



Μοσχοβοιάει τραγανές παιδικές αναμνήσεις!





Clivanexport



και στις γιορτές μαζί!

STEFANOU SA



Μίνι Μετσοβίτικα

Πασπαλισμένα με κεφαλοτύρι και παραγεμισμένα με καπνιστό τυρί μετσόβου που λιώνει στο στόμα. Η καλύτερη πρόταση για το Χριστουγεννιάτικο τραπέζι!
Γιατί τα ελληνικά τυριά, είναι τα καλύτερα!



Τηλ. κέντρο: 210 9959 940

Μ. Αλεξάνδρου 4, Άλιμος Τ.Κ. 17456, Αττική, info@dorikon.gr
www.dorikon.gr



Παραδοσιακή και Υπέροχη!

Δημιουργήστε παράδοση...

μόνο με νερό, μαγιά και μίγμα ΤΣΟΥΡΕΚΙ ΠΟΛΙΤΙΚΟ

απο τη **foodStuff**

με πλούσιο άρωμα μαχλέπι μαστίχα και πορτοκάλι.



Δοκιμάστε **ΤΣΟΥΡΕΚΙ ΠΟΛΙΤΙΚΟ**
μόνο με αλεύρι ολικής αλέσεως και καστανή ζάχαρη
για γεύση και διατροφική αξία!!!



foodStuff

Η ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΥΧΙΑΣ



ΦΟΥΝΤΣΤΑΦ Ε.Π.Ε.

ΠΑΡΑΓΩΓΗ & ΕΜΠΟΡΙΑ ΕΙΔΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

Αρτέμιδος 24 & Αφροδίτης ΤΚ 172 35, Δάφνη, Αθήνα

T: 210 9717197, F: 210 9760350, info@foodstuff.com.gr

www.foodstuff.com.gr



Της alfa τα ζυμώματα δημιουργούν Μετσοβίτικη σπανάκι-τυρί

Η alfa δημιούργησε για εσάς μια νέα και λαχταριστή πίτα: **Μετσοβίτικη σπανάκι - τυρί!** Φτιαγμένη με παραδοσιακό, χωριάτικο φύλλο και πλούσια γέμιση από τρυφερά φύλλα σπανάκι και απολαυστικό τυρί, η νέα Μετσοβίτικη πίτα θα εντυπωσιάσει τους πελάτες σας. Εκτός από τη μοναδική της γεύση, η νέα Μετσοβίτικη πίτα ξεχωρίζει για το παραλληλόγραμμο σχήμα της, που σας βοηθάει να την κόβετε εύκολα σε 6 ατομικές μερίδες ή σε 24 μίνι μερίδες. Η νέα Μετσοβίτικη πίτα σπανάκι-τυρί, όπως και όλα τα προϊόντα της alfa, είναι σηματοδοτημένη με σύμβολα ανώτερης ποιότητας, για να είστε σίγουροι ότι προσφέρετε κάθε μέρα τα καλύτερα!





...γεια στα χέρια σας!



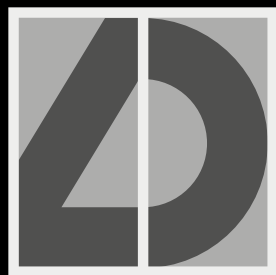
ΣΥΜΒΟΛΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ



alfapastry.com



facebook.com/AlfaPastryGreece



Drakoulakis
SHOP FITTINGS

TOUCH,
FEEL,
ENJOY!



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

Με:

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



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

ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΙ:



{Περιεχόμενα}

ΜΟΝΙΜΕΣ ΣΤΗΛΕΣ

- 12 Ρεπορτάζ αγοράς
- 18 Η αγορά προτείνει
- 32 Fresh Pastry
- 44 Ο κλάδος κινείται

ΘΕΜΑΤΑ

- 50 ARTOZA 2017
- 52 1η Γιορτή Ψωμιού
- 54 Παρουσίαση νέου αρτοζαχαροπλαστικού Κονδύλης
- 58 SIGEP 2017
- 62 GASTROPAN 2017

ΤΕΧΝΙΚΑ

- 66 Παραγωγή αρτοσκευασμάτων με χρήση κατάψυξης και νέες τεχνολογίες

ΔΙΑΤΡΟΦΟΛΟΓΙΑ

- 70 Ξηροί Καρποί - Ένας κρυφός χριστουγεννιάτικος διατροφικός θησαυρός

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

- 74 Βασιλόπιτα με φρούτα και καρύδι
- 76 Χριστουγεννιάτικο κέικ
- 78 Μαρρόν Κάστανο Σοκολάτας



Θ. ΓΕΩΡΓΟΠΟΥΛΟΣ
{Γεωπόνος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων Msc}



Δ. ΜΠΟΣΔΙΚΟΣ
{Τεχνολόγος Τροφίμων}



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



Ε. ΚΟΥΝΤΟΥΡΗ
{Τεχνολόγος Τροφίμων}



Α. Δ. ΚΡΙΤΣΑΝΤΟΝΗΣ
{Τεχνικός Σύμβουλος
Αρτοποιίας}



Λ. ΨΥΛΙΑΚΟΣ
{Αρτοποιός}



Γ. ΠΑΠΑΛΟΥΚΑ
{Μάγειρας}



Μ. ΑΡΚΟΥΗΣ
{Τεχνικός Αρτοποιίας}



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



ΜΙΧΑΛΗΣ ΠΙΑΝΟΣ
{Τεχνικός Σύμβουλος
Ζαχαροπλαστικής}



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

Διεθνείς συνεργασίες: Deutsche Backer Zeitung • Bakers Journal • European Baker • Institut National de la Boulangerie Patisserie • Panificatore Italiano. Τα ευπρόγραμμα κείμενα είναι προφορά των συντακτών τους, των οποίων και τις απόψεις εκφράζουν. Κείμενα και φωτογραφίες δεν επιστρέφονται. Η διεύθυνση των εκδόσεων SHAPE COMMUNICATION Ε.Π.Ε. διατηρεί το δικαίωμα να τα αναδημοσιεύει σε χρόνο που κρίνει σκόπιμο, εφ' όσον ανταποκρίνονται στις ανάγκες ενημέρωσης των αναγνωστών μας. Απαγορεύεται η αναστύπωση μέρους ή όλου του εντύπου χωρίς προηγούμενη έγγραφη άδεια του εκδότη. Η διεύθυνση και οι συνεργάτες καταβάλλουν κάθε δυνατή προσπάθεια για την επαλήθευσή τους, δεν φέρουν ευθύνη για την ακρίβεια των τεχνικών και λοιπών χαρακτηριστικών των μηχανημάτων και ειδών που παρουσιάζονται σε κείμενα ή πίνακες της έκδοσης. Οι κ.κ. κατασκευαστές και οι αντιπρόσωποι 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.



It's all about Muffins!

Εύκολα στη χρήση, μοναδικά στη γεύση!

Ανακαλύψτε την αυθεντική απόλαυση που κρύβουν τα γνήσια αμερικάνικα Muffins σε δυο υπέροχους γευστικούς συνδυασμούς. Αρωματική βανίλια και πλούσια διπλή σοκολάτα μεταμορφώνονται σε αφράτα, απολαυστικά muffins και γίνονται ανάρπαστα!



{Editorial}

Η πιο δημιουργική και εντυπωσιακή εποχή του χρόνου έφτασε. Αποχαιρετώντας άλλη μία χρονιά με αρκετές αντιξοότητες, ετοιμαζόμαστε να υποδεχτούμε το νέο έτος με αισιοδοξία. Από τη δική τους πλευρά, οι αρτοποιοί, οι ζαχαροπλάστες και οι επαγγελματίες από το χώρο της εστίασης και της φιλοξενίας, δίνουν τον καλύτερο τους εαυτό για να προσφέρουν ό,τι πιο εκλεκτό στους πελάτες τους, μέσα από τις ευφάνταστες και λαχταριστές δημιουργίες τους.

Το τεύχος 91 του περιοδικού «Ο Αρτοποιός και η δουλειά του» έρχεται για ακόμη μία φορά να αποτελέσει βασικό σύμμαχο των επαγγελματιών σε αυτή την προετοιμασία τους και παράλληλα να τους ενημερώσει για τις εξελίξεις από τον κλάδο της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής.

Το 2017 μας υποδέχεται με αρκετές σημαντικές εμπορικές συναντήσεις, με διεθνείς εκθέσεις όπως η SIGEP, η GASTROPAN αλλά και η Ελληνική ARTOZA, για τις οποίες μπορείτε να ενημερωθείτε αναλυτικά στις σελίδες που ακολουθούν. Επίσης, στο Ρεπορτάζ Αγοράς αυτού του τεύχους σας παρουσιάζουμε προϊόντα που είναι απαραίτητα στον εξοπλισμό των καταστημάτων σας αυτή την εορταστική περίοδο, ενώ στη συνέχεια θα βρείτε και πολλά νέα προϊόντα για κάθε ανάγκη του σύγχρονου επαγγελματία του κλάδου.

Φυσικά, δε θα μπορούσαν να λείπουν από ένα τέτοιο εορταστικό τεύχος οι γιορτινές προτάσεις μας για κλασικές χριστουγεννιάτικες συνταγές όπως η βασιλόπιτα με καρύδια και φρούτα, το χριστουγεννιάτικο κέικ και τα μαρρόν κάστανο με σοκολάτα. Και όπως πάντα, τα πιο σημαντικά νέα του κλάδου αλλά και επιστημονικά άρθρα τεχνολογίας και διατροφολογίας, συμπληρώνουν την ύλη και αυτού του τεύχους.

Με την ελπίδα αυτή η περίοδος να σηματοδοτήσει την έναρξη μίας χρονιάς γεμάτη με δημιουργικότητα και αφθονία, «Ο Αρτοποιός και η δουλειά του» αποχαιρετά το 2016 και σας εύχεται Καλά Χριστούγεννα και Ευτυχισμένο το Νέο Έτος.

από τον υπεύθυνο σύνταξης

ΕΚΔΟΤΗΣ

Θ. Σπφοστρατουδάκη

ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ ΕΚΔΟΣΗΣ

Γιάννης Γ. Σπφοστρατουδάκης

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. Μπασδίκος, Λ. Ψυλιάκος, Γ. Παπαλουκά, Χ. Ρέγκος, Γ. Χαϊνάς, Γ. Κουβουτσάκης, Α. Τσιπούρας

ΥΠΕΥΘΥΝΗ ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ

Βασιλική Πιτπαρά

ΥΠΕΥΘΥΝΗ ΣΥΝΔΡΟΜΩΝ

Σουζάνα Κόκοτση

CREATIVE ASSOCIATE

SHAPE STUDIO

DTP

Αθανασία Βαβαρίνου, Γεωργία Αγγελίδου

ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΨΗΦΙΑΚΗΣ ΕΚΔΟΣΗΣ

Βασίλης Φατούρος

ΦΩΤΟΓΡΑΦΟΙ

Μεγακλής Γαντζιάς

ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ

Σουζάνα Κόκοτση

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

www.freshbakery.gr

ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ

SHAPE®

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

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

ΛΟΓΙΣΤΗΡΙΟ
ΝΟΜΙΚΟΣ ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ
ΕΤΗΣΙΕΣ ΣΥΝΔΡΟΜΕΣ

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



Βασιλόπιτα

American Style
★Cake & Muffin★

Η πρώτη καλή στιγμή κάθε χρονιάς!



LAOUDIS
foods
εγγύηση επιτυχίας!

ΑΦΟΙ ΛΑΟΥΔΗ ΑΕΒΕ

Αθανασίου Διάκου 4, 19009 Πικέρμι

T: 210.6039228, 210.6038001-003

F: 210.6039282, E: info@laoudis.gr

  
www.laoudis.gr


IREKS



Χριστουγεννιάτικες ιδέες για το αρτοζαχαροπλαστέιο

Τα Χριστούγεννα είναι η εποχή που αρτοποιοί και ζαχαροπλάστες δίνουν τον καλύτερο τους εαυτό για να προσφέρουν στους πελάτες τους τις πιο ευφάνταστες και λαχταριστές δημιουργίες τους.

Έτσι στις σελίδες του Ρεπορτάζ Αγοράς αυτού του τεύχους, σας παρουσιάζουμε προϊόντα που είναι απαραίτητα για τον εξοπλισμό των καταστημάτων σας και θα σας βοηθήσουν να προετοιμαστείτε με τον καλύτερο τρόπο για τη σημαντικότερη εορταστική περίοδο του χρόνου.

MOLTO Βασιλόπιτα



mandarini



Εξαιρετική επιλογή για την παρασκευή βασιλόπιτας
για να υποδεχθείτε γλυκά τη νέα χρονιά

Royal  Steensma



ANTΖΟΥΛΑΤΟΣ
Η ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ

{Ρεπορτάζ αγοράς}

ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕΤ

{Νέες πάστες}

Σε 4 υπέροχες γεύσεις

Νέες Χριστουγεννιάτικες γλυκές δημιουργίες από την ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕΤ για την πιο γλυκιά γιορτή του χρόνου. Brownies, Ferrero, Cookies, Καραμέλα. Αυτές είναι οι τέσσερις νέες πάστες που κατακτούν ουρανίσκους με την υπέροχη γεύση τους και το συνδυασμό της κρέμας γάλακτος και κλασικής ζαχαροπλαστικής. Πάστα Brownies - Συστατικά: Αλεύρι σίτου, κρέμα γάλακτος, κρέμα Patisserie, ζάχαρη, αυγά, κακάο, ζελατίνη, σοκολάτα κουβερτούρα, μείγμα suffle, διακόσμηση σοκολάτας. Πάστα Ferrero - Συστατικά: Αλεύρι σίτου, κρέμα γάλακτος, κρέμα Patisserie, ζάχαρη, αυγά, κακάο, ζελατίνη, αμύγδαλο κροκάν. Πάστα Cookies - Συστατικά: Αλεύρι σίτου, κρέμα γάλακτος, κρέμα Patisserie, ζάχαρη, αυγά, λικέρ αμαρέτο, αμυγδαλόψυχα και μπισκότο. Πάστα Καραμέλα - Συστατικά: Αλεύρι σίτου, κρέμα γάλακτος, κρέμα Patisserie, ζάχαρη, αυγά, κακάο, καραμέλα, κονιάκ, λικέρ αμαρέτο και σοκολάτα υγείας.

ΕΤΟΙΜΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ



ΑΦΟΙ ΠΑΟΥΔΗ ΑΕΒΕ - ΛΑΟΥΔΙΣ FOODS

{Εποχιακές Φόρμες Σιλικόνης SILIKOMART}

Αυτά τα Χριστούγεννα ξεχωρίστε δημιουργικά

Και αυτές τις γιορτές, τα πιο εντυπωσιακά γλυκά θα έχουν την υπογραφή του αξεπέραστου ιταλικού design της Silikomart. Τα απίθανα σχέδια που έχουν όλες οι φόρμες της Silikomart (εποχιακές και μη) είναι βέβαιο ότι θα τραβήξουν το βλέμμα των καταναλωτών από μακριά. Και αυτό γιατί οι φόρμες σιλικόνης μπορούν να δώσουν πολύπλοκα καλλιτεχνικά σχήματα σε κάθε είδους γλυκό (τούρτες, πάστες, κέικ κ.α.) καθώς και στις εποχιακές δημιουργίες σας (για τα Χριστούγεννα, Αγ. Βαλεντίνου, Πάσχα κ.α.). Κάτι που είναι αδύνατο να επιτευχθεί με τις κλασικές μεταλλικές φόρμες. Και αυτό γιατί η σιλικόνη είναι ένα πρακτικό, εύκαμπτο και πλήρως αντικολλητικό υλικό. Επίσης, κάθε φόρμα σιλικόνης της Silikomart είναι κατάλληλη για κάθε χρήση και σε κατάψυξη και σε φούρνο, δίνοντάς σας έτσι απίστευτες δυνατότητες και τρομερή ευελιξία. Στον τομέα "ΚΑΤΑΛΟΓΟΙ" του LAOUDIS.GR θα βρείτε έναν τεράστιο κατάλογο με όλες τις κυριολεκτικά "αθάνατες" και απίστευτα αντικολλητικές φόρμες της Silikomart.

ΜΗΧΑΝΟΠΟΙΗΘΕΣ ΕΣΟΠΙΣΜΟΣ



CSM HELLAS S.A.

{Original American Cake&Muffin}

Για βασιλόπιτα κέικ με πλούσια γεύση

Original American Cake&Muffin: Νέο, πολυχρηστικό μίγμα από τη CSM για κέικ, muffins και για την Βασιλόπιτα. 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 φέτος για την Βασιλόπιτά σας και ενθουσιάστε τους πελάτες σας!

ΠΡΟΤΕΣ ΥΓΕΣ

ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ

{ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ ΜΕ RICHCREME CAKE BASE}

Πλούσια μοναδική γεύση και υπέροχο άρωμα



Η ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ προτείνει το μοναδικό RICHCREME CAKE BASE, για να εντυπωσιάσετε φέτος στις γιορτές, δημιουργώντας την πιο αφράτη, λαχταριστή και πεντανόστιμη βασιλόπιτα. Η συγκεκριμένη βάση κέικ εγγυάται πλούσια μοναδική γεύση, υπέροχο άρωμα, σωστό δέσιμο, εξαιρετικά κρεμώδη υφή, ιδανική υγρασία και μεγάλη διάρκεια ζωής. Επιπλέον, η άριστη ποιότητα του προϊόντος και η ευκολία στη χρήση του θα σας διευκολύνουν να ανταποκριθείτε στις απαιτήσεις της γιορτινής περιόδου. Για άψογη λαχταριστή επικάλυψη στη βασιλόπιτα, προτείνονται τα White Dipping Icing και Chocolate Frosteen Icing της ίδιας εταιρείας.

ΠΡΟΤΕΣ ΥΓΕΣ



Χριστούγεννα...
η πιο γλυκιά γιορτή
του χρόνου!



ΑΣ ΤΗΝ
αποθαύσουμε
με αλεύρι
Extra Rustic



μύλοι
ΛΟΥΛΗ
/loulismills.gr

ΝΕΕΣ ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ
με αλεύρι Extra Rustic στο
www.loulismills.gr

{Ρεπορτάζ αγοράς}

ΔΙΜΕΛΛΗΣ FOOD ΑΒΕΕ

{Τσουρέκι πολίτικο SMART & CREAM CAKE SMART}

Για εγγυημένη φρεσκάδα και υπέροχη γεύση

Η ΔΙΜΕΛΛΗΣ FOOD ΑΒΕΕ παρουσιάζει τα νέα της μίγματα για τα Χριστούγεννα και την Πρωτοχρονιά: SMART PANETONE MIX, SMART ΤΣΟΥΡΕΚΙ ΠΟΛΙΤΙΚΟ, SMART CREAM CAKE ΓΙΑ ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ, σε συσκευασίες των 10 & 25 κιλών. Δημιουργήστε με επιτυχία Βασιλόπιτες, Χριστουγεννιάτικα cake και panetone με εγγυημένη φρεσκάδα, υπέροχη γεύση και μεγάλη διατηρησιμότητα. Οι φρέσκες ιδέες της ΔΙΜΕΛΛΗΣ FOOD ΑΒΕΕ για μελομακάρονα, κουραμπιέδες και βασιλόπιτες θα σας ενθουσιάσουν. Για συνταγές μπορείτε να επικοινωνείτε με το τεχνικό τμήμα της εταιρίας.

ΑΠΕΥΡΑ



ΑΦΟΙ ΠΑΟΥΛΗ ΑΕΒΕ - LAUDIS FOODS

{Πλαστικοί Δίσκοι Medoro ALCAS}

Αυτές τις γιορτές προσφέρετε χρυσό στους πελάτες σας

Η αξιέπραστη ιταλική ALCAS παράγει πολύ ποιοτικές πλαστικές συσκευασίες ζαχαροπλαστικής που συνδυάζουν το άψογο στυλ, την υψηλή αισθητική και την απίστευτη εργονομία στη χρήση. Η σειρά πλαστικών δίσκων MEDORO της Alcas, είναι ίσως μια από τις μεγαλύτερες και πιο διαχρονικές επιτυχίες της. Από τη σειρά Medoro κυκλοφορούν δίσκοι στρογγυλοί (για πάστες, τούρτες, βασιλόπιτες κ.α.) και παραλληλόγραμμοι (για κορμούς, κέικ, κ.α.) σε εντυπωσιακό χρυσό χρώμα και σε δύο σχεδιαστικές παραλλαγές, Medoro και Medoro Nuevo. Όλοι οι μεγάλοι δίσκοι δέχονται (προαιρετικά) υψηλό διάφανο καπάκι, για να μπορέσετε να συσκευάσετε απευθείας, μόνο με κορδέλα, τις εντυπωσιακές γιορτινές δημιουργίες σας, χωρίς τη πρόσθετη χρήση χάρτινου κουτιού. Medoro: δώστε στα γλυκά σας την ιταλική φινέτσα που τους αξίζει. Εκτός από χρυσό μπορείτε να βρείτε εναλλακτικά τους Medoro και σε ένα, επίσης εντυπωσιακό, μαύρο γυαλιστερό χρώμα.

ΥΠΗΡΑ ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ



ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

{Premium Baker's Select Cream Cake Base Plain}

Η σίγουρη λύση για την πιο όμορφη και λαχταριστή Βασιλόπιτα

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ προτείνει το Premium Baker's Select Cream Cake Base Plain της DAWN FOODS σε συνδυασμό με το Βούτυρο Fermente της BEURALIA για λαχταριστή βασιλόπιτα με φίνα γεύση, δυνατό άρωμα, κρεμώδη υφή και σταθερά τέλεια εμφάνιση. Παράλληλα, η μεγάλη διατηρησιμότητα και η ευκολία παραγωγής της θα σας διευκολύνουν σε μία περίοδο με αυξημένες απαιτήσεις. Η χρήση ποιοτικών υλικών δίνει προστιθέμενη αξία στις δημιουργίες σας και διασφαλίζει τη φήμη σας.

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ



ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕΤ

{Μηλόπιτα ταψι}

Αίσθηση σπιτικού γλυκού

Η μηλόπιτα της ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕΤ με τα αρώματα της κανέλλας, της σταφίδας και του καρδιού μπορεί να συνοδεύσει υπέροχα κάθε Χριστουγεννιάτικο τραπέζι. Τραγανά μήλα, νόστιμη ζύμη, αγνά υλικά και φυτική μαργαρίνη δημιουργούν την μηλόπιτα-πειρασμό και την αίσθηση της πιο μαμαδίτικης, της πιο διαχρονικής, της πιο κλασσικής γεύσης. Συστατικά: Αλεύρι σίτου, φυτική μαργαρίνη, μήλο σε φέτες, ζάχαρη, σταφίδα, καρύδι, κανέλλα, κονιάκ, ζάχαρη άχνη.

ΕΤΟΙΜΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ



ΤΡΟΦΟ ΣΥΝΘΕΣΗ
FOOD TECHNOLOGIES

DIMPO
ΑΪ ΥΛΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΠΟΤΩΝ ΝΕΑΣ ΓΕΝΙΑΣ
HIGHLY IMPROVED FOOD INGREDIENTS

Smart τσουρέκι πολίτικο
Smart cream cake για βασιλόπιτα

Πληροφορίες
Τροφουσύνθεση ΑΒΕΕ
8ο χλμ Ρόδου Λίνδου, 85100 Ρόδος
Τηλ.: 22410-62119



Χρόνια πολλά!
& Καλή Χρονιά!



Με νέες γλυκές
δημιουργίες



Μηλόπιτα



Τούρτα Αμυγδάλου



Τούρτα Σοκολατίνα



Cookies με σταφίδα



Cookies με βρώμη



Cookies με cranberries



Πάστα Brownies



Πάστα Cookies



Πάστα Ferrero



Πάστα Καραμέλα

{Η αγορά προτείνει}

ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

{DELUXE ΤΣΟΥΡΕΚΙ}

Με βάση την ελληνική παράδοση

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ προτείνει το DELUXE ΤΣΟΥΡΕΚΙ της σειράς DELUXE LINE που έχει δημιουργήσει ανταποκρινόμενη στις ανάγκες των Ελλήνων επαγγελματιών και στις γευστικές προτιμήσεις των Ελλήνων καταναλωτών βάση της παράδοσής μας. Είναι νόστιμο και μυρωδάτο, με αφράτη, μαστιχωτή δομή και μεγάλη διόγκωση για τέλεια εμφάνιση. Φτιάχνεται γρήγορα και εύκολα με σταθερό πάντα αποτέλεσμα, διατηρώντας τα εξαιρετικά του χαρακτηριστικά για μεγάλο χρονικό διάστημα. Μπορείτε να προσαρμόσετε τα λιπαρά σύμφωνα με τις προτιμήσεις του πελατολογίου σας. Διατίθεται σε σακί 15 κιλών.

