

Ο ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ

και η δουλειά του

Μάιος - Ιούνιος 2014

Τεύχος 76



μύλοι
ΛΟΥΛΗ

από γενιά σε γενιά το ίδιο αλεύρι

“Όλα εξελίσσονται και τίποτα δεν μένει αμετάβλητο...”

Ηράκλειτος 500 π.Χ.

www.loulismills.gr

ΑΝΑΤΡΟΠΗ

Ξεχάστε όσα ξέρατε μέχρι σήμερα για τους φούρνους!

- για το κόστος αγοράς • για το κόστος λειτουργίας
- για τον απαιτούμενο χώρο • για την ευκολία χρήσης

Ηλεκτρικός φούρνος ESAM 812E και ESAM 812.
Ο φούρνος ΦΑΙΝΟΜΕΝΟ από την METACLIVAN HELLAS.



ESAM 812 E

Ψήνει τέλεια
όλους τους τύπους ψωμιού
(από αρτοσκευάσματα
μέχρι 2κιλα χωριάτικο)
και ζαχαροπλαστικής.

**ΜΕ ΑΠΙΣΤΕΥΤΑ ΜΙΚΡΟ
ΚΟΣΤΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ**

ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟ ΚΟΣΤΟΣ:

100kg ψωμί
+ σφολιατοειδή
+ ψιλλικά...

Μόνο 2,50 €!



ESAM 812

Η πραγματικότητα με απλά λόγια. Απίστευτη; Πιστέψτε την!

Μοντέλο	Ισχύς KW	Χωρητικότητα	Εξωτερικές Διαστάσεις
ESAM 812 E	19	13 Λαμ. 50x70 cm / 117 Φρατζόλες	100x150x180 (ΠxΜxΥ)
ESAM 812	19	12 Λαμ. 40x60 cm / 72 Φρατζόλες	88x135x180 (ΠxΜxΥ)

METACLIVAN HELLAS

ΕΚΘΕΣΗ: Λ. ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ 278 Β, ΑΧΑΡΝΑΙ 136 71, ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ: ΓΚΡΙΤΣΗ 9, ΒΙΠΕ ΑΧΑΡΝΩΝ
ΤΗΛ.: 210 2317604, 210 2381613, FAX: 210 2381613, E-MAIL: metaclivan@gmail.com

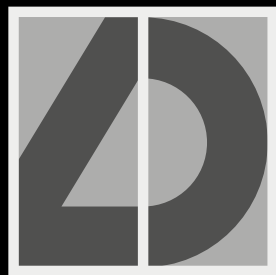
VITASAN BREAD LGI

Εάν αναζητάτε το απόλυτο υγιεινό ψωμί, η επιλογή είναι μία!

Το πιστοποιημένο μίγμα για πολύσπορο ψωμί με το χαμηλότερο γλυκαιμικό δείκτη (GI VALUE 48) και το λιγότερο αλάτι (μόνο 0,4 γρ. στα 100 γρ. ψωμιού) που κυκλοφορεί στην ελληνική αγορά!



Το VITASAN είναι ένα φυσικό προϊόν, πολύ πλούσιο σε διατητηκές ίνες, Ω-3 λιπαρά οξέα, βιταμίνη Ε και ισοφλαβόνες μη-μεταλλαγμένης σόγιας, τα πολύτιμα, ειδικά για τις γυναίκες σε εμμηνόπαυση, φυτοοιστρογόνα! Τα χαρακτηριστικά αυτά, σε συνδυασμό με την πεντανόστιμη γεύση του, το κάνουν ένα πολύ αγαπητό, θρεπτικό και απόλυτα υγιεινό ψωμί για όλη την οικογένεια! Με αυτό το πολύ βολικό πλήρες (100%) μίγμα της IRCA, μπορείτε να παράγετε εύκολα μεγάλη ποικιλία από LGI αρτοσκευασμάτα!



Drakoulakis
SHOP FITTINGS

TOUCH,
FEEL,
ENJOY!



ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΙ:



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.



TÜVRheinland®
CERT
ISO 9001



{Περιεχόμενα}

ΜΟΝΙΜΕΣ ΣΤΗΛΕΣ

8 Ρεπορτάζ αγοράς / 12 Η αγορά προτείνει / 16 Ο κλάδος κινείται / 24 Fresh Pastry

ΘΕΜΑΤΑ

28 Eurorain: Άλλη μία χρονιά επιτυχίας

30 Έκλεψε τις εντυπώσεις η IBATECH 2014

32 "Μελίρτος" Η σύγχρονη εκδοχή της παράδοσης

34 Μύλοι Λούλη: Ανανέωση με εφόδιο την παράδοση

ΔΙΑΤΡΟΦΟΛΟΓΙΑ

38 Τα εσπεριδοειδή στην διατροφή του ανθρώπου

ΤΕΧΝΙΚΑ

41 Πλεονεκτήματα από τη χρήση της βρώμης στην αρτοποιαστική

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

44 Νησιώτικο προζυμένιο ψωμί / 48 Milkshake σοκολάτας / 49 Milkshake Βανίλιας με φράουλες

50 Milkshake καραμέλας / 51 Milkshake σοκολάτας με πορτοκάλι



Θ. ΓΕΩΡΓΟΠΟΥΛΟΣ
{Γεωπόνος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων Msc}



Δ. ΜΠΟΣΔΙΚΟΣ
{Τεχνολόγος Τροφίμων}



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



Α. Δ. ΚΡΙΤΣΑΝΤΩΝΗΣ
{Τεχνικός Σύμβουλος Αρτοποιίας}



Λ. ΨΥΛΙΑΚΟΣ
{Αρτοποιός}



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



Γ. ΠΑΠΑΙΟΥΚΑΣ
{Μάγειρας}



Α. ΑΣΛΑΝΟΓΛΟΥ
{Ζαχαροπλάστης}



Μ. ΑΡΚΟΥΛΗΣ
{Τεχνικός Αρτοποιίας}



Χ. ΡΕΓΚΟΣ
{Τεχνολόγος Τροφίμων Msc}



Γ. ΧΑΪΝΑΣ
{Barista, Μάγειρας}



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

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

90 ΧΡΟΝΙΑ ΙΣΤΟΡΙΑΣ

ΣΕ ΜΙΑ ΝΕΑ ΕΠΕΤΕΙΑΚΗ ΓΕΥΣΗ

Ξεκίνησε στο Βόλο το 1924 για να κατακτήσει τις καρδιές των Ελλήνων παντού. Στα καλύτερά μας χρόνια, στις καλύτερες στιγμές, η ΕΨΑ, ήταν, και θα είναι πάντα, εκεί. Γιατί όσα χρόνια κι αν περάσουν, όσο κι αν αλλάζουν οι γενιές, κάποιες διαχρονικές αξίες είναι πάντα μαζί μας, συνοδεύοντας ό,τι αξίζει πραγματικά. Όπως διαχρονική αξία είναι και η ΕΨΑ. Μια μάρκα με τη γεύση μιας Ελληνικής ιστορίας 90 χρόνων παράδοσης, που καταφέρνει να ανανεώνεται διαρκώς, διατηρώντας πάντα τη δροσιά της αυθεντικότητας. Γιορτάστε μαζί μας την επέτειο, με τη μοναδικά δροσιστική, limited edition γεύση σαγκουίνι.

στα καλύτερα, ΕΨΑ



www.epsa.gr

{Editorial}

Οι προηγούμενοι μήνες χαρακτηρίστηκαν από πληθώρα εκθέσεων αφιερωμένες στον κλάδο της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής, αλλά και της βιομηχανίας ποτών. Οι εκθέσεις αυτές έδωσαν την απαραίτητη πληροφόρηση και ενημέρωση στους επαγγελματίες για όλες τις τελευταίες εξελίξεις, και ήταν εξαιρετικά σημαντικό το γεγονός ότι παρείχαν το κατάλληλο πλαίσιο για να πραγματοποιηθούν ουσιαστικές συζητήσεις γύρω από όλα τα ζητήματα της αγοράς.

Το θέμα της ποιοτικής και υγιεινής διατροφής έχει ανακύψει δυναμικά τον τελευταίο καιρό μέσα από τις εκθέσεις αυτές, και διεκδικεί την πρώτη θέση στη «λίστα» των επαγγελματιών. Φαίνεται ότι οι καταναλωτές στρέφονται ολοένα και περισσότερο σε πιο αγνά υλικά και λειτουργικά τρόφιμα, που είναι σε θέση να τους παράσχουν υψηλή διατροφική αξία σε συνδυασμό με μοναδική γεύση.

Γι' αυτόν τον λόγο το Ρεπορτάζ Αγοράς αυτού του τεύχους έχει σκοπό να σας παρουσιάσει όλα τα «εξειδικευμένα» άλευρα και μίγματα που μπορούν να σας βοηθήσουν να δημιουργήσετε ποιοτικά και εξαιρετικά θρεπτικά προϊόντα. Από τα βιολογικά, μέχρι και τα ακόμη πιο ιδιαίτερα, όπως το αλεύρι χωρίς γλουτένη, έχετε τη δυνατότητα να ενημερωθείτε για όλα και να βρείτε δημιουργικούς τρόπους να τα αξιοποιήσετε.

Στο τεύχος θα βρείτε επίσης τη στήλη "Fresh Pastry", που είναι αποκλειστικά αφιερωμένη στη ζαχαροπλαστική, με σκοπό να σας πληροφορήσει για όλα τα καινοτόμα προϊόντα και τις συνταγές για να συμβαδίζετε με τις σημερινές καταναλωτικές απαιτήσεις. Επιπλέον, θα έχετε την ευκαιρία να πληροφορηθείτε για τις εργασίες ορισμένων από τις σημαντικότερες εκθέσεις του κλάδου, που έδωσαν το στίγμα για την πορεία και τις τάσεις της αγοράς.

Όπως πάντα, φροντίστε να αξιοποιήσετε την εξειδικευμένη πληροφόρηση και τις συνταγές που σας παρέχει το νέο τεύχος του Αρτοποιού εν όψει του καλοκαιριού και προσθέστε την εμπειρία και την δημιουργικότητά σας, για να ικανοποιήσετε ακόμα και τα πιο απαιτητικά γούστα.

από τον υπεύθυνο σύνταξης

ΕΚΔΟΤΗΣ

Θ. Σηφοστρατουδάκη

ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ ΕΚΔΟΣΗΣ

Γιάννης Γ. Σηφοστρατουδάκης

ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΣ ΕΚΔΟΣΗΣ

Μαρία Χρυσοβιτσιώτη

ΣΥΝΤΑΚΤΙΚΗ ΟΜΑΔΑ

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

ΥΠΕΥΘΥΝΗ ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ

Βασιλική Πιτταρά

ΥΠΕΥΘΥΝΗ ΣΥΝΔΡΟΜΩΝ

Σουζάνα Κόκοτση

CREATIVE ASSOCIATE

SHAPE STUDIO

DTP

Αθανασία Βαβαρίνου, Γεωργία Αγγελίδου

ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΨΗΦΙΑΚΗΣ ΕΚΔΟΣΗΣ

Βασίλης Φατούρος

ΦΩΤΟΓΡΑΦΟΙ

Μεγακλής Γαντζίας

ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ

Σουζάνα Κόκοτση

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

www.freshbakery.gr

ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ

SHAPE®

SHAPE COMMUNICATION Ε.Π.Ε.
ΚΡΗΤΗΣ 13, 142 31 Ν. ΙΩΝΙΑ, ΑΘΗΝΑ
Τ. 2102723628, 2102718583
F. 2102798487

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

ΛΟΓΙΣΤΗΡΙΟ
ΝΟΜΙΚΟΣ ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ
ΕΤΗΣΙΕΣ ΣΥΝΔΡΟΜΕΣ

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



DIFFER

Technology & Design



ΜΕΛΕΤΗ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΙ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΩΝ



ΧΑΤΖΗΑΪΒΑΖΟΓΛΟΥ

22ο χλμ. Θεσσαλονίκης-Ν.Μουδανιών www.differ.gr e-mail: info@differ.gr
τηλ. 2392 0 91577 fax: 2392 0 91651

{Ρεπορτάζ αγοράς}

ΑΦΟΙ ΠΑΟΥΔΗ ΑΕΒΕ

{FITTY IREKS}

Το λαχταριστό Βιταμινούχο ψωμί

Το FITTY της IREKS είναι ένα μίγμα συμμετοχής 40%, που σας δίνει τη δυνατότητα να παράγετε ένα πολύ νόστιμο «χωριάτικο» πολύσπορο ψωμί, εμπλουτισμένο με βιταμίνες και μέταλλα, στοιχεία εντελώς απαραίτητα σε όλους μας, αλλά ιδιαίτερα σε εκείνους που αθλούνται ή γενικά κουράζονται συστηματικά.

Το FITTY περιέχει βιταμίνη Ε, ασβέστιο, μαγνήσιο και είναι πολύ πλούσιο σε φυτικές ίνες (από μήλο και λούπινα) και ελαιώδεις σπόρους (λιναρόσπορους και ηλιόσπορους). Δημιουργήστε με το FITTY «ενισχυμένα» αρτοποιήματα (ψωμί, σάντουιτς, τoστ, μπαγκέτες κ.α.) και δώστε στους πελάτες σας την ενέργεια... να σας ευγνωμονούν.



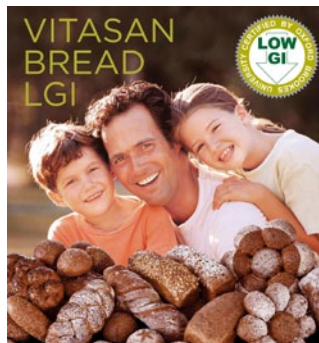
ΜΙΓΜΑΤΑ

ΑΦΟΙ ΠΑΟΥΔΗ ΑΕΒΕ

{VITASAN LGI BREAD IRCA}

Για ψωμί χαμηλού γλυκαιμικού δείκτη

Εάν αναζητάτε «το απόλυτο ψωμί» χαμηλού γλυκαιμικού δείκτη, τότε η επιλογή σας είναι μία. Το VITASAN LGI BREAD της Ιταλικής IRCA είναι το πιστοποιημένο μίγμα για πολύσπορο ψωμί με το χαμηλότερο γλυκαιμικό δείκτη (GI VALUE 48) και το λιγότερο αλάτι (μόνο 0,4 γρ. στα 100 γρ. τελικού προϊόντος) που κυκλοφορεί σήμερα στην ελληνική αγορά. Το VITASAN είναι ένα φυσικό προϊόν, πλούσιο σε διαιτητικές ίνες, Ω-3 λιπαρά, βιταμίνη Ε και ισοφλαβόνες μη-μεταλλαγμένης σόγιας, τα πολύτιμα (ειδικά για τις γυναίκες σε εμμηνοπάυση) φυτοοιστρογόνα. Τα χαρακτηριστικά αυτά, σε συνδυασμό με την πεντανόστιμη γεύση του, το κάνουν ένα πολύ αγαπητό, θρεπτικό και απόλυτα υγιεινό ψωμί για όλη την οικογένεια. Με το συγκεκριμένο πλήρες (100%) μίγμα, μπορείτε να παράγετε εύκολα πλήθος LGI (Low Glycemic Index) αρτοσκευασμάτων, όπως κλασσικό χωριάτικο ψωμί, ciabatta, ρολς, ψωμί για μπόμπες και τoστ και πολλά ακόμα.



ΜΙΓΜΑΤΑ

ΑΛΕΥΡΟΜΥΛΟΣ ΠΑΝΤΑΖΗ

{Άλευρα χωρίς γλουτένη}

Γευστική εναλλακτική πρόταση

Ο ΑΛΕΥΡΟΜΥΛΟΣ ΠΑΝΤΑΖΗ παρακολουθώντας το φαινόμενο της αύξησης του πληθυσμού που πάσχει από κοιλιοκάκη και την ταχύτητα αναπτυσσόμενη προτίμηση των καταναλωτών σε διατροφή χωρίς γλουτένη φέρνει κοντά σας μια σειρά προϊόντων απαλλαγμένα από αυτήν. Πιο συγκεκριμένα τα προϊόντα αυτά είναι το χαρουπάλευρο, το ρεβυθάλευρο, το ρυζάλευρο, το αλεύρι φακής, το αλεύρι φασολιού, το αλεύρι ταπίοκας, το αλεύρι πατάτας, το αλεύρι φαγόπυρου, το αλεύρι βελανιδιού, το αλεύρι αμυγδάλου, αλλά και μίγματα αυτών. Επειδή η λέξη ψωμί δεν είναι δεδομένη για όλους, καινοτομήστε και πρωτοτυπήστε δίνοντας τους την ευκαιρία να γευτούν αυτό το πολύτιμο αγαθό. Διατίθενται σε συσκευασίες των 5, 10 και 25 κιλών.



ΑΛΕΥΡΑ

ΜΥΛΟΙ ΑΣΩΠΟΥ ΑΒΕΕ

{Full Grain Mix}

Πολύσπορο και γευστικό ψωμί

Οι Μύλοι Ασωπού έχουν χαράξει σημαντική πορεία στον χώρο των αλεύρων, με ιδιαίτερη έμφαση στην ποιότητα και το γευστικό αποτέλεσμα των τελικών προϊόντων. Δε θα μπορούσε, φυσικά, να λείπει από το «δυναμικό» τους το Full Grain Mix, ένα μίγμα που αποτελεί τη βάση για μοναδικό πολύσπορο ψωμί. Χάρη στο γεγονός ότι περιέχει σπόρους σουσαμιού, ηλιόσπορων, λιναριού και βρώμης, το μίγμα αυτό δημιουργεί ψωμί υψηλής γεύσης και διατροφικής αξίας, ενώ το προζύμι προσδίδει το ιδιαίτερο άρωμά του, δίνοντας και μία παραδοσιακή οσπτική αίσθηση στο προϊόν. Ταυτόχρονα, το μίγμα αυτό απλοποιεί σημαντικά και τη δουλειά του επαγγελματία, καθώς το μόνο που χρειάζεται να προσθέσει είναι μαγιά και νερό και το αποτέλεσμα είναι σίγουρο ότι θα κλέψει τις εντυπώσεις. Διατίθεται σε συσκευασία των 15 κιλών.

ΜΙΓΜΑΤΑ

ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ

{Μίγμα Dinkel Joghurt}

Για διαφορετικό ψωμί dinkel

Οι Κυλινδρόμυλοι Χαλκιδικής, με σημαντική παρουσία στον χώρο των αλεύρων και των μιγμάτων, «συστήνουν» στην ελληνική αγορά το πρωτότυπο μίγμα Dinkel Yoghurt της εταιρείας Schapfen Mühle.

Η ενδιαφέρουσα γεύση του αλεύρου dinkel, σε συνδυασμό με προζύμι από γιαούρτι και τους ηλιόσπορους, δημιουργεί προϊόντα με πολύ ιδιαίτερη γεύση. Το μίγμα αυτό δίνει στο ψωμί τραγανή κόρα, ενώ το εσωτερικό είναι αφράτο και διαθέτει ένα λαχταριστό χρυσό χρώμα. Είναι έτοιμο για χρήση, ώστε ο επαγγελματίας να μπορεί να δημιουργήσει εύκολα και γρήγορα το ψωμί που επιθυμεί, με ζύμη η οποία είναι ιδιαίτερα εύπλαστη και δίνει τελικό προϊόν εξαιρετικής γεύσης που μπορεί να διατηρηθεί φρέσκο για μεγάλο χρονικό διάστημα.

ΜΙΓΜΑΤΑ





Hovital

Αλεύρι για ψωμί με φύτρο σταριού

Ειδικό αλεύρι με τη προσθήκη ειδικά επεξεργασμένου φύτρου σιταριού για την παραγωγή εύγευστου & υγιεινού special ψωμιού τύπου HOVIS.

Η προσθήκη φύτρου σταριού προσδίδει μια εξαιρετική γεύση φουντουκιού και είναι άριστη πηγή **πρωτεϊνών, φυτικών ινών, μεταλλικών ιχνοστοιχείων και βιταμινών** από τις οποίες ειδικά οι **τοκοφερόλες** έχουν πλούσια αντιοξειδωτική δράση στον ανθρώπινο οργανισμό.



Ελαιοχώρια - Χαλκιδικής, Τ.Κ. 63079, Τηλ: 23730 71174, Fax: 23730 71066,
Email: info@cfm.com.gr - www.cfm.com.gr



**ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ
ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ Α.Ε.**
Παράδοση στην Ποιότητα

{Ρεπορτάζ αγοράς}

ΜΥΛΟΙ ΠΟΥΛΗ

{Βιολογικά Άλευρα}

Υγιεινά και αγνά προϊόντα

Οι Μύλοι Λούλη παράγουν βιολογικά άλευρα από επιλεγμένα σιτηρά, προερχόμενα αποκλειστικά από πιστοποιημένες βιολογικές καλλιέργειες και δίνουν μία ιδιαίτερη εναλλακτική επιλογή στον τόμο των αλεύρων.

