



Ο ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ

και η δουλειά του

Ιούνιος - Αύγουστος 2017

Τεύχος 94

Δώστε γεύση στις αξίες σας

Μύλοι Ασωπού

...εμείς φτιάχνουμε το αλεύρι!



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



ΚΡΗΤΗΣ 13, 142 31 Ν. ΙΚΟΝΙΑ

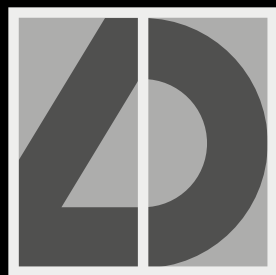


ακολουθήστε μας στο

facebook

#katheproimazi





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:



ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΙ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΩΝ ΜΑΖΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ



Δ. & Κ. ΣΤΑΥΡΟΠΟΥΛΟΣ

ΜΕΛΕΤΗ

ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ

ΚΑΤΑΣΚΕΥΗ



site: www.dkinox.gr
mail: dkinox@otenet.gr

διεύθυνση: Πέτρου Ράλλη 11
Ταύρος 17778, Αθήνα

τηλ. 2103463174-2103466147
fax. 2103426929

Η εταιρεία μας ΔΚ ΙΝΟΞ - ΣΤΑΥΡΟΠΟΥΛΟΣ Δ. & Κ. Ο.Ε. έχοντας σαν στόχο την καλύτερη εξυπηρέτηση του πελάτη και με γνώμονα την πολυετή πείρα μας στο χώρο της μαζικής εστίασης και των ανοξειδωτων κατασκευών, έχει επιτύχει την δημιουργία μιας σύγχρονης μονάδας σχεδίασης, κατασκευής και εξοπλισμού επαγγελματικών χώρων.

Διαθέτοντας εξειδικευμένο προσωπικό και συνεργάτες, αναλαμβάνουμε όλα τα στάδια για την δημιουργία του χώρων σας, από την αρχική μελέτη ως την παράδοση προτείνοντας πάντα την καλύτερη τιμή και ποιότητα, εφαρμόζοντας Σύστημα Διαχείρισης της Ποιότητας σε συμμόρφωση με τις απαιτήσεις του Διεθνούς Προτύπου ISO 9001:2008.



{Περιεχόμενα}

ΜΟΝΙΜΕΣ ΣΤΗΛΕΣ

- 10 Ρεπορτάζ αγοράς
- 20 Η αγορά προτείνει
- 26 Fresh Pastry
- 32 Ο κλάδος κινείται

ΘΕΜΑΤΑ

- 40 TORRE Η σταθερή αξία στο παγωτό από το 1975
- 42 «Χωρίς γλουτένη», πώς μπορείτε να το αποδείξετε;
- 44 Ένας παραδοσιακός ξυλόφουρνος στη Σέριφο

ΤΕΧΝΙΚΑ

- 50 Αλεύρι ολικής άλεσης: Ένας σύμμαχος για την υγεία
- 54 Τεχνικές επιβραδυνόμενης παρασκευής

ΔΙΑΤΡΟΦΟΛΟΓΙΑ

- 58 Ασφαλείς χειρισμοί διατήρησης των τροφίμων

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

- 61 Χωριάτικο ψωμί με τη μέθοδο της αργής αρίμανσης



Θ. ΓΕΩΡΓΟΠΟΥΛΟΣ
{Γεωπόνος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων Msc}



Δ. ΜΠΟΣΔΙΚΟΣ
{Τεχνολόγος Τροφίμων}



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



Ε. ΚΟΥΝΤΟΥΡΗ
{Τεχνολόγος Τροφίμων}



Α. Δ. ΚΡΙΤΣΑΝΤΟΝΗΣ
{Τεχνικός Σύμβουλος Αρτοποιίας}



Λ. ΨΥΛΙΑΚΟΣ
{Αρτοποιός}



Γ. ΠΑΠΑΛΟΥΚΑ
{Μάγειρας}



Μ. ΑΡΚΟΥΗΣ
{Τεχνικός Αρτοποιίας}



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



ΜΙΧΑΛΗΣ ΠΙΑΝΟΣ
{Τεχνικός Σύμβουλος Ζαχαροπλαστικής}



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

Διεθνείς συνεργασίες: Deutsche Backer Zeitung • Bakers Journal • European Baker • Institut National de la Boulangerie Patisserie • Panificatore Italiano. Τα 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.

Μέλος: **FAEP** **FIPP**



Dragsbæk

ΜΑΛΑΚΕΣ ΜΑΡΓΑΡΙΝΕΣ

LANCE



Μαζί, σχεδιάζουμε την επιτυχία σας.

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ στηρίζει το σύγχρονο επαγγελματία και φέρνει κοντά σας την απόλυτη επιλογή στις μαργαρίνες. Οι μαλακές μαργαρίνες **Super Rore** και **Super Cake** της δανέζικης DRAGSBAEK, με παρουσία 30 χρόνων στην ελληνική αγορά, διατίθενται σε πλήρη γκάμα και προσφέρουν πλούσια γεύση, μοναδικό άρωμα, σωστή δομή, 26% περισσότερη διόγκωση από τις κοινές μαργαρίνες και εξαιρετικά αφράτο τελικό προϊόν. Έτσι απολαμβάνετε υψηλή και σταθερή ποιότητα, από τη στιγμή της παρασκευής μέχρι την ώρα της κατανάλωσης, σε κάθε σας δημιουργία.



{Editorial}

Η έναρξη της καλοκαιρινής περιόδου βρίσκει τους επαγγελματίες του κλάδου της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής έτοιμους να ανταποκριθούν στις απαιτήσεις της τρέχουσας περιόδου αλλά παράλληλα, σηματοδοτεί και την έναρξη της προετοιμασίας τους για την ερχόμενη φθινοπωρινή σεζόν.

Το περιοδικό «Ο Αρτοποιός και η δουλειά του» αφουγκράζεται την ανάγκη αυτή του κλάδου και έρχεται στα χέρια σας με ένα πλήρες ρεπορτάζ αγοράς για τα προϊόντα ζύμης. Έτσι οι επαγγελματίες έχουν την ευκαιρία να ενημερωθούν για τα νέα προϊόντα και τις τάσεις του χώρου, ώστε να μπορέσουν να επιλέξουν τις καλύτερες λύσεις για τη δική τους επιχείρηση και υποδεχτούν πανέτοιμοι την επόμενη επαγγελματική περίοδο.

Επίσης, όπως σε κάθε τεύχος, έτσι και στο τεύχος 94 θα διαβάσετε τα σημαντικότερα νέα από την αγορά και τον κλάδο της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής, αλλά και πολύ χρήσιμα άρθρα για τα προϊόντα χωρίς γλουτένη, το αλεύρι ολικής άλεσης και τους ασφαλείς χειρισμούς διατήρησης των τροφίμων. Και φυσικά από την ύλη μας δε λείπουν οι ενδιαφέρουσες συνταγές, όπως αυτές που μας παρουσιάζει ο παραδοσιακός ξυλόφουρνος Χαλίδα στη Σέριφο.

Σας ευχόμαστε να έχετε ένα υπέροχο καλοκαίρι!

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

ΥΠΕΥΘΥΝΗ ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ

Βασιλική Πιπταρά

ΥΠΕΥΘΥΝΗ ΣΥΝΔΡΟΜΩΝ

Σουζάνα Κόκοτση

CREATIVE ASSOCIATE

SHAPE STUDIO

DTP

Αθανασία Βαβαρίνου, Γεωργία Αγγελίδου

ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΨΗΦΙΑΚΗΣ ΕΚΔΟΣΗΣ

Στέλλα Κυλινδρή

ΦΩΤΟΓΡΑΦΟΙ

Μεγακλής Γαντζίας

ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ

Σουζάνα Κόκοτση

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

www.freshbakery.gr

ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ

SHAPE®

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

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

ΛΟΓΙΣΤΗΡΙΟ
ΝΟΜΙΚΟΣ ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ
ΕΤΗΣΙΕΣ ΣΥΝΔΡΟΜΕΣ

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





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



Προϊόντα ζύμης

Οι ζύμες, τα φύλλα ζαχαροπλαστικής, αλλά και τα έτοιμα προϊόντα ζύμης, αποτελούν μία πολύ αποδοτική λύση για αρτοποιεία, πρατήρια, ζεστές γωνιές και ζαχαροπλαστεία, προσφέροντας στους επαγγελματίες ποικιλία στις βιτρίνες τους, εξοικονομώντας τους παράλληλα χρόνο και κόπο. Ξεφυλλίστε τις σελίδες του Ρεπορτάζ Αγοράς που ακολουθεί, βρείτε νέα προϊόντα από το χώρο των προϊόντων ζύμης αλλά και του σχετικού μηχανολογικού εξοπλισμού και επιλέξτε τις καλύτερες λύσεις για τη δική σας επιχείρηση, μέσα από τις μεγαλύτερες τάσεις της αγοράς.

Γιατί
η τέλεια πίτσα,
θέλει
τις σωστές βάσεις!

με αλεύρι
Πίτσας
Tiro 00



μύλοι
ΛΟΥΛΗ

{Ρεπορτάζ αγοράς}

ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ

{Αλεύρι Πίτσας Τίπο 00}

Ιδανικό για την παρασκευή αυθεντικής ιταλικής ζύμης

Επειδή η τέλεια πίτσα θέλει τις σωστές βάσεις, η Μύλοι Λούλη προτείνει το αλεύρι Πίτσας Τίπο 00. Ένα προϊόν από μαλακά σιτάρια πολυτελείας, εύκολο στη χρήση, με πολύ καλή ελαστικότητα και αντοχή που το καθιστούν ιδανικό για την παρασκευή αυθεντικής ιταλικής ζύμης για πίτσα. Δοκιμάστε το και για τη δημιουργία πείνιρλί ή παραδοσιακών ιταλικών ψωμιών όπως ciabatta και focaccia. Αναζητήστε το μέσω του δικτύου πωλήσεων της Μύλοι Λούλη.

ΑΠΕΥΡΑ



ΙΩΝΙΚΗ ΣΦΟΛΙΑΤΑ

{Pizzarto με 3πλό μπέικον και 3 είδη τυριών & Pizzarto με διπλό λουκάνικο Μυκόνου}

Το κορυφαίο λανσάρισμα της χρονιάς που θα συζητηθεί

Το Pizzarto με 3πλό μπέικον και 3 είδη τυριών και το Pizzarto με διπλό λουκάνικο Μυκόνου είναι δύο νέα προϊόντα από την ΙΩΝΙΚΗ ΣΦΟΛΙΑΤΑ, σχεδιασμένα να προσφέρουν μια πρωτόγνωρη γευστική εμπειρία, όπου η extra πλούσια γέμιση των υλικών σμίγει στην πιο φιλόξενη και αφράτη ζύμη, οδηγώντας τις αισθήσεις σε άλλο επίπεδο. Η ακαταμάχητη πλούσια γέυση τους υπογραμμίζει το πάθος και το ταλέντο της Ιωνικής να δημιουργεί ξεχωριστά προϊόντα που από την πρώτη κιόλας στιγμή «μιλάνε» στο στόμα.

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ



Chocolate Graphics

Κάντε σοκολατιένια εν... τύπωση!

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

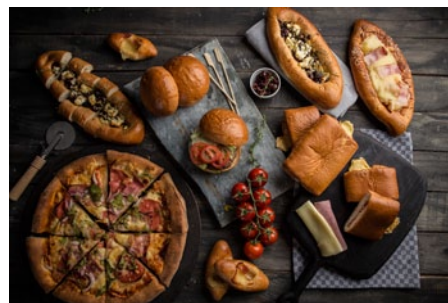
KENFOOD

{Brioche Blend από την Kenfood}

Πλούσια γέυση, αφράτη ζύμη και βελούδινη υφή

Από τη συλλογή The Kenfood Bakery Selection, η Kenfood παρουσιάζει το Brioche Blend, την τέλεια βάση μπριός, για ευφάνταστες δημιουργίες. Νόστιμο και ελαφρύ αρτοσκεύασμα, με χρυσαφένια όψη, ψιλή κόρα και μεγάλη διατηρησιμότητα, ταιριάζει εξαιρετικά με αλμυρές αλλά και γλυκές γέμισεις. Με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του Brioche Blend, όπως πλούσια γέυση, αφράτη ζύμη και βελούδινη υφή, μπορείτε να δημιουργήσετε με ένα μόνο προϊόν, αμέτρητες παραλλαγές όπως: Βάση για πίτσα, πείνιρλί, κρουασάν ζαμπόν τυρί, χάμπουργκερ αλλά και λαχταριστά πουγκιά με γέμιση πραλίνα. Και για ακόμα πιο χρυσαφένιο χρώμα στη ζύμη, επιλέξτε το Golden Brioche.

ΠΡΟΤΕΣ ΥΛΕΣ



ΔΩΡΙΚΟΝ ΑΕ

{Ριγανάτο με φρέσκια ντομάτα}

Άλλη μία γευστική εμπειρία από τη ΔΩΡΙΚΟΝ ΑΕ

Συμβαδίζοντας με το κλίμα του καλοκαιριού, η ΔΩΡΙΚΟΝ παρασκεύασε για εσάς έναν εντυπωσιακό κωδικό με φέτα, ελαιόλαδο και ντομάτα. Έχει προβλέψει ότι η κατανάλωσή του θα γίνει στην παραλία και για το λόγο αυτό η ζύμη είναι μπριός, ώστε μαζί με τη γέμιση φέτα – ντομάτα, να καταναλώνεται ευχάριστα σε θερμοκρασία περιβάλλοντος. Η ζύμη είναι με το χέρι προσεκτικά τυλιγμένη και οι ντομάτες διαλεγμένες μία μία.

ΕΤΟΙΜΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ





KENFOOD

NUTRITION & BAKING SOLUTIONS

Brioche Blend

*Ένα προϊόν...
αμέτρητες παραλλαγές.*



ΑΦΟΙ ΠΑΟΥΔΗ ΑΕΒΕ - ΛΑΟΥΔΙΣ FOODS

{Κορυφαία βελτιωτικά IREKS, για προψημένα και ζύμες προς κατάψυξη}

Από την πρωτοπόρο εταιρεία και στα βελτιωτικά αρτοποιίας

Η IREKS, η πρωτοπόρος εταιρεία η οποία ήδη από το 1900, κυκλοφόρησε το πρώτο παγκοσμίως βελτιωτικό αρτοποιίας σε μορφή αλεύρου, με ενεργό προζύμι και βάση τη βύνη, φέρνοντας τεράστια επανάσταση στην αρτοποιία, διαθέτει σήμερα μια μεγάλη ποικιλία από κορυφαία προϊόντα βύνης, προζύμια, ξινά και βελτιωτικά. Μεταξύ αυτών, το FROST DIAMANT, ένα βελτιωτικό για ζύμες που πρόκειται να καταψυχθούν, έως και 6 μήνες. Με ποσοστό συμμετοχής 1%-3%, το Frost Diamant προφυλάσσει τις θετικές ιδιότητες της γλουτένης και της μαγιάς στη βαθειά κατάψυξη, έτσι ώστε τα κατεψυγμένα προϊόντα ζύμης να παίρνουν το σωστό όγκο στο ψήσιμο. Αντίστοιχα, το BACKFRICH είναι το ιδανικό βελτιωτικό για ζύμες που πρόκειται να προψηθούν και στη συνέχεια να καταψυχθούν για να ολοκληρωθούν σε επόμενη στιγμή. Ειδικά στα μεγάλα ψωμιά που απαιτούν ψήσιμο μεγάλης διάρκειας, μπορούμε με αυτό τον τρόπο παραγωγής μέσα σε ελάχιστο χρόνο να προσφέρουμε πάντα ολόφρεσκα προϊόντα που μόλις ξεφουρνίστηκαν. Το Backfrich, με συμμετοχή 0,5%-1,5%, καταφέρνει να διατηρεί αυξημένη την υγρασία, έτσι ώστε ακόμα και με το δεύτερο ψήσιμο τα προϊόντα να μη στεγνώνουν, να μην σπάνε, όντας πραγματικά λαχταριστά.

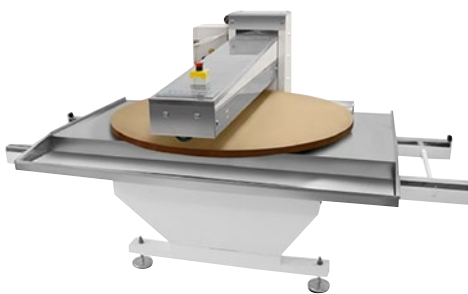
ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ



Ι.ΛΑΠΠΑΣ ΜΟΝ ΕΠΕ

{Μηχανή παραγωγής για Στρογγυλό χωριάτικο φύλλο}

Για παραδοσιακό στρογγυλό φύλλο, εύκολα και πολύ γρήγορα



Η LAPPAS βάζει την τελευταία λέξη στην εξέλιξη των μηχανημάτων παραδοσιακού φύλλου. Αυτόματη μηχανή που χρησιμοποιείται για την παραγωγή στρογγυλού χωριάτικου φύλλου, γιούφκα, για λεπτές ζύμες και φύλλο μπακλαβά. Παρασκευάζει ταυτόχρονα από 20 ως 25 ολοστρογγύλα φύλλα, με μέγιστη διάμετρο 800 cm,

χωρίς να κολλήσουν μεταξύ τους και είναι έτοιμα για χρήση. Δεν απαιτεί καμία επέμβαση στο άνοιγμα του φύλλου, κάνοντας απλούστερη την παραγωγή και εξοικονομώντας πολύ χρόνο εργασίας.

Το φύλλο έχει τέλεια ποιότητα, καθώς ανοίγει πάνω σε ξύλινο τραπέζι με ρολό (πλάστη) και η διαδικασία είναι εντελώς ίδια με το χειροποίητο. Η μηχανή δουλεύει αυτόματα με αποθηκευμένα προγράμματα που ρυθμίζουν την ταχύτητα κίνησης του πλάστη, την πίεση που ασκείται στη ζύμη και τις περιστροφές του φύλλου. Σαν αποτέλεσμα έχουμε, πανεύκολα και πολύ γρήγορα, άριστης ποιότητας παραδοσιακό στρογγυλό φύλλο χωρίς κανένα ρετάλι. Παραγωγικότητα 200 έως 250 φύλλα την ώρα.

ΜΗΧΑΝΟΠΟΙΗΘΕΣ ΕΞΟΠΙΣΜΟΣ

ΑΦΟΙ ΜΑΓΕΙΡΑ ΠΡΟΓΕΥΜΑΤΑ ΑΒΕΕ

{Πίτα φέτα - μέλι - σουσάμι}

Πρωτότυπο αποτέλεσμα αρώματος και υφής

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

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ



FAMA FOOD SERVICE ΑΕ

{Φυτική μαργαρίνη FAMA KP για κουροσφολιάτα 20kg}

Ειδική για σφολιάτες τύπου κουρού

Η ιδανική φυτική μαργαρίνη για κουροσφολιάτα, διατίθεται από την εταιρεία FAMA Food Service ΑΕ, την ηγέτιδα εταιρεία στα φυτικά λιπαρά και λάδια. Πρόκειται για τη φυτική μαργαρίνη FAMA KP, ειδική φυτική μαργαρίνη για σφολιάτες τύπου κουρού. Διατίθεται κομμένη σε κύβους για εύκολη και άμεση εφαρμογή. Χαρίζει ευκολία στη χρήση, εξαιρετική διόγκωση στη ζύμη και έναν φανταστικό συνδυασμό αρώματος και χρυσοκίτρινου χρώματος. Αποτελεί την ιδανική βάση, η οποία συνδυάζεται άψογα με κάθε γέμιση, για ένα μοναδικό αποτέλεσμα.

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ



Πλούσιες γεύσεις...
μεγάλοι πειρασμοί!

ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΜΑΝΙΤΑΡΟΠΙΤΑ



Κάθε κομμάτι...



και μία μοναδική αδόλαση!



ΑΦΟΙ ΜΑΓΕΙΡΑ Α.Β.Ε.Ε.

ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ 57 • Τ.Κ. 136 75 ΑΧΑΡΝΑΙ

ΤΗΛ: 210 2442 227, 210 2461 963, 210 2400 662-3 • FAX: 210 2400661

e-mail: afoimagira@ath.forthnet.gr • www.afoimageira.gr

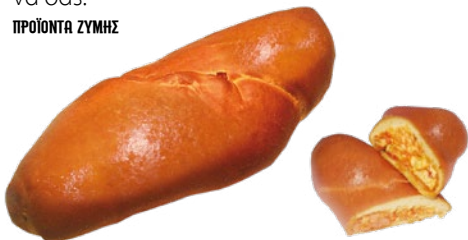
ΑΦΟΙ ΜΑΓΕΙΡΑ ΠΡΟΓΕΥΜΑΤΑ ΑΒΕΕ

{Καλτσονέτο}

Ένα προϊόν που κάνει τη βιτρίνα σας να ξεχωρίζει

Όταν μία αφράτη ζύμη συναντά μία ζουμερή σάλτσα τομάτας, σε συνδυασμό με δύο γευστικά αλλαντικά και το πλούσιο σε λιπαρά τυράκι γκούντα, τότε η γεύση δίνει το μέγιστο δυνατό αποτέλεσμα. Φτιαγμένο με ειδική μαεστρία στο χέρι και με μία μοναδική ζύμη που το διατηρεί αφράτο και μαλακό, ξεφεύγει από τα καθιερωμένα προϊόντα και δίνει μια άλλη νότα στη βιτρίνα σας.

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ



FAMA FOOD SERVICE ΑΕ

{Μαργαρίνη Premium Gold 2ΚΗΤ 20kg}

Με ντελικάτο άρωμα βουτύρου και έντονο χρυσοκίτρινο χρώμα

Μία εξαιρετικής ποιότητας φυτική μαργαρίνη για προϊόντα σφολιάτας με ντελικάτο άρωμα βουτύρου και έντονο χρυσοκίτρινο χρώμα, προσφέρει η εταιρεία FAMA Food Service ΑΕ, η ηγέτιδα εταιρεία στα φυτικά λιπαρά και λάδια. Πρόκειται για τη μαργαρίνη Premium Gold 2ΚΗΤ, μία φυτική μαργαρίνη με εξαιρετική πλαστικότητα, σταθερή ποιότητα και τέλεια εφαρμογή στα παρασκευάσματα. Είναι ιδανική για σκωτσέζικη και γαλλική σφολιάτα καθώς χαρίζει όγκο στο τελικό προϊόν, αντίσταση στις θερμοκρασιακές μεταβολές, υπέροχο ανθεκτικό άρωμα βουτύρου, χρυσοκίτρινο χρώμα, φέτες ενός κιλού για εύκολη χρήση και εξαιρετική φυλλοποίηση. Δοκιμάστε την και απογειώστε τη γεύση σας.

ΠΡΟΤΕΣ ΥΠΕΣ



ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

{Μαλακές Μαργαρίνες Dragsbaek}

Για πλούσια γεύση, μοναδικό άρωμα και 26% περισσότερη διόγκωση

Η Στέλιος Κανάκης ΑΒΕΕ σε συνεργασία με την κορυφαία Δανέζικη εταιρεία DRAGSBAEK, σχεδιάζει και παρέχει μαργαρίνες που εξυπηρετούν τις παραγωγικές διαδικασίες των Ελλήνων επαγγελματιών, τις γευστικές προτιμήσεις των καταναλωτών και τις κλιματολογικές συνθήκες της χώρας μας. Οι Μαλακές Μαργαρίνες SUPER RORE & SUPER CAKE χαρίζουν πλούσια γεύση, μοναδικό άρωμα, σωστή δομή, 26% περισσότερη διόγκωση από τις κοινές μαργαρίνες και εξαιρετικά αφράτο τελικό προϊόν σε προϊόντα όπως: Βουτήματα, Κέικ, Κουλούρια, Πάστα Φλώρα, Κρέμες κ.α. Έτσι απολαμβάνετε υψηλή και σταθερή ποιότητα σε κάθε σας δημιουργία κερδίζοντας τη μακροχρόνια εμπιστοσύνη και προτίμηση των πελατών σας.

