Μάιος - Ιούνιος 2018 / Τεύχος 100

αρτοποιός

freshbakery.gr

προϊόντα με την υπογραφή μου

by Yiannis Lucacos

Χειροποίητη με καπνιστό μπέικον Εν Ελλάδι & μοτσαρέλα

Παραδοσιακή Μπουγάτσα Σερρών

ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΖΥΜΗ

www.xoriatiki-zimi.gr

ΕΛΤΑ Hellenic Post
ΔΗΜΟΣΙΟΝΟ ΤΕΛΟΣ
ΚΡΗΤΗΣ 13, 142 31 Ν. ΙΩΝΙΑ
designprocess

Clivanexport

STEFANOU S.A.

MANOTRAD

Χειροκίνητη διαιρετική

You Tube

- 20 διαφορετικές σχάρες κοπής, σε πολλά σχήματα & βάρη (20-1000gr)
- Εύκολη και γρήγορη αλλαγή σχαρών
- Μικρή σε διαστάσεις, με ροδάκια
- Ζύμες με 75% νερό
- Χειροκίνητη κοπή, χωρίς ηλεκτρική παροχή
- Μαγνητικό δοχείο τοποθέτησης αλεύρου
- Θέσεις αποθήκευσης 4 σχαρών

You Tube

DIVOTRAD

Υδραυλική διαιρετική

- Κοπή 20 τετράγωνων τεμαχίων 100-950gr
- 31 έξτρα σχάρες κοπής, σε πολλά σχήματα και βάρη (15-1200gr)
- Ζύμες με 75% νερό
- Παραγωγή έως 2.500 τεμάχια / ώρα
- Αθόρυβη, οικονομική και πολύ εύκολη στο καθάρισμα

Α' ΒΙ.ΠΕ. ΒΟΛΟΥ | TEL : 24210-95217 | FAX : 24210-95262 | info@clivanexport.gr | www.clivanexport.gr

Μπάρες βρώμης.
Απολαυστικό σνακ για όλες τις ώρες!

με αλεύρι
Βρώμης

μύλοι
ΛΟΥΛΗ
1782

www.loulismills.gr
www.facebook.com/loulismills.gr

6

8

36

40

50

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΜΟΝΙΜΕΣ ΣΤΗΛΕΣ

8 Ρεπορτάζ αγοράς: Εκτενής αναφορά σε ξηρούς καρπούς και μίγματα για διατροφικές μπάρες
16 Νέα της αγοράς: Προϊόντα, γευστικές προτάσεις, νέα, σεμινάρια, παρουσιάσεις και τεχνικός εξοπλισμός
30 Fresh Pastry: Τεχνικός εξοπλισμός και προϊόντα για την αρτοποιία και αρτοζαχαροπλαστική
68 Γεύσεις από Ελλάδα: Αφράτο χωριάτικο με καλαμπόκι

ΘΕΜΑΤΑ

6 Αφιέρωμα στους ξηρούς καρπούς
52 Έκθεση IBATECH ISTANBUL 2018

ΔΙΑΤΡΟΦΟΛΟΓΙΑ

40 Διατροφικές μπάρες και υγεία

ΤΕΧΝΙΚΑ

36 Φιστίκια Αιγίνης: Μια φυσική υπερτροφή
44 Ξηροί καρποί και ασφάλεια
54 Ελληνική αγορά, οι μπάρες δημητριακών και η δυναμική τους
58 DIY Gelato με 4 απλά βήματα

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

50 Η πινακωτή και το ψωμί, επιστροφή στην παράδοση
60 Special μπάρα βουτύρου
61 Μπάρα μήλου και κανέλας
62 Μπάρες τραγανές
64 Μαλακές μπάρες σοκολάτας με χουρμάδες και φιστίκια
66 Μπάρες δημητριακών με μπανάνες και κινόα

LANCE

KOMPLET®

VITAL BROT 50

Γεύση και φρεσκάδα στο maximum!

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ, σας προσφέρει τώρα το **KOMPLET VITAL BROT 50**. Με αυτό θα παρασκευάσετε το **Vital Πολύσπορο**, ένα λαχταριστό αρτοσκεύασμα με **ένα μεγάλο πλεονέκτημα: φρεσκάδα εξαιρετικά μεγάλης διάρκειας**. Η απαλή υφή του και η εξαιρετικά πλούσια γεύση του χάρη στον συνδυασμό σπόρων, στο προζύμι σίκαλης και στο εκχύλισμα βύνης κριθαριού, το καθιστούν ιδανικό για κάθε ηλικία και περίσταση. Ταυτόχρονα, η ευκολία παραγωγής καθώς και η απίστευτη διατηρησιμότητά του θα αποτελέσουν αξιόπιστο σύμμαχο κάθε σύγχρονου αρτοποιού. Με το φαγητό, σκέτο ή σαν σάντουιτς, το Vital Πολύσπορο συνδυάζει **όλα τα οφέλη ενός πολύσπορου και κερδίζει μικρούς και μεγάλους με την πλούσια γεύση, τα αρώματα και τη μοναδική φρεσκάδα του!**

Μαζί, εξελίσσουμε την επιτυχία σας.

ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ T 210 24 19 700 F 210 24 62 433
ΥΠΟΚ/ΜΑ ΒΟΡΕΙΟΥ ΕΛΛΑΔΟΣ T 2310 570 121-4 F 2310 570 130
www.stelioskanakis.gr • info@stelioskanakis.gr • Find us on

ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ

Ένα βήμα μπροστά !

EDITORIAL

Ο Αρτοποιός κλείνει τα 100 τεύχη!

Το μοναδικό στο είδος του περιοδικό για την αρτοποιία-αρτοζαχαροπλαστική έφτασε αισίως στα 100 και όλη η ομάδα θα ήθελε να σας εκφράσει τις πιο θερμές της ευχαριστίες που εμπιστεύεστε τον αρτοποιό για την ενημέρωσή σας σχετικά με τον κλάδο.

Κεντρικό αφιέρωμα του 100ου τεύχους είναι οι ξηροί καρποί και οι διατροφικές μπάρες.

Σε αυτό το τεύχος υπάρχει ένα μεγάλο αφιέρωμα σε αυτά τα μικρά πλην γευστικά σνακ, με μια ευρεία θεματολογία που περιλαμβάνει προτάσεις από εδραιωμένες εταιρείες του χώρου, αφιερώματα, ιδέες, συνταγές και διατροφικά μυστικά.

Καθώς βρισκόμαστε πλέον στη θερινή περίοδο σας παρουσιάζουμε ένα DIY gelato, το οποίο θα ικανοποιήσει στο έπακρο εσάς και τους πελάτες σας.

Επιπλέον, όπως σε κάθε τεύχος, έτσι και σε αυτό, περιλαμβάνονται τα νέα της αγοράς, χρήσιμα άρθρα που αφορούν στην ασφάλεια των τροφίμων, στις τάσεις του κλάδου καθώς και επιστημονικά, διατροφολογικά, τεχνικά και τεχνολογικά άρθρα.

Τέλος, στο τεύχος 100 θα βρείτε τον απολογισμό της έκθεσης IBATECH 2018, η οποία πραγματοποιήθηκε στην Κωνσταντινούπολη.

Από τον υπεύθυνο σύνταξης

ΕΚΔΟΤΗΣ: Θ. Σηφοστρατουδάκη
ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ ΕΚΔΟΣΗΣ:
Γιάννης Γ. Σηφοστρατουδάκης
ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΣ ΕΚΔΟΣΗΣ: Ελισάβετ Πετρίδου
ΣΥΝΤΑΚΤΙΚΗ ΟΜΑΔΑ: Μ. Αρκουλής
Α. Ασλάνογλου, Θ. Γεωργόπουλος, Μ. Δαουτάκου,
Ν. Ζαχαράκης, Οδ. Ιστορικός, Γ. Κουντούρης,
Α. Δ. Κριτσαντώνης, Χ. Μακρατζάκη,
Μ. Μαυριόπουλος, Δ. Μποσδίκος, Λ. Ψυλιάκος,
Γ. Παπαλουκά, Χ. Ρέγκος, Ε. Κουντούρη,
Γ. Κουβουτσάκης, Α. Τσιπούρας
ΥΠΕΥΘΥΝΗ ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ: Βασιλική Πιτταρά
ΥΠΕΥΘΥΝΗ ΣΥΝΔΡΟΜΩΝ: Σουζάνα Κόκοτζη,
CREATIVE ASSOCIATE SHAPE STUDIO
DTP: Αθανασία Βαβαρίνου, Γεωργία Αγγελίδου,
Βάσια Τσάκα
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΨΗΦΙΑΚΗΣ ΕΚΔΟΣΗΣ:
Στέλλα Κυλινδρή
ΦΩΤΟΓΡΑΦΟΙ: Μεγακλής Γαντζίας
ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ: Σουζάνα Κόκοτζη
ΛΟΓΙΣΤΗΡΙΟ: Νίκος Σκονδρέας,
Μαρία Μπογιατζίδου, Σουζάνα Κόκοτζη
ΝΟΜΙΚΟΣ ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ: Β. Μπαλάσης,
τηλ.: 210 52 24 217
ΕΤΗΣΙΕΣ ΣΥΝΔΡΟΜΕΣ: Ελλάδα 30Ε,
Εκτός Ελλάδας 70Ε

www.freshbakery.gr

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

ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ

SHAPE®

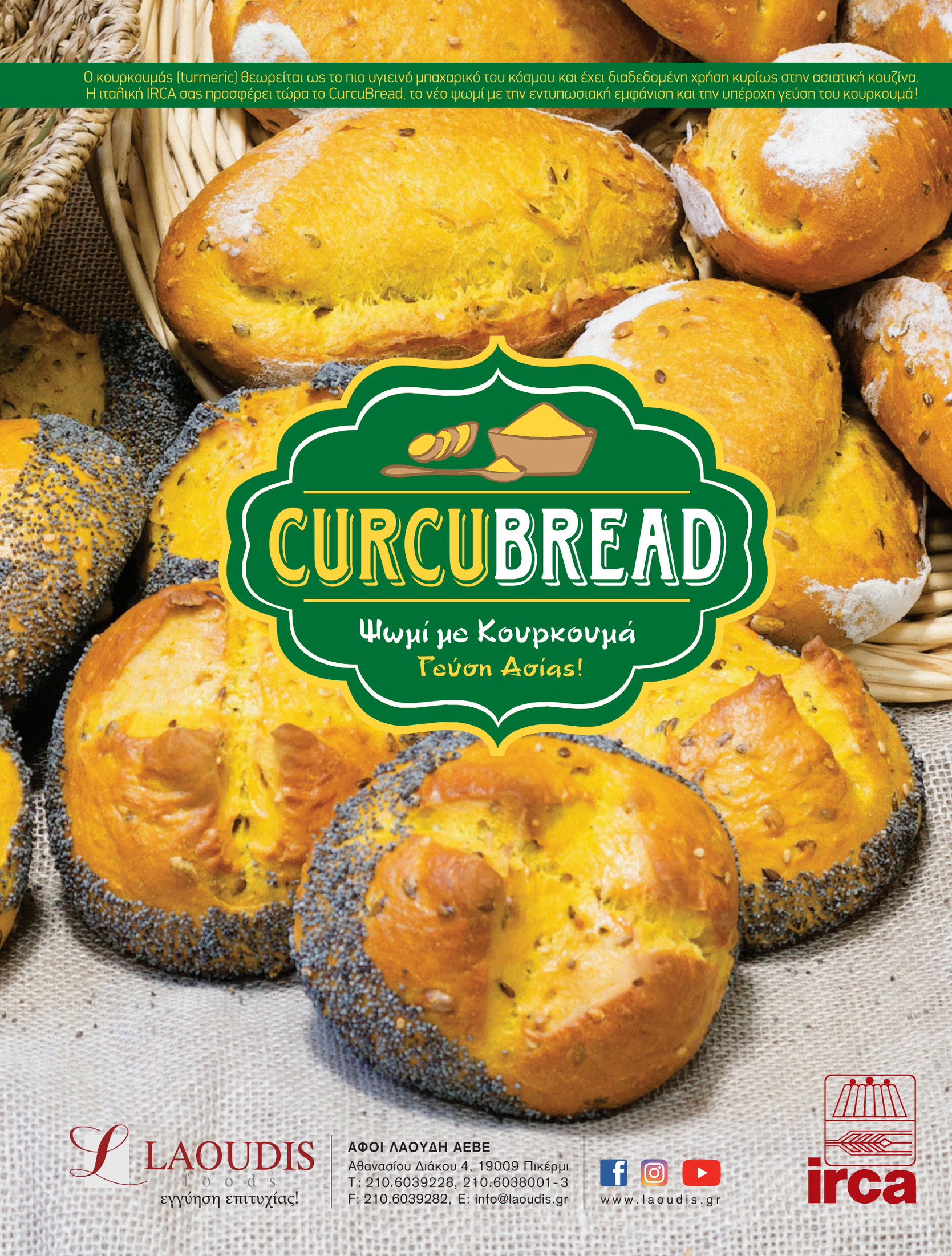
SHAPE ΙΚΕ, ΚΡΗΤΗΣ 13, 142 31 Ν. ΙΩΝΙΑ, ΑΘΗΝΑ
Τ. 2102723628, 2102718583 , F. 2102798487

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

Διεθνείς συνεργασίες: Deutsche Backer Zeitung • Bakers Journal • European Baker • Institut National de la Boulangerie Patisserie • Panificatore Italiano. Τα ενυπόγραφα κείμενα είναι προσφορά των συντακτών τους, των οποίων και τις απόψεις εκφράζουν. Κείμενα και φωτογραφίες δεν επιστρέφονται. Η διεύθυνση των εκδόσεων SHAPE ΙΚΕ 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 καταβάλλουν κάθε δυνατή προσπάθεια για την επαλήθευσή τους, δεν φέρουν ευθύνη για την ακρίβεια των τεχνικών και λοιπών χαρακτηριστικών των μηχανημάτων και ειδών που παρουσιάζονται σε κείμενα ή πίνακες της έκδοσης. Οι κ.κ. κατασκευαστές και οι αντιπρόσωποί τους παρακαλούνται για τον έλεγχο και τη διόρθωση τυχόν λαθών για την ορθή ενημέρωση των σχετικών στοιχείων. "The baker and his work" is a bimonthly edition for bakers in Greece, published by SHAPE IKE P.O. Box 53 100 GR - 142 10 ATHENS, GREECE - 2003 No part of this edition may be reprinted without prior written permission of the copyright owners.

Μέλος: FAEP FIPP ΕΝΩΣΗ ΔΗΜΟΣΙΟΓΡΑΦΩΝ

ISSN 2623-3045


Ο κουρκουμάς (turmeric) θεωρείται ως το πιο υγιεινό μπαχαρικό του κόσμου και έχει διαδεδομένη χρήση κυρίως στην ασιατική κουζίνα.
Η ιταλική IRCA σας προσφέρει τώρα το CurcuBread, το νέο ψωμί με την εντυπωσιακή εμφάνιση και την υπέροχη γεύση του κουρκουμά!
CURCUBREAD
Ψωμί με Κουρκουμά
Γεύση Ασίας!
LAOUDIS
foods
εγγύηση επιτυχίας!
ΑΦΟΙ ΛΑΟΥΔΗ ΑΕΒΕ
Αθανασίου Διάκου 4, 19009 Πικέρμι
T: 210.6039228, 210.6038001-3
F: 210.6039282, E: info@laoudis.gr
www.laoudis.gr
irca

ΑΦΙΕΡΩΜΑ:

ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ

Ξηροί καρποί. Αυτά τα μικροσκοπικά σνακ θα μπορούσαν να χαρακτηριστούν ως «χαμαιλέοντες» της γαστρονομίας. Ταιριάζουν παντού, είναι πολύ υγιεινά και θρεπτικά και προσδίδουν έξτρα νοστιμιά όπου χρησιμοποιηθούν. Φυσικά ο κλάδος της αρτοποιίας-αρτοζαχαροπλαστικής είναι ο πλέον κατάλληλος για τη χρήση των ξηρών καρπών, αφού εύκολα μπορούν να ενσωματωθούν, τόσο στο απλό ψωμί και τις διατροφικές μπάρες, όσο και σε πιο περίπλοκα αρτοσκευάσματα και γλυκά.

Η αρτοποιία-αρτοζαχαροπλαστική είναι ένας κλάδος που δεν εφησυχάζει ποτέ. Οι τάσεις διαρκώς αλλάζουν και οι καταναλωτές αναζητούν κάτι το διαφορετικό, το οποίο όταν τους δοθεί το τιμούν δεόντως και του αποδίδουν αυξημένη αξία. Τα τελευταία λίγα χρόνια οι ξηροί καρποί ξεφεύγουν από τα στενά όρια του σερβιρίσματος στα κέντρα διασκέδασης, «δραπετεύουν» από τα κλασσικά καταστήματα που τους πωλούν και βρίσκουν τη θέση που τους αρμόζει σε προϊόντα αρτοποιίας και αρτοζαχαροπλαστικής. Πόση διαφορά μπορεί να κάνει, σε σχέση με ένα κλασσικό ψωμί, ένα που θα περιέχει μια μικρή «τσαχπινιά», όπως λίγους ξηρούς καρπούς; Ή μία απλή μπάρα συγκρινόμενη με εκείνη που θα περιέχει φουντούκια, αμύγδαλα και σταφίδες; Μεγάλη!

Η ποικιλία στη χρήση τους

Στο τεύχος 100 του αρτοποιού γίνεται ιδιαίτερη μνεία στις διατροφικές μπάρες, βασικό συστατικό των οποίων είναι οι ξηροί καρποί. Η φυγή από το junk food και η επιστροφή σε πιο υγιεινά και γευστικά σνακ γίνεται όλο και πιο έντονη. Η μπάρα είναι ένα προϊόν το οποίο μπορεί να καταναλωθεί όλη τη διάρκεια της ημέρας, προσφέροντας ενέργεια και θρεπτικά συστατικά. Και φυσικά η «φουρνίσια» μπάρα έχει πολλά περισσότερα να προσφέρει από τη συσκευασμένη που πωλείται στα σούπερ μάρκετ. Αρκούν ποιοτικές πρώτες ύλες και το αποτέλεσμα θα ανταμείψει εσάς και θα ικανοποιήσει στο έπακρο τους πελάτες σας. Άλλωστε οι μπάρες και οι ξηροί καρποί ευρύτερα ανήκουν στις λεγόμενες «σούπερ τροφές» (super foods), οι οποίες κερδίζουν έδαφος στις προτιμήσεις του κόσμου με ταχύτατους ρυθμούς.

Αρτοσκευάσματα με ξηρούς καρπούς

Σκεφτήκατε ποτέ να ενσωματώσετε ξηρούς καρπούς σε κάποιο αρτοπαρασκεύασμα; Αν όχι τότε ίσως ήρθε η ώρα να το κάνετε. Το παλιό είναι κλασσικό αλλά το νέο είναι ωραίο. Οι ξηροί καρποί μέσα σε ψωμί του δίνουν μια άλλη διάσταση. Ένα τέτοιο βήμα συμφέρει τον επαγγελματία, ιδίως όταν ψάχνει να κάνει ανοίγματα στον ευρύτερο κλάδο της γαστρονομίας, όπως συνεργασίες με εστιατόρια και επιχειρήσεις εστίασης γενικότερα. Το καλοκαίρι έχει φτάσει και οι επαγγελματίες στις αμέτρητες τουριστικές περιοχές της χώρας ψάχνουν τρόπους για να εντυπωσιάσουν και να κάνουν τη διαφορά. Οι προτάσεις σας για αρτοποιήματα με ξηρούς καρπούς θα τους τραβήξουν σίγουρα το ενδιαφέρον.

Αξίζει να σημειωθεί, ότι εκτός από τους συνηθισμένους ξηρούς καρπούς, όπως αμύγδαλα, φουντούκια, καρύδια κ.ά, δυναμικά στο προσκήνιο μπαίνουν και άλλα είδη, όπως η μακαντάμια, τα brasil nuts, τα πεκάν και πολλά ακόμα. Τα καταστήματα που προμηθεύουν ξηρούς καρπούς το έχουν αντιληφθεί αυτό κάνοντας πλέον εύκολο το να βρει κανείς αυτό που ψάχνει μέσα από μια ευρεία γκάμα, συνηθισμένων και μη, ξηρών καρπών.

Διατροφικές μπάρες και προϊόντα αρτοποιίας - αρτοζαχαροπλαστικής με τη χρήση ξηρών καρπών αποτελούν μια εναλλακτική πρόταση για επαγγελματίες που κυνηγούν το διαφορετικό, φροντίζουν για το ποιοτικό και επιθυμούν το κερδοφόρο για την επιχείρησή τους.

ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ ΚΑΙ ΜΠΑΡΕΣ

Ρεπορτάζ με όλα τα προϊόντα που κυκλοφορούν στην αγορά από τις πιο αναγνωρισμένες εταιρείες του κλάδου. Επιλέξτε μέσα από μια μεγάλη ποικιλία από ξηρούς καρπούς, μίγματα για μπάρες, άλευρα, ποιοτικές πρώτες ύλες και χειροποίητες δημιουργίες. Επίσης, θα βρείτε προτάσεις για είδη εξοπλισμού που θα σας δώσουν ιδέες για την επιχείρησή σας.

