

Ο ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ

και η δουλειά του

Μάρτιος - Απρίλιος 2017

Τεύχος 93

Εμείς φάζουμε την ποιότητα...
εσείς φάζετε την τέχνη!
Για το πιο νόστιμο,
πασχαλινό τσουρέκι!



ΚΡΗΤΗΣ 13, 142 31 Ν. ΙΩΝΙΑ



μύλοι
ΛΟΥΛΗ

με αλεύρι
Super
Τσουρεκιού





ΜΑΓΙΑ & ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Τρεις γενιές μαζί σας στη δημιουργία.

«Από το 1935 καθημερινά προμηθεύουμε τον αρτοποιό με τη μαγιά και όλα τα υλικά αρτοποιίας στην ποιότητα και την ποσότητα που τα χρειάζεται.»



ΜΑΓΙΑ - ΠΡΟΖΥΜΙΑ - ΒΕΛΤΙΩΤΙΚΑ - ΖΑΧΑΡΗ - ΑΛΑΤΙ - ΣΟΥΣΑΜΙ - ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ - ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ - ΜΙΓΜΑΤΑ - ΑΡΩΜΑΤΑ - ΠΡΟΣΘΕΤΑ - ΣΟΚΟΛΑΤΕΣ - ΠΡΑΛΙΝΕΣ - ΒΟΥΤΥΡΑ - ΛΙΠΗ - ΜΑΡΓΑΡΙΝΕΣ - ΕΛΑΙΑ - ΓΑΛΑ - ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ - ΑΛΕΥΡΑ - ΧΑΛΒΑΔΕΣ - ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ - ΜΑΡΜΕΛΑΔΕΣ - ΜΕΛΙ - ΓΕΜΙΣΕΙΣ - ΕΠΙΚΑΛΥΨΕΙΣ - ΣΙΡΟΠΙΑ - ΓΛΥΚΟΖΗ - ΠΟΤΑ - ΕΤΟΙΜΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ - ΥΛΙΚΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ - ΚΟΥΤΙΑ - ΣΑΚΟΥΛΕΣ - ΤΣΑΝΤΕΣ - ΤΑΨΙΑ - ΦΟΡΜΕΣ - ΣΚΕΥΗ - ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ - ΔΙΑΚΟΣΜΗΤΙΚΑ - ΧΑΡΤΙΚΑ



Ανδριτσαίνης 36 (κεντρική είσοδος: Αρτεμισίου), Περιστέρι 121 35

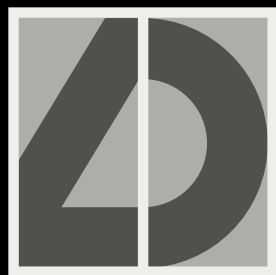
Τηλ: 210 57 72 424 - 210 57 72 808 fax: 210 57 72 089

email: info@manos-k.com



www.manos-k.com





Drakoulakis
SHOP FITTINGS

TOUCH,
FEEL,
ENJOY!



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

Με:

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



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

ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΙ:



{Περιεχόμενα}

ΜΟΝΙΜΕΣ ΣΤΗΛΕΣ

- 8 Ρεπορτάζ αγοράς
- 18 Η αγορά προτείνει
- 24 Fresh Pastry
- 34 Ο κλάδος κινείται

ΘΕΜΑΤΑ

- 40 Κουρού- ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ
- 42 Συνεργασία Μύλοι Ασωπού ABEE και Goodmills Group
- 44 ΛΑΟΥΔΙΣ CHEF ACADEMY
- 46 ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ – Fabbri: Νέες Ιδέες Άνοιξη / Καλοκαίρι 2017
- 48 Η ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ Α.Ε. στην ARTOZA 2017
- 50 Απολογισμός ARTOZA 2017
- 52 Παγωτό: Ισχυρισμοί Διατροφής & Υγείας

ΤΕΧΝΙΚΑ

- 54 Η συντήρηση και η διάθεση του παγωτού
- 58 Τα τεχνικά χαρακτηριστικά του παγωτού

ΔΙΑΤΡΟΦΟΛΟΓΙΑ

- 62 Νηστεία και διατροφικοί κανόνες

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

- 66 Προζυμένιο ψωμί με αλεύρι από στάρι Dinkel / Spelt
- 70 Brioche Ολικής Άλεσης και Brioche Καλαμποκιού



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}

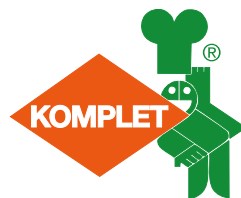


ΜΙΧΑΛΗΣ ΠΑΝΟΣ
{Τεχνικός Σύμβουλος Ζαχαροπλαστικής}



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

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



ProBody Low Carb

Μία απολαυστική λύση για όσους προσέχουν τη σιλουέτα τους!



Ωφέλιμες διαφορές ProBody Low Carb
έναντι ενός κλασικού Πολύσπορου Ολικής Άλεσης*:

- + 60% περισσότερη Πρωτεΐνη
- 80% λιγότερους Υδατάνθρακες
- + 59% περισσότερες Εδώδιμες Ίνες
- 60% λιγότερα Σάκχαρα
- + 14% φορές περισσότερα Ω-3 Λιπαρά Οξέα

*Πηγή USDA 05/2016

Ζητήστε το συνοδευτικό ενημερωτικό φυλλάδιο

Μαζί, σχεδιάζουμε την επιτυχία σας.

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



Ένα βήμα μπροστά!

{Editorial}

Βρισκόμαστε στην έναρξη της άνοιξης, η οποία σηματοδοτεί και την έναρξη του σχεδιασμού για την καλοκαιρινή επαγγελματική σεζόν, προετοιμάζοντας τους επαγγελματίες του κλάδου της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής για τις νέες τάσεις αλλά και προκλήσεις της αγοράς, με πρωταγωνιστή κλασσικά το παγωτό.

Έτσι, «Ο Αρτοποιός και η δουλειά του» αφιερώνει αυτό το τεύχος του στο παγωτό, με το Ρεπορτάζ Αγοράς να επικεντρώνεται στα προϊόντα που έχουν άμεση σχέση με αυτό αλλά και τους χυμούς –άλλη μία ισχυρή τάση της αγοράς την περίοδο αυτή- από τις πρώτες ύλες και τα έτοιμα προϊόντα, μέχρι τις συσκευασίες και τον μηχανολογικό εξοπλισμό.

Παράλληλα, η ύλη του τεύχους αυτού είναι για άλλη μία φορά ποικίλη και περιλαμβάνει επιστημονικά άρθρα για το παγωτό και τη νηστέα, εταιρικά νέα από τις μεγαλύτερες εταιρίες της αγοράς και ένα δισέλιδο απολογισμό από τη φετινή ARTOZA. Και φυσικά δε θα μπορούσαν να λείπουν οι συνταγές, όπως αυτή για προζυμένιο ψωμί με αλεύρι από στάρι dinkel/spelt αλλά και για brioche ολικής άλεσης και καλαμποκιού.

Καλό Πάσχα!

από τον υπεύθυνο σύνταξης

ΕΚΔΟΤΗΣ

Θ. Σηφοστρατουδάκη

ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ ΕΚΔΟΣΗΣ

Γιάννης Γ. Σηφοστρατουδάκης

ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΣ ΕΚΔΟΣΗΣ

Αντωνία Ρουμπογιάννη

ΣΥΝΤΑΚΤΙΚΗ ΟΜΑΔΑ

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

ΥΠΕΥΘΥΝΗ ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ

Βασιλική Πιτταρά

ΥΠΕΥΘΥΝΗ ΣΥΝΔΡΟΜΩΝ

Σουζάνα Κόκοτση

CREATIVE ASSOCIATE

SHAPE STUDIO

DTP

Αθανασία Βαβαρίνου, Γεωργία Αγγελίδου

ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΨΗΦΙΑΚΗΣ ΕΚΔΟΣΗΣ

Βασίλης Φατούρος

ΦΩΤΟΓΡΑΦΟΙ

Μεγακλής Γαντζίας

ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ

Σουζάνα Κόκοτση

Μέλος της Ένωσης Συντακτών
μη Ημερησίων Εντύπων και
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€





ΚΑΛΟΓΕΡΙΚΟ

ΠΑΝΑΧΡΑΝΤΙΝΟ ΑΝΔΡΟΥ



...ο Ηγούμενος Γέροντας Ευδόκιμος, υποδέχεται και φιλεύει τους επισκέπτες της Ιεράς Μονής Παναχράντου Άνδρου, αυτού του ιστορικού βυζαντινού μοναστηριού, με τοπικές νοστιμιές και ένα υπέροχο προζυμένιο ψωμί, με παράδοση αιώνων! Αυτή την πολύτιμη συνταγή του νόστιμου ψωμιού, προσέφερε ο Γέροντας Ευδόκιμος σε εμάς με χαρά και εμείς με τη σειρά μας την προσφέρουμε σε όλους εκείνους που αρέσκονται στις παραδοσιακές γεύσεις του τόπου μας...

L LAOUDIS
foods
εγγύηση επιτυχίας!

ΑΦΟΙ ΛΑΟΥΔΗ ΑΕΒΕ

Αθανασίου Διάκου 4, 19009 Πικέριμι

T: 210.6039228, 210.6038001-003

F: 210.6039282, E: info@laoudis.gr



www.laoudis.gr


IREKS



Παγωτό - Χυμοί

Το παγωτό είναι μία διαχρονική αξία, καθώς βρίσκεται σταθερά πρώτο στις προτιμήσεις των καταναλωτών τους καλοκαιρινούς μήνες ενώ και οι χυμοί κερδίζουν συνεχώς έδαφος, καθώς η τάση για μία υγιεινή και ενσυνείδητη διατροφή γίνεται όλο και πιο ισχυρή. Η άνοιξη είναι η κατάλληλη εποχή για τους ζαχαροπλάστες και τους αρτοποιούς ώστε να προετοιμαστούν για την καλοκαιρινή περίοδο, εξοπλίζοντας τα καταστήματά τους με προϊόντα, πρώτες ύλες, μηχανολογικό εξοπλισμό αλλά και συσκευασίες γύρω από τα πιο δροσιστικά εδέσματα και ροφήματα του χρόνου.

Στις σελίδες του Ρεπορτάζ Αγοράς που ακολουθεί, σας παρουσιάζουμε τις τάσεις στην αγορά του παγωτού και των χυμών με σκοπό να σας βοηθήσουμε να κάνετε τις καλύτερες επιλογές για τη δική σας επιχείρηση.



KENFOOD

NUTRITION & BAKING SOLUTIONS

gelato

SELECTION

*για παγωτό κρεμώδες
στην υφή και πλούσιο σε γεύση,
πιο εύκολα από ποτέ!*

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



www.kenfood.com

{Ρεπορτάζ αγοράς}

ΣΤΕΠΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

{Νέο Variegato LEMON COOKIE FABBR}

Χαρίζει μία μοναδική γευστική εμπειρία

Ξεχωρίστε φέτος με το Variegato Lemon Cookie της κορυφαίας Ιταλικής εταιρείας FABBR για απολαυστικές ρίπλες και στρώσεις παγωτού που συνδυάζουν τη δροσερή γεύση της κρέμας λεμονιού με τριμμάτα λαχταριστού, τραγανού μπισκότου. Ο νέος αυτός συνδυασμός 2 αγαπημένων γλυκισμάτων θα ξετρελάνει μικρούς και μεγάλους χαρίζοντας μία μοναδική γευστική εμπειρία. Το Lemon Cookie θα απογειώσει και τη ζαχαροπλαστική σας, καθώς μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί και σε τούρτες, πάστες και σεμφρέντο. Διατίθεται σε κιβώτιο 3x3,8 κιλών.

ΠΡΟΤΕΣ ΥΓΕΣ



Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ

{Ψυγείο χύμα παγωτού VIRNA}

Μοντέρνο design με κλασική αξία

Το ψυγείο χύμα παγωτού VIRNA είναι η απόλυτη έκφραση του μοντέρνου design, που αντέχει στο χρόνο ανεξάρτητα από τα trends της κάθε εποχής. Το παγωτό προβάλλεται πανοραμικά μέσα από τα ίσια θερμομονωτικά κρύσταλλα. Το μπροστινό κρύσταλλο ανοίγει για καλύτερο καθαρισμό, ενώ η ψύξη βγαίνει και από το κέντρο διατηρώντας έτσι καλύτερα το παγωτό. Το μοντέλο VIRNA βγαίνει για 12, 18 και 24 θέσεις παγωτού, σε ίσια αλλά και σε γωνιακή φόρμα. Όπως σε όλα τα μοντέλα παγωτού, έτσι και στο VIRNA, η Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ μπορεί να προσαρμόσει πληθώρα υλικών επενδύσεων ανάλογα με τις ανάγκες του κάθε καταστήματος. Το ψυγείο VIRNA διαθέτει ηλεκτρονικό όργανο ελέγχου, σύστημα αυτόματης απόψυξης καθώς και πιστοποίηση CE. Θερμοκρασία -18/-20.

ΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΩΝ



FAMA FOOD SERVICE ΑΕ

{Torrionalba: Προτάσεις παγωτού 2017}

Δίνουν μία ξεχωριστή νότα χρωμάτων και γεύσεων στις βιτρίνες

Καθώς η σεζόν του παγωτού για το 2017 έχει ξεκινήσει, η Torrionalba προτείνει τα νέα trend της σεζόν. Spekulotus: Μία βελούδινη πάστα με την παραδοσιακή γεύση μπισκότου κανέλας. Για ένα αυθεντικό παγωτό με την ελαφρά πικάντικη γεύση κανέλας. Μαζί με κάθε συσκευασία η FAMA FOOD SERVICE ΑΕ προσφέρει εντελώς δωρεάν ένα σακουλάκι με τριμμένο μπισκότο κανέλας για τη διακόσμηση των γεύσεών σας, καθώς επίσης και ένα πρακτικό πιαστράκι με το λογότυπο της Torrionalba για την καλύτερη αποθήκευση των προϊόντων σε μορφή σκόνης της εταιρείας.

Coffee variegato: Ένα βαριεγκάτο με τη βελούδινη γεύση καφέ, ικανό να αναδείξει κλασικές γεύσεις παγωτού όπως βανίλια, πανακόττα, κρέμα κ.α. Riccostecco Line: Ένας πλήρης συνδυασμός βάσης και επικαλύψεων για την παραγωγή παγωτού σε ξυλάκι. Η βάση Biancostecco είναι σε μορφή σκόνης και δεν περιέχει υδρογονωμένα φυτικά λίπη και ζάχαρη. Παράγεται εύκολα και γρήγορα αναμιγνύοντας 200γρ βάσης Biancostecco με 800γρ κρέμα γάλακτος Lowicz 36% και 200γρ γάλα. Η σειρά ολοκληρώνεται επιλέγοντας μία από τις 7 γεύσεις επικάλυψης - φιστίκι, καπουτσιόνο, πορτοκάλι, φράουλα, λεμόνι, μαύρη σοκολάτα, λευκή σοκολάτα.

Δοκιμάστε τα όλα και δώστε μια ξεχωριστή νότα χρωμάτων και γεύσεων στις βιτρίνες σας.

ΠΡΟΤΕΣ ΥΓΕΣ



ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΧΥΜΩΝ ΚΑΙ ΟΙΝΩΝ Α.Ε. - ΒΙΟΧΥΜ

{Φυσικοί Χυμοί CRETA FRESH}

Από τον εύφορο κάμφο των Χανίων

Η ΒΙΟΧΥΜ, Βιομηχανία Χυμών και Οίνων Α.Ε., είναι η πρώτη βιομηχανία εκχύμωσης στην Ελλάδα. Παραλαμβάνει από τον εύφορο κάμφο των Χανίων και εκχυμώνει φρέσκα εσπεριδοειδή ώστε να παράγει τους φυσικούς χυμούς Creta fresh. Τα κρητικά εσπεριδοειδή είναι αυτά που

προσδίδουν εξαιρετική ποιότητα και αυθεντική γεύση στους χυμούς της ΒΙΟΧΥΜ, καθώς η ιδιαιτερότητα του κλίματος με το ζεστό καιρό σχεδόν όλο το χρόνο και η εγγύτητα στη θάλασσα, αναδεικνύουν ξεχωριστά πλεονεκτήματα στις καλλιέργειες. Οι φυσικοί χυμοί Creta fresh κυκλοφορούν

Creta fresh
Φυσικοί
χυμοί



σε Πορτοκάλι, Βιολογικό Πορτοκάλι, Λεμόνι, Πορτοκάλι-Μήλο-Βερίκοκο, 10 Φρούτα 7 Βιταμίνες, σε συσκευασία tetrapak 1 λίτρου και 250 ml.

ΕΤΟΙΜΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ



A.N. ΚΩΣΤΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε.

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ | ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ | ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ | ΜΠΙΣΚΟΤΟΠΟΙΙΑΣ | ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ



Νέα αποκλειστική συνεργασία της εταιρείας μας με την KOMA Koeltechnische Industrie B.V.



Μία εταιρεία, που ειδικεύεται σε εξοπλισμό Ψύξης - Κατάψυξης - Ωρίμανσης, με ιστορία 80 ετών, με εγκατεστημένες περισσότερες από 45.000 μονάδες Ψυγείων - Shock Freezer - Στοφών, διαφόρων μεγεθών σε όλο τον κόσμο.



**Οι Μονάδες της KOMA έχουν εφαρμογή σε:
Αρτοποιία, Ζαχαροπλαστική, Σοκολατοποιία, Παγωτό και Catering.**

Με εξειδικευμένο Μικρο-Κλίμα για κάθε ένα από αυτά και με μεγέθη κατάλληλα από το Μικρότερο Εργαστήριο μέχρι τη Βιομηχανία.

ΑΦΟΙ ΠΑΟΥΔΗ ΑΕΒΕ - ΛΑΟΥΔΙΣ FOODS

{Νέες ρίπλες (variegati) από τη MEC3}

Τα πιο φημισμένα επιδόρπια έγιναν παγωτά



Το όνομα της MEC3 είναι συνυφασμένο με την καινοτομία, την έρευνα και την ανάπτυξη επαναστατικών υλών για παγωτό, καθώς είναι η παραγωγός εταιρεία που κατάφερε να υλοποιήσει, με τεράστια εμπορική επιτυχία, φημισμένα προϊόντα, όπως τα αυθεντικά Cookies®, τις εύπλαστες κρέμες-πραλίνας Quella που δεν πετρώνουν στη ψύξη, τα παγωτά σε στρώσεις Cremino και πολλά ακόμα. Όταν δε, αυτή η υψηλή "τεχνολογία του μέλλοντος" συνδυάζεται με μερικά από τα πιο φημισμένα "παραδοσιακά επιδόρπια", το αποτέλεσμα είναι απίστευτα απολαυστικό. Για το 2017, η MEC3 παρουσιάζει τρεις νέες ρίπλες (variegati) δεμένες με την παράδοση, αλλά εμπνευσμένες από τις πιο σύγχρονες παγκόσμιες τάσεις. Συγκεκριμένα, το BROWNIE, με κομματάκια από το γνωστό σοκολατένιο κέικ, το DACQUOISE, με τη νοστιμιά του αφράτου μπισκότου-αμυγδάλου και το RED

VELVET, ενός από τα πιο διαδεδομένα επιδόρπια της Αμερικής. Ξεκινώντας από κλασικές γεύσεις, με τα τρία αυτά προϊόντα θα μπορέσετε να δώσετε ζωή σε εντελώς νέες συνταγές και πολλούς απίστευτα ελκυστικούς συνδυασμούς. Τα τρία παραπάνω παγωτά, ήρθαν να μεγαλώσουν τη σειρά προϊόντων βασισμένων σε επιδόρπια, η οποία ξεκίνησε πριν από χρόνια με τη κυκλοφορία του φημισμένου παγωτού-Τιραμισού της MEC3.

ΠΡΩΤΕΣ ΓΥΝΕΣ

Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

{ORION NEW TRILOGY και WING}

Κομψός σχεδιασμός και άριστη λειτουργικότητα

Η Δ.ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ προτείνει για το 2017 δύο μοντέλα βιτρίνας παγωτού του φημισμένου Ιταλικού οίκου ORION τον οποίο αντιπροσωπεύει αποκλειστικά στην Ελλάδα, το "New Trilogy" και το "Wing".

Το "New Trilogy" παρουσιάστηκε για πρώτη φορά στη διεθνή έκθεση Siger 2016. Πρώτοι σε κάθε στόχο: εκλεπτυσμένο design, απόλυτη λειτουργικότητα και όλα αυτά σε συνδυασμό με τη χρήση της τελευταίας τεχνολογίας και την αξιοπιστία της Orion. Το "New Trilogy" αποδεικνύει τη συνεχή βελτίωση και εξέλιξη με την απόδοση, την αξιοπιστία και φυσικά την εμφάνισή του. Επιπλέον, η ομορφιά των γραμμών της βιτρίνας περιλαμβάνει μια σειρά δυνατοτήτων που μπορούν να καλύψουν κάθε ανάγκη χώρου και προβολής του παγωτού. Ο αυστηρός και κομψός σχεδιασμός είναι συνώνυμος της λειτουργικότητας και την ομορφιάς. Το μπροστινό τζάμι ανοίγει προσφέροντας την απόλυτη ελευθερία κινήσεων και άριστη λειτουργικότητα.

Το "Wing" είναι το ψυγείο παγωτού που δημιουργήθηκε από τον Ιταλικό οίκο της Orion με σκοπό να φέρει το παρελθόν, στο μέλλον. Οι καθαρές και μυτερές γραμμές του, σε συνδυασμό με τη στρογγυλάδα του δημιουργούν ένα αισθητικά άρτιο αποτέλεσμα πέρα από οποιαδήποτε σύγκριση. Η μέγιστη ορατότητα των προϊόντων, εξασφαλίζεται από τη μεγάλη ακτίνα του ανοιγόμενου καμπύλου εμπρός κρυστάλλου και της διπλής σειράς LED φωτισμού εσωτερικά της καμπίνας του. Το "Wing" είναι ό, τι μπορείτε να ζητήσετε σε μια βιτρίνα παγωτού, με την αξιοπιστία, την τεχνολογία και την απόδοση που έχουν πάντα οι δημιουργίες του οίκου της Orion.

Τα δύο μοντέλα διατίθενται σε 12, 18 και 24 θέσεις παγωτού (λεκανάκια διαστ. 36*16,5 βάθους 12cm, χωρητικότητας 5lt) ή 8, 12 και 16 θέσεων αν επιλέξετε να χρησιμοποιήσετε λεκάνες παγωτού διαστ. 36*25 cm βάθους 8cm, χωρητικότητας 5lt. Ιδανική πρόταση για προβολή φουσκωτού παγωτού, για ιδιαίτερες παρουσιάσεις και για καταστήματα που ξέρουν να ξεχωρίζουν.

ΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΩΝ



ΑΚΤΙΝΑ ΑΕ

{SPIRULI®}

Με απίθανη γεύση Βανίλιας και τα θρεπτικά συστατικά της σπιρουλίνας

Η ΑΚΤΙΝΑ παρουσιάζει το νέο μίγμα παγωτού Spiruli από την Galatea. Το παγωτό Spiruli περιέχει εκχύλισμα σπιρουλίνας που του χαρίζει φυσικό μπλε χρώμα αλλά και τα θρεπτικά συστατικά της. Έχει απίθανη γεύση Βανίλιας και το ξεχωριστό του χρώμα ξετρελαίνει τα παιδιά. Το φυσικό μπλε παγωτό που λείει να στο χρώμα αλλά όχι στις χρωστικές. Διατίθεται σε συσκευασία 1,2kg.