Η παραγωγή τους γίνεται σε έναν ανεξάρτητο πρότυπο μύλο, που αλέθει αποκλειστικά βιολογικά σιτηρά, στη βιομηχανική μονάδα της εταιρίας στη Σούρπη Μαγνησίας. Η εταιρία διαθέτει στην αγορά μια ευρεία γκάμα πιστοποιημένων βιολογικών αλεύρων, από τον φορέα πιστοποίησης TÜV AUSTRIA Hellas, όπως: Αρτοποιίας, Ολικής Άλεσης, Χωριάτικο, Χωριάτικο Ολικής, Σιμιγδάλι Ψιλό και Ζαχαροπλαστικής.

Με την παραγωγή βιολογικών αλεύρων υψηλής ποιότητας, σκοπός των μύλων Λούλη είναι να συμβάλλουν στην υγιεινή διατροφή του ανθρώπου αλλά και στη προστασία του περιβάλλοντος.

ΑΠΕΥΡΑ



Sefco Zeelandia ABEE

{Zero Plus}

Χωρίς προστιθέμενο αλάτι

Έχοντας ανοίξει τον δρόμο στην κατηγορία των διατροφικών αρτοσκευασμάτων, η Sefco Zeelandia εμπλουτίζει ακόμη περισσότερο την γκάμα των διατροφικών της προϊόντων με το νέο προϊόν Zero Plus.

Πρόκειται για μίγμα δοσολογίας 50% για την παρασκευή πιτυρούχου ψωμιού χωρίς προστιθέμενο αλάτι. Με χαρακτηριστική νοστιμιά, διακριτική γεύση προζυμιού, καθώς και όλα τα χαρακτηριστικά του χωριάτικου ψωμιού (πυκνότητα, δομή, αφράτο κλπ), το Zero Plus απαντά στις σύγχρονες τάσεις για υγιεινή διατροφή με βάση τις συστάσεις των διατολόγων και γιατρών για περιορισμό του αλατιού στην καθημερινή μας διατροφή. Προσαρμόζεται σε όλες τις αρτοποιητικές διαδικασίες, ενώ μπορεί να προστεθεί και σε οποιοδήποτε αλεύρι επιθυμεί ο επαγγελματίας.

Διατίθεται σε συσκευασία σακίου 15 κιλών.

ΜΙΓΜΑΤΑ



ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ Α.Ε.

ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

{Αλεύρι από Δίκοκκο Σιτάρι}

Μία διαχρονική αξία

Το Δίκοκκο Σιτάρι (*Triticum dicoccum*) είναι ένα από τα αρχαιότερα δημητριακά που είναι γνωστά στον άνθρωπο. Δείγματά του έχουν βρεθεί σε ανασκαφές προϊστορικών οικισμών σε όλο τον ελλαδικό χώρο και ακόμη και σήμερα θεωρείται ένα από τα πιο υγιεινά και κατάλληλα για τον άνθρωπο δημητριακά.

Το Δίκοκκο Σιτάρι έχει υψηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες και μέταλλα. Περιέχει το βασικό αμινοξύ λυσίνη (Lysin) που ενισχύει το ανοσοποιητικό σύστημα και είναι το κυριότερο στοιχείο στη βιοχημική λειτουργία του εγκεφάλου. Περιέχει μεγάλες ποσότητες ανόργανων στοιχείων και κυρίως μαγνησίου (10-20 φορές περισσότερο από το κοινό σιτάρι).

Το αλεύρι από Δίκοκκο Σιτάρι των ΜΥΛΩΝ ΚΡΗΤΗΣ προσφέρεται σε ολικής άλεσης και ημίλευκο και δίνει ψωμί με εξαιρετική γεύση και άρωμα.

Διατίθεται σε σακί των 25 κιλών.

ΑΠΕΥΡΑ



ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ Α.Ε.

ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

{Αλεύρι με Φύτρο Σταριού}

Υψηλή διατροφική αξία

Το φύτρο είναι το μέρος του σπόρου του σταριού το οποίο θα βλαστήσει και θα μας δώσει το νέο φυτό. Σε ένα λευκό αλεύρι το φύτρο αφαιρείται εξολοκλήρου, ενώ στα αλεύρια ολικής αλέθεται, όμως αποτελεί μόνο το 2,5% του σπόρου.

Το Αλεύρι με Φύτρο Σταριού των ΜΥΛΩΝ ΚΡΗΤΗΣ είναι ενισχυμένο με πενταπλάσιο φύτρο από ένα αλεύρι ολικής, ώστε να παρέχει επιπλέον οφέλη υγείας. Το φύτρο σταριού θεωρείται από τις πιο θρεπτικές τροφές καθώς προσφέρει σημαντική ποσότητα βιταμινών, μετάλλων και πρωτεϊνών. Επιπλέον, μέσω της ειδικής επεξεργασίας στην οποία υποβάλλεται πριν προστεθεί στο αλεύρι, αποκτάει τραγανή υφή και ελαφριά υπόγλυκη γεύση. Το αλεύρι με Φύτρο Σταριού των ΜΥΛΩΝ ΚΡΗΤΗΣ προσφέρεται σε ολικής άλεσης από μαλακό σιτάρι, ολικής άλεσης από σκληρό σιτάρι, ΚΑΤ Μ και Τ 70%.

Διατίθεται σε σακί των 25 κιλών.

ΑΠΕΥΡΑ





Δημιουργήστε προϊόντα που ξεχωρίζουν!



...εμείς φτιάχνουμε το αλεύρι!



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



ΜΥΛΟΙ ΑΣΩΠΟΥ Α.Β.Ε.Ε.

Οινόφυτα Βοιωτίας, Τ.Κ. 320 11, τηλ.: 22620 56000, fax: 22620 32926

www.asoposmills.gr

{Η αγορά προτείνει}

ΑΦΟΙ ΠΑΟΥΔΗ ΑΕΒΕ

{DGF COUVERTURE 61%}

Η τελειότητα στη σοκολάτα

Η Γαλλική DGF έχει δημιουργήσει παγκοσμίως ένα όνομα, συνώνυμο της απόλυτης ποιότητας αλλά και της πραγματικής «καλλιτεχνίας» στη ζαχαροπλαστική. Ακόμα και όταν κυκλοφορεί ένα νέο, φαινομενικά «απλό», προϊόν, όπως η νέα κουβερτούρα υγείας με περιεκτικότητα κακάο 61% σε σταγόνες, όλοι οι πιστοί οπαδοί της γνωρίζουν ότι προφανώς αυτή είναι «η καλύτερη κουβερτούρα της αγοράς».

Η DGF COUVERTURE 61% είναι βέβαιο ότι θα σας δώσει τη σιγουριά της τελειότητας που θέλετε να έχετε από κάθε βασική ύλη ζαχαροπλαστικής.

Α' ΥΠΕΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ



ΑΦΟΙ ΠΑΟΥΔΗ ΑΕΒΕ

{MEC3 CIOCCOLATO GREZZO ANTICO}

Παράδοση από την Ιταλία

Όπως γνωρίζετε, στην τέχνη του παγωτού υπάρχουν κάποια «μικρά μυστικά» που κάνουν όμως τη μεγάλη διαφορά στη γεύση. Η νέα παραδοσιακή κουβερτούρα CIOCCOLATO GREZZO ANTICO της Ιταλικής MEC3 είναι ένα από αυτά.

Δημιουργημένη από τη φημισμένη Σισιλιάνικη κουβερτούρα Modicano, με κόκκους κακάο, κρυστάλλους ακατέργαστης ζάχαρης και μπαχαρικά, θα σας δώσει το πιο γευστικό παγωτό Στρατσιατέλα που φτιάξατε ποτέ.

Α' ΥΠΕΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ



ALFA

{Κουλούρι Cheese Cake}

Νέα λαχταριστή πρόταση

Η alfa, διαθέτει μακρά παράδοση στον χώρο με προϊόντα υψηλής ποιότητας και γεύσης.

Αυτή τη φορά φέρνει στο προσκήνιο ένα νέο, γλυκό κουλούρι με διπλή γέμιση. Το cream cheese συναντά τη μαρμελάδα με φρούτα του δάσους και, σε συνδυασμό με την τριφτή ζύμη, το γευστικό αποτέλεσμα θυμίζει ένα απολαυστικό, σπιτικό cheese cake.

Το νέο αυτό προϊόν ακολουθεί τις αξίες της alfa και παρασκευάζεται αγνά υλικά όπως πάντα, ενώ είναι σηματοδοτημένο με τα αναγνωρίσιμα σύμβολα ανώτερης ποιότητας.

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ



CREDIN HELLAS A.E

{Νέες Γεύσεις YORIGINAL}

Νέες καταπληκτικές γεύσεις

Το YORIGINAL, μία αγαπημένη δροσερή δημιουργία της CREDIN HELLAS A.E. ανανεώνεται και κυκλοφορεί σε τέσσερις μοναδικές νέες γεύσεις.

Σοκολάτα, Φράουλα, Μάνγκο και Μπανάνα έρχονται στην ελληνική αγορά για να δώσουν την ευκαιρία σε κάθε επαγγελματία να δημιουργήσει πανεύκολα παγωμένο γιαούρτι, γρανίτες και smoothies σε ποικιλία γεύσεων. Και σε συνδυασμό με τα υπέροχα Toppings και Variegato της γκάμας της εταιρείας, το αποτέλεσμα θα ικανοποιήσει ακόμα και τα πιο απαιτητικά γούστα.

Α' ΥΠΕΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ



ΕΨΑ

{Νέα προϊόντα και επετειακές συσκευασίες}

Γιορτάζοντας 90 χρόνια με συναρπαστικές γεύσεις

Η ΕΨΑ, η αγαπημένη εταιρία αναψυκτικών από την Αγριά Βόλου, συμπληρώνει φέτος 90 χρόνια παρουσίας στην ελληνική αγορά και γιορτάζει με καινοτόμα προϊόντα σε υπέροχες γεύσεις και νέες, επετειακές πρωτότυπες συσκευασίες που κλέβουν τις εντυπώσεις και έχουν ήδη γίνει ανάρπαστες. Το ΕΨΑ Κόκκινο Τσάι λάιτ με κράνμπερι, αρώνια και γκότζι μπερι έρχεται σε έναν ανατρεπτικό και υγιεινό συνδυασμό με απίθανη γεύση, γιατί ποτέ το τσάι δεν ήταν τόσο καινοτόμο και απολαυστικό. Η διάσημη Πορτοκαλάδα μπλε σε κουτί των 330ml έρχεται τώρα και στη λάιτ εκδοχή της, πάντα χωρίς ανθρακικό, ενώ οι υπέροχες λάιτ γεύσεις Λεμονάδας, Πορτοκαλάδας με ανθρακικό και Πορτοκαλάδας χωρίς ανθρακικό είναι πλέον διαθέσιμες και σε οικογενειακή συσκευασία. Τέλος, το Σαγκουίνι κλέβει τις εντυπώσεις χάρη στην επετειακή του έκδοση σε γυάλινη συσκευασία που είναι διαθέσιμη σε περιορισμένη ποσότητα. Η σειρά λάιτ, με γλυκαντικό από το φυτό στέβια, συνίσταται για διαβητικούς αλλά και για όσους προσέχουν τη διατροφή τους και θέλουν να απολαμβάνουν αυθεντικές γεύσεις ΕΨΑ με λίγες θερμίδες.

ΡΟΦΗΜΑΤΑ



Πες αλεύρι... Το φύτρο σε χυρεύει!



**Φύτρο: η καρδιά του σιταριού, γεμάτη θρεπτικά συστατικά
...επιτρέφοντας στα βασικά της διατροφής και της χεύσης!**



Το φύτρο είναι η καρδιά του σιταριού, γεμάτο με θρεπτικά συστατικά για να τρέφει τον καρπό όσο αυτός μεγαλώνει. Είναι πλούσιο σε βιταμίνες Β και Ε, ψευδάργυρο, σίδηρο και κάλιο, στοιχεία σημαντικά για:

- την καθημερινή ενέργεια του οργανισμού
- το ανοσοποιητικό μας σύστημα
- τη διανοητική ανάπτυξη των παιδιών
- ενώ δρα και αντιοξειδωτικά στον οργανισμό μας



ΜΥΛΟΙ ΘΡΑΚΗΣ
Ι. ΟΥΖΟΥΝΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε.



innovart
ΚΑΙΝΟΤΟΜΕΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΑ

Γραφεία (Αθήνα): Μεταμόρφωση, Τ. 210 2850553, Φ. 210 2850351
Θεσσαλονίκη - ΒΙ.ΠΕ. Σίνδου, Τ. 2310 723301, Φ. 2310 723303, Εργοστάσιο (Αλεξανδρούπολη): Τ. 25510 26259, Φ. 25510 31644
email: axdmills@thracemills.gr

Επισκεφθείτε μας και μάθετε περισσότερα www.myloi-thrakis.gr

ΑΝΤΖΟΥΛΑΤΟΣ ΑΕ

{Επικαλύψεις FLEXIDIP}

Πρωτοτυπία στα παγωτίνια

Η ΑΝΤΖΟΥΛΑΤΟΣ ΑΕ παρουσιάζει τις επικαλύψεις FLEXIDIP για να δημιουργήσετε εύκολα και γρήγορα τα καλύτερα παγωτίνια αυτό το καλοκαίρι.

Διαθέτουν τέλεια γεύση, καταπληκτική γυαλάδα και ιδανική ρευστότητα με πολύ καλή συμπεριφορά στην κατάψυξη. Στην ήδη υπάρχουσα σειρά των FLEXIDIP (φράουλα, πορτοκάλι, μπανάνα, καραμέλα, υγείας, λευκό και γάλακτος) προστίθεται ένα νέο μέλος που θα κλέψει την παράσταση. Το FLEXIDIP Lemoncream με γεύση λεμόνι είναι ιδανικό για τα παγωτίνια σας, αλλά και για κέικ, τσουρέκια, cupcake και donuts.

Α' ΥΠΕΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ



ΜΩΡΑΪΤΗΣ-ΜΕΤΡΟΡΑΚ

{Jolly cream & Passata}

Νέες γεύσεις στη ζαχαροπλαστική

Η Metropak Hellas σας προσφέρει μια νέα σειρά από Έτοιμες Κρέμες Ζαχαροπλαστικής μακράς διάρκειας (10 μηνών), με εξαιρετική υφή και σε τρεις υπέροχες γεύσεις (Βανίλια, Λεμόνι & Σοκολάτα), για άμεση χρήση ως γέμιση σε κωκάρια, εκλεράκια, τρίγωνα, σουδάκια, στο ψήσιμο κέικ, τσουρεκιών, muffins, αλλά και στη διακόσμηση. Είναι ιδανικές για ανάμιξη με σαντιγύ, βούτυρο και μαρέγκα και έχουν αντοχή στην κατάψυξη. Επίσης, σας προσφέρει μια σειρά από Μαρμελάδες υψηλής περιεκτικότητας καρπού 50%, με εξαιρετική υφή τέλεια γεύση Βερίκοκου, Φράουλας, Αμαρέντας & Φρούτων του Δάσους, κατάλληλες για γεμίσεις ιδανικές για ψήσιμο, με αντοχή στην κατάψυξη. Οι Κρέμες Ζαχαροπλαστικής διατίθενται σε συσκευασία δοχείου 5 κιλών. Οι Μαρμελάδες διατίθενται σε συσκευασία δοχείου 10 κιλών.

Α' ΥΠΕΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

ΙΩΝΙΚΗ

{Κρουασάν μίνι σταφίδας 40γρ.}

Με «άρωμα» Γαλλίας

Η ΙΩΝΙΚΗ σφολιάτα, με τις μοναδικές γευστικές της δημιουργίες, εμπλουτίζει τη σειρά των μίνι κρουασάν και σας προτείνει το νέο Κρουασάν μίνι σταφίδας 40γρ. Η εναλλαγή αφράτης ζύμης κρουασάν εμπλουτισμένη με βούτυρο, αφήνει μια απαλή αρωματική επίγευση. Σε συνδυασμό με την πλούσια γλυκιά κρέμα και τις ολόκληρες σταφίδες, συνθέτουν το πιο απολαυστικό πειρασμό που έχετε γευτεί. Το νέο αυτό προϊόν της ΙΩΝΙΚΗΣ είναι το μυστικό για την αυθεντική Γαλλική συνταγή όπως δεν την έχετε ξαναδεί.

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ



ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

{«ΜΑΚΕΔΟΝΙΤΙΚΟ»}

Ένα νόστιμο αρτοσκεύασμα χωρίς αλάτι

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ, φέρνει μία νέα καινοτομία στην ελληνική αγορά με το μίγμα ΜΑΚΕΔΟΝΙΤΙΚΟ της εταιρίας KOMPLET (δοσολογία 10%). Το μίγμα αυτό είναι ιδανικό για την παρασκευή, με συγκεκριμένη συνταγή, ενός εξαιρετικού αρτοσκευάσματος με προζύμι σίτου και 3 βύνες, το οποίο αν και ανάλατο, έχει πολύ νόστιμη γεύση, ωραίο άρωμα, τραγανή κόρα και συμπυκνωμένη, απαλή ψίχα. Το ΜΑΚΕΔΟΝΙΤΙΚΟ είναι εύκολο στην παρασκευή του και αξιόπιστο, καθώς δίνει πάντα σταθερό αποτέλεσμα. Διατίθεται σε σακί 10 κιλών.

ΜΙΓΜΑΤΑ



ΑΝΤΖΟΥΛΑΤΟΣ Α.Ε.

{Big Classic Speculoos}

Το μπισκότο κανέλας γίνεται παγωτό

Η εταιρία ΑΝΤΖΟΥΛΑΤΟΣ ΑΕ παρουσιάζει τη νέα γεύση παγωτού μπισκότο κανέλας Big Classic Speculoos από το ιταλικό εργοστάσιο Bigatton, φημισμένο για τα υψηλής ποιότητας προϊόντα που παράγει.

Η γεύση και το άρωμα μπισκότου κανέλας καθώς και η πλούσια και κρεμώδης υφή του θα καταπλήξει τους λάτρεις του παγωτού. Συνδυάζεται ιδανικά με το variegato speculoos.

Με το Big Speculoos, η Bigatton υποδέχεται την καινούρια σεζόν με την ανανεωμένη της εμφάνιση στις μεγάλες συσκευασίες εφόσον προσφέρονται πλέον σε πλαστικό δοχείο.

Διατίθεται σε δοχείο 3 κιλών.

Α' ΥΠΕΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ



SEFCO ZEELANDIA ABEE

{Baguette Rustique}

Η παραδοσιακή μπαγκέτα

Η Sefco Zeelandia φέρνει τη γαλλική παράδοση στην ελληνική αγορά και εντάσσει στην γκάμα των προϊόντων της το νέο προϊόν Baguette Rustique.

Πρόκειται για ένα πρωτοποριακό μίγμα δοσολογίας 25% για την παρασκευή μπαγκέτας με παραδοσιακά rustique χαρακτηριστικά. Με ξεχωριστή γεύση στο τελικό προϊόν, εξαιρετική και πολύ νόστιμη κόρα, ανοιχτή δομή και χρώμα παραδοσιακών αρτοσκευασμάτων στην ψίχα, το Baguette Rustique θα κερδίσει επάξια μία θέση στο ράφι σας. Παρουσιάζει άριστη συμπεριφορά στην πρόψηση και την κατάψυξη.

Διατίθεται σε συσκευασία σακιδίου 15 κιλών.

ΜΙΓΜΑΤΑ





ΤΑ ΕΧΟΥΜΕ

400

ΟΙ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ!

Με περισσότερους από 400 κωδικούς προϊόντων καλύπτουμε κάθε μέρα τις ανάγκες εκατομμυρίων πελατών, προσφέροντας τη μεγαλύτερη ποικιλία που γνώρισε ποτέ η απόλαυση!
Και έτσι θα συνεχίσουμε...



{Ο κλάδος κινείται}

Ο σύνδεσμος Αλευροβιομηχανών Νοτιοδυτικής Γερμανίας στους Μύλους Λούλη

Ο σύνδεσμος Αλευροβιομηχανών Νοτιοδυτικής Γερμανίας επισκέφτηκε τις εγκαταστάσεις των Μύλων Λούλη στο Κερασί-νι. Το Μουσείο Λούλη άνοιξε διάπλατα τις πόρτες του και υποδέχτηκε θερμά τους επισκέπτες, οι οποίοι έμειναν εντυπωσιασμένοι από τη μοναδική συλλογή σφραγίδων

πρόσφορου και από τη ξενάγηση στον Μύλο όπου ενημερώθηκαν για τον τρόπο λειτουργίας του και τη παραγωγική διαδικασία των αλεύρων. Μέσα από αυτό το ταξίδι γνώρισαν την πολιτιστική κληρονομιά του τόπου μας και τη σημασία του άρτου στην καθημερινή ζωή των Ελλήνων. Η εκ-

δήλωση ολοκληρώθηκε με την παράθεση δεξίωσης, όπου ο εκπρόσωπος του συνδέσμου προσέφερε δώρα ως ανταπόδοση της φιλοξενίας και ευχαρίστησε θερμά την οικογένεια Λούλη για το σημαντικό πολιτιστικό έργο της αλλά και την παρουσία της στο χώρο της αλευροβιομηχανίας.

