

Κωδ. Εντύπου: 016287

22  
ΧΡΟΝΙΑ

# Ο ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ

και η δουλειά του Ειδική έκδοση

Τεύχος 95

ΑΝΤΟΝΟΠΟΥΛΟΣ  
shop fittings - design



ΕΛΛΑΣ  
ΕΛΤΑ  
ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΕΛΤΑ

ΚΡΗΤΗΣ 13, 142 31 Ν. ΙΩΝΙΑ



Αυθεντική  
χωριάτικη χεύση και άρωμα,  
χεράτα παράδοση!



ΝΕΟ!  
αλεύρι Σκληρό  
Πετρόμυλο



μύλοι  
**ΛΟΥΛΗ**

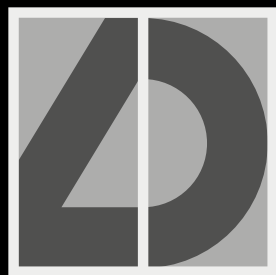


[www.loulismills.gr](http://www.loulismills.gr)



[www.facebook.com/loulismills.gr](https://www.facebook.com/loulismills.gr)





**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:



**INOΞ**  
**DK**

Δ. & Κ. ΣΤΑΥΡΟΠΟΥΛΟΣ Ο.Ε.

[www.dkinox.gr](http://www.dkinox.gr)

# ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΙ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΩΝ ΜΑΖΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ

ΜΕΛΕΤΗ

ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ

ΚΑΤΑΣΚΕΥΗ



site:[www.dkinox.gr](http://www.dkinox.gr)  
mail:[dkinox@otenet.gr](mailto:dkinox@otenet.gr)

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 ανοξείδωτων 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.



διεύθυνση: Πέτρου Ράλλη  
Ταύρος 1778, Αθήνα

τηλ.2103463174-2103466147  
fax.2103426929

ΔΚinox

# {Περιεχόμενα}

## ΜΟΝΙΜΕΣ ΣΤΗΛΕΣ

- 10 Ρεπορτάζ αγοράς
- 20 Η αγορά προτείνει
- 30 Fresh Pastry
- 34 Ο κλάδος κινείται

## ΘΕΜΑΤΑ

- 42 ΚΑΛΟΓΕΡΙΚΟ ΙREKS
- 44 Εναρμόνιση με τους κανόνες ορθής υγιεινής πρακτικής
- 46 Αδειοδοτικός νόμος και νέα υγειονομική διάταξη: Τι να προσέξετε
- 48 südback: Η κορυφαία πλατφόρμα για την αγορά της αρτοποιίας
- 52 Μείωση της ζάχαρης και του νατρίου: Ισχυρές τάσεις στην αρτοποιία

## ΤΕΧΝΙΚΑ

- 55 Χαρούπι και χαρουπάλευρο: η απαραίτητη υγιεινή τροφή

## ΔΙΑΤΡΟΦΟΛΟΓΙΑ

- 58 Κατανάλωση καφέ και υγεία - Μελέτη ανατρέπει όσα πιστεύαμε
- 60 Η κατανάλωση αλκοόλ τους καλοκαιρινούς μήνες

## ΣΥΝΤΑΓΕΣ

- 63 Προζυμμένο Καλαμποκόψωμο Δομοκού
- 66 Σοκολατόπιτα Semifreddo από τη Laoudis Foods
- 67 Παγωτό Σορμπέ Lime από τη Laoudis Foods
- 68 Δροσερά γλυκά με καλοκαιρινά φρούτα



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



**ΜΙΧΑΛΗΣ ΠΙΑΝΟΣ**  
{Τεχνικός Σύμβουλος Ζαχαροπλαστικής}



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

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





# It's all about Muffins!

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



ΔΙΑΝΟΜΗ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΖΥΜΗΣ DAWN FOODS: ΙΩΝΙΚΗ ΣΦΟΛΙΑΤΑ Α.Ε.  
ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ: Τ. 2310 788 120 Ε. [info@ioniki.com](mailto:info@ioniki.com), ΑΘΗΝΑ: Τ. 210 6640 462, Ε. [athens@ioniki.com](mailto:athens@ioniki.com),  
ΚΡΗΤΗ: Τ. 2810 381 629, Ε. [kriti-ioniki@ioniki.com](mailto:kriti-ioniki@ioniki.com)

    
[www.ioniki.com](http://www.ioniki.com)

# {Editorial}

Έχοντας ήδη διανύσει τα 2/3 του καλοκαιριού, οι επαγγελματίες του κλάδου της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής οργανώνουν τα επόμενα βήματά τους για τη νέα σεζόν που πλησιάζει. Σε αυτή την προετοιμασία τους «Ο Αρτοποιός και η δουλειά του» δε θα μπορούσε να μην είναι δίπλα τους, ως το πλήρες και εμπειριστατωμένο εργαλείο ενημέρωσης και επικοινωνίας του Έλληνα αρτοποιού και ζαχαροπλάστη.

Οι σελίδες του τεύχους αυτού περιλαμβάνουν ένα ρεπορτάζ αγοράς αφιερωμένο στην ανακαίνιση και την ανανέωση του αρτοποιείου – ζαχαροπλαστείου, με μία λίστα εταιριών που μπορούν να δώσουν χρήσιμες λύσεις και φρέσκες προτάσεις ικανές να καλύψουν κάθε ανάγκη του σύγχρονου επαγγελματία του κλάδου.

Επίσης, όπως σε κάθε τεύχος, έτσι και σε αυτό περιλαμβάνονται χρήσιμα άρθρα για την εναρμόνιση με τους κανόνες ορθής υγιεινής πρακτικής, για τον αδειοδοτικό νόμο και τη νέα υγειονομική διάταξη αλλά και επιστημονικά διατροφολογικά και τεχνολογικά άρθρα.

Ακόμα, στο τεύχος 95 θα ενημερωθείτε για την έκθεση südback 2017, την κορυφαία πλατφόρμα για την αγορά της αρτοποιίας που έρχεται το Σεπτέμβριο στη Γερμανία. Και φυσικά, σας παρουσιάζουμε μία σειρά συνταγών για δροσερές γλυκές παρασκευές ώστε να κλείσετε την καλοκαιρινή περίοδο με τον πιο γλυκό τρόπο.

Με την ευχή για ένα δημιουργικό και ευχάριστο υπόλοιπο καλοκαιριού!

## 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. Δασουτάκου,  
Ν. Ζαχαράκης, Οδ. Ιστορικός,  
Γ. Κουντούρης, Α. Δ. Κριτσαντώνης,  
Χ. Μακρατζάκη, Μ. Μαυριόπουλος,  
Δ. Μπασδίκος, Λ. Ψυλιάκος,  
Γ. Παπαλουκά, Χ. Ρέγκος, Ε. Κουντούρη,  
Γ. Κουβουτσάκης, Α. Τσιπούρας

### ΥΠΕΥΘΥΝΗ ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ

Βασιλική Πιτταρά

### ΥΠΕΥΘΥΝΗ ΣΥΝΔΡΟΜΩΝ

Σουζάνα Κόκοτση

### CREATIVE ASSOCIATE

SHAPE STUDIO

### DTP

Αθανασία Βαβαρίνου, Γεωργία Αγγελίδου

### ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΨΗΦΙΑΚΗΣ ΕΚΔΟΣΗΣ

Στέλλα Κυλινδρή

### ΦΩΤΟΓΡΑΦΟΙ

Μεγακλής Γαντζιάς

### ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ

Σουζάνα Κόκοτση

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

www.freshbakery.gr

ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ

**SHAPE®**

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

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

ΛΟΓΙΣΤΗΡΙΟ  
ΝΟΜΙΚΟΣ ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ  
ΕΤΗΣΙΕΣ ΣΥΝΔΡΟΜΕΣ

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



- Άδειες
- Πυρασφάλεια
- Περιβαλλοντικά
- Πολεοδομικά
- Τεχνικός ασφαλείας
- Υγειονομικός  
Σχεδιασμός Χώρων

## ALFA ΤΕΧΝΙΚΗ - ΕΜΠΟΡΙΚΗ

Η επιχείρησή μας με 20ετή εμπειρία στο βιοτεχνικό χώρο (αρτοποιεία, εργαστήρια τροφίμων & ζαχαροπλαστικής) καθώς και άλλων καταστημάτων υγειονομικού ενδιαφέροντος (αναψυκτήρια - καφέ, ζαχαροπλαστεία, πρατήρια άρτου, ψητοπωλεία, super market, παντοπωλεία κλπ.), εκτός από τις εξειδικευμένες υπηρεσίες που προσφέρει για την αδειοδότησή τους, δραστηριοποιείται επίσης στον τεχνικό & εμπορικό τομέα, του ίδιου χώρου.

Αντιπροσωπεύει και συνεργάζεται με διεθνείς οίκους του εξωτερικού. Το τεχνικό γραφείο μας, είναι συγκροτημένο έτσι ώστε να μπορεί να παρέχει όλες τις υπηρεσίες σε μία στάση. Μην διστάσετε λοιπόν να επικοινωνήσετε μαζί μας έστω και για μία απλή πληροφορία. Θα χαρούμε να σας εξυπηρετήσουμε.



Πλαιτού 6, Πειραιάς, Τ.Κ. 18539  
τηλ.: 210 4280830 - fax: 210 4280847  
E-mail: argyrakis@alfatexnikiemporiki.gr  
www.alfatexnikiemporiki.gr



## Ανακαίνιση - ανανέωση στο αρτοποιείο - ζαχαροπλαστείο

Το ρεπορτάζ αγοράς του τεύχους που κρατάτε στα χέρια σας είναι αφιερωμένο στην ανακαίνιση και την ανανέωση του αρτοποιείου - ζαχαροπλαστείου. Είτε πρόκειται για εξοπλισμό είτε για διαμόρφωση καταστημάτων, στις σελίδες που ακολουθούν, θα βρείτε τις εταιρίες εκείνες που μπορούν να σας δώσουν χρήσιμες λύσεις και φρέσκες προτάσεις ικανές να καλύψουν κάθε ανάγκη του σύγχρονου επαγγελματία αρτοποιού και ζαχαροπλάστη.





MIWEroll-in e+

## Έτσι χτίζετε το μέλλον σας...

<p><b>&gt; 90%</b></p> <p>Εκμετάλλευση ενέργειας καυσαερίων σύμφωνα με DIN 87661.</p>	<p><b>Δ 50°C</b></p> <p>Η θερμοκρασία των καυσαερίων είναι τουλάχιστον 50% μικρότερη από τη θερμοκρασία θαλάμου. Μεγάλη εξοικονόμηση ενέργειας.</p>	<p><b>-xx%</b></p> <p>Γενική εξοικονόμηση ενέργειας σε σχέση με άλλους φούρνους ίδιου μεγέθους.</p>
<p><b>+ 30%</b></p> <p>Περισσότερος όγκος αέρα σε σχέση με το προηγούμενο μοντέλο, μας κάνει καλύτερη κόρα και χρώμα στο ψωμί.</p>	<p><b>-15°C</b></p> <p>Ο φούρνος μας δίνει τα ίδια αποτελέσματα ψησίματος ακόμα και αν μειώσουμε τη θερμοκρασία ψησίματος κατά 15°C (ανάλογα με το προϊόν).</p>	<p><b>0%</b></p> <p>Μηδενική απώλεια ατμού χάρη στη μόνωση της πόρτας που ρυθμίζεται οποιαδήποτε στιγμή.</p>



MIWE econo



MIWE ideal



MIWE condo



**Σ. ΠΕΤΡΙΔΗΣ & ΑΦΟΙ ΑΕΒΕ**

## {Ρεπορτάζ αγοράς}

### Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ

{Αρτοζαχαροπλαστείο – Χουντάσης}

Εντυπωσιακή προβολή προϊόντων αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής

Σε ριζική ανακαίνιση του καταστήματός του προχώρησε ο κος Βαγγέλης Χουντάσης με την υποστήριξη της εταιρίας Δ. Αντωνόπουλος ΑΒΕΕ στη διαμόρφωση του χώρου και την κατασκευή του εξοπλισμού. Το πλήρως αναλωμένο αρτοζαχαροπλαστείο διαθέτει μεγάλη γκάμα στα είδη αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής. Η εντυπωσιακή προβολή των προϊόντων γίνεται μέσα από τις μοντέρνες βιτρίνες δύο και τριών επιπέδων με εσωτερικό φωτισμό LED. Το πόστο του καφέ τονίζεται στην πρόσοψη του καταστήματος με εξωτερικό πάσο και επένδυση από μαύρο γρανίτη. Οι επιφάνειες των τοίχων έχουν επενδυθεί με λευκό ρετρό, διακόσμησης πλακάκι και οι κολώνες από πλακάκι με υφή ξύλου.

ΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΩΝ



### ΔΗΜ.ΣΤΑΣΗΣ & ΣΙΑ Ο.Ε.

{Ηλεκτρικός τελαρωτός φούρνος DECOMONDIAL 2.0}

Εξοικονόμηση ενέργειας και σεβασμός στο περιβάλλον

Ο νέος ηλεκτρικός αρτοκλίβανος DEKOMONDIAL 2.0 είναι η απάντηση στην αυξανόμενη ανάγκη για μια ευέλικτη παραγωγή, για την εύκολη εγκατάσταση και χρήση του εξοπλισμού, καθώς και για την προστασία του περιβάλλοντος. Ο αρτοκλίβανος DEKOMONDIAL 2.0 έχει ένα άνετο χώρο εργασίας με τις ελάχιστες εξωτερικές διαστάσεις. Όλες οι εργασίες συντήρησης γίνονται εύκολα από το μπροστινό μέρος. Οι όροφοι ψησίματος είναι απολύτως ανεξάρτητοι δίνοντας τη μέγιστη προσαρμοστικότητα, ευελιξία αλλά κυρίως οικονομία στη χρήση. Χάρη στο νέο σύστημα PM (Power Management function), στην υψηλή μόνωση, στις νέες υψηλές απόδοσης γεννήτριες, ο αρτοκλίβανος DEKOMONDIAL 2.0 εγγυάται χαμηλό κόστος στις λειτουργικές δαπάνες, εξοικονομεί ενέργεια και σέβεται απόλυτα το περιβάλλον.

ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΙΣΜΟΣ



### Ι. ΣΚΟΡΔΙΛΗΣ ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ Ε.Π.Ε.

{Αρτοζαχαροπλαστείο Δήμου στην Αγία Παρασκευή}

Εντυπωσιακή διαμόρφωση

Την επιμέλεια του καταστήματος Δήμου στην Αγία Παρασκευή ανέλαβε η εταιρία Ι. ΣΚΟΡΔΙΛΗΣ ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ Ε.Π.Ε. Χαρακτηριστική είναι η γυαλιστερή λευκή λάκα σε συνδυασμό με το μαύρο γρανίτη. Στο πόστο μπαρ-καφέ έχει γίνει επένδυση με μάρμαρο βόλακα. Ο φωτισμός είναι τεχνολογίας Led. Κατασκευή οροφής με κρυφό φωτισμό και δάπεδο με γρανιτοπλακάκι σε γκρι απόχρωση.

ΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΩΝ



### Ν. ΑΡΓΥΡΟΠΟΥΛΟΣ & ΣΙΑ ΕΕ

{Παραδοσιακοί ξύλινοι πετρόμυλοι}

Η καινοτόμος επένδυση

Η εταιρεία Ν. Αργυρόπουλος & ΣΙΑ ΕΕ έρχεται να προτείνει ως μία καινοτόμο επένδυση, τους παραδοσιακούς πετρόμυλους άλεσης Osttiroler, Αυστριακής κατασκευής και προέλευσης. Πρόκειται για μία πραγματικά καινοτόμο επένδυση, διότι λόγω των χαμηλών στροφών δεν αλλοιώνονται οι φυσικές βιταμίνες του προϊόντος και έτσι παραμένουν και οι θρεπτικές ιδιότητες του προϊόντος σταθερές. Επίσης η πρώτη ύλη, δηλαδή το σιτάρι, το κριθάρι κλπ, αφού καθαριστεί καλά, αλέθεται αυτούσιο και δεν αφαιρείται κανένα συστατικό του ιστού της ύλης, π.χ. φλούδα, φύτρο κλπ. Έτσι, παραμένουν οι φυσικές δομές της ύλης όπως οι υδατάνθρακες, οι φυτικές ίνες, οι κутταρίνες και οι βιταμίνες στο άλεσμα, οι οποίες καταλήγουν με τη σειρά τους αυτούσιες στα προϊόντα διατροφής, τα οποία πλέον αποκαλούνται ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΦΥΣΙΚΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ. Κατά την άλεση δεν αναπτύσσεται επιπλέον θερμότητα (κάτι που συμβαίνει στους συμβατικούς αλευρόμυλους και η οποία στη συνέχεια χάνεται στο χώρο). Το τελικό προϊόν που θα παραχθεί από το άλεσμα του πετρόμυλου, δηλαδή είδη ψωμιού ή διάφορα ζυμαρικά, διατηρεί για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα τη φρεσκάδα του και γενικά ο χρόνος ζωής του είναι μεγαλύτερος.

Μερικοί από τους πιο κοινούς πετρόμυλους φαίνονται στις φωτογραφίες.

ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΙΣΜΟΣ





**Βιτρίνα παγωτού Σειρά 120**



**NEO MONTELO**  
**Βιτρίνες Κέντρου**



**NEO MONTELO**  
**Total View Rotonda**

**NEO MONTELO**  
**Σειρά 100 Rotonda**



**ART STEEL**  
catering equipment

## **ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ Παγωτού / Ζαχαροπλαστείου**

Ανακύκλωση αέρα · Φωτισμός LED · Διακόσμηση Corian · Διαθέσιμα μοντέλα Ζαχαροπλαστείου  
Εγκατάσταση σε Group ή Standalone · Μοντέλα παγωτού 12 - 18 - 24 γεύσεων  
Λειτουργία « 4-εποχών » στα μοντέλα 18 - 24 γεύσεων

## Ο. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

{«Φούρνος Μιτάφη» Ν. Αρτάκη}  
Industrial design με ακατέργαστα υλικά

Ένα ακόμη ολοκαίνουριο κατάστημα «Φούρνος Μιτάφη» εγκαινιάστηκε στη Ν. Αρτάκη Ευβοίας, με την ολική επιμέλεια της Δ.ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ. Ο ιδιοκτήτης, κ. Παππάς Αντώνιος, συνεχίζει την πολυετή συνεργασία του με την εταιρεία, καθώς είναι το πέμπτο κατάστημα που εμπιστεύεται στη Δ.ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ και το αποτέλεσμα τον δικαιώνει πλήρως. Industrial design με ακατέργαστα υλικά, τεχνοτροπίες σκουριάς, εμφανές μπετόν, φυσικό ξύλο, ιδιαίτερος αρχιτεκτονικός φωτισμός, υπερσύγχρονες βιτρίνες σε ευθείες γραμμές, όλα συνθέτουν ένα άκρως εντυπωσιακό αρτοζαχαροπλαστείο café που περιμένει τους πελάτες του, να απολαύσουν τα θελκτικά και ποιοτικά προϊόντα του από κοντά ενώ διατίθεται και ειδικά διαμορφωμένος χώρος café με τραπεζοκαθίσματα.

ΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΩΝ



## ΠΕΤΡΙΔΗΣ Α.Ε.

{Ταχυζυμωτήριο DIOSNA Γερμανίας}  
Κορυφαία ποιότητα για πιο αφράτη ζύμη

Η εταιρεία ΠΕΤΡΙΔΗΣ Α.Ε. παρουσιάζει τη σειρά ταχυζυμωτηρίων DIOSNA Γερμανίας. Κορυφαία ταχυζυμωτήρια που εγγυώνται πολύ απαλό ζύμωμα για πιο αφράτη και λιγότερο ταλαιπωρημένη ζύμη. Ζυμώνοντας με DIOSNA, το ζυμάρι έχει πολύ καλύτερη ποιότητα, χάρη στη σχεδίαση του σπινάλ που δεν το καταπονεί. Παράγεται σε διάφορα μοντέλα από 12-300 kg. Με απλούς χρονοδιακόπτες ή ηλεκτρονικό πίνακα ελέγχου, βαμμένα ή εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτα.

ΜΗΧΑΝΟΠΟΙΗΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ



## ΔΗΜ.ΣΤΑΣΗΣ & ΣΙΑ Ο.Ε.

{Ηλεκτρικός φούρνος με πλάκες DOMINO (HO.RE.CA.)}  
Εξαιρετικό design και υψηλή αξιοπιστία

Η Mondial Forni πάνω από 65 χρόνια, σχεδιάζει και αναπτύσσει μοντέλα φούρνων που ξεχωρίζουν για την υψηλή αξιοπιστία τους. Η νέα σειρά DOMINO περιλαμβάνει πολλά νέα χαρακτηριστικά, όπως: υψηλό βαθμό μόνωσης, διαχείριση της ηλεκτρικής ενέργειας, καθώς και τη χρήση των θερμικών τζαμιών που εγγυώνται χαμηλές καταναλώσεις. Η σειρά φούρνων DOMINO απευθύνεται σε επαγγελματίες ζαχαροπλαστές, αρτοποιείων, πιτσαρίες, καταστήματα snack, HO.RE.CA (Hotel/Restaurant/Café). Χάρη στο εξαιρετικό design και την ανοξείδωτη κατασκευή του, μπορεί να τοποθετηθεί και στον χώρο πώλησης.

ΜΗΧΑΝΟΠΟΙΗΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ



## NORTH GAS PRO

{Επιτραπέζιο Φλόγιτρο Υγραερίου GASE23}  
Γρήγορο και αποτελεσματικό

Το επιτραπέζιο φλόγιτρο υγραερίου διαθέτει 3 μαντεμένιους καυστήρες βαρέως τύπου. Οι 2 έχουν διπλή καύση (εσωτερικά και εξωτερικά) για γρήγορα αποτελέσματα. Η συσκευή διαθέτει αποσπώμενα μέρη όπως σχάρες - καυστήρες και λεκάνη περισυλλογής για τον εύκολο καθαρισμό της. Επίσης, είναι εξοπλισμένη με όλα τα εξαρτήματα ασφάλειας, όπως θερμοκόπια και πιλότο. Μπορεί να συνδεθεί με φυσικό αέριο ή προπάνιο - βουτάνιο. Διαστάσεις 93 x 36,5 x 16 cm. Ισχύς 20,3 kW.

ΜΗΧΑΝΟΠΟΙΗΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ



## A&D ΒΑΡΑΝΑΚΗΣ

{RIBOT}  
1 μχάνημα = 1000 συνταγές

Απλή σπιβαρή κατασκευή εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτη. με κάθετο κύλινδρο που επιτρέπει εύκολο γέμισμα, συνεκ παρακολούθηση και προσθήκη συστατικών ανά πάσα στιγμή. Προγραμματιζόμενη θερμοκρασία από 1 έως 999 λεπτι. Inverter από 10 έως 500 ρυθμιζόμενες στροφές/λεπτό. Λειτουργία αυτόματη ή και χειροκίνητη. Βρύση-ντουζ και προγραμμα πλυσίματος για απλή και γρήγορη απολύμανση. Δικίτθεται σε 10, 18 και 30Lt.

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

ΜΗΧΑΝΟΠΟΙΗΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ







### Φούρνοι Αέρος Κυκλοθερμική ηλεκτρική-υγραερίου & αερίου

- Από 10 σχάρες έως 3 σχάρες
- Μοτέρ διπλής περιστροφής
- Δυνατότητα μικρή μεγάλη ταχύτητα του μοτέρ



### Φλόγιστρα Αερίου & Υγραερίου από μία εστία έως 6 εστίες



### Φούρνοι με Κεραμική πλάκα ηλεκτρική - ηλεκτρονική

**North Catering Equipment**

Προδανάς Σωτήριος & Σια Οε, Ε.Ο. Κιλκίς - Θεσσαλονίκης, τηλ.: 23410 41991 - 41971 - 41819, fax: 23410 41539, www.north.gr - e-mail: info@north.gr

## {Ρεπορτάζ αγοράς}

### DK INOX ΔΗΜ.ΣΤΑΥΡΟΠΟΥΛΟΣ – ΚΩΝ.ΣΤΑΥΡΟΠΟΥΛΟΣ Ο.Ε.

{Καρότσι παγωτού}

Αισθητική και λειτουργικότητα

Καρότσι παγωτού με ανοξείδωτη βάση βαρέως τύπου, με προστατευτικούς σωλήνες, κουρμπανιστό ερμάριο με αποθηκευτικό χώρο και ράφι, 2 ρόδες ποδηλάτου με φτερά και 2 περιστρεφόμενες με φρένο. Επίσης, έχει επιφάνεια ανοξείδωτη με τεχνοτροπία σβουράκι, με καρπίνες και καμπάνες και προσθαφαιρούμενη τέντα, εφαρμόζοντας Σύστημα Διαχείρισης της Ποιότητας σε συμμόρφωση με τις απαιτήσεις του Διεθνούς Προτύπου ISO 9001:2008.

ΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΩΝ



### Ν ΑΡΓΥΡΟΠΟΥΛΟΣ & ΣΙΑ ΕΕ

{MINI REX MULTI από την Koenig maschinen GmbH}

Καινοτομία με ευρεία γκάμα βάρους

Η μεγάλη καινοτομία του κομποδιαιρετικού Mini Rex Multi χαρακτηρίζεται από μία ευρεία γκάμα βάρους, η οποία οφείλεται στη γρήγορη και απλή χειροκίνητη αλλαγή των τυμπάνων διαμόρφωσης βάρους. Επίσης, σημαντικό είναι ότι η εγκατάσταση, η λειτουργία και ο καθαρισμός γίνονται πολύ απλά και εύκολα. Περισσότερες πληροφορίες για τη λειτουργία του υπάρχουν σε video σε αυτό το link <https://www.youtube.com/watch?v=408gYL0mBgc>.

Σε γενικές γραμμές, η Mini Rex Multi μπορεί να χειριστεί μία σειρά βάρους μεταξύ 8 - 330 gr. Η τυπική διαμόρφωση περιλαμβάνει δύο (2) μεγέθη τυμπάνου. Μπορεί να προσαρμοστεί κατά παραγγελία επιπλέον μέγεθος τυμπάνου βάρους.

ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ



### NORTH GAS PRO

{Ηλεκτρικός Φούρνος Πίτσας Διπλός FPD92}

Με ενσωματωμένο διακόπτη για αυτόματο ξεκίνημα

Ο φούρνος FPD92 διαθέτει ηλεκτρονικό χειριστήριο για καλύτερη και οικονομικότερη λειτουργία. Ο ηλεκτρονικός θερμοστάτης μπορεί να φτάσει τους 450°C. Επίσης φέρει ενσωματωμένο διακόπτη για αυτόματο ξεκίνημα του φούρνου. Οι εσωτερικές διαστάσεις του κάθε θαλάμου είναι 730X730X145/205mm. Το μοντέλο FPD92 έχει δύο ορόφους. Διαστάσεις 1155X950X800. Ισχύς 13.900 W.

ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ



### TECH COOL KONDILIS

{Όρθιοι συντηρητές φιαλών LIME}

Νέα σειρά υψηλών standards

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

ΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΩΝ



### Ι. ΣΚΟΡΔΙΛΗΣ ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ Ε.Π.Ε.

{Αρτοζαχαροπλαστείο Σίτος στην Καλαμάτα}

Διαμόρφωση με έντονο το στοιχείο του ξύλου

Την επιμέλεια του αρτοζαχαροπλαστείου Σίτος στην Καλαμάτα ανέλαβε η εταιρία Ι. ΣΚΟΡΔΙΛΗΣ ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ Ε.Π.Ε. Στο κατάστημα έχει χρησιμοποιηθεί φυσική ξυλεία επεξεργασμένη με βαφή στο φυσικό της χρώμα, σε συνδυασμό με λευκό μάρμαρο στους πάγκους. Η επένδυση των τοίχων στο πόστο του ψωμιού έχει γίνει με πλακάκι σε λευκό και μαύρο γυαλιστερό χρώμα, με προθήκες ψωμιού σε μεταλλική κατασκευή ανοικτού τύπου.

ΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΩΝ



### ΠΕΤΡΙΔΗΣ Α.Ε.

{Φούρνος Backcombi}

Μία νέα πρόταση στο bake off

Η ΠΕΤΡΙΔΗΣ Α.Ε. παρουσιάζει το μοντέλο Backcombi ως τη νέα της πρόταση στο bake off. Το συγκρότημα αποτελείται από αερόθερμο φούρνο MIWE Econo EC 6.0604, χωρητικότητας 6 λαμαρινών 40x60, από κάτω έναν ταμπανωτό Condo 1.0604 χωρητικότητας, 1 λαμαρίνα 40x60 και από κάτω τροχήλατη στόφα θερμοθάλαμο ή απλή σαριέρα κατ' επιλογήν του πελάτη. Οι φούρνοι διαθέτουν ηλεκτρονικό πίνακα λειτουργιών με 30 προγράμματα και 5 στάδια ανά πρόγραμμα. Επίσης διαθέτει μετρητή νερού για ίδια ποσότητα ατμού, ανεξαρτήτου της πίεσως δικτύου.

ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ



**ΑΡΤΟΚΛΙΒΑΝΟΙ - ΣΤΟΦΕΣ - ΜΙΞΕΡ - ΤΑΧΥΖΥΜΩΤΗΡΙΑ - ΖΥΜΩΤΗΡΙΑ - ΦΡΥΓΑΝΙΕΡΕΣ - ΠΛΑΣΤΙΚΕΣ - ΨΥΓΕΙΑ ΣΤΟΦΕΣ - ΣΦΟΛΙΑΤΟΜΗΧΑΝΕΣ - ΠΡΕΣΕΣ - ΚΟΣΚΙΝΑ- ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΕΣ ΚΑΤΑΣΚΕΥΕΣ**

**ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ  
ΑΡΤΟΚΛΙΒΑΝΟΣ  
DEKOMONDIAL**



**ΑΡΤΟΚΛΙΒΑΝΟΙ ΣΩΛΗΝΩΤΟΙ  
MONDIAL & ΜΕ 1 ΟΡΟΦΟ  
ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ DEKOMONDIAL**



**ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ΜΕ ΠΛΑΚΕΣ  
- PAN & PIZZA DOMINO**



**ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΙΚΟΣ  
ΑΡΤΟΚΛΙΒΑΝΟΣ ROTOR  
BASIC**



*Μαζί σας από το 1926!*

**mondial forni**  
bakery projects

**ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΙΚΟΣ  
ΑΡΤΟΚΛΙΒΑΝΟΣ ΤΕΧΝΟ**



**"ΔΑΚΟΡΩΝΙΑΣ" - ΣΤΑΣΗΣ ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ & ΣΙΑ Ο.Ε.**  
ΘΕΣΗ ΛΑΚΚΟ ΚΑΤΣΑΡΗ - ΑΣΠΡΟΠΥΡΓΟΣ, ΤΚ 19300  
210 5224815, 210 5222677, 210 5596172, FAX:210 5236255  
[www.dakoronias.gr](http://www.dakoronias.gr), [info@dakoronias.gr](mailto:info@dakoronias.gr)

## {Ρεπορτάζ αγοράς}

### Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ

{Αρτοζαχαροπλαστείο – ΔΕΡΒΑΣ}  
Ατμόσφαιρα γαλλικής boulangerie

Το πλήρως ανακαινισμένο αρτοζαχαροπλαστείο “ΔΕΡΒΑΣ” στη Νέα Σμύρνη άνοιξε τις πόρτες του με την υπογραφή της Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ. Οι βιτρίνες και τα ψυγεία επενδύθηκαν με ξύλινα διακοσμητικά συρτάρια, όλοι οι πάγκοι κατασκευάστηκαν από γρανίτη μαύρο αντικέ, ενώ μελετήθηκε ιδιαίτερα και η εντυπωσιακή ξύλινη οροφή που κλέβει την παράσταση σε συνδυασμό με τα φωτιστικά “σέσουλες” και την τοιχογραφία, συμπληρώνοντας έτσι την ατμόσφαιρα μιας γαλλικής boulangerie. Το ψωμί έχει πρωταγωνιστική θέση, ενώ υπάρχει πλήρως οργανωμένο πόστο καφέ και μεγάλη ποικιλία γλυκών. Στο κατάστημα ο καταναλωτής θα βρει φρεσκομαγειρεμένο φαγητό καθημερινά καλύπτοντας σε εύρος τις ανάγκες του.

ΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΩΝ



### DK INOX ΔΗΜ.ΣΤΑΥΡΟΠΟΥΛΟΣ – ΚΩΝ.ΣΤΑΥΡΟΠΟΥΛΟΣ Ο.Ε.

{Coffee Station}

Για μία εντυπωσιακή γωνιά καφέ

Ανοξείδωτη κατασκευή, βαμμένη με ηλεκτροστατική βαφή, με ψυχόμενα συρτάρια και με γούρνα και ψύκτη νερού. Διαθέτει επίσης, οπή με λάστιχο και αμπάρι απορριμμάτων, αποθήκη πάγου και αποθηκευτικό χώρο, εφαρμόζοντας Σύστημα Διαχείρισης της Ποιότητας σε συμμόρφωση με τις απαιτήσεις του Διεθνούς Προτύπου ISO 9001:2008.

ΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΩΝ



### ARTSTEEL SA

{Βιτρίνα παγωτού Σειρά 100 ROTONDA}

Ιδανική για χρήση σε στενούς χώρους

Η ARTSTEEL SA παρουσιάζει το νέο μοντέλο βιτρίνας παγωτού ROTONDA 100. Διαθέτει όλα τα χαρακτηριστικά των πιο μοντέρνων ευρωπαϊκών βιτρινών και όλα τα εξαρτήματά της είναι ευρωπαϊκά. Κατασκευασμένη από ανοξείδωτο ατσάλι με θερμαινόμενα κρύσταλλα και επιλογή μονοφασικής με 2 μοτέρ ή τριφασικής με ένα ημίκλειστο μοτέρ. Κατασκευασμένη με 2 στοιχεία και μόνωση οικολογικής πολυουρεθάνης. Δυνατότητα χρήσης για λεκανάκια διαστάσεων 360x165x120 και 360x250x80 ή συνδυασμός αυτών. Απόψυξη με αντιστροφή κύκλου, αυτόματη εξάτμιση των νερών, επιλογή χρωμάτων μεταξύ μαύρου και άσπρου για τα κρύσταλλα και πολλές επιλογές σε χρώματα και υλικά για την επένδυση όπως κόριαν ξύλο, μάρμαρο, γρανίτης κτλ. Όλες οι βιτρίνες συνδυάζονται με βιτρίνες ζαχαροπλαστικής, θερμαινόμενες και ουδέτερες κατασκευές του ίδιου σχεδιασμού. Το μεγάλο πλεονέκτημα στο συγκεκριμένο μοντέλο είναι ότι διαθέτει όλα τα χαρακτηριστικά των μοντέρνων βιτρινών παγωτού, σε φάρδος 100εκ. και είναι ιδανική για χρήση σε στενούς χώρους. Η εταιρία κατασκευάζει 8 διαφορετικά μοντέλα σε διαστάσεις σχεδιασμό κτλ., με διαφορετικά χαρακτηριστικά η κάθε μια, για να μπορεί κάποιος να κάνει την καλύτερη επιλογή ανάλογα με τις ανάγκες του.

ΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΩΝ



### Α&Δ ΒΑΡΑΝΑΚΗΣ

{Νέα σειρά παγωτομηχανών  
με οριζόντιο κύλινδρο}

Για μεγαλύτερη φυσική διόγκωση  
και λιγότερο χρόνο παρασκευής

Η Α.&Δ. ΒΑΡΑΝΑΚΗΣ παρουσιάζει στην ελληνική αγορά τη νέα σειρά HBF του Ιταλικού οίκου TELME. Πρόκειται για υδρόψυκτες μηχανές παρασκευής σκληρού παγωτού με οριζόντιο κύλινδρο. Εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτες με χωνί εισαγωγής του μείγματος στον κύλινδρο, περσίδα ασφαλείας, διάφανο προστατευτικό πορτάκι και ανοξείδωτη βάση στήριξης της λεκάνης του παγωτού με ψευτοπυθμένα. Ηλεκτρονικό πάνελ με ψηφιακές ενδείξεις, 9 προ-εγκατεστημένα προγράμματα με βάση τη θερμοκρασία ή τον χρόνο, καθώς και 2 προγράμματα παρασκευής γρανίτας, όλα με δυνατότητα ρύθμισης/ αλλαγής της θερμοκρασίας και του χρόνου κύκλου εργασίας. Δυνατότητα αποθήκευσης και των δικών σας προγραμμάτων. Σύστημα ελέγχου της θερμοκρασίας του κύκλου εργασίας, ηχητικό σήμα όταν το παγωτό είναι έτοιμο. Εξοπλισμένη με 2 ταχύτητες (αργή-γρήγορη) κατά το στάδιο εξαγωγής του προϊόντος. Συγκριτικά με τον ανταγωνισμό, οι παγωτομηχανές της σειράς HBF, είναι κατασκευασμένες με οριζόντιο κύλινδρο μεγαλύτερης διαμέτρου 300mm και ο κοχλίας περιστρέφεται πιο γρήγορα με 142στροφές το λεπτό: θεμελιώδη χαρακτηριστικά που προσφέρουν μεγαλύτερη φυσική διόγκωση -εξαρτάται πάντα από το μείγμα/ τη βάση- και λιγότερο χρόνο παρασκευής του παγωτού. Διατίθενται 2 μοντέλα: HBF50/70 με παραγωγή έως 70Lt και HBF70/100 με παραγωγή έως 100Lt.

Διατίθενται μηχανήματα για την παρασκευή του παγωτού και με κάθετο κύλινδρο από 5Lt όπου είναι ιδανικά για περιορισμένους χώρους και μικρές παραγωγές, πχ. εστιατόρια και έως 160Lt κατάλληλα για μεγάλες παραγωγές.

ΜΗΧΑΝΟΠΟΙΗΣ ΕΞΟΠΙΣΜΟΣ





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

## {Η αγορά προτείνει}

### ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

{ProBody Low Carb}

80% λιγότεροι Υδατάνθρακες

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ παρουσιάζει το KOMPLET PROBODY 100 για την παρασκευή του ProBody Low Carb, το οποίο είναι ένα νόστιμο πολύσπορο ολικής άλεσης, ιδιαίτερα πλούσιο σε σπόρους με εξαιρετικά μεγάλη διάρκεια φρεσκάδας. Αποτελεί μια απολαυστική λύση για όσους προσέχουν το σωματικό τους βάρος και όσους γυμνάζονται. Έχει 80% λιγότερους Υδατάνθρακες, 60% λιγότερα Σάκχαρα, 60% περισσότερες Πρωτεΐνες, 59% περισσότερες Εδώδιμες Ίνες και 14 φορές περισσότερα Ω-3 Λιπαρά Οξέα (Πηγή USDA 05/2016). Σκέτο, σε τoστ ή σάντουιτς, χαρίζει πλούσια γεύση σε μία διατροφή χαμηλή σε υδατάνθρακες. Διατίθεται σε σακί 25 κιλών.

ΠΡΩΤΕΣ ΥΠΕΣ



### PANDECOR

ΠΑΤΕΡΟΣ ΝΙΚΗΤΑΣ ΑΒΕΕ

{Φόρμες ψησίματος}

Σε διάφορα μεγέθη, υλικά, σχέδια και χρώματα

Η εταιρεία ΠΑΤΕΡΟΣ ΝΙΚΗΤΑΣ ΑΒΕΕ - PANDECOR εξειδικεύεται χρόνια στον χώρο της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής και εφοδιάζει με τα καλύτερα προϊόντα της αγοράς τον επαγγελματία ζαχαροπλάστη και αρτοποιό. Η εταιρεία διαθέτει μια μεγάλη ποικιλία από φόρμες σε διάφορα μεγέθη, υλικά, σχέδια και χρώματα. Τα προϊόντα ανανεώνονται συνεχώς ώστε να ικανοποιούν όλες τις ανάγκες. Περισσότερες πληροφορίες υπάρχουν στον καινούργιο κατάλογο, ο οποίος είναι διαθέσιμος κατόπιν επικοινωνίας με την εταιρεία.

ΥΠΗΚΑ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ



### ΠΕΤΡΙΔΗΣ Α.Ε.

{Κουλουρομηχανή MONO Epsilon Αγγλίας}

Η πιο ευέλικτη επιτραπέζια κουλουρομηχανή

Η εταιρεία ΠΕΤΡΙΔΗΣ Α.Ε. παρουσιάζει τη νέα επιτραπέζια κουλουρομηχανή Epsilon του εργοστασίου MONO Αγγλίας. Η Epsilon είναι η μικρότερη κουλουρομηχανή στην αγορά. Καταλαμβάνει λιγότερο από 1m<sup>2</sup> σε λειτουργία. Δε χρειάζεται ιμάτνας κίνησης της λαμαρίνας διότι κινείται ο κάδος και γεμίζει τη λαμαρίνα. Υποδέχεται λαμαρίνα 40x60 και με το κατάλληλο σετ ακροφύσιων παράγει εκλαίρ, cup cakes, muffins, macaroons, choux buns, παντεσπάνι, Swiss roll, chocolate brownies, carrot cake, drops, meringues, κλπ. Ο κάδος είναι χωρητικότητας 20 λίτρων και έχει χαμηλό ύψος για εύκολο έλεγχο. Με ηλεκτρονικό πίνακα ελέγχου στα ελληνικά και με 96 προγράμματα μνήμης. Εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτη. Απαραίτητη για κάθε ζαχαροπλαστίο, πανεύκολη στη λειτουργία. Κατάλληλη για μαλακές ζύμες.

ΜΗΧΑΝΟΠΟΙΗΤΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ



### ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ

{Σκληρό Πετρόμυλο}

Συνδυάζει την παράδοση και την υγιεινή διατροφή

Η Μύλοι Λούλη παρουσιάζει το νέο αλεύρι Σκληρό Πετρόμυλο. 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 πύτυρο του σταριού και άρα είναι πλούσιο σε εδώδιμες ίνες. Το αλεύρι Σκληρό Πετρόμυλο είναι ιδανικό για την παρασκευή παραδοσιακού, χωριάτικου ψωμιού ολικής αλλά και για προζυμμένα ψωμιά ολικής. Αναζητήστε το μέσω του δικτύου πωλήσεων της Μύλοι Λούλη.

ΑΠΕΥΡΑ



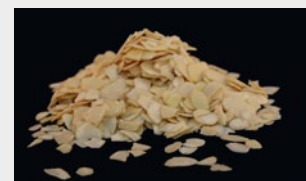
### ΑΦΟΙ ΜΩΡΑΪΤΗ ΑΕ

{Αμυγδαλόψιχα ψημένη, ωμή και κροκάν}

Το απαραίτητο συστατικό για κάθε δημιουργία

Η εταιρεία ΑΦΟΙ ΜΩΡΑΪΤΗ ΑΕ παρουσιάζει την ψημένη και ωμή αμυγδαλόψιχα, αλλά και την αμυγδαλόψιχα κροκάν, σε διάφορα μεγέθη, έτσι ώστε να καλυφθούν οι ανάγκες κάθε επαγγελματία. Η μακρόχρονη εμπειρία και η μηχανολογική υποδομή της εταιρείας, την καθιστούν ειδικό σε θέματα που προκύπτουν από την παραγωγή και τη χρήση αμυγδαλόψιχας κατά τη δημιουργία διαφόρων παρασκευασμάτων ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας. Οι αμυγδαλόψιχες της ΑΦΟΙ ΜΩΡΑΪΤΗ ΑΕ διατίθενται σε συσκευασίες των 25 ή 50 κιλών, όπως επίσης σε VACUUM 1, 2, 5, 10 και 20 κιλών. Αξίζει να αναφερθεί η καθαρότητα και η ομοιογένεια των προϊόντων, τα οποία είναι έτοιμα προς χρήση, γεγονός που συμβάλλει στην ταχύτερη και καλύτερη εξυπηρέτηση των επαγγελματιών.

ΠΡΩΤΕΣ ΥΠΕΣ



### ΑΝΤΖΟΥΝΑΤΟΣ ΑΕ

{DOSSCHE FORTI LECIFROID}

Φυσικό βελτιωτικό γενικής χρήσης

Βελτιωτικό γενικής χρήσης για όλα τα προϊόντα ζύμης με μαγιά. Φυσικό προϊόν που βοηθά τη ζύμη σας να παραμείνει ανθεκτική και να δίνει όγκο χωρίς να δημιουργεί φουσκάλες. Διατίθεται σε σακί 10kg.

ΠΡΩΤΕΣ ΥΠΕΣ





# Μύλοι Ασωπού

*...εμείς φτιάχνουμε το αλεύρι!*

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

### {Σειρά επικαλύψεων σοκολάτας CHOCO TOP}

Κατάλληλες για αρτοσκευάσματα και προϊόντα πάγκου

Κάθε επαγγελματίας που επιθυμεί να ανανεώσει το αρτοποιείο-ζαχαροπλαστείο του μπορεί να επιλέξει την σειρά προϊόντων σοκολάτας Choco Top της εταιρείας FAMA Food Service AE και να ενισχύσει το πελατολόγιό του. Η σειρά Choco Top αποτελείται από 6 μοναδικές επικαλύψεις σοκολάτας: Μαύρη Σοκολάτα | Σοκολάτα Γάλακτος | Λευκή Σοκολάτα | Σοκολάτα Καραμέλα | Σοκολάτα Φράουλα | Σοκολάτα Μπανάνα. Οι 6 επικαλύψεις σοκολάτας της σειράς Choco Top είναι κατάλληλες για αρτοσκευάσματα και προϊόντα πάγκου όπως τσουρέκια, κέικ, muffin, κρουασάν ενώ ταυτόχρονα είναι ιδανικές για γεμίσεις σε τούρτες κέικ και επιδόρπια, σοκολατένια μους, σάλτσα προφιτερόλ, σοκολατόπιτα κ.α. Ξεχωρίζουν για την πλούσια γεύση τους, την έντονη γυαλάδα τους και την άψογη εμφάνισή τους χωρίς να κολλάνε στα παρασκευάσματα σε σχέση με αντίστοιχα προϊόντα. Αποτελούν ιδανική επιλογή για ένα άριστο αποτέλεσμα στα προϊόντα πάγκου.

**ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ**



### {Buckwheat}

Με αλεύρι Φαγόπυρου

Η FAMA Food Service προτείνει το μίγμα αρτοποιίας Buckwheat της ULDO Backmittel. Το Buckwheat είναι ένα μοναδικό ψωμί που περιέχει αλεύρι Φαγόπυρου, αλεύρι σίτου και λιναρόσπορους με κύριο χαρακτηριστικό του την ιδιαίτερη γεύση και το άρωμα του Φαγόπυρου.

Το Φαγόπυρο είναι ένα φυτό με ιδιαίτερους τριγωνικούς σπόρους οι οποίοι είναι πλούσιοι σε θρεπτικά συστατικά όπως Β-βιταμίνες, βιταμίνες E και K, πολλά μέταλλα και ιχνοστοιχεία. Είναι πηγή φυτικών ινών. Ιδανικό για ψωμάκια, κουβέρ, μπαγκέτες, κουλούρι Θεσσαλονίκης και κράκερ.

**ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ**



### {Σειρά κρυστάλλινων καθρεπτών Crystal Mirror}

12 νέες γεύσεις με αρώματα που εντυπωσιάζουν

Η εταιρεία FAMA Food Service AE δίνει στους επαγγελματίες την ευκαιρία να βάλουν χρώμα και να προσθέσουν ποιότητα στις βιτρίνες των καταστημάτων τους, παρουσιάζοντας τη νέα σειρά σε καθρέπτες ζαχαροπλαστικής Crystal Mirror. Κρυστάλλινοι καθρέπτες σε 12 νέες γεύσεις με αρώματα που εντυπωσιάζουν. Η νέα πρωτοποριακή σύνθεση της σειράς Crystal Mirror αναδεικνύει τα παρασκευάσματα προσφέροντας βελούδινη υφή, κρυστάλλινη γυαλάδα, έντονη καθαρότητα και αντοχή σε ψύξη-κατάψυξη. Διαλύονται με κρύα μέθοδο αλλά και με ζεστή, απλώνονται εύκολα και δε στεγνώνουν διατηρώντας αναλλοίωτα τη γεύση και το άρωμά τους. Είναι ιδανικά για επικάλυψη σε τούρτες, τάρτες, πάστες κ.α. Η σειρά αποτελείται από: Crystal Mirror Neutral | Crystal Mirror Strawberry | Crystal Mirror Amarena | Crystal Mirror Caramel | Crystal Mirror Cherry | Crystal Mirror Orange | Crystal Mirror Biscuit | Crystal Mirror Lemon | Crystal Mirror Kiwi | Crystal Mirror Forest fruits | Crystal Mirror Dark Chocolate | Crystal Mirror White Chocolate. Διατίθενται σε πρακτική συσκευασία 4kg.

**ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ**



### {Highlander – Βουνίσιο}

Για γευστικό σταρένιο ψωμί

Η FAMA Food Service προτείνει το μίγμα αρτοποιίας Highlander της ULDO Backmittel.

Το Βουνίσιο είναι ένα γευστικό σταρένιο ψωμί με λεπτή, σπογγώδη ψίχα και τραγανή κόρα. Αποτελεί πηγή πρωτεϊνών και είναι ιδανικό και για ψωμάκια.

**ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ**



### {Verin}

Νέο μίγμα ζαχαροπλαστικής με σιμιγδάλι

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, 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.

**ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ**







Οι πελάτες σας  
είναι τυχεροί που  
απολαμβάνουν  
**το πιο υγιεινό ψωμί!**



Αποκλειστική  
διάθεση από την



**ΚΕΝΤΡΙΚΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ  
ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ**

Ο.Τ. 33 ΒΙ.ΠΕ. Σίνδου  
Θεσσαλονίκη τ.κ. 57022  
Τ +30 2310 569570  
F +30 2310 569571

**ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΑΘΗΝΑΣ**

7ης & 53ης & 51ης Οδού ΒΙΟ.ΠΑ.  
Άνω Λιοσίων, Αττική τ.κ. 13341  
Τ +30 210 4834533  
F +30 210 2484732

**ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΚΡΗΤΗΣ**

3ο χλμ. Ηράκλειου - Μαλάδων  
Βιο.Πα. Μαλάδων, Αρ.Αποθ. 3  
Ηράκλειο Κρήτης τ.κ. 71500  
Τ +30 2810 311156

info@fama.gr

www.fama.gr

 /famafoodservice

Ο τομέας της **Υγιεινής Διατροφής** αναπτύσσεται διαρκώς. Στις ήδη υπάρχουσες ποικιλίες προστίθενται διαρκώς νέα, καινοτόμα προϊόντα που ενθουσιάζουν τους καταναλωτές. Προϊόντα που παρέχουν στο σώμα πολύτιμες θρεπτικές ουσίες και έχουν θετική επίδραση στην υγεία γίνονται νούμερο ένα στην προτίμησή τους. Δοκιμάστε κι εσείς να προσφέρετε στους πελάτες σας τα **Μίγματα Υγείας Uldo**.

Γιατί τα προϊόντα της Uldo δεν είναι απλά προϊόντα αρτοποιίας, αλλά ένας νέος τρόπος ζωής. Chia, Βρώμη, Βιταμίνη Β1, Β9, Μαγνήσιο, Φώσφορο, Σίδηρος, Ψευδάργυρος και πολλά άλλα στοιχεία που προωθούν την υγεία και την καλή διάθεση, θα γίνουν τα αγαπημένα των καταναλωτών σας για την υπέροχη γεύση τους, τα υψηλά διατροφικά τους στοιχεία και τη θετική επίδραση στην υγεία τους.



