

■ Ο ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ

και η δουλειά του

Ιούλιος - Αύγουστος 2014

Τεύχος 77



ΚΡΗΤΗΣ 13, 142 31 Ν. ΙΩΝΙΑ

45
χρόνια

TUV
CERT
ISO 9001:2008

Clivanexport

ΣΤΕΦΑΝΟΥ Α.Ε. ΒΟΛΟΣ

Συμφέρουσες λύσεις
σε αιρούς που
τις επιβάλλουν...

Επισκεφθείτε μας: www.clivanexport.gr

Ηλεκτρικοί κλίβανοι για μέγιστη ευελιξία παραγωγής



- ✓ 60% οικονομία με χρήση νυχτερινού ρεύματος
- ✓ Απουσία καμινάδας - ελάχιστες απώλειες ενέργειας
- ✓ Απουσία καυστήρα - ελάχιστες απαιτήσεις συντήρησης



Νέοι κυκλοθερμικοί ικανοί και για καύση βιομάζας (pellet)



- ✓ Έως 70% οικονομία με καύση pellet έναντι του πετρελαίου
- ✓ Εύκολος καθαρισμός
- ✓ Αυτόματο τάμπερ καυσαερίων για 15% εξοικονόμηση ενέργειας

Νέοι σωληνωτοί με κτιστή εστία για καύση ξύλων



- ✓ Έως 70% οικονομία με καύση όλων των ειδών στερεών καυσίμων (pellet, μπριγκέτα, ξύλα, κ.τ.λ.)



Παραδοσιακοί ξυλόφουρνοι με σύγχρονη τεχνολογία



- ✓ Παραδοσιακό ψήσιμο με την ευκολία της περιστρεφόμενης πλάκας
- ✓ Δυνατότητα για 2 πόρτες (μπρος πίσω ή πλάγια)

24^{24210 95279}ωρη τεχνική τηλεφωνική υποστήριξη



Ελληνική βιομηχανία κατασκευής αρτοκλιβάνων & μηχανημάτων αρτοποιίας - ζαχαροπλαστικής
Εργοστάσιο - Γραφεία - Έκθεση: Α' Βιομηχανική Περιοχή Βόλου Ταχ. διεύθυνση: Τ.Θ. 1003 381 10 Βόλος
Τηλ. κέντρο: 24210-95217 Fax: 24210-95262 E-mail: info@clivanexport.gr web: www.clivanexport.gr



NEO

Ξεχωρίστε και φέτος με πολλές νέες γεύσεις που θα συζητηθούν!

Σε εσάς που το ελληνικό ταμπεραμέντο σας απαιτεί συχνή ανανέωση και θέλετε να προσφέρετε διαρκώς κάτι νέο στους πελάτες σας, η MEC3 και η LAOUDIS FOODS θα είναι πάντα χορηγοί σας!

Με πάρα πολλές κυκλοφορίες νέων παγωτών στη αρχή κάθε χρονιάς και με ακόμα πιο επίκαιρες στα μεγάλα εμπορικά γεγονότα, όπως το Τζελατίνιο, το νέο παγωτό αφιερωμένο στο Παγκόσμιο Κύπελλο, θα είστε πάντα 100% σίγουροι ότι έχετε την πιο ενημερωμένη βιτρίνα, η οποία θα αποτελεί το μόνιμο σημείο αναφοράς για παγωτό!

Summer 2014
New



Παγωτό
COOKIES
BLACK®

Το μόνο αυθεντικό
COOKIES®, τώρα και
σε νέα μαύρη εκδοχή!



NEO

QUELLO®
Τα απίστευτα προσόντα της Quella
τώρα και σε καραμέλα βουτύρου!



NEO

Παγωτό
χωρίς ζάχαρη
BANILIA ZERO
Με βανίλια Μαδαγασκάρης
και φυσικό γλυκαντικό Stevia!



NEO

Παγωτό **ΑΛΜΥΡΗ**
KARAMELA BOUTYROU
Με το πιο αγνό αλάτι του κόσμου,
το Ροζ Αλάτι από τα Ιμαλάια!

Παγωτό **ΜΗΛΟΠΙΤΑ**
ΓΕΥΣΗ τάρτας μήλου
ΡΙΠΛΑ από τραγανά
μήλα Golden!

NEO



Παγωτό **ΡΟΔΙ**
ΓΕΥΣΗ και ΡΙΠΛΑ
από φρέσκα ρόδια!

NEO



HOT
NEO



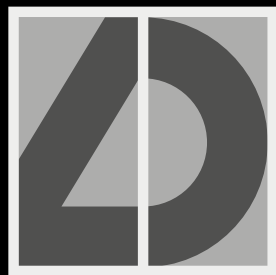
GELATINHO
IL GUSTO AUTENTICO DEL BRASILE

GELATINHO
ΤΟ ΒΡΑΖΙΛΙΑΝΙΚΟ ΠΑΓΩΤΟ ΓΙΑ ΤΟ
ΠΑΓΚΟΣΜΙΟ ΚΥΠΕΛΛΟ ΠΟΔΟΣΦΑΙΡΟΥ
Στα κιτρινοπράσινα χρώματα της Σελεσάο
και με πολύ δροσιστική βραζιλιάνικη γεύση,
ο Τζελατίνιο θα είναι ο πιο ενεργός παίκτης
της Gelateria αυτό το καλοκαίρι!

LAOUDIS
foods
εγγύηση επιτυχίας!

ΑΦΟΙ ΛΑΟΥΔΗ ΑΕΒΕ
Αθνασίου Διάκου 4, 19009 Πικέρμι
Τ: 210.6039228, 210.6038001-004
F: 210.6039282, E: info@laoudis.gr

f t YouTube
www.laoudis.gr



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.



{Περιεχόμενα}

ΜΟΝΙΜΕΣ ΣΤΗΛΕΣ

8 Ρεπορτάζ αγοράς / 12 Η αγορά προτείνει / 18 Fresh Pastry / 20 Ο κλάδος κινείται

ΘΕΜΑΤΑ

- 26 Αλευρόμυλος Πανταζή: Η καινοτομία κοντά στην παράδοση
30 Εντυπωσίασε η 20^η Modern Bakery Moscow
32 SIAL 2014: Ένα ιδιαίτερο ορόσημο
34 Σύγχρονες ενεργειακές εφαρμογές για αρτοποιία και ζαχαροπλαστική

ΔΙΑΤΡΟΦΟΛΟΓΙΑ

- 38 Γλυκείς καλοκαιρινοί πειρασμοί

ΤΕΧΝΙΚΑ

- 42 Τα διατροφικά οφέλη από τη χρήση της σταφίδας στην αρτοποιία

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

- 45 Λευκαδίτικο προζυμένιο ψωμί / 49 Ρόφημα κρίνμπερι με μάνγκο
50 Ρόφημα κρίνμπερι με ανανά / 51 Ρόφημα σοκολάτας με espresso



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. ΜΑΚΡΑΤΖΑΚΗΣ
{Διατροφολόγος - Διατροφολόγος MSc στη Διατροφή του Ανθρώπου}



Γ. ΠΑΠΑΛΟΥΚΑ
{Μάγειρας}



Α. ΑΣΛΑΝΟΓΛΟΥ
{Ζαχαρολάστης}



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.

Χειροποίητη Τυρόπιτα Βουτύρου από την ΑΡΤΙΖΑΝ

ΜΕ
ΦΕΤΑ
ΠΟΠ



Μοναδική σειρά με **Non Trans Λιπαρά** ΑΡΤΙΖΑΝ



Τηλέφωνο παραγγελιών: 210 2589200

ΑΡΤΙΖΑΝ

csm

{Editorial}

Η θερινή περίοδος έχει πια κάνει αισθητή την παρουσία της και αποτελεί το ιδανικό διάστημα για μία ουσιαστική ανασκόπηση του επιχειρηματικού έτους μέχρι τώρα. Με τις εκθέσεις να έχουν δώσει το στίγμα της εγχώριας και της παγκόσμιας αγοράς, η περίοδος αυτή προσφέρεται ιδιαίτερα για την δημιουργία ενός «πλάνου δράσης» ενόψει του τελευταίου εξαμήνου του έτους.

Σε αυτό το πλαίσιο, φαίνεται ότι σημαντικό ρόλο θα διαδραματίσει η ανανέωση των δραστηριοτήτων των επαγγελματιών, που θα δώσει νέα πνοή, είτε στα προϊόντα, είτε στον επαγγελματικό χώρο, για να κερδίσει τις εντυπώσεις και το ενδιαφέρον των καταναλωτών.

Έτσι, το Ρεπορτάζ Αγοράς αυτού του τεύχους έχει σκοπό να σας παρουσιάσει όλες τις σύγχρονες λύσεις στην ανακαίνιση καταστημάτων. Μπορείτε να δείτε στην πράξη εφαρμογές όπου, με μοντέρνες πινελιές και έξυπνες λύσεις, ανανεώνεται ο χώρος και παρέχει τη δυνατότητα στον επαγγελματία να βελτιώσει τη λειτουργικότητά του, αλλά και την προβολή των δημιουργιών του.

Στο τεύχος θα βρείτε για ακόμη μία φορά τη στήλη “Fresh Pastry”, που είναι αποκλειστικά αφιερωμένη στη ζαχαροπλαστική, ώστε να σας δώσει όλες τις σύγχρονες και καινοτόμες ιδέες που είναι απαραίτητες για τη δραστηριοποίησή σας στην αγορά του σήμερα. Επίσης, θα έχετε την ευκαιρία να πληροφορηθείτε για τις εργασίες ορισμένων από τις σημαντικότερες εκθέσεις του κλάδου, αλλά και να πάρετε πρωτότυπες ιδέες από τις προτάσεις μας για να δημιουργήσετε τις δικές σας δροσερές γεύσεις.

Φροντίστε να αξιοποιήσετε στο μέγιστο την πληροφόρηση και τις συνταγές που σας παρέχει το νέο καλοκαιρινό τεύχος του Αρτοποιού, πάντα με γνώμονα την εμπειρία και την δημιουργικότητά σας, και να είστε σίγουροι ότι θα βρείτε το «κλειδί» της επιτυχίας.

Καλό καλοκαίρι!

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. Δαουτάκου,
Ν. Ζαχαράκης, Οδ. Ιστορικός,
Γ. Κουντούρης, Α. Δ. Κριτσάντωνης,
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

Δ.ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ

{Αρτοζαχαροπλαστείο "Πιέτρης"}
Εντυπωσιακό από την πρώτη
ματιά

Στην κεντρική λεωφόρο Στρ. Αλ. Παπάγου, στους Ζωγράφου, ξεκίνησε τη λειτουργία του το νέο αρτοζαχαροπλαστείο "Πιέτρης". Επιλέγοντας πάντα την πιο σύγχρονη τεχνολογία και αισθητική, η Δ. Αντωνόπουλος ΑΒΕΕ αγκάλισε από την αρχή ως το τέλος την κατασκευή και αυτού του καταστήματος. Το αποτέλεσμα εντυπωσιάζει από την πρώτη ματιά, με την ιδιαίτερη πρόσοψη, το πόστο snack & coffee σε γωνιακή ανάπτυξη και το full open view εργαστήριο. Οι χρωματισμοί σε αποχρώσεις του γκρι και του μπλε αφήνουν τα λαχταριστά προϊόντα να πρωταγωνιστούν και να μαγνητίζουν τις αισθήσεις.

**TECH COOL KONDILIS**

{Πρατήριο Οικογένειας ΝΙΚΗΤΕΑ}
Σύγχρονες εφαρμογές για ένα
παραδοσιακό αρτοποιείο

Η οικογένεια ΝΙΚΗΤΕΑ περίπου εδώ και 80 χρόνια παράγει προϊόντα αρτοποιίας και τα περίφημα λακωνικά παξιμάδια. Η παράδοση που ακολούθησε έρχεται πλέον να αποτυπωθεί έντονα στην νέα υπερσύγχρονη μονάδα 3.000τ.μ. η οποία διαθέτει και εκθετήριο - πρατήριο για τα προϊόντα της. Το πρατήριο εμπιστεύθηκαν οι Γιώργος και Ευάγγελος ΝΙΚΗΤΕΑΣ στην TECH COOL KONDILIS. Σε ένα μοντέρνο διακοσμημένο χώρο με γήινα χρώματα σε αποχρώσεις μπλε, καφέ, με έντονο στοιχείο την ιδιαίτερη αρτοθήκη ενταγμένη μέσα στο χώρο με τρόπο επιβλητικό, για να θυμίζει την παράδοση «Των τριών γενεών αρτοποιών». Ο χώρος βεβαίως προσφέρει και άλλα προϊόντα, όπως παραδοσιακή ζαχαροπλαστική, παγωτό παραγωγής σε υπέροχες γεύσεις και ένα εκκεντρικά διακοσμημένο καφέ έτοιμο να προσφέρει σνακ και καφέ από πολύ νωρίς το πρωί. Στον δρόμο λοιπόν για το εξοχικό του Μενέλαου στοπ στην οικογένεια ΝΙΚΗΤΕΑ.

**ZENIΘ**

{ΑρτοΖαχαροπλαστείο "ΛΕΜΟΝΗ"}
Η πρόταση του φετινού
καλοκαιριού

Η εταιρεία ZENIΘ παρέδωσε και λειτουργεί το νέο πλήρως ανακαινισμένο Αρτοζαχαροπλαστείο ΛΕΜΟΝΗ στο κέντρο του Πολύχρονου Χαλκιδικής. Πρόκειται αναμφισβήτητα για την απόλυτη πρόταση του φετινού καλοκαιριού, κορυφαία δημιουργία των ΦΟΥΡΝΩΝ ΛΕΜΟΝΗ, που αποτελεί πολύ γνωστή εταιρία στον Ν.Χαλκιδικής, σε συνεργασία με την Εταιρεία Επαγγελματικών ψυγείων ZENIΘ. Ξεχωρίζει για το μοντέρνο στυλ, την άψογη διακόσμηση, τον πρωτότυπο συνδυασμό χρωμάτων, τις αποχρώσεις με επένδυση μαύρο ματ corien και τα κομμάτια από μασίφ ξύλο βαμμένα σε χρώμα καρυδί. Γυάλινες επιφάνειες, ανοξείδωτα τελειώματα και ιδιαίτερος φωτισμός που σε συνδυασμό δίνουν ένα ζεστό χώρο που έχει βαρύτητα, αλλά προβάλλει σωστά τις γευστικές δημιουργίες του καταστήματος. Η δε χωροταξική τοποθέτηση των κατασκευών δίνει λύσεις στις απαιτητικές ανάγκες των θερινών μηνών λειτουργίας του καταστήματος.



/freshbakery.gr

Η ηλεκτρονική σελίδα του περιοδικού «Ο Αρτοποιός και η δουλειά του», freshbakery.gr, μπορεί πλέον να φιλοξενήσει **ΧΩΡΙΣ ΧΡΕΩΣΗ** τις επαγγελματικές αγγελίες σας για τον κλάδο της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής.

Μπαίνοντας απλά στο site, συμπληρώστε την Φόρμα Αγγελιών που θα βρείτε στην αρχική σελίδα και αξιοποιήστε το ευρύ κοινό του περιοδικού για να προβάλλετε τις ανάγκες της επιχείρησής σας.

ΔΩΡΕΑΝ
Επαγγελματικές
Αγγελίες



Ολοκληρωμένες Λύσεις!



**ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΙ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΩΝ
ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΩΝ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΩΝ - CAFE**

8 χλμ. Ε.Ο. Θεσσαλονίκης - Καβάλας
564 10 Θεσσαλονίκη • Τ.Θ. 32020
Τηλ. - Fax: 2310.681.610 & 2310.681.634
web: www.zenith.com.gr
e-mail: info@zenith.com.gr

Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

{Ζαχαροπλαστείο "ΤΣΙΡΟΥ"}

Νέο κατάστημα στην Γλυφάδα

Ένα ακόμη άκρως εντυπωσιακό ζαχαροπλαστείο «ΤΣΙΡΟΥ» έκανε την εμφάνισή του, στην καρδιά της Γλυφάδας, επί της Γρηγορίου Λαμπράκη 75, και πάλι με την σφραγίδα της Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ. Μετά το κατάστημα



του Καρέα και το ζαχαροπλαστείο εντός του Hilton, συνεχίζει την επιτυχημένη συνεργασία της με την εταιρία που δραστηριοποιείται από το 1956 στον χώρο της ζαχαροπλαστικής, δημιουργώντας το ολοκλήρωτο απόκτημα στη Γλυφάδα. Το κατάστημα μελετήθηκε εκτενώς κατά τον σχεδιασμό κάνοντας τη λύση μοναδική για τον συγκεκριμένο χώρο. Πρωτοποριακός σχεδιασμός που ξεφεύγει από τα καθιερωμένα, πολυτέλεια, ευθείες γραμμές και έντονες γωνίες που προσδίδουν στιβαρότητα στον χώρο. Υπερσύγχρονες βιτρίνες, ιδιαίτερα υλικά στις επενδύσεις, χρυσό χρώμα σε αρμονικό συνδυασμό με το λευκό, παραπέμποντας σε κοσμηματοπωλείο. Ο ιδανικός συνδυασμός παρουσίασης της patisserie «ΤΣΙΡΟΥ».

DIFFER ΧΑΤΖΗΑΪΒΑΖΟΓΛΟΥ

{Κατάστημα "Αμορίνο"}

Καινοτομία με στυλ στην Κοζάνη

Η αλυσίδα Αμορίνο στην Κοζάνη απέκτησε ένα καινούριο σημείο πώλησης. Το κατάστημα βρίσκεται στην οδό Π.Μελά στο κέντρο της πόλης. Οι ιδιοκτήτες Αφοι Τσαβδαρίδη έδειξαν για άλλη μια φορά την εμπιστοσύνη τους στην εταιρία Differ Χατζηαϊβάζογλου για την κατασκευή του απαραίτητου εξοπλισμού.



Η επιλογή των υλικών και η διακόσμηση του καταστήματος έγινε με πολλή προσοχή με στόχο την δημιουργία ενός λειτουργικού και καλαίσθητου καταστήματος. Το ξύλο, τα μάρμαρα και το μέταλλο δένουν αρμονικά μεταξύ τους και δίνουν ένα εντυπωσιακό αποτέλεσμα. Οι βιτρίνες κατασκευάστηκαν με γνώμονα την άριστη προβολή των προϊόντων, εξασφαλίζοντας παράλληλα τις απαραίτητες συνθήκες θερμοκρασίας και υγρασίας για την συντήρησή τους. Το αποτέλεσμα της συνεργασίας αυτής οδήγησε στην κατασκευή ενός σύγχρονου καταστήματος που αξίζει την προσοχή σας.

