

# αρτοποιός

Μάιος - Ιούνιος 2019 / Τεύχος 106

fresh  
pastry

Ένα  
Croissant  
όλες οι γεύσεις

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

  
**ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ  
ΦΟΥΡΝΟΣ**  
ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕΤ





## Φύλλο Κρούστας - Βηρυττού - Κανταΐφι και... ειδικό φύλλο για γαλακτομπούρεκο

Φύλλο κρούστας και Βηρυττού  
12 & 6 κιλών

Τώρα και νέα συσκευασία  
φύλλου σε πλάκα 6 κιλών

Διαθέτουμε  
βιολογικό  
φύλλο

Φύλλο κανταΐφι  
2,5 & 5 κιλών

Εξυπηρετούμε καθημερινά με φρέσκα προϊόντα όλη την Αττική  
και με συνεργάτες πολλές περιοχές της περιφέρειας



## ΣΚΛΗΡΕΣ ΜΑΡΓΑΡΙΝΕΣ



### Νέας Γενιάς Μαργαρίνες για Σφολιάτα & Κρουασάν

- Πλήρης γκάμα προσαρμοσμένη στις:
  - Παραγωγικές διαδικασίες των επαγγελματιών
  - Γευστικές προτιμήσεις των καταναλωτών
  - Κλιματολογικές συνθήκες της χώρας μας
- Χαρίζουν: εξαιρετική γεύση, υπέροχο άρωμα, τέλεια πλαστικότητα και συνεκτικότητα
- Εγγυημένα σταθερό και ποιοτικά αψεγάδιαστο αποτέλεσμα

Νέας Γενιάς  
Μαργαρίνες



**Μαζί, εξελίσσουμε την επιτυχία σας.**

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



Ένα βήμα μπροστά!

64



60



12



51



fresh  
pastry

78



## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

### ΜΟΝΙΜΕΣ ΣΤΗΛΕΣ

- 12** Ρεπορτάζ Αγοράς: Παρουσίαση προϊόντων ζύμης  
**24** Νέα της Ομοσπονδίας: Νέα και δράσεις των σωματείων της ΟΑΕ  
**32** Νέα της Αγοράς: Προϊόντα, γευστικές προτάσεις, νέα του κλάδου και τεχνικός εξοπλισμός  
**84** Γεύσεις από Ελλάδα: Προζυμένιο ψωμί από τα Άγραφα

### ΘΕΜΑΤΑ

- 10** Αφιέρωμα στις γλυκές γεύσεις  
**29** Συνέντευξη από τον Αλέξανδρο Γκούλιο, Πρ. Συντεχνίας Αρτοποιών Λάρισας  
**30** Απολογισμός τακτικής συνεδρίασης του Διοικητικού Συμβουλίου της ΟΑΕ  
**48** Εκδήλωση Επαγγελματικών Δεξιοτήτων των Μαθητών της ΕΠΑ.Σ Μαθητείας Ο.Α.Ε.Δ. Γαλατσίου  
**64** Προϊόντα ζύμης και διατροφή

### ΤΕΧΝΙΚΑ

- 58** Διασφάλιση της υγείας μας στο χώρο εργασίας  
**60** Κατηγορίες αλλαντικών για χρήση στα προϊόντα ζύμης  
**66** Αλεύρι σίτου και ασφάλεια τροφίμων  
**70** Χαρούπι: Η τροφή του Αγίου Πάνου του Βαπτιστή

### FRESH PASTRY

- 52** Φούρνοι με πυρότουβλο, Παραδοσιακή Ζαχαροπλαστική  
**54** Primo Posto, η πρώτη θέση στη γεύση  
**56** Συνταγές για τούρτες με GLACAGE ΑΚΤΙΝΑ

fresh  
pastry

### ΣΥΝΤΑΓΕΣ

- 74** Απαρέ  
**76** Πουγκάκια από ζύμη κουρού ολικής πολύσπορη, γεμιστές με τυρί κρέμα  
**78** Κουλούρι Θεσσαλονίκης γεμιστό με μαρμελάδα, μέλι και κανέλα  
**80** Ιταλικά ψωμάκια γεμιστά με gouda & μπέικον  
**82** Φωλίτσες μπριός με κρέμα λεμονιού

{ **freshbakery.gr**



# EDITORIAL

Ο ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ-ΒΑΖ αποχαιρετά την άνοιξη και υποδέχεται το καλοκαίρι με ένα τεύχος αφιερωμένο στα προϊόντα που αποτελούν win win υπόθεση στον κλάδο της αρτοποιίας-αρτοζαχαροπλαστικής: τα προϊόντα ζύμης. Γεύσεις που ο επαγγελματίας δεν παραλείπει από την επιχείρησή του και που ο καταναλωτής προτιμά και αγαπά!

Στο τεύχος 106 θα έχετε τη δυνατότητα να ανακαλύψετε μια ευρεία γκάμα προϊόντων ζύμης, που σας προτείνουν καταξιωμένες εταιρείες του χώρου. Έτοιμες δημιουργίες, φύλλα ζύμης, βάσεις, μίγματα, πρώτες ύλες αλλά και προτάσεις για τεχνικό και τεχνολογικό εξοπλισμό, που θα βοηθήσουν και θα αναδείξουν την επιχείρησή σας.

Διαβάστε επίσης τα νέα της αγοράς και ενημερωθείτε πρώτοι για τις τάσεις του κλάδου.

Μέσα από τις σελίδες του επίσημου περιοδικού της Ομοσπονδίας Αρτοποιιών Ελλάδας, θα ενημερωθείτε για όλα τα νέα και τις δράσεις των σωματείων και των συντεχνιών της ΟΑΕ ανά την Ελλάδα.

Ιδιαίτερο ενδιαφέρον παρουσιάζουν τα τεχνικά άρθρα, που αφορούν στις βασικές νομοθετικές υποχρεώσεις των αρτοποιών, στα ποιοτικά χαρακτηριστικά και στις κατηγορίες αλλαντικών που χρησιμοποιούνται στα προϊόντα ζύμης, στο διατροφικό πλαίσιο γύρω από τα προϊόντα ζύμης, καθώς και στους σωστούς χειρισμούς του αλεύρου.

Στο τεύχος που κρατάτε στα χέρια σας έχει μεγάλο ενδιαφέρον να διαβάσετε τη συνέντευξη του προέδρου της Συντεχνίας Αρτοποιών Ν. Λάρισας, Αλέξανδρου Γκούλιου, ο οποίος με αφορμή την επέτειο των 100 χρόνων της Συντεχνίας μιλά αναλυτικά για την κατάσταση του κλάδου της Αρτοποιίας, τις προκλήσεις και τα προβλήματα.

Τέλος, μεταξύ άλλων, μπορείτε να βρείτε γευστικές συνταγές ζύμης, οι οποίες αναμφισβήτητα θα ενθουσιάσουν και θα ανταμείψουν γευστικά τους πελάτες σας.

Καλή ανάγνωση!

Από την υπεύθυνη σύνταξης

Ελισάβετ Πετρίδου

ΜΕΛΟΣ



**Διεθνείς συνεργασίες:** Deutsche Backer Zeitung • Bakers Journal • European Baker • Institut National de la Boulangerie Patisserie • Panificatore Italiano. Τα ευπρόσγραφα κείμενα είναι προσφορά των συντακτών τους, των οποίων και τις απόψεις εκφράζουν. Κείμενα και φωτογραφίες δεν επιστρέφονται. Η διεύθυνση των εκδόσεων SHAPE IKE διατηρεί το δικαίωμα να τα αναδημοσιεύει σε χρόνο που κρίνει σκόπιμο, επ' 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 PO. 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.



ΕΚΔΟΤΗΣ:  
Γ. Σηφοστρατουδάκης

ΕΠΙΜΕΛΗΤΕΣ  
ΕΚΔΟΣΗΣ:  
Ελισάβετ Πετρίδου  
Μαριάννα Σπανού

ΣΥΝΤΑΚΤΙΚΗ ΟΜΑΔΑ:  
Μ. Αρκουλής  
Δ. Δασόπουλος  
Οδ. Ιστορικός  
Γ. Κουβουτσάκης  
Ε. Κουντούρη  
Α. Δ. Κριτσαντώνης  
Χ. Μακρατζάκη  
Δ. Μποςδίκος  
Μ. Νανάπουλος  
Ε. Πανά  
Χ. Ρέγκος  
Α. Τσιπούρας  
Α. Ψυλιάκος

ΥΠΕΥΘΥΝΗ  
ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ:  
Βασιλική Πιτταρά

ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ:  
Σουζάνα Κόκοτζη

ART DIRECTOR:  
Βάσια Τσάκα  
Γεωργία Αγγελίδου

DTP:  
Αθανασία Βαβαρίνου

ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΨΗΦΙΑΚΗΣ  
ΕΚΔΟΣΗΣ:  
Στέλλα Κυλινδρή

ΦΩΤΟΓΡΑΦΟΙ:  
Μεγακλής Γαντζίας  
Νικίας Αλεξανδρής

ΥΠΕΥΘΥΝΗ  
ΣΥΝΔΡΟΜΩΝ:  
Σουζάνα Κόκοτζη,  
CREATIVE ASSOCIATE  
SHAPE STUDIO

ΛΟΓΙΣΤΗΡΙΟ:  
Νίκος Σκανοδρέας,  
Μαρία Μπογιατζίδου,  
Σουζάνα Κόκοτζη

ΝΟΜΙΚΟΣ ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ:  
Β. Μπαλάσης,  
τηλ.: 210 52 24 217

ΕΤΗΣΙΕΣ ΣΥΝΔΡΟΜΕΣ:  
Ελλάδα 15€,  
Εκτός Ελλάδας 70€

www.freshbakery.gr

ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ  
● SHAPE.

Κρήτης 13, 142 31 Ν.  
Ιωάννα, Αθήνα  
Τ. 2102723628,  
Info@shape.com.gr  
www.shape.com.gr



Τα πιο φρουτένια  
και γευστικά σορμπέ!

**GRANFRUTTA GELSO**  
30% φυσικό μούρο  
στο τελικό παγωτό!  
Δοχείο 5 κιλά πολτός

**GRANFRUTTA GUAPA**  
26% φυσική γκουάβα και  
παπάγια στο τελικό παγωτό!  
Δοχείο 5 κιλά πολτός

**GRANFRUTTA COCCO**  
31% φυσική καρύδα  
στο τελικό παγωτό!  
Δοχείο 4,5 κιλά πολτός

**KIT MISS PURPLE**  
Μώβ πατάτα Περού!  
• 12 σακ. x 1,05 κιλά γεύση  
• 72 βρώσιμα διακοσμητικά  
• sticker και επιτραπέζιο σταντ

**KIT UNICORN**  
Παγωτό Μονόκερος!  
• 3 κιλά ροζ + 3 κιλά μπλε γεύση  
• 84 βρώσιμα διακοσμητικά  
• sticker και επιτραπέζιο σταντ



**EXTRA RUBY**

Ροζ σοκολάτα σορμπέ, από  
το νέο κόκκινο κακάο Ruby!



**BACIO**

Βάση σε σκόνη για παγωτό σοκολάτα  
με κομματ. καβουρδισμένο φουντούκι!



**PECAN PIE**

Αμερικάνικη καρυδόπιτα Πεκάν!  
Χρήση ως γεύση και ως ρίπλα.



**CROKKY**

Καραμελωμένο παστέλι αμυγδάλου!  
Χρήση ως γεύση και ως ρίπλα!

QUELLA® FAMILY



χρόνια επιτυχίας!



Τα 12 νέα παγωτά της MEC3  
για το 2019 εντυπωσιάζουν!



**QUELLA®**  
**NOCCIOLA PRALINE**  
Κρέμα-πραλίνα παγωτού  
που συνδυάζει μοναδικά  
τη γεύση ψημένου  
φουντουκιού με  
καραμελωμένη  
πραλίνα!

**QUELLA® G**  
Η αγαπημένη  
πραλίνα παγωτού  
Quella® The Original,  
τώρα και σε έκδοση με STEVIA,  
χωρίς πρόσθετη ζάχαρη!



**COOKIES® CARAMEL**

Καραμέλα με τραγανά καραμελωμένα  
μπισκότια! Χρήση ως γεύση και ως ρίπλα.

**LAOUDIS**  
foods  
εγγύηση επιτυχίας!

**ΑΦΟΙ ΛΑΟΥΔΗ ΑΕΒΕ**

Αθανασίου Διάκου 4, 19009 Πικέρμι  
Τ: 210.6039228, 210.6038001-3  
F: 210.6039282, E: info@laoudis.gr



www.laoudis.gr



# ΧΑΙΡΕΤΙΣΜΟΣ ΠΡΟΕΔΡΟΥ

Αγαπητοί φίλοι, συνεργάτες και αναγνώστες του περιοδικού μας,

Γνωρίζετε όλοι πλέον ότι ο λόγος που προσπαθώ να υπηρετώ την αρτοποιία από τη θέση του προέδρου είναι ένας και μοναδικός:

Επιδιώκω να αποτελεί η αρτοποιία ένα από τα κληροδοτήματα που θα αφήσουμε και στους διαδόχους μας- νέους αρτοποιούς- αλλά και στη χώρα μας, ως ένας από τους λίγους παραγωγικούς κλάδους που απέμειναν.

Ευτυχώς για εμένα, όλοι εσείς, που αποτελείτε τους άμεσους συνεργάτες μου και σε επίπεδο επαγγελματικό αλλά και συνδικαλιστικό, έχετε την ίδια επιδίωξη.

Όλοι μας λοιπόν, οι εμπλεκόμενοι με την αρτοποιία, έχουμε κοινή κουλτούρα αξιών, τεχνογνωσίας και προσπάθειας διαχρονικού χαρακτήρα, τρία στοιχεία τα οποία επιβεβαιώθηκαν έμπρακτα το τελευταίο διάστημα με διάφορες εκδηλώσεις που έγιναν προς τιμήν του «ψωμιού», από σωματεία- μέλη της Ομοσπονδίας μας.

Χαρακτηριστικά δε, αναφέρω την 1η γιορτή ψωμιού που συνδιοργανώθηκε και πραγματοποιήθηκε από το σωματείο αρτοποιών Λιβαδειάς, το επιμελητήριο Βοιωτίας και το Δήμο Λιβαδέων, υπό την αιγίδα της Ομοσπονδίας μας, από 9 έως 11 Μαΐου, την παρουσίαση του ιστορικού Λευκόματος του Σωματείου Αρτοποιών Θεσσαλονίκης για τα 150 χρόνια ενεργούς λειτουργίας

του, την Ημερίδα με θέμα «Ποιότητα στην αρτοποιία», που διοργάνωσε η Συντεχνία Αρτοποιών Λάρισας για τα 100 χρόνια λειτουργίας της στις 12 Μαΐου και την εσπερίδα που συνδιοργανώθηκε στις 14 Απριλίου 2019 από το Σωματείο αρτοποιών Τρικάλων, σε συνεργασία με τον ΕΦΕΤ, με το Δήμο Τρικκαίων, το Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας και την Δ/νση Πρωτ/μιας εκπαίδευσης, με θέμα «Είσαι.... Το άλας της ζωής αλλά όχι για πολύ ακόμη».

Στις εκδηλώσεις αυτές, ειδικοί επιστήμονες μίλησαν για την αξία του φρέσκου ψωμιού και κυρίως για τα πλεονεκτήματά του έναντι του κατεψυγμένου ή/και του βιομηχανοποιημένου. Επιπλέον, αξίζει να σημειωθεί η επιτυχία της επιχειρηματικής εκπαιδευτικής αποστολής, που διοργάνωσε η Συντεχνία Αρτοποιών Ν. Κιλκίς, κατά την οποία 10 συνάδελφοί μας, μέλη του σωματείου, πραγματοποίησαν εκπαιδευτική επίσκεψη μίας εβδομάδας στην Ιταλία, σε ένα πρόγραμμα που εγκρίθηκε από το ίδρυμα Κρατικών Υποτροφιών και χρηματοδοτήθηκε από το πρόγραμμα ERASMUS.

Τέλος, θα ήθελα να ενημερώσω όλους τους συναδέλφους μας, ότι περί τα μέσα Απριλίου πραγματοποιήθηκε η συνάντηση που είχε οριστεί μεταξύ μας από το βήμα των εγκαινίων της έκθεσης ΑΡΤΟΖΑ με τον Υφυπουργό Ανάπτυξης κ. Στέργιο Πιτσιόρλα, σε ένα ιδιαίτερα καλό κλίμα και στην οποία, αφού ανταλλάχθηκαν απόψεις



για ποικίλα θέματα του κλάδου μας, κατατέθηκαν και προτάσεις για τη βελτίωση του επαγγέλματός μας.

Με την ελπίδα να έχουμε θετικά αποτελέσματα και ανταπόκριση στα θέματα που ετέθησαν, ευχαριστώ τους προέδρους των σωματείων της Ομοσπονδίας μας που είναι πάντα σε εγρήγορση και διοργανώνουν εκδηλώσεις για να προβάλλουν το φρέσκο ψωμί και το φούρνο της γειτονιάς.

Μιχάλης Μούσιος  
Πρόεδρος Ομοσπονδίας  
Αρτοποιών Ελλάδος



## ΦΥΣΙΚΑ ΠΡΟΖΥΜΙΑ BÖCKER

**Φυσικό προζύμι, δεν συγκρίνεται με τίποτα!**

Η ERNST BÖCKER GmbH & Co είναι η Νο.1 εταιρεία στον κόσμο που παράγει προζύμια με φυσική ζύμωση και καλλιέργειες προζυμιού, με τον ίδιο παραδοσιακό τρόπο από τις αρχές του 1900. Τα φυσικά προζύμια BÖCKER δεν περιέχουν χημικά συντηρητικά ή άλλα πρόσθετα και εξασφαλίζουν **σιγουριά στην παραγωγή, σταθερή ποιότητα, πλούσιο άρωμα, υπέροχο χρώμα, τραγανή κόρα, τέλεια δομή και φυσικά υπέροχη γεύση!** Διατίθενται αποξηραμένα, σε υγρή μορφή και σε πάστα. Είναι ιδανικά για μεγάλη ποικιλία παραδοσιακών αρτοσκευασμάτων και έτοιμα προς χρήση... για να σας λύσουν τα χέρια!



**KONTA AEBE**  
Α' Υψηλ Αρτοποιίας, Ζαχαροπλαστικής & Παγωτού  
28ης Οκτωβρίου 51, 136 73 Αχαρνάι  
Τηλ.: 210 2406990, 210 2406688 • Fax: 210 24060694  
info@konta.gr • [www.konta.gr](http://www.konta.gr)





# Μοναδικό & Αγαπημένο

πηκτικό βάση καϊμάκι  
100



σαλέπι



μαστίχα χίου

ΜΟΝΟ ΑΠΟ ΤΗ  
**foodStuff**  
Η ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΥΧΙΑΣ

# Παγωτό με “γερές” βάσεις!

Βάσεις παγωτού  
ζεστής παρασκευής: D50, D100

Βάσεις παγωτού  
κρύας παρασκευής: K50, K100



**FREDDOMIX SOFT**  
σε 4 γεύσεις

ΦΟΥΝΤΣΤΑΦ Ε.Π.Ε.   
ΠΑΡΑΓΩΓΗ & ΕΜΠΟΡΙΑ ΕΙΔΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ  
0.1 χλμ. Λεωφ. Σπατών-Πικερμίου, Σπάτα Αττικής Τ.Κ. 19004  
Τ: 210 9717197, F: 210 9760350, info@foodstuff.com.gr  
www.foodstuff.com.gr

**foodStuff**  
Η ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΥΧΙΑΣ



# ΑΦΙΕΡΩΜΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ

Τα προϊόντα ζύμης είναι κάτι που οι καταναλωτές αγαπούν ιδιαίτερα καθώς, μετά τις πωλήσεις ψωμιού, χαίρουν της προτιμήσεως των περισσότερων. Λόγω απήχησης δε λείπουν από κανένα αρτοποιείο-αρτοζαχαροπλαστείο, ενώ παράλληλα αποτελούν ένα πεδίο στο οποίο η δημιουργία είναι διάχυτη και ένα γερό χαρτί στα χέρια του επαγγελματία για να κάνει τη διαφορά στην ποιότητα και τη γεύση.



Με τα προϊόντα ζύμης ο επαγγελματίας μόνο να κερδίσει μπορεί, αφού είναι κάτι που αγοράζεται σε καθημερινή βάση από τους καταναλωτές όλων των ηλικιών. Σαν προϊόντα προσφέρουν δυνατότητα για μεγάλη ποικιλία και δεκάδες συνδυασμούς γεύσεων.

## Σήμα κατατεθέν για το αρτοποιείο-αρτοζαχαροπλαστείο

Μια επιχείρηση χαρακτηρίζεται από τα προϊόντα που διαθέτει στο κοινό. Μετά την ποιότητα, που παίζει τον κυρίαρχο ρόλο, έπονται η πρωτοτυπία, η γεύση και η ποικιλία. Τα προϊόντα ζύμης είναι αυτά με τα οποία ο αρτοποιός μπορεί να αποκτήσει φανατικό κοινό και να τα καθιερώσει ως σήμα κατατεθέν για το αρτοποιείο του. Είναι σημαντικό ο πελάτης να έχει σκοπό που πηγαίνει σε ένα αρτοποιείο. Είναι γιατί ξέρει ότι εκεί θα δοκιμάσει κάτι που δε μπορεί να βρει αλλού. Κάντε για παράδειγμα μία τυρόπιτα με δικό σας χειροποίητο φύλλο και γέμιση με ποιοτικά υλικά και πείστε τον πελάτη σας ότι γι' αυτό το λόγο θα πρέπει να σας επισκεφτεί ξανά και ξανά.

## Δώστε στην επιχείρησή σας «άρωμα» Ελλάδας

Είναι γνωστό ότι τα τελευταία χρόνια το ενδιαφέρον πολύ μεγάλης μερίδας των καταναλωτών έχει στραφεί στο ντόπιο προϊόν. Κάτι που οι επιχειρήσεις οφείλουν να αφουγκραστούν και στην πράξη να το εντάξουν στον κατάλογο των προσφερόμενων ειδών. Πως θα φαινόταν σε κάποιον αν επισκεφτεί ένα αρτοποιείο

στη Σπάρτη και μπορεί να δοκιμάσει στριφτόπιτα Μακεδονίας ή αν κάποιος σε ένα αρτοποιείο στην Αλεξανδρούπολη μπορεί να γευτεί κρεατόπιτα Κεφαλονιάς; Η γαστρονομία από μόνη της καταρρίπτει σύνορα και αποστάσεις, γιατί να μην το κάνετε κι εσείς. Η προτίμηση ντόπιων πρώτων υλών, από προμηθευτές που εμπιστεύεστε, θα σας εξασφαλίσει την ποιότητα και την αξιοπιστία.

## Ποικιλία, εναλλαγές και επιλογές για όλους

Είναι σημαντικό να μπορείτε να προβλέψετε τις ανάγκες και τις προτιμήσεις των ανθρώπων που έρχονται σε εσάς για να αγοράσουν κάποιο προϊόν. Η ποικιλία στα αλμυρά και γλυκά προϊόντα ζύμης είναι σημαντική τόσο για εκείνους που έρχονται σε εσάς αναποφάσιστοι, ως προς την επιλογή τους, όσο και για εκείνους που χρήζουν ιδιαίτερης μεταχείρισης, αφού δε μπορούν να καταναλώσουν π.χ γλουτένη. Να είστε προετοιμασμένοι να μπορείτε να καλύψετε όλες τις ανάγκες, κάτι που θα σας θέσει στο επίκεντρο των προτιμήσεων των πελατών σας. Τα προϊόντα ζύμης είναι συνδυασμός πολλών πραγμάτων. Οι ποιοτικές πρώτες ύλες και η σωστή αναλογία θα δώσουν μια πετυχημένη ζύμη. Η δεξιότητα του αρτοποιού και η τεχνογνωσία του θα δώσουν στη ζύμη σχήμα και υπόσταση. Η δημιουργικότητα και φαντασία του θα τον βοηθήσουν να φτιάξει μια νόστιμη γέμιση. Το αποτέλεσμα αυτής της διαδικασίας, εάν γίνει σωστά, θα το δείτε στα πρόσωπα των πελατών σας!

**Μεράκι, γνώση και φαντασία είναι τα μυστικά της επιτυχίας για να δημιουργήσετε γευστικά προϊόντα ζύμης που θα κερδίσουν τις προτιμήσεις των πελατών σας!**





Photo designed by Daria Yakovleva / pixabay.com

## ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ

Ρεπορτάζ με όλα τα προϊόντα που κυκλοφορούν στην αγορά, από τις πιο αναγνωρισμένες εταιρείες του κλάδου. Προτάσεις για προϊόντα ζύμης μέσα από μια μεγάλη γκάμα από φύλλα, βάσεις, μίγματα, γεμίσεις, πηκτικά, βελτιωτικά, πρώτες ύλες αλλά και έτοιμες γευστικές προτάσεις. Επίσης θα βρείτε ενδιαφέρουσες και συμφέρουσες προτάσεις για είδη εξοπλισμού, ιδιαίτερα χρήσιμα για την επιχείρησή σας.

### ΣΠΙΤΙΚΗ ΣΤΡΟΓΓΥΛΗ ΜΕ ΦΕΤΑ

από την *ΙΟΝΙΚΗ ΣΦΟΛΙΑΤΑ*

Με την πρώτη μπουκιά θυμάσαι όλα όσα σου άρεσαν παιδί. Τη γιαγιά, που με ευκολία άνοιγε το χωριάτικο φύλλο και έφτιαχνε πεντανόστιμες πίτες γεμίζοντάς τις με καλή φέτα και άφθονη αγάπη. Αυτό έχουμε στην καρδιά μας όταν φτιάχνουμε τις σπιτικές μας πίτες. Μια εμπειρία που πρέπει να δοκιμάσετε!  
[www.ioniki.com](http://www.ioniki.com)



### ΔΙΑΙΡΕΤΗΣ & ΣΤΡΟΓΓΥΛΟΠΟΙΗΤΗΣ ΖΥΜΗΣ

από την *Α&Δ ΒΑΡΑΝΑΚΗΣ*

Η κάθετη σύνθεση των δύο αυτών μηχανημάτων, είναι η ιδανική λύση για όσους επιχειρηματίες θέλουν να απλοποιήσουν τη διαδικασία μεριδοποίησης της ζύμης σε λίγα μόλις τετραγωνικά! Στο επάνω μέρος το διαιρετικό κόβει τη ζύμη στο επιθυμητό βάρος και στη συνέχεια περνάει στο στρογγυλοποιητή, ο οποίος σας δίνει έτοιμα και ζυγισμένα τα μπαλάκια ζύμης. Ενδείκνυται για ψωμί, τσουρέκι, πίτσα, μπριός, κουβεράκια, bao bun, donuts Αμερικής, καθώς επίσης και για μαλακές ή κολλώδεις ζύμες.  
P40+KALL: Χωρητικότητα 40Ltr, Μεριδες από 20 έως 800gr, Απόδοση έως 280 Kg/ώρα (διαρέτης), έως 1.800 τμχ./ώρα (στρογγυλοποιητής).  
[www.varanakis.com](http://www.varanakis.com)



*Το απόλυτα χειροποίητο*



*Χειροποίητες Πίτες • Προϊόντα ζύμης • Πίτσες • Έτομα γεύματα*



[www.t-squared.gr](http://www.t-squared.gr)



Βιομηχανική Περιοχή Λαμίας Οδός Νο.5 • Λαμία  
Τηλ: 22310 46613-4 • e-mail: [gastra@giannitsislogistics.gr](mailto:gastra@giannitsislogistics.gr)  
[www.gastra-pita.gr](http://www.gastra-pita.gr)





## Η ΖΥΜΗ ΣΤΑ.. ΚΑΛΥΤΕΡΑ ΤΗΣ!

από την ΣΤΑΜΟΣ Α.Ε.

Η ζύμη STAMOS διακρίνεται για τα αγνά υλικά παρασκευής της, χωρίς την προσθήκη συντηρητικών. Λαχταριστή πίτσα με αφράτο ζυμάρι, πλούσια γεύση που αναδεικνύουν τα αγνά της υλικά. Φτιαγμένη με μεράκι και σύμφωνα με τα πρότυπα ISO 22000:2005 και ISO 9001:2015, που τηρούνται αυστηρά καθ' όλα τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας. Σε ποικιλία από μεγέθη και γεύσεις, η πίτσα STAMOS ξεχώρισε με την παρουσίασή της ανάμεσα στους 300 κωδικούς της εταιρείας και στην έκθεση ΑΡΤΟΖΑ 2019, προσελκύοντας ιδιαίτερα το ενδιαφέρον των επισκεπτών.

