ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ βιοτεχνική αρτοποιία & ζαχαροπλαστική ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ

αρτοποιός

GREEK BAKERY & PASTRY

Μάιος - Ιούνιος 2022 / Τεύχος 124

fresh pastry

Kaizen

Premium Artisanal Baking

Απελευθέρωσε τις ικανότητές σου
και επαναπροσδιόρισε την τέχνη σου!

ΕΛΤΑ Hellenic Post

ΚΡΗΤΗΣ 13, 142 31 Ν. ΙΩΝΙΑ

Premium μείγματα για τον
επαγγελματία αρτοποιό και ζαχαροπλάστη

bakery | pastry | special products

www.kaizenmixes.com

@kaizenmixes @kaizenmixes kaizen mixes

Proudly developed by LOULIS Food Ingredients

Backem
ΑΦΟΙ ΤΟΥΝΤΟΠΟΥΛΟΙ

Οι ειδικοί στην αρτοποιία

Muesli Mix
Ψωμί με Μούσλι

Σε 3 Υπέροχες συνταγές

- Γάλα - μπανάνα
- Γάλα - σοκολάτα
- Καρύδι - σταφίδα

powered by **backaldrin**

Ά 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 ΡΑΝΕΜ 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. Κατάρα 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

Orkla
Food Ingredients

Χωρίς Αλεύρι & Μαγιά

Whole & Pure

Μας κάνει καλό!

ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑ ΥΨΗΛΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗΣ ΑΞΙΑΣ

Η CREDIN δημιούργησε το WHOLE & PURE, ένα καινοτόμο προϊόν χωρίς αλεύρι και μαγιά, με μοναδικά διατροφικά πλεονεκτήματα.

ΠΗΓΗ ΠΡΩΤΕΪΝΩΝ

ΜΕ ΧΑΜΗΛΟ ΓΛ. ΔΕΙΚΤΗ GI 21.3*

ΠΛΟΥΣΙΟ ΣΕ ΦΥΤΙΚΕΣ ΙΝΕΣ

ΠΗΓΗ Ω-3 ΛΙΠΑΡΩΝ ΟΞΕΩΝ

*Βάσει γνωμάτευσης σχετικά με τη διατροφική αξία του προϊόντος Czystoziarnisty Whole&Pure που εκδόθηκε στις 15 Απριλίου 2017 από το Human Nutrition Department του Wrocław University of Environmental and Life Sciences.

- Προϊόν από 100% φυτικά συστατικά
- Με πιστοποίηση Clean Label - 100% φυσικό προϊόν, χωρίς χημικά πρόσθετα
- Δεν περιέχει αλεύρι και μαγιά
- Με εξαιρετικά διατροφικά οφέλη:
  - ✔ υψηλή περιεκτικότητα σε μαγνήσιο, χαλκό & φώσφορο
  - ✔ πλούσιο σε φυτικές ίνες
  - ✔ πηγή πρωτεϊνών
  - ✔ πηγή Ω-3 λιπαρών οξέων
  - ✔ με χαμηλό Γλυκαιμικό Δείκτη 21,3 (GI)

- Περιέχει έναν πεντανόστιμο και δυναμωτικό συνδυασμό από νιφάδες βρώμης, λιναρόσπορους, ηλιόσπορους, νιφάδες σόγιας, κολοκυθόσπορους, σουσάμι, σπόρους σίκαλης και σπόρους δίκοκκου σιταριού (spelt)
- Με πλούσια ψίχα, γεμάτη σπόρους, συγκρατεί την υγρασία και εγγυάται εξαιρετική φρεσκάδα στο τελικό προϊόν
- Εύκολο και γρήγορο στην παραγωγή, δε χρειάζεται στόφα
- Ιδανικό για πολυθρεπτικά και vegan αρτοσκευάσματα, εξασφαλίζει απολαυστικές & εντυπωσιακές δημιουργίες που ξεχωρίζουν στην αρτοθήκη

- Επιτρέπει πολλούς γευστικούς συνδυασμούς, με την προσθήκη cranberries, αποξηραμένων φρούτων ή ξηρών καρπών. Συνδυάζεται αρμονικά με διάφορα υλικά για τη δημιουργία σάντουιτς και σνακ με απίθανη γεύση
- Κατάλληλο επίσης για λαχταριστές και θρεπτικές μπάρες δημητριακών
- Διατίθεται σε Σακί 10 κιλών

Συνοδεύεται από διαφημιστικό υλικό (banderole & φυλλάδιο καταναλωτή)

Αποκλειστικός Διανομέας:

CODA S.A.

ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ
Α' Ύλες Αρτοποιίας, Ζαχαροπλαστικής & Παγωτού
28ης Οκτωβρίου 51, 136 73 Αχαρναί
Τηλ.: 210 2406990, 210 2406688 • Fax: 210 2460694
info@konta.gr • www.konta.gr

CREDIN

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΜΟΝΙΜΕΣ ΣΤΗΛΕΣ

18 Ρεπορτάζ Αγοράς: Ψυγεία-Βιτρίνες
22 Νέα της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος
38 Νέα της Αγοράς: Προϊόντα, νέα του κλάδου και τεχνικός εξοπλισμός

ΘΕΜΑΤΑ

10 Το 3ο κύμα στην αρτοποιία
14 Μύλοι Λούλη, νέα εταιρική ταυτότητα
34 Ψωμί με Ιστορία
46 Συνέντευξη από τον αρτοποιό Γρηγόρη Ρεμούνδο

ΤΕΧΝΙΚΑ

52 ΤΕΦ, ο καινοτόμος αρχαίος σπόρος
56 Τεχνικές παραγωγής ψωμιού με προωρίμανση
60 Προϊόντα χύμα και ενημέρωση του καταναλωτή
70 Μέσα ατομικής προστασίας στα αρτοποιεία

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

50 Ψωμί πολύσπορο
66 Προζυμένιο ψωμί με παντζάρι
68 Καλιτσούνια κρητικά

freshbakery.gr

KOMPLET

PROBODY LOW CARB

Το βραβευμένο αρτοσκεύασμα
για όσους προσέχουν τη σιλουέτα τους!

HEALTHY DIET AWARDS 2022 SILVER BAKERY PRODUCTS

Σκανάρετε εδώ για να δείτε τα διατροφικά οφέλη

Το ProBody Low Carb έναντι ενός κλασικού πολύσπορου ψωμιού ολικής άλεσης* παρουσιάζει τις ακόλουθες ωφέλιμες διαφορές:

60% περισσότερη Πρωτεΐνη
59% περισσότερες Εδώδιμες Ίνες
14 φορές περισσότερα Ω-3 Λιπαρά Οξέα
80% λιγότερους Υδατάνθρακες
60% λιγότερα Σάκχαρα

* Πηγή: USDA 05/2016

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

ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ
Ένα βήμα μπροστά!

EDITORIAL

Το καλοκαίρι είναι εδώ όπερ και σημαίνει καλή διάθεση, η οποία προσπαθεί να υπερνικήσει όλα όσα συμβαίνουν γύρω μας, σε εθνικό και διεθνές επίπεδο. Η αισιοδοξία είναι πλέον απαραίτητη στους καιρούς που ζούμε καθώς και η υπομονή, ώστε να καταφέρνουμε όλοι ανταπεξερχόμαστε στην καθημερινότητα και τις απαιτήσεις της.

Το καλοκαίρι είναι πολλές φορές για τον επαγγελματία το εφαλτήριο για νέες ιδέες, ανανέωση και καινούργιες προτάσεις. Μπορεί η οικονομία να περνάει κρίση και οι αγορές να δυσκολεύονται λόγω των αυξήσεων και των ανατιμήσεων, ωστόσο αυτό δεν πρέπει να εμποδίζει τη δημιουργία και την ανάγκη για ανανέωση που θα φέρει άλλο αέρα στο φούρνο του κάθε αρτοποιού.

Στα χέρια σας κρατάτε το 3ο τεύχος της χρονιάς, μέσα από το οποίο μπορείτε να ενημερωθείτε για όλα τα δρώμενα του κλάδου της αρτοποιίας, με μια ύλη που καλύπτει διεξοδικά όλα όσα θέλετε να γνωρίζετε.

Στο τεύχος Μαΐου-Ιουνίου 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 πολλά άλλα.

Καλή ανάγνωση και καλό καλοκαίρι!

Από την υπεύθυνη σύνταξης
Ελισάβετ Πετρίδου

ΕΚΔΟΤΗΣ:
Γ. Σηφοστρατουδάκης

ΕΠΙΜΕΛΗΤΕΣ ΕΚΔΟΣΗΣ:
Ελισάβετ Πετρίδου
Μαριάννα Σπανού

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

ΥΠΕΥΘΥΝΗ ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ:
Βασιλική Πιτταρά

ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ:
Σουζάνα Κόκοτζη

ART DIRECTOR:
Βάσια Τσάκα
Γεωργία Αγγελίδου

DTP:
Αθανασία Βαβαρίνου

ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΨΗΦΙΑΚΗΣ ΕΚΔΟΣΗΣ:
Στέλλα Κυλινδρή

ΦΩΤΟΓΡΑΦΟΙ:
Μεγακλής Γαντζίας
Νικίας Αλεξανδρής

ΥΠΕΥΘΥΝΗ ΣΥΝΔΡΟΜΩΝ:
Σουζάνα Κόκοτζη

CREATIVE ASSOCIATE
SHAPE STUDIO

ΛΟΓΙΣΤΗΡΙΟ:
Νίκος Σκονδρέας,
Μαρία Μπογιατζίδου,
Σουζάνα Κόκοτζη

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

ΕΤΗΣΙΕΣ ΣΥΝΔΡΟΜΕΣ:
Ελλάδα 15Ε,
Εκτός Ελλάδας 70Ε

www.freshbakery.gr

ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ
SHAPE.

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

ΜΕΛΟΣ

FAEP FIPP

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

Και φέτος, η MEC3 θα γεμίσει τη βιτρίνα σας με τα πιο γευστικά & εντυπωσιακά προϊόντα!

Δείτε τις **24 νέες πρώτες ύλες παγωτού** της MEC3 για το 2022 στο **www.laoudis.gr**!

LAOUDIS foods
εγγύηση επιτυχίας!

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

www.laoudis.gr

MEC3

ΧΑΙΡΕΤΙΣΜΟΣ ΠΡΟΕΔΡΟΥ

Αγαπητοί συνάδελφοι,

Τους τελευταίους μήνες τις συζητήσεις μεταξύ των συναδέλφων μονοπωλεί ένα και μοναδικό θέμα: Οι εν γένει αυξήσεις που αντιμετωπίζουμε και οι τρόποι που μπορούμε να ανταπεξέλθουμε, καθώς και οι αυξήσεις στην ενέργεια.

Ήδη από τον Φεβρουάριο 2022, η Ομοσπονδία μας απευθύνθηκε στον αρμόδιο Υπουργό Περιβάλλοντος, θέτοντας το θέμα και μάλιστα τονίζοντας ιδιαίτερα το γεγονός ότι ακόμα και οι επιδοτήσεις που δίδονται μέσω των ΚΥΑ σε καμία περίπτωση δεν μπορούν να αντισταθμίσουν την επιβάρυνση από τη ρήτρα αναπροσαρμογής, διότι αν η τιμή της ενέργειας είναι υψηλή, το τελικό κόστος αυξάνεται σε κάθε περίπτωση.

Αναφορικά με το ανωτέρω θέμα είχαμε αιτηθεί την επιδότηση και στη ρήτρα αναπροσαρμογής, προκειμένου να είναι σε θέση οι μικρομεσαίες επιχειρήσεις, όπως αυτές που εκπροσωπούμε, να είναι σε θέση όχι μόνο να ανταπεξέλθουν αλλά και να επιβιώσουν.

Έκτοτε, πράγματι ανακοινώθηκαν κάποιες κρατικές επιδοτήσεις οι οποίες αποτυπώθηκαν στους λογαριασμούς ρεύματος Μαρτίου και Απριλίου, αναδρομικά για Ιανουάριο, Φεβρουάριο και Μάρτιο, η οποία αντιστοιχεί σε 16,5λ/KW πλέον 6,5λ η οποία είχε αποτυπωθεί στους προηγούμενους λογαριασμούς. Σύνολο επιδότησης: 23λ. Και για τον μήνα Απρίλιο λοιπόν η επιδότηση ανέρχεται σε 23λ/ KWh.

Ταυτόχρονα, είμαστε σε αναμονή υπογραφής ΚΥΑ η οποία θα περιλαμβάνει τα νέα μέτρα που εξήγγειλε η κυβέρνηση αναφορικά με τα επαγγελματικά τιμολόγια, σύμφωνα με την οποία για τις μικρές και μικρομεσαίες επιχειρήσεις με παροχή ισχύος έως **35kVA και για όλα τα αρτοποιεία ανεξαρτήτως ισχύος παροχής, η ενίσχυση θα έχει πρόσθετη επιδότηση 50 ευρώ/ MWh το σύνολο της κατανάλωσης. Άρα η συνολική μοναδιαία επιδότηση ανέρχεται στα 0,17λ για τον Μάιο.**

Ιδιαίτερη προσοχή από τους συναδέλφους πρέπει να δοθεί στο γεγονός ότι: Η τιμή της ΚW ΠΛΕΟΝ της ρήτρας αναπροσαρμογής, αφαιρώντας την επιδότηση, να ΜΗΝ ΥΠΕΡΒΑΙΝΕΙ τα 12-14 λ/ KW.

Σε περίπτωση που υπερβαίνει το ανωτέρω ποσό, μπορείτε να επικοινωνήσετε με εμένα προσωπικά, προκειμένου να δούμε από κοινού την ανάλυση του λογαριασμού σας.

Μιχάλης Μούσιος
Πρόεδρος
Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος

The power of spray.

Carlex Spray.

Φυτικής προέλευσης.

10x ισχυρότερη αντικολλητική δράση
σε σχέση με άλλα έλαια
1,5g Carlex Spray=15g ηλιέλαιου

Οικονομικό.
Ένα ψέκασμα αρκεί.

Ψεκάζει και **αναποδογυρισμένο**.

Προστατεύει τα σκεύη ψησίματος.

Ιδανικό για προϊόντα
με **υψηλό ποσοστό ζάχαρης**.

Ιδανικό για ζύμες
που μπαίνουν στην **κατάψυξη**
και σε **ψυγείο-στόφα**.

Spraying the news.

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

ΤΟ 3ο ΚΥΜΑ
ΣΤΗΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ

Το 2022, στο Σαν Φρανσίσκο, άνοιξε ένα μικρό αρτοποιείο, το Tartine, το οποίο προσέφερε αρτοσκευάσματα γαλλικού τύπου, ψωμιά με εξαιρετικής ποιότητας άλευρα και προζύμι, τάρτες, πίτες εμπνευσμένες από τον αμερικανικό νότο, φτιαγμένες ωστόσο με γαλλική τεχνική, κέικ, γλυκά, μοσχομυριστά κρουασάν.

Το Tartine ήταν μια ωδή στο χειροποίητο και ένα βροντερό γύρισμα της πλάτης στη μαζική βιομηχανία της αρτοποιίας. Η φήμη του ξεπέρασε τα σύνορα της πόλης και ενέπνευσε πολλά νέα, μοντέρνα αρτοποιεία να ανοίξουν στην ίδια λογική, στη δυτική ακτή των ΗΠΑ.