HOBART**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
- Συμβόλαιο προληπτικής συντήρησης

Ενδεικτικοί πελάτες:

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



- ✓ Μελέτη
- ✓ Σχεδιασμός
- ✓ Κατασκευή
- ✓ Εγκατάσταση
Καταστημάτων



Αρτοποιία - Ζαχαροπλαστική

Νικητέα

Σηάρτη Λακωνία



Διαφοροποίηση ανάλογα με το ύψος της διακόσμησης
Μοναδικότητα και υψηλή αισθητική
Έμφαση στη λειτουργικότητα
Επιλογή εξειδικευμένου εξοπλισμού από διεθνείς οίκους

TechCool
Kondilis
INSPIRED EQUIPMENT

Σταυροπούλου & Συρογιάννη 2, Ρίο Πατρών _ 265 04
Τηλ.: 2610 995667, Fax: 2610 995667, info@tech-cool.gr

www.tech-cool.gr

{Η αγορά προτείνει}

ΑΦΟΙ ΠΑΟΥΛΗ ΑΕΒΕ

{GELATINHO της MEC3}

Το παγωτό του Μουντιάλ

Η MEC3 παρουσιάζει το Gelatinho, ένα πολύ δροσιστικό παγωτό αφιερωμένο στο Παγκόσμιο Κύπελλο Ποδοσφαίρου 2014, με τα κιτρινοπράσινα χρώματα της Σελεσάο και με αυθεντική βραζιλιάνικη γεύση. Καθώς όλα τα βλέμματα είναι στραμμένα στη Βραζιλία για το μεγαλύτερο αθλητικό, αλλά και εμπορικό, γεγονός της χρονιάς, είναι βέβαιο ότι ο "Τζελατίνιο" θα είναι ο πιο ενεργός παίκτης της Gelateria αυτό το καλοκαίρι.

ΠΑΓΩΤΑ



ΑΦΟΙ ΠΑΟΥΛΗ ΑΕΒΕ

{Κύβοι φυσικών φρούτων της TAURA}

Μία πινελιά φρούτων

Η Taura Natural Ingredients είναι η κορυφαία εταιρεία στην παραγωγή φρούτων για χρήση σε ζαχαροπλαστική και αρτοποιία, χάρη στην πρωτοποριακή τεχνική ταχείας πήξης URC® που χρησιμοποιεί.

Οι αφυδατωμένοι κύβοι της, φτιάχνονται από χυμό φυσικών φρούτων χωρίς καμία προσθήκη χρωμάτων και συντηρητικών. Δε λιώνουν ούτε καίγονται στο ψήσιμο, παραμένουν πάντα μαλακοί, δεν κολλάνε μεταξύ τους στην ανάμειξη και θα δώσουν μια απίθανη φρουτένια γεύση στις δημιουργίες σας.

Α' ΥΠΕΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ



ΑΝΤΖΟΥΛΑΤΟΣ ΑΕ

{BROLIO}

Επιβάλλεται σε κάθε μάστορα

Με νέα προϊόντα η ΑΝΤΖΟΥΛΑΤΟΣ ΑΕ ενισχύει τη γκάμα της, πιστή στο όραμα της τα προϊόντα της να βελτιώνουν τις δημιουργίες σας με το ειδικού τύπου λάδι BROLIO. Το BROLIO αποτελεί ένα ιδιαίτερο, πρακτικό και πολυχρηστικό προϊόν.

Χρησιμοποιείται είτε στην αρτοποιία, είτε στην ζαχαροπλαστική σε όλες τις χρήσεις και εφαρμογές (κουλούρια, κέικ, κριτσίνια, παξιμάδια, ψωμιά και βουτήματα) όπου θέλουμε να αναβαθμίσουμε την ποιότητα του λαδιού στα προϊόντα αποφεύγοντας το τάγκισμά τους.

Εχει πρακτική συσκευασία 10 λίτρων bag in box νέας γενιάς, με βαλβίδα που ανοίγει και σφραγίζει μετά την χρήση. Το BROLIO παρασκευάζεται από ελαιοκράμβη. Είναι ειδικού τύπου λάδι άοσμο, άχρωμο, ελαφρύ και χωρίς οσμές.

Χαρακτηριστικό του είναι η διατηρησιμότητα όλων των προϊόντων που περιέχουν λάδι, όπως επίσης η απομάκρυνση οσμών ειδικά για προϊόντα που είναι συσκευασμένα και παραμένουν εκτεθειμένα πολλές μέρες σε υψηλές θερμοκρασίες.

Διατίθεται σε συσκευασία των 10 λίτρων.

Α' ΥΠΕΣ ΑΡΤΟΠΟΙΪΑΣ



ΑΝΤΖΟΥΛΑΤΟΣ ΑΕ

{Νέες γεύσεις παγωτού από τη NUTMAN}

Η καινοτομία στο παγωτό



Η ΑΝΤΖΟΥΛΑΤΟΣ ΑΕ πιστή στο όραμά της για την παροχή καινοτόμων προϊόντων στους πελάτες της, προσφέρει λύσεις για να δημιουργήσετε τα γευστικότερα παγωτά φέτος το καλοκαίρι με τα ασύγκριτα προϊόντα του ιταλικού εργοστασίου της NUTMAN.

Η κρεμώδης υφή και η μοναδική γεύση των Nut Nocciola Vesuvio, Gianduia Tamara, Choco Cioccolato και Latte Cioccolato, θα αφήσουν ικανοποιημένους και τους πιο απαιτητικούς πελάτες, καθώς η NUTMAN ξεχωρίζει ιδιαίτερα για τις συγκεκριμένες πάστες της. Από τη μεγάλη γκάμα των γεύσεων και βαριεγκάτο παγωτού που διαθέτει, ιδανικά συνδυάζονται τα εξής: Nut Nocciola Vesuvio με Varicream Nocciola, Nut Gianduia Tamara με Varicream Gianduia, Nut Mandorla Diamante με Varicream Mandorla (Αμύγδαλο), Nut Peanuts Superiore με Varicream Superpeanuts (Σνίκεψ), Nut Cioccolato Choco με Varicream Choco - Choco, Nut Cioccolato Latte με Varicream Choco - Latte και Nut Cioccolato Bianco με Varicream Choco -Bianco.

Η σειρά συμπληρώνεται με τις γεύσεις Nut Mascarpone Premium, Vanilla Bourbon, Profiteroles, Violetta Bloom, αλλά και Nut Bubble Azzuro (τοιχλόφουσα μπλε), Bubble Reddy (κόκκινη) και Bubble Giallo (κιτρίνη).

Τέλος, σας προτείνουμε να δοκιμάσετε τα πιο δροσιστικά σορμπέ για αυτό το καλοκαίρι σε 7 μοναδικές γεύσεις σε σκόνη: Sorbetto Cioccolato, Πεπόνι, Λεμόνι, Καρπούζι, Μοσχολέμονο, Πορτοκάλι και Φράουλα.

ΠΑΓΩΤΑ





**μύλοι
ΛΟΥΛΗ**

από γενιά σε γενιά το ίδιο αλεύρι

Στο πολύ δύσκολο έργο που επιτελείτε,
είναι σημαντικό να έχετε δίπλα σας ανθρώπους
που αναγνωρίζουν τον κόπο σας...

Σας ευχαριστούμε !!!

www.loulismills.gr

ΑΛΕΥΡΟΜΥΛΟΣ ΠΑΝΤΑΖΗ

{Αλεύρι από φαγόπυρο}

Μοναδική γεύση για υγιεινή διατροφή

Το φαγόπυρο ή μαυροσίταρο στην πραγματικότητα δεν είναι δημητριακό όπως πολλοί νομίζουν, αλλά προέρχεται από έναν θάμνο που είναι αυτοφυής στην Ασία και στην Ευρώπη και η Ρωσία είναι ο μεγάλος ηγέτης στην καλλιέργειά του παγκοσμίως. Το φαγόπυρο έχει εξαιρετική θρεπτική αξία και πολύ μεγαλύτερη περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη (14%). Περιέχει όλα τα απαραίτητα αμινοξέα, πολλές βιταμίνες κυρίως του συμπλέγματος Β, ενώ είναι και πλούσιο σε λιποδιαλυτές βιταμίνες Ε και Κ. Επίσης περιέχει φολικό οξύ, αλλά και αρκετά μέταλλα όπως, ασβέστιο, σίδηρο, χαλκό, μαγγάνιο, μαγνήσιο, κάλιο, σελήνιο και ψευδάργυρο. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα που πάσχουν από κοιλιοκάκη ή δυσανεξία στην γλουτένη, καθώς και από άτομα που πάσχουν από σακχαρώδη διαβήτη, αφού σταθεροποιεί τα επίπεδα του σακχάρου στο αίμα. Ο ΑΛΕΥΡΟΜΥΛΟΣ ΠΑΝΤΑΖΗ παράγει για εσάς αλεύρι από φαγόπυρο κατάλληλο για ψωμί και άλλα αρτοσκευάσματα, αλλά και χονδροκομμένο (πληγούρι) για γαρνίρισμα σε οποιοδήποτε άλλο αρτοσκευάσμα της αρεσκείας σας. Διατίθεται στην αγορά σε συσκευασίες των 5, 10 και 25 κιλών.

ΑΛΕΥΡΑ



ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

{Εκχύλισμα Βύνης κριθαριού EXTRA DARK}

Το «κλειδί» στα προϊόντα ολικής άλεσης και σίκαλης

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ προτείνει το νέο προϊόν «Εκχύλισμα Βύνης EXTRA DARK» από κριθάρι της εταιρίας HARBOES BRYGGERI A/S. Είναι ιδανικό για αρτοσκευάσματα ολικής άλεσης και σίκαλης. Δίνει φυσικό σκούρο χρώμα, πλούσια γεύση χωρίς να πικρίζει και έντονο άρωμα. Είναι εύκολο στη χρήση, έχει πολλαπλές εφαρμογές και εγγυάται προϊόντα με υψηλή προστιθέμενη αξία. Διατίθεται σε δοχείο 15 κιλών.

Α' ΥΠΕΣ ΑΡΤΟΠΟΙΑΣ



Γνωρίστε μας &
καινοτομήστε μαζί μας!

Από το 1936 καινοτομούμε & παράγουμε 40 είδη αλεύρων

- Αλεύρι από δίκοκκο σιτάρι
- Φαγόπυρο
- 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

CREDIN HELLAS

{Νέα προϊόντα υγιεινής διατροφής}

Έξυπνα προϊόντα και Προτάσεις για υγιεινή διατροφή

Όλο και περισσότεροι καταναλωτές σήμερα, επιλέγουν για τη διατροφή τους προϊόντα υγιεινά, θρεπτικά και προπάντων νόστιμα. Η σύγχρονη αυτή καταναλωτική τάση, έχει επεκταθεί και στα snacks και γλυκά που πωλούνται στα Αρτοποιεία και Ζαχαροπλαστεία. Οι επαγγελματίες πρέπει να είναι έτοιμοι να μπορούν ευέλικτα να ανταποκριθούν στις ανάγκες όλων των καταναλωτών τους.

Η Εταιρεία CREDIN Hellas A.E. έχοντας γνώση των τάσεων της αγοράς και των ιδιαίτερων προτιμήσεων των Ελλήνων καταναλωτών, έχει στη διάθεση των επαγγελματιών μια μελετημένη σειρά πολυχρηστικών προϊόντων, ώστε να δημιουργούν εύκολα και γρήγορα με ένα ζύμωμα την ποικιλία των αρτοποιημάτων, γλυκών και snacks που θα έχει την δική τους σφραγίδα και θα ικανοποιεί τις απαιτήσεις των πλέον εκλεκτικών καταναλωτών τους.

ΣΙΡΟΥΠΑΝ: Το επαναστατικό προϊόν απaráμιλλης ποιότητας για την δημιουργία αρτοποιημάτων ολικής άλεσης και όχι μόνο.

ΣΥΓΚΟΜΙΣΤΟ: Μίγμα 50% για ξανθά σπορούχα ψωμιά και αρτοποιήματα πλούσια φυτικές ίνες, βιταμίνες του συμπλέγματος Β, ασβέστιο σίδηρο και ιχνοστοιχεία.

SPECIAL CAKE με Φυτικές ίνες: Το ιδανικότερο μίγμα για κέικ, κούκας κ.ά. μικρά υγιεινά θαύματα.

ANGEL'S CAKE: Το μοναδικό μίγμα που δεν περιέχει ζωικά λιπαρά, κατάλληλο για χορτοφάγους και δυσανεκτικούς στην Λακτόζη.

Δοκιμασμένα νόστιμα προϊόντα για υψηλές απαιτήσεις.

Α' ΥΠΕΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ-ΑΡΤΟΠΟΙΑΣ





BAK advertising

Δίνουμε *αξία*
στις δημιουργίες σας!



ΑΝΤΖΟΥΛΑΤΟΣ
Η ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ | ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ | ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ | ΠΑΓΩΤΟΥ

ΤΗΛ.: 210 57 77 745 | E-MAIL: info@antzoulatos.com

www.antzoulatos.com



ΙΩΝΙΚΗ ΣΦΟΛΙΑΤΑ ΑΕ

{Κρουασάν μίνι σταφίδας
40γρ.}

Γεύση από Γαλλία

Η ΙΩΝΙΚΗ σφολιάτα εμπλουτίζει τη σειρά των μίνι κρουασάν και σας προτείνει το 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 τον πιο απολαυστικό πειρασμό που έχετε γευτεί. Το νέο αυτό προϊόν της ΙΩΝΙΚΗΣ ΣΦΟΛΙΑΤΑΣ είναι το μυστικό για την αυθεντική Γαλλική συνταγή όπως δεν την έχετε ξαναδεί.

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ



SEFCO ZEELANDIA ABEE

{Crog 'n' Roll}

Λαχταριστή τυροκροκέτα

Η Sefco Zeelandia, με την μακρά παράδοσή της στον χώρο, εντάσσει στην γκάμα των προϊόντων της το νέο προϊόν Crog 'n' Roll, για την παρασκευή λαχταριστής τυροκροκέτας με πλούσια γεύση τυριού. Με πολύ εύκολο τρόπο παρασκευής, καθώς απαιτεί μόνο την προσθήκη νερού, το αποτέλεσμα είναι ένα χαρακτηριστικά εύπλαστο ζυμάρι, το οποίο επιτρέπει στον επαγγελματία να δώσει οποιοδήποτε σχήμα στο τελικό προϊόν, ενώ επιδέχεται προσθήκη τυριών, αλλαντικών και οποιοδήποτε υλικών. Κατάλληλο προϊόν και για την αγορά HORECA και καταναλώνεται ευχάριστα όλες τις ώρες της ημέρας. Δι-ατίθεται σε συσκευασία των 10 κιλών

ΣΥΝΑΚ



EQUIPHOTEL ΕΠΕ

{Bakery Building Blocks}

Οργάνωση με στυλ και ποιότητα

Με στόχο την επαγγελματική οργάνωση, την άριστη αισθητική και την κάλυψη των προδιαγραφών υγιεινής, η EQUIPHOTEL ΕΠΕ παρουσιάζει την απόλυτη καινοτομία στον εξοπλισμό και την οργάνωση χώρων εστίασης, αρτοποιείων και ζαχαροπλαστείων. Προωθώντας τη νέα γραμμή στα προϊόντα της αμερικανικής εταιρίας Rossetto, σας προσκαλεί να δημιουργήσετε το δικό σας μοντέρνο και σύγχρονο στυλ. Τα Bakery Building Blocks είναι μοναδικά σκεύη αποθήκευσης, συρτάρια και ράφια, που σας επιτρέπουν να οικοδομήσετε τη δική σας βιτρίνα ακριβώς όπως τη θέλετε. Η EQUIPHOTEL υπογράφει την άνεση, την αισθητική και τις υψηλές προδιαγραφές του χώρου σας.

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ



ELECTROLUX

{Επαγγελματικά Πλανητικά Μίξερ}

Τεχνολογία για κάθε επαγγελματική σας ανάγκη

Η Electrolux προσφέρει μια πλήρη γκάμα πλανητικών μίξερ από 5 έως 80 λίτρα, με επιτραπέζια ή επιδαπέδια μοντέλα, για όλες τις απαιτήσεις και ανάγκες της πολυσύχολης κουζίνας σας, αλλά και ειδικά μοντέλα σχεδιασμένα για να αντέχουν στις σκληρές συνθήκες της αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής και παρασκευής πίτσας. Ισχυρά, ανθεκτικά για εντατική χρήση, υψηλής απόδοσης και κατασκευασμένα για μεγάλη διάρκεια ζωής. Αποτελούν το απόλυτο εργαλείο της επαγγελματικής κουζίνας για την προετοιμασία ζύμης, κρέμας, μους και μειγμάτων κάθε είδους, για το ανακάτεμα, το ζύμωμα και την υγροποίηση.

- Πανίσχυρος κινητήρας, ασύγχρονος, αθόρυβος, για να μην κολλάει ποτέ και για αντοχή στο χρόνο.

- Διατίθενται μοντέλα, με ηλεκτρονική ή μηχανική ρύθμιση ταχύτητας και με στα-

θερές ταχύτητες.

- Διαφανής ή ατσάλινος προφυλακτήρας ασφαλείας καινοτόμου σχεδιασμού (με αποσπώμενο στόμιο), για την εύκολη πρόσθεση συστατικών κατά την λειτουργία του μίξερ

- Ανοξείδωτα εργαλεία (μπωλ με δύο χειρολαβές, στιβαρός γάντζος ανάδευσης, σπάτουλα, χτυπητήρι σύρμα)

- Σειρά πρόσθετων εξαρτημάτων για όλες τις ανάγκες (μηχανή κιμά, κόφτης λαχανικών, παρασκευαστής πουρέ) στα μοντέλα με τροφοδοτικό τύπου hub (H), τρόλευ μεταφοράς μπωλ και κιτ μικρότερου μπωλ, κιτ τροχών, κλπ

- 100% ασφαλές πλύσιμο σε πλυντήριο πιάτων (εργαλεία, μπωλ, προφυλακτήρας)

- Τα εργαλεία περιστρέφονται με διαφορετικές ταχύτητες (από 20 έως 570 στροφές ανά λεπτό) αναλόγως μοντέλου

- Σύστημα ασφαλείας, διακόπτει τη λειτουργία εάν ο προφυλακτήρας δεν έχει κλείσει σωστά ή όταν χαμηλώνεται το μπωλ

- Πίνακας χειρισμού και ελέγχου αφής αδιάβροχης προστασίας και μεγαλύτερη εργονομία, εξοπλισμένος με χρονόμετρο από 0 έως 59 λεπτά αναλόγως μοντέλου

- Στήλη από ανοξείδωτο χάλυβα για μεγαλύτερη αντοχή και υγιεινή αναλόγως μοντέλου

- Ρυθμιζόμενα κατ' ύψος πόδια για να εξασφαλιστεί η σταθερότητα

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ





Κάποιες αξίες είναι διαχρονικές...



