



# αρτοποιός

GREEK BAKERY & PASTRY

Σεπτέμβριος - Οκτώβριος 2021 / Τεύχος 120

## DOLCE FORNO

Made in Italy



**irca**  
SINCE 1919

**LAUDIS**  
foods  
εγγύηση επιτυχίας!

Αυθεντικά ιταλικά γλυκά φούρνοι  
*Panettone & Pandoro*  
μόνο με Dolce Forno της ιταλικής IRCA!



**Backem**  
ΑΦΟΙ ΤΟΥΝΤΟΠΟΥΛΟΙ

Οι ειδικοί στην αρτοποιία

Βαρύ Γερμανικό  
Χαμηλού Γλυκαιμικού Δείκτη

powered by..  
**backaldrin®**

Α ΥΛΕΣ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

τηλ. 210 2027042-3, email: info@backem.gr, www.backem.gr



### Μια νέα εμπειρία κολοκύθας

- Γλυκιά γεύση & άρωμα κολοκύθας
- Για αλμυρές & γλυκές εφαρμογές
- Χαρακτηριστικό κίτρινο χρώμα



 **Sefco Zeelandia**

T. 210 663 3663  
www.sefcozeelandia.gr |    /sefcozeelandia

18



90



96



100



74

## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

### ΜΟΝΙΜΕΣ ΣΤΗΛΕΣ

- 18 Ρεπορτάζ Αγοράς:  
Εξοπλισμός & Είδη Συσκευασίας
- 26 Νέα της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος
- 40 Νέα της Αγοράς:  
Προϊόντα, νέα του κλάδου και τεχνικός εξοπλισμός

### ΘΕΜΑΤΑ

- 36 Ψωμί με Ιστορία
- 70 Συνέντευξη από τον Μιχάλη Σέκκα και τη Διονυσία Χρήστου

### ΤΕΧΝΙΚΑ

- 76 Περιορισμός στα πλαστικά μιας χρήσης
- 86 Μαγιές και προζύμια στην υπηρεσία της ζύμωσης
- 90 Προσθήκη γεύσεων και διορθώσεις στη βάση γάλακτος
- 96 Ciabatta: Το ανεπίσημο εθνικό ψωμί των Ιταλών
- 102 Βασικοί κανόνες ασφάλειας μηχανημάτων

### ΣΥΝΤΑΓΕΣ

- 74 Σφαίρα πορτοκάλι με σοκολάτα
- 94 Παγωτό με ανθότυρο
- 100 Γαλατόπιτα ανοιχτή με χωριάτικο φύλλο

{ **freshbakery.gr**

**Dawn**<sup>®</sup>

Η σίγουρη λύση  
για την πιο λαχταριστή βασιλόπιτα!



### Premium Baker's Select "Crème Cake Base Plain"

- Εξαιρετική γεύση, κρεμώδης υφή
- Σταθερά τέλεια εμφάνιση
- Μεγάλη διατηρησιμότητα
- Ευκολία παραγωγής σε μια περίοδο με αυξημένες απαιτήσεις



Μαζί, εξελίσσουμε την επιτυχία σας.

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



Ένα βήμα μπροστά!

# EDITORIAL

Το καλοκαίρι που πέρασε ευτυχώς δε θύμισε και τόσο το προηγούμενο. Περισσότερες ελευθερίες, λιγότερο άγχος, μεγαλύτερη όρεξη και αναπνευμένο ηθικό. Το μεγαλύτερο μέρος του πληθυσμού μπόρεσε να ταξιδέψει και να απολαύσει διακοπές που πιθανό πέρυσι να στερήθηκε. Ωστόσο, η δοκιμασία δεν έχει ακόμα τελειώσει, ενώ το προσεχές διάστημα ακολουθείται από σενάρια για εξάρσεις του φαινομένου του κορονοϊού και μεταλλάξεις, που ίσως μας βάλουν σε νέες δοκιμασίες. Ωστόσο σημαντικό όπλο στα χέρια μας είναι ότι τώρα γνωρίζουμε, έχουμε περισσότερα εφόδια και ξέρουμε καλύτερα πως να προφυλαχτούμε.

Φέτος, για πολλούς επαγγελματίες η χρόνια ήταν καλή, αρκετά καλή αναλογιζόμενοι την περσινή αλλά και τις φεινές προσδοκίες, οι οποίες δεν ήταν και τόσο υψηλές. Ο τουρισμός παρουσίασε μια σχετική άνοδο, περισσότεροι τουρίστες εμπιστεύτηκαν τη χώρα μας για προορισμό διακοπών, τόσο στην ηπειρωτική χώρα όσο και στη νησιωτική.

Οι εποχές αλλάζουν, τα δεδομένα μεταβάλλονται, ο κλάδος της αρτοποιίας καταβάλλει τα μέγιστα ώστε να παραμείνει κραταιός. Δίπλα στον επαγγελματία βρίσκεται και ο ΑΡΤΟ-ΠΟΙΟΣ-ΒΑΖ, το περιοδικό που γνωρίζει τις ανάγκες του αρτοποιού-ζαχαροπλάστη και πάντα, με γνώμονα την ποιότητα, ενημερώνει και εκπαιδεύει τους αναγνώστες του.

Το τεύχος 120 έρχεται ανανεωμένο, με ενδιαφέρουσα ύλη, αποτύπωση του παλμού της αγοράς με όλα τα νέα προϊόντα που κυκλοφορούν και στόχο έχουν την ενίσχυση της ποιότητας της δουλειάς του αρτοποιού.

Συνεχίζουμε δυνατά, μαζί, ενωμένοι και όπως πάντα αποδεικνύεται, και θα τονίζουμε σε κάθε editorial, όλοι μαζί αντιμετωπίζουμε τα πράγματα καλύτερα και πιο αποτελεσματικά. Με όπλο τη γνώση, την εμπειρία και την ψυχραιμία πάμε για τα καλύτερα, τα οποία νομοτελειακά θα έρθουν!

Καλή ανάγνωση και καλό υπόλοιπο φθινοπώρου!

Από την υπεύθυνη σύνταξης  
Ελισάβετ Πετρίδου

ΜΕΛΟΣ



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



ΕΚΔΟΣΗΣ:  
Γ. Σπυροστρατουδάκης

ΕΠΙΜΕΛΗΤΕΣ  
ΕΚΔΟΣΗΣ:  
Ελισάβετ Πετρίδου  
Μαριάννα Σπανού

ΣΥΝΤΑΚΤΙΚΗ ΟΜΑΔΑ:  
Μ. Αρκουλής  
Δ. Δασόπουλος  
Οδ. Ιστορικός  
Γ. Κουβουτσάκης  
Ε. Κουντούρη  
Α. Δ. Κριτσαντώνης  
Χ. Μακρατζάκη  
Δ. Μπισσδικός  
Μ. Νανόπουλος  
Ε. Πανά  
Χ. Ρέγκος  
Α. Τσιπούρας  
Α. Ψυλιόκος

ΥΠΕΥΘΥΝΗ  
ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ:  
Βασιλική Πιπταρά

ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ:  
Σουζάνα Κόκοτζη

ART DIRECTOR:  
Βάσια Τσάκα  
Γεωργία Αγγελίδου

DTP:  
Αθανασία Βαβαρίνου

ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ  
ΨΗΦΙΑΚΗΣ ΕΚΔΟΣΗΣ:  
Στέλλα Κυλινδρή

ΦΩΤΟΓΡΑΦΟΙ:  
Μεγακλής Γαντζας  
Νικίτσια Αλεξανδρίδης

ΥΠΕΥΘΥΝΗ  
ΣΥΝΔΡΟΜΩΝ:  
Σουζάνα Κόκοτζη

CREATIVE ASSOCIATE  
SHAPE STUDIO

ΛΟΓΙΣΤΗΡΙΟ:  
Νίκος Σκονδρέας,  
Μαρία Μπογιατζίδου,  
Σουζάνα Κόκοτζη

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

ΕΤΗΣΙΕΣ ΣΥΝΔΡΟΜΕΣ:  
Ελλάδα 15€,  
Εκτός Ελλάδας 70€

www.freshbakery.gr

ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ  
SHAPE®

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

# CORMAN

SINCE 1935

Η συνταγή επιτυχίας κάθε σπουδαίου chef!



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

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

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

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

**LAOUDIS**  
foods  
εγγύηση επιτυχίας!

ΑΦΟΙ ΛΑΟΥΔΗ ΑΕΒΕ | ΚΕΝΤΡΙΚΑ: Αθ. Διάκου 4  
19009 Πικέρμι, τηλ: 210.6038001, info@laoudis.gr  
ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΗΜΑ: Λέκκα 17, 57013 Ωραιόκαστρο  
τηλ. 2310.688902, info.thessaloniki@laoudis.gr



www.laoudis.gr

## ΧΑΙΡΕΤΙΣΜΟΣ ΠΡΟΕΔΡΟΥ

### Αγαπητοί συνάδελφοι, αναγνώστες του περιοδικού μας,

Εύχομαι κατ' αρχάς καλό Φθινόπωρο και καλή σχολική χρονιά για τα παιδιά μας.

Το Καλοκαίρι του 2021 και ιδιαίτερα κατά την εκπονή του, αξιόλογα γεγονότα έλαβαν χώρα και σε κοινωνικό αλλά και σε οικονομικό-πολιτικό επίπεδο. Δε θέλω εκ νέου να επαναληφθώ σχετικά με την πανδημία, τις δυσκολίες της και το άγχος που επικρατεί σε όλους μας, θέλω όμως να αναφερθώ σε ένα θέμα το οποίο απασχολεί έντονα και τον κλάδο μας αλλά και κάθε Έλληνα καταναλωτή.

Τις εν γένει αυξήσεις από τις αρχές του χρόνου στις Α' ύλες, στην ενέργεια (ρεύμα, πετρέλαιο, φυσικό αέριο κλπ), στα άλευρα και μοιραία στο τελικό προϊόν.

Αυξήσεις οι οποίες είναι δυσβάσταχτες για τη μικρομεσαία επιχείρηση, η οποία είτε δε λειτούργησε, με συνέπεια το μηδενικό τζίρο, είτε υπολειτούργησε με δραματική μείωση τζίρου.

Οι υποχρεώσεις όμως όλων μας «τρέχουν» όλο αυτό το διάστημα και μία αύξηση της τάξεως του 120% περίπου στην ενέργεια και 40% περίπου στις Α' ύλες που χρησιμοποιούμε, δε μας αφήνει το περιθώριο να καλύψουμε τις προγενέστερες και να είμαστε συνεπείς στις υφιστάμενες και επερχόμενες οικονομικές υποχρεώσεις μας. Όλες, όμως, αυτές οι αυξήσεις,

που προστίθενται στο γενικό κύμα ανατιμήσεων, δυσχεραίνουν σημαντικά τη βιωσιμότητα των επιχειρήσεων μας.

Το τελευταίο διάστημα, δημοσιεύματα αναφέρουν σε τίλους την επικείμενη αύξηση της τιμής του ψωμιού, χρησιμοποιώντας πολλές φορές και αποσπάσματα από τα λεγόμενά μου. Αυτό όμως που θέλω να τονίσω είναι ότι στους κανόνες της ελεύθερης αγοράς, κανένας δεν έχει δικαίωμα παρέμβασης. Ο κάθε αρτοποιός διαμορφώνει τις τιμές του ελεύθερα, ανάλογα με το κοστολόγιό του.

Ένα άλλο θέμα για το οποίο ήδη γνωρίζετε, είναι ότι ξεκίνησε η υλοποίηση της Πράξης «Ολοκληρωμένη Δράση Ανάπτυξης Δεξιότητων Εργαζομένων, Κατάρτισης και Πιστοποίησης στην Υγιεινή και Ασφάλεια εργασίας και στη Διαχείριση της Υγιεινής και Ασφάλειας προϊόντων - HACCP» με κωδικό ΟΠΣ (MIS) 5035191, στην οποία η Ομοσπονδία μας έχει αναλάβει ως Δικαιούχος την υλοποίηση της, στο πλαίσιο του Επιχειρησιακού Προγράμματος «Ανταγωνιστικότητα, Επιχειρηματικότητα, Καινοτομία 2014-2020.

Μέσω της υλοποίησης της Πράξης επιδιώκεται η συμμετοχή, στο σύνολο της χώρας 900 εργαζομένων σε επιχειρήσεις του ιδιωτικού τομέα, σε δράσεις κατάρτισης και πιστοποίησης γνώσεων και δεξιοτήτων επιλεγμένων ειδικοτήτων υψηλής ζήτησης, που εκτιμάται πως θα συμβάλλουν θετικά στην επαγγελματική τους κινητικότητα και απα-



σχόληση, καθώς και στην ενίσχυση των επαγγελματιών τους ικανοτήτων.

Σε αυτό το σημείο, θα ήθελα να ευχαριστήσω τους προέδρους των σωματείων-μελών μας για την ενημέρωση στους εργαζομένους τους και την παρότρυνση να συμμετάσχουν στο πρόγραμμα αυτό. Είναι άλλωστε πολύ σημαντική η κατάρτιση των εργαζομένων στις επιχειρήσεις μας ιδιαίτερα αυτήν την περίοδο, ενώ ταυτόχρονα ενισχύεται και ο κλάδος μας, αφού σιγά σιγά συμπεριλαμβάνει εκπαιδευμένα στελέχη.

Μιχάλης Μούσιος  
Πρόεδρος  
Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος



## BAKBEL MIRROR GLAZE DELUXE

### Δώστε μοναδική λάμψη στις δημιουργίες σας!

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



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



Γιορτινές Συνταγές Επιτυχίας  
μόνο απο τη **foodStuff**



**CAKE** *harmony*

Κλασικό, διαχρονικό, σπιτικό  
ιδανικό για βασιλόπιτα.  
Εύκολη παρασκευή μόνο με λάδι και νερό  
ή εναλλακτικά με βούτυρο, λάδι και νερό.



Τσουρέκι  
Πολίτικο



Μίγμα για παραδοσιακό τσουρέκι μόνο με νερό και μαγιά.  
Ιδανικό και για Χριστουγενιάρικα κέικ φρούτων, stollen, βασιλόπιτες κλπ.  
Μεγάλη διατηρησιμότητα και αντοχή στη στόφα και στο ζύμωμα.  
Ειδικό για συνταγές πλούσιες σε λιπαρά, με κομμάτια σοκολάτας,  
φρούτων και ξηρών καρπών.

**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](http://www.foodstuff.gr)

**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](http://www.foodstuff.gr)

# ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΠΡΩΤΟ ΓΛΥΚΟ ΤΟΥ 2022

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

Είστε έτοιμοι για το πρώτο γλυκό της χρονιάς; Για τη βασιλόπιτα του 2022 εκτός από τα κλασικά δημοφιλή κέικ βουτύρου ή λαδιού, προτείνουμε ένα νέο υπέροχο κέικ μπαχαρικών της Mix Lux. Για την επικάλυψη, σας προτείνουμε τις υπέροχες λευκές επικαλύψεις της BRAUN, Covela και Schokobella που μπορείτε να χρωματίσετε με τα λιποδιαλυτά μας χρώματα σε σκόνη, ενώ για το ντεκόρ μπορείτε να βρείτε διακοσμητικά από σοκολάτα σε μεγάλη ποικιλία.

## ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ ΜΕ ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ



1.000 γραμ. Spice Cake MIX LUX  
480 γραμ. νερό  
150 γραμ. λάδι (σπορέλαιο)

Χτυπάμε όλα τα υλικά στο μίξερ με το φτερό στην αργή ταχύτητα για περίπου 5 λεπτά. Απλώνουμε το μείγμα σε ταψί της επιθυμητής διαμέτρου και ψήνουμε στους 170 - 180°C για χρόνο ανάλογα με το είδος και το βάρος του προϊόντος και τον τύπο του φούρνου.

Covela Λευκή BRAUN  
Χρώμα Κόκκινο DECO RELIEF  
Τρίμμα Καρύδας

Ζεσταίνουμε την Covela στους 40°C και προσθέτουμε ανακατεύοντας κόκκινο λιποδιαλυτό χρώμα σε σκόνη, μέχρι να πετύχουμε την επιθυμητή απόχρωση. Περιχύνουμε τη βασιλόπιτα και αφήνουμε στο ψυγείο. Μόλις σταθεροποιηθεί, διακοσμούμε περιμετρικά με τρίμμα καρύδας. Για την μπάλα κολλάμε δύο ημισφαίρια Chocosa Lux, καλύπτουμε με στρωμένη λευκή σοκολάτα και ρολάρουμε πάνω σε τρίμμα καρύδας.

## ALL TIME CLASSICS ΚΑΙ ΟΙ 3 ΕΙΝΑΙ ΥΠΕΡΟΧΕΣ

### ΣΥΝΤΑΓΗ I

1 kg Mamul Λευκό (Cream Cake) Mix Lux  
350 γρ. αυγά  
300 γρ. ηλιέλαιο  
225 γρ. νερό ή χυμό πορτοκάλι  
50 γρ. βούτυρο 82% Asturiana  
80 γρ. Pastafrutta πορτοκάλι Cesarin  
10 γρ. κανέλα  
3 γρ. μοσχοκάρυδο  
150 γρ. αμύγδαλο σπασμένο Nuts Lux  
100 γρ. καρύδι τριμμένο Nuts Lux  
120 γρ. σταφίδες

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ανακατεύουμε όλα τα υλικά εκτός από τους καρπούς για 5 λεπτά στη μεσαία ταχύτητα. Φορμάρουμε στο επιθυμητό μέγεθος και ψήνουμε στους 160°C για περίπου 40 λεπτά. Επικαλύπτουμε με Covela White της ή με Schokobella White της BRAUN- ζεσταίνουμε στους 40°C και εφαρμόζουμε όταν η επικάλυψη έχει φτάσει στους 32-35°C.

### ΣΥΝΤΑΓΗ II

1 kg Mix Lux Κέικ Λαδιού  
375 γρ. ηλιέλαιο  
400 γρ. νερό ή χυμό πορτοκάλι  
80 γρ. Pastafrutta πορτοκάλι Cesarin  
10 γρ. κανέλα  
3 γρ. μοσχοκάρυδο  
150 γρ. αμύγδαλο σπασμένο Nuts Lux  
100 γρ. καρύδι τριμμένο Nuts Lux  
120 γρ. σταφίδες

### ΣΥΝΤΑΓΗ III

1 kg Luna Mix Lux  
ή Margherita Cake Braun  
550 γρ. βούτυρο 83% Infine  
500 γρ. αυγά  
80 γρ. Pastafrutta πορτοκάλι Cesarin  
10 γρ. κανέλα  
3 γρ. μοσχοκάρυδο  
150 γρ. αμύγδαλο σπασμένο Nuts Lux  
100 γρ. καρύδι τριμμένο Nuts Lux  
120 γρ. σταφίδες



# #βασιλόπιτα #2022 #μείγματα #επικαλύψεις #διακοσμητικά



Για μια ακόμη χρονιά είμαστε σταθερά δίπλα σας με επιλεγμένα προϊόντα κορυφαίας ποιότητας, με λύσεις και ιδέες για να ενισχύσουμε τη δημιουργικότητά σας, με συνταγές και διαρκή τεχνική υποστήριξη για να μην νιώθετε ποτέ μόνοι στο ταξίδι σας στον μαγικό κόσμο της γεύσης. Συνεχίζουμε με το ίδιο πάθος και την ίδια προσήλωση στην παράδοσή μας στην υψηλή ποιότητα!

Καλή χρονιά με υγεία και πρόοδο!



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

Ευριπίδου 5, 12133 Περιστέρι | Τηλ: 2105772337, -9  
www.yiannikas.gr | Facebook: @steliosyiannikas



*"Quality is not an act its a habit."*



The dynamics of our team, consisting of sales, design and production department, lies in thoroughness, patience and passion for success.

Company's human resources with their training and experience can meet the needs of the most demanding customers and can guarantee in any case a technically perfect result. There is complete compliance of our products with all the legal requirements set out in the European Union's Technical Harmonization Directives.

Passion, elegance, creativity and need for daily progress are some of the key features of our company, which are noticeably reflected in our final creations. Gelatec exudes the pulse of the new generation and is here to put its stamp on technology and design regarding the field of mass catering.







## ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΕΣ ΣΥΝΗΘΕΙΕΣ & ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΙΚΕΣ ΣΥΜΠΕΡΙΦΟΡΕΣ ΣΤΗΝ COVID ΕΠΟΧΗ

Το ενδιαφέρον για μια πιο εξατομικευμένη διατροφή και η δυνατότητα προοπτικών πάνω στον τομέα αυτό είναι μεταξύ των καταναλωτικών συμπεριφορών που εμπνέουν για καινοτομία και δημιουργούν ευκαιρίες για τον κλάδο των τροφίμων και κατ' επέκταση της αρτοποιίας.



Για αυθεντικό ιταλικό Panettone!

### Panettone

- Πλούσια βουτυρένια γεύση, μαστιχωτή υφή, δυνατό άρωμα
- Εξαιρετικά αφράτο, με σταθερά εντυπωσιακή εμφάνιση
- Ανοιχτή ινώδης δομή και άφογη κυψέλωση
- Ευκολία στην παραγωγή, σταθερότητα στο ψήσιμο
- Για ιδανικό αποτέλεσμα, χρησιμοποιήστε τις ειδικές φόρμες για Panettone



Μαζί, εξελίσσουμε την επιτυχία σας.

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



Ένα βήμα μπροστά!

## Η εστίαση των καταναλωτών στη διατήρηση της υγείας και της ευεξίας μέσω της διατροφής ενδέχεται να γίνει μια διαρκής προσπάθεια.

Η υγεία και η ευεξία παραμένουν δύο έννοιες άμεσα συνυφασμένες και στην πρώτη γραμμή της παγκόσμιας συζήτησης. Η πανδημία έχει αλλάξει τον τρόπο με τον οποίο οι καταναλωτές αντιλαμβάνονται την ολιστική υγεία και ευεξία. Επηρεάζει τον τρόπο που ζούμε και αξιολογούμε, παρουσιάζοντας νέες ευκαιρίες στον επισιτιστικό κλάδο. Σύμφωνα με έρευνα της FMCG, το 60% των καταναλωτών παγκοσμίως σχεδιάζει να βελτιώσει την υγεία του στους επόμενους 12 μήνες. Επιπλέον, οι ερωτηθέντες καταναλωτές δήλωσαν ότι ακολουθούν μια πιο προληπτική προσέγγιση, με μια διατροφή πιο λειτουργική και με περισσότερα φυσικά συστατικά.

### Πέντε βασικές αλλαγές στη συμπεριφορά των καταναλωτών

Η πρώτη αλλαγή στη συμπεριφορά των καταναλωτών είναι το κίνητρο για τη βελτίωση της ατομικής υγείας και ευεξίας. Η εμπειρία της πανδημίας έχει οδηγήσει σε μια σχεδόν καθολική ανάγκη για πρόληψη, υγεία και ευεξία καθώς, σύμφωνα με την έρευνα, το 76% των καταναλωτών παγκοσμίως δήλωσε ότι θα τρώει και θα πίνει πιο υγιεινά λόγω του COVID-19 και το 41% σχεδιάζει να είναι σωματικά πιο ενεργό.

Υπάρχει μια παγκόσμια τάση, τα προϊόντα που έχουν σχεδιαστεί για τη βελτιστοποίηση της σωματικής υγείας και της ψυχικής ευεξίας σε όλα τα στάδια της ζωής, να βοηθήσουν τους καταναλωτές να προστατεύσουν τον εαυτό τους, τις οικογενείς τους και τις κοινότητές τους.

Η δεύτερη αλλαγή περιλαμβάνει μια ολιστική προσέγγιση για τη διαχείριση της σύνδεσης νου-σώματος. Σύμφωνα

με την έρευνα της FMCG, το 51% των καταναλωτών παγκοσμίως σχεδιάζει να βελτιώσει τη γνωστική και ψυχική του υγεία τους επόμενους 12 μήνες.

Η επιθυμία να διατηρηθεί η ισορροπία της σωματικής και ψυχικής τους υγείας προωθεί νέες τεχνικές για τη διαχείριση του άγχους, από την άσκηση και το διαλογισμό έως την κατανάλωση τροφών με αντιληπτά οφέλη που βελτιώνουν τη διάθεση. Καθώς οι καταναλωτές επιστρέφουν σε πιο ενεργούς τρόπους ζωής, τα προϊόντα με συστατικά που ενισχύουν την ενέργεια, τη γνωστική απόδοση και ρυθμίζουν τη διάθεση, κερδίζουν συνεχώς έδαφος.

Η εξατομικευμένη διατροφή υποστηρίζει προσωπικούς στόχους υγείας και ευεξίας και αποτελεί μια τρίτη αλλαγή συμπεριφοράς που αναμένεται να συμβεί. Σύμφωνα με την έρευνα της FMCG, σχεδόν τα δύο τρίτα των καταναλωτών παγκοσμίως ενδιαφέρονται για τρόφιμα και ποτά που είναι προσαρμοσμένα για να καλύψουν τις ατομικές τους ανάγκες διατροφής. Ως αποτέλεσμα, αναμένεται περισσότεροι καταναλωτές να αναζητήσουν υγιεινά και θρεπτικά συστατικά με ιδιαίτερη έμφαση στις φυτικές ίνες και τις πρωτεΐνες.

Μια τέταρτη μετατόπιση είναι η προοπτική για την ανοσία. Η έρευνα του FMCG δείχνει ότι το 65% των καταναλωτών παγκοσμίως ανησυχούν περισσότερο για το πως θα θωρακίσουν τον οργανισμό τους παρά για τον COVID-19 καθαυτό. Αυτή η τάση οδηγεί τους καταναλωτές να στραφούν από μια αμυντική προσέγγιση κατά της ασθένειας σε μια πιο προληπτική και ολιστική νοοτροπία.

Οι καταναλωτές αναζητούν τρόπους για να ενσωματώσουν λύσεις που υποστηρίζουν τη λειτουργία του ανοσοποιητικού, όπως τα προβιοτικά και τη βιταμίνη C και D, στην καθημερινή τους ζωή. Τα προϊ-

όντα με θρεπτικά συστατικά που υποστηρίζουν ένα υγιές ανοσοποιητικό σύστημα θα προσελκύουν όλο και περισσότερο την προσοχή των καταναλωτών.

Η πέμπτη και τελευταία αλλαγή συμπεριφοράς περιστρέφεται γύρω από τη λεγόμενη «επιτρεπτή απόλαυση».

Κατά τη διάρκεια της πανδημίας, πολλοί άνθρωποι έδωσαν στον εαυτό τους το περιθώριο να καταναλώνουν τρόφιμα και ποτά που τους προσέφεραν ευχαρίστηση. Τα ευρήματα της FMCG δείχνουν ότι το 56% των καταναλωτών παγκοσμίως έχει αγοράσει τακτικά τέτοιου είδους τρόφιμα.

Η εστίαση των καταναλωτών στη διατήρηση της υγείας και της ευεξίας μέσω της διατροφής ενδέχεται να γίνει μια διαρκής προσπάθεια αλλαγής της καταναλωτικής συμπεριφοράς, ακόμη και μετά το τέλος της παγκόσμιας πανδημίας.

### Υγεία και ευεξία το ζητούμενο

Αυτό που προκύπτει από όλα τα παραπάνω είναι ότι μέσα στο κλίμα της πανδημίας γεννήθηκε μια ισχυρή τάση, η οποία και αναμένεται να διατηρηθεί. Είναι η ανάγκη και ζήτηση διατροφικών επιλογών που θα εξασφαλίζουν στην υγεία και την ευεξία.

Οι καταναλωτές όλο και περισσότερο θα αναζητούν τρόπους για πιο υγιεινές διατροφικές επιλογές, που θα τους βοηθούν να εξασφαλίζουν ευεξία και θωράκιση απέναντι σε πανδημίες όπως αυτή του Covid-19. Αυτό που οφείλει να κάνει ο επισιτιστικός κλάδος, παγκοσμίως, είναι να «ακούσει» αυτή την ανάγκη, να καινοτομήσει και να τολμήσει αλλαγές που σίγουρα οι καταναλωτές θα υποστηρίξουν.

Image by freepik.com

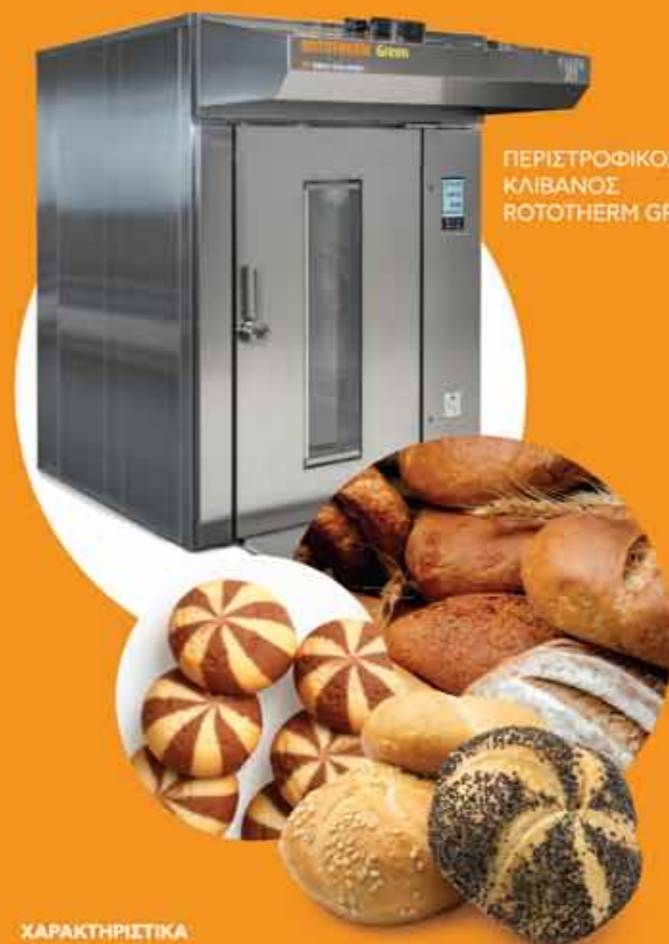


# A.N. ΚΩΣΤΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε.

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ | ΑΡΤΟΠΟΙΪΑΣ | ΜΠΙΣΚΟΤΟΠΟΙΪΑΣ | ΚΡΕΑΤΟΣ | ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ | ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ | ΦΑΡΜΑΚΩΝ

## Άριστη ποιότητα ψησίματος με πολύ χαμηλή κατανάλωση

ΑΕΡΟΘΕΡΜΟΣ ΚΛΙΒΑΝΟΣ ΑΡΤΟΠΟΙΪΑΣ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ



ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΙΚΟΣ ΚΛΙΒΑΝΟΣ ROTOTHERM GREEN

- ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ**
- Υψηλή απόδοση
  - 25% χαμηλότερη κατανάλωση καυσίμου
  - Πλήρης ανοξείδωτος εσωτερικά και εξωτερικά
  - Πλάκα περιστροφής με 30% υψηλότερο φορτίο
  - Τερματικός διακόπτης χωρίς επαφή "contactless"
  - Ομοιόμορφο ψήσιμο
  - Βέλτιστη διανομή θερμότητας και ατμού
  - Σταθερή ποιότητα
  - Πιο σφρότα προϊόντα
  - Μεγαλύτερη ιμφορία παραγωγικότητα

### ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- Για όλων των ειδών τις ζύμες
- Ιδανική για ξεκουρασμένα ζυμάρια
- Πατενταρισμένο σύστημα Stress-Free®
- Διαχειρίζεται σκληρά και μαλακά ζυμάρια (έως και 90% νερό)
- Ειδικό σύστημα ζύγισης με μέθοδο Gravimetric

VX 222  
STRESS FREE  
DIVIDER



RHEON®

## Η απόλυτη λύση για stress-free επεξεργασία ζύμης

ΖΥΓΟΚΟΠΤΙΚΗ ΓΙΑ ΞΕΚΟΥΡΑΣΜΕΝΑ ΖΥΜΑΡΙΑ



## ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ & ΕΙΔΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

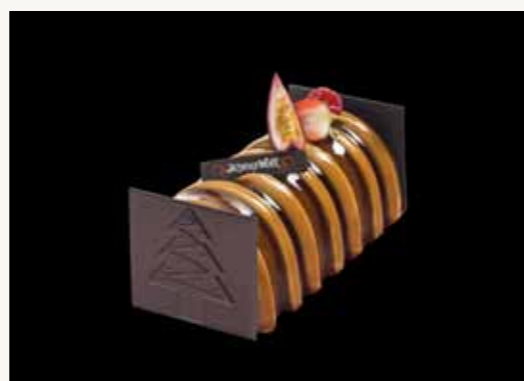
Ρεπορτάζ με προϊόντα που κυκλοφορούν στην αγορά από τις πιο αναγνωρισμένες εταιρείες του κλάδου. Προτάσεις για συσκευασίες, μηχανήματα και τεχνικό εξοπλισμό που θα αναδείξουν τα προϊόντα σας και θα σας βοηθήσουν να εντυπωσιάσετε.

### ΦΟΡΜΕΣ ΓΙΑ ΕΝΤΥΠΩΣΙΑΚΑ ΓΛΥΚΙΣΜΑΤΑ

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ σας προτείνει τις πρωτοποριακές πλαστικές φόρμες της γαλλικής DÉCORS & CREATIONS. Αξιοπιστα εργαλεία, παρέχουν μια εύκολη, πρακτική και ιδιαίτερα καλόγουστη λύση στους επαγγελματίες που επιθυμούν να ξεχωρίζουν. Υψηλής ποιότητας και αισθητικής, διατίθενται σε υπέροχα σχέδια για τούρτες και γλυκίσματα και είναι φόρμες πολλαπλών χρήσεων. Αναδεικνύουν το προϊόν στη βιτρίνα και εξασφαλίζουν απεριόριστες δυνατότητες, για ευφάνταστες δημιουργίες.

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



### ΜΗΧΑΝΗΜΑ ΟΡΙΖΟΝΤΙΑΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ FLOWPACK

από την ΤΑΧΥΠΑΚ ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ ΕΠΕ

Η εταιρεία ΤΑΧΥΠΑΚ από το 1960 διαθέτει μηχανήματα που προσφέρουν αεροστεγή συσκευασία σε προϊόντα αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής. Μπορούν να συνδυάσουν εκτυπωτικούς μηχανισμούς και συστήματα τροφοδοσίας για ακόμη μεγαλύτερη παραγωγικότητα.

