

Ο ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ

και η δουλειά του

Σεπτέμβριος - Οκτώβριος 2014

Τεύχος 78



*Ο μεγαλύτερος;
...ή ο καλύτερος!*



...εμείς φτιάχνουμε το αλεύρι!



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



Μείνε ήρεμος!

**Τώρα ελέγχεις το επαγγελματικό σου ψυγείο
από όπου κι αν βρίσκεσαι.**



**wind
freezealert**

Ενεργοποίησε τώρα την υπηρεσία **wind freezealert** και εξασφάλισε:

- Έλεγχο θερμοκρασιών και λειτουργίας των ψυγείων σε πραγματικό χρόνο.
- Ποιότητα πρώτων υλών και προϊόντων.
- Μείωση του κόστους λειτουργίας της επιχείρησης.
- Άμεση και εύκολη παρακολούθηση και ενημέρωση από smartphone (Android application), tablet, laptop ή desktop.
- Άμεση ειδοποίηση μέσω SMS ή email σε περίπτωση συμβάντος.

REX
korn



Το “ψωμί” έχει πλέον όνομα!

Κάθε μέρα χιλιάδες πιστοί καταναλωτές σε όλη την Ελλάδα ζητούν τα γευστικά ψωμιά και άλλα αρτοσκευάσματα που προέρχονται από τις πρώτες ύλες μας, με το όνομά τους!

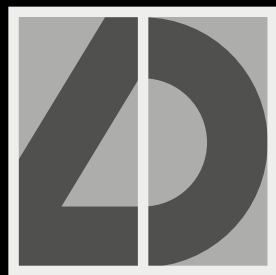


LAUDIS
foods
εγγύηση επιτυχίας!

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

f t YouTube
www.laoudis.gr

IREKS



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.





Η CREDIN σας εξασφαλίζει

Μία επιλογή, πολλές επιτυχίες!



ΚΡΕΜΑΖ / ΣΑΛΙΝΑ / Fat-Fat



B'ready / 2000 up / ΑΡΤΟΠΑΝ



TZEMINI POP-UP

Πρωινά

Τα καλύτερα πρωινά γίνονται στον φούρνο σας



ΚΡΕΜΙΝΑ/ Fat-Fat/ Golden Leaf



ANGELS' CAKE / SPECIAL Κεϊκ με Φυτικές ίνες



IMPERIAL CUP CAKES

Απογευματινά

- Αφορμή για έξυπνες πωλήσεις
- Γλυκά πειρασμοί



ΣΠΙΤΙΚΟ ΚΕΪΚ



TZEMINI / CHOCOCOVER / NTANIA / ΙΡΙΣ



IMPERIAL WHOOPIES

έξυπνες πωλήσεις κάθε μέρα όλη μέρα. Με μία κίνηση!



TZEMINI ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ



B'ready/Μίγμα για ΤΣΙΑΠΑΤΑ/ΣΙΡΟΥΠΙΑΝ



Μίγμα για ΤΣΙΑΠΑΤΑ

Μεσημεριανά

- Φτιάξτε κάθε μέρα τη μεγαλύτερη ποικιλία με λακταριστά, χορταστικά γεύματα
- Με μία κίνηση



Fat - Fat / Golden Leaf

Σνακ ...η πιο κερδοφόρα τάση!

Γνωρίζετε ότι:

- ✓ Η κατανάλωση σνακ αυξάνεται 12% κάθε χρόνο.
- ✓ Το 50% των καταναλωτών αγοράζει τουλάχιστον 2 σνακ καθημερινά.
- ✓ Τα λακταριστά γλυκά και επιδόρπια, αυξάνουν τις ανθόρμητες αγορές 18%.
- ✓ Όλο και περισσότεροι καταναλωτές καταναλώνουν σνακ μετά το μεσημέρι.



ΣΕΡΙΝ / CHOCOCOVER



ΜΑΡΖΙΠΑΝΗ / ΤΙΝΤΟ ΛΙΝΤΟ Α2

Βραδινά

- Κερδίστε ΝΕΟΥΣ ΠΕΛΑΤΕΣ
- Απογειώστε τις πωλήσεις σας
- Οικογενειακές και Παρεϊστικές προτάσεις



ΚΡΕΝΤΙΚΟΚ / ΓΛΑΣΣΑ / ΝΤΑΝΙΑ / ΙΡΙΣ

Ζητήστε τώρα τα προϊόντα μας, τις συνταγές και... τα μυστικά μας!

{Περιεχόμενα}

ΜΟΝΙΜΕΣ ΣΤΗΛΕΣ

12 Ρεπορτάζ αγοράς / 16 Η αγορά προτείνει / 22 Fresh Pastry / 26 Ο κλάδος κινείται

ΘΕΜΑΤΑ

- 34 Ζέα: ένα μοναδικό δημητριακό
- 38 Slim Bites, με τη στέβια να κλέβει την παράσταση
- 41 Λεπτότερη συσκευασία και χρόνος ζωής ψωμιού
- 42 Εκστρατεία ενάντια στην υπερβολική ζάχαρη

ΔΙΑΤΡΟΦΟΛΟΓΙΑ

- 44 Θρεπτική αξία του τυριού

ΤΕΧΝΙΚΑ

- 47 Η συσκευασία τροφίμων στα προϊόντα αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

- 50 Τάρτα σοκολάτα / 52 Προζυμένιο καλαμποκόψωμο από την Κόρινθο
- 54 Γαύρος μαρινάτος με ντομάτα κονφί και κρεμμύδι
- 55 Φιλέτο από λαυράκι μαριναρισμένο με κάπαρη και μους από γιαούρτι



Θ. ΓΕΩΡΓΟΠΟΥΛΟΣ
{Γεωπόνος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων Msc}



Δ. ΜΠΟΣΔΙΚΟΣ
{Τεχνολόγος Τροφίμων}



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



Α. Δ. ΚΡΙΤΣΑΝΤΩΝΗΣ
{Τεχνικός Σύμβουλος Αρτοποιίας}



Λ. ΨΥΛΙΑΚΟΣ
{Αρτοποιός}



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



Γ. ΠΑΠΑΛΟΥΚΑ
{Μάγειρας}



Α. ΑΣΛΑΝΟΓΛΟΥ
{Ζαχαρολάστρος}



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 ευπρόγραφα 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 πίνakes 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.



Για τα καλύτερα προϊόντα ζύμης



... μόνο η καλύτερη γέμιση.

γνωρίζουμε καλύτερα το
cream cheese γιατί
εμείς το παράγουμε.

& για οικονομική πρόταση **Delima spread**
Με 42% στερεά, απο φρέσκο Ελληνικό γάλα και φυτικά λιπαρά.



ΚΙΣΣΑΒΟΣ®

Χρ. Χασιώτης & Σια Ο.Ε. Αγ. Γεωργίου 28 - 15123 - Μαρούσι - Τηλ.: 210 68 40 380
www.kissavos.com email: info@kissavos.com

{Editorial}

Με την θερινή περίοδο να ολοκληρώνεται και το φθινόπωρο να ανοίγει πια την «αυλαία» της νέας επιχειρηματικής περιόδου, είναι πολύ σημαντικό οι επαγγελματίες να επιστρέψουν δυναμικά, επιστρατεύοντας όλη τη γνώση και τη δημιουργικότητά τους.

Όσο κι αν η προσαρμογή στα νέα δεδομένα έχει πάντα τις προκλήσεις της, αποτελεί και μία ιδανική ευκαιρία για την ανάπτυξη των δραστηριοτήτων και των πρωτοβουλιών των επαγγελματιών.

Με αυτό το σκεπτικό, το νέο τεύχος του περιοδικού «Ο Αρτοποιός και η δουλειά του» βρίσκεται εδώ για να παρουσιάσει όλες τις τελευταίες εξελίξεις στον κλάδο της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής, δίνοντας έξυπνες λύσεις για κάθε ανάγκη.

Το Ρεπορτάζ Αγοράς αυτού του τεύχους είναι αφιερωμένο στα διαχρονικά αγαπημένα Προϊόντα με Τυρί. Όλες οι καινοτόμες δημιουργίες, που μπορούν να αξιοποιηθούν τόσο στην αρτοποιία, όσο και στη ζαχαροπλαστική, παρουσιάζονται διεξοδικά, ώστε να τις γνωρίσετε και να τις αξιοποιήσετε στις δικές σας δημιουργίες.

Επιπλέον, στο τεύχος αυτό θα βρείτε όπως πάντα την ενότητα Fresh Pastry, με όλα τα νέα δεδομένα στον χώρο της ζαχαροπλαστικής, αλλά και θέματα και άρθρα για όλα τα φλέγοντα ζητήματα του κλάδου.

Κάντε, λοιπόν, μία δημιουργική αρχή με αρωγό την ενημέρωση, τις ιδέες και τις συνταγές που σας παρέχει το περιοδικό «Ο Αρτοποιός και η δουλειά του» και χαράξτε τη δική σας επαγγελματική διαδρομή για τη νέα σεζόν.

Καλό Φθινόπωρο!

από τον υπεύθυνο σύνταξης

ΕΚΔΟΤΗΣ

Θ. Σηφοστρατουδάκη

ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ ΕΚΔΟΣΗΣ

Γιάννης Γ. Σηφοστρατουδάκης

ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΣ ΕΚΔΟΣΗΣ

Μαρία Χρυσοβιτιώτη

ΣΥΝΤΑΚΤΙΚΗ ΟΜΑΔΑ

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

ΥΠΕΥΘΥΝΗ ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ

Βασιλική Πιτταρά

ΥΠΕΥΘΥΝΗ ΣΥΝΔΡΟΜΩΝ

Σουζάνα Κόκοτση

CREATIVE ASSOCIATE

SHAPE STUDIO

DTP

Αθανασία Βαβαρίνου, Γεωργία Αγγελίδου

ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΨΗΦΙΑΚΗΣ ΕΚΔΟΣΗΣ

Βασίλης Φατούρος

ΦΩΤΟΓΡΑΦΟΙ

Μεγακλής Γαντζιάς

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€





*γνωρίζουμε καλύτερα το
cream cheese γιατί
εμείς το παράγουμε.*

*& για οικονομική πρόταση Delima spread®
Με 42% στερεά, απο φρέσκο Ελληνικό γάλα και φυτικά λιπαρά.*



ΚΙΣΣΑΒΟΣ®

Χρ. Χασιώτης & Σια Ο.Ε. Αγ. Γεωργίου 28 - 15123 - Μαρούσι - Τηλ.: 210 68 40 380
www.kissavos.com email: info@kissavos.com

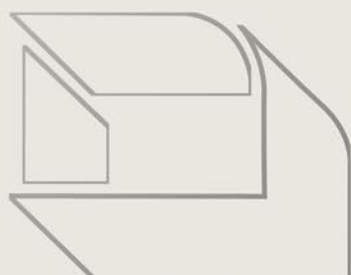
DIFFER

Technology & Design



ΜΕΛΕΤΗ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΙ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΩΝ

Η εταιρία Differ, εδώ και 31 χρόνια (από το 1983), ειδικεύεται στο σχεδιασμό και την κατασκευή πρότυπων εξοπλισμών για επαγγελματικούς χώρους μαζικής εστίασης, ζαχαροπλαστεία, αρτοποιεία, ξενοδοχεία, gelateries, cafe-bars. Το πάθος και το μεράκι για το αντικείμενό μας, σε συνδυασμό με την ποιότητα των υπηρεσιών και των προϊόντων μας (CE και ISO 9001), καθιέρωσαν την εταιρία Differ στο χώρο του σχεδιασμού και της κατασκευής πρότυπων εξοπλισμών, με αποτέλεσμα να παίζει σήμερα πρωταγωνιστικό ρόλο στο χώρο του εξοπλισμού καταστημάτων.



ΑΝΤΖΟΥΛΑΤΟΣ ΑΕ**{QUESO Τυρί Κρέμα}**

Ιδανικό για αρτοποιήματα και γλυκά

Η ΑΝΤΖΟΥΛΑΤΟΣ ΑΕ πάντα κοντά στον επαγγελματία με το φημισμένο της προϊόν QUESO τυρί κρέμα από την συνεργασία της με το εργοστάσιο RENY PICOT. Η πλούσια γεύση του και η κρεμώδης υφή του το κάνουν ιδανικό στην χρήση του τόσο στην αρτοποιία όσο και στην ζαχαροπλαστική. Η ασυναγώνιστη ποιότητα του θα αφήσει ικανοποιημένους και τους πιο απαιτητικούς επαγγελματίες. Το QUESO διατίθεται σε συσκευασία των 2 και 5 κιλών.

**ΙΩΝΙΚΗ****{Χειροποίητη Τυρόπιτα}**

Παραδοσιακή και με εκλεκτή γεύση

Η ΙΩΝΙΚΗ ΣΦΟΛΙΑΤΑ σας παρουσιάζει τη Χειροποίητη Τυρόπιτα, η οποία ανήκει στην οικογένεια των Χειροποίητων Σφολιάτων. Ξεχωρίζει από το άρωμα της, που σε υποδέχεται και ζωντανεύει αναμνήσεις. Η πλούσια και γεμάτη γεύση της φέτας σε συνδυασμό με το φρέσκο βούτυρο που διαθέτει το ζυμάρι, χαρίζει έναν υπέροχο συνδυασμό που «μιλάει» στο στόμα. Η ποικιλία και η σταθερή ποιότητα των προϊόντων της ΙΩΝΙΚΗΣ την καθιστούν μία από τις κορυφαίες εταιρίες του είδους.

**CREDIN HELLAS****{ΚΡΕΜΑΖ, ΣΑΛΙΝΑ}**

Κρέμες γέμισης σφολιάτας

Η Credin Hellas, δημιούργησε δύο ξεχωριστές κρέμες γέμισης σφολιάτας:

ΚΡΕΜΑΖ: Ζεστή κρέμα που ψήνεται, για τυρόπιτα και αλμυρά παρασκευάσματα.

ΣΑΛΙΝΑ: Κρύα κρέμα που ψήνεται, για τυρόπιτα και αλμυρά παρασκευάσματα.

Από αγνά υλικά, σχεδιάστηκαν για να προσαρμόζονται στις ανάγκες σας, να αναδεικνύουν την τέχνη σας και να απογειώνουν τις δημιουργίες σας. Η ΚΡΕΜΑΖ διατίθεται σε σακί των 15 κιλών και η ΣΑΛΙΝΑ σε σακί των 25 κιλών.



*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.millipantazi.gr • www.alkathos.gr.gg • e-mail alkathos@gmail.com

CREDIN HELLAS**{Μίγμα για Κρέμα Τονζ Κέικ & Τρίμμα Μπισκότου}**

Τονζ Κέικ: Το αυθεντικό

Η Credin Hellas, προτείνει ακόμη μία γευστική λύση στους Έλληνες επαγγελματίες με δύο νέα μοναδικά προϊόντα:

Έτοιμο μίγμα για κρέμα ΤΣΗΖ ΚΕΪΚ

Τρίμμα Μπισκότου για βάση ΤΣΗΖ ΚΕΪΚ και όχι μόνο.

Από αγνά υλικά, για να δημιουργήσετε εύκολα και γρήγορα υπέροχα Τονζ Κέικ, που θα εντυπωσιάσουν τους πελάτες σας. Διατίθενται σε κιβώτια 15x800 γρ.



ΝΕΟ ΠΡΟΪΟΝ

ΑΛΕΥΡΙ ΑΠΟ ΔΙΚΟΚΚΟ ΣΙΤΑΡΙ



Συνταγές με το νέο Αλεύρι ζην ΑΠΟ ΔΙΚΟΚΚΟ ΣΙΤΑΡΙ



ΤΥΡΟΠΙΤΑ 'ΖΗΝ'
με τυρί κρέμα



ΚΕΪΚ 'ΖΗΝ'
με κανέλα



ΨΩΜΙ
με αλεύρι 'ΖΗΝ'



ΚΡΙΤΣΙΝΙΑ 'ΖΗΝ'
με Ω3 λιπαρά



μύλοι
ΛΟΥΛΗ

Αναζητήστε τις συνταγές στο www.loulismills.gr



www.facebook.com/loulismills.gr

{Ρεπορτάζ αγοράς}

ΚΙΣΣΑΒΟΣ

{Cream Cheese Kissavos}

Με μοναδική γεύση και ποιότητα



Το πρότυπο εργαστήριο γαλακτοκομικών προϊόντων ΚΙΣΣΑΒΟΣ (Οικογένεια Χασιώτη) έχει διαγράψει σημαντική πορεία δεκαετιών στον χώρο, με παράδο-

ση στο βούτυρο και σήμερα έχει επεκτείνει την παραγωγική του διαδικασία και στο cream cheese.

Παράγεται από φρέσκο Ελληνικό αγελαδινό γάλα και κρέμα γάλακτος με την επενέργεια απαραίτητων οξυγαλακτικών καλλιεργειών, που του δίνουν πλούσια γεύση και κρεμώδη υφή και χάρη στη διπλή παραγωγική του διαδικασία δεν αποβάλλει καθόλου τυρόγαλο στην επιφάνειά του.

Το μοναδικό αυτό παραγόμενο στην Ελλάδα American style cream cheese, αλείφεται απευθείας από το ψυγείο, αφήνοντας μια ελαφρά κρεμώδη τυρένια γεύση που θα κάνει απολαυστική κάθε τελική σας δημιουργία.

Μάθετε περισσότερα στο www.kissavos.com.

Διατίθεται σε πλαστικά δοχεία των 3,4 και 11,7 κιλών.

ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ

{Τυρόπιτες}

Ποικιλία γεύσεων
με 30 έτη πορείας



Εδώ και τριάντα χρόνια, ο Ελληνικός Φούρνος ετοιμάζει τις καλύτερες τυρόπιτες της πόλης με αγνά υλικά και ακούραστο μεράκι παντρεύοντας την παράδοση με την πρωτοπορία νέων γευστικών προκλήσεων και απαιτήσεων.

Οι τυρόπιτες ή αλλιώς το σήμα κατατεθέν της εταιρίας, είναι για τον Ελληνικό Φούρνο τέχνη ανεξάντλητη που εξελίσσεται στο πέρασμα των χρόνων προκειμένου να ικανοποιήσει ακόμη και τον πιο απαιτητικό καταναλωτή.

Στον κατάλογο του Ελληνικού Φούρνου θα βρείτε πάνω από 30 είδη τυρόπιτας που θα σας ενθουσιάσουν τόσο με την γεύση όσο και με την πρωτοτυπία τους. Από την παραδοσιακή κασερόπιτα με βούτυρο γάλακτος και τέσσερα είδη τυριών (πρόβειο κασέρι, ημίσκληρο τυρί, γκούντα και cheddar) μέχρι την τυρόπιτα με παραδοσιακή γραβιέρα Κρήτης και την Κουρού Καλαμπόκι με μίγμα καλαμποκιού, φέτα, μυζήθρα, σιμιγδάλι, μπεσαμέλ και τυρί cheddar, ο Ελληνικός Φούρνος επιμένει εδώ και τρεις δεκαετίες στην παραγωγή του κλασικότερου ελληνικού εδέσματος εμπλουτίζοντάς το με νέες γευστικές προτάσεις.

Γιατί η παράδοση αποτελεί το μέλλον της γεύσης.

Από το 1995 παράγουμε προϊόντα άριστης ποιότητας!

Παρακολουθώντας τις εξελίξεις και τις ανάγκες της αγοράς,
δημιουργήσαμε πρωτοποριακά προϊόντα όπως:

- Βελτιωτικό SUCCESS χωρίς τα συστατικά E...πολύ χρήσιμο για συσκευασμένο ψωμί
- Μίγμα για κέικ (λαδιού) Αλα.ντιν χωρίς χρώματα και συντηρητικά χρήσιμο και για καρυδόπιτα – ρεβανί.
- Μίγμα κέικ PROFESSIONAL (για κέικ, muffins, Βασιλόπιτα) για μεγαλύτερη διάρκεια ζωής
- Το εξαιρετικό μίγμα για τσουρέκι με την παραδοσιακή του γεύση, εύκολο και γρήγορο προσθέτοντας μόνο νερό και μαγιά.
- Προϊόντα χαμηλής γλυκότητας (για ψωμί, κέικ) με φυτικές ίνες, χωρίς λακτόζη.
- Άλλα προϊόντα όπως μίγμα για Βάφλα, λουκουμάδες, μπεσαμέλ, κέικ Dinkel λαδιού, ciabatta, πολύσπορο κτλ.

