



αρτοποιός

GREEK BAKERY & PASTRY

Μάρτιος - Απρίλιος 2022 / Τεύχος 123

fresh
pastry







Siebin

Chocosilk Cover
& White Silk Cover

Οι επικαλύψεις που αναδεικνύουν τα τσουρέκια σας!



www.konta.gr    

Πασχαλινή
πρόταση

Το Ψωμί της Βίβλου

Μόνο απο τα συστατικά
που αναγράφονται
στην Αγία Γραφή



..με κριθάρι, σιτάρι, κεχρί, αλεύρι φασολιού, παπαρούνα,
λιναρόσπορο, μέλι και.. αλάτι από την νεκρά θάλασσα

Μια νέα Πασχαλινή πρόταση απο την Backem Αφοί Τουρντόπουλοι. Το Ψωμί της Βίβλου (Bible Mix). Το μίγμα με το οποίο μπορείτε να φτιάξετε ψωμί μόνο απο τα συστατικά της Αγίας γραφής. Ταιριάζει τέλεια με το πνεύμα των ημερών και αποτελεί μια εναλλακτική πρόταση για τους πελάτες σας για τις μέρες του Πάσχα και όχι μόνο. Με μέλι, κριθάρι, αλάτι απο την νεκρά θάλασσα και άλλα, θυμίζει το ψωμί από τα παλιά. Το Ψωμί της Βίβλου, Σταλμένο απο τον Παράδεισο!



Α ΥΛΕΣ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ
τηλ. 210 2027042-3,
email: info@backem.gr, www.backem.gr

Φούρνοι MIWE Γερμανίας



Περιστρεφόμενος
φούρνος ROLL IN



Ταμπανωτός IDEAL



Ηλεκτρικός CONDO



Αερόθερμοι ECONO

Αυτόματες σφολιατομηχανές RONDO Ελβετίας



COMPAS 4.0 EXPERT



RONDOSTAR 5000 PRO

Ψυγεία στόφες αργής ωρίμανσης PANEM ΓΑΛΛΙΑΣ



Με απόλυτο έλεγχο θερμοκρασίας και υγρασίας
με περιστροφική κατεύθυνση του αέρα

Μίξερ ζαχαροπλαστικής VARIMIXER ΔΑΝΙΑΣ



Νέο μίξερ KODIAK 30lt



Μίξερ 60lt

Σ. ΠΕΤΡΙΔΗΣ & ΑΦΟΙ ΑΕΒΕ

Κων. Κατάρη 10, Αχαρναί 136 78, τηλ.: 210 82 34 828, 210 82 23 428, 210 82 29 980, fax: 210 82 28 303
www.petridis.com.gr, e-mail: info@petridis.com.gr

Από το
1954
με συνέπεια

LoVo



LoVo Concept

ΜΕ
υψηλή
Διατροφική
ΑΞΙΑ

Τα ψωμιά της νέας εποχής!



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΜΟΝΙΜΕΣ ΣΤΗΛΕΣ

- 16 Ρεπορτάζ Αγοράς: Νηστίσιμες & Vegan ζύμες
- 22 Νέα της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος
- 36 Νέα της Αγοράς: Προϊόντα, νέα του κλάδου και τεχνικός εξοπλισμός

ΘΕΜΑΤΑ

- 10 Ποιες είναι οι περιβαλλοντικές επιπτώσεις που προκαλεί ένα... ψωμί;
- 32 Ψωμί με Ιστορία
- 44 Συνέντευξη από την αρτοποιό Ελισάβετ Κουλούρη

ΤΕΧΝΙΚΑ

- 50 Εναλλακτικές πασχαλινές προτάσεις με χαρούπι
- 54 Το προζύμι και τα είδη του
- 58 Nutri-Score, μια νέα διατροφική επισήμανση
- 64 Αιωρούμενα σωματίδια στα αρτοποιεία

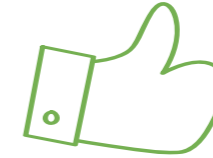
ΣΥΝΤΑΓΕΣ

- 62 Ροξάκια

{ freshbakery.gr



ΜΕ
Γλυκαιμικό
Δείκτη
μόλις 54



Vegan Γεύση
& Ευεξία



Για όσους
προσέχουν
τη σιλουέτα
τους

Multiseed

- ✓ Συνδυασμός προζυμιού, νιφάδων βρώμης, φλοιού σιταριού, ηλιόσπορου, λιναρόσπορου και κολοκυθόσπορου
- ✓ Πηγή Πρωτεϊνών & Εδώδιμων Ινών
- ✓ Χαμηλά Κορεσμένα Λιπαρά



Grainstar

- ✓ Πηγή Ω-3 λιπαρών οξέων
- ✓ Πηγή Πρωτεϊνών
- ✓ Με 30% λιγότερους υδατάνθρακες από τα πολύσπορα αρτοσκευάσματα

Pro Body

- +60% περισσότερη Πρωτεΐνη*
- +14 φορές περισσότερα Ω-3 Λιπαρά Οξέα*
- 80% λιγότεροι Υδατάνθρακες*
- 60% λιγότερα Σάκχαρα*

*έναντι ενός κλασικού πολύσπορου ψωμιού Ολικής άλεσης (πηγή USDA 05/2016)

Υψηλή
διατροφική
αξία με
Superfoods



Chia Quinoa

- ✓ Με ευεργετικούς σπόρους Chia & Quinoa
- ✓ Πηγή Πρωτεϊνών και Εδώδιμων Ινών
- ✓ Χαμηλά Κορεσμένα Λιπαρά



Carob

- ✓ Η πιο γευστική πρόταση με 3,6% αλεύρι χαρούπιου
- ✓ Πηγή Πρωτεϊνών & Μαγγανίου
- ✓ Χαμηλά Κορεσμένα Λιπαρά & Σάκχαρα

Χαρούπι,
το μεσογειακό
Superfood

Οι διατροφικοί ισχυρισμοί ισχύουν πάντα μέσα στο πλαίσιο μιας ισορροπημένης διατροφής.

Μαζί, εξελίσσουμε την επιτυχία σας.

ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ Τ 210 2419700 F 210 2462433
Υποκ/μα ΒΟΡΕΙΟΥ ΕΛΛΑΔΟΣ: Τ 2310 570121-4, F 2310 570130
www.stelioskanakis.gr, info@stelioskanakis.gr, Find us on



Ένα βήμα μπροστά!

EDITORIAL

Όταν έμπαινε η νέα χρονιά κανείς δε μπορούσε να φανταστεί τις εξελίξεις. Το μόνο που ευχόμασταν όλοι ήταν να τελειώσει, μετά από 2 χρόνια, η πανδημία και να αρχίσουμε να επιστρέφουμε στην κανονικότητα που τόσο μας έχει λείψει.

Ωστόσο, ένα νέο, θλιβερό γεγονός έλαβε χώρα στον πλανήτη, ο πόλεμος στην Ουκρανία. Ήδη οι απώλειες είναι πολλές, οι καταστροφές μεγάλες, με τον υπόλοιπο κόσμο να παρατηρεί παγωμένους την κατάσταση στη χώρα και όλοι να εύχονται όλο αυτό να τελειώσει το συντομότερο. Φυσικά, δε μπορεί να μη σκεφτεί κανείς και τις επιπτώσεις στην οικονομία και στις αγορές, με τα σενάρια να είναι δυσόσιμα. Η ενεργειακή κρίση επιδεινώνεται καθημερινά λόγω της σύρραξης στην Ουκρανία με ραγδαίες ανατιμήσεις στα καύσιμα, τις πρώτες ύλες, τα τρόφιμα κ.ά

Παρά τα άσχημα που συμβαίνουν τριγύρω μας, για άλλη μια φορά πρέπει να διατηρήσουμε την ψυχραιμία μας και να διαφυλάξουμε την ψυχική ηρεμία μας. Η αισιοδοξία για ένα καλύτερο μέλλον είναι πιο αναγκαία από ποτέ.

Συνεχίζοντας και εμείς τη δικιά μας προσπάθεια να σας κρατάμε ενήμερους για όλα τα δρώμενα του κλάδου, εγκαινιάζουμε την άνοιξη με ένα πλούσιο τεύχος, το οποίο συνεχίζει στη λογική του προηγούμενου, δηλαδή είναι ανανεωμένο και καλύπτει διεξοδικά τον κλάδο της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής.

Στο δεύτερο τεύχος της χρονιάς αποτυπώνεται ο παλμός της αγοράς με όλα τα νέα προϊόντα που κυκλοφορούν και στόχο έχουν την ενίσχυση της δουλειάς σας. Διαβάστε ενδιαφέροντα άρθρα, συνεντεύξεις, συνταγές και πολλά άλλα. Η άνοιξη είναι εδώ και όταν όλα ανθίζουν εκεί έξω εμείς γεμίζουμε με ελπίδα και αισιοδοξία ότι όλα θα πάνε καλύτερα.

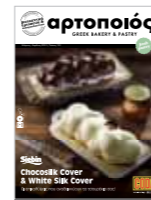
Καλή ανάγνωση και Καλό Πάσχα!

Από την υπεύθυνη σύνταξης
Ελισάβετ Πετρίδου

ΜΕΛΟΣ



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



ΕΚΔΟΤΗΣ:
Γ. Σπυροστρατουδάκης

ΕΠΙΜΕΛΗΤΕΣ
ΕΚΔΟΣΗΣ:
Ελισάβετ Πετρίδου
Μαριάννα Σπανού

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

ΥΠΕΥΘΥΝΗ
ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ:
Βασιλική Πιπάρá

ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ:
Σουζάνα Κόκοιτζη

ART DIRECTOR:
Βάσια Τσάκα
Γεωργία Αγγελίδου

DTP:
Αθανασία Βαβαρίνου

ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ
ΨΗΦΙΑΚΗΣ ΕΚΔΟΣΗΣ:
Στέλλα Κυλιανή

ΦΩΤΟΓΡΑΦΟΙ:
Μεγακλής Γαντζας
Νικίτσια Αλεξανδρίδης

ΥΠΕΥΘΥΝΗ
ΣΥΝΔΡΟΜΩΝ:
Σουζάνα Κόκοιτζη

CREATIVE ASSOCIATE
SHAPE STUDIO

ΛΟΓΙΣΤΗΡΙΟ:
Νίκος Σκανδρέας,
Μαρία Μπογιατζίδου,
Σουζάνα Κόκοιτζη

ΝΟΜΙΚΟΣ
ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ:
Ε. Σαλαβράκος
τηλ.: 6979 061 721

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



Δείτε όλες τις
συνταγές με
Vegan Cake Mix
στο Laoudis.gr

Αφράτα και ζευγνικό **Vegan**
Μίγμα για ψητίσιμο κέικ και μάφινς,
χωρίς αυγά και γαλακτοκομικά!
CAKE MIX

LAOUDIS
foods
εγγύηση επιτυχίας!

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



www.laoudis.gr



ΧΑΙΡΕΤΙΣΜΟΣ ΠΡΟΕΔΡΟΥ

Αγαπητοί αναγνώστες, συνάδελφοι,
Το τελευταίο διάστημα ο κλάδος της Βιοτεχνικής αρτοποιίας απώλεσε δύο σημαντικά στελέχη του «κορμού» του. Τον Βασίλη Κουκουμέρια και τον Κώστα Σουρέα.

Ο Βασίλης Κουκουμέριας, ένας ευγενής και ιδιαίτερος έξυπνος άνθρωπος, διετέλεσε για πολλά χρόνια Πρόεδρος του Σωματείου Αρτοποιών Θεσσαλονίκης και Αντιπρόεδρος της Ομοσπονδίας μας. Δεν θα ήταν μάταιο να πω πως όλους εμάς, μας «μύπησε» στη διεκδίκηση των συμφερόντων του κλάδου, μας έμαθε τον ελιγμό και τη διαπραγμάτευση. Ήταν για όλους μας ο δάσκαλος του συνδικαλισμού. Καλό Παράδεισο να έχει και να κληροδοτήσει σε όλους μας τη σοφία, την οξύνοια και το ήθος του.

Ο Κώστας Σουρέας «έφυγε» με τραγικό τρόπο σε δυστύχημα έξω από το μαγαζί του. Διετέλεσε πολλά χρόνια Πρόεδρος της Συντεχνίας Αρτοποιών Ν. Μεσσηνίας και Β' Αντιπρόεδρος της Ομοσπονδίας μας. Ήταν χαρακτηριστική η αγάπη του για την αρτοποιία και πρόσφερε πολλά το διάστημα που διοικούσε την τοπική Συντεχνία. Αφίση την τελευταία του πνοή έξω από

το φούρνο που με περίσσιο μεράκι «δούλεψε» για πολλά χρόνια.

Δύσκολη η περίοδος που διανύει η ανθρωπότητα με έναν πόλεμο που ήδη καταμετρά απώλειες ανθρώπων, δυστυχία, μελλοντικές επιπτώσεις στην οικονομία και κατά συνέπεια πλήγμα στις επιχειρήσεις που δραστηριοποιούνται εντός των εμπλεκόμενων κρατών αλλά και στις δικές μας.

Ήδη είμαστε αντιμέτωποι με μία «πρωτόγνωρη», ξέφρενη πορεία του τιμαριθμού λόγω της ενεργειακής κρίσης που επιδεινώνεται καθημερινά από την πολεμική σύρραξη στην Ουκρανία και ήδη έχουμε βιώσει τις ραγδαίες ανατιμήσεις σε καύσιμα, πρώτες ύλες, προϊόντα, τρόφιμα και εμπορεύματα που πιθανόν να συνεχιστούν εάν δεν επέλθει σύντομα η σχετική διαπραγμάτευση και η λήξη του πολέμου. Δυστυχώς η κρίση αυτή πλήττει «οριζόντια» την κοινωνία με περεταίρω κινδύνους, όπως αύξηση των βασικών αγαθών και συρρίκνωση του οικογενειακού εισοδήματος.

Μέσα σε όλα αυτά τα «δυσάρεστα» τεκταινόμενα, υπάρχει και κάτι ευχάριστο, το οποίο θα είναι σε θέση να μας δώσει δύναμη και «αφύπνιση» ούτως ώστε να έχουμε τη δύναμη να συνεχί-



σοιμε. Την έκθεση «ΑΡΤΟΖΥΜΑ» που έχει προγραμματιστεί για 2-4 Απριλίου στη Θεσσαλονίκη. Στο πλαίσιο της έκθεσης θα πραγματοποιηθεί και η επίσημη συγκέντρωση Προέδρων - μελών της Ομοσπονδίας μας, καθώς και η συνεδρίαση του Διοικητικού μας συμβουλίου.

Ελπίζω να σας δω όλους εκεί...

Μιχάλης Μούσιος
Πρόεδρος
Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος

Τsoureki Oriental

Πολίτικο τσουρέκι με προζύμι

- Έντονο άρωμα μαστίχας
- Μόνο με μαγιά και νερό
- Δυνατά κορδόνια



Ποιες είναι οι περιβαλλοντικές επιπτώσεις που προκαλεί ένα... ψωμί;

Το ψωμί υπάρχει σε κάθε πολιτισμό εδώ και χιλιετίες. Από τότε που ανακαλύφθηκε ο μαγικός συνδυασμός δημητριακών με νερό και θερμότητα, παραλλαγές ψωμιού εμφανίστηκαν παντού, από την πίτα στη Μέση Ανατολή και τις τორτίγιες της Κεντρικής Αμερικής μέχρι την αιθιοπική ιντζέρα και το καναδικό μπανόκ. Το ψωμί είναι, κυριολεκτικά, στοιχείο ζωής, το βασικό συστατικό για την παγκόσμια διατροφή.

Γι' αυτό οι ερευνητές στο Πανεπιστήμιο του Σέφιλντ στην Αγγλία θεώρησαν ότι η μέτρηση του αποτυπώματος άνθρακα του ψωμιού θα ήταν μια αποτελεσματική και ενδιαφέρουσα άσκηση. Οι περισσότερες αναλύσεις των αποτυπωμάτων άνθρακα επικεντρώνονται σε πρακτικές όπως η οδήγηση αυτοκινήτων, η θέρμανση κτιρίων, γραφείων και σπιτιών ή ακόμα και η κατανάλωση κρέατος -αλλά το ψωμί; Κανείς δεν μιλάει πραγματικά γι' αυτό αλλά είναι ένα τέλειο παράδειγμα αυτού που ο συγγραφέας της μελέτης Dr. Liam Goucher περιγράφει ως μια «αλυσίδα εφοδιασμού του πραγματικού κόσμου».

Η μελέτη, η οποία δημοσιεύθηκε στο Nature Plants, επικεντρώθηκε σε κάθε πτυχή του κύκλου ζωής ενός καρβελιού ψωμιού, από την καλλιέργεια, τη συγκομιδή και τη μεταφορά σιτηρών προς άλεση, μέχρι την παραγωγή αλεύρου, τη μεταφορά σε ένα αρτοποιείο, το ψήσιμο καρβέλιων και τη συσκευασία τους.

Εκπομπή μεγάλης ποσότητας αερίων θερμοκηπίου

Στην ανάλυση του κύκλου ζωής τους, οι ερευνητές διαπίστωσαν ότι ένα καρβέλι ψωμί εκπέμπει περίπου μισό κιλό διοξείδιο του άνθρακα! Το 43% των εκπομπών αερίων θερμοκηπίου του ψωμιού μπορεί να αποδοθεί στα λιπάσματα που χρησιμοποιούνται για την καλλιέργεια του σιταριού. Από αυτό το ποσοστό, τα 2/3 των εκπομπών προέρχονται από την πραγματική παραγωγή λιπασμάτων, η οποία βασίζεται σε μεγάλο βαθμό στο φυσικό αέριο.

Ο Goucher, ο οποίος περιέγραψε το ποσοστό του 43% ως «αρκετά σοκαριστικό», εξήγησε: «Οι καταναλωτές συνήθως αγνοούν τις περιβαλλοντικές επιπτώσεις που απορρέουν από τα προϊόντα που αγοράζουν - ιδιαίτερα στην περίπτωση των τροφίμων, όπου οι κύριες ανησυχίες είναι συνήθως για την υγεία ή την καλή διαβίωση των ζώων... Βρίκα-

με ότι σε κάθε καρβέλι υπάρχει ενσωματωμένη υπερθέρμανση του πλανήτη που προκύπτει από λίπασμα που εφαρμόζεται στα χωράφια των αγροτών για να αυξηθεί η σοδειά τους. Αυτό προκύπτει από τη μεγάλη ποσότητα ενέργειας που απαιτείται για την παραγωγή του λιπάσματος και από το αέριο υποξείδιο του αζώτου, που απελευθερώνεται όταν αποικοδομείται στο έδαφος».

Άλλες διεργασίες, όπως η άρση του εδάφους, το πότισμα, η συγκομιδή και η χρήση ηλεκτρικής ενέργειας για την τροφοδοσία των μύλων και των αρτοποιείων, ήταν επίσης ενεργοβόρες, αλλά δεν ισοδυναμούσαν με τη λίπανση.

«Οι αγρότες χρησιμοποιούν συνήθως περισσότερα λιπάσματα από όσα χρειάζονται και δεν καταναλώνεται όλο το άζωτο στα λιπάσματα από τα φυτά. Μέρος του αζώτου επιστρέφει στην ατμόσφαιρα ως υποξείδιο του αζώτου, ένα ισχυρό αέριο του θερμοκηπίου».

Beuralia

Βούτυρα Βρετάνης



Τα γαλλικά βούτυρα με ονομασία προέλευσης!

- Παράγονται από τις εκλεκτότερες κρέμες γάλακτος της Βρετάνης
- Χαρίζουν πλούσια γεύση αυθεντικού γαλλικού βουτύρου
- Δυνατό βουτυρένιο άρωμα, που διαρκεί και μετά το ψήσιμο
- Έχουν άψογη συμπεριφορά κατά την εφαρμογή τους



ΣΤΕΛΙΟΣ
ΚΑΝΑΚΗΣ

Μαζί, εξελίσσουμε την επιτυχία σας.

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

Ένα βήμα μπροστά!

Το κορυφαίο μίγμα για παραδοσιακό τσουρέκι

Τσουρέκι mix #OFM000512

Συνδυάζει την παραδοσιακή νοστιμιά, την ταχύτητα & την ευκολία χρήσης, εξασφαλίζοντας σίγουρη επιτυχία!



Επικαλύψεις

Η μεγαλύτερη γκάμα επικαλύψεων, για οποιαδήποτε απαίτηση. Γυαλιστερές και εύγευστες ολοκληρώνουν τα τσουρέκια σας, ενώ συνδυάζονται άψογα μεταξύ τους δίνοντας μια ξεχωριστή ζωντάνια στην βιτρίνα σας.



Chocolate cream
#OFL000001



White chocolate cream
#OFL000029



Dry cover μαύρο
#OFL000005



Dry cover γάλακτος
#OFL000008



Dry cover λευκό
#OFL000016

Πρέπει να διασφαλίσουμε ότι τα τρόφιμα που καταναλώνουμε έχουν μικρότερο αντίκτυπο στο κλίμα.

Οι αγροτικές επιχειρήσεις πρέπει να κάνουν αλλαγές

Είναι σαφές ότι η χρήση αζώτου πρέπει να μειωθεί σημαντικά - και αυτό μπορεί να γίνει, μέσω απλών στρατηγικών όπως η εφαρμογή αζώτου σε συγκεκριμένες περιόδους της καλλιεργητικής περιόδου όταν τα φυτά χρειάζονται περισσότερο - αλλά οι αγροτικές επιχειρήσεις δεν είναι πρόθυμες να αλλάξουν τις πρακτικές τους.

Ο συν-συγγραφέας της μελέτης, ο καθηγητής Peter Horton, εξετάζει το δίλημμα: «Τα ευρήματά μας φέρνουν στο επίκεντρο ένα βασικό μέρος της πρόκλησης της επιστημονικής ασφάλειας - την επίλυση των μεγάλων συγκρούσεων που είναι ενσωματωμένες στο σύστημα αγροδιατροφής, του οποίου ο πρωταρχικός σκοπός είναι να βγάλουν χρήματα, όχι να παρέχουν βιώσιμη παγκόσμια επιστημονική ασφάλεια... Με πάνω από 100 εκατομμύρια τόνους των λιπασμάτων που χρησιμοποιούνται πα-

γκοσμίως κάθε χρόνο για τη στήριξη της γεωργικής παραγωγής, αυτό είναι ένα τεράστιο πρόβλημα, αλλά ο περιβαλλοντικός αντίκτυπος δεν κοστολογείται εντός του συστήματος και επομένως δεν υπάρχουν επί του παρόντος πραγματικά κίνητρα για να μειώσουμε την εξάρτησή μας από το λίπασμα».

Είναι τα βιολογικά η απάντηση;

Οι απόψεις διαφέρουν, καθώς είναι αρκετοί που υποστηρίζουν ότι τα βιολογικά αγροκτίματα χρησιμοποιούν πολύ περισσότερη γη ανά καρβέλι από τη συμβατική καλλιέργεια και ότι αυτή η πρόσθετη γη θα μπορούσε, θεωρητικά, να «αποκλειστεί για την άγρια ζωή ή να χρησιμοποιηθεί για ενέργεια από βιομάζα».

Γεωργία και εκπομπές αερίων

Σε παγκόσμιο επίπεδο, η γεωργία θεωρείται ότι συμβάλλει περίπου στο 1/3 όλων των εκπομπών αερίων του θερμοκηπίου. Αυτό περιλαμβάνει τις εκπομπές από την αποψίλωση των δασών για τη δημιουργία γεωργικών εκτάσεων αλλά και τις εκπομπές που σχετίζονται με την παραγωγή λιπασμάτων (μια ενεργό βόρα διαδικασία) και τη χρήση τους σε αγροκτίματα.

Το νέο σχετικά με τη μελέτη, λέει ο Goucher, είναι ότι αναλύει τις εκπομπές σε κάθε βήμα, ώστε να μπορούμε να καταλάβουμε σε ποια βήματα πρέπει να εστιάσουμε για τη μείωση των εκπομπών.

«Υποδηλώνει κάπως το γεγονός ότι εάν

θέλουμε να μειώσουμε τον αντίκτυπο της παραγωγής τροφίμων στο κλίμα, πρέπει να σκεφτούμε την παραγωγή λιπασμάτων και την εφαρμογή λιπασμάτων ως ένα μέρος όπου έχουμε μεγάλη δύναμη για τη μείωση των κλιματικών επιπτώσεων», λέει ο Navin Ramankutty, καθηγητής στο Ινστιτούτο Πόρων, Περιβάλλοντος και Αειφορίας στο Πανεπιστήμιο της Βρετανικής Columbia στο Βανκούβερ, ο οποίος δε συμμετείχε στη μελέτη. Υπάρχουν γνωστοί τρόποι για τη μείωση της χρήσης αζωτούχων λιπασμάτων, όπως η εφαρμογή λιπασμάτων μόνο σε ορισμένες περιόδους της καλλιεργητικής περιόδου, όταν τα φυτά τα χρειάζονται περισσότερο.

Ο James Galloway, ειδικός στους κύκλους αζώτου στο Πανεπιστήμιο της Βιρτζίνια στο Charlottesville, λέει ότι θα ήταν ακόμη πιο χρήσιμο να γίνει μια τέτοια ανάλυση σε ζωικά προϊόντα όπως το βόειο κρέας και το χοιρινό, τα οποία γνωρίζουμε ότι είναι μεγαλύτερες πηγές εκπομπών αερίων του θερμοκηπίου.

Στο μέλλον, αυτού του είδους η ανάλυση θα μπορούσε να χρησιμοποιηθεί για τη δημιουργία μιας αγοράς για τρόφιμα με χαμηλότερες εκπομπές, λέει ο Ramankutty.

Ο τρόπος για να γίνει αυτό είναι «ζητώντας από τους καταναλωτές να ψηφίσουν με τα χρήματά τους», λέει.

Εάν, για παράδειγμα, οι πελάτες απαιτούν «βιώσιμο ψωμί», τότε τα αρτοποιεία θα πρέπει να αποδείξουν ότι το ψωμί τους καταναλώνει λιγότερη ενέργεια από το μέσο καρβέλι. Τα αρτοποιεία μπορούν με τη σειρά τους να επηρεάσουν την αλυσίδα εφοδιασμού. «Μπορούν να επιστρέψουν στον αγρότη και να πουν: «Μπορείς να χρησιμοποιήσεις λιγότερο λίπασμα ή οργανικό λίπασμα;» «Λέει ο Ramankutty. «Αυτό θα μπορούσε να γίνει ένας παραγωγικός τρόπος για να διασφαλίσουμε ότι τα τρόφιμα που τρώμε έχουν μικρότερο αντίκτυπο στο κλίμα», προσθέτει.

Με πληροφορίες από
www.treehugger.com, www.npr.org

Οι καταναλωτές συνήθως αγνοούν τις περιβαλλοντικές επιπτώσεις που απορρέουν από τα προϊόντα που αγοράζουν - ιδιαίτερα στην περίπτωση των τροφίμων.





ΠΑΣΧΑΛΙΝΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΑΠΟ ΤΗ ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ!

Και φέτος το Πάσχα, η Μύλοι Λούλη προτείνει δυο αγαπημένες και παραδοσιακές, πασχαλινές συνταγές, για τσουρέκι και κουλουράκια, πάντα με την εγγύηση και την ποιότητα των αλεύρων της!



ΠΟΛΙΤΙΚΟ ΠΑΣΧΑΛΙΝΟ ΤΣΟΥΡΕΚΙ

ΥΛΙΚΑ

ΓΙΑ ΤΟ ΠΡΟΖΥΜΙ

500 γρ. Extra Τσουρεκιού
500 γρ. νερό
100 γρ. μαγιά χρυσή

ΥΛΙΚΑ

1.600 γρ. Extra Τσουρεκιού
30 γρ. προζύμι
30 γρ. μαχλέπι
10 γρ. μαστίχα
10 γρ. αλάτι
400 γρ. αυγά
350 γρ. βούτυρο 99,8%
350 γρ. γάλα
800 γρ. ζάχαρη
ξύσμα από 2 πορτοκάλια

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ανακατεύουμε όλα τα υλικά για το προζύμι μαζί και τοποθετούμε στη στόφα στους 32°C για 30'.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Λιώνουμε το βούτυρο σε μια κατσαρόλα. Κλείνουμε τη φωτιά και προσθέτουμε το γάλα και τη ζάχαρη. Ανακατεύουμε καλά να λιώσει η ζάχαρη. Τοποθετούμε όλα τα υλικά στο ζυμωτήριο. Ζυμώνουμε 3' στο αργό και 8-10' στο γρήγορο. Θα πρέπει η ζύμη μας να είναι λεία και ελαστική. Ξεκουράζουμε τη ζύμη μας στους 32°C με 65% υγρασία για 60'. Κόβουμε τεμάχια των 250 γρ. Πλάθουμε σε σχήμα τσουρεκιού με 2 φυτίλια. Στοφάρουμε τα τσουρέκια στους 32°C με 65% υγρασία για 60-80'. Αλείφουμε με αυγό και ρίχνουμε φιλέ αμύγδαλο. Ψήνουμε στους 155°C για 40-45'.

ΣΜΥΡΝΕΪΚΑ ΚΟΥΛΟΥΡΑΚΙΑ

ΥΛΙΚΑ

4.000 γρ. αλεύρι ζαχαροπλαστικής
1.050 γρ. ζάχαρη άχνη
2.250 γρ. βούτυρο
14 αυγά
100 γρ. μπέικιν πάουντερ
5 γρ. αλάτι
ξύσμα πορτοκαλιού και λεμονιού
ελάχιστη βανίλια

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χτυπάμε το βούτυρο και τη ζάχαρη άχνη με το σύρμα στο μίξερ στη 2η ταχύτητα. Προσθέτουμε ένα-ένα τα αυγά, στη συνέχεια το πορτοκάλι, το λεμόνι και τη βανίλια. Τέλος, χτυπάμε με το φτερό στην 1η ταχύτητα, το αλεύρι με το μπέικιν πάουντερ, μέχρι η ζύμη να γίνει εύπλαστη. Πλάθουμε στο επιθυμητό σχήμα, αλείφουμε με αυγό και ψήνουμε στους 200°C για περίπου 10-15'.


**μύλοι
ΛΟΥΛΗ**
www.loulismills.gr


Για το πιο νόστιμο και αφράτο **πασχαλινό τσουρέκι**, επιλέξτε το ιδανικό αλεύρι, το **Extra Τσουρεκιού!** Φέτος το Πάσχα κερδίζει η γεύση...

*...όπως μόνο
ο αρτοποιός ξέρει!*



Proudly
developed by


LOULIS
Food Ingredients



ΝΗΣΤΙΣΙΜΕΣ & VEGAN ΖΥΜΕΣ

Ρεπορτάζ με προϊόντα που κυκλοφορούν στην αγορά από τις πιο αναγνωρισμένες εταιρείες του κλάδου. Προτάσεις για νηστίσιμες & vegan ζύμες που περιλαμβάνουν βάσεις για γλυκά, μίγματα, cake, προζύμια, πίτες, ψωμιά αλλά και μηχανολογικό εξοπλισμό, δίνοντάς σας τη δυνατότητα να εντυπωσιάσετε τους πελάτες σας.

ΒΑΣΗ ΓΙΑ ΑΠΟΛΑΥΣΤΙΚΑ ΝΗΣΤΙΣΙΜΑ ΓΛΥΚΑ

από την KONTA AEBE

Για τους πελάτες σας που νηστεύουν, η KONTA AEBE σας προτείνει να δοκιμάσετε το νέο CAKE VEGAN από την CREDIN. Με αυτό θα παρασκευάσετε πεντανόστιμα Κέικ, Μάφινς, Cookies, Μπάρες καθώς και Σοκολατόπιτα, Πορτοκαλόπιτα, Σταφιδοκέικ και Ρεβανί, όλα νηστίσιμα και απολαυστικά! Εξαιρετικά απλό και γρήγορο στη χρήση, αφού χρειάζεται να προσθέσετε μόνο λάδι και νερό, το CAKE VEGAN της CREDIN θα σας εξασφαλίσει νηστίσιμα προϊόντα με ιδανική υγρασία, σωστή δομή και εξαιρετική γεύση και θα γίνει ο πιο αξιόπιστος σύμμαχός σας. Διατίθεται σε σακί 12,5 κιλών.
www.konta.gr



ΝΕΟ ΑΦΡΑΤΟ ORIGINAL DONUT

από την FOODSTUFF

Η FOODSTUFF παρουσιάζει ένα νέο μίγμα για αυθεντικά, αφράτα donuts, αμερικάνικου τύπου, το ORIGINAL DONUT. Εύκολο και γρήγορο στην παρασκευή, ζυμώνεται μόνο με νερό, μαγιά και προαιρετικά μαργαρίνη ή βούτυρο. Ιδανικό για αφράτα donuts και μπερλίνες, με τέλεια δομή και μεγάλη διατηρησιμότητα. Ιδανικά μπορείτε να επικαλύψετε με CHOCOVER και να γεμίσετε με PRALIN της FOODSTUFF σε διάφορες γεύσεις. Παραμένουν μαλακά για μεγάλο χρονικό διάστημα στη βιτρίνα.
www.foodstuff.gr

Το Καλαματιανό!

παραδοσιακό ψωμάκι ελιάς

- ✓ με προζύμι
- ✓ ελιές Καλαμών
- ✓ εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Καλαμών

ΝΕΟ!