Ιδανική λύση συσκευασίας προϊόντων αρτοποιίας, αποτελούν τα Αυτόματα μηχανήματα Flowpack, που απευθύνονται σε μεγάλες παραγωγές με συνεχή ροή προϊόντων. Προσφέρουν αεροστεγή συσκευασία σε φάκελο, με δυνατότητα τροποποιημένης ατμόσφαιρας. Δέχονται κατ' επιλογή εκτυπωτικούς μηχανισμούς, ετικετέζες, συστήματα τροφοδοσίας κ.α. Ενσωματώνονται εύκολα, σε γραμμές παραγωγής.

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

FRITSCH

Passion for Dough



Φίνο φύλλο με τη μέγιστη ευκολία  
από τον ειδικό στη ζύμη!



Η FRITSCH ROLLFIX είναι η πιο κλασική σφολιατομηχανή για το άνοιγμα φύλλων ζύμης. Διατίθεται σε διαφορετικά μοντέλα, και καλύπτει όλες τις ανάγκες, για κάθε είδος ζύμης. Όλοι οι τύποι μηχανών διαθέτουν τα ίδια σημαντικά πλεονεκτήματα:

- ήπια διαχείριση της ζύμης,
- στιβαρή κατασκευή για αντοχή στις πιο σκληρές συνθήκες και
- εύκολη και εύληπτη χρήση

Μοναδική ποιότητα γερμανικής κατασκευής από τη FRITSCH, μέλος του ομίλου MULTIVAC. Μάθετε περισσότερα στο [www.fritsch-group.com](http://www.fritsch-group.com) και στο [www.multivac.gr](http://www.multivac.gr)

MULTIVAC ΕΛΛΑΣ ΜΕΠΕ  
Αθήνα: Λ. Σπάτων 61, 15344 Γέρακας,  
Τηλ. +30 210 6619621-2.  
Θεσσαλονίκη: Προέκταση Ολυμπιάδος 9,  
56224 Εύοσμος,  
Τηλ. +30 2310 542491.  
Κύπρος: Λεμεσός, Τηλ. +357 99851752  
[www.multivac.gr](http://www.multivac.gr), e-mail: [info@multivac.gr](mailto:info@multivac.gr)

FRITSCH is part of  
the MULTIVAC group





### ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΚΛΙΠΑΡΙΣΤΙΚΗ ΜΗΧΑΝΗ EC 140

από την Α.Ν.ΚΩΣΤΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε..

Αυτόματη Κλιπαριστική Μηχανή EC 140, της Hartmann GHD, για αυτόματο κλείσιμο με χειροκίνητη τροφοδότηση, μέσα σε φιλμ ή χάρτινη σακούλα προϊόντων, με μήκος έως 400 κιλ. Μηχανή εξοπλισμένη με τραπέζι εργασίας με φυσπύρα.

Οι σακούλες ανοίγονται με τον αέρα από τον φυσπύρα και ο χρήστης τοποθετεί το προϊόν μέσα στη σακούλα. Ταχύτητα έως 45 σακούλες / λεπτό, ανάλογα με το προϊόν. Δυνατότητα τοποθέτησης εκτυπωτή για εγγραφή ημερομηνίας επάνω στο κλιπ. Κατάλληλο για όλα τα προϊόντα Αρτοποιίας και Ζαχαροπλαστικής, που έχουν τοποθετηθεί προηγουμένως σε σακούλα.  
www.ankostopoulos.gr

### CALLEBAUT OUT-OF-THE-BOX ΙΔΙΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑ, ΚΑΛΥΤΕΡΗ ΣΑΚΟΥΛΑ!

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

Οι σακούλες 10 κιλών, για τις αγαπημένες σας finest Belgian callets της Callebaut, αλλάζουν. Όχι μόνο διατηρούν τη φρεσκάδα και το άρωμα της σοκολάτας καλύτερα αλλά είναι και πιο πρακτικές στη μεταφορά / αποθήκευση, χάρη στη στιβαρή και συμπαγή μορφή τους. Επίσης, είναι 100% ανακυκλώσιμες και φιλικές στο περιβάλλον. Εάν ήρθαν ήδη στα χέρια σας οι νέες σακούλες, ίσως εντοπίσατε και μια μικρή αλλαγή στο ψηφίο του κωδικού που αφορά τη συσκευασία: η σοκολάτα παραμένει ίδια -απλώς διατηρείται πιο φρέσκια!  
www.yiannikas.gr



### ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΣΕ ΚΕΝΟ ΑΕΡΟΣ

από την VARANAKIS

Vacuum: απαραίτητο εργαλείο για όλα τα σύγχρονα εργαστήρια ζαχαροπλαστικής & αρτοποιίας. Ανοξείδωτα μηχανήματα, με διάφανο καπάκι, για τον έλεγχο της διαδικασίας και πάνελ αφής με δυνατότητα αποθήκευσης 10 προγραμμάτων. Συσκευάστε σε κενό αέρος κρέμες, μαρμελάδες, φρούτα, ξηρούς καρπούς, πάστες παγωτού & ζύμες διατηρώντας το προϊόν φρέσκο, ζωντανό, χαρίζοντάς του μεγαλύτερη διάρκεια ζωής. Η μέθοδος vacuum εμποδίζει την οξειδωση και ενισχύει τη γεύση και τα αρώματα! Η γκάμα των μοντέλων ξεκινάει από μήκος συγκόλλησης 26cm και τα μεγαλύτερα μοντέλα διατίθενται με διπλή ή τριπλή μπάρα.  
www.varanakis.com

### ΒΙΩΣΙΜΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: MULTIVAC PAPERBOARD

από την MULTIVAC ΕΛΛΑΣ

Η MULTIVAC, ως ένας από τους ηγέτες στην αγορά και την τεχνολογία, προσφέρει με την τεχνολογία MULTIVAC PaperBoard μια ποικιλία λύσεων για την παραγωγή συσκευασιών με βάση το χαρτοπολύτο. Η τεχνολογία MULTIVAC PaperBoard προσφέρει διάφορες λύσεις για την κατασκευή συσκευασιών κενού, τροποποιημένης ατμόσφαιρας (MAP) και MultiFresh™. Οι μηχανές συσκευασίας MULTIVAC θερμοδιαμόρφωσης και μηχανές σφράγισης προδιαμορφωμένων περιεκτών με φιλμ (traysealer) μπορούν να προσαρμοστούν στις αντίστοιχες απαιτήσεις των πελατών, προσφέροντας αξία στην ποιότητα των συσκευασιών και την απόδοση, με απόλυτο σεβασμό στον άνθρωπο και τον πλανήτη.  
gr.multivac.com/el



**ARMAOS**  
quality



Η προσιτή πολυτέλεια στα “καθημερινά” γλυκά σας!



Σκεύη από ανακυκλώσιμο φύλλο αλουμινίου με διάφανο καπάκι.

Νέοι κωδικοί σε οικογενειακά και ατομικά μεγέθη.

Νέα χρώματα.



**ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΙΜΑ  
ΣΚΕΥΗ ΑΛΟΥΜΙΝΙΟΥ**

από την ΑΡΜΑΟΣ ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ  
ARMAOS QUALITY

Με σταθερή αξία την αναζήτηση μόνο νέων πρωτοποριακών υλικών, η εταιρεία καινοτομεί, καθιερώνοντας στην ελληνική αγορά ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας υλικά όπως η πορσελάνη, το πυρίμαχο γυαλί κ.α. που είναι κατάλληλα για ατομική και οικογενειακή συσκευασία, αλλά ταυτόχρονα για χρήση ψισίματος και κατάψυξης. Το τελευταίο διάστημα προτείνουμε μια σειρά ατομικών και οικογενειακών μεγεθών από ανακυκλώσιμο φύλλο αλουμινίου, κατάλληλο για ψήσιμο σε υψηλές θερμοκρασίες που συνεχώς εμπλουτίζεται με νέους κωδικούς και πολλά σχήματα. [www.facebook.com/armaosquality](http://www.facebook.com/armaosquality)  
[instagram: armaosquality](https://www.instagram.com/armaosquality)



**ΝΕΑ ΚΟΥΤΙΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΑ**

από την ΠΑΤΕΡΟΣ ΝΙΚΗΤΑΣ ΑΒΕΕ

Η εταιρεία PANDECOR - ΠΑΤΕΡΟΣ ΝΙΚΗΤΑΣ ΑΒΕΕ σας δίνει τη δυνατότητα να επιλέξετε κουτιά συσκευασίας για την περίοδο των Χριστουγέννων/Πρωτοχρονιάς. Βρείτε αυτό που ταιριάζει στα προϊόντα και την επιχείρησή σας, μέσα από μια μεγάλη γκάμα νέων σχεδίων και μεγεθών. Για περισσότερες πληροφορίες επικοινωνήστε με την εταιρεία. [www.pandecor.gr](http://www.pandecor.gr)



**ΕΠΑΝΑΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕΝΟΙ  
ΔΙΣΚΟΙ ΓΙΑ ΤΟΥΡΤΕΣ & ΚΟΡΜΟΥΣ**

από την LAOUDIS FOODS

Βάσει της νέας νομοθεσίας, τα πλαστικά μιας χρήσης αποτελούν παρελθόν. Η ιταλική Silikomart σας προσφέρει μια νέα σειρά επαναχρησιμοποιούμενων δίσκων, κατασκευασμένων από στιβαρό και βαρύ πλαστικό. Οι νέοι δίσκοι παρέχουν πρόσθετη αξία στον πελάτη, καθώς θα τους κρατήσει και θα τους χρησιμοποιεί στο σπίτι για πολύ καιρό. Διατίθενται σε εντυπωσιακό μαύρο χρώμα και σε 3 διαστάσεις. Στρογγυλοί 165 χιλ. (βάρους δίσκου 40 γρ.) και 205 χιλ. (65 γρ.) και κορμού 285 χιλ. x 120 χιλ. (75 γρ.) [www.laoudis.gr](http://www.laoudis.gr)

**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ ΓΙΑ ΑΣΦΑΛΗ ΔΙΑΚΙΝΗΣΗ**

από την TSEPAS PACK ΑΕΒΕ

Συσκευασίες με ενσωματωμένο καπάκι, σε πολλές διαστάσεις και σχήματα, ώστε να διαλέξετε αυτό που ταιριάζει στις δικές σας ανάγκες. Η παραγωγή γίνεται βάσει του προτύπου ISO 9001:2015 HACCP2018, από πιστοποιημένα ανακυκλώσιμα και πλήρως ανακυκλωμένα υλικά. Διακρίνονται για την εξαιρετική διαφάνειά τους καθώς και το πρωτότυπο δίχρωμο υλικό (μαύρη βάση με ενσωματωμένο διάφανο καπάκι). Τα προϊόντα της εταιρείας είναι ετοιμοπαράδοτα και διαθέσιμα για λιανική και χονδρική πώληση. [www.tsepaspack.gr](http://www.tsepaspack.gr)



**ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΟΡΙΖΟΝΤΙΑΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ - FLOWPACK**



**ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΚΑΘΕΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ & ΓΕΜΙΣΗΣ**



**ΕΠΙΚΟΛΛΗΣΗΣ ΦΙΛΜ ΣΕ ΠΕΡΙΕΚΤΕΣ - TRAY SEALERS**



**ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΚΕΝΟΥ - VACUUM & ΘΕΡΜΟΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗΣ**



**ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΘΕΡΜΟΣΥΡΡΙΚΝΩΣΗΣ - ΑΝΙΧΝΕΥΤΕΣ ΜΕΤΑΛΛΩΝ**



**ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΚΛΙΠΑΡΙΣΤΙΚΑ - ΘΕΡΜΟΚΟΛΛΗΤΙΚΑ - ΓΕΜΙΣΤΙΚΑ**



**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**



Τ: 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  
Τ: 27210 23314

# Siebin

## Κορυφαίες Κρέμες για Επικάλυψη

Η KONTA AEBE σας προτείνει την κορυφαία σειρά κρεμών για επικάλυψη CHOCOSILK COVERS που θα ενθουσιάσουν με την **άψογη γυαλάδα**, την **ασυναγώνιστη σταθερότητά** τους και την **πλούσια λαχταριστή γεύση** τους, κλέβοντας εύκολα τις εντυπώσεις και τα φετινά Χριστούγεννα!



### CHOCOSILK COVER

#### Κρέμα Κακάο για Επικάλυψη

Η κρέμα κακάο Chocosilk Cover εφαρμόζει τέλεια, είναι πολύ σταθερή και στεγνώνει αμέσως. Είναι ιδανική για όλα τα εκτός ψυγείου γλυκά όπως βασιλόπιτα, κέικ, τσουρέκι, ρολό, muffins, cupcakes, σοκολατόπιτες, κρουασάν, ντόνατς κ.α. Κατάλληλη επίσης για γλυκά ψυγείου, όπως προφιτερόλ, αλλά και για επικάλυψη γκανάζ σε τούρτες. Είναι εύκολη στη χρήση της, αφού απλά τη ζεσταίνετε στους 35 - 45 °C και επικαλύπτετε. Το προϊόν διαθέτει εξαιρετική γεύση και χαρίζει εντυπωσιακή γυαλάδα!

Συσκευασία: Δοχείο 6 κιλών



### WHITE SILK COVER

#### Λευκή Κρέμα με Βούτυρο Κακάο

Η λευκή κρέμα White Silk Cover εγγυάται άψογη ολική επικάλυψη, είναι εξαιρετικά σταθερή και στεγνώνει αμέσως. Χρησιμοποιείται για διακόσμηση σε γλυκά εκτός ψυγείου όπως βασιλόπιτα, κέικ, τσουρέκι, ρολό, τάρτες, muffin, cupcakes, λευκή σοκολατόπιτα, κρουασάν και ντόνατς ενώ επίσης είναι ιδανική για γλυκά ψυγείου ή σαν γκανάζ σε τούρτες. Εξαιρετικά εύχρηστη, αφού απλά τη ζεσταίνουμε στους 30° - 40 °C, χαρίζει πλούσια γεύση σε οποιαδήποτε εφαρμογή και αν τη χρησιμοποιήσετε καθώς και γυαλάδα με μεγάλη διάρκεια.

Συσκευασία: Δοχείο 6 κιλών



### RUBY SILK COVER

#### Κρέμα Ruby για Γεμίσεις και Επικαλύψεις

Η κρέμα RUBY SILK COVER είναι ιδανική για απολαυστικές γεμίσεις και πρωτότυπες διακοσμήσεις σε δημιουργίες ζαχαροπλαστικής και εκλεκτά αρτοσκευάσματα. Εγγυάται άψογη επικάλυψη, βελούδινη υφή, εξαιρετική γεύση και φυσικά σούπερ εντυπωσιακή εμφάνιση! Χρησιμοποιείται απευθείας ή αφρατεμένη με βούτυρο ή μαργαρίνη και είναι κατάλληλη για πολλές εφαρμογές, όπως κέικ, muffins, cupcakes, αμερικάνικες τούρτες, σοκολατόπιτες, τάρτες, μπριός, κρουασάν, τσουρέκια, ντόνατς, μπερλίνες κ.α. Ιδανική και για επικάλυψη σε τούρτες ψυγείου.

Συσκευασία: Δοχείο 6 κιλών



## Chocosilk Cover & White Silk Cover

Επικαλύψεις που μαγνητίζουν το βλέμμα!

Οι επικαλύψεις CHOCOSILK COVER και WHITE SILK COVER θα απογειώσουν τις γλυκές σας δημιουργίες, χαρίζοντάς τους **άψογη εμφάνιση** και **εξαιρετική γυαλάδα**. Σε δύο λαχταριστές γεύσεις, κρέμα κακάο για εξαιρετική πλήρη επικάλυψη ή κρέμα λευκή με βούτυρο κακάο για επικάλυψη, διακόσμηση και γέμιση, οι νέες επικαλύψεις της Siebin είναι ιδανικές για κέικ, τσουρέκια, βασιλόπιτες, muffins, cupcakes, σοκολατόπιτες, κρουασάν και ντόνατς, αλλά και για γλυκά ψυγείου ή κατάψυξης. Εύκολες στη χρήση, **εφαρμόζουν τέλεια** με ένα απλό ζέσταμα και έχουν **μεγάλη σταθερότητα** σε υψηλές θερμοκρασίες. Με τις επικαλύψεις CHOCOSILK COVER και WHITE SILK COVER, οι γλυκές δημιουργίες σας θα κερδίσουν τις εντυπώσεις με την πρώτη ματιά!



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

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

## ΝΕΑ & ΔΡΑΣΕΙΣ

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

### ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΤΟΥ ΠΡΟΕΔΡΟΥ ΤΗΣ ΟΑΕ

για τις αναπροσαρμογές στην τιμή του ψωμιού

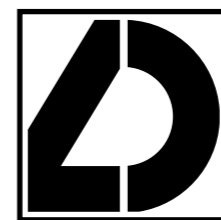
«Είμαστε σε δύσκολη θέση, δεν έχουμε άλλα περιθώρια να απορροφήσουμε αυξήσεις στα κόστη, και είμαστε υποχρεωμένοι ή να αναπροσαρμόσουμε τις τιμές ή να κλείσουμε τα αρτοποιεία μας» ανέφερε μεταξύ άλλων, σε συνέντευξη στη Δέσχη 97,6, ο πρόεδρος της ΟΑΕ Μιχάλης Μούσιος σχετικά με τις αναπροσαρμογές στην τιμή του ψωμιού λόγω αυξήσεων στο κόστος των Ά υλών. Είμαστε παραγωγικές επιχειρήσεις και έχουμε αναγκαστικά μεγάλη κατανάλωση ρεύματος. Δεν μπορούμε να απορροφήσουμε τέτοιες αυξήσεις, με τις αναπροσαρμογές των τιμών απλά θα μειώσουμε λίγο τη ζημιά... Το ποσό της αναπροσαρμογής θα το έχει ατομικά κάθε επιχείρηση, δεν μπορεί κανείς ούτε να παρέμβει ούτε να επιβάλει τιμές. Ανάμεσα στις προτάσεις που έχουν τεθεί από την πλευρά των αρτοποιών είναι η υπαγωγή του ψωμιού σε καθεστώς ΦΠΑ 6%, έναντι 13% που ισχύει σήμερα, όπως συμβαίνει σε άλλες ευρωπαϊκές χώρες.»



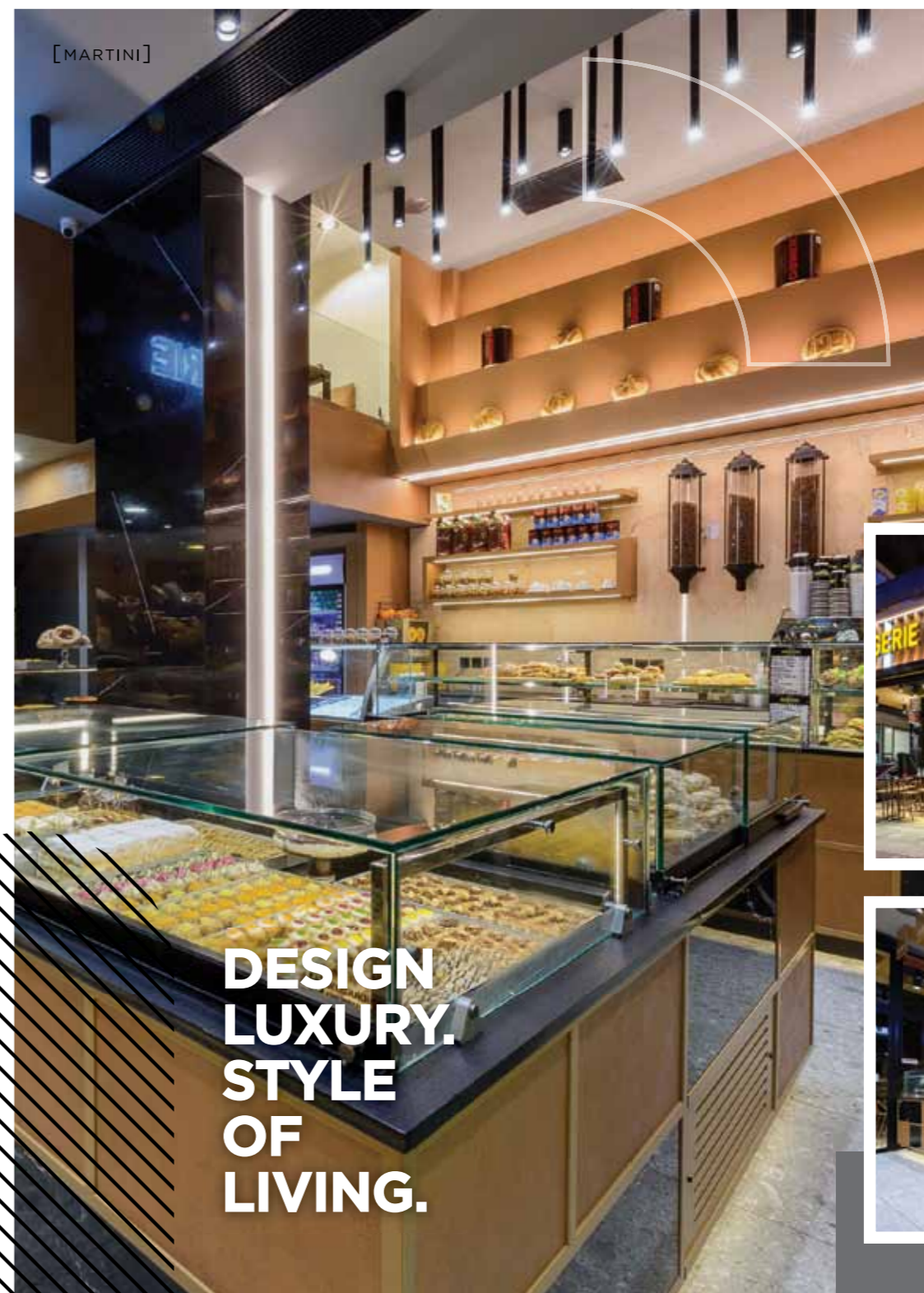
### ΔΙΑΒΙΒΑΣΗ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΣΥΝΔΕΣΗ ΜΕ ΑΑΔΕ

Υπουργείο Οικονομικών και ΑΑΔΕ

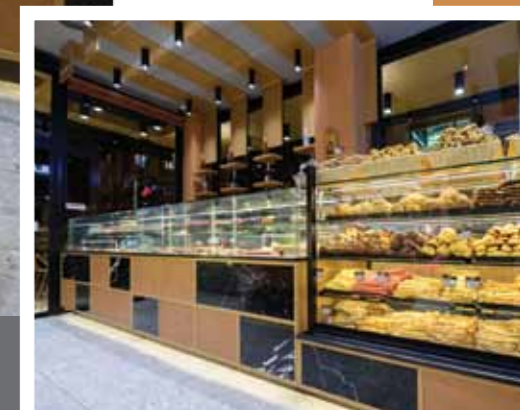
Λαμβάνοντας υπόψη τις επιπτώσεις της πανδημίας στη λειτουργία των επιχειρήσεων, καθώς και τη βελτίωση των υγειονομικών συνθηκών, καθορίζεται η υποχρεωτική διαβίβαση παραστατικών στην πλατφόρμα myDATA από 1η Οκτωβρίου και σταδιακά μέχρι τις 31 Μαρτίου 2022, καθώς και η διασύνδεση των φορολογικών μηχανισμών με την ΑΑΔΕ μέχρι τον Νοέμβριο του 2021. Ειδικά για το 2021 η υποχρέωση διαβίβασης αφορά μόνο τα παραστατικά εσόδων και όχι τους λογιστικούς χαρακτηρισμούς εσόδων. Υπουργείο Οικονομικών και ΑΑΔΕ στοχεύουν στην οριστική απαλλαγή των επιχειρήσεων από την υποχρέωση υποβολής συγκεντρωτικών καταστάσεων πελατών - προμηθευτών.



**Drakoulakis**  
SHOP FITTINGS



[MARTINI]



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





**ΔΡΑΣΗ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΩΝ**

Επιδοτούμενο πρόγραμμα της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος

Η Ομοσπονδία Αρτοποιών Ελλάδος έχει αναλάβει ως Δικαιούχος την υλοποίηση της Πράξης «Ολοκληρωμένη Δράση Ανάπτυξης Δεξιοτήτων Εργαζομένων, Κατάρτισης και Πιστοποίησης στην Υγιεινή και Ασφάλεια εργασίας και στη Διαχείριση της Υγιεινής και Ασφάλειας προϊόντων - HACCP» με κωδικό ΟΠΣ (MIS) 5035191. Αντικείμενο του προγράμματος είναι η κατάρτιση 900 εργαζομένων στις 13 Περιφέρειες της χώρας. Το πρόγραμμα κατάρτισης είναι διάρκειας 120 ωρών θεωρητικής κατάρτισης και οι ωφελούμενοι θα λάβουν εκπαιδευτικό επίδομα για κάθε ώρα κατάρτισης, το οποίο ανέρχεται στο ποσό των πέντε ευρώ (5€/ώρα) (μικτά).



**ΣΤΙΣ 13-16 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ Η ΕΚΘΕΣΗ ΑΡΤΟΖΑ**

σε covid-free συνθήκες



Στις 12 με 15 Νοεμβρίου είναι προγραμματισμένο να γίνει η έκθεση ΑΡΤΟΖΑ η οποία θα γίνει διαφορετικά φέτος, δεδομένων των συνθηκών. Όπως ανέφερε και ο κ. Μιχάλης Μούσιος, πρόεδρος της ΟΑΕ, κατά τη συνεδρίαση που διεξήχθη, υπήρξε πρόταση η έκθεση να είναι Covid free, δηλαδή δε θα εισέρχονται μέσα επισκέπτες αν δεν είναι εμβολιασμένοι ή αν δεν έχουν πιστοποιητικό μοριακού τεστ. Δε θα εισέρχονται μέσα πρόσωπα, εργαζόμενοι στην έκθεση από ηλεκτρολόγοι, υδραυλικοί που θα κάνουν τις εγκαταστάσεις ή το προσωπικό υποδοχής και όλα αυτά αν δεν είναι όλοι Covid free.

**ΤΑ «ΠΡΟΓΝΩΣΤΙΚΑ» ΓΙΑ ΤΗ ΦΡΑΝΤΖΟΛΑ ΚΑΙ ΤΟ ΚΟΥΛΟΥΡΙ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ**

Συνέντευξη της κας Έλσας Κουκουμέρια



Σύμφωνα με την κυρία Κουκουμέρια, υπάρχουν αυξήσεις που γίνονται για το κέρδος και αυξήσεις που γίνονται για την επιβίωση. «Αυτή τη φορά μιλάμε για αυξήσεις που έχουν να κάνουν με την επιβίωση. Πρέπει να γνωρίζει το κοινό ότι οι αρτοποιοί ήδη έχουμε ανατιμήσεις 40% στο ρεύμα, 35% στα ηλιέλαια και τα βούτυρα και 20% έως και 30% στα άλευρα, ανάλογα με τον τύπου του αλεύρου» εξηγεί στο [iefimerida.gr](http://iefimerida.gr) η πρόεδρος του Συνδέσμου Αρτοποιών Θεσσαλονίκης. Η αυξητική τάση στο ψωμί, ωστόσο, θα επηρεάσει και τα άλλα αρτοσκευάσματα. «Αύξηση στο ψωμί έχει να γίνει από το 2007. Μπορείτε να βρείτε και τις λίστες για να διαπιστώσετε ότι είναι ίδια η τιμή.

Ακόμα πιο ξεχωριστή είναι η περίπτωση του κουλουριού Θεσσαλονίκης, το οποίο έχει την ίδια τιμή, δηλαδή τα 50 λεπτά του ευρώ, από τότε που μπήκαμε στο ευρώ» τονίζει η πρόεδρος του Συνδέσμου Αρτοποιών Θεσσαλονίκης «Ο Προφήτης Ηλίας». Σύμφωνα με τους αρτοποιούς, η αύξηση στα άλλα αρτοσκευάσματα, ακόμα και στα πολυτελείας, θα συγκρατηθεί στο +15%. «Για τα άλλα αρτοσκευάσματα μπορούμε να πούμε κονδρικά ότι αν ένα ψωμάκι κοστίζει 20 λεπτά σήμερα θα πάει στα 30 λεπτά, και αν ένα ψωμάκι πολυτελείας είναι στα 35 λεπτά τότε θα πάει στα 50» κατά την κυρία Κουκουμέρια.

Κάτι αντίστοιχο θα ισχύσει και για το κουλούρι Θεσσαλονίκης, το οποίο, βάσει της παραπάνω εκτίμησης, αναμένεται να «τσιμπήσει» τουλάχιστον 10 λεπτά. «Όπως είπαμε ήδη, όμως, ο καθένας θα ασχοληθεί με το μαγαζί του. Και να σας το κάνω πιο συγκεκριμένο. Για παράδειγμα, στο δικό μας μαγαζί έχουμε αλλάξει τιμές στα ψωμά αλλά όχι στα κουλουράκια και τα αρτοσκευάσματα, γιατί θεωρούμε ότι ήταν ήδη υψηλά και ότι δεν αντέχει ο κόσμος» ανέφερε η πρόεδρος των αρτοποιών Θεσσαλονίκης.



ΦΟΥΡΝΟΣ ΤΕΛΑΡΩΤΟΣ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ DEKOMONDIAL 3.0 από 4m<sup>2</sup> έως 22,80m<sup>2</sup>



ΦΟΥΡΝΟΣ ΤΕΛΑΡΩΤΟΣ ΣΩΛΗΝΩΤΟΣ ECOMONDIAL από 6,10m<sup>2</sup> έως 20,30m<sup>2</sup>



ΜΙΞΕΡ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΚΝΟ STAMAP από 10 - 60 λίτρα



ΤΑΧΥΖΥΜΩΤΗΡΙΟ PIETRO BERTO Από 50 - 250 kg



ΣΦΟΛΙΑΤΟΜΗΧΑΝΕΣ ΤΕΚΝΟ STAMAP



ΔΙΑΙΡΕΤΕΣ & ΠΡΕΣΕΣ ΖΥΜΗΣ VITELLA



ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΖΥΜΩΤΗΡΙΟ



ΦΡΥΓΑΝΙΕΡΑ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ ROLLMATIC



ΖΥΓΟΚΟΠΤΙΚΟ CIBERPAN



ΠΛΑΣΤΙΚΗ ΜΗΧΑΝΗ για βάρος ζύμης 100 - 2000 gr

Από το 1926 στηρίζουμε τη δουλειά σας!

“Ο ΔΑΚΟΡΩΝΙΑΣ” - ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ ΣΤΑΣΗΣ & ΣΙΑ ΟΕ  
Οέση Λάκκο Κάτσαρη, 193 00 Ασπρόπυργος, τηλ.: 210 52 22 677, 210 52 24 815, 210 55 96 172 - Fax: 210 52 36 255  
[www.dakoronia.gr](http://www.dakoronia.gr) | email: [info@dakoronia.gr](mailto:info@dakoronia.gr) | facebook: Δακορώνιας Μηχανήματα Αρτοποιίας





### ΟΧΗΜΑΤΑ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΠΟΤΩΝ

Οδηγίες για χορήγηση βεβαίωσης καταλληλότητας

Σύμφωνα με την σχετική νομοθεσία του Υπουργείου Ανάπτυξης, προκειμένου να εκδοθεί άδεια κυκλοφορίας ΦΙΧ αυτοκινήτου μεταφοράς τροφίμων θα πρέπει οι αιτούντες εκτός των άλλων δικαιολογητικών, να προσκομίσουν  
 α) Βεβαίωση καταλληλότητας οχήματος με την οποία θα βεβαιώνεται, ότι το συγκεκριμένο όχημα, όπως είναι διασκευασμένο, είναι κατάλληλο για την υγιεινή μεταφορά των συγκεκριμένων ειδών.  
 β) Υπεύθυνη δήλωση του Ν.1599/86 με την οποία θα δηλώνουν ότι γνωρίζουν και θα τηρούν τις σχετικές διατάξεις για την υγιεινή μεταφορά ή διακίνηση των ειδών που πρόκειται να μεταφέρουν με το ΦΙΧ αυτοκίνητό τους.



### ΤΟ ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ ΓΙΟΡΤΑΣΕ ΤΟΝ ΠΡΟΦΗΤΗ ΗΛΙΑ



Με την καθιερωμένη αρτοκλασία, στον ιερό ναό Μητροπόλεως Θεσσαλονίκης, γιόρτασε το Σωματείο Αρτοποιών Θεσσαλονίκης την εορτή του Προστάτη του Προφήτη Ηλία, στις 27 Ιουλίου. Μετά τον εκκλησιασμό ακολούθησε καφές σε παρακείμενο ζαχαροπλαστείο της παραλίας με τους παρευρισκόμενους αρτοποιούς και συνεργάτες-προμηθευτές. Η Διοίκηση του Σωματείου ευχαριστεί τους συναδέλφους και τους συνεργάτες για την παρουσία τους και εύχεται σε όλους χρόνια πολλά με υγεία και ευημερία.

### ΣΥΖΗΤΗΣΗ ΓΙΑ ΤΟ ΝΕΟ ΕΥΡΩΠΑΙΚΟ ΣΥΣΤΗΜΑ NUTRI-SCORE

Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Β.Ε.Α.

Τις αντιρρήσεις τους σχετικά με το νέο ευρωπαϊκό σύστημα επισήμανσης τροφίμων Nutri-score εξέφρασαν η Διοίκηση του Βιοτεχνικού Επιμελητηρίου Αθήνας και εκπρόσωποι των κλάδων αρτοποιίας – ζαχαροπλαστικής σε συνάντηση με τον Υπουργό Αγροτικής Ανάπτυξης, Σπύρο Λιβανό. Οι εκπρόσωποι των κλάδων αιτήθηκαν αρχικά να εξαιρεθούν τα προϊόντα ΠΟΠ/ΠΠΓΕ και ΕΠΙΠ, όπως και το ελαιόλαδο, και τόνισαν ότι συμφωνούν με την εφαρμογή ενός ενιαίου, υποχρεωτικού συστήματος επισήμανσης των τροφίμων, που όμως θα βασίζεται σε επιστημονικά δεδομένα και επιδημιολογικές μελέτες.