Ζητήστε τον κατάλογο των προϊόντων μας!



ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΜΙΓΜΑΤΩΝ & ΒΕΛΤΙΩΤΙΚΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ – ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ
Ι. Δραγούμη 31, Ιωνία Θεσσαλονίκης - Τηλ.: 2310 782256 - Fax.: 2310 668934
www.specialmix.gr, e-mail: specialm@otenet.gr



Το πιο γευστικό σας ταξίδι!

Νέο Pizzarto Μεσογειακό
με σως κρέμας τυριού



Κλείστε τα μάτια και δοκιμάστε το **Pizzarto - Μεσογειακό**. Το ταξίδι σας στα αρώματα και τις γεύσεις της Μεσογείου ξεκινάει. Γιατί μόνο η ΙΩΝΙΚΗ γνωρίζει πώς να 'δέσει' την σως κρέμας τυριού, τη ζουμερή ντομάτα και τη μυρωδάτη ρίγανη, μέσα σε αφράτη ζύμη και να... σας οδηγήσει στο πιο απολαυστικό σας ταξίδι στη γεύση!

kitchen.was

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

ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ: Τ: 23 10 788 120, Ε: info@ioniki.com, ΑΘΗΝΑ: Τ: 210 6640462, Ε: athens@ioniki.com, ΚΡΗΤΗ: Τ: 2810 381629, Ε: kriti-ioniki@ioniki.com



www.ioniki.com

{Η αγορά προτείνει}

ΙΩΝΙΚΗ

{PIZZARTO (Πιτσάρτο)}

Μεσογειακό}

Το απόλυτο μεσογειακό σνακ

Η ΙΩΝΙΚΗ σφολιάτα δημιούργησε ένα διαφορετικό προϊόν, φτιαγμένο με την πιο αφράτη ζύμη που έχετε γευτεί ποτέ. Θα το βρείτε με το όνομα PIZZARTO (Πιτσάρτο) Μεσογειακό. Από μίγμα αλεύρων, πασπαλισμένο εξωτερικά με ρίγανη και παρμεζάνα, θα σας συναρπάσει. Το υπέροχο μαλακό του ζυμάρι, σε συνδυασμό με τις διαλεχτές ώριμες ντομάτες κομμένες σε φέτες και το τυρί Philadelphia, αφήνουν μια δροσερή επίγευση που θα αγαπηθεί από μικρούς και μεγάλους. Ετοιμαστείτε για μια άκρως μεσογειακή απόλαυση.

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ



ΑΝΤΖΟΥΛΑΤΟΣ ΑΕ

{Twister Wheaty & Twister Grainy}

Για ασυναγώνιστα γευστικά αποτελέσματα

Η ΑΝΤΖΟΥΛΑΤΟΣ ΑΕ πάντα κοντά στον επαγγελματία σας παρουσιάζει την νέα συνεργασία της με το Γερμανικό εργοστάσιο UMCEREAL.

Τα Twister Wheaty & Twister Grainy 50%, νόστιμα και πλούσια σε γεύση για τσιπσάτες και μπαγκέτες με μεγάλη κυψέλωση και με ψιλή και τραγανή κόρα. Περιέχουν ξηρά προζύμια και δημητριακά που δίνουν ασυναγώνιστη γεύση, άρωμα και διατηρησιμότητα.

Διατίθενται σε δύο τύπους, λευκό και πολύσπορο.

ΜΙΓΜΑΤΑ



ΑΝΤΖΟΥΛΑΤΟΣ ΑΕ

{DOLCREM}

Υψηλή ποιότητα Ιταλικής προέλευσης

Η ΑΝΤΖΟΥΛΑΤΟΣ ΑΕ πάντα κοντά στον επαγγελματία σας παρουσιάζει την νέα συνεργασία της με το Ιταλικό εργοστάσιο SOCADO.

Οι DOLCREM διατίθενται σε τρεις γεύσεις μπίτερ υγείας (FONDENTE) – νοτσιόλλα (NOCCIOLA) και τζιαντούγια (GIANDUIA). Ιδανικές για όλες τις χρήσεις με πλούσια γεύση, κρεμώδη υφή και ευκολία στην χρήση τους.

Η ασυναγώνιστη ποιότητα τους θα αφήσει ικανοποιημένους και τους πιο απαιτητικούς επαγγελματίες.

Α' ΥΠΕΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ



SEFCO ZEELANDIA ABEE

{Choco Mit}

Νέα κρέμα πραλίνας

Η Sefco Zeelandia εντάσσει στην γκάμα των προϊόντων της τη νέα κρέμα πραλίνας με κακάο, Choco Mit. Με εξαιρετική υφή και πλούσια γεύση, το προϊόν αποτελεί ιδανική κρέμα για γέμιση και επικάλυψη ψημένων προϊόντων όπως τάρτες, κέικ, κρουασάν και τσουρέκια, ενώ έχει άριστη χρήση σε κρέπες, βάφλες και pancakes. Διατίθεται σε συσκευασία δοχείου 6kg και 20kg.

Α' ΥΠΕΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ



ΑΠΕΥΡΟΜΥΛΟΣ-ΠΕΤΡΟΜΥΛΟΣ ΠΑΝΤΑΖΗ

{Αλεύρι από μονόκοκκο σιτάρι (Καπλουτζάς)}

Αυθεντική και μοναδική γεύση

Ποικιλίες δίκοκκου σιταριού υπάρχουν πολλές αλλά μονόκοκκου μόνο μία. Ο μύλος Πανταζή φέρνει κοντά σας, από παραγωγό του συλλόγου Πελίτη, αλεύρι από την αυθεντική και ελληνική αρχαία ποικιλία καπλουτζά.

Το Μονόκοκκο σιτάρι (Triticum Monococcum) εμφανίστηκε πριν 9,000 χρόνια στον ελλαδικό χώρο. Σήμερα το συναντάμε σε 47 τοποθεσίες, κυριότερα στην Μακεδονία, τη Θράκη, την Κ. Ελλάδα και σε ορισμένα νησιά του Βόρειου Ανατολικού Αιγαίου. Είναι προϊόν υψηλής βιολογικής αξίας που παρουσιάζει υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες (υδατοδιαλυτές σε ποσοστό 19-22%) και ικανοποιητική περιεκτικότητα σε λυσίνη, καροτίνη και τοκόλες (αντιοξειδωτικές ουσίες). Επίσης, ενδείκνυται για άτομα με δυσανεξία στη γλουτένη.

Στη σύγχυση που επικρατεί αυτόν τον καιρό στην αγορά με όλα τα αλεύρα νέας γενιάς, έρχεται να δώσει λύση ο μοναδικός ελληνικός σπόρος καπλουτζάς, δίνοντας προϊόντα ζύμης ασύγκριτης γεύσης και θρεπτικότητας που υπερτερούν.

Το αλεύρι από μονόκοκκο σιτάρι είναι ολικής αλέσεως και διατίθεται σε συσκευασίες των 10 και 25 κιλών.

ΑΠΕΥΡΑ





Δίνουμε *αξία*
στις δημιουργίες σας!



BAK advertising

ΑΝΤΖΟΥΛΑΤΟΣ



Η ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ | ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ | ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ | ΠΑΓΩΤΟΥ

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

www.antzoulatos.com



Vanhofen



ΑΦΟΙ ΠΑΟΥΔΗ ΑΕΒΕ

{Ελαστικές Σοκολάτες
ARTCHOC IRCA}

Η πρωτοπορία στη διακόσμηση

Δημιουργήστε τα δικά σας πρωτότυπα γευστικά διακοσμητικά, με τις ελαστικές σοκολάτες ARTCHOC της IRCA. Διαθέτουν υψηλή περιεκτικότητα σε κακάο (60%), υπέροχη γεύση και λόγω των πολύ ποιοτικών τεχνικών χαρακτηριστικών τους, πλάθονται πανεύκολα. Είναι κατάλληλες για επικαλύψεις και για μοντελισμό, με το χέρι ή με καλούπια σοκολάτας. Θα τις βρείτε σε σκούρα και λευκή εκδοχή, η οποία μπορεί εύκολα να χρωματιστεί με όποιο χρώμα zaharoplastikής θελήσετε.

ΥΠΗΚΑ ΣΥΣΧΕΥΑΣΙΑΣ



ΑΦΟΙ ΠΑΟΥΔΗ ΑΕΒΕ

{Διακοσμητικά Σοκολάτας DOBLA}

Μία ιδιαίτερη σοκολατένια πινελιά

Η DOBLA διαθέτει μια τεράστια ποικιλία από decorations (διακοσμητικά), cups (ποτηράκια) και truffles (κελύφια) από ποιοτική σοκολάτα Βελγίου (γάλακτος, σκούρα και λευκή) και δίνει την ευκαιρία σε κάθε επαγγελματία zaharoplasta να πρωτοτυπεί δημιουργικά, με απλό και εύκολο τρόπο. Τα αξιόπιστα, υψηλής αντοχής προϊόντα της, σε συνδυασμό με την απίθανη γεύση των επιλεγμένων υλικών και την τακτικά ανανεώσιμη γκάμα, η οποία ακολουθεί τις εκάστοτε σύγχρονες τάσεις της δημιουργικής zaharoplastikής, έχουν εδραιώσει αυτή την ευρωπαϊκή πολυεθνική εταιρεία ως έναν από τους επιτυχημένους παραγωγούς διακοσμητικών zaharoplastikής στη παγκόσμια αγορά. Τα νέα σχέδια διακοσμητικών για το φετινό χειμώνα, είναι βέβαιο ότι θα μαγέψουν όλους τους πελάτες σας.

ΥΠΗΚΑ ΣΥΣΧΕΥΑΣΙΑΣ



ΑΦΟΙ ΠΑΟΥΔΗ ΑΕΒΕ

{Φόρμες Zaharoplastikής - Παγωτού SILIKOMART}

Φόρμες Σιλικόνης SILIKOMART σε νέα σχέδια

Ένα κέικ μπορεί να είναι ένα "οποιοδήποτε" κέικ ή (με τη χρήση μιας εντυπωσιακής φόρμας σιλικόνης της SILIKOMART) μια απίστευτη zaharoplastikή οπτασία. Η επιλογή είναι πλέον μόνο δική σας. Οι επαγγελματικές φόρμες zaharoplastikής της Ιταλικής SILIKOMART® είναι επαναχρησιμοποιούμενες και πολύ ανθεκτικές ώστε να σας συντροφεύσουν για πολλά χρόνια. Προορίζονται για χρήση σε κατάψυξη και σε φούρνο (από -60°C ως +230°C) και είναι πιστοποιημένες με τα αυστηρότερα Ευρωπαϊκά πρότυπα. Χάρη στα μοναδικά αντικολλητικά χαρακτηριστικά τους, σας δίνουν τη δυνατότητα να κάνετε ξεχωριστά ακόμα και τα πιο "συνηθισμένα" γλυκά. Επιλέξτε μερικά από τα νέα πρωτότυπα σχέδια που μόλις έφτασαν (μπορείτε να βρείτε τον λεπτομερή κατάλογο με φωτογραφίες και διαστάσεις στο www.laoudis.gr) και δημιουργήστε τώρα τα δικά σας "ονειρικά" γλυκά.

ΥΠΗΚΑ ΣΥΣΧΕΥΑΣΙΑΣ



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



ΕΠΙΣΤΡΟΦΗ ΣΤΑ ΘΡΑΝΙΑ

Οι πιο λαχταριστές προτάσεις για σχολικά κυλικεία.



ΚΟΥΛΟΥΡΙ ΜΕ ΑΝΘΟΤΥΡΟ



ΚΟΥΛΟΥΡΙ ΜΕ ΕΛΙΑ



ΚΟΥΛΟΥΡΙ ΠΟΛΥΣΠΟΡΟ ΜΕ
ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ ΚΑΙ ΑΝΘΟΤΥΡΟ



ΤΥΡΟΠΙΤΑ ΚΟΥΡΟΥ
ΜΕ ΑΝΘΟΤΥΡΟ



ΤΥΡΟΠΙΤΑ ΣΚΟΠΕΛΟΥ
ΜΕ ΑΝΘΟΤΥΡΟ



ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΑ ΣΚΟΠΕΛΟΥ



ΚΟΥΛΟΥΡΙ ΜΕ ΤΑΧΙΝΙ



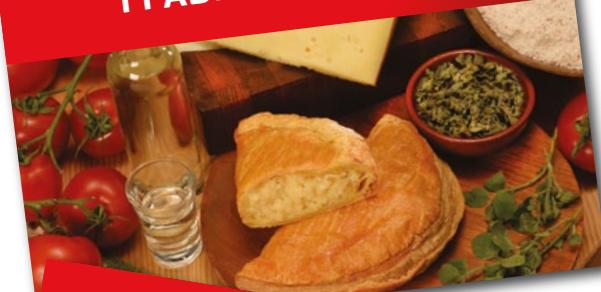
ΚΟΥΛΟΥΡΙ ΜΕ ΜΗΛΟ

Δια χειρός...
ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ
ΦΟΥΡΝΟΥ!

Χειροποίητες
δημιουργίες
με μεράκι και
σεβασμό στην
παράδοση

**ΝΕΑ
ΠΡΟΪΟΝΤΑ**

ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ



**ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΗ
ΖΑΜΠΟΝΟΤΥΡΟΠΙΤΑ**



**ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΗ
ΚΑΣΕΡΟΠΙΤΑ**



ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ

{Αλεύρι ZHN από δίκοκκο σιτάρι}

Για μοναδική γεύση και υγεία

Η «Μύλοι Λούλη» ακολουθώντας τη τάση των καταναλωτών για μια πιο ισορροπημένη διατροφή, μετά από συνεχή έρευνα και επαφές με παραγωγούς, παρουσιάζει στην ελληνική αγορά ένα νέο αλεύρι ολικής άλεσης από δίκοκκο σιτάρι, με την ονομασία αλεύρι «ZHN».

Η πρώτη ύλη προέρχεται από Ελληνικά σιτηρά και αλέθεται στην ειδική ξεχωριστή γραμμή πετρόμυλου της «Μύλοι Λούλη», ώστε να διατηρεί τον παραδοσιακό χαρακτήρα του συγκεκριμένου αλεύρου.

Η ποιότητα και η προέλευση του δίκοκκου σιταριού, ελέγχεται εντατικά και αυστηρά από εξωτερικά συνεργαζόμενα εργαστήρια, για να διασφαλίζεται η κορυφαία ποιότητα που συνοδεύει τα προϊόντα μας.

Στα πλαίσια της προσπάθειας της «Μύλοι Λούλη» για ολοκληρωμένη εξυπηρέτηση των πελατών της, το αλεύρι ZHN από δίκοκκο σιτάρι, συνοδεύεται από ενημερωτικό και προωθητικό υλικό τόσο για τους αρτοποιούς πελάτες μας όσο και για τους τελικούς καταναλωτές.

ΑΠΕΥΡΑ



ΣΤΕΡΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

{NEW JOGOFINE

της KOMPLET}

Γλυκές ζύμες μόνο με NEW JOGOFINE

Με το NEW JOGOFINE της KOMPLET μπορείτε να δημιουργήσετε τα πιο λαχταριστά γλυκά φούρνου. Το NEW JOGOFINE είναι πολύ εύκολο στη χρήση του (χρησιμοποιείται σε ποσοστό 50%) και χαρίζει ιδιαίτερα γευστικά και αρωματικά παρασκευάσματα, με μεγάλη διάρκεια ζωής και μοναδική φρεσκάδα που διαρκεί. Είναι εξαιρετικό για μπερλίνες φούρνου, coffee cakes, γερμανικές κουλούρες, φρουτόψωμα, panettone, stollen κ.α. Διατίθεται σε σακί των 10 κιλών.

ΜΙΓΜΑΤΑ



Α. ΜΑΝΙΚΑΣ & ΣΙΑ ΟΕ - ΑΜΑΝΗ

{Κοπτοδιαιρέτης – Στρογγυλοποιητής}

Ιδανικός «σύμμαχος» για κάθε επαγγελματία

Η Εταιρεία Α.ΜΑΝΙΚΑΣ ΚΑΙ ΣΙΑ ΟΕ σας παρουσιάζει τον Κοπτοδιαιρέτη – Στρογγυλοποιητή ζύμης. Το μηχάνημα κόβει και στρογγυλοποιεί από 1200 έως 1500 τεμ/η. Διαιρεί 14 τεμάχια από 175 έως 600 gr/τεμ. Το σύστημα στρογγυλοποίησης κάνει τη ζύμη να φαίνεται σαν χειροποίητη. Είναι κατάλληλο για Ζαχαροπλαστική, Αρτοποιία και Πιτσαρίες.

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ



Α.Ν.ΚΩΣΤΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε.

{Περιστροφικός φούρνος ROTOTHERM Ee}

Ιδανικό αποτέλεσμα με εξοικονόμηση ενέργειας

Ο καινούριος περιστροφικός φούρνος ROTOTHERM Ee της Werner & Pfleiderer GmbH, εξ'ολοκλήρου Γερμανικής κατασκευής, προσφέρει τέλειο ψήσιμο χωρίς κανένα συμβιβασμό με 25% λιγότερη κατανάλωση ενέργειας. Με καινούργια σχεδίαση εναλλάκτη θερμότητας, κατασκευασμένος από τα πλέον ανθεκτικά και θερμοαγώγιμα υλικά. Με μόνωση στο πά-

τωμα, τις θερμικές γέφυρες και την πόρτα, για μηδενική απώλεια θερμότητας. Με νέο ειδικό βεντιλατέρ με χαμηλό επίπεδο θορύβου κατά τη λειτουργία και μεγάλη διάρκεια ζωής. Ελάχιστο απαιτούμενο service. Νέα τεχνολογία, μειωμένη κατανάλωση με αποδείξεις, με την εγγύηση της Werner & Pfleiderer GmbH.

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ



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.



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 **ΜΕΤΑCLIVAN 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
+ σφοδιατοιδή
+ 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)

ΜΕΤΑCLIVAN HELLAS

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

ΠΡΟΪΟΝ

Red Velvet Cake

Σοκολατένια απόλαυση
στο κόκκινο

Έχοντας ταυτίσει το όνομά της με την κατηγορία των κέικ, η Sefco Zeelandia σας παρουσιάζει το λαχταριστό Red Velvet Cake για την παρασκευή αυθεντικού αμερικάνικου red velvet cake.

Γευστικό, με μοναδική υφή και εξαιρετικά κρεμώδη δομή, το Red Velvet Cake εντυπωσιάζει τόσο με την «βελούδινη» εμφάνιση του όσο με την ανεπανάληπτη γεύση του. Η πλούσια γεύση σοκολάτας στο βαθύ κόκκινο χρώμα θα προκαλέσει όλες τις αισθήσεις σας. Αφήστε τη φαντασία σας ελεύθερη και δημιουργήστε cake on a stick, muffins, cupcakes, κορμούς, τούρτες και φυσικά εντυπωσιακά layered cakes με αφράτες στρώσεις.

Διατίθεται σε συσκευασία σακίου 15 kg.