T/ 210 66.26.562
E/ info@brakopoulos.gr
www.brakopoulos.gr

Πάντα δίπλα σας



ΜΠΙΦΤΕΚΙ VEGAN ΓΙΑ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΕΠΟΧΕΣ

από την ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ - ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕΤ

Best seller προϊόν της “ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ” είναι και το μπιφτέκι vegan, φτιαγμένο από μια εξαιρετικά ανάλαφρη και εύγεστη ζύμη brioche. Βασικά συστατικά της ζύμης είναι το αλεύρι σίτου, το ρεβυθάλευρο και η σόγια. Η έλειψη ζωικών συστατικών την καθιστούν νησίσιμη και εξαιρετική βάση για να υποδεχτεί μια πλούσια γέμιση από μπιφτέκι πρωτεΐνης μπιζελιού, τυρί vegan, νόστιμη σάλτσα ντομάτας, κρεμμύδι και αγγουράκι τουρσί. Η καλύτερη χορταστική επιλογή, τόσο για την περίοδο της νηστείας αλλά όσο και για όλο το χρόνο. www.brakopoulos.gr



VEGAN CAKE MIX IREKS

από την LAOUDIS FOODS

Το Vegan Cake Mix της Ireks αποδεικνύει περήτρανα ότι ένα “Vegan OK” μίγμα, εάν είναι ποιοτικό και σωστά εξελεγμένο, προσφέρει πιο νόστιμα τελικά προϊόντα, από πολλά άλλα συμβατικά μίγματα! Εκτός από νησίσιμο κέικ, με αυτό θα μπορείτε να δημιουργήσετε πλήθος νόστιμων προϊόντων χωρίς ζωικά συστατικά, όπως cookies, κουλουράκια, ντόνατς, μάφινς, σοκολατόπιτα κ.α. - πάντα με συνταγές που δεν περιέχουν αυγά και γαλακτοκομικά - και τις οποίες θα βρείτε στον τομέα «Συνταγές» στο laoudis.gr. www.laoudis.gr

ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΑ Τ. ΜΕΤΣΟΒΟΥ

από την ALFA

Η οικογένεια με τις παραδοσιακές πίτες ταψιού από την alfa, στην κατηγορία του Food Service, εμπλουτίζεται με την Σπανακόπιτα τ. Μετσόβου, με εκλεκτά υλικά, ζυμωμένα με αγάπη και μεράκι. Η Σπανακόπιτα τ. Μετσόβου νησίσιμη αποτελεί μια μοναδική παραδοσιακή πίτα ταψιού με χωριάτικο φύλλο και χορταστική γέμιση από σπανάκι ελληνικής προέλευσης, δημιουργώντας μια γευστική εμπειρία για κάθε στιγμή. Σερβίρεται σε 6 μεγάλα ή 24 μικρά κομμάτια και είναι κατάλληλη για νηστεία αλλά και αγαπημένη επιλογή για τους λάτρεις της vegan διατροφής! www.alfapastry.com



ΖΩΝΤΑΝΟ ΠΡΟΖΥΜΙ ΓΙΑ ΓΛΥΚΑ ΖΥΜΑΡΙΑ

από την LESAFFRE ΕΛΛΑΣ

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

ΜΗΧΑΝΗ ΓΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΡΟΥΑΣΑΝ

από την Α.Ν.ΚΩΣΤΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε.

Η καινούργια αυτόματη κρουασανομηχανή είναι μια πλήρως αυτόματη μηχανή, κατάλληλη για την παραγωγή κρουασάν με γέμιση ή χωρίς. Το τύλιγμα των τριγώνων γίνεται με πολύ ευαίσθητο και μαλακό τρόπο, που μπορεί να εγγυηθεί την ποιότητα του τελικού προϊόντος. Χειροκίνητη ρύθμιση για το τύλιγμα, επιτρέποντας πιο σφιχτό ή χαλαρό κλείσιμο. Έλεγχος διπλώματος στο άνω και το κάτω μέρος. Προσφέρει μεγάλη παραγωγικότητα που ανάλογα με τον κύλινδρο κοπής κυμαίνεται από 1.400 έως 2.800 τμχ/ώρα, ενώ το compact μέγεθος της επιτρέπει την τοποθέτησή της ακόμη και σε μικρά εργαστήρια παραγωγής. www.ankostopoulos.gr



Παράδοση κ' αγάπη
τυμχημένες σε ρολό!



Μονά κ' διπλά ατομικά, χωριάτικα ρολά

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



VEGAN CAKES

από την **KENFOOD**

Νόστιμα, ζουμερά, αφράτα και ...νποστίσιμα! Αυτά είναι τα μείγματα Vegan Cake, από την Kenfood, για κέικ βανίλιας και κέικ σοκολάτας. Είναι, εύκολα, σταθερά και γρήγορα στην παρασκευή τους και υπόσχονται σίγουρο και επιτυχημένο αποτέλεσμα στην παρασκευή κάθε είδους κέικ. Συνδυάστε τα με φρούτα διακόσμησης της KENFOOD για έξτρα γεύση και εμφάνιση. Το Vegan Cake μπορεί να καταναλωθεί και εκτός Σαρακοστής!
www.kenfood.com



ΜΙΓΜΑ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ VEGPAN

από την **OLYMPIC FOODS**

Το Vegpan είναι το βραβευμένο πλήρες μίγμα για ψωμί, κατάλληλο για καταναλωτές που επιθυμούν προϊόντα vegan, το οποίο μπορεί να παρασκευαστεί χωρίς την προσθήκη αλατιού διατηρώντας τα άψογα χαρακτηριστικά του. Είναι πλούσιο σε σπόρους δημητριακών, εμπλουτισμένο με φυσικό προζύμι και δεν περιέχει γαλακτωματοποιητές. Χρησιμοποιείστε το επίσης για να φτιάξετε μια μεγάλη γκάμα προϊόντων: ψωμάκια για χάμπουργκερ, κράκερ, κριτσίνια, πίτσα & φοκάτσια, ζύμη για σφολιάτα και κρουασάν, καθώς και ζύμη τάρτας.
www.olympic-foods.gr



VIENNOISERIE BIO ΚΑΘΑΡΗΣ ΕΤΙΚΕΤΑΣ

από την **MILLBAKER**

Η Millbaker καινοτομεί με 3 νέα προϊόντα Brioche όλα με πιστοποίηση βιολογικής σύστασης και καθαρής ετικέτας χωρίς πρόσθετα Έ, χωρίς συντηρητικά. Επιλέξτε Brioche bio για την γλυκεία αφράτη ζύμη του Γαλλικού brioche, Viennois bio για μαλακά μπαγκέτα και burger buns Viennois ή PAIN DE MIE bio για σταρενιο ψωμί του τoστ. Τα υλικά διατίθενται σε συσκευασία 15 κιλών σε δoσoλογία 100% και αφορούν απλή διαδικασία συνταγής. Για συνταγές και πληροφορίες επικοινωνήστε με την εταιρεία.
www.trofingred.com



VEGIPAN-ΤΟ ΨΩΜΙ ΓΙΑ VEGAN

από την **BACKEM ΑΦΟΙ ΤΟΥΝΤΟΠΟΥΛΟΙ**

Καιρό τώρα έλειπε από την αγορά ένα ψωμί κατάλληλο για Vegan - δηλαδή χωρίς μαγιά, αφού αυτή αποτελείται από ζωτανούς μικροοργανισμούς. Το Vegipan ή αλλιώς "Το Ψωμί του Κήπου", έρχεται για να γεμίσει αυτό το κενό καθώς δε χρησιμοποιείται καθόλου μαγιά στη σύνθεση και την παραγωγή του και έτσι είναι κατάλληλο και για βίγκαν (vegan). Πλούσιο σε γεύση και θρεπτικά συστατικά, είναι υπέροχο για σνακ και σας γεμίζει ενέργεια, χαρίζοντάς σας υγεία και ευεξία είτε είστε Vegan, είτε όχι.
www.backem.gr

ΠΡΟΪΟΝΤΑ VEGAN ΜΕ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΦΥΛΛΟ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ

από την **ΔΩΡΙΚΟΝ**

Λιτή και δωρική συνταγή του φύλλου, όπως έχει διασωθεί και μεταλλαμπαδευτεί γενιές τώρα, στην αρκαδική και λακωνική μεριά της Πελοποννήσου. Οι ιδιαιτερότητες που παρουσιάζει είναι το τραγανό δάγκωμα και η απαλή υστερόγευση. Η εις βάρος της ζύμης αναλογία με την γέμιση, αποδίδει διαφορετική γεύση, γιατί επιτρέπει στη γέμιση να αρωματίσει το φύλλο με μοναδικό τρόπο. Συνδυάζεται άριστα με πράσινα λαχανικά, όπως άγρια χόρτα, κολοκύθι, καυκαλίθρες, μυρώνια κ.ά. Άμεσα διαθέσιμα από την Δωρικών τα vegan στριφτά με σπανάκι και πράσινο κολκύθι.
www.dorikon.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.



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.

ΔΩΡΕΑ ΣΥΓΧΡΟΝΟΥ ΑΜΑΞΙΔΙΟΥ

από την ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ

Σημαντική ήταν η συμβολή της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος, του Σωματείου Αρτοποιών Ν. Πειραιώς, του Σωματείου Αρτοποιών Θεσσαλονίκης «Ο Προφήτης Ηλίας» και των εταιρειών Lesaffre ΕΛΛΑΣ και Μύλοι Λούλη στην υλοποίηση του ονείρου ενός ατόμου με σημαντικά κινητικά προβλήματα. Συγκεκριμένα, όλοι αυτοί οι φορές συνεισέφεραν ώστε ο Αναστάσιος Γρακός από το Αμύνταιο Φλώρινας να αποκτήσει ένα σύγχρονο αμαξίδιο που θα διευκολύνει τη ζωή και τη μετακίνησή του. Αρκετά χρόνια πριν ο Τάσος υπέστη εγκεφαλικό επεισόδιο με αποτέλεσμα να αντιμετωπίζει μέχρι σήμερα δυσκολίες στην κίνησή του.



ΕΠΙΒΑΛΛΟΜΕΝΗ ΕΙΣΦΟΡΑ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

Οδηγίες από την ΟΑΕ για την αναγραφή επί των αποδειξεων

Η ΟΑΕ υπενθυμίζει ότι τα είδη που υπόκεινται σε εισφορά προστασίας του περιβάλλοντος είναι κυπελλάκια για ποτά, μαζί με τα καλύμματα και τα καπάκια, και περιέκτες τροφίμων. Σε αυτούς περιλαμβάνονται δοχεία με ή χωρίς κάλυμμα για τρόφιμα άμεσης κατανάλωσης είτε επιτόπου είτε εκτός του καταστήματος, που συνήθως καταναλώνονται από το δοχείο, και είναι έτοιμα για κατανάλωση χωρίς περαιτέρω προετοιμασία, ιδίως μαγείρεμα, βράσιμο ή ζέσταμα, συμπεριλαμβανομένων των περιεκτών που χρησιμοποιούνται για γεύματα ταχυφαγείων ή άλλα γεύματα έτοιμα προς άμεση κατανάλωση, εκτός από περιέκτες ποτών, πιάτα, πακέτα και περιτυλίγματα που περιέχουν τρόφιμα.



DRAKOULAKIS
SHOP FITTINGS



[ΑΘΗΝΑΙΟΝ]

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





ΣΥΝΑΝΤΗΣΗ ΤΟΥ ΣΩΜΑΤΕΙΟΥ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

με τον τομάρχη Περιβάλλοντος και Ενέργειας του ΣΥΡΙΖΑ-ΠΣ

Κατά τη συζήτηση των μελών του ΔΣ του Σωματείου Προφίτης Ηλίας με τον βουλευτή Β' Θεσσαλονίκης, Σωκράτη Φάμελλο, αναδείχθηκε η σοβαρή απειλή της βιωσιμότητας του κλάδου το τελευταίο διάστημα εξαιτίας της ακραίας κρίσης ακριβείας κυρίως στην ενέργεια και συνολικά στις πρώτες ύλες. Ο Σ. Φάμελλος αναφέρθηκε στη λεγόμενη εργαλειοθήκη που προτείνει η Κομισιόν και περιλαμβάνει μείωση του ΕΦΚ στα καύσιμα και του ΦΠΑ στα τρόφιμα. Ειδικά η μείωση του ΦΠΑ στο ψωμί, τόνισε, είναι μία άμεση λύση και πρότεινε να υπάρξει μέτρο επιδότησης των επαγγελματιών για τις αυξήσεις ρεύματος το 2022.



ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ «ΑΝΑΣΑ» ΓΙΑ ΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΑ

Η κυβέρνηση κατόπιν επαφών και συναντήσεων με τη διοικητική επιτροπή της Ομοσπονδίας, δέχτηκε τα αιτήματα του κλάδου τα οποία εκφράστηκαν και διά υπομνήματος και δια ζώσης. Πιο συγκεκριμένα, η διοίκηση της ΟΑΕ εξέφρασε το αίτημα του κλάδου για διπλασιασμό της κρατικής επιδότησης. Έτσι, για όλες τις ενεργοβόρες επιχειρήσεις, η κρατική επιδότηση στο ρεύμα διπλασιάζεται και από 65€ η μεγαβατώρα (1000 kw), θα επιδοτείται εφεξής με 135€. Ειδικά δε για τα αρτοποιεία, η επικυρήγηση ανά μεγαβατώρα θα είναι πλέον 100€, ενώ θα επιδοτηθούν 230€ ανά μεγαβατώρα, αναδρομικά για τον Ιανουάριο, τον Φεβρουάριο και τον Μάρτιο. Το ποσό αυτό αντιστοιχεί σε ποσοστό περίπου 80% της ρήτρας αναπροσαρμογής. Παρόμοια επιδότηση εξαγγέλθηκε και για τους λογαριασμούς Φυσικού Αερίου.



ΕΚΘΕΣΗ ΤΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΙΣΤΟΡΙΑΣ ΤΟΥ ΔΗΜΟΥ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

Παλιά Επαγγέλματα - Εικόνες από την καθημερινότητα μιας άλλης Θεσσαλονίκης

Παρουσιάζεται στο Κέντρο Ιστορίας Θεσσαλονίκης έως και τις 20 Απριλίου 2022 η έκθεση με τίτλο «Παλιά Επαγγέλματα - Εικόνες από την καθημερινότητα μιας άλλης Θεσσαλονίκης». Η έκθεση περιλαμβάνει τεκμήρια, κυρίως φωτογραφικά, από επαγγελματίες της Θεσσαλονίκης την περίοδο από τα τέλη του 19ου αι. έως και τις πρώτες δεκαετίες του 20ου αι. Ειδικά για την έκθεση σχεδιάστηκε ένα πιλοτικό εκπαιδευτικό πρόγραμμα, με τη μορφή μικρών ασκήσεων, που απευθύνεται σε μαθητές των δ', ε' και στ' τάξεων δημοτικού.



ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΤΟΥ ΣΩΜΑΤΕΙΟΥ «Η ΔΗΜΗΤΡΑ»

για τα μέτρα ανακούφισης των επαγγελματιών και της αγοράς

Με επιστολή του το Σωματείο Αρτοποιών Υπαίθρου Θεσσαλονίκης «Η ΔΗΜΗΤΡΑ», προτείνει την κατάργηση της ρήτρας αναπροσαρμογής και του ειδικού φόρου στα καύσιμα, μείωση του ΦΠΑ και της φορολογίας, σωστή οργάνωση της αγροτικής παραγωγής για επάρκεια στις ανάγκες της ελληνικής αγοράς και πιο εύκολη προώθηση των προϊόντων στη διεθνή αγορά, ενίσχυση των παραγωγικών τάξεων και πρόνοια για τιμές των παραγόμενων προϊόντων ανάλογες του κόστους παραγωγής, να σταματήσει το κλείσιμο των μονάδων παραγωγής βασικών προϊόντων και να δρομολογηθεί η επαναλειτουργία τους, ορθή και άμεση ενημέρωση για την νομοθεσία που διέπει τον κλάδο.



ΝΕΑ ΣΕΙΡΑ ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΙΚΩΝ ΦΟΥΡΝΩΝ MONDIAL FORNI

Νέα εμφάνιση - Σταθερή Ποιότητα & Αξιοπιστία



MONDIAL

Χτιστός Σωληνωτός από 5,1m² έως 26,8m² Πετρελαίου ή Αερίου

ECOMONDIAL

Σωληνωτός Τελαρωτός από 6,1m² έως 20,3m² Πετρελαίου ή Αερίου

LEM

Μονοτέλαρος Σωληνωτός από 4m² έως 6m² Πετρελαίου ή Αερίου

DEKOMONDIAL

Ηλεκτρικός Τελαρωτός από 4m² έως 22,8m²

DOMINO

Ηλεκτρικός με πλάκες 18 μοντέλα



SLIM

Ηλεκτρικός Περιστροφικός 9 λαμαρινών 60x40cm



BASIC

Περιστροφικός 15 θέσεων από 3,6m² έως 7,2m² Ηλεκτρικός, Πετρελαίου ή Αερίου



TECHNO 2.0

Διπλός Περιστροφικός 18 θέσεων, 21,6m² Ηλεκτρικός, Πετρελαίου ή Αερίου



TECHNO 2.0

Περιστροφικός 18 θέσεων από 6,3m² έως 14,4m² Ηλεκτρικός, Πετρελαίου ή Αερίου



“Ο ΔΑΚΟΡΩΝΙΑΣ” - ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ ΣΤΑΣΗΣ & ΣΙΑ ΟΕ

Θέση Λάκκο Κάτσαρη, 193 00 Ασπρόπυργος, τηλ: 210 52 22 677, 210 52 24 815, 210 55 96 172 - Fax: 210 52 36 255
www.dakoronias.gr | email: info@dakoronias.gr | Δακορώνιας Μηχανηματα Αρτοποιιας | instagram dakoronias_bakerymachines

Ο ΠΟΛΕΜΟΣ ΣΤΗΝ ΟΥΚΡΑΝΙΑ ΚΑΙ ΟΙ ΕΠΙΠΤΩΣΕΙΣ ΣΤΗΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

Κόσμος μαθαίνει να ζυμώνει ψωμί

Ο πόλεμος στην Ουκρανία φαίνεται πως θα επηρεάσει σύντομα και την τιμή του ψωμιού στη χώρα μας, καθώς αναμένεται σημαντική αύξηση που προκαλεί αναστάτωση στους καταναλωτές. Η Ουκρανία άλλωστε, πριν από την εισβολή της Ρωσίας, ήταν η 5η χώρα διεθνώς σε εξαγωγές σιταριού. «Μετά από το τσουνάμι αυξήσεων στην ενέργεια, περιμένουμε και εμείς αύξηση στα αλεύρα. Κάποιες εταιρείες ήδη έχουν ανακοινώσει σωπηρά ότι το σακί μπορεί να φτάσει τα 4 ευρώ, άλλη εταιρεία κάνει λόγο για 6,5 ευρώ. Αυτή η αύξηση μπορεί να είναι δηλαδή της τάξεως του 50% και θα περάσει δυστυχώς και στο ψωμί, το οποίο μπορεί να φτάνει στους καταναλωτές και 1,20 και 1,30 το καρβέλι» αναφέρει στο newsit.gr η Έλσα Κουκουμέρια, πρόεδρος του Σωματίου Αρτοποιών Θεσσαλονίκης. Και προσθέτει: «Αυτή την αύξηση δεν θα μπορέσει να την αντέξει κανείς. Ούτε εμείς αλλά ούτε και οι καταναλωτές. Θα είναι μία τιμή ρεκόρ αυτή. Ακούμε από τους συνεργάτες μας που πουλάνε αλεύρι ότι όντως υπάρχει μία τάση στον κόσμο να ψωνίζει τις πρώτες ύλες και να φτιάχνει μόνος του ψωμί στο σπίτι του. Βέβαια αν το σκεφτεί κάποιος καλά του έρχεται μία η άλλη γιατί σε αυτά που δίνει για τα υλικά δεν προσμετρά τον δικό του κόπο.



ΕΦΥΓΕ ΑΠΟ ΤΗ ΖΩΗ Ο ΚΩΣΤΑΣ ΣΟΥΡΕΑΣ

Πρώην Πρόεδρος της ΣΥΝΤΕΧΝΙΑΣ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ Ν. ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ

Τη ζωή του έχασε ο Κώστας Σουρέας, Πρώην Πρόεδρος της Συντεχνίας Αρτοποιών Ν. Μεσσηνίας. Ο ίδιος, προκειμένου να μπει στο αρτοποιείο, που διατηρεί πλέον ο γιος του, επιχείρησε να περάσει το δρόμο όπου γινόντουσαν έργα ανάπλασης και μέσα σε δευτερόλεπτα τον παρέσυρε το φορτηγό, που εκείνη την ώρα έκανε όπισθεν. Στο σημείο έφτασε ασθενοφόρο του ΕΚΑΒ, αλλά δυστυχώς, ήταν αργά. Η κυκλοφορία στον συγκεκριμένο δρόμο είχε διακοπεί για τα οχήματα, όμως οι πεζοκινούνταν κανονικά, αφού είναι κάτοικοι της περιοχής και πολλά καταστήματα λειτουργούν κανονικά. Ο Κώστας Σουρέας «έφυγε» με τραγικό τρόπο σε δυστύχημα έξω από το μαγαζί του. Διετέλεσε πολλά χρόνια Πρόεδρος της Συντεχνίας Αρτοποιών Ν. Μεσσηνίας και Β' Αντιπρόεδρος της Ομοσπονδίας μας. «Ήταν χαρακτηριστική η αγάπη του για την αρτοποιία και πρόσφερε πολλά το διάστημα που διοικούσε την τοπική Σύμπληξη. Άφησε την τελευταία του πνοή έξω από το φούρνο που με περίσσιο μεράκι «δούλεψε» για πολλά χρόνια.

ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΟΑΕ: ΑΛΜΑΤΩΔΗΣ ΑΥΞΗΣΗ ΣΤΗΝ ΤΙΜΗ ΤΩΝ ΑΛΕΥΡΩΝ

Οι επιπτώσεις του πολέμου στην Ουκρανία γίνονται ορατές στα ελληνικά νοικοκυριά και αναμένεται να έρθουν αυξήσεις και στο ψωμί. Σύμφωνα με τον Μιχάλη Μούσιο, πρόεδρο Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος, η τιμή των αλεύρων έχει εκτιναχθεί μέσα σε λίγες εβδομάδες. «Οι πρώτες παραλαβές την προηγούμενη εβδομάδα των μαλακών σιτηρών έχει φτάσει η τιμή τους 60% πάνω. Είχαμε το προηγούμενο διάστημα μέχρι και τον Γενάρη μία ανοδική τάση στα σκληρά σιτηρά που ξεκίνησαν από το καλοκαίρι και είχαν φτάσει στο 90%. Το μικρό τσουβάλι από 13 – 15 ευρώ που ήταν παλιά, ξεπέρασε τα 22 ευρώ», εξήγησε ο κ. Μούσιος μιλώντας στο Mega. «Το 20% των μαλακών σιτηρών το εισάγουμε από την Ουκρανία, το 10% από τη Ρωσία και το 5% από τη Μολδαβία», σημείωσε ο κ. Μούσιος, επισημαίνοντας ότι οι αυξήσεις σε βασικά είδη, όπως το ψωμί, θα είναι αναπόφευκτες. Εξήγησε ότι «υπάρχουν και εισαγωγές από άλλες χώρες όπως η Γαλλία, η Γερμανία, η Ρουμανία, η Σερβία, η Ουγγαρία, η Βουλγαρία, όλες αυτές όμως έχουν κλείσει τα σύνορά τους και δεν κάνουν εξαγωγές σιτηρών». Σύμφωνα με τον ίδιο, μία ημέρα πριν την έναρξη του πολέμου η τιμή στα σιτηρά ήταν 294 δολάρια ο τόνος και σήμερα έχει ξεπεράσει στα 450. «Θα δούμε τις επόμενες ημέρες σίγουρα αυξήσεις. Δεν μπορώ να προσδιορίσω ποιες θα είναι αυτές, αλλά σίγουρα δεν θα σταματήσουμε εδώ. Κανείς δεν μπορεί να εκτιμήσει που θα φτάσουν οι αυξήσεις».



Έργα Τέχνης
από αλεύρι



Για εμάς, το αλεύρι είναι κάτι παραπάνω από την πρώτη ύλη. Είναι η πηγή έμπνευσης της Τέχνης μας. Είναι η βάση της δημιουργίας νέων γεύσεων και νέων εμπειριών. Δημιουργήστε την απόλυτη ανοιξιάτικη διάθεση και γεμίστε το σπίτι με Πασχαλινά αρώματα, με την απaráμιλλη πρώτη ύλη της Μύλοι Κεπενού.

Κάθε κόκκος γίνεται μέρος μιας ιστορίας, που φτιάχνει μία δική σας μοναδική ανάμνηση, κάθε φορά που πλάθετε κάτι καινούριο για αυτούς που αγαπάτε.

ΜΥΛΟΙ ΚΕΠΕΝΟΥ
Το αλεύρι είναι Τέχνη.

ΣΥΝΑΝΤΗΣΗ του Προεδρείου της ΟΑΕ με τον Πρόεδρο του ΣΥΡΙΖΑ Προοδευτική Συμμαχία, Α. ΤΣΙΠΡΑ

Συνάντηση με τον Πρόεδρο του ΣΥΡΙΖΑ Προοδευτική Συμμαχία, Αλέξη Τσίπρα, είχε το προεδρείο της Ομοσπονδίας Αρτοποιιών Ελλάδος. Διαβάστε αναλυτικά το υπόμνημα της ΟΑΕ, στο πλαίσιο της συνάντησης, το οποίο υπογράφουν Ο Πρόεδρος, Μιχάλης Μούσιος και ο Γενικός Γραμματέας, Κώστας Κεβρεκίδης.

Υπόμνημα Ομοσπονδίας Αρτοποιιών Ελλάδος

Η Ομοσπονδία Αρτοποιιών Ελλάδος αποτελεί το δευτεροβάθμιο συνδικαλιστικό όργανο του κλάδου της Βιοτεχνικής Αρτοποιίας, εκπροσωπώντας περί τους 15.000 αρτοποιούς στην Ελλάδα και απασχολώντας περί τους 140.000 άμεσα και έμμεσα εργαζομένους.

Η βιοτεχνική αρτοποιία αποτελεί έναν από τους λίγους παραγωγικούς κλάδους που απέμειναν στην χώρα μας. Η εν γένει περίοδος της οικονομικής κρίσης, λόγω των μνημονίων, η αλματώδης αύξηση στις Α' ύλες και στην ενέργεια που ήδη ξεκίνησε από το Καλοκαίρι του 2021 καθιστούν δύσκολη πλέον την λειτουργία τους, ενώ δυσχεραίνεται η δυνατότητα κάλυψης των οικονομικών υποχρεώσεων.

Επ' αυτού, επαγώμαστε τα κάτωθι: Είναι γεγονός το ότι η ανθρωπότητα διανύει μία από τις δυσκολότερες περιόδους των τελευταίων ετών.

Μετά από μία δεκαετή και πλέον οικονομική κρίση στην χώρα μας, εμφανίστηκε η Πανδημία με όλα όσα ακολούθησαν και ακολουθούν, η ενεργειακή κρίση που ξεκίνησε πριν από ό περίπου μήνες και το τραγικότερο, έναν πόλεμο που ήδη καταμετρά απώλειες ανθρώπων, δυστυχία, επιπτώσεις στην οικονομία και κατά συνέπεια πλήγμα στις επιχειρήσεις που δραστηριοποιούνται εντός των εμπλεκόμενων κρατών αλλά και στις δικές μας.

Ήδη είμαστε αντιμέτωποι με μία «πρωτόγνωρη», ξέφρενη πορεία του τιμάρθμου λόγω της ενεργειακής κρίσης που επιδεινώνεται καθημερινά από την πολεμική σύρραξη στην Ουκρανία και ήδη έχουμε βιώσει τις ραγδαίες ανατιμήσεις σε καύσιμα, πρώτες ύλες, προϊόντα, εμπορεύματα κ.λ.π που πι-

θανόν να συνεχιστούν εάν δεν επέλθει σύντομα η λήξη του πολέμου. Δυστυχώς η κρίση αυτή πλήττει «οριζόντια» την κοινωνία με περαιτέρω κινδύνους όπως αύξηση των βασικών αγαθών και συρρίκνωση του οικογενειακού εισοδήματος. Ενδεικτικά και συνοπτικά θα προσπαθήσουμε να αναφέρουμε την επιβάρυνση κόστους παραγωγής των προϊόντων αρτοποιίας αλλά και στις επιχειρήσεις μας εν γένει.

Αυξήσεις αλεύρων

Από το Καλοκαίρι του 2021 έχει επέλθει σχεδόν διπλασιασμός (80-90%) της τιμής των σκληρών αλεύρων (κίτρινο) που προέρχονται από το σκληρό σιτάρι και ένα μέρος χρησιμοποιείται στην αρτοποιία.

Αύξηση έως και τέλος του χρόνου 2021 της τάξης του 20% στα μαλακά άλευρα που είναι το μεγαλύτερο μέρος που καταναλώνεται στην αρτοποιία και στα προϊόντα αρτοποιίας. Τις τελευταίες ημέρες αυξήθηκαν επιπλέον κατά 60% τα μαλακά σιτηρά τα οποία χρησιμοποιούνται στην αρτοποιία, σε όλα τα προϊόντα αρτοποιίας και στον άρτο.

Σαν χώρα, παράγουμε μόνο το 20% των μαλακών σιτηρών ενώ το 80% το εισάγουμε.

Αξιοσημείωτο είναι δε ότι από το Καλοκαίρι, καλούμαστε να αντιμετωπίσουμε τις συνεχείς ανατιμήσεις, οι οποίες έχουν ξεφύγει από κάθε έλεγχο, σε όλες τις ύλες που χρησιμοποιούμε στα καταστήματά μας (σουσάμια, λάδια, μαργαρίνες, βούτυρα, υλικά συσκευασίας κ.λ.π). Χαρακτηριστικό παράδειγμα το ηλιέλαιο το οποίο από 1,30 Ευρώ το λίτρο έφτασε στο ποσό των 2,80 Ευρώ.



Ηλεκτρική ενέργεια και καύσιμα

Ακολουθως, πρέπει να σημειωθεί η υπέρμετρη αύξηση της ηλεκτρικής ενέργειας, του φυσικού αερίου και του πετρελαίου, η οποία καθιστά αδύνατη την βιωσιμότητα μιας μικρομεσαίας οικογενειακής επιχείρησης όπως αυτές που εκπροσωπούμε, και κατά συνέπεια την μη δυνατότητα στήριξης του καταναλωτή, κάτι που γίνονταν μέχρι πρόσφατα, αφού προσπαθήσαμε να μην μετακυλήσουμε αυτά τα κόστη στον καθημερινό μας πελάτη.

Οι μεταποικτικές επιχειρήσεις εν γένει και οι επιχειρήσεις αρτοποιίας ειδικότερα είναι ιδιαίτερα κοστοβόρες. Πολλώ δε μάλλον το τελευταίο διάστημα κατά το οποίο έχουμε να αντιμετωπίσουμε τριπλασιασμό της τιμής του ρεύματος και του φυσικού αερίου.

Επί παραδείγματι, ένας μικρός φούρνος της γειτονιάς από 1000 ΕΥΡΩ λογαριασμό ρεύματος το μήνα προ ενεργειακής κρίσης, τώρα καλείται να πληρώσει 3.000 Ευρώ. Ένα μεσαίο αρτοποιείο, από 2.000 Ε λογαριασμό ρεύματος προ κρίσης, τώρα καλείται να πληρώσει 6.000 Ε. Παράλληλες αυξήσεις έχουμε και στο φυσικό αέριο και έναν σχεδόν διπλασιασμό της τιμής στο πετρέλαιο κίνησης που χρησιμοποιούμε (κλιβανοί και μεταφορικά μέσα), στα αρτοποιεία μας.

Επιδοτήσεις

Η κρατική επιδότηση στο ηλεκτρικό ρεύμα είναι 6,5 λεπτά/ΚW και στο φυσικό αέριο 2 λεπτά/ΚW. Προ ενεργειακής κρίσης το κόστος της KW ανέρχεται στα 0,10 Ε. Σήμερα είναι 0,33 Ε (στα επαγγελματικά μας τιμολόγια).

Τα παραπάνω εκτιθέμενα αποδεδειγμένα έχουν επίπτωση στον τζίρο του Ιανουαρίου και του Φεβρουαρίου με μία μείωση περί το 20%. Πολλοί συνάδελφοι σκέφτονται ακόμα και την αναστολή λειτουργίας των επιχειρήσεων τους, διότι δεν υπάρχει πλέον η δυνατότητα κάλυψης των λειτουργικών εξόδων. Άξιο λόγου είναι επίσης ότι το τελευταίο διάστημα, αρκετοί συνάδελφοι δοκιμάζοντας τις δυνάμεις τους, δεν καλύπτουν τις υποχρεώσεις τους στο κράτος (απόδοση ΦΠΑ, ασφαλιστικές εισφορές κλπ), προκειμένου να έχουν μια σχετική ρευστότητα ούτως ώστε να καλύψουν το ρεύμα, το φυσικό αέριο και το πετρέλαιο, προκειμένου να μην βάλουν «λουκέτο» στις οικογενειακές επιχειρήσεις τους.

Λαμβάνοντας υπ' όψιν τα παραπάνω αιτούμαστε:

- 1) Την ανάγκη επαναξιολόγησης αναφορικά με τα κόστη στην ενέργεια και στο φυσικό αέριο, με διπλασιασμό της επιδότησης στην ηλεκτρική ενέργεια.
- 2) Την μείωση του Ειδικού φόρου κατανάλωσης
- 3) Την μείωση του ΦΠΑ στα προϊόντα άρτου και αρτοσκευασμάτων, και υπαγωγή ΦΠΑ 6% αντί του 13% που είναι σήμερα, προκειμένου να μείνουν ανοικτές οι επιχειρήσεις μας και να μην επιβαρυνθεί ο καταναλωτής.

ΒΑΣΙΛΗΣ ΚΟΥΚΟΥΜΕΡΙΑΣ

Ο ΙΣΤΟΡΙΚΟΣ ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ ΤΗΣ ΤΟΥΜΠΑΣ

Έφυγε από τη ζωή ο Βασίλης Κουκουμέριος, ο ιδιοκτήτης του θρυλικού φούρνου στην Τούμπα, με ιστορία 100 χρόνων! Ο ίδιος ήταν πρωτοπόρος, με ένα τρόπο σκέψης πολύ πιο μπροστά από την εποχή του. Ήταν έντονος, προσπλωμένος και ευαίσθητος. Απαιτητικός με τη δουλειά αλλά και δίκαιος.



