλο στην πηκτικότητα του αίματος και βοηθά στο σχηματισμό των οστών και στην ανασύστασή τους.

Φλαβονοειδή

Πρόκειται για ουσίες που συναντάμε μόνο στα φυτά και έχουν παρόμοιες αντιοξειδωτικές ιδιότητες με αυτές των βιταμινών C, E και A.

Μεταλλικά στοιχεία

Το Ιπποφαές περιέχει ασβέστιο, μαγνήσιο, σίδηρο, φώσφορο, χαλκό, κάλιο, σελήνιο και ψευδάργυρο, τα οποία είναι απαραίτητα για την πνευματική και σωματική υγεία. Όπως και οι βιταμίνες, δρουν ως καταλύτες σε πολλές βιολογικές αντιδράσεις και οι λειτουργίες τους είναι αλληλένδετες. Το σελήνιο και ο χαλκός έχουν πολύ ισχυρή αντιοξειδωτική δράση.

Καροτενοειδή

Αποτρέπουν σε μεγάλο βαθμό την οξείδωση των κυττάρων και την καταστροφή τους. Το ιπποφαές περιέχει β-καροτένιο, που είναι πρόδρομος της βιταμίνης A, καθώς και λυκοπένιο (αντικαρκινική δράση), α-καροτίνη, ζεαξανθίνη (πρόληψη κατά της γεροντικής ωχράς κηλίδας) και λουτεΐνη. Πολλές φορές το ιπποφαές, ανάλογα με την περιοχή στην οποία καλλιεργείται, περιέχει καροτενοειδή σε μεγαλύτερες ποσότητες από κάθε άλλο φυτό.

Πολυακόρεστα λιπαρά οξέα

Το Ιπποφαές περιέχει ω-3 (λινολενικό οξύ), ω-6 (λινελαϊκό οξύ), ω-7 (παλμιτελαϊκό οξύ) και ω-9 (ελαϊκό οξύ). Το ιπποφαές θεωρείται από ρώσους και κινέζους επιστήμονες η πλουσιότερη πηγή φυτικών λιπαρών οξέων, που είναι απαραίτητα στον οργανισμό για την καλή λειτουργία του εγκεφάλου, του νευρικού, του ανοσοποιητικού και του αναπαραγωγικού συστήματος, ενώ προστατεύουν από καρδιαγγειακές παθήσεις, περιορίζουν τα επίπεδα της κακής χοληστερίνης στο αίμα και έχουν και ισχυρή αντιφλεγμονώδη και αντιοξειδωτική δράση. Το ω-7 λιπαρό

οξύ είναι κυρίως ζωικής προέλευσης. Έχει εντοπιστεί μόνο στο έλαιο του φυτού μακαντέμια, αλλά σε συγκεντρώσεις 2 φορές χαμηλότερες από αυτές που έχουν βρεθεί στο ιπποφαές. Το ω-7 έχει αντιική, αντιβακτηριδιακή, επουλωτική και αντιγηραντική δράση. Στο πίνακα που ακολουθεί φαίνεται η θρεπτική αξία αποξηραμένων φύλλων ιπποφαούς:

Παράμετρος	ανά 100 γρ.	ανά μερίδα 1G
ενέργεια	324 Kcal / 1347 Kj	3,24 Kcal / 13,5 Kj
λιπαρά	9,8 g	0,10 g
εκ των οποίων		
κορεσμένα	2,9 g	0,03 g
μονοακόρεστα	0,8 g	0,01 g
πολυακόρεστα	6,1 g	0,06 g
υδατάνθρακες	26 g	0,26 g
εκ των οποίων		
σάκχαρα	1,1 g	0,01 g
εδώδιμες ίνες	34 g	0,34 g
πρωτείνες	16 g	0,16 g
αλάτι	0,08 g	0,001 g

Εμπορική διάθεση

Το ιπποφαές το βρίσκουμε στην αγορά, σε καταστήματα ειδών υγιεινής διατροφής, μεγάλα φαρμακεία ή φαρμακεία που πωλούν φυτικά φαρμακευτικά και καλλυντικά σκευάσματα, ως:

α. Αποξηραμένο φυτό σε καταστήματα που πουλάνε βότανα, για να φτιάξετε αφέψημα ή έγχυμα.

β. Το έλαιο του φυτού, που προκύπτει από την έκθλιψη των καρπών του. Περιέχει τα θρεπτικά συστατικά στην πιο ισχυρή τους μορφή. Χρησιμοποιείται κυρίως για την αντιμετώπιση δερματικών προβλημάτων (εξωτερική επάλειψη) και για την τόνωση του κυκλοφορικού (πίνοντάς το διαλυμένο σε νερό ή χυμό).

γ. Συμπυκνωμένο χυμό, που προκύπτει από την πολτοποίηση των καρπών και των φύλλων του φυτού και έχει πιο ήπια δράση από το έλαιο. Είναι κατάλληλο για την τόνωση και ενδυνάμωση του οργανισμού.

δ. Κάψουλες. Πρόκειται για το ξηρό εκχύλισμα των φύλλων και των καρπών του φυτού. Είναι πιο εύκολο στη χρήση και έχει ικανοποιητικά αποτελέσματα. Επίσης, κυκλοφορούν κάψουλες που περιέχουν έλαιο ιπποφαούς.

Οφέλη για την υγεία

Το Ιπποφαές περιέχει βιταμίνη C, άλφα-τοκοφερόλη, μεγάλο μέρος καροτενοειδών και βιταμίνη Ε, μεταλλικά στοιχεία (K, Na, Mg, Ca, Fe, Zn, Se), μονοσακχαρίτες, οργανικά οξέα, ελεύθερα αμινοξέα, πτητικές ενώσεις, διάφορα φλαβονοειδή (κερκετίνη, μυρισετίνη, καμπφερόλη), λιπαρά οξέα, τριγλυκερίδια, γλυκεροφωσφολιπίδια, φυτοστερόλες, εστέρες, ζεαξανθίνη και άλλες φαινολικές ενώσεις. Λόγω όλων των παραπάνω, το Ιπποφαές παρουσιάζει εξαίρετες ευεργετικές δράσεις: αντιοξειδωτική, αντιφλεγμονώδη, αντιμικροβιακή, ηπατο-προστατευτική, ανοσο-ρυθμιστική και έναντι της αύξησης ορισμένων καρκινικών κυττάρων.

Αντιοξειδωτική δράση

Διάφορες in vitro και in vivo μελέτες δείχνουν σαφώς ότι το Ιπποφαές έχει αντιοξειδωτική δράση. Το εκχύλισμα των φύλλων του φυτού προστάτευσε σε μεγάλο βαθμό αρσενικούς αρουραίους albino από οξειδωτική βλάβη (τροφοδοτούμενη με χρώμιο). Επίσης, προστατεύει από το οξειδωτικό στρες που προκαλείται από τη νικοτίνη στα ερυθροκύτταρα.

