



αρτοποιός

Ιανουάριος - Φεβρουάριος 2020 / Τεύχος 110

fresh
pastry



Το
αλεύρι
είναι Τέχνη



ΧΡΥΣΟΣ ΧΟΡΗΓΟΣ
34^ο ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΟ ΣΥΝΕΔΡΙΟ
ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑΣ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ
ΕΛΛΑΔΑΣ 3-5.10.2020 ΠΑΤΡΑ


ΜΥΛΟΙ ΚΕΦΕΝΟΥ



**ΑΝΑΜΙΚΤΗ ΚΡΕΜΑ ΥΗΤ
«SCULPTURE» 31% CORMAN**

Η πρόσφατη καινοτομία της Corman!
Από βουτυρόγαλα και φυτικά λιπαρά!
Εξαιρετικά σταθερή, ιδανική για
πολύ απαιτητικές δημιουργίες
και περίτεχνες διακοσμήσεις
αλλά και κάθε άλλη γενική
χρήση στη ζαχαροπλαστική.
Εντυπωσιακή διάγκωση: Ένα
λίτρο χτυπημένης Sculpture
δίνει 3,4 λίτρα σαντιγί!
Παράγεται στη Γαλλία.



**ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΥΗΤ
«SELECTION» 35% CORMAN**

Η «Selection» αποτελεί «επιλογή» πολλών φημισμένων σεφ ζακ/κής!
Κατάλληλη για κάθε χρήση στη ζαχαροπλαστική και στο παγωτό.
Περιέχει 35% ζωικά λιπαρά. Έξοχη γεύση και απόλυτα λευκή εικόνα.
Ιδιαίτερα σταθερή για χρήση και σε απαιτητικές δημιουργίες.
Μεγαλύτερη διάγκωση κατά +36% σε σύγκριση με άλλες απλές κρέμες.
Παράγεται στη Γαλλία.



**CORMAN
ΤΑ ΠΙΟ ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΒΟΥΤΥΡΑ
ΣΤΗΝ ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΤΟΥ ΤΑΛΕΝΤΟΥ ΣΑΣ!**

- ☉ **Υπέροχη γεύση:** χάρις στη μοναδική παραδοσιακή συνταγή και την προσεκτικά επιλεγμένη κρέμα!
- ☉ **Σταθερότητα:** 100% εξαιρετικά τελικά προϊόντα ζαχαροπλαστικής & αρτοποιίας, κάθε εποχή του έτους!

* Το Βούτυρο Αγελάδος Cake & Brioche 82% Corman βραβεύτηκε ως το πιο γευστικό βούτυρο, από 120 διαφορετικούς Ευρωπαίους γευσιγνώστες, μέλη του International Taste and Quality Institute!

Βούτυρα Corman! Πλήθος επιλογών, για άριστο αποτέλεσμα!



16



62



70



10



51

fresh
pastry

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΜΟΝΙΜΕΣ ΣΤΗΛΕΣ

- 16** Ρεπορτάζ Αγοράς: Σοκολάτα
- 24** Ρεπορτάζ Αγοράς: Προϊόντα Γάλακτος
- 26** Νέα της Ομοσπονδίας: Νέα και δράσεις των σωματείων της ΟΑΕ
- 30** Νέα της Αγοράς: Προϊόντα, γευστικές προτάσεις, νέα του κλάδου και τεχνικός εξοπλισμός
- 74** Γεύσεις από Ελλάδα: Προζυμένιο ψωμί από την Παραμυθιά

ΘΕΜΑΤΑ

- 10** Αφιέρωμα: 5 τρόποι για να κάνετε το αρτοποιείο-ζαχαροπλαστείο σας πιο «πράσινο»
- 42** Απολογισμός SIGEP
- 46** Απολογισμός Europain

ΤΕΧΝΙΚΑ

- 54** Νομικές απαιτήσεις και προδιαγραφές ισχυρισμών διατροφής προϊόντων
- 58** Επίδραση της κλιματικής αλλαγής στην ασφάλεια τροφίμων
- 62** Κριθάρι, το δημητριακό υψηλής διατροφικής αξίας
- 66** Γλιστρήματα, σκοντάμματα, παραπατήματα και πτώσεις

FRESH PASTRY

- 52** Ganache - γέμιση για σοκολατάκι, από την ΑΚΤΙΝΑ

fresh
pastry

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

- 68** Μορμπότα με προζύμι βασιλικού
- 70** Παραδοσιακή χωριάτικη λαγάνα
- 72** Γαλλικά μπριός με ζάχαρη

{ **freshbakery.gr**

LANCE



GRAINSTAR



Γεύση & Ευεξία κάθε στιγμή της ημέρας

Το GRAINSTAR αποτελεί έναν μοναδικό συνδυασμό από νιφάδες Βρώμης, σπόρους chia, quinoa, ηλιόσπορο, κολοκυθόσπορο, λιναρόσπορο, σουσάμι, δίκοκκο σιτάρι και προζύμι Ζέας ολικής άλεσης. Χωρίς μαγιά, vegan και με υπέροχη πλούσια γεύση.



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 f @



Ένα βήμα μπροστά!

EDITORIAL

Νέα χρονιά, νέα δεκαετία και νέες προκλήσεις.
Ο ΑΡΤΟΠΟΙΟΙΣ-ΒΑΖ συνεχίζει και φέτος δυναμικά με επίκεντρο τη δική σας ενημέρωση γύρω από θέματα αρτοποιίας & ζαχαροπλαστικής, με νέα προϊόντα, προτάσεις για την επιχείρησή σας, ενδιαφέροντα άρθρα για βασικά ζητήματα του κλάδου και πολλά άλλα.
Και για να ξεκινήσει η χρονιά με γλύκα, εγκαινιάζουμε το πρώτο τεύχος του έτους με ένα εκτενές ρεπορτάζ για την αγαπημένη απόλαυση μικρών και μεγάλων, τη σοκολάτα! Ξεφυλλίζοντας τις σελίδες του περιοδικού, θα βρείτε συμφέρουσες και ενδιαφέρουσες προτάσεις για μίγματα, κουβερτούρες, έτοιμες δημιουργίες, κρέμες, πραλίνες, διακοσμητικά κ.ά. Ακόμη, σας προτείνουμε είδη εξοπλισμού που θα σας φανούν ιδιαίτερα χρήσιμα. Σε αυτό το τεύχος φιλοξενείται και ρεπορτάζ με προϊόντα γάλακτος, τα οποία με την ποιότητά τους θα αναδείξουν τις δημιουργίες σας.
Επιπλέον, θα βρείτε υλικό για νέα της αγοράς και τάσεις του κλάδου, καθώς και για τα νέα και τις δράσεις των σωματείων και συντεχνιών της Ομοσπονδίας Αρτοποιιών Ελλάδας.
Στο τεύχος που κρατάτε στα χέρια σας, θα βρείτε ένα ενδιαφέρον αφιέρωμα για το πώς πρακτικά θα μπορείτε να κάνετε το αρτοποιείο-ζαχαροπλαστείο σας πιο «πράσινο», αφού τα δεδομένα έχουν αλλάξει και πλέον ο κλάδος τείνει να εισέρχεται όλο και περισσότερο σε αυτήν τη νέα πραγματικότητα, υιοθετώντας πιο «πράσινες» πρακτικές!
Επιπρόσθετα, θα βρείτε άρθρα για τις νομικές απαιτήσεις και προδιαγραφές των ισχυρισμών διατροφής προϊόντων, την ασφάλεια των τροφίμων και την απειλή τους από την κλιματική αλλαγή, τις προφυλάξεις και τα μέτρα που πρέπει να τηρούνται για την αποφυγή ατυχημάτων μέσα στην επιχείρηση και πληροφορίες για το κριθάρι, ένα δημητριακό υψηλής διατροφικής αξίας.
Ακόμη, θα έχετε την ευκαιρία να διαβάσετε για όσα έγιναν στις εκθέσεις Eurofair και SIGEP.
Τέλος, βρείτε απολαυστικές συνταγές για μπομπότα με προζύμι βασιλικού, λαγάνα, γευστικά αυθεντικά γαλλικά μπριός με ζάχαρη και προζυμένιο ψωμί από την Παραμυθιά.
Καλή ανάγνωση!

Από την υπεύθυνη σύνταξης
Ελισάβετ Πετρίδου

ΜΕΛΟΣ



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



ΕΚΔΟΤΗΣ:
Γ. Σηφοστρατουδάκης

ΕΠΙΜΕΛΗΤΕΣ
ΕΚΔΟΣΗΣ:
Ελισάβετ Πετρίδου
Μαριάννα Σπανού

ΣΥΝΤΑΚΤΙΚΗ ΟΜΑΔΑ:
Μ. Αρκουλή
Δ. Δασόπουλος
Οδ. Ιστορικός
Γ. Κουβουτσάκης
Ε. Κουντούρη
Α. Δ. Κριτσαντώνης
Χ. Μακρατζάκη
Δ. Μπισδικός
Μ. Νανόπουλος
Ε. Πανά
Χ. Ρέγκος
Α. Τσιπούρας
Λ. Ψυλιάκος

ΥΠΕΥΘΥΝΗ
ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ:
Βασιλική Πιτταρά

ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ:
Σουζάνα Κόκατζη

ART DIRECTOR:
Βάσια Τσάκα
Γεωργία Αγγελίδου

DTP:
Αθανασία Βαβαρίνου

ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΨΗΦΙΑΚΗΣ
ΕΚΔΟΣΗΣ:
Στέλλα Κυλινδρή

ΦΩΤΟΓΡΑΦΟΙ:
Μεγακλής Γαντζίας
Νικίας Αλεξανδρής

ΥΠΕΥΘΥΝΗ
ΣΥΝΔΡΟΜΩΝ:
Σουζάνα Κόκατζη

CREATIVE ASSOCIATE
SHAPE STUDIO

ΛΟΓΙΣΤΗΡΙΟ:
Νίκος Σκονδρέας,
Μαρία Μπογιατζίδου,
Σουζάνα Κόκατζη

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. Ιωνία, Αθήνα
Τ. 2102723628.
Info@shape.com.gr
www.shape.com.gr

Speculoos Cookie

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



 **Sefco Zeelandia**

T. 210 663 3663
www.sefcozeelandia.gr
[f](https://www.facebook.com/sefcozeelandia) [i](https://www.instagram.com/sefcozeelandia) [in](https://www.linkedin.com/company/sefcozeelandia) /sefcozeelandia

ΧΑΙΡΕΤΙΣΜΟΣ ΠΡΟΕΔΡΟΥ

Αγαπητοί συνάδελφοι, αξιότιμοι αναγνώστες και συνεργάτες...

Με την ευκαιρία του νέου έτους 2020, θα ήθελα μέσα από το περιοδικό μας, να ευχιστώ σε όλους μας υγεία, ευτυχισμένες οικογενειακές στιγμές και άπειρες επαγγελματικές και προσωπικές επιτυχίες.

Με την ίδια ευκαιρία επίσης, θα ήθελα να προβάλω σε λίγες γραμμές ένα θέμα που απασχόλησε πολύ έντονα όχι μόνο τη διοίκηση της Ομοσπονδίας μας αλλά και όλους τους αρτοποιούς της χώρας μας. Το μέλλον της Ομοσπονδίας μας!!! Ένα μέλλον, το οποίο εξαρτάται από πολλές παραμέτρους ούτως ώστε να συνεχίσει την εύρυθμη λειτουργία της. Τη λειτουργία που διέπεται από συνέπεια, ήθος, επιτυχημένες στρατηγικές- σε ότι αφορά στη διασφάλιση των δικαιωμάτων του κλάδου μας- αλλά και στη διαφάνεια των κινήσεων και των πρακτικών μας.

Τα σωματεια- μέλη μας είναι πλέον ιδιαιτέρως ενεργά στην ανέλιξη του κλάδου μας. Δεν είναι τυχαίο το γεγονός, ότι σχεδόν κάθε μήνα, λαμβάνω πρόσκληση από όλη την Ελλάδα, να παραστώ ή/και να ενημερώσω για τα τρέχοντα θέματα που αντιμετωπίζει το επάγγελμά μας, είτε είναι οικονομικό, είτε τεχνικό, είτε θέμα προσέγγισης του καταναλωτή. Και είμαι ιδιαίτερα ευτυχής που στις συναντήσεις- ημερίδες αυτές είναι σχεδόν πάντα προσκεκλημένος ένας ειδικός του κλάδου, που μας επιμορφώνει με τα θέματα που κάθε φορά αποφασίζει έκαστο σωματείο να ασχοληθεί.

Μία τέτοιου είδους ημερίδα, έχει προγραμματισθεί για τις 22 Μαρτίου 2020

στην Αλεξανδρούπολη, από τον Πρόεδρο της Συντεχνίας Ν. Έβρου και Γεν. Γραμμ. της Ομοσπονδίας μας κ. Κώστα Κεβρεκίδη, με κύριο ομιλητή τον κ. Ιωάννη Καλογεράκη - συνεργάτη πλέον της Ομοσπονδίας μας.

Φυσικά, για όλες αυτές τις ενέργειες- εκδηλώσεις, θα είμαστε σε θέση να σας ενημερώσουμε στη συγκέντρωση προέδρων και στη σύγκληση του ΔΣ της ΟΑΕ, που θα πραγματοποιηθεί στα πλαίσια της ΑΡΤΟΖΥΜΑ (22-24.2.2020). Στη συγκέντρωση αυτή, για την οποία θα σταλεί ενημερωτικό υλικό σε όλους το επόμενο διάστημα, θα παρουσιαστεί και η έρευνα που εκπονήθηκε για την Ομοσπονδία μας, σχετικά με τον κλάδο μας και επιμέρους θέματα που μας αφορούν σημαντικά και θα μας δρομολογήσουν στην καλύτερη αντιμετώπιση του επαγγελματός μας.

Πέραν τούτου, ολοκληρώθηκε και η μελέτη για την αρτοποιία στην Ελλάδα και στην Ευρώπη, τα αποτελέσματα της οποίας εκτιμούμε πως θα αποτελέσουν ένα χρήσιμο εργαλείο στα χέρια της Ομοσπονδίας μας αλλά και κάθε αρτοποιού που θα την αναγνώσει.

Επιτρέψτε μου σε αυτό το σημείο να δανειστώ μία φράση της μελέτης: Η σημαντικότερη ίσως πηγή πληροφόρησης για έναν κλάδο ή έναν επιχειρηματία είναι η γνώμη του καταναλωτή, η οποία μπορεί να σταθεί καθοριστική στο στρατηγικό σχεδιασμό ή και τη λήψη αποφάσεων.

Το 2020 είναι χρονιά εκλογών για την Ομοσπονδία μας αλλά και για όλα τα σωματεια- μέλη μας, αφού η θητεία τους συμπήπει με τη θητεία της ΟΑΕ. Το επόμενο λοιπόν διάστημα, όλα τα μέλη



μας θα δρομολογήσουν τις αρχαιρεσίες τους.

Σε αυτό το σημείο, θα ήθελα να ενημερώσω τους αναγνώστες συναδέλφους μας ότι η Ομοσπονδία μας, θα πραγματοποιήσει τις αρχαιρεσίες της στο 34ο Πανελλήνιο Συνέδριο Αρτοποιιών (3-5.10.2020), στην Πάτρα. Επιπλέον, γνωρίζοντας την αγωνία σας και το ενδιαφέρον σας για την έκβαση της αγωγής που κατέθεσε η Συντεχνία Αρτοποιιών Αθηνών, Προαστίων & Περιχώρων κατά των αρχαιρεσιών της Ομοσπονδίας μας, τον Οκτώβριο 2017, θέλω να σας γνωρίσω ότι η αίτηση αυτή απορρίφθηκε.

Για όλα αυτά που προείπα αλλά και για όλα όσα δεν έχω την ευκαιρία να αναφέρω εδώ, θα χαρώ να σας δω όλους στην ΑΡΤΟΖΥΜΑ, στη Θεσσαλονίκη, 22-24.2.2020.



BAKBEL MIRROR GLAZE DELUXE

Δώστε μοναδική λάμψη στις δημιουργίες σας!

Η τελειότητα ενός γλυκού αντανακλάται στην άψογη εμφάνισή του. Οι επικαλύψεις Mirror Glaze Deluxe της κορυφαίας βελγικής εταιρείας BAKBEL εγγυώνται τέλεια εμφάνιση σε κάθε δημιουργία σας! **Εξαιρετικά εύκολες στη χρήση** και με **ασυναγώνιστη γεύση**, οι επικαλύψεις Mirror Glaze Deluxe **εφαρμόζουν τέλεια**, έχουν **εκπληκτική σταθερότητα** και **μεγάλη διατηρησιμότητα**. Η γκάμα περιλαμβάνει Ουδέτερο Κρύο Ζελέ, Φαρτσιτούρα Φρούλη και Καθρέπτες με γεύση Κακάο, Καραμέλα, Πορτοκάλι ή Λευκό, που θα αναδείξουν τα γλυκά σας με την εντυπωσιακή γυαλιάδα και την υπέροχη γεύση τους.



KONTA AEBE

Α΄ Υψηλ Αρτοποιίας, Ζαχαροπλαστικής & Παγωτού

28ης Οκτωβρίου 51, 136 73 Αχαρνάι
Τηλ.: 210 2406990, 210 2406688 • Fax: 210 2406094
info@konta.gr • www.konta.gr



Απίθανος Συνδυασμός!

Red
VELVET

ICE Vanilla Filling





Τα δεδομένα έχουν αλλάξει και πλέον ο κλάδος της αρτοποιίας-ζαχαροπλαστικής τείνει να εισέρχεται όλο και περισσότερο σε μια νέα πραγματικότητα, υιοθετώντας «πράσινες» πρακτικές.

ΠΕΝΤΕ ΤΡΟΠΟΙ ΓΙΑ ΕΝΑ "ΠΡΑΣΙΝΟ" ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΟ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟ

Βιωσιμότητα ή Αειφορία είναι ένα πρότυπο παραγωγής, το οποίο στοχεύει στο καλύτερο οικονομικό αποτέλεσμα τόσο για τον άνθρωπο όσο και για το φυσικό περιβάλλον, τόσο στο παρόν όσο και στο αόριστο μέλλον. Βασικό της στοιχείο είναι η ισορροπία μεταξύ παραγωγής αγαθών και πρώτης ύλης (που δαπανήθηκε για να επιτευχθεί η παραγωγή). Στόχος των βιώσιμων διαδικασιών είναι να επιτύχουν περισσότερη παραγωγή με μικρότερη δαπάνη πρώτης ύλης.

Μπορεί με μία πρώτη ματιά ο κλάδος της αρτοποιίας-ζαχαροπλαστικής να φαίνεται ότι δε συνδέεται με την έννοια βιωσιμότητα, ωστόσο κάτι τέτοιο αποτελεί μια λανθασμένη εντύπωση και μακριά από την πραγματικότητα, έτσι όπως διαμορφώνεται σήμερα. Τα δεδομένα έχουν αλλάξει και πλέον ο κλάδος της αρτοποιίας-ζαχαροπλαστικής τείνει να εισέρχεται όλο και περισσότερο σε αυτήν τη νέα πραγματικότητα, υιοθετώντας «πράσινες» πρακτικές. Σιγά σιγά, στη χώρα μας, επιχειρήσεις του κλάδου αγκαλιάζουν αυτήν την τάση, που μόνο σωτήρια μπορεί να αποδειχτεί τόσο για τον επαγγελματία και τον αγοραστή όσο και για το περιβάλλον ευρύτερα. Οι επιχειρήσεις στη σημερινή αγορά πρέπει

να επικεντρωθούν στη βιωσιμότητα, καθώς οι καταναλωτές λαμβάνουν αποφάσεις αγοράς βάσει αυτής. Εάν λοιπόν σκέφτεστε το πώς θα επαναπροσδιορίσετε την επιχείρησή σας, διαβάστε μερικές συμβουλές που μπορεί να σας φανούν χρήσιμες.

Συνεργαστείτε με τους κατάλληλους προμηθευτές

Η στροφή σας σε μια πιο «πράσινη» παραγωγή δεν είναι μόνο να εξασφαλίσετε ότι οι πρακτικές στο εσωτερικό της επιχείρησής σας είναι βιώσιμες και ενεργειακά αποδοτικές. Θα πρέπει επίσης να είστε βέβαιοι ότι συνεργάζεστε με εταιρείες, στην αλυσίδα εφοδιασμού

σας, που προάγουν ένα πρότυπο πιο "πράσινο". Πραγματοποιήστε μια έρευνα και επανεξετάστε τις τρέχουσες συνεργασίες σας.

Μειώστε τα απορρίμματα συσκευασίας

Ο απώτερος στόχος της βιωσιμότητας είναι η λειτουργία του αρτοποιείου-ζαχαροπλαστείου χωρίς τη χρήση πλαστικού. Αυτό μπορεί να φαίνεται με μια πρώτη ματιά ως κάτι ανέφικτο, αλλά μπορείτε να συνεργαστείτε με τους προμηθευτές συσκευασίας σας για να βοηθήσετε στην εξάλειψη της χρήσης πλαστικών μιας χρήσης, καθώς και να αναζητήσετε τρόπους για να μειώσετε

Σήμερα οι καταναλωτές αλλάζουν τις προτιμήσεις τους και χρησιμοποιούν την αγοραστική τους δύναμη για να επηρεάσουν την αλλαγή. Επιλέγουν και στρέφονται σε φρέσκα και βιολογικά τρόφιμα.

την ποσότητα συσκευασίας που χρησιμοποιείτε. Είναι επίσης καλό να στραφείτε σε φιλικά, προς το περιβάλλον, αναλώσιμα, παρέχοντας στους πελάτες σας π.χ. χάρτινα ή μεταλλικά καλαμάκια αντί για τα παραδοσιακά πλαστικά. Σε περιπτώσεις που πουλάτε καφέ, ενθαρρύνετε τους πελάτες σας να φέρουν και τα δικά τους επαναχρησιμοποιήσιμα φλιτζάνια, ώστε να περιορίσετε τον αριθμό ποτηριών μιας χρήσης. Αυτές είναι μικρές αλλαγές που μπορούν ωστόσο να κάνουν μεγάλη διαφορά.

Χρησιμοποιείτε τοπικά και οργανικά συστατικά

Εξετάστε το ενδεχόμενο να αγοράσετε τα προϊόντα που χρειάζεστε από τοπικούς προμηθευτές. Αυτά από πουλερικά ελευθέρας βοσκής, βιολογικό βούτυρο, γάλα και αλεύρι από τοπικούς αγρότες και μύλους, αντί να βασίζεστε σε προϊόντα που πρέπει να παραδοθούν διανύοντας τεράστιες αποστάσεις. Αυτό είναι γνωστό ως μείωση του αποτυπώματος άνθρακα. Όσο περισσότερο περιορίζετε τις μεταφορικές ανάγκες σας και επιλέγετε να προμηθευτείτε τα συστατικά σας από τους πλησιέστερους παραγωγούς, τόσο μικρότερες θα είναι οι επιπτώσεις στο περιβάλλον. Θα μπορούσατε επίσης να δημιουργήσετε κάποια από τα συστατικά σας στις εγκαταστάσεις σας. Είναι πιο φιλικό προς το περιβάλλον (και μπορεί να είναι ένα μέτρο εξοικονόμησης κόστους), αν φτιάξετε τη δική σας κρέμα βουτύρου, σάλτσες σοκολάτας ή τσιπς σοκολάτας. Αν αυτό φαίνεται αδι-

νατο τότε επιλέξτε να συνεργαστείτε με «πράσινους» προμηθευτές ή με εκείνες τις επιχειρήσεις που εξυπηρετούν επίσης τη βιωσιμότητα.

Μειώστε τη χρήση νερού

Γνωρίζετε ότι τα καταστήματα τροφίμων είναι ένας από τους μεγαλύτερους καταναλωτές νερού; Είναι σημαντικό να γνωρίζετε πώς να εξοικονομήσετε νερό, το οποίο με τη σειρά του θα μειώσει την ενέργεια που απαιτείται για τη διατήρηση της επιχείρησής σας. Υπάρχουν πολλοί τρόποι για να ελαχιστοποιήσετε τη χρήση νερού. Μπορείτε π.χ. να χρησιμοποιήσετε βαλβίδες ψεκασμού χαμηλής ροής όταν καθαρίζετε τα μαγειρικά σκεύη σας. Είναι επίσης πολύ ωραίο να «αγκαλιάζετε» απλές πρακτικές αποτελεσματικής χρήσης νερού στην κουζίνα σας. Αυτές μπορεί να περιλαμβάνουν τη διατήρηση του βύσματος στο νεροχύτη σας για τη συλλογή νερού, που μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το ξέπλυμα αργότερα και την απενεργοποίηση της βρύσης, όταν δε χρησιμοποιείτε το νερό. Τα πράγματα είναι πολύ πιο απλά από όσο φαντάζουν!

Χρησιμοποιήστε πιο αποτελεσματικές συσκευές

Εάν είστε πρόθυμοι και είστε σε θέση να πραγματοποιήσετε μια επένδυση, η αντικατάσταση παλιών συσκευών με νεότερα μοντέλα ενεργειακής απόδοσης μπορεί να κάνει μεγάλη διαφορά στη συνολική κατανάλωση ενέργειας της επιχείρησής σας. Θα σας κοστίσει κάτι στην αρχή, αλλά σιγά σιγά θα κάνετε

απόσβεση των χρημάτων που δαπανήσατε. Ορισμένες συσκευές που μπορείτε να εγκαταστήσετε και είναι ενεργειακά αποδοτικές, περιλαμβάνουν λαμπτήρες CFL και φώτα LED, φορητά κλιματιστικά και αισθητήρες κίνησης.