...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

ΠΡΟΪΟΝ

Casa Gelato

Νέες μοναδικές γεύσεις!

Η αγάπη και η νοσταλγία για καλό σπιτικό παγωτό, οδήγησαν τη Sefco Zeelandia στη δημιουργία της σειράς Casa Gelato. Επιστροφή στην αυθεντικότητα και στις σπιτικές νοστιμιές μέσα από ένα άκρως ποιοτικό παγωτό που υπόσχεται μία μοναδική γευστική εμπειρία και εκπλήσσει με την πλούσια βελούδινη υφή και την κορυφαία ποιότητα. Η διεθνής παράδοση και οι διαφορετικές κουλτούρες του κόσμου αποτελούν τον οδηγό έμπνευσης της εταιρείας. Η μυστηριακή Ανατολή και οι μαγευτικές ευωδιές της (Oriental) συναντούν τις κλασικές συνήθειες (Classic) και συνδυάζονται με την ευρωπαϊκή και μεσογειακή ατμόσφαιρα (Specialties). Στη σειρά Casa Gelato προστίθενται δέκα νέες γεύσεις δημιουργώντας πλέον ένα σύνολο 25 γεύσεων. Biscotto lemon, Σοκολάτα ρούμι, Μήλο, Ferentello, Λεμόνι γιαούρτι, Ροδάκινο, Καραμέλα γάλακτος, Λεμόνι, Φράουλα, Σοκολάτα συνοδεύουν τις παλαιότερες γευστικές εμπνεύσεις, γιατί η απόλαυση δεν έχει όρια.

Διατίθενται σε συσκευασία 10 kg(10x1).



ΣΥΝΤΑΓΗ

Μηλόπιτα παγωτό



Ζύμη Υλικά

1000 γρ.	Go cookies
300 γρ.	Αυγά

Ζύμη Εκτέλεση

Προσθέστε το Go Cookies, τα αυγά και το Butter Total Vanillin και αναμίξτε με το «φτερό» για 1 - 1,5 λεπτό στη γρήγορη ταχύτητα, ξεκινώντας για λίγο στην αργή. Προσθέστε το αλεύρι και αναμίξτε για 1 λεπτό στην αργή ταχύτητα μέχρι να γίνει ομοιόμορφη η ζύμη. Τοποθετήστε τη ζύμη σε φόρμα τάρτας. Φουρνίστε στους 180 - 190 °C για 25-28 λεπτά.

Casa Gelato Μήλο Υλικά

1000 γρ.	Casa Gelato Μήλο
2000 γρ.	Γάλα πλήρες
100 γρ.	Κρέμα γάλακτος

Casa Gelato Εκτέλεση

ΖΕΣΤΗ ΜΕΘΟΔΟΣ: Η παραπάνω συνταγή πρέπει να περάσει από φάση παστερίωσης πριν την τοποθέτηση στην παγωτομηχανή.

ΚΡΥΑ ΜΕΘΟΔΟΣ: Αναμιγνύουμε με χλιαρό γάλα, αφήνουμε να ξεκουραστεί το μίγμα για 15 λεπτά, ανακατεύουμε και έπειτα τοποθετούμε στον κάδο της παγωτομηχανής.

Σύνθεση τάρτας Υλικά

350 γρ.	Go Cookies ζύμη
	Frutafill Μήλο
	Casa Gelato Μήλο

Τάρτα Εκτέλεση

1. Αφού κρυώσει, τοποθετήστε στη ψημένη βάση μία στρώση Frutafill Μήλο.
2. Στρώστε την τάρτα με παγωτό Casa Gelato Μήλο.
3. Διακοσμήστε με καραμελωμένα μήλα και κανέλλα.



Oriental

Καϊμακλι / Καριόκα / Ρυζόγαλο

Classic

Βανίλια / Γιαούρτι / Κασάτο / Λευκή σοκολάτα / Καραμέλα γάλακτος
Μήλο / Ροδάκινο / Parfait cream / Parfait choco / Λεμόνι (νερού)
Φράουλα (νερού) / Σοκολάτα (νερού)

Specialties

Σοκολάτα ρούμι / Φράουλα γιαούρτι / Λεμόνι γιαούρτι / Ferentello
Biscotto lemon / Biscotto choco / Biscottino di burro
Cappuccino freddo / Crème d'amour / Cioccolato Belga

« Η αγάπη και η νοσταλγία για καλό σπιτικό παγωτό
μας οδήγησε στη δημιουργία της σειράς Casa Gelato,
παγωτά τα οποία διακρίνονται για την πλούσια και κρεμώδη υφή τους
και την ξεχωριστή και μεγάλης διάρκειας γεύση τους.»

**Απολαύστε ποιότητα
Casa Gelato...**



Sefco Zeelandia

www.sefcozeelandia.gr

Τηλ. κέντρο: 210 6633663



Like us on
Facebook

Τιμητική διάκριση για την Sefco Zeelandia

Ισχυρό «παρών» και μήνυμα αισιοδοξίας έδωσε ο εγχώριος επιχειρηματικός κόσμος στην εκδήλωση Diamonds of the Greek Economy 2014, που διοργάνωσε στις 22 Μαΐου η Active Business Publishing σε κεντρικό ξενοδοχείο της Αθήνας.

Σε μία κατάμεστη αίθουσα που είχαν κατακλύσει επιχειρηματίες, πρόεδροι, διευθυνόντες σύμβουλοι και ανώτερα στελέχη των σημαντικότερων ελληνικών και πολυεθνικών επιχειρήσεων, αναδείχθηκε η επιχειρηματικότητα και η ανάπτυξη, ενώ εκφράστηκε και η προσδοκία ο πολιτικός κόσμος να σταθεί στο ύψος των περιστάσεων λαμβάνο-

ντας συγκεκριμένα μέτρα τόνωσης της επιχειρηματικότητας και της εργασίας. Αξίζει να σημειωθεί ότι στην διαδικασία αξιολόγησης συμμετείχαν οι 7.000 μεγαλύτερες, βάσει κύκλου εργασιών, βιομηχανικές και εμπορικές επιχειρήσεις της Ελλάδας, οι οποίες κρίθηκαν βάσει 10 οικονομικών δεικτών. Από την αξιολόγηση αυτή προέκυψαν 283 επιχειρήσεις, οι οποίες αποτελούν τη φετινή λίστα των Diamonds of the Greek Economy. Η Sefco Zeelandia αναδείχθηκε για δεύτερη συνεχόμενη φορά «επιχειρηματικό διαμάντι» και τιμήθηκε με την διάκριση επιχειρηματικής αριστείας «The Most Admired Enterprises».



Αποσπώντας και την φετινή χρονιά βραβείο επιτυχημένης επιχειρηματικής δραστηριότητας και μάλιστα σε περιβάλλον γενικευμένης οικονομικής κρίσης, η Sefco Zeelandia συνεχίζει να αποδεικνύει ότι ακόμα και σε δύσκολες εποχές τολμάει, διαφοροποιείται, δημιουργεί και επιβραβεύεται.

Νέος κατάλογος προϊόντων της Αντζουλάτος ΑΕ

Ολοκληρώθηκε πρόσφατα ο νέος κατάλογος προϊόντων 2014 της ANTZOYΛΑΤΟΣ ΑΕ και διανέμεται. Η ANTZOYΛΑΤΟΣ ΑΕ πιστή στο όραμα της για νέα καινοτόμα προϊόντα περιλαμβάνει μέσα στο κατάλογο της περισσότερα από 450 προϊόντα επιβάλλοντας έτσι σε κάθε μάστορα και επαγγελματία με προϊόντα αξίας να αναβαθμίζει τις δημιουργίες του με νέες ιδέες και προϊόντα που δημιουργήθηκαν για να ταιριά-

ξουν στο τρόπο δουλειάς του. Η διαφορά των νέων προϊόντων είναι η συνεχόμενη και αυξανόμενη γκάμα της αρτοποιίας με την σίγουρη ποιότητα της ANTZOYΛΑΤΟΣ ΑΕ σφραγίζοντας την με το όνομα της. Για αυτό και το εξώφυλλο δίνει τον τόνο για την εταιρία όπως επίσης η νέα σειρά γεύσεων και βαριεγκάτο παγωτού και τέλος η νέα σειρά μαργαρινών νέας γενιάς με τις οποίες θα ανακαλύψετε νέους γευστικούς ορίζοντες.

Η ANTZOYΛΑΤΟΣ ΑΕ φροντίζει κάθε μέρα να παράγει προϊόντα με πρώτες ύλες αξίας. Τον κατάλογο μπορείτε να τον ζητήσετε από τους κατά τόπους συνεργάτες, τους πωλητές ή επικοινωνώντας μέσω τηλεφώνου με την εταιρεία για να σας σταλεί άμεσα.



ΙΩΝΙΚΗ ΣΦΟΛΙΑΤΑ ΑΕ: Νέο εταιρικό λογότυπο

Η ΙΩΝΙΚΗ ΣΦΟΛΙΑΤΑ Α.Ε. στα πλαίσια του δυναμικού πλάνου ανάπτυξης που έχει εκπονήσει, αποκτά νέα, σύγχρονη εταιρική ταυτότητα. Το νέο λογότυπο αντανακλά

την διαχρονική πορεία της ΙΩΝΙΚΗΣ ΣΦΟΛΙΑΤΑΣ και την απόλυτη ταύτιση της με την ποιότητα και την καινοτομία, αξίες που καθορίζουν εδώ και 23 χρόνια τον τρόπο με

τον οποίο δραστηριοποιείται σε Ελλάδα και εξωτερικό.



Για τρίτη φορά στο μέλι ΑΤΤΙΚΗ η ανώτατη διεθνής διάκριση iTQi 3 ΑΣΤΕΡΙΑ

Νέα διεθνής διάκριση για την εξαιρετική γεύση και τη μοναδική ποιότητά του έλαβε το ελληνικό μέλι ΑΤΤΙΚΗ στο πλαίσιο των βραβείων του International Taste & Quality Institute (iTQi), που απονεμήθηκαν στις Βρυξέλλες στις 5 Ιουνίου 2014. Το ελληνικό μέλι ΑΤΤΙΚΗ τιμήθηκε με 3 αστέρια, επιβεβαιώνοντας τις υψηλές ποιοτικές προδιαγραφές και την ανώτερη γεύση των προϊόντων της ΑΤΤΙΚΗ – ΠΙΤΤΑΣ, που από το 1928 συλλέγει, επιλέγει και συσκευάζει εκλεκτές ποιότητες ελληνικού μελιού. Το International Taste & Quality Institute (iTQi) είναι η κορυ-

φαία οργάνωση ανεξάρτητων σεφ με έδρα τις Βρυξέλλες. Σκοπός της είναι να δοκιμάζει και να προάγει φαγητά και ποτά εξέχουσας γεύσης και ποιότητας από όλον τον κόσμο. Οι κριτές επιλέγονται από τις 13 πιο διακεκριμένες ευρωπαϊκές ενώσεις επαγγελματιών των παραπάνω κλάδων όπως: Maitres Cuisiniers of France and Belgium, Academy of Culinary Arts, Λέσχη Αρχιμαγείρων Ελλάδος, Academie Culinaire of France, Verband der Kuche Deutschlands κ.ά. Το Superior Taste Award είναι μια μοναδική διεθνής αναγνώριση που αποδίδεται μετά

από «τυφλή» γευστική δοκιμή από σεφ που αποτελούν opinion leaders και ειδικούς στη γεύση.

Η κατάκτηση των 3 αστεριών του iTQi Superior Taste Award στο ελληνικό μέλι ΑΤΤΙΚΗ επιβραβεύει την αδιάκοπη προσπάθεια των ανθρώπων της εταιρείας να προσφέρουν εξαιρετικό, απόλυτα φυσικό και ανώτερης γεύσης ελληνικό μέλι στους καταναλωτές.





40

ΧΡΟΝΙΑ
ΣΑΣ ΧΟΡΤΑΙΝΟΥΜΕ ΠΟΙΟΤΗΤΑ!

Με το ίδιο μεράκι κάθε μέρα.
Με την ίδια ευαισθησία και πάντα με σεβασμό για
να απολαμβάνετε κάθε μέρα την ποιότητα που μας
έχει καθιερώσει πρώτους στην καρδιά των
καταναλωτών και στη δική σας εμπιστοσύνη.
Και έτσι θα συνεχίσουμε...



Η ΙΟΝΙΚΗ ΣΦΟΛΙΑΤΑ ανάμεσα στα «Διαμάντια της Οικονομίας 2014»

Στην εκδήλωση Diamonds of the Greek Economy 2014, που διοργάνωσε η Active Business Publishing στο Radisson Blu Park Hotel Athens, βραβεύτηκε και η ΙΟΝΙΚΗ, ως μία από τις υγιέστερα αναπτυσσόμενες επιχειρήσεις στην Ελλάδα.

Σε μία κατάμεστη αίθουσα, πάνω από 450 επιχειρηματίες και ανώτατα στελέχη εταιρειών από όλα τα σημεία της χώρας εξέφρασαν την προσδοκία ο πολιτικός κόσμος να

ξεπεράσει τις άσκοπες αντιπαραθέσεις και να σταθεί στο ύψος των περιστάσεων, λαμβάνοντας συγκεκριμένα μέτρα τόνωσης της επιχειρηματικότητας και της εργασίας.

Η σημαντική αυτή διάκριση έρχεται να προστεθεί ανάμεσα σε εγχώριες και διεθνείς επιβραβεύσεις, αναδεικνύοντας την αφοσίωση στην ποιότητα, την καινοτομία και την ανθρωποκεντρική φιλοσοφία της εταιρίας.

Diamonds
of the Greek Economy 2014



Δ.Αντωνόπουλος ΑΒΕΕ: Νέο Αρτοζαχαροπλασείο «ΣΕΡΑΝΟ»

Το νέο κατάστημα αρτοζαχαροπλασείο της οικογένειας Μούτσιου, άνοιξε στην περιοχή Μανιάτικα, στον Πειραιά, με την πλήρη επιμέλεια της Δ.Αντωνόπουλος ΑΒΕΕ. Το νεόδμητο κτίριο έδωσε από την αρχή την δυνατότητα για ελεύθερη ανάπτυξη στον σχεδιασμό του αρτοζαχαροπλασείου. Η μεγάλη πρόσοψη στον κεντρικό δρόμο επέτρεψε την κάλυψη των δύο τζαμαριών για να χρησιμοποιηθεί ο χώρος στο εργαστήριο. Εντυπωσιακοί είναι και οι χαμηλοί

τοίχοι που παίζουν το ρόλο του πάσου για το διάλειμμα του καφέ. Στο πωλητήριο, η Δ.Αντωνόπουλος ΑΒΕΕ φρόντισε η διαρρύθμιση να είναι λειτουργική και αισθητικά άρτια. Το πόστο του snack - cafe κατέλαβε την δεξιά πλευρά του χώρου και το αρτοποιείο και το ζαχαροπλασείο αναπτύχθηκαν αριστερά. Οι χρωματισμοί, γήινοι, ζωηροί και μοντέρνοι, με διακοσμητικά στοιχεία, όπως πλακάκι ψηφίδα, ψηφιακές εντυπώσεις και σημάνσεις με plexiglass γράμματα.



ΜΥΛΟΙ ΠΟΥΛΗ: Βελτίωση εργασιακού περιβάλλοντος με χρήση μόνο 25κιλών σάκων

Η «Μύλοι Λούλη» πάντα συνεπής στο στόχο που έχει θέσει εδώ και χρόνια για βελτίωση των εργασιακών συνθηκών, αποφάσισε να προχωρήσει στην κατάργηση των

50κιλών σάκων και πλέον τα επαγγελματικά προϊόντα θα διατίθενται σε σάκους 25 κιλών. Με αυτό τον τρόπο οι εργαζόμενοι στις αποθήκες, στις διανομές και στα αρτο-

ποιεία θα διαχειρίζονται μικρότερα βάρη, κάνοντας έτσι τη δουλειά τους πιο εύκολη και με μικρότερη πιθανότητα τραυματισμών.

Τους 250 θα φτάσουν οι εκθέτες στην 14η ΑΡΤΟΖΑ 2015

Δυναμικά ξεκίνησαν οι προετοιμασίες για τη διοργάνωση της 14ης ΑΡΤΟΖΑ, που θα πραγματοποιηθεί από τις 27 Φεβρουαρίου έως τις 2 Μαρτίου 2015 στο εκθεσιακό κέντρο METROPOLITAN EXPO. Έχοντας εδραιώσει την εικόνα μιας από τις πλέον επιτυχημένες επαγγελματικές εκθέσεις στην Ελλάδα και από τις καλύτερες στο είδος της διεθνώς, η ΑΡΤΟΖΑ δίκαια θεωρείται σημείο αναφοράς για την Αρτοποιία και τη Ζαχαροπλαστική στη χώρα μας.

Η διοργανώτρια εταιρεία FORUM ΑΕ απέστειλε στις προμηθευτικές εταιρείες του κλάδου τον ενημερωτικό φάκελο με όλες τις χρήσιμες πληροφορίες για κάθε μελλοντικό εκθέτη. Η ανταπόκριση των εταιρειών ήταν άμεση, με αποτέλεσμα πάνω από 150 με-

γάλες προμηθευτικές επιχειρήσεις να έχουν ήδη επιβεβαιώσει τη συμμετοχή τους, και 120 από αυτές να έχουν υπογράψει οριστικά συμβόλαια συμμετοχής στην έκθεση. Ο αριθμός των εκθετών αναμένεται να ξεπεράσει τους 250, ενώ οι επαγγελματίες του κλάδου θα επισκεφθούν μαζικά την έκθεση, σε μια προσπάθεια να παρακολουθήσουν τις ραγδαίες εξελίξεις στον κλάδο.

Παράλληλες εκδηλώσεις

Ανάμεσα στις πολλές και εξαιρετικά ενδιαφέρουσες παράλληλες εκδηλώσεις που θα διανθίσουν με μοναδικό τρόπο και την 14η διοργάνωση της ΑΡΤΟΖΑ αξίζει να αναφέρουμε τις εξής:

• Διαγωνισμός Καλλιτεχνικής Ζαχαροπλαστικής & Αρτοποιίας

- 1st ARTOZA Chocolate Show
- Σεμινάρια Bakery & Pastry Master
- Σεμινάρια πασχαλινής συσκευασίας
- Σεμινάρια καφέ
- Ημερίδα Τεχνολογίας Τροφίμων
- Σεμινάρια Διοίκησης επιχειρήσεων και Marketing



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
+ σφοδριατοειδή
+ 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

FOOD HALL Αεροδρομίου Αθηνών «Ελ. Βενιζέλος» από την Δ.ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Στην Δ.ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ εμπιστεύτηκαν για ακόμη μία φορά την ολική ανακαίνιση των χώρων εστίασης του Διεθνούς Αερολιμένα Αθηνών «Ελ. Βενιζέλος».