Από την Μικρά Ασία στην Τούμπα

Όλα ξεκίνησαν από τον Βασίλειο Κουκουμέρια, φούρναρη στο Ικόνιο της Μικράς Ασίας, ο οποίος έφτασε στη Θεσσαλονίκη το 1922 και μετέφερε την τέχνη της αρτοποιίας στην πε-

ριοχή της Κάτω Τούμπας, φτιάχνοντας ένα φούρνο στη συμβολή των οδών Μικράς Ασίας, Καισαρείας και Επταλόφου. Σύντομα στη δουλειά μπήκε ο γιος του Δημητρός, ο οποίος όμως έφυγε από τη ζωή πολύ νέος. Έτσι το φούρνο συνέχισε από το 1935 να δουλεύει η σύζυγός του, Ελισσώ, χήρα στα 19 και μητέρα δύο παιδιών, που είχε δί-

πλα της τον πεθερό της Βασίλειο. Ο γιος της Ελισσώ, Βασίλης, άρχισε να δουλεύει από το 1947, στα 16 του και σύντομα άρχισε να εκσυγχρονίζει το μικρό φούρνο, που έμπαινε σταδιακά στη νέα εποχή. Στη δεκαετία του '80 ο Βασίλης Κουκουμέριος άρχισε τα ταξίδια σε εκθέσεις στο εξωτερικό, θέλοντας να «αγοράσει» τεχνολογία. Ο ίδιος πίστευε ότι εκτός Ελλάδας, οι επαγγελματίες αντιμετωπίζονται πιο αξιοπρεπώς ενώ η λογική του συμβάδιζε με εκείνη της πιο εξελιγμένης Ευρώπης, που πλέον έμπαινε σε μια πιο σύγχρονη εποχή. Και ο ίδιος ένιωθε ότι, λόγω ιδεών, ανήκε σε αυτό το νέο ρεύμα καινοτομίας. Μάλιστα, παίρνοντας μια ιδέα από την τάση εκείνης της εποχής αποφάσισε να φτιάξει μαύρο ψωμί, το οποίο στην αρχή δεν κατάφερε να συγκινήσει τον κόσμο. Έτσι κατέληγε μόνο στο τραπέζι της δικής του οικογένειας. Λίγο μετά το Τσερνόπιλ όμως, με τις φήμες ότι τα άσπρα σιτάρια απορροφούσαν περισσότερη ραδιενέργεια, το μαύρο ψωμί άρχισε να έχει απήχηση.



Ποιος ήταν όμως στα αλήθεια ο Βασίλης Κουκουμέριος

Όπως λέει η κόρη του Έλσα, ο ίδιος έγινε πατρική φιγούρα όταν τα παιδιά του μπήκαν στη δουλειά, αφού αυτό τους ένωσε πιο πολύ. Μάλιστα δεν ήθελε τα παιδιά του να μπουκ στο εργαστήριο και προσπαθούσε να τα αποτρέψει, αφού ο ίδιος το έζησε από πολύ μικρός και κατάλαβε τη δυσκολία και τη σκληρότητα της δουλειάς αυτής. «Την ίδια άποψη έχω και εγώ σε αυτή την ηλικία που είμαι, με λίγο διαφορετική οπτική. Δε θέλω ο γιος μου να μπει στο εργαστήριο, απλά να παρατηρήσει τη διαδικασία και να έχει άποψη του τι γίνεται» αναφέρει η Έλσα Κουκουμέρια, η οποία λέει πως ο πατέρας της ήθελε να εξελίξει το αρτοποιείο, να το πάει ένα βήμα πιο μπροστά, κάτι που εμφύσησε και στα παιδιά του, γι αυτό και θεωρούσε το εργαστήριο πισωγύρισμα. «Από ένα σημείο και μετά είδε την όλη δουλειά πιο επιχειρηματικά».

Ο κ. Κουκουμέριος έβαζε τη δουλειά πάνω απ' όλα αλλά πάντα ήταν εκεί για

την οικογένειά του και τους ανθρώπους που αγαπούσε και ενώ πίστευε ότι όλα γίνονται μέσα από τη δουλειά δεν ήταν μονοσήμαντος αλλά αντίθετα μέσα σε όλα (υπήρξε Πρόεδρος των αρτοποιών για πολλά χρόνια).

Ήταν έντονος και ότι έκανε το έκανε έντονα. Παρόλο που είχε μεγάλη στοχοπροσίλωση και ήταν αυστηρός με τη δουλειά του, στο βάθος μπορούσε να διακρίνει κανείς μια ευαισθησία την οποία σπάνια άφηνε να φανεί. Ήταν πολυπράγμων αφού ασχολήθηκε με τη συγγραφή βιβλίων και τη μουσική.

Και αν θα έπρεπε να επιλέξουμε 2 λέξεις που χαρακτήριζαν τον κ. Βασίλη Κουκουμέρια, αυτές είναι η επιμονή και η μαχητικότητα.

Ο φούρνος Κουκουμέρια μπορεί να άλλαξε και να εκσυγχρονίστηκε αλλά σε αυτό το τρίστρατο στην Τούμπα της Θεσσαλονίκης, θα υπάρχει παντα το στίγμα του Βασίλη, που με το όραμα και την αποφασιστικότητά του έφερε νέα νοή στην αρτοποιία και στη συνείδηση του κόσμου.



Όπως αναφέρει η κόρη του Έλσα «ο πατέρας μου δεν ήταν ο άνθρωπος που θα σε κάθιζε σε μια καρέκλα και θα σου έλεγε πολλά ενώ πάντα η συμβουλή του ήταν "μη φοβάσαι". Είχε ένα μοναδικό τρόπο να σε κάνει να αγαπάς εκείνα που ήθελε ή που δεν ήθελε. Δεν μας ρώτησε αν θέλουμε να ασχοληθούμε με το αρτοποιείο. Όλο αυτό ήρθε πολύ φυσιολογικά και όχι καταπιεστικά. Αγαπήσαμε τη δουλειά μέσα από την καθημερινότητα».

ΑΝΔΡΕΑΣ ΠΑΠΑΪΩΑΝΝΟΥ

ΑΝΤΙΠΡΟΕΔΡΟΣ ΣΥΝΤΕΧΝΙΑΣ
ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΑΙΓΙΑΛΕΙΑΣ ΚΑΙ ΚΑΛΑΒΡΥΤΩΝ

Η Συντεχνία Αρτοποιιών Αιγιαλείας και Καλαβρυτών ιδρύθηκε το 1917 και εδώ και 105 χρόνια διατηρεί μία συνεχή λειτουργία και δραστηριότητα. Ο κύριος Ανδρέας Παπαϊωάννου ξεκίνησε την ενασχόλησή του με τα κοινά της Συντεχνίας το 1990 καταλαμβάνοντας τη θέση του ταμιά για δύο θητείες, ενώ το 1996 ανέλαβε τη θέση του αντιπροέδρου την οποία διατηρεί μέχρι και σήμερα.



Ποια είναι τα παραδοσιακά προϊόντα του Αιγίου που προβάλλονται και ζητούνται περισσότερο στα αρτοποιεία της περιοχής;

Η περιοχή μας έχει αρκετά τοπικά προϊόντα με βάση τη σταφίδα που σαν περιοχή έχουμε τη χαρά να παράγουμε. Ένα προϊόν που θα μπορούσε να πει κάποιος ότι είναι ιδιαίτερο είναι το ουζοκούλουρο το οποίο είναι ένα γευστικότατο και νησίσσιμο κουλούρι που παλαιότε-

ρα το φτιάχναμε στην περίοδο του Πάσχα. Με τα χρόνια όμως τολμήσαμε και το βγάζουμε 12 μήνες του χρόνου και πραγματικά είναι ένα κουλούρι που χαρακτηρίζει την περιοχή μας.

Υπάρχουν δράσεις και εκδηλώσεις του Σωματίου στην περιοχή; Ποιες είναι αυτές;

Αν εξαιρέσουμε την εποχή και τα χρόνια της πανδημίας όλα τα χρόνια είχε μία πολύ έντονη δραστηριότητα και δράσεις. Δυστυχώς εδώ και δύομισι χρόνια λόγω και των κανόνων υγιεινής και ασφάλειας δεν μπορούσαμε να κάνουμε τις δραστηριότητες που έχουμε καθιερώσει όλα αυτά τα χρόνια.

Πώς αντιμετωπίζουν οι αρτοποιοί του Αιγίου τις αυξήσεις στην ενέργεια και τις πρώτες ύλες; Έχετε σκεφτεί/προγραμματίσει να κάνετε κάτι για αυτό;

Οι συνάδελφοι αρτοποιοί της πόλης μου δε διαφοροποιούνται από τα προβλήματα που έχουν συνάδελφοί μας σε όλη τη χώρα.

Καθημερινά γινόμαστε αποδέκτες συζητήσεων και προβληματισμών από όλους τους συναδέλφους, για το τι μέλλει γενέσθαι στην οικονομία της χώρας. Μεγάλη αναφορά έχει γίνει στις αυξήσεις που έχει να κάνει με την ηλεκτρική ενέργεια, το πετρέλαιο το φυσικό αέριο και όλες τις αυξήσεις που έχουμε επωμιστεί στα άλευρα και όλες τις πρώτες ύλες.

Και όλα αυτά συμβαίνουν μετά από μία 12ετή οικονομική κρίση, ενώ τα τελευταία δύομισι χρόνια έχουμε και την υγειονομική κρίση.

Παρόλα αυτά, με νύχια και με δόντια προσπαθούμε να κρατήσουμε χαμηλά τις τιμές μας, φοβάμαι όμως ότι πλέον είναι πολύ δύσκολο να ανταποκριθούμε σε αυτήν τη συγκράτηση τιμών.

Η συντεχνία μας καθημερινά αναδεικνύει το μέγεθος του προβλήματος σε πάσα κατεύθυνση και συντάσσεται με τις προσπάθειες της Ομοσπονδίας Αρτοποιιών Ελλάδος που καθημερινά προσπαθεί αδιάλειπτα να διαφυλάξει τα συμφέροντα των συναδέλφων Αρτοποιιών.

ΟΥΖΟΚΟΥΛΟΥΡΑ ΑΙΓΙΟΥ

Τα ουζοκούλουρα εμφανίστηκαν στην περιοχή του Αιγίου το 1958 και η συνταγή επεκτάθηκε έκτοτε σε αρκετά σημεία της Αχαΐας.

ΥΛΙΚΑ

6 κιλά αλεύρι SUPER
2 κιλά ζάχαρη
2.250 γρ. ούζο
800 γρ. ηλιέλαιο
150 γρ. αμμωνία
60 γρ. σόδα
1 κουταλάκι βανίλια

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ανακατεύουμε το ούζο με τη ζάχαρη, μετά προσθέτουμε το ηλιέλαιο, την αμμωνία, τη σόδα και τη βανίλια και αφού λιώσει η ζάχαρη προσθέτουμε το αλεύρι και ζυμώνουμε με σπιράλ. Ξεκούραση για μία ώρα και ζύμωμα στη 2η ταχύτητα επιδιώκοντας να έχουμε ένα κυλινδρισμένο ζυμάρι. Κόβουμε σε κομμάτια 50 με 60 γραμμαρίων και πλάθουμε κουλούρι ή πλεξούδα. Φουρνίζουμε σε θερμοκρασία που ψήνουμε όλα τα κουλούρια με τραβηγμένο τάμπερ.

Σημείωση: Μεγάλη προσοχή στο να είναι τραβηγμένο το τάμπερ την ώρα που φουρνίζουμε και όλη τη διάρκεια που ψήνουμε.

ΑΝΔΡΕΑΣ ΠΑΠΑΪΩΑΝΝΟΥ
Αντιπρόεδρος Συντεχνίας Αρτοποιών
Αιγιαλείας και Καλαβρύτων



Τσουρέκι mix
για παραδοσιακό
και αφράτο
τσουρέκι
πιο εύκολα από ποτέ!





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.



ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΑ ΑΝΟΙΚΤΙΚΑ ΖΥΜΗΣ

από την VARANAKIS

Τα ανοικτικά ζύμης της σειράς "M" είναι το ιδανικό εργαλείο για κάθε εργαστήριο αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής. Στιβαρά, αξιόπιστα, ιταλικά μηχανήματα, εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτα, κατάλληλα για βιομηχανική χρήση. Τα μοντέλα της σειράς "M" μπορούν να δουλέψουν με ζύμες πάχους από 1 έως 10mm. Ανάλογα τις ανάγκες της επιχείρησής σας, επιλέξτε διάμετρο ζύμης έως 33 ή 51cm και βάρος ζύμης έως 350 ή 1.000 ή 2.000 gr για ζύμη σε ταψί! Απλός, υγιεινός και γρήγορος τρόπος διαμόρφωσης της ζύμης. www.varanakis.com

EXTRA ΤΣΟΥΡΕΚΙΟΥ

από την ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ

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



ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑ ΥΨΗΛΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗΣ ΑΞΙΑΣ

από την KONTA AEBE

Η CREDIN δημιούργησε το WHOLE & PURE, ένα μοναδικό προϊόν χωρίς αλεύρι και μαγιά και με μοναδικά διατροφικά πλεονεκτήματα. Από 100% φυτικά συστατικά, με πιστοποίηση clean label και χαμηλό Γλυκαιμικό Δείκτη: 21,3 (GI), το Whole and Pure διαθέτει υψηλή περιεκτικότητα σε εδώδιμες ίνες, μαγνήσιο, χαλκό και φώσφορο, ενώ είναι πηγή Ω3-λιπαρών οξέων και πρωτεϊνών. Ιδανικό για θρεπτικά και vegan αρτοσκευάσματα και μάρκες δημητριακών, εύκολο και γρήγορο στην παραγωγή, δε χρειάζεται στόφα και εγγυάται εξαιρετική φρεσκάδα. Σε σακί 10 κιλών. www.konta.gr

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΠΡΟΖΥΜΕΝΙΟ "ΚΑΛΑΜΑΤΙΑΝΟ"

από την ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ - ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕΤ

Η ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ παρουσιάζει στην αγορά ένα προϊόν που μυρίζει Ελλάδα. Το "Καλαματιανό" ζυμώνεται με φυσικό προζύμι, από πέτρινο παραδοσιακό φούρνο και αναμειγνύεται με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο Καλαμών και με τις εξαιρετικής ποιότητας φημισμένες, μαύρες ελιές Καλαμών. Ξεχωρίζει για τη γεύση, το άρωμα, την εσωτερική δομή και την τραγανή του κόρα. Με το προϊόν αυτό, η εταιρία τιμά μια μοναδική περιοχή της Ελλάδας, την Καλαμάτα, που φημίζεται για τα ξεχωριστά σε γεύση και ποιότητα προϊόντα της. Το "Καλαματιανό" είναι σίγουρο ότι θα κερδίσει την καρδιά του καταναλωτή. www.brakoropoulos.gr



l'hirondelle



Η πρώτη μαγιά στον κόσμο

ΑΠΟ ΓΕΝΙΑ ΣΕ ΓΕΝΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΟΙ!

"Από τον πατέρα μου έμαθα να χρησιμοποιώ τη μαγιά Μπλε Χελιδόνη και ποτέ δεν μας πρόδωσε.

Ακόμα και όταν η ζωή της τελειώνει τα ψωμιά μας βγαίνουν πάντα φουσκωμένα."

Τσιαούσης Φώτης (Πατέρας) - Τσιαούσης Ηλίας (Γιος)
ΤΡΙΚΑΛΑ



Πλάθουμε το Μέλλον
Προστατεύουμε το περιβάλλον



LESAFFRE ΕΛΛΑΣ ΑΕΒΕ

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

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

IREKS ZEAS-EMMER 50-OS ΓΙΑ ΑΡΧΕΓΟΝΟ ΨΩΜΙ

από την LAOUDIS FOODS

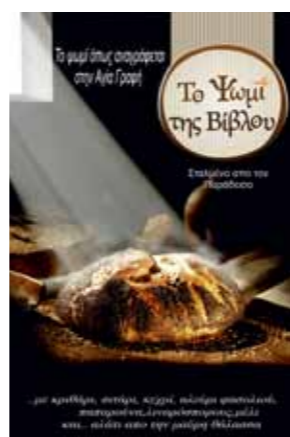
Ένα νέο μείγμα για αρχέγονο παραδοσιακό ψωμί κυκλοφόρησε στην Ελληνική αγορά από την κορυφαία παραγωγό μιγμάτων αρτοποιίας IREKS. Πρόκειται για το ZEAS-EMMER 50-OS, με ποσοστό συμμετοχής 50% επί του αλεύρου. Το τελικό προϊόν έχει μοναδική νοστιμιά, υπέροχη κρούστα και πολύ μεγάλη διατηρησιμότητα. Η περιεκτικότητα του μείγματος σε αλεύρι zeas-emmer είναι 93%. Το Zeas-Emmer 50-OS και τα υπόλοιπα νέα προϊόντα της Ireks που παρουσιάστηκαν στην Αγορά 2022 στη Θεσσαλονίκη, θα είναι σύντομα διαθέσιμα στην ελληνική αγορά από την LAOUDIS FOODS. www.laoudis.gr



ΨΩΜΙ ΤΗΣ ΒΙΒΛΟΥ ΝΕΑ ΠΑΣΧΑΛΙΝΗ ΠΡΟΤΑΣΗ

από την BACKEM ΑΦΟΙ ΤΟΥΝΤΟΠΟΥΛΟΙ

Μια νέα πασχαλινή πρόταση μπορείτε να βρείτε από την BACKEM ΑΦΟΙ ΤΟΥΝΤΟΠΟΥΛΟΙ. Το Ψωμί της Βίβλου, το μίγμα με το οποίο μπορείτε να φτιάξετε ψωμί μόνο από τα συστατικά της Αγίας Γραφής, ταιριάζει τέλεια με το πνεύμα των ημερών και αποτελεί μία εναλλακτική πρόταση για τους πελάτες σας, για τις μέρες του Πάσχα και όχι μόνο. Με μέλι, κριθάρι, αλάτι από τη Νεκρά θάλασσα και άλλα, θυμίζει το ψωμί από παλιά. Το Ψωμί της Βίβλου, η καθημερινή, παραδεισένια σας απόλαυση! www.backem.gr



ΤΣΟΥΡΕΚΙ MIX

από την KENFOOD

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



ΝΕΟ ΜΙΓΜΑ HOLIDAY

από την ΜΥΛΟΙ ΚΕΠΕΝΟΥ

Η ΜΥΛΟΙ ΚΕΠΕΝΟΥ, μέσα από την πρωτοποριακή ΝΕΑ ΣΕΙΡΑ ΜΙΓΜΑΤΩΝ, παρουσιάζει το καταπληκτικό μίγμα HOLIDAY για την παρασκευή αφράτου, παραδοσιακού, «μαμαδίστικου» τσουρεκιού, για να δημιουργήσετε εκλεκτά αρτοποιήματα, για το Πασχαλινό τραπέζι. Το HOLIDAY δίνει τσουρέκι με έντονο άρωμα, πλούσια γεύση, συνεκτική δομή που διατηρεί τη φρεσκάδα του για μεγάλο χρονικό διάστημα. Το μίγμα έχει μεγάλες αντοχές, σε όλα τα στάδια αρτοποιήσης, με ευκολία στην παρασκευή, καθώς απαιτεί ελάχιστα επιπλέον υλικά. Έτσι, μέσα σε ελάχιστο χρόνο, έχουμε τέλειο, σίγουρο και σταθερό αποτέλεσμα, με την υπογραφή ποιότητας της ΜΥΛΟΙ ΚΕΠΕΝΟΥ. www.kepenos.gr

ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ ΜΕ ΤΗ MINI REX MULTI

από την Ν. ΑΡΓΥΡΟΠΟΥΛΟΣ & ΣΙΑ

Η μεγάλη καινοτομία του κομποδιαιρετικού Mini Rex Multi χαρακτηρίζεται από μία ευρεία γκάμα βάρους, η οποία οφείλεται στη γρήγορη και απλή χειροκίνητη αλλαγή των τυμπάνων διαμόρφωσης βάρους. Επίσης, σημαντικό είναι ότι η εγκατάσταση, η λειτουργία και ο καθαρισμός γίνονται πολύ απλά και εύκολα. Η Mini Rex Multi μπορεί να χειριστεί μια σειρά βάρους μεταξύ 8-330 g. Η τυπική διαμόρφωση περιλαμβάνει δύο μεγέθη τυμπάνου. Μπορεί να προστεθεί κατά παραγγελία επιπλέον μέγεθος τυμπάνου βάρους. www.nargyropoulos.gr



Μύρισε Πάσχα!

ΤΣΟΥΡΕΚΙ ΠΟΛΙΤΙΚΟ

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



Chocover
HAZELNUT COCOA
Επικάλυψη κακάο με φουντούκι

Chocover
WHITE
Επικάλυψη λευκή

PRAUN
hazelnut white
Γέμιση και επικάλυψη με φουντούκι



foodStuff
Η ΠΡΩΤΗ ΓΙΑ ΤΗΣ ΕΠΙΤΥΧΙΑΣ

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



ΧΑΡΟΥΠΑΛΕΥΡΟ
από την ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

Το χαρούπι είναι ένα ιδιαίτερα πλούσιο, σε διατροφικά στοιχεία, τρόφιμο και είναι ιδανικό υποκατάστατο του κακάο και της σοκολάτας. Οι ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ προσφέρουν χαρουπάλευρο σε 3 τύπους: 100% Χαρουπάλευρο, για προσθήκη σε συνταγές κατά βούληση, Μίγμα Χαρουπάλευρο Αρτοποιίας, κατάλληλο για ψωμί, παξιμάδι, κριτσίνια κ.λ.π και Μίγμα Χαρουπάλευρο Ζαχαροπλαστικής, κατάλληλο για γλυκές παρασκευές όπως κουλουράκια, κέικ, βουτίματα κλπ. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο του ή σε συνδυασμό με το Χαρουπόμελο των ΜΥΛΩΝ ΚΡΗΤΗΣ.
www.mills.gr

ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΨΕΚΑΣΤΙΚΟ ΑΥΓΟΥ ΚΑΙ ΛΑΔΙΟΥ

από την BOZENS BACKSERVICE GMBH

Αυτόματο σύστημα ψεκασμού προϊόντων απευθείας πάνω στη λαμαρίνα, κατάλληλο για: Υγρό αυγό, σιρόπι, λάδι κ.α. Ψεκασμός με απουσία νεφελώματος μέσω Airless ακροφυσίων. Για ψεκασμό προϊόντων με καθαρό και παραγωγικό τρόπο απευθείας πάνω στη λαμαρίνα. Μηχανή κατάλληλη για λειτουργία με ένα μόνο χρήστη. Το σύστημα είναι εξοπλισμένο με δοχείου υλικού 15 λίτρων και με γέφυρα ψεκασμού με 5 ακροφύσια χωρίς αέρα (Airless).
www.ankostopoulos.gr



ΣΩΛΗΝΩΤΟΣ ΑΡΤΟΚΛΙΒΑΝΟΣ

από την ARTEL- ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΙΔΗΣ ΙΑΣ. ΓΡΗΓΟΡΗΣ



Σωληνώτος αρτοκλίβανος, ιταλικής κατασκευής, βαρέας κατασκευής με πολύ καλές μονώσεις και με επιλογή καυστήρα για καύσιμο (πετρέλαιο-υγραέριο -φυσικό αέριο-pellet) και παράλληλη καύση με ξύλο, για μείωση του κόστους ενέργειας. Ομοίμορφο ψήσιμο παραδοσιακών προϊόντων. Μπορεί να ψήσει ακόμα και με διακοπή ρεύματος. Πολλά μοντέλα.
www.artel.gr

ΠΟΛΛΑ ΝΕΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΣΤΗΝ ΑΡΤΟΖΥΜΑ 2022

από την LAOUDIS FOODS

Η LAOUDIS FOODS έδωσε και φέτος δυναμικό παρόν στην Αρτοζυμα 2022 με πλήθος νέων προϊόντων, των πολυάριθμων ευρωπαϊκών παραγωγών που αντιπροσωπεύει επίσημα στην ελληνική αγορά! Οι επισκέπτες στο σταντ της Αφοι Λαουδής αεβε είδαν και δοκίμασαν τα νέα παγωτά της MEC3, τα νέα μείγματα και προϊόντα αρτοποιίας της IREKS, τις νέες πρώτες ύλες για ζαχ/στική της IRCA και πολλά ακόμα ενδιαφέροντα προϊόντα. Όλοι οι εκπρόσωποι πωλήσεων και οι τεχνικοί σύμβουλοι από το νέο υποκατάστημα της εταιρείας στη Βόρεια Ελλάδα ήταν φυσικά εκεί για να τους εξυπηρετήσουν!
www.laoudis.gr



ΝΕΟ ΖΥΜΩΤΗΡΙΟ ΜΕ ΒΡΑΧΙΟΝΕΣ ITWIN

από την CLIVANEXPORT ΣΤΕΦΑΝΟΥ

Οι καταναλωτές ψάχνουν παραδοσιακά και διαφορετικά προϊόντα ζύμης, κάτι που οδήγησε την εταιρία στο νέο ζυμωτήριο με βραχίονες iTwin, το οποίο είναι κατάλληλο για όλες τις ζύμες και προσομοιώνει τις κινήσεις του παραδοσιακού ζυμώματος με τα χέρια. Ο τρόπος λειτουργίας του οξυγονώνει πολύ περισσότερο τη ζύμη, χωρίς να τη ζεσταίνει, δίνοντας περισσότερο όγκο και ανώτερο τελικό αποτέλεσμα. Είναι το πιο βαρέως τύπου ζυμωτήριο της κατηγορίας του, με σύστημα γρναζιών μέσα σε λάδι, για μέγιστη διάρκεια ζωής. Διατίθεται με inverter και σε όλα τα χρώματα.
www.clivanexport.gr



SPIRAL MIXER (ΤΑΧΥΖΥΜΩΤΗΡΙΟ) 30 & 40kg

από την Θ. ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ

Σχεδιασμένο με δύο ισχυρούς κινητήρες και έναν σπειροειδή βραχίονα ανάδευσης ο οποίος δίνει θετικά αποτελέσματα στην ανάμιξη της ζύμης με ελάχιστη ποσότητα 2kg. Το μπωλ διαθέτει δύο περιστροφικές κατευθύνσεις. Για να αυξηθεί η αντοχή και η δύναμη, ο αναδευτήρας κατασκευάζεται 25% παχύτερος σε σχέση με τα μηχανήματα της αγοράς. Και τα δύο μοντέλα διαθέτουν δύο χρωμοδιακόπτες με αυτόματο πέρασμα από αργή ταχύτητα σε γρήγορη, ρελέ υπερφόρτωσης, για την προστασία του κινητήρα και του κιβωτίου ταχυτήτων. Διαθέτει προστατευτικό ασφαλείας από ανοξείδωτο χάλυβα ώστε να κλείνει αυτόματα για την προστασία του χειριστή.
www.kourlampas.gr



ΕΠΙΤΥΧΗΜΕΝΟ MASTERCLASS ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ

με τον MOF MICKAËL MORIEUX

Με επιτυχία ολοκληρώθηκε το Masterclass Αρτοποιίας με έναν από τους κορυφαίους Αρτοποιούς διεθνώς, τον MOF Mickaël Morieux, ο οποίος ήρθε αποκλειστικά στην Ελλάδα για τη La Chef Levi. Η Σχολή φιλοξένησε επαγγελματίες από όλη την Ελλάδα και την Κύπρο οι οποίοι παρακολούθησαν ένα τριήμερο γεμάτο μοναδικές δημιουργίες του Chef. Την άφιξη του MOF Morieux στην Ελλάδα τίμησε η Γενική Πρόεδρος της Γαλλίας στην Ελλάδα, κυρία Σαντρίν Μουσέ. Ο Γεν. Διευθ. της Σχολής, κ. Τζάκο Λεβή δήλωσε: «Ο MOF Mickaël Morieux δίδαξε με πάθος και ενδιαφέρον την τέχνη της Αρτοποιίας. Η παρουσία του αποτέλεσε έμπνευση για όλους εμάς.»
www.lachef.gr

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 μεταγυμνασιακή εκπαίδευση, είναι διετούς φοίτησης και ακολουθεί το δυϊκό σύστημα επαγγελματικής εκπαίδευσης (Μαθητεία) που συνδυάζει τη θεωρητική και εργαστηριακή εκπαίδευση του μαθητή στο σχολείο με την εκπαίδευση σε πραγματικές συνθήκες εργασίας, μέσω της αμειβόμενης Πρακτικής Άσκησης, σε επιχειρήσεις του κλάδου.
epas.galatsi@oaed.gr

Ceres 2.0
ΜΟΝΑΔΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΠΟΛΛΩΝ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΩΝ ΕΙΔΩΝ ΨΩΜΙΟΥ

KOENIG

ESCHER
ΤΑΧΥΖΥΜΩΤΗΡΙΟ 80, 120, 160, 200 ΚΙΛΩΝ

SVEBA DAHLEN
HIGH TEMP PIZZA OVEN - 500°C

SVEBA DAHLEN
MODULAR ΦΟΥΡΝΟΣ SR

KOENIG
ΖΥΓΟΚΟΠΤΙΚΟ ΑΡΤΙΔΙΩΝ

KOENIG
ΜΗΧΑΝΗΜΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΣΙΑΒΑΤΑ

KOENIG
COMBI LINE ΓΡΑΜΜΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΑΡΤΙΔΙΩΝ

N. ΑΡΓΥΡΟΠΟΥΛΟΣ & ΣΙΑ Ε.Ε.

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΒΙΟΤΕΧΝΙΚΗΣ & ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΑΛΕΥΡΟΜΥΛΟΙ

NEO BAKERY-PASTRY ΕΣΤΙΑ ΣΤΗ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ

από την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Σε συνέχεια της επιτυχημένης μακροχρόνιας συνεργασίας με την αλυσίδα Bakery-Pastry ΕΣΤΙΑ, το εργοστάσιο Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ ολοκλήρωσε ένα ακόμη εντυπωσιακό κατάστημα «ΕΣΤΙΑ», αυτή τη φορά σε πρατήριο υγρών καυσίμων, στην περιοχή του Χορτιάτη, στη Θεσσαλονίκη. Το ολοκαίνουριο bakery-patisserie είναι ένα φωτεινό κατάστημα, σε σύγχρονο design και λιτές γραμμές, με ειδικά υλικά, σε γίνες αποχρώσεις, με υπερσύγχρονο εξοπλισμό, όπου προβάλλει ιδανικά τα γνωστά για την ποιότητά τους αρτοποιήματα και γλυκά της Εστίας!

www.drakoulakis.gr



ΑΡΤΟΠΟΛΙΣ ΝΕΑ ΦΙΛΑΔΕΛΦΕΙΑ

από την Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ

Το δεύτερο κατάστημα ΑΡΤΟΠΟΛΙΣ άνοιξε πρόσφατα τις πόρτες του στην περιοχή της Νέας Φιλαδέλφειας. Οι ιδιοκτήτες εμπιστεύτηκαν για ακόμα μία φορά τη μελέτη σχεδιασμού του εξοπλισμού και την κατασκευή του, στην εταιρεία Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ. Η δημιουργία ενός casual chic χώρου για τους επισκέπτες καθώς και η πληθωρική εικόνα των προϊόντων ήταν τα ζητούμενα στο project. Για το λόγο αυτό, επιλέχτηκαν βιτρίνες και ψυγεία άριστης ποιότητας και κατασκευαστικής λεπτομέρειας. Η χωροθέτηση και ο σχεδιασμός του εξοπλισμού βοήθησαν στη βέλτιστη εκμετάλλευση του χώρου.

www.antonopoulos.com.gr

Η ΑΚΤΙΝΑ ΣΤΗΝ ΑΡΤΟΖΥΜΑ 2022

Η ΑΚΤΙΝΑ συμμετέχει με εταιρικό περίπτερο στη Διεθνή Έκθεση Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής ΑΡΤΟΖΥΜΑ, στις 2-4 Απριλίου 2022, στο Διεθνές Εκθεσιακό Κέντρο Θεσσαλονίκης. Με χαρά θα υποδεχτεί τους συνεργάτες της στο Περίπτερο 15 - Stand C02, για να τους παρουσιάσει τα νέα προϊόντα της, να μοιραστεί την τεχνογνωσία της και να βρει μαζί τους ιδανικές λύσεις για τις επιχειρήσεις τους.

www.aktinafoods.com



Η ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ ΚΟΝΤΑ ΣΤΟΥΣ ΣΥΝΑΝΘΡΩΠΟΥΣ ΤΗΣ ΚΑΙ ΤΟ 2021!