Καρδιαγγειακή δράση

Το Ιπποφαές χρησιμοποιείται και ως αντι-καρδιαγγειακό φάρμακο. Η προσθήκη του σε χυμό (με βιταμίνη C, άλφα-τοκοφερόλη, β-καροτίνη και φλαβονοειδή) αύξησε τις συγκεντρώσεις πλάσματος HDL- (καλής) χοληστερόλης και τριακυλογλυκερολών κατά 20% και 17%, αντίστοιχα, σε υγιείς άνδρες εθελοντές. Επιπλέον, η χορήγηση συμπληρωμάτων είχε ως αποτέλεσμα μια μέτρια μείωση της ευαισθησίας της LDL-χοληστερόλης (κακή) στην οξείδωση. Τα ολικά φλαβονοειδή των φρούτων του παράλληλα μείωσαν την ανάπτυξη θρόμβωσης στα ποντίκια. Σε μια άλλη μελέτη, φάνηκε πως παράλληλα συμβάλλει στην καλύτερη λειτουργία του μυοκαρδίου.

Αντικαρκινική δράση

Το εκχύλισμα αλκοόλης του Ιπποφαούς (που περιέχει κυρίως φλαβονοειδή), βοηθάει στην προστασία του μυελού των οστών από βλάβες που οφείλονται στην ακτινοβολία. Μπορεί επίσης να βοηθήσει τα κύτταρα του μυελού των οστών να αναπληρωθούν γρηγορότερα. Σε ένα ζωικό μοντέλο, τα ποντίκια που τρέφονταν με το έλαιο αυτό παρουσίασαν γρηγορότερη ανάκτηση του αιμοποιητικού τους συστήματος μετά από χημειοθεραπεία υψηλών δόσεων. Επίσης, έχει αναφερθεί δράση έναντι της αύξησης ορισμένων καρκινικών όγκων.

Αντιμικροβιακή δράση

Μερικές μελέτες δείχνουν ότι το H. rhamnoides (Ιπποφαές) έχει αντιμικροβιακή δράση. Φαινολικές ενώσεις του H. rhamnoides αναστέλλουν την ανάπτυξη των Gram-αρνητικών βακτηρίων.

Αντιελκώδης δράση

Θεραπευτικά και προληπτικά αποτελέσματα του H. rhamnoides σε γαστρικά έλκη σε αρουραίους, έχουν αναφερθεί σε διάφορες μελέτες. Επίσης έχει αναφερθεί επιτάχυνση της διαδικασίας επούλωσης του γαστρικού έλκους που προκαλείται από το οξικό οξύ του στομάχου.

Δερματολογική δράση

Η ευεργετική επίδραση του H. rhamnoides στις δερματολογικές διαταραχές έχει δείξει εξίσου καλά αποτελέσματα στην ατοπική δερματίτιδα (έλαιο των καρπών του).

Ηπατολογική δράση

Οι κλινικές επιπτώσεις του ελαίου του Ιπποφαούς στην ίνωση του ήπατος έχουν δοκιμαστεί πρόσφατα. Βρέθηκε ότι βοηθάει κυρίως στη μείωση της διάρκειας ομαλοποίησης των αμινοτρανσφεραζών. Τα αποτελέσματα αυτά υποδεικνύουν ότι το έλαιο αυτό μπορεί να είναι χρήσιμο για την πρόληψη και τη θεραπεία ασθενειών του ήπατος.

Από όλα αυτά τα πολλαπλά οφέλη, γίνονται αντιληπτά τα πλεονεκτήματα χρήσης καρπών ιπποφαούς στα αρτοσκευάσματα όπως π.χ. κέικ, cup cakes με καρπούς ιπποφαούς, γλυκίσματα με αιθέριο έλαιο του φυτού κ.λ.π.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.

1. Βαλεντίνη Ιγνατιάδου – Ραγκούση (1998). Χημεία Φυσικών Προϊόντων. Εκδόσεις Συμμετρία **2.** Thomas Michel, Emilie Destandau, Gaëtan Le Floch, Marie Elisabeth Lucchesi, Claire Elfakir. Antimicrobial, antioxidant and phytochemical investigations of sea buckthorn (Hippophaë rhamnoides L.) leaf, stem, root and seed. Food Chemistry, Volume 131, Issue 3, 1 April 2012, Pages 754-760 **3.** www.ippofaes.gr

Η χρησιμότητα των κατεψυγμένων τροφίμων

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

Οι έντονοι ρυθμοί της σημερινής εποχής επιβάλλουν πολύ συχνά πλέον, σε επαγγελματίες αλλά και ιδιώτες, να καταφεύγουν σε έτοιμα παρασκευασμένα τρόφιμα, σε κατεψυγμένα λαχανικά ή ακόμα να χρησιμοποιούν τη μέθοδο της κατάψυξης για να αποθηκεύσουν τρόφιμα, προκειμένου να καταναλωθούν σε κάποια άλλη χρονική στιγμή. Η αλήθεια είναι ότι τα κατεψυγμένα τρόφιμα έχουν μεγαλύτερο χρόνο ζωής και βαθμό ευκολίας συγκριτικά με τα αντίστοιχα φρέσκα, χαρακτηριστικά που τα κάνουν ιδιαίτερα ελκυστικά

Photo by http://communitytable.parade.com

Παρακάτω θα συζητηθεί η μέθοδος της κατάψυξης και θα γίνει αναφορά πάνω στα διατροφικά πλεονεκτήματα και μειονεκτήματα της.

Η κατάψυξη είναι μία από τις πιο παλιές και πιο σοφά χρησιμοποιούμενες μεθόδους διατήρησης τροφίμων. Λόγω των χαμηλών θερμοκρασιών, οι μικρο-οργανισμοί δε μπορούν να αναπτυχθούν και οι χημικές και ενζυμικές αντιδράσεις γίνονται σε πολύ χαμηλούς βαθμούς. Αυτός είναι ο λόγος όπου τα τρόφιμα δε θεωρούνται αποστειρωμένα. Από την άλλη, στην κατάψυξη καταστρέφονται παράσιτα όπως οι τριχίνες και το τοξόπλασμα. (Κυπαρισσίου, 2007)

Η σημασία της κατάψυξης

Από τις μεθόδους μακράς αποθήκευσης φρούτων και λαχανικών, η κατάψυξη θεωρείται ανώτερη συγκριτικά με την κονσερβοποίηση και την αφυδάτωση. Όταν εκτιμώνται η χρήση της ενέργειας, το κόστος, η ποιότητα του προϊόντος, η κατάψυξη

απαιτεί τον λιγότερο χρόνο για την ολοκλήρωση της διαδικασίας. Αν εκτιμήσουμε τις άλλες διαδικασίες πάνω στα φρούτα και τα λαχανικά, θα δούμε ότι απαιτούν λιγότερη ενέργεια συγκριτικά με την κατάψυξη, αλλά όταν εκτιμηθεί το συνολικό κόστος, το κόστος της κατάψυξης μπορεί να είναι αρκετά χαμηλότερο. (FAO)

