



αρτοποιός

GREEK BAKERY & PASTRY

Μάρτιος - Απρίλιος 2021 / Τεύχος 117

fresh
pastry

mama's
ZERO
άλλη γλύκα!

Χωρίς προσθήκη ζάχαρης με γλυκαντικά

- Υπέροχη σπιτική γεύση
- Φυσική γλυκύτητα
- Ιδανικό για cake, muffins, cookies, τάρτες και μπάρες δημητριακών



ΚΡΗΤΗΣ 13, 142 31 Ν. ΙΩΝΙΑ

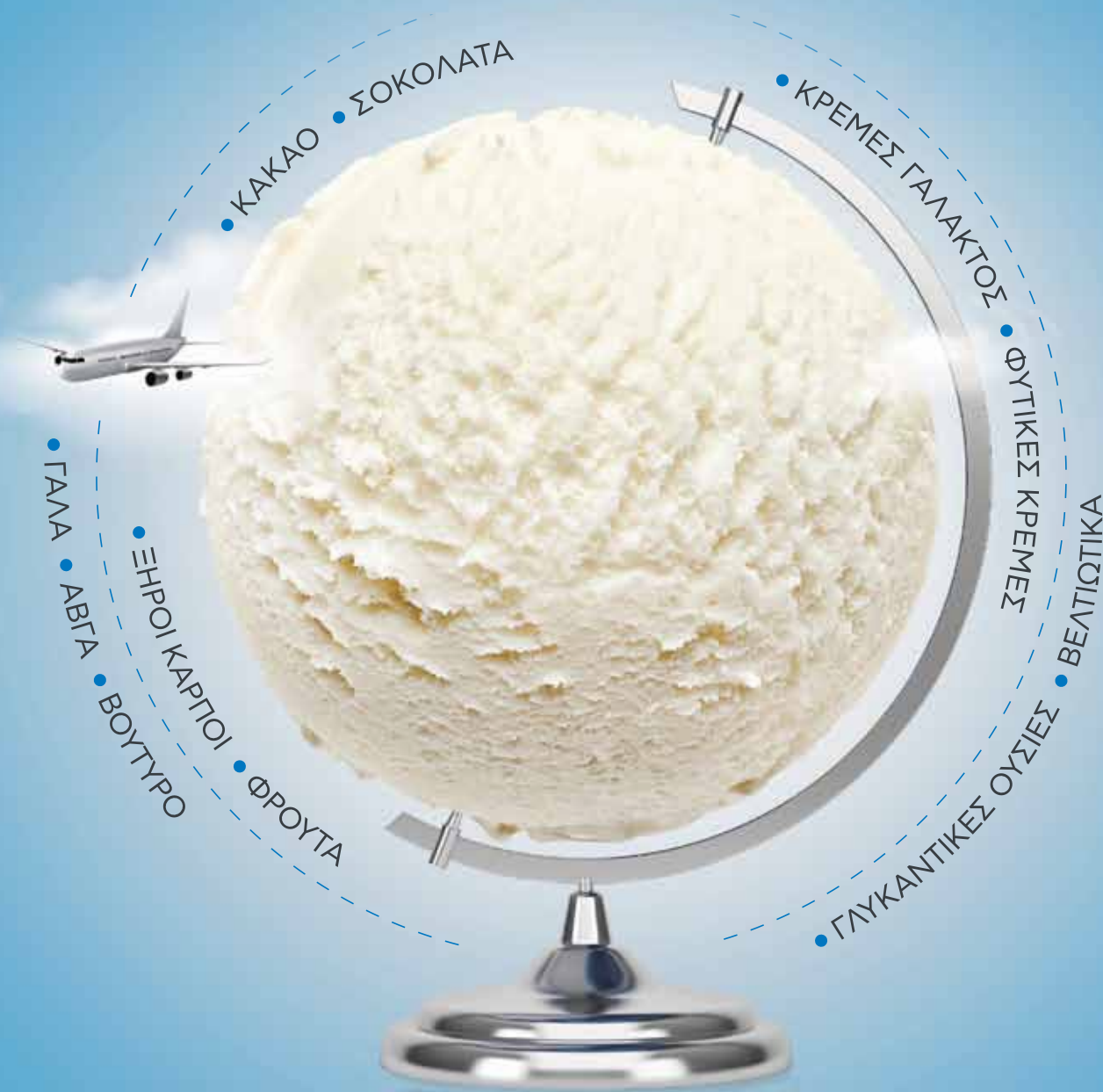


Sefco Zeelandia

T. 210 663 3663

www.sefcozeelandia.gr | [f](#) [@](#) [in](#) /sefcozeelandia

ΕΚΛΕΚΤΕΣ ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ ΚΑΙ ΤΟ ΤΑΞΙΔΙ ΤΟΥ ΠΑΓΩΤΟΥ ΞΕΚΙΝΑ!



ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ
ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ



ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ
ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ



ΑΡΙΣΤΗ
ΠΟΙΟΤΗΤΑ



ΑΜΕΣΗ
ΠΑΡΑΔΟΣΗ



ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΜΕΝΗ
ΤΕΧΝΟΓΝΩΣΙΑ



ΕΞΑΤΟΜΙΚΕΥΜΕΝΗ
ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ

KALLAS INCORPORATION A.E.



Έδρα: Φιλίππου Δαμιανού 13, 136 71 Αχαρνές | Τ: 210 24 01 830-1-2 | Φ: 210 24 01 833

E-mail: info@kallasinc.com | www.kallasinc.com

Βαθύ Αυλίδας | Βόλος | Θεσσαλονίκη | Ιωάννινα | Οινόφυτα | Κύπρος | Ρουμανία | Βόρεια Μακεδονία | Βουλγαρία | Σερβία



Ο καμβάς της δικής μας τέχνης είναι το αλεύρι. Γι' αυτό και φροντίζουμε να αποτελεί μια απaráμιλλη πρώτη ύλη, ώστε κάθε σας ιδέα να γίνεται δημιουργία. Ανακαλύψτε τις νέες μας συσκευασίες, εμπνευστείτε από αυτές και επικοινωνήστε μαζί μας για να δημιουργήσετε ό,τι ονειρεύεστε!



ΒΙ.ΠΕ ΠΑΤΡΩΝ, ΤΚ 25018 | Τηλ. 2610 241940 | Email: mkepenos@kepenos.gr | www.kepenos.gr

88



44



98



100



63



fresh
pastry
—ICE CREAM—

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΜΟΝΙΜΕΣ ΣΤΗΛΕΣ

18 Ρεπορτάζ Αγοράς: Παγωτό

32 Νέα της Ομοσπονδίας Αρτοποιιών Ελλάδος

44 Νέα της Αγοράς: Προϊόντα, νέα του κλάδου και τεχνικός εξοπλισμός

ΘΕΜΑΤΑ

80 Overroll, στο κέντρο της Αθήνας μύρισε κρουασάν

ΤΕΧΝΙΚΑ

64 Παγωτό, είδη βάσεων γάλακτος

74 Υγιεινή και ασφάλεια στο soft serve παγωτό

88 Μαλακό αλεύρι ζαχαροπλαστικής

92 Back to Basics - Βασικές αρχές της αρτοποιίας

102 Βασικοί κανόνες ασφάλειας μηχανημάτων

FRESH PASTRY

78 Νηστίσιμες συνταγές με ANGEL'S CAKE από την ΑΚΤΙΝΑ

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

70 Νηστίσιμο σορμπέ με ταχίνι

85 Cookies με βανίλια και σοκολάτα

98 Υδραίικα Αμυγδαλωτά

100 Λαγάνα

{ **freshbakery.gr**

LANCE



CHIA QUINOA
BREAD



Το πολύσπορο της Νέας εποχής

- Με ευεργετικούς σπόρους Chia και Quinoa
- Προϊόν υψηλής διατροφικής αξίας
- Πηγή πρωτεϊνών και εδωδιμων ινών
- Με χαμηλά κορεσμένα λιπαρά
- Εξαιρετική γεύση και μεγάλη διατηρησιμότητα



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 i o



Ένα βήμα μπροστά!

EDITORIAL

Ένας χρόνος πανδημία, ένας χρόνος από τότε που συστηθήκαμε με τον ιό covid-19 και οι ζωές όλων άλλαξαν δραματικά. Κλείσαμε ένα χρόνο, περνώντας από κρίσιμο μήνα σε κρίσιμο μήνα, μπαινοβγαίνοντας από lockdown σε lockdown και η άνοιξη του 2021 μας βρίσκει ξανά στα ίδια. Εμείς όμως είμαστε αλλαγμένοι. Προς το καλύτερο; Η ιστορία θα δείξει. Το μόνο σίγουρο είναι ότι όλοι πήραμε ένα μάθημα μέσα από αυτή τη δυσμένεια. Ότι ο άνθρωπος και η υγεία του είναι πάνω από όλα και ότι αν είμαστε ενωμένοι, μπορούμε να αντιμετωπίσουμε πιο αποτελεσματικά τον κοινό εχθρό.

Μέσα σε αυτόν το χρόνο οι αρτοποιοί άντεξαν, με τις όποιες επιπτώσεις και πληγές τους άφησε η πανδημία. Ωστόσο σιγά-σιγά, η κατάσταση αρχίζει να αλλάζει με την ελπίδα όλων, πλέον, να υπάρχει μόνο πρόοδος και όχι πισωγύρισμα. Ο ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ-ΒΑΖ στάθηκε και στέκεται στο πλευρό των επαγγελματιών, με στόχο να προσφέρει την καλύτερη δυνατή ενημέρωση πάνω σε θέματα του κλάδου. Το τεύχος που κρατάτε στα χέρια σας είναι ελαφρώς ανανεωμένο, με γνώμονα την καλύτερη δυνατή προβολή προτάσεων και λύσεων για εσάς και την επιχείρησή σας. Θα βρείτε αρκετά και ενδιαφέροντα άρθρα, προϊόντα και προτάσεις για το παγωτό, το αγαπημένο γλύκισμα όλων, καθώς επίσης και παρουσιάσεις, συνεντεύξεις και αγαπημένες συνταγές.

Με αφορμή τη συμπλήρωση ακριβώς 200 χρόνων από την έναρξη της ελληνικής επανάστασης το 1821, ας ευχιστούμε όλοι για την προσωπική και συλλογική μας ελευθερία και την αποτίναξη του ζυγού της πανδημίας, που ναι μεν μας κόστισε πολλά, μας έδωσε δε και ένα μεγάλο μάθημα. Όλα αντιμετωπίζονται πιο αποτελεσματικά όταν ο ένας προσέχει όλους και όλοι τον έναν!

Από την υπεύθυνη σύνταξης

Ελισάβετ Πετρίδου

ΜΕΛΟΣ

FAEP FIPP

Διεθνείς συνεργασίες: Deutsche Bcker Zeitung • Bakers Journal • European Baker • Institut National de la Boulangerie Patisserie • Panificatore Italiano. Τα εγχειρίδια 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. Σπυροστρατουδάκης

ΕΠΙΜΕΛΗΤΕΣ
ΕΚΔΟΣΗΣ:
Ελισάβετ Πετρίδου
Μαριάννα Σπανού

ΣΥΝΤΑΚΤΙΚΗ ΟΜΑΔΑ:
Μ. Αρκουλίδης
Δ. Δασόπουλος
Οδ. Ιστορικός
Γ. Κουβουτσάκης
Ε. Κουντούρη
Α. Δ. Κριτσάντωνης
Χ. Μακρατζάκη
Δ. Μπουσδίκος
Μ. Νανόπουλος
Ε. Πανά
Χ. Ρέγκος
Α. Τσιπούρας
Λ. Ψυλιόκος

ΥΠΕΥΘΥΝΗ
ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ:
Βασιλική Πιπταρά

ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ:
Σουζάνα Κόκοτση

ART DIRECTOR:
Βάσια Τσάκα
Γεωργία Αγγελίδου

DTP:
Αθανασία Βαβαρινού

ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ
ΨΗΦΙΑΚΗΣ ΕΚΔΟΣΗΣ:
Στέλλα Κυλινδρή

ΦΩΤΟΓΡΑΦΟΙ:
Μεγακλής Γαντζίας
Νικίτσια Αλεξανδρίδης

ΥΠΕΥΘΥΝΗ
ΣΥΝΔΡΟΜΩΝ:
Σουζάνα Κόκοτση

CREATIVE ASSOCIATE
SHAPE STUDIO

ΛΟΓΙΣΤΗΡΙΟ:
Νίκος Σκονδρέας,
Μαρία Μπογιατζίδου,
Σουζάνα Κόκοτση

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



HARD-O-DYNAMIC® ADAPTIVE



Μηχανές παγωτού
High Efficiency
με τεχνολογία
Adaptive

Αναγνωρίζει αυτόματα
το είδος & την ποιότητα
του μείγματος.



Διαμορφώνει δυναμικά
τον κατάλληλο κύκλο
ψύξης για το
συγκεκριμένο
μείγμα.



ΕΞΑΣΦΑΛΙΖΟΥΝ ΥΨΗΛΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΑΝΕΞΑΡΤΗΤΩΣ ΠΟΣΟΤΗΤΑΣ & ΤΥΠΟΥ ΜΕΙΓΜΑΤΟΣ | ΕΝΙΣΧΥΟΥΝ ΤΙΣ ΠΩΛΗΣΕΙΣ ΜΕ ΜΟΝΤΕΡΝΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΓΙΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΟΥΣ ΤΥΠΟΥΣ ΠΑΓΩΤΟΥ | ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΟΥΝ ΕΩΣ 30% ΣΕ ΝΕΡΟ & ΕΝΕΡΓΕΙΑ ΧΑΡΗ ΣΤΗΝ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ HIGH EFFICIENCY.

domestica®

ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΟΣ ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΣ ΤΗΣ CARPIGIANI | Τ. 210 5243014 | WWW.DOMESTICA.GR



ΧΑΙΡΕΤΙΣΜΟΣ ΠΡΟΕΔΡΟΥ

Αγαπητοί συνάδελφοι, συνεργάτες και αναγνώστες του περιοδικού,

Είναι γεγονός ότι η κατάσταση με την πανδημία μας έχει ταλαιπωρήσει όλους συναισθηματικά, ψυχολογικά και οικονομικά. Βαλλόμαστε καθημερινά από καταιγισμό πληροφοριών και ειδήσεων, άλλοτε δυσάρεστων άλλοτε αισιόδοξων. Τα συναισθήματα που κυριάρχησαν σε ολόκληρο τον πλανήτη, τη χρονιά που διανύσαμε, ήταν η θλίψη για την απώλεια τόσων συνανθρώπων μας, ο φόβος, το άγχος και η ανασφάλεια για την οικονομική επιβίωση για όλους όσοι είδαν τις δουλειές τους να συρρικνώνονται, ακόμα και να κλείνουν.

Όλοι όμως οι βιοτέχνες αρτοποιοί, των οποίων η δραστηριότητα αφορά ένα ούτως ή άλλως δύσκολο επάγγελμα, θα πρέπει να αντιμετωπίσουμε – όπως ήδη αντιμετωπίζουμε – ένα χρόνο τώρα και τις δυσκολίες αλλά και τις προκλήσεις της περιόδου αυτής.

Η δράση της ΟΑΕ δε σταμάτησε λεπτό, οι ενημερώσεις προς τους συναδέλφους είναι έγκαιρες, οι συνεδριάσεις του Δ.Σ γίνονται σύμφωνα με το καταστατικό ενώ η κοινωνική δράση όποτε

απαιτείται, πραγματοποιείται πάντα με γνώμονα την αρωγή και τη συμπαράσταση προς το συνάνθρωπο.

Η τακτική συνεδρίαση του Δ.Σ. της ΟΑΕ πραγματοποιήθηκε στις 7 Μαρτίου με τηλεδιάσκεψη. Όλα τα μέλη ενημερώθηκαν για τα θέματα του κλάδου, μεταξύ των οποίων είναι και η παρέμβαση της Ομοσπονδίας μας προς τους Ευρωβουλευτές σχετικά με την επικείμενη πρόταση αναθεώρησης του Κανονισμού (ΕΕ) αρ.1169\2011, σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές.

Τον τελευταίο χρόνο, ειδικότερα λόγω COVID, αυξήθηκαν οι ηλεκτρονικές πληρωμές και οι πληρωμές μέσω POS. Η ΟΑΕ έστειλε και έγινε δεκτό συγκεκριμένο αίτημα προς την ΕΤΕ, για προσφορά από μέρους τους, σχετικά με το πλαίσιο συνεργασίας διαχείρισης συναλλαγών, μέσω τερματικών συσκευών POS. Το επόμενο διάστημα θα κοινοποιηθεί η προσφορά με τη νέα πολιτική τιμολόγησης προς τους συναδέλφους.

Οι αρχαιρεσίες των σωματείων και συνεπώς το 34° Πανελλήνιο Συνέδριο της ΟΑΕ θα διεξαχθούν όταν επιτρέψουν οι συνθήκες και γίνει η άρση



των περιορισμών λόγω της πανδημίας. Ως προς αυτό το θέμα, όλοι οι συμμετέχοντες εξέφρασαν την ελπίδα να ξεπεραστεί γρήγορα η πανδημία και ο φόβος διασποράς της, ούτως ώστε να είμαστε σε θέση να διεξάγουμε τις συνεδριάσεις μας διά ζώσης.

Μιχάλης Μούσιος
Πρόεδρος
Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος



FIBRAPAN

Υπέροχη γεύση και ενέργεια όλη μέρα!

Πηγή
Πρωτεϊνών,
Εδωδιμων Ινών
& Φωσφόρου

80%
Λιγότερα Σάκχαρα
σε σχέση με τα πολύσπορα
ολικής άλεσης*

* Πηγή USDA 04/2018



Το **FIBRAPAN** είναι ένα εξαιρετικά γευστικό πολύσπορο αρτοσκεύασμα με **πολλήλαπά διατροφικά οφέλη**. Πηγή Πρωτεϊνών, Εδωδιμων Ινών και Φωσφόρου, και με πολύ χαμηλή περιεκτικότητα σε Σάκχαρα (80% λιγότερα σε σχέση με τα πολύσπορα ολικής άλεσης*), το FIBRAPAN δημιουργήθηκε για να καλύψει τις σύγχρονες διατροφικές ανάγκες μικρών και μεγάλων. Περιέχει **δημητριακά, σπώρια και εδωδιμες ίνες μήλου** και εγγυάται αρτοσκευάσματα με υπέροχη γεύση, εξαιρετική δομή και μεγάλη διατηρησιμότητα.

Τέλειο κάθε στιγμή της ημέρας, θα καλύψει τις καθημερινές ανάγκες για μια ισορροπημένη διατροφή και θα ενθουσιάζει όλη την οικογένεια.



KONTA AEBE
Α' Ύψος Αρτοποιίας, Ζαχαροπλαστικής & Παγωτού
28ης Οκτωβρίου 51, 136 73 Αχαρνάι
Τηλ.: 210 2406990, 210 2406688 • Fax: 210 2460694
info@konta.gr • www.konta.gr



ΝΗΣΤΕΙΑ ΕΥΚΑΙΡΙΑ ΓΙΑ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ

Διανύουμε την περίοδο της νηστείας, κατά τη διάρκεια της οποίας πολλοί άνθρωποι αλλάζουν σε μεγάλο βαθμό τις διατροφικές τους συνήθειες! Πρόκειται για μια θρησκευτική, όχι όμως απαραίτητα, συνήθεια, η οποία προετοιμάζει τους Χριστιανούς για τη μεγαλύτερη εορτή του εκκλησιαστικού ημερολογίου, το Πάσχα. Είναι η αρχαιότερη από τις μεγάλες νηστείες της Ορθόδοξης Εκκλησίας. Καθιερώθηκε τον 4ο αιώνα και ενώ αρχικά διαρκούσε έξι εβδομάδες, αργότερα, προστέθηκε και η έβδομη εβδομάδα.

All about gelato



Κατασκευαστές παγωτού
για ωριαία παραγωγή
από 5-100 κιλά



Παστεριωτές
παγωτού
χωρητικότητας
από 30-130 κιλά



Κατασκευαστές
φρέσκου παγωτού
μπροστά στον πελάτη



Σειρά κατασκευαστών
παγωτού με αυτόματο
πλύσιμο - αποστείρωση

NEW



Παστόκρεμες - παστεριωτές
χωρητικότητας από 12-55 κιλά



Μηχανή παραγωγής
σαντιγύ με αυτόματο
πλύσιμο - αποστείρωση



Μηχανές μαλακού
παγωτού (soft-χωνάκι)
- frozen yogurt



friulinox

Βαθιές καταψύξεις
παγωτού -30°C



Σύνθετα μηχανήματα
παρασκευής παγωτού
& προϊόντων
ζαχαροπλαστικής

GELO Standard
Βιτρίνες παγωτού



friulinox

Θάλαμοι ταχείας
κατάψυξης -40°C
(shock freezer)



ΑΦΟΙ ΧΡΥΣΟΜΑΛΛΗ ΑΕ
Δεληφών 199, τ.κ 54655, Βεσσαλονίκη
τηλ. 2310 411-585, fax: 2310 411 580
www.chrissomallis.gr, email: info@chrissomallis.gr

Η νηστεία είναι μια ευκαιρία για να ενισχύσετε τη γκάμα των προϊόντων σας και να εντυπωσιάσετε!

Μπορεί οι ρίζες του εθίμου της νηστείας να είναι θρησκευτικές, ωστόσο όλο και περισσότεροι την ακολουθούν, αφού αποτελεί μια καλή ευκαιρία για αποτοξίνωση και πιο ισορροπημένη διατροφή. Και μπορεί παλαιότερα οι επιλογές να ήταν πιο περιορισμένες, ωστόσο στο σήμερα οι καταναλωτές μπορούν να βρουν και να επιλέξουν εδέσματα από μια πολύ μεγάλη ποικιλία. Μια ευκαιρία για τον αρτοποιό-ζαχαροπλάστη να ενισχύσει τη γκάμα του, να την εμπλουτίσει και να προσφέρει νόστιμα προϊόντα που δεν έχουν σε τίποτα να ζηλέψουν από τα μη νηστίσιμα!

Νηστεία ίσον λαγάνα

Η λαγάνα είναι ο άζυμος άρτος (ψωμί), ο οποίος φτιάχνεται με παραδοσιακό τρόπο στην Ελλάδα και το όνομά της προέρχεται από το αρχαίο ελληνικό «λάγανον», μια πλακωτή ζύμη που παρασκευάζεται από αλεύρι και νερό και σηματοδοτεί την έναρξη της νηστείας της Μεγάλης Σαρακοστής. Η λαγάνα αναφέρεται ως έδεσμα σε πολλά κείμενα της Αρχαιότητας. Ένα από αυτά είναι οι Εκκλησιαζουσες του Αριστοφάνη, όπου αναφέρεται η φράση λαγάνα πέπτεται δηλαδή λαγάνες γίνονται. Μια θεωρία θέλει η λαγάνα να παρομοιάζεται με τον άρτο που κατανάλωσαν οι Ισραηλίτες κατά την έξοδό τους από την Αίγυπτο, από τότε και μέχρι τη στιγμή που ο Χριστός ευλόγησε τον ένζυμο άρτο.

Ήδη από την Καθαρά Δευτέρα, τα αρτοποιεία βγάζουν τις λαγάνες τους. Και ενώ η κλασική λαγάνα θα έχει πάντα την τιμητική της, πολλοί αναζητούν και παραλλαγές της, που δίνουν μια άλλη νότα στην απόλαυση αυτού του αρτοσκευάσματος. Λαγάνες με διάφορους σπόρους, λαχανικά, ολικής άλεσης, με μυρωδικά αλλά και γλυκές όπως με αποξηραμένα φρούτα, μέλι, κακάο κ.ά. Μπορεί το παραδοσιακό να αποτελεί καθιερωμένη επιλογή, σίγουρα όμως η πρωτοτυπία και η πρόταση για κάτι διαφορετικό ανταμείβονται. Οι γευστικοί ορίζοντες ανοίγουν και ο καταναλωτής έχει την ευκαιρία να επιλέξει από μια ποικιλία που του προσφέρεται! Η λαγάνα προσφέρεται και για άλλες δημιουργίες, όπως σάντουιτς με πρωτότυπες γεμίσεις. Και εδώ είναι που μπορείτε να κάνετε τη διαφορά, αφού οι επιλογές είναι αμέτρητες. Προτείνετε συνδυασμούς γεύσεων στις οποίες οι πελάτες σας δε θα μπορούν να αντισταθούν.

Άλλες νηστίσιμες προτάσεις

Μεγάλο κεφάλαιο για σαρακοστιανές δημιουργίες είναι και οι πίτες, παραδοσιακές και μη, με γεμίσεις όπως χόρτα, πατάτα, κολοκύθια, μανιτάρια και τόσα άλλα που κατά τη διάρκεια της Σαρακοστής γίνονται ανάρπαστες! Νηστεία συνεπάγεται επιλογές και γεύσεις και εσείς έχετε την ευκαιρία να δημιουργήσετε, έχοντας στη διάθεσή σας μια μεγάλη γκάμα από υλικά. Το μόνο που χρειάζεστε είναι φαντασία και μεράκι! Η νηστεία, εκτός από γαστρονομικό ενδιαφέρον, αποτελεί και μια καλή αφορμή για μια πιο υγιεινή και ισορροπημένη διατροφή. Αυτό είναι κάτι που μπορείτε να «χρησιμοποιήσετε» ως βάση για να προωθήτε τα προϊόντα σας και να προτείνετε στους πελάτες σας νέες γεύσεις και προϊόντα. Σύμμαχος στη διατροφή της νηστείας και μάλιστα ισχυρός, είναι ο χαλβάς. Το ταχίνι, από το οποίο φτιάχνε-

ται, αποτελεί ένα διατροφικό θησαυρό αφού είναι γεμάτο με υγιεινά φυτικά λίπη, βιταμίνες και ιχνοστοιχεία. Δεν είναι τυχαίο που επιστήμονες και διατροφολόγοι συγκλίνουν στο ότι η νηστεία της Σαρακοστής είναι εξαιρετικά ωφέλιμη, αφού έχει ιδιαίτερα ευεργετικές επιδράσεις στον ανθρώπινο οργανισμό, σε πολλαπλά επίπεδα!

Η νηστεία είναι γλυκιά!

Όπως είπαμε, νηστεία δε σημαίνει στέρηση και περιορισμό. Όσο ευρεία είναι η γκάμα στα αρτοσκευάσματα άλλο τόσο είναι και στην αρτοζαχαροπλαστική. Μπορεί βασικά υλικά όπως βούτυρα, γαλακτοκομικά, αυγά κ.ά να αποκλείονται αλλά οι επιλογές μετατοπίζονται σε άλλα, πεντανόστιμα γλυκά όπως είναι τα σιροπιαστά, οι χαλβάδες, τα νηστίσιμα κουλουράκια, τα παστέλια, τα κέικ με ελαιόλαδο, φανουρόπιτες, ταχινόπιτες και πολλά άλλα.

Σαν τη νηστεία... δεν έχει!

Μπορεί να ακούγεται υπερβολικό αλλά πρέπει να τονιστεί ότι η νηστεία είναι πλέον μια περίοδος που κάποιος μπορεί να απολαύσει ό,τι επιθυμεί, χωρίς να στερηθεί τη γεύση. Και αυτό είναι κάτι, που με το σωστό marketing, μπορείτε να το επικοινωνήσετε στους πελάτες σας. Τοποθετήστε τα νηστίσιμά σας σε περίοπτη θέση μέσα στο κατάστημά σας και προωθήστε τα είτε λεκτικά είτε με φυλλάδια αλλά και μέσα από τα μέσα κοινωνικής δικτύωσης. Γνωστοποιήστε στο κοινό τα προϊόντα που διαθέτετε και καλέστε τους να τα δοκιμάσουν. Η περίοδος της Σαρακοστής, εκτός από νηστεία, σημαίνει και ανανέωση. Είναι μια ευκαιρία να ενισχύσετε την επιχείρησή σας με προϊόντα που προσφέρουν νοστιμιά και απόλαυση αλλά και να πείσετε το κοινό σας, ότι σε μια περίοδο που θεωρητικά οι επιλογές περιορίζονται, εσείς θα τους βοηθήσετε να το απολαύσουν!

Photo designed by freepik.com



Στην Differ πρωτοπορούμε στον σχεδιασμό και στην κατασκευή πρότυπων εξοπλισμών για επαγγελματικούς χώρους εστίασης.

Παρέχοντας προτάσεις υψηλής αισθητικής, ευέλικτες εξατομικευμένες λύσεις για κάθε ανάγκη και κατασκευές κορυφαίας ποιότητας, δίνουμε έμφαση στις λεπτομέρειες φωτισμού, ιδανικών συνθηκών συντήρησης και άψογου φινιρίσματος, με σκοπό την άριστη προβολή των προϊόντων σας.



FABBRI
1905

GELATO TRENDS 2021

Για τη νέα σεζόν του παγωτού, δημιουργήστε νέες πρωτοποριακές γεύσεις και προσφέρετε στους λάτρεις του παγωτού ένα συναρπαστικό ταξίδι απόλαυσης από μοναδικούς συνδυασμούς, με τα νέα υψηλής ποιότητας προϊόντα της κορυφαίας ιταλικής εταιρίας FABBRI, που θα κερδίσουν και τους πιο απαιτητικούς καταναλωτές.

Delipaste Μαστίχα

Η αυθεντική γεύση της Μαστίχας Χίου, τώρα και σε Delipaste από την FABBRI 1905.

Πάστα παγωτού με αυθεντικό Μαστιχέλαιο Χίου, που αναδεικνύει την μοναδική γεύση και το άρωμα της μαστίχας, για να δημιουργήσετε υπέροχα παγωτά αλλά και ξεχωριστές γεύσεις ζαχαροπλαστικής.



Delipaste Nonna
Πάστα παγωτού με υπέροχη γεύση παραδοσιακών υλικών, μεταμορφώνει τα αγαπημένα γλυκά σε παγωτό.
Συσκευασία: Κιβώτιο 8 x 1,5 κιλά



Simple Amarena
Η υπέροχη, αυθεντική γεύση της Amarena Fabbri σε παγωτό Simple. Ιδανικό για παγωτό, soft gelato, semifreddo & granita.
Συσκευασία: Κιβώτιο 8 x 1,5 κιλά



Simple YOGURT
Πλούσια γεύση παραδοσιακού ελληνικού γιαουρτιού σε παγωτό Simple. Για παγωτό, soft gelato και semifreddo.
Συσκευασία: Κιβώτιο 12 x 1,2 κιλά



Simple Avocado
Η ιδιαίτερη γεύση & το άρωμα του αβοκάντο σε παγωτό Simple. Για παγωτό, soft gelato & semifreddo.
Συσκευασία: Κιβώτιο 8 x 1,5 κιλά



Simple Aloe
Η πρωτότυπη γεύση της ωφέλιμης αλόης σε παγωτό Simple. Με εκχύλισμα αλόης. Φανταστικό ως granita.
Συσκευασία: Κιβώτιο 8 x 1,5 κιλά



Snackoloso Bom Bon
Βαριεγκάτο με πλούσια γεύση φρουτοκικιού και σοκολάτας γάλακτος, τονισμένη με φρουτοκίτσα και γκοφρέτα.
Συσκευασία: Κιβώτιο 3 x 4 κιλά



Variegato Biscotti Cookies
Βαριεγκάτο με πολύ πλούσια σοκολατένια γεύση και επίγευση πραλίνας η οποία συμπληρώνεται από τραγανά μπισκότα.
Συσκευασία: Κιβώτιο 3 x 4,3 κιλά



Base Gran Cioccolato
Πηκτικό με κακάο για παραγωγή εύκολου και γρήγορου παγωτού σοκολάτα, με πλούσια γεμάτη γεύση. Για ζεστή μέθοδο.
Συσκευασία: Κιβώτιο 8 x 2,5 κιλά



Base Olandese 50
Με πλούσια γεύση κρέμας γάλακτος, εξαιρετικό κράτημα & υφή. Για υψηλές απαιτήσεις. Για κρύα & ζεστή μέθοδο.
Συσκευασία: Κιβώτιο 8 x 2,5 κιλά



Integratori Con Fibra
Σταθεροποιητής για παγωτό. Εξασφαλίζει εξαιρετικό κράτημα και υφή. Ιδανικό για παγωτίνια, παρφέ και semifreddo.
Συσκευασία: Κιβώτιο 12 x 1 κιλό

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ, πάντα δίπλα στον επαγγελματία και τις ανάγκες του, φροντίζει να παρέχει λύσεις με μια ευρεία γκάμα ποιοτικών προϊόντων που συνεχώς ανανεώνεται ώστε να ανταποκρίνεται πλήρως στις υψηλές σας απαιτήσεις.

Μαζί εξελίσσουμε την επιτυχία σας...



Ένα βήμα μπροστά!


FABBRI
1905
Italian Family Company

ΓΑΛΑΚΤΟΜΠΟΥΡΕΚΟ



DELIPASTE NONNA Μεταμορφώνει τα αγαπημένα γλυκά σε παγωτό!

- Με υπέροχη γεύση παραδοσιακών υλικών
- Ιδανικό και για εφαρμογές ζαχαροπλαστικής



Μαζί, εξελίσσουμε την επιτυχία σας.

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



Ένα βήμα μπροστά!

Γεύσεις ζαχαροπλαστικής & παγωτού

Ποιοτικές
Ασύγκριτες
Μοναδικές

Νέα καινοτόμα τεχνολογία
με φυσικά συστατικά.

Συμπυκνωμένες γεύσεις
σε αφυδατωμένη μορφή, εύκολα διαλυτές,
που δεν αλλοιώνουν
την δομή της παρασκευής σας.