Η ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ, με αίσθημα ευθύνης, συνέχισε αδιάκοπα και το 2021 να προσφέρει. Συγκεκριμένα, στήριξε περισσότερους από 180 φορείς διαθέτοντας πάνω από 90 τόνους αλεύρων για τη σίτιση ανθρώπων σε ανάγκη. Επίσης, υποστήριξε δράσεις που στοχεύουν στην πρόληψη της σπατάλης των τροφίμων και σε συνεργασία με φορείς που δραστηριοποιούνται στην αντιμετώπιση αυτού του φαινομένου, διαχειρίστηκε και διάθεσε με υπευθυνότητα 22 τόνους προϊόντα της εταιρείας με μικρότερη διάρκεια ζωής, προλαβαίνοντας με επιτυχία την απόρριψή τους, με όφελος για το περιβάλλον, την οικονομία, το συνάνθρωπο και την κοινωνία μας.

www.loulismills.gr

ΣΤΗΝ ΑΡΤΟΖΥΜΑ 2022 Η ΒΑΚΚΕΜ ΑΦΟΙ ΤΟΥΝΤΟΠΟΥΛΟΙ

Η ΒΑΚΚΕΜ ΑΦΟΙ ΤΟΥΝΤΟΠΟΥΛΟΙ θα δώσει το παρόν φέτος στην Αρτοζύμα, μέσω της αποκλειστικής αντιπροσώπου της στην αρτοποιία και την αρτοζαχαροπλαστική στη Θεσσαλονίκη, Αφοί Γαλί. Θα υπάρξει ζωντανή επίδειξη των προϊόντων, ενώ θα συμμετέχει και προσωπικό της εταιρείας από την Αθήνα, τόσο από το τμήμα πωλήσεων, όσο και από το τεχνικό τμήμα, με σκοπό την αρτιότερη ενημέρωση των πελατών σε όλα τα σχετικά ζητήματα. Το περίπτερο θα βρίσκεται στο C16 της έκθεσης. Η ΒΑΚΚΕΜ ΑΦΟΙ ΤΟΥΝΤΟΠΟΥΛΟΙ πάντα στο πλευρό του επαγγελματία.

www.backem.gr



ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΣΗ ΣΤΗΝ ΤΕΛΕΙΟΤΗΤΑ ΓΛΥΚΕΙΑΣ ΖΥΜΗΣ & BRIOCHES

BRIOCHE



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

ΣΟΚΟΛΑΤΕΝΙΟ BRIOCHE



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

ΤΣΟΥΡΕΚΙ



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

ΠΡΟΣΘΕΤΗ ΣΕΙΡΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΩΝ ΜΕ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ & ΚΑΘΑΡΗ ΕΤΙΚΕΤΑ



Millbaker SAS Συστατικά βιομηχανικής & βιοτεχνικής αρτοποιίας www.millbaker.gr, info@millbaker.gr

ΕΠΙΚΑΛΥΨΕΙΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ GÖTEBORGS FOOD



Goteborgs Food Budapest

Παραγωγή κουβερτούρας & απομιμήσεων σοκολάτας. Επικαλύψων παγωτού πραλινών γέμισης και επικάλυψης

Ganache & compounds Επικάλυψης σοκολάτας

Compounds

Caramel
Yogurt
Lemon
Strawberry
Extra Premium Dark
White compound
Milk compound
Dark sugar free compound

Επικαλύψεις

Soft White Chocolate
Pistachio 15%
Dark coating
Hazelnut coating 14%
Express dark coating
White coating
Milk Hazelnut coating 3%

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



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

BETTY'S BAKERY

ΠΑΘΟΣ ΓΙΑ ΠΡΟΖΥΜΙ ΚΑΙ ΑΛΗΘΙΝΟ ΨΩΜΙ

Αρτοποιός νέας γενιάς, του λεγόμενου 3ου κύματος, μια γυναίκα αφοσιωμένη στη δουλειά της, με μεράκι, σιγουριά και πάθος. Η Ελισάβετ Κουλούρη είναι το Betty 's Bakery, γιατί το Betty 's Bakery είναι «ζωντανό» όπως το προζύμι που χρησιμοποιεί για όλες τις δημιουργίες του. Άλλωστε ο φούρνος γεννήθηκε μέσα από την ανάγκη για προσφορά αληθινού ψωμιού, χωρίς συντηρητικά και πρόσθετα. Απλό, αγνό και νόστιμο ψωμί.

Ένα από τα πιο ενδιαφέροντα αυτού του αρτοποιείου είναι ότι δεν υπάρχει φυσικό σημείο πώλησης. Αν κάποιος θέλει να δοκιμάσει τα προϊόντα του Betty's Bakery μπορεί να τα παραγγείλει online μέσω της ιστοσελίδας του ή ακόμη και να κάνει μηνιαία συνδρομή και να του έρχονται στην πόρτα του σπιτιού του. Η Ελισάβετ Κουλούρη μιλά αποκλειστικά στο περιοδικό ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ-ΒΑΖ για το Betty 's Bakery και τη φιλοσοφία πίσω από αυτό.

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

Ο φούρνος ξεκίνησε από την ανάγκη μας για αληθινό ψωμί χωρίς πρόσθετα και χωρίς συντηρητικά. Όταν ξεκινήσαμε, το φυσικό προζύμι ήταν σχεδόν άγνωστη λέξη και σήμερα έχουμε καταφέρει να είναι παντού και όλο και περισσότεροι φούρνοι να αντιλαμβάνονται τα οφέλη του στην υγεία μας, αλλά και στη γεύση του ψωμιού.

Ποιος είναι ο λόγος που σας ώθησε να ανοίξετε ένα αρτοποιείο;

Από την ανάγκη μας να προσφέρουμε αληθινό ψωμί στους ανθρώπους. Μην κοιτάτε σήμερα, που υπάρχει μεγαλύτερη προσφορά καλού ψωμιού. Πριν 6 χρόνια ήταν σπάνιο να βρεις σωστό ψωμί χωρίς πρόσθετα και χωρίς να γίνεται με μείγματα. Ήταν κάτι που νιώθαμε ότι έπρεπε να γίνει και από ό,τι φαίνεται πέσαμε μέσα!

Πώς γεννήθηκε η ιδέα και τι αποτέλεσε την πηγή της έμπνευσής σας;

Το 2016, που ξεκίνησε το Betty's Bakery, στο εξωτερικό είχε αρχίσει ήδη όλο αυτό το 3ο κύμα του ψωμιού, που στηρίζεται στη δημιουργία αληθινού ψωμιού. Παντού στην Ευρώπη και στην Αμερική οι σοβαροί φούρνοι είχαν αρχίσει να φτιάχνουν ψωμί με φυσικό προζύμι, αλεύρι και νερό. Ψωμί που έπαιρνε 2 μέρες για να γίνει και που δεν σου εγγυόταν κάθε φορά το

ίδιο αποτέλεσμα. Στην Ελλάδα αυτό ακόμα δεν υπήρχε, αλλά σίγουρα υπήρχε χώρος για κάτι τέτοιο.

Μιλήστε μας για τη διαδικασία που ακολουθείτε για να φτιάξετε ψωμί.

Αν έχετε βρεθεί σε κάποιο χωριό της Ελλάδας και έχετε δει πώς έφτιαχναν ψωμί με τον παραδοσιακό τρόπο, έχετε την εικόνα! Στο Betty's Bakery δεν κάνουμε τίποτα διαφορετικό από αυτό. Αναπιάνουμε το προζύμι μας καθημερινά με το χέρι για να είναι ενεργό και να δώσει ώθηση στο ψωμί μας, αφήνουμε το ζυμάρι μας να φουσκώσει με φυσικό τρόπο ώστε να αναδειχθούν όλα τα αρώματά του και όταν είναι έτοιμο για ψήσιμο, το φουρνίζουμε. Στο ενδιαμέσο φυσικά ελέγχουμε θερμοκρασίες, ρη, υγρασίες και οτιδήποτε άλλο μπορεί να το επηρεάσει.

Τι θεωρείτε ότι είναι αυτό που λείπει από τον κλάδο της αρτοποιίας;





Περισσότερες γυναίκες. Καλύτερη εκπαίδευση. Μεγαλύτερη υπομονή από τους αρτοποιούς.

Πόσο σημαντικό είναι ο κόσμος να αγοράζει ποιοτικό ψωμί από το φούρνο της γειτονιάς και όχι από άλλα σημεία πώλησής του;

Καθόλου. Για εμάς είναι σημαντικό να αγοράζει ψωμί από εκεί που θα βρει σωστό ψωμί. Αν ο φούρνος της γειτονιάς συμβαίνει να προσφέρει καλό ψωμί, τότε ακόμη καλύτερα!

Ποιες είναι οι προκλήσεις που αντιμετωπίζετε;

Οι προκλήσεις ήταν πολλές στην αρχή, αλλά τώρα είναι ακόμα περισσότερες. Η μεγαλύτερη ως σήμερα ήταν η ποιότητα των πρώτων υλών και η συνεργασία με ανθρώπους που μοιράζονται το πάθος και τις αξίες μας. Με τα νέα δεδομένα που

έχουν διαμορφωθεί στην παγκόσμια αγορά, πλέον παρατηρούμε με δέος τις αυξήσεις στις τιμές τόσο των πρώτων υλών και των μπνιαίων εξόδων ενός αρτοποιείου, που δυσχεραίνουν πολύ τη λειτουργία μας.

Ποιες είναι οι τάσεις που παρατηρείτε στην αρτοποιία και με τι κριτήριο επιλέγετε ποιες θα ακολουθήσετε;

Η βασική τάση που κυριαρχεί σήμερα είναι για αληθινό ψωμί, χωρίς πρόσθετα. Κάτι στο οποίο εμείς έχουμε στηρίξει όλη μας τη λειτουργία εδώ και 6 χρόνια.

Τι είναι αυτό που κάνει τα δικά σας προϊόντα να διαφέρουν;

Η ποιότητά τους.

Πόσα και ποια ψωμιά παράγετε; Ποια από αυτά καταναλώνονται περισσότερο;

Έχουμε μεγάλη ποικιλία, όλα όμως γίνονται αποκλειστικά με φυσικό προζύμι. Το τοστ μας, επειδή είναι το μόνο τοστ που υπάρχει στην αγορά χωρίς αλάτι και χωρίς ζάχαρη ή άλλα πρόσθετα, είναι αυτό που πάει καλύτερα στις πωλήσεις - κυρίως στις μαμάδες.

Με ποια κριτήρια επιλέγετε τα υλικά που χρησιμοποιείτε;

Αρχικά βλέπουμε ποιος είναι ο παραγωγός, με τι αρχές παράγει και πόσο καθαρό είναι το προϊόν του. Στη συνέχεια μπαίνουν και άλλα δεδομένα, όπως αν είναι πιστοποιημένα βιολογικά τα προϊόντα κλπ.

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

Η πανδημία πώς να μην μας επηρεάσει. Άλλαξε τον τρόπο που ζούμε και δουλεύ-

ουμε. Εμείς στη διάρκεια των lockdown ήμασταν ανοικτοί, προσφέραμε ψωμί στα σπίτια και σε φορείς που στηρίζουμε και σε συνθήκες κανονικότητας. Μέρος της στρατηγικής μας είναι η παράδοση ψωμιού στα σπίτια των πελατών μας, οπότε δεν χρειάστηκε να επανατοποθετηθούμε για να καλύψουμε τις νέες ανάγκες που δημιουργήθηκαν.

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

Πραγματικά δεν μπορώ να διαλέξω. Εξαρτάται από τη διάθεση! Έχουμε επιλογές απλές και πιο σύνθετες. Με γλουτένη ή χωρίς. Πρόσφατα ξεκινήσαμε να προσφέρουμε και το πρώτο μας ψωμί με σοκολάτα, το chocobread.

Ποια είναι τα σχέδια σας για το μέλλον;

Είμαστε σε διαρκή αναζήτηση και συνεχώς δοκιμάζουμε τις δυνάμεις μας σε νέες καταστάσεις. Έχουμε ξεκινήσει τα σεμινάρια εκμάθησης προζυμμένου ψωμιού στο χώρο μας

στον Βοτανικό, που πάνε όλο και καλύτερα, ενισχύουμε το κωδικολόγιό μας με νέα προϊόντα, μπορούμε πλέον να προσφέρουμε το ψωμί μας μέσα από το ηλεκτρονικό μας κατάστημα www.bettysbakery.gr. Ξεκινάμε με αυτά και προχωράμε!

Η μεγαλύτερη πρόκληση ως σήμερα ήταν η ποιότητα των πρώτων υλών και η συνεργασία με ανθρώπους που μοιράζονται το πάθος και τις αξίες μας.

ΨΩΜΙ 100% ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ

ΜΕ ΦΥΣΙΚΟ ΠΡΟΖΥΜΙ

Η συνταγή είναι από την Ελισάβετ Κουλούρη, Αρτοποιός

ΥΛΙΚΑ

75 γρ. 100% προζύμι ολικής
280 γρ. νερό (περίπου 30 °C)
250 γρ. μαλακό ολικής
160 γρ. σκληρό ολικής
6,3 γρ. αλάτι

LEVAÏN

75γρ. 100% προζύμι ολικής
80 γρ. νερό
100 γρ. μαλακό ολικής
50 γρ. σκληρό ολικής

ΖΥΜΗ

Levaïn
200 γρ. νερό
150 γρ. μαλακό ολικής
110 γρ. σκληρό ολικής
6,3 γρ. αλάτι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ LEVAÏN

Διαλύετε το starter στο χλιαρό νερό. Προσθέτετε τα αλεύρια και ζυμώνετε. Το αφήνετε σε θερμοκρασία περιβάλλοντος για 8-12 ώρες (ή στο ψυγείο για περισσότερες). Το προζύμι που θα δημιουργηθεί θα φουσκώσει, θα έχει φουσκάλες και θα έχει ένα ωραίο ξινό άρωμα.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΖΥΜΗ

Διαλύετε το levaïn στο 80% του νερού και σταδιακά προσθέτετε τα υπόλοιπα άλευρα και το αλάτι. Βάζετε το υπόλοιπο νερό σιγά σιγά (bassinage). Κάνετε 3 διπλώματα ανά μισή ώρα. Στο τέλος της διαδικασίας σκεπάζετε το ζυμάρι σας με ένα υγρό πανί και το αφήνετε σε ζεστό σημείο να φουσκώσει. Στη συνέχεια το κόβετε, το αφήνετε λίγο στον πάγκο σας (bench rest) και προχωράτε στη διαμόρφωση του καρβελιού σας (shaping). Περιμένετε περίπου 2 ώρες. Όταν πια είναι έτοιμο για ψήσιμο, τοποθετείτε το ζυμάρι σας στο καυτό ταψί, πέτρα ή γάστρα που θα ψήσετε, το χαράσσετε (scoring) και το βάζετε στο φούρνο.

Περίπου μισή ώρα πριν ψήσετε, ανάψτε το φούρνο στην υψηλότερη θερμοκρασία του. Βάλτε και ένα πιατάκι με παγάκια για να δημιουργήσετε ατμό. Μετά από μισή ώρα ρίξτε τη θερμοκρασία στους 200 °C και ψήστε για περίπου ακόμα 20 λεπτά.

Πάρτε τη θερμοκρασία στο κέντρο του ψωμιού. Αν είναι πάνω από 95 °C, το ψωμί έχει ψηθεί.



Clivanexport
S T E F A N O U

Επισκεφθείτε τη
νέα μας
ιστοσελίδα!



Καλό Πάσκα!


STEFANOU SA



Το χαρούπι δίνει πολλά πλεονεκτήματα στη διατροφή μας και μπορεί να υποκαταστήσει το κακάο, προσφέροντας περισσότερα θρεπτικά συστατικά με πολύ λιγότερα λιπαρά σε σχέση με τη σοκολάτα.

Η χαρουπιά

Το χαρουπόδεντρο είναι αειθαλές κι ενδημικό δέντρο των περιοχών της Μεσογείου και ιδιαίτερα της Ελλάδας, της Κύπρου, της Τουρκίας και των ακτών της βόρειας Αφρικής. Έχει ελάχιστες απαιτήσεις στην καλλιέργειά του, μειώνοντας έτσι τις περιβαλλοντικές επιπτώσεις (λιγότερα λιπάσματα και απαιτήσεις άρδευσης, μειωμένο αποτύπωμα άνθρακα). Αυτό το καθιστά σημαντικό ως προϊόν πρωτογενούς αγροτικής παραγωγής, ενώ ενισχύει παράλληλα και την τοπική οικονομία.

Τα παράγωγα

Από τους καρπούς του εκμεταλλευόμεστε τους λοβούς για παραγωγή χαρουπάλευρου και χαρουπόμελου, ενώ από τους σπόρους του παράγονται πρώτες ύλες για τη βιομηχανία τροφίμων, φαρμάκων και καλλυντικών, με βασικότερο το κόμμι χαρουπιού (locust bean gum). Από το λοβό του χαρουπιού και με ήπιες επεξεργασίες, λαμβάνονται το χαρουπάλευρο και το χαρουπόμελο. Διατροφικά, το χαρούπι δίνει πολλά πλεονεκτήματα στη διατροφή μας, μιας και μπορεί να υποκαταστήσει το κακάο, προσφέροντας περισσότερα θρεπτικά συστατικά –όπως εδώδιμες ίνες, αντιοξειδωτικά, ασβέστιο, μαγνήσιο, βιταμίνες κλπ – με πολύ λιγότερα λιπαρά σε σχέση με τη σοκολάτα. Ως γλυκαντική ύλη μπορεί να αντικαταστήσει τη ζάχαρη και τη γλυκόζη, λόγω της μεγάλης περιεκτικότητας που έχει σε σάκχαρα.

Προϊόντα

Προσφέροντας ευχάριστο άρωμα, γλυκιά γεύση και σκούρο – σοκολατένιο χρώμα, μπορεί να βρει εφαρμογή σε πλήθος γλυκισμάτων, όπως κέικ, φρυγανιές, brioches, μπισκότα, muffins, scones, κριτσίνια, crackers, παξιμάδια, αρτοσκευάσματα κλπ.

Ειδικά για τις γιορτές του Πάσχα, μπορεί κανείς να φτιάξει εξαιρετικά γλυκισματα χρησιμοποιώντας χαρουπάλευρο ή χαρουπόμελο, όπως νηστίσιμα κέικ, σταφιδόπιτες, λυχναράκια, σκαλτσούνια και πολλά άλλα.

Παρακάτω παρατίθενται δύο ενδεικτικές συνταγές για τσουρέκια και κουλουράκια με χρήση χαρουπιού.

Συμπερασματικά

Αν θυμηθούμε από το προηγούμενο τεύχος, οι διεθνείς τάσεις στην αγορά των τροφίμων είναι μεταξύ άλλων η επιλογή προϊόντων που προάγουν τη βιωσιμότητα και αειφορία, τα παραδοσιακά τρόφιμα και οι ντόπιες γεύσεις, η προώθηση της υγείας και η κατανάλωση τροφίμων φυτικής προέλευσης.

Το χαρούπι λοιπόν ανήκει στα τρόφιμα με τις παραπάνω αξίες, κι αυτός είναι ένας ακόμα λόγος που κερδίζει διαρκώς τις προτιμήσεις της βιομηχανίας, της βιοτεχνίας και των καταναλωτών.

ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΕΣ ΠΑΣΧΑΛΙΝΕΣ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΜΕ ΧΑΡΟΥΠΙ

Σε παλαιότερο άρθρο είχαμε αναφερθεί εκτενώς στο χαρούπι και τα προϊόντα του.

Σε αυτό το τεύχος θα επικεντρωθούμε στα κυριότερα πασχαλινά προϊόντα, το τσουρέκι και τα κουλουράκια, με χρήση χαρουπάλευρου και χαρουπόμελου. Πρώτα όμως ας ξαναθυμηθούμε τους λόγους που το χαρούπι έρχεται τόσο έντονα στο προσκήνιο τα τελευταία χρόνια.

ΠΑΣΧΑΛΙΝΑ ΚΟΥΛΟΥΡΑΚΙΑ ΜΕ ΧΑΡΟΥΠΙ

ΖΥΜΗ

- 350 γρ. Βούτυρο γάλακτος T82%
- 100 γρ. Βούτυρο Αιγοπρόβειο 99%
- 250 γρ. Ζάχαρη άχνη
- 100 γρ. Χαρουπόμελο
- Ξύσμα από 1 πορτοκάλι
- 8 γρ. Μαχλέπι
- 3 γρ. Κάρδαμο (κακουλέ)
- 1 γρ. Βανίλια
- 200 γρ. Αυγά (4 τμχ.)
- 150 γρ. Γάλα φρέσκο (χλιαρό)
- 1.000 γρ. Αλεύρι Μαλακό Ζαχαροπλαστικής
- 10 γρ. Baking powder
- 2 κρόκους με λίγο γάλα για άλειμμα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Στο κάδο του μίξερ χτυπάμε καλά τα βούτυρα (σε θερμοκρασία περιβάλλοντος) με τη ζάχαρη άχνη μέχρι να αφρατέψουν καλά.

Προσθέτουμε το χαρουπόμελο, το μαχλέπι, το κάρδαμο, το ξύσμα πορτοκάλι και τη βανίλια και συνεχίζουμε.

Προσθέτουμε σταδιακά τα αυγά ελαφρώς χτυπημένα μαζί με το γάλα (χλιαρά). Τέλος, προσθέτουμε το αλεύρι με το baking powder και συνεχίζουμε για λίγο στην αργή ταχύτητα.

Παίρνουμε τη ζύμη και τη δουλεύουμε λίγο στον πάγκο μέχρι να πετύχουμε μια ομοιόμορφη ζύμη που δεν κολλάει στα χέρια.

Σκεπάζουμε τη ζύμη και την αφήνουμε να ξεκουραστεί για 20-30 λεπτά.

Πλάθουμε τα κουλουράκια σε διάφορα σχέδια και τα τοποθετούμε σε λαμαρίνα με αντικολητικό χαρτί.

Τα αλείφουμε με το μίγμα αυγό - γάλα.

Ψήνουμε στους 170°C (φούρνος με αέρα) για 25 λεπτά περίπου μέχρι να πάρουν όμορφο χρώμα.

ΤΣΟΥΡΕΚΙ ΜΕ ΧΑΡΟΥΠΙ

ΠΡΟΖΥΜΗ

- 200 γρ. Αλεύρι Τσουρεκιού
- 200 γρ. Μαγιά νωπή (υψηλής ώσμωσης)
- 300 γρ. Νερό (χλιαρό)

ΖΥΜΗ

- 650 γρ. Ζάχαρη
- 250 γρ. Βούτυρο t82%
- 50 γρ. Βούτυρο Αιγοπρόβειο 99%
- 20 γρ. Μαχλέπι σε σκόνη
- 10 γρ. Κακουλέ σε σκόνη
- 15 γρ. Αλάτι
- 500 γρ. Γάλα (χλιαρό)
- 400 γρ. Αυγά (8 τμχ)
- 1.800 γρ. Αλεύρι Τσουρεκιού
- 200 γρ. Χαρουπάλευρο 100%
- 200 γρ. Χαρουπόμελο
- 100 γρ. Νερό

ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ

- 3 Κρόκοι με λίγο γάλα για άλειμμα
- Αμύγδαλο φιλέ (προαιρετικά)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Λιώνουμε τη μαγιά με το χλιαρό νερό και προσθέτουμε το αλεύρι. Ανακατεύουμε καλά και αφήνουμε για 40 λεπτά περίπου, σε ζεστό χώρο, να φουσκώσει η προζύμη.

Χτυπάμε στον κάδο του μίξερ με το σύρμα τα βούτυρα (σε θερμοκρασία περιβάλλοντος) με τη ζάχαρη, το μαχλέπι, το κακουλέ και το αλάτι μέχρι να αφρατέψουν (περίπου 10 λεπτά).

Προσθέτουμε σταδιακά τα αυγά (σε θερμοκρασία περιβάλλοντος) και συνεχίζουμε μέχρι να ενσωματωθούν πλήρως.

Αλλάζουμε το σύρμα στο μίξερ με το γάντζο και προσθέτουμε το αλεύρι, το γάλα (χλιαρό) και την προζύμη.

Ζυμώνουμε για 5 λεπτά στην αργή και 10 στην γρήγορη ταχύτητα.

Αφαιρούμε τη μισή ζύμη και στην υπόλοιπη προσθέτουμε το χαρουπάλευρο, το χαρουπόμελο και το υπόλοιπο νερό. Ζυμώνουμε σε αργή ταχύτητα για 3-4 λεπτά μέχρι να αφομοιωθούν τα υλικά.

Τοποθετούμε τις δύο ζύμες σε δοχείο σκεπασμένο με μεμβράνη και αφήνουμε να φουσκώσουν σε ζεστό μέρος μέχρι να διπλασιαστούν σε όγκο.

Κόβουμε σε κομμάτια των 250 γρ και πλάθουμε τα φυτίλια. Με αυτά μπορούμε να πλέξουμε τσουρέκια ανάμικτα ή σκέτα. Τοποθετούμε σε λαμαρίνες και βάζουμε στη στόφα για 60-75 λεπτά (30-32°C με υγρασία 75%).

Αλείφουμε με κρόκο αυγού και πασπαλίζουμε με αμύγδαλο φιλέ (προαιρετικά).

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 160°C (φούρνος με αέρα) για 35 λεπτά περίπου.



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



ΠΑΣΧΑΛΙΝΑ ΓΛΥΚΙΣΜΑΤΑ ΜΕ ΧΑΡΟΥΠΙ

Φέτος το Πάσχα, χρησιμοποιήστε Χαρουπάλευρο και Χαρουπόμελο των Μύλων Κρήτης για το τσουρέκι και τα κουλουράκια, δίνοντας στους πελάτες σας νέες υγιεινές και γευστικές επιλογές!



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

Το Προζύμι και τα είδη του

Το προζύμι είναι βασικά ένας αρχαίος τρόπος παρασκευής ψωμιού. Δε βασίζεται στην εμπορική μαγιά, αλλά στην «άγρια μαγιά». Το προζύμι είναι μία συμβιωτική καλλιέργεια μικροοργανισμών. Οι μικροοργανισμοί βρίσκονται παντού: στον αέρα, στο έδαφος, στα φυτά, στις φλούδες των φρούτων.

Υπάρχουν καταγεγραμμένα τουλάχιστον 1.500 είδη μικροοργανισμών. Επίσης βρίσκονται αδρανείς στο αλεύρι. Οι κυριότεροι μικροοργανισμοί που βρίσκονται στο προζύμι είναι τα βακτήρια (lactid acid and acetic acid bacteria) και ο σακχαρομύκητας (Saccharomyces cerevisiae). Ο σακχαρομύκητας είναι υπεύθυνος για την παραγωγή διοξειδίου του άνθρακα και αιθανόλης (αλκοολική ζύμωση), ενώ τα βακτήρια για την παραγωγή των οξέων. Τα πολύπλοκα όξινα και γλυκά αρώματα που αγαπάμε σε ένα ψωμί φτιαγμένο με προζύμι, είναι προϊόντα της βιοχημικής ζύμωσης. Οι μικροοργανισμοί κατά τη ζύμωση θρέφονται από τα συστατικά του αλευριού και μετατρέπουν τα απλά σάκχαρα σε διοξείδιο του άνθρακα (το οποίο φουσκώνει το ψωμί) και διάφορα οξέα, δημιουργώντας ένα πολύπλοκο, μικροσκοπικό και τεράστιας θρεπτικής αξίας οικοσύστημα. Η δημιουργία αυτού του οικο-

συστήματος απαιτεί ώρες ή και μέρες ζύμωσης προκειμένου να υλοποιηθεί. Ο χρόνος είναι απαραίτητος προκειμένου να λάβουν χώρα όλες οι απαραίτητες βιοχημικές διεργασίες που καταλήγουν στα πολύπλοκα αρώματα ενός σωστά ωριμασμένου προζυμένιου ψωμιού. Καθώς οι μικροοργανισμοί συνεχίζουν να θρέφονται από τα διαθέσιμα σάκχαρα, του αλεύρου, πολλαπλασιάζονται και παράγουν το διοξείδιο του άνθρακα. Αυτή η διαδικασία επιταχύνεται σε πιο θερμό περιβάλλον (30-35 βαθμοί) αλλά και σε χαμηλότερες θερμοκρασίες, αν και σε πιο αργό ρυθμό. Η παραγωγή του διοξειδίου του άνθρακα παγιδεύεται στο πλέγμα που δημιουργεί η γλουτένη, φουσκώνοντας τη ζύμη. Όταν ψήνεται σε υψηλή θερμοκρασία φουσκώνει ακόμη περισσότερο καθώς εξακολουθεί να παράγεται διοξείδιο, ώπου τελικά, οι μικροοργανισμοί πεθαίνουν και καταλήγουμε σε αυτό που όλοι ξέρουμε ως ψωμί.

Τα βακτήρια είναι υπεύθυνα για τα όξινα και γλυκά αρώματα που αναπτύσσονται. Τα οξικά οξέα είναι υπεύθυνα για τη χαρακτηριστική 'ξινάδα' του προζυμιού, ενώ τα γαλακτικά οξέα παράγουν βουτυρώδη και άλλα αρώματα. Πολλά ψωμιά έχουν γευστικό προφίλ που γέρνει προς τη μία ή την άλλη πλευρά και αυτό είναι κάτι που ελέγχεται, και ξεκινά από το είδος του προζυμιού και τους μικροοργανισμούς που θα το ζυμώσουν βιοχημικά. Η διαφορά του προζυμιού σε σχέση με τη μαγιά, είναι ότι η μαγιά έχει ένα συγκεκριμένο μικροοργανισμό σε αντίθεση με το προζύμι που περιέχει πολλούς. Τα πλεονεκτήματά της είναι το σταθερό και προβλέψιμο αποτέλεσμα καθώς και η πιο γρήγορη ζύμωση και κάπου εδώ τελειώνουν. Τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του ψωμιού φτιαγμένου με προζύμι είναι κατά πολύ ανώτερα.

Επειδή βασίζεται στην «άγρια μαγιά», η διαδικασία μπορεί να διαρκέσει πολύ περισσότερο από τις εμπορικές συνταγές ψωμιού μαγιάς. Αλλά η πολύπλοκη γεύση και υφή είναι πολύ ανώτερες από οποιοδήποτε άλλο ψωμί. Η παρασκευή ενός άψογου γευστικά και δραστικού ξινού ή προζυμιού είναι μια από τις πιο δύσκολες εργασίες στο αρτοποιείο και απαιτεί γνώσεις και εμπειρία.

Γεγονός είναι ότι έχουν ελαττωθεί τα προβλήματα από τότε που η επιστήμη ασχολήθηκε με την ωρίμανση των όξινων προζυμιών και μπόρεσε να δώσει μια σαφέστερη εικόνα για την περίπλοκη διαδικασία που συντελείται κατά την ωρίμανσή τους. Παρά τις εκτενείς ερευνητικές εργασίες, δε στάθηκε δυνατόν να απεικονισθούν όλες αυτές οι περίπλοκες διαδικασίες σε διαγράμματα γιατί οι βιολογικές δράσεις επηρεάζονται σε μεγάλο βαθμό από τη μικροβιακή καλλιέργεια ή «άγρια μαγιά», από το αλεύρο που αποτελεί και τη βάση ή το υπόστρωμα της διαδικασίας, την πυκνότητα της ζύμης (σχέση νερού / αλεύρου), τους χρόνους ωρίμανσης και τις θερμοκρασίες που θα ωριμάσει.

Υπάρχει ένας μεγάλος αριθμός τρόπων παρασκευής προζυμιού. Με κάποιους από τους τρόπους αυτούς μπορούν να επιτευχθούν υψηλοί βαθμοί οξύτητας (προζύμια), ενώ με κάποιους άλλους μπορεί να επιτευχθεί (σε μεγάλο βαθμό) ο πολλαπλασιασμός των ζυμομυκήτων της μαγιάς (ξινά λίγων ωρών ή φρέσκια μαγιά). Η γεύση του προζυμένιου ψωμιού ποικίλει από τόπο σε τόπο, ανάλογα με τη μέθοδο που χρησιμοποιείται, την ενυδάτωση του προζυμιού και την τελική ζύμη, την αναλογία ανανέωσης, τη διάρκεια των περιόδων ζύμωσης και τη θερμοκρασία περιβάλλοντος. Όλοι αυτοί οι παράγοντες επηρεάζουν τους μικροοργανισμούς του προζυμιού. Στόχος της παρασκευής του προζυμιού πρέπει να είναι η επίτευξη της ιδανικής αναλογίας γαλακτικών και οξικών οξέων καθώς επίσης και η ανάπτυξη των μυκήτων της όξινης μαγιάς.

Τι θα πρέπει να προσέξει κανείς για τη σωστή παρασκευή ξινού προζυμιού:

- Την καμπύλη της θερμοκρασίας, δηλαδή τη θερμοκρασία στην αρχή και στο τέλος του χρόνου ωρίμανσης.
- Την τήρηση του χρόνου ωρίμανσης με ακρίβεια.
- Τη διογκωτική απόδοση του προζυμιού.
- Την ανάπτυξη των οξέων.
- Την περιεκτικότητά του σε πρωθιτικά (διογκωτικά) αέρια, ιδίως στα πλήρη οξίνισης προζύμια.
- Το βαθμό οξύτητας και την τιμή του pH.
- Την καταλληλότητα του ξινού προζυμιού ως παράγοντα οξίνισης της ζύμης.

Προσδιορισμός του όρου «προζύμι»

Τα προζύμια είναι ένα πρόσθετο υλικό του ζυμαριού (ζυμάρι, ζυμάρι υδαρό, υγρό, η ακόμη και σκόνη). Παρασκευάζονται από αλεύρα, νερό και μια μικροβιακή καλλιέργεια (μάννα), και μέσω ενός συγκεκριμένου χρόνου ωρίμανσης, και με κατάλληλες θερμοκρασίες αποκτούν τις απαραίτητες τεχνολογικές ιδιότητες. Το ποσοστό προσθήκης των προζυμιών ποικίλει από 5% έως 20% επί του αλεύρου και σε ορισμένες περιπτώσεις ακόμη και το 30%, αν δε αυτά τα προζύμια έχουν παρασκευαστεί με μεγάλη αναλογία σε νερό πιθανόν να φτάσουν και σε ποσοστό έως και 50%.

Θετικές επιδράσεις στην ποιότητα των ψωμιών

- Έντονη, αρωματική γεύση και πλούσιο άρωμα.
- Διατήρηση φρεσκότητας για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα.
- Εύπλαστες ζύμες.
- Υψηλές ιδιότητες ωρίμανσης.
- Καλή ελαστικότητα και σταθερότητα της ψίχας.
- Σχετικά μεγάλους, ομοιόμορφους πόρους.