Το μακροσκελές project προϋπέθετε υψηλές προδιαγραφές ποιότητας, αυστηρά χρονοδιαγράμματα με πολύ σύντομους χρόνους υλοποίησης, απαιτήσεις στις οποίες η εταιρεία ανταπεξήλθε με μεγάλη

επιτυχία.

2.000m² εγκαταστάθηκαν σε μόλις 3 ημέρες. Plate'A, Le Grand Comptoir, Panopolis, Yumcha, Negroni, Γρηγόρης συνιστούν τους διαφορετικούς χώρους του FOOD HALL του Αεροδρομίου, ο καθένας με την δική του ξεχωριστή ταυτότητα και όλοι έτοιμοι να υποδεχθούν τους χιλιάδες των ταξιδιωτών ημερησίως.



Επίδειξη Μύλων Λούλη στους αρτοποιούς Μαγνησίας

Με επιτυχία στέφθηκε η επίδειξη αρτοποιίας που πραγματοποιήθηκε στις εγκαταστάσεις της «Μύλοι Λούλη» στη Σούρη, με θέμα «Παραδοσιακά Προζυμμένα Ψωμιά». Στην επίδειξη παρευρέθηκαν 90 άτομα και η έναρξη της εκδήλωσης πραγματοποιήθηκε με ξενάγηση στον Μύλο, ώστε να γνωρίσουν οι επισκέπτες τη λειτουργία του.

Στα πλαίσια της προσπάθειας της «Μύλοι Λούλη» να είναι πάντα δίπλα στον επαγγελματία, οι τεχνικοί σύμβουλοι της εταιρείας παρασκεύασαν 5 διαφορετικά προζυμμένα ψωμιά, όπου οι επισκέπτες είδαν τον τρόπο προετοιμασίας και τα δοκίμασαν.

Παράλληλα, έγινε εκτενής συζήτηση για τεχνικά ζητήματα γύρω από την αρτοποιή-

ση και απαντήθηκαν οι απορίες του κοινού. Η επίδειξη έκλεισε με την κλήρωση των πέντε τυχερών που κέρδισαν σασκιά με άλευρα και οι επισκέπτες δοκίμασαν γλυκές λιχουδιές που παρασκεύασαν οι τεχνικοί.

Η «Μύλοι Λούλη» δίνει πάλι ραντεβού από τον Σεπτέμβριο με περισσότερες επιδείξεις.

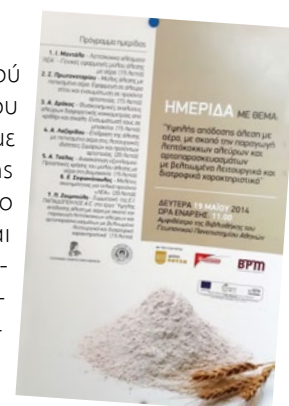
Οι Μύλοι Λούλη συμμετέχουν σε ερευνητικό πρόγραμμα Πανεπιστημίων

Το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών και το Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, στο πλαίσιο του προγράμματος «Υψηλής απόδοσης άλεση με σκοπό την παραγωγή λεπτόκοκκων αλεύρων και αρτοπαρασκευασμάτων με βελτιωμένα λειτουργικά και διατροφικά χαρακτηριστικά», συνεργάστηκαν με 3 ιδιωτικούς φορείς, ένας εκ των οποίων οι Μύλοι Λούλη. Στόχος του προγράμματος ήταν η εφαρμογή

της τεχνικής άλεσης με πεπιεσμένο αέρα σε τρόφιμα, με βασικά πλεονεκτήματα την επίτευξη σωματιδίων μικρών μεγεθών με ταυτόχρονα μικρό εύρος μέσης κοκκομετρίας.

Η «Μύλοι Λούλη» συμμετείχε ενεργά στην έρευνα, με την τεχνογνωσία της, τόσο σχετικά με την συμβατική μέθοδο άλεσης, όσο και με την άλεση με πεπιεσμένο αέρα. Τα αποτελέσματα της έρευνας είναι ενθαρ-

ρυντικά, αφού τα άλευρα που παράγονται με χρήση άλεσης με πεπιεσμένο αέρα φαίνεται να έχουν βελτιωμένες βιολογικές ιδιότητες.



LAOUDIS FOODS: Βραβεύτηκε ως ένα από τα διαμάντια της Ελληνικής οικονομίας

Σχετικά με τη πρόσφατη αναγνώριση της ΑΦΟΙ ΛΑΟΥΔΗ ΑΕΒΕ ως μια από τις δυναμικότερες και υγιείς εμπορικές επιχειρήσεις της Ελλάδας για το οικονομικό έτος που πέρασε, ο Διευθ. Σύμβουλος κ. Κώστας Λαούδης δήλωσε:

«Η διάκριση αυτή αποτελεί σίγουρα μια εταιρική αναγνώριση, αλλά ακόμη περισσότερο αποτελεί συνολική επιτυχία όλων των συνεργατών μας. Για τον λόγο αυτό, νιώθουμε την ανάγκη να τους ευχαριστήσουμε και δημόσια. Επιτυχία μας, αγαπητοί συνεργάτες, είναι η δική σας επιτυχία. Σας υποσχόμαστε ότι θα είμαστε πάντα πλάι σας, αρωγοί της αξιέπαινης επαγ-

γελματικής προσπάθειάς σας. Σας ευχαριστούμε πολύ.»

Η εκδήλωση "Diamonds of the Greek Economy" οργανώνεται από την «τράπεζα» οικονομικής και επιχειρηματικής πληροφόρησης STAT BANK και αποτελεί ένα σημαντικό θεσμό επιχειρηματικής αριστείας της χώρας.

Η διαδικασία αξιολόγησης γίνεται με τη σύγκριση 10 σημαντικών οικονομικών δεικτών (κύκλος εργασιών, κερδοφορία, απόδοση ιδίων κεφαλαίων, κ.α.) και στην απονομή της συμμετέχει πλήθος εκπροσώπων του Ελληνικού επιχειρηματικού και πολιτικού κόσμου.





magimix

ΒΕΛΤΙΩΤΙΚΑ ΑΡΤΟΠΟΙΪΑΣ

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

Καλοκαιρινή προσφορά
με κάθε magimix

Δώρο

ένα βαμβακερό μπλουζάκι!



Ζύμες Λεσάφρ Ελλάς
Δίνουμε ζωή στο ψωμί

LESAFFRE
GROUP

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

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ

Αλευρόμυλος Πανταζή Η καινοτομία κοντά στην παράδοση

Συνέντευξη με τον κ. Γιώργο Πανταζή {Γεωπόνος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων ΓΠΑ, Υπεύθυνος Παραγωγής «Αλευρόμυλος Πανταζή»}

Έχοντας αρκετές και σημαντικές δεκαετίες εμπειρίας στον χώρο παραγωγής αλεύρων, η «Αλευρόμυλος Πανταζή» είναι ένα λαμπρό παράδειγμα επιχειρησιακής προόδου μέσα στον χρόνο. Ξεκινώντας με βάση την πρωταρχική παραδοσιακή λειτουργία, η εταιρεία έχει φτάσει σήμερα να παράγει μοναδικά προϊόντα με σύγχρονες μεθόδους, χωρίς να χάνει ούτε στο ελάχιστο την επαφή με τις «ρίζες» της.





Βρίσκεστε εδώ και πολλές δεκαετίες στον χώρο διαγράφοντας μία λαμπρή πορεία. Πώς ξεκίνησε η λειτουργία της επιχείρησής και ποια είναι η φιλοσοφία σας;

Η επιχείρησή μας λειτουργεί από το 1936. Αρχικά υπήρχαν δύο αλωνιστικές μηχανές και ένας πετρόμυλος που άλεθε το σιτάρι. Το 1960 ο πετρόμυλος αντικαταστάθηκε από ηλεκτροκίνητο μύλο με 3 κύλινδρους τα οποία λειτουργούν μέχρι σήμερα.

Η φιλοσοφία μας ήταν και παραμένει το να παράγουμε προϊόντα όσο το δυνατόν λιγότερο επεξεργασμένα με φυσικές μεθόδους απαλλαγμένα από συντηρητικά και χημικά πρόσθετα.

Ποια είναι τα βασικότερα προϊόντα που παράγετε;

Επειδή ο μύλος είναι μικρός, δεν υπάρχει καθετοποιημένη παραγωγή και αυτό μας δίνει μεγαλύτερη ευελιξία ώστε να παράγουμε μεγάλη ποικιλία προϊόντων. Το βασικό μας προϊόν βέβαια είναι το αλεύρι από σκληρό και από μαλακό σιτάρι, αλλά παράγουμε και αλεύρι από κριθάρι, σίκαλη, βρώμη, καθώς και άλλα λιγότερο συνηθισμένα, όπως άλευρα χωρίς γλουτένη, χαρουπάλευρο, ρυζάλευρο, καλαμποκάλευρο, αλεύρι από δίκκοκο σιτάρι(ζέας), από καπλουτζά(μονόκκοκο) κ.λ.π

Στη γκάμα των προϊόντων σας, επομένως, υπάρχουν αρκετά εξειδικευμένα άλευρα. Παρατηρείτε μία ιδιαίτερη καταναλωτική τάση προς αυτού του είδους τα προϊόντα;

Τα τελευταία χρόνια ο κόσμος όλο και περισσότερο ενημερώνεται, ψάχνει και επιλέγει προϊόντα που να του προσφέρουν όχι μόνο απλά την τροφή, αλλά και την υγεία. Ενδιαφέρεται για τα είδη των σπόρων, για τις μεθόδους παραγωγής και συντήρησης των τελικών προϊόντων. Για τον λόγο αυτό δίνουμε μεγάλη σημασία στα είδη των σπόρων που επιλέγουμε για άλεση.

Έχουμε, λοιπόν, έρθει σε επαφή με πολλούς συλλόγους διάσωσης σπόρων με βασικό τον Πελίτι, ώστε να βρούμε παραγωγούς που σπέρνουν ξεχασμένους αρχαίους σπόρους, όπως το δίκκοκο σιτάρι, το οποίο σπείραμε και εμείς σε 10 στρέμματα και στις 17 Ιουνίου θερίσαμε. Ο καπλουτζάς(μονόκκοκο) είναι ένα άλλο είδος αρχαίου σιταριού με επίσης φανταστική γεύση και πολλά θρεπτικά συστατικά και βιταμίνες.

Πέρα από τα προϊόντα, έχετε αναλάβει και τη συσκευασία τους. Πείτε μας λίγα λόγια για τις διαδικασίες που έχετε επιλέξει.

Ο στόχος που έχουμε θέσει να παράγουμε όσο το δυνατόν πιο φυσικά προϊόντα χωρίς χημικά πρόσθετα και επειδή το αλεύρι είναι ένα αρκετά ευπαθές προϊόν, μας οδήγησε στο να ψάξουμε για μεθόδους φυσικής συντήρησης των προϊόντων μας. Φέραμε, λοιπόν, από τη Γερμανία τον καταλληλό εξοπλισμό ώστε να συσκευάζουμε σε κενό αέρος αλλά και σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα, δηλαδή εκτοξεύοντας μέσα στη συσκευασία άζωτο και διοξείδιο του άνθρακα, ενώ ταυτόχρονα βγάζουμε το οξυγόνο για να μην μπορούν να αναπτυχθούν ζωύφια μέσα στο αλεύρι.

Εν μέσω οικονομικής κρίσης, επιλέξατε να ανανεώσετε τον εξοπλισμό, τους χώρους και κυρίως τη λειτουργία σας. Τι σας οδήγησε σε αυτό;

Πράγματι εν μέσω οικονομικής κρίσης επιλέξαμε να εκσυγχρονίσουμε τη γραμμή των καθαριστήρων, αλλά και να επαναφέρουμε τον παλιό πετρόμυλο ώστε να παράγουμε καλύτερης ποιότητας προϊόντα. Πιστεύουμε ότι τώρα με την κρίση είναι ευκαιρία να ξεκαθαρίσει η ήρα από το σιτάρι που λέει και μια



παλιά ρήση, δηλαδή να μείνουν αυτοί που αγαπάνε και πιστεύουν αυτό που κάνουν και έχουν να προσφέρουν προϊόντα ποιότητας και αυτό είναι σίγουρο ότι ο κόσμος θα το καταλάβει.

Ο πετρόμυλος αποτελεί ένα ιδιαίτερο μέρος της λειτουργίας σας. Είναι σημαντικό για εσάς να βρίσκεστε κοντά στους παραδοσιακούς τρόπους παρασκευής των προϊόντων; Για ποιους λόγους;

Επειδή όπως αναφέραμε ψάχνουμε πολύ την πρώτη ύλη, δεν θα ήταν δυνατόν να μην ζητούσαμε ό,τι καλύτερο από μεριάς επεξεργασίας αυτής της πρώτης ύλης. Έτσι αλέθουμε αρχαίους σπόρους με τον αρχαιότερο τρόπο άλεσης και αυτοί είναι οι μυλόπετρες. Ο πετρόμυλος παράγει αλεύρι ψυχρής άλεσης, το

οποίο διατηρεί τις βιταμίνες και τα θρεπτικά στοιχεία αναλλοίωτα. Είναι ό,τι πιο φυσικό υπάρχει στον τομέα της άλεσης.

Με τις πολλαπλές σας δραστηριότητες να βρίσκονται απόλυτα σε επαφή με τη σημερινή εγχώρια αγορά, ποιοι είναι οι μελλοντικοί στόχοι της εταιρείας σας;

Στους μελλοντικούς μας στόχους βρίσκεται η εξαγωγή των αλεύρων που παράγουμε είτε αυτά είναι τα άλευρα από τους αρχαίους σπόρους είτε τα άλευρα ειδικής διατροφής, όπως τα άλευρα χωρίς γλουτένη, άλευρα για διαβητικούς, πρωτεϊνούχα άλευρα, μείγματα αλεύρων με βότανα, με φύτρο σταριού, με σπόρους Chia, με Goji και, αφού έχουμε λύσει πλέον το θέμα της συσκευασίας, πιστεύουμε ότι ο δρόμος είναι ανοιχτός.



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

MODERN
BAKERY
MOSCOW



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



ΕΚΘΕΣΗ

Εντυπωσίασε η 20^η Modern Bakery Moscow

Μία έκθεση που αποτελεί αναγνωρισμένο θεσμό του κλάσου της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής «γιόρτασε» την 20^η επέτειό της σε ένα φαντασμαγορικό τετραήμερο, στο οποίο στράφηκαν όλα τα βλέμματα της αγοράς.



Η φετινή έκθεση Modern Bakery Moscow έλαβε χώρα από τις 23 έως τις 26 Απριλίου, προσελκύοντας το ενδιαφέρον σπουδαίων επαγγελματιών του χώρου, οι οποίοι έδωσαν νηχρό «παρών» στη διοργάνωση. Με αύξηση στις συμμετοχές, 212 εκθέτες από 22 διαφορετικές χώρες είχαν την ευκαιρία να παραβρεθούν στην έκθεση και να παρουσιάσουν τα προϊόντα και τις καινοτομίες τους σε ένα ευρύ κοινό με γνώμωνα τις εξελίξεις του κλάδου.

Για όγδοη συνεχή φορά διοργανώθηκε το Γερμανικό Περίπτερο με σημαντική επιτυχία και, μετά από αίτημα της German Engineering Association (VDMA), το Γερμανικό Υπουργείο Οικονομικών και Τεχνολογιών στήριξε την επίσημη συμμετοχή των 41 γερμανικών εταιρειών που θέλησαν να γίνουν εκθέτες. Παράλληλα, το Αμερικάνικο Περίπτερο απέκτησε για πρώτη φορά τη δική του θέση στην έκθεση, με την συνεργασία της BEMA (Bakery Equipment Manufacturers & Allieds) και έλαβε εξαιρετικά θετική ανταπόκριση.

Η ποιότητα της διοργάνωσης και η σημαντική προσέλευση ήταν τα δύο σημεία που ικανοποίησαν περισσότερο τους επισκέπτες, οι οποίοι ξεπέρασαν τους 15.000 και προήλθαν από 43 χώρες. Είναι αξιοσημείωτο το γεγονός ότι σχεδόν οι μισοί από αυτούς ήταν υψηλά ιστάμενα στελέχη επιχειρήσεων ή ιδιοκτήτες εταιρειών του κλάδου, οι οποίοι διαδραματίζουν σημαντικό ρόλο στην πορεία του. Υπολογίζεται από τους διοργανωτές ότι περίπου το 27% των επισκεπτών ήταν επαγγελματίες αρτοποιοί, το 20% ζαχαροπλάστες και το 15% επαγγελματίες της βιομηχανίας μηχανημάτων για τον κλάδο. Παράλληλα, υπήρξαν επισκέπτες από άλλους τομείς, όπως του παγωτού και της συσκευασίας. Κατά τη διάρκεια των τεσσάρων ημερών της έκθεσης, οι επισκέπτες είχαν την ευκαιρία να γνωρίσουν όλες τις τελευταίες τάσεις της βιομηχανίας και να ανταλλάξουν τις απόψεις τους για όλα τα τρέχοντα ζητήματα. Δεν είναι τυχαίο εξάλλου το γεγονός ότι έμειναν απόλυτα ικανοποιημένοι από τη διοργάνωση και το 87% από αυτούς τη θεωρεί ως μία από τις σημαντικότερες του κλάδου.