Δωρίστε τα προϊόντα που δεν πουλήσατε

Η ελαχιστοποίηση των απορριμμάτων τροφίμων είναι κάτι καλό για το περιβάλλον. Εάν έχετε απούλητα ψημένα προϊόντα, μπορείτε να τα δώσετε σε φιλανθρωπικά ιδρύματα, νοσοκομεία και κέντρα φροντίδας υγείας αντί να τα πετάξετε. Εκτός από τη δωρεά, μπορείτε επίσης να επαναχρησιμοποιήσετε τα απούλητα προϊόντα. Μετατρέψτε το ψωμί που δεν πουλήσατε σε φρυγανιές ή κρουτόν, τα περίσσεια κρουασάν βάση για νόστιμα γλυκά κ.ά.

Σήμερα, οι καταναλωτές αλλάζουν τις προτιμήσεις τους και χρησιμοποιούν την αγοραστική τους δύναμη για να επηρεάσουν την αλλαγή. Επιλέγουν και στρέφονται σε φρέσκα και βιολογικά τρόφιμα. Ενώ η προσπάθεια για βιωσιμότητα μπορεί να φαίνεται μια σκληρή δέσμευση, μπορεί στην πραγματικότητα να φέρει πολλά οφέλη στην επιχείρησή σας. Όχι μόνο θα σας βοηθήσει να μειώσετε το κόστος των αποβλήτων και των προϊόντων σας και να εξοικονομήσετε χρήματα που πληρώνετε σε επιχειρήσεις κοινής ωφέλειας, αλλά θα κάνει το αρτοποιείο-ζαχαροπλαστείο σας πιο «εμπορεύσιμο». Το μόνο σίγουρο είναι ότι μια πιο βιώσιμη επιχείρηση είναι για εσάς και τους πελάτες σας μια υπόθεση win-win!

Photos designed by Freepik

Το
αλεύρι
είναι
Τέχνη



Άμα πιάνουν τα χέρια σου, λένε...
μπορείς να πετύχεις αριστουργήματα.

Στους Μύλους Κεπενού, 68 χρόνια τώρα δουλεύουμε με στόχο το άρτιο. Τελειοποιώντας κάθε στάδιο της διαδικασίας, προσεκτικά με υπομονή και αγάπη. Από την επιλογή του σιταριού, μέχρι το άλεσμα, τίποτα δεν συμβαίνει τυχαία. Γιατί το αλεύρι, είναι τέχνη.


ΜΥΛΟΙ ΚΕΠΕΝΟΥ


ΧΡΥΣΟΣ ΧΟΡΗΓΟΣ
34^ο ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΟ ΣΥΝΕΔΡΙΟ
ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑΣ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ
ΕΛΛΑΔΑΣ 3-5.10.2020 ΠΑΤΡΑ



ΜΟΝΑΔΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

Το 2020 εντυπωσιάστε και τους πιο απαιτητικούς λάτρεις της σοκολάτας προσφέροντας ξεχωριστές σοκολατένιες δημιουργίες με τις υψηλής ποιότητας **Σοκολάτες Κουβερτούρες CÉMOI**, της παλαιότερης Σοκολατοβιομηχανίας της Γαλλίας, με πάνω από 200 χρόνια παράδοση και τεχνογνωσία.

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ, 35 χρόνια δίπλα στον επαγγελματία και τις ανάγκες του, προσφέρει λύσεις με μια ευρεία γκάμα ποιοτικών προϊόντων CÉMOI, που ανταποκρίνονται πλήρως στις υψηλές σας απαιτήσεις.



Σοκολάτα Κουβερτούρα CÉMOI 64% με 41% βούτυρο κακάο. Εξαιρετική ρευστότητα, έντονη γεύση κακάο και επίγευση που διαρκεί. Κιβώτιο 5 κιλών & Σακί 10 κιλών.



Σοκολάτα Κουβερτούρα CÉMOI 55% με 36% βούτυρο κακάο. Με δυνατή γεύση και άρωμα κακάο με φρουτώδη επίγευση. Κιβώτιο 5 κιλών & Σακί 10 κιλών.



Σοκολάτα Κουβερτούρα CÉMOI 49,5% με 33% βούτυρο κακάο. Διαθέτει απαλή γεύση κακάο και επίγευση που διαρκεί. Κιβώτιο 5 κιλών & Σακί 25 κιλών.



Σοκολάτα Κουβερτούρα Γάλακτος CÉMOI 35% με πλούσια γεύση σοκολάτας γάλακτος και επίγευση καραμέλας γάλακτος. Σακί 10 κιλών.



Σοκολάτα Κουβερτούρα Γάλακτος CÉMOI 32,5% με πλούσια γεύση σοκολάτας γάλακτος και επίγευση που διαρκεί. Κιβώτιο 5 κιλών.



Λευκή Σοκολάτα CÉMOI 30% με εξαιρετική ρευστότητα & ισορροπημένη γλυκύτητα. Προσδίδει πλούσια γεύση γάλακτος και επίγευση που διαρκεί. Κιβώτιο 5 κιλών & Σακί 10 κιλών.

Η μοναδικότητα των προϊόντων σοκολάτας CÉMOI έγκειται στον πλήρη έλεγχο του δικτύου του κακάο και στην ολοκληρωμένη διαχείριση της παραγωγικής διαδικασίας της σοκολάτας μέσω του προγράμματος "Transparence Cacao". Ξεκινώντας από τη συνεργασία με τον καλλιεργητή του κακάο, εξασφαλίζεται η εφαρμογή ορθών γεωργικών πρακτικών, η προσεκτική επιλογή των κόκκων κακάο και στη συνέχεια η αυθημερόν παράδοση των φρεσκοκομμένων κόκκων ("Sélection Cacao Frais") στα κέντρα ζύμωσης και ξήρανσης της CÉMOI.

Οι Σοκολάτες Κουβερτούρες CÉMOI έχουν υψηλή περιεκτικότητα σε βούτυρο κακάο και εξαιρετική ρευστότητα που διευκολύνει την διαδικασία παραγωγής. Προσφέρουν πλούσια γεύση σοκολάτας, υπέροχο άρωμα και επίγευση που διαρκεί. Θα σας εμπνεύσουν να δημιουργήσετε & να παρουσιάσετε συνταγές υψηλών προδιαγραφών και μοναδικών γεύσεων.

Κατάλληλες για μους, μπαβαρούαζ, γκανάζ, σοκολατάκια, γλασάζ, παγωτό, cookies, croissant κ.α.



Η πλήρης γκάμα προϊόντων της CÉMOI συμπληρώνεται με τα εξαιρετικά προϊόντα:

Pâte à Tartiner, Σταγόνες & Μπατονέτες Σοκολάτας Ψησίματος, Βούτυρο Κακάο κ.α.

Ένα βήμα μπροστά !



Μοναδική εμπειρία σοκολάτας

- Σοκολάτες Κουβερτούρες με υψηλή περιεκτικότητα σε βούτυρο κακάο, πλούσια γεύση & επίγευση που διαρκεί
- Εξαιρετική ρευστότητα που διευκολύνει την διαδικασία παραγωγής & αναδεικνύει το τελικό αποτέλεσμα
- Πλήρης έλεγχος δικτύου κακάο & ολοκληρωμένη διαχείριση της παραγωγικής διαδικασίας της σοκολάτας "Transparence Cacao Program"

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 !



Photo designed by freepik.com

ΡÂTE À TARTINER ΤΗΣ CÉMOI

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ, 35 χρόνια δίπλα στον επαγγελματία και τις ανάγκες του, προσφέρει λύσεις και προτείνει το Râte à Tartiner της CÉMOI, της κορυφαίας και παλαιότερης γαλλικής σοκολατοβιομηχανίας. Το Râte à Tartiner της CÉMOI είναι η πιο νόστιμη κρέμα φουντουκιού που έχετε δοκιμάσει ποτέ. Προσδίδει εξαιρετική γεύση φουντουκιού και επίγευση που διαρκεί. Η ασύγκριτη ποιότητά του θα δώσει νέα γαστρονομική διάσταση σε δημιουργίες ζαχαροπλαστικής όπως σοκολατάκια, γλυκά φούρνου, muffins, μους, παγωτά κ.α. Σε δοχείο 3 κιλών. www.stelioskanakis.gr



ΣΟΚΟΛΑΤΑ

Ρεπορτάζ με όλα τα προϊόντα που κυκλοφορούν στην αγορά από τις πιο αναγνωρισμένες εταιρείες του κλάδου. Με θέμα τη σοκολάτα θα βρείτε προτάσεις για μίγματα, κουβερτούρες, έτοιμες δημιουργίες, κρέμες, πραλίνες και διακοσμητικά. Επίσης θα ενημερωθείτε για ενδιαφέρουσες και συμφέρουσες προτάσεις για είδη εξοπλισμού, ιδιαίτερα χρήσιμα για την επιχείρησή σας.



Κρέμες από την



Ανακαλύψτε την ειδικά σχεδιασμένη για ζαχαροπλαστική χρήση σειρά κρεμών ION



ΣΟΚΟΛΑΤΕΝΙΑ ΔΙΑΚΟΣΜΗΤΙΚΑ

από την PANDECOR - ΠΑΤΕΡΟΣ ΝΙΚΗΤΑΣ ΑΒΕΕ

Η εταιρεία PANDECOR ΠΑΤΕΡΟΣ ΝΙΚΗΤΑΣ Α.Β.Ε.Ε. διαθέτει μια μεγάλη ποικιλία από σοκολατένια διακοσμητικά και διαφάνειες σοκολάτας. Χρησιμοποιήστε τα για να αναδείξετε τις δημιουργίες σας και να δώσετε τις απαραίτητες πινελιές που θα ανεβάσουν το αισθητικό αποτέλεσμα στα προϊόντα σας. Οι πελάτες σας θα εντυπωσιαστούν! www.pandecor.gr



ION Α.Ε. Βιομηχανίας και Εμπορίου Κακάο & Σοκολάτας

Ελ. Βενιζέλου 69, 185 47 Ν. Φάληρο, Πειραιάς / Τ: 210 48 14 971 / Φ: 210 48 38 560 / Ε: info@ion.gr / www.ion.gr



ΠΡΑΛΙΝΕΣ

από την KENFOOD

Μέσα από την πλούσια γκάμα πραλινών της KENFOOD, μπορείτε να απογειώσετε τις γλυκιές δημιουργίες σας, όπως κρέπες, βάφλες και rapcakes! Είναι κατάλληλες για γέμιση, επικάλυψη και διακόσμηση προϊόντων ζαχαροπλαστικής. Εκτός από τις κλασικές γεύσεις σε πραλίνας που υπάρχουν, η KENFOOD διαθέτει πιο ιδιαίτερες, όπως τύπου Bueno, φράουλα και λευκή με μαύρο μπισκότο. www.kenfood.com



ΑΥΘΕΝΤΙΚΑ ΑΜΕΡΙΚΑΝΙΚΑ COOKIES

από την LAOUDIS FOODS



Για τα πιο γευστικά cookies σοκολάτας, χρησιμοποιήστε τον ποιοτικό συνδυασμό δύο ξεχωριστών προϊόντων που σας προσφέρει η κορυφαία παραγωγός πρώτων υλών ζαχαροπλαστικής, η IRCA. Με το AMERICAN CHOCOLATE COOKIES θα δημιουργήσετε υπέροχα μπισκότα cookies, σύμφωνα με την αυθεντική αμερικάνικη παραδοσιακή συνταγή, δηλ. εξωτερικά θα έχουν μια λεπτή σταθερή κρούστα ενώ εσωτερικά θα είναι μαλακά και θα ξεχειλίζουν από γεύση σοκολάτας! Παράλληλα, με τη προσθήκη μεγάλων κομματιών σοκολάτας ψισίματος CHOCOLATE CHUNKS IRCA, θα ενισχύσετε τη γεύση και θα απογειώσετε την εικόνα των cookies σας! www.laoudis.gr

ΚΡΕΜΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑ

από την SEFCO ZEELANDIA

Τη νέα, βελούδινη, κρύα κρέμα σοκολάτας, στιγμιαίας παρασκευής, Minuta Choco, παρουσιάζει η SEFCO ZEELANDIA για εφαρμογές πατισερί. Χαρακτηρίζεται για την πλούσια και μεστή γεύση σοκολάτας, την ιδιαίτερη σταθερότητα και την ευελιξία στη χρήση. Είναι, επίσης, σταθερή στην κατάψυξη-απόψυξη, ενώ μπορεί να αφρατευτεί με κρέμα γάλακτος ή με φυτική κρέμα. Χρησιμοποιείται είτε μόνο με νερό είτε μόνο με γάλα είτε με γάλα και νερό. Διατίθεται σε σακί 12,5kg. www.sefcozeelandia.gr



ΕΦΤΑΣΕ Η SCHOKOBELLA RUBY

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

Η Schokobella Ruby είναι η νέα, συναρπαστική προσθήκη στη σειρά των δημοφιλών γεμίσεων και επικαλύψεων Schokobella, της Martin Braun. Οι επαγγελματίες θα απολαύσουν τη γνωστή ευελιξία της σειράς Schokobella, που ενδείκνυται για γεμίσεις και επικαλύψεις σε τάρτες, κέικ, τσουρέκια, εκλέρ ή cookies. Εφαρμόζει εύκολα, χωρίς ανάγκη για στρώσιμο, δεν κάνει ρωγμές και γυαλίζει υπέροχα. Ως γέμιση, είναι έτοιμη για χρήση και μπορεί να χτυπηθεί για να γίνει πιο αφράτη. Δίνει απίθανη, κρεμώδη γεύση όταν αναμειγνύεται με άλλα υλικά και είναι κατάλληλη για ψήσιμο. Κυκλοφορεί σε δοχείο 6kg. www.yiannikas.gr





ΜΗΧΑΝΕΣ ΣΤΡΩΣΙΜΑΤΟΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΙΤΑΛΙΑΣ ΜΕ ΑΠΟΣΠΩΜΕΝΟ ΚΟΧΛΙΑ

από την ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΧΡ. ΘΕΟΔΩΡΟΣ

Μια νέα μηχανή στρωσίματος σοκολάτας, η ARUBA T10-T20, ήρθε για να καλύψει τις ανάγκες και των πιο απαιτητικών επαγγελματιών. Είναι κατασκευασμένη από inox και στρώνει τη σοκολάτα ελέγχοντας τη θερμοκρασία με ηλεκτρονικούς θερμοστάτες. Διαθέτει, μεταξύ άλλων, ψυκτικό σύστημα χωρίς σύνδεση με νερό, καθώς και τραπέζι επικάλυψης. Το σύστημα δόνησης της μηχανής αυτής δημιουργεί τέλεια σοκολατάκια υψηλής ποιότητας, καθώς δεν επιτρέπει στον αέρα να αλλοιώσει την εμφάνιση των προϊόντων και έχει αποσπώμενο κοχλία για τη γρήγορη αλλαγή ειδών σοκολάτας. Διατίθεται σε μικρές διαστάσεις για εξοικονόμηση χώρου. www.kourlampas.gr



ΠΑΣΤΕΣ CAFFAREL ΓΙΑ ΞΕΧΩΡΙΣΤΟΥΣ ΚΟΡΜΟΥΣ

από την ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ



Η ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ σας προτείνει τις εξαιρετικές PASTA BITTER & PASTA BIANCA, της κορυφαίας ιταλικής CAFFAREL. Με γεύση bitter και λευκής σοκολάτας αντίστοιχα, είναι ιδανικές για εντυπωσιακές δημιουργίες ζαχαροπλαστικής, όπως απολαυστικούς κορμούς με υπέροχη πλούσια γέμιση γκανάζ και άψογη επικάλυψη, αλλά και μοναδικές πλάκες σοκολάτας, σε διάφορους γευστικούς συνδυασμούς. Θα παρασκευάσετε επίσης εκλεκτά σοκολατάκια, βελούδινους μους καθώς και τέλειες γυαλιστερές επικαλύψεις για τούρτες ψυγείου, κέικ και τσουρέκια. Οι πάστες CAFFAREL διατίθενται σε δοχείο των 5 κιλών.

www.konta.gr



σοκολατάκια σε διάφορα σχήματα λογοτυπημένα για το ζαχαροπλαστείο σας

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

ΣΕΙΡΑ ΣΟΚΟΛΑΤΩΝ ΚΑΙ ΑΠΟΜΙΜΗΣΕΩΝ BUTTONS

από την ΑΚΤΙΝΑ ΑΕ

Η ΑΚΤΙΝΑ διαθέτει μια ολοκληρωμένη σειρά από κουβερτούρες και απομιμήσεις σοκολάτας σε μορφή button, για μεγαλύτερη ευκολία στη χρήση, που χαρίζουν μοναδική υφή και γεύση στα τελικά προϊόντα. Δοκιμάστε τις για κορυφαίες γλυκές δημιουργίες, όπως κρέμες και μους με χαρακτηριστική και έντονη επίγευση σοκολάτας, τύπου ganache, με πολύ καλή επικαλυπτικότητα και χαρακτηριστική γυαλάδα καθώς και μοναδικά σοκολατάκια με λεπτό και τραγανό κέλυφος και αξεπέραστη γεύση. www.aktinafoods.com

technogel

ΜΙΧΣΚΡΕΜΑ 30-60

ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΠΑΣΤΕΡΙΩΤΗΣ ΣΤΡΩΣΙΜΑΤΟΣ ΣΕ ΜΙΑ ΜΟΝΟ ΜΗΧΑΝΗ ΒΡΑΖΕΙ & ΠΑΓΩΝΕΙ:
• Κρέμες • Παγωτό • Σιρόπι • Γάλα • Στρώνει σοκολάτα



SOFT IGLO

ΜΗΧΑΝΗ ΓΙΑ ΠΑΓΩΤΟ ΧΩΝΑΚΙ
Μηχανές για χωνάκι παγωτό Ιταλίας από την TECHNOGEL, με υψηλά στάνταρ.
• Τριών γεύσεων
• Αερόφυκτες με παραγωγή 360 & 550 χωνάκια ανα ώρα



ΜΙΧΓΕΛ 30e-50e

ΣΥΝΘΕΤΗ ΠΑΓΩΤΟΜΗΧΑΝΗ
Σύνθετες μηχανές σκληρού παγωτού Ιταλίας από την TECHNOGEL, με υψηλά ευρωπαϊκά στάνταρ. **ΠΑΣΤΕΡΙΩΤΗΣ & μαζί ΠΑΓΩΤΟΜΗΧΑΝΗ** με παραγωγή 30 & 50 κιλά/ώρα

MANTEGEL 20-30 50-70

ΠΑΓΩΤΟΜΗΧΑΝΗ

Παγωτομηχανή εφοδιασμένη με μικροκομπιούτερ για παραγωγή άριστης ποιότητας και διόγκωσης παγωτού λόγω του ειδικού μαχαιριού (2 κλίσεων) που διαθέτει και όλα αυτά με τη μικρότερη δυνατή κατανάλωση ενέργειας.



ΜΙΧΤΡΟΝΙΚ 60-110

ΠΑΣΤΕΡΙΩΤΗΣ

- Ελεγχόμενος από κομπιούτερ
- Υψηλή παστερίωση 85° C
- Χαμηλή παστερίωση 65° C
- Γαλακτοματοποιητή με μοτέρ 2 ταχυτήτων
- Θερμομετρικός έλεγχος με αισθητήρα
- Επιλογή θέρμανσης ή ψύξης μισού κάδου



ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ

BAKERY PASTRY ICE CREAM MACHINES

ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΧΡ. ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΕΠΕ - ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΙ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΩΝ-ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ

Έδρα: Λαγορά 6, Περιστερί, Τ.Κ. 12132 Αττική, Τηλ. 2105773177-8, Fax. 2105727253 • email. info@kourlampas.gr www.kourlampas.gr



EXTRA MOIST CHOCO MUFFIN

από την ARTIZAN ΕΛΛΑΣ Α.Ε.

Νέο, πολυχρηστικό μίγμα από την ARTIZAN, για αυθεντικά αμερικάνικα, σοκολατένια Muffins. Έχει πλούσια γεύση, κρεμώδη υφή και extra υγρασία για μεγαλύτερη διατηρησιμότητα. Δοκιμάστε το και ενθουσιάστε τους πελάτες σας!
www.artizanhellas.gr



MADRE DE CACAO

από την ΑΡΓΥΡΗΣ ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ

Η εταιρεία MADRE DE CACAO τυπώνει στην επιφάνεια της σοκολάτας, δίνει σχήμα και τη συσκευάζει κατά παραγγελία. Δίνει αξία σε προϊόντα και υπηρεσίες με «όχημα» τη σοκολάτα. Οι δυνατότητες είναι απεριόριστες: Λογότυπα, σχέδια και φωτογραφίες! Οι πελάτες της εταιρείας είναι ξενοδοχεία, ζαχαροπλαστεία, διαφημιστικές εταιρείες, catering, αλλά και ιδιώτες που χρησιμοποιούν την πατέντα της MADRE DE CACAO για προσωπικά event (γάμος, βάπτιση, πάρτι κτλ.)
www.chocolategraphics.gr



ΣΟΚΟΛΑΤΙΕΡΑ VIENNA

από την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Το εργοστάσιο Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ έχει σχεδιάσει και κατασκευάσει την ιδανική βιτρίνα σοκολατιέρα, που συνδυάζει την υψηλή αισθητική και τη λειτουργικότητα, με γνώμονα τις θερμοκρασίες συντήρησης και τον τρόπο προβολής. Ονομάζεται «VIENNA» και διατίθεται: α) επιτοίχια κυκλική (180°) και β) κέντρου κυκλική (360°), καλύπτοντας τις ανάγκες του εκάστοτε χώρου. Το πρώτο επίπεδο προβολής είναι μια κατασκευή από φωτιζόμενο πολυκαρβονικό, σε κλιμακωτά βάθια και ακολουθούν κρυστάλλινα ρυθμιζόμενα ράφια καθ' ύψος. Η πανοραμική προβολή αναδεικνύει τα προϊόντα με τον καλύτερο τρόπο.
www.drakoulakis.gr



DOUBLE CHOCO ΣΟΚΟΛΑΤΟΠΙΤΑ

από την FOODSTUFF

Η FOODSTUFF παρουσιάζει ένα νέο μίγμα για αφράτη, λαχταριστή σοκολατόπιτα. ΣΟΚΟΛΑΤΟΠΙΤΑ DOUBLE CHOCO που παρασκευάζεται με λάδι, νερό και αυγό. Υπέροχη, πλούσια γεύση σοκολάτας με αφράτη δομή που δε λασπώνει και δεν τρίβει με σιρόπι ή σάλτσα. Συνδυάστε την με τη ΝΕΑ σάλτσα σοκολάτας SAUCE CHOCOLATE από τη FOODSTUFF, για τέλεια γεύση και ιδανικό σιρόπιασμα.
www.foodstuff.com.gr



Ribot The High-tech “Magicpot”

**ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ
ΣΟΚΟΛΑΤΟΠΟΪΑ, ΠΑΓΩΤΟ**

Παραγωγή: 10, 18, 30 και 60Lt/ώρα
Θερμοκρασία: -15/+110 °C
Inverter 10-500 ρυθμιζόμενες στροφές/λεπτό

 Παρακολουθήστε τα βίντεο για την λειτουργία του Ribot στο VaranakisTV





Photo designed by freepik.com

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

Ρεπορτάζ με προϊόντα
γάλακτος, από καταξιωμένες
εταιρείες του κλάδου.
Βρείτε προτάσεις για προϊόντα
που με την ποιότητά τους
θα αναδείξουν τις
δημιουργίες σας.

ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΒΟΥΤΥΡΟ TOURAGE 82% ΣΕ ΠΛΑΚΑ

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ, 35 χρόνια δίπλα στον επαγγελματία και τις ανάγκες του, προσφέρει λύσεις και προτείνει το εξαιρετικό ΒΟΥΤΥΡΟ TOURAGE 82% σε πλάκα, της κορυφαίας γαλλικής εταιρείας BEURALIA. Ένα βούτυρο υψηλής ποιότητας, που χαρίζει πλούσια γεύση και μοναδικό άρωμα. Έχει εξαιρετική πλαστικότητα και ελαστικότητα και μεγάλη αντοχή στη στόφα. Είναι ιδανικό για Κρουασάν, Σφολιάτες, Μπριός, Rapetonne, Πάστα Φλώρα κ.α. Έτσι απολαμβάνετε υψηλή και σταθερή ποιότητα σε κάθε δημιουργία σας, κερδίζοντας τη μακροχρόνια εμπιστοσύνη και προτίμηση των πελατών σας. Συσκευασία: Κιβώτιο 10 x 1 κιλά www.stelioskanakis.gr



ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ SELECTION 35% CORMAN

από την LAOUDIS FOODS

Όπως φανερώνει και το όνομά της, η κρέμα γάλακτος SELECTION 35% CORMAN αποτελεί «ΕΠΙΛΟΓΗ» πολλών κορυφαίων σεφ ζαχαροπλαστικής! Η συγκεκριμένη κρέμα παράγεται από πρώτης ποιότητας αγελαδινό γάλα και με την παραδοσιακή συνταγή της πρωτοπόρου βελγικής εταιρείας. Αυτά τα δύο στοιχεία της δίνουν μια μοναδική γεύση με «χαρακτήρα», που θα διαπιστώσετε από την πρώτη κιόλας δοκιμή! Είναι ιδανική για κάθε είδους χρήση στη ζαχαροπλαστική (σαντιγί, μους, διακόσμηση κ.α.) και το παγωτό. Η Selection προσφέρει μοναδική σταθερότητα και πολύ υψηλότερη διόγκωση από άλλες απλές κρέμες. Διατίθεται σε κιβώτιο Tetra Brik 6x1 lt. www.laoudis.gr



kissavos®
από το 1958

Παραγωγή Βουτύρου & Cream Cheese



ΚΙΣΣΑΒΟΣ®

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

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.