Τα οφέλη της κατάψυξης

Τα φρούτα και τα λαχανικά αποτελούν τα χρωματιστά, νόστιμα και θρεπτικά συστατικά της διατροφής μας. Στη σημερινή εποχή όμως, μειώνεται ο αριθμός των ανθρώπων οι οποίοι μπορούν να τα καλλιεργήσουν στον κήπο ή στα χωράφια τους. Δεδομένου επίσης του γεγονότος ότι διαφορετικά είδη οπωροκηπευτικών ευδοκιμούν σε διαφορετικές περιοχές του πλανήτη, καθιστούν αναγκαία τη χρήση μεθόδων συντήρησης οι οποίες θα φέρουν τα φρούτα και τα λαχανικά στο πιάτο του καταναλωτή σε κατάσταση όσο γίνεται πιο κοντά στην αρχική του μορφή. Η μέθοδος της κατάψυξης το προσφέρει αυτό. (Rickman, 2007)

Όταν γίνεται η συγκομιδή των φρούτων και των λαχανικών, διαχωρίζεται ο καρπός από την πηγή των θρεπτικών συστατικών, πχ δέντρο και γίνεται πια ο ίδιος πηγή. Τα περισσότερα οπωροκηπευτικά έχουν αρκετά μικρό χρόνο ζωής όταν εκτίθενται στο περιβάλλον, πριν θεωρηθούν ακατάλληλα για βρώση. Σήμερα, με τη μέθοδο της κατάψυξης, μπορούν όχι μόνο να διατηρηθούν για περισσότερο χρονικό διάστημα αλλά και να μεταφερθούν σε περιοχές σε όλο τον κόσμο και να είναι σε θέση να καταναλωθούν με ασφάλεια. (Rickman, 2007)

Ποιότητα των κατεψυγμένων

Αρκετές έρευνες έχουν μελετήσει τα αποτελέσματα της επεξεργασίας, της αποθήκευσης και του μαγειρέματος στη διατροφική ποιότητα των φρούτων και των λαχανικών. Το πλύσιμο, το ξεφλούδισμα και το ζεμάτισμα είναι υπεύθυνα για την απώλεια μερικών υδατοδιαλυτών συστατικών. Η θερμική επεξεργασία η οποία συχνά συνδέεται με το στάδιο του ζεματίσματος πριν την κονσερβοποίηση και την κατάψυξη μπορεί να καταστρέψει ευαίσθητες βιταμίνες όπως η βιταμίνη C και η Θειαμίνη. Ο σκοπός του ζεματίσματος πριν την κατάψυξη είναι η αδρανοποίηση των ενζύμων που μπορεί να υπάρχουν στο κατεψυγμένο προϊόν. (Rickman, 2007)

Τα φρούτα, αντίθετα με τα λαχανικά, συνήθως δε ζεματίζονται πριν την κατάψυξη, λόγω της ευαίσθητης φύσης τους. Θρεπτικά συστατικά μπορεί επίσης να χαθούν λόγω της οξείδωσης. Είναι αναμενόμενο επίσης να χαθούν κάποια θρεπτικά συστατικά κατά τη μεταφορά και την αποθήκευση. (Rickman, 2007)

Βιταμίνη C

Έρευνες δείχνουν ότι η βιταμίνη C είναι μία από τις πιο ευαίσθητες βιταμίνες. Μεγάλες απώλειες παρατηρούνται κατά τα αρχικά στάδια της κονσερβοποίησης, ενώ κατά τη μέθοδο της κατάψυξης, τουλάχιστον στα πρώτα στάδια, παρατηρούνται λιγότερες. Είναι σημαντικό να αναφερθεί ότι η διατήρηση της βιταμίνης C μπορεί να ποικίλει σημαντικά ανάμεσα στα προϊόντα, εξαρτώμενη από τις συνθήκες καλλιέργειας και επεξεργασίας. Γενικά, οι απώλειες λόγω της κατάψυξης μπορεί να κυμαίνονται από 10-80% με τον μέσο όρο να είναι 50%. Στην κονσερβοποίηση είναι πάνω από 60% οπότε η διαδικασία της κατάψυξης είναι σαφώς πιο ευνοϊκή. Συγκριτικά με τα φρέσκα λαχανικά, πρέπει να αναφέρουμε ότι αρχικά έχουν υψηλότερα ποσοστά βιταμίνης C. Καθώς όμως περνά ο χρόνος τα ποσοστά μειώνονται. Ο αρακάς, για παράδειγμα, βρέθηκε να χάνει γύρω στο 50% της βιταμίνης C μέσα στις πρώτες 20-48 ώρες μετά τη συγκομιδή. Επίσης, η βιταμίνη C μειώνεται σταδιακά κατά την παρατεταμένη αποθήκευση. Η μέθοδος της συντήρησης μπορεί να το αποτρέψει σε κάποιο βαθμό. (Rickman, 2007)

Σε γενικές γραμμές αυτό που φαίνεται είναι ότι όταν το οπωροκηπευτικό καταναλωθεί σύντομα έχει την καλύτερη περιεκτικότητα.

Βιταμίνη συμπλέγματος Β

Μετά τη βιταμίνη C, η βιταμίνη B1 (Θειαμίνη) είναι η επόμενη ασταθής βιταμίνη στη θερμική επεξεργασία. Από την άλλη, τα φρούτα και τα λαχανικά δεν είναι καλές πηγές Θειαμίνης. Η B2 (ριβοφλαβίνη) είναι ασταθής στο φως, οπότε το είδος της επεξεργασίας και η μορφή αποθήκευσης παίζουν ρόλο στη διατήρησή της. (Rickman, 2007)

Η χρήση του ζεματίσματος πριν την κατάψυξη είναι υπεύθυνη για την απώλεια μερικών βιταμινών συμπλέγματος Β. Έχουν αναφερθεί απώλειες 9-60% για την B1 και 20% για την B2. Συγκριτικά με τα κονσερβοποιημένα, τα κατεψυγμένα όσπρια είχαν περισσότερη περιεκτικότητα σε βιταμίνες συμπλέγματος Β. (Rickman, 2007)

Φαινολικές ενώσεις

Το ζεμάτισμα που γίνεται πριν από την κονσερβοποίηση και την κατάψυξη μπορεί να προστατέψει σε έναν σημαντικό βαθμό την καταστροφή των φαινολικών ενώσεων. Γενικά, βρέθηκε ότι η μέθοδος της κατάψυξης μπορεί να δράσει ευεργετικά. Ένα άλλο που πρέπει να υπολογίζεται, είναι ότι η έκθεση των φαινολικών ενώσεων στο οξυγόνο και το φως μπορεί να επηρεάσει τη διατηρησιμότητά τους. Οι φαινολικές ενώσεις είναι επίσης υδατοδιαλυτές. Οι περισσότερες από αυτές βρίσκονται στη φλούδα, το οποίο έχει σαν συνέπεια ένα μέρος από αυτές να χάνεται στο ξεφλούδισμα. (Rickman, 2007)