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

## BRIOCHE BLEND

από την KENFOOD



Από τη συλλογή The Kenfood Bakery Selection, η KENFOOD σας προτείνει το Brioche Blend, την τέλεια βάση μπριος, για ευφάνταστες δημιουργίες. Νόστιμο και ελαφρύ αρτοσκεύασμα, με ψιλή κόρα και μεγάλη διατηρησιμότητα, ταιριάζει εξαιρετικά με αλμυρές αλλά και γλυκές γεμίσεις. Με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του Brioche Blend, όπως πλούσια γεύση, αφράτη ζύμη και βελούδινη υφή, μπορείτε να δημιουργήσετε με ένα μόνο προϊόν, αμέτρητες παραλλαγές όπως: βάση για πίτσα, πείνιρλί, κρουασάν ζαμπόν τυρί, χάμπουργκερ αλλά και λαχταριστά πουγκιά με γέμιση πραλίνα.

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



## ΕΚΤΥΠΩΣΤΕ ΜΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΠΑΝΩ ΣΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑ

...την επωνυμία σας,  
το λογότυπό σας,  
φωτογραφίες, σχέδια  
ή ότι άλλο φαντάζεστε!



Καλέστε τώρα για την παραγγελία σας!  
**Τηλ.: 213 0055 754**  
ή στο [netsales@chocolategraphics](mailto:netsales@chocolategraphics)

## ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΖΥΜΩΤΗΡΙΟ

από την ΣΤΑΣΗΣ ΔΗΜ & ΣΙΑ ΟΕ - "ΔΑΚΟΡΩΝΙΑΣ"

Παραδοσιακό ζυμωτήριο, άριστης κατασκευής, με inverter, χωρητικότητας από 80-200 κιλά ζύμης, κατάλληλο για την αρτοποιία και τη ζαχαροπλαστική. Η γεροδεμένη σιδηροκατασκευή του και η χρόνια εμπειρία της εταιρείας στην κατασκευή του, το καθιστά ως ένα αξιόπιστο και διαχρονικό εργαλείο στα χέρια του επαγγελματία. Ο κάδος και η δικάλα είναι από ανοξείδωτο ατσάλι, καθώς επίσης και το προστατευτικό καπάκι του, το οποίο επιπλέον είναι εξοπλισμένο με διακόπτη ασφαλείας. Τα ζυμωτήρια διαθέτουν CE.

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



ΕΚΛΕΚΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ  
**STAMOS**  
EST. 1988

ΜΠΟΥΓΑΤΣΑ  
μόνο με φρέσκο γάλα

**ΣΤΑΜΟΣ Α.Ε.**

ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Α' ΒΙ.ΠΕ. ΒΟΛΟΥ, ΒΟΛΟΣ - Τ.Κ. 38500 - Τ.Θ. 115

Τηλ. 24210 95245, 24210 45698 | Fax. 24210 45043

[www.zymistamos.gr](http://www.zymistamos.gr) - [info@zymistamos.gr](mailto:info@zymistamos.gr)





## ΑΛΕΥΡΙ ΓΙΑ ΚΡΟΥΣΑΝ

από την ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ

Μετά από πολλούς μήνες δοκιμών και έρευνας, η ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ δημιούργησε για πρώτη φορά ένα ειδικό αλεύρι από μαλακά σιτηρά πολυτελείας, για την παραγωγή αυθεντικού γαλλικού Croissant Βουτύρου, χωρίς να απαιτείται η ανάμειξη με άλλο αλεύρι. Το συγκεκριμένο αλεύρι παράγει πολύ δυνατές ζύμες, με μεγάλη ελαστικότητα, ικανές να αντέξουν μεγάλη μηχανική καταπόνηση και πολλά προστιθέμενα υλικά. Αποτελεί την ιδανική επιλογή για την παρασκευή λαχταριστών κρουασάν τόσο φρεσκο- όσο και κατεψυγμένων. Ένα πραγματικά μοναδικό προϊόν για κρουασάν με πολύ καλό όγκο, πολύ καλή κυψέλωση και ωραίο χρώμα. [www.loulismills.gr](http://www.loulismills.gr)



## ΚΡΟΥΑΣΑΝΑΚΙΑ ΜΕ ΥΛΙΚΑ ΑΠΟ ΦΥΣΗ

από την ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ ΑΒΕΕΤ



Μικρά, γευστικά και γεμάτα θρεπτικές ουσίες μόλις τα δεις θέλεις να τα δοκιμάσεις. Έρχονται για να εμπλουτίσουν τη γαστρονομική παλέτα των προϊόντων σας και να ξεχωρίσουν. Ο ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ ζύμωσε ένα καινούργιο προϊόν, συνδυάζοντας την κλασική συνταγή του κρουασάν που φτιάχνει εδώ και χρόνια με παντζάρι, κακάο, κάρυ και μελάνι σουπιάς. [www.brakopoulos.gr](http://www.brakopoulos.gr)

## ΒΙΤΡΙΝΑ ΓΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ “GOURMET LINE II”

από την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Η σειρά “Gourmet Line”, συνδυάζει τη φρεσκότητα των προϊόντων σας με τον εντυπωσιακότερο τρόπο παρουσίασης. Ιδανική για κρύα και ζεστά προϊόντα, αποτελεί μια κομψή επιλογή για κάθε χώρο εστίασης, ειδικά για Αρτοποιεία/Ζαχαροπλαστεία. Η Σειρά Gourmet Line II ενσωματώνει: 2 επίπεδα υψηλής ποιότητας έκθεσης προϊόντων, τεχνολογία για κρύα/ζεστά προϊόντα, εργονομικό σχεδιασμό με βάση τις ανάγκες του πελάτη, εύκολο καθαρισμό όλων των επιφανειών σε πλήρη εναρμόνιση με τα υγειονομικά πρότυπα, led ένδειξη θερμοκρασίας στην επιφάνεια έκθεσης προϊόντων, υψηλής ποιότητας διακοσμητικές επενδύσεις σύμφωνα με τις αισθητικές απαιτήσεις του πελάτη και Πιστοποίηση CE / SASO. [www.drakoulakis.gr](http://www.drakoulakis.gr)



## ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΚΟ ΣΝΑΚ ΜΑΓΙΑΣ

από την SEFCO ZEELANDIA

Η SEFCO ZEELANDIA παρουσιάζει το νέο, καινοτομικό σνακ μαγιάς, Delisnack. Έχει πλούσια, ισορροπημένη γεύση που δέχεται πολλές γεμίσεις, ενώ είναι σταθερό στην κατάψυξη-απόψυξη. Ένα εξαιρετικό προϊόν που παρουσιάζει ιδιαίτερη ευελιξία στη χρήση. Συνδυάστε το με τυριά, αλλαντικά ή λαχανικά για απεριόριστη ποικιλία αλμυρών εφαρμογών, όπως κρουασάν, muffin, sandwich και mini bites. Εσείς τι γευστικό συνδυασμό θα επιλέξετε; [www.sefcozeelandia.gr](http://www.sefcozeelandia.gr)



## Μίνι Μετσοβίτικα

Πασπαλισμένα με κεφαλοτύρι και παραγεμισμένα με καπνιστό τυρί μετσόβου που λιώνει στο στόμα.

**Το προϊόν που αγαπήθηκε όσο λίγα...**  
**Κλασσικός πλέον κωδικός για κάθε βιτρίνα!**



**Τηλ. κέντρο: 210 9959 940**  
Μ. Αλεξάνδρου 4, Άλιμος Τ.Κ. 17456, Αττική, [info@dorikon.gr](mailto:info@dorikon.gr)  
[www.dorikon.gr](http://www.dorikon.gr)







## DOUGHNUT MIX

από την ΑΚΤΙΝΑ ΑΕ

Η ΑΚΤΙΝΑ προσθέτει στη γκάμα της ένα ακόμη ποιοτικό προϊόν. Το Doughnut Mix είναι κατάλληλο για γλυκές και αλμυρές γεμίσεις και μπορεί να ετοιμαστεί τόσο στο τηγάνι όσο και στο φούρνο, έχοντας πάντα το σταθερό αποτέλεσμα που προσφέρουν τα προϊόντα ΑΚΤΙΝΑ. Το νέο προϊόν έχει fino άρωμα, αξεπέραστη γεύση, αφράτη και συνεκτική δομή, διατηρώντας τη φρεσκάδα του για πολύ χρόνο. Δεν απορροφά λάδι κατά το τηγάνισμα.

www.aktinafoods.com

## ΙΔΑΝΙΚΕΣ ΜΑΡΓΑΡΙΝΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΗ ΠΕΡΙΟΔΟ

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ



Οι νέες γενιές Μαργαρίνες DRAGSBAEK, που διατίθενται από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ, είναι ειδικά προσαρμοσμένες στις απαιτητικές κλιματολογικές συνθήκες της χώρας μας κατά τους καλοκαιρινούς μήνες. Η SUPER RULLE πλάκα για σφολιάτα και η SUPER CROISSANT για κρουασάν, είναι οι μόνες στην αγορά με διαφορετικά νούμερα σκληρότητας, αναλόγως την εποχή και τη θερμοκρασία του εργαστηρίου. Οι μαργαρίνες DRAGSBAEK εξασφαλίζουν τη δυνατότητα να παράγετε σφολιάτα, κρουασάν, κουρού τυρόπιτες και εφαρμογές κατεψυγμένης ζύμης με εξαιρετική γεύση, υπέροχο άρωμα, ιδανική πλαστικότητα και συνεκτικότητα. Εγγυώνται αποτέλεσμα σταθερό και ποιοτικά αψεγάδιαστο σε κάθε εποχή του χρόνου.

www.stelioskanakis.gr

## ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ PREMIUM GOLD 2ΚΗΤ 20ΚΓ

από την FAMA FOOD SERVICE ΑΕ

Μία εξαιρετικής ποιότητας φυτική μαργαρίνη για προϊόντα σφολιάτας, με ντελικάτο άρωμα βουτύρου και έντονο χρυσοκίτρινο χρώμα, προσφέρει η εταιρεία FAMA FOOD SERVICE ΑΕ, η ηγέτιδα εταιρεία στα φυτικά λιπαρά και λάδια. Πρόκειται για τη μαργαρίνη Premium Gold 2ΚΗΤ, με εξαιρετική πλαστικότητα, σταθερή ποιότητα και τέλεια εφαρμογή στα παρασκευάσματα.

Είναι ιδανική για σκωτσέζικη και γαλλική σφολιάτα, καθώς χαρίζει εξαιρετική πλαστικότητα, μεγάλο όγκο στο τελικό προϊόν, αντίσταση στις θερμοκρασιακές μεταβολές, υπέροχο ανθεκτικό άρωμα βουτύρου, χρυσοκίτρινο χρώμα, φέτες ενός κιλού για εύκολη χρήση και εξαιρετική φυλλοποίηση.

www.fama.gr



## ΣΦΟΛΙΑΤΟΜΗΧΑΝΗ RONDOSTAR 4000

από την ΠΕΤΡΙΔΗΣ ΑΕ

Η εταιρεία ΠΕΤΡΙΔΗΣ ΑΕ παρουσιάζει την αυτόματη σφολιατομηχανή Rondo Ελβετίας, τύπος Rondostar 4000, που μπορεί και ανοίγει ζύμη σφολιάτας, κρουασάν καθώς και χωριάτικο φύλλο. Είναι πολύ παραγωγικό μηχάνημα και μπορεί να φτάσει τα 500 κιλά την ώρα άνοιγμα ζύμης σφολιάτας. Κορυφαία ποιότητα κατασκευής με άνοιγμα κυλίνδρων από 0,2-45 mm, εφοδιασμένη με αυτόματο αλευρωτή και αυτόματο τυλικτήρι. Ταχύτητα ιμάντων 85cm/sec και 100 προγράμματα στη μνήμη. Μήκος μηχανής 3500 mm.

www.petridis.com.gr



ΝΗΣΤΙΣΙΜΗ

ΝΕΟ

ΜΙΑ ΝΕΑ ΥΠΕΡΟΧΗ!  
ΜΠΟΥΓΑΤΣΑ  
μήλο κανέλα  
-ΑΠΟ ΤΗΝ ΙΟΝΙΚΙ-

Απ' τις παλιές συνταγές της Πόλης ήρθε η ιδέα της κρέμας του μήλου. Απ' τη Μακεδονία και το Πήλιο έρχονται τα μήλα. Και από τις δοκιμές μας βγήκε ίσως η καλύτερη μπουγάτσα που φτιάξαμε ποτέ.

Και όπως σε όλα μας τα χειροποίητα βάλουμε τα καλύτερα υλικά μαζί με την τέχνη μας για να σας προσφέρουμε ένα ακόμα ασυναγώνιστο προϊόν.



Η ΠΑΡΕΑ ΤΩΝ ΦΥΛΛΩΝ





## ΓΕΜΙΣΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΜΕ ΜΕΓΑΛΗ ΔΙΟΓΚΩΣΗ

από την **LAOUDIS FOODS AEBE**

Το νέο MELLA-SCHOKOCREME IREKS είναι ένα μίγμα για την παραγωγή μιας σταθερής σοκολατένιας γέμισης ψησίματος με μεγάλη διόγκωση, η οποία δίνει στα τελικά προϊόντα μια αφράτη και συμπαγή γέμιση γευστικής σοκολάτας, χωρίς κενά (εικόνα)! Ανάλογα με το πόσο μεγάλη διόγκωση επιθυμείτε να έχετε, το MELLA-SCHOKOCREME μπορεί να αναμιχθεί μόνο με νερό, για χαμηλή διόγκωση και χρήση ως στρώση σε τάρτες κ.α. ή με νερό και αυγά, για μεγάλη διόγκωση, ιδανική για coffee cakes, τσουρέκια, κρουασάν κ.α. Θα το βρείτε σε σάκο 12,5 κιλών. [www.laoudis.gr](http://www.laoudis.gr)



## ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΕΣ ΑΛΜΥΡΕΣ "ΦΩΛΙΤΣΕΣ" ΚΑΝΤΑΪΦΙΟΥ

από την **ΓΙΑΝΝΙΤΣΗΣ LOGISTICS ΑΕ - ΓΑΣΤΡΑ**



Τα προϊόντα "Γάστρα" διακρίνονται για τον παραδοσιακό τρόπο παρασκευής τους, με χειροποίητο φύλλο, εξαιρετικά φρέσκα υλικά και χωρίς συντηρητικά, τα οποία υπερέχουν χάρη στην ποιότητα, την αυθεντικότητα και την υπέροχη γεύση τους. Οι αλμυρές "φωλίτσες" κανταϊφιού με τυρί και κατίκι Δομοκού, λουκάνικο και κίτρινο τυρί, μπέικον και τυρί Φιλαδέλφεια, σε συνδυασμό με το χειροποίητο φύλλο της "Γάστρας", αποτελούν ένα νέο προϊόν και μια πρωτότυπη ιδέα για catering, εστιατόρια, αναψυκτήρια, πάρτι, κ.α., που κερδίζουν με την εντυπωσιακή τους εμφάνιση και την ασύγκριτη γεύση τους, από την πρώτη μπουκιά. [www.gastra-pita.gr](http://www.gastra-pita.gr)

## ΘΕΡΜΑΙΝΟΜΕΝΗ ΒΙΤΡΙΝΑ GLAMOUR

από την **Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ**

Για την καλύτερη προώθηση και συντήρηση των φρεσκοψημένων προϊόντων ζύμης, η Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ προτείνει τη θερμαινόμενη βιτρίνα Glamour. Η λειτουργία της με ανακυκλοφορία αέρα και ο ηλεκτρονικός χειρισμός της, προσφέρουν ομοιόμορφη θερμοκρασία από +60°C έως +90°C, με έξτρα ράφι και θερμό φωτισμό led. Ο συνδιασμός της με τις υπόλοιπες βιτρίνες του ίδιου μοντέλου (ψυγείο σαντουίτς, βιτρίνα φαγητού κ.α.) δημιουργεί μια ενόπτη ολοκληρωμένου τμήματος snack, με απεριόριστες επιλογές διαστάσεων και στυλ. [www.antonopoulos.com.gr](http://www.antonopoulos.com.gr)



## ΑΥΘΕΝΤΙΚΕΣ ΒΑΦΛΕΣ ΒΡΥΞΕΛΛΩΝ

από την **ΑΘΗΝΑΪΚΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΖΥΜΗΣ ΙΚΕ**

Η ΑΘΗΝΑΪΚΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΖΥΜΗΣ έφερε και διανέμει στην ελληνική αγορά αυθεντικές waffles Βρυξελλών, ψημένες κατεψυγμένες, βάρους 85 και 45 γρ. Χρειάζονται μόνο 4' αναθέρμανση και σερβίρονται με γλυκά ή αλμυρά συνοδευτικά. [www.athensfyllo.com](http://www.athensfyllo.com)



**Ανακαλύψτε τη νέα συλλογή μειγμάτων για *βάφλα, κρέπα και pancakes!***

Τρεις απολαυστικές επιλογές που δεν πρέπει να λείπουν από κανένα μενού.



ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΜΕΙΓΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ  
Σπετσών 1, Κερατσίνι 187 55 | Τ. 210 56 15 410 | Φ. 210 56 15 717 | [kenfood@loulisgroup.com](mailto:kenfood@loulisgroup.com)



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





## ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΣΤΡΟΓΓΥΛΗ ΠΙΤΑ ΜΕ ΦΕΤΑ (ΠΟΠ)

από την KORELAS MASTERPIES

Παραδοσιακή χωριάτικη τυρόπιτα με 100% χειροποίητο φύλλο και γέμιση με ελληνική φέτα Π.Ο.Π. (39%). Μια δημιουργία από αγνές και κορυφαίας ποιότητας πρώτες ύλες, από το αλεύρι μέχρι τη φέτα, δουλεμένες με τεχνική και αγάπη, προκειμένου να δώσουν ένα εκλεκτό γευστικό και αισθητικό αποτέλεσμα.

Χωρίς συντηρητικά, χημικά πρόσθετα και χρωστικές. Θερμοκρασία συντήρησης στους -18°C. Διάρκεια ζωής προϊόντος 12 μήνες (από την ημέρα παραγωγής). Θερμοκρασία ψήσιματος 180°C και χρόνος ψήσιματος 50-60 λεπτά.  
www.korelas.com



## ΑΥΘΕΝΤΙΚΕΣ MADELEINES από την DELIFRANCE HELLAS A.E.

Αυθεντική συνταγή madeleine με αγνό βούτυρο, αυγά και φρέσκο γάλα. Αντλώντας έμπνευση από την παραδοσιακή madeleine, τα νέα snacks έρχονται σε πρωτότυπο σχήμα αστεριού, με απολαυστικές γεμίσεις και επικαλύψεις. Σε 3 απολαυστικές γεύσεις: Κλασική, με γέμιση πραλίνας φουντουκιού & ντεκόρ σοκολατένιων δημητριακών, με γέμιση κόκκινων φρούτων και σπόρους.  
www.delifrance.gr



## ΕΠΙΔΑΠΕΔΙΕΣ / ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΕΣ ΣΦΟΛΙΑΤΟΜΗΧΑΝΕΣ

από την SKAROS GROUP

Οι σφολιατομηχανές είναι ιδανικές για την επεξεργασία και άνοιγμα φύλλου της ζύμης. Θα βρείτε ποικιλία σφολιατομηχανών επιδαπέδιων ή επιτραπέζιων. Η εταιρεία SKAROS GROUP σας προτείνει μηχανήματα βάσει των αναγκών και του χώρου σας. Επιδαπέδια κλασσική σφολιατομηχανή με βάση για μεγάλες παραγωγές, με κυλιόμενες ειδικές αντικολλητικές ταινίες Αμερικής για την εύκολη ροή και το άνοιγμα της ζύμης. Επιτραπέζιες σφολιατομηχανές, επίσης με ταινίες ίδιου τύπου, για μικρότερους χώρους, που τοποθετούνται, είτε σε τροχήλατη βάση, είτε σε κάποιον πάγκο και τέλος επιτραπέζια με ανοξείδωτες ποδιές για μικρότερες παραγωγές και μικρότερους χώρους.  
www.skarosgroup.gr



## ΛΑΜΙΝΑΤΟΡΑΣ RHEON V4 ΓΙΑ ΣΦΟΛΙΑΤΟΕΙΔΗ από την Α.Ν.ΚΩΣΤΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε.

Δεν είναι όλες οι Σφολιάτες ίδιες... Ο Λαμινάτορας V4 Stress-Free της Rheon, εξ ολοκλήρου ιαπωνικής κατασκευής, διαθέτει ειδικό πατενταρισμένο Multi Roller, που έρχεται σε ομοιόμορφη επαφή με όλη την επιφάνεια της ζύμης, πετυχαίνοντας έτσι να μειώσει το πάχος της χωρίς πίεση. Το πατενταρισμένο σύστημα Stress Free® προστατεύει, όχι μόνο τη γλουτένη και την κυψέλωση του προϊόντος, αλλά σε λαμιναρισμένα προϊόντα, συγκρατεί τα φύλλα ανάμεσα στα λιπαρά και στη ζύμη, συντηρώντας τις θερμοκρασίες των λιπαρών. Το αποτέλεσμα είναι προϊόντα υψηλής ποιότητας.  
www.ankostopoulos.gr



## MINI ΜΕΤΣΟΒΙΤΙΚΑ από την ΔΩΡΙΚΟΝ Α.Ε.

Τα Μίνι Μετσοβίτικα ή Μετσοβίτικα όπως τα αποκαλούν, έρχονται για να εντυπωσιάσουν τόσο με τη μοναδική ζύμη όσο και την άκρως απολαυστική γέμισή τους. Η νέα πρόταση της ΔΩΡΙΚΟΝ είναι η soft ζύμη με ενσωματωμένο κεφαλοτύρι και με γέμιση από καπνιστό τυρί, παραγωγής Μετσόβου. Αποτελεί τη νέα επιλογή μπουκίτσας με μεγάλη επαναληψιμότητα στη ζήτηση. Το νέο σας όπλο για την ικανοποίηση του πελάτη σας με σύμμαχο τη ΔΩΡΙΚΟΝ.  
www.dorikon.gr



## ΒΕΛΤΙΩΤΙΚΟ ΓΙΑ ΦΡΕΣΚΕΣ, ΠΡΟΨΗΜΕΝΕΣ & ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΕΣ ΖΥΜΕΣ από την KONTA AEBE

Η KONTA AEBE προτείνει το βελτιωτικό KB 370 της εταιρείας UNIFERM, για χρήση σε αρτοσκευάσματα, ζύμες σφολιάτας και κρουασάν. Χρησιμοποιείται απευθείας στη ζύμη σε χαμηλή δοσολογία και εγγυάται ταχύτητα και ευκολία στην παραγωγή. Εξασφαλίζει υψηλή σταθερότητα στη στόφα, άριστη διόγκωση της ζύμης κατά το ψήσιμο, υπέροχη γεύση και μεγάλη διατηρησιμότητα στο τελικό προϊόν. Κατάλληλο για απευθείας και προψυμένη μέθοδο, καθώς και για προϊόντα κατάψυξης. Σε σακί 25 κιλών.  
www.konta.gr



## ΛΑΧΤΑΡΙΣΤΟ MONKEY BREAD από την ΦΟΥΝΤΣΤΑΦ ΕΠΕ

Η FOODSTUFF παρουσιάζει στην ελληνική αγορά το Monkey bread. Αφράτο, νόστιμο, λαχταριστό γλύκισμα με καραμελωμένη ζάχαρη, κανέλα και βούτυρο. Παρασκευάζεται με το πολυχρηστικό μίγμα Brioche Blend C και είναι ιδανικό σκέτο ή με παγωτό. Συνδυάστε το με τις μοναδικές επικαλύψεις-toppings Sauce Caramel, Chocolate, Hazelnut, Biscuit και δημιουργήστε μοναδικά Monkey Breads σε διάφορες παραλλαγές.  
www.foodstuff.com.gr

## ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΣΦΟΛΙΑΤΟΜΗΧΑΝΗ από την ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΧΡ. ΘΕΟΔΩΡΟΣ Ο.Ε.

Η μηχανή είναι εξ' ολοκλήρου κατασκευασμένη από ανοξείδωτο ατσάλι. Αθόρυβη, με μικρές διαστάσεις, ενώ ο έλεγχος και η παραμετροποίηση γίνεται εύκολα ακόμα και από μη εξειδικευμένο χειριστή, χάρη στην έγχρωμη οθόνη αφής 8 ιντσών, 50 προγραμμάτων. Ικανή να ανοίξει φύλλο πάχους 0,1 έως 6 εκατοστά, με ειδικά επεξεργασμένα κύλινδρα για να μην ταλαιπωρούν το προϊόν και ρυθμιζόμενη ταχύτητα κίνησης, μέσω inverter, από 20 έως 120 εκατοστά το δευτερόλεπτο. Διατίθεται σε διάφορες διαστάσεις από 50 εκατοστά έως 70 εκατοστά πλάτος κυλίνδρων και από 1 μέτρο έως 2 μέτρα μήκος ιμάντα.  
www.kourlampas.gr



## ΝΕΑ & ΔΡΑΣΕΙΣ

Η στήλη της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος δίνει στους επαγγελματίες του κλάδου το βήμα για να ενημερώσουν αλλά και να ενημερωθούν για τα νέα και τις δράσεις των σωματείων της σε όλη την Ελλάδα.

### ΓΙΟΡΤΗ ΨΩΜΙΟΥ ΥΠΟ ΤΗΝ ΑΙΓΙΔΑ ΤΗΣ ΟΑΕ

από το ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΕΠΑΡΧΙΑΣ ΛΙΒΑΔΕΙΑΣ

Με μεγάλη επιτυχία πραγματοποιήθηκε η εκδήλωση του Σωματείου Αρτοποιών Επαρχίας Λιβαδειάς, υπό την αιγίδα της Ο.Α.Ε. Πολύς κόσμος τίμησε τη γιορτή του ψωμιού ενώ μεγάλη ήταν και η συμμετοχή των δημοτικών σχολείων. Πάνω από 700 παιδιά ζύμωσαν, έψησαν και έφαγαν κουλουράκια. Φυσικά μοιράστηκαν μεγάλες ποσότητες ψωμιού, αρτοσκευασμάτων και σφολιατοειδών στον κόσμο που παρευρέθηκε. Για την οργάνωση και την επιτυχία της εκδήλωσης το Σωματείο Αρτοποιών Λιβαδειάς και ο πρόεδρός του, Δημήτριος Γέρος, ευχαριστεί θερμά τους χορηγούς που συνέβαλαν σε αυτό το εγχείρημα.



### ΕΚΔΗΛΩΣΗ ΓΙΑ ΜΙΚΡΟΥΣ ΑΡΤΟΠΟΙΟΥΣ

από τη ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ Ν. ΛΑΡΙΣΑΣ

Ένα τριήμερο βιωματικό σεμινάριο για παιδιά διεξήχθη στον Πολυχώρο Θεσσαλίας, από τις 12-14 Απριλίου. «Μικροί αρτοποιοί» ζύμωσαν και έψησαν φρέσκο ψωμί με την καθοδήγηση σπουδαστών του τμήματος Αρτοποιίας του ΙΕΚ ΔΗΜΗΤΡΑ, των εκπαιδευτών τους και των αρτοποιών του Δ/Σ της Συντεχνίας Αρτοποιών Ν. Λάρισας. «Θέλουμε να μάθουν τα παιδιά τον κόπο αλλά και το μεράκι που κρύβεται πίσω από την παρασκευή του ψωμιού. Θέλουμε η νέα γενιά καταναλωτών να εκτιμήσει και πάλι το φούρνο της γεγονιάς» δήλωσε ο Πρόεδρος της Συντεχνίας, Αλέξανδρος Γκούλιος.