### ΟΙ ΑΡΤΟΠΟΙΟΙ ΤΟΥ Ν. ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ ΓΙΟΡΤΑΣΑΝ ΤΟΝ ΑΓΙΟ ΠΑΝΤΕΛΗΜΟΝΑ

Τον προστάτη τους, Άγιο Παντελεήμονα, γιόρτασαν στις 25 Ιουλίου τα μέλη του Σωματείου Αρτοποιών Ν. Ηρακλείου «Η ΔΗΜΗΤΡΑ» στον Ιερό Ναό Αγίας Τριάδας στον Κρουσώνα. Λόγω των ειδικών μέτρων για την αντιμετώπιση του κορωνοϊού, δεν πραγματοποιήθηκε φέτος η καθιερωμένη κλήρωση της εικόνας. Την εικόνα προθυμοποιήθηκε να κρατήσει για δεύτερη χρονιά ο Ταμίας του Σωματείου, Γιώργος Φασουλάκης, ο οποίος μετά το πέρας της Θείας Λειτουργίας και της αρτοκλασίας, πρόσφερε κέρασμα στους συναδέλφους αρτοποιούς και στους άλλους πιστούς που εκκλησιάστηκαν στον Ιερό Ναό.

NEO!

# Τυρόπιτα Vegan

- ✓ Αφράτο ζυμάρι κουρού
- ✓ Τυρί Vegan μοναδικής ποιότητας



T/ 210 66.26.562  
 E/ info@brakopoulos.gr  
[www.brakopoulos.gr](http://www.brakopoulos.gr)

*Πάντα δίπλα σας*





## ΣΥΝΕΔΡΙΑΣΗ ΤΟΥ Δ.Σ. ΤΗΣ ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑΣ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ

Την Κυριακή 11 Ιουλίου 2021 συνεδρίασε το Διοικητικό Συμβούλιο της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος, το οποίο πραγματοποιήθηκε στο ξενοδοχείο Divani Caravel Hotel. Η συνεδρίαση περιελάμβανε, μεταξύ άλλων, θέματα του κλάδου και αποφάσεις, το ζήτημα της επισήμανσης τροφίμων, την Ανανέωση Συλλογικής Σύμβασης εργασίας σχετικά με τους όρους αμοιβής και εργασίας για τους εργαζομένους στα αρτοποιεία κ.ά.

Ο πρόεδρος της ΟΑΕ, κ. Μιχάλης Μούσιος, ξεκίνησε τη συνεδρίαση εκφράζοντας χαρά που μετά από 18 μήνες η συνάντηση έγινε και πάλι διαζώσης, ενώ επισημάνθηκε από πλευράς του ότι προκειμένου να γίνει το ΔΣ τηρήθηκαν ευλαβικά όλα τα πρωτόκολλα ασφαλείας.

### Παρουσίαση προγραμμάτων για τη στήριξη της ελληνικής επιχειρηματικότητας

Στην αρχή της συνεδρίασης, το λόγο πήραν στελέχη της VODAFONE GREECE, όπου παρουσίασαν προ-

γράμματα σχετικά με τη στήριξη της ελληνικής επιχειρηματικότητας και πιο συγκεκριμένα με τη μέτρηση της θερμοκρασίας στα ψυγεία. Η εταιρεία, μέσω των αντιπροσώπων της, δεσμεύτηκε ότι θα κάνει κάτι πολύ δελεαστικό, καταθέτοντας μια πρόταση πολύ καλύτερη «από αυτο που ήδη δίνουν σε κάποιον που έρχεται στο κατάστημα ή στα κεντρικά για να πάρει την υπηρεσία». Ο κ. Μούσιος ανέφερε ότι το θέμα θα συζητηθεί και η πρόταση που θα κατατεθεί από την εταιρεία θα κοινοποιηθεί σε όλους με όλες τις λεπτομέρειες για να προχωρήσει η συνεργασία.

### Επισήμανση τροφίμων Σύστημα Nutri Score

Ένα ζήτημα που τέθηκε κατά τη συνεδρίαση ήταν και η επισήμανση τροφίμων - Σύστημα Nutri Score.

**Λίγα λόγια για το Nutri Score, όπως ειπώθηκαν από τον κ. Μούσιο:** Η Ευρωπαϊκή Επιτροπή, τον Μάιο του 2020, στο πλαίσιο της πράσινης συμφωνίας και σε συνέχεια για διατροφική ασφάλεια και ποιότητα, πρότεινε την καθιέρωση ενός νέου ενιαίου και υποχρεωτικού ευρωπαϊκού συστήματος επισήμανσης στο εμπόριο μέρος των συσκευασιών των τροφίμων που

Ο πρόεδρος της ΟΑΕ, κ. Μιχάλης Μούσιος, εξέφρασε τη χαρά του για τη δια ζώσης συνάντηση μετά από 18 ολόκληρους μήνες!

θα ωθεί τους καταναλωτές σε επιλογές υγιεινότερων τροφίμων και διατροφικών συνηθειών. Τον Οκτώβριο του '20 ζήτησε από την ΕΦΣΑ για να γνωμοδοτήσει. Και ξεκίνησε μια διαδικασία από όλες τις χώρες να καταθέτουν τις προτάσεις. Σήμερα υπάρχει ένας διαχωρισμός όπως γίνεται συνήθως στην Ευρώπη βόρειοι και νότιοι. Το Nutri Score είναι μια ετικέτα η οποία βασίζεται σε παραμέτρους που εκφράζουν την περιεκτικότητα σε κορεσμένα λιπαρά, σάκχαρα κλπ. Το α είναι η πρώτη ποιότητα. Το β η δεύτερη, το γ η τρίτη και Ε η τελευταία κατηγορία.

Σύμφωνα με τον κ. Μούσιο αν αυτό το σύστημα γίνει υποχρεωτικό αυτό που θα πληγεί περισσότερο είναι η μεσογειακή διατροφή και τα παραδοσιακά προϊόντα στα οποία εντάσσονται και οι αρτοποιοί.

Το λόγο πήρε, μεταξύ άλλων, και ο πρόεδρος της Ένωσης Βιοτεχνικών Ζαχαρωδών Ελλάδος, κ. Γιάννης Λαγός: «Εμείς το κινήσαμε το θέμα. Έχω να σας πω από την πείρα τη μεγάλη που έχω ότι η Επιτροπή η Ευρωπαϊκή ακούει αρκεί να έχει τεκμηριωμένες προτάσεις. Πριν από 3-4 χρόνια υπήρχε μια ευρωπαϊκή οδηγία ότι τυποποιείται να έχει διατροφικά. Ξέρετε ότι ακόμα ο ΕΦΕΤ και το Υπουργείο έκρινε ότι και το χύμα σε ένα κιβώτιο το θεωρούσε τυποποιημένο. Το προσβάλλαμε με επιστολή στην Ευρωπαϊκή Επιτροπή με καλό υπόμνημα τεκμηριωμένο και η Ευρωπαϊκή Επιτροπή αποφάσισε ότι, ότι είναι χύμα δεν είναι υποχρεωτικό να έχει επισήμανση, διατροφικά δηλαδή. Μέχρι τώρα που μιλάμε τα διατροφικά είναι υποχρεωτι-

κό είναι πάνω σε έναν πίνακα. Η πρόταση είναι αυτά τα διατροφικά να είναι σε χρώμα και σε γράμμα. Το κάθε γράμμα αντιστοιχεί σε ένα χρώμα. Τα παραδοσιακά ζαχαρώδη προϊόντα που παράγει και το αρτοποιείο, ο κουραμπιές για παράδειγμα, το μελομακάρονο, η δίπλα, το κουλουράκι θα είναι φορτωμένα με κόκκινα. Η οδηγία του Συνδέσμου Καταναλωτών προς τους καταναλωτές είναι προσέξτε τα κόκκινα. Ιδιαίτερα στην Ευρώπη που είναι περισσότερο ευαισθητοποιημένοι αυτοί οι άνθρωποι...Αυτό σημαίνει λοιπόν ότι θα έχουμε προβλήματα στα προϊόντα. Εμείς, λοιπόν, προτείνουμε ασφαλώς χωρίς να εξαιρεθεί η υγεία του καταναλωτή ή η προσπάθεια του καταναλωτή να μείνει πιο καθαρός να μην αναφέρονται ή να εξαιρεθούν τα παραδοσιακά προϊόντα ή αφού αναφέρεται να υπάρχει κάποια διευκρινιστική».

#### Παράταση θητείας συνδικαλιστικών οργάνων

Παράταση εκλογών. Οι προθεσμίες πήγαν μέχρι 31 Οκτωβρίου, για όλα τα πρωτοβάθμια και όλα τα συνδικαλιστικά όργανα. «Αν ομαλοποιηθεί η κατάσταση θα κινητοποιήσουμε, θα ενημερώσουμε τα μέλη από το Σεπτέμβριο και μέχρι τέλος Οκτωβρίου να κάνουν εκλογές στα πρωτοβάθμια σωματεία. Και στη συνέχεια θα ζητήσουμε, μάλλον ταυτόχρονα, παράταση για τα δευτεροβάθμια όργανα. Είναι και αυτό ένα θέμα σε εξέλιξη» ανέφερε ο κ. Μούσιος.

#### ΑΡΤΟΖΑ 2021

Στις 13 με 16 Νοεμβρίου είναι προγραμματισμένο να γίνει η έκθεση ΑΡΤΟΖΑ η οποία θα γίνει διαφορετικά φέτος, δεδομένων των συνθηκών. Όπως ανέφερε ο κ. Μούσιος, υπήρξε πρόταση η έκθεση να είναι Covid free, δηλαδή δε θα εισέρχονται μέσα επισκέπτες αν δεν είναι εμβολιασμένοι ή αν δεν έχουν πιστοποιητικό μοριακού τεστ. Δεν θα εισέρχονται μέσα πρόσωπα, εργαζόμενοι στην έκθεση από ηλεκτρολόγοι, υδραυλικοί που θα κάνουν τις εγκαταστάσεις ή το προσωπικό υποδοχής και όλα αυτά αν δεν είναι όλοι Covid free.

#### Εργασιακός νόμος

«Από την πρώτη στιγμή που βγήκε στη διαβούλευση είχαμε επικοινωνία και με τη Γ.Σ.Ε.Β.Ε.Ε. και είχαμε εστιάσει σε τρία, δυο με τρία σημαντικά σημεία. Το ένα είναι η εξίσωση μισθωτών και ημερομισθίων στο θέμα της απόλυσης, των απολύσεων, ζητώντας τουλάχιστον να μην έχει αναδρομική ισχύ» ανέφερε ο πρόεδρος της ΟΑΕ.

«Και το άλλο ήταν η ψηφιακή κάρτα εργασίας. Και η παρέμβαση η δική μας ιδιαίτερα στόχευε στην κάρτα εργασίας να απλειωθεί αυτό το πρόστιμο των 10.500 που επιβάλλεται. Δεν έγινε καμία αλλαγή, δεν δεχθήκανε τίποτα και ψηφίστηκε και προχώρησε όπως είχε κατατεθεί στη Βουλή» ανέφερε μεταξύ άλλων.

Η Συνεδρίαση έκλεισε με τη συζήτηση για το πρόγραμμα ΕΠΑΝΕΚ (ΥΠΑΝ) καθώς και τον οικονομικό απολογισμό Α' εξαμήνου 2021.



l'hirondelle



Ένα στα τρία ψωμιά παγκοσμίως παράγεται με τη μαγιά Lesaffre

#### “ΑΠΟ ΜΙΚΡΟΣ ΜΑΓΕΥΤΗΚΑ ΑΠΟ ΤΗΝ ΤΕΧΝΗ ΤΟΥ ΨΩΜΙΟΥ”

Από μικρός έβλεπα τον πατέρα μου να κάνει τα μαγικά του και να φουσκώνει τα ψωμιά μας. Μεγαλώνοντας, κατάλαβα πως τα μαγικά αυτά ήταν η μαγιά Μπλε Χελιδόνι. Αυτή χρησιμοποίησα και εγώ. Εδώ και 30 χρόνια πάντα μας δίνει τα καλύτερα αποτελέσματα.

Ζιάκας Γρηγόρης (Πατέρας) - Ζιάκας Γεράσιμος (Γιος)  
ΑΤΤΙΚΗ



LESAFFRE  
ΕΛΛΑΣ

Πλάθουμε το Μέλλον  
Προστατεύουμε το περιβάλλον



LESAFFRE ΕΛΛΑΣ AEBE

10<sup>ο</sup> χλμ Αττικής Οδού, Θέση Αραιές Βελανιδιές, 19300 Ασπρόπυργος

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

# ΝΙΚΟΣ ΜΑΖΗΣ

ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΣΩΜΑΤΕΙΟΥ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΛΑΚΩΝΙΑΣ

**Ο Νίκος Μάζης γεννήθηκε το 1958 και βρίσκεται στα αρτοποιεία από το 1976. Επί 30 χρόνια τελεί πρόεδρος του Σωματείου Αρτοποιών Λακωνίας, ενώ επί 28 χρόνια ανήκει στο Διοικητικό Συμβούλιο της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος.**



Το Σωματείο Αρτοποιών Λακωνίας ιδρύθηκε αρχικά στις 14 Ιουνίου του 1917, ενώ τη σημερινή του μορφή έλαβε στις 14 Ιουνίου του 1991, όταν και επανιδρύθηκε. Με πρωτοβουλία του προέδρου, κύριου Νίκου Μάζη, έγινε στις 16 Ιουνίου 1991 η πρώτη συγκέντρωση των προέδρων των Σωματείων Αρτοποιών, όπου με απόφαση της Γενικής Συνέλευσης τιμήθηκε ο επί σειρά ετών πρόεδρος της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος (ΟΑΕ) Πάνος Παυλόπουλος με το άγαλμα του Λεωνίδα από την Σπάρτη. Ανήμερα του Αγίου Παντελεήμονα την ίδια χρονιά τιμήθηκε και ο μακαριστός Αρχιεπίσκοπος Αμερικής Ιάκωβος στη Σπάρτη. Ακόμη, το 1995 έγινε η αλληλοποίηση του Σωματείου με τους αρτοποιούς της Κύπρου, με τον Λαογραφικό Όμιλο Σπάρτης να παρελαύνει στην πόλη της Αθηνών την 28η Οκτωβρίου, ενώ την επόμενη χρονιά δόθηκαν τιμητικές διακρίσεις από το Σωματείο στους μαθητές του γυμνασίου Αθηνών. Επιπλέον, το Σωματείο Αρτοποιών Λα-

κωνίας διοργάνωσε το 2001 μια μεγάλη ημερίδα και γιορτή ψωμιού με τίτλο «Ο κύκλος που άνοιξε», το 2011 διοργάνωσε στην Σπάρτη την πελοποννησιακή συγκέντρωση των αρτοποιών, όπου και τιμήθηκε ο νυν πρόεδρος της ΟΑΕ, κύριος Μιχάλης Μούσιος, ενώ το 2014 το Σωματείο τιμήθηκε από τον μητροπολίτη Ευστάθιο για την προσφορά του προς το πρόγραμμα «Βοήθεια στο Σπίτι», με τους αρτοποιούς της Σπάρτης να δίνουν καθημερινά 200 κιλά ψωμί αφιλοκερδώς στους συμπολίτες τους που το είχαν ανάγκη. Το Σωματείο έχει αναγνωριστεί, επίσης, και για τις δωρεές στην αστυνομία - για τις οποίες τιμήθηκε από τη Διεθνή Ένωση Αστυνομικών και την Ένωση Αστυνομικών Λακωνίας - στην πυροσβεστική αλλά και στο Νοσοκομείο Σπάρτης.

**Ως πρόεδρος του Σωματείου επί 30 ολόκληρα χρόνια, πώς βλέπετε την κατάσταση στον κλάδο σήμερα και εν μέσω της κρίσης του κορωνοϊού;**

Είναι αρκετά δύσκολα τα πράγματα, έχουμε μεγάλα προβλήματα. Οι αυξήσεις στις τιμές των πρώτων υλών έχουν δημιουργήσει σοβαρό πρόβλημα, πολλοί συνάδελφοι αδυνατούν να καλύψουν βασικές υποχρεώσεις των αρτοποιειών τους, επομένως και οι ανατιμήσεις στη ψωμί ήταν κάτι αναπόφευκτο. Ο κάθε αρτοποιός προσαρμόζει τις τιμές ανάλογα με τις δικές του ανάγκες. Έχουμε απορροφήσει πάρα πολλές αυξήσεις των πρώτων υλών όλα αυτά τα χρόνια, αλλά δε γινόταν άλλο, είχαμε στερέψει.

**Ποια είναι τα προϊόντα που έχουν μείνει σταθερά από την ιστορία του τόπου και έχουν φτάσει μέχρι τις μέρες μας;**

Η Λακωνία φημίζεται για το παξιμάδι, τις τηγανίτες της Μάνης, τα λαλάγγια, τα τηγανόψωμα με μέλι ή με τυρί, ενώ κάποιοι φούρνοι της περιοχής κάνουν ένα παραδοσιακό βυζαντινό γλυκό που λέγεται σαμουσάδες ή βυζαντινό καλούδι. Επί τουρκκρατίας το ψωμί στην περιοχή μας ήταν από κουκιά, το λεγόμενο λαθούρι, η παραγωγή του οποίου τελείωσε επί βασιλείας του Όθωνα. Έπειτα έφτιαχναν κριθαρένιο ψωμί, το λεγόμενο σμιγάδι που ήταν είτε μόνο από κριθάρι είτε και με λίγο σιτάρι, ενώ από το 1900 ξεκίνησε η ακτοπολική σύνδεση του Πειραιά με τα παράλια της Πελοποννήσου και τη Μάνη και τα καρβία ξεφόρτωναν αλεύρια. Ωστόσο, λόγω φτώχειας δεν χρησιμοποιούσαν το αλεύρι καθ'όλη τη διάρκεια του χρόνου για ψωμί, παρά μόνο τα Χριστούγεννα και το Πάσχα, για πρόσφορα, χριστόψωμα και πασχαλόψωμα και παξιμάδια. Η Μανιάτισσα νοικοκυρά ζύμωνε το προζύμι το βράδυ μετά τις δουλειές του σπιτιού σε μία σκαφίδα και το πρωί σπκωνόταν νωρίς κι έφτιαχνε το ψωμί. Το κάθε μανιάτικο σπίτι έφτιαχνε περίπου 18-20 καρβέλια σε μια μεγάλη πινακωτή και μετά το άφηναν να γίνει σαν παξιμάδι ώστε να το καταναλώνουν πολλές ημέρες μετά βρέχοντάς το. Μετά το 1900 έσπερναν και οι Λάκωνες σιτάρι, είχαν χειρόμυλους όπου ο κάτω μύλος ήταν σταθερός και πιο κοντρός και ο επάνω είχε ένα κάθετο ξύλο και γύριζε γύρω γύρω για να αλέσει η νοικοκυρά το αλεύρι. Για τα εδέσματα, επειδή η περιοχή έχει θυμάρι και άλλα αρωματικά φυτά, τηγανίζουν λαλαγγίδες και τηγανόψωμα και έβαζαν πάνω μέλι για να φάει πρωινό όλη η οικογένεια.

# ΣΜΙΓΑΔΙ

## ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΨΩΜΙ ΤΗΣ ΜΑΝΗΣ

Το παραδοσιακό ψωμί «σμιγάδι» παράγεται στη Μάνη εδώ και πολλούς αιώνες και αποτελείται από μισή ποσότητα σιτάρι και μισή ποσότητα, γιατί ο τόπος παρήγαγε κριθάρι και όχι σιτάρι.

### ΥΛΙΚΑ (ΕΝΟΣ ΚΙΛΟΥ)

50% κριθάρι  
50% σκληρό σιτάρι ολικής άλεσης  
1,5% επί του αλευριού αλάτι  
25% ξινό προζύμι  
0,5-1% μαγιά  
Περίπου 720 γραμμάρια νερό

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ζυμώνουμε το μείγμα στο ζυμωτήριο για 11-12 λεπτά στην αργή ταχύτητα. Ξεκούραση για 20-30 λεπτά περίπου. Το κόβουμε, το πλάθουμε, το πασπαλίζουμε με αλεύρι και το τοποθετούμε κατά προτίμηση σε πινακωτή και όχι σε τελάρο. Μετά το γίνωμα το φουρνίζουμε για 50-60 λεπτά στους 220-230 βαθμούς Κελσίου, κάνοντας 3-4 τρύπες με το δάχτυλό μας.



ΝΙΚΟΣ ΜΑΖΗΣ  
Πρόεδρος Σωματίου Αρτοποιών Λακωνίας



Η Γαλλική αίσθηση της ζαχαροπλαστικής!  
Ξυστατικά Fondesse της Millbaker



Brioche & Panettone



Cake με γεύσεις



Γαλλικά Μακαρόν



Donuts



Αμερικάνικη ζαχαροπλαστική  
Brownies, Muffins & Cookies

WWW.MILLBAKER.GR  
INFO@MILLBAKER.GR



HALL 4.1 STAND H140

Κουβερτούρες σοκολάτας

Πραλίνες

Compound σοκολάτας



Callets υψηλής ρευστότητας  
Αντιθερμικά Drops  
Sugar free κουβερτούρες  
Chips κουβερτούρας  
Βιολογικές κουβερτούρες  
Φυσικής βανίλιας  
Χωρίς λεκιθίνη σόγιας  
Υψηλού βούτυρου κακάο



Coating creams  
Filling creams  
Bake stable creams  
Πραλίνες φουντουκιού  
Παλίνες με γεύσεις  
Χωρίς ζάχαρη



Compound Pellets  
Sugar free  
Palm fat free  
Hydrogenated fat free  
RSPO compounds  
Easy melt  
Compound πρωτεΐνης  
Compound χρωματιστά



vkoktsidis@trofingred.com, +30 6970803706



Hall 3.1 stand B62



## 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.



### ΠΡΩΤΟΠΟΡΙΑΚΟ ΑΝΤΙΚΟΛΛΗΤΙΚΟ ΣΠΡΕΪ

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ εξασφάλισε και παρουσιάζει σε αποκλειστικότητα το Goldwax Spray, της κορυφαίας εταιρείας Sonneveld. Πρωτοποριακό σπρέϊ, με αντικολπητική δράση για το σύγχρονο αρτοποιείο. Με φυτικά έλαια και βρώσιμο κεριά κερμασούμπα, διευκολύνει την καθημερινή διαδικασία παραγωγής. Εξασφαλίζει γρήγορη εφαρμογή, χάρη στην εύχρηστη συσκευασία σπρέϊ. Έχει υψηλή ισχύ απελευθέρωσης, ώστε οι δημιουργίες να αφαιρούνται άνετα και γρήγορα από φόρμες και λαμαρίνες. [www.stelioskanakis.gr](http://www.stelioskanakis.gr)

### DE LUXE CUSTARD

από την ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ

Με εξαιρετική γεύση, απαλή και σταθερή υφή και μεγάλη ευελιξία στη χρήση, η κρύα κρέμα πατισερί DE LUXE CUSTARD της CREDIN εγγυάται φίνες δημιουργίες ζαχαροπλαστικής και εκλεκτά αρτοσκευάσματα. Αφρατεμένη με σαντιγί είναι ιδανική ως γέμιση σε γλυκά ψυγείου. Κατάλληλη επίσης για γέμιση και διακόσμηση σε κέικ, coffee cake, δανέζικου τύπου γλυκά, τρίγωνα Πανοράματος και κορνέ. Προϊόν αξιόπιστα ποιότητας, είναι πολύ εύκολο στην παραγωγή, ανθεκτικό στο ψήσιμο και στην κατάψυξη και εξασφαλίζει άψογο τελικό αποτέλεσμα, σταθερότητα και μεγάλη διατηρησιμότητα. Διατίθεται σε σακί 15 κιλών. [www.konta.gr](http://www.konta.gr)



### ROLLFIX600: ΕΥΚΟΛΟ ΑΝΟΙΓΜΑ ΦΥΛΛΩΝ ΖΥΜΗΣ

από την MULTIVAC ΕΛΛΑΣ

Η αυτόματη σφολιατομηχανή ROLLFIX 600, της εταιρείας FRITSCH, του ομίλου MULTIVAC, είναι ένας αξιόπιστος βοηθός με εύκολο και φιλικό χειρισμό, για μεγάλη απόδοση και τέλεια αποτελέσματα. Διαθέτει ευέλικτο προγραμματισμό, με 100 περίπου προ-εγκατεστημένες συνταγές και 18 βαθμούς μείωσης, πανεύκολο καθαρισμό, υγιεινή σχεδίαση, και μεγάλη διάρκεια ζωής λόγω του στιβαρού σχεδιασμού της από ανοξείδωτο ατσάλι. Επίσης μπορεί να συνδυασθεί με αλευρωτήρα αυτόματου πασπαλίσματος για ομοιόμορφη κατανομή και αυτόματο τυλικτικό φύλλου ζύμης. [gr.multivac.com/el](http://gr.multivac.com/el)



### ΚΟΥΛΟΥΡΙ ΟΛΙΚΗΣ ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΤΥΡΙ ΚΡΕΜΑ & ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ

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

Η alfa εμπλουτίζει την Premium οικογένειά της με το νέο λαχταριστό κουλούρι ολικής άλεσης. Η πλούσια γέμισή του με φρέσκο τυρί κρέμα και άριστης ποιότητας γαλοπούλα δημιουργεί τον απόλυτο συνδυασμό απόλαυσης και ποιότητας! Ζυμωμένο με αλεύρι ολικής άλεσης και εξαιρετικές πρώτες ύλες, το ατομικό Premium κουλούρι ολικής με φρέσκο τυρί κρέμα και γαλοπούλα της alfa αποτελεί την πιο Premium επιλογή για κάθε στιγμή της ημέρας! [www.alfapastry.com](http://www.alfapastry.com)



# I ♥ Oats

Βάλε βρώμη στη διατροφή σου



Β-γλυκάνες

Φυτικές ίνες

Αντιοξειδωτικά  
συστατικά

### ΣΕΙΡΑ ΧΩΡΙΑΤΙΚΩΝ ΑΛΕΥΡΩΝ

από την ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ

Η πληρέστερη σειρά χωριάτικων αλεύρων έχει την υπογραφή της ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ. Η πλούσια γκάμα περιλαμβάνει δώδεκα διαφορετικούς τύπους αλεύρων από εκλεκτά σκληρά σιτηρά, καλύπτοντας πλήρως τις ανάγκες του σύγχρονου αρτοποιού. Εμπνευσμένη από την παράδοση, η σειρά χωριάτικων αλεύρων χαρίζει ξεχωριστή γεύση και άρωμα στα παραγόμενα προϊόντα, ενώ συγχρόνως προσδίδει μοναδικό χρυσαφένιο χρώμα στα αρτοσκευάσματά σας. Τα αλεύρα της σειράς σας εξασφαλίζουν τέλεια κυψέλωση, εξαιρετική δομή ψίχας και υψηλή διατηρησιμότητα. Τα γνωρίζετε χρόνια, τα εμπιστεύεστε για την άριστη ποιότητα και το σίγουρο τελικό αποτέλεσμα.  
www.loulismills.gr



### NEO EXTRA MOIST CAKE

από την ARTIZAN HELLAS S.A.

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

### ΚΑΘΕΤΟ ΜΗΧΑΝΗΜΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

από την ΤΑΧΥΠΑΚ ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ ΕΠΕ

Τα μηχανήματα συσκευασίας προσφέρουν ασφάλεια και υγιεινή, καθώς και μεγαλύτερη διάρκεια ζωής στα προϊόντα αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής. Διαφοροποιούνται ανάλογα με το μέγεθος και τις ανάγκες της εκάστοτε παραγωγής. Τα κάθετα μηχανήματα συσκευασίας αποτελούν ιδανική λύση για την αεροστεγή συσκευασία προϊόντων σε σακούλα, όπου τα προφυλάσσουν από τις αλλοιώσεις και προσφέρουν μεγάλη ταχύτητα παραγωγής, χαμηλότερο κόστος συσκευασίας, καθώς και καλύτερη σήμανση και εμφάνιση των προϊόντων. Εξοπλίζονται με αναβατόρια, ζυγιστικά ή ογκομετρικά συστήματα, εκτυπωτικό μηχανισμό κ.α.  
www.tahipack.gr



### CEREAL BREAD ME 5 ΣΠΟΡΟΥΣ

από την INTERALLIS GROUP

Η INTERALLIS παρουσιάζει μία καινοτόμα λύση για τους ανθρώπους που προσέχουν τη διατροφή τους αλλά δε μπορούν να ζήσουν χωρίς ψωμί. Το cereal bread είναι εμπλουτισμένο με λιναρόσπορο, πλιόσπορο, σιτάρι, κριθάρι και βρώμη, παρέχει υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη (31,6%), φυτικές ίνες (37%) καθώς επίσης χαμηλότερη περιεκτικότητα σε ζάχαρη (4,7%) και λιπαρά (4,8%). Πλέον μπορείς να φτιάξεις το δικό σου πρωτεϊνικό τостάκι και να ξεκινήσεις την ημέρα σου δυναμικά.  
www.inter-mix.gr

### ΜΙΓΜΑ ΓΙΑ CİABATTA

από την ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

Η Cıabatta είναι το ανεπίσημο εθνικό ψωμί των Ιταλών και τα τελευταία χρόνια έχει γνωρίσει μεγάλη αποδοχή και από τους Έλληνες καταναλωτές, που το προτιμούν κυρίως για παρασκευή σάντουιτς, εξαιτίας του σχήματος, της τραγανής κόρας και της ανοιχτής δομής του. Το Μίγμα για Cıabatta των ΜΥΛΩΝ ΚΡΗΤΗΣ χαρίζει τη γεύση και το άρωμα της αυθεντικής ιταλικής Cıabatta, ενώ επιμηκύνει τη διάρκεια ζωής, εξασφαλίζοντάς σας τη μέγιστη επιτυχία. Διατίθεται σε σακί 20 κιλών.  
www.mills.gr



## Panettone Mix

- ✓ Εύκολη παρασκευή μόνο με νερό, μαγιά & βούτυρο
- ✓ Υψηλή διατηρησιμότητα
- ✓ Κατάλληλο και για Pandoro

Δώστε γεύση στα φετινά Χριστούγεννα με Panettone Mix για αυθεντικό ιταλικό panettone!



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



www.kenfood.com



**PANETTONE MIX  
ΓΙΑ ΑΥΘΕΝΤΙΚΟ  
ΙΤΑΛΙΚΟ PANETTONE**

από την KENFOOD

Η KENFOOD σας προτείνει να εμπλουτίσετε τη «γεύση» των Χριστουγέννων με παραδοσιακό, αυθεντικό ιταλικό Panettone Mix. Δημιουργήστε εύκολα και γρήγορα - μόλις σε 4 ώρες απλά με προσθήκη νερού, μαγιάς και βουτύρου - γευστικά και αφράτα panettone ή rapadogo με ιταλική φινέτσα και άρωμα που θα ξετρελάνουν. Το Panettone Mix εξασφαλίζει σταθερή ποιότητα τελικού προϊόντος αλλά και διατηρησιμότητα. Σας προτείνουμε να προσθέσετε αποξηραμένα σακχαρόπηκτα φρούτα ή σταγόνες σοκολάτας για ακόμα πιο νόστιμο αποτέλεσμα. Διατίθεται σε σακί 20 κιλών. [www.kenfood.com](http://www.kenfood.com)



**ΝΕΟ ΜΟΝΑΔΙΚΟ  
PANETONE**

από την FOODSTUFF

Η FOODSTUFF παρουσιάζει ένα νέο, πλήρες μίγμα για αυθεντικό PANETONE. Προϊόν με χαρακτηριστική διόγκωση και δομή, με γιορτινό άρωμα και γεύση. Έχει εύκολη βασική συνταγή, μόνο με μαγιά, νερό και βούτυρο. Μπορεί να παρασκευαστεί με γρήγορο μέθοδο, σε 4 ώρες ή αργή, με προετοιμασία από την προηγούμενη ημέρα, για πιο πλούσιο άρωμα και μεγαλύτερη διατηρησιμότητα. Μπορείτε να προσθέσετε αποξηραμένα ή ζαχαρωμένα φρούτα, κομμάτια σοκολάτας κλπ. [www.foodstuff.gr](http://www.foodstuff.gr)

**№ 32 ΑΠΟΜΙΜΗΣΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ  
ΣΕ ΣΤΑΓΟΝΕΣ SUGAR FREE**

από την AKTINA A.E.

Κορυφαία απομίμηση σκούρας σοκολάτας χωρίς ζάχαρη. Γνωστή για την ανώτερη ποιότητά της, την εξαιρετική δομή και ρευστότητα. Κατάλληλη για γλάσο ή επικάλυψη και ανάμιξη με κρέμες ζαχαροπλαστικής. [www.aktinafoods.com](http://www.aktinafoods.com)



**ΤΥΡΟΠΙΤΑ VEGAN**

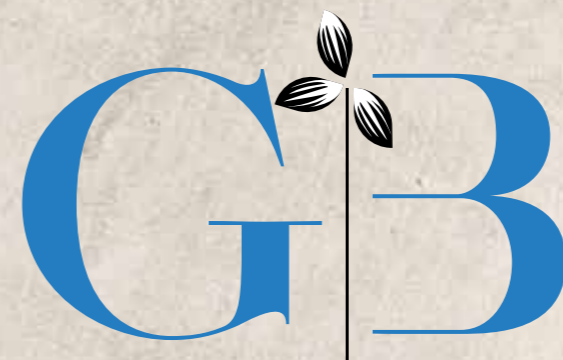
από την ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ-ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕΤ

Ένα ακόμα νέο προϊόν έρχεται να εμπλουτίσει τη γνωστή σειρά Vegan της ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ που περιλαμβάνει μπιφτέκι, λουκάνικο, πίτσα και φαλάφελ. Πρόκειται για την τυρόπιτα κουρού με γέμιση από λευκό τυρί vegan και μπαχαρικά. Υπέροχη γεύση που δεν έχει τίποτα να ζηλέψει από τις παραδοσιακές τυρόπιτες αλλά αντίθετα, έρχεται να προσθέσει άλλη μια νοστιμιά στις καθημερινές επιλογές σας. Δοκιμάστε το! [www.brakopoulos.gr](http://www.brakopoulos.gr)



Λογότυπο σε σοκολάτα  
Άμεση παράδοση!

τηλ.: 213 0055754  
κιν.: 6947 202510



GELATO & BAKERY EXPERTS

Η **Giuso & η Pernigotti** οι δύο ιστορικές ιταλικές εταιρείες πρώτων υλών παγωτού & ζαχαροπλαστικής από 12 Νοεμβρίου μαζί κάτω από τη στέγη της G&B Experts!



Συμμετέχουμε!