Η μέθοδος της κατάψυξης προκαλεί μικρή καταστροφή των φαινολικών ενώσεων στα φρούτα. Σε κάποιες έρευνες βρέθηκε και μεγαλύτερο ποσοστό φαινολικών ενώσεων στα κατεψυγμένα φρούτα όταν η συγκομιδή έγινε νωρίς. Στα κατεψυγμένα λαχανικά από την άλλη φαίνεται ότι χάνεται ένα μέρος με τον χρόνο. (Rickman, 2007)

Γενικές Παρατηρήσεις

Ανάλογα με την ποικιλία, οι διαδικασίες της κατάψυξης και της κονσερβοποίησης μπορεί να διαφυλάξουν κάποια θρεπτικά συστατικά συγκριτικά με το πώς θα αλλοιωνόταν εάν παρέμεναν εκτεθειμένα στο περιβάλλον για μεγάλο χρονικό διάστημα. Ενώ η αρχικά θερμική επεξεργασία των κονσερβοποιημένων προϊόντων μπορεί να προκαλέσει απώλεια θρεπτικών συστατικών, στην πορεία η ποσότητά τους παραμένει σταθερή λόγω της έλλειψης οξυγόνου. Τα κατεψυγμένα προϊόντα χάνουν λιγότερα συστατικά λόγω του μικρού χρόνου του ζεματίσματος, αλλά χάνουν περισσότερα συστατικά μέσα στον χρόνο λόγω της οξείδωσης. (Rickman, 2007)

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.

1. Κυπαριοσίου Π, Μαζαράκη Σ, Παπακωνσταντίνου Μ (2007) Γνωρίζοντας τα τρόφιμα, τροφογνωσία – εμπορευματογνωσία, Les Livres du Tourisme, Αθήνα
2. FAO AGRICULTURAL SERVICES BULLETIN Freezing of fruits and vegetables http://www.fao.org/docrep/008/y5979e/y5979e00.htm#Contents
3. Rickman J.C, Barett D.M, Bruhn C.M (2007) Review, Nutritional comparison of fresh, frozen and canned fruits and vegetables. Part 1. Vitamins C and B and phenolic compounds, Journal of the Science of Food and Agriculture, 7: 930-944

Fresh & Green

Εποχιακά λαχανικά και φρούτα

και η διατροφική τους αξία

Γεωργία Παπαλουκά {Μάγειρας}
Χριστίνα Μακρατζάκη
{Διαιτολόγος - Διατροφολόγος MSc στη Διατροφή του Ανθρώπου}

Μπρόκολο

ΒΙΤΑΜΙΝΕΣ
A, C, K, E, B1, B2, B3, B6 Παντοθενικό, Φυλλικό οξύ

ΣΤΟΙΧΕΙΑ
Χρώμιο, Φώσφορος, Μαγγάνιο, Κάλιο, Χαλκός, Μαγνήσιο, Ψευδάργυρος, Σίδηρος, Ασβέστιο, Σελήνιο

ΛΟΙΠΑ
Φυτικές ίνες, Υδατάνθρακες, Χολίνη,

Ω -3 λιπαρά οξέα, Πρωτεΐνες,

ΘΕΡΜΙΔΕΣ
34kcal/100gr Ωμό και βρασμένο

ΣΥΝΔΥΑΖΕΤΑΙ ΙΔΑΝΙΚΑ ΜΕ
Φέτα, σκόρδο, τζίντζερ, αυγό

Κουνουπίδι

ΒΙΤΑΜΙΝΕΣ
C, K, B1, B2, B3, B6, Παντοθενικό, Βιοτίνη, Φυλλικό οξύ

ΣΤΟΙΧΕΙΑ
Μαγνήσιο, Φώσφορο, Κάλιο, Μαγγάνιο

ΛΟΙΠΑ
Χολίνη, Φυτικές ίνες, Υδατάνθρακες, Ω -3 λιπαρά οξέα, Πρωτεΐνες

ΘΕΡΜΙΔΕΣ
25kcal/100gr ωμό, 23kcal.100gr βρασμένο

ΣΥΝΔΥΑΖΕΤΑΙ ΙΔΑΝΙΚΑ ΜΕ
Κάρυ, μήλο, αυγό, σιναπόσπορος, σαφράν

Παντζάρι

ΒΙΤΑΜΙΝΕΣ
Φυλλικό οξύ, C, B1, B2, B3, B6, Παντοθενικό, Β - καροτένιο

ΣΤΟΙΧΕΙΑ
Μαγγάνιο, Κάλιο, Χαλκό, Μαγνήσιο, Φώσφορο, Σελήνιο, Ψευδάργυρος

ΛΟΙΠΑ
Φυτικές ίνες, Πολυακόρεστα, Υδατάνθρακες, Χολίνη

ΘΕΡΜΙΔΕΣ
43kcal/100gr ωμό, 44kcal/100gr βρασμένο

ΣΥΝΔΥΑΖΕΤΑΙ ΙΔΑΝΙΚΑ ΜΕ
Καρύδια, κατσικίσιο τυρί, μήλο, χέλι, μέλι

Ρόκα

ΒΙΤΑΜΙΝΕΣ
C, B1, B2, Νιασίνη, Παντοθενικό, Φυλλικό, A, β καροτένιο, λουτεΐνη 0, ζεοξανθινη, E, K

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

ΛΟΙΠΑ
Φυτικές ίνες, Βεταΐνη, Χολίνη, φλαβονοειδή

ΘΕΡΜΙΔΕΣ
25kcal/100gr

ΣΥΝΔΥΑΖΕΤΑΙ ΙΔΑΝΙΚΑ ΜΕ
Σοκολάτα πικάντικη, κοτόπουλο, βαλσαμικό

Πορτοκάλι

ΒΙΤΑΜΙΝΕΣ
C, B1, B2, Νιασίνη, Παντοθενικό οξύ, B6, Φυλλικό, A, Καροτένια, Κρυπτοξανθίνη, Λουτεΐνη – ζεοξανθίνη

ΣΤΟΙΧΕΙΑ
Ca, Fe, Mg, P, K, Zn, Cu, Mn

ΛΟΙΠΑ
Φυτικές ίνες, Σάκχαρα, Φλαβονόλες

ΘΕΡΜΙΔΕΣ
63kcal/100gr

ΣΥΝΔΥΑΖΕΤΑΙ ΙΔΑΝΙΚΑ ΜΕ
Καραμέλα, Κύμινο, Αμύγδαλα, Τζίντζερ

Μήλο

ΒΙΤΑΜΙΝΕΣ
C, B1, B2, Νιασίνη, Παντοθενικό οξύ, B6, Φυλλικό, A, Καροτένια, Κρυπτοξανθίνη, Λουτεΐνη – ζεοξανθίνη, K