**Δοκιμάστε τα, προτείνετε τα  
και κερδίστε τους όλους με  
τις καινοτομίες σας.**

## ΑΦΟΙ ΠΑΟΥΛΗ ΑΕΒΕ - ΛΑΟΥΔΙΣ FOODS

{Σοκολάτα & Βανίλια με στέβια}

Η MEC3 προσφέρει παγωτά με Stevia που απλά "δεν υπάρχουν"

Πολλοί πιστεύουν ότι τα παγωτά με STEVIA είναι εξ' ορισμού άχρωμα, άοσμα και βαρετά. Προφανώς δεν έχουν δοκιμάσει τα παγωτά με στέβια της MEC3. Η κορυφαία ιταλική παραγωγός, η εταιρεία που παρουσιάζει πάντα πρώτη, κάθε νέα περίοδο, καινοτόμα παγωτά που δεν υπάρχουν παρόμοιά τους στην αγορά, προσφέρει αυτή τη στιγμή πλήθος γεύσεων χωρίς πρόσθετη ζάχαρη και μεταξύ τους τα υπέροχα και μοναδικά στο είδος τους, Σοκολάτα (με Crema Cacao MEC3) και Βανίλια (με Vaniglia Zero Gourmet MEC3). Οι γεύσεις αυτές προορίζονται για χρήση με την καινοτόμα βάση "BASE G" CREME της MEC3. Ένα προϊόν για τη δημιουργία παγωτών με βάση το γάλα, χωρίς (πρόσθετη) ζάχαρη, με γλυκαντικές ουσίες και γλυκοζίτες στεβιόλης από το φυτό ΣΤΕΒΙΑ. Παράλληλα, για γευστικά παγωτά σορμπέ χωρίς πρόσθετη ζάχαρη, υπάρχει η BASE G FRUTTA MEC3 που συνδυάζεται με φρέσκα φρούτα.

ΠΡΟΤΕΣ ΥΛΕΣ



## ΔΙΜΕΛΛΗΣ FOOD ΑΒΕΕ «ΤΡΟΦΟΣΥΝΘΕΣΗ»

{Μίγμα brioche με δύο προτάσεις}

Ιδανικό και για παγωτό

Η ΔΙΜΕΛΛΗΣ FOOD ΑΒΕΕ δημιούργησε ένα νέο προϊόν. Είναι ιδανικό για γέμιση με παγωτό αλλά και για μπέργκερ. Μια νέα πρόταση που θα καταπλήξει επαγγελματίες και μη. Η παρασκευή του είναι πολύ εύκολη. Έχει μεγάλη διατηρησιμότητα και δεν πανιάζει εξωτερικά.

ΑΠΕΥΡΑ



## ΑΝΤΖΟΥΝΑΤΟΣ ΑΕ

{ARTIPAN OATFLOC}

Προϊόν υψηλής διατροφικής αξίας

Μίγμα βρώμης 100% πολύσπορο, με ολόκληρους σπόρους και νιφάδες δημητριακών για την παρασκευή αρτοποιημάτων, σνακ, κριτσινιών και σφολιατοειδών. Η βρώμη είναι ένα δημητριακό υψηλής διατροφικής αξίας, καθώς είναι πλούσια σε φυτικές ίνες, βιταμίνες του συμπλέγματος Β, μέταλλα και ιχνοστοιχεία, όπως μαγγάνιο, σελήνιο, φώσφορο, μαγνήσιο και ψευδάργυρο και αντιοξειδωτικά συστατικά, όπως βιταμίνη Ε, καροτενοειδή και πολυφαινόλες. Διατίθεται σε σακί 25kg.

ΠΡΟΤΕΣ ΥΛΕΣ



## ΔΗΜ.ΣΤΑΣΗΣ & ΣΙΑ Ο.Ε.

{Ταχυζυμωτήριο EASY}

Για χειροκίνητη αλλά και αυτόματη λειτουργία

Η εύκολη χρήση, η εργονομία και ο σχεδιασμός είναι τα κύρια χαρακτηριστικά των ταχυζυμωτηρίων EASY. Ο νέος πολύλειτουργικός πίνακας ελέγχου επιτρέπει είτε τον παραδοσιακό χειροκίνητο τρόπο ή τον αυτόματο προγραμματιζόμενο τρόπο, ελαττώνοντας όλες τις κυκλικές λειτουργίες. Η πολύχρονη εμπειρία της Pietroberto στην τεχνολογία ανάμειξης, εξασφαλίζει τα υψηλότερα επίπεδα λειτουργικότητας, αξιοπιστίας και ασφάλειας.

ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΙΣΜΟΣ



Brioche  
ιδανικό  
και για  
παγωτό!



Πληροφορίες  
Τροφoσύνθεση ΑΒΕΕ  
8ο κλμ Ρόδου Λίνδου, 85100 Ρόδος  
Τηλ.: 22410-62119



**KENFOOD**

NUTRITION & BAKING SOLUTIONS

# Quinoa Bread Premix 50

*Με σπόρους υψηλής διατροφικής αξίας,  
Quinoa και Chia!*

KENFOOD

ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΜΕΙΓΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Σπετσών 1, Κερασίνη 187 55 | Τ. 210 56 15 410 | Φ. 210 56 15 717 | [kenfood@loulisgroup.com](mailto:kenfood@loulisgroup.com)



[www.kenfood.com](http://www.kenfood.com)

## ΑΦΟΙ ΛΑΟΥΔΗ ΑΕΒΕ - ΛΑΟΥΔΙΣ FOODS

{LEMKE: Η κορυφαία στην αμυγδαλόπαστα}

Τεράστια παράδοση στην παραγωγή, από το 1902 έως σήμερα

Η Laoudis Foods προσφέρει την καλύτερη αμυγδαλόπαστα της Ευρώπης. Σε συνεργασία με την βερολινέζικη LEMKE, τη φημισμένη εταιρεία που εστιάζει αποκλειστικά στην παραγωγή ποιοτικών προϊόντων αμυγδάλου από το 1902, αντιπροσωπεύει και διανέμει επίσημα στην ελληνική αγορά την Αμυγδαλόπαστα LEMKE 52%. Η αμυγδαλόπαστα είναι ένα από τα πιο διαχρονικά προϊόντα του ζαχαροπλαστέιου. Προϊόν με λαμπρό παρελθόν και ένα υποσχόμενο μέλλον. Και από όλες τις αμυγδαλόπαστες, το προϊόν της Lemke είναι το καλύτερο του είδους του. Ένα απόλυτα φυσικό προϊόν, από αυστηρά επιλεγμένα και ξεχωριστά γευστικά αμύγδαλα. Διατίθεται σε κιβώτιο 12,5 κιλών.



ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

## ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ

{Πολύσπορο απο βιολογικές πρώτες ύλες}

Για την παρασκευή εξαιρετικών πολύσπορων αρτοσκευασμάτων

Η ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ προτείνει το BIO MULTISEED MIX 100%, πιστοποιημένο πλήρες μείγμα από βιολογικά άλευρα, σπόρια και προζύμι της κορυφαίας γερμανικής εταιρείας AGRANO. Είναι ιδανικό για την παρασκευή εξαιρετικών πολύσπορων αρτοσκευασμάτων που θα ενθουσιάσουν και τους πιο απαιτητικούς καταναλωτές. Κάθε επαγγελματίας μπορεί να το αξιοποιήσει για να δημιουργήσει με βιολογικές πρώτες ύλες υψηλής ποιότητας και χωρίς πρόσθετα (προϊόν clean label), ποικιλία από πεντανόστιμα και υγιεινά πολύσπορα ψωμιά, σνακ, rolls και κριτσίνια. Το προϊόν είναι πανεύκολο στη χρήση, εγγυάται σίγουρη επιτυχία και τέλειο αποτέλεσμα σε γεύση και εμφάνιση. Κάθε παραγγελία συνοδεύεται με ειδικό προωθητικό υλικό, όπως κορδέλα, ενημερωτικό φυλλάδιο, πόστερ και δέικτη ραφιού, ώστε να βοηθήσει τους καταναλωτές να γνωρίσουν καλύτερα το BIO MULTISEED MIX 100%. Διατίθεται σε σακί 25 κιλών.



ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

## ΔΗΜ.ΣΤΑΣΗΣ & ΣΙΑ Ο.Ε.

{Περιστροφικός φούρνος BASIC 2.0}

Το απόλυτο εργαλείο στο σύγχρονο αρτοποιείο

Ο νέος περιστροφικός φούρνος της Mondial Forni εγγυάται την απόλυτη ισορροπία μεταξύ τεχνολογίας και design. Ηλεκτρικός ή πετρελαίου/αερίου, 5m<sup>2</sup> ή 7.2m<sup>2</sup>. Το ανοξείδωτο καμίνι, τα ανοξείδωτα ελάσματα πόρτας και το διπλό στρώμα μόνωσης περιμετρικά του φούρνου, εξασφαλίζουν απόλυτη οικονομία, υψηλή αποδοτικότητα και εξοικονόμηση ενέργειας και τον καθιστά το απόλυτο εργαλείο στο σύγχρονο αρτοποιείο και ζαχαροπλαστέιο.



ΜΗΧΑΝΟΠΟΙΗΤΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

## ΔΚ ΙΝΟΧ ΔΗΜ.ΣΤΑΥΡΟΠΟΥΛΟΣ-ΚΩΝ.ΣΤΑΥΡΟΠΟΥΛΟΣ Ο.Ε.

{Ερμάριο ζαχαροπλαστικής}

Ανοξείδωτο 2 όψεων

Ανοξείδωτο ερμάριο ζαχαροπλαστικής 2 όψεων, με συρόμενες πόρτες και συρτάρια. Διαθέτει 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.



ΟΙΑΜΟΡΦΟΣΗ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΩΝ

## KENFOOD

{Σειρά Nutribara}

Μπάρες δημητριακών με υψηλή διατροφική αξία

Από τη συλλογή The Nutri Line Selection, η Kenfood παρουσιάζει τη σειρά από μπάρες δημητριακών, Nutribara. Σπόροι δημητριακών, ξηροί καρποί και superfood. Όλα τα συστατικά υψηλής διατροφικής αξίας σε μια χειροποίητη, τραγανή μπάρα, ιδανική για κάθε τρόπο ζωής. Ακολουθούν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά και τα οφέλη που προσφέρει η κάθε μια ξεχωριστά.

Nutribara Energy: Μια καλή πηγή ενέργειας για όσους κάνουν αθλήματα αντοχής και ακολουθούν έναν ισορροπημένο τρόπο διατροφής αφού περιέχει ηλεκτρολύτες νατρίου και καλίου, απαραίτητους για τη σωστή λειτουργία των κυττάρων του σώματός, άρα καί' επέκταση και των οργάνων.

Nutribara Snack: Για όσους έχουν ένα πολυάσχολο πρόγραμμα και αναζητούν ένα χορταστικό και παράλληλα γευστικό snack που θα τους δώσει όλα όσα χρειάζονται για να συνεχίσουν στους γρήγορους ρυθμούς τους. Ιδανική για να καλύψει την πείνα και να δώσει πολύτιμη ενέργεια μέσα στη μέρα.

Nutribara Slim: Ιδανική για όσους προσέχουν τη διατροφή τους και ακολουθούν δίαιτα μειωμένων θερμίδων, αφού περιέχει γλυκομαννάνη, μια πλούσια πηγή διαλυτών φυτικών ινών, από τις ρίζες του φυτού konjac.

Nutribara High Protein: Μπάρα δημητριακών για extra ενέργεια, ιδανική για αθλητές που ακολουθούν πρόγραμμα μυϊκής ενδυνάμωσης. Έχει υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες οι οποίες βελτιώνουν τις λειτουργίες του μεταβολισμού αλλά και περιέχουν ένα μεγάλο εύρος αναγκαίων αμινοξέων για τον οργανισμό.

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ



# SAURTEIG BALMAR

ΦΥΣΙΚΟ ΞΙΝΟ ΥΓΡΟ ΠΡΟΖΥΜΙ

Προτείνετε στους πελάτες σας να δοκιμάσουν ψωμί με προζύμι όπως παραδοσιακά έχουμε στη διατροφή μας.



**ΑΝΤΖΟΥΛΑΤΟΣ**  
Η ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ

[www.antzoulatos.com](http://www.antzoulatos.com)  
ΤΗΛ 210 57 77 745

## ΠΕΤΡΙΔΗΣ Α.Ε.

{Φούρνος KWIK-CO}

Ψήσιμο κορυφαίας ποιότητας

Η εταιρεία ΠΕΤΡΙΔΗΣ Α.Ε. παρουσιάζει το νέο μοντέλο φούρνου KWIK-CO του εργοστασίου SALVA Ισπανίας. Ο ανανεωμένος φούρνος Kwik-co είναι η κατάλληλη πρόταση για καταστήματα Bake Off, αναψυκτήρια και πρατήρια. Συνδυάζει κορυφαίας ποιότητας ψήσιμο, αξιοπιστία, σε λογικές τιμές. Ο φούρνος βγαίνει σε δύο τύπους χωρητικότητας 5 και 9 λαμαρινών 40x60 cm. Είναι εντυπωσιακός διότι προορίζεται στο να είναι ορατός στον πελάτη. Διαθέτει απλό καθώς και πλήρως αυτοματοποιημένο σύστημα χειρισμού που προσφέρει απόλυτο προγραμματισμό με τα 100 προγράμματα μνήμης και τα 10 διαφορετικά στάδια ρυθμίσεων σε κάθε πρόγραμμα. Πωλείται με θερμοθάλαμο – στόφα από κάτω ή και σκέτος.

ΜΗΧΑΝΟΠΟΙΗΤΟΣ ΕΞΟΠΙΣΜΟΣ



## ΑΠΕΥΡΟΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ

ΣΙΜΙΓΩΑΡΟΠΟΙΪΑ

ΚΟΜΟΤΗΝΗΣ ΑΒΕΕ

{Αλεύρι "Χωριάτικο"}

Για σπιτικό ψωμί που θυμίζει γιαγιά

Με έμπνευση το σπιτικό ψωμί του χωριού και με στόχο την αναπαραγωγή της ευωδιαστής και νόστιμης συνταγής της γιαγιάς στις απαιτητικές συνθήκες του σύγχρονου αρτοποιείου, οι Μύλοι Κομοτηνής δημιούργησαν ένα λεπτόκοκκο αλεύρι από ειδικά επιλεγμένα ελληνικά σιτάρια. Το «Χωριάτικο» μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε συνταγές με παραδοσιακό προζύμι αλλά και με μαγιά, χωρίς την προσθήκη βοηθητικών υλών.

ΑΠΕΥΡΑ



## ΚΟΝΤΑ ΑΒΕ

{Απολαυστική πραλίνα CAFFAREL}

Απογειώνει τις δημιουργίες

HAZELNUT SPREAD CREAM ονομάζεται η νέα εξαιρετική πραλίνα της CAFFAREL, από εκλεκτό κακάο και φουντούκια ποικιλίας Piedmont, που απογειώνει τις δημιουργίες, εξασφαλίζοντας στους καταναλωτές την απόλυτη γευστική εμπειρία. Ιδανική για να γεμίσει ή να διακοσμήσει κέικ, μάφινς, τσουρέκια, κρουασάν, μπριός, ντόνατς, κρέπες και βάφλες, ενώ με ζέσταμα θα κάνει τέλεια επικάλυψη με αφεγάδιαστη εμφάνιση και υπέροχη γεύση. Είναι ιδανική επίσης για προϊόντα που ψήνονται, αφού εξασφαλίζει πολύ σταθερό τελικό αποτέλεσμα. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί και για τη δημιουργία έξοχου παγωτού με πλούσια γεύση πραλίνας και βελούδινη υφή. Το προϊόν διατίθεται σε δοχείο 10 κιλών.

ΠΡΟΤΕΣ ΥΠΕΣ



Chocolate Graphics

Κάντε σοκολαιένια εν... τύπωση!

σοκολατάρια σε διάφορα σχήματα λογοτυπημένα για το ζαχαροπλαστικό 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

## DK INOX ΔΗΜ.ΣΤΑΥΡΟΠΟΥΛΟΣ

ΚΩΝ.ΣΤΑΥΡΟΠΟΥΛΟΣ Ο.Ε.

{Φωτιά ζαχαροπλαστικής}

Απαραίτητη σε κάθε ζαχαροπλαστικό

Φωτιά ζαχαροπλαστικής διαφόρων διαστάσεων, ανοξείδωτη κατασκευή βαρέως τύπου, με προσθαφαιρούμενο στεφάνι. Έχει ρυθμιζόμενους καθ' ύψους καυστήρες και ταψί περισυλλογής υπολειμμάτων, εφαρμόζοντας Σύστημα Διαχείρισης της Ποιότητας σε συμμόρφωση με τις απαιτήσεις του Διεθνούς Προτύπου ISO 9001:2008.

ΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΩΝ



Η ΚΑΛΗ ΜΕΡΑ  
*απ' το ψωμί*  
ΦΑΙΝΕΤΑΙ



*...δίνουμε*  
ΛΥΣΕΙΣ ΣΤΑ  
ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ  
*του σύγχρονου*  
*αρτοποιού...*





## ΠΡΟΪΟΝ

### Μίγμα για Ραβανί

Μίγμα για παραδοσιακό Ραβανί με σιμιγδάλι το οποίο δίνει καλό όγκο, καλή απορροφητικότητα και κράτημα στο σιρόπι, αφράτη - συνεκτική δομή και πλούσια γεύση. Εύκολο στη χρήση του, απαιτεί την προσθήκη ελάχιστων υλικών και δίνει σταθερό αποτέλεσμα κάθε φορά. Ιδανικό για πολλές εφαρμογές στην αρτοζαχαροπλαστική.

## ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ

### Πορτοκαλόπιτα



Υλικά	
1000 γρ.	Μίγμα για Ραβανί
750 γρ.	Νερό
300 γρ.	Ζάχαρη
500 γρ.	Πορτοκάλια σε πούλπα
25 γρ.	Μπέικιν πάουντερ

#### Προετοιμασία πούλπας πορτοκαλιού

Πλένουμε καλά τα πορτοκάλια μας και τα βάζουμε σε μια κατσαρόλα με νερό. Τα βράζουμε για 5' μέχρι να φύγει η πικράδα τους. Τα κόβουμε, αφαιρούμε τα κουκούτσια και τα πολτοποιούμε σε ένα multi.

#### Βασική συνταγή

Χτυπάτε το μίγμα για Ραβανί με τα υπόλοιπα υλικά για 5 λεπτά στο μίξερ μέχρι να έχετε ομοιόμορφο μίγμα. Σε ταψί 27x21cm και ύψος 6cm τοποθετούμε 1.600gr μίγματος. Ψήνουμε περίπου για 50 λεπτά στους 170°C σε αερόθερμο φούρνο.

Υλικά για το σιρόπι	
2500 γρ.	Νερό
3000 γρ.	Ζάχαρη
300 γρ.	Γλυκόζη

#### Τρόπος παρασκευής

Βράζουμε όλα τα υλικά μαζί και σβήνουμε με μισό ποτήρι χυμό λεμόνι. Σιροπιάζουμε το γλυκό ζεστό αφού το χαράξουμε όταν το σιρόπι έχει κρνώσει.

**Συμβουλή:** Προαιρετικά μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε μέσα στη συνταγή μας και 4 φύλλα κρούστας.

### Καρυδόπιτα



Υλικά	
1000 γρ.	Μίγμα για Ραβανί
400 γρ.	Ηλιέλαιο
400 γρ.	Νερό
5 γρ.	Κανέλλα
150 γρ.	Καρύδι
5 γρ.	Κακάο
1 γρ.	Γαρύφαλλο

#### Τρόπος παρασκευής

Στον κάδο του μίξερ προσθέτουμε όλα τα παραπάνω υλικά. Αναμειγνύουμε με το φτερό για 1 λεπτό στην 1η ταχύτητα και 3 λεπτά στη 2η ταχύτητα. Σε ταψί 27x21cm και ύψος 6cm τοποθετούμε 1300gr μίγματος και ψήνουμε 40-50 λεπτά σε αερόθερμο φούρνο στους 170°C. Σιροπιάζουμε τη ζεστή καρυδόπιτα με κρύο σιρόπι.

#### Συνταγή για σιρόπι (προτεινόμενη ποσότητα για την παραπάνω δοσολογία)

Βράζουμε 950 γρ νερό με 1 κιλό ζάχαρη. Όταν λιώσει η ζάχαρη προσθέτουμε 150gr γλυκόζη. Βράζουμε το σιρόπι για 3-4 λεπτά (ή γραδάρουμε 29-30 BE).

**Συμβουλή:** Μπορούμε να συνοδεύσουμε την καρυδόπιτά μας με παγωτό και σιρόπι σοκολάτα AKTINA.



Σιρωτό & Σιροπιαστό  
ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ  
**Ραβανί**

από την Ακτίνα

“ Εύκολα, με πλούσια γεύση  
και σταθερό αποτέλεσμα. ”



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



τα συστατικά της επιτυχίας  
the ingredients of success

# fresh pastry

{Η Ζαχαροπλαστική στο αρτοποιείο σας}

ΠΡΟΪΟΝΤΑ

**A&Δ ΒΑΡΑΝΑΚΗΣ**



## RIBOT: 1 μηχανήμα = 1000 συνταγές

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

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



## Νέα σειρά παγωτομηχανών με οριζόντιο κύλινδρο

Η Α.&Δ. ΒΑΡΑΝΑΚΗΣ παρουσιάζει στην ελληνική αγορά τη νέα σειρά HBF του Ιταλικού οίκου TELME. Πρόκειται για υδρόψυκτες μηχανές παρασκευής σκληρού παγωτού με οριζόντιο κύλινδρο. Εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτες με χωνί εισαγωγής του μείγματος στον κύλινδρο, περσίδα ασφαλείας, διάφανο προστατευτικό πορτάκι και ανοξείδωτη βάση στήριξης της λεκάνης του παγωτού με ψευτοπυθμένα. Ηλεκτρονικό πάνελ με ψηφιακές ενδείξεις, 9 προεγκατεστημένα προγράμματα με βάση τη θερμοκρασία ή τον χρόνο, καθώς και 2 προγράμματα παρασκευής γρανίτας, όλα με δυνατότητα ρύθμισης/αλλαγής της θερμοκρασίας και του χρόνου κύκλου εργασίας. Δυνατότητα αποθήκευσης και των δικών σας προγραμμάτων. Σύστημα ελέγχου της θερμοκρασίας του κύκλου εργασίας, ηχητικό σήμα όταν το παγωτό είναι έτοιμο. Εξοπλισμένη με 2 ταχύτητες (αργή-γρήγορη) κατά το στάδιο εξαγωγής του προϊόντος. Συγκριτικά με τον ανταγωνισμό, οι παγωτομηχανές της σειράς HBF, είναι κατασκευασμένες με οριζόντιο κύλινδρο μεγαλύτερης διαμέτρου Ψ300mm και ο κοχλίας περιστρέφεται πιο γρήγορα με 142στροφές το λεπτό: θεμελιώδη χαρακτηριστικά που προσφέρουν μεγαλύτερη φυσική διόγκωση -εξαρτάται πάντα από το μείγμα/ τη βάση- και λιγότερο χρόνο παρασκευής του παγωτού. Διατίθενται 2 μοντέλα: HBF50/70 με παραγωγή έως 70Lt και HBF70/100 με παραγωγή έως 100Lt.

Διατίθενται μηχανήματα για την παρασκευή του παγωτού και με κάθετο κύλινδρο από 5Lt όπου είναι ιδανικά για περιορισμένους χώρους και μικρές παραγωγές, πχ. εστιατόρια και έως 160Lt κατάλληλα για μεγάλες παραγωγές.

# ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΠΑΓΩΤΟΥ



2 φούρνοι ανεξάρτητοι με θερμοθάλαμο και χοάνν



16 ταψιά 60x40cm

**MIND Maps™**



10 ταψιά 60x40cm

**MIND Maps™**



6 ταψιά 60x40cm



4 ταψιά 60x40cm



4 ταψιά 46x33cm

## ΦΟΥΡΝΟΙ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑΣ ΑΕΡΟΣ (CONVECTION), ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ ΚΑΙ ΑΕΡΙΟΥ, ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ-ΑΡΤΟΠΟΙΑΣ-ΣΦΟΛΙΑΤΟΕΙΔΩΝ.

- 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.



## ΑΕΡΟΜΙΧ

Πατενταρισμένη τεχνολογία με μηδαμινούς κραδασμούς. Συνδυάζει το σπινάλ μ' ένα δεύτερο περιστρεφόμενο εξάρτημα «αντίθεσης», το οποίο εξουδετερώνει τη δράση του σπινάλ επιτυγχάνοντας έτσι μια διπλή επεξεργασία της ζύμης. Δίνοντάς της τον επιπλέον απαιτούμενο αερισμό. Διατίθενται από 7,5 έως 160 lt, με 7 ταχύτητες και αυτόματο ανέβασμα/κατέβασμα του κάδου.



## ΑΝΟΙΚΤΙΚΟ ΦΥΛΛΟΥ ΓΙΑ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΠΙΤΕΣ ΚΑΙ ΓΛΥΚΑ.

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



Καλάθι: 131x70cm



Καλάθι: 70x70cm



Καλάθι: 56x63cm



Καλάθι: 50x60

## ΠΛΥΝΤΗΡΙΑ ΣΚΕΥΩΝ, ΔΙΣΚΩΝ ΚΑΙ ΤΕΛΑΡΩΝ.

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



**F&O. Βαρανάκης**  
ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΜΑΖΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ

Λεβέντη 33, Περιστερί, 121 32 Αθήνα  
Τηλ.: 210 5723111, Fax: 210 5723 113  
[www.varanakis.com](http://www.varanakis.com), [sales@varanakis.com](mailto:sales@varanakis.com)

### Επέκταση των χώρων εστίασης του Διεθνούς Αερολιμένα Αθηνών Ελ. Βενιζέλος από την Δ.ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Η Δ.ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ επιλέχθηκε για τον εξοπλισμό του νέου πρωτοποριακού F&B καταστήματος "Eat Greek", στη ζώνη αναχωρήσεων εντός Schengen, στον Διεθνή Αερολιμένα Αθηνών Ελ. Βενιζέλος. Το επιβατικό κοινό απολαμβάνει πλέον παραδοσιακή ελληνική κουζίνα με φρέσκες και υγιεινές συνταγές από όλη την Ελλάδα γε-

γόνος που βελτιώνει τη συνολική εμπειρία των εκατοντάδων επισκεπτών ημερησίως. Η Δ.ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ αντεπεξήλθε πλήρως στις υψηλές απαιτήσεις και ιδιαίτερες ανάγκες του εξαιρετικά περίπλοκου περιβάλλοντος του αεροδρομίου και στο αυστηρά περιορισμένο χρονοδιάγραμμα, προσφέροντας ένα αψεγάδιαστο αποτέλεσμα.