Πλούσιες παράλληλες εκδηλώσεις

Ένα νέο στοιχείο της φετινής εκδήλωσης ήταν η διοργάνωση ολομέλειας, στην οποία συμμετείχαν διάσημοι Ρώσοι και διεθνείς αντιπρόσωποι οργανισμών και πολιτικών φορέων, με σκοπό να ανοίξουν παραγωγικό διάλογο για το μέλλον και τις προκλήσεις που θα αντιμετωπίσει η ρωσική βιομηχανία αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής. Παράλληλα, μία ακόμη νέα δράση της έκθεσης ήταν τα σεμινάρια «Bakery of the 21st century - concept and business development» και «Wafers and ingredients for ice-cream production», τα οποία έδωσαν σημαντική πληροφόρηση χάρη στους έμπειρους ομιλητές που συμμετείχαν. Οι δύο σημαντικότεροι σπόνσορες της έκθεσης, Diosna και Miwe, διοργάνωσαν δύο ειδικά και εξαιρετικά ενδιαφέροντα workshops, το «Business models of baking - MIWE smart engineering» και το «Industrial solutions for the classical dough processing». Πολλά ακόμη ήταν τα ενδιαφέροντα σεμινάρια που διοργανώθηκαν από σημαντικές εταιρείες του κλάδου, όμως την παράσταση έκλεψε το πρώτο Κύπελλο Τέχνης στη Ζαχαροπλαστική, το οποίο υποστηρίχθηκε από τον pastry chef και ιδιοκτήτη της εταιρείας «Sweet Art», Robert Oppeneder, τον Πρόεδρο της Ρωσικής Ομοσπονδίας Chef, Victor Belyaev, και την pastry chef ιδιοκτήτρια της Ρωσικής Σχολής Σοκολάτας, Elena Suchkova. Κατά τη διάρκεια τριών ημερών της έκθεσης, οι συμμετέχοντες στο Κύπελλο διαγωνίστηκαν σε τέσσερις διαφορετικές κατηγορίες, για να διεκδικήσουν τις πρώτες θέσεις, παρέχοντας υπέροχο θέαμα στους επισκέπτες. Οι επισκέπτες εντυπωσιάστηκαν επίσης από τα master classes που διοργάνωσε η Richemont, που αποτελεί το κέντρο της εξέλιξης της αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής. Κατά τη διάρκεια των «μαθημάτων» αρτοποιοί ανέδειξαν τα ελβετικά ψωμιά δημιουργώντας τα καθημερινά με τη μοναδική τους δεξιότητα. Μετά και από τη φετινή επιτυχία οι περισσότεροι επισκέπτες έχουν ήδη επιβεβαιώσει την συμμετοχή τους στην επόμενη διοργάνωση, που θα πραγματοποιηθεί στη Μόσχα από τις 22 έως τις 24 Απριλίου 2015 και αναμένεται να αποτελέσει το σημείο συνάντησης του κλάδου για ακόμη μία φορά.



ΕΚΘΕΣΗ

SIAL 2014

Ένα ιδιαίτερο ορόσημο

Μία από τις σημαντικότερες εκθέσεις του κόσμου της διατροφής ετοιμάζεται να «γιορτάσει» μία ξεχωριστή επέτειο στο Παρίσι, όπου θα λάβει χώρα μόλις σε μερικούς μήνες, για να συγκεντρώσει όλους τους σημαντικότερους επαγγελματίες και τις τελευταίες καινοτομίες του κλάδου.



Η επόμενη διοργάνωση της SIAL, η οποία θα πραγματοποιηθεί στο Παρίσι από τις 19 έως τις 23 Οκτωβρίου, θα αποτελέσει αναμφισβήτητα ένα ιδιαίτερο ορόσημο, καθώς η έκθεση θα γιορτάσει 50 χρόνια ζωής. Η πρώτη έκθεση SIAL πραγματοποιήθηκε το 1964, στον χώρο CNIT στην περιοχή La Défense του Παρισιού με 26 χώρες να συμμετέχουν. Ήδη από τότε, η SIAL φιλοδοξούσε να εξελιχθεί σε παγκόσμιο σταυροδρόμι για τον κόσμο της διατροφής, το οποίο θα έδινε ιδιαίτερη έμφαση στις καινοτομίες.

Έκτοτε, η SIAL έχει αποδείξει την αξία της και έχει εδραιώσει τη

θεση της. Χρόνο με τον χρόνο οι εκθέτες και οι επισκέπτες της προέρχονται από όλον τον κόσμο και αυξάνονται διαρκώς και, φυσικά, η ανάδειξη των καινοτομιών ενισχύθηκε σε τέτοιο βαθμό, ώστε η έκθεση να θεωρείται πλέον «παρατηρητήριο» για τα νέα προϊόντα διατροφής.

Ένα ακόμη στοιχείο που καθιστά τη φετινή έκθεση ορόσημο είναι και η πρωτοφανής συμμετοχή που αναμένουν οι διοργανωτές. Περισσότεροι από 6.000 εκθέτες και 150.000 επισκέπτες από 200 χώρες θα δώσουν το «παρών», κάνοντας το Παρίσι το απόλυτο σημείο συνάντησης του κλάδου. Υπολογίζεται ότι

περισσότεροι από τους μισούς αυτούς επισκέπτες θα προέρχονται από τους κλάδους του εμπορίου και της διανομής, 25% από την αγροδιατροφική βιομηχανία, 18% από τον κλάδο της εστίασης και 4% από τον κλάδο των υπηρεσιών. Παράλληλα, ήδη υπάρχουν κρατήσεις για το 90% της επιφάνειας που προβλέπεται για τους εκθέτες, γεγονός που αποδεικνύει την υψηλή εκτίμηση των ανθρώπων του κλάδου για την SIAL.

Η ένταξη του τομέα του Εξοπλισμού, των Τεχνολογιών και των Υπηρεσιών είναι ένα νέο εγχείρημα της SIAL το οποίο αναμένεται να συμπληρώσει τους υπόλοιπους 20 και να συμβάλει στην ενίσχυση της θέσης της SIAL στον κλάδο, με κάλυψη από το εργοστάσιο μέχρι τη διάθεση των προϊόντων στην αγορά.

Η SIAL 2014 σε 3 ιδέες

Σφαιρική εικόνα στον κόσμο της διατροφής

Το δίκτυο της έκθεσης συγκεντρώνει το σύνολο του κλάδου, από την παραγωγή μέχρι την κατανάλωση, με εκπροσώπους από όλους τους τομείς. Υπό αυτήν την έννοια, προσφέρει μία σφαιρική εικόνα στον κόσμο της διατροφής και αποτελεί πραγματικό εφαλτήριο για εξαγωγές.

Υποκίνηση τάσεων και καινοτομιών

Η έκθεση αποτελεί παγκόσμιο σημείο αναφοράς στον τομέα της καινοτομίας και προσφέρει μέσα από το δίκτυο του Ομίλου ένα πανόραμα των τάσεων στις κύριες αγορές του πλανήτη.

Περισσότερο από μία έκθεση

Οι εκθέσεις του δικτύου SIAL είναι κάτι πολύ περισσότερο από τετραγωνικά εκθεσιακού χώρου. Το δίκτυο από μόνο του είναι επίσης η μεγαλύτερη αγροδιατροφική κοινότητα στον κόσμο, μία πλατφόρμα δικτύωσης στον κλάδο. Κατά τη διάρκεια της SIAL 2014 στο Παρίσι, εκθέτες και επισκέπτες θα έχουν την δυνατότητα να ανακαλύψουν ακόμα και πολλούς πρωτότυπους χώρους στην πρωτεύουσα της γαστρονομίας με το πρόγραμμα «SIAL OFF».

Μερικά «hot spots» της έκθεσης

Τα 50 έτη

Στα πλαίσια του εορτασμού, η SIAL θα διαθέτει πολλά ενδιαφέροντα δρώμενα σε όλο τον εκθεσιακό χώρο, με την παρουσία 50 διεθνών σεφ, οι οποίοι θα δώσουν το δικό τους θεματικό στίγμα σε ένα υπερθέαμα από ήχο και φως που θα λάβει χώρα στις 20 Οκτωβρίου στον ανοιχτό χώρο της έκθεσης.

SIAL Innovation

Η SIAL φημίζεται για τον πρωταγωνιστικό της ρόλο στον εντοπισμό τάσεων, γεγονός που θα ενισχύσει στη φετινή διοργάνωση με τη «SIAL Innovation». Αφενός, η SIAL εκπονεί μία εκτενή παγκόσμια μελέτη σε συνεργασία με την TNS Sofres, για τον προσδιορισμό των νέων τάσεων σε ό,τι αφορά τη διατροφική συμπεριφορά. Αφετέρου, σε συνεργασία με την εταιρεία XTC, θα παρουσιαστούν στην έκθεση οι καλύτερες καινοτομίες του κόσμου, ώστε οι επισκέπτες να απολαύσουν ένα πανόραμα καινοτομίας.

La Cuisine by SIAL

Ο τομέας της εστίασης θα έχει και πάλι την τιμητική του με την διοργάνωση αυτή, η οποία θα λειτουργήσει σαν σταυροδρόμι συνάντησης για τους επαγγελματίες της εστίασης, με δρώμενα, επιδείξεις, μία έκθεση φωτογραφίας και πολλά άλλα, υπό την καθοδήγηση του βραβευμένου σεφ Christian Le Squer.

World Tour by SIAL

Το κομμάτι αυτό της έκθεσης αποτελεί ένα «παράθυρο στον κόσμο της κατανάλωσης». Στόχος του χώρου αυτού θα είναι να αποκωδικοποιήσει τις τάσεις στον τομέα της κατανάλωσης και του λιανικού εμπορίου στις μεγάλες αγορές προϊόντων διατρο-



φής παγκοσμίως. Με αυτόν τον τρόπο θα προσφέρει εξαιρετικές σημαντικές πληροφορίες για την κατάκτηση νέων αγορών.

SIAL TV

Η SIAL TV είναι η απόδειξη της επιθυμίας να γίνει η έκθεση ένας τόπος ανταλλαγής γνώσεων, εμπειριών, ένας τόπος συζήτησης της επικαιρότητας του κλάδου. Το πλατό της SIAL TV με απευθείας παρεμβάσεις θα είναι χωρίς αμφιβολία ένα πραγματικό σημείο συνάντησης που δεν πρέπει να χάσει κανείς. Στις 20 Οκτωβρίου θα λάβει χώρα το «Foodies 2.0», το οποίο θα δώσει την ευκαιρία για αποκρυπτογράφηση των τάσεων στα κοινωνικά δίκτυα και στο διαδίκτυο μαζί με μπλόγκερ που ασχολούνται με τον χώρο των τροφίμων και άλλους βασικούς «πρωταγωνιστές», ώστε να λάβουν οι επιχειρήσεις καταποιοτικές κατευθύνσεις για τον ιδανικό τρόπο σύγχρονης επικοινωνίας.

Le Marché by SIAL

Η φετινή διοργάνωση επικεντρώνεται ιδιαίτερα στην προσφορά φρούτων και λαχανικών μέσω της παράλληλης αυτής δράσης, καθώς ο συγκεκριμένος τομέας έχει κάνει σημαντικές προσπάθειες για την προσαρμογή των προϊόντων του στις προσδοκίες των καταναλωτών. Παράλληλα, τα φρούτα και τα λαχανικά είναι σήμερα από τα προϊόντα εκείνα για τα οποία οι επιχειρήσεις λιανικής καταβάλλουν μεγάλες προσπάθειες να διαφοροποιηθούν η μία από την άλλη και η τάση αυτή θα γίνει σίγουρα ακόμη πιο έντονη τα επόμενα χρόνια.

Η γαλλική παρουσία

Η SIAL αποτελεί μία καταπληκτική περίπτωση για την προβολή των γαλλικών αγροδιατροφικών προϊόντων. Όπως είναι φυσικό, η Γαλλία θα είναι μία από τις σημαντικότερες χώρες-εκθέτες, με περισσότερες από 1000 επιχειρήσεις και θα καταλάβει το 19% της εκθεσιακής επιφάνειας. Για τη συγκεκριμένη περίπτωση, η SIAL έχει συνάψει μια προνομιακή εταιρική σχέση με τις γαλλικές επιχειρήσεις λιανικής, οι πελάτες των οποίων θα παραβρεθούν φυσικά στην έκθεση.

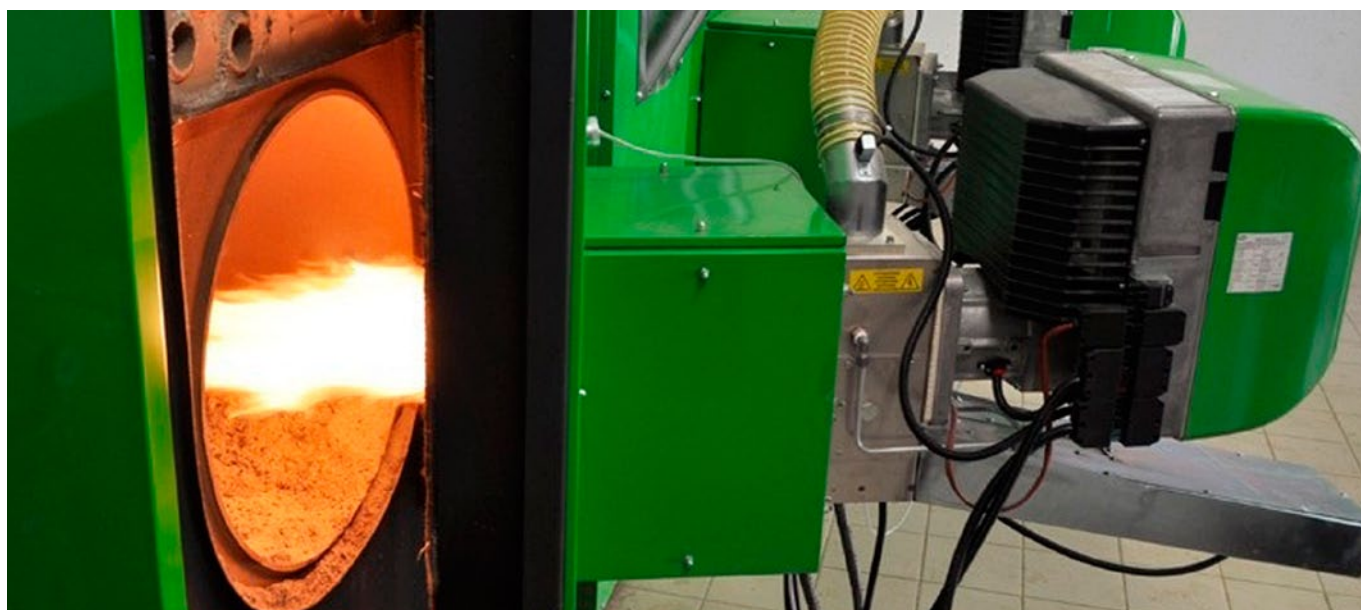
Με την διοργάνωση να είναι σε πυρετώδεις προετοιμασίες, όλοι οι επαγγελματίες και επισκέπτες που θα βρεθούν από τις 19 έως τις 23 Οκτωβρίου στη SIAL 2014, θα έχουν την ευκαιρία να απολαύσουν από κοντά μία πληθώρα δραστηριοτήτων και να έρθουν σε επαφή με όλες τις εξελίξεις του κλάδου των τροφίμων.

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ

Σύγχρονες ενεργειακές εφαρμογές για αρτοποιία και ζαχαροπλαστική

Συνέντευξη με τον κ. Ηλία Ρουσάκη {Προϊστάμενο Τεχνικού Τμήματος}

Με μία σημαντική παρουσία τα τελευταία χρόνια στον χώρο της «πράσινης» ενέργειας η New Therm φέρνει ολοένα και περισσότερες ενεργειακές καινοτομίες στο προσκήνιο της ελληνικής αγοράς. Φυσικά, οι λύσεις για τον κλάδο της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής έχουν κάνει την εμφάνισή τους εδώ και καιρό και οι επαγγελματίες στρέφονται σε αυτές για να κάνουν τη λειτουργία τους πιο οικονομική και φιλική προς το περιβάλλον. Γι'αυτό η New Therm φροντίζει να εξελίσσεται συνεχώς με κύριο γνώμωνα την παροχή ολοκληρωμένης πληροφόρησης και τη διάδοση των νέων τεχνολογιών.



Η «πράσινη» ενέργεια είναι ένα ζήτημα που βρίσκεται στο προσκήνιο. Εσείς πώς ξεκινήσατε να δραστηριοποιήστε στον τομέα αυτόν;

Ξεκινήσαμε ουσιαστικά στις αρχές του 2009 με τις πράσινες μορφές ενέργειας στον κλάδο της παράγωγης ηλεκτρικού ρεύματος, αλλά και τις εναλλακτικές λύσεις θέρμανσης. Προτροπή μας σε αυτή την κίνηση, έκτος από ένα φιλικότερο

και καθαρότερο περιβάλλον που όλοι χρειαζόμαστε, είναι και η αλλαγή του κοινωνικοοικονομικού περιβάλλοντος το οποίο έχει δημιουργηθεί, καθώς και η προτροπή των πελατών μας για εναλλακτικούς τρόπους λειτουργίας στις επιχειρήσεις τους με την ίδια απόδοση αλλά μικρότερο κόστος λειτουργίας, ώστε να αρχίσουν να προσαρμόζονται στα δεδομένα του σήμερα και όχι του χθες.

Πέρα από την ευαισθητοποίηση των ιθυνόντων, βλέπετε ότι σημειώνεται ταυτόχρονα μία καταναλωτική στροφή προς την «πράσινη» ενέργεια;

Μα φυσικά έχει σημειωθεί μια αρκετά μεγάλη στροφή των καταναλωτών στην πράσινη ενέργεια, το δυσάρεστο είναι ότι το μεγαλύτερο ποσοστό ενδιαφερόμενων δεν γνωρίζουν τα κριτήρια με βάση τα οποία πρέπει να πάρουν την τελική απόφαση για την κατάλληλη επιλογή με δυστυχώς αρνητικά αποτελέσματα, καθώς δεν δημιουργούνται λύσεις πράσινης ενέργειας, αλλά κόκκινες λύσεις ανάγκης οι οποίες είναι απαγορευτικές.

Κριτήριο επιλογής δεν είναι η οικονομία που κάνει το κάθε προϊόν, αυτό είναι απλά ένα πλεονέκτημα. Κριτήρια επιλογής είναι για παράδειγμα:

Το προϊόν να είναι πιστοποιημένο, από διεθνείς φορείς κατά προτίμηση (Αγγλία, Γερμανία, Αυστρία, Ιταλία, Σουηδία) με διεθνή πιστοποιητικά EN, ISO, DIN, TUV, και όχι CE, καθώς το CE δεν είναι πιστοποιητικό συμμόρφωσης, αλλά καταλληλότητας.

Το προϊόν να είναι κατασκευασμένο για αυτήν τη χρήση και να αναγράφεται στο τεχνικό του εγχειρίδιο από τον ίδιο τον κατασκευαστή και όχι μόνο στα λόγια από τον έμπορο του προϊόντος.

Τα κριτήρια επιλογής είναι πάρα πολλά με τα παραπάνω να είναι ενδεικτικά, αλλά ας πάμε τώρα σε ένα παράδειγμα επιλογής ώστε να καταλάβουν καλύτερα οι αναγνώστες μας. Ας υποθέσουμε ότι σαν αρτοποιοί – ζαχαροπλάστες έχουμε προμηθευτεί έναν καυστήρα πέλλετ για την λειτουργία του κλιβάνου μας και με αυτή την επιλογή έχουμε επιτύχει οικονομία 65% στα μηνιαία λειτουργικά έξοδα του κλιβάνου μας. Εκ πρώτης ματιάς φαίνεται ιδανικό και είναι, γιατί η οικονομία είναι σεβαστή.