Παραγωγή ξινής ζύμης από άλευρα σταριού

Στα παλαιότερα χρόνια συνηθιζόταν η χρήση ξινών από άλευρα σίτου στην παραγωγή άσπρου ψωμιού ή σύμμεικτου ή και σταρένιου-χωριάτικου ψωμιού. Τα ξινά ζυμάρια από σταρένιο αλεύρι είναι προσθετικές (για τη διόγκωση της κυρίως ζύμης) ζύμες που παρασκευάζονται από τη μίξη αλεύρων και νερού με λίγη μαγιά. Η καλλιέργεια και ανάπτυξη των ξινών ζυμαριών αρχίζει τότε μια αλκοολική ζύμωση στην οποία, μετά από μερικές ημέρες, αρχίζει να γίνεται όξινο. Δηλαδή, στο κομμάτι του ζυμαριού γίνεται καλλιέργεια με ζυμομύκητες. Από την καλλιέργεια αυτή παράγεται διοξείδιο του άνθρακα που ακολουθείται από διόγκωση του ζυμαριού. Από το διογκωμένο αυτό ζυμάρι (μάννα) αρκεί να κρατήσουμε 500 γρ. να το καλλιεργήσουμε, προσθέτοντάς του πολλές φορές νερό και αλεύρι, καταλήγοντας έτσι, σε μια ελαφρώς όξινη ζύμωση και στην δημιουργία ενός είδους ξινού, ικανού να εξασφαλίσει την παραγωγή ψωμιού. Πρωταρχικός σκοπός της χρήσης αυτού του είδους των προζυμιών ήταν η οικονομία στις ποσότητες της μαγιάς. Τα μειονεκτήματα των ξινών αυτών θα θυμούνται σίγουρα πάρα πολλοί αρτοποιοί. Από τη δεκαετία του '50 και μετά τα ξινά άρχισαν σταδιακά να αντικαθίστανται από την «άμεση μέθοδο αρτοποιήσης» δηλ. τη χρήση μαγιάς που βοήθησαν στην ασφαλή παραγωγή και την ομοιομορφία των προϊόντων.

Η ΑΞΙΟΠΙΣΤΗ ΛΥΣΗ ΣΤΟ ΠΡΟΒΛΗΜΑ ΤΗΣ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ



Η γεύση του προζυμένιου ψωμιού ποικίλει από τόπο σε τόπο, ανάλογα με τη μέθοδο που χρησιμοποιείται, την ενυδάτωση του προζυμιού και την τελική ζύμη, την αναλογία ανανέωσης κ.ά.

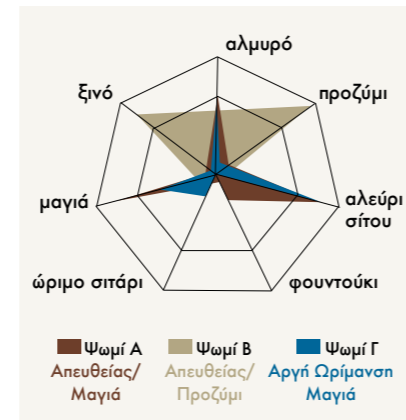
Στις αρχές του 20ού αι., για να επιταχύνουν κάπως τη ζύμωση, οι αρτοποιοί (κυρίως μέσα στις πόλεις) πρόσθεσαν μικρές δόσεις μαγιάς. Το ψωμί κέρδιζε λίγο σε όγκο και έχανε λίγο απ' την οξύτητα τις γεύσης.

Όπου στον κόσμο κυριαρχούν τα ψωμιά με βάση το σιτάλευρο, το προζύμι δεν είναι πλέον η συνήθης μέθοδος για τη διόγκωση του ψωμιού. Σταδιακά αντικαταστάθηκε, και ιδιαίτερα μετά από την επιβεβαίωση της θεωρίας των μικροβίων από τον Λουί Παστέρ, από τη μαγιά εμπορίου. Παρά το γεγονός ότι το προζυμένιο ψωμί σταμάτησε να παράγεται στα περισσότερα αρτοποιεία κατά τον 20ο αιώνα, τα τελευταία χρόνια είναι πολύ διαδεδομένο. Τα τελευταία χρόνια οι αρτοποιοί άρχισαν να παράγουν προζύμι παραδοσιακά, αλλά παράλληλα αναπτύχθηκαν νέες μέθοδοι παρασκευής προζυμιών που προσφέρουν μεγαλύτερη ασφάλεια και παρουσιάζουν βελτιωμένες ποιοτικά ιδιότητες.

Οι ζυμώσεις (βιοχημικές) του προζυμιού απαιτούν συγκεκριμένη γνώση σχετικά με τις επιδράσεις των παραμέτρων της διαδικασίας, των πρώτων υλών και των μικροοργανισμών προκειμένου να ληφθεί μια συγκεκριμένη και παραγωγική ποιότητα προζύμης και ψωμιού. Καλλιέργειες εκκίνησης προζύμης, είτε ενεργές προζύμες είτε λυοφιλοποιημένοι μικροοργανισμοί χρησιμοποιούνται για την έναρξη της ζύμωσης της προζύμης με την απαιτούμενη μικροχλωρίδα. Αυτά χρησιμοποιούνται στις βιομηχανικές παραγωγές προζυμιών -τα τελευταία χρόνια και σε βιοτεχνίες όπου σε μεγάλες δεξαμενές ανοξειδωτές (βιοαντιδραστήρες ή προζυμομηχανές), προστίθεται το είδος

του αλεύρου (λευκό, σκληρό, φαγόπυρο, ή σίκαλης), νερό -μικροβιολογικά καθαρό-, και η μικροβιακή καλλιέργεια σε διάφορες μορφές. Με συνεχή ανάδευση και ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας ξεκινούν την βιοχημική αντίδραση για παραγωγή. Καθώς η ζύμωση της προζύμης προχωρά, απαιτεί πολλούς ελέγχους, ως αναφορά τις θερμοκρασίες και τη οξύτητα του παραγόμενου προϊόντος. Στο τέλος της διαδικασίας εφαρμόζεται ψύξη για την ελαχιστοποιηθεί η δράση των μικροοργανισμών και της βιοχημικής ζύμωσης, προκειμένου να ληφθεί ένα σταθερό προϊόν. Όταν αυτή είναι έτοιμη είναι απαραίτητο να αδρανοποιηθούν οι μικροοργανισμοί της προζύμης π.χ. με παστερίωση, για τα υγρά προζύμια και η ξήρανση για τα προζύμια σε σκόνη. Οι σύγχρονες τεχνολογίες πραγματικά έχουν βοηθήσει, διότι το προζύμι θεωρείται ένα αρκετά ευαίσθητο υλικό στη θέρμανση μπορεί να χάσει τα αρώματά του. Έτσι με εξειδικευμένες μεθόδους και μηχανήματα γίνεται η παραγωγή και σε χαμηλές σχετικά θερμοκρασίες ώστε να διατηρηθούν τα αρώματά του. Οι εταιρείες που παράγουν τέτοια έτοιμα προς χρήση προϊόντα, διεκδικούν μια βολική, άμεση παραγωγή αρτοποιημάτων σε σταθερή ποιότητα, σε συνδυασμό με όλα τα πλεονεκτήματα μιας βιολογικής ζύμωσης προζύμης, π.χ. γεύση άρωμα, φρεσκότητα και διάρκεια ζωής. Επί του παρόντος, διατίθεται στην αγορά μια μεγάλη ποικιλία προϊόντων προζύμης με διαφορετικά δημητριακά που έχουν υποστεί ζύμωση. Οι εταιρίες αυτές πολλές φορές έχουν χρησιμοποιήσει δοκιμαστές και με στατιστική ανάλυση των αποτε-

λεσμάτων δίνουν πληροφορίες για το είδος του προζυμιού και την ποικιλία των αρωμάτων με απεικονίσεις όπως η πιο κάτω.



Βιβλιογραφία
1. <https://el.wikipedia.org/wiki/προζύμι>
2. Nanna A. Cross- Corke, Harold (2006). Bakery products: science and technology. Oxford: Blackwell.
3. «Pain au Levain Production». Baking Update (Lallemand Inc.) 2 (11). Ανακτήθηκε στις Dec 9, 2011.
4. Jeffrey Hamelman (2004). Bread: a baker's book of techniques and recipes. New York: John Wiley.
5. Lorenz, Klaus J.- Kulp, Karel (2003). Handbook of dough fermentations. New York: Marcel Dekker, Inc.
6. Marion Bennisson - THE SCIENCE OF FOOD -WILEY N. Y 1980
7. P.J. Fellows . FOOD PROCESSING TECHNOLOGY (principles and practice)
8. Paola Carnevali, Fabio Minervini, Aldo Corsetti Liquid Sourdough Fermentation. Handbook of Plant-Based Fermented Food and Beverage Technology 2nd Edition First Published 2012 Imprint CRC Press



ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΜΠΟΣΔΙΚΟΣ
Τεχνολόγος Τροφίμων

ΣΩΛΗΝΩΤΟΙ ΑΡΤΟΚΛΙΒΑΝΟΙ ΤΗΣ LOGIUDICE

**Μειώνουν το κόστος
ενέργειας γιατί:**

- Δίνουν τη δυνατότητα επιλογής καυσίμου επιλέγοντας το φθηνότερο καύσιμο με την αλλαγή **MONO** του καυστήρα.
- Λειτουργούν παράλληλα **ΚΑΙ** με ξύλα
- Έχουν μειωμένη κατανάλωση ενέργειας συγκριτικά με παλαιότερου τύπου κυκλοθερμικούς αρτοκλίβανους.
- Δεν έχουν ηλεκτρικό μοτέρ για την κυκλοφορία του αέρα.

**Ο πιο σύγχρονος παραδοσιακός
αρτοκλίβανος γιατί:**

- Άριστη ποιότητα κατασκευής και μεγάλη αντοχή στο χρόνο.
- Έχει ομοιομορφία ψησίματος.
- Τέλειο ψήσιμο παραδοσιακού ψωμιού και παραδοσιακών προϊόντων.
- Είναι σχεδιασμένος και κατασκευασμένος για καύση στερεών καυσίμων.
- Πλήρης υποστήριξη service.

**Ενδεικτικές καταναλώσεις ενός αρτοκλίβανου
10m² επιφάνειας εψίσεως (8 τελλάρα) αφού προθερμανθεί.**

ΦΥΣΙΚΟ ΑΕΡΙΟ	4,36 mc ανά ώρα
ΠΕΤΡΕΛΑΙΟ	4,24 λίτρα ανά ώρα
ΥΓΡΑΕΡΙΟ	6,61 λίτρα ανά ώρα
PELLET	8,45 κιλά ανά ώρα
ΚΑΥΣΙΜΟ ΜΕ ΞΥΛΟ	ΑΚΟΜΗ ΦΘΗΝΟΤΕΡΑ

**ΓΡΗΓΟΡΗ ΑΠΟΣΒΕΣΗ ΕΠΕΝΔΥΣΗΣ
Συγκρίνετε και ΚΕΡΔΙΣΤΕ!**



ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΙΔΗΣ ΓΡΗΓΟΡΗΣ

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ- ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΙ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΩΝ
Ιωνία Θεσσαλονίκη, τηλ. 2310 781-571, 2310 780-790, www.artel.gr - email: artel@artel.gr

NUTRI-SCORE

ΜΙΑ ΝΕΑ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

Ο Διεθνής Οργανισμός για την Έρευνα του Καρκίνου (IARC) καλεί την Ευρωπαϊκή Επιτροπή να εισαγάγει το Nutri-Score σε υποχρεωτική βάση στην Ευρώπη, ενώ υποστηρίζει ότι η υιοθέτησή του θα καθοδηγήσει τους καταναλωτές σε πιο υγιεινές επιλογές τροφίμων. Το Nutri-Score είναι μια σαφής και απλή διατροφική σήμανση που τοποθετείται στη μπροστινή ετικέτα της συσκευασίας και η οποία αξιολογεί τη διατροφική ποιότητα του τροφίμου.



Πολλές χώρες εξετάζουν την υιοθέτηση ενός απλοποιημένου συστήματος επισήμανσης που θα βοηθά τους καταναλωτές να κάνουν πιο υγιεινές επιλογές.

Η μελέτη του IARC: Nutri - Score

Ο IARC είναι ένας διακρατικός Οργανισμός, τμήμα της Παγκόσμιας Οργάνωσης Υγείας των Ηνωμένων Εθνών και έχει στόχο την προώθηση της διεθνούς συνεργασίας στην έρευνα για τον καρκίνο. Στη μελέτη που εξέδωσε, με τίτλο "The Nutri-Score: A Science-Based Front-of-Pack Nutrition Label", τονίζει την υπεροχή του Nutri-Score σε σχέση με άλλες διατροφικές επισημάνσεις ως την πιο κατανοητή στους καταναλωτές και παράλληλα υποστηρίζει ότι οι εταιρείες θα έχουν έτσι κίνητρο να βελτιώσουν την ποιότητα των προϊόντων τους. Κατατάσσει τα τρόφιμα σε μια κλίμακα 5 χρωμάτων και γραμμάτων με το A σε πράσινο χρώμα να αντιπροσωπεύει την υψηλότερη διατροφική αξία ως το E, σε σκούρο πορτοκαλί, που υποδεικνύει τη χαμηλότερη διατροφική αξία. Η αξιολόγηση των τροφίμων γίνεται με βάση την μέθοδο FSA-NPS που είναι μια τροποποιημένη έκδοση του αρχικού FSA-NPS, με προσαρμογές στην κατανομή βαθμών για ποτά, τυριά και πρόσθετα λίπη, μετά από συστάσεις του Γαλλικού Ανώτατου Συμβουλίου Δημόσιας Υγείας (HCSP). Το FSA-NPS κατανέμει στα τρόφιμα βαθμούς με βάση την εκατοστιαία περιεκτικότητά τους σε ενέργεια, κορεσμένα λιπαρά οξέα, ζάχαρη, νάτριο, θρεπτικά συστατικά που πρέπει να περιορίζονται στη διατροφή μας και αυτών που ευνοούν την υγεία, όπως διαιτητικές ίνες, πρωτεΐνες, φρούτα, λαχανικά, όσπρια και ξηρούς καρπούς.

Πολλές χώρες εξετάζουν την υιοθέτηση ενός απλοποιημένου συστήματος επισήμανσης που θα βοηθά τους καταναλωτές να κάνουν πιο υγιεινές επιλογές προκειμένου να προστατέψουν τον πληθυσμό από χρόνια νοσήματα και να μειώσουν τη θνησιμότητα. Έρευνες που έγιναν στην ΕΕ συνδέουν την κατανάλωση τροφίμων με υψηλή βαθμολογία στο σύστημα FSA-NPS (χαμηλότερη διατροφική ποιότητα) με υψηλότερο κίνδυνο καρκίνου. Το Nutri-Score έχουν ήδη υιοθετήσει η Γαλλία, το Βέλγιο, η Ισπανία, το Λουξεμβούργο και η Γερμανία. Η χρήση του είναι προαιρετική. Η Ευρωπαϊκή Επιτροπή σκοπεύει να προτείνει την εφαρμογή κάποιου υποχρεωτικού μοντέλου διατροφικής επισήμανσης μέχρι το τέλος του 2022.

Το Nutri-Score είναι μια σαφής και απλή διατροφική σήμανση που τοποθετείται στη μπροστινή ετικέτα της συσκευασίας, η οποία αξιολογεί τη διατροφική ποιότητα του τροφίμου.

Είναι όμως το Nutri - Score το κατάλληλο σύστημα;

Η βαθμολόγηση που προκύπτει από το FSA-NPS αντανακλά την ποιότητα του τροφίμου; Το Nutri - Score ενοχοποιεί τρόφιμα λόγω της υψηλής θερμιδικής αξίας τους, της υψηλής περιεκτικότητας σε

Η Ευρωπαϊκή Επιτροπή σκοπεύει να προτείνει την εφαρμογή κάποιου υποχρεωτικού μοντέλου διατροφικής επισήμανσης μέχρι το τέλος του 2022

λιπαρά όπως το λάδι και οι ελιές, ή σε σάκχαρα, όπως το μέλι, χωρίς να λαμβάνει υπ' όψιν του κρίσιμα χαρακτηριστικά των τροφίμων, όπως την περιεκτικότητα σε απαραίτητα συστατικά (βιταμίνες και ιχνοστοιχεία), ούτε το ποσοστό της διαχρονικής συμμετοχής τους σε μια ισορροπημένη διαίτα. Υπάρχουν αντιδράσεις από την Ελλάδα, την Κύπρο και την Ιταλία, διότι το σύστημα αυτό αδικεί πολλά προϊόντα της μεσογειακής διατροφής. Η εξαίρεση δε συγκεκριμένων προϊόντων από το Nutri - Score δεν αποτελεί λύση, όταν οι καταναλωτές θα έχουν ήδη μάθει να επιλέγουν προϊόντα με τη σήμανση. Ο Raphael Sircoli (MSc στη Μοριακή Βιολογία από το Πανεπιστήμιο Staffordshire) αναφέρει για το Nutri - Score : «Η σωστή επισήμανση των τροφίμων πρέπει να είναι ακριβής, αλλά αυτό το σύστημα και η πληροφόρηση που έχουμε τώρα δεν είναι καθόλου ακριβής», ενώ ο Philippe Legrand (γάλλος γιατρός και διατροφολόγος) υποστηρίζει ότι « ο λιπιδικός πυλώνας του αλγορίθμου Nutriscore είναι λανθασμένος και είναι σε πλήρη αντίθεση με το ANSES ANC» (ANC: Συνιστώμενες Διατροφικές Ποσότητες βάσει του Γαλλικού Όργανισμού Τροφίμων, Περιβάλλοντος και Υγείας & Ασφάλειας στην Εργασία). Επιπλέον το Nutri - Score κατά την αξιολόγηση των τροφίμων δεν λαμβάνει υπ' όψιν του την παρουσία προσθέτων, αλλεργιογόνων, υπολειμμάτων φυτοφαρμάκων, τις πιθανές μετατροπές του προϊόντος πριν την κατανάλωση (όπως ο τρόπος του μαγειρέματος, η προσθήκη

άλλων συστατικών από τον καταναλωτή), κ.ά. Έτσι, δε μπορεί να αποτελεί αποκλειστική πηγή πληροφόρησης για μια ισορροπημένη διατροφή. Η Ομοσπονδιακή Δημόσια Υπηρεσία του Βελγίου για τη δημόσια υγεία και ασφάλεια στη διατροφική αλυσίδα και το περιβάλλον, προτρέπει τους καταναλωτές να μην κάνουν υπερβολική κατανάλωση τροφίμων συγκεκριμένου χρώματος.

Η ενημέρωση και εκπαίδευση των καταναλωτών για την υιοθέτηση πιο υγιεινών διατροφικών συνηθειών θα ήταν μια πολύ καλύτερη πρόταση, παρά τη χρήση απλουστευτικών μοντέλων που εξισώσουν ανόμοια τρόφιμα και απενοχοποιούν άλλα, κατεργασμένα τρόφιμα.

Πηγές:
<https://www.iarc.who.int/>
<https://www.favv-afsa.be/>
<https://www.foodwatch.org/>

Image by freepik.com



ΕΛΕΝΗ ΠΑΝΑ
 Χημικός, Σύμβουλος ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων, FOODCONSULTANT
 email: info@foodconsultant.gr



foodconsultant.gr
 for quality & safety

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

Για τη διασφάλιση της υγιεινής των προϊόντων που παράγετε:

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

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

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

Εκπαίδευση του προσωπικού:

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

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

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

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

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

Επισκεφτείτε μας στο www.foodconsultant.gr



Ροξάκια

Τα γευστικά ροξάκια, ανήκουν στα πολίτικα, σιροπιαστά γλυκά, που ξεχωρίζουν και είναι από τα πιο δημοφιλή ανατολίτικα γλυκά.

ΡΟΞΑΚΙΑ

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

Γλυκά της καθ'ημάς Ανατολής είναι τα πολίτικα γλυκά που οι συνταγές τους διασώθηκαν διά μέσου της προφορικής παράδοσης από μητέρα σε θυγατέρα και που η γεύση τους συνδέεται με βιώματα, συναισθήματα και κάθε συνταγή κουβαλά την δική της ιστορία. Τα περίφημα πολίτικα σιροπιαστά γλυκίσματα αποτελούσαν μια ξεχωριστή κατηγορία σπιτικών κερασμάτων και πρόκειται για μια παράδοση που έχει τις ρίζες της στη βυζαντινή εποχή. Ήταν τα γιορτινά κεράσματα του πολίτικου σπιτιού, τα λεγόμενα "τραταμέντα". Σ'αυτά συγκαταλέγονται και τα "ροξ" που κατά μία εκδοχή πήραν το όνομά τους από την αγγλική λέξη "rocks", μάλλον λόγω του σχήματός τους.

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΖΥΜΗ:

500 γρ. λάδι ηλιέλαιο
300 γρ. νερό
100 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
600 γρ. αλεύρι ζαχαροπλαστικής

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ανοίγουμε τη ζύμη με πλάσπ.
Βάζουμε τη γέμιση, τυλίγουμε
σε ρολά και τα κόβουμε. Ψήνουμε
στους 170°C για περίπου 20 λεπτά
και σιροπιάζουμε με καυτό σιρόπι.

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ:

600 γρ. αλεύρι ζαχαροπλαστικής
150 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
70 γρ. κακάο
70 γρ. ηλιέλαιο
250 γρ. νερό
15 γρ. κανέλα
15 γρ. αμμωνία
15 γρ. μπέικιν
150 γρ. καρύδι τριμμένο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ανακατεύουμε τα όλα
τα υλικά μαζί στο μίξερ
για 3 λεπτά,
στη δεύτερη ταχύτητα.



Τα «Ροξάκια» ετοίμασαν οι δευτεροετείς μαθητές του τμήματος Μαγειρικής της Σχολής, στο πλαίσιο του εργαστηρίου "Ζαχαροπλαστικής" με την επίβλεψη και καθοδήγηση του κου Τσουκαλά Απόστολου, Τεχνικού Αρτοποιίας Ζαχαροπλαστικής και της κας Ευσταθίας Λύρα, Τεχνολόγου Τροφίμων.

αιθρογμενα εφματιδια ετα αρτοποιεια

Η ανησυχία για την επαγγελματική ασφάλεια και υγεία, αλλά και τη γενικότερη ποιότητα του εργασιακού περιβάλλοντος, ολοένα και αυξάνεται. Ο χώρος εργασίας αποτελεί την πλέον σημαντική περιοχή έκθεσης σε βλαπτικούς παράγοντες που δύναται να έχουν αρνητικές επιπτώσεις στην υγεία του ανθρώπου.

Στα αρτοποιεία, όπως και σε όλους τους επαγγελματικούς χώρους, υπάρχουν κίνδυνοι για την υγεία και την ασφάλεια των εργαζομένων, οι οποίοι πρέπει να εντοπίζονται και να ελέγχονται αποτελεσματικά. Στόχος είναι όχι μόνο η προστασία από επικίνδυνες καταστάσεις και ατυχήματα, αλλά και η αποτροπή εμφάνισης προβλημάτων υγείας και επαγγελματικών ασθενειών, όπως το άσθμα.

Το άσθμα του αρτοποιού

Το άσθμα του αρτοποιού (baker's asthma) είναι μια από τις πιο κοινές μορφές επαγγελματικού άσθματος, το οποίο για πρώτη φορά περιγράφηκε από τον Ramazzini το 1700 και σχετίζεται με επικίνδυνους εργασιακούς

παράγοντες, όπως την έκθεση σε αιωρούμενα σωματίδια. Έκτοτε, έχουν υπάρξει πολλές αναφορές σε περιπτώσεις όπου παρατηρήθηκε συνδυασμός θετικών δερματικών δοκιμών σε εκχύλισμα αλεύρου με ταυτόχρονη εκδήλωση αναπνευστικών προβλημάτων, οπότε και καθιερώθηκε ως αλλεργική ασθένεια, η συχνότητα της οποίας, παρά τη γνώση που πλέον υπάρχει, φαίνεται να αυξάνεται σταθερά.

Τι έχουν δείξει οι μελέτες

Τα τελευταία χρόνια έχουν πραγματοποιηθεί αρκετές μελέτες στους χώρους των αρτοποιείων οι οποίες περιλαμβάνουν προσδιορισμό των βλαπτικών παραγόντων, όπως των αιωρούμενων σωματιδίων στον αέρα, εξετάσεις αίματος για τον προσδιορισμό της ανοσοσφαιρίνης E (IgE) σε αλλεργιογόνα και συμπλήρωση ερωτηματολογίων από τους εργαζόμενους για την ορθότερη καταγραφή τόσο των συνθηκών εργασίας όσο και των πιθανών συμπτωμάτων υγείας. Έχουν παρατηρηθεί λοιπόν συμπτώματα όπως βήχας, ερεθισμός των ματιών, ρινική καταρροή, φτέρνισμα και επιδείνωση προϋπάρχοντος άσθματος, τα οποία είναι συ-

χνότερα στις ομάδες εργαζομένων με υψηλότερη έκθεση σε αιωρούμενα σωματίδια. Ταυτόχρονα, επειδή το δέρμα του αρτοποιού εκτίθεται σε υγρή ζύμη, αλεύρια, πρόσθετα, μπαχαρικά, νερό και απορρυπαντικά, εμφανίζονται συχνά αλλεργίες εξ επαφής, ερεθισμός του δέρματος και κνίδωση, τα οποία αυξάνουν τον κίνδυνο εμφάνισης εκζέματος στα χέρια.

Παρά όμως την εμφάνιση συμπτωμάτων σε εργαζομένους του συγκεκριμένου κλάδου, παρουσιάζεται υστέρηση στην εκτίμηση της έκθεσής τους σε βλαπτικούς παράγοντες, γεγονός που δημιουργεί πρόβλημα στην αποτελεσματική διαχείριση του κινδύνου. Στην ελληνική νομοθεσία βέβαια, αναγνωρίζεται η αναγκαιότητα της εκτίμησης της ποιότητας του εργασιακού περιβάλλοντος και της διεξαγωγής μετρήσεων/ προσδιορισμών των παραγόντων που ενδέχεται να παρουσιάζουν κίνδυνο για την υγεία, ούτως ώστε η έκθεση να μην υπερβαίνει τις οριακές τιμές*, όπως αυτές καθορίζονται στα αντίστοιχα νομοθετήματα. Ειδικότερα, για την περίπτωση των αιωρούμενων σωματιδίων, δίνονται συγκεκριμένες οδηγίες για τον τρόπο προσδιορισμού τους δεδομένου ότι χωρίζονται σε δύο κατηγο-

Τα τελευταία χρόνια έχουν πραγματοποιηθεί αρκετές μελέτες στους χώρους των αρτοποιείων που περιλαμβάνουν προσδιορισμό των βλαπτικών παραγόντων, όπως των αιωρούμενων σωματιδίων στον αέρα.

ρίες ανάλογα με το μέγεθος των κόκκων, το εισπνεύσιμο κλάσμα που περιλαμβάνει σωματίδια που συνήθως δεσμεύονται είτε στο ανώτερο μέρος του αναπνευστικού συστήματος είτε από το βλεννογόνο των αεραγωγών και το αναπνεύσιμο κλάσμα που αποτελείται από σωματίδια μικρότερου μεγέθους και τα οποία μπορεί να φτάσουν μέχρι τις πνευμονικές κυψελίδες, οι οποίες θεωρούνται το πιο τρωτό σημείο των πνευμόνων. Σε ορισμένες μάλιστα χώρες έχουν προταθεί οριακές τιμές έκθεσης ειδικά για τα αιωρούμενα σωματίδια από τη σκόνη αλεύρου, όπως για παράδειγμα αυτή που έχει προταθεί από την Αμερικανική Εταιρία Κυβερνητικών Υγιεινολόγων Βιομηχανίας (ACGIH, 2013) και είναι τα 0,5 mg/m³ για το εισπνεύσιμο κλάσμα.

Η σημασία των μετρήσεων

Η διεξαγωγή των μετρήσεων και ειδικότερα των αιωρούμενων σωματιδίων, είναι λοιπόν μία απαραίτητη αλλά σύνθετη διαδικασία που απαιτεί συμμόρφωση τόσο με τις νομοθετικές απαιτήσεις όσο και με αυστηρά καθορισμένες προδιαγραφές και πρότυπα, προκειμένου να διασφαλιστεί η αξιοπιστία τους. Αποτελεί μονόδρομο για την ποσοτικοποίηση της έκθεσης των εργαζομένων σε βλαπτικούς παράγοντες και πρόκειται για το βασικό εργαλείο εκτίμησης της επικινδυνότητας του εργασιακού περιβάλλοντος που θα οδηγήσει στη λήψη αποτελεσματικών μέτρων προστασίας. Μέτρων προστασίας όπως η χρήση κατάλληλων τεχνικών που θα μειώσουν την εκπομπή σκόνης, η εγκατάσταση τοπικών απαγωγών ή κλειστών θαλάμων με ειδικά φίλτρα στα σημεία με υψηλές συ-

γκεντρώσεις αιωρούμενων σωματιδίων, η χρήση κατάλληλης ηλεκτρικής ή υγρής σκούπας για τους καθαρισμούς, η ορθή χρήση Μέσων Ατομικής Προστασίας, όπως κατάλληλες μάσκες και γάντια και η παρακολούθηση των εργαζομένων από Ιατρό Εργασίας, ώστε να εντοπισθούν έγκαιρα πιθανά προβλήματα υγείας. Εκτός όμως από τη διεξαγωγή μετρήσεων και τη λήψη μέτρων προστασίας, είναι σε κάθε περίπτωση πολύ σημαντική η ευαισθητοποίηση των εργαζομένων και η ενημέρωσή τους μέσα από κατάλληλα εκπαιδευτικά προγράμματα για την προστασία από τους βλαπτικούς παράγοντες και ειδικότερα τα αιωρούμενα σωματίδια. Ο συνδυασμός όλων αυτών αποτελεί το κλειδί για την ανάπτυξη κουλτούρας υγείας και ασφάλειας στο χώρο εργασίας, τη διασφάλιση της ποιότητας του εργασιακού περιβάλλοντος και τελικά τη διαφύλαξη της υγείας.

* Ως «Οριακή Τιμή Έκθεσης» νοείται η τιμή την οποία δεν επιτρέπεται να ξεπερνά η μέση 8ωρη χρονικά σταθμισμένη έκθεση του εργαζομένου σε αιωρούμενα σωματίδια, κατά τη διάρκεια οποιασδήποτε 8ωρης ημερήσιας και 40ωρης εβδομαδιαίας εργασίας του.

ΓΙΩΡΓΟΣ ΣΚΡΟΥΜΠΕΛΟΣ

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

ΜΑΡΓΑΡΙΤΑ ΒΑΤΙΣΤΑ

Χημικός MSc - Υπεύθυνη Τμήματος Μετρήσεων RMS ΕΞΥΠΠ



100



80



74



110



106

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΜΟΝΙΜΕΣ ΣΤΗΛΕΣ

- 80 Ρεπορτάζ Αγοράς: Παγωτό
- 90 Νέα της Αγοράς: Προϊόντα, νέα του κλάδου και τεχνικός εξοπλισμός

ΘΕΜΑΤΑ

- 100 Συνέντευξη από τον Pastry chef, Σπύρο Πεδιαδιτάκη

ΤΕΧΝΙΚΑ

- 106 Οι βάσεις του γλυκού
- Οι αντικαταστάτες του παντεσπανιού (μέρος 2°)

FRESH PASTRY

- 74 Πάσχα με τσουρέκι και επικαλύψεις από την ΑΚΤΙΝΑ

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

- 110 Τούρτα παρφέ σοκολάτα

freshpastry.gr

Ανακαλύψτε την
εξαιρετική γκάμα
VEGAN STEVIA di Gusto!

Φράουλα Vegan Stevia di Gusto #181022



Τέρμα Αρτέμιδος, 14452 Μεταμόρφωση, Αθήνα Τ: 210 2846036 Ε: info@olympic-foods.gr www.olympic-foods.gr



EDITORIAL

Το δεύτερο τεύχος του ανανεωμένου πλέον περιοδικού είναι στα χέρια σας, κάτι που μας δίνει ιδιαίτερη ικανοποίηση γιατί σκοπός μας ήταν και είναι η καλύτερη δυνατή ενημέρωσή σας και η προβολή του κλάδου της ζαχαροπλαστικής, που συνεχώς εξελίσσεται, επεκτείνεται, αλλάζει και αναδιαμορφώνεται. Αυτό είναι κάτι που γνωρίζουμε καλά γι' αυτό και δουλέψαμε προς αυτή την κατεύθυνση, δηλαδή τη διάθεση χώρου μέσα στο τεύχος που θα εξασφαλίζει την εκτενή και λεπτομερή καταγραφή του κλάδου της ζαχαροπλαστικής.

Όταν αλλάζει ο καιρός και μπαίνει η άνοιξη, και με την προσμονή του καλοκαιριού, σπνάνουν οι «καμπάνες» για τη μεγαλύτερη απόλαυση μικρών και μεγάλων, το παγωτό! Το παγωτό έχει τη δική του θέση στην ελληνική αγορά. Οι επαγγελματίες είναι σημαντικό να γνωρίζουν τα μέσα που υπάρχουν προκειμένου να παρασκευάσουν, να προμηθευτούν και να συντηρήσουν το δημοφιλέ αυτό γλύκισμα. Η επιλογή ενός επαγγελματία να ενσωματώσει το παγωτό στα προϊόντα του αυξάνει τις πιθανότητες να πολλαπλασιαστεί η πελατεία του καθώς πρόκειται για κάτι που έχει φανατικούς όλων των ηλικιών. Ενημερωθείτε αναλυτικά για τα προϊόντα και τις τάσεις που κυριαρχούν στο χώρο του παγωτού αλλά και για τα νέα και τις δράσεις στο χώρο της ζαχαροπλαστικής ευρύτερα.

Στο τεύχος αυτό φιλοξενούμε τον Σπύρο Πεδιαδιτάκη, έναν κορυφαίο Pastry Chef, ο οποίος έχει την επιμέλεια των γλυκών στο Ourse, ένα ζαχαροπλαστείο με γλυκά κορυφαίας ποιότητας και γεύσης. Ο ίδιος μιλάει στο τεύχος, σε μια άκρως ενδιαφέρουσα συνέντευξη.