ΣΥΝΤΑΓΗ

Red Velvet Layered cake



Υλικά για το κέικ

1000 γρ.	Red Velvet Cake
350 γρ.	Αυγά (θερμοκρασία δωματίου)
300 γρ.	Λάδι

Υλικά για τη γέμιση κρέμας τυριού

500 γρ.	Cream Cheese (τυρί κρέμα)
300 γρ.	Butter Total Vanillin
300 γρ.	Presta Ready

Εκτέλεση για το κέικ

- Τοποθετήστε όλα τα υλικά στον κάδο του μίξερ και αναμίξτε με το «φτερό» στη μεσαία ταχύτητα για 5 λεπτά.
- Σερβίρετε σε τσέρκι γεμίζοντας μέχρι το ½ του ύψους τους.
- Φουρνίστε στους 160° C για 25-30 λεπτά.

Εκτέλεση για τη γέμιση κρέμας τυριού

- Τοποθετήστε στον κάδο του μίξερ το Cream Cheese και το Butter Total Vanillin και αναμίξτε με το «σύρμα» στη γρήγορη ταχύτητα για 4 λεπτά.
- Προσθέστε την Presta Ready και αναμίξτε στην αργή ταχύτητα για 1 λεπτό.

Εκτέλεση για το layered cake

- Αφού κρυώσει το κέικ, κόψτε σε φέτες κατά βούληση.
- Γεμίστε και επικαλύψτε με την κρέμα τυριού.
- Διακοσμήστε με Chocolate drops.

Σοκολατένια απόλαυση
στο κόκκινο!

RED VELVET CAKE



Sefco Zeelandia

Τηλ. Κέντρο: 210 6633663

www.sefcozeelandia.gr



ΠΡΟΪΟΝ

Ψυγείο 3 σε 1

Συνδυασμός Συντήρησης - Κατάψυξης - ΣΟΚ
Μοντέλο SF 930-Baker | Pastry Line
Οίκου Gram Δανίας
Το δεξί σας χέρι

Διαστάσεις: 780Π x 1046Μ x 2160Υ mm
Εύρος θερμοκρασίας: -30/+20°C
Ψυκτική ικανότητα στους -25°C: 1660 Watt

Μετά το τέλος του χρόνου σοκαρίσματος, ενεργοποιείται αυτόματα πρόγραμμα συντήρησης ή κατάψυξης.

Διατίθεται για άμεσο σοκάρισμα ειδών αρτοποιίας, παγωτού και κολλήματα τουρτών.

- Με δεξιά αντιστρέψιμη πόρτα
- Κλειδαριά
- Αυτόματο κλείσιμο
- Άνοιγμα πόρτας με πεντάλ
- Μαγνητικά λάστιχα πόρτας
- Φωτισμό
- 25 σετ οδηγών σχαρών (60x80cm) ή 50 σετ οδηγών σχαρών (60x40cm)
- Επένδυση εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτη
- Οικολογικό Ψυκτικό υγρό: R 404 A



ΠΡΟΪΟΝ

Βιτρίνες Heegen Ιταλίας

Η Ιταλική τέχνη στην ψύξη



Η συνεργασία της Liakos Cooling Systems με την Heegen S.r.l. αποσκοπεί στην έρευνα και την ανάπτυξη για την παραγωγή μιας ολοκληρωμένης γκάμας βιτρινών εμπορικής ψύξης ώστε να ικανοποιήσει τις υψηλότερες απαιτήσεις στους τομείς της ζαχαροπλαστικής, του παγωτού, της σοκολάτας, της γαστρονομίας και της οινολογίας.

- Ιταλικό design
- Υψηλή κατασκευαστική και λειτουργική ποιότητα
- Μηχανές υψηλής απόδοσης
- Εξοικονόμησης ενέργειας
- Οικολογικό ψυκτικό υγρό CFC-free
- Υλικά ευρέως ανακυκλώσιμα
- Μονωτικά τζάμια σύμφωνα με τους κανονισμούς EN UNI 1279.

Οι σειρές Quadro, Quadro NEO και Samioiedo είναι εξοπλισμένες με φωτισμό LED, με προγραμματιζόμενη βραδινή στάση, θερμοστάτη και συμπίεστή, ελεγχόμενα από οθόνη αφής - touch screen. Με δυνατότητα εναλλακτικών προσόψεων.

Ανάμεσα στη μεγάλη ποικιλία προϊόντων της Silber, ξεχωρίζουν οι βιτρίνες για τη διατήρηση κρασιών, με 3 διαφορετικές θερμοκρασίες, σε κάθε χρώμα και ποικιλία και οι βιτρίνες προϊόντων σοκολάτας, που διατηρούν μια σταθερή θερμοκρασία και ποσοστό υγρασίας τέλει ώστε να αναδείξουν την εμφάνιση και τη γεύση των πιο νόστιμων δημιουργιών.

Ένας ακόμη οίκος εμπιστεύτηκε στη Liakos Cooling Systems την αντιπροσωπεία και το απόλυτο After Sales Service καθ' όλη τη διάρκεια ζωής των προϊόντων ώστε να εξασφαλίσει τη συνεχή λειτουργία της παραγωγής σας. Άμεση διαθεσιμότητα ανταλλακτικών.

Όποιος επιθυμεί το άριστο, διαλέγει της βιτρίνες Silber.

Οι καλύτεροι από σήμερα είναι ακόμα καλύτεροι.



Ολοκληρωμένες λύσεις για τις σημερινές και τις μελλοντικές σας ανάγκες

ΨΥΚΤΙΚΟΙ ΘΑΛΑΜΟΙ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ – ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ
ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΩΝ | ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΨΥΞΗ



{Ο κλάδος κινείται}

Το Prokorn της SEFCO συνεχίζει δυναμικά την επιτυχημένη του πορεία

Το Prokorn συνεχίζει να εντυπωσιάζει το καταναλωτικό κοινό, με το μεγάλο πλεονέκτημα συνδυασμού γεύσης και διατροφικών στοιχείων και έχει παγιώσει επιτυχώς την προτίμηση που του δείχνουν οι τελικοί καταναλωτές. Αυτή τη φορά, το προϊόν παρουσιάστηκε στο κατάστημα του κ. Καριώτη στο Περιστέρι και απέκτησε αμέσως πιστούς πελάτες που το έχουν ήδη συμπεριλάβει στην καθημερινή τους διατροφή. Το Prokorn συνδυάζει πρωτοπορι-

ακά υγεία και απόλαυση, προσφέροντας πολύ περισσότερο ασβέστιο από το ψωμί ολικής άλεσης, παρότι έχει μικρότερες ποσότητες νατρίου από αυτό. Η εκπαιδευμένη προωθήτρια, τα ενημερωτικά φυλλάδια, οι προωθητικές αφίσες και τα διαφημιστικά banners λειτούργησαν για ακόμη μία φορά ως «εργαλείο» προώθησης και γνωριμίας με το καταναλωτικό κοινό συμβάλλοντας θετικά στην άμεση και έγκυρη ενημέρωση των πελατών.



WIND freeze alert. Τα ψυγεία αποκτούν εξυπνάδα

Η WIND δίνει τη λύση για τη διαχείριση και τον έλεγχο των επαγγελματικών ψυγείων σε πραγματικό χρόνο από παντού. Χάρη στην τεχνολογία της κινητής τηλεφωνίας ένα απλό επαγγελματικό ψυγείο μπορεί να γίνει «έξυπνο» και να ειδοποιεί άμεσα τον επαγγελματία για οποιοδήποτε πρόβλημα παρουσιαστεί στη λειτουργία του. Μια μικρή συσκευή τοποθετείται εύκολα μέσα σε κάθε ψυγείο ώστε όταν η θερμοκρασία ξεφύγει από την επιθυμητή ρύθμιση να στείλει SMS ή e-mail ειδοποίησης στον επαγγελματία. Αντίστοιχα, ειδοποιεί άμεσα και σε περίπτωση διακοπής ρεύματος. Την λύση αυτή προσφέρει η υπηρεσία freeze alert που σχεδίασε και ανέπτυξε η WIND, στο πλαίσιο των ολοκληρωμένων

λύσεων για επιχειρήσεις, ώστε να δώσει σε όλα τα καταστήματα – επιχειρήσεις υγειονομικού ενδιαφέροντος, όπως κρεοπωλεία, ζαχαροπλαστεία, εστιατόρια κτλ. την ευκαιρία να μετατρέψουν τα ψυγεία τους σε έξυπνες συσκευές που επικοινωνούν μαζί τους, αποφεύγοντας το άγχος του συνεχούς ελέγχου της θερμοκρασίας. Το WIND freeze alert είναι ιδανικό για όλους τους τύπους ψυγείων, λειτουργεί όλο το 24ωρο, ακόμη και όταν η επιχείρηση είναι κλειστή, χωρίς να είναι απαραίτητη η σύνδεση με internet. Προσφέρει αυτονομία σε περίπτωση διακοπής της ηλεκτροδότησης, καθώς διαθέτει εσωτερική επαναφορτιζόμενη μπαταρία. Ο έλεγχος και η παρακολούθηση της κατάστασης των ψυ-

γείων σας γίνεται από οπουδήποτε και αν βρίσκεστε, από desktop PC, laptop, tablet ή Smartphone

(τώρα και με Android εφαρμογή). Πέρα από την αποστολή SMS και e-mail, η υπηρεσία freeze alert στέλνει ηχητική ειδοποίηση στην οθόνη του υπολογιστή ενώ ενεργοποιεί και ηχητική ειδοποίηση μέσω εγκατεστημένης σειρήνας αν η πόρτα του ψυγείου παραμείνει ανοικτή παραπάνω από τον προβλεπόμενο χρόνο. Για περισσότερες πληροφορίες οι ενδιαφερόμενοι μπορούν να επισκεφθούν τη σελίδα www.wind.gr.

wind
freezealert



«Yummy Bakery» στη Δάφνη από τη Δ.ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ

Στη Δάφνη βρίσκεται το νέο κατάστημα «Yummy Bakery» την κατασκευή του οποίου επιμελήθηκε και ολοκλήρωσε η Δ.Αντωνόπουλος ΑΒΕΕ.

Ένας χώρος με έντονη προσωπικότητα και νεανική διάθεση, με μεγάλη ποικιλία αρτοσκευασμάτων και γλυκισμάτων. Η παρου-

σίαση όλων των προϊόντων γίνεται μέσα από τις καινούριες βιτρίνες της Δ.Αντωνόπουλος όπου δίνεται η δυνατότητα να προβληθούν πολλά προϊόντα σε μικρούς χώρους. Στα εγκαίνια του αρτοζαχαροπλαστείου παραβρέθηκαν οι κ.κ. Δ.&Ε. Αντωνόπουλος, που μοιράστηκαν την χαρά και την



συγκίνηση των ιδιοκτητών για τη νέα τους δουλειά.

Το freshbakery.gr δέχεται τις αγγελίες σας χωρίς χρέωση

Ο κλάδος εξελίσσεται διαρκώς, γι' αυτό και το περιοδικό «Ο Αρτοποιός και η Δουλειά του» φροντίζει να σας παρέχει άμεση ενημέρωση και προβολή, ώστε να βρείτε όσο πιο κοντά γίνεται στη σύγχρονη αγορά. Πλέον η ιστοσελίδα του περιοδικού,

freshbakery.gr, είναι σε θέση να φιλοξενησει χωρίς καμία χρέωση τις αγγελίες που επιθυμείτε να δημοσιεύσετε. Εάν αναζητάτε προσωπικό, εξοπλισμό και άλλες υπηρεσίες ή εάν τις παρέχετε εσείς, το μόνο που έχετε να κάνετε είναι να επισκεφθείτε τη σελίδα

/freshbakery.gr

και να συμπληρώσετε την αντίστοιχη Φόρμα με όλα τα απαραίτητα στοιχεία. Αξιοποιήστε, λοιπόν, το ευρύ κοινό του περιοδικού μας για να προβάλλετε την επιχείρησή σας και τις ανάγκες της με άμεσο και στοχευμένο τρόπο.

Οκτάσπορο®
Γεύση και Υγεία

Με
αρχέγονους
σπόρους



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



Τηλέφωνο παραγγελιών: 210 2589200

APTIZAN

csm

Δ.ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ: Νέο αρτοποιείο στην Καβάλα

Ένα ακόμη ολοκαίνουριο εντυπωσιακό αρτοποιείο σχεδίασε και κατασκεύασε η εταιρεία Δ.ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ, στην Ελευθερούπολη Καβάλας. Η οικογένεια Φελλαχίδη εμπιστεύτηκε για τρίτη φορά την ανακαίνιση καταστήματός της στην εταιρεία Δ.ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ και το αποτέλεσμα την δικαιώσε απόλυτα. Ο χώρος κινείται σε γήι-

νες αποχρώσεις δημιουργώντας ένα ζεστό, οικείο και φιλόξενο περιβάλλον. Οι τελευταίες τεχνολογίες βιτρίνες της Δ.ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ εκθέτουν με την πρώτη ματιά όλη την πλούσια γκάμα των προϊόντων ενισχύοντας την προβολή τους, χωρίς να στερούν τίποτα από το παραδοσιακό στυλ του αρτοποιείου.



Νέες διεθνώς αναγνωρισμένες Πιστοποιήσεις για την ΙΩΝΙΚΗ

Η ΙΩΝΙΚΗ σφολιάτα πρόσφατα ανανέωσε τη λειτουργία της και πιστοποιήθηκε σύμφωνα με τα παρακάτω Διεθνή Πρότυπα Ποιότητας: IFS version 6
BRC issue 6
ISO 22000:2005

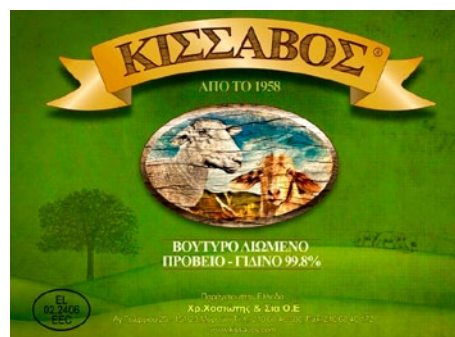
Η πιστοποίηση αποδεικνύει την δέσμευση της εταιρείας για ποιότητα, την επιθυμία για συνεχή αύξηση της αποτελεσματικότητάς της και τη διατήρηση της εμπιστοσύνης που δείχνουν οι πελάτες της εδώ και 23 χρόνια.



ΚΙΣΣΑΒΟΣ: Παράδοση και καινοτομία με υψηλή ποιότητα

Το Πρότυπο Εργαστήριο Γαλακτοκομικών Προϊόντων «ΚΙΣΣΑΒΟΣ» ξεκίνησε την πορεία του το 1958 στο κέντρο της Αθήνας με κύριο στόχο την παραγωγή βουτύρου απαράμιλλης ποιότητας. Μετά από πολλές δεκαετίες παρουσίας και σημαντικής αναγνώρισης στον χώρο, σήμερα το Εργαστήριο της οικογένειας Χασιώτη εξακολουθεί να παράγει αγνό, παραδοσιακό βούτυρο, διατηρώντας σταθερές τις θεμελιώδεις αξίες

του για παραγωγή και συσκευασία αγνής ποιότητας προϊόντων σταθερής γεύσης με ανταγωνιστικές τιμές. Φυσικά, έχει πλέον εκσυγχρονίσει τη λειτουργία του και στα προϊόντα που παράγει εντάσσεται και το τυρί κρέμα. Με πλούσια γεύση και φτιαγμένο από υψηλής ποιότητας υλικά, είναι η νέα πρόταση του Εργαστηρίου για τη δημιουργία αλμυρών και γλυκών προϊόντων με μοναδικό γευστικό αποτέλεσμα.



Νέα σειρά προϊόντων «ΕΥ ΖΗΝ» από τη «ΜΥΛΟΙ ΠΟΥΛΗ»

Η «Μύλοι Λούλη» λανσάρει μια καινούρια οικογένεια προϊόντων με την ονομασία «ευ ζην». Η σειρά αυτή περιλαμβάνει προϊόντα με υψηλή διατροφική αξία, όπως το αλεύρι ζην από δίκοκκο σιτάρι, τα βιολογι-

κά αλεύρα, τα αλεύρα χωρίς γλουτένη, το dinkel κ.α. Στόχος της «Μύλοι Λούλη» είναι να συνεχίσει να επενδύει στην ανάπτυξη προϊόντων με οφέλη για την υγεία, μια ιδέα που έχει τις ρίζες της βαθιά στο χρό-

νο, αφού πρώτος ο Ιπποκράτης υποστήριζε ότι «η τροφή σου πρέπει να γίνει το φάρμακό σου και το φάρμακό σου η τροφή σου».



Σχολή Παγωτού Scuola di Gelato 2014 από τη MEC3 και τη LAOUDIS FOODS

Πιστή στην ετήσια παροχή της, η διεθνής Σχολή Παγωτού της MEC3 - του Νο1 παραγωγού πρώτων υλών παγωτού σε Ελλάδα και Ιταλία - σε συνεργασία με τον επίσημο διανομέα για τη χώρα μας LAOUDIS FOODS, φιλοξένησε για 3 ημέρες στο πανέμορφο Ρίμινι όλους εκείνους τους Έλληνες επαγγελματίες που επέλεξαν και φέτος τα

πολλά νέα προϊόντα της (π.χ. τη νέα γεύση COOKIES BLACK για χρήση σε παγωτό και ζαχαροπλαστική κ.α.) και θέλησαν να εξειδικευτούν στην παραγωγή τους (σ.σ. όπως πάντα χωρίς κανένα κόστος και σε πολλά "ευέλικτα" γκρουπ των 12 ατόμων), από τους εξπέρ του είδους Ιταλούς Gelato Chefs της MEC3.





AMANK-ΑΦΟΙ ΜΑΝΙΚΑ



Φούρνοι Αερόθερμοι
Περιστροφικοί & Στατικοί



Επικαλυπτικές
στρωτήρες σοκολάτας



Πραλινομηχανή



Ταχυζυμωτήρια

Μηχανήματα Ζαχαροπλαστικής & Αρτοποιίας



Σφολιατομηχανή



Μίξερ

Κοπτοδιαιρετική
Στρογγυλοποιητική



ΑΦΟΙ ΛΑΟΥΔΗ ΑΕΒΕ: Σεμινάριο Αρτοποιίας σε Ανατολική Μακεδονία - Θράκη

Το INNOVATION & TRAINING CENTER της LAOUDIS FOODS, αποδεικνύοντας ακόμη μια φορά το σεβασμό με τον οποίο αντιμετωπίζει όλους τους επαγγελματίες από την περιφέρεια, πραγματοποίησε ένα ενδιαφέρον σεμινάριο αρτοποιίας στη Ξάνθη, το οποίο μπόρεσαν να παρακολουθήσουν χωρίς κόπο όλοι οι συνεργαζόμενοι επαγγελματίες από την Ανατολική Μακεδονία και Θράκη.

Όσοι το παρακολούθησαν είχαν την ευκαιρία να ενημερωθούν για το νέο μίγμα

για πολύσπορο ψωμί και τα γευστικά αρτοσκευάσματα πρωινού REX KORN (από 4 δημητριακά, 4 βύνες και σπόρους), το παραδοσιακό ΚΡΗΤΙΚΟ (από θρεπτικό κριθάρι και δίκοκκο σιτάρι), τεχνικές παραγωγής του διαρκώς ανερχόμενου DINKEL (επίσης από αρχέγονο δίκοκκο σιτάρι), καθώς και νέες συνταγές για τη δημιουργία πρωτύπων σνακ με καταξιωμένες ύλες όπως το SOLEO (το πετυχημένο μίγμα με τους πολύτιμους σπόρους Chia), το MAIS MAX (μίγμα για αρτοσκευάσματα με βάση το καλαμπό-



κι), το PAT-DOR (μίγμα με βάση την πατάτα) και το PANDORA SALATA (μίγμα για αλμυρά κρουασάν, αλμυρά κέικ κ.α.).

Τα καφεκοπτεία Λουμίδα υποδέχονται τον πράσινο καφέ

Το εκκύλισμα των ακαβούρδιστων κόκκων της ποικιλίας Arabica είναι ο φημισμένος «Πράσινος» καφές που προσφέρει μοναδική αίσθηση υγείας και ευεξίας.