### Πρωθηπτικές ενέργειες αρτοποιίας από την LAOUDIS FOODS

Η Αφοί Λαούδη ΑΕΒΕ, η εταιρεία που αντιπροσωπεύει και διανέμει επίσημα στην ελληνική αγορά τα κορυφαία προϊόντα αρτοποιίας των φημισμένων ευρωπαϊκών παραγωγών IREKS (Γερμανία) και IRCA (Ιταλία), υποστηρίζει πολλά από τα προϊόντα της με διαρκές διαφημιστικό υλικό (ταινίες ψωμιού, αφίσες, φυλλάδια, σταντ κ.α.) και τακτικές πρωθηπτικές ενέργειες μέσα στο κατάστημα. Οι πελάτες των αρτοποιείων που συνεργάζονται με την Laoudis Foods, σε όλη τη χώρα, έχουν συχνά την ευκαιρία να δοκιμάσουν τα νέα ή τα ήδη καταξιωμένα και αναγνωρίσιμα ψωμιά, όπως το ΚΑΛΟΓΕΡΙΚΟ (στην εικόνα), για το οποίο

μπορεί όποιος επιθυμεί να ενημερωθεί στο ειδικό αφιέρωμα που θα βρει σε άλλες σελίδες αυτού του τεύχους, το OAT LOVE, το καινοτόμο γευστικό ψωμί με β-γλυκάνες βρώμης που μειώνει τη χοληστερίνη και το οποίο σημειώνει εντυπωσιακές πωλήσεις σε όλα τα καταστήματα που το έχουν συμπεριλάβει στη γκάμα των διαθέσιμων ψωμιών τους, το SOLEO, με σπόρους τσία, το μοναδικό στο είδος του QUINOA BREAD (ψωμί κινόα), το γευστικό DINKELBERGER VOLLKORN, με αρχέγονο σιτάρι νίνγκελ και πολλά ακόμα. Αυτή η αφιλοκερδής υποστήριξη της Laoudis Foods προς τους συνεργαζόμενους επαγγελματίες, τους δίνει



τη δυνατότητα να αυξήσουν σημαντικά τις πωλήσεις τους και βέβαια είναι πιστή προς τη βασική φιλοσοφία της εταιρείας, η οποία παρότι εκ φύσεως χονδρεμπορική, πιστεύει ότι η πώληση ενός προϊόντος της ολοκληρώνεται μόνο όταν ένας ικανοποιημένος τελικός καταναλωτής πραγματοποιεί μια αγορά στο κατάστημα του συνεργάτη της.

### 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 την σελίδα σε αυτό το σύνδεσμο <https://www.facebook.com/famafoodservice>



### Η Ευβοϊκή Ζύμη Α.Β.Ε.Ε στα «Διαμάντια της Ελληνικής Οικονομίας»

Η Ευβοϊκή Ζύμη Α.Β.Ε.Ε. έλαβε για 2η συνεχόμενη χρονιά, την τιμητική επιχειρηματική διάκριση "Diamonds of the Greek Economy 2017", Διαμάντια της Ελληνικής Οικονομίας 2017, στην κατηγορία «Οι Υγιέστερα Αναπτυσσόμενες Εταιρείες». Η απονομή πραγματοποιήθηκε την Τρίτη, 4 Ιουλίου 2017 στο ξενοδοχείο Μεγάλη Βρετανία από την εταιρεία New Times Publishing,

στη διάρκεια του ετήσιου forum επιχειρηματικής αριστείας. Η διάκριση αυτή, επιβραβεύει τις επιχειρηματικές πρακτικές της επιχείρησης και αποτελεί βασικό κίνητρο για την περαιτέρω ανάπτυξη των δραστηριοτήτων της εταιρείας, σε ένα άκρως ανταγωνιστικό και ευμετάβλητο περιβάλλον. Η Ευβοϊκή Ζύμη Α.Β.Ε.Ε. εμμένοντας προσηλωμένη στις αξίες και την παράδοση που



τη διέπουν, δεσμεύεται για την παραγωγή υψηλής ποιότητας και διατροφικής αξίας προϊόντων



Το καλύτερο αποτέλεσμα...

...με «ζωντανές» αποδείξεις!



Το μόνο πραγματικά  
ζωντανό και ενεργό προζύμι για 10 εβδομάδες.



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

## Νέο αρτοζαχαροπλαστείο ΑΡΤΟΠΟΙΗΣΗ ΔΡΑΚΟΥΔΗΣ από την Δ. Αντωνόπουλος ΑΒΕΕ

Νέο αρτοζαχαροπλαστείο ΑΡΤΟΠΟΙΗΣΗ ΔΡΑΚΟΥΔΗΣ άνοιξε στην περιοχή του Αγ. Δημητρίου με την επιμέλεια της Δ. Αντωνόπουλος ΑΒΕΕ. Η μελέτη του χώρου και ο προσεγμένος σχεδιασμός του εξοπλισμού συνθέτουν ένα καλαίσθητο αποτέλεσμα για το αγοραστικό κοινό. Το κατάστημα διαθέτει μεγάλη γκάμα αρτοποιίας και ζαχαρο-

πλαστικής, με εντυπωσιακή προβολή μέσα από τις βιτρίνες με εσωτερικό φωτισμό LED και μοντέρνα διακόσμηση με ξύλινες επενδύσεις και μαύρο αντικε γρανίτη. Οι επιφάνειες των τοίχων έχουν επενδυθεί με τούβλο δίνοντας μία ρετρό εικόνα, η οποία διατηρείται και από το διακοσμητικό πλακάκι στο πάτωμα.



## LAOUDIS CHEF ACADEMY: Ξεκινήστε τώρα τη ζαχαρόπαστα

Όσοι επαγγελματίες ήθελαν να ξεκινήσουν να δημιουργούν πανέμορφες τούρτες με πάστα ζάχαρης, αλλά έως σήμερα δίσταζαν καθώς έχουν καμία ή πολύ μικρή γνώση με το αντικείμενο, τώρα δεν έχουν λόγο να το αναβάλουν. Η τεχνική ακαδημία της Laoudis Foods, η Laoudis Chef Academy, τους δίνει την ευκαιρία μέσα στο Σεπτέμβριο που έρχεται, με δύο ταχύρυθμα σεμινάρια βασικής και μέσης εκπαίδευσης, να μάθουν όλα τα βασικά της τέχνης της ζαχαρόπαστας, κυριολεκτικά από το μηδέν. Οι επετειακές τούρ-

τες ζαχαρόπαστας είναι ένα προϊόν το οποίο έχει μεγάλη και σταθερή ζήτηση όλο το χρόνο και παράλληλα σημαντικό όφελος για κάθε σύγχρονο ζαχαροπλαστείο. Η εισήγηση, η κ. Τίνα Μεγαλοοικονόμου, θα βοηθήσει όλους τους συμμετέχοντες να δημιουργήσουν μόνοι τους τις πρώτες τούρτες και τους πρώτους τρισδιάστατους χαρακτήρες τους, από πάστα ζάχαρης. Τα τμήματα είναι δύο και τα θέματά τους αντίστοιχα τα: α) "Ζαχαρόπαστα: Η αρχή", βασική εκπαίδευση και στη συνέχεια, β) "Τούρτες Γενε-



θλίων", μέση εκπαίδευση. Οι ενδιαφερόμενοι μπορούν να επικοινωνούν άμεσα με τη γραμματεία της σχολής για να κατοχυρώσουν τη θέση τους σε αυτά τα δύο απαραίτητα σεμινάρια.

## Μεταφορά των τμημάτων Αποθήκευσης, Διακίνησης και Διάθεσης της ΔΩΡΙΚΟΝ ΑΕ

Η εταιρία ΔΩΡΙΚΟΝ ΑΕ αποτελεί συνώνυμο της πιο πρωτοποριακής γαστρονομίας, των πιο αγνών υλικών και των πιο εκλεκτών προϊόντων. Αποσκοπώντας πάντα σε βελτιωτικές κινήσεις που εξελίσσουν τη λειτουργι-

κότητά της, ενημερώνει τους πελάτες και συνεργάτες της, ότι τα τμήματα Αποθήκευσης, Διακίνησης και Διάθεσης, μεταφέρθηκαν και εδρεύουν πλέον μόνιμα στα Ψυγεία Ευρώπης, Πέτρου Ράλλη 8, στο Γραφείο Νο 7.



## Ξεκίνησαν οι δηλώσεις συμμετοχής για την 8η ΑΡΤΟΖΥΜΑ

Με εντατικούς ρυθμούς ξεκίνησε η προετοιμασία της 8ης Διεθνούς Έκθεσης Αρτοποιίας, Ζαχαροπλαστικής, Μηχανημάτων, Εξοπλισμού και Έτοιμων Προϊόντων, ΑΡΤΟΖΥΜΑ, που υποδέχεται εδώ και λίγες ημέρες δηλώσεις συμμετοχής. Μετά την επιτυχημένη αναβίωσή της το 2016 -μαζί με την Detrop Boutique προσέλκυσαν πάνω από 31.000 επαγγελματίες του κλάδου- το ενδιαφέρον αποδεικνύεται ακόμα μεγαλύτερο για την επόμενη διοργάνωση, που θα πραγματοποιηθεί από τις 24 έως τις 26 Φεβρουαρίου του 2018 στο Διεθνές Εκθεσιακό Κέντρο Θεσσαλονίκης και υποστηρίζεται από την Ομοσπονδία Αρτοποιιών Ελλάδος. Η έκθεση, που είχε λείψει από την αγορά, αν λάβει κανείς υπόψη τα θετικά αποτελέσματα κατά την επιστροφή της, θα είναι στην επόμενη διοργάνωσή της ακόμα πιο πλούσια. Κατά τη διάρκειά της θα

πραγματοποιηθεί το 3ο Πανελλήνιο Πρωτάθλημα Ψωμιού, σε συνεργασία με το Σωματείο Αρτοποιών Θεσσαλονίκης «Προφήτης Ηλίας», ενώ θα φιλοξενηθεί η κορυφαία εκδήλωση των ζαχαροπλαστών της χώρας, το 24ο Πανελλαδικό Συνέδριο Ζαχαροπλαστικής, με την υποστήριξη και τη δυναμική συμμετοχή της Συντεχνίας Καταστηματαρχών Ζαχαροπλαστών Θεσσαλονίκης. Στο πλαίσιο των παράλληλων εκδηλώσεων θα πραγματοποιηθούν δράσεις και ημερίδες σε συνεργασία με την Ομοσπονδία Αρτοποιιών Ελλάδος, τη Λέσχη Αρχιζαχαροπλαστών Ελλάδος και την Πανελλήνια Ένωση Τεχνολόγων Τροφίμων, ενώ θα παρουσιαστούν και νέες τεχνικές ζαχαροπλαστικής. Στην 8η ΑΡΤΟΖΥΜΑ θα ξεχωρίσει, μεταξύ άλλων, η Healthy Food Area «Free From...», ένας ειδικός χώρος προβολής προϊόντων εκθετών που προορί-



ζονται για υγιεινή ή ειδική διατροφή (προϊόντα χωρίς γλουτένη, ζάχαρη κτλ.), με τη δυνατότητα παρουσιάσεων της χρήσης τους στην αρτοποιία ή τη ζαχαροπλαστική. Παράλληλα, όλες οι τελευταίες τάσεις και τα ζητήματα που απασχολούν τον κλάδο θα βρεθούν στο επίκεντρο της επόμενης διοργάνωσης, που θα γίνει για μία ακόμη φορά σημείο συνάντησης των επαγγελματιών της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής. Η 8η ΑΡΤΟΖΥΜΑ θα είναι για πρώτη φορά τριήμερη, με σκοπό την καλύτερη και πιο στοχευμένη εξυπηρέτηση των εκθετών.



**ΜΩΡΑΪΤΗ ΑΦΟΙ Α.Ε.**  
ΕΠΕΞΕΡΑΣΙΑ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ

#### **ΠΡΟΣΦΕΡΟΥΜΕ:**

- Αμυγδαλόψιχα Ελληνική & Εισαγωγής.
- Διαλογή των προϊόντων μας με μηχανήματα BUHLER (SORTEX) και χειροδιαλογή.
- Αμυγδαλόψιχα λευκή ή φυσική.
- Αμυγδαλόψιχα φιλέ λευκή ή φυσική.
- Ψημένη ή ωμή αμυγδαλόψιχα, αμυγδαλόψιχα κροκάν σε διάφορα μεγέθη για σοκολάτες, κουλουράκια, κουραμπιέδες, μπακλαβάδες, παγωτά κ.λ.π.
- Συσκευασίες σακκιά 20kg έως 25kg και κιβώτια 10kg.



# Αφοι Μωραΐτη α.ε.

## ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΣΤΗΝ ΑΜΥΓΔΑΛΟΨΙΧΑ

ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΜΕΝΗ ΜΕ  
ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΤΗΣ ΑΦΑΛΕΙΑΣ  
ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΕΛΟΤ EN ISO 22000:2005

### ΑΠΟ ΤΟ 1975 ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΣΤΗΝ ΑΜΥΓΔΑΛΟΨΙΧΑ

ΜΕ ΔΙΑΛΟΓΕΙΣ ΥΨΗΛΗΣ ΠΙΣΤΟΤΗΤΑΣ BUHLER (SORTEX)

Η μακρόχρονη εμπειρία, η μηχανολογική υποδομή, οι κτιριακές εγκαταστάσεις 2.500m<sup>2</sup> και ψυγεία 1.400m<sup>3</sup> που διαθέτουμε θα σας βοηθήσουν να λύσετε οποιοδήποτε πρόβλημα που αφορά την αμυγδαλόψιχα (παραδόσεις, τιμές, ποικιλίες, ποιότητες, μεγέθη, επεξεργασίες, προελεύσεις).

**Α΄ ΒΙ.ΠΕ. ΒΟΛΟΥ | Τ.Κ. 38500, ΒΟΛΟΣ | ΤΗΛ. 24210 95057, FAX. 24210 95416**

**EMAIL: [info@amigdalomoraitis.gr](mailto:info@amigdalomoraitis.gr) | WEB: [www.amigdalomoraitis.gr](http://www.amigdalomoraitis.gr)**

## Επίδειξη Αρτοποιίας & Αρτοζαχαροπλαστικής στη Θεσσαλονίκη από τη ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ πραγματοποίησε επίδειξη στην Αρτοποιία & Αρτοζαχαροπλαστική στο THESSALONIKI CENTER OF GASGTRONOMY, στις 21 & 22 Ιουνίου. Το τεχνικό τμήμα της Εταιρείας, παρουσίασε ένα εκπαιδευτικό πρόγραμμα σχετικά με τη λειτουργία και τη χρήση των προζυμιών BÖCKER, αλλά και τις ευεργετικές ιδιότητες των λειτουργικών αρτοσκευασμάτων Chia & Probody KOMPLET και

του Low GI της BAKELS. Επίσης, παρουσιάστηκαν νέες εφαρμογές για αλμυρά σνάκ με τα Premium Pomodori – Kruste, Premium Τυρομπουκιές & Premium Goldmais της PBP, καθώς και λαχταριστές αμερικάνικες συνταγές για cream cakes, cookies & bars από την Dawn. Οι επαγγελματίες που παραβρέθηκαν αποκόμισαν χρήσιμες θεωρητικές και πρακτικές γνώσεις.



## 3η Εβδομάδα Εθελοντισμού της Μύλοι Λούλη

Στα πλαίσια του προγράμματος Εταιρικής Υπευθυνότητας «Φροντίζουμε για το μέλλον» της Μύλοι Λούλη, ολοκληρώθηκε με μεγάλη επιτυχία η τρίτη εβδομάδα εθελοντισμού, στις 12-16 Ιουνίου.

Η πλειοψηφία των εργαζόμενων συμμετείχε σε δράσεις οι οποίες περιλάμβαναν εθελοντική αιμοδοσία μέσω κινητής μονάδας, προετοιμασία εδεσμάτων για τα παιδιά της Κιβωτού του Κόσμου και ξενάγηση τους στο Μουσείο Λούλη και τον Μύλο, καλλωπισμός

της παραλίας της Μιτζέλας στον Δήμο Αλμυρού, καλλωπισμός της Μονής Αγίου Νεκταρίου στη Θήβα και τέλος, εθελοντική εργασία για την προετοιμασία δώρων και εδεσμάτων για τη γιορτή των παιδιών της Κιβωτού.

«Υπεύθυνα και δυναμικά θα συνεχίσουμε την εβδομάδα εθελοντισμού και στο μέλλον, μιας δράσης που γίνεται για εμάς πλέον θεσμός, θέτοντας ακόμη πιο υψηλούς στόχους με συνεργασία και κοινό όραμα για το



κοινωνικό όφελος», ανέφερε χαρακτηριστικά η κυρία Όλγα Μάνου, Διευθύντρια Εταιρικής Υπευθυνότητας.

## Νέο κατάστημα ΑΛΕΤΡΑΣ από τη Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ

Ένα νέο κατάστημα ΑΛΕΤΡΑΣ άνοιξε στην Ηλιούπολη με την επιμέλεια της εταιρίας Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ. Οι μοντέρνες γραμμές του εξοπλισμού σε συνδυασμό με τις διακοσμτικές πινακίδες, όπως είναι οι ρετρό πόρτες φούρνου πλαισιωμένες από προθήκες με στιβαγμένα ξύλα, οι επιλογές λευκού γρανίτη με νερά αλλά και patchwork πλακιδίων, δημιουργούν ένα καλαίσθητο αποτέλεσμα. Τα είδη της αρτοποιίας μαγνη-

τίζουν το βλέμμα σε ειδικά διαμορφωμένο διακοσμτικό χώρο. Τα γλυκά φιλοξενούνται σε φωτιζόμενες κρυστάλλινες βιτρίνες τεσσάρων επιπέδων. Το πόστο του καφέ διαθέτει όλο τον απαραίτητο εξοπλισμό αλλά και όλα τα snacks και τις λιχουδιές για να τον συνοδεύσουν. Ο φωτισμός του καταστήματος έχει δοθεί με τρόπο που να πρωταγωνιστούν τα προϊόντα και να αναδεικνύονται μέσα από τις βιτρίνες.



## Αρτοζαχαροπλαστείο BAKEHOUSE από την Ι. ΣΚΟΡΔΙΛΗΣ ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ Ε.Π.Ε.

Την επιμέλεια του αρτοζαχαροπλαστείου BAKEHOUSE της Ευγενίας και του Πέτρου Γκόρου, στην κεντρική αγορά του Μοσχάτου, στην οδό Μακρυγιάννη, ανέλαβε η εταιρία Ι. ΣΚΟΡΔΙΛΗΣ ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ Ε.Π.Ε. Τα υλικά που χρησιμοποιήθηκαν για την κατασκευή είναι: κόκκινη γυαλιστερή πολυεστερική λάκα, γρανίτης μαύρος, inox mirror δηλαδή γυαλιστερό ανοξείδωτο στις επιμέρους inox κατασκευές και φωτισμός τεχνολογίας Led. Υπάρχει επίσης βιτρίνα κέντρου με επάλληλα συρόμενα κρύσταλλα σε σχήμα κύβου και με πρόσθετο ράφι επάνω.







# Artozyma

8η ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ, ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ,  
ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ, ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ, ΕΤΟΙΜΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

**24-26**  
**ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΥ**  
**2018**

**ΔΙΕΘΝΕΣ**  
**ΕΚΘΕΣΙΑΚΟ**  
**ΚΕΝΤΡΟ**  
**ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ**



## ΠΑΡΑΛΛΗΛΕΣ ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ

- 3ο Πανελλήνιο Πρωτάθλημα Ψωμιού
- 24ο Πανελλαδικό Συνέδριο Ζαχαροπλαστικής
- Γενική Συνέλευση Ευρωπαϊκής Ομοσπονδίας Αρτοζαχαροπλαστών
- Ετήσια συγκέντρωση Προέδρων Σωματείων Αρτοποιιών Ελλάδας
- Healthy Food Area «Free From...»- Ειδικός χώρος προβολής προϊόντων εκθετών
- Ημερίδα Πανελλήνιας Ένωσης Τεχνολόγων Τροφίμων
- Παρουσιάσεις νέων τεχνικών ζαχαροπλαστικής

T: +302310 291135 - <http://artozyma.helexpo.gr>

ΠΑΡΑΛΛΗΛΑ ΜΕ ΤΗ

 **Detrop**  
boutique

ΟΡΓΑΝΩΣΗ

**HELEXPO**



ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ  
ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ

ΜΕ ΤΗΝ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ



ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ  
"ΠΡΟΦΗΤΗΣ ΗΛΙΑΣ"



ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ  
ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΑΡΧΩΝ  
ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΩΝ  
ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

ΕΠΙΣΗΜΗ ΤΡΑΠΕΖΑ



ΕΘΝΙΚΗ ΤΡΑΠΕΖΑ

ΕΠΙΣΗΜΟΣ ΧΟΡΗΓΟΣ  
ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ



ΔΕΗ

## Σειρά video συνταγών για επαγγελματίες από την Kenfood

Η Kenfood, έχοντας πάντα σαν προτεραιότητα την εξυπηρέτηση αλλά και την υποστήριξη του επαγγελματία αρτοποιού και ζαχαροπλάστη, παρουσιάζει ακόμα ένα video – tutorial στα πλαίσια της σειράς «Συνταγές για επαγγελματίες». Στο 3ο video, ο Χρήστος Τσουμάνης, Master Baker της Kenfood, δημιουργεί εύκολα και γρήγορα μπάρες με σπόρους δημητριακών, ξηρούς

καρπούς και superfood από την σειρά Nutribara, όπως οι μπάρες Energy, Snack, Slim και High Protein, με μοναδικά χαρακτηριστικά και οφέλη η κάθε μία ξεχωριστά. Τα video είναι διαθέσιμα στην επίσημη σελίδα της Kenfood στο Facebook [www.facebook.com/kenfoodcom](http://www.facebook.com/kenfoodcom) αλλά και στο κανάλι της εταιρείας στο YouTube. Σύντομα θα ακολουθήσουν περισσότερες συνταγές



## Νέα διάκριση για την εταιρεία ΑΤΤΙΚΗ-ΠΙΤΤΑΣ

Η εταιρεία ΑΤΤΙΚΗ-ΠΙΤΤΑΣ, για ακόμη μία χρονιά, ήταν ανάμεσα στους μεγάλους νικητές των βραβείων «σέλφ σέρβις Excellence Awards 2017». Ο θεσμός των «σέλφ σέρβις Excellence Awards» προβάλλει την αξία της επιχειρηματικής πρωτοπορίας και επιβραβεύει τις πιο επιτυχημένες και καινοτόμες πρωτοβουλίες των επιχειρήσεων, σούπερ μάρκετ και προμηθευτών προϊόντων ευρείας κατανάλωσης, που αποδεικνύουν στην πράξη πως η δημιουργική προσέγγιση των προκλήσεων της κάθε εποχής μπορεί να οδηγήσει σε σημαντικά αποτελέσματα. Η ΑΤΤΙΚΗ-ΠΙΤΤΑΣ

βραβεύτηκε στην κατηγορία “Επιτυχημένη Έναρξη Εξαγωγών”, για το λανσάρισμα του ελληνικού μελιού ΑΤΤΙΚΗ στη Νότια Κορέα. Η αγορά της Νότιας Κορέας είχε σημαντική θέση στο στρατηγικό σχεδιασμό της εξαγωγικής δραστηριότητας της εταιρείας, καθώς πρόκειται για μία χώρα που αναπτύσσεται με υψηλούς ρυθμούς και η αγοραστική δύναμη των κατοίκων της αυξάνεται συνεχώς. Το ελληνικό μέλι ΑΤΤΙΚΗ εξάγεται επώνυμα και συστηματικά σε περισσότερες από 37 χώρες και στις 5 ηπείρους και αποτελεί τον πρεσβευτή του ποιοτικού ελληνικού μελιού στο εξωτερικό.



## Ν. ΑΡΓΥΡΟΠΟΥΛΟΣ & ΣΙΑ ΕΕ



Φούρνος για αρτοποιείο με περιστρεφόμενο καρότσι  
Τύπος C251H



Mixer 60-80-120-140-160 lt  
Escher



Spiral Ταχυζυμωτήριο  
Escher



CTR-Πλήρης γραμμή για κρουασάν  
Fritch GmbH



Σφολιομηχανή με σύστημα πλασμάτος  
Fritch 300/650w



Easyline-Γραμμή σφολιοταιριδών  
Fritch GmbH



Μονός φούρνος 6 λαμ.  
με περιστρεφόμενο καρότσι  
Τύπος S200



Τσιαπατομηχανή SFC  
Koenig maschinen



Mini Rex G2000  
Koenig Maschinen Gmb



Mini ReX MULTI  
Koenig Maschinen Gmb

## Ν. Αργυρόπουλος & ΣΙΑ ΕΕ

Μητροπόλεως 43, Ισ.32, 15124 Μαρούσι, Τηλ.: 210 8027030, Fax: 210 6146574  
e-mail: [nikarg1@otenet.gr](mailto:nikarg1@otenet.gr), [www.nargyropoulos.gr](http://www.nargyropoulos.gr)



foodconsultant.gr  
for quality & safety

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

### Για την διασφάλιση της υγιεινής των προϊόντων που παράγετε:

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

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

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

### Εκπαίδευση του προσωπικού:

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

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

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

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

Για περισσότερες πληροφορίες επικοινωνήστε μαζί μας στο  
τηλ. 210 68 53 877 – 6936 927240 ή στο [foodconsultant@foodconsultant.gr](mailto:foodconsultant@foodconsultant.gr)

Επισκεφτείτε μας στο [www.foodconsultant.gr](http://www.foodconsultant.gr)

# ΚΑΛΟΓΕΡΙΚΟ IREKS

**LAOUDIS**  
foods



Ο Ηγούμενος της Ιεράς Μονής Παναχράντου Άνδρου, ο Γέροντας Ευδόκιμος, είναι γνωστός για τη μαγειρική του δεξιότητα. Πρόσφατα μάλιστα κυκλοφόρησε η 2η έκδοση του βιβλίου με τις φημισμένες συνταγές του και πρόλογο από τον γνωστό γευσιστή, κ. Ηλία Μαμαλάκη.