ΠΡΩΤΕΣ ΓΥΝΕΣ



KENFOOD

{The Gelato Selection}

Ευκολία παραγωγής και πλούσια γεύση

Η Kenfood διευρύνει την γκάμα προϊόντων της και παρουσιάζει τη συλλογή "The Gelato Selection". Μια πλήρης σειρά πρώτων υλών για παγωτό, με κύρια χαρακτηριστικά την ευκολία παραγωγής τους, τα ζωντανά χρώματα αλλά και την πλούσια γεύση. Επιλέξτε το Gelato Complete για παγωτό σκληρού τύπου, υψηλής ποιότητας, ιδανικό για να σερβιριστεί μόνο του ή να συνοδεύσει επιδόρπια όπως Βάφλα, brownies και κρέπες. Διατίθεται σε μία πλήρη παλέτα γεύσεων όπως Βανίλια, κακάο, φιστίκι, φράουλα, μπισκότο, πραλίνα, μαστίχα και μπανάνα. Στη συλλογή "The Gelato Selection" περιλαμβάνονται και πρώτες ύλες για την παραγωγή μαλακού παγωτού μηχανής (Soft Ice) ή γρανίτας (Water Ice).

ΠΡΩΤΕΣ ΓΥΝΕΣ





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

www.tech-cool.gr

TechCool
Kondilis
INSPIRED EQUIPMENT

{Ρεπορτάζ αγοράς}

TECH COOL KONDILIS

{Όρθιοι συντηρητές φιαλών LIME}
Νέα σειρά υψηλών standards

Η σειρά όρθιων συντηρητών φιαλών LIME με κρυστάλλινες πόρτες της TECH COOL KONDILIS είναι γεγονός. Μία σειρά που θα αφήσει κάθε επαγγελματία του είδους απόλυτα ικανοποιημένο λόγω των υψηλών standards που το ψυγείο έχει όπως: Μόνωση από πολυουρεθάνη υψηλής συμπίκνωσης, ενισχυμένο ψυκτικό στοιχείο, εξωτερικό μηχανήμα με tropical συμπίεστη, κρυστάλλινες πόρτες (συρόμενες ή περιστροφικές) και αντίσταση στις παρυφές του σκελετού για την αποφυγή συμπυκνωμάτων. Τα ψυγεία διατίθενται σε μοντέλα από 2-5 πόρτες, σε διαφορετικά μήκη, με θερμοκρασία καμπίνας -2/+8C.

ΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΩΝ



ΑΝΤΖΟΥΛΑΤΟΣ ΑΕ

{MANE SAFFRON}

Νέα γεύση με χαρακτηριστικό άρωμα

Το σαφράν, γνωστό και ως κρόκος, έχει χαρακτηριστικό άρωμα και γεύση. Η νέα γεύση παγωτού για φέτος το καλοκαίρι είναι σίγουρο ότι θα ικανοποιήσει όλες τις απαιτήσεις. Παράγεται από Mane, Milan Ιταλίας. Διατίθεται σε δοχείο 5 κιλών. Με το MANE SAFFRON η ΑΝΤΖΟΥΛΑΤΟΣ ΑΕ σας κάνει δώρο τον παγωτοδείκτη.

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ



Α.Ν.ΚΩΣΤΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε.

{Παγωτομηχανή DIAGONAL FREEZER PRO COTTO KAELTE RUDI}
Παστερίωση υλικού και παραγωγή παγωτού σε μια μηχανή

Η μηχανή παγωτού τύπου Diagonal Freezer Pro-cotto G 4 -50 είναι η πραγματική εξέλιξη στην παραγωγή παραδοσιακού παγωτού με πατενταρισμένο σύστημα Diagonal-Freezer (Διαγώνιος Κατάψυξη). Η μηχανή συνδυάζει τα πλεονεκτήματα των παραδοσιακών κάθετων μηχανών παραγωγής παγωτού με αυτά των συμβατικών καταψύξεων παγωτού. Το τελικό προϊόν είναι παγωτό άριστης ποιότητας με ομοιογενή σύσταση και σωστή ανάπτυξη μικροκρυστάλλων για να διατηρείται φρέσκο για πολλές εβδομάδες. Πλήρως ανοξείδωτη κατασκευή. Δοχείο χωρητικότητας παστερίωσης: 1-4 λίτρα υλικού. Για την παραγωγή παγωτού διαθέτει δοχείο χωρητικότητας 12 λίτρων, ποσότητα υλικού για παραγωγή 1-4 λίτρα και έχει παραγωγικότητα 40 - 50 λίτρα παγωτού /ώρα.

ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ



ΛΙΑΚΟΣ ΨΥΚΤΙΚΑ ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ Μ. ΕΠΕ - LCS S. LTD

{Βιτρίνες Παγωτού, οίκου HEEGEN Ιταλίας}

Τεχνολογία, στυλ και λειτουργικότητα

Η εποχή του Παγωτού πλησιάζει και η ΛΙΑΚΟΣ προτείνει τις βιτρίνες παγωτού Heegen Ιταλίας, που θα καλύψουν τις ανάγκες, την αισθητική σας και θα δώσουν λάμψη στα προϊόντα σας. Βιτρίνες Παγωτού με στατική ή βεβιασμένη ψύξη, με συνδυασμό δύο (2) θερμοκρασιών (συντήρηση ή κατάψυξη), με ράφια: γυάλινα, περιστρεφόμενα, στατικά, συρμάτινα, ξύλινα και απόψυξη: αυτόματα, χειροκίνητη ή με hot gas. Διαθέτουν επίσης πόρτες περιστρεφόμενες ή συρόμενες. Η Heegen από το 1997, επιδιώκει τη μακροχρόνια αριστεία, εστιάζοντας στο σχεδιασμό, στην τεχνολογία και στην υψηλή ποιότητα. Επιλέξτε το μοντέλο που ικανοποιεί την αισθητική και τις προσδοκίες σας, μέσα από τις σειρές: Quadro, Neo, Curve (Samoiedo) και τη σειρά εντοιχισόμενων βιτρινών Wall κι επωφεληθείτε από τα μοναδικά πλεονεκτήματα: Φωτισμός Led. / Εύχρηστος και μοντέρνος ηλεκτρονικός πίνακας αφής. / Διπλά και αντιθαμβωτικά τζάμια - με σύστημα NoFog. / Κινητήρες υψηλής απόδοσης αλλά χαμηλής κατανάλωσης. / Εξοικονόμηση ενέργειας. / Οικολογική συνείδηση με τη χρήση CFC Free ψυκτικών αερίων και σε μεγάλο βαθμό ανακυκλώσιμων υλικών. / Πιστοποίηση CE/TUV. Παρέχεται εγγύηση ανταλλακτικών ενός έτους και πανελλαδική τεχνική υποστήριξη 24/7 από το συνεργείο της Liakos.

Η εποχή του Παγωτού πλησιάζει και η ΛΙΑΚΟΣ προτείνει τις βιτρίνες παγωτού Heegen Ιταλίας, που θα καλύψουν τις ανάγκες, την αισθητική σας και θα δώσουν λάμψη στα προϊόντα σας. Βιτρίνες Παγωτού με στατική ή βεβιασμένη ψύξη, με συνδυασμό δύο (2) θερμοκρασιών (συντήρηση ή κατάψυξη), με ράφια: γυάλινα, περιστρεφόμενα, στατικά, συρμάτινα, ξύλινα και απόψυξη: αυτόματα, χειροκίνητη ή με hot gas. Διαθέτουν επίσης πόρτες περιστρεφόμενες ή συρόμενες. Η Heegen από το 1997, επιδιώκει τη μακροχρόνια αριστεία, εστιάζοντας στο σχεδιασμό, στην τεχνολογία και στην υψηλή ποιότητα. Επιλέξτε το μοντέλο που ικανοποιεί την αισθητική και τις προσδοκίες σας, μέσα από τις σειρές: Quadro, Neo, Curve (Samoiedo) και τη σειρά εντοιχισόμενων βιτρινών Wall κι επωφεληθείτε από τα μοναδικά πλεονεκτήματα: Φωτισμός Led. / Εύχρηστος και μοντέρνος ηλεκτρονικός πίνακας αφής. / Διπλά και αντιθαμβωτικά τζάμια - με σύστημα NoFog. / Κινητήρες υψηλής απόδοσης αλλά χαμηλής κατανάλωσης. / Εξοικονόμηση ενέργειας. / Οικολογική συνείδηση με τη χρήση CFC Free ψυκτικών αερίων και σε μεγάλο βαθμό ανακυκλώσιμων υλικών. / Πιστοποίηση CE/TUV. Παρέχεται εγγύηση ανταλλακτικών ενός έτους και πανελλαδική τεχνική υποστήριξη 24/7 από το συνεργείο της Liakos.

ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ



Α&Ω ΒΑΡΑΝΑΚΗΣ

{Πολτοποιητής Ομογενοποιητής Παγωτού ROBOMIX}

Επαγγελματικοί πολτοποιητές για φρούτα και κρέμες

Επαγγελματικοί πολτοποιητές από ανοξείδωτο ατσάλι, με πιστοποίηση CE για την προετοιμασία διαφόρων μιγμάτων παγωτού και ζαχαροπλαστικής, για πλήρη ομογενοποίηση των προϊόντων. Μπορούν να χτυπήσουν ελαφρά χάρη στη ρύθμιση της ταχύτητας, να ομογενοποιήσουν, να πολτοποιήσουν και να διαλύσουν τα προϊόντα δίνοντάς το τέλειο αποτέλεσμα. Διατίθενται σε 2 μοντέλα: χειροκίνητο ή αυτόματο. Το χειροκίνητο έχει χωρητικότητα έως 15Lt με ρύθμιση της ταχύτητας έως 6.000 στροφές/λεπτό. Το αυτόματο έχει χωρητικότητα έως 60Lt, ρύθμιση της ταχύτητας έως 3.700 στροφές/λεπτό με ηλεκτρονικό πάνελ και δυνατότητα αποθήκευσης 9 προγραμμάτων με ρύθμιση του χρόνου εργασίας και της ταχύτητας. Δυνατότητα και manual χειρισμού. Ενσωματωμένη βρύση και ζυγαριά.

ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ



ΦΥΣΙΚΑ ΠΡΟΖΥΜΙΑ **BÖCKER**



Φυσικό προζύμι. Δεν συγκρίνεται με τίποτα.



Τα **φυσικά προζύμια BÖCKER** προέρχονται από τη Νο. 1 εταιρεία στον κόσμο που παράγει προζύμια με φυσική ζύμωση και καλλιέργεια προζυμιού που διατηρεί απaráληλακτη από τις αρχές του 1900 μέχρι σήμερα.

Εξασφαλίζουν σιγουριά στην παραγωγή, σταθερή ποιότητα στο τελικό προϊόν, πλούσιο άρωμα, υπέροχο χρώμα, τραγανή κόρα, τέλεια δομή και φυσικά υπέροχη γεύση!

Τα **φυσικά προζύμια BÖCKER** διατίθενται αποξηραμένα, σε μορφή πάστας και σε υγρή μορφή. Συνδυάζονται με μαγιά, δεν περιέχουν χημικά συντηρητικά ή άλλα πρόσθετα ενώ στη ζύμη του ψωμιού δεν χρειάζεται να προστεθεί βελτιωτικό. Ιδανικά για μεγάλη ποικιλία παραδοσιακών αρτοποιημάτων και έτοιμα προς χρήση... για να σας ρίψουν τα χέρια!

CODA

CODA S.A. Α' ΥΛΕΣ ΑΡΤΟΠΟΙΪΑΣ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

28ης Οκτωβρίου 51 & Ταξιαρχών, 136 73 Αχαρναί Αττικής
Τηλ.: 210 24.06.990, 24.06.688, Fax: 210 24.60.694, e-mail: info@konta.gr



BÖCKER
The experts in sourdough

{Ρεπορτάζ αγοράς}

Α.Ν.ΚΩΣΤΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε.

{Κατάψυξη KOMA}

Ένα best seller κατάλληλο για παραγωγή παγωτού



Μία μονάδα που συνδυάζει ταχεία κατάψυξη/ blast freezer με κατάψυξη τύπου H-80/20, της Koma Koeltechnische Industrie B.V. εξ'ολοκλήρου Ολλανδικής κατασκευής. Ένα best seller της εταιρείας κατάλληλη για παραγωγή παγωτού. Με το τμήμα ταχείας κατάψυξης, τα προϊόντα παγώνουν γρήγορα και πολύ αποδοτικά, αποφεύγοντας τη δημιουργία μικροκρυστάλλων. Μόλις τοποθετήσετε τα προϊόντα σας μέσα στο τμήμα ταχείας κατάψυξης, ενεργοποιείται ο κύκλος και χρησιμοποιείται το 80% της ικανότητας ψύξης της μονάδας (με το 20% να παραμένει για τη χρήση της απλής κατάψυξης). Κατά τη διαδικασία αυτή, η θερμοκρασία πέφτει στους -38°C και μαζί με την υψηλή κίνηση του αέρα, επιτυγχάνεται η γρήγορη πτώση θερμοκρασίας στην καρδιά των προϊόντων, σφραγίζοντας τη γεύση και τη σύστασή τους.

ΜΗΧΑΝΟΠΟΙΗΤΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

ΑΦΟΙ ΠΑΟΥΛΗ ΑΕΒΕ - ΛΑΟΥΔΙΣ FOODS

{Νέο COOKIES® SPICY MEC3}

Η διάσημη σειρά παγωτού Cookies® Original αποκτά νέο μέλος

Το COOKIES® ORIGINAL της MEC3, είναι το πρώτο, αυθεντικό προϊόν που με τη ξεχωριστή τεχνολογία του απογειώσε εδώ και 15 χρόνια το παγωτό-μπισκότο Cookies ως μία από τις πιο περιζήτητες γεύσεις στις τζελατερίες όλου του κόσμου και παράλληλα έφερε μια πραγματική επανάσταση στη σύγχρονη ζαχαροπλαστική. Φέτος, η ιταλική MEC3 παρουσιάζει το τρίτο προϊόν της σειράς (Cookies® Original, Cookies® Black) το ολοκαίνουργιο COOKIES® SPICY. Όταν το μαγευτικό άρωμα της κανέλας και η γεύση της καραμέλας ανακατεύθηκε με τραγανά αρωματικά μπισκότα, το νέο Cookies® Spicy γεννήθηκε. Τέλειο για χρήση ως γεύση (paste) και αναμενόμενα ακαταμάχητο για χρήση ως ρίπλα (variegato), το Cookies Spicy είναι το προϊόν που θα σας εισάγει απροβλημάτιστα στην αυξανόμενη τάση αρωματισμένων μπισκότων, των οποίων η εμφάνιση στις βιτρίνες παγωτού αυξάνεται διαρκώς, σε όλο τον κόσμο. Δοκιμάστε το αυτούσιο (100 γρ. ανά κιλό ουδέτερης βάσης) ή τολμήστε τις πολλές διαφορετικές συνταγές, από Spicy Cheesecake μέχρι Spicy Banana και δώστε στη βιτρίνα σας μια δροσερή Spicy αίσθηση. Διατίθεται σε ένα εντυπωσιακό κόκκινο μεταλλικό δοχείο, των 6 κιλών.



ΠΡΩΤΕΣ ΥΠΕΞ

TECH COOL KONDILIS

{Βιτρίνες παγωτού TARTUFO}

Νέα πρακτική σειρά ιδανική για μικρά καταστήματα

Εγκαινιάζοντας μία νέα πρακτική σειρά βιτρινών παγωτού, η TECH COOL KONDILIS παρουσιάζει τη σειρά TARTUFO με φυσικής κυκλοφορίας ψύξη για καλύτερη υγρασία στο χώρο συντήρησης του παγωτού. Οι βιτρίνες TARTUFO διατίθενται από 4-14 λέκάνες παγωτού και είναι κατάλληλες για μη ευρύχωρα καταστήματα με στενό πλάτος και μήκος που δεν ξεπερνά το 1,5μ. Οι τιμές είναι από τις πλέον οικονομικές της αγοράς αφού μία βιτρίνα 14 γεύσεων δεν κοστίζει πάνω από 1.950€. Η διακίνηση της βιτρίνας μπορεί να είναι σε οποιοδήποτε χρωματισμό επιθυμεί ο πελάτης.

ΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΩΝ



ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

{Παρφέ Μηχανής σε διάφορες γεύσεις}

Καινοτομία της ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Η δημιουργία παγωτού παρφέ σε παγωτομηχανή αποτελεί μία καινοτομία από τη ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ. Το τεχνικό τμήμα της Εταιρείας έφτιαξε συνταγή όπου με την εφαρμογή του πηκτικού Superpanna CF και την προσθήκη διάφορων γεύσεων της FABBRI όπως: Delipaste (Βανίλια Super, Σοκολάτα, Nocciola Prali, Biscotti) καθώς και Fabbriogurt, μπορείτε να δημιουργήσετε λαχταριστό παγωτό παρφέ μηχανής. Διατηρεί την υπέροχη γεύση και την κρεμώδη υφή του για μεγάλο χρονικό διάστημα.

ΠΡΩΤΕΣ ΥΠΕΞ



Α&Δ ΒΑΡΑΝΑΚΗΣ

{Αποχυματές Εσπεριδοειδών, οίκου FRUCOSOL}

Για υγιεινό και υψηλής ποιότητας προϊόν

Η Α.&Δ. ΒΑΡΑΝΑΚΗΣ παρουσιάζει στους επαγγελματίες αρτοζαχαροπλάστες το πλέον λειτουργικό και ευέλικτο μηχάνημα της αγοράς, F-compact του ισπανικού οίκου FRUCOSOL. Εξ' ολοκλήρου κατασκευασμένο από ανοξείδωτο ατσάλι εξοπλισμένο με πλαστικό δοχείο περισυλλογής απορριμμάτων. Όμορφος σχεδιασμός με πορτοκαλί λεπτομέρειες, που δίνει τη δυνατότητα να τοποθετήσετε το μηχάνημα σε εμφανές σημείο, ώστε να μπορεί ο καταναλωτής να βλέπει τη διαδικασία παραγωγής. Ιδανικό για επιχειρήσεις που δεν έχουν ευχέρεια χώρου και θέλουν να προσφέρουν ένα υγιεινό και υψηλής ποιότητας προϊόν. Σε αντίθεση με τις μικρές του διαστάσεις (29x36x72,5cm) είναι ικανό να σας παρέχει μία σημαντική ποσότητα προϊόντος (10-12 πορτοκάλια/λεπτό διαμέτρου 70mm). Εύκολο και γρήγορο στον καθαρισμό ώστε να είναι πάντα καθαρός ο χώρος και ο στίφτης κατά τη διάρκεια και της πιο απαιτητικής ημέρας. Διατίθενται και μοντέλα μεγαλύτερης παραγωγής καθώς και self service μηχανήματα.

ΜΗΧΑΝΟΠΟΙΗΤΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

ΦΥΣΙΚΑ
ΧΥΜΟΣ!

ΑΠΟΧΥΜΩΤΕΣ
ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΩΝ





Μηλόπιτα Delicious

Είναι τετράγωνα, καραμελωμένα, αρωματισμένα με κανέλλα και γαρύφαλλο...
Γλυκά κομμάτια από φρέσκα μήλα που τυλίγονται από την αφράτη,
βουτυρένια σφολιάτα μας, που χρόνια αγαπάτε και προτιμάτε.
Άλλο ένα απολαυστικό snack για όλες τις ώρες!



Τηλ. κέντρο: 210 9959 940

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



{Η αγορά προτείνει}

ΩΡΙΚΟΝ Α.Ε.

{Γιορτινή σφολιάτα με γέμιση μήλου}
Με ζουμερά κομμάτια μήλου

Νόστιμο και απολαυστικό snack για όλες τις ώρες και τους πιο απαιτητικούς καταναλωτές. Τη νοστιμιά του συνθέτουν ζουμερά κομμάτια μήλου και αρωματική κανέλα. Διατίθεται σε συσκευασία των 40 τμχ. Σερβίρεται καλύτερα με άνη ζάχαρη και κανέλα.

ΕΤΟΙΜΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ



ΣΤΕΠΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

{Delipaste Φραγκοστάφυλο FABBRİ}
Δροσερή γεύση και απαλή υφή

Ο καρπός του φραγκοστάφυλου εκτός από υπέροχη γεύση, θεωρείται ότι έχει και αντιοξειδωτικές ιδιότητες. Το Delipaste Φραγκοστάφυλο της FABBRİ με τη δροσερή, φρουτώδη γεύση και την απαλή, κρεμώδη υφή του, εμπλουτίζει τη γκάμα των γεύσεων φρούτου στο παγωτό και ξεχωρίζει. Φέρει πιστοποιήσεις: Vegan OK, Lactose Free & Gluten Free. Ιδανικό και για τούρτες, πάστες, σεμιφρέντο, κέικ, γκανάζ, πραλίνες και σοκολατάκια. Διατίθεται σε κιβώτιο 8 x 1,5 κιλά.

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ



ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ

{DINKEL STEIRERAPFEL}
Το ψωμί dinkel που θα κερδίσει
όλη την οικογένεια

Η ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ προτείνει το DINKEL STEIRERAPFEL από τη DIAMANT, μείγμα 100% για ξεχωριστά αρτοσκευάσματα τύπου Ντίνκελ με γλυκιά και ελαφριά γεύση που αρέσει σε όλους. Με αυτό θα δημιουργήσετε εξαιρετικά αρωματικό ψωμί χάρη στο προζύμι σίκαλης και τις ίνες μήλου που περιέχει, με ελαφριά υφή, προσαρμοσμένη στις προτιμήσεις των Ελλήνων καταναλωτών. Συμβάλλει σε μια ισορροπημένη διατροφή, καθώς είναι πλούσιο σε πρωτεΐνες και διαθέτει υψηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες. Το προϊόν είναι εύκολο και γρήγορο στη χρήση, εξασφαλίζει ιδανική υγρασία και μεγάλη διατηρησιμότητα. Διατίθεται σε σακί 25 κιλών.

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

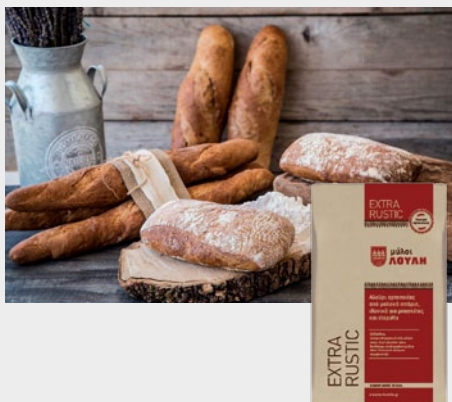


ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ

{Αλεύρι Extra Rustic}
Για ιδιαίτερα γευστικό χωριάτικο
ψωμί

Η Μύλοι Λούλη προτείνει το αλεύρι Extra Rustic, που δίνει ιδιαίτερα γευστικό χωριάτικο ψωμί και είναι κατάλληλο για αρτοποιία αργής ωρίμανσης. Εμπνευσμένο από την χωριάτικη γαλλική μπαγκέτα, προσδίδει τραγανή κόρα και εξαιρετική κυψέλωση στο ψωμί, καθιστώντας το ιδανικό για τη δημιουργία λαχταριστής γαλλικής μπαγκέτας, τσιαπάτας αλλά και φρέσκων σάντουιτς με μοναδικό άρωμα και γεύση προζυμιού.

ΑΠΕΥΡΑ



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



Το καλύτερο αποτέλεσμα...

...με «ζωντανές» αποδείξεις!



Το μόνο πραγματικά
ζωντανό και ενεργό προζύμι για 10 εβδομάδες.