ΣΤΟΙΧΕΙΑ
Ca, Fe, Mg, P, K, Zn, Cu, F

ΛΟΙΠΑ
Φυτικές ίνες, Σάκχαρα, Χολίνη, Φλαβονόλες

ΘΕΡΜΙΔΕΣ
52kcal/100gr

ΣΥΝΔΥΑΖΕΤΑΙ ΙΔΑΝΙΚΑ ΜΕ
Κανέλα, Μπέικον, Ουίσκι, Αστεροειδής γλυκάνισος

Καρότα

ΒΙΤΑΜΙΝΕΣ
A, C, E, K, B1, B2, B3, B6 Βιοτίνη, Παντοθενικό, Φυλλικό οξύ

ΣΤΟΙΧΕΙΑ
Κάλιο, Μαγγάνιο, Φώσφορο, Χαλκός

ΛΟΙΠΑ
Φυτικές ίνες, Υδατάνθρακες

ΘΕΡΜΙΔΕΣ
41kcal/100gr ωμό
37kcal/100gr βρασμένο

ΣΥΝΔΥΑΖΕΤΑΙ ΙΔΑΝΙΚΑ ΜΕ
Βασιλικός, Κύμινο, Κοτόπουλο, Καμμένο βούτυρο

Γκρέιπ φρουτ

ΒΙΤΑΜΙΝΕΣ
C, B1, B2, Νιασίνη, Παντοθενικό οξύ, B6, Φυλλικό, A, Καροτένια, Κρυπτοξανθίνη, Λουτεΐνη – ζεοξανθίνη

ΣΤΟΙΧΕΙΑ
Ca, Fe, Mg, P, K, Zn, Cu, Mn

ΛΟΙΠΑ
Φυτικές ίνες, Σάκχαρα, Φλαβονόλες

ΘΕΡΜΙΔΕΣ
40kcal/100gr

ΣΥΝΔΥΑΖΕΤΑΙ ΙΔΑΝΙΚΑ ΜΕ
Αβοκάντο, Ρόκα, Σολομός, μουστάρδα με σινάπι

Key to Markets

www.ibatech.com.tr

Messe Stuttgart
Ares Fuarcılık

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

EKMADER

GIDAKAT

KOSGEB

Messe Stuttgart Ares Fuarcılık 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"

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Ψωμί σίκαλης με προζύμι

Αλέξανδρος Δ. Κριτσαντώνης {Τεχνικός Σύμβουλος Αρτοποιίας}

Είναι πλέον γνωστό ότι τα προϊόντα σίκαλης είναι διατροφικά πιο υγιεινά σε σύγκριση με τα αντίστοιχα λευκά. Η σίκαλη είναι μια πολύ καλή πηγή φυτικών ινών, μιας και περιέχει 4 φορές περισσότερες από το λευκό ψωμί, αλλά και φωσφόρου, μαγνησίου, μαγγανίου, πρωτεϊνών και βιταμινών της ομάδας Β. Τέλος, είναι πλούσια σε σίδηρο, ψευδάργυρο και ασβέστιο. Στη συνταγή που ακολουθεί, σας παρουσιάζουμε τον τρόπο παρασκευής ψωμιού σίκαλης με προζύμι.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Ψωμί σίκαλης με προζύμι

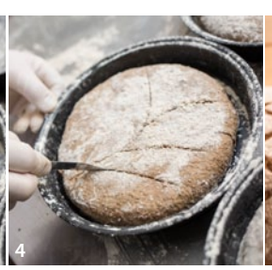
Αλέξανδρος Δ. Κριτσαντώνης
{Τεχνικός Σύμβουλος Αρτοποιίας}

Υλικά
50% αλεύρι σίκαλης, 25% αλεύρι Τ.Μ κίτρινο χοντρό, 25% αλεύρι Τ.Μ κίτρινο ψιλό, 1% αλάτι, 0,5% υγρή βύνη, 20% φυσικό προζύμι σίκαλης, 0,5% μαγιά νωπή, 58% νερό

1

2

3


4

5

Εκτέλεση
Ζυγίζουμε όλα τα υλικά. Ζυμώνουμε 10΄ στην αργή ταχύτητα και 2΄ στη γρήγορη. Αφήνουμε τη ζύμη να ξεκουραστεί για 1 ώρα. Πλάθουμε σε καρβέλια, τα τοποθετούμε σε ταψάκια και αφήνουμε να ωριμάσουν εκτός στόφας, σκεπασμένα με πανί. Χαράζουμε και ψήνουμε σε έτοιμο φούρνο 200°C για 50-55΄.

Πράσινη σαλάτα με μανιτάρια και μυρωδικά

Γεωργία Παπαλουκά {Μάγειρας}

Υλικά:
100 γρ. μείγμα από πράσινα σαλατικά (ό,τι μας αρέσει πχ μαρούλι, λόλλα, σαλάτα, ρόκα, σπανάκι),
1 παντζάρι μικρό, 3 μανιτάρια λευκά, 1/2 ματσάκι καυκαλήθρες, χωρίς τα κοτσάνια, 1 χούφτα μικρή μυρώνια χωρίς τα κοτσάνια, 1 καρότο, 2 βολβοί ραπανάκια, 50 γρ. ζάχαρη, 50 γρ. νερό, 100 γρ ξύδι λευκό κρασί
Για τη βινεγκρέτ: 1 κ.σ. ξύδι, 5 κ.σ. ελαιόλαδο, 1/2 κ.γ. μουστάρδα, αλάτι

Εκτέλεση

Καθαρίζουμε το καρότο και το κόβουμε κατά μήκος σε πολύ λεπτές φέτες (ιδανικά με το εργαλείο που ξεφλουδίζουμε τις πατάτες). Κάνουμε ένα σιρόπι με το νερό και τη ζάχαρη. Μόλις πάρει μια βράση, το βγάζουμε από τη φωτιά και βάζουμε μέσα το ξύδι. Σε αυτό το μείγμα βάζουμε μέσα τα καρότα και τα αφήνουμε να μαριναριστούν. Πλένουμε όλα τα σαλατικά μαζί με τις καυκαλήθρες και τα μυρώνια. Ξεφλουδίζουμε το παντζάρι και το κόβουμε σε λεπτές φέτες, όπως κόψαμε το καρότο. Κόβουμε σε ροδέλες τα ραπανάκια και τα μανιτάρια σε φέτες. Ανακατεύουμε όλα τα υλικά μαζί, προσθέτοντας στο τέλος τα καρότα, αφού τα στραγγίξουμε από τα υγρά. Προσθέτουμε τέλος τη βινεγκρέτ και ανακατεύουμε απαλά.