- Μπισκότο
- Φουντούκι-Σοκολάτα
- Βανίλια bourbon
- Γιαούρτι
- Πορτοκάλι
- Λεμόνι
- Φράουλα
- Μπανάνα
- Καραμέλα
- Brullee



foodStuff
Η ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΥΧΙΑΣ

■ ΕΡΕΥΝΑ ■ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ■ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΕΞ' ΟΛΟΚΛΗΡΟΥ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ
T: 210 9717197, F: 210 9760350, info@foodstuff.gr
www.foodstuff.gr



[Οικονομία] Το «πάρτι» με το αβοκάντο άρχισε! Στο 64% το φυσικό φρούτο!

Τα Granfrutta®, τα ξεχωριστά σορμπέ της MEC3 σε μορφή φρουτοπολτού και με τεράστια περιεκτικότητα σε φυσικό φρούτο, συγκεντρώνουν τα τελευταία χρόνια την προτίμηση όλων των καταναλωτών! Το νεότερο λέγεται **Granfrutta® Avacado Party!** Κρύβει μέσα του 64% φυσικό αβοκάντο και καρύδα και έχει φανταστική γεύση! Όπως όλα τα Granfrutta, είναι και αυτό ιδανικό για παγωτό σορμπέ, για soft παγωτό και frozen yogurt φρούτου. Επίσης, για πολύ φρουτένια smoothies και γρανίτες ice-lollies, με την πολύ εύκολη χρήση μπλέντερ!



[Αθλητισμός] Τη σήκωσαν την κούπα οι Γερμανοί!

Το **Kit ChocoPretzel** είναι εμπνευσμένο από το Oktober Fest και το πιο νόστιμο γερμανικό ονακ, με την αγαπημένη αλμυρή γεύση! Πικρό και ταυτόχρονα αλμυρό, το νέο παγωτό της MEC3 έχει βάση από πλούσια ξανθιά σοκολάτα και μια πάρα πολύ πρωτότυπη ρίπλα από καραμέλα, σοκολάτα και τραγανά κομματάκια παραδοσιακού γερμανικού πρέτσελ!

Quella family
The original

Δύο νέες εξωτικές ρίπλες κάνουν το φετινό καλοκαίρι ξεχωριστό!

[Τουρισμός] Η οικογένεια Quella® MEC3 απέκτησε φέτος δύο καινούργια, πολύ εξωτικά μέλη! Την **Quella® Dark** από μαύρη μονοποικιλιακή σοκολάτα Αγίου Δομνίκου και την **Quella® Vaniglia** από κορυφαία αυθεντική βανίλια Bourbon Μαδαγασκάρης! Όπως και οι 16 Quella® είναι ιδανικές για χρήση ως ρίπλα σε κάθε παγωτό και ως στρώση σε cremino!



The Gelato News

N.001, Sunday 4 April 2021 - Tel. 210.6038001, email: info@laoudis.gr, website: www.laoudis.gr

Το διάσημο PAW PATROL έγινε παγωτό!

[Ψυχαγωγία]

Το «μαγικό» χαλάκι που άλλαξε εικόνα στην είσοδο της gelateria, μας έκανε να καταλάβουμε αμέσως ότι

κάτι έχει αλλάξει φέτος στα παιδικά παγωτά! Η συνέχεια ήταν ακόμα πιο εντυπωσιακή! Ένα απίστευτο παγωτό με sky-blue εικόνα και όμορφο topping από πολύχρωμα κουφετάκια, υπέροχη γεύση μπισκότου και 360 συλλεκτικά μπαλάκια με 12 διαφορετικά θέματα για να επιλέξουμε για δώρο, μας επιβεβαίωσαν ότι το νέο **KIT PAW PATROL®** της ιταλικής MEC3, το επίσημο παγωτό της αγαπημένης τηλεοπτικής παιδικής σειράς, θα σπάσει φέτος τα ταμεία!



COOKIES®
FAMILY

MEC3



Επιλέξτε τα πρωτοπόρα και μόνα αυθεντικά προϊόντα COOKIES® The Original MEC3 και δείτε αμέσως τη μεγάλη διαφορά στις πωλήσεις σας!

Η Νο1 επιλογή όσων ασχολούνται πραγματικά επαγγελματικά με το παγωτό!

**20 ΧΡΟΝΙΑ COOKIES® MEC3
20 ΧΡΟΝΙΑ ΑΥΘΕΝΤΙΚΗ
ΑΣΕΠΕΡΑΣΤΗ ΓΕΥΣΗ!**

• COOKIES® VARIEGATO • BISCOTTINO® PASTE
• COOKIES® FROLLINI και άλλα δέκα αυθεντικά προϊόντα Cookies® The Original MEC3

LAOUDIS
foods
εγγύηση επιτυχίας!



NATURE LINE MEC3: ΤΟ ΠΑΓΩΤΟ ΣΤΗΝ ΠΙΟ ΦΥΣΙΚΗ ΜΟΡΦΗ ΤΟΥ!
Νέα σειρά υλών με 63 καινοτόμα προϊόντα για παγωτό Clean Label. Χωρίς γαλακτωματοποιητές, χωρίς φυτικά έλαια και με 100% φυσικά αρώματα!

LAOUDIS
foods
εγγύηση επιτυχίας!

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

f i y
www.laoudis.gr



ΠΑΓΩΤΟ

Ρεπορτάζ με όλα τα προϊόντα που κυκλοφορούν στην αγορά από τις πιο αναγνωρισμένες εταιρείες του κλάδου. Προτάσεις για επικαλύψεις, πρώτες ύλες, έτοιμες δημιουργίες, τεχνικό και μηχανολογικό εξοπλισμό για να ενθουσιάσετε τους πελάτες σας!

fresh
pastry
— ICE CREAM —



ΧΩΝΑΚΙΑ & ΚΥΠΕΛΛΑ ΒΑΦΛΑΣ ΓΙΑ ΠΑΓΩΤΟ

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ παρουσιάζει τη νέα σειρά ΧΩΝΑΚΙΑ & ΚΥΠΕΛΛΑ ΒΑΦΛΑΣ ΓΙΑ ΠΑΓΩΤΟ, της εταιρείας FRIMA. Βασισμένα σε αυθεντική, παλιά, δανέζικη συνταγή, είναι ειδικά σχεδιασμένα για παγωτό και χαρακτηρίζονται από τη μοναδική τραγανότητά τους. Ψημένα με βούτυρο και με αυθεντική βανίλια που ενισχύει τη γεύση του παγωτού, διαθέτουν υπέροχη εμφάνιση και φανταστική γεύση. Διατίθενται σε διαφορετικά μεγέθη και σχέδια. Σερβίρετε το παγωτό σας σε χωνάκια και κυπελάκια βάφλας FRIMA και προσφέρετε στους πελάτες σας μία μοναδική εμπειρία γεύσης! www.stelioskanakis.gr

ΠΑΓΩΤΟ ΝΟΤΣΙΟΛΑ 100%

από την KONTA AEBE

Ακαταμάχητο πειρασμό αποτελεί η νέα πάστα DARK HAZELNUT PASTE της Ιταλικής CAFFAREL για λαχταριστό παγωτό ΝΟΤΣΙΟΛΑ. Υψηλής ποιότητας προϊόν, φτιάχνεται από 100% εκλεκτά ιταλικά φουντούκια, τα οποία έχουν καβουρδιστεί με τέτοιο τρόπο ώστε να δίνουν πλούσιο άρωμα και φίνα γεύση. Χρησιμοποιείται σε δοσολογία 80-100 γρ. ανά κιλό βάσης παγωτού. Η ΝΟΤΣΙΟΛΑ της CAFFAREL θα συναρπάσει με τη μοναδική γεύση της και θα αποτελέσει την πιο επιτυχημένη προσθήκη στη βιτρίνα σας για τη νέα σεζόν. Σε δοχείο των 5 κιλών. www.konta.gr



ΝΕΟ ΠΛΗΡΕΣ ΜΙΓΜΑ CHEESECAKE

από την SEFCO ZEELANDIA

Τι γίνεται όταν το κλασικό Cheesecake συναντά το παγωτό; Μάλλον η πιο δροσιστική γεύση του καλοκαιριού. Γνωρίστε το νέο πλήρες μίγμα Casa Gelato Cheesecake της SEFCO ZEELANDIA, με πλούσια, αυθεντική γεύση από το αγαπημένο γλυκό μικρών και μεγάλων. www.sefcozeelandia.gr



ΥΨΗΛΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΠΑΓΩΤΟΜΗΧΑΝΕΣ

Η σειρά διαθέτει Παστεριωτές, μηχανές Παγωτού επιτραπέζιες & επιδαπέδιες, Πολυμηχάνημα με Παστεριωτή & Παγωτομηχανή μαζί, μηχανή Soft Παγωτού καθώς και μηχανή παραγωγής Σαντιγί. Ιδανικές & εύκολες στη χρήση με ευέλικτη παραγωγή, δυνατές και τεχνολογικά προηγμένες. Η Gelita SK διαθέτει εργονομία & αξιοπιστία στα προϊόντα της, καθώς και την καλύτερη σχέση ποιότητας – ανταγωνιστικής τιμής στην αγορά.



ΠΑΣΤΕΡΙΩΤΗΣ ΠΑΓΩΤΟΥ
PT1 & PT2



ΜΗΧΑΝΗ
ΠΑΓΩΤΟΥ GEL



ΠΟΛΥΜΗΧΑΝΗΜΑ
ΠΑΓΩΤΟΥ TRT



ΜΗΧΑΝΗ
SOFT ΠΑΓΩΤΟΥ



**fresh
pastry**
— ICE CREAM—

CREMA FIORENTINA

από την AKTINA A.E.

Η AKTINA προσθέτει στη συλλογή των προϊόντων παγωτού της τη νέα γεύση Crema Fiorentina, μια πλούσια, παραδοσιακή, ιταλική κρέμα, με καταγωγή από τη Φλωρεντία, με απαλές νότες βανίλιας και επίγευση αυγού και μελιού. Ένα προϊόν της κατηγορίας Pronti Agomitalia για την εύκολη παρασκευή παγωτού, προσθέτοντας μόνο γάλα και κρέμα γάλακτος. Διατίθεται σε συσκευασία 1,1kg.
www.aktinafoods.com



ICE CREAM DISPLAY

από την Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ



ΒΑΣΗ ΠΑΓΩΤΟΥ GLORIA 100

από την PREGEL GREECE ΕΠΕ

Η νέα βάση Gloria 100 της PREGEL είναι ένα σύγχρονο προϊόν, κατάλληλο για θερμή επεξεργασία, ικανό να εξασφαλίσει σταθερότητα και σωστή διόγκωση στο παγωτό. Ο ουδέτερος χαρακτήρας της δεν επικαλύπτει την προσωπική καμίας πάστας, με αποτέλεσμα η ένταση της γεύσης να είναι ισχυρότερη, εξασφαλίζοντας ένα τελικό αποτέλεσμα με χαρακτηριστικά αρώματα. Το συγκεκριμένο προϊόν είναι η ιδανική λύση για επιχειρήσεις, οι οποίες από ένα κεντρικό εργαστήριο στέλνουν το παγωτό στα υποκαταστήματά τους.
www.pregelgreece.com



ΝΕΑ ΠΑΓΩΤΟΜΗΧΑΝΗ PROFIGEL

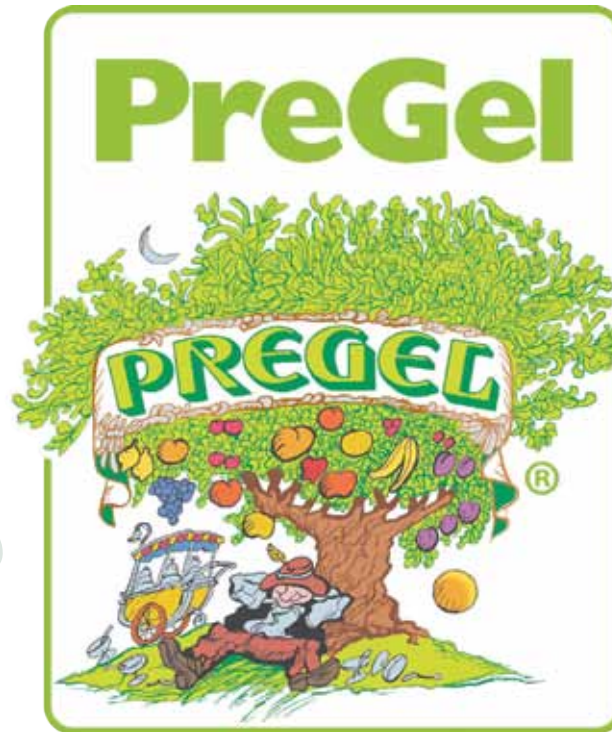
από την ΒΑΡΑΝΑΚΗΣ

PROFIGEL 30-50 είναι η νέα μηχανή παρασκευής παγωτού, με οριζόντιο κύλινδρο, του ιταλικού Οίκου Telme. Εξ ολοκλήρου ανοξείδωτη κατασκευή, με κάδο χωρητικότητας 3lt min.-7lt max. για παραγωγή έως 50lt έτοιμο προϊόν/ώρα. Συγκριτικά με τον ανταγωνισμό, η PROFIGEL 30-50 είναι κατασκευασμένη με οριζόντιο κύλινδρο μεγαλύτερης διαμέτρου 300mm και ο κοχλίας της περιστρέφεται πιο γρήγορα. Αυτό έχει ως αποτέλεσμα μεγαλύτερη φυσική διόγκωση του παγωτού και λιγότερο χρόνο παρασκευής! Με 2 ταχύτητες, digital πάνελ ελέγχου με 9 προεγκατεστημένα προγράμματα και δυνατότητα αποθήκευσης προγραμμάτων του χρήστη.
www.varanakis.com

ΝΕΕΣ ΜΗΧΑΝΕΣ SOFT ΠΑΓΩΤΟΥ

από την CLIVANEXPORT ΣΤΕΦΑΝΟΥ

Πρόκειται για παγωτομηχανή με δυνατότητα χρήσης και ως SELF SERVICE (με κερματοδέκτη). Είναι αερόψυκτες ή υδρόψυκτες, με παραγωγή 34 - 76 lt/h. Διατίθενται επιτραπέζιες ή επιδαπέδιες, με σύστημα βαρύτητας ή αντλίας αέρος και ψηφιακό χειριστήριο με μετρητή εξαγωγής μίγματος και ένδειξη χαμηλής στάθμης. Διαθέτουν σύστημα αυτοδιάγνωσης βλαβών με ενσωματωμένο επιτηρητή τάσεως καθώς και αυτόματη διαχείριση ψύξης (με βάση το ιξώδες) για σταθερή ποιότητα. Τέλος, έχουν το σύστημα standby / overnight για διατήρηση του μίγματος (<5°C) για περιόδους μη χρήσης.
www.clivanexport.gr



Κάθε δέντρο έχει να πει μια ιστορία, το δικό μας είναι ισχυρό και κοιτάζει προς το μέλλον

Η PreGel υποδέχεται το 2021 με νέο χρώμα στο λογότυπο της. Η επιλογή δεν είναι τυχαία.

Το πράσινο μεταφέρει ένα αίσθημα σταθερότητας αλλά και δύναμης και επιμονής, χαρακτηριστικά που επέτρεψαν στην PreGel να επεκταθεί τα τελευταία πενήντα χρόνια σε πάνω από 130 χώρες και με 20 θυγατρικές σε όλο τον κόσμο.

Η νέα εμφάνιση και αίσθηση είναι μοντέρνα και φωτεινή χάρη στα χρώματα που προέρχονται από τη φύση. Για το λόγο αυτό, το πράσινο είναι το επανεμφανιζόμενο μοτίβο που υπάρχει σε αυτή την προβολή, ένα χρώμα που αντιπροσωπεύει τη ζωή και την εξέλιξη, αλλά είναι επίσης ένα σύμβολο ελπίδας που επιλέγεται για να δώσει μια θετική προοπτική και να υποστηρίξει τους συνεργάτες της για το μέλλον.

Η νέα εικόνα που αντιπροσωπεύει την PreGel έχει ως στόχο να αγκαλιάσει τις θεμελιώδεις αρχές της εταιρείας, βασισμένη σε μια διάφανη και υπεύθυνη εφοδιαστική αλυσίδα, η οποία εγγυάται τα υψηλότερα πρότυπα ποιότητας και άριστα προϊόντα στους συνεργάτες της.

Ανακαλύψτε περισσότερα pregelgreece.com



PreGel Greece ΕΠΕ
Προέδρου Δρακάκη 11, 17341 Άγιος Δημήτριος
Τηλ: 210 9310123



20 ΧΡΟΝΙΑ COOKIES THE ORIGINAL®

από την LAOUDIS FOODS

Όταν η ιταλική MEC3 λανσάρισε πριν 20 χρόνια πρώτη τη σειρά προϊόντων Cookies The Original® έφερε άμεσα επανάσταση στο παγωτό και τη ζαχ/στική. Δύο δεκαετίες μετά, κανένας δεν έχει καταφέρει να πλησιάσει την αξεπέραστη γεύση των πρώτων και μόνων αυθεντικών προϊόντων Cookies® MEC3! Δεν είναι τυχαίο ότι η γεύση Biscottino® και το Variiegato Cookies® αποτελούν πάντα την πρώτη επιλογή όσων ασχολούνται πραγματικά επαγγελματικά με το παγωτό! Σήμερα, η σειρά της MEC3 περιλαμβάνει 13 διαφορετικές πρώτες ύλες, βασισμένες στο καινοτόμο τραγανό μπισκότο που δεν υγρασιάζει στη κατάψυξη! www.laoudis.gr



NEO SEMIFREDDO ΚΑΪΜΑΚΙ

από την FOODSTUFF

Για πρώτη φορά στην ελληνική αγορά Semifreddo καϊμάκι από τη FOODSTUFF. Η πιο αγαπημένη γεύση του καλοκαιριού, σε ένα μοναδικό, καινοτόμο προϊόν. Ιδανικό για τούρτες παγωτού, για γλυκίσματα κατάψυξης με βάση ραβανί, καρυδόπιτα, σάμαλι κλπ. Εξαιρετικό προϊόν για παγωτίνια με φύλλο σε τρίγωνο και σαραγλί ή σε σφηνάκι με εκμέκ. Διατηρείται για μεγάλο χρονικό διάστημα στην κατάψυξη, χωρίς να πετсиάζει και δεν κρυσταλλώνει. www.foodstuff.gr



ΒΑΦΛΑΚΙ ΠΑΓΩΤΟΥ ΜΕ ΛΟΓΟΤΥΠΟ

από την MIRAN CONES

Διακοσμητικό τραγανό βαφλάκι παγωτού Miran Ice cones. Με τραγανή, νόστιμη γεύση μπισκοτένιας βάφλας, σε διάσταση διαμέτρου 60 χιλιοστών, τυπώστε το λογότυπό σας και δώστε στο παγωτό σας την πιο ελκυστική όψη. Χωρίς τύπωμα διατίθεται επίσης και σε μαύρο χρώμα. Συνδυάζεται εξαιρετικά με μακρύ κωνάκι παγωτού μπισκοτένιας βάφλας, ιταλικού τύπου Arielle black ή εντυπωσιακό κωνάκι Big Ben 22 εκατοστών! www.trofingred.com



ORION «KATE» ΒΙΤΡΙΝΑ ΠΑΓΩΤΟΥ

από την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Η Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ, ως αποκλειστικός αντιπρόσωπος των επαγγελματικών ψυγείων παγωτού, του φημισμένου, για την άριστη λειτουργικότητα και κορυφαία αισθητική, ιταλικού οίκου ORION, παρουσιάζει το μοντέλο "Kate". Το Kate, (12, 18 ή 24 θέσεις παγωτού) προσαρμόζεται σε όλους τους διαθέσιμους χώρους χωρίς να παραλείπεται ο σχεδιασμός και η κομψότητα. Οι απλές γραμμές, οι βελτιωμένοι χώροι και η ορατότητα των προϊόντων το καθιστούν τη σωστή επιλογή για όσους πρέπει να παρουσιάσουν καλύτερα τις δημιουργίες τους, χωρίς να διαθέτουν το μέγιστο χώρο. www.drakoulakis.gr

ΤΟ ΚΕΦΙΡ ΕΓΙΝΕ ΠΑΓΩΤΟ ΚΑΙ ΠΑΡΟΥΣΙΑΖΕΤΑΙ

από την ΑΦΟΙ ΔΟΥΡΜΟΥΣΟΓΛΟΥ & ΣΙΑ Ο.Ε

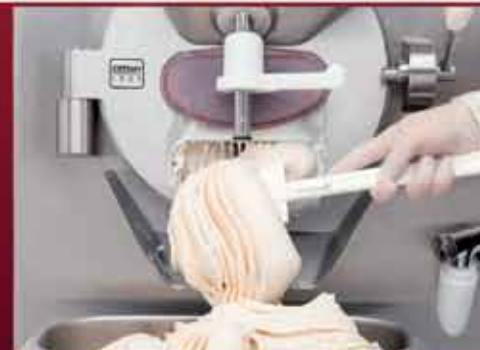
Το παραδοσιακό και γνωστό σε όλους μας ρόφημα ΚΕΦΙΡ, πλούσιο σε προβιοτικά, έγινε παγωτό από την LEAGEL και παρουσιάζεται στην ελληνική αγορά από την εταιρεία Δουρμούσογλου. Μία νέα ποικιλία από έτοιμα μίγματα σε σκόνη, με φρέσκια, ευχάριστα όξινη γεύση και μεταξένια υφή, φέρνει τη δροσιά του κεφίρ στο παγωτό σας. Διατίθεται σε τρεις απόλυτα ισορροπημένες γεύσεις, πλούσιες σε φυσικά συστατικά & αρώματα. Πολυβιταμινούχο με πορτοκάλι, ανανά & μάνγκο, Purple bomb με μύρτιλα, κόκκινα σταφύλια, παντζάρι & μαύρο καρότο και με κόκκους κινόα. www.dourmousoglou.gr

cattabriga

Παγωτομηχανές MultiFreeze 8 - 12 - 18 pro

Οι παγωτομηχανές Multifreeze Pro της Cattabriga διαθέτουν κάποια μοναδικά χαρακτηριστικά που δίκαια τις κατατάσσουν ως την κορυφαία επιλογή μεταξύ όλων των μηχανών παγωτού.

- Χάρη στο δεύτερο ινβέρτερ που διαθέτουν οι μηχανές Multifreeze στο μοτέρ του αναδευτήρα, η ελάχιστη ποσότητα μίγματος που μπορούν να χειριστούν ξεκινά από 1,5 κιλό, προσφέροντας στον χρήστη μεγάλη ευελιξία.
- Το σύστημα ελέγχου της σκληρότητας "HARDOMATIC" που διαθέτουν, εγγυάται παγωτό με την ίδια σκληρότητα ανεξάρτητα από την ποσότητα μίγματος μέσα στον κάδο και ανεξάρτητα από τη συνταγή.
- Ο καθαρισμός της μηχανής γίνεται πολύ εύκολα και γρήγορα χάρη στην θέρμανση του κάδου με τη χρήση τεχνολογίας «hot gas». Ταυτόχρονα διαθέτει ανεξάρτητο ντούς που διευκολύνει τις ενδιάμεσες πλύσεις.
- Οι ειδικής σχεδίασης μονωμένες πόρτες με κενό αέρα ελαχιστοποιούν τις θερμικές απώλειες και το φαινόμενο του ανεπιθύμητου πάγου στην επιφάνεια της πόρτας.
- Διαθέτουν σύστημα ψυχόμενης εξαγωγής του παγωτού και επιλογή ταχύτητας αργής εξόδου του παγωτού για την διακόσμηση με variiegato
- Ο αναδευτήρας είναι κατασκευασμένος εξ ολοκλήρου από ανοξείδωτο ατσάλι.
- Προσφέρουν απίστευτα χαμηλό επίπεδο θορύβου, κατανάλωσης ρεύματος και νερού.
- Διαθέτουν σύστημα απομακρυσμένης παρακολούθησης Dialog με ενσωματωμένη κάρτα Sim για απευθείας σύνδεση με το εργοστάσιο κατασκευής και τον εντοπισμό προβλημάτων της μηχανής από τους τεχνικούς της εταιρείας μας.



Αν θές να είσαι πρωταγωνιστής στις εξελίξεις του παγωτού και να σε αντιγράφουν, η ακαδημία παγωτού της Ice Team σου δίνει αυτή την δυνατότητα. Η ομάδα εμπειρών τεχνικών της Cattabriga, απαρτίζεται από άτομα πολύ έμπειρα με βαθιά γνώση του παγωτού που ταξιδεύουν σε όλο τον κόσμο και μεταφέρουν απλόχερα την τεχνογνωσία τους σε όλους τους συνεργάτες. Με την αγορά εξοπλισμού Cattabriga, σας δίνεται η δυνατότητα δωρεάν συμμετοχής σε ένα από τα εκπαιδευτικά trainings στην έδρα της εταιρείας στην Bologna όπου έχετε την δυνατότητα να διαδαχτείτε τις βασικές αρχές του παγωτού από αρχάριο μέχρι πολύ προχωρημένο επίπεδο. Επιλέγοντας μηχανές Cattabriga, οδηγείτε τις εξελίξεις έχοντας εσείς τον πρωταγωνιστικό ρόλο.



Τηλ: +30 210 4125413/ 4818617
email: info@sweetice.gr, www.sweetice.gr

Βουλγαρία-Ρουμανία-Σκωτία
Κύπρος-Κάσοβο-Ελλάδα



m.tsitsa1949@gmail.com
Τηλ: 0035722769940

ΑΥΓΕΡΗΣ ΤΣΙΤΣΑΣ & ΣΙΑ ΕΕ | ΑΓ. ΕΛΕΥΘΕΡΙΟΥ 89, ΚΑΜΙΝΙΑ - ΠΕΙΡΑΙΑΣ
τηλ: 2104817244, 6944341782, email: info@tsitsas.gr, www.avgerisgroup.com

ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΟΙ ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΙ: για όλη την Κρήτη: ΚΟΡΩΝΗ Α.Ε.: Ειρήνης & Φιλίας 102, 6^ο χλμ Ηρακλείου - Μαλάδες τηλ: 2810250150, info@koronis.gr. Θεσσαλονίκη - Χαλκιδική: Cream fresh-Στεργίου Σταύρος Α.Ε.: Θεσ/νίκη ΤΚ 55535, τηλ: 2310473341, info@stergiou-sa.gr, Ρόδος-Δωδεκάνησα: Ζύμες Ρόδου Κεφάλας Μιχάλης: Καλαμώνας-ΔΚ Παραδεισίου, Τηλ: 2241082788, zymesrod1@gmail.com

ΕΙΔΙΚΟΙ ΣΥΝΕΡΓΑΤΕΣ: Ανατ. Κρήτη: (Σητεία, Ηράκλειο, Αγ. Νικόλαος) Θαλασσινός Μ. 6948050922 thalassinosmix@cosmotemail.gr, Ήπειρος: Σιώζος Σ. 6973385383 sot.sioz.@gmail.com (Ιωάννινα), Κύπρος: Μαρκόπουλος Κων. 0035799405265 froid.ltd@hotmail.com (Λευκωσία), Ανατ. & Δυτ. Μακεδονία - Θράκη: Τσιόρβας Δ., dimitris21@hotmail.com, τηλ.: 6944431475, Αντιπρόσωπος Μηχανημάτων Αρτοποιίας (Service): Βασβάνης Κυπρής, 28ης Οκτωβρίου 32 Ρέντης, τηλ.: 210 34 68690, 6944344110, email: kypp57@gmail.com

**fresh
pastry**
— ICE CREAM —

ΝΕΟ ΠΡΟΪΟΝ NEXT GENERATION

από την ΑΦΟΙ ΔΟΥΡΜΟΥΣΟΓΛΟΥ & ΣΙΑ Ο.Ε

Κατασκευαστής παγωτού επόμενης γενιάς, με σύστημα σύνδεσης στο internet για εξ' αποστάσεως διάγνωση σωστής λειτουργίας. Υδρόψυκτος, υψηλής ενεργειακής απόδοσης (χαμηλή κατανάλωση νερού & ηλεκτρικής ενέργειας). Διαθέτει μεγάλη οθόνη LCD, 7 ιντσών, με εύκολα, μεγάλου μεγέθους γραφικά, ώστε ο χειριστής να μπορεί να ελέγχει όλες τις λειτουργίες του μηχανήματος, για την παραγωγή παγωτού εξαιρετικής ποιότητας με την επιθυμητή διόγκωση & υφή. Διαθέτει: 4 Αυτόματα προγράμματα (gelato crema, gelato frutta, granita, gelato shock), Εξοικονόμηση ενέργειας, Σύστημα ρύθμισης διόγκωσης και Αυτόματο διαγνωστικό έλεγχο. Αποκλειστικοί αντιπρόσωποι Ελλάδας, Κύπρου & Βαλκανίων ΑΦΟΙ ΔΟΥΡΜΟΥΣΟΓΛΟΥ & ΣΙΑ Ο.Ε. www.dourmousoglou.gr



ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ

από την SWEET ICE

Με μια νέα σειρά προϊόντων, εμπνευσμένα από τις παραδοσιακές γεύσεις του κάθε τόπου, εγκαινιάζει το 2021 η FRUCTITAL. Δίπλα στο miscella fondente origine, το vegari σορμπέ σοκολάτας που μας επιτρέπει να χρησιμοποιήσουμε την κουβερτούρα της επιλογής μας, προστίθεται το Yogurt Origine, ένα μίγμα για παγωτό γιαούρτι που φτιάχνεται από 100% φρέσκο γιαούρτι της επιλογής μας ή του τόπου μας, δίνοντας στο παγωτό γιαούρτι ελληνική υπογραφή. Διατίθεται σε σακούλα 1 κιλού. www.sweetice.gr

ΝΕΑ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ ΠΑΓΩΤΟΜΗΧΑΝΗ ΤΗΣ CARPIGIANI

από την DOMESTICA ABETE

Όσοι σκέφτεστε να εντάξετε τον κερδοφόρο κωδικό του παγωτού στην επιχείρησή σας, κάνοντας τη μικρότερη δυνατή επένδυση, χωρίς όμως να θυσιάσετε την ποιότητα και τις πιθανότητες επιτυχίας του εγχειρήματός σας, η Carpigiani έχει τη λύση. Θωρακίστε την επένδυσή σας με την νέα Labo 14 20 XPL/P και τα καινοτόμα πατενταρισμένα προγράμματα παγωτού της Carpigiani και ξεχωρίστε από τον ανταγωνισμό. Για περισσότερες πληροφορίες απευθυνθείτε στην DOMESTICA, την αποκλειστική αντιπρόσωπο των προϊόντων Carpigiani από το 1969. www.domestica.gr



ΓΕΜΙΣΤΙΚΟ ΠΑΓΩΤΟΥ

από την ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΧΡ. ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΕΠΕ

Ήρθε στην ελληνική αγορά το επιτραπέζιο γεμιστικό παγωτού με μεγάλη χωρητικότητα κάδου (15,5 λίτρα), ρυθμιζόμενη ποσότητα δόσης από 20 έως 2200 ml και ταχύτητα γεμίματος 6 λίτρα ή 20 δοχεία των 150 ml / λεπτό. Το ειδικό πατενταρισμένο σύστημα πίεσης του παγωτού εξασφαλίζει άριστη ποιότητα, χωρίς να χάνεται το ποσοστό διόγκωσης που έχει μέσα το βιοτεχνικό (artigianale) παγωτό. Διαθέτει τρεις διαφορετικές ταχύτητες δόσης, σύστημα παύσης ανάμεσα στα κυπελλάκια και πεντάλ λειτουργίας. Επεκτείνεται λοιπόν το δίκτυο πωλήσεών σας με ένα εύκολο και αποτελεσματικό τρόπο. www.kourlampas.gr

ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΗΣ – ΒΙΤΡΙΝΑ ΠΑΓΩΤΟΥ 2 ΣΕ 1

από την ΑΦΟΙ ΧΡΥΣΟΜΑΛΛΗ Α.Ε.

Μηχανήματα παγωτού για την παρασκευή φρέσκου παγωτού μπροστά στον πελάτη. Δεν υπάρχει τίποτα πιο εντυπωσιακό από μια live παραγωγή παγωτού μπροστά στα μάτια της πελατείας σας. Τίποτα πιο εύγευστο από ένα προϊόν που ετοιμάζεται ζωντανά και σερβίρεται φρέσκο, με υφή ασυναγώνιστη. Διαθέσιμο σε πέντε διαφορετικά μοντέλα από δύο έως οκτώ κάδους. Διατίθενται αερόψυκτα ή υδρόψυκτα. www.chrissomallis.gr



technogel

ΜΙΧΣΚΡΕΜΑ 30-60

**ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ
ΠΑΣΤΕΡΙΩΤΗΣ
ΣΤΡΩΣΙΜΑΤΟΣ
ΣΕ ΜΙΑ ΜΟΝΟ ΜΗΧΑΝΗ
ΒΡΑΣΕΙ & 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
• Αερόψυκτες με παραγωγή 360 & 550 χωνάκια ανα ώρα



MIXGEL 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.