Σε αυτό το βιβλίο βρίσκεται και η πρωτότυπη και σχετικά χρονοβόρα, συνταγή του ΚΑΛΟΓΕΡΙΚΟΥ ψωμιού, την οποία οι αδελφοί Λαούδη, με καταγωγή από το όμορφο νησί, σε συνεργασία με το κορυφαίο τμήμα Έρευνας και Ανάπτυξης της IREKS και φυσικά τον ίδιο τον Γέροντα, μπόρεσαν και διαμόρφωσαν σε ένα κορυφαίο προϊόν αρτοποιίας συμμετοχής 25%, το ΚΑΛΟΓΕΡΙΚΟ IREKS, έτσι ώστε η δημιουργία του συγκεκριμένου ψωμιού να είναι παραγωγικά προσιτή απ' όλους τους αρτοποιούς, χωρίς «εκπτώσεις» στην αυθεντική ποιότητα. Το παραδοσιακό ψωμί που προκύπτει είναι προζυμένιο, ελαφρύ και ελαστικό, με καλή διατηρησιμότητα και διακριτικά αρώματα σίκαλης και βύννης κριθαριού.

## Υλικά:

2.500 γρ.	ΚΑΛΟΓΕΡΙΚΟ IREKS
3.750 γρ.	αλεύρι Τ70% μαλακό
3.750 γρ.	αλεύρι κίτρινο ψιλό
200 γρ.	αλάτι
200 γρ.	μαγιά
8 λίτρα	νερό



## Εκτέλεση

Αναμιγνύουμε όλα τα υλικά μαζί για 6' λεπτά στην αργή και 7' λεπτά στη γρήγορη ταχύτητα (θερμ. ζύμης 26°C-28°C). Ξεκουράζουμε τη ζύμη για 30' λεπτά σε αλευρωμένη λεκάνη. Μετά τη ξεκούραση, κόβουμε τη ζύμη σε κομμάτια των 970 γρ. (για ψημένο καρβέλι 800-850 γρ.) και αφήνουμε να ξεκουραστεί στον πάγκο εργασίας.

Μορφοποιούμε τη ζύμη σε καρβέλι, πιέζουμε ελαφριά και τοποθετούμε για 30' λεπτά στη στόφα (θερμοκρασία 32°C, υγρασία 70%). Αφαιρούμε από τη στόφα, πιέζουμε περιμετρικά το καρβέλι με τα δάκτυλα μας δημιουργώντας ένα «στεφάνι» και το αφήνουμε για επιπλέον ξεκούραση 10' λεπτά εκτός στόφας.

Δημιουργούμε ατμό στο φούρνο, αλλά ψήνουμε χωρίς ατμό, στους 230°C-240°C για 23' λεπτά περίπου με κλειστό τάμπερ, το οποίο ανοίγουμε στα τελευταία 10' λεπτά ψησίματος.



# ΚΑΛΟΓΕΡΙΚΟ

ΠΑΝΑΧΡΑΝΤΙΝΟ ΑΝΔΡΟΥ



...ο Ηγούμενος Γέροντας Ευδόκιμος, υποδέχεται και φιλείει 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...

**LAUDIS**  
foods  
εγγύηση επιτυχίας!

**ΑΦΟΙ ΛΑΟΥΔΗ ΑΕΒΕ**  
Αθανασίου Διάκου 4, 19009 Πικέρμι  
Τ: 210.6039228, 210.6038001-003  
F: 210.6039282, E: info@laoudis.gr

    
[www.laoudis.gr](http://www.laoudis.gr)

  
**IREKS**

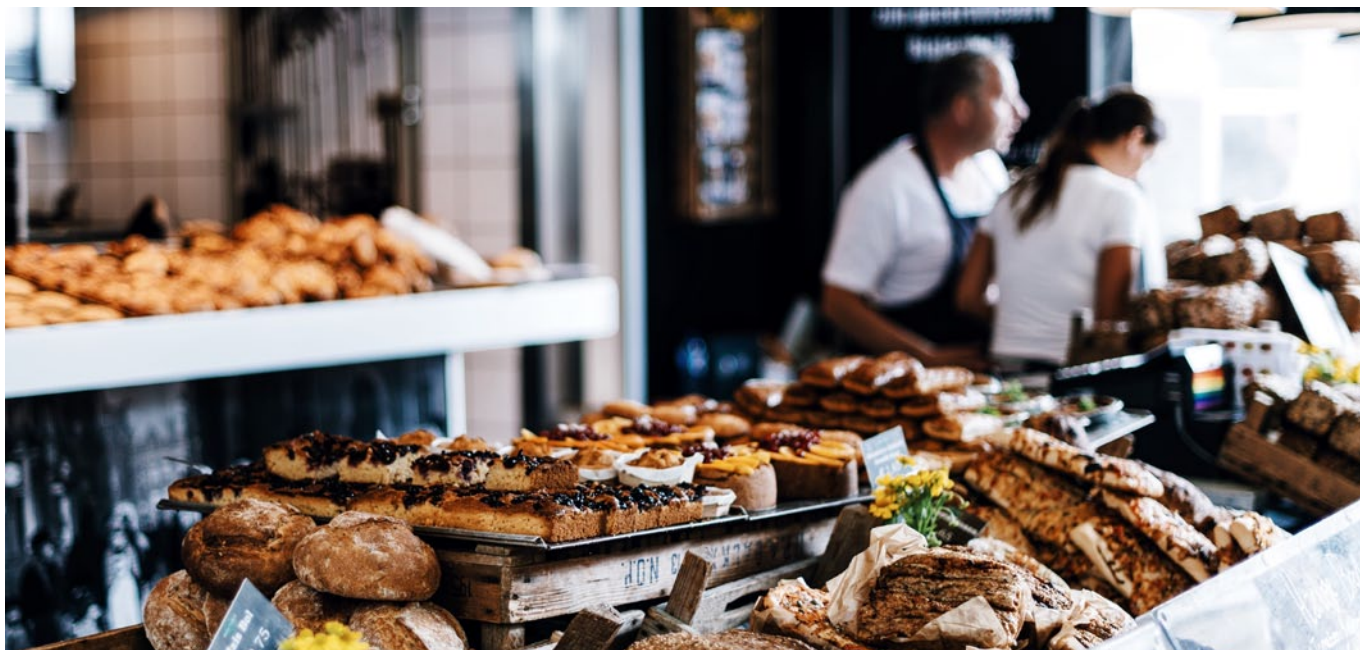
ΘΕΜΑ

# Εναρμόνιση με τους κανόνες ορθής υγιεινής πρακτικής

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

**Η ανακαίνιση του καταστήματός σας είναι μία καλή ευκαιρία να βελτιώσετε τις εγκαταστάσεις σας, όσον αφορά την υποδομή αλλά και τη ροή των εργασιών. Η τήρηση των κανόνων υγιεινής είναι βασική προϋπόθεση για την ορθή λειτουργία της επιχείρησής σας.**





Όλες οι επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών πρέπει να καλύπτουν συγκεκριμένες προϋποθέσεις βάσει της νομοθεσίας (Κανονισμός 852/2004 ΕΕ) όσον αφορά τις εγκαταστάσεις τους. Θα πρέπει να διαθέτουν τους χώρους που απαιτεί η δραστηριότητα που ασκούν, όπως αυτοί περιγράφονται στους ειδικούς υγειονομικούς όρους και προϋποθέσεις της Υγειονομικής Διάταξης 47829/2017. Η κατασκευή και η διαρρύθμιση των χώρων τροφίμων πρέπει να επιτρέπουν την εφαρμογή ορθής πρακτικής ως προς την υγιεινή των τροφίμων. Όλοι οι χώροι της επιχείρησης αποτυπώνονται σε κατόψεις. Κατά το σχεδιασμό της επιχείρησης πρέπει να λαμβάνονται υπόψη οι όροι της Υγειονομικής Διάταξης Α5/3010/1985, όπως εκάστοτε ισχύει, όσον αφορά τους περιορισμούς κατά τη χρήση μουσικής.

Το δάπεδο πρέπει να είναι από κατάλληλο υλικό ανάλογα με τη χρήση του κάθε χώρου και τα φορτία που προβλέπεται να δεχθεί. Να είναι ανθεκτικό, λείο, αδιαπώσιμο, μη ολισθηρό, παρέχοντας παράλληλα τη δυνατότητα εύκολου και αποτελεσματικού καθαρισμού. Οι ενώσεις των δαπέδων με τους τοίχους πρέπει να αποτρέπουν τη συσσώρευση ρύπων και να υπάρχουν επαρκή επιδαπέδια σιφώνια ή φρεάτια και κατάλληλη κλίση του δαπέδου προς αυτά.

Οι επιφάνειες των τοίχων πρέπει να είναι από στεγανά, μη απορροφητικά και μη τοξικά υλικά και να διατηρούνται σε καλή κατάσταση. Επίσης θα πρέπει οι τοίχοι να είναι ανθεκτικοί στις καταπονήσεις από χτυπήματα και από τη θερμότητα, ιδιαίτερα στα σημεία έψησης, βρασμού κ.λπ. Στους χώρους επεξεργασίας τροφίμων πρέπει να είναι αδιάβροχοι και στεγανοί, ώστε να επιτρέπεται ο υγρός καθαρισμός. Το υπόλοιπο τμήμα ως την οροφή μπορεί να υδροχρωματίζεται ή να ελαιοχρωματίζεται ανάλογα με τις ανάγκες. Η επιφάνεια των οροφών, ψευδοροφών ή η εσωτερική επιφάνεια της στέγης θα πρέπει να είναι λεία και συνεχής, χωρίς ρωγμές και οπές. Οι οροφές μπορούν να υδροχρωματίζονται όταν είναι τσιμεντοκονία, ενώ οι ξύλινες ψευδοροφές πρέπει να είναι ελαιοχρωματισμένες ή στιλβωμένες.

Οι πόρτες πρέπει να είναι κατασκευασμένες από λείες και μη απορροφητικές επιφάνειες και τα πόμολα απλά, χωρίς χαραξίσεις ώστε να μην συκρατούν ρύπους. Πόρτες που χρησιμοποιούνται για το διαχωρισμό χώρων ανόμοιου επιπέδου υγιεινής πρέπει να είναι εφοδιασμένες με μηχανισμό επαναφοράς ή άλλο μηχανισμό αυτόματου κλεισίματος. Τα παράθυρα, εφό-

σον είναι ανοιγόμενα, θα πρέπει να είναι εφοδιασμένα με δικτυωτά πλέγματα για την προστασία από έντομα.

Φυσικός ή τεχνητός, ο αερισμός είναι απαραίτητο να είναι επαρκής ώστε να επιτυγχάνεται η μη συμπύκνωση υδρατμών στους τοίχους, τις οροφές και τον εξοπλισμό, ενώ παράλληλα να υπάρχει πρόληψη για την αερογενή μετάδοση λοιμογόνων παραγόντων. Πρέπει να αποφεύγεται η μηχανική ροή αέρα από μολυσμένους σε καθαρούς χώρους. Ο φωτισμός φυσικός ή τεχνητός, πρέπει να είναι επαρκής ώστε να επιτρέπει την ευχερή εκτέλεση των εργασιών και να προσομοιάζει το φυσικό φως, για να γίνονται ευκολότερα αντιληπτές τυχόν αλλοιώσεις ή ελαττώματα των τροφίμων. Οι συσκευές φωτισμού θα πρέπει να εξασφαλίζουν προστασία από ενδεχόμενη έκρηξη ή θραύση του λαμπτήρα.

Εφόσον οι αλλαγές που πρόκειται να κάνετε κατά την ανακαίνιση της επιχείρησης σας αφορούν επέκταση των εγκαταστάσεων, αλλαγή δραστηριότητας ή ενσωμάτωση νέων δραστηριοτήτων και γενικά αλλαγή της ροής των εργασιών, το νέο αυτό διάγραμμα ροής πρέπει να κατατίθεται και παράλληλα να τηρείται στο αρχείο της επιχείρησης μαζί με το αρχικό, ώστε να είναι διαθέσιμο στις ελεγκτικές αρχές. Αν η επιχείρηση διατηρεί βοηθητική αποθήκη τροφίμων και ποτών σε χώρο εκτός του καταστήματος, θα αποτυπώνεται στα σχεδιαγράμματα και θα δηλώνεται κατά την γνωστοποίηση ή και μεταγενέστερα.

Το διάγραμμα ροής αποτυπώνει τη ροή των πρώτων υλών από το σημείο που εισέρχονται στην επιχείρηση, στα στάδια της παραγωγής και της αποθήκευσης, ως την διάθεση του τελικού προϊόντος. Επίσης πρέπει να περιλαμβάνει πληροφορίες οι οποίες έχουν σχέση με την ασφάλεια του προϊόντος, όπως θερμοκρασίες επεξεργασίας και αποθήκευσης, χρόνο επεξεργασίας κ.λπ. Η αναγνώριση και ανάλυση των πιθανών κινδύνων βάσει των αρχών HACCP, καθώς και ο προσδιορισμός των κρίσιμων σημείων ελέγχου, πρέπει να περιλαμβάνονται στο διάγραμμα ροής, ενώ θα πρέπει να επαληθεύεται στην πράξη.

Οι επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών, κατατάσσονται σε τρία επίπεδα κινδύνου ανάλογα με τη φύση των διεργασιών, το μέγεθος αυτών και την κατηγορία πληθυσμού, με την απαιτούμενη ευελιξία όπως προβλέπεται στο άρθρο 5 του Καν. 852/2004, εφαρμόζοντας αντίστοιχα τις αρχές του HACCP. Τα διαγράμματα ροής πρέπει να είναι αντίστοιχα με τις κατηγορίες.

ΘΕΜΑ

# Αδειοδοτικός νόμος και νέα υγειονομική διάταξη: Τι να προσέξετε

Αργύρης Αργυράκης {Μηχανολόγος Μηχανικός - Ηλεκτρολόγος με εξειδίκευση στις Αδειοδοτήσεις Επιχειρήσεων}

**Απλούστευση διαδικασιών υπόσχεται η νέα υπουργική απόφαση που αφορά την αδειοδότηση επιχειρήσεων - μεταξύ των οποίων και εκείνων του υγειονομικού ενδιαφέροντος (ΚΥΑ 16228/2017). Η ρύθμιση των υγειονομικών όρων για τη λειτουργία των καταστημάτων υγειονομικού ενδιαφέροντος είναι ο σκοπός της νέας υγειονομικής διάταξης ΥΥ/Τ.Π/οικ. 47829/2017 της οποίας η εφαρμογή άρχισε από τις 9 Ιουλίου 2017. Η προσπάθεια είναι καλή αλλά και πάλι με πολλά κενά που καλείται γρήγορα να καλύψει ο νομοθέτης.**





Παρακάτω θα προσπαθήσουμε να αποκωδικοποιήσουμε τις νέες διατάξεις και να δούμε τι πρέπει να προσέξουμε για να μη βρεθούμε προ εκπλήξεων αλλά και να είμαστε προετοιμασμένοι για κάθε ενδεχόμενο.

Εν πρώτοις, χρειάζεται προσοχή στο να μην υπάρξει σύγχυση μεταξύ του νόμου που αφορά την αδειοδοτική διαδικασία και της υγειονομικής διάταξης που θέλει να συμβάλει βάζοντας όρους και προϋποθέσεις για τη σωστή λειτουργία των καταστημάτων υγειονομικού ενδιαφέροντος.

Ας εξοικειωθούμε λοιπόν με τη νέα ορολογία και τη διαδικασία αδειοδότησης.

#### Και εν αρχή η «ΓΝΩΣΤΟΠΟΙΗΣΗ»

- Είναι ο τρόπος με τον οποίο οι καθ' ύλην και κατά τόπο αρμόδιες εποπτικές αρχές ενημερώνονται από τον φορέα μιας οικονομικής δραστηριότητας για την έναρξη ή τη μεταβολή στη λειτουργία της.
- Από τις 06/06/2017 υποβάλλεται αποκλειστικά ηλεκτρονικά από τον φορέα της οικονομικής δραστηριότητας μέσω της ιστοσελίδας <https://notifybusiness.gov.gr> και αποτελεί προϋπόθεση λειτουργίας αυτής. Από την υποβολή της ξεκινά άμεσα η λειτουργία της δραστηριότητας.
- Η γνωστοποίηση που υποβάλλεται, φέρει μοναδικό αριθμό που παράγεται από το σύστημα. Το αρχείο με τον μοναδικό αριθμό επέχει θέση αποδεικτικού υποβολής της γνωστοποίησης.
- Δεν απαιτείται πλέον άδεια λειτουργίας, αλλά στον χώρο άσκησης της δραστηριότητας τηρείται υποχρεωτικά φάκελος με όλα τα απαιτούμενα από τις σχετικές διατάξεις έγγραφα (π.χ. επιμέρους άδειες, εγκρίσεις, βεβαιώσεις, πιστοποιητικά κ.λπ.). Δηλαδή, με λίγα λόγια, η γνωστοποίηση υποβάλλεται όταν η επιχείρηση είναι καθ' όλα έτοιμη να ξεκινήσει τη δραστηριότητά της.

**Προσοχή:** Πριν την γνωστοποίηση, ο ενδιαφερόμενος για την ίδρυση πρέπει να υποβάλει στην αρμόδια αδειοδοτούσα αρχή (Δήμος, Υπ. Ανάπτυξης κ.λπ.), αίτηση συνοδευόμενη από τα κατά περίπτωση δικαιολογητικά και να ζητεί την έγκριση εγκατάστασης της δραστηριότητας.

Επίσης, θα πρέπει να γνωρίζουμε ότι πριν την υποβολή γνωστοποίησης στην δημοτική υπηρεσία, απαιτείται παράβολο και βεβαίωση μη οφειλής.

Γενικά, οι οικονομικές δραστηριότητες που μπορούν να ξεκινήσουν τη λειτουργία τους με τη διαδικασία της γνωστοποίησης, κατ' εφαρμογή του Ν. 4442/2016, είναι οι ακόλουθες:

- Μεταποιητικές δραστηριότητες τροφίμων και ποτών.
- Καταστήματα Υγειονομικού Ενδιαφέροντος.
- Τουριστικά καταλύματα και πισίνες εντός αυτών.
- Κέντρα Αποθήκευσης και Διανομής.

Τα παραπάνω γενικά, ισχύουν για την ίδρυση - έναρξη μιας επιχείρησης. Τι ισχύει όμως στην περίπτωση που η επιχείρηση αδειοδοτήθηκε με προγενέστερους νόμους; Πως αντιμετωπίζεται η περίπτωση αλλαγής φορέα (μεταβίβαση); Τι προβλέπεται στην περίπτωση μεταβολών, ανακαίνισης, εκσυγχρονισμού, προσθήκης δραστηριότητας σε ήδη υπάρχουσα;

Εμείς θα έχουμε υπόψη ότι μεταβολή γνωστοποίησης χρειάζεται στις ακόλουθες περιπτώσεις:

- Σε περίπτωση που για οποιονδήποτε λόγο μεταβληθούν τα στοιχεία της δραστηριότητας, τα οποία έχουν γνωστοποιηθεί, ο φορέας της οικονομικής δραστηριότητας υποχρεούται σε γνωστοποίηση της επιδιωκόμενης μεταβολής.
- Σε περίπτωση διακοπής της λειτουργίας της δραστηριότητας ο φορέας υποχρεούται σε υποβολή ακύρωσης της γνωστοποίησης.
- Επίσης, μεταβολή στην γνωστοποίηση θα έχουμε και στις περι-



πτώσεις αλλαγής φορέα για την επιχείρηση και στην προσθήκη ή αλλαγή δραστηριότητας.

- Στην περίπτωση την οποία ο εκσυγχρονισμός ή η ανακαίνιση αφορά στοιχεία της αρχικής που έχουν μεταβληθεί, τότε απαιτείται πάλι μεταβολή γνωστοποίησης.

Γνωστοποίηση δεν απαιτείται, αν η δραστηριότητα συνεχίζει υπό τον ίδιο φορέα, χωρίς αλλαγές σε σχέση με την τελευταία αδειοδότηση. Τότε, η επιχείρηση οφείλει να προσαρμοστεί και να εφαρμόσει τους ισχύοντες νόμους, κανόνες και διατάξεις που αφορούν το κομμάτι της λειτουργίας της (υγειονομικοί όροι και προϋποθέσεις λειτουργίας, πυρασφάλεια κ.λπ.).

#### Τι προβλέπει η νέα υγειονομική διάταξη;

- Με τη νέα υγειονομική διάταξη μεταξύ άλλων ρυθμίζονται θέματα όπως η άσκηση υγειονομικών ελέγχων και ορίζονται οι γενικοί υγειονομικοί όροι και προϋποθέσεις λειτουργίας των επιχειρήσεων. Οι απαιτήσεις υγιεινής έχουν να κάνουν με τις κτιριακές εγκαταστάσεις, τον εξοπλισμό, τα προγράμματα καθαρισμού, απολύμανσης και απεντόμωσης, την εκπαίδευση του προσωπικού αλλά και με τις διαδικασίες που ακολουθεί η επιχείρηση, εφαρμόζοντας τις αρχές του HACCP. Όλες οι επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών υποχρεούνται να τηρούν τα κατάλληλα αρχεία τεκμηρίωσης διαδικασιών σύμφωνα με τον ευρωπαϊκό κανονισμό, ανάλογα με τη φύση και το μέγεθος της επιχείρησης, ήτοι: αρχείο προσωπικού, καθαρισμού- απολύμανσης, απεντόμωσης - μυοκτονίας, θερμοκρασιών, πρώτων υλών - προμηθευτών και νερού.
- Γίνεται η κατάταξη των επιχειρήσεων ως προς την εκτίμηση επιπέδου κινδύνου και βάσει κριτηρίων κατηγοριοποιούνται σε χαμηλού, μεσαίου και υψηλού κινδύνου.
- Δίνεται έμφαση στη σύνταξη και διατήρηση στην επιχείρηση επικαιροποιημένων διαγραμμάτων ροής των εργασιών της επιχείρησης. Στα διαγράμματα παρουσιάζεται η ροή των διεργασιών στην επιχείρηση και εφόσον είναι αναγκαίο, περιγράφεται η παραγωγική διαδικασία ξεκινώντας από τους χώρους και τον εξοπλισμό και φθάνοντας μέχρι τον τρόπο παρασκευής, συσκευασίας και διάθεσης του προϊόντος. Εντοπίζονται και αναδεικνύονται τα κρίσιμα σημεία και αποτυπώνονται σε σχεδιαγράμματα ανάλογα την περίπτωση και το προϊόν ελέγχου. Σημαντικό είναι να αναφέρουμε ότι με τις μεταβατικές διατάξεις προβλέπεται η προσαρμογή των εγκαταστάσεων των επιχειρήσεων για κάθε περίπτωση που θα διαπιστώνονται ελλείψεις αλλά παράλληλα δε θα θίγονται νομίμως αποκτημένα δικαιώματα για τις επιχειρήσεις υγειονομικού ενδιαφέροντος οι οποίες ιδρύθηκαν πριν από την ισχύ της υγειονομικής διάταξης και λειτουργούν στο όνομα του ίδιου φορέα.

ΕΚΘΕΣΗ

# südback: Η κορυφαία πλατφόρμα για την αγορά της αρτοποιίας

Η πιο σημαντική εκδήλωση της χρονιάς για τη βιομηχανία της αρτοποιίας θα πραγματοποιηθεί από τις 23 μέχρι τις 26 Σεπτεμβρίου 2017, με 700 εκθέτες που θα παρουσιάσουν τις καινοτομίες τους στην παραγωγή και τις πωλήσεις, καθώς και τις τάσεις για τον καφέ και την αγορά των σνακ.





Από αριστερά προς τα δεξιά: Andreas Kofler (Διευθύνων Σύμβουλος της Περιφερειακής Ένωσης Συντεχνιών Αρτοποιιών της Württemberg), Klaus Vollmer (Master του Περιφερειακού Συλλόγου Συντεχνιών Ζαχαροπλαστών της Baden-Württemberg), Holger Knieling (Διευθύνων Σύμβουλος των Κεντρικών Γραφείων της ΒΑΚΟ στη Νότια Γερμανία) και Ulrich Kromer von Baerle (CEO και Πρόεδρος της Messe Stuttgart).

Με περίπου 700 εκθέτες από τη Γερμανία και το εξωτερικό, η südback 2017 υπογραμμίζει τη θέση της ως η σημαντικότερη γερμανική εμπορική έκθεση για τα αρτοσκευάσματα και τα είδη ζαχαροπλαστικής. Μόλις τρεις μήνες πριν από την έναρξη της εκδήλωσης, οι εκθεσιακοί χώροι είναι ήδη όλοι κλεισμένοι ενώ υπάρχει και μεγάλη λίστα αναμονής. Ο Ulrich Kromer, πρόεδρος της Messe Stuttgart, στοχεύει σε ένα ακόμη ρεκόρ: «Είμαστε σίγουροι ότι φέτος θα καταφέρουμε επίσης να ξεπεράσουμε τον αριθμό των 40.000 επισκεπτών»!

Κατά τη διάρκεια συνέντευξης τύπου στο Ostbevern, κοντά στο Münster, ο Kromer εξήγησε ότι οι προμηθευτές από το εξωτερικό συμβάλλουν επίσης προς την ανάπτυξη. Εκτιμά το ποσοστό τους σε περίπου 20%. Και συνεχίζει: «Αν και η περιοχή D-A-CH (Γερμανία, Αυστρία, Ελβετία) αντιπροσωπεύει το μεγαλύτερο ποσοστό των εκθετών και των επισκεπτών, η südback γίνεται όλο και πιο ελκυστική προς άλλες ευρωπαϊκές χώρες».