### ΟΙ ΑΡΤΟΠΟΙΟΙ ΤΟΥ ΚΙΛΚΙΣ ΣΤΟ BERGAMO ΤΗΣ ΙΤΑΛΙΑΣ

Στο πλαίσιο του εκπαιδευτικού προγράμματος ERASMUS+, η Συντεχνία Αρτοποιών Ν. Κιλκίς πραγματοποίησε αποστολή στο Bergamo για 10 μέλη της, σε συνεργασία με τη Συνομοσπονδία Εμπόρων & Βιοτεχνών της ιταλικής πόλης. Η δράση υλοποιήθηκε με στόχο τη γνωριμία των αρτοποιών με νέα προϊόντα, τεχνολογικές εξελίξεις και τις σύγχρονες τάσεις στο κλάδο διεθνώς και ειδικότερα στα αρτοπαρασκευάσματα. Οι επαγγελματίες του Κιλκίς επισκέφθηκαν φημισμένα και βραβευμένα ζαχαροπλαστεία και αρτοποιεία, συνομίλησαν με τους Ιταλούς συναδέλφους τους και αντάλλαξαν απόψεις γύρω από την τέχνη της αρτοπαρασκευής.



### 1<sup>η</sup> ΓΙΟΡΤΗ ΥΓΕΙΑΣ

από το ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΧΑΛΚΙΔΑΣ

Την 1η Γιορτή Υγείας, που πραγματοποιήθηκε στις 10 Μαΐου, στήριξε με τη συμμετοχή του το Σωματείο Αρτοποιών Ν. Ευβοίας. Η γιορτή, που έγινε στο Κόκκινο Σπίτι, στη Χαλκίδα, διοργανώθηκε με στόχο την ενημέρωση του κοινού για θέματα πρόληψης και προαγωγής της Υγείας. Στην εκδήλωση παρευρέθηκαν πολλοί μικροί μαθητές από τα δημοτικά σχολεία της περιοχής, καθώς και πολίτες οι οποίοι ενημερώθηκαν για την αξία της μεσογειακής διατροφής και το ρόλο του ψωμιού σε αυτήν, από τη διατροφολόγο του ΤΟΜΥ Βασιλικού, κ. Κατερίνα Δρίτσα. Στους μικρούς και μεγάλους επισκέπτες μοιράστηκαν κρυσίνια ολικής άλεσης και διάφορα αρτοσκευάσματα, προσφορά του Σωματείου.



### ΗΜΕΡΙΔΑ ΓΙΑ ΤΑ 100 ΧΡΟΝΙΑ

της ΣΥΝΤΕΧΝΙΑΣ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΛΑΡΙΣΑΣ

Τα 100 χρόνια ζωής της γιόρτασε η Συντεχνία Αρτοποιών Λάρισας στις 12 Μαΐου, διοργανώνοντας ημερίδα με θέμα «Ποιότητα στην Αρτοποιία – 100 χρόνια Συντεχνία Αρτοποιών ν. Λάρισας». Τον ιστορικό πλέον οργανισμό τίμησαν εκπρόσωποι του κλάδου, ενώ μια ξεχωριστή νότα έδωσαν ο εκπαιδευτής διαχείρισης ανθρώπινου δυναμικού/διδάκτωρ του Πανεπιστημίου Strathclyde, Γιάννης Καλογεράκης, με την ομιλία του «Η νοοτροπία μας ορίζει το μέλλον μας» και ο καθηγητής του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων ΤΕΙ Θεσσαλίας, Αθανάσιος Μανούρας, μιλώντας για «Το φρέσκο ψωμί και τα οφέλη του στην υγεία».

### ΜΕΙΩΣΗ ΣΤΟΝ ΦΠΑ ΑΠΟ 20 ΜΑΪΟΥ

Από τη Δευτέρα 20 Μαΐου 2019 ισχύει η μείωση του συντελεστή ΦΠΑ, σύμφωνα με την εγκύκλιο του υπουργείου Οικονομικών. Η μετάταξη του ΦΠΑ στο συντελεστή 13% ισχύει για όλα τα παρασκευάσματα με βάση τα δημητριακά, τα αλεύρια, τα άμυλα κάθε είδους ή το γάλα καθώς και τα είδη ζαχαροπλαστικής. Στη ρύθμιση δεν περιλαμβάνονται τα αναψυκτικά, αλλά ούτε και τα ροφήματα με βάση το γάλα που περιέχουν κακάο, καφέ, γεύσεις φρούτων κλπ., στα οποία εξακολουθεί να εφαρμόζεται ο συντελεστής ΦΠΑ 24%.





## ΠΑΡΑΤΑΣΗ ΤΗΣ ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΗΣ ΑΠΟΦΑΣΗΣ

Στις 13.05.2019, κατόπιν έγγραφης προσκλήσεως για διάλογο της ΠΟΕΕΤ προς την ΟΑΕ και προς την ΓΣΕΒΕΕ, υπεγράφη η διετής παράταση της, από 2.1.2019, συλλογικής σύμβασης εργασίας «Για τους όρους αμοιβής και εργασίας των εργαζομένων στα Αρτοποιεία», με τους ίδιους όρους και προϋποθέσεις, λήγουσα την 05.03.2021. Η ισχύς της ανωτέρω αποφάσεως αφορά στους εργαζομένους στα αρτοποιεία, στα οποία λειτουργεί ρητά: τμήμα κουζίνας, καφετέριας, πιταρίας, εργαστηρίων ζαχαροπλαστικής και λοιπών ή συναφών τοιούτων και ειδικότερα του ψήστου κουζίνας, του τεχνίτη πιταρίας, του τεχνίτη ζαχαροπλαστικής και του βοηθού, του μπουφетτή και του σερβιτόρου.



## ΔΩΡΕΑ ΣΤΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΣΠΑΡΤΗΣ από το ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΣΠΑΡΤΗΣ



Δωρεά ύψους 6.500€ προσέφερε στη νέα πτέρυγα της χειρουργικής κλινικής του Νοσοκομείου Σπάρτης το Σωματείο Αρτοποιών της περιοχής. Η δωρεά αυτή συμπληρώνει τη χορηγία του Ιδρύματος «Σταύρος Νιάρχος» λίγο καιρό πριν, παρέχοντας απαραίτητο εξοπλισμό για τις ανάγκες προσωπικού και ασθενών. Η πτέρυγα φέρει το όνομα του Σπαρτιάτη Χειρουργού, Χρήστου Καρβούνη, που εκτελέσθηκε από τα στρατεύματα Κατοχής στο Μονοδένδρι, ενώ το σαλόνι της κλινικής θα διακοσμηθεί με λεπτομέρειες από τη δράση του μεγάλου γιατρού, ώστε οι επισκέπτες του νοσοκομείου να μαθαίνουν την ιστορία του.

## ΤΟ ΑΛΑΤΙ ΣΤΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΜΑΣ ΗΜΕΡΙΔΑ ΤΟΥ ΣΩΜΑΤΕΙΟΥ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΝΟΜΟΥ ΤΡΙΚΑΛΩΝ

Την ενημέρωση του κοινού για τα νεότερα επιστημονικά δεδομένα και τις δράσεις που υλοποιούνται με σκοπό τη μείωση πρόσληψης αλατιού από τα τρόφιμα και ειδικότερα το ψωμί είχε στόχο η ημερίδα που συνδιοργάνωσαν ο Δήμος Τρικκαίων με το Σωματείο Αρτοποιών Τρικάλων. Πανεπιστημιακοί και επιστήμονες από το Τμήμα Διατροφής και Διατροφολογίας του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας, τον Ε.Φ.Ε.Τ. και την Ομοσπονδία Αρτοποιών Ελλάδος τοποθετήθηκαν για τη σημασία του περιορισμού του αλατιού στη διατροφή και της ευαισθητοποίησης του κοινού γύρω από τα ζητήματα διατροφικής υγείας.



## ΚΑΤΑΡΤΙΣΗ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΑΠΟ ΤΟ ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟ ΚΑΙ ΤΟ ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΚΑΒΑΛΑΣ

Το Επιμελητήριο Καβάλας και το Σωματείο Αρτοποιών Καβάλας πραγματοποίησαν με επιτυχία στην Καβάλα πρόγραμμα πιστοποίησης-κατάρτισης στην τέχνη του αρτοποιού. Οι συμμετέχοντες στο πρόγραμμα απέκτησαν τη διαπίστευση 17024:2012 του ΕΣΥΔ (Εθνικό Σύστημα Διαπίστευσης), η οποία είναι η ανώτερη σε εθνικό επίπεδο. Το κάθε μέλος, με την απόκτηση της εν λόγω διαπίστευσης, είναι κατοχυρωμένο σε μελλοντική αξίωση του κράτους για πιστοποίηση του επαγγέλματος. Η διαπίστευση ισχύει σε όλες τις χώρες μέλη της ΕΕ και ο κάτοχός της έχει το δικαίωμα να ανοίξει κατάστημα ή να εργαστεί στο εξωτερικό, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

## # ΝΕΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ ΠΑΓΩΤΟΥ GIUSO

### ΣΟΚΟΛΑΤΕΣ CUZCO ΜΕ ΠΙΠΕΡΙ, ΜΕ ΚΑΦΕ & ΜΑΥΡΗ!



CUZCO TOTAL NOIR

CUZCO FONDENTE E CAFFE

CUZCO FONDENTE E PEPE SICHUAN





# ΙΣΤΟΡΙΚΟ ΛΕΥΚΩΜΑ

## ΑΠΟ ΤΟ ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

### «Ο ΠΡΟΦΗΤΗΣ ΗΛΙΑΣ»

*Το Σάββατο 18 Μαΐου 2019, πραγματοποιήθηκε με επιτυχία η παρουσίαση του Ιστορικού Λευκώματος του Σωματείου Αρτοποιών Θεσσαλονίκης «Ο Προφήτης Ηλίας», το οποίο αφορά στα 150 χρόνια ζωής και δράσης του Σωματείου, από το 1868 έως το 2018, στην αίθουσα του Δημοτικού Συμβουλίου, του Δημαρχιακού Μεγάρου Θεσσαλονίκης.*

Η Διοίκηση του Σωματείου Αρτοποιών Θεσσαλονίκης ευχαριστεί θερμά τους αξιόλογους ομιλητές της εκδήλωσης: κ.κ Δορδανά Στράτο, Επίκουρο καθηγητή τμήματος Βαλκανικών Σλαβικών και Ανατολικών Σπουδών του ΠΑ.ΜΑΚ., Καλογιάννη Σταύρο, Αναπληρωτή καθηγητή τμήματος Διατροφής & Διαιτολογίας του Διεθνούς Πανεπιστημίου Ελλάδος, Ψυχούλη Ελένη, Δημοσιογράφο & ειδική σε θέματα γαστρονομίας, Μασούγκα Γεώργιο, υπεύθυνο διάσωσης του αρχείου και μέλος του Διοικητικού Συμβουλίου και τον κο Μαραντζήδη (Κόλια) Νίκο, Συγγραφέα και επιμελητή της έκδοσης.

Ακόμη τους επίσημους προσκεκλημένους του, κο Μπουτάρη Γιάννη, Δήμαρχο Θεσσαλονίκης, κο Πέγκα Σπύρο, Αντιδήμαρχο τουρισμού, κα Πατουλίδου Παρασκευή, Αντιπεριφερειάρχη Μ.Ε Θεσσαλονίκης, κα Τατάγια Μαρία Προϊσταμένη Γενικής Διεύθυνσης Διοικητικών & Οικονομικών Υπηρεσιών Δ. Θεσσαλονίκης, κα Ναθαναηλίδου Ελένη, Προϊσταμένη Βαφοπουλείου Πνευματικού Κέντρου Θεσσαλονίκης, κο Ποζρικίδη Κυριάκο, Διευθύνων Σύμβουλο της ΔΕΘ-HELEXPO, κο Καπνοπώλη Αναστάσιο, Πρόεδρο του Βιοτεχνικού Επιμελητηρίου Θεσσαλονίκης, κο Παπαδόπουλο Μακάριο, Πρόεδρο



δρο Συντεχνίας Ζαχαροπλαστών & Β' Αντιπρόεδρο Β.Ε.Θ, τον Πρόεδρο της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος, κο Μούσιο Μιχαήλ και τους προέδρους των Σωματείων Αρτοποιών Υπαίθρου Θεσσαλονίκης, κα Παλάβρατζη Ελένη, Ιωαννίνων, κο Σίνδρο Θεόδωρο, Κιλκίς, κο Χατζεφραιμίδη Νικόλαο και Λακωνίας, κο Μάζη Νικόλαο. Μετά το τέλος της εκδήλωσης οι προσκεκλημένοι είχαν τη δυνατότητα με τη συνοδεία λευκού και ερυθρού κρασιού αλλά και ελαίου να γευτούν διάφορους τύπους ψωμίων και αρτοποιασμάτων, όπως ψωμί με κουρκουμά, Σμιγάδι, Βυζαντινό, Λαλλάγια Μάνης, επτάζυμο,



καλιτσούνια, ζυμωτό ολικής, κουλούρι Θεσσαλονίκης, πολύσπορο, ψωμί από δίκοκκο σιτάρι τα οποία ταξίδεψαν και τίμησαν την εκδήλωση από την Καβάλα, το Ηράκλειο Κρήτης και τη Λακωνία. Την παρουσίαση συντόνισε η Πρόεδρος του Σωματείου Αρτοποιών Θεσσαλονίκης, κα Κουκουμέρια Ελισάβετ, η οποία ευχαρίστησε τα μέλη του Σωματείου που παρευρέθηκαν, αλλά και όλους τους προσκεκλημένους και έκλεισε την παρουσίαση λέγοντας ότι «Το παρελθόν δεν είναι Μουσειακό, αυτό που είμαστε σήμερα είναι αποτέλεσμα του χθες, όλα έχουν μια συνέχεια, το χθες το χρειαζόμαστε για το σήμερα και κυρίως για το αύριο»

*«Το "Εδώ ζυμώνεται, εδώ ψήνεται" είναι το κεντρικό σύνθημα που διαχωρίζει το "Φούρνο της Γειτονιάς" από όλα τα υπόλοιπα σημεία πώλησης ψωμιού» λέει χαρακτηριστικά ο πρόεδρος της Συντεχνίας Αρτοποιών Λάρισας, Αλέξανδρος Γκούλιος.*

**Η επέτειος των 100 χρόνων σε τι φάση βρίσκεται τον κλάδο, ποια είναι η εικόνα του σήμερα σε τοπικό επίπεδο;**

Τα τελευταία χρόνια ο κλάδος της βιοτεχνικής αρτοποιίας έχει κινηθεί πτωτικά. Από το 2011 και μετά "τρέχει" με μέση ετήσια πτώση περίπου 4,3%. Δηλαδή, μέσα στην τελευταία 7ετία έχασε το 30% του τζίρου της. Ευτυχώς, που από τα τέλη του περασμένου χρόνου ο πτωτικός αυτός ρυθμός άρχισε να επιβραδύνεται, δημιουργώντας έτσι χαμόγελα αισιοδοξίας για το αμέσως προσεχές διάστημα. Η αλήθεια ωστόσο είναι πως η μνημονιακή εποχή έχει αποσταθεροποιήσει γενικά την οικονομία με τους βιοτέχνες του κλάδου να είναι επιφυλακτικοί σε επενδύσεις, τους δε καταναλωτές να ξοδεύουν για τα απολύτως αναγκαία. Μέσα σ' αυτό το κλίμα ακόμη και το ψωμί, το βασικότερο είδος καθημερινής διατροφής, έχει υποστεί και σε τοπικό επίπεδο πλήγμα, δημιουργώντας έντονο προβληματισμό στις επιχειρήσεις του κλάδου.

## ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ

# ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ ΓΚΟΥΛΙΟΣ

**Ποιες είναι οι προκλήσεις που καλείστε να αντιμετωπίσετε σήμερα ως κλάδος;**

Η μεγάλη πρόκληση είναι ότι έχουμε την τιμή να υπηρετούμε το πιο ευλογημένο αγαθό, το ψωμί. Γι' αυτό έχουμε την υποχρέωση να ενημερώνουμε το κοινό για το προϊόν που αγοράζει. Το μεγάλο πρόβλημα είναι ότι υπάρχουν περιπτώσεις κατεψυγμένου άρτου, που δεν αναγράφεται η προέλευση, όπως υποχρεώνεται εκ της νομοθεσίας. Το φρέσκο ψωμί είναι αυτό που ζυμώνεται και ψήνεται με την παραδοσιακή διαδικασία στο φούρνο της γειτονιάς, σε αντίθεση με αυτή του κατεψυγμένου ψωμιού που μπορεί να καταψύχεται μέχρι και ενάμιση χρόνο και να προέρχεται από οποιοδήποτε σημείο του πλανήτη. Συμβαίνει συχνά να μην είναι ούτε ελληνικό αλλά ούτε και φρέσκο το ψωμί που διαθέτουν τα μεγάλα καταστήματα, στη συντριπτική πλειοψηφία των περιπτώσεων. Εμείς όμως οφείλουμε να υπενθυμίζουμε ότι μόνο στο «ΦΟΥΡΝΟ ΤΗΣ ΓΕΙΤΟΝΙΑΣ» μπορεί ο καταναλωτής να αγοράσει φρέσκο ψωμί. Σ' αυτή τη λογική της διαφοροποίησής μας με άλλα σημεία πώλησης «κατεψυγμένου άρτου», αναρτήσαμε στα μαγαζιά μας το ειδικό σήμα «Εδώ ζυμώνεται, εδώ ψήνεται».

**Πάντως παρά τα όποια προβλήματα, υπάρχει μια τάση ανάπτυξης από έμπορους επιχειρηματίες στην αγορά αρτοποιίας. Στην περιοχή μας έχουν "ξεφυτρώσει" το τελευταίο διάστημα αρκετά σημεία πώλησης άρτου και αρτοποιημάτων. Πού το αποδίδετε; "Ξεφυτρώνουν" αλυσίδες προϊόντων αρτοποιίας γιατί το ψωμί είναι ένα βασικό καταναλωτικό αγαθό, άρα ελκυστικό για τις εταιρείες που στοχεύουν στη μαζική κατανάλωση με σκοπό το κέρδος,**

που πολλάκις εξελίσσεται σε εκθρόνηση της ποιότητας. Ο καταναλωτής πρέπει να είναι ενημερωμένος για το προϊόν που αγοράζει και να προσέχει τα σημεία πώλησής του. Ο βιοτέχνης αρτοποιός κρατά στα χέρια του το πιο δυνατό όπλο, που είναι το φρέσκο. «Εδώ ζυμώνεται, εδώ ψήνεται» είναι το κεντρικό σύνθημα που διαχωρίζει το "Φούρνο της Γειτονιάς" από όλα τα υπόλοιπα σημεία πώλησης ψωμιού –ίσως και απροσδιόριστης προέλευσης. Το σήμα από μόνο του όμως δε φθάνει, αλλά απαιτεί και την εφαρμογή ενός μοντέλου νοημοσύνης μάρκετινγκ, που πρέπει να εφαρμοστεί στο βιοτεχνικό αρτοποιείο.

**Τελικά το ψωμί είναι ακριβό ή φθινό προϊόν;**

Είναι σχετικά χαμηλή η τιμή του ψωμιού στην Ελλάδα, απόρροια του ανταγωνισμού. Η δραστηριοποίηση χιλιάδων βιοτεχνικών επιχειρήσεων αλλά και αρτοποιημάτων, σε συνδυασμό με την υποχώρηση της κατανάλωσης, συμβάλλει, όχι μόνο να είναι ενδεικτικά η χαμηλότερη μεταξύ των 5 χωρών της Ευρώπης -Ισπανία, Γαλλία, Γερμανία, Ηνωμένο Βασίλειο, Ελλάδα-, αλλά να έχει υποχωρήσει και σε σχέση με τρία χρόνια πριν.

\*Συνέντευξη στον Γιώργο Νούλη και στην «Ε»



**ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ ΓΚΟΥΛΙΟΣ**  
Πρόεδρος της Συντεχνίας Αρτοποιών Λάρισας



# ΣΥΝΕΔΡΙΑΣΗ ΤΟΥ Δ.Σ ΤΗΣ ΟΑΕ ΣΤΗ ΧΑΛΚΙΔΑ

Στη Χαλκίδα και στο ξενοδοχείο PALIRIA συνεδρίασε την Κυριακή 9 Ιουνίου 2019 το Διοικητικό Συμβούλιο της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδας, στο οποίο προέδρευσε η αντιπρόεδρος της ΟΑΕ και Πρόεδρος του Σωματίου Αρτοποιών Θεσσαλονίκης, Έλσα Κουκουμέρια, λόγω απουσίας του Προέδρου της ΟΑΕ, Μιχάλη Μούσιου.

Η έναρξη έγινε με χαιρετισμό του Ιωάννη Παπαθανασίου, Προέδρου του Σωματίου Αρτοποιών Εύβοιας, ο οποίος ευχαρίστησε τα μέλη του Δ.Σ. της ΟΑΕ για την παρουσία τους και ευχήθηκε να έχει συνέχεια η πρωτοβουλία για συνεδριάσεις στην περιφέρεια. Η συνεδρίαση περιελάμβανε την ομόφωνη έγκριση πρακτικών προηγούμενων συνεδριάσεων καθώς και γενικότερα θέματα του κλάδου. Στο σημείο αυτό η κα. Κουκουμέρια αναφέρθηκε στις δράσεις που διοργανώθηκαν από διάφορα Σωματεία ανά την Ελλάδα. Ο Πρόεδρος του Σωματίου Λιβαδειάς, Δημήτρης Γέρος, μίλησε για τη Γιορτή Ψωμιού στην οποία κυριάρχησε το σύνθημα «Φρέσκο ψωμί στο φούρνο της γειτονιάς» και τόνισε ότι η συγκεκριμένη γιορτή θα πρέπει να γίνει θεσμός που να αγκαλιαστεί από όλους ενώ ο Πρόεδρος της Συντεχνίας Λάρισας, Αλέξανδρος Γκούλιος είπε λίγα λόγια για τις εκδηλώσεις για τα 100 χρόνια της Συντεχνίας. Επίσης, ο πρόεδρος των Αρτοποιών Τρικάλων, Αχιλλέας Κωτούζας, παρουσίασε τη δράση του Σωματίου «Το αλάτι στη διατροφή μας». Το λόγο πήρε και ο Πρόεδρος του Σωματίου Αρτοποιών Σπάρτης, Νίκος Μάζης ο οποίος συνεχάρη για τις εκδηλώσεις των αρτοποιών σε Λιβαδειά και Θεσσαλονίκη (παρουσίαση ιστορικού λευκώματος για τα 150 χρόνια του

Σωματίου) παροτρύνοντας για περισσότερες εκδηλώσεις και αναφέροντας χαρακτηριστικά: «Εμείς οι αρτοποιοί είμαστε δεμένοι, αυτό πρέπει να συνεχιστεί». Στη συνεδρίαση το παρόν έδωσε και η περιφερειακή σύμβουλος Π.Ε. Εύβοιας, Μίνα Παπαναστασίου, η οποία υποσχέθηκε ότι θα γίνει, μεταξύ άλλων, προσπάθεια για θέσεις εργασίας και μετρίαση της φορολογίας. Στη συνέχεια το μέλος του Δ.Σ, Ιάσων Καπλάνης έκανε λόγο για την κατάσταση και εξέλιξη του κλάδου της Βιοτεχνικής Αρτοποιίας ενώ χαιρετισμό απηύθυναν ο Πρόεδρος της ΟΕΒΕ Ευβοίας, Ηλίας Θαλάσσης και ο πρ. Πρόεδρος της ΟΑΕ, Νίκος Νούσιος. Λίγο αργότερα η κα. Κουκουμέρια αναφέρθηκε στην απόφαση για υπογραφή της παράτασης της τριμελούς επιτροπής διαιτησίας, η οποία ανέρχεται στα 2 χρόνια, ενώ δεν παρέλειψε να αναφερθεί και στο περιοδικό ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ-ΒΙΟΤΕΧΝΙΚΗ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ, προτρέποντας τους παρευρισκόμενους να αξιοποιούν το περιοδικό, προβάλλοντας τις δράσεις των σωματείων τους. Αναφορικά με το ζήτημα της εξεύρεσης πόρων για την ΟΑΕ, αναφέρθηκε ότι έχουν γίνει επαφές με εταιρείες όπως π.χ με τη Lesaffre, ενώ το μέλος του Δ.Σ, Παναγιώτης Σακινίδης, έκα-

Ομόφωνα αποφασίστηκε  
το επόμενο Δ.Σ της ΟΑΕ να πραγματοποιηθεί  
στα μέσα Οκτωβρίου, στην Κόρινθο.



νε τις δικές του προτάσεις για μείωση των εξόδων της ΟΑΕ, αντικαθιστώντας, όπως πρότεινε, τα συμβούλια με τηλεδιασκέψεις. Επίσης, πρότεινε τα χρήματα που θα αποταμιευτούν με αυτόν τον τρόπο, να δοθούν στη διαφήμιση του κλάδου των Αρτοποιών αλλά και σε online σεμινάρια, στα οποία θα μπορούν όλοι να έχουν πρόσβαση. Το λόγο πήρε και ο Πρόεδρος του Σωματίου Νάουσας, Δημήτρης Θανασούλης, ευχόμενος καλό ξεκίνημα στην πρωτοβουλία να γίνονται τα Διοικητικά Συμβούλια στην επαρχία. Επιπρόσθετα εγκρίθηκε ομόφωνα η εξουσιοδότηση στον Πρόεδρο της ΟΑΕ, Μιχάλη Μούσιο, προκειμένου να κινήσει τις διαδικασίες για να ξεκινήσει το πρόγραμμα ΥΠΑΝΕΚ. Στο Δ.Σ ήταν παρούσα και η Πρόεδρος του Επιμελητηρίου Ευβοίας, Βούλα Αγιοστρατίτη, η οποία εξήρε την προσπάθεια των Αρτοποιών και απηύθυνε το δικό της χαιρετισμό.

Επίσης, συζήτηση έγινε σχετικά με τα αναδρομικά ειδοποιητήρια του ΕΤΕΑΕΠ με την κα. Κουκουμέρια να κάνει λόγο για δυσανάλογα ποσά και τον γ' αντιπρόεδρο της ΟΑΕ, Παναγιώτη Ράπη, να μιλά για ασάφεια στο νόμο που διέπει το επικουρικό ταμείο. Για το ίδιο θέμα το λόγο πήραν οι κύριοι Καπλάνης, Ντούρας και Γαλανός. Τέλος, συζητήθηκε το πρωτόκολλο συνεργασίας με τον ΕΦΕΤ για τη μείωση του αλατιού, με όλους να συμφωνούν ότι είναι ένα θέμα που πρέπει να επικοινωνηθεί και μέσα από τα social media. Ο Πρόεδρος του Σωματίου Κορινθίας πρότεινε στο Δ.Σ η επόμενη συνεδρίαση να λάβει χώρα στην Κόρινθο, κάτι που έγινε αποδεκτό από όλους και έτσι ανανέωσαν το ραντεβού τους για τα μέσα Οκτωβρίου. Η συνεδρίαση του Διοικητικού Συμβουλίου της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδας έκλεισε με τον ταμειακό απολογισμό από τον ταμία της ΟΑΕ, Ανδρέα Παπαϊωάννου.





Photo designed by pixabay.com

## ΤΙ ΓΙΝΕΤΑΙ ΣΤΟΝ ΚΛΑΔΟ

Τα πάντα γύρω από τον κλάδο των τροφίμων και των ποτών, με όλες τις νέες τάσεις και προτάσεις για ψωμί, σνακ, ροφήματα, γλυκά και παγωτό. Σε αυτή τη στήλη αποτυπώνεται η ακτινογραφία ενός κλάδου που δεν εφησυχάζει ποτέ και που, αφουγκραζόμενος τις ανάγκες του καταναλωτή, αναζητά συνεχώς το ποιοτικό.