Τα καφεκοπτεία Λουμίδα παρουσιάζουν για πρώτη φορά στην Ελλάδα τη δυνατότητα παρασκευής ενός ροφήματος με μόνο 45-85 mg καφεΐνη, πλούσιο σε πο-

λυφαινόλες και με ισχυρή αντιοξειδωτική δράση. Μια εναλλακτική πρόταση για όσους θέλουν να θωρακίσουν τον οργανισμό τους, να φροντίσουν τη σιλουέτα τους και να αποκτήσουν μια μοναδική αίσθηση ευεξίας. Με σεβασμό στην παράδοση, αξίες αναλλοίωτες και αρχές που διέπουν μια πραγματική Ελληνική Οικο-

γενειακή Επιχείρηση από το 1920, οι λάτρεις του καφέ συνεχίζουν και απολαμβάνουν τη μοναδική εμπειρία του φρεσκοκομμένου και φρεσκοαλεσμένου καφέ.



ΑΤΤΙΚΗ – ΠΙΤΤΑΣ: Πρωταγωνίστρια στα «Great Taste Awards 2014»

Ακόμα μία φορά τα προϊόντα της εταιρείας ΑΤΤΙΚΗ – ΠΙΤΤΑΣ αντιπροσωπεύουν επάξια την ελληνική γαστρονομία, κερδίζοντας 3 σημαντικά βραβεία στον διεθνή διαγωνισμό «Great Taste Awards 2014» του Guild of Fine Food, με έδρα το Λονδίνο. Η ποιότητα των προϊόντων ΑΤΤΙΚΗ αναγνωρίζεται διεθνώς, για άλλη μια χρονιά, σ' ένα διαγωνισμό, ο οποίος αποτελεί αξιόπιστο σύστημα πιστοποίησης παγκοσμίως, για τα ποιοτικά τρόφιμα και ποτά, με περισσότερους από 400 κριτές. Τα προϊόντα που βραβεύτηκαν είναι το ελληνικό μέλι ΑΤΤΙΚΗ, ο χαλβάς ΑΤΤΙΚΗ γεύση αμύγδαλο και ο χαλβάς ΑΤΤΙΚΗ μόνο με ελ-

ληνικό μέλι γεύση αμύγδαλο. Ο κύριος Γιώργος Πίπτας, Πρόεδρος & Διευθύνων Σύμβουλος της εταιρείας ξεχώρισε κάποια σχόλια των κριτών, για τα προϊόντα που διακρίθηκαν: «Γευστικό, καθαρό, χρυσό μέλι με ελαφρύ άρωμα λουλουδιών, ξεκάθαρη αίσθηση στη γεύση και διαρκή ήπια επίγευση», «Ενδιαφέρουσα σύσταση και ωραίο ψήσιμο των καρπών, καλό παράδειγμα για το πώς πρέπει να είναι ένας χαλβάς». Επίσης, δήλωσε ότι τέτοιες διακρίσεις αποτελούν ηθική επιβράβευση των προσπαθειών των ανθρώπων της εταιρείας, οι οποίες «μας κάνουν να προσπαθούμε ακόμα πιο πολύ για τα προϊόντα μας και



τους καταναλωτές που μας εμπιστεύονται». Σημειώνεται ότι η εταιρεία ΑΤΤΙΚΗ - ΠΙΤΤΑΣ έχει πάνω από 85 χρόνια παρουσία στην ελληνική αγορά και εξαγεί τα προϊόντα της σε πάνω από 35 χώρες στον κόσμο.

Χορηγός αγώνων ποδηλασίας στη Στενή Ευβοίας η Ευβοϊκή Ζύμη Α.Β.Ε.Ε.

Η Ευβοϊκή Ζύμη Α.Β.Ε.Ε. έδωσε το παρόν στις 12-13 Ιουλίου στην Στενή Ευβοίας, ως μεγάλος χορηγός, στους αγώνες ποδηλασίας «Big Bear Downhill Race Dirfis 2014» δείχνοντας έμπρακτα την στήριξη της στην νεολαία διαμέσου των αθλητικών δραστηριοτήτων της, αλλά και στην ευρύτερη τοπική κοινωνία.

Εντυπωσιασμένοι έμειναν αθλητές και θεατές του αγώνα από τις γευστικές εμπειρίες που προσέφερε η Ευβοϊκή Ζύμη Α.Β.Ε.Ε. με την ευρεία γκάμα των προϊόντων της.





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!

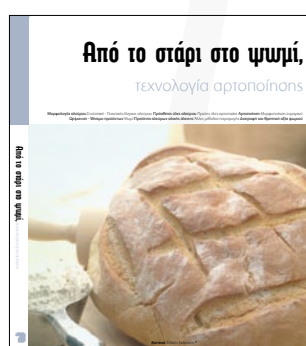
10%
έκπτωση
έως τις
10 Σεπτεμβρίου



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

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

Συγγραφέας: Γιάννης Κουντούρης
Τεχνολόγος Τροφίμων



Από το στάρι στο ψωμί Τεχνολογία 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.

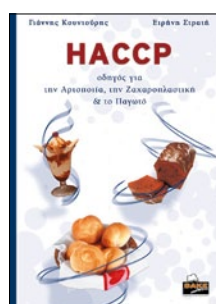
Συγγραφέας: Δημήτρης Μπουσδίκος
Τεχνολόγος Τροφίμων



Από το στάρι στο ψωμί Αρτοζαχαροπλαστική με διογκωτικές ύλες

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

Συγγραφέας: Γιάννης Κουντούρης
Τεχνολόγος Τροφίμων



HACCP Οδηγός για την Αρτοποιία, τη ζαχαροπλαστική και το παγωτό

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

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

Νέο κατάστημα Αρτοχώρα από την εταιρία Differ Χατζηαϊβάζογλου

Η αλυσίδα αρτοζαχαροπλασטיών Αρτοχώρα απέκτησε ένα καίνουριο σημείο πώλησης στο Πευκοχώρι Χαλκιδικής.

Οι ιδιοκτήτες Αφοι Πατσάλα εμπιστεύτηκαν την εταιρία Differ Χατζηαϊβάζογλου για την κατασκευή όλου του απαραίτητου εξοπλισμού. Η επιλογή των υλικών και η διακόσμηση του καταστήματος έγινε με πολλή προσοχή. Τα λευκά corian και οι γενικότερες ανοιχτές αποχρώσεις δί-

νουν ένα ιδιαίτερο χαρακτήρα. 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 σας περιμένει να γευτείτε τις δημιουργίες του.



Αρτοζαχαροπλασείο ΛΕΜΟΝΗ: Η νέα πρόταση της ZENIΘ

Η εταιρεία ZENIΘ παρέδωσε και λειτουργεί το νέο πλήρως ανακαινισμένο Αρτοζαχαροπλασείο ΛΕΜΟΝΗ στο κέντρο του Πολύχρονου Χαλκιδικής.

Πρόκειται αναμφισβήτητα για την απόλυτη πρόταση, κορυφαία δημιουργία των ΦΟΥΡΝΩΝ ΛΕΜΟΝΗ, που αποτελεί πολύ γνωστή εταιρία στο 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 corian 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 λύση στις απαιτητικές ανάγκες λειτουργίας του καταστήματος.



Σε αναμονή ολόκληρος ο κλάδος για τη μεγαλύτερη ΑΡΤΟΖΑ

Συμπληρώνοντας 25 χρόνια ζωής, στη διάρκεια των οποίων αναδείχθηκε σε έναν ιστορικό θεσμό του κλάδου, η ΑΡΤΟΖΑ εισέρχεται δυναμικά στη νέα εποχή. Οι προετοιμασίες για τη 14η διοργάνωση της έκθεσης συνεχίζονται με τη σύμπραξη όλων των θεσμικών φορέων του κλάδου και με σκοπό να σηματοδοτηθεί μια νέα πορεία ανάκαμψης για την Αρτοποιία και τη Ζαχαροπλαστική.

Η ανταπόκριση των προμηθευτικών εταιρειών είναι ενθουσιώδης, ενώ η έκθεση ανανεώνεται και εμπλουτίζεται με νέους τομείς εκθεμάτων, στοχευμένες θεματικές εκδηλώσεις και ενδιαφέροντες διαγωνισμούς.

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 έκθεση - θεσμός και σταθερό σημείο αναφοράς για την Αρτοποιία και τη Ζαχαροπλαστική στη χώρα μας. Μετά την αποστολή του ενημερωτικού φάκελου της έκθεσης, η ανταπόκριση των εταιρειών ήταν άμεση, με αποτέλεσμα, πάνω από 170 μεγάλες προμηθευτικές επιχειρήσεις, να έχουν ήδη επιβεβαιώσει τη συμμετοχή τους, από τις οποίες οι 145 έχουν υπογράψει οριστικά συμβόλαια.

Όλες οι ενδείξεις μιλούν για τη μεγαλύτερη και δυναμικότερη διοργάνωση από κάθε προηγούμενη. Η ΑΡΤΟΖΑ έρχεται με μια καινούρια δυναμική κι έναν αέρα ανανέωσης, εμπλουτισμένη με νέους τομείς εκθεμάτων και στοχευμένες θεματικές εκδηλώσεις. Ο αριθμός των εκθετών αναμένεται να ξεπεράσει κάθε προσδοκία, ενώ οι επαγγελματίες του κλάδου θα επισκεφθούν μαζικά την έκθεση, σε μια προσπάθεια να παρακολουθήσουν τις ραγδαίες εξελίξεις στον κλάδο και να είναι σε θέση να αντιμετωπίσουν τα νέα δεδομένα



που διαμορφώνει ο σύγχρονος ανταγωνισμός. Η 14η ΑΡΤΟΖΑ θα διαθέσει ένα σημαντικό ποσό για τη διαφημιστική προβολή της που προβλέπεται να ξεπεράσει τις 200.000 ευρώ. Τηλεοπτικοί και ραδιοφωνικοί σταθμοί, κλαδικά περιοδικά, social media και άλλα διαδικτυακά μέσα θα γίνουν το όχημα που θα μεταφέρει το μήνυμά της έκθεσης σε κάθε επαγγελματία, μαζί με τις 37.500 ονομαστικές προσκλήσεις που θα τους ταχυδρομηθούν.

ABtech expo



**ΛΕΥΚΗ ΤΕΧΝΗ
& ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΕΣ**

www.abtechexpo.it



*Business
Έμπνευση
Υποστήριξη
Καινοτομία
Trends*

**ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ
Νέα μορφή
Επενδύσεις
EVENTS**

Πρώτηση από:



Με την υποστήριξη του:



**4° ΔΙΕΘΝΕΣ ΣΑΛΟΝΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ
ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ
ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΓΛΥΚΙΣΜΑΤΩΝ**

17-21

*Ιανουαρίου 2015
Ρίμινι Ιταλία*



gambarini-muti.com

Bakery
EVENTS
NEW EDITION

Συγχρόνως:



Sigep
RIMINI

**36° ΔΙΕΘΝΕΣ ΣΑΛΟΝΙ
ΒΙΟΤΕΧΝΙΚΗΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ GELATO,
ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ**

Πρώτηση και οργάνωση:



RiminiFiera
business space



Για πληροφορίες και ζήτηση δωρεάν vip card μπορείτε να απευθύνεστε : mrkgestero@riminifiera.it - Τηλ. +39 0541.744632

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ

Ζέα: ένα μοναδικό δημητριακό

Συνέντευξη με την κα Δήμητρα Τριανταφύλλου {Υπευθυνα Παραγωγής & Διάθεσης Σπόρων Γνήσιας Ελληνικής Ζέας}

Μπορεί πολλοί σήμερα να μην το έχουν δοκιμάσει, όμως το δημητριακό που ονομάζεται Ζέα είναι γνωστό στη χώρα μας από την αρχαιότητα. Με το πέρασμα του χρόνου έχασε λίγο από την αναγνώρισή του, καθώς η παραγωγή του σταμάτησε για πολλά χρόνια, όμως σήμερα έρχονται δυναμικά παραγωγοί, όπως η κυρία Τριανταφύλλου, με σκοπό να το εντάξουν στον διατροφικό μας χάρτη, υπενθυμίζοντάς μας την αξία του.





Η επιχείρησή σας φέρνει στο προσκήνιο ένα δημητριακό με μακρά παράδοση, τη Ζέα. Πείτε μας συνοπτικά για την πορεία της στο χρόνο.

Η Ζέα (*Triticum dicoccum*) είναι ένα από τα αρχαιότερα δημητριακά που είναι γνωστά στον άνθρωπο. Δείγματά του έχουν βρεθεί σε ανασκαφές προϊστορικών οικισμών σε όλο τον ελληνικό χώρο με παλαιότερο αυτό της Μικράς Ασίας που χρονολογείται 12.000 χρόνια π.Χ. Ήταν ένα από τα πρώτα δημητριακά που “εξημέρωσε” ο άνθρωπος και βασικό καλλιεργήσιμο είδος της πρώιμης γεωργίας της Εύφορης Ημισελήνου (Fertile Crescent), δηλαδή της Παλαιστίνης, της Συρίας, του Ευφράτη και του Τίγρη ως τον Περσικό κόλπο. Δείγματα της εκμετάλλευσής του που χρονολογούνται 10.000 χρόνια πριν, έχουν βρεθεί και στην Βόρεια Αφρική.

Για χιλιάδες χρόνια παρέμενε το κυριότερο δημητριακό της Μέσης Ανατολής και της Βόρειας Αφρικής.

Αναφορά στην καλλιέργεια αυτού του δημητριακού στην Λακωνική πεδιάδα κάνει και ο Όμηρος λέγοντας: “πυροί τε ζειαί τ’ ἡδ’ εύρυφανές κρί λευκόν”. Αλλά και στην Παλαιά Διαθήκη γίνεται αναφορά “31 Εκτυπήθησαν δέ το λινάριον και η κρίθη διότι η κρίθη ἦτο σταχυωμένη, και το λινάριον καλαμωμένον 32 ο σίτος ὅμως και η ζέα δεν εκτυπήθησαν, διότι ἦσαν ὄψιμα”. [Εξοδος 9: 31, 32]. Το καλλιεργούμενο Δίκοκκο σιτάρι (*Triticum dicoccum*) προήλθε από την εξημέρωση του «ἀγρίου» Δίκοκκου σιταριού, περίπου το 8.000 π.Χ. (Νεολιθική εποχή).

Το αρχέγονο Δίκοκκο σιτάρι (*Triticum dicoccum*) καλλιεργήθηκε αρχικά σε μια γεωγραφική ζώνη που εκτεινόταν από την Ν. Ανατολική Τουρκία μέχρι τις κοιλάδες της Μεσοποταμίας.

Η εξημέρωση του, οδήγησε στο να καλλιεργείται σε πολύ μεγάλη κλίμακα στην Μ. Ασία και την Ν. Ευρώπη περίπου μέχρι το 3.000 π.Χ., οπότε η καλλιέργεια του γνώρισε φθίνουσα πορεία λόγω της επικράτησης των παραγωγικότερων σιταριών (σκληρό-μαλακό). Η καλλιέργεια του «ήμερου» Δίκοκκου σιταριού δεν αξιολογείται ως απαιτητική διότι μπορεί να αποδώσει σε φτωχά και άγονα εδάφη, χρησιμοποιώντας ως λίπασμα τη ζωική κοπριά, με αντοχή στην ξηρασία, και στις συνθήκες ασθένειες που πλήττουν τα δημητριακά. Η έντονη τάση του δίκοκκου για αδελφωμα και το ύψος του, το κάνει ιδιαίτερα ανταγωνιστικό έναντι των ζιζανίων, σε σημείο η καλλιέργεια να μην απαιτεί την εφαρμογή ζιζανιοκτονίας. Το έτος 1928 απαγορεύθηκε σταδιακά και μέχρι το 1932 καταργήθηκε τελείως η καλλιέργεια



της Ζέας στην Ελλάδα.

Ζέα: Γνωστό λιμάνι του Πειραιά. Αυτό το λιμάνι λοιπόν είναι γνωστό από την αρχαιότητα και με αυτό το όνομα μάλιστα. Πιθανολογείται ότι ονομάστηκε έτσι λόγω της διακίνησης Ζέας μέσω του λιμανιού, ή λόγω της ύπαρξης Ζέας στην περιοχή. Τι είναι η Ζέα; Το αρχαιότερο ίσως δημητριακό και βασικό συστατικό της διατροφής των αρχαίων.

Πότε και για ποιους λόγους αποφασίσατε εσείς να ασχοληθείτε με την καλλιέργειά της; Σήμερα σε ποιες περιοχές της Ελλάδας έχετε ξεκινήσει την καλλιέργεια της Ζέας;

Εμπνευσμένη από την μακραίωνη και αδιαμφισβήτητη πολύ σπουδαία ιστορία του δημητριακού Ζέας αποφασίσαμε να το σπείρουμε και πάλι στην Ελληνική γη. Έτσι για πρώτη φορά το 2011 το σπείραμε σε γη που ήταν σε αγρανάπαυση για 4 χρόνια δοκιμαστικά σε 4 στρέμματα και το 2012 το σπείραμε σε 20 στρ. στην περιοχή της Κάτω Τιθορέας Φθιώτιδος, καθώς επίσης και το Ελληνικότατο είδος σιταριού λεγόμενο Μαυραγάνι ποικιλία Λήμνου σε άλλα 20 στρ. Το 2013 σε 100 στρ., παράλληλα με την διάθεση σπόρων σε αγρότες αλλά και την δυνατότητα αγοράς της παραγωγής τους (μόνο για τον δικό μας σπόρο), συνεργαζόμαστε με παραδοσιακό πετρόμυλο και δίνουμε σε αρτοποιούς αλεύρι ζέας σε συσκευασίες των 25 και 50 κιλών. Για αρτοποιούς που αγαπάνε την παράδοση. Το Ζέα επέστρεψε στην Ελλάδα μετά από πολλά χρόνια αλλά δεν λησμονήθηκε. Η πορεία του μας δείχνει ότι επιστρέφοντας στα πατρία εδάφη ήρθε για να μείνει. Η αγάπη άλλωστε που δείχνουν οι Έλληνες καταναλωτές και όχι μόνο το διαβεβαιώνει περίτρανα.

Ποια είναι η διαδικασία που ακολουθείτε για να παρέχετε το τελικό προϊόν στην αγορά;

Ο Θερισμός του Ζέα γίνεται τον Ιούλιο και στη συνέχεια σε συνεργασία με παραδοσιακό πετρόμυλο συσκευάζεται σε ειδικά χαρτίνα τσουβάλια των 25 και 50 κιλών κατόπιν παραγγελιών. Για τον λόγο αυτό το αλεύρι είναι πάντα φρέσκο. Έπειτα το στέλνουμε μέσω μεταφορικής στην πόρτα του πελάτη, σε όλη την Ελλάδα.

Ποια είναι η διατροφική της αξία και τα οφέλη της για την ανθρώπινη υγεία;

Το Ζέα εξωτερικά μοιάζει πολύ με το σιτάρι, έχει όμως διαφο-

ρετική θρεπτική σύσταση». Ονόματα με τα οποία επίσης αναφερόμαστε στο «ζέα» είναι και η Ζειά, η Βρίζα, η όλυρα. Ωστόσο συχνά ο όρος συγχέεται με το ασπροσίτι, το οποίο είναι το γερμανικό Dinkel ή την σίκαλη και κυρίως με το καλαμπόκι, το επιστημονικό όνομα του οποίου είναι Zea mais. Το Ζέα έχει ευεργετικές ιδιότητες. Είναι μια εξαιρετικά θρεπτική τροφή, κάτι που φαίνεται και από το ίδιο το όνομά της το οποίο σχετίζεται με τον όρο «ζειδωρός», που σημαίνει αυτός που δίνει ζωή. Μάλιστα, σύμφωνα με ιστορικά κείμενα, ο Μέγας Αλέξανδρος έδινε στους στρατιώτες του ζέα, προκειμένου να είναι δυνατοί και υγιείς.