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

ΑΦΟΙ ΠΑΟΥΛΗ ΑΕΒΕ - LAOUDIS FOODS

{CEREAL'EAT CAKE & WONDERMUFFIN SAVOURY}

Για πολυδημητριακό κέικ με ζέα και για brunch ονακς

Το CEREAL'EAT CAKE (σε σάκο 5 κιλών) είναι το νέο προϊόν ζαχαροπλαστικής αλεύρου της φημισμένης IRCA για την παραγωγή ενός απίστευτα γευστικού πολυδημητριακού κέικ. Το νέο καινοτόμο μίγμα περιέχει αλεύρι ολικής άλεσης και πολύτιμα δημητριακά, όπως βρώμη (4,3%), κριθάρι (4,2%), νιφάδες ζέας (4%) και σίκαλη (1%). Με αυτό, εκτός από κέικ θα μπορείτε επίσης να δημιουργήσετε αρκετά άλλα πολυδημητριακά ονακς, όπως cookies, μπάρες, muffins κλπ. Αλλά και για εκείνους που επιθυμούν να προσφέρουν δεκάδες διαφορετικά αλμυρά ονακς νέας γενιάς, η IRCA έχει τη λύση με ένα ακόμη πολύ καινοτόμο προϊόν. Το νέο WONDERMUFFIN SAVOURY (σε πρακτικό σακουλάκι 1 κιλού) είναι ένα, όπως αναφέρει και το όνομά του, "θαυματουργό" μίγμα, το οποίο μπορεί να δεχθεί δεκάδες διαφορετικά πρόσθετα υλικά (τυριά, αλλαντικά, μανιτάρια, λαχανικά, αλμυρά μους, σολομό, γαρίδες κ.α.), τα οποία παρά τις παραπάνω προσθήκες θα παραμένουν πάντα αφράτα. Το Wondermuffin Savoury δίνει τη δυνατότητα για μια τεράστια ποικιλία δημιουργικών αλμυρών προτάσεων brunches στο κατάστημά σας.

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ



TECH COOL KONDILIS

{Βιτρίνες παγωτού SAM 80}

Ξεχωριστή εμφάνιση και εργονομία

Η εταιρεία TECH COOL KONDILIS αντιπρόσωπος της IFI spa από το 1999 αναφέρεται σε μία μεγάλη γκάμα από βιτρίνες παγωτού. Για τη φετινή σεζόν η εταιρεία προτείνει μία οικονομική σειρά, την SAM 80. Η βιτρίνα αυτή είναι ξεχωριστή ως προς την εμφάνιση αλλά και την εργονομία και λειτουργικότητα χάρη στο μικρό πλάτος που έχει πλεονέκτημα ακόμα και για πολύ στενούς χώρους. Η SAM έχει 3 διαστάσεις για 12-18-24 γεύσεις και διατίθεται με επενδύσεις ή χωρίς, για την επιλογή του κάθε χώρου ξεχωριστά. Η βιτρίνα Sam 80 παράγεται και σε έκδοση συντήρηση - κατάψυξη για τη χρήση της και ως βιτρίνα γλυκών κατά τη χειμερινή σεζόν.

ΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΩΝ



FAMA FOOD SERVICE ΑΕ

{Τσουρέκι Μακεδονικό}

Νέο μίγμα τσουρεκιού με αρωματική μαστίχα Χίου

Η εταιρεία FAMA food service προτείνει το νέο μίγμα τσουρεκιού "Μακεδονικό". Πλήρες μίγμα τσουρεκιού με βούτυρο, μαχλέπι και αρωματική μαστίχα Χίου, που συνδυάζει τα αρώματα της Ανατολής με την παράδοση της Ελλάδας. Έχει εξαιρετική γεύση, με αφράτη-μαστιχωτή δομή, έντονες πλεξούδες στο τσουρέκι και μεγάλη διόγκωση για τέλεια αποτελέσματα. Παρασκευάζεται εύκολα με την προσθήκη μόνο νερού και μαγιάς, διατηρώντας αναλλοίωτα τα αρώματά του για μεγάλο χρονικό διάστημα. Διατίθεται σε σακί των 10 κιλών.

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ



ΣΤΕΠΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

{Simplé EXTRA DARK CHOCOLATE FABBRI}

Πλούσια γεύση σοκολάτας που διαρκεί

Το Simplé Extra Dark Chocolate από τη FABBRI, με βαθύ σοκολατένιο χρώμα και εξαιρετικά πλούσια γεύση σοκολάτας που διαρκεί στον ουρανίσκο, υπόσχεται μια ξεχωριστή γευστική απόλαυση από την πιο λαχταριστή γρανίτα, μόνο με την προσθήκη νερού. Φέρει πιστοποιήσεις: Vegan OK, Lactose Free & Gluten Free. Με την προσθήκη γάλακτος, παρασκευάζετε επίσης παγωτό, σεμιφρέντο και soft gelato. Διατίθεται σε κιβώτιο 10 x 1,5 κιλά.

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ



PANDECOR

ΠΑΤΕΡΟΣ ΝΙΚΗΤΑΣ ΑΒΕΕ

{Φόρμες Ψοίματος}

Νέα σχέδια και χρώματα

Η εταιρεία PanDecor Πάτερος Νικήτας ΑΒΕΕ, παρουσιάζει νέες φόρμες ψοίματος κέικ και γλυκισμάτων στην Ελληνική αγορά σε νέα σχέδια και χρώματα. Επικοινωνήστε με την εταιρία, ζητήστε τον καινούργιο κατάλογο και ανακαλύψτε την τεράστια ποικιλία σε υλικά, μεγέθη, σχέδια και χρώματα σε φόρμες ψοίματος, η οποία εμπλουτίζεται συνεχώς.

ΥΛΙΚΑ ΣΥΣΤΡΕΥΣΙΑΣ





KENFOOD

NUTRITION & BAKING SOLUTIONS

Τσουρέκι Mix

για παραδοσιακό, αφράτο τσουρέκι
με χρυσαφένια ψίχα, γεμάτο αρώματα!

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



www.kenfood.com

ΦΑΜΑ FOOD SERVICE ΑΕ

{Νέα σειρά επικαλύψεων σοκολάτας CHOCO TOP}

Πλούσια γεύση και άψογη εμφάνιση

Μετά την άκρως επιτυχημένη συνταγή των 3 γεύσεων σοκολάτας επικάλυψης Choco Top, μαύρης, λευκής και γάλακτος, η εταιρεία FAMA Food Service έρχεται να εμπλουτίσει τη σειρά προσφέροντας στην αγορά επικάλυψη καραμέλας, φράουλας και μπανάνας. Οι 6 πλέον επικαλύψεις σοκολάτας της σειράς Choco Top είναι κατάλληλες για αρτοσκευάσματα και προϊόντα πάγκου όπως τσουρέκια, κέικ, muffin, κρουασάν ενώ ταυτόχρονα είναι ιδανικές για γεμίσεις σε τούρτες κέικ και επιδόρπια, σοκολατένια μους, σάλτσα προφιτερόλ, σοκολατόπιτα κ.α.

Ξεχωρίζουν για την πλούσια γεύση τους, την έντονη γυαλάδα τους και την άψογη εμφάνισή τους, χωρίς να κολλάνε στα παρασκευάσματα σε σχέση με αντίστοιχα προϊόντα. Αποτελούν ιδανική επιλογή εν όψει Πάσχα για ένα άριστο αποτέλεσμα στα προϊόντα πάγκου σας.

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ



ΚΑΠΕΛΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ

ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ ΙΚΕ

{Μαργαρίνες}

Δυνατή δομή και πλούσια γεύση

Η εταιρεία Καπέλος Κωνσταντίνος προτείνει για την εορταστική πασχαλινή περίοδο την πλήρη της σειρά από μαργαρίνες για την παρασκευή όλων των παραδοσιακών αρτοσκευασμάτων και γλυκών. Τα προϊόντα της εταιρείας εγγυώνται δυνατή δομή και πλούσια γεύση, που οφείλεται στις αγνής ποιότητας πρώτες ύλες και διευκολύνουν τα χέρια του σύγχρονου επαγγελματία. Μια ευρεία γκάμα με πολλές εφαρμογές και εύρος σε ποσότητες και συσκευασίες. Ειδικά για δώρο Πάσχα, η εταιρεία Καπέλος Κωνσταντίνος προσφέρει με κάθε παραγγελία από 3 μαργαρίνες και πάνω, μία επαγγελματική ποδιά. Για να ενημερώσετε για όλα τα προϊόντα και τα νέα της εταιρείας, μπορείτε να επισκεφθείτε την ιστοσελίδα www.kkapeλος.gr.

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ



ΑΦΟΙ ΠΑΟΥΔΗ ΑΕΒΕ - LAOUDIS FOODS

{ΚΑΛΟΓΕΡΙΚΟ Παναχραντικό Άνδρου}

Ένα νέο παραδοσιακό ψωμί, με ιστορία αιώνων

Οι επαγγελματίες οι οποίοι συνεργάζονται συστηματικά με τη LAOUDIS FOODS γνωρίζουν εκ των έσω ότι η καταξιωμένη εταιρεία είναι κάτι περισσότερο από αντιπρόσωπο-διανομέας πρώτων υλών.

Με το άριστα εξοπλισμένο και επανδρωμένο τεχνικό τμήμα Innovation & Training Center® (και πρόσφατα με την τεχνική ακαδημία LAOUDIS CHEF ACADEMY, για την οποία μπορείτε να ενημερωθείτε αναλυτικά σε άλλη σελίδα του περιοδικού) καθώς και την εμπειρία των 30 χρόνων στην αγορά του αρτοποιείου, του ζαχαροπλαστικού και της gelateria, η Laoudis Foods σε συνεργασία με τους καταξιωμένους και δραστήριους παραγωγούς-προμηθευτές της, μπορεί να προτείνει και να δημιουργεί νέα προϊόντα ειδικά για τις τοπικές ανάγκες. Το πιο πρόσφατο αποτέλεσμα αυτής της δημιουργικής συνεργασίας είναι το ψωμί "ΚΑΛΟΓΕΡΙΚΟ, Παναχραντικό Άνδρου".

Ένα παραδοσιακό προζυμμένο ψωμί, βασισμένο σε συνταγή που προσέφερε ο Γέροντας Ευδόκιμος, ο Ηγούμενος του ιστορικού βυζαντινού μοναστηριού της Παναχράντου στην Άνδρο και η οποία ολοκληρώθηκε με την πολύτιμη τεχνογνωσία της IREKS σε ένα πραγματικά ξεχωριστό τοπικό προϊόν. Το ΚΑΛΟΓΕΡΙΚΟ είναι ένα μίγμα συμμετοχής 25% για τη παραγωγή χωριάτικου παραδοσιακού ψωμιού με προζύμι και διατίθεται σε σάκο των 25 κιλών.

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ



ΚΑΥΑΚ ΑΒΕΕ

{Greek Frozen Yogurt}

Με πραγματικό Ελληνικό στραγγιστό γιαούρτι

Η Kayak είναι η μοναδική Ελληνική εταιρεία που παράγει Greek Frozen Yogurt χρησιμοποιώντας σε ποσοστό 34% του προϊόντος πραγματικό Ελληνικό στραγγιστό γιαούρτι. Διατίθεται σε 8 μοναδικές γεύσεις: Pure with Stevia Sweetener / No added Sugar Madagascar Vanilla, Chocolate, Mediterranean Orange, Choco Cream Cookies, Red Berries and Acai Peanut Butter and Caramelized Peanuts, Mango & Jasmine.

ΕΤΟΙΜΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ





 **ΚΑΠΈΛΟΣ**

— 1966 — 

Α΄ ΥΛΕΣ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ – ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

ΔΩΡΟ!

με κάθε παραγγελία σας
από 3 μαργαρίνες και πάνω,
σας προσφέρουμε
μία επαγγελματική ποδιά.

Ολοκληρωμένες λύσεις για κάθε ανάγκη...
50 χρόνια στο πλευρό του αρτοποιού.



fresh pastry

{Η Ζαχαροπλαστική στο αρτοποιείο σας}

ΠΡΟΪΟΝ



GALATEA

Φυσικό, Αυθεντικό, Ιταλικό Παγωτό

galatea



LIBERA

BIO

ETICA

VEGAN &
LACTOSE
FREE

Κατά τη φιλοσοφία της Galatea η χρήση φυσικών συστατικών σημαίνει επιστροφή στην παράδοση του γνήσιου Ιταλικού παγωτού με αυθεντική γεύση. Η Galatea έχει χρησιμοποιήσει την τεχνογνωσία της ώστε να δώσει στον σεφ παγωτού την δυνατότητα να δημιουργήσει παγωτό και να προσφέρει στον καταναλωτή την εμπειρία του ποιοτικού, αυθεντικού παγωτού.

Η Galatea παράγει υλικά παγωτού από επιλεγμένες πρώτες ύλες, με φυσικές χρωστικές και αρώματα. Ακολουθεί έναν τρόπο παραγωγής που επιτρέπει την ιχνηλασιμότητα κάθε συστατικού.

Χάρη στην τεχνογνωσία της και τις συνεχείς επενδύσεις στην ανάπτυξη και την έρευνα η Galatea είναι η πρώτη και μοναδική εταιρεία στον κλάδο που παρέχει ξεκάθαρη ετικέτα με λίστα συστατικών, διασφαλίζοντας την πλήρη εναρμόνιση με τα πιστοποιητικά που έχει κατακτήσει.

Η Galatea είναι η μόνη εταιρεία παγωτού που έχει κερδίσει το πιστοποιητικό κοινωνικής ευθύνης του οργανισμού ICEA.



Ανακαλύψτε γιατί
το Παγωτό μας
είναι τόσο καλό!

galatea
prodotti per gelato artigianale



yonasdesign



τα συστατικά της επιτυχίας
the ingredients of success

www.aktinafoods.com

AKTINA ΑΕ, Πάππου 21, 10442 Περιστερί, Αθήνα
Τηλ 210 5122 410, Fax 210 5140 607, e-mail: aktina@aktinafoods.gr

fresh pastry

{Η ζαχαροπλαστική στο αρτοποιείο σας}

ΠΡΟΪΟΝΤΑ

A&Δ ΒΑΡΑΝΑΚΗΣ



Επαγγελματικές βιτρίνες παγωτού & ζαχαροπλαστικής

Έχοντας συνεργασία με τον εξειδικευμένο όμιλο Clabo Group και αντιπροσωπεύοντας τα brand name Artic και Bocchini, η εταιρεία A&Δ ΒΑΡΑΝΑΚΗΣ «κόβει και ράβει» στα μέτρα σας και επενδύει τις κατασκευές και τον εξοπλισμό του έργου. Διαθέτοντας στην ελληνική αγορά και οικονομικές και πολυτελείς σειρές βιτρινών, είναι σε θέση να καλύψει τις ανάγκες κάθε ζαχαροπλαστείου, gelateria, gelato cafi, bistro, croissanterie.



- Βιτρίνες με ίσιο ή κουρμπαραριστό κρύσταλλο, ψηλές ή χαμηλές.
- Ειδικές βιτρίνες pralineria με υγρασία για σοκολατάκια, με επίπεδα ή με συρτάρια.
- Όρθιες βιτρίνες με 4 πλευρές κρύσταλλο, συντήρηση ή/και κατάψυξη.
- Πάγκοι rozzetti με γλυκόλη για την παρουσίαση του παγωτού σε καραμπίνες.
- ColdStone κατασκευές βάσει τις απαιτήσεις του κάθε project και ουδέτερες-θερμαινόμενες-ψυχόμενες βιτρίνες για την παρουσίαση ζεστών & κρύων προϊόντων.

Τα μοντέλα όλων των σειρών διατίθενται και ανεξάρτητα και σε συγκρότημα για μια ολοκληρωμένη παρουσίαση. Μέσα από μία μεγάλη ποικιλία σχεδίων, χρωματισμών και υλικών, αναμφίβολα υπάρχει η κατάλληλη επένδυση για να δημιουργηθεί το δικό σας επαγγελματικό περιβάλλον, το οποίο αντικατοπτρίζει τον χαρακτήρα σας και ενισχύει το όραμά σας για το μέλλον. Αναπόσπαστο κομμάτι για την ολοκλήρωση του project είναι φυσικά τα μηχανήματα τελευταίας τεχνολογίας (παγωτομηχανές, παστεριώτες, ribot, blast chiller, φούρνοι κ.α.), που θα εξοπλίσουν τον επαγγελματικό σας χώρο.

Απαράμιλλη ποιότητα «made in Italy» με την υπογραφή ΒΑΡΑΝΑΚΗΣ.



ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΠΑΓΟΤΟΥ



2 φούρνοι ανεξάρτητοι με θερμοθάλαμο και χροάνη



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.



PRATICA
Μηχανές παγωτού
9-75Lt έτοιμο προϊόν / ώρα



ECOGEL
Μηχανές παγωτού
60-160Lt έτοιμο προϊόν



ΕΒΟΡΑΣΤΟ
Παστεριωτές-ωριμαντήρες
30-180Lt έτοιμο προϊόν / ώρα



HBF 50/70A
Μηχανές παγωτού
70-700Lt έτοιμο προϊόν / ώρα



RIBOT
Πολυμηχάνημα για κρύες και ζεστές παρασκευές. Ιδανικό για εργαστήρια ζαχαροπλαστικής/αρτοποιίας.



Καλάθι: 131x70cm



Καλάθι: 70x70cm



Καλάθι: 56x63cm



Καλάθι: 50x60

Πλυντήρια σκευών, δίσκων και τετάρων

- Με διπλά τοιχώματα.
- Κατασκευασμένα από ανοξείδωτο χάλυβα.
- «Εξυμνα» 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.



F&O. Βαρανάκης
ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΜΑΖΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ

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

fresh pastry

{Η Ζαχαροπλαστική στο αρτοποιείο σας}



ΠΡΟΪΟΝ



Παγωτό Baci

Από τη στιγμή που θα δοκιμάσετε το παγωτό Baci θα αναγνωρίσετε αμέσως τη γνήσια, αυθεντική και απaráμιλλη γεύση του γνωστού κεράσματος Baci.

Προσοχή:

Ο παγωτοδείκτης Baci φέρει το επίσημο εμπορικό σήμα Baci, μπράντα η οποία ανήκει στη Nestle. Κάθε διαφήμιση και εμπορικό υλικό που φέρει ένα τέτοιο σήμα πρέπει υποχρεωτικά να χρησιμοποιηθεί για να χαρακτηρίζει μόνο το παγωτό που παρασκευάζεται με Πάστα και Βαριεγκάτο Baci, σύμφωνα με τις διαδικασίες παρασκευής που περιγράφονται στο παρόν έγγραφο.



ΣΥΝΤΑΓΗ

Η θρυλική σοκολάτα Perugina που δημιουργήθηκε το 1922 δανείζει τη γεύση της στο παγωτό Baci που διατηρεί αναλλοίωτη τη διαχρονική του αξία.

Υλικά	
90 γρ	Βάση Nestle Pannatop 100
135 γρ	Ζάχαρη
20 γρ	Δεξτρόζη
640 γρ	Γάλα
15 γρ	Γάλα Σκόνη Αποβουτυρωμένο
85 γρ	Κρέμα Γάλακτος 35%
15 γρ	Γλυκόζη
1000 γρ	Συνολικό Βάρος

Εκτέλεση

Προετοιμάστε τη βάση Nestle Pannatop 100, ανακατεύοντας τα συστατικά σύμφωνα με τον παραπάνω πίνακα. Μπορείτε να ετοιμάσετε τη βάση, ζεστή ή κρύα.

Για καλύτερο αποτέλεσμα, συνιστάται να αφήσετε τη βάση για τουλάχιστον 4 ώρες στο ψυγείο.

Αναμιγνύετε 100 γρ Baci πάστα ανά 1000 γρ βάση Nestle Pannatop 100 και ανακατεύετε. Αφού αφαιρέσετε το παγωτό από την παγωτομηχανή επικαλύψτε με 100 γρ Baci Βαριεγκάτο ανά κίλο παγωτού.

Τοποθετήστε στη βιτρίνα σας το παγωτό σε θερμοκρασία περίπου -14° C.

Προϊόν	Συσκευασία
Nestle Pannatop 100 (Βάση)	3 Kg
Nestle KIT Baci (Πάστα και Βαριεγκάτο)	1 x 5Kg και 1 x 5Kg



Μοναδικά Αυθεντικό Παγωτό





ΣΥΝΤΑΓΗ

Τσουρέκια

Υλικά	
6,5 κιλά	Αλεύρι Τ.Μ. GOLDEN ΑΜΕΡΙΚΗΣ
25	Αυγά
1,8 - 2 κιλά	Ζάχαρη
1200 γρ.	Βούτυρο (η ποιότητα στο βούτυρο παίζει καθοριστική σημασία στο τελικό προϊόν)
2 κιλά	Νερό (μπορεί ένα μέρος από το νερό να αντικατασταθεί με γιαούρτι π.χ. 1500 + 500 αν υπάρχει το περιθώριο στο κοστολόγιο)
500 γρ.	Μαγιά Βανίλια* Μαχλέπι* Κακουλέ*
10 γρ.	Αλάτι

* Η ποσότητα εξαρτάται από την προσωπική κρίση του τελικού αποδέκτη του προϊόντος

Εκτέλεση

Στην αρχή «πιάνουμε» τη μαγιά φτιάχνοντας ένα μαλακό ζυμάρι με όλη τη μαγιά, το 70% περίπου από το νερό της συνταγής και το απαιτούμενο αλεύρι.

Μόλις αρχίσει να φουσκώνει η μαγιά* ζυμώνουμε όλα τα υπόλοιπα υλικά μαζί, μέχρι να δέσει-στρώσει η ζύμη.

Ξεκουράζουμε τη ζύμη για μια ώρα. Φτιάχνουμε τις πλεξούδες και στοφάρουμε.

Πριν το τελικό φούσκωμα αλείφουμε τα τσουρέκια με ολόκληρα αυγά και τα διακοσμούμε με φέτες αμυγδάλου.

Κατόπιν τα βάζουμε πάλι στη στόφα μέχρι να γίνουν εντελώς.

Ψήνουμε σε θερμοκρασία 160-180 °C για μισή περίπου ώρα.

* Παλαιότερα οι αρτοποιοί και ζαχαροπλάστες συνήθιζαν να σκεπάζουν το ζυμάρι της μαγιάς με αλεύρι. Μόλις το αλεύρι άρχιζε να υποχωρεί, καθώς το ζυμάρι φούσκωνε από κάτω, ξεκινούσαν το ζύωμα.



λαχταριστό τσουρέκι
το μυστικό είναι στο
αλεύρι



7ο Χλμ. Ε.Ο. Κομοτηνής - Ιάσμου | T: 25310 71616 | F: 25310 71617 | E: info@komotini-mills.gr
www.komotini-mills.gr

ΠΡΟΪΟΝΤΑ

ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΧΡ. ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΕΠΕ



Βιτρίνα παγωτού

Άριστη οπτική και ποιότητα

Ψυγεία - βιτρίνες παγωτού Ιταλίας σε διάφορα σχέδια, από 12 έως 24 θέσεων για σκαφάκι παγωτού 3,5 κιλών με σύγχρονα παραλληλόγραμμα ή κλασικά κουρμπαρασιτά θερμαινόμενα τζάμια και άνοιγμα προς τα κάτω για εύκολο καθαρισμό. Είναι αθόρυβα, χαμηλής ενεργειακής κατανάλωσης με άριστη οπτική του παγωτού ακόμα και από παιδιά λόγω του χαμηλού ύψους στο μπροστινό μέρος της βιτρίνας.

Όλα τα ψυγεία διαθέτουν standard 2 θυρίδες εξαγωγής κρύου αέρα ώστε να έχουμε άριστο προϊόν τόσο στην πρώτη όσο και στη δεύτερη σειρά προβολής. Επίσης, υπάρχει η δυνατότητα σε ορισμένα μοντέλα να μετατραπούν και σε συντήρηση βιτρίνας γλυκών.