IFESTOS & Hobart: Δυναμική συνεργασία

Μία από τις πλέον αναγνωρισμένες εταιρείες στον τομέα των ανταλλακτικών και των επισκευών συσκευών εστίασης, η IFESTOS δε σταματά να εξελίσσεται και να βρίσκει νέους δρόμους.

Σ' αυτό το πλαίσιο λειτουργίας της ξεκίνησε μία σημαντική πορεία ως το πλέον εξουσιοδοτημένο και τεχνικά καταρτισμένο κέντρο service συσκευών Hobart.

Με αυτόν τον τρόπο είναι σε θέση να προ-

σφέρει τεχνικούς με δεκαετή πείρα στην επισκευή επαγγελματικών πλυντηρίων, μίξερ και άλλων συσκευών, καθώς και άμεση ανταπόκριση σε οποιαδήποτε βλάβη, που θα καλύψει άμεσα τις ανάγκες κάθε επαγγελματία.

Επιπλέον, παρέχει γνήσια ανταλλακτικά Hobart, αλλά και άλλων οίκων που αντιπροσωπεύει, αφού διαθέτει σημαντικό στοκ, ενώ μέσα στις παροχές της είναι και

τα συμβόλαια προληπτικής συντήρησης των συσκευών.

Με υπηρεσίες που ανταποκρίνονται άμεσα στις απαιτήσεις του επαγγελματία και πελατολόγιο που περιλαμβάνει ορισμένα από τα σημαντικότερα επιχειρηματικά ονόματα, δεν είναι τυχαία η μέχρι σήμερα πορεία της εταιρείας IFESTOS και η νέα της συνεργασία αποτελεί ένα ακόμα χέγγυο για την επιτυχία.



ΕΠΙΣΗΜΟΣ ΣΥΝΕΡΓΑΤΗΣ SERVICE HOBART

IFESTOS

ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ & ΕΠΙΣΚΕΥΕΣ ΣΥΣΚΕΥΩΝ ΕΣΤΙΑΣΗΣ

Η εταιρεία IFESTOS το πλέον εξουσιοδοτημένο και τεχνικά καταρτισμένο service συσκευών Hobart μπορεί να προσφέρει στον επαγγελματία:

- Τεχνικούς με δεκαετή πείρα στην επισκευή επαγγελματικών πλυντηρίων, μίξερ κ.α.
- Γνήσια ανταλλακτικά Hobart και άλλων οίκων που αντιπροσωπεύει.
- Στοκ ανταλλακτικών
- Άμεση ανταπόκριση στις βλάβες σας
- Συμβόλαια προληπτικής συντήρησης

Ενδεικτικοί πελάτες:

ΜΠΙΣΚΟΤΑ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΥ - ΠΑΛΟΓΛΟΥ - ΗΠΕΙΡΩΤΙΣΣΑ
ΔΙΕΘΝΕΣ - UNILEVER HELLAS - ΣΚΛΑΒΕΝΙΤΗΣ - CINNABON



Βελτιωτικά & Μίγματα Αρτοποιίας



VANHOFEN πολύσπορο - **MAISENA** καθαμποκιού - **PLATINA** Μηριός - **FROMENTA** Λευκό πολύσπορο
CAMPA Προζύμι σε σκόνη - **RYE FLOUR** Σίκαλη 997 & 1150 - **MAIS FLOUR 200** Καλαμπόκι - **FERLEN** Υγρό προζύμι
MAGIC Βελτιωτικό - **FRIOPAN** Βελτιωτικό κατάψυξης

ΑΝΤΖΟΥΛΑΤΟΣ



Η ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ

ΑΝΤΖΟΥΛΑΤΟΣ Α.Ε. | Τηλ.: 210 57 77 745 | Fax. 210 57 77 640 | email: info@antzoulatos.com | www.antzoulatos.com



Ημερήσιο FORUM Μαζικής Εστίασης από την CREDIN ΚΡΗΤΗΣ

Η CREDIN Κρήτης, σε συνεργασία με την PROVIL, DELIFRANCE και SOVIMO, διοργάνωσε στις 8 Απριλίου 2014 ένα ημερήσιο FORUM αφιερωμένο στην ενημέρωση και διευκόλυνση των επαγγελματιών Μαζικής Εστίασης. Το FORUM έλαβε χώρα στην Αίθουσα ΠΑΣΙΦΑΗ του Ξενοδοχείου ΑΤΛΑΝΤΙΣ στο Ηράκλειο Κρήτης και έδωσε ιδιαίτερη έμφαση στην ευκολία και την ποιότητα με πολυχρηστικά προϊόντα. Κατά τη διάρκεια

της εκδήλωσης παρουσιάστηκαν υπέροχες δημιουργίες από τους Chefs των Εταιριών, ειδικά προσαρμοσμένες στις ανάγκες της αγοράς HO.RE.CA., που όχι μόνο θα διευκολύνουν τους επαγγελματίες του χώρου, αλλά και θα τους βοηθήσουν να δημιουργήσουν οικονομικά και εύκολα παραδοσιακές λιχουδιές με μικρές μοντέρνες πιναλίες, όπως ορίζουν οι σύγχρονες καταναλωτικές τάσεις. Παρουσιάστηκαν, επίσης, νέα προϊόντα και



γεύσεις που θα ικανοποιήσουν και τον πιο απαιτητικό chef. Η εκδήλωση είχε τεράστια επιτυχία και περισσότεροι από 300 επισκέπτες την τίμησαν με την παρουσία τους.

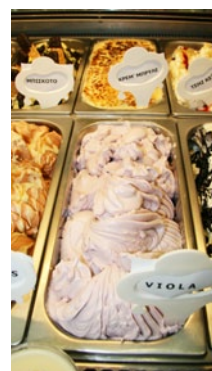
Σημαντική η επιτυχία των σεμιναρίων παγωτού AROMITALIA από την CREDIN

Για περισσότερα από 45 χρόνια, το κεφάλαιο ποιοτικό παγωτό είναι κορυφαία σημασία για την KPENTIN ΕΛΛΑΣ Α.Ε. Προς τον σκοπό αυτό, διοργανώνει κύκλους εκπαιδευτικών σεμιναρίων, ώστε οι επαγγελματίες Gelatieri στην Ελλάδα, να ενημερώνονται έγκαιρα και έγκυρα για τις τάσεις και τις νέες προτάσεις της αγοράς.

Στα πλαίσια αυτής της στρατηγικής, διοργάνωσε ένα νέο κύκλο εκπαιδευτικών σεμιναρίων με θέμα «Δημιουργήστε το Τέλειο Παγωτό», ο οποίος στέφθηκε με απόλυ-

τη επιτυχία. Τα σεμινάρια πραγματοποιήθηκαν από τις 11 έως τις 14 Μαρτίου 2014 στην αίθουσα επιδείξεων της εταιρείας του Ρέντη. Προσκεκλημένος ήταν ο διακεκριμένος Ιταλός Gelatieri κος Gabriele Scarponi. Τα σεμινάρια παρακολούθησαν περισσότεροι από 200 πελάτες από όλη την Ελλάδα. Δόθηκε ιδιαίτερη έμφαση στις βάσεις, γεύσεις και προτάσεις παγωτού της διεθνούς φήμης ιταλικής εταιρείας AROMITALIA, με τη χρήση των οποίων μπορεί να παραχθεί παγωτό κορυφαίας ποιότητας, υψής και γεύσης

που εμπλουτίζει επιτυχημένα κάθε βιτρίνα παγωτού. Παρουσιάστηκαν μυστικά και προτάσεις, σχετικά με το πώς επιτυγχάνεται «Η τέλεια, ομοιόμορφη εμφάνιση για όλες τις γεύσεις παγωτού στην βιτρίνα», μειώνοντας ταυτόχρονα το ενεργειακό κόστος.



Η ΙΩΝΙΚΗ στη Διεθνή Έκθεση PLMA

Η ΙΩΝΙΚΗ Σφολιάτα Α.Ε., γνωστή για τα μοναδικά προϊόντα της, επεκτείνει τη φεινική δράση της με τη συμμετοχή της στην ετήσια Διεθνή Έκθεση Τροφίμων & Ποτών «PLMA - World of Private Label», που πραγματοποιήθηκε στο Άμστερνταμ στις 20 - 21 Μαΐου.

Η έκθεση παρουσίασε επιτυχώς ό,τι πιο καινοτόμο λανσάρεται παγκοσμίως σε προϊόντα και συσκευασία με στόχο να αναδείξει τις πλέον πετυχημένες εταιρίες ιδιωτικής ετικέτας, προσελκύοντας έτσι το ενδιαφέρον των εκπροσώπων σημαντικών αλυσίδων

Super Markets, Discount Markets, χονδρεμπόρων, εισαγωγέων και λιανεμπόρων.



Ξεκίνησαν οι προετοιμασίες για τη 14η ΑΡΤΟΖΑ

Η έκθεση - θεσμός για τον κλάδο της Αρτοποιίας και της Ζαχαροπλαστικής, η 14η ΑΡΤΟΖΑ, θα πραγματοποιηθεί από τις 27 Φεβρουαρίου έως τις 2 Μαρτίου 2015, στο εκθεσιακό κέντρο METROPOLITAN EXPO και οι διαδικασίες έχουν ήδη ξεκινήσει.

Μία έκθεση που πρόκειται να σηματοδοτήσει νέα πορεία ανάκαμψης για την Αρτοποιία και τη Ζαχαροπλαστική στη χώρα μας και φιλοδοξεί να αποτελέσει ένα τεράστιο εμπορικό φόρουμ, αλλά και μια λαμπρή γιορτή στην οποία θα συμμετέχει ολόκληρος ο κλάδος, έρχεται με πλούσιες παράλληλες εκδηλώσεις. Η διοργανώτρια FORUM AE απέστειλε στις προμηθευτικές εταιρείες του κλά-

δου τον ενημερωτικό φάκελο, με όλες τις χρήσιμες πληροφορίες για κάθε μελλοντικό εκθέτη. Η 14η ΑΡΤΟΖΑ αναμένεται να είναι ξεπεράσει κάθε προηγούμενη διοργάνωση, συγκεντρώνοντας χιλιάδες επαγγελματίες επισκέπτες. Στην επόμενη ΑΡΤΟΖΑ θα πραγματοποιηθούν παράλληλες εκδηλώσεις που θα καλύψουν όλες τις σύγχρονες απαιτήσεις των επαγγελματιών. Συγκεκριμένα θα πραγματοποιηθούν:

- Το 1ο Φεστιβάλ Παγωτού με τη συμμετοχή παγκοσμίου φήμης gelatieri.
- Σεμινάρια Bakery & Pastry Master με παρουσίαση πρωτότυπων συνταγών.
- Chocolate Show με όλες τις τελευταίες πα-

γκόσμιες τάσεις της αγοράς.

• Ημερίδα Τεχνολογίας Τροφίμων σε συνεργασία με την ΠΕΤΕΤ.

• Σεμινάρια πασχαλινής συσκευασίας και ιδέες για τη διακόσμηση βιτρίνας.

• Σεμινάρια Διοίκησης & Μάρκετινγκ Αρτοζαχαροπλαστείου από έμπειρους εισηγητές στις μεθόδους marketing.

• Σεμινάρια Καφέ με βάση τον εσπρέσο από επαγγελματίες baristi.





Κουλούρι με τα... όλα του!

Κουλούρι ολικής από την ΙΩΝΙΚΗ.

Η υγιεινή σας συνήθεια και το καλοκαίρι!



Η ΙΩΝΙΚΗ συνεχίζει να πρωτοπορεί στη δημιουργία μοναδικών γεύσεων, παντρεύοντας την ελληνική παράδοση με τις σύγχρονες διατροφικές αξίες. Πλούσιο σε φυτικές ίνες και αντιοξειδωτικά, το κουλούρι ολικής, είναι ιδανικό για το πρωινό καθώς και για κάθε στιγμή της ημέρας!

kitchen.was

ΙΩΝΙΚΗ ΣΦΟΛΙΑΤΑ Α.Ε. ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΖΥΜΗΣ & ΣΦΟΛΙΑΤΑΣ

ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ: Τ: 23 10 788120, Ε: info@ioniki.com, **ΑΘΗΝΑ:** Τ: 210 6640462, Ε: athens@ioniki.com, **ΚΡΗΤΗ:** Τ: 2810 381629, Ε: kriti-ioniki@ioniki.com



www.ioniki.com

Open Forum Ρόδου από τη Sefco Zeelandia

Με μεγάλη επιτυχία στέφθηκε το εγχείρημα της Sefco Zeelandia σε συνεργασία με τον τοπικό της αντιπρόσωπο στην Ρόδο, Αφοί Παρασκευά, να διοργανώσει στις 3 Απριλίου ανοιχτό forum αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής και παγωτού. Νέες προϊόντικές αφίσες, νέες εφαρμογές, χρήσιμες συμβουλές και γόνιμος διάλογος κυριάρχησαν σε μία εκδήλωση που σφραγίστηκε με μεγάλη επιτυχία και την οποία τίμησαν με την παρουσία τους πάνω από 200 επαγγελματίες του κλάδου. Ακολουθώντας πάντα τις τάσεις που επιβάλλει η σύγχρονη αγορά και συμβαδίζοντας με τις ανάγκες των καταναλωτών, παρουσιάστηκαν ευφάνταστες προτάσεις αρτοσκευασμάτων, σνάκ, cake, patisserie και παγωτού. Από την κατηγορία της αρτοποιίας εντύπωση προκάλεσε

το πρωτοεμφανιζόμενο Baguette Rustique ενώ στην ιδιαίτερη ενότητα των διατροφικών αρτοσκευασμάτων ήρθε να προστεθεί το επίσης νέο Zero Plus για την παρασκευή πιτυρούχου ψωμιού χωρίς προστιθέμενο αλάτι. Από την ενότητα των σνακ εντυπώσεις κέρδισε επάξια το νέο Croq 'n' Roll για την παρασκευή λαχταριστής τυροκροκέτας αλλά και το γνώριμο Salin για την παρασκευή αλμυρών κέικ και σνακ. Η Sefco Zeelandia πρωτοτύπησε για ακόμη μία φορά στην ενότητα των κέικ παρουσιάζοντας ευφάνταστες δημιουργικές προτάσεις για muffin, τάρτες, layered cakes, cake on a stick, πίτες ταψιού, κλπ. Έχοντας πάντα στο κέντρο της προσοχής το Mama's Cake, το κέικ που έχει γράψει την δική του ιστορία, παρουσιάστηκαν και πολλά νέα προϊόντα



με το πρόσφατα λανσαρισμένο Red Velvet Cake να κλέβει τις εντυπώσεις σε περίτεχνες εφαρμογές. Επιπλέον, το κλασικό Tsoureki Oriental εντυπωσίασε για ακόμη μία φορά τόσο με την ανατολίτικη μυρωδιά του όσο και με τις λαχταριστές γεμίσεις και επικαλύψεις, ενώ η αγαπημένη σειρά παγωτών Casa Gelato με πολλές νέες γεύσεις κατείχε για ακόμη μία φορά κεντρική θέση στον χώρο προκαλώντας μικρούς και μεγάλους σε πολλές συνεχόμενες γευστικές δοκιμές.

Νέο κατάστημα στο Ίλιον από τη Δ.Αντωνόπουλος ABEE

Η Δ.Αντωνόπουλος ABEE, γνωστή για την πολυετή εμπειρία της στον χώρο του αρτοποιείου, έχει καταφέρει να δημιουργήσει μοναδικά καταστήματα με πιο πρόσφατο το αρτοζαχαροπλασείο «Γιαννούλης Bakery» στο Ίλιον. Έχουν περάσει μόνο λίγοι μήνες από την έναρξη λειτουργίας του νέου καταστήματος του κου. Γιαννούλη στην οδό Ιλίου

και έχει κλέψει τις εντυπώσεις. Σε συνεργασία με το προσωπικό της εταιρείας Δ.Αντωνόπουλος ABEE, από την αρχή του σχεδιασμού μέχρι τον τελικό έλεγχο στην λειτουργία του εξοπλισμού, το παλιό αρτοποιείο μεταμορφώθηκε απολύτως. Στη νέα ταυτότητα του χώρου συμφώνησαν όλοι. Το μοντέρνο και νεανικό στυλ, τα γήινα και έντονα χρώματα



και τα προϊόντα υψηλής ποιότητας και γεύσης αποτελούν τα συστατικά για την πετυχημένη πορεία του φούρνου της γειτονιάς.

Δ.ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ: Νέο κατάστημα «Γαβριηλίδης» στο Κερατσίνι

Ένα ακόμη bakery - patisserie «Γαβριηλίδης» έκανε εντυπωσιακά την εμφάνισή του στο Κερατσίνι στη Λεωφόρο Δημοκρατίας 94, και πάλι δια χειρός Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗ ΑΒΕΤΕ. Η οικογένεια Γαβριηλίδης εμπιστεύτηκε για μια ακόμη φορά την εταιρεία Δ.ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ για τη μελέτη, το design και την υλοποίηση του νέου της καταστήματος και το αποτέλεσμα τους δικαί-

ωσε απόλυτα. Οι σύγχρονες βιτρίνες της Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ σε γήινες αποχρώσεις και minimal γραμμές προβάλλουν με τον καλύτερο τρόπο όλη την πλούσια γκάμα των πάντα απολαυστικών προϊόντων του αρτοζαχαροπλασείου, δεμένες αρμονικά με τον παραδοσιακό φούρνο που δεσπόζει στο κατάστημα. Μοντέρνα υλικά, εξαιρετικός φωτισμός, όλα μελετημένα εν-



δελεχώς μέχρι την παραμικρή λεπτομέρεια, συνθέτουν ένα εντυπωσιακό αποτέλεσμα.

«Το Εκλεκτό» αλεύρι από τους Κυλινδρόμυλους Χαλκιδικής

Με μακρά παράδοση στην ποιότητα, οι Κυλινδρόμυλοι Χαλκιδικής καινοτομούν για ακόμη μία φορά με τη νέα πρωτοποριακή σειρά αλεύρων «Το Εκλεκτό». Αλεύρι Για όλες τις χρήσεις, Χωριάτικο, Ολικής Άλεσης 100%, από Καλαμπόκι, αλλά και Φαρίνα και ειδικό αλεύρι για Τσουρέκι, είναι μερικές από τις επιλογές που καθιστούν τα νέα

αυτά αλεύρα των Κυλινδρόμυλων Χαλκιδικής ιδανικά για κάθε είδους παρασκευή. Παράλληλα, αποτελούν την κατάλληλη πρώτη ύλη για εύπλαστες και ιδιαίτερα γευστικές ζύμες πάσης φύσεως, δίνοντας σημαντική ευεξία στον παρασκευαστή και εγγυημένα υψηλό ποιοτικό και γευστικό αποτέλεσμα. Τα νέα αυτά προϊόντα της σειράς «Το Εκλεκτό»

ενδείκνυνται για χρήση τόσο από επαγγελματίες όσο και από απλούς καταναλωτές, οι οποίοι θέλουν να δημιουργήσουν μοναδικά ψωμιά και αρτοποιήματα, καθώς είναι διαθέσιμα στην ελληνική αγορά σε συσκευασίες του ενός κιλού.





...γεια στα χέρια σας!



ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΜΠΡΙΟΣ
ΔΕΝ ΤΟ ΛΕΜΕ ΑΠΛΑ. ΤΟ ΑΠΟΔΕΙΚΝΥΟΥΜΕ.



Για να φτιάξουμε το μπριός alfa, με το πλούσιο και λαχταριστό cream cheese, επιλέγουμε πάντα τα πιο αγνά υλικά και ακολουθούμε τους πιο αυστηρούς ποιοτικούς ελέγχους, για ένα προϊόν ανώτερο και καινοτόμο.
Ενημερωθείτε κι εσείς για τα σύμβολα ποιότητας alfa.

www.alfapastry.com/content/symvola-poiotitas

ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ: Σεμινάρια Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής

Οι ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ σε συνεργασία με τη Λέσχη Αρχιμαγείρων Κρήτης πραγματοποίησαν ένα ιδιαίτερο σεμινάριο αρτοποιίας-ζαχαροπλαστικής στις 2 Απριλίου 2014. Οι συμμετέχοντες, μέλη της Λέσχης Αρχιμαγείρων, έφτασαν από ολόκληρη την Κρήτη στις εγκαταστάσεις των ΜΥΛΩΝ ΚΡΗΤΗΣ εκδηλώνοντας το έντονο ενδιαφέρον τους για την επιμόρφωση σε θέματα αρτοποιίας και ζα-

χαροπλαστικής αλεύρου. Ιδιαίτερη έμφαση δόθηκε σε θέματα που αφορούν το πρωινό και το μπουφέ του ξενοδοχείου, εστιάζοντας τόσο σε παραδοσιακά κρητικά προϊόντα, όσο και σε γνωστά στους ξένους ψωμιά. Η αναλυτική θεματολογία των σεμιναρίων περιελάμβανε προϊόντα όπως τα Ρολά κανέλας, το Χωριάτικο Φύλλο, το Κουλουράκι και Κριτσίνι με Χαρουπάλευρο, το Ψωμί χωρίς



γλουτένη, το Vollkornbrot και το Brioche. Οι ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ ανανεώνουν το ραντεβού τους τόσο με τους αρτοποιούς όσο και με τους chef για τον επόμενο κύκλο σεμιναρίων.