Το Ζέα περιέχει διατροφικά στοιχεία, χάρη στα οποία υπερέχει έναντι των άλλων σιτηρών αλλά και δημητριακών. Συγκεκριμένα, έχει διπλάσια περιεκτικότητα φυτικών ινών. Αυτό την καθιστά μια πολύ καλή επιλογή και για άτομα με διαβήτη. Επίσης, έχει διπλάσια ποσότητα πρωτεϊνών, καθώς και υψηλή περιεκτικότητα στο αμινοξύ λυσίνη και στις βιταμίνες Α, Β, C και Ε. Ακόμη βασικό πλεονέκτημα του δημητριακού είναι η υψηλή περιεκτικότητά του σε μαγνήσιο, καθώς περιέχει έως και 40% περισσότερο από τα υπόλοιπα δημητριακά. Υπάρχουν επίσης ενδείξεις πως το Ζέα συμβάλλει στην καταπολέμηση χρόνιων φλεγμονών και συμβάλλει στην προστασία από εμφάνιση και μετάσταση διάφορων μορφών καρκίνου.

Το Ζέα έχει πολύ χαμηλή περιεκτικότητα γλουτένης. Αυτό βέβαια συμπεριλαμβάνεται στις ευεργετικές της ιδιότητες, καθώς την καθιστά εύπεπτη. Αυτό που πρέπει να προσέχει κανείς όμως, είναι ότι αν και χαμηλής περιεκτικότητας, η ζέα δεν είναι κατάλληλη για άτομα με δυσανεξία στη γλουτένη. Δεν ενδείκνυται για άτομα με κοιλιοκάκη, καθώς υπάρχει κίνδυνος να τους προκαλέσει φλεγμονή. Ωστόσο, αν η δυσανεξία είναι ήπιος μορφής, η ζέα θα μπορούσε ίσως να αποδειχθεί μια θρεπτική εναλλακτική επιλογή, έναντι άλλων δημητριακών που είναι περισσότερο δύσπεπτα.

Το Ζέα μπορεί να υπερέχει σε θρεπτικά συστατικά, έναντι των άλλων δημητριακών, δε συμβαίνει όμως το ίδιο και με τις θερμίδες, έχει τις ίδιες θερμίδες με τα υπόλοιπα, αλλά τα θρεπτικά του συστατικά και οι ιδιαιτερότητες του το καθιστούν μια πολύ καλή διατροφική επιλογή.

Πείτε μας μερικές εφαρμογές που μπορούν να έχουν τα προϊόντα Ζέας;

Εκτός από την παραγωγή ενός ιδιαίτερου ψωμιού γευστικά με υψηλή περιεκτικότητα φυτικών ινών, αλλά κυρίως με πολύ μεγάλη διατροφική αξία, το Ζέα μπορεί να έχει άριστη εφαρμογή σε όλα τα αρτοσκευάσματα κέικ, κουλουράκια, μάφινς, κριτσίνια κλπ.

Σήμερα οι καταναλωτές έχουν μεγάλο ενδιαφέρον για προϊόντα Ζέας έχοντας μάθει για την αξία του Ζέα και το αποδεικνύουν καθημερινά με την ζήτηση που έχουν όλα τα προϊόντα.

Είναι εύκολη η ένταξη της Ζέας στα προϊόντα ενός επαγγελματία αρτοποιού; Ποιες είναι οι προτάσεις της επιχείρησής σας για τους επαγγελματίες του κλάδου;

Η ένταξη του Ζέα στην γκάμα των προϊόντων ενός επαγγελματία αρτοποιού θεωρώ ότι είναι πολύ εύκολη. Το μόνο ίσως δύσκολο είναι να προμηθευθούν μεγάλες ποσότητες από αλεύρι Ζέας μιας και η Ελλάδα έχει περιορισμένη παραγωγή.

Οι επαγγελματίες αρτοποιοί θα πρέπει να ξεφύγουν από τις «κλασικές» γευστικές προτάσεις για τους πελάτες τους και να συμπεριλάβουν το Ζέα σε προϊόντα άρτου, κριτσίνια Ζέας κ.α., δίνοντας στους πελάτες την δυνατότητα διαφορετικής επιλογής έστω και σε περιορισμένη παραγωγή.



Πέρα από τη Ζέα, ασχολείστε και με την καλλιέργεια άλλων ποικιλιών σταριού. Πείτε μας λίγα λόγια για αυτές.

Κατάγομαι από οικογένεια σιτοπαραγωγών, ήμουν 10 χρονών όταν έβλεπα την γιαγιά μου και τον παππού μου να θερίζουν με δρεπάνια με τα χέρια και να τα φορτώνουν στα άλογα για να το αλωνίσουν και κατόπιν την γιαγιά να φουρνίζει το ψωμί σε τεράστια καρβέλια, σε παραδοσιακό χπιστό φούρνο που είχαμε στην αυλή με ξύλα. Τότε καλλιέργουσα κυρίως το σιτάρι «μαυραγάνι» το οποίο και καλλιέργησα και το 2012. Ήταν φυσική συνέχεια να ασχοληθώ με το Ζέα εμπνευσμένη από την πορεία του στον χρόνο αλλά και την μοναδική διατροφική του αξία.

Από την εμπειρία σας τα προϊόντα με βάση αυτά τα ιδιαίτερα ωφέλιμα δημητριακά έχουν αρχίσει να αναγνωρίζονται για την αξία τους από το καταναλωτικό κοινό;

Έχω μεγάλη εμπιστοσύνη στο καταναλωτικό κοινό. Ξέρει να ξεχωρίζει τα προϊόντα με διατροφική αξία. Απόδειξη είναι η μεγάλη ζήτηση των προϊόντων Ζέας.

Έχοντας κάνει ένα δυνατό ξεκίνημα στον χώρο αυτόν, ποιοι είναι οι μελλοντικοί σας στόχοι;

Οι μελλοντικοί μου στόχοι, αλλά και η επιθυμία μου, είναι να γνωρίσει όλη η Ελλάδα το Ζέα.

ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗ ΑΡΤΟΠΟΙΑΣ-ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

14ⁿ

|Artoza|

27 ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΥ-2 ΜΑΡΤΙΟΥ

METROPOLITAN EXPO

2015

*Η πιο λαμπρή γιορτή
του κλάδου!*

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



ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ

"Slim Bites" με τη στέβια να κλέβει την παράσταση

Συνέντευξη με την κα Ευστρατία Τουμπή {Δημιουργός και ιδιοκτήτρια της "Slim Bites"}

Η οικονομική κρίση μπορεί να έχει πλήξει σημαντικά την οικονομία της χώρας, όμως απ' ότι φαίνεται αποτέλεσε και ένα εφαλτήριο για νέες δημιουργικές ιδέες. Ολοένα και περισσότερα καταστήματα με ευφάνταστα και μοναδικά προϊόντα κάνουν την εμφάνισή τους και αξιοποιούν μοναδικά υλικά και design για να δώσουν κάτι εντελώς καινοτόμο στους καταναλωτές. Τα καταστήματα της "Slim Bites" αποτελούν λαμπρό παράδειγμα συνδυασμού μοναδικών προϊόντων με ιδιαίτερη φιλοσοφία, και η επιτυχία τους αποδεικνύεται καθημερινά.



Είστε μία επιχείρηση με μία πολύ καινοτόμα ιδέα. Πείτε μας λίγα λόγια για το ξεκίνημά σας και τη φιλοσοφία πίσω από αυτό.

Η ζαχαροπλαστική ήταν και είναι το μεγάλο πάθος μου. Από 10 ετών με θυμάμαι να προσπαθώ να φτιάξω γλυκά και να βρίσκομαι όση περισσότερη ώρα μπορώ στο χώρο της κουζίνας. Μεγαλώνοντας, ακόμα και όταν σπούδαζα ή εργαζόμουν ως αρχιτέκτων- Μηχανικός, τουλάχιστον 2 ώρες της ημέρας ήταν αφιερωμένες στη δημιουργία γλυκών.

Όταν αποφάσισα πλέον να ασχοληθώ επαγγελματικά με τον χώρο, θέλησα να διαφοροποιηθώ, καθώς είδα ότι η κατεύθυνση που έχει πάρει ο κλάδος οδηγούσε σε ένα αποτέλεσμα μακριά από την δική μου λογική. Η φιλοσοφία μας στη Slim Bites είναι να παντρέψουμε τον παραδοσιακό τρόπο ζαχαροπλαστικής με νέες εκλεκτές πρώτες ύλες και να παρουσιάσουμε στον καταναλωτή μια νέα πρόταση. Θεωρούμε ότι δεν πρέπει κανένας να είναι αποκλεισμένος για οποιανδήποτε λόγο από την απόλαυση ενός καλού γλυκού. Πειραματιζόμενοι επί 3 χρόνια με την stevia σε συνδυασμό με παραδοσιακές πρώτες ύλες δημιουργήσαμε μια πλήρη γκάμα νέων ισοθερμιδικών γλυκών με 50%-70% λιγότερες θερμίδες από τα συμβατικά γλυκά και με ελάχιστο γλυκαιμικό δείκτη. Ταυτόχρονα καλύπτουμε με πολλές επιλογές τις ανάγκες πελατών με δυσανεξία στη γλουτένη, στη λακτόζη, στα αυγά κλπ. Πηγαίνοντας κόντρα στο ρεύμα δημιουργήσαμε ζαχαροπλαστεία όπου το 80% των κωδικών μας είναι sugar free και το 20% με ζάχαρη.

Πείτε μας ορισμένα προϊόντα που μπορεί να βρει κάποιος στα καταστήματά σας και τι είναι αυτό που τα κάνει μοναδικά.

Στα καταστήματα της Slim Bites μπορείτε να βρείτε μια μεγάλη ποικιλία από γλυκά, παγωτά, μπισκότα, κέικ, τούρτες, πάστες, συνολικά πάνω από 70 κωδικούς εκτός από σιροπιαστά γλυκά. Η μοναδικότητα μας έγκειται στη γευστική απόλαυση που προσφέρουμε στους πελάτες μας αφαιρώντας ταυτόχρονα θερμίδες, λιπαρά, γλυκαιμικό φορτίο, χωρίς γευστικές παραχωρήσεις. Δοκιμάζοντας τα γλυκά μας κανένας δυσκολεύεται να πιστεύει ότι έλαβε ελάχιστες θερμίδες ή ότι δε θα ανέβει το σάκχαρο του, κυρίως λόγω της πλούσιας γεύσης τους.

Η stevia έχει εισβάλει για τα καλά στον διατροφικό χάρτη σε παγκόσμιο επίπεδο. Εσείς διαπιστώνετε ότι έχει αρχίσει να έχει σημαντική απήχηση και στους Έλληνες;

Η stevia είναι μια εναλλακτική της ζάχαρης φυτική γλυκαντική ουσία, που δίνει λύσεις στην διατροφή μας με πολύ πιο πειστικό και υγιεινό τρόπο σε σχέση με άλλες γνωστές εναλλακτικές γλυκαντικές ουσίες. Ως εκ τούτου πιστεύω ότι θα παίξει ενεργό ρόλο στην διατροφή μας στο άμεσο μέλλον. Το 2011 όταν στη Slim Bites ξεκινήσαμε την έρευνα μας, στην Ελλάδα η stevia ήταν απλά μια άγνωστη λέξη. Το 2014 υπάρχουν ήδη δεκάδες προϊόντα διατροφής με βάση την stevia, καθώς και πάνω από 10 εταιρείες που ασχολούνται με το εμπόριο της ως πρώτη ύλη. Όλα αυτά δείχνουν ότι οι Έλληνες ανταποκρίνονται ως κοινό και ότι ήρθε στη ζωή μας για να μείνει.

Ποια είναι τα οφέλη της stevia σε σχέση με τη ζάχαρη και άλλα γλυκαντικά μέσα;

Η stevia είναι ένα φυτό του οποίου τα φύλλα περιέχουν ουσίες που είναι 300-500 φορές πιο γλυκές από τη ζάχαρη. Αυτό συνδυάζεται με δύο άλλες μοναδικές ιδιότητες, μηδέν θερμίδες και μηδενικό γλυκαιμικό φορτίο. Ο συνδυασμός των παραπάνω έχει αναρίθμητα οφέλη για τον ανθρώπινο οργανισμό, ξεκινώντας από την κατανάλωση τους από τους διαβητικούς, τους υπέρβαρους, αυτούς που βρίσκονται σε διατροφή για διάφορους λόγους, αλλά και όλο τον κόσμο που οφείλει να προσέχει την διατροφή του.

Ποιες είναι οι προκλήσεις που αντιμετωπίσατε στην δημιουργία των υγιεινών και πολύ ιδιαίτερων γλυκών σας;

Η μεγαλύτερη πρόκληση πηγαίνοντας πίσω στο 2011 ήταν να βρούμε τις πρώτες ύλες που θέλαμε. Φυσικά η stevia ήταν κάτι σπάνιο και πανάκριβο, αλλά ταυτόχρονα δεν βρίσκαμε στις εταιρείες πρώτων υλών ζαχαροπλαστικής προϊόντα χαμηλών λιπαρών και χαμηλών θερμίδων για επαγγελματική χρήση. Έτσι αναγκαστήσατε ακόμα και σήμερα να εισάγουμε πρώτες ύλες. Μια άλλη πρόκληση ήταν να πείσουμε τους συνεργάτες μας, προμηθευτές, σεφ- τεχνικούς σύμβουλους, ότι αυτό που έχουμε οραματιστεί μπορεί να γίνει. Χαριτολογώντας θα πω ότι





αρκετοί δεν το έχουν πιστέψει ακόμα, αλλά αυτές είναι δυσκολίες που αντιμετωπίζονται πάντα για κάθε τι νέο που μπαίνει σε έναν κατεστημένο χώρο. Προς μεγάλη μας χαρά δεν αντιμετωπίσαμε καμία δυσκολία από το καταναλωτικό κοινό που αγκάλιασε με ενθουσιασμό τα προϊόντα μας από την πρώτη στιγμή.

Γενικότερα τα προϊόντα σας εναρμονίζονται πλήρως με την τάση των καταναλωτών για την υγιεινή διατροφή. Από την εμπειρία σας μέχρι σήμερα, ποια είναι τα στοιχεία που είναι απαραίτητα για να επιτύχει μία επιχείρηση στο κομμάτι αυτό;

Νομίζω ότι είναι απαραίτητο να είσαι απόλυτα ειλικρινής απέναντι στους πελάτες σου σε σχέση με τις ιδιότητες αλλά και τις δυνατότητες του προϊόντος σου. Αυτό βέβαια είναι ένας κανόνας που θα πρέπει να ισχύει για όλα τα προϊόντα, αλλά στον δικό μας τομέα έχει ιδιαίτερη σημασία. Θεωρώ αδιανόητο για παράδειγμα να προσφέρεις σε ένα καταναλωτή που πάσχει από διαβήτη ένα γλυκό στο οποίο έχεις αντικαταστήσει την ζάχαρη με την stevia αλλά έχεις χρησιμοποιήσει πρώτες ύλες που εμπεριέχουν ζάχαρη ή άλλες βλαβερές πρώτες ύλες. Από ένα σημείο τα όποια προβλήματα αγγίζουν την υγεία των καταναλωτών και αυτό είναι κάτι που οφείλει να σέβεται ο κάθε επαγγελματίας. Στις δύσκολες επιχειρηματικές ημέρες που διανύουμε, η εμπιστοσύνη που χτίζουμε με τους πελάτες μας, καθώς και ο σεβασμός προς αυτούς, είναι πιστεύω το μυστικό της επιτυχίας.

Έχετε ήδη καταφέρει να αποκτήσετε σημαντική αναγνώριση μέχρι σήμερα και δραστηριοποιήστε ενεργά στη σύγχρονη αγορά. Ποιοι είναι οι επόμενοι στόχοι της επιχείρησής σας;

Από τον Μάρτιο του 2013 που ξεκινήσαμε στην Slim Bites θεωρώ ότι έχουμε πετύχει τον πρώτο μας στόχο που είναι να κάνουμε ζαχαροπλαστική με τον τρόπο που εμείς θέλουμε, χωρίς συμβιβασμούς ποιοτικούς και να είμαστε περήφανοι για το προϊόν μας. Μιλώντας για ποσοτικούς στόχους, η εταιρεία αναπτύσσει αυτή τη στιγμή ένα δίκτυο καταστημάτων μέσω



franchise. Το δεύτερό μας κατάστημα μας λειτουργεί από τον Απρίλιο στον Φάρο του Ψυχικού, ενώ άλλα δύο καταστήματα ετοιμάζονται έως το τέλος του έτους. Στόχος είναι οι καταναλωτές όπου κι αν βρίσκονται να έχουν πρόσβαση σε ένα υγιεινό ζαχαροπλασείο Slim Bites. Παράλληλα, προχωρούμε στην οργάνωση ενός τμήματος για την κάλυψη εκδηλώσεων παιδικών, επιχειρηματικών ή άλλων με προϊόντα στα οποία περισεύει η γεύση και απουσιάζουν οι θερμίδες και τα λιπαρά.

Λεπτότερη συσκευασία και χρόνος ζωής ψωμιού

Ένα από τα σημαντικότερα ζητήματα που απασχολούν τους παραγωγούς ψωμιού είναι ο βέλτιστος τρόπος συντήρησης του προϊόντος, ώστε να διατηρεί όσο περισσότερο γίνεται τα αρώματα, τη γεύση και τη φρεσκάδα του μετά από αρκετές ημέρες. Έτσι, οι έρευνες γύρω από τη συσκευασία ολοένα και πληθαίνουν και τα αποτελέσματά τους δίνουν σημαντικές λύσεις.



Photo by <https://www.tarheelpaper.com>

Ο χρόνος ζωής του ψωμιού είναι ένα ιδιαίτερα σημαντικό πρόβλημα για κάθε επαγγελματία, ο οποίος είναι φυσικό να επιθυμεί το τελικό του προϊόν να παραμένει φρέσκο για μεγάλο χρονικό διάστημα. Κάτι τέτοιο, όμως, είναι δύσκολο να συμβεί όταν το προϊόν είναι εκτεθειμένο στην επίδραση του περιβάλλοντος και σε αυτό το σημείο έρχεται να συμβάλλει η συσκευασία.

Φυσικά, λόγω του υψηλού κινδύνου αλλοίωσης του προϊόντος υπάρχει σε μεγάλο βαθμό η πεποίθηση ότι όσο πιο ισχυρή είναι η συσκευασία, τόσο μεγαλύτερη προστασία παρέχει στο προϊόν, γεγονός που μπορεί να ακούγεται λογικό, αλλά μία νέα έρευνα έρχεται για να δώσει μία διαφορετική οπτική.

Ερευνητές του Πανεπιστημίου της Κατάνια στην Ιταλία χρησιμοποίησαν πλαστικές μεμβράνες διαφορετικού πάχους για να συσκευάσουν βιομηχανικό ψωμί και μελέτησαν την επίδραση των διάφορων συσκευασιών στην υφή, το χρώμα, τη συγκράτηση νερού και την υγρασία στην ψίχα.

Με βάση τη μελέτη και τα πορίσματα που κατάφεραν να συλλέξουν, οι ερευνητές κατέληξαν στο συμπέρασμα ότι το πάχος των πλαστικών μεμβρανών συσκευασίας του ψωμιού μπορούσε να μειωθεί κατά 20%, χωρίς καμία επίπτωση στο χρόνο ζωής του προϊόντος, το οποίο μπορεί να αποθηκευθεί μέχρι και για 103

ημέρες. Η ανάλυση που πραγματοποίησαν για την υφή του προϊόντος έδωσε ορισμένα συγκρίσιμα αποτελέσματα ανάμεσα στις συμβατικές μεμβράνες και τις πιο λεπτές, όμως σε όλους τους υπόλοιπους τομείς, του χρώματος της συγκράτησης νερού και της υγρασίας ψίχας, δεν υπήρχαν αξιοσημείωτες διαφορές. «Τα αποτελέσματα αποδεικνύουν την τάση των μικρών και μεσαίων επιχειρήσεων να υπερβάλουν στον τομέα της συσκευασίας. Η συντήρηση των προϊόντων μπορεί να εξασφαλιστεί και με λεπτότερες μεμβράνες, με τα ποιοτικά χαρακτηριστικά των προϊόντων να παραμένουν σταθερά για πολύ μεγαλύτερο χρονικό διάστημα από την αναγραφόμενη ημερομηνία λήξης,» τόνισαν οι ερευνητές.