Διατροφική ανάλυση (θερμιδική αξία 500kcal)

Μαρούλι	Ρόκα	Σπανάκι	Παντζάρι	Μανιτάρια	Καρότο	Ραπανάκια	Ξύδι	Ελαιόλαδο	Μουστάρδα
Βιταμίνες: C, B1, B2, Νιασίνη, Παντοθενικό, Φυλλικό, A, λουτεΐνη – ζεοξανθίνη, β καροτένιο, E, K **Στοιχεία:** Ca, Fe, Mg, P, K, Zn, Cu, Mn, Se **Λοιπά:** Φυτικές ίνες, Βεταΐνη, Χολίνη, φλαβονοειδή	**Βιταμίνες:** C, B1, B2, Νιασίνη, Παντοθενικό, Φυλλικό, A, β καροτένιο, λουτεΐνη 0 ζεοξανθίνη, E, K **Στοιχεία:** Ca, Fe, Mg, P, K, Zn, Cu, Mn, Se **Λοιπά:** Φυτικές ίνες, Βεταΐνη, Χολίνη, φλαβονοειδή	**Βιταμίνες:** A, C, E, K, B1, B2, Νιασίνη, B6, φυλλικό **Στοιχεία:** Ca, Fe, Mg, P, K, Na, Zn, Cu, Mn **Λοιπά:** Φλαβονοειδή, Φυτικές ίνες,	**Βιταμίνες:** Φυλλικό οξύ, C, B1, B2, B3, B6, Παντοθενικό, B - καροτένιο **Στοιχεία:** Μαγγάνιο Κάλιο, Χαλκό, Μαγνήσιο, Φώσφορο Σελήνιο, Ψευδάργυρο **Λοιπά:** Φυτικές ίνες, πολυκαόρεστα, Υδατάνθρακες, Χολίνη	**Βιταμίνες:** C, B1, B2, Νιασίνη, Παντοθενικό, B6, Φυλλικό **Στοιχεία:** Ca, Fe, Mg, P, K, Na, Mn, Zn, Se **Λοιπά:** Πρωτεΐνη, Φυτικές ίνες, Σάκχαρο, Χολίνη, Βεταΐνη, Φλαβονοειδή	**Βιταμίνες:** A, C, E, K, B1, B2, B3, B6 Βιοτίνη, Παντοθενικό, Φυλλικό οξύ **Στοιχεία:** Κάλιο, Μαγγάνιο, Φώσφορο, Χαλκός **Λοιπά:** Φυτικές ίνες Υδατάνθρακες	**Βιταμίνες:** A, β – καροτένιο, Λουτεΐνη – Ζεοξανθίνη, C, B1, B2, B3, B6, Βιοτίνη, Παντοθενικό, Φυλλικό οξύ **Στοιχεία:** Ca, Mg, P, K, Zn, Cu, Mn **Λοιπά:** Φυτικές ίνες Υδατάνθρακες, Χολίνη, Φλαβονοειδη	**Βιταμίνες:** C **Στοιχεία:** Ca, Fe, Mg, P, K, Zn, Cu, Se, Mn	**Βιταμίνες:** E, K, **Στοιχεία:** Fe **Λοιπά:** Μονοακόρεστα, ω-3, ω-6, χολίνη, φυτοστερόλες	**Βιταμίνες:** B καροτένιο, Λουτεΐνη, Ζεοξανθίνη, E, K, B1, B2, Νιασίνη, B6, Φυλλικό **Στοιχεία:** Ca, Fe, Mg, P, K, Zn, Se **Λοιπά:** Σάκχαρα, πρωτεΐνες,μονοακόρεστα πολυακόρεστα, χολίνη

Κοτόπουλο με αρωματικό κους κους

Γεωργία Παπαλουκά {Μάγειρας}

Υλικά:
1 μεγάλο στήθος κοτόπουλο, 4 κ.σ. κους κους ψιλό, 2 φύλλα βασιλικού, 4 φύλλα δυόσμου, ½ ντομάτα 1/4 κρεμμύδι μικρό

1

2

3

4

5

Εκτέλεση

Βάζουμε το κους κους με κρύο νερό, διπλάσιο από την ποσότητα του, να μαγειρευτεί. Ψιλοκόβουμε τη ντομάτα χωρίς τα σπόρια και την προσθέτουμε μέσα στο κους κους.* Ψιλοκόβουμε και τα μυρωδικά και το κρεμμύδι και τα προσθέτουμε και αυτά. Τέλος, προσθέτουμε λίγο λάδι. Το αφήνουμε στην άκρη και μαγειρεύουμε το κοτόπουλο. Το αλατοπιπερώνουμε και το ξεκινάμε σε μέτρια προς δυνατή φωτιά, πρώτα από την πλευρά που ειναι το δέρμα. Μόλις πάρει χρώμα γυρνάμε πλευρά και το βάζουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C, για περίπου 10 λεπτά. Στρώνουμε σε ένα πιάτο το κους κους και μόλις γίνει το κοτόπουλο, το κόβουμε σε φέτες και το βάζουμε πάνω από το κους κους.

*Το συγκεκριμένο κους κους δε χρειάζεται βράσιμο. Προσθέτετε απλά μέσα στο νερό το κους κους και το αφήνετε να φουσκώσει μόνο του. Αν χρειαστεί λίγο ακόμα νερό, μπορείτε να προσθέσετε εκ νέου.

Διατροφική ανάλυση 500kcal (θερμιδική αξία 500kcal)

Κοτόπουλο	Κους κους	Βασιλικός	Δυόσμος	Ντομάτα	Κρεμμύδι ξερό
Βιταμίνες: B1, B2, Νιασίνη, Παντοθενικό, Φυλλικό, B12, A, E, K **Στοιχεία:** Ca, Fe, Mg, P, K, Zn **Λοιπά:** Κορεσμένο λίπος, πρωτεΐνες, χολίνη	**Βιταμίνες:** B1, B2, Νιασίνη, Παντοθενικό, B6, Φυλλικό, Λουτεΐνη – Ζεοξανθίνη, E, K **Στοιχεία:** Mg, P, K, Na, Mn, Zn, Cu. Se **Λοιπά:** Άμυλο, Χολίνη, Πρωτεΐνη, Ισοφλαβόνες	**Βιταμίνες:** C, B1, B2, Νιασίνη, Παντοθενικό, B6, Φυλλικό, A, Καροτένιο, Λουτεΐνη – Ζεοξανθίνη, K **Στοιχεία:** Ca, Fe, Mg, P, K, Na, Mn, Zn, Se **Λοιπά:** Χολίνη, Βεταΐνη, Πολυακόρεστα, Φλαβονοειδή	**Βιταμίνες:** A, C, Νιασίνη, Φυλλικό **Στοιχεία:** Ca, Fe, Mg, P, K, Na, zn, Mn **Λοιπά:** Φλαβονοειδή	**Βιταμίνες:** A, Καροτεινοειδή, Λυκοπένιο, Λουτεΐνη, Ζεοξανθίνη, E, K, C, B6, Νιασίνη, Παντοθενικό, Φυλλικό **Στοιχεία:** Ca, Fe, Mg, P, K, Na, Zn, Cu, Mn, Φθόριο **Λοιπά:** Φυτικές ίνες, σάκχαρα, χολίνη, βεταΐνη, Φλαβονοειδή, νερό	**Βιταμίνες:** C, B1, B2, B6, Φυλλικό, Παντοθενικό **Στοιχεία:** Ca, Fe, Mg, P, K, Zn, Cu, Mn, Se **Λοιπά:** Φλαβονοειδή

ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ

Σουδάκια και εκλεράκια με κρέμα Bavarian

Μιχάλης Πάνος {Τεχνικός Σύμβουλος Ζαχαροπλαστικής}

Από τις πιο επιτυχημένες και διάσημες συνταγές της γαλλικής ζαχαροπλαστικής, τα σου και τα εκλέρ έχουν αγαπηθεί τόσο πολύ στη χώρα μας που είναι το πιο συχνό και γνωστό κέρασμα σε γιορτές και άλλες αντίστοιχες περιστάσεις, καθώς προτιμούνται από το μεγαλύτερο ποσοστό των Ελλήνων καταναλωτών. Στις σελίδες που ακολουθούν σας παρουσιάζουμε βήμα προς βήμα, όλη τη συνταγή και τη διαδικασία παρασκευής για τα πιο νόστιμα σουδάκια και εκλεράκια με κρέμα Bavarian, από τη ζύμη μέχρι τη γέμιση και τη διακόσμησή τους.