ΠΡΟΤΕΣ ΥΠΕΣ



ZANAE – ΖΥΜΑΙ ΑΡΤΟΠΟΪΑΣ ΝΙΚΟΠΟΥ ΑΕ

{Βελτιωτικά ZANAE 10kg}

Εξαιρετική σταθερότητα και επιβεβαιωμένη ποιότητα

Η ZANAE παράγει και διαθέτει στην Ελληνική και Ευρωπαϊκή αγορά υψηλού επιπέδου και αναγνωρισιμότητας βελτιωτικά διαφόρων τύπων και εφαρμογών με εξαιρετική σταθερότητα και επιβεβαιωμένη ποιότητα. Η γκάμα περιλαμβάνει βελτιωτικά για παραδοσιακά αρτοσκευάσματα (Classic plus), για αρτοσκευάσματα πολυτέλειας (Super), για προ-ψημένα και κατεψυγμένα (Frost, Best), φυσικό βελτιωτικό (Gold N) καθώς και μια σειρά Προζυμιών σε σκόνη ή υγρή μορφή.

ΠΡΟΤΕΣ ΥΠΕΣ



ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΔΗ

{Χειροποίητη με Γραβιέρα και Καπνιστή Μπριζόλα}

Προσιτή πολυτέλεια ανώτερης ποιότητας

Η Οικογένεια Πορτοκαλίδη, παράγει premium, σπιτικά, χειροποίητα προϊόντα. Ακολουθώντας τη βραβευμένη και πολύ επιτυχημένη συνταγή της «Χειροποίητης με Γραβιέρα Ελασσόνας», εμπλουτίζει τη συγκεκριμένη ομάδα προϊόντων με την ονομασία «χειροποίητα» και προσθέτει σε αυτή Εκλεκτή Καπνιστή Μπριζόλα. Το πάντρεμα των γεύσεων της γραβιέρας σε συνδυασμό με τη μπριζόλα, αποτελούν μια προσιτή πολυτέλεια ανώτερης ποιότητας. Μαζί με εσάς η εταιρεία γίνεται καλύτερη και η οικογένειά της μεγαλώνει. Ψήνεστε για να δοκιμάσετε τη Χειροποίητη με Γραβιέρα και Καπνιστή Μπριζόλα;

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ



Όταν οι Έλληνες ενώνουμε τα χέρια, πάντα βγαίνει κάτι καλό

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

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

www.blenderskg.gr



Η ΜΟΝΗ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΜΑΓΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ



ΠΙΕΣΤΗ ΖΥΜΗ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ

είναι η μόνη
ελληνική ζύμη που
προσφέρει άριστο
όγκο, πλούσιο
άρωμα, ευχάριστη
γεύση και ιδανική
κυψέλωση

ΠΙΕΣΤΗ ΖΥΜΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

ελληνική ζύμη για
αρτοποιήματα με
υψηλό ποσοστό
ζαχάρων (25-40%)
και υψηλά λιπαρά
(10-20%)



VELTIZAN SUPER

για αρτοποιήματα
πολυτελείας



VELTIZAN CLASSIC PLUS

για χωριάτικα
αρτοποιήματα



VELTIZAN BEST

για όλους τους
τύπους
αρτοποιημάτων



VELTIZAN FROST

για παραγωγή
κατεψυγμένων
ζυμαριών



ΥΓΡΟ ΑΡΩΜΑΤΙΚΟ ΑΝΕΝΕΡΓΟ ΠΡΟΖΥΜΙ

για αρτοποιήματα

{Ρεπορτάζ αγοράς}

ZANAE - ΖΥΜΑΙ ΑΡΤΟΠΟΙΑΣ ΝΙΚΟΓΓΟΥ ΑΕ

{Υγρό Προζύμι 7kg}

Χαρίζει πλούσια γεύση, υπέροχο άρωμα και τραγανή κόρα

Η ZANAE διαθέτει στην αγορά ένα νέο προϊόν για τις ανάγκες του επαγγελματία αρτοποιού. Το Υγρό Αρωματικό Ανενεργό Προζύμι ZANAE είναι ιδανικό για την παρασκευή προζυμμένων παρασκευασμάτων αρτοποιίας. Δημιουργήθηκε από την ZANAE για να προσφέρει στα αρτοσκευάσματα πλούσια γεύση, υπέροχο άρωμα, τραγανή κόρα, ανοιχτή δομή και μεγαλύτερη διατηρησιμότητα. Έχει εφαρμογές στο χωριάτικο προζυμένιο ψωμί με ποσοστό χρήσης 2% και στα γλυκά αρτοσκευάσματα (τσουρέκια, ψωμάκια, brioche, croissant) με ποσοστό χρήσης 0,2-0,5% επί του αλεύρου.

ΠΡΟΤΕΣ ΥΠΕΣ



ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

{Σκληρές Μαργαρίνες Dragsbaek}

Εγγυώνται αποτέλεσμα σταθερό και ποιοτικά αψεγάδιαστο

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ προτείνει τις Δανέζικες Σκληρές Μαργαρίνες της Dragsbaek που παρέχουν μια εξειδικευμένη γκάμα, ιδανικά προσαρμοσμένη στις παραγωγικές διαδικασίες των Ελλήνων επαγγελματιών, στις γευστικές προτιμήσεις των καταναλωτών καθώς και στις κλιματολογικές συνθήκες της χώρας μας. Η SUPER RULLE για σφολιάτα και η SUPER CROISSANT για κρουασάν, διατίθενται με διαφορετικό βαθμό σκληρότητας ανάλογα με τη χρήση, τη μέθοδο και τις συνθήκες παραγωγής. Είναι ιδανικές επίσης για κουρού τυρόπιτες. Χαρίζουν σε όλες τις δημιουργίες σφολιάτας και κρουασάν εξαιρετική γεύση, υπέροχο άρωμα, ιδανική πλαστικότητα και συνεκτικότητα και εγγυώνται αποτέλεσμα σταθερό και ποιοτικά αψεγάδιαστο, χρίζοντας πιστό πελατολόγιο και φήμη για τις δημιουργίες σας.

ΠΡΟΤΕΣ ΥΠΕΣ



ΜΥΛΟΙ ΑΣΩΠΟΥ ΑΒΕΕ

{Super Select}

Ενισχυμένο αλεύρι ιδανικό για αρτοσκευάσματα πολυτελείας

Η εταιρία Μύλοι Ασωπού ΑΒΕΕ παρουσιάζει το ενισχυμένο αλεύρι της Super Select. Πρόκειται για ένα αλεύρι ιδανικό για αρτοσκευάσματα πολυτελείας. Το Super Select είναι κατάλληλο για πολλές εφαρμογές που απαιτούν δύναμη και ελαστικότητα. Μπορείτε να το χρησιμοποιήσετε για την παρασκευή πίτσας, πείνιρλί, κρουασάν, σφολιάτας κ.α. Διατίθεται σε συσκευασίες των 25 κιλών.

ΑΠΕΥΡΑ



ΑΡΑΜΠΑΤΖΗΣ Μ. ΑΒΕΕ -

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΖΥΜΗ

{Κουλούρι Θεσσαλονίκης}

Με σουσάμι και τραγανή γεύση

Παραδοσιακό ελληνικό σνακ, που ξυπνά τις πιο γλυκές αναμνήσεις των παιδικών μας χρόνων, μία από τις πιο υγιεινές πηγές σε υδατάνθρακες, πρωτεΐνες και άλλα θρεπτικά συστατικά και ενέργεια. Είναι ένα προϊόν νόστιμο και αγνό. Καταναλώνεται από όλους και παντού, στο δρόμο, στο σπίτι, στο σχολείο, στη δουλειά στο γραφείο. Η Θεσσαλονίκη μπορεί να υπερηφανεύεται για την προέλευση και το όνομά του.

Η ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΖΥΜΗ – ΑΡΑΜΠΑΤΖΗΣ ΑΒΕΕ, μελετάει και ανταποκρίνεται στις σύγχρονες διατροφικές τάσεις και ανάγκες συνεργατών και καταναλωτών. Μετά την παραγωγή των επιτυχημένων κωδικών Κουλούρι Θεσσαλονίκης, Κουλούρι Θεσσαλονίκης Ολικής και Κουλούρι Θεσσαλονίκης Ολικής – Μαύρο Σουσάμι, ανεβάσει τον πήχη και παρασκευάζει νέους κωδικούς:

Κουλούρι Θεσσαλονίκης Πλεξούδα / Κουλούρι Θεσσαλονίκης σχιστό με τυρί / Κουλούρι Θεσσαλονίκης σχιστό με ταχίνι – νησίσιμο / Κουλούρι Θεσσαλονίκης σχιστό με τυρί – λιαστή ντομάτα – ελιά / Κουλούρι Θεσσαλονίκης σχιστό με πραλίνα – νησίσιμο.

Η ποιότητα σε όλα τα στάδια πιστοποιείται σύμφωνα με τα πρότυπα: BS EN ISO 9001:2008, BS EN ISO 22000:2005, IFS International Food Standard Issue 6: April 2014 (Higher Level) και BRC Global Standard for Food Safety Issue 7: January 2015 (Grade A).

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ



Κουλούρι

ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ



Γεύση από την πόση που αγαπάμε!


ΑΡΑΜΠΑΤΖΗΣ®
ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΖΥΜΗ

www.elzymi.gr

Ελληνική Ζύμη. Προμηθευτής του Ελληνικού Πρωινού

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



greek breakfast

www.greekbreakfast.gr



HOTELS

HELLENIC CHAMBER OF HOTELS

{Η αγορά προτείνει}

ΑΚΤΙΝΑ ΑΕ

{Σαβουαγιάρ (LADYFINGERS)}

Εγγυώνται άριστη γεύση στα γλυκά σας

Η ΑΚΤΙΝΑ παρουσιάζει τον νέο κωδικό Σαβουαγιάρ ο οποίος εντάσσεται στην γκάμα των έτοιμων προς χρήση προϊόντων της. Τα μπισκότα Σαβουαγιάρ, όπως όλα τα προϊόντα ΑΚΤΙΝΑ εγγυώνται ποιοτικό αποτέλεσμα και άριστη γεύση σε δημιουργίες όπως τираμισού, τούρτες ή διακόσμηση στο παγωτό. Διατίθεται σε κιβώτιο 5kg.

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ



ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ

{GRANOPAN CIABATTA MIX}

Για παραδοσιακά αρτοσκευάσματα αργής ωρίμανσης

Η ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ σας προσκαλεί σε ένα ταξίδι γεύσης με το GRANOPAN CIABATTA MIX της AGRANO, την ιδανική βάση για παραγωγή στριφτού Ελβετικού ψωμιού και παραδοσιακής Ιταλικής τσιαπάτας. Το προϊόν είναι ιδανικό και για αρτοποίηση αργής ωρίμανσης. Με αυτό θα ετοιμάσετε μεγάλη ποικιλία αρτοσκευασμάτων και αλμυρών σνακ σε πολλούς γευστικούς συνδυασμούς. Η βασική δοσολογία του είναι 10% επί του αλεύρου και χάρη στο σκληρό σιτάρι και το φυσικό προζύμι που περιέχει, το προϊόν εγγυάται μοναδικό άρωμα, αφράτη ψίχα και καταπληκτική υφή. Είναι κατάλληλο για απευθείας και προψημένη μέθοδο, καθώς και για προϊόντα κατάψυξης. Διατίθεται σε σακί 15 κιλών.

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ



ΑΦΟΙ ΛΑΟΥΔΗ ΑΕΒΕ - LAOUDIS FOODS

{PIZZA FOND SAUCE IREKS}

Ημιέτοιμη σάλτσα ντομάτας, για πολύ γευστικές δημιουργίες

Η λύση για όλα τα σνακ φούρνου (πίτσες, πίτες, σφολιάτες κ.α.) τα οποία χρειάζονται σάλτσα ντομάτας, λέγεται PIZZA FOND SAUCE και σας παρέχετε τώρα από τη πολύ δραστήρια IREKS. Διαλύστε ένα κιλό προϊόντος σε 4 λίτρα νερό και θα έχετε στη στιγμή μια πολύ γευστική σάλτσα ντομάτας. Την ημιέτοιμη σάλτσα PIZZA FOND SAUCE θα τη βρείτε σε μορφή σκόνης, σε πρακτικό σακουλάκι του 1 κιλού. Το νέο αυτό προϊόν περιέχει μέσα του όλα τα απαραίτητα μπαχαρικά, έτσι ώστε να έχετε πανεύκολα μια ολοκληρωμένη σάλτσα την οποία μπορείτε να χρησιμοποιήσετε, είτε επιφανειακά είτε ως γέμιση, σε κάθε αρτοσκεύασμα φούρνου.

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ



ΑΛΕΥΡΟΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΣΙΜΙΤΩΑΝΟΠΟΙΪΑ ΚΟΜΟΤΗΝΗΣ ΑΒΕΕ

{Cereal Bread Mix και Corn Bread Mix}

Όλη η γεύση και υγεία σε 2 νέα άλευρα

Η Αλευροβιομηχανία Κομοτηνής σε συνεργασία με την εταιρεία Krijger Molenaars έρχεται να δώσει εύκολες και οικονομικές λύσεις στον χώρο των μειγμάτων. Συνδυάζοντας την πολυετή γνώση της Ελληνικής αγοράς με την Ολλανδική τεχνογνωσία στον χώρο των ειδικών αρτοσκευασμάτων, ανέπτυξε δύο νέα άλευρα με έμφαση στις ανάγκες του σύγχρονου καταναλωτή για γεύση και υγεία. Σχεδιασμένα για να προσδώσουν μία φρέσκια εικόνα σε κάθε προϊόν με τον απλούστερο τρόπο, τα Cereal Bread Mix και Corn Bread Mix ενδείκνυνται για πρόσμειξη με όλους τους τύπους αλεύρων αρτοποιίας σε αναλογία από 25% έως 50%. Cereal Bread Mix συστατικά: αλεύρι σίτου, ηλιόσποροι, λιναρόσποροι, καβουρντισμένα κομμάτια σόγιας, σουσάμι, νιφάδες βρώμης, σπόροι κεχριού, αλεύρι σίκαλης, βύνη, βελτιωτικά αλεύρων. Corn Bread Mix συστατικά: αλεύρι σίτου, σπόροι καλαμποκιού, ηλιόσποροι, σπόροι κεχριού, εκχύλισμα κουρκουμά, αλεύρι σόγιας, φυτικά λιπαρά, γαλακτωματοποιητές, βελτιωτικά αλεύρων.

ΑΛΕΥΡΑ



KENFOOD

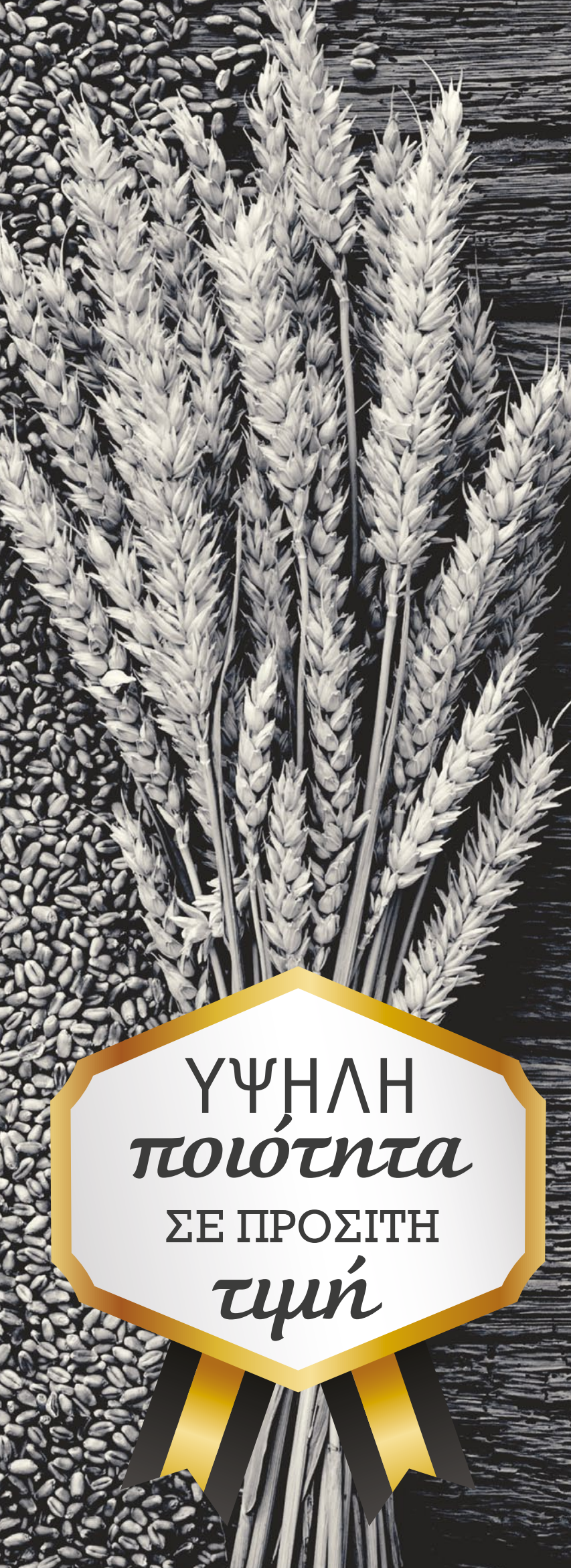
{Quinoa Premix 50 από την Kenfood}

Ένα προϊόν με χαρακτηριστικά Superfood

Από τη συλλογή The Kenfood Bakery Selection, η Kenfood παρουσιάζει το νέο της προϊόν, Quinoa Premix 50. Προσφέρει στους πελάτες σας ένα ιδιαίτερο ψωμί, νόστιμο, αφράτο και εμπλουτισμένο με τους σπόρους υψηλής διατροφικής αξίας, Quinoa και Chia. Η Quinoa έχει υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη, λυσίνη και άλλα απαραίτητα αμινοξέα, ενώ είναι γεμάτη από μεταλλικά ιχνοστοιχεία. Περιέχει επίσης φυτικές ίνες, κάλιο, σίδηρο, ψευδάργυρο και διάφορες βιταμίνες του συμπλέγματος Β. Οι σπόροι Chia αποτελούν μια βέλτιστη πηγή Ω3 λιπαρών οξέων, αντιοξειδωτικών και φυτικών ινών. Όλα τα παραπάνω συστατικά προσδίδουν στο προϊόν χαρακτηριστικά Superfood. Επιλέξτε το Quinoa Premix 50 και δημιουργήστε ψωμί, παξιμάδια αλλά και κριτσίνια για όσους αγαπούν και προσέχουν τη διατροφή τους.

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ





**ΥΨΗΛΗ
ΠΟΙΟΤΗΤΑ
ΣΕ ΠΡΟΣΙΤΗ
ΤΙΜΗ**

Cereal Bread Mix

Έτοιμο μείγμα αλεύρων ολικής άλεσης σίτου και σίκαλης με 6 σπόρους δημητριακών. Ιδανικό για την παραγωγή προϊόντων με ιδιαίτερη γεύση και ευεργετικές ιδιότητες για τον οργανισμό.



Corn Bread Mix

Εξαιρετικό μείγμα για την παραγωγή λαχταριστού καλαμποκίσου ψωμιού με πλούσια γεύση και χρυσοκίτρινο χρώμα.



Krijger Molenaars

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

FAMA FOOD SERVICE AE

{Jogging της ULDO Backmittel}

Το Ψωμί των Πρωταθλητών και της σύγχρονης διατροφής

Η FAMA Food Service προτείνει το μίγμα υγείας Jogging της ULDO Backmittel. Το Jogging είναι ένας τέλειος συνδυασμός από δημητριακά, τα οποία αποτελούν πηγή πολύτιμων θρεπτικών συστατικών, όπως πχ. φυτικών ινών, που απαιτούνται για τη σωστή λειτουργία του οργανισμού και την ευημερία. Λιναρόσπορος - περιέχει βιταμίνη E, ψευδάργυρο, μαγνήσιο, σίδηρο, είναι πλούσιο σε ακόρεστα λιπαρά οξέα, μπορεί να έχει θετική επίδραση στο πεπτικό σύστημα.

Ηλιοσπορος - πλούσια πηγή βιταμινών A, B, D, E και πολλών κύριων στοιχείων και ιχνοστοιχείων, μπορούν να έχουν θετική επίδραση στο κυκλοφορικό σύστημα και τον μεταβολισμό.

Σπόρος Σόγιας - πηγή φυτικής πρωτεΐνης υψηλής απορρόφησης, βιταμινών και ανόργανων συστατικών, μπορεί να έχει θετική επίδραση στο κατάλληλο επίπεδο της χοληστερόλης.* Η θετική επίδραση απαιτεί μια ημερήσια πρόσληψη τουλάχιστον 25g σπόρων σόγιας.

Το Jogging περιέχει αποξηραμένες νιφάδες μπανάνας, οι οποίες δίνουν στο ψωμί την εξαιρετική του γεύση. Είναι ψωμί με μεγάλη διατηρησιμότητα και φρεσκάδα. Ιδανικό για τους δραστήριους ανθρώπους.

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ



ΑΝΤΖΟΥΝΑΤΟΣ ΑΕ

{NOVISSIME TUORLO}

Κατάλληλο για χρήσεις σε ζαχαροπλαστική και παγωτό

Κρόκος αυγού με 50% ζάχαρη, παστεριωμένος και ομογενοποιημένος. Προϊόν κατάλληλο για χρήσεις σε ζαχαροπλαστική και παγωτό με ιδιαίτερη ικανότητα στο να "δένει" κρέμες ζαχαροπλαστικής. Ιδανικό για την παρασκευή κρεμ ανγκλέζ, κρέμας μους, κρέμας ζαμπαγιόνε και παγωτού παρφέ.

Διατίθεται σε συσκευασία κιβωτίου 10x1,25kg Tetra.

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ



ΑΦΟΙ ΛΑΟΥΔΗ ΑΕΒΕ ΛΑΟΥΔΙΣ FOODS

{CHEESY IREKS}

Για γευστικές τυρομπουκιές

Η εύκολη και γρήγορη δημιουργία πολύ γευστικών σνακ είναι μια σημαντική ανάγκη του σύγχρονου αρτοποιείου την οποία έρχεται να ικανοποιήσει η IREKS με δύο νέα, εξαιρετικά προϊόντα. Ο λόγος για το ολοκαίνουργιο CHEESY, το ειδικό μίγμα με πολύτιμο αλεύρι ταπίοκας, για τη δημιουργία αλμυρών σνακ φούρνου με τυρί και το επίσης καινοτόμο, SPICY TOPPING, ένα πικάντικο ντεκόρ αρτοποιίας, με σκόρδο και πιπέρι, τραγανή υφή και κίτρινη λαμπερή εμφάνιση. Με αυτά τα δύο νέα προϊόντα θα μπορείτε να δημιουργήσετε ελκυστικές τυρομπάλες (εικόνα) και διάφορα άλλα αλμυρά σνακ φούρνου, τα οποία θα είναι ιδιαίτερα αγαπητά σε μικρούς και μεγάλους.