Τα νέα αυτά δεδομένα μπορούν να φέρουν μία εξαιρετικά σημαντική ανατροπή στη συσκευασία όπως τη γνωρίζουμε, με αρκετά θετικά για τους παραγωγούς, οι οποίοι μπορεί να ωθηθούν στο να παρακολουθούν το χρόνο ζωής του ψωμιού εμπειρικά και να γνωρίσουν καλύτερα τι απαιτεί η συντήρηση του προϊόντος. Παράλληλα, εάν εδραιωθούν οι λεπτότερες συσκευασίες, θα υπάρχει σημαντική μείωση του κόστους για τους κατασκευαστές, ενώ θα δώσει και μία διέξοδο κατά κάποιο τρόπο στο πρόβλημα των οικιακών απορριμμάτων. Αυτό είναι και ένα εξαιρετικό πλεονέκτημα που τονίζουν οι ερευνητές, καθώς φαίνεται ότι τα προϊόντα με πιο λεπτή συσκευασία θα μπορούσαν να έχουν γενικότερα έναν πιο βιώσιμο κύκλο ζωής, από άποψη επιβάρυνσης του περιβάλλοντος.

Φυσικά, όλα αυτά είναι ακόμη σε θεωρητικό επίπεδο καθώς επισημαίνουν ότι η βιομηχανία δεν έχει φροντίσει ακόμα να αξιοποιήσει ευρέως καινοτόμες λύσεις συσκευασίας με μικρότερο πάχος και υψηλή απόδοση. Γενικότερα, είναι γεγονός ότι φαίνεται να επικρατεί σε ένα βαθμό η άποψη ότι υπάρχει ανάγκη να αυξηθεί η συσκευασία ώστε να μειωθούν οι απώλειες σε τρόφιμα, κάτι όμως που δεν είναι πάντα σωστό. Οι συσκευασίες νέας γενιάς έχουν λιγότερες επιπτώσεις για το περιβάλλον και, σύμφωνα με την εν λόγω έρευνα, είναι απολύτως σε θέση να εξασφαλίσουν την ποιότητα και το χρόνο ζωής ενός τροφίμου. Μένει να δούμε σε βάθος χρόνου κατά πόσο θα εφαρμοστεί σε ευρεία κλίμακα κάτι τέτοιο, όμως είναι μία εξαιρετικά ενδιαφέρουσα εξέλιξη, που μπορεί να δώσει σημαντική λύση σε προβλήματα που απασχολούν τόσο τους παραγωγούς όσο και τους κατασκευαστές στον κλάδο των συσκευασιών.

ΠΗΓΗ. <http://www.foodproductiondaily.com/Sectors/Bakery/Reduce-bread-packaging-by-20-with-no-shelf-life-impact-Study>

ΘΕΜΑ

Εκστρατεία ενάντια στην υπερβολική ζάχαρη

Μία νέα πρωτοβουλία έρχεται στο φως με σκοπό να βρει τρόπους για να καταπολεμήσει τα υψηλά επίπεδα πρόσθετης ζάχαρης που κρύβονται σε τρόφιμα, γλυκά και ποτά και να δώσει λύση στο ζήτημα της υψηλής θερμιδικής αξίας πολλών τροφίμων.



Διατροφή και υγεία είναι άρρηκτα συνδεδεμένες όπως έχει αποδειχθεί επανειλημμένα από σχετικές έρευνες. Μπορεί ακόμη να μην είναι απόλυτα ξεκάθαρα τα πράγματα όσον αφορά στις αιτίες εμφάνισης πολλών ασθενειών, όμως, υπάρχουν πολλαπλά και σημαντικά ευρήματα που δείχνουν ότι η σωστή διατροφή βοηθάει στην διατήρηση της λειτουργίας του οργανισμού σε φυσιολογικά επίπεδα, αλλά και στην πρόληψη, ώστε να αποφευχθούν αρκετά και σημαντικά προβλήματα.

Στη σημερινή εποχή η παχυσαρκία και ο διαβήτης είναι δύο ασθένειες που εμφανίζονται σε ανθρώπους όλων των ηλικιών και αποτελούν πηγή προβληματισμού για τους επιστήμονες, οι οποίοι στρέφονται στην εξονυχιστική εξέταση αρκετών συστατικών των τροφίμων προκειμένου να διερευνήσουν τυχόν

συνέπειές τους. Ένα από αυτά τα συστατικά είναι και η ζάχαρη, η οποία διαθέτει αρκετούς υπέρμαχους αλλά και μεγάλο «κατηγορητήριο» για την πιθανή επίδρασή της στην ανθρώπινη υγεία.

Με αυτό το δεδομένο ανακοινώθηκε πρόσφατα ότι θα ξεκινήσει τη δράση της η παγκόσμια εκστρατεία «Action on Sugar», με σκοπό να βρει τρόπους μείωσης της ποσότητας ζάχαρης που καταναλώνεται παγκοσμίως, η οποία, κατά τις δηλώσεις της εκστρατείας, θα οδηγήσει σε μείωση των κρουσμάτων τέτοιου είδους ασθενειών.

Η εκστρατεία αυτή έχει δημιουργηθεί από μία ομάδα αναγνωρισμένων ειδικών σε θέματα μεταβολισμού και παχυσαρκίας, οι οποίοι θα προσπαθήσουν να ενημερώσουν το κοινό για τα ζη-



τήματα που υφίστανται γύρω από την υπερβολική κατανάλωση ζάχαρης και να μειώσουν τα πρόσθετα σάκχαρα σε τρόφιμα και ποτά κατά 30% στα επόμενα τρία με πέντε χρόνια.

Δεν είναι λίγα τα τρόφιμα και τα ποτά που διαθέτουν πολύ υψηλή περιεκτικότητα σε ζάχαρη. Τα αναψυκτικά αποτελούν ένα λαμπρό παράδειγμα, καθώς και ορισμένα γλυκά παρασκευάσματα που κυκλοφορούν στην παγκόσμια αγορά. Το ζήτημα, όμως, είναι ότι η κοινή γνώμη δεν είναι ενήμερη για πολλά από αυτά τα «κρυφά» σάκχαρα.

«Η ζάχαρη αποτελεί τον νέο καπνό. Σε όλο τον κόσμο ανυποψίαστοι γονείς και παιδιά δέχονται συνεχείς πιέσεις για κατανάλωση ποτών και junk food γεμάτων ζάχαρη από μία κυνική βιομηχανία που είναι αφοσιωμένη στο κέρδος και όχι στην διατροφή,» δήλωσε ο καθηγητής του Πανεπιστημίου του Λίβερπουλ, Simon Capewell.

Και πράγματι, η αγορά έχει κατακλυστεί από σνακ που είναι εξαιρετικά δελεαστικά για μικρούς και μεγάλους, όμως, η όποια διατροφική τους αξία μειώνεται σημαντικά από την χρήση υψηλών ποσοτήτων ζάχαρης. Η ομάδα της εκστρατείας υποστηρίζει κάτι ακόμη πιο σημαντικό, ότι η μείωση των «κρυφών» σακχάρων στα τρόφιμα μπορεί να διαδραματίσει εξαιρετικά σημαντικό ρόλο στην πορεία για την καταπολέμηση της παχυσαρκίας και άλλων μη-μεταδοτικών ασθενειών, όπως είναι ο διαβήτης τύπου 2. Για την ακρίβεια, με βάση τους μέχρι τώρα υπολογισμούς τους, η μείωση των πρόσθετων σακχάρων κατά 30% μπορεί να οδηγήσει σε μείωση της πρόσληψης περίπου 70 με 100 θερμίδων ημερησίως. Φυσικά, ο αριθμός αυτός είναι εξαιρετικά μεγάλος και δίνει μία ελπίδα ότι αυτή η δράση θα μπορούσε να μειώσει σημαντικά ή ακόμα και να ανατρέψει εντελώς τα υψηλά ποσοστά παχυσαρκίας σε όλο τον κόσμο.

Από ό,τι φαίνεται, τα μέχρι τώρα σχέδια της ομάδας που ξεκίνησε την εκστρατεία αυτή είναι να χρησιμοποιήσει ένα πλαίσιο παρόμοιο με αυτό της δράσης Consensus Action on Salt and Health (CASH), που κατάφερε να αποτελέσει το έναυσμα εκστρατειών για την μείωση της κατανάλωσης αλατιού κατά 15% μέσα σε μία δεκαετία.

Βέβαια, οι πρώτες αντιρρήσεις από τη βιομηχανία τροφίμων έχουν ήδη κάνει την εμφάνισή τους, καθώς αυτή είναι που δέχεται και το «πλήγμα» με μία τέτοια δραστική αλλαγή και, εφόσον

επιτευχθεί ο σκοπός της εκστρατείας, θα πρέπει να διαφοροποιηθεί σημαντικά την λειτουργία της.

Ένα από τα ισχυρότερα επιχειρήματα της αντιτιθέμενης πλευράς είναι το γεγονός ότι σε μία ισορροπημένη διατροφή, κανένα συστατικό, συμπεριλαμβανομένης και της ζάχαρης, δεν μπορεί να αποτελεί την αιτία της παχυσαρκίας.

Επιπλέον, αρκετοί είναι αυτοί που υποστηρίζουν ότι η εκστρατεία δεν διαθέτει ομόφωνα επιστημονικά πορίσματα που να στηρίζουν όσα ισχυρίζεται για την δράση της ζάχαρης.

«Απλώς δεν είναι σωστό να λέμε ότι η μείωση της περιεκτικότητας των τροφίμων σε ζάχαρη θα μειώνει πάντα τις θερμίδες. Στις περισσότερες περιπτώσεις, η ζάχαρη θα πρέπει να αντικατασταθεί από κάποιο άλλο συστατικό και η αναδιαμόρφωση των συνταγών μπορεί να οδηγήσει σε αύξηση των θερμίδων. Επίσης, έχουν πραγματοποιηθεί αρκετές μελέτες που διερευνούσαν τις πιθανές συνδέσεις ανάμεσα στη ζάχαρη και τον διαβήτη, με αρκετούς ειδικούς από γνωστούς οργανισμούς, όπως ο Βρετανικός Σύλλογος Διαιτολόγων/Διατροφολόγων (British Dietetic Association), η Ευρωπαϊκή Αρχή για την Ασφάλεια των Τροφίμων (European Food Safety Authority) και το Ινστιτούτο Ιατρικής (Institute of Medicine), να ξεκαθαρίζουν ότι η ζάχαρη δεν αποτελεί αιτία εμφάνισης διαβήτη,» δήλωσε η Δόκτωρ Glenys Jones, υπεύθυνη επικοινωνίας σε ζητήματα διατροφής στον οργανισμό Sugar Nutrition UK.

Η διαμάχη αυτή δεν έχει τέλος, καθώς οι υπερασπιστές της ζάχαρης τονίζουν ότι δεν υπάρχουν αρκετές αποδείξεις για την αρνητική της επίδραση, ενώ η ομάδα της «Action on Sugar» δεν σταματά να υπογραμμίζει το γεγονός ότι όλες οι θερμίδες δεν είναι ίδιες και αυτό έχει αποδειχθεί. Όπως και να έχει, η ομάδα της εκστρατείας είναι αποφασισμένη να αντιμετωπίσει το ζήτημα της ζάχαρης με τον ίδιο τρόπο που αντιμετωπίστηκε και το αλάτι, το οποίο έχει μειωθεί σημαντικά ως πρόσθετο τροφίμων. Και αφού προς το παρόν η εκστρατεία κάνει τα πρώτα της βήματα, αναμένονται νεότερα αποτελέσματα στο μέλλον τα οποία και θα δώσουν οριστικές απάντησεις στο ζήτημα.

ΠΗΓΗ. <http://www.confectionerynews.com/Ingredients/Action-on-Sugar-New-global-campaign-takes-aim-at-high-level-of-sugar-in-foods-and-drinks>

Θρεπτική αξία του τυριού

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

Σύμφωνα με τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, τυρί ορίζεται «Το προϊόν που προκύπτει από την πήξη του γάλακτος με τη δράση πυτιάς ή ενζύμων, την αποστράγγισή του για αποβολή του τυρογάλακτος και την ωρίμανσή του».



Οι βασικές πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του τυριού είναι:

- Γάλα αγελάδας, βουβάλου ή αιγοπροβάτων
- Πηκτικά ένζυμα, πυτιά (ρεννίνη) ή υποκατάστατα πυτιάς
- Βακτήρια και μύκητες
- Αλάτι
- Πρόσθετα π.χ. χρωστικές

Ταξινόμηση τυριών

Υπάρχουν περίπου 500 διαφορετικές ποικιλίες τυριών σύμφωνα με το International Dairy Federation. Αυτές οι ποικιλίες μπορούν να ταξινομηθούν με διάφορους τρόπους όπως ο χρόνος ωρίμανσης, η υφή, το λίπος, η προέλευση του γάλακτος, η χώρα προέλευσης κ.α. Παρακάτω ακολουθούν κάποιες κατηγορίες.

Βάσει της δομής

- Πολύ σκληρά: Παρμεζάνα, Κεφαλοτύρι, Λαδοτύρι.
- Σκληρά: Μετσοβόνη, Γραβιέρα.
- Ημίσκληρα: Edam, Gouda, κασέρι.
- Μαλακά: φέτα, τελεμές, χαλούμι, μοτσαρέλα, ανθότυρο, μυζήθρα, μανούρι.

Βάσει του χρόνου ωρίμανσης

- Τυριά με επιφανειακή ανάπτυξη μυκήτων: brie, camembert.
- Τυριά με εσωτερική ανάπτυξη μυκήτων: ροκφόρ.
- Τυριά που δεν ωριμάζουν: cottage, μοτσαρέλα, χαλούμι, ρικότα, μυζήθρα, μανούρι, ανθότυρο.
- Τυριά που ωριμάζουν με βακτήρια: Τα περισσότερα τυριά όπως παρμεζάνα, κεφαλοτύρι, λαδοτύρι, τσένταρ, γραβιέρα, κασέρι, edam, gouda, φέτα, λευκό τυρί, χαλούμι.

Βάσει της περιεκτικότητας σε λίπος

- Παχιά τυριά
- Χαμηλά σε λιπαρά
- Άπαχα



Σχέση υγρασίας και λιπαρών

Εκτίμηση θρεπτικότητας τυριού

Το τυρί εκτιμάται από την περιεκτικότητά του σε λίπος, πρωτεΐνη, ασβέστιο και φώσφορο. Τα συγκεκριμένα θρεπτικά συστατικά είναι σημαντικά για την ανάπτυξη και κυρίως για τα οστά και τα δόντια. Ένα κομμάτι σκληρό τυρί σε μέγεθος σπιρτόκουτου (40-50 γρ.) καλύπτει περίπου το 1/5 των ημερήσιων αναγκών σε πρωτεΐνες ενός ενήλικα και το 1/3 των ημερήσιων αναγκών

σε ασβέστιο ενός έφηβου.

Το ασβέστιο των γαλακτοκομικών είναι πιο απορροφήσιμο συγκριτικά με αυτό που βρίσκεται στα φυτά. Τα τυριά επίσης περιέχουν βιταμίνη Α, Β2, νιασίνη, Β12, βιταμίνη D, ψευδάργυρο και φώσφορο. Τα πιο σκληρά τυριά περιέχουν μεγαλύτερες ποσότητες αλλά όλα περιέχουν μια ποσότητα από όλα τα θρεπτικά συστατικά.

Το ίδιο ισχύει και για το λίπος και το νάτριο. Το λίπος κυμαίνεται στα 10-35 γρ. στα 100 γρ. και είναι κυρίως κορεσμένο. Το αλάτι είναι αναγκαίο συστατικό το οποίο πρέπει να χρησιμοποιείται στην παρασκευή του τυριού. Αυτός είναι και ο λόγος που τα άτομα με υψηλή αρτηριακή πίεση πρέπει να αποφεύγουν τα τυριά. Γενικά όμως τα πιο ελαφριά τυριά περιέχουν λιγότερη ποσότητα αλατιού.

Παρακάτω ακολουθεί πίνακας με την θρεπτική αξία διαφόρων τυριών βάσει των Πινάκων Σύνθεσης Τροφίμων και Φαγητών της Κας Τριχοπούλου.

Τυριά και Υγεία

Καρδιά

Τα τυριά, ιδιαίτερα τα πολύ λιπαρά τυριά, περιέχουν μεγάλες ποσότητες κορεσμένων λιπαρών οξέων αλλά και αλατιού. Η μεγάλη κατανάλωση τυροκομικών λοιπόν αυξάνει τον κίνδυνο καρδιοπαθειών, υπέρτασης, εγκεφαλικού, λόγω των συγκεκριμένων συστατικών. Παρ' όλ' αυτά, τα συγκεκριμένα δεδομένα έρχονται σε αντίθεση με το Γαλλικό Παράδοξο. Στην Γαλλία, παρ' όλη την μεγάλη κατανάλωση λιπαρών τυριών έχουν χαμηλά ποσοστά καρδιοπαθειών. Μία υπόθεση έχει να κάνει με την κατανάλωση κόκκινου κρασιού. Στην Κρητική Διατροφή επίσης, ενώ περιέχονται γαλακτοκομικά, τα ποσοστά καρδιοπαθειών είναι πολύ χαμηλά. Μία αιτία πιθανότατα είναι η μικρή κατανάλωση τυροκομικών. Η μερίδα γραβιέρας που τρώγανε οι κρητικοί κυμαινόταν περίπου στα 30 γρ.

Δόντια

Κάποιες έρευνες υποστηρίζουν ότι τα τυριά μπορούν να προστατέψουν από την τερηδόνα. Οι μηχανισμοί προστασίας που έχουν προταθεί είναι οι εξής:

- Το ασβέστιο, ο φώσφορος και η πρωτεΐνη μπορεί να προστατέψουν το σμάλτο των δοντιών.
- Το τυρί αυξάνει την έκκριση σάλιου, απομακρύνοντας τα οξέα και τη ζάχαρη.

Ύπνος

Στο παρελθόν υπήρχε η εντύπωση ότι η κατανάλωση τυριού σχετιζόταν με εφιάλτες το βράδυ. Σε μια μελέτη βρέθηκε το αντίθετο. Ένας υποθετικός λόγος έχει να κάνει με το γεγονός ότι το τυρί περιέχει τρυπτοφάνη. Η τρυπτοφάνη είναι ένα αμινοξύ το οποίο βοηθά στην χαλάρωση. Φυσικά χρειάζονται έρευνες.

Λακτόζη

Τα άτομα με δυσανεξία στην λακτόζη δεν μπορούν να διασπάσουν την λακτόζη στο έντερο. Για αυτόν τον λόγο, το πρώτο τρόφιμο που δεν ανέχονται είναι το γάλα. Τα άτομα με ήπια δυσανεξία μπορούν να ανεχτούν το γιαούρτι και το τυρί, επειδή τα συγκεκριμένα τρόφιμα έχουν υποστεί μια σχετική ζύμωση και η λακτόζη έχει διασπαστεί. Παρ' όλ' αυτά, υπάρχουν ασθενείς που το μόνο γαλακτοκομικό που μπορούν να ανεχτούν είναι τα σκληρά τυριά. Η λακτόζη στα σκληρά τυριά έχει υποστεί περισσότερη ζύμωση συγκριτικά με τα μαλακά.