ΚΟΠΗ ΠΡΩΤΟΧΡΟΝΙΑΤΙΚΗΣ ΠΙΤΑΣ 2020

από το ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΠΕΙΡΑΙΩΣ ΚΑΙ ΝΗΣΩΝ

Την Κυριακή 12 Ιανουαρίου 2020 πραγματοποιήθηκε, στην αίθουσα εκδηλώσεων «RED 1925», εντός του Σταδίου Γ. Καραϊσκάκης, κοπή της Πρωτοχρονιάτικης πίτας του Σωματείου Αρτοποιών Πειραιά. Η εκδήλωση, η οποία είναι αφιερωμένη στη Γυναίκα-Αρτοποιό, στέφθηκε με πολύ μεγάλη επιτυχία. Το παρόν έδωσαν πολλοί αρτοποιοί του Πειραιά με τις οικογένειές τους καθώς και φίλοι και συνεργάτες. Ο Πρόεδρος του Σωματείου, κ. Γεώργιος Τσουκαλάς, μεταξύ άλλων κάλεσε τους αρτοποιούς να συνεχίσουν στον ίδιο δρόμο, «πάντα κοντά στον άνθρωπο και βοηθώντας στο μέτρο του δυνατού τις αδύναμες κοινωνικές ομάδες».

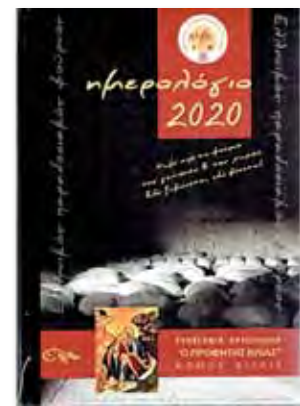


ΧΡΙΣΤΟΨΩΜΑ ΣΤΗΝ ΠΛΑΤΕΙΑ ΤΗΣ ΜΕΣΣΗΝΗΣ

από τη ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ

Στην κεντρική πλατεία Μεσσήνης πραγματοποιήθηκαν, μεταξύ άλλων, την Κυριακή 22 Δεκεμβρίου, οι εορταστικές εκδηλώσεις του Δήμου. Με τη σκέψη στα παιδιά που είναι λιγότερο τυχερά από άλλα, κάτοικοι και επισκέπτες αγόρασαν αστέρια και έγραψαν πάνω σε αυτά ευχές, συνεισφέροντας στον οργανισμό «Make a wish». Επίσης, δόθηκε η δυνατότητα στα μικρά παιδιά να πλάσουν τη ζύμη για τα χριστόψωμα που προσέφεραν τα αρτοποιεία και να την τοποθετήσουν σε ταψάκια που καθένα πήρε στο σπίτι του για να ψήσει. Την εκδήλωση χαίρεται ο πρόεδρος της Συντεχνίας Αρτοποιών Μεσσηνίας, Απόστολος Μυλωνάς και ο εντεταλμένος σύμβουλος για θέματα Πολιτισμού, Γιώργος Δαβίλλας. Την εκδήλωση παρουσίασε η σύμβουλος της Δημοτικής Κοινότητας Μεσσήνης, Δώρα Βαρανάκη.





ΗΜΕΡΟΛΟΓΙΟ ΓΙΑ ΤΗ ΝΕΑ ΧΡΟΝΙΑ 2020

από τη ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ Ν. ΚΙΛΚΙΣ

Για ακόμη μια χρονιά η Συντεχνία Αρτοποιών ν. Κιλκίς «Ο Προφήτης Ηλίας» προχώρησε στην έκδοση ενός καλαίσθητου, ημερήσιου ημερολογίου, το οποίο διανέμει στα μέλη και στους φίλους της Συντεχνίας, ως ένα αναγκαίο «εργαλείο» δουλειάς. Ο Πρόεδρος της Συντεχνίας, Χατζηνευφραμίδης Νικόλαος, ευχαριστεί πολύ τους συνεργάτες – προμηθευτές, που με τις χορηγίες τους συνέβαλαν ώστε να μπορέσει και φέτος να εκδοθεί το ημερήσιο ημερολόγιο του 2020.

ΣΤΟ ΠΕΡΙΣΤΕΡΙ Η ΜΕΓΑΛΥΤΕΡΗ ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ ΜΕ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΑ ΑΠΟ 35.000 τεμ.



Η Συντεχνία Αρτοποιών Αθηνών, Προαστίων & Περικώρων και ο Δήμος Περιστερίου, σε μια μοναδική γιορτή, δημιούργησαν και φέτος τη μεγαλύτερη βασιλόπιτα, με περισσότερα από 35.000 κομμάτια και 200 φλουριά που αντιστοιχούν σε δώρα. Η εκδήλωση πραγματοποιήθηκε στην πλατεία Δημαρχείου – στάση Μετρό «Περιστέρι», η βασιλόπιτα ξεπέρασε τα 300 τετραγωνικά μέτρα και τους 5 τόνους βάρος, κόπηκε το απόγευμα της Πρωτοχρονιάς από το δήμαρχο Ανδρέα Παχατουρίδη και διανεμήθηκε στους πολίτες που παρευρέθησαν από το Περιστέρι και όλη την Αττική. Για τη δημιουργία της εργάστηκαν έμπειροι αρτοποιοί και 30 και πλέον βιοτεχνικά αρτοποιεία. (Πηγή φώτο: PeristeriNews)

ΣΥΝΑΝΤΗΣΗ ΜΕ ΤΟ ΔΗΜΑΡΧΟ ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΥΠΟΛΗΣ

από τη ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ Ν. ΕΒΡΟΥ

Χρήσιμη και εποικοδομητική χαρακτήρισε η διοίκηση της Συντεχνίας Αρτοποιών νομού Έβρου τη συνάντηση που πραγματοποίησε με το Δήμαρχο Αλεξανδρούπολης, Γιάννη Ζαμπούκη. Οι επαγγελματίες συνεχάρησαν το Δήμαρχο για την εκλογή του, του ευχήθηκαν μια δημιουργική και αποτελεσματική θητεία και τον ενημέρωσαν για διάφορα θέματα που αφορούν στην εφαρμογή της κείμενης Νομοθεσίας, σχετικά με τον κλάδο τους. Ο Δήμαρχος, παρουσία και του Αντιδημάρχου Τεχνικών Υπηρεσιών, Κυριάκου Αραμπιατζή, τους διαβεβαίωσε πως οι υπηρεσίες του Δήμου θα εφαρμόζουν δίκαια και αμερόληπτα προς κάθε κατεύθυνση τις προβλεπόμενες από το νόμο διατάξεις, διότι πάνω από όλα προέχουν η προστασία των καταναλωτών και η διασφάλιση των νομίμων δικαιωμάτων του Σωματείου.



ΚΕΡΑΣΜΑ ΜΕ ΜΕΛΟΜΑΚΑΡΟΝΑ & ΕΝΗΜΕΡΩΣΗ από το ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΠΤΟΛΕΜΑΪΔΑΣ

Γλυκές ευχές με μελομακάρονα και άλλα εποχιακά εδέσματα είπαν την παραμονή των Χριστουγέννων τα μέλη των αρτοποιών Εορδαίας. Το Σωματείο Αρτοποιών Πτολεμαΐδας «Η Δήμητρα», για μια ακόμη χρονιά, αντάλλαξε ευχές με τους πολίτες περιδιαβαίνοντας τους δρόμους της πόλης. Παράλληλα, τα μέλη του Σωματείου ενημέρωσαν τους καταναλωτές για το εορταστικό ωράριο. Όπως κάθε χρόνο έτσι και φέτος, το Σωματείο Αρτοποιών Πτολεμαΐδας βγήκε στους δρόμους της πόλης, όπως επιβάλλει το έθιμο, για να κεράσει και να πει ένα ευχαριστώ σε όλο τον κόσμο που το στηρίζει και πηγαίνει στα μαγαζιά του.



NO ADDED SUGAR
PROTEIN bites
NO BAKE

- ✓ Χωρίς ζάχαρη
- ✓ Υψηλής πρωτεΐνης
- ✓ Με γλυκομαννάνη η οποία συμβάλει στην απώλεια βάρους



SNACK bites
NO BAKE

Ιδανικές για ένα γλυκό σνακ μέσα στην ημέρα

Ανακαλύψτε τα **Snack Bites** και **Protein Bites**!

Δημιουργήστε **μόνο με την προσθήκη νερού**, μπάρες ή μπουκίτσες, **χωρίς ψήσιμο!** Με συστατικά όπως φιστίκι, ηλιόσπορο, χουρμά, κράνμπερι, μαύρη σταφίδα και σταγόνες σοκολάτας.

Διατίθενται σε 4 υπέροχες γεύσεις!

Salty Caramel, Praline Cocoa, Banoffee, Strawberry



KENFOOD
NUTRITION & BAKING SOLUTIONS

ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΜΕΙΓΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ
Σπετσών 1, Κερατσίνι 187 55 | Τ. 210 56 15 410 | F. 210 56 15 717 | kenfood@loulisgroup.com



www.kenfood.com



Photo designed by freepik.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.

ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ & ÉCOLE LENÔTRE 17 ΧΡΟΝΙΑ ΕΞΕΛΙΣΣΟΥΝ ΤΗΝ ΕΠΙΤΥΧΙΑ ΣΑΣ!

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ & η κορυφαία γαλλική σχολή γαστρονομίας ÉCOLE LENÔTRE εδώ και 17 χρόνια βαδίζουν μαζί, εξελίσσοντας την επιτυχία σας! Με πάνω από 100 σεμινάρια σε Αθήνα και Θεσσαλονίκη και πάνω από 800 συμμετέχοντες, συνεχίζουν δυναμικά και το 2020, με πρωτοποριακά και εξαιρετικού ενδιαφέροντος σεμινάρια. Με στόχο πάντοτε την υψηλή εξειδίκευση, τη μετάδοση τεχνογνωσίας και νέων ιδεών, σύμφωνα με τις διεθνείς τάσεις και εξελίξεις στον κλάδο της Γαστρονομίας. Το ιδιαίτερα πλούσιο πρόγραμμα του α' εξαμήνου 2020 θα ανακοινωθεί προσεχώς.
www.stelioskanakis.gr



ΑΡΤΟΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟ ΠΑΠΠΑΣ από την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Από το 1978, το αρτοζαχαροπλαστείο «ΠΑΠΠΑΣ» είναι γνωστό στην ευρύτερη περιοχή της Βάρης και φημίζεται για τα υπέροχα αρτοσκευάσματα, βουτίσματα και γλυκίσματά του. Η Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ, με τη μακρόχρονη εμπειρία και τεχνογνωσία που διαθέτει στην ποιοτική αναβάθμιση των επαγγελματικών χώρων, ανέλαβε την κατασκευή του καταστήματος, χρησιμοποιώντας εντυπωσιακές ψυχόμενες βιτρίνες, αρτοθήκες και ειδικά κατασκευασμένο εξοπλισμό, με σκοπό την ανάδειξη των υπέροχων προϊόντων.
www.drakoulakis.gr

ΝΕΟ!

Νέο προϊόν ΥΨΗΛΗΣ ΠΡΩΤΕΪΝΗΣ

Για εκλεκτά αρτοσκευάσματα με **υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες** και **πλούσια σε φυτικές ίνες**.



Υψηλή
περιεκτικότητα
σε **πρωτεΐνες**



Πλούσιο σε
φυτικές ίνες

- ✓ Το προϊόν περιλαμβάνει, μεταξύ άλλων, και αλεύρι από **ρεβίθι, φακή και αρακά**.
- ✓ **Υψηλότερη διατροφική αξία** σε σχέση με τα κοινά άλευρα αρτοποιίας
- ✓ Διατίθεται σε συσκευασία **15 κιλών**



μύλοι
ΛΟΥΛΗ



www.loulismills.gr



ΚΟΠΗ ΠΙΤΑΣ 2020 ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΟΥΣ της ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ

Το Σαββατοκύριακο 11 με 12 Ιανουαρίου 2020, όλοι οι εργαζόμενοι της ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ φιλοξενήθηκαν στο ξενοδοχείο Domotel Xenia του Βόλου, όπου και έλαβε χώρα η ετήσια κοπή πίτας. Στην ομιλία του, ο πρόεδρος της εταιρείας, κ. Νίκος Λούλης, μίλησε για το όραμα, την αποστολή και τις αξίες της εταιρείας και συνέχισε επισημαίνοντας τις 8 στρατηγικές προτεραιότητές της. Μετά, ακολούθησε βράβευση όσων εργάζονται στην εταιρεία πάνω από 10 χρόνια και η κοπή της πίτας, με κλήρωση με δώρα για αρκετούς τυχερούς. Η βραδιά, συνεχίστηκε με φαγητό και χορό. www.loulismills.gr



NEO LEMON POPPYSEED CAKE από την FOODSTUFF



Η FOODSTUFF παρουσιάζει, για πρώτη φορά στην ελληνική αγορά, μίγμα για λαχταριστό LEMON POPPYSEED CAKE, που παρασκευάζεται με λάδι νερό και αυγό. Με υπέροχη πλούσια γεύση λεμονιού και σπόρους blue poppyseed είναι τέλειο σκέτο αλλά και με γεμίσεις φούρνου καθώς και σαν παντεσπάνι για τούρτες ή για γεμιστά κέικ. Ανάλαφρο, πρωτότυπο και γευστικό, είναι ιδανικό για κάθε στιγμή και για κάθε εφαρμογή, ενώ διατηρείται μαλακό και υγρό για πολλές ημέρες. www.foodstuff.com.gr

ΔΥΝΑΜΙΚΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑ ΣΤΗΝ ΑΡΤΟΖΥΜΑ 2020 από την LAUDIS FOODS

Για μια ακόμη διοργάνωση, η LAUDIS FOODS έχει προγραμματίσει τη δυναμική παρουσία της στην 9η κλαδική έκθεση ΑΡΤΟΖΥΜΑ 2020, που θα πραγματοποιηθεί στη Θεσσαλονίκη (ΔΕΘ HELEXPO, 22-24 Φεβρουαρίου 2020). Θα τη βρείτε στη γνώριμη θέση, στο Περίπτερο 15, Σταντ Β-06. Μια πολυπληθής ομάδα που θα αποτελείται από τους υπεύθυνους πωλήσεων, τους τοπικούς αντιπροσώπους και τους τεχνικούς της Β. Ελλάδας, θα βρísκεται εκεί για να σας υποδεχθεί και να σας παρουσιάσει νέα προϊόντα και ειδικά εκείνα που πρωτοπαρουσιάστηκαν στη φετινή SIGEP (Ιαν. 2020), όπως τα νέα παγωτά της MEC3 κ.α. www.laoudis.gr



Η Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ ΥΠΟΓΡΑΦΕΙ ΕΝΑ ΑΚΟΜΑ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΜΙΛΤΟΣ

Με την υπογραφή της Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ, ένα ακόμα κατάστημα Μίλτος άνοιξε τις πόρτες του στην περιοχή της Καλαμαριάς, στη Θεσσαλονίκη. Με ιδιαίτερη μελέτη στο σχεδιασμό και την κατασκευή του εξοπλισμού διαμορφώθηκε ο χώρος για να φιλοξενήσει τα τμήματα αρτοποιίας, γλυκού, παγωτού, snack cafe και φαγητού. Οι κρυστάλλινες, προηγμένης τεχνολογίας βιτρίνες, διακοσμήθηκαν με λευκό γκρανίτη και ξύλο σε φυσικό λούστρο, συνθέτοντας ένα κομψό αποτέλεσμα. www.antonopoulos.com.gr





ΤΟ ΠΙΟ ΝΟΣΤΙΜΟ ΟΚΤΑΣΠΟΡΟ... ΤΑ ΕΧΕΙ ΟΛΑ!

- ΣΙΤΑΡΙ
- ΠΙΤΟΥΡΟ ΣΙΤΑΡΙΟΥ
- ΚΡΙΘΑΡΙ
- ΣΙΚΑΛΗ
- ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ
- ΣΟΓΙΑ
- ΗΛΙΟΣΠΟΡΟ
- ΛΙΝΑΡΟΣΠΟΡΟ



LAUDIS
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





ΑΠΟΛΑΥΣΤΙΚΟ ΨΩΜΙ ΝΤΙΝΚΕΛ

από την ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ

Το DINKEL BROT θα σας χαρίσει πεντανόστιμα αρτοσκευάσματα τύπου Ντίνκελ, κοντά στα γευστικά δεδομένα των Ελλήνων καταναλωτών. Χρησιμοποιείται σε δοσολογία 100%. Περιέχει χοντροαλεσμένο σιτάρι, αλεύρι ολόκληρου κόκκου Dinkel και προζύμι Dinkel. Είναι εμπλουτισμένο με νόστιμους ηλιόσπορους και φυτικές ίνες μίλου. Εξασφαλίζει αρτοσκευάσματα με εξαιρετική, μεστή γεύση και ύψιγγη ψίχα, που διατηρεί την υγρασία και τη φρεσκάδα της για πολύ μεγάλο χρονικό διάστημα. Ιδιαίτερα εύκολο στην παραγωγή και με σταθερή ποιότητα, το προϊόν θα απογειώσει τις πωλήσεις σας. Σε σακί 25 κιλών.
www.konta.gr



ΔΙΑΚΡΙΣΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΗΣ ΗΘΙΚΗΣ για την SEFCO ZEELANDIA



Στην τελετή απονομής RESPONSIBLE MANAGEMENT EXCELLENCE AWARDS συμμετείχαν επιχειρηματικοί παράγοντες, μέλη της ακαδημαϊκής κοινότητας, μέλη του EBEN και εκπρόσωποι οργανισμών με ενεργό δράση στον τομέα της Κοινωνικής Υπευθυνότητας και Επιχειρηματικής Ηθικής. Η SEFCO ZEELANDIA, για ακόμη μια χρονιά, κατείχε εξέχουσα θέση ανάμεσα στις εταιρείες που βραβεύτηκαν, επισφραγίζοντας τα τόσα χρόνια λειτουργίας της με απaráμιλλη επιχειρηματική ηθική. Επίσης, έλαβε βραβείο εθελοντικής δράσης για την ενεργό συμμετοχή της στην Ευρωπαϊκή Ημέρα Καθαρισμού και τη συμβολή στις προσπάθειες όλων για μια Ευρώπη χωρίς απορρίμματα.
www.sefcozeelandia.gr

ΝΕΟ ΑΛΕΥΡΙ ΓΙΑ ΔΥΝΑΤΕΣ ΖΥΜΕΣ από τους ΜΥΛΟΥΣ ΚΕΠΕΝΟΥ

Το Super Atlas, από τους ΜΥΛΟΥΣ ΚΕΠΕΝΟΥ, είναι ειδικό αλεύρι που παράγει ένα ιδιαίτερα δυνατό ζυμάρι, προσφέροντας μεγάλη απόδοση σε ποσότητα ζυμαριού, χωρίς να χρειάζεται βελτιωτικό. Χαρακτηριστική εφαρμογή του είναι το τσουρέκι με βαριά συνταγή, στο οποίο δίνει μεγάλη διόγκωση, δομή με έντονες ίνες και μεγάλη διατηρησιμότητα. Επίσης, το ειδικό αλεύρι Super Atlas είναι ιδανικό για παρασκευή ντόνατς και ενίσχυση άλλων αλευριών, με πιο χαμηλή περιεκτικότητα σε γλουτένη.
www.kepenos.gr



ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΖΥΜΩΤΗΡΙΟ

από την ΔΑΚΟΡΩΝΙΑΣ -ΔΗΜ. ΣΤΑΣΗΣ & ΣΙΑ Ο.Ε.

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 στην κατασκευή του το καθιστούν ως ένα αξιόπιστο και διαχρονικό εργαλείο στα χέρια του επαγγελματία. Ο κάδος και η διχάλα 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

Οκτάσπορο®

με Χαμηλό Γλυκαιμικό Δείκτη



Γεύση και Υγεία με τον μοναδικό συνδυασμό οκτώ σπόρων!



Αβέρωφ 34Α, 147 32 Νέα Ιωνία, Αθήνα

T +30 210 2589200

f /artizanhellas



ΜΙΞΕΡ REGO PM 80 από την MITSIDIS - HELLAS

Μίξερ Rego PM 80, γερμανικής προέλευσης. Διαθέτει: εσωτερική μνήμη με 37 προγράμματα, συνεχή ηλεκτρονικό έλεγχο ταχύτητας, ηλεκτρονική ρύθμιση του ύψους του κάδου, ψηφιακό δείκτη χρόνου και ταχύτητας καθώς και αυτόματη ηλεκτρονική διακοπή. Επίσης, μεγάλο πλεονέκτημα αποτελεί τόσο το αυτόματο ελεγχόμενο, από υπολογιστή πρόγραμμα εκκίνησης, όσο και το γρήγορο σύστημα αλλαγής εργαλείων. Με ιδιαίτερα χαμηλά επίπεδα θορύβου. Εύκολο στον καθαρισμό. Στάνταρ εξοπλισμός: 1 κάδος, σύρμα, σπάτουλα, γάντζος και τρόλεϊ μεταφοράς του κάδου. Όλα τα εργαλεία είναι κατασκευασμένα από ανοξείδωτο χάλυβα.



GRAINSTAR - ΓΕΥΣΗ & ΕΥΕΞΙΑ ΚΑΘΕ ΣΤΙΓΜΗ ΤΗΣ ΗΜΕΡΑΣ από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ



Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ παρουσιάζει ένα καινοτόμο Vegan προϊόν αρτοποιίας, το GRAINSTAR, της κορυφαίας γερμανικής εταιρείας KOMPLET. Αποτελεί ένα μοναδικό συνδυασμό από νιφάδες βρώμης, σπόρους chia, quinoa, ηλιόσπορο, κολοκυθόσπορο, λιναρόσπορο, σουσάμι, δίκκοκο σιτάρι και προζύμι Ζέας ολικής άλεσης, χωρίς μαγιά. Είναι προϊόν υψηλής διατροφικής αξίας: πηγή Ω-3 λιπαρών οξέων & πρωτεϊνών, πλούσιο σε φυτικές ίνες και με 30% λιγότερους υδατάνθρακες. Παρουσιάζστε το με τις εξαιρετικές Χάρτινες Φόρμες Ψησίματος KOMPLET και θα τραβήξει εγγυημένα τα βλέμματα στην αρτοποιία σας. Συσκευασία: Σακί 10 κιλών
www.stelioskanakis.gr

ΑΛΕΥΡΙ ΑΠΟ ΚΡΙΘΑΡΙ από την ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

Οι ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ, με μακρά ιστορία και υψηλή τεχνογνωσία στην παραγωγή αλεύρων από διαφορετικά δημητριακά, προσφέρουν μια ευρεία γκάμα προϊόντων. Το Αλεύρι από Κριθάρι προσφέρεται σε τρεις τύπους: Αλεσμένο 100% σε Κυλινδρόμυλο, για πλήρη διαχωρισμό του άγανου, ώστε να φαίνεται εντονότερα, Αλεσμένο 100% σε Πετρόμυλο, ώστε να διατηρεί τα παραδοσιακά χαρακτηριστικά του και Ψιλοαλεσμένο, χωρίς άγανο και πύτυρο, κατάλληλο για ποικίλες χρήσεις, ανάλογες ενός λευκού αλεύρου. Είναι ιδανικά για την παρασκευή κρητικών κριθαρένιων παξιμαδιών, ψωμιού και αρτοποιημάτων υψηλής διατροφικής αξίας.
www.mills.gr



SNACK BITES & PROTEIN BITES από την KENFOOD

Η KENFOOD σας παρουσιάζει τα Snack Bites και τα Protein Bites, δύο καινοτόμες σειρές μειγμάτων σε 4 υπέροχες γεύσεις, πραλίνα, φράουλα, banoffee και salty caramel, για να δημιουργήσετε, μόνο με την προσθήκη νερού, μπάρες ή μπουκίτσες χωρίς ψήσιμο! Με συστατικά όπως φιστίκι, ηλιόσπορο, κουρμά, κράνμπερι, μαύρη σταφίδα και σταγόνες σοκολάτας! Η σειρά Snack Bites είναι ιδανική για πρωινό, αφού δίνει έξτρα ενέργεια, αλλά και ως σνακ για να καλύψει την επιθυμία για κάτι γλυκό. Η σειρά Protein Bites, περιέχει πρωτεΐνη, είναι χωρίς ζάχαρη και έχει γλυκομαννάνη που βοηθά στην απώλεια βάρους.
www.kenfood.com



ΝΕΑ ΣΕΙΡΑ ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΙΚΩΝ ΦΟΥΡΝΩΝ mondial forni



MOD. TECHNO 2.0

Ιδανικός για επιχειρήσεις μεγάλης κλίμακας, καταστήματα και ημι-βιομηχανικά εργαστήρια, ο φούρνος αυτός εξασφαλίζει μέγιστη ευελιξία και ψήνει τέλεια σε πλήρη και σε μισό φορτίο. Με νέο πολυλειτουργικό Touch Panel. 18 θέσεων από 6.3m².



MOD. BASIC 3.0

Καταλαμβάνει ελάχιστο χώρο, ιδανικός για αρτοποιεία και ζαχαροπλαστεία. Απλός στη χρήση, αποδοτικός και με νέο πολυλειτουργικό Touch Panel. 15 θέσεων από 3.6m².