Εντυπωσιάζουν τα νέα παγωτά της MEC3 χάρη στη LAOUDIS FOODS

Η Ιταλική MEC3, πρώτη σε πωλήσεις πρώτων υλών παγωτού σε Ιταλία και Ελλάδα, έκλεψε την παράσταση στην πρόσφατη έκθεση SIGEP 2014 στο Ρίμινι, παρουσιάζοντας πολλά νέα και άκρως γευστικά προϊόντα που θα αποτελέσουν παγκοσμίως τις must γεύσεις στο παγωτό και αυτό το καλοκαίρι.

Η LAOUDIS FOODS, επίσημος διανομέας της MEC3 στη χώρα μας, με τρεις παρουσιάσεις που οργάνωσε σε Αθήνα, Θεσσαλονίκη και Κρήτη, μετέφερε όλο το «εορταστικό» εκθεσιακό κλίμα στους πελάτες της ανά την Ελλάδα, που σχημάτισαν από νωρίς ουρές για να ενημερωθούν και να γευτούν τα νέα παγωτά. Το μεγάλο γεγονός της χρονιάς, η κυκλοφορία του διάσημου παγωτού-μπισκότο COOKIES® σε νέα μαύρη παραλλαγή, την COOKIES® BLACK, το ΡΟΔΙ, η ΜΗΛΟΠΙ-



ΤΑ, η ΑΛΑΤΙΣΜΕΝΗ ΚΑΡΑΜΕΛΑ Βουτύρου με Ροζ Αλάτι από τα Ιμαλάρια, η νέα BANILIA ZERO στα ΠΑΓΩΤΑ ΔΙΑΙΤΗΣ, καθώς και το QUELLO®, η καραμελένια προσθήκη στη «θαυματουργή» σειρά QUELLA® ήταν μερικές μόνο από τις νέες κυκλοφορίες της MEC3 που κατάφεραν να ενθουσιάσουν τους πολλούς φανατικούς φίλους αυτών των μοναδικά γευστικών Ιταλικών παγωτών.

Θετικός απολογισμός για τη Eurorain 2014

Ένας από τους θεσμούς της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής «έριξε αυλαία» και γι' αυτή τη χρονιά κλέβοντας τις εντυπώσεις. Το Παρίσι αποτέλεσε και φέτος το σημείο συνάντησης για 76.950 επαγγελματίες από 138 χώρες, οι οποίοι δεν έχασαν την ευκαιρία να βρεθούν στην έκθεση από τις 8 έως τις 12 Μαρτίου και να έρθουν σε άμεση επαφή με τις τελευταίες εξελίξεις της σύγχρονης αγοράς.

Η Eurorain & Intersuc φιλοξένησε συνολικά 804 εκθέτες και εταιρείες από 29 χώρες, με την τεχνολογία και τη δημιουργικότητα των επαγγελματιών να έρχεται στο προσκήνιο. Οι ημέρες της έκθεσης ήταν γεμάτες από επιδείξεις και ενδιαφέρουσες δραστηριότητες που έτυχαν θερμής υποδοχής από το κοινό, το οποίο εξοικειώθηκε με νέες γεύσεις και καινοτόμο εξοπλισμό.

Παράλληλα, η Success Food διοργανώθηκε για δεύτερη φορά και προσέφερε πρωτότυπες ιδέες για τους επαγγελματίες στον τομέα του γρήγορου και γευστικού σνακ.

Ένα μέρος της σημαντικής αυτής έκθεσης που δε θα μπορούσε να λείπει, είναι φυσικά οι υψηλού επιπέδου διαγωνισμοί. 170 διαγωνιζόμενοι από διάφορες χώρες συμμετείχαν στις δοκιμασίες δημιουργώντας μοναδικά γευστικά προϊόντα που ανέδειξαν στο έπακρο το ταλέντο τους, αλλά και τους κορυφαίους επαγγελματίες στο είδος τους.



Γνωρίστε μας & καινοτομήστε μαζί μας!

Από το 1936 καινοτομούμε & παράγουμε 40 είδη αλεύρων

- Αλεύρι από δίκοκκο σιτάρι
- Φαγόπουρο
- Ρυζάλευρο
- Ρεβυθάλευρο
- Χαρουπάλευρο
- Αλεύρι φακής, κριθαριού, βρώμης σίκαλης, ταπιάκας, πατάτας, λευκού καλαμποκιού
- Μείγματα χωρίς γλουτένη και πολλά άλλα

Αλευρόμυλος-Πετρόμυλος Πανταζή: Σπάρτης 3 Μέγαρο Τηλ. 22960-27017
www.millpantazi.gr • www.alkathos.gr.gg • e-mail alkathos@gmail.com

Οκτάσπορο®
Γεύση και Υγεία

Με
αρχέγονους
σπόρους



Με ποικιλία αρχέγονων σπόρων: **Δίκοκκο/Emmer - Μονόκοκκο/Einkorn - Άγρια σίκαλη**
ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ: Δεν Χρειάζεται Στοφάρισμα



Τηλέφωνο παραγγελιών: 210 2589200

APTIZAN

csm

ΠΡΟΪΟΝ

Twin Choco

Η σοκολατόπιτα των ονείρων μας!

Ένας σοκολατένιος πειρασμός, η σοκολατόπιτα Twin Choco, ήρθε από τη Sefco Zeelandia για να ταράξει τις γλυκές μας συνήθειες. Η σοκολατόπιτα Twin Choco έχει γίνει η πιο ελκυστική και αγαπημένη μόδα. Κάτι μεταξύ κέικ και τούρτας, παρασκευάζεται πάρα πολύ εύκολα. Ένα από τα πιο επιτυχημένα προϊόντα της Sefco Zeelandia αξιοποιεί τις ευεργετικές ιδιότητες της σοκολάτας, όπως και τις δυνατότητες παρασκευής της, δημιουργώντας ένα από τα πιο λατρεμένα γλυκίσματα μικρών και μεγάλων. Ζουμερή και αφράτη, η σοκολατόπιτα Twin Choco λιώνει κυριολεκτικά στο στόμα και μας ταξιδεύει στον πιο συναρπαστικό κόσμο των απολαύσεων. Η λαχταριστή της σοκολατένια ζύμη, η μεστή γεύση πλούσιας σοκολάτας καθώς και η εξαιρετική της υγρασία την καθιστά ιδανική πρόταση για όλες τις περιστάσεις! Διατίθεται σε συσκευασία σακίου 15 kg.



ΣΥΝΤΑΓΗ

Twin Choco



Υλικά

1000 γρ.	Twin Choco
350 γρ.	Λάδι ραφινέ
300 γρ.	Αυγά
250 γρ.	Νερό

Επικάλυψη

600 γρ.	Κρέμα γάλακτος 35% λιπαρά
500 γρ.	Delice Cover Σοκολάτα
60 γρ.	Butter Total Vanillin
200 γρ.	Ιμβερτοζάχαρο

Εκτέλεση

Τοποθετούμε όλα τα υλικά στον κάδο του μίξερ και τα αναμιγνύουμε με το «φτερό», στη μεσαία ταχύτητα του μίξερ, για 5 λεπτά. Σερβίρουμε σε φόρμα και ψήνουμε στους 160°C για 40-45 λεπτά.

Ζεσταίνουμε την κρέμα γάλακτος υπό ανάδευση. Προσθέτουμε το Delice Cover και ανακατεύουμε. Τέλος, προσθέτουμε το βούτυρο και το ιμβερτοζάχαρο. Ανακατεύουμε μέχρι να ενσωματωθούν καλά όλα τα υλικά. Μόλις ξεφουρνίσουμε τη σοκολατόπιτα, περνάμε τη χλιαρή σοκολατένια σως.

Για περισσότερες πληροφορίες επικοινωνήστε με το τεχνικό τμήμα της Sefco Zeelandia.



TWIN CHOCO

Σοκολατότητα



Θα ταραξει τις
γλυκές μας συνήθειες...



Sefco Zeelandia

www.sefcozeelandia.gr

Τηλ. κέντρο: 210 6633663



Like us on
Facebook

ΠΡΟΪΟΝ

UNOX

Η μεγαλύτερη γκάμα φούρνων στον κόσμο!

Η Α. & Δ. ΒΑΡΑΝΑΚΗΣ διαθέτει τον XBC 805 ηλεκτρικό φούρνο με κυκλοφορία αέρος (convection steamer) και με στάνταρ σύστημα πλυσίματος. Είναι εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτος, ιταλικής κατασκευής. Παρέχει τη δυνατότητα αποθήκευσης 99 προγραμμάτων, διαθέτει 3 βεντιλάτέρ και 9 επίπεδα ψησίματος. Είναι χωρητικότητας 10 ταψιών 60x40 εκ. με απόσταση 8 εκ. μεταξύ τους. Οι διαστάσεις του είναι 86x88x122εκ. και έχει βάρος 118 κιλά. Ο φούρνος διαθέτει ηλεκτρονικό χειριστήριο αφής. Επίσης, έχει θύρα USB για να μπορούμε να αποθηκεύσουμε προγράμματα, έτσι ώστε να επιτύχουμε το ίδιο αποτέλεσμα ψησίματος κάθε φορά.



USB για τη μεταφορά προγραμμάτων από φούρνο σε φούρνο



ΠΡΟΪΟΝ

ECOGEL

Μηχανή παρασκευής παγωτού

Η μηχανή παρασκευής παγωτού ECOGEL έχει δύο ανεξάρτητα μοτέρ. Είναι inox, ιταλικής κατασκευής, με εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτο κάδο. Είναι αερόψυκτη ή υδρόψυκτη επιδαπέδια μηχανή με 14 εγκατεστημένα προγράμματα και δυνατότητα αποθήκευσης 10 προγραμμάτων επιπλέον. Μπορεί να παράγει από 60 έως 160 λίτρα έτοιμο προϊόν ανά ώρα (αναλόγως το μοντέλο). Διαθέτει κάθετο κύλινδρο, ώστε να εισάγουμε ολόκληρα κομμάτια φρούτων, ξηρών καρπών ή σοκολάτας στον κάδο κατά τη διάρκεια παρασκευής του προϊόντος. Τα 2 μοτέρ που διαθέτει είναι παγκόσμια πατέντα καθώς εξασφαλίζουν εξοικονόμηση ενέργειας 40%.



ΠΡΟΪΟΝ

RIBOT

Ένα μηχάνημα, 1000 συνταγές!

Το RIBOT είναι μια απλή στιβαρή κατασκευή εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτη, που έχει κάδο με κάθετο κύλινδρο που μας επιτρέπει εύκολο γέμισμα, συνεχής παρακολούθηση και προσθήκη συστατικών ανά πάσα στιγμή. Περιλαμβάνει ειδικά αξεσουάρ για κάθε παρασκευή χωρίς να απαιτείται η αγορά συμπληρωματικών μηχανημάτων (όπως κοπτικά, μίξερ, βραστήρες κ.α.). Διατίθεται σε 10, 18, 30 και 50 λίτρα. Διαθέτει:

- Δυνατότητα προγραμματιζόμενης θερμοκρασίας 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.

Το επαναστατικό RIBOT του Ιταλικού Οίκου TELME, είναι το απόλυτο μηχάνημα 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, λιωσιμο σοκολάτας, μαντολάτο, tartufo, sorbet μέχρι και παρασκευή παγωτού, παγωτό γιαούρτι, milk-shake, γρανίτες.



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

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ & ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΠΑΓΩΤΟΥ



ΣΥΓΚΡΟΤΗΜΑ χοάνη,
φούρνο 6 ταψιά 60x40,
βάση & θερμοθάλαμο



XBC 1005E
16 ταψιά 60x40cm



XB 895
10 ταψιά 60x40cm



XB 813G
10 ταψιά 60x40cm



Rossella
4 ταψιά 60x40cm



Anna
4 ταψιά 46x33cm

ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ & ΑΕΡΙΟΥ ΦΟΥΡΝΟΙ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑΣ ΑΕΡΟΣ (CONVECTION) ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ διατίθενται με **ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΟ** ή **ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟ** χειριστήριο. Βεντιλατέρ από 2 έως 6 ταχύτητες με αυτόματη αναστροφή της κίνησής τους και με υψηλή θερμική μόνωση. Εξ'ολοκλήρου ανοξείδωτοι κατασκευασμένοι από τον ιταλικό οίκο **UNOX**.



PRATICA
ΜΗΧΑΝΗ ΠΑΓΩΤΟΥ
25-75Lt έτοιμο προϊόν
ανά ώρα



TERMOCREMA
ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΚΡΕΜΑΣ
15-60Lt έτοιμο προϊόν



PASTOGEL
ΠΑΣΤΕΡΙΩΤΗΣ
10-60Lt έτοιμο προϊόν
ανά ώρα



ECOGEL
ΜΗΧΑΝΗ ΠΑΓΩΤΟΥ
60-160Lt έτοιμο προϊόν
ανά ώρα

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

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



Δείτε τα βίντεο με τις παρασκευές του Ribot στο κανάλι **varanakisTV**



1 Ribot
1000
ΣΥΝΤΑΓΕΣ

ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΠΑΤΕΝΤΑ.

Το απόλυτο εργαλείο για κάθε εργαστήριο ζαχαροπλαστικής και όχι μόνο...
Inverter έως 500 ρυθμιζόμενες στροφές.
Θερμοκρασία από -15 έως +110 °C.



Χωρητικότητα από
30-200Lt

Βραστήρες ζαχαροπλαστικής **ΕΜΜΕΣΟΥ ΘΕΡΜΑΝΣΕΩΣ** για κρέμα ζαχ/στικής, μαρμελάδα, λιώσιμο σοκολάτας, μαντολάτο. Εξ'ολοκλήρου ανοξείδωτα ή verniciato **ιταλικής κατασκευής**.



A.&N. Βαρανάκης
ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΜΑΖΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ

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

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ

Μύλοι Λούλη: Ανανέωση με εφόδιο την παράδοση

Συνέντευξη με τον κ. Νίκο Λούλη {Πρόεδρος της Μύλοι Λούλη}

Η Μύλοι Λούλη είναι μία από τις πιο αναγνωρισμένες εταιρείες του κλάδου, με μακροχρόνια πορεία που της έχει προσδώσει τη σημερινή πολύτιμη εμπειρία και τεχνογνωσία της γύρω από όλα τα ζητήματα της αγοράς.

Φροντίζοντας να συμβαδίζει συνεχώς με τις σύγχρονες απαιτήσεις, η εταιρεία δεν παύει να εξελίσσεται και να βρίσκει «επίκαιρους» τρόπους προβολής των έργων της, ανάμεσα στα οποία και το εξαιρετικό Μουσείο Λούλη «Από το Στάρι στο Ψωμί».

Ως μία από τις μακροβιότερες εταιρείες του κλάδου, πώς θεωρείτε ότι έχει διαμορφωθεί η αγορά τα τελευταία χρόνια με την επιρροή της οικονομικής κρίσης;

Η αγορά έχει αλλάξει αρκετά τόσο στον τρόπο που λειτουργεί όσο και στο πώς την αντιμετωπίζει ο τελικός καταναλωτής.

Είναι σίγουρο ότι οι πιστωτικοί όροι της αγοράς έχουν σφίξει αρκετά λόγω της έλλειψης ρευστότητας, βγάζοντας έτσι εκτός πολλές μη υγιείς οικονομικά επιχειρήσεις. Θα ήθελα όμως να σταθώ περισσότερο στο πως θεωρώ ότι ο καταναλωτής έχει επηρεαστεί από την κρίση.

Είναι βέβαιο ότι οι καταναλωτές όσον αφορά τα τρόφιμα έχουν ελαττώσει την κατανάλωση κάποιων ειδών πολυτελείας και έχουν σταματήσει τις σπατάλες, χωρίς αυτό να σημαίνει ότι ψάχνουν το φθινό.

Οι καταναλωτές έχουν σίγουρα γίνει πιο προσεκτικοί στον τρόπο που ξοδεύουν τα χρήματά τους. Ο Έλληνας όσον αφορά το τρόφιμο, και ειδικά τα βασικά είδη διατροφής όπως τα αρτοποιήματα, δεν έχει στραφεί στα χαμηλότερης ποιότητας-φθηνά προϊόντα όπως πολλοί είχαν πιστέψει ότι θα συμβεί στο ξεκίνημα της κρίσης. Ο Έλληνας καταναλωτής δείχνει να ψάχνει καλά και ποιοτικά τρόφιμα σε ανταγωνιστικές τιμές. Η κακή ποιότητα τιμωρείται. Είναι ενδεικτικό ότι όλες οι μεγάλες βιομηχανίες τροφίμων έχουν προχωρήσει σε λανσαρίσματα καινοτόμων προϊόντων εν μέσω κρίσης, ακόμη και σε πιο premium κατηγορίες. Ο Έλληνας θέλει απέναντί του επιχειρήσεις τροφίμων που τον σέβονται και επενδύουν στο τρόφιμο που κάθε μέρα αυτός καταναλώνει. Θεωρώ ότι το ίδιο ισχύει και στο μέσο όρο του Έλληνα καταναλωτή όταν μιλάμε για το ψωμί.



Είναι ενδεικτικό ότι όσοι πελάτες συνεργάζονται στενά και συστηματικά μαζί μας και χρησιμοποιούν τα νέα προϊόντα που τους προσφέρουμε (βιολογικά, dinkel, extra ζυμωτό κλπ) παρουσιάζουν συνεχή αύξηση πωλήσεων.

Τι έχετε να παρατηρήσετε για την πορεία της αγοράς καθώς ολοκληρώνεται το πρώτο εξάμηνο του 2014;

Αν και απέχουμε ακόμη αρκετά από το τέλος του εξαμήνου, δεν μπορώ σε καμία περίπτωση να πω ότι υπάρχει κάποια βελτίωση στους όρους της αγοράς. Θεωρώ ότι η οικονομική ανάκαμψη που διαφαίνεται σε κρατικό επίπεδο, ακόμη και αν έχει διάρκεια, θα αργήσει να αγγίξει θετικά την πραγματική αγορά. Πιστεύω ότι το 2014 θα είναι άλλη μια δύσκολη χρονιά για την ελληνική αγορά.



Συμβαδίζοντας με τις αλλαγές που λαμβάνουν χώρα στον κλάδο, επιλέξατε να ανανεώσετε την εικόνα της εταιρείας σας. Ποιοι ήταν οι λόγοι που σας οδήγησαν στην επιλογή αυτή;

Θεωρώ ότι είναι επιτακτική η ανάγκη μιας επιχείρησης για εξέλιξη και διατήρηση μιας φρέσκιας εικόνας που να συμβαδίζει με την εποχή. Βασικό κομμάτι της εταιρικής μας ταυτότητας είναι το λογότυπο μας, ένα από τα πιο αναγνωρισμένα λογότυπα του κλάδου μας.

Ο στόχος μας ήταν να αποκτήσουμε ένα λογότυπο το οποίο να είναι πιο μοντέρνο και λιτό, θέλαμε να ξεφύγουμε από την «βιομηχανική» ταυτότητα και να αποκτήσουμε μια πιο ανθρώπινη εικόνα. Μην ξεχνάμε πως το αλεύρι και τα παράγωγά του έχουν βαθιά συναισθηματική αξία στον έλληνα καταναλωτή. Η μεγάλη πρόκληση βέβαια ήταν το γεγονός ότι είμαστε μια εταιρεία που σέβεται την ιστορία της και για αυτό δεν θέλαμε να απορρίψουμε εντελώς κάποια στοιχεία από το παλιό λογότυπο μας. Έτσι, αποφασίσαμε να δουλέψουμε πάνω σε αυτό και να το εξελίξουμε.

Το νέο μας λογότυπο βγάζει την παράδοση αλλά στην πιο μοντέρνα απεικόνιση της, βγάζει ελληνικότητα, στάρι και αλεύρι. Πιο σημαντικό, είναι ότι παράλληλα δείχνει την σοβαρότητα και την εγγύηση ποιότητας από την οποία συνοδεύονται όλα τα προϊόντα της εταιρείας μας.

Ποιος είναι ο σκοπός της κίνησής σας αυτής και με ποιες ενέργειες υλοποιείται; Περιγράψτε μας τις νέες διαδικασίες τις οποίες έχετε εφαρμόσει.