ΣΕΙΡΑ NUTRIBARA

από την Kenfood

Σπόροι δημητριακών, ξηροί καρποί και superfood. Όλα τα συστατικά υψηλής διατροφικής αξίας σε μια χειροποίητη, τραγανή μπάρα, ιδανική για κάθε τρόπο ζωής. Snack, Energy, Slim και High Protein. Ανακαλύψτε τη σειρά Nutribara από τη συλλογή της Kenfood "Nutri Line Selection"και γνωρίστε τα οφέλη που προσφέρει η κάθε μια ξεχωριστά.
www.kenfood.com

FLORENTINE MIX K

από την Fama Food Service AE

Η Fama Food Service προτείνει το μίγμα φλωρεντίνας, Florentine mix K, της γερμανικής εταιρείας Molda. Πιστοποιημένο κατά RSPO, χαρίζει εξαιρετική τραγανότητα και είναι έτοιμο προς χρήση, χωρίς προσθήκη ζάχαρης. Είναι κατάλληλο για φλωρεντίνες, παστέλια, μπάρες δημητριακών κ.α. Προσφέρει ευκολία στη χρήση και μοναδική τραγανότητα. Διατίθεται σε συσκευασία χαρτόσακου 25kg και σε πολυτελή και εύχρηστη συσκευασία 1kg.
www.fama.gr

KENFOOD
NUTRITION & BAKING SOLUTIONS
Nutribara
SNACK | ENERGY | SLIM | HIGH PROTEIN
Όλα τα συστατικά
υψηλής διατροφικής αξίας
σε μια χειροποίητη μπάρα
Nutri line SELECTION
KENFOOD
ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΜΕΙΓΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ
Σπετσών 1, Κερατσίνι 187 55 | T. 210 56 15 410 | F. 210 56 15 717 | kenfood@loulisgroup.com
www.kenfood.com

ΔΗΜΙΟΥΡΓΕΙΣΤΕ ΤΗ ΔΙΚΗ ΣΑΣ ΜΠΑΡΑ ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΩΝ

από την CSM Hellas S.A.

Η εταιρεία CSM σας προτείνει το DESICROQ. Μια βάση με πραγματικό μέλι για την παρασκευή φλωρεντίνας και μπάρας δημητριακών. Το πιο γρήγορο, νόστιμο και πάνω από όλα υγιεινό ενεργειακό σνακ που μπορείτε να προτείνετε στους πελάτες σας, σε πολλές παραλλαγές. Προσθέστε τα υλικά της αρεσκείας σας: ξηρούς καρπούς, αποξηραμένα φρούτα, βρώμη, δημητριακά και extra γεύσεις, όπως κομματάκια σοκολάτας. Η απίθανη γεύση της θα τους εντυπωσιάσει όλους. Διατίθεται σε κιβώτιο των 5 κιλών.
www.csmbakeryclub.gr

ΜΙΓΜΑ ΓΙΑ COOKIES ΒΡΩΜΗΣ ΚΑΙ ΜΠΑΡΕΣ ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΩΝ

από την Ακτίνα ΑΕ

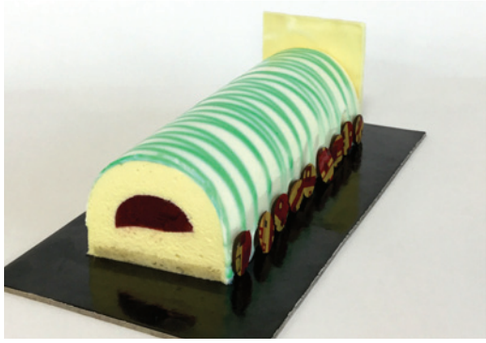
Ποιος δεν αγαπά τα μπισκότα, ειδικά όταν ο χρόνος προετοιμασίας είναι μικρότερος από το χρόνο κατανάλωσης! Το μίγμα για Cookies Βρώμης εγγυάται υπέροχα μπισκότα τα οποία, μετά το ψήσιμο, αποκτούν μαλακή δομή και παραμένουν ελαστικά και μαστιχωτά. Παράλληλα, διατηρούν τη μοναδική γεύση και τη φρεσκάδα τους για μεγάλο χρονικό διάστημα. Το μίγμα για Cookies Βρώμης είναι ιδανικό για να παρασκευάσετε και μπάρες δημητριακών! Εύκολα και γρήγορα για ένα σνακ υγιεινό πλην γευστικό!
www.aktinafoods.com

ΦΥΤΙΚΕΣ ΙΝΕΣ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΩΝ ΣΕ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ

από την Sivvas AE

Οι φυτικές ίνες βρίσκουν εφαρμογή σε προϊόντα, όπως Ψωμιά –Τσουρέκια –Muffins –Cakes –Παγωτά –Παντεσπάνια –Κρέμες ζαχαροπλαστικής –Croissants. Είναι ένα μοναδικό φυσικό συστατικό, που παράγεται από εσπεριδοειδή και επιτυγχάνονται τα παρακάτω στα προϊόντα Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής:

-Μείωση κόστους με αντικατάσταση λίπους έως και 50% με παράλληλη μείωση των θερμίδων στο τελικό προϊόν.
-Μείωση κόστους με αντικατάσταση αυγού έως 20%.
-Μείωση κόστους με αύξηση της συγκράτησης νερού.
-Βελτίωση της διατήρησης της φρεσκάδας και της υφής για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα.
-Κατάλληλο και για προϊόντα χωρίς γλουτένη.
-Κατάλληλο για προϊόντα καθαρής ετικέτας.
www.sivvas.com.gr



FRUIT FILLING DELUXE ΡΟΔΙ 70%

από την Κόντα ΑΕΒΕ

Το FRUIT FILLING DELUXE ΡΟΔΙ 70% από την BAKBEL είναι ένα πολύ γευστικό προϊόν από διαλεγμένους σπόρους ροδιού εξαιρετικής ποιότητας, με υπέροχο άρωμα και έντονο χρώμα. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί ιδανικά για να κάνετε γεμίσεις και επικαλύψεις σε τούρτες, κορμούς, τάρτες, cheesecake, δανέζικα, κέικ κ.α. Είναι εύχρηστο, αφού παραμένει πολύ σταθερό, τόσο στο ψήσιμο όσο και στην κατάψυξη. Ακόμα, είναι κατάλληλο για Vegeterian και Vegan διατροφή. Διατίθεται σε δοχείο 6 κιλών.
www.konta.gr

ΠΡΟΣΦΕΡΟΥΜΕ:

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

Αφοι Μωραΐτη α.ε.

ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΣΤΗΝ ΑΜΥΓΔΑΛΟΨΙΧΑ

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

ΑΠΟ ΤΟ 1975 ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΣΤΗΝ ΑΜΥΓΔΑΛΟΨΙΧΑ

ΜΕ ΔΙΑΛΟΓΕΙΣ ΥΨΗΛΗΣ ΠΙΣΤΟΤΗΤΑΣ BUHLER (SORTEX)

Η μακρόχρονη εμπειρία, η μηχανολογική υποδομή, οι κτιριακές εγκαταστάσεις 2.500m2 και ψυγεία 1.400m3 που διαθέτουμε θα σας βοηθήσουν να λύσετε οποιοδήποτε πρόβλημα που αφορά την αμυγδαλόψιχα (παραδόσεις, τιμές, ποικιλίες, ποιότητες, μεγέθη, επεξεργασίες, προελεύσεις).

Α΄ ΒΙ.ΠΕ. ΒΟΛΟΥ | Τ.Κ. 38500, ΒΟΛΟΣ | ΤΗΛ. 24210 95057, FAX. 24210 95416
EMAIL: info@amigdalomoraitis.gr | WEB: www.amigdalomoraitis.gr

"TERRA CARPO", ΕΝΑ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΜΕ ΙΔΙΑΙΤΕΡΗ ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ

από την Δ. Δρακουλάκης ΑΒΕΤΕ

Ένα εντυπωσιακό κατάστημα εμφανίστηκε στην καρδιά της Αθήνας, κάτω από την Ακρόπολη, επί της οδού Χατζηχρήστου 14, με τη σφραγίδα της Δ. Δρακουλάκης ΑΒΕΤΕ. Ο λόγος για το "Terra Carpo", ένα σύγχρονο κατάστημα με ιδιαίτερη ταυτότητα, όπως ακριβώς και τα προϊόντα του. Εδώ θα βρείτε, εκτός από όλων των ειδών ξηρούς καρπούς, μοναδικά είδη καφέ, βιολογικά προϊόντα, σοκολατάκια, ιδιαίτερα είδη τσαγιού, αποξηραμένα φρούτα και πολλά άλλα!
www.drakoulakis.gr

CHIA ΚΡΑΚΕΡΣ

από την Στέλιος Κανάκης ΑΒΕΕ

Το KOMPLET CHIA BREAD 50 είναι πρόμιγμα για την παρασκευή ψωμιού και αρτοπαρασκευασμάτων με περίπου 3,4% σπόρους Chia (Salvia hispanica). Χρησιμοποιείστε το για να φτιάξετε πρωτοποριακές συνταγές, όπως τα Chia Κράκερς, που αποτελούν πηγή Ω-3 λιπαρών οξέων, πρωτεϊνών και εδώδιμων ινών, ενώ παράλληλα προσφέρουν έναν απολαυστικό συνδυασμό σπόρων, δημητριακών, προζυμιού σίκαλης και βύνης κριθαριού!
Διατίθεται σε σακί 25 κιλών.
www.stelioskanakis.gr

ΑΜΥΓΔΑΛΟΨΙΧΑ ΨΗΜΕΝΗ, ΩΜΗ ΚΑΙ ΚΡΟΚΑΝ

από την Αφοί Μωραΐτη ΑΕ

Η εταιρεία Αφοι Μωραΐτη ΑΕ παρουσιάζει τη ψημένη και ωμή αμυγδαλόψιχα αλλά και την αμυγδαλόψιχα κροκάν, σε διάφορα μεγέθη, έτσι ώστε να καλυφτούν, οι ανάγκες κάθε επαγγελματία. Η μακρόχρονη εμπειρία και η μηχανολογική υποδομή της εταιρείας, την καθιστούν ειδικό σε θέματα που προκύπτουν από την παραγωγή και τη χρήση αμυγδαλόψιχας, κατά τη δημιουργία διαφόρων παρασκευασμάτων ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας. Οι αμυγδαλόψιχες της Αφοι Μωραΐτη ΑΕ διατίθενται σε συσκευασίες των 25, 20 και 10 κιλών. Αξίζει να γίνει αναφορά στην καθαρότητα και την ομοιογένεια των προϊόντων, τα οποία είναι έτοιμα προς χρήση, γεγονός που συμβάλλει στην ταχύτερη και καλύτερη εξυπηρέτηση των πελατών και καθιστά την εταιρεία μοναδική.
www.amigdalomoraitis.gr

ΜΕΓΑΛΗ ΓΚΑΜΑ ΞΗΡΩΝ ΚΑΡΠΩΝ

από την Dryfo-Μενεξόπουλοι Αφοί ΑΒΕΕ

Με μακρά οικογενειακή παράδοση από το 1951, η Dryfo-Μενεξόπουλοι Αφοί ΑΒΕΕ διαθέτει μια ευρεία γκάμα προϊόντων υψηλής ποιότητας. Η εταιρεία προτείνει μια μεγάλη ποικιλία ξηρών καρπών, οι οποίοι μπορούν να χρησιμοποιηθούν με ποικίλους τρόπους στην αρτοποιία και την αρτοζαχαροπλαστική. Από τους πιο διαδεδομένους, όπως φουντούκια, κάσιους, καρύδια, αμύγδαλα κ.α μέχρι καρπούς λιγότερο δημοφιλείς, που όμως έχουν αρχίσει και αποκτούν φανατικό κοινό. Από μακαντάμια και μπραζίλ ναι μέχρι κολοκυθόσπορο, πεκάν και πολλά άλλα.
www.menexopoulos.gr

dryfo

1 Εισαγωγές από 62 χώρες

Πώληση από την πηγή

2 Ποιοτικός έλεγχος

3 Logistics

4 Αποθήκευση

5 Επεξεργασία

Διαλογή Καθαρισμός

Ψήσιμο Τηγάνισμα

Άλεση

6 Συσκευασία

Χύμα

Συσκευασίες λιανικής & Τροφοδοσίας

7 Διανομή

Εξαγωγή 32%

Εγχώρια αγορά

8 Εξυπηρέτηση πελατών

Μεγάλη ποικιλία προϊόντων υψηλής ποιότητας στην πιο ασφαλή και γευστική μορφή τους

Ξηροί καρποί & Σνακ
Nuts / Snaks

Μπαχαρικά
Spices

Αποξηραμένα φρούτα
Dried fruits

Όσπρια & σπόροι
Pulses & Seeds

Δημητριακά
Cereals

Πρώτες ύλες ζαχαροπλαστικής
Bakery & confectionery additives

Μενεξόπουλοι Αφοί ΑΒΕΕ
6ο χλμ Θεσσαλονίκης-Καλοχώριου, 57009
Τ-F: **(0030) 2310752929**

Γενικές Πληροφορίες: **contact@menexopoulos.gr**
Τμήμα Πωλήσεων: **sales@menexopoulos.gr**
Έλεγχος Ποιότητας: **quality@menexopoulos.gr**

menexopoulos.gr

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΑΜΥΓΔΑΛΟΠΑΣΤΕΣ, MARZIPAN ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗΣ & ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

από την Pami ABEE

Εμπιστευτείτε τα Marzipan από την σειρά ARTEMI της Pami για ποιοτικές δημιουργίες στα σωστά κοστολόγια. Με αμύγδαλα ειδικής ποικιλίας που προσδίδουν τα φυσικά αρώματά τους εξαιτίας της επεξεργασίας με ατμό. Διαθέσιμες οι Παραδοσιακές Ωμές Αμυγδαλόπαστες: Artepan Raw Marzipan 100 Décor και Artepan Raw Marzipan 100 Bake με εύπλαστη υφή για εφαρμογές Διακόσμησης και Ψησίματος. Κατάλληλα για vegan και νηστεία. ΝΕΑ πρόταση: Artepan MarziBake 50/50 με ισορροπημένη αναλογία συστατικών ως οικονομική έκδοση με μεγάλη απόδοση.
www.pami.gr

OAT LOVE IREKS: ΨΩΜΙ & ΣΝΑΚ ΜΕ Β-ΓΛΥΚΑΝΕΣ ΒΡΩΜΗΣ

από την Laoudis Foods AEBE

Το OAT LOVE IREKS είναι ένα από τα πιο αγαπητά προϊόντα υγιεινής διατροφής των αρτοποιών και αυτό μόνο τυχαίο δεν είναι! Το OAT LOVE είναι ένα πιστοποιημένο από την Ε.Ε. άλευρο, με υψηλή περιεκτικότητα σε βρώμη και τις πολύτιμες β-γλυκάνες που περιέχονται σε αυτή, το οποίο προσφέρει στους καταναλωτές ενέργεια, μειώνοντας παράλληλα την κακή χοληστερίνη από τον οργανισμό τους (Κανονισμός (ΕΕ) 1160/2011)! Εκτός όμως από τα υγιεινά χαρακτηριστικά του, η κορυφαία τεχνογνωσία της IREKS στην αρτοποιία έχει καταφέρει να κάνει αυτό το καινοτόμο προϊόν κατάλληλο για πλήθος εφαρμογών (ψωμί, cookies, κουρού, μπάρες κλπ.)!
www.laoudis.gr

ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΕΣ ΜΠΑΓΚΕΤΙΝΕΣ SUPERFOOD

από την Délifrance AE

Οι νέες χειροποίητες μπαγκετίνες Délifrance Superfood αποτελούν την ευκαιρία να εντυπωσιάσετε τους πελάτες σας. Κάθε προϊόν είναι μοναδικό χάρη στη χειροποίητη διαμόρφωσή του και περιέχει συστατικά υψηλής διατροφικής αξίας με μεγάλη περιεκτικότητα σε αντιοξειδωτικά, πολυφαινόλες, βιταμίνες και ανόργανα άλατα.
Η μπαγκετίνα με σπόρους chia και cranberries είναι πλούσια σε βιταμίνη C. Οι σπόροι chia αποτελούν πηγή ασβεστίου, σιδήρου και καλίου και είναι πλούσιοι σε λιπαρά οξέα και Ω3. Η μπαγκετίνα με παντζάρι και σπόρους είναι πλούσια σε φολικό οξύ, φυτικές ίνες, ασβέστιο, σίδηρο, άλατα και βιταμίνες (παντζάρι) αλλά και πηγή Ω3, μαγνησίου, ψευδάργυρου και βιταμίνης K (λιναρόσπορος και κολοκυθόσπορος).
www.delifrance.gr

ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΕΙΔΗ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ

από την Δ. Αντωνόπουλος ABEE

Η γνωστή, για τον απαράμιλλο σχεδιασμό της, εταιρεία Δ. Αντωνόπουλος ΑΒΕΕ προτείνει για καταστήματα που διαθέτουν ζαχαρώδη, ξηρούς καρπούς, ποτά και άλλα συναφή είδη, εξοπλισμό, ο οποίος βασίζεται σε ειδικές custom made εφαρμογές.
Η ποιοτικότερη παρουσία των προϊόντων και η σωστή προβολή τους, μελετημένη όπως πάντα μέχρι την τελευταία λειτουργική λεπτομέρεια, είναι το κύριο γνώρισμα σε όλες της κατασκευές της εταιρείας. Ο κάθε πελάτης έχει πολλές δυνατότητες στη διακόσμηση και στο τελικό αισθητικό αποτέλεσμα, επιλέγοντας μέσα από μεγάλη γκάμα σύγχρονων υλικών και χρωμάτων, καθιστώντας ξεχωριστή την πρόταση για το κατάστημά του.
www.antonopoulos.com.gr

Του ψωμιού η ομορφιά απ' της μαγιάς το φούσκωμα γεννιέται!

Kastalia

l'hirondelle Biorganic

saf-instant

l'hirondelle

l'hirondelle

Ζύμες Λεσάφρ Ελλάς
ΜΑΓΙΑ & ΛΥΣΕΙΣ ΑΡΤΟΠΟΙΗΣΗΣ

Find Us On

Ζύμες Λεσάφρ Ελλάς - Ανώνυμη Εμπορική και Βιομηχανική Εταιρεία
10ο χλμ Αττικής Οδού, Θέση Αραιές Βελανιδιές, 19300 Ασπρόπυργος, Τηλ.:210 4835386, 210 5580240, Fax: 210 4835387
e-mail: zymes@zymes.gr • Συνταγές στο www.zymes.gr

ΤΙ ΓΙΝΕΤΑΙ ΣΤΟΝ ΚΛΑΔΟ

Προϊόντα, γευστικές προτάσεις, νέα, σεμινάρια, παρουσιάσεις, δράσεις και τεχνικός εξοπλισμός. Σε αυτή τη στήλη αποτυπώνεται η ακτινογραφία ενός κλάδου που δεν εφησυχάζει και που, αφουγκραζόμενος τις ανάγκες του καταναλωτή, αναζητεί συνεχώς το διαφορετικό και ποιοτικό.

ΑΠΟΞΗΡΑΜΕΝΟ ΠΡΟΖΥΜΙ BÖCKER SYMPHONIE

από την Κόντα ΑΕΒΕ

Για την παρασκευή γευστικών παραδοσιακών και χωριάτικου τύπου αρτοσκευασμάτων, η Κόντα ΑΕΒΕ προτείνει το αποξηραμένο προζύμι BÖCKER SYMPHONIE, από τη No. 1 εταιρεία στα προζύμια Ernst Böcker GmbH & Co. Πρόκειται για αποξηραμένο προζύμι από φύτρο σιταριού και σκληρό σιτάρι, με υψηλή οξύτητα, που χαρίζει έντονη, λαχταριστή γεύση και άρωμα στα αρτοσκευάσματα. Χρησιμοποιείται απευθείας στη ζύμη (δοσολογία 1 - 5% επί του αλεύρου), εξασφαλίζοντας τραγανή κόρα και ελαστική ψίχα.
Διαθέσιμο σε σακί 12,5 κιλών.
www.konta.gr

VEGETABLE BREAD – ΨΩΜΙ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

από την Fama Food Service AE

Η Fama Food Service εμπλουτίζει τη γκάμα προϊόντων της με το νέο μίγμα αρτοποιίας Vegetable Bread της ULDO Backmittel.