Ψυγείο εργαστηρίου

Αξιόπιστο, οικονομικό, μικρών διαστάσεων

Ψυγείο - κατάψυξη γλυκών και παγωτού εργαστηρίου, εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτο με 10 ρυθμιζόμενες σχάρες 60X80 ή κατάλληλο για 60 μπασίνες 3,5 κιλών (διαστάσεων 36,5X16,5X12).

Η άριστη βεβαιωμένη κυκλοφορία αέρος εξασφαλίζει τέλειο αποτέλεσμα μέχρι και στους -22 βαθμούς Κελσίου ενώ είναι χαμηλής όχλησης και υψηλής ενεργειακής κλάσης (A). Εξωτερικές διαστάσεις 74X100X201, χωρητικότητας 740 λίτρων.



Ψυγείο βιτρίνα γλυκών και παγωτού

Άριστη οπτική και ποιότητα

Ψυγεία - βιτρίνες όρθιες γλυκών - παγωτών mod DIVA Ιταλίας για συντήρηση και κατάψυξη (θερμοκρασία +5 / -20 βαθμοί Κελσίου), με 4 πλευρές κρύσταλλο ή μόνο πόρτα κρυστάλλινη. Εξ ολοκλήρου ανοξείδωτο, με φωτισμό LED, διαθέσιμο σε stock 2 χρώματα (μαύρο ή inox) καθώς και μοντέλο KHALIFA το οποίο είναι εξ ολοκλήρου κατασκευασμένο από τζάμι. Σε όλα τα μοντέλα το τριπλό θερμαινόμενο τζάμι εξασφαλίζει τη μέγιστη θερμομόνωση με σχεδόν μηδενικές απώλειες. Πλήρης γκάμα διαστάσεων με μία πόρτα (70, 80 ή 90 εκατοστά πρόσοψη) και με δύο πόρτες (132 εκατοστά πρόσοψη).



technogel



ΜΙΧΣΚΡΕΜΑ 30-60

**ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ
ΠΑΣΤΕΡΙΩΤΗΣ
ΣΤΡΩΣΙΜΑΤΟΣ
ΣΕ ΜΙΑ ΜΟΝΟ ΜΗΧΑΝΗ
ΒΡΑΖΕΙ & ΠΑΓΩΝΕΙ:**
• Κρέμες • Παγωτό
• Σιρόπι • Γάλα
• Στρώνει σοκολάτα



SOFT IGLO

ΜΗΧΑΝΗ ΓΙΑ ΠΑΓΩΤΟ ΧΩΝΑΚΙ

Μηχανές για χωνάκι παγωτό Ιταλίας
από την TECHNOGEL, με υψηλά στάνταρ.
• Τριών γεύσεων
• Αερόψυκτες με παραγωγή
360 & 550 χωνάκια ανα ώρα



ΜΙΧΓΕΛ 30e-50e

ΣΥΝΘΕΤΗ ΠΑΓΩΤΟΜΗΧΑΝΗ

Σύνθετες μηχανές σκληρού
παγωτού Ιταλίας από την TECHNOGEL,
με υψηλά ευρωπαϊκά στάνταρ.
ΠΑΣΤΕΡΙΩΤΗΣ & μαζί ΠΑΓΩΤΟΜΗΧΑΝΗ
με παραγωγή 30 & 50 κιλά/ώρα

ΜΑΝΤΕΓΕΛ 20-30 50-70



ΠΑΓΩΤΟΜΗΧΑΝΗ

Παγωτομηχανή εφοδιασμένη
με μικροκομπιούτερ
για παραγωγή άριστης ποιότητας
και διόγκωσης παγωτού λόγω
του ειδικού μαχαιριού (2 κλίσεων)
που διαθέτει και όλα αυτά
με τη μικρότερη δυνατή
κατανάλωση ενέργειας.



ΜΙΧΤΡΟΝΙΚ 60-110

ΠΑΣΤΕΡΙΩΤΗΣ

- Ελεγχόμενος από κομπιούτερ
- Υψηλή παστερίωση 85° C
- Χαμηλή παστερίωση 65° C
- Γαλακτοματοποιητή με μοτέρ 2 ταχυτήτων
- Θερμομετρικός έλεγχος με αισθητήρα
- Επιλογή θέρμανσης ή ψύξης μισού κάδου



ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΙ - ΚΑΤΑΣΚΕΥΕΣ - ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ
ΜΗΧ/ΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΪΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ
ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΧΡΗΣ. ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ

ΛΑΓΟΡΑ 6 (ΠΕΡΙΣΤΕΡΙ) ΑΘΗΝΑ Τ.Κ. 121 32
ΤΗΛ.: 210 5773177-8 • FAX: 210 5727253

e-mail: info@kourlampas.gr

{Ο κλάδος κινείται}

Νέος «Φούρνος Θανάσης» στο Ίλιον από τη Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Ένα ακόμη ολοκαίνουριο κατάστημα «Φούρνος Θανάσης» στο Ίλιον, Θηβών 508 & Πατρόκλου, σχεδίασε, κατασκεύασε, παρέδωσε και εγκατέστησε η Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ. Στο νέο αρτοποιαστήριο αναμειγνύονται ιδανικά το σύγχρονο (βιομηχανικό design, χρωματικές διαβαθμίσεις στο δάπεδο, τελευταίες τεχνολογίες εξοπλισμός) με παραδοσιακά στοιχεία, καταλή-

γοντας σε ένα μοντέρνο αλλά συγχρόνως ζεστό και φιλόξενο περιβάλλον στο οποίο αναδεικνύονται μοναδικά όλες οι αλμυρές και γλυκές απολαύσεις του Φούρνου Θανάσης. Γήινες αποχρώσεις με το φυσικό ξύλο να επικρατεί, άκρως προβολικές βιτρίνες και μελετημένες εργονομικές λύσεις που εκθέτουν με μια ματιά την πλούσια γκάμα των προϊόντων αρτοποιίας και γλυκών, εξηγούν



γιατί η οικογένεια Θανάσης εμπιστεύτηκε και πάλι την εταιρεία ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ και σε αυτό το νέο της απόκτημα.

Κέρδισε τις εντυπώσεις η FABBRI στη SIGEP 2017

Εντυπωσιακή ήταν και φέτος η παρουσία της FABBRI 1905 στη SIGEP με ένα ανανεωμένο, μοντέρνο και λειτουργικό για τους επισκέπτες περίπτερο. Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ, αποκλειστικός αντιπρόσωπος της στην Ελλάδα, την Κύπρο και τα Βαλκάνια, υποδέχτηκε όλους τους επαγγελματίες από τις περιοχές αυτές. Μεγάλο ενδιαφέρον υπήρξε για τα νέα προϊόντα που παρουσιάστηκαν, τη διάσημη και αμίμητη Amarena FABBRI που αποτελεί σύμβο-

λο γεύσης και αυθεντικότητας, αντανακλώντας την παραδοσιακή Ιταλική κουλτούρα και αριστεία, τα διαπιστευμένα προϊόντα: Lactose Free, Vegan ok, Gluten Free, αλλά και για τα Fabbri Master Class σεμινάρια παγωτού και ζαχαροπλαστικής που παρέδιδαν καθημερινά οι chef υπό την καθοδήγηση της World Pastry Queen 2012 Sonia Balacchi. Από το 1905, η οικογενειακή επιχείρηση FABBRI προωθεί και υπερασπίζεται την Ιταλική γαστρονομική παράδοση μέσα



από τα υψηλής ποιότητας προϊόντα της, μελετώντας τις ιδιαίτερες διατροφικές ανάγκες και προτιμήσεις των καταναλωτών σε περισσότερες από 100 χώρες.

Συμμετοχή της εταιρείας FAMA FOOD SERVICE ΑΕ στη 15Η ΑΡΤΟΖΑ 2017

Με απόλυτη επιτυχία ολοκληρώθηκε η συμμετοχή της εταιρείας FAMA food service στη 15η Αρτόζα 2017. Σε ένα εντυπωσιακό περίπτερο, με τη συνεργασία της Torronalba SRL, πλήθος κόσμου είχε τη δυνατότητα να δοκιμάσει μία ποικιλία γεύσεων αλλά και συνδυασμό γεύσεων Ιταλικού παγωτού, οι οποίες ξεπερνούσαν τις 40 και να ενημερωθεί για τις νέες τάσεις παγωτού για τη σεζόν του 2017. Οι επισκέπτες έδειξαν έντονο ενδιαφέρον για τις νέες γεύσεις παγωτού και έμειναν εντυπωσιασμένοι με το επίπεδο ποιότητας προϊόντων και υπηρεσιών που μπορεί να τους προσφέρει η εταιρεία. Από την πλευρά της, η εταιρεία τους ενημέρωσε ότι θα είναι δίπλα τους σε κάθε ευκαιρία καθώς πλέον ο επαγγελματίας έχει τη δυνατότητα να συνεργαστεί και να εμπιστευτεί μία παραγωγό εταιρεία παγωτού όπως η Torronalba SRL, η οποία σταθερά τα τελευταία 40 χρόνια βρισκόμενη στην περιοχή Alba της Βόρειας Ιταλίας, η οποία φημίζεται για το διάσημο φουντούκι της και την εξαιρετική ποιότητα ξηρών καρπών, στοχεύει στην ικανοποίηση των πιο υψηλών απαιτήσεων των επαγγελματιών.



Η Kenfood στη 15Η ΑΡΤΟΖΑ 2017

Με μεγάλη επιτυχία και εντυπωσιακή προσέλευση επισκεπτών ολοκληρώθηκε η συμμετοχή της Kenfood στη 15η Artoza. Καθ' όλη τη διάρκεια της έκθεσης, οι επισκέπτες του περιπέτρου είχαν την ευκαιρία να ενημερωθούν από την εξειδικευμένη ομάδα πωλήσεων της Kenfood για τις πρωτοποριακές λύσεις και τα μοναδικά πλεονεκτήματα που προσφέρει η εταιρεία στον τομέα της ζαχαροπλαστικής και της αρτοποιίας. Ο Master Baker της εταιρείας Χρήστος Τσομάνης και η ομάδα του, έδωσαν το δυναμικό τους παρόν και παρουσίασαν μέσω live επιδείξεων τα προϊόντα και τις εφαρμογές τους στο κοινό. Εκτός από τις αλμυρές και γλυκές δημιουργίες που τους προσφέρθηκαν, οι επισκέπτες έδειξαν ιδιαίτερο ενδιαφέρον στην ειδικά διαμορφωμένη γωνιά του περιπέτρου και στη βιτρίνα παγωτού, αφού στην έκθεση παρουσιάστηκε η νέα συλλογή της Kenfood, "The Gelato Selection".





Πάντα στη γεύση πρωτοπορεί!

Pizzarto με τριπλό μπέικον & κρέμα τυριών!
Pizzarto με διπλό λουκάνικο Μυκόνου!



Ολόφρεσκα, ποιοτικά και άκρως πλούσια γευστικά υλικά σμίγουν πάνω σε μια φιλόξενη, αφράτη, λαχταριστή ζύμη για να αποκαλύψουν 2 νέες γεύσεις Pizzarto στην πιο απολαυστική εκδοχή τους! Pizzarto με τριπλή γέμιση μπέικον και 3 είδη τυριών και Pizzarto με διπλό λουκάνικο Μυκόνου! Δύο νέες ακαταμάχητες προτάσεις, για κάθε στιγμή της ημέρας, με την υπογραφή της ΙΩΝΙΚΗΣ, που θα συζητηθούν!

Νέο αρτοζαχαροπλασείο "Πανούσης Golden Bakes" στις Αχαρνές από τη Δ. Αντωνόπουλος ABEE

Το νέο αρτοζαχαροπλασείο "Πανούσης Golden Bakes" στις Αχαρνές, είναι η τελευταία πρόταση της Δ. Αντωνόπουλος ABEE για τη σύγχρονη εικόνα ενός αρτοποιείου. Μαύροι γρανίτες αντικέ, ξύλινες επενδύσεις σε σύνθετη οξιά και διακοσμητικές λεπτομέρειες με σφυρήλατα καρφιά, κάθουν τις σύγχρονες βιτρίνες και τα ψυγεία

της Δ. Αντωνόπουλος ABEE να συνθέτουν ένα μοναδικό αποτέλεσμα. Στο κατάστημα ξεχωρίζουν το show του εργαστηρίου, η σύνθεση από τα ψυγεία γλυκών στο κέντρο με πανοραμικά κρύσταλλα, καθώς και η σύνθεση από vintage πόρτες φούρνου και καυσόξυλα.



Σεμινάριο «Εδέσματα με αλεύρι Extra Rustic & Σκληρό Πετρόμυλου» από τη Μύλοι Λούλη

Με ιδιαίτερη επιτυχία πραγματοποιήθηκε στις 6/3 το σεμινάριο αρτοποιίας με θεματολογία «Εδέσματα με αλεύρι Extra Rustic και Σκληρό Πετρόμυλου», στην αίθουσα επιδείξεων της «Μύλοι Λούλη» στο Κερασίνη Αττικής. Οι τεχνικοί αρτοποιίας της εταιρείας, κ. Σαράντος Λάμπρου και κ. Δημήτρης Φραγκογιάννης, παρουσίασαν στους συμμετέχοντες του σεμιναρίου συνταγές για αλμυρές και γλυκές δημιουργίες

με τα δύο αυτά αλεύρα, καθώς και προτάσεις για ιδιαίτερες γεμίσεις σάντουιτς. Η Μύλοι Λούλη επενδύοντας στην εκπαίδευση των αρτοποιών και στεκόμενη πάντα στο πλευρό τους, πραγματοποιεί συχνά σεμινάρια με σκοπό να ενημερώσει τους πελάτες-αρτοποιούς της για τις νέες τάσεις στο χώρο αλλά και για να τους εκπαιδεύσει πάνω σε νέες συνταγές έτσι ώστε να μπορέσουν να παραμείνουν στην κορυφή των εξελίξεων.



Παρουσιάσεις νέων παγωτών MEC3 2017 από τη LAOUDIS FOODS

Η LAOUDIS FOODS, η εταιρεία που αντιπροσωπεύει τις κορυφαίες ύλες παγωτού της ιταλικής MEC3 στην ελληνική αγορά, έδωσε για μια ακόμα χρονιά τη δυνατότητα στους πελάτες της σε όλη την Ελλάδα, όπου και αν εδρεύουν, να δουν και να γευτούν σε μια εκδήλωση αρκετά κοντά τους όλα τα νέα παγωτά της MEC3 για το 2017. Ύλες για νέα παγωτά, αλλά και ζαχαροπλαστική, οι οποίες παρουσιάστηκαν πρώτη φορά στις φετινές SIGEP και ARTOZA 2017. Φέτος, εκτός από τους συνήθεις "προορισμούς" του Innovation & Training Center, δηλαδή Αθήνα, Θεσσαλονίκη και Ηράκλειο Κρήτης, παρουσιάσεις έλαβαν επίσης χώρα και στη Ξάνθη και το Βόλο. Επίσης εκκρεμεί το φόρουμ

παγωτού-ζαχαροπλαστικής, εντός του μήνα, στα Ιωάννινα. Τα προϊόντα που κέντρισαν το ενδιαφέρον των τοπικών gelatieri, ήταν το νέο Cookies Spicy, οι δύο νέες κρέμες πραλίνες Quella Crunchy και Quella Milky, το Extra Blond, το λαμπερό κόκκινο variegato Fiordi Cranberry, οι δύο νέες προσθήκες, Βατόμουρο και μπανάνα, της φρουτένιας σειράς σορμπέ Granfrutta και βέβαια οι αναγεννημένες "παραδοσιακές" προτάσεις της MEC3, όπως το Brownie, το Dacquoise και το Red Velvet. Να σημειώσουμε ότι στις επιδείξεις παγωτού, έγινε και η παρουσίαση της νέας σχολής της εταιρείας LAOUDIS CHEF ACADEMY και ειδικότερα των δύο τμημάτων-σεμιναρίων για ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΦΡΕΣΚΟΥ ΠΑΓΩΤΟΥ (Βα-

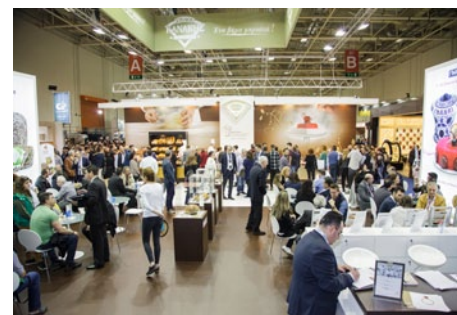


σική και μέση εκπαίδευση) τα οποία ξεκινούν στην Αθήνα στις αρχές Μαΐου, υπό την καθοδήγηση του Maestro Gelatiere της ιταλικής "Scuola Internazionale di Gelato" του Massimo Vasini. Περισσότερα για τη νέα καινοτόμα Ακαδημία της Laoudis Foods μπορείτε να διαβάσετε στο ειδικό θέμα που θα βρείτε σε άλλη σελίδα του περιοδικού.

Ναμπερή η παρουσία της ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ στην ΑΡΤΟΖΑ 2017

Η συμμετοχή της ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ABEE στην ΑΡΤΟΖΑ 2017 στέφτηκε με τεράστια επιτυχία. Το τεχνικό τμήμα της Εταιρείας, μαζί με εξέχοντες Chef των οίκων του εξωτερικού που αντιπροσωπεύει, το τμήμα πωλήσεων και οι αντιπρόσωποι από όλη την Ελλάδα, βρισκόνταν καθ' όλη τη διάρκεια της έκθεσης στην υπηρεσία των επισκεπτών να τους ενημερώνουν για τα νέα προϊόντα, τις δημοφιλείς τάσεις και τις πιο

πρωτοποριακές εφαρμογές για το 2017. Επαγγελματίες από όλη την Ελλάδα, την Κύπρο και τα Βαλκάνια απόλαυσαν τις νέες συνταγές σε γλυκά, παγωτά και αρτοποιήματα, συζήτησαν για εφαρμογές και τεχνικές σύμφωνα με τις ανάγκες των δικών τους εργαστηρίων και ενημερώθηκαν σχετικά με τα νέα σεμινάρια της διάσημης Γαλλικής Σχολής ECOLE LENOTRE, που παραδίδονται με πιστοποίηση στις ειδικά διαμορφω-



μένες εγκαταστάσεις της ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ABEE σε Αθήνα και Θεσσαλονίκη.



Προϊόντα Υγείας & Νοστιμιάς



Dinkel CL

Για παραδοσιακό Dinkel
χωρίς προσθήκη συντηρητικών
(Clean Label / Καθαρή Ετικέτα)

Το Dinkel Clean label είναι το διάσημο Γερμανικό ψωμί από αλεύρι σίτου τύπου Dinkel (σπέλτα) και αλεύρι σίτου ολικής άλεσης, με την προσθήκη σπόρων σιταριού και ηλιόσπορων.

- Προσφέρει ψωμί με υψηλό όγκο και υψηλή περιεκτικότητα σε υγρασία.
- Αποτελεί πηγή πρωτεϊνών και φυτικών ινών.

Diabetic

Ψωμί για Διαβητικούς
με Χαμηλό Γλυκαιμικό Δείκτη (GI=49,6)

- Το Diabetic αποτελεί επίσης μια εξαιρετική πηγή φυτικών ινών (5,0g/100g), φωσφόρου, βιταμίνης B1 και φολικού οξέος.
- Το Diabetic της Uldo κέρδισε το πρώτο Βραβείο στον διαγωνισμό καλύτερου προϊόντος στην Έκθεση διαβητικών προϊόντων Diabetic Expo.
- Με την αγορά 1 τεμαχίου Diabetic σας προσφέρουμε 20 τεμάχια ειδικής σήμανσης των αρτοσκευασμάτων για την σωστή και ολοκληρωμένη ενημέρωση των καταναλωτών.



Θεσ/νίκη: Ο.Τ. 33 ΒΙ.ΠΕ. ΣΙΝΔΟΥ Γ' ΦΑΣΗ ΔΑ 12Α & ΝΒ4Α
ΘΕΣ/ΝΙΚΗ Τ.Κ. 57022 / ΤΗΛ. +30 2310 569570 FAX. +30 2310 569571

Αθήνα: 7ης & 53ης & 51ης ΟΔΟΥ ΒΙΟ.ΠΑ. ΑΝΩ ΛΙΟΣΙΩΝ
ΑΤΤΙΚΗ Τ.Κ. 13341 / ΤΗΛ. +30 210 4834533 FAX. +30 210 2484732

Κρήτη: 3ο κλμ. ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ - ΜΑΛΑΔΩΝ / ΒΙΟ.ΠΑ. ΜΑΛΑΔΩΝ, ΑΡ.ΑΠΟΘ. 3
ΗΡΑΚΛΕΙΟ ΚΡΗΤΗΣ Τ.Κ. 71500 / ΤΗΛ. +30 2810 311156

www.fama.gr

Αποκλειστική Διάρθρωση από την

 **FAMA**[®]
food service

Η LAUDIS FOODS ΑΕΒΕ γιόρτασε τα 30 στην Αρτόζα 2017

Το μεγάλο κλαδικό γεγονός της χρονιάς, η 15η Artoza 2017 συνέπεσε φέτος με την επέτειο των 30 χρόνων από την ίδρυση της LAUDIS FOODS ΑΕΒΕ. Αυτή η σημαντική εταιρική επέτειος έδωσε την ευκαιρία στη καταξιωμένη εταιρεία αντιπροσώπευσης και διανομής να τα εορτάσει με ξεχωριστή λαμπρότητα και να μοιραστεί τη χαρά της με όλους τους φίλους-συνεργάτες που επισκέφθηκαν την έκθεση και το εντυπωσιακό σταντ των 450 τ.μ. στην είσοδο του Hall 3. Δεκάδες εμπορικοί εκπρόσωποι, τεχνικοί σύμβουλοι

και chef από κάθε μεριά του κόσμου βρίσκονταν στο περίπτερο της Laoudis Foods με 130 διαφορετικές γευστικές προτάσεις. Εντυπωσιακά γλυκά, 44 διαφορετικά παγωτά και πλήθος από γευστικά ψωμιά και αρτοσκευάσματα, είχαν ετοιμαστεί για να «κεράσουν» τους πολυάριθμους επισκέπτες από 1.000 διαφορετικές επιχειρήσεις-καταστήματα, σε αυτή τη μεγάλη γιορτή που στήθηκε για τα 30 χρόνια επιτυχημένης πορείας. Η σημαντική επέτειος των 30 χρόνων σηματοδότησε μάλιστα ένα ακόμα σπουδαίο εταιρικό γεγονός.



Την έναρξη λειτουργίας της LAUDIS CHEF ACADEMY, μία πρωτοποριακής τεχνικής ακαδημίας με καθηγητές διάσημους Chef, για την οποία μπορείτε να ενημερωθείτε αναλυτικά στο ειδικό θέμα του περιοδικού.

Η KONTA ΑΕΒΕ στη 15η ΑΡΤΟΖΑ 2017

Η KONTA ΑΕΒΕ συμμετείχε με ιδιαίτερη επιτυχία στη φετινή Αρτόζα (3 – 6 Μαρτίου 2017), τη μεγαλύτερη διεθνή έκθεση αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής στα Βαλκάνια. Στο αναγνωστό και φιλόξενο περίπτερο το έμπειρο Τεχνικό Τμήμα και οι πωλητές της Εταιρείας υποδέχθηκαν εκατοντάδες επαγγελματίες από την Ελλάδα, την Κύπρο αλλά και το εξωτερικό και τους παρουσίασαν πολλά νέα μοναδικά προϊόντα και συνεργασίες, την ολοκληρωμένη γκάμα προϊόντων, καθώς και

πρωτότυπες δημιουργίες και τάσεις.