Η ανάγκη για διαφοροποίηση, αλλά και για εξέλιξη και βελτίωση των συνθετικών ενός γλυκού, οδήγησε σε διάφορες παραλλαγές τόσο ως προς την τροποποίηση της ίδιας της συνταγής του παντεσπανιού, όσο και με χρήση παρασκευασμάτων που δεν προορίζονταν αρχικώς για βάση γλυκού, πχ. κέικ ή και κούκις. Μέσα από ένα ενδιαφέρον τεχνικό άρθρο θα δείτε πως σε διάφορες εφαρμογές, το παραδοσιακό παντεσπάνι δεν ήταν πάντα η καλύτερη λύση και δεν είναι λίγες οι φορές που ρολό, μπισκότο τσιζ κέικ, κέικ, φεγεντίνη, ακόμπ και φύλλα μιλφέιγ μπορούν να χρησιμοποιηθούν σαν βάσεις γλυκού.

Τέλος, εντός των άλλων, θα βρείτε μια υπέροχη συνταγή για τούρτα παρφέ σοκολάτα.

Καλή ανάγνωση!
Από την υπέθνη σύνταξης
Ελισάβετ Πετρίδου

{ freshpastry.gr

Σοκολάτα Αμυγδάλου

Αγαπημένη γεύση!



 **Sefco Zeelandia**

T. 210 663 3663
www.sefcozeelandia.gr | [f](#) [@](#) [/sefcozeelandia](#)

ΝΕΟΙ ΣΤΑΘΜΟΙ ΣΤΟ ΤΑΞΙΔΙ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑΣ ΚΑΙ ΑΠΟΛΑΥΣΗΣ ΤΟΥ ΠΑΓΩΤΟΥ

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ έχει δημιουργήσει για εσάς τρία νέα, ευφάνταστα concepts γεύσεων και συνταγών παγωτού, με τα κορυφαία προϊόντα της FABBRI, που θα γίνουν ο καλύτερός σας σύμμαχος αυτό το καλοκαίρι!



DOLCI DEL MONDO

Ξακουστές γεύσεις κλασικών γλυκών από του κόσμου τις γωνιές, σε παγωτό, παγωτίνα και τούρτες παγωτό. Η συλλογή **Dolci del mondo** περιλαμβάνει μοναδικές συνταγές όπως το **Γαλακτομούρεκο Nonna**, το **Κανταΐφι με Delipaste Μαστίχα**, η **Crema Catalana**, το **Paris Brest Φράουλα**, το **Banana Split** ή το **Cheesecake Amarena** που θα σας ταξιδέψουν σε υπέροχους προορισμούς, φέρνοντας στο μυαλό αγαπημένες μνήμες απόλαυσης.



FRUITORIA

Παγωτά με γεμάτη γεύση και μεθυστικά αρώματα από τα πιο αγαπημένα φρούτα μικρών & μεγάλων... φρούτα μεσογειακά αλλά και εξωτικά. Η συλλογή **Fruitoria** περιλαμβάνει συνταγές όπως η **Μαστιχαρένα**, το **Μαυροκέρασο**, το **Mango Ramatis**, το **Γιαούρτι Φράουλα**, που πλημμυρίζουν φρέσκα φρουτώδη αρώματα και δίνουν ασυναγώνιστη γεύση και δροσιά στο καλοκαίρι!



NEVIA

Για θεϊκό παγωτό χωρίς τύψεις, η επιλογή είναι **Nevia, με φυσικό γλυκαντικό Stevia!** Η παλέτα επιλογών με **Nevia** της FABBRI, που περιλαμβάνει συνδυασμούς όπως **Nevia Nocciola** ή **Nevia Κακάο**, είναι ό,τι πιο λαχταριστό και ελαφρύ μπορείτε να προσφέρετε στους πελάτες σας που επιδιώκουν βελούδινη υφή, όλη τη δροσιά και τη γεύση... **χωρίς ζάχαρη!**



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

Μαζί, εξελίσσουμε την επιτυχία σας.



Ένα βήμα μπροστά!

Nevia



Παγωτό με Stevia

- Καταπληκτική γεύση και βελούδινη υφή
- Συνδυάζεται τέλεια με κακάο και nocciola cremosa
 - Χωρίς προσθήκη ζάχαρης
 - Λίγες θερμίδες
- Vegan ok, gluten free, palm oil free

Μαζί, εξελίσσουμε την επιτυχία σας.

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



Ένα βήμα μπροστά!

fresh
pastry

ΠΑΣΧΑ ΜΕ ΤΣΟΥΡΕΚΙ ΚΑΙ ΕΠΙΚΑΛΥΨΕΙΣ ΑΚΤΙΝΑ

Φέτος το Πάσχα η ΑΚΤΙΝΑ προτείνει 3 τύπους Τσουρεκιών που σε συνδυασμό με την σειρά επικαλύψεων που διαθέτει σας δίνει την δυνατότητα να δημιουργήσετε πληθώρα γευστικών προτάσεων: Τσουρέκι Ανατολίτικο με διακριτική γεύση μαστίχας και μαχλεπιού, Τσουρέκι Εννομο με πλούσια γεύση μαχλεπιού και κακουλέ, αλλά και Τσουρέκι Basic με ουδέτερη γεύση ώστε να προσθέσετε τα αρώματα που επιθυμείτε προσαρμόζοντάς το στις δικές σας γευστικές απαιτήσεις.



ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Το μίγμα ΑΚΤΙΝΑ για την παρασκευή αφράτου και μυρωδάτου παραδοσιακού τσουρεκιού, προσδίδει έντονο άρωμα, πλούσια γεύση και συνεκτική δομή με καλό σχοίλιασμα. Το τελικό προϊόν διατηρεί τη φρεσκάδα και τα αρώματά του, για μεγάλο χρονικό διάστημα. Το μίγμα έχει μεγάλες αντοχές σε όλα τα στάδια της αρτοποιίας. Στο ψήσιμο παίρνει καλό όγκο, σχηματίζοντας έντονες καμπύλες.

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

Το νέο μίγμα προσφέρει ευκολία στην παρασκευή, καθώς απαιτεί ελάχιστα επιπλέον υλικά. Προσθέτοντας μόνο μαγιά και νερό, μέσα σε ελάχιστο χρόνο, έχουμε τέλειο, σίγουρο και σταθερό αισθητικό και γευστικό αποτέλεσμα, που η ποιότητα όλων των μιγμάτων ΑΚΤΙΝΑ εγγυάται.

ΠΡΟΤΑΣΗ

Για να απογειώσετε την εμφάνιση των τσουρεκιών σας, μπορείτε να επικαλύψετε με τα Coverings/Ganaches ΑΚΤΙΝΑ. Τα Coverings έχουν τέλεια επικαλυπτικότητα αφήνοντας μια λεπτή στρώση στο τελικό προϊόν, προστατεύοντάς το και χαρίζοντάς του ξεχωριστή σοκολατένια γεύση.

ΧΡΗΣΗ

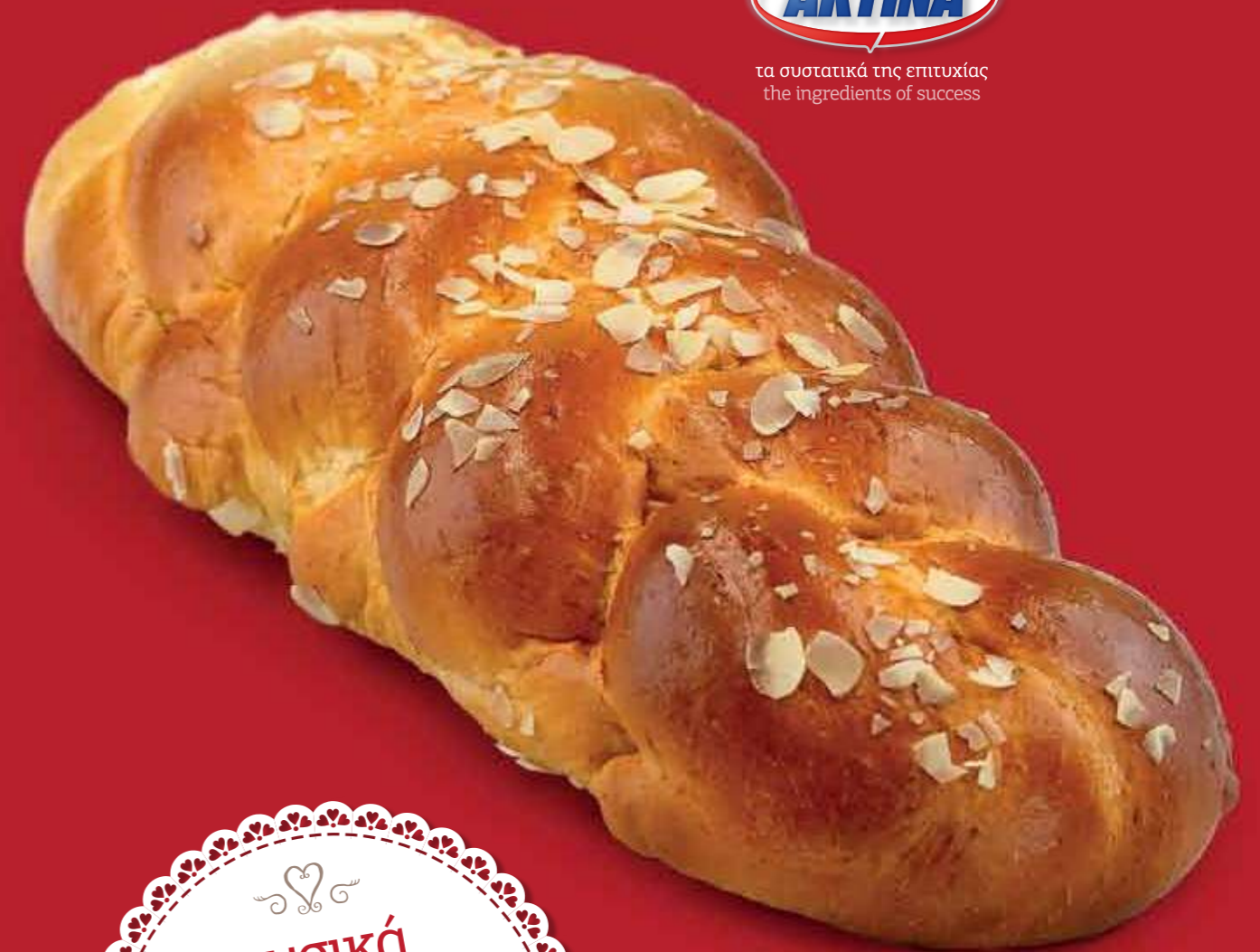
Αφήνουμε τα τσουρέκια να κρυώσουν καλά. Ζεσταίνουμε τα Coverings στους 32-38°C και επικαλύπτουμε. Το προϊόν δε σπάει πάνω από τους 12°C και δεν κολλάει πάνω από τους 25°C, ενώ είναι κατάλληλο και για συσκευασία κάτω από τους 25°C.

Πάσχα!

με μυρωδάτο τσουρέκι



τα συστατικά της επιτυχίας
the ingredients of success



Yonas design

φυσικά
με ποιότητα,
γεύση & άρωμα
Ακτίνα

Τώρα για πρώτη φορά στην Ελλάδα
νέα σειρά παγωτών της Ιταλικής GELDUE

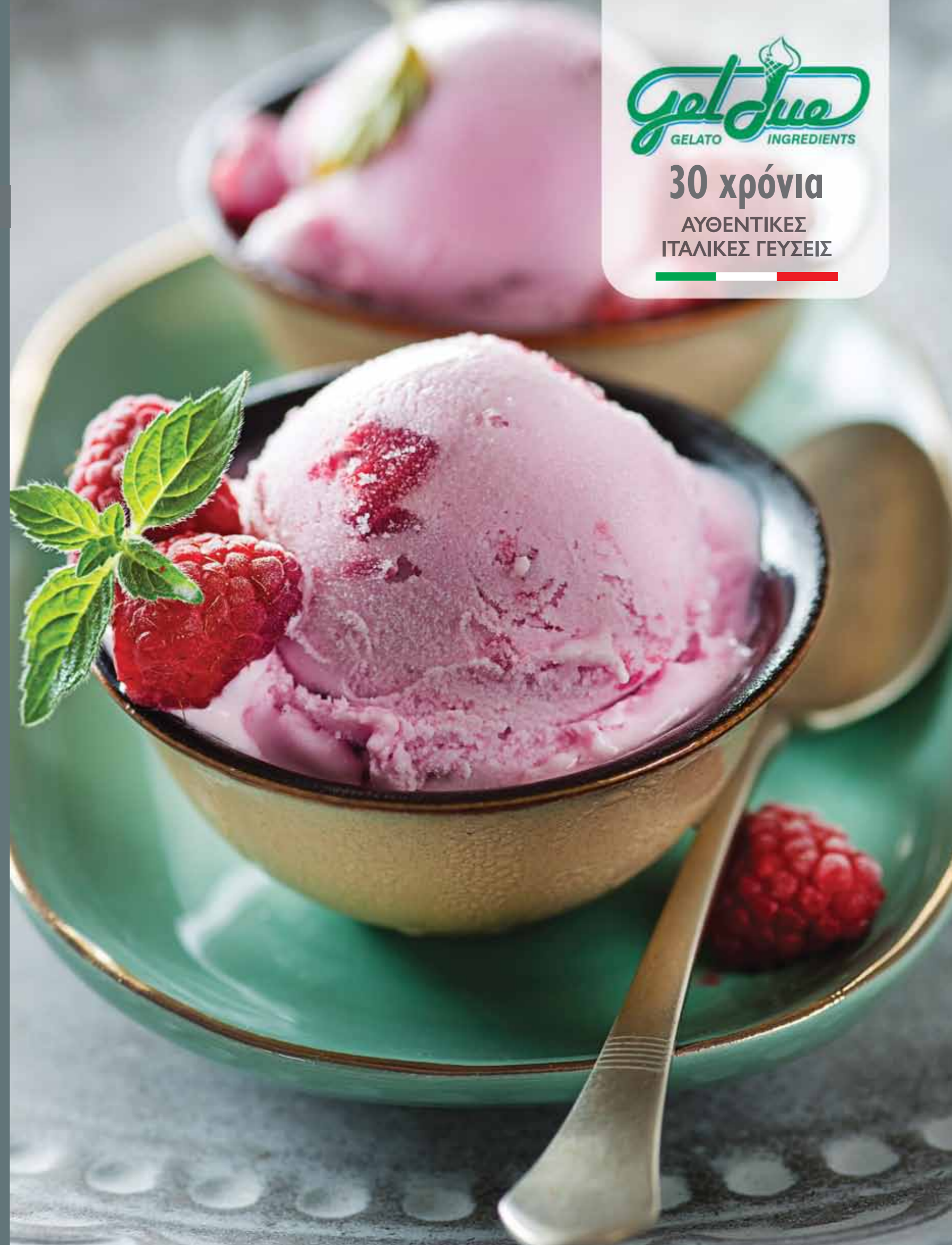


- Κρεμώδης πλούσια υφή
- Φυσικά συστατικά
- Μοναδικές γεύσεις

Προϊόντα υψηλής ποιότητας που ικανοποιούν ακόμη και τους πιο απαιτητικούς πελάτες. Σε όλα τα προϊόντα της GELDUE χρησιμοποιούνται φυσικής προέλευσης πρώτες ύλες, χωρίς πρόσθετα.



30 χρόνια
ΑΥΘΕΝΤΙΚΕΣ
ΙΤΑΛΙΚΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ





ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

ΑΝΟΙΞΗ - ΚΑΛΟΚΑΙΡΙ 2022

Οι πιο hot τάσεις όπως παρουσιάστηκαν στη SIGEP

Η εταιρεία Nappri επέστρεψε δριμύτερη στη SIGEP (12-16 Μαρτίου 2022) για να παρουσιάσει τις γεύσεις που θα επικρατήσουν στις βιτρίνες gelato σε όλη την Ευρώπη! Μάλιστα οι επαγγελματίες που βρέθηκαν στο περίπτερο της Nappri απόλαυσαν ιδιαίτερα τα παγωτά της νέας σειράς SNAPPI γιατί είναι ο πιο γρήγορος, εύκολος και αποτελεσματικός τρόπος για να γεμίσετε τις βιτρίνες σας με υπέροχες γεύσεις, ειδικά αν τα συνδυάσετε με τα Variiegati του γνωστού ιταλικού οίκου, που αντιπροσωπεύει κατ' αποκλειστικότητα στην Ελλάδα η εταιρεία ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

ΚΑΙ ΕΓΕΝΕΤΟ Η SNAPPI...

Η σειρά Snappri είναι μια σειρά Ready Line παγωτού, δηλαδή μείγμα σε σκόνη έτοιμο για πανεύκολη και γρήγορη παραγωγή παγωτού. Κάθε γεύση της νέας αυτής σειράς της Nappri είναι απόλυτα ισορροπημένη και εγγυάται σταθερά άριστη ποιότητα και θαυμάσια διατήρηση της υφής του παγωτού στη βιτρίνα. Απλώς προσθέστε νερό ή σε κάποιες περιπτώσεις γάλα για να επιταχύνετε τις φάσεις παραγωγής περνώντας απευθείας στην παγωτομηχανή!

ΤΑ ΝΕΑ VARIIEGATI

Η Nappri παρουσίασε αρκετές νέες γεύσεις και ξεχωρίσαμε το σαγηνευτικό variiegato με γεύση Φρούτα του Πάθους, αυτό με ακαταμάχητη γεύση μαλακής αλμυρής καραμέλας (caramel fudge salted) και το Variiegato με Pecan και σιρόπι σφένδαμου. Συνδυάστε τα με όποια πάστα παγωτού προτιμάτε ή ακολουθήστε την πρότασή μας για συναρπαστικούς συνδυασμούς με τις πάστες Snappri. Εμείς προτείνουμε το Snappri Mango και το Snappri Λευκής Σοκολάτας.



SNAPPI MANGO
MANGO SNAPPI



1,25 Kg/Lt
2,5 Lt Νερό



PASSION FRUIT
ΦΡΟΥΤΑ ΤΟΥ ΠΑΘΟΥΣ



Μείγμα για παγωτό Μάνγκο
Καθώς βγαίνει το παγωτό από την παγωτομηχανή,
ενσωματώνουμε σε ρίπλες το Variiegato



10x1,25 Kg



SNAPPI CIOCCOLATO BIANCO
WHITE CHOCOLATE SNAPPI



1,6 Kg/Lt
2,5 Lt Νερό



SALTED CARAMEL FUDGE
ΑΛΜΥΡΗ ΚΑΡΑΜΕΛΑ



Μείγμα Snappri για παγωτό Λευκής Σοκολάτας
Καθώς βγαίνει το παγωτό από την παγωτομηχανή,
ενσωματώνουμε σε ρίπλες το Variiegato



6x1,6 Kg



PECAN & MAPLE CROQUE
ΠΕΚΑΝ & ΣΦΕΝΔΑΜΟΣ

ΟΙ ΚΟΡΥΦΑΙΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΓΙΑ
ΠΑΓΩΤΟ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ

VARIIEGATI

nappri
1911



Passion Fruit
Φρούτα του Πάθους



Pecan & Maple Croque
Πεκάν & Σφένδαμος



Salted Caramel Fudge
Αλμυρή Καραμέλα



Apple Pie
Μηλόπιτα

Συναρπαστικά variiegati, ιδανικά για χρήση σε



i-Variiegati



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

Ευριπίδου 5, 12133 Περιστερί | Τηλ: 210 5772337, -9 | F: 2105755703

Email: headoffice@yiannikasgroup.com | www.yiannikas.gr | Facebook: @steliosyiannikas



ΡΕΠΟΡΤΑΖ ΑΓΟΡΑΣ



ΠΑΓΩΤΟ

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



NEO SIMPLÉ ΚΕΦΙΡ ΤΗΣ FABBRI

από τη ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Το Simple Κεφίρ είναι η νέα προσθήκη στην γκάμα των απολαυστικών Simple της FABBRI 1905. Περιέχει κεφίρ σε σκόνη, σε ποσοστό 16%, με πολλαπλά διατροφικά οφέλη. Έχει χαρακτηριστική, ελαφρώς όξινη γεύση και βελούδινη επίγευση! Είναι κατάλληλο επίσης για soft gelato & semifreddo. Δεν περιέχει τεχνητές χρωστικές ή αρωματικές ουσίες. Διαθέτει πιστοποίηση Gluten Free και Palm Oil Free. Συσκευασία: Κιβώτιο 10x1,3 κιλά. www.stelioskanakis.gr



Λογότυπο σε σοκολάτα
Άμεση παράδοση!

τηλ.: 213 0055754
κιν.: 6947 202510

ΠΑΓΩΤΙΝΙ ΞΥΛΑΚΙ SNICKY

από την ΠΕΠΟΝΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε. - ΠΑΓΩΤΑ ΠΗΛΙΟ

Το Ξυλάκι Snicky είναι παγωτό που συνδυάζει μοναδικά το φυσικοβούτυρο με το σιρόπι καραμέλας. Η επικάλυψη είναι σοκολάτα γάλακτος με αμυρό φιστίκι. Ένας τέλειος συνδυασμός που θα συναρπάσει. Τα παγωτά "ΠΗΛΙΟ" είναι μια οικογενειακή επιχείρηση 3ης γενιάς, με μεγάλη ιστορία στο χώρο του παγωτού. Η αναπτυξιακή πορεία της εταιρίας τα τελευταία 25 χρόνια, την κατατάσσει σε υπολογίσιμη δύναμη στο χώρο του παγωτού, τόσο στο εξωτερικό, όσο και πανελλαδικά, αφού έχει κατακτήσει μεγάλο μερίδιο αγοράς και ανταγωνίζεται κολλοσιαίες εταιρίες που δραστηριοποιούνται στο χώρο.

www.pilioicecream.com



Α.Ν. ΚΩΣΤΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε.

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ | ΑΡΤΟΠΟΙΪΑΣ | ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ | ΜΠΙΣΚΟΤΟΠΟΙΪΑΣ | ΚΡΕΑΤΟΣ | ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ | ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ



ΜΗΧΑΝΕΣ QBO

All in one. One for all.

ΟΛΑ ΣΕ ΕΝΑ - Φτιάξτε τις δικές σας βάσεις παγωτού, τις δικές σας επικαλύψεις, γεύσεις, συμπυκνώματα, πάστες-pastes, σιρόπια, variegato, ρίπλες, φρουτοπαρασκευάσματα, confit και ότι φανταστείτε, χρησιμοποιώντας την πρώτη ύλη που θα επιλέξετε εσείς. Με αυτή τη μηχανή έχετε εσείς τον απόλυτο έλεγχο στην ποιότητα και το κόστος του παγωτού σας.

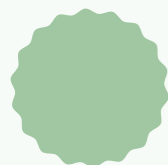


H-80/20 SERIES GELATO

Constant Quality. Constantly.

Η KOMA εισήγαγε πρώτη στον κόσμο την τεχνολογία Ταχείας Κατάψυξης στη Βιομηχανία Αρτοποιίας και Ζαχαροπλαστικής το 1938. Οι θάλαμοι H-80/20 είναι αποκλειστικότητα της KOMA. Μόλις τοποθετήσετε τα προϊόντα σας μέσα στο τμήμα ταχείας κατάψυξης, ενεργοποιείται ο κύκλος, η θερμοκρασία πέφτει στους -38°C σφραγίζοντας τη γεύση και τη σύσταση τους.





ΡΕΠΟΡΤΑΖ ΑΓΟΡΑΣ

ΨΥΓΕΙΟ ΧΥΜΑ ΠΑΓΩΤΟΥ ΥΨΗΛΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ

από την Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ

Η εταιρεία Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ προτείνει στους πελάτες της ένα ψυγείο χύμα παγωτού, υψηλών προδιαγραφών και τεχνολογίας, για το καλοκαίρι του 2022. Το μοντέλο που ξεχωρίζει για την ιδιαίτερη αισθητική του είναι το LUMINA. Είναι ιταλικό, της εταιρείας FB, διαθέτει μεγάλο και ενιαίο κουρμπριστό κρύσταλλο στην πρόσοψη για άνετη θέαση των γεύσεων του παγωτού, ανοξείδωτη κατασκευή, μοτέρ τύπου "τρόπικαλ", ψηφιακό θερμοστάτη και θερμομέτρο με προγραμματιζόμενη απόψυξη. Η Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ, όπως πάντα, υποστηρίζει έμπρακτα τους πελάτες της και παρέχει την δυνατότητα για after sales service. www.antonopoulos.com.gr



ΠΛΗΡΗΣ ΜΙΓΜΑ ΓΙΑ ΣΟΡΜΠΕ ΛΕΜΟΝΙ

από την ARTIZAN

Η ARTIZAN, εγκαινιάζοντας τη συνεργασία της με την GELDUE, παρουσιάζει το νέο πλήρες μίγμα για σορμπέ λεμόνι, LEMON MATNTYSEL. Best Seller στην Ιταλία. Μόνο με την προσθήκη νερού, μπορείτε να έχετε εύκολα και γρήγορα ένα πολύ γευστικό σορμπέ λεμόνι, με τη χαρακτηριστική όξινη γεύση και πλούσια αφράτη υφή. Σε όλα τα προϊόντα της GELDUE χρησιμοποιούνται φυσικής προέλευσης πρώτες ύλες, χωρίς πρόσθετα. www.artizanhellas.gr

NEO PRONTO CANNELLA AROMITALIA

από την AKTINA A.E.

Η AKTINA προσθέτει στη συλλογή των προϊόντων παγωτού της σειράς Pronto ένα φανταστικό προϊόν, το νέο Pronto Cannella. Μια πλούσια κρέμα, με χαρακτηριστική γεύση κανέλας, φίνο άρωμα και κρεμώδη υφή. Ένα προϊόν για την εύκολη παρασκευή παγωτού, προσθέτοντας μόνο γάλα ή νερό. Διατίθεται σε συσκευασία 1,25kg. www.aktinafoods.com



ΠΑΓΩΤΟΜΗΧΑΝΕΣ TELME

από την VARANAKIS



Οι επαγγελματικές παγωτομηχανές, με κάθετο κύλινδρο, της σειράς PRATICA, ξεχωρίζουν για την απλή χρήση τους, τη λειτουργικότητα, τις μαζεμένες διαστάσεις τους, τη σταθερή παρακολούθηση του προϊόντος, το εύκολο γέμισμα και τη γρήγορη προσθήκη υλικών. Αποτελεσματικός κύκλος ψύξης, με έλεγχο της θερμοκρασίας, που εγγυάται πάντα το ίδιο αποτέλεσμα, ακόμα και με διαφορετικές ποσότητες μείγματος. Εξαιρετική δομή του παγωτού, κρεμώδες που επιτρέπει το σπατουλάρισμα και τη διακόσμηση του τελικού προϊόντος. Παραγωγή από 2 έως 75lt έτοιμο προϊόν ανά ώρα. www.varanakis.com

ΧΑΡΤΙΝΑ ΜΠΟΛ ΠΑΓΩΤΟΥ ΚΑΙ ΚΟΥΤΑΛΑΚΙΑ

από την TSEPAS PACK ΑΕΒΕ



Χάρτινα μπολ για τη διακίνηση παγωτού και frozen yogurt. Διατίθενται στις ακόλουθες χωρητικότητες: 100 ml-130 ml-170 ml-250 ml & 1.000 ml και σε χρώματα πράσινο, γαλάζιο, ροζ και μωβ. Τα προϊόντα διακινούνται σε ποσότητες των 1.000 τεμ/κωδικό και μπορείτε να τα συνοδεύσετε με ξύλινο κουταλάκι, συσκευασμένο 1/1 σε 2 διαστάσεις. Όλα τα προϊόντα της εταιρείας είναι πλήρως ανακυκλώσιμα και πιστοποιημένα ως προς την καταλληλότητα, για την επαφή με τρόφιμα. www.tsepaspack.gr



MONTEBIANCO

all about Gelato

Anselmi

DAL 1892

Η **Montebianco** μετρά πάνω από μισό αιώνα ζωής. Ένα μεγάλο ταξίδι, με οδηγούς την δημιουργικότητα, την ποιότητα και την εμπειρία στην παραγωγή πρώτων υλών παγωτού. Το ταξίδι αυτό συνεχίζεται, μαζί με τους πελάτες μας και ο δρόμος μας δείχνει εμπρός, προς την εξέλιξη.

Στην οικογένεια υπάρχει και η **Anselmi**, μια ιστορική μάρκα που εδώ και 130 χρόνια, εγγυάται την άριστη ποιότητα υλικών για την παραγωγή artisanal παγωτού. Η γνώση και η εμπειρία που μεταλαμπαδεύεται από γενιά σε γενιά, κάνει την Anselmi να ξεχωρίζει για τη γευστική υπεροχή των προϊόντων της.



**ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΟΣ ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΣ ΚΑΙ ΔΙΑΝΟΜΕΑΣ
ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ MONTEBIANCO & ANSELMI**

Δημαράκη 18-20, 118 55 Βοτανικός, Τηλ.: 213 0904400-02

Facebook: /optimafoodgallery • Email: ofg@ofg.gr • Website: www.ofg.gr

Τεχνικό κέντρο OFG: Πειραιώς 35, 183 46 Μοσχάτο



ΡΕΠΟΡΤΑΖ ΑΓΟΡΑΣ

ΝΕΑ ΠΑΓΩΤΑ ΜΕΣ3 ΑΠΟ ΜΠΑΡΕΣ ΠΡΩΤΕΪΝΗΣ

από την LAOUDIS FOODS

Η ΜΕΣ3 είναι πρωτοπόρα στην ανάπτυξη καινοτόμων υλών παγωτού (R&D) και το απέδειξε ακόμη μία φορά, με τα νέα παγωτά από μπάρες πρωτεΐνης της ENERVIT: The Protein Deal! Διατίθενται σε kit που αποτελείται από γεύση και variegato και είναι τα: Kit Double Choco Storm, Kit Crispy Cookie Treat, Kit Coconut Party και Kit Red Fruit Delight! Έχουν υψηλή πρωτεΐνη, 50% μειωμένα σάκχαρα και 30% λιγότερες θερμίδες από αντίστοιχα συμβατικά παγωτά, ώστε να συνδυάζουν απόλαυση και fitness lifestyle!
www.laoudis.gr



VEGAN ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ

από την FRUCTITAL

Η Fructital προτείνει, για την περίοδο της νηστείας, μια εξαιρετική επιλογή από Vegan προϊόντα παγωτού, χωρίς συστατικά ζωικής προέλευσης. Vegan παγωτό γιαούρτι με φρουτώδεις ρίπλες, παγωτό καρπούζι στην vegan & stevia εκδοχή του, κλασικές γεύσεις σοκολάτας και βανίλιας και μια πλούσια συλλογή από γεύσεις ξηρών καρπών, τα οποία θα ευχαριστήσουν και τους πιο απαιτητικούς λάτρεις του παγωτού. Όλα τα προϊόντα της σειράς vegan από την Fructital έχουν βελούδινη υφή, πλούσια γεύση και εντυπωσιακή εμφάνιση.
www.sweetice.gr

ΝΕΟ ΠΑΡΦΕ

από την FOODSTUFF

Η FOODSTUFF παρουσιάζει το απόλυτο καλοκαιρινό γλύκισμα: Παραδοσιακό ΠΑΡΦΕ που παρασκευάζεται εύκολα και γρήγορα με κρύα μέθοδο, χτυπώντας στο μίξερ με κρέμα γάλακτος ή φυτική κρέμα. Συνδυάζεται ιδανικά με το προϊόν ΚΙΓΕ MIX της FOODSTUFF για τέλεια αφράτη υφή. Μπορείτε να προσθέσετε φρούτα, ξηρούς καρπούς, ποτά, σοκολάτα, κακάο κλπ. Διατηρείται στη βιτρίνα για μεγάλο χρονικό διάστημα, δε σκληραίνει και δεν «πεσιάζει».
www.foodstuff.gr



ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΗΝΗ ΣΕΙΡΑ ΠΑΓΩΤΟΥ NO SUGAR

από την GALATEA

Η σειρά NO SUGAR της GALATEA τα έχει όλα εκτός από ζάχαρη! Ετοιμάστε φυσικό παγωτό χωρίς ζάχαρη συνδυάζοντας τη μοναδική βάση E-SENZA No Added Sugar με το καινοτόμο Dolce Fibra Gelateria (φυτικές ίνες με σιρόπι αγαύης). Προσθέστε μια αχτύπητη no sugar γεύση παγωτού, όπως το Natural Yo (Παγωτό Γιαούρτι χωρίς ζάχαρη) ή το super απολαυστικό Eco Puro Pistachio 100% και κάντε τέλειο συνδυασμό με τα πιο λαχταριστά Variegato No Sugar Αμαρένα ή Βατόμουρο με ολόκληρους καρπούς.
www.konta.gr

ΧΩΝΑΚΙΑ ΜΠΙΣΚΟΤΕΝΙΑΣ ΒΑΦΛΑΣ

από την MIRAN ICE CONES

Η Miran Ice Cones, παράγοντας πάνω από 100 κωδικούς κώνων, παγωτού διαθέτει στην ελληνική αγορά τα πιο τραγανά και νόστιμα χωνάκια και μπόλ παγωτού στα πιο εντυπωσιακά μεγέθη. Κώνος Big Ben 22 εκατοστών και Κώνος Don Alfredo 19 εκατοστών, για την πιο ατελείωτη απόλαυση παγωτού, με μπισκοτένια βάφλα. Δώστε την πρόσθετη γεύση που αξίζει στο παγωτό σας με κώνους Miran. Νέα υλικά για τη σεζόν 2022 κώνων βιολογικής σύστασης και κώνων χωρίς γλουτένη, σε ατομική συσκευασία.
www.trofigred.com



ΜΗΧΑΝΕΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΠΑΓΩΤΟΥ

Με **κάθετο κύλινδρο** παραγωγής
από 5 έως 200Lt ανά ώρα.