Παρά την αυξανόμενη διεθνή σημασία της, η südback αποδίδει μεγάλη σημασία σε μια διοργάνωση που βασίζεται στις απαιτήσεις της βιομηχανίας στη Γερμανία. «Είμαστε πολύ κοντά στους συνεργάτες και τους εκθέτες μας», τόνισε ο Kromer και «μιλάμε και ακούμε ο ένας τον άλλον». Οι επιθυμίες των κλάδων της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής εκπληρώθηκαν στο μέτρο του δυνατού στην οργάνωση της εμπορικής έκθεσης. Αυτό οφείλεται επίσης στη στενή συνεργασία με τους εταίρους της südback, δηλαδή τα Κεντρικά Γραφεία της ΒΑΚΟ στη Νότια Γερμανία, την Περιφερειακή Ένωση Συντεχνιών των Αρτοποιιών της Württemberg και τον Περιφερειακό Σύλλογο Συντεχνιών Ζαχαροπλαστών της Baden-Württemberg.

#### Η βιομηχανία αντιμετωπίζει δομικές προκλήσεις

Η μείωση του αριθμού των επιχειρήσεων στο κλάδο της αρτοποιίας, η οποία συνεχίζεται εδώ και χρόνια, καθώς και η κατάρ-

τιση εξειδικευμένου προσωπικού είναι επίσης οι μεγαλύτερες προκλήσεις που αντιμετωπίζει η βιομηχανία της αρτοποιίας κατά τη διάρκεια της φετινής südback. Ο Andreas Kofler, Διευθύνων Σύμβουλος της Περιφερειακής Ένωσης Συντεχνιών Αρτοποιιών της Württemberg, μίλησε για το «αυξανόμενο ανταγωνιστικό περιβάλλον», στο οποίο μια μεμονωμένη επιχείρηση μπορεί να επιτύχει μόνο εάν παρέχει υπηρεσίες Α' κατηγορίας. Κατά τη διάρκεια του "Association's Bakers' Trend Forum" στο L-Bank Forum (Αίθουσα 1), οι Περιφερειακοί Σύνδεσμοι της Württemberg και της Baden θα προσφέρουν στους επισκέπτες της εμπορικής έκθεσης συμβουλές σε βάθος σχετικά με θέματα που αφορούν τη διαχείριση των επιχειρήσεων και τις επιχειρησιακές απαιτήσεις. Ένα ποικίλο τεχνικό πρόγραμμα, στο οποίο θα συεισφέρουν επίσης και οι γερμανικές ακαδημαϊκές σχολές αρτοποιίας των Karlsruhe, Stuttgart και Weinheim, θα παρουσιάσει νέα ευρήματα σε θέματα παραγωγής, πωλήσεων, μάρκετινγκ και καφέ.

Το Forum θα στοχεύει ειδικά στους βιοτεχνικούς ζαχαροπλάστες μεταξύ των επισκεπτών της εμπορικής έκθεσης. Το Κύπελλο Carlo Wildt για τους μαθητευόμενους ζαχαροπλάστες θα διοργανωθεί επίσης κατά τη διάρκεια του Forum, κάθε μέρα της εμπορικής έκθεσης. Ο Klaus Vollmer, του Περιφερειακού Συλλόγου Συντεχνιών Ζαχαροπλαστών της Baden-Württemberg, τόνισε ότι το Forum θα περιλαμβάνει διεθνείς εμπειρογνώμονες πρώτης κατηγορίας. «Η συνεχής ενοποίηση της βιομηχανίας παρατηρείται εδώ και περίπου πέντε χρόνια, ενώ μόνο στον τομέα του καφέ αυξήθηκε κατά περισσότερο από 3% το 2016.»

#### Οι τάσεις στα σνακ: από το γεμιστό ψωμί στο burger

Οι συμμετέχοντες στη βιομηχανία θα πρέπει να επικεντρωθούν άμεσα στις μελλοντικές τάσεις, ώστε να διατηρηθούν οι θετικοί οικονομικοί δείκτες. Με την ιδιότητα του εταίρου της südback



και της επιχειρηματικής οργάνωσης της έκθεσης της αρτοποιίας, τα Κεντρικά Γραφεία της ΒÄKO στη Νότια Γερμανία επικεντρώνονται επί του παρόντος σε ένα βασικό ερώτημα: πώς μπορεί να αυξηθεί η ελκυστικότητα στις νέες γενιές; Ο Holger Knieling, Διευθύνων Σύμβουλος των Κεντρικών Γραφείων της ΒÄKO στη Νότια Γερμανία, αναφέρει αυτή την πρόκληση τόσο στην αναζήτηση νέων σε ηλικία υπαλλήλων όσο και στη διατήρηση αυτών των ηλικιακών τάξεων ως δυναμικών πελατών.

Ελκυστικές ιδέες για την πρόσληψη νέων επαγγελματιών θα παρουσιαστούν από τη διαφημιστική ένωση του Γερμανικού κλάδου αρτοποιίας στο περίπτερο της ΒÄKO (Αίθουσα 3), ενώ τα Κεντρικά Γραφεία της ΒÄKO στη Νότια Γερμανία θα παρουσιάσουν πρακτικές συμβουλές και παραδείγματα. Σύμφωνα με τον Knieling, τα Κεντρικά Γραφεία της ΒÄKO στη Νότια Γερμανία εξετάζουν επί του παρόντος τα ευρήματα από νέες μελέτες αγοράς. Σύμφωνα με αυτά τα ευρήματα, οι νέοι μέχρι τα μέσα των 30, προτιμούν τα σνακ σε σχέση με το ψωμί και τα αρτοσκευάσματα, αλλά τους αρέσει να αγοράζουν σάντουιτς και γემιστά ρολά. Τα παιδιά και οι έφηβοι προτιμούν το γρήγορο φαγητό και τα burgers. Αυτό δείχνει ότι ο στοχευμένος προσανατολισμός και ο σε βάθος σχεδιασμός των σνακ αποδίδει εξαιρετικά. Τα αρτοποιεία έχουν «καλές έως πολύ καλές ευκαιρίες στην αγορά» εδώ. Ο κατάλογος των «κερδοφόρων επιλογών» του Knieling περιελάμβανε γλυκά αμερικανικά προϊόντα αρτοποιίας, κρουασάν, γემιστά σάντουιτς και ρολά, burgers, hot dogs και άλλα αλμυρά σνακ. Οι επισκέπτες της südback θα δουν επίσης πρακτικά παραδείγματα νέων πρώτων υλών και συστατικών βελτίωσης στα «Ideas Bakery» και στο «Snack Express». Η ΒÄKO θα συνδυάσει τα θέματα στην κουλτούρα του ψωμιού και των σνακ και θα δείξει στους εμπορικούς επισκέπτες ότι το ψωμί δεν απλά ο «φορέας της γέμισης», αλλά το αστέρι που κάνει την αποφασιστική διαφορά προς όφελος των αρτοποιείων. Την ΒÄKO θα υποστηρίξει και πάλι ο αρχιμάγειρας Johann Lafer με την επιθυμία του να αυξήσει περαιτέρω τις δεξιότητες του κλάδου της αρτοποιίας στη δημιουργία των σνακ. Στις 23 και 25 Σεπτεμβρίου, οι επισκέπτες της südback θα μπορέσουν να ζήσουν την εμπειρία να δουν live τον Johann Lafer κατά τη διάρκεια της εκδήλωσης μαγειρικής στο περίπτερο της ΒÄKO, να συνομιλήσουν μαζί του και να του ζητήσουν αυτόγραφο.

### Διάσημα Βραβεία της Βιομηχανίας

Η südback είναι επίσης παραδοσιακά τόπος διεξαγωγής διαγωνισμών και βραβεύσεων για τη βιομηχανία, των οποίων οι τελετές παρουσίασης θα πραγματοποιηθούν και στις τέσσερις ημέρες της εμπορικής έκθεσης, από τις 23 έως τις 26 Σεπτεμβρίου 2017. Ο Ulrich Kromer, Πρόεδρος της Messe Stuttgart, δήλωσε ότι το βραβείο Südback Trend θα παρουσιαστεί για ενδέκατη φορά, το απόγευμα του Σαββάτου 23 Σεπτεμβρίου. Το Κύπελλο Carlo Wildt για νέους ζαχαροπλάστες θα διοργανωθεί για δωδέκατη φορά, ενώ οι νέοι ταλαντούχοι αρτοποιοί θα συναγωνιστούν με τις καλύτερες ιδέες τους για συνταγές στον διαγωνισμό Baking Star.

Το βραβείο BakerMaker, για τις εξαιρετικές ιδέες κατάρτισης των εταιρειών, το οποίο θα παρουσιαστεί για πέμπτη φορά, έχει καθιερωθεί και υποστηρίζεται από τη südback ως κύριος χορηγός. Η südback προσφέρει επίσης ένα φόρουμ για το διάσημο Zacharias Prize το οποίο, εδώ και περισσότερα από 25 χρόνια, έχει τιμήσει υποδειγματικές εκστρατείες PR και marketing από βιοτεχνίες αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής, καθώς και από συγγραφείς και επαγγελματίες ενώσεις.

Ulrich Kromer: «Η südback είναι η πλατφόρμα για τον κλάδο της αρτοποιίας. Η συνταγή της επιτυχίας για την εμπορική έκθεση με το σωστό συνδυασμό στενής επαφής με τη βιομηχανία, τη δημιουργικότητα και την εμπειρία, είναι η άνοδος σε νέα ύψη!» Οι συμμετέχοντες στην εκδήλωση Τύπου Βίωσαν σχετικά πρακτικά παραδείγματα κατά τη διάρκεια της ξενάγησης στο μεσαίου μεγέθους αρτοποιείο Geiring στο Lüdinghausen (NRW), το οποίο παράγει με επιτυχία προϊόντα από το δικό του αρτοποιείο και εφαρμόζει ένα δικό του συγκεκριμένο concept. Μια περιήγηση σε πολλά υποκαταστήματα αρτοποιίας στο παλιό τμήμα του Münster παρέχει μια εικόνα της ποικιλίας στην τοπική σκηνή της αρτοποιίας, όπου οι αρτοποιοί της συνεχιάς διατηρούν μια ισχυρή θέση στην περιφερειακή αγορά με κοινό και επιτυχημένο μάρκετινγκ.

Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την έκθεση μπορείτε να επισκεφθείτε το σύνδεσμο [www.suedback.de](http://www.suedback.de) (Image rights: Messe Stuttgart)



**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 | Ψιδικά | Καπνικά | Τρόφιμα | Ποτά | Παραδοσιακά προϊόντα | Non food
- | Εξοπλισμός | Συστήματα πληροφορικής

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

ΟΡΓΑΝΩΣΗ  
**ROTA**  
Οργάνωση Εκθέσεων  
Τηλ.: 2 111 801 801  
www.rotagr

ΥΠΟ ΤΗΝ ΑΙΓΙΔΑ

ΜΕ ΤΗΝ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ

**ΩΡΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ 10:00 - 20:00**  
www.supermarket-minimarket-periptero.gr  
follow us:

ΧΟΡΗΓΟΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ  
MARKET RETAIL & TOBACCO

ΘΕΜΑ

# Μείωση της ζάχαρης και του νατρίου: Ισχυρές τάσεις στην αρτοποιία

Η αρτοποιία είναι ένας τεράστιος και συνεχώς εξελισσόμενος τομέας τροφίμων. Από το πρωινό μέχρι τα σνακ και τα σάντουιτς, ο κλάδος της αρτοποιίας έχει επηρεαστεί σε μεγάλο βαθμό από ορισμένες από τις κορυφαίες τάσεις στη βιομηχανία των τροφίμων. Καθώς οι καταναλωτές αναζητούν πιο υγιεινές επιλογές για να βελτιώσουν τον τρόπο ζωής τους, ο ορισμός των υγιεινών προϊόντων μπορεί να διαφέρει από αγορά σε αγορά, ειδικά όταν πρόκειται για είδη αρτοποιίας.



Σε μία αγορά, μια πιο υγιεινή επιλογή μπορεί να σημαίνει τη χρήση αλεύρου ολικής αλέσεως ενώ σε μία άλλη, η παρουσία σπόρων μπορεί να δώσει αμέσως την αίσθηση ενός πιο υγιεινού προϊόντος. Παρακάτω εξετάζουμε ορισμένους από τους ισχυρισμούς υγείας που αποτελούν ισχυρές τάσεις στον τομέα της αρτοποιίας.

### Μείωση της ζάχαρης στα έτοιμα προϊόντα

Σύμφωνα με τη γενική τάση για πιο υγιεινό τρόπο ζωής, στη βιομηχανία των τροφίμων έχει παρατηρηθεί αύξηση των χαμηλών σε ζάχαρη ή των χωρίς προσθήκη ζάχαρης προϊόντων, όπως και στον τομέα της αρτοποιίας, γεγονός που το καθιστά θέμα με αυξανόμενο ενδιαφέρον και το τοποθετεί πολύ ψηλά στην ατζέντα του κλάδου. Παρόλο που το ψωμί συνήθως δεν περιέχει πολύ υψηλά επίπεδα ζάχαρης, η αυξανόμενη εστίαση της προσοχής των καταναλωτών σε πιο υγιεινά προϊόντα και συνεπώς σε πιο χαμηλά επίπεδα ζάχαρης, επηρεάζει και την κατηγορία των αρτοποιημάτων.

Πιο συγκεκριμένα, σε ότι αφορά τα έτοιμα γλυκά προϊόντα, οι καταναλωτές αναζητούν όλο και περισσότερους τρόπους για να μειώσουν την πρόσληψη ζάχαρης και συνεπώς καταναλώνουν πιο υγιεινά έτοιμα προϊόντα. Το γεγονός αυτό καθιστά αυτή την κατηγορία προϊόντων πιο πρόσφορη σε ευκαιρίες για καινοτομία.

Τα έτοιμα γλυκά προϊόντα γίνονται όλο και πιο δημοφιλή καθώς ταυτόχρονα με την αυξανόμενη ανάγκη για υγεία και ευεξία, οι καταναλωτές εξακολουθούν να ψάχνουν γλυκιές επιλογές, αλλά χωρίς την ενοχή των προστιθέμενων σακκάρων. Επομένως, η μείωση της ζάχαρης αποτελεί σημαντικό σημείο εστίασης για τους παραγωγούς αρτοποιίας.

Σε πολλές δυτικές χώρες, τάσεις όπως η μείωση της ζάχαρης και του αλατιού ή η μείωση του λίπους, καθώς τα απαλλαγμένα από τέτοια συστατικά προϊόντα, αυξάνονται συνεχώς. Μερικές φορές, όμως, ο βασικός παράγοντας πίσω από αυτές τις τάσεις μπορεί να είναι πολύ διαφορετικός, ανάλογα με τη γεωγραφική θέση κάθε χώρας. Για παράδειγμα, η μείωση της ζάχαρης αποτελεί τεράστια τάση στο Ηνωμένο Βασίλειο αυτή τη στιγμή. Υπάρχει επίσης μία αυξανόμενη τάση από τους καταναλωτές να αγοράζουν τα έτοιμα προϊόντα τους από μικρά αρτοποιεία όπου γνωρίζουν τον αρτοποιό και την προέλευση των συστατικών που χρησιμοποιεί. Στην ιδανική περίπτωση, τα συστατικά αυτά θα είναι φυσικά και βιολογικά. Ωστόσο, στην πραγματικότητα, αυτό μπορεί να μην συμβαίνει. Ο τρόπος για να αντιμετωπιστεί αυτό είναι η εισαγωγή νέων συστατικών που επιτρέπουν στους τεχνίτες να παράγουν έτοιμα προϊόντα με προστιθέμενη αξία και με σαφώς προσδιορισμένη πηγή προέλευσης.

Οι καταναλωτές πάντα αναζητούσαν προϊόντα που διευκολύνουν τη ζωή τους. Τώρα δίνουν εξίσου σημαντική προσοχή και σε μία άλλη πτυχή που είναι η υγεία τους. Οι καταναλωτές απαιτούν τώρα προϊόντα με χαμηλότερα επίπεδα ζάχαρης και λίπους και υψηλότερα επίπεδα πρωτεϊνών και φυτικών ινών.

### Καθαρές ετικέτες

Στην αρτοποιία παρατηρούμε ότι η τάση για υγεία και ευκολία είναι εδώ για να παραμείνει και συμβαδίζει με τις τάσεις για προϊόντα όπως «φυσικά θρεπτικά», «μειωμένα σε ζάχαρη», «χωρίς γλουτένη», «με καθαρή ετικέτα», «παραδοσιακά/βιοτεχνικά».

Η απαίτηση των καταναλωτών για καθαρές ετικέτες σημαίνει ότι οι παραγωγοί πρέπει να εργαστούν σκληρά για να αντικαταστήσουν τα συνθετικά συστατικά στα προϊόντα τους. Συστατικά που μέχρι τώρα ήταν κρυμμένα τώρα έρχονται στην επιφάνεια και υπόκεινται σε περισσότερη εξέταση. Η Γερμανία και το Ηνω-



μένο Βασίλειο συγκεκριμένα, παρατηρούν αύξηση των πωλήσεων στα προϊόντα χωρίς γλουτένη και η τάση δεν φαίνεται να παρουσιάζει ενδείξεις επιβράδυνσης.

Οι καταναλωτές που έχουν γεννηθεί μετά το 1982 και πριν το 2004, γνωστοί και ως millennials, απαιτούν επίσης περισσότερη διαφάνεια και πιο καθαρές ετικέτες γύρω από τα τρόφιμα που αγοράζουν. Οι καταναλωτές δίνουν μεγαλύτερη προσοχή σε ό,τι περιέχεται μέσα στα προϊόντα που καταναλώνουν κοιτάζοντας τις ετικέτες και ελπίζοντας να μπορέσουν να πάρουν όσο πιο σωστές αποφάσεις γίνεται σχετικά με τα τρόφιμα που αγοράζουν. Ενώ οι απόψεις μεταξύ των καταναλωτών ποικίλλουν, για τους περισσότερους η καθαρή ετικέτα και η διαφάνεια σημαίνουν προϊόντα με όσο το δυνατό λιγότερα συστατικά που δεν είναι επιβλαβή ή υπερβολικά επεξεργασμένα.

Επομένως, κρίνεται ζωτικής σημασίας πλέον οι παραγωγοί αρτοποιίας να αναπτύσσουν προϊόντα που προσφέρουν απλούστερες και πιο καθαρές ετικέτες που οι καταναλωτές μπορούν εύκολα να τις καταλάβουν και που εξακολουθούν να ικανοποιούν τις προσδοκίες τους για γεύση, ποιότητα και φρεσκάδα.

### Μείωση του νατρίου

Η τελευταία έκδοση του «Salt Assault» από το Center for Science in the Public Interest στις ΗΠΑ, βρήκε ευρέως ποικίλες ποσότητες νατρίου ανάμεσα σε άλευρα 100% πλήρους σίτου και λευκά ψωμιά.

Η υπερβολική ποσότητα νατρίου στη τροφή αυξάνει την αρ-



τηριακή πίεση, γεγονός που αυξάνει τον κίνδυνο καρδιακής προσβολής και εγκεφαλικού επεισοδίου. Σημαντικές μειώσεις του νατρίου στα τρόφιμα θα έσωζαν δεκάδες χιλιάδες ζωές και δισεκατομμύρια από τα ιατρικά έξοδα κάθε χρόνο.

#### **Περισσότερα σιτηρά**

Όσον αφορά τον τομέα της αρτοποιίας, παράλληλα με την αυξανόμενη ζήτηση υψηλών ποσοτήτων σε φυτικές ίνες και πρωτεΐνες, βλέπουμε τους παραγωγούς να προσπαθούν να επιτύχουν καινοτόμους και συναρπαστικούς νέους τρόπους παραγωγής χρησιμοποιώντας νέες βάσεις καλλιιεργειών που προηγουμένως δεν λαμβάνονταν υπόψη, όπως είναι τα αρχαία σιτηρά.

Αυτό οφείλεται εν μέρει στην αυξανόμενη τάση για προϊόντα χωρίς γλουτένη και χωρίς αλλεργιογόνα που αναγκάζει τους παραγωγούς να είναι πιο δημιουργικοί στην ανάπτυξη νέων προϊόντων.

Εδώ και αρκετό καιρό παρατηρείται ένα αυξανόμενο ενδιαφέρον για τις αρχαίες ποικιλίες σίτου και προβλέπεται ότι η τάση αυτή θα συνεχιστεί με τον ίδιο τρόπο. Έτσι, πλέον η βιομηχανία πιέζεται να παράγει αυτές τις πρώτες ύλες και να τις

διαθέτει σε επαρκείς ποσότητες αλλά και στη σωστή τιμή για τη μαζική αγορά.

#### **Συνεχής ανάγκη για γευστικό αποτέλεσμα**

Σε ολόκληρο τον κόσμο, όταν οι καταναλωτές αγοράζουν ψωμί, γλυκά ή σοκολάτα, οι αποφάσεις τους καθοδηγούνται από τρία βασικά κριτήρια: τη φρεσκάδα, την υγιεινή και τη γεύση. Όταν πρόκειται για τη γεύση, οι καταναλωτές θέλουν εξίσου κάτι κλασσικό αλλά και καινοτόμο.

Στην Ασία για παράδειγμα, τα τελευταία χρόνια επικρατεί η τάση ενσωμάτωσης εθνικών παραδοσιακών γεύσεων στα αρτοσκευάσματα παρέχοντας ευκαιρίες στους αρτοποιούς να προσαρμόσουν τα προϊόντα τους στις ασιατικές γεύσεις. Στις ΗΠΑ, επικρατεί η τάση των αλμυρών έτοιμων προϊόντων, όπως τα ψωμιά pretzel, που είναι νόστιμα και εύκολα στην κατανάλωση και μπορούν να προσαρμόζονται στον πιεστικό τρόπο ζωής των καταναλωτών και στην ανάγκη τους για τρόφιμα που καταναλώνονται εύκολα «στο χέρι».

Οι τάσεις στην αρτοποιία μπορεί γενικά να διαφέρουν σε ολόκληρο τον κόσμο, αλλά είναι γεγονός ότι πλέον διαδίδονται πολύ εύκολα.

#### **ΠΗΓΗ.**

<http://www.foodingredientsfirst.com>



# Χαρούπι και χαρουπάλευρο: η απαραίτητη υγιεινή τροφή

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

Η χαρουπιά ήταν γνωστή στους αρχαίους Έλληνες οι οποίοι την καλλιεργούσαν για τους καρπούς της. Ο Πλίνιος περιγράφει τα γλυκά φασόλια της χαρουπιάς σαν ζωτροφή. Από τον Θεόφραστο μαθαίνουμε ότι το δέντρο οι Ίωνες το αποκαλούσαν κερωνία ενώ ο καρπός ονομαζόταν και αιγυπτιακό σύκο. Ο Θεόφραστος περιέγραψε σωστά πως οι καρποί της βγαίνουν από τον κορμό του δένδρου κι αυτό γιατί τα λουλούδια φυτρώνουν πάντοτε στις μασχάλες των φύλλων ή απευθείας από τα παλιά κλαδιά.



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

Το δένδρο αναφέρεται και στην παραβολή του Ασώτου. Το χαρούπι το έτρωγαν στην Αρχαία Αίγυπτο και το χρησιμοποιούσαν ως γλυκαντική ουσία για το γλυκό «νετζέμ». Οι Ισραηλινοί έτρωγαν τα χαρούπια κατά τη διάρκεια των εβραϊκών διακοπών του «Του Μπισβάτ» ενώ οι μουσουλμάνοι κατά τη διάρκεια του Ραμαζανιού έπιναν χυμό χαρουπιού. Στην Αίγυπτο σήμερα το τρώνε σαν σνακ, ενώ με τους συντριμμένους λοβούς φτιάχνουν ένα αναζωογονητικό ποτό. Χρησιμοποιείται επίσης σε ηδύποτα που φτιάχνονται σε Τουρκία, Μάλτα, Πορτογαλία και Σικελία. Στη Λιβύη και στο Περού χρησιμοποιούν το σιρόπι του χαρουπιού σε ποτό.

Η Χαρουπιά είναι γνωστή και ως κερωνιά, κερατιά, ξυλοκερατιά ή κουντουριδιά. Το λατινικό της όνομα είναι *Ceratonia siliqua* και ανοίκει στην οικογένεια Φαβίδες ή Χεδρωπά (*Leguminosae*). Το όνομα της το παίρνει από το σχήμα του καρπού της, του χαρουπιού, που θυμίζει ξύλινο κέρατο (ξυλοκέρατο). Είναι δέντρο σειθαλές που μπορεί να φτάσει σε ύψος τα 18m και σε ηλικία τα 100 έτη, ενώ τα φύλλα του είναι στρογγυλά, σκληρά και πυκνά. Ευδοκιμεί στις άνυδρες και βραχώδεις παραθαλάσσιες περιοχές και φυτρώνει σε αρκετή απόσταση η μία από την άλλη.

### Ο καρπός της χαρουπιάς

Τα άνθη της χαρουπιάς βγαίνουν αρχές φθινοπώρου όπου και συλλέγονται μαζί με τα φύλλα και οι λοβοί στα τέλη Ιουλίου. Πριν ωριμάσει ο καρπός της μοιάζει με πράσινο φασόλι, ενώ όταν ωριμάσει γίνεται καφετί και είναι σκληρός και γλυκός (κατατάσσεται στα όσπρια). Μέσα στο «φασόλι» υπάρχουν 5 - 15 μικρά σκληρά κουκούτσια, τα κεράτια, τα οποία έχουν το χαρακτηριστικό ότι έχουν όμοιο βάρος (189 – 205 χιλιοστά του γραμμαρίου). Γι' αυτό το λόγο το βάρος των σπερμάτων αυτών, των κερατίων, πρωτοχρησιμοποιήθηκε πριν 1500 χρόνια για τον ορισμό του καρατίου (0.2 γραμμάρια), δηλαδή της μονάδας μέτρησης του βάρους των πολύτιμων λίθων.

Το αλεσμένο περικάρπιο δίνει αλεύρι πλούσιο σε θρεπτικά συστατικά για ζωοτροφές αλλά και τους ανθρώπους, ενώ το ξύλο της είναι σκληρό και βαρύ, κατάλληλο για πολλές χρήσεις και χρησιμοποιείται σε ξύλινες διακοσμήσεις.