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ



ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΡΟΣ ΑΒΕΕΤ

{Νέα cookies}

Νέες γεύσεις για όλες τις ώρες

Για το πρωινό, για τους καλεσμένους, για τα παιδιά, για κάθε ώρα της ημέρας, τα φρεσκοψημμένα και μαλακά μπισκότα cookies αποτελούν την πιο γλυκιά επιλογή. Επιλέξτε ανάμεσα σε cookies με μαύρη σταφίδα, cookies με cranberries, cookies με βρώμη ή συνδυάστε τα όλα μαζί σε μια εναλλαγή γεύση που θα σας μείνει αξέχαστη! Α) Cookies με σταφίδα - Συστατικά: Αλεύρι σίτου, φυτική μαργαρίνη, ζάχαρη άχνη & μαύρη σταφίδα. Β) Cookies με cranberries - Συστατικά: Αλεύρι σίτου, φυτική μαργαρίνη, ζάχαρη άχνη & cranberries. Γ) Cookies με βρώμη - Συστατικά: Αλεύρι σίτου, φυτική μαργαρίνη, ζάχαρη άχνη & σπασμένου σπόρους βρώμης.

ΕΤΟΙΜΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ



ALFA

{Μπουγάτσα Θεσσαλονίκης}

Πλούσια γέμιση με παραδοσιακό και τραγανό φύλλο

Η ομάδα της alfa, με πάνω από 50 χρόνια δυναμικής παρουσίας στα «γήπεδα» της εστίασης, δημιουργεί μοναδικά προϊόντα, όπως τη Μπουγάτσα Θεσσαλονίκης, σε 3 λαχταριστές γεύσεις! Η πλούσια γέμιση με κρέμα, φέτα ή σπανάκι, συναντά το παραδοσιακό, λεπτό και τραγανό φύλλο, δίνοντας ένα εκπληκτικό αποτέλεσμα σε γεύση και εμφάνιση. Η Μπουγάτσα Θεσσαλονίκης, όπως και όλα τα προϊόντα της alfa, είναι φτιαγμένη με αγνά υλικά και σηματοδοτημένη με σύμβολα ανώτερης ποιότητας. Έτσι παίζεται το παιχνίδι της επιτυχίας!

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ



σοκολατάκια σε διάφορα
σχήματα λογοτυπημένα για το
ζαχαροπλαστείο σας

ΕΚΤΥΠΩΣΤΕ ΜΕ σοκολάτα ΠΑΝΩ ΣΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑ

...την επωνυμία σας,
το λογότυπο σας,
φωτογραφίες, σχέδια
ή ότι άλλο φαντάζεστε!



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

ΑΦΟΙ ΜΑΓΕΙΡΑ ΠΡΟΓΕΥΜΑΤΑ ΑΒΕΕ

{Πίτα ανθότυρο - λιαστή τομάτα}

Εναλλαγή γεύσεων με μοναδικό αποτέλεσμα

Τέσσερα υλικά, σε ένα προϊόν. Φρέσκο και ώριμο τυρί με φρέσκο και αποξηραμένο λαχανικό. Ανθότυρο, φέτα, πιπεριά και λιαστή τομάτα, συστατικά που συνθέτουν την νέα χωριάτικη πίτα της εταιρείας ΑΦΟΙ ΜΑΓΕΙΡΑ ΠΡΟΓΕΥΜΑΤΑ ΑΒΕΕ. Εναλλαγή έντονων και απαλών γεύσεων για ένα μοναδικό αποτέλεσμα.

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ





Φόρμες Κέικ

Πλαστικά Διακοσμητικά

Ζελοφάν Κόλλες & Ρολά

Πλακέτες Ζαχαρόγαστας

Ζαχαρένια Διακοσμητικά

Χαρτί Ψησίματος

Σοκολατένια Διακοσμητικά

Χρώματα Ζαχαροπλαστικής

Ζαχαρόγαστες



ΠΑΤΕΡΟΣ ΝΙΚΗΤΑΣ ΑΒΕΕ

Θεσσαλονίκης 107, 18346 Μοσχάτο - Αθήνα

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

{Γαλοπούλα Φιλαδέλφεια}

Ακαταμάχητος συνδυασμός

Δίνοντας έμφαση σε πρωτοποριακά σνακ και χρησιμοποιώντας τις αγνότερες πρώτες ύλες της αγοράς, η εταιρία ALFA TASTY ΕΠΕ προτείνει το συγκεκριμένο προϊόν. Η γαλοπούλα Φιλαδέλφεια αποτελείται από ένα καινοτόμο – ιδιαίτερο ζυμάρι που σε συνδυασμό με την εκπληκτική γέμιση τυριού Φιλαδέλφεια το κάνει ακαταμάχητο! Αφήστε λοιπόν να σας παρασύρει σε αναπανάληπτες στιγμές απόλαυσης.

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ



{Γιαννιώτικη Κοτόπιτα}

Ζουμερή γέμιση και μοναδική γεύση

Η συγκεκριμένη κοτόπιτα με σπιτικό χωριάτικο φύλλο θα σας κάνει να την αναζητάτε συνεχώς και φυσικά θα την λατρέψετε. Η ζουμερή της γέμιση που αποτελείται από ολόκληρα φιλέτα κοτόπουλου θα σας μείνει αξέχαστη. Είναι ένα λαχταριστό και άριστα ποιοτικό προϊόν που ξεχωρίζει χάρη στη μοναδική του γεύση.

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ



{Χειροποίητο Cheeseburger}

Καταπληκτικό πάντρεμα μοσχαρίσιου μπιφτεκιού με κόκκινη σάλτσα

Σκοπός της εταιρίας είναι η παραγωγή καινοτόμων προϊόντων που διακρίνονται τόσο για τη μοναδική τους γεύση όσο και για το αισθητικό τους αποτέλεσμα. Με βάση αυτό ακριβώς, η ALFA TASTY ΕΠΕ θέλησε να προσφέρει το αγαπημένο snack μικρών και μεγάλων που δεν είναι άλλο από το γνωστό σε όλους μας Cheeseburger. Το καταπληκτικό πάντρεμα του 100% μοσχαρίσιου μπιφτεκιού με την πλούσια κόκκινη σάλτσα σε συνδυασμό με εξαιρετικής ποιότητας κίτρινα τυριά περικλείονται μέσα στο ξεχωριστό ζυμαράκι. Το αποτέλεσμα είναι έτοιμο να σας προκαλέσει τη γεύση.

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ



{Μετσοβίτικη Σπανακοτυρόπιτα}

Άριστο ποιοτικό και γευστικό αποτέλεσμα

Θέλοντας να αναζητήσει παραδοσιακές πίτες που ταξιδεύουν σε ξεχασμένες γεύσεις, η ALFA TASTY ΕΠΕ κατάφερε να δημιουργήσει ένα προϊόν με ταυτότητα. Η μετσοβίτικη σπανακοτυρόπιτα της εταιρίας αποτελείται από φρεσκοκομμένα υλικά και γνήσια ελληνική φέτα, τα οποία φυλακίζονται στο καταπληκτικό χωριάτικο φύλλο με άριστο ποιοτικό και γευστικό αποτέλεσμα. Επιτρέψτε την να σας αιχμαλωτίσει από την πρώτη κιόλας μπουκιά.

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ



● ΓΙΑΝΝΙΩΤΙΚΗ ΚΟΤΟΠΙΤΑ

Με σπιτικό χωριάτικο φύλλο που θα σας κάνει να την αναζητάτε συνεχώς και φυσικά θα την λατρέψετε.. Η ζουμερή της γέμιση που αποτελείται από ολόκληρα φιλέτα κοτόπουλου θα σας μείνει αξέχαστη! Είναι ένα λαχταριστό και άριστα ποιοτικό προϊόν που ξεχωρίζει χάρη στη μοναδική του γεύση.



● ΜΕΤΣΟΒΙΤΙΚΗ ΣΠΑΝΑΚΟΤΥΡΟΠΙΤΑ

Αποτελείται από φρεσκοκομμένα υλικά και γνήσια ελληνική φέτα τα οποία φυλακίζονται στο καταπληκτικό χωριάτικο φύλλο μας με άριστο ποιοτικό και γευστικό αποτέλεσμα. Επιτρέψτε την να σας αιχμαλωτίσει από την πρώτη κιόλας μπουκιά!!!



● ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ CHEESEBURGER

Αγαπημένο snack μικρών και μεγάλων! Το καταπληκτικό πάντρεμα του 100% μοσχαρίσιου μπιφτεκιού με την πλούσια κόκκινη σάλτσα σε συνδυασμό με εξαιρετικής ποιότητας κίτρινα τυριά περικλείονται μέσα στο ξεχωριστό μας ζυμαράκι.. Είναι έτοιμο να σας προκαλέσει τη γεύση...



● ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ ΦΙΛΑΔΕΛΦΕΙΑ

Αποτελείται από ένα καινοτόμο - ιδιαίτερο ζυμαρί που σε συνδυασμό με την εκπληκτική γέμιση τυριού φιλαδέλφεια το κάνει ακαταμάχητο! Αφήστε λοιπόν να σας παρασύρει σε ανεπανάληπτες στιγμές απόλαυσης!!!



ΡΟΥΜΕΛΗΣ 27 & ΔΕΔΟΥΣΗ, ΑΓ.ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ
ΤΗΛ. ΚΕΝΤΡΟ: 210.99 46.732 - 210.9946.762-3 FAX: 210.99 46.792
www.alfatasty.gr E-mail: info@alfatasty.gr

*Όταν η γνώση
γίνεται πράξη!*

ΔΩΡΙΚΟΝ ΑΕ

{Χορτόπιτα με φέτα}

Νέα ιδέα, νέο προϊόν

Πολίτικο φύλλο με γέμιση από Πελοπόννησο. Κι όμως, ούτε οι ιδιοκτήτες της ΔΩΡΙΚΟΝ ΑΕ δεν πίστευαν ότι θα ταίριαζαν αυτά τα δύο τόσο πολύ. Φύλλο χειροποίητο καμωμένο και ανοιγμένο από σαλονικιά τεχνίτη με περίσσια τέχνη, που δίνει αποτέλεσμα ίδιο με φύλλο μπακλαβά και τυλίγει την υπέροχη γέμιση που μόνο η ΔΩΡΙΚΟΝ γνωρίζει και φτιάχνει χρόνια τώρα, με μοναδικά μυρωδικά. Έτσι βγαίνει ένα καταπληκτικό αποτέλεσμα που μπορείτε να το απολαύσετε ζεστό ή κρύο, σε μπουκίτσες ή κομμάτια. Η συσκευασία έχει τρεις πίτες και μπορείτε να το αποκτήσετε σε τιμή γνωριμίας αγοράζοντας 6 πίτες μόνο. Για σίγουρες πωλήσεις.

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ



ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΤ

{Νέες τούρτες}

Οι "Βασιλισσες" των γλυκών

Οι "Βασιλισσες" των γλυκών, η τούρτα αμυγδάλου και η τούρτα σοκολατίνα, "φορούν" τα καλύτερα συστατικά όπως κρέμα γάλακτος και αλεύρι σίτου και σας υπόσχονται μεγάλες στιγμές απόλαυσης.

Α) Τούρτα Αμυγδάλου

Συστατικά: Αλεύρι σίτου, κρέμα γάλακτος, ζάχαρη, αυγά, λικέρ αμαρέτο και αμυγδαλόψυχα.

Β) Τούρτα Σοκολατίνα

Συστατικά: Αλεύρι σίτου, κρέμα γάλακτος, ζάχαρη, αυγά, κακάο, λικέρ αμαρέτο και σοκολάτα.

ΕΤΟΙΜΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ



KENFOOD

{King's Cake}

Ο βασιλιάς των κέικ

Υποδεχθείτε το φθινόπωρο με τον βασιλιά των κέικ της εταιρίας KENFOOD. Η ανεπανάληπτη γεύση του και η δυνατότητα χρήσης του σε οποιαδήποτε παραλλαγή κέικ θα σας ενθουσιάσει. Το μίγμα King's Cake αναμιγνύεται στη στιγμή, κρατάει οποιαδήποτε ξηρή ή υγρή γέμιση στην επιφάνειά του και μετά το ψήσιμο, ενώ διατηρείται φρέσκο, αφράτο και ζουμερό για αρκετά μεγάλο χρονικό διάστημα.

ΑΠΕΥΡΑ



ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ

{OB MEHRKORNBROT}

Μείγμα για πολύσπορα αρτοσκευάσματα γερμανικού τύπου

Η ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ σας προτείνει το OB MEHRKORNBROT από τη DIAMANT, μείγμα 100% με το οποίο θα ετοιμάσετε πολύσπορα αρτοσκευάσματα γερμανικού τύπου με μεστή, πιπεράτη γεύση και μοναδικό άρωμα, χάρη στα μπαχαρικά και στο προζύμι σίκαλης που περιέχει. Είναι ιδανικό για τους λάτρεις της υγιεινής διατροφής, καθώς ξεχωρίζει για την ιδιαίτερα μεγάλη περιεκτικότητά του σε σπώρια και δημητριακά (νιφάδες βρώμης, κεχρί, κομμάτια κόκκων κριθαριού και σίκαλης, σιμιγδάλι καλαμποκιού, αλεύρι σίτου ολικής άλεσης, πίτουρο σίτου, ηλιόσπορους, λιναρόσπορους και σουσάμι).

Το προϊόν είναι εύκολο και γρήγορο στη χρήση και εξασφαλίζει μεγάλη διατηρησιμότητα. Διατίθεται σε σακί 20 κιλών.

ΠΡΟΤΕΣ ΥΛΕΣ



ALFA WOOD ΝΕΥΡΟΚΟΠΙ ΑΕΒΕ

{PREMIUM WOOD PELLET

& GRUNE HOLZ WOOD PELLET EN PLUS}

Μειώνει το κόστος ενέργειας κατά 50%

Για έναν επαγγελματία - αρτοποιό υπάρχουν μικρά περιθώρια μείωσης του κόστους παραγωγής.

Αλλάζοντας τον καυστήρα πετρελαίου σε καυστήρα pellet ένας αρτοποιός μπορεί να εξοικονομήσει τουλάχιστον 60% των χρημάτων που δίδεθε σε ενέργεια στη διάρκεια του χρόνου, καίγοντας Οικολογικό και Ελληνικό πέλλετ αντί εισαγόμενου ενεργοβόρου πετρελαίου. Ένα ακόμη πλεονέκτημα του pellet έναντι του πετρελαίου είναι ότι δεν είναι μονοπωλιακό προϊόν ώστε να επηρεάζεται από διάφορες διεθνείς καταστάσεις της παγκόσμιας αγοράς, αλλά η τιμή του είναι σταθερή μέσα στο χρόνο. Σε γενικά πλαίσια, ένας φούρνος με καυστήρα πέλλετ καταναλώνει 60 κιλά πέλλετ ημερησίως, δηλαδή έχει ένα κόστος περίπου 15€/ημέρα (60 κιλά x 0,25€/κιλό). Αντίστοιχα ένας φούρνος με καυστήρα πετρελαίου θα χρειαστεί 30 ltr ημερησίως, δηλαδή έχει ένα κόστος περίπου 31,50€/ημέρα (30x1,05€=31,50€). Οπότε το PELLETT εξασφαλίζει 50% μικρότερο κόστος ενέργειας.

ΜΗΧΑΝΟΠΟΙΗΤΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ





Μύλοι Ασωπού

...εμείς φτιάχνουμε το αλεύρι!

*Παράγουμε πολύτιμα προϊόντα
με στόχο τη δική σας επιτυχία!*

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



Πιστοποιημένο από την TÜV NORD σύμφωνα με την προδιαγραφή του Συνόμορου Αλευροφθιγμένων της Ελλάδας

ΑΦΟΙ ΤΣΙΟΥΡΗ Ο.Ε. - ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ

Πατροπαράδοτες συνταγές για ένα ασυναγώνιστο αποτέλεσμα



Η αρχή για το ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ έγινε από το παραδοσιακό εργαστήριο που δημιούργησαν οι αδελφοί Τσιούρη στην Ιωνία της Θεσσαλονίκης πριν αρκετά χρόνια, έχοντας πολυετή εμπειρία στο χώρο των τροφίμων. Τον Δεκέμβριο του 2001 η εταιρία επεκτείνεται με την κατασκευή σύγχρονων ιδιόκτητων εγκαταστάσεων στην Νεοχωρούδα Θεσσαλονίκης.

Χωριάτικες πίτες με αυθεντικές συνταγές παρμένες από την παράδοση της ελληνικής υπαίθρου. Χρησιμοποιώντας παραδοσιακές χειροποίητες τεχνικές το ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ δημιουργεί κορυφαία, μη βιομηχανοποιημένα προϊόντα, αξεπέραστης γεύσης, από υψηλής ποιότητας αγνά υλικά, που επιλέγονται με ιδιαίτερη προσοχή και πληρούν όλες τις προδιαγραφές υγιεινής, όπως αυτές ορίζονται από την Ευρωπαϊκή Ένωση.

Φύλλα χειροποίητα ανοιγμένα με ελαιόλαδο, τριφτά και κρατσανιστά, με ξεχωριστή γέμιση από άριστες πρώτες ύλες. Τυρί, σπανάκι, κασέρι, πράσο, κιμάς τυλίγονται με φροντίδα. Ταψιά στρογγυλά και παραλληλόγραμμα φιλοξενούν τις άριστες πρώτες ύλες και καλύπτουν κάθε γευστική πρόκληση. Οι πατροπαράδοτες συνταγές, το εξειδικευμένο προσωπικό και η μακροχρόνια εμπειρία εγγυώνται ένα ασυναγώνιστο αποτέλεσμα.

Όλο το φάσμα της παραγωγικής διαδικασίας, από την παραλαβή των πρώτων υλών έως την παραγωγή των τελικών προϊόντων, παρακολουθείται με συνεχείς ποιοτικούς ελέγχους και έχει πιστοποιηθεί από το 2004 με το σύστημα HACCP για τη διαχείριση της ασφάλειας των τροφίμων και με ISO 9001/2000 για τη διαχείριση της ποιότητας. Στόχος είναι η κορυφαία ποιότητα και η μο-

ναδική γεύση που διασφαλίζεται μέσω του πλήρους εφαρμοζόμενου συστήματος ISO 22000 (αρ. πιστοποιητικού 110-2 ΕΣΥΔ & QMS-Cert® No. 130-709/2027), την κορυφαία πλέον πιστοποίηση στα τρόφιμα.

Απαντώντας στις αυξανόμενες ανάγκες της αγοράς το ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ εμπλουτίζει διαρκώς τα προϊόντα του και πρωτοπορεί με νέες συνταγές και καινοτομίες που ικανοποιούν όλες τις προσδοκίες και τις γευστικές αναζητήσεις. Η μακροχρόνια εμπειρία, το εξειδικευμένο προσωπικό και οι άριστες συνθήκες παραγωγής κατατάσσουν το ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ ανάμεσα στις πιο δυναμικές εταιρίες κατεψυγμένων ζυμών της Ελλάδας.

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ

Παλιά μας τέχνη... Κόσκινο!

Άριστης ποιότητας αγνά υλικά που επιλέγονται με ιδιαίτερη προσοχή και με όλες τις προδιαγραφές υγιεινής, όπως αυτές ορίζονται από την Ευρωπαϊκή Ένωση...

Πατροπαράδοτες συνταγές και παραδοσιακές χειροποίητες τεχνικές, που δημιουργούν μη βιομηχανοποιημένα προϊόντα, αξεπέραστης γεύσης και κορυφαίας ποιότητας...

Μακροχρόνια εμπειρία, εξειδικευμένο προσωπικό και άριστες συνθήκες παραγωγής ...

Πρωτοπορία με νέες συνταγές και καινοτομίες που ικανοποιούν όλες τις προσδοκίες και τις γευστικές αναζητήσεις και των πιο απαιτητικών.

Συνεχείς έλεγχοι και διαρκής επένδυση σε αυστηρότατες, πιστοποιημένες διαδικασίες που διασφαλίζουν την κορυφαία ποιότητα των προϊόντων...

Ενα ευρύ δίκτυο διανομής και προώθησης προϊόντων σε ολόκληρη τη χώρα που φέρνει κοντά σε όλους Έλληνες τα μοναδικά χειροποίητά μας...

Αυτά είναι τα μυστικά της τέχνης μας που κατατάσσει το «**ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ**» ανάμεσα στις πιο δυναμικές εταιρίες προϊόντων κατεψυγμένης ζύμης της Ελλάδας.

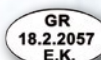
Χρόνια Πολλά
Χειροποίητα Εδέσματα
Χαρούμενες Γιορτές



ΑΦΟΙ ΤΣΙΟΥΡΗ Ο.Ε.

ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ
Εργοστάσιο: ΒΙ.Π.Α. Νεοχωρούδας | 545 00, Τ.Θ. 108 Θεσσαλονίκη
τηλ κέντρο: 2310 785 498, fax: 2310 784 633 | e-mail: info@tsiouris.gr

www.tsiouris.gr



ΙΩΝΙΚΗ ΣΦΟΛΙΑΤΑ

{Χειροποίητη με γαλοπούλα και cream cheese}

Νέος απολαυστικός συνδυασμός

Η γνωστή επιτυχημένη οικογένεια της χειροποίητης ζύμης, εμπλουτίζεται με μια νέα γεύση: Αφράτη χειροποίητη σφολιάτα με γέμιση πλούσιας κρέμας τυριού και καπνιστή γαλοπούλα, δημιουργούν ένα νέο απολαυστικό συνδυασμό που κάνει τη διαφορά.

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ



KENFOOD

{Ciabatta Premix}

Για αρτοσκευάσματα με σπόρους δημητριακών

Το σπορένιο της KENFOOD είναι το νέο πρόμιγμα 30% για την παραγωγή αρτοσκευασμάτων με σπόρους δημητριακών. Δίνει ιδιαίτερη γεύση και «υγρό» ψωμί που μπορεί να συνδυαστεί με διάφορους τύπους αλεύρων αλλά και για την παρασκευή παξιμαδιών, crackers και κριτσινιών.

ΑΠΕΥΡΑ



ΑΦΟΙ ΛΑΟΥΔΗ ΑΒΕΕ - ΛΑΟΥΔIS FOODS

{American Brownie Double Chocolate IRCA}

Διπλά σοκολατένιο, νέο μίγμα για λαχταριστά μπράουνις

Το AMERICAN BROWNIE DOUBLE CHOCOLATE είναι το νέο μίγμα της φημισμένης IRCA για την πανεύκολη παραγωγή τέλειων μπράουνις! Η IRCA, με την τεράστια παράδοση στις πρώτες ύλες ζαχαροπλαστικής, καταφέρνει ακόμη μία φορά να κάνει τη διαφορά σε ένα πολύ αγαπημένο προϊόν όλων των καταναλωτών! Όπως αναφέρει και το όνομά του, το νέο μίγμα της IRCA για αυθεντικά αμερικάνικα brownies περιέχει διπλάσια (double) σοκολάτα απ' ό,τι έχετε συνηθίσει έως σήμερα σε αντίστοιχα μίγματα. Συγκεκριμένα, εκτός από το αναμιγμένο κακάο, το νέο προϊόν περιέχει και ολόκληρες νιφάδες πραγματικής σοκολάτας, οι οποίες πλουτίζουν και κυριολεκτικά απογειώνουν τη γεύση του τελικού προϊόντος. Θα το βρείτε σε σάκο των 5 κιλών.

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ



ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ

{EXTRA ΖΥΜΩΤΟ}

Για χωριάτικα προζυμμένα ψωμιά δίχως κόπο

Μοναδικά αρώματα προζυμιού από σίκαλη και βύνη, ιδιαίτερη γεύση και εμφάνιση, σύντομος χρόνος παραγωγής και μεγάλη διατηρησιμότητα των τελικών προϊόντων. Αυτά, είναι τα μοναδικά οφέλη που σας προσφέρει το αλεύρι Extra Ζυμωτό από τους Μύλους Λούλη. Το αγαπημένο αλεύρι του επαγγελματία αρτοποιού για την παρασκευή χωριάτικων προζυμμένων ψωμιών δίχως κόπο και έξτρα κόστος. Το αλεύρι Extra Ζυμωτό είναι επίσης κατάλληλο για προσμίξεις με άλλα αλεύρα για την παραγωγή ευρωπαϊκών ψωμιών. Εσείς απλά προσθέστε το μεράκι και ζυμώστε με αγάπη.

ΑΠΕΥΡΑ



AD.FOOD SUPPLIES ΘΑΔΙΝΑΚΗΣ ΑΧΙΛΛΕΑΣ

{LINDEMANN GOLDQUELL OIL & LINDEMANN W-TRENN SPRAY}

Προϊόντα υψηλής ποιότητας με εγγυημένο αποτέλεσμα

LINDEMANN GOLDQUELL OIL - 100% κραμβέλαιο πλούσιο σε ωμέγα-3 και ωμέγα-6 λιπαρά οξέα και χαμηλή περιεκτικότητα σε trans λιπαρά οξέα. Εξειδικευμένο για μαγειρική, αρτοποιία και ζαχαροπλαστική με εγγυημένο αποτέλεσμα και αποφυγή ταγγίσματος. Συσκευασία ασκός 10 λίτρων. LINDEMANN W-TRENN SPRAY - ειδικό αποκολλητικό σε σπρέι με κερί, ιδανικό για λαμαρίνες και πλατώ κρέπας και βάφλας. Προϊόν υψηλής ποιότητας και αντοχής. Συσκευασία κιβώτιο 12* 0,600ml.