Οι επισκέπτες ενθουσιάστηκαν με τις εντυπωσιακές βιτρίνες παρασκευασμάτων, ενώ είχαν την ευκαιρία να γευτούν τις ξεχωριστές δημιουργίες που είχε ετοιμάσει το Τεχνικό Τμήμα της, αλλά και οι προσκεκλημένοι Chef από τους εμπορικούς οίκους του εξωτερικού που αντιπροσωπεύει επίσημα η Εταιρεία.

Το ενδιαφέρον του κοινού διατηρήθηκε αμείωτο σε όλη τη διάρκεια της έκθεσης για τα νέα προϊόντα και τις καινοτόμες προτάσεις,



με τις οποίες η KONTA ΑΕΒΕ επιδιώκει να καλύπτει τις σύγχρονες ανάγκες των επαγγελματιών στο χώρο της αρτοποιίας, της ζαχαροπλαστικής, αλλά και του παγωτού.

Νέο αρτοποιείο από την οικογένεια Βουλδή στην Πάτρα, με τη συνδρομή της TECH COOL KONDILIS

Η οικογένεια Βουλδή είναι αρτοποιοί στην Πάτρα περίπου έναν αιώνα. Η τρίτη γενιά αρτοποιών λοιπόν επιχείρησε σε ένα καινούργιο, πολυσύχναστο κεντρικό δρόμο της Πάτρας να κοινωνήσει τις νέες γεύσεις της οικογένειας. Με την συνδρομή της TECH COOL KONDILIS και του Square Design Team αναδείχθηκε ένας μοντέρνος χώρος με έντονα χαρακτηριστικά από το παρελθόν και σημείο αναφοράς τις Γαλλικές boulangerie. Στο BIENNEZIKO, κάθε μέρα

από πολύ πρωί, αναδύονται μυρωδιές και αρώματα από φρεσκοψημένα κουλούρια, λαχταριστά σφολιατοειδή, ολόφρεσκα κρύα σάντουιτς, ελληνικό καφέ και εκατοντάδες λικουδιές με τις κλασικές παραδοσιακές συνταγές που μόνο η οικογένεια Βουλδή γνωρίζει για περίπου έναν αιώνα, από τον ιδρυτή της Νικόλαο Βουλδή. Ρήγα Φεραίου, το νέο σημείο συνάντησης των αρωμάτων και γεύσεων στην Πάτρα.



Εταιρικές παρουσιάσεις από την CREDIN HELLAS ΑΕ

Η CREDIN HELLAS, πάντα δίπλα στους επαγγελματίες για σχεδόν 50 χρόνια, συνεχίζει τη σειρά των εταιρικών παρουσιάσεων και επιδείξεων σε μεγάλες πόλεις της Ελλάδας. Η επιτυχημένη αρχή έγινε στη Λάρισα, την Τετάρτη 8 Φεβρουαρίου 2017, όπου την εταιρεία τίμησαν με την παρουσία τους πολλοί επαγγελματίες του χώρου από όλη την Θεσσαλία. Σε ένα πολύ φιλικό χώρο, ειδικά διαμορφωμένο, πολλές γλυκές και αλμυρές δημιουργίες της CREDIN, σε πληθώρα εφαρμογών, παρουσιάστηκαν από τους pastry chefs και τον αρτοποιό της εταιρείας, μαζί με παγωτά της

Aromitalia. Η δεύτερη επιτυχημένη παρουσίαση έγινε στη Θεσσαλονίκη, την Κυριακή 12 Μαρτίου 2017, στην οποία παρευρέθηκαν πολλοί επαγγελματίες του χώρου από όλη τη Βόρεια Ελλάδα. Σε ένα πολύ φιλόξενο χώρο, παρουσιάστηκαν, από τον pastry chef και τον αρτοποιό της CREDIN οι δημιουργίες της εταιρείας. Δυναμική παρουσία είχε και η Aromitalia με τον φημισμένο Gelatieri Ruggiero Faoro, όπου ενθουσίασε τους παρευρισκόμενους με τις live επιδείξεις παγωτού. Οι παρουσιάσεις θα συνεχιστούν και σε άλλες μεγάλες πόλεις όπου όλο το επιτε-



λείο της CREDIN HELLAS μαζί με τους κατά τόπους αντιπροσώπους, θα είναι εκεί για να παρουσιάσουν την προϊοντική γκάμα καθώς και τα νέα προϊόντα της εταιρείας, αλλά και να συζητήσουν με όλους τους παρευρισκόμενους από κοντά – πάντα δίπλα τους.



ΔΩΡΟ

1 ΚΙΒΩΤΙΟ
ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ



με την αγορά 1 σακιδίου
μίγματος για Τσουρέκι

 **800 11 44555**
χωρίς χρέωση

 **ΜΥΛΟΙ
ΚΡΗΤΗΣ**

Κουρού - Χειροποίητο Μακεδονίας



Τριφτή ζύμη με μοναδική υφή. Κουρού και κουρουδάκια με φέτα, κουρού με ζαμπόν και γκούντα, κουρού λουκάνικο, κουρού σπανάκι – τυρί, κουρού και κουρουδάκια ολικής άλεσης. Αγαπημένες νοστιμιές που ενθουσιάζουν με το άρωμα και τη γεύση τους.

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.



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 μοναδική 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.

Πλάθουμε όνειρα από ζύμη

eye creative

Καλό Πάσχα!



GR
18.2.2057
Ε.Κ.

ISO 22000



- ✓ Αντλούμε έμπνευση από πατροπαράδοτες συνταγές
- ✓ Χρησιμοποιούμε άριστες πρώτες ύλες.
- ✓ Δουλεύουμε με παραδοσιακές χειροποίητες τεχνικές
- ✓ Διαθέτουμε μακροχρόνια εμπειρία.
- ✓ Δημιουργούμε κορυφαία προϊόντα, αξεπέραστης γεύσης.
- ✓ Τηρούμε όλες τις προδιαγραφές υγιεινής, όπως αυτές ορίζονται από την Ευρωπαϊκή Ένωση.
- ✓ Παρακολουθούμε όλο το φάσμα της παραγωγικής διαδικασίας με συνεχείς ποιοτικούς ελέγχους
- ✓ Διασφαλίζουμε την ποιότητα με τις κορυφαίες πιστοποιήσεις στα τρόφιμα.
- ✓ Πρωτοπορούμε με νέες γεύσεις.
- ✓ Εξάγουμε τα προϊόντα μας στο εξωτερικό.
- ✓ Στηρίζουμε την οικονομία της χώρας μας.
- ✓ Πλάθουμε «όνειρα» από... ζύμη!



ΑΦΟΙ ΤΣΙΟΥΡΗ Ο.Ε. | ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ www.tsiouris.gr

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



...εμείς φτιάχνουμε το αλεύρι!



Μύλοι Ασωπού ΑΒΕΕ και Goodmills Group Μια συνεργασία στρατηγικής σημασίας



Η εταιρία **Μύλοι Ασωπού ΑΒΕΕ** ξεκίνησε τη λειτουργία της το 1999 και συνεχίζει την πορεία της προσηλωμένη πάντοτε στις προσδοκίες των πελατών της με προϊόντα και υπηρεσίες υψηλής ποιότητας.

Όλα αυτά τα χρόνια - σχεδόν είκοσι - οι άνθρωποι της Μύλοι Ασωπού προσπαθούν να παραμένουν πιστοί στο όραμα της εταιρίας: **να παρακολουθούν και να μαθαίνουν συνεχώς τις ανάγκες της ελληνικής αγοράς ώστε να αποτελούν μία αποτελεσματική και ικανή ομάδα που προσφέρει πολύτιμα προϊόντα και υπηρεσίες στους πελάτες-συνεργάτες της.**

Στα πλαίσια του επιχειρηματικού της σχεδιασμού για τα επόμενα χρόνια και διακρίνοντας τις ανάγκες και τις ευκαιρίες που δημιουργούνται σε ένα περιβάλλον που συνεχώς μεταβάλλεται, η Μύλοι Ασωπού προχωρά σε μία στρατηγικής σημασίας εμπορική συνεργασία με τον Όμιλο GoodMills.

Ο Όμιλος **GoodMills** εδρεύει στην Αυστρία και διαθέτει συνολικά 25 μύλους σε όλη την Ευρώπη, με θυγατρικές εταιρείες στη Γερμανία, την Αυστρία, την Πολωνία, την Τσεχική Δημοκρατία, την Ουγγαρία, τη Ρουμανία και τη Βουλγαρία.

Επεξεργάζεται ετησίως περισσότερους από 2,8 εκατομμύρια τόνους σιταριού και έχει κύκλο εργασιών περίπου 850 εκατομμύρια ευρώ. Διαθέτει εξαιρετικά υψηλή τεχνογνωσία και εξειδίκευση. Η εμπορική αυτή συμφωνία αφορά τη συνεργασία των δύο εταιριών σε Ελλάδα και Κύπρο για τη πώληση και διακίνηση της προϊοντικής σειράς GOODMILLS PROFESSIONAL σε πρώτη φάση καθώς και την πώληση προϊόντων της Μύλοι Ασωπού, κυρίως στην κατηγορία των αλεύρων από σκληρό σιτάρι και ειδικών αλεύρων, στις γειτονικές βαλκανικές χώρες. Στη συνέχεια προβλέπεται να αναπτυχθούν από κοινού νέοι κωδικοί και νέα ειδικά προϊόντα.

Πρόκειται για μία ουσιαστική και δυναμική συνεργασία με βασικό στόχο όχι μόνο την εμπορική δραστηριότητα, αλλά και την ανταλλαγή τεχνογνωσίας έτσι ώστε να προκύψει αυξημένο όφελος και προστιθέμενη αξία για όλους τους πελάτες-συνεργάτες της Μύλοι Ασωπού.

Με τη συνεργασία αυτή, η Μύλοι Ασωπού ως εμπορικός συνεργάτης του Ομίλου Goodmills, επιδιώκει να συνδυάσει τα οφέλη της ευρωπαϊκής εμπειρίας με την γνώση της τοπικής αγοράς. Το μέγεθος, η βαρύτητα και η ευρωπαϊκή υπεροχή του Ομίλου Goodmills σε συνάρτηση με την ευελιξία, την υψηλή ποιότητα και τη γνώση της ελληνικής αγοράς που διαθέτει η Μύλοι Ασωπού, είναι βέβαιο ότι θα αποτελέσουν ένα ιδιαίτερα αποτελεσματικό συνδυασμό ώστε οι πελάτες-συνεργάτες της εταιρίας να έχουν τη δυνατότητα να προσθέσουν όφελος και αξία στα παρεχόμενα προϊόντα και υπηρεσίες.



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.asoposmills.gr



Πιστοποιημένο από την TÜV HELLAS σύμφωνα με την προδιαγραφή του Συνόλου Αλευροφθορισμών της Ελλάδας

LAOUDIS CHEF ACADEMY

Για όσους έχουν πάθος με την τέχνη τους!



Έπειτα από 30 χρόνια εμπειρίας στο κλάδο της Ζαχαροπλαστικής, Αρτοποιίας και Παγωτού η LAOUDIS FOODS καινοτομεί για άλλη μια φορά, ιδρύοντας τη LAOUDIS CHEF ACADEMY. Τη νέα τεχνική σχολή Ζαχαροπλαστικής, Αρτοποιίας και Παγωτού. Στις εγκαταστάσεις της εταιρείας στο Πικέρμι δημιουργήθηκε μια νέα αίθουσα-εργαστήριο στην οποία, όλοι όσοι έχουν πραγματικό πάθος με την τέχνη τους θα έχουν την ευκαιρία να συνεργαστούν και να βελτιώσουν τις τεχνικές τους γρήγορα, δίπλα σε καταξιωμένους Chef από όλο το κόσμο!

Ταχύρρυθμα τμήματα για όλους: Για Ζαχαροπλαστική και Ζαχαρόπαστα, Παγωτό και Αρτοποιία, ταχύρρυθμα, από μια ως τρεις ημέρες, με πολλά θέματα και για όλα τα επίπεδα, Βασική, Μέση και Προχωρημένη εκπαίδευση, έτσι ώστε να καλύπτονται όλοι, σε όποιο στάδιο γνώσης και αν βρίσκονται! Σε όλα τα σεμινάρια δίνεται βεβαίωση εκπαίδευσης από τον επώνυμο εισηγητή και σε εκείνα με ξενόγλωσσους εισηγητές, υπάρχει και άμεση μετάφραση στα Ελληνικά.

Μέθοδος 1 προς 1: Στη LAOUDIS CHEF ACADEMY υπάρχουν μόνο 8 θέσεις εργασίας + 1 θέση του καθηγητή, πλήρως εξοπλισμένες με

τα πιο σύγχρονα εργαλεία ώστε οι συμμετέχοντες να δημιουργούν ότι ακριβώς δημιουργεί και ο καθηγητής! Με αυτό το τρόπο μάθησης, κάθε συμμετέχων αφομοιώνει άριστα όλες τις τεχνικές που διδάσκεται και λύνει άμεσα τις απορίες που μπορεί να του δημιουργηθούν. Επιπλέον δίνεται η μοναδική ευκαιρία στους συμμετέχοντες να εργαστούν δίπλα σε διάσημους Chef!

Συνεργασία με τους καλύτερους Chef του κόσμου: Κάθε εκπαιδευτική συνεργασία της LAOUDIS CHEF ACADEMY έχει επιλεγεί προσεκτικά, έτσι ώστε όλα τα σεμινάρια να προσφέρουν υψηλής ποιότητας υπηρεσίες, αντίστοιχες με του εξωτερικού. Στη Ζαχαροπλαστική επιλέχθηκε ο διάσημος Γάλλος MOF κ. Bruno Pastorelli ως εκπαιδευτικός σύμβουλος και εισηγητής. Στο Παγωτό, οι Maestri Gelatieri της φημισμένης Ιταλικής International School of Gelato. Στη Πάστα Ζάχαρης, η κ. Cecilia Campana, η cake designer η οποία έχει κερδίσει πολλά πρώτα βραβεία σε σπουδαίους ευρωπαϊκούς διαγωνισμούς, κ.α.

Επικοινωνήστε τώρα με τη σχολή:

Για περισσότερες πληροφορίες και το αναλυτικό πρόγραμμα των τμημάτων για το 2017 θα προτείνουμε να επικοινωνήσετε σήμερα κιόλας με τη LAOUDIS CHEF ACADEMY στο τηλ.: **210.6038001** ή στο **email: academy@laoudis.gr**. Κι αυτό γιατί τα πρώτα 8μελή τμήματα που ξεκινούν στις αρχές του Μαΐου, συμπληρώνονται ήδη!





Πρωτότυποι σχεδιασμοί και οι πλέον σύγχρονες λύσεις για τον εξοπλισμό επαγγελματικών χώρων



ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΙ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΩΝ - ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΩΝ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΩΝ - ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΑ ΨΥΓΕΙΑ

ΠΑΝ. ΚΟΥΛΑΝΗ 14, ΚΟΚΚΙΝΟΣ ΜΥΛΟΣ, 13671 ΑΧΑΡΝΑΙ, Τ: 210 2381670, 210 2325293 F: 210 2325299, E-mail: info@skordilis.eu

PUBLI

FABBRI

1905



Μετά από εκατόν δώδεκα χρόνια από την ίδρυσή της **FABBRI 1905**, η τέταρτη γενιά της οικογενειακής επιχείρησης συνεχίζει **να προωθεί και να υπερασπίζεται την Ιταλική γαστρονομική παράδοση** μέσα από τα υψηλής ποιότητας προϊόντα της, τα οποία διατίθενται σε περισσότερες από 100 χώρες παγκοσμίως. Η εταιρεία διαθέτει 1.200 προϊόντα, 17 σειρές παραγωγής, 11 υποκαταστήματα και 250 υπαλλήλους σε όλο τον κόσμο. Το διεθνές προφίλ της, την βοηθά να αντλεί την έμπνευση της για νέες γεύσεις και τεχνικές που δημιουργούν τις τάσεις στο παγωτό. Η διάσημη και αμίμητη **Amarena FABBRI** μαζί με το άσπρο-μπλε βάζο της, αποτελούν σύμβολα γεύσης και αυθεντικότητας, ανανακλώντας την παραδοσιακή Ιταλική κουλτούρα και αριστεία. Βασική αξία της εταιρείας αποτελεί η **ποιότητα σε όλα τα προϊόντα που διαθέτει** και διασφαλίζεται με την επιλογή άριστων πρώτων υλών, υπέροχης γεύσης και υψηλής διαθρεπτικής αξίας στα συστατικά που χρησιμοποιεί. Η FABBRI 1905, ανταποκρίνεται στις ιδιαίτερες διατροφικές ανάγκες και προτιμήσεις των καταναλωτών σήμερα, παρέχοντας μεγάλη γκάμα προϊόντων **Lactose Free, Vegan OK** και **Gluten Free**. Η φιλοσοφία της εταιρείας σχετικά με την ανάπτυξη, εστιάζει στην καινοτομία με σεβασμό στην παράδοση και στην εκπαίδευση των επαγγελματιών παγκοσμίως. Το 1997, η FABBRI ίδρυσε τη **Σχολή SPIGA** στην Bologna, όπου παραδίδονται σεμινάρια από chef υψηλού προφίλ για εξειδίκευση στην τέχνη του παγωτού και της ζαχαροπλαστικής.



Νέες Ιδέες Άνοιξη / Καλοκαίρι 2017



Παρφέ Μηχανής σε διάφορες γεύσεις

**Καινοτομία της
ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ**

Η δημιουργία παγωτού παρφέ σε παγωτομηχανή αποτελεί μία καινοτομία από τη ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ. Το τεχνικό τμήμα της Εταιρείας έφτιαξε συνταγή όπου με την εφαρμογή του πηκτικού **Superpanna CF** και την προσθήκη **διάφορων γεύσεων της FABBRI** όπως: **Delipaste (Βανίλια Super, Σοκολάτα, Nocciola Prali, Biscotti)** καθώς και **Fabbriyogurt**, μπορείτε να δημιουργήσετε λαχταριστό παγωτό παρφέ μηχανής. **Διατηρεί την υπέροχη γεύση και την κρεμώδη υφή του για μεγάλο χρονικό διάστημα.**



Simple Extra Dark Chocolate

Το Simple Extra Dark Chocolate, εκτός από **βαθύ σοκολατένιο χρώμα**, έχει **εξαιρετικά πλούσια γεύση σοκολάτας** για τη δημιουργία **λαχταριστής γρανίτας, μόνο με την προσθήκη νερού!** Φέρει πιστοποιήσεις: Lactose Free, Vegan OK & Gluten Free. Με την προσθήκη γάλακτος, παρασκευάζετε επίσης παγωτό, σεμιφρέντο και soft gelato.



Delipaste Φραγκοστάφυλο

Το Delipaste Φραγκοστάφυλο με τη δροσερή, φρουτώδη γεύση και την απαλή, κρεμώδη υφή του **εμπλουτίζει τη γκάμα των γεύσεων φρούτου στο παγωτό και ξεχωρίζει.** Φέρει πιστοποιήσεις: Lactose Free, Vegan OK & Gluten Free. Ιδανικό και για τούρτες, πάστες, σεμιφρέντο, κέικ, γκανάζ, πραλίνες και σοκολατάκια.



Variegato Lemon Cookie

Για απολαυστικές ρίπλες και στρώσεις παγωτού με **δροσερή γεύση κρέμας λεμονιού και τρίμματα λαχταριστού, τραγανού μπισκότου.** Θα απογειώσει και τη ζαχαροπλαστική σας, καθώς μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε τούρτες, πάστες και σεμιφρέντο.

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ είναι αποκλειστικός αντιπρόσωπος της FABBRI 1905 στην Ελλάδα, την Κύπρο και τα Βαλκάνια.

Μαζί εξελίσσουμε την επιτυχία σας...



Ένα βήμα μπροστά!

Η ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ Α.Ε. στην ARTOZA 2017



Η εταιρεία ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ Α.Ε. συμμετείχε με επιτυχία για άλλη μία φορά στη διεθνή έκθεση αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής ARTOZA, παρουσιάζοντας τον νέο κατάλογο προϊόντων της με βάση τα τέσσερα αρχέγονα σιτηρά (Spelt, Emmer, Μονόκοκκο, Waldstauden Roggen).

Η ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ Α.Ε. ιδρύθηκε το 1928 στη Νέα Τρίγλια Χαλκιδικής από ανθρώπους που έχουν μακρόχρονη παράδοση στην αλευροποιία και γνωρίζουν καλά την επεξεργασία των δημητριακών. Από τότε μέχρι σήμερα πέρασαν περισσότερα από 80 δημιουργικά χρόνια και η εταιρεία συνεχίζει να διοικείται με επιτυχία από την τρίτη γενιά της ίδιας οικογένειας. Ομάδα ειδικών συνεργατών δημιουργεί προϊόντα, στα μέτρα του πελάτη σύμφωνα με τις απαιτήσεις του και τη συνταγή του.

Στην ARTOZA ανάμεσα στα προϊόντα της, η ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ Α.Ε. παρουσίασε και τα προϊόντα της Schapfen Muhle Γερμανίας, της οποίας είναι αντιπρόσωπος στην Ελλάδα. Η Schapfen Muhle Γερμανίας λειτούργησε το 2005 το υψηλότερο σιλό στο κόσμο (116μ.) και ειδικεύεται στην αποφλοίωση και άλεση του Dinkel/Spelt, του δίκοκκου σταριού, της βρώμης, καθώς και στην παραγωγή ειδικών μειγμάτων και συμπυκνωμάτων αρτοποιίας, με φυσικές πρώτες ύλες.

Κάποια από τα προϊόντα που παρουσιάστηκαν στην **ARTOZA** είναι:

- Το **LIMNOS**, το κίτρινο σκληρό αλεύρι της Χαλκιδικής που σε συνδυασμό με τα 4 αρχέγονα δημητριακά **4-Ur Korn** και με την αργή διαδικασία της ωρίμανσης μας δίνουν καταπληκτικά ψωμιά, το **Πολύτι-**

μον & το Άριστον, δύο αρωματικά γευστικά ψωμιά με μαλακή υφή και υγρή ψίχα.

- Το **Καρβέλι**, το Ελληνικό σκληρό αλεύρι ολικής άλεσης που σε συνδυασμό με τα 4 αρχέγονα δημητριακά (**σπελτ, emmer, Einkorn** μονόκοκκο & αρχαία **σίκαλη**) και την προσθήκη προζυμιού, μας δίνουν το γευστικό ψωμί ο **Συγκομιστός** και μας οδηγούν σε γευστικούς δρόμους της αρχαιότητας.
- Τα **Panadero & Εντόπιο**, ο τέλειος συνδυασμός αυτών των δύο ξεχωριστών χωριάτικων αλεύρων της Χαλκιδικής μας δίνουν το προζυμένιο **Μεσογειακό** ψωμί με πλούσια αρώματα, μαλακή υφή και υψηλή διατηρησιμότητα.
- Το Ελληνικό **κριθαράλευρο**, το αρχαιότερο δημητριακό, πλούσιο σε β-γλυκάνη, άλλες φυτικές ίνες και ανόργανα μεταλλικά στοιχεία μας σε συνδυασμό με το Εντόπιο-χωριάτικο προζυμένιο και την Αφρικανό-ολικής άλεσης, μας δίνει ένα νόστιμο ψωμί, Το Ταπεινόν, μία αίσθηση γεύσης που ξεχωρίζει.
- Το **PrimaVera**, για ψωμί με σπόρους **Chia**, ένα ειδικό μίγμα αλεύρων, εμπλουτισμένο με σπόρους Chia, μία πραγματική υπερτροφή με πολλά οφέλη για την υγεία.
- Το **Jacobs**, μίγμα αλεύρων με αρώματα από βότανα και αποξηραμένα προζύμια σε συνδυασμό με το σκληρό χωριάτικο της Χαλκιδικής μας δίνει το ψωμί του **Μοναχού** με την τέλεια γεύση.
- Το **Corn Bread**, μίγμα για ψωμάκια **καλαμποκιού** με ήπια γεύση, ανάλαφρο με εξαιρετική εμφάνιση.