MIXTRONIC 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

ΕΚ

ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ

BAKERY PASTRY ICE CREAM MACHINES

ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΧΡ. ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΕΠΕ - ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΙ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΩΝ-ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ

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



ΠΟΛΥΜΗΧΑΝΗΜΑ ΠΑΣΤΕΡΙΩΣΗΣ & ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΠΑΓΩΤΟΥ

από την ΣΤΑΣΗΣ ΔΗΜ & ΣΙΑ ΟΕ - «ΔΑΚΟΡΩΝΙΑΣ»

Το TRT της GELITA SK είναι ένα πολυ-μηχάνημα παραγωγής παγωτού, το οποίο συνδυάζει παστερίωση και παραγωγή παγωτού, μια τεχνολογία που αναπτύχθηκε για την εξοικονόμηση χώρου και χρόνου. Το TRT συνδυάζει την ανάμιξη, την παστερίωση και την παραγωγή παγωτού, χάρη στους δύο κυλίνδρους με εσωτερική σύνδεση, που εγγυώνται τη μέγιστη υγιεινή του προϊόντος. Επίσης επιτρέπουν τη συνεχή και συγχρονισμένη παραγωγή με 10 λεπτούς κύκλους παραγωγής. Ωριαία παραγωγή: 30/50/60/120 λίτρα παγωτού. Υδρόψυκτες ή αερόψυκτες. www.dakoronias.gr



ΝΕΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ CASA GELATO

από την SEFCO ZEELANDIA

Στη SEFCO ZEELANDIA η έμπνευση δε σταματά ποτέ. Η αγάπη και η νοσταλγία για καλό σπιτικό παγωτό, αποτελούν πηγή έμπνευσης για κάθε νέα γεύση που προστίθεται στη γκάμα της σειράς Casa Gelato. Παγωτά που ξεχωρίζουν για την πλούσια, βελούδινη υφή και την κορυφαία ποιότητα. Ανακαλύψτε τις νέες γεύσεις Cheesecake, Banoffee, Τσιχλόφουσκα, καθώς και 8 ακόμα ξεχωριστές γεύσεις, νέες βάσεις, variegato και διακοσμητικά. www.sefcozeelandia.gr



ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΗΣ ΠΑΓΩΤΟΥ ΜΕ ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΠΛΥΣΙΜΟ - ΑΠΟΣΤΕΙΡΩΣΗ

από την ΑΦΟΙ ΧΡΥΣΟΜΑΛΛΗ Α.Ε.

Παγκόσμια καινοτομία από τον ιταλικό οίκο Frigomat. Απαλλάσσει το χειριστή από το πλύσιμο του κάδου σε κάθε παρτίδα παραγωγής. Αποστειρώνει όλο το κύκλωμα με νερό υψηλής θερμοκρασίας σε συνδυασμό με υγρό απολυμαντικό. Παρέχει όλα τα μοναδικά πλεονεκτήματα της σειράς TITAN στην παραγωγή παγωτών και είναι διαθέσιμη σε πέντε μοντέλα, με ωριαία παραγωγή από 35 έως 100 kg τελικού προϊόντος. www.chrissomallis.gr



CRUMBOLE ME ΓΕΥΣΗ ΛΕΜΟΝΙ

από την PREGEL GREECE ΕΠΕ

Η οικογένεια των τραγανών crumble της PREGEL διευρύνεται με την προσθήκη μιας νέας γεύσης, αυτής του λεμονιού. Το CrumbOlé Lemon προστίθεται στην σειρά των προϊόντων CrumbOlé Classic, CrumbOlé Cacao, CrumbOlé Otto Caramel και CrumbOlé Red Fruits προσφέροντας στον επαγγελματία τη δυνατότητα να προσθέσει όχι μόνο διαφορετικές υφές σε όλα τα γλυκίσματά του αλλά και διαφορετικές γεύσεις. Μια αδιάβροχη, λιπαρή επικάλυψη εμποδίζει την υγρασία να εισχωρήσει εξασφαλίζοντας έτσι την τραγανή υφή τους. www.pregelgreece.com

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ GELATO CRYSTAL ΤΗΣ CARPIGIANI

από την DOMESTICA ABETE

Το πατενταρισμένο πρόγραμμα Gelato Crystal, που θα βρείτε μόνο σε επιλεγμένους παρσκευαστές παγωτού της Carpigiani, σας διευκολύνει στο γέμισμα μερίδων και σχημάτων παγωτού, εκμηδενίζοντας παράλληλα τις απώλειες που προκύπτουν από αυτή την εργασία. Το πρόγραμμα συνδυάζεται προαιρετικά με την επιπλέον πόρτα εύκολης μεριδοποίησης παγωτού CDD. Για περισσότερες πληροφορίες για το πρόγραμμα Crystal απευθυνθείτε στην DOMESTICA, την αποκλειστική αντιπρόσωπο των προϊόντων Carpigiani από το 1969. www.domestica.gr



Μακαρόν και παγωτό μαζί!

Στη MENNE συνδυάσαμε την απόλαυση του παγωτού με το ντελικάτο Γαλλικό γλύκισμα και δημιουργήσαμε αυτά τα μικρά λαχταριστά «θαύματα» για να στολίσουν το ψυγείο σας. Ένας μοναδικός συνδυασμός που θα ξετρελάνει όποιον τα δοκιμάσει!

Επικοινωνήστε μαζί μας και ανακαλύψτε την γκάμα της MENNE.





ΝΕΑ ΠΑΓΩΤΑ 2021

Άφθαστη παραδοσιακή αξία, υψηλή τεχνογνωσία και καινοτομία!

Από επιλεγμένα συστατικά και αγνές βασικές ύλες όπως κουβερτούρα, φρέσκα φρούτα κ.α. τα παγωτά της ιταλικής GIUSO εστιάζουν για περισσότερα από 100 χρόνια, από το 1919, σε εκείνους που επιζητούν για το παγωτό τους μια άφθαστη παραδοσιακή αξία και παράλληλα υψηλή τεχνογνωσία και καινοτομία!



CUZCO VARIEGARE BIANCO CON GRUE DI CACAO

Variegato με Λευκή κρέμα σοκολάτας εμπλουτισμένη με κομμάτια ακατέργαστου κακάο, που προσφέρουν μια ανεπανάληπτη τραγανή γεύση! Ένα μοναδικό προϊόν στην αγορά που δημιουργήθηκε ακολουθώντας τη φιλοσοφία της σειράς Cuzco: ένας εκπληκτικός συνδυασμός κακάο με Λευκή κρέμα σοκολάτας.



CUZCO VARIEGARE CON GRANELLA GREZZA

Variegato με κρέμα σοκολάτας εμπλουτισμένη με κομμάτια σοκολάτας «Modica IGP», με ένα χαρακτηριστικό βαθύ καφέ χρώμα και μια ασυναγώνιστα ιδιαίτερη «τραγανάδα». Μια υπέροχη σοκολάτα που έχει χαρακτηρίσει τη γαστρονομική ιστορία της Σικελίας!



CREMA AMARENA CON PEZZI

Κρέμα λευκής σοκολάτας με Αμαρένα, με τέλεια υφή ακόμα και στις πιο χαμηλές θερμοκρασίες, συνδυασμένη με κομματάκια από πραγματικό crispy Amarena. Η πιο χαρακτηριστική γεύση της Giuso!



CREMA MANGO CON PEZZI

Κρέμα λευκής σοκολάτας με Μάνγκο, με τέλεια υφή ακόμα και στις πιο χαμηλές θερμοκρασίες, συνδυασμένη με κομματάκια από πραγματικό crispy Mango! Μια γεύση εξωτική και τέλεια εναρμονισμένη.



GELATO & BAKERY EXPERTS

Ο ποιοτικός συνεργάτης σας για παγωτό, αρτοποιία και ζαχαροπλαστική!

Η εταιρεία Gelato & Bakery Experts αεβε διαθέτει μεγάλο portfolio πολύ ποιοτικών πρώτων υλών και προϊόντων καθώς και μια πολύ έμπειρη ομάδα από εκπροσώπους πωλήσεων και τεχνικούς συμβούλους, έτσι ώστε να βρίσκεται πάντα δίπλα σας με τις πιο ολοκληρωμένες επαγγελματικές προτάσεις!



VARIEGATO AMORDIFUTTA BERGAMONTO CALABRIA

Variegato Περγαμόντο με προέλευση από τη Calabria του Ιταλικού νότου. Περιέχει 15% πραγματικό Περγαμόντο και 100% φυσικές αρωματικές και χρωστικές ουσίες.



CREMA NAPOLITANER VANIGLIA

Κρέμα σοκολάτας Βανίλια με τραγανά κομματάκια γκοφρέτας. Από φυσική Βανίλια Βουρμπον από τη Μαδαγασκάρη! Μια γλυκιά γεύση, ντελικάτη και μοναδικά συνδυασμένη!



CREMA NAPOLITANER CLASSICO

Κρέμα σοκολάτας Gianduja με τραγανά κομματάκια γκοφρέτα. Η κλασική γκοφρέτα που έχει κερδίσει τους καταναλωτές, τώρα μπορεί να γίνει και παγωτό με το Napolitaner της Giuso!



CREMA NAPOLITANER NOIR

Κρέμα σοκολάτας Bitter με τραγανά κομματάκια γκοφρέτας. Από σοκολάτα με μεγάλη περιεκτικότητα σε κακάο και τραγανά κομματάκια γκοφρέτας για μοναδική γευστική εμπειρία!

**fresh
pastry**
— ICE CREAM —

“BASE TIPO M” MEC3 ΓΙΑ ΥΠΕΡΟΧΑ ΠΑΓΩΤΙΝΙΑ

από την LAOUDIS FOODS

Η “Base Tipo M” είναι η ειδική βάση της MEC3 για παγωτίνια! Είναι ιδιαίτερα σταθερή στις υψηλές θερμοκρασίες, ώστε να μη λιώνουν εύκολα αυτά τα απαιτητικά παγωτά. Μπορεί να συνδυαστεί με οποιαδήποτε γεύση παγωτού και να παραχθεί είτε με παγωτομηχανή, είτε με απλό μίξερ! Χρησιμοποιήστε τις πρωτότυπες φόρμες παγωτών της Silikomart για να δημιουργήσετε τα δικά σας παγωτίνια! Ολοκληρώστε με τις σταθερές και πολύ λαχταριστές επικαλύψεις της σειράς Coretura Mec3, που θα βρείτε σε πολλές διαθέσιμες επιλογές, όπως σοκολάτα, φουντούκι, φιστίκι, φράουλα, λεμόνι, καραμέλα κ.α.
www.laoudis.gr



ΒΙΤΡΙΝΕΣ ΠΑΓΩΤΟΥ

από την DIFFER ΧΑΤΖΗΑΪΒΑΖΟΓΛΟΥ

Η εταιρεία DIFFER ΧΑΤΖΗΑΪΒΑΖΟΓΛΟΥ συνεργάζεται με τους πλέον φημισμένους, αξιόπιστους και εξειδικευμένους οίκους στην Ευρώπη, στον τομέα της κατασκευής βιτρινών παγωτού. Στην DIFFER Χατζηαϊβάζογλου, μπορεί κανείς να βρει βιτρίνες παγωτού σε μεγάλη ποικιλία ως προς το σχεδιασμό, τις διαστάσεις, τον τρόπο προβολής και τη χωρητικότητα. Με την εμπειρία της DIFFER στις κατασκευές, οι βιτρίνες μπορούν να επενδυθούν σύμφωνα με τις προτιμήσεις του πελάτη, μέσα από μια μεγάλη γκάμα υλικών, ώστε να επιτευχθεί το καλύτερο δυνατό αποτέλεσμα.
www.differ.gr



ΠΛΗΡΗ ΠΡΟΪΟΝΤΑ VEGAN-STEVIA DIGUSTO

από την OLYMPIC FOODS LTD

Η σειρά DIGUSTO εμπλουτίζεται! Πρόκειται για μια πλήρη γκάμα προϊόντων για παγωτό VEGAN-STEVIA, στα οποία το μόνο που έχετε να κάνετε είναι να προσθέσετε νερό! Έχουν εξαιρετική υφή, γεύση και χρώμα που δεν αλλοιώνονται στη βιτρίνα. Θα τα βρείτε διαθέσιμα σε γεύσεις βανίλια, κακάο, λεμόνι και φράουλα.
www.olympic-foods.gr



CATTABRIGA ΠΑΓΩΤΟΜΗΧΑΝΗ MULTIFREEZE

από την SWEET ICE

Παγωτομηχανή ιταλικής κατασκευής του οίκου Cattabriga, μοντέλο Multifreeze 8-12-18 pro, με χωρητικότητα κάδου 1,5-18 κιλά μίγματος παγωτού και με κύκλο παραγωγής ανά περίπου 6 λεπτά. Είναι εφοδιασμένη με υδρόψυκτο, ψυκτικό μηχανήμα, ισχύος 3,7Kw και διαθέτει, μεταξύ άλλων, το μοναδικό σύστημα ελέγχου της σκληρότητας “HARDOMATIC”, το οποίο εγγυάται παγωτό με την ίδια σκληρότητα, ανεξαρτήτως από την ποσότητα μέσα στον κάδο και τη συνταγή. Επίσης διαθέτει θερμαινόμενο κάδο για εύκολο καθαρισμό και διπλή μονωμένη πόρτα από ανοξείδωτο ατσάλι για μηδαμινές απώλειες θερμοκρασίας.
www.sweetice.gr

100% ΒΙΟΔΙΑΣΠΩΜΕΝΑ ΧΑΡΤΙΝΑ ΚΥΠΕΛΛΑ ΠΑΓΩΤΟΥ

από την PANDECOR ΠΑΤΕΡΟΣ ΝΙΚΗΤΑΣ Α.Β.Ε.Ε.

Μια νέα σειρά από χάρτινα κύπελα, από την εταιρεία Πάτερος Νικήτας ΑΒΕΕ. Σερβίρετε το παγωτό σας σε φιλικό προς το περιβάλλον κύπελα παγωτού. Είναι 100% λιπασματοποιήσιμα, βιοδιασπώμενα και κατασκευασμένα από καθαρό χαρτόνι κυπαρίνης και από φιλμ, το οποίο προέρχεται από ανανεώσιμες πηγές. Μπορούν να απορριφθούν ως οργανικά απόβλητα και μετατρέπονται σε λίπασμα, το οποίο μπορεί να χρησιμοποιηθεί στη γεωργία. Το λογότυπο «OK Compost» πιστοποιεί τη λιπασματοποίηση σύμφωνα με τις περιβαλλοντικές απαιτήσεις που ορίζονται από την πιστοποίηση EN 13432: 2002.
www.pandecor.gr



ΕΔΩ ΚΑΙ 160 ΧΡΟΝΙΑ ΠΡΟΣΦΕΡΟΥΜΕ ΤΗΝ ΚΑΛΥΤΕΡΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ.



Η εξαιρετική ποιότητα της σοκολάτας PERNIGOTTI, επιτυγχάνεται μέσα από την προσεκτική επιλογή των καλύτερων ποικιλιών κακάο και της περίτεχνης επεξεργασίας τους. Απόδειξη είναι ο ξεχωριστός χαρακτήρας και η εξαιρετική γεύση όλων των ποικιλιών, από την κλασική έως τη μονοποικιλιακή.



ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΟΣ ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΣ ΚΑΙ ΔΙΑΝΟΜΕΑΣ
ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ PERNIGOTTI MAESTRI GELATIERI.
Δημαράκη 18-20, 118 55 Αθήνα, Τηλ.: 213 0904400
[/optifmapastry](https://www.instagram.com/optifmapastry), [/optifmafoodgallery](https://www.facebook.com/optifmafoodgallery)
ofg@ofg.gr, www.ofg.gr



ΝΕΑ & ΔΡΑΣΕΙΣ

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

ΣΥΝΕΔΡΙΑΣΗ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΓΕΝΙΚΗΣ ΣΥΝΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑΣ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ – ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΩΝ

με τη ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ του ΠΡΟΕΔΡΟΥ της ΟΑΕ, ΜΙΧΑΛΗ ΜΟΥΣΙΟΥ

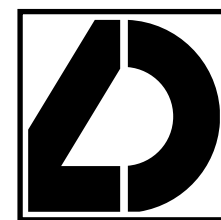
Στην προγραμματισμένη, μέσω τηλεδιάσκεψης, Γενική Συνέλευση της Ευρωπαϊκής Ομοσπονδίας Αρτοποιών (CEBP), συμμετείχε ο Πρόεδρος της Ομοσπονδίας κ. Μιχάλης Μούσιος στις 25 Ιανουαρίου. Πέραν των γενικών θεμάτων, όπως η έγκριση πρακτικών προηγούμενων συνεδριάσεων και τα οικονομικά, συζητήθηκαν εκτενώς οι οικονομικές επιπτώσεις που είχε η πανδημία, ενώ γνωστοποιήθηκαν οι ενέργειες που έχουν προγραμματιστεί από την Ευρωπαϊκή Ομοσπονδία, ούτως ώστε να αξιολογηθούν τα θέματα που καλείται να αντιμετωπίσει σε Ευρωπαϊκό επίπεδο. Η τηλεδιάσκεψη έλαβε τέλος με τις ευχές όλων για υγεία και για γρήγορη επιστροφή στην κανονικότητα.



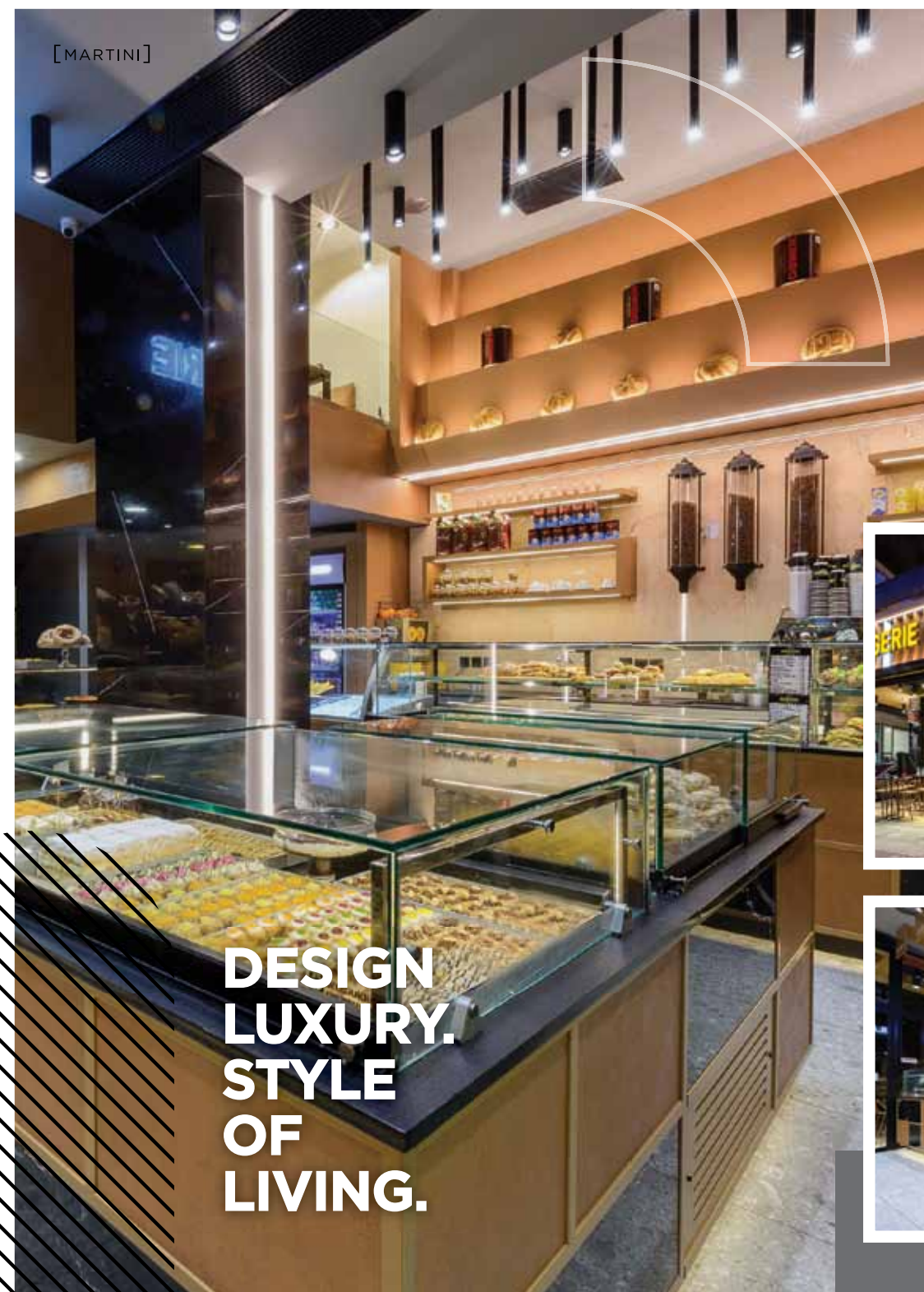
ΩΡΑΡΙΟ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΩΝ

Επιστολή της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος

Την τροποποίηση του ωραρίου έναρξης και λήξης λειτουργίας των καταστημάτων τροφίμων, μεταξύ των οποίων φούρνοι και ζαχαροπλαστεία, όπως ορίστηκε από την Κοινή Υπουργική Απόφαση (ΦΕΚ Β 89/16.01.2021) ζητά η ΟΑΕ με επιστολή της προς το Υπουργείο Ανάπτυξης. «Το ωράριο των αρτοποιειών και των ζαχαροπλαστείων, διαφέρει από τα εν γένει καταστήματα τροφίμων. Η επισκεψιμότητα ξεκινάει πολλές φορές πριν από τις 06.00 (...), ενώ υπάρχει και επισκεψιμότητα μετά τις 20.00. (...) Ως εκ τούτου, ζητάμε το ωράριο να διευρυνθεί μέχρι τις 21.00 μ.μ.», αναφέρεται μεταξύ άλλων στην επιστολή.



Drakoulakis
SHOP FITTINGS



www.drakoulakis.gr

DESIGN
LUXURY.
STYLE
OF
LIVING.

Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

25 χλμ Ε.Ο. Αθηνών - Κορίνθου **ΕΛΕΥΣΙΝΑ** (ΑΤΤΙΚΗ ΟΔΟΣ, ΕΞΟΔΟΣ 1)

T 215 000 1000 **E** info@drakoulakis.gr

f @ P in





ΕΠΙΣΤΟΛΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΝΙΣΧΥΣΗ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΥΓΕΙΑΣ

από τα Σωματεία της Αχαΐας

Η Αχαΐα είναι μία από τις περιοχές που επλήγη περισσότερο από το τρίτο κύμα της πανδημίας του κορωνοϊού. Για το λόγο αυτό, 83 σωματεία της περιοχής, μεταξύ των οποίων και η Συντεχνία Αρτοποιών Πάτρας, απέστειλαν επείγουσα ανοικτή επιστολή προς τον Πρωθυπουργό, με αίτημα την εφαρμογή μέτρων για την ουσιαστική ενίσχυση του δημόσιου συστήματος υγείας. Μεταξύ άλλων αναφέρουν: «Όλες οι υγειονομικές μονάδες της πόλης μας συνεχίζουν να είναι αθωράκιστες μπροστά στο τρίτο κύμα, ενώ η διασπορά της πανδημίας είναι μεγάλη στα νοσοκομειακά ιδρύματα της Πάτρας, αλλά και στους μεγάλους εργασιακούς χώρους».

ΣΥΝΕΔΡΙΑΣΗ ΤΟΥ ΔΣ ΤΗΣ ΟΑΕ

Μέσω τηλεδιάσκεψης

Στις 7 Μαρτίου πραγματοποιήθηκε η τακτική συνεδρίαση του Δ.Σ. της ΟΑΕ, όπου συζητήθηκε εκτενώς ο νόμος 4758\2020 σχετικά με την περιστολή του λαθρεμπορίου. Επιπλέον, ο πρόεδρος της ΟΑΕ, Μιχάλης Μούσιος ενημέρωσε τα μέλη για την επικείμενη ανανέωση της συλλογικής σύμβασης εργασίας «σχετικά με τους όρους αμοιβής και εργασίας για τους εργαζομένους στα αρτοποιεία», την πορεία του προγράμματος ΕΠΑΝΕΚ και το υπόμνημα που εστάλη στους Ευρωβουλευτές αναφορικά με την επικείμενη πρόταση αναθεώρησης του Κανονισμού για την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές (περισσότερα στη σελ. 38).

ΕΚΔΗΛΩΣΗ ΔΙΑΜΑΡΤΥΡΙΑΣ «ΤΑ ΚΛΕΙΔΙΑ ΤΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ»

Με τη συμμετοχή του Σωματείου Αρτοποιών Ν. Σερρών

Αναγνωρίζοντας την εστίαση ως κλάδο που έχει πληγεί περισσότερο από την υγειονομική κρίση της Covid-19, εννέα επαγγελματικά Σωματεία των Σερρών διοργάνωσαν εκδήλωση διαμαρτυρίας «ΤΑ ΚΛΕΙΔΙΑ ΤΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ», που πραγματοποιήθηκε την Τετάρτη 10 Φεβρουαρίου, με τη συμμετοχή του Σωματείου Αρτοποιών Ν. Σερρών. Ανάμεσα στις διεκδικήσεις τους ήταν η μείωση του ΦΠΑ στο 6%, επιδότηση των ασφαλιστικών εισφορών στο 100%, επιδότηση ενοικίου με ταυτόχρονη παράταση των μισθώσεων και απαγόρευση των εξώσεων και κούρεμα των υποχρεώσεων που δημιουργήθηκαν μέσα στην πανδημία προς Δημόσιο, Ασφαλιστικά Ταμεία και ΟΤΑ, ρύθμιση οφειλών.



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΝΙΣΧΥΣΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ Δ. ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ

Η τοποθέτηση του προέδρου Σωματείου Αρτοποιών Κοζάνης

Στη διαδικτυακή συζήτηση με Πολίτες – Ελεύτερους επαγγελματίες – Εκπροσώπους Επιχειρήσεων που διοργάνωσε την Τετάρτη 24/2, η Περιφερειακή Αρχή, με θέμα το επίμαχο πρόγραμμα ενίσχυσης των επιχειρήσεων της Δυτικής Μακεδονίας συμμετείχε ο Πρόεδρος του Σωματείου Αρτοποιών Κοζάνης Αποστόλης Κύρινας. Αφορμή για την τοποθέτησή του ήταν σχόλια που στοχοποίησαν τον κλάδο με αφορμή την ένταξη φούρνων στους δικαιούχους του εν λόγω προγράμματος. Όπως είπε, ο κλάδος ήταν όντως πληττόμενος, αλλά το γεγονός πως κάποιον επιδοτήθηκαν δε σημαίνει πως δεν υπάρχουν άλλοι αρτοποιοί που έμειναν εκτός της ενίσχυσης.

ΥΠΕΡΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΜΗΧΑΝΕΣ ΣΤΡΩΣΙΜΑΤΟΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

με εύκολα αφαιρούμενο κοιλίο σε 5 λεπτά, συνεχούς ροής & εξαιρετικής ακρίβειας, με θερμαινόμενο δονητικό τραπέζι & δισομετρική ανάλυση

TUN 400/800

ΨΥΚΤΙΚΟ ΤΟΥΝΕΛ προηγμένης τεχνολογίας πλήρως ελεγχόμενο από οθόνη αφής, με ενσωματωμένο ιμάντα επικάλυψης 30 cm για τούνελ 12 & 8m & 2 ή 25 cm για τούνελ 4m

COMFIT

Υπερσύγχρονη μηχανή παραγωγής προϊόντων ΝΤΡΑΖΕ

PLUS EX +R200

Ιμάντας επικάλυψης σοκολάτας, ηλεκτρονικά ελεγχόμενος με όλο το μοτέρ και αυτόνομη ρύθμιση ταχύτητας μέσω inverter

GALILEO

Ανοξείδωτη φυγοκεντρική μηχανή με δόνηση & ρυθμιζόμενη ταχύτητα για σοκολατένιες φιγούρες

TUTTUNO

Μηχανή αυτόματης παραγωγής γεμιστών πραλινών one shot

NEO

προηγμένο μοντέλο με κεφαλή που δέχεται & τριμμένους ξηρούς καρπούς

MICRON

Μηχανή παραγωγής ραφινρισμένης πραλίνης & άνυδρων παστών

Διαθέτει ενσωματωμένο μαγνητικό φίλτρο

Η πλουσιότερη συλλογή της Ευρώπης από φόρμες σοκολάτας

Κόφτης ζύμης

Μηχανή για φύλλο Ζαχαρόπαστας

Κιθάρια κοπής μαλακών προϊόντων

SPINNER: περιστρεφόμενη βάση Decor

Μπαιν Μαρι Ψηφιακό

Επαγγελματικό Μίξερ

ΕΝΙΣΧΥΣΗ ΜΙΚΡΩΝ ΚΑΙ ΠΟΛΥ ΜΙΚΡΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ
που επλήγησαν από την πανδημία Covid -19 στην Δυτική Μακεδονία

Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης

1^ο κατάστημα:
Γ. Κ. Μικρού 20 | 542 50, Θεσ/νίκη
Τηλ.: 2310 301 090

2^ο κατάστημα:
Γιαννιτσών 77 | 546 27 Θεσ/νίκη
Τηλ.: 2310 525 890

3^ο κατάστημα:
ΕΚΚΕΣΗ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ | ΧΩΡΟΣ ΣΕΜΙΝΑΡΙΩΝ & ΕΠΙΔΕΙΞΕΩΝ
Γ. Κ. Μικρού 28, 542 50 Θεσ/νίκη | Τηλ.: 2310 327 915
adour.co@gmail.com dourmousoglou.gr

ΑΠΟΣΤΟΛΗ ΣΕ ΕΛΛΑΔΑ, ΚΥΠΡΟ & ΒΑΛΚΑΝΙΑ



ΑΥΞΑΝΟΝΤΑΙ ΤΑ ΛΟΥΚΕΤΑ ΣΤΗ ΜΑΓΝΗΣΙΑ

σε απόγνωση οι αρτοποιοί

Ιδιαίτερα ανησυχητική κρίνεται η κατάσταση στην αγορά της Μαγνησίας, καθώς τα λουκέτα που ξεκίνησαν να καταγράφονται ήδη από τον περασμένο Απρίλιο απειλούν πλέον άμεσα τις τοπικές επιχειρήσεις. Όπως επεσήμανε ο πρόεδρος του Σωματίου Αρτοποιών Βόλου, Κώστας Τσουράπας, πολλά αρτοποιεία αντιμετώπιζαν οικονομικά προβλήματα πριν την πανδημία, με αποτέλεσμα ο κίνδυνος κατάρρευσης να είναι πλέον ορατός, αν συνεχιστεί η κατάσταση. Ο ίδιος τόνισε ότι η περαιτέρω μείωση του τζίρου στους φούρνους της γειτονιάς θα έχει επιπτώσεις στο μέλλον, τις οποίες δύσκολα θα μπορέσουν να διαχειριστούν οι επιχειρηματίες.

ΣΤΗΡΙΞΗ ΣΤΟΥΣ ΣΕΙΣΜΟΠΛΗΚΤΟΥΣ ΤΥΡΝΑΒΟΥ

από τη ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΛΑΡΙΣΑΣ σε συνεργασία με την ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΕΛΛΑΔΑΣ

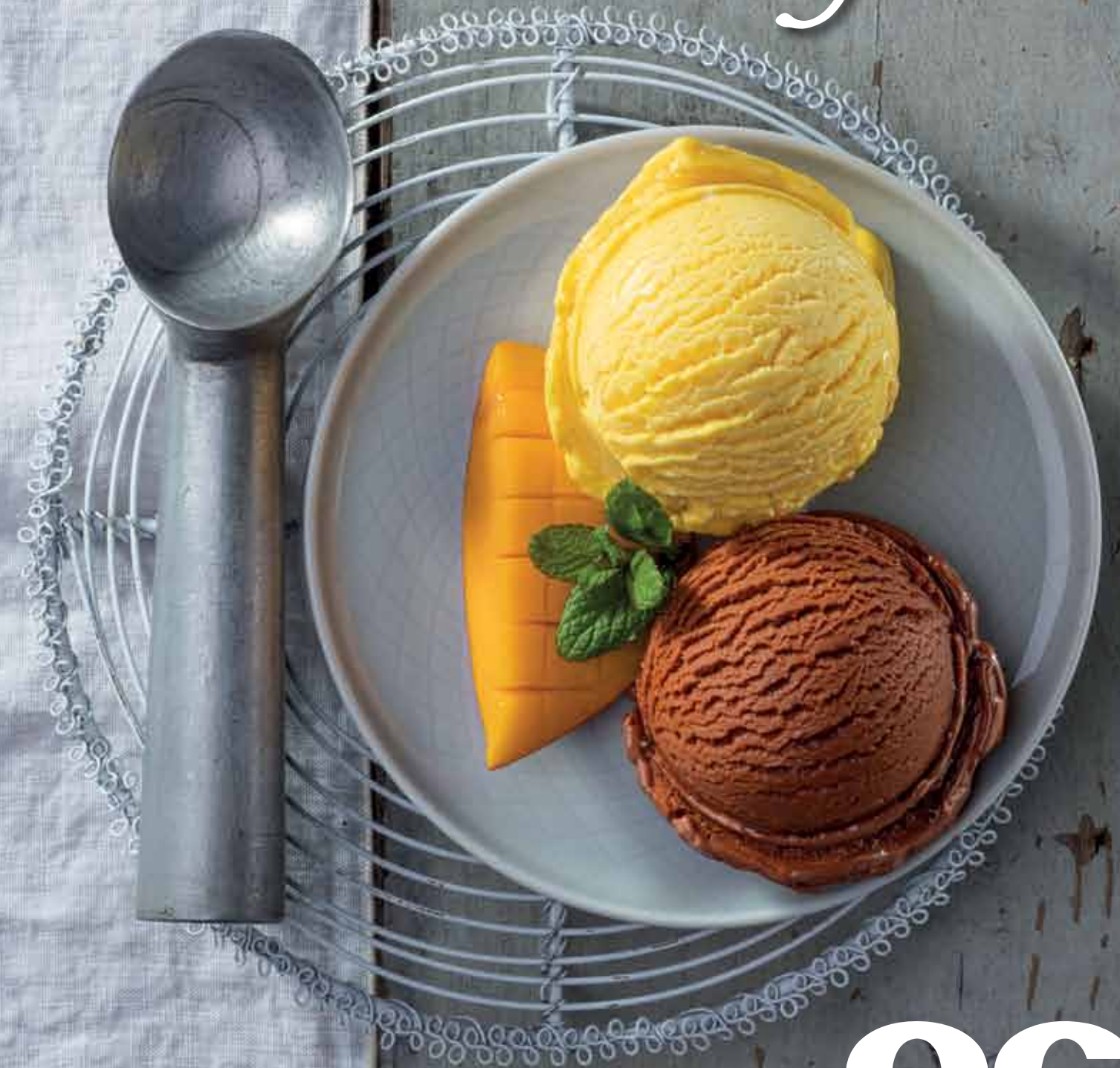
Με την στήριξη και συνεργασία της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδας και της Συντεχνίας Αρτοποιών Λάρισας, θα παράγονται καθημερινά όσα κιλά ψωμί είναι απαραίτητα για την καθημερινή σίτιση των σεισμόπληκτων της περιοχής Τυρνάβου. Ο Πρόεδρος της Ο.Α.Ε, Μ.Μούσιος και ο Πρόεδρος της Συντεχνίας Αρτοποιών Ν.Λάρισας, Α.Γκούλιος, με τον Γεν. Γραμματέα της Συντεχνίας, Γ.Ζαμπουρα βρέθηκαν στην περιοχή του Δαμασίου, όπου στήθηκαν σκηνές φιλοξενίας αλλά και ομάδων στήριξης των σεισμόπληκτων. Αφού διέθεσαν προς διανομή με προτεραιότητα τα φιλοξενούμενα σε σκηνές παιδιά- 650 κιλά ψωμί και αρτοσκευασματα, των οποίων τη διανομή ανέλαβε το «Χαμόγελο του Παιδιού», συναντήθηκαν, ώστε να ρυθμιστεί η δυνατή καλύτερη κάλυψη των διατροφικών αναγκών των πληγέντων, με φορείς και υπεύθυνους διαχείρισης των δομών φιλοξενίας:

- τον Δήμαρχο Τυρνάβου, Γ. Κόκκουρα
- τον Αντιδήμαρχο Κατσαρό Χριστόφορο
- τον π. Αντιπεριφερειάρχη, Αθ.Παιδή
- τον πρόεδρο του Περιφερειακού Συμβουλίου Θεσσαλίας, Πινακά Βασίλη
- Αρτοποιους της περιοχής Τυρνάβου οι οποίοι ανέλαβαν και την παρασκευή των αρτοποιημάτων που θα διατίθενται καθημερινά -για ένα μήνα τουλάχιστον.