- Πολύ νόστιμος συνδυασμός ελαφρού ψωμιού σιταριού και αποξηραμένων λαχανικών, όπως καρότα, παντζάρια, ψητά κρεμμύδια.
- Χάρη στις κατάλληλες αναλογίες λαχανικών, το ψωμί έχει μια λεπτή, γλυκιά γεύση και φαίνεται ελκυστικό, καθιστώντας το προϊόν μια πολύ νόστιμη εναλλακτική λύση στο τυπικό ψωμί σιταριού.
- Το προϊόν έχει ένα ευρύ φάσμα χρήσεων, επιτρέπει την παρασκευή ποικιλίας ψωμιών διαφόρων σχημάτων και μικρών ψωμιών.

www.fama.gr

VIDEO TUTORIAL

από την Kenfood

Η Kenfood, έχοντας πάντα σαν προτεραιότητα την εξυπηρέτηση αλλά και την υποστήριξη του επαγγελματία αρτοποιού και ζαχαροπλάστη, παρουσιάζει ακόμα ένα video tutorial, στα πλαίσια της σειράς «Συνταγές για επαγγελματίες».
Παρακολουθήστε τον τεχνικό της εταιρείας, Σωτήρη Τσουμάνη, να δημιουργεί εύκολα και γρήγορα, αφράτα pancakes με το Pancake Mix της Kenfood.
Τα video θα τα βρείτε στην ιστοσελίδα www.kenfood.com αλλά και στο κανάλι της εταιρείας στο YouTube.
www.kenfood.com

ΔΩΡΕΑ ΣΤΟ ΔΗΜΟ ΑΛΜΥΡΟΥ

από την Μύλοι Λούλη

Την Τρίτη 24 Απριλίου 2018, πραγματοποιήθηκε η παράδοση δωρεάς της εταιρείας Μύλοι Λούλη προς το Δήμο Αλμυρού, τριών αυτοκινούμενων χλοοκοπτικών μηχανημάτων για τον καθαρισμό και εξωραϊσμό των πάρκων της περιοχής. Αυτά θα συμβάλλουν στην κάλυψη των αυξανόμενων αναγκών του Δήμου Αλμυρού και αποτελούν σημαντική βοήθεια στην άρτια λειτουργία του Τμήματος Περιβάλλοντος & Ποιότητας Ζωής.
Η Μύλοι Λούλη στηρίζει διαρκώς τις τοπικές κοινωνίες στις οποίες δραστηριοποιείται και η βιώσιμη ανάπτυξή της είναι σε άμεση συνάρτηση με την εμπιστοσύνη και την υποστήριξή τους.
www.loulismills.gr

ΜΠΟΥΓΑΤΣΑ ΣΕΡΡΩΝ-ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΜΠΕΪΚΟΝ ΜΟΤΣΑΡΕΛΑ

από τη Χωριάτικη ζύμη

Ο Chef Γιάννης Λουκάκος δημιούργησε δύο μοναδικά προϊόντα για την εταιρεία. Παραδοσιακή μπουγάτσα Σερρών και χειροποίητη ζαμπονοτυρόπιτα με καπνιστό μπέικον εν ελλάδι creta farm, μοτσαρέλα, παρμεζάνα και κρέμα γάλακτος.
Οι κωδικοί είναι premium και είναι για καταστήματα που ενδιαφέρονται για ανώτερης ποιότητας προϊόντα.
www.xoriatiki-zimi.gr

ΑΛΕΥΡΙ ΒΡΩΜΗΣ

από τη Μύλοι Λούλη

Η Μύλοι Λούλη προτείνει το αλεύρι Βρώμης. Με μεγάλη διατροφική αξία γιατί έχει υψηλή περιεκτικότητα σε εδώδιμες ίνες και β-γλυκάνες, που συμβάλλουν στη διατήρηση των φυσιολογικών επιπέδων χοληστερόλης στο αίμα. Τα ευεργετικά αποτελέσματα εξασφαλίζονται με την ημερήσια πρόσληψη 3 γρ. β-γλυκανών από βρώμη, πίτυρο βρώμης, κριθάρι, πίτυρο κριθαριού ή από μίγματα των εν λόγω β-γλυκανών, σε συνδυασμό με μία ισορροπημένη διατροφή.
www.loulismills.gr

ΣΕΜΙΝΑΡΙΟ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΣΤΟ ΙΕΚ ΠΕΡΑΙΑΣ ΤΟΥ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟΥ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ

από την Fama Food Service AE

Η Fama Food Service AE στηρίζει τη νέα γενιά σπουδαστών Αρτοζαχαροπλαστικής, πραγματοποιώντας σεμινάριο στη σχολή Μαγειρικής & Ζαχαροπλαστικής τέχνης, που πραγματοποιήθηκε στις εγκαταστάσεις του ΙΕΚ του Υπουργείου Τουρισμού, στην Περαία Θεσσαλονίκης. Μία καλά οργανωμένη ημέρα, έδωσε την ευκαιρία στους σπουδαστές του τμήματος αρτοζαχαροπλαστικής να παρακολουθήσουν το σεμινάριο υψηλού ενδιαφέροντος που παρουσίασε ο Pastry Chef της εταιρείας, Κωνσταντίνος Οργαντζής. Η εκδήλωση συνεπήρε τους σπουδαστές Αρτοζαχαροπλαστικής τέχνης παρουσιάζοντας τεχνικές διακόσμησης γλυκών παρασκευασμάτων για τις βιτρίνες των ζαχαροπλαστείων. Η εταιρεία Fama Food Service στηρίζει έμπρακτα την εκπαίδευση των σπουδαστών του τομέα Αρτοζαχαροπλαστικής πάνω σε νέες τεχνικές έτσι ώστε να είναι ανταγωνιστικοί και έτοιμοι για το ταξίδι τους στον υπέροχο κόσμο της Αρτοζαχαροπλαστικής τέχνης!
www.fama.gr

ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ AGRANO & SIEBIN ΣΤΗΝ ΚΡΗΤΗ

από την Κόντα ΑΕΒΕ

Στις 19 Απριλίου η Κόντα ΑΕΒΕ διοργάνωσε παρουσίαση με τα προϊόντα AGRANO και SIEBIN στην Κορώνη ΑΕ. Ο τεχνικός σύμβουλος της AGRANO, κος. Jens Städtlander και ο τεχνικός αρτοποιίας της Εταιρείας, κος Απόστολος Δημητρούσης, παρουσίασαν εφαρμογές αρτοποιίας και αλμυρών σνακ. Παράλληλα, ο τεχνικός ζαχαροπλαστικής της Κόντα ΑΕΒΕ, κος. Λάμπρος Σκουλίκας, παρουσίασε εντυπωσιακές εφαρμογές ζαχαροπλαστικής με τα κορυφαία προϊόντα SIEBIN. Η παρουσίαση είχε μεγάλη επισκεψιμότητα και εκφράστηκε ζωηρό ενδιαφέρον για το σύνολο των προϊόντων και για τις νέες ιδέες που παρουσιάστηκαν.
www.konta.gr

thedesignbox.com

Οκτάσπορο®

Γεύση και Υγεία

Snacking με Οκτάσπορο!

Απολαυστικά σνακ με τον μοναδικό συνδυασμό των οκτώ σπόρων!

Αβέρωφ 34Α | 142 32 Νέα Ιωνία | Αθήνα
Τ +30 210 2589200 | F +30 210 2589210 | www.csmbakeryclub.gr | /csmhellas

APTIZAN

ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ ΠΡΕΣΑ ΚΟΠΗΣ ΖΥΜΗΣ

από την Clivanexport Στεφάνου ΑΕ

Η νέα χειροκίνητη πρέσα κοπής ζύμης σε πάρα πολλά σχήματα και βάρη, με μηδενική πίεση κοπής, κατάλληλη για πολύ μαλακές ζύμες, με την εγγύηση της Clivanexport, σε πολύ ανταγωνιστική τιμή.
Χαρακτηριστικά:

- Μεγάλη επιλογή διαστάσεων τεμαχίων και βαρών ζύμης.
- Πολύ εύκολη αλλαγή των μαχαιριών.
- Εντελώς χειροκίνητη - χωρίς ηλεκτρική παροχή.
- Μαγνητικό δοχείο για το αλεύρι.
- Πολύ μικρή σε όγκο.

www.clivanexport.gr

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΠΡΟΣΘΕΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ-ΑΡΤΟΖΑΧ/ΚΗΣ

από την Dryfo – Μενεξόπουλοι Αφοί ΑΒΕΕ

Η εταιρεία Dryfo-Μενεξόπουλοι Αφοί ΑΒΕΕ, διαθέτει μια μεγάλη γκάμα προϊόντων υψηλής ποιότητας διατηρώντας παράλληλα την καλύτερη σχέση μεταξύ ποιότητας και τιμής. Η εταιρεία, μεταξύ άλλων, προτείνει μια μεγάλη ποικιλία πρόσθετων αρτοποιίας και αρτοζαχαροπλαστικής, τα οποία μπορούν να χρησιμοποιηθούν με πολλούς τρόπους σε διάφορες παρασκευές. Η εταιρεία προμηθεύει σουσάμι από διάφορα μέρη της Γης όπως Ινδία, Νιγηρία, Σουδάν, Τουρκία. Επιπλέον σπόρους όπως: Ηλιόσπορους, κολοκυθόσπορους, παπαρούνα, λινάρι, κεχρί, chia κ.α. Νιφάδες όπως: Βρώμης, σίκαλης, σιταριού, κριθαριού, μαυροσίταρου, κεχριού, κινόα κ.α
www.menexopoulos.gr

ΙΤΑΛΙΚΑ ΜΠΙΣΚΟΤΑ ΠΑΓΩΤΟΥ ΙΔΑΝΙΚΑ ΚΑΙ ΓΙΑ ΦΟΡΜΕΣ ΠΑΓΩΤΩΝ SILIKOMART

από την Laoudis Foods ΑΕΒΕ

Τα κορυφαία ιταλικά μπισκότα παγωτού της FAPEC είναι τώρα διαθέσιμα και στην Ελλάδα, από την Laoudis Foods! Έχουν υπέροχη γεύση, παραμένουν τραγανά χωρίς να υγρασιάζουν και οι διαστάσεις τους είναι ακριβώς ίδιες (ανά κωδικό) με τις διαθέσιμες φόρμες παγωτού της SILIKOMART. Με τα παραπάνω και την ειδική βάση για παγωτίνια Base Typo M της MEC3, θα δημιουργήσετε πολύ σταθερά και γευστικά παγωτά και παγωτίνια «σάντουιτς»! Επίσης, η Laoudis Foods σας προσφέρει λευκά και μαύρα χωνάκια για παγωτά με 1 ή 2 (150x58 χιλ., 200x58 χιλ.) και 2 ή 3 (150x70 χιλ.) μπάλες και παγωτίνια (ύψος 60 ή 90 χιλ.) της BISCUITS DUPON (BIG DRUM).
www.laoudis.gr

ΝΕΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΒΕΝΕΡΗ ΣΤΗΝ ΚΡΗΤΗ

από την Δ. Αντωνόπουλος ΑΒΕΕ

Ένα νέο κατάστημα ΒΕΝΕΡΗ άνοιξε τις πόρτες του στο Ηράκλειο Κρήτης. Η εταιρεία Δ. Αντωνόπουλος ΑΒΕΕ επιμελήθηκε τη σχεδίαση και κατασκευή του εξοπλισμού. Το κατάστημα διαθέτει μεγάλη ποικιλία ειδών αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής ενώ υπάρχουν και προτάσεις για ροφήματα και καφέ. Τα προϊόντα φιλοξενούνται σε κρυστάλλινες φωτιζόμενες βιτρίνες και ψυγεία υψηλής ποιότητας και εργονομίας. Ιδιαίτερης αισθητικής είναι και η διακόσμηση που επιλέχθηκε σε τόνους του χαλκού για τις επενδύσεις των βιτρινών και λευκό γρανίτη στα ψυγεία των γλυκών, προσδίδοντας ένα διαφορετικό χαρακτήρα στο χώρο.
www.antonopoulos.com.gr

ΝΕΑ ΣΕΙΡΑ ΦΟΥΡΝΩΝ BAKERLUX SHOP.PRO

από την Α&Δ Βαρανάκης

UNOX BAKERLUX SHOP.Pro™: Δημιουργήθηκε για να είναι τέλεια. Σε κάθε λεπτομέρεια. Φούρνοι σχεδιασμένοι για το ψήσιμο κατεψυγμένων προϊόντων (Bake Off) σε χώρους μαζικής εστίασης, όπου το χρονοδιάγραμμα είναι κρίσιμο και οι όγκοι τεράστιοι, όπως αλυσίδες γρήγορου φαγητού, εμπορικά κέντρα, αεροδρόμια, σούπερ μάρκετ κ.λπ. Στιβαρές ανοξείδωτες κατασκευές με πιστοποιήσεις CE και NSF. Οι μοναδικοί φούρνοι στην κατηγορία τους, πιστοποιημένοι με ENERGY STAR: εξοικονόμηση ενέργειας. Ηλεκτρικοί φούρνοι με δυνατότητα επιλογής του πάνελ και με επιλογή της πόρτας για άνοιγμα προς τα κάτω ή στο πλάι.
www.varanakis.com

MEIN DINKELVOLLKORN: ΜΕ ΑΛΕΥΡΙ, ΣΠΟΡΟΥΣ ΚΑΙ ΠΡΟΖΥΜΙ DINKEL!

από την Στέλιος Κανάκης ΑΒΕΕ

Η Στέλιος Κανάκης ΑΒΕΕ προτείνει το MEIN DINKELVOLLKORN, για την παρασκευή γευστικότατου ψωμιού με αλεύρι ολόκληρου κόκκου Dinkel, σπόρους και προζύμι Dinkel, εμπλουτισμένο με ηλιόσπορους και φυτικές ίνες μήλου. Εξασφαλίζει εξαιρετική, μεστή γεύση, πολύ καλή διάρκεια φρεσκάδας και είναι απλούστατο στην παρασκευή του. Το Dinkel συνδυάζει ιδανικά τα διατροφικά οφέλη ενός πλήρους δημητριακού. Διατίθεται σε σακί 25 κιλών.
www.stelioskanakis.gr

ΑΛΕΥΡΙ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ

από τους Μύλους Κομοτηνής

Τις τελευταίες δεκαετίες, το αλεύρι Ολικής Άλεσης των Μύλων Κομοτηνής καθιερώθηκε ως μία από τις αγαπημένες πρώτες ύλες των πιτυρούχων αρτοσκευασμάτων της Βορείου Ελλάδος. Ενισχυμένο με συστατικά που εγγυώνται τη σταθερή του απόδοση και εμπλουτισμένο με πίτυρα από επιλεγμένα σιτάρια ελληνικής παραγωγής, διακοσμεί τη βιτρίνα του σύγχρονου αρτοποιείου και προσφέρει καθημερινά «ισορροπημένη διατροφή» σε χιλιάδες καταναλωτές.
www.komotini-mills.gr

LAOUDIS CHEF ACADEMY: ΡΑΝΤΕΒΟΥ ΤΟ ΣΕΠΤΕΜΒΡΗ!

από την Laoudis Foods ΑΕΒΕ

Η πρώτη εκπαιδευτική περίοδος της Laoudis Chef Academy για το 2018 συμπληρώθηκε μέσα στο Μάιο με πολύ μεγάλη επιτυχία, με τα δύο 2ήμερα σεμινάρια για Τούρτες Γάμου (μέση και προχωρημένη εκπαίδευση) από τη φημισμένη Ιταλίδα δημιουργό, κα Cecilia Campana (εικόνα). Επόμενα τμήματα της Ακαδημίας το προσεχές φθινόπωρο, με Τούρτες Γενεθλίων από Ζαχαρόπαστα (Σεπτέμβριος) από την κα Τίνα Μεγαλοοικονόμου και Γαλλική Παραδοσιακή Ζαχαροπλαστική (Οκτώβριος) από το διάσημο Παγκόσμιο Πρωταθλητή MOF, κ. Michel Willaume! Οι εγγραφές, για τις μόλις 8 θέσεις ανά τμήμα, έχουν ήδη ξεκινήσει! Επικοινωνήστε άμεσα με τη γραμματεία της σχολής για να δεσμεύσετε μια περιζήτητη θέση!
www.laoudis.gr

ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΦΡΥΓΑΝΙΕΡΑ PICOMATIC PLATINUM

από την Α.Ν.Κωστόπουλος ΑΕ

Καινούργια αυτόματη φρυγανιέρα, αυτόματης εκκίνησης, χωρίς μοχλό λειτουργίας, Picomatic Platinum της JAC S.A., εξ'ολοκλήρου βελγικής κατασκευής. Με σύστημα Intelligent Slicing Concept για αυτόματη, συνεχή διαχείριση της κοπής ανάλογα με τη σύσταση του ψωμιού. Εξασφαλίζει την καλύτερη κοπή για όλα τα είδη ψωμιού, χωρίς την παρέμβαση του χρήστη.
Χαρακτηριστικά:
• Η μικρότερη αυτόματη μηχανή με εργονομικό σχεδιασμό και άριστα αποτελέσματα κοπής.
• Κατάλληλη για μικρούς χώρους, με διαστάσεις μόνο 68εκ. x 61εκ.
• Καπάκι ασφαλείας στο πίσω μέρος για αυτόματη εκκίνηση, το οποίο ανοίγει μόνο του μετά το τέλος της κοπής
www.ankostopoulos.gr

ΨΩΜΙ ΤΗΣ ΠΑΣΑΣ

από την Μύλοι Κρήτης

Το αλεύρι για Ψωμί της Πάσας των Μύλων Κρήτης είναι ένα αλεύρι ειδικά σχεδιασμένο ώστε να έχει τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του ψωμιού, που έχει ωριμάσει αργά πάνω στην πάσα ή αλλιώς την πινακωτή, δηλαδή τη ξύλινη κατασκευή όπου ξεκούραζαν το ζυμάρι. Το αποτέλεσμα είναι ένα παραδοσιακό ψωμί, με γεύσεις, αρώματα και διατηρησιμότητα, που φέρνουν στις θύμησές μας το παλιό καλό ψωμί της γιαγιάς μας. Το αλεύρι για Ψωμί της Πάσας προέρχεται από εξαιρετικής ποιότητας ημίσκληρα στάρια, ελαφρώς χοντροαλεσμένα και με άλεση που τους προσδίδει ένα σχετικά σκούρο φόντο, λόγω της ύπαρξης μικρού ποσοστού αλεσμένου πιτύρου. Κυκλοφορεί σε επαγγελματική συσκευασία 25 κιλών.
www.mills.gr

ΝΕΑ ΚΡΟΥΑΣΑΝ TIGER

από την Délifrance ΑΕ

Τα νέα κρουασάν Tiger είναι η πρόταση της Délifrance, που ανταποκρίνεται στην τελευταία τάση της μόδας στα τρόφιμα, το χρώμα! Όλα τα προϊόντα της σειράς είναι χρωματισμένα μόνο με φυσικές χρωστικές (παντζάρι, κακάο, φυσικό καροτένιο) και περιέχουν 18% βούτυρο.
Τα κρουασάν Tiger είναι διαθέσιμα σε 3 γεύσεις: μαρμελάδα κόκκινων φρούτων (μύρτιλλο, φράουλα, βατόμουρο, κόκκινο μούρο), μαρμελάδα βερίκοκο και σοκολάτα –φουντούκι.
www.delifrance.gr

ΝΕΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΜΕ ΦΥΣΙΚΑ ΠΡΟΖΥΜΙΑ BÖCKER

από την Στέλιος Κανάκης ΑΒΕΕ

Το τεχνικό τμήμα της Στέλιος Κανάκης ΑΒΕΕ και ο Jamie Brown, Master Baker της εταιρίας BÖCKER, παρουσίασαν τον Απρίλιο στο Athens Center of Gastronomy, τα πλεονεκτήματα χρήσης των φυσικών προζυμιών της BÖCKER, που είναι η πρώτη και η παλαιότερη εταιρεία παραγωγής προζυμιών στον κόσμο. Στη συνέχεια ετοίμασαν για τους συμμετέχοντες πολλές καινούργιες εφαρμογές με όλη τη γκάμα των μοναδικών προζυμιών της BÖCKER.
www.stelioskanakis.gr

Revent
In Bread We Trust

Περιστροφικοί Bake off φούρνοι

All evolution comes in round shapes

LAPPAS
Dough, Baking & Beyond

ROUND SINGLE RACK OVEN

- Στρογγυλός θάλαμος ψησίματος 18 θέσεων
- Πτυσσόμενη γυάλινη πόρτα
- Τριπλό τζάμι
- Υψηλής τεχνολογίας θερμομονωντικός σχεδιασμός
- Προαιρετική οθόνη αφής

ROUND SHOP OVEN

- Ιδανικός για μικρά ποιοτικά ψησίματα
- Στρογγυλός θάλαμος ψησίματος
- Πτυσσόμενη πόρτα
- Τριπλό τζάμι
- Υψηλής τεχνολογίας θερμομονωτικός σχεδιασμός
- Προαιρετική οθόνη αφής
- Δυνατότητα συνδυασμού με στόφα

Ελάχιστος χώρος εγκατάστασης

Με το στρογγυλό σχέδιο και τα σύγχρονα θερμομονωτικά απαιτείται ο ελάχιστος χώρος εγκατάστασης.

Εργονομία

Η πτυσσόμενη πόρτα δεν ανοίγει μέσα στο χώρο εργασίας και υπάρχει άνεση στην παραγωγή και ασφάλεια. Επίσης η γυάλινη πόρτα εξασφαλίζει πλήρη ορατότητα και άμεσο έλεγχο καθ' όλη τη διάρκεια ψησίματος.

Εξοικονόμηση ενέργειας

Ο μικρότερος θάλαμος έχει καλύτερη ενεργειακή απόδοση. Το νέο σύστημα ατμού χρειάζεται λιγότερο νερό και η συνολική κατανάλωση ενέργειας είναι ελάχιστη, με λιγότερα εξαρτήματα, λιγότερα υλικά και μικρότερο βάρος.

Ώρα για show

Αφήστε τον κόσμο να βλέπει τι συμβαίνει μέσα στο φούρνο. Η στρογγυλή γυάλινη πόρτα επιτρέπει την παρακολούθηση του ψησίματος και από τον αρτοποιό και από τους πελάτες.