Με την αζία της παράδοσης

Τα 4 αρχέγονα σιτηρά



“Το Πολύτιμον”
Ψωμί αργής ωρίμανσης



“Ταπεινόν”



“Μεσογειακό”



Η ΕΠΕΝΔΥΣΗ ΣΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΣΑΣ
Ελαιοχώρια - Χαλκιδικής, Τηλ: 23730 71174,
Υποκ. Αθηνών τηλ. 210 2468261,
Υποκ. Λάρισας τηλ. 2410 552430
Email: sales@cfm.com.gr - www.cfm.com.gr



**ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ
ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ Α.Ε.**
Η επιλογή του επαγγελματία!

ΕΚΘΕΣΗ

Η πιο ποιοτική ARTOZA όλων των εποχών

Νέα, ακόμα πιο λαμπρή εποχή σηματοδοτεί η τεράστια επιτυχία της 15ης ARTOZA, που υπήρξε κατά γενική ομολογία η πλέον ποιοτική διοργάνωση στην 27χρονη ιστορία της.



Από σχόλια θαυμασμού πλημμύρισαν όλοι οι χώροι του METROPOLITAN EXPO μεταξύ 3 και 6 Μαρτίου, το τετραήμερο που διεξήχθη η 15η διοργάνωση της ιστορικής έκθεσης ARTOZA. Αλλά και τα social media γέμισαν από εγκωμιαστικά posts, καθώς οι θετικότερες εντυπώσεις δεν κόπασαν πολλές μέρες μετά τη λήξη της έκθεσης. 35.000 χιλιάδες ποιοτικοί επαγγελματίες-επισκέπτες από 15.188 επιχειρήσεις κατέφθασαν τόσο από τα μεγάλα αστικά κέντρα όσο και από την περιφέρεια, αλλά και από την Κύπρο και τα Βαλκάνια, προετοιμασμένοι, ενημερωμένοι και αποφασισμένοι να κλείσουν συμφωνίες, αξιοποιώντας τις νέες προτάσεις της αγοράς.

Μια γιορτή με εμπορικό νόημα και πλούσια σε νέα ερεθίσματα

Πέρα από το ύψιστο εμπορικό ενδιαφέρον, αυτό που κυριάρχησε ήταν η ζωντάνια και η πρωτοτυπία. Σημαντικότερο ρόλο σε αυτό έπαιξαν τόσο τα περίπτερα, με τον ευρωπαϊκού επιπέδου σχεδιασμό τους, όσο και με τα happenings που πρόσφεραν στο κοινό. Ταυτόχρονα, οι παράλληλες εκδηλώσεις που πραγματοποιήθηκαν στην κεντρική σκηνή και τις αίθουσες σεμιναρίων ήταν τόσο στοχευμένου ενδιαφέροντος και τόσο υψηλών στάνταρ, που η ανταπόκριση των επισκεπτών ήταν

ανεπανάληπτη, γεγονός που αποδεικνύει πόσο έχουν ανέβει οι απαιτήσεις των επαγγελματιών του κλάδου.

Λαμπρά εγκαίνια: Με επίσημες παρουσίες

Την κορδέλα των εγκαινίων έκοψε ο Γενικός Γραμματέας Βιομηχανίας, Ευστράτιος Ζαφείρης, παρουσία τους κ. Χουδαλάκη, CEO της FORUM AE, του κ. Μούσιου, προέδρου της ΟΑΕ και του κ. Γλύκου, προέδρου της ΟΕΖΕ. Παρόντες ήταν επίσης οι βουλευτές κ.κ. Πέτρος Κωνσταντίνεας, Αθανάσιος Μπούρας, Θεοδώρα Μεγαλοοικονόμου, ο αντιπρόεδρος της Ρωσικής Ομοσπονδίας Αρτοποιιών Μπόρις Μπενκόφσκι, ο πρόεδρος της Κυπριακής Ομοσπονδίας Ζαχαροπλαστών Κύπρου Κωνσταντίνος Χατζηχριστοδούλου, ο πρώην πρόεδρος της ΓΣΕΒΕΕ, Δημήτρης Ασημακόπουλος, πρόεδροι ενώσεων αρτοποιών και ζαχαροπλαστών από όλη την Ελλάδα και εκπρόσωποι της προμηθευτικής αγοράς.

Διεθνής χαρακτήρας: Με τη Γ.Σ. της CEBP

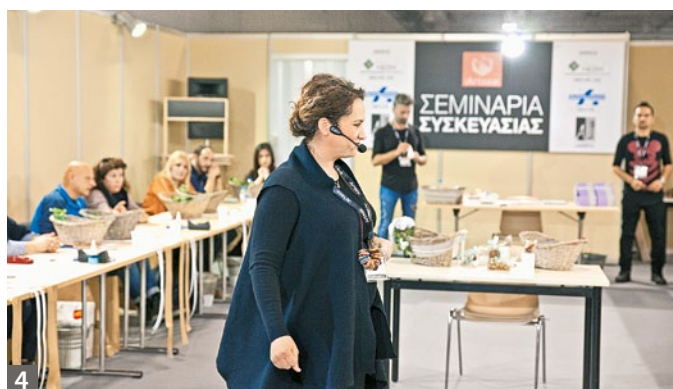
Διευρύνοντας ακόμα περισσότερο τη διεθνή εμβέλειά της, πέρα από τις θετικότερες εντυπώσεις που άφησε στους ξένους επισκέπτες, η ARTOZA φιλοξένησε τη Γενική Συνέλευση του



Δ.Σ. της CEBP, της Ευρωπαϊκής Συνομοσπονδίας Αρτοποιών και Ζαχαροπλαστών. Με επικεφαλής τον Πρόεδρο Christian Vabret αλλά και παρόντες τον Πρόεδρο της ΟΕΖΕ, κ. Ιωάννη Γλύκο, τον Πρόεδρο της ΟΑΕ, κ. Μ. Μούσιο και τον Πρόεδρο του Σωματείου Θεσσαλονίκης και μέλος του Δ.Σ. της CEBP, κ. Μ. Παπαδόπουλο, το Δ.Σ. συζήτησε πλήθος θεμάτων που απασχολούν πανευρωπαϊκά τους δύο κλάδους. Μάλιστα ο πρόεδρος του κορυφαίου ευρωπαϊκού οργάνου δήλωσε απόλυτα εντυπωσιασμένος από το επίπεδο της έκθεσης που είδε φέτος για πρώτη φορά.

Πλημμύρισαν από κόσμο οι παράλληλες εκδηλώσεις

Τεράστια ήτα η συμμετοχή του κοινού στις παράλληλες εκδηλώσεις που πραγματοποιήθηκαν και τις τέσσερις ημέρες της έκθεσης. Bakery&Pastry Masterclasses από τα κορυφαία ονόματα στη σκηνή της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής στην Ελλάδα, σεμινάρια management, social media, κοστολόγησης, καφέ, πάστας ζάχαρης από εξειδικευμένους και καταξιωμένους εισηγητές, επιδείξεις, ημερίδες, μικρές και μεγάλες εκδηλώσεις, μαγνήτισαν το κοινό και μετέτρεψαν τη 15η ARTOZA σε μια απέραντη γιορτή επιμόρφωσης.



1. Η κεντρική σκηνή φιλοξένησε εντυπωσιακά masterclasses από καταξιωμένους δημιουργούς, αλλά και την generation next, με τη νέα γενιά bakers και pastry chefs.
2. Τα σεμινάρια καφέ κέρδισαν τους επαγγελματίες επισκέπτες.
3. Management, social media, ορθή κοστολόγηση και πολλά ακόμα θέματα αναλύθηκαν διεξοδικά από εξειδικευμένους εισηγητές.
4. Τα καθιερωμένα σεμινάρια συσκευασίας αγαπήθηκαν και πάλι από το κοινό.

ΘΕΜΑ

Παγωτό: Ισχυρισμοί Διατροφής & Υγείας και άλλες δηλώσεις επί της συσκευασίας

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

Παγωτό, το παγωμένο γλύκισμα, λαχταριστό, ιδιαίτερα τους θερμούς καλοκαιρινούς μήνες, μας γεμίζει τύψεις λόγω της υψηλής θερμιδικής του αξίας. Έχει όμως μόνο αρνητικά; Ποιους ισχυρισμούς διατροφής και υγείας μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε; Σύμφωνα με τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, παγωτό είναι το προϊόν που παράγεται με κατάψυξη και στη συνέχεια αποθηκεύεται, διακινείται, μεταφέρεται, διανέμεται και καταναλώνεται ως κατεψυγμένο προϊόν. Πολλές δε κατηγορίες παγωτών περιγράφονται ανάλογα με την περιεκτικότητά τους σε λιπαρά, γάλα, φρούτα, κ.ά.



Παγωτό Γάλακτος

Το Παγωτό Γάλακτος, πρέπει να περιέχει τουλάχιστον 2,5% λιπαρά γάλακτος και τουλάχιστον 6% στερεό υπόλειμμα γάλακτος άνευ λίπους, ενώ η προσθήκη λιπαρών ή πρωτεϊνών προέλευσης άλλης από αυτής του γάλακτος, αποκλείεται. Το Παγωτό Κρέμας περιέχει τουλάχιστον 5% λιπαρά γάλακτος.

Παρόλο που το παγωτό δεν καταναλώνεται για τη διατροφική του αξία, μια και έχει σαν βάση το γάλα, περιέχει κάποια από τα θρεπτικά στοιχεία που συναντάμε σε αυτό. Ανάλογοι δε με την σύστασή του είναι και οι ισχυρισμοί διατροφής και υγείας που μπορούν να χρησιμοποιηθούν.

Οι ισχυρισμοί Διατροφής και Υγείας είναι φράσεις όπως «με μειωμένες θερμίδες» και «η βιταμίνη Α συμβάλλει στη διατήρηση της κατάστασης του δέρματος» που μπορούν να δώσουν προστιθέμενη αξία στο προϊόν, ενώ παρέχουν στον καταναλωτή χρήσιμες πληροφορίες για τα προϊόντα που αγοράζει. Το νομοθετικό πλαίσιο που καθορίζει τη χρήση τους είναι ο Κανονισμός της ΕΕ 1924/2006 και θα πρέπει να χρησιμοποιούνται μόνο εφόσον οι προϋποθέσεις που αναφέρονται σε αυτόν ισχύουν.

Πηγή πρωτεΐνης

Ανάλογα με την περιεκτικότητα του παγωτού σε γάλα και εφόσον περιέχει πρωτεΐνη σε ποσοστό τέτοιο που να αποτελεί τουλάχιστον το 12% της συνολικής ενεργειακής αξίας, μπορούμε να δηλώσουμε ότι είναι «πηγή πρωτεΐνης». Σε αυτή την περίπτωση μπορούν να χρησιμοποιηθούν οι ισχυρισμοί υγείας:

- «Οι πρωτεΐνες συμβάλλουν στην αύξηση και τη διατήρηση της μυϊκής μάζας».
- «Οι πρωτεΐνες συμβάλλουν στη διατήρηση της φυσιολογικής κατάστασης των οστών»

Πηγή ιχνοστοιχείων

Το παγωτό αποτελεί σημαντική διαιτητική πηγή ιχνοστοιχείων όπως το ασβέστιο, ο φώσφορος και το ιώδιο. Πολλοί είναι οι ισχυρισμοί υγείας που μπορούν να χρησιμοποιηθούν. Κάποιοι εξ' αυτών είναι:

- «Το ασβέστιο απαιτείται για τη διατήρηση της φυσιολογικής κατάστασης των οστών και των δοντιών».
- «Το ασβέστιο συμβάλλει στη φυσιολογική λειτουργία των πεπτικών ενζύμων».
- «Ο φώσφορος συμβάλλει στη φυσιολογική λειτουργία των μεταβολικών διεργασιών που αποσκοπούν στην παραγωγή ενέργειας».
- «Το ιώδιο συμβάλλει στη διατήρηση της φυσιολογικής κατάστασης του δέρματος».
- «Το ιώδιο συμβάλλει στη φυσιολογική παραγωγή θυρεοειδικών ορμονών και στη φυσιολογική θυρεοειδική λειτουργία».

Πηγή βιταμινών

Το παγωτό είναι πηγή βιταμίνης Α, D, ριβοφλαβίνης και βιταμίνης Β12. Εδώ κάποιοι από τους ισχυρισμούς διατροφής που μπορούν να χρησιμοποιηθούν είναι:

- «Η βιταμίνη Α συμβάλλει στο φυσιολογικό μεταβολισμό του σιδήρου».
- «Η βιταμίνη Α συμβάλλει στη διατήρηση της φυσιολογικής όρασης».
- «Η βιταμίνη D συμβάλλει στη φυσιολογική απορρόφηση/χρησιμοποίηση του ασβεστίου και του φωσφόρου».
- «Η βιταμίνη D συμβάλλει στη φυσιολογική λειτουργία του ανοσοποιητικού συστήματος».
- «Η ριβοφλαβίνη συμβάλλει στο φυσιολογικό μεταβολισμό του σιδήρου».

- «Η ριβοφλαβίνη συμβάλλει στη μείωση της κούρασης και της κόπωσης».

Μειωμένων θερμίδων, Light ή μειωμένων λιπαρών.

Για τα προϊόντα που παρασκευάζονται με λιγότερα λιπαρά μπορεί να χρησιμοποιηθεί ο ισχυρισμός «μειωμένων λιπαρών», εφόσον αυτά έχουν μειωθεί τουλάχιστον κατά 30% σε σύγκριση με ένα παρόμοιο προϊόν.

Ο ισχυρισμός ότι ένα προϊόν είναι «μειωμένων θερμίδων» ή «Light» και κάθε ισχυρισμός που ενδέχεται να έχει το ίδιο νόημα για τον καταναλωτή, μπορεί να χρησιμοποιείται μόνον όταν η ενεργειακή αξία έχει μειωθεί κατά 30% τουλάχιστον, με ένδειξη του ή των χαρακτηριστικών που μειώνουν τη συνολική ενεργειακή αξία του τροφίμου.

Παγωτό Γρανίτα

Στην κατηγορία του παγωτού έχουμε και το Παγωτό Γρανίτα που περιέχει κυρίως νερό και γλυκαντικές ύλες ενώ το Παγωτό Γρανίτα Φρούτου περιέχει τουλάχιστον 15% φρούτα (με κάποιες εξαιρέσεις που επιτρέπεται η μείωση στο 10%). Το Παγωτό Σορμπέ περιέχει τουλάχιστον 25% φρούτα, ενώ η προσθήκη λιπαρών υλών δεν επιτρέπεται.

Χαμηλών λιπαρών ή Χωρίς λιπαρά

Σε αυτή την κατηγορία ο ισχυρισμός διατροφής που θα μπορούσε να χρησιμοποιηθεί είναι αυτός των «χαμηλών λιπαρών», υπό την προϋπόθεση ότι δεν περιέχει περισσότερα από 3 γραμ. λιπαρών στα 100 γραμ. προϊόντος.

Επίσης για το Παγωτό Σορμπέ, όπου η προσθήκη λιπαρών δεν επιτρέπεται, μπορούμε να αναφέρουμε πως το προϊόν είναι «χωρίς λιπαρά». Ο ισχυρισμός αυτός ισχύει για προϊόντα που δεν περιέχουν περισσότερα από 0,5 γραμ. λιπαρών ανά 100 γραμ. τροφίμου.

Πηγή εδώδιμων ινών

Για τα παγωτά με υψηλή περιεκτικότητα σε φρούτα και εφόσον η περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες είναι τουλάχιστον 3 γραμ. ανά 100 γραμ. ή τουλάχιστον 1,5 γραμ. ανά 100 kcal, μπορούμε να ισχυριστούμε ότι το προϊόν είναι «πηγή εδώδιμων ινών». Ενώ αν έχει την διπλάσια ποσότητα από την προαναφερθείσα και μεγαλύτερη, δηλαδή 6 γραμ. ανά 100 γραμ. ή τουλάχιστον 3 γραμ. ανά 100 kcal τότε, μπορούμε να ισχυριστούμε ότι έχει «υψηλή περιεκτικότητα σε εδώδιμες ίνες».

Χωρίς Πρόσθετα

Σύμφωνα με το άρθρο 137 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών μια σειρά από πρόσθετα επιτρέπονται για την παρασκευή του παγωτού. Έτσι η χρήση του ισχυρισμού «χωρίς πρόσθετα», «χωρίς Ε» ή οποιοσδήποτε άλλος ισχυρισμός που έχει το ίδιο νόημα για τον καταναλωτή μπορεί να αναγράφεται, με την προϋπόθεση ότι το τρόφιμο πραγματικά δεν περιέχει από οποιαδήποτε πηγή, συμπεριλαμβανομένης της αρχής της μεταφοράς και της ενδογενούς παραγωγής του στο τρόφιμο κανένα πρόσθετο τροφίμων.

Το αυτό ισχύει και για κάθε ισχυρισμό που αναφέρεται στην απουσία μιας λειτουργικής κατηγορίας προσθέτων του Παραρτήματος VII Μέρος Γ του Καν. (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 όπως «χωρίς (το όνομα της λειτουργικής κατηγορίας)» π.χ. «χωρίς χρωστικές», «χωρίς ενισχυτικά γεύσης», «χωρίς συντηρητικά».

Σε κάθε περίπτωση προκειμένου να προχωρήσουμε σε οποιονδήποτε διατροφικό ισχυρισμό θα πρέπει να έχουμε βεβαιωθεί με χημικές αναλύσεις για την περιεκτικότητα του τροφίμου στα εν λόγω θρεπτικά συστατικά.

ΤΕΧΝΙΚΑ

Η Συντήρηση και η διάθεση του παγωτού

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

Επιτέλους το καλοκαίρι πλησιάζει και το πρώτο πράγμα που μας έρχεται στο μυαλό όταν επιθυμούμε μία γλυκιά απόλαυση είναι φυσικά το παγωτό. Οι παραγωγοί παγωτού βάζουν τα δυνατά τους για να επιτύχουν το καλύτερο δυνατό αποτέλεσμα ποιοτικά και γευστικά, με ποικιλία στις γεύσεις για όλα τα γούστα. Όμως, το ποιοτικό και γευστικό παγωτό ενός παραγωγού είναι απαραίτητο να φτάνει στον τελικό καταναλωτή διατηρώντας όλο το άρωμα και τη γεύση που διαθέτει και να παραμένει αναλλοίωτο και ασφαλές για την υγεία.



Ποιοτικά κριτήρια παγωτού

Η «ποιότητα παγωτού» περιέχει τρεις έννοιες, εξίσου σημαντικές: τη φυσική, τη χημική και τη μικροβιολογική ποιότητα.

- **Φυσική Ποιότητα** είναι η υφή του παγωτού. Η διόγκωση και ο τρόπος που λιώνει ένα παγωτό, αλλά και η όψη του, αποτελούν δείκτες της φυσικής ποιότητάς του. Όσο πιο επιμελής και σχολαστικός είναι ο παραγωγός κατά την παρασκευή του παγωτού, τόσο πιο καλή φυσική ποιότητα έχει το αποτέλεσμα.
- **Χημική Ποιότητα.** Αφορά στη ποιότητα γεύσης του παγωτού και εξαρτάται από την ποσότητα, την ποιότητα και τον συνδυασμό των συστατικών του, όπως για παράδειγμα το ποσοστό του λίπους που έχει προστεθεί στο παγωτό. Είναι σημαντικό να ακολουθείται πιστά η συνταγή παρασκευής, για να αποφεύγονται δυσάρεστες εκπλήξεις.
- **Μικροβιολογική Ποιότητα.** Όλοι καταλαβαίνουμε πόσο σημαντικό είναι να διατηρείται σε χαμηλό ποσοστό η περιεκτικότητα του παγωτού σε μικροοργανισμούς. Είναι γνωστό ότι το παγωτό περιέχει μικροοργανισμούς, όπως τα κολοβακτηρίδια. Όμως, όταν το παγωτό διατηρείται σε σωστές συνθήκες συντήρησης, εμποδίζεται η αύξηση του πληθυσμού των μικροοργανισμών και κατά συνέπεια διατηρεί τη γεύση και το άρωμά του αναλλοίωτα, ενώ παράλληλα είναι ασφαλές για την υγεία του καταναλωτή.

Αποθήκευση, Συντήρηση και Διάθεση του παγωτού

Η σωστή συντήρηση συντελεί στην καλή φυσική ποιότητα του παγωτού. Κατά την αποθήκευση το παγωτό πρέπει να διατηρείται σε όσο το δυνατό πιο σταθερή θερμοκρασία γιατί η διακύμανση της θερμοκρασίας οδηγεί στον σχηματισμό μεγάλων κρυστάλλων, που δεν είναι ευχάριστοι στη γεύση. Αν δεν υπάρχει σταθερή θερμοκρασία, το παγωτό συρρικνώνεται, καθώς οι φυσαλίδες αέρα που δημιουργούνται μέσα στο παγωτό κατά τη διόγκωσή του, διαφεύγουν. Η διατήρηση σταθερής θερμοκρασίας κατά την κατάψυξη του παγωτού συμβάλει σημαντικά στην καλή υφή του.

Η μικροβιολογική ποιότητα του παγωτού, είναι ένα εξίσου σημαντικό θέμα. Αρκετά περιστατικά τροφικών δηλητηριάσεων έχουν αναφερθεί διεθνώς από παγωτά. Στις περισσότερες των περιπτώσεων, αιτία ήταν η κακή αποθήκευση και συντήρηση του παγωτού. Κατά την αποθήκευση του παγωτού στην κατάψυξη, οι μικροοργανισμοί που υπάρχουν σ' αυτό παραμένουν ζωντανοί, αλλά σε αδρανή κατάσταση. Όταν όμως το παγωτό από την κατάψυξη βρεθεί σε ψηλότερη θερμοκρασία, οι μικροοργανισμοί πολλαπλασιάζονται. Όταν η θερμοκρασία συντήρησης δεν είναι σταθερή, αλλά αυξομειώνεται, κατά την άνοδό της ο πληθυσμός των μικροοργανισμών αυξάνεται, ενώ κατά την πτώση της αδρανοποιείται. Με κάθε άνοδο της θερμοκρασίας όλο και νέοι μικροοργανισμοί προστίθενται στους υπάρχοντες, ώστε από ένα σημείο και μετά υποβαθμίζεται η ποιότητα του παγωτού και καταλήγει ακατάλληλο για κατανάλωση. Όταν η θερμοκρασία δε διατηρείται σε ικανοποιητικά χαμηλά όρια αλλά δεν παρουσιάζει διακυμάνσεις, παρατηρείται κάτι ανάλογο, αν και με μικρότερη ταχύτητα και ένταση. Έτσι, η σταθερή θερμοκρασία είναι το σημαντικότερο μέλημα για την καλή μικροβιολογική ποιότητα του παγωτού.