«Είθε οι άνθρωποι να αποκατασταθούν σύντομα. Το πρώτο δύσκολο διάστημα θα είμαστε αρωγοί και συμπαραστάτες τους, στις οικογένειες, στα παιδιά και σε όσους ανέλαβαν να τους στηρίξουν. Το ψωμί είναι μια βασική πρώτη ανάγκη και θα την παρέχουμε. Είναι το αυτονόητο και λιγότερο που μπορούμε να κάνουμε για να απαλύνουμε το φόβο τους για την επιβίωση και τις δυσκολίες προσαρμογής στις νέες συνθήκες που τους επιβλήθηκαν αναπάντεχα και στις οποίες όλοι είμαστε εκτεθειμένοι και ανήμποροι να αντιμετωπίσουμε χωρίς την ανθρώπινη αλληλεγγύη και συμπάθεια» δήλωσαν μεταξύ άλλων ο Μ. Μούσιος και ο Α.Γκούλιος, ο πρόεδρος Αρτοποιών Ελλάδας και Λάρισας αντίστοιχα.



Το παγωτό αλλάζει αίσθηση... *digusto*[®]



OF
OLYMPIC FOODS
στην κορυφή της ποιότητας

Τέρμα Αρτέμιδος, 14452 Μεταμόρφωση, Αθήνα
Τ 210 2846036 · F 210 2844863
E bkolympic-foods.gr · www.olympic-foods.gr

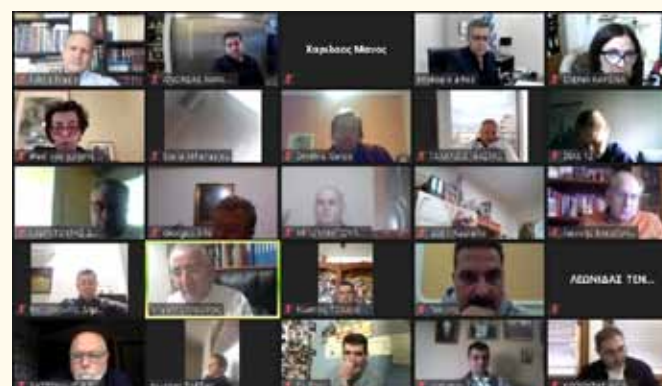
ΜΕ ΤΗΛΕΔΙΑΣΚΕΨΗ Η ΤΑΚΤΙΚΗ ΣΥΝΕΔΡΙΑΣΗ ΤΟΥ Δ.Σ ΤΗΣ ΟΑΕ

Την Κυριακή, 7 Μαρτίου 2021, στις 10 το πρωί, πραγματοποιήθηκε με απαρτία των μελών της, η τακτική συνεδρίαση του Δ.Σ. της ΟΑΕ, μέσω τηλεδιάσκεψης.

Στις πρώτες αναφορές του Προέδρου, κ. Μιχάλη Μούσιου, ήταν και ο σεισμός στην Ελασσόνα και οι ζημιές που προκλήθηκαν εξαιτίας αυτού. Όλα τα μέλη του ΔΣ εξέφρασαν τη συμπάθεια και τη συμπράτασή τους στους πληγέντες. Να σημειωθεί ότι ο Πρόεδρος της ΟΑΕ μαζί με τον Πρόεδρο της Συντεχνίας αρτοποιών Λάρισας κ. Αλέξη Γκούλιο μετέβησαν στις πληγείσες περιοχές. Αφού διέθεσαν προς διανομή 650 κιλά ψωμί και αρτοσκευασματα, των οποίων τη διανομή ανέλαβε το «Χαμόγελο του Παιδιού», πραγματοποίησαν συναντήσεις με τον περιφερειάρχη και δημάρχους των περιοχών, ώστε να ρυθμιστεί η καλύτερη δυνατή κάλυψη των διατροφικών αναγκών των πληγέντων, καθώς και με υπεύθυνους διαχείρισης των δομών φιλοξενίας. Το ΔΣ της ΟΑΕ εξουσιοδότησε τον κ. Γκούλιο ώστε να συντονίσει την προσπάθεια για βοήθεια στους πληγέντες, κάτι που κρίθηκε χρήσιμο μετά τη μεμονωμένη βούληση πολλών αρτοποιών για παροχή βοήθειας.

Επιπλέον, ο πρόεδρος της ΟΑΕ, κ. Μ. Μούσιος, ενημέρωσε τους παρευρισκόμενους στην τηλεδιάσκεψη για την προσεχή ανανέωση της συλλογικής σύμβασης εργασίας. Η σύμβαση αφορά τους όρους αμοιβής και εργασίας για τους εργαζόμενους στα αρτοποιεία, το πρόγραμμα ΕΠΑΝΕΚ καθώς και το υπόμνημα προς τους Ευρωβουλευτές για την αναθεώρηση του Κανονισμού (ΕΕ) αρ.1169\2011 για την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές

Ο κ. Μούσιος, εντός των άλλων θεμάτων που τέθηκαν κατά τη συνεδρίαση, μίλησε και για τις δράσεις που έχουν λάβει χώρα μετά την τελευταία συνάντηση του ΔΣ, με τα μέλη να



εκφράζουν θέσεις και προτάσεις τους αλλά και θέματα που αντιμετωπίζουν ανά περιοχή, αναφορικά με τη δραστηριότητά τους αλλά και σε σχέση με την αντιμετώπιση της πανδημίας.

Μεγάλη βάση δόθηκε και στην ψήφιση του νόμου 4758\2020, που αφορά στο λαθρεμπόριο, για τον οποίο παρενέβη με υπνόμεμα και η Ομοσπονδία Αρτοποιών Ελλάδος.

Τέλος, αναφέρθηκε ότι οι αρχαιρεσίες των σωματείων καθώς και το 34° Πανελλήνιο Συνέδριο της ΟΑΕ θα διεξαχθούν όταν η κατάσταση βελτιωθεί και πλέον δε θα υπάρχει κίνδυνος λόγω της πανδημίας. Σύσσωμο το ΔΣ εξέφρασε την αγωνία του για την πορεία της πανδημίας και τις προεκτάσεις της σε προσωπικό και επαγγελματικό επίπεδο ενώ ευχήθηκε όλο αυτό να ξεπεραστεί σύντομα. Κοινή ευχή όλων ήταν η επόμενη συνεδρίαση να μη γίνει μέσω τηλεδιάσκεψης αλλά διά ζώσης!

www.varanakis.com

ΒΙΤΡΙΝΕΣ ΖΑΧΑΡΟ- ΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΠΑΓΩΤΟΥ



ΨΥΞΗ ΜΕ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑ ΑΕΡΟΣ | ΙΣΙΟ ΘΕΡΜΑΙΝΟΜΕΝΟ ΚΡΥΣΤΑΛΛΟ

Διατίθενται σε 112, 162, 212cm μήκος



ΝΟΣΤΙΜΟ ΠΑΣΧΑΛΙΝΟ ΤΣΟΥΡΕΚΙ ΜΕ ΑΛΕΥΡΙ EXTRA ΤΣΟΥΡΕΚΙΟΥ!

Και φέτος το Πάσχα, η Μύλοι Λούλη προτείνει το Extra Τσουρεκιού, ένα αλεύρι από μαλακό σιτάρι πολυτελείας, ενισχυμένο. Ιδανικό για την παρασκευή παραδοσιακού πολιτικού, πασχαλινού τσουρεκιού. Αφράτο, με χρυσαφένια ψίχα και πλούσιο άρωμα μαστίχας, ζυμώστε το με τέχνη και μεράκι και ενθουσιάστε τους όλους!



ΠΟΛΙΤΙΚΟ ΠΑΣΧΑΛΙΝΟ ΤΣΟΥΡΕΚΙ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Λιώνουμε το βούτυρο και διαλύουμε τη ζάχαρη μέσα σε αυτό. Βάζουμε όλα τα υπόλοιπα υλικά στο μίξερ ή στο ταχυζυμωτήριο και αφού προσθέσουμε το λιωμένο βούτυρο με τη ζάχαρη ζυμώνουμε 3 λεπτά στην αργή ταχύτητα και 12 λεπτά στη γρήγορη ταχύτητα. Επιθυμητή θερμοκρασία ζύμης 35°C.
- Αφίνουμε το ζυμάρι να ωριμάσει στη στόφα για 40 λεπτά.
- Χωρίζουμε τη ζύμη σε μερίδες ανάλογα με το επιθυμητό βάρος σχηματίζοντας φυτίλια.
- Με τα φυτίλια δημιουργούμε επιθυμητές πλεξούδες.
- Στοφάρουμε για 40 λεπτά ή μέχρι την επίτευξη του επιθυμητού όγκου.
- Αλείφουμε με κτυπημένο αυγό πριν το ψήσιμο και ψήνουμε στους 160°C για 40 λεπτά.

ΥΛΙΚΑ

1.000 γρ.	Extra Τσουρεκιού
200 γρ.	Αυγά
200 γρ.	Βούτυρο 82%
300 γρ.	Ζάχαρη
10 γρ.	Αλάτι
10 γρ.	Μαχλέπι
5 γρ.	Κακουλέ
2,5 γρ.	Μαστίχα
90 γρ.	Φρέσκια μαγιά
200 γρ.	Νερό
50 γρ.	Γάλα



Επισκεφθείτε το κανάλι μας Μύλοι Λούλη/
Loulis Mills για να δείτε όλα τα βίντεο
συνταγών από τους τεχνικούς μας



Για πασχαλινά, μαστιχωτά και αφράτα
τσουρέκια, επιλέξτε το ιδανικό αλεύρι,
το **Extra Τσουρεκιού!**

...όπως μόνο ο αρτοποιός ξέρει!



μύλοι
ΛΟΥΛΗ

www.loulismills.gr





ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

SCHOKOBELLA Η ΠΟΛΥΜΟΡΦΙΚΗ

4 εφαρμογές σε ένα μαγικό προϊόν

Ένα από τα πιο δημοφιλή προϊόντα του κορυφαίου Γερμανικού οίκου Martin Braun που φέρνει και στην Ελλάδα η ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ είναι η Schokobella (προφέρεται Σοκομπέλα).

Το βασικό ατού της είναι ο πολυδιάστατος χαρακτήρας της με δυνατότητα εφαρμογής και γέμιση και ως επικάλυψη και για αρωματισμό και για γαρνίρισμα / διακόσμηση.

Εκείνο όμως που την κάνει τόσο πολύτιμη, είναι η υπεροχή της σε κάθε μία από τις πολλές εφαρμογές της.

Η Schokobella με τέσσερις διαφορετικές γεύσεις προσφέρει θαυμάσιες επιλογές για γέμιση ή γαρνίρισμα ενώ μπορείτε να την εκμεταλλευτείτε και χτυπώντας την με οποιοδήποτε είδος κρέμας ή ζύμης σας, διότι είναι και κατάλληλη για ψήσιμο. Εάν θέλετε να δημιουργήσετε τις δικές σας μοναδικές γεύσεις μπορείτε να αρωματίσετε τις Schokobella είτε με αγαπημένα σας Variégați είτε με τις Dessert Pastes της Martin Braun που κυκλοφορούν σε πάρα πολλές γεύσεις. Αν νομίζατε ότι αυτά είναι αρκετά για να την αναδείξουν σε απαραίτητο συστατικό στο εργαστήριό σας, θα ενθουσιαστείτε και με την εφαρμογή της ως επικάλυψη, καθώς προσφέρει εξίσια γυαλάδα (που μπορεί να ενισχυθεί ακόμη περισσότερο αν την αναμείξετε με κουβερτούρα), ενώ στα μεγάλα ατού της είναι ότι δεν χρειάζεται στρώσιμο και δεν σπάει κατά το κόψιμο. Τελικά, το μόνο πρόβλημα των επαγγελματιών που την χρησιμοποιούν είναι ότι δυσκολεύονται στην επιλογή της αγαπημένης τους γεύσης.



Σκούρα σοκολάτα

Αυθεντική πλούσια γεύση σοκολάτας με 17% κακάο χαμηλών λιπαρών



Σοκολάτα γάλακτος

Υπέροχη γεύση αποβουτυρωμένου γάλακτος και βούτυρου κακάο



Ruby

Σαγηνευτική φρουτώδης γεύση με έντονο ροζ χρώμα



Λευκή σοκολάτα

Εκλεπτυσμένη γεύση λευκής σοκολάτας, με βούτυρο κακάο

ΓΙΑ ΓΕΜΙΣΗ



ΓΙΑ ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ



ΓΙΑ ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΑ



ΑΡΩΜΑΤΙΣΤΕ ΜΕ DESSERT PASTE



ΔΟΧΕΙΟ 6kg

(μόνο η Schokobella Dark διατίθεται σε δοχείο 12kg)



ΤΑ ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ

- Έτοιμη για χρήση κατ' ευθείαν από το δοχείο!
- Απαλή υφή και υπέροχη γεύση
- Διατίθεται σε 4 διαφορετικές γεύσεις για κάθε γούστο: σοκολάτα, σοκολάτα γάλακτος, λευκή, και Ruby.
- Άπειρες δυνατότητες εφαρμογών: η τέλεια επιλογή για κάθε δημιουργία σας (τάρτες, πάστες, τούρτες, εκλέρ, cookies κ.λπ.)



BRAUN



#ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ

#Schokobella

#ΠΑΣΧΑ2021 #ΓΕΜΙΣΗ

#ΤΣΟΥΡΕΚΙ #dark #milk #white #ruby #ΣΟΚΟΛΑΤΑ



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

Ευριπίδου 5, 12133 Περιστέρι | Τηλ: 2105772337, -9 | F: 210 5755703

Email: headoffice@giannikasgroup.com | www.yiannikas.gr



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.



ΝΕΟ ΑΠΟΛΑΥΣΤΙΚΟ ΚΕΪΚ ΜΙΡΑΝΤΑ

από την INTERALLIS HELLAS

Έρθε το νέο απολαυστικό κέικ Μιράντα! Με πλούσια γεύση από πιτυρούχο αλεύρι ολικής και μοναδικά αρώματα. Ιδανικό επίσης για εφαρμογές muffin και cookies. Παρασκευάζεται πανεύκολα μόνο με νερό και λάδι. Αναζητήστε το και στη σοκολατένια εκδοχή του. Φουσκώνει τέλεια και είναι οατέλειο. www.inter-mix.gr



ΜΟΝΤΕΡΝΑ ΠΑΣΧΑΛΙΝΑ ΔΙΑΚΟΣΜΗΤΙΚΑ LEMAN

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ παρουσιάζει τη Νέα Συλλογή Πασχαλινών Διακοσμητικών, της εταιρείας LEMAN CAKE DECORATIONS. Δημιουργήστε υπέροχες συνταγές και δώστε τους μοναδικό χαρακτήρα και εμφάνιση, με τα Νέα Πασχαλινά Σοκολατένια διακοσμητικά της LEMAN CAKE DECORATIONS. Υπέροχα, μοντέρνα και πρωτότυπα σχέδια, σχήματα και χρώματα για δημιουργία διακόσμησης σε τούρτες, πάστες, τσουρέκια, σοκολατένια αυγά κ.ά. Αποτελούν ένα υπέροχο εργαλείο για κάθε επαγγελματία, προσφέροντας απεριόριστες δημιουργικές δυνατότητες. Διατίθενται σε 10 διαφορετικά σχέδια και χρώματα. www.stelioskanakis.gr



ΝΗΣΤΙΣΙΜΟ ΦΡΟΥΤΟΨΩΜΟ ME SUPERFOOD

από την KONTA AEBE

Πεντανόστιμο, θρεπτικό και χορταστικό ταυτόχρονα, το Φρούτοψωμο BUCKMILL, θα γίνει η αγαπημένη επιλογή για πρωινό, brunch και γλυκό σνακ, ιδίως την περίοδο της νηστείας. Το φαγόπυρο και το τζίντζερ, στο GRANOPAN BUCKMILL της AGRANO, συνδυάζονται άψογα με το Πορτοκάλι σε Κύβους της ITAL CANDITI και τη Διακόσμηση Ghiaccia Oro της GOLOSA. Προϊόν clean label, είναι πηγή πρωτεϊνών, εδωδιμων ινών, μαγνησίου και φωσφόρου, με χαμηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρο και κορεσμένα λιπαρά. Διατίθεται σε σακί 15 κιλών. Συνοδεύεται από αφίσα & banderole. www.konta.gr

ΝΕΑ ΜΗΧΑΝΗ ΟΡΙΖΟΝΤΙΑΣ ΚΟΠΗΣ TAGLIO

από την CLIVANEXPORT ΣΤΕΦΑΝΟΥ

Η νέα μηχανή οριζόντιας κοπής Taglio, διαθέτει νέο σύστημα διπλών μαχαιριών, με αντίθετη κίνηση, για άψογη κοπή προϊόντων, όπως ψωμάκια burger, παντεσπάνι, κέικ κ.α., καθώς και για αφαίρεση της κόρας σε ψωμιά του τοστ. Επίσης έχει inverter για ρύθμιση της ταχύτητας καθώς και εύκολο σύστημα αφαίρεσης και καθαρισμού της ταινίας. Τιμή από 5.900 ευρώ. www.clivanexport.gr



ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΣΗ ΣΤΗΝ ΤΕΛΕΙΟΤΗΤΑ ΤΗΣ ΓΛΥΚΕΙΑΣ ΖΥΜΗΣ & BRIOCHES

BRIOCHE



Γαλλικό Brioche με αφράτη μαλακή δομή και βουτυρένια γεύση για πολλαπλές εφαρμογές γλυκείας ζύμης

ΤΣΟΥΡΕΚΙ



Αυθεντικό ελληνικό Τσουρέκι με Μαστίχα Χίου και Μαχλέπι με αφράτη & μαλακή υφή και υψηλή διατηρησιμότητα φρεσκάδας

PANETONE



Αυθεντικό Ιταλικό πανετόνε με φρουτώδες και βουτυρένια γεύση, αφράτη, μαλακή και ελαστική υφή.

ΣΟΚΟΛΑΤΕΝΙΟ BRIOCHE



Σοκολατένιας ζύμης brioche με κομμάτια αμυγδάλου, σοκολάτας και καραμέλας για την πιο ξεχωριστή γεύση ζύμης brioche

ΕΠΙΚΑΛΥΨΕΙΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ GOTEBORGS FOOD



Goteborgs Food
Budapest

Παραγωγή
κουβερτούρας
& απομιμήσεων
σοκολάτας
Επικαλύψεων
παγωτού
πραλινών
γέμισης και
επικάλυψης

Ganache & compounds Επικάλυψης σοκολάτας

Compounds σοκολάτας
Caramel
Lemon
Strawberry
Extra Premium Dark
White compound
Milk compound

Ganache Επικάλυψης
Soft White Chocolate coating
Dark coating
Hazelnut coating 14%
Express dark coating
White coating
Milk Hazelnut coating 3%

Συσκευασία 5 κιλών για ganache επικάλυψης
Χαρτοκιβώτιο 10 κιλών για compounds σοκολάτας



Για πληροφορίες διάθεσης υλικών Goteborgs Food & Millbaker επικοινωνήστε μαζί μας Trofingred Βασίλης Κοκτσίδης, vkoktsidis@trofingred.com, +30 6970803706

ANGEL'S CAKE VEGAN/ ΝΗΣΤΙΣΙΜΟ

από την AKTINA A.E.

Μια ακόμα ξεχωριστή νέα πρόταση, Angel's Cake Νηστίσιμο, που έρχεται να συμπληρώσει τη μεγάλη συλλογή της σειράς των κέικ AKTINA. Με έντονες νότες κανέλας και γαρύφαλου για γευστικό, μυρωδάτο και αφράτο κέικ, που αποτελεί μια ιδανική επιλογή για περιόδους νηστείας, αλλά είναι και κατάλληλο για vegan διατροφή καθώς δεν περιέχει ζωικά συστατικά. Διατίθεται σε συσκευασία 1.5kg. www.aktinafoods.com



ΝΕΑ ΣΕΙΡΑ COVER

από την FOODSTUFF

Η FOODSTUFF παρουσιάζει τρία νέα υπέροχα προϊόντα για επικάλυψη: CHOCOVER WHITE με υπέροχη γεύση λευκής σοκολάτας και CHOCOVER HAZELNUT COCOA, με λαχταριστή γεύση σοκολάτας από εκλεκτές ποικιλίες κακάο και πάστα φουντουκιού και PRALIN HAZELNUT WHITE, προϊόν που αποτελεί πλούσια γέμιση και επικάλυψη με μεγάλη περιεκτικότητα σε φουντούκι που το κάνουν μοναδικό! Ιδανικά για επικάλυψη σε κέικ, τσουρέκια, βασιλόπιτες αλλά και για γέμιση σε ταρτάκια, πουράκια κλπ. Κατάλληλα και για ganache και σάλτσα για σοκολατόπιτα και φουντουκόπιτα με προσθήκη γάλακτος ή κρέμας γάλακτος. www.foodstuff.gr



ΝΕΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΣ ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΠΑΓΩΤΟΥ

από την SEFCO ZEELANDIA

Η SEFCO ZEELANDIA συμμετέχει ενεργά στην προώθηση μιας θετικής κοινωνικής αλλαγής αναγνωρίζοντας τον αντίκτυπο των δραστηριοτήτων της στο περιβάλλον, στους ανθρώπους και την κοινωνία. Αποδεικνύοντας για μια ακόμη φορά τη δέσμευσή της για Κοινωνική Εταιρική Ευθύνη, προχώρησε στη δημιουργία του πρώτου της ηλεκτρονικού εντύπου, συμβάλλοντας από την πλευρά της στην εξοικείωση του κλάδου με τις eco-oriented πρακτικές των σύγχρονων επιχειρήσεων. Στον ηλεκτρονικό κατάλογο παγωτού Casa Gelato θα βρείτε όλη τη γκάμα προϊόντων παγωτού, καθώς και ενδείξεις για προϊόντα vegan, χωρίς γλουτένη και χωρίς προσθήκη ζάχαρης. www.sefcozeelandia.gr



SUPER ATLAS ΓΙΑ ΔΥΝΑΤΕΣ ΖΥΜΕΣ

από την ΜΥΛΟΙ ΚΕΠΕΝΟΥ

Το Super Atlas, από τους Μύλους Κεπενού, 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 ντόνατς και για ενίσχυση άλλων αλευριών με πιο χαμηλή περιεκτικότητα σε γλουτένη. kepenos.gr

ΑΝΑΚΑΙΝΙΣΗ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΟΣ ΚΟΥΤΣΙΚΟΣ ΣΤΗ ΒΟΥΛΑ

από την Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ

Σε ανακαίνιση του καταστήματός του προχώρησε ο κ. Κούτσικος, στην περιοχή της Βούλας. Για ακόμα μία φορά εμπιστεύθηκε την εταιρεία Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ για την κατασκευή και χωροθέτηση του εξοπλισμού του. Ο σχεδιασμός του καταστήματος, σε ύψος industrial vintage, έχει δυναμικό χαρακτήρα με εκλεπτυσμένες πινελιές, συνθέτοντας ένα υπέροχο αποτέλεσμα. Έμφαση δόθηκε τόσο στην εμφάνιση όσο και στη σωστή διάταξη του χώρου, προκειμένου να φιλοξενηθούν σωστά, σε άνετες κρυστάλλινες βιτρίνες, όλα τα διατιθέμενα προϊόντα. www.antonopoulos.com.gr



KENFOOD
NUTRITION & BAKING SOLUTIONS

**Τσουρέκι Mix για αφράτο
παραδοσιακό τσουρέκι,
με χρυσαφένια ψίχα και σίγουρη επιτυχία!**

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



www.kenfood.com

COVERCREAM LATTE IRCA ΓΙΑ ΣΑΛΤΣΑ ΠΡΟΦΙΤΕΡΟΛ

από την LAOUDIS FOODS

Το COVERCREAM LATTE IRCA είναι μια νέα κρέμα σοκολάτας γάλακτος, για πολλές χρήσεις στη ζαχαροπλαστική! Έχει εντυπωσιακή, γυαλιστερή υφή και είναι κατάλληλη αυτούσια για το γλασάρισμα έτοιμων, ψημένων προϊόντων, όπως τσουρέκια, κρουασάν, σουντόνατς, κέικ κ.α. Επίσης, με την προσθήκη γάλακτος, είναι ιδανική για την εύκολη δημιουργία μιας πολύ γευστικής σάλτσας προφιτερόλ, αλλά και για έξτρα γεύση σε κρέμες ζαχ/κής, γκανάζ κ.α. Από τη σειρά Covercream κυκλοφορούν ακόμα τρία προϊόντα. Σκούρα σοκολάτα (cacao), λευκή (anorio) και λεμόνι (lemon), όλα σε δοχεία 5 κιλών. www.laoudis.gr



ΤΑΧΕΙΑ ΚΑΤΑΨΥΞΗ

από την ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΧΡ. ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΕΠΕ

Ταχείες καταψύξεις (blast chillers-shocks freezers), κατασκευασμένες εξ' ολοκλήρου στην Ιταλία, εφοδιασμένες με ισχυρά tropical μοτέρ ψύξης, εισάγει στην ελληνική αγορά η εταιρεία ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ. Η πλούσια γκάμα ξεκινάει από χωρητικότητες 5 λαμαρινών 60x40 έως 20 λαμαρινών 60x40. Ένα απαραίτητο εργαλείο για κάθε ζαχαροπλαστείο, gelateria ή αρτοποιείο σε απίστευτες τιμές. www.kourlambas.gr



ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΪΑΣ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

από την ΤΑΧΥΠΑΚ ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ ΕΠΕ

Τα μηχανήματα συσκευασίας προσφέρουν ασφάλεια, υγιεινή και μεγαλύτερη διάρκεια ζωής στα προϊόντα αρτοποιίας - ζαχαροπλαστικής. Διαφοροποιούνται ανάλογα με το μέγεθος της παραγωγής. Για απαιτήσεις χαμηλής παραγωγής υπάρχουν χειροκίνητα - ποδοκίνητα - Συνεχούς Ροής θερμοκολλητικά καθώς και με μηχανήματα Τοποθέτησης clip & twist. Για συσκευασία προϊόντων στερεάς μορφής ή σε σκαφάκια υπάρχουν τα ημιαυτόματα και αυτόματα μηχανήματα οριζόντιας συσκευασίας Flowpack. Για προϊόντα άμεσης κατανάλωσης ή κατεψυγμένα σφολιατσειδή, ιδανικά είναι τα μηχανήματα θερμοσυρρίκνωσης που προστατεύουν από σκόνη και οσμές, χάρη στο φιλμ που ενσωματώνεται πλήρως στο σχήμα του προϊόντος. www.tahipack.gr



ΣΟΚΟΛΑΤΕΝΙΑ ΔΙΑΚΟΣΜΗΤΙΚΑ ΚΑΙ ΔΙΑΦΑΝΕΙΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

από την PANDECOR ΠΑΤΕΡΟΣ ΝΙΚΗΤΑΣ ΑΒΕΕ

Η εταιρεία PANDECOR ΠΑΤΕΡΟΣ ΝΙΚΗΤΑΣ ΑΒΕΕ διαθέτει μία σειρά από σοκολατένια διακοσμητικά και διαφάνειες σοκολάτας, ιδανικά για διακόσμηση σοκολατένιων αυγών και γλυκών/τουρτών για το Πάσχα αλλά και χρήση όλο το χρόνο. Ζητήστε τον κατάλογο της εταιρείας και ενημερωθείτε αναλυτικά για τα εν λόγω είδη καθώς και για όλα τα προϊόντα που διαθέτει η εταιρεία. www.pandecor.gr

Λοχότυπο σε σοκολατάκια!

Δώστε ζωή στη βιτρίνα σας
και αξία στο προϊόν σας!

Παραγωγή στην Ελλάδα. Άμεση παράδοση!

MADRE DE CACAO
CUSTOM MADE CHOCOLATE CREATIONS

τηλ.: 213 0055754
κιν.: 6947 202510



Με ψευδάργυρο,
σελήνιο και βιταμίνη D.

» ...για εμένα και το
ανοσοποιητικό μου
σύστημα! «

feel
Happy
bread



Ο ψευδάργυρος, το σελήνιο και η βιταμίνη D συμβάλουν
στη φυσιολογική λειτουργία του ανοσοποιητικού συστήματος.
Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 432/2012

Η κατανάλωση 100 γρ. ψωμιού Feel Happy bread καθημερινά,
είναι επαρκής για να επιτύχουμε αυτό το θετικό αποτέλεσμα!

Η τακτική κατανάλωση του συγκεκριμένου ψωμιού πρέπει να αποτελεί μέρος
μόνο μιας ποικίλης και ισορροπημένης διατροφής και ενός υγιεινού τρόπου ζωής.

Διατροφική αξία	ανά 100 γρ. ψωμιού
Ενέργεια	948 kJ (224 kcal)
Λιπαρά	1,8 γρ.
εκ των οποίων κορεσμένα	0,3 γρ.
Υδατάνθρακες	37,5 γρ.
εκ των οποίων σάκχαρα	3,7 γρ.
Φυτικές ίνες	6,9 γρ.
Πρωτεΐνη	11,1 γρ.
Αλάτι	1,3 γρ.

Ψευδάργυρος	3,0 mg (30% Σ.Η.Π.*)
Σελήνιο	13,0 µg (24% Σ.Η.Π.*)
Βιταμίνη D	1,0 µg (20% Σ.Η.Π.*)

* Σ.Η.Π.: συνιστώμενη ημερήσια πρόσληψη

LAOUDIS
foods
εγγύηση επιτυχίας!