**Artozoa**  
12-15 ΝΟΕ 2021  
METROPOLITAN EXPO



DAL 1860  
**PERNIGOTTI**  
MAESTRI GELATIERI ITALIANI



Σας περιμένουμε στην Artoza 2021 Hall 3 - Stand B02/C01 με όλα τα προϊόντα μας για ζαχαροπλαστική, αρτοποιία και παγωτό!







**MIRROR GLAZE MEC3:  
ΟΙ ΠΙΟ ΣΤΑΘΕΡΕΣ  
ΕΠΙΚΑΛΥΨΕΙΣ**

από την LAOUDIS FOODS

Η MEC3, με τη μεγάλη τεχνολογία της, εκτός από καινοτόμες ύλες παγωτού, προσφέρει πολλά κορυφαία προϊόντα αμιγώς για ζαχαροπλαστική! Τα έξι νέα MIRROR GLAZE που μόλις κυκλοφόρησε η LAOUDIS FOODS (φράουλα, κεράσι αμαρένα, μάνγκο, φιστίκι, αλατισμένη καραμέλα και Miss Rurple με φυσικό χρώμα πατάτας Περού) είναι οι νέες γυαλιστερές επικαλύψεις-καθρέπτες της MEC3 που διαθέτουν μοναδική γεύση, εντυπωσιακή εικόνα και απaráμιλλη σταθερότητα, ακόμα και στις πιο απαιτητικές συνθήκες! Σε δοχείο 3 κιλών.  
www.laoudis.gr



**ΜΑΓΙΑ ΑΡΓΗΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ  
L'HIRONDELLE 1895**

από την LESAFFRE ΕΛΛΑΣ

Η νέα μαγιά L'HIRONDELLE 1895 σχεδιάστηκε ειδικά για την αργή και ελεγχόμενη ωρίμανση και εξασφαλίζει αργή διαδικασία ωρίμανσης, συμπληρώνει τα αρώματα και τις γεύσεις των προζυμιών. Είναι ιδανική για ζύμωση σε χαμηλές θερμοκρασίες, διατηρώντας το κράτημα και την βέλτιστη ανοχή της ζύμης.  
www.lesaffre.gr

**Ο ΠΙΟ ΣΤΕΝΟΣ ΑΕΡΟΘΕΡΜΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ ΤΗΣ ΑΓΟΡΑΣ**

από την CLIVANEXPORT ΣΤΕΦΑΝΟΥ

Με πλάτος μόλις 51cm, ο SLIM χωράει παντού και ψήνει τα πάντα! Ιδανικός για όλα τα μικρού ή μεσαίου όγκου προϊόντα, όπως πρωινό, δανέζικα, brunch & baso buns, μπαγκέτες, κρισίνια, τσουρέκια, προϊόντα ζαχαροπλαστικής, βουτήματα κ.α. Κατάλληλος για Αρτοποιία - Ζαχαροπλαστική & Γαστρονομία. Με δυνατότητα steam cooking, με τεράστια Οθόνη Αφής 10", 115 προεγκατεστημένες συνταγές και δυνατότητα αποθήκευσης 500 νέων συνταγών με φωτογραφίες. Έχει έως 10 Φάσεις Ψησίματος & 7 ρυθμίσεις Έντασης Αέρα για μεγάλη ευελιξία. Διαθέτει Αυτόματη Πλύση, σύνδεση με Wi-Fi, USB και Αυτοδιάγνωση Βλαβών.  
www.clivanexport.gr



**ΠΡΟΚΛΗΤΙΚΑ ΝΟΣΤΙΜΑ ΓΑΛΛΙΚΑ CAKE**

από την MILLBAKER

Η πιο γευστική πρόκληση για τους πιο απαιτητικούς ουρανίσκους. Νέα, φρουτένια cake, με φυσικά κομμάτια φρούτων και cake καραμέλας και γιαουρτιού ασύγκριτων αρωμάτων και γεύσης. Γευτείτε, σε κάθε μπουκιά, τα φυσικά κομμάτια λεμονιού ή κόκκινων φρούτων και αφεθείτε στην εμπειρία καταπόνησης, γεμάτη υγρασία και αρώματα. Το Cake καραμέλας της MILLBAKER αφορά πλούσια σε υγρασία κομμάτια καραμέλας και φυσική κρέμα γάλακτος Π.Ο.Π. Isigny Νορμανδίας. Το cake γιαουρτιού περιέχει φυσικό γιαούρτι στη σύστασή του. Εύκολη παρασκευή με προσθήκη λαδιού και νερού.  
www.millbaker.gr



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

**CARPIGANI**

Maestro HE

Παραγωγική 365 ημέρες τον χρόνο!



21  
Προγράμματα  
Παραγωγής  
Παγωτού



6  
Προγράμματα  
Παραγωγής  
Κρέμας



6  
Προγράμματα  
Στρωσίματος  
Σοκολάτας



Hot-Cold Dynamic®  
Adaptive

ADAPTIVE  
TECHNOLOGY INSIDE

Αναγνωρίζει αυτόματα το είδος & την ποσότητα του μείγματος και διαμορφώνει δυναμικά τον ιδανικό κύκλο ψύξης - θέρμανσης για το συγκεκριμένο προϊόν.

**domestica®**

Σταματάει  
**artoza**  
12-15 ΝΟΕ 2021  
METROPOLITAN EXPO

**COVERS ΣΕΙΡΑ VELVET**

από την **BACKEM ΑΦΟΙ ΤΟΥΝΤΟΠΟΥΛΟΙ**

Η **BACKEM ΑΦΟΙ ΤΟΥΝΤΟΠΟΥΛΟΙ** σας παρουσιάζει την νέα σειρά Velvet! Τα Velvet Cover είναι εύκολα στη χρήση τους, σταθερά και απλώνονται ομοιόμορφα. Σε λευκό, κακάο, κακάο γάλακτος, φράουλα και toffee, όλες οι παραλλαγές Velvet Cover θα προσδώσουν υπέροχη γεύση και άψογη κάλυψη στα προϊόντα σας, που σίγουρα θα εντυπωσιάσουν την πελατεία σας.  
www.backem.gr



**ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ ΣΕ ΣΚΟΝΗ**

από την **ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ**

Γιατί να τρίβετε, να αλέθετε και να ταιπωρήσετε όταν μπορείτε να προμηθευτείτε τους ξηρούς καρπούς για τις συνταγές σας έτοιμους σε σκόνη; Η Nuts Lux έχει συσκευάσει σε πρακτικές σακούλες 1 kg τους ξηρούς καρπούς που χρειάζεστε σε σκόνη: αμύγδαλο, φουντούκι, καρύδι και φιστίκι.  
www.yiannikas.gr

**ΠΕΡΙΣΤΡΕΦΟΜΕΝΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ ΜΙΚΡΩΝ ΔΙΑΣΤΑΣΕΩΝ**

από την **ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΟΕ**

Ο φούρνος του οίκου Danzi Ιταλίας ήρθε για να δώσει λύση στην ανάγκη της αγοράς για έναν περιστρεφόμενο φούρνο με μικρές διαστάσεις αλλά και εξαιρετική τιμή. Ο συνδυασμός του περιστρεφόμενου καροτσιού και της κυκλοθερμικής περιστροφής του αέρα προσφέρει άμεση επίτευξη της ιδανικής θερμοκρασίας και απόλυτη ομοιομορφία στο ψήσιμο. Ιδανικός για έψηση κάθε είδους άρτου, αρτοσκευασμάτων, γλυκών, σφολιατσειδών, ψιλικών κτλ. Χωρητικότητα 16 λαμαρινών 60x40 ή 50x70.  
www.kourlampas.gr



**ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΙΜΑ ΣΚΕΥΗ ΑΛΟΥΜΙΝΙΟΥ**

από την **ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ ΑΡΜΑΟΣ - ARMAOS QUALITY**

Η εταιρεία **ARMAOS QUALITY** παρουσιάζει το νέο πολύγωνο μπολ χωρητικότητας 1080ml, με διαστάσεις 175x65mm, που συνδυάζεται με διάφανο καπάκι σε σχήμα διαμαντιού. Κατάλληλο για δημιουργικές παρασκευές όπως Red velvet, Carrot cake, cake brioche κ.α. Επίσης, το νέο μικρότερο ατομικό μπολ σε τετράγωνο σχήμα χωρητικότητας 220ml με διαστάσεις 110x30mm και διάφανο flat καπάκι, έτσι ώστε να στοιβάζονται. Ακόμα, το νέο ατομικό σκεύος για σουφλέ χωρητικότητας 170ml, με διάφανο πομπέ καπάκι. Τα ανακυκλώσιμα σκεύη από ενισχυμένο φύλλο αλουμινίου είναι κατάλληλα για θερμοκρασίες έως 350 βαθμούς Κελσίου.  
www.facebook.com/armaosquality  
instagram: armaosquality

**ΠΛΑΣΤΙΚΗ ΜΗΧΑΝΗ ΖΥΜΗΣ**

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

Η πλαστική μηχανή έχει σχεδιαστεί και κατασκευαστεί για το πλάσιμο μαλακής και σκληρής ζύμης, για φρατζόλα μήκους έως και 43εκ. Συμμορφώνεται πλήρως με τις ευρωπαϊκές απαιτήσεις σε ότι αφορά την ασφάλεια και την υγιεινή. Εξ ολοκλήρου από ανοξείδωτο ατσάλι εξωτερικά. Ημιαυτόματη, εύκολη στη χρήση της με το κεντρικό χειριστήριο στο μπροστινό μέρος της μηχανής και στη μετακίνησή της καθώς το μηχανήμα στηρίζεται με μεγάλη ευστάθεια σε 4 τροχούς.  
www.dakoronias.gr



*Τα χειροποίητα της alfa*  
*Ατομική πίτα με καπνιστή μπριζόλα*  
*και καπνιστό τυρί Βερμίου*

**alfa**  
ΑΠΟ ΤΟ 1952



Ανοιγμένο στο χέρι

**Νέα χειροποίητη ατομική πίτα από την alfa!**

Η κατηγορία «Τα χειροποίητα της alfa» εμπλουτίζεται με ένα νέο ατομικό προϊόν. Πρόκειται για τη Χειροποίητη πίτα με καπνιστή μπριζόλα, καπνιστό τυρί Βερμίου και σάλτσα! Φτιαγμένη από χειροποίητο τραγανό φύλλο και γευστικές πρώτες ύλες. Η γευστική πανδαισία ολοκληρώνεται με την υπέροχη σάλτσα τομάτας με μυρωδικά και τα flakes καλαμποκιού στην επιφάνεια της ατομικής πίτας. Η νέα χειροποίητη ατομική πίτα της alfa θα πρωταγωνιστήσει σε κάθε στιγμή της ημέρας!

### ΝΕΑ ΚΟΥΤΙΑ ΣΥΣ/ΣΙΑΣ ΓΙΑ ΤΟΥΡΤΕΣ 3D

από την ΠΑΤΕΡΟΣ ΝΙΚΗΤΑΣ ΑΒΕΕ

Η εταιρεία PANDECOR - ΠΑΤΕΡΟΣ ΝΙΚΗΤΑΣ ΑΒΕΕ διαθέτει νέα χάρτινα κουτιά με παράθυρο. Είναι κατάλληλα για συσκευασία τρισδιάστατων τουρτών. Διατίθενται σε δύο μεγέθη: 30x30xY35,5cm και 40x40xY45,5cm. Για περισσότερες πληροφορίες επικοινωνήστε με την εταιρεία. [www.pandecor.gr](http://www.pandecor.gr)



### ΜΙΑ ΝΕΑ ΕΜΠΕΙΡΙΑ ΚΟΛΟΚΥΘΑΣ

από την SEFCO ZEELANDIA

Ανακαλύψτε το Zucca Party, το νέο πλήρες μίγμα για αρτοσκευάσματα με αλεύρι κολοκύθας, της SEFCO ZEELANDIA. Μια νέα εμπειρία με μοναδική γεύση και άρωμα κολοκύθας, γλυκές νότες και επίγευση που διαρκεί! Κατάλληλο για απλά ζυμωτήρια, για πρόψηση-κατάψυξη και πρόσμιξη με κάθε είδους λιπαρά. Έχει ιδιαίτερη εμφάνιση, με ελαφρώς πορτοκαλί χρώμα που κλέβει τις εντυπώσεις και είναι ιδανικό για ψωμί και ποικιλία αλμυρών και γλυκών σνακ, όπως κέικ, μπισκότα, σφολιατίνα και άλλα πολλά! Διατίθεται σε σακί 15kg. [www.sefcozeelandia.gr](http://www.sefcozeelandia.gr)

### ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ΟΡΟΦΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ PICCOLO PRO

από την MITSIDIS-HELLAS

Ο νέος ηλεκτρικός, οροφικός, κυκλοθερμικός φούρνος της Wachtel, Piccolo Pro, παράγει αποτελέσματα ψησίματος τα οποία είναι ακόμα καλύτερα και πιο ομοιόμορφα από πριν. Εξοπλισμένος με τις πιο καινοτόμες τεχνολογίες, όπως 4 αισθητήρες θερμοκρασίας και 4 ξεχωριστά ελεγχόμενες ζώνες θέρμανσης, χαρίζει τέλεια αποτελέσματα ψησίματος. Χάρη στις τεχνολογίες του, μπορεί να παράξει μια πολύ μεγάλη ποικιλία προϊόντων. Το μεγαλύτερο προσόν του, βέβαια, είναι η εξοικονόμηση ενέργειας, με πιστοποίηση ότι καταναλώνει έως και 33,6% λιγότερη ενέργεια συγκριτικά με άλλους φούρνους. [www.mitsidis-group.gr](http://www.mitsidis-group.gr)



### ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΑ ΨΕΚΑΣΤΙΚΑ

από την Α.Ν.ΚΩΣΤΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε.

Χειροκίνητα ψεκαστικά χωρίς αέρα, χωρίς νεφέλωμα για ψεκασμό προϊόντων αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής. Είναι κατάλληλα για διαφορετικά υλικά ψεκασμού όπως: υγρό αυγό, λάδι κ.α. Ψεκασμός με απουσία νεφελώματος, μέσω airless ακροφυσίων. Για ψεκασμό προϊόντων με καθαρό και παραγωγικό τρόπο, ακόμη και απευθείας πάνω στη λαμαρίνα. [www.ankostopoulos.gr](http://www.ankostopoulos.gr)

### ΝΕΑ BLAST FREEZER MULTIFRESH NEXT

από την IRINOX

Τα μόνα στην αγορά που λειτουργούν με μέσο ψύξης συμβατό με την ευρωπαϊκή νομοθεσία για την καταπολέμηση του φαινομένου του θερμοκηπίου, R290. Διαθέσιμα σε 6 διαφορετικές διαστάσεις, με δυνατότητες ταχείας κατάψυξης από 25 ως 95 κιλά προϊόντος ανά κύκλο, τα ισχυρότερα στην αγορά. Διατίθενται σε 2 εκδόσεις, την Essential με προγράμματα ταχείας ψύξης, ταχείας κατάψυξης και ψυχρής συντήρησης και την Excellence με επιπλέον προγράμματα μαγειρέματος σε χαμηλή θερμοκρασία, ζεστής συντήρησης, αναθέρμανσης, στοφαρίσματος, σοκολάτας, παστερίωσης και αφύγρανσης. [www.domestica.gr](http://www.domestica.gr)



# ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΙ • ΚΑΤΑΣΚΕΥΕΣ • ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ

## ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ- ΠΑΓΩΤΟΥ

# DANZI

## Τέλειο ψήσιμο

### Άριστη ποιότητα



Φούρνοι αρτοποιίας ταμπανωτοί, ηλεκτρικοί, κυκλοθερμικοί, σωληνωτοί και ειδικοί φούρνοι με χτιστό καμίνι με καύσιμο τα ξύλα από 4.10 m<sup>2</sup> - 26.90 m<sup>2</sup> επιφάνεια ψησίματος!



Φούρνοι περιστρεφόμενοι ηλεκτρικοί, πετρελαίου, γκαζιού, από 9 - 14 - 18 - 36 λαμαρινών.



Ηλεκτρομηχανικό ή ηλεκτρονικό πληκτρολόγιο



ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΙ - ΚΑΤΑΣΚΕΥΕΣ - ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ  
ΜΗΧ/ΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ  
ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΧΡΗΣ. ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΕΠΕ  
ΛΑΓΟΡΑ 6 (ΠΕΡΙΣΤΕΡΙ) ΑΘΗΝΑ Τ.Κ. 121 32  
ΤΗΛ.: 210 5773177-8 • FAX: 210 5727253

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

**ΑΚΤΙΝΑ Α.Ε.,  
Η ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΥΝΑΜΗ!**

Έπειτα από 26 χρόνια δυναμικής πορείας, φέτος η ΑΚΤΙΝΑ βραβεύτηκε στην διοργάνωση ΧΡΥΣΟΙ ΠΡΩΤΑΓΩΝΙΣΤΕΣ & ΙΣΧΥΡΟΙ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ 2010-2020 στην κατηγορία GREEK BUSINESS CHAMPIONS. Η επιτυχία αυτή ήταν αποτέλεσμα της συστηματικής προσπάθειας όλης της ομάδας ΑΚΤΙΝΑ τα τελευταία χρόνια, που σε συνδυασμό με την τεχνογνωσία και τους υψηλούς στόχους της την εδραίωσαν ως μια ηγετική –αμιγώς ελληνική εταιρεία με διεθνή παρουσία.



**ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΣΧΟΛΗ  
ΜΑΘΗΤΕΙΑΣ ΤΟΥ ΟΑΕΔ  
ΣΤΟ ΓΑΛΑΤΣΙ**

Η Επαγγελματική Σχολή Μαθητείας του ΟΑΕΔ στο Γαλάτσι λειτουργεί από το 1988 έως σήμερα με την ειδικότητα «Αρτοποιία - Ζαχαροπλαστική» ενώ από το 2020 λειτουργεί και με την ειδικότητα «Μαγειρικής Τέχνης». Ανήκει στην τυπική δευτεροβάθμια εκπαίδευση, είναι διετούς φοίτησης και ακολουθεί το δυϊκό σύστημα επαγγελματικής εκπαίδευσης (Μαθητεία). Οι μαθητές της ειδικότητας «Αρτοποιία- Ζαχαροπλαστική» αποκτούν τις απαιτούμενες τεχνικές γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες, ώστε να είναι σε θέση να δραστηριοποιούνται ως τεχνίτες Αρτοποιείου ή Ζαχαροπλαστικού προετοιμάζοντας, παρασκευάζοντας και παραθέτοντας αρτοσκευάσματα και γλυκίσματα. [epas.galatsi@oaed.gr](mailto:epas.galatsi@oaed.gr)

**Η ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ ΔΙΠΛΑ  
ΣΤΟΥΣ ΠΛΗΓΕΝΤΕΣ ΑΠΟ ΤΙΣ ΠΥΡΚΑΓΙΕΣ**

Η εταιρεία ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ βρίσκεται στο πλευρό των συνεργατών της, στο νομό Ευβοίας που έχουν πληγεί από τις πρόσφατες πυρκαγιές. Η εταιρεία διαθέτοντας περισσότερα από 7.000 kg αλεύρι, στηρίζει τους συμπολίτες μας που έχουν βρεθεί αντιμέτωποι με τις καταστροφικές συνέπειες των ακραίων καιρικών συνθηκών που έπληξαν τη χώρα μας. Συγκεκριμένα, η ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ προχώρησε σε δωρεά 280 σακιών αλεύρι στους πληγέντες πελάτες της στον Νομό Ευβοίας. Για μια ακόμα φορά, η εταιρεία ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ κάνει πράξη τη δέσμευσή της να ενισχύει τους συνεργάτες της που έχουν ανάγκη. [www.loulismills.gr](http://www.loulismills.gr)



**ΕΓΓΡΑΦΕΙΤΕ ΣΤΟ NEWSLETTER  
ΤΗΣ KENFOOD!**

Αν εργάζεστε στην αρτοποιία, τη ζαχαροπλαστική ή σε επιχείρηση εστίασης, μη χάσετε την ευκαιρία να ενημερώνεστε πρώτοι για τις νέες διατροφικές τάσεις του κλάδου. Εγγραφείτε στο newsletter της KENFOOD εύκολα και γρήγορα για να λαμβάνετε πρώτοι νέα, ενημερώσεις, συνταγές και χρήσιμα άρθρα. Επισκεφτείτε την ιστοσελίδα [www.kenfood.com/el/newsletter-subscribe](http://www.kenfood.com/el/newsletter-subscribe) επιλέξτε τον τύπο της επιχείρησής στην οποία εργάζεστε, συμπληρώστε τα προσωπικά σας στοιχεία και μείνετε συντονισμένοι! [www.kenfood.com](http://www.kenfood.com)

**ΑΝΑΚΑΙΝΙΣΗ ΑΡΤΟΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟΥ  
"MARTINI" ΣΤΟ ΧΑΛΑΝΔΡΙ**

από την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Η Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ ανακαίνισε ολοκληρωτικά ένα ακόμα κατάστημα της οικογένειας «MARTINI» στο Χαλάνδρι, επί της Αριστοτέλους 92, και το αποτέλεσμα έχει ήδη δικαίως κερδίσει τα βλέμματα. Στο εντυπωσιακό bakery rassty επιλέχθηκαν φωτεινές αποχρώσεις με λευκές μαρμάρινες επενδύσεις και χρυσές μεταλλικές λεπτομέρειες στον υπερσύγχρονο εξοπλισμό, προσδίδοντας μια ευχάριστη αίσθηση διακριτικής πολυτέλειας. Οι ευφάνταστες διακοσμητικές παρεμβάσεις με έντονη παρουσία φυτών και λουλουδιών δίνουν ιδιαίτερη ταυτότητα, ρομαντικό χαρακτήρα και προκαλούν χαρούμενη διάθεση. Τα γνωστά για την ποιότητά και την γεύση αρτοποιήματα και γλυκά του «MARTINI» προβάλλονται άριστα μέσα από τις βιτρίνες της Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ κάνοντας το αδύνατο να τους αντισταθείς. [www.drakoulakis.gr](http://www.drakoulakis.gr)



#katheproimazi

**iTwin**

*Ζυμωτήριο με  
βραχίονες*

Το ζύμωμα του  
αύριο, όπως με  
το χέρι!

*Για όλους τους  
τύπους ζύμης*



Σκανάρετε εδώ



Video



Διαλέξτε το σε ό,τι  
χρώμα σας αρέσει!



### LIVE ΔΙΑΔΙΚΤΥΑΚΗ ΕΠΙΔΕΙΞΗ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Με ενθουσιασμό και αισιοδοξία ξεκίνησε η σεζόν των επιδείξεων από τη ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ. Στις 30 Σεπτεμβρίου πραγματοποιήθηκε με επιτυχία η LIVE Διαδικτυακή Επίδειξη με θέμα «Τεχνικές αρτοποιίας και νέα προϊόντα». Εκθέποντας ζωντανά από το ACG το Τεχνικό Τμήμα Αρτοποιίας της Εταιρείας παρουσίασε νέες τεχνικές παραγωγής με την κορυφαία σειρά φυσικών προζυμιών Böcker. Επίσης, παρουσιάστηκαν για πρώτη φορά το καινοτόμο διατροφικό αρτοσκεύασμα Fitness Bread της PBR, καθώς και η νέα ολοκληρωμένη σειρά πρωτοποριακών προϊόντων αρτοποιίας Sonneveld. [www.stelioskanakis.gr](http://www.stelioskanakis.gr)



### ΔΙΑΚΡΙΣΗ ΤΟΥ MASTER BAKER Π. ΤΖΙΜΑ

από την ΜΥΛΟΙ ΚΕΠΕΝΟΥ

Ο Παναγιώτης Τζίμας, Master Baker στη ΜΥΛΟΙ ΚΕΠΕΝΟΥ, υπηρετώντας πιστά το χώρο της Αρτοποιίας τα τελευταία 26 χρόνια, ανακηρύχθηκε ως ο Ευρωπαίος Master Αρτοποιός του 2021 από την CEUCO, στη Βερόνα της Ιταλίας, αποσπώντας την κορυφαία διάκριση με τις δημιουργίες του. Η ΜΥΛΟΙ ΚΕΠΕΝΟΥ εκφράζει τα θερμά της συγχαρητήρια και νιώθει υπερήφανη που ο Master Baker Παναγιώτης Τζίμας είναι ο άνθρωπος που εγκρίνει τα τελικά προϊόντα και αποτελεί αναπόσπαστο κομμάτι της Έρευνας και της Ανάπτυξης της εταιρείας. [www.kepenos.gr/el](http://www.kepenos.gr/el)

### ΕΤΗΣΙΑ ΕΚΘΕΣΗ ΑΝΑΛΥΣΗΣ ΑΛΕΥΡΩΝ

από την MILLBAKER

Εργαζόμενοι σε πλήρη ρυθμό έρευνας της νέας συγκομιδής σιτηρών και αλεύρων η ομάδα R&D της Millbaker εξετάζει και αναλύει πλήρως, φυσικοχημικά σε ανάλυση πρωτεϊνών, haqberg, υγρασίας, γλουτένης και απόδοση στην αρτοποιία από αλευρόμυλους της Γαλλίας αλλά και της Ευρωπαϊκής αγοράς, προτείνοντας τις απαραίτητες ενζυματικές λύσεις συστατικών για κάθε τύπο θέματος ξεχωριστά. Σύμφωνα με την ετήσια έκθεση του 2021 η παγκόσμια παραγωγή σίτου αναμένεται στα ίδια επίπεδα με πέρυσι 776,9 Mt ενώ η ευρωπαϊκή παραγωγή έχει αυξηθεί κατά 13,3 εκ. τόνους σε σχέση με την προηγούμενη χρονία. [www.trofigred.com](http://www.trofigred.com)



### Η FRITSCH ΘΑ ΕΙΝΑΙ ΠΑΡΟΥΣΑ ΣΤΗΝ ΕΚΘΕΣΗ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ

Η Fritsch, ως μέλος του ομίλου Multinac, συμμετέχει με δικό της εκθεσιακό χώρο στο δυναμικό ξεκίνημα της διεθνούς έκθεσης Αρτοποιίας, Ζαχαροπλαστικής & Παγωτού ARTOZA που θα πραγματοποιηθεί σε συνθήκες Covid Free στις 12-15 Νοεμβρίου 2021 στο Metropolitan Expo. Η Fritsch θα παρουσιάσει την ολοκληρωμένη γκάμα των προϊόντων της στους επαγγελματίες του κλάδου από την Ελλάδα και το εξωτερικό στο περίπτερο της Multinac Ελλάς, στην Αίθουσα 3 περίπτερο D12, αποκλειστικά για τον επαγγελματία αρτοποιό-ζαχαροπλάστη.



### Η LALLEMAND ΚΑΙ Η ZANAE ΣΧΗΜΑΤΙΖΟΥΝ ΣΤΡΑΤΗΓΙΚΗ ΣΥΜΜΑΧΙΑ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ ΓΙΑ ΤΗ ΜΑΓΙΑ

Η Lallemand προχώρησε σε σύναψη μιας στρατηγικής συμμαχίας με τη ZANAE, στο πλαίσιο της οποίας η Lallemand θα προμηθεύει τους πελάτες αρτοποιίας της ZANAE και την ελληνική αγορά, με block μαγιάς και κρέμα μαγιάς εμπορικού σήματος ZANAE, που παράγονται στις εγκαταστάσεις Zeus της Lallemand στη Φλωρεντία.

# BLAST CHILLERS

Θάλαμοι  
Ταχείας Ψύξης



ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ: All in One



ΚΡΥΩΜΑ  
Blast Chilling



ΠΑΓΩΜΑ  
Shock freezing



ΞΕΠΑΓΩΜΑ  
Thawing



ΣΤΟΦΑΡΙΣΜΑ  
Proving



ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ  
Slow cooking



ΣΥΝΔΥΑΣΤΙΚΟΣ  
ΚΥΚΛΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ  
Combi cycle

Διατίθενται για 5 - 8 - 10 - 14 - 19 ταψιά 60x40 / 10 ταψιά 60x80  
και με καρότσια φόρτωσης για ταψιά 60x40 και 60x80



**Varanakis**  
ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

Λεβέντη 33, Περιστερί, 121 32 Αθήνα, Τηλ.: 210 5723111  
[sales@varanakis.com](mailto:sales@varanakis.com), [www.varanakis.com](http://www.varanakis.com)

### ΝΕΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

από την **BACKEM ΑΦΟΙ ΤΟΥΝΤΟΠΟΥΛΟΙ**

Με νέες συσκευασίες κοιτάει στο μέλλον η **BACKEM ΑΦΟΙ ΤΟΥΝΤΟΠΟΥΛΟΙ**. Οι συσκευασίες χαρακτηρίζονται από το μοντέρνο design, που αντικατοπτρίζει την ενεργή προσήλωση της εταιρείας στη διαρκή ανάπτυξη των προϊόντων και των υπηρεσιών της και ενσωματώνει τις νέες τάσεις της αγοράς, πάντα σε συνδυασμό με την εξαιρετική ποιότητα και την ολοκληρωμένη τεχνική και συμβουλευτική υποστήριξη. Το νέο design διέπεται από μοντέρνες γραμμές σε χρώματα, που υποδηλώνουν τους τρεις βασικούς και αδιαπραγμάτευτους άξονες της προϊοντικής ανάπτυξης της εταιρείας, την τεχνολογική αιχμή, την υψηλή ποιότητα και την αξιοπιστία. [www.backem.gr](http://www.backem.gr)



### ΟΙ MASTERS OF PASTRY ΣΤΟ ΠΑΡΙΣΙ

από την **SEFCO ZEELANDIA**

Την Τρίτη 14 Σεπτεμβρίου οι νικητές του πρώτου Masters of Pastry της **ZEELANDIA**, Βαγγέλης Καλλιώρας και Γιάννης Τσίχλης ταξίδεψαν στο Παρίσι για να απολαύσουν το έπαθλό τους: ένα σεμινάριο στο **Le Cordon Bleu**, σε μια από τις πιο διακεκριμένες σχολές ζαχαροπλαστικής στον κόσμο, όπου οι νικητές δημιούργησαν μοναδικά γλυκά υψηλής ζαχαροπλαστικής υπό την επίβλεψη του βραβευμένου Γάλλου Chef Frédéric Deshayes. Το έπαθλο, περιλάμβανε, επίσης, επίσκεψη στα καλύτερα pastry shops του Παρισιού, όπου οι Έλληνες νικητές εμπνεύστηκαν για τις δικές τους δημιουργίες. [www.sefcozeelandia.gr](http://www.sefcozeelandia.gr)



### LES VERGERS BOIRON ΒΑΖΕΙ ΤΑ ΦΡΟΥΤΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΣΤΟΝ ΧΑΡΤΗ!

από την **ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ**

Η **Les Vergers Boiron**, το Σεπτέμβριο, ανακοίνωσε στην **Cibus** πως εγκαινιάζει μια σειρά με πουρέ φρούτων προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης (ΠΓΕ). Το σύστημα γεωγραφικών ενδείξεων της ΕΕ προστατεύει τις ονομασίες των προϊόντων που προέρχονται από συγκεκριμένες περιοχές και έχουν ειδικές ιδιότητες ή χαίρουν φήμης που συνδέεται με τον τόπο παραγωγής τους. Αυτή η σημαντική για όσους εμβαθύνουν στις λεπτές αποχρώσεις των γεύσεων πρωτοβουλία ξεκίνησε με πουρέ από σαγκουίνια Σικελίας, λεμόνια Συρακουσών και Κλημενίνες Κορσικής, και σύντομα θα ακολουθήσουν ακόμη περισσότερα. [www.yiannikas.gr](http://www.yiannikas.gr)



### ΕΠΙΔΕΙΞΕΙΣ ΓΙΟΡΤΙΝΗΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

από την **LAOUDIS FOODS**

Οι Χριστουγεννιάτικες Επιδείξεις Ζαχαροπλαστικής της **LAOUDIS FOODS** θα γίνουν σε Αθήνα, Θεσσαλονίκη και Κρήτη, στις αρχές Νοεμβρίου. Μετά από καιρό, οι φετινές επιδείξεις θα πραγματοποιηθούν με live παρουσίαση, από προσκεκλημένους Pastry Chef. Στο μπουφέ θα δοκιμάσετε πολλά νέα γιορτινά γλυκά, βασιλόπιτες με νέα μίγματα, πανετόνε, παντόρο κ.α.! Για λόγους υγειονομικής ασφάλειας, η προσέλευση θα γίνει αποκλειστικά με αριθμημένη πρόσκληση. Επικοινωνήστε άμεσα με τον υπεύθυνο πωλήσεων της **Laoudis Foods** ή της **Creta Foods** που σας εξυπηρετεί, για να δεσμεύσετε έγκαιρα τη θέση σας! [www.laoudis.gr](http://www.laoudis.gr)

### ΝΕΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ DREAM BAKERY ΝΕΑ ΣΜΥΡΝΗ

από την **Δ.ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ**

Ένα ολοκαίνουργιο κατάστημα άνοιξε πρόσφατα τις πόρτες του στην περιοχή της Νέας Σμύρνης. Πρόκειται για το **DREAM BAKERY**, το οποίο επιμελήθηκε η εταιρεία **Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ**. Η μελέτη του χώρου και ο προσεγμένος σχεδιασμός του εξοπλισμού συνθέτουν ένα καλαίσθητο αποτέλεσμα για το αγοραστικό κοινό. Το κατάστημα διαθέτει μεγάλη γκάμα αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής, με εντυπωσιακή προβολή μέσα από τις κρυστάλλινες βιτρίνες με εσωτερικό φωτισμό LED και μοντέρνα διακόσμηση με ξύλινες επενδύσεις με γκινισιές και μαύρο αντικό γρανίτ. Στις επιφάνειες των τοίχων κυριαρχούν οι ανοιχτοί. [www.antonopoulos.com.gr](http://www.antonopoulos.com.gr)



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.