ΣΟΥΗΔΙΚΗ ΥΠΕΡΟΧΗ ΜΕ ΑΠΟΛΥΤΗ ΟΜΟΙΟΜΟΡΦΙΑ ΚΑΙ ΔΥΝΑΤΟ ΨΗΣΙΜΟ

www.lappas.eu • e-mail: jlappas@jlappas.gr • τηλ.: 210 57 45 811 - 14

ΧΩΡΟΙ ΕΣΤΙΑΣΗΣ ΣΤΟΝ ΑΣΤΕΡΑ ΒΟΥΛΙΑΓΜΕΝΗΣ

από την Δ. Δρακουλάκης ΑΒΕΤΕ

Στην Δ. Δρακουλάκης ΑΒΕΤΕ ανατέθηκε η κατασκευή των χώρων εστίασης του Αστέρα Βουλιαγμένης, που με την FOUR SEASONS HOTELS αναμένεται να αναδειχθεί σε κορυφαίο παγκόσμιο προορισμό. Συγκεκριμένα, η εταιρεία θα κατασκευάσει όλους τους χώρους εστίασης, εσωτερικών και εξωτερικών εστιατορίων, ζαχαροπλαστείων, boutique στα ΑΡΙΩΝ και ΝΑΥΣΙΚΑ, που συναποτελούν το συγκρότημα του ΑΣΤΕΡΑ.
www.drakoulakis.gr

ΝΕΑ ΣΕΙΡΑ ΤΡΙΜΜΑΤΟΣ ΚΑΙ ΠΟΥΔΡΑΣ ΜΠΙΣΚΟΤΟΥ

από την Μύλοι Ασωπού

Η Μύλοι Ασωπού καινοτομεί με τις Γλυκές Γεύσεις, της νέας σειράς Terpsis, με άλευρα και σιμιγδάλια δικής τους παραγωγής.
Οι Γλυκές Γεύσεις είναι προϊόντα τρίμματος και πούδρας μπισκότου σε τρεις εκδοχές: βανίλια, μαύρο μπισκότο και μπισκότο με φυτικές ίνες. Και το τρίμμα και η πούδρα μπισκότου βγαίνουν σε συσκευασίες των 200 gr και του 1 kg.
Μια σειρά που θα ταιριάξει απόλυτα στις γλυκές δημιουργίες σας χαρίζοντάς σας ένα μοναδικό γευστικό αποτέλεσμα, από μια εταιρεία που δίνει μεγάλη σημασία στην ποιότητα των προϊόντων της.
www.pesalevri.com

ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΔΙΠΛΩΤΙΚΗ ΚΑΙ ΓΕΜΙΣΤΙΚΗ ΜΗΧΑΝΗ

από την Ι. Λάππας ΕΠΕ

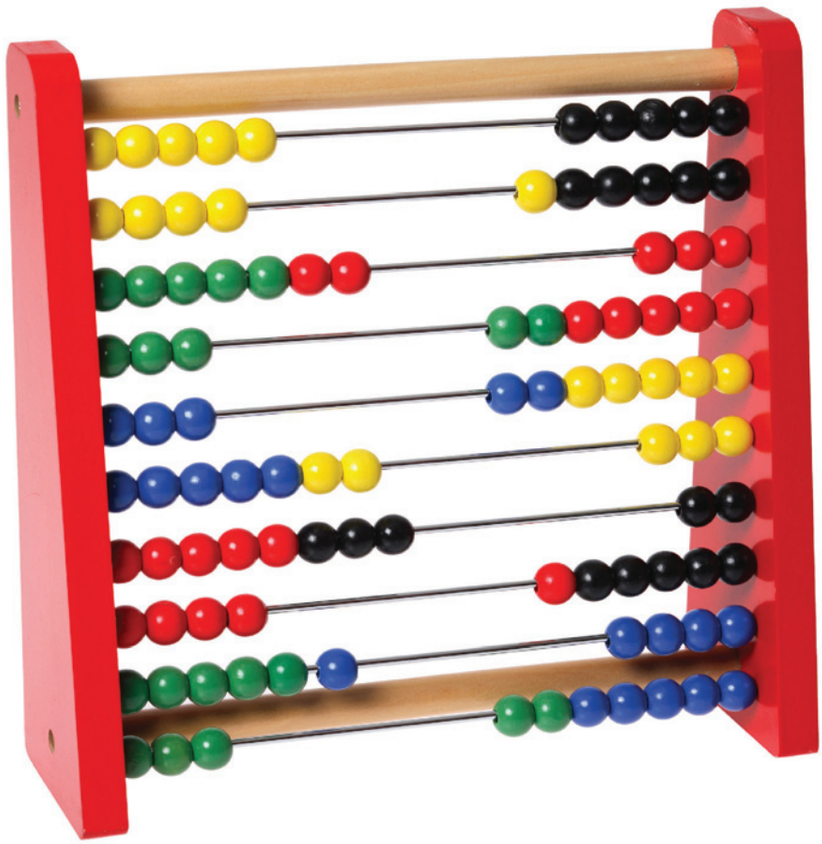
Η Lappas, καινοτομώντας, παρουσιάζει την Αυτόματη Γεμιστική και Διπλωτική γραμμή παραγωγής για παραδοσιακά προϊόντα Φύλλου και Σφολιάτας. Η μηχανή μπορεί να κάνει αυτόματα διπλώματα στα προϊόντα, σε παραδοσιακά και σε πολλά νέα σχέδια και αυτόματα να τα γεμίσει με πολλές και διαφορετικές γεμίσεις.
www.lappas.eu

ΕΝΤΥΠΩΣΙΑΚΕΣ ΓΕΥΣΤΙΚΕΣ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΕΣ

από την ΕΠΑΣ Γαλατσίου

Με επιτυχία πραγματοποιήθηκε η εκδήλωση «Προοπτικές καριέρας στην Αρτοποιία - Ζαχαροπλαστική», την οποία διοργάνωσε η Επαγγελματική Σχολή Μαθητείας Γαλατσίου του ΟΑΕΔ. Σκοπός της δράσης ήταν η ανάδειξη των επαγγελματικών δεξιοτήτων και ικανοτήτων των μαθητών, η ενημέρωση των επαγγελματιών του χώρου και οι προοπτικές καριέρας στον κλάδο της Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής. Παράλληλα πραγματοποιήθηκε περιήγηση στο χώρο του σχολείου, όπου μαθητές και μαθήτριες προσέφεραν στους καλεσμένους γευστικές δημιουργίες τους.
www.mathitia.oaed.gr

fani batzaki



ένα κι ένα κάνουν δύο

απλά και ξεκάθαρα

Επειδή η ΠΟΙΟΤΗΤΑ ξεκινάει στις εμπορικές συναλλαγές και τελειώνει στο ψήσιμο, επενδύουμε καθημερινά σε σχέσεις ουσιαστικές και ξεκάθαρες, απλοποιώντας τη τιμολόγηση των προϊόντων και υπηρεσιών μας.

ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ ΚΟΜΟΤΗΝΗΣ

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

Σειρά GRANFRUTTA - Με τεράστια περιεκτικότητα σε φυσικό φρούτο.
Για παγωτά σορμπέ, αλλά και γρανίτες, soft, yogurt, smoothies κ.α.

COOKIES® LEMON-MERINGUE - Τα αυθεντικά COOKIES®,
σε έκδοση Λεμόνι-Μαρέγκα! Ένα προϊόν, για γεύση και ρίπλα!

BLACK GOURMET
Παγωτό σορμπέ
με γεύση βανίλια και εντυπωσιακό
ανθρακί χρώμα, από φυτικό άνθρακα!

KIT PICTACHIO
CIURI CIURI
Ολοκληρωμένη εμπειρία!
σε ένα kit: νέα γεύση, νέα ρίπλα από άριστης
ποιότητας καρπούς και ολόκληρα φρεσκοψημένα φιστίκια!

Επίσημη αντιπροσώπευση και διανομή στην Ελλάδα:

LAOUDIS
foods
εγγύηση επιτυχίας!

ΑΦΟΙ ΛΑΟΥΔΗ ΑΕΒΕ
Αθανασίου Διάκου 4, 19009 Πικέρμι
T: 210.6039228, 210.6038001-3
F: 210.6039282, E: info@laoudis.gr

www.laoudis.gr

WONDERCREAM = Η εξέλιξη του soft παγωτού σε gourmet απόλαυση!
Οι πιο επιτυχημένες γεύσεις της MEC3 τώρα και σε SOFT παγωτό!

FIORDI ZENZERO - Νόστιμη ρίπλα,
πλούσια σε ζαχαρωμένους κύβους τζίντζερ!

FIORDI LIMONE - Ρίπλα με φυσικό χυμό,
άρωμα και ξύσμα κίτρινου λεμονιού!

GUSTO RUM PASTE - Νέα γεύση
με γλυκές νότες από "πειρατικό" ρούμι!

FUNKY MALTY - Το τονωτικό ρόφημα έγινε παγωτό!
Υπέροχος συνδυασμός από κακάο, γάλα και βύνη δημητριακών.

MEC3

Η MEC3 συνεχίζει να πρωτοπορεί με τα νέα παγωτά της για το 2018!
Η συνεργασία με την MEC3 και την LAOUDIS FOODS εξασφαλίζει ότι
κάθε χρόνο θα έχετε την πιο σύγχρονη & δελεαστική βιτρίνα παγωτού!

GELATO BAKERY - Αυτό είναι το φετινό trend!
Τέσσερα παγωτά, βασισμένα σε υπέροχα γλυκά!
Μιλφέιγ, κέικ καρότου, κηρήθρα & μωσαϊκό!
Σε ρίπλα, με δυνατότητα χρήσης και για γεύση!

PUBLI

Ola Bio
JUST... ORGANIC!

ΒΙΟ-ΣΤΕ ΤΗΝ ΕΠΙΤΥΧΙΑ!

Η ποιότητα και η αξιοπιστία αποτελούν δύο σημαντικά εργαλεία στα χέρια ενός επαγγελματία. Όταν αυτά συνδυάζονται με την πρωτοτυπία και την ευρηματικότητα, τότε το αποτέλεσμα είναι άκρως ικανοποιητικό.

Η ποιότητα και η αξιοπιστία αποτελούν δύο σημαντικά εργαλεία στα χέρια ενός επαγγελματία. Όταν αυτά συνδυάζονται με την πρωτοτυπία και την ευρηματικότητα, τότε το αποτέλεσμα είναι άκρως ικανοποιητικό.

Αυτό φαίνεται ότι το γνωρίζει πολύ καλά η εταιρεία ΒΙΟ-ΥΓΕΙΑ ΕΠΕ, η οποία δραστηριοποιείται στον κλάδο των βιολογικών τροφίμων και πρώτων υλών και είναι γνωστή σε όλη την αγορά των βιολογικών προϊόντων με το brand «ola bio».

Μέσα από την ευρεία γκάμα προϊόντων της, η ΒΙΟ-ΥΓΕΙΑ προμηθεύει και βιολογικά άλευρα δικής της παραγωγής, τα οποία ξεφεύγουν από τα συνηθισμένα πρότυπα και σας δίνουν τη δυνατότητα να δημιουργήσετε μια μεγαλύτερη ποικιλία από διαφορετικά προϊόντα που ξεχωρίζουν και αναζητούν οι πελάτες σας. Πιο συγκεκριμένα, πέραν των κλασσικών τύπων αλεύρων, η εταιρεία διαθέτει ρεβυθάλευρο, αλεύρι από φαγόπυρο, καλαμποκάλευρο, αλεύρι ρυζιού, αλεύρι από βρώμη ολικής άλεσης, σόγιας, κεχριού, χαρουπάλευρο, αλεύρι αμάρανθου, κριθαριού, λιναρόσπορου, αλεύρι κινόα και αλεύρι αμυγδάλου.

Γιατί να επιλέξετε τα προϊόντα της εταιρείας

Κάθε σύγχρονος επαγγελματίας φροντίζει, πέρα από τα κλασικά ποιοτικά προϊόντα που προσφέρει, να ενημερώνεται για τις νέες τάσεις και να αφουγκράζεται τον καταναλωτή. Τα τελευταία χρόνια ο κλάδος της αρτοποιίας-αρτοζαχαροπλαστικής έχει ξεφύγει από τα τετριμμένα και εκμοντερνίζεται, χωρίς βέβαια να «ορφανεύει» από τις σταθερές αξίες με τις οποίες πορεύτηκε για δεκαετίες.

Πλέον οι αρτοποιοί-αρτοζαχαροπλάστες αναζητούν νέα προϊόντα, τα οποία θα τους βοηθήσουν να κάνουν τη διαφορά και να ιντριγκάρουν τον ουρανίσκο του πελάτη. Μέσα σε αυτό το πνεύμα η ΒΙΟ-ΥΓΕΙΑ ΕΠΕ ακούραστα και με όρεξη για την αναζήτηση του διαφορετικού προτείνει άλευρα, τα οποία θα πάνε τις δημιουργίες σας ένα βήμα παραπέρα. Η ΒΙΟ-ΥΓΕΙΑ πορεύεται σταθερά σε μια διαρκώς μεταβαλλόμενη αγορά όπου το μπρα ντε φερ της ποιότητας και του κόστους μοιάζει να κουράζει πολλούς. Εδώ όμως η εταιρεία κάνει τη διαφορά αφού διαθέτει τα προϊόντα της συνδυάζοντας ποιότητα και συμφέρουσες τιμές.

αλεύρι ρυζιού — αλεύρι σόγιας — αλεύρι βρώμης

αλεύρι λιναρόσπορου — αλεύρι φαγόπυρο — αλεύρι κεχριού

αλεύρι αμαράνθου — αλεύρι κρίθινο — ρεβυθάλευρο

αλεύρι καλαμποκιού — αλεύρι καρύδας — αλεύρι κινόα — αλεύρι αμυγδάλου

BIO - ΥΓΕΙΑ ΕΠΕ
www.ola-bio.gr

ΛΙΓΑ ΛΟΓΙΑ ΓΙΑ ΤΗΝ BIO-ΥΓΕΙΑ ΕΠΕ

Η BIO-ΥΓΕΙΑ ιδρύθηκε το 2000 και είναι μία από τις πρώτες εταιρείες που ασχολήθηκαν με τα βιολογικά προϊόντα. Συνεργάζεται με πάνω από 100 διαφορετικές ξένες εταιρείες σε όλο τον κόσμο.

Οι κυριότερες χώρες εισαγωγών είναι από τη Γερμανία, το Περού, τη Σρι Λάνκα, την Ιταλία, τις Κάτω Χώρες την Ισπανία κ.ά. Εκτός αυτού, έχει συνεργασία με πολλούς Έλληνες παραγωγούς. Ως αποτέλεσμα, έχει επιτευχθεί μια ποικιλία από περίπου 1800 προϊόντα.

Εκτός από τις ευρωπαϊκές μάρκες, η BIO-ΥΓΕΙΑ έχει δημιουργήσει και περίπου 600 προϊόντα με το λογότυπο (private label) της εταιρείας. Αυτά είναι: Ola Bio για δημητριακά, άλευρα, όσπρια, ξηρούς καρπούς και φρούτα, μούσλι, βότανα, μπαχαρικά, Pasta Mania για τα ζυμαρικά, Mega Foods για τις υπερτροφές, και τέλος προϊόντα από δίκοκκο σιτάρι όπως άλευρα, ζυμαρικά, μπισκότα, νιφάδες, μούσλι.

Έχει επίσης καταφέρει μια εξαιρετική διαχείριση υπηρεσιών με παραδόσεις εντός της Αθήνας και των προαστίων, δύο φορές την εβδομάδα με ιδιόκτητα φορτηγά. Η παράδοση σε όλη την υπόλοιπη Ελλάδα γίνεται από εταιρείες μεταφορών, εντός 2 έως 3 ημερών από την ημερομηνία παραγγελίας.

Τα προϊόντα της εταιρείας διατίθενται αποκλειστικά στα καταστήματα βιολογικών προϊόντων, φαρμακεία, delicatessen και μικρές αγορές σε όλη την Ελλάδα.

Για περισσότερες πληροφορίες επισκεφτείτε την ιστοσελίδα **ola-bio.gr**

Με αγάπη και μεράκι παρουσιάζουμε αυτά τα υπέροχα βούτυρα ξηρών καρπών, βασισμένα σε σπιτική συνταγή. 100% χωρίς προσθήκες, με βιολογικές πρώτες ύλες, για ενα υπέροχο πρωινό που «συγκινεί» τον ουρανίσκο.

Αργυρουπόλεως 5, Αγ. Στέφανος, Τηλ: 210 6215600

FAMA food service

TOP CHEF

Η εταιρεία FAMA Food Service, βρισκόμενη πάντα δίπλα στους επαγγελματίες, στηρίζοντάς τους με νέες και καινοτόμες ιδέες και προσφέροντάς τους προϊόντα με υψηλή ποιότητα, εισάγει στην αγορά της μαζικής εστίασης τη σειρά προϊόντων Top Chef. Νέα σειρά προϊόντων αξεπέραστης ποιότητας στα χέρια των επαγγελματιών για εύκολες, γρήγορες και γευστικές λύσεις και για πληθώρα παρασκευασμάτων. Ζελέδες με γεύσεις φρούτων, μους σε 4 γεύσεις, κρέμες επιδορπίων και μίγματα ζαχαροπλαστικής αλεύρου. Διατίθενται σε πολυτελή και πρακτική συσκευασία 2kg.

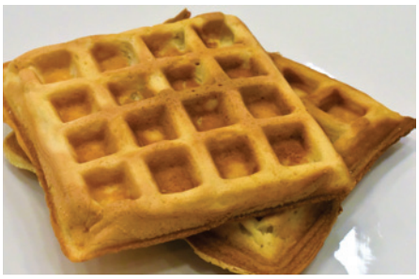
ΚΡΕΜΕΣ ΕΠΙΔΟΡΠΙΩΝ

Κρέμα Καραμελέ: Η πασίγνωστη και απολαυστική κρέμα με την αντίθεση της καραμέλας, έτοιμη για σερβίρισμα με την απλή προσθήκη βρασμένου γάλακτος. Εύκολη και γρήγορη παρασκευή χωρίς να ψήσετε σε μπεν μαρί. Σερβίρεται ιδανικά με σιρόπι καραμέλας.

Κρεμ Μπρουλέ: Η πασίγνωστη και απολαυστική κρέμα με την αντίθεση της καμένης καραμέλας, έτοιμη για σερβίρισμα με την απλή προσθήκη βρασμένου γάλακτος και κρέμας γάλακτος Lowicz 36%. Εύκολη και γρήγορη παρασκευή χωρίς να ψήσετε σε μπεν μαρί. Σερβίρεται ιδανικά σε πυρίμαχα μπολ, με καμένη καστανή ζάχαρη.

Κρέμα Πανακότα: Το γνωστό παραδοσιακό ιταλικό επιδόρπιο, έτοιμο για σερβίρισμα με την προσθήκη γάλακτος. Μπορείτε να σερβίρετε σε ατομικά μπολάκια με σιρόπι διαφόρων γεύσεων, αναλόγως τον χαρακτήρα που θέλετε να προσδώσετε.

Κρέμα Αραβοσίτου με γεύση Βανίλια: Η κλασσική κρέμα με γεύση βανίλια, έτοιμη σε λίγα μόλις λεπτά, με την απλή προσθήκη ζάχαρης και γάλακτος. Αφήστε τη να κρυώσει και απολαύστε τη με τριμμένη κανέλα.



ΜΙΓΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΑΛΕΥΡΟΥ

Μίγμα για Βάφλες: Μίγμα για την παρασκευή αφράτης και αρωματικής βάφλας με την απλή προσθήκη νερού. Αδειάστε το μίγμα στη βαφλιέρα, ψήστε και σερβίρετε με πραλίνα Crema Classic, σιρόπι διαφόρων γεύσεων και παγωτό.

Μίγμα για Κρέπες: Μίγμα για την παρασκευή κρέπας με την απλή προσθήκη νερού. Αδειάστε το μίγμα στην κρεπιέρα, ψήστε και σερβίρετε, είτε με πραλίνες Crema Classic για γλυκιές κρέπες, είτε με αλλαντικά και τυριά για αλμυρές κρέπες.

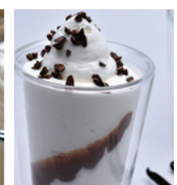
Μίγμα για Λουκουμάδες: Μίγμα για την παρασκευή παραδοσιακών λουκουμάδων με την απλή προσθήκη νερού. Χρησιμοποιήστε τα φυτικά λιπαρά της FAMA για εξαιρετικά αποτελέσματα στο τηγάνισμα και σερβίρετε, είτε σιροπιασμένους, είτε με μέλι, κανέλα ή σουσάμι.

ΖΕΛΕΔΕΣ ΜΕ ΓΕΥΣΕΙΣ ΦΡΟΥΤΩΝ

Εύκολο, γρήγορο και απολαυστικό επιδόρπιο, το οποίο παρασκευάζεται με την απλή προσθήκη βραστού νερού. Διατίθεται σε 3 μοναδικές γεύσεις: Μπανάνα, Φράουλα και Κεράσι. Μπορείτε να προσθέσετε κομπόστα φρούτων για να προσδώσετε εντονότερο χαρακτήρα φρούτου.

ΜΟΥΣ ΓΕΥΣΕΩΝ

Η εύκολη και γρήγορη λύση για την παρασκευή αφράτης μους με την απλή προσθήκη γάλακτος. Διατίθεται σε 4 μοναδικές γεύσεις: Βανίλια, Σοκολάτα, Μόκα και Φράουλα. Μπορείτε να τη χρησιμοποιήσετε σε τούρτες, τάρτες ή και μόνη της σε ατομικά ποτήρια. Ιδανικά σερβίρεται με σιρόπια διαφόρων γεύσεων.



ΝΕΑ ΣΕΙΡΑ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ HO.RE.CA

Top Chef

Αξεπέραστη ποιότητα στα χέρια σας!

FAMA food service

ΚΕΝΤΡΙΚΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ: Ο.Τ. 33 ΒΙ.ΠΕ. Σίνδου, Θεσσαλονίκη τ.κ. 57022
Τ +30 2310 569570 F +30 2310 569571
ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΑΘΗΝΑΣ: 7ης & 53ης & 51ης Οδού ΒΙΟ.ΠΑ. , Άνω Λιοσίων, Αττική τ.κ. 13341
Τ +30 210 4834533 F +30 210 2484732
ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΚΡΗΤΗΣ: 3ο χλμ. Ηράκλειου – Μαλάδων, Βιο.Πα. Μαλάδων, Αρ.Αποθ. 3
Ηράκλειο Κρήτης τ.κ. 71500 Τ +30 2810 311156
info@fama.gr www.fama.gr /famafoodservice

Α&Δ ΒΑΡΑΝΑΚΗΣ

ΒΡΑΣΤΗΡΕΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΜΕ ΠΛΕΥΡΙΚΗ ΘΕΡΜΑΝΣΗ

Οι επαγγελματικοί βραστήρες αμέσου θερμάνσεως CUCIMIX, του ιταλικού Οίκου Firex, έχουν μελετηθεί και κατασκευαστεί για το σωστό βράσιμο όλων των προϊόντων ζαχαροπλαστικής, που έχουν ως βάση τη ζάχαρη, όπως καραμέλα, μαρμελάδα, μπάρες δημητριακών, κρέμα γαλακτομπούρεκου κ.α. Είναι κατασκευασμένοι από ανοξείδωτο AISI 304, με επίπεδο προστασίας IPX5. Το ενσωματωμένο μίξερ με 7 διαφορετικές ταχύτητες για την ανάδευση και ο πλευρικός βραχίονας του μίξερ, εγγυώνται τέλεια ομογενοποίηση! Ανοξείδωτες αντιστάσεις για τη θέρμανση των πλευρικών τοιχωμάτων του κάδου σε 3 επίπεδα, που φτάνει έως τους 130°C. Ρύθμιση θερμοκρασίας από 20°C έως 200°C και έλεγχος αυτής μέσω του σένσορα, ο οποίος βρίσκεται στο κατώτερο επίπεδο της επιφάνειας του πυθμένα και εξασφαλίζει ακριβή ανίχνευση της θερμοκρασίας και γρήγορη αντίδραση του συστήματος θέρμανσης. Οι βραστήρες Cucimix διατίθενται σε 2 μοντέλα με compact διαστάσεις, που προσφέρουν μέγιστη ευελιξία: ηλεκτρικός βραστήρας έως 30Lt, με χειροκίνητη ανατροπή του κάδου σε διαστάσεις 80x68x118cm. Ηλεκτρικός ή αερίου έως 70Lt, με ηλεκτρική ανατροπή του κάδου, σε διαστάσεις 100x83x101cm.