Ζύμη για σου και εκλέρ

Υλικά

1 κιλό νερό, 500 γρ. ηλιέλαιο, 10 γρ. αλάτι, 10 γρ. ζάχαρη, 750 γρ. αλεύρι μαλακό ζαχαροπλαστικής, 1 κιλό (20 τμχ.) αυγά

Εκτέλεση

- Βάζουμε στη φωτιά το νερό, το ηλιέλαιο, τη ζάχαρη και το αλάτι, να βράσουν καλά.
- Χαμηλώνουμε τη φωτιά και προσθέτουμε το κοσκινισμένο αλεύρι σιγά-σιγά.
- Το καβουρδίζουμε πολύ καλά.
- Τοποθετούμε το μίγμα στο μίξερ και χτυπάμε με το φτερό στην 1η ταχύτητα, έως ότου κρυώσει αρκετά.
- Προσθέτουμε τα αυγά σιγά-σιγά, έως ότου τα απορροφήσει το μίγμα μας, χτυπώντας στην 1η ταχύτητα.
- Θέλουμε μια ζύμη κολλώδη και γυαλιστερή που να ξεκολλάει από τα τοιχώματα του κάδου ελαφρώς.
- Κόβουμε σε σχήμα στρογγυλό για σουδάκια και σε σχήμα στενόμακρο για εκλεράκια.
- Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο, στους 200°C για 30 λεπτά περίπου, ανάλογα με τον φούρνο και το μέγεθος που έχουμε δώσει στα σου και στα εκλέρ.
- Μόλις κρυώσουν καλά, τα σχίζουμε στο πλάι σε σχήμα χαμόγελο και τα γεμίζουμε με κρέμα της αρέσκειας μας.
- Βουτάμε τα σουδάκια σε ψητή καραμέλα ή φαρτσιτούρα καραμέλα και ρίχνουμε από πάνω ξηρούς καρπούς της επιλογής μας.
- Βουτάμε τα εκλεράκια σε λιωμένη σοκολάτα επιλογής μας και στολίζουμε με γραμμές από την ίδια σοκολάτα ή ξηρούς καρπούς ή σπασμένα μπισκότα.

1

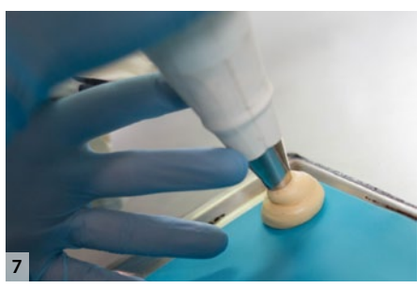
2

3

4

5

6


7

8

9

Κρέμα Bavarian (Βαυαρίας)

Υλικά

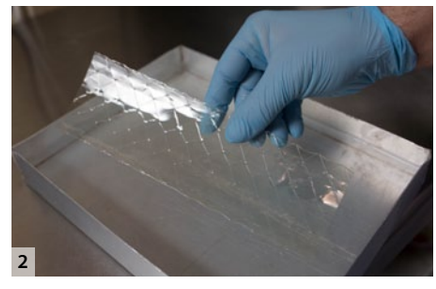
500 γρ. γάλα φρέσκο, 10 τμχ. φύλλα ζελατίνης, 6 τμχ. κρόκοι αυγών, 100 γρ. ζάχαρη, 10 γρ. βανίλια, λίγο αλάτι

Εκτέλεση

- Βάζουμε το γάλα, τη βανίλια και το αλάτι να βράσουν καλά και μόλις βράσει το μίγμα, το κατεβάζουμε από τη φωτιά και το αφήνουμε για 10 λεπτά να κρυώσει.
- Σε μια μπασίνα, χτυπάμε με ένα σύρμα χειρός τους κρόκους με τη ζάχαρη, να αφρατέψουν λίγο. Μόλις αφρατέψουν, προσθέτουμε λίγο-λίγο το γάλα, ανακατεύοντας συνέχεια.
- Ξαναβάζουμε την κρέμα στη φωτιά και αφού βράσει, βάζουμε τα φύλλα ζελατίνης (αφού πρώτα τα έχουμε μαλακώσει σε κρύο νερό) ανακατεύοντας για να τα απορροφήσει η κρέμα, έως ότου σφίξει αρκετά και ξεκολλάει από τα τοιχώματα του σκεύους.
- Ρίχνουμε την κρέμα σε ένα σκεύος και κλείνουμε με καπάκι για να μην παίρνει αέρα. Βάζουμε την κρέμα στο ψυγείο και τη χρησιμοποιούμε την επόμενη μέρα.

* Με την κρέμα bavarian μπορούμε να γεμίσουμε τσουρέκια και κέικ και να τα ψήσουμε (η κρέμα είναι ψηνόμενη).
* Η κρέμα διατηρείται στη συντήρηση (0-5°C) έως 10 ημέρες, σε σκεύος σκεπασμένο με καπάκι.

1


2

3

4

5

6

7

8

9

Σουδάκια και εκλεράκια με κρέμα Bavarian

Υλικά και σκεύη

Κρέμα Bavarian μία δόση, 500 γρ. κρέμα γάλακτος 35%, 30 γρ. ζάχαρη άχνη, 250 γρ. σοκολάτα υγείας, καραμέλα στους 160°C, φαρτσιτούρα καραμέλα, ξηροί καρποί, σπασμένα μπισκότα, σακούλα ζαχαροπλαστικής, κορνέ ίσιο No 8

Για τα σουδάκια

Κρέμα για γέμιση
Χτυπάμε στο μίξερ με το σύρμα την κρέμα γάλακτος 35% μαζί με τη ζάχαρη άχνη και μόλις αρχίσουν να δένουν (σφίγγουν) προσθέτουμε την κρέμα bavarian σταδιακά και χτυπάμε μέχρι την πλήρη ομοιογενοποίηση της κρέμας. Για να φτιάξουμε κρέμα σοκολάτας για τα εκλεράκια, προσθέτουμε 250 γρ σοκολάτα υγείας λιωμένη, σε ένα μέρος από την κρέμα και μόλις η κρέμα ενωθεί με τη λιωμένη σοκολάτα, προσθέτουμε και την υπόλοιπη κρέμα ανακατεύοντας με μια μαρίζ ελαφρά.