Το πρυζυμένιο ψωμί, αργής ωρίμανσης, άρχισε να κερδίζει έδαφος, όχι μόνο στα αρτοποιεία αλλά και σε εστιατόρια. Το κύμα αυτό ήρθε και στην Ευρώπη και στις γαστρονομικά ανεπτυγμένες χώρες της. Στα εστιατόρια ο μάγειρας που είχε την ευθύνη του «αρτοποιείου» παρήγε ένα εκλεκτό προϊόν με υλικά της επιλογής του, ένα ψωμί με την ταυτότητά τους, που έφερνε κάτι από την παράδοση και κουβαλούσε την προστιθέμενη αξία του χειροποίητου στο μενού τους. Το Λονδίνο ήταν από τις πρώτες πόλεις που καλοδέχτηκαν τους νέους φούρνους. Μετά τα ζαχαροπλαστεία-boutiques στο Παρίσι, οι φούρνοι έγιναν περιζήτητοι για τους τουρίστες, οι οποίοι ανακάλυπταν από την αρχή την ευρωπαϊκή «Μέκκα» της αρτοποιίας, τη μυρωδάτη boulangerie. Δίπλα στα κρουασάν βουτύρου και στις ψηλόλιγνες μπαγκέτες μπήκαν τα βαριά προζυμένια ψωμιά, της γαλλικής επαρχίας.

Δεν είναι τυχαίο σίγουρα που το τελευταίο διάστημα βλέπουμε στην Ελλάδα να ανοίγουν ωραία, εναλλακτικά αρτοποιεία με ποιοτικό, προζυμένιο ψωμί.

Ελληνική πραγματικότητα

Δεν είναι τυχαίο σίγουρα που το τελευταίο διάστημα βλέπουμε στην Ελλάδα να ανοίγουν ωραία, εναλλακτικά αρτοποιεία με ποιοτικό, προζυμένιο ψωμί. Δίπλα στους γνωστούς παλιούς καλούς φούρνους-εξαιρέσεις, που άντεξαν γερά όλα αυτά τα χρόνια και που αργά και υπομονετικά ανάπιαναν προζύμι και έφτιαχναν νόστιμα ζυμωτά ψωμιά. Δημιουργείται λοιπόν τώρα μια ωραία μαγιά από αξιόλογα αρτοποιεία. Μια τάση, που όπως φαίνεται από τις προτιμήσεις του κόσμου, είναι παραπάνω από καλοδεχούμενη.

Για την Ελλάδα, το προζυμένιο ψωμί έχει αναγνωρισμένη αξία και ιστορία. Μια ιστορία που προσπάθησαν και εν τέλει κατάφεραν να διαφυλάξουν οι παλιοί φούρνοι, που αρνήθηκαν να χρησιμοποιήσουν διογκωτικά, έτοιμα μείγματα αλεύρων, βελτιωτικά υφής και όποια «ευκολία» λάνσαρε η βιομηχανία του μαζικού. Τέτοιοι είναι ο Φούρνος του Τάκη στο Κουκάκι, η Πνύκα, που χρησιμοποιεί δικό της μύλο άλεσης, ο Φούρνος Σέκκα στον Πειραιά, με το προζύμι του να είναι οικογενειακό κληροδότημα. Η Ελισάβετ Κουλούρη, γνωστή πια για τα προζυμένια ψωμιά Betty's Bakery, ξεκίνησε πριν από τέσσερα χρόνια να τα μοιράζει με ποδήλατο και σήμερα τα βρίσκουμε σε πολλά καλά παντοπωλεία.

With no added sugars

DIAVIVA NEUTRO

ΛΙΓΕΣ ΘΕΡΜΙΔΕΣ, ΓΕΥΣΗ ΣΤΟ ΦΟΥΛ

Το Diaviva Neutro της CREDIN είναι ένα καινοτόμο προϊόν ζαχαροπλαστικής, χωρίς προσθήκη ζάχαρης, μόνο με φυσικά σάκχαρα και γλυκαντικά. Ιδιαίτερα ευέλικτο και εύκολο στη χρήση, αποτελεί ιδανική επιλογή για λαχταριστά κέικ, muffins, μπάρες δημητριακών, cookies, παντεσπάνι, τάρτες και βασιλόπιτα **με υπέροχη γεύση, κρεμώδη υφή, μεγάλη διατηρησιμότητα και λίγες θερμίδες**.
Η κορυφαία ποιότητα και η δυνατότητα συνδυασμών γεύσεων και υφών, εγγυώνται μεγάλη ποικιλία γλυκών δημιουργιών, για να προσφέρετε στους πελάτες σας τη χαρά της απόλαυσης, χωρίς καμία προσθήκη ζάχαρης.

Συσκευασία
5 κιλών

Αποκλειστικός Διανομέας:

CODA S.A.

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

CREDIN®

Από το Τρομερό Παιδί, μέχρι το KORA και το Betty's Bakery

Το **Τρομερό Παιδί** «γεννήθηκε» από τον Στέφανο Λιβάνιο και τον Χρήστο Παππά. Πλοίαρχος του εμπορικού ναυτικού ο πρώτος, στέλεχος επιχειρήσεων ο δεύτερος, αποφάσισαν να σταματήσουν να ταξιδεύουν ανά τον κόσμο, να ρίξουν άγκυρα σε μια μονοκατοικία του 1926 στα Ιλίσια και να αρχίσουν να φτιάχνουν το ψωμί που δεν μπορούσαν να βρουν στην Αθήνα. Το αρχικό κίνητρο είχε να κάνει με μια επιλογή τρόπου ζωής αλλά και με τη διαπίστωση ότι ο κλάδος της αρτοποιίας στην Ελλάδα παρουσίαζε ανεκμετάλλευτες ευκαιρίες. Ευκαιρίες που θα μπορούσαν να αξιοποιηθούν και να οδηγήσουν σε αξιόλογα αποτελέσματα, όπως γίνεται σε χώρες του εξωτερικού και πιο συγκεκριμένα για ένα αρτοποιείο διαφορετικής φιλοσοφίας, ένα αρτοποιείο «τρίτου κύματος». Σε αντιστοιχία με το τρίτο κύμα καφέ, το Τρομερό Παιδί θέλει να αναδείξει το ψωμί ως προϊόν ανώτερης ποιότητας τόσο ως προς την προέλευση των πρώτων υλών όσο κι ως προς τη διαδικασία παραγωγής.

Όταν ανοίγει ένας φούρνος η γειτονιά μυρίζει ψωμί και αυτό είναι ένα αίσθημα μοναδικό. Και το πραγματικό ψωμί, το προζυμένιο, αυτό που έχει δημιουργηθεί από ανθρώπινα χέρια και έχει αφεθεί στη μαγική διαδικασία της αργής ωρίμανσης, έχει μια γεύση απαράμιλλη. Πόσω μάλλον όταν η σωστή τεχνική συνδυαστεί με την αγάπη, τον ενθουσιασμό και την ανάγκη προσφοράς στον κόσμο που όλο και περισσότερο φαίνεται να επιζητά το χειροποίητο και να απομακρύνεται από το βιομηχανοποιημένο. Όλα τα παραπάνω και πολλά περισσότερα ένιωσαν δύο νέα κορίτσια, η Μαρία Αλαφούζου και η Ιάνθη Μιχαλάκη, και παρά τις πολλές δυσκολίες και τα εμπόδια, κατάφεραν μέσα σε πολύ μικρό χρονικό διάστημα να χαίρουν μεγάλης αναγνώρισης, με τον κόσμο να κάνει ουρές έξω από το φούρνο τους, το **KORA,** στο Κολωνάκι. «Δόξα τω Θεώ υπάρχει ψωμί εδώ». Αυτό ακούνε συχνά όλοι στο Kora και απ' ότι φαίνεται θα συνεχίσουν να το ακούν για πολύ.

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.

ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ
ΝΕΑ ΕΤΑΙΡΙΚΗ ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ

Η Μύλοι Λούλη δημιουργεί μια νέα εταιρική ταυτότητα, που θα «αγκαλιάζει» το σύνολο των δραστηριοτήτων της και θα αντιπροσωπεύει πιο ολοκληρωμένα αυτό που είναι. Το νέο εταιρικό όνομα είναι Loulis Food Ingredients, μια εταιρεία που παράγει συστατικά και Α' ύλες για την ανθρώπινη διατροφή με εξειδίκευση στο χώρο της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής.

Η Μύλοι Λούλη αλλάζει επωνυμία. Ποιος ο λόγος πίσω από αυτή την απόφαση;

Ακολουθώντας τις διατροφικές τάσεις, αλλά και την εξέλιξη της αγοράς, η Μύλοι Λούλη, τα τελευταία χρόνια, έχει επενδύσει εντατικά στην παραγωγή και διάθεση Α' υλών, αλλά και μιγμάτων για την αρτοποιία και τη ζαχαροπλαστική. Αυτό ξεκίνησε το 2015 με την εξαγορά της εταιρείας KENFOOD ABEE, η οποία είχε ένα μεγάλο κωδικολόγιο τέτοιων προϊόντων στην αγορά, όπως είχε επίσης και ένα υπερσύγχρονο εργοστάσιο παραγωγής στη Θήβα Βοιωτίας.
Από το 2015 έως σήμερα, η Μύλοι Λούλη έχει επενδύσει επιπλέον 4 εκατομμύρια ευρώ για τον περαιτέρω εκσυγχρονισμό του εργοστασίου, αλλά και την ανάπτυξη της γκάμας των προϊόντων. Η KENFOOD, η οποία το 2015 έκανε ένα τζίρο 4 εκατομμύρια ευρώ, έφτασε το 2021 να πραγματοποιήσει τζίρο ύψους 10 εκατομμυρίων ευρώ (+150%) αναπτύσσοντας τις πωλήσεις της, τόσο εντός Ελλάδος όσο και εκτός.
Παράλληλα, πέραν των επενδύσεων σε μηχανήματα και πάγια, η Μύλοι Λούλη έχει ενδυναμώσει τα τελευταία χρόνια πάρα πολύ το ανθρώπινο δυναμικό της, ειδικά σε επιστημονικό επίπεδο Έρευνας & Ανάπτυξης και έχει πλέον τη δυνατότητα να παράγει μια τεράστια γκάμα προϊόντων, που μεταξύ άλλων συμπεριλαμβάνει άλευρα, μίγματα, βελτιωτικά, βάσεις για γεμίσεις, βάσεις για ροφήματα και πολλά άλλα. Πλέον, η εταιρεία Μύλοι Λούλη δεν είναι μόνο παραγωγός αλεύρων και άρα, δεν είναι μόνο «μύλος». Θέλαμε λοιπόν να δημιουργήσουμε μία νέα εταιρική ταυτότητα, η οποία θα αγκαλιάζει το σύνολο των δραστηριοτήτων της εταιρείας και την ουσία του ποιοι είμαστε. Έτσι γεννήθηκε η **Loulis Food Ingredients**, η οποία είναι μία εταιρεία που παράγει συστατικά και Α' ύλες για την ανθρώπινη διατροφή με εξειδίκευση στον χώρο της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής.

Η νέα επωνυμία τι σηματοδοτεί από εδώ και στο εξής για την εταιρεία;

Η νέα ονομασία δεν έρχεται για να σηματοδοτήσει μια «νέα» αρχή για την εταιρεία, αλλά αντιθέτως έρχεται να επικυρώσει μια εξέλιξη, η οποία έχει ξεκινήσει από το 2015 με μεγάλη επιτυχία. Μέσω αυτών των κινήσεων που έχει κάνει η Μύλοι Λούλη τα τελευταία 7 χρόνια, μπορεί και εξυπηρετεί πολύ καλύτερα σήμερα τον σύγχρονο επαγγελματία αρτοποιό και ζαχαροπλάστη, ο οποίος καλείται πέρα από την παραδοσιακή αρτοποιία να παράξει πολλά εξειδικευμένα προϊόντα αρτοποιίας, snacking, ζαχαροπλαστικής, ροφήματα, και πολλά ακόμη είδη φαγητού. Βλέποντας την αγορά να εξελίσσεται με αυτό τον τρόπο, στη Μύλοι Λούλη είδαμε τον εαυτό μας όχι μέσα από το πρίσμα του παραγωγού αλεύρων, αλλά είδαμε την εταιρεία μας μέσα από το πρίσμα του συνεργάτη του σύγχρονου αρτοποιού που τον υποστηρίζει σε επίπεδο λύσεων για τις Α' ύλες του, που τον υποστηρίζει σε επίπεδο εκπαίδευσης για να εξελίσσεται και που είναι δίπλα του για να τον διευκολύνει στις πολύπλοκες παραγωγικές προκλήσεις που αντιμετωπίζει.

Πώς πιστεύετε ότι θα υποδεχτεί η αγορά αυτή την αλλαγή;

Είναι σημαντικό να ξεκαθαρίσω ότι δεν μιλάμε για αλλαγή εμπορικού ονόματος, αλλά μιλάμε για τη δημιουργία ενός νέου εταιρικού ονόματος το οποίο αγκαλιάζει μέσα του τη Μύλοι Λούλη, την KENFOOD, την KAIZEN και τους Μύλους Αγίου Γεωργίου. Άρα, το όνομα Μύλοι Λούλη δεν καταργείται, συνεχίζει και συνοδεύει όλα τα επαγγελματικά προϊόντα αλεύρου, όπως γινόταν και μέχρι τώρα. Με άλλα λόγια, το σακί αλεύρου θα συνεχίσει να έχει πάνω το λογότυπο Μύλοι Λούλη. Το όνομα **Loulis Food Ingredients** θα αντικαταστήσει το ομιλικό μας όνομα, και τη νομική μας ονομασία, και θα είναι η ομπρέλα όλων των brands που έχουμε. Σηματοδοτεί έτσι το ποιοι είμαστε και το τι παράγουμε σε όλα τα ενδιαφερόμενα μέρη. Και αυτό είναι κάτι που η αγορά ήδη το έχει αγκαλιάσει ένθερμα και με μεγάλο ενθουσιασμό.

Λανσάρετε αυτή την περίοδο ένα νέο brand, τα μίγματα KAIZEN, τι είναι ξεχωριστό για αυτά και πως διαφοροποιούνται από τα KENFOOD;

Η KENFOOD έχει εξαιρετικά προϊόντα που έχουν ένα μεγάλο και πιστό κοινό. Θέλαμε παράλληλα να δημιουργήσουμε μια κατηγορία προϊόντων μιγμάτων, που θα είχε αποκλειστικά premium χαρακτήρα με άψογη ποιότητα και άψογο service. Έτσι, μέσα από μια διαδικασία πολύ εντατικής έρευνας και ανάπτυξης μαζί με πελάτες μας, δημιουργήσαμε μια νέα γκάμα premium προϊόντων μιγμάτων, την οποία αγκαλιάσαμε κάτω από το όνομα KAIZEN, ένα όνομα που αντιπροσωπεύει αυτά τα προϊόντα καθώς στα ιαπωνικά KAIZEN σημαίνει «συνεχής βελτίωση».

Το όνομα Loulis Food Ingredients θα είναι η ομπρέλα όλων των brands που έχουμε. Σηματοδοτεί το ποιοι είμαστε και το τι παράγουμε σε όλα τα ενδιαφερόμενα μέρη.

PUBLI

Kaizen
Premium Artisanal Baking

ΝΕΑ ΣΕΙΡΑ ΜΙΓΜΑΤΩΝ KAIZEN
ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΟ-ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΗ

Η νέα premium σειρά μιγμάτων KAIZEN, ήρθε για να δώσει λύσεις, πάντα με την ποιότητα και την υπογραφή της Loulis Food Ingredients!

Νίκος Λούλης - Πρόεδρος Δ.Σ.

Στη "Loulis Food Ingredients" το πάθος μας για συνεχή βελτίωση και άριστη ποιότητα, μας οδήγησε στη δημιουργία μιας νέας σειράς προϊόντων, με μίγματα για τον επαγγελματία αρτοποιό και ζαχαροπλάστη, τα οποία πρεσβεύουν αυτή τη φιλοσοφία. Σκοπός μας είναι να προσφέρουμε στον επαγγελματία τη δυνατότητα να πετυχαίνει, μέσω των προϊόντων μας, το ίδιο αποτέλεσμα που πετυχαίνει όταν χρησιμοποιεί τα βασικά συστατικά μιας συνταγής, έχοντας πάντα άριστο και σταθερό αποτέλεσμα. Μέσα από μια διεργασία συνεχούς βελτίωσης, εντατικής έρευνας και παθιασμένης ανάπτυξης, δημιουργήσαμε το νέο brand μας "KAIZEN", το οποίο αποτελείται από μίγματα για "premium artisanal baking".
Είμαστε πεπεισμένοι ότι η σειρά μιγμάτων "KAIZEN" έρχεται να βοηθήσει τον επαγγελματία να αντιμετωπίσει τις προκλήσεις της αγοράς και να του δώσει τη δυνατότητα να πετυχαίνει πάντα άριστο και ποιοτικό αποτέλεσμα. Αν μοιράζεστε το δικό μας πάθος για premium artisanal baking, τότε τα KAIZEN είναι για εσάς.