ΑΦΟΙ ΛΑΟΥΔΗ ΑΕΒΕ

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

[f](https://www.facebook.com/laoudis) [ig](https://www.instagram.com/laoudis) [yt](https://www.youtube.com/laoudis)
www.laoudis.gr

IREKS

LIVE ΔΙΑΔΙΚΤΥΑΚΕΣ ΕΠΙΔΕΙΞΕΙΣ ΠΑΓΩΤΟΥ 2021

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ συνεχίζει δυναμικά και διαδικτυακά. Στις 18 Φεβρουαρίου και 9 Μαρτίου πραγματοποίησε με απόλυτη επιτυχία δύο LIVE Διαδικτυακές Επιδείξεις Παγωτού με θέματα «GELATO TRENDS 2021» και «ΠΑΓΩΤΙΝΙΑ & ΤΟΥΡΤΕΣ ΠΑΓΩΤΟ 2021» με προϊόντα FABBRI 1905. Εκπέμποντας ζωντανά από το Athens Center of Gastronomy, η ομάδα του Τεχνικού Τμήματος Ζαχ/κής & Παγωτού της Εταιρείας μετέδωσε γνώση, έμπνευση, ιδέες, συμβουλές και ολοκληρωμένες λύσεις για τη βιτρίνα παγωτού, σε περισσότερους από 400 συμμετέχοντες συνολικά, από όλη την Ελλάδα και τα Βαλκάνια.

www.stelioskanakis.gr

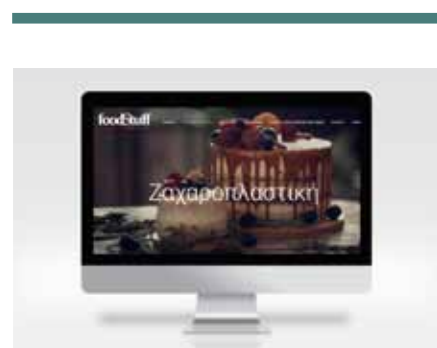


ΔΙΑΜΑΝΤΕΝΙΑ ΠΑΣΧΑΛΙΝΑ ΑΥΓΑ ΜΕ ΣΟΚΟΛΑΤΕΣ CALLEBAUT

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ σπάει την καραντίνα της μονοτονίας με διαμαντένια αυγά, εξάισια χρώματα και, φυσικά, πολλή σοκολάτα Callebaut. Αποκτήστε κι εσείς καλούπια για δύο διαμαντένια σοκολατένια αυγά με κάθε παραγγελία 80 κιλών από τα εξής 9 είδη σοκολάτας: Ruby RB1, Gold, Caramel, Orange, Strawberry, Lemon, Malchoc Dark, Malchoc Milk, Malchoc White. Προγραμματίστε από τώρα τις παραγγελίες σας για φέτος το Πάσχα, διότι η προσφορά ισχύει μέχρι εξαντλήσεως των αποθεμάτων των καλουπιών.

www.yiannikas.gr



Η FOODSTUFF ΑΝΑΝΕΩΝΕΤΑΙ ΚΑΙ ΚΑΛΩΣΟΡΙΖΕΙ ΤΗΝ ΨΗΦΙΑΚΗ ΕΠΟΧΗ

Η FOODSTUFF ανανεώνεται συνεχώς και καλωσορίζει την ψηφιακή εποχή, ανοίγοντας με τους επαγγελματίες και πελάτες της ένα νέο δίαυλο επικοινωνίας. Πρώτο βήμα είναι η αποστολή newsletters, σε τακτική εβδομαδιαία βάση, με συνταγές, προτάσεις, νέα και κάθε τι επίκαιρο για τη δουλειά και τον κλάδο. Στόχος της να είναι πάντα κοντά στους επαγγελματίες, όσο η πανδημία μας κρατά σε φυσική απόσταση και να διευρύνει την επικοινωνία της με περισσότερους και νέους τρόπους στο μέλλον.

www.foodstuff.gr

EXTRA ΤΣΟΥΡΕΚΙΟΥ

από την ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ



Η ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ, θέλοντας συνεχώς να διευκολύνει το έργο των πελατών της, έπειτα από αρκετούς μήνες δοκιμών, παρουσιάζει το Extra Τσουρεκιού, ένα αλεύρι από μαλακά σπάρια πολυτελείας, ενισχυμένο και εξειδικευμένο, αποκλειστικά για τη δημιουργία τσουρεκιού. Με το Extra Τσουρεκιού αποφεύγεται το «κάθισμα» των τσουρεκιών μετά το ψήσιμο, επιτυγχάνεται μεγαλύτερη διάρκεια ζωής και φρεσκάδας των προϊόντων και επιπλέον, ο επαγγελματίας αισθάνεται πιο ασφαλής για την επιτυχία του αποτελέσματος! Είναι το ιδανικό αλεύρι για τα πασχαλινά σας τσουρέκια!

www.loulismills.gr

ΝΕΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ «ΑΘΗΝΑΙΟΝ», ΣΤΗ Ν.ΦΙΛΑΔΕΛΦΕΙΑ

από την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Νέο κατάστημα «ΑΘΗΝΑΙΟΝ» στη Νέα Φιλαδέλφεια. Το κατάστημα μελετήθηκε εκτενώς, κατά το σχεδιασμό, από την αρχιτέκτονα Κωνσταντίνα Μπάστα, προτείνοντας ιδανικές λύσεις για το συγκεκριμένο χώρο. Το εργοστάσιο Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ δημιούργησε και εγκατέστησε ειδικού τύπου κατασκευές, χρησιμοποιώντας υλικά εξαιρετικής ποιότητας, με επενδύσεις λευκού και μαύρου μαρμάρου, κρυφούς φωτισμούς, νέου τύπου συρόμενες βιτρίνες "Display", μεγαλύτερης προβολής με ειδικούς μηχανισμούς. Απαράμιλλη αισθητική, μοντέρνες γραμμές, σε έναν απόλυτα φρέσκο χώρο.

www.drakoulakis.gr



Νηστέψτε γευστικά & χορταστικά!



Κουλούρι με πατάτα

Κουλούρι με ταχίνι

Κουλούρι με ελιά

Κουλούρι με μήλο



T/ 210 66.26.562
E/ info@brakopoulos.gr

Πάντα δίπλα σας



www.brakopoulos.gr

ΕΠΙΔΕΙΞΕΙΣ GELATO DAYS 2021

από την LAOUDIS FOODS

Με τρεις μεγάλες εκδηλώσεις που πραγματοποιήθηκαν το πρώτο 10ήμερο του Μαρτίου σε Αθήνα, Θεσσαλονίκη και Κρήτη, έγινε η παρουσίαση των νέων παγωτών της ιταλικής MEC3, που αντιπροσωπεύει η LAOUDIS FOODS. Φέτος η προσέλευση των επισκεπτών gelatieri έγινε με ημίωρα ραντεβού για την αυστηρή τήρηση όλων των απαραίτητων μέτρων προστασίας από τον κορωνοϊό. Οι επισκέπτες είχαν την ευκαιρία να δουν και να δοκιμάσουν 28 διαφορετικά παγωτά, πολλά από τα οποία εντελώς νέα, όπως το εντυπωσιακό επίσημο παγωτό της αγαπημένης παιδικής τηλεοπτικής σειράς PAW PATROL®! www.laoudis.gr



ΤΣΟΥΡΕΚΙ MIX

από την KENFOOD

Η KENFOOD προτείνει και φέτος το Τσουρέκι Mix για την ευκολία αλλά και την πλούσια γεύση που θα δώσει στα πασχαλινά σας τσουρέκια! Είναι ιδανικό για την παρασκευή παραδοσιακού, πολιτικού τσουρεκιού, αφράτου με χρυσαφένια ψίχα, γεμάτη με αρώματα μαστίχας και μαχλέπι. Το μόνο που έχετε να κάνετε είναι να προσθέσετε το νερό και τη μαγιά. Για του λάτρεις της σοκολάτας, το Τσουρέκι Mix Choco συνδυάζει τη γεύση του παραδοσιακού τσουρεκιού με γεύση κακάο. Δοκιμάστε να κάνετε δίσκωμα τσουρέκια! www.kenfood.com

ΓΕΥΣΤΙΚΑ COMPOUND ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

από την GÖTEBORGS FOOD

Νέα διαθέσιμη σειρά προϊόντων χρωματιστών compounds σοκολάτας Göteborgs Food Budapest. Με έμφαση στο γευστικό και οπτικό αποτέλεσμα σοκολατένιας επικάλυψης, με γεύση φράουλα, λεμόνι και πορτοκάλι, με φυσικό πουρέ φρούτου, ελκυστική όψη και γεύση καραμέλας, η νέα σειρά υλικών compound σοκολάτας είναι ιδανική για οποιαδήποτε χρήση επικάλυψης ζαχαροπλαστικής σε cake, τσουρέκι ή παγωτίνια χωρίς να απαιτεί στρώσιμο, με τέλεια γεύση και ελκυστική όψη. www.trofingred.com



NEO ΜΙΓΜΑ ΒΡΩΜΗΣ

από την ARTIZAN HELLAS S.A.

Βάλτε τη βρώμη στη διατροφή σας με το νέο ΜΙΓΜΑ ΒΡΩΜΗΣ της ARTIZAN. Περιέχει β-γλυκάνες, φυτικές ίνες και αντιοξειδωτικά συστατικά, για τη ρύθμιση της γλυκόζης στο αίμα και τη μείωση των λιπιδίων. Λύνει τα χέρια για πολλά διαφορετικά, νόστιμα και υγιεινά αρτοπαρασκευάσματα. Δοκιμάστε το! www.facebook.com/artizanhellas

ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ & KENFOOD ΣΤΗΝ ΕΚΘΕΣΗ GULFOOD 2021!

ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ και KENFOOD συμμετείχαν, για έκτη συνεχή χρονιά, στη Διεθνή Έκθεση Gulfood 2021 στο Ντουμπάι (21-25/2), όπου παρουσίασαν τα προϊόντα τους και τις καινοτομίες πίσω από αυτά. Στην έκθεση, οι επισκέπτες του περιπτέρου είχαν την ευκαιρία να ενημερωθούν από την εξειδικευμένη ομάδα της ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ - KENFOOD για τις πρωτοποριακές λύσεις και τα αποκλειστικά πλεονεκτήματα που προσφέρει η εταιρεία στη ζαχαροπλαστική και την αρτοποιία. Παράλληλα, οι τεχνικοί της εταιρείας παρουσίασαν μέσω live επιδείξεων στο κοινό τα προϊόντα και τις εφαρμογές τους. www.loulismills.gr



Μύρισε Πάσχα!

ΤΣΟΥΡΕΚΙ ΠΟΛΙΤΙΚΟ

Μίγμα για παραδοσιακό τσουρέκι με μαχλέπι, μαστίχα, πορτοκάλι μόνο με νερό και μαγιά



Chocover
HAZELNUT COCOA

Επικάλυψη κακάο με φουντούκι

Chocover
WHITE

Επικάλυψη λευκή

PRAW
hazelnut white

Γέμιση και επικάλυψη με φουντούκι



foodStuff
Η ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΥΧΙΑΣ

■ ΕΡΕΥΝΑ ■ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ■ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΕΞ' ΟΛΟΚΛΗΡΟΥ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

T: 210 9717197, F: 210 9760350, info@foodstuff.gr

www.foodstuff.gr

ΜΕΙΓΜΑ ΓΙΑ ΛΑΧΤΑΡΙΣΤΕΣ ΣΟΚΟΛΑΤΟΠΙΤΕΣ MIX LUX

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

Θέλετε να φτιάξετε σοκολατόπιτα με υπέροχη έντονη γεύση σοκολάτας που διατηρεί την υγρασία της ακόμη και μετά από πολύ ελαφρύ σιρόπιασμα; Η MIX LUX έχει τη λύση: αρκεί να χτυπήσετε το μείγμα για σοκολατόπιτα MIX LUX με νερό, λάδι και αυγά για πέντε λεπτά και θα έχετε σταθερά τέλεια αποτελέσματα. Μετά το ψήσιμο, μπορείτε να σιροπιάσετε ενώ για διπλή γεύση σοκολάτας, επικαλύψτε με Schokobella ή Covela Dark της Martin Braun. www.yiannikas.gr



«ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΕΣ ΜΕ FUEGO ΝΙΚΑΣ»

από την ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ

Με δύο νέα προϊόντα στην κατηγορία της σφολιάτας, η ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ δημιουργεί καινούργιες γευστικές εκπλήξεις. Φτιαγμένες με αυθεντικά υλικά, απaráμιλλης ποιότητας και γεύσης και πάντα σε συνεργασία με τους πιο αξιόπιστους επαγγελματίες του είδους, φέρνει στην αγορά πρώτης ζήτησης, προϊόντα που θα ξετρελάνουν. Παρουσιάζει λοιπόν τη χειροποίητη με καπνιστό ζαμπόν Fuego Νίκας και παραδοσιακή γραβιέρα ΠΟΠ Κρήτης, πασπαλισμένη με σουσάμι-μαυροσούσαμο και τη χειροποίητη με καπνιστή γαλοπούλα Fuego Νίκας και ανθότυρο, πασπαλισμένη με καλαμπόκι. Ανακαλύψτε τα και απολαύστε τη μοναδική γεύση τους. www.brakopoulos.gr



ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΓΡΑΜΜΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

από την MILLBAKER

Νέα γραμμή παραγωγής βιολογικών συστατικών Αρτοποιίας από την Millbaker. Με πλήρη ικνηλασιμότητα αυστηρών προτύπων παραγωγής κατά IFS και Bio και γαλλική προέλευση πρώτων υλών, η Millbaker παράγει και διαθέτει στην ελληνική αγορά μία ευρεία γκάμα πολύσπορων μίγμάτων αρτοποιίας, διατροφικών συστατικών, δημητριακών και αλεύρων αλλά και τεχνολογικών συστατικών. Ανακαλύψτε τη νέα, πλήρη σειρά βιολογικών συστατικών μέσα από τους συνεργάτες και το νέο κατάλογο βιολογικών συστατικών. www.trofingred.com



ΟΙ ΝΗΣΤΙΣΙΜΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ

από την alfa - ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ ΚΟΥΚΟΥΤΑΡΗΣ Α.Ε.Β.Ε.

Η alfa, πιστή στην παράδοση και στις διατροφικές τάσεις, προσφέρει μεγάλη ποικιλία νηστίσιμων προϊόντων. Το χωριάτικο κιχί με σπανάκι, τα ρολά με πατάτα, πράσο, κολοκύθι, μανιτάρι, τα κουλούρια Θεσσαλονίκης, τα κρουασάν, αλλά και η νηστίσιμη-vegan μπουγάτσα είναι σίγουρο ότι θα καλύψουν τις απαιτήσεις των πελατών σας. Ανάμεσα στις επιλογές ξεχωρίζει η λαχταριστή vegan μπουγάτσα της alfa από σιμιγδάλι και βανίλια Μαδαγασκάρης που είναι και νηστίσιμη, αλλά και vegan. Με το λεπτό της φύλλο αέρος αλλά και την πλούσια γέμιση κρέμας, αποτελεί μια ιδανική επιλογή μπουγάτσας. www.alfapastery.com

ΖΩΝΤΑΝΟ ΠΡΟΖΥΜΙ ΓΙΑ ΓΛΥΚΑ ΖΥΜΑΡΙΑ

από την LESAFFRE ΕΛΛΑΣ

LIVENDO DELUXE: Υγρό, ζωντανό προζύμι με βάση το σκληρό σιτάρι. Σχεδιάστηκε ειδικά για τα γλυκά προϊόντα αρτοποιίας. Ενισχύει τα γευστικά και αρωματικά στοιχεία του βουτύρου, μειώνει τη χρήση ζάχαρης και προσδίδει εμφάνιση στο προϊόν. Δε χρειάζεται μεγάλους χρόνους ξεκούρασης και συνδυάζεται ιδανικά με τη χρήση ωσμόφιλης μαγιάς. Για αρτοποιήματα ανώτερης ποιότητας (ζάχαρη από 8%), τσουρέκι, κρουασάν, μπριός, πανετόνε, σταφιδόψωμα, δανέζικα κτλ. Διατηρεί τα τελικά προϊόντα μαλακά, αφράτα και ζουμερά για αρκετές ημέρες. Συσκευασία 5kg. Έτοιμο προς χρήση. www.lesaffre.gr



ORIGINAL. AMERICAN Sweets MADE WITH LOVE.

Για αυθεντικά
AMERICAN
Muffins



ΔΙΑΔΙΚΤΥΑΚΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΠΑΓΩΤΟΥ

από το GELATO UNIVERSITY της CARPIGIANI

Οι αυστηροί κανόνες μετακίνησης και απαγόρευσης συναθροίσεων δεν αποτελούν πλέον εμπόδιο για όσους επιθυμούν να εμπλουτίσουν τις γνώσεις τους πάνω στο παγωτό. Τα περισσότερα courses του Gelato University της Carpigiani είναι πλέον διαθέσιμα και διαδικτυακά στο www.gelatouniversity.com. Ταξιδέψτε στον κόσμο του παγωτού με ωριαία και πολυήμερα courses και ανανεώστε το menu σας με νέες δημιουργίες που θα ενθουσιάσουν τους πελάτες σας και τεχνικές που θα μειώσουν το κόστος παρασκευής σας. www.domestica.gr



ΠΕΘΑΝΕ Ο ΤΑΚΗΣ Ο ΙΔΡΥΤΗΣ ΤΟΥ ΘΥΛΙΚΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ ΣΤΟ ΚΟΥΚΑΚΙ

Έφυγε από τη ζωή, σε ηλικία 73 ετών, ο Τάκης Παπαδόπουλος, ο φούρνος του οποίου στο Κουκάκι είναι ένας από τους δημοφιλέστερους της Αθήνας. Γεννήθηκε το 1948 στη Θεσσαλονίκη. Τον πρώτο οικογενειακό φούρνο τους, όντας στην Αθήνα μόνιμα πλέον, τον άνοιξαν στην Πλάκα τη δεκαετία του '60. Το φούρνο στο Κουκάκι τον άνοιξαν το 1971. Ο φούρνος του Τάκη έγινε γνωστός σε όλη την πόλη για την ποιότητα και την ποικιλία του. Μετά την είδηση του θανάτου του, οι λαγάνες της Καθαράς Δευτέρας δόθηκαν δωρεάν στους πελάτες που περίμεναν.

100 ΧΡΟΝΙΑ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ

από την ΚΑΣΤΡΙΝΑΚΗ - ΑΣΤΗΡ

Η ΚΑΣΤΡΙΝΑΚΗ, πάντα πρωτοπόρα, έφερε πρώτη στην Ελλάδα την εφαρμογή αντικολλητικών σκευών. Σε μια προσπάθεια για συνεχή βελτίωση, η εταιρεία επενδύει τόσο σε νέο μηχανολογικό εξοπλισμό, όσο και σε νέες συνεργασίες με οίκους του εξωτερικού για προμήθεια προϊόντων, προσαρμοσμένα στις ανάγκες της κάθε επιχείρησης. Ως οικογενειακή επιχείρηση στον πυρήνα της, εκπνώντας τις αρχές και τα πιστεύω των ιδρυτών, στόχο έχει να προσφέρει καινοτόμες λύσεις, απaráμιλλη ποιότητα και συμβουλευτικές υπηρεσίες πριν και μετά την πώληση, αναπτύσσοντας μια σχέση εμπιστοσύνης με τους πελάτες της. www.kastrinaki.gr



ΚΡΕΜΑ ΠΡΑΛΙΝΑΣ ΦΙΣΤΙΚΙΟΥ ΣΕΙΡΑΣ MAXIMA

από την PREGEL GREECE ΕΠΕ

Από τις νέες κρέμες πραλίνας, της σειράς Maxima, ξεχωρίζει αυτή με τη γεύση κελυφωτού φιστικιού. Με περιεκτικότητα 16% σε ξηρό καρπό, η συγκεκριμένη πραλίνα είναι μαλακή και μπορεί να χρησιμοποιηθεί για γέμισμα σε ψημένα ή άψητα γλυκίσματα φούρνου, αφού είναι σταθερή και στο ψήσιμο. Όταν θερμανθεί ελαφρά μπορεί να χρησιμοποιηθεί και σαν επικάλυψη, δημιουργώντας μια ματ επιφάνεια, η οποία θα κάνει πιο ελκυστικά τα προϊόντα σας. Επιπλέον, μπορεί να δώσει γεύση στις κρέμες σας και να αναβαθμίσει τις δημιουργίες σας. www.pregelgreece.com

ΜΑΓΙΑ MAURIPAN ΤΗΣ AB MAURI

από την KALLAS INCORPORATION AE

Μαγιά MAURIPAN της AB MAURI, η πιο γνωστή μάρκα μαγιάς στο χώρο της αρτοποιίας τώρα από την KALLAS INC. A.E. Πρακτικότητα, γρήγορη ενεργοποίηση, ευκολία στην ανάμιξη. Δε χρειάζεται να διαλυθεί πριν ενσωματωθεί, κατάλληλη για ζύμες φτιαγμένες στο χέρι ή στο μίξερ. Αεροστεγής συσκευασία, δε χρειάζεται ψυγείο και με μεγάλη διάρκεια ζωής. Διατίθεται σε κιβώτιο 20 τεμαχίων, 500g / τμχ. Η KALLAS INC έχει πανελλαδική κάλυψη με ιδιόκτητο στόλο και υποδέχεται άμεση εξυπηρέτηση των παραγγελιών. www.kallasinc.com



Για το τέλειο Πασχαλινό τσουρέκι σας:

Μαγιά ειδική για χηνκά ζυμάρια

Ζωντανό προζύμι ειδικό για χηνκά ζυμάρια



ΧΡΥΣΟ ΧΕΛΙΔΟΝΙ

- ✦ Μείωση ποσοστού ζάχαρης.
- ✦ Αρώματα.
- ✦ Γρηγορότερη ζύμωση.
- ✦ Καλύτερα κρατήματα.



LIVENDO DELUXE

- ☺ Ζουμερή ψίχα.
- ☺ Επιπλέον αρώματα.
- ☺ Αφρατάδα.
- ☺ Μαλακό περισσότερες μέρες.
- ☺ Αναδεικνύει τις γεύσεις.



Πλάθουμε το Μέλλον
Προστατεύουμε το περιβάλλον



LESAFFRE ΕΛΛΑΣ ΑΕΒΕ

10° χλμ Αττικής Οδού, Θέση Αραιές Βελανιδιές, 19300 Ασπρόπυργος

Τηλ.: 210 4835386, 210 5580240, Fax: 210 4835387 • e-mail: lesaffrehellas@lesaffre.com • site: www.lesaffre.gr

ΝΗΣΤΙΣΙΜΑ ΚΡΟΥΑΣΙΝΙΑ ΚΡΕΜΑΣ ΤΑΧΙΝΟΥ - ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

από τη ΔΩΡΙΚΟΝ

Τα νηστίσιμα κρουασίνια κρέμας ταχινιού, με δάκρυα σοκολάτας, είναι το νέο υγιεινό snack από την ΔΩΡΙΚΟΝ που ήρθε για να μείνει. Η ενέργεια που χρειάζεσαι για την εργασία σου με μια κίνηση. Ιδανικό για περιπτώσεις που το κολατσιό είναι σύντομο και σε μικρές δόσεις. Μια δαγκωνιά αρκεί για να γεμίσει το στόμα σου πλούσια γεύση. Διατίθεται σε συσκευασία των 3 κιλών και περιλαμβάνονται τεμάχια των 98 γραμμάρων. Τιμή πασχαλινής προσφοράς 3,97 ευρώ το κιλό πλέον ΦΠΑ. Προτεινόμενη λ. πώλησης 0,75 ευρώ το τεμάχιο.
www.dorikon.gr



ΓΕΜΙΣΤΙΚΟ ΓΙΑ ΡΕΥΣΤΕΣ ΚΑΙ ΣΤΕΡΕΕΣ ΓΕΜΙΣΕΙΣ

από την Ι. ΛΑΠΠΑΣ ΜΟΝ.ΕΠΕ -CLIVANEX

Το γεμιστικό νέας τεχνολογίας, κατάλληλο για ρευστές και στερεές γεμίσεις, προτείνει στην αγορά η εταιρεία ΛΑΠ-ΠΑΣ -CLIVANEX. Διαθέτει ηλεκτρονικό χειριστήριο αλλά και δυνατότητα αποθήκευσης συνταγών με απώτερο στόχο τη διευκόλυνση του επαγγελματία στην καθημερινότητά του. Είναι ιδανικό για γεμίσεις, φρούτα, mouse, εκλέρ αλλά και κρουασάν. Επιπλέον, μπορεί να χρησιμοποιηθεί για Berliner, Donuts και πολλές άλλες παρασκευές.
www.lappasclivanex.gr



ΕΓΓΡΑΦΕΙΤΕ ΣΤΟ ΚΑΝΑΛΙ ΤΗΣ KENFOOD ΣΤΟ YOUTUBE!

Η KENFOOD σας περιμένει στο κανάλι της στο YouTube, να γνωρίσετε τα προϊόντα μας αλλά και τις διάφορες χρήσεις τους! Εκεί θα βρείτε τις συνταγές που σας προτείνουν οι τεχνικοί της εταιρείας, με περιεχόμενο που ανανεώνεται συχνά. Κάνετε την εγγραφή σας και μέντε συντονισμένοι στο κανάλι ώστε να μαθαίνετε πρώτοι όλα τα νέα της KENFOOD! Επίσης, μη διστάσετε να μοιραστείτε τις απορίες σας. Η έμπειρη ομάδα των τεχνικών μας θα σας λύσει κάθε σας απορία σχετικά με τα προϊόντα ή τις συνταγές.
www.youtube.com/kenfoodgreece



ΑΝΑΚΑΙΝΙΣΜΕΝΟ ΜΟΥΤΕΒΕΛΗΣ BAKERY ΣΤΗ ΝΕΑΠΟΛΗ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

από την DIFFER ΧΑΤΖΗΑΪΒΑΖΟΓΛΟΥ

Το γνωστό κατάστημα "Μουτεβελής Bakery", στη Νεάπολη Θεσσαλονίκης, επέλεξε την εταιρεία DIFFER για την ανακαίνισή του. Το αποτέλεσμα εντυπωσιακό: η επιλογή φυσικών υλικών (πορόλιθος, ξύλο, μέταλλο) αλλά και το minimal ύφος στη διακόσμηση, δίνουν μια αίσθηση απεριππ, γήινη και σύγχρονη στον ανανεωμένο χώρο, αναδεικνύοντας τα άριστα προϊόντα του καταστήματος όπως τους αζίζι. Αρχιτεκτονική μελέτη, σχεδιασμός φωτισμού και εξοπλισμού, κατασκευή - υλοποίηση: όλα με την υπογραφή της DIFFER ΧΑΤΖΗΑΪΒΑΖΟΓΛΟΥ.
www.differ.gr

Παράδοση κ' αγάπη
τυμχημένες σε ρολό!

Μονά κ' διπλά ατομικά, χωριάτικα ρολά

Η alfa παίρνει τα αγνότερα υλικά, τα τυλίγει στο τόσο αγαπημένο από όλους παραδοσιακό, χωριάτικο φύλλο κιχί και δημιουργεί μονά και διπλά ατομικά ρολά που θα καλύψουν τις απαιτήσεις κάθε πελάτη. Το τραγανό φύλλο και η πλούσια γέμιση θα αποτελέσουν το απόλυτο σνακ για κάθε ώρα. Ακόμα η alfa έχει τη λύση και για τους χορτοφάγους, τους αυστηρά χορτοφάγους ή για την περίοδο της νηστείας, καθώς φέρνει το ρολό πατάτας με πλούσια κρεμώδη γέμιση και φρέσκα μεσογειακά μυρωδικά!

ΚΑΤΑΛΗΛΟ ΓΙΑ ΑΥΤΗΡΑ ΧΟΡΤΟΦΑΓΟΥΣ

ΧΩΡΙΣ ΧΟΛΗΣΤΕΡΟΛΗ

ΕΣΤΡΑ ΠΑΡΕΧΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

info@alfapastry.com

T. 2461042103-4

www.alfapastry.com



ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ ΣΤΗΝ ΑΘΗΝΑ

από την ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

Οι ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ προχώρησαν στη ριζική ανακαίνιση του εργαστηρίου αρτοποιίας, στις εγκαταστάσεις της εταιρείας, στον Ασπρόπυργο. Το εργαστήριο εξοπλίστηκε με νέα σύγχρονα μηχανήματα αρτοποιίας και απέκτησε λειτουργική μορφή και εταιρικό χαρακτήρα. Σκοπός είναι η διεξαγωγή επαγγελματικών σεμιναρίων σε ομάδες αρτοποιών και η παρουσίαση προϊόντων και τεχνικών. Λαμβάνοντας υπόψη τους περιορισμούς της πανδημίας, η διεξαγωγή σεμιναρίων και παρουσιάσεων θα μπορεί να γίνεται τόσο δια ζώσης όσο και διαδικτυακά. Υπεύθυνος του εργαστηρίου είναι ο Διαμαντής Παπαπαναγής, Τεχνολόγος Τροφίμων της ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ Α.Ε. www.mills.gr



ΑΝΑΒΑΛΛΕΤΑΙ ΓΙΑ ΤΟ 2023 Η ΕΚΘΕΣΗ IBA

Αναβάλλεται για τις 22-26 Ιανουαρίου 2023 η Διεθνής Έκθεση Μηχανημάτων Αρτοποιίας & Ζαχαροπλαστικής, IBA. Η έκθεση επρόκειτο να πραγματοποιηθεί φέτος, ωστόσο λόγω της πανδημίας αναβλήθηκε. Ωστόσο στις 25 -28.10.2021 θα διεξαχθεί η iba.CONNECTING EXPERTS, το διαδικτυακό event, το οποίο έκλεισε «τις πύλες του» στις 17 Μαρτίου με μεγάλη επιτυχία. Περισσότερες πληροφορίες για την έκθεση στο www.iba.de/en/.

ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ INDUSTRIAL FILLING CAPPING LABELLING

από την ACMON DATA

Η ACMON DATA είναι ο αποκλειστικός αντιπρόσωπος της ιταλικής εταιρείας PMR, γνωστή για τις εφαρμογές της στο χώρο της σήμανσης, πλήρωσης και πωματισμού. Η ACMON DATA, με εμπειρία στο χώρο της σήμανσης στη δευτερογενή συσκευασία, προχώρησε και στην πρωτογενή, προσφέροντας εξατομικευμένες λύσεις σε ένα χώρο ιδιαίτερα απαιτητικό όπου το marketing επιτάσσει ευελιξία και προσαρμοστικότητα και σίγουρα ποιότητα στη λεπτομέρεια. Τα συστήματα πλήρωσης υγρών, στερεών και σε μορφή σκόνης προϊόντων καθώς και πωματισμού περιλαμβάνουν όλες τις εφαρμογές για οποιοδήποτε κάλυψη και σφράγιση προϊόντος. www.acmondata.gr



ΜΗΧΑΝΗΜΑ ΚΟΠΗΣ ΓΙΑ ΨΩΜΑΚΙΑ ΚΑΙ ΜΠΑΓΚΕΤΕΣ

από την ΑΥΓΕΡΗΣ ΤΣΙΤΣΑΣ & ΣΙΑ Ε.Ε.

Ένα πολύ χρήσιμο μηχανήμα της εταιρείας KRUMBEIN, που συνδυάζει ασφάλεια και απόδοση στο μεγαλύτερο επίπεδο. Με τη χρήση μιας λεπίδας, με ειδική πατέντα από την Krumbein, το κόψιμο σε μικρά ψωμάκια και μπαγκέτες γίνεται με απόλυτη ακρίβεια, δίνοντάς σας παράλληλα τη δυνατότητα να επιλέξετε πόσο βαθιά θα κόψετε. Με επιπλέον ρυθμίσεις για την ταχύτητα της κοπής, το ύψος της λεπίδας και της ζώνης μεταφοράς, η διαδικασία κοπής γίνεται λιγότερο χρονοβόρα και συγχρόνως πιο ευχάριστη. www.avgerisgroup.com



Απολαύστε τις νόστιμες δημιουργίες της Interallis Hellas

Στην γκάμα των προϊόντων μπορείτε να βρείτε έτοιμα μίγματα αρτοποιίας και αρτοζαχαροπλαστικής με **μοσχομυριστά κέικ** σε διάφορες γεύσεις, **soft cookies**, **κρέμες ζαχαροπλαστικής**, **αφρατένιες μους**, **σοκολατόπιτα** και πολλά ακόμη. Το μόνο που έχετε να κάνετε είναι να ανοίξετε τη συσκευασία και να ακολουθήσετε τα βήματά μας. Είμαστε δίπλα σας!

INTERALLIS HELLAS: 3^ο χλμ Σίνδου – Χαλάστρας, ΤΚ 57400, τηλ.: 2311 801 100
www.inter-mix.gr - www.interallis.com

pietrobeto



ΓΡΑΜΜΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΓΙΑ ΠΑΝΤΟΣ ΕΙΔΟΥΣ ΨΩΜΙΑ, ΠΙΤΣΑ ΚΑΙ ΣΦΟΛΙΑΤΟΕΙΔΗ



ΤΑΧΥΖΥΜΩΤΗΡΙΑ ΜΕ ΚΑΔΟ ΣΤΑΘΕΡΟ / ΑΝΑΤΡΕΠΟΜΕΝΟ / ΜΕΤΑΚΙΝΟΥΜΕΝΟ - ΜΙΞΕΡ



ΠΡΑΛΙΝΟΜΗΧΑΝΕΣ - ΖΥΓΟΚΟΠΤΙΚΑ

ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟ ΤΑΧΥΖΥΜΩΤΗΡΙΟ

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ & ΑΥΤΟΜΑΤΕΣ ΓΡΑΜΜΕΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ
Αρτοποιίας και Ζαχαροπλαστικής



ΑΥΓΕΡΗΣ ΤΣΙΤΣΑΣ & ΣΙΑ ΕΕ
ΑΓ. ΕΛΕΥΘΕΡΙΟΥ 89, ΚΑΜΙΝΙΑ - ΠΕΙΡΑΙΑΣ
τηλ: 2104817244, 6944341782
email: info@tsitsas.gr • www.avgerisgroup.com



fresh *pastry*

ΑΦΙΕΡΩΜΑ ΠΑΓΩΤΟ

Άρθρα, συνταγές και
προτάσεις με επίκεντρο
το παγωτό!



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>



ΠΑΓΩΤΟ

ΕΙΔΗ ΒΑΣΕΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

5-50-100-170-250

Όλες οι βάσεις παγωτού βασίζονται σε έναν πυρήνα συστατικών που αποτελείται από σταθεροποιητές, πηκτικά και γαλακτωματοποιητές. Ο πυρήνας αυτός συμμετέχει σε μία βάση σε ποσοστό 3-11 γρ. αναλόγως του αν προορίζεται για ζεστή ή για κρύα παρασκευή. Αυτός ο πυρήνας είναι το γνωστό σε όλους **neutro**.

Επάνω σε αυτόν τον πυρήνα προστίθενται στη συνέχεια σάκχαρα διαφόρων ειδών, λιπαρά, πρωτεΐνες και άλλα συστατικά σε διαφορετικές αναλογίες για να σχηματιστούν οι βάσεις των 50 γρ., 100 γρ., 150 γρ., ακόμη και οι πλήρεις βάσεις 300-400 γρ.

Παρατηρείστε στον πίνακα 1 ότι, τα ΟΛΙΚΑ ΣΤΕΡΕΑ της κάθε βάσης έχουν μια διαφορά από την ονομαστική αξία της βάσης: η 50αρα βάση έχει 46 γρ. Ο.Σ., η 100αρα βάση έχει 95 γρ. Ο.Σ., η 125αρα βάση έχει 120 γρ. Ο.Σ. και η 250αρα έχει 240 γρ. Ο.Σ.

Η μικρή αυτή διαφορά οφείλεται στο νερό που βρίσκεται προσροφημένο σε ορισμένα από τα συστατικά της βάσης. Για παράδειγμα, 100 γρ. ΔΕΞΤΡΟΖΗΣ περιέχουν 92 γρ. ΟΛΙΚΑ ΣΤΕΡΕΑ και 8 γρ. ΝΕΡΟ.