### ΤΕΡΜΟΚΡΕΜΑ: ΑΥΤΟΜΑΤΟΠΟΙΕΙ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΧΕΙΡΟΝΑΚΤΙΚΕΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ

από την Α&Δ ΒΑΡΑΝΑΚΗΣ

Βραστήρας ζαχαροπλαστικής χωρητικότητας 60lt του ιταλικού οίκου TELME, αυτοματοποιεί και επιτυγχάνει όλες τις χειρονακτικές εργασίες που απαιτούν χρόνο & κόυραση! Αναμιγνύει, ομογενοποιεί και ζυμώνει όλα τα συστατικά: γάλα, κρέμα, αλεύρι, φρούτα, αβγά, δεξτρόζη, σταθεροποιητές κ.λπ και χάρη στον κάθετο κύλινδρο μπορούν να εισαχθούν ολόκληρα κομμάτια διαφόρων προϊόντων κατά τη διάρκεια παρασκευής! Εξοπλισμένος με INVERTER από 10 έως 120Rpm, για τον έλεγχο της ταχύτητας κατά την παρασκευή και την εξαγωγή. Διπλό καπάκι στο επάνω μέρος του μηχανήματος για την εισαγωγή των πρώτων υλών, χωρίς να διακόπεται η διαδικασία.

www.varanakis.com



### ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΣΧΟΛΕΣ ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟΥ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ - ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

Στα πλαίσια της Σχολής Αρτοποιίας Κρήτης, τα ΚΕΚ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΣΧΟΛΕΣ ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟΥ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ με την υποστήριξη της ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ, διοργάνωσαν Σεμινάριο Αρτοποιίας: «Γερμανικά ψωμιά από καταξιωμένους Γερμανούς Master Bakers», από 1 έως 6 Απριλίου. Σκοπός ήταν η εμβάθυνση στις τεχνικές παραγωγής ψωμιού της γερμανικής σχολής, μέσω διαδραστικής συμμετοχής των εκπαιδευμένων. Το σεμινάριο, το οποίο πραγματοποιήθηκε από τον Tobias Pfaff της σχολής Württembergische Bäckerfachschule Akademie Deutsches Bäckerhandwerk, με τη βοήθεια των τεχνολόγων τροφίμων Διαμαντή Παπαπαναγή και Αντώνη Αλεξανδρίδη, παρακολούθησαν 40 αρτοποιοί από την Κρήτη και άφησε πολύ θετικές εντυπώσεις.

www.mills.gr



## ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΙ • ΚΑΤΑΣΚΕΥΕΣ • ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΪΑΣ – ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ



Φούρνοι αρτοποιίας Ταμπανοτοί-ωληνωτοί



Φούρνοι περιστροφικοί 10 - 14 - 18 λαμαρινών



Ζυγοκοπτικό αυτόματο



Πλαστική για όλα τα είδη αρτοσκευασμάτων



Ταχυζυμωτήρια



Στόφα ψυγείο ταχείας καταψύξεως



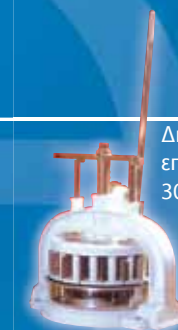
Σφολιοτομηχανές ημιαυτόματες και αυτόματες



Διαιρετική στρογγυλοποιητική



Διαιρετική τετράγωνη



Διαιρετική επιτραπέζια 30τεμ. 40-130 γρ.



Μίξερ επιτραπέζιο 8 ltr.



Φρυγανιέρα επιδαπέδια



Φρυγανιέρα επιτραπέζια



Μίξερ από 8-120ltr.



Κουλουρομηχανή για δίχρωμα και γεμιστά προϊόντα



Πλυντήριο σκευών



Κουλουρομηχανή Παραγωγή κουλουριών, βουτημάτων, κουραμπιέ, κοκ, εκλέρ



Παγωτομηχανή Παστεριωτής

**ΕΚ**  
**KOURLAMPAS**  
BAKERY PASTRY ICE CREAM MACHINES

**ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΧΡ. ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΟΕ**  
ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΙ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΩΝ-ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ  
Έδρα: Λαγορά 6, Περιστερί, Τ.Κ. 12132 Αττική  
Τηλ. 2105773177-8, Fax. 2105727253  
www.kourlampas.gr

email: info@kourlampas.gr





## NEO BAKING CENTER ΓΙΑ ΠΕΛΑΤΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΟΥΣ

από την **LESAFFRE ΕΛΛΑΣ**

Ως παγκόσμιος βασικός παίκτης στον τομέα των ζυμών και των προϊόντων ζύμωσης, η LESAFFRE ανοίγει ένα νέου τύπου Baking Center™ στην Αυστρία, αποκλειστικά αφιερωμένο στη βιομηχανική αρτοποιία. Σε στρατηγική θέση στην καρδιά της Ευρώπης, η αποστολή του είναι να υποστηρίξει τους βιομήχανους πελάτες του Ομίλου στην ανάπτυξη νέων προϊόντων και διαδικασιών. Επίσημα εγκαινιάστηκε την Τρίτη 9 Απριλίου, παρουσία του Antoine Baule, Διευθυντού Συμβούλου της Lesaffre. [www.lesaffre.gr](http://www.lesaffre.gr)



## MIX DONUTS

από την **IONIKI SFOLIATA**



Νόστιμα και εκπληκτικά ελαφριά, τα ντόνατς της IONIKI έχουν πολλά περισσότερα να προσφέρουν από μια τρύπα στη μέση! Έρχονται σε μεγάλη ποικιλία από χρώματα κι αρώματα, σε διαφορετικές γεύσεις και γαρνιτούρες, που τα κάνουν να ξεχωρίζουν και να θέλεις να τα δοκιμάσεις όλα. Με επικάλυψη σκούρης σοκολάτας και λευκού γλάσου, σοκολάτας γάλακτος και τριμμένου φουντουκιού, λευκού γλάσου και πολύχρωμων κομψιτών, ροζ γλάσου και πολύχρωμης τρούφας. Και οι 4 κωδικοί προσφέρονται στο ίδιο κιβώτιο, δημιουργώντας μια πανδαισία χρωμάτων και γεύσεων που έρχονται για να κατακτήσουν την αγορά! [www.ioniki.com](http://www.ioniki.com)

## ΟΛΟΚΑΙΝΟΥΡΙΟ PANE DI CARO ΡΟΔΟΥ

από την **Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ**

Η αγαπημένη αλυσίδα καταστημάτων "Pane Di Caro", στη Ρόδο, απέκτησε ένα ακόμη αρτοζαχαροπλαστείο, στο 3° χλμ Ρόδου-Λίνδου, με την υπογραφή της Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ. Το ολοκαίνουριο κατάστημα κινείται σε industrial ύφος με εμφανές μεπτόν και σκουριές, ανάγλυφες επιφάνειες και εντυπωσιακή ξύλινη κυβιστική οροφή, με σκιάσεις. Ο υπεσύγχρονος εξοπλισμός της Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ προβάλλει απίθανα γλυκίσματα, τούρτες, παγωτά, αρτοποιήματα παντός τύπου, food and snacks, ενώ επίσης προσφέρει τον καλύτερο καφέ της Ρόδου, διασφαλίζοντας την απόλυτη ικανοποίηση του πελάτη. Η τέχνη να κάνει τη ζωή απόλαυση! [www.drakoulakis.gr](http://www.drakoulakis.gr)



## ΝΕΑ ΣΕΙΡΑ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ FREE

από την **ΦΟΥΝΤΙΣΤΑΦ ΕΠΕ**

Η FOODSTUFF καινοτομεί και παρουσιάζει ολοκληρωμένη σειρά προϊόντων FREE ΧΩΡΙΣ ΠΡΟΣΘΕΤΑ ΣΑΚΧΑΡΑ και ΧΩΡΙΣ ΤΕΧΝΗΤΕΣ ΓΛΥΚΑΝΤΙΚΕΣ ύλες. Δημιουργήστε Cakes, Σοκολατόπιτες, Γλυκά με κρέμα πατισερί, Παγωτά και Μπάρες βρώμης και εντυπωσιάστε με το αποτέλεσμα. Απολαυστικοί συνδυασμοί χωρίς προσθήκη ζάχαρης, μόνο από τη FOODSTUFF. [www.foodstuff.com.gr](http://www.foodstuff.com.gr)

# Speculoos Cookie

Αυθεντικό ιταλικό παγωτό με γεύση **ginger** και **κανέλα**



**Sefco Zeelandia**

T. 210 663 3663  
[www.sefcozeelandia.gr](http://www.sefcozeelandia.gr)  
f @ /sefcozeelandia





## ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΗ ΕΠΙΣΚΕΨΗ ΣΤΗ ΣΤΑΜΟΣ Α.Ε.

Το Σάββατο 13 Απριλίου, μαθητές Αρτοποιίας και Ζαχαροπλαστικής του ΕΠΑ.Σ ΓΑΛΑΤΣΙΟΥ πραγματοποίησαν εκπαιδευτική επίσκεψη στην εταιρεία ΣΤΑΜΟΣ ΑΕ για να παρακολουθήσουν από κοντά την παραγωγική διαδικασία στις νέες σύγχρονες εγκαταστάσεις στην Α' ΒΙΠΕ ΒΟΛΟΥ.

Στα πλαίσια της επίσκεψης οι μαθητές ενημερώθηκαν για την επιχειρηματική δραστηριότητα της ΣΤΑΜΟΣ ΑΕ από το 1988 καθώς και το πώς οι ίδιοι οι μαθητές αποτελούν μέρος στο όραμα της εταιρείας για να συνεχίσει να προσφέρει υπηρεσίες υψηλού επιπέδου, με συνέπεια και ποιότητα στους πελάτες.

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

## ΜΕΙΓΜΑ ΓΙΑ ΨΩΜΙ LOW GI EY ZHN

από την ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ

Η ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ, μελετώντας τη νέα καταναλωτική τάση για υγιεινά και νόστιμα τελικά προϊόντα, παρουσιάζει ένα ειδικό μείγμα για την παραγωγή λειτουργικών αρτοσκευασμάτων, χαμηλού γλυκαιμικού δείκτη (<54), εμπλουτισμένο με βιταμίνες της σειράς Β και ικνoστοικεία, το οποίο αποτελεί και πηγή εδωδιμων ινων. Τα παραγόμενα αρτοσκευάσματα έχουν τραγανή κόρα και αφράτη ψίχα και είναι ιδιαίτερα γευστικά λόγω της παρουσίας των επιμέρους συστατικών του αρχικού μείγματος (ηλιόσπορου, νιφάδων καλαμποκιού και πατάτας κτλ.) [www.loulismills.gr](http://www.loulismills.gr)



## ΥΓΡΟ ΖΩΝΤΑΝΟ ΠΡΟΖΥΜΙ ΑΠΟ ΦΑΓΟΠΥΡΟ

από την LESAFFRE ΕΛΛΑΣ

Η LESAFFRE ΕΛΛΑΣ προσφέρει σήμερα στον επαγγελματία αρτοποιό ένα νέο υγρό ζωντανό προζύμι από φαγόπυρο, για να δημιουργήσετε ψωμιά με φρουτώδη αρώματα, νότες προζυμιού, τραγανή χρυσαφένια κόρα και όλα τα οφέλη του φαγόπυρου. Ένας πολύτιμος καρπός που καλλιεργήθηκε για πρώτη φορά πριν από 6.000 χρόνια στη Ν.Α. Ασία, πολύ πλούσιος σε πρωτεΐνες, αμινοξέα, σίδηρο, ψευδάργυρο και σελήνιο. Σε δοχείο 5κ.

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



## Η ΙΟΝΙΚΙ ΣΤΑ ΚΑΛΥΤΕΡΑ ΤΗΣ

από την ΙΟΝΙΚΙ SFOLIATA

"Η ΠΑΡΕΑ ΤΩΝ ΦΥΛΛΩΝ" είναι η νέα εταιρική ταυτότητα της ΙΟΝΙΚΙ SFOLIATA, ως συνέχεια των μικρών και μεγάλων αλλαγών που συντελούνται τους τελευταίους μήνες στην εταιρεία. Το όραμα και οι αξίες της εταιρείας αποτυπώνονται συμβολικά στη νέα εταιρική της ταυτότητα μέσα από μια σειρά χαρούμενων εικονογραφήσεων που «μιλούν στη γλώσσα της εποχής τους» και αντανακλούν τη φιλοσοφία και τη δέσμευση στη στρατηγική της εταιρείας. "Η ΠΑΡΕΑ ΤΩΝ ΦΥΛΛΩΝ" (ή αλλιώς "The Filosophers" για τους αγγλομαθείς) αντιπροσωπεύει την κοινότητα της Ιονίκι, τους συνεργάτες και τους ανθρώπους που απολαμβάνουν καθημερινά τα προϊόντα της. [www.ioniki.com](http://www.ioniki.com)



MIWE

## Φούρνοι MIWE Γερμανίας



Αξεπέραστος περιστρεφόμενος φούρνος  
MIWE Γερμανίας



Κορυφαίοι ταμπανωτοί φούρνοι  
MIWE Γερμανίας



Στόφες, Ψυγεία Στόφες  
Αργή ωρίμανση από την κορυφαία  
PANEM Γαλλίας



Ταχυζυμωτήριο  
DIOSNA Γερμανίας



Σ. ΠΕΤΡΙΔΗΣ & ΑΦΟΙ ΑΕΒΕ

Κων. Κατάρ 10, Αχαρνά 136 78, τηλ.: 210 82 34 828, 210 82 23 428, 210 82 29 980, fax: 210 82 28 303, [www.petridis.com.gr](http://www.petridis.com.gr), e-mail: [info@petridis.com.gr](mailto:info@petridis.com.gr)





## Η ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ ΣΤΗΝ ΕΚΘΕΣΗ HOFEX 2019

Η ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ, στην προσπάθειά της να «ανοίξει» νέους δρόμους εξαγωγών στη μεγάλη αγορά της Ασίας, συμμετείχε για πρώτη φορά στην έκθεση Hofex 2019, η οποία διοργανώθηκε στο Χόνγκ Κόνγκ. Από το 1987 η Hofex είναι η μεγαλύτερη εμπορική έκθεση, προσελκύοντας πάνω από 40.000 εμπόρους στον κλάδο των τροφίμων και ποτών, καθώς το Χόνγκ Κόνγκ είναι ο πιο σημαντικός κόμβος της Ασίας. Η ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ συμμετείχε με τα ομώνυμα επαγγελματικά προϊόντα αλεύρου, τα καταναλωτικά προϊόντα των Μύλων Αγίου Γεωργίου, αλλά και με Α' ύλης Αρτοποιίας και Ζαχαροπλαστικής της Kenfood. [www.loulismills.gr](http://www.loulismills.gr)



## OH MY! από την KENFOOD



Oh my Pancake! Oh my Crepe! Oh my Waffle! Ανακαλύψτε τη νέα συλλογή μειγμάτων της KENFOOD για βάφλα, κρέπα και rapcakes, τρεις απολαυστικές επιλογές που δεν πρέπει να λείπουν από κανένα μενού café, εστιατορίου, ξενοδοχείου και παγωταζιδικού! Απλά προσθέτετε νερό και έχετε τις πιο λαχταριστές ζύμες για βάφλα, κρέπα και rapcakes, ώστε να δημιουργήσετε ευφάνταστες αλμυρές ή γλυκές εκδοχές, αφού οι συνδυασμοί υλικών που θα απογειώσουν τη γεύση είναι αμέτρητοι! [www.kenfood.com](http://www.kenfood.com)

## ΑΥΘΕΝΤΙΚΕΣ, ΦΥΣΙΚΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ ΦΡΟΥΤΩΝ από την SEFCO ZEELANDIA

Το Fruiful Mango Chunks είναι φρούτο σε ζελέ, με ολόκληρα κομμάτια μάνγκο, λαμπερό χρώμα, υπέροχη γεύση και δομή όμοια με το πραγματικό φρούτο. Είναι σταθερό στο ψήσιμο και έχει εξαιρετική συμπεριφορά στην κατάψυξη-απόψυξη. Αυτές οι ιδιότητες το καθιστούν εξαιρετικό για γέμιση και διακόσμηση ποικιλίας εφαρμογών αρτοζαχαροπλαστικής. Επιπλέον, συσκευάζεται σε κονσέρβα, που είναι ο καλύτερος τρόπος για να διατηρηθούν η ακεραιότητα και τα φυσικά χαρακτηριστικά του φρέσκου φρούτου! Διατίθεται σε κονσέρβα 2,7kg. [www.sefcozeelandia.gr](http://www.sefcozeelandia.gr)



## CROQUANT, ΝΕΑ ΣΕΙΡΑ ΦΡΟΥΤΩΝ FRUFFI από την ARTIZAN ΕΛΛΑΣ Α.Ε.

Έτοιμες προς χρήση γεμίσεις φρούτων σε ζελέ της εταιρείας ARTIZAN, με περιεκτικότητα 70-80% σε φρέσκο φρούτο. Κατάλληλες για ψήσιμο και κατάψυξη με βάση τα φρέσκα φρούτα. Φυσικό χρώμα και άρωμα, ιδανική επιλογή για μους, κρέμες φρούτων, γεμίσεις σε γλυκά και τάρτες, βάση για γεύσεις σε παγωτά. Η νέα σειρά περιλαμβάνει: Μήλο, Κεράσι, Ροδάκινο, Πορτοκάλι, Αμαρένα, Μάνγκο, Blueberry.

**giatsis pack**  
paper bagging

Χάρτινες συσκευασίες αρτοποιίας  
υψηλής αισθητικής



Με συνέπεια και  
καινοτόμες λύσεις!



☑ Η υψηλή τεχνογνωσία

☑ Τα υπερσύγχρονα μηχανήματα

☑ Η χρήση υλικών  
με υψηλές προδιαγραφές

εγγυώνται ένα κορυφαίο  
εκτυπωτικό αποτέλεσμα που  
είναι επιβεβλημένο για  
το σύγχρονο αρτοποιείο.



**GIATISIS PACK A.B.E.E.**

**ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΕΙΔΩΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΧΑΡΤΟΥ**

• Έδρα: Αράχθου 12, 183 46 Μοσχάτο | Τηλ: 210 4814625, 210 4821689  
• Εργοστάσιο: 26° χλμ Π.Ε.Ο.Α.Θ., Μάνδρα Αττικής | Τηλ: 210 5553390  
[info@giatsis.gr](mailto:info@giatsis.gr) | [www.giatsis.gr](http://www.giatsis.gr)





**ΝΕΑ ΙΣΤΟΣΕΛΙΔΑ**  
από την **SEFCO ZEELANDIA**

Τα όνειρα και οι στόχοι της SEFCO ZEELANDIA μεγαλώνουν και εξελίσσονται συνεχώς. Μέσα σε αυτά περιλαμβάνεται και η ιστοσελίδα της. Πρόκειται για μια εντελώς νέα πλατφόρμα, με μοντέρνα δομή, που σχεδιάστηκε λαμβάνοντας υπόψη τις ανάγκες των πελατών και των συνεργατών της. Διαθέτει εύκολο μενού και είναι προσαρμοσμένη σε πλήρη έκδοση (desktop), αλλά και σε mobile μορφή, ενώ διαθέτει, επίσης, ενσωματωμένα links για τα social media, προκειμένου να εξελίξει την επικοινωνία με τους πελάτες της.  
[www.sefcozeelandia.gr](http://www.sefcozeelandia.gr)



**AKTIBAKERY 5 SEED MIX**  
από την **AKTINA AE**



Το νέο AktiBakery 5 Seed Mix είναι ένα μίγμα 5 σπόρων (ηλιόσπορο, σουσάμι, καφέ λιναρόσπορο, σίκαλη και βρώμη) κατάλληλο για ντεκόρ σε ψωμί, σε κριτσίνια ή σε κάθε είδους αρτοσκευάσματα. Διατίθεται σε σακί 10kg.  
[www.aktinafoods.com](http://www.aktinafoods.com)

**ΓΛΥΚΟΣ ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΣ**  
από την **ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ ΑΒΕΕΤ**

Το πρωινό ή το snack για το απόγευμα αλλάζει με τα νέα κρουασάν κακάο. Ένα προϊόν που συνδυάζεται μοναδικά με φρούτα και δημιουργεί ένα δροσερό γευστικό και δυναμωτικό γεύμα. Θα το βρείτε στον ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΦΟΥΡΝΟ και σε άλλες γεύσεις όπως παντζάρι κάρυ, σπανάκι και μελάνι σουπιάς.  
[www.brakopoulos.gr](http://www.brakopoulos.gr)



**ΝΕΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ TOP CHEF**  
**ΑΞΕΠΕΡΑΣΤΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΣΤΑ ΧΕΡΙΑ ΣΑΣ !**  
από την **FAMA FOOD SERVICE AE**

Η εταιρεία FAMA FOOD SERVICE, έπειτα από την επιτυχημένη διείσδυση στην αγορά του Ho.Re.Ca με την σειρά προϊόντων Top Chef, στηρίζει και εμπλουτίζει τη σειρά με νέα προϊόντα που θα λύσουν τα χέρια του επαγγελματία της μαζικής εστίασης. Συγκεκριμένα, εκτός από ζελέδες με φρούτα, πλέον, υπάρχει ζελέ με μέλι, ενώ οι μους εμπλουτίστηκαν με 2 νέες γεύσεις, μέλι και γιαούρτι. Τέλος, διαθέσιμα είναι τα μίγματα για rapsakes και για κροκέτες πατάτας. Διατίθενται σε πολυτελή και πρακτική συσκευασία 2kg.  
[www.fama.gr](http://www.fama.gr)



~  
**Για**  
**αρτοσκευάσματα**  
**χαμηλού**  
**γλυκαιμικού**  
**δείκτη.**

~  
**ΜΕ**  
**LOW GI ΕΥ ΖΗΝ**







## ΜΠΟΥΓΑΤΣΑ STAMOS ΜΟΝΟ ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΓΑΛΑ

από την ΣΤΑΜΟΣ Α.Ε.

Ακολουθώντας πιστά την τοπική παραδοσιακή συνταγή με πολύ μεράκι και φροντίδα, η μπουγάτσα STAMOS είναι μια γευστική εμπειρία από μόνη της. Μπουγάτσα με κρέμα φτιαγμένη καθημερινά μόνο με φρέσκο γάλα του τόπου μας, σιμιγδάλι και άρωμα βανίλιας, ένα αποτέλεσμα που την ορίζει ως την κορυφαία της αγοράς.

Η πλούσια γέμιση σε συνδυασμό με το τραγανό λεπτέπλετο φύλλο την κάνει ξεχωριστή. Εμπειρία, τεχνογνωσία, ποιότητα και αγνά υλικά σε σωστή αναλογία και αυστηρός ποιοτικός έλεγχος σε όλη την παραγωγική διαδικασία.  
[www.zymistamos.gr](http://www.zymistamos.gr)



## CHIA QUINOA: ΤΟ ΠΟΛΥΣΠΟΡΟ ΤΗΣ ΝΕΑΣ ΕΠΟΧΗΣ

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ



Δώστε προστιθέμενη αξία στη γκάμα σας με το εξαιρετικό CHIA QUINOA, που κυκλοφορεί από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ και συνδυάζει τέλεια τους ευεργετικούς σπόρους Chia και Quinoa για την παρασκευή των πιο γευστικών πολύσπορων αρτοσκευασμάτων. Το καινοτόμο προϊόν εξασφαλίζει απίθανη γεύση και μεγάλη διατηρησιμότητα. Τα διατροφικά οφέλη του θα κερδίσουν τους ενημερωμένους καταναλωτές: αποτελεί πηγή πρωτεϊνών και φυτικών ινών, είναι πλούσιο σε μέταλλα και ιχνοστοιχεία και περιέχει χαμηλά κορεσμένα λιπαρά.

Διατίθεται σε σακί 10 κιλών.

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

## ΣΕΜΙΝΑΡΙΟ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑΣ ΠΡΩΙΝΟΥ ΜΠΟΥΦΕ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟΥ ΣΤΟ ΙΕΚ ΠΑΣΤΕΡ

από την FAMA FOOD SERVICE ΑΕ

Η FAMA FOOD SERVICE στηρίζει τη νέα γενιά σπουδαστών Αρτοζαχαροπλαστικής, συμμετέχοντας στην εβδομάδα σεμιναρίων, στον Τομέα Τουρισμού και Επισιτισμού, που διοργάνωσε ο όμιλος Παστέρ στις εγκαταστάσεις του, στο κέντρο της Θεσσαλονίκης. Σπουδαστές του τμήματος είχαν την ευκαιρία να παρακολουθήσουν ένα σεμινάριο αφιερωμένο στην παρουσίαση πρωινού μπουφέ ξενοδοχείου. Ο pastry chef της εταιρείας, Σταμάτης Τζίγγας, με τη βοήθεια των προϊόντων της σειράς Top Chef και Primo Posto, κατάφερε να καθηλώσει τους σπουδαστές, παρουσιάζοντάς τους μοναδικές ιδέες και πρωτότυπες δημιουργίες για την παρουσίαση ενός μπουφέ ξενοδοχείου ή εστιατορίου.

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



## ΔΥΝΑΜΙΚΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑ ΣΤΗΝ ΑΡΤΟΖΑ 2019

από την ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ ΑΒΕΕ

Η συμμετοχή του ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ στην 16η Αρτοζα δε θα μπορούσε παρά να αφήσει τις καλύτερες εντυπώσεις. Η εταιρεία υποδέχτηκε τους επισκέπτες σε ένα άνετο περίπτερο, προσεκτικά σχεδιασμένο για τις ανάγκες της έκθεσης. Παρουσίασε τα νέα της προϊόντα, τα οποία εντυπωσίασαν με τις νέες ιδιαίτερες γεύσεις τους. Ο ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ καθ' όλη τη διάρκεια της έκθεσης έψηνε και φούρνιζε και οι επισκέπτες είχαν την ευκαιρία να γευτούν την υψηλή ποιότητα των προϊόντων του, που τους άφησε ενθουσιασμένους.  
[www.brakopoulos.gr](http://www.brakopoulos.gr)



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



Find Us On



LESAFFRE ΕΛΛΑΣ ΑΕΒΕ - Ανώνυμη Εμπορική και Βιομηχανική Εταιρεία  
10<sup>ο</sup> χλμ Αττικής Οδού, Θέση Αραιές Βελανιδιές, 19300 Ασπρόπυργος, Τηλ.: 210 4835386, 210 5580240, Fax: 210 4835387  
e-mail: [lesaffrehellas@lesaffre.com](mailto:lesaffrehellas@lesaffre.com) • Συνταγές στο [www.lesaffre.gr](http://www.lesaffre.gr)





### ΑΠΟΛΑΥΣΤΙΚΟ ΠΑΓΩΤΟ LION

από την ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ

Το θρυλικό σνακ Lion τώρα και σε παγωτό! Η αξεπέραστη γεύση και ο ακαταμάχητος συνδυασμός γλυκύτητας και τραγανάδας που χαρακτηρίζουν το Lion αποδίδονται τέλεια σε ένα λαχταριστό παγωτό που υπόσχεται... άγρια απόλαυση. Κυκλοφορεί σε συσκευασία κιβωτίου kit που περιέχει: Πάστα και Βαριεγκάτο με την αυθεντική συνταγή, παγωτοδείκτη καθώς και διαφημιστικά κυπελλάκια Lion. Εξαιρετικό επίσης για πολλές εφαρμογές ζαχαροπλαστικής. [www.konta.gr](http://www.konta.gr)



### ΣΕΜΙΝΑΡΙΟ ΜΕ ΤΟΝ PASTRY CHEF FRANCOIS GALTIER

από την LAOUDIS CHEF ACADEMY



Με μεγάλη επιτυχία ολοκληρώθηκαν τα σεμινάρια του α' εξάμνου της χρονιάς από την LAOUDIS CHEF ACADEMY, με θεματολογία «βιοτεχνικό παγωτό», «τούρτες γάμου» και «τούρτες γενεθλίων» από ζαχαρόπαστα, όλα τους για δύο ξεχωριστές βαθμίδες εμπειρίας! Τα επόμενα σεμινάρια θα γίνουν το φθινόπωρο και περιλαμβάνουν πάστα ζάχαρης (Σεπτέμβριος) και το μεγάλο εκπαιδευτικό γεγονός της χρονιάς, το 3ήμερο workshop σύγχρονης ζαχαροπλαστικής του χάλκινου Παγκόσμιου Πρωταθλητή στο Coupe du Monde de la Patisserie Lyon, Γάλλου Pastry Chef, Francois Galtier με θέμα «X-Mas with Prestige Cakes», που θα πραγματοποιηθεί μέσα στο Νοέμβριο 2019! [www.laoudis.gr](http://www.laoudis.gr)

### ΔΙΑΚΡΙΣΗ ΤΗΣ ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ ΣΤΑ GROWTH AWARDS 2019

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ αναδείχθηκε για δεύτερη φορά στις 206 πιο δυναμικές επιχειρήσεις στα Βραβεία Ανάπτυξης και Ανταγωνιστικότητας "Growth Awards", που διοργάνωσαν για τρίτη χρονιά η Eurobank και η Grant Thornton. Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ είναι μία από τις 206 εταιρίες που προκρίθηκαν στη 2η φάση αξιολόγησης των βραβείων και κατάφερε να ξεχωρίσει ανάμεσα σε 8.000 επιχειρήσεις. Τα "Growth Awards" αποτελούν μία πρωτοβουλία με στόχο την ανάδειξη και επιβράβευση των ελληνικών επιχειρήσεων που ξεχώρισαν συμβάλλοντας στη διαμόρφωση ενός νέου τοπίου επιχειρηματικότητας στη χώρα. [www.stelioskanakis.gr](http://www.stelioskanakis.gr)



### ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ ΚΡΙΤΣΙΝΟΜΗΧΑΝΗ

από την ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΧΡ. ΘΕΟΔΩΡΟΣ Ο.Ε.