ΑΝΟΙΚΤΙΚΑ ΖΑΧΑΡΟΠΑΣΤΑΣ

SFOGLY είναι τα ειδικά μηχανήματα του ιταλικού Οίκου VELMA για την επεξεργασία ζαχαρόπαστας, για γλασαρίσματα, διακοσμητικά από σοκολάτα, μαρτζιπάν αλλά και για τη ζύμη. Σας επιτρέπουν να επεξεργαστείτε με ευκολία οποιοδήποτε τύπο ζύμης ή μίγματος, αλλά κυρίως μπορείτε να τραβήξετε/φυλλώσετε τη ζύμη ή το μίγμα σε ομοιόμορφα και λεπτά (έως 0,5mm) φύλλα. Μόνο λίγα περάσματα μέσω του Sfogly και είστε έτοιμοι να καλύψετε τις τούρτες, τα cupcakes, τις κορυφές, μεγάλα ενιαία ή πολυστρωματικά κέικ με τέλεια ομοιόμορφη επίστρωση. Δημιουργήστε συναρπαστικά σχέδια και floral διακοσμήσεις, χάρη στους κυλίνδρους, που σας επιτρέπουν να τοποθετήσετε πολλαπλά στρώματα διαφορετικών χρωμάτων το ένα πάνω στο άλλο! Ανοικτικά εύχρηστα και αξιόπιστα, κατασκευασμένα από ανοξείδωτο AISI 304 με κυλίνδρους από ειδικό συνθετικό υλικό, που συμμορφώνεται με τους κανονισμούς του HACCP. Ρύθμιση του πάχους της ζύμης με άνοιγμα κυλίνδρων από 0 έως 10mm. Μοντέλο MAXI Sfogly με μήκος κυλίνδρων 45cm, σε διαστάσεις 56x29x33cm. Εκφράστε τη δημιουργικότητά σας και ικανοποιήστε γρήγορα τις επιθυμίες των πελατών σας!

ΖΥΓΟΚΟΠΤΟΔΙΑΙΡΕΤΙΚΟ & ΣΤΡΟΓΓΥΛΟΠΟΙΗΤΗΣ

Ανοξείδωτη κάθετη σύνθεση σε τροχήλατη βάση για το ζύγισμα, τη διαίρεση και την στρογγυλοποίηση της ζύμης. Απαραίτητο μηχάνημα για κάθε αρτοποιείο, ζαχαροπλαστείο, πιτσαρία, βιοτεχνία κ.λπ., που θέλουν να εξοικονομήσουν χώρο και να απλοποιήσουν τις εργασίες προετοιμασίας των διαφόρων μεγεθών ζύμης.
Επάνω μέρος: ζυγοκοπτοδιαιρετικό χωρητικότητας 40Lt με ανοιγόμενο καπάκι για το γέμισμα, πάνελ ελέγχου με ηλεκτρονικό timer ρυθμιζόμενο και μοχλό ρύθμισης του επιθυμητού βάρους της ζύμης από 20 έως 750/800gr.
Κάτω μέρος: στρογυλλοποιητής με δυνατότητα επιλογής 3 διαφορετικών κυλίνδρων, ανάλογα τη ζύμη και το τελικό προϊόν σας. Οι κύλινδροι και τα σπιράλ του στρογγυλοποιητή είναι κατασκευασμένα σύμφωνα με τους υγειονομικούς κανονισμούς ETL (Ευρώπη) και NSF (Αμερική). Στο μπροστινό μέρος διαθέτει ταψί, στο οποίο εξωθείτε το τελικό προϊόν (μπάλα ζύμης). Απόδοση σύνθεσης έως 280Kg ανά ώρα. Προαιρετικά πλαϊνά στηρίγματα για την τοποθέτηση τελάρων ζύμης, όπως απεικονίζεται στη φωτογραφία.

Βαρανάκης
Εξοπλισμός Μαζικής Εστίασης

Cucimax βραστήρες αμέσου θερμάνσεως με μίξερ, με θέρμανση στα πλευρικά τοιχώματα του κάδου.
Μοντέλα χωρητικότητας 130, 180, 310Lt.

FOOD SERVICE EQUIPMENT

Επαγγελματικοί Βιομηχανικοί Βραστήρες
για μαρμελάδες, καραμέλα, κρέμα πατισερί, μπάρες δημητριακών, κρέμες, σάλτσες, χαλβά κ.α.

High-P Vacuum Cooker βραστήρες για μαγείρεμα σε κενό αέρος με μίξερ και κοπτικό. Παστερίωση σε χαμηλές θερμοκρασίες.
Μοντέλα χωρητικότητας 70 και 130Lt.

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

ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ AKTI LUX

Κατάλληλη για κέικ, μπισκότα, πτι φουρ, τάρτες, ζύμη κουρού, μπατόν σαλέ, βουτυρόκρεμες. Λεπτή και ισορροπημένη γεύση, βελούδινη δομή μετά το αφράτεμα, ιδανική για σάντουιτς και για μπουφέ ξενοδοχείου

ΚΡΕΜΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΜΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑ

ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Χτυπάμε την κρέμα γάλακτος σε μια ελαφρώς παχύρευστη μορφή. Ζεσταίνουμε το γάλα σε μπεν μαρί και έπειτα προσθέτουμε την κουβερτούρα. Μόλις ομογενοποιηθούν τα υλικά, προσθέτουμε τη μαργαρίνη. Αφήνουμε το μίγμα να κρυώσει και τέλος το προσθέτουμε στη χτυπημένη κρέμα και ανακατεύουμε ελαφρά.

Η κρέμα μας είναι έτοιμη για να χρησιμοποιηθεί σαν κόλλημα ή σαν γέμιση σε κάθε γλυκιά δημιουργία της επιλογής μας.

ΥΛΙΚΑ

1000 γρ. Κουβερτούρα ΑΚΤΙΝΑ

1000 γρ. Κρέμα γάλακτος

500ml φρέσκο γάλα

180 γρ. Μαργαρίνη Akti Lux

ΜΩΣΑΪΚΟ

ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Λιώνουμε τη μαργαρίνη με τη ζάχαρη σε μια κατσαρόλα για 5-10 λεπτά. Απομακρύνουμε από τη φωτιά, προσθέτουμε το κακάο και ανακατεύουμε καλά.
Σπάμε τα μπισκότα και τα προσθέτουμε μαζί με κομμένα φιστίκια στο μίγμα και ανακατεύουμε.
Καλύπτουμε με μεμβράνη μια φόρμα και τυλίγουμε το μίγμα. Τοποθετούμε το γλυκό στο ψυγείο για 2 ώρες μέχρι να δέσει. Πασπαλίζουμε με ζάχαρη άχνη ή επικαλύπτουμε με Covering/Ganache ΑΚΤΙΝΑ της επιλογής μας και σερβίρουμε κομμένο σε φέτες.

ΥΛΙΚΑ

1000 γρ. Μπισκότα Πτι Μπερ Παπαδοπούλου

200 γρ. Σκόνη κακάο ΑΚΤΙΝΑ

500 γρ. Μαργαρίνη Akti Lux

4 αυγά

600 γρ. Ζάχαρη

200 γρ. Φιστίκια Αιγίνης ψιλοκομμένα

Covering/Ganache ΑΚΤΙΝΑ όσο απαιτείται

yonasdesign

THE ORIGINAL!

Μαργαρίνη σαν... «βούτυρο» η κορυφαία!!!

PREMIUM QUALITY
INGREDIENTS
FOR PASTRY & BAKERY

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ
ΚΟΡΥΦΑΙΑΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ
ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΡΤΟΠΟΙΪΑ &
ΤΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ

AKTINA

the ingredients of success
τα συστατικά της επιτυχίας

AKTINA ΑΕ, Πάππου 21, 10442 Περιστέρι, Αθήνα, Τηλ 210 5122 410, Fax 210 5140 607, e-mail: aktina@aktinafoods.gr www.aktinafoods.com

ΦΙΣΤΙΚΙΑ ΑΙΓΙΝΗΣ: ΜΙΑ ΦΥΣΙΚΗ ΥΠΕΡΤΡΟΦΗ

Είναι γνωστό ότι οι ξηροί καρποί αποτελούν μια πολύ υγιεινή επιλογή που μπορείτε να προσθέσετε στη διατροφή σας. Τα φιστίκια Αιγίνης περιέχουν υγιή λίπη, χαμηλό αριθμό θερμίδων και πολλές φυτικές ίνες. Τα φιστίκια Αιγίνης ή αλλιώς κελυφωτά φιστίκια είναι από τους καλύτερους ποιοτικά και πιο νόστιμους ξηρούς καρπούς. Έχουν χαρακτηριστεί ως υπερτροφή και όχι άδικα. Ανατρέχοντας στη θρεπτική τους αξία, βλέπουμε ότι αποτελούν από τα λίγα τρόφιμα τα οποία, σε μικρή ποσότητα, μας δίνουν πληθώρα ευεργετικών συστατικών.

Από τους πιο αγαπημένους ξηρούς καρπούς των περισσοτέρων, τα φιστίκια Αιγίνης εκτός από νοστιμιά, προσφέρουν στον οργανισμό σας όσα δε φαντάζεστε!

Τα φιστίκια χαρακτηρίζονται σα μια σούπερ, συμπυκνωμένη τροφή. Είναι από τα λίγα τρόφιμα τα οποία, σε μικρή ποσότητα, μας δίνουν πληθώρα ευεργετικών συστατικών. Πιο συγκεκριμένα, μια μόλις χούφτα καλύπτει ένα σημαντικό ποσοστό των ημερήσιων αναγκών σε ενέργεια, καλά μονοακόρεστα λιπαρά οξέα, φυτικές ίνες, βιταμίνες (ιδιαιτέρως του συμπλέγματος Β), μέταλλα και ευεργετικά αντιοξειδωτικά συστατικά. Ακόμη και 25 γραμμάρια φιστίκια είναι πλούσια σε θρεπτικά συστατικά και περιέχουν 10% από τις ημερήσιες ανάγκες σε βιταμίνες και ιχνοστοιχεία, όπως η βιταμίνη Β6, η θειαμίνη, το μαγνήσιο, ο φώσφορος, ο χαλκός και οι φυτικές ίνες. Έχουν υψηλή περιεκτικότητα σε φυτικές στερόλες, ουσίες που αποδεδειγμένα σήμερα μπορούν να συμβάλλουν στη μείωση της χοληστερόλης, αντιοξειδωτικά, τα οποία γνωρίζουμε ότι μας προστατεύουν από τη γήρανση και νοσήματα, όπως τα καρδιαγγειακά και βιταμίνη Β6, η οποία μειώνει τα επίπεδα της ουσίας ομοκυστεΐνης, μιας ουσίας που σχετίζεται με την εμφάνιση αθηρωματικών πλακών και αρτηριοσκλήρυνσης.

Επίσης περιέχουν υψηλή ποσότητα καλίου, το οποίο βοηθάει τον οργανισμό ρίχνοντας τα επίπεδα της ορμόνης στρες κορτιζόλης, περισσότερο από κάθε άλλο ξηρό καρπό. Μελέτες έρχονται να πιστοποιήσουν ότι τα κελυφωτά φιστίκια περιέχουν τα συστατικά λουτεΐνη και ζεαξανθίνη, τα οποία έχουν ευεργετική επίδραση στα μάτια μας. Συγκεκριμένα, έχουν την ιδιότητα να απορροφούν την ακτινοβολία που καθημερινά δέχεται ο οφθαλμός, συμβάλλοντας στην πρόληψη της γεροντικής εκφύλισης της ωχράς κηλίδας, προφανώς επιτρέποντας στον οφθαλμό να φιλτράρει το επιβλαβές μικρού κύματος φως και περιορίζοντας άλλες αρνητικές επιδράσεις στον αμφιβληστροειδή χιτώνα.

Τα οφέλη των φιστικιών Αιγίνης στην Υγεία

Βελτιώνουν την πέψη

Τα φιστίκια Αιγίνης είναι μια εξαιρετική πηγή φυτικών ινών και οι φυτικές ίνες μπορούν, ως γνωστόν, να βοηθήσουν

Η βελτίωση της πέψης, η υγεία της καρδιάς και η ενίσχυση του ανοσοποιητικού είναι μερικά από τα οφέλη που προσφέρουν τα φιστίκια Αιγίνης

στη ρύθμιση ακόμα και του πιο προβληματικού πεπτικού συστήματος. Αν αντιμετωπίζετε φούσκωμα, δυσκοιλιότητα, διάρροια ή άλλα πεπτικά προβλήματα, κάντε τα φιστίκια μέρος της τακτικής διατροφής σας.

Υποστηρίζουν την υγεία της καρδιάς

Τα φιστίκια μπορούν να σας βοηθήσουν να διατηρηθεί η υγεία της καρδιάς υπό έλεγχο. Αυτό οφείλεται στο γεγονός ότι τα φιστίκια Αιγίνης μπορούν να μειώσουν με φυσικό τρόπο τη χοληστερόλη. Όταν μάλιστα συνδυαστούν με χαμηλής θερμιδικής αξίας δίαιτα, μπορεί να βοηθήσουν να μειωθεί μόνιμα. Αυτό οφείλεται στο γεγονός ότι τα φιστίκια Αιγίνης έχουν L-αργινίνη που βελτιώνει την ελαστικότητα των αρτηριών, μειώνοντας τον κίνδυνο για πιθανώς θανατηφόρους θρόμβους στο αίμα.

Βοηθούν στην απώλεια βάρους

Τα σνακ είναι ένα σημαντικό μέρος της κάθε δίαιτας, αλλά πολύ συχνά οι άνθρωποι επιλέγουν σνακ υψηλής θερμιδικής αξίας, από τα οποία απουσιάζουν οι φυτικές ίνες. Η βοήθεια που προσφέρουν τα φιστίκια Αιγίνης στην απώλεια βάρους είναι ένα από τα πιο γνωστά οφέλη για την υγεία. Επειδή είναι πλούσια σε φυτικές ίνες, αποδίδουν το αίσθημα του κορεσμού για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα. Επιπλέον, τα φιστίκια Αιγίνης έχουν χαμηλό αριθμό θερμίδων, ιδίως σε σύγκριση με άλλους ξηρούς καρπούς.

Προστατεύουν από το διαβήτη τύπου 2

Ο διαβήτης είναι μια επικίνδυνη ασθένεια. Ωστόσο, ο διαβήτης τύπου 2 μπορεί να προληφθεί, ειδικά όταν προστεθούν τα φιστίκια Αιγίνης στη διατροφή. Τα φιστίκια αυτά έχουν πολύ φώσφορο και μάλιστα ένα φλιτζάνι μπορεί να προσφέρει το 60% της συνιστώμενης ημερήσιας πρόσληψης. Ο φώσφορος μπορεί να συμβάλλει στο να διασπάσει τις πρωτεΐνες σε αμινοξέα και ακόμα να υποστηρίξει το σώμα στη δυσανεξία από τη γλυκόζη.

Καταπολεμούν τις ασθένειες των ματιών

Δεδομένου ότι τα προβλήματα όρασης είναι πολύ πιθανό να επηρεάσουν τους ανθρώπους καθώς μεγαλώνουν, τα φιστίκια Αιγίνης μπορούν να βοηθήσουν επειδή περιέχουν λουτεΐνη και ζεαξανθίνη. Αυτά τα καροτενοειδή λειτουργούν σαν αντιοξειδωτικά, προστατεύοντας τους ιστούς του σώματος από τη ζημία που προκαλείται από τις ελεύθερες ρίζες. Αυτό οδηγεί σε μια συνολική μείωση της εκφύλισης της ωχράς κηλίδας.

Υποστηρίζουν ένα υγιές νευρικό σύστημα

Το νευρικό σύστημα επηρεάζει σχεδόν όλα όσα κάνουμε κι αυτός είναι ένας λόγος να καταναλώνουμε φιστίκια Αιγίνης, επειδή περιέχουν πολλή βιταμίνη Β6, που απαιτείται από το σώμα για να απορροφήσει τα αμινοξέα. Η βιταμίνη Β6 είναι επίσης σημαντική επειδή δημιουργεί μυελίνη, το περίβλημα που περιβάλλει τις νευρικές ίνες. Αυτό βοηθά τα νεύρα να επικοινωνούν πιο γρήγορα και πιο αποτελεσματικά.

Βελτιώνουν το αίμα

Το υγιές αίμα μπορεί να σας κάνει να αισθάνεστε λιγότερο κουρασμένοι και να σας αφήσει λιγότερο ευάλωτους σε τραυματισμούς και ασθένειες. Καθώς τα φιστίκια Αιγίνης αποτελούν φυσική πηγή βιταμίνης Β6, βοηθούν το σώμα να παράγει αιμοσφαιρίνη, ένα πολύ σημαντικό συστατικό στο αίμα. Αυτό οδηγεί σε αύξηση της υγείας του αίματος και μπορεί να είναι ιδιαίτερα ευεργετικό γεγονός για τις γυναίκες που είναι επιρρεπείς σε αναιμία.

Ενισχύουν το ανοσοποιητικό σύστημα

Εκτός από την υποστήριξη του ανοσοποιητικού συστήματος και τη βελτίωση της υγείας του αίματος, η βιταμίνη Β6 μπορεί, επίσης, να βοηθήσει το ανοσοποιητικό σας σύστημα να λειτουργήσει πιο αποτελεσματικά. Μια ανεπάρκεια της βιταμίνης Β6 μπορεί να κάνει το ανοσοποιητικό πολύ αδύναμο για να καταπολεμήσει τις λοιμώξεις και τις ασθένειες. Πολλοί άνθρωποι δεν παίρνουν αρκετή βιταμίνη Β6 και αυτό μπορεί να διορθωθεί με την κατανάλωση φιστικιών Αιγίνης.Τα φιστίκια Αιγίνης είναι μία υπερτροφή που θα πρέπει να γίνει μέρος της καθημερινότητάς μας και κατά συνέπεια θα πρέπει οι επαγγελματίες να τα προσθέτουν σε όλο και περισσότερα παρασκευάσματα.

Διατροφικές πληροφορίες ανά 100γρ.

Ενέργεια	574kcal
Λίπος	51.6g
Πρωτεΐνη	17.6g
Υδατάνθρακες	11.6g
Ουγγρικά λιπαρά οξέα:	42.4g
Φυτικές ίνες	10.5g
Βιταμίνη A	0.025mg
Βιταμίνη B1	0.69mg
Βιταμίνη B2	0.2mg
Βιταμίνη B3	1.45mg
Βιταμίνη B5	1.19mg
Βιταμίνη B6	0.25mg
βιταμίνη B7	0.018mg
Φολικό οξύ	58mg
Βιταμίνη E	5.2mg
Βιταμίνη C	7mg
Ασβέστιο	136mg
Κάλιο	1020mg
Μαγνήσιο	158mg
Φώσφορος	500mg
Νάτριο	6mg
Σίδηρος	7.3mg
Ψευδάργυρος	1.4mg

ΚΟΥΒΟΥΤΣΑΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ
Γεωπόνος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Msc στη μελέτη και αξιοποίηση φυσικών προϊόντων

Drakoulakis
SHOP FITTINGS

TOUCH, FEEL, ENJOY!

ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΙ:
ORION

TÜVRheinland CERTIFIED

STRONGEST COMPANIES ICAP certificate 2011 IN GREECE

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.
- καθετοποιημένη 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.

Δ. Δρακουλάκης ΑΒΕΤΕ Λεωνίδου 102, 104 35 Αθήνα
T 210 3463133 **F** 210 3460388 **E** info@drakoulakis.gr
www.drakoulakis.gr

Like us on facebook

ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΕΣ ΜΠΑΡΕΣ

Οι διατροφικές μπάρες τα τελευταία χρόνια έχουν γνωρίσει ιδιαίτερη άνθιση. Αποτελούν ένα εύκολο σνακ τόσο για τους αθλητές όσο και για τον απλό κόσμο, κατά τη διάρκεια διαλείμματος από τη δουλειά ή στο σχολείο. Τι ισχύει όμως πραγματικά; Είναι τόσο υγιεινές ή χρειάζεται να δοθεί προσοχή στην ποιότητά τους;

Οι αλήθεια είναι ότι δεν είναι όλες οι μπάρες το ίδιο. Στο εμπόριο πια υπάρχουν πολλών ειδών: ενισχυμένες σε πρωτεΐνη, σε υδατάνθρακες και φυτικές ίνες, σε ενέργεια, προτεινόμενες για δίαιτα, για υποκατάσταση γεύματος, για αθλητές. Άλλες επίσης είναι φτιαγμένες με βιολογικά υλικά και άλλες με αρκετά πρόσθετα. Η επιλογή της μπάρας καθορίζεται από πολλούς παράγοντες. Μερικοί θα αναφερθούν παρακάτω:

Σκοπός: Αν ο σκοπός είναι η υποκατάσταση γεύματος, τότε συστήνεται μπάρα υψηλή σε πρωτεΐνες, γύρω στα 10-20γρ. Αν χρησιμοποιηθεί ως σνακ καλύτερα να μη ξεπερνά τις 150-200Kcal. Το βέβαιο πάντως είναι ότι αποτελεί καλύτερη επιλογή σνακ από ένα λουκουμά.

Περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες: 4-5γρ. σε πρωτεΐνη είναι αρκετά για μπάρα που χρησιμοποιείται ως σνακ. 15-20γρ. συστήνονται για μπάρα που χρησιμοποιείται ως υποκατάστατο τροφίμου.

Περιεκτικότητα σε λιπαρά: Καλό είναι η μπάρα να μη ξεπερνά τα 3-5γρ. σε ολικά λιπαρά. Βέβαια δεν αρκεί μόνο αυτό. Ιδιαίτερης σημασίας αποτελεί η πηγή των λιπαρών οξέων. Αν το λίπος προέρχεται από ξηρούς καρπούς, φυστικοβούτυρο, ταχίνι τότε δεν υπάρχει πρόβλημα. Αν περιέχει όμως φοινικέλαιο θα αυξηθεί η περιεκτικότητα των κορεσμένων λιπαρών. Προσοχή επίσης στα υδρογονωμένα λιπαρά οξέα ή διαφορετικά TRANS.

Περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες: Συστήνονται μπάρες που περιέχουν πάνω από 4γρ. φυτικών ινών. Είναι πολύ σημαντική επίσης η πηγή των φυτικών ινών. Μέσα από τα συστατικά της ετικέτας φαίνεται εάν οι φυτικές ίνες είναι απλά προσθήκη ινουλίνης ή προέρχονται από αποξηραμένα φρούτα.