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ

{Νέο αλεύρι Σκληρό Πετρόμυλου}

Συνδυάζει την παράδοση με την υγιεινή διατροφή

Οι Μύλοι Λούλη παρουσιάζουν το νέο αλεύρι Σκληρό Πετρόμυλου. Ένα προϊόν ολικής αλέσεως σκληρού σίτου εξαιρετικής ποιότητας, που συνδυάζει την παράδοση αφού αλέθεται σε παραδοσιακό πετρόμυλο και την υγιεινή διατροφή, αφού περιέχει όλο το πίτυρο του σταριού και άρα είναι πλούσιο σε εδώδιμες ίνες. Το αλεύρι Σκληρό Πετρόμυλου είναι ιδανικό για να παρασκευάσετε παραδοσιακό, βαρύ χωριάτικο ψωμί ολικής αλλά και για προζυμμένα ψωμιά ολικής. Αναζητήστε το μέσω του δικτύου πωλήσεων της Μύλοι Λούλη.

ΑΠΕΥΡΑ



ΔΗΜ.ΣΤΑΥΡΟΠΟΥΛΟΣ – ΚΩΝ.ΣΤΑΥΡΟΠΟΥΛΟΣ Ο.Ε.

{Καρότσι Παγωτού}

Ιδανικό για κάθε κατάσταση

Καρότσι παγωτού με ανοξειδωτή βάση βαρέως τύπου, με προστατευτικούς σωλήνες, προσθαφαιρούμενο ντουλάπι, 2 ρόδες ποδηλάτου με φτερά και 2 περιστρεφόμενες με φρένο. Επίσης έχει επιφάνεια ανοξειδωτή με δυνατότητα τεχνολογίας, σβουράκι και προσθαφαιρούμενη τέντα, εφαρμόζοντας σύστημα Διαχείρισης της Ποιότητας σε συμμόρφωση με τις απαιτήσεις του Διεθνούς Προτύπου ISO 9001:2008.

ΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΩΝ





Προϊόντα Υγείας & Νοστιμιάς



Indian Bread

Το Indian Bread είναι ένα μοναδικό Πολύσπορο που οφείλει το όνομά του στον τόπο προέλευσης των συστατικών του.

- Έχει υπέροχη γεύση και εξαιρετικό άρωμα με ψίχα που διατηρεί την υγρασία της.
- Χαρακτηρίζεται από υψηλό επίπεδο φυτικών ινών (7,8 g / 100 g), χαμηλή περιεκτικότητα σε ζάχαρη (3,8 g / 100 g) και είναι επίσης πηγή μαγνησίου, χαλκού και φολικού οξέως.
- Διατηρεί τη φρεσκάδα του για μακρύ χρονικό διάστημα, προσφέροντας περισσότερο χρόνο απόλαυσης.

Protein Bread

Για Πρωτεϊνούχο Ψωμί.

Ιδανικό για διατροφή πλούσια σε πρωτεΐνες, με χαμηλή πρόσληψη υδατανθράκων.

- Χάρη στην υψηλή του περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες, το Πρωτεϊνούχο ψωμί είναι κατάλληλο για ανθρώπους που ενδυναμώνουν το μυϊκό τους σύστημα και ακολουθούν ειδική διατροφή.
- Περιέχει φυτικές πρωτεΐνες (40%) - από σιτάρι, σόγια και λούπινα, νιφάδες σόγιας, ηλιόσπορους, σπόρους λιναριού και αλεύρι σίτου ολικής.

Θεσ/νίκη: Ο.Τ. 33 ΒΙ.Π.Ε. 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 χλμ. ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ - ΜΑΛΑΔΩΝ / ΒΙΟ.ΠΑ. ΜΑΛΑΔΩΝ, ΑΡ.ΑΠΟΘ. 3
ΗΡΑΚΛΕΙΟ ΚΡΗΤΗΣ Τ.Κ. 71500 / ΤΗΛ. +30 2810 311156

www.fama.gr

Αποκλειστική Διόθεση από την



ΑΝΤΖΟΥΝΑΤΟΣ ΑΕ

{NUTMAN PASTE KATTIVISSIMO}

Εμπνευσμένη από την επιτυχημένη ταινία «Εγώ, ο Απαισιότατος»

Ονομάζεται "Kattivissimo" (Απαισιότατο), αλλά στην πραγματικότητα όλα είναι καλά. Αυτή η νέα γεύση παγωτού που σχεδιάστηκε για παιδιά είναι εμπνευσμένη από την επιτυχημένη ταινία «Εγώ, ο Απαισιότατος». Έχει γεύση κρέμα μπανάνας και αποκλειστικό φυσικό χρωματισμό που δίνει στο παγωτό έντονο κίτρινο χρώμα, όπως τα ζωηρά κίτρινα πλάσματα της ταινίας, προσελκύοντας την προσοχή των μικρών πελατών. Μαζί με τη γεύση παγωτού παίρνετε και 100 ρυζογκοφρέτες με 12 διαφορετικά σχέδια των Μίνιους για να διακοσμήσετε το παγωτό σας καθώς και 1 παγωτοδείκτη. Η πάστα Kattivissimo διατίθεται σε συσκευασία δοχείου 3 κιλών.

ΠΡΟΤΕΣ ΥΠΕΣ



ΔΗΜ.ΣΤΑΥΡΟΠΟΥΛΟΣ – ΚΩΝ.ΣΤΑΥΡΟΠΟΥΛΟΣ Ο.Ε

{Ερμάριο Ζαχαροπλαστικής}

Απαραίτητο σε κάθε ζαχαροπλαστείο

Ανοξείδωτο ερμάριο ζαχαροπλαστικής 2 όψεων, με συρόμενες πόρτες και συρτάρια. Με ένθετο ερμάριο με ανοξείδωτες πόρτες και θέση για κρεμαστά λεκανάκια gastronom, εφαρμόζοντας Σύστημα Διαχείρισης της Ποιότητας σε συμμόρφωση με τις απαιτήσεις του Διεθνούς Προτύπου ISO 9001:2008.

ΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΩΝ



ΠΑΝDECOR ΠΑΤΕΡΟΣ ΝΙΚΗΤΑΣ ΑΒΕΕ

{Χρώμα υγρό 100ml για εκτυπωτές}

Κατάλληλα για εκτυπωτές με εξωτερικά αναπληρούμενα δοχεία χρωμάτων

Από την εταιρεία ΠΑΤΕΡΟΣ ΝΙΚΗΤΑΣ ΑΒΕΕ PANDECOR διατίθενται για τον επαγγελματία ζαχαροπλάστη και αρτοποιό, μελάνια κατάλληλα για εκτυπωτές με εξωτερικά αναπληρούμενα δοχεία χρωμάτων. Τα ειδικά αυτά χρώματα θα σας απαλλάξουν για πάντα από τα προβλήματα συντήρησης των εκτυπωτών σας. Για περισσότερες πληροφορίες επικοινωνήστε με την εταιρεία.

ΥΠΗΚΑ ΣΥΣΧΕΥΑΣΙΑΣ



FAMA FOOD SERVICE ΑΕ

{Νέο μίγμα ζαχαροπλαστικής με σιμιγδάλι, Verin}

Για αυθεντικό ρεβανί, καρυδόπιτα και πορτοκαλόπιτα

Ένα νέο μίγμα ζαχαροπλαστικής έρχεται να προστεθεί στην επιτυχημένη σειρά, Serie Royal της εταιρείας FAMA Food Service. Πρόκειται για το μίγμα Verin, μίγμα με σιμιγδάλι για αυθεντικό ρεβανί, καρυδόπιτα και πορτοκαλόπιτα. Τώρα ο επαγγελματίας έχει τη δυνατότητα, με ένα μόνο μίγμα, να παρασκευάσει πληθώρα γλυκισμάτων εμπλουτίζοντας τον πάγκο του με ποιοτικές σιροπιαστές λύσεις με υπέροχη γεύση και δομή, χάρη στο μίγμα Verin, το οποίο του χαρίζει γρήγορη και εύκολη εφαρμογή και ποιότητα στα τελικά παρασκευάσματά του. Διατίθεται σε πρακτική συσκευασία 10kg.

ΠΡΟΤΕΣ ΥΠΕΣ



AMERICAN MOTORS-ΠΙΛΑΗΛΗΣ Α.Β.Ε.Ε.

{Ψυκτικοί θάλαμοι συντήρησης-κατάψυξης}

Εγγυημένη ποιότητα και τεχνογνωσία

Η βιομηχανία AMP ιδρύθηκε το 1963 και παράγει ψυκτικούς θαλάμους και πόρτες στις εγκαταστάσεις της έκτασης 16.000 m², στη ΒΙ.ΠΕ. Κρουονερίου Αττικής.

Η εταιρία συνεργάζεται με Γερμανικούς Οίκους για την προμήθεια υλικών και μηχανημάτων και εφαρμόζει τη Γερμανική τεχνογνωσία. Εγγυάται ότι ο θάλαμος σας θα είναι στεγανός, αφού κατασκευάζεται με μηχανήματα μεγάλης ακρίβειας όπου οι απαιτούμενες διαστάσεις του ψυκτικού θαλάμου ορίζονται από Η/Υ. Επίσης, γίνεται πάντοτε έλεγχος και στήσιμο του θαλάμου στο χώρο της εταιρίας πριν τη φόρτωση. Η δοκιμή του θαλάμου κατά DIN εγγυάται ότι οι θερμικές απώλειες είναι μηδενικές.

ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ



Α&Δ ΒΑΡΑΝΑΚΗΣ

{Αποχυματές Εσπεριδοειδών}

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 μας δίνει τη δυνατότητα να τοποθετήσουμε 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 παρέχει μία σημαντική ποσότητα προϊόντος (10-12 πορτοκάλια/λεπτό διαμέτρου 70mm). Εύκολο και γρήγορο στον καθαρισμό ώστε να έχουμε πάντα το χώρο μας και τον στίφτη μας καθαρό κατά τη διάρκεια και μιας απαιτητικής ημέρας. Διατίθενται και μοντέλα μεγαλύτερης παραγωγής καθώς και self service μηχανήματα.

ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ



ΚΑΤΤΙΒΙΣΣΙΜΟ

ΝΟΣΤΙΜΟΤΑΤΟ ΠΑΓΩΤΟ !!

WHHHAAAAA!!!!



fresh pastry

{Η Ζαχαροπλαστική στο αρτοποιείο σας}

ΑΝΤΖΟΥΛΑΤΟΣ
ΠΟΙΟΤΗΤΑ Α ΕΠΙΛΟΓΗΣ

ΠΡΟΪΟΝ

Nestlé Nesquik ΠΑΓΩΤΟ Nesquik

Όλη η απaráμιλλη γεύση γάλακτος και NESQUIK τώρα διαθέσιμη σε ένα συντριπτικό παγωτό.

Προσοχή:
Ο παγωτοδείκτης Nesquik φέρει το επίσημο εμπορικό σήμα Nesquik, μπράντα η οποία ανήκει στη Nestlé. Κάθε διαφήμιση και εμπορικό υλικό που φέρει ένα τέτοιο σήμα πρέπει υποχρεωτικά να χρησιμοποιηθεί για να χαρακτηρίζει μόνο το παγωτό που παρασκευάζεται με Μίγμα και Ρίπλα Nesquik, σύμφωνα με τις διαδικασίες παρασκευής που περιγράφονται στο παρόν έγγραφο.

Nestlé
PROFESSIONAL

ΣΥΝΤΑΓΗ

Το παγωτό Nesquik παρασκευάζεται εύκολα και άμεσα με το μίγμα Nesquik Ready Mix, αποτελώντας ένα νόστιμο και θρεπτικό σνακ για τους μικρούς μας φίλους αλλά και μία θελκτική απόλαυση για τους μεγαλύτερους.

Εκτέλεση

Αναμείξτε το περιεχόμενο μίας συσκευασίας Nesquik Ready Mix (1,35 kg) με 3 λίτρα πλήρες γάλα 3,5 % και θερμαίνετε στους 80°C.

Ανακατεύετε καλά, αφήνετε το μίγμα να ξεκουραστεί για 10-15 λεπτά και τοποθετήστε στην παγωτομηχανή.

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



Προϊόν	Συσκευασία
Nestlé Nesquik Ready Mix	8 x 1,35 Kg
Nestlé Nesquik Ripple	1 x 5 Kg

Nestlé®

Nesquik®

Τώρα και ΠΑΓΩΤΟ
για τους μικρούς πρωταθλητές !!



fresh pastry

{Η Ζαχαροπλαστική στο αρτοποιείο σας}

ΠΡΟΪΟΝΤΑ

A&Δ ΒΑΡΑΝΑΚΗΣ



Βιομηχανικοί βραστήρες

Από τις αρχές Ιανουαρίου 2016, η εταιρεία A.&Δ. ΒΑΡΑΝΑΚΗΣ αντιπροσωπεύει το ιταλικό εργοστάσιο FIREX στην Ελλάδα. Πρόκειται για ένα σπουδαίο εργοστάσιο που εξειδικεύεται στην κατασκευή βιομηχανικών μηχανημάτων, ικανά να ανταποκριθούν στις απαιτήσεις των μεγάλων μονάδων, εργαστηρίων ζαχαροπλαστικής, βιομηχανιών τροφίμων, φαρμακοβιομηχανιών κι άλλους παρόμοιους χώρους.

CUCIMIX/CUCIMAX

Οι βιομηχανικοί βραστήρες CUCIMIX/CUCIMAX έχουν μελετηθεί και κατασκευαστεί για το σωστό βράσιμο όλων των προϊόντων ζαχαροπλαστικής που έχουν ως βάση τη ζάχαρη, όπως καραμέλα, μαρμελάδα, κρέμα γαλακτομπούρεκου, μπάρες δημητριακών κ.α. Οι ανοξείδωτες αντιστάσεις για τη θέρμανση των τοιχωμάτων του κάδου, το ενσωματωμένο μίξερ με 7 διαφορετικές ταχύτητες για την ανάδευση και ο πλευρικός βραχίονας του μίξερ, εγγυώνται τέλεια ομογενοποίηση. Μοντέλα των 30-70Lt και 90-130-180-310Lt με ηλεκτρική ανατροπή του κάδου.



FIXPAN

FIXPAN βραστήρας-παστεριωτής, εμμέσου θερμάνσεως με σταθερό κάδο. Μηχανήματα ηλεκτρικά ή αερίου, ιδανικά για το βράσιμο σε νερό μεγάλων ποσοτήτων και για την παστερίωση συσκευασμένων προϊόντων. Για την παστερίωση το μηχάνημα είναι εξοπλισμένο με σένσορα μέτρησης της εσωτερικής θερμοκρασίας του προϊόντος και σύστημα κυκλοφορίας του νερού. Μοντέλα των 100-150-200-300-500-510Lt. Extra καπάκι "χύτρα" για βράσιμο υπό πίεση, για χώρους εγκατάστασης σε μεγάλο υψόμετρο.



ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΠΑΓΩΤΟΥ



2 φούρνοι ανεξάρτητοι με θερμοθάλαμο και χοάνη



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.



INFINITY START / SPEED Blast chiller-Shock freezer

Θάλαμοι ταχείας ψύξης χωρητικότητας από 5 έως 15 ταψιά GN1/1 ή 60x40cm, από 6 έως 21 λεκάνες παγωτού 5Lt.



INFINITY START ROLL IN Blast chiller-Shock freezer

Θάλαμοι ταχείας ψύξης χωρητικότητας 1 ή 2 καρότσια GN1/1 - 60x40cm ή 1 καρότσι GN2/1 - 60x80cm Μετά εξωτερικού ψυκτικού μηχανήματος.



GREEN 700 ή 900Lt Ψυγεία παγωτού

Χωρητικότητας: 35 ή 49 λεκάνες 5Lt.

Ζαχαροπλαστικής

Χωρητικότητας: 20 ταψιά 60x40 ή 60x80cm.



ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΠΑΓΟΚΥΒΩΝ & ΠΑΓΟΤΡΙΜΜΑ

Παγάκι των 18gr και 40gr. Με ενσωματωμένη αποθήκη ή διαιρούμενες. Σχήματα: κύπελλο, τρύπα, τετράγωνο, λέπι και παγότριμμα.



A.&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

Μίγμα ΑΚΤΙΝΑ για την παρασκευή Κορμού Σοκολάτας

Χαρακτηριστικά

Το νέο προϊόν για Κορμό Σοκολάτας ΑΚΤΙΝΑ προσφέρει μεγάλη ευκολία στον επαγγελματία. Είναι σε μορφή πάστας και μόνο με την προσθήκη μπισκότων ΠΤΙ ΜΠΕΡ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΥ μπορείτε να ετοιμάσετε εύκολα και γρήγορα γευστικό, παραδοσιακό κορμό. Το προϊόν προφυλάσσει το μπισκότο από την υγρασία του ψυγείου διατηρώντας το τραγανό.

Εφαρμογές

Το νέο προϊόν είναι επίσης ιδανικό και για πληθώρα εφαρμογών στη ζαχαροπλαστική όπως σε κεράσματα, τρουφάκια, καριόκες κλπ.

Οδηγίες παρασκευής/ χρήσης

Αναμιγνύετε 1 kg μίγμα με 450g κομμάτια μπισκότο. Γεμίζετε τη φόρμα και τοποθετείτε στο ψυγείο. Για μεγαλύτερη ευκολία στο ανακάτεμα, μπορείτε να τοποθετήσετε την πάστα για λίγα δευτερόλεπτα στο φούρνο μικροκυμάτων.

Συνταγή για τρουφάκια

Αναμιγνύουμε 1kg μίγμα με 450g τριμμένο μπισκότο. Γεμίζουμε φόρμες σιλικόνης σε σχήμα μικρής μπάλας ή τοποθετούμε το μίγμα στο ψυγείο για 10'. Έπειτα βγάζουμε το μίγμα από το ψυγείο και πλάθουμε στρογγυλά τρουφάκια στο επιθυμητό μέγεθος. Ντεκοράρουμε με κακάο ΑΚΤΙΝΑ, ή επικαλύπτουμε με απομίμηση Special No32 ή λευκή σοκολάτα ΑΚΤΙΝΑ, Ξηρούς καρπούς, δημητριακά ή άλλο ντεκόρ της επιλογής μας και ξανατοποθετούμε στο ψυγείο μέχρι να παγώσουν. Τα τρουφάκια διατηρούνται εντός ψυγείου.





Απλά μαθήματα κορμού.

Με μίγμα κορμού Ακτίνα & πτι μπερ Παπαδοπούλου, γίνεται εύκολα, γρήγορα και είναι παραδοσιακά λαχταριστός!



τα συστατικά της επιτυχίας
the ingredients of success

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

Νέο αρτοποιαστήριο Σταυράτης στο Ν. Ηράκλειο με την υπογραφή της Δ.ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ

Το νέο κατάστημα των αδελφών Σταυράτη στη Λεωφ. Ηρακλείου 531, αποτελεί το κομβικό σημείο για τους κατοίκους των γύρω περιοχών από νωρίς το πρωί έως αργά το βράδυ. Ένα μικτό κατάστημα αρτοποιεί-ου – ζαχαροπλαστέιου - καφέ που καλύπτει πλήρως τις ανάγκες των πελατών του στο κομμάτι της αρτοποιίας αλλά και της ολοκληρωμένης ζαχαροπλαστικής. Το ερ-

γαστήριο είναι εμφανές κεντρικά μέσα στο χώρο πώλησης, ενώ χαρακτηριστικό του καταστήματος είναι το κεντρικό ταμείο στην είσοδο. Για τη διαμόρφωση και την κατασκευή του καταστήματος, οι ιδιοκτήτες εμπιστεύτηκαν ακόμα μια φορά την εταιρεία Δ.ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ. Αισθητικά κυριαρχούν οι ίδιες γραμμές σε γήινους τόνους, οι παραδοσιακοί διακοσμητικοί φούρνοι



με τα καυσόξυλα και special order φωτιστικά. Στις βιτρίνες έχουν επιλεγεί υλικά σε γκρι και μπλε απόχρωση, αφήνοντας τα πολύχρωμα γλυκά να κυριαρχήσουν.

Μεγάλη στρατηγική συνεργασία στον χώρο της αρτοποιίας για τη FAMA FOOD SERVICE ΑΕ

Το 2017 σηματοδοτεί μια νέα και ελπιδοφόρα στρατηγική συνεργασία για την εταιρεία FAMA FOOD SERVICE ΑΕ στον τομέα των μιγμάτων αρτοποιίας-βελτιωτικών-προζυμιών-διακοσμητικών σπόρων, με την καταξιωμένη εταιρεία ULDO BACKMITTEL.

Η εταιρεία ULDO BACKMITTEL ιδρύθηκε το 1960 στο Neu Ulm της Γερμανίας. Κατά τα πρώτα χρόνια της λειτουργίας της ήταν μία μεσαίου μεγέθους παραγωγική εταιρεία πρώτων υλών βιοτεχνικής αρτοποιίας. Ωστόσο, η δεκαετία του '80 έφερε την έκρηξη, η εταιρεία εξαγοράστηκε από τον Walter Feucht, τον σημερινό Πρόεδρο και

πατέρα της επιτυχίας της ULDO. Χάρη σε αυτόν καθιερώθηκαν υψηλής ποιότητας επώνυμα προϊόντα που «δεν είναι απλά ένα άλλο είδος ψωμιού, αλλά ένας τρόπος ζωής», όπως λέει ο ίδιος.

Με τη συμμετοχή αστέρων του αθλητισμού, η ULDO προώθησε όχι μόνο το ίδιο το ψωμί, αλλά κάτι πιο σημαντικό, έναν υγιεινό και δραστήριο τρόπο ζωής. Μάρκες όπως οι: Jogging®, Balanza®, Bosman έγιναν γνωστές και σχετίζονται με τον υγιεινό τρόπο ζωής. Πρωταρχικό μέλημα της εταιρείας είναι να παραδίδει στον πελάτη το καλύτερο προϊόν και να είναι ο ηγέτης της ποιότητας. Η ULDO καινοτομεί αφου-



γκραζόμενη έγκαιρα τις ανάγκες του σύγχρονου τρόπου ζωής, μειώνοντας στο ελάχιστο την περιεκτικότητα του αλατιού, επιτυγχάνοντας ποσοστό κάτω του 1,7% στο σύνολο των μιγμάτων της.

Η υγιεινή επιλογή στα μίγματα αρτοποιίας.