Η Θ. ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ παρουσιάζει τη μικρή (65x50x30 εκ.) επιτραπέζια ηλεκτρική μηχανή μορμαρίσματος και κοπής κριτσινιού, εισαγωγής Ιταλίας. Διαθέτει ποικιλία καλουπιών για κριτσίνι διαμέτρου 4-24 χλστ. και σύστημα εύκολης αλλαγής καλουπιού με το γύρισμα δύο μοχλών. Η ωριαία παραγωγή της φτάνει στ 25 κ. Όλα τα μέρη που έρχονται σε επαφή με τη ζύμη είναι από τεφλόν ή ανοξείδωτα. [www.kourlambas.gr](http://www.kourlambas.gr)

thedesignbox.gr

Οκτάσπορο®

Με  
Χαμηλό  
Γλυκαιμικό  
Δείκτη



Γεύση και υγεία με τον μοναδικό συνδυασμό οκτώ σπόρων



Αβέρωφ 34Α | 142 32 | Νέα Ιωνία | Αθήνα  
Τ +30 210 2589200 | F +30 210 2589210 | [/artizanhellas](https://www.facebook.com/artizanhellas)







## ΝΕΟ ΜΙΞΕΡ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ BEAR ΔΑΝΙΑΣ

από την ΠΕΤΡΙΔΗΣ Α.Ε.

Η εταιρεία ΠΕΤΡΙΔΗΣ Α.Ε. παρουσιάζει τα μίξερ Varimixer BEAR Δανίας. Πρόκειται για μίξερ βαριάς κατασκευής και κορυφαίας ποιότητας, με ανοξείδωτο κάδο, ανοξείδωτα εργαλεία (σύρμα, σπάτουλα, γάντζο) και ξύστρα για τέλεια ομογενοποίηση του μίγματος. Κατασκευάζονται με χωρητικότητες από 5-200 Λίτρα. Με διαφανές πλαστικό πλαίσιο ασφαλείας, με απεριόριστες ταχύτητες που ρυθμίζονται.

[www.petridis.com.gr](http://www.petridis.com.gr)

## ΜΙΓΜΑ ΧΑΡΟΥΠΑΛΕΥΡΟ από την ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

Το χαρούπι είναι ένα ιδιαίτερα πλούσιο, σε διατροφικά στοιχεία, τρόφιμο και είναι ιδανικό υποκατάστατο του κακάο και της σοκολάτας. Το μίγμα Χαρουπάλευρο των ΜΥΛΩΝ ΚΡΗΤΗΣ κυκλοφορεί σε συσκευασία 15 κιλών και περιέχει αλεύρι σίτου, ώστε να είναι κατάλληλο για αρτοποιία και αλεύρι χαρουπιού για τα διατροφικά του οφέλη. Είναι κατάλληλο για ψωμί, παξιμάδι, κουλουράκια, βουτήματα, κέικ κλπ. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο του ή σε συνδυασμό με το Χαρουπόμελο των ΜΥΛΩΝ ΚΡΗΤΗΣ.

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



## ΠΡΩΤΕΪΝΙΚΗ ΜΠΑΡΑ ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΩΝ

από την G&B EXPERTS

Η G&B EXPERTS σας προσφέρει ένα νέο καινοτόμο προϊόν που θα σας βοηθήσει να παρασκευάσετε «στη στιγμή» μια πολύ νόστιμη μπάρα δημητριακών, με υψηλή διατροφική αξία, πλούσια σε πρωτεΐνες! Οι γευστικές επιλογές είναι δύο και εξίσου λαχταριστές! Το PROTEIN MUESLI BERRIES για μπάρα πρωτεΐνης με κόκκινα φρούτα και PROTEIN MUESLI CHOCOLATE για μπάρα πρωτεΐνης με σοκολάτα! Και οι δύο έχουν εξαιρετικά εύκολη παραγωγή, καθώς δε χρειάζονται φούρνισμα! Πρόκειται για διατροφικούς θησαυρούς που μπορούν να παραχθούν γρήγορα, να προσφερθούν ολόφρεσκοι και να ενθουσιάσουν και τους πιο απαιτητικούς πελάτες σας! Σε σάκο 5 κιλών.

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



Νέα καταστήματα στην  
Πάφο και στην Γερμασόγεια

ANTO  
NOPOU  
LOS  
SHOP SET UP



## ΨΩΜΙ ΠΡΩΤΕΪΝΗΣ ΓΙΑ ΕΞΤΡΑ ΔΥΝΑΜΗ!

από την LAOUDIS FOODS AEBE

Το PROTEIN BREAD της IREKS ήρθε για να προσφέρει την έξτρα δύναμη που χαρίζουν οι αυξημένες πρωτεΐνες, μέσα από ένα πολύ γευστικό ψωμί και ψωμάκια σάντουιτς σίτου ολικής! Συνοδεύεται από όμορφη διακοσμητική ταινία, με αναφορά στο σχετικό Ευρωπαϊκό Κανονισμό (ΕΥ) Νο 432/2012 που πληροί: «Οι πρωτεΐνες συμβάλλουν στην αύξηση και διατήρηση της μυϊκής μάζας και της φυσιολογικής κατάστασης των οστών». Αποτελεί ιδανική διατροφή για όσους κάνουν επίπονη εργασία, τακτικό αθλητισμό, άτομα τρίτης ηλικίας κ.α. Συμμετοχή 100% για εύκολη και σταθερή παραγωγή! Σε σάκο των 25 κιλών.

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



Η υπεύθυνη καταστημάτων  
κα. Όλγα Χριστόφη

## Χαμόγελο επιτυχίας

Με δύο νέα καταστήματα συνεχίζει την επιτυχημένη της πορεία η αλυσίδα ζαχαροπλαστικών New York Sweets στην Κύπρο. Στο νέο της εγχείρημα εμπιστεύτηκε ακόμα μια φορά την εταιρία Δ.ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ για την κατασκευή του εξοπλισμού των ζαχαροπλαστικών στην Γερμασόγεια και στην Πάφο.

Δίνοντας μεγάλη προσοχή στην διαρρύθμιση των χώρων, εξυπηρετήθηκαν όλες οι ανάγκες προβολής και λειτουργίας. Η διατήρηση των γλυκών γίνεται σε βιτρίνες κατασκευασμένες με προδιαγραφές τελευταίας τεχνολογίας και σύγχρονης αισθητικής, υποστηρίζοντας το minimal design που χαρακτηρίζει το branding της εταιρείας.

Στους δύο νέους χώρους διατίθεται όλη η γκάμα των προϊόντων, προσφέροντας στους πελάτες εγγυημένη ποιότητα και γεύση. Από τα φημισμένα brownies, τις φίνες τούρτες, τα σοκολατάκια και τα παγωτά, έως τα προϊόντα "Healthy Nutrition" & "Savory Snacks", όλη η ποικιλία γλυκών παρασκευάζεται στις ιδιόκτητες εγκαταστάσεις της New York Sweets με τα καλύτερα υλικά και με την αφοσίωση που χαρακτηρίζει την οικογένεια Χριστόφη για πάνω από 30 χρόνια.



# ΕΚΔΗΛΩΣΗ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ ΜΑΘΗΤΩΝ

ΕΠΛ.Σ ΜΑΘΗΤΕΙΑΣ ΟΑΕΔ ΓΑΛΑΤΣΙΟΥ

Η ΕΠΛ.Σ Μαθητείας Ο.Α.Ε.Δ. Γαλατσίου πραγματοποίησε  
την Πέμπτη 16 Μαΐου 2019, στο Χώρο του Σχολείου, Λεωφόρος Γαλατσίου 17,  
Εκδήλωση Επαγγελματικών Δεξιοτήτων των Μαθητών.



Οι Μαθητές της Σχολής παρουσίασαν το ταλέντο, τη φαντασία, τη δημιουργικότητα και τις δεξιότητές τους, μέσα από μία άψογη επαγγελματική επίδειξη σε επαγγελματικούς και κοινωνικούς φορείς, σε επαγγελματίες του κλάδου της Αρτοποιίας Ζαχαροπλαστικής, σε νέους, φίλους της Σχολής καθώς και στο πλήθος του κόσμου που παρευρέθηκε. Στην εκδήλωση παρευρέθηκαν και χαιρέτισαν, ο Πρόεδρος της Ομοσπονδίας Επαγγελματοβιοτεχνών Ζαχαροπλαστών Ελλάδας και πρόεδρος του Σωματείου Καταστηματαρχών Ζαχαροπλαστών Αθηνών και Προαστίων, κος Γιάννης Γλύκος και ο εκπρόσωπος της Ομοσπονδίας Αρ-

τοποιών Ελλάδας και Πρόεδρος του Σωματείου Αρτοποιών Πειραιά, κος Τσουκαλάς Γεώργιος. Εκ μέρους της Διοίκησης του ΟΑΕΔ, παρευρέθηκε και χαιρέτισε η Δ/ντρια Αρχικής Κατάρτισης, κα Σακκά Νατάσσα, ο Σύμβουλος της Διοίκτριας σε θέματα Εκπαίδευσης, κος Ματζούρης Στέλιος, η Προϊστάμενη Τμήματος της Διεύθυνσης Αρχικής Κατάρτισης, κα Κολορίζα Ιωάννα, η Προϊστάμενη Τμήματος της Διεύθυνσης Αρχικής Κατάρτισης, κα Μπαρτζώκα Μαρία, η Προϊστάμενη Τμήματος της Διεύθυνσης Αρχικής Κατάρτισης, κα Στασού Μόσχα, ο Προϊστάμενος Τμήματος της Διεύθυνσης Προγραμμάτων

& Μέσων Διαδασκαλίας, κος Πουλάκος Νικόλαος. Επίσης παρευρέθηκαν, ο Πρόεδρος του Συλλόγου Εκπαιδευτικών ΟΑΕΔ Αττικής και Νήσων, κος Μουρούτσος Σπύρος, ο Γραμματέας της Ομοσπονδίας Εκπαιδευτικών ΟΑΕΔ, κος Μητροσύλης Χρήστος καθώς και εκπρόσωποι, Διευθυντές και Υποδιευθυντές, ΕΠΛ.Σ Ι.Ε.Κ. και Κ.Ε.Κ. του ΟΑΕΔ. Στη συνέχεια της εκδήλωσης και στον προαύλιο χώρο του σχολείου προσφέρθηκαν στους καλεσμένους γευστικές δημιουργίες των μαθητών, ενώ ακολούθησε πλούσιο καλλιτεχνικό πρόγραμμα με χορό και τραγούδι, από τους μαθητές της Σχολής.



# ***freshbakery.gr***

**φρέσκο - υγιεινό - λειτουργικό**

## **ΔΩΡΕΑΝ** **Επαγγελματικές** **Αγγελίες**

*Fresh  
Bakery*  
ON LINE

- *Εξοπλισμός καταστημάτων και εργαστηρίων*
- *Μηχάνηματα*
- *Εύρεση εργασίας*
- *Τεχνικοί σύμβουλοι*

Τώρα μπορείτε και εσείς να καταχωρήσετε τις δικές σας αγγελίες για τον κλάδο της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής, εύκολα και γρήγορα, **ΧΩΡΙΣ ΧΡΕΩΣΗ**, στην ηλεκτρονική σελίδα του περιοδικού “Ο Αρτοποιός και η δουλειά του”, *freshbakery.gr*.

Επισκεφθείτε το site, συμπληρώστε τη Φόρμα Αγγελιών και αξιοποιήστε το ευρύ κοινό του περιοδικού για να προβάλετε τις ανάγκες της επιχείρησής σας.

**www.freshbakery.gr**

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

**SHAPE®**

**ΓΛΥΚΕΣ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ**



**fresh  
pastry**





## ΦΟΥΡΝΟΙ ΜΕ ΠΥΡΟΤΟΥΒΛΟ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ

Αυθεντικοί κλασσικοί φούρνοι ζαχαροπλαστικής για απευθείας ψήσιμο στο πυρότουβλο ή/και για το ψήσιμο σε ταψί. Ιδανικοί για γλυκά, γλυκά του ταψιού, παντεσπάνι, τσουρέκια, βουτήματα, κουλούρια κ.ο.κ.

Ηλεκτρικοί φούρνοι με πυρότουβλο σε όλο το θάλαμο ψησίματος και με δυνατότητα επιλογής του εσωτερικού ύψους του θαλάμου: 18 ή 30cm. Ανοξείδωτη modular κατασκευή, που σας επιτρέπει να χτίσετε την κολόνα (φούρνοι, κοάνη, θερμοθάλαμος ή βάση) ανάλογα με τις απαιτήσεις της επιχείρησής σας. Πόρτα με διπλό πυρίμαχο τζάμι για την παρακολούθηση του ψησίματος & μονοκόμμη χειρολαβή για τη μέγιστη ευκολία του χρήστη.

### ΘΕΜΕΛΙΩΔΗ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- Ανεξάρτητοι διακόπτες ρύθμισης της ισχύος των αντιστάσεων πάνω & κάτω.
- Ανεξάρτητη ρύθμιση του χρόνου ψησίματος πάνω & κάτω.
- Καθημερινός προγραμματισμός εκκίνησης φούρνου.
- Λειτουργία ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗΣ του φούρνου σε γρήγορο ή αργό ρυθμό.
- AUTOCLEANING για την αποστείρωση του θαλάμου ψησίματος.
- Τάμπερ υδρατμών με χειροκίνητο άνοιγμα-κλείσιμο.



### ΣΦΟΓΛΥ: ΕΙΔΙΚΑ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΑΣΤΑΣ

Για γλασαρίσματα, διακοσμητικά από σοκολάτα, μαρτζιπάν αλλά και για τη ζύμη. Σας επιτρέπουν να επεξεργαστείτε με ευκολία οποιοδήποτε τύπο ζύμης ή μείγματος, αλλά κυρίως μπορείτε να τραβήξετε/φυλλώσετε τη ζύμη ή το μείγμα σε ομοιόμορφα και λεπτά (έως 0,5mm) φύλλα. Μόνο λίγα περάσματα μέσω του Sfogly και είστε έτοιμοι να καλύψετε τις τούρτες, τα curcaks, τις κορυφές, μεγάλα ενιαία ή πολυ-

στρωματικά κέικ με τέλεια ομοιόμορφη επίστρωση. Δημιουργήστε συναρπαστικά σχέδια & 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. Οι κύλινδροι και η "τσουλήθρα" είναι από ειδικό συνθετικό υλικό που συμμορφώνεται με τους κανονισμούς του HACCP. Χειρολαβές δεξιά-αριστερά, για την εύκολη μετακίνηση στο χώρο.



### ΟΡΘΕΙΣ ΒΙΤΡΙΝΕΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Πολυτελείς βιτρίνες συντήρησης (+4/+8 °C) ή κατάψυξης (-18/-20 °C) ή συντήρησης & κατάψυξης μαζί (+5/-20 °C) No Frost. Πανοραμική παρουσίαση των προϊόντων με 4 πλευρές κρύσταλλο, εσωτερικό φωτισμό LED και πόρτα με αντιθαμβωτικό τζάμι! Λειτουργία βεβιασμένης ψύξης με κυκλοφορία αέρα για την ομοιόμορφη κατανομή της θερμοκρασίας, αυτόματη απόψυξη. Μονές βιτρίνες των 700 ή 900Lt και διπλές βιτρίνες των 1400 ή 1800Lt, με ενσωματωμένο τροπικαλιζέ μοτέρ.



| Διαιρέτης και στρογγυλοποιήτης |



| Ανοικτικό ψίλλου φύλλου |



| Ανοικτικό ζαχαρόπαστας |



| Μίξερ |



ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΑ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΜΑΖΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ: Λεβέντη 33, Περιστέρι, 121 32 Αθήνα, Τηλ.: 210 5723111  
sales@varanakis.com www.varanakis.com, FB: A&D Varanakis, YOUTUBE: varanakisTV





## PRIMO POSTO Η ΠΡΩΤΗ ΘΕΣΗ ΣΤΗ ΓΕΥΣΗ!

Η εταιρεία FAMA Food Service εισάγει στην αγορά των μιγμάτων ζαχαροπλαστικής τη σειρά προϊόντων Primo Posto. η οποία αποτελείται από κέικ και μπισκότα με φρούτα και ξηρούς καρπούς, κρέμες τσικλάκι, τιραμισού, μιλφέιγ, γαλακτομπούρεκο, σοκολάτα, μίγμα για σοκολατόπιτα, σουφλέ σοκολάτας, μπράουνις κ.α. και προσφέρει στους επαγγελματίες πρωτότυπες, γρήγορες και γευστικές λύσεις. Διαθέσιμα σε πολυτελή και πρακτική συσκευασία 2kg.



### ΚΕΪΚ ΡΟΔΙΟΥ ΜΕ FROSTING ΤΥΡΙΟΥ

#### ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΚΕΪΚ

Τοποθετούμε όλα τα υλικά στον κάδο του μίξερ και τα χτυπάμε με το φτερό για 1' στην αργή ταχύτητα, μέχρι να ομογενοποιηθεί η ζύμη. Καθαρίζουμε τα τοιχώματα του κάδου με μια σπάτουλα και χτυπάμε στη μεσαία ταχύτητα για 4-5'. Τοποθετούμε τη ζύμη σε φόρμες (τσέρκια) και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 160 - 170°C για περίπου 35-45' (ανάλογα με το φούρνο σας).

#### ΕΚΤΕΛΕΣΗ FROSTING ΤΥΡΙΟΥ

Τοποθετούμε το ανάλατο βούτυρο γάλακτος 82% FAMA στο μίξερ μαζί με την άχνη ζάχαρη και τα αφρατεύουμε. Στη συνέχεια, ρίχνουμε την κρέμα τυριού και τη βανίλια και αφρατεύουμε καλά. Τέλος, τοποθετούμε σε σακούλα και σερβίρουμε.

#### ΜΟΝΤΑΡΙΣΜΑ

Κόβουμε σε 4 φέτες το κέικ ροδιού που έχουμε ψήσει, γεμίζουμε με το frosting τυριού εναλλάξ και το τοποθετούμε στο ψυγείο.

#### ΥΛΙΚΑ ΚΕΪΚ

1000 γρ. Primo Pomegranate Cake (μίγμα για κέικ ροδιού)

280 γρ. Ηλιέλαιο FAMA Sunshine

460 γρ. νερό

#### ΥΛΙΚΑ FROSTING ΤΥΡΙΟΥ

250 γρ. Ανάλατο βούτυρο γάλακτος 82% FAMA

500 γρ. ζάχαρη άχνη

400 γρ. τυρί κρέμα

1 κ.γ. σιρόπι βανίλιας

### PRIMO ΣΟΥΦΛΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

#### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Λιώνουμε τη σοκολάτα υγείας Haya 60% Eurocao και προσθέτουμε το ηλιέλαιο FAMA Sunshine, το νερό και το Primo Chocolate Souffle. Αναμιγνύουμε για 1' στην 1η ταχύτητα και για 4' στην 2η ταχύτητα. Χρησιμοποιούμε μικρές φόρμες 80 γρ. και ψήνουμε στους 220°C για 6' σε αερόθερμο φούρνο.

Υγ1: Για ψήσιμο σε ταμπανωτό φούρνο ψήνουμε στους 230°C (πάνω) και 150°C (κάτω) για 12'.

Υγ2: Εάν δεν υπάρχει διπλή ρύθμιση του φούρνου, ψήνουμε στους 220°C για 12' με διπλή λαμαρίνα όπου η δεύτερη θα είναι ανάποδα.

#### ΥΛΙΚΑ

1000 γρ. Primo Chocolate Souffle (μίγμα για σουφλέ σοκολάτας)

430 γρ. σοκολάτα υγείας Haya 60% Eurocao

600 γρ. νερό

360 γρ. ηλιέλαιο FAMA Sunshine



## PRIMO POSTO

Η πρώτη θέση στη γεύση

### Primo Millefeuille Cream

Η ΚΡΕΜΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΠΟΥ ΚΑΝΕΙ ΤΗ ΔΙΑΦΟΡΑ!



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. , 'Ανω 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 🌐 <http://www.fama.gr> 📱 /famafoodservice 📷 famafoodservice 📺 /company/fama-food-service-sa/





## ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΓΙΑ ΤΟΥΡΤΕΣ ΜΕ GLACAGE ΑΚΤΙΝΑ

Δύο προτάσεις για τούρτες από την ΑΚΤΙΝΑ για τους λάτρεις του ποιοτικού γλυκού, με τις κορυφαίες κουβερτούρες Golden Line & Λευκή σοκολάτα σε σταγόνες, επικαλυμμένες με τη νέα σειρά Glacage που απογειώνουν γευστικά και αισθητικά το προϊόν.



### ΤΟΥΡΤΑ CHOCOLAT NOIR

#### ΠΑΝΤΕΣΠΑΝΙ ΚΑΚΑΟ

Αναμιγνύετε όλα τα υλικά στον κάδο του μίξερ και τα χτυπάτε όλα μαζί στην 3η ταχύτητα, με σύρμα για 6-8 λεπτά, ανάλογα το μίξερ. Ψήνετε στους 180-190°C για περίπου 50 λεπτά, ανάλογα με το φούρνο και το σκεύος.

#### ΒΑΝΑΡΟΙΣΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ (ΜΕ GOLDEN LINE 62%)

Σε ένα μπολ ανακατεύουμε τους κρόκους με τη ζάχαρη. Ζεσταίνουμε το γάλα σε ένα κασαρολάκι και το προσθέτουμε στο μίγμα κρόκου αυγού. Ανακατεύουμε μέχρι να έχουμε ένα ομοιογενές μίγμα, το ξαναπροσθέτουμε στο κασαρολάκι και το φέρνουμε σε απαλό ζέσταμα ως τους 84°C. Περιχύνουμε σε 2 μέρη το μίγμα της Crème Anglaise επάνω στη λιωμένη κουβερτούρα μας, χρησιμοποιώντας ένα σουρωτήρι. Ομογενοποιούμε και αφήνουμε να κρυώσει ως τους 10°C. Τέλος προσθέτουμε στο μίγμα μας τη μισοχτυπημένη σαντιγί, αποτελούμενη από την velvet cream και την κρέμα γάλακτος. Τοποθετούμε το μίγμα μας σε φόρμες ή τσέρκια της αρεσκειάς μας και το καταψύχουμε.

**GLACAGE:** Θερμαίνουμε την ανάλογη ποσότητα GLACAGE ΜΑΥΡΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΑΚΤΙΝΑ μέχρι 40°C και επικαλύπτουμε το γλυκό μας.

#### ΥΛΙΚΑ

1.000 γρ. Μίγμα για Παντεσπάνι Κακάο (κωδ. 9011)

600 γρ. Αυγά

200 γρ. Νερό

#### ΥΛΙΚΑ

500 ml Γάλα 3,5%

80 γρ. Κρόκος αυγού

100 γρ. Ζάχαρη

κρυσταλλική

650 γρ. Κουβερτούρα Golden Line 62% (κωδ. 6075)

450 ml Κρέμα γάλακτος 35%

450 ml Velvet Cream AKTINA (κωδ. 8103)

### ΤΟΥΡΤΑ ΛΕΥΚΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ

#### ΠΑΝΤΕΣΠΑΝΙ

Αναμιγνύουμε όλα τα υλικά στον κάδο του μίξερ και τα χτυπάμε όλα μαζί στην 3η ταχύτητα, με σύρμα για 6-8 λεπτά, ανάλογα το μίξερ. Ψήνουμε στους 180-190°C για περίπου 50 λεπτά, ανάλογα με το φούρνο και το σκεύος.

#### CRÈME CHOCOLAT BLANC

Σε κασαρολάκι ζεσταίνουμε τη κρέμα γάλακτος με το γάλα, τον κρόκο αυγού και τη ζάχαρη (ως τους 84°C). Τέλος, προσθέτουμε τα φύλλα ζελατίνης, τα οποία έχουμε μαλακώσει σε κρύο νερό. Περιχύνουμε τη ζεστή κρέμα στη λιωμένη λευκή σοκολάτα και ομογενοποιούμε. Αφήνουμε το μίγμα να κρυώσει ως τους 10°C. Τέλος, προσθέτουμε την υπόλοιπη κρέμα γάλακτος σε μισοχτυπημένη σαντιγί, αποτελούμενη από την velvet cream και την κρέμα γάλακτος.

**GLACAGE:** Θερμαίνουμε την ανάλογη ποσότητα GLACAGE ΛΕΥΚΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΑΚΤΙΝΑ μέχρι 40°C και επικαλύπτουμε το γλυκό μας.

#### ΥΛΙΚΑ

1.000 γρ. Μίγμα για Παντεσπάνι (κωδ. 9010)

600 γρ. Αυγά

200 γρ. Νερό

#### ΥΛΙΚΑ

65 ml Κρέμα γάλακτος 35%

65 ml Γάλα 3,5%

20 γρ. Κρόκος αυγού

10 γρ. Ζάχαρη κρυσταλλική

1 τεμ. (5 γρ.) Φύλλα ζελατίνης

300 γρ. Κουβερτούρα Λευκή σε σταγόνες AKTINA (κωδ. 6056)

200 γρ. Κρέμα γάλακτος 35%

200 γρ. Velvet Cream AKTINA (κωδ. 8103)

we love chocolate

# BLACK 'N' BLACK

Νέο sorbet σοκολάτα  
ΧΩΡΙΣ  
γαλακτοκομικά στοιχεία

1 ΣΑΚΟΥΛΑΚΙ  
ΑΡΑΙΩΝΕΤΑΙ ΜΕ 2,5 ΛΙΤΡΑ  
ΖΕΣΤΟ ΝΕΡΟ ΚΑΙ  
ΔΗΜΙΟΥΡΓΕΙ 4,25 ΚΙΛΑ  
ΠΑΓΩΤΟ, ΟΣΟ ΧΡΕΙΑΖΕΤΑΙ  
ΓΙΑ ΕΝΑ ΛΕΚΑΝΑΚΙ  
ΒΙΤΡΙΝΑΣ!



τα συστατικά της επιτυχίας  
the ingredients of success

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



# Η ΖΩΗ είναι Γλυκιά, αλλά Η Ποιοτική ΖΩΗ Γλυκύτερη (Διασφάλιση της Υγείας μας στο Χρόνο Εργασίας)

Τα θέματα που θα πραγματευτούμε σε αυτή τη σειρά άρθρων σχετίζεται με τη διαχείριση του εργασιακού μας χώρου και των δραστηριοτήτων μέσα σε αυτόν, ώστε να μην επηρεαστεί η υγεία μας, είτε βραχυπρόθεσμα είτε μακροπρόθεσμα. Άρα θα αναπτύξουμε τους κινδύνους που διατρέχουμε στην εργασία μας και τα μέτρα που χρειάζεται να λαμβάνουμε, ώστε να προστατευτούμε από αυτούς σε προληπτικό επίπεδο, πριν κάτι δυσάρεστο συμβεί. Φυσικά, η γνώση αυτή είναι χρήσιμη και στην προσωπική μας ζωή.