Συστατικά του πυρήνα μιας βάσης

Σε κάθε βάση μπορεί να ποικίλει το είδος των συστατικών, η κάθε εταιρεία κάνει τη δική της επιλογή και τους δίκους της συνδυασμούς, με βάση το αποτέλεσμα που θέλει να παρουσιάσει.

Το κάθε συστατικό έχει συγκεκριμένα χαρακτηριστικά, αντιδρά με διαφορετικό τρόπο στο περιβάλλον του παγωτού και συνεργάζεται διαφορετικά με τα άλλα συστατικά. Ουσιαστικά, το κάθε συστατικό συμπληρώνει τη δομή του παγωτού εκεί που το άλλο δε μπορεί να αποδώσει.

Πίνακας 1

	Neutro	Βάση 50γρ.	Βάση 100γρ.	Βάση 125γρ.	Βάση 250γρ.
	5	50	100	125	250
Λιπαρά	0	6	35	40	80
Σάκχαρα	0	25	35	50	35
Σ.Υ.Α.Λ.	0	10	20	25	120
Άλλα στερεά	5	5	5	5	5
Όλικά στερεά	5	46	95	120	240

Πίνακας 2. Τα συστατικά των βάσεων και ο ρόλος τους

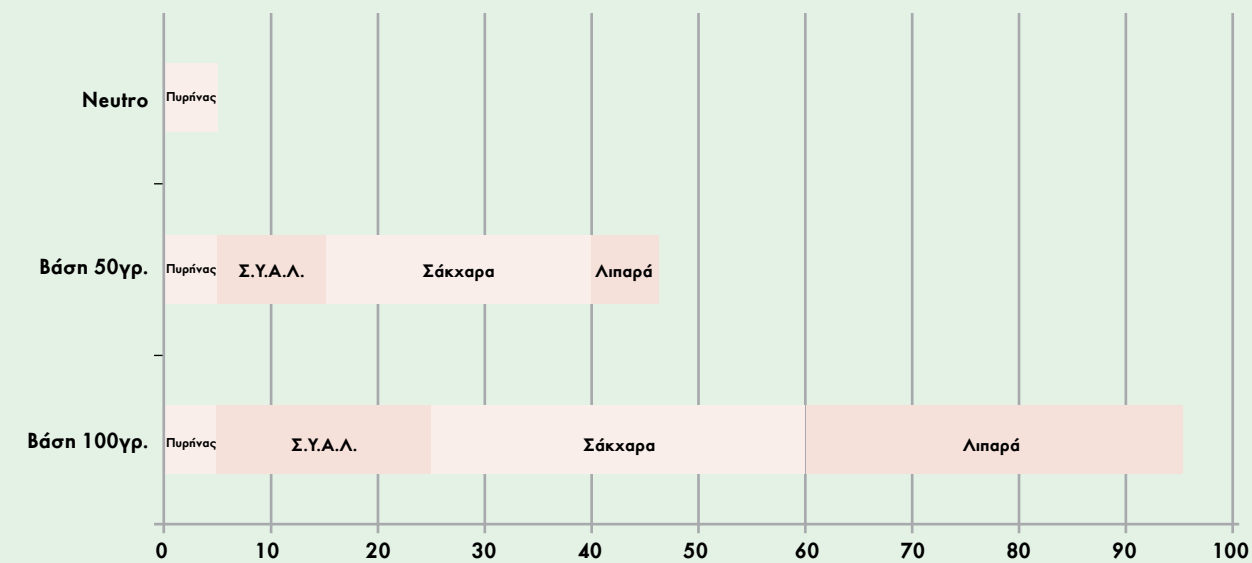
Συστατικό	Αριθμός E-	ζεστό/κρύο	όξινο ή μη	πλεονεκτήματα	μειονεκτήματα
CMC	E466	ζεστό	οκ	εύκολη ενυδάτωση, αντέχει θερμικό σοκ, αργή πήξη, εύκολη χρήση	αντιδρά με τις πρωτεΐνες γάλακτος, συναίρεση
αλγινικό νάτριο	E401	80°	όχι	επιτρέπει καλό αφρισμό, καλά ρεολογικά χαρακτηριστικά, μεγάλο εύρος ιζώδους, ανάγει ελεύθερα ιόντα, αποτρέπει το σχηματισμό μεγάλων λιποσφαιρίων, αφήνει καθαρό το στόμα χωρίς δυσάρεστη επίγευση	ζελατινοποιείται με ιόντα Ca, ζελατινοποιείται και κατακρημνίζεται σε όξινο περιβάλλον
άγαρ άγαρ	E406	60°	οκ		υψηλό κόστος
κόμμι ξανθάνης	E415	οκ	οκ	εύκολη χρήση, σταθερό σε pH, άλατα, θερμοκρασία, κρεμώδης υφή, καλός έλεγχος του ιζώδους, δε ζελατινοποιείται, καλός αφρισμός, σταθερό σε θερμικά σοκ, δεσμεύει άψογα το νερό, χαμηλή δοσολογία, άριστα ρεολογικά χαρακτηριστικά	δυσάρεστη επίγευση
ζελατίνη		οκ		είναι πρωτεΐνη, δρα δεσμεύοντας τα λιποσφαίρια	διαλύεται εν θερμώ, μεγάλοι χρόνοι ενυδάτωσης, ζελατινοποιείται κατά την ωρίμανση, υψηλή τιμή
άλευρο χαρουπιών	E410	ζεστό-2 έως 3 λεπτά στους 80° C. Σε κρύο δεν διαλύεται, αλλά δεν κάνει σβώλους	αρκετά ασταθές σε όξινο περιβάλλον.	εύκολη διασπορά εν ψυχρώ, σταθερό στην οξύτητα, σταθερό σε ιόντα Ca, δεν ζελατ/ται, επιτρέπει αφρισμό, καλή αίσθηση στο στόμα, ανθεκτικό σε θερμικά σοκ, άγευστο, οικονομικό	πιθανή συναίρεση (αποτρέπεται αν συνδυαστεί με γκουάρ, ξανθάν ή καταγ/νη)
άλευρο γκουάρ	E412	κρύο	ιδιαίτερως σταθερό σε όξινο περιβάλλον	διασπορά και ενυδάτωση εν ψυχρώ, καθυστερεί το σχηματισμό κρυστάλλων πάγου, συνεργάζ με ξανθάν και χαρουπιών, δεν αντιδρά με καραγεννανες	ελάχιστα ανθεκτικό σε θερμικά σοκ, ινώδες, χρησιμοποιείται πάντα σε συνδυασμό με άλλους σταθεροποιητές
τραγακάνθιο κόμμι	E413	κρύο	οκ	χρησιμοποιείται κυρίως σε σορμπέ, έχει μεγάλη γαλακτωματοποιητική ικανότητα, καλή σταθερότητα στη θέρμανση, στην οξύτητα και στο χρόνο.	
άλευρο τάρα	E417	κρύο	οκ	χρησιμοποιείται εξίσου σε βάση γάλακτος και σε σορμπέ, έχει μεγάλη σταθεροποιητική ικανότητα, δε σχηματίζει σβώλους, δίνει διαφανή διαλύματα, δεν επιδρά στο χρώμα του παγωτού,	
καραγεννάνες	E407	45-50°	όχι	ελαχιστοποιεί το διαχωρισμό μεταξύ πρωτεϊνών γάλακτος και σακκάρων, δημιουργεί γρήγορα ιζώδες, λειτουργεί ακόμη και μόνη της	ελάχιστα ανθεκτικό σε όξινα pH, αντιδρά με το γάλα

Σημαντικό για τον τεχνικό παγωτού είναι να ελέγχει τα συστατικά που περιέχει η βάση που έχει στα χέρια του, τόσο σε σχέση με τη μέθοδο που εργάζεται, αλλά και σαν πλήθος συστατικών. Μια βάση που περιέχει για παράδειγμα επτά συστατικά είναι σίγουρο ότι θα αποδώσει καλύτερα από μια βάση τριών συστατικών και εδώ είναι που πρέπει να είναι κανείς επιφυλακτικός σε ό,τι αφορά την αρχική τιμή της βάσης που επιλέγει.



ΠΑΤΕΡΟΣ ΝΙΚΗΤΑΣ Α.Β.Ε.Ε.
Θεσσαλονίκης 107, 18346 Μοσχάτο Αθήνα
Τηλ.: 210 4811207, 210 4810305-6, Fax: 210 4831732
<http://www.pandecor.gr>, Email: pandecor@pandecor.gr

Πίνακας 4. Σχηματική ανάλυση των βάσεων γάλακτος



Ανάλυση των βάσεων γάλακτος

Από εδώ και κάτω θα ασχοληθούμε μόνο με τις βάσεις 50 και 100 γραμμαρίων σε σχέση πάντα με το NEUTRO. Ας θυμηθούμε τη σύνθεσή τους ανά κατηγορία συστατικών σύμφωνα με τον πίνακα 3.

Πίνακας 3

	Neutro	Βάση 50γρ.	Βάση 100γρ.
	5	50	100
Λιπαρά	0	6	35
Σάκχαρο	0	25	35
Σ.Υ.Α.Λ.	0	10	20
Άλλα στερεά	5	5	5
Όλικά στερεά	5	46	95

Ας δούμε τώρα αυτά τα στοιχεία σε σχήματα όπως φαίνονται στον πίνακα 4. Με αυτό το σχήμα γίνεται σαφές ότι, η

κάθε βάση ουσιαστικά αποτελεί εμπλουτισμό της προηγούμενης σε κάθε κατηγορία συστατικών. Αυτό το πλεόνασμα γραμμαρίων που προκύπτει από κατηγορία σε κατηγορία, δίνει την ευκαιρία σε κάθε εταιρεία να ενσωματώσει στις βάσεις που παράγει τις τελευταίες τεχνολογικές εξελίξεις που αντιπροσωπεύονται από εξελιγμένα συστατικά. Βέβαια, δεν είναι λίγες οι περιπτώσεις που στην αγορά θα βρούμε βάσεις 100 γραμμαρίων, όπου το πλεόνασμα των διαθέσιμων γραμμαρίων καλύπτεται με την προσθήκη φτηνών συστατικών (ζάχαρη, γάλα σε σκόνη κλπ.) που δεν έχουν καμία συμμετοχή στη βελτίωση της υφής του παγωτού, αλλά αποσκοπούν στο να πετύχουν μια χαμηλή τιμή στην αγορά.

Photo designed by freepik.com

ΝΙΚΟΣ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ
Γεωπόνος-Επιστήμων Τροφίμων

Καλό Πάσκα

STEFANOY SA

Α' ΒΙΠΕ ΒΟΛΟΥ | TEL. : 24210 - 95217 | info@clivanexport.gr | www.clivanexport.gr



ΝΗΣΤΙΣΙΜΟ ΣΟΡΜΠΕ ΜΕ ΤΑΧΙΝΙ

από τον Νίκο Παπαδόπουλο (Γεωπόνος - Επιστήμων Τροφίμων)

Το ταχίνι είναι μια τροφή με εξαιρετα χαρακτηριστικά. Τα πολλαπλά οφέλη του και η ιδιαίτερη, πλούσια γεύση του, το τοποθετούν στο κέντρο πολλών συνταγών ζαχαροπλαστικής αλλά και μαγειρικής. Αυτή η τόσο χαρακτηριστική γεύση δε θα έπρεπε να λείπει από τις βιτρίνες παγωτού, ειδικά σε περιόδους νηστείας, οπότε θα είναι και μια πρώτης τάξης ευκαιρία να τραβήξουμε το ενδιαφέρον των πελατών μας με μια ξεχωριστή και υγιεινή πρόταση. Το ταχίνι για να παραμείνει νηστίσιμο όταν θα γίνει παγωτό, θα πρέπει να γίνει σε βάση νερού. Άρα, μιλάμε αποκλειστικά και μόνον για ΤΑΧΙΝΙ ΣΟΡΜΠΕ. Αυτό δε μας εμποδίζει στην συνέχεια να προσαρμόσουμε τη συνταγή σε βάση γάλακτος και να κρατήσουμε στη βιτρίνα μας τη γεύση αυτή και μάλιστα, σε περισσότερες παραλλαγές που θα κρατήσουν το ενδιαφέρον των πελατών αμείωτο (οι αναλογίες δίνονται στο τέλος του άρθρου). Καλό είναι όμως να κρατάμε στο μυαλό μας το γεγονός ότι όλο και περισσότεροι καταναλωτές θα στρέφονται σε πιο ελαφριά προϊόντα που, αν μην τι άλλο, δεν θα περιέχουν

Το ταχίνι για να παραμείνει νηστίσιμο όταν θα γίνει παγωτό, θα πρέπει να γίνει σε βάση νερού. Άρα, μιλάμε αποκλειστικά και μόνον για ΤΑΧΙΝΙ ΣΟΡΜΠΕ.

πρόσθετα λιπαρά γάλακτος. Για την παρασκευή του ΣΟΡΜΠΕ ΤΑΧΙΝΙΟΥ θα χρησιμοποιήσουμε μια βάση φρούτου 50 ή 100 γραμμαρίων. Να θυμίσουμε εδώ ότι μια βάση 50 γραμμαρίων συμμετέχει 3,5% στη διαμόρφωση της συνταγής, άρα το σύνολο της βάσης φρούτου που θα περιέχεται σε ένα κιλό σορμπέ θα είναι 35 γραμμάρια. Αντιστοίχως, η βάση 100 γραμμαρίων συμμετέχει 7% και το σύνολο της βάσης που θα περιέχεται σε ένα κιλό σορμπέ θα είναι 70 γραμμάρια. Οι υπολογισμοί έχουν γίνει με βάση τη μέση περιεκτικότητα των ταχινιών της αγοράς σε συνολικά στερεά και σάκχα-ρα που είναι: 97% ΟΛΙΚΑ ΣΤΕΡΕΑ και 21% ΣΑΚΧΑΡΑ.

ΣΥΝΤΑΓΗ: ΝΗΣΤΙΣΙΜΟ ΣΟΡΜΠΕ ΜΕ ΤΑΧΙΝΙ

ΔΟΣΟΛΟΓΙΑ

ΜΕ ΧΡΗΣΗ ΒΑΣΗΣ ΦΡΟΥΤΟΥ 50ΓΡ:

680 γρ. νερό
110 γρ. ζάχαρη
20 γρ. δεξτρόζη
35 γρ. γλυκόζη 30 de
35 γρ. βάση φρούτου 50άρα
120 γρ. ταχίνι
Η συνταγή αυτή έχει
31% ΟΛΙΚΑ ΣΤΕΡΕΑ και 20% ΣΑΚΧΑΡΑ

ΔΟΣΟΛΟΓΙΑ

ΜΕ ΧΡΗΣΗ ΒΑΣΗΣ ΦΡΟΥΤΟΥ 100ΓΡ:

680 γρ. νερό
110 γρ. ζάχαρη
20 γρ. δεξτρόζη
70 γρ. βάση φρούτου 100άρα
120 γρ. ταχίνι
Η συνταγή αυτή έχει
31% ΟΛΙΚΑ ΣΤΕΡΕΑ και 18% ΣΑΚΧΑΡΑ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

(και για τις δυο περιπτώσεις):

- Ζυγίζουμε προσεκτικά όλα τα στερεά συστατικά, τα ρίχνουμε σε μια στεγνή λεκάνη και ανακατεύουμε με ένα σύρμα.
- Ρίχνουμε τα στερεά στο νερό ανακατεύοντας έντονα με το σύρμα για να διαλυθούν καλά τα σάκχαρα.
- Προσθέτουμε το ταχίνι και ανακατεύουμε και πάλι πολύ καλά
- Η χρήση ραβδομίξερ διευκολύνει την διαδικασία και εξασφαλίζει ένα καλύτερο αποτέλεσμα.
- Παστεριώνουμε το μίγμα στους 85 °C.
- Βάζουμε το μίγμα στην παγωτομηχανή.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Για την περίπτωση που χρησιμοποιείτε βάση κρέας παρασκευής, ακολουθήστε όλα τα βήματα εκτός από την παστερίωση και εξασφαλίστε την απόλυτη καθαριότητα των σκευών που θα χρησιμοποιήσετε.

ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ

Το ΣΟΡΜΠΕ ΤΑΧΙΝΙ μπορεί να διακοσμηθεί με όλες τις ρίπλες που δεν περιέχουν συστατικά ζωικής προέλευσης π.χ. ρίπλα ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ, ρίπλα ΣΥΚΟ, ρίπλα ΒΥΣΣΙΝΟ ή ΑΜΑΡΕΝΑ, ρίπλα ΡΟΔΙ ή ακόμη και με σπασμένο ΠΑΣΤΕΛΙ.

ΟΝΟΜΑΣΙΕΣ

Το ΣΟΡΜΠΕ ΜΕ ΤΑΧΙΝΙ μπορεί να βγει στη βιτρίνα με τις παρακάτω ονομασίες:

Αν έχει διακόσμηση:

- με ΣΠΑΣΜΕΝΟ ΠΑΣΤΕΛΙ: ΣΟΡΜΠΕ ΠΑΣΤΕΛΙ (νηστίσιμο)
- με ΡΙΠΛΑ ΡΟΔΙ: ΣΟΡΜΠΕ ΧΑΛΒΑΣ με ΡΟΔΙ (νηστίσιμο)
- με ΡΙΠΛΑ ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΟ ΣΥΚΟ: ΧΑΛΒΑΣ με ΣΥΚΟ (νηστίσιμο)
- με ΡΙΠΛΑ ΦΡΟΥΤΟ ΠΑΘΟΥΣ: ΧΑΛΒΑΣ με ΦΡΟΥΤΟ ΠΑΘΟΥΣ (νηστίσιμο)

TIP

Για την περίπτωση που κάποιος επιθυμεί να κάνει ΠΑΓΩΤΟ ΤΑΧΙΝΙ σε βάση γάλακτος, τότε θα χρειαστεί 150 γρ. ΤΑΧΙΝΙ και 50 γρ. ΔΕΞΤΡΟΖΗ (ή 70 γρ. ΙΜΒΕΡΤΟΖΑΧΑΡΟ) ανά κιλό βάσης γάλακτος.



Επισκεφθείτε το κανάλι μας Μύλοι Λούλη/
Loulis Mills για να δείτε όλα τα βίντεο
συνταγών από τους τεχνικούς μας



Βουτυρένια και αρωματικά,
σφυρνέικα πασχαλινά κουλουράκια...
με αλεύρι **Ζαχαροπλαστικής!**

...όπως μόνο ο αρτοποιός ξέρει!



μύλοι
ΛΟΥΛΗ

www.loulismills.gr



SOFT SERVE ΠΑΓΩΤΟ ΑΣΦΑΛΕΙΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΙ

Το soft-serve παγωτό ή στιγμιαίας παρασκευής είναι ειδική κατηγορία παγωτού. Διαφέρει από τα άλλα είδη παγωτού στο ότι προσφέρεται στον καταναλωτή αμέσως μετά την παρασκευή του με κατάλληλο μίγμα, σε στερεή, πολτώδη ή υγρή μορφή, από ειδικό μηχάνημα αυτόματης ψύξης.



Κακές πρακτικές υγιεινής από τους χειριστές μπορεί να έχουν ως αποτέλεσμα την ποιοτική υποβάθμιση του παγωτού και κατά συνέπεια την τροφική δηλητηρίαση του καταναλωτή.

Μπορεί να καταναλωθεί είτε ως έχει, είτε ως συστατικό σε άλλα παρασκευάσματα, όπως για παράδειγμα σε milkshake. Συνήθως, διατίθεται σε σημεία λιανικής πώλησης, σε φούρνους, ζαχαροπλαστεία, καταστήματα γρήγορου φαγητού, ανεξάρτητους λιανοπωλητές.

Κατατάσσεται στα ευαλλοιώτα τρόφιμα, ενώ ο τρόπος παραγωγής και διάθεσης το καθιστά ιδιαίτερα «ευάλωτο» σε μικροβιολογικές αλλοιώσεις. Σε περιστατικό όπου καταγράφηκε τροφική δηλητηρίαση και τροφοτοξίνωση από *Staphylococcus Aureus* και τις τοξίνες αυτού, μετά από κατανάλωση παγωτού στιγμιαίας παρασκευής, διαπιστώθηκε κακή λειτουργία της αυτόματης διαδικασίας αποστείρωσης και ελλιπής καθαρισμός των εσωτερικών μερών της μηχανής μετά από επισκευή. Μετρήθηκαν επίπεδα σταφυλόκοκκου 102 ως 103 cfu/g καθώς και παρουσία *Staphylococcus enterotoxigen* στο παγωτό και στον κάδο ανάμειξης που χρησιμοποιήθηκε για την παρασκευή του εν λόγω παγωτού και ο οποίος εκτιμήθηκε ότι ήταν η πηγή επιμόλυνσης. (OzFoodNet Working Group, 2011).

Έτσι λοιπόν ο έλεγχος της θερμοκρασίας των περιεκτών του μείγματος και καθαρισμός της μηχανής είναι δύο κρίσιμες παράμετροι για την αποφυγή αλλοίωσης του παγωτού. Έχει αποδειχθεί ότι ο ελλιπής καθαρισμός της μηχανής ανάμειξης και ο λανθασμένος τρόπος χρήσης καθαριστικών και απολυμαντικών οφείλονται σε κακή εκπαίδευση του προσωπικού για τη μέθοδο καθαρισμού και την ορθή χρήση των καθαριστικών και απο-

λυμαντικών, καθώς και στη δυσκολία καθαρισμού της μηχανής και των εξαρτημάτων αυτής. (FSAI, 2001; SA Health, 2009).

Άλλα αίτια για την υποβάθμιση της ποιότητας του παγωτού είναι η ηλικία της μηχανής, όταν είναι μεγαλύτερη των 10 ετών και η διακοπή της εφαρμογής των Ορθών Πρακτικών Υγιεινής σε κάποιο σημείο της αλυσίδας, από τον παραγωγό μέχρι την κατανάλωση. (FSAI, 2001; Little & de Louvois, 1997).

Πρακτικές που μπορούν να βοηθήσουν στη διασφάλιση της ποιότητας του παγωτού.

- Η μηχανή παρασκευής του στιγμιαίου παγωτού και η βιτρίνα διάθεσης του παγωτού πρέπει να βρίσκονται στο εσωτερικό του καταστήματος, να μην εκτίθεται απ' ευθείας στο φως του ήλιου και να είναι μακριά από πηγές θερμότητας.

Η μηχανή παρασκευής του στιγμιαίου παγωτού και η βιτρίνα διάθεσης του παγωτού πρέπει να βρίσκονται στο εσωτερικό του καταστήματος.

- Το μίγμα για την παρασκευή του παγωτού να φυλάσσεται σύμφωνα με τις υποδείξεις του παραγωγού, είτε σε ξηρή αποθήκη, αν πρόκειται για στερεή σκόνη ή αποστειωμένο υγρό μίγμα, είτε σε συνθήκες ψύξης (< 5°C) αν είναι πα-

Είναι υποχρέωση όλων των επιχειρήσεων τροφίμων να διαθέτουν τρόφιμα ασφαλή, που κατά την παραγωγή τους έχουν τηρηθεί οι κανόνες Ορθής Υγιεινής Πρακτικής.

στεριωμένο υγρό μείγμα. Προσοχή στις οδηγίες φύλαξης μετά το άνοιγμα της συσκευασίας!

- Τα χωνάκια του παγωτού και οι υπόλοιπες πρώτες ύλες που το συνοδεύουν, όπως ξηροί καρποί, τρούφες, σιρόπια κ.α., πρέπει να φυλάσσονται σε καθαρό και δροσερό χώρο και γενικά να τηρούνται οι συνθήκες φύλαξης του προμηθευτή. Προσοχή στη διατήρησή τους μετά το άνοιγμα της συσκευασίας, να μην επιμολυνθούν με ξένες ύλες, σκόνη, κλπ.

- Θα πρέπει να δοθεί προσοχή στο χειρισμό των αλλεργιογόνων και να παρέχεται στον καταναλωτή η σχετική πληροφόρηση. Τα αλλεργιογόνα αποτελούν ένα ξεχωριστό κίνδυνο και είναι συνήθως κρίσιμο σημείου ελέγχου.

- Ανοίξτε τη συσκευασία του μείγματος με απολυμασμένα σκεύη, αφού πρώτα την καθαρίστε εξωτερικά με καθαρό πανί. Ετοιμάστε το μείγμα σύμφωνα με τις οδηγίες και διατηρείστε το συνεχώς σε θερμοκρασία μικρότερη από τους -12 °C. Μην διατηρείται το έτοιμο παγωτό για πάνω από μια εβδομάδα.

- Ελέγξτε την ποιότητα του παγωτού. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν μεγάλοι κρύσταλλοι, ούτε σημάδια απόψυξης και επανακατάψυξης του παγωτού. Αν ναι, τότε πετάξτε το.

- Εφόσον για την παρασκευή του χρειάζεται νερό, θα πρέπει να τηρεί τις απαιτήσεις της νομοθεσίας για το πόσιμο νερό (ΦΕΚ 3282/19-09-017).

- Ο εξοπλισμός πρέπει να καθαρίζεται τακτικά και σχολαστικά. Για τον καθαρισμό της μηχανής τηρήστε τις οδηγίες του κατασκευαστή.

- Τηρήστε αρχείο με το πρόγραμμα καθαρισμού. Αυτό θα πρέπει να περιλαμβάνει όλες τις πληροφορίες σχετικά με τον καθαρισμό της μηχανής (π.χ. διαδικασία, συχνότητα, καθαριστικά -απολυμαντικά που χρησιμοποιούνται, τρόπος χρήσης τους, κλπ).

- Το προσωπικό πρέπει να έχει εκπαιδευτεί για τη διαδικασία καθαρισμού και τα καθαριστικά.

- Τα απορρυπαντικά και τα απολυμαντικά που θα χρησιμοποιηθούν θα πρέπει να είναι κατάλληλα για τις επιχειρήσεις τροφίμων και για τη συγκεκριμένη χρήση. Ακολουθείστε πιστά τις οδηγίες χρήσης τους. Να φυλάσσονται σε ξεχωριστό χώρο, μακριά από τρόφιμα.

- Τα υλικά συσκευασίας πρέπει να πληρούν τους όρους που προβλέπονται στη νομοθεσία για τα υλικά σε επαφή με τρόφιμα του Κ.Τ.Π και της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Κακές πρακτικές υγιεινής από τους χειριστές μπορεί να έχουν ως αποτέλεσμα την ποιοτική υποβάθμιση του παγωτού και κατά συνέπεια την τροφική δηλητηρίαση του καταναλωτή, ενώ για τις ευάλωτες ομάδες του πληθυσμού, όπως είναι τα μικρά παιδιά, μπορεί να αποβεί μοιραία. Είναι υποχρέωση όλων των επιχειρήσεων τροφίμων να διαθέτουν τρόφιμα ασφαλή, που κατά την παραγωγή τους έχουν τηρηθεί οι κανόνες Ορθής Υγιεινής Πρακτικής, όπου εφαρμόζεται ένα σύστημα διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων βασισμένο στις αρχές του HACCP και το προσωπικό να έχει εκπαιδευτεί για την εφαρμογή των παραπάνω αλλά και να ελέγχεται για την τήρηση αυτών.

ΠΗΓΕΣ:

Κώδικας Τροφίμων και Ποτών "Soft Serve and Frozen Yoghurt", NSW Food Authority "Safe Handling and Serving of Soft Ice-cream", Food Safety Authority of Ireland

Image by freepik.com



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 προαπαιτούμενων είναι αρκετή:

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

Εκπαίδευση του προσωπικού:

- Στην εφαρμογή του Συστήματος Αυτοελέγχου και

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

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

- Εναρμόνιση της ετικέτας των προϊόντων σας με τον νέο κανονισμό

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

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



ΝΗΣΤΙΣΙΜΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΜΕ ANGEL'S CAKE

Ποιος είπε ότι το νηστίσιμο δεν μπορεί να είναι και νόστιμο;
Η ΑΚΤΙΝΑ δίνει δύο μοναδικές προτάσεις για να ετοιμάσετε εύκολα και γρήγορα
αφράτο Σταφιδοκέικ και γευστική Μηλόπιτα με έντονες νότες κανέλας και γαρύφαλλου.
Το Angel's Cake είναι μια ιδανική επιλογή τόσο για περιόδους νηστείας,
όσο και για vegan διατροφή καθώς δεν περιέχει ζωικά συστατικά.



ΣΤΑΦΙΔΟΚΕΪΚ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χτυπάτε το μίγμα για κέικ μαζί με το ηλιέλαιο, το νερό και τη σταφιδίνη για 5' στο μίξερ μέχρι να έχετε ένα ομοιόμορφο μίγμα. Στο τέλος, προσθέτετε τις σταφίδες, ανακατεύετε και ψήνετε ανάλογα με τη ποσότητα για 50-55' στους 160 - 180 °C.

ΥΛΙΚΑ

1.000 γρ. Angel's Cake
Νηστίσιμο/Vegan
(κωδ.9040)
400 γρ. Νερό
200 γρ. Ηλιέλαιο
60 γρ. Σταφιδίνη
300 γρ. Ξανθιά σταφίδα

ΜΗΛΟΠΙΤΑ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χτυπάτε το μίγμα για κέικ μαζί με το ηλιέλαιο, το νερό και τη σταφιδίνη για 5' στο μίξερ μέχρι να έχετε ένα ομοιόμορφο μίγμα και σερβίρετε σε τσέρκι 20cm. Έπειτα απλώνετε τους κύβους μήλου σε ζελέ. Ετοιμάζετε το crumble ανακατεύοντας ελαφρά το Μίγμα Angel's Cake με το ηλιέλαιο ή την μαργαρίνη μέχρι να αποκτήσει κοκκώδη μορφή και διακοσμήτε την μηλόπιτα. Ψήνετε ανάλογα με τη ποσότητα για 50-55' στους 160 - 180 °C.

ΥΛΙΚΑ

1.000 γρ. Angel's Cake
Νηστίσιμο/Vegan
(κωδ.9040)
400 γρ. Νερό
200 γρ. Ηλιέλαιο
60 γρ. Σταφιδίνη
100 γρ. Μήλο κύβοι σε Ζελέ
(κωδ.11214)

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ CRUMBLE

100 γρ. Angel's Cake Νηστίσιμο
Vegan (κωδ.9040)
30-40 γρ. Ηλιέλαιο ή Μαργαρίνη
AktiLux (σε θερμοκρασία
δωματίου)



Στο καλύτερο τσουρέκι...
αξίζουν μόνο οι καλύτερες επικαλύψεις!



τα συστατικά της επιτυχίας
the ingredients of success



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



OVEROLL

ΣΤΟ ΚΕΝΤΡΟ ΤΗΣ ΑΘΗΝΑΣ ΜΥΡΙΣΕ ΚΡΟΥΑΣΑΝ!

Ο Γιάννης γνώρισε τον Άλκη στη Le Monde. Ο Άλκης είχε έναν πολύ καλό φίλο από τα παλιά, τον Σπύρο. Έτσι ο Σπύρος γνώρισε, μέσω του Άλκη τον Γιάννη.

Οι τρεις πλέον φίλοι συναντήθηκαν μια μέρα και άνοιξαν πάνω στο τραπέζι το γαστρονομικό χάρτη της Αθήνας. Με το ένστικτο, την εμπειρία και τις γνώσεις τους αποφάσισαν που θα «χτυπήσουν». Στο κέντρο της Αθήνας, μιας πόλης που «διψάει» για νέες ιδέες, ανανέωση και προτάσεις γευστικά καθηλωτικές.

Κάπου λοιπόν στην Πραξιτέλους υπάρχει το Overoll, μια κρουασαντερί, όπου οι φανατικοί και όχι μόνο, σαν υπνωτισμένοι από τις μυρωδιές του βουτύρου, κάνουν ουρές για ένα κρουασάν. Ο Άλκης, ο Σπύρος και ο Γιάννης φαίνεται να τα κατάφεραν πολύ καλά. Το μυστικό τους; Η αμοιβαία εκτίμηση στη δουλειά και την πορεία του καθενός, η αγάπη για τη ζαχαροπλαστική και το αίσθημα ασφάλειας για τη μεταξύ τους συνεργασία.

Και εγένετο το Overoll

Ξεκινώντας το Overoll είχαν στο μυαλό τους να δημιουργήσουν ένα χώρο που να ανήκει και να είναι προσβάσιμο σε όλους, φιλικό και ταυτόχρονα απλό. Στόχος των τριών νέων επιχειρηματιών είναι να περάσουν στον κόσμο την αγάπη τους για τη σφολιάτα και

το κρουασάν, με τέτοιο τρόπο ώστε όποιος περνάει από το μαγαζί τους να νιώθει ευπρόσδεκτος. Αυτό επιτυγχάνεται, όπως λένε, και από τη διαμόρφωση του χώρου, μιας και πρόκειται για ένα open space εργαστήριο, μέσα στο οποίο υπάρχει οπτική πρόσβαση από το κοινό. Το ζητούμενο ήταν να υπάρχει μια συμμετοχική διάθεση, ώστε οι 3 δημιουργοί να μπορέσουν να μεταβιβάσουν το πάθος τους γι' αυτό που κάνουν σε κάθε έναν που πηγαίνει στο κατάστημά τους για να αγοράσει κάτι.

Πώς γεννήθηκε όμως η ιδέα για το Overoll και τι αποτέλεσε την πηγή έμπνευσής τους;

«Κάποια στιγμή που συναντηθήκαμε όλοι μαζί, συνειδητοποιήσαμε πως το κρουασάν είναι μια δυνατή αγάπη και των τριών μας. Έχοντας στο μυαλό μας

ότι υπάρχουν πολύ λίγες croissanteries παγκοσμίως, καταλάβαμε πως υπάρχει ένα «κενό» το οποίο θα μπορούσαμε να γεμίσουμε. Στην ουσία, η έμπνευσή μας γι' αυτό το εγχείρημα δεν ήταν άλλη παρά η αγάπη μας για το κρουασάν. Παρόλα αυτά, είχαμε και έμπνευση από το εξωτερικό και συγκεκριμένα την Αυστραλία, και το Lune Croissanterie και το Rollers Bakehouse, για το ύφος που θέλαμε να επιτύχουμε. Το Lune πιο industrial και το Rollers Bakehouse πιο ζεστό και cozy, μας έδωσαν έμπνευση, ώστε να δημιουργήσουμε ένα περιβάλλον με ζεστό χαρακτήρα και funky διάθεση και χρώματα» αναφέρει ο Γιάννης Κίκιρας, ένας εκ των τριών ιδιοκτητών.