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ



ΑΦΟΙ ΜΑΓΕΙΡΑ ΠΡΟΓΕΥΜΑΤΑ ΑΒΕΕ

{Πίτα φέτα - μέλι - σουσάμι}

Πρωτότυπο αποτέλεσμα αρώματος και υψής

Δύο από τα πιο παραδοσιακά και αγαπημένα προϊόντα της Ελλάδας συμβιώνουν αρμονικά μέσα στη νέα χωριάτικη πίτα της ΑΦΟΙ ΜΑΓΕΙΡΑ ΠΡΟΓΕΥΜΑΤΑ ΑΒΕΕ. Μια πικάντικη γεύση φέτας, με το πλούσιο αρωματικό μέλι, αναμιγνύονται με την ιδιαίτερη γεύση του οσπασμιού, σε μία πανδαισία αρώματος και υψής. Τέλος, το «εαρινό» φύλλο έρχεται να δώσει την δική του πινελιά στο γευστικό και οπτικό αποτέλεσμα.

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ



Όταν οι Έλληνες ενώνουμε τα χέρια, πάντα βγαίνει κάτι καλό

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

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



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



Η μόνη ελληνική μαγιά

ΜΥΛΟΙ ΘΡΑΚΗΣ

{Νέα μίγματα ζαχαροπλαστικής}

Πλήρης γκάμα γλυκών συνταγών

Οι Μύλοι Θράκης μετά τα επιτυχημένα λανσαρίσματα των τελευταίων χρόνων στις γλυκές γεύσεις τους, ολοκληρώνουν την πλήρη γκάμα των γλυκών τους συνταγών με 3 νέα κέικ, 2 παντεσπάνια και 1 κρύα κρέμα ζαχαροπλαστικής. Τα προϊόντα βασίζονται αποκλειστικά στα άλευρα των Μύλων Θράκης από τη Θρακιώτικη γη, με βάση το πρόγραμμα συμβολιακής καλλιέργειας που κάνουν τα τελευταία χρόνια και αναπτύχθηκαν από τους εξειδικευμένους τεχνικούς του τμήματος έρευνας και ανάπτυξης της εταιρείας.

Έτσι, οι Μύλοι Θράκης έχουν στη διάθεσή σας μια πλήρη γκάμα που αποτελείται από 2 κέικ βανίλιας λάδι/νερό (Top Cream /Super Cream), 1 κέικ σοκολάτας λάδι/νερό (Top Cream Choco), 1 κέικ λεμόνι και 1 καραμέλα λάδι/νερό (Top Cream Lemon και Top Cream Caramel), 1 κέικ βανίλιας και 1 σοκολάτας αυγό/λάδι/νερό (Gourmet Vanilla και Gourmet Choco), 1 παντεσπάνι βανίλιας και 1 σοκολάτας και 1 κρύα κρέμα ζαχαροπλαστικής.

ΠΡΟΤΕΣ ΥΝΕΣ



ΑΦΟΙ ΜΑΓΕΙΡΑ ΠΡΟΓΕΥΜΑΤΑ ΑΒΕΕ

{Πηλιορείτικη πίτα}

Έμπνευση από το αγαπητό ηλιορείτικο φαγητό

Στα πλαίσια της διαρκούς αναζήτησης διαφορετικών και νέων γευστικών προϊόντων, η εταιρεία ΑΦΟΙ ΜΑΓΕΙΡΑ ΠΡΟΓΕΥΜΑΤΑ ΑΒΕΕ δημιούργησε για τους πελάτες της μία εντελώς καινοτόμα πρόταση. Την ηλιορείτικη πίτα της, από αφράτο φύλλο σφολιάτας που περικλείει μία ζουμερή γέμιση εμπνευσμένη από ένα παραδοσιακό έδεσμα του Πηλίου, με υπέροχο λουκάνικο, κρεμμύδι, τομάτα, πιπεριά, και μανιτάρια, να συνδυάζονται με την γραβιέρα, δίνοντας «το κάτι διαφορετικό» που θα σας ταξιδέψει.

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ



24 ώρη

υπεύθυνη και αξιόπιστη

τεχνική υποστήριξη

σε όλους τους τύπους φούρνων

και μηχανημάτων

Skaros
από το 1936 GROUP

- Αρτοκλίβανοι
- Μηχ. Αρτοποιίας
- Κατασκευές
- Εισαγωγές



■ ΑΕΡΟΘΕΡΜΟΣ ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΙΚΟΣ ΚΛΙΒΑΝΟΣ



■ ΤΑΧΥΖΥΜΩΤΗΡΙΑ ΑΠΟ 40-250 lt



■ ΜΙΞΕΡ ΑΠΟ 30-120 lt

■ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ΑΡΤΟΚΛΙΒΑΝΟΣ



■ ΦΡΥΓΑΝΙΕΡΕΣ ΕΠΙΔΑΠΕΔΙΕΣ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΕΣ



■ ΔΙΑΙΡΕΤΗΣ ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΟΣ

■ ΜΗΧΑΝΗ ΚΟΠΗΣ ΜΑΛΑΚΟΥ ΨΩΜΙΟΥ-ΦΟΡΜΑΣ Διαστάσεις: 70x69x56



ΠΡΟΣΦΟΡΑ ΕΟΡΤΑΣΤΙΚΗ
985 €



ΦΟΥΡΝΟΙ & ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΣΧΕΔΟΝ ΚΑΙΝΟΥΡΓΙΑ Ανακατασκευασμένα Μεταχειρισμένα

ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ ΣΚΑΡΟΣ του Αχιλλέα

Φιλαδελφείας 153 & Πρεβελάκη - Αχαρνάι • ΤΗΛ.: 213 0242000 - 697 48 98 914 • E-MAIL: skarosgroup@hotmail.com, www.skarosgroup.gr

Πλούσιες γεύσεις...

μεγάλοι πειρασμοί!

ΠΙΤΣΑ ΣΚΕΠΑΣΤΗ



Κάθε κομμάτι...

και μία μοναδική απόλαυση!

ΑΦΟΙ ΠΑΟΥΛΗ ΑΕΒΕ - LAUDIS FOODS

{DOLCE FORNO IRCA}

Το μυστικό της ιταλικής τέχνης στα γλυκά φούρνου

Το DOLCE FORNO της ιταλικής IRCA είναι ένα πολυδιάστατο μίγμα για ζαχαροπλαστική αλεύρου, το οποίο σας δίνει τη δυνατότητα να δημιουργείτε κάθε μέρα τεράστια ποικιλία αρτοσκευασμάτων! Μπριός, κρουασάν, coffee cakes και πολλά ακόμα πεντανόστιμα γλυκά σνακ, μπορούν να δημιουργηθούν με αυτό το υπέροχο προϊόν, το Dolce Forno. Και βέβαια, τις γιορτές θα μπορούσατε να δημιουργήσετε με αυτό, τα πιο αυθεντικά Πανetonέ (Panettone) και Παντόρο (Pandoro), τα δύο εποχιακά ιταλικά τσουρέκια που, ιδιαίτερα τα τελευταία χρόνια, πραγματοποιούν μεγάλες πωλήσεις κατά το Νοέμβριο και το Δεκέμβριο. Το DOLCE FORNO κυκλοφορεί σε καινοτομική, βολική, συσκευασία των 10 κιλών, έτσι ώστε να προσφέρετε στους πελάτες σας πάντα ολόφρεσκα προϊόντα. Με το DOLCE FORNO της IRCA έχετε τώρα τη δυνατότητα να κατακτήσετε όλη την υψηλή τέχνη της ιταλικής παραδοσιακής αρτοζαχαροπλαστικής, άμεσα.

ΠΡΩΤΕΣ ΥΝΕΣ



ΑΝΤΖΟΥΛΑΤΟΣ ΑΕ

{Margetts Cranberry}

Κατάλληλο για διακόσμηση και γέμιση σε διάφορα γλυκά

Η ΑΝΤΖΟΥΛΑΤΟΣ ΑΕ παρουσιάζει το Margetts Cranberry, κράνμπερι σε ζελέ για διακόσμηση και γέμιση σε τούρτες, πάστες, δανέζικα, τάρτες, κέικ, τσίτσεικ και παγωτά. Είναι κατάλληλο για ψήσιμο και κατάψυξη. Προέρχεται από την Αγγλία και διατίθεται σε δοχείο 2,5 κιλών.

ΠΡΩΤΕΣ ΥΝΕΣ



ΜΥΛΟΙ ΠΟΥΛΗ

{Αλεύρι χονδρό}

Δίνει χρυσαφένιο χρώμα και υπέροχο άρωμα

Το αλεύρι Χονδρό πρόκειται για ένα χονδροαλεσμένο και σιμιγδαλωτό αλεύρι από επιλεγμένα σκληρά σιτάρια, κατάλληλο για απλά ζυμωτήρια αλλά και ταχυζυμωτήρια. Είναι ιδανικό για την αρτοποιία χωριάτικων και προζυμένων ψωμιών ή ψωμί λαδιού. Το τελικό προϊόν έχει τραγανή κόρα και χρυσαφένιο χρώμα ενώ χαρακτηρίζεται για το υπέροχο άρωμα του. Δοκιμάστε το και προσφέρετε ποιοτικές δημιουργίες.

ΑΠΕΥΡΑ



ΟΠΤΙΜΑ Α.Ε.

{Καπνιστή κουβερτούρα Weiss}

Η νέα προσθήκη στο χαρτοφυλάκιο της Optima Pastry

Η καπνιστή κουβερτούρα σοκολάτας Santarem 65% έρχεται να προστεθεί στην ευρεία γκάμα πρώτων υλών και ειδών ζαχαροπλαστικής που προσφέρει η Optima Pastry στην ελληνική αγορά, στο πλαίσιο της συνεργασίας της με τη διάσημη, γαλλική εταιρεία Weiss. Η νέα, καπνιστή κουβερτούρα Santarem 65%, από επιλεγμένους κόκκους κακάο από την Παπούα Νέα Γουινέα και τη Γκάνα, χαρακτηρίζεται από δυνατές, καπνιστές νότες με αρώματα μαύρου καπνού σε συνδυασμό με βότανα, που θυμίζουν δυνατό πράσινο τσάι. Η ιδιαίτερη γεύση από καπνιστό ξύλο καθιστά την Santarem 65% ιδανική για συνταγές κρέμας ganache με κόκκινα φρούτα, αλλά και για αλμυρές δημιουργίες με σως σοκολάτας. Εδώ και 130 χρόνια, η Weiss διατηρεί αναλλοίωτο το πάθος της για τη σοκολάτα, αναζητώντας νέα, ιδιαίτερα και αυθεντικά αρώματα και αναμιγνύοντας διαφορετικούς κόκκους κακάο από όλο τον κόσμο. Προσφέρει υψηλής ποιότητας σοκολάτες και πραλίνες που ανταποκρίνονται πλήρως στις ανάγκες του σύγχρονου καταναλωτή και συνεχίζει να καινοτομεί δημιουργώντας αυτή την εκπληκτικά μοναδική, καπνιστή κουβερτούρα σοκολάτας. Υπενθυμίζεται ότι η ΟΠΤΙΜΑ Α.Ε. είναι η μεγαλύτερη ελληνική εταιρεία στον χώρο των τυροκομικών προϊόντων, ενώ δραστηριοποιείται και στον χώρο των πρώτων υλών ζαχαροπλαστικής, με το τμήμα Optima Pastry. Στο portfolio της περιλαμβάνονται κορυφαία brands, όπως ΗΠΕΙΡΟΣ, Dirollo, Kerrygold, Adoro, Ταλαγάνι κ.α. Σημείο αναφοράς στη φιλοσοφία και τη δραστηριότητα της Optima είναι η ποιότητα, η οποία διασφαλίζεται μέσω αυστηρότατων διαδικασιών και εφαρμογής των πιο εξελιγμένων διεθνών προτύπων.

ΠΡΩΤΕΣ ΥΝΕΣ



A.D FOOD SUPPLIES

ΛΑΔΙΝΑΚΗΣ ΑΧΙΝΝΕΑΣ


{LINDEMANN WESTFALIA W-BIENENSTICHMIX FLORENTINA}

Μίγμα Φλωρεντίνας με πραγματικό μέλι

Μίγμα Φλωρεντίνας με πραγματικό μέλι (όχι άρωμα), προϊόν υψηλής ποιότητας με εγγυημένα αποτελέσματα. Κατάλληλο για παρασκευή Φλωρεντίνας, μπάρσας δημητριακών ή τραγανό παστέλι. Τα προϊόντα διατηρούν την τραγανή υφή και το άρωμά τους για μεγάλο χρονικό διάστημα ανεξαρτήτως καιρικών συνθηκών. Συσκευασία Κιβώτιο 5kg (10x0,500) και Κιβώτιο 5kg (1x5).

ΠΡΩΤΕΣ ΥΝΕΣ






Μαζί φτιάχνουμε ψωμί!

Ολοκληρωμένες λύσεις
για κάθε ανάγκη σας

- Μαγιές
- Πρόσθετα αλεύρων
- Προζύμια



 ΖΥΜΕΣ ΛΕΣΑΦ

Ζύμες Λεσάφ Ελλάς - Εμπορική και Βιομηχανική Ανώνυμος Εταιρία
10^οχλμ Αττικής Οδού, Αραιές Βελανιδιές, 19300 Ασπρόπυργος, τηλ: 210 4835386, 210 5580240, fax: 210 4835387
e-mail: zymes@zymes.gr, www.zymes.gr

 Ζύμες Λεσάφ Ελλάς
ΜΑΓΙΑ & ΛΥΣΕΙΣ ΑΡΤΟΠΟΙΗΣΗΣ

www.zymes.gr

ΠΡΟΪΟΝΤΑ

A&Δ ΒΑΡΑΝΑΚΗΣ

Ταχυζυμωτήρια σπιράλ

Ταχυζυμωτήρια σπιράλ για ζαχαροπλαστεία και εργαστήρια. Στιβαρά μηχανήματα από ανοξείδωτο ατσάλι ή Verniciato με ανοξείδωτο κάδο, αναλόγως το μοντέλο. Αξιόπιστα μηχανήματα για τη «σκληρή» και απαιτητική δουλειά του ζαχαροπλάστη και του αρτοποιού. Το σπιράλ εξάρτημά τους μας δίνει άριστη ποιότητα ζύμης σε μικρότερο χρονικό διάστημα σε σχέση με τα ταχυζυμωτήρια της προηγούμενη γενιάς. Αναλόγως το εργοστάσιο διατίθενται μοντέλα με ενσωματωμένο κάδο, αποσπώμενο κάδο ή ενσωματωμένο κάδο με περιστροφή. Με 1 ή 2 ταχύτητες και χρονοδιακόπτη. Μεγάλη γκάμα ανάλογα με τις απαιτήσεις, από 8 έως 420Lt.



Ιδανικό σύστημα έψησης για ζαχαροπλαστεία και εργαστήρια

XB895 Dynamic φούρνος χωρητικότητας 10 ταψιών 60x40cm, ιταλικής κατασκευής του οίκου UNOX. Ηλεκτρικός με βεντιλατέρ 2 ταχυτήτων, με αυτόματη αναστροφή της κίνησης τους, διαθέτει ηλεκτρονικό πάνελ που δίνει τη δυνατότητα αποθήκευσης έως 99 προγραμμάτων, 3 διαφορετικά επίπεδα ψησίματος και ακρίβεια στον χρόνο (έως 10 ώρες). Επίσης το πάνελ δίνει πλήρη έλεγχο των επιμέρους εξαρτημάτων που απαρτίζουν την «κολώνα», όπως στόφα και χοάνη.

Υψηλή θερμική μόνωση και ασφάλεια στον χώρο εργασίας χάρη στο σύστημα PROTEK. SAFE (ΚΡΥΑ ΠΟΡΤΑ): η πόρτα είναι κατασκευασμένη από εσωτερικό και εξωτερικό κρύσταλλο με κενό αέρος που επιτρέπει στο εξωτερικό κρύσταλλο να κρυώνει παρέχοντας υψηλή μόνωση. Εσωτερικός φωτισμός και πατενταρισμένες τεχνολογίες ψησίματος με τις οποίες εξασφαλίζουμε τέλειο και ομοιόμορφο αποτέλεσμα:

- DRY Plus (σύστημα αφύγρανσης)
- AIR Plus (ομοιομορφία στην κατανομή του αέρα και της θερμοκρασίας)
- STEAM Plus (δημιουργία υγρασίας στο θάλαμο ψησίματος από 48°C).

Η σειρά BAKER.Lux διαθέτει μεγάλη γκάμα φούρνων, ηλεκτρικούς ή αερίου. Χωρητικότητα από 6 έως 10 ταψιά 60x40cm, με χειροκίνητο ή ηλεκτρονικό χειριστήριο.



ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΠΑΓΩΤΟΥ



2 φούρνοι ανεξάρτητοι με θερμοθάλαμο και χοάνν



16 ταψιά 60x40cm

MIND Maps™



10 ταψιά 60x40cm

MIND Maps™



6 ταψιά 60x40cm



4 ταψιά 60x40cm



4 ταψιά 46x33cm

Φούρνοι κυκλοφορίας αέρος (convection), ηλεκτρικοί και αερίου, ζαχαροπλαστικής-αρτοποιίας-σφολιασειδών.

- Μεγάλη γκάμα μοντέλων με ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΟ ή ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟ χειριστήριο.
- Βεντιλατέρ με αυτόματη αναστροφή της κίνησής τους, επιλογή της υγρασίας και της αφύγρανσης, πατενταρισμένες τεχνολογίες UNOX, αυτοκαθαριζόμενοι.
- PROTEK.Safe πόρτα και υψηλή θερμική μόνωση για ασφαλές περιβάλλον εργασίας.



Ανοικτικό φύλλο για παραδοσιακές πίτες και γλυκά.

- Ιδανικό για λεπτό φύλλο.
- Χειροκίνητη αλλαγή της φοράς της ζύμης.
- 4 ή 6 κυλίνδρους ρυθμιζόμενους σε πάχους.



Σφολιατομηχανές επιτραπέζιες ή δαπέδου.

- Με επιφάνεια εργασίας από τεφλόν ή από πανιά.
- Μοχλός ρυθμίσεως του επιθυμητού πάχους.



Επαγγελματικοί πολτοποιητές για φρούτα και κρέμες

- Για την προετοιμασία μιγμάτων παγωτού και ζαχαροπλαστικής.
- Πολτοποιήση πλήρης ομοιογενοποίησης.



Καλάθι: 131x70cm



Καλάθι: 70x70cm



Καλάθι: 56x63cm



Καλάθι: 50x60

Πλυντήρια σκευών, δίσκων και τετάρων

- Με διπλά τοιχώματα.
- Κατασκευασμένα από ανοξείδωτο χάλυβα.
- «Ξημνα» πλυντήρια διαθέτουν τεχνολογίες και πατενταρισμένα συστήματα για καλύτερη απόδοση, εξοικονόμηση ενέργειας νερού και απορρυπαντικού έως και 35%.
- Αναλόγως τη σειρά διατίθενται με 3 ή 11 χρόνους πλυσίματος και συνεχής πλύση.



A.&O. Βαρανάκης
ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΜΑΖΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ

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

ΠΡΟΪΟΝ



Μίγματα για βασιλόπιτα

Φέτος τις γιορτές η ΑΚΤΙΝΑ σας προσφέρει μεγάλη γκάμα επιλογών για να δημιουργήσετε τον τύπο βασιλόπιτας που εσείς επιθυμείτε, καλύπτοντας έτσι όλους τους τύπους των γευστικών προτιμήσεών σας.



Μίγμα για Βασιλόπιτα (τύπου cake)

Χαρακτηριστικά

Το νέο μίγμα εξασφαλίζει άριστο γευστικό αποτέλεσμα, καλή κυψέλωση χωρίς να τρίβει και μεγάλη διάρκεια ζωής του τελικού προϊόντος διατηρώντας τη φρεσκάδα του. Είναι εύκολο στην παρασκευή του και μπορεί να ικανοποιήσει και τον πιο απαιτητικό πελάτη.

Βασιλόπιτα με «Μίγμα για Τσουρέκι Ανατολίτικο»

Χαρακτηριστικά

Δημιουργήστε μυρωδάτη - παραδοσιακή βασιλόπιτα τύπου τσουρέκι με έντονα αρώματα, πλούσια γεύση και συνεκτική δομή. Το τελικό προϊόν διατηρεί τη φρεσκάδα και τα αρώματά του για μεγάλο χρονικό διάστημα. Το μίγμα έχει μεγάλες αντοχές σε όλα τα στάδια της αρτοποιήσης. Στο ψήσιμο δίνει καλό όγκο διατηρώντας το σχήμα του. Ένα προϊόν που ταξιδεύει και τον πιο απαιτητικό πελάτη στον κόσμο των αρωμάτων της ανατολής.



Βασιλόπιτα με «AktiCake Cream/Moist»

Χαρακτηριστικά

Για την παρασκευή βασιλόπιτας τύπου κέικ με μεγάλη υγρασία, διατηρησιμότητα και αντοχή στο χρόνο. Ελαστική δομή χωρίς να τρίβει. Με το πρωτοποριακό αυτό μίγμα η ΑΚΤΙΝΑ εγγυάται ότι κατά τη χρήση του δε δημιουργείται νέφος σκόνης.



Συμβουλή διακόσμησης

Χαρακτηριστικά

Αφού κρυώσουν οι βασιλόπιτές μας επικαλύπτουμε με το Covering White/Ganache, το Covering Almond/Ganache ή το Covering Dark/Ganache που έχουμε λιώσει στους 35-38οC. Εναλλακτικά μπορούμε να κάνουμε κάθε διακόσμηση της αρεσκείας μας, είτε κοσκινίζοντας πάνω από τη βασιλόπιτα ζάχαρη άχνη, είτε τοποθετώντας ξηρούς καρπούς και γράφοντας ευχές με τα Coverings.



PREMIUM QUALITY
INGREDIENTS
FOR PASTRY & BAKERY
ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ
ΚΟΡΥΦΑΙΑΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ
ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ &
ΤΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ



the ingredients of success
τα συστατικά της επιτυχίας

fresh pastry

{Η Ζαχαροπλαστική στο αρτοποιείο σας}

ΠΡΟΪΟΝ

Vivafil

Το Vivafil είναι ένα νέο προϊόν της Puratos για την ελληνική αγορά και ανήκει στην κατηγορία «ειδικές γεμίσεις φρούτων και προϊόντα ψησίματος». Τα βασικά του πλεονεκτήματα είναι ότι:

- Διατηρεί τον αρχικό του όγκο μετά το ψήσιμο και δεν δημιουργεί κενά μέσα στο προϊόν.
- Μπορεί να χρησιμοποιηθεί σαν γέμιση πριν ή μετά το ψήσιμο.
- Δεν «τρέχει» μετά το ψήσιμο και δε βράζει.
- Αντέχει στην κατάψυξη.
- Περιέχει αποκλειστικά φυσικά χρώματα και φυσικά αρώματα.

Σε έρευνα καταναλωτών διαπιστώθηκε ότι συγκριτικά με παραδοσιακές μαρμελάδες το Vivafil είχε μεγαλύτερη αποδοχή τόσο:

- Από οπτικής πλευράς όσο και
- Από πλευράς φυσικότητας στη γεύση.

Το Vivafil έχει εφαρμογή σε κέικ, μπριός, μπερλίνες, σφολιάτες κ.λ.π. Κυκλοφορεί σε συσκευασία των 5 κιλών και στις γεύσεις βερύκοκο, κεράσι, βατόμουρο και φράουλα.



Puratos
Αξιοπιστοί συνεργάτες στην καινοτομία

Belcolade
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE



ΣΥΝΤΑΓΗ

Venezuela cake

Τραγανή βάση

375 γρ.	Αλεύρι
50 γρ.	PatisFrance σκόνη αμυγδάλου
150 γρ.	Ζάχαρη άχνη
225 γρ.	Corman βούτυρο 82%
5 γρ.	Αλάτι
80 γρ.	Αυγά

Αναμειγνύουμε όλα τα υλικά μαζί εκτός από το βούτυρο και τα αυγά. Προσθέτουμε το βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου και ανακατεύουμε ώστε να ομογενοποιηθούν όλα τα υλικά. Προσθέτουμε τα αυγά σταδιακά και ανακατεύουμε μέχρι να έχουμε μία ομογενοποιημένη ζύμη. Βάζουμε στο ψυγείο για 6 ώρες τουλάχιστον. Ανοίγουμε στα 3mm και τοποθετούμε σε τσέρκι για τάρτες διαμέτρου 20 cm.

Γέμιση Μήλου

400 γρ.	Topfil μήλο tranche
150 γρ.	Deli Caramel

Αναμειγνύουμε τα δύο υλικά μαζί και τοποθετούμε μία στρώση πάνω από την άψητη τραγανή βάση.

Κρέμα Αμυγδάλου

125 γρ.	Corman Dairy Butter 82%
125 γρ.	Ζάχαρη
100 γρ.	Αυγά
125 γρ.	PatisFrance σκόνη αμυγδάλου
35 γρ.	Αλεύρι

Αναμειγνύουμε το βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου, με τη ζάχαρη. Προσθέτουμε σταδιακά τα αυγά. Προσθέτουμε το κοκκινισμένο αλεύρι με τη σκόνη αμυγδάλου στο μίγμα. Προσέχουμε να μη μπει αέρας στην κρέμα.

Κόβουμε με κορνέ μια στρώση της κρέμας πάνω από το μείγμα με τα μήλα και ψήνουμε σε τελαρωτό φούρνο για +/- 25' στους 180°C.