Αλλά για να δούμε και την άλλη εκδοχή: με την παραπάνω επιλογή την οποία έχουμε κάνει δημιουργείται πρόβλημα στη

μερινά και στην πραγματικότητα αντί να κερδίζουμε χάνουμε; Αρά εκεί που θέλω να καταλήξω είναι ότι χρειάζεται προσεκτική έρευνα βάσει πραγματικών αναγκών.

Πείτε μας λίγα λόγια για τις νέες τεχνολογίες θέρμανσης που παρέχετε.

Οι νέες τεχνολογίες θέρμανσης που παρέχουμε είναι γεννήτριες παράγωγης θερμότητας οριζόντιας φλόγας οι οποίες καταναλώνουν πέλλετ και αγριπέλλετ, τα οποία είναι ανανεώσιμα και κατασκευάζονται από καθαρό ξύλο και αγροτικά υπολείμματα χωρίς χημικά και πρόσθετα. Τα καύσιμα αυτά στην επομένη δεκαετία θα έχουν κατακτήσει την πρώτη θέση του καταναλωτικού κοινού βάσει της έρευνάς μας και με κυρίαρχο το αγριπέλλετ, το οποίο είναι οικονομικότερο κατά 25% έναντι του πέλλετ έχοντας μεγάλη θερμογόνο δύναμη και μεγάλες ποσότητες πρώτης ύλης για να παραχθεί.

Έρευνες οι οποίες έχουν διεξαχθεί στην Ευρώπη μας αναφέρουν ότι το αγριπέλλετ θα ακολουθήσει πτωτική τιμολογιακή πολιτική με αποτέλεσμα οι ειδικοί του χώρου να το καθιστούν το καύσιμο του μέλλοντος στην παραγωγή θερμότητας.

Ποιες από τις λύσεις θέρμανσης και ενέργειας που εφαρμόζετε εσείς είναι κατάλληλες για ένα αρτοποιείο - ζαχαροπλαστείο;

Οι λύσεις μείωσης κόστους για αρτοποιεία και ζαχαροπλαστεία είναι οι γεννήτριες παραγωγής θερμότητας οριζόντιας φλόγας, δηλαδή οι καυστήρες πέλλετ και αγριπέλλετ οι οποίοι είναι κατασκευασμένοι για αυτή την εφαρμογή. Οι ενδιαφερόμενοι μπορούν να ενημερωθούν στα τηλέφωνα της εταιρίας μας και ακόμα και στο site μας, ώστε να δουν διάφορες εφαρμογές μας σε Ελλάδα και εξωτερικό. Ακόμα στο site μας αξίζει να δουν



λειτουργία του κλιβάνου, όπως είναι η αύξηση στον χρόνο ψυσίματος των προϊόντων αλλά και της ποιότητας τους. Από τη μία έχουμε κερδίσει οικονομία 65% στα λειτουργικά έξοδα όμως ταυτόχρονα με τα παραπάνω προβλήματα έχουμε χάσει το 15% του τζίρου μας, άρα μήπως τα χρήματα που γλιτώνουμε είναι πολύ λιγότερα από αυτά που χάνουμε από τον τζίρο καθη-

κάτι πραγματικά εξειδικευμένο όσο αφορά την αρτοποιία και τη ζαχαροπλαστική, έναν κλίβανο τύπου τούνελ ο οποίος θερμαίνεται με 12 καυστήρες 6 πέλλετ και 6 αγριπέλλετ οι οποίοι συνεργάζονται όλοι μαζί και μας δίνουν ένα τέλειο αποτέλεσμα. Σκεφτείτε, αν δουλεύει αξιόπιστα σε μια τέτοια εφαρμογή, τι θα μπορούσε να κάνει στην δική σας επιχείρηση.



Από την εμπειρία σας, οι επαγγελματίες του κλάδου αυτού έχουν αρχίσει να εντάσσουν εναλλακτικούς τρόπους ενέργειας στις εγκαταστάσεις και τα καταστήματά τους;

Και βέβαια έχουν αρχίσει να εντάσσουν εναλλακτικούς τρόπους ενέργειας, το επιτάσσει και το περιβάλλον στο οποίο ζούμε σήμερα. Στην αρχή ξεκίνησε με αρκετά γρήγορους ρυθμούς, αλλά στην συνέχεια οι ρυθμοί έπεσαν. Ο λόγος είναι η λανθασμένη ενημέρωση των επαγγελματιών, αλλά και ο κακός επαγγελματισμός ορισμένων εταιριών. Αλλά αυτό είναι και ταυτόχρονα καλό γιατί πολλοί επαγγελματίες του χώρου έχουν αρχίσει να αναζητούν απαντήσεις σε πολλά ερωτηματικά που τους έχουν γεννηθεί. Εμείς είμαστε εδώ για να τους τα απαντήσουμε.

Ποιο είναι το βασικότερο σημείο στο οποίο εστιάζετε για κάθε νέο έργο που αναλαμβάνετε;

Τα βασικότερα σημεία στα οποία εστιάζουμε είναι δύο. Το πρώτο είναι να καταλάβουμε τις πραγματικές ανάγκες του ενδιαφερόμενου αλλά και τον ξεχωριστό τρόπο λειτουργίας του. Το δεύτερο στάδιο είναι να εξετάσουμε την κατασκευή του κλιβάνου ώστε να γνωρίζουμε αρκετά γι' αυτόν. Έχοντας τα δυο παραπάνω μελετάμε τα στοιχεία και προτείνουμε την πιο αξιόπιστη επιλογή. Εξάλλου το έργο του κάθε ενδιαφερόμενου είναι ξεχωριστό και έτσι πρέπει να αντιμετωπίζεται.

Η δράση σας αποτελεί ένα βασικό πρώτο βήμα για την ένταξη ιδιωτών και καταναλωτών σε μία νέα ενεργειακή εποχή. Ποιοι είναι οι στόχοι σας για το μέλλον και την περαιτέρω ανάπτυξή σας;

Οι στόχοι μας για το μέλλον είναι ίδιοι με τους σημερινούς. Δηλαδή, η απελευθέρωση των ιδιωτών από τις μονοπωλιακές αγορές ενέργειας που δραστηριοποιούνται σε πολύ μεγάλο βαθμό στην Ελλάδα. Στο εξωτερικό και ιδιαίτερα στην Ευρώπη οι ανανεώσιμες πηγές ενέργειας γνωρίζουν μεγάλη άνθηση τα τελευταία 10 χρόνια δημιουργώντας νέες θέσεις εργασίας, αλλά και πραγματικό όφελος στον καταναλωτή και το περιβάλλον. Στόχος μας σαν New Therm είναι να ενημερώσουμε το κοινό ως προς όφελος τους, ώστε να έχουν μια πραγματικά καλή λειτουργία και να μεταφέρουν και αυτοί με την σειρά τους ότι οι πράσινες μορφές ενέργειας είναι πραγματικά αξιόπιστες.



Καυστήρες pellet & agripellet Αποκλειστικά κατασκευασμένοι για κλίβανους αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής

Η **New therm** σε συνεργασία με τον Ιταλικό οίκο Termocabi s.r.l. εγκαθιστούν στην Ελλάδα τους λειτουργικούς καυστήρες spl pellet και agripellet οι οποίοι **συμμορφώνονται με όλα τα διεθνή πρότυπα** επιτυχαίνοντας οικονομία: **60 – 74 %** σε σχέση με το πετρέλαιο, **45 – 55%** σε σχέση με το L.P.G., **35 - 40%** με το φυσικό αέριο και το προπάνιο.

Συμμορφώνεται με εργαστήρια - βιομηχανίες
οι οποίες είναι πιστοποιημένες με **HACCP & ISO**



Η εταιρεία μας παρέχει τεχνική υποστήριξη από εκπαιδευμένους συνεργαζόμενους τεχνικούς σε όλους τους Νομούς

NEW THERM

Νέες Τεχνολογίες Θέρμανσης
Υψηλής Οικονομίας



Φαρών 79, 24100 Καλαμάτα, Τηλ.: 27210 22044, Κιν.: 6974 677403
www.newtherm.gr e-mail.: ilektrotekniki@ymail.com, info@newtherm.gr

Γλυκείς καλοκαιρινοί πειρασμοί

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

Παγωτό, ίσως το πιο αγαπημένο γλύκισμα του καλοκαιριού. Υπέροχο συνοδευτικό σε γλυκά, αλλά και μια εξαιρετικά δροσιστική επιλογή μέσα στον θερινό καύσωνα. Όπως όμως συμβαίνει συνήθως, καθετί νόστιμο και εύγευστο έχει και τις αρνητικές του επιπτώσεις.



Η ιστορία του παγωτού χρονολογείται κοντά στο 600 π.Χ. όπου οι Κινέζοι ανακάλυψαν το χιόνι με γάλα και βρασμένο ρύζι. Ο Νέρωνας, επίσης, λέγεται ότι έστειλε υπηκόους του να του φέρουν χιόνι από τις Άλπεις, στο οποίο προσέθετε χυμούς φρούτων, μέλι και καρύδια. Το 800 μ.Χ., όταν οι Άραβες κατέλαβαν τη Σικελία, άρχισαν να παραλλάσσουν το σερμπέτι με τη γνωστή σε μας γρανίτα, την οποία παρασκεύαζαν με χυμούς φρούτων και χιόνι. Στις αρχές του 17ου αιώνα, οι Ιταλοί παρασκεύαζαν το παγωτό στη μορφή που το ξέρουμε, χτυπώντας ένα μείγμα κρέμας γάλακτος και ζάχαρης με σπασμένο πάγο και αλάτι, και αρωματίζοντάς το με πολύ φρούτων. Το 18ο αιώνα οι Γάλλοι πρόσθεσαν στη συνταγή το ασπράδι του αυγού, οδηγώντας στην παρασκευή του σορμπέ.

Το 1846 κατασκευάζεται η πρώτη παγωτομηχανή στην Αμερική, από μια απλή νοικοκυρά ονομαζόμενη Nancy Johnson. Ο επίσης Αμερικανός Jacob Fussell θεωρείται ο «πατέρας» της παγωτοβιομηχανίας. Την βιομηχανία του την παρέλαβε ο James Horton το 1874, για τον οποίο αναφέρεται ότι ήταν ο πρώτος που έκανε εξαγωγή παγωτού από την Αμερική σε άλλες χώρες. Καινοτομία αποτέλεσε η παρασκευή του παγωτού σε μορφή χωνάκι. Εφευρέτης ή δημιουργός της ιδέας φαίνεται να είναι ο Ernest A. Hamwi το 1904, για τον οποίο λέγεται, ότι όταν του τέλειωσαν τα πιάτα για να σερβίρει το παγωτό, τύλιξε σε μορφή κώνου μια βάφλα, και πρόσθεσε μέσα το παγωτό.



Νομοθεσία

Σύμφωνα με το άρθρο 137 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, «παγωτά νοούνται προϊόντα που παρασκευάζονται με ανάμιξη είτε γάλακτος από τα είδη και κατηγορίες που αναφέρονται στα άρθρα 79 και 80 του Κώδικα Τροφίμων και σε συνδυασμό μεταξύ τους είτε χυμού φρούτων με φυσική γλυκαντική ύλη και άλλες ύλες που ρητά διαλαμβάνονται στο παρόν κεφάλαιο, μετά από πήξη με ψύξη της μάζας αυτής που έχει ομοιογενοποιηθεί» Έξτρα ουσίες που μπορούν να προστεθούν είναι αρωματικές ύλες, χυμός φρούτων, φυσικές γλυκαντικές ύλες, χρωστικές, κρόκος αυγού, κακάο, σοκολάτα, καφές

Τα παγωτά βάση νόμου διακρίνονται στις εξής κατηγορίες:

- Παγωτό κρέμα
- Παγωτό γάλακτος
- Παγωτό καϊμάκι
- Παγωτό φρούτων - Γρανίτες

- Παγωτά ειδικού τύπου (κασσάτα, σπέσιαλ, παρφέ κλπ)
- Παγωτά στιγμιαίας παρασκευής (χωνάκι)
- Παγωτά σε ξυλάκια ή πλαστικά στηρίγματα
- Παγωτά μέσα σε ζαχαρούχα δίπυρα (σε κώνους, σάντουιτς κλπ)

Διατροφική αξία

Ο πίνακας 1 παρουσιάζει τις θερμίδες ανά 100γρ. ενός σπιτικού παγωτού Βανίλια και ενός σοκολάτα, όπως παρουσιάζονται από τους πίνακες σύνθεσης τροφών της κας Τριχοπούλου.

Από τους πίνακες αυτούς φαίνεται ότι το παγωτό αποτελεί μια αρκετά θερμιδογόνα διατροφική επιλογή. Οποιαδήποτε υπερβολή στην κατανάλωσή του μπορεί να οδηγήσει σε παχυσαρκία. Πρέπει, επίσης, να λαμβάνεται υπ' όψιν ότι αυτοί οι πίνακες στηρίζονται σε σπιτική συνταγή. Αν θέλουμε να εκτιμήσουμε τα παγωτά του εμπορίου πρέπει να έχουμε στον νου μας ότι ένας πύραυλος μπορεί να περιέχει και 400 θερμίδες. Από τα λιγότερο θερμιδογόνα είναι τα ξυλάκια, αλλά και πάλι εξαρτάται από την επικάλυψη. Τα κυπελλάκια είναι σε μία ενδιάμεση κατάσταση ενώ τα σορμπέ και οι γρανίτες κατατάσσονται στις λιγότερο θερμιδογόνες πηγές. Όσον αφορά τα χύμα παγωτά, οι καλύτερες επιλογές είναι τα παγωτά με γεύση φρούτων ή γιαούρτι.

Το παγωτό λόγω των συστατικών του (γάλα και αυγό) περιέχει υψηλής βιολογικής αξίας πρωτεΐνη και αυτό το καθιστά μια εξαιρετική πηγή. Είναι επίσης πολύ πλούσιο σε λίπος, όπου τα

Πίνακας 1		
100 γρ.	Παγωτό Βανίλια	Παγωτό Σοκολάτα
Ενέργεια (kcal)	180	234
Υδατάνθρακες (γρ.)	23,2	29,7
Πρωτεΐνες (γρ.)	4,8	4,8
Ολικά Λιπίδια (γρ.)	7,7	11,1
Κορεσμένο Λίπος (γρ)	3,1	5,2
Μονοακόρεστα (γρ)	2,9	3,9
Πολυακόρεστα (γρ)	0,6	0,7
Χοληστερίνη (mg)	196	167
Ασβέστιο (mg)	99	89
Φώσφορος (mg)	145	144
Μαγνήσιο (mg)	10	24
Ριβοφλαβίνη (mg)	0,20	0,18
Σίδηρο (mg)	1,0	1,2
Κάλιο (mg)	114	143

κορεσμένα λίπη βρίσκονται στη μεγαλύτερη αναλογία, καθώς και η χοληστερίνη. Όσον αφορά την περιεκτικότητα σε υδατάνθρακες, το παγωτό αποτελεί πάρα πολύ καλή πηγή λακτόζης η οποία περιέχεται στο γάλα. Πέρα από αυτό όμως περιέχει και αρκετές ποσότητες απλών σακχάρων λόγω της ζάχαρης. Ένας διαβητικός καλύτερα να προτιμήσει τα παγωτά light.

Από τη στιγμή που το γάλα είναι το κύριο συστατικό του παγωτού, είναι αυτονόητο ότι αποτελεί εξαιρετική πηγή ασβεστίου. Άλλα θρεπτικά συστατικά στα οποία είναι πλούσιο το παγωτό είναι ο φώσφορος, το μαγνήσιο, αλλά και οι βιταμίνες Α, Β1, Β2, Β12. Δεν περιέχει αρκετή ποσότητα σε σίδηρο και βιταμίνη C.

Όσον αφορά τα παγωτά τύπου light, το 0% + 0% σημαίνει ότι είναι χωρίς ζάχαρη και λίπος, ενώ το 0% είναι χωρίς ζάχαρη και περιορισμένο σε λιπαρά. Είναι τα παγωτά που συστήνονται στους διαβητικούς, αλλά πρέπει να καταναλώνονται με μέτρο. Χρειάζεται πάντα ιδιαίτερη προσοχή στις ετικέτες.

Συμβουλές για την αγορά του παγωτού

Το παγωτό μπορεί να είναι νόστιμο, αλλά είναι και αρκετά ευαλλοίωτο. Για τον λόγο αυτό, οι καταναλωτές πρέπει να είναι πολύ προσεκτικοί κατά την αγορά του. Το πρώτο πράγμα στο οποίο πρέπει να δίνεται προσοχή είναι οι καταψύκτες. Η θερμοκρασία τους, στην περίπτωση που περιέχουν συσκευασμένα παγωτά πρέπει να είναι κάτω από τους -18°C. Επίσης πρέπει να βρίσκονται σε θέση που να μην τους χτυπά ο ήλιος και να είναι ερμητικά κλειστοί.



Τα παγωτά με τη σειρά τους δεν πρέπει να είναι μαλακά και να έχουν πάγο στο εσωτερικό τους. Η συσκευασία τους δεν πρέπει να είναι παραμορφωμένη ή ανοιγμένη, γιατί αυτό υποδηλώνει ότι ο καταψύκτης δεν λειτουργεί σωστά με αποτέλεσμα το παγωτό να έχει λιώσει και να έχει ξαναψυχθεί ή ότι δεν τηρήθηκαν οι απαραίτητες προϋποθέσεις από το προσωπικό κατά τη μεταφορά και αποθήκευση του παγωτού.

Οι ετικέτες και οι διάφορες ενδείξεις πάνω στο παγωτό πρέπει πάντα να ελέγχονται.

Κατά την αγορά χύμα παγωτού ο καταναλωτής πρέπει να προσέξει οι βιτρίνες να έχουν θερμοκρασία κάτω των -14°C και να μην τις βλέπει ο ήλιος. Επίσης τα μαγαζιά οφείλουν να τηρούν τους κανόνες υγιεινής, όπως για παράδειγμα ο χώρος να είναι καθαρός, να χρησιμοποιούνται καθαρά εργαλεία και οι εργαζόμενοι να φορούν καθαρά ρούχα. Όταν οι χώροι στους οποίους εκτίθεται το παγωτό δεν λειτουργούν σωστά, τότε παρουσιάζεται πάγος στα τοιχώματα και αλλάζει η σκληρότητα και η μορφή του παγωτού.