Στο παγωτό που διατίθεται σε ατομικές ή οικογενειακές συσκευασίες κατευθείαν στους καταναλωτές, σπάνια δημιουργούνται προβλήματα από υγειονομικής πλευράς. Όμως, κατά την πώληση του χύμα παγωτού χρειάζεται ιδιαίτερη προσοχή, γιατί συνήθως το παγωτό επιμολύνεται από τον αέρα λόγω του τρόπου μεταφοράς από το μεγάλο δοχείο σε ατομικό (βιτρίνα



όπου ανοίγει και έρχεται σε επαφή με τον περιβάλλοντα χώρο), αλλά και από το εργαλείο που χρησιμοποιείται (κουτάλι). Επίσης, κίνδυνοι μπορεί να προκύψουν στα λεγόμενα μαλακά παγωτά που πωλούνται απευθείας στους καταναλωτές από παγωτομηχανές, όταν δεν τηρούνται οι στοιχειώδεις κανόνες υγιεινής, όπως το καθημερινό καθάρισμα και απολύμανση της μηχανής και η χρησιμοποίηση παστεριωμένων πρώτων υλών.

Η καταλληλότητα της συσκευασίας

Η καταλληλότητα των υλικών συσκευασίας είναι ένα θέμα που πρέπει να απασχολεί τους επαγγελματίες παραγωγούς παγωτών και υπόλοιπων τροφίμων στον ίδιο βαθμό με την καταλληλότητα των υλών για τα τρόφιμα.

«Καταλληλότητα συσκευασίας» σημαίνει μεν, η ικανότητα της συσκευασίας να διατηρεί σε άριστη κατάσταση το τρόφιμο, ώστε να μην αλλοιώνεται η εμφάνισή του, αλλά κυρίως να πληροί τις προδιαγραφές υγιεινής, δηλαδή να μην περιέχει χημικές ουσίες επικίνδυνες για την υγεία, οι οποίες κατά την επαφή με το τρόφιμο, «απελευθερώνονται» και διεισδύουν στο τρόφιμο, ή έστω όταν «απελευθερώνονται», αυτές να είναι κάτω από συγκεκριμένα επιτρεπτά για την υγεία όρια. Η σχετική νομοθεσία της Ευρωπαϊκής Ένωσης καθορίζει τα ανώτατα επιτρεπτά όρια των βλαβερών αυτών ουσιών, κάτω από τα οποία δεν είναι επικίνδυνες για την υγεία.

Με ποιο τρόπο ορίζεται η καταλληλότητα της συσκευασίας

Η καταλληλότητα ενός υλικού συσκευασίας εξαρτάται από το είδος του τροφίμου που συσκευάζεται. Για παράδειγμα, τα ξηρά και στεγνά τρόφιμα, όπως τα παξιμάδια, χρειάζονται διαφορετικές προδιαγραφές συσκευασίας από τα ψητά ή τα παγωτά που είναι λιπαρά, ζεστά και απελευθερώνουν υδρατμούς. Έτσι, η καταλληλότητα διαφοροποιείται ανάλογα με την κατηγορία τροφίμου.

Για να δοθεί εγγύηση για την καταλληλότητα της συσκευασίας στον επαγγελματία, πρέπει να ακολουθηθεί μία διαδικασία διερεύνησης, χρονοβόρα και πολυέξοδη. Ο παραγωγός συσκευασίας είναι υποχρεωμένος να πραγματοποιήσει χημικές αναλύσεις τόσο των πρώτων υλών που χρησιμοποιεί, όσο και



των τελικών συσκευασιών που παράγει. Επίσης, οι προμηθευτές των πρώτων υλών του είναι με τη σειρά τους υποχρεωμένοι, αφού διεξάγουν τις αντίστοιχες χημικές αναλύσεις, να τους παρέχουν τα πιστοποιητικά καταλληλότητας των υλικών που χρησιμοποιούν. Στη συνέχεια, ο παραγωγός συσκευασίας πρέπει να συγκρίνει τα αποτελέσματα των αναλύσεων με τα επιτρεπτά όρια που θέτουν Ευρωπαϊκοί Κανονισμοί, όπως ο κανονισμός 10/2011 της νομοθεσίας της Ευρωπαϊκής Ένωσης, που αφορά τα πλαστικά υλικά ή ο κανονισμός 1935/2004 που αφορά γενικά τα υλικά συσκευασίας όλων των κατηγοριών. Αντίστοιχα, πρέπει να συγκρίνει τα αποτελέσματα με τα επιτρεπτά όρια του Ελληνικού Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, άρθρο 24 που αφορά το χαρτί συσκευασίας και άρθρο 26 που αφορά τα πλαστικά. Από τη σύγκριση αυτή προκύπτει η προδιαγραφή της συσκευασίας, δηλαδή για ποια κατηγορία τροφίμου είναι κατάλληλη, με ποιες προϋποθέσεις και σε ποια θερμοκρασία. Βάσει των αποτελεσμάτων των αναλύσεων, κάθε κατασκευαστής συσκευασιών υποχρεούται να υπογράψει τη λεγόμενη «Δήλωση Συμμόρφωσης» για κάθε είδος συσκευασίας.

Τι είναι η Δήλωση Συμμόρφωσης

Αυτό που ορίζει ο Ελληνικός Κώδικας Τροφίμων και Ποτών, αλλά και οι Ευρωπαϊκοί Κανονισμοί, είναι ότι οι κατασκευαστές συσκευασιών είναι υποχρεωμένοι να παρέχουν στον επαγ-

γελματία παραγωγό ή συσκευαστή τροφίμων, μια «Δήλωση Συμμόρφωσης» σύμφωνα με το άρθρο 16 του Κανονισμού 1935/2004 και με το άρθρο 15 του κανονισμού 10/2011 της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Με τη Δήλωση αυτή, η οποία υπογράφεται από τον κατασκευαστή συσκευασίας, βεβαιώνεται πως έχουν διεξαχθεί όλοι οι απαραίτητοι έλεγχοι που προβλέπει η νομοθεσία. Καταγράφονται αναλυτικά, τα υλικά από τα οποία είναι κατασκευασμένη η συσκευασία, την κατηγορία τροφίμου για την οποία είναι κατάλληλη, καθώς και τις επιτρεπτές θερμοκρασίες των τροφίμων που επιτρέπεται να συσκευάζονται. Επίσης, αναφέρεται οπωσδήποτε, το χρονικό διάστημα που ισχύει η συγκεκριμένη Δήλωση, καθώς και το ότι πρέπει να ανανεώνεται με τη λήξη της ή με τυχόν αλλαγή των προδιαγραφών..

Οι προδιαγραφές και προϋποθέσεις που καταγράφονται στη Δήλωση Συμμόρφωσης είναι σημαντικά στοιχεία που πρέπει να λαμβάνει υπόψη του ο επαγγελματίας για τη χρήση των συσκευασιών. Είναι προφανές ότι, από τη στιγμή που ο επαγγελματίας έχει στα χέρια του τη Δήλωση Συμμόρφωσης από τον κατασκευαστή των συσκευασιών του, για οποιαδήποτε πλημμελή συσκευασία από κει και πέρα, την ευθύνη την έχει ο παραγωγός της συσκευασίας. Είναι πολύ σημαντικό, ο επαγγελματίας να φυλάει όλες τις Δηλώσεις Συμμόρφωσης και να τις επιδεικνύει στον εκάστοτε έλεγχο του ΕΦΕΤ ή των άλλων αρμόδιων φορέων, ώστε να είναι καλυμμένος απέναντι στο νόμο.

Τι συμβαίνει σε περίπτωση απουσίας της «Δήλωσης Συμμόρφωσης»

Είναι απαραίτητο να γνωρίζουμε ότι ο ΕΦΕΤ πραγματοποιεί δειγματοληπτικούς ελέγχους κατόπιν καταγγελίας ή αυτόνομα, σε παραγωγούς υλικών συσκευασίας, σε κυτιοποιούς, αλλά και σε επαγγελματίες χρήστες (ζαχαροπλάστες, αρτοποιούς, εστιατορές). Εφόσον κατά τον έλεγχο διαπιστωθούν «ευρήματα», ο ΕΦΕΤ καταγράφει τις αντίστοιχες «συστάσεις» προς τον επαγγελματία και ορίζει ημερομηνία επανέλεγχου, για να διαπιστωθεί αν οι συστάσεις αυτές έχουν διορθωθεί. Σε σοβαρές περιπτώσεις, επιβάλλεται πρόστιμο. Μία από τις σοβαρές περιπτώσεις είναι και η απουσία της «Δήλωσης Συμμόρφωσης», όπου το ελάχιστο πρόστιμο που επιβάλλεται κυμαίνεται στα 2.000 ευρώ και επιβάλλεται τόσο στον κατασκευαστή του υλικού που δεν έδωσε τη Δήλωση, όσο και στον επαγγελματία χρήστη, αφού έκανε χρήση της συσκευασίας χωρίς να έχει στην κατοχή του τη Δήλωση Συμμόρφωσης, ακόμα και αν το υλικό συσκευασίας είναι κατάλληλο για το συγκεκριμένο τρόφιμο.

Η «Δήλωση Συμμόρφωσης» αποτελεί πλέον, για τον επαγγελματία παραγωγό ή συσκευαστή τροφίμων, μία απαραίτητη πρακτική για έναν ουσιαστικό έλεγχο της ποιότητας της συσκευασίας και ένα σημαντικό εργαλείο πληροφόρησης για τις δυνατότητες –ιδιότητες των συσκευασιών. Η σχολαστικότητα κατά την παραγωγή, τη συντήρηση, αλλά και τη διάθεση, που συμπεριλαμβάνει και τη συσκευασία του παγωτού, συμβάλει στο καλύτερο γευστικό αποτέλεσμα. Συγχρόνως, μας εξασφαλίζει την υγιεινή για τον καταναλωτή, βασική μέριμνα κάθε επαγγελματία.

Εύγευστο, ποιοτικό παγωτό για αποδοτικό, δροσερό καλοκαίρι!

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.

1. Βαλεντίνη Ιγνατιάδου – Ραγκούση (1998). Χημεία Φυσικών Προϊόντων. Εκδόσεις Συμμετρία 2. www.foodbites.eu 3. Σκανδάμης Π. (2000). Σημειώσεις Τεχνολογίας Γαλακτος Ι. Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων. Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών



foodconsultant.gr
for quality & safety

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

Για την διασφάλιση της υγιεινής των προϊόντων που παράγετε:

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

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

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

Εκπαίδευση του προσωπικού:

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

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

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

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

Για περισσότερες πληροφορίες επικοινωνήστε μαζί μας στο
τηλ. 210 68 53 877 – 6936 927240 ή στο foodconsultant@foodconsultant.gr

Επισκεφτείτε μας στο www.foodconsultant.gr

ΤΕΧΝΙΚΑ

Τα τεχνικά χαρακτηριστικά του παγωτού

Ευαγγελία Κουντούρη {Τεχνολόγος Τροφίμων}

Το παγωτό είναι ένα μίγμα από γάλα, κρέμα, γλυκαντικές ουσίες, σταθεροποιητές, γαλακτωματοποιητές, αρωματικές ουσίες, χρωστικές και προϊόντα υδρόλυσης αμύλου. Η θερμιδική αξία και τα θρεπτικά συστατικά του παγωτού εξαρτώνται από την ποιότητα και τη διατροφική αξία των πρώτων υλών που χρησιμοποιήθηκαν.



Η συνολική ενεργειακή αξία του παγωτού εξαρτάται από:

- το ποσοστό των υδατανθράκων συμπεριλαμβανομένης της λακτόζης,
- προστιθέμενες γλυκαντικές και διογκωτικές ουσίες και σάκχα-ρα που υπάρχουν στα φρούτα,
- τις πρωτεΐνες του γάλακτος,
- το ποσοστό του λίπους από οποιαδήποτε πηγή π.χ. αυγά, κα-κάο, ξηροί καρποί και άλλα.

Πρωτεΐνες

Οι πρωτεΐνες του γάλακτος που περιέχονται στο παγωτό είναι άριστης βιολογικής αξίας, διότι περιέχουν όλα τα απαραίτη-τα αμινοξέα που χρειάζονται στον ανθρώπινο οργανισμό. Οι καζεΐνες αποτελούν περίπου το 80% των πρωτεϊνών του γάλακτος και αποτελούνται από τις αs1- καζεΐνες, τις αs2- κα-ζεΐνες, τις β- καζεΐνες και τις κ- καζεΐνες. Οι κυριότερες πρωτεΐ-νες που ανήκουν στην ομάδα των πρωτεϊνών του ορού είναι : β-γαλακτογλοβουλίνη, η α-γαλακτογλοβουλίνη, οι ανοσο-γλοβουλίνες και η ορ οαλβουμίνη. Οι πρωτεΐνες του γάλακτος είναι σημαντικές πηγές τρυπτοφάνης και λυσίνης. Επιπλέον, αφομοιώνονται καλύτερα από τον οργανισμό σε σύγκριση με άλλες πρωτεΐνες. Η περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες μπορεί να υπο-λογιστεί από το προσδιορισμό του азώτου που περιέχεται στο τρόφιμο με τη μέθοδο Kjeldahl, Dumas ή παρόμοιες μεθόδους.

Λίπος

Το λίπος του γάλακτος αποτελείται κυρίως από τριγλυκερίδια των λιπαρών οξέων. Τα τριγλυκερίδια είναι εστέρες της γλυκερό-λης ενωμένα με λιπαρά οξέα. Στο γάλα υπάρχουν περίπου 400 λιπαρά οξέα και περιέχει περίπου 11,8 και 4,6 moles βουτυρικό και εξανικό οξύ αντίστοιχα, ανά 100 moles του συνόλου των λιπαρών οξέων. Το λίπος του γάλακτος περιέχει επίσης 2,25% διακυλογλυκερόλη, 1,11% φωσφολιπίδια, 0,46% χοληστερόλη, 0,28% ελεύθερα λιπαρά οξέα, και 0,08% μονογλυκερίδια. Οι λι-παρές ουσίες του γάλακτος περιέχουν σχετικά χαμηλή περιεκτι-κότητα πολυακόρεστων λιπαρών οξέων (περίπου 4,5%), αλλά περιέχουν περίπου 27% μονοακόρεστα λιπαρά οξέα.

Υδατάνθρακες

Οι υδατάνθρακες που υπάρχουν στο παγωτό είναι άμυλο, δεξ-τρίνη, κυτταρίνη, σάκχαρο, ηκτικές και άλλα. Υπάρχουν πολ-λά είδη σακχάρων που μπορούν να χρησιμοποιηθούν για την παρασκευή παγωτού. Το πιο κοινό σάκχαρο που χρησιμοποι-είται είναι σακχαρόζη, ένας διασακχαρίτης που αποτελείται από ένα μόριο γλυκόζη και ένα μόριο φρουκτόζη. Χρησιμοποιείται επίσης το ιμβερτοσάκχαρο το οποίο είναι μείγμα γλυκόζης και φρουκτόζης και προέρχεται από την υδρόλυση της σακχαρό-ζης. Επιπλέον το σιρόφι καλαμποκίου, που προέρχεται από την υδρόλυση του αμύλου, μπορεί να χρησιμοποιηθεί και αυτό στην παρασκευή παγωτού και να αντικαταστήσει ένα τμήμα της σακχαρόζης.

Η λακτόζη είναι σάκχαρο του γάλακτος και ένας διασακχαρίτης που αποτελείται από ένα μόριο γλυκόζης και ένα μόριο γαλα-κτόζης. Αποτελεί το 20% των υδατανθράκων που λαμβάνουν χώρα στο παγωτό.

Σχετική γλυκύτητα σακχάρων

Η γλυκύτητα μπορεί να διαφέρει σημαντικά από το ένα σάκ-χαρο στο άλλο. Για παράδειγμα η φρουκτόζη είναι γλυκύτερη από τη σακχαρόζη. Στο παρακάτω πίνακα βλέπουμε τη σχετική γλυκύτητα διαφόρων σακχάρων.

Sweetener	Relative Sweetness Factor	Sweetener	Relative Sweetness Factor
Dextrose (Glucose)	74	25 DE Corn Syrup Solids	28
Fructose	110	20 DE Corn Syrup Solids	23
Galactose	60	43% Maltose Corn Syrup	40-50
Lactose (Main sugar in milk)	16	65% Maltose Corn Syrup	50-60
Hydrolyzed Lactose	65	42% High Fructose Corn Syrup (HFCS)	90.5-100.5
Invert Sugar	70-90	55% High Fructose Corn (HFCS)	100.5-10.5
Maltose	50	18 DE Maltodextrin	21
Sucrose (Sugar)	100	15 DE Maltodextrin	17
Xylose	70	10 DE Maltodextrin	11
Glycerol	80	5 DE Maltodextrin	6
Sorbitol	60	Acesulfame K	20,000
36 DE Corn Syrup	30-40	Aspartame	18,000
43 DE Corn Syrup	30-40	Xylitol	100
36 DE Corn Syrup Solids	42		
42 DE Corn Syrup Solids	48		

Σταθεροποιητές

Μια άλλη ομάδα συστατικών που χρησιμοποιείται κατά την πα-ρασκευή παγωτού είναι οι σταθεροποιητές. Οι σταθεροποιητές συνήθως είναι πολυσακχαρίτες και κύριος σκοπός τους είναι να ακινητοποιούν το νερό και με αυτόν τον τρόπο επιφέρουν τα ακόλουθα επιθυμητά χαρακτηριστικά στο παγωτό:

- Αυξάνουν το ιξώδες του μίγματος.
- Βελτιώνουν τη δομή και την υφή.
- Βελτιώνουν την ενσωμάτωση αέρα.
- Δεν επιτρέπουν την εμφάνιση μεγάλων παγοκρυστάλλων.
- Σταθεροποιούν τις πρωτεΐνες αντιδρώντας μαζί τους.
- Βελτιώνουν τις ιδιότητες του παγωτού κατά το λιώσιμο.
- Διατηρούν τη δομή του παγωτού αφού προλαμβάνουν την απώλεια του όγκου.

Για τη διαλογή ενός σταθεροποιητή θα πρέπει να επιδιώκονται



οι εξής ιδιότητες για αυτόν:
Να είναι ουδέτερος στη γεύση.
Να παρουσιάζει θερμοανθεκτικότητα.
Να μην προσδίδει υπερβολικό ιξώδες.
Να είναι φθηνός.
Να διαμερίζεται εύκολα στην υγρή φάση χωρίς οβόλιασμα.

Γαλακτωματοποιητές

Οι γαλακτωματοποιητές είναι ουσίες με ένα υδρόφιλο και ένα λιπόφιλο πόλο. Είναι δηλαδή ενώσεις που επιτρέπουν την αλληλεπίδραση των λιπών και του νερού, και έτσι επιτρέπουν τη διασπορά των λιπιδίων σε υδατικό διάλυμα. Οι γαλακτωματοποιητές χρησιμοποιούνται σε μικρές ποσότητες που δε θα πρέπει να ξεπερνούν την ποσότητα του 2%, αλλά η συνεισφορά τους σε ένα προϊόν είναι ιδιαίτερα μεγάλη, διότι:

- Εμποδίζεται η εμφάνιση μεγάλων παγοκρυστάλλων στο παγωτό.
- Βελτιώνεται η διασπορά και η καλή κατανομή των λιποσφαιρίων μέσα στο μίγμα και η υφή του παγωτού βελτιώνεται.
- Προσφέρεται ομοιογένεια στη μάζα του προϊόντος δίνοντας

λεία υφή στο παγωτό.

- Συγκρατούν το νερό.
- Διευκολύνουν τις αντιδράσεις λίπους - πρωτεΐνης.
- Βελτιώνουν τις ιδιότητες του παγωτού κατά το λιώσιμό του.
- Διατηρούν τη δομή του παγωτού, αφού αντιστέκονται στην απώλεια όγκου του.
- Το παγωτό δείχνει στεγνό και δεν κολλά σε τοιχώματα κατά την έξοδό του από τον καταψύκτη.
- Συντελούν στη συσσωμάτωση των λιποσφαιρίων και διευκολύνουν την ενσωμάτωση αέρα.

Οι πιο συχνά χρησιμοποιούμενες ουσίες σε μείγματα είναι το guar και κόμμι χαρουπιού (LBGs), κόμμι κυτταρίνης, καραγεννάνη (υδροκολλοειδές), μονο / διγλυκερίδια, ζαχαροεστέρες, λιπαροί εστέρες της σορβιτάνης και πολυσσορβικό 80 (γαλακτωματοποιητής). Η ζελατίνη μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως σταθεροποιητής παγωτού. Ωστόσο, η βιομηχανία παγωτού έχει εντάξει πιο βελτιωμένες μεθόδους σταθεροποίησης και γαλακτωματοποίησης από τη χρήση ζελατίνης, τόσο για λειτουργικούς όσο και για οικονομικούς λόγους.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.

1. Marshall T.R. and Arbuckle (1996).Ice Cream FIFTH EDITION, International Thomson Publishing, New York
2. Goff H.D. and Hartel W.R.(2013). Ice Cream SEVENTH EDITION, Springer, New York



Έκθεση

SUPER MARKET MINI MARKET ΚΑΙ ΠΕΡΙΠΤΕΡΟ

**20-22
Οκτωβρίου 2017**

ΕΚΘΕΣΙΑΚΟ ΚΕΝΤΡΟ
METROPOLITAN
EXPO ΕΚΘΕΣΙΑΚΟ ΚΕΝΤΡΟ
ΑΕΡΟΔΡΟΜΙΟ ΕΛ. ΒΕΝΙΖΕΛΟΣ

**Η εξειδικευμένη επαγγελματική έκθεση
για την οργανωμένη και μικρή λιανική!**

**| Ζαχαρώδη | Ψιλικά | Καπνικά | Τρόφιμα | Ποτά | Παραδοσιακά προϊόντα | Non food
| Εξοπλισμός | Συστήματα πληροφορικής**

Η Super Market, Mini Market και Περίπτερο η μοναδική εξειδικευμένη έκθεση για τα σημεία λιανικής έρχεται με την **6η διοργάνωση της από τις 20 έως τις 22 Οκτωβρίου 2017** στο εκθεσιακό κέντρο Metropolitan Expo (Αεροδρόμιο Ελ. Βενιζέλος), να παρουσιάσει για ακόμα μια χρονιά τις σημαντικότερες προμηθευτικές εταιρείες της αγοράς σε προϊόντα και υπηρεσίες που καλύπτουν πλήρως τις ανάγκες τροφοδοσίας και εξοπλισμού όλων των σημείων λιανικής.

Αν έχετε super market, mini market, περίπτερο, παντοπωλείο, delicatessen, κατάστημα ψιλικών ή άλλο σημείο λιανικής, αυτή είναι η έκθεση που δεν πρέπει να χάσετε!

ΩΡΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ **10:00 - 20:00**

www.supermarket-minimarket-periptero.gr / follow us:   

ΧΟΡΗΓΟΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ

MARKET TODAY

Ο Περίπτερούχος

Mini MARKET

ΠΕΡΙΠΤΕΡΑ

ΠερίΨιλούΚαννού

220 ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ

ROTA
Οργάνωση Εκθέσεων

Τηλ.: 2 111 801 801
www.rota.gr

Νηστεία και διατροφικοί κανόνες

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

Η περίοδος της σαρακοστής είναι ένα χρονικό διάστημα όπου αρκετός κόσμος αποφασίζει να τηρήσει ένα από τα βασικά έθιμα της περιόδου αυτής, τη νηστεία. Στην αυστηρή της μορφή, έτσι όπως συστήνεται από την Ορθόδοξη Εκκλησία, η νηστεία απαγορεύει το κρέας, το ψάρι, τα γαλακτοκομικά, το αυγό και το ελαιόλαδο. Ψάρι επιτρέπεται μόνο την 25η Μαρτίου και την Κυριακή των Βαΐων. Ελαιόλαδο μόνο το Σαββατοκύριακο ενώ το Μεγάλο Σάββατο και τη Μεγάλη Παρασκευή δεν επιτρέπεται ούτε λάδι. Αντίθετα, επιτρέπεται η κατανάλωση οσπρίων, φρούτων, λαχανικών, δημητριακών, θαλασσινών και κάποιου νηστίσιμου γλυκού περιστασιακά.