MOD. SLIM 9T

Είναι η ιδανική λύση όταν ο διαθέσιμος χώρος είναι περιορισμένος, χάρη στην εξαιρετική αναλογία μεταξύ της επιφάνειας ψησίματος και της επιφάνειας που καταλαμβάνει (μόνο 1,2μ). Συνδυάζεται με στόφα ή με ηλεκτρικό όροφο για μέγιστη ευελιξία χρήσης. 9 θέσεων από 2.16m².



ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ
ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ



ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ



ΣΕΒΑΣΜΟΣ ΣΤΟ
ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ

“Ο ΔΑΚΟΡΩΝΙΑΣ” - ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ ΣΤΑΣΗΣ & ΣΙΑ ΟΕ

Θέση Λάκκο Κάτσαρη, 193 00 Ασπρόπυργος, τηλ: 210 52 22 677, 210 52 24 815, 210 55 96 172 - Fax: 210 52 36 255
www.dakoronias.gr | email: info@dakoronias.gr | facebook: Δακωρώνιας Μηχανήματα Αρτοποιίας



**ΤΟ MACARON
ΤΗΣ ΚΑΡΔΙΑΣ ΜΑΣ**
από την SEFCO ZEELANDIA

Το Macaron Mix είναι η νέα προσθήκη στη SEFCO ZEELANDIA για την παρασκευή αυθεντικών, γαλλικών μακαρόν, με υπέροχη γεύση και εξαιρετική υφή. Η παρασκευή τους είναι εύκολη και γρήγορη, καθώς απαιτείται μόνο προσθήκη νερού. Συνδυάστε τα με ganache σε διάφορες γεύσεις για να εκτοξεύσετε τη γεύση, αλλά και την εμφάνισή τους. Μια εύκολη και εντυπωσιακή πρόταση για την ημέρα του Αγίου Βαλεντίνου. Διατίθεται σε σακί 10kg.
www.sefcozeelandia.gr



**ΕΠΟΧΙΑΚΑ
ΑΓΙΟΥ ΒΑΛΕΝΤΙΝΟΥ**
από την LAOUDIS FOODS



Η LAOUDIS FOODS, σε συνεργασία με δύο κορυφαίους παραγωγούς της Ευρώπης, τους οποίους αντιπροσωπεύει επίσημα στην Ελλάδα, την DOBLA και την SILIKOMART Professional, σας προσφέρει μια μεγάλη ποικιλία από εποχιακά προϊόντα, τα οποία θα αναδείξουν τις ζαχαροπλαστικές δημιουργίες σας στη Γιορτή των Ερωτευμένων, και όχι μόνο! Στην ιστοσελίδα της LAOUDIS FOODS θα μπορείτε να δείτε όλα τα βρώσιμα διακοσμητικά από γευστική σοκολάτα και τις φόρμες σιλικόνης για πανέμορφες τούρτες, πάστες, σοκολατάκια και τάρτες σε σχήματα καρδιάς, τριαντάφυλλων κ.α.
www.laoudis.gr

NEO EXTRA MOIST CAKE
από την ARTIZAN ΕΛΛΑΣ Α.Ε.

Νέο, πολυχρηστικό μίγμα από την ARTIZAN, για αυθεντικά αμερικάνικα παρασκευάσματα. Muffins, layer cakes, brownies ακόμη και σοκολατόπιτα. Το EXTRA MOIST CAKE διατίθεται σε δυο γεύσεις: PLAIN και CHOCOLATE. Έχει πλούσια γεύση, κρεμώδη υφή και extra υγρασία για μεγαλύτερη διατηρησιμότητα. Δοκιμάστε το και ενθουσιάστε τους πελάτες σας!
www.artizanhellas.gr



VEGAN PIZZA
από την ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ ΑΒΕΕΤ

Επιστροφή από γιορτές και η πρόταση της ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ είναι η pizza vegan, με πάρα πολλά λαχανικά (μανιτάρια, καλαμπόκι, αρακά, ελιές, πιπεριές κόκκινες και πράσινες) και μαλακτικό τυρί vegan, για την πιο απολαυστική pizza που έχετε δοκιμάσει ποτέ. Ελαφριά γεύση, φτιαγμένη με λεπτό ζυμάρι, για όσους είναι vegan και όχι μόνο. Ιδανική και για εκείνους που θέλουν να αποφύγουν για κάποιο χρονικό διάστημα πρωτεΐνη και γαλακτοκομικά. Μόνο από τον ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΦΟΥΡΝΟ.
www.brakopoulos.gr



Πάντα δίπλα σας



www.brakopoulos.gr
T: +30 210 66.26.562



ΥΨΗΛΗΣ ΠΡΩΤΕΪΝΗΣ από την ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ

Η ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ παρουσιάζει το νέο προϊόν Υψηλής Πρωτεΐνης, για εκλεκτά αρτοσκευάσματα με υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες και φυτικές ίνες. Το υψηλής πρωτεΐνης έχει υψηλότερη διατροφική αξία σε σχέση με τα κοινά άλευρα αραποποίησης, αφού περιλαμβάνει, μεταξύ άλλων, και αλεύρι από ρεβίθι, φακή και αρακά, τρία είδη οσπρίων, που αποτελούν σημαντικά στοιχεία στην πυραμίδα της μεσογειακής διατροφής. Η κατάψυξη ψωμιού υψηλής πρωτεΐνης συμβάλλει στη διατήρηση της μυϊκής μάζας και της φυσιολογικής κατάστασης των οστών.
www.loulismills.gr



Η KENFOOD ΑΝΑΝΕΩΜΕΝΗ ΣΤΑ SOCIAL MEDIA!

Η KENFOOD, μέσω του λογαριασμού της στο Instagram, σας προσκαλεί να την ακολουθήσετε στο www.instagram.com/kenfood_greece ώστε να ενημερώνεστε για τα νέα προϊόντα της εταιρείας, τις συνταγές των τεχνικών της και για πολλά άλλα, μέσα από ένα πλούσιο φωτογραφικό υλικό. Επιπλέον, η εταιρεία ανανέωσε πλήρως το κανάλι της στο YouTube! Εκεί θα βρείτε τις συνταγές που σας προτείνουν οι τεχνικοί της εταιρείας, με ένα περιεχόμενο που ανανεώνεται συχνά. Κάνετε την εγγραφή σας στο κανάλι ώστε να μαθαίνετε πρώτοι όλα τα νέα της KENFOOD!
www.youtube.com/kenfoodgreece
www.kenfood.com



ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΠΡΩΤΟΤΥΠΑ & ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ

από την ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ ΑΒΕΕΤ

Ευφάνταστα σάντουιτς και καλλιτεχνικές πινακίδες. Ο ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ ξεκινάει μια νέα υπηρεσία με συμβουλές για πρωτότυπα και γευστικά σάντουιτς που θα βοηθήσουν την αγορά των επιχειρηματιών. Το σάντουιτς είναι ένα ευέλικτο προϊόν που μπορεί να βοηθήσει τα έσοδα των επιχειρήσεων εστίασης καφέ. Μετατρέψτε ένα κλασικό κουλούρι σε μια γευστική πανδαισία χρωμάτων και αρωμάτων. Μόνο από τον ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΦΟΥΡΝΟ στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης.
instagram.com/ellinikos_fournos και facebook.com/Ελληνικός_Φούρνος - Μπρακόπουλος ΑΒΕΕΤ
www.brakopoulos.gr



ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ ΜΗΧΑΝΗ ΓΙΑ ΥΨΗΛΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΠΑΓΩΤΟΥ από την ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΧΡ. ΘΕΟΔΩΡΟΣ

Η εταιρεία ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΟΕ εισάγει στην ελληνική αγορά τη νέα σειρά επιτραπέζιων μηχανών, με οριζόντιο κάδο, για άριστη ποιότητα παγωτού. Ο συνδυασμός της παραδοσιακής τεχνικής παρασκευής παγωτού με τις σύγχρονες τεχνολογικές καινοτομίες της εταιρείας οδηγούν στην παρασκευή βιοτεχνικού παγωτού, ακόμα και σε τόσο μικρές διαστάσεις. Οι παρασκευαστές παγωτού είναι κατασκευασμένοι ώστε να αντέχουν στη συνεχή χρήση απαιτητικών μιγμάτων παγωτού με οριακές ποσότητες. Διατίθενται μοντέλα με ή χωρίς παστεριωτή καθώς και υδρόψυκτα ή αερόψυκτα. Χωρητικότητα κάδου 3-4 κιλά / Ωριαία παραγωγή 18-25 κιλά / ώρα.
www.kourlampas.gr

Η εταιρία μας, ΨΥΚΤΟΘΕΡΜΙΚΗ ΑΒΕΕ, δραστηριοποιείται από το 1989 στον τομέα της κατασκευής εξοπλισμού μαζικής εστίασης και εξοπλισμού καταστημάτων υγειονομικού ενδιαφέροντος. Στις ιδιόκτητες εγκαταστάσεις μας 5.200τμ και με τελευταίας τεχνολογίας μηχανολογικό εξοπλισμό κατασκευάζουμε λυόμενους θαλάμους, επαγγελματικά ψυγεία, ανοξείδωτες κατασκευές, εξοπλισμό επαγγελματικής κουζίνας και ολοκληρωμένα projects καταστημάτων από τον σχεδιασμό έως την υλοποίηση. Όλα τα προϊόντα μας καλύπτουν τις προδιαγραφές αρχών HACCP. Στόχος μας η υπεροχή σας και πάθος μας η κατασκευή.

σχεδιασμός, κατασκευή, υλοποίηση καταστημάτων



PSICTOTHERMIKI ABEE
8^ο χλμ ΝΕΟ, Πατρών-Πύργου Πάτρα Ελλάδα
Τηλ +30 2610 528400, +302610524940 Φαξ +30 2610 527027
email psicta@otenet.gr www.psictothermiki.gr

ΠΑΝΩ ΑΠΟ 200.000 ΣΥΜΜΕΤΟΧΕΣ ΣΤΗ SIGEP 2020

Έξι βασικά χαρακτηριστικά δείχνουν το μέλλον στον τομέα του γλυκού: ποιότητα, ιταλικό πνεύμα, καινοτομία, τεχνογνωσία, σχεδιασμός και πάθος. Ένας συνεχώς αναπτυσσόμενος τομέας και δύο εκθέσεις που εξελίσσονται, μεγαλώνουν, τόσο από άποψη διαστάσεων όσο από άποψη ποιότητας εκθετών και επισκεπτών: πάνω από 200.000 επαγγελματίες επισκέπτες, 33.000 αγοραστές από 187 χώρες, με επικεφαλής την Ισπανία, τη Γερμανία και τη Γαλλία, χώρες της Ασίας και της Αμερικής.

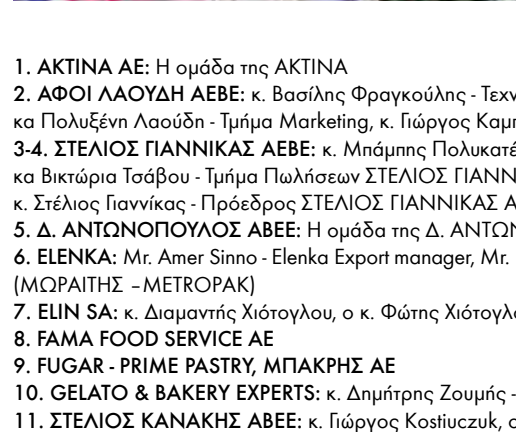
Αυτά είναι τα ρεκόρ της Sigep, της διεθνούς έκθεσης για το παγωτό, τη ζαχαροπλαστική, την αρτοποιία και τον καφέ, η οποία φέτος πραγματοποιήθηκε για 41η φορά, από τις 18-22 Ιανουαρίου, στο Rimini της Ιταλίας. Ταυτόχρονα έλαβε χώρα, για όη χρονιά, και η A.B. Tech Expo, η έκθεση τεχνολογίας και προϊόντων αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής, η οποία σημείωσε ιδιαίτερη επιτυχία.

Οι δύο εκθέσεις του ομίλου Italian Exhibition Group, που εγκαινιάστηκαν, το Σάββατο 18 Ιανουαρίου, από τον Υπουργό Πολιτισμού, Δραστηριότητας και Τουρισμού, Dario Franceschini, επιβεβαίωσαν το ρόλο τους ως ισχυρών κινητηρίων μοχλών για την ανάπτυξη μιας βιομηχανίας βασισμένης σε τεχνικές δεξιότητες και ποιότητα, αντιπροσωπεύοντας με τον καλύτερο τρόπο την ιταλική παράδοση στον τομέα της ζαχαροπλαστικής.

Οι δύο εκθέσεις ενίσχυσαν περαιτέρω το ρόλο τους ως ένα σημείο συνάντησης, στο οποίο καθορίζονται οι τάσεις του κλάδου. Ο τόπος όπου συναντιούνται οι επιχειρήσεις, η διεθνοποίηση, οι διαγωνισμοί και η επαγγελματική ενημέρωση. 1.250 εκθέτες από περισσότερες από 30 χώρες σύναψαν επιχειρηματικές συμφωνίες και μοιράστηκαν το κοινό όραμά τους για το μέλλον του τομέα, στα 129.000 τετραγωνικά μέτρα του εκθεσιακού κέντρου του Rimini.

Για να εξασφαλιστεί ένα πρόσθετο σημείο παρατήρησης του κλάδου των γλυκών, φέτος ξεκίνησε το Vision Plaza. Όχι μόνο ένας τόπος, αλλά και ένα think tank, ο οποίος κατά τη διάρκεια των πέντε ημερών της έκθεσης φιλοξένησε πολυπληθή talk shows, στα οποία οι εμπειρογνώμονες του κλάδου μοιράστηκαν το όραμά τους για το πώς η συνήθεια των καταναλωτών αλλάζει, ποιες είναι οι τάσεις και οι καινοτομίες

που θα κυριαρχήσουν το επόμενο έτος. Sigep και A.B. Tech Expo υποστηρίζουν τις εταιρείες-πελάτες τους χάρη και στις συνεργασίες τους με τις μεγαλύτερες εμπορικές ενώσεις: Acomag και UIF-Gruppo Prodotti per Gelato, Consorzio Sipan, Italmopa, Aibi-Assitol, SCA-Specialty Coffee Association και Fipe Confcommercio. Υπάρχει επίσης όλο και στενότερη συνεργασία με τον Οργανισμό ΙΤΑ για τη δραστηριότητα των εισερχόμενων μελών, εμπόρων και επαγγελματιών και για τις επικοινωνιακές εκστρατείες στις κύριες αγορές-στόχους. Μία από τις πολλές εκδηλώσεις της έκθεσης ήταν και το 9ο Παγκόσμιο Κύπελλο Παγωτού, όπου η Ιταλία στέφθηκε νικήτρια, καταλαμβάνοντας το χρυσό μετάλλιο. Ακολούθησαν η Ιαπωνία (ασημένιο) και η Αργεντινή (χάλκινο). Η επόμενη SIGEP θα πραγματοποιηθεί στο Rimini, από τις 16 έως τις 20 Ιανουαρίου 2021.



1. AKTINA AE: Η ομάδα της AKTINA
2. ΑΦΟΙ ΛΑΟΥΔΗ ΑΕΒΕ: κ. Βασίλης Φραγκούλης - Τεχνικός Σύμβουλος, κ. Γιώργος Λαούδης, κ. Δημήτρης Σπανέλλης - Επιθεωρητής Πωλήσεων, κ. Γιάννης Λαούδης - Τεχνικό Τμήμα, κ. Πολυξένη Λαούδη - Τμήμα Marketing, κ. Γιώργος Καμπάκος - Τμήμα Πωλήσεων Creta Foods
- 3-4. ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ: κ. Μπάμπης Πολυκατέρος - Τεχνικός Σύμβουλος ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ, Mr Biagio Nappi - Πρόεδρος της Fratelli NAPPI Srl και Βικτώρια Τσάβου - Τμήμα Πωλήσεων ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ, κ. Άρτεμις Όρκουλα - Τμήμα Εισαγωγών ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ
5. Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ: Η ομάδα της Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ
6. ELENKA: Mr. Amer Sinno - Elenka Export manager, Mr. Rocco Niro - Elenka Marketing & Communication και τέλος ο κ. Στέλιος Μωραΐτης - Αποκλειστικός Αντιπρόσωπος (ΜΩΡΑΙΤΗΣ - ΜΕΤΡΟΡΑΚ)
7. ELIN SA: κ. Διαμαντής Χιότογλου, ο κ. Φώτης Χιότογλου και ο κ. Γιάννης Βαφειάδης.
8. FAMA FOOD SERVICE AE
9. FUGAR - PRIME PASTRY, ΜΠΑΚΡΗΣ ΑΕ
10. GELATO & BAKERY EXPERTS: κ. Δημήτρης Ζουμής - Τεχνικός Σύμβουλος, κ. Γιάννης Λαούδης - Γενικός Διευθυντής, κ. Γιάννης Πολέμης - Τεχνικός Σύμβουλος
11. ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ: κ. Γιώργος Kostiusczuk, ο κ. Μάκης Καλλιαντάσης, ο κ. Στέλιος Κανάκης και ο κ. Γρηγόρης Τσατάς



12. ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΧΡ. ΘΕΟΔΩΡΟΣ: ο κ. Πεπονούλας Νίκος, ο κ. Κουρλαμπάς Βασίλης, ο κ. Κουρλαμπάς Θεόδωρος και η οικογένεια Μπέκα Αναστάσιου.
 13. Κ.ΧΗ. ΚΥΡΙΑΚΟΥ ΓΡ: κ. Γκουλούσης Κυριάκος - Γενικός Διευθυντής, κ. Χαϊτίδης Γιάννης - Τμήμα Πωλήσεων, κα Giorgia Hostess
 14. MASTER MARTINI ΕΛΛΑΣ: κ. Φάκαλος Λεωνίδας - Γενικός Διευθυντής Ελλάδος, κα Παλινοπούλου Αθηνά, κ. Μακρής Νίκος, κ. Σουρλής Σπύρος, κ. Χολίδης Μάνθος, κ. Κούρτης Κώστας και διάφοροι πελάτες από Ελλάδα
 15. OFG: κ. Νίκος Κυπραίος - Τεχνικός Σύμβουλος Ζαχαροπλαστικής-Παγωτού, κ. Βαλάντης Κεφαλούρος - Υπεύθυνος Τμήματος Πωλήσεων Ζαχαροπλαστικής, κα Ράνια Μπινταλέξη - Υπεύθυνη Τμήματος Αγορών Ζαχαροπλαστικής, κ. Χριστόφορος Λαζαρίδης - Τεχνικός Σύμβουλος Ζαχαροπλαστικής-Παγωτού, κ. Σώζων Δασκαλόπουλος - Διευθύνων Σύμβουλος, κ. Σταμάτης Πιστινέλλης - Τμήμα Πωλήσεων, κ. Τζανής Νιαστίς - Key Account Ζαχαροπλαστικής, κα Χριστίνα Γεωργαντοπούλου - Τμήμα Πωλήσεων
 16. PASTRYGEL - ΑΝΔΡΕΑΣ ΓΙΑΝΝΙΚΟΣ & ΥΙΟΣ ΟΕ: κ. Χρήστος Γιαννίκος - κ. Ανδρέας Γιαννίκος
 17. PREGEL ΕΛΛΑΔΟΣ: κα Άξια Βάλιου - Sales, κα Κατερίνα Σειμένη - Marketing, κ. Κωνσταντίνος Σαμαράς - Gelato Chef, κ. Αυγέρης Τσίτσας - Subsidiary Manager
 18. SUGART: Η ομάδα της SUGART
 19. ΥΔΡΟΨΥΚΤΙΚΗ ΠΑΠΑΘΑΝΑΣΙΟΥ Α.Β.Ε.Ε.: κ. Κώστας Χρυσομαλλίδης - Business, Ms. Giorgia Polato - Graphic Designer, Mrs. Sofia Zen - Marketing & Communication, Mr. Alberto Schiavon - Business Development Manager Export
 20. CRYSTAL FREEZERS & COOLERS S.A.: κ. Μαυρίδης Βαγγέλης - Sales Manager και ο κ. Κλήμης Τσακλίδης - General Manager.
 21. MY VITAMINBAR

WACHTEL

Found in the best bakeries of the world

Mitsidis-Hellas

Αποκλειστικός αντιπρόσωπος στην Ελλάδα των γερμανικών φούρνων αρτοποιίας.
 2ο χλμ. Σερρών - Θεσσαλονίκη
 Τηλ.: +30-23210-35357 Fax: + 30-23210-35316

Η λύση κάθε αρτοποιού για την επιτυχία.



COLUMBUS

Ταμπανωτός φούρνος αερίου / πετρελαίου

Ο συγκεκριμένος φούρνος έχει τη δυνατότητα να δουλεύει μέχρι και σε ρεις διαφορετικές θερμοκρασίες ταυτόχρονα, γεγονός που βοηθάει στο ψήσιμο διαφορετικών αρτοσκευασμάτων.

Πληκτρολόγιο IQ TOUCH

ICT (Υπερυθρή Κεραμική Τεχνολογία)

W – TURBO (Μοναδικός συνδυασμός ακτινοβολούμενης θερμότητας και ανακυκλωμένου αέρα)

STEIN (Πυρίμαχη επιφάνεια σε όλο το φούρνο) Ανασυρόμενοι όροφοι

THERMICO PLUS

Κυκλοθερμικός ηλεκτρικός φούρνος
 Δυνατότητα συνδυασμού κυκλοθερμικού με ταμπανωτό φούρνο
 Καινοτόμο διπλό σύστημα ατμού το οποίο παρέχει ατμό κατά το ψήσιμο και την ωρίμανση των αρτοσκευασμάτων.
 Μόνιμη παροχή συνεχούς παλμικού ατμού για τέλειο ψήσιμο.
 10 ταχύτητες, λειτουργία ταχείας αλλαγής κατεύθυνσης της περιστροφής
REFRESH: Ελεγχόμενη παροχή φρέσκου αέρα για περισσότερη τραγανότητα και καλύτερη κρούστα.
CLEAN WASH: Εις βάθος, γρήγορος αυτο-καθαρισμός, με ελάχιστη κατανάλωση νερού.



COBOX VA 6080 – 5

Ψυγείο - στόφα για την αποθήκευση των φρέσκων, κατεψυγμένων ή / και ημι- ψημένων προϊόντων
 Πληκτρολόγιο IQ COOL, με οθόνη αφής 10"
 Προσαρμογή θερμοκρασίας από -20 °C έως +40°C
 Σύστημα κυκλοφορίας αέρα DEWA, για ομοιόμορφη ψύξη και ωρίμανση της ζύμης σε όλο το θάλαμο.
 Σύστημα ελέγχου της διαδικασίας ωρίμανσης **COOL RISING**



Περίπτερο 13
 Stand B12

ΜΕΓΑΛΗ ΕΠΙΤΥΧΙΑ ΓΙΑ ΤΗΝ EUROPAIN 2020

Η Ευροpain συγκέντρωσε όλους τους παίκτες της βιομηχανίας αρτοποιίας-ζαχαροπλαστικής, για τέσσερις ημέρες, σε μια έκθεση που επιβεβαίωσε επιτυχώς την επανατοποθέτησή της σε νέο χώρο διεξαγωγής, το Hall 1 στο Porte de Versailles, στο Παρίσι. Περισσότεροι από 38.000 επαγγελματίες, εκ των οποίων 24% από το διεθνή χώρο, συμμετείχαν στην εκδήλωση, παρά τις δυσκολίες που προέκυψαν λόγω των απεργιών στις δημόσιες συγκοινωνίες.

Η ποιότητα υπηρεσιών των εκθετών καθώς και το εξαιρετικό πρόγραμμα εκδηλώσεων εκτιμήθηκαν σε μεγάλο βαθμό από ένα κοινό όλο και πιο απαιτητικών επαγγελματιών και συνέβαλαν στη δημιουργία επαφών υψηλού επιπέδου, που εγκωμιάστηκαν ομόφωνα. Η επόμενη Ευροpain θα πραγματοποιηθεί στην αίθουσα 1 - Porte de Versailles, τέλος Ιανουαρίου 2022.

Ποιοτικές ανταλλαγές εκθετών & επισκεπτών

Το επίπεδο των επισκεπτών που παρακολούθησαν την έκθεση στο χώρο του Porte de Versailles ήταν εξαιρετικά υψηλό. «Καθώς τριγυρνούσα στα περίπτερα, μπορούσα πραγματικά να αισθανθώ ότι υπήρξε ένα ανανεωμένο ενδιαφέρον για την έκθεση τόσο από τους εκθέτες όσο και από τους επισκέπτες», ανέφερε ο Christophe Girardet, ιδιοκτήτης της Victor et Compagnie, στη Λυών. Από πλευράς επιχειρήσεων, εκτός από τις εκατοντάδες επαφές που δημιουργήθηκαν μεταξύ των επαγγελματιών, η νέα ψηφιακή υπηρεσία "Business & International meetings" χρησιμοποιήθηκε από περισσότερους από 1.000

εκθέτες και επισκέπτες για να οργανώσει 340 συναντήσεις!

Ένα εργαστήριο για καινοτομίες στη βιομηχανία

Στην εκδήλωση παρουσιάστηκαν περισσότερα από 100 νέα προϊόντα και υπηρεσίες: συσκευές εξοικονόμησης ενέργειας, οργανικά συστατικά, χωρίς πρόσθετα και πιο θρεπτικά, λογισμικά διαχείρισης, απλούστερος εξοπλισμός και λύσεις για σνακ, σχεδιασμένα για την ενίσχυση της προσφοράς πελατών. Ο κλάδος άλεσης σιτηρών εκπροσωπήθηκε στην έκθεση με προτάσεις σύμφωνες με τις απαιτήσεις των επαγγελματιών που ασχολούνται ολοένα και περισσότερο με την προμήθεια των προϊόντων τους και την προέλευση των συστατικών τους.