## Μία εισαγωγή στα «προφανή»

Με την έννοια του αναγνώστη του περιοδικού, δε θα μπορούσα να βρω, πιστεύω, καλύτερο τίτλο για το περιεχόμενο αυτής της σειράς άρθρων που εγκαινιάζονται σε αυτό το τεύχος και ελπίζω να αποδειχθούν χρήσιμα, όχι μόνο στους αναγνώστες, αλλά και στο οικογενειακό και φιλικό τους περιβάλλον αν θα ήθελαν να το μοιραστούν. Όλοι μας συμφωνούμε ότι η υγεία είναι το πολυτιμότερο αγαθό που απολαμβάνουμε στη διάρκεια της ζωής μας. Επειδή βέβαια, ευτυχώς, τις πλείστες φορές η υγεία μας δεν παρουσιάζει προβλήματα, τη θεωρούμε δεδομένη. Επιπλέον, στην καθημερινότητά

μας η σκέψη μας ασχολείται με τη στιγμή και σπάνια προβληματιζόμαστε για το μέλλον εκτός εάν επηρεάζει ή επηρεάζεται από το αμέσως επόμενο χρονικό διάστημα. Σύμφωνα μάλιστα με τον Αριστοτέλη, ο άνθρωπος αναζητά πάντα την ευτυχία που του χαρίζουν οι ευχαρίστες στιγμές και συνεπώς απορρίπτει ή αποφεύγει συνήθως τις δυσάρεστες σκέψεις και δραστηριότητες. Έχοντας οι περισσότεροι την υγεία μας δεδομένη ξεχνάμε ότι είναι αυτή που μας διασφαλίζει την ποιότητα της ζωής που διάγουμε. Ως επαγγελματίες, η καθημερινότητα συνήθως αναλώνεται στην εργασία μας και οτιδήποτε σχετίζεται με αυτήν. Μάλιστα, μέρος της εργασιακής καθημερινότητάς μας αναπόφευκτα μεταφέρεται και στο σπίτι μας, κάτι που απασχολεί

πρόσφατα πολύ και όσους ασχολούνται με τις εργασιακές σχέσεις και την ψυχική υγεία των εργαζομένων, όμως αυτό είναι μία πραγματικότητα που δεν μπορεί εύκολα να αλλάξει. Όμως το μέλλον έχει και αυτό κάποια θέση στον ανθρώπινο βίο μιας και ο άνθρωπος είναι από τα λίγα έμβια όντα που έχει ισχυρή αντίληψη του χρόνου. Σχεδόν όλοι σχεδιάζουμε και ενεργούμε στο παρόν με βάση τη μελλοντική μας προοπτική γιατί θεωρούμε ότι αυτή μας διασφαλίζει διάρκεια στην ποιότητα ζωής μας.

## Υγεία & Ασφάλεια Εργασίας

Αν και φαντάζει μακρινό και απίθανο, δυστυχώς σε κάθε εργασιακό χώρο υφίστανται παράγοντες οι οποίοι επν-

Πρέπει να αναπτύξουμε τέτοια νοοτροπία ώστε να αποδεχτούμε ότι πρέπει να προσαρμόζουμε την συμπεριφορά μας σκεπτόμενοι τις συνέπειες των παρακινδυνευμένων πράξεών μας, πριν αποφασίσουμε να προβούμε σε αυτές.

ρεάζουν την υγεία μας. Άλλοι μπορεί να μας βλάψουν άμεσα προκαλώντας ατύχημα, όπως για παράδειγμα ένα μαχαίρι ή ένα ζυμωτήριο, ενώ άλλοι μας βλάπτουν μετά από μακροπρόθεσμη έκθεση σε αυτούς, όπως η σκόνη αλεύρων, η ορθοστασία, η χειρωνακτική άρση φορτίων, ο θόρυβος κ.α. Για το λόγο αυτό, εδώ και έναν σχεδόν αιώνα στις ΗΠΑ και 35 χρόνια στην Ελλάδα και συστηματικότερα τα τελευταία 20 χρόνια λόγω της ΕΕ, έχουν αναπτυχθεί δύο επιστήμες που πραγματεύονται τα μέτρα που πρέπει να λαμβάνονται σε προληπτικό επίπεδο, ώστε οι εργαζόμενοι να προστατεύονται στο μέγιστο δυνατό βαθμό από τους παράγοντες που μπορεί να προκαλέσουν ατύχημα (άμεση επίπτωση όπως ο τραυματισμός από ένα σκεύος, ένα μηχανήμα, μία πτώση κλπ.) ή επαγγελματική ασθένεια (μακροπρόθεσμη επίπτωση όπως αλλεργίες, οσφυαλγία, επαγγελματική κώφωση κλπ.). Οι επιστήμονες που ασχολούνται με το αντικείμενο της πρόληψης των εργατικών ατυχημάτων πρέπει να διαθέτουν τεχνογνωσία γι' αυτό και στην Ελλάδα θεσμοθετήθηκε ο Τεχνικός Ασφαλείας. Με βάση τη νομοθεσία, οι Τεχνικοί Ασφαλείας είναι συνήθως απόφοιτοι τεχνικών κλάδων, όπως μηχανικοί, χημικοί, φυσικοί κλπ. Αντίστοιχα, οι επιστήμονες που ασχολούνται με το αντικείμενο της πρόληψης των επαγγελματικών ασθενειών είναι γιατροί με συγκεκριμένη ειδικότητα και γι' αυτό και στην Ελλάδα θεσμοθετήθηκε ο Ιατρός Εργασίας.

## Η Κουλτούρα της Πρόληψης

Κανείς δε θέλει φυσικά να πάθει ατύχημα ή να υποβαθμιστεί η υγεία του

αλλά δυστυχώς τα ατυχήματα συμβαίνουν. Γιατί όμως; Απλά γιατί έτσι είναι ο τρόπος που σκεφτόμαστε και εξηγώ:

- Το ατύχημα και η ασθένεια είναι (ευτυχώς) σπάνια, αλλά από την άλλη πλευρά η σπανιότητα αυτή μας οδηγεί στο να μη σκεφτόμαστε καθόλου ότι κάτι μπορεί να συμβεί σε μας ή στους γύρω μας.
- Θεωρούμε ότι η καθημερινότητά μας είναι αμετάβλητη και απολύτως προβλεπτή. Κανείς όταν σηκώνεται να πάει στη δουλειά του δε σκέφτεται ότι μπορεί να πάθει κάτι. Αν όμως κάτι τελικά συμβεί, τότε πιστεύουμε ότι ήμαστε απλά άτυχοι ή απρόσεκτοι και δεν εμβαθύνουμε περαιτέρω, άρα «δε μαθαίνουμε από τα λάθη μας».
- Τα μέτρα προστασίας τα λαμβάνουμε συνήθως αφού κάτι δυσάρεστο συμβεί, όταν μάλιστα συνήθως είναι πολύ αργά και σε κάποιες περιπτώσεις οι επιπτώσεις είναι μη αναστρέψιμες.
- Επειδή πρόληψη σημαίνει να λαμβάνουμε μέτρα πριν το δυσάρεστο περιστατικό συμβεί, για όσο αυτό το κάτι δε συμβαίνει, η χρησιμότητα των μέτρων αυτών δεν είναι ορατή και συνεπώς δεν τους δίνουμε άμεση προτεραιότητα γιατί δε βλέπουμε τη σκοπιμότητά τους.
- Τέλος, στα θέματα της πρόληψης υπάρχει ελλιπής παιδεία και πληροφόρηση. Ακόμη και οι απλούστερες αρχές πρόληψης δεν έχουν ακόμη ενταχθεί στο εκπαιδευτικό σύστημα της χώρας μας, ενώ η γενικότερη πληροφόρηση και εκπαίδευση στους επαγγελματικούς χώρους είναι σε νηπιακό (αν όχι σε εμβρυακό) στάδιο.

Αυτό που πρέπει να επισημάνουμε εδώ είναι ότι η προληπτική αντιμετώπιση είναι θέμα κουλτούρας, η οποία χρειάζεται χρόνο, τόσο για να διαμορφωθεί,

όσο και για να γίνει μέρος της καθημερινότητάς μας. Αυτό δε σημαίνει ότι πρέπει να «μαυρίσουμε» τη ζωή μας με δυσάρεστες σκέψεις. Απλά σημαίνει ότι πρέπει να αναπτύξουμε τέτοια νοοτροπία ώστε να αποδεχτούμε ότι πρέπει να προσαρμόζουμε τη συμπεριφορά μας, σκεπτόμενοι τις συνέπειες των παρακινδυνευμένων πράξεών μας, πριν αποφασίσουμε να προβούμε σε αυτές, γιατί αν κάποτε κάτι συμβεί τότε θα είναι πολύ αργά. Να κλείσω αυτό το άρθρο με παραδείγματα ένδειξης προληπτικής νοοτροπίας από την προσωπική μας ζωή:

- Έχουμε πλήρες φαρμακείο στο σπίτι μας και στο αυτοκίνητό μας; Είναι το περιεχόμενο ληγμένο;
- Έχουμε πυροσβεστήρα στο σπίτι μας και στο αυτοκίνητό μας; Είναι αναγομωμένος;
- Φοράμε ζώνη ασφαλείας πριν εκκινήσουμε την οδήγηση αυτοκινήτου ανεξάρτητα από την απόσταση;
- Φοράμε κράνος πριν εκκινήσουμε την οδήγηση δίκυκλου ανεξάρτητα από την απόσταση;
- Φοράμε κράνος και ανακλαστικό γιλέκο πριν εκκινήσουμε την οδήγηση ποδηλάτου ανεξάρτητα από την απόσταση; Ένα δευτερόλεπτο μπορεί να μας αλλάξει όλη μας τη ζωή αλλά και τη ζωή των αγαπημένων μας πλασμάτων.

Η συνέχεια στο επόμενο τεύχος

## ΓΙΩΡΓΟΣ ΣΚΡΟΥΜΠΕΛΟΣ

Δρ Μηχανολόγος Μηχανικός  
Γενικός Διευθυντής RMS ΕΞΥΠΠ  
Πρόεδρος Επιτροπής Υγείας & Ασφάλειας  
του Ευρωπαϊκού Συνδέσμου Εταιρειών Συντήρησης



# ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ ΣΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ

Ως διατηρημένο κρέας χαρακτηρίζεται το κρέας το οποίο προέρχεται από ολόκληρα θερμόαιμα ζώα ή από σωματικά τμήματά τους ή από κρεατοσκευάσματά τους τα οποία έχουν γίνει διατηρήσιμα με επεξεργασία τους με μια ή περισσότερες από τις επιτρεπόμενες μεθόδους διατήρησης. Στα διατηρημένα κρέατα υπάγονται οι κατηγορίες των αλλάντων ή κοινώς αλλαντικών, των κρεατοσκευασμάτων καθώς και των προϊόντων κρέατος.

**Η ποιότητα των προϊόντων που παράγονται και διακινούνται είναι ένα στοιχείο που δεν πρέπει να επιδέχεται ελαστικότητα.**

Τα προς διατήρηση κρέατα πρέπει να προέρχονται αποκλειστικά από τα εδώδιμα μέρη των θερμόαιμων ζώων και απαγορεύεται η χρησιμοποίηση αμυγδαλών, μαστών, γαστροεντερικών τμημάτων, αναπνευστικού και γεννητικού συστήματος, σιελογόνων αδένων, βλεννογόνων, οφθαλμών, χόνδρων δέρματος, αποβολών νεογνών και καρπών της μήτρας του ζώου. Άρα η φήμη ότι τα αλλαντικά προέρχονται από μάτια, μύτες και άλλα μη βρώσιμα μέρη των ζώων είναι μύθος. Τα αλλαντικά προέρχονται είτε από ολόκληρα τεμάχια κρέατος που έχουν υποστεί κάποια επεξεργασία, είτε από σύγκοπτο κρέας, δηλαδή κρέας που έχει περάσει πρώτα από κιμαδομηχανή.

## Τα αλλαντικά

Οι αλλάντες ή κοινώς τα αλλαντικά είναι τα παρασκευάσματα από εδώδιμο κρέας χοίρων, προβάτων, βοοειδών και αιγοειδών με προσθήκη ή όχι χοιρείου λίπους και ουσιών, οι οποίες καθορίζονται απολύτως αγορανομικά, όπως π.χ. αρτυματικών υλών και συντηρητικών κ.ά. και τα οποία πρέπει να πληρούν τις ακόλουθες προϋποθέσεις:

- Να περιέχουν υγρασία μέχρι 35% και μέχρι 50% για τα αλλαντικά με άμυλο.
- Να περιέχουν χοίρειο λίπος, μέχρι 30% και μέχρι 25% για τα αλλαντικά με άμυλο.

- Η προσθήκη αμύλου επιτρέπεται μόνο στα βραστά αλλαντικά και σε ποσοστό μέχρι 18%, επί ξηράς ουσίας, το δε άμυλο πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από δημητριακά ή από πατάτες.
- Η προσθήκη κόκκινου πιπεριού επιτρέπεται μόνο στα σουτζούκια και στον παστουρμά.

Μέσω της παρασκευής των αλλαντικών εξυπηρεούνται δύο σημαντικοί σκοποί στη βιομηχανία και την οικοτεχνία του κρέατος, αφ ενός η χρησιμοποίηση του κρέατος που πλεονάζει με μετατροπή του σε διατηρήσιμη μορφή, αφετέρου, τα αλλαντικά αποτελούν μία επιλογή για τον καταναλωτή έτοιμη προς κατανάλωση, χωρίς να χρειάζεται κάποια σχετική προετοιμασία. Μερικά είδη αλλαντικών, όπως είναι τα σαλάμια, τα λουκάνικα κ.ά. συσκευάζονται κατάλληλα μέσα σε έντερα ή κύστες ή τεχνητούς σωλήνες και ασκούς από φυσικά υλικά π.χ. τα τεχνητά έντερα από κυτταρίνη. Γενικά με την προσθήκη καρυκευμάτων π.χ. ζάχαρης, ξυδιού, σκόνης γάλατος (μέχρι 4%) σκόρδου, αρτυματικών υλών, μαγειρικού αλατιού, κ.ά. τα αλλαντικά συγκροτούν ένα εύγευστο και καταναλωτικό προϊόν.

Στα αλλαντικά επιτρέπεται η προσθήκη νιτρικών (μέχρι 1.5%) και των νιτρωδών αλάτων (μέχρι 0.2%) ως συντηρητικών και σταθεροποιητικών του και του γλουταμινικού οξέος και φωσφορικών αλάτων (μέχρι 0.4% ως P2O5) καθώς και βιταμίνης C (μέχρι 0.1%), ενώ απαγορεύεται η προσθήκη χρωστικών και τεχνητών αρωμάτων.

## Είδη αλλαντικών

Τα αλλαντικά περιλαμβάνουν τα παρακάτω είδη παρασκευασμάτων, σύμφωνα με το άρθρο 91 του κώδικα τροφίμων και ποτών:

- Το σαλάμι αέρος, το οποίο παρασκευάζεται αποκλειστικά από κιμά (σύγκοπτο κρέας) αναμεμιγμένο με χοίρειο λίπος και άλλες επιτρεπόμενες

αρτυματικές ύλες και το οποίο έχει γίνει διατηρήσιμο με ξήρανση ή με υποκαπνισμό. Συσκευάζονται συνήθως σε κυλινδρική συσκευασία μέσα σε κατάλληλο περιτύλιγμα.

- Τα λουκάνικα (αλλάντια) τα οποία παρασκευάζονται με ανάμιξη προϊόντων κρεατομάζας και άλλων επιτρεπόμενων υλών, τα οποία συσκευάζονται κατάλληλα (μέσα σε έντερα, κύστες κλπ) και γίνονται διατηρήσιμα με βρασμό, με ξήρανση ή με υποκαπνισμό. Συσκευάζονται συνήθως όπως και τα σαλάμια αέρος.

- Τα αλλαντικά εντοσθίων, τα οποία παρασκευάζονται όπως και τα λουκάνικα με κρεατομάζα που έχει αντικατασταθεί πλήρως ή μερικώς από μίγμα επιτρεπόμενων εντοσθίων και αίματος. Συσκευάζονται συνήθως όπως και τα σαλάμια αέρος.

- Το σαλάμι βραστό, το οποίο παρασκευάζεται και συσκευάζεται όπως το σαλάμι αέρος αλλά καθίσταται διατηρήσιμο με βρασμό.

- Η μορταδέλα, η οποία παρασκευάζεται και συσκευάζεται όπως το σαλάμι αέρος αλλά με ειδική παρασκευή τμημάτων κρέατος και γίνεται διατηρήσιμη με βρασμό.

- Η πηκτική, η οποία είναι προϊόν ζελατινώδους υφής, το οποίο παρασκευάζεται από τα βρώσιμα τμήματα της κεφαλής χοίρου ή βοός (πλην του φάρυγγα και του λάρυγγα) στα οποία μπορεί να έχουν προστεθεί και τεμάχια κρέατος, δέρματος και άκρων καθώς και καρυκευμάτων και αρτυμάτων (αλάτι, πιπέρι, σκόρδο, όξος, τεμαχίων βραστών αυγών, καρότων κλπ). Η αναλογία του ζωμού της πηκτής ως προς τα στερεά συστατικά δεν πρέπει να υπερβαίνει το 20%.)

- Ως καπνιστά κρέατα νοούνται αυτοτελή τμήματα βοδινού ή χοιρείου κρέατος μαζί με τον λιπώδη ιστό τους, στα οποία επιτρέπεται η προσθήκη επιτρεπόμενων αρτυματικών υλών μετά από ειδική επεξεργασία. Τα καπνιστά κρέατα πρέπει να πωλούνται ως αυτοτελή τεμάχια και με την ονομασία του ζώου προέλευσης π.χ. “καπνιστό χοιρομέρι”, “καπνιστό φιλέτο μόσχου” κλπ.



Τα αλλαντικά είναι ευαίσθητα στο φως, την υγρασία και την υψηλή θερμοκρασία. Προσέχετε τις συνθήκες διατήρησης και να συμβουλευέστε την ετικέτα κάθε προϊόντος για τη διάρκεια ζωής του.

- Το μπέικον (bacon) ή παστίτσα είναι προϊόν το οποίο παρασκευάζεται αποκλειστικά από τεμάχια χοιρείου κρέατος και δέρματος μετά του λίπους που είναι αναπόσπαστα συνδεδεμένο με αυτό και του οποίου το ποσοστό, επί του συνολικού βάρους, δεν πρέπει να υπερβαίνει το 30%.
- Τα σουτζούκια, τα οποία είναι ένας ιδιαίτερος τύπος αλλαντικού, ο οποίος παρασκευάζεται από πολτοποιημένο κρέας, στο οποίο έχουν προστεθεί αρτυματικές ύλες (κόκκινο πιπέρι, σκόρδο, κύμινο, κά.) και φέρονται σε μικρά τεμάχια.
- Ο παστουρμάς, ο οποίος είναι ένας ιδιαίτερος τύπος αλλαντικού ο οποίος παρασκευάζεται από αυτοτελή τμήματα βοδινού κρέατος με λιπώδη ιστό, τα οποία υφίστανται ειδική επεξεργασία όπως αλάτισμα, μερική ξήρανση, συμπίεση και εξωτερική επάλειψη με “τσιμένι” (πολτός αλευριού μοσχοσιτάρου), με κόκκινο πιπέρι, με σκόρδο, με κύμινο και με άλλες αρτυματικές ύλες.
- Τα βραστά φιλέτα είναι προϊόντα που μοιάζουν με τα βραστά αλλαντικά και στα οποία έχουν προστεθεί ποσότητες κιμά και αμύλου (μέχρι 16% επί ξηρού) και λίπους (μέχρι 25%), η δε υγρασία του να μην υπερβαίνει το 50%

### Τα στάδια διασφάλισης ποιότητας ενός προϊόντος αλλαντικού

Η ποιότητα των προϊόντων που παράγονται και διακινούνται είναι ένα στοιχείο που δεν πρέπει να επιδέχεται ελαστικότητα. Ο ποιοτικός έλεγχος των αλλαντικών συνίσταται στα εξής:

- Έλεγχος των εξωτερικών μορφολογικών χαρακτηριστικών όπως χρώμα, υφή

κλπ. Θα πρέπει το προϊόν πριν τη χρήση να ελέγχεται και αν έχει αποχρωματισμό ή περίεργη υφή διαφορετική από τη συνηθισμένη να μην χρησιμοποιείται.

- Έλεγχος των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών, όπως οσμή, γεύση κλπ. θα πρέπει το αλλαντικό να έχει χαρακτηριστική οσμή και γεύση.
- Έλεγχος των χημικών χαρακτηριστικών, όπως περιεκτικότητα σε υγρασία, λίπος, πρωτεΐνες, αλάτι, υδατάνθρακες, ανόργανες ουσίες, νιτρικά άλατα κλπ. Αποτελεί έλεγχο της ποιότητας του προϊόντος και δεν παίζει ρόλο για την ασφάλεια στη κατανάλωσή του.
- Έλεγχος των μικροβιολογικών χαρακτηριστικών, όπως listeria, salmonella, μύκητες, ζύμες, σταφυλόκοκκος χρυσίζων, escherichia coli κλπ., τα οποία θα πρέπει να απουσιάζουν. Ο έλεγχος αυτός είναι ο πιο σημαντικός καθώς αν το προϊόν περιέχει μικροοργανισμούς παθογόνους τότε μπορεί να επιφέρει σοβαρές επιπτώσεις στην υγεία του καταναλωτή.
- Θα πρέπει όλοι οι επαγγελματίες που προμηθεύονται αλλαντικά να μεριμνούν να συνεργάζονται με εταιρείες οι οποίες είναι πιστοποιημένες, σύμφωνα με τις αρχές του HACCP και να είναι τουλάχιστον πιστοποιημένες με ISO 22000, καθώς αυτές οι εταιρείες υποχρεώνονται σε συστηματικούς ελέγχους για την ασφάλεια του προϊόντος.

### Η διατήρηση των αλλαντικών

Τα αλλαντικά είναι ευαίσθητα στο φως, την υγρασία και την υψηλή θερμοκρασία. Προσέχετε τις συνθήκες διατήρησης και να συμβουλευέστε την ετικέτα κάθε προϊόντος για τη διάρκεια ζωής του:

- Ο χρόνος διατήρησής τους αφορά την άριστη γεύση τους.

- Κάποια προϊόντα όπως το μπέικον, τα χωριάτικα λουκάνικα, τα λουκάνικα τύπου Φρανκφούρτης και τα Κοκτέιλ μπορούν να διατηρηθούν περισσότερο αν τα βάλουμε στην κατάψυξη. Όταν όμως αποψυχθούν πρέπει να καταναλωθούν αυθημερόν.
  - Τα συσκευασμένα αλλαντικά έχουν χρόνο διάρκειας ζωής που αναγράφεται στη συσκευασία.
  - Στα κοπής αλλαντικά (φέτες) εξαρτάται από το πότε ανοίχθηκε η συσκευασία για να κοπεί. Οι φέτες ζαμπόν, γαλοπούλας, πάριζας διατηρούνται σε σωστή συντήρηση (2-40°C) για 2-3 ημέρες αν είναι ασυσκευαστες.
  - Γενικά τα μπαστούνια αλλαντικών έχουν μία διάρκεια ζωής που κυμαίνεται από 70 έως 90 μέρες, ενώ τα τεμαχισμένα (φέτες) αλλά συσκευασμένα σε vacuum αλλαντικά μπορεί να διατηρηθούν έως το πολύ 60 μέρες.
- Γενικά οι επαγγελματίες θα πρέπει να χρησιμοποιούν ελεγμένα αλλαντικά και όσον το δυνατόν πιο φρέσκα καθώς εκτός από την ασφάλεια για το καταναλωτή, επιτυγχάνουν με αυτό τον τρόπο και ένα καλύτερο γευστικό αποτέλεσμα.

### Βιβλιογραφία

1. Τεχνολογία προϊόντων ζωϊκής προέλευσης - τεχνολογία κρεατοσκευασμάτων (2000). Σημειώσεις Γεωπονικού πανεπιστημίου Αθηνών
2. <http://www.gcsf.gr/media/trofima/Table-of-index-2018-4.pdf>

Photos designed by Freepik



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



νέο ανανεωμένο site

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

Το freshbakery ανανεώθηκε και γίνεται το απαραίτητο εργαλείο σου. Μπες και δες! Τα πάντα για τον κλάδο των τροφίμων και των ποτών, με όλες τις νέες τάσεις για ψωμί, σνακ, ροφήματα, γλυκά και παγωτό.

“ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ  
ΣΥΝΤΑΓΕΣ”

“ΕΥ ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΝ”





**Η ζύμη γενικώς μπορεί να αποτελέσει τη βάση για υγιεινά γεύματα. Οι επιλογές για τα προϊόντα που μπορούν να παραχθούν είναι αρκετές.**

Αρκεί κάποιος να αναλογιστεί την καθημερινή χρήση σε αρτοσκευάσματα για να αντιληφθεί το εύρος της κατανάλωσής τους. Η πλειοψηφία των ανθρώπων ξεκινούν την ημέρα τους με ψωμί ή κάποιο άλλο ανάλογο τρόφιμο όπως είναι το παξιμάδι, η φρυγανιά και το κράκερ. Όσοι δεν προλάβουν να φτιάξουν πρωινό στο σπίτι, θα αγοράσουν σουσαμένιο κουλούρι, σάντουιτς ή πίτα από κάποιο φούρνο. Καθώς προχωρά η ημέρα, κάποια μορφή αρτοσκευάσματος μπορεί να βρεθεί επίσης τόσο στο μεσημεριανό, όσο και στο βραδινό φαγητό. Μέσα σε αυτό το πλαίσιο πρέπει να συμπεριληφθούν και τα γλυκά κεράσματα από προϊόντα ζύμης, όπως είναι τα κέικ, τα τσουρέκια, τα κουλουράκια κ.ά. Τα τελευταία χρόνια γίνεται μεγάλη συζήτηση πάνω στην κατανάλωση των προϊόντων ζύμης σε σχέση με διάφορες ασθένειες, όπως του διαβήτη και της παχυσαρκίας. Αρκετός κόσμος έχει «δαιμονοποιήσει» τα συγκεκριμένα τρόφιμα και τα αποφεύγει συστηματικά. Παρακάτω θα συζητηθεί κατά πόσον αυτή η προσέγγιση είναι λογική ή υπερβολική.

Οπωσδήποτε είναι γεγονός, ότι αρκετά από τα σφολιστοιειδή προϊόντα του εμπορίου είναι παρασκευασμένα με συστατικά τα οποία συμβάλλουν στην παχυσαρκία, το διαβήτη και τα καρδιαγγειακά. Φτιάχνονται με επεξεργασμένα αλεύρα, ζάχαρη και λίπη, τυριά και αλ-

λαντικά χαμηλής ποιότητας, τα οποία από μόνα τους σε μεγάλη κατανάλωση μπορούν να αποτελέσουν αιτία των παραπάνω ασθενειών. Ευτυχώς, τελευταία έχει υπάρξει ευαισθητοποίηση όσον αφορά σε αυτόν το τομέα και οι παραγωγοί προϊόντων ζύμης τείνουν να φτιάχνουν όλο και πιο υγιεινά προϊόντα.

Η ζύμη γενικώς μπορεί να αποτελέσει τη βάση για υγιεινά γεύματα. Η πίτσα, τα μακαρόνια, τα αρτοσκευάσματα κ.λπ., όλα ξεκινούν από μία απλή ζύμη. Οι επιλογές για τα προϊόντα που μπορούν να παραχθούν είναι αρκετές και εξαρτώνται από το είδος των αλεύρων και τα έξτρα συστατικά που θα χρησιμοποιηθούν.

Χωρίς αμφιβολία, το πιο συνηθισμένο προϊόν ζύμης είναι το ψωμί. Η βιομηχανία πια έχει αυξήσει την ποικιλία και ο καταναλωτής βρίσκει στο εμπόριο διάφορα είδη ψωμιού: Πολυτελείας, λευκό, ολικής άλεσης, κριθαρένιο, καλαμποκόψωμο, σικάλεως, πολύσπορο, προζυμμένο, με αλεύρα ξηρών καρπών κ.λπ. Κάποια από αυτά είναι πιο θρεπτικά και υγιεινά από το κοινό ψωμί και κάποια άλλα όχι. Είναι γνωστό ότι το λευκό ψωμί προσθέτει έξτρα θερμίδες, όχι όμως ιδιαίτερα θρεπτικά συστατικά. Αντίθετα, το ψωμί ολικής άλεσης περιέχει αρκετές φυτικές ίνες, βιταμίνες του συμπλέγματος Β και ιχνοστοιχεία.