Ο σκοπός είναι να ανανεώσουμε την εικόνα και να πούμε στους πελάτες μας «Είμαστε μια παλιά εταιρεία με παραδοσιακές αρχές αλλά ξέρουμε να ανανεωνόμαστε και να ηγούμαστε των εξελίξεων». Θεωρώ πως μια εταιρεία δείχνει από την εταιρική της ταυτότητα την σοβαρότητα με την οποία εκλαμβάνει τη δουλειά της.

Η ανανέωση μας δεν είναι μόνο σε επίπεδο λογοτύπου αλλά είναι σε όλα τα επίπεδα. Έτσι, έχουμε εφαρμόσει αυστηρές διαδικασίες για την ασφάλεια κατά την εργασία, οργανώνουμε εκπαιδευτικά σεμινάρια για το προσωπικό μας αλλά και για του πελάτες μας, έχουμε πλέον στην ομάδα μας άτομο που ασχολείται αποκλειστικά με την κοινωνική ευθύνη και το κοινωνικό πρόσωπο της εταιρείας μας, έχουμε δημιουργήσει το Μουσείο Λούλη για να ενημερώσουμε το κοινό για την ιστορία του ψωμιού, το προϊόν των πελατών μας!

Αυτά είναι λίγα από τα όσα έχουμε κάνει τα τελευταία χρόνια για να εξελίξουμε το χαρακτήρα μας τόσο εσωτερικά όσο και εξωτερικά. Βέβαια, η εξέλιξη δεν σταματάει και είναι συνεχής.





Ένα εξαιρετικό έργο πολιτισμού είναι το Μουσείο Λούλη «Από το Στάρι στο Ψωμί». Δώστε μας μερικές πληροφορίες για την αρχική ιδέα και τους στόχους ίδρυσης του.

Η αγάπη της οικογενείας μας για το ευλογημένο αυτό προϊόν που με σεβασμό εδώ και επτά γενεές παράγουμε μας οδήγησε στην συλλογή αντικειμένων σχετικά με τον κύκλο σιτάρι-αλεύρι-ψωμί.

Η συλλογή αυτή εμπλουτίστηκε από γενεά σε γενεά ενώ τα μηχανήματα από παλαιότερους μύλους μας την ολοκλήρωσαν. Η ανάγκη να διατηρηθεί ζωντανή η παράδοση που ακολουθεί τον κύκλο σιτάρι-αλεύρι-ψωμί και τείνει με το πέρασμα των αιώνων να καθεί. Η ενημέρωση των νέων σχετικά με την ιστορία 10.000 χρόνων του πιο βασικού είδους της ανθρώπινης διατροφής, με σημαντικό ρόλο όχι μόνο στην επιβίωση του ανθρώπου αλλά και στον πολιτισμό. Η σημασία του ψωμιού στη θρησκευτική ζωή και η τεράστια διατροφική του αξία ήταν παράγοντες καθοριστικοί που μας οδήγησαν στο όραμα ενός μουσείου όπου θα μπορούσαν αφενός να συγκεντρωθούν και να αναδειχθούν όλα αυτά τα αντικείμενα και αφετέρου να επικοινωνηθούν στη νέα γενιά. Αποφασίσαμε ότι ο καλύτερος χώρος για την στέγασή του ήταν το κτήριο των Μ.Α.Γ. που αποτελεί και τον φυσικό χώρο πολλών από τα εκθέματα όντας παράλληλα ένα ιστορικό κτήριο. Βασικός στόχος του Μουσείου είναι να αναδείξει την διατροφική και πολιτισμική αξία του ψωμιού. Δυστυχώς, πολλές νέες μέθες διατροφής «πολεμάνε» το ψωμί και είναι καθήκον μας να αναδείξουμε στα παιδιά την αξία του.

Ποιος είναι ο απολογισμός σας μετά την ολοκλήρωση του πρώτου χρόνου λειτουργίας του Μουσείου;

Το Μουσείο τον πρώτο χρόνο λειτουργίας του στέφθηκε από μεγάλη επιτυχία. Δεχθήκαμε συνολικά πάνω από 10'000 επισκέπτες, κυρίως σχολεία. Έχουμε δημιουργήσει εκπαιδευτικά βίντεο τα οποία και προβάλλουμε στα παιδιά για να μάθουν καλύτερα την ιστορία του ψωμιού και τον κύκλο του σταριού – ψωμιού. Αξίζει να σας πω ότι λόγω της μοναδικότητας του

Μουσείου πρόσφατα μας επισκέφτηκε μια ομάδα γερμανών μυλωνάδων.

Το Μουσείο Λούλη είναι πλήρως χρηματοδοτούμενο από την εταιρεία μας και η είσοδος σε αυτό είναι ελεύθερη.

Για περισσότερες πληροφορίες οι αναγνώστες μπορούν να επισκεφτούν την ιστοσελίδα μας στο www.loulismuseum.gr

Οι δραστηριότητές σας καλύπτουν ένα ευρύ φάσμα αναγκών της εγχώριας αγοράς, αλλά και του εξωτερικού. Ποιοι είναι οι μελλοντικοί στόχοι της εταιρείας σας;

Σήμερα στην Ελλάδα είμαστε ενεργοί αποκλειστικά στην άλεση σιτηρών και στην πώληση ποιοτικών αλεύρων σε αρτοποιούς, σε καταναλωτές αλλά και σε βιομηχανίες. Είμαστε περήφανοι που όλες οι μεγάλες βιομηχανίες αλλά και όλοι οι αρτοποιοί που αναζητούν την ποιότητα και την σταθερότητα στα προϊόντα τους επιλέγουν να συνεργάζονται μαζί μας. Βασική αρχή μας είναι η ποιότητα και η σταθερότητα των αλεύρων μας – αυτό το επιτυγχάνουμε αγοράζοντας μόνο τα καλύτερης ποιότητας σιτηρά και μη θυσιάζοντας την ποιότητα μας στο βωμό του κόστους.

Είμαστε ενεργοί και στην αναζήτηση ευκαιριών στο εξωτερικό και ειδικά στα κράτη της Μέσης Ανατολής. Μετά την συνεργασία που συνάψαμε με την εταιρεία Al Dahra από τα Ηνωμένα Αραβικά Εμιράτα έχουμε καταφέρει να ανοίξουμε αρκετές πόρτες σε αυτές τις χώρες και ερευνούμε όλες τις ευκαιρίες, πάντα στον χώρο των αλεύρων.

Στόχος μας είναι να καλύπτουμε στο έπακρο τις ανάγκες των πελατών μας και να μπορούμε να προσφέρουμε συνεχώς νέα και καινοτόμα προϊόντα αλεύρων στην αγορά. Για εμάς στο επίκεντρο είναι πάντα ο πελάτης – αν ο πελάτης είναι ευχαριστημένος από την συνεργασία του μαζί μας, τότε θα μπορούμε και εμείς να αναπτυχθούμε. Είναι άλλωστε εμφανές ότι μόνο οι αρτοποιοί που επενδύουν στην ποιότητα των προϊόντων τους και οι οποίοι σέβονται τους πελάτες τους καταφέρνουν και εξελίσσονται.

ΣΑΣ ΠΕΡΙΜΕΝΟΥΜΕ ΣΤΗ ΝΟ. 1 ΕΚΘΕΣΗ ΤΗΣ ΡΩΣΣΙΑΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ ΚΑΙ ΤΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ



WWW.MODERNBAKERY-MOSCOW.COM



22 – 24 ΑΠΡΙΛΙΟΥ 2015

EXPOCENTRE MOSCOW



ORGANISER

OWP OST-WEST-PARTNER GMBH
ULMENSTRASSE 52F | 90443 NÜRNBERG
GERMANY | PHONE +49 (0)911 50711-140
INFO@MODERNBAKERY-MOSCOW.COM



ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

"Μελίαρτος"

Η σύγχρονη εκδοχή της παράδοσης

Συνέντευξη με τον κ. Δημήτρη Διγενόπουλο {Διευθύνων Σύμβουλος της "Μελίαρτος"}

Μία νέα επιχείρηση στον κλάδο της αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής που έχει καταφέρει να κλέψει τις εντυπώσεις, είναι ο Μελίαρτος. Σε έναν ιδιαίτερα διαμορφωμένο χώρο στην καρδιά της Αθήνας, δίνει μία μοναδική ευκαιρία στους επισκέπτες του να απολαύσουν παραδοσιακά ελληνικά εδέσματα, αλλά και πιο σύγχρονες δημιουργίες, που ικανοποιούν όλες τις απαιτήσεις.



Ποια ήταν η ιδέα που έδωσε το έναυσμα για τη δημιουργία του Μελίартου και ποια είναι η φιλοσοφία του;

Η ιδέα είναι να βρούμε ποιοτικές, επιλεγμένες πρώτες ύλες σε όλη την Ελλάδα και να τις μετατρέψουμε σε υψηλής διατροφικής αξίας τελικό προϊόν σε προσιτές και ανταγωνιστικές τιμές. Η αφορμή για την απόφαση να δημιουργήσουμε το Μελίarto ήρθε όταν έψαχνα να αγοράσω για τον 2 ετών γιο μου μια τυρόπιτα με χειροποίητο φύλλο από ελαιόλαδο και γέμιση από τυρί φέτα. Παρά το ότι ασχολούμαι με το χώρο της διατροφής πάνω από 20 χρόνια δυσκολεύτηκα να βρω στην Αθήνα μία πραγ-

ματικά σπιτική τυρόπιτα. Έτσι αποφάσισα να τη δημιουργήσω.

Το κατάστημα έχει σχεδιαστεί με πολύ ιδιαίτερο τρόπο και περιλαμβάνει πολλά μέρη με διαφορετικά προϊόντα. Πείτε μας λίγα λόγια για το καθένα και τις δημιουργίες του.

Ο Μελίartος είναι μια νέα πρωτότυπη πρόταση στον τομέα της εστίασης στην Αθήνα. Είναι ένας πολυχώρος με γεύσεις από την ελληνική παράδοση που συνδυάζει τέσσερις διαφορετικές γωνιές: το Πιτοπωλείο, το Καφενείο, το Γαλακτοπωλείο και το Κουζίνακι. Χαρακτηριστικό του καταστήματος, τόσο σε επίπεδο



αρχιτεκτονικό όσο και γεύσεων, είναι ότι «παντρεύει» αρμονικά το παραδοσιακό στοιχείο με το μοντέρνο.

Ο επισκέπτης μπαίνοντας στο χώρο θα βρεθεί στο Πιτοπωλείο μας, όπου μπορεί να γευτεί παραδοσιακές πίτες με χειροποίητο φύλλο. Στην άλλη πλευρά, βρίσκεται το Καφενείο μας, όπου φτιάχνουμε ελληνικό καφέ στη χόβολη, τον οποίο, καινοτομώντας, εκτός από ζεστό, τον σερβίρουμε και παγωμένο. Δίπλα του, συναντάμε το Γαλακτοπωλείο με το εκπληκτικό μας ρυζόγαλο και το χειροποίητο μπακλαβά, μαζί με καρυδόπιτα, τσουρέκι, φρέσκο γιαούρτι και αυθεντικό χειροποίητο παγωτό. Στο βάθος βρίσκεται το Κουζινάκι, όπου δημιουργούμε καθημερινά λαχταριστές ομελέτες και τυλιχτές ελληνικές πίτες, σερβίρουμε πρωινό και φρεσκοστυμμένους χυμούς εποχής, κόβουμε σαλάτες και μαγειρεύουμε τα πιάτα ημέρας.

Πολλά από τα προϊόντα σας είναι βασισμένα σε παραδοσιακές ελληνικές συνταγές, ίσως με ορισμένες σύγχρονες παραλλαγές. Ποιοι ήταν οι λόγοι που σας οδήγησαν σε αυτή την επιλογή;

Ακόμη και σήμερα που παντού υποτίθεται ότι «προάγεται» η ελληνικότητα, ελάχιστοι τολμούν να στηριχτούν μόνο σε ελληνικές πρώτες ύλες και συνήθως τις χρησιμοποιούν ως κράχτη για να πουλήσουν τις συνήθως φθηνότερες και λιγότερο ποιοτικές εισαγόμενες. Στο Μελίαρτο, πολύ πριν από την εποχή της λεγόμενης «κρίσης», αποφασίσαμε να στηρίξουμε και να στηριχτούμε σε ποιοτικούς Έλληνες παραγωγούς και ο καλύτερος τρόπος για να αναδείξουμε τα προϊόντα τους είναι μέσα από παραδοσιακές συνταγές από όλη την Ελλάδα. Έτσι λοιπόν με μικρές μεταμοντέρνες παραλλαγές προσφέρουμε στους πελάτες μας σπιτικές συνταγές όπως την πίτα μουσακά, την πίτα γεμιστά, τη λαδένια Κιμώλου με καραμελωμένα κρεμμύδια, την ομελέτα με παστράμι από τη Δράμα, το ρυζόγαλο με φυσική βανίλια ή μαστίχα Χίου, το γιαούρτι με σοκολάτα και μέλι, τις μπάρες δημητριακών με σουσάμι και σταφίδες και πολλές ακόμη.

Για τις συνταγές μας χρησιμοποιούμε μόνο βασικές πρώτες ύλες, όπως εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο από τη Λαμία, αυγά αχυρώνα από την Άμφισσα, χειροποίητα αλλαντικά από τη

Δράμα, λουκάνικα από τη Λάρισα. Όλα μας τα υλικά προέρχονται από επιλεγμένους Έλληνες παραγωγούς, που καλλιεργούν με μεράκι τη γη τους δίνοντας έμφαση στην ποιότητα και τη γεύση των προϊόντων τους.

Ο Μελίαρτος έχει σαν μότο το «μάθε να τρως σωστά» και πιστεύουμε ότι οι ελληνική παράδοση και οι σπιτικές συνταγές είναι ένα όμορφος τρόπος να το πετύχεις.

Όσον αφορά στον καφέ, ποιες φαίνονται να είναι οι προτιμήσεις των πελατών σας;

Στο τμήμα του καφενείου έχουμε καινοτομήσει συνεργαζόμενοι με την πρότυπη μονάδα επεξεργασίας καφέ «Νέктар» από το Άργος και τον barista Σταύρο Λαμπρινίδη, προωθώντας τον ελληνικό καφέ στη χόβολη σε μία παγωμένη version. Η αλήθεια είναι ότι αρέσει πολύ και η ιδέα και το αποτέλεσμα αλλά ο χρόνος που απαιτείται για την παρασκευή του - γύρω στα 5 λεπτά - αποθαρρύνει τον κόσμο, που στην Ερμού συνήθως κινείται με κεκτημένη ταχύτητα, και τον ωθεί στη λύση του εσπρέσο ή του καπουτσίνο.

Η παρουσία σας στην ελληνική αγορά μετράει μόλις εννέα μήνες, όμως η απήχηση φαίνεται να είναι σημαντική. Εσείς πως εισπράττετε την ανταπόκριση του κόσμου;

Πραγματικά είμαστε πολύ ευχαριστημένοι από την ανταπόκριση του κόσμου. Αυτό φαίνεται πολύ περισσότερο τα Σαββατοκύριακα όταν και ανεβαίνει πολύ ο μέσος όρος απόδειξης από πελάτες που έχουν δοκιμάσει τα προϊόντα μας σε κάποια βόλτα τους στην αγορά και μας επισκέπτονται ξανά με ηρεμία ώστε να απολαύσουν περισσότερες γεύσεις με την οικογένειά τους ή με τους φίλους τους.

Ποιοι είναι οι μελλοντικοί στόχοι του Μελιάρτου;

Ο στόχος μας είναι να πετύχει το πρώτο μας κατάστημα και άμεσα να αναπτύξουμε την ιδέα του Μελιάρτου, της ελληνικότητας, των επιλεγμένων πρώτων υλών, των παραδοσιακών συνταγών σε μεγάλες πόλεις της Ευρώπης και της Αμερικής, όπου είμαστε βέβαιοι ότι η αγάπη για την ελληνική-μεσογειακή διατροφή θα αποτελέσει εκέγγυο για την επιτυχία.

ΕΚΘΕΣΗ

Europain: Άλλη μία χρονιά επιτυχίας

Μία από τις μεγαλύτερες εκθέσεις της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής ολοκλήρωσε τον φετινό της κύκλο, με τον απολογισμό να είναι άκρως θετικός. Συνολικά 804 εκθέτες και εταιρείες από 29 χώρες φρόντισαν να συμμετάσχουν ενεργά στην Europain & Intersuc, η οποία φέτος έλαβε χώρα από τις 8 έως τις 12 Μαρτίου, σε συνδυασμό με τη SuccessFood, για να υποδεχθεί πλήθος επισκεπτών και επαγγελματιών από όλον τον κόσμο.

Για ακόμη μία χρονιά τα βλέμματα του κλάδου συγκεντρώθηκαν στο Παρίσι, με την έκθεση να πρωτοστατεί στις εξελίξεις. 76.950 επαγγελματίες από 138 χώρες παραβρέθηκαν στο ετήσιο ραντεβού, ξεπερνώντας κάθε ρεκόρ προκειμένου να ανακαλύψουν όλες τις καινοτομίες και τα προϊόντα της σύγχρονης αγοράς.

Η τεχνογνωσία και η δημιουργικότητα των επαγγελματιών που δραστηριοποιούνται στους κλάδους της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής ήρθαν στο προσκήνιο με 2.480 επιδείξεις κατά τη διάρκεια των πέντε ημερών της έκθεσης, προσελκύοντας τους επισκέπτες και αποδεικνύοντας ότι παρά την οικονομική κρίση, η Europain & Intersuc παραμένει ένα δυναμικό σημείο συνάντησης για τους επαγγελματίες.

Και η SuccessFood στη δεύτερή της «εμφάνιση» κατάφερε να δώσει για άλλη μία φορά στήριξη και σημαντικά εφόδια στους επαγγελματίες που ψάχνουν λύσεις για τη νέα καταναλωτική τάση που απαιτεί γευστικά και γρήγορα σνακ μέσα στην ημέρα. Έτσι, στα πλαίσια της έκθεσης αναδείχθηκαν μοναδικές αλμυρές δημιουργίες, αλλά και εξοπλισμός που μπορούν να βοηθήσουν σημαντικά τους επαγγελματίες στον σκοπό τους αυτόν.

Όσο για το κομμάτι των διαγωνισμών, κατάφερε να συναρπάσει και πάλι τους επισκέπτες. Οι 170 διαγωνιζόμενοι που συμμετείχαν δημιούργησαν μοναδικές γευστικές προτάσεις, αποδεικνύοντας το ταλέντο και τη δημιουργικότητά τους σε πολλούς διαφορετικούς τομείς. Φυσικά, σημαντικό κομμάτι της επιτυχίας της έκθεσης του 2014 ήταν και η στήριξη που έλαβε από τους συνεργάτες της ΕΚΙΡ, ιδιοκτήτριας της έκθεσης Europain, που φρόντισε για τη δημιουργία μία ακόμη μοναδικής διοργάνωσης.

Η καινοτομία στο επίκεντρο

Μέσω των εκθετών οι επισκέπτες είχαν την ευκαιρία να γνωρίσουν όλα τα νέα προϊόντα και τις καινοτομίες του κλάδου, αποκτώντας άμεσα μία έγκυρη εικόνα για τα μέσα που θα διαμορφώσουν την σύγχρονη αγορά.

Μία δραστηριότητα που βοήθησε σημαντικά τον σκοπό αυτό, ήταν η απονομή των Βραβείων Καινοτομίας Europain 2014,

που έλαβε χώρα στις 8 Μαρτίου και ανέδειξε τους κορυφαίους του κλάδου στους τομείς της παραγωγής εξοπλισμού και παροχής υπηρεσιών για τη χρονιά αυτή.

Οι διαγωνισμοί της Europain & Intersuc

Για άλλη μια φορά οι εντυπωσιακοί διαγωνισμοί κατάφεραν να κλέψουν τις εντυπώσεις των επισκεπτών και να δώσουν τον κατάλληλο χώρο έκφρασης του ταλέντου των επαγγελματιών.

Οι κορυφαίοι αρτοποιοί

Οι 24 καλύτεροι αρτοποιοί διεθνώς που είχαν διαγωνιστεί στα Louis Lesaffre Cups το 2009 και το 2011 ή στο Bakery World Cup του 2012, συγκεντρώθηκαν στον φετινό διαγωνισμό ώστε να κερδίσουν τον πολυπόθητο τίτλο του Master Baker για το 2014. Όλοι οι διαγωνιζόμενοι εντυπωσίασαν με το υψηλό τους επίπεδο, όμως τελικά νικητές αναδείχθηκαν οι εξής: Yuki Nagata(Ιαπωνία) στην κατηγορία του Ψωμιού, Hakan Johansson(Σουηδία) στην κατηγορία της Βιεννέζικης Ζύμης και Antoine Robillard(Γαλλία) στην Καλλιτεχνική κατηγορία.