150 καλεσμένοι στις εκδηλώσεις της Ευροpain

Η Ευροpain προτείνει μια σειρά εκδηλώσεων με τη μορφή διασκέψεων, συζητήσεων και συνομιλιών για να διατηρηθεί επαφή με τις αλλαγές στον κλάδο. Χωρίς γλουτένη, φυσικοί χρωστικοί παράγοντες, ψηφιακή επικοινωνία, νεο-ζαχαροπλαστική /

νεο-αρτοποιία είναι μερικά από τα θέματα που απευθύνονται στο κοινό από κορυφαίους επαγγελματίες. Μεταξύ των 30 διάσημων προσκεκλημένων, που παρουσιάστηκαν στη σκηνή Αρτοποιία & Σνακ, ήταν οι Louis Lamour, Lionel Bonnamy (La Fabrique aux Gourmandises), Mei Narusawa (Best baguette of French tradition 2017) και ο Louis Taine (Ducasse sur Seine), οι οποίοι απεικόνισαν την τεχνογνωσία και την εμπειρία τους ενώπιον ενός όλο και πιο απαιτητικού ακροατηρίου επαγγελματιών. Στη σκηνή των Sweet Creations πραγματοποιήθηκε ένα πρόγραμμα από masterclasses που έδωσαν οι Michaël Bartocetti (George V), Yann Brys (Pastry Tourbillon) και Nina Metayer. Η Europain ενισχύει όλο και περισσότερο το status της ως σημείο συνάντησης για όλους τους σεφ ζαχαροπλαστικής.

Τρεις μεγάλοι διαγωνισμοί

Η Κίνα κέρδισε το Παγκόσμιο Κύπελλο Αρτοποιίας: 12 ομάδες αποτελούμενες από 3 αρτοποιούς συναγωνίστηκαν σε μια σειρά δοκιμών σε τρία θέματα: μπαγκέτα και ψωμιά κόσμου, ζύμη & γκουρμέ αρτοποιία, καλλιτεχνική δημιουργία.



Μετά από 3 ημέρες δοκιμών, η Κίνα κέρδισε τον τίτλο του Παγκόσμιου Πρωταθλητή Αρτοποιίας, επικρατώντας της Ιαπωνίας και της Δανίας. Ευρωπαϊκό Κύπελλο Ζαχαροπλαστικής: Η Ελβετία είναι ο μεγάλος νικητής. 4 ομάδες των 2 σεφ ζαχαροπλαστικής συναγωνίστηκαν, δημιουργώντας επιδόρπια φρούτων, επιδόρπια πιάτου και άλλες καλλιτεχνικές δημιουργίες. Η Ελβετία, η Σουηδία και η Ρωσία συμμετέχουν με τις Ηνωμένες Πολιτείες, τη Γαλλία, την Ιταλία, την Ιαπωνία και το Ηνωμένο Βασίλειο για τον τελικό του Coupe du Monde de la Pastry. Η εκδήλωση θα πραγματοποιηθεί τον Ιανουάριο του 2021, ως μέρος της εμπορικής έκθεσης Sirha, στη Λυών. Coupe de France des Ecoles: Ο διαγωνισμός ανταμείβει τις περιφέρειες της Βρετανίας και του Λίγηρα στην κατηγορία Hopefuls. Οι Alan Etienne, Maelle Le Guilly και Marine Nedelec (Σχολείο St Josephs St Marc - Concarneau) κέρδισαν τον τίτλο του Καλύτερου Καθηγητή Αρτοποιίας. Οι Mathieu Beaupere, Nicolas Legault και Delphine Ripoché (URMA Maine et Loire - Angers) ήταν οι νικητές της κατηγορίας Excellence του Coupe de France des Ecoles.

Η πρόεδρος του Σωματείου Αρτοποιών Θεσσαλονίκης, Ε. Κουκουμέρια, μέλος της επιτροπής Coupe du Monde de la Boulangerie

Μεταξύ των κριτών στο Coupe du Monde de la Boulangerie, ως εκπρόσωπος της Ελλάδας, ήταν και η αντιπρόεδρος της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδας και πρόεδρος του Σωματείου Αρτοποιών Θεσσαλονίκης «Ο ΠΡΟΦΗΤΗΣ ΗΛΙΑΣ», Έλσα Κουκουμέρια. Σε δηλώσεις της στο thessalonomy η κυρία Κουκουμέρια είχε αναφέρει χαρακτηριστικά: «Η επιλογή μου ως κριτή έχει να κάνει με προσωπική γνωριμία που έγινε όταν ήρθε στη Θεσσαλονίκη ο Christian Vabret, που είναι ο πρόεδρος του bakery world cup, όμως σίγουρα έχει να κάνει και με το γεγονός ότι η βιοτεχνική αρτοποιία είναι σε καλό επίπεδο στην Ελλάδα. Βέβαια, ευελπιστούμε ότι μέσα από την ΑΡΤΟΖΥΜΑ που θα γίνει στις 22-24 Φεβρουαρίου και θα διεξαχθεί το πανελλήνιο πρωτάθλημα ψωμιού, θα προκύψει η εθνική ομάδα αρτοποιίας που στόχος μας είναι να συμμετάσχει σε αυτόν το διεθνή διαγωνισμό. Το επίπεδο είναι πολύ υψηλό όμως παρόλα αυτά παραμένει μια γιορτή της βιοτεχνικής αρτοποιίας και του φρέσκου ψωμιού».

Η κα. Κουκουμέρια, σε ανάρτησή της σε προσωπική της σελίδα στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης έγραψε χαρακτηριστικά: "Ήταν μεγάλη χαρά και τιμή για εμένα να είμαι μέλος σε αυτή την γιορτή που λέγεται Coupe du Monde de la Boulangerie, και ακόμη μεγαλύτερη χαρά να περιτριγυρίζομαι από ανθρώπους που προάγουν την αρτοποιία στις χώρες τους συνδυάζοντάς την ο καθένας τον πολιτισμό του. Η αρτοποιία στην Ελλάδα, είναι ένας κλάδος με τεράστια ιστορία και διαθέτει άξιους αρτοποιούς που θα μπορούσαν να την εκπροσωπήσουν επάξια σε έναν αντίστοιχο διαγωνισμό, προάγοντας έτσι τα ελληνικής ταυτότητας ψωμιά και αρτοσκευάσματα. Κατά τις μέρες του διαγωνισμού, είδα ομάδες να δουλεύουν με όρεξη σαν καλοκουρδισμένες μηχανές. Πολλές ώρες και κόυραση για όλους, άλλα γυρίζοντας πίσω κρατάω όλες τις αναμνήσεις και υπόσχομαι να προσπαθήσω για να φτάσει και η ελληνική ομάδα αρτοποιίας σε αυτόν το διαγωνισμό. Συγχαρητήρια σε όλους τους συμμετέχοντες και ιδιαίτερα στην ομάδα της Κίνας για τη νίκη της! Η συμμετοχή μου στο Coupe du Monde de la Boulangerie και η αναγνώρισή μου ως μέλος στην Internationale Elite de la Boulangerie είναι μια εμπειρία που δε θα ξεχάσω στη ζωή μου!"

freshbakery.gr

φρέσκο - υγιεινό - λειτουργικό

ΔΩΡΕΑΝ Επαγγελματικές Αγγελίες

- 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 "ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ-ΒΑΖ", 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®

Messe Stuttgart
Ares Fuarçılık



IBAKTECH

ISTANBUL EXHIBITION CENTER CNR EXPO

13TH INTERNATIONAL TRADE FAIR FOR BAKERY, PATISSERIE
MACHINERY, ICE CREAM, CHOCOLATE AND TECHNOLOGIES

26-29
MARCH
2020

www.ibaktech.com

Supported by:



"THIS FAIR IS ORGANIZED WITH THE AUDIT OF TOBB (THE UNION OF CHAMBERS AND COMMODITY EXCHANGES OF TURKEY) IN ACCORDANCE WITH THE LAW NO.5174"

MASTER CLASS ΜΕ ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΑ ΓΛΥΚΑ ΒΙΤΡΙΝΑΣ

ΑΠΟ ΤΗ ΛΕΣΧΗ ΑΡΧΙΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ

Ένα ιδιαίτερα επιτυχημένο Master Class με εντυπωσιακά, χριστουγεννιάτικα γλυκά βιτρίνας, πραγματοποιήθηκε την Τετάρτη 27 Νοεμβρίου 2019, στο Γαστρονομικό Κέντρο της Λέσχης, στην Αθήνα, στην οδό Αριστοτέλους, στο κεντρικό κτίριο της ΓΣΕΒΕΕ.



Παρουσιαστής ήταν ο ταλαντούχος και νεοεισελθών στη λέσχη, κ. Νικόλαος Ντούρμας. Οι προτάσεις του ήταν εξαιρετικές καθώς παρουσίασε πολλές παρασκευές και νέες τεχνικές. Οι τυχεροί που πρόλαβαν να κλείσουν τη θέση τους πριν το sold out είχαν την ευκαιρία να γευτούν το καταπληκτικό αποτέλεσμα, με τους εξαιρετικούς συνδυασμούς γεύσης και υφής.

1η live μετάδοση

Το συγκεκριμένο Master Class, για 1η φορά στην Ελλάδα, μεταδόθηκε ζωντανά από τις σελίδες κοινωνικής δικτύωσης της Λέσχης Αρχιζαχαροπλα-

στών Ελλάδος. Έτσι, όσοι δεν είχαν την ευκαιρία να παρευρεθούν, μπόρεσαν να παρακολουθήσουν σε πραγματικό χρόνο όλα όσα διαδραματίστηκαν κατά τη διάρκεια της εκδήλωσης. Το επόμενο Master Class, στο γαστρονομικό κέντρο της Λέσχης, θα πραγματοποιηθεί σε ημερομηνίες που θα ανακοινωθούν σύντομα.

Οι συνταγές που παρουσιάστηκαν

Όσοι έδωσαν το παρόν αλλά και όσοι παρακολούθησαν τη live μετάδοση του Master Class είχαν την ευκαιρία να δουν αναλυτικά την παρασκευή τριών,

πολύ ξεχωριστών, χριστουγεννιάτικων γλυκών βιτρίνας, που άφησαν τις καλύτερες εντυπώσεις, τόσο σε γεύση όσο και σε εικόνα. Τα γλυκά που παρουσιάστηκαν ήταν τα παρακάτω:

TARONJA: Τούρτα με ντακουάζ εσπεριδοειδών, ναμελάκα αρωματισμένη με εσπεριδοειδή, compote πορτοκάλι, μοντέ σοκολάτας bitter.

PASSION FOR PRALINE: Πάστα με τραγανή βάση πραλίνας, coulis πραλίνας, coulis passion fruit, bavaresis πραλίνας και γλάσσο πραλίνας.

TARTAFIGO: Τάρτα με sable φουντουκιού, biscuit brownies, ganache σύκο, compote σύκου και μοντέ διπλής σοκολάτας.

Λέσχη Αρχιζαχαροπλαστών Ελλάδος

Σκοπός της Λέσχης Αρχιζαχαροπλαστών Ελλάδος είναι η διάδοση, διατήρηση και αναβάθμιση της παραδοσιακής ελληνικής και ξένης ζαχαροπλαστικής τέχνης και γεύσης, καθώς και η πολιτιστική, πνευματική και κοινωνική ανάπτυξή της. Περισσότερες πληροφορίες στο hellaspastrychefclub.gr.

ΓΛΥΚΕΣ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ



fresh
pastry



GANACHE – ΓΕΜΙΣΗ ΓΙΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΚΙ

Δημιουργήστε τα πιο αγαπημένα και κλασικά κεράσματα στα οποία κάνεις δεν μπορεί να αντισταθεί. Οι, υψηλής ποιότητας, σοκολάτες ΑΚΤΙΝΑ δίνουν στο σοκολατάκι εξαιρετική γυαλάδα και πλούσια γεύση, ενώ μέσα στο τραγανό κέλυφος υπάρχουν ακαταμάχητες ganache με υφή βελούδινης πραλίνας.



ΣΟΚΟΛΑΤΑΚΙ OPERA

Ganache Λευκής Σοκολάτας - Pasta Café Espresso
(Για καλούπι σοκολάτας)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε ένα κατσαρολάκι φέρνουμε σε βρασμό την κρέμα γάλακτος με το ιμβερτοσάκχαρο. Περικύνουμε με αυτό το μίγμα την κουβερτούρα και ομογενοποιούμε. Προσθέτουμε την Pasta Café και τέλος το βούτυρο μαλακό (κάνουμε γαλακτωματοποίηση με ένα beamer). Αφήνουμε ένα βράδυ τη γέμιση στο ψυγείο μας.

Ετοιμάζουμε τις φόρμες για σοκολατάκια με στρωμένη Λευκή Σοκολάτα σε σταγόνες ΑΚΤΙΝΑ και αφήνουμε να παγώσουν. Γεμίζουμε τις φόρμες μας με το Ganache και κλείνουμε τα σοκολατάκια με λίγη στρωμένη Λευκή Σοκολάτα.

Ξεφορμάρουμε τα σοκολατάκια μόλις παγώσουν/σταθεροποιηθούν.

ΥΛΙΚΑ

125ml Κρέμα
Γάλακτος 35%
80 γρ. Ιμβερτοσάκχαρο
200 γρ. Κουβερτούρα
Γάλακτος ΑΚΤΙΝΑ 34%
20 γρ. Pasta Café
Espresso Aromitalia
25 γρ. Βούτυρο 82%

ΣΟΚΟΛΑΤΑΚΙ NOCCIOLATTE

Γέμιση γάλακτος
Συνταγή για γεμιστά σοκολατάκια (καλούπι)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε ένα κατσαρολάκι φέρνουμε σε βρασμό την κρέμα γάλακτος με το ιμβερτοσάκχαρο. Περικύνουμε με το καυτό μίγμα τη σοκολάτα κουβερτούρα γάλακτος και ομογενοποιούμε (κάνουμε γαλακτωματοποίηση με ένα beamer). Έπειτα προσθέτουμε την Πραλίνα κακάο με φουντούκι και τέλος το βούτυρο το οποίο είναι μαλακό στους 40°C. Κρατάμε τη γέμιση στο ψυγείο μας.

Tip:

- Η γέμιση ganache μπορεί να διατηρηθεί μέσα στο σοκολατάκι μέχρι 40 μέρες.
- Για την παρασκευή καλουπιών σοκολάτας μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε τις κουβερτούρες ΑΚΤΙΝΑ Υγείας 55%, Golden 62%, Γάλακτος 34%, Λευκή 36%.

ΥΛΙΚΑ

500ml Κρέμα
γάλακτος 35%
50 γρ. Ιμβερτοσάκχαρο
500 γρ. Πραλίνα κακάο
με φουντούκι (σφικτή)
(κωδ.6124)
350 γρ. Κουβερτούρα
γάλακτος 34%
100 γρ. Βούτυρο
φρέσκο 82%



Premium Quality Chocolate Producers

Κορυφαία σοκολάτα
σε κάθε μορφή
& για κάθε χρήση



ΝΟΜΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ & ΙΣΧΥΡΙΣΜΟΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

Ο σύγχρονος καταναλωτής έχει πλέον διατροφική συνείδηση και δίνει μεγάλη σημασία στα οφέλη των τροφίμων και το τι μπορούν να του προσφέρουν. Ο μέσος αγοραστής τροφίμων επιλέγει τρόφιμα με βάση είτε τα ιδιαίτερα θρεπτικά συστατικά που μπορεί να περιέχουν, είτε την απουσία κάποιων επιβλαβών συστατικών για την υγεία, ή τη χαμηλή περιεκτικότητά σε αυτά.

Η μη ορθή αναγραφή μπορεί να επιφέρει σημαντικές κυρώσεις, καθώς και ανακλήσεις (επιστροφές) προϊόντων με εσφαλμένη επισήμανση.

Μπορεί η πώληση των εν λόγω τροφίμων να έχει μεγάλο ενδιαφέρον και υψηλή ζήτηση, είναι όμως θεμιτό να τηρείται ταυτόχρονα και η νομοθεσία, όσον αφορά στους ισχυρισμούς και στους τρόπους αναγραφής των ιδιαίτερων διατροφικών ισχυρισμών. Η μη ορθή αναγραφή μπορεί να επιφέρει σημαντικές κυρώσεις, καθώς και ανακλήσεις (επιστροφές) προϊόντων με εσφαλμένη επισήμανση, κάτι το οποίο μπορεί να επιφέρει σημαντική ζημιά και δυσφήμιση των επιχειρήσεων.

Ισχυρισμοί διατροφής

Οι ισχυρισμοί διατροφής και οι προϋποθέσεις χρήσης τους είναι οι ακόλουθες:

- Χαμηλή ενεργειακή αξία: Ο ισχυρισμός ότι ένα τρόφιμο έχει χαμηλή ενεργειακή αξία, καθώς και κάθε ισχυρισμός που ενδέχεται να έχει το ίδιο νόημα για τον καταναλωτή, μπορεί να χρησιμοποιείται μόνον όταν το προϊόν δεν περιέχει περισσότερες από 40 kcal (170 kJ)/100 g για στερεές τροφές ή περισσότερες από 20 kcal (80 kJ)/100 ml για υγρές τροφές. Για τα επιτραπέζια γλυκαντικά ισχύει το όριο των 4 kcal (17 kJ)/μερίδα, με ισοδύναμες γλυκαντικές ιδιότητες 6 g καλαμοσακχάρου (περίπου 1 κουταλάκι του γλυκού καλαμοσακχάρου).
- Μειωμένη ενεργειακή αξία: Ο ισχυ-

ρισμός ότι ένα τρόφιμο έχει μειωμένη ενεργειακή αξία, καθώς και κάθε ισχυρισμός που ενδέχεται να έχει το ίδιο νόημα για τον καταναλωτή, μπορεί να χρησιμοποιείται μόνον όταν η ενεργειακή αξία έχει μειωθεί κατά 30% τουλάχιστον, με ένδειξη του ή των χαρακτηριστικών που μειώνουν τη συνολική ενεργειακή αξία του τροφίμου, όπως παράδειγμα με γλυκαντικά του φυτού στέβια κλπ.

- Χωρίς ενεργειακή αξία: Ο ισχυρισμός ότι ένα τρόφιμο δεν έχει ενεργειακή αξία καθώς και κάθε ισχυρισμός που ενδέχεται να έχει το ίδιο νόημα για τον καταναλωτή, μπορεί να χρησιμοποιείται μόνον όταν το προϊόν δεν περιέχει περισσότερες από 4 kcal (17 kJ)/100 ml. Για τα επιτραπέζια γλυκαντικά, ισχύει το όριο των 0,4 kcal (1,7 kJ)/μερίδα, με ισοδύναμες γλυκαντικές ιδιότητες 6 g καλαμοσακχάρου (περίπου 1 κουταλάκι του γλυκού καλαμοσακχάρου).

- Χαμηλά λιπαρά: Ο ισχυρισμός ότι ένα τρόφιμο έχει χαμηλή περιεκτικότητα σε λιπαρά, καθώς και κάθε ισχυρισμός που ενδέχεται να έχει το ίδιο νόημα για τον καταναλωτή, μπορεί να χρησιμοποιείται μόνον όταν το προϊόν δεν περιέχει περισσότερα από 3 g λιπαρών ανά 100 g για στερεές τροφές ή 1,5 g λιπαρών ανά 100 ml για υγρές τροφές (1,8 g λιπαρών ανά 100 ml για το ημιαποβουτυρωμένο γάλα).

- Χωρίς λιπαρά: Ο ισχυρισμός ότι ένα τρόφιμο δεν περιέχει λιπαρά, καθώς και κάθε ισχυρισμός που ενδέχεται να έχει το ίδιο νόημα για τον καταναλωτή, μπορεί να χρησιμοποιείται μόνον όταν το προϊόν δεν περιέχει περισσότερα από 0,5 g λιπαρών ανά 100 g ή 100 ml. Ωστόσο, απαγορεύονται οι ισχυρισμοί που εκφράζονται ως «100 % χωρίς λιπαρά».

- Χαμηλά κορεσμένα λιπαρά: Ο ισχυρισμός ότι ένα τρόφιμο έχει χαμηλή περιεκτικότητα σε κορεσμένα λιπαρά, καθώς και κάθε ισχυρισμός που ενδέχεται να έχει το ίδιο νόημα για τον

καταναλωτή, μπορεί να χρησιμοποιείται μόνον εάν το άθροισμα των κορεσμένων λιπαρών οξέων και των trans λιπαρών οξέων στο προϊόν δεν υπερβαίνει τα 1,5 g ανά 100 g για στερεές τροφές ή 0,75 g ανά 100 ml για υγρές τροφές και σε κάθε περίπτωση, το άθροισμα των κορεσμένων λιπαρών οξέων και των trans λιπαρών οξέων δεν πρέπει να υπερβαίνει το 10 % της ενεργειακής αξίας.

- Χωρίς κορεσμένα λιπαρά: Ο ισχυρισμός ότι ένα τρόφιμο δεν περιέχει κορεσμένα λιπαρά, καθώς και κάθε ισχυρισμός που ενδέχεται να έχει το ίδιο νόημα για τον καταναλωτή, μπορεί να χρησιμοποιείται μόνον όταν το άθροισμα των κορεσμένων λιπαρών και των trans λιπαρών οξέων δεν υπερβαίνει τα 0,1 g κορεσμένων λιπαρών ανά 100 g ή 100 ml.

- Χαμηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα: Ο ισχυρισμός ότι ένα τρόφιμο έχει χαμηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα, καθώς και κάθε ισχυρισμός που ενδέχεται να έχει το ίδιο νόημα για τον καταναλωτή, μπορεί να χρησιμοποιείται μόνον όταν το προϊόν δεν περιέχει περισσότερα από 5 g σακχάρων ανά 100 g για στερεές τροφές ή 2,5 g σακχάρων ανά 100 ml για υγρές τροφές.

- Χωρίς σάκχαρα: Ο ισχυρισμός ότι ένα τρόφιμο δεν περιέχει σάκχαρα, καθώς και κάθε ισχυρισμός που ενδέχεται να έχει το ίδιο νόημα για τον καταναλωτή, μπορεί να χρησιμοποιείται μόνον όταν το προϊόν δεν περιέχει περισσότερα από 0,5 g σακχάρων ανά 100 g ή 100 ml.

- Χωρίς πρόσθετα σάκχαρα: Ο ισχυρισμός ότι ένα τρόφιμο δεν περιέχει πρόσθετα σάκχαρα, καθώς και κάθε ισχυρισμός που ενδέχεται να έχει το ίδιο νόημα για τον καταναλωτή, μπορεί να χρησιμοποιείται μόνον όταν το προϊόν δεν περιέχει πρόσθετους μονοσακχαρίτες ή δισακχαρίτες ή άλλο τρόφιμο που χρησιμοποιείται για τις γλυκαντικές του ιδιότητες. Εάν υπάρχουν φυσικά σάκχαρα στο τρόφιμο, η επισήμανση θα πρέπει να φέρει και



Artozyma

9η ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ, ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ, ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ, ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ, ΕΤΟΙΜΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Η ορθή αναγραφή των ισχυρισμών διατροφής των προϊόντων αποτελεί σοβαρό μέλημα των παραγωγών τροφίμων εξίσου σημαντικό με την ίδια την παραγωγή τους, καθώς η επισήμανση των προϊόντων αποτελεί και αυτή με τη σειρά της μέρος της νομοθεσίας τροφίμων.

την ακόλουθη ένδειξη: «ΠΕΡΙΕΧΕΙ ΦΥΣΙ-ΚΑ ΣΑΚΧΑΡΑ».

- Χαμηλή περιεκτικότητα σε αλάτι/νάτριο: Ο ισχυρισμός ότι ένα τρόφιμο έχει χαμηλή περιεκτικότητα σε νάτριο/αλάτι, καθώς και κάθε ισχυρισμός που ενδέχεται να έχει το ίδιο νόημα για τον καταναλωτή, μπορεί να χρησιμοποιείται μόνον όταν το προϊόν δεν περιέχει περισσότερα από 0,12 g νατρίου, ή ισοδύναμη ποσότητα αλατιού, ανά 100 g ή ανά 100 ml. Για τα νερά, πλην των φυσικών μεταλλικών νερών η τιμή αυτή δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 2 mg νατρίου ανά 100 ml.

- Πολύ χαμηλή περιεκτικότητα σε αλάτι / Νάτριο: Ο ισχυρισμός ότι ένα τρόφιμο έχει πολύ χαμηλή περιεκτικότητα σε νάτριο/αλάτι, καθώς και κάθε ισχυρισμός που ενδέχεται να έχει το ίδιο νόημα για τον καταναλωτή, μπορεί να χρησιμοποιείται μόνον όταν το προϊόν δεν περιέχει περισσότερα από 0,04 g νατρίου, ή ισοδύναμη ποσότητα αλατιού, ανά 100 g ή ανά 100 ml. Ο ισχυρισμός αυτός δε χρησιμοποιείται για τα φυσικά μεταλλικά νερά και τα άλλα νερά.

- Χωρίς νάτριο ή αλάτι: Ο ισχυρισμός ότι ένα τρόφιμο δεν περιέχει νάτριο ή αλάτι, καθώς και κάθε ισχυρισμός που ενδέχεται να έχει το ίδιο νόημα για τον καταναλωτή, μπορεί να χρησιμοποιείται μόνον όταν το προϊόν δεν περιέχει περισσότερα από 0,005 g νατρίου, ή ισοδύναμη ποσότητα αλατιού, ανά 100 g προϊόντος.