Περιεκτικότητα σε απλά σάκχαρα: Χρειάζεται προσοχή επίσης στο είδος των γλυκαντικών που περιέχουν. Αν η γλυκύτητα προέρχεται από αποξηραμένα φρούτα, όπως οι χουρμάδες και οι σταφίδες, δεν πειράζει τα σάκχαρα να είναι στα 10-20γρ. επειδή αυξάνεται και η περιεκτικότητα σε άλλα θρεπτικά συστατικά Δε συστήνονται μπάρες που έχουν πρώτα συστατικά το σιρόπι ρυζιού, αγαύη, ζαχαροκάλαμο. Αρκετές μπάρες περιέχουν επίσης πολυαλκοόλες, όπως η μαλτιτόλη και η ερυθριτόλη. Επειδή δεν απορροφούνται πλήρως, δίνουν λιγότερες θερμίδες αλλά μπορεί να προκαλέσουν γαστρεντερικές διαταραχές. Σε αυτές τις περιπτώσεις προσέξτε τα σάκχαρα να είναι 5-7γρ.

Μη ξεγελιέστε με τον όρο «Ενεργειακές μπάρες»: Δεν υπάρχει κάτι μαγικό με αυτές. Δεν πρέπει να αντικαθιστούν τρόφιμα, όπως τα φρούτα, τα λαχανικά, τα ολικής άλεσης δημητριακά και τους ξηρούς καρπούς, τα οποία παρέχουν ευεργετικά θρεπτικά συστατικά. Είναι περισσότερο λύση ανάγκης. Για παράδειγμα αν πρέπει να τρέξετε στο γυμναστήριο πριν ή μετά τη δουλειά και δεν έχετε χρόνο να φάτε, τότε μία μπάρα με καλή πηγή φυτικών ινών και πρωτεΐνης θα σας βοηθήσει. Το ίδιο όμως και ένα σάντουιτς με φυστικοβούτυρο ή ένα φρούτο με ξηρούς καρπούς.

Γενικός κανόνας αγοράς: Όσο λιγότερα τα συστατικά τόσο το καλύτερο. Όσο περισσότερα τα πρόσθετα,

Οι διατροφικές μπάρες κατακτούν όλο και περισσότερο τις προτιμήσεις των καταναλωτών. Με υγιεινά και επιλεγμένα υλικά αποτελούν το ιδανικότερο σνακ για γεύση και ενέργεια.

τόσο λιγότερο υγιεινές θεωρούνται. Το φοινικέλαιο για παράδειγμα, θεωρείται κόκκινο πανί. Εστιάστε περισσότερο σε μπάρες που περιέχουν ξηρούς καρπούς, σταφίδες, σπόρους (ηλιόσποροι, κολοκυθόσποροι, chia), μέλι, χαρουπόμελο, μαύρη σοκολάτα, ταχίνι, φιστικοβούτυρο και άλλα ανάλογα.

Φτιάξτε δικές σας μπάρες

Εξαιρετικά συστατικά για σπιτική μπάρα είναι τα εξής:

Βρώμη: Ίσως το πιο δημοφιλές δημητριακό, εξαιρετικό για άτομα με υψηλή χοληστερίνη

Ξηροί καρποί: Πλούσιοι σε πολυακόρεστα λιπαρά, βιταμίνες, μέταλλα και ιχνοστοιχεία. Εξαιρετικές επιλογές είναι: τα καρύδια, τα αμύγδαλα, τα φιστίκια αλλά και σπόροι όπως οι κολοκυθόσποροι, οι ηλιόσποροι, οι Chia.

Αποξηραμένα φρούτα: Δίνουν γλυκύτητα αλλά και αυξάνουν τη θρεπτικότητα της μπάρας. Πολύ καλές επιλογές είναι οι χουρμάδες, οι σταφίδες, τα δαμάσκηνα κ.α.

Βούτυρο από ξηρούς καρπούς: Παραδείγματα είναι το βιολογικό ταχίνι και το φυστικοβούτυρο. Αυξάνουν τη θρεπτικότητα της μπάρας αλλά και «δένουν» το προϊόν.

Γλυκαντικές ουσίες: Μπορείτε να χρησιμοποιήστε μέλι, χαρουπόμελο, πετιμέζι. Όσο πιο σωστή η επεξεργασία με την οποία παράγονται τόσο υψηλότερη και η θρεπτικότητά τους.

ΧΡΙΣΤΙΝΑ ΜΑΚΡΑΤΖΑΚΗ
Διαιτολόγος - Διατροφολόγος MSc στη Διατροφή του Ανθρώπου

Citri-fi®

ΦΥΤΙΚΕΣ ΙΝΕΣ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΩΝ
ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ ΣΕ ΑΡΤΟΠΟΙΪΑ
ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ

Μεγάλη συγκράτηση νερού

Διατήρηση φρεσκάδας στο ψωμί στα Αρτοσκευάσματα & στα Cake

Βελτίωση υφής

Αντικατάσταση λίπους στα Muffins - μείωση κόστους

Αντικατάσταση αυγού στα Cakes - μείωση κόστους

Πλήρως φυσικό προϊόν καθαρής ετικέτας

Δοκιμάστε τα ωφέλη του Citri-fi. Μπορείτε να προσθέσετε πρόσθετο νερό πλέον αυτού που προβλέπεται στην υπάρχουσα συνταγή σας

Αποκλειστικός Αντιπρόσωπος

SIVVAS A.E.

Θεσσαλονίκη: 2310 948851 - 948855
Αθήνα: 210 2777910
email: info@sivvas.com

FIBERSTAR®
Enhancing Products...Naturally™
ΠΡΟΪΟΝ Η.Π.Α.

ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

Οι ξηροί καρποί, αγαπημένο snack, βασικό συστατικό σε μπάρες δημητριακών, δημητριακά πρωινού αλλά και ως συστατικό σε πολλά άλλα προϊόντα που καταναλώνονται τακτικά, μπορούν να αποτελέσουν πηγή τροφικής δηλητηρίασης ή αλλεργικής αντίδρασης. Μικροοργανισμοί, όπως η παθογόνος Salmonella spp και ο Escherichia Coli, καθώς και χημικοί επιμολυντές, όπως οι αφλατοξίνες, έχουν ανιχνευτεί σε ξηρούς καρπούς επανειλημμένα, με αποτέλεσμα τα εν λόγω προϊόντα να έχουν αποσυρθεί από την αγορά.

Ξηροί καρποί, επιρρεπείς στην ανάπτυξη βακτηρίων

Η Salmonella spp και ο Escherichia Coli είναι από τις πιο σημαντικές αιτίες τροφικής δηλητηρίασης από την κατανάλωση ξηρών καρπών. Παρόλο που οι ξηροί καρποί έχουν χαμηλή υγρασία για να υποστηρίξουν ανάπτυξη βακτηρίων (η ενεργότητα του νερού είναι μικρότερη από 0.7), τα εν λόγω βακτήρια μπορεί να προκαλέσουν ασθένεια, ακόμη και σε πολύ χαμηλά επίπεδα. Σε σχετική έρευνα της Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων της Ιρλανδίας (Food Safety Authority of Ireland) στο 0,3% των προϊόντων που δειγματίστηκαν, ανιχνεύθηκε Salmonella spp και κρίθηκαν ακατάλληλα, ενώ σε άλλο 0,3% μετρήθηκε Escherichia Coli μεγαλύτερο από 100 cfu/g., τιμή «μη ικανοποιητική». (Ο Escherichia Coli δεν είναι παθογόνος, αλλά δείκτης υγιεινής).

Τα παραπάνω ευρήματα καθιστούν επιτακτική την ανάγκη εφαρμογής κανόνων Ορθής Βιομηχανικής Πρακτικής (GMP) και Ορθής Υγιεινής Πρακτικής (GHP), σε όλα τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας καθώς επίσης και την εφαρμογή Ορθών Γεωργικών Πρακτικών (GAPs), ώστε να περιοριστεί η επιμόλυνση πριν τη συγκομιδή και κατά τη διάρκεια αυτής.

Κατά την ανάλυση της επικινδυνότητας και τον καθορισμό των κρίσιμων σημείων ελέγχου (HACCP), η Salmonella spp και ο Escherichia Coli πρέπει να ληφθούν ως σοβαρός κίνδυνος για τη δημόσια υγεία. Βασικά στάδια στα οποία πρέπει να υπάρξει έλεγχος του μικροβιακού φορτιού είναι ο καθαρισμός και η ξήρανση. Και κατά την ανασυσκευασία των ξηρών καρπών είναι απαραίτητη η εφαρμογή κανόνων Ορθής Βιομηχανικής Πρακτικής (GMP) και Ορθής Υγιεινής Πρακτικής (GHP). Ο σύνδεσμος κατασκευαστών παντοπωλών των ΗΠΑ έχει εκδώσει οδηγό για την ασφαλή επεξεργασία των ξηρών καρπών (Grocery Manufacturers Association-Industry Handbook for Sale Processing Nuts).

Αφλατοξίνες στους ξηρούς καρπούς

Από το 2013 ως το 2016 καταγράφηκαν 300 ειδοποιήσεις αφλατοξινών ετησίως στο σύστημα Rapid Alert Food & Feed της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Οι περισσότερες ειδοποιήσεις προέρχονταν από ξηρούς καρπούς ή προϊόντα που περιείχαν ξηρούς καρπούς. Οι αφλατοξίνες είναι μια οικογένεια τοξινών που παράγονται κυρίως από δύο συγγενή είδη Aspergillus, μύκητες που βρίσκονται ειδικά σε περιοχές με ζεστό και υγρό κλίμα. Η αφλατοξίνη Β1 είναι η πιο συνηθισμένη στα τρόφιμα. Οι αφλατοξίνες είναι γενοτοξικές και καρκινογόνες.

Στις περιπτώσεις που η μόλυνση του τροφίμου με αφλατοξίνες είναι σε χαμηλά επίπεδα, κάτι που ισχύει τις περισσότερες φορές, οι επιπτώσεις στην υγεία δεν είναι άμεσες αλλά έχουν μακροπρόθεσμο αντίκτυπο. Χρόνια και οξεία έκθεση σε αφλατοξίνες παρουσιάζεται κυρίως στα αναπτυσσόμενα κράτη, όπως Ινδία, Κίνα, Ταϊλάνδη, Γκάνα, Κένυα, Νιγηρία, Σιέρα Λεόνε και Σουδάν, όπου υπάρχουν κακές γε-

Στις περιπτώσεις που η μόλυνση του τροφίμου με αφλατοξίνες είναι σε χαμηλά επίπεδα, κάτι που ισχύει τις περισσότερες φορές, οι επιπτώσεις στην υγεία δεν είναι άμεσες αλλά έχουν μακροπρόθεσμο αντίκτυπο.

Η αυξανόμενη πολυπλοκότητα και η παγκοσμιοποίηση των αλυσίδων εφοδιασμού τροφίμων δημιούργησαν νέες προκλήσεις στον τομέα της ασφάλειας και ποιότητας. Προκειμένου να αντιμετωπιστούν πρέπει να δοθεί προσοχή, από το στάδιο της εκμετάλλευσης και σε όλη την αλυσίδα εφοδιασμού.

ωργικές πρακτικές στο χειρισμό και την αποθήκευση των καρπών. Η ανάπτυξη της αφλατοξίνης εξαρτάται από τις καιρικές συνθήκες. Πριν από τη συγκομιδή, ο κίνδυνος για την ανάπτυξη της αφλατοξίνης είναι μεγαλύτερος κατά τη διάρκεια μεγάλων ξηρασιών.

Όταν η υγρασία του εδάφους είναι κάτω από το φυσιολογικό και οι θερμοκρασίες είναι υψηλές, ο αριθμός των σπορίων Aspergillus στον αέρα αυξάνεται.

Αυτοί οι σπόροι μολύνουν τις καλλιέργειες στα σημεία όπου έχουν υποστεί ζημιά από έντομα ή την κακοκαιρία και η παραγωγή της αφλατοξίνης ευνοείται. Τα στάδια στα οποία παράγονται οι αφλατοξίνες είναι κατά τη συγκομιδή, τη μεταφορά ή την αποθήκευση. Μετά τη συγκομιδή, απαιτείται ταχεία ξήρανση και πρόληψη της επανυδάτωσης κατά τη διάρκεια της ξηρής αποθήκευσης.

Ο Aspergillus εμφανίζεται πάνω στον καρπό με πρασινωπό χρώμα, ενώ οι αφλατοξίνες είναι άοσμες, άγευστες και άχρωμες. Η αφλατοξίνη είναι σταθερή και ανθεκτική στη θερμότητα και δεν καταστρέφεται με τη θέρμανση του τροφίμου.

Έτσι από τη στιγμή που θα παραχθεί, το προϊόν καθίσταται ακατάλληλο και η μόνη λύση είναι η καταστροφή. Τέλος, ο διαχωρισμός των παρτίδων που έχουν μολυνθεί από αφλατοξίνες πριν από την επεξεργασία, τη διαλογή και το ψήσιμο είναι τα κύρια σημεία ελέγχου στη βιομηχανία ξηρών καρπών.

Η Ευρωπαική Νομοθεσία έχει θεσπίσει μέγιστα επιτρεπτά όρια για τις αφλατοξίνες: Κανονισμός (ΕΚ) Αριθ.1881/2006 «για καθορισμό μέγιστων επιτρεπτών επιπέδων για ορισμένες ουσίες οι οποίες επιμολύνουν τα τρόφιμα».

Ξηροί καρποί: Αλλεργιογόνες ουσίες

Οι ακόλουθοι ξηροί καρποί: αμύγδαλα, φουντούκια, καρύδια (κάσιους, πεκάν, μακαντάμια και Βραζιλίας), φυστίκια –pistacia vera, φιστίκια αράπικα και το σουσάμι, κατατάσσονται στις αλλεργιογόνες ουσίες βάσει της Ευρωπαϊκής Νομοθεσίας και συνεπώς τα προϊόντα που τα περιέχουν θα πρέπει να επισημαίνονται ανάλογα.

Τα αλλεργιογόνα πρέπει να αναφέρονται στον κατάλογο των συστατικών και τα ονόματα αυτών των ουσιών πρέπει να τονίζονται μέσω ενός τυπογραφικού στοιχείου που τους διαχωρίζει σαφώς από τον υπόλοιπο κατάλογο, π.χ. με τη γραμματοσειρά, το στυλ ή το χρώμα φόντου. Η απαίτηση αυτή έχει επεκταθεί και στα τρόφιμα που πωλούνται μη συσκευασμένα, καθώς και στα εστιατόρια, τις καντίνες και γενικά χώρους μαζικής εστίασης.

Εάν το τρόφιμο δεν περιέχει κάποιον από τους προαναφερθέντες ξηρούς καρπούς, αλλά ενδέχεται να υπάρχουν ίχνη από διασταυρούμενη επιμόλυνση, αυτό πρέπει να αναγράφεται στη συσκευασία, κάτω από τη σύσταση του προϊόντος, χρησιμοποιώντας τη φράση «μπορεί να περιέχει ...» ή κάτι παρόμοιο. Προηγουμένως βέβαια θα πρέπει να έχει ληφθεί κάθε απαραίτητο μέτρο, μέσα από την εφαρμογή της Ορθής Βιομηχανικής Πρακτικής (GMP), προκειμένου να αποφευχθεί η παρουσία αλλεργιογόνου και μόνο όταν αυτό δεν είναι δυνατό θα δηλώνεται στην συσκευασία. Κατά την ανάπτυξη του HACCP, οι αλλεργιογόνες ουσίες λαμβάνονται υπ' όψιν και έχουν τον ίδιο χειρισμό με τους υπόλοιπους κινδύνους.

Η αυξανόμενη πολυπλοκότητα και η παγκοσμιοποίηση των αλυσίδων εφοδιασμού τροφίμων μας δημιούργησαν νέες προκλήσεις για τη διασφάλιση της ασφάλειας και της ποιότητας των τροφίμων.

Προκειμένου να αντιμετωπιστούν αυτές οι προκλήσεις, η ασφάλεια των τροφίμων πρέπει να ξεκινήσει από το στάδιο της εκμετάλλευσης και να συνεχιστεί σε όλη την αλυσίδα εφοδιασμού. Ο καθένας, συμπεριλαμβανομένων των γεωργών, του παραγωγού, του συσκευαστή, του μεταποιητή, του εξαγωγέα, του μεταφορέα, του χονδρεμπόρου, του λιανοπωλητή, του κυβερνητικού οργανισμού, των εμπορικών εταιρειών και των καταναλωτών, πρέπει να μοιράζεται την ευθύνη για τον ασφαλή χειρισμό των τροφίμων.

ΕΛΕΝΗ ΠΑΝΑ
Χημικός, Σύμβουλος ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων, FOODCONSULTANT

εμείς φτιάχνουμε το αλεύρι!

ASOPOS MILLS

1999

ΜΥΛΟΙ ΑΣΩΠΟΥ Α.Β.Ε.Ε. - ΟΙΝΟΦΥΤΑ ΒΟΙΩΤΙΑΣ, Τ.Κ. 320 11, ΤΗΛ.: 22620 56000, WWW.ASOPOSMILLS.GR

foodconsultant.gr

for quality & safety

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

Για τη διασφάλιση της υγιεινής των προϊόντων που παράγετε:

• Ανάπτυξη και εγκατάσταση Συστήματος Αυτοελέγχου βάσει των αρχών του HACCP. Απλό, ευέλικτο, προσαρμοσμένο στο μέγεθος και τις απαιτήσεις της δικής σας επιχείρησης με γνώμονα το βέλτιστο αποτέλεσμα, επεμβαίνουμε στην λειτουργία της επιχείρησής σας στο μικρότερο δυνατό βαθμό, καλύπτοντας ωστόσο όλες τις νομοθετικές απαιτήσεις

• Συνεχής υποστήριξη για την ορθή εφαρμογή και μετά την εγκατάσταση του συστήματος.

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

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

Εκπαίδευση του προσωπικού:

• Στην εφαρμογή του Συστήματος Αυτοελέγχου και

• Στις βασικές αρχές του HACCP για την τήρηση των κανόνων υγιεινής και ασφάλειας, με βάση το πρόγραμμα του ΕΦΕΤ.

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

• Εναρμόνιση της ετικέτας των προϊόντων σας με τον νέο κανονισμό

• Για τα προϊόντα που προσφέρονται χύμα (μη συσκευασμένα προϊόντα) ενημέρωση των πελατών σας για την παρουσία αλλεργιογόνων π.χ. άλευρα με γλουτένη, γάλα, αυγά, ξηροί καρποί, σουσάμι

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

Για περισσότερες πληροφορίες επικοινωνήστε μαζί μας στο
τηλ. 210 68 53 877 – 6936 927240 ή στο foodconsultant@foodconsultant.gr
Επισκεφτείτε μας στο www.foodconsultant.gr

το άρωμα στο ψωμί
ΨΩΜΙ ΤΗΣ ΠΑΣΑΣ
Το έντονο άρωμά του
και η πλούσια γεύση του
παραπέμπουν σε ψωμί
που έχει ωριμάσει αργά
πάνω στις πάσες.
ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

Η ΠΙΝΑΚΩΤΗ ΚΑΙ ΤΟ ΨΩΜΙ ΕΠΙΣΤΡΟΦΗ ΣΤΗΝ ΠΑΡΑΔΟΣΗ

Η πινακωτή ή αλλιώς πάσα, είναι ξύλινη κατασκευή, απαραίτητο εργαλείο στη δούλεψη των αρτοποιών για εκατοντάδες –ίσως και χιλιάδες– χρόνια. Στο λεξικό διαβάζουμε τον ορισμό της λέξης «πάσα» ως «μεταβίβαση» κι αυτό στην καθομιλουμένη των ανθρώπων, που πάσχιζαν για το καθημερινό ψωμί, σήμαινε τη «μεταβίβαση» από το χώρο της ξεκούρασης / ωρίμανσης της ζύμης στο φτυάρι κι από εκεί στον πυρωμένο κλίβανο.

Το αλεύρι θα πρέπει να έχει τα χαρακτηριστικά εκείνα που είχε όταν οι άνθρωποι έφτιαχναν το ψωμί με τη χρήση της πινακωτής. Καλής ποιότητας ημίσκληρα στάρια και ελαφρώς χοντροαλεσμένα.

Υπάρχουν διαφόρων ειδών πάσες. Συνήθως τις συναντάμε ως επιμήκεις και στενές ξύλινες κατασκευές, με επίσης ξύλινα εγκάρσια χωρίσματα, τα οποία δημιουργούν τις θέσεις που θα μπει πλασμένο ζυμάρι. Μπορεί να έχει από 2 έως και 12 χωρίσματα.

Σε άλλες περιοχές και ιδιαίτερα στην Κύπρο, συναντάμε τις πάσες πάλι ως επιμήκεις ξύλινες κατασκευές, οι οποίες όμως έχουν σκαλισμένες κοιλότητες όπου θα «φιλοξενήσουν» τη ζύμη.

Η ζύμη τοποθετείται στην πάσα πάνω σε κατάλληλα κι αλευρωμένα πανιά και σκεπάζεται πάλι με τα πανιά για να «αναπνέει», όπως λένε στη γλώσσα των αρτοποιών. Στη συνέχεια αφήνεται σε χώρο ήπιας θερμοκρασίας, μακριά από ρεύματα αέρα ώστε να μην πιάσει «κρούστα» και να ωριμάσει αργά.

Μετά από την περίοδο της ωρίμανσης, που μπορεί να είναι από λίγες ώρες έως την επομένη τα ξημερώματα, ο αρτοποιός με την κατάλληλη κίνηση πιάνει το πανί και ανατρέπει/«μεταβιβάζει» την ώριμη πλέον ζύμη στο φτυάρι για το φούρνισμα.

Χαρακτηριστικά ψωμιού της πάσας

Με την παραπάνω διαδικασία, όπου η ζύμη ωριμάζει αργά και σε φυσικές συνθήκες, πετυχαίνουμε ένα παραδοσιακό ψωμί, με γεύσεις, αρώματα και διατηρησιμότητα που φέρνουν στις θύμησές μας το παλιό καλό ψωμί της γιαγιάς μας.