Η αλήθεια είναι ότι η κατανάλωση ψωμιού με μέτρο δεν οδηγεί σε αύξηση βάρους, αλλά αυτό μπορεί να το κάνει η προσθήκη στο ψωμί επεξεργασμένων κρεάτων και συστατικών πλούσιων σε ζάχαρη και λίπος, όπως η μαγιονέζα. Οι υδατάνθρακες των αρτοσκευασμάτων και εν γένει των προϊόντων ζύμης παρέχουν στο σώμα ενέργεια, όμως τα προϊόντα που προέρχονται από λευκό αλεύρι (π.χ. ψωμί λευκό) απορροφούνται πιο γρήγορα από το σώμα χωρίς να προσθέτουν σημαντικά συστατικά. Τα τρόφιμα που προέρχονται από επεξεργασμένο αλεύρι (π.χ. λευκό ψωμί, λευκά μακαρόνια, λευκά κράκερ), μπορούν να οδηγήσουν σε παχυσαρκία και επίσης να επηρεάσουν

αρνητικά τα επίπεδα του σακχάρου. Αντίθετα, προϊόντα που προέρχονται από δημητριακά ολικής άλεσης περιέχουν αρκετά θρεπτικά συστατικά, όπως οι βιταμίνες συμπλέγματος β και οι φυτικές ίνες. Οι συγκεκριμένες φυτικές ίνες προστατεύουν από ασθένειες όπως ο Διαβήτης τύπου 2, ο καρκίνος τους παχέως εντέρου και η παχυσαρκία. Οπότε, στη συγκεκριμένη περίπτωση ενδείκνυνται προϊόντα παρασκευασμένα από κριθάρι, σίκαλη, βρώμη, χαρούπι, αλεύρα οσπρίων, ξηρών καρπών κ.ά. Στα συγκεκριμένα προϊόντα, πέρα από το είδος του αλεύρου, αυτό που πρέπει να λαμβάνεται υπόψη είναι και η περιεκτικότητα σε αλάτι, ζάχαρη, και λίπος – ειδικά το είδος του λίπους (π.χ. φοινικέλαιο, βαμβάκελαιο) – αλλά και τα συντηρητικά.

Ένα άλλο μεγάλο ζήτημα στα προϊόντα ζύμης είναι η γλουτένη. Τα τελευταία χρόνια έχει γίνει της μόδας η δίαιτα χωρίς γλουτένη, με αποτέλεσμα πολλά άτομα να αποφεύγουν τα προϊόντα ζύμης χωρίς λόγο. Το σωστό είναι ότι τα άτομα με κοιλιοκάκη όντως πρέπει να αποφεύγουν οτιδήποτε περιέχει σάρι, σίκαλη, κριθάρι και βρώμη. Στο εμπόριο πια υπάρχουν προϊόντα ζύμης παρασκευασμένα από αλεύρα καλαμποκιού, οσπρίων, ξηρών καρπών κ.ά., τα οποία μπορούν να καλύψουν τα άτομα με την συγκεκριμένη πάθηση.

### Συμπέρασμα

Τα προϊόντα ζύμης αποτελούν μέρος της παραδοσιακής μεσογειακής διατροφής και είναι απαραίτητα στη διατροφή του σύγχρονου ανθρώπου. Για να μπορούν όμως να συμβάλουν στη διατήρηση της καλής υγείας πρέπει να παρασκευάζονται με σωστές πρώτες ύλες.

Photo designed by Oleg Magni / [www.pexels.com](http://www.pexels.com)



**ΧΡΙΣΤΙΝΑ ΜΑΚΡΑΤΖΑΚΗ**  
Διαιτολόγος - Διατροφολόγος MSc  
στη Διατροφή του Ανθρώπου

# ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗ

Τα προϊόντα ζύμης αποτελούν βασικά τρόφιμα της παραδοσιακής μεσογειακής διατροφής. Στην Ελλάδα συναντούμε μέσα στους αιώνες διάφορα προϊόντα από ζύμη, με πιο χαρακτηριστικό το ψωμί από διάφορα αλεύρα και τα ανάλογα αρτοσκευάσματα, όπως φυσικά και οι παραδοσιακές πίτες. Στην Ιταλία συναντούμε τη γνωστή σε όλους πίτσα.





*Επιμόλυνση  
μπορεί να  
υπάρξει και σε  
μεταγενέστερο  
στάδιο, κατά τη  
συγκομιδή, την  
αποθήκευση, ή  
την επεξεργασία  
στον μύλο.*

## ΑΛΕΥΡΙ ΣΙΤΟΥ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

**Το αλεύρι σίτου είναι ένα ακατέργαστο γεωργικό προϊόν που δε μπορεί να καταναλωθεί ωμό, πριν δηλαδή υποστεί θερμική επεξεργασία, διότι ενέχει ο κίνδυνος να περιέχει υψηλό μικροβιακό φορτίο, ακόμη και παθογόνους μικροοργανισμούς.**

Το σιτάρι, μετά τη συγκομιδή του, οδηγείται στους μύλους όπου, αφού πρώτα διαχωριστούν μηχανικά οι ξένες ύλες, οι κόκκοι αλέθονται για την παραγωγή του αλεύρου. Έως εδώ δεν έχει περάσει από κάποιο στάδιο κατά το οποίο οι παθογόνοι μικροοργανισμοί να θανατωθούν και το συνολικό μικροβιακό φορτίο να μειωθεί. Έτσι είναι πιθανό να περιέχει μεταξύ άλλων *Salmonella* spp. και *E.Coli*.

### Η επιμόλυνση του σιταριού

Λόγω της χαμηλής ενεργότητας νερού ( $a_w < 0,60$ ), το αλεύρι δεν αποτελεί ιδανικό υπόστρωμα για την ανάπτυξη μι-

κροβίων, ούτε όμως και ανασταλτικό παράγοντα για την επιβίωσή τους μέχρι να βρεθούν οι κατάλληλες συνθήκες για να πολλαπλασιαστούν. Κατά την καλλιέργειά του, είναι πιθανό παθογόνος μικροοργανισμός από το χώμα, το νερό ή τα ζώα, να εισέλθει στον πυρήνα του σιταριού, όπου και θα παραμείνει. Στο στάδιο της καλλιέργειας, οι καιρικές συνθήκες παίζουν σημαντικό ρόλο. Σε υψηλή υγρασία σε συνδυασμό με χαμηλές θερμοκρασίες προ της συγκομιδής, οι σπόροι μπορούν να μολυνθούν από *Fusarium graminearum*, *Sclerotium* του *Claviceps* spp, ή *Gibella zeae*. Ενώ την άνοιξη, σε περιβάλλον υψηλής υγρασίας ευνοείται η ανάπτυξη ζυμών και μυκή-

των που απελευθερώνουν ασκοσπόρια. Η επιμόλυνση μεταφέρεται από το σιτάρι στο αλεύρι μιας και δε μεσολαβεί στάδιο μείωσης του μικροβιακού φορτίου, με αποτέλεσμα το αλεύρι που φτάνει στον πάγκο σας να είναι μολυσμένο, ακατάλληλο για βρώση. Επιμόλυνση μπορεί να υπάρξει και σε μεταγενέστερο στάδιο, κατά τη συγκομιδή, την αποθήκευση, ή την επεξεργασία στον μύλο. Εάν η υγρασία του σιταριού κατά τη συγκομιδή είναι μέχρι και 22% ( $a_w=0,95$ ) οι σπόροι θα πρέπει να ξηρανθούν και να ψυχθούν προκειμένου να περιοριστεί η ανάπτυξη μυκήτων. Ο σωστός αερισμός των σπόρων κατά την αποθήκευση, κυρίως όταν αυτή είναι



*Ο βιολογικός κίνδυνος που εισάγει το αλεύρι στην επιχείρησή σας, θα πρέπει να προβλεφθεί από τη μελέτη HACCP, ώστε να παρθούν όλα τα απαραίτητα μέτρα που θα τον αντιμετωπίσουν.*

μακροχρόνια, είναι σημαντικός για τον περιορισμό ανάπτυξης ζυμών και μυκήτων. Σε αυτό το στάδιο η υγρασία δεν πρέπει να υπερβαίνει το 11 - 12%.

#### Διασταυρούμενη επιμόλυνση

Διασταυρούμενη επιμόλυνση είναι η μεταφορά μιας επιβλαβούς ουσίας από ένα τρόφιμο σε ένα άλλο με διάφορα μέσα όπως τα χέρια, τις επιφάνειες εργασίας, τα σκεύη ή κατευθείαν από μια πρώτη ύλη σε ένα έτοιμο προς κατανάλωση προϊόν. Χειριστείτε το αλεύρι όπως κάθε άλλο προϊόν που ενδεχομένως έχει υψηλό μικροβιακό φορτίο, όπως για παράδειγμα τα αυγά. Κάθε επιφάνεια, κάθε σκεύος, τα χέρια σας, που έρχονται σε επαφή με το αλεύρι ή το ζυμάρι, πρέπει να πλένονται σχολαστικά και να απολυμαίνονται. Αποθηκεύσετε το αλεύρι σε ξεχωριστό χώρο ώστε να μην έρθει σε επαφή με άλλες πρώτες ύλες ή τελικά προϊόντα.

#### Μείωση του μικροβιακού φορτίου

Για τη μείωση του μικροβιακού φορτίου και τη θανάτωση των παθογόνων μικροοργανισμών είναι απαραίτητο να υπάρξει μεταγενέστερο στάδιο, στο οποίο το παραγόμενο προϊόν να υποστεί θερμική επεξεργασία, ψήσιμο ή μαγείρεμα. Είτε αυτό αφορά τη διαδικασία παραγωγής του τελικού προϊόντος, είτε το ίδιο το αλεύρι. Ο καλύτερος τρόπος

για να διασφαλίσουμε ότι η θερμική επεξεργασία επέφερε τα επιθυμητά αποτελέσματα είναι ο έλεγχος του μικροβιακού φορτίου του πριν και μετά τη θερμική επεξεργασία.

#### Θερμικά επεξεργασμένο αλεύρι

Εφόσον σε κάποια συνταγή πρέπει να χρησιμοποιηθεί αλεύρι χωρίς να ακολουθεί στάδιο που θα ήταν ικανό να μειώσει το μικροβιακό φορτίο, τότε θα πρέπει να επιλέξετε θερμικά επεξεργασμένο αλεύρι. Η διαδικασία της θερμικής επεξεργασίας, που κατοχυρώθηκε με δίπλωμα ευρεσιτεχνίας το 1970, είναι μια ασφαλέστερη εναλλακτική λύση από τη χλωρίωση και την ακτινοβολήση. Μπορεί να μειώσει τους κινδύνους παθογόνων στο αλεύρι, ενώ με την εφαρμογή ελεγχόμενης διαδικασίας θερμικής επεξεργασίας το αλεύρι διατηρεί παράλληλα τη λειτουργικότητα της γλουτένης.

Κατά τη θερμική επεξεργασία σε ένα πρώτο στάδιο, το αλεύρι αφυδατώνεται, εν συνεχεία ψύχεται σε θερμοκρασία δωματίου και τέλος θερμαίνεται ξανά. Αυτή η διαδικασία έχει σαν αποτέλεσμα τη μετουσίωση των πρωτεϊνών και την αύξηση της ικανότητας απορρόφησης υγρασίας λόγω της ζελατινοποίησης του αμύλου. Αυτή τους η ιδιότητα τα καθιστά ιδανικά για την παραγωγή μπισκότων, κέικ και muffins. Ζητήστε από τον προμηθευτή σας τα μικροβιολογικά χαρακτηριστικά του προ-

ϊόντος πριν το εισάγετε στις πρώτες ύλες σας.

Ο βιολογικός κίνδυνος που εισάγει το αλεύρι στην επιχείρησή σας, θα πρέπει να προβλεφθεί από τη μελέτη HACCP, ώστε να παρθούν όλα τα απαραίτητα μέτρα που θα τον αντιμετωπίσουν.

#### Απλές οδηγίες μετά τη χρήση του αλεύρου

- Πλύνετε και σαπουνίστε σχολαστικά όλες τις επιφάνειες και τα σκεύη που έχουν έρθει σε επαφή με το αλεύρι.
- Να πλένετε πάντα τα χέρια αφού πιάσετε το αλεύρι.
- Ακολουθήστε πιστά τις οδηγίες ψήματος.
- Καταναλώστε προϊόντα που περιέχουν αλεύρι μόνο αφού έχουν ψηθεί.
- Μην χρησιμοποιείτε αλεύρι σε προϊόντα που δε θα ψηθούν, δε θα μαγειρευτούν, εκτός και αν πρόκειται για θερμικά επεξεργασμένο αλεύρι.
- Μην τρώτε ποτέ αλεύρι και ωμή ζύμη!

Photos designed by Freepik



**ΕΛΕΝΗ ΠΑΝΑ**  
Χημικός, Σύμβουλος ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων, FOODCONSULTANT



**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 προσαπαιτούμενων 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, ξηροί καρποί, σουσάμι

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



# ΧΑΡΟΥΠΙ: Η ΤΡΟΦΗ ΤΟΥ ΑΗ ΓΙΑΝΝΗ ΤΟΥ ΒΑΠΤΙΣΤΗ

Η χαρουπιά (*Ceratonia siliqua* - Κερατονία η έρχοθος) είναι αειθαλές δέντρο με ύψος που μπορεί να φτάσει τα 10-18 μέτρα. Φύεται σε όλες τις χώρες της Μεσογείου, κύρια όμως τη συναντάμε σε Ελλάδα, Κύπρο, Τουρκία, Ισπανία, Ιταλία και Τυνησία.

Στη χώρα μας τη συναντάμε περισσότερο στη Νότια Ελλάδα και ιδιαίτερα στην Κρήτη και την Πελοπόννησο με τα ονόματα κερατιά, ξυλοκερατιά, χαρουπιά, κουτσουπιά ενώ στα Δωδεκάνησα τη συναντάμε ως κουντουρουδιά και στην Κύπρο ως τερατσιά από το κεράτιον.

Το λατινικό όνομά της «ceratonia» προέρχεται από την αρχαία ελληνική λέξη κέρας και έχει σχέση με το κερατόμορφο σχήμα του καρπού, ενώ η λέξη siliqua στα λατινικά σημαίνει λοβός, χαρούπι. Κάθε λοβός περιέχει από 5-15 σπόρους, οι οποίοι είναι στρογγυλοί και επίπεδοι με σκληρό περίβλημα. Το βάρος του σπόρου της χαρουπιάς κυμαίνεται πάντοτε μεταξύ 190 και 205 χιλιοστών του γραμμαρίου. Για το λόγο αυτό, από την αρχαιότητα χρησιμοποιούνται οι σπόροι της χαρουπιάς ως μονάδα μέτρησης του βάρους στις εμπορικές συναλλαγές. Στην εξέλιξη της ιστορίας παρέμεινε η σταθερά των σπόρων

ως μέτρο βάρους για χρυσό και πολύτιμους λίθους με το όνομα καράτι, από το ελληνικό «κεράτιον».

## Ιστορικά

Το χαρούπι είναι ένα ιδιαίτερα πλούσιο, σε διατροφικά στοιχεία, τρόφιμο και η παράδοση λέει πως συντήρησε τον Άγιο Ιωάννη τον Βαπτιστή κατά την περιπλάνησή του στην έρημο, γι' αυτό και στην Ευρώπη το συναντάμε ως «Johannisbrot».

Η χαρουπιά ήταν γνωστή στους αρχαίους Έλληνες οι οποίοι την καλλιεργούσαν για τους καρπούς της ως τροφή για ανθρώπους και ζώα.

Κατά μια εκδοχή η χαρουπιά είναι ο περίφημος «λωτός» που έτρωγαν οι λωτοφάγοι της Οδύσσειας στις αφρικανικές ακτές της Μεσογείου.

Ήταν επίσης πολύ γνωστή στη Συρία και στην Ιουδαία την εποχή του Χριστού (ανα-

φέρεται στην παραβολή του Ασώτου).

Το χαρούπι το έτρωγαν και στην αρχαία Αίγυπτο και το χρησιμοποιούσαν επίσης ως γλυκαντική ουσία, ενώ ακόμα και σήμερα τρώνε τον αποξηραμένο λοβό σαν σνακ, κι όταν τους λιώνουν φτιάχνουν με ζύμωση ένα αναζωογονητικό αλκοολούχο ποτό.

Στο Ισραήλ έτρωγαν τα χαρούπια κατά τη διάρκεια εβραϊκών εορτών, ενώ οι μουσουλμάνοι κατά τη διάρκεια του Ραμαζανιού έπιναν χυμό χαρουπιού.

Στη νεότερη ιστορία η χαρουπιά αποτέλεσε εξάισια τροφή, πλούσια σε θρεπτικά συστατικά.

Χρησιμοποιείται επίσης σε πδύποτα που φτιάχνονται σε Τουρκία, Μάλτα, Πορτογαλία και Σικελία.

Τις τελευταίες δεκαετίες αναγνωρίστηκαν τα ιδιαίτερα θρεπτικά χαρακτηριστικά της, καθώς και ορισμένες θεραπευτικές ιδιότητες και ξαναήρθε πιο έντονα στο προσκήνιο.



**Η χαρουπιά ήταν γνωστή στους αρχαίους Έλληνες οι οποίοι την καλλιεργούσαν για τους καρπούς της ως τροφή για ανθρώπους και ζώα.**

### Προϊόντα

Τα χαρούπια (λοβός) είναι γλυκά, εύγευστα και θρεπτικά. Περιέχουν σάκχαρο σε αναλογία 50% (από το οποίο το 30% είναι σταφυλοσάκχαρο), 10% πρωτεΐνες και 6% λίπος. Επίσης περιέχουν βιταμίνες του συμπλέγματος Β, καροτίνη, κάλιο, μαγνήσιο, ασβέστιο, φωσφόρο, ιχνοστοιχεία (σίδηρο, μαγγάνιο, χαλκό, χρώμιο, νικέλιο), τανίνες, λιγνίνη (η οποία επιδρά κατασταλτικά στη χοληστερίνη, έχει θετικά αποτελέσματα στο επίπεδο της γλυκόζης στο αίμα και χρησιμοποιείται κατά του διαβήτη και της παχυσαρκίας), κυτταρίνη και πολλές αντιοξειδωτικές ουσίες.

### Χαρουπάλευρο

Με ειδική άλεση του αποξηραμένου λοβού χαρουπιών παίρνουμε το χαρουπάλευρο, που είναι ιδανικό υποκατάστατο του κακάο και της σοκολάτας και πολύ φθηνότερο από αυτά. Περιέχει 50% σάκχαρο, ενώ σε αίσθηση γλυκύτητας έχει περίπου το 70% της ζάχαρης και μπορεί να την υποκαταστήσει σε πολλά προϊόντα αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής, όπως ψωμί, παξιμάδια, κέικ, muffins, φρυγανιές, κριτσίνια, βουτήματα, κουλούρια κλπ, με χαρακτηριστική γεύση και άρωμα.

### Χαρουπόμελο

Με κατάλληλη επεξεργασία του λοβού της χαρουπιάς που περιλαμβάνει την άλεση, την εκχύλιση με νερό για την παραλαβή των σακχάρων και τέλος τη συμπύκνωση, παρασκευάζεται το χαρουπόμελο που μοιάζει με μέλι και η γεύση του θυμίζει σοκολάτα. Αποτελεί πλούσια πηγή υδατανθράκων, ασβεστίου, σιδήρου, μαγνησίου, καλίου και ριβοφλαβίνης και είναι χαμηλής περιεκτικότητας σε νάτριο.

Παρουσιάζει πολλές ευεργετικές ιδιότητες για τον ανθρώπινο οργανισμό λόγω της ιδιαίτερης σύνθεσής του, θεωρείται υψηλότερης διατροφικής αξίας από τη σοκολάτα ενώ περιέχει λιγότερα από τα μισά της λιπαρά χωρίς να περιέχει καφεΐνη. Εκτός από εφαρμογές σε αρτοσκευάσματα, μπορεί κάλλιστα να χρησιμοποιηθεί ως σιρόπι σε ζεστά ή κρύα ροφήματα, σε dressings όπως balsamic, σε παγωτά, σάλτσες κλπ. Από παλιά, αλλά ακόμα και στις μέρες μας, το χαρουπόμελο χρησιμοποιείται και για να καταπραύνει προβλήματα του αναπνευστικού συστήματος, όπως τον έντονο βήχα.

### Κόμμι χαρουπιού

Από τα σπόρια τους με ειδική επεξεργασία εξαγεται μία κολλώδης ουσία (κόμμι χαρουπιού / locust bean gum), η οποία έχει την επισήμανση E410, με χρήσεις στη βιομηχανία τροφίμων ως πηκτωματικό μέσο, ιδιαίτερα στα παγωτά για την αποφυγή δημιουργίας κρυστάλλων πάγου και ομοιόμορφη κρεμοποίηση.

### Άλλες χρήσεις

Ο σπόρος της χαρουπιάς αντικατέστησε στο παρελθόν ακόμα και τον καφέ, καβουρδισμένος με αμύγδαλα και ρεβίθια.

Χρησιμοποιείται ακόμη και σήμερα στη χαρτοβιομηχανία, ενώ παλαιότερα οι κατεργασμένοι σπόροι χαρουπιού έβρισκαν εφαρμογή στην παραγωγή ιατρικών πλακών για ακτινογραφίες καθώς και στις μπομπίνες των κινηματογραφικών φιλμ. Πολύ σημαντικό είναι το γεγονός ότι η περιεκτικότητα των χαρουπιών σε γλοιαδίνη είναι πολύ πιο κάτω από το όριο των 20 ppm. Έτσι, προϊόντα που έχουν παρασκευαστεί με χαρουπάλευρο ή χαρουπόμελο μπορούν να χαρακτηριστούν – πάντα υπό συγκεκριμένες προϋποθέσεις – ως ελεύθερα γλουτένης (gluten free).

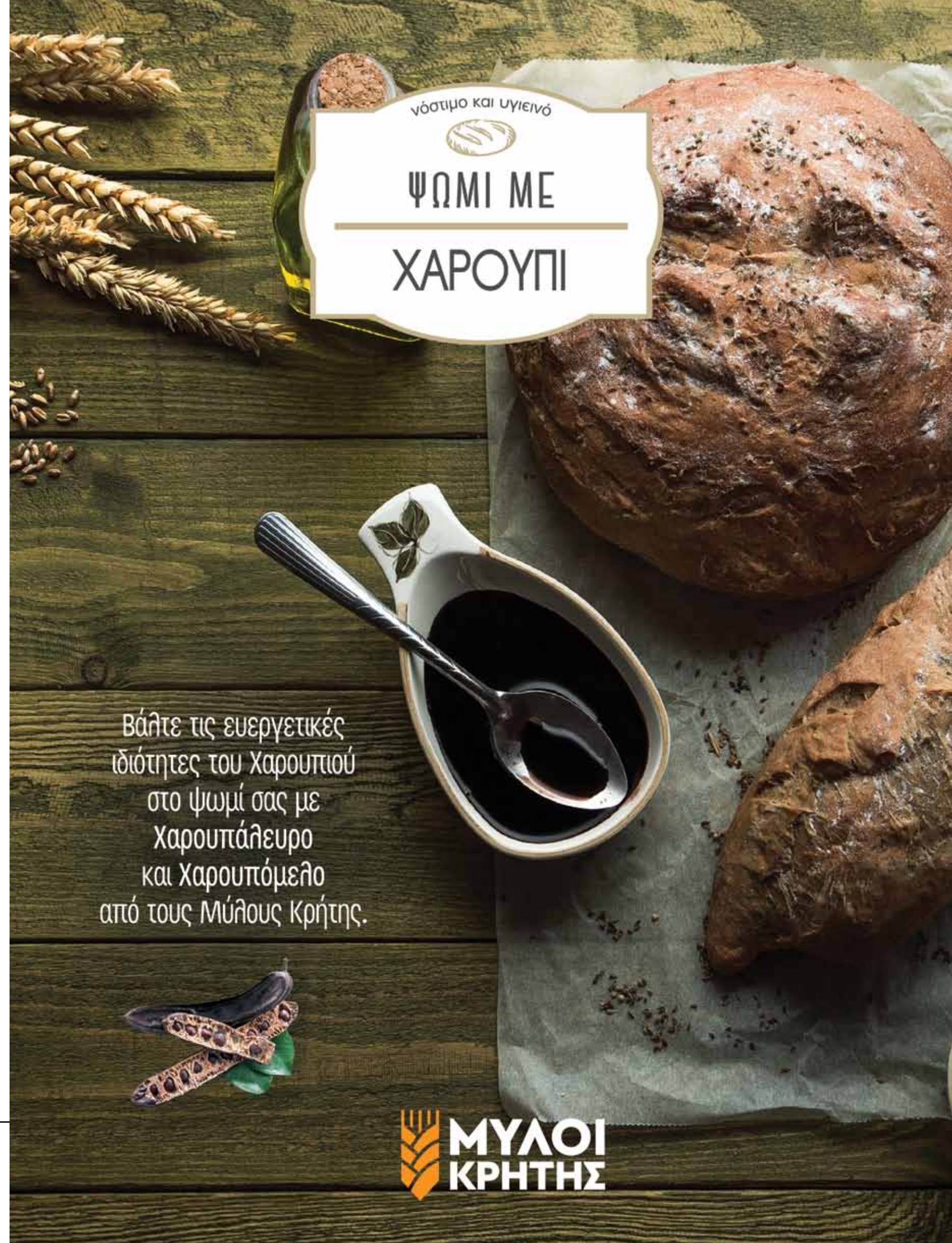
### Ψωμί με χαρούπι, βρώμη και ταχίνι

650 γρ. Αλεύρι Τ55%  
200 γρ. Αλεύρι Βρώμης  
150 γρ. Χαρουπάλευρο  
50 γρ. Ταχίνι (5%)  
30 γρ. Χαρουπόμελο (3%)  
30 γρ. Μαγιά νωπή (3%)  
15 γρ. Αλάτι (1,5%)  
580 γρ. Νερό (58%)

- Ζυμώνουμε όλα τα υλικά για 3 λεπτά στην αργή και 5 λεπτά στη γρήγορη ταχύτητα.
- Ξεκουράζουμε τη ζύμη σκεπασμένη για 30 λεπτά.
- Κόβουμε και πλάθουμε σε μπάλες 250 γρ. Κυλάμε σε λευκό αλεύρι και τοποθετούμε ανά δύο σε λαδωμένες φόρμες.
- Βάζουμε στη στόφα για περίπου 45 λεπτά.
- Χαράσσουμε σταυρωτά και ψήνουμε με ατμό σε μέτριο φούρνο (190°C) για περίπου 45 λεπτά.



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



Βάψτε τις ευεργετικές ιδιότητες του Χαρουπιού στο ψωμί σας με Χαρουπάλευρο και Χαρουπόμελο από τους Μύλους Κρήτης.







# AMARÉ

από τον Γιώργο Κόστιουτσουκ  
Υπεύθυνο Τεχνικού Τμήματος Ζαχαροπλαστικής  
ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ABEE

**Σύνθεση**  
Κρέμα Πανακότα  
Παντεσπάνι Σοκολάτα  
Amarena 18/20  
Επικάλυψη Nappage  
Amarena  
Βάση Pâte Sucrée

## ΚΡΕΜΑ ΠΑΝΑΚΟΤΑ

### ΥΛΙΚΑ

120 γρ. Plombiere LIOT  
500 γρ. Panna Cotta ELLE & VIRE  
120 γρ. Fond Royale BAKELS  
120 γρ. Νερό  
300 γρ. Κρέμα Γάλακτος  
Excellence 35% ELLE & VIRE (χτυπημένη)

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Χτυπάμε το Plombiere με την Panna Cotta. Στη συνέχεια, αναδεύουμε το Fond Royale με το νερό και το προσθέτουμε στο πρώτο μείγμα. Τέλος, ενσωματώνουμε τη χτυπημένη κρέμα γάλακτος.

## ΠΑΝΤΕΣΠΑΝΙ ΣΟΚΟΛΑΤΑ

### ΥΛΙΚΑ

1.000 γρ. Premium Baker's Select  
Crème Cake Base Chocolate DAWN  
600 γρ. Αυγά  
150 γρ. Λάδι  
200 γρ. Νερό

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Χτυπάμε όλα τα υλικά μαζί στο μίξερ με το σύρμα για 4 λεπτά στην 3η ταχύτητα.

**Ψήσιμο:** Σε λαμαρίνα, σε αερόθερμο φούρνο στους 170°C ή σε ταμπανωτό για 190°C για ±15 λεπτά.

## ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ NAPPAGE AMARENA

### ΥΛΙΚΑ

1.000 γρ. Nappage Amarena FABBRI  
270 γρ. Τζέλυ Belnar Φυσικό DAWN  
100 γρ. Νερό

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Ζεσταίνουμε όλα τα υλικά μαζί στους 50 - 60°C.