Το μεγαλύτερο μέρος της ψίκας των χαρουπιών που παράγονται σήμερα, χρησιμοποιείται για ζωοτροφή. Η αξία του σε αμυλαξία είναι μικρότερη όταν συγκριθεί με άλλες κτηνοτροφές (καλαμπόκι 780 μονάδες, κριθάρι 689 μονάδες και χαρούπι 500 μονάδες), όμως η τιμή του το κάνει οικονομικότερη κτηνοτροφή και όταν αναμιγνύεται με άλλες ζωοτροφές βελτιώνει τη γεύση τους με αποτέλεσμα να καταναλώνονται πιο ευχάριστα από τα ζώα.

Τα χαρούπια είναι γλυκά, εύγευστα και θρεπτικά κι αυτό γιατί περιέχουν πρωτεΐνες, βιταμίνες, μέταλλα όπως ασβέστιο και σίδηρο κ.ά. Περιέχουν σάκχαρο σε μεγάλη αναλογία (50%) από το οποίο το 30% είναι σταφυλοσάκχαρο, 10% πρωτεΐνη και 6% λίπος. Επίσης περιέχουν βιταμίνες Α και D, βιταμίνες της ομάδας Β και καροτίνη, κάλιο, μαγνήσιο, ασβέστιο, φώσφορο, σίδηρο, μαγγάνιο, χαλκό, χρώμιο, νικέλιο, λίγο ισοβουτυρικό οξύ (που ευθύνεται για την ελαφρώς δυσάρεστη μυρωδιά), ταννίνες, ινώδεις ουσίες όπως λιγνίνη (επιδρά κατασταλτικά στη χοληστερίνη, έχει θετικά αποτελέσματα κατά του διαβήτη και της παχυσαρκίας), βλέννα, κυτταρίνη και τουλάχιστον ακόμη 6 αντιοξειδωτικές ουσίες. Είναι εύπεπτα και δεν προκαλούν αλλεργίες. Αρκετές ποσότητες χαρουπιού αλευροποιούνται και χρησιμοποιούνται για την παρασκευή ενός θρεπτικού αλευριού κατάλληλου για βρεφικούς κοιλόπονους και παιδικές γαστρεντερίτι-



δες. Βράζοντας τα χαρούπια κάποιος παρασκευάζουν ένα απλό υδατώδες εκχύλισμα, το «χαρουπόμελο», το οποίο και χρησιμοποιούν ως κύρια γλυκαντική ουσία. Άλλοι τα φουρνίζουν, τα αλέθουν και ανακατεύουν τη σκόνη τους με λίγο αλεύρι για την παρασκευή ψωμιού.

### Προϊόντα από χαρούπι

Οι λοβοί του χαρουπιού αφού καθαριστούν, ψηθούν και ξηρανθούν, αλεσθούν και αφού αφαιρεθούν τα κεράτια, φτιάχνουν το αλεύρι από χαρούπι ή αλλιώς χαρουπάλευρο. Επειδή οι λοβοί έχουν γλυκιά γεύση και καφετί χρώμα, θεωρούνται υποκατάστατο του κακάο και προσδίδουν την αίσθηση της σοκολάτας στα παρασκευάσματα όπου χρησιμοποιούνται. Από τους λοβούς επίσης μπορούμε να φτιάξουμε χαρουπόμελο, ένα προϊόν περίπου όμοιο με το πετιμέζι με εξίσου γλυκιά γεύση και θρεπτική αξία. Από το χαρουπόμελο αυτό μπορεί να φτιαχτεί φυσικό γλυκαντικό σιρόπι, τσάι, δροσιστικό γλυκό αφέψημα σερμπέτι, ακόμα και ρακή.

Τα κεράτια ή οι σπόροι ή αλλιώς φασόλια μπορούν να αλεσθούν, να καβουρδιστούν και να χρησιμοποιηθούν για την παρασκευή αλευριού επίσης ή την παρασκευή καφέ ή μπορούν ακόμα να φαγωθούν ωμά σαν στραγάλια ή πασατέμπο.

Από τα παραπροϊόντα της παραγωγής των προϊόντων χαρουπιού μπορούν να εξαχθούν βιο-καύσιμα υλικά.

### Η θρεπτική αξία του χαρουπιού

Ο λοβός του φυτού περιέχει από 40% – 50% διαλυτικά σάκχαρα, κυκλιτόλη και περίπου 20% τανίνες. Οι σπόροι του περιέχουν κόμμι, που αποτελείται σχεδόν εξ ολοκλήρου από γαλακτομαννάνη.

Τα χαρούπια είναι πλούσια σε ασβέστιο, αφού περιέχουν 350mg/100gr. Περιέχουν επίσης, περίπου 10% πρωτεΐνη και 76% υδατάνθρακες, άφθονο κάλιο 800mg/100gr, μικρές ποσότητες νατρίου και σιδήρου και είναι πλούσια σε βιταμίνη Α, βιταμίνες Β και πολλά άλλα μέταλλα. Στη σάρκα τους περιέχονται πολυφαινόλες και ιδιαίτερα συμπυκνωμένες τανίνες, καθιστώντας τα πηγή αντιοξειδωτικών ουσιών.

Το φύτρο του χαρουπιού περιέχει υψηλή συγκέντρωση πρωτεΐνης, τη λεγόμενη χαρουβίνη. Παρόλο που η χαρουβίνη μπορεί να αντικαταστήσει τις πρωτεΐνες γάλακτος και σόγιας στα τρόφιμα, η χρήση της έχει παραμεληθεί. Επιπλέον, η περιεκτικότητά της χαρουβίνης στα αμινοξέα αργινίνη και γλουταμίνη, την καθιστά αρκετά ελκυστική για κατανάλωση, από άτομα με αυξη-

μένες διατροφικές ανάγκες, όπως είναι οι αθλητές.

Το αλεύρι από σπόρους χαρουπιού μπορεί να χρησιμοποιηθεί και για παρασκευή προϊόντων ελεύθερων γλουτένης ενώ σε περίπτωση που κάνουμε δίαιτα, είναι ιδανικό αφού περιέχει ελάχιστα λιπαρά, ενώ επειδή δεν περιέχει θεοβρωμίνη θεωρείται καταλληλότερο από το κακάο, γι' αυτούς που υποφέρουν από ημικρανίες.

Το αλεύρι από το φύτρο του χαρουπιού περιέχει:

- Φυτικές ίνες, λιγνίνη και κυτταρίνη σε ποσοστό περίπου 10% - 12%.
- Αντιοξειδωτικές πολυφαινόλες, τανίνες και τερπένια.
- Σάκχαρα σε αναλογία περίπου 50% εκ του οποίου το μεγαλύτερο ποσοστό είναι σταφυλοσάκχαρο και λόγω αυτού έχει γλυκιά γεύση.
- Λίπος από 4,7% έως 5,7% (αν υπολογισθεί σε αλεύρι χαρουπιών ως έχει και όχι επί ξηρού προϊόντος).
- Πρωτεΐνες σε ποσοστό περίπου 55% - 62% και αποτελεί καλή πηγή αμινοξέων.
- Γλουταμινικό οξύ, αργινίνη και ασπαραγινικό οξύ και για αυτόν τον λόγο μπορεί να καταναλωθεί ιδιαίτερα σε περιόδους νηστείας ή έντονης άσκησης.
- Βιταμίνες του συμπλέγματος Β και Β καροτίνη.
- Δεν περιέχει καφεΐνη.
- Δεν περιέχει γλουτένη.
- Έχει πολύ λίγες θερμίδες: 180 θερμίδες στα 100 γραμμάρια καθαρού αλευριού από χαρούπι.

Αναλυτικά τα ανόργανα στοιχεία του φύτρου του χαρουπιού σε mg/100g καθαρού προϊόντος:

Ανόργανα συστατικά	Συνιστώμενη Ημερήσια πρόσληψη (σε mg)	Τιμές ανόργανων στοιχείων ανάλογα με την ποικιλία χαρουπιού (σε mg/100g)
Ca Ασβέστιο	8.000 - 1.200	600 - 650
K Κάλιο	2.000 - 2.500	1.180 - 1484
Na Νάτριο	1.200 - 3.300	21 - 27
Mg Μαγνήσιο	350 - 400	290 - 360
P Φώσφορος	800 - 1.200	1.300 - 1.400
Cu Χαλκός	2,5 - 5	3,2 - 3,5
Fe Σίδηρος	10 - 18	10,0 - 16,9
Mn Μαγγάνιο	2,5 - 5	6,0 - 7,1
Zn Ψευδάργυρος	8 - 11	6,9 - 7,6

### Θεραπευτικές δράσεις και χρήσεις

Το χαρούπι έχει μία πληθώρα θεραπευτικών δράσεων με κυριότερες:

- Την πρόληψη και τη θεραπεία της δυσεντερίας στους ανθρώπους.



- Οι ουσίες πηκτίνη και λιγνίνη που περιέχονται στα χαρούπια όχι μόνο ρυθμίζουν την πέψη, αλλά έχουν τη δυνατότητα να αδρανοποιούν και να μεταφέρουν με ασφάλεια έξω από το σώμα βλαβερά στοιχεία (ακόμα και ραδιενεργά σωματίδια).
- Το χαρούπι είναι πλούσιο σε περιεκτικότητα ινών. Έτσι, βοηθάει στη σωστή λειτουργία του εντέρου μας, ενώ καθώς δεν περιέχει διεγερτικά όπως ο καφές, είναι εύπεπτο και δεν προκαλεί αλλεργίες.
- Το χαρουπόμελο καταπραΰνει το στομάχι.

### Χρήσεις του χαρουπιού

- Οι λοβοί του είναι πολύ γλυκοί και νοστιμότατοι σαν φαγητό από μόνοι τους.
  - Η γεύση του χαρουπιού θυμίζει σοκολάτα. Στις ΗΠΑ, η σκόνη του χρησιμοποιείται σαν υποκατάστατο του κακάο.
  - Χρησιμοποιείται στην παρασκευή λικέρ.
  - Στην ΕΕ βάση της νομοθεσίας, χρησιμοποιείται ως πηκτική ουσία τροφίμων σε παγωτά, στη ζαχαροπλαστική και στο βρεφικό γάλα σε σκόνη.
  - Χρησιμοποιείται επίσης, στη σύνθεση διαιτητικών τροφίμων διότι δεν περιέχει γλουτένη.
  - Το κόμμα που παίρνουμε από τους σπόρους του χαρουπιού, χρησιμοποιείται για την κατασκευή χαρτιού, υφασμάτων, φαρμακευτικών προϊόντων και καλλυντικών.
  - Τα χαρούπια χρησιμοποιούνται ως ζωτροφή.
  - Με το χαρουπόμελο παρασκευάζονται διάφορα αναψυκτικά και σιρόπια για το βήχα.
  - Μπορεί να χρησιμοποιηθεί κάθε φορά που μια συνταγή απαιτεί σοκολάτα ή κακάο. Για να αντικαταστήσετε το κακάο, απλά χρησιμοποιήστε την ίδια ποσότητα χαρουπάλευρο.
- Τα χαρούπια έσωσαν τα παιδιά από τον υποσιτισμό κατά τον Ισπανικό εμφύλιο και βέβαια πολλούς ανθρώπους στην Ελλάδα κατά τη διάρκεια της γερμανικής κατοχής. Η ιδιόζουσα γεύση του χαρουπιού μπορεί να τονιστεί θαυμάσια, προσθέτοντας απλώς λίγη κανέλα. Το χαρουπάλευρο είναι διαθέσιμο σε κάποια σούπερ μάρκετ και καταστήματα υγιεινής διατροφής. Διαβάστε όμως τη συσκευασία γιατί αν και το καθαρό είναι το πιο υγιεινό, συχνά προστίθενται και άλλα συστατικά όπως η σοκολάτα, η ζάχαρη και το κακάο. Ως εκ τούτου, είναι σημαντικό για αλλεργικά άτομα να γνωρίζουν ότι το χαρουπάλευρο που αγοράζουν είναι καθαρό.

### ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.

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

ΘΕΜΑ

# Κατανάλωση καφέ και υγεία - Μελέτη ανατρέπει όσα πιστεύαμε

**Οι άνθρωποι που πίνουν περίπου τρία φλιτζάνια καφέ την ημέρα μπορούν να ζήσουν περισσότερο από εκείνους που δεν καταναλώνουν καθόλου καφέ, σύμφωνα με μελέτη στην οποία οι επιστήμονες ανέλυσαν τα στοιχεία για την κατανάλωση καφέ σε περισσότερους από μισό εκατομμύριο ανθρώπους, σε δέκα ευρωπαϊκές χώρες. Σε ένα υποσύνολο 14.000 ατόμων, οι ερευνητές ανέλυσαν επίσης τους μεταβολικούς βιοδείκτες και διαπίστωσαν ότι εκείνοι που καταναλώνουν καφέ μπορεί να έχουν πιο υγιές σκώπτι συνολικά και καλύτερο έλεγχο της γλυκόζης, από εκείνους που δεν πίνουν καφέ.**





Οι ερευνητές του Διεθνούς Οργανισμού Έρευνας για τον Καρκίνο (International Agency for Research on Cancer - IARC) και του Imperial College στο Λονδίνο, διαπίστωσαν ότι υψηλότερα επίπεδα κατανάλωσης καφέ συνδέονταν με μειωμένο κίνδυνο θανάτου από όλες τις αιτίες, ιδιαίτερα από ασθένειες του κυκλοφορικού συστήματος και ασθένειες που σχετίζονται με το πεπτικό σύστημα.

Παρόλο που προηγούμενες μελέτες σχετικά με την κατανάλωση καφέ και τις συνέπειές της στην υγεία, έδωσαν αντιφατικά αποτελέσματα, μελέτες τόσο στις ΗΠΑ όσο και στην Ιαπωνία αποκάλυψαν μία πιθανή ευεργετική επίδραση της κατανάλωσης καφέ σε σχέση με τον κίνδυνο θανάτου από όλες τις αιτίες. Στην τελευταία μελέτη που δημοσιεύτηκε στο περιοδικό *Annals of Internal Medicine*, οι ερευνητές πραγματοποίησαν τη μεγαλύτερη ανάλυση των επιπτώσεων της κατανάλωσης του καφέ σε ένα ευρύ σύνολο ανθρώπων από 10 ευρωπαϊκές χώρες και βρήκαν μία παρόμοια συσχέτιση μεταξύ κατανάλωσης καφέ και θνησιμότητας, με χαμηλότερο κίνδυνο θανάτου από οποιαδήποτε άλλη αιτία και ειδικά για τις κυκλοφορικές και τις πεπτικές ασθένειες.

"Είναι σημαντικό ότι αυτά τα αποτελέσματα ήταν παρόμοια και στις δέκα ευρωπαϊκές χώρες που συμμετείχαν στην έρευνα, με μεταβλητές συνθήκες κατανάλωσης καφέ", λέει ο επικεφαλής συγγραφέας της μελέτης Δρ Marc Gunter του IARC.

Χρησιμοποιώντας δεδομένα από τη μελέτη της EPIC (Ευρωπαϊκή Προοπτική Έρευνα για τον Καρκίνο και τη Διατροφή), η ομάδα ανέλυσε δεδομένα από 521.330 ανθρώπους, ηλικίας άνω των 35 ετών, από δέκα χώρες της ΕΕ, συμπεριλαμβανομένου του Ηνωμένου Βασιλείου, της Γαλλίας, της Δανίας και της Ιταλίας.

Το υψηλότερο επίπεδο κατανάλωσης καφέ (κατ'όγκο) αναφέρθηκε στη Δανία (900 mL ανά ημέρα) και το χαμηλότερο στην Ιταλία (περίπου 92 mL ανά ημέρα). Τα στοιχεία έδειξαν επίσης ότι εκείνοι που έπιναν περισσότερο καφέ ήταν πιθανότερο να είναι νεότεροι, καπνιστές, να πίνουν αλκοόλ και να τρώνε περισσότερο κρέας και λιγότερα φρούτα και λαχανικά.

Μετά από 16 χρόνια παρακολούθησης, σχεδόν 42.000 άνθρω-

ποι στη μελέτη είχαν πεθάνει από διάφορες καταστάσεις, όπως καρκίνος, κυκλοφορικές ασθένειες, καρδιακή ανεπάρκεια και εγκεφαλικό επεισόδιο. Μετά από στατιστικές προσαρμογές για διάφορους παράγοντες στον τρόπο ζωής, όπως η διατροφή και το κάπνισμα, οι ερευνητές διαπίστωσαν ότι το γκρουπ με την υψηλότερη κατανάλωση καφέ είχε μικρότερο κίνδυνο από όλες τις αιτίες θανάτου σε σύγκριση με εκείνους που δεν έπιναν καφέ. Διαπίστωσαν επίσης ότι και ο καφές χωρίς καφεΐνη είχε παρόμοιο αποτέλεσμα.

Ωστόσο, η κατανάλωση καφέ με ή χωρίς καφεΐνη, δεν είναι εύκολο να διαχωριστεί, καθώς δεν μπορεί να αποκλειστεί το γεγονός ότι εκείνοι που καταναλώνουν καφέ χωρίς καφεΐνη δεν έχουν καταναλώσει και καφέ με καφεΐνη σε διάφορες περιόδους της ζωής τους.

«Διαπιστώσαμε ότι η κατανάλωση περισσότερου καφέ σχετίζεται με την καλύτερη ηπατική λειτουργία και την πιο ισχυρή ανοσολογική αντίδραση», εξήγησε ο Δρ Gunter. "Αυτό, μαζί με τη συνέπεια των αποτελεσμάτων με άλλες μελέτες στις ΗΠΑ και την Ιαπωνία, ενισχύει την πεποίθησή μας ότι ο καφές μπορεί να έχει ευεργετικές επιπτώσεις στην υγεία".

Σύμφωνα με την ομάδα, απαιτείται περισσότερη έρευνα για να διαπιστωθεί ποια είναι εκείνα τα στοιχεία του καφέ που μπορεί να έχουν ευεργετική επίδραση στην υγεία.

Ωστόσο, ο καθηγητής Elio Riboli, επικεφαλής της Σχολής Δημόσιας Υγείας του Imperial, ο οποίος ξεκίνησε τη μελέτη EPIC, δηλώνει ότι τα ευρήματα αυτά προστίθενται σε ένα αυξανόμενο σύνολο στοιχείων που δείχνουν ότι η κατανάλωση καφέ όχι μόνο είναι ασφαλής, αλλά μπορεί να είναι και ευεργετική για την υγεία των ανθρώπων.

"Λόγω των περιορισμών της έρευνας στην παρατήρηση, δεν έχουμε φτάσει στο επίπεδο να προτείνουμε στους ανθρώπους να πίνουν περισσότερο ή λιγότερο καφέ. Τα αποτελέσματα μας δείχνουν ότι η μέτρια κατανάλωση καφέ - μέχρι περίπου τρία φλιτζάνια την ημέρα - δεν είναι επιβλαβής για την υγεία και ότι η ενσωμάτωση του καφέ στη διατροφή, θα μπορούσε μάλιστα να έχει οφέλη για την υγεία», προσθέτει ο Δρ Gunter.

#### ΠΗΓΗ.

<http://www.nutritioninsight.com>

# Η κατανάλωση αλκοόλ τους καλοκαιρινούς μήνες

Μακρτζάκη Χριστίνα {MSc Διαιτολόγος – Διατροφολόγος, Μέλος Επιστημονικής Ομάδας «Διατροφή»}

Η κατανάλωση αλκοόλ, από το παρελθόν ακόμα, αποτελεί στοιχείο της διατροφής αρκετών λαών. Σε περιόδους χαράς αλλά και λύπης, η παρουσία ενός αλκοολούχου ποτού είναι χαρακτηριστική. Τελευταία όμως αυξάνονται σημαντικά τα περιστατικά υπερβολικής κατανάλωσης. Ιδιαίτερα ανησυχητικά είναι τα αποτελέσματα που αναφέρονται στις ηλικίες των εφήβων. Η αυξημένη κατανάλωση αλκοόλ στην εφηβική ηλικία αποτελεί ένα πολύ σοβαρό ζήτημα, λόγω των επιπτώσεων που έχει αργότερα στην ενήλικη ζωή.



Photo by <http://xfinity.ca>

### Πώς επιβαρύνει το αλκοόλ το σώμα;

Η αυξημένη κατανάλωση αλκοόλ – σε μία χρονική στιγμή ή σε συνεχή βάση – μπορεί να επηρεάσει σημαντικά την υγεία. Αρκετός κόσμος νομίζει ότι η χρόνια χρήση επηρεάζει κυρίως τον εγκέφαλο και το συκώτι αλλά δεν είναι έτσι. Παρακάτω ακολουθούν μερικά παραδείγματα με την επίδραση της χρόνιας κατανάλωσης στο σώμα

#### Εγκέφαλος

Το αλκοόλ επηρεάζει τα κέντρα επικοινωνίας του εγκεφάλου, με αποτέλεσμα να αλλάζει τη συμπεριφορά και τη διάθεση. Ανάλογα με την κατανάλωση και την ευαισθησία του κάθε ατόμου, επηρεάζεται η ικανότητα της σκέψης και της κίνησης.

#### Καρδιά

Συνήθως μέτρια κατανάλωση αλκοόλ κάνει καλό στην καρδιά. Η αυξημένη κατανάλωση όμως μπορεί να προκαλέσει τα εξής προβλήματα:

- Καρδιομυοπάθεια
- Αρρυθμία
- Εγκεφαλικό
- Αυξημένη αρτηριακή πίεση

#### Συκώτι

Η αυξημένη κατανάλωση αλκοόλ μπορεί να προκαλέσει διάφορες παθήσεις του ήπατος όπως:

- Λιπώδες ήπαρ
- Αλκοολική ηπατίτιδα
- Ηπατική ίνωση
- Κίρρωση του ήπατος

#### Πάγκρεας

Το αλκοόλ αναγκάζει το πάγκρεας να παράγει τοξικές ουσίες η οποίες οδηγούν σε παγκρεατίτιδα.

#### Καρκίνος

Το αλκοόλ αυξάνει σημαντικά τον κίνδυνο διαφόρων καρκίνων. Οι πιο συνδεδεμένοι είναι: του στόματος, του οισοφάγου, του λάρυγγα, του συκωτιού και του μαστού.

#### Ανοσοποιητικό σύστημα

Η μεγάλη κατανάλωση αλκοόλ εξασθενεί το ανοσοποιητικό σύστημα.

### Τι να προσέχουμε το καλοκαίρι

Το καλοκαίρι είναι μία εξαιρετική περίοδος για διασκέδαση και δραστηριότητες με οικογένεια και φίλους. Για αρκετούς, μία μέρα στην παραλία, τη βάρκα ή το barbecue στην πίσω αυλή, περιλαμβάνει οπωσδήποτε και κατανάλωση αλκοόλ.

Είναι πολύ συνηθισμένες οι εικόνες από παρέες που καταναλώνουν αλκοόλ στην παραλία. Όσο όμως κι αν δείχνουν διασκεδαστικές, τόσο επικίνδυνες είναι για την υγεία.

Η κατανάλωση αλκοόλ, όπως αναφέρθηκε παραπάνω επηρεάζει τόσο τις σωματικές, όσο και τις νοητικές ικανότητες και επίσης μειώνει την ικανότητα αντίδρασης. Η τελευταία κατάσταση μπορεί να έχει οδυνηρές συνέπειες μέσα στο νερό, στο δρόμο αλλά και σε εξωτερικές δραστηριότητες.

Έρευνα έχει δείξει ότι το 70% των θανάτων στο νερό (εφήβων και ενηλίκων) σχετίζεται με την κατανάλωση αλκοόλ.

### 5 βασικοί κανόνες για τις ασθένειες που σχετίζονται με το αλκοόλ

1. Όλοι οι ιστοί και τα όργανα μπορούν να επηρεαστούν από το αλκοόλ και τους άμεσους μεταβολίτες του.
2. Το αλκοόλ αλλά και οι άμεσοι μεταβολίτες του έχουν τη δυνατότητα να επηρεάζουν όλους τους βιοχημικούς δρόμους.

3. Οι συνέπειες της κατανάλωσης του αλκοόλ δε θα είναι ίδια σε όλα τα άτομα, μια και εξαρτάται από τα διάφορα κυτταρικά, διατροφικά και γενετικά προστατευτικά συστήματα του κάθε ατόμου.

4. Το 50% των αλκοολικών θα έχει πρόβλημα σε ένα ή περισσότερα όργανα

5. Το 50% των αλκοολικών θα έχει έλλειψη σε ένα ή περισσότερα ιχνοστοιχεία.

### Λόγοι για τους οποίους τα αλκοολούχα ποτά δεν πρέπει να καταναλώνονται στην εφηβεία

- Δηλητηρίαση από αλκοόλ.
- Αν ένας έφηβος καταναλώνει αλκοόλ από μικρή ηλικία έχει αυξημένες πιθανότητες να κάνει κατάχρηση και ως ενήλικας.
- Το ποτό συνήθως συνοδεύεται από χρήση και άλλων εθιστικών ουσιών, όπως το τσιγάρο και τα ναρκωτικά.
- Η χρόνια κατάχρηση αλκοόλ και όχι τόσο η πρόσφατη κατανάλωση, σχετίζεται με τις βλάβες που μπορεί να προκαλέσει η κατανάλωσή του στον οργανισμό.
- Οι ιστοί των νέων είναι πολλοί ευαίσθητοι στο αλκοόλ.

Αυτό που πρέπει οι γονείς να συστήσουν στα παιδιά τους είναι μέχρι τα 18 τους να μην πλησιάζουν το αλκοόλ, όσο αυτό είναι εφικτό. Φυσικά οι γονείς αποτελούν πρότυπο για τα παιδιά. Οπότε οι δικές τους συνήθειες και συμβουλές θα καθορίσουν και τις επιλογές των παιδιών τους.