LAOUDIS CHEF ACADEMY: Δυναμική έναρξη

Με μεγάλη επιτυχία και πολύ δυναμικά ξεκίνησε τη λειτουργία της η LAOUDIS CHEF ACADEMY. Η νέα τεχνική ακαδημία ζαχαροπλαστικής, αρτοποιίας και παγωτού της Laoudis Foods μέσα στον Μάιο 2017, δηλαδή μόλις στον πρώτο μήνα λειτουργίας της, κατάφερε να συγκεντρώσει το ενδιαφέρον και τις θετικές εντυπώσεις, περισσότερων από 30 επαγγελματιών ζαχαροπλαστών και gelatieri. Η θεματολογία των πρώτων σεμιναρίων περιελάμβανε δύο τμήματα για παραγωγή artisan gelato, βασική και προχωρημένη εκπαίδευση στο παγωτό από τον maestro gelatieri κ. Massimo Vasini, (στην εικόνα, στο κέντρο), δύο τμήματα για πάστα ζάχαρης, μέση και

προχωρημένη εκπαίδευση στις νέες τάσεις για γαμήλιες τούρτες με την πολυβραβευμένη Ιταλίδα cake designer κ. Cecilia Campana, καθώς και γαλλική παραδοσιακή ζαχαροπλαστική από έναν μετρ του είδους, το φημισμένο Γάλλο MOF κ. Bruno Pastorelli. Οι συμμετοχές σε κάθε τμήμα είναι αυστηρά έως 8 άτομα, καθώς το βάρος δίνεται στην πρακτική άσκηση και εφαρμογή, έτσι ώστε ο εκπαιδευόμενος να μπορεί να εφαρμόσει την επόμενη κιόλας ημέρα στο δικό του κατάστημα όλες τις χρήσιμες γνώσεις που έλαβε. Τα επόμενα σεμινάρια της σχολής είναι προγραμματισμένα για τις αρχές Σεπτεμβρίου 2017, με θέματα "Τάρτες και γλυκά απ' όλο τον κό-



μο" και "Ζαχαροπλαστική με Σοκολάτα" από τον MOF B. Pastorelli και Ζαχαρόπαστα "Η Αρχή" και "Τούρτες Γενεθλίων" (Τ. Μεγαλοοικονόμου), ενώ τα πρώτα τμήματα αρτοποιίας προβλέπεται να ξεκινήσουν από την αμέσως επόμενη χρονιά.



magimix

ΒΕΛΤΙΩΤΙΚΑ ΑΡΤΟΠΟΙΪΑΣ

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

Καλοκαιρινή προσφορά
με κάθε magimix

Δώρο

ένα βαμβακερό μπλουζάκι!



Ζύμες Λεσάφρ Ελλάς
ΜΑΓΙΑ & ΛΥΣΕΙΣ ΑΡΤΟΠΟΙΗΣΗΣ

LESAFFRE
GROUP

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

Νέο αρτοζαχαροπλασείο «Φούρνοι οικογένειας Παπαδοπούλου» στη Θεσσαλονίκη από την Δ.ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Ένα ολοκαίνουριο αρτοζαχαροπλασείο εγκαινίασε η οικογένεια Παπαδοπούλου με τον διακριτικό τίτλο «Φούρνοι οικογένειας Παπαδοπούλου» την Πέμπτη 20/4/2017, στο κέντρο της Θεσσαλονίκης επί της Ελ. Βενιζέλου 12, κατασκευασμένο από την Δ.ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ. Ένας επιτυχημένος συνδυασμός μοντέρνου και κλασι-

κού, με υπερούχρονες βιτρίνες σε ευθείες γραμμές, επενδύσεις σε χρωματισμούς του φυσικού ξύλου και μαρμάρινες επιφάνειες, καθώς και μεταλλικά στοιχεία, οδηγεί σε ένα εντυπωσιακό, καλαίσθητο κατάστημα που φιλοξενεί τα ολόφρεσκα αρτοποιήματα, γλυκά και sandwich που έχουν ήδη αγαπηθεί από το κοινό της Θεσσαλονίκης.



Σεμινάρια Ζαχαροπλαστικής από την ECOLE LENÔTRE και την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ φιλοξενεί το διάσημο pastry chef Frédéric Bourse της γαλλικής σχολής ECOLE LENÔTRE για τη διεξαγωγή τριών υψηλού επιπέδου επιμορφωτικών σεμιναρίων στα CENTER OF GASTRONOMY στην Αθήνα και στη Θεσσαλονίκη. Η διάρκεια των σεμιναρίων είναι τέσσερις ημέρες και ο αριθμός των θέσεων περιορισμένος. Στο τέλος, δίδεται πιστοποιητικό παρακολούθησης. Στην Αθήνα έχουν

προγραμματιστεί 2 σεμινάρια: Μοντέρνες Τεχνικές στη Σοκολάτα στις 30 Μαΐου – 2 Ιουνίου και Γαλλικά Γλυκά Mignardises & Αλμυρά Petits Fours στις 4 – 7 Ιουλίου. Στη Θεσσαλονίκη θα πραγματοποιηθεί το σεμινάριο με θέμα: Μοντέρνες Τεχνικές στη Σοκολάτα στις 6-9 Ιουνίου. Η σύγχρονη γνώση και η υψηλή τεχνογνωσία αποτελούν βασική προϋπόθεση για την εξέλιξη κάθε επαγγελματία.



Οι Μύλοι Αγίου Γεωργίου γιόρτασαν την Ημέρα της Μητέρας με μια μοναδική Love to Bake Day

Με πολλή αγάπη, φροντίδα αλλά και πολλά φουρνίσματα πραγματοποιήθηκε η Love to Bake Day, η ημέρα θεσμός που καθιέρωσαν οι Μύλοι Αγίου Γεωργίου, το Σάββατο 13 Μαΐου, από τις 11:00 έως και τις 20:00, στο εμπορικό κέντρο AVENUE στο Μαρούσι. Μια ημέρα, αφιερωμένη στη Γιορτή της Μητέρας όπου οι μαμάδες, είχαν την ευκαιρία να μοιραστούν συνταγές, μυστικά, αλλά και να απολαύσουν λαχταριστές λικουδιές,

καθώς η κουζίνα των Μύλων Αγίου Γεωργίου είχε στηθεί από νωρίς το πρωί στο χώρο, με τις αγαπημένες food bloggers Madame Ginger και Mamatsita έτοιμες να τις υποδεχτούν και να μαγειρέψουν μαζί τους. Με το motto "Φροντίζουμε εκείνη που μας φροντίζει", τα παιδάκια διασκέδασαν στον ειδικά διαμορφωμένο χώρο εργαστηρίων, αφού έπλασαν και έψησαν μπισκότα, στόλισαν κάρτες αλλά και γλαστράκια με τη δική



τους πινελιά, όλα για να τα προσφέρουν στη καλύτερη μαμά του κόσμου, τη δική τους.

GLUTEN FREE EXPO και LACTOSE FREE EXPO 2017

Σύμφωνα με στοιχεία που συγκεντρώθηκαν το 2016 παγκοσμίως, η παραγωγή προϊόντων χωρίς γλουτένη αυξήθηκε κατά 27% με κύκλο εργασιών 320 εκατομμυρίων ευρώ ενώ ο κλάδος των προϊόντων χωρίς λακτόζη αυξήθηκε κατά 18% με κύκλο εργασιών 393 εκατομμυρίων ευρώ. Δεν είναι τυχαίο το ότι οι εγγραφές στην έκδη έκδοση της Gluten Free Expo αντικατοπτρίζουν αυτές τις τάσεις της αγοράς. Μέχρι τις 30 Απριλίου, η αύξηση των εγγραφών, σε σύγκριση με το 2016 την ίδια περίοδο, φτάνει το +30% του εκθεσιακού χώρου που κλείνεται από Ιταλούς και ξένους εκθέτες. Οι συμμετοχές για την πρώτη έκδοση της Lactose Free Expo σημείωσαν

επίσης μεγάλη επιτυχία χάρη στην παρουσία των ηγετών του κλάδου των προϊόντων χωρίς λακτόζη, όπως είναι η Latte Montagna Alto Adige με τα brand Mila και Saviola SpA, η οποία έχει πάνω από 100 χρόνια εμπειρίας στο χώρο της παραγωγής των τυριών Grana Padano και Parmigiano Reggiano. Η Gluten Free Expo και η Lactose Free Expo αναγνωρίζονται ως το διεθνές σημείο αναφοράς για την αγορά των προϊόντων χωρίς γλουτένη και χωρίς λακτόζη αντίστοιχα, καθώς οι εκθέσεις καλύπτουν ολόκληρη την αλυσίδα παραγωγής: από τον εξοπλισμό μέχρι τα συστατικά, συμπεριλαμβανομένων των ημικατεργασμένων και τελικών προϊόντων.



Save the date: Από τις 18 έως τις 21 Νοεμβρίου 2017 στο Rimini Business Place.



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

Επιδείξεις παγωτού σε Αθήνα & Θεσσαλονίκη από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ σε συνεργασία με τον τεχνικό της FABBRI ko Toso, πραγματοποίησε επιδείξεις παγωτού στο ATHENS CENTER OF GASTRONOMY στις 22 & 23 Μαρτίου και στο THESSALONIKI CENTER OF GASTRONOMY στις 29 & 30 Μαρτίου. Οι επαγγελματίες ενημερώθηκαν για τις νέες γεύσεις και εφαρμογές στο παγωτό, τη μέθοδο για τη δημιουργία Παγωτού Παρφέ Μηχανής σε διάφορες γεύσεις, καθώς

και για νέες προτάσεις στη ζαχαροπλαστική. Μεγάλο ενδιαφέρον υπήρξε για τη μέθοδο της παστερίωσης και τις λεπτομέρειες για την προετοιμασία μίας ισορροπημένης βάσης με Neverann 50 C. Με την πλούσια γεύση, τον απίθανο όγκο, τη διατήρησή της στη βιτρίνα χωρίς να παγώνει, καθώς και τη λειτουργία της ως σταθεροποιητή και ομογενοποιητή, η βάση αυτή αποτελεί μοναδικό εργαλείο και λύνει βασικά προβλήματα που



αντιμετωπίζει ο επαγγελματίας σήμερα. Οι παρουσιάσεις σημείωσαν τεράστια επιτυχία.

Νέα σελίδα Facebook από την εταιρεία FAMA Food Service ΑΕ

Την είσοδο της στα social media ανακοινώνει η εταιρεία FAMA Food Service ΑΕ, η οποία μέσω της νέας της σελίδας στο Facebook, αποσκοπεί στην καλύτερη και αποτελεσματικότερη επικοινωνία με τους επαγγελματίες πελάτες της. Οι ενδιαφερόμενοι, μέσω της σελίδας, έχουν τη δυνατότητα να ενημερωθούν πλήρως για τα νέα της εταιρείας, να γνωρίσουν την πλούσια γκάμα προϊόντων που διαθέτει, να συμμετέχουν στις εκδηλώσεις που διοργανώνονται, καθώς επίσης να πάρουν χρήσιμες λύσεις και έξυπνες ιδέες από τις συμβουλές των Master Chef της εταιρείας. Επισκεφθείτε τη σελίδα σε αυτό το σύνδεσμο <https://www.facebook.com/famafoodservice>



Σεμινάριο Brioche και Κριτσίνια από την Kenfood

Με μεγάλη επιτυχία πραγματοποιήθηκε την Τετάρτη 31/5 το σεμινάριο της Kenfood με θεματολογία «Brioche & Κριτσίνια», στη σύγχρονη τεχνολογικά εξοπλισμένη αίθουσα της Ελληνικής Σχολής Αρτοποιίας, στο Κερατσίνι. Ο Master Baker της Kenfood κ. Χρήστος Τσομάνης και η ομάδα του, παρουσίασαν στους παρευρισκόμενους με ζωντανή αρτοποιία τα νέα προϊόντα της εταιρείας αλλά και την χρήση αυτών σε πολλές παραλλαγές.

Οι συμμετέχοντες είχαν την ευκαιρία να δοκιμάσουν λαχταριστές αλμυρές και γλυκές δημιουργίες με βάση το brioche, όπως επίσης και ποικίλα, ιδιαίτερα είδη κριτσινιών με σπόρους όπως chia και quinoa. Μείνετε συντονισμένοι, καθώς θα ακολουθήσουν και άλλα σεμινάρια.



Έκθεση Super Market, Mini Market και Περίπτερο - Η εξειδικευμένη έκθεση για όλα τα σημεία λιανικής έρχεται ακόμα πιο δυναμικά τον Οκτώβριο!

Η πολύ επιτυχημένη επαγγελματική έκθεση Super Market, Mini Market και Περίπτερο έρχεται 20-22 Οκτωβρίου 2017 στο εκθεσιακό κέντρο Metropolitan Expo για να παρουσιάσει προϊόντα και υπηρεσίες μέσα από τις σημαντικότερες προμηθευτικές εταιρείες της αγοράς.

Η έκθεση διοργανώνεται από την εταιρεία ROTA ΑΕ και έχει επιτύχει να καθιερωθεί ως το σημείο αναφοράς για την οργανωμένη και τη μικρή λιανική και ένα σημαντικό κανάλι επικοινωνίας και διανομής μεταξύ των προμηθευτών και των σημείων με κύρια χαρακτηριστικά του, την απόλυτη εξειδίκευση για την αγορά που απευθύνεται και την έντονη εμπορική δραστηριότητα.

Η έκθεση απευθύνεται σε ιδιοκτήτες και εργαζόμενους από Super Markets, Mini market, Περίπτερα, Παντοπωλεία, Καταστή-

ματα ψιλικών, καπνού, τύπου, Delicatessen, Βιολογικών - Οικολογικών Προϊόντων αλλά και σε Κάβες, Αρτοποιεία και Χονδρέμπορους-Διανομείς.

Στην έκθεση παρουσιάζονται προϊόντα και υπηρεσίες από τις μεγαλύτερες προμηθευτικές εταιρείες αλλά και από παραγωγούς της εγχώριας αγοράς όπως: Τρόφιμα, Γαλακτοκομικά, Προϊόντα Ευρείας Κατανάλωσης (FMCGs), Παραδοσιακά, Ζαχαρώδη, Ποτά - Αναψυκτικά, Καπνικά, Συστήματα Πληροφορικής, Τηλεπικοινωνίες, Ψιλικά, Είδη προσωπικής φροντίδας, Εξοπλισμοί καταστημάτων, Είδη Δώρων, κ.α.

Η διοργανώτρια εταιρεία ROTA εξασφάλισε αποκλειστικά για τους επισκέπτες της, τη δωρεάν μεταφορά στην έκθεση από Θεσσαλονίκη, Πάτρα, Βόλο, Λάρισα, Λαμία, Τρίπολη, Καλαμάτα, Ιωάννινα, Αργίνο. Για περισσότε-



ρες πληροφορίες μπορείτε να ενημερωθείτε τηλεφωνικά στο 2.111.801.801 ή μέσα από την ιστοσελίδα <http://www.supermarket-minimarket-periptero.gr>

Επισκεφθείτε την ιστοσελίδα της έκθεσης και προεγγραφείτε για να λάβετε την κάρτα εισόδου σας για την έκθεση στο email σας, αποφεύγοντας έτσι τη διαδικασία καταχώρησης των στοιχείων σας στη reception.

Ώρες λειτουργίας: Παρασκευή, Σάββατο & Κυριακή 10.00-20.00.



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

«Flour Day» από τη Μύλοι Λούλη

Με μεγάλη επιτυχία ολοκληρώθηκαν οι τρεις ημερίδες «Flour Day» με κεντρικό θέμα το αλεύρι, που διοργάνωσε η Μύλοι Λούλη στις εγκαταστάσεις της στη Σούρπη Μαγνησίας και στο Κερασίμι Αττικής.

Οι ραγδαίες εξελίξεις στο χώρο των τροφίμων, η νομοθεσία που αφορά σε θέματα υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων, αλλά και ο έντονος ανταγωνισμός που ωθεί τις επιχειρήσεις να εξελίσσουν συνεχώς τα προϊόντα τους, έχουν αυξήσει τις απαιτήσεις των βιομηχανιών τροφίμων. Έτσι, η Μύλοι Λούλη αποφάσισε να οργανώσει μια ημερίδα «Flour Day» με σκοπό την ενημέρωση των επαγγελματιών του κλάδου, όπου προσκεκλημένοι ομιλητές, από την *TUV Austria Hellas και την **Nielsen αλλά

και στελέχη της Μύλοι Λούλη παρουσίασαν διάφορα θέματα.

Στην ημερίδα παρουσιάστηκαν μεταξύ άλλων οι καταναλωτικές τάσεις των τροφίμων από εκπρόσωπο της Nielsen Company, οι τελευταίες εξελίξεις στη νομοθεσία όσον αφορά τα θέματα διασφάλισης ποιότητας από στέλεχος της TÜV Austria, η σωστή διαχείριση των αλεύρων, καθώς και πολλά ακόμα θέματα που αφορούν τους Υπεύθυνους Παραγωγής, Ποιοτικού Ελέγχου, Διασφάλισης Ποιότητας αλλά και Ανάπτυξης Προϊόντων. Μεταξύ άλλων, οι συμμετέχοντες είχαν την ευκαιρία να ξεναγηθούν στις εγκαταστάσεις των εργοστασιακών μονάδων της Μύλοι Λούλη, στο Μουσείο αλλά και στην Ελληνική Σχολή Αρτοποιίας.



*TUV Austria Hellas: Ανεξάρτητος οργανισμός παροχής ολοκληρωμένων υπηρεσιών ελέγχου, επιθεώρησης και πιστοποίησης για την ασφάλεια, την ποιότητα, το περιβάλλον και τη διαχείριση πόρων.

**Nielsen: Μετρήσεις Μεσών Μαζικής Επικοινωνίας Και Έρευνες Αγοράς.

Η LAUDIS FOODS στις νέες εγκαταστάσεις της IRCA

Την ευκαιρία να επισκεφτεί τις νέες εγκαταστάσεις της IRCA είχε από τις 4 έως τις 6 Μαΐου το τμήμα Πωλήσεων της LAUDIS FOODS, της ελληνικής εταιρείας που αντιπροσωπεύει και διανέμει τα προϊόντα της φημισμένης ιταλικής παραγωγού, στην τοπική αγορά. Η Irca, η οποία παράγει ξεχωριστά ποιοτικές πρώτες ύλες ζαχαροπλαστικής, αρτοποιίας και παγωτού, ξεκίνησε τη δραστηριότητά της στις αρχές του προηγούμενου αιώνα και σύντομα εξελίχθηκε σε έναν από τους μεγαλύτερους παραγωγούς πρώτων υλών της Ευρώπης. Τα στελέχη της Laoudis Foods και οι κ.κ. Γιώργος και Μιχάλης Λαούδης οι οποίοι εκπροσώπησαν τη Διοίκηση της εταιρείας, ξεναγήθηκαν από το Γενικό Διευθυντή της Irca και απόγονο του ιδρυτή της, κ. Roberto Nobili

στο υπό κατασκευή, ανανέως και υπερσύγχρονο κτίριο το οποίο θα στεγάσει σύντομα συγκεντρωτικά όλες τις διοικητικές και τεχνικές υπηρεσίες της εταιρείας. Μεταξύ αυτών, την υπό ανάπτυξη νέα Τεχνική Σχολή και το αναβαθμισμένο, πολύ μεγαλύτερο, εργαστήριο του Τμήματος Έρευνας & Ανάπτυξης (R&D), εκεί που "γεννιούνται" όλα τα καινοτόμα προϊόντα της Irca. Τέλος, οι φιλοξενούμενοι ξεναγήθηκαν στα τρία ιδιόκτητα εργοστάσια που διαθέτει η Irca στη Βόρεια Ιταλία, στις περιοχές του Gallarate και του Vergiate. Με "ξεναγό" τον κ. Matteo Zioni, τον Export Area Manager υπεύθυνο για τη χώρα μας, επισκέφτηκαν τις νέες, πλήρως αυτοματοποιημένες, γραμμές παραγωγής, εκεί που καινούργια και καταξιωμένα προϊόντα, όπως οι σοκολάτες Single



Origin, οι φημισμένες πραλίνες Nocciolata, Nocciolata Bianca, Chocosmart και πολλά άλλα, ξεκινούν από ακατέργαστη μορφή και μέσα σε λίγα λεπτά μετασχηματίζονται στα εμβληματικά προϊόντα που ξεχωρίζουν και αναγνωρίζουν όλοι οι επιτυχημένοι ζαχαροπλάστες σε 70 διαφορετικές χώρες του κόσμου.

Η ελληνική συμμετοχή στη «Γιορτή του Ψωμιού» 2017 στο Παρίσι

Η μεγάλη γιορτή της γαλλικής αρτοποιίας "Fête du Pain" πραγματοποιήθηκε στο Παρίσι από τις 13 έως και τις 22 Μαΐου 2017, με τη συμμετοχή, για πρώτη φορά, Ομάδας Ελλήνων Αρτοποιών και Ζαχαροπλαστών η οποία είχε προσκληθεί από την Γαλλική Ομοσπονδία Αρτοποιών στο πλαίσιο συμμετοχής 6 συνολικά ευρωπαϊκών χωρών. Τη γιορτή εγκαινίασε ο Δήμαρχος του Παρισιού. Το Σάββατο 20 Μαΐου, οι Έλληνες αρτοποιοί και ζαχαροπλάστες παρασκεύασαν επί τόπου καθ'όλη τη διάρκεια της ημέ-

ρας ποικιλία αρτοσκευασμάτων με χαρακτηριστικές παραδοσιακές συνταγές από όλη την Ελλάδα, τα οποία παρουσίασαν και προσέφεραν στο κοινό, συναντώντας πολύ μεγάλη απήχηση. Η ελληνική συμμετοχή χαρακτηριζόταν από ιδιαίτερη ενέργεια και συνεχή ρυθμό και κατόρθωσε να μεταδώσει ελληνικό εορταστικό παλμό, μέσω τόσο ενδυματολογικών διακριτικών στοιχείων και επιμέρους κερασμάτων όσο και μέσω της αμεσότητας στην επικοινωνία με τους πολυάριθμους

επισκέπτες της εκδήλωσης.

Η ελληνική Εθνική ομάδα, με την υποστήριξη της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος (Ο.Α.Ε.) και της Ομοσπονδίας Επαγγελματοβιοτεχνών Ζαχαροπλαστών Ελλάδος (Ο.Ε.Ζ.Ε.), αποτελούνταν από Σεφ Αρτοποιούς και Ζαχαροπλάστες της Μακεδονίας και της Κρήτης, τους κ.κ. Μαρρίνη, Καλαϊτζάκη, Νικολαΐδη και Αζαλόγλου, υπό τον συντονισμό του κ. Μ. Παπαδόπουλου, Α' Αντιπρόεδρου της Ο.Ε.Ζ.Ε..

Από το στάρι στο ψωμί

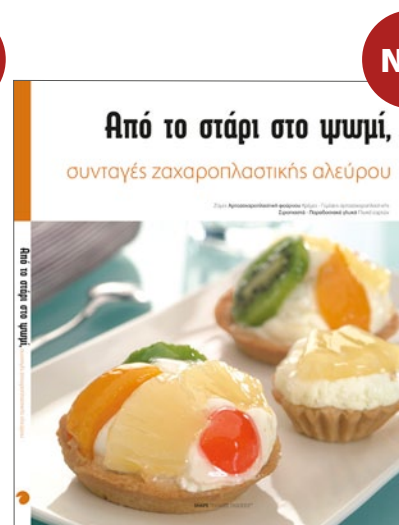
Η ανανεωμένη σειρά βιβλίων αποτελεί μοναδικό εργαλείο που συνδυάζει την απαραίτητη πληροφόρηση του επαγγελματία αρτοποιού με την πρακτική.