Εγκυμοσύνη

Στην εγκυμοσύνη, λόγω του κινδύνου για λιστέρια, πρέπει να



αποφεύγονται τα τυριά που προέρχονται από μη παστεριωμένο γάλα. Για παράδειγμα, η ξινομυζήθρα του χωριού καλό είναι να μην συστήνεται. Η φέτα κανονικά παρασκευάζεται από μη παστεριωμένο γάλα. Επειδή όμως σήμερα εξάγεται στο εξωτερικό, επιβάλλεται πια να παρασκευάζεται από παστεριωμένο γάλα.

Αλλεργία

Κάποια άτομα υποφέρουν από τις αμίνες που περιέχονται στο τυρί, κυρίως την ισταμίνη και την τυραμίνη. Κάποια τυριά με μεγάλο χρόνο ωρίμανσης περιέχουν σημαντική ποσότητα αμινών οι οποίες προκαλούν συμπτώματα που μιμούνται την αλλεργική αντίδραση: πονοκέφαλο, εξανθήματα. Κάποια άτομα επίσης, τα οποία έχουν προδιάθεση αλλεργίας, τα πειράζει ο συνδυασμός ψαριού με τυρί. Παρουσιάζεται όμως μόνο στα συγκεκριμένα άτομα.

Οστεοπόρωση

Τα τυριά αποτελούν πολύ καλή πηγή ασβεστίου και φωσφόρου. Και τα δύο ιχνοστοιχεία παίζουν ρόλο στην υγεία των οστών. Τα κίτρινα σκληρά τυριά αποτελούν καλύτερη πηγή ασβεστίου συγκριτικά με τα λευκά και μαλακά, καθώς 30-40 γρ. σκληρό τυρί, όπως η παρμεζάνα, μπορούν να καλύψουν το 18% των ημερήσιων αναγκών σε ασβέστιο. Σε άτομα με οστεοπόρωση συστήνονται 3 μερίδες γαλακτοκομικών ημερησίως. Μία μερίδα αντιστοιχεί σε 1 ποτήρι γάλα ή 1 φλιτζάνι τσαγιού γιαούρτι ή 30 γρ. λιπαρό τυρί.

Παχυσαρκία

Σε έρευνα βρέθηκε ότι γυναίκες που καταλάωναν μία διατροφή πλούσια σε ασβέστιο (περίπου 1000-1200 mg) έχαιγαν περισσότερο λίπος συγκριτικά με τις γυναίκες που η δίαιτά τους περιείχε λιγότερο ασβέστιο. Αυτό βέβαια δεν σημαίνει ότι πρέπει να καταναλώνονται τεράστιες ποσότητες γαλακτοκομικών. Οι συστάσεις μιλάνε για 2-3 μερίδες γαλακτοκομικών ημερησίως. Θέλει τεράστια προσοχή στην κατανάλωση του λίπους.

Κατανάλωση

Στην θερμοκρασία ψυγείου, το λίπος και η πρωτεΐνη του τυριού, είναι πολύ σκληρά. Δεν ελευθερώνονται εύκολα οι αρωματικές ενώσεις του τυριού σε χαμηλές θερμοκρασίες. Συστήνεται το τυρί να μένει λίγο σε θερμοκρασία δωματίου πριν καταναλωθεί.

Προστατευμένη ονομασία προέλευσης

Λόγω της προώθησης τοπικών προϊόντων στο εξωτερικό και της μεγάλης ανταγωνιστικότητας, χρειάστηκε κάποια προϊόντα να προστατευθούν με νομοθεσία. Τα τυριά τα οποία χαρακτηρίζονται από Προστατευμένη Ονομασία Προέλευσης είναι:

Ανεβατό Κοζάνη, Γαλοτύρι Θεσσαλίας, Γραβιέρα Αγράφων, Γραβιέρα Κρήτης, Γραβιέρα Νάξου, Καλαθάκι Λήμνου, Κασέρι, Κατίκι Δομοκού, Κεφαλογραβιέρα, Κοπανιστή, Λαδοτύρι Μυτιλήνης, Μανούρι Μακεδονίας, Μετσοβόνη, Μπάζιος Μακεδονίας, Ξινομυζήθρα Κρήτης, Πηχτόγαλο Χανίων, Σαν Μιχάλη Σύρου, Σφέλα Λακωνίας και Μεσσηνίας, Φέτα, Φορμαέλα Αράχωβας Παρνασσού.

100 γρ.	Ενέργεια	Λίπος	Πρωτεΐνη	Ασβέστιο	Φώσφορο	Νάτριο
Γκούντα	375 kcal	31 gr	24 gr	740 mg	490 mg	910 mg
Δανίας	347 kcal	29,6 gr	20,1 gr	500 mg	370 mg	1260 mg
Ενταμ	333 kcal	25,4 gr	26 gr	770 mg	530 mg	1020 mg
Καμαμπέρ	297 kcal	20,9 gr	23,7 gr	350 mg	310 mg	650 mg
Μηρι	319 kcal	26,9 gr	19,3 gr	540 mg	390 mg	700 mg
Cottage	98 kcal	3,9 gr	13,8 gr	73 mg	160 mg	380 mg
Παρμεζάνα	452 kcal	32,7 γρ.	39,4 γρ.	810 mg	1200 mg	1090 mg
Τσένταρ	412 kcal	34,4 γρ.	25,5 γρ.	720 mg	490 mg	670 mg
Φέτα	250 kcal	20,2 gr	15,6gr	280 mg	360 mg	1440 mg

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ. 1. Κυπαρισίου Π, Μazarάκη Σ, Παπακωνσταντίνου Μ (2007) Γνωρίζοντας τα τρόφιμα, τροφогνωσία - εμπορευματογνωσία, Β' έκδοση, Les Livres du Tourisme, Αθήνα, 2. Τριχοπούλου Α, Γεωργιά Κ (2004) Πίνακες Σύνθεσης Τροφίμων και Ελληνικών Φαγητών 3η έκδοση, Παρισιάνος, Αθήνα, 3. Cheese low fat στο <http://www.whfoods.com/genpage.php?tname=foodspice&dbid=121>, 4. Cheese στο <http://en.wikipedia.org/wiki/Cheese>, 5. Cheese a European tradition στο <http://www.eufic.org/article/en/nutrition/salt/artid/Cheese-European-tradition/>, 6. Food Sensitivity στο <http://www.whfoods.com/genpage.php?tname=faq&dbid=30>.

Η συσκευασία τροφίμων στα προϊόντα αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής

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

Η καταλληλότητα των υλικών συσκευασίας είναι ένα θέμα που απασχολεί τους επαγγελματίες παραγωγούς και συσκευαστές τροφίμων στον ίδιο βαθμό με την καταλληλότητα των πρώτων υλών για τα τρόφιμα. «Καταλληλότητα συσκευασίας» σημαίνει μεν, η ικανότητα της συσκευασίας να διατηρεί σε άριστη κατάσταση το τρόφιμο, ώστε να μην αλλοιώνεται η εμφάνισή του, αλλά κυρίως να πληροί τις προδιαγραφές υγιεινής για τον καταναλωτή.



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

Με τον όρο «προδιαγραφές υγιεινής» νοείται η απουσία χημικών ουσιών επικίνδυνων για την υγεία, οι οποίες κατά την επαφή με το τρόφιμο, «απελευθερώνονται» και διεισδύουν στο τρόφιμο, ή έστω όταν «απελευθερώνονται», αυτές να είναι κάτω από συγκεκριμένα επιτρεπτά για την υγεία όρια. Η σχετική νομοθεσία της Ευρωπαϊκής Ένωσης καθορίζει τα ανώτατα επιτρε-

πτά όρια ύπαρξης των βλαβερών αυτών ουσιών, κάτω από τα οποία δεν είναι επικίνδυνες για την υγεία. Ο μέσος καταναλωτής είναι αρκετά ευαισθητοποιημένος όσον αφορά στην υγιεινή των τροφίμων που καταναλώνει, αρχίζοντας σταδιακά να ευαισθητοποιείται και για τα υλικά συσκευασίας που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα.



Αυτός που έχει την ευθύνη για την καταλληλότητα των συσκευασιών που χρησιμοποιεί είναι ο ίδιος ο επαγγελματίας. Ο Ελληνικός Κώδικας Τροφίμων και Ποτών, ακολουθώντας τα Ευρωπαϊκά Πρότυπα, ορίζει πλήρως τις προδιαγραφές της άρτιας και υγιεινής συσκευασίας. Επειδή όμως, ο επαγγελματίας δεν μπορεί να είναι ειδικός στον τομέα της συσκευασίας και η απλή εμπιστοσύνη απέναντι στον κατασκευαστή των συσκευασιών του δεν αρκεί, είναι απαραίτητη η γραπτή δήλωση από τον κατασκευαστή των υλικών συσκευασίας για την καταλληλότητά τους.

Πώς ορίζεται η καταλληλότητα της συσκευασίας

Η καταλληλότητα των υλικών συσκευασίας εξαρτάται από το είδος του τροφίμου που συσκευάζεται και διαφοροποιείται ανάλογα με την κατηγορία του τροφίμου. Για παράδειγμα, τα ξηρά και στεγνά τρόφιμα, όπως τα ψωμιά, χρειάζονται διαφορετικές προδιαγραφές συσκευασίας από τα λιπαρά, τα ψητά, ή τα ζεστά που απελευθερώνουν υδρατμούς.

Για να δώσει ο παραγωγός στον επαγγελματία εγγύηση για την καταλληλότητα της συσκευασίας, είναι υποχρεωμένος να ακολουθήσει μία διαδικασία έρευνας, χρονοβόρα και πολυέξοδη. Πρέπει να πραγματοποιήσει χημικές αναλύσεις, τόσο των πρώτων υλών που χρησιμοποιεί, όσο και των τελικών συσκευασιών που παράγει με αυτές. Παράλληλα, πρέπει να ελέγχει τις μετρήσεις των αναλύσεων των προμηθευτών του. Οι προμηθευτές του σε πρώτες ύλες, αφού διεξάγουν τις αντίστοιχες χημικές αναλύσεις, είναι υποχρεωμένοι να τους παρέχουν τα πιστοποιητικά καταλληλότητας. Στη συνέχεια, ο παραγωγός συσκευασίας πρέπει να συγκρίνει τα αποτελέσματα με τα επιτρεπτά όρια που θέτουν Ευρωπαϊκοί Κανονισμοί, όπως ο κανονισμός 10/2011 της νομοθεσίας της Ευρωπαϊκής Ένωσης, που αφορά τα πλαστικά υλικά, ή ο κανονισμός 1935/2004 που αφορά γενικά τα υλικά συσκευασίας όλων των κατηγοριών. Αντίστοιχα, πρέπει να συγκρίνει τα αποτελέσματα με τα επιτρεπτά όρια του Ελληνικού Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (άρθρο 24 που αφορά στο χαρτί συσκευασίας και άρθρο 26 που αφορά στα πλαστικά). Από τη σύγκριση αυτή προκύπτει η προδιαγραφή της συγκεκριμένης συσκευασίας, που ορίζει για ποια κατηγορία τροφίμου είναι κατάλληλη, με ποιες προϋποθέσεις και σε ποια θερμοκρασία (ανώτερη και κατώτερη). Βάσει των αποτελεσμάτων των αναλύσεων, κάθε κατασκευαστής συσκευασιών υποχρεούται να

υπογράψει τη λεγόμενη «Δήλωση Συμμόρφωσης» για κάθε είδος συσκευασίας.

Δήλωση Συμμόρφωσης

Αυτό που ορίζει ο κώδικας τροφίμων και ποτών (και συγκεκριμένα το άρθρο 24 και το άρθρο 26) είναι ότι οι κατασκευαστές συσκευασιών είναι υποχρεωμένοι να παρέχουν στους παραγωγούς τροφίμων, τους οποίους προμηθεύουν με συσκευασίες, «Δήλωση Συμμόρφωσης» σύμφωνη με το άρθρο 16 του κανονισμού 1935/2004 και το άρθρο 15 του κανονισμού 10/2011. Ο επαγγελματίας καλείται να τηρεί τις προδιαγραφές που περιγράφονται στη δήλωση αυτή ώστε να είναι κατοχυρωμένος έναντι του νόμου. Η δήλωση αυτή πρέπει να υπογράφεται από τον κατασκευαστή συσκευασίας και να αναφέρει αναλυτικά τα υλικά από τα οποία είναι κατασκευασμένη η συσκευασία, την κατηγορία τροφίμου για την οποία προορίζεται και είναι κατάλληλη, καθώς και τις συνθήκες θερμοκρασίας κατά τις οποίες επιτρέπεται να έρθει σε επαφή με το τρόφιμο. Πρόκειται για σημαντικά στοιχεία που πρέπει να λαμβάνει υπόψη του ο επαγγελματίας για τη χρήση των συσκευασιών. Για την οποιαδήποτε πλημμελή συσκευασία από και πέρα, την ευθύνη έχει ο παραγωγός της συσκευασίας. Στις δηλώσεις αυτές πρέπει να αναφέρεται το χρονικό διάστημα που ισχύουν και να ανανεώνονται με τη λήξη τους.

Σημεία προσοχής στην καταλληλότητα της συσκευασίας

Είναι χρήσιμο ο επαγγελματίας, να είναι σε θέση να διακρίνει, κατά το δυνατόν, την καταλληλότητα των υλικών συσκευασίας, καθώς και βασικά σημεία προσοχής όσον αφορά στην αποθήκευση των συσκευασιών. Ένα από τα σημαντικά σημεία προσοχής σε μια συσκευασία που έρχεται σε άμεση επαφή με το τρόφιμο είναι τα ίχνη χρωμάτων που περιέχουν χημικές ουσίες βλαβερές για τον άνθρωπο, στο εσωτερικό του κουτιού. Αυτό οφείλεται σε πλημμελή διαδικασία εκτύπωσης με αποτέλεσμα να μεταφέρονται στο τρόφιμο τα χρώματα αυτά. Η περίπτωση αυτή ποινικοποιείται βάσει του Ευρωπαϊκού κανονισμού 2023/2006, όπου αναφέρεται συγκεκριμένα ότι «στα τυπωμένα υλικά συσκευασίας δεν πρέπει να υπάρχει αποβαφή και μεταφορά στο εσωτερικό του κουτιού και στη συνέχεια στο τρόφιμο».

Ένας επίσης σημαντικός κίνδυνος είναι αυτός της «μετανάστευ-

ους» βλαβερών ουσιών από την εξωτερική επιφάνεια του κουτιού στο τρόφιμο. Έχει επανειλημμένα παρατηρηθεί να έχουν «μεταναστεύσει» επικίνδυνες χημικές ουσίες στο τρόφιμο, όπως η βενζοφαινόνη, χωρίς αυτό να έρχεται σε άμεση επαφή με την επιφάνεια του κουτιού που είναι επιστρωμένη με τις ουσίες αυτές. Ακόμα και αν το τρόφιμο είναι μέσα σε σακουλάκι κλεισμένο αεροστεγώς, η ουσία αυτή δεν είναι σίγουρο ότι εμποδίζεται να περάσει μέσα στο τρόφιμο. Η σχετική νομοθεσία της Ευρωπαϊκής Ένωσης: 1935/2004 για τα υλικά συσκευασίας και 10/2011 για τα πλαστικά υλικά, όπου έχουν ενσωματωθεί αντίστοιχα στα άρθρα 24 και 26 του Ελληνικού Κώδικα Τροφίμων και Ποτών ορίζει τα ανώτατα επιτρεπτά όρια περιεκτικότητας των βλαβερών αυτών ουσιών μέσα στο τρόφιμο, ώστε να μην είναι επικίνδυνες για την υγεία.

Είναι απαραίτητο να γνωρίζουμε ότι ο ΕΦΕΤ (Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων) πραγματοποιεί δειγματοληπτικούς ελέγχους ή ελέγχους κατόπιν καταγγελίας, σε παραγωγούς υλικών συσκευασίας, σε κυτιοποιούς, αλλά και σε επαγγελματίες χρήστες (ζαχαροπλάστες, αρτοποιούς, εστιάτορες) στους οποίους μπορεί να γίνουν κάποιες συστάσεις και κατόπιν με επανέλεγχο μετά από ορισμένο χρονικό διάστημα, να διαπιστωθεί αν οι συστάσεις αυτές έχουν διορθωθεί. Σε πιο σοβαρές περιπτώσεις επιβάλλει πρόστιμο, όπως στην περίπτωση μη επίδειξης της «Δήλωσης Συμμόρφωσης».

Βασικά σημεία για τη σωστή αποθήκευση και χρήση της συσκευασίας

Τα περισσότερα υλικά συσκευασίας είναι ευαίσθητα στην υψηλή θερμοκρασία, αλλά και στην υγρασία. Τα υλικά τους, χαρτί, πλαστικό, μελάνια, βερνίκια, επηρεάζονται από τις περιβαλλοντικές συνθήκες. Οι κατάλληλες συνθήκες αποθήκευσης είναι σε θερμοκρασία έως 30°C, με σχετική υγρασία έως 50%. Ο χώρος πρέπει να είναι σκοτεινός και απαλλαγμένος από σκόνη, ή βλαβερά στοιχεία για την υγεία (χημικά, έντομα, τρωκτικά). Σε αυτές τις συνθήκες, ο μέσος όρος ζωής μιας συσκευασίας, ανάλογα και με τις επεξεργασίες της, είναι περίπου 5 χρόνια. Σε περιπτώσεις σωστής αποθήκευσης, ο χρόνος αυτός ενδέχεται να είναι μεγαλύτερος. Τα υλικά συσκευασίας (κουτιά, δίσκοι, σελοφάν, υλικά για flowpack, σακούλες, τσάντες, διακοσμητικά τούρτας) δεν πρέπει να είναι εκτεθειμένα στον ήλιο, ή σε χώρους με υψηλές θερμοκρασίες, όπως κοντά σε φούρνους ή μοτέρ. Οι υψηλές θερμοκρασίες προκαλούν προβλήματα συγκόλλησης μεταξύ των υλικών, κυρίως σε επεξεργασίες όπως η πλαστικοποίηση, ή τα γυαλιστερά βερνίκια. Για παράδειγμα, πολλές φορές έχει παρατηρηθεί δέματα κουτιών που έχουν μείνει για καιρό σε υψηλές θερμοκρασίες, να κολλούν μεταξύ τους και να γίνονται σαν ένα σώμα. Επίσης, η αυξημένη υγρασία δημιουργεί προβλήματα, καθώς απορροφάται από τα κουτιά, τους δίσκους ή τα σελοφάν με αποτέλεσμα να φουσκώσουν, αλλά και να συγκολλούνται μεταξύ τους. Επιπλέον η υγρασία προκαλεί πολλές φορές αλλοίωση των χρωμάτων της εκτύπωσης.

Η συσκευασία του ψωμιού

Οι συνθετικές συσκευασίες στην τυποποίηση και πώληση του ψωμιού είναι οι χάρτινες σακούλες με παράθυρο από πολυπροπυλένιο, και οι σακούλες πολυπροπυλενίου. Τόσο το χάρτινο σακουλάκι στο οποίο μπαίνει το ψωμί και στη συνέχεια κλείνεται με ταινία, όσο και το σακουλάκι από πολυπροπυλένιο το οποίο μετά την πλήρωση με το ψωμί κλείνεται με θερμοσυγκόλληση, είναι χημικά αδρανή. Αυτό σημαίνει ότι δε μεταφέρουν επικίνδυνες χημικές ενώσεις στο ψωμί. Πρέπει να δίνεται βέβαια ιδιαίτερη προσοχή στο να έχει κρυώσει επαρ-

κώς το ψωμί πριν συσκευαστεί, διότι σε αντίθετη περίπτωση οι υδρατμοί που εγκλωβίζονται μέσα στο σακουλάκι, θα έχουν σαν αποτέλεσμα τη ανάπτυξη ευρωτίτσας (μούχλας) στο ψωμί μετά από κάποιες ώρες.