Πριν καταναλωθεί το παγωτό, χρειάζεται να γίνεται έλεγχος για την παρουσία κρυστάλλων στο εσωτερικό του. Αν υπάρχουν αποχρωματισμένες περιοχές και κρύσταλλοι στο εσωτερικό, σημαίνει ότι το παγωτό έχει αποψυχθεί και ξαναψυχθεί.

Το παγωτό επίσης πρέπει να αποθηκεύεται στην κατάψυξη του σπιτιού όσο το δυνατόν πιο γρήγορα αμέσως μετά την αγορά του.

Παγωμένο γιαούρτι - Frozen Yogurt

Το παγωμένο γιαούρτι αποτελεί τη νέα μόδα των τελευταίων χρόνων. Λανσάρεται ως υγιεινή επιλογή, με λιγότερες θερμίδες από το παγωτό. Τι ακριβώς ισχύει όμως; Ας κοιτάξουμε κάποια θρεπτικά συστατικά βάση του USDA

100 γρ.	Vanilla	Chocolate
Ενέργεια (kcal)	159	160
Υδατάνθρακες	24,20	24,90
Πρωτεΐνες (γρ)	4,00	4,00
Ολικά Λιπίδια (γρ)	5,60	6,00
Κορεσμένο Λίπος (γρ)	3,42	3,630
Μονοακόρεστα (γρ)	1.590	1.750
Πολυακόρεστα (γρ)	0.210	0.220
Χοληστερίνη (mg)	2	5
Ασβέστιο (mg)	143	147
Φώσφορος (mg)	129	139
Μαγνήσιο (mg)	14	27
Ριβοφλαβίνη (mg)	0.224	0.211
Σίδηρο (mg)	0.30	1.25
Κάλιο (mg)	211	261

Συγκρίνοντας τους θερμιδικούς πίνακες των παγωτών και του frozen yogurt συνειδητοποιούμε ότι το frozen yogurt όντως δίνει λιγότερες θερμίδες και περιέχει λιγότερα λιπαρά συγκριτικά με το παγωτό. Αυτό, όμως, δεν σημαίνει ότι είναι εντελώς αθώο. Έχει ενδιαφέρον η τοποθέτηση του κυρτού Κατσαρού στο site NEWSIT. Ο Κος Κατσαρός σχολιάζει ιδιαίτερα την παρουσία διαφόρων γλυκαντικών ουσιών, οι οποίες ανεβάζουν αρκετά την περιεχόμενη ζάχαρη. Τα frozen yogurt επισημαίνουν περισσότερο την χαμηλή περιεκτικότητα σε λιπαρά χωρίς να σχολιάσουν την περιεχόμενη ζάχαρη.

Αν υποθέσουμε ότι χρησιμοποιείται κυρίως γιαούρτι χαμηλό σε λιπαρά με φρουκτόζη, δεν δικαιολογείται εύκολα η κρεμώδης υφή. Σίγουρα απαιτείται η ύπαρξη πηκτοματοποιητών, γαλακτοματοποιητών κλπ, κάτι που αναφέρεται τόσο από τον κο Κατσαρό, όσο και από τον κο Κωνσταντίνο Ξένο. Το άλλο θέμα που πρέπει να ληφθεί υπόψη είναι τα διάφορα toppings που προστίθενται. Μπορεί μία μικρή ποσότητα frozen yogurt να είναι αποδεκτή θερμιδικά, όταν όμως προστίθενται έξτρα συστατικά, τότε η ενεργειακή περιεκτικότητά του μπορεί να εκτοξευτεί. Τέλος, παρόλο που περιέχουν γιαούρτι, τα frozen yogurt μάλλον δεν περιέχουν την ίδια ποσότητα προβιοτικών με το απλό γιαούρτι εξαιτίας κάποιων μεθοδολογιών που χρησιμοποιούνται. Η καλύτερη πρόταση είναι το σπιτικό frozen yogurt, στο οποίο υπάρχει καλύτερος έλεγχος των συστατικών.

BIBΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. Δαβίας Ορέστης (1999), Από τα αιώνια χιόνια...στο Βιομηχανοποιημένο παγωτό, Βήμα, σελ C10, Κωδικός Άρθρου B12654C101, ID 171699 2. ΕΦΕΤ, Διεύθυνση Διατροφικής Πολιτικής & Ερευνών, Ιούνιος 2007, Απλές συμβουλές για την αγορά τροφίμων τους καλοκαιρινούς μήνες 3. Ισαρη Γεωργία, Κάκης Αβράμ (2006), Παγωτό: το πιο δημοφιλές επιδόρπιο του καλοκαιριού, www.mednutrition.gr/content/view/820/147/ 4. Κατσαρός Νίκος (2013) Frozen yogurt: Όχι και τόσο υγιεινό http://www.newsit.gr/default.php?pname=Article&art_id=226350&catid=5 5. Κώδικας Τροφίμων και Ποτών άρθρο 137, σελ 1172, www.lawdb.intrasofnet.com/2_nomothesia_artl_current.php 6. Ξένος Κωνσταντίνος, Η ANATOMIA ΕΝΟΣ FROZEN YOGURT (ΓΙΑΤΙ ΔΕΝ ΠΡΟΚΕΙΤΑΙ ΓΙΑ ΑΠΑΧΟ ΠΑΓΩΜΕΝΟ ΓΙΑΟΥΡΤΑΚΙ...), http://www.kxenos.gr/index.php?ID=epikairoita&Rec_ID=1441 7. Παπαχρήστος Παρασκευάς (2014) Μύθοι και αλήθειες για το frozen yogurt (παγωμένο γιαούρτι) <http://www.mednutrition.gr/mythoi-kai-alitheies-gia-frozen-yogurt-pagwmeno-giaoyrti> 8. Τριχοπούλου Αντωνία, Κορνηλία Γεωργά (2004), Πίνακες Σύνθεσης Τροφίμων και Ελληνικών Φαγητών, 3η Έκδοση, εκδόσεις Παρισιάνου ΑΕ, Αθήνα 9. Φοντόρ Χριστίνα (2006), Το παγωτό – μια πλούσια διατροφική αδυναμία www.mednutrition.gr/content/view/812/147/ 10. International Association of Ice Cream Vendors, http://www.iaicv.org/memories/history_of.htm

ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ-ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

14ⁿ

Artoza!

27 ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΥ - 2 ΜΑΡΤΙΟΥ

ΜΕΤΡΟΠΟΛΙΤΑΝ ΕΧΡΟ

2015

*Η πιο λαμπρή γιορτή
του κλάδου!*



Δείτε το video της 13ης ΑΡΤΟΖΑ

ΥΠΟ ΤΗΝ ΑΙΓΙΔΑ ΤΩΝ ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΩΝ

ΟΡΓΑΝΩΣΗ: **FORUM ΑΕ** ΒΗΛΑΡΑ 2, 104 37 ΑΘΗΝΑ, ΤΗΛ.: +30 210 5242100
FAX: +30 210 5246581 • www.forumsa.gr • info@forumsa.gr

www.artoza.com

Τα διατροφικά οφέλη από τη χρήση της σταφίδας στην αρτοποιία

Γεώργιος Π. Κουβουτσάκης {Γεωπόνος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Msc στη μελέτη και αξιοποίηση φυσικών προϊόντων}

Ωώρο του αμπελιού και του ήλιου, οι σταφίδες είναι ένα εύγευστο και υγιεινό φρούτο που αποξηραμένο τρώγεται ως σνακ και κατέχουν σημαντική θέση στη μαγειρική και τη ζαχαροπλαστική. Ενώ σε κάποιες χώρες του εξωτερικού θεωρούνται μια σπάνια λιχουδιά που πρέπει να αναζητήσει κανείς σε εξειδικευμένα μαγαζιά, στη χώρα μας, αν και τις απολαμβάνουμε σε αφθονία, δεν γνωρίζουμε επαρκώς τις πολλές ευεργετικές και γευστικές ιδιότητές τους.



Η ιστορία της σταφίδας

Οι σταφίδες αποτελούσαν βασικό στοιχείο της διατροφής των προγόνων μας, που τους απέδιδαν ευεργετικές, αλλά και μαγικές ιδιότητες. Μαζί με το μούστο και το μέλι αποτελούν από τις πιο σημαντικές, παραδοσιακές γλυκαντικές ύλες. Ιστορικά, η παραγωγή και το εμπόριο σταφίδας έχουν καθορίσει την οικονομική πορεία του σύγχρονου ελληνικού κράτους. Η χρεοκοπία του 1893 διά στόματος Χαριλάου Τρικούπη, με το διάσημο: «Δυστυχώς επτωχεύσαμεν», είχε ως βασική αιτία την πτώση στο εμπόριο της σταφίδας. Οι διακυμάνσεις στο εμπόριο της ήταν εκείνες που οδήγησαν σε εθνική κρίση και τελικά στην καθυστέρηση

της πληρωμής των εξωτερικών χρεών της Ελλάδας.

Η σταφίδα καθόριζε σε τέτοιο βαθμό τη ζωή στους τόπους παραγωγής της, που η οικονομική και κοινωνική ζωή πόλεων, όπως η Πάτρα και το Αίγιο, ήταν προσαρμοσμένη στους ρυθμούς του εμπορίου σταφίδας. Τα δικαστήρια, για παράδειγμα, έκλειναν από τον Ιούλιο μέχρι το Σεπτέμβριο, ενώ Σεπτέμβριο και Οκτώβριο δεν τελούσαν γάμοι.

Η παραγωγή της σταφίδας

Οι σταφίδες δεν είναι παρά αποξηραμένα σταφύλια. Μια απόδειξη της ευρηματικότητας του ανθρώπου, καθώς με τον τρόπο

αυτό εξασφαλιζόταν η παρουσία στη διατροφή ενός προϊόντος που η φύση το προσφέρει μόνο τους καλοκαιρινούς μήνες. Η αποξήρανση γίνεται παραδοσιακά στον ήλιο, αλλά και με βύθιση σε καυτό νερό ή με αφυδάτωση. Από την ποικιλία σταφυλιού «σουλτανίνα» παράγεται η ξανθή σταφίδα που έχει χρυσαφένιο χρώμα και πιο στυφή γεύση ενώ από την ποικιλία «κορινθιακή», παράγεται η μαύρη σταφίδα που είναι σκουρόχρωμη και έχει πιο γεμάτη γεύση.

Η θρεπτική αξία της σταφίδας

Μια χούφτα σταφίδες (περίπου 36 γραμμάρια), μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως ένα υγιεινό σνακ, που υποκαθιστά δύο τουλάχιστον από τα ισοδύναμα φρούτων, τα οποία πρέπει να καταναλώνονται καθημερινά από όλους. Οι σταφίδες έχουν υψηλή θρεπτική αξία γι' αυτό και συνιστώνται στους αθλητές, όμως έχουν παράλληλα και υψηλή θερμιδική αξία. Περίπου 100 γραμμάρια σταφίδες έχουν 250 θερμίδες, ενώ ένα φλιτζάνι σταφίδες αντιστοιχεί σε 8 φλιτζάνια φρέσκο σταφύλι. Αποτελούν καλή πηγή σιδήρου, καλίου και σεληνίου ενώ περιέχουν βιταμίνη Α και βιταμίνες Β ενώ είναι πλούσιες και σε φυτικές ίνες. Περιέχουν σάκχαρα, από 67-72%, που στο μεγαλύτερο ποσοστό τους είναι φρουκτόζη. Επίσης περιέχουν αντιοξειδωτικά και ένα μικρό ποσοστό βιταμίνης C.

Η κορινθιακή σταφίδα περιέχει ευεργετικά φυτοχημικά συστατικά, τα οποία της προσδίδουν αντιοξειδωτικές και αντιαλλεργικές ιδιότητες. Ιδιαίτερως την άνοιξη που οι αλλεργίες είναι σε έξαρση λόγω της εποχής, μια χούφτα σταφίδες την ημέρα θα μπο-

μικροθρεπτικά συστατικά.

Η περιεκτικότητα της σε λίπος και χοληστερόλη είναι χαμηλή. Αναφορικά με τη σύσταση της σταφίδας σε υδατάνθρακες ένα μεγάλο ποσοστό αποτελείται από φρουκτόζη, η οποία παρέχει ενέργεια και παράλληλα κατατάσσει τη σταφίδα στα χαμηλού γλυκαιμικού δείκτη τρόφιμα. Η σταφίδα, αν και είναι ένα τρόφιμο πλούσιο σε υδατάνθρακες, περιλαμβάνει ένα μεγάλο ποσοστό φρουκτόζης, η οποία έχει γλυκαιμικό δείκτη 19, σημαντικά χαμηλότερο από εκείνο της γλυκόζης (100). Η φρουκτόζη έχει την ιδιότητα να είναι γλυκύτερη από την κοινή σάκχαρη και τη γλυκόζη. Επομένως προσδίδει πολύ μεγαλύτερη αίσθηση γλυκύτητας σε σχέση με τις θερμίδες που προσφέρει. Προφανώς δε, η φρουκτόζη της σταφίδας είναι φυσική, αφού προέρχεται από το σταφύλι και δεν είναι προϊόν υδρόλυσης του αμύλου. Η περιεχόμενη φρουκτόζη, σε συνδυασμό με τη σχετικά υψηλή περιεκτικότητα της σταφίδας σε φυτικές ίνες, τη χαμηλή περιεκτικότητα σε λίπος και την απουσία χοληστερόλης, καθιστούν τη σταφίδα ένα υγιεινό σνακ.

Επιπλέον, περιέχει πολύ υψηλό ποσοστό φυτικών ινών και φρουκτοολιγοσακχαριτών, γεγονός που της προσδίδει πρεβιοτικές ιδιότητες. Τα συστατικά αυτά λειτουργούν ως υπόστρωμα για τα ωφέλιμα βακτήρια του παχέος εντέρου, βοηθώντας έτσι στην καλή λειτουργία του πεπτικού συστήματος και εμποδίζοντας παράλληλα τη βιοσύνθεση χοληστερόλης. Παράλληλα ο αποξηραμένος αυτός καρπός αποτελεί πηγή βιταμινών αλλά και μετάλλων όπως σίδηρος, κάλιο, ασβέστιο. Σε σύγκριση με τη μπανάνα, η οποία θεωρείται πολύ καλή πηγή καλίου, ένα



ρούσε να μετριάσει, αν όχι να απαλλάξει από τα συμπτώματα των αλλεργιών (καταρροή, μπουκώμα, φτέρνισμα κ.α.) και να δράσει προληπτικά κατά πιθανών κρυολογημάτων και ιώσεων, δημιουργώντας ασπίδα για τον ανθρώπινο οργανισμό.

Η σταφίδα ανήκει στην κατηγορία των «διαθρεπτικών» φρούτων. Ως «διαθρεπτικά» χαρακτηρίζονται τρόφιμα τα οποία παρέχουν επαρκείς ποσότητες μικροθρεπτικών συστατικών (βιταμινών, μετάλλων, πολυφαινολών, κτλ.) αναλογικά με τις θερμίδες που αποδίδουν. Μπορεί να καταναλωθεί ως ένα θρεπτικό σνακ, πλούσιο σε διαιτητικές ίνες, υδατάνθρακες με χαμηλό γλυκαιμικό δείκτη, μεταλλικά στοιχεία, βιταμίνες και άλλα

ισοδύναμο σταφίδας (2 κουταλιές της σούπας) παρέχει ανάλογη ποσότητα καλίου (352 mg έναντι 358 mg/ ισοδύναμο τροφίμου, USDA), παίζοντας έτσι σημαντικό ρόλο στη ρύθμιση της αρτηριακής πίεσης.

Τέλος διαθέτει πολυφαινολικά συστατικά, όπως: φλαβονοειδή, ανθοκυανίνες, προανθοκυανιδίνες, προκυανιδίνες, ρεσβερατρόλη. Οι πολυφαινόλες είναι ενώσεις που παρουσιάζουν αντιοξειδωτική, αντιφλεγμονώδη, αντιγηραντική και αντικαρκινική δράση. Έρευνες έχουν δείξει ότι η συστηματική κατανάλωση αντιοξειδωτικών ενώσεων μπορεί να συμβάλει στην πρόληψη ασθενειών, όπως τα καρδιαγγειακά νοσήματα και ο καρκίνος.

Πίνακας 1 Διατροφική σύσταση Κορινθιακής σταφίδας	
Διατροφικά Στοιχεία	
Ολικά Στερεά	84-87g
Περιεκτικότητα Υγρασίας	14-17g
Υδατάνθρακες	75+-2g
Σάκχαρα	68+-2g
Πρωτεΐνες	2,5g
Λίπη	<0,4g
Διαιτητικές ίνες	6,7g
Τέφρα	1,7g
Ενέργεια	320Kcal (1340kJ)
Βιταμίνες	A,B6,B12,C,E
	Νιασίνη, Φυλλικό οξύ

Πίνακας 2 Περιεχόμενο σε ιχνοστοιχεία Κορινθιακής σταφίδας	
Ιχνοστοιχεία ανά 100g	
Κάλιο	7000ppm
Μαγνήσιο	300ppm
Σίδηρος	40ppm
Ψευδάργυρος	6ppm
Ασβέστιο	100ppm
Φώσφορος	1800ppm

Τα οφέλη από την κατανάλωση σταφίδας

Η θετική τους επίδραση στην υγεία έγκειται στο γεγονός ότι περιέχουν αντιοξειδωτικές ουσίες, φυτικές ίνες, κάλιο, σελήνιο, βιταμίνη Α, βιταμίνες του συμπλέγματος Β και σίδηρο. Συγκεκριμένα, οι αντιοξειδωτικές τους ιδιότητες, ενισχύουν το ανοσοποιητικό μας σύστημα και προστατεύουν τα κύτταρα από τον εκφυλισμό που επιφέρουν οι φυσιολογικές διαδικασίες της οξείδωσης που οδηγούν στη γήρανση και τελικά στο θάνατο. Αναλυτικότερα,

- Οι φυτικές ίνες, που υπάρχουν στις σταφίδες βελτιώνουν τη λειτουργία του εντέρου καταπολεμώντας τη δυσκοιλιότητα, καθώς επίσης βοηθούν στη μείωση της χοληστερόλης και στη μείωση του κινδύνου του καρκίνου εντέρου.
- Ο σίδηρος που περιέχουν σε φυτική μορφή, βοηθά στην αντιμετώπιση της σιδηροπενικής αναιμίας.
- Το κάλιο είναι ένα μέταλλο το οποίο ρυθμίζει τα επίπεδα νατρίου στον οργανισμό, με αποτέλεσμα να μειώνονται τα συμπτώματα των κατακρατήσεων, καθώς επίσης συμβάλλει και στη μείωση της αρτηριακής πίεσης.
- Οι βιταμίνες του συμπλέγματος Β είναι σημαντικές για πολλές βασικές λειτουργίες του οργανισμού μας, όπως για τον μεταβολισμό, την παραγωγή ενέργειας, την παραγωγή των ερυθρών αιμοσφαιρίων καθώς επίσης συμβάλλουν στη βελτίωση της

μνήμης, της συγκέντρωσης και της διάθεσης.