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



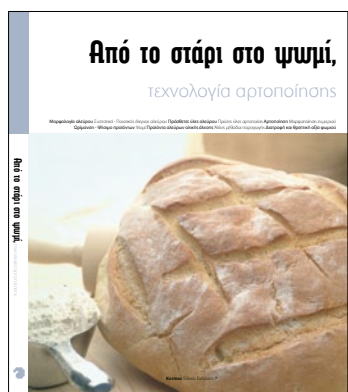
Από το στάρι στο ψωμί
Συνταγές αρτοποιίας

ΤΙΜΗ: 40€



Από το στάρι στο ψωμί
Συνταγές ζαχαροπλαστικής
αλεύρου

ΤΙΜΗ: 40€



Από το στάρι στο ψωμί
Τεχνολογία αρτοποιήσις

ΤΙΜΗ: 40€



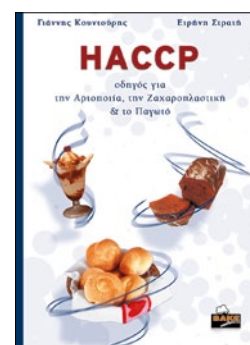
Από το στάρι στο ψωμί
Αρτοζαχαροπλαστική
με διογκωτικές ύλες

ΤΙΜΗ: 40€



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

ΤΙΜΗ: 40€



HACCP
Οδηγός για την Αρτοποιία,
τη Ζαχαροπλαστική
και το Παγωτό

ΤΙΜΗ: 40€

Με συνταγές για όλες τις επαγγελματικές σας ανάγκες!



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





TORRE Η σταθερή αξία στο παγωτό από το 1975

Το ταξίδι της Torre στη γεύση ξεκίνησε το 1975 με προορισμό να παράγει παγωτά με ποιοτικές πρώτες ύλες. Στόχος της είναι το παγωτό που δημιουργεί να το απολαμβάνουν οι πελάτες μέσα από μια διαδικασία ασφαλούς παραγωγής και διακίνησης. Έτσι επενδύει από την πρώτη στιγμή στην ανάπτυξη της τεχνολογίας στο σύνολο της παραγωγής και της εφοδιαστικής αλυσίδας. Έχει δημιουργήσει σύγχρονες ιδιόκτητες εγκαταστάσεις τις οποίες και έχει εξοπλίσει με υπερσύγχρονα και καινοτόμα μηχανήματα παραγωγής παγωτού. Επίσης έχει επενδύσει σε ψυκτικούς θαλάμους και ειδικά οχήματα τα οποία εξασφαλίζουν ότι τα παγωτά της θα φτάσουν αναλλοίωτα στα σημεία διανομής. Είναι πιστοποιημένη κατά ISO 9001 και HACCP και έτσι μπορεί να είναι περήφανη για το ότι δημιούργησε την πιο σύγχρονη βιομηχανία παγωτού στην Ελλάδα.

Τον Απρίλιο του 1999 έγινε μέλος της GRUPPO FATTORIE ITALIA – COOPERLAT, ενός από τους μεγαλύτερους ιταλικούς όμιλους γαλακτοκομικών και φυτικών προϊόντων, προκειμένου να διαθέσει στην ελληνική και βαλκανική αγορά ένα μεγάλο εύρος νέων φυτικών και γαλακτοκομικών προϊόντων.

Πλέον παράγει και διαθέτει όλους τους τύπους παγωτών, σιρόπια, φυτικές κρέμες ζαχαροπλαστικής και μαγειρικής, με ναυαρχίδα την αγαπημένη κρέμα ζαχαροπλαστικής Vegetalcrem, κρέμες μαγειρικής, επιδόρπια, Spray σαντιγύ, γάλα UHT.

Τον Ιανουάριο του 2004, δημιούργησε μια ακόμη σημαντική συνεργα-

σία. Ανέλαβε τη διακίνηση για την Ελλάδα, των προϊόντων και εξοπλισμού καφέ της εταιρείας Pascucci, μιας από τις μεγαλύτερες εταιρείες καφέ της Ευρώπης.

Την TORRE-COOPERLAT ABEE εμπιστεύονται για την παραγωγή προϊόντων Private label οι μεγαλύτεροι όμιλοι Super Markets της Ελλάδας αλλά και άλλων ευρωπαϊκών χωρών.

Από το 1977 μέχρι και σήμερα όλοι οι εργαζόμενοι της TORRE-COOPERLAT ABEE ακολουθώντας τις αρχές ποιοτικής παραγωγής και διακίνησης, φροντίζουν να εξελίσσουν συνεχώς τα ποιοτικά δεδομένα της παραγωγής της.

Εφαρμόζει ένα αποτελεσματικό σύστημα Διαχείρισης Ποιότητας και Υγιεινής παραγωγής προϊόντων κατά ISO 22000:2005 και HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points), παρέχοντας διαρκή εκπαίδευση και καθοδήγηση όλων των εργαζομένων της εταιρείας, αναγνωρίζοντας ότι επηρεάζουν σημαντικά την ποιότητα και την υγιεινή των προϊόντων.

Τα παγωτά της αποτελούνται κυρίως από γάλα, προϊόντα γάλακτος, γλυκαντικές ύλες, κακάο, χυμούς φρούτων, αυγά. Τα υλικά τους αναμιγνύονται σε συγκεκριμένες σταθερές δοσολογίες και στη συνέχεια παστεριώνονται εξασφαλίζοντας έτσι σταθερή γεύση και ποιότητα. Πραγματοποιούνται συνεχώς ποιοτικοί έλεγχοι των τεχνικών προδιαγραφών και μικροβιολογικές αναλύσεις.



HOPLA 2 L
Βανίλια



HOPLA 2 L
Βανίλια και Κακάο



HOPLA 2 L
Βανίλια, Κακάο και Φράουλα



HOPLA 2L
Βανίλια, Κακάο, Μπανάνια, Φιστίκι

	Βανίλια με επικάλυψη σοκολάτα γάλακτος		Κακάο με επικάλυψη Σοκολάτα και Αμύγδαλα		Μπισκότο με επικάλυψη σοκολάτα και κομματάκια μπισκότου		Φυστίκι με επικάλυψη Σοκολάτα με γεύση φυστίκι και φυστίκια STICKS3
	Βανίλια με επικάλυψη Σοκολάτα 0% ζάχαρη, 0% λιπαρά		Κακάο με επικάλυψη Σοκολάτα		Παρφέ κακάο, σιρόπι βύσσινο και επικάλυψη σοκολάτας και αμύγδαλα		Βανίλια με επικάλυψη Σοκολάτα Γάλακτος και αμύγδαλα
	Βανίλια με σιρόπι βύσσινο και επικάλυψη Σοκολάτα με γεύση φράουλα		Κακάο με λευκή επικάλυψη		Παρφέ κρέμα, σιρόπι βύσσινο και επικάλυψη λευκή σοκολάτα και αμύγδαλα		Βανίλια με επικάλυψη Σοκολάτα και Αμύγδαλα
	Βανίλια με τραγανή γκοφρέτα, επικάλυψη σοκολάτας και ξηρούς καρπούς		Καπουτσίνο με επικάλυψη σοκολάτα γεύσης καπουτσίνο		Παρφέ κρέμα, σιρόπι βύσσινο και επικάλυψη λευκή σοκολάτα και αμύγδαλα		Βανίλια με επικάλυψη Σοκολάτα Γάλακτος
	Γιαούρτι με σιρόπι αμαρένα και επικάλυψη λευκής σοκολάτας		Καραμέλα και σιρόπι καραμέλας με επικάλυψη Σοκολάτα με γεύση καραμέλα		Στρατσιατέλλα-Βανίλια με κομματάκια σοκολάτας, επικάλυψη σοκολάτα γάλακτος και δίχρωμες νιφάδες σοκολάτας		Σιρόπια
	Κακάο με επικάλυψη Σοκολάτα		Μπισκότο με επικάλυψη σοκολάτα και κομματάκια μπισκότου		Τετράγωνο με κακάο και τραγανό μπισκότο		



mini ice creams
ΑΠΟΛΑΥΣΗ

www.torre.gr



Γεύσεις
που κερδίζουν
πελάτες

TORRE COOPERLAT

Εργοστάσιο/Γραφεία: Νέα Σάντα Κιλκίς, Τ.Κ. 61100, Τ 23410 64246, F 23410 64886, Υποκ/μα Αττικής: Τ 22950 41948

e-mail: info@torre.gr, www.torre.gr

ΘΕΜΑ

«Χωρίς γλουτένη», πώς μπορείτε να το αποδείξετε;

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

Ο αριθμός των καταναλωτών που αντιμετωπίζουν δυσκολίες στην πέψη της γλουτένης αυξήθηκε δραματικά τα τελευταία χρόνια, με αποτέλεσμα να αυξηθεί η ζήτηση για τρόφιμα χωρίς γλουτένη. Υπολογίζεται ότι 1 στους 100 ανθρώπους παγκοσμίως πάσχουν από κοιλιοκάκη. Αλλά τι είναι η γλουτένη, πως ανιχνεύεται στα τρόφιμα και πως μπορούμε να εγγυηθούμε ότι ένα τρόφιμο είναι χωρίς γλουτένη;



Τι είναι η γλουτένη

Η γλουτένη είναι μια γενική ονομασία για τις πρωτεΐνες που βρίσκονται στο ενδοσπέρμιο του σιταριού (δηλαδή όλα τα είδη Triticum, όπως το σκληρό σιτάρι, η όλυρα και ο σίτος kamut), της σίκαλης, του κριθαριού και αποτελείται από τη γλοιαδίνη και γλουτελίνη. Η βρώμη και το κριθάρι έχουν πιο χαμηλή περιεκτικότητα, ενώ το κεχρί, το καλαμπόκι, η κινόα και το φαγόπυρο είναι χωρίς γλουτένη. Αποτελεί σημαντική πηγή θρεπτικής πρωτεΐνης, τόσο σε τρόφιμα που παρασκευάζονται απευθείας από πηγές που την περιέχουν όσο και ως πρόσθετο σε τρόφιμα με διαφορετική περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες. Συνεισφέρει δε στην υφή και την μορφή των τροφίμων, λόγω των φυσικοχημικών ιδιοτήτων της. Όταν το αλεύρι αναμειγνύεται με νερό και ζυμώνεται, η γλουτένη σχηματίζει μια ιξωδοελαστική ζύμη με ένα ειδικό δίκτυο πρωτεϊνών, το οποίο είναι υπεύθυνο για το σχήμα των προϊόντων αρτοποιίας.

Για τους ανθρώπους που πάσχουν από κοιλιοκάκη, παρουσιάζουν δηλαδή χρόνια δυσανεξία στην γλουτένη, η μόνη αποτελεσματική θεραπεία μέχρι τώρα είναι η διαβίωση δίαιτα χωρίς γλουτένη. Δυστυχώς, η γλουτένη βρίσκεται στα περισσότερα τρόφιμα, καθιστώντας τη διατροφή τους δύσκολη. Εντοπίζεται σε πολλούς τύπους τροφίμων, ακόμη και σε κάποια που δε θα το περιμέναμε. Για παράδειγμα κατά την χρήση της στη βιομηχανία τροφίμων ως πληρωτικό πρωτεΐνης μπορεί να βρεθεί σε απροσδόκητα προϊόντα όπως λουκάνικα, σάλτσες ή επιδόρπια. Επίσης μπορεί να ανιχνευθεί σε τρόφιμο από διασταυρούμενη επιμόλυνση, κατά τη διάρκεια της συγκομιδής, της μεταφοράς, της αποθήκευσης ή της μεταποίησης. Τα τρόφιμα χωρίς γλουτένη συνήθως βασίζονται σε ρύζι, αραβόσιτο ή φαγόπυρο, καθώς και σε καθαρό άμυλο που περιέχει χαμηλά επίπεδα.

Νομοθεσία

Ο Κανονισμός της ΕΕ 828/2014, περιγράφει τις απαιτήσεις για την παροχή πληροφοριών στους καταναλωτές όσον αφορά την απουσία ή τη μειωμένη παρουσία γλουτένης στα τρόφιμα. Τα άτομα με δυσανεξία στη γλουτένη παρουσιάζουν ποικίλους βαθμούς ευαισθησίας απέναντι σε αυτή και ως εκ τούτου μπορούν να ανέχονται ποικίλες μικρές ποσότητες γλουτένης μέσα σε ορισμένα όρια. Έτσι τα τρόφιμα που προορίζονται για να καλύψουν τις ειδικές διατροφικές ανάγκες τους και διατίθενται στην αγορά ως τέτοια, μπορούν είτε να έχουν «πολύ χαμηλή ποσότητα γλουτένης», είτε να είναι «χωρίς γλουτένη». Θα πρέπει δε η περιεκτικότητά τους να μην υπερβαίνει τα 100 mg/kg και τα 20 mg/kg αντίστοιχα, ενώ θα φέρουν την ανάλογη ένδειξη. Οι ενδείξεις αυτές μπορούν να συνοδεύονται από τις δηλώσεις: «κατάλληλο για άτομα με δυσανεξία στη γλουτένη» ή «κατάλληλο για άτομα με κοιλιοκάκη». Ενώ για την χρήση των δηλώσεων «ειδικά σχεδιασμένο για άτομα με δυσανεξία στη γλουτένη» ή «ειδικά σχεδιασμένο για άτομα με κοιλιοκάκη», απαραίτητη προϋπόθεση είναι το τρόφιμο να υποβάλλεται σε ειδική επεξεργασία για τη μείωση της περιεκτικότητας σε γλουτένη ενός ή περισσότερων συστατικών που περιέχουν γλουτένη, ή να υποκατασταθούν τα συστατικά που περιέχουν γλουτένη με άλλα συστατικά εκ φύσεως χωρίς γλουτένη.

Σε παρασκευάσματα για βρέφη και παρασκευάσματα δεύτερης βρεφικής ηλικίας απαγορεύεται η παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα σχετικά με την απουσία ή τη μειωμένη παρουσία γλουτένης, βάσει της οδηγίας της ΕΚ 141/2006.

ΠΗΓΕΣ.

1. Εκτελεστικός κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 828/2014 της επιτροπής. 2. Starch Europe – Gluten Free labelling and allergen labelling exemption granted for the wheat starch derivate. 3. CODEX STAN 118-1979 - standard for foods for special dietary use for persons intolerant to gluten



Το πρότυπο CODEX STAN 118-1979, «Κώδικας τροφίμων για τρόφιμα ειδικής διατροφής για άτομα με δυσανεξία στη γλουτένη» αποτελεί σημαντικό οδηγό για την παραγωγή αυτών των τροφίμων.

Είναι τα προϊόντα σας απαλλαγμένα γλουτένης;

Η βιομηχανία τροφίμων έχει αναπτύξει σειρά προϊόντων με την ένδειξη «χωρίς γλουτένη» ή παρόμοια ισοδύναμη διατύπωση. Η αφαίρεση της γλουτένης από τα σιτηρά που την περιέχουν παρουσιάζει σημαντικές τεχνικές δυσκολίες και αυξημένο κόστος, για αυτό η παρασκευή τροφίμων εντελώς απαλλαγμένων από γλουτένη είναι δύσκολη. Έτσι, πολλά τρόφιμα στην αγορά που προορίζονται γι' αυτήν την ειδική διατροφή μπορεί να περιέχουν χαμηλή ποσότητα καταλοίπων γλουτένης.

Η υγεία των ασθενών που πάσχουν από κοιλιοκάκη εξαρτάται από την σωστή επισημάνση των τροφίμων και η εφαρμογή ενός αποτελεσματικού συστήματος διασφάλισης ποιότητας είναι ο μόνος αποτελεσματικός τρόπος. Η εφαρμογή κανόνων GMP's και η συνεχής εκπαίδευση του προσωπικού είναι απαραίτητες προϋποθέσεις.

Προκειμένου να υποστηριχθούν αξιόπιστα οι απαιτήσεις του «χωρίς γλουτένη», οι εταιρείες θα πρέπει να πιστοποιούν την απουσία της σε κάθε στάδιο.

Οι προμηθευτές πρέπει να είναι σε θέση να παράγουν, να παραδίδουν και να τεκμηριώνουν πρώτες ύλες χωρίς γλουτένη. Αυτό μπορεί να περιλαμβάνει πιστοποίηση του προμηθευτή, πρόγραμμα εσωτερικού ελέγχου προμηθευτή, δοκιμές επαλήθευσης πριν από την αποστολή και πιστοποιητικά γνησιότητας. Ωστόσο, ακόμη και το καλύτερο πρόγραμμα για τον έλεγχο των παραλαμβανομένων πρώτων υλών, καθίσταται άχρηστο όταν δεν ακολουθούνται οι απαραίτητοι κανόνες Ορθής Βιομηχανικής Πρακτικής. Τα προϊόντα χωρίς γλουτένη, τα συστατικά και οι διαδικασίες πρέπει να διαχωρίζονται, ειδάλλως εγκυμονεί ο κίνδυνος της διασταυρούμενης επιμόλυνσης.

Η εκπαίδευση του προσωπικού για την εφαρμογή του συστήματος διασφάλισης ποιότητας, και κυρίως η ευαισθητοποίηση τους σχετικά με τους κινδύνους, είναι απαραίτητη.

Τέλος και οι έμποροι λιανικής πώλησης παρόλο που δεν επεμβαίνουν στην παραγωγική διαδικασία, έχουν συμμετοχή στη διασφάλιση του «χωρίς γλουτένη», επιλέγοντας τους προμηθευτές τους μέσα από ένα σωστά δομημένο και καλά διαχειριζόμενο πρόγραμμα πιστοποίησης προμηθευτών.

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ

Ένας παραδοσιακός ξυλόφουρνος στη Σέριφο

Συνέντευξη με τον κο Γιάννη Αρχοντούλη.

«Τα μυστικά του ξυλόφουρνου περνάνε από γενιά σε γενιά. Καμία σχολή δε μπορεί να διδάξει την τέχνη του ξυλόφουρνου». Αυτή είναι η άποψη του κου Γιάννη Αρχοντούλη, σημερινού ιδιοκτήτη του Ξυλόφουρνου Χαλίδα στο κέντρο της χώρας της Σέριφου, ο οποίος μας έκανε την τιμή να μας μιλήσει για την πλούσια ιστορία του συγκεκριμένου αρτοποιείου αλλά και για τη μαγική τέχνη του ψησίματος στον ξυλόφουρνο.





Πότε ξεκίνησε τη λειτουργία του ο Ξυλόφουρνος Χαλίδα;

Το αρτοποιείο ξεκίνησε τη λειτουργία του γύρω στο 1850 από τον Νικόλαο Μαγουλά και στη συνέχεια πέρασε στα χέρια του γιου του Γιάννη Μαγουλά. Το 1950 πέρασε στα χέρια του παππού Μάρκου Χαλίδα, τον οποίο διαδέχτηκε ο γιος του Νικόλαος Χαλίδας το 1965. Από το 2003 έως και σήμερα, τον Ξυλόφουρνο έχει αναλάβει η κόρη του Νίκου Χαλίδα Ευαγγελία η οποία είναι και σύζυγός μου.

Ο Ξυλόφουρνος έχει πολύ μεγάλη ιστορία και παραμένει τελείως παραδοσιακός, αφού το στήσιμο του καμινιού παραμένει το ίδιο αρχιτεκτονικά τουλάχιστον από το 1950. Τότε έκαιγε φρύγανα με την καύση μέσα στο θάλαμο του καμινιού ενώ τώρα καίει ξύλα με την καύση κάτω.

Το μόνο που έχει γίνει από τότε μέχρι σήμερα, είναι μία επισκευή στον Ξυλόφουρνο, διατηρώντας όμως πάντοτε τις αρχικές προδιαγραφές του.

Εσείς πως αποφασίσατε να ασχοληθείτε με την αρτοποιία;

Είχα πολύ καλές σχέσεις με τον πεθερό μου Νικόλαο Χαλίδα και εκείνος είναι που μου κόλλησε το «μικρόβιο» της αρτοποιίας. Εκείνος ήταν ένας εξαιρετικός αρτοποιός που ξεκίνησε να ζυμώνει μέσα στη σκάφη, καθώς τότε δεν υπήρχαν ζυμωτήρια. Σκεφτείτε ότι το 1963 έβαλαν γεννήτρια στο αρτοποιείο ενώ το 1965 ήρθε το ρεύμα στο νησί, οπότε και άρχισαν να χρησιμοποιούνται και τα ζυμωτήρια.

Από το 2004 που ξεκίνησα να ασχολούμαι με την αρτοποιία δίπλα στον Νίκο Χαλίδα, συνεχίζω έως και σήμερα με βασικό μου στόχο να εξελίσσω συνεχώς τα προϊόντα μας.

Ποια προϊόντα σας ξεχωρίζουν οι καταναλωτές και γιατί;

Οι πελάτες μας ξεχωρίζουν το προζυμένιο ψωμί του Ξυλόφουρνου. Από εκεί και έπειτα φτιάχνουμε πολύ καλή χειροποίητη μπαγκέτα, ταχινόψωμο με ταχίνι και μέλι αλλά και πολύ καλή λαγάνα. Όλα αυτά όμως δεν τα φτιάχνουμε καθημερινά. Επιλέγουμε κάθε μέρα διαφορετικούς κωδικούς προϊόντων και βάζουμε και τους πελάτες μας σε αυτό το παιχνίδι, όπου κάθε μέρα θέλουν να δουν τι έχουμε να τους προσφέρουμε. Το μόνο προϊόν που παράγουμε καθημερινά είναι το προζυμένιο, ενώ σε όλα τα υπόλοιπα κάνουμε παραλλαγές.

Εκτός από ήδη αρτοποιίας, τι άλλα προϊόντα μπορεί να βρει κάποιος στο αρτοποιείο σας;

Εγώ εξειδικεύομαι αποκλειστικά στη ζύμη. Φτιάχνουμε 9 διαφορετικά ψωμιά που δεν υπάρχουν πουθενά αλλού. Θέλουμε να προσφέρουμε κάτι διαφορετικό από την υπόλοιπη αγορά. Είναι ψωμιά που σε σχέση με τις τιμές της Αθήνας, δεν είναι φτηνά αλλά σε σχέση με τα υλικά τους και το τελικό τους αποτέλεσμα, δεν είναι και ακριβά.

Το ψωμί μας έχει χημική ανάλυση και είναι κατάλληλο προς βρώση για 7 ημέρες χωρίς τη χρήση συντηρητικών φυσικά. Ακόμα και το νερό που πέφτει στο ζυμωτήριο περνάει μέσα

από ειδικά φίλτρα.

Επίσης φτιάχνουμε ένα πολύ ιδιαίτερο τσουρέκι, αλλά και κάποια βουτήματα και σφολιάτες δικές μας.

Τέλος, ένα προϊόν μας για το οποίο είμαστε πολύ περήφανοι, είναι ένα γλυκοσούσαμο σε διάφορες γεύσεις, όπως με σταφίδα, σύκο, σύζο, κανέλα και κακάο, που δεν υπάρχει πουθενά αλλού στον κόσμο. Το γλυκοσούσαμό μας έχει ισορροπημένη γλυκύτητα και κάθε γεύση που έχει μέσα ξεχωρίζει στον ουρανίσκο.

Εμείς εξειδικευόμαστε στο ψωμί και δεν ασχολούμαστε με την ζαχαροπλαστική από άποψη. Γιατί πιστεύουμε στην εξειδίκευση και δε θεωρούμε ότι κάποιος μπορεί να ασχολείται το ίδιο καλά και με τη ζαχαροπλαστική και με τη ζύμη της αρτοποιίας. Δε μπορείς να μπλέξεις και τα δύο μαζί. Στο αρτοποιείο μας δε θα βρείτε καφέ και πάστες. Θα βρείτε ένα ή δύο γλυκά πολύ εξειδικευμένα, όπως για παράδειγμα η γαλατόπιτα.