Εύη Λούλη - Marketing Director

Η κουλτούρα της εταιρίας μας διέπεται από την αρχή της συνεχούς βελτίωσης και εξέλιξης, διατηρώντας πάντα την ποιότητα που ξεχωρίζει την Loulis Food Ingredients. Αυτή άλλωστε είναι και η ιαπωνική φιλοσοφία Kaizen, από την οποία εμπνευστήκαμε το όνομα για την νέα μας σειρά premium μιγμάτων, για την αρτοποιία και την ζαχαροπλαστική. Μετά από πολλούς μήνες έρευνας και ανάπτυξης, είμαστε πλέον στην ευχάριστη θέση να παρουσιάσουμε στην ελληνική αγορά μια πλήρη γκάμα ελληνικών μιγμάτων «premium artisanal baking», για τον επαγγελματία που επιθυμεί ποιότητα, σταθερότητα, ποικιλία και φυσικά μείωση του κόστους, που προκύπτει από τον συνδυασμό της εξοικονόμησης χρόνου και του τρόπο εκτέλεσης της συνταγής. Έχοντας πάντα γνώμονα τις δικές σας ανάγκες, πιστεύουμε ότι η νέα σειρά KAIZEN θα σας βοηθήσει να πραγματοποιήσετε τους στόχους σας και να προσφέρετε στους πελάτες σας προϊόντα που ακολουθούν την σύγχρονη διατροφή.

Δημήτρης Φραγκογιάννης - Τεχνικός Σύμβουλος

Τα τελευταία χρόνια, στον κλάδο της αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής, παρατηρείται μια στροφή σε πιο μεσογειακές γεύσεις. Κυρίαρχο στοιχείο είναι η επιρροή από τις γειτονικές μας χώρες, η οποία είναι αρκετά έντονη σε προϊόντα όπως πίτσα, φοκάτσια, μπαγκέτα και άλλα. Εξαιτίας αυτής της ανάγκης, δημιουργήσαμε μετά από αρκετούς μήνες έρευνας και ανάπτυξης, έτοιμα μίγματα σε σκόνη, διατηρώντας όλα τα χαρακτηριστικά της πρωτότυπης συνταγής (γεύση, άρωμα, υφή κ.ο.κ.), έχοντας πάντα στόχο τη μείωση του χρόνου παρασκευής προϊόντος, τουλάχιστον στο μισό, από μια πρωτότυπη συνταγή.
Η ταχύτητα, η εύκολη παραγωγική διαδικασία αλλά και η σταθερότητα του αποτελέσματος, αποτελούν το καλύτερο εργαλείο του εκάστοτε τεχνίτη, αποζημιώνοντάς τον με το τελικό προϊόν.
Δημιουργήσαμε λοιπόν τη νέα σειρά προϊόντων KAIZEN που απευθύνεται σε επαγγελματίες του κλάδου αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής. Η συνταγή της επιτυχίας έχει γεύση και άρωμα... Kaizen.

LOULIS
Food Ingredients

Η ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ ΜΕΓΑΛΩΝΕΙ ΚΑΙ ΕΞΕΛΙΣΣΕΤΑΙ!

Η αγορά και οι διατροφικές συνήθειες διαρκώς αλλάζουν, έτσι κι εμείς οφείλουμε να αναπτυσσόμαστε και να προσαρμοζόμαστε, με στόχο να εκπληρώνουμε το όραμά μας: **να δημιουργούμε αξία για την ανθρώπινη διατροφή!**

Παράγουμε και διαθέτουμε πρώτες ύλες για την αρτοποιία και την ζαχαροπλαστική, πάντα με την ίδια αγάπη, πάθος και μεράκι που μας διακατέχει.

μύλοι ΛΟΥΛΗ 1783
ΜΥΛΟΙ ΑΓΙΟΥ ΓΕΩΡΓΙΟΥ
KENFOOD NUTRITION & BAKING SOLUTIONS
Kaizen Premium Artisanal Baking

www.loulis.com

ΨΥΓΕΙΑ-ΒΙΤΡΙΝΕΣ

Ρεπορτάζ με προϊόντα και μηχανολογικό εξοπλισμό που κυκλοφορούν στην αγορά από τις πιο αναγνωρισμένες εταιρείες του κλάδου. Προτάσεις για ψυγεία βιτρίνες που θα σας βοηθήσουν να αναδείξετε τα προϊόντα σας και να εντυπωσιάσετε τους πελάτες σας.

ΨΥΓΕΙΟ ΒΙΤΡΙΝΑ ΓΛΥΚΩΝ ΠΑΓΩΤΟΥ

από την ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ

Ψυγεία-βιτρίνες όρθιες γλυκών-παγωτών Ιταλίας, για συντήρηση και κατάψυξη (θερμοκρασία +5/-20 βαθμοί Κελσίου), με 4 πλευρές, κρύσταλλο και φωτισμό LED. Άμεσα διαθέσιμα σε 2 χρώματα (μαύρο ή λευκό). Σε όλα τα μοντέλα, το τριπλό θερμαινόμενο τζάμι εξασφαλίζει τη μέγιστη θερμομόνωση, με σχεδόν μηδενικές απώλειες και μοναδική προβολή των γλυκών σας. Πλήρης γκάμα διαστάσεων με μία πόρτα (70 ή 90 εκατοστά πρόσοψη) και με 2 πόρτες (132 εκατοστά πρόσοψη).
www.kourlampas.gr

ΠΟΛΥΤΕΛΕΙΣ ΒΙΤΡΙΝΕΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

από την VARANAKIS

Όρθιες βιτρίνες ζαχαροπλαστικής σειρά COSMOS. Συντήρηση, κατάψυξη και No Frost συντήρηση και κατάψυξη μαζί. Μονές και διπλές βιτρίνες, χωρητικότητας 700 και 900Lt, με στατική ψύξη ή με κυκλοφορία αέρα. Πολυτελής σειρά, με 4 πλευρές κρύσταλλο για πανοραμική παρουσίαση των προϊόντων, γυάλινα ράφια, εσωτερικό φωτισμό LED και με δυνατότητα επιλογής τριών χρωμάτων, για το κάτω μέρος της βιτρίνας, για την πλήρη εναρμόνιση με την αισθητική του χώρου σας.
www.varanakis.com

ΝΕΑ ΒΙΤΡΙΝΑ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ-ΚΑΤΑΨΥΞΗΣ VISION 2030

από την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Το «VISION 2030» 70/ 90, είναι η νέα βιτρίνα γλυκών Συντήρησης - Κατάψυξης της Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ. Αποτελεί ιδανική λύση, για την καλύτερη δυνατή προβολή των γλυκισμάτων, αλλά και για την απόλυτη χρηστικότητα, αφού διαθέτει 4 πλευρές από τριπλό κρύσταλλο και φωτισμό led, όπως επίσης 2 ανοιγόμενες πόρτες μπρος - πίσω. Επίσης έχει αυτοκαθαριζόμενο συμπυκνωτή, για καλύτερη απόδοση και εξοικονόμηση ενέργειας, γρήγορο σύστημα απόψυξης και ομοιόμορφο κύκλο αέρα για τις καλύτερες δυνατές συνθήκες. Διατίθεται σε δύο μεγέθη (70cm & 90cm πλάτος).
www.drakoulakis.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.

shop fittings
DIFFER
design
technology

Differ - Χατζηαϊβάζογλου • 22χλμ. Θεσσαλονίκης - Ν. Μουδανιών • Τ: 2392 091577 • e: info@differ.gr

ΒΙΤΡΙΝΕΣ ΠΑΓΩΤΟΥ
από την TECH COOL KONDILIS

Βιτρίνα παγωτού παραγωγής της TECHCOOL KONDILIS, 12-18-24 γεύσεων με ενσωματωμένο ημίκλειστο μηχάνημα DORIN Ιταλίας. Διαθέτει αυτόματη απόψυξη, φωτισμό led, με διπλά θερμαινόμενα κρύσταλλα, σε RAL αποχρώσεις, με μόνωση πολυουρεθάνης CF free και χαμηλές ανταγωνιστικές τιμές.
www.tech-cool.gr

SIG 23: ΒΙΤΡΙΝΑ ΤΡΙΩΝ ΕΠΙΠΕΔΩΝ
από την DIFFER ΧΑΤΖΗΑΪΒΑΖΟΓΛΟΥ

Μια ακόμη σειρά βιτρινών, σχεδιασμού και κατασκευής της DIFFER Χατζηαϊβάζογλου, που εμπλουτίζει την ήδη πλούσια συλλογή της εταιρείας! Με θερμομονωτικά extra clear κρύσταλλα, ανοιγόμενο μπροστινό και συρόμενες πόρτες, για τη μέγιστη ευκολία στη χρήση.
Η καθαρότητα των κρυστάλλων και η αέρινη στήριξη των κρυστάλλινων ραφιών, σε συνδυασμό με τον εξαιρετικής ποιότητας φωτισμό, έχουν ως αποτέλεσμα την απαράμιλλη προβολή, δίνοντας την αίσθηση ότι τα προϊόντα αιωρούνται. Οι ιδανικές συνθήκες ψύξης και υγρασίας έχουν ως αποτέλεσμα την άριστη συντήρησή τους.
www.differ.gr

ΒΙΤΡΙΝΑ ΠΑΓΩΤΟΥ
από την ΨΥΚΤΟΘΕΡΜΙΚΗ ΑΒΕΕ

Ψυγείο βιτρίνα παγωτού, με στρογγυλές ή τετράγωνες βάσκες γεύσεων παγωτού. Με πολλές δυνατότητες διαστάσεων και επενδύσεων. Διαθέτει κουρμπαριστά ή ίσια θερμαινόμενα κρύσταλλα και αυτόματη λειτουργία απόψυξης με hot gas. Τέλος, έχει ενσωματωμένο ψυκτικό μηχάνημα tropical.
www.psictothermiki.gr

JEWELLERY ΒΙΤΡΙΝΑ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ
από την ΛΙΑΚΟΣ ΨΥΚΤΙΚΕΣ ΚΑΤΑΣΚΕΥΕΣ -LCC IK

Οι ιταλικές βιτρίνες Jewellery έχουν επανασχεδιαστεί με νέες στυλιστικές και τεχνολογικές έννοιες: το πτυσσόμενο συρτάρι καταλαμβάνει όλο το μήκος της βιτρίνας (από πλευρά σε πλευρά) και μπορεί να προσαρμοστεί σε διαφορετικά φινιρίσματα (γυαλί, καθρέφτης, πέτρα, ακρυλικό, HPL). Ο αέρας τροφοδοσίας και επιστροφής αποτελείται από κανάλια ανακατεύθυνσης αέρα σε τέλεια ενσωματωμένες πλάκες από ανοξείδωτο χάλυβα και στο ίδιο επίπεδο με την επιφάνεια της βιτρίνας. Οι λεπτομέρειες της βιτρίνας έχουν σχεδιαστεί και κατασκευαστεί με καλούπια από μικροχυτό χάλυβα. Πιστοποιημένα προϊόντα ευρωπαϊκών προδιαγραφών. Διατίθεται στα εξής μήκη: 900, 1000, 1300, 1500, 1700, 2000, 2100, 2600, 3000). Ιδανική για φρέσκα γλυκίσματα και πραλίνες.
www.liakos.gr

ΒΙΤΡΙΝΑ ΨΥΓΕΙΟ
από την Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ

Η εταιρία Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ προτείνει στους πελάτες της ψυγεία βιτρίνες, προηγμένης τεχνολογίας και υψηλών προδιαγραφών για το καλοκαίρι του 2022. Το μοντέλο που ξεχωρίζει για την ιδιαίτερη αισθητική του και τον ανανεωμένο σχεδιασμό του είναι το COSMO. Είναι ιταλικό, της εταιρίας FB, διαθέτει περιμετρικά τριπλό κρύσταλλο, led φωτισμό, απαράμιλλο σχεδιασμό ενώ έρχεται σε 3 διαφορετικές εκδόσεις για να καλύψει κάθε ανάγκη προβολής. Με ανοξείδωτη κατασκευή, ό επίπεδα προβολής και μοτέρ τύπου "τρόπικαλ", με θερμοκρασία +5/-20°C που ρυθμίζεται ανάλογα την εποχή και το προϊόν που καλείται να συντηρήσει.
www.antonopoulos.com.gr

ΝΕΑ & ΔΡΑΣΕΙΣ

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

ΕΠΙΔΟΤΗΣΗ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗΣ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

στους λογαριασμούς Μαρτίου και Απριλίου

Αναφορικά με τους λογαριασμούς ρεύματος και τις επιδοτήσεις σε αυτούς, η ΟΑΕ ενημερώνει τα εξής: Στους λογαριασμούς ρεύματος Μαρτίου και Απριλίου αποτυπώθηκε η κρατική επιδότηση, αναδρομικά για Ιανουάριο, Φεβρουάριο και Μάρτιο, η οποία αντιστοιχεί σε 16,5 λ/KW πλέον 6,5λ η οποία είχε αποτυπωθεί στους προηγούμενους λογαριασμούς. Και για το μήνα Απρίλιο λοιπόν η επιδότηση ανέρχεται σε 23 λ/KWh. Πληροφορίες από εταιρείες-παρόχους αναφέρουν ότι υπάρχει μία καθυστέρηση ως προς την ένταξη της κρατικής επιδότησης στους λογαριασμούς. Αν η κρατική επιδότηση δεν έχει ενσωματωθεί στους λογαριασμούς, πρέπει να απευθυνθείτε στις εταιρίες που συνεργάζεστε. Η χρέωση της KW μαζί με τη ρήτρα αναπροσαρμογής είναι 31-35 λ. (χωρίς την επιδότηση) ανάλογα με τον πάροχο που συνεργάζεστε. Αυτό που πρέπει να προσέξετε ιδιαίτερα στους λογαριασμούς, είναι η τιμή της KW πλέον της ρήτρας αναπροσαρμογής, αφαιρώντας την επιδότηση να μην υπερβαίνει τα 11- 13 λ/KW.