• Η βιταμίνη Α, είναι σημαντική για την όραση, την ανάπτυξη και την αναπαραγωγή και εξυπηρετεί και άλλες λειτουργίες στο ανθρώπινο σώμα.

• Το σελήνιο, είναι ένα ιχνοστοιχείο το οποίο ο οργανισμός μας το χρειάζεται σε μικρές ποσότητες. Αυτό όταν εισέλθει στον οργανισμό συνδέεται με τις πρωτεΐνες και σχηματίζει τις σεληνιο-πρωτεΐνες, οι οποίες έχουν αντιοξειδωτική δράση και προστατεύουν από καρκίνο και καρδιαγγειακές παθήσεις, ρυθμίζουν τη λειτουργία του θυρεοειδούς αδένος και συμβάλλουν και στην άμυνα του ανοσοποιητικού συστήματος.

• Η ρεσβερατρόλη αποτελεί αντιοξειδωτική ουσία, η οποία δικαιολογεί το λεγόμενο «French paradox», ή αλλιώς, η ήπια κατανάλωση κόκκινου κρασιού που κάνει καλό στην υγεία. Η Κορινθιακή Σταφίδα είναι το τρόφιμο με την μεγαλύτερη περιεκτικότητα σε ρεσβερατρόλη με υπερπολλαπλάσια περιεκτικότητα σε σχέση με το κόκκινο κρασί. Στα 100 γρ. Κορινθιακής σταφίδας περιέχονται 39.68 mg ρεσβεραστρόλης μεταξύ 25 άλλων αντιοξειδωτικών ουσιών όταν διάφορα superfoods όπως τα raspberries έχουν μόλις 0,02 και τα blackberries 0,05. Η ρεσβερατρόλη φαίνεται ότι μπορεί να εμποδίσει την ανάπτυξη κάποιων τύπων καρκίνου, κατά βάση καρκίνου του δέρματος και του γαστρεντερικού συστήματος, ενώ έχει και καρδιοπροστατευτικές δράσεις μέσω της παρεμπόδισης της δημιουργίας αθηρωματικής πλάκας.

• Τέλος, αξίζει να αναφερθεί ότι οι σταφίδες έχουν και αντιμικροβιακές ιδιότητες, οι οποίες εμποδίζουν την ανάπτυξη τερηδόνας, ουλίτιδας και οδοντικής πλάκας.

Η καθημερινή κατανάλωση σταφίδας θα ήταν το ιδανικό για να έχουμε όλα αυτά τα οφέλη. Με δεδομένο πως η σταφίδα είναι ένα διαθρεπτικό φρούτο, με ευεργετικά για την ανθρώπινη υγεία στοιχεία, ενώ παράλληλα διαθέτει λειτουργικά συστατικά - κοινώς βιολογικώς ενεργά - θα ήταν καλό να αποτελεί τουλάχιστον τη μία μερίδα από τις τρεις ως πέντε μερίδες φρούτων που πρέπει να καταναλώνει κάποιος ημερησίως. Η μερίδα αυτή αντιστοιχεί σε δύο κουταλιές της σούπας σταφίδα. Δυστυχώς στη χώρα μας δεν υπάρχει καθημερινή κατανάλωση σταφίδας, κάτι που αν συνέβαινε, το μισό περίπου της ετήσιας παραγωγής κορινθιακής σταφίδας, (περί τους 30.000 τόνους) θα καταναλωνόταν μόνο από τους κατοίκους της Πελοποννήσου.

Η σταφίδα στην αρτοποιία

Είναι σαφές ότι η χρήση της σταφίδας στα αρτοσκευάσματα συνεισφέρει σημαντικά στην υγιεινή διατροφή μας. Εκτός από τις θετικές επιδράσεις που προσφέρει η ίδια η σταφίδα στον οργανισμό, ένα τρόφιμο με σταφίδες, περιέχει λιγότερη ζάχαρη, αφού μετριάζεται η χρήση της λόγω της γλυκύτητάς τους. Είναι σημαντικό να αναφερθεί ότι η ξήρανση της σταφίδας, ακόμη και η μεταγενέστερη θέρμανση κατά το ψήσιμο π.χ. αρτοσκευασμάτων με σταφίδα, δεν δημιουργεί υποβάθμιση στα συστατικά της.

Τελειώνοντας, συμπεραίνουμε πως η χρήση της σταφίδας, προτείνεται ανεπιφύλακτα στην αρτοποιαστική, ζαχαροπλαστική, ακόμα και στη μαγειρική, αφού τα οφέλη για την υγεία είναι πολλαπλά, ακόμα περισσότερο δε, που έτσι, αντικαθιστούμε τη ζάχαρη με ένα γλυκαντικό τρόφιμο, όπως η σταφίδα.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. Βαλεντίνη Ιγνατιάδου – Ραγκούση (1998). Χημεία Φυσικών Προϊόντων. Εκδόσεις Συμμετρία 2. Kima Y, Hertzlerb RS., Byrnc KH., Mattern OC. Raisins are a low to moderate glycemic index food with a correspondingly low insulin index. Nutr. Res. 2008; 28: 304308 3. <http://www.skos.gr> 4. <http://www.aigiorama.gr>



ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Λευκαδίτικο προζυμένιο ψωμί

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

Με πλοηγό την καλύτερη γεύση αλλά και την ευκολία παραγωγής θα σας παρουσιάσουμε ένα ιδιαίτερο ψωμί από τη Πευκάδα που αναδεικνύει αναμνήσεις από παλιές και χαμένες αυθεντικές γεύσεις.

Το άρωμά του είναι έντονο ακόμα και όταν κρυώνει. Η διατηρησιμότητά του ξεπερνά τις τρεις μέρες με αέραια τα ποιοτικά του χαρακτηριστικά.



Το σκεπτικό της παραγωγής αυτού του ψωμιού είναι τα ποικίλα αλεύρα που χρησιμοποιούμε προκειμένου να επιτύχουμε την καλή γεύση και την ισορροπία της συνταγής σε σχέση με το προζύμι. Με αυτό τον τρόπο, λοιπόν, παίρνουμε πολύ καλό γευστικό αποτέλεσμα χρησιμοποιώντας αλεύρι μαλακό, αλεύρι σκληρό κίτρινο, αλεύρι από ψιλοκοσκινισμένη σίκαλη αλλά και αλεύρι καλαμποκιού σε μικρές αναλογίες.

Μέθοδος παραγωγής της προζύμης

- Το προζύμι είναι από βασιλικό που το αναπιάνουμε προσεκτικά.
 - Εναλλακτικά μπορούμε να πάρουμε ένα κιλό αλεύρι T70% με ένα κιλό νερό και να το αφήσουμε τρία εικοσιτετράωρα να ξεκινήσει και να ξινίσει.
 - Κατόπιν προσθέτουμε άλλο ένα κιλό, κίτρινο αλεύρι αυτή τη φορά, και το αφήνουμε για άλλες εικοσιτέσσερις ώρες.
 - Μετά αναπιάνουμε ισόποσα, δηλαδή για τα 3 κιλά συνολικά της προζύμης που θα προκύψει προσθέτουμε 3 κιλά αλεύρι κίτρινο χοντρό και 1,5 λίτρα νερό.
 - Στη συνέχεια αφήνουμε αυτό το προζύμι για άλλες 24 ώρες να γίνει.
 - Μετά χρησιμοποιούμε όσο θέλουμε και το υπόλοιπο το αναπιάνουμε ξανά με τον κανόνα που αναφέραμε παραπάνω.
 - Το ίδιο ανάπιασμα κάνουμε πάντα και στο προζύμι από βασιλικό, εξασφαλίζοντας πάντοτε επαρκή ποσότητα για την παραγωγή μας.
 - Προσέχουμε πάντα να μην επιμολυνθεί από μαγιά ή ζυμάρια από μαγιά, καθώς επίσης τηρούμε σχολαστική καθαριότητα.
-

Λευκαδίτικο προζυμένιο ψωμί

Υλικά

4 κιλά 40% Αλεύρι Τ70% μαλακό, 4,5 κιλά 45% Αλεύρι κίτρινο, 1 κιλό 10% Αλεύρι καλαμποκιού, 500 γρ. 5% Αλεύρι σικάλεως, 2 κιλά 20% Προζύμι, 160 γρ. 1,6% Αλάτι, 40 γρ. 0,4% Μαγιά, 6 λίτρα 60% Νερό, 500 γρ. 5% Κρασί κόκκινο



Εκτέλεση

Ζυμώνουμε σε αργή ταχύτητα όλα τα υλικά κρατώντας το προζύμι και ελάχιστο νερό από τη δόση μας. Μόλις η ζύμη αρχίζει σιγά σιγά να δένει, προσθέτουμε την προζύμη και όταν αυτή αφομοιωθεί πλήρως, γαλακτίζουμε με το υπόλοιπο του νερού μέχρι να φτάσουμε στην επιθυμητή σκληρότητα. Ο συνολικός χρόνος ζυμώνματος σε αργή ταχύτητα είναι 35 λεπτά. Σε περίπτωση που έχουμε ταχυζυμωτήριο ζυμώνουμε περίπου 20 λεπτά στην πρώτη ταχύτητα. Η θερμοκρασία του νερού είναι καθοριστική για τη λειτουργία του προζυμιού αλλά και για την ταχύτητα της συνταγής. Σε περίπτωση που δεν θέλουμε να βάλουμε κρασί αντικαθιστούμε με νερό. Σε γενικές γραμμές έχουμε ως ανώτερο μέγιστο τους 24°C στο τέλος του ζυμώνματος, προσπαθώντας να έχουμε παρόμοια θερμοκρασία και κατά τη διάρκεια της ανάπαυσης. Ξεκουράζουμε τη ζύμη συνολικά 45 λεπτά σκεπασμένη με καθαρό πανί. Τεμαχίζουμε στη συνέχεια σε μισόκιλα αλλά και κομμάτια του κιλού ή και δίκιλα. Το τελικό σχήμα στο πλάσιμο μπορεί να είναι καρβέλι ή φραντζόλα. Στοφάρουμε στους 33 βαθμούς και σχετική υγρασία 70% συνολικά για 60 λεπτά περίπου. Ψήνουμε σε δυνατό φούρνο, στην αρχή στους 220 βαθμούς για 30 λεπτά και στη συνέχεια χαμηλώνουμε στους 200 για τον υπόλοιπο χρόνο, ανάλογα με το βάρος του ψωμιού. Πέντε λεπτά πριν ξεφουρνίσουμε ανοίγουμε τους ατμοσύρτες ή ανοίγουμε ελαφρώς την πόρτα του φούρνου ώστε να φύγουν οι υδρατμοί και να έχουμε τραγανή κόρα. Τα αρώματα και η διατηρησιμότητα θα είναι πρωτόγνωρη καθώς η γεύση του αυθεντικού συγκεντρώνεται σε μια πολύ απλή συνταγή, που θα ενθουσιάσει τους πελάτες σας.

Καλή επιτυχία!



Δροσερές Καλοκαιρινές Προτάσεις

Ροφήματα με εξαιρετικούς συνδυασμούς!

.....
Κράνμπερι με μάνγκο • Κράνμπερι με ανανά • Σοκολάτα με espresso

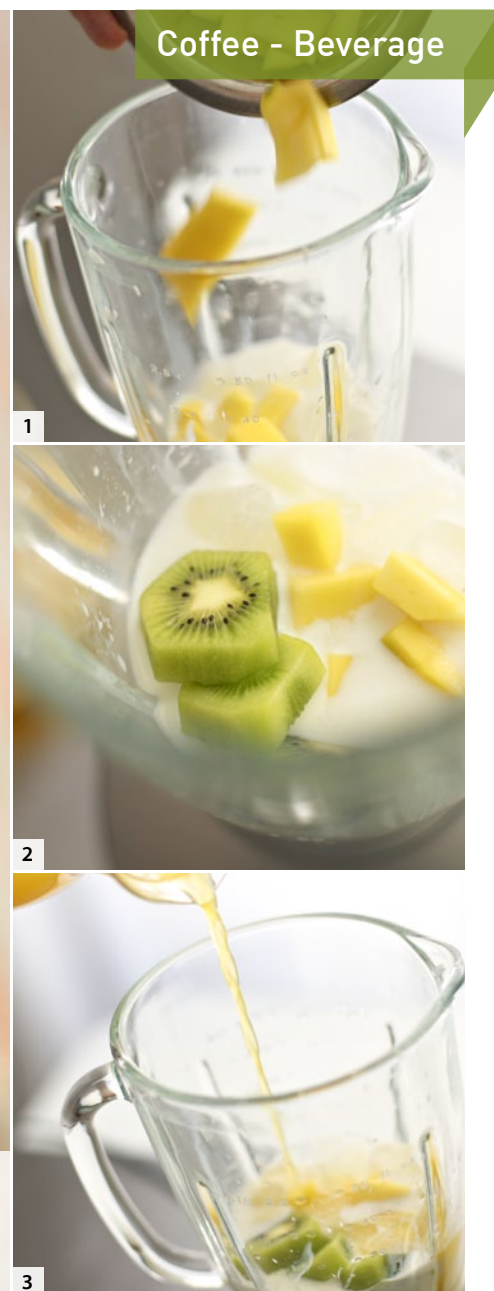
Κράνμπερι με μάνγκο

Γιώργος Χαϊνάς {Barista, Μάγειρας}



Υλικά

200 ml Γάλα φρέσκο, 1/3 Μάνγκο, Λάιμ, Ζάχαρη, Χυμός μάνγκο, Ακτινίδια, 1 κομμάτι μικρό Τζίντζερ, Μέλι, Πάγος



Εκτέλεση:

Βάζουμε στο μπλέντερ το γάλα, τον πάγο, το μάνγκο, το λάιμ, τη ζάχαρη, το χυμό μάνγκο, τα ακτινίδια και το τζίντζερ. Χτυπάμε στο μπλέντερ έως ότου σπάσει ο πάγος και παγώσει το μίγμα. Βάζουμε το μίγμα σε ένα ποτήρι και προσθέτουμε το μέλι.

Κράνμπερι με ανανά

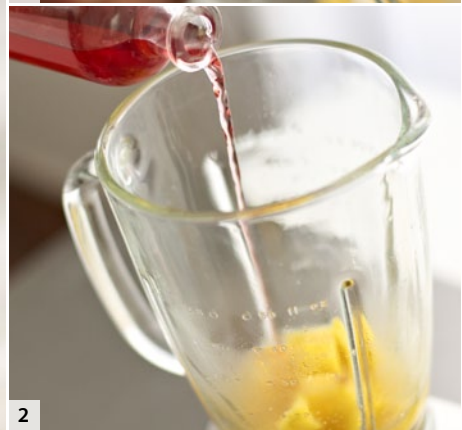
Γιώργος Χαϊνάς {Barista, Μάγειρας}

Coffee Beverage



Υλικά

1 **μεγάλη** ροδέλα Ανανά, Φρούτα του πάθους, Σιρόπι, Ζάχαρη, Χυμός ανανά, Κράνμπερι, Πάγος



Εκτέλεση:

Βάζουμε στο μπλέντερ τον ανανά, τα φρούτα του πάθους, τη ζάχαρη, τον χυμό ανανά, το κράνμπερι και τον πάγο. Τα χτυπάμε και μετά σερβίρουμε σε ποτήρι. Τέλος, προσθέτουμε το σιρόπι.

Σοκολάτα με espresso

Γιώργος Χαϊνάς {Barista, Μάγειρας}



Υλικά

Espresso, 35 γρ. Σοκολάτα λευκή, 35 γρ. Σοκολάτα μαύρη
Σιρόπι καραμέλας, Πάγος

Coffee - Beverage



Εκτέλεση

Βάζουμε στο μπλέντερ τον espresso, τη λευκή και μαύρη σοκολάτα και τον πάγο. Χτυπάμε στο μπλέντερ έως ότου σπάσει ο πάγος και παγώσει το μίγμα. Σερβίρουμε σε ποτήρι και προσθέτουμε το σιρόπι καραμέλας.

Σεπτέμβριος

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

8-10 FOOD – ING INTERNATIONAL {Διεθνής Έκθεση και Συνέδριο για τα Συστατικά Τροφίμων και Ποτών. Bologna, 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/>

Οκτώβριος

1-3 SWEETS & BAKERY UKRAINE {Διεθνής Έκθεση για την Αρτοποιία και τη Ζαχαροπλαστική. Κίεβο, Ουκρανία}
<http://www.eventseye.com/fairs/f-sweets-bakery-ukraine-5459-1.html>

17-19 SALON DU CHOCOLAT {Εκδήλωση για την Σοκολάτα. Λονδίνο, Ηνωμένο Βασίλειο}
<http://www.salonduchocolat.co.uk/accueil.aspx>

19-23 SIAL 2014 {Διεθνής Έκθεση για τη Βιομηχανία Τροφίμων. Παρίσι, Γαλλία}
<http://www.sialparis.com>

Ο ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ

και η δουλειά του

online
ΕΚΔΟΣΗ

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

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





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 Αρτοποιήσης

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 Αρτοποιήσης



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.

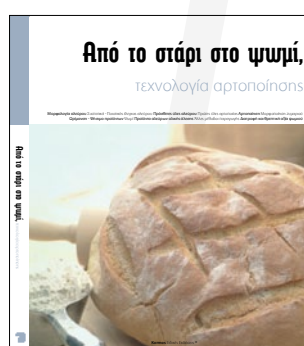
Συγγραφέας: Γιάννης Κουντούρης
Τεχνολόγος Τροφίμων



Από το στάρι στο ψωμί Αρτοζαχαροπλαστική με διογκωτικές ύλες

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

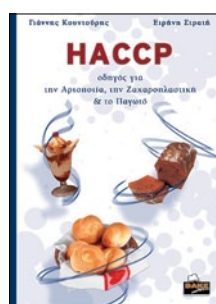
Συγγραφέας: Γιάννης Κουντούρης
Τεχνολόγος Τροφίμων



Από το στάρι στο ψωμί Τεχνολογία αρτοποιήσεως

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



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 καταστήμά σας και να το διαμορφώσουμε με σύγχρονο design. Θέλετε να σχεδιάσουμε το χώρο σας ακριβώς στα μέτρα σας και με απόλυτη εργονομία ώστε να αξιοποιήσουμε ιδανικά κάθε του σημείο. Θέλετε να κατασκευάσουμε εξοπλισμό με υψηλά 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