Ακολουθείτε παραδοσιακές συνταγές στην παρασκευή των προϊόντων σας;

Ακολουθούμε παραδοσιακές συνταγές, όχι με ταχυζυμωτήρια αλλά με ζυμωτήρια δικάλας και αργής ωρίμανσης σε κάθε συνταγή. Δεν υπάρχουν στόφες. Περιμένουμε το ψωμί να γίνει με την πάροδο του απαραίτητου χρόνου όπως κάναμε παραδοσιακά στο παρελθόν.

Τι πρώτες ύλες χρησιμοποιείτε;

Για τα άλευρα μας έχουμε αποκλειστική συνεργασία με την εταιρία Μύλοι Ασωπού ABEE και χρησιμοποιούμε αλεύρι «Τύπου 70%» και κίτρινο αλεύρι για χωριάτικο ψωμί το «Εύζυμο» που κατά τη γνώμη μου δίνει την καλύτερη γεύση στο ψωμί.

Όσο για τα υπόλοιπα υλικά μας, η σταφίδα π.χ. είναι τούρκικη και οι ξηροί καρποί είναι εξαιρετικής ποιότητας και έρχονται από το εξωτερικό. Αν όμως βρούμε και ελληνικά αντίστοιχης ποιότητας προϊόντα, τα προτιμούμε ακόμα και αν η τιμή τους είναι περισσότερο αυξημένη από αυτά του εξωτερικού γιατί θέλουμε να στηρίζουμε την εγχώρια αγορά.

Πως είναι το αγοραστικό ενδιαφέρον στη Σέριφο;

Η κίνηση λόγω πληθυσμού το χειμώνα είναι πάντοτε πεσμένη. Το καλοκαίρι όμως οι πελάτες κάνουν ουρές έξω από το μαγαζί. Δεν έχουμε τη δυνατότητα σαν φούρνος να παράγουμε ψωμί που θα παράγει ένας γερμανικός φούρνος πετρελαίου. Έχουμε άλλες δυνατότητες. Εμείς θα φουρνίσουμε μία μία τη φραντζόλα στο φτυάρι. Δηλαδή, στις 8 ώρες που ένας φούρνος πετρελαίου μπορεί να βγάλει 600-700 κιλά ψωμί, εμείς θα βγάλουμε 300 κιλά. Προσωπική μου άποψη είναι ότι εκεί που σταματάνε οι αρτοποιοί με τους γερμανικούς φούρνους ξεκινάνε οι αρτοποιοί με τους ξυλόφουρνους.

Το να γεμίσεις ένα καμίνι με 110 φραντζόλες, όπου κάθε φραντζόλα θα μπει με στρατηγική θέση, είναι τεράστια τέχνη. Μία φραντζόλα αν μπει λάθος, πέταξες όλη τη φουρνιά. Αυτά είναι μυστικά που περνάνε από γενιά σε γενιά. Καμία σχολή δε μπορεί να διδάξει την τέχνη του ξυλόφουρνου.

Ποια είναι η μεγαλύτερη πρόκληση για εσάς ως επαγγελματίες λειτουργώντας ένα φούρνο στη Σέριφο;

Η μεγαλύτερη πρόκληση για μένα ως επαγγελματίας γενικά και όχι μόνο στη Σέριφο, είναι να μπορώ να φτιάχνω προϊόντα τα οποία δεν κυκλοφορούν αλλού στην αγορά. Και να μπορώ να βλέπω τον πελάτη όταν τα γεύεται να εκστασιάζεται.

Ποιοι είναι οι στόχοι σας για το μέλλον;

Το 2018 φιλοδοξούμε να φτιάξουμε έναν χώρο 150 τμ ο οποί-



ος θα γίνει αποκλειστικό συσκευαστήριο για το γλυκοσούσαμο που παράγουμε, ώστε αυτό να μπορεί να φύγει πλέον και εκτός Σέριφου. Στόχος μας δεν είναι μόνο η αγορά της Αθήνας ή της Ελλάδας γενικά, αλλά κυρίως μας ενδιαφέρουν οι αγορές του εξωτερικού. Επειδή το προϊόν έχει τεράστια ζήτηση από τη Γερμανία, τη Γαλλία και την Ιταλία μας ενδιαφέρουν περισσότερο αυτές οι αγορές. Όνειρό μου είναι κάποιος που βρίσκεται στη Γερμανία όταν δοκιμάσει το γλυκοσούσαμο, ναιώσει την ανάγκη να μπει στο χάρτη για να δει που είναι αυτό το νησί στο οποίο φτιάχνεται αυτό το προϊόν. Αυτή είναι όλη η μαγεία στο προϊόν. Αυτός είναι ο στόχος μας. Να φτιάξουμε προϊόντα που θα φύγουν στο εξωτερικό. Πάντοτε με τις σωστές προδιαγραφές και με τις αντίστοιχες πιστοποιήσεις για να περάσει το προϊόν τις πόρτες του εξωτερικού άνετα.

Ακολουθούν δύο πολύ ιδιαίτερες συνταγές για ψωμί που μας έδωσε ο κος Αρχοντούλης χρησιμοποιώντας πάντοτε άλευρα της Μύλοι Ασωπού ABEE.

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

Χωριάτικο ψωμί με κόκκινα σταφύλια φράουλας



Υλικά:

4000 γρ. Αλεύρι 70% κλασσικό Μύλοι Ασωπού, **2000 γρ.** Αλεύρι κίτρινο χωριάτικο Εύγευστο Μύλοι Ασωπού, **180 γρ.** Μαγιά νωπή, **120 γρ.** Αλάτι, **1.000 γρ.** Σταφύλια κόκκινα φράουλας, **60 γρ.** Ζάχαρη, **3.400 λίτρα** νερό

Εκτέλεση

Βάζουμε στο ζυμωτήριο τα αλευρά μας, κατόπιν τη μαγιά σε μορφή τρίμματος και μετά τη ζάχαρη. Έχουμε χτυπήσει στο μπλέντερ τα σταφύλια μας και κρατάμε το χυμό τους. Προσθέτουμε στο ζυμωτήριο το χυμό από τα σταφύλια και έπειτα το νερό. Ζυμώνουμε για 2 λεπτά στην αργή ταχύτητα. Προσθέτουμε το αλάτι και ζυμώνουμε για 8 λεπτά στη γρήγορη ταχύτητα. Αλευρώνουμε ένα πλαστικό δοχείο με αλεύρι 70% και τοποθετούμε το ζυμάρι. Το σκεπάζουμε με ρολό νάιλον και με πανιά. Το αφήνουμε 24 ώρες στους 5°C. Μετά το πέρας χρόνου 24 ωρών το αφήνουμε σε θερμοκρασία περιβάλλοντος για 30 λεπτά. Κόβουμε 500 γρ. ή 1000 γρ. χωρίς πλάσιμο. Ψήνουμε σε ξυλόφουρνο στους 230°C για 50 λεπτά.

**Μύλοι
Ασωπού**
...εμείς φτιάχνουμε το αλεύρι!



Άρτος ολικής με κρόκο Κοζάνης, μελοστάφυλο και σταφίδα σουλτάνα



Υλικά:

1500 γρ. Αλεύρι ολικής Full Bran Fino Μύλοι Ασωπού, **1500 γρ.** Αλεύρι 70% Κλασσικό Μυλοι Ασωπού, **5 γρ.** Κρόκο Κοζάνης σε σκόνη, **60 γρ.** Αλάτι, **90 γρ.** Μαγιά νωπή, **6 κουταλιές της σούπας** Μελοστάφυλο, **700 γρ.** Σταφίδα σουλτάνα, **2 λίτρα.** Νερό

Εκτέλεση

Προσθέτουμε στο ζυμωτήριο τα άλευρα, το κρόκο Κοζάνης, τη μαγιά σε κομμάτια, το μελοστάφυλο, το νερό ζυμώνοντας για 2 λεπτά στη χαμηλή ταχύτητα. Προσθέτουμε το αλάτι και ζυμώνουμε για 8 λεπτά στη γρήγορη ταχύτητα. Στο τέλος του ζυμώματος προσθέτουμε τη σταφίδα. Αλευρώνουμε ένα πλαστικό δοχείο με αλεύρι 70% και τοποθετούμε το ζυμάρι στο δοχείο. Το σκεπάζουμε με ρολό νάilon και με πανιά και το αφήνουμε 24 ώρες στους 5°C. Μετά το πέρας χρόνου 24 ωρών, το αφήνουμε σε θερμοκρασία περιβάλλοντος για 30 λεπτά. Κόβουμε σε 500γρ. ή 1000 γρ. χωρίς πλάσιμο. Ψήνουμε σε ξυλόφουρνο στους 230°C για 50 λεπτά.

**Μύλοι
Ασωπού**
...εμείς φτιάχνουμε το αλεύρι!



ΤΕΧΝΙΚΑ

Αλεύρι ολικής άλεσης: Ένας σύμμαχος για την υγεία

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

Τα προϊόντα ολικής αλέσεως όλο και πληθαίνουν στην αγορά και υπόσχονται πολλά οφέλη που βασίζονται σε μεγάλες επιστημονικές μελέτες. Τα τελευταία χρόνια η αγορά έχει δείξει έντονη στροφή προς την υγιεινή διατροφή. Η στροφή αυτή υποδεικνύεται από την τάση των καταναλωτών, ως αντίδραση σε επιστημονικά δεδομένα, που δείχνουν ότι η σωστή διατροφή μπορεί να βελτιώσει την ποιότητα ζωής, αλλά και ακόμα και να την παρατείνει.



Photo by http://www.casimuseiter.com



Τι είναι τα προϊόντα ολικής άλεσης

Μία από τις σημαντικότερες σχετικές εξελίξεις, ήταν η γεωμετρική αύξηση των προϊόντων ολικής αλέσεως. Όταν λέμε προϊόντα ολικής αλέσεως συνήθως αναφερόμαστε στα δημητριακά, αλλά όχι αποκλειστικά. Η μέθοδος παρασκευής τροφής ολικής αλέσεως σημαίνει ότι ο καρπός του φυτού (συνήθως δημητριακό) αλέθεται ολόκληρος, χωρίς την απομάκρυνση του φλοιού, που αποκαλείται και πίτουρο.

Αλέθοντας έναν καρπό, παράγουμε αλεύρι. Αλεύρι μπορεί να παραχθεί από όλους σχεδόν τους καρπούς, αλλά συνήθως το αλεύρι είναι από δημητριακά, ενώ το 95% των αλεύρων που χρησιμοποιείται καθημερινά είναι σιτάρι. Σπανιότερα βρίσκουμε αλεύρι από σίκαλη, βρώμη, κριθάρι και άλλα δημητριακά, αλλά οι πολύ μερακλήδες μπορούν να βρουν και αλεύρι από φαγόπυρο, ρεβύθια και άλλους σπόρους που δεν ανήκουν στα δημητριακά.

Άρα, όταν λέμε ολικής αλέσεως δεν εννοούμε ένα σπόρο, αλλά την επεξεργασία του. Τα προϊόντα που δεν είναι ολικής αλέσεως, σημαίνει ότι παρασκευάζονται από αλεύρι που ο καρπός από τον οποίο προήλθε έχει απογυμνωθεί από τον φλοιό.

Οφέλη του φλοιού των δημητριακών

Ο φλοιός των δημητριακών (και των καρπών γενικότερα) είναι πολύ πλούσιος σε βιταμίνες, αλλά ιδιαίτερα πλούσιος σε φυτικές ίνες. Οι φυτικές ίνες έχουν πολύ σημαντικές επιδράσεις στην υγεία. Προλαμβάνουν την εμφάνιση πολλών μορφών καρκίνου, μειώνουν τον καρδιαγγειακό κίνδυνο και βελτιώνουν την υγεία του γαστρεντερικού συστήματος. Οι βιταμίνες που περιέχονται στον φλοιό των καρπών είναι επίσης σημαντικές και οι σπουδαιότερες στα δημητριακά είναι οι βιταμίνες του συμπλέγματος Β, που σχετίζονται με την υγεία ποικιλοτρόπως.

Θρεπτική σύσταση του ψωμιού ολικής άλεσης

Το ψωμί είναι σημαντική πηγή θρεπτικών συστατικών για τον ανθρώπινο οργανισμό. Παρασκευάζεται από τα δημητριακά, τα οποία αποτελούν τη βάση της διατροφής των περισσότερων λαών. Είναι καθημερινή τροφή τόσο για τον άνθρωπο όσο και για τα ζώα.

Το ψωμί είναι πλούσιο σε:

- **Γλουτένη (πρωτεΐνη)**, η οποία βοηθάει στην ανάπτυξη και συντήρηση του μυϊκού συστήματος.
 - **Άμυλο (υδατάνθρακας)**, το οποίο παρέχει ενέργεια στον οργανισμό για να μπορεί να αντεπεξέλθει στις διάφορες δραστηριότητες.
 - **Κυτταρίνη (υδατάνθρακας)**, η οποία είναι απαραίτητη για την καλή πέψη και καλή λειτουργία του εντέρου.
 - **Βιταμίνη Ε**, η οποία έχει αντιοξειδωτικές ιδιότητες, διατηρεί υγιή τα αιμοφόρα αγγεία και βοηθάει στην αναπαραγωγή.
 - **Κάλιο**, το οποίο βοηθάει στη διατήρηση ομαλού ισοζυγίου του νερού μέσα στα κύτταρα του σώματος, σαν βασικός ενεργοποιητής για έναν αριθμό ενζύμων, στη σταθεροποίηση της εσωτερικής δομής των κυττάρων του σώματος και ακόμη βοηθάει στην αύξηση της διεγερσιμότητας των μυών της καρδιάς και του σκελετού, έτσι ώστε να τους καταστήσει πιο δεκτικούς στις νευρικές ώσεις.
 - **Νάτριο**, το οποίο βοηθάει στη μεταβίβαση νευρικών ώσεων, στην εκτέλεση των μυϊκών συσπάσεων, στη διατήρηση ομαλού ισοζυγίου νερού μεταξύ των κυττάρων του σώματος και των περιβαλλόντων υγρών (όπως το κάλιο) καθώς επίσης βοηθάει στην ενεργό μεταφορά των θρεπτικών αμινοξέων και της γλυκόζης μέσα στα κύτταρα του σώματος.
 - **Βιταμίνες Β (Β1, Β2, νιασίνη)**, οι οποίες είναι υπεύθυνες για την καλή κατάσταση του νευρικού και πεπτικού συστήματος καθώς και για την καλή κατάσταση του δέρματος.
- Τα τελευταία χρόνια οι ελληνικοί φούρνοι κατακλύστηκαν από μια απίστευτη ποικιλία αλεύρων και ψωμιών, που «ανταγωνίζονται» το κλασικό άσπρο, χωριάτικο ψωμί. Παρακάτω αναφέρονται κάποια είδη ψωμιού ενδεικτικά:

Καθάριο ή άσπρο ψωμί	Φτιαγμένο μόνο από καλά κοσκινισμένο σιτάρι.
Σταρένιο ή ολικής αλέσεως ψωμί	Προέρχεται από την άλεση ολόκληρου του σιταριού (και είναι πλούσιο σε φυτικές ίνες). Το σταρένιο ψωμί που γίνεται με προζύμι, είναι το παραδοσιακό ελληνικό ψωμί.
Μπομπότα	Ψωμί από καλαμπόκι.
Πολύσπορο ψωμί	Γίνεται από το σύνολο των δημητριακών (σιτάρι, κριθάρι, σίκαλη, βρώμη, καλαμπόκι, ρύζι και κεχρί).
Ψωμί σίκαλης	Είναι καλό για τους διαβητικούς γιατί έχει μικρή ποσότητα αμύλου και περισσότερη πρωτεΐνη από το σταρένιο.
Γερμανικό ψωμί	Γίνεται από μείγμα δημητριακών με κυρίαρχη τη σίκαλη.

Πρέπει να διευκρινιστεί ότι, όταν λέμε μαύρο ψωμί, εννοούμε ουσιαστικά το ψωμί ολικής άλεσης στο οποίο δεν έχει αφαιρεθεί το πίτυρο (ο εξωτερικός φλοιός του δημητριακού). Ανάμεσα στο ψωμί ολικής άλεσης και στο άσπρο ψωμί θα πρέπει να προτιμάται κυρίως το πρώτο. Όσον αφορά τις θερμίδες ανάμεσα στα δύο αυτά είδη ψωμιού, είναι σχεδόν οι ίδιες. Η σαφής όμως υπεροχή του ψωμιού που είναι ολικής άλεσης ή σικάλεως ή πολύσπορο, βρίσκεται στις θετικές επιδράσεις των περισσότερων φυτικών ινών που περιέχουν.

Τα οφέλη των φυτικών ινών

Οι φυτικές ίνες είναι το συστατικό των φυτικών τροφών που δεν απορροφάται από τον οργανισμό και βοηθά στην καλή λειτουργία του εντέρου. Είναι πλούσιες σε κυτταρίνη και πηκτίνη και ανήκουν στους σύνθετους υδατάνθρακες. Συναντώνται κυρίως στα φρούτα, τα λαχανικά, τα όσπρια και τις πατάτες, κυρίως στη φλούδα τους. Διακρίνονται σε διαλυτές (βρώμη, δημητριακά, όσπρια) και αδιάλυτες (ψωμί). Έχει διαπιστωθεί ότι οι φυτικές ίνες προστατεύουν από τον καρκίνο του εντέρου, τις αιμορροΐδες, τη δυσκοιλιότητα, την παχυσαρκία και διάφορες εντερικές παθήσεις, περιορίζουν τη χοληστερίνη και συνιστώνται στους διαβητικούς.

Έρευνες έχουν πλέον αποδείξει ότι οι τροφές με μεγάλη περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες (δημητριακά, όσπρια, φρούτα, λαχανικά) οδηγούν σε αυτοκαταστροφή τα καρκινικά κύτταρα. Τελευταία, υπάρχουν σημαντικές ενδείξεις ότι οι φυτικές ίνες παρέχουν προστασία και κατά του καρκίνου του μαστού. Μάλιστα γι' αυτόν τον σκοπό το Εθνικό Αντικαρκινικό Ινστιτούτο των ΗΠΑ συνιστά σε κάθε γυναίκα να καταναλώνει καθημερινά 20-30γρ. φυτικών ινών. Κάτι τέτοιο μπορεί να επιτευχθεί αν αντικατασταθεί το άσπρο ψωμί με ψωμί ολικής άλεσης ή σικάλης, αν συμπεριληφθούν στο πρωινό τα δημητριακά (κυρίως από φλοιό σιταριού) και αν αυξηθούν γενικά στο διαιτολόγιό τα φρούτα, τα λαχανικά και τα όσπρια.

Επιπλέον, αδυνατίζουν, επειδή καταλαμβάνουν όγκο στο στομάχι δημιουργώντας αίσθημα κορεσμού και ωθούν να περιοριστεί η ποσότητα από τις υπόλοιπες τροφές.

Το άσπρο ψωμί μπορεί πάρα πολύ εύκολα να αφομοιωθεί από το ανθρώπινο σώμα, με συνέπεια την πιο δραστική αύξηση του σακχάρου στο αίμα ενώ αντίθετα το ψωμί ολικής άλεσης και ακόμη περισσότερο το ψωμί σικάλης δεν αφομοιώνεται εύκολα από τον ανθρώπινο οργανισμό με αποτέλεσμα να μην προκαλείται απότομη αύξηση του γλυκαιμικού δείκτη. Επιπλέον, λόγω της ιδιότητάς του να αφομοιώνεται εύκολα το άσπρο ψωμί από τον ανθρώπινο οργανισμό έχει σαν αποτέλεσμα να δημιουργεί γρηγορότερα το αίσθημα της πείνας.

Τέλος, θα πρέπει να προσθέσουμε ότι οι φυτικές ίνες λειτουργούν σαν εναλλάκτες κατιόντων, μειώνοντας τη διαθεσιμότητα του σιδήρου (Fe), ψευδαργύρου (Zn) και ασβεστίου (Ca) και των ηλεκτρολυτών και γι' αυτό θα πρέπει να καταναλώνονται με μέτρο.

Η Ευρωπαϊκή μελέτη HEALTHGRAIN

Στα πλαίσια της ανάδειξης της αξίας των προϊόντων ολικής άλεσης, βρίσκεται σε εξέλιξη στην Ευρώπη ένα νέο πρό-



γραμμα με τίτλο "HEALTHGRAIN". Το εν λόγω πρόγραμμα ξεκίνησε το 2005 και έχει αναλάβει να εκτιμήσει την ποιότητα των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών των προϊόντων δημητριακών, να συμβάλει στην ανάπτυξη νέων τεχνολογιών για την παραγωγή λειτουργικών τροφίμων που θα περιέχουν συστατικά των σιτηρών (όπως φυτικές ίνες, φυτοθρεπτικά συστατικά, αντιοξειδωτικά, ολιγοσακχαρίτες κ) και να διερευνήσει τη σχέση μεταξύ αυτών των συστατικών και της πρόληψης διαφόρων νοσημάτων.

Παράλληλα, τίθεται σε εφαρμογή κι ένα πρόγραμμα διάδοσης της ευεργετικής επίδρασης της κατανάλωσης προϊόντων ολικής άλεσης στους επιστήμονες υγείας αλλά και στις βιομηχανίες τροφίμων.

Παρότι είναι ευρέως γνωστό ότι μπορούμε να επωφεληθούμε από την κατανάλωση σιτηρών ολικής αλέσεως, ο ρόλος τους στην προαγωγή της υγείας δεν είναι ακόμη πλήρως κατανοητός από τους καταναλωτές. Αναμένονται λοιπόν τα αποτελέσματα τρεχουσών αλλά και μελλοντικών ερευνών, οι οποίες θα συμβάλουν στον προσδιορισμό των συστατικών αλλά και των μηχανισμών στους οποίους αποδίδονται οι ευεργετικές ιδιότητες των τροφίμων αυτών.

Συμπερασματικά, είναι πολύ σημαντικό να καταναλώνονται τροφές πλούσιες σε φυτικές ίνες που μπορούν να αναστείλουν την εμφάνιση διαφόρων μεταβολικών νόσων και διαταραχών του γαστρεντερικού συστήματος ή να τις βελτιώσουν. Γι' αυτό προτιμήστε το μαύρο ψωμί και τις ποικιλίες του, ώστε να επωφεληθείτε των ευεργετικών του συστατικών και όχι για να μη «φορτωθείτε» με θερμίδες, αφού η υψηλή του θρεπτική αξία συμβαδίζει με μια θερμιδική αξία ισάξια αυτής του λευκού ψωμιού.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.

1. Βαλεντίνη Ιγνατιάδου – Ραγκούση (1998). Χημεία Φυσικών Προϊόντων. Εκδόσεις Συμμετρία 2. <https://meygeia.gr> 3. www.diatrofi.gr



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:   

ΥΠΟ ΤΗΝ ΑΙΓΙΔΑ



ΧΟΡΗΓΟΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ



ROTA
Οργάνωση Εκθέσεων
Τηλ.: 2 111 801 801
www.rota.gr

ΘΕΜΑ

Τεχνικές επιβραδυνόμενης παρασκευής

Από τότε που ο αρτοποιός άρχισε να φτιάχνει το ψωμί του και ως τις τελευταίες δεκαετίες, τα στάδια παρασκευής ψωμιού διαδέχονταν αυστηρά και σχεδόν απaráλλαχτα το ένα το άλλο, στο πέρασμα των αιώνων. Ωστόσο αυτή η αρχέγονη και κλασική μέθοδος παρασκευής που περιλαμβάνει το ζύμωμα, την πρώτη ωρίμανση, τη διαίρεση, το πλάσιμο, το φούσκωμα και το ψήσιμο σε μια σειρά αυστηρή και χωρίς διακοπή, δημιουργεί ορισμένες αντιξοότητες. Για να αντιμετωπιστούν αυτές οι αντιξοότητες τα τελευταία χρόνια εμφανίστηκαν νέες τεχνικές που περιγράφονται ως «επιβραδυνόμενη παρασκευή» και προσφέρουν τη δυνατότητα ποικιλίας ικανοποίησης της εκάστοτε ζήτησης σε όλη τη διάρκεια της ημέρας και βέβαια καλύτερη ποιότητα ζωής για τον αρτοποιό.