ΣΥΝΑΝΤΗΣΗ ΤΟΥ ΣΩΜΑΤΕΙΟΥ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΜΑΓΝΗΣΙΑΣ

με τον βουλευτή Μαγνησίας του ΣΥΡΙΖΑ, Αλέξανδρο Μεϊκόπουλο

Με το Σωματείο Αρτοποιών Μαγνησίας συναντήθηκε ο Βουλευτής Μαγνησίας του ΣΥ.ΡΙΖ.Α. – Προοδευτική Συμμαχία, Αλέξανδρος Μεϊκόπουλος. Οι δύο πλευρές συζήτησαν διεξοδικά τις ανατιμήσεις στις πρώτες ύλες και την ενέργεια, την ανοδική πορεία στην τιμή του ψωμιού και ζητήματα αθέμιτου ανταγωνισμού που πλήττουν τον κλάδο. «Είμαστε από τους μοναδικούς κλάδους που τα χρόνια της κρίσης απορροφήσαμε όλες τις ανατιμήσεις, πλέον όμως αδυνατούμε, καθώς το κόστος παραγωγής της φρατζόλας έχει φτάσει τα 1,10 ευρώ» επεσήμανε, μεταξύ άλλων, ο πρόεδρος του Σωματείου, Κωνσταντίνος Τσουράπας, αναφερόμενος στην προσπάθεια των αρτοποιών να συγκρατήσουν όσο μπορούν την τιμή του ψωμιού, ώστε να παραμείνει προσιτό σε όλο τον κόσμο.

drakoulakis
SHOP FITTINGS

www.drakoulakis.gr

Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ
25 χλμ Ε.Ο. Αθηνών - Κορίνθου ΕΛΕΥΣΙΝΑ (ΑΤΤΙΚΗ ΟΔΟΣ, ΕΞΟΔΟΣ 1)
T 215 000 1000 E info@drakoulakis.gr

ΠΕΡΙΣΤΟΛΗ ΛΑΘΡΕΜΠΟΡΙΟΥ

δημοσιεύθηκε το ΦΕΚ

Δημοσιεύθηκε ο νόμος 4758/2020 σχετικά με: «Περιστολή του λαθρεμπορίου –Κύρωση του Πρωτοκόλλου για την εξάλειψη του παράνομου εμπορίου καπνού και διατάξεις περί κοινωφελών περιουσιών και σχολαζουσών κληρονομιών, διατάξεις για τα τέλη κυκλοφορίας και τα τέλη ταξινόμησης, κίνητρα για την προσέλκυση φορολογικών κατοίκων και άλλες διατάξεις». Ειδικότερα, ο νόμος ορίζει ότι: Πράξη η οποία έχει ως αποτέλεσμα τη στέρηση από το Δημόσιο δασμών, φόρων και λοιπών επιβαρύνσεων υγρών καυσίμων, τα οποία εισπράττονται από τις τελειωνειακές αρχές σύμφωνα με τις διατάξεις και που δεν υπερβαίνουν συνολικά τα 50 ευρώ, χαρακτηρίζεται ως απλή τελωνειακή παράβαση και τιμωρείται με πρόστιμο ίσο με το τριπλάσιο των διαφυγουσών επιβαρύνσεων, το οποίο δεν δύναται να είναι κατώτερο των 100 ευρώ.

Η ΕΘΝΙΚΗ ΟΜΑΔΑ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ

Στο δρόμο για το Παγκόσμιο Πρωτάθλημα της Γαλλίας

Σε τροχιά για την πρώτη συμμετοχή της σε Παγκόσμιο Πρωτάθλημα Αρτοποιίας, το οποίο διεξάγεται ανά δύο χρόνια στη Γαλλία, βρίσκεται η Ελληνική Εθνική Ομάδα την οποία απαρτίζουν αρτοποιοί από διάφορες περιοχές της χώρας. Ο Αρχηγός της εθνικής ομάδας Σεϊριος Κέσαρης μίλησε στη Voria.gr, για αυτήν την πρωτόγνωρη προσπάθεια για τα ελληνικά δεδομένα, για τους στόχους της Εθνικής Ομάδας αλλά και τις δυσκολίες που υπάρχουν στο δρόμο για το Παγκόσμιο του 2024. «Ευελπιστούμε να πάμε στο Παγκόσμιο Πρωτάθλημα Αρτοποιών για να διεκδικήσουμε τα καλύτερα. Πρόκειται για ένα πολύ απαιτητικό διαγωνισμό με μεγάλο βαθμό δυσκολίας, στον οποίο παίρνουν μέρος αρτοποιοί με πάρα πολλές γνώσεις και τεχνικές», ανέφερε μεταξύ άλλων ο κ. Κέσαρης.

ΣΥΝΑΝΤΗΣΗ ΤΗΣ ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑΣ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ

με εκπροσώπους του ΠΑΣΟΚ-Κινήματος Αλλαγής

Συνάντηση με την Ομοσπονδία σχετικά με τα προβλήματα που αντιμετωπίζει ο παραγωγικός κλάδος της βιοτεχνικής αρτοποιίας, πραγματοποίησε στα μέσα Μαρτίου η Γραμματέας της Κ.Ο. του ΠΑΣΟΚ-Κινήματος Αλλαγής της Βουλής, Ευαγγελία Λιακούλη, παρουσία του επικεφαλής της Κ.Ο. Μιχάλη Κατρίνη, του Βουλευτή- Τομεάρχη Ανάπτυξης Απόστολου Πάνα και του Διευθυντή της Κ.Ο. Θανάση Γλαβίνα. Οι εκπρόσωποι της ΟΑΕ παρουσίασαν αναλυτικά τα προβλήματα που αντιμετωπίζουν με τις αυξήσεις των αλεύρων από το καλοκαίρι του 2021 που έχει σχεδόν διπλασιάσει την τιμή τους, την αύξηση της ηλεκτρικής ενέργειας, του φυσικού αερίου και του πετρελαίου που καθιστά αδύνατη τη βιωσιμότητα των μικρομεσαίων οικογενειακών επιχειρήσεων, με συνέπεια τη μη δυνατότητα στήριξης του καταναλωτή, καθώς και την έλλειψη κρατικής επιδότησης στο ηλεκτρικό ρεύμα.

ΣΥΝΑΝΤΗΣΗ ΤΟΥ ΥΠΟΥΡΓΟΥ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ

για το Nutri- Score –Συνεργασία με «Πρωτοβουλία»

Το προωθούμενο σύστημα επισήμανσης τροφίμων Nutri- Score και οι στρεβλώσεις που αναμένεται να προκαλέσει στην αγορά η καθιέρωσή του, τέθηκαν επί τάπητος κατά την διάρκεια ευρείας συνάντησης, μεταξύ του υπουργού Αγροτικής Ανάπτυξης Γιώργου Γεωργαντά και εκπροσώπων παραγωγικών Φορέων – Μελών της «Πρωτοβουλίας για ένα αποτελεσματικό σύστημα διατροφικής εκπαίδευσης», με επικεφαλής τους προέδρους του Βιοτεχνικού Επιμελητηρίου Αθήνας Παύλο Ραβάνη και του Επιμελητηρίου Λακωνίας Ιωάννη Παναρίτη. Οι εκπρόσωποι της «Πρωτοβουλίας» έθεσαν στον Υπουργό την ανάγκη να χαραχτεί μια ενιαία εθνική θέση για την δημιουργία υποχρεωτικού συστήματος επισήμανσης στα προϊόντα διατροφής, με βάση τις καταναλωτικές ιδιαιτερότητες των πολιτών και χωρίς να παραπλανάται ο καταναλωτής.

LANCE
Dragsbæk
ΣΚΛΗΡΕΣ ΜΑΡΓΑΡΙΝΕΣ
Νέας Γενιάς
Ιδανικές για Τυρόπιτες, Σφολιάτες & Κρουασάν
• Προσαρμοσμένες στις κλιματολογικές συνθήκες της χώρας μας
• Οι μοναδικές στην αγορά με 4 νούμερα σκληρότητας
• Τέλεια πλαστικότητα και συνοχή
• Αποδίδουν τέλειο φιλάρισμα και διόγκωση
• Υπέροχη πλούσια γεύση και μοναδικό άρωμα
DraBake
Super Rulle
DraBake
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
ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ
Ένα βήμα μπροστά !

ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ «ΑΝΑΣΑ» ΓΙΑ ΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΑ

η κυβέρνηση δέχτηκε τα αιτήματα του κλάδου

Σύμφωνα με τα νέα μέτρα της κυβέρνησης για την καταπολέμηση της ενεργειακής κρίσης και κατ΄ επέκταση της ακρίβειας, η ΟΑΕ δηλώνει την ικανοποίησή της ως κλάδος, διότι η Κυβέρνηση κατόπιν επαφών και συναντήσεων με τη διοικητική επιτροπή της Ομοσπονδίας, δέχτηκε τα αιτήματα του κλάδο, με βασικότερο αυτό για διπλασιασμό της κρατικής επιδότησης. Έτσι, για όλες τις ενεργοβόρες επιχειρήσεις η κρατική επιδότηση στο ρεύμα θα ανέρχεται εφεξής στα 135€ η μεγαβατώρα. Ειδικά δε για τα αρτοποιεία, η επιχορήγηση 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.

ΕΚΔΗΛΩΣΗ ΤΗΣ ΣΥΝΤΕΧΝΙΑΣ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΑΘΗΝΩΝ ΠΡΟΑΣΤΙΩΝ ΠΕΡΙΧΩΡΩΝ

Στις 15-16-17 Απριλίου πραγματοποιήθηκε με επιτυχία εκδήλωση της ΣΑΑΠΠ στην πλατεία Συντάγματος. Σκοπός της εκδήλωσης αυτής η προώθηση και διαφήμιση των Πασχαλινών προϊόντων από τους ‘Φούρνους της γειτονιάς’. Χιλιάδες συμπολίτες μας γεύτηκαν και παρακολούθησαν την παρασκευή των ιδιαίτερων αυτών γλυκισμάτων όπως ακριβώς παράγονται στα αρτοποιεία της πρωτεύουσας. Παράλληλα μικρά παιδιά που βρέθηκαν στην πλατεία ιδιαίτερα το Σάββατο και την Κυριακή είχαν την ευκαιρία να ζυμώσουν και να πλάσουν τα δικά τους Πασχαλινά τσουρεκάκια και κουλουράκια. Ήταν μία πολύ ωραία εκδήλωση που προάγει αναμφίβολα τον ‘Φούρνο της γειτονιάς’. Η εκδήλωση πραγματοποιήθηκε υπό την αιγίδα του Δήμου Αθηναίων και με την φροντίδα του ίδιου του Δημάρχου κ. Μπακογιάννη.

ΣΥΝΑΝΤΗΣΗ ΣΥΝΤΕΧΝΙΑΣ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ Ν. ΛΑΡΙΣΑΣ

με τον βουλευτή Λαρίσης της ΝΔ, Μάξιμο Χαρακόπουλο

Συνάντηση είχαν στα τέλη Μαρτίου ο πρόεδρος της Διαρκούς Επιτροπής Δημόσιας Διοίκησης, Δημόσιας Τάξης και Δικαιοσύνης της Βουλής, βουλευτής Λαρίσης της Νέας Δημοκρατίας, κ. Μάξιμος Χαρακόπουλος με τον πρόεδρο της Συντεχνίας Αρτοποιών ν. Λάρισας και μέλος του Δ.Σ. της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος κ. Αλέξανδρο Γκούλιο και τον ταμία της Συντεχνίας κ. Γιώργο Παπακωνσταντίνου στον απόηχο των κυβερνητικών ανακοινώσεων για την άμβλυνση του ενεργειακού κόστους στα αρτοποιεία. «Το ψωμί είναι βασικό διατροφικό αγαθό και αυτό είναι ένας επιπλέον λόγος για την έμπρακτη στήριξη της πολιτείας στους φούρνους, όπως άλλωστε πράττει με όλες τις μικρομεσαίες επιχειρήσεις στη δύσκολη αυτή συγκυρία με την διεθνή εκτίναξη των τιμών στην ενέργεια, που προκάλεσε η ρωσική εισβολή στην Ουκρανία», ανέφερε μεταξύ άλλων ο κ. Χαρακόπουλος

ΕΚΘΕΣΗ ΑΡΤΟΖΥΜΑ- DETROP BOUTIQUE

πραγματοποιήθηκε η έκθεση στις 2-4 Απριλίου στη Θεσσαλονίκη

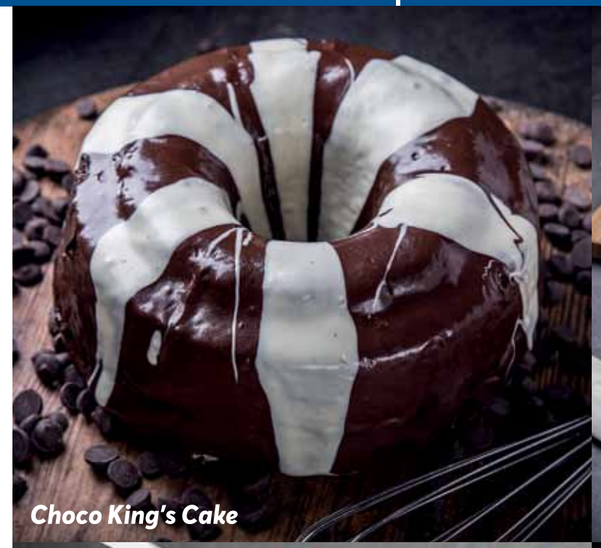
Με μεγάλη επιτυχία πραγματοποιήθηκε η έκθεση Artozyma. Ταυτόχρονα, διεξήχθη και το 5ο Πανελλήνιο «Πρωτάθλημα ψωμιού», στο οποίο διαγωνίστηκαν σπουδαστές των σχολών Αρτοποιίας από όλη τη χώρα, προκειμένου να αναδειχθούν οι τρεις πρώτες νικήτριες ομάδες από την ελίτ των αρτοποιών της νέας γενιάς. Στις 2 Απριλίου έγιναν τα εγκαίνια της έκθεσης από τον Υπουργό Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, ενώ ο πρόεδρος της ΟΑΕ κ. Μιχάλης Μούσιος, είχε την ευκαιρία να αναφερθεί στα προβλήματα που αντιμετωπίζει ο κλάδος της Βιοτεχνικής Αρτοποιίας, να συγχαρεί τους διοργανωτές της έκθεσης και να ευχηθεί την καλύτερη δυνατή έκβαση της έκθεσης.

KENFOOD
NUTRITION & BAKING SOLUTIONS

Ανακαλύψτε τη συλλογή για τα πιο νόστιμα κέικ της Kenfood

και ετοιμάστε αμέτρητες επιλογές που θα τους εντυπωσιάσουν όλους!

Pastry SELECTION


Choco King's Cake

Family Cake

Vegan Cake

Red Velvet Cake

ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΜΕΙΓΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ
Σπετσών 1, Κερατσίνι 187 55 | T. 210 5615 410 | F. 210 5615 717
kenfood@loulisgroup.com

www.kenfood.com

Proudly developed by LOULIS Food Ingredients

Artozyma
10ο ΔΙΕΘΝΕΣ ΕΚΘΕΣΗ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ, ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ, ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ, ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ, ΕΤΟΙΜΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Detrop boutique

ΠΛΗΘΟΣ ΚΟΣΜΟΥ ΣΤΙΣ ARTOZYMA-DETROP BOUTIQUE

ΠΡΟ ΠΑΝΔΗΜΙΑΣ ΕΙΚΟΝΕΣ ΣΤΙΣ ΔΥΟ ΕΚΘΕΣΕΙΣ ΤΗΣ ΔΕΘ-HELEXPO

Προ πανδημίας... μνήμες «ξύπνησε» το εκθεσιακό «δίδυμο» Artozyma-Detrop Boutique, με τους επισκέπτες να κατακλύζουν το Διεθνές Εκθεσιακό Κέντρο Θεσσαλονίκης από τις 2 έως τις 4 Απριλίου. Πέραν όμως της συνεχούς ροής και του πλήθους των επαγγελματιών των κλάδων της αρτοζαχαροπλαστικής και των delicatessen τροφίμων που βρέθηκαν εκεί, οι εκθέτες υπογράμμισαν την ποιότητα των επιχειρηματικών επαφών που πραγματοποίησαν με δυνητικούς αγοραστές, εξασφαλίζοντας σε πολλές από αυτές ακόμα και παραγγελίες.

Μάλιστα, τα επιχειρηματικά ραντεβού μεταξύ προσκεκλημένων εμπορικών επισκεπτών και εκθετών ξεπέρασαν τα 1.000.
Οι επιχειρήσεις που συμμετείχαν στις δύο εκθέσεις εμφανίστηκαν ιδιαίτερα ικανοποιημένες από το εκθεσιακό αποτέλεσμα, ενώ κάποιοι από τους μεγαλύτερους «παίκτες» έσπευσαν να κλείσουν τη θέση τους για τις επόμενες διοργανώσεις.
Artozyma-Detrop Boutique φιλοξένησαν συνολικά 350 εκθέτες (άμεσους και έμμεσους), συμμετοχές από 23 χώρες και περισσότερους από 130 Hosted Buyers (προσκεκλημένους εμπορικούς επισκέπτες) από 22 χώρες.