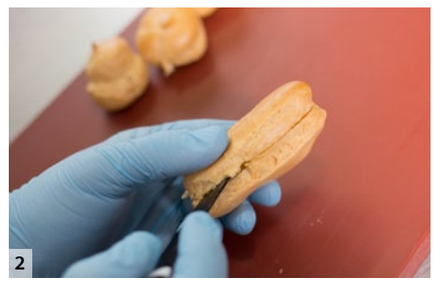
Καραμέλα 160°C
140 γρ. νερό, 550 γρ. ζάχαρη, 140 γρ. γλυκόζη
Ανακατεύουμε όλα τα υλικά μαζί και αφήνουμε να βράσει η καραμέλα έως ότου φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία. Μόλις είναι έτοιμη, βουτάμε τα σουδάκια και πασπαλίζουμε με ξηρούς καρπούς.

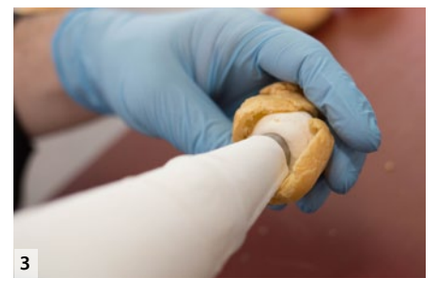
Για τα εκλεράκια

Λιώνουμε τη σοκολάτα σε μπαιν μαρί και μόλις κρυώσει λίγο βουτάμε μέσα τα εκλεράκια. Μόλις παγώσει η σοκολάτα πάνω στα εκλεράκια, ρίχνουμε γραμμές από την ίδια σοκολάτα ή από σοκολάτα επιλογής μας. Αν θέλουμε να βάλουμε πάνω στην σοκολάτα σπασμένο μπισκότο ή ξηρούς καρπούς, τα βάζουμε πριν παγώσει η σοκολάτα.

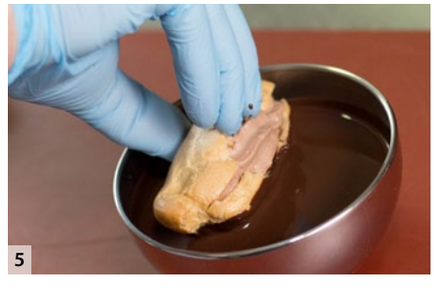
Διατήρηση
Τα σουδάκια και τα εκλεράκια διατηρούνται στη συντήρηση (0-5°C) έως 8 ημέρες και στην κατάψυξη (-18°C) έως 40 ημέρες.

1


2


3

4


5

6

Μάρτιος

1-6 **INTERNATIONAL FAST FOOD FAIR MOSCOW** {Διεθνής έκθεση τροφίμων. Μόσχα, Ρωσία}
http://www.fastfoodexpo.ru/en-GB

11-16 **INTERNORGA** {Διεθνής έκθεση αρτοποιίας, αρτοζαχαροπλαστικής, προϊόντων και υπηρεσιών εστίασης. Αμβούργο, Γερμανία}
http://internorga.com

19-21 **FOODEXPO GREECE** {Διεθνής έκθεση τροφίμων και ποτών από την Ελλάδα, τη Μεσόγειο και όλο τον κόσμο. METROPOLITAN EXPO, Αθήνα}
http://www.foodexpo.gr/?lang=el

23-26 **EDT EXPO** {Έκθεση τροφίμων, καταναλωτικών προϊόντων, εξοπλισμών, αναλώσιμων και προμηθευτών. Κωνσταντινούπολη, Τουρκία}
http://cnredtexpo.com/

Απρίλιος

6-8 **EUROGASTRO** {Διεθνής έκθεση τροφίμων. Βαρσοβία, Πολωνία}
http://www.eurogastro.com.pl

12-14 **BAKERY & CONFECTIONERY INDUSTRY** {Διεθνής έκθεση βιομηχανικής αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής. Κίεβο, Ουκρανία}
http://hlebexpo.kiev.ua/en

13-16 **CAFEX** {Έκθεση εξοπλισμών, προμηθειών και υπηρεσιών για καφετέριες και εστιατόρια. Κάιρο, Αίγυπτος}
http://www.cafex-me.com/

14-17 **IBATECH** (Έκθεση για την αρτοποιία, τη ζαχαροπλαστική, το παγωτό, τη σοκολάτα και τις τεχνολογίες. Κωνσταντινούπολη, Τουρκία}
http://www.ibatech.com.tr/eng/

14-17 **MODERN BAKERY MOSCOW** {Διεθνής έκθεση αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής. Μόσχα, Ρωσία}
http://www.modernbakery-moscow.com

17-18 **NATURAL & ORGANIC PRODUCTS EUROPE** {Έκθεση βιολογικών & φυσικών προϊόντων. Λονδίνο, Αγγλία}
http://www.naturalproducts.co.uk/

21–23 **FRESKON** (Διεθνές εμπορικό γεγονός φρούτων και λαχανικών. HELEXPO, Αθήνα}
http://freskon.helexpo.gr/el

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.

freshbakery.gr

φρέσκο - υγιεινό - λειτουργικό

Fresh Bakery
ON LINE

ΔΩΡΕΑΝ Επαγγελματικές Αγγελίες

- *Εξοπλισμός καταστημάτων και εργαστηρίων*
- *Μηχανήματα*
- *Εύρεση εργασίας*
- *Τεχνικοί σύμβουλοι*

Τώρα μπορείτε και εσείς να καταχωρήσετε τις δικές σας αγγελίες για τον κλάδο της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής, εύκολα και γρήγορα, ΧΩΡΙΣ ΧΡΕΩΣΗ, στην ηλεκτρονική σελίδα του περιοδικού "Ο Αρτοποιός και η δουλειά του", freshbakery.gr.

Επισκεφθείτε το site, συμπληρώστε τη Φόρμα Αγγελιών και αξιοποιήστε το ευρύ κοινό του περιοδικού για να προβάλετε τις ανάγκες της επιχείρησής σας.

www.freshbakery.gr

SHAPE®

ΚΡΗΤΗΣ 13, 142 31 Ν.ΙΩΝΙΑ, ΑΘΗΝΑ
Τ. 2102723628, 2102718583
F. 2102798487

TECHNICAL EDITIONS
EXPO MANAGEMENT
CREATIVE MARKETING

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

QUALITY

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

"like" us on facebook

ΣΧΕΔΙΑΖΕΙ
ΠΡΟΤΕΙΝΕΙ
ΔΗΜΙΟΥΡΓΕΙ

ANTONOPOULOS
shop fittings ~ design

ΛΕΩΦ. ΑΘΗΝΩΝ 163 | 124 61 ΧΑΪΔΑΡΙ | ΑΘΗΝΑ | τηλ.: 2105810977 | φαξ: 2105813363 | www.antonopoulos.com.gr