### Ποιοι πρέπει να είναι ιδιαίτερα προσεκτικοί το καλοκαίρι

**1. Κολυμβητές.** Το αλκοόλ επηρεάζει την κρίση και αυξάνει την πιθανότητα για ρίσκο. Ακόμα και οι πιο έμπειροι κολυμβητές, μπορεί να ανοικτούν περισσότερο από όσο πρέπει και μετά να μη μπορούν να γυρίσουν στην ακτή. Επίσης, μπορεί να μη συνειδητοποιήσουν ότι πέφτει η θερμοκρασία του σώματός τους και να πάθουν υποθερμία. Οι σέρφερ μπορεί να αποκτήσουν υπερβολική αυτοπεποίθηση και να προσπαθήσουν να ανέβουν σε κύμα το οποίο είναι πέραν των ικανοτήτων τους. Ακόμα και γύρω από μία πισίνα, η υπερβολική κατανάλωση αλκοόλ μπορεί να έχει θανάσιμες επιπτώσεις. Άτομα μεθυσμένα που επιχειρούν κατάδυση μπορεί να χτυπήσουν πάνω στην εξέδρα καταδύσεων ή σε ρηχά νερά.

**2. Χειριστές σκαφών:** Σύμφωνα με έρευνα του National Institute on Alcohol Abuse and Alcoholism, το αλκοόλ μπορεί να ευθύνεται για το 60% των θανάτων σε πλεούμενα. Ένα χειριστής σκάφους με συγκέντρωση αλκοόλ στο αίμα του (BAC) πάνω από 0,1% (4-5 ποτά) έχει 16 φορές μεγαλύτερη πιθανότητα να σκοτωθεί σε ατύχημα με το πλεούμενο. Το αλκοόλ μπορεί να επηρεάσει την κρίση του χειριστή, την ισορροπία του, την όραση και τον χρόνο αντίδρασης. Αν προκύψουν προβλήματα, οι μεθυσμένοι χειριστές δυσκολεύονται να βρουν λύση. Επίσης, οι μεθυσμένοι επιβάτες του πλεούμενου έχουν και αυτοί αυξημένες πιθανότητες να γλιστρήσουν στο κατάστρωμα ή να πέσουν από το πλεούμενο.

**3. Οδηγοί αυτοκινήτων:** Η καλοκαιρινή περίοδος είναι από τις πιο επικίνδυνες περιόδους για οδήγηση. Την περίοδο των διακοπών, οι οδηγοί οδηγούν σε άγνωστους δρόμους, ρυμουλκούν βάρκες ή τροχόσπιτα, όπως επίσης έχουν μέσα στο αυτοκίνητο παιδιά ή κατοικίδια τα οποία μπορούν να προκαλέσουν απόσπαση της προσοχής. Προσθέτοντας την κατανάλωση αλκοόλ, η ζωή του οδηγού και των συνεπιβατών του, όπως επίσης και των υπόλοιπων οδηγών, μπαίνει σε κίνδυνο.



### Μείνετε ενυδατωμένοι και υγιείς

Η κατανάλωση αλκοόλ μέσα σε καύσιωνα μπορεί να επηρεάσει ακόμα περισσότερο την κριτική ικανότητα. Όσο μεγαλύτερη η κατανάλωση αλκοόλ, τόσο πιο δύσκολη η ικανότητα εκτίμησης της επίδρασης της αυξημένης θερμοκρασίας του περιβάλλοντος στο σώμα. Ο συνδυασμός καύσιωνα και αλκοόλ, αποτελεί σημαντικό κίνδυνο για τους ηλικιωμένους και τα άτομα με σοβαρές ασθένειες όπως διαβήτη ή καρδιά.

Είτε κάποιος βρίσκεται σε εξωτερικό χώρο ή εσωτερικό, η ζέση μαζί με το αλκοόλ προκαλούν το ίδιο πρόβλημα. Οι ζεστές μέρες προκαλούν απώλεια υγρών μέσω του ιδρώτα, ενώ το αλκοόλ προκαλεί απώλεια υγρών μέσω της διούρησης. Και τα δύο μαζί μπορούν να οδηγήσουν σε αφυδάτωση ή θερμοπληξία. Αλλά αυτό δε χρειάζεται να συμβεί.

Η κατανάλωση αλκοόλ πρέπει να εξισορροπείται με κατανάλωση νερού. Αν είστε ο οικοδεσπότης, βεβαιωθείτε ότι παρέχετε αρκετό νερό στους καλεσμένους σας προκειμένου να τους διατηρείτε ενυδατωμένους.

Δεν πρέπει να καταναλώνετε αλκοόλ σε περίπτωση χειρισμού πλεούμενου, αυτοκίνητου, εκδρομής στην ύπαιθρο, κολύμβησης ή οποιαδήποτε άλλης αθλητικής δραστηριότητας στο νερό. Το καλοκαίρι αυξάνει πολύ η διάθεση για καλοκαιρινά μπαράκια και beach bar, τα οποία συνήθως είναι έξω από την πόλη. Είναι πολύ κλασσικό το φαινόμενο να καταναλώνονται ποτά κατά τη δύση του ήλιου. Φροντίστε τα άτομα που έχουν ξεφύγει στην κατανάλωση να μη μπουν ξανά στο νερό, μια και τα ανακλαστικά τους είναι αρκετά πιο μειωμένα. Όταν πρόκειται να οδηγήσετε επίσης μην καταναλώσετε αλκοόλ.

### ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.

1. National Institute on Alcohol abuse and alcoholism, <http://www.niaaa.nih.gov/alcohol-health> 2. Alcohol Units, <http://www.nhs.uk/livewell/alcohol/pages/alcohol-units.aspx> 3. Geissler C, Powers H (2005) Alcohol Metabolism: In Human Nutrition, 11th Edition, China, pp 166-181

### Πόσο είναι το αλκοόλ που μπορεί να καταναλωθεί χωρίς ιδιαίτερες συνέπειες;

Αρκετός κόσμος ξαφνιάζεται με τον ορισμό της μερίδας του αλκοολούχου ποτού. Η ποσότητα του υγρού στο ποτήρι, το κουτάκι ή το μπουκάλι, δε συμπίπτει απαραίτητα με την ποσότητα αλκοόλ που βρίσκεται στο ποτό. Οι διάφοροι τύποι μπύρας, κρασιού, λικέρ, διαφέρουν σε περιεκτικότητα σε αλκοόλ. Για αυτόν το λόγο είναι σημαντικό να υπάρχει γνώση της ποσότητας αλκοόλ που περιλαμβάνει ένα ποτό.

Για παράδειγμα, 1 μικρό ποτήρι μπύρα, 1 μικρό ποτήρι κρασί ή μία κανονική μερίδα λικέρ ή ούισκι, όλα περιέχουν περίπου 8γρ αλκοόλ, το οποίο θεωρείται 1 μονάδα αλκοόλ.

Γενικά ο γνωστός κανόνας 1-2 ποτά ημερησίως είναι αρκετός και δεν υπάρχει λόγος να τον υπερβαίνουμε. Αν μπορούμε και λιγότερο ακόμα καλύτερα.

### Τι γίνεται με τις θερμίδες;

Είναι γνωστό ότι 1γρ αλκοόλ δίνει 7 θερμίδες. Γνωρίζοντας ότι 1γρ λίπους δίνει 9 θερμίδες, γίνεται κατανοητό το θερμιδικό φορτίο του αλκοόλ. Τα ποτά που πρέπει να αποφεύγονται είναι κυρίως τα κοκτέιλ, όπως επίσης και ο συνδυασμός αλκοόλ και σακχαρούχου αναψυκτικού. Από τις πιο light επιλογές είναι το gin, και το λευκό κρασί. Φυσικά, είναι λάθος να θεωρηθεί ότι το τσίπουρο, η τσικουδιά και το ούζο είναι άμοιρα θερμίδων.

Ένα μεγάλο πρόβλημα με τα ποτά, είναι τα συνοδευτικά, τα οποία συνήθως είναι πλούσια σε θερμίδες, λίπος και αλάτι. Οπότε, καλό είναι όταν καταναλώνονται να συνοδεύονται με λαχανικά και όχι πατατάκια ή ξηρούς καρπούς.



ΣΥΝΤΑΓΕΣ

# Προζυμένιο Καλαμποκόψωμο Δομοκού

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

Σε αυτό το τεύχος του Αρτοποιού σας παρουσιάζουμε ένα νέο ψωμί που είδαμε σε αρτοποιείο στο Ομοκό και μας έκανε εντύπωση για την πλούσια γεύση του. Πέρα από την πατροπαράδοτη μορφή, γενικότερα τα ψωμιά με βαριά υφή, όπως είναι τα καλαμποκόψωμα, είναι μεν πολύ νόστιμα και ευχάριστα στη γεύση όταν είναι πολύ φρέσκα αλλά με την πάροδο λίγων μόνο ωρών, ξεραίνονται εύκολα και δείχνουν μπαγιάτικα. Αυτό οφείλεται στη μεγάλη ποσότητα του καλαμποκιού ειδικά σε συνταγές που συμμετέχει κατά 40 με 50%.

# Προζυμένιο Καλαμποκόψωμο Δομοκού

Στη συνταγή που σας παρουσιάζουμε προσπαθήσαμε να βελτιώσουμε τη διατηρησιμότητα αλλά και τη γεύση, φτιάχνοντας ένα ψωμί ευρείας κατανάλωσης και μεγάλης αποδοχής. Μπορείτε να φτιάξετε άνετα πραγματικό καλαμποκόψωμο με πολύ απλό και εύκολο τρόπο και να εμπλουτίσετε την γκάμα σας με αυτό το λαχταριστό ψωμί.

## Υλικά

---

30% αλεύρι Τ. 70% (3000 γρ.), 30% αλεύρι Μ κίτρινο φιλό (3000γρ.), 20% αλεύρι Τ. 55% (2000 γρ.), 20% αλεύρι καλαμποκιού (2000 γρ.), 10% προζύμι (1000 γρ.), 5% καλαμποκέλαιο (500 γρ.), 2% αλάτι (200 γρ.), 1% μαγιά (100 γρ.), 65% νερό (6,5 λίτρα)

## Σχολιάζοντας τα υλικά και αναθεωρώντας τη συνταγή:

---

Δουλεύουμε Τ.70% δυνατό, το ίδιο ισχύει και για το κίτρινο αλεύρι το οποίο θα πρέπει να είναι άριστης ποιότητας για να έχουμε σωστές διογκώσεις.

Το αλεύρι καλαμποκιού πρέπει να είναι χωρίς προσμείξεις, καθαρό έτσι ώστε να επιτύχουμε καλή γεύση.

Η προζύμη μας καλό θα είναι να προέρχεται από Τ. 70% αναπιάσματα και μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε προζύμη που ήδη έχουμε για την παραγωγή του ψωμιού μας.

Εναλλακτικά δουλεύουμε και κάποια έτοιμη προζύμη.

Τέλος, το καλαμποκέλαιο παίζει καθοριστικό ρόλο στο δέσιμο της συνταγής, στο σωστό χρώμα της ψίχας αλλά και στην τραγανότητα της κόρας. Η υψηλή του ποσότητα μας δίνει άριστα αποτελέσματα.

Εάν θέλουμε να μη χρησιμοποιήσουμε προζύμη, μπορούμε να την αντικαταστήσουμε με 5% ξινό ζυμάρι, δηλαδή 500 γραμμάρια ή και να την παραλείψουμε.

Τότε όμως θα ανεβάσουμε την ποσότητα της μαγιάς στο 2% δηλαδή στα 200 γραμμάρια.

Και πάλι θα έχουμε ένα νοστιμότατο καλαμποκόψωμο που ακόμα κάνει και για ψωμάκι κρύου σάντουιτς.





### Εκτέλεση

- Ζυμώνουμε με τον παραδοσιακό τρόπο προσέχοντας την ποσότητα του νερού. Θα πρέπει να έχουμε ένα σχετικά σφιχτό ζυμάρι.
- Αποφεύγουμε το υπερβολικό ζύωμα και μόλις η ζύμη δέσει καλά τότε σταματάμε.
- Ενδεικτικά ζυμώνουμε 20 λεπτά σε αργό ζυμωτήριο ή διαφορετικά 6 λεπτά στο αργό και 5 στο γρήγορο.
- Ξεκουράζουμε τη ζύμη μας για 45 λεπτά.
- Τεμαχίζουμε σε επιθυμητά βάρη κιλό και μισόκιλο.
- Πλάθουμε και βουτάμε την επάνω επιφάνεια του ψωμιού μας σε ισόποσο μίγμα από καλαμποκάλευρο και εβδομνητάρι αλεύρι.
- Τοποθετούμε σε τελάρο ή λαμαρίνα και στοφάρουμε για 50 λεπτά.
- Η στόφα μας θα πρέπει να έχει 30 βαθμούς θερμοκρασία και τη σχετική υγρασία.
- Πριν φουρνίσουμε, χαράσσουμε ανάλογα και θα πρέπει να προσέξουμε να μην είναι πολύ γινωμένο το ψωμί διότι δε θα πάρει διόγκωση. Το φουρνίζουμε πάντα αρκετά αγίνωτο έτσι ώστε να κάνει και ωραία σκασίματα.
- Εάν θέλουμε το χαράσσουμε ελαφρά 10 λεπτά αφότου το πλάσουμε, για να έχει την ανάλογη εμφάνιση.
- Ψήνουμε στους 220 βαθμούς ανάλογα με το βάρος του ψωμιού όπως κάνουμε και με το χωριάτικο ψωμί.
- Στο φούρνο κάνουμε ελάχιστη ατμοδότηση στην αρχή για να πάρει καλό χρώμα.
- Στο τέλος του ψησίματος και 10 λεπτά πριν, ανοίγουμε τους ατμοσύρτες.
- Προσέχουμε μόνο τα προζυμμένα του κιλού να στεγνώσουν πολύ καλά.

Καλή επιτυχία!

# Σοκολατόπιτα Semifreddo



Η σοκολατόπιτα, αυτό το πολύ αγαπημένο αλλά «χειμερινό» γλυκό, συνδυάζεται ιδανικά με παγωτό και μετασχηματίζεται σε μια απολαυστική πρόταση για όλες τις εποχές. Το γευστικό παγωτό semifreddo μπορείτε να το δημιουργήσετε στη στιγμή, χωρίς τη χρήση παγωτομηχανής. Το αποτέλεσμα είναι μια δροσερή απολαυστική τούρτα, που μαγνητίζει τα βλέμματα και ικανοποιεί τον ουρανίσκο.

## Υλικά για τη Σοκολατόπιτα:

1.000 γρ. MELLA MUFFIN CHOCO IREKS, 360 γρ. αυγά, 350 γρ. ηλιέλαιο, 220 γρ. νερό

## Εκτέλεση

Αναμιγνύουμε όλα τα υλικά μαζί στο μίξερ με το φτερό για 3' λεπτά στη γρήγορη ταχύτητα. Γεμίζουμε τα 3/4 του ύψους ενός ταψιού με το μίγμα. Ψήνουμε στους 170°C για 35'-45' λεπτά. Σιροπιάζουμε όταν βγει από το φούρνο.

## Υλικά για το σιρόπι:

1.000 γρ. σιρόπι 28 γράδα, 400 γρ. COVERCREAM CACAO IRCA

## Εκτέλεση

Βράζουμε το σιρόπι. Αποσύρουμε από τη φωτιά, προσθέτουμε το Covercream Cacao και ομογενοποιούμε.

## Υλικά για το Παγωτό Semifreddo Βανίλια:

1.000 γρ. κρέμα γάλακτος 35%, 300 γρ. BASE TYP0 M MEC3, 35 γρ. PASTA FRENCH VANILLA MEC3

## Εκτέλεση

Τοποθετούμε όλα τα υλικά στο μίξερ και ανακατεύουμε στη γρήγορη ταχύτητα με το σύρμα για 5'-6' λεπτά μέχρι το μίγμα να διογκωθεί και να σφίξει.

## Μοντάρισμα

Τοποθετούμε κρύα τη σιροπιασμένη σοκολατόπιτα σε πλαστικό μπολ (στην εικόνα Vaschetta Glamour της ιταλικής ALCAS) και παγώνουμε στην κατάψυξη. Γεμίζουμε το υπόλοιπο μπολ μέχρι πάνω με το παγωτό βανίλια. Γαρνίρουμε κάνοντας γραμμές με ρίπλα μπράουνις VARIEGATO BROWNIE MEC3.

# Παγωτό Σορμπέ Lime

**L** LAOUDIS  
f o o d s



Το λάιμ ή αλλιώς μοσχολέμονο είναι μια από τις πιο δροσιστικές προτάσεις για παγωτό. Αυτό το μικρό πράσινο φρούτο, έχει πιο αρωματική και ξεχωριστή γεύση από το παραδοσιακό κίτρινο λεμόνι, κάτι που το έχει αναδείξει στο βασιλιά των πιο μοντέρνων δροσιστικών συστατικών σε πλήθος χρήσεων (ποτά, αναψυκτικά, κ.α.). Το KIT LIMETTA της MEC3 σας δίνει τη δυνατότητα να δημιουργήσετε εύκολα ένα πολύ γευστικό παγωτό σορμπέ (γρανίτα) λάιμ, καθώς μέσα σε αυτό θα βρείτε τη βάση, τη γεύση και τη ρίπλα που θα χρειαστείτε.

## Υλικά:

2.500 γρ. νερό, 1.100 γρ. BASE LIMETTA MEC3, 200 γρ. PASTA LIMETTA MEC3, 3 γρ. γαλακτωματοποιητής παγωτού (προαιρετικά), 190 γρ. VARIEGATO LIMETTA

## Εκτέλεση

Ανακατεύουμε σε μία κανάτα το νερό, τη γεύση Pasta Limetta και την ειδική βάση Base Limetta. Τα αφήνουμε 10' λεπτά να ωριμάσουν. Ρίχνουμε το μίγμα στην παγωτομηχανή και ξεκινάμε τη διαδικασία. Προαιρετικά, 2' λεπτά πριν την ολοκλήρωση της διαδικασίας, προσθέτουμε 3 γραμ. γαλακτωματοποιητή παγωτού. Αυτό θα δώσει πιο απαλή υφή στο τελικό αποτέλεσμα. Βγάζουμε το έτοιμο παγωτό σταδιακά από τη μηχανή, προσθέτοντας ενδιάμεσα τη ρίπλα λάιμ Variegato Limetta. Τέλος, διακοσμούμε με φέτες φυσικού λάιμ ή με διακοσμητικά λάιμ από βρώσιμη σοκολάτα Dobla.

Το KIT LIMETTA περιλαμβάνει:

8 σακουλάκια x 1.100 γρ. BASE LIMETTA MEC3  
8 βαζάκια x 200 γρ. PASTA LIMETTA MEC3  
1 δοχείο x 1.500 γρ. VARIEGATO LIMETTA MEC3.



Lime διακοσμητικά από σοκολάτα



#### ΣΥΝΤΑΓΕΣ

## Δροσερά γλυκά με καλοκαιρινά φρούτα

Βρισκόμαστε στα μέσα της καλοκαιρινής περιόδου και τι καλύτερο από το να σας παρουσιάσουμε δύο συνταγές από αγαπημένα σε όλους γλυκά που συνδυάζουν την φρεσκάδα και τη δροσερή υφή των καλοκαιρινών φρούτων. Έτσι, στις σελίδες που ακολουθούν θα βρείτε μία συνταγή για τσιζ κέικ φρούτων και μία για πάστα φλώρα φρούτου, ενώ παραθέτουμε αναλυτικά και τη συνταγή για μία πετυχημένη ζύμη για πάστα φλώρα, η οποία θα σας φανεί χρήσιμη για πολλές ακόμα παρασκευές.

## Ζύμη πάστα φλώρα



### Υλικά

500 γρ. Αλεύρι ζαχαροπλαστικής  
 3 γρ. Αμμωνία  
 160 γρ. Φυτικό λίπος  
 125 γρ. Μαργαρίνη μαλακή  
 100 γρ. Αυγά

50 γρ. Γάλα  
 150 γρ. Ζάχαρη άχνη  
 5 γρ. Αλάτι  
 3 γρ. Βανίλια

### Εκτέλεση

Ανακατεύουμε το αλεύρι, το βούτυρο και τη μαργαρίνη και στη συνέχεια ρίχνουμε τη ζάχαρη, το γάλα, την αμμωνία, τη βανίλια, σπάμε τα 2 αυγά και αφού τα χτυπήσουμε, τα ζυμώνουμε μέχρι να γίνουν κανονική ζύμη. Ανοίγουμε φύλλο πάχους 0,5 κιλ. και κόβουμε μαργαρίτες με κουπ-πατ. Ψήνουμε στους 190°C - 200°C για 10 λεπτά.

## Τσιζ κέικ φρούτων



## Υλικά

1800 γρ.	Ζύμη πάστα φλώρα
10 γρ.	Πετροκέρασα
10 γρ.	Ανανά φέτες
70 γρ.	Βερίκοκο τάρτα ζελέ για τάρτες

## Τσιζ κριμ

200 γρ.	Αλεύρι ζαχαροπλαστικής
100 γρ.	Νισεστέ
200 γρ.	Μαργαρίνη λιωμένη
240 γρ.	Αυγά κρόκοι
360 γρ.	Αυγά ασπράδια
950 γρ.	Γάλα
200 γρ.	Ζάχαρη
1500 γρ.	Άπαχη φρέσκια μυζήθρα ή τύπου Φιλαδέλφειας Αλάτι, Χυμό λεμονιού, Βανίλια

## Εκτέλεση

Απλώνουμε στις φόρμες τη ζύμη πάστα φλώρα και την ψήνουμε. Χτυπάμε τα ασπράδια με τη ζάχαρη και το αλάτι. Ανακατεύουμε όλα τα υπόλοιπα υλικά της τσιζ κριμ μέχρι να γίνουν λεία κρέμα. Στη συνέχεια, προσθέτουμε πρώτα τη μαργαρίνη και μετά το ανακατεμένο μείγμα ασπραδιών, ανακατεύοντας προσεκτικά. Απλώνουμε το μείγμα στις φόρμες και το στρώνουμε. Το γαρνίρουμε με μισή φέτα ανανά, ένα πετροκέρασο και 7 τέταρτα βερίκοκου σε κάθε φόρμα. Ψήνουμε στους 170°C για 45 λεπτά περίπου. Αφού κρυώσει, απλώνουμε από πάνω ζελέ.



## Πάστα φλώρα φρούτου



### Υλικά

- 500 γρ. Ζύμη πάστα φλώρα
- 25 γρ. Αμυγδαλόψυχα χοντροαλεσμένη
- 300 γρ. Φρούτα κομπόστας

### Εκτέλεση

Βάζουμε τη μεγαλύτερη ποσότητα της ζύμης πάστα φλώρα σε παραλληλόγραμμο μεταλλικό τσέρκι, έτσι ώστε η βάση και τα πλευρά του να καλυφθούν τελείως. Τη μισοψήνουμε και άμα κρυώσει, την καλύπτουμε με τα φρούτα. Κόβουμε έπειτα τη ζύμη που κρατήσαμε πριν σε μικρά κομματάκια και τα πλάθουμε σε φιτίλια μήκους 8 εκ. και πλάτους 1 εκ. και τα βάζουμε ένα-ένα σταυρωτά στο φάρδος του τσερκιού πάνω στα άκρα της μισοψημένης πάστα φλώρα, έτσι ώστε να σκεπαστούν τα φρούτα. Αν θέλουμε στρογγυλή την πάστα φούρνου, χρησιμοποιούμε στρογγυλά τσέρκια. Μετά, τα αλείφουμε με αυγό, τα πασπαλίζουμε με την αμυγδαλόψυχα και ψήνουμε στους 200°C για 10-15 λεπτά..

## Σεπτέμβριος

- 3-5** **SPECIALTY & FINE FOOD FAIR** {Έκθεση Τροφίμων και Ποτών. Λονδίνο, Ηνωμένο Βασίλειο}  
<http://www.specialityandfinefoodfairs.co.uk/>
- 7-10** **WORLDFOOD ISTANBUL** {Διεθνής Έκθεση Τροφίμων και Τεχνολογιών Επεξεργασίας. Κωνσταντινούπολη, Τουρκία}  
<http://www.worldfood-istanbul.com/Ana-Sayfa.aspx>
- 11-14** **WORLDFOOD MOSCOW** {Διεθνής Έκθεση Τροφίμων και Ποτών. Μόσχα, Ρωσία}  
<http://www.world-food.ru/en-GB>
- 13** **FOOD, RETAIL & HOSPITALITY IRELAND** {Έκθεση Τροφίμων και Ποτών. Δουβλίνο, Ιρλανδία}  
<http://www.foodhospitality.ie/>
- 23-26** **SÜDBACK** {Εμπορική Έκθεση για την αγορά της αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής. Στουτγάρδη, Γερμανία}  
<http://www.messe-stuttgart.de/en/suedback>

## Οκτώβριος

- 2-4** **RESTAURANT SHOW** {Εκδήλωση για τα Τρόφιμα και το Catering. Λονδίνο, Ηνωμένο Βασίλειο}  
<http://www.therestaurantshow.co.uk/>
- 7-11** **ANUGA 2017** {Διεθνής Έκθεση Τροφίμων και Ποτών. Κολωνία, Γερμανία}  
<http://www.anuga.com/>
- 13-15** **THE CHOCOLATE SHOW** {Γιορτή για τη Σοκολάτα. Λονδίνο, Ηνωμένο Βασίλειο}  
<http://www.salonduchocolat.co.uk/accueil.aspx>
- 16-18** **FOOD & HOSPITALITY OMAN** {Διεθνής Έκθεση Τροφίμων και Ποτών, Τεχνολογιών Επεξεργασίας Τροφίμων, Εξοπλισμών Κουζίνας και Catering, Συστημάτων Συσκευασίας, Εξοπλισμών Ξενοδοχείων και σχετικών υπηρεσιών. Ομάν}  
<http://www.foodandhospitalityoman.com/>
- 25-28** **FOOD – TECH EURASIA** {Διεθνής Έκθεση Τροφίμων, Ποτών, Τεχνολογίας και Ασφάλειας Τροφίμων, Πρόσθετων Τροφίμων, Συστημάτων Αποθήκευσης και Εφοδιασμού. Istanbul, Τουρκία}  
<http://foodtecheurasia.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](http://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 Ουσία του



# QUALITY

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

ΣΧΕΔΙΑΖΕΙ  
ΠΡΟΤΕΙΝΕΙ  
ΔΗΜΙΟΥΡΓΕΙ



ANTONOPoulos  
shop fittings - design