- Πηγή εδωδίων ινών: Ο ισχυρισμός ότι ένα τρόφιμο αποτελεί πηγή εδωδι-

μων ινών, καθώς και κάθε ισχυρισμός που ενδέχεται να έχει το ίδιο νόημα για τον καταναλωτή, μπορεί να χρησιμοποιείται μόνον όταν το προϊόν περιέχει τουλάχιστον 3 g εδωδίων ινών ανά 100 g ή τουλάχιστον 1,5 g εδωδίων ινών ανά 100 kcal.

- Πηγή πρωτεϊνών: Ο ισχυρισμός ότι ένα τρόφιμο αποτελεί πηγή πρωτεϊνών, καθώς και κάθε ισχυρισμός που ενδέχεται να έχει το ίδιο νόημα για τον καταναλωτή, μπορεί να χρησιμοποιείται μόνον όταν τουλάχιστον το 12% της ενεργειακής αξίας του τροφίμου παρέχεται από πρωτεΐνες.

- Υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες: Ο ισχυρισμός ότι ένα τρόφιμο έχει υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες, καθώς και κάθε ισχυρισμός που ενδέχεται να έχει το ίδιο νόημα για τον καταναλωτή, μπορεί να χρησιμοποιείται μόνον όταν τουλάχιστον το 20% της ενεργειακής αξίας του τροφίμου παρέχεται από πρωτεΐνες.

- Αυξημένη περιεκτικότητα μιας θρεπτικής ουσίας: Ο ισχυρισμός ότι έχει αυξηθεί η περιεκτικότητα μιας ή περισσότερων θρεπτικών ουσιών, πλην βιταμινών και ανόργανων αλάτων, και κάθε ισχυρισμός που ενδέχεται να έχει το ίδιο νόημα για τον καταναλωτή, μπορεί να χρησιμοποιείται μόνον όταν το προϊόν πληροί τις προϋποθέσεις για τον ισχυρισμό «πηγή» και η περιεκτικότητα έχει αυξηθεί τουλάχιστον κατά 30 % σε σύγκριση με ένα παρόμοιο προϊόν.

- Μειωμένη περιεκτικότητα μιας θρεπτικής ουσίας: Ο ισχυρισμός ότι έχει μειωθεί η περιεκτικότητα μιας ή περισ-

σοτέρων θρεπτικών ουσιών και κάθε ισχυρισμός που ενδέχεται να έχει το ίδιο νόημα για τον καταναλωτή, μπορεί να χρησιμοποιείται μόνον όταν η περιεκτικότητα έχει μειωθεί τουλάχιστον κατά 30% σε σύγκριση με ένα παρόμοιο προϊόν.

- Μειωμένων θερμίδων (light): Ο ισχυρισμός ότι ένα προϊόν είναι μειωμένων θερμίδων και κάθε ισχυρισμός που ενδέχεται να έχει το ίδιο νόημα για τον καταναλωτή πρέπει να πληροί τις ίδιες προϋποθέσεις με αυτές που καθορίζονται για τον όρο «μειωμένο». Ο ισχυρισμός πρέπει επίσης να συνοδεύεται από ένδειξη του ή των χαρακτηριστικών που καθιστούν το προϊόν «μειωμένων θερμίδων» («light» ή «lite»), π.χ. με μειωμένα λιπαρά κλπ.

- Η ορθή αναγραφή των ισχυρισμών διατροφής των προϊόντων αποτελεί σοβαρό μέλημα των παραγωγών τροφίμων, εξίσου σημαντικό με την ίδια τη παραγωγή τους, καθώς η επισήμανση των προϊόντων αποτελεί και αυτή με τη σειρά της μέρος της νομοθεσίας τροφίμων.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

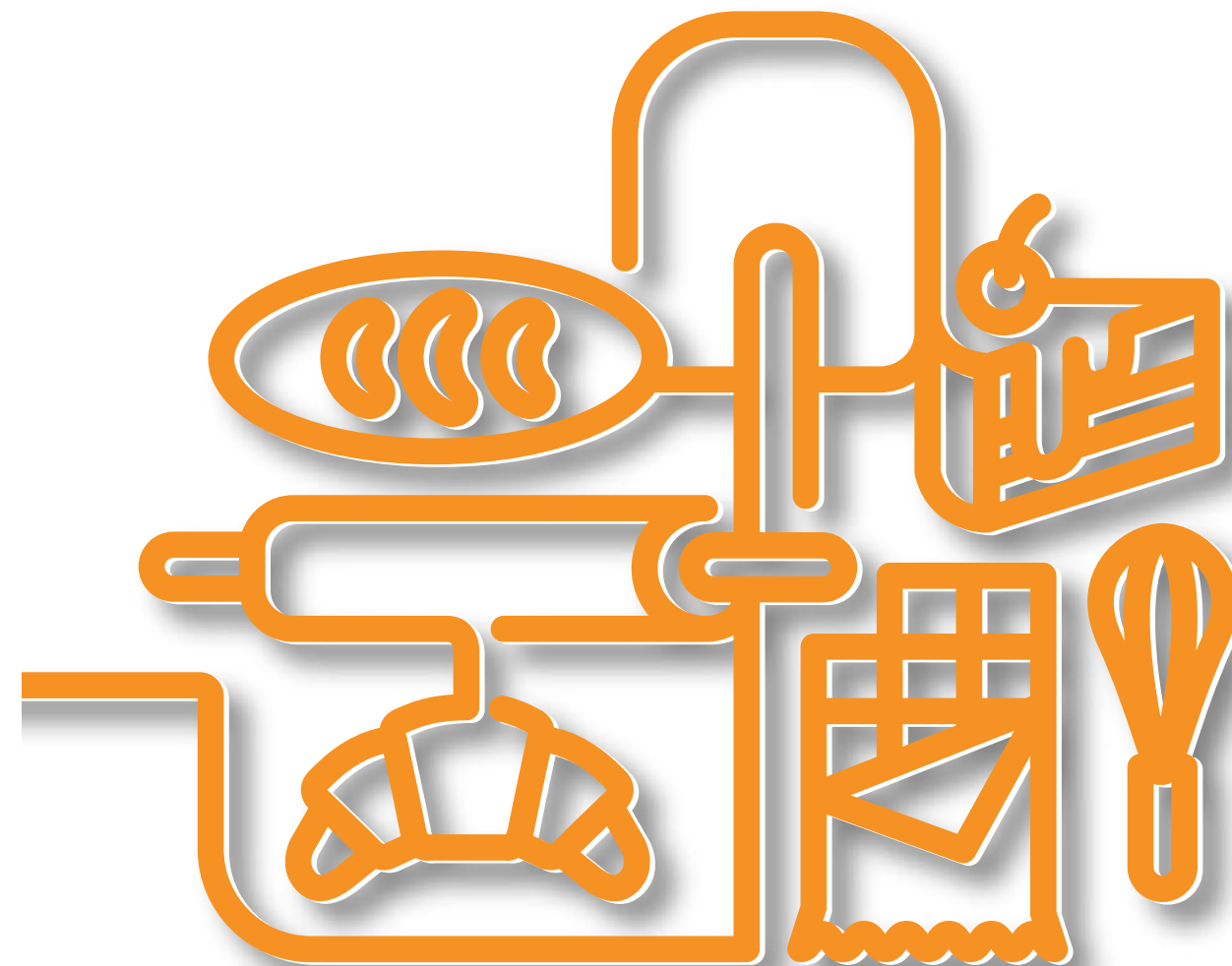
1. <https://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=el>
2. Νομοθεσία τροφίμων (2006). Σημειώσεις Γεωπονικού πανεπιστημίου Αθηνών. Τμήμα επιστήμης και Τεχνολογίας τροφίμων.

Photo designed by Freepik



ΚΟΥΒΟΥΤΣΑΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ

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



22-24
ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΥ
2020

ΔΙΕΘΝΕΣ
ΕΚΘΕΣΙΑΚΟ ΚΕΝΤΡΟ
& ΣΥΝΕΡΙΑΚΟ ΚΕΝΤΡΟ
ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

ΠΑΡΑΛΛΗΛΑ ΜΕ ΤΗ



ΟΡΓΑΝΩΣΗ
HELEXPO

ΠΑΡΑΛΛΗΛΕΣ ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ

- 4ο Πανελλήνιο Πρωτάθλημα Ψωμιού
- Πανελλήνιος Διαγωνισμός Ζαχαροπλαστικής
 - Free From Forum
 - Seminars - Workshops - Master Classes
- Ετήσια συγκέντρωση Προέδρων Σωματείων Αρτοποιιών Ελλάδας

T: +302310 291135 - <http://artozyma.helexpo.gr>

Η ασφάλεια ΤΗΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ απειλείται από ΤΗΝ κλιματική αλλαγή

Η αλλαγή των κλιματολογικών συνθηκών, η παρουσία ακραίων καιρικών φαινομένων, οι έντονες βροχοπτώσεις, οι παρατεταμένες ξηρασίες και η υπερθέρμανση του πλανήτη έχουν άμεση επίπτωση στα ζώα και στα φυτά, στα δάση και στις καλλιεργούμενες εκτάσεις, στις θάλασσες και στους ωκεανούς. Οι νέες συνθήκες που δημιουργούνται ευνοούν την επιβίωση των μικροβίων και άλλων επιβλαβών οργανισμών, καθώς και τη διάδοσή τους, δημιουργώντας αναδυόμενους φυτοϋγειονομικούς κινδύνους. Οι επιπτώσεις στην ασφάλεια των τροφίμων είναι πρόδηλες.

Εξάπλωση των ασθενειών

Η μεταβολή των καιρικών φαινομένων και της εποχικότητας έχει αντίκτυπο στις γεωργικές πρακτικές και στα καλλιεργούμενα είδη. Νέες καλλιέργειες σε νέα εδάφη έχουν σαν αποτέλεσμα τη μεταφορά παρασίτων και ασθενειών σε περιοχές όπου δεν είχαν εμφανιστεί ξανά. Χωροκατακτητικά ξενικά είδη, φυτά ή ζώα, εισέρχονται σε νέα εδάφη απειλώντας τη φυσική βιοποικιλότητα. Από τη μετακίνηση εντόμων και πουλιών, παράσιτα μπορούν να μεταφερθούν σε νέες περιοχές, κομίζοντας ασθένειες σε φυτά και ζώα, με συνέπειες στη γεωργία και στην κτηνοτροφία. Σε έκθε-

ση της EFSA αναφέρεται ότι το έντομο *Bemisia tabaci* θεωρείται μία από τις σοβαρότερες απειλές για την καλλιέργεια παγκοσμίως, κυρίως λόγω του μεγάλου αριθμού ιών που μεταδίδει. Στις περιοχές όπου είναι εγκατεστημένο, οι ιοί που μεταδίδονται από αυτό το έντομο, ειδικά εκείνοι που επηρεάζουν την τομάτα και τα κολοκυνθοειδή, καθώς και τα φασόλια, το πιπέρι και τις μελιτζάνες, ευθύνονται για σοβαρές ασθένειες, που έχουν ισχυρό αρνητικό αντίκτυπο στην απόδοση των καλλιεργειών. Υπάρχουν ενδείξεις ότι τα έντομα *Culicoides* midges, που είναι υπεύθυνα για τον καταρροϊκό πυρετό του προβάτου, ήρθαν στη Νότια Ευρώπη από την Αφρική,

ως αποτέλεσμα της αυξημένης υγρασίας και της θερμοκρασίας, που συνδέονται με την υπερθέρμανση του πλανήτη. Ο καταρροϊκός πυρετός του προβάτου δεν επηρεάζει τους ανθρώπους, αλλά μπορεί να προκαλέσει σημαντική ζημιά στους πληθυσμούς των ζώων. Παράλληλα, η κλιματική αλλαγή βοηθάει στην εξάπλωση των μικροοργανισμών σε νέες περιοχές. Οι πλημμύρες που συνοδεύουν τις έντονες βροχοπτώσεις μεταφέρουν παθογόνους μικροοργανισμούς στις καλλιεργούμενες εκτάσεις. Η αύξηση της θερμοκρασίας της θάλασσας και η αύξηση των εισροών θρεπτικών ουσιών οδηγεί στην αφθονία του φυτοπλαγκτόν, που αποτε-

Η EFSA ξεκίνησε ένα έργο για την αλλαγή του κλίματος ως κινητήρια δύναμη των αναδυόμενων κινδύνων για την ασφάλεια των τροφίμων, τα αποτελέσματα του οποίου αναμένονται μέσα στο 2020.

λεί τη βασική τροφή για πολλά θαλάσσια είδη. Κάποια από αυτά είναι τοξικά, όπως το ciguatera, που κανονικά βρίσκεται σε τροπικές περιοχές, όμως το 2008 καταγράφηκαν περιστατικά δηλητηρίασης από κατανάλωση ψαριών στην Ισπανία και στην Πορτογαλία, τα οποία ήταν μολυσμένα με την τοξίνη ciguatoxin.

Ευνοϊκές συνθήκες για παθογόνους μικροοργανισμούς

Η επιβίωση και ο πολλαπλασιασμός των μικροοργανισμών, ιών και βακτηρίων, που συνδέονται με τροφιμογενείς λοιμώξεις εξαρτώνται από τη θερμοκρασία και την υγρασία. Οι παρατεταμένες ζέστες και οι βροχοπτώσεις δημιουργούν ευνοϊκές συνθήκες για την ανάπτυξή τους, με άμεση συνέπεια στην ασφάλεια των τροφίμων. Παράδειγμα αποτελεί το παθογόνο βακτήριο σαλμονέλα, που είναι η πιο συνηθισμένη αιτία τροφολοιμώξεων στην Ευρώπη. Τα θερμότερα καλοκαίρια και οι ηπιότεροι χειμάνες ευνοούν την εξάπλωση παθογόνων μικροοργανισμών από έντομα και τρωκτικά, ενώ οι μεταβαλλόμενες συνθήκες ενδέχεται να ευνοήσουν τη δημιουργία ξένων ειδών, επιβλαβών για την υγεία των φυτών και των ζώων. Ορισμένα είδη μυκήτων παράγουν χημικές ουσίες που ονομάζονται μυκοτοξίνες. Οι αφλατοξίνες είναι καρκινογενείς μυκοτοξίνες και παράγονται από έναν μύκητα που διαβιεί σε περιοχές με υγρό και ζεστό κλίμα. Η αύξηση της θερμο-

κρασίας του πλανήτη συνέβαλε πιθανώς στην εμφάνιση αφλατοξινών στην Ευρώπη. Οι αφλατοξίνες επηρεάζουν την υγεία των φυτών που προσβάλλουν και εισέρχονται στην τροφική αλυσίδα μέσω μολυσμένων τροφών και ζωοτροφών. Αφλατοξίνες καταγράφονται στην καλλιέργεια σίτου, αραβοσίτου και ρυζιού με άμεσες συνέπειες στην ασφάλεια των προϊόντων που παράγονται από αυτά.

Οι επιπτώσεις της κλιματικής αλλαγής στην ασφάλεια των τροφίμων είναι ένα νέο πεδίο έρευνας. Η Ευρωπαϊκή Αρχή για την Ασφάλεια των Τροφίμων (EFSA) ξεκίνησε το 2018 ένα έργο με τίτλο «Η αλλαγή του κλίματος ως κινητήρια δύναμη των αναδυόμενων κινδύνων για την ασφάλεια των τροφίμων και των ζωοτροφών, την υγεία των φυτών, την υγεία των ζώων και τη διατροφή» (CLEFSA), που αποσκοπεί στον εντοπισμό των αναδυόμενων κινδύνων, που σχετίζονται με την κλιματική αλλαγή, για την υγεία των φυτών και των ζώων, την ασφάλεια των τροφίμων και την ποιότητα της διατροφής. Τα αποτελέσματα του έργου του CLEFSA αναμένονται μέσα στο 2020.

ΠΗΓΗ:
<https://www.efsa.europa.eu/en/topics/topic/climate-change-and-food-safety>



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 προσ απαιτούμενων είναι αρκετή:

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

Εκπαίδευση του προσωπικού:

- Στην εφαρμογή του Συστήματος Αυτοελέγχου και
- Στις βασικές αρχές του HACCP για την τήρηση των κανόνων υγιεινής και ασφάλειας, με βάση το πρόγραμμα του ΕΦΕΤ.

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

- Εναρμόνιση της ετικέτας των προϊόντων σας με τον νέο κανονισμό
- Για τα προϊόντα που προσφέρονται χύμα (μη συσκευασμένα προϊόντα) ενημέρωση των πελατών σας για την παρουσία αλλεργιογόνων π.χ. άλευρα με γλουτένη, γάλα, αυγά, ξηροί καρποί, σουσάμι

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

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

Επισκεφτείτε μας στο www.foodconsultant.gr

Μωραΐτη ΑΦΟΙ Α.Ε.



■ Αμυγδαλόψιχα ελληνική και εισαγωγής

■ Σπάσιμο αμυγδάλων

■ Λεύκανση αμυγδαλόψιχας

■ Κοπή: φιλέ, κροκάν, πουδρα αμυγδαλόψιχας

■ Ψήσιμο αμυγδαλόψιχας

■ Ψημένη ή ωμή αμυγδαλόψιχα, αμυγδαλόψιχα κροκάν σε διάφορα μεγέθη για σοκολάτες, κουλουράκια, κουραμπιέδες, μπακλαβάδες, παγωτά κλπ. Σε συσκευασίες 25 ή 50 κιλών όπως επίσης σε VACUUM 1,2,5,10 και 20 κιλών

■ Αμυγδαλόψιχα λευκή σε διάφορα μεγέθη και ποικιλίες για γέμισμα πράσινων ελιών.



Από το
1975
ποιότητα στην
αμυγδαλόψιχα

ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΜΕΝΗ ΜΕ
ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ
ISO 9001 & HACCP



Η μακρόχρονη εμπειρία, η μηχανολογική υποδομή, οι κτιριακές εγκαταστάσεις **2500 m²** και ψυγεία **1400 m³** που διαθέτουμε, θα σας βοηθήσουν να λύσετε οποιοδήποτε πρόβλημα που αφορά στην αμυγδαλόψιχα (παραδόσεις, τιμές, ποικιλίες, ποιότητες, μεγέθη, επεξεργασίες, προελεύσεις κτλ)

Α' ΒΙ.ΠΕ. ΒΟΛΟΥ, Τ.Κ. 38500, Βόλος ■ Τηλ.: 24210 95057, Fax: 24210 95416 ■ e-mail: info@moraitisbros.gr ■ www.moraitisbros.gr



ΚΡΙΘΑΡΙ: ΤΟ ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΟ ΥΨΗΛΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗΣ ΑΞΙΑΣ

Το κριθάρι ή κριθή, του οποίου η λατινική ονομασία είναι *Hordeum Vulgare*, ανήκει στην οικογένεια των αγρωσιδών. Είναι σιτηρό που καλλιεργείται σε όλο τον κόσμο, κυρίως για την παραγωγή μύρας, για ζωτροφές και λιγότερο για την παρασκευή αρτοσκευασμάτων. Καλλιεργείται σε ψυχρά εδάφη ενώ το συναντάμε σε υψόμετρα ακόμα και 4.000 μέτρων στα Ιμαλάια. Το κριθάρι, σε παγκόσμια κλίμακα, κατέχει την τέταρτη θέση των δημητριακών καρπών, μετά το σιτάρι, το ρύζι και το καλαμπόκι. Οι βασικότερες χώρες παραγωγής κριθαριού σήμερα είναι η Ρωσία, η Αυστραλία, η Ουκρανία και η Γαλλία.

Πολλές μελέτες έχουν δείξει ότι τα προϊόντα ολικής άλεσης μειώνουν τον κίνδυνο εμφάνισης χρόνιων ασθενειών, όπως καρκίνος, καρδιαγγειακά νοσήματα και διαβήτης.

Ιστορικά στοιχεία/προέλευση

Το κριθάρι ήταν ένα από τα πρώτα δημητριακά που καλλιεργήθηκαν από τον άνθρωπο στην Εύφορη Ημισέληνο και για χιλιάδες χρόνια αποτελούσε μια από τις κύριες τροφές του. Θεωρείται, πιθανώς, η αρχαιότερη τροφή δημητριακών, μιας και ήταν το πρώτο γνωστό σιτηρό που καλλιεργήθηκε ο άνθρωπος πριν από 10.000 χρόνια. Κατά την εποχή του σιδήρου άρχισε να δίνει τη θέση του στο σιτάρι, μιας και το τελευταίο είχε μεγαλύτερες αποδόσεις. Οι αρχαίοι ονόμαζαν τα άλευρα από κριθάρι άλφιτα. Το ψωμί που έκαναν από αυτά θεωρούνταν κατώτερης ποιότητας και προοριζόνταν μόνο για τους φτωχούς. Έφτιαχναν και άρτο από κριθάρι και σιτάρι και το παρασκεύασμα αυτό το ονόμαζαν σμιγό. Παρόλα αυτά, για χιλιάδες χρόνια το κριθάρι θεωρούνταν τροφή για δύναμη και ενεργητικότητα. Λέγεται ότι οι Ρωμαίοι μονομάχοι έτρωγαν το βρασμένο σπόρο του κριθαριού για να παίρνουν δύναμη.

Χαρακτηριστικά

Είναι μονοετές φυτό που φτάνει σε ύψος το ένα μέτρο. Διακρίνεται από τα άλλα σιτηρά από δύο προεξοχές (κολεούς) που σχηματίζουν τα φύλ-

λα στη βάση τους, σε νεαρή ηλικία και που περιβάλλουν τους βλαστούς.

Οι πιο συχνά καλλιεργούμενες ποικιλίες κριθαριού είναι κυρίως:

- *Hordeum distichum* (κριθάρι δίστιχο)
- *Hordeum tetrastrichum* (κριθάρι τετράστιχο)
- *Hordeum hexastichum* (κριθάρι εξάστιχο)

Κατά μέσο όρο περιέχει 78% υδατάνθρακες, 1% λιπαρά, 10% πρωτεΐνες και 10% νερό.

Το κριθάρι εκβλαστώνει πολύ γρήγορα, που σημαίνει ότι είναι πολύ ενεργό ενζυματικά.

Γι' αυτό το λόγο πρέπει να έχουμε υπόψη ότι τα αρτοσκευάσματα με κριθάρι έχουν καφετί χρώμα.

Συνήθως το κριθάρι φτάνει στο μύλο για άλεση μαζί με το περιβλήμα του, γι' αυτό και το λαμβανόμενο άλευρο έχει τα χαρακτηριστικά άγανα (φλοιός) που το κάνουν ιδιαίτερο για χρήση σε εφαρμογές όπως τα παξιμάδια.

Διατροφική αξία

Πολλές μελέτες έχουν δείξει ότι τα προϊόντα ολικής άλεσης μειώνουν τον κίνδυνο εμφάνισης χρόνιων ασθενειών, όπως καρκίνος, καρδιαγγειακά νοσήματα και διαβήτης. Ο μηχανισμός δράσης δεν έχει εξηγηθεί πλήρως, ενώ αρκετά συστατικά μπορούν να συμβάλλουν σ' αυτές τις επιδράσεις.

Ένα από αυτά, και ίσως το σημαντικότερο, είναι οι β-γλυκάνες, που τις συναντάμε στο κριθάρι και στη βρώμη. Η σύνθεση των διαιτητικών ινών (β-γλυκάνες) που περιέχει το κριθάρι είναι πολύ υψηλής διατροφικής αξίας και βοηθούν στη μείωση της χοληστερόλης αλλά και στη διατήρηση υγιούς βακτηριακής χλωρίδας στον οργανισμό του ανθρώπου.

Η κατανάλωση προϊόντων με κριθάρι επιβραδύνει την υδρόλυση του αμύλου και οδηγεί σε σταθερά επίπεδα

γλυκόζης στο αίμα, ρύθμιση της ινσουλίνης και ευεργετική δράση στο μεταβολισμό των λιπιδίων.

Τα 100 γρ. κριθάρι παρέχουν στον οργανισμό 352 Kcal, ενώ αποτελούν «πηγή» (τουλάχιστον 20% της απαιτούμενης ημερήσιας πρόσληψης) σε βασικά θρεπτικά συστατικά, όπως πρωτεΐνες, εδωδιμες ίνες, βιταμίνες του συμπλέγματος Β (νιασίνη, Β6 κλπ), καθώς και πλήθος ιχνοστοιχείων, όπως το μαγγάνιο και ο φώσφορος.

Χρήσεις

Οι πρωτεΐνες που περιέχει το κριθάρι αποτελούνται κατά βάση από προλαμίνες (χορδεΐνη) και γλουτεΐνες, οι οποίες όμως δε δημιουργούν ισχυρό πλέγμα κατά την αρτοποιία, έτσι ώστε να συγκρατήσει τα αέρια που παράγονται και να δώσει ικανοποιητική διόγκωση. Γι' αυτό θα πρέπει να αναμιχθεί με άλλα δημητριακά για καλύτερα αποτελέσματα. Η οξίνιση της ζύμης με προζύμι ή ξίδι έχει θετικά αποτελέσματα στη βελτίωση των αρτοποιητικών χαρακτηριστικών.

Τα πιο συνήθη προϊόντα αρτοποιίας είναι τα κρηπικά κρήθινα παξιμάδια, όπου ο αλεσμένος καρπός μαζί με το περιβλήμα του (άγανο) αναμιγνύεται με αλεύρι σταρένιο, σίκαλης ή βρώμης (ταγή) και μαζί με προζύμι ζυμώνονται και ψήνονται παραδοσιακά σε ξυλόφουρνο. Κατόπιν, διπλοφουρνίζονται και αποτελούν μια εξαιρετική πρόταση διατροφής, ειδικά όταν συνδυαστούν με τριμμένη ντομάτα, τυρί και ελαιόλαδο, τον πασίγνωστο πλέον κρηπικό ντάκο, έναν από τους πυλώνες της διεθνώς αναγνωρισμένης, για τα διατροφικά της οφέλη, κρηπικής διατροφής.