Γνωρίζοντας ότι υπάρχουν λίγες croissanteries παγκοσμίως, πήραν αυτή την έλλειψη ως πρόκληση για να πειραματιστούν γύρω από τη ζύμη του



Το κρουασάν είναι ένα πολύ ντελικάτο προϊόν και δεν είναι καθόλου εύκολο να κρύψεις υλικά που δεν είναι τόσο φρέσκα ή αγνά!

κρουασάν και να διαπιστώσουν αν μπορούν να επιτύχουν σε αυτό. Η πρόκληση για εκείνους ήταν το πώς θα καταφέρνανε να συνδυάσουν ελληνικές και γαλλικές γεύσεις σε ένα χώρο. Επιπλέον, θεωρήσαν πως η Αθήνα χρειάζεται κάτι καινούριο και φρέσκο, ώστε να εμπλουτιστεί ο γαστρονομικός χάρτης της πόλης

ακόμα περισσότερο. Πιστέψαν πως σε μια πόλη, όπου η γαστρονομία αποτελεί σταθμό, θα μπορούσε να βρεθεί χώρος και για ένα εγχείρημα σαν το δικό τους και ότι ο κόσμος θα το καταλάβει και θα τους στηρίξει σε αυτή τους την προσπάθεια. Κάτι που όπως κρίνεται εκ του αποτελέσματος, τους δικαίωσε!

Το επιχειρείν στα χρόνια της κρίσης

Εύλογο ερώτημα είναι το πως μπορεί να γίνει ένα επιχειρηματικό βήμα κατά τη διάρκεια μιας κρίσης και εν προκειμένω εν μέσω πανδημίας. Οι ίδιοι λένε ότι στάθηκαν τυχεροί καθώς το concept του Overoll ήταν φιλικό προς τα νέα μέτρα που πάρθηκαν για την πανδημία, λόγω του take away αλλά και του ανοικτού χώρου και ευρύτερου design του μαγαζιού. Προφανώς και χρειάστηκε να κάνουν κάποιες αναπροσαρμογές λόγω των νέων συνθηκών, αλλά είχαν πάρει την απόφαση να το ξεκινήσουν, οπότε δεν υπήρχε το περιθώριο ναπισωγύρισμα. Θεώρησαν πολύ σημαντική την ευελιξία σε μια περίπτωση σαν αυτή, και προσπάθησαν πολύ να μην αυτοπεριορί-

στούν σε στεγανά και απόλυτες πεποιθήσεις, ώστε να μπορέσουν να φέρουν εις πέρας το όλο εγχείρημα. Ίσως και η πίστη που είχαν στο project του Overoll, να μην τους επέτρεψε να το εγκαταλείψουν.

Ποιες είναι όμως οι προκλήσεις που αντιμετώπισαν;

«Το να προσπαθείς να ανοίξεις μία καινούργια επιχείρηση, εν μέσω πανδημίας, γέννα αρκετά προβλήματα, τα οποία κανείς από εμάς δεν υπολόγιζε, αλλά είμαστε πολύ τυχεροί γιατί έστω και με καθυστέρηση, καταφέραμε να κάνουμε ένα δυνατό ξεκίνημα σε αυτή μας την προσπάθεια. Πέρα από αυτό, η μεγαλύτερη πρόκλησή μας μέχρι τώρα είναι να μάθουμε στον κόσμο να αντιλαμβάνεται τις ιδιαιτερότητες που έχει το χειροποίητο προϊόν. Για παράδειγμα,

ορισμένες φορές, τελειώνουν τα κρουασάν μας πριν τη λήξη του ωραρίου ή μπορεί να μην βγάλουμε ένα συγκεκριμένο κωδικό κάποια στιγμή ή ακόμα και να ζητήσουμε σε έναν πελάτη να περιμένει, αν έχει τη δυνατότητα, κάποια λεπτά, ώστε να προλάβει να ψηθεί ένα συγκεκριμένο κρουασάν που έχει ζητήσει. Τέτοια ζητήματα είναι αναπόφευκτα στην παραγωγή χειροποίητων προϊόντων, και μερικές φορές είναι δύσκολο να μπορέσουμε να εξηγήσουμε στον πελάτη ότι το φρέσκο και χειροποίητο έχουν διαφορετικούς κανόνες από τη μαζική παραγωγή» λέει ο Γιάννης και διευκρινίζει ότι εξ αρχής είχαν αποφασίσει ότι η ποιότητα θα βρίσκειται πάντα πάνω από την ποσότητα, και επομένως η πρόκληση είναι το να βοηθήσουν το κοινό να εντυφίσει στη φιλοσοφία του χειροποίητου.

Τα καλούδια του Overoll

Ως croissanterie, το μεγαλύτερο κομμάτι της παραγωγής είναι τα κρουασάν. Στο Overoll μπορεί κανείς να απολαύσει αλμυρά και γλυκά προϊόντα, με προσμίξεις από ελληνικές και γαλλικές γεύσεις. Επιπλέον, ξεχωριστά είναι και τα cinnamont rolls, brownies, flap, κάποια ροφήματα με σοκολάτα, φουντούκι και άλλα, όπως και spreads.

Η ποιότητα πάνω από την ποσότητα

Για τον Άλκη, τον Γιάννη και τον Σπύρο η ποιότητα βρίσκεται και θα βρίσκεται πάντα πάνω από την ποσότητα, και γι' αυτό το λόγο είχαν εξ αρχής αποφασίσει ότι θα λειτουργούν με αγνά υλικά. Είναι απαραίτητο, όπως λένε, το βού-



τυρο και το αλεύρι να είναι κορυφαίας ποιότητας, διότι το κρουασάν είναι ένα πολύ ντελικάτο προϊόν και δεν είναι καθόλου εύκολο να κρύψεις υλικά που δεν είναι τόσο φρέσκα ή αγνά. Το ίδιο ισχύει και για τις πρώτες ύλες που εμπλουτίζουν κάθε είδος κρουασάν, οπότε επιλέγουν φρέσκα λαχανικά και φρούτα από συγκεκριμένους παραγωγούς. Το ίδιο ισχύει και για τα προϊόντα καφέ, με επιλεγμένο συνεργάτη την Taresso με τον artisanal καφέ της. Αντίστοιχα ποιοτικά standards υπάρχουν και στο τσάι, όπου για συνεργάτη έχουν επιλέξει τη γαλλικής προέλευσης, Kusmi Tea.

Ποια η σχέση τους με τον κόσμο που έρχεται να αγοράσει από το Overoll;

Το Overoll, είναι, όπως λένε, ένα «γρήγορο» μαγαζί. «Σε αυτό το πλαίσιο, προσπαθούμε πάντα, ο κάθε άνθρωπος που μπαίνει στο χώρο μας να βιώνει την εμπειρία στο μέγιστο βαθμό, από την εξυπηρέτηση μέχρι και το τελικό προϊόν που θα φτάσει στα χέρια του. Σίγουρα, μερικές φορές δεν το καταφέρνουμε στον βαθμό που θέλουμε, αλλά προσπαθούμε να βελτιωνόμαστε συνεχώς, να προωθούμε τη διαπροσωπική επαφή και να γινόμαστε κάθε μέρα και καλύτεροι».

Οι ειδικοί προτείνουν

Στο αν έπρεπε να διαλέξουν 3 προϊόντα που οπωσδήποτε θα έπρεπε κάποιος να δοκιμάσει στο Overoll απαντούν: «Σίγουρα θα έπρεπε να δοκιμάσει κανείς το κρουασάν βουτύρου. Είναι ο βασιλιάς των κρουασάν και σίγουρα μπορείς να καταλάβεις και την καλή ποιότητα από

ένα από κρουασάν βουτύρου. Θα συνιστούσαμε σίγουρα σε κάποιον να δοκιμάσει το κρουασάν σπανακόπιτα, διότι κινείται σε ελληνικές παραδοσιακές γεύσεις, και είμαστε πολύ περήφανοι που καταφέραμε να δημιουργήσουμε μια σπανακόπιτα με ζύμη κρουασάν. Τέλος, θα προτείνουμε να δοκιμάσει κάποιος το κρουασάν cheesecake, γιατί έχει πολύ ιδιαίτερη γεύση και σίγουρα είναι κάτι νόστιμο και ασυνήθιστο».

Ο Άλκης Ζέρβας, ο Σπύρος Παππάς και ο Γιάννης Κίκρας είναι οι τρεις ιδιοκτήτες του Overoll (Πραξιτέλους 27, Αθήνα, facebook.com/overoll.croissanterie)

COOKIES

ΜΕ ΒΑΝΙΛΙΑ ΚΑΙ ΣΟΚΟΛΑΤΑ

ΥΛΙΚΑ

500 γρ. Βούτυρο 82
400 γρ. Ζάχαρη κρυσταλλική
300 γρ. Ζάχαρη καστανή
10 γρ. Μπέικιν
250 γρ. Αυγά
440 γρ. Αλεύρι ζαχ/κής
10 γρ. Βανίλια πάστα
650 γρ. Σταγόνες σοκολάτας ψησίματος

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χτυπάμε το βούτυρο με τις ζάχαρες για να ενσωματωθούν αλλά όχι να αφρατέψουν πολύ, στο μίξερ με το φτερό. Σιγά σιγά προσθέτουμε τα αυγά και τέλος όλα τα άλλα υλικά. Πλάθουμε τη ζύμη ανά 80 γρ. και ψήνουμε στους 160°C για 16 λεπτά.



από τους Ζέρβα Άλκη, Κίκρας Γιάννη & Παππά Σπύρο,
ιδιοκτήτες του Overoll

freshbakery.gr

φρέσκο - υγιεινό - λειτουργικό

ΔΩΡΕΑΝ Επαγγελματικές Αγγελίες

- Εξοπλισμός καταστημάτων και εργαστηρίων
- Μηχανήματα
- 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®

Η ΑΞΙΟΠΙΣΤΗ ΔΥΝΑΜΗ
ΤΗΣ ΒΟΡΕΙΑΣ ΕΛΛΑΔΑΣ



ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΙΔΗΣ ΓΡΗΓΟΡΗΣ

ΑΡΤΟΚΛΙΒΑΝΟΙ - ΜΗΧ. ΑΡΤΟΠΟΙΪΑΣ

Ιωνία Θεσσαλονίκη, τηλ. 2310 781-571, 2310 780-790
www.artel.gr - email: artel@artel.gr



ΟΙ ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΜΑΣ

- 1 ΑΡΤΟΚΛΙΒΑΝΟΙ - ΦΟΥΡΝΟΙ
ΑΡΤΟΠΟΙΪΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ
- 2 ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΙ - ΒΙΤΡΙΝΕΣ
- 3 ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΕΣ ΚΑΤΑΣΚΕΥΕΣ



Εξοπλισμοί καταστημάτων και κατασκευές υψηλής αισθητικής με ποιοτικά υλικά. Με εξειδικευμένες και εξατομικευμένες κατασκευές όπως ακριβώς τις έχετε οραματιστεί. Με συνέπεια στην παράδοση.

Μηχανήματα αρτοποιίας 60 χρόνια κοντά σας
Με συνέπεια, αξιοπιστία, τεχνογνωσία και φθηνές λύσεις. Με διαρκή τεχνική υποστήριξη. Με μηχανήματα κατασκευής μας και ευρωπαϊκών οίκων.



ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΙΚΗ
ΜΗΧΑΝΗ





ΜΑΛΑΚΟ ΑΛΕΥΡΙ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ (PASTRY FLOUR)

Το μαλακό αλεύρι ζαχαροπλαστικής είναι ένα αλεύρι με χαμηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες και αποτελεί ιδανική επιλογή για προϊόντα ζαχαροπλαστικής. Συνήθως χρησιμοποιείται σε εφαρμογές που απαιτούν διόγκωση με χημικά διογκωτικά όπως σόδα, αμμωνία ή baking powder και όχι με μαγιά ή προζύμι. Παράγεται από άλεση μαλακού σταριού και έχει πιο ψιλή κοκκομετρία από ότι το αλεύρι της αρτοποιίας.

Η τυπική σύνθεση για το μαλακό αλεύρι ζαχαροπλαστικής είναι: υγρασία 13%, πρωτεΐνες 9-10%, άμυλο 72-74%, σάκχαρα 1-2%, λιπαρά 0,4-0,6%, κυτταρίνη 0,1% και ανόργανα άλατα 0,2-0,5%. Δε συνιστάται για παρασκευή ψωμιού, brioches κλπ, ή για ζύμες που έχουν ιδιαίτερες απαιτήσεις σε ελαστικότητα και εκτατότητα, όπως οι σφολιάτες, τα φύλλα, τα κρουασάν κλπ.

Γιατί έχει σημασία η πρωτεΐνη (γλουτένη) στο αλεύρι;

Τα άλευρα χρησιμοποιούνται για την παραγωγή πολλών προϊόντων διατροφής. Τα ζυμαρικά, για παράδειγμα, παρασκευάζονται από σιμιγδάλι ή χοντροαλεσμένο αλεύρι που προέρχεται από άλεση σκληρού σταριού με υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες. Το ψωμί και τα εκλεκτά αρτοσκευάσματα παρασκευάζονται βασικά με άλευρα μαλακού σταριού με πρωτεΐνη >12% και κάποιες φορές ενισχυμένα με γλουτένη.

Κατά την ανάμιξη της ζύμης, οι βασικές πρωτεΐνες του αλεύρου - η γλουτενίνη και η γλοιαδίνη - ενυδατώνονται και σχηματίζουν το πλέγμα της γλουτένης, το οποίο σταθεροποιεί τη ζύμη και της δίνει βισκοελαστικές ιδιότητες: αντοχή στην καταπόνηση, ελαστικότητα και εκτατότητα. Το ποσοστό των πρωτεϊνών σχετίζεται με την περιεκτικότητα της γλουτένης στο αλεύρι. Όσο υψηλότερες είναι οι πρωτεΐνες, τόσο περισσότερη γλουτένη στο αλεύρι, το οποίο θα δώσει πυκνότερη, πιο σφικτή και ελαστική ζύμη. Αυτό είναι επιθυμητό όταν θέλουμε να παρασκευάσουμε αρτοσκευάσματα βιολογικής διόγκωσης (με μαγιά ή προζύμι).

Το μαλακό αλεύρι ζαχαροπλαστικής έχει χαμηλό ποσοστό πρωτεϊνών 9-10%, έναντι των αλεύρων αρτοποιίας τα οποία περιέχουν 12-13% πρωτεΐνες. Για αρτοσκευάσματα και γλυκίσματα όπως κέικ, μπισκότα, κουλούρια, βουτήματα, ζύμη τάρτας και shoitbread, χαμηλότερο ποσοστό πρωτεϊνών σημαίνει μια ελαφρύτερη, πιο τριφτή ζύμη που δεν «κορδάρει».

Αυτός είναι ο λόγος για τον οποίο είναι

ιδιαίτερα σημαντικό να μην υπερβάλουμε στην ανάμιξη της ζύμης σε προϊόντα όπως κέικ, κουλούρια κλπ, μιας και η υπερβολική ανάμιξη θα οδηγήσει σε μεγαλύτερη ανάπτυξη της γλουτένης, με αποτέλεσμα μια σκληρή, λαστιχωτή ζύμη και κατ' επέκταση πιο ανοικτή δομή.

Tip: Ιδανική εφαρμογή του μαλακού αλεύρου ζαχαροπλαστικής για ζύμες που περνάνε από κουλουρομηχανές με κυλίνδρους ή με κοχλία, όπου δεν θέλουμε η ζύμη μας να «κορδάρει».

Ο ρόλος του αμύλου στο αλεύρι

Το ενδοσπέρμιο του σταριού αποτελείται κατά το μεγαλύτερο μέρος από άμυλο που βρίσκεται μέσα στους αμυλόκοκκους και τόσο η περιεκτικότητά του, όσο και το ποσοστό σε κατεστραμμένο άμυλο (starch damage) επηρεάζει την ποιότητα των προϊόντων ζαχαροπλαστικής.

Το κατεστραμμένο άμυλο είναι αυτό που έχει υποστεί φυσική βλάβη (διάρρηξη των αμυλόκοκκων) κατά τη διαδικασία της άλεσης και το ποσοστό του διαφοροποιείται μεταξύ των αλεύρων που αλέσθηκαν από διαφορετικές ποικιλίες σίτου. Για παράδειγμα, η άλεση μιας σκληρής ποικιλίας σταριού απαιτεί περισσότερη ενέργεια και συνεπώς η ένταση της άλεσης οδηγεί σε υψηλότερο ποσοστό κατεστραμμένου αμύλου στα άλευρα από σκληρά σάβια. Αντίθετα, απαιτείται λιγότερη ενέργεια για την άλεση κόκκων μαλακού σίτου και επομένως το αλεύρι από μαλακά σάβια έχει γενικά μικρότερο ποσοστό κατεστραμμένου αμύλου.

Η αναλογία του κατεστραμμένου αμύλου στο αλεύρι έχει μεγάλη σημασία για τα ρεολογικά χαρακτηριστικά της ζύμης και των τελικών προϊόντων. Η ζελατινοποίησή του κατά το ψήσιμο παίζει σημαντικό ρόλο στη διαμόρφωση της εσωτερικής δομής των κέικ. Συμβάλλει επίσης στο σχηματισμό του χρώματος της επιφάνειας των μπισκότων και των κέικ. Σε θερμοκρα-

σίες άνω των 180°C, το άμυλο αρχίζει να μετατρέπεται σε μαλτοδεξτρίνες που υφίστανται καραμελοποίηση και έτσι συμβάλλουν στο χρώμα της επιφάνειας κατά το ψήσιμο συνδυαστικά με τη ζάχαρη.

Το μαλακό αλεύρι: Λειτουργικότητα και ποιοτικά χαρακτηριστικά

Για την παραγωγή κέικ, βουτημάτων, cookies κλπ, χρησιμοποιούνται ποικίλα συστατικά, όπως ζάχαρη, γάλα, αλάτι, διογκωτικές ύλες, λιπαρά, αυγά, αρωματικές ύλες, φρούτα, ξηροί καρποί και πολλά άλλα. Η ποιότητα και η ποσότητα όλων αυτών των συστατικών είναι σημαντική και επηρεάζουν τις ιδιότητες του τελικού προϊόντος καθώς και τη διατήρηση της σταθερής ποιότητας κατά τη διάρκεια ζωής του προϊόντος. Ο ρόλος του κατάλληλου αλεύρου είναι πολύ σημαντικός, μιας και καλείται, μεταξύ άλλων, να «δέσει» τα παραπάνω συστατικά και να βοηθήσει στη σωστή δομή.

Το μαλακό αλεύρι ζαχαροπλαστικής έρχεται να παίξει ακριβώς αυτόν το ρόλο. Με την χαμηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες και κατεστραμμένο άμυλο (starch damage), την πολύ ψιλή κοκκομετρία (λεπτοαλεσμένο) και την υψηλότερη ικανότητα απορρόφησης των υγρών της συνταγής (γάλα, λιπαρά, αυγά) μπορεί να «δέσει» σωστά και με την κατάλληλη δομή όλα τα παραπάνω συστατικά.

Tip: Στις συνταγές όπου αντικαθιστούμε το κλασικό αλεύρι με μαλακό ζαχαροπλαστικής, θα χρειαστεί να μειώσουμε την ποσότητα του αλεύρου κατά 5-10%. Αυτό θα δώσει ένα σημαντικό πλεονέκτημα, μιας και μειώνοντας τη συμμετοχή του αλεύρου στο σύνολο της συνταγής, αυτομάτως αυξάνεται το ποσοστό των υπόλοιπων υλικών που δίνουν γεύση και άρωμα στο τελικό προϊόν. Ένα βούτημα π.χ. με μειωμένο ποσοστό αλεύρου θα έχει καλύτερα αρώματα και γεύση, μιας και το βούτυρο, η ζάχαρη και τα αρωματικά θα κάνουν πιο αισθητή την παρουσία τους.

Ο ρόλος του κατάλληλου αλεύρου είναι πολύ σημαντικός, μιας και καλείται, μεταξύ άλλων, να «δέσει» τα συστατικά και να βοηθήσει στη σωστή δομή.

Κατεργασίες αλεύρων

Για την επίτευξη των τυπικών χαρακτηριστικών του μαλακού αλεύρου, προφανώς πρέπει να ξεκινήσουμε από μαλακό σιτάρι καλής ποιότητας. Τα χαρακτηριστικά του αλεύρου που θα προκύψει όμως, εξαρτώνται σε μεγάλο βαθμό κι από την εμπειρία των μυλωνάδων, την τεχνογνωσία, τον τεχνολογικό εξοπλισμό του μύλου, το βαθμό άλεσης και άλλες ειδικές επεξεργασίες μετά την άλεση, που θα μας δώσουν χαμηλή πρωτεΐνη, κοκκομετρία και τέφρα.

Ειδικές κατεργασίες και πρόσθετα μπορεί να εφαρμόζονται από τους μύλους για τη βελτίωση των ρεολογικών ιδιοτήτων των μαλακών αλεύρων ζαχαροπλαστικής, για πιο λευκό χρώμα στο αλεύρι και για μείωση της θερμοκρασίας ζελατινοποίησης του αμύλου μέσα στη ζύμη, που βοηθάει να σταθεροποιηθεί γρηγορότερα η ζύμη του κέικ κατά το ψήσιμο και να αποκτήσει καλύτερη δομή. Επίσης, δίνουν στο αλεύρι τη δυνατότητα να απορροφήσει περισσότερη ζάχαρη, λίπος και νερό, ειδικά σε εφαρμογές κέικ υψηλής αναλογίας (high ratio) όπου η ζάχαρη είναι σε υψηλότερα ποσοστά από το αλεύρι.

Εν κατακλείδι, το μαλακό αλεύρι ζαχαροπλαστικής δεν είναι ένα απλό αλεύρι που προκύπτει από την άλεση σιταριών με χαμηλή πρωτεΐνη. Τα επιθυμητά χαρακτηριστικά του που αναλύσαμε παραπάνω δείχνουν πόσο ιδιαίτερο είναι σαν αλεύρι, αλλά και πόσο ξεχωριστά προϊόντα ζαχαροπλαστικής θα μας δώσει με υψηλή αποδοχή από τους πελάτες και κατά συνέπεια αυξημένες πωλήσεις.

Tip: Για πιο τραγανή και τριφτή δομή, που σημαίνει καλύτερη αίσθηση στη μάσηση και την κατάποση, δίκως να «σβολιάζει» στο στόμα, επιλέξτε μαλακό αλεύρι ζαχαροπλαστική.

Τυπικές συνταγές βουτημάτων:

ΚΟΥΛΟΥΡΑΚΙΑ ΒΑΝΙΛΙΑΣ

ΥΛΙΚΑ

5.000 γρ. Αλεύρι Μαλακό Ζαχ/κής
2.000 γρ. Βούτυρο τ82% ή μαργαρίνη
2.000 γρ. Ζάχαρη κρυσταλλική
400 γρ. Γάλα
1.000 γρ. Αυγά
10 γρ. Βανίλια
50 γρ. Baking powder

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χτυπάμε πολύ καλά το βούτυρο με τη ζάχαρη να αφρατέψουν. Ρίχνουμε τα αυγά χτυπημένα με το γάλα σιγά - σιγά. Προσθέτουμε το αλεύρι με το baking powder και τη βανίλια. Ξεκινάμε τη ζύμη τυλιγμένη με μεμβράνη στο ψυγείο για μία ώρα. Πλάθουμε και κυλάμε σε κρυσταλλική ζάχαρη ή αλείφουμε με αυγό. Ψήνουμε στους 1900°C για 15-18 λεπτά.

Tip συνταγών: Μετά το τέλος του ζυμώματος, επειδή η ζύμη των βουτημάτων είναι αρκετά μαλακή, δίνουμε λίγο χρόνο ξεκούρασης ώστε να «τραβήξει» καλύτερα το αλεύρι τα υγρά της συνταγής και να σφίξει όσο πρέπει πριν τα πλάσουμε.

COOKIES ME XAPOYΓI

ΥΛΙΚΑ

2.100 γρ. Βούτυρο τ82%
1.500 γρ. Καστανή ζάχαρη
1.500 γρ. Κρυσταλλική ζάχαρη
150 γρ. Σιρόπι βύνης
950 γρ. Αυγά
5 γρ. Βανίλια
3.900 γρ. Μίγμα Αλεύρου Ζαχ/κής με χαρούπι
60 γρ. Baking powder
60 γρ. Σόδα
1.650 γρ. Σταγόνες σοκολάτας

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε ένα μπολ αναμιγνύουμε το αλεύρι με το μίγμα αλεύρου ζαχαροπλαστικής με χαρούπι, τη σόδα, το baking powder και τα κομμάτια σοκολάτας. Στον κάδο του μίξερ χτυπάμε με το φτερό το βούτυρο με το σιρόπι βύνης, την καστανή και την κρυσταλλική ζάχαρη μέχρι να αφρατέψουν. Προσθέτουμε τα αυγά και τη βανίλια και συνεχίζουμε μέχρι να ενσωματωθούν. Προσθέτουμε το μίγμα με τα αλεύρια στον κάδο του μίξερ και αναδεύουμε. Σκεπάζουμε τη ζύμη και την αφήνουμε μία ώρα στο ψυγείο. Αποθέτουμε ποσότητα ζύμης σε λαμαρίνα στρωμένη με αντικολλητικό χαρτί σε απόσταση αναμεταξύ τους γιατί απλώνουν. Ψήνουμε στους 180°C για 13 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.



ΑΛΕΥΡΙ
ΜΑΛΑΚΟ
ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Δώστε στα κουλουράκια σας εξαιρετική γεύση και αφρατάδα με αλεύρι Μαλακό Ζαχαροπλαστικής. Για πιο ιδιαίτερες γεύσεις δοκιμάστε το Μαλακό Ζαχαροπλαστικής με Χαρούπι.



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

Back to Basics

ΠιαΝοΝτας το απ' ΤΗΝ αΡΧΗ

Η γνώση είναι δύναμη και πολλές φορές ακόμα και τα κεκτημένα χρειάζονται βελτίωση.

Η αρτοποιία και η ζαχαροπλαστική είναι κλάδοι που εκτός από την πράξη έχουν και θεωρία, έννοιες δηλαδή που κάθε αρτοποιός-ζαχαροπλάστης οφείλει να γνωρίζει αφού αποτελούν σημαντικό όπλο για τη συνεχή εξέλιξή του. Άλλωστε η απόκτηση γνώσεων σε συνδυασμό με δεξιότητες είναι το δίπτυχο που θα εξασφαλίσει στον αρτοποιό-ζαχαροπλάστη μια σταθερή πορεία στον κλάδο. Με γνώμονα αυτό, γίνεται παρακάτω μια παρουσίαση εννοιών βασικών για τον κάθε επαγγελματία.

1

Τι σημαίνει τύπος αλεύρου 55% και τι 70%;

Το σάρι είναι το κυριότερο δημητριακό και το βρίσκουμε σε διάφορες ποικιλίες και είδη. Αυτά που χρησιμοποιούνται στην αρτοποιία - ζαχαροπλαστική είναι δύο:

- Το μαλακό σάρι (Triticum Vulgare), που προσφέρει τα περισσότερα είδη αλεύρων.

- Το σκληρό σάρι (Triticum Durum), που δίνει τα κίτρινα - χωριάτικα αλεύρα και τα σιμιγδάλια.

Τα αλεύρα τ. 55% και τ. 70% ανήκουν στην πρώτη κατηγορία.

Τα αλεύρα διακρίνονται μεταξύ τους, συγκρίνοντας δύο βασικά στοιχεία:

α) Το βαθμό άλεσης, σκοπός του οποί-

ου είναι η παραγωγή αλεύρου. Ανάλογα με το ποσοστό που παράγεται από την άλεση 100 μερών βάρους σταριού, μας δίνουν και την ονομασία του τύπου - είδους αλεύρου. Κατ' αυτό το τρόπο έχουμε το αλεύρι ολικής άλεσης, το τ. 90%, το τ.70% και τ. 55%. Η άλεση στην αλευροβιομηχανία κατευθύνεται από το εξωτερικό προς το εσωτερικό μέρος του σίτου.

β) Την περιεκτικότητα σε γλουτένη. Το πρωτεϊνικό περιεχόμενο είναι αυτό που επηρεάζει όσο τίποτε άλλο τις αρτοποιητικές ικανότητες ενός αλεύρου. Οι πρωτεΐνες αποτελούνται κυρίως από τη γλουτένη, η οποία και καθορί-

ζει τις ικανότητες του κάθε αλεύρου. Είναι αδιάλυτη στο νερό, έχει όμως την ικανότητα να απορροφά νερό τουλάχιστον το διπλάσιο του βάρους της και να διογκώνεται, δημιουργώντας έτσι το πλέγμα - ιστό των ζυμαριών, συνδέοντας τα συστατικά του ζυμαριού μεταξύ τους και εγκλωβίζοντας τα παραγόμενα αέρια. Η ποσότητα και η ποιότητα της γλουτένης είναι αυτή που χαρακτηρίζει ένα αλεύρι σε δυνατό ή αδύνατο. Κατά συνέπεια το τ. 70% σε σχέση με το τ. 55% ανήκουν μεν στην ίδια κατηγορία σιτηρών αλλά διαφέρουν στο βαθμό άλεσής τους και στην περιεκτικότητά τους σε γλουτένη.



Αλεύρι άριστης ποιότητας

Είμαστε μία οικογενειακή επιχείρηση που ξεκίνησε το 1937. Είμαστε η τέταρτη γενιά που συνεχίζουμε τη δουλειά αυτή. Με σεβασμό στους πελάτες μας και με πολλή αγάπη και μεράκι για μια δουλειά που έχει περάσει από γενιά σε γενιά, συλλέγουμε σιτηρά άριστης ποιότητας από τις καλύτερες ποικιλίες σιτηρών από την ευρύτερη περιοχή της Δυτικής Μακεδονίας, τα αλέθουμε με άριστες συνθήκες υγιεινής και ασφαλείας και αφού κοσκινιστούν και ελεγχθούν ποιοτικά διατίθενται σε εσάς.



Τα προϊόντα που διαθέτουμε είναι τα εξής:

- Αλεύρι τύπου Π (για όλες τις χρήσεις)
- Αλεύρι τύπου 70% (για φούρνους)
- Αλεύρι τύπου ολικής
- Τύπου Μ (σκληρό)
- Σίκαλης
- Καλαμποκιού

Διατίθενται σε 1κιλες, 3κιλες, 5κιλες, 10κιλες και 25κιλες συσκευασίες.

2

Ποιος ο ρόλος του στοφαρίσματος στην παρασκευή των αρτοσκευασμάτων;

Ο ρόλος του στοφαρίσματος στη παρασκευή των αρτοσκευασμάτων αποσκοπεί στη διόγκωση - ωρίμανση της ζύμης. Συνήθως τοποθετούμε ζύμες οι οποίες έχουν μαγιά έτσι ώστε να φουσκώσουν πριν την τοποθέτησή τους στο τελικό στάδιο της έψησης. Ο ρόλος της ωρίμανσης των προϊόντων είναι πολύ βασικός για το καλύτερο δυνατό ποιοτικό αποτέλεσμα. Η στόφα είναι ο χώρος που γίνεται η δράση αυτή και πρέπει να πληροί τους παράγοντες που επιρε-

άζουν τη ζύμη, αυτοί είναι η θερμοκρασία και η υγρασία του χώρου.

- Η θερμοκρασία της στόφας θα πρέπει να είναι 5°C πάνω από τη θερμοκρασία της ζύμης δηλαδή 32 - 35°C, ανάλογα πάντα το είδος του παραγόμενου προϊόντος.
- Η υγρασία της στόφας κυμαίνεται συνήθως σε 65 - 80% και πάλι ανάλογα το είδος του παραγόμενου προϊόντος καθώς και των καιρικών συνθηκών (εποχή).

Υπό της κατάλληλης συνθήκης μέσα στη στόφα διενεργούνται:

- Πλήρης ανάπτυξη των μυκήτων της μαγιάς και δράση τους με αποτέλεσμα τη διόγκωση της ζύμης σε υπερδιπλάσια μορφή.
- Απόκτηση πιο σταθερής εξωτερικής υφής του ζυμαριού.
- Πολύ πιο απαλή υφή της ζύμης.
- Πιο ευαίσθητο ζυμάρι σε απότομες κινήσεις και χτυπήματα.

3

Πως συνδέεται ο βαθμός άλεσης με την τέφρα του αλεύρου;

Τέφρα των σιτηρών και των αλεύρων ονομάζουμε το υπόλειμμα που απομένει ύστερα από την τέλεια καύση των οργανικών συστατικών της (πρωτεΐνες, σάκχαρα, άμυλο). Είναι τέλεια καύση ώστε να πάρουμε τα ανόργανα συστατικά που περιέχονται στο άλευρο, είτε ελεύθερα είτε ενωμένα με οξέα και άλλες ουσίες.