Με **οριζόντιο κύλινδρο** παραγωγής
50, 70 και 100Lt ανά ώρα.

Παρακολουθήστε τα βίντεο λειτουργίας των μηχανών για παραγωγή παγωτού στο VaranakisTV





ΡΕΠΟΡΤΑΖ ΑΓΟΡΑΣ

ΝΕΕΣ ΓΥΣΕΙΣ ΠΑΓΩΤΟΥ

από την ΑΧΑΪΚΟ ΕΝΤΕΛΒΑΙΣ

Οι νέες γεύσεις παγωτού έρχονται να εντυπωσιάσουν στη φετινή (γευστική) σεζόν με μια εξ αυτών τη «SNICKERONE». Παγωτίνι σε ξυλάκι «SNICKERONE», με γεύση φιστίκι ρεσαυτί, σιρόπι αλμυρής καραμέλας, φιστίκι ρεσαυτί κροκάν, επικάλυψη σοκολάτας γάλακτος, φρέσκο γάλα και αρώματα της φύσης. Ποικιλία εκλεκτών συστατικών. Ένας μικρός εκρηκτικός συνδυασμός, αποτέλεσμα αδιαπραγμάτευτα μοναδικό.
www.axaikoentelvais.com



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ GELATO CRYSTAL

από την CARPIGIANI

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



HÄAGEN-DAZS STRAWBERRIES & CREAM MINI CUP 95ML

από την COLD SIN AE

Ένα νέο, απολαυστικό παγωτό από την Häagen Dazs, παγωτό φράουλα με κομμάτια φράουλας. Η γκάμα των ατομικών κυπέλων Häagen Dazs αποτελείται από 6 διαφορετικές γεύσεις παγωτού. Παράλληλα η ίδια γεύση Strawberries and Cream διατίθεται και σε κύπελο των 460ml. Στα μεγάλα κύπελα θα βρείτε 13 διαφορετικές γεύσεις παγωτού, ενώ υπάρχουν και 2 ξυλάκια Häagen Dazs, ώστε οι λάτρεις των παγωτών Häagen Dazs να μπορούν να έχουν πολλές επιλογές. Μόνο στα καφέ ψυγεία.
www.coldsin.gr



ΝΕΕΣ ΜΗΧΑΝΕΣ ΠΑΓΩΤΟΥ ΤΗΣ ΕΛΒΕΤΙΚΗΣ MATRIX

από την CLIVANEXPORT ΣΤΕΦΑΝΟΥ

Οι Μηχανές Παγωτού της ελβετικής εταιρίας Matrix είναι σχεδιασμένες με οριζόντιο κύλινδρο και μονομπλόκ κατασκευή αναδευτήρα, για τέλεια υφή και μηδενική παρακράτηση προϊόντος στον κάδο. Διαθέτουν έξυπνο σύστημα παρακολούθησης μηχανής και προϊόντος στο στάνταρ εξοπλισμό, με αυτόματα ρύθμιση των παραμέτρων για βέλτιστο αποτέλεσμα. Είναι Υδρόψυκτες με παραγωγικότητα από 9 έως 162 kg/h και έχουν ενσωματωμένο σύστημα πλύσεως.
www.clivanexport.gr

ΝΕΑ ΒΙΤΡΙΝΑ ΠΑΓΩΤΟΥ VISION 2030

από την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Νέα σειρά βιτρινών (-20°C/-18°C) για 18 και 24 θέσεις παγωτού, παραγωγής Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ, VISION 2030. Δεν αλλοιώνει το παγωτό κατά τη διάρκεια της απόψυξης, αυτορυθμίζεται σε 3 ύψη παγωτού για καλύτερη ποιότητα και εξοικονόμηση ενέργειας, δε χρειάζεται να αποσύρουμε το παγωτό από το ψυγείο κατά τη διάρκεια της σεζόν, κρατάει το παγωτό «φουσκωτό». Διαθέτει ειδικό πανοραμικό φωτισμό LED και αντιβαμβωτικά ίσια θερμαινόμενα ECO κρύσταλλα. Με τεχνολογία self-cleaning Condenser, απαλλάσσει από την υποχρέωση να καθαρίζετε το συμπυκνωτή, ενώ η απόδοση αλλά και η κατανάλωση παραμένει σταθερά χαμηλή.
www.drakoulakis.gr

ΠΑΓΩΤΙΝΙ ΟΝΕΙΡΙΚΟ

Ε
ΕΝΤΕΛΒΑΙΣ
ΠΑΓΩΤΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

Η μεγάλη γκάμα προϊόντων ζαχαροπλαστικής -παγωτού και η κορυφαία ποιότητα παραγωγής, είναι αυτό που μας χαρακτηρίζει στην ελληνική αλλά και στην ευρωπαϊκή αγορά.



Ξυλάκι



ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ
Φωλιά, τρίγωνο



Σαντουιτσάκι



Snickerone

new



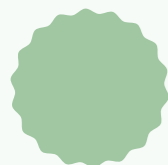
Χωνάκι

new

ΕΝΤΕΛΒΑΙΣ
est. 1974

ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ ΠΑΓΩΤΟΥ ΖΑΧ/ΚΗΣ: Ιτεών 89 Πάτρα, Τ: 2610.522022

www.axaikoentelvais.com [f EntelvaisPastryShop](https://www.facebook.com/EntelvaisPastryShop) [@EntelvaisPastryShop](https://www.instagram.com/EntelvaisPastryShop)



ΡΕΠΟΡΤΑΖ ΑΓΟΡΑΣ

ΝΕΑ ΠΑΣΤΑ ΠΑΓΩΤΟΥ ΑΜΥΓΔΑΛΩΤΟ

από την SEFCO ZEELANDIA

Ανακαλύψτε τη νέα πάστα παγωτού Αμυγδαλωτό της SEFCO ZEELANDIA. Το παραδοσιακό γλυκό που συναντάμε κυρίως στα νησιά, μετουσιώνεται σε ένα απολαυστικό παγωτό με την υπογραφή Casa Gelato. Η ντελικάτη γεύση του με το αμύγδαλο, το μετατρέπουν σε ένα εξαιρετικό επιδόρπιο που θα σας φέρει στο νου υπέροχες αναμνήσεις από την πρώτη κιόλας μπουκιά. Συνδυάζεται υπέροχα με το Variegone Mandorlata, που είναι κρέμα αμυγδάλου με κομματάκια αμύγδαλο, ενώ η πάστα μπορεί να χρησιμοποιηθεί και στη ζαχαροπλαστική, για να δώσει ιδιαίτερη γεύση σε κρέμες. Απολαύστε γεύση και ποιότητα Casa Gelato. Διατίθεται σε δοχείο 3kg. www.sefcozeelandia.gr



ΨΥΓΕΙΟ-ΒΙΤΡΙΝΑ ΓΛΥΚΩΝ ΚΑΙ ΠΑΓΩΤΟΥ

από την Θ. ΚΟΥΡΑΜΠΙΑΣ

Ψυγεία-βιτρίνες όρθιες γλυκών - παγωτών Ιταλίας, για συντήρηση και κατάψυξη (θερμοκρασία +5/-20 °C), με 4 πλευρές κρύσταλλο ή μόνο πόρτα κρυστάλλινη. Εξ ολοκλήρου ανοξειδωτο, με φωτισμό LED, 2 χρώματα (μαύρο ή inox) καθώς και μοντέλο, το οποίο είναι εξ ολοκλήρου κατασκευασμένο από τζάμι σε δύο χρώματα μαύρο ή λευκό. Σε όλα τα μοντέλα, το τριπλό θερμαινόμενο τζάμι εξασφαλίζει τη μέγιστη θερμομόνωση, με σχεδόν μηδενικές απώλειες. Πλήρης γκάμα διαστάσεων, με μία πόρτα (70, 80 ή 90 εκατοστά πρόσοψη) και με δύο πόρτες (132 εκατοστά πρόσοψη). Τα προϊόντα είναι άμεσα διαθέσιμα. www.kourlampas.gr



ΠΑΓΩΤΟ ΦΙΣΤΙΚΙ KERMAN

από την CRESCO

Με τη σειρά Sapori del Mondo (Γεύσεις του Κόσμου), η Cresco παρουσιάζει προτάσεις για παγωτό με τις πιο φημισμένες πρώτες ύλες του κόσμου, όπως το Cocco Di Sulu, το Lemon Sicilia ή το Casao Caraibe. Για τους λάτρεις του πράσινου κελυφωτού φιστικιού, επέλεξε τον πολύτιμο καρπό Π.Ο.Π Kerman και τον έκλεισε σε δοχεία 3 kg ώστε να μπορείτε να φτιάξετε κι εσείς παγωτό φιστίκι αξεπέραστης γεύσης, αρώματος και χρώματος. Εκτός από το 100% φυσικό φιστίκι, η Cresco έβγαλε και έκδοση γεύσης παγωτού με ενισχυμένο χρώμα, για πιο εντυπωσιακή εμφάνιση στη βασκέτα. www.yiannikas.gr



FULLY FRUIT STELLA

από την OLYMPIC FOODS

Απογειώστε τα παγωτά και τα σορμπέ σας με τα νέα προϊόντα της σειράς fully fruit της Stella: καινοτόμα παρασκευάσματα με 50% φρούτο, που διατηρούν το αυθεντικό άρωμα και τη γεύση του φρέσκου φρούτου, για μια πρωτόγνωρη γευστική εμπειρία. Προσθέστε τα στη μάζα του παγωτού σαν μια ξεχωριστή έκπληξη για τους καταναλωτές σας, διακοσμήστε την επιφάνεια των παγωτών σας αντικαθιστώντας τα συνηθισμένα variagate ή χρησιμοποιήστε τα σαν έτοιμα coulis για τις τούρτες παγωτό. www.olympic-foods.gr

ΠΑΓΩΤΟΜΗΧΑΝΗ DIAGONAL-FREEZER ΤΗΣ KÄLTE-RUDI

από την Α.Ν.ΚΩΣΤΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε.

Η διαγώνιος κατάψυξη, αποκλειστική πατέντα της εταιρείας Kälte-Rudi, είναι το κύριο και ξεχωριστό χαρακτηριστικό των παγωτομηχανών Diagonal Freezer που παράγουν ένα εξαιρετικό παγωτό, υψηλής ποιότητας, σταθερό και στεγνό. Η πυκνή και σωστή δομή του, που δεν περιέχει μικροκρυστάλλους, οφείλεται στο ότι είναι συμπαγές την ώρα που βγαίνει από τη μηχανή, σε αντίθεση με όλες τις άλλες παγωτομηχανές. Η εικόνα μιλάει από μόνη της. Για περισσότερες πληροφορίες επικοινωνήστε με τον αποκλειστικό αντιπρόσωπο: Α.Ν.ΚΩΣΤΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε. www.ankostopoulos.gr



HARD-O-DYNAMIC® ADAPTIVE



Αναγνωρίζουν αυτόματα το είδος & την ποιότητα του μείγματος.

Διαμορφώνουν δυναμικά τον κατάλληλο κύκλο ψύξης για το συγκεκριμένο μείγμα.

Μηχανές παγωτού High Efficiency 45-60-90-110 κιλών



ΑΝΤΛΙΑ ΕΝΑΛΛΑΓΗΣ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ ADAPTIVE



Παστεριωτές High Efficiency 60-120 κιλών

Μειώνουν τα λιποσφαιρίδια στα 2-5 μικρά για ομογενοποιημένο και κρεμώδες παγωτό με διάρκεια.

Εξασφαλίζουν μέγιστη υγιεινή χάρη στην κατασκευή της αντλίας εναλλαγής θερμότητας από ένα μονοκόμματο κομμάτι χωρίς ενώσεις.

Επεξεργάζονται ρευστά και κολλώδη μείγματα χάρη στους διαφορετικούς εξειδικευμένους τροφοδότες.






TA NEA
THS AGORAS



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.



NEA DELIGHT BAKE STABLE CHUNKS

από την ΑΚΤΙΝΑ Α.Ε.

Η ΑΚΤΙΝΑ προσθέτει στη συλλογή των Σοκολατών της σειράς Delight, ένα ακόμα νέο προϊόν, κορυφαίας ποιότητας σοκολάτας, κατάλληλο και για ψήσιμο σε ζύμες, όπως soft cookies, κέικ, κρουασάν, σφολιάτες, μηριός κ.ά., Τα Delight Bake Stable Chunks! Κατά το ψήσιμο δεν απλώνει μέσα στη ζύμη, δεν καίγεται και διατηρεί αναλλοίωτα τα αρώματα και τη γεύση πλούσιας σοκολάτας. Διατίθεται σε συσκευασία 20kg. www.aktinafoods.com



NEA ΠΑΣΧΑΛΙΝΑ ΣΟΚΟΛΑΤΕΝΙΑ ΔΙΑΚΟΣΜΗΤΙΚΑ LEMAN CAKE DECORATIONS

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Αναδείξτε τις πασχαλινές δημιουργίες σας με τα νέα σοκολατένια διακοσμητικά από τη Συλλογή Διακοσμητικών για το Πάσχα 2022, της εταιρίας LEMAN CAKE DECORATIONS. Διατίθενται σε υπέροχα, μοντέρνα και πρωτότυπα σχέδια και χρώματα και εξασφαλίζουν μοναδικό χαρακτήρα και εντυπωσιακή εμφάνιση σε τούρτες, πάστες, τσουρέκια, σοκολατένια αυγά κ.ά. Είναι έτοιμα προς χρήση, προσφέρουν απεριόριστες δημιουργικές δυνατότητες και αποτελούν ιδανική επιλογή για τους επαγγελματίες. www.stelioskanakis.gr



ΜΙΞΕΡ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

από την Κ. ΠΕΤΡΙΔΗΣ ΜΟΝ. ΙΚΕ

Ήρθε και στην ελληνική αγορά το ανανεωμένο, επιδαπέδιο μίξερ VARIMIXER Δανίας, τύπος Kodiak, 20 λίτρων. Κατασκευασμένο εξ' ολοκλήρου από ανοξείδωτο ασάλι και εφοδιασμένο με ηλεκτρονικό πίνακα λειτουργίας, που ρυθμίζουμε χρόνο και ταχύτητα ανάδευσης. Με ρυθμιζόμενη ταχύτητα από 64-353 στροφές το λεπτό. Με ανοξείδωτο κάδο, εργαλεία και τροχήλατο καρότσι μεταφοράς κάδου. Με δυνατότητα τοποθέτησης ξύστρας, για τέλεια ομογενοποίηση του μίγματος. www.petridis.com.gr

NEA ΠΑΓΩΤΙΝΙΑ

από την ΠΕΠΟΝΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε. -ΠΑΓΩΤΑ ΠΗΛΙΟ

Η γνώστη βολιτική εταιρεία ΠΕΠΟΝΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε. -ΠΑΓΩΤΑ ΠΗΛΙΟ και φέτος θα πρωτοτυπήσει με καινούριες παγωμένες γευστικές απολαύσεις. Οι κωδικοί που θα εμπλουτίσουν την ήδη μεγάλη γκάμα της είναι οι εξής: ένα πυραυλάκι παγωτό Buena, ένα ξυλάκι fruit passion, ένα ξυλάκι snicky, ένα σαντουπισάκι cookies και μια τούρτα fruit passion. Είναι βέβαιο ότι και αυτά τα νέα προϊόντα θα ξεχωρίσουν για την ποιότητά τους, σε συνδυασμό με τις λογικές τιμές, πάγια πολιτική της εταιρείας. www.pilioicecream.com



Η απόλαυση είναι



Τώρα και με STEVIA

Παγωτό βανίλια STEVIA
Παγωτό σοκολάτα STEVIA
Παγωτό πολίτικο STEVIA

Γεύση μπισκότο
Γεύση φράουλα

FREE

■ ΕΡΕΥΝΑ ■ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ■ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΕΞ' ΟΛΟΚΛΗΡΟΥ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

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

www.foodstuff.gr

foodStuff
Η ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΥΧΙΑΣ



ΤΑ ΝΕΑ ΤΗΣ ΑΓΟΡΑΣ

ΑΥΘΕΝΤΙΚΑ ΓΑΛΛΙΚΑ ΚΡΟΥΑΣΑΝ

από την SEFCO ZEELANDIA

Το Croïssa 50 από τη SEFCO ZEELANDIA είναι το νέο μείγμα δόσολογίας 50% για την παρασκευή αυθεντικών γαλλικών κρουασάν. Έχει μοναδική φυλλοποίηση και διόγκωση και εξαιρετική συμπεριφορά σε γραμμές παραγωγής. Μόνο με την προσθήκη 4 υλικών, μπορείτε να δημιουργήσετε καταπληκτικά γαλλικά κρουασάν, με διάφορες γεμίσεις, όπως πραλίνες, κρέμες, bechamel, χωρίς να τις απορροφάει η ζύμη. Η ζύμη του Croïssa 50 αφομοιώνει το βούτυρο ή τη μαργαρίνη και δε μαζεύει. Το γαλλικό κρουασάν πιο εύκολο από ποτέ! Διατίθεται σε σακί 25kg. www.sefcozeelandia.gr



VARIO ICONA & HYBRID - ICE TEAM

από την SWEET ICE M ΕΠΕ

Δuo νέα μοντέλα σύνθετων παγωτομηχανών παρουσιάζει η Ice Team: Vario Icona & Vario Hybrid. Η Vario Icona διαθέτει μια εύχρηστη οθόνη αφής και έξυπνο μενού λειτουργίας που επιτρέπει τις εναλλαγές των λειτουργιών, την αποθήκευση συνταγών, προσωποποιημένες λειτουργίες και εξαγωγή παγωτού σύμφωνα με τον αριθμό των βασκετών που έχουμε ορίσει. Η Vario Hybrid προσφέρει εξοικονόμηση νερού έως και 80%, χάρη στη χρήση του πατενταρισμένου συστήματος Hybrid, που συνδυάζει την αερόψυκτη και την υδρόψυκτη λειτουργία. www.sweetice.gr



ΜΙΞΕΡ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ROLLMATIC "BULL"

από την ΔΗΜ. ΣΤΑΣΗΣ & ΣΙΑ Ο.Ε.

Το μίξερ ζαχαροπλαστικής BULL 100-160 είναι ισχυρό και ανθεκτικό μηχάνημα και έχει σχεδιαστεί ειδικά για μεσαία και μεγάλα βιομηχανικά εργαστήρια. Βαρέους τύπου κατασκευή. Διαθέτει ρύθμιση ταχύτητας με inverter, ανοξείδωτο κάδο, ηλεκτρική ανύψωση κάδου κ.α. Σύρμα, σπάτουλα και σπιράλ στον standard εξοπλισμό. Διαθέσιμα μοντέλα 100 & 160 ltr. www.dakoronias.gr



ΝΕΑ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ ΠΑΓΩΤΟΜΗΧΑΝΗ

από την CARPIGIANI

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

SNICKERS CREAMY ICE BAR

από την COLD SIN AE

Η νέα μπάρα παγωτού Snickers Creamy είναι μια απολαυστική μπάρα παγωτού με κρεμώδες φυστικοβούτυρο και κρεμώδη καραμέλα. Λανσάρεται φέτος και θα τη βρείτε στα καφέ ψυγεία Snickers. Διατίθεται σε ατομική μπάρα αλλά και σε πολυσυσκευασία των 6 ατομικών τεμαχίων. Η νέα μπάρα παγωτού Snickers Creamy ενδυναμώνει ακόμα περισσότερο την κατηγορία Μπάρες παγωτού, συμπληρώνοντας τη γκάμα που αποτελείται από τις μπάρες παγωτού Mars, Snickers, Snickers White, Snickers Crisp, Bounty & Twix. Μόνο στα καφέ ψυγεία. www.coldsin.gr



technogel

ΜΙΧΣΚΡΕΜΑ 30-60

ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΠΑΣΤΕΡΙΩΤΗΣ ΣΤΡΩΣΙΜΑΤΟΣ ΣΕ ΜΙΑ ΜΟΝΟ ΜΗΧΑΝΗ

- Κρέμες • Παγωτό
- Σιρόπι • Γάλα
- Στρώνει σοκολάτα



SOFT IGLO

ΜΗΧΑΝΗ ΓΙΑ ΠΑΓΩΤΟ ΧΩΝΑΚΙ

Μηχανές για χωνάκι παγωτό Ιταλίας από την TECHNOGEL, με υψηλό στάνταρ.
• Τριών γεύσεων
• Αεροψυκτές με παραγωγή 360 & 550 χωνάκια ανά ώρα



MIXGEL 30e-50e

ΣΥΝΘΕΤΗ ΠΑΓΩΤΟΜΗΧΑΝΗ

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

ΜΑΝΤΕΓΕΛ 20-30 50-70

ΠΑΓΩΤΟΜΗΧΑΝΗ

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



MIXTRONIC 60-110

ΠΑΣΤΕΡΙΩΤΗΣ

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



ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΙ - ΚΑΤΑΣΚΕΥΕΣ - ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ ΜΗΧΗΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ **ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΧΡΗΣΤ. ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ**

ΛΑΓΟΡΑ 6 (ΠΕΡΙΣΤΕΡΙ) ΑΘΗΝΑ
 ΤΗΛ: 210 5773 177 - 8 - FAX: 210 5727 253



TA NEA THS AGORAS

Η ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ ΚΑΙ Η KENFOOD ΣΤΗ GULFOOD 2022

Η ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ και η KENFOOD συμμετείχαν και φέτος, για έβδομη συνεχή χρονιά, με τεράστια επιτυχία, στη Διεθνή Έκθεση Gulfood 2022 στο Ντουμπάι, όπου παρουσίασαν τα προϊόντα τους και τις καινοτομίες πίσω από αυτά. Στην έκθεση, οι επισκέπτες του περιπέτου είχαν την ευκαιρία να ενημερωθούν από την εξειδικευμένη ομάδα της ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ - KENFOOD για τις πρωτοποριακές λύσεις και τα αποκλειστικά πλεονεκτήματα που προσφέρει η εταιρεία στη ζαχαροπλαστική και την αρτοποιία. Παράλληλα, οι τεχνικοί της εταιρείας παρουσίασαν μέσω live επιδείξεων στο κοινό τα προϊόντα και τις εφαρμογές τους. www.loulismills.gr



ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ FOODSTUFF ΣΤΗ ΛΕΣΧΗ ΑΡΧΙΜΑΓΕΙΡΩΝ ΚΡΗΤΗΣ από την FOODSTUFF AE

Η FOODSTUFF AE, σε συνεργασία με την ΚΟΡΩΝΗ AE, πραγματοποίησαν στις 09/03/2022, την πιο γευστική παρουσίαση, ένα πραγματικό φεστιβάλ γεύσης μαγειρικής και ζαχαροπλαστικής, στη ΛΕΣΧΗ ΑΡΧΙΜΑΓΕΙΡΩΝ ΚΡΗΤΗΣ. Οι τεχνικοί της FOODSTUFF δημιούργησαν και παρουσίασαν μια σειρά παρασκευασμάτων αξιοποιώντας τη μεγάλη γκάμα των μιγμάτων της εταιρείας. Οι καλεσμένοι-διακεκριμένοι σεφ είχαν την ευκαιρία να ενημερωθούν για τα προϊόντα και τις χρήσεις τους και να δοκιμάσουν αλμυρές και γλυκές δημιουργίες με την υπογραφή της FOODSTUFF. www.foodstuff.gr



LUCE BOWLS ΣΕ ΤΕΣΣΕΡΑ ΜΕΓΕΘΗ ΓΙΑ ΠΡΟΦΙΤΕΡΟΛ ΚΑΙ ΤΣΙΖΚΕΪΚ από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

Τα οβάλ σοκολατί Luce bowls με το χρυσαφένιο εσωτερικό και το διαφανές καπάκι για να φαίνεται το λαχταριστό περιεχόμενο τα γνωρίσατε και αγαπήσατε πολύ σε δύο διαστάσεις (1.000 και 1.300 cc). Η δημοφιλία τους έκανε αναγκαία την έκδοση σε δύο ακόμη διαστάσεις: ένα μπουλ ακόμη μεγαλύτερο στα 1.700cc για μεγάλες απολαύσεις και ένα μικρότερο στα 500cc. Πρακτικά και προκλητικά, θα κάνουν τις δημιουργίες σας ανάρπαστες! www.yiannikas.gr



GELATO INSPIRATION από την SEFCO ZEELANDIA



Μια σειρά από επιτυχημένες επιδείξεις πραγματοποίησε η SEFCO ZEELANDIA, τον Φεβρουάριο, στις υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις της σε Αθήνα και Θεσσαλονίκη, με θέμα "Gelato Inspiration". Οι επαγγελματίες είχαν την ευκαιρία να ενημερωθούν για νέες τάσεις, πρωτότυπες προτάσεις παγωτού και φυσικά να δοκιμάσουν πρώτοι όλες τις νέες γεύσεις της σειράς Casa Gelato. Μοναδικά παγωτά με την υπογραφή Casa Gelato, που φημίζονται για τη σπιτική νοστιμιά, την πλούσια βελούδινη υφή, την κορυφαία ποιότητα και την ασύγκριτη απόλαυση με διάρκεια και αυθεντικότητα. www.sefcozeelandia.gr

ΕΠΙΤΥΧΗΜΕΝΟ ΤΟ ΠΡΩΤΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟ «GELATO EMOTIONS»

Με μεγάλη επιτυχία πραγματοποιήθηκε το πρώτο εκπαιδευτικό σεμινάριο "GELATO EMOTIONS" του Cattabriga Tsitsas University, με θέμα το παγωτό, στις εγκαταστάσεις της εταιρείας Sweet Ice. Οι συμμετέχοντες είχαν την ευκαιρία να μάθουν τις βασικές αρχές που διέπουν τη σύνθεση μιας ολοκληρωμένης συνταγής παγωτού, από τον διεθνή φήμη Gelato Chef, Giacomo Schianon και φυσικά να δουλέψουν σε ένα εργαστήριο εξοπλισμένο με τα τεχνολογικά εξελιγμένα και πατενταρισμένα μηχανήματα που μόνο η Cattabriga διαθέτει στην παγκόσμια αγορά. Το επόμενο ραντεβού ανανεώθηκε για τον Απρίλιο του 2022. www.sweetice.gr



ΤΟ ΠΑΓΩΤΟ ΟΠΩΣ ΘΕΛΟΥΜΕ ΝΑ ΕΙΝΑΙ!



COLD SiN A.E.

Εταιρεία συμφερόντων οικογένειας Γιαννίτση

ΒΙΠΕ Λαμίας, Οδός 5 • Τ.Κ. 35100, Λαμία
T: +30 2231068090 / 2231068091 • email: info@coldsin.gr

www.coldsin.gr



ΤΑ ΝΕΑ ΤΗΣ ΑΓΟΡΑΣ

ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΕΙΣ ΠΑΓΩΤΟΥ ΜΕ ΠΡΟΪΟΝΤΑ FABBRİ 1905

από τη ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Το απολαυστικό ταξίδι στον κόσμο του παγωτού για τη νέα σεζόν ξεκίνησε αρχές Μαρτίου, από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ, με τις πολύ πετυχημένες διήμερες παρουσιάσεις παγωτού FABBRİ 2022 στα Athens & Thessaloniki Centers of Gastronomy. Το έμπειρο Τεχνικό Τμήμα της εταιρείας και ο προσκεκλημένος Franco Toso, Gelato Master FABBRİ, παρουσίασαν νέα προϊόντα FABBRİ και πρωτοποριακά και ευφάνταστα concepts γεύσεων και συνδυασμών. Οι αγαπημένες γεύσεις ζαχαροπλαστικής απ' όλο τον κόσμο σε παγωτό, τούρτες παγωτό και παγωτίνια, τα παγωτά χωρίς ζάχαρη και οι δροσεροί συνδυασμοί φρούτων εντυπωσίασαν τους επαγγελματίες που είχαν την ευκαιρία να τα γνωρίσουν και να τα γευθούν, κερδίζοντας τις εντυπώσεις. www.stelioskanakis.gr



NEO WEBSITE

από την OLYMPIC FOODS

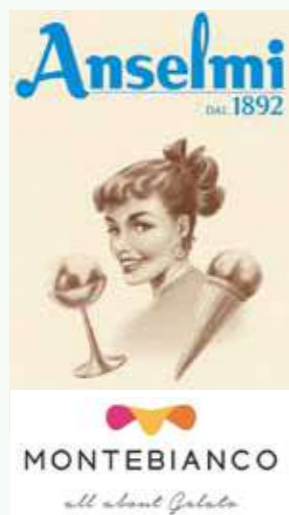
Το νέο, ανανεωμένο site www.olympic-foods.gr είναι στον αέρα! Σύγχρονο και δυναμικό το site της OLYMPIC FOODS είναι εντυπωσιακό ως προς το σχεδιασμό, τις δυνατότητες και την παρουσίαση των πληροφοριών. Το www.olympic-foods.gr προσφέρει στους χρήστες μια εύκολη και λειτουργική πλοήγηση ενώ διαθέτει διαδραστικά στοιχεία και πολλές ενότητες προς εξερεύνηση! Στην καινούργια ιστοσελίδα θα βρείτε φωτογραφικό και πληροφοριακό υλικό για τα προϊόντα της εταιρείας και θα ανακαλύψετε την ιστορία, τη φιλοσοφία και το προφίλ της εταιρείας. www.olympic-foods.gr



ΕΠΙΔΕΙΞΕΙΣ ΠΑΓΩΤΟΥ ARTIZAN-GELDUE

από την ARTIZAN

Η ARTIZAN ξεκίνησε στρατηγική συνεργασία με την ιταλική εταιρεία GELDUE, λανσάροντας για πρώτη φορά, στην ελληνική αγορά, πρώτες ύλες παγωτού, για επαγγελματική χρήση. Η ARTIZAN πραγματοποίησε τέσσερις μεγάλες επιδείξεις παγωτού στην Αθήνα, οι οποίες έγιναν σε κρουάζ των 4-8 ατόμων. Οι επισκέπτες είχαν την ευκαιρία να δοκιμάσουν 18 διαφορετικές γεύσεις παγωτών, μεταξύ των οποίων πάστες περιεκτικότητας 100% σε ξηρούς καρπούς, πλήρη μίγματα για σορμπέ, δροσερές, φρουτώδεις γεύσεις. Η GELDUE σε όλα τα προϊόντα της χρησιμοποιεί φυσικής προέλευσης πρώτες ύλες, χωρίς την προσθήκη τεχνητών χρωστικών και άλλων πρόσθετων. www.artizanhellas.gr



ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΗ ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΕΥΣΗ MONTEBIANCO & ANSELMI

από την OPTIMA FOOD GALLERY

Η OPTIMA FOOD GALLERY ΑΕ ανακοινώνει την αποκλειστική αντιπροσωπεία δύο εκ των πιο ιστορικών ιταλικών εταιρειών στην παραγωγή πρώτων υλών, παγωτού και ζαχαροπλαστικής. Οι MONTEBIANCO και ANSELMI είναι από τις παλαιότερες και πιο καταξιωμένες εταιρείες, με μεγάλη εμπειρία και τεχνογνωσία. Από το 1892 τα ονόματά τους είναι συνώνυμα με την υψηλή ποιότητα και με μια ευρεία γκάμα που καλύπτει πλήρως τις ανάγκες των επαγγελματιών. Η OPTIMA FOOD GALLERY ΑΕ επενδύει στην καθιέρωση των μαρκών MONTEBIANCO και ANSELMI, με στόχο να καταλάβουν τη θέση που τους αξίζει στην ελληνική αγορά. www.ofg.gr

ΛΑΜΠΡΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΠΑΓΩΤΩΝ GALATEA ΣΤΗ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ

από την KONTA ΑΕΒΕ

Τη φιλοσοφία των 100% Clean Label παγωτών GALATEA είχαν την ευκαιρία να απολαύσουν οι επαγγελματίες της Β. Ελλάδος, σε μια λαμπρή παρουσίαση, που οργανώθηκε από την KONTA ΑΕΒΕ και την εταιρεία Alexoudi Food Supplies. Τους επισκέπτες ενθουσίασαν οι φυσικές γεύσεις χωρίς φαινίκελαια, τεχνητά αρώματα και χρώματα και με όλες τις κατάλληλες πιστοποιήσεις. Πρωταγωνιστές αναδείχθηκαν οι κορυφαίες βάσεις Libera 100 και Essentia 50, η σειρά Vegan παγωτών, η γκάμα Χωρίς Ζάχαρη (περιλαμβάνει βάση, γεύσεις & variegato) αλλά και οι top επιλογές γεύσεων Spiruli, Vivio (παγωτό γιαούρτι με προβιοτικά) και Puro Nero. www.konta.gr

Ολοκληρωμένες λύσεις **GELATO** αποκλειστικά για εσάς

 Multifreeze Pro Cattabriga Παγωτομηχανές	 Compacta Varlo Chef Iccream Σύνθετες παγωτομηχανές - πολυμηχανήματα	 PSK Pro Cattabriga Παστεριωτές με ενσωματωμένο ομογενοποιό χωρητικότητας 55, 110 και 170 λίτρων	 Vario Icona Iccream NEA Σύνθετη παγωτομηχανή με οθόνη αφής και επιλογή υβριδικού μοντέλου με εναλλαγή από υδρόψυκτη σε αερόψυκτη λειτουργία
 Effe Cattabriga Κάθετη παγωτομηχανή	 Turbomix Cattabriga Αναδευτήρας υψηλής ταχύτητας	 Cremomatic Cattabriga Μηχανές παρασκευής κρεμών	 CUBo 2i Επιτραπέζια παγωτομηχανή
 BRX Βιτρίνες παγωτού Vista 2 row με αποθηκευτικό χώρο με ψύξη γλυκόλης	 BRX Βιτρίνες παγωτού Vista 3 row με ψύξη γλυκόλης	Αποκλειστική αντιπροσωπεία  cattabriga	
Αποκλειστική αντιπροσωπεία 			

Νάξου 21, 18541 Πειραιάς, Τ. 210 4125413 | 210 4818617
info@sweetice.gr | www.sweetice.gr



Sweet Ice

Expo GastroPan®

BAKERY | CONFECTIONERY | FOOD SERVICE

The greatest International Exhibition of
Technologies and Solutions for the
Bakery | Pastry | Confectionery | HoReCa
Industries in Southeastern Europe

ROMANIA
BRASOV - LUX DIVINA

3-5
APRIL

2022

www.gastropan.ro | +40 733 313 043 | info@gastropan.ro



pandecor
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



OURSE

ΥΨΗΛΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ
ΜΕ ΓΑΛΛΙΚΗ ΦΙΝΕΤΣΑ

Πόσο πιθανό είναι εκεί που περπατάς αμέριμνα στη Γλυφάδα να συναντήσεις μια... αρκούδα; Και αν τη «συναντήσεις» τι κάνεις; Η απάντηση είναι απλή. Αφήνεσαι στη μυρωδιά να σε οδηγήσει και απλά ενδίδεις στην απόλαυση! Το Ourse είναι το σημείο της πόλης που αξίζει κανείς να επισκεφτεί όταν θέλει να γευτεί πραγματικά γλυκά, που φτιάχνονται με γνώση, επαγγελματισμό και μεράκι.