Παλαιότερα, αλλά και στις μέρες μας, σε πολλές χώρες, το κριθάρι χρησιμοποιούνταν και για την παρασκευή κυλών, καθώς και για το κύλωμα της σάλτσας ή της σούπας. Όταν το κριθάριζαν από το φλοιό, το έσπαγαν σαν πλιγούρι και το έβραζαν, έφτιαχναν με αυτό την πιασάνη που τη χρησιμοποιούσαν, εκτός από τροφή και

Οι σύγχρονες διατροφικές τάσεις απαιτούν την κατανάλωση προϊόντων ολικής άλεσης. Η προσθήκη αλεύρου, πιτύρου ή άλλων κλασμάτων κριθαριού, πλούσιων σε β-γλυκάνες, έχει ήδη βρει εφαρμογή σε αρκετά τρόφιμα.

για θεραπευτικούς σκοπούς, κυρίως σε εντερικά νοσήματα. Το κριθάρι αποτελεί την πιο συχνή πρώτη ύλη για την παραγωγή βύνης ζυθοποιίας, αλλά και για την παρασκευή αποσταγμάτων, όπως το ουίσκι, σε αρκετές χώρες.

Η βύνη του κριθαριού παράγεται μετά από βλάστηση του εμβρύου του σπόρου, κατά την οποία τα διαστατικά ένζυμα (αμυλάσες) μετατρέπουν μέρος του αμύλου σε μαλτοδεξτρίνες.

Η μύρα (ζύθος) είναι το αλκοολούχο ποτό 3-5 αλκοολικών βαθμών, το οποίο λαμβάνεται από τη ζύμωση εκχυλίσματος βύνης κριθαριού με προσθήκη λυκίσκου και ανάμιξης με νερό. Κατά την κατανάλωσή του από πωματισμένες φιάλες περιέχει διαλυμένο διοξείδιο του άνθρακα της ζύμωσης και μικρή ποσότητα σακχάρων, λόγω ασθενών μεταζυμώσεων.

Συμπεράσματα

Αν και το κριθάρι χρησιμοποιείται κυρίως στη ζυθοποιία και στην παρασκευή ποτών και λιγότερο στην αρτοποιία, εντούτοις κριθαράλευρα ολικής άλεσης ή και αποπιτυρωμένα προστίθενται σε διάφορα παραδοσιακά αλλά και καινοτόμα προϊόντα, προσδίδοντας εξαιρετική γεύση, άρωμα και χαρακτηριστικά. Σήμερα, που οι σύγχρονες διατροφικές τάσεις απαιτούν την κατανάλωση προϊόντων ολικής άλεσης και που υπάρχει η αποδοχή των β-γλυκανών ως λειτουργικά και βιοενεργά συστατικά τροφίμων, ειδικά μετά τη νομοθετική θέσπιση των ισχυρισμών υγείας, η προσθήκη αλεύρου, πιτύρου ή άλλων κλασμάτων κριθαριού πλούσιων σε β-γλυκάνες έχει ήδη βρει εφαρμογή σε αρκετά τρόφιμα, όπως

δημητριακά πρωινού, μπάρες, grانola, ψωμί, κριτσίνια, ζυμαρικά, μπισκότα, κράκερς, παιδικές τροφές κλπ. Έτσι, ενώ τον περασμένο αιώνα η χρήση του κριθαριού ως τρόφιμο περιοριζόταν κατά βάση στις ζωοτροφές, με την ανάπτυξη της τεχνολογίας, της τεχνογνωσίας, αλλά και της επιστημονικής γνώσης για τα διατροφικά του οφέλη, έχει πλέον ανακτήσει τη χαμένη αίγλη του.

Συνταγή για κριθινο παξιμάδι

5.000 γρ. Αλεύρι Ολικής Άλεσης από Κριθάρι
2.000 γρ. Αλεύρι Ολικής άλεσης από μαλακό στάρι
3.000 γρ. Αλεύρι T.70%
150 γρ. Αλάτι
100 γρ. Μαγιά νωπή
1.000 γρ. Προζύμι
50 γρ. Βύνη σκούρα σε σκόνη (προαιρετικά, για πιο σκούρο χρώμα)
7.000 γρ. Νερό (70%)

Ζύμωμα: 12-15 λεπτά στην αργή ταχύτητα
Ξεκούραση: 20 λεπτά
Κόψιμο/πλάσιμο: 150-250 γρ. για κριθαροκουλούρα, 1.800 γρ. για μεγάλο παξιμάδι (μπαστούνια σε λαμαρίνα 40x60 cm), 500 γρ. για παξιμαδάκια μπουκιές (μπαστούνια σε λαμαρίνα 40x60 cm)
Τεμάχισμα: Βαθύ χάραγμα στα μπαστούνια με σπάτουλα
Στοφάρισμα: 45-50 λεπτά
Ψήσιμο: 200°C για 45-55 λεπτά
Τεμαχισμός: Όταν κρυσώσουν
Ξήρανση: 120°C για 4 ώρες περίπου (την επόμενη μέρα συνήθως)

Συνταγή για κριθινο cookie

480 γρ. Αλεύρι κριθινο
20 γρ. Baking powder
165 γρ. Αυγά (3 τμχ)
150 γρ. Ελαιόλαδο
525 γρ. Εκχύλισμα ξανθιάς βύνης ή μέλι
10 γρ. Εκχύλισμα βανίλιας
375 γρ. Καρυδόπιχα τριμμένη
375 γρ. Σταγόνες σοκολάτας

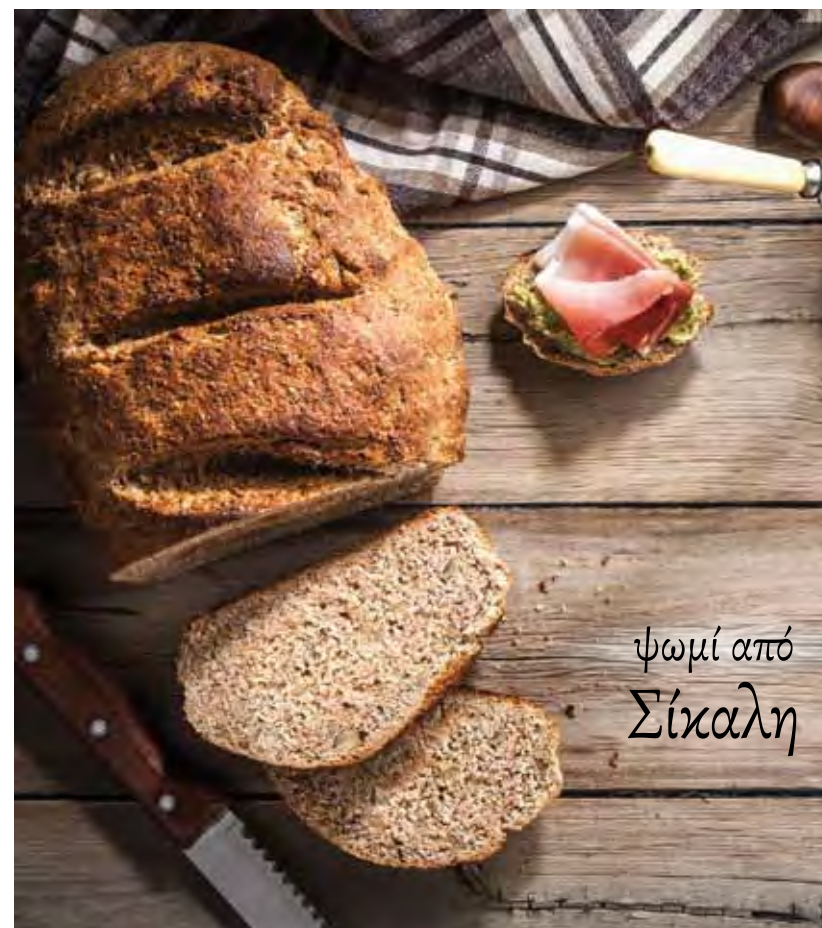
Σε ένα μπολ αναμιγνύουμε το κριθινο αλεύρι με το baking powder. Στον κάδο του μίξερ χτυπάμε με το φτερό τα αυγά με το ελαιόλαδο, το εκχύλισμα βύνης (ή μέλι) και το εκχύλισμα βανίλιας. Προσθέτουμε το μίγμα με το αλεύρι στον κάδο του μίξερ και αναδεύουμε ελαφρά μέχρι να πάρουμε μια σφικτή και κολλώδη ζύμη. Προς το τέλος προσθέτουμε τα τριμμένα καρύδια και τις σταγόνες σοκολάτας. Αφήνουμε στο ψυγείο να δέσει. Πλάθουμε με βρεγμένα χέρια, αποθέτουμε σε λαμαρίνα στρωμένη με αντικολλητικό χαρτί και πατάμε ελαφρώς να απλώσουν. Ψήνουμε στους 175°C για 10-12 λεπτά μέχρι να πάρουν χρώμα και να παραμένουν μαλακά στο κέντρο.



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



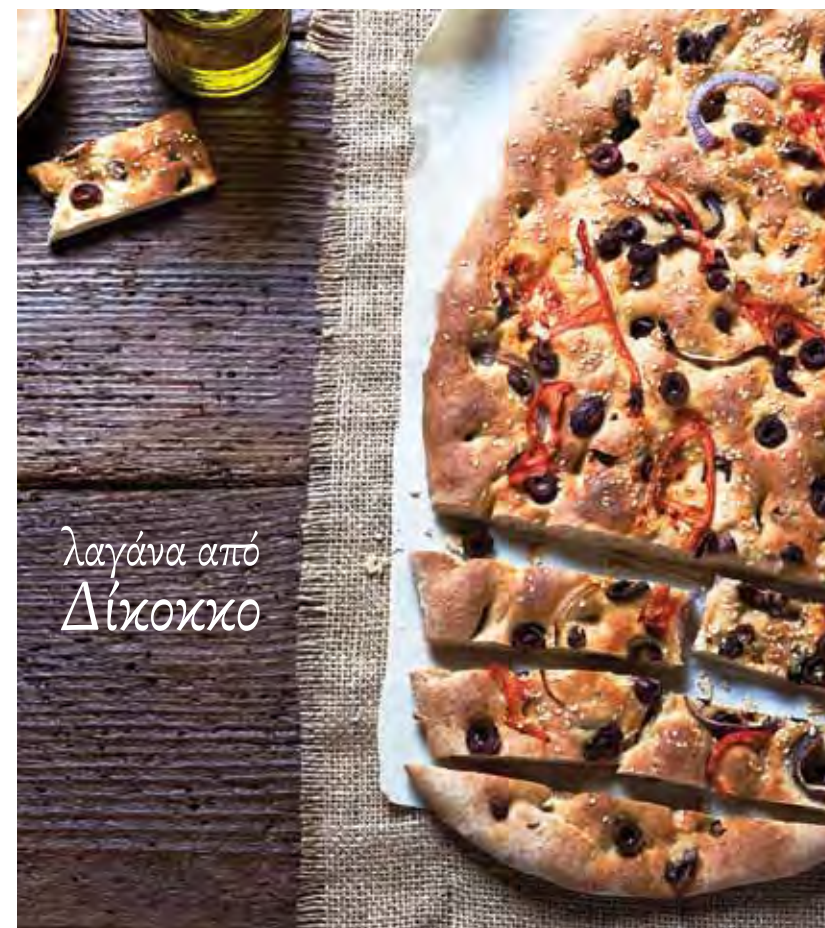
παξιμάδι με
Κριθάρι



ψωμί από
Σίκαλη



cookies με
Βρώμη



λαγάνα από
Δίκοκκο



ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ Α.Ε.,
Εθν. Βενιζέλου 40, 73200, Σούδα, Χανιά,
Τ: 28210 81380 F: 28210 89898, info@mills.gr
www.mills.gr

Άλευρα από διάφορα δημητριακά

Περισσότερες επιλογές σε ψωμιά και αρτοσκευάσματα με άλευρα από κριθάρι, βρώμη, σίκαλη, δίκοκκο, tritordeum, dinkel, καλαμπόκι, χαρούπι, κ.ά.

Γλιστρήματα, εκκρήγματα, παραπατηματα & πτώσεις

(εάν περσεις ποτε δεν ξέρεις
αν και σε ποια κατασταση θα σηκωθείς)

Οι χειρότερες πτώσεις είναι αυτές που συμβαίνουν όταν πέσουμε από ύψος.
Αυτή η κατηγορία πτώσεων ίσως να μην είναι τόσο συχνή στο επάγγελμα του αρτοποιού.
Όμως είναι από τις περιπτώσεις ατυχημάτων των οποίων οι συνέπειες είναι πολύ σοβαρές.

Οι κίνδυνοι πτώσης από ύψος

Όπως εξηγήσαμε στα προηγούμενα τεύχη, η ισορροπία του σώματος δεν πρέπει να θεωρείται δεδομένη ούτε στο «ίσιωμα». Η αστάθεια αυτή επιτείνεται ακόμη περισσότερο όταν το σώμα καλείται να αναρριχηθεί πάνω από το δάπεδο. Σε αυτές τις περιπτώσεις, ο εγκέφαλός μας απασχολείται περισσότερο στο να διατηρεί την ισορροπία μας γιατί συνήθως οι εργασίες σε ύψη εκτελούνται σε περιορισμένη έκταση δαπέδου, όπως σκάλες, σκαλιά, εξέδρες κλπ. Εάν η εργασία που εκτελούμε απαιτεί ιδιαίτερη προσοχή, αυτή αποσπάται από την απαιτούμενη για τη διατήρηση της ισορροπίας μας, με αποτέλεσμα η εργασία σε ύψος να γίνεται ακόμη πιο επικίνδυνη. Αυτό που επίσης πρέπει να θυμόμαστε

από τα γυμνασιακά μας χρόνια είναι ότι όταν πέφτουμε το σώμα μας πάντα επιταχύνει και συνεπώς, όσο μεγαλύτερο είναι το ύψος πτώσης τόσο χειρότερες αναμένεται να είναι οι συνέπειες. Τις περισσότερες φορές οι επιπτώσεις είναι μωλωπισμοί και εκχυμώσεις στην καλύτερη περίπτωση, κατάγματα στις περισσότερες μέχρι και θάνατος στις χειρότερες. Σε γενικές γραμμές πρέπει να γνωρίζουμε ότι πτώση από ύψος άνω των 70 εκατοστών των ποδιών από το έδαφος παρουσιάζει πολύ υψηλή πιθανότητα να προξενήσει τραυματισμό στο σώμα, ενώ σε ύψη στήριξης ποδιών πάνω από δύο μέτρα απαιτείται η χρήση ζωνών ασφαλείας για πρόσδεση σε σταθερό σημείο.



Σχήμα 1: Αυτοσχέδια χρήση επίπλων για να φτάσουμε ψηλά με κίνδυνο σοβαρού τραυματισμού



Οι κίνδυνοι πτώσης από ύψος

Η ΕΕ έχει επισημάνει ότι οι εργασίες είναι επικίνδυνες και έχει εκδώσει και μία πολυσέλιδη Οδηγία με διάφορες συστάσεις, αλλά στο δικό μας εργασιακό χώρο οι εργασίες αυτές πιθανόν να μην είναι τόσο συχνές. Μολαταύτα δεν υπάρχει χώρος στον οποίο κάποιες εργασίες να μη γίνονται ψηλά, όπως για παράδειγμα να ανεβάσουμε ή να κατεβάσουμε υλικά από ράφια, να αλλάξουμε ένα λαμπτήρα ή να καθαρίσουμε σε μία δύσκολη περιοχή. Όταν πρόκειται να εκτελέσουμε μία τέτοια εργασία, συνήθως χρησιμοποιούμε φορτιές σκάλες ή σκαλοπάτια. Δυστυχώς, αρκετές φορές, χρησιμοποιούμε και άλλες κατασκευές που δεν προορίζονται για το σκοπό αυτό, δηλαδή καρέκλες, τραπέζια, κιβώτια, πλαίσια παραθύρων, πράγμα που μας βάζει σε ακραίαστο κίνδυνο.

Τα μέτρα

Για μία ακόμη φορά λοιπόν ακολουθήστε τους εξής απλούς κανόνες:

- Οι σκάλες πρέπει να χρησιμοποιούνται για εργασίες μικρής διάρκειας (λίγων λεπτών).
- Μην τεντώνετε εκτός των ορίων της σκάλας. Κρατήστε επαφή 3 σημείων.
- Αν κάποια εργασία περιλαμβάνει τη

μεταφορά ή χρήση μεγάλων φορτίων (μεγαλύτερων των 10Kg) άλλες μέθοδοι ίσως είναι προτιμότερες.

- Αποφεύγετε να εργάζεστε στο πλάι της σκάλας. Κρατήστε επαφή 3 σημείων.
- Βεβαιωθείτε ότι όταν μεταφέρετε αντικείμενα πάνω σε σκάλα έχετε πάντα ένα χέρι ελεύθερο. Αν αυτό δεν μπορεί να γίνει βεβαιωθείτε ότι οι υπολοίποι παράγοντες δεν αποτελούν κίνδυνο (ύψος, βάρος φορτίου, σταθερότητα σκάλας, έκταση πέραν των ορίων της σκάλας).
- Οι σκάλες πρέπει να τοποθετούνται σε γωνία 75° με το έδαφος (αναλογία 1:4 όπως φαίνεται στο σχήμα).
- Σε περίπτωση χρήσης τρίποδου βεβαιωθείτε ότι το τρίποδο έχει ανοίξει πλήρως και οι πλαϊνές ασφάλειες είναι στην ορθή θέση.
- Αποφεύγετε να χρησιμοποιείτε τα τελευταία 3 σκαλιά της σκάλας.
- Πριν τη χρήση της σκάλας πραγματοποιήστε οπτικό έλεγχο για να βεβαιωθείτε για την κατάστασή της, η οποία πρέπει να είναι άριστη, χωρίς φθορές και με τα πέλματα όλα στη θέση τους.
- Η σκάλα πρέπει να ελέγχεται κάθε φορά πριν χρησιμοποιηθεί. Ο έλεγχος γίνεται:
- Από το χρήστη, πριν τη χρήση
- Μετά από κάθε χρήση
- Αποθηκεύετε τις σκάλες σε ειδικά

στηρίγματα ώστε να μην υπόκεινται σε φθορά.

- Τα παπούτσια σας, όταν αναρριχάστε, πρέπει να έχουν αντιολισθηρά πέλματα.
- Χρησιμοποιείτε σκαλάκια και σκάλες προδιαγραφών. Ειδικά για τα σκαλάκια αυτά πρέπει να έχουν κιγκλίδωμα ασφαλείας.



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

Ψωμί χωριάτικο, μεγάλου βάρους, σχετικά μικρού όγκου, με βαριά, συνεκτική ψίχα κίτρινου χρώματος, υγρή και σπογγώδη. Χοντρή, σκουρόχρωμη κόρα, με άγρια υφή και σκασίματα.

Μεγάλη διάρκεια ζωής (προζύμι βασιλικού 3-4 ημέρες), όξινα αρώματα και γεύση.



ΑΡΤΟΣ "ΜΠΟΜΠΟΤΑ"

ΜΕ ΠΡΟΖΥΜΙ ΒΑΣΙΛΙΚΟΥ

Νίκος Ζαχαράκης
Καθηγητής Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής

Τη συνταγή που θα ακολουθήσει την ανακάλυψα στα 20 μου χρόνια. Είμαι στην ιδιαίτερη πατρίδα μου, στα Λ. Αιδηψού, μόλις έχω απολυθεί από τον ελληνικό στρατό εκπληρώνοντας τις στρατιωτικές μου υποχρεώσεις και ξεκινάω την επαγγελματική μου καριέρα ως αρτοποιός και επιχειρηματίας, στον πρώτο μου φούρνο. Δύσκολα ωράρια, απαρχαιωμένα μηχανήματα, μαζούτ ως καύσιμη ύλη, ξενύχτι και μεγάλος κόπος. Το χωριό όμως ανταποκρίθηκε στην προσπάθειά μου και από περίπου 100 κιλά την ημέρα στις αρχές, μέσα σε έξι μήνες έπιασα τα 700-800. Ήρθε το καλοκαίρι με τους τουρίστες και πήγα στα 1300 κιλά! Αυτή λοιπόν τη συνταγή, καθώς και τα μυστικά της, μοιράζομαι σήμερα μαζί σας μετά από σχεδόν 30 χρόνια.

ΥΛΙΚΑ

7 κιλά χονδρό κίτρινο αλεύρι
7 κιλά ψιλό κίτρινο αλεύρι
4 κιλά Τ 70% δυνατό αλεύρι
2 κιλά καλαμποκιού αλεύρι
2-3 κιλά προζύμι βασιλικού
350 γρ. αλάτι λιωμένο σε νερό
150 γρ. μαγιά νωπή λιωμένη σε νερό
(10+2) κιλά νερό

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Από την προηγούμενη μέρα προετοιμάζουμε το προζύμι βασιλικού*. Σε ένα 1kg νερό λιώνουμε το αλάτι. Πριν ξεκινήσουμε το ζύμωμα λιώνουμε σε ένα 1 kg νερό και τη μαγιά. Κοσκινίζουμε όλα τα είδη αλευριών στο ζυμωτήριο, προσθέτουμε το προζύμι βασιλικού και στη συνέχεια το λιωμένο, από την προηγούμενη, αλατόνερο, σιγά-σιγά να απορροφηθεί από το αλεύρι. Μετά, με τον ίδιο τρόπο τη λιωμένη μαγιά και στη συνέχεια, συνεχόμενα και σε αργή ροή, τα υπόλοιπα 10 kg νερό μέχρι να το απορροφήσει όλο. Ζυμώνουμε σε αργό ζυμωτήριο, περίπου 25 λεπτά, «γαλακτίζοντας» τη ζύμη. Θα πρέπει σε αυτό το χρονικό διάστημα η ζύμη μας να σχηματιστεί, να γυαλίζει, να μην κολλά στα χέρια μας και στα τοιχώματα του κάδου. 1η ξεκούραση περίπου 45 λεπτά. Στη συνέχεια το 2ο ζύμωμα για 5-7 λεπτά, σκονίζουμε με αλεύρι και αφήνουμε να ξεκουραστεί για 2η φορά 15-20 λεπτά. Βγάζουμε τη ζύμη στην πλάση, κόβουμε σε τεμάχια μεγάλου βάρους 1 kg και άνω, πλάθουμε σε σχέδιο καρβελιού και τοποθετούμε με σειρά πάνω σε αλευρωμένη πλάση. Στη συνέχεια, ξεκινώντας πάλι από το πρώτο καρβέλι, πιέζουμε τη ζυμαρένια μπάλα με την παλάμη μας, έτσι ώστε να πάρουμε ένα στρογγυλό δίσκο, περίπου 3 εκατοστών. Τοποθετούμε με σειρά σε πάσες ή αλευρωμένα τελάρα. Χαράζουμε περιμετρικά ή και από πάνω με ξυράφι, σε χαρακτηριστικά χωριάτικα σχέδια (μπακλαβά-χελώνα-ρίγες κ.ά.) αφού προηγουμένως έχουμε σκονίσει με αρκετό αλεύρι τα ζυμάρια μας.

*βλ. τεύχος 109, Προζύμι Βασιλικού

ΩΡΙΜΑΝΣΗ:

Αφήνουμε το προϊόν στη στόφα για περίπου 60 λεπτά, με υγρασία (ξηρό περιβάλλον) μικρότερη από 65% και θερμοκρασία 30-35°C. Ψήνουμε σε έτοιμο φούρνο (ταμπανωτό, τελαρωτό ή ξυλόφουρνο) θερμοκρασίας 210-220°C για περίπου 60 λεπτά. Κατά το φούρνισμα κάνουμε ελάχιστους ατμούς.



Πασίγνωστο
σαρακοστιανό προϊόν,
με ελάχιστη υπόλευκη ψίχα,
ακανόνιστη, αφράτη, μαλακή,
ροδοκόκκινη κόρα με αρκετό σουσάμι,
εύγευστη και αρωματική.
Το σχέδιο που κυριαρχεί
είναι οβάλ.

ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΛΑΓΑΝΑ

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΜΕ ΜΠΟΥΛΑΜΑΤΣΙ

Νίκος Ζαχαράκης
Καθηγητής Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής

Εύλογα, το πρώτο που θα ρωτούσε κάποιος, διαβάζοντας τον τίτλο, είναι τι θα πει μπουλαμάτσι και πώς το χρησιμοποιούμε. Το μπουλαμάτσι είναι ένα παχύρρευστο, επικαλυπτικό προϊόν, με ελαφρώς γλυκιά γεύση, πολύ θρεπτικό, με το οποίο αλείφουμε τις λαγάνες μας και στις οποίες προσδίδει όψη ροδοκόκκινη, μαλακή κόρα και υπέροχο άρωμα. Η παρασκευή του είναι πολύ εύκολη. Θα χρειαστούμε: 1 kg χλιαρό νερό και 750 γρ. αλεύρι κίτρινο, ψιλό χωριάτικο, καθώς και 200 γρ. σταφιδίνη και 50 γρ. ταχίνι. Τα ανακατεύουμε σε ένα μπολ όλα μαζί και είμαστε έτοιμοι.