Πλήθος κόσμου στις παράλληλες εκδηλώσεις

Μεγάλο ήταν το ενδιαφέρον που προσέλκυσαν όλες οι παράλληλες εκδηλώσεις των Artozyma-Detrop Boutique, οι οποίες χάρισαν μια ξεχωριστή ζωντάνια και στα τρία περίπτερα που τις φιλοξένησαν.
Ειδικότερα, το 5ο Πανελλήνιο Πρωτάθλημα Ψωμιού, το οποίο διοργανώθηκε από τη Gruppo FL, ανέδειξε φέτος για πρώτη φορά τη νέα γενιά των αρτοποιών, που δήλωσε... ερωτευμένη με τα ζυμάρια. Μέσα από πολλές παρασκευές και φουρνίσματα, πάντα με την καθοδήγηση των «παλαιών» της Εθνικής Ομάδας Αρτοποιίας, την πρώτη θέση κατέλαβε η ΕΠΑΣ Ωραιοκάστρου Θεσσαλονίκης (Επαγγελματική Σχολή Μαθητείας ΟΑΕΔ), τη δεύτερη η ΕΠΑΣ Καβάλας και την τρίτη η ΕΠΑΣ Ξάνθης. Μεγάλος νικητής όμως ήταν το ψωμί της πινακωτής, που έκανε τα πρώτα του βήματα στην Artozyma του 2020 και φέτος είχε την τιμητική του. Την ίδια ώρα η Εθνική Ομάδα Αρτοποιίας μάγεψε με τα masterclasses της τον κόσμο στο Bakery Lab, μέσα από παραδοσιακές συνταγές από την Κρήτη, τη Λευκάδα, τη Μακεδονία, τη Θράκη και την Πελοπόννησο. Εντυπωσιακά και με πολύ κόσμο ήταν και τα masterclasses της Λέσχης Αρχιζαχαροπλαστών Ελλάδος στο Pastry Lab, όπου συμμετείχαν και άτομα από το κοινό, το οποίο παρακολουθούσε ώρες τις γλυκές παρασκευές.
Σημαντική ήταν η προσέλευση και στην ημερίδα της Συντεχνίας Καταστηματαρχών-Ζαχαροπλαστών Θεσσαλονίκης για το Ζαχαροπλαστείο στη Digital Εποχή, όπως επίσης και στην επιστημονική ημερίδα της Πανελλήνιας Ένωσης Τεχνολόγων Επιστημόνων Τροφίμων με θέμα «Βιοτεχνική αρτοποιία ζαχαροπλαστική, προσέγγιση των σύγχρονων προκλήσεων», αλλά και στην ημερίδα της Ελληνικής Εταιρείας Κοιλιοκάκης για την πιστοποίηση των προϊόντων χωρίς γλουτένη.
Επίσης, sold out ήταν οι εκδηλώσεις των Greek Bites και Cheese & Wine στη Detrop Boutique, που οργάνωσε η εταιρεία Chef Stories. Στη μεν πρώτη θεματική εκδήλωση οι συμμετέχοντες γνώρισαν Έλληνες παραγωγούς και τα εξαιρετικά προϊόντα τους μέσα από ένα ταξίδι γαστρονομίας, στη δε δεύτερη ξεναγήθηκαν στα μυστικά του κρασιού και των ελληνικών τυριών.
Τις γεύσεις της Μακεδονικής Κουζίνας ανέδειξε στο περίπτερο 12 η Περιφέρεια Κεντρικής Μακεδονίας με τις μαγειρικές της Λέσχης Αρχιμαγείρων Βορείου Ελλάδος, όπου τοπικά υλικά πρωταγωνίστησαν.

Πόλος έλξης ο τιμώμενος δήμος Πύργου

Την τιμητική του στη Detrop Boutique είχε ο δήμος Πύργου Ηλείας, τιμώμενος δήμος της διοργάνωσης, ένας διατροφικά «ευλογημένος» τόπος, στο περίπτερο του οποίου συμμετείχαν πολλές επιχειρήσεις μεταποίησης, οι οποίες παράγουν προϊόντα υψηλής διατροφικής αξίας Π.Ο.Π. Δυναμική στη Detrop Boutique ήταν επίσης η παρουσία επτά Περιφερειών (Κεντρικής Μακεδονίας, Ανατολικής Μακεδονίας-Θράκης, Βορείου Αιγαίου, Στερεάς Ελλάδας, Πελοποννήσου, Δυτικής Μακεδονίας και Θεσσαλίας), αλλά και η συμμετοχή των Δήμου Γορτυνίας, Επιμελητήριου Λάρισας και Εμπορικού και Βιομηχανικού Επιμελητηρίου Θεσσαλονίκης που επιδότησε 9 επιχειρήσεις - μέλη του.

ΦΙΛΑΙΟΣ και ΔΕΘ-Helexpo: Στο προσκήνιο ελαιόλαδο και ελιά με δύο διεθνείς διαγωνισμούς

Στο πλαίσιο της Detrop Boutique όμως διοργανώθηκαν για πρώτη φορά δύο σημαντικοί διεθνείς διαγωνισμοί ελαιολάδου και ελιάς, οι «OLIVE OIL TROPHY» και «TABLE OLIVES TROPHY», αποτέλεσμα της συνεργασίας της Λέσχης Φίλων Ελαιολάδου & Ελιάς ΦΙΛΑΙΟΣ με τη ΔΕΘ-Helexpo, οι οποίοι και έβαλαν τις βάσεις για τη δημιουργία μιας ολυμπιάδας ελαιολάδου. Μεγάλη επίσης ήταν η προσέλευση του κόσμου στην ημερίδα-στρογγυλό τραπέζι της ΦΙΛΑΙΟΣ, αλλά και στην απονομή των βραβείων των δύο διαγωνισμών.

ΣΥΝΕΔΡΙΑΣΗ ΤΟΥ ΔΣ ΤΗΣ ΟΑΕ

ΣΤΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΤΗΣ ΕΚΘΕΣΗΣ ΑΡΤΟΖΥΜΑ

Στις 3 Απριλίου διεξήχθη η τακτική συνεδρίαση του διοικητικού συμβουλίου της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος, στο πλαίσιο της έκθεσης Artozyma, παρουσία της πλειοψηφίας των μελών του, αλλά και του προέδρου της ΓΣΕΒΕΕ, Γιώργου Καββαθά.

Η ΓΣΕΒΕΕ πραγματοποίησε μια έρευνα για λογαριασμό της Ομοσπονδίας, στοιχεία της οποίας παρουσιάστηκαν κατά τη συνεδρίαση. Ενδεικτικά, μετά από μία αύξηση του συνολικού τζίρου των αρτοποιών, κατά την κορύφωση της κρίσης (2011-2012), υπήρξε μια σταθεροποίηση στο επίπεδο των 2,5 δις ευρώ. Ωστόσο, μετά το 2015-2016 άρχισε να μειώνεται και στη συνέχεια να σταθεροποιείται, με την ερμηνεία για αυτή την πτώση να αφορά στην εκχώρηση της ονομασίας στα σούπερ μάρκετ και σε άλλα σημεία για το καταψυγμένο ψωμί.

Στη συνέχεια, ο πρόεδρος της ΟΑΕ, κ. Μιχάλης Μούσιος, αναφέρθηκε στην αύξηση του κόστους που παρατηρείται το τελευταίο διάστημα σε όλους τους τομείς, από το πετρέλαιο και το φυσικό αέριο, μέχρι το σιτάρι. Ειδικότερα, ο κ. Μούσιος τόνισε ότι, σύμφωνα με την έρευνα της ΓΣΕΒΕΕ, με την έναρξη του πολέμου η τιμή του μαλακού σίτου έφτασε από 294 δολάρια μια μέρα πριν από την έναρξη του πολέμου στα 450 δολάρια και έχει σταθεροποιηθεί εκεί.

Σύμφωνα με τα στοιχεία της έρευνας της ΓΣΕΒΕΕ, το 49,5% των αρτοποιών του δείγματος έκανε επενδύσεις την τελευταία τριετία για μηχανολογικό εξοπλισμό και λοιπά μηχανήματα.

«Παράλληλα με την αύξηση της τιμής του μαλακού σίτου, είχαμε και την αύξηση του μεταφορικού κόστους. Τις πρώτες ημέρες δημιουργήθηκε ένας πανικός και στους κυλινδρόμυλους, αλευροβιομηχανίες, αλλά και μία ανησυχία και φόβος και σε εμάς τους αρτοποιούς. Ακόμη αυτό πέρασε και στην κοινωνία και στους καταναλωτές, δηλαδή αν θα έχουμε έλλειψη από σιτηρά και αρχίσανε όλοι να αδειάζουν τα ράφια με τα είδη οικιακής χρήσης, από τα σούπερ μάρκετ» εξήγησε ο κ. Μούσιος.

Επενδύσεις τελευταίας τριετίας

Σύμφωνα με τα στοιχεία της έρευνας της ΓΣΕΒΕΕ, το 49,5% των αρτοποιών του δείγματος έκανε επενδύσεις την τελευταία τριετία για μηχανολογικό εξοπλισμό και λοιπά μηχανήματα. «Βλέπετε ότι ο κλάδος εξελίσσεται, ένα μεγάλο ποσοστό. Δεν μένει στάσιμος, όσοι μένουν στάσιμοι είναι ένα μερίδιο και στην κατηγορία αυτών που βάλανε λουκέτο», υπογράμμισε ο κ. Μούσιος.

Το 43,4% έκανε και κτιριακές εγκαταστάσεις. Το 34,3% έχει επενδύσεις για την κατάρτιση και εκπαίδευση προσωπικού. «Εάν στην επόμενη έρευνα αυτό το 34% γίνει 38% και 40% και μετά από λίγα χρόνια ξεπεράσει και το 50%, αυτό θα είναι μεγάλο όφελος για τον κλάδο. Η κατάρτιση και η εκπαίδευση του προσωπικού δεν πρέπει να σταματήσει και πρέπει να συνεχίζεται και με γρήγορους ρυθμούς, είναι απαραίτητη, είναι αναγκαία», πρόσθεσε ο πρόεδρος της Ομοσπονδίας.

Στο σύνολο των επενδύσεων προέκυψε ότι το 62% των αρτοποιών του δείγματος έκανε κάποια είδους επένδυση. Απ' αυτές τις επιχειρήσεις το 58,5% χρηματοδότησε την επένδυση που έκανε με ίδια κεφάλαια, το 15,4% μέσω προγραμμάτων ΕΣΠΑ και μόλις το 6,2% μέσω τραπεζικού δανεισμού.

Ωράριο λειτουργίας, μεταβολές ζήτησης και αύξηση τιμών

Επιπλέον, παρουσιάστηκαν στοιχεία σχετικά με το ωράριο λειτουργίας των αρτοποιείων, σύμφωνα με τα οποία 52% των αρτοποιών του δείγματος λειτουργεί καθημερινά ως το απόγευμα και μετά κλείνει, το 27,6% λειτουργεί καθημερινά με διευρυμένο ωράριο και κλείνει μετά τις 9:00, το 9,2% κλείνει το μεσημέρι και το 8,2% κλείνει για λίγες ώρες το μεσημέρι και ξανανοίγει το απόγευμα. Το 62,2% των αρτοποιών του δείγματος εκφράζει αρνητική άποψη ως προς το διευρυμένο ωράριο λειτουργίας, έναντι του 37% που έχει θετική άποψη.

Ακόμη, η συντριπτική πλειονότητα των αρτοποιών του δείγματος (93,9%) θεωρεί πως οι μεταβολές του εισοδήματος των καταναλωτών επηρεάζουν ανάλογα και τη ζήτηση των προϊόντων.

Επίσης, σχεδόν το σύνολο των αρτοποιών του δείγματος (93,9%) σκοπεύουν να αυξήσουν τις τιμές τους εντός του '22. Απ' αυτές τις επιχειρήσεις το 63,8% θα αυξήσει τις τιμές του τόσο στο ψωμί χαμηλής τιμής και ευρείας κατανάλωσης, όσο και προϊόντα όπως ψωμιά προϊόντων ζαχαροπλαστικής, τυροπιτοειδή και καφές. Αντίθετα, το 28,7% θα αυξήσει τις τιμές μόνο στο ψωμί χαμηλής κατανάλωσης και το 7,4% μόνο στα διαφοροποιημένα ψωμιά.

Εκτενής αναφορά έγινε, τέλος, και στη σημαντική αύξηση των τιμών της ενέργειας, εμπορευμάτων και καυσίμων η οποία επηρεάζει αρνητικά τη λειτουργία των επιχειρήσεων. Ο κ. Μούσιος ανέδειξε τις κινήσεις που έγιναν από την πλευρά της Ομοσπονδίας με στόχο την αύξηση της επιδότησης και αντίστοιχα τη μείωση της ρήτρας αναπροσαρμογής και χαρακτήρισε ως «θετική εξέλιξη» τον διπλασιασμό της κρατικής επιδότησης 6,5 λεπτά την κιλοβατώρα στα 13 και με ειδική αναφορά συν 10 λεπτά την κιλοβατώρα για τα αρτοποιεία. Επεσήμανε, ωστόσο, στους αρτοποιούς να είναι ιδιαίτερα προσεκτικοί στους επόμενους λογαριασμούς της ΔΕΗ για να παρατηρήσουν αν έχει ενσωματωθεί η συγκεκριμένη επιδότηση στα 23 λεπτά.

Καββαθάς: Δε θα δούμε μείωση τιμών πριν το 2023

Το λόγο στη συνέχεια πήρε ο πρόεδρος της ΓΣΕΒΕΕ, ο οποίος τόνισε: Είμαστε αντιμέτωποι με μία τρίδυμη οικονομική κρίση, που έρχεται από το παρελθόν και έχουμε να αντιμετωπίσουμε στην πορεία και τις επιπτώσεις από τον πόλεμο στην Ουκρανία, επιπτώσεις τις οποίες κατά την άποψή μας δεν τις έχουμε δει ορατές αυτή τη στιγμή, πλην των κερδοσκοπικών παιχνιδιών που γίνονται είτε από τα διεθνή χρηματιστήρια, είτε από την εγχώρια ολιγοπώληση της αγοράς, αλλά και απ' όλη την αλυσίδα του εμπορίου», ανέφερε, μεταξύ άλλων, ο κ. Κώστας Καββαθάς και συμπλήρωσε:

«Τα προβλήματα που θα έρθουν από την κρίση στην Ουκρανία και τις επιπτώσεις του πολέμου θα τα δούμε το επόμενο διάστημα. Και βέβαια θα συμφωνήσω με τον αγαπητό Πρόεδρο, στην εκτίμησή του, που είναι εκτίμηση και του Ινστιτούτου της ΓΣΕΒΕΕ, ότι δεν θα δούμε πριν το '23 να κατεβαίνουν οι τιμές, να πέφτουν οι τιμές».

Τοποθετήθηκαν ακόμη ο πρόεδρος του Σωματείου Κιλκίς Νίκος Χατζηευφραιμίδης, ο πρώην Πρόεδρος της Ομοσπονδίας Νίκος Νούσιας, ο πρόεδρος του Συντεχνίας Λάρισας Αλέξης Γκούλιος, ο αντιπρόεδρος Σωματείου Πειραιά Δημήτρης Ντούρας, η πρόεδρος του Σωματείου Θεσσαλονίκης Έλσα Κουκουμέρια, ο πρόεδρος των Αρτοποιών Λέσβου Νίκος Μπουλμπούλης, ο πρόεδρος του Σωματείου Ν. Πιερίας Ηλίας Μελετλίδης, η πρόεδρος του Σωματείου Υπαίθρου Θεσσαλονίκης Ελένη Παλάβρατζη, ο σύμβουλος της ΟΑΕ Γιάννης Παπαθανασίου, ο πρόεδρος του Σωματείου Μαγνησίας Κώστας Τσουράπας, ο Β' αντιπρόεδρος της ΟΑΕ Προκόπης Τσουκαλάς, ο ταμίας της Ομοσπονδίας Ανδρέας Παπαϊωάννου και τα μέλη Ιάσων Καπλάνης Νίκος Σιδηρόπουλος και ο Παναγιώτης Ράπτης από το Σωματείο Αγρινίου.

ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΟ ΠΡΩΤΑΘΛΗΜΑ ΨΩΜΙΟΥ

ΑΡΤΟΠΟΙΟΙ ΝΕΑΣ ΓΕΝΙΑΣ

Η έκθεση Artozyma 2022 (2-4/4/2022), τόπος συνάντησης για αρτοποιούς από όλες τις περιοχές της Ελλάδος, αποτέλεσε παράλληλα ένα εθνικό γεγονός στη διάρκεια του οποίου διαγωνίστηκαν σπουδαστές των σχολών Αρτοποιίας από όλη τη χώρα. Έλαβαν μέρος 6 τετραμελείς ομάδες που διαγωνίστηκαν με διαφορετική θεματολογία προκειμένου να αναδειχθούν οι τρεις πρώτες νικήτριες ομάδες από την ελίτ των αρτοποιών της νέας γενιάς.

Το 5ο Πανελλήνιο Πρωτάθλημα Ψωμιού, ένα κορυφαίο γεγονός στο πλαίσιο των παράλληλων εκδηλώσεων της έκθεσης Artozyma 2022, καθιέρωσε την κατηγορία "Αρτοποιοί Νέας Γενιάς", το οποίο θα εναλλάσσεται ανά διοργάνωση με την κατηγορία "Επαγγελματίες Αρτοποιοί".

Τα αποτελέσματα

Πρώτη θέση: ΕΠΑΣ ΜΑΘΗΤΕΙΑΣ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ
Μαθητές: ΧΑΤΖΗ ΕΛΕΝΑ, ΜΑΤΣΚΑ ΜΑΡΙΑΝΝΑ, ΜΑΥΡΟΜΑΤΗ ΑΡΕΤΗ, ΜΕΛΙΣΣΗΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ
Εκπαιδευτές/ Συνοδοί: ΚΑΜΑΡΔΑ ΕΛΕΝΗ & ΣΙΔΗΡΟΠΟΥΛΟΣ ΑΠΟΣΤΟΛΟΣ

Δεύτερη θέση: ΕΠΑΣ ΜΑΘΗΤΕΙΑΣ ΚΑΒΑΛΑΣ- ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ
Μαθητές: ΛΗΜΝΑΙΟΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ, ΓΙΑΝΕΣΤΡΑΣ ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ, ΜΕΤΙΡΙ ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ, ΠΟΙΜΕΝΙΔΟΥ ΜΑΡΓΑΡΙΤΑ
Εκπαιδευτής/ Συνοδός: ΤΑΟΥΣΑΝΙΔΗΣ ΙΩΑΝΝΗΣ

Τρίτη θέση: ΕΠΑΣ ΜΑΘΗΤΕΙΑΣ ΞΑΝΘΗΣ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ
Μαθητές: ΧΟΥΣΕΙΝ ΣΕΛΜΑΝ, ΠΟΤΟΛΙΑ ΚΥΡΙΑΚΗ, ΠΟΥΤΑΚΙΔΟΥ ΣΤΑΥΡΟΥΛΑ, ΣΕΡΕΣΛΙΔΗΣ ΡΑΦΑΗΛ
Εκπαιδευτής/ Συνοδός: ΔΕΛΛΗΣ ΧΡΗΣΤΟΣ

Συμμετέχοντες

ΕΠΑΣ ΜΑΘΗΤΕΙΑΣ ΛΑΡΙΣΑΣ- ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ
Μαθητές: ΚΟΤΑΣΙΔΗ ΧΡΙΣΤΙΝΑ - ΚΟΓΙΟΥ ΧΡΙΣΤΙΝΑ - ΚΑΤΕΡΙΝΑ ΔΗΜΗΝΙΚΟΥ - ΧΥΣΚΑ ΕΡΑΛΝΤ
Εκπαιδευτές/ Συνοδοί:
ΧΑΤΖΗ ΜΑΡΙΑ & ΤΣΟΥΒΑΛΑ ΠΟΠΗ

ΕΠΑΣ ΜΑΘΗΤΕΙΑΣ ΚΑΒΑΛΑΣ- ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ
Μαθητές: ΛΗΜΝΑΙΟΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ, ΓΙΑΝΕΣΤΡΑΣ ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ, ΜΕΤΙΡΙ ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ, ΠΟΙΜΕΝΙΔΟΥ ΜΑΡΓΑΡΙΤΑ
Εκπαιδευτής/ Συνοδός:
ΤΑΟΥΣΑΝΙΔΗΣ ΙΩΑΝΝΗΣ

Κατηγορίες διαγωνισμού

Κατηγορία Ψωμιού
- Ψωμί Χωριάτικο
- Ψωμί Αργής Ωρίμανσης
- Ψωμί του Τόπου μας - ελεύθερη επιλογή

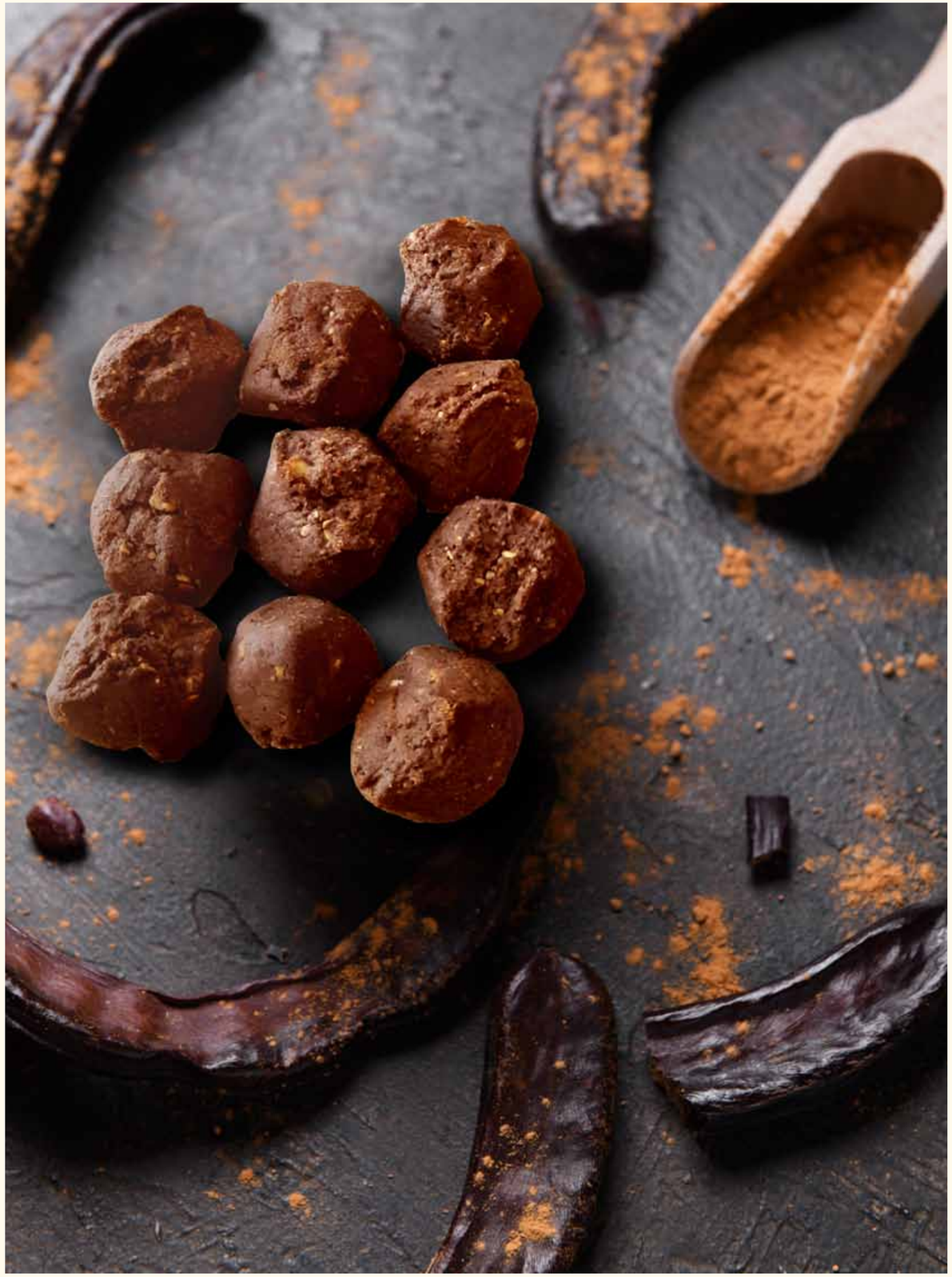
Κατηγορία Ελληνικό Πρωινό στο Φούρνο
- Τσουρέκι
- Παραδοσιακό Κουλούρι & Καινοτόμο Κουλούρι
- Πίτα (τοπική)
- Γκουρμέ σάντουϊτς
- Μια καινοτόμα πρόταση - ελεύθερο θέμα

Κατηγορία Εθνικό Ψωμί
- Ψωμί της Πινακωτής

Το πρωτάθλημα που διεξήχθη καθ' όλη τη διάρκεια της Artozyma 2022, διοργάνωσε η GRUPPOFL υπό την αιγίδα της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος με τη στήριξη του Σωματείου Αρτοποιών Θεσσαλονίκης «Προφήτης Ηλίας» και την αρωγή και χορηγία της ΔΕΘ HELEXPO.

Bakery Lab - Masterclasses «Όχι μόνο Φρέσκο, αλλά και Νόστιμο»

Τα Masterclasses με τίτλο «Όχι μόνο Φρέσκο, αλλά και Νόστιμο», ήταν ένα τριήμερο μαθημάτων για αρτοποιήματα με ψωμιά και άλλες προτάσεις από τον ελληνικό φούρνο. Πρόκειται για μια συνεχή εναλλαγή θεωρίας και πρακτικής που είχε στόχο την παρουσίαση τρόπων και τεχνικών για την αρτοποιία που επικεντρώθηκαν εκτός από το φρέσκο και τη γεύση, στη νοστιμιά και στην ποιότητα της διατροφής μας.
Ξεκίνησαν το πρωί του Σαββάτου 2 Απριλίου και συνεχίστηκαν καθόλη τη διάρκεια του τριημέρου της έκθεσης Artozyma με την προετοιμασία και παρασκευή του προζυμένιου ψωμιού. Στη συνέχεια ακολούθησαν άλλοι τύποι ελληνικού ψωμιού, το ελληνικό πρωινό στο φούρνο με παραδοσιακές ελληνικές πίτες, σάντουιτς και σύγχρονα αρτοποιήματα. Οι συμμετέχοντες στα Masterclasses είχαν τη δυνατότητα να εμπλουτίσουν τις γνώσεις τους, να συνομιλήσουν με τα μέλη της Εθνικής Ομάδας Αρτοποιίας, αλλά και να αποκτήσουν τις συνταγές των αρτοποιημάτων που παρουσιάστηκαν.



ΒΑΣΙΛΗΣ ΓΑΛΑΝΟΣ

ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΣΥΛΛΟΓΟΥ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ Ν. ΧΑΝΙΩΝ «Ο ΕΥΑΓΓΕΛΙΣΜΟΣ»

Ο Σύλλογος Αρτοποιών Ν. Χανίων «Ο Ευαγγελισμός» ιδρύθηκε το 1900. Ο κύριος Βασίλης Γαλανός, που διανύει τη δεύτερη θητεία του ως πρόεδρος του Συλλόγου, μιλά στο περιοδικό «ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ-ΒΑΖ» για την εποχή μετά πανδημίας στον κλάδο της αρτοποιίας, αλλά και τα προβλήματα που αντιμετωπίζουν οι συνάδελφοί του στα Χανιά λόγω των ανατιμήσεων σε πρώτες ύλες και ενέργεια.

Σε τι φάση βρίσκεται ο Σύλλογος όσον αφορά στις δράσεις και την επικοινωνία με τα μέλη του μετά τις εκλογές του Σεπτεμβρίου;

Έχουμε αρχίσει σιγά σιγά να μαζευόμαστε και να οργανωνόμαστε ξανά. Προσπαθώ να επικοινωνώ με τη νέα γενιά, μιλάμε, βρισκόμαστε όλοι μαζί, αρχίζει να υπάρχει μια επικοινωνία μεταξύ του συλλόγου, πράγμα που οφείλεται περισσότερο στο ότι μπαίνουν καινούργια άτομα στα αρτοποιεία, πιο νέοι άνθρωποι κι έτσι μπορούμε και επικοινωνούμε. Αυτό είχε χαθεί λόγω της πανδημίας. Τώρα προσπαθούμε να ανασυνταχθούμε και να κάνουμε κάποιες δράσεις, υπάρχουν κάποιες σκέψεις και κοιτάζουμε πως μπορούν να υλοποιηθούν, χωρίς να έχει δρομολογηθεί κάτι μέχρι στιγμής γιατί έχουμε αφοσιωθεί στις αυξήσεις και πώς μπορούμε να αντιμετωπίσουμε όλο αυτό που μας συμβαίνει.

Πώς κρίνετε την κατάσταση με τις αυξήσεις στα προϊόντα;

Τα πράγματα είναι δύσκολα γενικότερα, από τη στιγμή που το κόστος στο αλεύρι έχει εκτοξευτεί. Αυτή την στιγμή έχει υποστεί αύξηση από 95% έως 110% ανάλογα με την εταιρία που επιλέγεις και το αλεύρι που θα πάρεις. Και δε μιλώ καν για τα σκληρά αλεύρια, αλλά για το απλό 70άρι που πρέπει να υπάρχει για να μπορεί να παράγει ο αρτοποιός φθηνό ψωμί για τον καταναλωτή. Τον Σεπτέμβριο οι αλευροπαραγωγοί μάς έλεγαν ότι δεν βλέπουν αύξηση πάνω από 7-10% στο 70άρι. Βέβαια έχει μεσολαβήσει ο πόλεμος στην Ουκρανία, αλλά η Ουκρανία δεν είναι ο μοναδικός τόπος παραγωγής σιταριού, είναι χίλιες χώρες που παράγουν. Από το 10% στο 110% αύξηση δε μπορούμε να την απορροφήσουμε, όταν επί 18 χρόνια απορροφούμε αυξήσεις. Η τελευταία ήταν όταν μπήκαμε στο ευρώ. Τη μία χρονιά μπήκαμε στο ευρώ με 270 δραχμές το ψωμί και μέσα σε μία νύχτα πήγε 340, ή κάποιοι το κράτησαν στα 90 λεπτά και την επόμενη χρονιά το πήγαν στο ένα ευρώ. Έκτοτε δεν είχε αλλάξει η τιμή του, με ό,τι αυτό συνεπάγεται, με δεδομένη την τεράστια αύξηση του κόστους ζωής μας όλα αυτά τα χρόνια.

Ο κόσμος πώς αντιμετωπίζει αυτή την κατάσταση; Συνεχίζει να αγοράζει τα προϊόντα με την ποικιλία και τη συχνότητα που το έκανε;

Βλέπουμε τις αντιδράσεις του κόσμου, αλλά πλέον δεν έχουμε ούτε εμείς τη δυνατότητα να κάνουμε κάποια πράγματα που μπορούσαμε να κάνουμε παλαιότερα, όπως π.χ. το πολύσπορο. Τα έχουμε εγκαταλείψει πια γιατί δε μπορούμε να μεταφέρουμε τις αυξήσεις αυτών των μοντέλων στο τελικό προϊόν. Όσοι το έχουμε επιχειρήσει, βλέπουμε ότι δεν φεύγει το προϊόν, στο τέλος το τρώμε εμείς. Εγώ για παράδειγμα έπαιρνα ένα αλεύρι χαμηλού δείκτη που πλέον αναγκαστικά δεν μπορώ να το χρησιμοποιήσω. Αντίστοιχα, και ο κόσμος δεν παίρνει κάθε μέρα ψωμί, μπορεί να το κρατήσει και στις δυο μέρες, δεν πετάμε τίποτα πλέον.