### ΑΝΑΚΑΙΝΙΣΜΕΝΟ "ΑΛΕΥΡΟΝ"

από την DIFFER ΧΑΤΖΗΑΪΒΑΖΟΓΛΟΥ

Νέο έργο της DIFFER ΧΑΤΖΗΑΪΒΑΖΟΓΛΟΥ. Ανακαίνιση του αρτοζαχαροπλαστείου «Άλευρον» στο Πλαγιάρι Θεσσαλονίκης. Το σύνολο του εξοπλισμού του καταστήματος, σε γήινα χρώματα, από φυσικά υλικά (μέταλλο, ξύλο, γρανίτη - με το ξύλο να επικρατεί), κατασκευάστηκε από την DIFFER ΧΑΤΖΗΑΪΒΑΖΟΓΛΟΥ. Η εξελιγμένη τεχνολογία και η υψηλή αισθητική, που αποτελούν σφραγίδα και υπογραφή της DIFFER, εξασφάλισαν για άλλη μια φορά την άριστη συντήρηση και την τέλεια προβολή των προϊόντων του καταστήματος. [www.differ.gr](http://www.differ.gr)

### Η TECHCOOL KONDILIS ΕΞΟΠΛΙΣΕ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ ΣΤΗΝ ΗΛΕΙΑ

Στα Κρέστενα Ηλείας, η Αρτοποιία των αδερφών Καρνάρου τόλμησε τη μεγάλη αλλαγή. Γι' αυτό επέλεξε το αρχιτεκτονικό γραφείο του κ. Βασίλη Στρουμπάκου και την TECH COOL KONDILIS για τον εξοπλισμό. Σε λευκό και μαύρο, με μία γλαφυρή ξύλινη οροφή, το κατάστημα είναι εμπνευσμένο από αρχιτεκτονική βόρειας προέλευσης. Το κατάστημα σε προδιαθέτει να παραμείνεις σε ήρεμη διάθεση για να απολαύσεις τα αρτοποιήματα των αδερφών Καρνάρου. [www.tech-cool.gr](http://www.tech-cool.gr)



### ΧΡΟΝΙΑ ΔΙΑΚΡΙΣΕΩΝ ΓΙΑ ΤΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ ΣΤΟ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟ ECOTROPHELIA 2021



Το Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, για ακόμη μια χρονιά συμμετείχε στο διαγωνισμό Ecotrophelia 2021 που διοργανώνει ο ΣΕΒΤ (Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Τροφίμων), με σκοπό την ανάδειξη καινοτόμων και οικολογικών τροφίμων που αναπτύσσουν ομάδες φοιτητών από όλη την Ελλάδα σε συνεργασία με εταιρείες τροφίμων. Ο διαγωνισμός πραγματοποιήθηκε στις 13 Σεπτεμβρίου 2021, στην Αθήνα με συμμετοχή στη τελική του φάση 10 ομάδων από Πανεπιστήμια όλης της χώρας. Το βραβείο «Καλύτερο Πλάνο Μάρκετινγκ & Εμπορίας» απονεμήθηκε στην ομάδα φοιτητών του Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας για το προϊόν «Feel your oats».

Το προϊόν «Feel your oats» αναπτύχθηκε από τους φοιτητές και φοιτήτριες: Βασιλική-Σοφία Λεβέντη, Χρήστο Παπαδογιαννακίδη, Θεοδώρα Καριοφύλλη-Ταμίσογλου, Αγγελική Βογιατζή Κυνιαζοπούλου, Βασιλική Λυσσέα, Ελένη Μορφούλια, Παναγιώτη Ζουλιανίτη, Δήμητρα Πάριζα και Νικόλαο Σούμπαση, υπό την επίβλεψη των κκ. Θεοφάνη Γεωργόπουλο, Λέκτορα Εφαρμογών, του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής (Καρδίτσα), Αθ. Μανούρα, Καθηγήτριά του Τμήματος Διαιτολογίας και Διατροφολογίας (Τρίκαλα) και Κωνσταντίνου Πολύμερου, καθηγητή

του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής (Καρδίτσα) και με την υποστήριξη των κκ. Ιωάννη Λαγό, κα Μάρθα Λαγού του εργαστηρίου αρτοποιίας Σταθμός bakery (Ίλιον Αττικής), κ. Δημήτρη Στέβη, κ. Δημήτρη Κουρτη και Γιώργο Σειραγάκη (εργαστήριο αναλύσεων food allergenslab).

Το Feel Your Oats είναι ένα βιολογικό κριτσίνι, χωρίς προσθήκη ζάχαρης, το μοναδικό που παράγεται με βάση το προζύμι από αλεύρι βρώμης της Θεσσαλίας. Περιέχει φυτικές ίνες, πρωτεΐνη, β-γλυκάνη, είναι χαμηλού θερμιδικού περιεχομένου, χωρίς συντηρητικά και χρωστικές ουσίες και δεν περιέχει αλεύρι σίτου ή σίκαλης. Η καινοτομία του προϊόντος βασίζεται στο προζύμι βρώμης, που προσθέτει ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και ευεργετικές ιδιότητες για τον ανθρώπινο οργανισμό. Η παρασκευή του βασίζεται στην ζύμωση των οξυγαλακτικών βακτηρίων και ζυμών της βρώμης, προσδίδοντας ιδιαίτερη δομή, γεύση και άρωμα στο τελικό προϊόν.

Το Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, από την πόλη της Καρδίτσας, για ακόμη μια χρονιά διαγωνίζεται με κορυφαία τριτοβάθμια ιδρύματα και διακρίνεται, υλοποιώντας το όραμα του για ανταγωνιστική εκπαίδευση, έρευνα, καινοτομία και τη διαρκή στήριξη των Ελληνικών επιχειρήσεων τροφίμων.

**WACHTEL**  
electro ovens since 1923

**Mitsidis-Hellas**

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

Η λύση κάθε αρτοποιού για την επιτυχία.



#### ATLAS

Ο κυρίαρχος σε όλες τις κατηγορίες. Περιστροφικός φούρνος ηλεκτρικός / πετρελαίου / αερίου υψηλής οικονομίας.

**ECO MULTI STEAM** - Ανακύκλωση ατμού

**AUTOPILOT AIR PRESSURE** - Σταθερές συνθήκες πίεσης

**ENERGY MANAGER** - Πληροφορίες σχετικά με το κόστος ενέργειας και νερού Ρυθμιζόμενη ταχύτητα μεταφοράς του αέρα

Τριπλά τζάμια θερμομόνωσης

Εργονομικός σχεδιασμός της πόρτας

**W MAGNETIC** - Μαγνητικό στήριγμα για μαχαίρια και γάντια ψησίματος

Τεχνολογία LED - εσωτερικά και εξωτερικά

#### INFRA

Ταμπανωτός, ηλεκτρικός φούρνος.

Πληκτρολόγιο **IQ TOUCH**.

Ξεχωριστές γεννήτριες ατμού για κάθε όροφο, υψηλής απόδοσης.

Κεραμικές αντιστάσεις.

Αεροστεγείς συγκολλημένοι θάλαμοι ψησίματος.

**ICT** (Υπέρυθρη Κεραμική Τεχνολογία).

**TURBO** (Μοναδικός συνδυασμός ακτινοβολούμενης θερμότητας και κυκλοφορίας αέρα).

Ανασυρόμενος όροφος (κατόπιν αιτήματος)



#### COLUMBUS

Ταμπανωτός φούρνος αερίου / πετρελαίου.

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

-Πληκτρολόγιο **IQ TOUCH**

-**ICT** (Υπέρυθρη Κεραμική Τεχνολογία)

-**W-TURBO** (Μοναδικός συνδυασμός ακτινοβολούμενης θερμότητας και ανακυκλωμένου αέρα)

-**STEIN** (Πυρίμαχη επιφάνεια σε όλο το φούρνο)

-Ανασυρόμενοι όροφοι



# 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>



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

T. 2102723628  
WWW.SHAPE.COM.GR



<https://freshbakery.gr/>



**pan  
decor**  
ΠΑΤΕΡΟΣ ΝΙΚΗΤΑΣ ΑΒΕΕ

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](mailto:pandecor@pandecor.gr)





## ΟΣΑ ΧΡΕΙΑΖΕΣΤΕ ΓΙΑ ΤΙΣ ΦΕΤΙΝΕΣ ΓΙΟΡΤΕΣ!

Η LAOUDIS FOODS σας προσφέρει πολλές ποιοτικές πρώτες ύλες και προϊόντα κορυφαίων παραγωγών της Ευρώπης, που θα κάνουν τις γιορτινές προτάσεις σας να ξεχωρίζουν γευστικά και εμφανισιακά! Δείτε όλα τα εποχιακά είδη και πολλές συνταγές στο [Laoudis.gr](http://Laoudis.gr)

**LAOUDIS**  
foods  
εγγύηση επιτυχίας!

### ΜΕΙΓΜΑΤΑ

#### • American Style Cake & Muffin Ireks

Το πιο επιτυχημένο και διαχρονικό κέικ της Ireks! Συνταγή με νερό, λάδι ή βούτυρο και αυγά. Για πεντανόστιμη βασιλόπιτα-κέικ και πλήθος άλλων προϊόντων ζαχ/στικής αλεύρου (πορτοκαλόπιτα, ραβανί, κάροτ κέικ, μπανόφι κ.α.).

#### • Το Σπιτικό - Home Cake Ireks

Νόστιμο και ταυτόχρονα «παραγωγικό»! Το Σπιτικό θέλει μόνο νερό και λάδι για να δημιουργήσετε εύκολα μια νόστιμη βασιλόπιτα-κέικ και αρκετά άλλα γλυκά (σάμαλι, ραβανί, πορτοκαλόπιτα, λεμονόπιτα κ.α.)

#### • Alice's Cake Irca

Το Alice's, το ιταλικό μείγμα της Irca για κέικ λαδιού, έχει το δικό του φανατικό κοινό που δεν το αλλάζει με τίποτα! Διαθέτει πλήθος συνταγών για βασιλόπιτα και άλλα γλυκά.

#### • Dolce Forno Irca

Το αυθεντικό ιταλικό μείγμα που «σύσπασε» τα διάσημα ιταλικά γλυκά φούρνου στην ελληνική αγορά! Για παραδοσιακό πανετόνε, παντόρο και άλλες υπέροχες συνταγές: βασιλόπιτα, coffee cakes, cinnamon rolls κλπ.

#### • Tsoureki Mix Ireks

Ευέλικτο μείγμα για παραδοσιακό τσουρέκι, με δυνατότητα συμμετοχής από 50% έως και 100%.

### ΒΟΥΤΥΡΑ

#### • Βούτυρο 82% Corman

Δώστε μοναδική γεύση σε κάθε ζαχαροπλαστική δημιουργία, με το βραβευμένο βούτυρο 82% της βελγικής Corman!

#### • Extra M.M. 99,9% Corman

Με μόλις 0,01% υγρασία, το συμπυκνωμένο βούτυρο M.M. θα δώσει πλούσια γεύση και απίστευτη διατηρησιμότητα σε όλα τα γιορτινά γλυκά σας!

#### • Βούτυρο 98% Noisette

#### Roasted Corman

Συμπυκνωμένο βούτυρο, με γευστικές νότες καραμέλας και φουντουκιού. Ένα μοναδικό gourmet προϊόν, για τους λάτρεις της υψηλής γαστρονομίας!

### ΦΟΡΜΕΣ

Δημιουργήστε πανέμορφα γιορτινά γλυκά με τις χριστουγεννιάτικες φόρμες σιλικόνης της ιταλικής **Silikomart!** Η πρωτοπόρος εταιρεία και συνεργάτιδα πολλών φημισμένων Pastry Chef!



### ΕΠΙΚΑΛΥΨΕΙΣ

#### • Chocosmart Irca

Σκληρή και σταθερή επικάλυψη σοκολάτας (λευκή, σκούρα και γάλακτος) για νόστιμες βασιλόπιτες «υψηλής αντοχής»!

#### • Covercream Irca

Γυαλιστερή επικάλυψη για ψημένα προϊόντα και για παρασκευή σάλτσας προφιτερόλ. Σε 4 σοκολατένιες επιλογές (λευκή, σκούρα, γάλακτος και λεμόνι).

#### • Chococream & Chococream Crunchy Irca

Με τα πολυδιάστατα Chococream της Irca θα μπορέσετε να επικαλύψετε και να γεμίσετε με το ίδιο αυτούσιο προϊόν, όλα τα ψημένα γιορτινά γλυκά (κέικ, τσουρέκια, πανετόνε κ.α.)! Τώρα και νέες «crunchy» επιλογές, με τραγανά κομματάκια από μπισκότο, καρπούς και φρούτα!

### ΔΙΑΚΟΣΜΗΤΙΚΑ

Με τα νέα χριστουγεννιάτικα βρώσιμα διακοσμητικά από ποιοτική σοκολάτα Βελγίου της **Dobla**, είναι βέβαιο ότι και αυτές τις γιορτές θα μαγνητίσετε όλα τα βλέμματα με τις δημιουργίες σας!



## Η OLYMPIC FOODS ΠΑΡΟΥΣΙΑΖΕΙ ΤΗΝ AB MAURI

Με έναυσμα την διεθνή αλλά και εγχώρια τάση προς τις «πράσινες ετικέτες» και την στροφή στην κατανάλωση ολοένα και πιο υγιεινών προϊόντων, η εταιρία OLYMPIC FOODS προχώρησε σε μια πολύ σημαντική και δυναμική συνεργασία με την παγκοσμίου φήμης εταιρία AB MAURI.

Η AB MAURI, ένας από τους πιο σημαντικούς παραγωγούς προϊόντων αρτοποιίας παγκοσμίως, είναι σε θέση να ικανοποιήσει τις ανάγκες των επαγγελματιών του χώρου, ανεξαρτήτως μεγέθους.

Μια μεγάλη γκάμα μιγμάτων και βελτιωτικών αλεύρου κατάλληλη για όλα τα είδη ψωμιού, από τα πιο παραδοσιακά έως τα πιο σύγχρονα για όλες τις παραγωγικές μεθόδους, από το χειροποίητο έως το βιομηχανοποιημένο ψωμί, είναι διαθέσιμη πλέον και για τον Έλληνα αρτοποιό.

Τα μίγματα ψωμιού της AB MAURI προσφέρονται σε μεγάλη ποικιλία και είναι ικανά να καλύψουν τις απαιτήσεις κάθε καταναλωτή. Ακολουθούν όλες τις σύγχρονες τάσεις στην αρτοποιία και προσαρμόζονται πανεύκολα στις ιδιαιτερότητες της Ελληνικής αγοράς.

Τα μίγματα για γλυκά ζυμάρια (μπριός, ντόνατ, πανετόνε, κρουασάν κλπ.) λύνουν τα χέρια του αρτοποιού με αξεπέραστη ευκολία στην χρήση, πολλές εφαρμογές, άψογο τελικό αποτέλεσμα, υπέροχη γεύση και μεγάλη διατηρησιμότητα των τελικών παρασκευασμάτων τους.



**ΠΟΛΥΣΠΟΡΟ-50:** με πέντε σπόρους, πέντε άλευρα και έναν μοναδικό συνδυασμό βυνών.

**ΣΙΚΑΛΗ-100:** με δύο άλευρα σίκαλης και ξινό σε σκόνη.

**CURCUPAN-100:** μίγμα ψωμιού με τα ευεργετικά χαρακτηριστικά του κουρκουμά.

**VEGRAN-100:** πλήρες μίγμα για ψωμί VEGAN.

**FITRAN-100:** πλήρες μίγμα πλούσιο σε πρωτεΐνη και φυτικές ίνες.

**ΜΠΡΙΟΣ-100:** πλήρες μίγμα για μπριός, ιδανικό για πίτσες, πείνιρλι κλπ.

**ΜΠΡΙΟΣ-100 GOLD:** πλήρες μίγμα για μπριός με εξαιρετικά αρώματα.

**OLYMPUS PRO:** βελτιωτικό αρτοποιίας με προζύμι και ξινό σε σκόνη.

**MASAFERM:** βελτιωτικό αρτοποιίας σε υγρή μορφή.

**OLYMPUS TOP:** βελτιωτικό γενικής χρήσης για σταθερό τελικό αποτέλεσμα.

## AB | MAURI

Λίγα λόγια για τα προϊόντα μας

Η AB MAURI προσφέρει μια μεγάλη γκάμα μιγμάτων ικανή να καλύψει τις απαιτήσεις των καταναλωτών. Είναι προσανατολισμένη στην δημιουργία προϊόντων **πράσινης ετικέτας**, υψηλής διατροφικής αξίας, με απλούστευση και βελτίωση των παραγωγικών διαδικασιών και σταθερά ποιοτικά αποτελέσματα.

Τα μίγματα της AB MAURI δεν περιέχουν γαλακτωματοποιητές, προσφέροντας στους καταναλωτές παρασκευάσματα με φυσικά συστατικά. Για αυτόν το λόγο περιέχουν μεγάλη γκάμα από βύνες, προζύμια σε σκόνη και αδρανοποιημένη μαγιά, δίνοντας όλη την φρεσκάδα, την γεύση και τα αρώματα σε ένα άριστο προϊόν.



Καλέστε μας  
 για παρουσίαση  
 στον χώρο σας



ΨΩΜΙ	ΠΟΛΥΣΠΟΡΟ-50		
	ΣΙΚΑΛΗ-100		
	CURCUPAN-100		
	VEGRAN-100		
	FITRAN-100		
ΜΠΡΙΟΣ	ΜΠΡΙΟΣ-100		
	ΜΠΡΙΟΣ-100 GOLD		
ΒΕΛΤΙΩΤΙΚΑ	OLYMPUS TOP		
	OLYMPUS PRO		
	MASAFERM		



# 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](http://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](http://www.freshbakery.gr)



Θες να γίνεις μέλος της ομάδας μας;

Η ομάδα της Μύλοι Λούλη μεγαλώνει και αναζητά τεχνικό σύμβουλο, απόφοιτο σχολής αρτοποιίας ή ζαχαροπλαστικής, με καλή γνώση αγγλικών, πενταετή προϋπηρεσία και τεχνογνωσία στον χώρο.



### Είσαι δημιουργικός;

Η δημιουργικότητα είναι απαραίτητο στοιχείο για εμάς. Ο ενθουσιασμός και οι νέες ιδέες θεωρούνται βασικά προσόντα για να γίνεις μέλος της ομάδας μας.

### Διαθέτεις ομαδικό πνεύμα;

Στη Μύλοι Λούλη πιστεύουμε ότι οι άνθρωποί μας είναι το κλειδί της επιτυχίας και γι' αυτό φροντίζουμε για τη συνεχή κατάρτιση και επιμόρφωσή τους.

### Έχεις πάθος για την αρτοποιία ή τη ζαχαροπλαστική;

Το όραμά μας είναι να δημιουργούμε αξία για την ανθρώπινη διατροφή προσφέροντας άριστης ποιότητας προϊόντα και υπηρεσίες.

Αν ενδιαφέρεσαι να γίνεις μέλος της ομάδας μας, στείλε το βιογραφικό σου στο [hr@loulisgroup.com](mailto:hr@loulisgroup.com)



μύλοι  
ΛΟΥΛΗ

## ΤΟΥΡΤΑ ΟΡΕΡΑ

Υποδεχόμαστε το φθινόπωρο με μια κλασική τούρτα Opera που συνδυάζει τέλεια υφές και γεύσεις. Τραγανή σοκολατένια βάση με βελούδινη αφράτη κρέμα, απαλές νότες βανίλιας και έντονη γεύση, καφέ σε ιδανική ισορροπία με την οξύτητα των φρούτων του δάσους.

Μια πρόταση που θα ικανοποιήσει και τον πιο απαιτητικό ουρανίσκο.



### ΝΤΑΚΟΥΖ ΒΑΦΛΑ

500 γρ. Παντεσπάνι Premium Mix  
375 γρ. αυγά  
75 γρ. νερό  
150 γρ. Πραλίνα Κακάο Με Βάφλα  
100 γρ. Φεγεντίν

Στο μίξερ με το σύρμα χτυπάμε όλα τα υλικά εκτός από την Πραλίνα Κακάο Με Βάφλα και τη Φεγεντίν για 6 λεπτά στην 3η ταχύτητα. Το κατεβάζουμε από το μίξερ, βγάζουμε το σύρμα, ρίχνουμε την Πραλίνα & τη Βάφλα και ανακατεύουμε καλά.

Σε μια λαμαρίνα διαστάσεων 60x40 εκ. απλώνουμε αντικολλητικό χαρτί και στη συνέχεια σεβρίρουμε όλο το μίγμα. Το στρώνουμε και ψήνουμε στους 190°C για 8 λεπτά. Αφού βγει από το φούρνο στρώνουμε ένα αντικολλητικό χαρτί πάνω στο ντακουάζ και τοποθετούμε μια λαμαρίνα από πάνω ώστε να πατηθεί καλά. Αφού κρυώσει λίγο το βάζουμε στο ψυγείο.

### ΒΑΣΗ ΤΟΥΡΤΑΣ

500 γρ. Πραλίνα Κακάο Με Βάφλα  
300 γρ. Κουβερτούρα Γάλακτος Button

Λιώνουμε την κουβερτούρα, στη συνέχεια ρίχνουμε την πραλίνα και ανακατεύουμε. Στρώνουμε το μίγμα σε 2 τσέρκας και τοποθετούμε στο ψυγείο.

### ΓΚΑΝΑΖ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

300 γρ. γάλα  
70 γρ. κρέμα γάλακτος  
500 γρ. Κουβερτούρα Golden Line Button  
300 γρ. Βούτυρο 82%

Λιώνουμε το γάλα μαζί με την κρέμα γάλακτος. Ρίχνουμε την κουβερτούρα και το βούτυρο και το περνάμε από μίμερ, μέχρι την πλήρη ομογενοποίησή τους.

### ΣΙΡΟΠΙ ΚΑΦΕ

1000 γρ. Σιρόπι 30°C γράδα  
60 γρ. Γεύση Καφέ Liofilizzato Arabica 100%

Ζεσταίνουμε το Σιρόπι και προσθέτουμε τη γεύση καφέ. Μπιμάρουμε μέχρι να λιώσει καλά ο καφές.

### ΒΟΥΤΥΡΟΚΡΕΜΑ ΟΡΕΡΑ

500 γρ. Ζάχαρη  
50 γρ. νερό  
250 γρ. αυγά  
500 γρ. Βούτυρο 82%  
1 κ.γ. Βανιλίνη

Σε ένα καθαρολάκι βάζουμε τη ζάχαρη και το νερό μέχρι το μίγμα να φτάσει τους 120°C. Στο μίξερ χτυπάμε τα αυγά με τη Βανιλίνη. Αφού φουσκώσουν προσθέτουμε σιγά-σιγά την καραμέλα που φτιάξαμε. Περιμένουμε να πέσει λίγο η θερμοκρασία και ρίχνουμε λίγο-λίγο το βούτυρο σε κύβους και το αφρατεύουμε.

**ΜΟΝΤΑΡΙΣΜΑ:** Σε ένα τσέρκι βάζουμε περιμετρικά ταϊνιά. Στο κάτω μέρος τοποθετούμε τη βάση τούρτας. Τη στρώνουμε για να είναι ίσια και τη βάζουμε στο ψυγείο μέχρι να παγώσει. Αφού παγώσει, ρίχνουμε ένα μέρος από το γκανάζ σοκολάτας και τοποθετούμε ένα φύλλο ντακουάζ, το σιροπιάζουμε με το σιρόπι καφέ και το ξαναβάζουμε στο ψυγείο για να παγώσει. Πάνω από το ντακουάζ βάζουμε μια στρώση βουτυρόκρεμας και κομμάτια από τη Ρίπλα Παγωτού Φρούτα του δάσους. Κλείνουμε με ένα φύλλο ντακουάζ, το οποίο σιροπιάζουμε με σιρόπι καφέ και κλείνουμε με μια στρώση βουτυρόκρεμας. Την τοποθετούμε στην κατάψυξη και αφού παγώσει καλά, την περνάμε με Glasage Μαύρης Σοκολάτας Διακοσμούμε την τούρτα με φρέσκα φρούτα του δάσους και με ντεκόρ Σοκολάτας.

**ΥΛΙΚΑ ΑΚΤΙΝΑ ΠΟΥ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΘΗΚΑΝ ΓΙΑ ΤΗΝ ΟΡΕΡΑ:** Παντεσπάνι Premium Mix (κωδ. ΑΚΤΙΝΑ 09103/συσκ. 15kg), Πραλίνα Κακάο Με Βάφλα (κωδ. ΑΚΤΙΝΑ 6153/συσκ. 5 kg), Φεγεντίν (κωδ. ΑΚΤΙΝΑ/συσκ. 2,5 kg), Κουβερτούρα Γάλακτος Button (κωδ. ΑΚΤΙΝΑ 6002/συσκ. 20kg), Κουβερτούρα Golden Line Button (κωδ. ΑΚΤΙΝΑ 6000/συσκ. 10 kg), Caffe Liofilizzato Arabica-Γεύση Caffe Arabica 100%, Σε Πούδρα (κωδ. ΑΚΤΙΝΑ 15391/συσκ. 1 κιλό), Βούτυρο 82% Laiterie St. Villopre (κωδ. ΑΚΤΙΝΑ 3511/συσκ. 1kg), Ρίπλα Παγωτού Φρούτα του δάσους - Frutti di Bosco (κωδ. ΑΚΤΙΝΑ 15336/συσκ. 3kg), Glasage Μαύρης Σοκολάτας (κωδ. ΑΚΤΙΝΑ 6163/συσκ. 5kg)



Ζωντανεύει τις Δημιουργίες σας!



- Κατάλληλη για κάθε είδους αρτοποιασμό
- Απαιτείται κατά μέσο όρο το 1/3 της ξηρής μαγιάς σε σχέση με την ποσότητα νωπής
- Έχει διάρκεια ζωής 24 μήνες
- Συντηρείται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, χωρίς να υπάρχει κίνδυνος αλλοίωσης του προϊόντος από αυξημένες της θερμοκρασίας
- Διατίθεται σε συσκευασία 500g & 125g

**Angel**

**AKTINA**

τα συστατικά της επιτυχίας

# Ο ΜΙΧΑΛΗΣ, Η ΔΙΟΝΥΣΙΑ ΚΑΙ ΤΟ... ΠΡΟΖΥΜΙ ΤΟΥΣ!

Ο Μιχάλης και η Διονυσία είναι... ο φούρνος Σέκκας. Μια επιχείρηση στον Πειραιά που δουλεύει στο σήμερα, με τα αρώματα, τον κόπο και το μεράκι της παλιάς, καλής αρτοποιίας. Είναι νέοι με όραμα, αγαπούν πολύ αυτό που κάνουν και φτάνει ένα και μόνο τηλέφωνο μαζί τους για να καταλάβει κανείς την ευγένεια και την ταπεινότητα με την οποία αντιμετωπίζουν κάτι που οι ίδιοι θεωρούν ιερό, τη δουλειά τους. Σε μια αποκλειστική συνέντευξη στο περιοδικό ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ-ΒΑΖ μιλούν για το φούρνο τους, που μετρά πάνω από μισό αιώνα λειτουργίας, τις φιλοδοξίες και φυσικά τη δουλειά τους ως αρτοποιοί.

## Πείτε μας λίγα λόγια για εσάς. Πως ξεκίνησε ο φούρνος και πως φτάσατε στο σήμερα;

Τον Οκτώβρη του 1967 σε μια γειτονιά του Πειραιά ο Θανάσης Σέκκας, πατέρας του Μιχάλη, ξεκίνησε το πρώτο αρτοποιείο μόνος του. Με πολύ κόπο η οικογενειακή επιχείρηση συνεχίστηκε και εξελίχθηκε από τον Μιχάλη μαζί με τη σύζυγό του Διονυσία Χρήστου. Μαζί και οι δύο δημιουργήσαμε τον ξυλόφουρνο για τον οποίο δανειστήκαμε στοιχεία από ένα παραδοσιακό αρτοποιείο της Ρώμης, τα οποία προσαρμόσαμε ανάλογα. Έτσι δημιουργήσαμε το επιθυμητό αποτέλεσμα: ένα φούρνο εντελώς διαφορετικό από τα συνηθισμένα. Σήμερα λοιπόν, μετά από προσωπική εργασία, το αρτοποιείο έχει μια θέση δίπλα στους καλύτερους φούρνους, παράγοντας προϊόντα χειροποίητα, με αποκλειστικές συνταγές του Μιχάλη Σέκκα.

## Μιλήστε μας για τη διαδικασία που ακολουθείτε για να φτιάξετε ψωμί αλλά και για το περίφημο προζύμι σας, που σας ακολουθεί ακόμα και στις διακοπές σας!

Καθημερινά, εδώ και πολλά χρόνια, ακολουθούμε την εξής διαδικασία: αναμειγνύουμε αλεύρι, αλάτι, νερό και προζύμι, με αργό ζύμωμα. Στη συνέχεια η ζύμη ξεκουράζεται για 18-24 ώρες, ανάλογα με τη θερμοκρασία της κάθε εποχής. Αφού ωριμάσει η ζύμη, φουρνίζουμε στον ξυλόφουρνο, που και αυτός έχει αρκετά μεγάλη διαδικασία σε ότι αφορά στο ζέσταμά του. Το προζύμι, το οποίο φυλάσσεται σε ειδικό ξύλινο κάνιστρο, καθημερινά το αναπλάθουμε (εδώ και πάρα πολλά χρόνια). Για το λόγο αυτό το μεταφέρουμε μαζί μας. Ακόμα και στις διακοπές μας!

## Πόσο σημαντικό είναι ο κόσμος να αγοράζει προζυμένιο ψωμί από το φούρνο της γειτονιάς;

Ψωμί όπως άνθρωπος... Είναι πολύ σημαντικό ο κόσμος να αγοράζει ψωμί από το φούρνο και μάλιστα της γειτονιάς του. Και αυτό γιατί το προϊόν, όπως ξέρετε να το παράγει ο κάθε αρτοποιός, είναι σίγουρα πιο αγνά φτιαγμένο από ένα βιομηχανικό, προψημένο με πολλά χημικά και συντηρητικά. Στην προκειμένη περίπτωση δε μπορούμε να συγκρίνουμε ανόμοια πράγματα, δηλαδή κατεψυγμένη ζύμη, προερχόμενη από χώρες με φτηνά εργατικά χέρια (για να μπορεί να φτάνει στο ράφι του κάθε market σε ανταγωνιστική τιμή) με ψωμί χειροποίητο, οποιουδήποτε αρτοποιού, το οποίο με κόπο ζυμώνει καθημερινά και βέβαια της γειτονιάς, όπου ο φούρναρης θα προσέξει εις διπλούν το προϊόν του για να μπορέσει να ευχαριστήσει τον πελάτη του.





## Στην πρώτη ύλη δίνουμε μεγάλη σημασία. Ποτέ δεν μας ενδιέφερε το κόστος της πρώτης ύλης. Οι πελάτες μας το γνωρίζουν αυτό.

### Με ποια κριτήρια επιλέγετε τα υλικά που χρησιμοποιείτε;

Στην πρώτη ύλη δίνουμε μεγάλη σημασία, διότι έτσι το αποτέλεσμα μπορεί να βγει ικανοποιητικό. Ποτέ δεν μας ενδιέφερε το κόστος της πρώτης ύλης. Οι πελάτες μας το γνωρίζουν πλέον αυτό,

αφού το λάδι το φέρνουμε από την Κρήτη, το βούτυρο από τα Μετέωρα, το μέλι επίσης από την Κρήτη και η σοκολάτα είναι αποκλειστικά ΙΟΝ. Για όλα τα παραπάνω υπάρχουν πιστοποιητικά τα οποία είναι αναρτημένα στο κατάστημά μας. Μας ενδιαφέρει η αγνή πρώτη ύλη, με όσο το δυνατόν λιγότερα συντηρητικά.

### Πώς διαχειριστήκατε το γεγονός της πανδημίας; Πόσο σας επηρέασε αυτό και τι αντίκτυπο είχε στη δουλειά σας;

Σε ό,τι αφορά τον covid-19, λειτουργούμε εξ αρχής by the book. Όλοι οι πελάτες μας αισθάνονται ασφάλεια μέσα στο αρτοποιείο, διότι εφαρμόζουμε όλα τα μέτρα κατά γράμμα, σύμφωνα με τις υποδείξεις της Πολιτικής Προστασίας. Η πανδημία, οικονομικά, επηρέασε όλες τις επιχειρήσεις! Όπως και να έχει, εμείς συνεχίζουμε να κάνουμε αυτό που ξέρουμε, με ακόμα μεγαλύτερο ζήλο, πηγαίνοντας κόντρα σε όλη αυτή την κακουχία.

### Τι προϊόντα μπορεί να βρει κάποιος στο φούρνο σας;

Στο αρτοποιείο μας η παραγωγή είναι καθημερινή. Αυτό σημαίνει ότι τα προϊόντα τα προσαρμόζουμε ανάλογα με τις καιρικές

συνθήκες κατά τις διάφορες περιόδους του χρόνου. Μπορούμε λοιπόν να μετρήσουμε σε ένα διάστημα ενός μήνα δεκάδες διαφορετικές συνταγές, διαφορετικών προϊόντων. Αυτό που μένει σταθερό είναι η άριστη ποιότητα όλων των αρτοσκευασμάτων μας, αφού όλα είναι χειροποίητα, με τις καλύτερες πρώτες ύλες και ολόφρεσκα. Αυτό το καταφέρνουμε διότι παράγουμε μικρές ποσότητες καθημερινά.

### Αν έπρεπε να διαλέξετε 3 προϊόντα που οπωσδήποτε θα έπρεπε κάποιος να δοκιμάσει στο φούρνο Σέκκα, ποια θα ήταν αυτά;

Με πολλή δυσκολία: Πολίτικο τσουρέκι, τυρόπιτα κουρού και βέβαια προζυμένιο ψωμί. Ανέφερα τη λέξη δυσκολία γιατί πραγματικά κανένας πελάτης που επισκέπτεται το φούρνο, δεν αγοράζει μόνο τα παραπάνω.

### Ποια η σχέση σας με τον κόσμο που έρχεται να αγοράσει από το φούρνο σας και πόσο σημαντική θεωρείτε την ουσιαστική επαφή μαζί του;

Η σχέση με τον κόσμο που επισκέπεται το αρτοποιείο είναι σχέση εμπιστοσύνης, η οποία δημιουργείται καθημερινά. Για εμάς, όλοι οι πελάτες είναι απαραίτητοι, ανεξαρτήτως της ποσότητας που αγοράζουν. Σαφώς και υπάρχουν περιπτώσεις όπου κάποιος μπορεί να μη μείνει ικανοποιημένος αλλά αυτό μας κάνει περισσότερο επαγγελματίες, διότι διορθώνοντας τις τυχόν αδυναμίες μας τελειοποιούμε την εικόνα του αρτοποιείου μας.