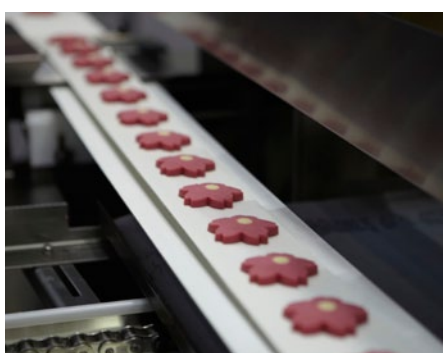
Ο Διεθνής Διαγωνισμός Ζαχαροπλαστικής Τέχνης

Ο συγκεκριμένος διαγωνισμός αποτελούνταν από ομάδες διαγωνιζομένων με άνδρες και γυναίκες, που χάρισαν πολλές «γλυκές» στιγμές σε όσους παραβρέθηκαν. Την κορυφή κατέκτησε η ομάδα της Γαλλίας, με την Ιαπωνία και τη Σιγκαπούρη να ακολουθούν.

Το κύπελλο των Γαλλικών Σχολών

Μπορεί οι διαγωνιζόμενοι να ήταν μόνο μαθητές, όμως το επίπεδό τους αποδείχθηκε εξαιρετικά υψηλό και κατάφεραν να εντυπωσιάσουν με τις δημιουργίες τους, τόσο το κοινό όσο και την κριτική επιτροπή, που αποτελούνταν από κορυφαίους επαγγελματίες αρτοποιούς και ζαχαροπλάστες.

Στην κατηγορία των νέων ταλέντων κέρδισε η ομάδα του Lycée Professionnel Saint Joseph Saint Marc(Concarneau), ενώ στην κατηγορία της «Υπεροχής» κορυφαία αναδείχθηκε η ομάδα του CFA des Compagnons du Devoir et du Tour de France(Strasbourg).



Οι διαγωνισμοί της SuccessFood

Το Βραβείο Bocuse d'Or France

Στον διαγωνισμό αυτόν οι πέντε υποψήφιοι έδωσαν «μάχη» για την πρώτη θέση, η οποία θα τους εξασφάλιζε μία θέση ανάμεσα στους πρώτους επιλαχόντες του αντίστοιχου Ευρωπαϊκού διαγωνισμού και μετά από πεντέμιση ώρες που κράτησε το διαγωνιστικό μέρος, οι κριτές πήραν την απόφασή τους.

Ο νικητής, Nicolas Davouze, θα λάβει μέρος στον τελικό για την επιλογή των συμμετεχόντων του Bocuse d'Or που θα πραγματοποιηθεί στα πλαίσια της Gastronord της Στοκχόλμης στις 7 και 8 Μαΐου 2014. Την πρώτη τριάδα συμπλήρωσαν οι Florian Favario και Sébastien Caillaud.

Το Γαλλικό Πρωτάθλημα Καφέ

Το Πρωτάθλημα Καφέ έδωσε την ευκαιρία στο αγαπημένο ρόφημα και τους δημιουργούς του να έρθουν στο προσκήνιο, με το μοναδικό τους ταλέντο.

Το Παγκόσμιο Πρωτάθλημα Barista ανέδειξε τη δημιουργικότητα των ειδικών και την τεχνογνωσία τους γύρω από τα ζητήματα του καφέ, με τους κριτές να απονέμουν την πρώτη θέση στον Luca Casadei και τους Kevin Ayers και Charlotte Malaval να ακολουθούν. Ένα ακόμη ενδιαφέρον διαγωνιστικό μέρος είχε σκοπό να ανακαλύψει τον Πρωταθλητή στη Γευσιγνωσία Καφέ, με τους διαγωνιζόμενους να προσπαθούν να αναγνωρίσουν τις γευστικές και αρωματικές διαφορές ανάμεσα σε πολλές ποικιλίες καφέ. Τις τρεις πρώτες θέσεις κατέκτησαν οι Sébastien Maurer, Sadri Adibi και François Canivet αντίστοιχα.

Όσο για το αγαπημένο πλέον Πρωτάθλημα Latte Art, που αποτελεί έναν άκρως καλλιτεχνικό διαγωνισμό, έδωσε εξαιρετικά θαυμάσια αποτελέσματα με όμορφα στολίσια του καφέ εξολοκλήρου δημιουργημένα από αφρόγαλα. Πρώτη στην κατηγορία αυτή αναδείχθηκε η Magdalena Brodzinska με τους Anthony Calvez και Mati Touis να ολοκληρώνουν την τριάδα.

Αυτή τη χρονιά ο Irish Coffee είχε την τιμητική του, καθώς οι διαγωνιζόμενοι του Πρωταθλήματος World Coffee in Good Spirits κλήθηκαν να τον επανεφεύρουν ως μία από τις δημιουργίες τους με φαντασία και δημιουργικότητα, γεγονός που οδήγησε σε εντυπωσιακά αποτελέσματα και τοποθέτησε τον Nir Chouchana στην κορυφή, με τους Roberto Cuccurullo και Laurent Baron στις επόμενες θέσεις.

Ο τομέας του καφέ ολοκληρώθηκε με τον Διεθνή Διαγωνισμό για τους Παρασκευαστές Καφέ, που επέτρεψε στο κοινό να γνωρίσει όλα τα μυστικά της διαδικασίας παρασκευής του καφέ και ανέδειξε στο έπακρο τις γνώσεις και το ταλέντο των διαγωνιζόμενων. Έτσι τις τρεις πρώτες θέσεις κατέκτησαν οι Dinh Phong, Sébastien Racineux και Chung-Leng Tran.

Φεστιβάλ Senses & Chocolate

Για πρώτη φορά η SuccessFood φιλοξένησε το Φεστιβάλ Senses & Chocolate, με τη διοργάνωση της Planet Gout, το οποίο έφερε σε επαφή θιασώτες αλλά και ειδικούς του λατρεμένου αυτού γλυκού υλικού.

Η πρωτοποριακή συγκέντρωση επαγγελματιών έστρεψε την προσοχή στην πλούσια γεύση της σοκολάτας και περιλάμβανε και ένα Master Class σε συνδυασμό με τεστ γευσιγνωσίας, τη «σολή» κακάο και σοκολάτας, αλλά και δύο διαγωνισμούς.

Τον διαγωνισμό για τον Καλύτερο Σχεδιασμό και το Γευστικό Αποτέλεσμα στη Σοκολάτα κέρδισε ο Jacques Bellanger, chocolatier από την πόλη Le Mans, ενώ το Διεθνές Βραβείο για την Μοναδικής Προέλευσης Σοκολάτα κέρδισε ο Pierre Marcolini από τις Βρυξέλλες.

Μετά από τη μοναδική επιτυχία που σημείωσε και φέτος, η European & Intersuc ανανεώνει το ραντεβού της με τους επαγγελματίες της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής για το 2016, με σημαντικές συμμετοχές και πολλές ενδιαφέρουσες δράσεις.

ΕΚΘΕΣΗ

Έκλεψε τις εντυπώσεις η IBATECH 2014

Σε ένα διάστημα με πολλές εκδηλώσεις στοχευμένα για τους αρτοποιούς, η IBATECH κατάφερε να εντυπωσιάσει για ακόμα μία χρονιά. Η Κωνσταντινούπολη συγκέντρωσε τα βλέμματα των επαγγελματιών και όχι μόνο, χάρη στον θεσμό αυτόν, που πραγματοποιείται υπό την αιγίδα της Messe Stuttgart και κατάφερε να αναπτυχθεί ξεπερνώντας τα μέχρι τώρα δεδομένα.



Μετά από τέσσερις ημέρες που διήρκεσε η IBATECH 2014, το μόνο που μπορούσε να δει κάποιος στον χώρο ήταν ικανοποιημένους εκθέτες, επαγγελματίες και επισκέπτες, οι οποίοι είχαν μία εξαιρετική ευκαιρία να έρθουν σε άμεση επαφή και να ενημερωθούν για τον κλάδο. Από τις 10 έως και τις 13 Απριλίου, 63.696 επισκέπτες βρέθηκαν στο σημείο συνάντησης της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής, αποδεικνύοντας τη σημαντική απήχηση της έκθεσης και την τεράστια εξέλιξη που έχει σημειώσει με την παρουσία της τα τελευταία χρόνια.

Πέρα από τη σημαντική αύξηση της προσέλευσης, σημειώθηκε εξίσου μεγάλο ενδιαφέρον από τους εκθέτες, οι οποίοι ανήλθαν στους 289 και ξεπέρασαν τα δεδομένα της έκθεσης του 2012. Ανάμεσα τους συγκαταλέχθηκαν αρκετοί κορυφαίοι επαγγελματίες της διεθνούς αγοράς, με σκοπό να παρουσιάσουν όλες τις καινοτομίες και τα σύγχρονα προϊόντα που έχουν να προσφέρουν στην αρτοποιία, τη ζαχαροπλαστική, το παγωτό και τη σοκολάτα.

Εξαιρετικά ενδιαφέρονσα ήταν και η μεγάλη ελληνική συμμετοχή στην έκθεση. Η Elin, η Λάπας Α.Ε. και η Lesaffre, σημαντικές εταιρείες που δραστηριοποιούνται στην Ελλάδα, φρόντισαν να συμμετάσχουν ενεργά στις εκδηλώσεις, δίνοντας ένα δυναμικό «παρών». Επιπλέον, το στίγμα της νέας γενιάς, που αναμένεται να πάρει τη σκυτάλη



στον κλάδο μελλοντικά, δόθηκε από τους σπουδαστές του ΙΕΚ Νομού Μουδανιών, οι οποίοι βρέθηκαν στην εκδήλωση και αποκόμισαν μία σημαντική εμπειρία ερχόμενοι σε άμεση επαφή με κορυφαίους επαγγελματίες.

Φυσικά, η έκθεση ήταν η κατάλληλη περίπτωση τόσο για να ενημερωθούν όλοι οι παρευρισκόμενοι για τις τρέχουσες εξελίξεις και τα νεότερα του κλάδου, όσο και για να ξεκινήσουν παραγωγικές συζητήσεις με ουσιαστική ανταλλαγή απόψεων για φλέγοντα ζητήματα. Οι τέσσερις αίθουσες της έκθεσης, που κάλυψαν συνολικά 45.000 τετραγωνικά μέτρα, κατακλύστηκαν από ειδήμονες του εκάστοτε κλάδου, οι οποίοι προήλθαν από 83 διαφορετικές χώρες και έδωσαν τη δική τους ιδιαίτερη οπτική στην έκθεση. Μάλιστα, ορισμένες χώρες όπως η Βουλγαρία, το Ιράν, το Αζερμπαϊτζάν, η Ελλάδα, η Γερμανία και άλλες, αναδείχθηκαν στις πιο σημαντικές χώρες όσον αφορά στη συμμετοχή και την προσέλευση συμμετεχόντων.

Όλα δείχνουν ότι ο θεσμός αυτός αυξάνει σημαντικά την απή-

χσή του με το πέρασμα του χρόνου. Φυσικά, ένα σημαντικό στοιχείο προς αυτή την κατεύθυνση είναι και η κορυφαία θέση που κατέχουν τα αρτοποιήματα στη διατροφή των Τούρκων. Αυτή τη στιγμή οι Τούρκοι κατέχουν την πρώτη θέση στον κόσμο για την κατανάλωση των προϊόντων αυτών, καθώς υπολογίζεται ότι αυτή φτάνει στα 165 κιλά το άτομο ανα έτος, γεγονός που αναδεικνύεται ειδικά σε σύγκριση με άλλες χώρες, όπως η Γερμανία στην οποία η αντίστοιχη κατανάλωση φτάνει τα 80 κιλά. Φαίνεται, λοιπόν, ότι ο κλάδος γνωρίζει σημαντική ανάπτυξη στην γειτονική μας χώρα, με την αγορά να κινείται δυναμικά και να προσελκύει ολοένα και περισσότερους παραγωγούς και επαγγελματίες.

Τόσο οι επισκέπτες όσο και οι διοργανωτές έμειναν εξαιρετικά ικανοποιημένοι από την επιτυχία της IBATECH 2014, οπότε δε θα μπορούσαν παρά να ανανεώσουν το ραντεβού τους με τον κλάδο για τις 7 με 10 Απριλίου του 2016.

Τα εσπεριδοειδή στην διατροφή του ανθρώπου

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

Έχοντας μεγαλώσει μέσα στα πορτοκαλοχώρια του Ν. Χανίων στην Κρήτη, θα ήταν πολύ δύσκολο να μην αφιερώσω ένα άρθρο για αυτήν την υπέροχη κατηγορία φυτών, τα εσπεριδοειδή, τα οποία στα Αγγλικά τα βρίσκουμε με την ορολογία "Citrus". Τα είδη του γένους "Citrus" λοιπόν, ανήκουν στην οικογένεια των Rutaceae και είναι ένα από τα πιο εμπορεύσιμα φρούτα παγκοσμίως.



Η ταξινόμησή τους είναι δύσκολη, αλλά για δική μας ευκολία μπορούμε εν μέρει να τα διακρίνουμε σύμφωνα με τον πίνακα 1.

Πίνακας 1

Ποικιλίες εσπεριδοειδών	Ομάδες	Επιμέρους ομάδες
Πορτοκάλια (Citrus sinensis)	Ομφαλοφόρα	Atwood, Fisher, New Hall, Μέρλιν Lane Late Navelina, Navelate
	Όψιμα Βαλέντσια	Olinda, Frost, Cambell, Midnight, Delta Liu Gim Gong
	Αιματόσαρκα πορτοκάλια ή σαγκουίνια	Moro, Tarocco Sanguinelli
	Κοινά ή ξανθά πορτοκάλια	
Μανταρίνια	Κλημεντίνες Κοροϊκής	
	Ισπανικές Κλημεντίνες	Clemenules Clemepons, Fina, κ.α.
	Ιταλικές Κλημεντίνες	Commune, Spinoso
	Υβρίδια κλημεντινών	Fortune Nova Page
	Κοινά ή μεσογειακά	Willow – leaf, Avana Tardivo di Giaculi
	Tangors	
	Tangelos	
Λεμονιές	Ιταλικές, Ισπανικές	
	Ελληνικές	Μαδαλνή, Καρυστίνη, Αδαμοπούλου, Ζαμπετάκη
Grape - fruit		
Νεραντζιά	Κοινές Γλυκόπικρες Καλλωπιστικές	
Κιτριά	Ξινή Γλυκιά	
Περγαμόντα		
Φράπες		
Κουμ- κουάι		

Ως γνωστόν, δίαιτες πλούσιες σε φρούτα και λαχανικά έχουν συσχετισθεί με πολλά οφέλη για την υγεία. Τα εσπεριδοειδή έχουν χαρακτηριστεί εδώ και χρόνια από τον Π. Ο. Υ και τον F. A. Ο. ως:

- Γευστικά τρόφιμα
- Απαραίτητα στην διατροφή του ανθρώπου
- Πλούσια σε βιταμίνες, ιχνοστοιχεία, φυτικές ίνες κ φυτοχημικά, τα οποία είναι απαραίτητα για:
 - Την ανάπτυξη
 - Την καλή υγεία
 - Την προστασία από διάφορες χρόνιες ασθένειες

Τι είναι όμως αυτό που τα κάνει τόσο ιδιαίτερα; Όπως φαίνεται, τα εσπεριδοειδή περιέχουν μία ποικιλία από βιταμίνες, ιχνοστοιχεία, φυτικές ίνες και φυτοχημικά όπως τα καροτενοειδή, τα φλαβονοειδή, και τα λεμονοειδή, τα οποία δείχνουν να δρουν ευεργετικά στις διάφορες βιολογικές λειτουργίες του οργανισμού. Ο

πίνακας 2 παρουσιάζει μία ανάλυση των θρεπτικών συστατικών σύμφωνα με το USDA. Ας τα δούμε όμως λίγο πιο αναλυτικά.

Πίνακας 2

100 γρ	Πορτοκάλι	Γκρέιπ-φρουτ	Μανταρίνι	Λεμόνι
Θερμίδες	47	42	53	29
Φυτικές ίνες	2,4	1,6	1,8	2,8
Βιταμίνη C	53,2	31,2	26,7	53
Φυλικό	30	13	16	11
B1	0,087	0,043	0,058	0,04
Κάλιο	181	135	166	138
Ασβέστιο	40	22	37	26



Βιταμίνη C

Οι περισσότεροι άνθρωποι μπορούν να καλύψουν το 100% των αναγκών τους σε βιταμίνη C, με μέτρια κατανάλωση εσπεριδοειδών. Τα πορτοκάλια καλύπτουν περίπου το 116,2% των αναγκών μας σε βιταμίνη

Η συγκεκριμένη βιταμίνη είναι υδατοδιαλυτή και είναι γνωστή για τις αντιοξειδωτικές της δράσεις, την συμβολή της στο ανοσοποιητικό σύστημα και τον βοηθητικό της ρόλο στην απορρόφηση του σιδήρου. Πιο αναλυτικά:

- Ενισχύει το ανοσοποιητικό
- Εξουδετερώνει τις ελεύθερες ρίζες και προστατεύει από:
 - Καρκίνο
 - Φλεγμονώδεις νόσους
 - Καρδιαγγειακά νοσήματα
- Είναι σημαντική για την σύνθεση κολλαγόνου
- Είναι σημαντική για την απορρόφηση του σιδήρου

- Έλλειψή της προκαλεί σκορβούτο
- Φαίνεται ότι ενεργεί συνεργικά με τα υπόλοιπα φυτοχημικά

Καροτενοειδή και Βιταμίνη Α

Τα εσπεριδοειδή περιέχουν αρκετές μορφές καροτενοειδών. Τρόφιμα με πορτοκαλί και κίτρινο χρώμα συνήθως περιέχουν καροτενοειδή. Τα καροτενοειδή έχει βρεθεί ότι ενεργούν ως αντιοξειδωτικά, βελτιώνουν την ανοσοποιητική λειτουργία και ενισχύουν την λειτουργία των ματιών. Από τις πιο σημαντικές τους ιδιότητες είναι ο σχηματισμός της βιταμίνης Α.

Φυλλικό οξύ

Το φυλλικό οξύ είναι υδατοδιαλυτή βιταμίνη απαραίτητη για τον σχηματισμό DNA, τον μεταβολισμό της ομοκυστεΐνης και την παραγωγή πρωτεϊνών. Είναι απαραίτητη για την απορρόφηση του σιδήρου, ενώ έλλειψή της προκαλεί μεγαλοβλαστική αναιμία. Το φυλλικό οξύ είναι μία βιταμίνη, ιδιαίτερα σημαντική τους πρώτους μήνες της εγκυμοσύνης. Ελέγχοντας την συγκέντρωση της ομοκυστεΐνης, μειώνει τον κίνδυνο για αθηρωμάτωση και στεφανιαία νόσο. Τα εσπεριδοειδή είναι από τις καλές και χρήσιμες πηγές φυλλικού οξέος.

Φυτική Ίνα

Η χρησιμότητα των φυτικών ινών είναι αρκετά γνωστή στις μέρες μας. Τα εσπεριδοειδή περιέχουν τόσο διαλυτές όσο και μη – διαλυτές φυτικές ίνες. Οι διαλυτές συμβάλλουν στον έλεγχο των επιπέδων χοληστερίνης και σακχάρου, ενώ οι μη διαλυτές στην καλή λειτουργία του εντέρου και στον κορεσμό. Η πηκτίνη αποτελεί την κύρια διαλυτή φυτική ίνα των εσπεριδοειδών.

Κάλιο

Ιχνοστοιχείο απαραίτητο για την ισορροπία των υγρών στο σώμα μας και την λειτουργία του καρδιαγγειακού συστήματος, καθώς και για τον έλεγχο της αρτηριακής πίεσης. Τα εσπεριδοειδή και ιδιαίτερα το πορτοκάλι περιέχουν αρκετή ποσότητα καλίου, με αποτέλεσμα να είναι τελικά μύθος ότι ο χυμός πορτοκαλιού ανεβάζει την πίεση.

Φλαβονοειδή και Λεμονοειδή

Τα φλαβονοειδή είναι φαινολικές ουσίες οι οποίες διακρίνονται σε ακόμα μικρότερες ουσίες, όπως οι φλαβόνες, φλαβονόλες, ισοφλαβόνες, φλαβονόλες, ανθοκυανίνες, κουμαρίνες και άλλα. Τα εσπεριδοειδή είναι από τις κύριες πηγές φλαβονοειδών, εκ των οποίων η εσπερινίνη (κυρίως στα πορτοκάλια) και η ναρινγίνη (κυρίως στο γκρέιπ – φρουτ) είναι από τα πιο επικρατή. Τα φλαβονοειδή των εσπεριδοειδών φαίνεται ότι συμβάλλουν στην μείωση της χοληστερίνης και των τριγλυκεριδίων σε μελέτες σε ζώα. Βέβαια οι μελέτες χρειάζονται καλύτερο σχεδιασμό. Η πικρή γεύση των εσπεριδοειδών οφείλεται στα περιεχόμενα λεμονοειδή, όπως η λεμονίνη, τα οποία φαίνεται ότι δρουν προστατευτικά έναντι κάποιων μορφών καρκίνου.