Mousse Venezuela

1000 γρ.	Corman κρέμα γάλακτος 35%
1400 γρ.	Belcolade Origins Venezuela 43
700 γρ.	Corman κρέμα γάλακτος 35%
700 γρ.	Chantypak

Ζεσταίνουμε τα 1000 γρ. της Corman στους 80°C. Την ρίχνουμε πάνω από την Belcolade Origins Venezuela 43. Ανακατεύουμε μέχρι να έχουμε ένα ομογενοποιημένο ganache.

Όταν το ganache φτάσει στους 35°C, αναμειγνύουμε απαλά τις δύο κρέμες (corman και chantypak) που έχουμε χτυπήσει ελαφρά. Βάζουμε μία στρώση ύψους +/- 3cm σε ένα τσέρκι διαμέτρου 16 cm και το παγώνουμε.

Glassage γάλακτος

500 γρ.	Miroir Neutre
480 γρ.	Belcolade Lait Selection
250 γρ.	Γλυκόζη
170 γρ.	Γάλα
15 γρ.	Φύλλα ζελατίνης

Μουσκεύουμε τα φύλλα ζελατίνης σε κρύο νερό. Βράζουμε το γάλα και τη γλυκόζη μαζί και τα ρίχνουμε στη σοκολάτα. Προσθέτουμε τα μουσκεμένα φύλλα ζελατίνης και όταν διαλυθούν εντελώς προσθέτουμε το Miroir Neutre.

Ανακατεύουμε με ένα μίξερ χειρός μέχρι το μείγμα μας να γίνει ομοιογενές.

Δομή & Διακόσμηση: Όταν κρυώσει η κρέμα αμυγδάλου πασπαλίζουμε από πάνω με άχνη ζάχαρη. Τοποθετούμε τη μους Βενεζουέλα που έχουμε επικαλύψει με το glassage σοκολάτας πάνω από την κρέμα αμυγδάλου και διακοσμούμε.



Βασιλόπιτα

Γευστική & Εντυπωσιακή!!!

Βασιλόπιτες με κέικ



Easy Evercake: Για κέικ βουτύρου με μεγάλη διατηρησιμότητα.
Σακί 15kg

Tegral Evercake: Για κέικ βουτύρου με μεγάλη διατηρησιμότητα.
Σακί 25kg

Tegral Satin Cream Cake: Κέικ λαδιού αμερικάνικου τύπου με υγρασία & μεγάλη διατηρησιμότητα, για πολλαπλές εφαρμογές, muffin, crumble, γεμιστά κέικ. Σακί 15 kg

Dolce Amigo: Κέικ λαδιού που περιέχει το αυγό. Σακί 15 kg

Dolce Amigo Premium: Πλήρες κέικ λαδιού που περιέχει το αυγό & κρατάει και τα φρούτα. Σακί 15 kg

Dolce Satin Cream Cake: Κέικ λαδιού για πολλαπλές εφαρμογές, muffin, cookies, κ.λ.π. Σακί 15 kg

Βασιλόπιτες με τσουρέκι



Πολίτικο Θεσσαλονίκης: Πλήρες μίγμα για πολίτικο τσουρέκι με φυσικό προζύμι. Σακί 25kg

Της Πόλης: Πλήρες μίγμα για εύκολο, γρήγορο & νόστιμο τσουρέκι με άρωμα πορτοκαλιού. Σακί 25kg



Διακοσμήστε την βασιλόπιτά σας με CARAT DECOCREM, σε 2 υπέροχες γεύσεις choco και white.

PURATOS ΕΛΛΑΣ ΑΕΒΕ

Θέση Μαδαρό - Άγιος Θωμάς,
Τ.Κ. 32011, Οινόφυτα Βοιωτίας
Τηλ.: 22620 32407 & 09

Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών: 801 11 02 009 (αστική χρέωση)

Υποκατάστημα Θεσ/νίκης:

ΒΙ.ΠΕ.Θ. Σίνδου ΟΤ56
Τ.Κ. 57022 Θεσσαλονίκη,
Τηλ.: 2310 78200


Puratos
Αξιόπιστοι συνεργάτες στην καινοτομία



ΣΥΝΤΑΓΗ

Βασιλόπιτα

Υλικά

8,5 κιλά	Αλεύρι Τ.Μ. GOLDEN ΑΜΕΡΙΚΗΣ
28	Αυγά
2500 γρ.	Ζάχαρη
1700 γρ.	Βούτυρο
2700 γρ.	Νερό
500 γρ.	Μαγιά
3 γρ.	Βανίλια
80 γρ.	Μαχλέπι

Ξύσμα από 2 πορτοκάλια

Εκτέλεση

Στην αρχή πάνουμε τη μαγιά. Διαλύουμε σε μία λεκάνη όλη την ποσότητα της μαγιάς μέσα σε δύο κιλά χλιαρό νερό, προσθέτοντας ένα κιλό αλεύρι. Φτιάχνουμε έτσι μια αραιή ζύμη την οποία τοποθετούμε στη συνέχεια στη στόφα για 40 λεπτά. Σε αυτό το διάστημα ζεσταίνουμε (στους 35 - 40°C) το βούτυρο, τα αυγά και τη ζάχαρη.

Στη συνέχεια χτυπάμε όλα τα υπόλοιπα υλικά μαζί με τη μαγιά. Αρχικά ζυμώνουμε στη χαμηλή ταχύτητα. Μόλις σχηματιστεί μία μπάλα επιλέγουμε τη γρήγορη ταχύτητα για περίπου 2-3 λεπτά (έως ότου να ξεκολλάει η ζύμη από τα τοιχώματα του κάδου).

Κόβουμε τη ζύμη στο επιθυμητό βάρος και πλάθουμε δίνοντας σχήμα καρβελιού. Αφήνουμε τα μορφοποιημένα ζυμάρια να ξεκουραστούν. Μετά από 10 λεπτά, τα ανοίγουμε με τον πλάστη και στοφάρουμε για περίπου 60 λεπτά.

Πριν από το φούρνισμα αλείφουμε με αυγό (χτυπημένο ασπράδι μαζί με τον κρόκο) και διακοσμούμε με αμύγδαλα και κορνέ.

Ψήνουμε σε ταμπανωτό φούρνο στους 150°C για περίπου 40 λεπτά, αφήνοντας ανοιχτό το τάμπερ τα πρώτα 5 λεπτά. Σε αερόθερμο, ψήνουμε με ανοιχτό τάμπερ στους 140°C για περίπου 50 λεπτά.



Παραδοσιακή Βασιλόπιτα!

Χρόνια Πολλά και παραδοσιακά!



7ο ΧΛΜ Ε.Ο. ΚΟΜΟΤΗΝΗΣ - ΙΑΣΜΟΥ
Τ: 25310 71616, F: 23510 71617
E: info@komotini-mills.gr, www.komotini-mills.gr



ΠΡΟΪΟΝ

Red Velvet Cake

Δώστε χρώμα φέτος τις γιορτές και δημιουργήστε χριστουγεννιάτικα γλυκίσματα με Red Velvet Cake από την Foodstuff.

Εντυπωσιακό αποτέλεσμα, φίνο άρωμα και γεύση στο... ΚΟΚΚΙΝΟ!



ΣΥΝΤΑΓΗ

RED VELVET

Συνταγή τούρτας με κρέμα τυριού/πραλίνα

Υλικά κέικ

1000 γρ.	Μίγμα RED VELVET CAKE
300 γρ.	Σπορέλαιο
250 γρ.	Νερό
350 γρ.	Αυγό φρέσκο

Εκτέλεση

Χτυπάμε τα υλικά του κέικ σε χαμηλή ταχύτητα για 5 λεπτά. Ψήνουμε σε τσέρκι για 60 περίπου λεπτά στους 160-170 βαθμούς. Όταν κρυώσει καλά το κόβουμε σε τρεις φέτες.

Υλικά κρέμας τυριού

400-800 γρ.	Τυρί κρέμα
250 γρ.	Άχνη ζάχαρη
250 γρ.	Βούτυρο 82% ή μαργαρίνη
Ξύσμα λεμόνιου/βανίλια	

Εκτέλεση

Χτυπάμε το βούτυρο με τη ζάχαρη και τα αρωματικά και προσθέτουμε το τυρί κρέμα και το ξύσμα.

Μοντάρισμα

Στρώνουμε την κρέμα τυριού ή την πραλίνα σε κάθε φέτα κέικ και συνεχίζουμε γύρω-γύρω και πάνω. Γαρνίρουμε με τρίμμα κέικ ή κόκκινη τρούφα ή κόκκινα ζαχαρωτά.

Για τη χριστουγεννιάτικη τούρτα επικαλύπτουμε με κιγιέ και καίμε με το φλόγιστρο.

Βασική συνταγή Κιγιέ Mix

Χτυπάνε 1 κιλό κιγιέ με 700 γραμμάρια καυτό νερό στο μίξερ με σύρμα, στη γρήγορη ταχύτητα, μέχρι να αφρατεύσει και να σφίξει.

*Η βασιλόπιτα
των ονείρων σας*



AMERICAN CREAM CAKE *New*

- Νέο μίγμα ιδανικό για βασιλόπιτα με υπέροχη δομή και διόγκωση
- Αυθεντική γέυση και βελούδινη υφή cream cake που "λιώνει" στο στόμα.
- Ευκολία στη χρήση, κρατάει φρούτα, ξηρούς καρπούς και παρασκευάζεται με λίδι, μαργαρίνη ή βούτυρο.

foodStuff

Η ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΥΧΙΑΣ



ΦΟΥΝΤΣΤΑΦ Ε.Π.Ε.

ΠΑΡΑΓΩΓΗ & ΕΜΠΟΡΙΑ ΕΙΔΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

Αρτέμιδος 24 & Αφροδίτης ΤΚ 172 35, Δάφνη, Αθήνα

T: 210 9717197, F: 210 9760350, info@foodstuff.com.gr

www.foodstuff.com.gr



ΠΡΟΪΟΝ

«ONE STEP»

Πρόκληση για σύγκριση Αυθεντική πολιτική βασιλόπιτα

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

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

“ONE STEP”

Αυθεντικό πολιτικό τσουρέκι



ΣΥΝΤΑΓΗ

ONE STEP

Αυθεντική πολιτική βασιλόπιτα



Υλικά

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

Εκτέλεση

- Ζυμώστε όλα τα υλικά μαζί στη 2η ταχύτητα για 15-17 λεπτά περίπου.
- Γύρω στα 2-3 λεπτά το ζυμάρι θα αρχίσει να «απλώνει» στο ζυμωτήριο. Μην κάνετε τίποτε, απλώς αφήστε το να ζυμωθεί κανονικά μέχρι να ολοκληρωθεί ο χρόνος ζυμώματος. Η ζύμη θα πρέπει να ξεκολλάει από τα τοιχώματα του ζυμωτηρίου.
- Θερμοκρασία ζυμαριού: 28° - 30° C.
- Αφήστε το ζυμάρι για ξεκούραση επί 35 λεπτά.
- Κόψτε και γεμίστε φόρμες επιθυμητού βάρους.
- Βάλτε στη στόφα (θερμοκρασία 35° - 40° C, υγρασία 70%) για 45-60 λεπτά πάντα υπό την επίβλεψή σας.
- “Γυαλίστε” με αυγό, αν επιθυμείτε.
- Ψήσιμο: 170° C
- Χρόνος ψησίματος: 35-40 λεπτά περίπου, πάντα υπό την επίβλεψή σας.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Το καλοκαίρι: νερό ψυγείου, το χειμώνα: νερό (περίπου) 30°C.

Αναδείξτε τις δημιουργίες! Διακοσμήστε:

- Μοντέρνα με Γλάσοο Λευκό ή Γλάσοο Κακάο της Κρεντίν
- Μοναδικά με CHOCOWRAP Σοκολάτα ή Λευκό



Μία επιλογή, πολλές επιτυχίες!

Ο,ΤΙ ΧΡΕΙΑΖΕΣΤΕ
ΓΙΑ ΤΙΣ ΓΙΟΡΤΕΣ!

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



Κλασική βασιλόπιτα



Σπιτική βασιλόπιτα λαδιού με
ΣΠΙΤΙΚΟ ΚΕΪΚ



Βασιλόπιτα κρέμας με
ΙΜΠΕΡΙΑΛ ΚΕΙΚ



Πολίτικη Βασιλόπιτα με
ONE STEP



ΚΡΕΤΙΝ ΕΛΛΑΣ Α.Ε.
Υγες Αρτοποιίας, Ζαχαροπλαστικής & Μαγειρικής
Λεωφόρος Φλέμιγκ 22, 182 33 Αγ. Ι. Ρέντη, Τηλ: 210 4832466, 210 4825888, Fax: 210 4810082

www.credin.gr

{Ο κλάδος κινείται}

Νέο snack café "GIORGIO" στον Άγ. Ι. Ρέντη από την Δ. Δρακουλάκης ABETE

Ένα ολοκαίνουριο bakery –café έκανε εντυπωσιακή άφιξη στον Άγ. Ιωάννη Ρέντη κατασκευασμένο από την Δ. Δρακουλάκης ABETE. Ο λόγος για το "GIORGIO BREAD AND COFFEE" επί της Λ. Θηβών 152. Σύγχρονο design, έξυπνα διακοσμητικά στοιχεία, χρήση ακατέργαστου ξύλου με επεξεργασία πυρογραφίας σε έντονη χρωματική αντίθε-

ση με άσπρο και μαύρο γυαλιστερό πλακάκι σε επενδύσεις και τοίχους, όλα συνθέτουν ένα μοντέρνο, καλαίσθητο αλλά συγχρόνως οικείο και ζεστό περιβάλλον όπου μπορείτε να απολαύσετε τον café σας και μεγάλη ποικιλία ζεστών και κρύων εδεσμάτων που προβάλλουν λαχταριστά μέσα από τις βιτρίνες της Δ. Δρακουλάκης ABETE. Η οικογένεια



Γεννησιονομία και ο κ. Κρόκος Γεώργιος έχουν κάθε λόγο να περηφανεύονται για το νέο τους απόκτημα κι εσείς κάθε λόγο να το επισκεφτείτε.

Ο διάσημος M.O.F. Bruno Pastorelli στις επιδείξεις της LAOUDIS FOODS στην Ελλάδα

Φημισμένοι, πρωταθλητές και λοιποί Pastry Chefs υπάρχουν αρκετοί. Βραβευμένοι όμως με την ανώτατη τεχνική διάκριση M.O.F. (Meilleur Ouvrier de France - Καλύτερος Τεχνικός της Γαλλίας) από τον πρόεδρο της Γαλλικής Δημοκρατίας, ελάχιστοι! Γεννημένος στην Καμπανία (Champagne), την ονομαστή περιοχή της Βορειοανατολικής Γαλλίας, ο Bruno Pastorelli ξεκίνησε την ενασχόλησή του με τη ζαχαροπλαστική στην οικογενειακή επιχείρηση, από τη νεανική ηλικία των 16 ετών. Σήμερα, σχεδόν 40 χρόνια μετά, αποτελεί έναν από τους πιο ολοκληρωμένους ζαχαροπλάστες του κόσμου, καθώς συνδυάζει μια τεράστια επαγγελματική και εκπαιδευτική εμπειρία. Το επαγγελματικό του portfolio περιλαμβάνει συνεργασίες ως Chef με φημισμέ-

να ξενοδοχεία και restaurants, ως τεχνικός σύμβουλος στα τμήματα έρευνας και ανάπτυξης (R&D) μεγάλων παραγωγών πρώτων υλών του κλάδου, καθώς ως εισηγητής σε πολύ γνωστές σχολές ζαχαροπλαστικής και σε ειδικευμένα τεχνικά σεμινάρια σε όλο τον κόσμο! Η LAOUDIS FOODS έδωσε τη δυνατότητα σε όλους τους επαγγελματίες-συνεργάτες της να παρακολουθήσουν, στις 19 και 20 Οκτωβρίου 2016, δύο επιδείξεις παραδοσιακής γαλλικής ζαχαροπλαστικής από το διάσημο M.O.F. Bruno Pastorelli. Και όπως ήταν αναμενόμενο, το 120 θέσεων Innovation & Training Center της LAOUDIS FOODS στο Πικέρμι φάνηκε μικρό, αναγκάζοντας αρκετούς επισκέπτες να παρακολουθήσουν τη βασική εκδήλωση από τις οθόνες του φουαγιέ. Ακόμη και εκείνοι όμως,

έφυγαν ικανοποιημένοι από τη ξεχωριστή ζαχαροπλαστική εμπειρία που έζησαν εκείνο το απόγευμα. Ο φημισμένος γάλλος ζαχαροπλάστης επέδειξε στο πολυπληθές κοινό υπέροχες γαλλικές συνταγές με τη χρήση των απολύτως βασικών - παραδοσιακών υλών της ζαχαροπλαστικής. Αλεύρι, βούτυρο, κρέμα γάλακτος, κουβερτούρες κ.α. καθώς και εύκολους τρόπους για πραγματικά πρωτότυπη διακόσμηση των ζαχαροπλαστικών δημιουργιών τους.



Νέος ανανεωμένος κατάλογος από την ΔΩΡΙΚΟΝ ΑΕ

Η ΔΩΡΙΚΟΝ ΑΕ για ακόμη μία φορά πρωτοπορεί με ανανεωμένο κατάλογο για το 2017. Νέα "παιδιά" γεννήθηκαν τους τελευταίους μήνες στα εργαστήρια της εταιρίας. Αυτά μαζί με όλα τα υπόλοιπα αγαπημένα προϊόντα της ΔΩΡΙΚΟΝ ΑΕ, φτιάχνουν

μία "ομάδα" που είναι έτοιμη να αντιμετωπίσει οποιοδήποτε αντίπαλο, μα βασικά να ικανοποιήσει τη σταθερή πελατεία του σημείου πώλησης και να προσελκύσει νέα πρόσωπα σε αυτό. Επικοινωνήστε με την εταιρία για να λάβετε το νέο της κατάλογο.



Επιδείξεις Ζαχαροπλαστικής από την KENFOOD

Στις τεχνολογικά εξοπλισμένες αίθουσες αρτοποιίας των Μύλων Λούλη, η KENFOOD πραγματοποίησε δύο σεμινάρια, ένα στο Κερασίσι Αττικής και ένα στη Σούρη Μαγνησίας, με θέμα «King's & Family Cake, βασικές χρήσεις και παραλλαγές». Στο συ-

γκεκριμένο σεμινάριο παρουσιάστηκαν λαχταριστές συνταγές για κέικ και γλυκά ταψιού, μπισκότα και σοκολατένιες δημιουργίες που γέμισαν εκείνο το κυριακάτικο απόγευμα με υπέροχες ευωδίες και γεύσεις. Τόσο απλά, τόσο πολλές.





Επειδή τα Χριστούγεννα
είναι οικογενειακή υπόθεση
η Βασιλόπιτα θέλει
Family Cake της Kenfood!



Για γιορτινές συνταγές επισκεφτείτε το
 www.kenfood.com

KENFOOD
ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΜΕΙΓΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ
Σπετσών 1, Κερατσίνι 187 55 | Τ. 210 56 15 410 | Φ. 210 56 15 717
kenfood@loulisgroup.com |  /kenfoodcom



Επιδείξεις σε Αθήνα, Θεσσαλονίκη και Κρήτη από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ πραγματοποίησε επιδείξεις με τις Νέες Τάσεις στην Αρτοποιία και στα Γλυκά Φούρνου, στα ATHENS & THESSALONIKI CENTERS of GASTRONOMY, στις 28 και 29 Σεπτεμβρίου και στο κέντρο επιδείξεων της ΚΟΡΩΝΗ Α.Ε. στην Κρήτη στις 5 & 6 Οκτωβρίου. Παρουσιάστηκαν νέα προϊόντα με μοναδικά χαρακτηριστικά στην αγορά και συνταγές για αρτοποιήματα, αλμυρά σνακς και γλυκά φούρνου που θα κερδίσουν νέες ομάδες πελατών και θα αυξήσουν τις πωλήσεις

στους υπάρχοντες. Μεγάλος ενθουσιασμός υπήρξε για το Probody Low Carb από την KOMPLET, πολύσπορο αρτοσκεύασμα ολικής άλεσης με 80% λιγότερους Υδατάνθρακες, 60% λιγότερα Σάκχαρα, 60% περισσότερες Πρωτεΐνες, 59% περισσότερες Εδώδιμες Ίνες και 14 φορές περισσότερα Ω-3 Λιπαρά Οξέα (Πηγή USDA 05/2016). Επίσης, το Vital Πολύσπορο, της ίδιας εταιρείας, εντυπωσίασε με την απίθανη γεύση και την απίστευτα μεγάλη διάρκεια της φρεσκάδας του.



Νέο Αρτοζαχαροπλασείο Κεχρολόγος στην Κόρινθο από την Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ

Με πάνω από 35 χρόνια εμπειρία, το νέο κατάστημα Κεχρολόγος έρχεται και στην Κόρινθο, επί της Εθν. Αντίστασης και Γ. Παπανδρέου 12. Με την υπογραφή της Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ, στο σχεδιασμό και την κατασκευή του εξοπλισμού, το αποτέλεσμα μαγνητίζει. Η αναδιαμόρφωση του κτιρίου εξ όψεως προ-

διαθέτει για την ποιότητα και τη γεύση των προϊόντων που παρασκευάζονται δια χειρός Κεχρολόγου. Όλη η ποικιλία ειδών αρτοποιείας αλλά και εκλεκτή ζαχαροπλαστική και παγωτό παρουσιάζονται μέσα από τις εντυπωσιακές βιτρίνες που κατασκευάστηκαν στα μέτρα του κάθε είδους. Η γωνιά του καφέ και



του snack τοποθετήθηκε στη μία τζαμαρία για να μαγνητίζει τους περαστικούς.

Επιδείξεις Χειμερινής Ζαχαροπλαστικής από τη LAOUDIS FOODS

Με πολύ μεγάλη επιτυχία και πολυάριθμους επαγγελματίες επισκέπτες, πραγματοποιήθηκαν το πρώτο 15ήμερο του Νοεμβρίου 2016 οι καθιερωμένες παρουσιάσεις χειμερινής και εορταστικής ζαχαροπλαστικής της LAOUDIS FOODS στην Αθήνα, τη Θεσσαλονίκη και την Κρήτη. Οι καινοτόμες πρώτες ύλες ζαχαροπλαστικής των IRCA, IREKS, MEC3 κ.α., τα νέα χειμερινά και χριστουγεννιάτικα διακοσμητικά της DOBLA και οι εντυπωσιακές εποχιακές φόρμες της SILIKOMART συνέθεσαν μια γιορτινή παν-

δαισία, ικανή να μαγνητίσει όλους τους διερχόμενους καταναλωτές! Η φετινή επίδειξη, εκτός από τις φετινές προτάσεις της Laoudis Foods για εντυπωσιακές τούρτες και γιορτινούς κορμούς που επιδείχθηκαν ζωντανά μπροστά στο κοινό, περιελάμβανε και πολλά νέα προϊόντα, όπως το American Double Chocolate Brownies, τα δύο American (Chocolate) Cookies IRCA, το επαναστατικό Honey Fill κ.α. Όλοι οι καλεσμένοι, εκτός από τα παραπάνω, είχαν τη ευκαιρία να δοκιμάσουν στον πολύ πλού-



σιο μπουφέ της εκδήλωσης, βασιλόπιτες με American Style Cake & Muffin IREKS, αυθεντικά ιταλικά παντόρο και πανετόνε με Dolce Forno IRCA κ.α., δηλαδή όλες τις "απαραίτητες" εποχιακές δημιουργίες για αυτά τα Χριστούγεννα και τις γιορτές.

Επιδείξεις αρτοποιίας με αλεύρι Extra Rustic από τους Μύλους Λούλη

Οι Μύλοι Λούλη με απόλυτη επιτυχία ολοκλήρωσαν τον Οκτώβριο ήδη δύο επιδείξεις από τον κύκλο σεμιναρίων με θεματολογία «Αλεύρι Extra Rustic». Στο σεμινάριο παρουσιάστηκαν διάφοροι τύποι από ψωμιά αργής ωρίμανσης, λαχταριστά σάντου-

ιτς με γεμίσεις και πρωτότυπες προτάσεις για χριστουγεννιάτικα γλυκίσματα και κέικ. Οι προσκεκλημένοι είχαν την δυνατότητα να γευτούν όλα τα εδέσματα που περιελάμβανε η επίδειξη αρτοποιίας, τα οποία έκλεψαν τις εντυπώσεις.





Μοναδικός
όπως και εσείς...