Το Ourse είναι του σεφ Στέφανου Τσουκαλά και της ζαχαροπλάστριας Βίκυς Νταλαγιάννη. Την επιμέλεια των γλυκών έχει ένας από τους κορυφαίους pastry chefs της χώρας, ο Σπύρος Πεδιαδιπάκης- πολυβραβευμένος και γνωστός από την πορεία του όλα αυτά τα χρόνια. Ο ίδιος μιλάει στο περιοδικό ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ-ΒΑΖ, σε μια άκρως ενδιαφέρουσα συνέντευξη.

Πες μας λίγα λόγια για τη φιλοσοφία πίσω από το Ourse και φυσικά πώς εμπνευστήκατε το όνομα.

Το Ourse ξεκίνησε τη λειτουργία του το φθινόπωρο του 2020 και η αρχική σκέψη ήταν να δώσει έμφαση στο παγωτό. Γι' αυτό και το σήμα και το όνομα που χρησιμοποιήθηκε ήταν Ourse = αρκούδα. Η εμπνευση ήταν του σεφ Στέφανου Τσουκαλά και της Βίκυς Νταλαγιάννη, οι οποίοι με προσέγγισαν

για να αναπτύξουμε το project αυτό μαζί. Βέβαια, από τις αρχικές ιδέες μέχρι τη στιγμή των αποφάσεων και την υλοποίηση προέκυψαν πολλές αλλαγές λόγω και της κρίσης που δημιούργησε ο covid.

Το Ourse άνοιξε σε μια ιδιαίτερη περίοδο, αυτή της πανδημίας. Πόσο σίγουροι ήσασταν γι αυτό σας το βήμα και τι σας έδωσε τη σιγουριά ώστε να προχωρήσετε;

Η περίοδος αυτή ήταν ιδιαίτερα έντονη, καθώς όλα όσα είχαμε σκεφτεί και οργανώσει έπρεπε να αλλάξουν ή ακόμη και να ακυρωθούν. Αποφασίσαμε όμως να προχωρήσουμε αλλάζοντας λίγο ρότα, και να εστιάσουμε στη δημιουργία γλυκών υψηλής ποιότητας και αισθητικής, με στόχο να προσφέρουμε μια δυνατή εμπειρία σε όποιον απολαμβάνει τα γλυκά μας

- τόσο από γαστρονομική άποψη όσο και από πλευράς αισθήσεων. Τα γλυκά μας θέλουμε να είναι όχι μόνο νόστιμα, αλλά και όμορφα, να έχουν ενδιαφέρον στις υφές τους και να δίνουν μια συνολικά ανεπανάληπτη εμπειρία στον πελάτη. Τελικά, όπως έδειξε το αποτέλεσμα, οι αποφάσεις ήταν προς τη σωστή κατεύθυνση.

Πότε αποφάσισες να ασχοληθείς με τη ζαχαροπλαστική και τι είναι αυτό που σε τράβηξε προς αυτή την κατεύθυνση;

Πάντα με γοήτευε κάθε μορφή τέχνης. Από την παιδική μου ηλικία είχα καταλάβει ότι διέθετα καλλιτεχνική φύση. Συμπτωματικά στα 18, γνώρισα το Θέμο Ρήγα και κατάλαβα ότι η ζαχαροπλαστική όχι μόνο είναι τέχνη αλλά είναι και αυτή που μου προκαλούσε ακόμη περισσότερο ενθουσιασμό και



Μια πρόκληση είναι οι δημιουργίες μου να αποτελέσουν πηγή έμπνευσης για άλλους συναδέλφους με σκοπό να εξελίξουμε όλοι μαζί τη ζαχαροπλαστική στην Ελλάδα.

μια ακατανίκητη ανάγκη να τη γνωρίσω πιο βαθιά. Αυτός με ενθάρρυνε να ξεκινήσω και του οφείλω πολλά. Μέχρι και σήμερα είναι δίπλα μου. Επίσης είχα μια καλή παρότρυνση από τους γονείς μου. Μου είχαν πει να βρω το ταλέντο μου, να το εξελίξω και να πετάξω πάνω από το “μέτριο” με κάθε θυσία. Η ζαχαροπλαστική είναι ένα μαγικό μέρος που ήθελα με όλη μου την ψυχή να εξερευνήσω.

Τι αποτελεί για εσένα πηγή έμπνευσης;

Πηγή έμπνευσης μπορούν να αποτελέσουν τα αρώματα, οι εποχές του χρόνου ή γεωγραφικά μέρη που έχω συνδεθεί συναισθηματικά. Αυτό που με συγκινεί περισσότερο απ’ όλα είναι η φύση, τα γήινα χρώματά της και τα αγαθά που η ίδια γεννά και προσπαθώ να αξιοποιώ με τον καλύτερο δυνατό τρόπο, χρησιμοποιώντας στο έπακρο τις τεχνικές που γνωρίζω.

Η γαλλική επιρροή είναι έκδηλη στις δημιουργίες που μπορεί να βρει κανείς στο Ourse. Ποιος ο λόγος αυτής της επιλογής και πως μπορεί να συνδυαστεί η γαλλική φιλοσοφία στη ζαχαροπλαστική με την ελληνική;

Μου αρέσει να δημιουργώ συνταγές στις οποίες «παντρεύονται» η ελληνική και η γαλλική ζαχαροπλαστική. Με άλλα λόγια, συνδυάζω γαλλικές τεχνικές με ελληνικές γεύσεις και αρώματα.

Ποιες είναι οι προκλήσεις που αντιμετωπίζεις ως επαγγελματίας;

Μια μεγάλη πρόκληση είναι να δημιουργήσω αυτό που δεν έχω ακόμη γευτεί! Ένα από τα όνειρά μου είναι, κάποια στιγμή, να δημιουργήσω καινούργια ελληνικά γλυκά, των οποίων οι συνταγές θα γραφτούν και θα μείνουν. Μέσα από τις αγνές πρώτες

ύλες τους, θα αποτυπώνεται η αυθεντικότητα του τόπου μας και η απέραντη κληρονομιά μας. Μια ακόμη πρόκληση για εμένα, είναι οι δημιουργίες μου να αποτελέσουν πηγή έμπνευσης για άλλους συναδέλφους με σκοπό να εξελίξουμε όλοι μαζί τη ζαχαροπλαστική στην Ελλάδα. Γι’ αυτό και στα σεμινάρια μου μοιράζομαι τα πάντα, όλες τις τεχνικές απλές και πολύπλοκες, δε μένει τίποτα κρυφό.

Η ζαχαροπλαστική αποκτά όλο και μεγαλύτερο έδαφος στην Ελλάδα. Οι Έλληνες είναι ανοιχτοί στο να δοκιμάζουν νέες προτάσεις που θα τους προσφέρουν κάτι λιγότερο συνηθισμένο;

Η ελληνική ζαχαροπλαστική αναπτύσσεται με γρήγορους ρυθμούς. Σίγουρα τον τελευταίο καιρό δημιουργείται ένα νέο κύμα, το οποίο προέρχεται από το

εξωτερικό αλλά και από την ανάγκη των καταναλωτών να αναζητήσουν το διαφορετικό αλλά και το ποιοτικό. Η γαστρονομία είναι κατά την άποψή μου, ένας τρόπος ζωής για το σύγχρονο Έλληνα.

Η Ελλάδα έχει κάνει σημαντικά βήματα στον τομέα ανάπτυξης της γαστρονομίας, από τα Michelin εστιατόρια της, το fine dining, την τοπική κουζίνα, το casual dining, έως και το street food. Αν αναλογιστούμε την απέραντη φυσική κληρονομιά που διαθέτει ο τόπος μας, και εφόσον εκείνη αξιοποιηθεί με σεβασμό, και όχι με υπερκατανάλωση και ασυδοσία προς το περιβάλλον, τότε πιστεύω πως έπεται μεγάλη εξέλιξη στον κλάδο της γαστρονομίας.

Με ποια κριτήρια επιλέγεις τα υλικά που χρησιμοποιείς;

Κάθε υλικό έχει μια μοναδικότητα και κάτι μαγικό να προσφέρει στο τελικό

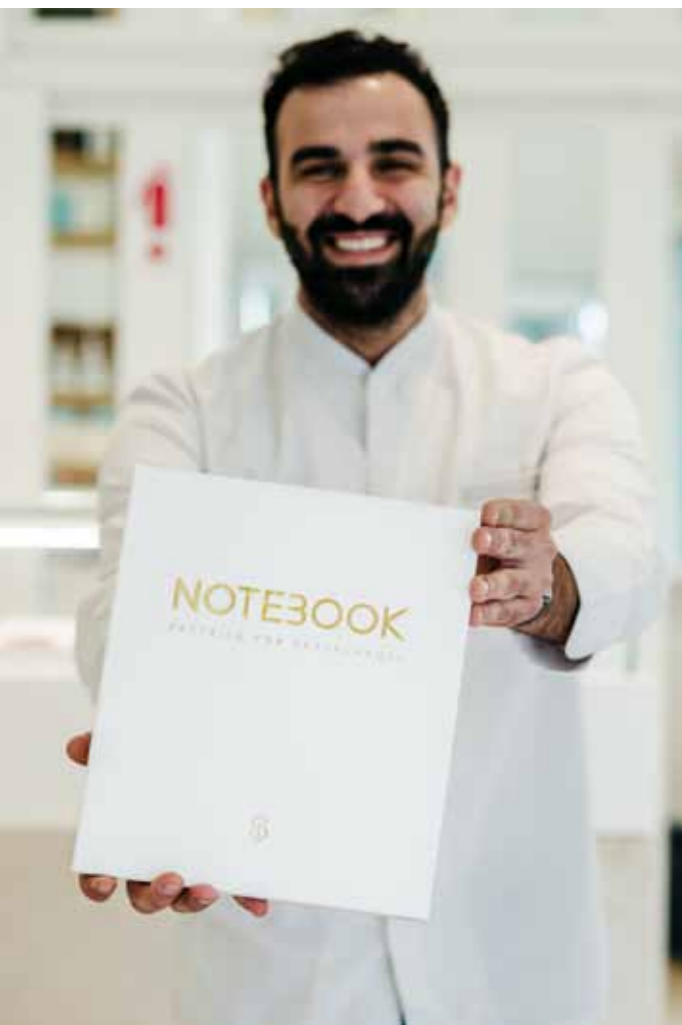
αποτέλεσμα. Με βάση τις υφές και τη γεύση που θέλω να δώσω στις γλυκές δημιουργίες μου, επιλέγω και τα υλικά που «κουμπώνουν» απόλυτα σε αυτές. Κύριο κριτήριο είναι οι αγνές πρώτες ύλες, χωρίς τη χρήση χρωστικών ουσιών.

Σε ποια γλυκά δείχνουν μεγαλύτερη προτίμηση οι πελάτες;

Στην πραγματικότητα, οι αληθινοί λάτρεις των γλυκών μπορούν να μην τα προτιμήσουν όλα; (γέλιο). Σίγουρα κάποιοι καταναλωτές έχουν μεγαλύτερη προτίμηση στη σοκολάτα και επιλέγουν δημιουργίες, στις οποίες κυριαρχεί το συγκεκριμένο υλικό. Κάποιοι άλλοι έρχονται για την υπέροχη flap, με το ιδιαίτερο άρωμα βανίλιας Μαδαγασκάρης.

Υπάρχουν καταναλωτές που επισκέπτονται το Ourse μόνο για το St. Honoré! Με σιγουριά, μπορώ να σας πω, πως οι γλυκές δημιουργίες που βρίσκει

Τα γλυκά μας θέλουμε να είναι όχι μόνο νόστιμα, αλλά και όμορφα και να δίνουν μια συνολικά ανεπανάληπτη εμπειρία στον πελάτη.



Τους περισσότερους επαναλαμβανόμενους πελάτες μας τους γνωρίζουμε πλέον προσωπικά. Ξέρουμε τις προτιμήσεις τους, μας ρωτούν και ακούμε τα σχόλιά τους.

κανείς στο Ourse μπορούν να καλύψουν κάθε γευστική προτίμηση. Ακόμη και για όσους δεν προτιμούν τα πολύ γλυκά, θα βρουν μια υπέροχη τάρτα λεμόνι.

Το σημαντικό είναι ότι οι πελάτες βρίσκουν ανά εποχή και κάτι διαφορετικό, ανάλογα με τα προϊόντα που υπάρχουν διαθέσιμα π.χ κάστανο, φράουλες, σύκα, κεράσια, κλπ, οπότε πάντα έχουν να ανακαλύψουν κάτι νέο.

Αν έπρεπε να διαλέξεις 3 γλυκά που οπωσδήποτε θα έπρεπε κάποιος να δοκιμάσει, ποια θα ήταν αυτά;

St. Honoré, Paris - Aegina (η δική μας προσέγγιση στο κλασικό Paris-Brest αλλά με φυστίκι Αιγίνης) και Flan Parisien.

Ποια η σχέση σας με τον κόσμο που έρχεται στο Ourse και πόσο σημαντική θεωρείς τη διαπροσωπική επικοινωνία με τον πελάτη;

Ύστερα από μια περίοδο πανδημίας και εγκλεισμού, η διαπροσωπική επικοινωνία είναι αν μη τι άλλο, ανάγκη μας. Εκτιμούμε τους ανθρώπους που στηρίζουν την ιδέα μας και τους ευχαριστούμε θερμά γι' αυτό. Τους περισσότερους επαναλαμβανόμενους πελάτες μας τους γνωρίζουμε πλέον προσωπικά, ξέρουμε τις προτιμήσεις τους, μας ρωτούν και ακούμε τα σχόλιά τους και εκείνοι αισθάνονται πολύ οικεία με όλη την ομάδα μας. Γνωρίζουν ότι προσπαθούμε πάνω απ' όλα να προσφέρουμε μέγιστη ποιότητα και καινοτόμες δημιουργίες, με πολλές υφές και τεχνικές.

ΠΗΛΙΟ
ICE CREAM

Παγωτίني σε άλλη διάσταση!

20
22

ΠΕΠΟΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΕ
Α' ΒΙΠΕ Βόλου - Μαγνησία, Ελλάδα, 38500
(+30) 24210 65470 | Fax: (+30) 24210 69201
www.pillioicecream.com | info@pillioicecream.com



ΟΙ ΒΑΣΕΙΣ ΤΟΥ ΓΛΥΚΟΥ ΟΙ ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΤΕΣ ΤΟΥ ΠΑΝΤΕΣΠΑΝΙΟΥ (ΜΕΡΟΣ 2^ο)

Η ανάγκη για διαφοροποίηση, αλλά και για εξέλιξη και βελτίωση των συνθετικών ενός γλυκού, οδήγησε σε διάφορες παραλλαγές τόσο ως προς την τροποποίηση της ίδιας της συνταγής του παντεσπανιού, όσο και με χρήση παρασκευασμάτων που δεν προορίζονταν αρχικώς για βάση γλυκού, πχ. κέικ ή και κούκις. Τέλος, υλικά που δε χρειάζονται καθόλου ή ελάχιστο ψήσιμο.

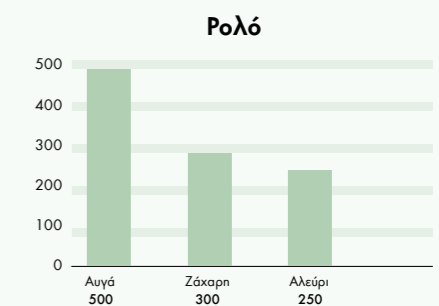
Δεν ταιριάζουν όλες οι βάσεις σε όλα τα είδη γλυκών. Για παράδειγμα, το μπισκότο που χρησιμοποιείται σαν βάση στο τσπζ κέικ, δύσκολα μπορούμε να το φανταστούμε σαν βάση μιας τούρτας. Επίσης, υπάρχουν βάσεις που ταιριάζουν σε συγκεκριμένα γλυκά μιας και αποτελούν σημαντικό δομικό στοιχείο της υφής του γλυκού και της γευστικής εμπειρίας που κάποιος περιμένει να αποκομίσει από αυτό. Η Πάβλοβα θα σερβίρεται πάντοτε επάνω σε μια ψημένη μαρέγκα και η Σαιντ Ονορέ θα πατάει επάνω σε ένα τεράστιο σου, ενώ ένα μιλφέιγ στέκεται μόνον επάνω στα αντίστοιχα φύλλα.

Η αγορά όμως αλλάζει, εξελίσσεται και οι διαφορετικές ανάγκες κάνουν τον επαγγελματία να εφευρίσκει λύσεις τόσο από την άποψη των εφαρμογών, όσο και από την άποψη των συνδυασμών. Από τη στιγμή που τα ατομικά γλυκίσματα σε ποτηράκι έκαναν την εμφάνισή τους, ένα μεγάλο μέρος των πωλήσεων του ζαχαροπλαστέιου μετακινήθηκε προς αυτά. Οι λόγοι είναι αρκετοί: η ωραιότερη εμφάνιση, αφού το διάφανο σκεύος αναδεικνύει τις στρώσεις και τα χρώματα του γλυκού κάνοντάς το πιο ελκυστικό, η μεγαλύτερη ευκολία συγκριτικά με τα ατομικά κεράσματα που

υπήρχαν μέχρι εκείνη τη στιγμή, η μεγαλύτερη διατηρησιμότητα, αλλά και η μεγάλη ποικιλία επιλογών για τον καταναλωτή. Σε αυτές τις εφαρμογές λοιπόν, το παραδοσιακό παντεσπάνι δεν ήταν πάντα η καλύτερη λύση και δεν είναι λίγες οι φορές που είδαμε ρολό, μπισκότο τσπζ κέικ, κέικ, φεγεντίνη, ακόμη και φύλλα μιλφέιγ να χρησιμοποιούνται σαν βάσεις γλυκού. Ας τα δούμε λίγο πιο αναλυτικά. Αρχικά, υπάρχουν οι αντικαταστάτες που έχουν τα ίδια συστατικά, σε διαφορετικές όμως αναλογίες, όπως είναι το ρολό (ντόμπρο), το μπισκούι, τα σαβαγιάρ και τα κωκ.

Ρολό

Τα βασικά συστατικά είναι ίδια με τη διαφορά ότι η συνολική ποσότητα αλεύρου μειώνεται περίπου κατά το 1/3. Αυτό έχει σαν αποτέλεσμα να αυξηθεί αναλογικά η ποσότητα ζάχαρης που περιέχει το μίγμα κρατώντας έτσι το παρασκεύασμα νωπό για περισσότερο χρονικό διάστημα, και καθιστώντας το παράλληλα κατάλληλο για τύλιγμα. Το συστατικό που βρίσκεται πρώτο σε περιεκτικότητα στο ρολό είναι τα αυγά, ακολουθεί η ζάχαρη και τελευταίο έρχεται το αλεύρι.



Το ψήσιμο του ρολού γίνεται σε ψηλότερη θερμοκρασία από αυτή του παντεσπανιού, δηλαδή συνήθως 30°C πάνω από τη θερμοκρασία ψήσιματος του παντεσπανιού και για ελάχιστο χρόνο, συνήθως 8-10 λεπτά αρκούν αφού το πάχος του μίγματος είναι ελάχιστο, όχι περισσότερο από 4 χιλιοστά.

Το μίγμα απλώνεται σε αντικολλητικό χαρτί ή σε επιφάνεια σιλικόνης και ψήνεται σε καλά προθερμασμένο φούρνο. ΠΡΟΣΟΧΗ: στην περίπτωση που χρησιμοποιείτε έτοιμο μίγμα για την παρασκευή ρολού ή παντεσπανιού δεν πρέπει το μίγμα να έρθει σε επαφή με την επιφάνεια της σιλικόνης πριν το χτύπημα με τα άλλα συστατικά στο μίξερ! Αν στην έτοιμη ζύμη του ρολού προσθέσουμε ανά κιλό 300-350 γρ. βούτυρο και 70-100γρ άμυλο (νισεστέ) τότε έχουμε μια ζύμη που μπορεί να χρησιμοποιηθεί σαν αντικαταστάτης

ΔΩΡΕΑΝ Επαγγελματικές Αγγελίες

- Εξοπλισμός καταστημάτων και εργαστηρίων
- Μηχανήματα
- Εύρεση εργασίας
- Τεχνικοί σύμβουλοι

Τώρα μπορείτε και εσείς να καταχωρήσετε τις δικές σας αγγελίες για τον κλάδο της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής, εύκολα και γρήγορα, ΧΩΡΙΣ ΧΡΕΩΣΗ, στην ηλεκτρονική σελίδα του περιοδικού “ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ-ΒΑΖ”, freshbakery.gr.

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

www.freshbakery.gr

του Μπισκουί Τζοκόντ και μπορεί να χρωματιστεί με χρώματα της αρεσκείας μας. Αν χρησιμοποιηθεί στένσιλ τότε τοποθετείστε το πάνω σε αντικολλητικό χαρτί ή σε φύλλο σιλικόνης, γεμίστε με τη χρωματισμένη ζύμη Τζοκόντ και μαζέψτε το πλεόνασμα ζύμης με μία σπάτουλα. Στη συνέχεια αφαιρέστε το στένσιλ και τοποθετήστε τη λαμαρίνα με το φύλλο σιλικόνης ή το αντικολλητικό χαρτί στο ψυγείο για λίγο για να σφίξει. Βγάλτε από το ψυγείο και απλώστε από πάνω κατά το συνήθη τρόπο ζύμη βασικής συνταγής και ψήστε κανονικά. Το ρολό ενδείκνυται στις περιπτώσεις που θέλουμε αυξημένη διατηρησιμότητα και συνοχή του παρασκευάσματος. Συχνά επιλέγεται σαν βάση γλυκού για τυλιχτά κέρασματα δεδομένου ότι δε χρειάζεται σιρόπιασμα και έχει μηχανική αντοχή για τους χειρισμούς που χρειάζεται το συγκεκριμένο είδος γλυκού. Ασφαλώς, είναι η καλύτερη λύση αν θέλουμε να φτιάξουμε κορμούς, swiss roll, dobus torte κλπ.

Biscuit Joconde

Αυτή η βάση γλυκού θεωρείται τόσο ιδιαίτερη και ξεχωριστή που πήρε το όνομά της από την Τζοκόντα, για να δείχτεί η μεγάλη εκτίμηση που είχαν οι ζαχαροπλάστες για αυτό το παρασκεύασμα. Η βασική διαφορά που δίνει και το πλεονέκτημα της γεύσης, της υφής και της ναρότητας στο προϊόν, είναι η πούδρα αμυγδάλου που σχεδόν αντικαθιστά πλήρως το αλεύρι. Στο εμπόριο υπάρχουν έτοιμα μίγματα πούδρας αμυγδάλου με άχνη ζάχαρη, μπορείτε όμως να το φτιάξετε και μόνοι σας ανακατεύοντας πούδρα αμυγδάλου με άχνη ζάχαρη σε ίση αναλογία το ένα προς το άλλο (tant pour tant). Μπορούμε να φτιάξουμε και άλλες γεύσεις ξηρών καρπών αντικαθιστώντας την μισή πούδρα αμυγδάλου με ψιλοτριμμένα φουντούκια ή φυστίκια αιγίνης. Επίσης, μπορεί να αρωματιστεί και να χρωματιστεί με κακάο ή άλλα χρώματα ζαχαροπλαστικής για να τη χρησιμοποιήσουμε με στένσιλ ζαχαροπλαστικής. Απλώς στο 1/3 της έτοιμης ζύμης προσθέτουμε κακάο ή το επιθυμητό χρώμα και τη χρησιμοποιούμε ως συνήθως. Το biscuit joconde είναι καλύτερα να χρησιμοποιείται την ημέρα παρασκευής του, μπορεί όμως να καταψυχθεί και για ένα μήνα τυλιγμένο καλά σε πλαστικό περιτύλιγμα ειδικό για τρόφιμα. Αν το έχουμε αφήσει να κρυώσει καλά πριν το

αποθηκεύσουμε μπορεί να κρατήσει και για μία εβδομάδα στο ψυγείο χωρίς κανένα πρόβλημα.

Σαβαγιάρ (finger sponges ή ladyfinger) - κωκ (mini sponges)

Ας ξεκινήσουμε με τα σαβαγιάρ. Πρόκειται για ένα παραδοσιακό, ιταλικό μπισκότο που παρουσιάστηκε από τον σεφ της οικογένειας που διοικούσε το δουκάτο της Σαβοΐας, με την ευκαιρία της επίσκεψης της βασιλικής οικογένειας της Γαλλίας. Η σύνθεση της συνταγής, που είναι σχεδόν η ίδια με την συνταγή των κωκ είναι σχηματικά η εξής:



Παρατηρούμε ότι η μισή ποσότητα του αλεύρι έχει αντικατασταθεί από άμυλο. Η αντικατάσταση αυτή εξασφαλίζει ότι τα παρασκευάσματα θα να γίνουν πιο τραγανά και θα αντέχουν στο σιρόπι. Εάν θέλουμε ένα πιο αφράτο παρασκεύασμα, αντικαθιστούμε μέρος των αυγών με ασπράδι. Τα σαβαγιάρ αποτελούν μια βάση μικρής διατηρησιμότητας αφού στην ουσία πρόκειται για ένα πολύ αφράτο μπισκότο που σιροπιάζεται ελαφρά. Σε ό,τι αφορά τα κωκ, θα πρέπει να ξεκαθαρίσουμε ότι δεν υπάρχει αντίστοιχη βάση γλυκού σε άλλη χώρα. Αυτά που συναντάμε σαν mini sponges σε διάφορες συνταγές δεν μοιάζουν ούτε οπτικά ούτε και στη σύνθεσή τους με τα γνωστά σε όλους μας κωκ. Τόσο τα σαβαγιάρ, όσο και τα κωκ αφού ψηθούν και στεγνώσουν καλά μπορούν να διατηρηθούν για αρκετό χρονικό διάστημα κλεισμένα σε σακούλα.

Μίγματα κέικ

Τον τελευταίο καιρό κερδίζουν διαρκώς έδαφος στην χρήση σαν βάση γλυκού και αρκετά κέικ. Συνήθως πρόκειται για έτοιμα μίγματα κέικ λαδιού ή κέικ κρέμας τα οποία λόγω της αυξημένης τους νωπότητας χρειάζονται ελάχιστα ή και καθόλου σιρόπιασμα. Η συνεκτική τους υφή ταιριάζει άψογα με την

υφή μιας κρέμας πατισερί ή ακόμη και μιας κρέμας μπαβαρούζ και το άρωμά τους δίνει έναν ξεχωριστό τόνο στο γλυκό. Χαρακτηριστικότερη περίπτωση είναι η χρήση του γνωστού σε όλους RED VELVET CAKE, ειδικά την περίοδο της γιορτής του Αγίου Βαλεντίνου, που ταιριάζει χρωματικά με τις απαιτήσεις της ημέρας και μπορεί να συνδυαστεί και με πληθώρα γεύσεων στην κρέμα. Τα μίγματα κέικ έχουν μεγάλη διατηρησιμότητα, δεν τρίβονται και αν ψηθούν σε τσέρκια του επιθυμητού μεγέθους, έχουν μηδενικές απώλειες.

Φεγεντίνη & μπισκότο cheesecake

Τέλος, δυο χαρακτηριστικές και εύκολες βάσεις γλυκού μπορούμε να φτιάξουμε με φεγεντίνη (νιφάδες βιάφλας) και με μπισκότα τύπου digestive. Η φεγεντίνη δε χρειάζεται ψήσιμο. Μπορεί να πάρει τη γεύση της πρλίνας ή της σοκολάτας με την οποία ανακατεύεται και με τη χαρακτηριστική τραγανότητα της δίνει έναν ιδιαίτερο τόνο στο γευστικό αποτέλεσμα. Χρησιμοποιείται συνήθως σε μία μόνο στρώση, άρα, προορίζεται για γλυκό χαμηλότερου ύψους από τα συνήθη. Έχει μεγάλη διατηρησιμότητα δεδομένου, ότι στην παρασκευή της δε χρησιμοποιείται κάτι που να περιέχει υγρασία. Το μόνο πρόβλημα που μπορεί να παρουσιαστεί είναι το πάνασμα με την πάροδο των ημερών. Η βάση του τσιζ κέικ (2 μέρη τριμμένου μπισκότου+1 μέρος βουτύρου ή μαργαρίνης άριστης ποιότητας) μπορεί να χρησιμοποιηθεί χωρίς ψήσιμο, με απλή θέρμανση δηλαδή του λιπαρού που θα επιλέξουμε και ανάμιξη με το τρίμμα μπισκότου ή ακόμη και με ελαφρύ ψήσιμο στον φούρνο οπότε το μπισκότο που θα φτιάξουμε θα είναι πιο στεγνό και θα μπορεί να χρησιμοποιηθεί και σαν διακόσμηση της μάζας εντός γλυκού ειδικά αν πρόκειται για γλυκό σε ατομικό ποτήρακι. Σημαντική λεπτομέρεια, τόσο στη χρήση της φεγεντίνης όσο και του μπισκότου τσιζ κέικ, είναι να φροντίζουμε το μίγμα να διανέμεται ομοιόμορφα στη βάση του γλυκού και να μην το πιέζουμε υπερβολικά, γιατί θα σκληρύνει και θα κάνει δύσκολη την κατανάλωση του γλυκού.

Images by freepik.com

ΝΙΚΟΣ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ
Γεωπόνος-Επιστήμων Τροφίμων

ΤΟΥΡΤΙΑ ΠΑΡΦΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑ

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΜΟΕΛΛΕΥΧ ΣΗΟΣΟ

350 γρ. βούτυρο φρέκο
350 γρ. σοκολάτα υγείας
γαγαρά χοςονίς 59.5%
350 γρ. αυγά
350 γρ. ζάχαρη
175 γρ. αλεύρι ζαχαροπλαστικής

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Λιώνουμε σε μπεν μαρί βούτυρο και σοκολάτα και ομογενοποιούμε (μίγμα α). Χτυπάμε σε μια μπασίνα αυγά και ζάχαρη με ένα φουέ να ασπρίσουν (μίγμα β). Ομογενοποιούμε το μίγμα α και το μίγμα β. Στο τέλος, αναδεύουμε και το αλεύρι μέσα στη μπασίνα και στρώνουμε σε τσέρκια για ψήσιμο. Ψήνουμε στο φούρνο, στους 200 °C, για περίπου 13 λεπτά.

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΠΑΡΦΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

500 γρ. κιγιέ
200 γρ. φουντούκι
50 γρ. ποτό κονιάκ ή μαρσκίνο
400 γρ. σοκολάτα
γαγαρά χοςονίς 59.5 %
900 γρ. 35άρα κρέμα γάλακτος ελαφριά χτυπημένη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ανακατεύουμε το φουντούκι και το ποτό στο κιγιέ και λιώνουμε τη σοκολάτα στους 40 °C. Εφόσον ριζούμε και τη σοκολάτα και ομογενοποιήσουμε, χτυπάμε την κρέμα γάλακτος ελαφριά για να γίνει σαντιγί και την ενσωματώνουμε. Το παρφέ είναι έτοιμο για σερβίρισμα στις τούρτες. Παγώνουμε μια μέρα τουλάχιστον στην κατάψυξη. Γαρνίρουμε με σοκολάτα αραιωμένη με ηλιέλαιο τραβώντας «κανέλες».



ΘΑΝΟΣ ΑΓΓΕΛΙΔΗΣ
Pastry Chef



{ freshbakery.gr

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

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



Τεχνικός Αρτοποιίας & Ζαχαροπλαστικής

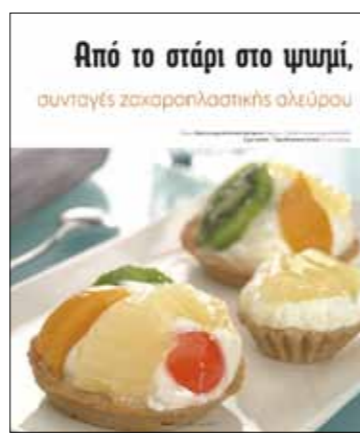
Νέο



Αρτοζαχαροπλαστική με διογκωτικές ύλες



Συνταγές αρτοποιίας



Συνταγές ζαχαροπλαστικής αλεύρου

<http://eshop.freshbakery.gr>



Η αρτοποιία και η αρτοζαχαροπλαστική περνάνε σε νέα εποχή!

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

“ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ
ΣΥΝΤΑΓΕΣ”

“ΕΥ ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΝ”



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.

1963-2022
59
ΧΡΟΝΙΑ

ANTO
NOPOU
LOS

SHOP SET UP

Δ. Αντωνόπουλος ΑΒΕΕ

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