Ξεκινώντας από τη βασική πρώτη ύλη, το αλεύρι θα πρέπει να έχει τα χαρακτηριστικά εκείνα που είχε όταν οι άνθρωποι έφτιαχναν το ψωμί με τη χρήση της πινακωτής. Πρέπει να προέρχεται από καλής ποιότητας ημίσκληρα στάρια, ελαφρώς χοντροαλεσμένα και με άλεση που τους προσδίδει ένα σχετικά σκούρο φόντο λόγω της ύπαρξης μικρού ποσοστού αλεσμένου πιτύρου.

Κι αυτό διότι τα πρώιμα χρόνια της αρτοποιίας, που η άλεση γινόταν σε πετρόμυλους, δεν υπήρχε η δυνατότητα πλήρους απομάκρυνσης των εξωτερικών στοιβάδων του σταριού, που αποτελούνται κατά βάση από πίτυρο και αλευρόνη.

Η χρήση προζύμης στη διαδικασία, ενίοτε ενισχυόμενη τους κρύους μήνες με μικρή ποσότητα μαγιάς, προσέδιδε χαρακτηριστικά αρώματα και γεύση στο ψωμί. Όταν δε ο κλιβανισμός γινόταν σε ξυλόφουρνο, το χρώμα της κόρας και η τραγανάδα της ήταν μοναδικά, ενώ η μυρωδιά του καπνισμένου ξύλου απογείωνε τις αισθήσεις.

«Και ιδού, η Θεϊκή φωτιά, πηγή ζωής, πυρώνει τον φούρνο όπου θα γεννηθεί ο άρτος».

Συνταγή για Ψωμί της πάσας «Μύλοι Κρήτης»

Υλικά

10.000 γρ.	Αλεύρι Πάσας Μύλοι Κρήτης
6.500 γρ.	Νερό κρύο
2.000 γρ.	Ξινό ζυμάρι
200 γρ.	Εκχύλισμα βύνης (2%)
150 γρ.	Αλάτι (1,5%)
60 γρ.	Μαγιά νωπή (0,6%)

Εκτέλεση

Ζύμωμα: 25 λεπτά σε απλό ζυμωτήριο ή 12 λεπτά στην αργή ταχύτητα και 3 λεπτά στη γρήγορη σε ταχυζυμωτήριο, με σταδιακή προσθήκη του νερού. Τελική θερμοκρασία ζύμης: 28^{0}C το χειμώνα, 26^{0}C το καλοκαίρι.

Ξεκούραση: Βγάζουμε το ζυμάρι από το ζυμωτήριο, διπλώνουμε, τοποθετούμε σε ξύλινη μπουγέτα και ξεκουράζουμε για 60 λεπτά.

Μορφοποίηση: Μορφοποιούμε ελαφρώς σε ξύλινο πάγκο πάνω σε άσπρο αλεύρι. Τοποθετούμε στην πάσα (πινακωτή) και σκεπάζουμε με πανιά.

Ωρίμανση: 2 ώρες σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.

Ψήσιμο: Αναποδογυρίζουμε στο φτυάρι, χαράσσουμε και φουρνίζουμε σε δυνατό φούρνο (230-240^{0}C) με λίγο ατμό. Μετά από 10 λεπτά ρίχνουμε τη θερμοκρασία στους 210^{0}C και συνεχίζουμε για περίπου 35 λεπτά, ανοίγοντας τα τάμπερ 10 λεπτά πριν το τέλος.

ΔΙΑΜΑΝΤΗΣ ΠΑΠΑΠΑΝΑΓΗΣ
Τεχνολόγος Τροφίμων,
Υπεύθυνος Έρευνας, Ανάπτυξης
και Τεχνικής Υποστήριξης
ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ Α.Ε.

IBATECH 2018

Η IBATECH Istanbul έκλεισε τις πόρτες της μετά από τέσσερις επιτυχημένες ημέρες και για άλλη μια φορά αποδείχτηκε η ηγετική της θέση στην ευρασιατική βιομηχανία αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής. Το υψηλό διεθνές προφίλ, σε ό,τι αφορά στον εκθέτη και τον επισκέπτη, επέτρεψε την ανάπτυξη γόνιμων δικτύων επικοινωνίας και σύναψη συνεργασιών.

Συνολικά 341 εταιρείες από 11 χώρες παρουσίασαν στην IBATECH πάνω από 500 κορυφαίες μάρκες.

Όχι μόνο οι εκθέτες, αλλά και ο αριθμός των επισκεπτών, συνέβαλαν στη μεγάλη επιτυχία της έκθεσης. Κατά τη διάρκεια των τεσσάρων ημερών, η εμπορική έκθεση φιλοξένησε 81.278 επισκέπτες από 115 χώρες, που είναι ο μεγαλύτερος αριθμός όλων των εποχών. Οι κύριες χώρες επισκεπτών ήταν η Βουλγαρία, το Ιράν, το Ιράκ, η Σαουδική Αραβία, η Λιβύη, η FYROM, η Αλβανία και η Γερμανία.

Η IBATECH Istanbul οργάνωσε επίσης το πρόγραμμα φιλοξενίας αγοραστών με την υποστήριξη του τουρκικού Υπουργείου Οικονομικών και της Ένωσης Κεντρικών Ανατολικών Εξαγωγέων.

Στο πλαίσιο αυτού του προγράμματος, οι διεθνείς αντιπροσωπείες από πολλές χώρες, ιδίως από την Ελλάδα, την Ιορδανία, την Παλαιστίνη, την Τυνησία και το Τουρκμενιστάν, επισκέφτηκαν την εμπορική έκθεση και είχαν την ευκαιρία να επεκτείνουν τις δραστηριότητές τους.

Οι επισκέπτες αξιολόγησαν την παρουσία τους στην εμπορική έκθεση ως εξαιρετικά θετική. Λόγω της ικανοποίησής τους, σχεδόν κάθε επισκέπτης (95%) ήθελε να επιστρέψει στην εμπορική έκθεση το 2020. Το 97% των ερωτηθέντων σκόπευε να συστήσει την εκδήλωση σε συναδέλφους, ανώτερους ή επιχειρηματικούς συνεργάτες ενώ το 90% εκτίμησε ότι η εμπορική έκθεση θα αποκτήσει μεγαλύτερη σημασία στο μέλλον.

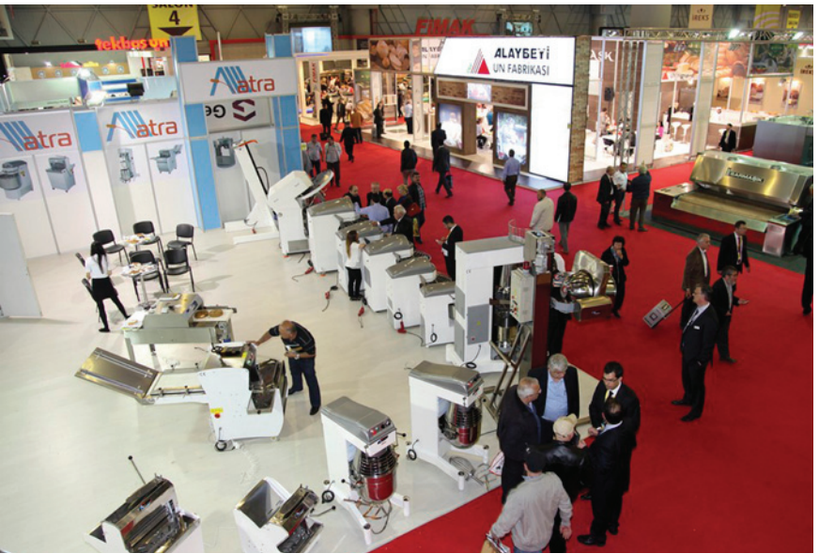
Οι εταιρείες ζαχαροπλαστικής αντιπροσώπευσαν τη μεγαλύτερη ομάδα επισκεπτών (40%). Υπήρξε επίσης σημαντική αύξηση του ποσοστού των αρτοσκευαστών (29% σε σύγκριση με το 21% το 2016).

Οι εμπορικοί επισκέπτες ενδιαφέρθηκαν πρωτίστως για πρώτες ύλες και ημικατεργασμένα προϊόντα (51%), για τεχνολογία παραγωγής και εξαρτήματα (47%), καθώς για κατεψυγμένα προϊόντα (25%), καφέ και μηχανήματα καφέ (9%). Σε γενικές γραμμές, οι επισκέπτες παρουσίασαν μεγάλη τάση στο να επενδύσουν. Στην επίσημη έρευνα της εμπορικής έκθεσης, το 77% των επισκεπτών ανέφερε ότι θα πραγματοποιούν σίγουρα ή πιθανώς επενδύσεις.

Εκτός από τα προϊόντα και τις τεχνολογίες που παρουσιάστηκαν, η IBATECH Istanbul 2018 εισήγαγε την ισχυρή κουζίνα της Τουρκίας σε όλο τον κόσμο, διοργανώνοντας διαγωνισμούς και εκδηλώσεις. Η έκθεση φιλοξένησε τον πρώτο τελικό του «Taşpakon Turkey Cup», το μοναδικό πρωτάθλημα μαγειρικής και ζαχαροπλαστικής της Τουρκίας. Επιπλέον, κατά τη διάρκεια των τεσσάρων ημερών, οι επισκέπτες είχαν την ευκαιρία να γνωρίσουν τις τελευταίες εξελίξεις στον κλάδο με τα εργαστήρια και τις ειδικές παρουσιάσεις που διοργάνωσαν οι εκθέτες. Η IBATECH Istanbul, η οποία διοργανώνεται ανά διετία από τη Messe Stuttgart Ares Fuarcılık, φιλοξενεί τη σημαντικότερη συγκέντρωση της βιομηχανίας στην Ευρασία. Η επόμενη IBATECH Istanbul θα διεξαχθεί από τις 26 έως τις 29 Μαρτίου 2020, στην CNR Expo.

Στην έκθεση προσκαλούνται τα στελέχη

IBATECH Κωνσταντινούπολη 2018: Περισσότεροι επισκέπτες, περισσότερα δίκτυα, μεγάλη ικανοποίηση!



των διοικήσεων των εταιρειών που δραστηριοποιούνται στους τομείς: φούρνοι ψωμιού, φούρνοι πίτσας, φούρνοι ζαχαροπλαστικής, φούρνοι για προϊόντα αλεύρου, μπλέντερ, μίξερ, μηχανές ψωμιού, μηχανήματα ζαχαροπλαστικής, μηχανές σφράγισης τσαντών, μηχανές συσκευασίας προϊόντων αλευριού, μηχανές συσκευασίας, προϊόντα συσκευασίας, καλούπια σοκολάτας, μηχανές επικάλυψης σοκολάτας, παγωτό, εξοπλισμός παγωτού, κορνέτες, τάρτες, καταψύκτες και παγομηχανές.

Λίγα λόγια για την IBATECH

Η Ibatech είναι μια διεθνής εμπορική έκθεση για το ψωμί, τα ζυμαρικά, τη βιομηχανία παγωτών και σοκολάτας. Λαμβάνει χώρα ετησίως στην Κωνσταντινούπολη ή στην Άγκυρα και είναι ανοικτή μόνο στους εμπορικούς επισκέπτες. Η Τουρκία έχει την υψηλότερη κατά κεφαλήν κατανάλωση προϊόντων φούρνου με ετήσια αύξηση του όγκου συναλλαγών, δίνοντας ώθηση στον κλάδο της αρτοποιίας-αρτοζαχαροπλαστικής.

Η Ibatech τοποθετεί τα μαγειρικά σκεύη στο προσκήνιο και παρουσιάζει τα τελευταία προϊόντα και τεχνολογίες στους τομείς της τεχνολογίας παραγωγής, του εξοπλισμού καταστημάτων, των πρώτων υλών, της συσκευασίας και των τροφίμων των βιομηχανιών αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής.

Οι εθνικοί και διεθνείς εκθέτες παρουσιάζουν την πλήρη γκάμα εξοπλιστικών προϊόντων, όπως μηχανήματα για την παραγωγή ζυμαρικών, παγωτών, σοκολάτας, μηχανήματα στον κλάδο της ζαχαροπλαστικής, όπως εκείνα για πλήρωση και δοσολογία, μηχανήματα διακόσμησης για μπισκότα, σοκολάτες και άλλα αρτοσκευάσματα.

ελληνική αγορά

οι μπάρες δημητριακών και η δυναμική τους

Η παγκόσμια αγορά των cereal bars αυξάνεται με μέσο ετήσιο ρυθμό 3,9% και αναμένεται να ξεπεράσει τα 15,5 US$ δις μέχρι το 2025. Η κατηγορία θεωρείται η υγιής εναλλακτική στη σύγχρονη διατροφική προσέγγιση, με εξαιρετικά υψηλή βιολογική αξία, έναντι όλων των υπολοίπων σνακ.

Η κατανάλωση cereal bars μεταξύ των γευμάτων, ως σνακ, είναι μία τάση που κερδίζει δημοτικότητα μεταξύ όλων των ηλικιακών ομάδων και υποστηρίζει την εξαιρετική τους ανάπτυξη στην αγορά. Η Kellogg's, παραμένει ο βασικός leader στην παγκόσμια αγορά και κατέχει το ένα τρίτο του παγκόσμιου μεριδίου αγοράς.

Δυναμική της αγοράς

Δεδομένου ότι οι μπάρες δημητριακών περιέχουν θρεπτικές ουσίες, όπως πρωτεΐνες, φυτικές ίνες, βιταμίνες και ιχνοστοιχεία, η ευαισθητοποίηση των καταναλωτών στον υγιεινότερο τρόπο ζωής, υποστηρίζει την ανάπτυξη αυτής της αγοράς. Παράλληλα η αυξανόμενη δημοτικότητα των cereal bars, ιδίως μεταξύ των αθλητών και των celebrities, ενισχύουν σημαντικά την ήδη αναπτυσσόμενη αγορά.

Τα cereal bars βοηθούν σημαντικά στην καταστολή της όρεξης και στη διαχείριση του βάρους, που είναι ζωτικής σημασίας παράμετροι για τη συντριπτική πλειοψηφία των καταναλωτών.

Κάποιες ανησυχίες για την υγεία, που σχετίζονται κυρίως με την περιεκτικότητα σε ζάχαρη, αποτελούν σχετική απειλή, η οποία αντιμετωπίστηκε έγκαιρα με την παραγωγή sugar free κωδικών, που θεωρούνται υγιέστερες εναλλακτικές λύσεις.

Παράλληλα, οι επιστημονικές εξελίξεις και οι νέες γνώσεις που συσσωρεύονται στον τομέα της διατροφής του ανθρώπου είναι καταιγιστικές και δεν ακολουθούν απλά τις διαφαινόμενες τάσεις, αλλά χαρακτηρίζουν μία νέα αντίληψη που διαμορφώνεται και εξελίσσεται καθημερινά στον τομέα της σύγχρονης διατροφικής προσέγγισης.

Τμηματοποίηση αγοράς

Η παγκόσμια αγορά των cereal bars χωρίζεται σε τρεις κατηγορίες: μπάρες ενεργειακής διατροφής (energy bars), σνακ μπάρες και άλλες μπάρες δημητριακών.

Η κατηγορία των σνακ κυριαρχεί με περισσότερο από το 70% του μεριδίου της παγκοσμίου αγοράς. Τα energy

Η κατανάλωση cereal bars μεταξύ των γευμάτων ως σνακ είναι μία τάση που κερδίζει δημοτικότητα μεταξύ όλων των ηλικιακών ομάδων και υποστηρίζει την εξαιρετική τους ανάπτυξη στην αγορά.

bars απαρτίζουν μία αναπτυσσόμενη κατηγορία, ενώ οι "free from" υποκατηγορίες, π.χ. sugar free, κερδίσουν σημαντικά μερίδια.

Περιφερειακή ανάλυση

Η παγκόσμια αγορά των cereal bars έχει γεωγραφικά κατανεμηθεί στη Βόρεια Αμερική, την Ευρώπη, τη Νότια Αμερική, την Αφρική και την Ασία-Ειρηνικό. Η αγορά αναμένεται να αναπτυχθεί ταχύτατα στην περιοχή Ασίας-Ειρηνικού, με την Ινδία και την Κίνα να κατέχουν το μεγαλύτερο μερίδιο αγοράς. Ο αυξανόμενος πληθυσμός της μεσαίας τάξης, σε συνδυασμό με δυναμική τάση για ένα υγιεινότερο τρόπο διατροφής, οδηγεί στην ανάπτυξη της αγοράς στην περιοχή.

Ανταγωνιστικό περιβάλλον

Η παγκόσμια αγορά κυριαρχείται από τις εταιρείες Kellogg, Nestle και General Mills, όπου μόνο η Kellogg αντιπροσωπεύει το ένα τρίτο της παγκόσμιας αγοράς.

Υψηλά είναι και τα κεφάλαια που επενδύονται από τις εταιρείες στην Έρευνα και Ανάπτυξη (R&D), προκειμένου να παραμείνουν ανταγωνιστικοί στην αγορά, τόσο στην καινοτομία όσο στην τιμολόγηση και τη διανομή.

Η Ελληνική Αγορά

Η Ελληνική αγορά είναι μία έντονα μιμητική αγορά που αρκετές φορές ξαφνιάζει κυρίως από την πολυπληθή και σε πολλαπλά μέτωπα ανάπτυξη μιας κατηγορίας προϊόντων. Αυτό είναι ακριβώς ότι συνέβη με τα cereal bars, τα οποία έχουν πια εδραιωθεί ως αναπόσπαστο κομμάτι της καθημερινότητας για όλα τα μέλη της ελληνικής οικογένειας.

Περίπου ένα εκατομμύριο Έλληνες τρώνε μπάρες δημητριακών, εκ των οποίων το 50% είναι τακτικοί καταναλωτές και ευθύνονται για το 85% της συνολικής κατανάλωσης.

Η συγκέντρωση της κατανάλωσης είναι στη Αθήνα και διαχωρίζεται σε 70% γυναίκες και 30% άνδρες, ενώ οι κυρίαρχες ηλικίες είναι:

- 18-24 με το 21% της κατανάλωσης
- 25-34 με το 30% της κατανάλωσης
- 35-44 με το 25% της κατανάλωσης

Σε μια εκτιμώμενη συνολική (breakfast cereals) αγορά στην Ελλάδα των περίπου 200 εκ. ευρώ, που υποστηρίζεται από μία συνολική δαπάνη μάρκετινγκ των 8 εκ. ευρώ, η κατάταξη των brand ακολουθεί την παγκόσμια κατανομή Kellogg, Nestle, General Mills με τη διαφορά της εμφάνισης και της τοπικής μπράντας Digestive Bars Παπαδοπούλου στην 1η τριάδα.

Οι μπάρες δημητριακών διαφόρων εταιρειών, όπως εξάλλου και όλα σχεδόν τα προϊόντα, έχουν σχεδιαστεί πάνω σε συγκεκριμένα concepts, τα οποία ικανοποιούν πελατειακές ανάγκες συγκεκριμένων target groups.

Η Nestle έχτισε πρωταρχικά πάνω στο Fitness για την ικανοποίηση όλων αυτών που επιθυμούν μία ιδανική σιλουέτα, στο Muesli που απευθύνεται σε διαφορετική κατηγορία καταναλωτών και στο Nesquick που απευθύνεται στα παιδιά.

Η Kellogg έχτισε και αυτή πάνω στο Special K για να χτυπήσει το Fitness της Nestle, το Nutri-Grain ως αντικατάσταση του Muesli, που και σαν όνομα είχε κουραστεί από την μακρόχρονη πορεία του και τα Coco Pops & Frosties για τα παιδιά.

Ακολούθησαν δεκάδες άλλες μπράντες, πλέον των φασόν και κυρίως της Ιδιωτικής Ετικέτας των Hard Discounters και ακολουθούν και οι επώνυμοι Φούρνοι.

Με πολύ απλά λόγια, η κατηγορία οδεύει προς commoditization με σημαντικές διαφορές μέχρι και 85% στις τιμές πώλησης των επωνύμων από τα αντίστοιχα PL.

Τα βασικά ερωτήματα που πρέπει να αναρωτηθούν αυτοί που διακαώς επιθυμούν να εισέλθουν στη συγκεκριμένη κατηγορία για την εσωτερική αγορά είναι τα εξής:

Διαθέτουν τις οικονομικές αντοχές να υποστηρίξουν στην Ελλάδα ένα project με αμφίβολα αποτελέσματα, ειδικά στους σημερινούς χαλεπούς καιρούς;

Αντί να σπαταλήσουν πολύτιμους πόρους, από αυτούς ενδεχομένως που δεν έχουν, μήπως πρέπει να εστιάσουν όλες τις προσπάθειες στο εξωτερικό και να επενδύσουν τουλάχιστον σε μία μεγάλη αγορά, αναπτύσσοντας κωδικούς πάνω στο concept της ελληνικής παραδοσιακής διατροφής και μόνο;

Γεμίσαμε ξαφνικά σε αυτή τη χώρα, που έχουμε ήδη χάσει το 40% της καταναλωτικής δαπάνης και συνεχίζουμε ακάθεκτα πτωτικά, με cranberries, φραγκοστάφυλα, σμέουρα, κινόα, goji berry, αλόη και με ένα σωρό απροσδιόριστης

Περίπου ένα εκατομμύριο Έλληνες τρώνε μπάρες δημητριακών, εκ των οποίων το 50% είναι τακτικοί καταναλωτές και ευθύνονται για το 85% της συνολικής κατανάλωσης.

προέλευσης εισαγόμενα "super foods", αντί να καθίσουμε να δούμε κα να αξιοποιήσουμε την παγκοσμίως μοναδική βιοποικιλότητα που έχουμε!