Καφές ΟΥΖΟΥΝΟΓΛΟΥ

ΑΠΟ ΤΟ 1928



Ελληνικός καφές



Καφές φίλτρου



Έδρα: Λάκκωμα Χαλκιδικής, ΤΚ 63080 • Τ: 23990 51132 • Φ: 23990 51133

Υποκατάστημα: Ανατολικής Θράκης 62, Κάτω Τούμπα, Θεσσαλονίκη, ΤΚ 54453 • Τ: 2310 913180 • Φ: 2310 920807

www.ouzounoglou.gr • www.ouzounoglou.com

Η Ευβοϊκή Ζύμη Α.Β.Ε.Ε στην «Sial Paris 2016»

Η Ευβοϊκή Ζύμη συμμετείχε στην έκθεση SIAL 2016, τη Διεθνή Έκθεση Τροφίμων, στις 16 - 20 Οκτωβρίου 2016, στο Παρίσι, στη Γαλλία. Η Ευβοϊκή Ζύμη στο περίπτερό της φιλοξένησε επαγγελματίες του κλάδου από όλο τον κόσμο, παρουσιάζοντας τους όλη την γκάμα των προϊόντων της: παραδοσιακά ζυμαρικά, φύλλα συντήρησης και κατάψυξης και κατεψυγμένα προϊόντα ζύμης, καθώς και νέα καινοτομικά

προϊόντα. Το έντονο ενδιαφέρον των επισκεπτών, αποτελεί για την Ευβοϊκή Ζύμη, βασικό κίνητρο για την περαιτέρω ανάπτυξη των εξαγωγικών δραστηριοτήτων της. Η διάσημη σεφ Ντίνα Νικολάου μαγειρεύει, σε κεντρικές εκδηλώσεις της έκθεσης, με προϊόντα «ΖΥΜΗ ΨΑΧΝΩΝ». Το κοινό, που προερχόταν από όλο τον κόσμο, έμεινε κατενθουσιασμένο από τις γευστικές δοκιμές των ελληνικών παραδοσιακών εδεσμάτων.



Νέα εταιρική ιστοσελίδα για την ΑΤΤΙΚΗ-ΠΙΤΤΑΣ

Η ελληνική εταιρεία ΑΤΤΙΚΗ-ΠΙΤΤΑΣ, στο πλαίσιο αναβάθμισης της online εικόνας της, υλοποίησε πλήρη επανασχεδιασμό της εταιρικής ιστοσελίδας www.attiki-pittas.gr, με σκοπό την εύκολη πλοήγηση και ενημέρωση του χρήστη από όλες τις κινητές και σταθερές συσκευές.

Η νέα ιστοσελίδα της εταιρείας, με ανανεωμένη εικόνα και περιεχόμενο, αποτελεί ένα σύγχρονο και παράλληλα χρηστικό εργαλείο, που «ταξιδεύει» το χρήστη μέσα από εντυπωσιακές εικόνες.

Οι επισκέπτες θα έχουν την ευκαιρία να ενημερωθούν για την ιστορία της εταιρείας και την γκάμα των προϊόντων της, τις διαδι-

κασίες ποιοτικού ελέγχου που ακολουθεί σε όλα τα στάδια της παραγωγής των προϊόντων ΑΤΤΙΚΗ, την εξαγωγική της δραστηριότητα καθώς και τα βραβεία και διακρίσεις που έχει αποσπάσει. Επιπλέον, θα μπορούν να βρουν χρήσιμες συμβουλές και πληροφορίες για το ελληνικό μέλι καθώς και λαχταριστές, παραδοσιακές αλλά και πρωτότυπες, συνταγές που επιμελήθηκε η food blogger Εύα Μονόχαρη "Funky Cook".

Παράλληλα, κύριο μέλημα της εταιρείας είναι να στηρίζει πάντα τους μελισσοκόμους-συνεργάτες της, για αυτό και έχει δημιουργηθεί ειδική ενότητα με σκοπό την ενημέρωση τους από το τμήμα Ανάπτυ-



ξης Μελισσοκομίας της εταιρείας. Αναλυτική πρόγνωση καιρού για όλη την Ελλάδα θα ανανεώνεται συστηματικά σε ειδική υποενότητα.

Το www.attiki-pittas.gr σχεδίασε και ανέπτυξε η Socialab σε συνεργασία με τη διαφημιστική εταιρεία Magnet.

Ανακοίνωση του Συνδέσμου Αλευροβιομηχάνων Ελλάδος σχετικά με την χρήση της ονομασίας Ζέας

Παρακάτω παραθέτουμε το κείμενο της ανακοίνωσης του Συνδέσμου Αλευροβιομηχάνων Ελλάδος σχετικά με δικαστική απόφαση για τη χρήση της ονομασίας Ζέας.

«Με την ανακοίνωση αυτή θέλουμε να ενημερώσουμε το κοινό ότι μετά από έναν πολύμηνο αγώνα σχετικά με την χρήση της ονομασίας Ζέας ο Σύνδεσμος Αλευροβιομηχάνων Ελλάδος με την βοήθεια του δικηγορικού γραφείου Βόζεμπεργκ-Βρετός, είναι στην ευχάριστη θέση να δηλώσει πως πλέον η λέξη ζέα χαρακτηρίζεται για πρώτη φορά από το δικαστήριο ως κοινόχρηστη και περιγραφική και μπορεί να χρησιμοποιηθεί από κάθε ενδιαφερόμενο.

Η Διοικητική Επιτροπή Σημάτων με πρόσφατες αποφάσεις της, διαχωρίζει εντελώς την εταιρεία Αντωνόπουλος από τη λέξη Ζέα, απορρίπτοντας ουσιαστικά τον ισχυρισμό του Γεωργίου Αντωνόπουλου ότι "δημιούργησε" την ΖΕΑ. Το σημαντικότερο από όλα όμως είναι ότι η Επιτροπή, υιο-

θετώντας και αξιοποιώντας όλα τα προσκομισθέντα στοιχεία, ξεκαθάρισε ότι η λέξη ΖΕΑ που περιέχεται στο σύνθετο σήμα του Αντωνόπουλου, αφορά μόνο στο αρχαίο σιτηρό. Το σύνθετο σήμα του Αντωνόπουλου έχει γίνει δεκτό διότι περιέχει την επωνυμία του, η οποία προσδίδει σε αυτό την απαιτούμενη κατά Νόμο διακριτική δύναμη, χωρίς να υπάρχει ο παραμικρός κίνδυνος συγχύσεως με άλλα σήματα (τρίτων) τα οποία περιέχουν τη λέξη ζέα.

Οι αποφάσεις αυτές είναι υπέρ όλων όσων έχουν συρθεί στα Πολιτικά Δικαστήρια από τον Γεώργιο Αντωνόπουλο για τη χρήση της λέξης ΖΕΑ και μπορούν να χρησιμοποιηθούν από κάθε έμπορο ή παραγωγό για την εμπορία προϊόντων από άλευρα ζέας. Η απόφαση αυτή είναι καταπέλτης για την λέξη ζέα και το σημαντικότερο στοιχείο είναι ότι οι ισχυρισμοί του Αντωνόπουλου ότι είναι δικαιούχος του σήματος φήμης ΖΕΑ, είναι πλέον εντελώς αβάσιμοι. Η λέξη ζέα δεν μπορεί να μονοπωληθεί από κανένα,

διότι σημαίνει το αρχαίο σιτηρό, παρόμοια δηλαδή με τη λέξη καλαμπόκι, κλπ. Η λέξη Ζέα αναφέρεται σε πληθώρα Ελληνικών και ξένων λεξικών, όπως το Λεξικό της Ακαδημίας Αθηνών, ως υποδηλούσα την ονομασία ενός δημητριακού.

Πλέον οποιαδήποτε βιοτεχνία/βιομηχανία τροφίμων θα μπορεί να αναγράφει στην συσκευασία των προϊόντων της τη λέξη ΖΕΑ, εφόσον έχουν ως πρώτη ύλη τους το συγκεκριμένο δημητριακό. Τέλος συνιστάται η κατάθεση εμπορικού σήματος από κάθε ένα επιχειρηματία που σκοπεύει να διαθέτει προς πώληση προϊόντα περιέχοντα άλευρο ζέας, διότι με τον τρόπο αυτό τα Πολιτικά Δικαστήρια δε θα μπορούν πλέον να κάνουν δεκτούς τους ισχυρισμούς όσων υποστηρίζουν ότι έχουν "επινοήσει" την λέξη ΖΕΑ.»

Για περισσότερες πληροφορίες επικοινωνήστε με τον «Σύνδεσμο Αλευροβιομηχάνων της Ελλάδος» στο info@flourmillers.gr.



Πάντα στη γεύση πρωτοπορεί!

Νέα απολαυστική Ηπειρώτικη πίτα!



... Ρωτήστε μας και για τα άλλα
μοναδικά προϊόντα που δημιούργησε
η ΙΩΝΙΚΗ για εσάς!

Τραγανό χωριάτικο φύλλο τυλίγει την πλούσια γέμιση τυριού και σε συνδυασμό με το εκλεκτό σπανάκι αναδεικνύει την μοναδική γευστική αίσθηση της αγαπημένης Ηπειρώτικης πίτας. Δεν χρειάζονται απόψυξη και είναι φτιαγμένες από τα πιο αγνά υλικά εξολοκλήρου στο χέρι από την ζύμη έως την γέμιση.

Νέα Ηπειρώτικη πίτα από την **ΙΩΝΙΚΗ!**

Artoza 2017

3-6 ΜΑΡΤΙΟΥ
METROPOLITAN EXPO



Όλη η αγορά και σύσσωμος ο κλάδος στηρίζουν την 15η ARTOZA

Οι σημαντικότερες προμηθευτικές εταιρίες του κλάδου ήδη έχουν οριστικοποιήσει τη συμμετοχή τους στην ARTOZA 2017, η οποία θα αποτελέσει το σπουδαιότερο εμπορικό και κοινωνικό γεγονός για την Αρτοποιία και τη Ζαχαροπλαστική στην Ελλάδα!

Αναβαθμισμένη σε επίπεδο συμμετοχών, οργάνωσης και special events, η 15η ARTOZA 2017 είναι έτοιμη να υποδεχθεί σύσσωμο τον κλάδο της Αρτοποιίας και της Ζαχαροπλαστικής στο υπερσύγχρονο εκθεσιακό κέντρο Metropolitan Expo, στην Αθήνα, στις 3-6 Μαρτίου 2017. Ήδη, 180 επιχειρήσεις -μεταξύ των οποίων οι μεγαλύτερες και σημαντικότερες του κλάδου- έχουν επιβεβαιώσει με συμβόλαιο της συμμετοχή τους στην ARTOZA, ενώ ο συνολικός αριθμός των εκθετών θα ξεπεράσει τους 230! Η μεγάλη συμμετοχή και το ζωηρό ενδιαφέρον

των επαγγελματιών επιβεβαιώνουν τον κομβικό ρόλο που διαδραματίζει διαχρονικά η ARTOZA στην εξέλιξη της Αρτοποιίας και της Ζαχαροπλαστικής στην Ελλάδα!

Εδώ ζυμώνεται το μέλλον!

Για ακόμη μια φορά, η ARTOZA θα αποτελέσει το σημαντικότερο εμπορικό και κοινωνικό γεγονός για τον κλάδο, ο οποίος βρίσκει στην έκθεση νέα προϊόντα, πρακτικές λύσεις, καινοτόμες προτάσεις αλλά και ερεθίσματα για να συνεχίσει να εξελίσσεται και να παραμένει ανταγωνιστικός.

Η ARTOZA θα φιλοξενήσει και πάλι κορυφαίους τεχνίτες και δημιουργούς από όλο τον κόσμο, οι οποίοι θα παρουσιάσουν στους Έλληνες επαγγελματίες τις νέες τάσεις που κυριαρχούν διεθνώς στην αγορά της Αρτοποιίας και της Ζαχαροπλαστικής. Το πρόγραμμα παράλληλων εκδηλώσεων είναι το πλουσιότερο των τελευταίων χρόνων, δίνοντας έμφαση σε καινοτόμες τεχνικές και πετυχημένα case studies από την εγχώρια και την παγκόσμια σκηνή. Για πρώτη φορά, μάλιστα, θα δοθεί βήμα στην αφρόκρεμα των ταλαντούχων νέων Ελλήνων δημιουργών!

Εμπλουτισμένες και ευρύτατες οι παράλληλες εκδηλώσεις!

Επιδείξεις, ημερίδες, μαθήματα συσκευασίας, πρωτάθλημα Cake Designers, pastry shows, social media marketing, coffee seminars και πολλές ακόμη ενότητες.

Πλούσιο πρόγραμμα επιδείξεων στο Bakery & Pastry School



Αφιερωμένο στις νέες τάσεις και τις πρωτοποριακές τεχνικές που κυριαρχούν στη διεθνή σκηνή της Αρτοποιίας και της Ζαχαροπλαστικής είναι το εκπαιδευτικό πρόγραμμα της ARTOZA 2017. Κορυφαίοι Έλληνες και ξένοι δημιουργοί θα παρελάσουν από την κεντρική σκηνή για να μοιραστούν με τους επισκέπτες της έκθεσης τις ιδέες και τις προτάσεις τους: μοντέρνοι και απρόσμενοι συνδυασμοί σε αρτοσκευάσματα και προϊόντα ζαχαροπλαστικής αλεύρου, σύγχρονες τεχνικές αρτοποιίας, προχωρημένες παρασκευές με σοκολάτα, ευφάνταστες δημιουργίες στο παγωτό, εντάσσονται ως θεματικές στο πρόγραμμα παρουσιάσεων, επιδείξεων και σεμιναρίων της ARTOZA.

Next Generation Day! Οι δημιουργοί του «αύριο»

Για πρώτη φορά, μια ολόκληρη ημέρα αφιερώνεται στην crème de la crème της νέας γενιάς bakers και pastry chefs από όλη τη χώρα! Οι ταλαντούχοι αρτοποιοί και ζαχαροπλάστες θα παρουσιάσουν τις δημιουργίες τους, θα πειραματιστούν με ιδιαίτερα υλικά και θα μιλήσουν για το μέλλον του επαγγέλματος που υπηρετούν, διαδεχόμενοι την προηγούμενη γενιά. Μια μέρα αφιερωμένη στο «αύριο» της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής στην Ελλάδα!



Η 15η ARTOZA αναμένεται να ξεπεράσει ακόμα και τις πιο λαμπρές στιγμές της σπουδαίας ιστορίας της, καθώς η ανταπόκριση της αγοράς είναι πρωτοφανής!

Ημέρες & ώρες λειτουργίας

ΜΑΡ 03
ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ
10.00 - 20.00

ΜΑΡ 04
ΣΑΒΒΑΤΟ
10.00 - 20.00

ΜΑΡ 05
ΚΥΡΙΑΚΗ
10.00 - 20.00

ΜΑΡ 06
ΔΕΥΤΕΡΑ
10.00 - 19.30

Ελληνικός τελικός για τον παγκόσμιο διαγωνισμό Cake



Η 15η ARTOZA θα φιλοξενήσει τον ελληνικό τελικό του παγκόσμιου διαγωνισμού Cake Designers World Championship FIPGC 2017, ένα από τα κορυφαία πρωταθλήματα ζαχαροπλαστικής διεθνώς! Στην ARTOZA θα αναδειχθούν οι δημιουργοί που θα εκπροσωπήσουν τη χώρα μας στον παγκόσμιο τελικό που θα πραγματοποιηθεί τον ερχόμενο Οκτώβριο στην έκθεση Host, στο Μιλάνο. Οι συμμετέχοντες θα διαγωνιστούν σε 4 κατηγορίες: Τούρτα, Γλυπτική Σοκολάτας-Πραλίνας, Γλυπτική με ζάχαρη, Γλυπτική παστιλιάζ. Μπορείτε να δηλώσετε συμμετοχή στο info@chefclub.gr

Δηλώστε συμμετοχή στα διαδραστικά σεμινάρια συσκευασίας και διακόσμησης



Η πετυχημένη σειρά σεμιναρίων Συσκευασίας & Διακόσμησης Βιτρίνας από τη Χρύσα Βερβενιώτη, εμπλουτίζεται με νέο περιεχόμενο και μοντέρνα θεματολογία! Εξασφαλίστε τώρα τη συμμετοχή σας σε ένα από τα έξι σεμινάρια που θα πραγματοποιηθούν στην έκθεση, καθώς οι θέσεις είναι περιορισμένες. Το κόστος συμμετοχής είναι 50 ευρώ/άτομο. Στους συμμετέχοντες θα χορηγηθεί το ARTOZA DECO DIPLOMA.

Επισκεφθείτε το artoza.com

και δηλώστε συμμετοχή στα **σεμινάρια!**

1η Γιορτή Ψωμιού 2016

Με μεγάλη επιτυχία πραγματοποιήθηκε η 1η Γιορτή Ψωμιού στο Άλσος Περιστερίου από το Σάββατο 24 Σεπτεμβρίου έως και τη Δευτέρα 26 Σεπτεμβρίου 2016. Η Γιορτή Ψωμιού διοργανώθηκε από το Σωματείο Αρτοποιιών Ν. Πειραιώς και τη Συντεχνία Αρτοποιιών Αθηνών, Προαστίων & Περιχώρων, σε συνεργασία με το Δήμο Περιστερίου.

Σε όλη τη διάρκεια της Γιορτής, έμπειροι αρτοποιοί ζύμωναν, έπλαθαν και φούρνιζαν παντός είδους αρτοσκευάσματα και γλυκά αρτοποιίας σε πλήρως εξοπλισμένους φούρνους που είχαν στηθεί στο χώρο της διοργάνωσης, τα οποία στη συνέχεια μοίρασαν σε όλους τους παρευρισκόμενους. Στα πλαίσια της Γιορτής Ψωμιού είχαν διοργανωθεί και διάφορα δρώμενα για τους μικρούς φίλους των δύο σωματείων ενώ το απόγευμα της Κυριακής ο γνωστός Ηπειρώτης τραγουδιστής Ηλ. Κόντης κράτησε ευχάριστη συντροφιά στους παρευρισκόμενους συνοδευόμενος από το Σύλλογο Ηπειρωτών Περιστερίου.

Αξίζει να σημειωθεί ότι το πρωινό της Δευτέρας πλήθος μικρών μαθητών από τα σχολεία της περιοχής, συνοδευόμενοι από τους δασκάλους τους, πραγματοποίησαν, κατόπιν προσκλήσεως, επίσκεψη στη Γιορτή Ψωμιού και παρακολούθησαν από κοντά πώς παράγεται και ψήνεται το ψωμί και όλα τα προϊόντα αρτοποιίας που καθημερινά αγοράζουν από το Φούρνο της Γειτονιάς τους. Σε όλα τα παιδιά μοιράστηκαν σχολικές τσάντες με δώρα και πολλά φρεσκοψημένα προϊόντα αρτοποιίας. Σκοπός της εκδήλωσης αυτής, εκτός από την προβολή της Βιοτεχνικής Αρτοποιίας και κατ'επέκταση του Φούρνου της Γειτονιάς, ήταν να ενημερωθεί το κοινό κάθε ηλικίας για τη σπουδαιότητα και τη θεραπευτική αξία του «φρέσκου ψωμιού» – το οποίο μπορεί να βρει μόνο στο Φούρνο της γειτονιάς του - που αποτελεί τη βασική και αναντικατάστατη τροφή του ανθρώπου. Ειδικότερα, η πρόσκληση νέων παιδιών είχε στόχο τη δημιουργία των αυριανών συνειδητοποιημένων καταναλωτών.

Το Σάββατο 24 Σεπτεμβρίου, έγινε η έναρξη της Γιορτής Ψωμιού από τους Προέδρους των δύο Σωματείων, κ. Χ. Μάνο της Συντεχνίας Αρτοποιιών Αθηνών, Προαστίων & Περιχώρων και κ. Δ. Ντούρα του Σωματείου Αρτοποιιών Ν.Πειραιώς καθώς και από το Δημάρχο Περιστερίου κ. Αν. Παχατουρίδη, με αγιασμό του χώρου.

Ο Πρόεδρος της ΣΑΑΠΠ, κ. Χ. Μάνος καλωσόρισε και ευχαρίστησε όλους τους παρευρισκόμενους στα εγκαίνια της 1ης Γιορτής Ψωμιού και έδωσε το λόγο στον κ. Ι. Μπαλάφα – Υφ. Εσωτερικών και Διοικ. Ανασυγκρότησης, ο οποίος απύθυνε χαιρετισμό καλωσορίζοντας όλους. Στη συνέχεια το λόγο πήρε ο Δήμαρχος Περιστερίου κ. Αν. Παχατουρίδης, ως οικοδεσπότης

της του χώρου και κατόπιν το λόγο πήρε ο Πρόεδρος του ΣΑΝΠ κ. Δ. Ντούρας, ο οποίος με τη σειρά του καλωσόρισε και ευχαρίστησε τους παρευρισκόμενους.

Τέλος, το λόγο πήρε ο Γεν.Γραμματέας της ΣΑΑΠΠ κ. Π. Σαχινίδης ο οποίος με τη σειρά του ευχαρίστησε τη Δημοτική Αρχή καθώς και τους χορηγούς της εκδήλωσης. Την εκδήλωση τίμησαν με την παρουσία τους ο κ. Ι. Μπαλάφας, Υφ. εσωτερικών & Διοικ. Ανασυγκρότησης, οι Βουλευτές Αθηνών κ. κ. Χ. Καφαντάρη - ΣΥΡΙΖΑ, Άννα – Μισέλ Ασημακοπούλου – ΝΔ, ο Βουλευτής Άρτας ΝΔ κ. Γ. Στύλιος, ο Βουλευτής Θεσπρωτίας ΝΔ κ. Β. Γιόγιακας και ο Βουλευτής Ιωαννίνων ΝΔ κ. Κ. Τασούλας.

Επίσης, με την παρουσία τους τίμησαν τη διοργάνωση, ο Πρόεδρος της ΟΑΕ κ. Μ. Μούσιος, ο Γεν. Γραμματέας της ΟΑΕ & Πρόεδρος του Σωμ. Αρτοποιιών Αλεξανδρούπολης κ. Κεβρεκίδης, ο Πρόεδρος του Σωμ. Αρτοποιιών Κορίνθου κ. Ι. Βακάλογλου, ο τ. Πρόεδρος ΣΑΝΠ & ΟΑΕ κ. Ηλ. Ξεάρχος, ο τ. Πρόεδρος ΣΑΑΠΠ & ΟΑΕ κ. Ν. Νούσιος, ο τ. Πρόεδρος ΣΑΝΠ κ. Γ. Καλαμπόκας, ο τ. Γεν. Γραμματέας ΣΑΝΠ & Πρόεδρος του ΗΣΠ κ. Δ. Λέννης, ο τ. Γεν. Γραμματέας ΣΑΝΠ κ. Χ. Πάντος, ο Αντιπρόεδρος της ΟΑΕ κ. Ι. Μάνος, οι τ. Πρόεδροι ΣΑΑΠΠ κ. κ. Ηλ. Διαμαντής & Ευθ. Πάντος, ο Πρόεδρος της ΓΣΕΒΕΕ κ. Γ. Καββαθάς και ο Πρόεδρος της ΠΣΕ κ. Γ. Δόσης.

Στην απόλυτη επιτυχία της 1ης Γιορτής Ψωμιού συνετέλεσαν σημαντικά και οι χορηγοί της εκδήλωσης. Οι χορηγοί που βοήθησαν και στήριξαν την 1η Γιορτή Ψωμιού στο Άλσος Περιστερίου είναι οι:

ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ Δ. ΑΒΕΕ, ΑΡΑΜΠΑΤΖΗΣ Μ. ΑΒΕΕ, ΑΦΟΙ ΛΑΟΥΔΗ ΑΕΒΕ, ΑΧΑΪΚΟ ΕΝΤΕΛΒΑΪΣ, ΑΤΤΙΒΑΚΙ, ΓΙΑΝΝΑΚΟΥΡΗ Κ. & ΣΙΑ ΕΕ, ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ Δ. ΑΒΕΤΕ, Ε. ΔΑΚΙΔΗΣ - Τ. ΒΑΛΛΗΣ & ΣΙΑ ΟΕ, ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΧΡ.ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΕΠΕ, ΙΝΑΧΟΣ ΑΒΕΕ, ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ Ι.ΚΑΤΣΑΡΗ ΑΕ, ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ Κ. ΣΑΡΑΝΤΟΠΟΥΛΟΣ ΑΕ – ΑΜΑΤΙΝΗ, ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ ΑΕ, ΛΑΠΠΑΣ Ι.ΚΛΙΒΑΝΕΧ, ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕΤ, ΜΥΛΟΙ ΑΣΩΠΟΥ ΑΒΕΕ, ΜΥΛΟΙ ΔΑΚΟΥ ΑΕ, ΜΥΛΟΙ ΜΑΡΡΑ ΑΕ, ΡΟΔΟΥΛΑ ΑΕ, ΣΚΟΡΔΙΛΗΣ Ι. ΕΠΕ, ΣΟΓΙΑ ΕΛΛΑΣ ΑΕ, ΣΠΕΤΣΙΩΤΑΚΗΣ ΚΩΝ/ΝΟΣ, ΣΤΕΦΑΝΟΥ - ΚΛΙΒΑΝΕΧΡΟΤ ΕΠΕ, ΥΦΑΝΤΗΣ ΑΜΑΝΤΙΚΑ, GREEN COLA, OLYMPIC FOODS ΑΕΒΕ, SEFCOZEELANDIA ΑΒΕΕ.



ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ

Νέο Αρτοζαχαροπλαστείο Κονδύλης

Η Πετρούπολη απέκτησε ένα καινούριο σημείο αναφοράς!