Η αγοραστική κίνηση πώς είναι εκεί στα Χανιά; Τι σας λένε οι συνάδελφοί σας;

Κινητικότητα υπάρχει γιατί είμαστε ένα προϊόν πρώτης ανάγκης, οπότε ένα προσεγμένο μαγαζί και στα προϊόντα και στις τιμές του δουλεύει. Εδώ στα Χανιά υπάρχει και η προσωπική επαφή του κάθε φούρναρη με τον κόσμο, έχει τις επαφές του, δεν υπάρχουν μεγάλες αλυσίδες εδώ, δεν είναι απρόσωπα τα πράγματα, γι'αυτό και δεν έχουμε κληθεί να αντιμετωπίσουμε το πρόβλημα που υπάρχει στις μεγάλες πόλεις με τα σούπερ μάρκετ που πουλάνε ψωμί.

Επισκεφθήκατε την έκθεση Artozyma στις αρχές Απριλίου;

Βέβαια. Τις εκθέσεις στην Ελλάδα τις λατρεύω και η Artozyma είναι η αγαπημένη μου. Ειδικά τη φετινή έκθεση την ευχαριστήθηκα περισσότερο από όλες τις εκθέσεις που έχουν γίνει. Στις μικρές εκθέσεις κάνεις δουλειά, χωρίς να φεύγεις με ένα κεφάλι καζάνι και να μην ξέρεις τι έχεις δει.

ΜΠΙΣΚΟΤΑ ΜΕ ΧΑΡΟΥΠΙ

«Για τους γονείς μας, το χαρούπι ήταν η σοκολάτα των παιδικών τους χρόνων. Μεταπολεμικά το χαρούπι το έδιναν στα παιδιά σαν σοκολάτα, επειδή έχει μια ιδιαίτερη γεύση που μοιάζει κάπως με το κακάο, χωρίς να ξέρουν τη θρεπτική του αξία και το υπερτρόφιμο που θεωρείται σήμερα. Πρωτοπαρουσιάστηκε στη σύγχρονη διατροφή πριν περίπου 8 χρόνια και όλες του οι εκδοχές είναι ιδιαίτερες, όπως π.χ. το χαρουπόμελο. Έχει πολλά να δώσει σαν προϊόν, τόσο γευστικά όσο και θρεπτικά», μας λέει ο κ. Γαλανός.

ΥΛΙΚΑ

600 γρ. λάδι
600 γρ. μαργαρίνη ζαχαροπλαστικής
750 γρ. ζάχαρη
750 γρ. χυμό πορτοκάλι
15 γρ. κανέλα
60 γρ. κακάο
3 κιλά χαρούπι
45 γρ. μπέικιν πάουντερ
15 γρ. σόδα
600 γρ. αμύγδαλο καβουρδισμένο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χτυπάμε τη ζάχαρη με τη μαργαρίνη και το λάδι για να λιώσει. Ρίχνουμε όλα τα στερεά υλικά (χαρούπι, κακάο, μπέικιν πάουντερ, σόδα, κανέλα) στο αλεύρι και στη συνέχεια το χυμό πορτοκαλιού. Στο τέλος, προσθέτουμε το καβουρδισμένο αμύγδαλο και ψήνουμε για 10 λεπτά στους 180°C. Δε χρειάζεται να αφήσουμε τη ζύμη να ξεκουραστεί.

ΒΑΣΙΛΗΣ ΓΑΛΑΝΟΣ
Πρόεδρος Συλλόγου Αρτοποιών
Ν. Χανίων «Ο Ευαγγελισμός»

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.

MIX PIZZA

από την OLYMPIC FOODS

Η OLYMPIC FOODS παρουσιάζει το mix pizza της AB Mauri. Ένα πλήρες μίγμα για πίτσα και φοκάτσια, που περιέχει όλα τα απαραίτητα συστατικά μιας παραδοσιακής συνταγής, ακόμη και τη μαγιά. Δεν περιέχει γαλακτωματοποιητές ή υδρογονωμένα λίπη. Ειδική σύνθεση, όπου κάθε συστατικό είναι υπολογισμένο για να εξασφαλίζει ευκολία στη χρήση και άψογη απόδοση, με απόλυτο σεβασμό στην ιταλική παράδοση. Διατίθεται σε σακί των 15 κιλών.
www.olympic-foods.gr

STRUDEL ΜΗΛΟΥ ΣΕ ΦΥΛΛΟ ΑΕΡΟΣ

από την ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ - ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ

Η ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ έφτιαξε για εσάς, με τα πιο αγνά και φρέσκα υλικά, Strudel μήλου, με πλούσια γέμιση από μήλα, σταφίδες, καρύδια και φρεσκοτριμμένο ξυλάκι κανέλας κι όλα αυτά αγκαλιασμένα από ένα εξαιρετικά τραγανό και περίτεχνα διπλωμένο φύλλο αέρος. Το Strudel μήλου μπορεί να αποτελέσει μια ξεχωριστή επιλογή ως επιδόρπιο, συνοδεύοντας επίσης τον πρωινό καφέ ή το brunch. Ιδανικό για το vegan κοινό σας ή και για όσους νηστεύουν μέσα στο χρόνο. Διατίθεται στα 500 γρ.
www.brakopoulos.gr

ΕΝΖΥΜΑΤΙΚΗ ΛΥΣΗ ΜΕΙΩΣΗΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗΣ

από την MILLBAKER

Η Τεχνική ομάδα της MILLBAKER ανέπτυξε σε ένα καινοτόμο τεχνολογικό προϊόν ενζύμων τη δυνατότητα μείωσης χρήσης γλουτένης. Με την ενζυματική λύση υλικού gluten less επιτρέπεται η μείωση χρήσης πρόσθετης γλουτένης κατά 40% σε όλα τα αρτοποιήματα και άλευρα, διατηρώντας τη δύναμη του αλεύρου στα ίδια επίπεδα. Δεν απαιτείται αλλαγή συνταγής ή χρήση άλλων πρόσθετων υλικών, ενώ η ετικέτα του προϊόντος παραμένει καθαρή με διατήρηση ίδιας λειτουργικότητας σε ομοιογένεια κυψέλωσης, ανθεκτικότητας και ελαστικότητας ζύμης. Η τεχνική και εμπορική ομάδα είναι στη διάθεση για πληροφόρηση κάθε εφαρμογής.
www.trofingred.com

ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΑ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ GLUTEN FREE

από την CREDIN

Το SOFT KERNEL GLUTEN FREE της CREDIN καινοτομεί στη δημιουργία λαχταριστών αρτοσκευασμάτων και σνακ Χωρίς Γλουτένη. Με αποξηραμένο προζύμι ρυζάλευρου, κολοκυθόσπορο, καφέ λιναρόσπορο και ηλιόσπορο, εγγυάται λαχταριστές δημιουργίες, με ιδιαίτερα θρεπτικά χαρακτηριστικά. Πανεύκολο στην παραγωγή του, προσφέρει έμπνευση στον επαγγελματία για ποικιλία εφαρμογών και απίθανες γευστικές παραλλαγές με την προσθήκη αποξηραμένων φρούτων, ξηρών καρπών ή chunks σοκολάτας. Ιδανικό προϊόν και για απολαυστικές μπάρες δημητριακών. Σε σακί 15 κιλών.
www.konta.gr

www.varanakis.com

ΒΙΤΡΙΝΕΣ
ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΠΑΓΩΤΟΥ

ΨΥΞΗ ΜΕ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑ ΑΕΡΟΣ | ΙΣΙΟ ΘΕΡΜΑΙΝΟΜΕΝΟ ΚΡΥΣΤΑΛΛΟ
Διατίθενται σε 112, 162, 212cm μήκος

Varanakis ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ
Λεβέντη 33, Περιστέρι, 121 32 Αθήνα, Τηλ.: 210 5723111
sales@varanakis.com, www.varanakis.com

MUESLI MIX

από την BACKEM ΑΦΟΙ ΤΟΥΝΤΟΠΟΥΛΟΙ

Το πρωινό αλλάζει με το νέο ψωμί με Μούσλι της BACKEM ΑΦΟΙ ΤΟΥΝΤΟΠΟΥΛΟΙ! Σε τρεις υπέροχες εκδοχές καρύδι - σταφίδα, γάλα - μπανάνα, γάλα - σοκολάτα, το ψωμί με μούσλι, που παράγεται από το Muesli Mix, είναι πανεύκολο στην παραγωγή του. Είναι 100% μίγμα, έχει πολύ υψηλά επίπεδα διατηρησιμότητας καθώς μπορεί και να παστεριωθεί και δεν περιέχει μαγιά, δηλαδή είναι κατάλληλο και για vegans. Επικοινωνήστε με την εταιρεία για να το δοκιμάσετε, να το εντάξετε στη γκάμα σας και να αποκτήσετε το πλεονέκτημα!
www.backem.gr

ΝΟΣΤΙΜΟ ΠΟΛΥΣΠΟΡΟ

από την FOODSTUFF

Η FOODSTUFF παρουσιάζει ένα πλήρες μίγμα για νόστιμο και υγιεινό πολύσπορο ψωμί.
Με πέντε διαλεκτούς σπόρους, προζύμι και βύνη είναι ιδανικό για ψωμί αλλά και σνακ όπως κριτσίνια, κράκερς κλπ. Παρασκευάζεται εύκολα και γρήγορα, μόνο με μαγιά και νερό και έχει υπέροχη γεύση, τραγανή κόρα και μεγάλη διατηρησιμότητα.
www.foodstuff.gr

KAIZEN: ΝΕΟ PREMIUM BRAND ΓΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΕΣ

από την LOULIS FOOD INGREDIENTS

Στην LOULIS FOOD INGREDIENTS, με σεβασμό στην παράδοση 7 αιώνων και βασιζόμενοι πάντα σε εξαιρετικές πρώτες ύλες, προσφέρονται νέες προϊοντικές λύσεις στους επαγγελματίες που θέλουν να ξεχωρίσουν. Για αυτό δημιουργήθηκε η νέα premium σειρά μιγμάτων KAIZEN. Αποτελείται από μεγάλη ποικιλία μιγμάτων αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής και ειδικών προϊόντων. Με την εγγύηση του ονόματος Λούλη στην ποιότητα και την εξυπηρέτηση, η εταιρεία στηρίζει καθημερινά τον σύγχρονο αρτοποιό και ζαχαροπλάστη για να απελευθερώσει τη δημιουργικότητά του και να προχωρήσει ένα βήμα παραπάνω την τέχνη του!
www.kaizenmixes.com

ΝΕΑ ΣΕΙΡΑ ΑΛΕΥΡΩΝ ΠΙΤΣΑΣ

από την ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ

Η νέα σειρά αλεύρων για πίτσα έχει την υπογραφή της ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ! Περιλαμβάνει τρεις κωδικούς: ΤΙΡΟ 00 Classico, ΤΙΡΟ 01 Rustico Πετρόμυλου και Pizza Spolvero, που καλύπτουν πλήρως τις ανάγκες του σύγχρονου επαγγελματία. Είναι ιδανικά για ζύμες αργής ωρίμανσης έως και 120 ώρες και για ψήσιμο σε υψηλές θερμοκρασίες. Είναι εύκολα στη χρήση τους, με πολύ καλή απορροφητικότητα σε νερό αλλά και σταθερότητα στην παραγωγική διαδικασία. Το ΤΙΡΟ 01 Rustico Πετρόμυλου, έχει έξτρα ιδιαίτερη γεύση και το Pizza Spolvero θα δώσει πολύ ωραία εμφάνιση στα τελικά προϊόντα σας!
www.loulismills.gr

ΣΥΛΛΟΓΗ ΝΟΣΤΙΜΩΝ ΚΕΪΚ

από την KENFOOD!

Η KENFOOD έχει μεγάλη ποικιλία προϊόντων και συγκεκριμένα μεγάλη συλλογή από νόστιμα κέικ. Το κωδικολόγιό της υπόσχεται πολλά και μπορεί να ικανοποιήσει ακόμα και τους πιο απαιτητικούς. Κλασσικό κέικ βανίλιας, σοκολάτας, vegan, red velvet είναι λίγες από τις αμέτρητες επιλογές. Τα μείγματα είναι εύκολα στη χρήση τους και γρήγορα στην παρασκευή τους και υπόσχονται σίγουρο και επιτυχημένο αποτέλεσμα στην παρασκευή κάθε είδους κέικ. Συνδυάστε τα με φρούτα διακόσμησης ή πραλίνες της Kenfood, για έξτρα γεύση και εμφάνιση.
www.kenfood.com

ΝΕΑ ΚΑΙΝΟΤΟΜΑ TOPPINGS IREKS

από την LAOUDIS FOODS

Η κορυφαία παραγωγός μιγμάτων αρτοποιίας, η IREKS, σας παρουσιάζει δύο νέα καινοτόμα toppings αρτοποιίας σε παχύρευστη υγρή μορφή, που θα κάνουν τα αρτοσκευάσματά σας να ξεχωρίζουν γευστικά και εμφανισιακά! Πρόκειται για το Ireks "Top Classic" και το Ireks "Top Mediterrano", τα οποία θα χαρίσουν στο ψωμί και στα ατομικά ψωμάκια σας μια τραγανή κρούστα και πολύ ωραία, πικάντικη γεύση, χάρη στο αλάτι και στα μυρωδικά που περιέχουν! Και τις δύο νέες καινοτόμες επικαλύψεις αρτοποιίας της Ireks, θα τις βρείτε σε πρακτικό πλαστικό κουβά των 3 κιλών.
www.laoudis.gr

ΑΛΕΥΡΙ ΑΠΟ TEFF

από την ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

Το Teff είναι ένας παραδοσιακός σπόρος της κεντρικής Αφρικής, είναι εξαιρετικά θρεπτικό και από τη φύση του χωρίς γλουτένη. Έχει ιδιαίτερα υψηλή περιεκτικότητα σε λυσίνη, ένα αμινοξύ που συχνά λείπει σε άλλα δημητριακά και είναι υψηλότερο σε φυτικές ίνες από πολλά άλλα δημητριακά. Το αλεύρι που προκύπτει είναι πάντα ολικής άλεσης και έχει μια νόστιμη, ξηρή γεύση. Γευστικά ταιριάζει πολύ με τη βρώμη αλλά και τη σοκολάτα. Κυκλοφορεί σε σακί 15 κιλών από τους ΜΥΛΟΥΣ ΚΡΗΤΗΣ.
www.mills.gr

ΝΕΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ MIWE CONDO

από την Κ. ΠΕΤΡΙΔΗΣ ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ ΙΚΕ

Ήρθε και στην ελληνική αγορά ο νέος, ηλεκτρικός φούρνος MIWE Γερμανίας, τύπος CONDO, που υποδέχεται από μία έως έξι λαμαρίνες 40x60 ανά όροφο. Με ηλεκτρονικό πίνακα λειτουργίας και επιλογή είτε πλήκτρων, είτε κρυστάλλινης οθόνης αφής. Με απόλυτη ομοιομορφία ψησίματος, εύκολη λειτουργία και ταχύτατη προθέρμανση. Με σύστημα εξοικονόμησης ενέργειας STAND BY που μας επιτρέπει να λειτουργεί ο φούρνος με μειωμένη κατανάλωση. Με πυρίμαχη πλάκα και κρυστάλλινα πορτάκια. Από κάτω μπορούμε να τοποθετήσουμε τροχήλατο θερμοθάλαμο –στόφα ή βάση – σχαριέρα ανοικτή.
www.petridis.com.gr