Τα κύρια συστατικά της τέφρας των αλεύρων είναι το κάλιο, νάτριο, ασβέστιο, το μαγνήσιο, το μαγγάνιο και ο σίδηρος και ανθρακικά άλατα, θειικά, φωσφορικά, πυριτικά. Η περιεκτικότητα ενός αλεύρου σε τέφρα αποτελεί ένδειξη της καθαρότητας ή του «τραβήγματος», βαθμός άλεσης αυτού, δηλαδή κατά πόσο περιέχει πύργο. Ο προσδιορισμός της τέφρας δίνει πληροφορίες μόνο για τα λευκά άλευρα (π.χ. τ.70%). Με αύξηση του βαθμού άλεσης έχουμε αύξηση της τέφρας των αλεύρων και τα άλευρα έχουν σκουρότερο χρώμα και αύξηση της περιεκτικότητας σε πύργο.

Το ποσοστό της τέφρας και των ακατέργαστων ινών στο στάρι συσχετίζεται με την ποσότητα του πιτύρου στο στάρι και αλεύρου και επομένως επηρεάζει σημαντικά την απόδοση του αλεύρου. Οι μικροί, συρρικνωμένοι κόκκοι έχουν συνήθως περισσότερο ποσοστό πιτύρου και επομένως περισσότερη περιεκτικότητα σε τέφρα και λιγότερη απόδοση σε αλεύρι, σε σχέση με τους μεγάλους κόκκους.

Τι είναι η μαγιά, ποια η δράση της και σε ποιές μορφές υπάρχει στο εμπόριο;

Η μαγιά αρτοποιίας είναι ένας μύκητας, αόρατος διά γυμνού οφθαλμού. Ο μύκητας έχει τις ιδιότητες όλων των ζωντανών οργανισμών δηλαδή αναπνέει, ζει και αναπαράγεται. Η δράση της στην αρτοποιία συνίσταται στο να προκαλεί τη ζύμωση, καταναλώνοντας σάκχαρο και παράγοντας διοξείδιο του άνθρακα (CO₂), γεγονός που δημιουργεί ταυτόχρονα την εσωτερική κυψέλωση και τη διόγκωση της ζύμης. Η μαγιά αρτοποιίας παράγεται βιομηχανικά. Στο εμπόριο υπάρχει σε δύο μορφές:

- α. Νωπή μαγιά σε μορφή πιεστή ζύμης με υγρασία 70%.
- β. Σε ξηρή στιγμιαία μαγιά που έχει υγρασία 8%.

Τα παραπάνω αποτελούν θέματα εξετάσεων πιστοποίησης Αρχικής Επαγγελματικής Κατάρτισης Ειδικότητας Τεχνίτη Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής των ΙΕΚ

Η συνέχεια στο επόμενο τεύχος



ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ Δ. ΚΡΙΤΣΑΝΤΩΝΗΣ
Τεχνικός Σύμβουλος Αρτοποιίας

4

LAPPAS

Dough, Baking & Beyond

Baking Technologies



spiromatic



Σιλό

vmi
Ζυμωτήρια



Benier
Ζυγοκοπτικά



artisan bread



baguette



cake



ciabatta



freestanding



pizza



croissant



rolls/buns



toast/tin bread



multi product line

Food Processing Ethnic Lines

Pitta, Börek, Kataifi, Baklava, Fillo, Tortilla, Lavash



SP general system pack
Συσκευασία



ITALFAST
Ζυμαρικά



ANKO
Springroll-Samosa



Ψυγεία - Στόφες



WIESHEU
ΕINFACH BESSER
Φούρνοι πρατηρίου



Kaak Group



Benier



Daub



MCS



DrieM

iBakeware
you bake, we care

TRIVI

ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΕΣ ΓΡΑΜΜΕΣ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ-ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ-ΜΠΙΣΚΟΤΟΠΟΙΙΑΣ-ΣΦΟΛΙΑΤΑΣ- ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ- ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

Λεβέντη 5, 121 32 Περιστέρι, Αθήνα, τηλ.: 210 57 45 811 - 14, e-mail: jlappas@jlappas.gr www.lappas.eu

ΥΔΡΑΪΚΑ ΑΜΥΓΔΑΛΩΤΑ

Δια Χειρὸς Τῆς ΜΑΘΗΤῆς ΤΗΣ ΕΧΘΛΗΣ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ
ΤΗΣ ΕΠ.Σ. ΜΑΘΗΤΕΙΑΣ ΕΣΤΟ ΓΑΛΑΤΣΙ

Τα Υδραίικα αμυγδαλωτά ή ροζέδες είναι ένα παραδοσιακό νησιώτικο γλυκό φτιαγμένο από απλά υλικά όπως αμύγδαλο ψίχα χωρίς το φλοιό συνήθως, ανθότυρο, σιμιγδάλι, μέλι, ή γλυκόζη και ζάχαρη.

Ακόμη συναντάμε να χρησιμοποιούνται λεμόνι ξύσμα ή πορτοκάλι, βανίλια, γαρύφαλλο ακόμα και ένα μικρό ποσοστό από πικραμύγδαλο. Εκτός από την Ύδρα και με μικρές διαφοροποιήσεις το βρίσκουμε στις Κυκλάδες και τα Δωδεκάνησα. Μπορούμε να τα συναντήσουμε σε σχέδιο μπαλάκι, οβάλ, μισοφέγγαρο, αλλά το πιο συνηθισμένο είναι το αχλαδάκι με γαρύφαλλο ή μοσχοκάρφι.

Φυσικά, ο μικρός αυτός πειρασμός είναι βρεγμένος με ανθόνερο ή ροδόνηρο και τυλιγμένος σε άχνη ζάχαρη ολόλευκος και γι' αυτό πάντα συμμετέχει σε εκδηλώσεις χαράς των κατοίκων των νησιών μας, γάμους, βαφτίσεις κ.α. Ακόμη έχει πλεονεκτήματα διατηρησιμότητας, δε χρειάζεται συντήρηση οπότε διατίθεται πιο εύκολα και μπορεί να στηρίξει αρκετούς καλεσμένους σε μία εκδήλωση ή ενδείκνυται και ως ένα απολαυστικό δώρο, διότι η μεταφορά του είναι εύκολη και θεωρείται ένα από τα πιο υγιεινά, θρεπτικά και παραδοσιακά γλυκίσματα. Επίσης επειδή είναι νησιώτικο όλα τα υλικά του είναι φυτικής προέλευσης, η κατανάλωσή του εκτοξεύεται τις μέρες τις μεγάλης νηστείας πριν το Άγιο Πάσχα.

Τα Υδραίικα αμυγδαλωτά, ετοίμασαν ο κος Νικόλαος Ζαχαράκης, Τεχνικός Αρτοποιίας Ζαχαροπλαστικής και η κα Αρετή Αρωνιάδα, Τεχνολόγος Τροφίμων για της ανάγκες του εργαστηρίου "Ζαχαροπλαστικής" των πρωτοετών μαθητών του τμήματος Α2, στο πλαίσιο της εξ αποστάσεως εκπαίδευσης.

Επαγγελματική Σχολή Μαθητείας ΟΑΕΔ

Η Επαγγελματική Σχολή Μαθητείας του ΟΑΕΔ στο Γαλάτσι λειτουργεί από το 1988 έως σήμερα με την ειδικότητα «Αρτοποιία- Ζαχαροπλαστική» ενώ από τη νέα σχολική χρονιά και με την ειδικότητα «Τεχνικός Μαγειρικής». Ανήκει στην τυπική δευτεροβάθμια εκπαίδευση, είναι διετούς φοίτησης και σύμφωνα με το Ευρωπαϊκό Πλαίσιο Προσόντων, το πτυχίο της Σχολής είναι αντίστοιχο του επιπέδου 4. Ακολουθεί το δυϊκό σύστημα επαγγελματικής εκπαίδευσης (Μαθητεία) που συνδυάζει τη θεωρητική και εργαστηριακή εκπαίδευση του μαθητή στο σχολείο με την εκπαίδευση σε πραγματικές συνθήκες εργασίας, μέσω της αμειβόμενης Πρακτικής άσκησης, σε επιχειρήσεις του κλάδου (on-the-job training). Οι μαθητές της ειδικότητας «Αρτοποιία- Ζαχαροπλαστική» αποκτούν τις απαιτούμενες τεχνικές γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες, ώστε να είναι σε θέση να δραστηριοποιούνται ως τεχνίτες Αρτοποιείων ή Ζαχαροπλαστείων, προετοιμάζοντας, παρασκευάζοντας και παραθέτοντας αρτοποιήματα και γλυκίσματα που κυκλοφορούν στην Ελληνική και Διεθνή αγορά

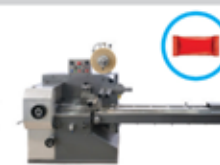
ΕΠ.Σ ΟΑΕΔ ΓΑΛΑΤΣΙΟΥ

Λ. Γαλατσίου 17, Αθήνα 11141

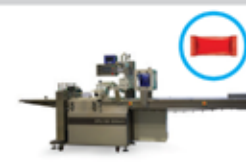
Τηλ. Επικοινωνίας: 210 2284900, 210 2287460



ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΟΡΙΖΟΝΤΙΑΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ - FLOWPACK



Mini flow pack



Περστροφική flow pack full servo



Flow pack ανάποθης εκτύλιξης φιλμ

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΚΑΘΕΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ & ΓΕΜΙΣΗΣ



Δοσομετρικά 1-2-4-10 κεφαλών



Μηχανή Κάθετης συσκευασίας με Πολυκέφαλο ζυγιστικό



Μηχανήματα Συσκευασίας & Γέμισης Doupack

ΕΠΙΚΟΛΛΗΣΗΣ ΦΙΛΜ ΣΕ ΠΕΡΙΕΚΤΕΣ - TRAY SEALERS



Ημιαυτόματα θερμοκολλητικά σκαφιδίων



Ημιαυτόματα θερμοκολλητικά σκαφιδίων & Skidpack



Αυτόματα θερμοκολλητικά σκαφιδίων

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΚΕΝΟΥ - VACUUM & ΘΕΡΜΟΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗΣ



Συσκευασίας κενού αέρος - Vacuum



Συσκευασίας κενού αέρος - βαρέως τύπου



Θερμοδιαμόρφωσης και επικόλλησης φιλμ

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΘΕΡΜΟΣΥΡΡΙΚΝΩΣΗΣ - ΑΝΙΧΝΕΥΤΕΣ ΜΕΤΑΛΛΩΝ



Μηχανήματα θερμοσυρρίκνωσης



Ομαδοποίησης & θερμοσυρρίκνωσης



Ανιχνευτές μετάλλων

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΚΛΙΠΑΡΙΣΤΙΚΑ - ΘΕΡΜΟΚΟΛΛΗΤΙΚΑ - ΓΕΜΙΣΤΙΚΑ



Κλιπαριστικά



Θερμοκολλητικά



Γεμιστικά

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

- ΟΡΙΖΟΝΤΙΑ - FLOW PACK
- ΚΑΘΕΤΑ
- ΘΕΡΜΟΣΥΡΡΙΚΝΩΣΗΣ
- ΟΜΑΔΟΠΟΙΗΣΗΣ
- TRAY SEALERS
- ΚΕΝΟΥ ΑΕΡΟΣ
- ΘΕΡΜΟΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗΣ
- ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗΣ CLIP-TWIST
- ΘΕΡΜΟΚΟΛΛΗΤΙΚΑ ΣΑΚΟΥΛΑΣ
- ΓΕΜΙΣΤΙΚΑ ΥΓΡΩΝ - ΠΑΧΥΡΕΥΣΤΩΝ
- ΣΕΛΟΦΑΝΕΣΕΣ
- ΕΤΙΚΕΤΕΖΕΣ
- ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΙ ΕΚΤΥΠΩΤΕΣ
- ΑΝΙΧΝΕΥΤΕΣ ΜΕΤΑΛΛΩΝ
- ΕΛΕΓΚΤΕΣ ΒΑΡΟΥΣ
- ΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΧΑΡΤΟΚΙΒΩΤΙΩΝ
- ΖΥΓΙΣΤΙΚΑ - ΟΓΚΟΜΕΤΡΙΚΑ
- ΤΑΙΝΙΟΔΡΟΜΟΙ & ΠΕΡΙΦΕΡΙΑΚΑ

ΠΑΡΕΧΟΥΜΕ ΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ - ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ

ΑΝΑΛΩΣΙΜΑ



ΤΑΙΝΙΕΣ ΕΚΤΥΠΩΣΗΣ



CLIP BANDS
TWIST BANDS



ΦΙΛΜ
PE, POF, PP



Tahipack®
ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΕΣ ΛΥΣΕΙΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

T: 210 94 280 82-3
F: 210 94 280 84
info@tahipack.gr
www.tahipack.gr

ΤΑΧΥΠΑΚ ΜΟΝ/ΠΗ ΕΠΕ
ΛΕΩΦ. ΜΑΡΑΘΩΝΟΣ 84-86
19009, ΠΙΚΕΡΜΙ, ΑΤΤΙΚΗ

ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ ΚΑΤΑΣΚΕΥΗΣ
Ι.Σ. ΣΠΗΛΙΑΔΗΣ & ΥΙΟΣ ΕΕ
ΑΘΗΝΩΝ 114, ΚΑΛΑΜΑΤΑ
T: 27210 23314

ΥΔΡΑΪΚΑ ΑΜΥΓΔΑΛΩΤΑ

Τα Υδραίικα αμυγδαλωτά, ετοίμασαν ο κος Νικόλαος Ζαχαράκης, Τεχνικός Αρτοποιίας Ζαχαροπλαστικής και η κα Αρετή Αρωνιάδα, Τεχνολόγος Τροφίμων για της ανάγκες του εργαστηρίου “Ζαχαροπλαστικής” των πρωτοετών μαθητών του τμήματος Α2, της ΕΠΑΣ Γαλασίου, στο πλαίσιο της εξ αποστάσεως εκπαίδευσης

ΥΛΙΚΑ

1.000 γρ. αμύγδαλο (λευκή ψίχα)
1.000 γρ. ζάχαρη άχνη
200 γρ. μέλι
200 γρ. μαρασκίνο
1 τεμ. λεμόνι ξύσμα
10 σταγόνες ανθόνερο
5 σταγόνες εσάνς πικραμύγδαλο
5 σταγόνες οινόπνευμα καθαρό
Ανθόνερο -Άχνη -Γαρύφαλλα
για ντεκόρ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βράζουμε την αμυγδαλόψιχα και την ξεφλουδίζουμε. Την αφήνουμε να στεγνώσει απλωμένη σε μπουρνοπετσέτες σε ξηρό περιβάλλον τουλάχιστον για 12 ώρες. Τρίβουμε την αμυγδαλόψιχα σε σκόνη. Στη συνέχεια ανακατεύουμε τριμμένη αμυγδαλόψιχα με τα υπόλοιπα υλικά της συνταγής μας. Περνάμε τρεις φορές το μίγμα μας από την πραλινομηχανή κλείνοντας κάθε φορά όλο και περισσότερο τους κυλίνδρους. Κόβουμε σε τεμάχια 25 γραμμ. περίπου, πλάθουμε σε σχέδιο αχλαδάκι συνήθως, βρέχουμε με ανθόνερο, ζαχαρώνουμε -πασπαλίζουμε με άχνη και στο τέλος καρφώνουμε το γαρύφαλλο (μοσχοκάρφι) πάνω σε κάθε αχλαδάκι στη θέση όπου θα ήταν το κοτσανάκι του, τα βάζουμε μα σειρά πάνω σε δίσκο και τα προϊόντα μας είναι έτοιμα για κατανάλωση.

ΘΡΕΠΤΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΟΥ ΟΦΕΛΟΥΝ ΤΟΝ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟ

- Τα αμύγδαλα είναι πλούσια σε πρωτεΐνη και μονοακόρεστα λιπαρά.
- Τα αμύγδαλα περιέχουν φυλλικό οξύ.
- Τα αμύγδαλα έχουν φυτικές ύλες που βοηθούν στην δυσκοιλιότητα και στην φυσιολογική ενέργεια του ανθρώπινου εντέρου ιδιαίτερα εάν συνδυαστούν με δαμάσκηνα.
- Τα αμύγδαλα είναι πηγή φωσφόρου και ασβεστίου και έχουν πολύ σημαντικό ρόλο στην ενδυνάμωση των οστών.
- Ακόμη περιέχουν βιταμίνη Ε που είναι τροφή για τα μαλλιά και την επιδερμίδα.



ΛΑΓΑΝΑ 'ΒΡΕΖΕΛΗ'

ΥΛΙΚΑ

1000 γρ. αλεύρι
55% δυνατό
450 γρ. νερό
(παγωμένο)
100 γρ. φυτικό λίπος
20 γρ. αλάτι
40 γρ. ζάχαρη
20 γρ. μαγιά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί, για 4' στην αργά και για 10' στη γρήγορη ταχύτητα. Ξεκουράζουμε ελάχιστα, κόβουμε και πλάθουμε σε σχήμα λαγάνας. Κατόπιν, παγώνουμε το πλασμένο ζυμάρι τουλάχιστον για 4 ώρες, μέχρι να παγώσει τελείως.

Στη συνέχεια, το βουτάμε με προσοχή σε διάλυμα καυστικής σόδας 4% και τοποθετούμε σε λαμαρίνες. Στοφάρουμε για 20' μέχρι να ξεπαγώσει η ζύμη και στη συνέχεια ψήνουμε χωρίς ατμό στους 230°C για 30'.



ΜΙΧΑΛΗΣ ΝΑΝΟΠΟΥΛΟΣ

Τεχνικός Αρτοποιίας
Εκπαιδευτής Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής

Βασικοί κανόνες ασφαλείας ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ

ασφάλεια του εξοπλισμού παραγωγής στην αρτοποιία

Όλες οι παραγωγικές μηχανές ενέχουν κινδύνους και για το λόγο αυτό ο επιχειρηματίας, ιδιοκτήτης, παραγωγός, εφόσον έχει στο χώρο παραγωγής του εξοπλισμό, οφείλει να έχει εξετάσει ότι αυτός είναι ασφαλής για τους εργαζόμενους που παράγουν τα αρτοποιήματα.

Στη σειρά των άρθρων που θα ακολουθήσει, θα εξετάσουμε συγκεκριμένες μηχανές αρτοποιημάτων, με σχολιασμό σχετικά με τους κινδύνους που ενέχουν και τα μέτρα που πρέπει να λαμβάνει ο ιδιοκτήτης, επιχειρηματίας, εργοδότης.

Εκτίμηση επικινδυνότητας

Όπως αναλύσαμε στα προηγούμενα άρθρα της σειράς, όλα τα μηχανήματα και ο σχετικός εξοπλισμός σε ένα εργοστάσιο παραγωγής, άρα και σε ένα άρτου και αρτοποιημάτων, οι χειριστές και γενικότερα οι εργαζόμενοι δεν πρέπει να διατρέχουν κινδύνους από τη λειτουργία αυτού του εξοπλισμού.

Συνήθως τα νέα μηχανήματα έχουν ένα μεγάλο βαθμό ασφάλειας επειδή έχουν εγκατεστημένα συστήματα ασφαλείας ("δομικά στοιχεία ασφαλείας" κατά τη νομοθεσία).

Πολλά όμως εργοστάσια έχουν πεπαιγμένο εξοπλισμό, που δε διαθέτει τέτοια συστήματα ή αυτά είναι ελλιπή.

Σε αυτήν την περίπτωση, ο εργοδότης

οφείλει να πιστοποιήσει τα μηχανήματα κατά CE ή, εάν αυτό δεν είναι δυνατόν, να συντάξει έναν Τεχνικό Φάκελο, ο οποίος θα συμπεριλαμβάνει μία Εκτίμηση Επικινδυνότητας (εξειδικευμένα για μηχανές, στην οποία περιγράφονται οι τεχνικές παρεμβάσεις, προκειμένου το μηχανήμα να πληροί τις απαραίτητες ελάχιστες προδιαγραφές ασφαλείας).

Όμως, ακόμη και τα πιστοποιημένα μηχανήματα μπορεί να ενέχουν κινδύνους. Σύμφωνα με τη νομοθεσία λοιπόν, ο εργοδότης οφείλει να συντάξει και μία συμπληρωματική Μελέτη Εκτίμησης Επικινδυνότητας για τη χρήση του μηχανήματος στις συγκεκριμένες συνθήκες του δικού του εργοστασίου.

Κατωτέρω παραθέτω κάποια παραδείγματα από μία τέτοια εκτίμηση.

Κίνδυνοι από τα μηχανήματα αρτοποιητικού εργοστασίου

Ζυμωτήριο - Κίνδυνοι

Κινούμενα μέρη

- Εγκλωβισμός άκρων σε περιστρεφόμενα, κινούμενα μέρη του μίξερ, λόγω παραβίασης των προστατευτικών συστημάτων.
- Κίνδυνος σύνθλιψης/ακρωτηριασμού άνω άκρων κατά τη χρήση του μίξερ (λόγω ανοίγματος του προστατευτικού) ή κατά τη διάρκεια εργασιών συντήρησης -επισκευών.

Μέτρα

- Απαγορεύεται η παραβίαση ή παράκαμψη των προφυλακτήρων στα κινούμενα μέρη του μίξερ. Να τοποθετηθεί Σήμανση.
- Απαγορεύεται η συντήρηση εν λειτουργία.

Ο εργοδότης οφείλει να συντάξει μία συμπληρωματική Μελέτη Εκτίμησης Επικινδυνότητας για τη χρήση του μηχανήματος στις συγκεκριμένες συνθήκες του δικού του εργοστασίου



- Οι χρήστες και οι συντηρητές της μηχανής να μη φορούν τιμαλφή και να κάνουν χρήση του παρεχόμενου προστατευτικού εξοπλισμού (π.χ. σκουφάκι -μαζεμένα μαλλιά).
- Οποιαδήποτε επέμβαση στο μηχανήμα για επισκευή - συντήρηση γίνεται από εξουσιοδοτημένο άτομο, εφαρμόζοντας πιστά τη Διαδικασία Σήμανσης -Ασφάλισης Μηχανών (θα αναπτυχθεί σε επόμενο άρθρο).
- Τήρηση βιβλίου συντήρησης μηχανημάτων και αρχείο συντήρησης των προφυλακτών των μηχανημάτων.
- Το μηχανήμα δε διαθέτει emergency button σε προσβάσιμο σημείο. Να εξεταστεί η τοποθέτησή του (θέση που υποδεικνύεται στην αριστερή φωτό).
- Το προστατευτικό καπάκι του μίξερ διαθέτει άνοιγμα όπου μπορεί να περάσει χέρι. Να εξεταστεί η κάλυψη του ανοίγματος (δεξιά φωτό).

- Να αναρτηθεί οδηγία ασφαλούς χρήσης του μίξερ, σύμφωνα με το εγχειρίδιο ασφαλείας του προμηθευτή.

Ηλεκτρική τάση

- Ηλεκτροπληξία λόγω επαφής με ηλεκτρικά εξαρτήματα και στοιχεία υπό τάση, κατά τη διάρκεια εργασιών συντήρησης -επισκευών του μίξερ.
- Ηλεκτροπληξία από ενδεχόμενη επαφή με φθαρμένες καλωδιώσεις ή ηλεκτρικά φθαρμένα στοιχεία υπό τάση κατά τη συνήθη εργασία (χαλασμένοι διακόπτες, ρευματολήπτες, φθαρμένες καλωδιώσεις κατεστραμμένοι πίνακες κλπ).

Μέτρα

- Καλή πρακτική. Η πρίζα του μίξερ διαθέτει διακόπτη και σύστημα που μπορεί να κλειδώνει όταν αφαιρείται ή όταν τίθεται εκτός λειτουργίας.
- Περιοδικοί Έλεγχοι των καλωδίων, των φιν, διακοπών - ριζών για πιθανές

φθορές καθώς και για χαλαρότητα στις συνδέσεις τους.

- Η συντήρηση της μηχανής να μη γίνεται κατά τη λειτουργία της.
- Κατά τις εργασίες συντήρησης των ηλεκτρολογικών στοιχείων να ακολουθούνται οι υποδείξεις που αναφέρονται στο εγχειρίδιο του κατασκευαστή.

(Η συνέχεια στο επόμενο τεύχος)

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



Ομοσπονδία Αρτοποιών Ελλάδος

ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ

ΠΡΟΕΔΡΕΙΟ

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

ΣΥΜΒΟΥΛΟΙ ΠΡΟΕΔΡΕΙΟΥ

Ιωάννης Βακάλογλου
Νικόλαος Μάζης
Θωμάς Χατζούλης

ΣΥΜΒΟΥΛΟΙ

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

ΕΛΕΓΚΤΙΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

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

ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ

ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ

ΕΛΛΑΔΟΣ

Κουμουνδούρου 1

10437 Αθήνα

T: 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 Τσούννης
Έδρα: Αγρίνιο

ΑΘΗΝΩΝ, ΠΡΟΑΣΤΙΩΝ & ΠΕΡΙΧΩΡΩΝ

Πρόεδρος: Χαρίλαος Μάνος
Έδρα: Αθήνα

ΑΙΓΙΑΛΕΙΑΣ & ΚΑΛΑΒΡΥΤΩΝ

Πρόεδρος: Αριστείδης Τηλιγάδης
Έδρα: Αίγιο

ΑΛΕΞΑΝΔΡΕΙΑΣ, ΜΕΛΙΚΗΣ & ΠΕΡΙΧΩΡΩΝ

Πρόεδρος: Αθανάσιος Λιολιόπουλος
Έδρα: Μελίκη

ΑΔΜΩΠΙΑΣ

Πρόεδρος: Χατζηγεωργίου Σταύρος
Έδρα: Φουστάνη Αριδαίας

ΑΝΑΤΟΛΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

Πρόεδρος: Χρήστος Κούτσικος
Έδρα: Βούλα

ΑΝΔΡΟΥ

Πρόεδρος: Ιωάννης Παντεράλης
Έδρα: Κόρη Άνδρου

ΑΡΓΟΛΙΔΟΣ

Πρόεδρος: Ιωάννης Στρατηγάκης
Έδρα: Άργος

ΑΡΚΑΔΙΑΣ

Πρόεδρος: Θεόδωρος Τσουκαλάς
Έδρα: Τρίπολη

ΑΡΤΑΣ

Πρόεδρος: Νικόλαος Λύτρας
Έδρα: Άρτα

ΒΕΡΟΙΑΣ

Πρόεδρος: Δημήτριος Κόγιας
Έδρα: Βέροια

ΓΡΕΒΕΝΩΝ

Πρόεδρος: Λεωνίδας Τέντογλου
Έδρα: Φελλί Γρεβενών

ΔΡΑΜΑΣ

Πρόεδρος: Παρασκευάς Παπαδόπουλος
Έδρα: Αγ. Αθανάσιος

ΕΒΡΟΥ

Πρόεδρος: Κωνσταντίνος Κεβρεκίδης
Έδρα: Αλεξανδρούπολη

ΕΛΕΥΣΑΣ

Πρόεδρος: Ιωάννης Πούτης
Έδρα: Έδεσσα

ΕΥΒΟΙΑΣ

Πρόεδρος: Ιωάννης Παπαθανασίου
Έδρα: Βασιλικό

ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

Εμμανουήλ Βολανάκης
Έδρα: Ηράκλειο

ΘΕΣΣΠΡΩΤΙΑΣ

Πρόεδρος: Κωνσταντίνος Ανδόνης
Έδρα: Ηγουμενίτσα

ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

Πρόεδρος: Ελισάβετ Κουκουμέρια
Έδρα: Θεσσαλονίκη

ΘΗΒΩΝ

Πρόεδρος: Ηλίας Χρήστου
Έδρα: Θήβα

ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ & ΠΕΡΙΧΩΡΩΝ

Πρόεδρος: Θεόδωρος Σινδρος
Έδρα: Ιωάννινα

ΚΑΒΑΛΑΣ

Πρόεδρος: Δρόσος Ιωάννης
Έδρα: Καβάλα

ΚΑΡΔΙΤΣΑΣ

Πρόεδρος: Πετριωνίτης Θωμάς
Έδρα: Καρδίτσα

ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ

Πρόεδρος: Πέτρος Γιαννάκης
Έδρα: Κλεισούρα 1

ΚΕΦΑΛΟΝΙΑΣ

Πρόεδρος: Χριστόφορος Τζαμαρίας
Έδρα: Πόρος Κεφ/νιάς

ΚΙΛΚΙΣ

Πρόεδρος: Νικόλαος Χατζηνευφραμίδης
Έδρα: Κιλκίς

ΚΟΖΑΝΗΣ

Πρόεδρος: Απόστολος Κύρινας
Έδρα: Κοζάνη

ΚΟΡΙΝΘΙΑΣ

Πρόεδρος: Ιωάννης Βακάλογλου
Έδρα: Κόρινθος

ΛΑΚΩΝΙΑΣ

Πρόεδρος: Νικόλαος Μάζης
Έδρα: Σπάρτη

ΛΑΡΙΣΑΣ

Πρόεδρος: Αλέξανδρος Γκούλιος
Έδρα: Λάρισα

ΛΙΒΑΔΕΙΑΣ

Πρόεδρος: Δημήτριος Γέρος
Έδρα: Λιβαδειά

ΛΕΣΒΟΥ

Πρόεδρος: Νικόλαος Μπουμπουλής
Έδρα: Μυτιλήνη

ΜΑΓΝΗΣΙΑΣ

Πρόεδρος: Τσουράπας Κων/νος
Έδρα: Βόλος

ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ

Πρόεδρος: Απόστολος Μυλωνάς
Έδρα: Καλαμάτα

ΝΑΟΥΣΑΣ

Πρόεδρος: Δημήτριος Θανασούλης
Έδρα: Νάουσα

ΝΑΥΠΑΚΤΙΑΣ

Πρόεδρος: Παναγιώτης Αγγουριάς
Έδρα: Κάτω Δάφνη

ΞΑΝΘΗΣ

Πρόεδρος: Μαλλιαρουδάκη Μαριάνθη
Έδρα: Ξάνθη

ΠΑΤΡΩΝ

Πρόεδρος: Αθανάσιος Ντούβας
Έδρα: Πάτρα

ΠΕΙΡΑΙΑ

Πρόεδρος: Γεώργιος Τσουκαλάς
Έδρα: Πειραιάς

ΠΙΕΡΙΑΣ

Πρόεδρος: Αθανάσιος Κομψελίδης
Έδρα: Κολινδρός Κατερίνης

ΠΤΟΛΕΜΑΪΔΑΣ

Πρόεδρος: Χρήστος Μαλακάκης
Έδρα: Πτολεμαΐδα

ΡΟΔΟΠΗΣ

Πρόεδρος: Γεώργιος Δαθανάσιος
Έδρα: Κομοτηνή

ΣΕΡΡΩΝ

Πρόεδρος: Γεώργιος Παπαδόπουλος
Έδρα: Σέρρες

ΤΕΣΣ ΠΡΩΤΕΥΟΥΣΗΣ

Πρόεδρος: Σακινίδης Παναγιώτης

ΤΡΙΚΑΛΩΝ

Πρόεδρος: Λάμπρος Κόγιας
Έδρα: Τρίκαλα

ΥΠΑΙΘΡΟΥ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

Πρόεδρος: Παλαβατζη Ελένη
Έδρα: Κουφάλια

ΦΘΙΩΤΙΑΔΑΣ

Πρόεδρος: Γρηγόριος Τσιτούρας
Έδρα: Οικισμός Ευρυτάνων-Λαμία

ΦΛΩΡΙΝΑΣ

Πρόεδρος: Στυλιανός Κώτσου
Έδρα: Φλώρινα

ΦΩΚΙΑΔΑΣ

Πρόεδρος: Αλέκος Αρβαντάς
Έδρα: Άμφισσα

ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ

Πρόεδρος: Θάνος Δημήτριος
Έδρα: Κασάνδρα

ΧΑΝΙΩΝ

Πρόεδρος: Βασίλης Γαλανός
Έδρα: Χανιά

ΧΙΟΥ

Πρόεδρος: Ιωάννης Αργυράκης
Έδρα: Βέριση



www.kastrinaki.gr

Λευκοσιδηρουργία "ΚΑΣΤΡΙΝΑΚΗ"
Αντικολλητικά "ΑΣΤΗΡ"

Η εταιρεία μας όπως πάντα πρωτοπόρα στο κατασκευαζόμενο είδη μας από το 1920, εφάρμοσε και εξέλιξε πρώτη στην Ελλάδα μια νέα σειρά αντικολλητικών σκευών ΑΣΤΗΡ διεθνών προδιαγραφών και εγκεκριμένων για τη χρήση τους από διεθνή ινστιτούτα τροφίμων, τόσο για τη καλύτερευση των δικών σας συνθηκών εργασίας οδήγ και του παραγόμενου αποτελέσματος αφού με την νέα γενιά αντικολλητικών σκευών επιτυγχάνεται τέλειο ψήσιμο άρτου απλού και τoστ, πίτσας, γλυκισμάτων και λοιπών ορτοσκευασμάτων σε λιγότερο χρόνο και με καθαριότητα των σκευών και του εργαστηρίου σας. Τα σκεύη μας χρησιμοποιούνται επιτυχώς σε ορτοβιομηχανίες, εργαστήρια ζαχαροπλαστικής και φούρνους και συνοδεύονται από τα απαραίτητα πιστοποιητικά καταλληλότητας.



ΛΙΑΠΑΡΙΝΕΣ ΔΙΑΦΟΡΩΝ ΜΕΓΕΘΩΝ

ΛΙΑΠΑΡΙΝΕΣ HAMBURGER - PIZZA

ΔΙΑΤΗΡΤΕΣ ΤΡΙΩΝ ΠΛΕΥΡΩΝ

ΔΙΑΦΟΡΑ ΣΚΕΥΗ & ΕΡΓΑΛΙΑ

ΦΟΡΜΕΣ ΤOΣΤ-HOINO ΚΑΡΑΚΙ

Επαναβάρη, βρειών και μηχανημάτων



ΒΙΟ.ΠΑ. ΣΚΑΡΑΜΑΓΚΑ
Β. ΕΛΛΑΔΟΣ 25 & ΠΟΣΕΙΔΩΝΟΣ
ΤΗΛ. ΚΕΝΤΡΟ: 210 5570777
FAX: 210 5570776
www.kastrinaki.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.

1963-2021
58
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