Πρέπει επιτέλους να απαλλαγούμε από το σύνδρομο του μαϊμουδισμού, να σταματήσουμε να θεωρούμε επιτυχία το "me too" και:

1. Να φτιάξουμε μία γκάμα προϊόντων δημητριακών, μπάρες ή και ακόμα ατομικές συσκευασίες "on pack" που να μπορεί π.χ. κάποιος να τις φάει μαζί με το γιαούρτι του, να βρούμε το κατάλληλο brand που να μπορούν να διαβάζουν και να καταλαβαίνουν οι ξένοι και θα της προσδώσουμε μία δημιουργική μοναδικότητα, έτσι ώστε να καταστούμε πρωτοπόροι σε μια κατηγορία στην οποία η συμβολή των πολυεθνικών είναι καταλυτική.
2. Να επιδιώξουμε ένα πλαίσιο συνεργασίας με καταξιωμένες εταιρείες που έχουν έμπρακτα δημιουργήσει και εξακολουθούν να δημιουργούν καινοτομίες στα τρόφιμα, εκμεταλλευόμενες την ελληνική βιοποικιλότητα, καθώς επίσης και με αξιόλογα Ερευνητικά Κέντρα/Πανεπιστήμια που νιώθουν τον παλμό της αγοράς περισσότερο από την αναγκαιότητα κάποιων επιστημονικών δημοσιεύσεων.

Μόνο με τον τρόπο αυτό έχουμε κάποια πιθανότητα να φτιάξουμε κάτι καινούργιο και κάτι ξεχωριστό που θα μας δώσει υπεραξία και θα μας βοηθήσει να κεφαλαιοποιήσουμε την προσπάθεια, τη γνώση και την καινοτομία.

ΔΙΟΝΥΣΗΣ ΔΑΣΟΠΟΥΛΟΣ
Chem & Proc Eng Partner/Market Analyst

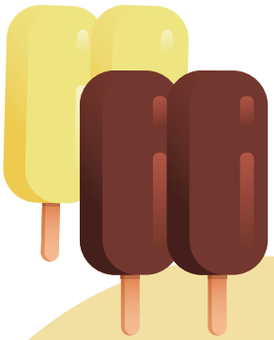
• Σε 3 απολαυστικές γεύσεις:
βερίκοκο, κόκκινα φρούτα, σοκολάτα-φουντούκι
• Με 18% βούτυρο • Με φυσικές χρωστικές

Délifrance Hellas A.E.
τηλ.: 210 4251 130 www.delifrance.gr

Délifrance
LIVE EVERYDAY DELICIOUS

D.i.Y Gelato

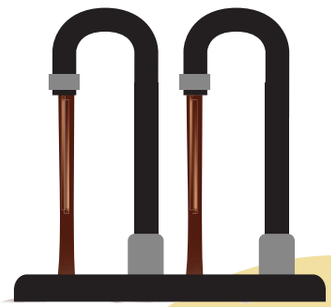
Το παγωτό είναι το επιδόρπιο που οι περισσότεροι αγαπούν και απολαμβάνουν όλες τις εποχές του χρόνου. Μια απόλαυση η οποία αποκτά άλλη αξία όταν την έχει δημιουργήσει κανείς μόνος του. Το DIY (do it yourself) αποτελεί μια τάση που φαίνεται να έχει πολλούς υποστηρικτές. Δώστε την ευκαιρία στον πελάτη σας να συμμετέχει στη διαδικασία δημιουργίας επιλέγοντας βήμα-βήμα πως θα δομήσει το παγωτό της αρεσκείας του.



Βήμα 1

Επιλογή παγωτού

Φροντίστε να παρέχετε στον πελάτη μια ευρεία γκάμα παγωτού. Ξυλάκια, χύμα παγωτό ή χωνάκια διαφόρων γεύσεων, ώστε να βρει κανείς αυτό που πραγματικά προτιμά. Σε αυτό το βήμα μοναδικό σας μέλημα θα πρέπει να είναι η ποιότητα της πρώτης ύλης, δηλαδή το παγωτό, το οποίο θα έχετε φροντίσει να προμηθευτείτε από εμπόρους που εμπιστεύεστε αλλά και θα το έχετε διατηρήσει σωστά. Μη ξεχνάτε και την προβολή του. Το παγωτό από μόνο του προσελκύει πολλούς οπαδούς, ωστόσο τοποθετημένο μέσα στη σωστή βιτρίνα θα τραβήξει ακόμα περισσότερο τα βλέμματα.



Βήμα 2

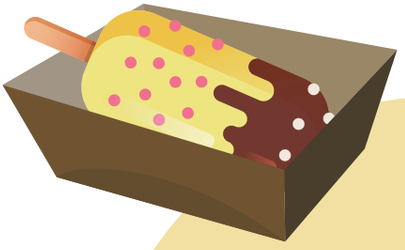
Επικάλυψη με ζεστή σοκολάτα

Εδώ βρίσκεται και όλη η φαντασμαγορία του DIY gelato. Ένα θέαμα που μαγνητίζει το βλέμμα και προετοιμάζει τον ουρανίσκο γι' αυτό που θα γευτεί: τη ζεστή σοκολάτα η οποία τρέχει ατόφια από τη βρύση. Προμηθευτείτε τον απαραίτητο εξοπλισμό και δε θα χάσετε. Επιλέξτε σοκολάτα γάλακτος, λευκή ή υγείας και ανάλογα με την προτίμηση του πελάτη αφήστε τη να τρέξει άφθονη πάνω στο παγωτό που ζητήθηκε από τον ενδιαφερόμενο.

Βήμα 3

Στολισμός παγωτού

Αυτό είναι και το πιο «παιχνιδιάρικο» βήμα της όλης διαδικασίας. Ο στολισμός. Εξασφαλίστε μια ευρεία γκάμα από ζαχαρωτά, ξηρούς καρπούς, μπισκότο τριμμένο, κομματάκια φρούτων κ.ά και αφήστε τη φαντασία του πελάτη να... οργιάσει. Αυτή η διαδικασία θα ξετρελάνει τα παιδιά και δε θα αφήσει ασυγκίνητους τους μεγάλους.



Βήμα 4

Η ώρα της απόλαυσης

Μετά από όλα τα παραπάνω μένει η στιγμή της απόλαυσης. Το DIY gelato είναι μια win win διαδικασία. Ο πελάτης έχει την ευκαιρία να δημιουργήσει κάτι κομμένο και ραμμένο στις δικές του γεύσεις και να μη συμβιβαστεί με εκείνες του εμπορίου. Εσείς, από την άλλη, έχετε ενσωματώσει κάτι το διαφορετικό στην επιχείρησή σας, ξεφεύγοντας από τα τετριμμένα και δίνοντας την ευκαιρία στους πελάτες σας να γευτούν σε εσάς, όχι περίπου, αλλά αυτό ακριβώς που ψάχνουν!

ΣΥΝΤΑΓΗ

SPECIAL ΜΠΑΡΑ ΒΟΥΤΥΡΟΥ

Ε. Κουντούρη
Τεχνολόγος Τροφίμων

Η μπάρα βουτύρου αποτελεί μια γευστική δημιουργία, χωρίς πολλά υλικά και κόπο. Έξοχη επιλογή για την ικανοποίηση της πείνας μέσα στην ημέρα και της επιθυμίας για γλυκό. Το σουσάμι, η βρώμη, το φουντούκι και το κράνμπερι την κατατάσσουν επάξια στην κατηγορία «super foods».

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Ανακατεύουμε σε μπολ όλο το μίγμα μέχρι να γίνει η ζάχαρη ρευστή.
Απλώνουμε σε ταψάκι ή μεγαλύτερο σκεύος ανάλογα με τη μορφή και το σχήμα που θέλουμε να δώσουμε στις μπάρες μας.
Ψήνουμε στους 160 βαθμούς για 10 λεπτά και μέχρι η ζάχαρη και το μέλι να γίνουν λεία σε όλη την επιφάνεια.

* Οι ποσότητες είναι ενδεικτικές και διαφοροποιούνται ανάλογα με την ποσότητα που χρειάζεστε και ανάλογα με το σκεύος ψησίματος.

ΥΛΙΚΑ:

100 γρ. Βούτυρο
100 γρ. Ζάχαρη
100 γρ. Γλυκόζη
50 γρ. Σουσάμι
300 γρ. Βρώμη
50 γρ. Φουντούκι
50 γρ Κράνμπερι
50 γρ. Σταφίδα μαύρη

ΣΥΝΤΑΓΗ

ΜΠΑΡΑ ΜΗΛΟΥ ΚΑΙ ΚΑΝΕΛΑΣ

Ε. Κουντούρη
Τεχνολόγος Τροφίμων

Όταν το μέλι ανακατευτεί με το σουσάμι, τη βρώμη, το λιναρόσπορο, το μήλο, τα καρύδια και την κανέλα τότε το αποτέλεσμα είναι μια μπάρα με μοναδική γεύση, ξεχωριστά αρώματα και σίγουρη πηγή ενέργειας. Μια συνταγή που πρέπει να δοκιμάσετε καθώς το αποτέλεσμα θα σας ικανοποιήσει στο έπακρο.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Τοποθετούμε όλα τα υλικά σε ένα μπολ και ανακατεύουμε μέχρι να ομογενοποιηθεί το μίγμα μας και η ζάχαρη να γίνει ρευστή. Επιλέγουμε ένα σκεύος ανάλογα με τη μορφή και το σχήμα που θέλουμε να δώσουμε στις μπάρες μας και απλώνουμε το μίγμα. Ψήνουμε στους 160 βαθμούς για 10 λεπτά και μέχρι η ζάχαρη και το μέλι να γίνουν λεία σε όλη την επιφάνεια.

* Οι ποσότητες είναι ενδεικτικές και διαφοροποιούνται ανάλογα με την ποσότητα που χρειάζεστε και ανάλογα με το σκεύος ψησίματος.

ΥΛΙΚΑ:

100 γρ. Βούτυρο 82%
100 γρ. Ζάχαρη
100 γρ. Μέλι
50 γρ. Σουσάμι
200 γρ. Βρώμη
100 γρ Λιναρόσπορο
50 γρ. Αποξηραμένο μήλο
50 γρ. Σταφίδα
50 γρ. Καρύδια
5 γρ. Κανέλα

ΣΥΝΤΑΓΗ

ΜΠΑΡΕΣ ΤΡΑΓΑΝΕΣ

Μιχάλης Νανόπουλος
Τεχνικός Αρτοποιίας-Εκπαιδευτής Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής

ΥΛΙΚΑ:

250 γρ. νιφάδες βρώμης
150 γρ. κολοκυθόσπορος
550 γρ. ηλιόσπορος
100 γρ. αμύγδαλα
50γρ. λιναρόσπορο
400 γρ. σησάμι
1 πρέζα αλάτι
100 γρ. σταγόνες σοκολάτας κουβερτούρας ή ωμούς κόκκους κακάο
50 γρ. σταφίδες ξανθιές
50 γρ. σταφίδες μαύρες κορινθιακές
100 γρ. cranberries ή goji berries
350 γρ. μέλι
250 γρ. ζάχαρη καστανή
50 γρ. βούτυρο καρύδας ή ζωικό

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Σε μια κατσαρολα ζεσταίνουμε σε χαμηλή φωτιά το μέλι με τη ζάχαρη και το βούτυρο να ομογενοποιηθούν. Προσθέτουμε το ζεστό μίγμα μαζί με τα στερεά υλικά σε ένα μίξερ και ανακατεύουμε με το φτερό για 30'' στην πρώτη ταχύτητα. Αφαιρούμε το μίγμα από τον κάδο, το απλώνουμε σε ένα ταψάκι (που έχουμε στρώσει με αντικολλητικό χαρτί) και πιέζουμε να στρώσουμε τα υλικά σε μία επίπεδη ομοιόμορφη μορφή. Ψήνουμε για 20 με 25 λεπτά σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C μέχρι να ροδίσει. Βγάζουμε το ταψάκι από το φούρνο και αφήνουμε να κρυώσει. Αφού κρυώσει τις κόβουμε στα επιθυμητά μεγέθη με ένα μαχαίρι.

Tips:
Μπορούμε να απλώσουμε το μίγμα μας σε μεγαλύτερο ταψάκι και να έχουμε έτσι ένα πιο λεπτό τελικό αποτέλεσμα που μας θυμίζει τις φλωρεντίνες. Τέλος, αφότου κρυώσουν οι μπάρες μπορούμε να τις βουτήξουμε σε μαύρη ή λευκή σοκολάτα δημιουργώντας ένα ακόμα πιο γευστικό προϊόν.

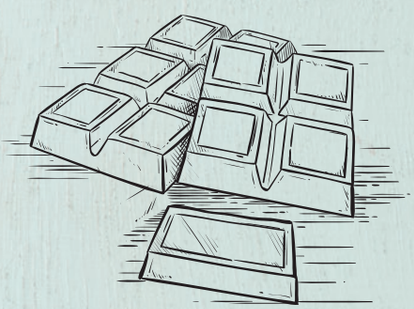
ΣΥΝΤΑΓΗ

ΜΑΛΑΚΕΣ ΜΠΑΡΕΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ
ΜΕ ΧΟΥΡΜΑΔΕΣ & ΦΙΣΤΙΚΙΑ

Μιχάλης Νανόπουλος
Τεχνικός Αρτοποιίας-Εκπαιδευτής Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής

ΥΛΙΚΑ:
300 γρ. νιφάδες βρώμης
80 γρ. φιστίκια αιγίνης
80 γρ. αμύγδαλο φιλέ
20 γρ. κακάο
180 γρ. σταγόνες σοκολάτας
50 τεμ. χουρμάδες
150 γρ. μέλι
1 πρέζα αλάτι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:
Βάζουμε τους χουρμάδες σε ζεστό νερό για 10 λεπτά να μαλακώσουν. Τους στραγγίζουμε καλά και τους πολτοποιούμε στο μούλτι μαζί με το μέλι.
Καβουρδίζουμε τα φιστίκια με τις νιφάδες βρώμης και αναμιγνύουμε όλα τα στερεά υλικά σε μία μπασίνα. Στη συνέχεια, προσθέτουμε και την πάστα των χουρμάδων ανακατεύοντας πολύ καλά όλα τα υλικά μαζί να ενωθούν.
Απλώνουμε το μίγμα σε ένα ταψάκι, καλυμμένο με αντικολλητικό χαρτί και πιέζουμε καλά να συμπιεστούν τα υλικά.
Τοποθετούμε στο ψυγείο για περίπου 30 λεπτά και έπειτα κόβουμε στο επιθυμητό μέγεθος.



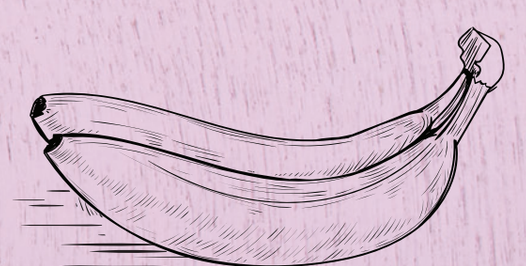
ΣΥΝΤΑΓΗ

ΜΠΑΡΕΣ ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΩΝ
ΜΕ ΜΠΑΝΑΝΕΣ & ΚΙΝΟΑ

Μιχάλης Νανόπουλος
Τεχνικός Αρτοποιίας-Εκπαιδευτής Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής

ΥΛΙΚΑ:
300 γρ. νιφάδες βρώμης
60 γρ. σταφίδα ξανθιά
60 γρ. σταφίδα μαύρη κορινθιακή
160 γρ. καρύδια
60 γρ. κολοκυθόσπορο
60 γρ. κινόα
10γρ. κανέλα
5γρ. μοσχοκάρυδο
4 ώριμες μπανάνες
150. γρ μέλι
1 πρέζα αλάτι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:
Αρχικά καβουρδίζουμε τις νιφάδες βρώμης για 10'.
Στη συνέχεια αναμιγνύουμε όλα τα υλικά μαζί, εκτός από τις σταφίδες, σε ένα μίξερ για 2' και προσθέτουμε στο τέλος τις σταφίδες.
Απλώνουμε το μίγμα σε ένα ταψάκι, καλυμμένο με αντικολλητικό χαρτί και πιέζουμε καλά να συμπιεστούν τα υλικά.
Τοποθετούμε στο ψυγείο για περίπου 30 λεπτά και έπειτα κόβουμε στο επιθυμητό μέγεθος.



αρτοποιός

ΓΕΥΣΕΙΣ ΑΠΟ ΕΛΛΑΔΑ

Είναι ένα ψωμί που είδα σε αρτοποιείο στη Μήλο και μου έκανε εντύπωση η πλούσια γεύση του. Σε αυτή τη συνταγή προσπαθήσαμε να βελτιώσουμε τη διατηρησιμότητα του καλαμποκόψωμου, φτιάχνοντας ένα προϊόν ευρείας κατανάλωσης και μεγάλης αποδοχής.

ΑΦΡΑΤΟ ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΜΕ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ

Τα ψωμιά με βαριά υφή, όπως είναι τα καλαμποκόψωμα, μπορεί να είναι νόστιμα αλλά ξεραίνονται εύκολα και αφυδατώνονται. Αυτό οφείλεται στη μεγάλη ποσόστωση του καλαμποκιού ειδικά σε συνταγές που συμμετέχει πάνω από 50%. Στη συνταγή μας προσπαθήσαμε να βελτιώσουμε τη διατηρησιμότητα και τη γεύση, φτιάχνοντας ένα ψωμί ευρείας κατανάλωσης.

Μπορείτε άνετα να φτιάξετε αφράτο χωριάτικο με καλαμπόκι με πολύ απλό και εύκολο τρόπο και να εμπλουτίσετε τη γκάμα σας με αυτό το λαχταριστό ψωμί.
Σχολιάζοντας τα υλικά και αναθεωρώντας τη συνταγή:
Δουλεύουμε αλεύρι 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 προζύμι που ήδη έχουμε για την παραγωγή του ψωμιού μας. Εναλλακτικά δουλεύουμε και κάποια έτοιμη προζύμη σε ποσόστωση 3%. Τέλος, το καλαμποκέλαιο παίζει καθοριστικό ρόλο στο δέσιμο της συνταγής, στο σωστό χρώμα της ψίχας αλλά και στην τραγανότατα της κόρας. Η υψηλή του ποσόστωση μας δίδει άριστα αποτελέσματα. Εάν θέλουμε να μη χρησιμοποιήσουμε προζύμη μπορούμε να το αντικαταστήσουμε με 6% ξινό ζυμάρι, δηλαδή 600 γραμμάρια ή και να το παραλείψουμε.
Τότε όμως θα ανεβάσουμε την ποσόστωση της μαγιάς στο 2,5%, δηλαδή στα 250 γραμμάρια.
Και πάλι θα έχουμε ένα νοστιμότατο καλαμποκόψωμο που κάνει ακόμα και για ψωμάκι κρύου σάντουιτς!

Εκτέλεση

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

Καλή επιτυχία!

Υλικά

3 κιλά - 30% αλεύρι Τ. 70%
4 κιλά - 40% αλεύρι Μ κίτρινο ψιλό
2 κιλά - 20% αλεύρι Τ.70% δυνατό
1 κιλό - 10% αλεύρι καλαμποκιού
1 κιλό - 10% προζύμι
400 γρ. - 4% καλαμποκέλαιο
200 γρ. - 2% αλάτι
150 γρ. - 1,5% μαγιά
6,4 λίτρα - 64% νερό

ΟΔΥΣΣΕΑΣ ΙΣΤΟΡΙΚΟΣ
Τεχνικός Αρτοποιίας

ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΣ

5-8

Worldfood {Διεθνής έκθεση προϊόντων και τεχνολογιών επεξεργασίας τροφίμων, Κωνσταντινούπολη}
www.worldfood-istanbul.com

15-20

IBA {Διεθνής Έκθεση Μηχανημάτων Αρτοποιίας και Ζαχαροπλαστικής, Μόναχο}
www.iba.de

22-25

IBEX
{Διεθνής Έκθεση Αρτοποιίας και Ζαχαροπλαστικής, Τεχεράνη}
www.ibex.ir

ΟΚΤΩΒΡΙΟΣ

21-25

SIAL {Διεθνής Έκθεση Φαγητού, Παρίσι}
www.sialparis.com

ΝΟΕΜΒΡΙΟΣ

9-11

HOTELIA {Διεθνής Έκθεση για τους κλάδους των ξενοδοχείων, της εστίασης και της καφεστίασης, Θεσσαλονίκη}
www.hotelia.helexpo.gr

17-20

GLUTEN FREE {Διεθνής Έκθεση για την Αγορά και τα Προϊόντα Χωρίς Γλουτένη, Ρίμινι}
www.en.glutenfreeexpo.eu

αρτοποιός
online ΕΚΔΟΣΗ
freshbakery.gr

Το περιοδικό "αρτοποιός" κυκλοφορεί τώρα και σε ηλεκτρονική έκδοση. Εάν θέλετε να λαμβάνετε το τεύχος ηλεκτρονικά εγγραφείτε στο newsletter του.

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. Παράλληλα θα λαμβάνετε ενημερωτικό υλικό σχετικά με τα νέα στην αρτοποιία - ζαχαροπλαστική.

freshbakery.gr

φρέσκο - υγιεινό - λειτουργικό

"Η αρτοποιία και η αρτοζαχαροπλαστική περνάνε σε νέα εποχή!"

Στο freshbakery.gr θα βρείτε τα πάντα γύρω
από τον κλάδο τροφίμων και ποτών.
Όλες οι νέες τάσεις για ψωμί, σνακ, γλυκά, καφέδες και ροφήματα.

Νέα • Δράσεις • Συνταγές • Θέματα • Οδηγός Εταιρειών • Αγγελίες • eshop

Fresh Bakery ON LINE

Σε συνεργασία με το περιοδικό

Ο ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ και η δουλειά του

SHAPE®

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

TECHNICAL EDITIONS
EXPO MANAGEMENT
CREATIVE MARKETING

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

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 standards (CE, ISO 9001), χρησιμοποιώντας την πιο προηγμένη τεχνολογία για να πετύχουμε την καλύτερη δυνατή προβολή των προϊόντων σας. Θέλετε, πάνω από όλα, υψηλή ποιότητα κατασκευής. Χαιρόμαστε. Θέλουμε ακριβώς το ίδιο.

"like" us on facebook

ΣΧΕΔΙΑΖΕΙ
ΠΡΟΤΕΙΝΕΙ
ΔΗΜΙΟΥΡΓΕΙ

ANTONOPOULOS
shop fittings - design

ΛΕΩΦ. ΑΘΗΝΩΝ 163 | 124 61 ΧΑΪΔΑΡΙ | ΑΘΗΝΑ | τηλ.: 2105810977 | φαξ: 2105813363 | www.antonopoulos.com.gr