Νόμιμο Βάρος κουτιών

Οι επαγγελματίες θα πρέπει να έχουν πάντα στο μυαλό τους πως τα κουτιά που προμηθεύονται από τα κυτιοποιεία, καθώς και οι χάρτινοι δίσκοι πάνω στους οποίους τοποθετούνται τούρτες ή τσουρέκια, θα πρέπει να έχουν ένα όριο βάρους, ανάλογο με το βάρος του τροφίμου/γλυκού που συσκευάζεται. Τα νόμιμα βάρη των υλικών συσκευασίας υπαγορεύονται από την αγορανομική διάταξη 7 και θα πρέπει να πληρούν τις προϋποθέσεις που φαίνονται παρακάτω:

Τα ανώτατα όρια βάρους της πλαστικής ή χάρτινης βάσης (δίσκου) τοποθέτησης (στήριξης) της τούρτας ζαχαροπλαστικής/παγωτού, κατά τη χύδην πώληση, καθορίζονται ως εξής:

Βάρος τούρτας (g)			Μέγιστο Βάρος Βάσης/δίσκου (g)
	έως	1500	110
1501	έως	2000	160
2001	έως	2500	200
2501	έως	3000	230
3001	έως	3500	250
	πάνω από	3501	280

Η τούρτα ζαχαροπλαστικής/παγωτού σε βάση (δίσκο) ζυγίζεται πριν αυτή τοποθετηθεί εντός του κυτίου συσκευασίας της.

Τα κυτία που χρησιμοποιούνται για τη διάθεση ειδών ζαχαροπλαστικής αρτοποιίας, με μικτοβαρή ζύγιση με παρουσία του πελάτη και τα οποία κυκλοφορούν στο εμπόριο με τα αναφερόμενα στον παρακάτω πίνακα ενδεικτικά νούμερα/μεγέθη, πρέπει να ανήκουν στην παρακάτω σειρά ονομαστικού όγκου και να έχουν το αντίστοιχο μέγιστο βάρος:

Ενδεικτικό Νο	Όγκος περιέκτη σε λίτρα (L)	Μέγιστο Βάρος σε γραμμάρια (g)
2	0,9	40
3	1,5	50
4	1,8	60
6	2,5	70
8	2,9	80
10	3,9	100

Στις περιπτώσεις όπου οι αρμόδιοι φορείς διενεργούν ελέγχους και διαπιστώνουν αποκλίσεις από τα παραπάνω νόμιμα βάρη, διατηρούν το δικαίωμα επιβολής προστίμου. Για αυτό το λόγο θα πρέπει ο επαγγελματίας να ενημερώνεται από τον προμηθευτή συσκευασίας αν το βάρος του κουτιού βρίσκεται εντός του επιτρεπτού ορίου της αγορανομικής διάταξης 7.

Στους δύσκολους αυτούς καιρούς που διανύουμε, οι σωστοί και υπεύθυνοι επαγγελματίες θα μπορέσουν με σωστό προϊόν και προδιαγραφές να ανταποκριθούν στις όλο και μεγαλύτερες απαιτήσεις, όχι μόνο από το κράτος, αλλά και από τον τελικό πελάτη-καταναλωτή, ο οποίος είναι πιο συστηματικά ενημερωμένος από παλιότερα.



ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Τάρτα Σοκολάτα

από τον Βασίλη Σακελλαρίου {Chef}

Υλικά για τη ζύμη αμυγδάλου

260 γρ. Αλεύρι, 40 γρ. Στέβια, 40 γρ. Λευκό αμύγδαλο σκόνη, 60 γρ. Αυγά, 135 γρ. Μαργαρίνη

Υλικά για το creamaux σοκολάτας

50 γρ. Γάλα light, 25 γρ. Στέβια, 50 γρ. Κρέμα γάλακτος 20%, 25 γρ. Κρόκοι αυγών, 550 γρ. Σοκολάτα μαύρη με στέβια

Υλικά για το glacage

280 γρ. Κρέμα γάλακτος 20%, 120 γρ. Στέβια, 12 γρ. Ζελατίνη, 80 γρ. Κακάο απολιπασμένο, 40 γρ. Σοκολάτα μαύρη με στέβια

Εκτέλεση

Για τη ζύμη αμυγδάλου:

Ρίχνουμε την μαργαρίνη, την στέβια και την πούδρα και ζυμώνουμε στον κάδο του μίξερ χρησιμοποιώντας το φτερό. Προσθέτουμε τα αυγά και στο τέλος το αλεύρι και χτυπάμε μέχρι να ομογενοποιηθούν. Κατεβάζουμε και την αφήνουμε σκεπασμένη στο ψυγείο να ξεκουραστεί. Ανοίγουμε την ζύμη μας σε φύλλα πάχους 0,5εκ. Στρώνουμε την ζύμη μας στα τσέρκια μας και τρυπάμε την βάση της με ένα πιρούνι. Γεμίζουμε με ρύζι. Ψήνουμε ταρτάκια σε τσέρκι των 10εκ. για 7 λεπτά με το ρύζι και άλλα 7 χωρίς στους 180°C.

Για το creamaux σοκολάτας:

Βράζουμε την κρέμα γάλακτος μαζί με το γάλα. Ανακατεύουμε σε μια μπασίνα τους κρόκους με την στέβια. Ρίχνουμε λίγο από το γάλα και ανακατεύουμε ζωηρά και μεταφέρουμε το μείγμα στην κατσαρόλα με το υπόλοιπο γάλα. Ανακατεύουμε μέχρι να πετύχουμε μια ομογενοποιημένη κρέμα. Τέλος, ρίχνουμε την κρέμα στην τεμαχισμένη σοκολάτα και χτυπάμε για λίγο με το μπιμπερ να γυαλίσει η κρέμα μας. Γεμίζουμε τα ταρτάκια μας και τα αφήνουμε στο ψυγείο να δέσει το creamaux.

Για το glacage:

Βράζουμε την κρέμα γάλακτος με την στέβια και το κακάο. Κατεβάζουμε και ρίχνουμε τις ζελατίνες τις οποίες προηγουμένως τις είχαμε μουσκέψει σε κρύο νερό. Ανακατεύουμε και ρίχνουμε το μείγμα στην τεμαχισμένη σοκολάτα. Χτυπάμε με το μπιμπερ να πετύχουμε ομογενοποίηση και γεμίζουμε τα ταρτάκια μας. Διακοσμούμε με λίγο ξύσμα πορτοκαλιού και κομμάτια σοκολάτας με στέβια.

Καλή επιτυχία!

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Προζυμένιο καλαμποκόψωμο από την Κόρινθο

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

Είναι ένα νέο ψωμί που είδαμε σε αρτοποιείο στην Κόρινθο και μας έκανε εντύπωση η πλούσια γεύση του. Πέρα από την πατροπαράδοτη μορφότα και γενικώς τα ψωμιά με βαριά υφή, όπως είναι τα καλαμποκόψωμα τα οποία είναι μεν πολύ νόστιμα και ευχάριστα στη γεύση όταν είναι πολύ φρέσκα αλλά με την πάροδο λίγων μόνο ωρών, ξεραίνονται πολύ εύκολα και δείχνουν μπαγιάτικα. Αυτό οφείλεται στη μεγάλη ποσότητα του καλαμποκιού ειδικά σε συνταγές που συμμετέχει πάνω από 50%. Στην συνταγή που σας παρουσιάζουμε προσπαθήσαμε να βελτιώσουμε την διατηρησιμότητα αλλά και την γεύση, φτιάχνοντας ένα ψωμί ευρείας κατανάλωσης και μεγάλης αποδοχής.



Προζυμένιο καλαμποκόψωμο από την Κόρινθο

Μπορείτε να φτιάξετε άνετα πραγματικό καλαμποκόψωμο με πολύ απλό και εύκολο τρόπο και να εμπλουτίσετε την γκάμα σας με αυτό το λαχταριστό ψωμί.

Βασική συνταγή

Υλικά

3 κιλά 30% αλεύρι Τ. 70%, 3 κιλά 30% αλεύρι Μ κίτρινο ψιλό, 1,5 κιλό 15% αλεύρι Τ.70% δυνατό, 2,5 κιλά 25% αλεύρι καλαμποκιού 2 κιλά 20% προζύμι, 400 γρ. 4% καλαμποκέλαιο, 200 γρ. 2% αλάτι 120 γρ. 1,2% μαγιά, 6,4 λίτρα 64% νερό

Σχολιάζοντας τα υλικά και αναθεωρώντας τη συνταγή:

Δουλεύουμε Τ.70% δυνατό, το ίδιο ισχύει και για το κίτρινο αλεύρι το οποίο θα πρέπει να είναι άριστης ποιότητας για να έχουμε σωστές διογκώσεις. Το αλεύρι καλαμποκιού να είναι χωρίς προσμείξεις, καθαρό έτσι ώστε να επιτύχουμε καλή γεύση. Η προζύμη μας καλό θα είναι να προέρχεται από αναπιάσματα καθαρής προζύμης και μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε προζύμη που είδη έχουμε για την παραγωγή του ψωμιού μας. Εναλλακτικά δουλεύουμε και κάποια έτοιμη προζύμη. Τέλος το καλαμποκέλαιο παίζει καθοριστικό ρόλο στο δέσιμο της συνταγής, στο σωστό χρώμα της ψίχας αλλά και στην τραγανότητα της κόρας. Η υψηλή του ποσότητα μας δίνει άριστα αποτελέσματα. Εάν θέλουμε να μην χρησιμοποιήσουμε προζύμη μπορούμε να την αντικαταστήσουμε με 6% ξινό ζυμάρι δηλαδή 600 γραμμάρια, ή και να την παραλείψουμε. Τότε όμως θα ανεβάσουμε την ποσότητα της μαγιάς στο 2,5% δηλαδή στα 250 γραμμάρια. Και πάλι θα έχουμε ένα νοστιμότατο καλαμποκόψωμο που ακόμα κάνει και για ψωμάκι κρύου σάντουιτς.

Εκτέλεση

Ζυμώνουμε με τον παραδοσιακό τρόπο προσέχοντας την ποσότητα του νερού. Θα πρέπει να έχουμε ένα σφικτό σχετικά ζυμάρι. Αποφεύγουμε το υπερβολικό ζύμωμα και μόλις η ζύμη δέσει καλά τότε σταματάμε. Ενδεικτικά 20 λεπτά σε αργό ζυμωτήριο, ή διαφορετικά 6 στο αργό και 4 στο γρήγορο. Ξεκουράζουμε τη ζύμη μας για 40 λεπτά. Τεμαχίζουμε σε επιθυμητά βάρη, κιλό και μισόκιλο. Πλάθουμε και βουτάμε την επάνω επιφάνεια του ψωμιού μας σε ισόποσο μίγμα από καλαμποκάλευρο και εβδομιντάρι αλεύρι. Τοποθετούμε σε τελάρο ή λαμαρίνα και στοφάρουμε για 45 λεπτά. Η στοφα μας θα πρέπει να έχει 30 βαθμούς θερμοκρασία και τη σχετική υγρασία. Πριν φουρνίσουμε χαράσσουμε ανάλογα και θα πρέπει να προσέξουμε να μην είναι πολύ γινωμένο το ψωμί διότι δεν θα πάρει διόγκωση. Το φουρνίζουμε πάντα αρκετά αγίνωτο έτσι ώστε να κάνει και ωραία σκασίματα. Ένα θέλουμε το χαράσσουμε ελαφρά 10 λεπτά αφότου το πλάσουμε, για να έχει την ανάλογη εμφάνιση. Ψήνουμε στους 220 βαθμούς ανάλογα με το βάρος του ψωμιού όπως κάνουμε και με το χωριάτικο ψωμί. Στο φούρνο κάνουμε ελάχιστη ατμοδότηση στην αρχή για να πάρει καλό χρώμα. Στο τέλος του ψησίματος και 10 λεπτά πριν ανοίγουμε τους ατμοσύρτες. Προσέχουμε μόνο τα προζυμένια του κιλού να στεγνώσουν πολύ καλά.

Καλή Επιτυχία!



Γαύρος μαρινάτος με ντομάτα κονφί και κρεμμύδι

Γεωργία Παπαλουκά {Μάγειρας}



Υλικά

1 λευκή focaccia, περίπου 10 κομμάτια γαύρος, 1 μικρό κρεμμύδι, 1 ντομάτα, 100 γρ. λευκό ξύδι, 60 γρ. ζάχαρη, 60 γρ. νερό



Εκτέλεση

Ξεκινάμε ανοίγοντας τον γαύρο και φιλετάροντάς τον. Εάν θέλουμε μπορούμε να κρατήσουμε ενιαίο το ψάρι στην ουρά αφαιρώντας το κεντρικό κόκκαλο. Απλώνουμε τα φιλέτα του γαύρου σε ένα ταψί αφού έχουμε ήδη προσθέσει ανθό αλατιού και θυμάρι φρέσκο. Βάζουμε και από πάνω λίγο ακόμα αλάτι και θυμάρι. Καλύπτουμε με ελαιόλαδο και διατηρούμε στην άκρη.

Ζεματάμε τις ντομάτες σε βραστό νερό και ξεφλουδίζουμε. Κόβουμε στα 4 και αφαιρούμε το μέρος με τα σπόρια. Βάζουμε ζάχαρη, αλάτι, πιπέρι, ελαιόλαδο θυμάρι και σκόρδο και ψήνουμε στον φούρνο στους 50oC για περίπου 7-8 ώρες.

Βράζουμε το νερό με την ζάχαρη μέχρι να πάρει μια βράση. Φτιάχνουμε ένα μίγμα από λευκό ξύδι και σιρόπι ανακατεύοντας τα σε ίσες ποσότητες. Κόβουμε ένα κρεμμύδι σε χοντρές ροδέλες. Ξεχωρίζουμε τις ροδέλες του και τις βουτάμε μέσα στο σιρόπι με το ξύδι. Μετά από μερικές ώρες θα μπορέσουμε να τις χρησιμοποιήσουμε.

Κόβουμε την focaccia στην μέση, στρώνουμε τον μαριναρισμένο γαύρο σε όλη την επιφάνεια του ψωμιού. Τυλίγουμε τις ντομάτες κονφί σε μικρά ρολάκια και τις τοποθετούμε διάσπαρτα πάνω στο ψάρι. Το ίδιο κάνουμε και με τις ροδέλες από το κρεμμύδι. Τελειώνουμε με λίγο ψιλοκομμένο μαϊντανό.

Φιλέτο από λαυράκι μαριναρισμένο με κάπαρη και μους από γιαούρτι

Γεωργία Παπαλουκά (Μαγειρας)



Υλικά

1 λαυράκι μικρότερο από κιλό, 1 κ.σ. κάπαρη, 2 κ.σ. γιαούρτι, 500 γρ. λάδι, 3 κ.σ. λεμόνι, αλάτι, πιπέρι, 1 φοκάτσια λευκή **Προαιρετικά:** 1 μικρό κολοκυθάκι, λίγο ροζ πιπέρι



Εκτέλεση

Φιλετάrouμε το λαυράκι και αφαιρούμε από τα 2 φιλέτα του την πέτσα. Κόβουμε και πάλι κατά μήκος το κάθε φιλέτο του ψαριού έτσι ώστε να γίνει πιο λεπτό σε πάχος. Τα στρώνουμε σε ένα ταψί και περιχύνουμε το λεμόνι από πάνω. Προσθέτουμε αλάτι, πιπέρι και στο τέλος το ελαιόλαδο. Μπορούμε μαζί με το ψάρι να βάλουμε και στο λάδι λεπτές φετούλες από το κολοκύθι σε ροδέλες. Το αφήνουμε για περίπου 2 ώρες.

Ανακατεύουμε το γιαούρτι με λάδι, αλάτι, πιπέρι και λίγο λεμόνι μέχρι να του δώσουμε γεύση και μια πιο κρεμώδη υφή.

Στρώνουμε πάνω στο ψωμί το ψάρι, αφού αφαιρέσουμε το περιττό λάδι, μερικά από τα κολοκυθάκια, την κάπαρη, βάζουμε με μία σακούλα του κορνέ λίγη από την μους γιαούρτι και τρίβουμε στο τέλος λίγο ροζ πιπέρι.

Νοέμβριος

05-07 RESTAURANT FOOD EXPO {Διοργάνωση για Εστιατόρια και Επιχειρήσεις Εστίασης. Κίεβο, Ουκρανία}
<http://www.rest-hotel.kiev.ua/>

05-07 GASTROFOOD 2014 {Έκθεση Τροφίμων και Ποτών. Krakow, Πολωνία}
<http://www.eventseye.com/fairs/f-gastrofood-12890-1.html>

07-09 CAKE INTERNATIONAL {Διοργάνωση για τη ζαχαροπλαστική και τη διακόσμηση γλυκών. Μπέρμιγχαμ, Ηνωμένο Βασίλειο}
<http://www.cakeinternational.co.uk/birmingham/2014/>

07-10 INTERFOOD & DRINK {Έκθεση για όλα τα είδη επεξεργασίας τροφίμων, μηχανήματα συσκευασίας, υλικά, συστήματα και προϊόντα. Σόφια, Βουλγαρία} <http://iec.bg/en/event/34/interfood-drink>

07-10 ENCONTRO COM VINHO E SABORES {Έκθεση Κρασιού και Γαστρονομίας. Λισαβόνα, Πορτογαλία}
<http://www.eventseye.com/fairs/f-encontro-com-vinho-e-sabores-17388-1.html>

08-11 ENVIES CULINAIRES {Έκθεση Γαστρονομίας. Lille, Γαλλία}
<http://www.envies-culinaires.com/>

12-14 PROWINE CHINA {Διεθνής Έκθεση Κρασιού και Ποτών. Shanghai, Κίνα}
<http://www.prowinechina.com/>

19-21 BAKERY BUSINESS {Έκθεση Αρτοποιίας και Ζαχαροπλαστικής. Mumbai, Ινδία}
<http://www.bakerybusiness.net/index.aspx>

27-29 BAKERY SIBERIA {Διεθνής Έκθεση Αρτοποιίας. Novosibirsk, Ρωσία}
<http://www.eventseye.com/fairs/f-bakery-siberia-20360-1.html>

Δεκέμβριος

02-04 HI EUROPE & NI {Έκθεση για τον κλάδο της υγείας και της διατροφής. Άμστερνταμ, Ολλανδία}
<http://www.figlobal.com/hieurope/home>

05-07 SALON DES VINS ET DE LA GASTRONOMIE {Έκθεση Κρασιού και Γαστρονομίας. Le Mans, Γαλλία}
<http://www.salondelagastronomie.fr/les-salons/2eme-semester-2013/salon-le-mans/salon-le-mans>

13-15 FOIRE GOURMANDE DE NOEL 2014 {Χριστουγεννιάτικη Έκθεση Γαστρονομίας. Meaux, Γαλλία}
<http://www.eventseye.com/fairs/f-foire-gourmande-de-noel-10976-1.html>

freshbakery.gr

φρέσκο - υγιεινό - λειτουργικό

*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.*

*Μπείτε στο site, συμπληρώστε την Φόρμα Αγγελιών
και αξιοποιήστε το ευρύ κοινό του περιοδικού
για να προβάλλετε τις ανάγκες της επιχείρησής σας.*

www.freshbakery.gr

ΔΩΡΕΑΝ
Επαγγελματικές
Αγγελίες



**Εξοπλισμός Καταστημάτων
και εργαστηρίων**



Μηχανήματα



Εύρεση εργασίας



Τεχνικοί σύμβουλοι



Σε συνεργασία με το περιοδικό

Ο ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ
και η δουλειά του



QUALITY

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

ΣΧΕΔΙΑΖΕΙ
ΠΡΟΤΕΙΝΕΙ
ΔΗΜΙΟΥΡΓΕΙ



ANTONOPoulos
shop fittings - design