ΥΛΙΚΑ

10 κιλά αλεύρι Τ. 70% δυνατό
10 κιλά αλεύρι κίτρινο ψιλό χωριάτικο
300 γρ. αλάτι
500 γρ. νωπή μαγιά
200 γρ. σταφιδίνη ή ζάχαρη κρυσταλλική
13 κιλά (περίπου) νερό
400 γρ. ελαιόλαδο και αρκετό σουσάμι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Επιλέγουμε και ζυγίζουμε όλα τα υλικά μας. Κοσκινίζουμε τα αλεύρια στο ζυμωτήριο (κατά προτίμηση αργού τύπου με δίχαλο). Προσθέτουμε το αλάτι και ανακατεύουμε. Ρίχνουμε το 10-11 kg νερό, στο οποίο έχουμε διαλύσει τη σταφιδίνη (καλύτερη διασπορά), τρίβουμε τη μαγιά και ζυμώνουμε για περίπου 20-25 λεπτά. Στο τελευταίο δεκάλεπτο «γαλακτίζουμε» τη ζύμη με τα υπόλοιπα 2-3 kg νερό και στα τελευταία 2-5 λεπτά ρίχνουμε το ελαιόλαδο, σκονίζουμε με αλεύρι και σβήνουμε το ζυμωτήριο. Αφήνουμε 10-15 λεπτά τη ζύμη να ξεκουραστεί. Αλευρώνουμε την πλάση, βγάζουμε τη ζύμη μας και κόβουμε σε τεμάχια 450 γρ. τις μικρές και 900 γρ. τις μεγάλες, στρογγυλοποιούμε (καρβέλι) και τοποθετούμε με σειρά πάνω σε αλευρωμένη πλάση. Ξεκινώντας από την αρχή, και πιέζοντας με τα δάχτυλά μας, ανοίγουμε, σε σχέδιο οβάλ, φύλλο πάχους 2 cm και τοποθετούμε σε μηχανικά τελάρα.

ΩΡΙΜΑΝΣΗ:

Βάζουμε το προϊόν στη στόφα για περίπου 30 λεπτά στους 38°C με 75% υγρασία. Όταν τα βγάλουμε από τη στόφα σκονίζουμε με αλεύρι, πιέζουμε με τα δάχτυλά μας ώστε να γίνουν πολλές εμφανείς λακούβες στην επιφάνεια της ζύμης, τρυπάμε με «σκαντζόχοιρο» ή με πιρούνι, αλείφουμε με αρκετό μπουλαμάτσι (προσοχή μη μας τρέξει πάνω στο πανί του τελάρου γιατί κολλάει), πασπαλίζουμε με σουσάμι και φουρνίζουμε. Χρειαζόμαστε προθερμασμένο φούρνο 220°C για περίπου 35 λεπτά για τις μικρές και 45 λεπτά για τις μεγάλες. Αμέσως μετά το φούρνισμα κάνουμε ατμό.

ΑΥΘΕΝΤΙΚΑ ΓΑΛΛΙΚΑ ΜΠΡΙΟΣ ΜΕ ΖΑΧΑΡΗ

Kamel Saci
Master Baker - Σύμβουλος

Βήμα 1^ο

ΥΛΙΚΑ

1.800 γρ. αλεύρι υψηλής
περιεκτικότητας σε γλουτένη
18 γρ. αλάτι
80 γρ. ξερή μαγιά
1.100 γρ. γάλα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Ανακατεύουμε όλα τα υλικά της ζύμης μαζί, για 5 λεπτά, στην 1η ταχύτητα. Την αφήνουμε να ξεκουραστεί για 45 λεπτά, σε θερμοκρασία δωματίου.

Βήμα 2^ο

ΥΛΙΚΑ

ΤΕΛΙΚΟ ΜΕΙΓΜΑ

4.200 γρ. δυνατό αλεύρι
2.600 γρ. αυγά
1.400 γρ. ζάχαρη
2.500 γρ. βούτυρο
90 γρ. αλάτι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Βάζουμε τη ζύμη σε ένα μπολ. Στη συνέχεια προσθέτουμε όλα τα υλικά, εκτός από το βούτυρο, και ανακατεύουμε για 5 λεπτά, στην 1η ταχύτητα και 8 λεπτά στη δεύτερη ή μέχρι η ζύμη να μην κολλάει στα τοιχώματα του μπολ. Έπειτα προσθέτουμε πολύ αργά το βούτυρο (ανά 50 γρ. τη φορά). Όταν ενσωματωθεί πλήρως το βούτυρο, ανακατεύουμε τη ζύμη για 3 λεπτά στη δεύτερη ταχύτητα. Την αφήνουμε να ξεκουραστεί για 1 ώρα σε θερμοκρασία δωματίου. Στη συνέχεια, τοποθετούμε τη ζύμη στο ψυγείο και την αφήνουμε για ένα βράδυ.

Την επόμενη ημέρα, χωρίζουμε τη ζύμη σε τεμάχια των 60 γρ., τα πλάθουμε σε στρογγυλά σχήματα και τα αφήνουμε να ξεκουραστούν για 40 λεπτά. Έπειτα ανοίγουμε κάθε ζύμη με πλάστη και βεβαιωνόμαστε ότι το πάχος του κάθε τεμαχίου είναι 6 mm. Αλείφουμε με αυγό την επιφάνεια του κάθε μπριός και τα αφήνουμε στη στόφα για 2 ώρες. Μετά από 2 ώρες αλείφουμε πάλι με αυγό και δημιουργούμε 5 τρύπες σε κάθε μπριός με το δάχτυλό μας, τοποθετούμε ένα κομμάτι βουτύρου σε κάθε τρύπα και καλύπτουμε το μπριός με μια λεπτή στρώση καστανής ζάχαρης. Ψήνουμε στους 160°C για 15 λεπτά.

αρτοποιός
ΓΕΥΣΕΙΣ
ΑΠΟ ΕΛΛΑΔΑ

Συνεχίζουμε την αναδρομή μας στα καλύτερα προζυμμένα ψωμιά ανά την Ελλάδα και αυτή τη φορά θα κάνουμε μια στάση στην Παραμυθιά για ένα ιδιαίτερο ψωμί που, στην αυθεντική του μορφή, το είδα ψημένο σε τελαρωτό φούρνο, με πέτρινες πλάκες, σωληνωτό.



ΠΡΟΖΥΜΕΝΙΟ ΨΩΜΙ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΑΡΑΜΥΘΙΑ

Αυτός ο φούρνος ψήνει με παραδοσιακό αργό τρόπο, που σημαίνει ότι ένα καρβέλι του κιλού θα το ψήσει σε 70 λεπτά. Μου έκανε ιδιαίτερη εντύπωση ο παραδοσιακός τρόπος παραγωγής με πάσες και πανιά, η αργή αρτοποιία αλλά και η ιδιαίτερη γεύση του ψωμιού αυτού. Είναι ένα ψωμί βαρύ, με άριστη διατηρησιμότητα και ελαφρώς υπόξινη γεύση. Αν και η παραγωγή απαιτεί μόνο ένα αλεύρι Μ κίτρινο, το χρώμα της ψίχας, λόγω της αργής ωρίμανσης αλλά και του προζυμιού, είναι ροδοκόκκινο και η κόρα αρκετά τραγανή.

Αποπειράθηκα χρήση και άλλων αλεύρων όπως Τ.70% αλλά το καλύτερο αποτέλεσμα είναι όπως σας το παρουσιάζουμε, δηλαδή μόνο με κίτρινο αλεύρι. Στο ψωμί αυτό δε χρησιμοποιούμε καθόλου μαγιά παρά μόνο προζύμη. Η μέθοδος παραγωγής της προζύμης είναι αρκετά απλή και εύκολη. Παίρνουμε 3 κιλά αλεύρι Μ κίτρινο και 300 γρ. σιμιγδάλι ψιλό. Προσθέτουμε 3 κιλά νερό στους 25 βαθμούς Κελσίου και 100 γρ. μέλι ή ζάχαρη. Ανακατεύουμε καλά και αφήνουμε αυτό το μίγμα σκεπασμένο με πανί και χωρίς να το μετακινούμε για 24 ώρες. Μετά προσθέτουμε άλλο 1 κιλό αλεύρι Μ κίτρινο και 600 γρ. νερό. Κατόπιν, το αφήνουμε άλλες 24 ώρες να ωριμάσει. Στη συνέχεια, μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε μέρος από το ψωμί που θα φτιάξουμε και ένα μέρος για να το αναπιάσουμε για την επόμενη μέρα. Δείγμα ότι η προζύμη είναι έτοιμη αποτελεί η δημιουργία φυσαλίδων καθώς και η διόγκωση αυτής. Μεγάλη σημασία να δώσουμε στην καθαριότητα των σκευών που θα χρησιμοποιήσουμε καθώς και να μην επιμολυνθεί η προζύμη μας με ζυμάρια και μαγιά. Η προζύμη διατηρείται πολύ καλά και στο ψυγείο, αρκεί να έχουμε το κατάλληλο αποθηκευτικό χώρο, τουλάχιστον για 2 ημέρες χωρίς να την αναπιάσουμε.

Εκτέλεση

Χρησιμοποιούμε μέλι ή/και ζάχαρη αν θέλουμε, για να δώσουμε τροφή στην προζύμη και αυτό είναι πολύ σημαντικό και στην τελική γεύση του ψωμιού αυτού. Ζυμώνουμε σε αργό ζυμωτήριο για 40 λεπτά, γαλακτίζοντας το ζυμάρι. Η προσθήκη της προζύμης γίνεται 10 λεπτά μετά την έναρξη του ζυμώματος. Αφήνουμε τη ζύμη να ξεκουραστεί για 50 λεπτά μέσα στο ζυμωτήριο και κατόπιν ξαναζυμώνουμε για 2 λεπτά. Βγάζουμε στον πάγκο και τεμαχίζουμε κομμάτια του κιλού. Ξεκουράζουμε άλλα 20 λεπτά και έπειτα πλάθουμε σε καρβέλι ή φραντζόλα. Πασπαλίζουμε τα πανιά στις πάσες με αλεύρι και αποθέτουμε τα ζυμάρια με τη ραφή προς τα πάνω, για να τη βλέπουμε. Αντί για πάσες μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε ψάθινα καλάθια ή μπαμπού, που είναι για αυτή τη δουλειά. Τοποθετούμε τις πάσες τη μία πάνω στην άλλη για να γίνουν τα ζυμάρια, χωρίς να πετisiάσουν ή σκεπάζουμε τα καλάθια μας με πανιά. Δε χρησιμοποιούμε στόφα το καλοκαίρι. Μετά από 3 με 4 ώρες το ψωμί μας είναι έτοιμο για φούρνισμα. Ξεσκεπάζουμε και προσεκτικά τουμπάρουμε στις λαμαρίνες με ελάχιστο αλεύρι, ή στο τελάρο, ή απευθείας στο φτυάρι για τους μερακλήδες του είδους! Ψήνουμε στους 210°C για περίπου 70 λεπτά, με ελάχιστη χρήση ατμού. Όταν ξεφουρνίσουμε στοιβάζουμε τα καρβέλια όρθια να κρυσώσουν καλά, τουλάχιστον για 30 λεπτά πριν τα μετακινήσουμε στο ράφι.

Καλή επιτυχία!

Υλικά

10 κιλά αλεύρι Μ κίτρινο
180 γρ. αλάτι
50 γρ. μέλι
50 γρ. ελαιόλαδο
3,7 κιλά προζύμη
6,200 γρ. νερό στους 24 βαθμούς.

ΟΔΥΣΣΕΑΣ ΙΣΤΟΡΙΚΟΣ
Τεχνικός Αρτοποιίας

ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΣ

10-14

PRODEXPO {Διεθνής επίσημη έκθεση για τα τρόφιμα, τις πρώτες ύλες τροφίμων και τα ποτά, Μόσχα, Ρωσία}
www.prod-expo.ru/en

22-24

ARTOZYMA {Διεθνής Έκθεση Αρτοποιίας, Ζαχαροπλαστικής, Μηχανημάτων, Εξοπλισμού & Έτοιμων Προϊόντων, Θεσσαλονίκη, Ελλάδα}
www.artozyma.helexpo.gr

ΜΑΡΤΙΟΣ

12-14

GASTROPAN {Διεθνής Έκθεση για την Αρτοποιία, Ζαχαροπλαστική και βιομηχανίες HoReCa, Arad, Ρουμανία}
www.gastropan.ro/index.php/en

13-17

INTERNORGA {Διεθνής επίσημη έκθεση για τα ξενοδοχεία, τα εστιατόρια, την εφοδιαστική αλυσίδα, την αρτοποιία και τη ζαχαροπλαστική, Αμβούργο, Γερμανία}
www.internorga.com/en

ΜΑΪΟΣ

06-09

BAKERY CHINA
{Διεθνής επίσημη έκθεση για τη βιομηχανία αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής, Σαγκάη, Κίνα}
www.bakerychina.com/en

ΙΟΥΝΙΟΣ

24-25

FREE FROM/FUNCTIONAL FOOD EXPO
{Πρωτοποριακή έκθεση για τη βιομηχανία τροφίμων και ποτών, Άμστερνταμ, Ολλανδία}
www.freefromfoodexpo.com

ΟΚΤΩΒΡΙΟΣ

30/10-03/11

SALON DU CHOCOLAT
{Διεθνής επίσημη έκθεση για τα προϊόντα σοκολάτας, ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας, Παρίσι, Γαλλία}
www.salon-du-chocolat.com

ΝΟΕΜΒΡΙΟΣ

03-05

YUMMEX MIDDLE EAST
{Έκθεση για γλυκά και σνακ, Ντουμπάι, Ηνωμένα Αραβικά Εμιράτα}
www.yummex-me.com

{ *freshbakery.gr*

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



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”



αρτοποιός

online
ΕΚΔΟΣΗ

Το περιοδικό “ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ-ΒΑΖ” κυκλοφορεί τώρα και σε ηλεκτρονική έκδοση. Εάν θέλετε να λαμβάνετε το τεύχος ηλεκτρονικά εγγραφείτε στο newsletter του.

Με την εγγραφή σας θα έχετε κάθε τεύχος του περιοδικού διαθέσιμο στον υπολογιστή σας, στο tablet, PC ή στο smartphone σας, έχοντας πάντα μαζί σας το πιο χρήσιμο επαγγελματικό και ενημερωτικό εργαλείο σας. Παράλληλα θα λαμβάνετε ενημερωτικό υλικό σχετικά με τα νέα στην αρτοποιία - ζαχαροπλαστική.



SHAPE

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

T. 2102723628
WWW.SHAPE.COM.GR

<https://freshbakery.gr/>

αρτοποιός
freshbakery.gr



Ομοσπονδία Αρτοποιών Ελλάδος

ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ

ΠΡΟΕΔΡΕΙΟ
Πρόεδρος: Μιχάλης Μούσιος
Α' Αντιπ/ρος: Ελισάβετ Κουκουμέρια
Β' Αντιπ/ρος: Προκόπιος Τσουκαλάς
Γ' Αντιπ/ρος: Παναγιώτης Ράιπτης
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
Δεωνίδας Τέντογλου
Μαρία Σαββίδου
Σπύρος Έξαρχος
Ιωάννης Παπαθανασίου
Δημήτριος Γέρος
Λάμπρος Κόγιας
Βασίλειος Γαλανός
Αλέξανδρος Γκούλιος
Ιάσων Καπλάνης
Νικόλαος Μπουλμπούλης
Χαρίλαος Μάνος
Παναγιώτης Σακινίδης
Κωνσταντίνος Τσουραπάς

ΕΛΕΓΚΤΙΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ
Πρόεδρος: Αριστείδης Τηλυγάδης
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 Αρτοποιών (U.I.B.) και της Ευρωπαϊκής Ένωσης Αρτοποιών - Ζαχαροπλαστών

Σωματεία Αρτοποιών Μέλη της Ο.Α.Ε.

ΑΓΡΙΝΙΟΥ & ΠΕΡΙΧΩΡΩΝ Πρόεδρος: Φίλιππος Τσούνης Έδρα: Αγρίνιο	ΒΕΡΟΙΑΣ Πρόεδρος: Δημήτριος Κόγιας Έδρα: Βέροια	ΚΑΛΥΜΝΟΥ Πρόεδρος: Μικέας Σουλούνιαν Έδρα: Κάλυμνος,	ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ Πρόεδρος: Απόστολος Μυλωνάς Έδρα: Καλαμάτα	ΣΑΜΟΥ Πρόεδρος: Φώτιος Σφάντος Έδρα: Νέο Καρλόβασι
ΑΘΗΝΩΝ, ΠΡΟΑΣΤΙΩΝ & ΠΕΡΙΧΩΡΩΝ Πρόεδρος: Χαρίλαος Μάνος Έδρα: Αθήνα	ΓΙΑΝΝΙΤΣΩΝ Πρόεδρος: Ιωάννης Γκαβανίδης Έδρα: Γιαννitsά	ΚΑΡΑΙΤΣΕΑΣ Πρόεδρος: Πετρινωίτης Θωμάς Έδρα: Καρδίτσα	ΝΑΞΟΥ Πρόεδρος: Μιχάλης Βερνίκος Έδρα: Γλινάδα Νάξου	ΣΕΡΡΩΝ Πρόεδρος: Γεώργιος Παπαδόπουλος Έδρα: Σέρρες
ΑΙΓΙΑΛΕΙΑΣ & ΚΑΛΑΒΡΥΤΩΝ Πρόεδρος: Αριστείδης Τηλυγάδης Έδρα: Αίγιο	ΓΡΕΒΕΝΩΝ Πρόεδρος: Δεωνίδας Τεντόγλου Έδρα: Φελλί Γρεβενών	ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ Πρόεδρος: Πέτρος Γιαννάκης Έδρα: Κλεισούρα1	ΝΑΟΥΣΑΣ Πρόεδρος: Δημήτριος Θανασούλης Έδρα: Νάουσα	ΣΥΡΟΥ & ΤΗΝΟΥ Πρόεδρος: Κωνσταντίνος Βαμβακούρης Έδρα: Ερμούπολη Σύρου
ΑΙΤΩΛΙΚΟΥ Πρόεδρος: Σωτήριος Καπώνης Έδρα: Πεντάλοφο	ΔΡΑΜΑΣ Πρόεδρος: Παρασκευάς Παπαδόπουλος Έδρα: Αγ. Αθανάσιος	ΚΕΡΚΥΡΑΣ Πρόεδρος: Αλέξανδρος Σουπιώνης Έδρα: Κέρκυρα	ΝΑΥΠΑΚΤΙΑΣ Πρόεδρος: Παναγιώτης Αγγουριάς Έδρα: Κάτω Δάφνη	ΤΕΩΣ ΠΡΩΤΕΥΟΥΣΗΣ Πρόεδρος: Σακινίδης Παναγιώτης
ΑΛΕΞΑΝΔΡΕΙΑΣ, ΜΕΛΙΚΗΣ & ΠΕΡΙΧΩΡΩΝ Πρόεδρος: Αθανάσιος Λιολιάπουλος Έδρα: Μελίκη	ΕΒΡΟΥ Πρόεδρος: Κωνσταντίνος Κεβρεκίδης Έδρα: Αλεξανδρούπολη	ΚΕΦΑΛΟΝΙΑΣ & ΙΘΑΚΗΣ Πρόεδρος: Χριστόφορος Τζαμαρίας Έδρα: Πόρος Κεφ/νιάς	ΞΑΝΘΗΣ Πρόεδρος: Μαλλιαρουδάκη Μαριάνθη Έδρα: Ξάνθη	ΤΡΙΚΑΛΩΝ Πρόεδρος: Λάμπρος Κόγιας Έδρα: Τρίκαλα
ΑΛΜΩΠΙΑΣ Πρόεδρος: Χατζηγεωργίου Σταύρος Έδρα: Φουστάνη Αριδαίας	ΕΛΕΥΣΑΣ Πρόεδρος: Ιωάννης Πούτης Έδρα: Έδεσσα	ΚΙΛΚΙΣ Πρόεδρος: Νικόλαος Χατζνευφραμπίδης Έδρα: Κιλκίς	ΠΑΤΡΩΝ Πρόεδρος: Αθανάσιος Ντούβας Έδρα: Πάτρα	ΥΠΑΙΟΥΡΟΥ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ Πρόεδρος: Παλαβρατζη Ελένη Έδρα: Κουφάλια
ΑΜΑΛΙΑΔΑΣ Πρόεδρος: Ηλίας Σταυρόπουλος Έδρα: Αμαλιάδα	ΕΥΒΟΙΑΣ Πρόεδρος: Ιωάννης Παπαθανασίου Έδρα: Βασιλικό	ΚΟΖΑΝΗΣ Πρόεδρος: Απόστολος Κύρινας Έδρα: Κοζάνη	ΠΕΙΡΑΙΑ Πρόεδρος: Γεώργιος Τσουκαλάς Έδρα: Πειραιάς	ΥΠΑΙΟΥΡΟΥ ΚΕΡΚΥΡΑΣ Πρόεδρος: Χριστόπουλος Σαββάνης Έδρα: Σκριπερό
ΑΝΑΤΟΛΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ Πρόεδρος: Χρήστος Κούτσικος Έδρα: Βούλα	ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ Πρόεδρος: Εμμανουήλ Βολανάκης Έδρα: Ηράκλειο	ΚΟΡΙΝΘΙΑΣ Πρόεδρος: Ιωάννης Βακάλογλου Έδρα: Κόρινθος	ΠΙΕΡΙΑΣ Πρόεδρος: Αθανάσιος Κομνηλίδης Έδρα: Κολινδρός Κατερίνης	ΦΘΙΩΤΙΑΣ Πρόεδρος: Γρηγόριος Τσιπούρας Έδρα: Οικισμός Βυρυσάνων-Λαμία
ΑΝΔΡΟΥ Πρόεδρος: Ιωάννης Παντερλής Έδρα: Κόρθι Άνδρου	ΘΕΣΠΡΩΤΙΑΣ Πρόεδρος: Κωνσταντίνος Ανδόνης Έδρα: Ηγουμενίτσα	ΔΑΚΩΝΙΑΣ Πρόεδρος: Νικόλαος Μάζης Έδρα: Σπάρτη	ΠΡΕΒΕΖΗΣ Πρόεδρος: Ιωάννης Σκαμνέλος Έδρα: Πρέβεζα	ΦΛΩΡΙΝΑΣ Πρόεδρος: Συμεών Κώτσου Έδρα: Φλώρινα
ΑΡΓΟΛΙΔΟΣ Πρόεδρος: Ιωάννης Στρατηγάκης Έδρα: Άργος	ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ Πρόεδρος: Ελισάβετ Κουκουμέρια Έδρα: Θεσσαλονίκη	ΔΑΡΙΣΑΣ Πρόεδρος: Αλέξανδρος Γκούλιος Έδρα: Λάρισα	ΠΤΟΛΕΜΑΪΔΑΣ Πρόεδρος: Χρήστος Μαλακάκης Έδρα: Πτολεμαΐδα	ΦΩΚΙΑΣ Πρόεδρος: Αλέκος Αρβανιτάς Έδρα: Άμφισσα
ΑΡΚΑΔΙΑΣ Πρόεδρος: Θεόδωρος Τσουκαλάς Έδρα: Τρίπολη	ΘΗΒΩΝ Πρόεδρος: Ηλίας Χρήστου Έδρα: Θήβα	ΔΙΒΑΔΕΙΑΣ Πρόεδρος: Δημήτριος Γέρος Έδρα: Διβαδεία	ΠΥΡΓΟΥ Πρόεδρος: Χαράλαμπος Κυριακόπουλος Έδρα: Πύργος	ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ Πρόεδρος: Θάνος Δημήτριος Έδρα: Κασάνδρα
ΑΡΤΑΣ Πρόεδρος: Νικόλαος Λύτρας Έδρα: Άρτα	ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ & ΠΕΡΙΧΩΡΩΝ Πρόεδρος: Θεόδωρος Σινδρος Έδρα: Ιωάννινα	ΔΕΣΕΟΥ Πρόεδρος: Νικόλαος Μπουλμπούλης Έδρα: Μυτιλήνη	ΡΕΘΥΜΝΟΥ Πρόεδρος: Χαράλαμπος Σαμπών Έδρα: Ρέθυμνο	ΧΑΝΙΩΝ Πρόεδρος: Βασίλης Γαλανός Έδρα: Χανιά
	ΚΑΒΑΛΑΣ Πρόεδρος: Δρόσος Ιωάννης Έδρα: Καβάλα	ΜΑΓΝΗΣΙΑΣ Πρόεδρος: Τσουράπας Κων/νος Έδρα: Βόλος	ΡΟΔΟΠΗΣ Πρόεδρος: Γεώργιος Δαλθανάσης Έδρα: Κομοτηνή	ΧΙΟΥ Πρόεδρος: Ιωάννης Αργυράκης Έδρα: Βερίτη

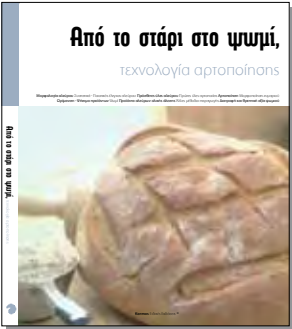


Από το στάρι στο ψωμί

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

- Τεχνολογία αρτοποιίας
- Αρτοποιία & αρτοζαχαροπλαστική με προζύμια και μαγιά

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



<http://eshop.freshbakery.gr>



Το όραμά σας, πράξη!

Από το 1963 η Δ. Αντωνόπουλος ΑΒΕΕ 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.

1963-2020
57
ΧΡΟΝΙΑ

ANTO
NOPOU
LOS

SHOP SET UP

Δ. Αντωνόπουλος ΑΒΕΕ

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