Δεδομένα για ευεργετικές δράσεις στην υγεία

Οι μελέτες για τις δράσεις των εσπεριδοειδών για την υγεία είναι ακόμα σε δρόμο βελτίωσης. Φαίνεται ότι τα ευεργετικά αποτελέσματα έχουν να κάνουν με την συνεργατική δράση των διαφόρων συστατικών. Σε αυτό το σημείο συνειδητοποιούμε και την σημασία του να τρώμε ολόκληρο το φρούτο, από το



να καταναλώνουμε μεμονωμένα συστατικά σε συμπληρώματα. Υπάρχουν δεδομένα που δείχνουν ότι διαδραματίζουν προστατευτικό ρόλο σε καρδιαγγειακά νοσήματα και καρκίνο, συμβάλλουν στη μείωση των επιπέδων των λιπιδίων κα. Όλα αυτά συσχετίζονται με την περιεκτικότητα σε βιταμίνη C, φλαβονοειδή, φυλλικό οξύ, κάλιο και φυτικές ίνες.

Χρειάζεται να προσέχουμε;

Ένα από τα εσπεριδοειδή το οποίο χρειάζεται μία δέουσα προσοχή είναι το γκρέιπ – φρουτ, στο οποίο έχουμε αναφερθεί σε προηγούμενο τεύχος. Το συγκεκριμένο φρούτο παρεμποδίζει την δράση κάποιων φαρμάκων, οπότε πρέπει να καταναλώνεται με προσοχή ιδιαίτερα από άτομα που παίρνουν χάπια για την πίεση και την καρδιά γενικά.

Πώς μπορούμε να τα χρησιμοποιήσουμε;

Η μεσογειακή κουζίνα περιλαμβάνει τα εσπεριδοειδή στα πιάτα της. Δεν χρειάζεται να τα καταναλώνουμε μόνο ωμά ή σε χυμό. Αναλογιστείτε σε πόσα πιάτα έχετε προσθέσει πορτοκάλι, λεμόνι ή νεράντζι απλά και μόνο για μυρωδιά και γεύση. Είναι πραγματικά υπέροχο το πόσο αλλάζει η γεύση του λάχανου ή των χόρτων, όταν τα συνδυάσουμε με χυμό λεμονιού.

Πόσο πιο ανάλαφρη και δροσερή γίνεται η γεύση ενός κέικ ή μίας κρέμας όταν προστεθεί χυμός από κάποιο εσπεριδοειδές. Από τα αγαπημένα μου κουλουράκια είναι αυτά με την μυρωδιά από πορτοκάλι. Φυσικά, δεν πρέπει να ξεχνάμε τα γλυκά του κουταλιού και τις υπέροχες μαρμελάδες.

Δεν είναι όμως μόνο η κουζίνα που μπορούν να χρησιμοποιηθούν. Τα αποστάγματα των φρούτων έχουν σημαντική θέση και στην αρωματοθεραπεία.

Συμπέρασμα

Είμαστε ευλογημένοι που η χώρα μας έχει την δυνατότητα να παράγει τέτοια υπέροχα φρούτα. Από την άλλη, είναι συγκλονιστική η κρίση που περνάει το εμπόριο των συγκεκριμένων φρούτων μέσα στην χώρα μας, ενώ θα έπρεπε να ανθίζει. Είναι καιρός να εκτιμήσουμε τα προϊόντα μας και να τα προωθήσουμε όπως τους αρμόζει.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. Πρωτοπαπαδάκης Ευτύχιος, Δρ, (2010) Τα εσπεριδοειδή, Εκδόσεις Ψυχάλου, Αθήνα 2. Turner T, Burri B.J (2013) Potential Nutritional Benefits of current citrus consumption, review, Agriculture, 3, 170-187 3. Economos C, Clay W.D, Nutritional and health benefits of citrus fruits, <http://www.fao.org/docrep/x2650t/x2650t03.htm> 4. Oranges: <http://www.whfoods.com/genpage.php?tname=foodspice&dbid=37>

Πλεονεκτήματα από τη χρήση της βρώμης στην αρτοποιαστική

Γεώργιος Κουβουτσάκης {Γεωπόνος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων}

Η βρώμη μπορεί να χρησιμοποιηθεί στη διατροφή με πολλούς τρόπους. Συνήθως παρασκευάζεται ως πλιγούρι, μετά από τεμαχισμό των καρπών, ή ως αλεύρι βρώμης μετά από άλεση. Καταναλώνεται κυρίως σε μορφή χυλού, μπορεί όμως να χρησιμοποιηθεί και ως συστατικό σε πολλές συνταγές, όπως για παράδειγμα σε γλυκά, μπισκότα και ψωμί βρώμης. Μπορεί, επίσης, να καταναλωθεί ωμή. Στην Αγγλία η βρώμη χρησιμοποιείται και για την παρασκευή μπίρας.



Για την ανάπτυξη της βρώμης δεν απαιτούνται θερμά κλίματα και μεγάλη ηλιοφάνεια. Το φυτό είναι περισσότερο ανθεκτικό σε υγρό περιβάλλον σε σχέση με τα άλλα δημητριακά, το σιτάρι, το κριθάρι και την σίκαλη. Έτσι, η καλλιέργεια της αναπτύσσεται σε χώρες με σχετικά ψυχρό κλίμα και υψηλή συχνότητα βροχών κατά τους θερινούς μήνες, όπως είναι οι χώρες της κεντρικής και βόρειας Ευρώπης, ή ακόμη η μακρινή Ισλανδία. Η βρώμη είναι φυτό ετήσιας καλλιέργειας και η σπορά της μπορεί να γίνει είτε το φθινόπωρο, για θερισμό το καλοκαίρι, είτε την άνοιξη, για θερισμό νωρίς το φθινόπωρο.

Η θρεπτική αξία της βρώμης

Η βρώμη (*Avena Sativa*) είναι ένα είδος δημητριακού, πλούσιο σε φυτικές ίνες, με πολλά οφέλη για την υγεία. Πολλές έρευνες κατέληξαν στο συμπέρασμα πως οι φυτικές ίνες βελτιώνουν το λιπιδαιμικό προφίλ, ενώ συμβάλλουν και στην καλύτερη ρύθμιση της γλυκόζης του αίματος. Η βρώμη μπορεί να χαρακτηριστεί και ως «λειτουργικό» τρόφιμο, λόγω της περιεκτικότητάς της σε β-γλυκάνη, αφού το πύριό της περιέχει β-γλυκάνες σε ποσοστό 2,2-7,8%. Οι β-γλυκάνες είναι δομικοί πολυσακχαρίτες και απαντούν στα κυτταρικά τοιχώματα των δημητριακών σπόρων. Με άλλα λόγια, πρόκειται για διαλυτές φυτικές ίνες.

Η αύξηση της πρόσληψης φυτικών ινών κατά 1 g την ημέρα μπορεί να μειώσει τα επίπεδα της ολικής και της LDL (κακής) χοληστερόλης κατά 1,73 mg/dl και 2,2 mg/dl αντίστοιχα. Επίσης βελτιώνουν τα επίπεδα ινσουλίνης στο αίμα και μειώνουν το σωματικό βάρος, την αρτηριακή πίεση, τα τριγλυκερίδια και την LDL χοληστερόλη.

Η βρώμη είναι ένα δημητριακό με αξιοσημείωτη διατροφική αξία. Εκτός από τις φυτικές ίνες της, είναι πλούσια σε σύνθετους υδατάνθρακες, βιταμίνες του συμπλέγματος B, μαγνήσιο, φώσφορο, μαγγάνιο και πολύτιμα αντιοξειδωτικά, ενώ περιέχει καλής ποιότητας λιπαρά και είναι χαμηλή σε νάτριο και διαιτητική χοληστερόλη. Στον πίνακα που ακολουθεί φαίνεται η διαιτητική της αξία:

Πίνακας 1: Θρεπτική αξία ανά 100 g βρώμης

Θρεπτική Αξία Βρώμης	Περιεχόμενο / 100 g
Ενέργεια	1.628 kJ
Υδατάνθρακες	66,3 g
Διαιτητικές ίνες	10,6 g
Λιπαρά	6,9 g
Πρωτεΐνες	16,9 g
Βιταμίνη (B5)	1,3 mg
Βιταμίνη (B9)	56 µg
Ασβέστιο	54 mg
Σίδηρο	5 mg
Μαγνήσιο	177 mg
Β-γλυκάνη	4 g

Βρώμη: Ένα λειτουργικό τρόφιμο

Οι διαλυτές β-γλυκάνες, οι οποίες, όπως είπαμε, υπάρχουν σε αφθονία στη βρώμη, δρουν με κάποιους μηχανισμούς. Αναλυτικότερα:

- Δημιουργούν μέσα στο έντερο ένα είδος ζελατίνης που δεσμεύει τη χοληστερόλη και δεν επιτρέπουν την απορρόφηση της από το έντερο.
- Δεσμεύουν τα χολικά οξέα στο λεπτό έντερο με αποτέλεσμα τη μείωση της χοληστερόλης στον ορό.



- Αναστέλλουν τη σύνθεση της χοληστερόλης μέσω της ζύμωσης από τα βακτήρια του παχέος εντέρου.

Οι β-γλυκάνες ανήκουν στην κατηγορία των «λειτουργικών» και βιοενεργών συστατικών και μάλιστα με πολύ σημαντικά οφέλη για την υγεία μας και κυρίως για την καρδιά μας. Αυτή όμως η τροφή, που είναι τόσο σημαντική για τη γενικότερη υγεία του οργανισμού, έχει θετική επίδραση και στην ομορφιά, καθώς οι αντιοξειδωτικές ιδιότητες της βρώμης λειτουργούν σαν φυσικό καλλυντικό. Οι πολυφαινόλες της βρώμης (οι αβενανθραμίδες) φαίνεται να κατέχουν, τόσο αντιοξειδωτική, όσο και αντιφλεγμονώδη και αντιαλλεργική δράση. Αυτό έχει ως αποτέλεσμα την προστασία των κυττάρων από την οξείδωση που προκαλούν οι περιβαλλοντικές επιθέσεις, όπως η μόλυνση της ατμόσφαιρας και η ηλιακή ακτινοβολία. Έτσι, συμβάλει στη διατήρηση του νεανικού δέρματος για περισσότερα χρόνια, ακόμα κι αν το εκθέτουμε στην ταλαιπωρία του ήλιου. Σε σύγκριση με τα δημητριακά ολικής άλεσης, η αντιοξειδωτική ικανότητα της βρώμης υπερτερεί έναντι άλλων, όπως το καλαμπόκι και το σιτάρι..

Τα πολλαπλά οφέλη της βρώμης

Προσθέτοντας βρώμη στη διατροφή είτε μέσω της κατανάλωσής της ως κυλό, είτε μέσω της αρτοποιαστικής, τα οφέλη για την υγεία είναι πολυάριθμα. Στην αρτοποιαστική το ψωμί βρώμης είναι πολύ γευστικό και υγιεινό και επιπλέον δεν περιέχει γλουτένη. Βέβαια, όσοι πάσχουν από δυσανεξία στη γλουτένη δεν μπορούν να το καταναλώσουν, επειδή κατά τη συγκομιδή της η βρώμη επιμολύνεται από άλλα δημητριακά, που περιέχουν γλουτένη, όπως σιτάρι και κριθάρι, και έτσι εμπεριέχεται ένα μικρό ποσοστό γλουτένης.

Γενικά όμως, τα οφέλη της βρώμης στην υγεία είναι:

Χοληστερόλη και Καρδιά: Η βρώμη είναι μία σημαντική πηγή διαιτητικών ινών. Αυτές οι φυτικές ίνες περιέχουν ένα μίγμα περίπου μισών διαλυτών και μισών αδιάλυτων ινών. Οι β-γλυκάνες που είναι διαλυτές φυτικές ίνες, διασπώνται καθώς περνούν μέσα από το πεπτικό σύστημα, σχηματίζοντας ένα πήγμα που παγιδεύει ορισμένες ουσίες, οι οποίες σχετίζονται με τη χοληστερόλη, όπως τα πλούσια σε χοληστερόλη χολικά οξέα. Αυτή η δράση μειώνει την απορρόφηση της χοληστερόλης στην κυκλοφορία του αίματος. Η κακή χοληστερόλη (LDL) έτσι, μένει

παγιδευμένη χωρίς τη μείωση της καλής χοληστερόλης (HDL). Η βρώμη και τα δημητριακά είναι επίσης από τις καλύτερες πηγές των ενώσεων που ονομάζονται τοκοτριενόλες. Αυτές οι ουσίες είναι αντιοξειδωτικά, τα οποία μαζί με τις τοκοφερόλες δημιουργούν τη βιταμίνη E. Οι τοκοτριενόλες αναστέλλουν τη σύνθεση της χοληστερόλης και έχουν βρεθεί να μειώνουν τη χοληστερόλη του αίματος. Η συσσώρευση της χοληστερόλης έχει εμπλακεί σε πολλούς τύπους καρδιαγγειακών παθήσεων. Η βρώμη, όπως και όλοι οι παράγοντες μείωσης της χοληστερόλης, είναι πιο αποτελεσματική όταν καταναλώνεται ως μέρος μιας διατροφής, χαμηλής περιεκτικότητας σε λιπαρά και υψηλής σε φυτικές ίνες, σε συνδυασμό με άσκηση. Οι ευεργετικές επιδράσεις της βρώμης στην υγεία είναι υψηλότερες εάν καταναλώνεται μισό με ένα φλιτζάνι καθημερινά.

Το Σάκχαρο του Αίματος: Ο έλεγχος της γλυκόζης του αίματος και των επιπέδων ινσουλίνης είναι απαραίτητος για την πρόληψη πολλών προβλημάτων που σχετίζονται με τον Διαβήτη. Η Β-γλυκάνη επιβραδύνει την αύξηση των επιπέδων γλυκόζης στο αίμα μετά από ένα γεύμα και καθυστερεί τη μείωση τους πριν από το γεύμα, καθώς ο οργανισμός κατά τη διάρκεια ενός γεύματος χρειάζεται ενέργεια για να ξεκινήσει την πέψη, την οποία βρίσκει στη γλυκόζη του αίματος. Η Β-γλυκάνη σχηματίζει ένα πήγμα, το οποίο προκαλεί την αύξηση του ιξώδους του περιεχομένου του στομάχου και του λεπτού εντέρου. Αυτό με τη σειρά του επιβραδύνει την πέψη και παρατείνει την απορρόφηση των υδατανθράκων στην κυκλοφορία του αίματος. Αυτό σημαίνει ότι αποφεύγονται οι δραματικές αλλαγές στα επίπεδα του σακχάρου στο αίμα.

Καταπολέμηση του Καρκίνου: Η βρώμη, όπως και άλλα δημητριακά και λαχανικά, περιέχουν εκατοντάδες φυτοχημικά. Τα πολλά φυτοχημικά πιστεύεται ότι μειώνουν τον κίνδυνο για εμφάνιση καρκίνου. Οι φυτοοιστρογονικές ενώσεις στη βρώμη, που ονομάζονται λιγνάνες, έχουν συνδεθεί με μειωμένο κίνδυνο ασθενειών που σχετίζονται με ορμόνες, όπως ο καρκίνος του μαστού. Το μεγαλύτερο μέρος της έρευνας έχει εστιαστεί στον καρκίνο του μαστού, αλλά παρόμοια αποτελέσματα συνδέονται με άλλες ορμόνες που σχετίζονται με καρκίνους, όπως του προστάτη, του ενδομτρίου και των ωοθηκών. Διεθνής έρευνα έχει δείξει ότι οι γυναίκες με υψηλότερη πρόσληψη διαιτητικών ινών έχουν χαμηλότερα επίπεδα κυκλοφορούντων οιστρογόνων, ενός παράγοντα που σχετίζεται με χαμηλότερο κίνδυνο καρκίνου του μαστού. Οι αδιάλυτες ίνες στη βρώμη πιστεύεται, επίσης, ότι μειώνουν τους καρκινογόνους παράγοντες στο γαστρεντερικό σωλήνα.

Αρτηριακή Πίεση: Μια καθημερινή δόση από πλήρη βρώμη πλούσια σε διαλυτές ίνες μπορεί να μειώσει την υπέρταση, ή την υψηλή αρτηριακή πίεση, και έτσι να μειώσει την ανάγκη για αντι-υπερτασικά φάρμακα. Από την υψηλή αρτηριακή πίεση συνήθως δεν υπάρχουν συμπτώματα, αλλά μπορεί να προκαλέσει σοβαρά προβλήματα με τα αγγεία της καρδιάς και του αίματος, οδηγώντας σε άλλες επιπλοκές.

Λειτουργία του Εντέρου: Οι φυτικές ίνες που περιέχει η βρώμη είναι απαραίτητες για τη διατήρηση των τακτικών κινήσεων του εντέρου. Η βρώμη είναι πλούσια τόσο σε διαλυτές όσο και σε αδιάλυτες ίνες. Οι αδιάλυτες φυτικές ίνες δεν διαλύονται στο νερό. Είναι σπογγώδεις και απορροφούν πολλές φορές το βάρος του υγρού. Κάνει τα κόπρανα βαρύτερα και επιταχύνει τη διέλευση τους μέσα από το έντερο, ανακουφίζοντας από τη δυ-



σκοιλιότητα.

Έλεγχος Σωματικού Βάρους: Δεδομένου ότι οι διαλυτές ίνες της βρώμης χωνεύονται, σχηματίζεται ένα πήγμα, το οποίο όπως αναφέρθηκε προκαλεί το ιξώδες του περιεχομένου του στομάχου και του λεπτού εντέρου να αυξηθεί. Το πήγμα καθυστερεί την κένωση του στομάχου κάνοντας σας να νιώθετε πλήρης για περισσότερο χρονικό διάστημα το οποίο βοηθά στην απώλεια βάρους. Νέα έρευνα δείχνει ότι τα παιδιά μεταξύ των ηλικιών 2-18 ετών, τα οποία έχουν μια σταθερή πρόσληψη βρώμης μείωσαν τον κίνδυνο για παχυσαρκία. Η έρευνα διαπίστωσε ότι τα παιδιά που έτρωγαν βρώμη είχαν 50% λιγότερες πιθανότητες να γίνουν υπέρβαρα, σε σύγκριση με τα παιδιά που δεν έτρωγαν.

Αθλητική Απόδοση: Η βρώμη, όπως και άλλα δημητριακά, αποτελούν σημαντική πηγή υδατανθράκων που παρέχουν θερμίδες για ενεργειακές ανάγκες. Η βρώμη έχει αποδειχθεί σε επιστημονικές μελέτες ότι μεταβάλλει ευνοϊκά τον μεταβολισμό και βελτιώνει την απόδοση, όταν λαμβάνεται 45 λεπτά έως 1 ώρα πριν από άσκηση μέτριας έντασης.

Γενική Υγεία και Μακροζωία: Η βρώμη έχει την υψηλότερη συγκέντρωση καλά ισορροπημένων πρωτεϊνών σε σχέση με άλλα δημητριακά. Περιέχει φυτοχημικά (χημικές ουσίες των φυτών), τα οποία έχουν συσχετισθεί με την προστασία από χρόνιες ασθένειες, όπως ο καρκίνος. Περιέχει μια καλή ισορροπία των απαραίτητων λιπαρών οξέων, τα οποία έχουν συνδεθεί με τη μακροζωία και τη γενική καλή υγεία, και έχει επίσης ένα από τα καλύτερα προφίλ αμινοξέων από κάθε άλλο δημητριακό. Τα αμινοξέα είναι απαραίτητες πρωτεΐνες που διευκολύνουν τη βέλτιστη λειτουργία του οργανισμού. Η βρώμη είναι μια καλή πηγή των βασικών βιταμινών, όπως η θειαμίνη, το φολικό οξύ, η βιοτίνη, το παντοθενικό οξύ και η βιταμίνη E. Περιέχει επίσης ψευδάργυρο, σελήνιο, χαλκό, σίδηρο, μαγγάνιο και μαγνήσιο. Η Β-γλυκάνη της βρώμης φαίνεται να συμβάλει και στην επιτάχυνση της ανταπόκρισης σε λοιμώξεις, γεγονός που μπορεί να οδηγήσει σε ταχύτερη επούλωση.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.