### Ποια είναι τα σχέδια σας για το μέλλον;

Το μικρόβιο του αρτοποιού είναι χαρακτηριστικό μας, γι' αυτό και δεν επανα-

παύομαστε ποτέ. Είμαστε εκ φύσεως άνθρωποι που κάνουμε αργά και σταθερά βήματα και με πολλή προσωπική εργασία έχουμε φτάσει σε αυτό το σημείο, όπου είναι μόνο η αρχή. Είμαστε νέοι με όραμα, θετικότητα και φιλοδοξία. Τα άμεσα σχέδιά μας αφορούν στο προζυμένιο ψωμί. Θα υπάρξει προσπάθεια προώθησής του άμεσα και σε άλλες περιοχές, εκτός του Πειραιά. Κλείνοντας θα θέλαμε να σας ευχαριστήσουμε από καρδιάς για τη δυνατότητα να παρουσιάσουμε το αρτοποιείο μας, τον κόπο μας και τη δουλειά μας, που ειλικρινά αγαπάμε πολύ!

Η Διονυσία Χρήστου και ο Μιχάλης Σέκκας είναι ιδιοκτήτες του φούρνου Σέκκας

# ΣΦΑΙΡΑ

## ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ ΣΟΚΟΛΑΤΑ

Η συνταγή είναι από τους αρτοποιούς Μιχάλη Σέκκα και Διονυσία Χρήστου

### ΥΛΙΚΑ ΕΚΤΕΛΕΣΗ

5 πορτοκάλια φρέσκα, κομμένα σε κύβους  
1200 γρ. βούτυρο αγελάδος 82%  
600 γρ. μαλακή μαργαρίνη  
400 γρ. μέλι  
16 αυγά  
750 γρ. τρούφα υγείας ION  
20 γρ. βανίλια  
100 γρ. μπέικιν πάουντερ  
3900 γρ. αλεύρι

Κόβουμε σε κύβους τα πορτοκάλια, τα τοποθετούμε σε κασαρόλα με 500 γρ. νερό και 150 γρ. μέλι για 1,5 ώρα περίπου έως να βράσουν.

Στη συνέχεια χτυπάμε τα δύο είδη βουτύρου με το μέλι στο μίξερ, έως ότου αφρατέψουν. Ρίχνουμε τα αυγά ένα - ένα. Έπειτα, προσθέτουμε τα φρέσκα πορτοκάλια μαζί με το χυμό τους, ανακατεύοντας και τη βανίλια.

Τέλος, προσθέτουμε το μπέικιν, το αλεύρι και την τρούφα. Τα ζυμώνουμε όλα μαζί ελαφρά. Έπειτα, ξεκουράζουμε τη ζύμη μας στο ψυγείο, κλείνοντάς την με μεμβράνη.

Τέλος, πλάθουμε σε στρογγυλά μπαλάκια και ψήνουμε στους 160°C για 25 λεπτά.



Το αλεύρι  
είναι *Τέχνη.*



Η πρώτη ύλη και η δεξιοτεχνία του δημιουργού είναι που κάνουν τα έργα τέχνης. Εμείς βάζουμε την απaráμιλλη πρώτη ύλη από τη Μύλοι Κεπενού, εσείς δημιουργήστε χωρίς όρια! Εμπνευστείτε από τις νέες μας συσκευασίες και τολμήστε να πραγματοποιήσετε τις πιο πρωτότυπες ιδέες σας!



## ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΟΣ ΣΤΑ ΠΛΑΣΤΙΚΑ ΜΙΑΣ ΧΡΗΣΗΣ

Σύμφωνα με έρευνες που έχουν γίνει στην Ευρωπαϊκή Ένωση, το 80-85% των θαλάσσιων απορριμμάτων που συναντώνται στις παραλίες είναι πλαστικά, εκ των οποίων το 50% αντιστοιχεί σε πλαστικά αντικείμενα μιας χρήσης. Τα αντικείμενα αυτά δημιουργούν πρόβλημα στα θαλάσσια οικοσυστήματα, τη βιοποικιλότητα και την ανθρώπινη υγεία.

Από τις 3 Ιουλίου 2021 καταργούνται πλαστικά προϊόντα μιας χρήσης που έχουν βρεθεί περισσότερο στις ακτές και για τα οποία διατίθενται εναλλακτικά προϊόντα.

Ο πρώτος Αντιπρόεδρος της Ευρωπαϊκής Επιτροπής, κ. Φρανς Τίμερμανς, αρμόδιος για την αειφόρο ανάπτυξη, δήλωσε ότι «εάν δεν αλλάξουμε τον τρόπο παραγωγής και χρήσης των πλαστικών υλικών, το 2050 οι ωκεανοί θα περιέχουν περισσότερο πλαστικό παρά ψάρια...». Για την αντιμετώπιση του προβλήματος εκδόθηκε η Οδηγία ΕΕ 2019/904 σχετικά με τη μείωση των επιπτώσεων ορισμένων πλαστικών προϊόντων στο περιβάλλον ενώ η εναρμόνιση της εθνικής μας νομοθεσίας με την Οδηγία ολοκληρώθηκε με την ψήφιση του Νόμου 4736/2020. Στόχος είναι η μείωση στην κατανάλωση συγκεκριμένων πλαστικών προϊόντων μιας χρήσης. Προβλέπονται διατάξεις για διάφορες ομάδες πλαστικών που θα ισχύουν σε διαφορετικές ημερομηνίες.

### Πλαστικά που καταργούνται

Από τις 3 Ιουλίου 2021 καταργούνται πλαστικά προϊόντα μιας χρήσης που έχουν βρεθεί περισσότερο στις ακτές και για τα οποία διατίθενται εναλλακτικά προϊόντα. Μεταξύ αυτών είναι τα πλαστικά μαχαιροπίρουνα, πιάτα, καλαμάκια, αναδευτήρες ποτών. Εάν τα προαναφερθέντα προϊόντα έχουν κατασκευαστεί εξ ολοκλήρου από φυσικά πολυμερή, τα οποία δεν έχουν τροποποιηθεί χημικά, δεν εμπίπτουν στο πεδίο εφαρμογής της οδηγίας. Επίσης καταργούνται περιέκτες τροφίμων και ποτών από διογκωμένο πολυστυρένιο (φενιζόλ). ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ως περιέκτες τροφίμων

νοούνται «δοχεία όπως κουτιά, με ή χωρίς κάλυμμα, εντός των οποίων τοποθετούνται τρόφιμα τα οποία: α) προορίζονται για άμεση κατανάλωση είτε επιτόπου είτε εκτός του καταστήματος, β) συνήθως καταναλώνονται από το δοχείο, και γ) είναι έτοιμα για κατανάλωση χωρίς περαιτέρω προετοιμασία, π.χ. μαγείρεμα, βράσιμο ή ζέσταμα, συμπεριλαμβανομένων των περιεκτών που χρησιμοποιούνται για γεύματα ταχυφαγείων ή άλλα γεύματα έτοιμα προς άμεση κατανάλωση, εκτός από περιέκτες ποτών, πιάτα και πακέτα και περιτυλίγματα που περιέχουν τρόφιμα».

Όλα τα προϊόντα από οξοδιασπώμενη πλαστική ύλη, είτε είναι μιας χρήσης, είτε όχι, χωρίς διάκριση μεταξύ βιοαποδομήσιμης και μη βιοαποδομήσιμης οξοδιασπώμενης πλαστικής ύλης, καταργούνται. Οξοδιασπώμενη πλαστική ύλη είναι πλαστικό υλικό το οποίο περιλαμβάνει πρόσθετα που, μέσω οξειδωσης, οδηγούν στη διάσπαση του πλαστικού υλικού σε μικρο-τμήματα ή σε χημική αποσύνθεση. Τόσο τα μεγάλα όσο και τα μικρά πλαστικά θραύσματα που προέρχονται από πλαστικά αντικείμενα μιας χρήσης προκαλούν σημαντική χερσαία ρύπανση και μόλυνση του εδάφους, ενώ μπορεί να διαρρεύσουν στο θαλάσσιο περιβάλλον, γεγονός που έχει αρνητικές επιπτώσεις σε αυτό.

Τα παραπάνω πλαστικά μπορούν να διατίθενται μετά τις 3 Ιουλίου του 2021 μέχρι την εξάντληση των αποθεμάτων, όχι όμως πέραν των 10 μηνών από την έναρξη ισχύος της νομοθεσίας.

### Τι αλλάζει από την 1η Ιανουαρίου του 2022

Για άλλες ομάδες προϊόντων όπως είναι τα πλαστικά κυπελάκια για ποτά και περιέκτες τροφίμων, η μείωση χρήσης τους και η αντικατάστασή τους θα γίνει σταδιακά.

Από την 1η Ιανουαρίου 2022 επιβάλλεται εισφορά προστασίας περιβάλλοντος 4 λεπτά πλέον ΦΠΑ ανά τεμάχιο προϊόντος. Το πλαστικό κάλυμμα ή καπάκι λογίζεται ως διακριτό προϊόν για το οποίο επιβάλλεται αυτοτελώς εισφορά. Οι επιχειρήσεις πρέπει να αναγράφουν σε εμφανές σημείο ότι τα προϊόντα υπόκεινται σε εισφορά. Παράλληλα, οι επιχειρήσεις μαζικής εστίασης θα πρέπει να έχουν διαθέσιμα στο σημείο πώλησης επαναχρησιμοποιούμενα εναλλακτικά προϊόντα των πλαστικών μιας χρήσης και να ενημερώνουν σχετικά τον καταναλωτή. Από την υποχρέωση αυτή εξαιρούνται οι επιχειρήσεις που είναι σε κινητούς ή προσωρινούς χώρους.

Οι επιχειρήσεις λιανικού εμπορίου και μαζικής εστίασης υποχρεούνται:

α) Κατά την πώληση μη συσκευασμένων τροφίμων και ποτών να εξυπηρετούν τον καταναλωτή με τη χρήση δικών του επαναχρησιμοποιήσιμων προϊόντων εφόσον το ζητήσει. Αν το επαναχρησιμοποιούμενο αυτό προϊόν είναι εμφανώς ακατάλληλο για την συγκεκριμένη εφαρμογή, δικαιούνται να μην τον εξυπηρετήσουν.

β) να διαθέτουν σε χαμηλότερη τιμή τα μη συσκευασμένα τρόφιμα και ποτά, όταν πωλούνται σε επαναχρησιμοποιήσιμο προϊόν του καταναλωτή



**Το νομοσχέδιο αυτό αποτελεί ένα σημαντικό βήμα για την μείωση της μόλυνσης του περιβάλλοντος από τα πλαστικά που εμφανίζονται συχνότερα στις παραλίες της ΕΕ.**

γ) να αναγράφουν στις πινακίδες, τους τιμοκαταλόγους ή να ενημερώνουν με οποιονδήποτε τρόπο για την τιμή πώλησης των τροφίμων και ποτών που διατίθενται χωρίς συσκευασία.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Προϊόντα μιας χρήσεως και πολλαπλών χρήσεων**

Τα χαρακτηριστικά σχεδιασμού του προϊόντος καθορίζουν αν μπορεί να θεωρείται μιας ή πολλαπλών χρήσεων, ενώ στα χαρακτηριστικά αυτά συμπεριλαμβάνονται η σύνθεση και η επιδεκτικότητα στο πλύσιμο. Προϊόντα μιας χρήσης είναι αυτά που δεν έχουν σχεδιαστεί και διατεθεί στην αγορά προκειμένου να εκπληρώσουν κατά την διάρκεια του κύκλου ζωής τους πολλαπλές διαδρομές. Επιπλέον προκειμένου να χαρακτηριστεί ένας περιέκτης μιας χρήσεως είναι αποφασιστικής σημασίας το κατά πόσο ο εν λόγω περιέκτης τείνει να απορρίπτεται στο περιβάλλον λόγω του όγκου ή του μεγέθους του, ιδίως όσον αφορά ατομικές μερίδες. Αντίθετα ως επαναχρησιμοποιήσιμη συσκευασία νοείται η «συσκευασία που έχει μελετηθεί, σχεδιαστεί και τοποθετηθεί στην αγορά προκειμένου να εκπληρώσει κατά τη διάρκεια του κύκλου ζωής της πολλαπλές διαδρομές ή επαναλαμβανόμενες χρήσεις, με την επαναπλήρωση ή την επαναχρησιμοποίησή της για τον ίδιο σκοπό για τον οποίο μελετήθηκε».

Τα προϊόντα με βάση το χαρτί αποτελούν βιώσιμη εναλλακτική λύση αντί των πλαστικών προϊόντων μίας χρήσης. Αν όμως περιέχουν πλαστική επένδυση ή επιστρώση για προστασία από το νερό ή το λίπος, το τελικό προϊόν θεωρείται σύνθετο προϊόν αποτελούμενο από περισσότερα του ενός υλικά, ένα από τα οποία είναι

πλαστική ύλη και συνεπώς εμπίπτουν στο πεδίο εφαρμογής της οδηγίας και δεν αναγνωρίζονται ως εναλλακτική επιλογή. Από την 1η Ιουλίου 2022 οι επιχειρήσεις catering (απευθείας διάθεση τροφίμων και ποτών στον καταναλωτή) απαγορεύεται να χρησιμοποιούν πλαστικά μιας χρήσεως, αλλά θα πρέπει να χρησιμοποιούν εναλλακτικά προϊόντα.

#### Φιάλες ποτών έως και 3 λίτρα

Από τις 3 Ιουλίου 2024 οι φιάλες ποτών με χωρητικότητα έως και 3 λίτρα θα πρέπει να διατίθενται στην αγορά μόνον εάν τα καπάκια και τα καλύμματα παραμένουν προσαρτημένα στις φιάλες. Από την 1η Ιανουαρίου 2025 οι φιάλες ποτών «PET» (τερεφθαλικό πολυαιθυλένιο) με χωρητικότητα έως και 3 λίτρα θα πρέπει να περιέχουν τουλάχιστον 25% ανακυκλωμένο πλαστικό και από 1ης Ιανουαρίου 2030 όλες οι φιάλες με χωρητικότητα έως και 3 λίτρα τουλάχιστον 35%. Γυάλινοι ή μεταλλικοί περιέκτες ποτών που έχουν καπάκια και καλύμματα από πλαστικό καθώς και οι περιέκτες και οι φιάλες ποτών με χωρητικότητα άνω των 3 λίτρων δεν εμπίπτουν στο πεδίο εφαρμογής της οδηγίας. Οι συσκευασίες ποτών από διάφορα στρώματα χαρτιού, πλαστικής ύλης και, σε ορισμένες περιπτώσεις, αλουμινίου, συμπεριλαμβάνονται ρητά στο πεδίο εφαρμογής της οδηγίας.

#### Σήμανση πλαστικών προϊόντων

Μεταξύ των μέτρων προβλέπεται και σήμανση συγκεκριμένων προϊόντων, κατασκευασμένα εν μέρει ή εξ ολοκλήρου



**foodconsultant.gr**  
for quality & safety

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

### Για τη διασφάλιση της υγιεινής των προϊόντων που παράγετε:

- Ανάπτυξη και εγκατάσταση Συστήματος Αυτοελέγχου βάσει των αρχών του HACCP. Απλό, ευέλικτο, προσαρμοσμένο στο μέγεθος και τις απαιτήσεις της δικής σας επιχείρησης με γνώμονα το βέλτιστο αποτέλεσμα, επεμβαίνουμε στην λειτουργία της επιχείρησής σας στο μικρότερο δυνατό βαθμό, καλύπτοντας ωστόσο όλες τις νομοθετικές απαιτήσεις
- Συνεχής υποστήριξη για την ορθή εφαρμογή και μετά την εγκατάσταση του συστήματος.

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

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

### Εκπαίδευση του προσωπικού:

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

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

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

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

Για περισσότερες πληροφορίες επικοινωνήστε μαζί μας στο  
τηλ. 210 68 53 877 – 6936 927240 ή στο [foodconsultant@foodconsultant.gr](mailto:foodconsultant@foodconsultant.gr)

Επισκεφτείτε μας στο [www.foodconsultant.gr](http://www.foodconsultant.gr)



από πλαστικό. Η σήμανση αυτή πρέπει να είναι τυπωμένη ή εγχάρακτη επάνω στο προϊόν. Στόχος είναι η ενημέρωση των καταναλωτών για την παρουσία πλαστικών υλών στο προϊόν, τις επακόλουθες αρνητικές περιβαλλοντικές επιπτώσεις από την απόρριψη στο περιβάλλον και για τις κατάλληλες επιλογές διαχείρισης του ως απόβλητο. Για τον σκοπό έχει εκδοθεί ο Κανονισμός ΕΕ 2020/2151. Το μέτρο αυτό ισχύει από τις 3 Ιουλίου 2021 για τα πλαστικά και χάρτινα ποτήρια με επιστροφή πλαστικού (PE & PLA) και από τις 3 Ιανουαρίου 2022 για τα πλαστικά προϊόντα μιας χρήσεως και τα εναλλακτικά όπως περιέκτες τροφίμων με ή χωρίς κάλυμμα, περιέκτες ποτών έως και 3 λίτρων, πακέτα και περιτύλιγμα από εύκαμπο υλικό, κ.ά.

### Συλλογικά συστήματα εναλλακτικής διαχείρισης

Για συγκεκριμένα πλαστικά προϊόντα όπως περιέκτες τροφίμων, πακέτα και περιτυλίγματα από εύκαμπο υλικό, περιέκτες ποτών έως και 3 λίτρα, κυπελάκια για ποτά, λεπτές πλαστικές σακούλες μεταφοράς θεσπίζονται συλλογικά συστήματα εναλλακτικής διαχείρισης. Το νομοσχέδιο αυτό αποτελεί ένα σημαντικό βήμα για την μείωση της μόλυνσης του περιβάλλοντος από τα πλαστικά, κυρίως αυτά, που εμφανίζονται συχνότερα στις παραλίες της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Όχι μόνο ενσωματώνει την Ευρωπαϊκή νομοθεσία, αλλά επιπλέον εισάγει Εθνικά μέτρα. Προτρέπει τις επιχειρήσεις και τους καταναλωτές να αλλάξουν συνήθειες, δίνει κί-

νητρα για την χρήση επαναχρησιμοποιούμενων προϊόντων και την ανακύκλωση.

Πηγές:  
 • Ν. 4736/2020  
 • Οδηγία ΕΕ 2019/904  
 • Κατευθυντήριες γραμμές της Επιτροπής σχετικά με τα πλαστικά προϊόντα μίας χρήσης σύμφωνα με την οδηγία (ΕΕ) 2019/904 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τη μείωση των επιπτώσεων ορισμένων πλαστικών προϊόντων στο περιβάλλον. (2021/C 216/01)

Images by freepik.com



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



Extra Fino / Ζυμωτό / Τοπικό Χωριάτικο / Χονδρό / Χωριάτικο Ξυλόφουρνου / Χωριάτικο ολικής / Σκληρό Πετρόμυλου / Extra Ζυμωτό / Διαλεχτό / Αλώνι / Βιολογικό Χωριάτικο Ολικής / Βιολογικό Χωριάτικο

## Γεύση βγαλμένη από την παράδοση και μοναδικό χρυσαφένιο χρώμα, με τη σειρά χωριάτικων αλεύρων Μύλοι Λούλη.

Η πιο ολοκληρωμένη σειρά χωριάτικων αλεύρων, με 12 διαφορετικούς τύπους για κάθε σας ανάγκη.



μύλοι  
**ΛΟΥΛΗ**

www.loulismills.gr





## Η ΤΕΧΝΙΚΗ ΤΗΣ ΑΡΓΗΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ ΚΑΙ ΤΑ ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ ΤΗΣ

Είναι ευρέως γνωστό πως ένας από τους κυριότερους παράγοντες που διαμορφώνουν την τελική ποιότητα ενός αρτοσκευάσματος είναι η τεχνική η οποία επιλέχθηκε να ακολουθηθεί κατά την παραγωγική διαδικασία.

Μια από τις κυριότερες τεχνικές που θα αναλύσουμε παρακάτω είναι και αυτή της Αργής Ωρίμανσης.

Μία τεχνική στην οποία οι Γάλλοι έχουν την πείρα ετών και συνεχίζουν να εξελίσσουν αδιάλειπτα.

Η LESAFFRE σαν «ειδικός» στην Αργή Ωρίμανση είναι σε θέση να μας καθοδηγήσει κατάλληλα ώστε να επιτύχουμε βήμα βήμα με σταθερότητα και ασφάλεια κάθε ιδέα που θα βασιστεί σε αυτή την τεχνική.

Κατά τη ζύμωση χρησιμοποιούνται ποσοστά μαγιάς και προζυμιών με αυτά να κυμαίνονται αναλόγως με τις ώρες που θα αφευθεί προς Ωρίμανση μια ζύμη είτε σε μάζα, είτε τελικών μορφοποιημένων σκευασμάτων. Αυτές οι ζύμες οδηγούνται σε θαλάμους ψυγείων, ψυγείων-Στόφας ή αφήνονται να ωριμάσουν ακόμη και σε συνθήκες περιβάλλοντος. Αυτό το στάδιο της διαδικασίας ωρίμανσης και των ζυμώσεων που προκύπτουν μέσα από αυτό μπορεί ιδανικά να διαρκέσει 10-24 ώρες για Ψυγείο και Ψυγείο-Στόφα και 8-14 ώρες σε συνθήκες Περιβάλλοντος στο οποίο οι βαθμοί καλό θα είναι να μην ξεπερνάν τους 28.

### Ανάλυση Τεχνικών

#### 1. Ωρίμανση σε ψυγείο

- Μετά τη ζύμωση ακολουθεί η πρώτη ξεκούραση 30-40'. Ιδανικές θερμοκρασίες χώρου 24-29° και ζύμης 22-24°.
- Τοποθέτηση ζύμης σε πλαστικό περιέκτη με καπάκι ή Πλασμένων σκευασμάτων (σε τελάρο, φόρμες, λαμαρίνα).
- Ώρες ωρίμανσης 10-24 αναλόγως με τα ποσοστά μαγιάς και Προζυμιού που χρησιμοποιήθηκαν και θερμοκρασία θαλάμου 4-8°.
- Επαναφορά σε θερμοκρασία Περιβάλλοντος. Εάν πρόκειται για ζύμη σε μάζα, κόβουμε και πλάθουμε σε σχήμα που επιθυμούμε.
- Ελαφρύ Στοφάρισμα 32-34° για 30-40'. Υγρασία Στόφας 75%.

- Ψήσιμο ανάλογα με τον τύπο του προϊόντος.

#### 2. Ωρίμανση σε Ψυγείο-Στόφα

- Σε περίπτωση απόλυτα Ελεγχόμενης ωρίμανσης ακολουθούμε τα τρία πρώτα βήματα όπως την εφαρμογή για Ψυγείο.
- Ρύθμιση προγράμματος ψυγείου-στόφας ώστε να βρούμε τα ψωμιά έτοιμα για φούρνισμα όταν πάμε. Η διάρκεια Στόφας του προγράμματος δεν πρέπει να ξεπερνάει τα 60' και οι θερμοκρασία τους 32-34°. Υγρασία Στόφας 75%.
- Σε περίπτωση προγράμματος με ζύμη σε μάζα σε πλαστικό περιέκτη με καπάκι.

Ρύθμιση Στόφας: Μεγίστη διάρκεια 40'-θερμοκρασία 25-29°-υγρασία 75%.

Εδώ η ρύθμιση του προγράμματος σε διάρκεια αλλά και σε θερμοκρασία Στόφας θα χρειαστεί να μειωθεί ώστε να αποφύγουμε την περίπτωση γινώματος. Το ζητούμενο εδώ είναι να δημιουργηθούν συνθήκες επαναφοράς της ζύμης από θερμοκρασίες ψυγείου σε θερμοκρασίες Περιβάλλοντος και να βρούμε μια ελαφρώς ενεργοποιημένη ζύμη και όχι γινωμένη ώστε να μπορέσουμε κατευθείαν να δουλέψουμε μαζί της.

- Κόψιμο, πλάσιμο σε σχήμα που επιθυμούμε. Στόφα 35-40', θερμοκρασία Στόφας 32-34°, υγρασία 75%
- Ψήσιμο ανάλογα με τον τύπο του προϊόντος.



#### 3. Ωρίμανση σε συνθήκες Περιβάλλοντος (αφορά μόνο Ωρίμανση σε μάζα)

- Μετά τη ζύμωση ακολουθεί τοποθέτηση της ζύμης σε πλαστικό περιέκτη με καπάκι (Μάζα ζύμης 5-9 κιλά).
- Διπλώματα ζύμης τις πρώτες 3 ώρες (ένα ανά ΩΡΑ) για ενδυνάμωση γλουτένης.
- Ωρίμανση ζύμης 8-18 ώρες ανάλογα με τα ποσοστά μαγιάς και Προζυμιού που χρησιμοποιήθηκαν. Θερμοκρασία χώρου 18-28°.
- Κόψιμο ζύμης, Πλάσιμο σε σχήμα που επιθυμούμε.
- Ελαφρύ Στοφάρισμα 32-34° για 50-70', ποσοστό υγρασίας 75%.
- Ψήσιμο ανάλογα με τον τύπο του προϊόντος.

Η LESAFFRE ως πρωτοπόρα στην αργή ωρίμανση εδώ και χρόνια και έχοντας πέρα ετών, αποτελεί σημείο αναφοράς στον τομέα των ζυμώσεων και της ανάπτυξης μικροοργανισμών (μαγιά, προζύμια) και συστατικών. Καινοτομώντας ακόμη μια φορά δημιουργεί μία γκάμα εξειδικευμένων προϊόντων, αποκλειστικά για την τεχνική της Αργής Ωρίμανσης.

1. Το MAGIMIX ARGO, ένα συστατικό που μας δίνει σταθερότητα, κράτημα, δύναμη, αντοχή και το θεμιτό όγκο στο τελικό αποτέλεσμα.
2. Το νέα μαγιά Hirondelle 1895. Μια μαγιά με «Μαραθώνια» λειτουργία και χαμηλή επιθετικότητα. Ιδανική για την τεχνική της Αργής Ωρίμανσης και για συνδυασμό με προζύμια.
3. Το Creme de Levain. Το γνωστό σε όλους μας πλέον βιολογικό ζωντανό Προζύμι με τις μοναδικές ζυμωτικές ικανότητες.

### Πλεονεκτήματα Αργής Ωρίμανσης

Η τεχνική της Αργής Ωρίμανσης και η επίδραση που έχει κατά τη διαδικασία παραγωγής στο μετέπειτα τελικό προϊόν μας δίνει εξαιρετικά θετικά συμπεράσματα. Το αποτέλεσμα είναι να έχουμε ένα προϊόν:

- με ευχάριστη όξινη γεύση
- με χαρακτηριστικά μοναδικό άρωμα,
- έμφυγη ψίχα που θα προσδώσει μεγαλύτερη διάρκεια ζωής σε αυτό
- κόρα με τραγανότητα και όμορφο ελκυστικό χρώμα.

Ένας ακόμη σημαντικός ρυθμιστικός παράγοντας για τη μεγαλύτερη διάρκεια ζωής ενός προϊόντος είναι και η προσθήκη προζυμιού κατά τη ζύμωση. Όσο χαμηλώνουμε το pH και κάνουμε όξινη μία ζύμη τόσο μειώνουμε την ανάπτυξη ανεπιθύμητων ενεργειών. Έτσι παρατηρούμε πως τα προϊόντα που περιέχουν Προζύμι αργούν να μαγειρεύονται και διατηρούνται καλύτερα σε σύγκριση με αυτά που δεν περιέχουν.

### Οφέλη Αργής Ωρίμανσης

Θα πρέπει να εξεταστούν όμως και τα οφέλη που προκύπτουν για τον Αρτοποιό μέσα από αυτή την τεχνική, καθώς και για τους καταναλωτές.

## Τεχνική Αργής Ωρίμανσης



### Ο Αρτοποιός:

1. Θα μπορέσει να παράγει μεγαλύτερη γκάμα προϊόντων για την αρτοποιία του, τα οποία θα έχουν Premium τιμολόγηση και χαρακτηριστικά.
2. Τα προϊόντα θα είναι έτοιμα για ψήσιμο την επόμενη ημέρα, μειώνοντας έτσι τις εργατοώρες και τις νυχτερινές ώρες εργασίας, κάτι πολύ σημαντικό.
3. Τα προϊόντα αυτά θα είναι διαφοροποιημένα από τα περισσότερα του ανταγωνισμού.

### Οι καταναλωτές:

1. Θα είναι σε θέση πλέον να βρουν ψωμί με την αγαπημένη γεύση του παραδοσιακού-προζυμιού που τόσο πολύ αναζητούν, επιθυμούν και νοσταλγούν.
2. Θα καταναλώνουν ψωμί με ανώτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά.

Κλείνοντας θέλω να πω, πως είμαι πεπεισμένος ότι η Αργή Ωρίμανση θα είναι η τεχνική στην οποία όλο και περισσότεροι άνθρωποι θα επενδύσουν. Είτε σε χρόνο για να καταρτιστούν κατάλληλα, είτε σε μηχανολογικό εξοπλισμό οργανώνοντας κατάλληλα τις επιχειρήσεις τους. Ακόμη και οι αγορές εξειδικευμένων Α' υλών για την συγκεκριμένη τεχνική θα πρέπει να θεωρούνται επένδυση. Η Αργή Ωρίμανση θα μας απασχολήσει ακόμη περισσότερο στο μέλλον!

### ΑΠΟΣΤΟΛΟΣ ΣΙΔΗΡΟΠΟΥΛΟΣ

Τεχνικός Σύμβουλος Αρτοποιίας Lesaffre Hellas  
Εκπαιδευτικός ΕΠΑ.Σ ΟΑΕΔ Ωραϊόκαστρου

# Ολοκληρωμένες Λύσεις Αργής Ωρίμανσης από την Lesaffre

Η Lesaffre πρωτοπόρος στην βιοτεχνολογία έχοντας εμπειρία τα τελευταία 35 χρόνια στη τεχνική της αργής ωρίμανσης είτε στο περιβάλλον είτε ελεγχόμενη σε ψυγείο σχεδίασε μία σειρά εξειδικευμένων προϊόντων που βελτιώνουν και αναπτύσσουν τα ψωμιά αργής ωρίμανσης.

Το μοναδικό ζωντανό  
...και ενεργό προζύμι!!!



LIVENDO CRÈME DE LEVAIN

- ✓ Φτιάχνει τα κορυφαία ψωμιά στην προθήκη του αρτοποιείου.
- ✓ Με την μεγαλύτερη ζυμωτική ικανότητα της αγοράς.
- ✓ Εφαρμογή κυρίως σε αργή ωρίμανση.
- ✓ Τραγανή κόρα, υγρή ψίχα και με μεγάλη διατηρησιμότητα.

FR-BIO-01  
Agriculture EU



Certified by ECOCERT FR-BIO-01



ΝΩΠΗ ΜΑΓΙΑ ΑΡΓΗΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ 1895

- ✓ Εξασφαλίζει αργή διαδικασία ωρίμανσης.
- ✓ Συμπληρώνει τα αρώματα και τις γεύσεις των προζυμιών.
- ✓ Ζύμωση και σε χαμηλές θερμοκρασίες.



**magimix**  
WITH CONFIDENCE. DEFINITELY.

MAGIMIX ARGO

- Εξειδικευμένο συστατικό αρτοποιίας για την τεχνική της αργής ωρίμανσης.
- ✓ Προσδίδει κράτημα και όγκο στα ψωμιά.
  - ✓ Βελτιώνει την δομή της ψίχας.
  - ✓ Ποιο αργή ανάπτυξη της ζύμης.
  - ✓ Μεγαλύτερη αντοχή στην καταπόνηση.



# Μαγίες και Προζύμια ΕΤΗΝ ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΤΗΣ ΖΥΜΩΣΗΣ

**Τα προζύμια και μαγιές είναι δυο βασικές πρώτες ύλες του ψωμιού και έχουν ένα κοινό σημείο: είναι και οι δύο ζυμωτικοί παράγοντες που προορίζονται για τη διόγκωση του ζυμαριού, παράγοντας διοξειδίο του άνθρακα. Και οι δύο συμβάλλουν επίσης στην ανάπτυξη των αρωμάτων του ψωμιού. Το προζύμι συνδέεται με προϊόντα μακράς ζύμωσης με έντονα αρωματικά χαρακτηριστικά που προέρχονται από την υψηλή συγκέντρωση σε οργανικά οξέα και ειδικότερα οξικά και γαλακτικά.**

Η εμφάνισή τους επίσης είναι ιδιαίτερη με πιο χαμπλό όγκο και σε κοντρότερη κόρα. Το χαμπλότερο pH ευνοεί τη διατήρηση των ψωμιών μέσω αντιμυκητιακής δράσης και μειώνει την ταχύτητα υποβάθμισης του αμύλου, καθυστερώντας έτσι το μπαγιάτεμα των ψωμιών.

Ο *Saccharomyces Cerevisiae* παράγει CO<sub>2</sub> το οποίο βοηθά στην αύξηση του όγκου της ζύμης ενώ η αλκοόλη εξατμίζεται κατά το ψήσιμο. Οπωσδήποτε όμως σχηματίζονται και μικρές ποσότητες γαλακτικού οξέως που συμμετέχουν στο άρωμα και τη γεύση του ψωμιού. Χωρίς αμφιβολία, κατά τη ζύμωση σχηματίζονται εστέρες, κετόνες και διάφορες άλλες ουσίες με καρβοξυλικές ομάδες που συνεισφέρουν στο άρωμα στο ψωμί. Παρόλο που τη μεγαλύτερη συμμετοχή στη γεύση και το άρωμα του ψωμιού έχουν τα συστατικά που χρησιμοποιούνται στην προετοιμασία της ζύμης, εντούτοις αρωματικές ουσίες σχηματίζονται και κατά τη ζύμωση.

Σε όσο πιο αργό ρυθμό γίνεται η ζύμωση, τόσο μεγαλύτερη είναι η συμμε-

τοχή των μικροοργανισμών στο άρωμα του ψωμιού. Η αλκοόλη το CO<sub>2</sub>, και τα οξέα που σχηματίζονται από τα διάφορα είδη μικροοργανισμών πέρα από την ευνοϊκή επίδραση που έχουν στην υφή και το άρωμα του ψωμιού παίζουν σημαντικό ρόλο στη διατήρησή του, γιατί εμποδίζουν την ανάπτυξη ανεπιθύμητων μικροοργανισμών κατά τη διάρκεια της ζύμωσης στη ζύμη ή και μετά το ψήσιμο στην περίπτωση της ξηνής αρτομάζας.