Συνέντευξη με τον κ. Κωνσταντίνο Κονδύλη

Η οικογένεια Κονδύλη εντυπωσιάζει για άλλη μία φορά με το νέο της αρτοζαχαροπλαστείο που άνοιξε στην Πετρούπολη, επί της 25ης Μαρτίου στο Νο 76. Για τρίτη φορά, η οικογένεια Κονδύλη εμπιστεύτηκε την εταιρεία **Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ** στη διαμόρφωση του καταστήματος και την κατασκευή του εξοπλισμού παρουσιάζοντας ένα άρτιο αποτέλεσμα με παλαιομένους ξύλινους ταμπλάδες στις επενδύσεις, λευκούς τεχνογρανίτες και φωτισμό led σε όλες τις βιτρίνες που μαγνητίζουν τα βλέμματα. Εμείς ζητήσαμε από το Κωνσταντίνο Κονδύλη να μας μιλήσει για την ιστορία των καταστημάτων της οικογένειας και την παράδοση τους αλλά και να μας παρουσιάσει το νέο τους δημιούργημα.





Μιλήστε μας για την οικογένεια Κονδύλη και την παράδοσή σας στη λειτουργία αρτοζαχαροπλασטיών.

Η οικογένειά μας δραστηριοποιείται στο χώρο της αρτοζαχαροπλαστικής τα τελευταία 45 χρόνια. Αφετηρία ήταν το κατάστημα ζαχαροπλαστικής χονδρικής πώλησης από όπου οι γονείς μας ξεκίνησαν και στη συνέχεια επεκτάθηκαν στα καταστήματα αρτοποιίας. Την παράδοση πλέον συνεχίζουμε εμείς σαν δεύτερη γενιά και αυτή τη στιγμή η επιχείρησή μας αριθμεί τρία καταστήματα αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής στην περιοχή της Πετρούπολης.

Ποια είναι η φιλοσοφία και οι αρχές στις οποίες βασίζεται η λειτουργία των καταστημάτων σας;

Αυτό που προέχει για εμάς είναι η ποιότητα των προϊόντων μας και η καλύτερη δυνατή εξυπηρέτηση των ανθρώπων που μας επιλέγουν. Αγοράζοντας τις καλύτερες ελληνικές πρώτες ύλες της αγοράς και παράλληλα υιοθετώντας τα αυστηρότερα πρότυπα διαχείρισης ποιότητας καταφέρνουμε να φτάνουν καθημερινά στον καταναλωτή φρέσκα και γευστικά προϊόντα. Τέλος, το ανθρώπινο δυναμικό της επιχείρησής μας, που σήμερα αριθμεί περισσότερα από 30 άτομα, εκπαιδεύεται συνεχώς προκειμένου να εκφράζει την πελατοκεντρική φιλοσοφία μας.

Πως προέκυψε η ιδέα για τη δημιουργία ενός ακόμη αρτοζαχαροπλαστικού Κονδύλη στην Πετρούπολη;

Λόγω της προτίμησης και της εμπιστοσύνης που μας δειχνουν

όλα αυτά τα χρόνια οι πελάτες μας, σκεφτόμασταν αρκετό καιρό να ανοίξουμε ένα νέο κατάστημα. Αυτό που περιμέναμε ήταν να βρεθεί το κατάλληλο σημείο. Τελικά βρέθηκε και πάλι στην Πετρούπολη, μία επιλογή που μας δικαίωσε πλήρως.

Το κατάστημά σας έχει πολύ ιδιαίτερη σχεδίαση και αισθητική. Μιλήστε μας για τη συνεργασία σας με την εταιρεία Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ.

Στο νέο μας κατάστημα θελήσαμε να δημιουργήσουμε ένα χώρο καλαίσθητο και ιδιαίτερο συνδυάζοντας την πολυτέλεια με τη ζεστασιά ενός άκρως παραδοσιακού φούρνου. Για αυτό μας το εγχείρημα απευθυνθήκαμε για τρίτη φορά στην εταιρεία Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ, από την οποία μείναμε απόλυτα ικανοποιημένοι σε όλα τα επίπεδα. Απέδωσαν όχι μόνο με τον καλύτερο δυνατό τρόπο τις ιδέες μας, δημιουργώντας ακριβώς αυτό που θέλαμε αλλά μπορώ να πω ότι ξεπέρασαν κατά πολύ τις προσδοκίες μας.

Ποια είναι η γκάμα των προϊόντων σας; Ποια από αυτά ξεχωρίζουν κατά τη γνώμη σας και ποιο είναι εκείνο που κερδίζει περισσότερο τους καταναλωτές σας;

Στα καταστήματά μας ο καταναλωτής μπορεί να επιλέξει καθημερινά ανάμεσα από τουλάχιστον 30 διαφορετικά είδη ψωμιού, 35 διαφορετικά είδη βουτημάτων, γευστικότητας sandwiches και σφολιατοειδή, καθώς και άριστης ποιότητας γλυκά και φυσικά εξαιρετικό καφέ. Πάντα φρέσκα και παρασκευασμένα από



εμάς. Αυτό για το οποίο πιστεύω ότι ξεχωρίζουμε είναι το ψωμί μας, γιατί ακολουθώντας την παράδοση, δίνουμε ιδιαίτερη βαρύτητα στην παρασκευή του.

Πως βλέπετε την εξέλιξη της ελληνικής αγοράς και του κλάδου της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής στη χώρα μας;

Η ελληνική αγορά διανύει ως γνωστόν μία πολύ δύσκολη περίοδο λόγω της οικονομικής κρίσης. Αυτό φυσικά και έχει αντίκτυπο και στον δικό μας κλάδο. Ο καταναλωτής έχοντας να διαθέσει πολύ λιγότερα χρήματα έχει γίνει πολύ πιο απαιτητικός και φειδωλός στις αγορές του. Λόγω αυτών των δεδομένων σίγουρα οποιαδήποτε ανάπτυξη και εξέλιξη είναι πολύ δύσκολο να επιτευχθεί.

Πόσο έχει επηρεάσει η κρίση τη δουλειά σας και με ποιους τρόπους καταφέρνετε να εξελίξεστε μέσα στις τρέχουσες συνθήκες;

Αυτό που σίγουρα έχει μειωθεί είναι η διάθεση αλλά και η δυνατότητα κυρίως του καταναλωτή να δώσει εύκολα τα χρήματα του για αγορές πλέον των αναγκαιών. Αυτό που εμείς προσπαθούμε και πιστεύω έχουμε καταφέρει, είναι να αυξήσουμε κατά πολύ την γκάμα των προϊόντων μας εισάγοντας συνεχώς νέες συνταγές και προϊόντα. Και κυρίως επιμένουμε στην άριστη ποιότητα των πρώτων υλών χωρίς όμως να γινόμαστε ακριβοί για τους πελάτες μας. Τέλος, είναι πολύ σημαντική για εμάς η σχέση μας με τους πελάτες μας. Πάντα με ευγένεια και ειλικρίνεια προσπαθούμε να ικανοποιήσουμε κάθε τους επιθυμία. Έχοντας αυξήσει λοιπόν τη δική μας προσπάθεια, μπορώ να πω ότι η κρίση μας έχει επηρεάσει στο μικρότερο δυνατό βαθμό.

Ποια είναι τα σχέδια και οι επιχειρηματικοί στόχοι της οικογένειας Κονδύλη για το μέλλον;

Στόχος μας είναι πάντα να συνεχίσουμε να είμαστε σε εγρήγορση ώστε να παραμένουμε ανταγωνιστικοί. Και όσο για το μέλλον, ελπίζοντας ότι η κατάσταση στην Ελλάδα τα επόμενα χρόνια θα βελτιωθεί, θα θέλαμε να επενδύσουμε σε ένα ακόμη νέο κατάστημα.





Χρόνια Πολλά
& Καλή Χρονιά!

ΜΠΑΣΑΣ Α.Ε. Αρτοκλίβανοι & Μηχανήματα Αρτοποιίας

Λ. Τατοΐου 344 Αχαρναί Τ.Κ.: 136 77 Τηλ.: 210 2478817-210 2478691 Fax: 210 2478818

www.basas.gr e-mail: info@basas.gr

ΘΕΜΑ

SIGEP 2017

5η Διεθνής Έκθεση για την Τεχνολογία και τα Προϊόντα Αρτοποιίας και Ζαχαροπλαστικής

Μετά την επιτυχία της διοργάνωσης του 2015, η έκθεση για την τέχνη της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής επιστρέφει πίσω στο Ρίμινι της Ιταλίας, από τις 21 έως 25 Ιανουαρίου 2017, με μία μοναδική επανεξέταση όσον αφορά την ποικιλία των τεχνολογιών σε συνδυασμό με τα προϊόντα, τα υλικά και τις εγκαταστάσεις και με όλο και μεγαλύτερο προσανατολισμό προς τη HORECA (ξενοδοχεία, εσπατόρια, café).





Βασιλόπιτα

DeliCake

Μείγμα για την παρασκευή
σπιτικού κέικ λαδιού σε σάκο 10kg

Νέο προϊόν από την Ad Foods σε συνεργασία με την Uldo. Μείγμα για την παρασκευή σπιτικού κέικ λαδιού Deli Cake. Προϊόν υψηλής ποιότητας που σας δίνει τη δυνατότητα να παρασκευάσετε εύκολα και γρήγορα αφράτο κέικ με εξαιρετική γέυση και μεγάλη διατηρησιμότητα μόνο με την προσθήκη νερού και λαδιού, καθώς και μεγάλη ποικιλία άλλων εφαρμογών όπως:

Βασιλόπιτα, Καρυδόπιτα, Ραβανί, Σάμαλι, Muffin.



Mufins



Κέικ



Ραβανί



Καρυδόπιτα



Σάμαλι



Έχοντας επιτύχει το στόχο να συγκεντρώσει το σύνολο του ιταλικού κλάδου της αρτοποιίας σε μία μεγάλη ενιαία διοργάνωση, η SIGEP 2017 θα φιλοξενήσει εταιρίες από την Ιταλία αλλά και κορυφαίες εταιρίες από την Ευρώπη που θα πρωταγωνιστήσουν στο Ρίμινι, παρουσιάζοντας τις πιο καινοτόμες και αντιπροσωπευτικές λύσεις τους για την αγορά. Το ραντεβού για όλες τις επιχειρήσεις της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής από τις 5 ημερές, θα είναι στο Ρίμινι από τις 21 έως 25 Ιανουαρίου 2017.

Η AB TECH EXPO 2017 είναι μία πλήρης και διεθνής εκδήλωση στην οποία συμμετέχουν όλοι οι παράγοντες από όλα τα στάδια της εφοδιαστικής αλυσίδας, από την αποθήκευση του προϊόντος μέχρι την προετοιμασία των συνταγών, από τη ζύμη μέχρι την παραγωγή (διαίρεση, διαμόρφωση, κοπή), έως και το προζύμι, το μαγείρεμα, την ψύξη και τέλος τη συσκευασία και φυσικά, συμπεριλαμβανομένων όλων των υπηρεσιών που σχετίζονται με την ποιότητα της κάθε διαδικασίας.

Το σύνολο της εφοδιαστικής αλυσίδας θα παρουσιαστεί σε αυτή τη διοργάνωση που δεν πρέπει να χάσει όποιος δραστηριοποιείται επαγγελματικά στον κλάδο και θέλει να ανακαλύψει όλες τις νέες τάσεις της παραγωγής και της κατανάλωσης, νέες μορφές επαγγελματικών χώρων και νέες έννοιες μάρκετινγκ.

Εστίαση σε διεθνείς εκδηλώσεις

4ο JUNIOR ΠΑΓΚΟΣΜΙΟ ΠΡΩΤΑΘΛΗΜΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ. Θα πραγματοποιηθεί στις 21 και 22 Ιανουαρίου 2017 με δέκα ομάδες νέων σεφ ζαχαροπλαστικής από τη Γαλλία, την Ιαπωνία, τα Βαλκάνια, την Ινδία, τις Φιλιππίνες, τη Σιγκαπούρη, το Μεξικό, την Πολωνία, τη Ρωσία και την Ιταλία να διαγωνίζονται με θέμα «Πλανήτης Φαντασία» και με επίδειξεις γεμάτες πάθος και αγάπη για όμορφες δημιουργίες. Η ποιότητα των δημιουργιών, με έμπνευση από το θέμα «Πλανήτης Φαντασία», θα είναι το έμβλημα της προσεκτικής έρευνας για τη χρήση των συστατικών και την τελειότητα των τεχνικών, προκειμένου να επιτευχθούν όλο και υψηλότερα επαγγελματικά πρότυπα.

ΤΟ ΑΣΤΕΡΙ ΤΗΣ ΖΑΧΑΡΗΣ. Διεθνής διαγωνισμός για την τέχνη της ζάχαρης που έχει προγραμματιστεί στη SIGEP από τις 21 έως τις 25 Ιανουαρίου 2017. Ο διαγωνισμός προσκαλεί όλους τους ζαχαροπλάστες να απελευθερώσουν τη φαντασία τους. «Καλλιτέχνες» από την Ιταλία, τη Γαλλία, την Πορτογαλία, την Ινδία και το Μαρόκο θα συμμετάσχουν σε μια αναζήτηση νέων μορφών, αρχικών γραμμών και καινοτόμων τεχνικών για να ολοκληρώσουν τις δημιουργίες τους, αποδεικνύοντας έτσι τις δεξιότητές τους ως κορυφαίοι Masters μέσα από τα έργα τους τα οποία θα είναι στη διάθεση του κοινού καθ' όλη τη διάρκεια της διοργάνωσης.

BREAD IN THE CITY. Τέλος, ο διεθνής διαγωνισμός της Αρτοποιίας «Bread in the City» θα λάβει χώρα και πάλι φέτος στην 3η του έκδοση και θα φιλοξενήσει κορυφαίους αρτοποιούς από την παγκόσμια Βιομηχανία. Οι 8 σούπερ φιναλίστ χώρες που διαγωνίζονται είναι η Ιρλανδία, η Ισπανία, το Ισραήλ, το Βέλγιο, η Ιταλία, η Ιαπωνία, η Κίνα και η Ελβετία.

Αλλά η SIGEP είναι κάτι περισσότερο από όλα αυτά. Είναι επίσης μια πλατφόρμα για την παρατήρηση των νέων τάσεων, για εκείνους που αναζητούν έμπνευση και καινοτομίες αλλά και επαγγελματική κατάρτιση. Και αυτό γιατί στη SIGEP φιλοξενείται ότι αφορά τις αλυσίδες εφοδιασμού – τα πάντα για το παγωτό, τα προϊόντα ζαχαροπλαστικής, τα προϊόντα αρτοποιίας και καφέ - τα οποία συνυπάρχουν ειρηνικά, δημιουργώντας ένα μείγμα από ιδέες και γεύσεις που αντιπροσωπεύουν τις καινοτομίες και τις τάσεις της βιομηχανίας.

Η SIGEP παρουσιάζει ένα νέο προϊόν, σας λέει πώς να το χρησιμοποιήσετε, προτείνει που να το χρησιμοποιήσετε αλλά και με ποια συσκευασία να το παρουσιάσετε. Όλα αυτά συμπληρώνονται από τις εκδηλώσεις και τους διαγωνισμούς της διοργάνωσης με όλη τη φινέτσα και την κομψότητα του ιταλικού στυλ. Όλο αυτό ονομάζεται SIGEP!

Χορηγοί της διοργάνωσης είναι η Corman και η Lesaffre.



Abtech expo

ΤΕΧΝΗ ΚΑΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ

5° ΔΙΕΘΝΕΣ ΣΑΛΟΝΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ
ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ, ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΓΛΥΚΙΣΜΑΤΩΝ

Gambarini&Mutti



Bakery EVENTS

RIMINI, Ιταλία **2017**
21-25 ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΥ

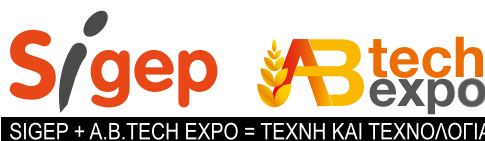
Σε συνεργασία με:



Προώθηση από:



www.abtechexpo.it



Οργάνωση:



Για περισσότερες πληροφορίες και για να ζητήσετε δωρεάν εισιτήρια, παρακαλώ επικοινωνήστε με το Ελληνο-Ιταλικό Επιμελητήριο Θεσσαλονίκης, κα Μπέττυ Μακρή, τηλ. + 30 2310947744, e-mail: betty@italchamber.gr

ΕΚΘΕΣΗ

Η έκθεση GastroPan επιστρέφει το 2017

Η επόμενη έκδοση της έκθεσης GastroPan, της μεγαλύτερης διεθνούς έκθεσης για την αρτοποιία, τη ζαχαροπλαστική, τη φιλοξενία και την τεχνολογία τροφίμων που διοργανώνεται στη Ρουμανία, θα πραγματοποιηθεί μεταξύ 23 - 25 Μαρτίου 2017. Αρκετοί σημαντικοί προμηθευτές εξοπλισμού, υλικών και τεχνολογιών για την αρτοποιία, τη ζαχαροπλαστική και τη βιομηχανία της φιλοξενίας, έχουν ήδη κλείσει τα περίπερά τους για την 9η εκθεσιακή συνάντηση της GastroPan.



Η GastroPan διοργανώνεται σε ετήσια βάση και αποτελεί το συνδυαστικό κρίκο ανάμεσα στην προσφορά και τη ζήτηση της αγοράς και στους προμηθευτές και τους δυνητικούς πελάτες τους, σε ένα πλαίσιο που επιτρέπει πολύπλοκες παρουσιάσεις προϊόντων, τεχνολογιών και υπηρεσιών για τους επισκέπτες, οι οποίοι είναι κυρίως επαγγελματίες από τους προαναφερόμενους τομείς. Το 2016, περισσότεροι από 130 εκθέτες από 25

χώρες (4 ηπείρους) συμμετείχαν στην εμπορική έκθεση παρουσιάζοντας τεχνολογίες, υλικά και προϊόντα από τις τελευταίες διεθνείς τάσεις.

Ποιοι είναι οι επισκέπτες της GastroPan?

Ανάμεσα στους χιλιάδες επισκέπτες αυτού του σημαντικού επιχειρηματικού γεγονότος του κλάδου είναι ειδικοί, managers και



Εξοικονόμηση **50%** με
χρήση πέλληλιετ

Μόνιμη διαθεσιμότητα
προϊόντος

100% ασφάλεια
καύσης

Αισθητή βελτίωση
της ποιότητας ψησίματος

Πιστοποιημένο πέλληλιετ
κατά **ENplus**

Σε επιλέγμενα καταστήματα σε όλη την Ελλάδα



ALFA WOOD Νευροκόπι ΑΕΒΕ

7° χλμ Κ. Νευροκοπίου - Εξοχής, Δράμα

T. 2523 300307 | F. 2410 831590

E: awnevrokopi@alfawood.gr

www.alfapellet.gr



επιχειρηματίες που εκπροσωπούν τόσο τη βιομηχανία όσο και τις μικρότερες επιχειρήσεις όπως αρτοποιεία, ζαχαροπλαστεία, κατασκευαστές παγωτού, καταστήματα σοκολάτας, εστιατόρια, επαγγελματικές κουζίνες και εγκαταστάσεις φιλοξενίας. Τις προηγούμενες εκδόσεις της έκθεσης έχουν επισκεφθεί πάνω από 20.000 επισκέπτες και η προσδοκία για το 2017 είναι ακόμη μεγαλύτερη.

Στη GastroPan οι επισκέπτες θα έχουν τη δυνατότητα να δουν ποιος είναι ο πιο σύγχρονος τρόπος επεξεργασίας της ζύμης, ποια είναι τα τελευταία μηχανήματα διαμόρφωσης και πως δουλεύουν οι πιο αποτελεσματικοί φούρνοι. Επίσης, θα μπορούν να μάθουν τις νεότερες τεχνικές εργασίας από τους Master αρτοποιούς, τους σεφ ζαχαροπλαστικής και τους πιο ταλαντούχους σεφ μαγειρικής. Η επίσκεψη στην έκθεση προσφέρει μια μεγάλη ευκαιρία για να ανακαλύψουν οι επισκέπτες όλους τους εξοπλισμούς, τα σκεύη και τα απαραίτητα συστατικά για την ανάπτυξη μίας ανταγωνιστικής επιχείρησης στον τομέα της αρτοποιίας, της ζαχαροπλαστικής και της φιλοξενίας.

Ποιοι είναι οι εκθέτες της GastroPan?

Οι εκθέτες της GastroPan είναι προμηθευτές παγκόσμιας κλάσης που δραστηριοποιούνται στη Ρουμανική και τη διεθνή αγορά, οι οποίοι παρουσιάζουν εξοπλισμούς, υλικά, αξεσουάρ, λύσεις και τεχνολογίες για όλους τους τύπους των επιχειρήσεων από τον κλάδο της αρτοποιίας, της ζαχαροπλαστικής, του καφέ, του παγωτού, των ζυμαρικών, της φιλοξενίας και του food service. Για τον τομέα της αρτοποιίας, η GastroPan θα παρουσιάσει μια πλήρη γκάμα πρώτων υλών, εξοπλισμού και λύσεων για αρτοποιεία, ζαχαροπλαστεία καθώς και για βιομηχανίες παραγωγής και εξειδικευμένα καταστήματα. Προμηθευτές από όλο τον κόσμο θα παρουσιάσουν τις τελευταίες τεχνολογίες που μπορούν να αναπτύξουν αυτές οι επιχειρήσεις για να αυξήσουν τις πωλήσεις τους. Τα περίπτερα σε αυτό το τμήμα θα παρουσιάζουν μία σειρά από demo στα οποία οι εκθέτες θα δείχνουν πώς οι επισκέπτες μπορούν να επωφεληθούν από τα εκθέματά τους. Οι προμηθευτές του τομέα της ζαχαροπλαστικής θα παρουσιάσουν τα πιο πρόσφατα προϊόντά τους και λύσεις που έχουν εφαρμοστεί με μεγάλη επιτυχία σε ευρωπαϊκό επίπεδο, συμπεριλαμβανομένης μίας μεγάλης σειράς εξοπλισμών 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.

Πολλοί Master ζαχαροπλάστες και chocolatiers θα παρουσιάσουν τις δεξιότητες και τα talέντα τους σε διάφορα περίπτερα της GastroPan.

Ο τομέας της φιλοξενίας θα έχει τη δική του θέση στη GastroPan 2017, με την παρουσίαση μίας πλήρους γκάμας μηχανημάτων και εργαλείων για επαγγελματικές κουζίνες. Οι managers ξενοδοχείων και εστιατορίων θα μπορέσουν να μάθουν πώς να ψήνουν φρέσκα ψωμιά και γλυκά για τους πελάτες τους ενώ οι αρτοποιοί και ζαχαροπλάστες, θα ανακαλύψουν νέους τρόπους για την αύξηση των κερδών τους σεβόμενοι τον σνακ και γρήγορα γεύματα για τους δικούς τους πελάτες. Οι εκθέτες της GastroPan θα δείξουν στους επισκέπτες της πόσο λεπτά είναι τα σύνορα είναι μεταξύ αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής και φιλοξενίας.

Η GastroPan 2016 έφερε στους εκθέτες της 5 εκατομμύρια ευρώ μέσα από πωλήσεις που έγιναν κατά τη διάρκεια των τριών ημερών της διοργάνωσης και περισσότερα από 50 εκατομμύρια ευρώ σε πωλήσεις που ολοκληρώθηκαν μετά το συμβάν.

Νέα τοποθεσία για τη GastroPan 2017

Η GastroPan 2017 θα λάβει χώρα στην πόλη Sibiu στη Ρουμανία, σε έναν αναβαθμισμένο χώρο από άποψη μοντερνισμού και επαγγελματισμού, καθώς το εκθεσιακό κέντρο έχει ανακαινιστεί πρόσφατα και έχει εύκολη προσβασιμότητα.

Διαγωνισμοί αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής και γαστρονομίας στη GastroPan 2017

Τα μεγαλύτερα talέντα από αρτοποιεία, ζαχαροπλαστεία και εστιατόρια από όλη τη Ρουμανία θα πάρουν μέρος στο μεγαλύτερο διαγωνισμό του κλάδου στη χώρα, ο οποίος προσδιορίζει και προωθεί την τέχνη και τον επαγγελματισμό σε αυτόν τον τομέα. Αυτή τη χρονιά, οι διαγωνισμοί της GastroPan χωρίζονται σε 8 κατηγορίες, οι οποίες ομαδοποιούνται σε 3 βασικές ενότητες (αρτοποιία, ζαχαροπλαστική και γαστρονομία). Το καλύτερο προϊόν θα βραβευτεί με Το Ψωμί και Το Κέικ της Χρονιάς 2017.

Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τη συμμετοχή σας στην έκθεση επισκεφτείτε τον ιστότοπο www.gastropan.com ή επικοινωνήστε με τους διοργανωτές στα τηλέφωνα +40266-219.392, +40787-677.310, +40733-313.043 και στο e-mail info@gastropan.ro





**GastroPan**[®]
BAKERY | CONFECTIONERY | FOOD SERVICE



The Greatest
International Exhibition
of Baking, Confectionery,
Food Service & Hospitality
Technologies in Romania

23-25 March 2017
Sibiu | ROMANIA



ΤΕΧΝΙΚΑ

Παραγωγή αρτοσκευασμάτων με χρήση κατάψυξης και νέες τεχνολογίες

Ευαγγελία Κουντούρη {Τεχνολόγος Τροφίμων}

Η παραγωγή κατεψυγμένων αρτοσκευασμάτων μαγιάς έκανε την εμφάνισή της στη Γερμανία τη δεκαετία του 1950 και στη Γαλλία λίγα χρόνια αργότερα. Η ποιότητα όμως των παραγόμενων κατεψυγμένων προϊόντων σε σχέση με αυτές των νωπών ήταν αισθητά υποβαθμισμένη.