## ΒΑΣΗ PÂTE SUCRÉE

### ΥΛΙΚΑ

1.000 γρ. Pâte Sucrée KOMPLET  
450 γρ. Βούτυρο Βρετάνης 82% BEURALIA  
100 γρ. Αυγά

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί στο μίξερ με το φτερό για περίπου 3 λεπτά, μέχρι η ζύμη να ομογενοποιηθεί. Παγώνουμε. Ανοίγουμε φύλλο σε πάχος 2,5 χιλ. και κόβουμε με στρογγυλό κουπ πατ διαμέτρου 7 εκ.

## ΜΟΝΤΑΡΙΣΜΑ:

Σε ειδική φόρμα σιλικόνης, με σχήμα κερασιού τοποθετούμε μια στρώση Κρέμα Πανακότα. Συνεχίζουμε με ένα κομμάτι Παντεσπάνι Σοκολάτα. Έπειτα, τοποθετούμε μερικά κομμάτια φρούτου Amarena 18/20 FABBRI και κλείνουμε με μια ακόμα στρώση Κρέμα Πανακότα. Καταψύχουμε και επικαλύπτουμε με Επικάλυψη Nappage Amarena. Τέλος, τοποθετούμε πάνω στους δίσκους τραγανής βάσης από Pâte Sucrée.





# "ΠΟΥΓΚΑΚΙΑ"

## ΑΠΟ ΖΥΜΗ ΚΟΥΡΟΥ ΟΛΙΚΗΣ ΠΟΛΥΣΠΟΡΗ, ΓΕΜΙΣΤΕΣ ΜΕ ΤΥΡΙ ΚΡΕΜΑ

Μιχάλης Νανόπουλος  
Τεχνικός Αρτοποιίας-Εκπαιδευτής Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής

### ΥΛΙΚΑ

560 γρ. βούτυρο  
200 γρ. νερό  
40 γρ. γάλα  
15 γρ. αλάτι  
25 γρ. μαγιά  
800 γρ. αλεύρι 90%  
30 γρ. ηλιόσπορος  
30 γρ. λιναρόσπορος  
30 γρ. σπασάμι

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί για 2' στην αργή ταχύτητα και για 3' στη γρήγορη. Κόβουμε τεμάχια βάρους 40 γρ. τα πιέζουμε, γεμίζουμε με τυρί κρέμα και μορφοποιούμε σε σχήμα «πουγκάκι». Περνάμε με αυγό και ψήνουμε για 20' στους 220°c.





# ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

## ΓΕΜΙΣΤΟ ΜΕ ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ, ΜΗΛΟ ΚΑΙ ΚΑΝΕΛΑ

Μιχάλης Νανόπουλος  
Τεχνικός Αρτοποιίας-Εκπαιδευτής Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής

### ΥΛΙΚΑ

1000 γρ. αλεύρι 70% δυνατό  
450 γρ. νερό  
150 γρ. ζάχαρη  
20 γρ. αλάτι  
100 γρ. λάδι  
50 γρ. μαγιά

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Ζυμώνουμε όλα τα υλικά της ζύμης μαζί για 4' στην αργή ταχύτητα και για 10' στη γρήγορη.  
Κόβουμε σε τεμάχια 150 γρ., μορφοποιούμε σε φυτίλια και με τη βοήθεια ενός πλάστη τα πιέζουμε στο κέντρο. Γεμίζουμε με μαρμελάδα βερίκοκο και μικρές φέτες μήλου. Κλείνουμε πιέζοντας τη ζύμη, τα βουτάμε σε νερό και έπειτα σε σπασάμι. Στοφάρουμε για 30' και ψήνουμε στους 240°C για 20'.  
Μετά το ψήσιμο μπορούμε να διακοσμήσουμε με λίγη κανέλα και ζάχαρη άχνη.





# "ΙΤΑΛΙΚΑ"

## ΓΕΜΙΣΤΑ ΜΕ ΓΟΥΔΑ & ΜΠΕΙΚΟΝ

Μιχάλης Νανόπουλος  
Τεχνικός Αρτοποιίας-Εκπαιδευτής Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής

### ΥΛΙΚΑ

900 γρ. αλεύρι 70% δυνατό  
100 γρ. αλεύρι κίτρινο Τ.Μ.  
20 γρ. αλάτι  
20 γρ. ζάχαρη  
200 γρ. γάλα  
150 γρ. βούτυρο  
250 γρ. νερό  
20 γρ. μαγιά  
50 γρ. πιπεριές ψιλοκομμένες  
20 γρ. ντομάτες λιαστές  
ψιλοκομμένες

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Ζυμώνουμε όλα τα υλικά της ζύμης μαζί για 4' στην αργή ταχύτητα και για 10' στη γρήγορη. Κόβουμε σε τεμάχια 150 γρ. και μορφοποιούμε σε μικρά φραντζολάκια. Χαράζουμε με ένα ξυράφι στο κέντρο και ανοίγουμε τη ζύμη, γεμίζουμε με ψιλοκομμένο μπέικον και καλύπτουμε με τριμμένο gouda. Στοφάρουμε για 30' και ψήνουμε στους 240°C για 20'.





# ΦΩΛΙΤΣΕΣ ΜΠΡΙΟΣ ΜΕ ΚΡΕΜΑ ΛΕΜΟΝΙΟΥ

Μιχάλης Νανόπουλος  
Τεχνικός Αρτοποιίας-Εκπαιδευτής Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής  
~~Τεχνικός Αρτοποιίας-Εκπαιδευτής Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής~~

## ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΖΥΜΗ

1000 γρ. αλεύρι 55%  
20 γρ. αλάτι  
100 γρ. ζάχαρη  
100 γρ. βούτυρο  
100 γρ. αυγά  
400 γρ. γάλα  
50 γρ. μαγιά

## ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΓΙΑ ΤΗ ΖΥΜΗ

Ζυμώνουμε όλα τα υλικά της ζύμης μαζί για 5' στην αργή ταχύτητα και για 10' στη γρήγορη. Ξεκουράζουμε για 20', κόβουμε σε τεμάχια βάρους 80 γρ. και πλάθουμε σε μπαλάκια. Αφήνουμε να ξεκουραστούν για ακόμη 15'. Πιέζουμε στο κέντρο, γεμίζουμε με την κρέμα λεμονιού και στοφάρουμε για 30'. Αλείφουμε με αυγό τη ζύμη και ψήνουμε στους 180°C για 15'. Μετά το ψήσιμο μπορούμε να διακοσμήσουμε με λίγο γλάσο.

## ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΡΕΜΑ

100 γρ. χυμό λεμόνι  
150 γρ. ζάχαρη  
40 γρ. άμυλο  
60 γρ. αυγά  
Ξύσμα λεμονιού

## ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΡΕΜΑ

Βράζουμε όλα τα υλικά μαζί και στο τέλος μπορούμε να προσθέσουμε λίγο βούτυρο.





αρτοποιός  
**ΓΕΥΣΕΙΣ  
ΑΠΟ ΕΛΛΑΔΑ**



Μια διαφορετική πρόταση για χωριάτικο ψωμί με τη μέθοδο της αργής ωρίμανσης, που παρουσιάζει πλεονεκτήματα στην παραγωγή, αλλά και πολύ καλή γεύση.







# ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΨΩΜΙ ΑΠΟ ΤΑ ΑΓΡΑΦΑ

**Αναζητώντας νέες γευστικές εμπειρίες ανακαλύψαμε ένα ιδιαίτερα ευχάριστο στη γεύση ψωμί. Το βρίσκουμε στις παρακείμενες περιοχές των Αγράφων. Εκεί που η ανάγκη συνάντησης και φρεσκάδας του ψωμιού για τουλάχιστον 3 ημέρες κάποτε ήταν επιτακτική. Και όλο αυτό χωρίς τη χρήση συντηρητικών αλλά μόνο με αυτό το αξιόλογο προζύμι!**

## Πρώτο Στάδιο

### Υλικά

5 κιλά αλεύρι Μ ΚΙΤΡΙΝΟ  
20 γρ. μαγιά  
5 λίτρα κρύο νερό στους 20°C

### Εκτέλεση

Ζυμώνουμε χωρίς αλάτι για 15 λεπτά στην αργή ταχύτητα. Αφήνουμε τη ζύμη να ξεκουραστεί για 3 ώρες.

## Δεύτερο Στάδιο

### Υλικά

10 κιλά ζύμης που έχει ήδη ξεκουραστεί  
5 κιλά αλεύρι Τ.70%  
4 κιλά νερό κρύο στους 15°C

### Εκτέλεση

Τα ζυμώνουμε χωρίς αλάτι για 15 λεπτά στην αργή ταχύτητα. Η ζύμη μας είναι αρκετά μαλακιά αλλά αυτό είναι φυσιολογικό. Αφήνουμε να ξεκουραστεί για άλλες 4 ώρες.

## Τρίτο Στάδιο

### Υλικά

20 κιλά ζύμη  
30 κιλά αλεύρι κίτρινο ψιλό ή ολικής άλεσης από σκληρό σταιρί  
800 γρ. αλάτι  
18 λίτρα νερό στους 15°C

### Εκτέλεση

Για το τελικό μας ζύμωμα ζυμώνουμε τα παραπάνω υλικά ρίχνοντας το νερό σταδιακά και το αλάτι στο τέλος. Δε χρειάζεται προσθήκη μαγιάς αλλά εάν μας εξυπηρετεί μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε 50 γραμμάρια διασφαλίζοντας την παραγωγή μας. Ζυμώνουμε 15 λεπτά στην πρώτη ταχύτητα και 2 λεπτά στη δεύτερη. Σε απλά ζυμωτήρια ζυμώνουμε συνολικά για 25 με 30 λεπτά. Ξεκουράζουμε για 60 με 90 λεπτά. Τεμαχίζουμε στα 580 με 850 γραμμάρια. Πλάθουμε γυρίζοντας τη ζύμη στο αλεύρι ή σε όποιο άλλο σχήμα θέλουμε. Γενικά θα πρέπει να χρησιμοποιούμε αλεύρι αρκετό στα γυρίσματα του ψωμιού. Τη χειμερινή περίοδο μπορούμε να αφήσουμε τα πλασμένα ψωμιά πάνω στα τελάρα ή σε λαμαρίνες όλη τη νύχτα έξω σε κρύο περιβάλλον μέχρι 18 βαθμούς κελσίου για σύνολο 18 με 19 ώρες. Το πρωί απλά βρίσκουμε τη ζύμη μας έτοιμη για φούρνισμα. Για όσους διαθέτουν απλό ψυγείο, απλά τοποθετούν τα πλασμένα κομμάτια εκεί και το πρωί με 30 λεπτά παραμονή εκτός ψυγείου, είναι

έτοιμα για φούρνισμα. Σε όσους διαθέτουν ψυγείο στόφα τα πράγματα είναι πιο απλά, διότι μπορούν να φτιάξουν ένα χρονοδιάγραμμα συνδυάζοντας τα δύο παραπάνω και να προσαρμόσουν τα γινώματα με μεγαλύτερη ευκολία, βρίσκοντας και πάλι τη ζύμη μας έτοιμη για φούρνισμα. Με αυτό τον τρόπο έχουμε νόστιμο χωριάτικο ψωμί με γινώματα που ολοκληρώνονται τη νύχτα, προετοιμάζοντας τα ψωμιά από την προηγούμενη μέρα. Ιδιαίτερη προσοχή θα πρέπει να δοθεί στις ζύμες που παραμένουν σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, να είναι σκεπασμένες με πανιά έτσι ώστε να ελέγχουμε την υγρασία και να μη στεγνώσουν εξωτερικά. Στο φούρνισμα ξεκινάμε με δυνατές φωτιές στους 220°C και σε 10 λεπτά ρίχνουμε στους 210°C μέχρι να ολοκληρωθεί το ψήσιμο. Αν θέλουμε χρησιμοποιούμε ατμό για να έχουμε καλύτερη εμφάνιση και κόρα. Το ψωμί μας θα έχει μεγάλη διατηρησιμότητα, σωστή κυψελωση και σίγουρα επεμβαίνοντας ο καθένας προσωπικά στους χρόνους ξεκούρασης και γινώματος, καθώς και στα άλευρα που ο καθένας θα χρησιμοποιήσει και οι συνδυασμοί αυτών, μπορούμε να βάλουμε την προσωπική μας υπογραφή σε ένα πραγματικό ποιοτικό ψωμί.

Καλή επιτυχία!

ΟΔΥΣΣΕΑΣ ΙΣΤΟΡΙΚΟΣ  
Τεχνικός Αρτοποιίας



ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ

βιοτεχνική

αρτοποιία &

ζαχαροπλαστική

ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ

Ομοσπονδία

Αρτοποιών

Ελλάδος

ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ

ΠΡΟΕΔΡΕΙΟ

Πρόεδρος: Μιχάλης Μούσιος  
Α' Αντιπ/ρος: Ελισάβετ Κουκουμέρια  
Β' Αντιπ/ρος: Προκόπιος Τσουκαλάς  
Γ' Αντιπ/ρος: Παναγιώτης Ράπτης  
Γεν. Γραμματέας: Κων/νος Κεβρεκίδης  
Αμ. Γ. Γραμματέας: Δημήτρης Κόγιας  
Οργ. Γραμματέας: Βασίλειος Ζιάκας  
Ταμίας: Ανδρέας Παπαϊωάννου  
Αν. Ταμίας: Αχιλλέας Κωτούζας  
Έφορος: Θεόδωρος Σινδρος

ΣΥΜΒΟΥΛΟΙ ΠΡΟΕΔΡΕΙΟΥ

Ιωάννης Βακάλογλου  
Νικόλαος Μάζης  
Θωμάς Χατζούλης

ΣΥΜΒΟΥΛΟΙ

Αλεξούδης Πολυχρόνης  
Χρήστος Κούτσικος  
Παρασκευάς Παπαδόπουλος  
Δημήτριος Θανασούλης  
Μαριάνθη Μαλλιαρουδάκη  
Δημήτριος Ντούρας  
Βασίλειος Τούλης  
Κων/νος Παπαδόπουλος  
Λεωνίδας Τέντογλου  
Μαρία Σαββίδου  
Σπύρος Έξαρχος  
Ιωάννης Παπαθανασίου  
Δημήτριος Γέρος  
Λάμπρος Κόγιας  
Βασίλειος Γαλανός  
Αλέξανδρος Γκούλιος  
Ιάσων Καπλάνης  
Νικόλαος Μπουμπούλης  
Χαρίλαος Μάνος  
Παναγιώτης Σακινίδης  
Κωνσταντίνος Τσουραπάς

ΕΛΕΓΚΤΙΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Πρόεδρος: Αριστείδης Τηλιγάδης  
Μέλος: Στέλλα Αθανασίου  
Μέλος: Γεώργιος Τσουκαλάς

ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ

ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ

ΕΛΛΑΔΟΣ

Κουμουνδούρου 1  
10437 Αθήνα  
Τ: 210 5236086  
F: 210 5236771  
email: omarte@otenet.gr  
Web site: oae.gr

Η Ο.Α.Ε. είναι μέλος της διεθνούς Ένωσης Αρτοποιιών (U.I.B.) και της Ευρωπαϊκής Ένωσης Αρτοποιών - Ζαχαροπλαστών

## Σωματεία Αρτοποιών Μέλν της Ο.Α.Ε.

|                                                                                                     |                                                                                     |                                                                                              |                                                                                   |                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ΑΓΡΙΝΙΟΥ &amp; ΠΕΡΙΧΩΡΩΝ</b><br>Πρόεδρος:<br>Φίλιππος Τσούννης<br>Έδρα: Αγρίνιο                  | <b>ΒΕΡΟΙΑΣ</b><br>Πρόεδρος:<br>Δημήτριος Κόγιας<br>Έδρα: Βέροια                     | <b>ΚΑΛΥΜΝΟΥ</b><br>Πρόεδρος:<br>Μιχέας Σουλούνις<br>Έδρα: Κάλυμνος,                          | <b>ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ</b><br>Πρόεδρος:<br>Απόστολος Μυλωνάς<br>Έδρα: Καλαμάτα              | <b>ΣΑΜΟΥ</b><br>Πρόεδρος:<br>Φώτιος Σφάντος<br>Έδρα: Νέο Καρλόβασι                         |
| <b>ΑΘΗΝΩΝ, ΠΡΟΑΣΤΙΩΝ &amp; ΠΕΡΙΧΩΡΩΝ</b><br>Πρόεδρος:<br>Χαρίλαος Μάνος<br>Έδρα: Αθήνα              | <b>ΓΙΑΝΝΙΤΕΩΝ</b><br>Πρόεδρος:<br>Ιωάννης Γκαβανίδης<br>Έδρα: Γιαννιτσά             | <b>ΚΑΡΔΙΤΕΑΣ</b><br>Πρόεδρος:<br>Πετρινιώτης Θωμάς<br>Έδρα: Καρδίτσα                         | <b>ΝΑΞΟΥ</b><br>Πρόεδρος:<br>Μιχάλης Βερνίκος<br>Έδρα: Γληνάδα Νάξου              | <b>ΣΕΡΡΩΝ</b><br>Πρόεδρος:<br>Γεώργιος Παπαδόπουλος<br>Έδρα: Σέρρες                        |
| <b>ΑΙΓΙΑΔΕΙΑΣ &amp; ΚΑΛΑΒΡΥΤΩΝ</b><br>Πρόεδρος:<br>Αριστείδης Τηλιγάδης<br>Έδρα: Αίγιο              | <b>ΓΡΕΒΕΝΩΝ</b><br>Πρόεδρος:<br>Λεωνίδας Τεντόγλου<br>Έδρα: Φελλί<br>Γρεβενών       | <b>ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ</b><br>Πρόεδρος:<br>Διονύσιος Γιαννάκης<br>Έδρα: Κλεισούρα1                     | <b>ΝΑΟΥΣΑΣ</b><br>Πρόεδρος:<br>Δημήτριος Θανασούλης<br>Έδρα: Νάουσα               | <b>ΣΥΡΟΥ &amp; ΤΗΝΟΥ</b><br>Πρόεδρος:<br>Κωνσταντίνος Βαμβακούρης<br>Έδρα: Ερμούπολη Σύρου |
| <b>ΑΙΤΩΛΙΚΟΥ</b><br>Πρόεδρος:<br>Σωτήριος Καπώνης<br>Έδρα: Πεντόλοφο                                | <b>ΔΡΑΜΑΣ</b><br>Πρόεδρος:<br>Παρασκευάς Παπαδόπουλος<br>Έδρα: Αγ. Αθανάσιος        | <b>ΚΕΡΚΥΡΑΣ</b><br>Πρόεδρος:<br>Αλέξανδρος Σουπινώνης<br>Έδρα: Κέρκυρα                       | <b>ΝΑΥΠΑΚΤΙΑΣ</b><br>Πρόεδρος:<br>Παναγιώτης Αγγουριάς<br>Έδρα: Κάτω Δάφνη        | <b>ΤΕΣΣ ΠΡΩΤΕΥΟΥΣΗΣ</b><br>Πρόεδρος:<br>Σακινίδης Παναγιώτης                               |
| <b>ΑΛΕΞΑΝΔΡΕΙΑΣ, ΜΕΛΙΚΗΣ &amp; ΠΕΡΙΧΩΡΩΝ</b><br>Πρόεδρος:<br>Αθανάσιος Λιολιόπουλος<br>Έδρα: Μελίκη | <b>ΕΒΡΟΥ</b><br>Πρόεδρος:<br>Κωνσταντίνος Κεβρεκίδης<br>Έδρα: Αλεξανδρούπολη        | <b>ΚΕΦΑΛΟΝΙΑΣ &amp; ΙΟΑΚΗΣ</b><br>Πρόεδρος:<br>Χριστόφορος Τζαμαρίας<br>Έδρα: Πόρος Κεφ/νιάς | <b>ΞΑΝΘΗΣ</b><br>Πρόεδρος:<br>Μαλλιαρουδάκη Μαριάνθη<br>Έδρα: Ξάνθη               | <b>ΤΡΙΚΑΛΩΝ</b><br>Πρόεδρος:<br>Λάμπρος Κόγιας<br>Έδρα: Τρίκαλα                            |
| <b>ΑΛΜΩΠΙΑΣ</b><br>Πρόεδρος:<br>Χατζηγεωργίου Σταύρος<br>Έδρα: Φουστάνη Αριδαίας                    | <b>ΕΛΕΥΣΕΑΣ</b><br>Πρόεδρος:<br>Ιωάννης Πούτης<br>Έδρα: Έδεσσα                      | <b>ΚΙΛΚΙΣ</b><br>Πρόεδρος:<br>Νικόλαος Χατζηνεφραμίδης<br>Έδρα: Κιλκίς                       | <b>ΠΑΤΡΩΝ</b><br>Πρόεδρος:<br>Αθανάσιος Ντούβας<br>Έδρα: Πάτρα                    | <b>ΥΠΑΙΘΡΟΥ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ</b><br>Πρόεδρος:<br>Παλαβροτζη Ελένη<br>Έδρα: Κουφάλια            |
| <b>ΑΜΑΛΙΑΔΑΣ</b><br>Πρόεδρος:<br>Ηλίας Σταυρόπουλος<br>Έδρα: Αμαλιάδα                               | <b>ΕΥΒΟΙΑΣ</b><br>Πρόεδρος:<br>Ιωάννης Παπαθανασίου<br>Έδρα: Βασιλικό               | <b>ΚΟΖΑΝΗΣ</b><br>Πρόεδρος:<br>Απόστολος Κύρινας<br>Έδρα: Κozάνη                             | <b>ΠΙΕΡΙΑΣ</b><br>Πρόεδρος:<br>Γεώργιος Τσουκαλάς<br>Έδρα: Πειραιάς               | <b>ΥΠΑΙΘΡΟΥ ΚΕΡΚΥΡΑΣ</b><br>Πρόεδρος:<br>Χριστόπουλος Σαββάνης<br>Έδρα: Σκριπερό           |
| <b>ΑΝΑΤΟΛΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ</b><br>Πρόεδρος:<br>Χρήστος Κούτσικος<br>Έδρα: Βούλα                          | <b>ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ</b><br>Πρόεδρος:<br>Εμμανουήλ Βοσανάκης<br>Έδρα: Ηράκλειο              | <b>ΚΟΡΙΝΘΙΑΣ</b><br>Πρόεδρος:<br>Ιωάννης Βακάλογλου<br>Έδρα: Κόρινθος                        | <b>ΠΙΕΡΙΔΑΣ</b><br>Πρόεδρος:<br>Αθανάσιος Κομψελίδης<br>Έδρα: Κολινδρός Κατερίνης | <b>ΦΘΙΩΤΙΔΑΣ</b><br>Πρόεδρος:<br>Γρηγόριος Τσιτούρας<br>Έδρα: Οικισμός Ευρυτανών-Λαμία     |
| <b>ΑΝΔΡΟΥ</b><br>Πρόεδρος:<br>Ιωάννης Παντεράλης<br>Έδρα: Κόρη Άνδρου                               | <b>ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ</b><br>Πρόεδρος:<br>Κωνσταντίνος Ανδόνης<br>Έδρα: Ηγουμενίτσα       | <b>ΔΑΚΩΝΙΑΣ</b><br>Πρόεδρος:<br>Νικόλαος Μάζης<br>Έδρα: Σπάρτη                               | <b>ΠΡΕΒΕΖΗΣ</b><br>Πρόεδρος:<br>Ιωάννης Σκαμνέλος<br>Έδρα: Πρέβεζα                | <b>ΦΛΩΡΙΝΑΣ</b><br>Πρόεδρος:<br>Συμεών Κώτσου<br>Έδρα: Φλώρινα                             |
| <b>ΑΡΓΟΛΙΔΟΣ</b><br>Πρόεδρος:<br>Ιωάννης Στρατηγάκης<br>Έδρα: Άργος                                 | <b>ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ</b><br>Πρόεδρος:<br>Ελισάβετ Κουκουμέρια<br>Έδρα: Θεσσαλονίκη       | <b>ΔΑΡΙΑΣ</b><br>Πρόεδρος:<br>Αλέξανδρος Γκούλιος<br>Έδρα: Λάρισα                            | <b>ΠΤΟΛΕΜΑΪΔΑΣ</b><br>Πρόεδρος:<br>Χρήστος Μαλακάκης<br>Έδρα: Πτολεμαΐδα          | <b>ΦΩΚΙΑΔΑΣ</b><br>Πρόεδρος:<br>Αλέκος Αρβαντιάς<br>Έδρα: Άμφισσα                          |
| <b>ΑΡΚΑΔΙΑΣ</b><br>Πρόεδρος:<br>Θεόδωρος Τσουκαλάς<br>Έδρα: Τρίπολη                                 | <b>ΘΗΒΩΝ</b><br>Πρόεδρος:<br>Ηλίας Χρήστου<br>Έδρα: Θήβα                            | <b>ΔΙΒΑΔΕΙΑΣ</b><br>Πρόεδρος:<br>Δημήτριος Γέρος<br>Έδρα: Λιβαδειά                           | <b>ΠΥΡΓΟΥ</b><br>Πρόεδρος:<br>Χαράλαμπος Κυριακόπουλος<br>Έδρα: Πύργος            | <b>ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ</b><br>Πρόεδρος:<br>Θάνος Δημήτριος<br>Έδρα: Κασσάνδρα                       |
| <b>ΑΡΤΑΣ</b><br>Πρόεδρος:<br>Νικόλαος Λύτρας<br>Έδρα: Άρτα                                          | <b>ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ &amp; ΠΕΡΙΧΩΡΩΝ</b><br>Πρόεδρος:<br>Θεόδωρος Σινδρος<br>Έδρα: Ιωάννινα | <b>ΔΕΣΒΟΥ</b><br>Πρόεδρος:<br>Νικόλαος Μπουμπούλης<br>Έδρα: Μυτιλήνη                         | <b>ΡΕΘΥΜΝΟΥ</b><br>Πρόεδρος:<br>Χαράλαμπος Σαμπών<br>Έδρα: Ρέθυμνο                | <b>ΧΑΝΙΩΝ</b><br>Πρόεδρος:<br>Βασίλης Γαλανός<br>Έδρα: Χανιά                               |
|                                                                                                     | <b>ΚΑΒΑΛΑΣ</b><br>Πρόεδρος:<br>Δρόσος Ιωάννης<br>Έδρα: Καβάλα                       | <b>ΜΑΓΝΗΣΙΑΣ</b><br>Πρόεδρος:<br>Τσουράπας Κων/νος<br>Έδρα: Βόλος                            | <b>ΡΟΔΟΠΗΣ</b><br>Πρόεδρος:<br>Γεώργιος Λαλθανάσης<br>Έδρα: Κομοτηνή              | <b>ΧΙΟΥ</b><br>Πρόεδρος:<br>Ιωάννης Αργυράκης<br>Έδρα: Βερίτη                              |

# Από το στάρι στο ψωμί

Η ανανεωμένη σειρά βιβλίων αποτελεί μοναδικό εργαλείο που συνδυάζει την απαραίτητη πληροφόρηση του επαγγελματία αρτοποιού με την πρακτική.

- Τεχνολογία αρτοποιήσης
- Αρτοποιήση & αρτοζαχαροπλαστική με προζύμια και μαγιά

- Αρτοζαχαροπλαστική με διογκωτικές ύλες
- Συνταγές αρτοποιίας
- Συνταγές ζαχαροπλαστικής αλεύρου

<http://eshop.freshbakery.gr>

SHAPE IKE - TECHNICAL EDITIONS  
ΚΡΗΤΗΣ 13, 142 31 Ν.ΙΩΝΙΑ, ΑΘΗΝΑ

T. 2102723628  
WWW.SHAPE.COM.GR

<https://freshbakery.gr/>





## Το όραμά σας, πράξη!

Από το 1963 η Δ. Αντωνόπουλος ABEE προσεγγίζει κάθε έργο της ολιστικά: εργονομικά, τεχνολογικά, εμπορικά και αισθητικά.

Πάντα πρωτοπόρος, με καινοτόμες και αξιόπιστες προτάσεις, με τεχνολογία αιχμής και απόλυτη τεχνογνωσία, υλοποιεί το όραμά σας με συνέπεια και συνέχεια, δημιουργώντας σχέσεις σταθερής συνεργασίας.

1963-2019

**56**  
ΧΡΟΝΙΑ

ANTO  
NOPOU  
LOS

SHOP SET UP

**Δ. Αντωνόπουλος ABEE**

Λεωφ. Αθηνών 163, 124 61 Χαιδάρη / Αθήνα, Τ. +30 210 5810977, F. +30 210 5813363  
info@antonopoulos.com.gr, www.antonopoulos.com.gr