Η διόγκωση του ζυμαριού οφείλεται στο CO<sub>2</sub>, τον αέρα, την αμμωνία, την αλκοόλη που είναι τα κύρια προϊόντα ζυμώσεως των σακχάρων από τις ζύμες του ψωμιού. Πάντως όπως και άλλοι μικροοργανισμοί που παράγουν αέρια, μπορούν να χρησιμοποιηθούν για τη διόγκωση του ζυμαριού. Αυτό

επιτυγχάνεται με τη λεγόμενη αυτόματη ζύμωση αφού αυτοί οι μικροοργανισμοί αποτελούν τη φυσική μικροκλωρίδα του ζυμαριού. Η αυτόματη ζύμωση μπορεί να διακοπεί απότομα με κίνδυνο επιμολύνσεων και αλλοίωση του ζυμαριού. Σ' αυτή την περίπτωση μειώνεται ο αριθμός άλλων μικροοργανισμών και αυξάνει ο αριθμός των ζυμών.

Η διαδοχή αυτή οφείλεται στην παραγωγή οξέων, ιδίως γαλακτικού, που εμποδίζει την ανάπτυξη άλλων βακτηριδίων, ενώ ευκολύνεται η ανάπτυξη των ζυμών. Το γαλακτικό και οξικό οξύ σχηματίζονται σε υψηλές συγκεντρώσεις κατά τη ζύμωση και δίνουν το χαρακτηριστικό άρωμα στο ψωμί. Άλλες ουσίες που συμβάλλουν στο άρωμα κατά τη ζύμωση είναι η αιθυλική αλκοόλη που είναι η κυριότερη από τις αλκοόλες που σχηματίζονται, διάφοροι εστέρες καθώς και αλδεΐδες και κετόνες.

Κατά τη διάρκεια της ζύμωσης λαμβάνουν χώρα μεταβολές στις πρωτεΐνες του αλεύρου (γλουτένη), λόγω της δράσης των πρωτεολυτικών ενζύμων. Και του χαμπλού pH.

Οι πρωτεΐνες γίνονται ελαστικές, ωριμάζουν, το ζυμάρι ανοίγει -διογκώνεται- και επομένως μπορεί να συγκρατήσει το μέγιστο του CO<sub>2</sub> που παράγεται από τους μικροοργανισμούς ζυμώσεως και συντελεί στη διόγκωση κατά τη ζύμωση. Εδώ περιλαμβάνεται και η μίξη του αλεύρου με λιπαρές ύλες όπως ελαιόλαδο και άλλες ουσίες.

Με την ολοκλήρωση της βιολογικής ζύμωσης ενός ζυμαριού, αυτό είναι ώριμο για να τοποθετηθεί στο φούρνο για ψήσιμο. Ακόμη και στα πρώτα λεπτά του ψησίματος οι μικροοργανισμοί της ζύμωσης συνεχίζουν να παράγουν τα προϊόντα τους. Με την άνοδο της θερμοκρασίας αυτοί αδρανοποιούνται.

Ο Louis Pasteur ήταν εκείνος που ανέδειξε το ρόλο της μαγιάς (*Saccharomyces cerevisiae*) σε ότι μέχρι το 1857 θεωρούνταν το «μυστήριο» της ζύμωσης. Από αυτή τη χρονολογία, οι μαγιές όπως και τα βακτήρια του προζυμιού απομονώθηκαν και πολλαπλασιάστηκαν. Οι αρτοποιοί έχουν στη διάθεσή τους σήμερα επιλεγμένους, σταθεροποιημένους και συγκεντρωμένους

ζυμωτικούς παράγοντες. Οι μικροοργανισμοί που περιέχουν εξασφαλίζουν ζυμωτική δραστηριότητα και αρωματικά προφίλ ελεγχόμενα και όχι τυχαία. Η δραστηριότητά τους είναι διαρκής και έτσι η χρήση τους και η ποσότητά τους καθίστανται σταθερές για όλες τις εποχές του χρόνου με οποιεσδήποτε συνθήκες. Συνεπώς, οι μαγιές και προζύμια αλληλοσυμπληρώνονται για καλύτερη ρύθμιση της διαδικασίας της ζυμωτικής δραστηριότητας και πιο έντονη αρωματική ταυτότητα στα αρτοσκευάσματα.

Ο έλεγχος του συνόλου αυτών των μικροοργανισμών (μαγιά και βακτήρια) είναι ουσιαστικός για αυτούς που επιθυμούν να παράγουν προϊόντα με μοναδικές και ξεχωριστές γεύσεις και αρώματα.

Σε ένα υγιές φυσικό προζύμι, οι σακχαρομύκητες και οι γαλακτοβακίλλοι ευδοκίμουν σε μια αρμονική συμβιωτική σχέση. Αυτό σημαίνει ότι δεν ανταγωνίζονται για το ίδιο φαγητό και ότι οι σακχαρομύκητες μπορούν να συμβάλλουν στη διατροφή των γαλακτοβακίλλων. Με τη σειρά τους, οι γαλακτοβακίλλοι παράγουν ένα όξινο περιβάλλον που μπορούν να επιβιώσουν μεν οι σακχαρομύκητες αλλά είναι αφιλόξενο σε άλλους οργανισμούς. Έτσι, τα οξέα στην καλλιέργεια δρουν ως ένα είδος «αντιβιοτικού» παράγοντα, παρέχοντας ένα προστατευτικό περιβάλλον για τη ζύμη.

Ο σακχαρομύκητας της μαγιάς είναι κυρίως υπεύθυνος για την παραγωγή διοξειδίου του άνθρακα (CO<sub>2</sub>) του αερίου που διογκώνει το ψωμί, αιθανόλης (αλκοόλ) και τα βακτήρια είναι υπεύθυνα για την παραγωγή των αντίστοιχων οξέων, που δίνουν τη χαρακτηριστική όξινη γεύση. Κατά τη ζύμωση δηλαδή, οι μικροοργανισμοί - το προζύμι - «τρώνε» τα συστατικά του αλεύριου και παράγουν σαν βασικά προϊόντα της ζύμωσης CO<sub>2</sub> και διάφορα οξέα. Υπάρχουν και άλλοι μικροοργανισμοί σε μικρότερους πληθυσμούς στο προζύμι, αλλά οι κυρίαρχοι και αυτοί που μας ενδιαφέρουν λόγω προϊόντων και υποπροϊόντων της ζύμωσης τους, είναι οι παραπάνω.

**Σε όσο πιο αργό ρυθμό γίνεται η ζύμωση, τόσο μεγαλύτερη είναι η συμμετοχή των μικροοργανισμών στο άρωμα του ψωμιού.**

## pH προζυμιού

Το pH ξεκινά από 5,0 έως 5,5 και καταλήγει σε 4,0 - 4,5, με υψηλότερα ποσοστά αλεύρου να δίνουν γενικά υψηλότερες τιμές. Το pH είναι σημαντικό διότι επηρεάζει πολλές από τις βιολογικές και χημικές διεργασίες που λαμβάνουν χώρα στη ζύμη. Χαμηλότερα επίπεδα pH προκαλούν μείωση της διαλυτότητας του διοξειδίου του άνθρακα και αύξηση της αποτελεσματικότητας των συντηρητικών, όπως το προπιονικό ασβέστιο. Το βέλτιστο pH είναι 4,2 για τη γλουτένη και μεταξύ 4 και 6 για τη δραστηριότητα της μαγιάς.

## Ο έλεγχος των στελεχών, ένα στοιχείο κλειδί στη διαδικασία της ζύμωσης

Ο προσδιορισμός της αλληλουχίας του γονιδιώματος του *Saccharomyces cerevisiae* είναι μια σχετικά πρόσφατη προσέγγιση (1994-1997) η οποία επέτρεψε την καλύτερη κατανόηση, διαφοροποίηση και κατηγοριοποίηση των διαθέσιμων στελεχών σύμφωνα με τα χαρακτηριστικά και τις ιδιότητές τους. Μια παγκόσμια κάλυψη και ο έλεγχος της απομόνωσης επιτρέπει έτσι την επιλογή των πλέον υποσχόμενων ζυμών και βακτηρίων για μεμονωμένη ή συνδυαζόμενη χρήση.

Τα τελευταία χρόνια, η ανάπτυξη των τεχνικών διαλογής επέτρεψε την ταξινόμηση και την επιλογή των καλύτερων στελεχών των μικροοργανισμών, με τις καλύτερες και πιο κατάλληλες ιδιότητες, όπως μεταξύ αυτών η ταχύτητα ζύ-

**Σύγχρονες μελέτες δείχνουν την έκταση των πλεονεκτημάτων του συνδυασμού μαγιάς και προζυμιού δια μέσου των αλληλεπιδράσεων και των συμπληρωματικοτήτων τους.**

μωσης (που ονομάζεται και κινητική), αρωματικές ιδιότητες, αντίσταση στην οσμωτική πίεση, στα άλατα και στα οξέα. Αυτοί οι «υποψήφιοι» μικροοργανισμοί θα υποστούν πολλαπλασιασμό σε πιλοτικό στάδιο προκειμένου να κατανοηθούν οι ικανότητές τους προς αναπαραγωγή για μελλοντική βιομηχανοποίηση και να επιβεβαιωθούν σε πραγματικό μέγεθος οι αναμενόμενες επιδόσεις σε εφαρμογή αρτοποιίας. Τέλος, η επιλογή του συνδυασμού αυτών των διαφορετικών μικροοργανισμών επιτρέπει την προσφορά έτοιμων προς χρήση λύσεων και «προσωποποιημένων» δηλαδή με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τους.

**Ενσωματώνοντας τεχνολογίες με τοπικές ιδιαιτερότητες**

Το να κατανοεί κανείς τους μικροοργανισμούς, τόσο τις μαγιάς όσο και τα βακτήρια, το να γνωρίζει να τους πολλαπλασιάζει σε συνθήκες ασφάλειας και σεβόμενος το περιβάλλον, είναι απαραίτητο αλλά όχι αρκετό. Σήμερα, είναι επίσης σημαντικό να ξέρει και να αφομοιώνει τις τοπικές ιδιαιτερότητες. Η φύση των υποστρωμάτων των αλεύρου (σιτάρι, σίκαλη, φαγόπυρος κλπ.) και τα συστατικά που χρησιμοποιούνται (ζάχαρη, αναγωγικοί παράγοντες ανάπτυξης κλπ.) παίζουν ουσιαστικό ρόλο κατά τη διάρκεια της ζύμωσης και έχουν οδηγήσει τους παραγωγούς μαγιάς να αναπτύξουν προσαρμοσμένα στελέχη: μαγιά για όξινα ζυμάρια με αλεύρι σίκαλης, οσμώφιλη μαγιά για ζυμάρια με υψηλή περιεκτικότητα ζάχαρης. Η φύση των διαδικασιών αρτοποιίας και οι τύποι των ζυμώσεων (γρήγορη,

αργή, μπλοκαρισμένη, κατεψυγμένη, με προζύμι κλπ) ανάγκασαν τις σχετικές βιομηχανίες να προτείνουν προχωρημένες ζυμωτικές λύσεις όλο και πιο προσωποποιημένες. Μεταξύ των πρόσφατων αναπτύξεων, βρίσκονται οι μαγιάς ταχείας κινητικής (γρήγορα διαγράμματα αρτοποιίας, αγγλο-σαξονικά προφίλ, που ονομάζονται επίσης μαγιάς «υψηλής δράσης») και οι ευαίσθητες, στο κρύο, μαγιάς. Αυτές οι τελευταίες επιτρέπουν ένα χρονικό μπλοκάρισμα εξασφαλίζοντας έτσι ευελιξία στην οργάνωση της εργασίας ή στη διακίνηση ημέτοιμων προϊόντων προς τα τελικά σημεία ψαίματος. Μαγιάς που αρχικά χρησιμοποιούνταν σε άλλους τύπους ζύμωσης όπως αυτές που είναι αρνητικές στη μαλτόζη, χρησιμοποιούνται σήμερα στην αρτοποιία. Αυτός ο τύπος μαγιάς, μη μπορώντας να αφομοιώσει τη μαλτόζη του αμύλου του αλεύρου, έχει περιορισμένη διάρκεια δράσης: μια ιδανική λύση για το «μπλοκάρισμα» ζυμαριών σε θερμοκρασία περιβάλλοντος. Οι εφαρμογές (ψωμιά με κόρα, γλυκά ψωμιά, προϊόντα βιενουαζερί, πίτσες, ψωμάκια ψημένα στον ατμό, αραβικά ψωμιά, κλπ.) είναι επίσης καθοριστικές στην επιλογή των παραγόντων ζύμωσης. Το αυτό ισχύει και για τα ζητούμενα αποτελέσματα (ήπιο ή έντονο προσωποποιημένο αρωματικό προφίλ, διατηρησιμότητα κλπ) που οδηγούν την έρευνα όσον αφορά τα προζύμια, μόνο τους ή αν συνδυαστούν με μαγιάς: αναζήτηση συμβιωτικών στελεχών με βακτήρια προζυμιού για ζυμωτικούς παράγοντες «διπλής δράσης».

Σύγχρονες μελέτες δείχνουν την έκταση των πλεονεκτημάτων του συνδυασ-

μού μαγιάς και προζυμιού δια μέσου των αλληλεπιδράσεων και των συμπληρωματικοτήτων τους σε τομείς τόσο διαφορετικούς όσο ο οργανοληπτικός (αρωματική υπογραφή των αρτοσκευασμάτων, κλπ), νομοθετικός (καθαρή ετικέτα), διατροφή και υγεία. Σε αυτό τον τομέα, η πρόοδος είναι πραγματικά αξιοσημείωτη. Υπογραμμίζουμε ιδιαίτερα: την επίδραση των παραγόντων ζύμωσης στα προϊόντα που έχουν υποστεί ζύμωση χρησιμοποιώντας προζύμι για τον έλεγχο του κορεσμού (χαμηλοί γλυκαιμικοί δείκτες, επίδραση του pH στην ευπεπτότητα των τροφίμων).

**ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ**  
 1. EBBUTT LI (May 1961). «The relationship between activity and cell-wall permeability in dried baker's yeast». J. Gen. Microbiol. 25(1): 87-95. doi:10.1099/00221287-25-1-87. PMID 13725540.  
 2. Reinhart, Peter (2001). The bread baker's apprentice: mastering the art of extraordinary bread. Berkeley, Calif: Ten Speed Press. p. 61. ISBN 978-1-58008-268-6.  
 3. «The History of Bread Yeast». BBC. Retrieved December 24, 2006.  
 4. «San Francisco Baking Institute Newsletter» 2003. Archived from the original (PDF) on 2015-09-24. Retrieved 2015-01-12.  
 5. Cauvain, Stanley P. (2003). Bread making: improving quality. Boca Raton: CRC Press. p. 475. ISBN 978-1-85573-553-8.  
 6. Don Dubois -WHAT IS FERMENTATION It's essential to bread quality - - BAKERS DIGEST January 1984  
 7. Marion Bennis -THE SCIENCE OF FOOD- WILEY N. Y 1980



**ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΜΠΟΣΔΙΚΟΣ**  
 Τεχνολόγος Τροφίμων



Μελέτη | Σχεδιασμός | Τεχνολογία | Αισθητική | Consulting | Service



Σταυροπούλου & Συρογιάννη 2, Ρίο Πατρών \_ 265 04  
 Τηλ.: 2610 910.003, Fax. 2610 995.667, info@tech-cool.gr



www.tech-cool.gr



## ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΓΕΥΣΕΩΝ & ΔΙΟΡΘΩΣΕΙΣ ΣΤΗ ΒΑΣΗ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

Υπάρχουν δύο τρόποι να προσθέτουμε τη γεύση.  
Ας υποθέσουμε για ευκολία στους υπολογισμούς και στα συμπεράσματά μας,  
πως χρησιμοποιούμε γεύσεις (πάστες) δοσολογίας 100 γρ. ανά κιλό βάσης γάλακτος.

1. Ο πρώτος τρόπος είναι να προσθέσουμε 100 γρ. γεύσης (πάστας) ανά κιλό βάσης, δηλαδή 1000 γρ. ΒΑΣΗ ΓΑΛΑΚΤΟΣ + 100 γρ. ΓΕΥΣΗ
  2. Ο δεύτερος τρόπος είναι να αφαιρέσουμε την ποσότητα της γεύσης (πάστας) από τη βάση, δηλαδή 900 γρ. ΒΑΣΗ ΓΑΛΑΚΤΟΣ + 100 γρ. ΓΕΥΣΗ.
- Οι γεύσεις (πάστες) που κυκλοφορούν στην αγορά κατανέμονται σε τρεις κατηγορίες:
- ανάμικτες, που περιέχουν λιπαρά και σάκχαρα (π.χ. τζαντούια, τορόνε κλπ.)
  - γλυκές, που περιέχουν σάκχαρα σε μεγάλο ποσοστό (π.χ. καραμέλα, μπισκότο, βανίλια κλπ.)
  - λιπαρές, που περιέχουν λιπαρά σε μεγάλο ποσοστό (π.χ. φυστίκι αιγίνης, φουντούκι κλπ.)
- Πάμε να δούμε τις αλλαγές που συμβαίνουν στα χαρακτηριστικά της βάσης όταν προστεθεί σε αυτήν η γεύση.
- Οι υπολογισμοί έχουν γίνει επάνω σε απλή συνταγή με 1000 γρ. ΓΑΛΑ, 200 γρ. ΖΑΧΑΡΗ, 5 γρ. ΠΗΚΤΙΚΟ, για να είναι απλούστερα κατανοητό το αποτέλεσμα του κάθε συστατικού.

### Ανάμικτες γεύσεις:

Με απλή προσθήκη (1000+100) δεν ανατρέπουν την ισορροπία της βάσης σημαντικά, ανεβάζουν τα σάκχαρα, τα λιπαρά και τα ολικά στερεά.

	Βασική συνταγή	Ανάμικτη
Λιπαρά	2,91	6,28
Ζάχαρα	16,63	18,75
Στερεά	27,36	32,14
ΡΑC	20,51	22,28
ΣΥΑΛ	7,26	6,6

και με αντικατάσταση (900+100) δεν έχουν καμία διαφορά αντιληπτή στο τελικό προϊόν:

	Βασική συνταγή	Ανάμικτη
Λιπαρά	2,91	6,62
Ζάχαρα	16,63	18,97
Στερεά	27,36	32,62
ΡΑC	20,51	22,46
ΣΥΑΛ	7,26	6,54

### Γλυκές γεύσεις:

Θυμόμαστε ότι η προσθήκη γλυκιάς γεύσης μαλακώνει το παγωτό. Απαιτείται λοιπόν μια εξισορρόπηση με προσθήκη ΚΡΕΜΑΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ 35% σε αναλογία 100:100, δηλαδή, για κάθε 100 γρ. ΓΛΥΚΙΑΣ ΓΕΥΣΗΣ προσθέτουμε 100 γρ. ΚΡΕΜΑΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ 35%.

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ: επίσης προτείνεται διόρθωση με γάλα αντί για κρέμα γάλακτος. Σημειώστε ότι για κάθε 100 γρ. γάλακτος που προσθέτουμε, ουσιαστικά προσθέτουμε 87,5 γρ. νερό. Τις διαφορές στα αποτελέσματα των δύο τρόπων διόρθωσης τα βλέπουμε στον πίνακα.

Με απλή προσθήκη γεύσης (1000+100) βλέπουμε ότι πέφτουν τα λιπαρά, ανεβαίνουν σημαντικότερα τα σάκκαρα και τα ολικά στερεά. Επίσης, ανεβαίνει η αντιψυκτική ισχύς (από το 20,51 ανεβαίνει 4 μονάδες!) άρα, το παγωτό μαλακώνει.

Παρατηρείστε πώς εξισορροπείται η συνταγή με την προσθήκη ΚΡΕΜΑΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ 35%, πώς ανεβαίνουν τα λιπαρά και πώς η αντιψυκτική ισχύς είναι διαχειρίσιμη, και δείτε στη διόρθωση με γάλα πόσο πολύ πέφτουν τα λιπαρά, αλλά και τα στερεά! Η αντιψυκτική ισχύς παραμένει καλή, αλλά για διαφορετικό λόγο: όχι γιατί εξισορρόπησα τα σάκκαρα, αλλά γιατί πρόσθεσα νερό (τα 87,5 γρ. που λέγαμε) για το οποίο δεν επαρκούν πλέον τα σάκκαρα. Άρα, καταλήγω στην ίδια θερμοκρασία βιτρίνας, αλλά το παγωτό με διόρθωση με γάλα έχει πολύ πιο παγωμένη αίσθηση στο στόμα.

	Βασική συνταγή	Γλυκιά σκέπη	Γλυκιά διόρθωση κρέμα	Γλυκιά διόρθωση γάλα
Λιπαρά	2,91	2,64	5,34	2,71
Ζάχαρα	16,63	21,03	19,27	19,27
Στερεά	27,36	30,78	31,63	29,26
PAC	20,51	24,56	22,77	22,9
ΣΥΑΛ	7,26	6,6	6,55	6,78

Με αντικατάσταση (900+100) τα αποτελέσματα είναι παρόμοια, με υψηλότερα ολικά στερεά στην περίπτωση της διόρθωσης με κρέμα:

	Βασική συνταγή	Γλυκιά σκέπη	Γλυκιά διόρθωση κρέμα	Γλυκιά διόρθωση γάλα
Λιπαρά	2,91	2,62	5,56	2,7
Ζάχαρα	16,63	21,47	19,52	19,52
Στερεά	27,36	31,12	32,02	29,43
PAC	20,51	24,96	22,98	23,12
ΣΥΑΛ	7,26	6,54	6,49	6,74

### Λιπαρές γεύσεις:

Όπως σημειώσαμε η προσθήκη λιπαρής γεύσης σκληραίνει το παγωτό.

Απαιτείται λοιπόν μια εξισορρόπηση με προσθήκη ΔΕΕΤΡΟΖΗΣ σε αναλογία 100:50, δηλαδή, για κάθε 100 γρ. ΛΙΠΑΡΗΣ ΓΕΥΣΗΣ προσθέτουμε 50 γρ. ΔΕΕΤΡΟΖΗΣ.

Με απλή προσθήκη γεύσης (1000+100) ανεβαίνουν σημαντικά τα λιπαρά, ελαφρά τα σάκκαρα, ανεβαίνουν σημαντικά τα ολικά στερεά και, όπως ήταν αναμενόμενο, το παγωτό κάνει αντιψυκτική ισχύ και σκληραίνει.

Με προσθήκη γεύσης και διόρθωσης βλέπουμε πόσο ισορροπημένη γίνεται η συνταγή, εφ' όσον ανεβαίνουν λιπαρά, σάκκαρα και ολικά στερεά και παράλληλα το παγωτό αποκτά μια αντιψυκτική ισχύ απόλυτα διαχειρίσιμη (26,42).

	Βασική συνταγή	Λιπαρή σκέπη	Λιπαρή διόρθωση δεξτρόζη
Λιπαρά	2,91	6,77	6,47
Ζάχαρα	16,63	17,75	20,98
Στερεά	27,36	33,52	36,06
PAC	20,51	19,44	26,42
ΣΥΑΛ	7,26	6,6	6,31

Πάμε να δούμε το ίδιο με αντικατάσταση (900+100) όπου πριν τη διόρθωση τα πράγματα δεν αλλάζουν σημαντικά από το πάνω παράδειγμα, αλλά μετά τη διόρθωση και πάλι η συνταγή είναι πολύ καλύτερα ισορροπημένη και με υψηλότερα ολικά στερεά:

	Βασική συνταγή	Λιπαρή σκέπη	Λιπαρή διόρθωση δεξτρόζη
Λιπαρά	2,91	7,16	6,81
Ζάχαρα	16,63	17,87	21,4
Στερεά	27,36	34,13	36,89
PAC	20,51	19,33	26,98
ΣΥΑΛ	7,26	6,54	6,22

ΝΙΚΟΣ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ  
Γεωπόνος-Επιστήμων Τροφίμων



Μαζί και η έκθεση  
**FOODTECH**

# artoza

ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ-ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

## Εδώ ζυμώνεται...το μέλλον!

ΥΠΟ ΤΗΝ ΑΙΓΙΔΑ ΤΩΝ ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΩΝ  
ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ







# ΠΑΓΩΤΟ ΜΕ ΑΝΘΟΤΥΡΟ

Το ανθότυρο είναι ένα από τα πιο αγαπημένα μας τυριά. Παράγεται από το τυρόγαλο, δηλαδή τον ορό γάλακτος που απομένει από την τυροκόμηση διαφόρων τυριών, στο οποίο, στη συνέχεια, προστίθεται πρόβειο ή αγελαδινό γάλα.

## ΔΟΣΟΛΟΓΙΑ ΜΕ ΧΡΗΣΗ ΒΑΣΗΣ 50 γρ.

490 γρ. γάλα  
90 γρ. κρέμα γάλακτος 35%  
30 γρ. βάση 50 γραμμαρίων  
200 γρ. ανθότυρο  
150 γρ. ζάχαρη  
20 γρ. δεξτρόζη  
20 γρ. άπαχο γάλα σκόνη

σύνολο 1.000

## ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΑΓΩΤΟΥ

9% λιπαρά  
19% σάκχαρα  
4,7% πρωτεΐνες  
37,5 συνολικά στερεά  
8,7 Σ.Υ.Α.Λ.  
25,6 αντιψυκτική ισχύς

Το ανθότυρο που βρίσκουμε στην αγορά έχει περίπου 20% λιπαρά, 3% σάκχαρα (λακτόζη), 11% πρωτεΐνη υψηλής ποιότητας και 1% αλάτι. Η χαμηλή περιεκτικότητα σε αλάτι και η μεγάλη περιεκτικότητα σε νερό που φτάνει το 70% είναι και ο λόγος που το τυρί αυτό έχει περιορισμένη διάρκεια ζωής.

Η διατροφική αξία του ανθότυρου είναι μεγάλη, μιας και αποτελεί πηγή πρωτεϊνών υψηλής βιολογικής αξίας, ασβεστίου, μαγνησίου, φωσφόρου, βιταμίνης D και A.

Το ανθότυρο μπορούμε να το αξιοποιήσουμε στο παγωτό αντικαθιστώντας το κλασικό τυρί τύπου Φιλαδέλφεια (ή όποιο τυρί τύπου spread, αλειφωτό δηλαδή, χρησιμοποιούμε) και να δημιουργήσουμε ένα ασύγκριτα πιο αρωματικό και νόστιμο παγωτό τύπου Cheese Cake. Θα έλεγε κανείς ότι φτιάχνουμε ένα Ελληνικό παγωτό Cheese Cake με δική του προσωπικότητα και διαφορετικό χαρακτήρα από τα συνηθισμένα.

Δεδομένου όμως ότι το παγωτό έχει την ιδιότητα να «μεγεθύνει» τις γεύσεις, θα πρέπει το ανθότυρο που θα χρησιμοποιήσουμε στις παρασκευές μας να είναι όσο το δυνατόν πιο φρέσκο.

## ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ:

Διακοσμήστε το παγωτό ανθότυρο με ρίπλα αμαρένα, καραμελωμένο σύκο, φράουλα, φρούτο πάθους ή άλλο φρούτο της αρεσκείας σας.

## ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

Να σημειώσουμε ότι η αντιψυκτική ισχύς του παγωτού (ταπεινώση σημείου πήξης) είναι 25,6 μονάδες από τις οποίες οι 1,4 μονάδες οφείλονται στο αλάτι που περιέχει το ανθότυρο (1%), δηλαδή στα 2 γραμμάρια που περιέχουν τα 200 γραμμάρια ανθότυρου που χρησιμοποιήσαμε.

Καλό είναι να θυμόμαστε ότι η αντιψυκτική ισχύς του αλατιού είναι 700 μονάδες ανά 100 γραμμάρια (η ζάχαρη έχει 100 μονάδες στην ίδια ποσότητα). Αυτό σημαίνει ότι κάθε φορά που χρησιμοποιούμε στο παγωτό μας ένα συστατικό που περιέχει αλάτι, θα πρέπει να λαμβάνουμε υπ' όψιν μας την περιεκτικότητά του σε αυτό και να ρυθμίζουμε τη συνταγή μας αναλόγως.



ΝΙΚΟΣ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ  
Γεωπόνος-Επιστήμων Τροφίμων



Οι ώριμες προ-ζύμες συμβάλλουν στην οξύτητα στην τελική ζύμη της ciabatta, κάτι που βοηθάει στην καλύτερη απορρόφηση νερού και ενδυνάμωση της γλουτένης.

# ΚΙΑΒΑΤΤΑ

## ΤΟ ΑΝΕΠΙΣΗΜΟ ΕΘΝΙΚΟ ΨΩΜΙ ΤΩΝ ΙΤΑΛΩΝ

Το ψωμί Ciabatta (τσιαπάτα), με τις μεγάλες, ανομοιόμορφες γυαλιστερές τρύπες στην ψίχα και το άμορφο πεπλατυσμένο σχήμα του, έχει μια ιστορία μόλις 40 χρόνων. Αρχές της δεκαετίας του 1980, ήταν η εποχή όπου η γαλλική μπαγκέτα είχε αρχίσει να κατακλύζει τα ράφια των σούπερ μάρκετ και το τοπικιστικό αίσθημα των Ιταλών αρτοποιιών δεν τους επέτρεπε να το αφήσουν δίχως απάντηση.

Έτσι λοιπόν σύντομα ήρθε η αντίδραση από τον αρτοποιό Arnaldo Cavallari στην περιοχή Polesano της βόρειας Ιταλίας.

Αυτός βασίστηκε στα παλιά παραδοσιακά ρουστίκ ψωμιά με χαλαρή ζύμη και μεγάλη ενυδάτωση. Έπρεπε όμως να αποκτήσει ένα όνομα για να ταυτοποιηθεί στις συνειδήσεις των καταναλωτών. Τότε ο παραπάνω αρτοποιός παρατήρησε ότι το ψωμί αυτό έμοιαζε με παντόφλα που φορούσαν οι ντόπιοι χορευτές της περιοχής και έτσι το ονόμασε «Ciabatta Polesana» (ψωμί παντόφλα της περιοχής Polesano). Σύντομα λοιπόν το ψωμί αυτό κατέκτησε την αγορά. Το μεγάλο άλμα ήρθε το 1985, όταν λανσαρίστηκε στις υπεραγορές Marks & Spencer στην Αγγλία, και δύο χρόνια αργότερα, το 1987, πέρασε τον Ατλαντικό από την επιχείρηση Orlando Bakery και κατέκτησε τους καταναλωτές στην Αμερική. Έτσι, την τελευταία δεκαετία του 20ου αιώνα, η ciabatta έγινε ανεπίσημο το εθνικό ψωμί της Ιταλίας, ως ένα παραδοσιακό χωριάτικο ψωμί της ιταλικής υπαίθρου.

### Χαρακτηριστικά

Όπως και με το ψωμί rugliose, η ζύμη της ciabatta προσομοιάζει με πολλών άλλων ιταλικών και γαλλικών ρουστίκ ψωμιών, συμπεριλαμβανομένης της πίτσας και της focaccia και έτσι μπορεί να γίνει σε πολλά άλλα σχήματα εκτός από το κλασικό σχήμα της περιοχής Polesano.

Ανάλογα με την περιοχή ή το αρτοποιείο, συναντάμε διαφοροποιήσεις στο μέγεθος, το σχήμα, τη δομή, την ψίχα κλπ.

Στη βασική της εκδοχή παρασκευάζε-

ται με απλά υλικά: αλεύρι, αλάτι, μαγιά και νερό. Παρόλες τις διαφοροποιήσεις ανάμεσα στις παραλλαγές σε όλη την Ιταλία, τα συστατικά παραμένουν τα ίδια.

Ενίοτε χρησιμοποιείται και ελαιόλαδο για να αναδείξει τη μεσογειακή της καταγωγή, ενώ μπορεί να χρησιμοποιηθεί προζύμι ή και προ-ζύμες, όπως η biga ή το poolish. Η χρήση της poolish θα μας δώσει τη δυνατότητα να ενσωματώσουμε περισσότερο νερό στη ζύμη και να πάρουμε μια ευχάριστη ελαφριά οξύτητα, ενώ η χρήση της biga εξασφαλίζει την ελαστική σπογγώδη δομή και την τραγανή κόρα, βοηθά στην διατηρησιμότητα της ciabatta και δίνει ένα χαρακτηριστικό άρωμα που μοιάζει με ξηρούς καρπούς.

Σε άλλες παραλλαγές τη συναντάμε αρωματισμένη με ματζουράνα, τρούφα ή δενδρολίβανο, καθώς και με αλεύρι ολικής, χωριάτικο κλπ, αρκεί να έχει υψηλό ποσοστό πρωτεΐνης (>12,5%). Λόγω του σχήματός της, η ciabatta σαν ψωμί είναι ιδανική για σάντουιτς και rapini.

Αν και η λέξη rapino στην Ιταλία αναφέρεται σε οποιοδήποτε τύπο σάντουιτς ανεξάρτητα από το είδος του ψωμιού (είτε σε φέτες, είτε σε αρτίδια) η ονομασία αυτή έχει ταυτιστεί παγκοσμίως με τα σάντουιτς φτιαγμένα με ψωμί ciabatta.

Όπως αναφέραμε νωρίτερα, τα συστατικά της ciabatta είναι απλά. Αυτό που την διαφοροποιεί είναι η ιδιαιτερότητα στην παρασκευή και διαχείριση της ζύμης. Παρακάτω θα αναλύσουμε αυτές τις ιδιαιτερότητες.

### Χρήση προ-ζύμης (pre-fermented doughs)

Οι ώριμες προ-ζύμες (biga, poolish) συμβάλλουν στην οξύτητα στην τελική ζύμη της ciabatta, κάτι που βοηθάει στην καλύτερη απορρόφηση νερού και ενδυνάμωση της γλουτένης, καθώς και στη μείωση του χρόνου ωρίμανσης. Να αναφέρουμε εδώ ότι οι προ-ζύμες δεν είναι προζύμια με γαλακτικά βακτήρια, αλλά ζυμάρια χαμηλής (50-60%) ή υψηλής (100-120%) ενυδάτωσης αλεύρου, με χρήση ελάχιστης μαγιάς (<0,8%) και ωρίμανση για 4 ώρες κατ'ελάχιστον σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, ή 16-18 ωρών σε ψυγείο.

Όσο αυξάνεται το ποσοστό χρήσης της προ-ζύμης στη συνταγή μας, τόσο μειώνεται ο χρόνος ωρίμανσης του τελικού ζυμαριού. Επίσης, λειτουργεί θετικά στην περίπτωση που η μαζική ωρίμανση γίνει με χρήση χαμηλών θερμοκρασιών (ψυγείο).