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

Η εφαρμογή «χαμηλών» θερμοκρασιών στην αρτοποιία παρουσίασε - και ακόμα παρουσιάζει - προβλήματα, ορισμένα από τα οποία παραμένουν δυσεπίλυτα. Αυτά έχουν να κάνουν με:

- Την αύξηση του χρόνου διόγκωσης.
- Τη μειωμένη απόδοση του όγκου/ ανομοιομορφία.
- Τα υποβαθμισμένα χαρακτηριστικά υφής.
- Τις οργανοληπτικές αλλοιώσεις και την υποβάθμιση της εμφάνισης της κόρας.
- Την ασταθή συμπεριφορά κατά την απόψυξη.

Με την πάροδο του χρόνου και χάρη στην έρευνα και την πρόοδο της τεχνολογίας τα περισσότερα από τα προβλήματα αυτά αντιμετωπίζονται με βάση τους τέσσερις κατωτέρω άξονες:

1. Επιλογή πρώτων υλών βάση συγκεκριμένων προδιαγραφών.
2. Προσθήκη κατάλληλων «κρυσταλλοπροστατευτικών» υλικών.
3. Εφαρμογή ειδικών χειρισμών κατά την παραγωγική διαδικασία.
4. Χρησιμοποίηση εξελιγμένου μηχανολογικού εξοπλισμού σε όλα τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας και αποθήκευσης σε ψυκτικούς χώρους με ελεγχόμενες συνθήκες.

1.Επιλογή πρώτων υλών

I. Αλεύρι: η βασικότερη ύλη στην παραγωγή αρτοποιημάτων είναι το αλεύρι σίτου. Το βασικό του γνώρισμα, που το διαφοροποιεί από τα άλλα άλευρα είναι οι πρωτεΐνες του, οι οποίες όταν ενυδατώνονται (όπως συμβαίνει κατά την παρασκευή του ζυμαριού), σχηματίζουν το συνεκτικό και ελαστικό πλέγμα της γλουτένης. Το πλέγμα της γλουτένης είναι εκείνο που προσδίδει στο ζυμάρι τις χαρακτηριστικές ιδιότητες που απαιτούνται για την παρασκευή άρτου και αρτοποιημάτων. Γι' αυτό το λόγο απαραίτητη προϋπόθεση είναι η επιλογή του κατάλληλου αλεύρου ώστε αυτό να περιέχει υψηλά ποσοστά πρωτεϊνών (12-14%), να δίνει υψηλό αμυλογράφημα (1200-1600 μονάδες αμυλογραφικές), να περιέχει 9% τραυματισμένο άμυλο, κατάλληλη ποσότητα ενζύμων και βελτιωτικών ουσιών (ασκορβικό οξύ, κυστεΐνη κλπ).

ii. Μαγιά: Σε αρτοποιήματα που θα οδηγηθούν στην κατάψυξη (ουσιαστικά έχουμε διακεκομμένη ωρίμανση) επιβάλλεται η χρήση μεγαλύτερης ποσότητας μαγιάς σε σχέση με αυτής που χρησιμοποιούμε στα νωπά. Επιπλέον, τα τελευταία χρόνια στην Ευρώπη χρησιμοποιείται η μαγιά ενδιάμεσης υγρασίας, η οποία βασίζεται στη δράση διαφορετικού ζυμομύκητα από τον *S. Cerevisiae* και παρουσιάζει μεγάλη αντοχή στην κατάψυξη.

iii. Λιπαρά: η χρησιμοποίηση εξειδικευμένων λιπαρών ουσιών όπως είναι τα High-ratio-shortenings σε ποσοστό 2-3% επί αλεύρου, έχει άμεση και συνεργιστική δράση (με άλλους γαλακτωματοποιητές που θα περιγράψουμε κατωτέρω) προς την κατεύθυνση της κρυσταλλοπροστασίας.

2. Κρυσταλλοπροστατευτικά υλικά

Τα κρυσταλλοπροστατευτικά υλικά είναι ουσίες που διαθέτουν την ικανότητα να προστατεύουν τα κύτταρα των ζυμομυκήτων (μαγιά) και τις πρωτεΐνες από τις φυσικοχημικές μεταβολές και την απώλεια λειτουργικότητας του πλέγματος της γλουτένης που προκαλεί η κατάψυξη/απόψυξη. Τέτοια υλικά μπορεί να είναι:

α) *σάκχαρα χαμηλού μοριακού βάρους*, όπως σιρόπια γλυκόζης, φρουκτόζης, σε υγρή ή στερεή μορφή, ινβερτοζάχαρο και η τρεχαλόζη. Η ουσία που παρουσιάζει μεγάλο ενδιαφέρον είναι η τρεχαλόζη, η οποία αποτελείται από δύο μόρια γλυκόζης και απαντάται στη φύση σε πλήθος ευκαρυωτικών και προκαρυωτικών οργανισμών. Είναι μια ισχυρά υδρόφιλη και

σταθερή ουσία με μειωμένη γλυκύτητα και εξαιρετικές φυσικές ιδιότητες που λειτουργούν κρυσταλλοπροστατευτικά.

β) *πολυόλες*: είναι ουσίες υγροσκοπικές που παίζουν το ρόλο του σταθεροποιητή υγρασίας στο ζυμάρι, τέτοιες είναι η σορβιτόλη και η μαλιπιτόλη.

γ) *γαλακτωματοποιητές*:

- **υγρή λεκιθίνη**: αυτή περιέχει φωσφολιπίδια με την εξής δομή: στο ένα άκρο της έχει ένα πολικό τμήμα (υδρόφιλο) που είναι το τμήμα του φωσφορικού οξέως με τις αμινοϋχες ομάδες και στο άλλο άκρο ένα λιπόφιλο τμήμα που αποτελείται από τα λιπαρά οξέα. Αυτή η διπολική σχέση ενεργοποιεί και συνδυάζει τη λεκιθίνη με άλλες αμινομάδες και μέταλλα, πηγή των οποίων μπορεί να είναι π.χ. ένας ορός τυρογάλακτος.

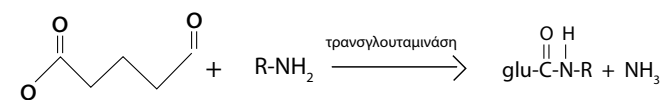
- **αποσταγμένα μόνο- και δι-γλυκερίδια**: είναι ουσίες που προκύπτουν από την αντίδραση των τριγλυκεριδίων με την γλυκερίνη με μοριακή απόσταξη και συμπύκνωση.

- **λακτυλικά- 2-στεαρύλια (ssl, csl)**: είναι ουσίες που το λιπόφιλο τμήμα τους ενώνεται με την γλουτένη και το υδρόφιλο με την γλοιαδίνη της γλουτένης.

Τα μόνο και διγλυκερίδια και τα λακτυλικά στεαρύλια συνδυάζονται με τα shortenings που έχουμε προαναφέρει και σχηματίζουν προστατευτικό φιλμ (από α' κρυστάλλους) γύρω από τα λιποσφαιρία παρεμποδίζοντας τη σκλήρυνση, μειώνοντας το μέτωπο κατάψυξης, βελτιώνοντας την ιξώδο-ελαστικότητα, με αποτέλεσμα την προστασία των κυττάρων της μαγιάς.

- **υδρολοκολλοειδή**: είναι οργανικές ουσίες, κατά βάση μακρομοριακές, έχουν την ικανότητα να δεσμεύουν στις αλυσίδες τους, με προσρόφηση, πολλά μόρια νερού και να προκαλούν την αύξηση του ιξώδους του ζυμαριού. Αυτό βοηθά στο να λειτουργούν αποτρεπτικά στο φαινόμενο της συναίρεσης (απώλεια υγρών κατά την απόψυξη). Επιπλέον συμβάλουν στον σχηματισμό πολυπληθών θυλάκων υγρασίας στο πλέγμα της γλουτένης, μέσα στους οποίους βρίσκονται οι ζυμομύκητες της μαγιάς σε λανθάνουσα φάση. Τέλος, τέτοιες ουσίες είναι: ειδικά επεξεργασμένα συμπυκνώματα ινών, cmc, Hrc, mc, γκουάρ κλπ.

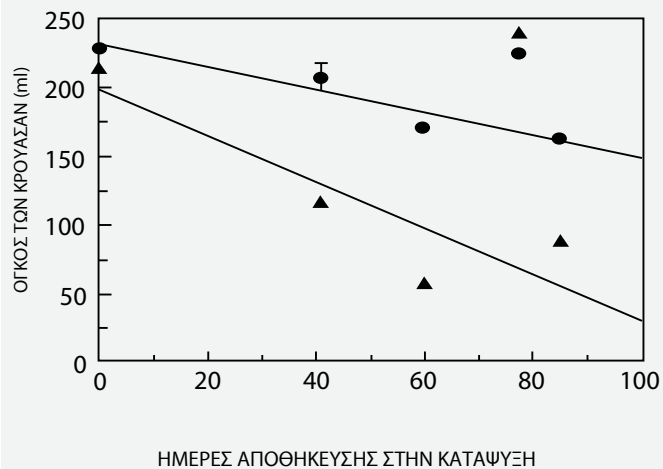
- **δ) ένζυμο τρανσγλουταμίνωση**: η χρήση του συγκεκριμένου ενζύμου ενεργοποιεί και συμμετέχει σε καταλύσεις του Crosslinking (σύζευξη) στα μόρια των πρωτεϊνών του ζυμαριού μετά την απόψυξη και κατά τη διάρκεια του στοφαρίσματος και του ψησίματος.



Η τρανσγλουταμίνωση ουσιαστικά βοηθά να ενδυναμωθούν οι δεσμοί στους διογκωμένους αμυλόκοκκους έτσι ώστε να είναι ανθεκτικοί στη διάσπαση και αποδόμιση όταν βρεθούν σε αντίξοες συνθήκες. Σε θερμοκρασία 25 Cn ενζυμική δραστηριότητα πιάνει το 95% της απόδοσής της. Το ένζυμο κατά τη διάρκεια της κατάψυξης του ζυμαριού βρίσκεται σε αδρανή κατάσταση. Παρακάτω δίδεται διάγραμμα που δείχνει την επίδραση που έχει η προσθήκη τρανσγλουταμίνωσης (5ppm με 2.000 μονάδες ενζυμικής δραστηριότητας) στον όγκο κατεψυγμένων κρουασάν.

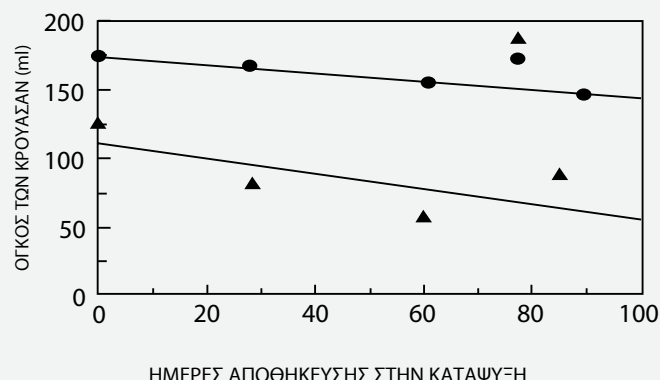
ε) **πρωτεϊνικά συμπυκνώματα**:

1. υπερσυμπυκνωμένος ορός γάλακτος που προέρχεται από ειδική επεξεργασία και φιλτράρισμα τυρογάλακτος και περιέχει υψηλή ποσοστόση αμινομάδων και μετάλλων Ca, Mg, K, κ.λπ.



Σχήμα 2. «Η επίδραση της τρανσγλουταμίνωσης στο όγκο του κρουασάν»

- ▲ Ζυμάρια χωρίς τρανσγλουταμίνωση
- Ζυμάρια με τρανσγλουταμίνωση



Σχήμα 3. «Η επίδραση της τρανσγλουταμίνωσης στον όγκο του κρουασάν ολικής αλέσεως. Η σύσταση του κρουασάν αποτελείται από 50% αλεύρι ολικής αλέσεως και 50% αλεύρι ζαχαροπλαστικής.»

που λειτουργούν ως ενεργοποιητές και επιταχυντές των ενζύμων.

2. υπερσυμπυκνωμένα κλάσματα πρωτεϊνών σόγιας: αυτά περιέχουν 90-95% πρωτεΐνης μεγάλης διαλυτότητας και μπαίνουν στα ζυμάρια από 1-3% επί αλεύρου.

στ) ειδικά επεξεργασμένα συμπυκνώματα ινών: οι διαιτητικές ίνες αποτελούνται από υδατανθρακικά πολυμερή και ολιγομερή, απαντώνται στα κυτταρικά τοιχώματα φυτών, σπόρων (σιτηρά, όσπρια), φρούτων και λαχανικών. Τέτοια μονομερή είναι η αραβινόζη, η ξυλόζη, η γαλακτόζη, η γλυκόζη, η φρουκτόζη κλπ. Στα πολυμερή ανήκουν φρουκτοολιγοσακχαρίτες, κυτταρίνη, ξυλογλυκάνες, γλυκομανάνες, β-γλυκάνες, αλγινικά, πηκτίνες, αραβινοξυλάνες κλπ. Μεγάλες ποσότητες ινών περιέχονται στο τμήμα των σπόρων δημητριακών όπως σιταριού, του κριθαριού, του ρυζιού, της βρώμης, της σίκαλης κλπ. που λέγεται **αλευρώνη**. Η αλευρώνη περιέχει πολλά βιοδραστικά συστατικά (ίνες, μέταλλα, αντιοξειδωτικά, βιταμίνες) και μπορεί με ειδική επεξεργασία να απομονωθεί από το πύτυρο των πιο πάνω δημητριακών. Διαιτητικές ίνες συμπυκνωμένες μπορούμε να πάρουμε από όσπρια και ψυχανθή όπως φακές, μπιζέλια, αρακάς, λούπινα, φασόλια κλπ. Συμπύκνωμα ινών από φρούτα και λαχανικά προκύπτουν μέσω αφυδάτωσης κυρίως με τη μέθοδο λυοφιλίωσης, σημαντικές δε είναι αυτές του καρότου,

πατάτας, μήλου κλπ.

Το psyllium είναι ίνες που προέρχονται από το φυτό *PlantagoPsyllium*.

Γενικότερα οι ίνες τροποποιούν τη συνοχή, την υφή, τις ρεολογικές ιδιότητες και ασκούν κρυσταλλοστατευτική δράση στα συστατικά του κατεψυγμένου ζυμαριού με τους κατωτέρω παράγοντες:

- ταπείνωση του σημείου πήξεως
- αλλαγές στην υαλώδη κατάσταση του συστήματος
- το ποσοστό της μη κρυστάλλωσης υγρασίας
- η μοριακή κινητικότητα του νερού στη φάση ορού
- η διάχυση νερού από την υδατική φάση προς την επιφάνεια των παγοκρυστάλλων
- η δημιουργία πολυσακχαρικών δικτύων
- ο διαχωρισμός φάσεων θερμοδυναμικά ασύμβατων υλικών
- το μικροίξώδες της υδατικής φάσης
- η παρεμπόδιση διάρρηξης της κυτταρικής μεμβράνης των ζωντανών μικροοργανισμών.

Τελειώνοντας πρέπει να τονιστεί ότι όταν θέλουμε να καταψύξουμε ένα ζυμάρια επιλέγουμε κάποιο ή κάνουμε συνδυασμό κάποιων από τα κρυσταλλοστατευτικά υλικά, πάντα με γνώμονα τη διάρκεια της κατάψυξης, τους χειρισμούς του προϊόντος κατά την παραγωγική διαδικασία και τη σύνθεσή του.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.

1. Gervard, J.A, Fayle, se Brown, P.A. Sutton, EKH, Simmonw, L. Rasiah((2001). Effectw of microbial on the wheat protein of bread and croissant dough.
2. Eliasson, A- C, Lanson. K. (1993) Cereals in breadmaking. A molesmilar colloidal approach marcel Dekker, New York USA.
3. Aibava, S. Ogawa, N. Airose (2005) microstructures of bread dough and the effects of shortening of frozen dough.
4. Baier- Schenk, A (2005) freezing of bread dough. An investigation on water and ice properties in velation to dough structure.
5. Ribott P.D. Leon A.E. Anon, M.C. (2003) Effect of freezing and frozen storage on the gelatinization and restogradation of amylopectin dough bakel in a differential scanning calcrimeter.
6. Mevic. L. Lambert, G.S. Neyreneuf, O, Richard, MD (1995 Cryoresistance of baker'w yeast s. cerevisiae in frozen dough: contribution of celluratrehalose.
7. Γιάννου Βιργινία: παραγωγή αρτοποιημάτων από κατεψυγμένο ζυμάρια.
8. Γιάννου Βιργινία, Κωνσταντίνα Τζιά: χρήση κρυσταλλοστατευτικών υλικών στην παραγωγή αρτοποιημάτων από κατεψυγμένο ζυμάρια. Δ' διεθνές συνέδριο τεχνολογίας τροφίμων. Κουντούρης Ιωάννης: από το στάρι στο ψωμί.

Από το στάρι στο ψωμί

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

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



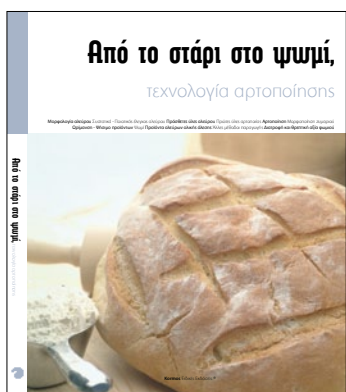
Από το στάρι στο ψωμί
Συνταγές αρτοποιίας

ΤΙΜΗ: 40€



Από το στάρι στο ψωμί
Συνταγές ζαχαροπλαστικής
αλεύρου

ΤΙΜΗ: 40€



Από το στάρι στο ψωμί
Τεχνολογία αρτοποιήσις

ΤΙΜΗ: 40€



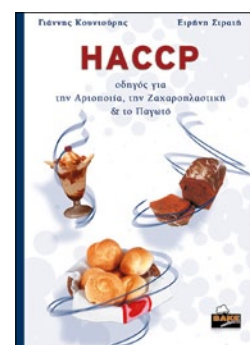
Από το στάρι στο ψωμί
Αρτοζαχαροπλαστική
με διογκωτικές ύλες

ΤΙΜΗ: 40€



Από το στάρι στο ψωμί
Αρτοποιήσις 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!

Ξηροί Καρποί

Ένας κρυφός χριστουγεννιάτικος διατροφικός θησαυρός

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

Οι ξηροί καρποί, οι σπόροι και τα όσπρια είναι τρόφιμα, τα οποία χαρακτηρίζονται από την πλούσια ποικιλία τους σε θρεπτικά συστατικά παρά το μικρό τους μέγεθος. Αποτελούν μέρος της διατροφής του ανθρώπου από τα πρώτα χρόνια της ύπαρξής του και κατέχουν σημαντικό κομμάτι της Μεσογειακής Διατροφής. Στις Δυτικές κοινωνίες καταναλώνονται ως σνακ, επιδόρπιο ή μέρος του κυρίως γεύματος ενώ μπορούν να χρησιμοποιηθούν ωμά ή ψητά. Αξιοποιούνται επίσης και σε άλλες μορφές όπως τα spread και τα έλαια. (Emillo Ros, 2010).



Πίνακας 1: Θρεπτικά συστατικά ξηρών καρπών ανά 100 γρ.

	Ενέργεια	Λίπος	SFA	MUFA	PUFA	Πρωτεΐνη	Φυτικές Ύλες	Φυλλικό	Φυτοστερόλες
		γρ	γρ	γρ	γρ	γρ	γρ	μgr	mg
Καρύδια		50.6	3.9	32.2	12.2	21.3	8.8	29	120
Φιστίκια Βραζιλίας		66.4	15.1	24.5	20.6	14.3	8.5	22	
Κάσιους		46.4	9.2	27.3	7.8	18.2	5.9	25	158
Φουντούκια		60.8	4.5	45.7	7.9	15.0	10.4	113	96
Μακαντέμια		75.8	12.1	58.9	1.5	7.9	6.0	11	116
Αράπικα Φιστίκια		49.2	6.8	24.4	15.6	25.8	8.5	145	220
Πεκάν		72.0	6.2	40.8	21.6	9.2	8.4	22	102
Κουκουνάρια		68.4	4.9	18.8	34.1	33.2	3.7	34	141
Φιστίκια Αιγίνης		44.4	5.4	23.3	13.5	13.2	9.0	51	214
Καρύδια		65.2	6.1	8.9	47.2	38.1	6.4	98	72

Την τελευταία 25ετία γίνεται εκτενής έρευνα, η οποία μελετά την ευεργετική δράση της κατανάλωσης των ξηρών καρπών στην ομαλή λειτουργία του ανθρώπινου οργανισμού. Οφέλη έχουν βρεθεί στη μείωση του καρδιαγγειακού κινδύνου και του σακχαρώδους διαβήτη αλλά και στην αύξηση του προσδόκιμου ζωής. Η ποικιλία των θρεπτικών συστατικών που περιέχουν, όπως τα πολυακόρεστα λιπαρά οξέα, οι φυτικές ίνες, τα ιχνοστοιχεία (κάλιο, ασβέστιο, μαγνήσιο), οι βιταμίνες (φυλλικό οξύ και τοκοφερόλες) και άλλες βιοδραστικές ουσίες όπως οι φυτοστερόλες και οι πολυφαινόλες, συμβάλλουν σημαντικά σε αυτές τις ωφέλιμες επιδράσεις. (Emillo Ros, 2010) (Guasch-Ferré M, et al, 2013)

Οι πιο συνηθισμένοι ξηροί καρποί ή ψευδοκαρποί που καταναλώνονται είναι τα αμύγδαλα, τα φουντούκια, τα καρύδια, τα φιστίκια Αιγίνης, τα κουκουνάρια, τα κάσιους, τα πεκάν, τα μακαντέμια και τα φιστίκια Βραζιλίας. Στην κατηγορία των ξηρών καρπών εντάσσονται και τα αράπικα φιστίκια αν και βοτανικά ανήκουν στα όσπρια. Τα αράπικα φιστίκια έχουν παρόμοιο διατροφικό προφίλ με αυτό των υπόλοιπων ξηρών καρπών. Όσον αφορά τα κάστανα, μπορεί να είναι καρποί δέντρου, όπως η πλειοψηφία των ξηρών καρπών, αλλά έχουν διαφορετικό διατροφικό προφίλ. Περιέχουν περισσότερο άμυλο και λιγότερο λίπος. Οπότε σε αυτό το άρθρο, με τον όρο ξηροί καρποί εννοούνται οι συνηθισμένοι ξηροί καρποί που παράγονται σε δέντρα (εκτός των κάστανων) και τα αράπικα φιστίκια (πωάδες φυτό). (Emillo Ros, 2010)

Περιεχόμενο ξηρών καρπών σε θρεπτικά συστατικά

Σε γενικές γραμμές, οι ξηροί καρποί, με εξαίρεση τα κάστανα, αποτελούν τροφές υψηλής περιεκτικότητας σε λίπος όπως φαίνεται και στον πίνακα. Το λίπος τους όμως είναι ευεργετικό επειδή αποτελείται από μικρή ποσότητα κορεσμένων λιπαρών οξέων και υψηλή πολυακόρεστων και μονοακόρεστων. Τα καρύδια είναι ο ξηρός καρπός με την υψηλότερη περιεκτικότητα σε α – λινολενικό (ALA) (ω-3 λιπαρό οξύ). (Emillo Ros, 2010)

Οι ξηροί καρποί είναι επίσης πλούσιοι και σε άλλα βιοδραστικά συστατικά τα οποία είναι οφέλιμα στην καλή υγεία. Περιέχουν για παράδειγμα εξαιρετικής ποιότητας φυτική πρωτεΐνη και συχνά έχουν υψηλό περιεχόμενο L-αργινίνης. Η L-αργινίνη συμβάλλει στην καλύτερη αγγειακή λειτουργία. Αποτελούν επίσης πηγή φυτικών ινών όταν δεν έχει αφαιρεθεί ο φλοιός τους. (Emillo Ros, 2010)

Οι ξηροί καρποί περιέχουν επίσης σημαντικά μικροθρεπτικά

συστατικά που βοηθούν στην ομαλή λειτουργία του οργανισμού. Μερικά αναφέρονται παρακάτω:

- Φυλλικό οξύ: Βιταμίνη του συμπλέγματος Β, απαραίτητη στην κυτταρική λειτουργία.
- Αντιοξειδωτικές βιταμίνες (πχ τοκοφερόλες – βιτ. Ε) και Φαινολικές ενώσεις: Έχουν αντιοξειδωτική δράση. Το μεγαλύτερο ποσοστό των αντιοξειδωτικών ουσιών βρίσκεται στον φλοιό, ο οποίος όμως συνήθως απομακρύνεται. Η λεύκανση των ξηρών καρπών μετά το σπάσιμο του κελύφους επίσης καταστρέφει τα αντιοξειδωτικά. Αντίθετα, το ψήσιμο των ξηρών καρπών διατηρεί τις φαινολικές ενώσεις καλύτερα από τη λεύκανση.
- Αμύγδαλα: πλούσια σε α-τοκοφερόλη
- Καρύδια: γ-τοκοφερόλη
- Φυτοστερόλες: Έχουν δομικό ρόλο στην κυτταρική μεμβράνη. Επίσης εμποδίζουν την απορρόφηση της χοληστερόλης και συμβάλλουν στη μείωση των επιπέδων της στο αίμα.
- Ποικιλία ιχνοστοιχείων: Ο συνδυασμός ασβεστίου, μαγνησίου, καλίου μαζί με τις χαμηλές ποσότητες νατρίου, συμβάλλει στην ευεργετική δράση των ξηρών καρπών στην καλή υγεία των οστών, την αρτηριακή πίεση, την αντίσταση στην ινσουλίνη και γενικά στη μείωση του καρδιαγγειακού κινδύνου. Φυσικά, το ευεργετικό αποτέλεσμα με το χαμηλό νάτριο δεν ισχύει όταν οι ξηροί καρποί αλατιστούν. (Emillo Ros, 2010)

Πίνακας 2: Περιεκτικότητα ξηρών καρπών σε ασβέστιο, μαγνήσιο, νάτριο, κάλιο (mg/100gr)

	Ασβέστιο	Μαγνήσιο	Νάτριο	Κάλιο
Καρύδια	248	275	1	728
Φιστίκια Βραζιλίας	160	376	3	659
Κάσιους	37	292	12	660
Φουντούκια	114	163	0	680
Μακαντέμια	85	130	5	368
Αράπικα Φιστίκια	92	168	18	705
Πεκάν	70	121	0	410
Κουκουνάρια	16	251	2	597
Φιστίκια Αιγίνης	107	121	1	1025
Καρύδια	98	158	2	441

Κατανάλωση ξηρών καρπών και υγεία

Στεφανιαία νόσος

Μεγάλες προοπτικές μελέτες όπως η Physicians' Health Study και η Nurses' Health Study έδειξαν ότι όσο πιο συχνή ήταν η εβδομαδιαία κατανάλωση ξηρών καρπών, τόσο περισσότερο μειωνόταν ο κίνδυνος για Στεφανιαία νόσο. Το προστατευτικό αποτέλεσμα ήταν ανεξάρτητο από συχτυτικούς παράγοντες όπως το φύλο, η ηλικία, ο ΔΜΣ, η κατανάλωση αλκοόλ κ.α.