Οι τεχνικές αυτές παρουσιάζονται συνοπτικά. Η χρήση της ψύξης, η επιβράδυνση της ωρίμανσης της ζύμης, η διακοπή της ωρίμανσης της ζύμης, καθώς και η τεχνολογία των ημιψημένων προϊόντων είναι μερικές από αυτές.

Σε γενικές γραμμές, τα οφέλη μπορούν να συνοψιστούν στα εξής:

α. Καλύτερη οργάνωση της παραγωγής.

β. Λιγότερες πρωινές ώρες εργασίας. Η εργασία μπορεί να ξεκινά αργότερα και ο αρτοποιός έχει τη δυνατότητα να φουρνίσει αμέσως, με τον ανάλογο προγραμματισμό.

γ. Πάντα φρεσκοψημένα προϊόντα, ανάλογα με τη ζήτησή τους κατά τη διάρκεια της ημέρας.

Χρήση ψύξης

Επιβράδυνση της ωρίμανσης της ζύμης ή διακοπή της ωρίμανσής της

Η τεχνολογία της ψύξης έχει πλέον εισβάλει για τα καλά στα εργαστήρια αρτοποιίας και είναι απαραίτητη για τη διατήρηση ψημένων, προψημένων ή άψητων προϊόντων. Η αρχή έγινε στη δεκαετία του '50. Η τεχνολογία όμως της εποχής εκείνης δεν μπορεί σε καμιά περίπτωση να συγκριθεί με τα σημερινά τεχνολογικά επιτεύγματα, κι αυτό γιατί εκείνη την εποχή η τεχνολογία βρισκόταν σε εμβρυακή κατάσταση και υπήρχε έλλειψη πείρας και εφαρμογής. Από τότε έχουν περάσει αρκετά χρόνια εξέλιξης της τεχνολογίας αυτής, που μαζί με τις εμπειρίες που προέκυψαν από την εφαρμογή της οδήγησαν στη δημιουργία της νέας τεχνολογίας του σήμερα, δηλαδή στην τεχνολογία της επιβράδυνσης και της διακοπής της ωρίμανσης της ζύμης.

Επιβράδυνση της ωρίμανσης

Η επιβράδυνση της ωρίμανσης της ζύμης εφαρμόζεται εδώ και 25 περίπου χρόνια με θετικά αποτελέσματα, ιδίως στην ομάδα των αρτοσκευασμάτων. Ο τρόπος αυτός παραγωγής παρέχει τη δυνατότητα μείωσης των πρωινών ωρών εργασίας και ψησίματος των αρτοσκευασμάτων μετά το πέρας του ψησίματος του ψωμιού ή σε οποιαδήποτε άλλη χρονική στιγμή κατά τη διάρκεια της ημέρας.

Κατά κανόνα η επιβράδυνση της ωρίμανσης εφαρμόζεται για μικρό χρονικό διάστημα (από τη μια μέρα στην άλλη) σε θερμοκρασίες μεταξύ +2° C έως -5° C. Επίσης, χρησιμοποιείται και στα προϊόντα που πρόκειται να αποθηκευτούν για μεγαλύτερα χρονικά διαστήματα. Με τη διαδικασία αυτή και μέσω της αλληλεπίδρασης της μαγιάς και της θερμοκρασίας μπορούμε να επιβραδύνουμε την ωρίμανση της ζύμης.

Παραδείγματα επιβράδυνσης:

α. Επιβράδυνση ωρίμανσης σε θερμοκρασία περιβάλλοντος από 3 έως 5 ώρες, με την ποσότητα της μαγιάς να μειώνεται (1-2%).

β. Επιβράδυνση ωρίμανσης σε θερμοκρασία συντήρησης (ψυκτικός θάλαμος) με κανονική ποσότητα μαγιάς (2-3%) για 6-8 ώρες.

γ. Επιβράδυνση ωρίμανσης στους 0° C έως +2° C με μειωμένη ποσότητα μαγιάς για 18-20 ώρες.

Διακοπή της ωρίμανσης της ζύμης

Η διακοπή της ωρίμανσης της ζύμης εφαρμόζεται από το 1977 στα εργαστήρια αρτοποιίας και κυρίως χρησιμοποιείται για τα ψωμιά και εν μέρει για τα αρτοσκευάσματα. Σε γενικές γραμμές, δε χρειάζεται να γίνουν αλλαγές στις συνταγές των προϊόντων που πρόκειται να υποστούν τη διαδικασία αυτή, παρά μόνο μερικές μικρές αλλαγές για την καλύτερη προσαρμογή του ζυμαριού.

Με τη διαδικασία αυτή και μέσω της επίδρασης της παραμέτρου της θερμοκρασίας, διακόπτεται η ωρίμανση για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα. Η κατάσταση του σώματος του νερού είναι "στερεή". Παραδείγματα διακοπής της ωρίμανσης:

α. Διακοπή της ωρίμανσης τεμαχίων ζύμης που δεν έχουν

ωριμάσει, για 1-2 ημέρες, από τους -7° C έως -10° C.

β. Διακοπή της ωρίμανσης "άγουρων" τεμαχίων ζύμης, για περισσότερο από 2 ημέρες, στους -18° C.

Από τη διαδικασία της διακοπής της ωρίμανσης της ζύμης εξαιρούνται τα ψωμιά που για τη διόγκωσή τους χρησιμοποιείται προζύμι. Η πράξη έδειξε ότι η μείωση των ποσοτήτων του προζυμιού επιδρά θετικά στη γέυση των προϊόντων που έχουν υποστεί διακοπή της ωρίμανσής τους.

Σημαντικός παράγοντας για την τεχνολογία αυτή είναι ο χειρισμός της ψυγιοστόφας που (κατά κανόνα) θα πρέπει να επιτρέπει τη γρήγορη μείωση της θερμοκρασίας και τη σταδιακή άνοδό της, μέχρι την απαιτούμενη για την ωρίμανση θερμοκρασία, έτσι ώστε να εξασφαλίζεται η επιτυχία του αποτελέσματος.

Στην παραγωγή των παγωμένων ζυμαριών, ενδιαφερόμαστε για τη συντήρηση της πλήρους ζυμαρικής δραστηριότητας της μαγιάς και της φυσιολογικής ακεραιότητάς της. Αυτός ο στόχος επιτυγχάνεται, κατά ένα μεγάλο μέρος, με τις κατάλληλες μεθόδους προετοιμασίας της ζύμης και με το σωστό πάγωμα και ξεπάγωμα των ζυμαριών. Με τη μείωση θερμοκρασίας στη θερμοκρασία ψύξης, αρχίζει η συντήρηση του τροφίμου ή του ζυμαριού στην προκειμένη περίπτωση και ολοκληρώνεται με τη μείωση των φυσικών και χημικών αντιδράσεων που θα εμφανίζονταν σε θερμοκρασία δωματίου.

Πολλές και διαφορετικές μικροσκοπικές αλλαγές δημιουργούνται στο ζυμάρι που αρχίζει να παγώνει. Αρχικά, υπάρχει αλλαγή της φάσης του νερού σε πάγο. Αυτό συμβαίνει ακόμη και στο καθαρό νερό. Στα συστήματα τροφίμων, η εφαρμογή των χαμηλών θερμοκρασιών είναι ένα πιο σύνθετο φαινόμενο με πολύ περισσότερες αλλαγές απ' ό,τι φαίνεται στο πάγωμα του καθαρού νερού. Εάν ο ρυθμός παγώματος δεν είναι πολύ γρήγορος, θα σχηματιστούν μεγάλοι κρύσταλλοι πάγου που θα είναι καταστρεπτικοί για τις μεμβράνες των κυττάρων. Η καταστροφή αυτή μπορεί να δημιουργήσει πολλά προβλήματα στην ποιότητα του τελικού προϊόντος. Είναι πολύ σημαντικό, κατά το πάγωμα της ζύμης, να διατηρηθεί η ακεραιότητα των κυττάρων της μαγιάς, προκειμένου να συντηρηθεί και να λειτουργήσει στη φάση της ωρίμανσης. Αν και το νερό είναι κύριο συστατικό των ζυμαριών και πολλών άλλων τροφίμων, δεν παγώνει απαραίτητα στο σημείο πήξης του (0° C), δεδομένου ότι οι διαλυμένες ουσίες μεταβάλλουν το σημείο πήξης. Επίσης, το νερό στα ζυμάρια, αλλά και γενικά στα τρόφιμα, δεν υπάρχει μόνο ελεύθερο, αλλά σε ένα μεγάλο ποσοστό είναι συνδεδεμένο με τις πρωτεΐνες και τους υδατάνθρακες. Η τελική θερμοκρασία, τόσο στο ψωμί όσο και στις μπαγκέτες και τα αρτίδια δε θα πρέπει να υπερβαίνει τους +26° C. Πρέπει να σημειωθεί ότι η ενεργοποίηση της μαγιάς πριν παγώσει χαμηλώνει τη σταθερότητα της ζύμης και παράγει χαμηλής ποιότητας ψωμιά και αρτοσκευάσματα.

Ο ρυθμός της ψύξης επηρεάζεται από τη σύνθεση, τη δομή και το μέγεθος του υλικού. Στην εξωτερική επιφάνεια των προϊόντων θα υπάρχει χαμηλότερη θερμοκρασία από το εσωτερικό. Επιπλέον, το ποσοστό εξαγωγής θερμότητας εξαρτάται από τη διαφορά θερμοκρασίας του προϊόντος και του χώρου εφαρμογής της χαμηλής θερμοκρασίας.

Στο σχηματισμό ζύμης, είναι απαραίτητο να μετασχηματιστούν τα μικρά μόρια γλουτένης σε ένα μεγάλο και συνεκτικό δίκτυο, σύστημα που εκθέτει τις ιζώδεις, ελαστικές και συνεκτικές ιδιότητες. Σε πρώτη φάση της μείξης, οι πρωτεΐνες είναι ενυδατωμένες και έπειτα κατά τη διάρκεια της επόμενης μείξης αυτές αλληλεπιδρούν η μια με την άλλη. Εκτός από την πρωτεϊνική αλληλεπίδραση, άλλα συστατικά, όπως τα λιπίδια του αλεύρου, τα άλατα και το άμυλο συμμετέχουν στο σχηματισμό της δομής της γλουτένης. Το πλέγμα της γλουτένης,

που είναι ένα ιδιαίτερα λειτουργικό συστατικό των ζυμαριών, πρέπει να διατηρήσει τις ρεολογικές του ιδιότητες. Οι φυσικοχημικές ιδιότητες της γλουτένης πρέπει να παραμείνουν άθικτες, έτσι ώστε η παγωμένη γλουτένη να μπορεί να δώσει ένα τελικό αποτέλεσμα, όπως αυτό χωρίς τη χρήση χαμηλών θερμοκρασιών. Οι σχηματιζόμενοι κρύσταλλοι πάγου μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στη δομή της γλουτένης, όταν πρόκειται για παγωμένες ζύμες. Αυτό απαιτεί προσοχή κατά τη διάρκεια του παγώματος και ξεπαγώματος των ζυμαριών, ώστε να μειωθούν τα προβλήματα που μπορούν να προκύψουν είτε από το μέγεθος των κρυστάλλων είτε από τις φυσικές και χημικές αντιδράσεις, κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας και της αποθήκευσης σε χαμηλές θερμοκρασίες. Η αποδυναμωση της ζύμης μπορεί να προκληθεί, επίσης, από τη δράση ορισμένων πρωτεολυτικών ενζύμων, τα οποία διασπούν τους δεσμούς των πεπτιδίων και των πρωτεϊνών. Αυτή η αντίδραση αποδυναμώνει τη δομή γλουτένης, τη δύναμη διατήρησης αερίου στις ζύμες. Στα αλεύρια που αλέθονται από υγιείς σπόρους σιτηρού, το επίπεδο αυτών των ενζύμων είναι πολύ μικρό για να δημιουργηθεί αποσταθεροποίηση της ζύμης. Όταν χρησιμοποιούνται άλευρα από σιτηρά που έχουν βλαστήσει και επομένως έχουν υψηλά επίπεδα ενζυμικής δραστηριότητας, υπάρχουν επιπτώσεις στη σταθερότητα κατά την αποθήκευση.

Παραγωγική διαδικασία της επιβράδυνσης και της διακοπής της ωρίμανσης

Η επιλογή των σωστών πρώτων υλών και ο τρόπος παρασκευής της ζύμης είναι απαραίτητοι παράγοντες για την επιτυχία, όταν εφαρμόζονται οι τεχνικές της επιβράδυνσης και της διακοπής της ωρίμανσης της ζύμης. Αυτό ισχύει τόσο για τα αρτοποιήματα, όσο και για τα ψωμιά.

Τα άλευρα

Θα πρέπει να έχουν την ανάλογη δύναμη, ώστε να δώσουν ένα ικανοποιητικό προϊόν. Χρειάζεται προσοχή σε αυτά που έχουν μικρό ποσοστό γλουτένης ή χαμηλή δύναμη. Επίσης, το ζυμάρι που θα παραχθεί πρέπει να είναι ζυμωμένο σωστά για να δώσει καλό τελικό αποτέλεσμα, αλλά και σε σχετικά "σύντομο" χρόνο ζυμώματος να είναι έτοιμο. Οι μεγάλοι χρόνοι παράγουν θερμότητα. Έτσι, επιταχύνεται η ζύμωση και θα πρέπει να ελαχιστοποιηθεί κατά την είσοδό της στο ψυγείο ή την ψυγειοστόφα.

Ποσότητα μαγιάς

Στη διακοπή της ωρίμανσης δε θα πρέπει να μειώνεται η ποσότητα της μαγιάς. Στην επιβράδυνση θα πρέπει να γίνεται προσαρμογή της ποσότητας της μαγιάς σε σχέση με το χρόνο και τη θερμοκρασία αποθήκευσης.

Βελτιωτικά

Καλό θα είναι να μη χρησιμοποιούνται βελτιωτικά πλούσια σε ένζυμα, γιατί οδηγούν στην παραμόρφωση του σχήματος και επιδρούν αρνητικά στη διόγκωση των προϊόντων. Τα ειδικά βελτιωτικά, που είναι κατάλληλα για τις τεχνικές αυτές, επιφέρουν καλύτερα αποτελέσματα.

Χρόνος ξεκούρασης της ζύμης

Ο χρόνος ξεκούρασης της ζύμης θα πρέπει να είναι σχετικά σύντομος.

Μείωση της θερμοκρασίας

Η τοποθέτηση των ζυμαριών πρέπει να γίνεται σε όσο το δυνατόν πιο χαμηλές θερμοκρασίες θαλάμου. Όταν τα προϊόντα πρόκειται να αποθηκευτούν για περισσότερες από μία ημέρες, η διακοπή της ωρίμανσης είναι προτιμότερη από την επιβράδυνσή της.

Πληρότητα του θαλάμου

Η ελαχιστοποίηση των προβλημάτων επιτυγχάνεται όταν ο θάλαμος είναι πλήρης. Κατ' αυτό τον τρόπο μειώνεται και η

κατανάλωση ενέργειας.

Χρόνος ωρίμανσης

Τα τεμάχια της ζύμης δεν επιτρέπουν τη γρήγορη μετάδοση (απορρόφηση) της θερμοκρασίας. Για το λόγο αυτό, πρέπει να μεσολαβήσει αρκετός χρόνος μεταξύ της απόψυξης και της ωρίμανσης.

Τελική θερμοκρασία (ανώτατη θερμοκρασία)

Η τελική θερμοκρασία του θαλάμου δε θα πρέπει να ξεπερνά τους 30° C, προκειμένου να μην υπάρχουν μεγάλες διαφορές θερμοκρασίας μεταξύ των τεμαχίων της ζύμης και του χώρου του θαλάμου. Κατά τη διάρκεια ξεπαγώματος και ψήσιματος επιτυγχάνονται καλύτερα αποτελέσματα χρησιμοποιώντας ελεγχόμενα σταδιακά βήματα. Αν το σταδιακό πρόγραμμα απόψυξης είναι αδύνατο, τότε μπορούν να ξεπαγώσουν σε 1 ώρα να εφαρμοστεί σε θερμοκρασία δωματίου και μετά να οδηγηθούν για στοφάρισμα.

Ψήσιμο

Όταν έχει προηγηθεί επιβράδυνση ή διακοπή ωρίμανσης, τα τεμάχια της ζύμης είναι σχετικά κρύα μέχρι και πριν τοποθετηθούν στο φούρνο. Για το λόγο αυτό θα πρέπει να φουρνίζονται με μειωμένη ποσότητα ατμού.

Προβλήματα που μπορεί να εμφανιστούν

Τα προβλήματα που μπορεί να εμφανιστούν στα προϊόντα που έχουν υποστεί τη διαδικασία της επιβράδυνσης ή της διακοπής της ωρίμανσης παρουσιάζονται στον πίνακα 1.

Πίνακας 1. Προβλήματα στο ψωμί και τα ψωμάκια

Προβλήματα	Αίτια
Μειωμένη διόγκωση	Εσφαλμένη απόψυξη ζύμης.
	Επιφανειακό στέγνωμα ζύμης.
	Υψηλή θερμοκρασία στη στόφα.
Δημιουργία φυσαλίδων στην κόρα	Ανεπαρκής χρόνος ωρίμανσης στην τελική φάση.
	Υπερβολική υγρασία στη στόφα.
	Υψηλή θερμοκρασία ψήσιματος.
	Υπερβολικός ατμός στο φούρνο.
	Απότομη εναλλαγή θερμοκρασίας.
Ανομοιομορφία στο σχήμα - εμφάνιση ψωμιού	Υπαρξη υδρατμών σε υπερβολικό βαθμό.
	Ανεπαρκής χρόνος ωρίμανσης.
	Πολύ χαμηλή θερμοκρασία τεμαχίων ζύμης κατά την είσοδό τους στη στόφα.
Θαμπό/γκρι χρώμα στην κόρα	Υπερβολική θερμοκρασία στη στόφα.
	Υπερβολική υγρασία στη στόφα.
	Αφυδάτωση ζύμης στον καταψύκτη / ψυγείο.
Χοντρή - Παχιά κόρα	Ανεπαρκής ατμός στο φούρνο.
	Χαμηλή υγρασία στη στόφα.
	Αφυδάτωση ζύμης στον καταψύκτη / ψυγείο.
Λευκά στίγματα στην κόρα	Χαμηλή θερμοκρασία ψήσιματος.
	Υπερβολικός χρόνος ψήσιματος.
Ανομοιομορφο χρώμα στην κόρα.	Αφυδάτωση ζύμης στον καταψύκτη / ψυγείο.
	Ανεπαρκής υγρασία κατά την αποθήκευση.
Επιφανειακό "αχίσιο" της ζύμης κατά το ψήσιμο	Χαμηλή θερμοκρασία κατά το φούρνιασμα.
	Ανεπαρκής ατμός στο φούρνο.
	Μικρός χρόνος ωρίμανση στη στόφα.
	Αφυδάτωση ζύμης στον καταψύκτη / ψυγείο.

Τεχνολογία ημιψημένων προϊόντων

Όπως αναφέρθηκε σε προηγούμενο κεφάλαιο, η εμφάνιση του μπαγιατέματος είναι ένα σοβαρό οργανοληπτικό χαρακτηριστικό στα αρτοσκευάσματα, με αποτέλεσμα να μη γίνεται αποδεκτό από τους καταναλωτές. Η παραγωγή φρέσκων προϊόντων σε όλη τη διάρκεια της ημέρας με τη διαδικασία της διακοπτόμενης έψησης μπορεί να χρησιμοποιηθεί στα αρτοσκευάσματα. Όπως το λέει και η ονομασία τους, τα προϊόντα αυτά έχουν ψηθεί ως ένα σημείο και χρειάζονται λίγο ακόμη χρόνο, ώστε αυτό να γίνει έτοιμο προϊόν προς τον καταναλωτή.

Με απλά λόγια, το ψήσιμο γίνεται σε δύο φάσεις και έχουμε τη δυνατότητα μεταξύ αυτών των δύο φάσεων να τα διατηρήσουμε ή και να τα αποθηκεύσουμε για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα. Στην παραγωγή ημιψημένων προϊόντων δεν υπάρχει καμία αλλαγή στις διαδικασίες, εκτός από αυτή του ψοσίματος που γίνεται σε δυο φάσεις. Συνήθως η αρχική φάση του ψοσίματος αντιστοιχεί στο 75% του κανονικού χρόνου έψησης ενός ψωμιού. Στη συνέχεια, γίνεται διακοπή ψοσίματος μέχρι και 20 ώρες και το προϊόν αποθηκεύεται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος. Η τελική φάση ψοσίματος είναι η διαφορά μεταξύ αρχικού χρόνου ψοσίματος και κανονικού χρόνου έψησης, πολλαπλασιασμένη επί 2. Παράδειγμα: Ο κανονικός χρόνος έψησης ενός συγκεκριμένου ψωμιού είναι 60 λεπτά.

Αρχικός χρόνος (φάση) έψησης 75% = 45 λεπτά.

Διακοπή έψησης = 20 ώρες περίπου.

(Υπολειπόμενος χρόνος έψησης 60 - 45 = 15 λεπτά)

Τελική φάση έψησης 15 x 2 = 30 λεπτά.

Εάν συντομευτεί ο χρόνος έψησης στην τελική φάση, υπάρχει ο

κίνδυνος το ψωμί να διατηρήσει ένα σκληρό πυρήνα στο κέντρο του. Αυτό γίνεται γιατί δεν έχει δοθεί στη θερμοκρασία ο απαραίτητος χρόνος επίδρασης της ώστε να επιτευχθεί η ζελατινοποίηση του αμύλου. Για μικροβιολογικούς λόγους ο χρόνος αποθήκευσης, ακόμη και σε συσκευασμένα αρτοσκευάσματα, δεν μπορεί να ξεπερνά τις 72 ώρες, γιατί διαφορετικά θα αρχίσουν να εμφανίζονται σημάδια μούχλας.

Ημιψημένα κατεψυγμένα προϊόντα: ορίζονται τα προϊόντα τα οποία για να διατηρηθούν με τις καλύτερες δυνατές ιδιότητες, αποθηκεύονται σε χαμηλές θερμοκρασίες, γύρω στους 0° C. Για ακόμη μεγαλύτερα χρονικά διαστήματα, μπορεί να εφαρμοστεί και η κατάψυξη.

Τα προϊόντα αυτά ονομάζονται ημιψημένα κατεψυγμένα προϊόντα. Κατά τη διάρκεια της αποθήκευσης των αρτοσκευασμάτων παρατηρείται “μετατόπιση” του νερού. Το νερό μεταφέρεται από την ψίχα στην κόρα και στη συνέχεια εξατμίζεται. Η αντίδραση αυτή είναι παρόμοια και στα ημιψημένα προϊόντα. Μέσω της τελευταίας φάσης της, δηλαδή της μετατόπισης του νερού στην κόρα και της εξάτμισής του, το προϊόν στεγνώνει. Σε αυτό οφείλεται ένα από τα βασικότερα προβλήματα των ημιψημένων προϊόντων, δηλαδή το σκάσιμο (σπάσιμο) της κόρας μετά την πρώτη φάση ψοσίματος. Το πρόβλημα αυτό μπορεί να αποτραπεί με προσαρμογή της συνταγής.