Photo by <http://www.pixelclub>

Οφέλη της νηστείας

Την συγκεκριμένη χρονική περίοδο, λόγω αποκλεισμού του κρέατος και των γαλακτοκομικών, συνεπάγεται μείωση της πρόσληψης κορεσμένου λίπους. Ταυτόχρονα, ο περιορισμός της κατανάλωσης των ψαριών, οδηγεί και σε μείωση της πρόσληψης των ω-3 λιπαρών οξέων. Βέβαια αυτό καλύπτεται με την κατανάλωση των ξηρών καρπών, του ταχινιού, του αβοκάντου και των θαλασσινών. Η χαμηλή πρόσληψη λίπους και ιδιαίτερα του κορεσμένου είναι ένας από τους λόγους για τα καρδιοπροστατευτικά οφέλη της νηστείας.

Την περίοδο της νηστείας αυξάνεται η κατανάλωση φρούτων, λαχανικών, οσπρίων, δημητριακών και καρπών. Τα συγκεκριμένα τρόφιμα είναι πλούσια τόσο σε βιταμίνες και ιχνοστοιχεία, όσο και σε άλλα αντιοξειδωτικά στοιχεία τα οποία θωρακίζουν το ανοσοποιητικό μας σύστημα. Επίσης, οι φυτικές ίνες που περιέχουν βοηθούν στη μείωση των επιπέδων των λιπιδίων και του σακχάρου, στην πρόληψη της δυσκοιλιότητας και στην προστασία από κάποιες μορφές καρκίνου, όπως ο καρκίνος του παχέως εντέρου.

Έλλειψη θρεπτικών συστατικών

Πέρα από τα ανώτερα οφέλη, υπάρχουν κάποια θρεπτικά συστατικά στα οποία πρέπει να δοθεί μια πιο ιδιαίτερη προσοχή για να αποτραπεί η έλλειψή τους. Παρακάτω αναφέρονται ορισμένα από αυτά.

Σίδηρος - Αναιμία

Από τα πιο βασικά θρεπτικά συστατικά είναι ο σίδηρος. Υγιή άτομα δε δείχνουν να έχουν ιδιαίτερη μείωση των επιπέδων μετά τη νηστεία της Σαρακοστής. Πρόβλημα υπάρχει στα ήδη αναιμικά άτομα. Στην περίπτωση που τα συγκεκριμένα άτομα θέλουν να νηστέψουν, θα πρέπει να συνηγορηθούν με τον θεράποντα γιατρό τους και ανάλογα με τις αιματολογικές τους εξετάσεις, θα αποφασιστεί η αντιμετώπιση. Το πιο πιθανό είναι να συσταθεί αρχικά ένα συμπλήρωμα σιδήρου. Στη συνέχεια θα πρέπει να σχεδιαστεί διαιτολόγιο που θα βοηθή στην καλύτερη απορρόφηση του σιδήρου.

Τα μόνα νηστίσιμα τρόφιμα από τα οποία ο σίδηρος είναι άμεσα απορροφήσιμος είναι τα θαλασσινά. Γενικά πρέπει να αποφεύγονται οι συνδυασμοί πηγής σιδήρου με πηγή ασβεστίου (κυρίως στα γαλακτοκομικά), ενώ είναι πολύ καλός ο συνδυασμός πηγής σιδήρου με βιταμίνη C. Άλλες πηγές σιδήρου, αλλά λιγότερο βιοδιαθέσιμες, είναι τα όσπρια, τα πράσινα φυλλώδη λαχανικά, η πικρή σοκολάτα, το σουσάμι – ταχίνι, τα αποξηραμένα σύκα και δαμάσκηνα, τα καρύδια κ.α..

Μπορείτε να σκεφτείτε τους εξής χρήσιμους συνδυασμούς:

- Τοστ με ταχίνι και μέλι, συνοδευμένο με φρούτο.
- Δημητριακά πρωινού με φρούτα και ξηρούς καρπούς.
- Σοκολάτα πικρή με φρούτα και ξηρούς καρπούς.
- Παστέλι.
- Σπανακόπιτα νηστίσιμη με χυμό πορτοκάλι.
- Χούμους.
- Όσπρια με χυμό.

Ασβέστιο

Ένα άλλο ιχνοστοιχείο του οποίου η έλλειψη μπορεί να επηρεάσει ιδιαίτερα τις γυναίκες με οστεοπόρωση είναι το ασβέστιο. Και σε αυτήν την περίπτωση έλλειψή του για μικρό χρονικό διάστημα – περίοδο ημερών - δεν προκαλεί σοβαρά προβλήματα σε υγιείς γυναίκες, αλλά καλό είναι γυναίκες με οστεοπόρωση να μη νηστεύουν τα γαλακτοκομικά. Όπως και στην περίπτωση



της αναιμίας, έτσι και εδώ, τα άτομα που θέλουν να νηστέψουν, επικοινωνούν με τον γιατρό τους. Ανάλογα με την περίπτωση, συστήνεται και το ανάλογο συμπλήρωμα και σχεδιάζεται το εξατομικευμένο διαιτολόγιο.

Ως γνωστόν, η βασικότερη πηγή ασβεστίου είναι τα γαλακτοκομικά. Άλλες πηγές που μπορούν να χρησιμοποιηθούν την περίοδο της νηστείας είναι τα πράσινα φυλλώδη λαχανικά, τα καρύδια, τα αμύγδαλα, τα όσπρια (φασόλια) και σε λιγότερο βαθμό τα δημητριακά. Ασβέστιο περιέχεται και στο ταχίνι. Μία καλή επιλογή είναι το αμυγδαλόγαλα. Περιέχει περισσότερο ασβέστιο από το γάλα της σόγιας.

Να θυμάστε ότι για καλύτερη απορρόφηση του ασβεστίου, χρειάζομαστε βιταμίνη D. Αν και παράγεται μέσω του ήλιου στο δέρμα μας, κατά πάσα πιθανότητα θα συσταθεί συμπλήρωμα. Μία αιματολογική εξέταση θα ήταν χρήσιμη για να φανούν τα επίπεδα στο αίμα. Σε τρόφιμα η βιταμίνη D υπάρχει σε πολύ λίγα όπως το βούτυρο, τα λιπαρά ψάρια, το γάλα και το αυγό.

B12 και Φυλλικό Οξύ

Ανάλογες ελλείψεις μπορεί να εμφανιστούν στη B12 και στο φυλλικό οξύ τα οποία βρίσκονται επί το πλείστον σε ζωικά τρόφιμα. Τα μόνα τρόφιμα που επιτρέπονται στη νηστεία και αποτελούν πηγές B12 είναι τα θαλασσινά. Όσον αφορά το φυλλικό οξύ, άλλες πηγές πέρα από τις ζωικές είναι τα όσπρια και τα πράσινα φυλλώδη λαχανικά. Σε άτομα με έλλειψη συστήνεται συμπλήρωμα.

Υψηλής Βιολογικής Αξίας Πρωτεΐνη

Με τον περιορισμό των ζωικής προέλευσης τροφίμων, δεν γίνεται πρόσληψη πρωτεΐνης υψηλής βιολογικής αξίας (πρωτεΐνη



που περιέχει όλα τα απαραίτητα αμινοξέα). Καλοί συνδυασμοί τροφίμων για να πάρουμε όλα τα απαραίτητα αμινοξέα είναι τα δημητριακά (ρύζι, πλιγούρι) με τα όσπρια, το ταχίνι με τα όσπρια (χούμους) ή τα θαλασσινά με τα όσπρια. Σαν συνδυασμοί από μόνοι τους είναι πολύ καλοί και πολύ δυναμωτικοί.

Νηστεία και Βάρος

Αρκετά άτομα ξεκινούν τη νηστεία όχι τόσο λόγω των θρησκευτικών τους πεποιθήσεων αλλά γιατί πιστεύουν ότι η νηστεία θα τους βοηθήσει να αδυνατίσουν. Σαν μια πρώτη εικόνα ο αποκλεισμός κατανάλωσης ζωικών τροφίμων οδηγεί στο συμπέρασμα ότι περιορίζεται αρκετά η ενέργεια. Υπάρχουν όμως κάποιες τροφές οι οποίες περιέχουν θερμίδες και σε υπερβολική κατανάλωση οδηγούν σε αντίθετα αποτελέσματα. Τέτοια τρόφιμα είναι το ταχίνι, οι ξηροί καρποί, τα λάδι, οι ελιές ο χαλβάς, η υπερβολική κατανάλωση αμύλου (ψωμί, μακαρόνια, ρύζι, πατάτες), η ταραμοσαλάτα. Γενικά καλό είναι να περιορίζεται η υπερβολική κατανάλωση λιπών και να προτιμάται η κατανάλωση ψητών και βραστών φαγητών και όχι τηγανιτών.

Ποιοι ασθενείς πρέπει να αποφεύγουν τη νηστεία

Οι ασθενείς οι οποίοι θα πρέπει να είναι πολύ προσεκτικοί σε περίπτωση που νηστεύουν είναι οι διαβητικοί, οι νεφροπαθείς, τα άτομα με αυξημένο ουρικό, οι καρκινοπαθείς και τα άτομα με γαστρεντερολογικά, ηπατολογικά και αιματολογικά προβλήματα. Είναι δύσκολο να αναλυθούν όλες οι περιπτώσεις και για αυτό θα γίνει εστίαση σε μερικές παθήσεις

Διαβήτης

Στην περίοδο της νηστείας μειώνεται αρκετά η πρόσληψη ζωικών πρωτεϊνών και αυξάνεται η κατανάλωση υδατανθράκων και λιπών. Ένας διαβητικός θα πρέπει να εστιάσει στην κατανάλωση οσπρίων και να αποφύγει τις μεγάλες ποσότητες επεξεργασμένων δημητριακών.

Γενικά θα μπορούσαμε να πούμε τα εξής:

- Το λευκό ρύζι να αντικαθίσταται από καστανό, πλιγούρι ή στάρι και να συνδυάζεται με λαχανικά πχ. Σπανακόρυζ ή πρασό-

ρυζο. Πολύ καλός είναι και ο συνδυασμός με όσπρια. Σε γενικές γραμμές η ποσότητα να είναι μέχρι 1φλιτζάνι τσαγιού.

- Αντί για μεγάλη ποσότητα πατάτας, να γίνεται συνδυασμός με σελινόριζα και λαχανικά. Πχ. σπανάκι κοκκινιστό με σελινόριζα και πατάτα. Ως ποσότητα να μην ξεπερνάτε τα 160-180γρ.
- Τα όσπρια είναι από τις καλύτερες επιλογές. Μπορούν να μαγειρευτούν κοκκινιστά ή βραστά. Μπορούν επίσης να προστεθούν ως συνοδευτικά σε θαλασσινά αντί για πατάτα ή ρύζι.
- Η σαλάτα είναι πάντα απαραίτητη.
- Τα φρούτα να συνδυάζονται με ξηρούς καρπούς για καλύτερο ευγλυκαιμικό έλεγχο.

Ένας διαβητικός που δεν ξέρει να διαχειρίζεται καλά την ποσότητα και την ποιότητα των υδατανθράκων, δε μπορεί να καταναλώνει τις υπερβολικές ποσότητες υδατανθράκων που συστήνονται από τη νηστεία.

Ουρικό Οξύ

Το ουρικό οξύ είναι το τελικό προϊόν της διάσπασης των πουρινών. Διάφοροι λόγοι μπορούν να αυξήσουν τα επίπεδα του ουρικού οξέος στο αίμα, όπως η δυσλειτουργία των νεφρών. Η απώλεια βάρους με αργό ρυθμό πάντα βοηθά στην μείωση των επιπέδων. Σε περίπτωση όμως που χρειάζεται προσοχή στο διατολόγιο, καλό είναι να ακολουθούνται τα παρακάτω.

- Περιορισμός κατανάλωσης σαρδέλας, γαύρου και θαλασσινών (πχ μύδια, κτένια, αυγοτάραχο τα οποία καταναλώνονται στη νηστεία).
- Προσεκτική κατανάλωση λαχανικών όπως τα σπαράγγια, το σπανάκι, η ντομάτα, τα μανιτάρια.
- Τα όσπρια να καταναλώνονται έως 1φλ τσαγιού.
- Συστήνεται αύξηση νερού.
- Συστήνεται περιορισμός του αλκοόλ.

Άλλες ομάδες

Ολοκληρώνοντας, προσοχή στο σχεδιασμό διαιτολογίου νηστείας χρειάζονται άτομα όπως οι εγκυμονούσες, τα μικρά παιδιά και οι ηλικιωμένοι, ιδιαίτερα όταν έχουν σοβαρές ασθένειες.

freshbakery.gr

φρέσκο - υγιεινό - λειτουργικό

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

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

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

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



Σε συνεργασία με το περιοδικό

Ο ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ

και η βουλή του



ΕΥΝΤΑΓΕΣ

Προζυμένιο ψωμί με αλεύρι από στάρι Dinkel/Spelt

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

Η μεγάλη ζήτηση σε προϊόντα με βάση το dinkel αντικατοπτρίζει την ανάγκη των πελατών που το αναζητούν για την εξεύρεση ενός νόστιμου ψωμιού για το τραπέζι τους σε συνδυασμό με τα αξεπέραστα οφέλη του dinkel/spelt.

Προζυμένιο ψωμί με αλεύρι από στάρι Dinkel/Spelt

Ιδανικά ψημένο σε φούρνο με ξύλα

Η ιδιαιτερότητα στην παραγωγή προζυμένιου ψωμιού με σιτηρά dinkel/spelt, έγκειται στο γεγονός ότι έχουμε να κάνουμε, αρτοποιητικά τουλάχιστον, με ένα διαφορετικό τρόπο επεξεργασίας της ζύμης.

Σε σχέση με τα κανονικά άλευρα T. 70% παρουσιάζουν τις εξής ιδιαιτερότητες:

- Στο ζύμωμα πάντα στην αργή ταχύτητα για 15 λεπτά περίπου για τα αργά ζυμωτήρια παλαιού τύπου, ενώ στα ταχυζυμωτήρια 10 με 12 λεπτά στην αργή ταχύτητα και 1-2 λεπτά στη γρήγορη.
- Η προσθήκη του νερού γίνεται πάντοτε σταδιακά και ποτέ το νερό όλο από την αρχή.
- Η σειρά των υλικών είναι αλεύρι – προζύμι – νερό –μαγιά - έναρξη του ζυμώματος και μετά η προσθήκη του αλατιού.

Ένας εύκολος τρόπος να φτιάξουμε προζυμένιο ψωμί με αλεύρι dinkel είναι ο ακόλουθος.

Φτιάχνουμε στην αρχή το εξής προζύμι το οποίο θα το αφήσουμε να γίνει σε λεκάνη για 90 λεπτά της ώρας.

Υλικά για προζύμι 120 λεπτών

1 κιλό αλεύρι DINKEL ολικής άλεσης, 1 κιλό νερό στους 25 βαθμούς, 10 γρ. μαγιά



Προζυμένιο ψωμί με αλεύρι από στάρι Dinkel/Spelt

Ιδανικά ψημένο σε φούρνο με ξύλα

Βασική συνταγή

Το παραπάνω προζύμι το ενσωματώνουμε στην ακόλουθη συνταγή:

Υλικά

2 κιλά προζύμι 120 λεπτών, 4 κιλά αλεύρι DINKEL ολικής άλεσης, 80 γρ. αλάτι, 2,3 κιλά νερό

Εκτέλεση

- Ζύμωμα: 15 λεπτά στην πρώτη ταχύτητα και 2 λεπτά στη δεύτερη.
- Ξεκούραση: 45 λεπτά σε σκεπασμένη λεκάνη και σε μέρος με σταθερή θερμοκρασία περίπου 25 βαθμούς.
- Τεμαχισμός: κόβουμε σε τεμάχια 800 γραμμαρίων και πλάθουμε απαλά.
- Μόστρα: μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε το ίδιο το αλεύρι έτσι ώστε να μη χαλάσουμε το χαρακτήρα αυτού του ιδιαίτερου ψωμιού.
- Τοποθέτηση για γίνωμα σε πάσα με αλευρωμένα πανιά ή σε φόρμες για ακόμα καλύτερη διόγκωση.
- Στοφάρισμα για 90 λεπτά της ώρας με σχετική υγρασία 75% και θερμοκρασία 29 βαθμούς.
- Αν θέλουμε τουμπάρουμε τα ψωμιά από τα αλευρωμένα πανιά και χαράσσουμε με προσοχή σε σχήμα σταυρό.
- Φουρνίζουμε στους 225 βαθμούς για 20 λεπτά και μετά ρίχνουμε στους 205 βαθμούς για 25 λεπτά ακόμα. Κάνουμε χρήση ελάχιστων ατμών.

Καλή επιτυχία!



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



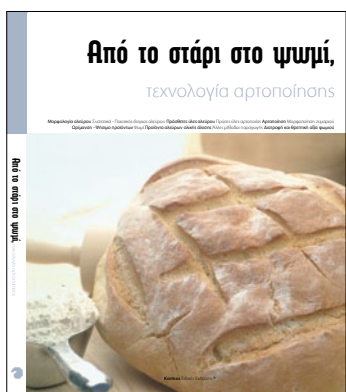
Από το στάρι στο ψωμί
Συνταγές αρτοποιίας

ΤΙΜΗ: 40€



Από το στάρι στο ψωμί
Συνταγές ζαχαροπλαστικής αλεύρου

ΤΙΜΗ: 40€



Από το στάρι στο ψωμί
Τεχνολογία αρτοποιήσις

ΤΙΜΗ: 40€



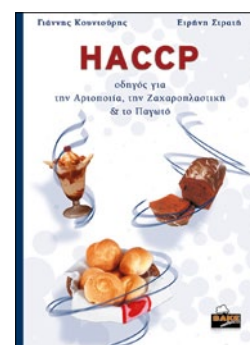
Από το στάρι στο ψωμί
Αρτοζαχαροπλαστική με διογκωτικές ύλες

ΤΙΜΗ: 40€



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

ΤΙΜΗ: 40€



HACCP
Οδηγός για την Αρτοποιία, την Ζαχαροπλαστική και το Παγωτό

ΤΙΜΗ: 40€

Με συνταγές για όλες τις επαγγελματικές σας ανάγκες!



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



ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Brioche Ολικής Άλεσης και Brioche Καλαμποκιού

Αλέξανδρος Δ. Κριτσαντώνης {Τεχνικός Σύμβουλος Αρτοποιίας}

Το brioche είναι ένας «πλούσιος» αλλά παράλληλα ελαφρύς τύπος ψωμιού με γαλλική προέλευση. Η ζύμη του είναι πιο πλούσια λόγω της προσθήκης αυγών, βουτύρου, αλλά και ζάχαρης. Το brioche σερβίρεται είτε μόνο του, είτε ως βάση ενός επιδόρπιου με πολλές παραλλαγές, με πρόσθετα συστατικά, όπως κομματάκια φρούτων ή σοκολάτας, αλλά και επικαλύψεις. Εδώ σας παρουσιάζουμε τη βασική συνταγή για brioche ολικής άλεσης και καλαμποκιού. Και στις δύο περιπτώσεις ο τρόπος παρασκευής παραμένει ο ίδιος.

Brioche Ολικής Άλεσης και Brioche Καλαμποκιού

Υλικά για Brioche Ολικής Άλεσης

650 γρ. αλεύρι ολικής άλεσης, 850 γρ. αλεύρι σούπερ, 120 γρ. γάλα, 200 γρ. ζάχαρη, 500 γρ. αυγά, 250 γρ. μαγιά, 20 γρ. αλάτι, 250 γρ. βούτυρο, 250 γρ. νερό

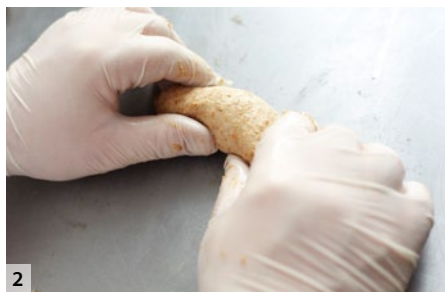
Υλικά για Brioche Καλαμποκιού

500 γρ. αλεύρι καλαμποκιού, 1000 γρ. αλεύρι σούπερ, 120 γρ. γάλα, 200 γρ. ζάχαρη, 500 γρ. αυγά, 250 γρ. μαγιά, 20 γρ. αλάτι, 300 γρ. βούτυρο, 250 γρ. νερό

Εκτέλεση

- Ζυγίζουμε όλα τα υλικά.
- Ζυμώνουμε για 3-4 λεπτά στην αργή ταχύτητα και 12-15 στη γρήγορη.
- Ξεκούραση για 10 λεπτά.
- Κόβουμε και πλάθουμε, στοφάρουμε και ψήνουμε.
- Μόλις ξεφουρνίσουμε αλείφουμε με λιωμένο βούτυρο.

Καλή επιτυχία!



Μάιος

- 2-4 **FI ISTANBUL 2017** {Διεθνής έκθεση τροφίμων και συστατικών. Κωνσταντινούπολη, Τουρκία}
<http://www.figlobal.com/istanbul/>
- 3-4 **THE FOOD AND DRINK TRADE SHOW 2017** {Έκθεση τροφίμων και ποτών. Malvern, Ηνωμένο Βασίλειο}
<http://thefoodanddrinktradeshow.co.uk/>
- 9-11 **VITAFOODS EUROPE 2017** {Έκθεση για φαρμακευτικά προϊόντα διατροφής και λειτουργικά τρόφιμα και ποτά. Γενεύη, Ελβετία}
<https://www.vitafoods.eu.com/en/welcome.html>
- 17-19 **SIAL CHINA** {Διεθνής Έκθεση Τροφίμων και Ποτών. Σαγκάη, Κίνα}
<http://www.sialchina.com>

Ιούνιος

- 4-5 **NATURALLY GOOD 2017** {Έκθεση για φυσικά και βιολογικά προϊόντα. Σύδνευ, Αυστραλία}
<http://naturallygood.com.au/>
- 20-23 **ROSUPACK** {Διεθνής Έκθεση Συσκευασίας. Μόσχα, Ρωσία}
<http://www.rosupack.com/en-GB>
- 21-24 **FOOD TAIPEI** {Διεθνής Έκθεση τροφίμων και ποτών. Ταιπέι, Ταιβάν}
<http://www.foodtaipei.com.tw/>
- 25-27 **SUMMER FANCY FOOD SHOW** {Διεθνής Ετήσια Έκθεση για τα τρόφιμα, τα ποτά και τα γλυκά. Νέα Υόρκη, ΗΠΑ}
<https://www.specialtyfood.com/shows-events/summer-fancy-food-show/>

Ο ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ

και η δουλειά του

online
ΕΚΔΟΣΗ

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

Με την εγγραφή σας θα έχετε κάθε τεύχος του περιοδικού διαθέσιμο στον υπολογιστή σας, στο tablet PC ή στο smartphone σας, έχοντας πάντα μαζί σας το πιο χρήσιμο επαγγελματικό και ενημερωτικό εργαλείο σας.



freshbakery.gr

φρέσκο - υγιεινό - λειτουργικό



ΔΩΡΕΑΝ

Επαγγελματικές Αγγελίες

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

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

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

www.freshbakery.gr



QUALITY

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

ΣΧΕΔΙΑΖΕΙ
ΠΡΟΤΕΙΝΕΙ
ΔΗΜΙΟΥΡΓΕΙ



ANTONOPoulos
shop fittings - design