Από τη στιγμή που η φλεγμονή είναι μία από τις αιτίες της αθηρογένεσης, ένας μηχανισμός με τον οποίο οι ξηροί καρποί φαίνεται ότι μειώνουν τον κίνδυνο για Στεφανιαία Νόσο, είναι μειώνοντας τους δείκτες φλεγμονής. (Emillo Ros, 2010) (Guasch-Ferré M, et al, 2013)

Με ιδιαίτερη χαρά διάβασα ένα νέο άρθρο στο οποίο προτείνεται ο συνδυασμός ξηρών καρπών μαζί με αποξηραμένα φρούτα όπως οι σταφίδες για καλύτερη καρδιομεταβολική υγεία. (Carughi A et al, 2016). Με αυτό το σκεπτικό μπορούμε να εντάξουμε ξανά στη διατροφή μας σνακ που συνήθιζαν οι πρόγονοί μας, όπως ήταν τα αποξηραμένα σύκα μαζί με τα καρύδια.

Διαβήτης

Οι μελέτες πάνω στον Διαβήτη δεν είναι αρκετά ξεκάθαρες. Έχουν τρέξει μεγάλες προοπτικές μελέτες πχ Physicians' Health Study, Nurses' Health Study, Iowa Women's Health Study, από τις οποίες ευεργετικά αποτελέσματα έχουν βρεθεί κυρίως στη Nurses' Health Study. Σίγουρα απαιτούνται και άλλες έρευνες (Emillo Ros, 2010). Πάντως φαίνεται ότι η κατανάλωση ξηρών καρπών μαζί με φρούτα, φρέσκα ή αποξηραμένα, μπορεί να δρα ευεργετικά. (Carughi A et al, 2016)

Υπέρταση

Δύο μεγάλες έρευνες από την Physicians' Health Study δεν βρήκαν ξεκάθαρα αποτελέσματα. Η έρευνα είναι αρκετά δύσκολη επειδή η αρτηριακή πίεση εξαρτάται από παράγοντες όπως το καταναλισκόμενο αλάτι και η απώλεια ή αύξηση του βάρους. Ένα πρόβλημα είναι ότι οι ξηροί καρποί συχνά καταναλώνονται αλατισμένοι. Για τους ίδιους λόγους και οι έρευνες που μελετούν την επίδραση της κατανάλωσης ξηρών καρπών πάνω σε επιπλοκές της αυξημένης αρτηριακής, πίεσης όπως το εγκεφαλικό και η καρδιακή ανεπάρκεια, είναι εξίσου δύσκολες και χρειάζονται πολύ καλό σχεδιασμό. (Emillo Ros, 2010)

Καρκίνος

Μερικά από τα συστατικά των ξηρών καρπών, όπως οι τοκοφερόλες, οι φυτοστερόλες, το φυλλικό οξύ, το σελήνιο, το μαγνήσιο υποστηρίζεται ότι έχουν αντιοξειδωτικές, αντιφλεγμονώδεις, αντικαρκινικές ιδιότητες. Εξαιτίας αυτών των συστατικών, ερευνητές υποθέτουν ότι μπορεί η κατανάλωση ξηρών καρπών να μειώνει τον κίνδυνο εμφάνισης καρκίνου. Δεν υπάρχουν ακόμα καλά σχεδιασμένες έρευνες για να δείξουν κάτι με βεβαιότητα (Emillo Ros, 2010). Από τις πιο καλά σχεδιασμένες έρευνες, η οποία έχει δείξει ευεργετικά αποτελέσματα, είναι αυτή της Ισπανικής PREDIMED. (Guasch-Ferré M, et al, 2013)

Θνησιμότητα

Όπως αναφέρθηκε παραπάνω, μία από τις πιο ενδιαφέρουσες μελέτες που κοίταξαν την επίδραση της κατανάλωσης ξηρών καρπών πάνω στη θνησιμότητα από καρδιαγγειακά και καρκίνο είναι η Ισπανική PREDIMED. Η συχνότητα κατανάλωσης ξη-



ρών καρπών συνδέθηκε με μείωση της συνολικής θνησιμότητας. Τα άτομα που κατανάλωναν >3 μερίδες ξηρών καρπών την εβδομάδα (μερίδα θεωρήθηκαν τα 28gr) είχαν 39% μείωση του κινδύνου. Η μείωση του κινδύνου παρουσιάστηκε είτε στην κατανάλωση μόνο καρυδιών, είτε στην ποικιλία των ξηρών καρπών. Επίσης, τα άτομα που κατανάλωναν ξηρούς καρπούς είχαν μείωση του κινδύνου θνησιμότητας τόσο από καρδιαγγειακά, όσο και από καρκίνο. (Guasch-Ferré M, et al, 2013)

Αν και είναι μία από τις καλά σχεδιασμένες μελέτες μέχρι σήμερα, απαιτούνται και άλλες ακόμα καλύτερα σχεδιασμένες μελέτες για να δείξουν την ακριβή επίδραση της κατανάλωσης των ξηρών καρπών. Υπάρχουν παράγοντες που δεν ελέγχθηκαν και σίγουρα έχουν επηρεάσει το αποτέλεσμα.

Συμπέρασμα

Οι ξηροί καρποί είναι τρόφιμα πλούσια σε θρεπτικά συστατικά τα οποία συμβάλλουν ευεργετικά στην ομαλή λειτουργία του οργανισμού. Τα πιο σημαντικά οφέλη τους έχουν παρατηρηθεί στη μείωση του καρδιαγγειακού κινδύνου. Η πιο ευεργετική δράση τους βρίσκεται όταν είναι ωμοί και όχι ψημένοι.

Αποτελούν κομμάτι της παραδοσιακής Μεσογειακής Διατροφής και συστήνεται να καταναλώνονται σε εβδομαδιαία βάση. Οι μερίδες συνήθως κυμαίνονται από 10-30gr. Μπορούν να χρησιμοποιηθούν στο πρωινό μέσα στα δημητριακά, στα σνακ μαζί με φρούτο, είτε το μεσημέρι μέσα στη σαλάτα.

Μην ξεχνάμε ότι την περίοδο των Χριστουγέννων έχουν την τιμητική τους, μιας και αποτελούν ένα χρήσιμο συστατικό εμπλουτισμού των εορταστικών πιάτων, καθώς επίσης και των αγαπημένων μας γλυκών όπως είναι τα μελομακάρονα.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.

1. Carughi A et al (2016) Pairing nuts and dried fruit for cardiometabolic health, Nutrition Journal, 15: 23
2. Emillo Ros (2010) Health benefits of Nut Consumption, Nutrients, 2 (7) : 652-682
3. Guasch-Ferré M, et al (2013) Frequency of nut consumption and mortality risk in the PREDIMED nutrition intervention trial. BMC Medicine, 11:164

ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗ ΑΡΤΟΠΟΙΑΣ-ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

15n

Artoza

3-6 ΜΑΡΤΙΟΥ 2017
METROPOLITAN EXPO



**Εδώ ζυμώνεται ...
το μέλλον!**

ΥΠΟ ΤΗΝ ΑΙΓΙΔΑ ΤΩΝ ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΩΝ

ΟΡΓΑΝΩΣΗ: **FORUM ΑΕ** ΛΕΩΦ. ΒΟΥΛΙΑΓΜΕΝΗΣ 328, 173 42 ΑΓ. ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ,
ΤΗΛ.: +30 210 5242100 , FAX: +30 210 5246581 • www.forumsa.gr • info@forumsa.gr

www.artoza.com





ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Βασιλόπιτα με φρούτα και καρύδι

Αλέξανδρος Δ. Κριτσαντώνης {Τεχνικός Σύμβουλος Αρτοποιίας}

Η βασιλόπιτα είναι απόλυτα συνυφασμένη με την ελληνική παράδοση και οικογένεια. Σύμφωνα με το έθιμο η βασιλόπιτα κόβεται αμέσως μετά τον ερχομό του νέου έτους. Το έθιμο του κοψίματος της βασιλόπιτας είναι από τα λίγα αρχέγονα έθιμα που επιβιώνουν μέχρι σήμερα και έχει τις ρίζες του στο λαϊκό έθιμο της πρωτοχρονιάτικης πίτας ενώ στην αρχαιότητα υπήρχε και το έθιμο του εορταστικού άρτου, τον οποίο σε μεγάλες αγροτικές γιορτές οι αρχαίοι Έλληνες πρόσφεραν στους θεούς. Σήμερα οι επιλογές στη συνταγή της βασιλόπιτας είναι πολλές και με αρκετές παραλλαγές. Εμείς σε αυτό το τεύχος του Αρτοποιού σας παρουσιάζουμε μία λαχταριστή βασιλόπιτα σε μορφή κέικ με φρούτα και καρύδι και σας ευχόμαστε με αυτό τον τρόπο Καλές Γιορτές!



Βασιλόπιτα με φρούτα και καρύδι



Υλικά

1150 γρ. Αλεύρι ζαχαροπλαστικής, 35 γρ. Baking powder, 5 γρ. Αλάτι, 600 γρ. Κρέμα γάλακτος, 1400 γρ. Ζάχαρη, 400 γρ. Βούτυρο αγελάδος, 1000 γρ. Αυγά, Ξύσμα 2 πορτοκαλιών, Βανίλια, 120 γρ. Ρόδι, 2 Αχλάδια σε κύβους, 120 γρ. Χουρμάδες, 180 γρ. Καρύδι σπασμένο



Εκτέλεση

Χτυπάμε το βούτυρο με τη ζάχαρη και στη συνέχεια προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος και τα αυγά. Προσθέτουμε τα αρωματικά και τελευταίο το αλεύρι, αφού το έχουμε κοσκινίσει με το μπέικιν. Όταν το μείγμα είναι έτοιμο, ρίχνουμε μέσα τα φρούτα και το καρύδι. Τοποθετούμε το μείγμα σε φόρμα και το ψήνουμε σε έτοιμο φούρνο στους 180 βαθμούς Κελσίου για 50 περίπου λεπτά. Αφήνουμε τη βασιλόπιτα να κρυώσει και γράφουμε επάνω με λιωμένη σοκολάτα το έτος ή ότι ευχή θέλουμε. Μη ξεχάσετε να τοποθετήσετε το φλουρί!

Καλή σας επιτυχία!



ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ

Χριστουγεννιάτικο Κέικ και Μαρρόν Κάστανο Σοκολάτας

Μιχάλης Πάνος {Τεχνικός Σύμβουλος Ζαχαροπλαστικής}

Σε αυτό το τεύχος σας παρουσιάζουμε δύο παραδοσιακά χριστουγεννιάτικα γλυκά που έχουν συνδεθεί με την πιο αγαπημένη γιορτή μικρών αλλά και μεγάλων. Ένα χριστουγεννιάτικο κέικ με καρύδια δε μπορεί να λείπει από το εορταστικό τραπέζι ενώ τα μαρρόν σοκολάτας είναι ένα κλασικό κέρασμα των γιορτών. Ειδικά για την παρασκευή των μαρρόν είναι απαραίτητο να γνωρίζετε τη διαδικασία του στρωσίματος της σοκολάτας, γι' αυτό και σε αυτό το τεύχος σας παρουσιάζουμε αναλυτικά τις διαφορετικές μεθόδους που μπορείτε να ακολουθήσετε! Καλή επιτυχία και καλές γιορτές!



Χριστουγεννιάτικο Κέικ

Υλικά

250 γρ. ηλιέλαιο, 360 γρ. ζάχαρη, 360 γρ. πορτοκαλάδα χωρίς ανθρακικό, 150 γρ. νερό, 2 κουτ.γλυκού baking powder, 2 κουτ.γλυκού σόδα, 750 γρ. αλεύρι μαλακό ζαχαροπλαστικής, 160 γρ. καρύδια

Εκτέλεση

- Ζυγίζουμε όλα τα υλικά και κοσκινίζουμε το αλεύρι μαζί με το baking powder. Χτυπάμε στο μίξερ με το φτερό το ηλιέλαιο με τη ζάχαρη έως ότου λιώσει καλά η ζάχαρη.
- Προσθέτουμε σταδιακά την πορτοκαλάδα με το νερό και τη σόδα. Μόλις το μίγμα απορροφήσει καλά τα υγρά χαμηλώνουμε ταχύτητα και προσθέτουμε το αλεύρι μαζί με το baking powder και χτυπάμε μέχρι να έχουμε μια ζύμη αφράτη και μαλακή.
- Στο τέλος προσθέτουμε τα καρύδια και ανακατεύουμε ελαφρά με μια μαρίζ.
- Τοποθετούμε το μίγμα σε φόρμες με σχήμα δεντράκι ή αστεράκι και ψήνουμε στους 150ο για 20 λεπτά και στη συνέχεια στους 180° για 20-25 λεπτά.
- Αφήνουμε το κέικ να κρυώσει πολύ καλά και στολίζουμε με λευκή σοκολάτα ή επικαλύπτουμε την επιφάνεια με λευκό γλασάζ.



Μαρρόν Κάστανο Σοκολάτας

Υλικά

Κάστανα ολόκληρα, σιρόπι 31° (1800 γρ. ζάχαρη, 1 κιλό νερό, 380 γρ. γλυκόζη) 55% σοκολάτα υγείας

Εκτέλεση

- Κόβουμε τις άκρες από τα κάστανα και τα βάζουμε να βράσουν έως ότου μαλακώσουν αρκετά. Μόλις βράσουν αφαιρούμε τη φλούδα και τα τοποθετούμε σε σάρα να στραγγίξουν καλά και να κρυώσουν.
- Βράζουμε σιρόπι στους 31° και μόλις βράσει τοποθετούμε τα κάστανα μέσα και αφήνουμε να πάρει ξανά βράση μαζί με τα κάστανα για 5-8 λεπτά τουλάχιστον.
- Αποσύρουμε τα κάστανα από το σιρόπι και τα αφήνουμε να κρυώσουν σε θερμοκρασία περιβάλλοντος τουλάχιστον για 24 ώρες.
- Λιώνουμε τη σοκολάτα και τη στρώνουμε σε θερμοκρασία 31-32°C. (Δείτε παρακάτω τη διαδικασία για το στρώσιμο της σοκολάτας αναλυτικά.)
- Μόλις η σοκολάτα είναι έτοιμη, βουτάμε τα κάστανα και τα τοποθετούμε σε αντικολλητικό χαρτί.
- Αφήνουμε τα κάστανα να κρυώσουν σε θερμοκρασία περιβάλλοντος και τα τυλίγουμε.



Διαδικασία για το στρώσιμο σοκολάτας

Το στρώσιμο της σοκολάτας είναι μια από τις πλέον απαραίτητες διαδικασίες πριν την χρήση της. Ο λόγος που γίνεται αυτό είναι το βούτυρο κακάο το οποίο περιέχεται, όπως και η ζάχαρη, σε όλα τα είδη της σοκολάτας μαύρη, γάλακτος και λευκή. Το βούτυρο του κακάο είναι μια λιπαρή κρυσταλλική ουσία που εμφανίζει το φαινόμενο του «πολυμορφισμού» δηλαδή κρυσταλλώνει με έξι διαφορετικούς τρόπους. Από τους κρυστάλλους αυτούς μόνο ο ένας είναι αυτός που προσφέρει στην σοκολάτα:

- α) σκληρότητα
- β) λεία υφή
- γ) γυαλιστερή επιφάνεια
- δ) ανθεκτικότητα στο λιώσιμο και
- ε) συρρίκνωση κατά το πάγωμα.

Οι υπόλοιποι είτε σχηματίζουν μια σοκολάτα κοκκώδη, μη γυαλιστερή, μαλακή και που λιώνει εύκολα ή είναι η αιτία που η σοκολάτα ασπρίζει εύκολα.

Τι συμβαίνει στο στρώσιμο της σοκολάτας

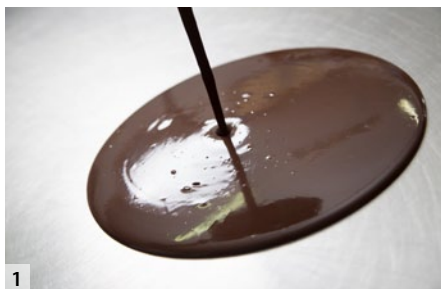
Η βιομηχανική σοκολάτα είναι στρωμένη από το εργοστάσιο παραγωγής δηλαδή το βούτυρο του κακάο είναι σωστά κρυσταλλωμένο. Για να τη χρησιμοποιήσουμε όμως πρέπει πρώτα να τη λιώσουμε κάτι που την «ξεστρώνει». Όταν λιώνουμε π.χ. μαύρη σοκολάτα στους 45-50ο τότε όλοι οι κρύσταλλοι είναι λιωμένοι. Τα κομμάτια που σχηματίζουν τους κρυστάλλους είναι όλα ελεύθερα μέσα στη μάζα της χωρίς να είναι ενωμένα. Δεν υπάρχει καμία σχηματισμένη μορφή κρυστάλλων. Αν η σοκολάτα δεν περάσει καμία διαδικασία στρωσίματος και αφεθεί να σταθεροποιηθεί τότε σχηματίζει μείγμα όλων των μορφών των κρυστάλλων και επειδή οι διαφορετικοί κρύσταλλοι έχουν διαφορετικό σχήμα και ιδιότητες η σοκολάτα βγαίνει:

- α) με γραμμές
- β) μαλακή
- γ) θαμπή
- δ) ασπρίζει,

καθώς με τον καιρό το βούτυρο του κακάο περνάει από τη μια μορφή κρυστάλλου στην άλλη.

Τα απαραίτητα στάδια

Για το σωστό στρώσιμο, η σοκολάτα πρέπει να περάσει από τη φάση λιώσιματος σε μπεν μαρί ή σε φούρνο μικροκυμάτων με πολύ μεγάλη προσοχή. Είναι προτιμότερο η σοκολάτα να μένει και να λιώνει σε μπεν μαρί σταθερής θερμοκρασίας ώστε να επιτευχθεί το πιο σωστό και ολικό λιώσιμο των κρυστάλλων της.



Μέθοδοι στρωσίματος

1. Με άπλωμα της σοκολάτας στον πάγκο

Ενδείκνυται για μικρές ποσότητες και είναι σχετικά γρήγορη ωστόσο απαιτεί επιφάνεια από μάρμαρο ή γρανίτη. Επίσης είναι αναπόφευκτη η εισαγωγή φυσαλιδίων αέρα στη λιωμένη σοκολάτα.

Ρίχνουμε τα 2/3 της λιωμένης σοκολάτας στον πάγκο και απλώνουμε με τη σπάτουλα σε λεπτή στρώση και μαζεύουμε προς το κέντρο. Μετράμε τη θερμοκρασία και επαναλαμβάνουμε την ίδια διαδικασία έως ότου πετύχουμε τη σωστή θερμοκρασία που είναι 28°-29° για τη μαύρη σοκολάτα, 27°-28° για την γάλακτος και 26°-27° για τη λευκή σοκολάτα. Έπειτα μαζεύουμε τη σοκολάτα και τη θερμαίνουμε ξανά σε μπεν μαρί έως τους 30°-31° για τη μαύρη, 29°-30° για τη γάλακτος, 28°-29° για τη λεύκη. Σε αυτό το σημείο οι περιττοί κρύσταλλοι έχουν εξαφανιστεί, οπότε έχουν μείνει οι κρύσταλλοι που χρειαζόμαστε με αποτέλεσμα να πολλαπλασιάζονται και να μας δίνουν το τελικό αποτέλεσμα που θέλουμε.

2. Με κρύωμα σε μπασίνα

Ενδείκνυται για μεσαίες ποσότητες, δε λερώνει, δε δημιουργεί φυσαλίδες, είναι όμως αρκετά χρονοβόρα.

Ρίχνουμε τη λιωμένη σοκολάτα σε μια μπασίνα και την απλώνουμε στα τοιχώματα με μια μαρίζ μέχρι να φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία κρυώματος. Στη συνέχεια τοποθετούμε τη μπασίνα σε μπεν μαρί και ζεσταίνουμε έως να φτάσουμε στη θερμοκρασία στρωσίματος.

3. Στρώσιμο κατά τη διάρκεια του λιωσίματος ή ψευδοστρώσιμο

Λιώνουμε τα 2/3 της ποσότητας από τη σοκολάτα που χρειαζόμαστε και στη συνέχεια προσθέτουμε την υπόλοιπη λίγο-λίγο έως ότου φτάσουμε την επιθυμητή θερμοκρασία.

Το μειονέκτημα σε αυτή τη μέθοδο είναι πως θα μείνουν κομμάτια άλωτα και θα πρέπει να τη σουρώσουμε πριν την χρήση της.

4. Με τη χρήση φούρνου μικροκυμάτων

Χρησιμοποιείται μόνο για πολύ μικρές ποσότητες και με σοκολάτα που είναι στρωμένη από πριν (εργοστασιακή). Θερμαίνουμε για διάστημα 20 δευτερολέπτων, σταματάμε και ανακατεύουμε συνεχώς. Επαναλαμβάνουμε την ίδια διαδικασία έως ότου έρθει η σοκολάτα σε θερμοκρασία χρήσης.

5. Με στρωτήρα σοκολάτας

Είναι η πιο αποδοτική και αποτελεσματική μέθοδος, σίγουρα όμως είναι η πιο ακριβή. Ο στρωτήρας είναι ένα μηχάνημα το οποίο αναλαμβάνει τη διαδικασία στρωσίματος από την αρχή καθώς λιώνει τη σοκολάτα, την κρύνει στην επιλεγμένη θερμοκρασία και έπειτα τη θερμαίνει ξανά στη θερμοκρασία στρωσίματος.

Μετά το στρώσιμο

Αφού έχουμε στρώσει τη σοκολάτα μπορούμε είτε να τη χρησιμοποιήσουμε όλη άμεσα ή να την αποθηκεύσουμε σε μπεν μαρί ρυθμισμένο στη θερμοκρασία στρωσίματος για να είναι έτοιμη προς χρήση.

Πίνακας θερμοκρασιών

Είδος	Θερμοκρασία λιωσίματος	Θερμοκρασία κρυώματος	Θερμοκρασία στρωσίματος
Μαύρη	50°C	28-29°C	31-32°C
Γάλακτος	45°C	27-28°C	29-30°C
Λευκή	40°C	26-27°C	28-29°C

ORIGINAL

AMERICAN

Sweets

MADE WITH LOVE



Για αυθεντικά
AMERICAN
Muffins

Henry & Henry
NEW YORK SINCE 1899

CSM
Bakery Solutions



QUALITY

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



ΣΧΕΔΙΑΖΕΙ
ΠΡΟΤΕΙΝΕΙ
ΔΗΜΙΟΥΡΓΕΙ

ANTONOPoulos
shop fittings - design