Προβλήματα που μπορεί να εμφανιστούν στα ημιψημένα ή προψημένα αρτοσκευάσματα

Τα πιθανά προβλήματα που εμφανίζονται στα ημιψημένα ή προψημένα προϊόντα παρουσιάζονται στους πίνακες 2 και 3.

Πίνακας 2. Προβλήματα ημιψημένων ή προψημένα αρτοσκευάσματα

Προβλήματα	Αίτια	Λύση
Πολύ έντονο σκάσιμο της επιφάνειας μετά την 1η φάση ψοσίματος.	Πολύ ξηρό περιβάλλον ωρίμανσης.	Προσαρμόζουμε το κλίμα της στόφας.
	Μεγάλος χρόνος έψησης στην 1η φάση ψοσίματος.	Προσαρμόζουμε το χρόνο ψοσίματος.
	Χαμηλή θερμοκρασία στην 1η φάση ψοσίματος.	Ελέγχουμε τη θερμοκρασία ψοσίματος.
	Πολύ μεγάλο χρονικό διάστημα ψύξης.	Μειώνουμε το χρόνο ψύξης.
	Πολύ μεγάλη φάση κατάψυξης.	Μειώνουμε το χρόνο κατάψυξης.
	Ακατάλληλος τρόπος αποθήκευσης.	Ελέγχουμε τις συνθήκες αποθήκευσης.
Δημιουργία πτυχώσεων (ζάρες) μετά την 1η φάση ψοσίματος.	Πολύ μαλακή ζύμη.	Μειώνουμε την ποσότητα νερού.
	Σύντομος (ανεπαρκής) χρόνος ωρίμανσης.	Αυξάνουμε το χρόνο ωρίμανσης των τεμαχίων της ζύμης.
	Παραγίνωμα.	Μειώνουμε την ποσότητα της μαγιάς.
	Ανεπαρκής χρόνος ψοσίματος στην 1η φάση.	Προσαρμόζουμε το χρόνο ψοσίματος.
	Χαμηλή θερμοκρασία ψοσίματος.	Αυξάνουμε τη θερμοκρασία ψοσίματος.

Πίνακας 3. Αποθήκευση των προψημένων (ημιψημένων) ψωμιών

Χρόνος	Θερμοκρασία αποθήκευσης
Έως 20 ώρες	Θερμοκρασία περιβάλλοντος, συσκευασμένα.
Έως 48 ώρες	Στους 0° C έως 5° C συσκευασμένα.
Από 48 ώρες και πάνω	Στους -18° C συσκευασμένα.

Ασφαλείς χειρισμοί διατήρησης των τροφίμων

Χριστίνα Μακρατζάκη {Διαιτολόγος- Διατροφολόγος, MSc in Human Nutrition, University of Sheffield, UK, Master Practitioner στις Διατροφικές Διαταραχές NCFED, Μέλος: ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΗΣ ΟΜΑΔΑΣ «ΔΙΑΤΡΟΦΗ», ΕΔΔΕ, ΕΙΕΠ / email:ninamakr@otenet.gr}

Πόσο καλά γνωρίζουμε να χειριζόμαστε τα τρόφιμα με ασφάλεια; Πολλές φορές νομίζουμε ότι τα μεταχειριζόμαστε προσεκτικά, αλλά στην ουσία μπορεί να εκθέτουμε τον εαυτό μας σε διάφορους κινδύνους. Παρακάτω ακολουθούν κάποιες συμβουλές, ώστε να προστατέψουμε ακόμα περισσότερο τον εαυτό μας και την οικογένειά μας.



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

Συντήρηση στο ψυγείο

Συνήθως μέσα σε κάθε ενημερωτικό φυλλάδιο υπάρχει αναφορά όσον αφορά τα μέρη όπου πρέπει να τοποθετούνται τα διάφορα τρόφιμα. Παρακάτω θα δείτε κάποιους βασικούς κανόνες:

- Τα οικιακά ψυγεία πρέπει να έχουν σταθερή θερμοκρασία και χαμηλότερη των 5°C αν γίνεται. (Προτεινόμενες είναι στους 2-4°C).
- Κάθε ψυγείο έχει δική του απόδοση, που σημαίνει ότι αντέχει μία συγκεκριμένη ποσότητα τροφίμων.
- Οι υδρατμοί στο εσωτερικό του ψυγείου αποτελούν ένδειξη ότι έχετε τοποθετήσει παραπάνω τρόφιμα από αυτά που μπορεί να διατηρήσει ή ότι υπάρχει μηχανική βλάβη ή ότι ο ανεμιστήρας δε λειτουργεί σωστά.
- Η ψυχρότερη περιοχή του ψυγείου είναι στο εσωτερικό του και στα χαμηλότερα ράφια.
- Η θερμότερη περιοχή είναι κοντά στην πόρτα.
- Τοποθετούμε τα έτοιμα προς κατανάλωση τρόφιμα και τα μαγειρεμένα πάνω από τα νωπά κρέατα και ψάρια. Θέλουμε να αποφύγουμε να στάξει οπός από τα νωπά τρόφιμα στα έτοιμα προς κατανάλωση και τα μολύνει.
- Τα νωπά κρέατα ή αλλειύματα, καλό είναι να τοποθετούνται σε δίσκο ή πιάτο ώστε να μη στάζει ο οπός και να καλύπτονται. Όσο πιο χαμηλά τόσο το καλύτερο.
- Τα λαχανικά και τα φρούτα, συνήθως τοποθετούνται στο κάτω τμήμα του ψυγείου. Τα σημερινά ψυγεία έχουν συγκεκριμένους χώρους ανάλογα με την υγρασία και τη θερμοκρασία που απαιτούν τα διάφορα ζαρζαβατικά.
- Όλα τα γαλακτοκομικά συντηρούνται στο ψυγείο. Τα συμπυκνωμένα γάλατα, συντηρούνται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, μέχρι να ανοιχτούν. Στη συνέχεια τοποθετούνται στο ψυγείο.
- Το γάλα διατηρείται περίπου 5-6 μέρες, η κρέμα γάλακτος 4 μέρες, τα σκληρά τυριά περίπου 3-4 εβδομάδες, τα μαλακά περίπου 1 εβδομάδα, ενώ το γιαούρτι περίπου 2 εβδομάδες. Να κοιτάζετε πάντα την ημερομηνία λήξης. Προσοχή στα γάλατα μακράς διάρκειας. Η ημερομηνία λήξης στην συσκευασία αφορά τη διατήρηση χωρίς να ανοιχτεί το κουτί. Με το που θα ανοιχτεί πρέπει να καταναλωθεί σε 1 εβδομάδα.
- Μην υπερφορτώνετε το ψυγείο. Φροντίστε να υπάρχουν δίοδοι για να κυκλοφορεί άνετα ο αέρας.

Κατάψυξη

- Η θερμοκρασία κυμαίνεται στους -18°C.
- Τα τρόφιμα που τοποθετούνται στο καταψύκτη πρέπει να είναι ήδη κατεψυγμένα ή να έχουν τουλάχιστον ψυχθεί.
- Δεν καταψύχουμε τρόφιμα που έχουν ολοκληρωτικά αποψυχθεί.
- Το ψωμί καλό είναι να το βάλουμε σε ειδική σακούλα κατάψυξης, ώστε να μην αφυδατωθεί και να αναγράφουμε την ημερομηνία που το τοποθετήσαμε.
- Διάφορα κατεψυγμένα τρόφιμα όπως τα ψάρια και τα κρέατα, μπορεί να υποστούν εγκαύματα. Για αυτό πρέπει να ελέγχουμε το διάστημα που τα έχουμε στον καταψύκτη.
- Προσοχή στις διακοπές ρεύματος. Μικρές διακοπές δεν κάνουν μεγάλη ζημιά, αλλά αν η διακοπή διαρκέσει πάνω από 12 ώρες μπορεί να δημιουργηθεί πρόβλημα.

Ποια είναι η σωστή απόψυξη

1. Ο πιο σωστός τρόπος απόψυξης και ο καλύτερος, είναι να τοποθετηθεί το τρόφιμο στο ψυγείο μέσα σε ένα δίσκο ή πιάτο στο χαμηλότερο ράφι, για να μην στάξει ο οπός στα υπόλοιπα



τρόφιμα. Για μεγάλα κομμάτια μπορεί να χρειαστεί πάνω από 1 ημέρα.

2. Τρόφιμα που πρόκειται να μαγειρευτούν αμέσως μπορούν να αποψυχθούν σε φούρνο μικροκυμάτων.
3. Σε τρεχούμενο νερό για 2-4 ώρες. Προσοχή στο πιτσίσμα.
4. Αποφύγετε τις λεκάνες με νερό. Θα πρέπει να το ανανεώνετε συνεχώς.
5. Ως μέρος του μαγειρέματος, αλλά για μικρά τεμάχια, όπως τα λαχανικά και οι γαρίδες. Η μέθοδος δεν είναι ασφαλής για μεγάλα τεμάχια.

Αποθήκευση κονσερβοποιημένων, εμφιαλωμένων, αποξηραμένων / αφυδατωμένων τροφίμων

- Για μεγάλο χρονικό διάστημα μπορούν να αποθηκευτούν σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, με την απουσία φωτός.
- Πρέπει να ελέγχεται συχνά η ημερομηνία λήξης.
- Τα περισσότερα κονσερβοποιημένα και εμφιαλωμένα τρόφιμα, με το που θα ανοιχτούν, πρέπει να συντηρούνται στο ψυγείο αν δεν καταναλωθούν αμέσως.
- Το περιεχόμενο των κονσερβών που μένει πρέπει να τοποθετείται σε άλλο σκεύος και να μπαίνει στο ψυγείο (κυρίως σε γυάλινους ή πλαστικούς περιέκτες).

Αποθήκευση φρούτων και λαχανικών

- Περιορισμένη διατηρησιμότητα.
- Αποφεύγουμε θερμούς και υγρούς χώρους.
- Τα περισσότερα συντηρούνται στο ψυγείο.
- Τα τροπικά φρούτα συντηρούνται καλύτερα στους 10°C.



Αποθήκευση ψωμιού και ζυμαρικών

- Σε δροσερούς και ξηρούς χώρους.
- Αν περιέχουν σάλτσες πρέπει να συντηρούνται στο ψυγείο.

Ασφαλής τακτικές πριν την επεξεργασία των τροφίμων

- Πλένουμε τα χέρια μας πριν την επεξεργασία οποιοδήποτε τροφίμου, αλλά και μετά από την επεξεργασία νωπού κρέατος και αλιευμάτων.
- Με το που τελειώσουμε την επεξεργασία του νωπού κρέατος και των αλιευμάτων, καθαρίζουμε τον πάγκο και τα σκεύη.
- Καλύτερα να χρησιμοποιήσουμε διαφορετικά σκεύη και πάγκο για την επεξεργασία μαγειρεμένων τροφίμων και σαλατών. Διαφορετικά απολυμάνετε τα πολύ καλά μετά την επεξεργασία των νωπών τροφίμων, για να ξαναχρησιμοποιηθούν για τα υπόλοιπα.

Πως χειριζόμαστε τα τρόφιμα στο σπίτι κατά την αγορά τους

• Επιλέξτε τα προϊόντα με σειρά

Αγοράστε τα ψυγμένα ή κατεψυγμένα τρόφιμα στο τέλος των αγορών σας.

• Προσέξτε την τοποθέτηση των προϊόντων σας στο καλάθι και την τσάντα

- Κρατείστε το νωπό κρέας, κοτόπουλο, ψάρι και θαλασσινά σε απόσταση από άλλα τρόφιμα, ειδικά τα έτοιμα – προς – κατανάλωση.
- Τοποθετείστε τα ωμά – νωπά τρόφιμα σε ξεχωριστές τσάντες.
- Εάν χρησιμοποιείτε επαναχρησιμοποιούμενες τσάντες, τότε να έχετε συγκεκριμένες τσάντες για το νωπό κρέας, κοτόπουλο, ψάρι και θαλασσινά. Είναι καλό να τα επισημάνετε με μία ετικέτα.
- Κρατήστε σε απόσταση ή χρησιμοποιείτε διαφορετικά καλάθια ή τσάντες για τα απορριπτικά.

BIBΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.

1. Κυριασιού Π, Μαζαράκη Σ, Παπακωνσταντίνου Μ (2007) Γνωρίζοντας τα τρόφιμα, Τροφολογία – Εμπορευματογνωσία – Β' έκδοση, Εκδόσεις Les Livres du Tourisme, Αθήνα 2. <http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/securit/kitchen-cuisine/interact/grocery-epicerie-eng.php> American Dietetic Association 3. <http://www.eatright.org/public/content.aspx?id=6384> 4. <http://www.eatright.org/Public/content.aspx?id=10952> 5. <http://www.eatright.org/Public/content.aspx?id=10953> 6. <http://www.eatright.org/Public/content.aspx?id=10954> 7. <http://www.eatright.org/Public/content.aspx?id=10950> 8. <http://www.eatright.org/Public/content.aspx?id=6384> 9. <http://www.eatright.org/Public/content.aspx?id=11628> USDA 10. http://www.usda.gov/wps/portal/usda/usdahome?navid=FOOD_SAFETY

• Επιλέξτε φρέσκα φρούτα και λαχανικά

- Εάν θέλετε φρέσκα λαχανικά και φρούτα, κοιτάξτε να επιλέξετε αυτά με την λιγότερη έκθεση στο περιβάλλον.
- Αγοράστε μόνο την ποσότητα που έχετε ανάγκη.
- Επιλέξτε να είναι της «εποχής».
- Ρωτήστε για τον παραγωγό για περισσότερες πληροφορίες.

• Ελέγξτε το γάλα και τα προϊόντα του


- Επιλέξτε το γάλα και τα προϊόντα του κατά το τέλος των αγορών σας, ώστε να μειώσετε τον χρόνο που θα βρίσκονται εκτός ψυγείου
- Ελέγξτε την ημερομηνία λήξης
- Με το που πάτε στο σπίτι τα τοποθετείτε αμέσως στο ψυγείο
- Αποφύγετε τα τυριά από μη παστεριωμένο γάλα για τις έγκυες γυναίκες, ώστε να μειωθεί ο κίνδυνος για λιστερίωση

• Να είστε επιλεκτικοί στα ψάρια και τα θαλασσινά

- Να αγοράζετε ψάρια και θαλασσινά από μέρη που εμπιστεύεστε.
- Ελέγξτε αν τηρούνται οι κανόνες σωστής συντήρησης.
- Να τα αγοράστε στο τέλος των αγορών σας.
- Τοποθετήστε τα σε χωριστή τσάντα ή καλάθι από έτοιμα προκατανάλωση τρόφιμα.
- Κρατείστε τα ψάρια και θαλασσινά κρύα. Με το που θα πάτε στο σπίτι βάλτε τα αμέσως στο ψυγείο ή την κατάψυξη.

• Προσέξτε το κρέας και το κοτόπουλο

- Όπως και στα ιχθυρά, τα επιλέγετε στο τέλος και τα τοποθετείτε σε χωριστές τσάντες ή σε απόσταση από έτοιμα προς κατανάλωση τρόφιμα.
- Ελέγξτε την ποιότητά τους, να έχουν συντηρηθεί σωστά.
- Μπορείτε να ρωτήσετε για τον προμηθευτή ή την χώρα προέλευσης.
- Αν είναι συσκευασμένα ελέγξτε την ετικέτα και τις συστάσεις που αναγράφονται πάνω της.
- Κρατείστε τα κρέατα κρύα. Με το που θα πάτε στο σπίτι βάλτε τα αμέσως στο ψυγείο ή την κατάψυξη.



ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Χωριάτικο ψωμί με τη μέθοδο της αργής ωρίμανσης

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

Σε αυτό το τεύχος του Αρτοποιού, αποφασίσαμε να σας κάνουμε μία διαφορετική πρόταση για χωριάτικο ψωμί με τη μέθοδο της αργής ωρίμανσης που παρουσιάζει πλεονεκτήματα στην παραγωγή αλλά και δίνει πολύ καλή γεύση.

Χωριάτικο ψωμί με τη μέθοδο της αργής ωρίμανσης

Προετοιμάζοντας την παραγωγή για την επόμενη μέρα ακολουθούμε την εξής διαδικασία:

Πρώτο στάδιο:

Υλικά

5 κιλά αλεύρι Μ ΚΙΤΡΙΝΟ, 25 γρ. μαγιά, 5 λίτρα κρύο νερό στους 20 βαθμούς κελσίου.

Εκτέλεση

Παίρνουμε το αλεύρι, τη μαγιά και το κρύο νερό στους 20 βαθμούς κελσίου και ζυμώνουμε χωρίς αλάτι για 12 λεπτά στην αργή ταχύτητα. Αφήνουμε τη ζύμη να ξεκουραστεί για 2 ώρες.

Δεύτερο στάδιο:

Υλικά

10 κιλά ζύμης, 5 κιλά αλεύρι Τ.70%, 4 κιλά νερό κρύο στους 10 βαθμούς

Εκτέλεση

Στο δεύτερο στάδιο παίρνουμε τα 10 κιλά ζύμης που έχει ήδη ξεκουραστεί, προσθέτουμε το αλεύρι Τ.70% και το κρύο νερό στους 10 βαθμούς. Τα ζυμώνουμε χωρίς αλάτι για 12 λεπτά στην αργή ταχύτητα. Η ζύμη μας είναι αρκετά μαλακή αλλά αυτό είναι φυσιολογικό. Αφήνουμε να ξεκουραστεί για άλλες 4 ώρες.



Τρίτο στάδιο:

Υλικά

20 κιλά ζύμη, 30 κιλά αλεύρι κίτρινο ψιλό ή ολικής άλεσης από σκληρό σάρι, 800 γρ. αλάτι, 18 λίτρα νερό στους 10 βαθμούς κελσίου

Εκτέλεση

- Για το τελικό μας ζύμωμα ζυμώνουμε τα παραπάνω υλικά ρίχνοντας το νερό σταδιακά και το αλάτι στο τέλος.
- Δεν χρειάζεται προσθήκη μαγιάς, αλλά εάν μας εξυπηρετεί μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε 50 γραμμάρια διασφαλίζοντας την παραγωγή μας.
- Ζυμώνουμε 15 λεπτά στην πρώτη ταχύτητα και 2 λεπτά στη δεύτερη.
- Σε απλά ζυμωτήρια ζυμώνουμε συνολικά για 25 με 30 λεπτά.
- Ξεκουράζουμε για 60 με 90 λεπτά.
- Τεμαχίζουμε στα 580 με 850 γραμμάρια.
- Πλάθουμε γυρίζοντας τη ζύμη στο αλεύρι ή σε όποιο άλλο σχήμα θέλουμε.
- Γενικά θα πρέπει να χρησιμοποιούμε αλεύρι αρκετό στα γυρίσματα του ψωμιού.
- Την χειμερινή περίοδο μπορούμε να αφήσουμε τα πλασμένα ψωμιά πάνω στα τελάρια ή σε λαμαρίνες όλη τη νύχτα έξω σε κρύο περιβάλλον μέχρι 18 βαθμούς κελσίου για σύνολο 18 με 19 ώρες.
- Το πρωί απλά βρίσκουμε τη ζύμη μας έτοιμη για φούρνισμα.
- Για όσους διαθέτουν απλό ψυγείο απλά τοποθετούν τα πλασμένα κομμάτια εκεί και το πρωί με 30 λεπτά παραμονή εκτός ψυγείου, είναι έτοιμα για φούρνισμα.
- Για όσους διαθέτουν ψυγείο στόφα τα πράγματα είναι πιο απλά διότι μπορούν να φτιάξουν ένα χρονοδιάγραμμα συνδυάζοντας τα δύο παραπάνω και να προσαρμόσουν τα γινώματα με μεγαλύτερη ευκολία, βρίσκοντας και πάλι τη ζύμη έτοιμη για φούρνισμα.
- Με αυτό τον τρόπο έχουμε νόστιμο χωριάτικο ψωμί με γινώματα που ολοκληρώνονται τη νύχτα, προετοιμάζοντας τα ψωμιά από την προηγούμενη ημέρα.
- Ιδιαίτερη προσοχή θα πρέπει να δοθεί στις ζύμες που παραμένουν σε θερμοκρασία περιβάλλοντος να είναι σκεπασμένες με πανιά έτσι ώστε να ελέγχουμε την υγρασία για να μην στεγνώσουν εξωτερικά.
- Στο φούρνισμα ξεκινάμε με δυνατές φωτιές στους 220 βαθμούς και σε 10 λεπτά ρίχνουμε στους 210 βαθμούς μέχρι να ολοκληρωθεί το ψήσιμο.
- Αν θέλουμε χρησιμοποιούμε ατμό για να έχουμε καλύτερη εμφάνιση και κόρα.
- Το ψωμί μας θα έχει μεγάλη διατηρησιμότητα και σωστή κυψέλωση.
- Επεμβαίνοντας ο καθένας προσωπικά στους χρόνους ξεκούρασης και γινώματος καθώς και στα άλευρα που χρησιμοποιεί και στους συνδυασμούς αυτών, μπορούμε να βάλει την προσωπική του υπογραφή σε ένα πραγματικά ποιοτικό ψωμί.

Καλή επιτυχία!



Ιούλιος

- 7-10 TCFB TAICHUNG** {Διεθνής διοργάνωση για το τσάι, τον καφέ και την αρτοποιία. Taichung, Ταϊβάν}
http://www.tcfb.com.tw/en_US/index.html
- 12-14 PROPAK CHINA** {Διεθνής έκθεση για την επεξεργασία και την τεχνολογία της συσκευασίας τροφίμων. Σανγκάη, Κίνα}
<http://www.propakchina.com/en/index.html>
- 14-16 GOOD FOOD & WINE SHOW** {Ετήσια έκθεση για το φαγητό και το κρασί. Perth, Αυστραλία}
<http://goodfoodshow.com.au/perth>
- 25-28 FIPAN** {Διεθνής έκθεση αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής και τροφίμων. Σάο Πάολο, Βραζιλία}
<http://fipan.com.br/?lang=en>

Αύγουστος

- 7-9 ANUTEK BRAZIL** {Διεθνής έκθεση για την τεχνολογία τροφίμων. Curitiba, Βραζιλία}
<http://www.anutekbrazil.com/ANUTEK-INTERNATIONAL-FOODTEK-BRAZIL/index-3.php>
- 17-20 FARMER EXPO** {Διεθνής Έκθεση για τη γεωργία και τη βιομηχανία τροφίμων. Debrecen, Ουγγαρία}
<http://www.farmerexpo.hu/?lng=eng>
- 22-24 FI SOUTH AMERICA** {Διεθνής Έκθεση και συνέδριο για την υγεία και τα βιολογικά τρόφιμα. Σάο Πάολο, Βραζιλία}
<http://www.figlobal.com/southamerica/home>
- 24-27 IFOOD** {Διεθνής έκθεση τροφίμων και ποτών. Mashhad, Ιράν}
<http://www.ifoodexpo.com>

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

“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 Ουάκερ του



QUALITY

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