### Υψηλή ενυδάτωση

Ενυδάτωση είναι το ποσοστό νερού επί του αλεύρου της συνταγής μας. Στην ciabatta το ποσοστό ενυδάτωσης είναι υψηλό και κυμαίνεται από 75% έως και πάνω από 80%.

Σε αυτά τα ποσοστά νερού, η γλουτένη του αλεύρου αναπτύσσεται πιο αργά, οπότε απαιτείται περισσότερος χρόνος ζυμώματος - σε σχέση με ένα ψωμί ενυδάτωσης 65% - στη δεύτερη ταχύτητα του μίξερ.

**Ο ιδανικός φούρνος πρέπει να είναι τελαρωτός (ψήσιμο απευθείας στην πλάκα) σε υψηλή θερμοκρασία και με δυνατό ταμπάνι.**

Ο αυξημένος χρόνος ζυμώματος στη δεύτερη (γρήγορη) ταχύτητα, προσπατεί τη χρήση κρύου –έως και παγωμένου– νερού, καθώς και σταδιακή προσθήκη, ούτως ώστε να μη ζεσταθεί υπερβολικά η ζύμη.

Θα πρέπει επίσης να σημειώσουμε εδώ ότι η οξειδωση των καρτενοειδών (φυσικές χρωστικές των δημητριακών) συμβαίνει πιο αργά στις υγρές ζύμες, επομένως μπορούν να αναμειχθούν περισσότερη ώρα χωρίς να χαθεί το χρώμα αλλά και οι γεύσεις που σχετίζονται με τα καρτενοειδή.

#### Διπλώματα της ζύμης

Τα ζυμάρια με μεγάλη περιεκτικότητα σε νερό χρειάζονται διπλώματα μετά το τέλος του ζυμώματος. Αυτό σημαίνει ότι κατά τη φάση της αρχικής ωρίμανσης (bulk fermentation) θα πρέπει η ζύμη να διπλωθεί τουλάχιστον μία φορά στα τέσσερα, και κατά προτίμηση 2 με 3 φορές ανά 20 λεπτά. Αυτή η διαδικασία θα βοηθήσει να αναπτυχθεί καλύτερα η γλουτένη, τόσο λόγω των αναδιπλώσεων, όσο και εξαιτίας του αέρα (οξυγόνο) που περνάει στο ζυμάρια και βοηθάει να δημιουργηθούν πιο ισχυροί δεσμοί στο πλέγμα της γλουτένης. Έτσι θα έχουμε τελικά ψωμιά με καλύτερη ανάπτυξη δομής και όγκου.

#### Χάραγμα της ζύμης (scoring)

Αν και πολλά ψωμιά απαιτούν το κατάλληλο χάραγμα πριν το ψήσιμο (π.χ. μπαγκέτες, χωριάτικο ψωμί κλπ) για την ομαλή εκτόνωση των ατμών της υγρασίας στο εσωτερικό της ζύμης, υπάρχουν ψωμιά που μπαίνουν στο φούρνο χωρίς να τα χαράξουμε. Τα ψωμιά φόρμας, τοστ και η ciabatta είναι μερικά από αυτά. Γι' αυτό το λόγο, η ciabatta πριν φουρνιστεί αναποδογυρίζεται, έτσι ώστε οι πτυχές που έχουν δημιουργηθεί στο κάτω μέρος, να έρθουν στην επιφάνεια και να δώσουν τη κατάλληλη όψη στην κόρα.

#### Ψήσιμο

Μόλις η ciabatta είναι έτοιμη για φούρνισμα, απαιτούνται πολύ προσεκτικοί χειρισμοί, μιας και η ώριμη ζύμη με τόσο υγρασία, είναι αρκετά ευαίσθητη στις μετακινήσεις.

Ο ιδανικός φούρνος πρέπει να είναι τελαρωτός (ψήσιμο απευθείας στην πλάκα) σε υψηλή θερμοκρασία και με δυνατό ταμπάνι.

Αμέσως πριν την τοποθέτηση στο φούρνο, κάνουμε αρκετούς ατμούς, φουρνίζουμε και ξανακάνουμε ατμό.

Αυτό που προσπαθούμε να επιτύχουμε με τους ατμούς είναι να εγκλωβίσουμε όσο περισσότερη υγρασία στο εσωτερικό της ζύμης, γρήγορο «τίναγμα» της ciabatta με το δυνατό «ταμπάνι» και σχετικά σύντομο χρόνο ψήσιματος με την υψηλή θερμοκρασία, έτσι ώστε να μην στεγνώσει η ψίχα, η οποία ούτως ή άλλως έχει πολύ ανοικτή δομή (μεγάλες και ανομοιόμορφες κυψέλες). Είναι σημαντικό να ψηθεί σωστά, δηλαδή να κάνει λεπτή και τραγανή κόρα, δίχως όμως να μείνει άψητο το εσωτερικό της, κάτι το οποίο θα καθιστούσε μαλακή την κόρα μόλις κρύωνε η ciabatta.

Στην αγορά επαγγελματικών προϊόντων αρτοποιίας μπορεί κανείς να βρει μίγματα (premixes) για παραγωγή ciabatta, τα οποία εγγυούνται εξασφαλισμένο αποτέλεσμα σε δομή, γεύση, αρώματα και διατηρησιμότητα.

#### Τυπική συνταγή Ciabatta

##### Poolish (προ-ζύμη)

750 γρ. Αλεύρι Τ70% δυνατό  
750 γρ. Νερό (χλιαρό)  
5 γρ. Μαγιά νωπή  
1.500 γρ. Σύνολο Poolish

##### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Φτιάχνουμε μία πολύ υγρή προ-ζύμη  
Χρόνος ωρίμανσης: 4 ώρες στους 24°C ή 16 ώρες στους 4°C.

##### Ζύμη

1.500 γρ. Προ-ζύμη Poolish  
2.250 γρ. Αλεύρι Τ70% δυνατό  
1.650 γρ. Νερό παγωμένο (80%)  
60 γρ. Αλάτι (2%)  
20 γρ. Μαγιά νωπή (0,6%)  
150 γρ. Ελαιόλαδο (5%)

##### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

**Ζύμωμα:** 5 λεπτά στην αργή και 10 λεπτά στη γρήγορη ταχύτητα. Το νερό μπαίνει σταδιακά και το ελαιόλαδο λίγο πριν το τέλος. Τελική θερμοκρασία ζύμης: 25°C.

**Α' Ωρίμανση:** Κάνουμε διπλώματα και σκεπάζουμε. 120 λεπτά σε λαδωμένη λεκάνη.

**Κόψιμο:** Αναποδογυρίζουμε σε καλά αλευρωμένο πάγκο. Κόψιμο κατά βούληση.

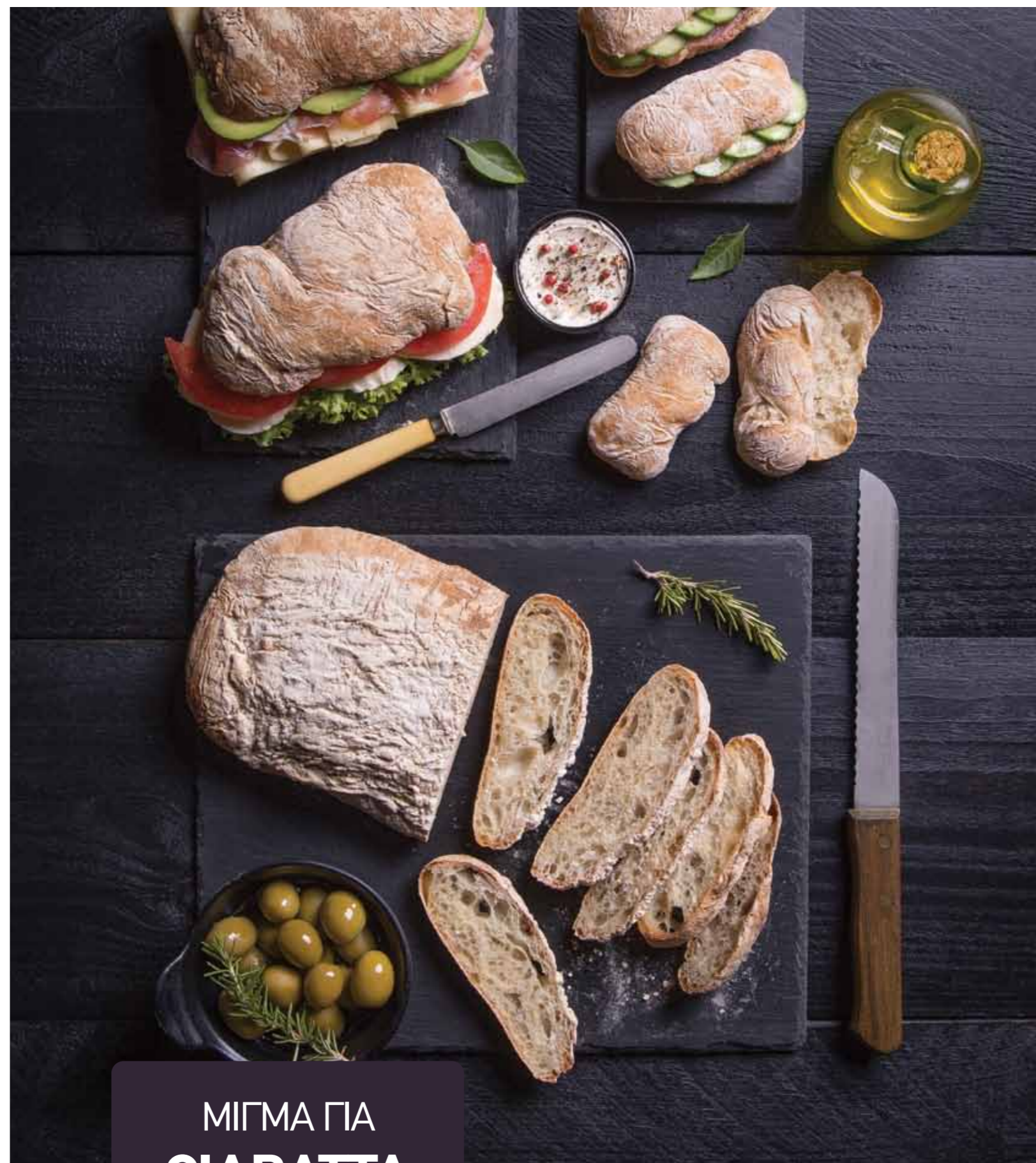
**Μορφοποίηση:** Σχηματοποιούμε ελαφρώς τις γωνίες και τοποθετούμε σε πανιά.

**Β' Ωρίμανση:** 30 λεπτά εκτός στόφας σκεπασμένα.

**Ψήσιμο:** Ψήνουμε με ατμό σε τελαρωτό φούρνο (240°C) για 25-35 λεπτά, ανάλογα το βάρος. Προς το τέλος ανοίγουμε τα τάμπερ.



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

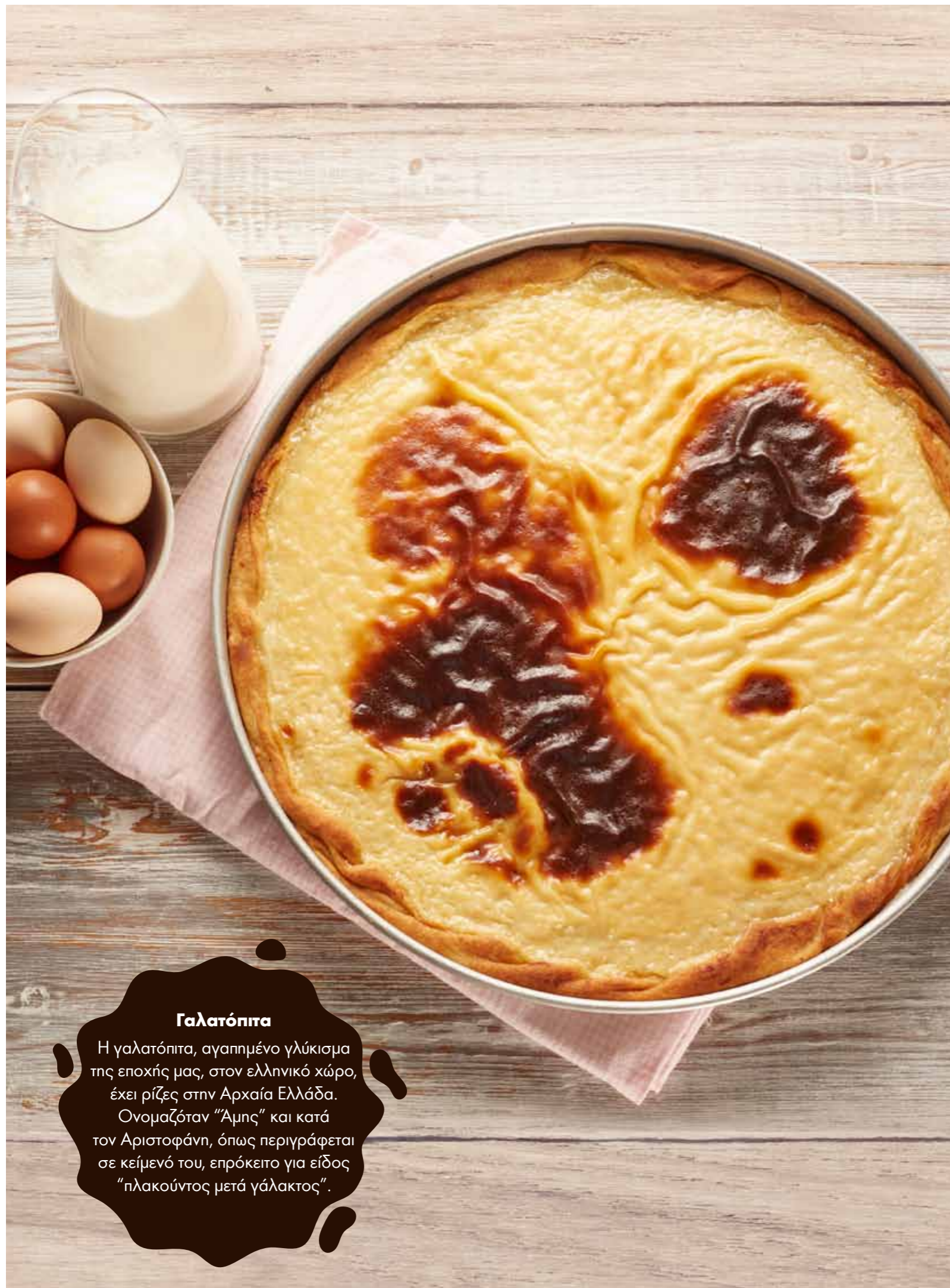


## ΜΙΓΜΑ ΓΙΑ CΙΑΒΑΤΤΑ

Το Μίγμα για Ciabatta χαρίζει τη γεύση και το άρωμα της αυθεντικής ιταλικής Ciabatta, ενώ επιμηκύνει τη διάρκεια ζωής, εξασφαλίζοντας σας τη μέγιστη επιτυχία.



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



### Γαλατόπιτα

Η γαλατόπιτα, αγαπημένο γλύκισμα της εποχής μας, στον ελληνικό χώρο, έχει ρίζες στην Αρχαία Ελλάδα.

Ονομαζόταν "Άμης" και κατά τον Αριστοφάνη, όπως περιγράφεται σε κείμενό του, επρόκειτο για είδος "πλακούντος μετά γάλακτος".

# ΓΑΛΑΤΟΠΙΤΑ

## (ΑΝΟΙΧΤΗ ΜΕ ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΦΥΛΛΟ)

Δια χειρός των μαθητών "Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής"  
της ΕΠΑ.Σ Γαλασιού

Ο λαός μας έχει να επιδείξει στην ελληνική γαστρονομία, πληθώρα από πίτες αλμυρές αλλά και γλυκές όπως είναι η γαλατόπιτα, ένα απλό, εύκολο και με όμορφη παρουσίαση, που συναντάται σε διάφορες εκδοχές π.χ με φύλλο, με ανοιχτό φύλλο, χωρίς φύλλο, ανάλογα με την περιοχή, τα προϊόντα παραγωγής, την παράδοση. Κατά κύριο λόγο ήταν γλυκό της αγροτικής κουζίνας μας, σε όλη την χερσαία Ελλάδα και την ετοιμάζαν το Πάσχα, που το γάλα ήταν πιο παχύ και αρωματικό και κάθε οικογένεια είχε τη δική της κασίκα ή μικρό αριθμό προβάτων και είχαν στη διάθεσή τους το καλύτερο γάλα.

#### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΡΕΜΑ:

1 125 γρ. γάλα  
3 τεμ. αυγά  
500 γρ. ζάχαρη  
125 γρ. σιμιγδάλι ψιλό  
3 γρ. βανίλια  
Λεμόνι ξύσμα  
100 γρ. βούτυρο

#### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ζυγίζουμε όλα τα υλικά.  
Χτυπάμε τα αυγά με τη ζάχαρη και προσθέτουμε το γάλα.  
Βράζουμε σε μέτρια φωτιά και μόλις το γάλα ζεσταθεί καλά προσθέτουμε το σιμιγδάλι και ανακατεύουμε.  
Μόλις η κρέμα βράσει τη βγάζουμε από τη φωτιά και προσθέτουμε το βούτυρο, τη βανίλια και το ξύσμα.

#### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΦΥΛΛΟ ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ:

1 κ. αλεύρι  
150 γρ. ελαιόλαδο  
400 γρ. νερό  
15 γρ. αλάτι  
15 γρ ζάχαρη  
5 γρ. μαγιά  
10 γρ. ξύδι

#### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ζυγίζουμε όλα τα υλικά.  
Βάζουμε στον κάδο του μίξερ όλα τα υλικά μαζί και ζυμώνουμε με το γάντζο, αρχικά στην πρώτη ταχύτητα και στη συνέχεια στη δεύτερη, για 10 λεπτά.  
Θέλουμε μια ζύμη μαλακή, ομοιογενή, που να μην κολλά στα τοιχώματα και να είναι λεία και εύπλαστη.  
Κόβουμε σε 100 γραμμάρια βάρος και πλάθουμε στρογγυλά καρβελάκια.  
Αφήνουμε να ξεκουραστεί η ζύμη για 30 λεπτά.



#### ΜΟΝΤΑΡΙΣΜΑ

Ανοίγουμε φύλλα και τοποθετούμε 2-3 στη βάση του ταψιού.  
Ρίχνουμε την κρέμα πάνω στα φύλλα ομοιόμορφα.  
Ψήνουμε σε έτοιμο φούρνο 190°C για 35-40 λεπτά (ανάλογα το φούρνο και πάντα υπό την επίβλεψή μας).

Τη «Γαλατόπιτα», ετοίμασαν οι μαθητές της Α' τάξης Αρτοποιίας Ζαχαροπλαστικής, στο πλαίσιο του εργαστηριακού μαθήματος «Ζαχαροπλαστικής» υπό την επίβλεψη των εκπαιδευτικών και Κριτσαντώνη Αλέξανδρου, Τεχνικού Αρτοποιίας Ζαχαροπλαστικής και του Τσεμπέρη Αντώνη, Τεχνολόγου Τροφίμων.

# Βασικοί κανόνες ασφαλείας ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ

## ασφάλεια του εξοπλισμού παραγωγής στην αρτοποιία

Συνεχίζοντας την εξειδικευμένη προσέγγισή μας για τους κινδύνους στο χώρο παραγωγής, παραθέτουμε νέα σειρά, με σχολιασμό σχετικά με τους κινδύνους που ενέχουν συγκεκριμένες μηχανές αρτοποιικών και τα μέτρα που πρέπει να λαμβάνει ο ιδιοκτήτης, επιχειρηματίας, εργοδότης.

### Κίνδυνοι από τα μηχανήματα αρτοποιητικού εργοστασίου

#### Ψυγείο συντήρησης - Κίνδυνοι

Τα ψυγεία συντήρησης μπορεί να αποβούν πολύ επικίνδυνα λόγω των χαμηλών θερμοκρασιών που υφίστανται εντός του χώρου των όσο και λόγω διαρροής των ψυκτικών αερίων, δημιουργώντας συνθήκες θανατηφόρου ατυχήματος. Επιπλέον, η πιθανή συσσώρευση πάγου στο δάπεδο μπορεί να προκαλέσει γλίστρημα και ενδεχόμενη πτώση και τραυματισμό.

#### Θερμοκρασιακά άκρα

- Έκθεση σε θερμοκρασιακά άκρα λόγω των χαμηλών θερμοκρασιών κατά τη διάρκεια μεταφοράς υλικών στο ψυγείο.
- Κίνδυνος εγκλωβισμού εντός του ψυκτικού θαλάμου.

#### Προτεινόμενα μέτρα

- Να τοποθετείται έξω από τον ψυκτικό θάλαμο η προβλεπόμενη ειδική σήμανση χαμηλής θερμοκρασίας.
- Εντός του ψυκτικού θαλάμου να υπάρχει φως, κατά την παραμονή του προσωπικού εντός αυτού.
- Εντός του ψυκτικού θαλάμου υπάρχει μοχλός άμεσης απελευθέρωσης της θύρας (quick release) για αποφυγή εγκλωβισμού. Επιπρόσθετα, προτείνεται η εγκατάσταση συναγερμού και φωτεινής ενδεικτικής ειδοποίησης εφόσον υπάρχει εργαζόμενος εντός του θαλάμου. Τέλος, πρέπει να αποφεύγεται το κλείδωμα του θαλάμου.
- Τακτικός έλεγχος καλής λειτουργίας της θύρας του ψυγείου (κίνδυνος αστοχίας της θύρας και εγκλωβισμός εργαζομένων).

#### Εργονομία

- Υπερπροσπάθεια εργαζομένων για τη φόρτωση και εκφόρτωση υλικών εντός του θαλάμου.

#### Προτεινόμενα μέτρα

- Να τοποθετείται έξω από τον ψυκτικό θάλαμο στην είσοδο του ψυγείου να εγκαθίσταται ράμπα για την εύκολη μεταφορά των προϊόντων.

#### Ζυμωτήριο - Mixer

##### Κινούμενα μέρη

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

#### Προτεινόμενα μέτρα

- Τα μηχανήματα πρέπει να διαθέτουν σήμανση CE.
  - Απαγορεύεται η είσοδος στους χώρους και η επέμβαση σε εξοπλισμό στους μη έχοντες εργασία.
  - Το mίxer πρέπει να διαθέτει σύστημα interlock που διακόπτει την παροχή ρεύματος όταν παραβιάζονται τα προστατευτικά.
  - Απαγορεύεται η παραβίαση ή παράκαμψη των προστατευτικών στα κινούμενα μέρη του mίxer. Να υπάρχει σήμανση «Μην αγγίζετε κατά τη λειτουργία».
  - Απαγορεύεται η συντήρηση εν λειτουργία.
  - Οι χρήστες και οι συντηρητές της μηχανής απαγορεύεται να φορούν τιμαλφή και να πρέπει να κάνουν χρήση του παρεχόμενου κατάλληλου ρουχισμού (ποδονάρια, σκουφάκι) και να έχουν μαζεμένα μαλλιά.
  - Οποιαδήποτε επέμβαση στο μηχανήμα για επισκευή - συντήρηση να γίνεται μόνο από εξουσιοδοτημένο άτομο εφαρμόζοντας πιστά τη Διαδικασία Σήμανσης - Ασφάλισης Μηχανών.
  - Να τηρείται βιβλίο συντήρησης μηχανημάτων και αρχείο συντήρησης των προστατευτικών του μηχανήματος.
  - Να υπάρχει επισήμανση όλων των κομβίων λειτουργίας της μηχανής.
  - Το μηχανήμα να διαθέτει emergency button με κίτρινη επισήμανση σε προσβάσιμο σημείο.
  - Να αναρτάται οδηγία ασφαλούς χρήσης του mίxer σύμφωνα με το εγχειρίδιο ασφαλείας του προμηθευτή στα ελληνικά.
- #### Ηλεκτρική τάση
- Ηλεκτροπληξία λόγω επαφής με ηλεκτρικά εξαρτήματα και στοιχεία υπό τάση, κατά τη διάρκεια εργασιών συντήρησης - επισκευών της μηχανής mίxer.
  - 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).
- #### Προτεινόμενα μέτρα
- Η πρίζα τροφοδοσίας της μηχανής να διαθέτει διακόπτη και σύστημα lock out - tag out.
  - Να γίνονται περιοδικοί έλεγχοι των καλωδίων, των φιν, διακοπών - πριζών



για πιθανές φθορές καθώς και για χαλαρότητα στις συνδέσεις τους.

- Η συντήρηση της μηχανής να μην γίνεται εν λειτουργία της.
- Κατά τις εργασίες συντήρησης των ηλεκτρολογικών στοιχείων να ακολουθούνται οι υποδείξεις που αναφέρονται στο εγχειρίδιο του κατασκευαστή.
- Οι συντηρητές ηλεκτρολόγοι να κάνουν χρήση κατάλληλου εξοπλισμού ατομικής προστασίας.

#### Μύλος Ξηρών καρπών - Κίνδυνοι

##### Κινούμενα μέρη

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

#### Προτεινόμενα μέτρα

- Απαγορεύεται η επέμβαση στον εξοπλισμό στους μη έχοντες εργασία.
- Να υπάρχει επισήμανση όλων των κομβίων χειρισμού του μύλου.
- Απαγορεύεται η παραβίαση ή παράκαμψη των προστατευτικών στα κινούμενα μέρη του μύλου. Να τοποθετηθεί η σχετική σήμανση.
- Απαγορεύεται η συντήρηση εν λειτουργία.
- Οι χρήστες και οι συντηρητές της μη-

χανής απαγορεύεται να φορούν τιμαλφή και να πρέπει να κάνουν χρήση του παρεχόμενου κατάλληλου ρουχισμού (ποδονάρια, σκουφάκι) και να έχουν μαζεμένα μαλλιά.

- Οποιαδήποτε επέμβαση στο μηχανήμα για επισκευή - συντήρηση γίνεται από εξουσιοδοτημένο άτομο εφαρμόζοντας πιστά τη Διαδικασία Σήμανσης - Ασφάλισης Μηχανών.
- Το μηχανήμα πρέπει να διαθέτει κομβίο επείγουσας διακοπής (emergency button). Το κομβίο θα πρέπει να έχει περιμετρικά κίτρινη σήμανση.
- Το μηχανήμα πρέπει να διαθέτει οδηγία ασφαλούς χρήσης του μύλου σύμφωνα με το εγχειρίδιο ασφαλείας του προμηθευτή στα ελληνικά.
- Το διάκενο των προστατευτικών δεν πρέπει να είναι τέτοιο ώστε να περνάει ανθρώπινο χέρι, οπότε για τους μύλους της φωτογραφίας προτείνεται το προστατευτικό να διαμορφωθεί ώστε να έχει μικρότερο διάκενο.

#### Ηλεκτρική τάση

Ισχύουν τα ανάλογα με τα ανωτέρω οπότε και τα ληπτέα αντίστοιχα μέτρα προστασίας.

(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 Μαλλιάρουδάκη  
Δημήτριος Ντούρας  
Βασίλειος Τούλης  
Κων/νος Παπαδόπουλος  
Λεωνίδας Τεντόγλου  
Μαρία Σαββίδου  
Σπύρος Έξαρχος  
Ιωάννης Παπαθανασίου  
Δημήτριος Γέρος  
Λάμπρος Κόγιας  
Βασίλειος Γαλανός  
Αλέξανδρος Γκούλιος  
Ιάσων Καπλάνης  
Νικόλαος Μπουλιμπούλης  
Χαρίλαος Μάνος  
Παναγιώτης Σακινιώδης  
Κωνσταντίνος Τσουραπάς

#### ΕΛΕΓΚΤΙΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Πρόεδρος: Αριστέιδης 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 Τσουνής  
Έδρα: Αγρίνιο

#### ΑΘΗΝΩΝ, ΠΡΟΑΣΤΙΩΝ & ΠΕΡΙΧΩΡΩΝ

Πρόεδρος: Χαρίλαος Μάνος  
Έδρα: Αθήνα

#### ΑΙΓΙΑΛΕΙΑΣ & ΚΑΛΑΒΡΥΤΩΝ

Πρόεδρος: Αριστέιδης Τηλιγάδης  
Έδρα: Αίγιο

#### ΑΛΕΞΑΝΔΡΕΙΑΣ, ΜΕΛΙΚΗΣ & ΠΕΡΙΧΩΡΩΝ

Πρόεδρος: Αθανάσιος Λιολιόπουλος  
Έδρα: Μελίκη

#### ΑΔΑΜΩΠΙΑΣ

Πρόεδρος: Χατζηγεωργίου Σταύρος  
Έδρα: Φουστάνη Αριδαίας

#### ΑΝΑΤΟΛΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

Πρόεδρος: Χρήστος Κούτσικος  
Έδρα: Βούλα

#### ΑΝΑΡΟΥ

Πρόεδρος: Ιωάννης Παντεράκης  
Έδρα: Κόρθη 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 Τεντόγλου  
Έδρα: Φελλί Γρεβενών

#### ΔΡΑΜΑΣ

Πρόεδρος: Παρασκευάς Παπαδόπουλος  
Έδρα: Αγ. Αθανάσιος

#### ΕΒΡΟΥ

Πρόεδρος: Κωνσταντίνος Κεβρεκίδης  
Έδρα: Αλεξανδρούπολη

#### ΕΔΕΣΣΑΣ

Πρόεδρος: Ιωάννης Πούτνης  
Έδρα: Έδεσσα

#### ΕΥΒΟΙΑΣ

Πρόεδρος: Ιωάννης Παπαθανασίου  
Έδρα: Βασιλικό

#### ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

Πρόεδρος: Εμμανουήλ Βολανάκης  
Έδρα: Ηράκλειο

#### ΘΕΣΣΠΡΩΤΙΑΣ

Πρόεδρος: Κωνσταντίνος Ανδόνης  
Έδρα: Ηγουμενίτσα

#### ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

Πρόεδρος: Ελισάβετ Κουκουμέρια  
Έδρα: Θεσσαλονίκη

#### ΘΗΒΩΝ

Πρόεδρος: Ηλίας Χρήστος  
Έδρα: Θήβα

#### ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ & ΠΕΡΙΧΩΡΩΝ

Πρόεδρος: Θεόδωρος Σινδρος  
Έδρα: Ιωάννινα

#### ΚΑΒΑΛΑΣ

Πρόεδρος: Δρόσος Ιωάννης  
Έδρα: Καβάλα

#### ΚΑΛΥΜΝΟΥ

Πρόεδρος: Σουλιούνα Μίκης  
Έδρα: Κάλυμνος

#### ΚΑΡΔΙΤΕΑΣ

Πρόεδρος: Πετρινιώτης Θωμάς  
Έδρα: Καρδίτσα

#### ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ

Πρόεδρος: Πέτρος Γιαννάκης  
Έδρα: Κλεισούρα

#### 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 Μπουλιμπούλης  
Έδρα: Μυτιλήνη

#### ΜΑΓΝΗΣΙΑΣ

Πρόεδρος: Τσουράπας Κων/νος  
Έδρα: Βόλος

#### ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ

Πρόεδρος: Απόστολος Μυλωνάς  
Έδρα: Καλαμάτα

#### ΝΑΟΥΣΑΣ

Πρόεδρος: Δημήτριος Θανασούλης  
Έδρα: Νάουσα

#### ΝΑΥΠΛΑΚΤΙΑΣ

Πρόεδρος: Παναγιώτης Αγγουριάς  
Έδρα: Κάτω Δάφνη

#### ΞΑΝΘΗΣ

Πρόεδρος: Μαλλιάρουδάκη Μαριάνθη  
Έδρα: Ξάνθη

#### ΠΑΤΡΩΝ

Πρόεδρος: Αθανάσιος Ντούβας  
Έδρα: Πάτρα

#### ΠΕΙΡΑΙΑΣ

Πρόεδρος: Γεώργιος Τσουκαλάς  
Έδρα: Πειραιάς

#### ΠΙΕΡΙΑΣ

Πρόεδρος: Αθανάσιος Κομψελίδης  
Έδρα: Κολινδρός Κατερίνης

#### ΠΙΤΟΛΕΜΑΪΔΑΣ

Πρόεδρος: Χρήστος Μαλακάκης  
Έδρα: Πιτολεμαΐδα

#### ΡΟΔΟΠΗΣ

Πρόεδρος: Γεώργιος Λαθανάσης  
Έδρα: Κομοτηνή

#### ΣΕΡΡΩΝ

Πρόεδρος: Γεώργιος Παπαδόπουλος  
Έδρα: Σέρρες

#### ΤΕΣΣ ΠΡΩΤΕΥΟΥΣΗΣ

Πρόεδρος: Σακινιώδης Παναγιώτης

#### ΤΡΙΚΑΛΩΝ

Πρόεδρος: Λάμπρος Κόγιας  
Έδρα: Τρίκαλα

#### ΥΠΑΙΟΥΧΟΥ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

Πρόεδρος: Παλαβρατζη Ελένη  
Έδρα: Κουφάλια

#### ΦΘΙΩΤΙΔΑΣ

Πρόεδρος: Γρηγόριος Τσιουράς  
Έδρα: Οικισμός Ευρυτάνων-Λαμία

#### ΦΛΩΡΙΝΑΣ

Πρόεδρος: Συμεών Κώτσου  
Έδρα: Φλώρινα

#### ΦΩΚΙΑΔΑΣ

Πρόεδρος: Αλέκος Αρβαντάς  
Έδρα: Άμφισσα

#### ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ

Πρόεδρος: Θάνος Δημητρίου  
Έδρα: Κασάνδρα

#### ΧΑΝΙΩΝ

Πρόεδρος: Βασίλης Γαλανός  
Έδρα: Χανιά

#### ΧΙΟΥ

Πρόεδρος: Ιωάννης Αργυράκης  
Έδρα: Βερίτη

# freshbakery.gr

## φρέσκο - υγιεινό - λειτουργικό

“Η αρτοποιία και η αρτοζαχαροπλαστική περνάνε σε νέα εποχή!”

Στο freshbakery.gr θα βρείτε τα πάντα γύρω

από τον κλάδο τροφίμων και ποτών.

Όλες οι νέες τάσεις για ψωμί, σνακ, γλυκά, καφέδες και ροφήματα.

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



Σε συνεργασία με το περιοδικό

αρτοποιός



SHAPE®

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

TECHNICAL EDITIONS  
EXPO MANAGEMENT  
CREATIVE MARKETING

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