1. Βαλεντίνη Ιγνατιάδου – Ραγκούση (1998). Χημεία Φυσικών Προϊόντων. Εκδόσεις Συμμετρία.
2. Wei-Ku ZHANG, Jie-Kun XU, Li ZHANG, Guan-Hua DU. Flavonoids of the bran of Avena Sativa. Original Research Article. Chinese Journal of Natural Medicines, Volume 10, Issue 2, March 2012, Pages 110-114.
3. <http://el.wikipedia.org/wiki>
4. <http://health.in.gr>

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Νησιώτικο προζυμένιο ψωμί

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

Ποκιμάζοντας αυτό το ψωμί, σίγουρα θα σταθούμε στο εξαιρετικό του άρωμα με μια ανάλαφρη γεύση προζυμιού. Μια μικρή αίσθηση ενός κρυμμένου αρωματικού δίνει αδιόρατα μια καλή αίσθηση αλλά και ευχαρίστηση. Είναι ένα ελαφρύ προζυμένιο ψωμί με ευκολία στην παραγωγή, κατάλληλο τόσο για μαζική όσο και για βασική παραγωγή στο αρτοποιείο μας. Μπορεί να αντικαταστήσει το κλασικό χωριάτικο ψωμί και να δώσει άνοδο στις πωλήσεις μας με το μικρότερο δυνατό κόστος.



Νησιώτικο προζυμένιο ψωμί

Σα βάση έχουμε ένα αλεύρι τύπου Μ κίτρινο μαλακό και ελάχιστο αλεύρι μαλακό αλεύρι Τ.70% . Στο μίγμα αυτό προσθέτουμε προζύμη σε μικρό ποσοστό. Η παραγωγή είναι εύκολη και απροβλημάτιστη και η διατηρησιμότητα του φτάνει τις 3 ημέρες.

Μέθοδος παραγωγής της προζύμης

Την πρώτη μέρα παίρνουμε 2 κιλά αλεύρι Τ. 70% από μαλακό σάρι και προσθέτουμε 2 κιλά νερό και 10 γρ. ζάχαρη. Παίρνουμε μαστίχα 10 γρ., τη συνθλίβουμε με το γουδί και τη ρίχνουμε στο αρχικό ζυμάρι.

Η μαστίχα δίνει υπέροχο άρωμα όταν συνδυαστεί με το προζύμι μας. Ίσως και όλη η μαγεία αυτής της συνταγής να κρύβεται σε ένα τόσο απλό υλικό της χιώτικης γης που οι σύγχρονοι Έλληνες έχουν ξεχάσει τη χρήση του.

Το αφήνουμε σε σκεπασμένη λεκάνη για δυο εικοσιτετράωρα. Μετά προσθέτουμε 2 κιλά αλεύρι Μ κίτρινο και 1 κιλό νερό, και το αφήνουμε για άλλες εικοσιτέσσερις ώρες να γίνει.

Στη συνέχεια, μπορούμε να κρατήσουμε τη μισή ποσότητα για να δουλέψουμε με το ψωμί και το υπόλοιπο να το αναπιάσουμε ισόποσα, δηλαδή για κάθε 2 κιλά προζύμη προσθέτουμε στο ανάπιασμα 2 κιλά αλεύρι και 1 κιλό νερό. Με αυτό τον τρόπο θα έχουμε καθημερινά επαρκή ποσότητα προζύμης για χρήση, αλλά και ικανοποιητική ποσότητα για να μπορούμε να αναπιάσουμε.

Σε ημέρες που μπορούμε να προβλέψουμε μεγαλύτερη παραγωγή ή ακόμα και διπλάσια, τότε 2 μέρες νωρίτερα φροντίζουμε με την μέθοδο που περιγράψαμε να έχουμε διαθέσιμο και το ανάλογο προζύμι.

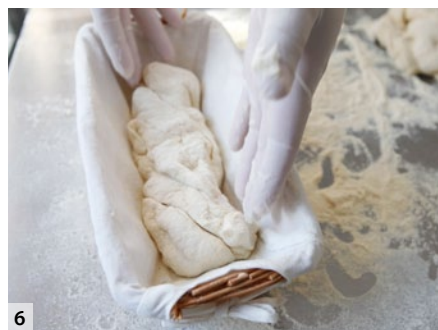
Την αρωματική μαστίχα μπορούμε να τη χρησιμοποιούμε 1 φορά το μήνα και από 10 μόλις γραμμάρια κάθε φορά στην μάνα του προζυμιού.

Αν η παραγωγή μας είναι κλειστή για 1 ή 2 μέρες, τότε τους καλοκαιρινούς μήνες ακολουθούμε δυο πρακτικές:

Α. Βάζουμε την προζύμη στο ψυγείο

Β. Αν δεν υπάρχει η παραπάνω δυνατότητα τότε κάνουμε τη ζύμη της προζύμης όσο το δυνατό πιο σφιχτή ρίχνοντας λιγότερο νερό στο ανάπιασμα, χρησιμοποιούμε παγωμένο νερό και αποθηκεύουμε το ζυμάρι στο πιο δροσερό σημείο του εργαστηρίου.





Βασική συνταγή

Υλικά

8 κιλά αλεύρι Τ. Μ κίτρινο, 2 κιλά αλεύρι τύπου 70%, 2 κιλά προζύμη, 120 γρ. αλάτι, 80 γρ. μαγιά, 100 γρ. ελαιόλαδο, 6.5 κιλά κρύο νερό

Εκτέλεση

Ζυμώνουμε κατά προτίμηση σε αργό ζυμωτήριο για 30 με 35 λεπτά.

Ρίχνουμε κατά προτίμηση το αλάτι 10 λεπτά πριν σταματήσουμε το ζύμωμα.

Θα πρέπει κανονικά να έχουμε ένα κολλώδες ζυμάρι, που όταν πέσει το αλάτι να το μαζέψει και μετά να αποκτήσει μια φυσιολογική συμπεριφορά.

Σε δικές μου δοκιμές αν ρίξουμε το αλάτι κανονικά από την αρχή, αυτό δεν επηρέασε καθόλου το ψωμί, ίσα ίσα μπόρεσα να προβλέψω καλύτερα και την τελική απορροφητικότητα σε νερό.

Η θερμοκρασία της ζύμης δε θα πρέπει να ξεπερνά τους 23 με 24 βαθμούς για το λόγο ότι ακολουθούν μεγάλα διαστήματα ξεκούρασης και θα πρέπει να δώσουμε το περιθώριο στην ζύμη μας να αναπτύξει τα επιθυμητά αρώματα, αυτό το στοιχείο δηλαδή που κάνει αυτό το ψωμί τόσο ξεχωριστό.

Ξεκουράζουμε τη ζύμη μας μέσα στο κάδο για 50 λεπτά. Σκεπάζουμε με καθαρό άσπρο σεντόνι να μην πεταιώσει το ζυμάρι. Τεμαχίζουμε κατά προτίμηση φραντζόλες και τις αραδιάζουμε στον πάγκο με τη σειρά να ξεκουραστούν άλλα 20 λεπτά. Πλάθουμε και τις στριφογυρίζουμε σε αλεύρι.

Τις τοποθετούμε σε πάσες για να γίνουν και αν θέλουμε πασπαλίζουμε με αλεύρι Τ. 70%

Στοφάρουμε για 45 λεπτά περίπου στους 30 βαθμούς και υγρασία 75%.

Αν θέλουμε μια πιο παραδοσιακή εμφάνιση και πιο τραγανή κόρα εξωτερικά, τότε έχουμε την στόφα μας σβηστή και επιμηκύνουμε λίγο το χρόνο παραμονής σε αυτή.

Ψήνουμε στους 220 βαθμούς περίπου για μια ώρα με χρήση ελάχιστου ατμού στην αρχή.

Καλή Επιτυχία!



Γευστικά milkshakes

Δροσερές καλοκαιρινές προτάσεις

- Milkshake σοκολάτας
- Milkshake βανίλιας με φράουλες
- Milkshake καραμέλας
- Milkshake σοκολάτας με πορτοκάλι

Milkshake σοκολάτας

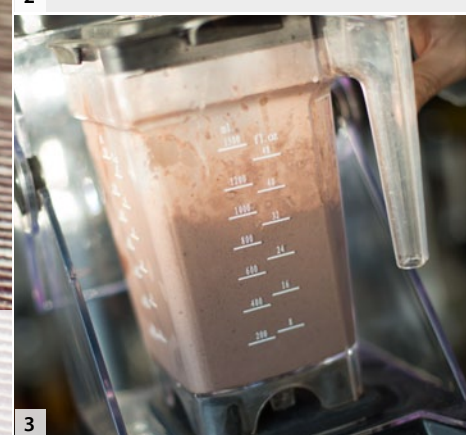
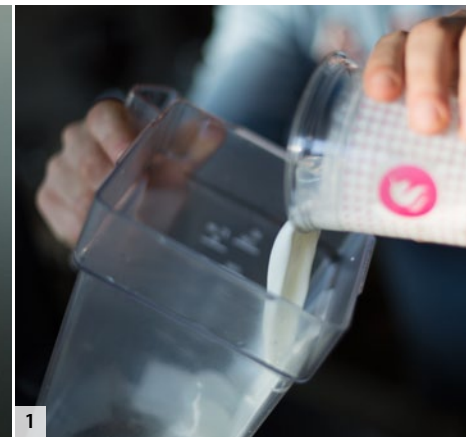
Γιώργος Χαϊνάς {Barista, Μάγειρας}

Coffee - Beverage



Υλικά

200 ml Φρέσκο γάλα (1 μέρος), Πάγος (1 μέρος),
2 κ. Σκόνη (Monbana) Σοκολάτας



Εκτέλεση:

Βάζουμε το γάλα, τη σκόνη σοκολάτας και τον πάγο. Κατόπιν τα χτυπάμε στο μπλέντερ μέχρι το μείγμα να ομογενοποιηθεί. Σερβίρουμε σε ένα ποτήρι.

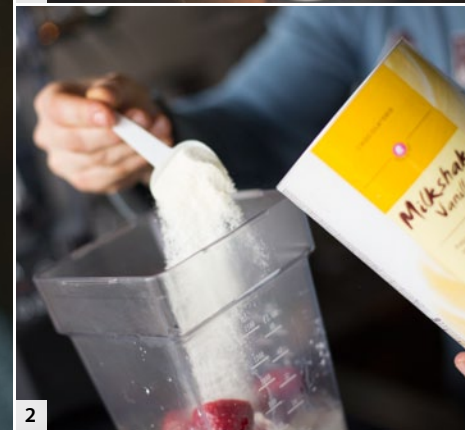
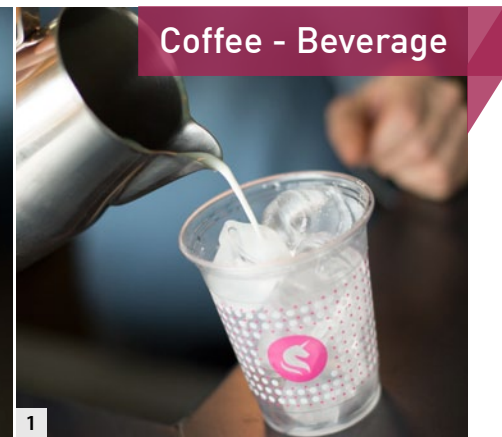
Milkshake Βανίλιας με φράουλες

Γιώργος Χαϊνάς {Barista, Μάγειρας}



Υλικά

200ml Φρέσκο γάλα (1 μέρος), Πάγος (1 μέρος),
2 κ. Σκόνη (Monbana) Βανίλιας, 4 Φρέσκοιες φράουλες,
2 Ροδέλες λεμόνι (μαζί με τη φλούδα), Σιρόπι καραμέλας



Εκτέλεση:

Βάζουμε το γάλα, τη σκόνη βανίλιας, τις φράουλες, τις ροδέλες λεμονιού και τον πάγο. Κατόπιν τα χτυπάμε στο μπλέντερ μέχρι το μείγμα να ομογενοποιηθεί.

Σερβίρουμε σε ένα ποτήρι προσθέτοντας σιρόπι καραμέλας.

Milkshake καραμέλας

Γιώργος Χαϊνάς {Barista, Μάγειρας}

Coffee - Beverage



Υλικά

200 ml Φρέσκο γάλα (1 μέρος), Πάγος (1 μέρος),
2 κ. Σκόνη (Monbana) Βανίλιας



Εκτέλεση:

Βάζουμε το γάλα, τη σκόνη καραμέλας και τον πάγο. Κατόπιν τα χτυπάμε στο μπλέντερ μέχρι το μείγμα να ομογενοποιηθεί. Σερβίρουμε σε ένα ποτήρι.

Milkshake σοκολάτας με πορτοκάλι

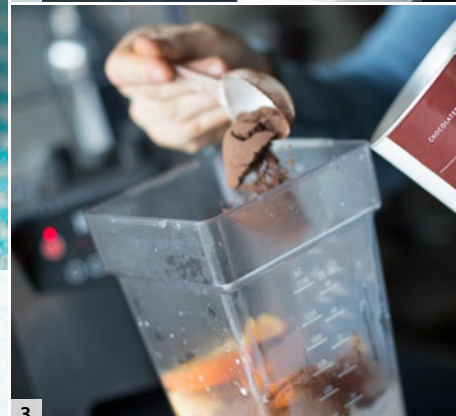
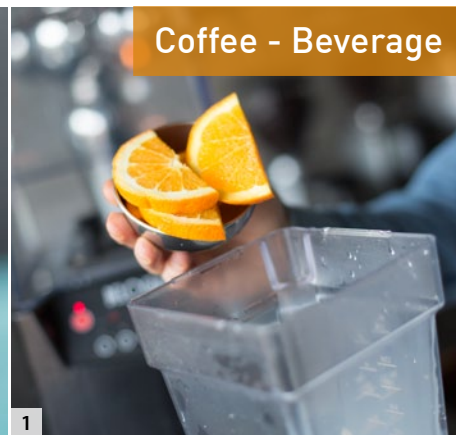
Γιώργος Χαϊνάς {Barista, Μάγειρας}



Υλικά

200 ml Φρέσκο γάλα (1 μέρος), Πάγος (1 μέρος), 2 κ. σκόνη (Monbana) σοκολάτας, 2 Ροδέλες Πορτοκάλι (μαζί με τη φλούδα) Σιρόπι καραμέλας

Coffee - Beverage



Εκτέλεση:

Βάζουμε το γάλα, τη σκόνη σοκολάτας, τις ροδέλες πορτοκάλι και τον πάγο. Κατόπιν τα χτυπάμε στο μπλέντερ μέχρι το μείγμα να ομογενοποιηθεί. Σερβίρουμε σε ένα ποτήρι προσθέτοντας σιρόπι καραμέλας.

Σημείωση: Προτείνουμε για τις συνταγές αυτές σκόνη Monbana με διάφορες γεύσεις, διότι είναι με λίγα λιπαρά (1% λιπαρά) και εύκολες στη χρήση τους για τη δημιουργία milk shake.

Ιούλιος

01-02 IMBIBE LIVE {Διοργάνωση για τη Βιομηχανία Ποτών. Λονδίνο, Ηνωμένο Βασίλειο}
<http://live.imbibe.com>

15-18 FIPAN {Διεθνής Έκθεση Αρτοποιίας, Ζαχαροπλαστικής και Τροφίμων. Σάο Πάολο, Βραζιλία}
http://www.fipan.com.br/2014/index_en.php

Αύγουστος

05-07 FI & HI {Διεθνής Έκθεση και Συνέδριο για την Υγεία, τα Λειτουργικά και Βιολογικά τρόφιμα. Σάο Πάολο, Βραζιλία}
<http://www.foodingredientsglobal.com/southamerica/home>

17-20 FARMER EXPO {Διεθνής Έκθεση για τη Γεωργία και τη Βιομηχανία Τροφίμων. Debrecen, Ουγγαρία}
<http://www.farmerexpo.hu/?lng=eng>

Σεπτέμβριος

7-9 SPECIALTY & FINE FOOD FAIR {Έκθεση Τροφίμων και Ποτών. Λονδίνο, Ηνωμένο Βασίλειο}
<http://www.specialtyandfinefoodfairs.co.uk/>

8-10 FOOD – ING INTERNATIONAL {Διεθνής Έκθεση και Συνέδριο για τα Συστατικά Τροφίμων και Ποτών. Βολόνα, Ιταλία}
<http://www.food-ing.eu/en/home-page/2275.html>

15-18 WORLDFOOD MOSCOW {Διεθνής Έκθεση Τροφίμων και Ποτών. Μόσχα, Ρωσία}
<http://www.world-food.ru/en-GB>

17-18 FOOD & HOSPITALITY IRELAND {Έκθεση Τροφίμων και Ποτών. Δουβλίνο, Ιρλανδία}
<http://www.foodhospitality.ie/>

18-21 ISTANBUL FOOD – TECH {Διεθνής Έκθεση Τροφίμων, Ποτών, Τεχνολογίας και Ασφάλειας Τροφίμων, Πρόσθετα Τροφίμων, Συστήματα αποθήκευσης και εφοδιασμού. Istanbul, Τουρκία}
<http://www.foodtechistanbul.com/>

21-23 HORECA LIFE {Διεθνής Έκθεση Τροφίμων. Βρυξέλλες, Βέλγιο}
<http://www.horecalife.be/index.php>

24-26 COTECA {Διεθνής Έκθεση για τον Καφέ, το Τσάι και το Κακάο. Αμβούργο, Γερμανία}
<http://coteca-hamburg.com/en/>

Ο ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ

και η δουλειά του

online
ΕΚΔΟΣΗ

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

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





Από το στάρι στο ψωμί

Η ανανεωμένη σειρά βιβλίων "Από το Στάρι στο Ψωμί" αποτελεί μοναδικό εργαλείο που συνδυάζει την απαραίτητη πληροφόρηση του επαγγελματία αρτοποιού με την πρακτική.

Συνταγές Αρτοποιίας

Ο τόμος αυτός συγκεντρώνει όλα τα μυστικά του αρτοποιητικού επαγγέλματος, με δοκιμασμένες συνταγές που εγγυώνται εξαιρετικά αποτελέσματα.

Συγγραφέας: Κώστας Παπαβασιλείου Τεχνικός Αρτοποιίας

Συνταγές Ζαχαροπλαστικής Αλεύρου

Η ζαχαροπλαστική αποτελεί ένα ιδιαίτερο και απαιτητικό μέρος του επαγγέλματος, γι' αυτό ο τόμος αυτός προσφέρει πρακτικές λύσεις με συνταγές που δημιουργούν προϊόντα υψηλής ποιότητας.

Συγγραφέας: Κώστας Παπαβασιλείου Τεχνικός Αρτοποιίας



Δύο νέοι εύχρηστοι τόμοι,
σε μικρότερο μέγεθος
με συνταγές για όλες
τις επαγγελματικές σας ανάγκες!

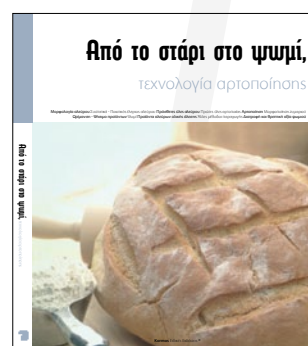


Από το στάρι στο ψωμί

Αρτοποιία και αρτοζαχαροπλαστική με προζύμια και μαγιά

Ο ρόλος των πρώτων υλών και οι πρόσθετες ύλες στην αρτοποιία και τη ζαχαροπλαστική, αρτοσκευάσματα που διογκώνονται με προζύμι ή μαγιά, καθώς και συνταγές.

Συγγραφέας: Γιάννης Κουντούρης
Τεχνολόγος Τροφίμων



Από το στάρι στο ψωμί

Τεχνολογία αρτοποιίας

Αναλύονται οι τύποι των αλεύρων, τα συστατικά και ο ποιοτικός έλεγχός τους, οι πρώτες και οι πρόσθετες ύλες αρτοποιίας και περιγράφονται παραστατικά οι διαδικασίες παραγωγής διαφόρων τύπων ψωμιού, τα προβλήματα και οι λύσεις τους.

Συγγραφέας: Δημήτρης Μποσδίκος
Τεχνολόγος Τροφίμων

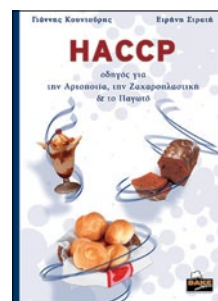


Από το στάρι στο ψωμί

Αρτοζαχαροπλαστική με διογκωτικές ύλες

Προϊόντα που διογκώνονται με πολλαπλές μεθόδους, αλλά και μικροβιολογία προϊόντων και τεχνολογίες για την επιμήκυνση του χρόνου ζωής τους.

Συγγραφέας: Γιάννης Κουντούρης
Τεχνολόγος Τροφίμων



HACCP

Οδηγός για την Αρτοποιία, τη ζαχαροπλαστική και το παγωτό

Οδηγός συστήματος HACCP με τις βασικές αρχές του, μελέτη και ανάλυση κινδύνων, αλλά και την εφαρμογή του σε αρτοποιία - ζαχαροπλαστική - παγωτό.

Συγγραφείς: Γιάννης Κουντούρης - Ειρήνη Στρατή
Τεχνολόγος Τροφίμων / Χημικός Τροφίμων



QUALITY

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

ΣΧΕΔΙΑΖΕΙ
ΠΡΟΤΕΙΝΕΙ
ΔΗΜΙΟΥΡΓΕΙ



ANTONOPoulos
shop fittings - design