MINI BLINIS ΒΟΥΤΥΡΟΥ

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ παρουσιάζει τα αφράτα, μαλακά, με υπέροχο άρωμα βουτύρου blinis της γαλλικής Le Monde des Crepes. Θεωρούνται οι πιο μικροί γαστρονομικοί θησαυροί για κάθε μπουφέ, κέτερινγκ και βιτρίνα αξιώσεων. Η διαμέτρου μόλις 4,5 εκατοστών απολαυστική επιφάνειά τους είναι ιδανική για να φιλοξενήσει αλμυρές και γλυκιές γεμίσεις: από σολωμό και χαβιάρι μέχρι πραλίνες, μους και λαχταριστές κρέμες. Σερβίρονται ζεστά ή κρύα αφού τα ξεπαγώσετε και συσκευάζονται σε κουτιά 240 τεμαχίων.
www.yiannikas.gr

ΖΥΓΟΚΟΠΤΙΚΟ ΖΥΜΗΣ

από την SKAROS GROUP

Καινούργιο ζυγοκοπτικό μηχάνημα ζύμης, με το πιο πρόσφατο σύστημα επεξεργασίας, στη χαμηλότερη τιμή της αγοράς. Κόβει χωρίς να τραυματίζει ή να καταπονεί το ζυμάρι, λόγω της τελευταίας τεχνολογίας κατασκευής του. Όλες οι επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τη ζύμη είναι ανοξείδωτες. Κόβει τη ζύμη χρησιμοποιώντας το βάρος της και λόγω του πιστονιού από τεφλόν δεν υπάρχουν φθορές και διαβρώσεις όπως του αλουμινίου. Standard 50-150 gr, 60-200 gr, 70-250 gr, 80-350 gr, 90-500 gr, 100-600 gr, 150-750 gr, 200-1000 gr, 250-1150 gr, 300-1300 gr.
www.skarosgroup.gr

l'hirondelle

Η πρώτη μαγιά στον κόσμο

"ΑΠΟ ΜΙΚΡΟΣ ΜΑΓΕΥΤΗΚΑ ΑΠΟ ΤΗΝ ΤΕΧΝΗ ΤΟΥ ΨΩΜΙΟΥ"

"Από τον πατέρα μου πήρα το μεράκι για τη δουλειά, με έμαθε να εκτιμώ τις καλύτερες πρώτες ύλες για ποιοτικά αποτελέσματα, αγάπησα το καλό ψωμί και συνεχίζω."

Καίσαρης Νίκος *(Πατέρας)* - ***Καίσαρης Σείριος*** *(Γιος)*
ΜΕΣΣΗΝΙΑ

LESAFFRE ΕΛΛΑΣ

Πλάθουμε το Μέλλον
Προστατεύουμε το περιβάλλον

LESAFFRE ΕΛΛΑΣ ΑΕΒΕ
10ο 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

ΒΡΑΒΕΙΟ ΓΙΑ ΤΟ PROBODY LOWCARB

της ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Το ProBody Low Carb, το απολαυστικό πολύσπορο ψωμί ολικής άλεσης, απέσπασε βραβείο στην κατηγορία Bakery, των Healthy Diet Awards. Η καινοτομία του ProBody Low Carb έγκειται στα διατροφικά του οφέλη που το καθιστούν ένα λειτουργικό τρόφιμο το οποίο, ως μέρος ενός ισορροπημένου τρόπου διατροφής, μπορεί να συμβάλλει στην προαγωγή της υγείας και στον καλύτερο έλεγχο του βάρους. Η εταιρία νιώθει περήφανη που με την πρακτική της συμβάλλει στη διεύρυνση των επιλογών για υγιεινά και λειτουργικά τρόφιμα για τους συνεργάτες της και τους τελικούς καταναλωτές.
www.stelioskanakis.gr

ΣΕΙΡΑ ΓΙΑ ΝΕΑ ΑΛΕΥΡΑ ΠΙΤΣΑΣ

από την ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ!

Μετά από 9 μήνες έρευνας από την ομάδα της εταιρείας, πάνω από 4 τόνους προϊόντος για δοκιμές και περισσότερους από 25 εξειδικευμένους συνεργάτες από κορυφαίες πιτσαρίες της χώρας που βοήθησαν στην τελική διαμόρφωση των προϊόντων, σας παρουσιάζονται 3 νέα άλευρα TIPO 00 Classico, TIPO 01 Rustico Πετρόμυλου και Pizza Spolvero, πάντα με την ποιότητα και την υπογραφή της ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ! Η νέα σειρά αλεύρων, σας εγγυάται υψηλές επιδόσεις καθώς και τα καλύτερα ποιοτικά αποτελέσματα σε κάθε τύπο παραγωγής. Είναι ιδανικά για αυθεντική ιταλική ζύμη πίτσας.
www.loulismills.gr

ΝΕΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ "ΖΩΗΣ" ΣΤΟ ΠΕΡΙΣΤΕΡΙ

από την Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ

Το νέο κατάστημα Ζώης άνοιξε πρόσφατα τις πόρτες του, στην περιοχή του Περιστερίου. Η εταιρεία Δ. Αντωνόπουλος ΑΒΕΕ επιμελήθηκε την κάθε λεπτομέρεια στο κατάστημα. Τόσο με τη χωροθέτηση του εξοπλισμού, όσο και με το σχεδιασμό του, προκειμένου να καλύψει όλες τις ανάγκες ενός σύγχρονου καταστήματος. Το βασικό στοιχείο που χαρακτηρίζει το έργο είναι η αμεσότητα του χώρου, με τη σωστή ανάδειξη των αρχιτεκτονικών στοιχείων. Κάθε πόστο του καταστήματος βρίσκεται σε περίοπτη θέση και έχει διακοσμηθεί με τέτοιο τρόπο ώστε να πρωταγωνιστεί καθ' όλη τη διάρκεια της ημέρας.
www.antonopoulos.com.gr

ΕΓΓΡΑΦΕΙΤΕ ΣΤΟ ΑΝΑΝΕΩΜΕΝΟ NEWSLETTER ΤΗΣ KENFOOD!

Εργάζεστε στο χώρο του αρτοποιείου, του ζαχαροπλαστείου ή σε επιχείρηση εστίασης (HO.RE.CA); Θέλετε να μαθαίνετε πρώτοι τα νέα του κλάδου σας, να διαβάζετε χρήσιμα άρθρα και να ενημερώνεστε για νέα προϊόντα και συνταγές της KENFOOD; Αν ναι, τότε εγγραφείτε στο ανανεωμένο newsletter της εταιρείας! Τα βήματα είναι πολύ απλά. Επιλέξτε τον τύπο της επιχείρησης που σας ανήκει ή που εργάζεστε, συμπληρώστε τα προσωπικά σας στοιχεία και μείνετε συντονισμένοι! Κάντε την εγγραφή σας στο www.kenfood.com/el/newsletter-subscribe

NEO BREAD FACTORY

από την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Σε φυσικούς και λευκούς τόνους οι αρτοθήκες και οι βιτρίνες αντίστοιχα, του νέου καταστήματος Bread Factory στη Συγγρού, που σχεδίασε, κατασκεύασε και τοποθέτησε η Δ.ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ. Στο ολοκαίνουριο κατάστημα, χρησιμοποιήθηκε σύγχρονος εξοπλισμός, ώστε να προβάλει και να διατηρεί με τον καλύτερο δυνατό τρόπο τα προϊόντα του. Τα display με συρόμενους κρυστάλλινους κύβους, αναβαθμίζουν την εικόνα και προβάλουν ιδανικά τα αρτοποιήματα όπως και τα γλυκίσματα. Επιπλέον τα ανοιχτά ράφια από κάτω, δίνουν πρακτικές λύσεις για τα έτοιμα συσκευασμένα προϊόντα.
www.drakoulakis.gr

ΑΝΑΚΑΙΝΙΣΜΕΝΟΣ ΜΙΛΤΟΣ ΣΤΗΝ ΠΕΡΑΙΑ

από την DIFFER ΧΑΤΖΗΑΪΒΑΖΟΓΛΟΥ

Το πρόσφατα ανακαινισμένο κατάστημα, της γνωστής αλυσίδας ζαχαροπλαστείων «Μίλτος», ομορφαίνει την καρδιά της Περαίας. Η ανακαίνιση έγινε με την υπογραφή της «DIFFER". Με κυρίαρχα στοιχεία τον γκρι και λευκό γρανίτη, σε συνδυασμό με ξύλινες επιφάνειες στις βιτρίνες και στην οροφή, προσδίδεται στο χώρο του καταστήματος ένα υψηλής αισθητικής αποτέλεσμα και στα προϊόντα η απόλυτη προβολή που τους αξίζει.
www.differ.gr

Kaizen
Premium Artisanal Baking
Proudly developed by LOULIS Food Ingredients

ΝΕΑ PREMIUM ΣΕΙΡΑ ΜΙΓΜΑΤΩΝ KAIZEN

Η εταιρεία LOULIS FOOD INGREDIENTS λανσάρει μια νέα σειρά premium μιγμάτων, με την ονομασία KAIZEN. Η σειρά αποτελείται από μίγματα αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής και ειδικά προϊόντα. Το Kaizen είναι Ιαπωνική σύνθετη λέξη που αποτελείται από το KAI και το ZEN και σημαίνει «καλή αλλαγή». Σκοπός είναι να δοθεί στον επαγγελματία η δυνατότητα να πετυχαίνει, με τη χρήση μιγμάτων, το ίδιο αποτέλεσμα που πετυχαίνει όταν χρησιμοποιεί τα βασικά συστατικά μιας συνταγής, όμως με την εξασφάλιση πως το αποτέλεσμα θα είναι πάντα άριστο και σταθερό.
www.kaizenmixes.com

MISS BAKER, ΤΟ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΟ ΖΥΜΩΤΗΡΙΟ

από την Α.Ν.ΚΩΣΤΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε.

Τα επιτραπέζια ζυμωτήρια MISS BAKER®, με δυο μπράτσα, είναι κατάλληλα για επαγγελματική χρήση και διαθέτουν το πατενταρισμένο σύστημα ζύμωσης Compact System της Bernardi. Αποτελούν αγαπημένη επιλογή παγκοσμίως για την παραγωγή διαφορετικών προϊόντων όπως πανετόνε, ψωμί, πίτσα και πολλά άλλα. Τα ζυμωτήρια MISS BAKER Pro® είναι διαθέσιμα σε έκδοση με κάδο χωρητικότητας 10 ή 20 λίτρων. Για περισσότερες πληροφορίες επικοινωνήστε με τον αποκλειστικό αντιπρόσωπο: Α.Ν.ΚΩΣΤΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε.
www.ankostopoulos.gr

ΣΤΟΦΕΣ ΨΥΓΕΙΑ

από την CLIVANEXPORT ΣΤΕΦΑΝΟΥ

Οι στόφες ψυγεία Planet έχουν σχεδιαστεί με βάση την ευελιξία, με 3 βασικές παραγωγικές λειτουργίες σε 1 μηχάνημα (στοφάρισμα, συντήρηση και κατάψυξη). Έτσι εξοικονομούμε χώρο, καθώς οι μικρότερες λύσεις ξεκινούν από στόφα ψυγείο σε πάγκο ή βάση μικρού φούρνου, χρόνο, καθώς μειώνεται έως και 2 ώρες η νυχτερινή εργασία και καλύτερο τελικό αποτέλεσμα σε παραγωγές αργής ωρίμανσης.
www.clivanexport.gr

ΠΡΟΣΦΟΡΑ ΘΕΣΣΑΛΙΚΟ – ΣΤΑΡΕΝΙΟ

από την LESAFFRE ΕΛΛΑΣ

Η LESAFFRE ΕΛΛΑΣ, για τους επόμενους δύο μήνες, έως και τις 15 Ιουλίου, δίνει την ευκαιρία στους επαγγελματίες αγοράζοντας δύο δοχεία από το υγρό προζύμι ΘΕΣΣΑΛΙΚΟ, είτε από το υγρό προζύμι ΣΤΑΡΕΝΙΟ, ιδανικά και τα δύο, για όλα τα χωριάτικά προζυμένια ψωμιά, δώρο μία βαμβακερή μπλούζα εξαιρετικής ποιότητας. Ζητήστε την προσφορά από τον έμπορο Lesaffre της περιοχής σας.
www.lesaffre.gr

ΦΟΥΡΝΟΣ ΡΕΜΟΥΝΔΟΣ

Η ΓΩΝΙΑ ΣΤΗΝ ΚΥΨΕΛΗ ΜΕ ΤΑ 70 ΧΡΟΝΙΑ ΙΣΤΟΡΙΑ

Στη συμβολή των οδών Κυψέλης και Τήνου, εδώ και σχεδόν 70 χρόνια, μυρίζει ψωμί! Από το 1953, όταν δύο αδέλφια, ο Γρηγόρης και ο Βασίλης Ρεμούνδος, άνοιξαν στην Αθήνα τον ομώνυμο φούρνο. Δύο γεννιές μετά, τα εγγόνια, Γρηγόρης και Γιώργος, συνεχίζουν την παράδοση, με το ίδιο μεράκι και αγάπη για το ψωμί αλλά και με όραμα για το μέλλον και τη συνέχιση του ιστορικού αυτού φούρνου. Ο Γρηγόρης Ρεμούνδος σε μια αποκλειστική συνέντευξη στο περιοδικό ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ-ΒΑΖ.

Ρεμούνδος, ένας φούρνος που λειτουργεί από το 1953. Πείτε μας λίγα λόγια για την ιστορία σας και πως φτάσατε στο σήμερα.

Ο παππούς μας Γρηγόρης μαζί με τον αδερφό του Βασίλη ίδρυσαν το αρτοποιείο μας το 1953 στη ίδια διεύθυνση που είναι και σήμερα. Στη συνέχεια ανέλαβαν οι γονείς μας Λεωνίδας και Ανδριάνα.
Τελειώνοντας το σχολείο την δεκαετία του 90, ο αδερφός μου και εγώ αποφασίσαμε να ακολουθήσουμε την οικογενειακή μας παράδοση.

Με επιθυμία δικιά μας και παρότρυνση των γονιών μας φοιτήσαμε στο National Bakery School του Λονδίνου, αποκτώντας πολύτιμες γνώσεις και εμπειρίες.
Επιστρέφοντας και τελειώνοντας τη στρατιωτική μας θητεία αρχίσαμε να εργαζόμαστε στο αρτοποιείο μας.

Ως τρίτη γενικά, που πλέον λειτουργείτε το αρτοποιείο, ποια είναι τα χαρακτηριστικά του παρελθόντος που ακόμα κρατάτε και πως τα συνδυάζετε με το σήμερα;

Πιστεύουμε πολύ στο θεσμό της γειτονιάς και στις ουσιαστικές ανθρώπινες σχέσεις με τους πελάτες μας. Είναι αυτά που μας κάνουν να προσπαθούμε καθημερινά και να μην διαπραγματευόμαστε την ποιότητα των προϊόντων μας.
Το χτίσιμο ισχυρών δεσμών και η καλή φήμη ήταν από πάντα ο στόχος του αρτοποιείου μας.
Σήμερα, αξιοποιώντας το διαδίκτυο και τα μέσα κοινωνικής δικτύωσης καταφέρνουμε να προσελκύσουμε πελάτες και εκτός γειτονιάς.

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

Το κάθε ένα από τα είδη ψωμιού που παράγουμε έχει σχεδόν την δική του διαδικασία. Έχει τον δικό του χρόνο ωρίμανσης, την δικιά του θερμοκρασία ζύμης, την δικιά του φροντίδα.

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

Λείπει το ενδιαφέρον και η συμμετοχή από τους επαγγελματίες για τη λύση κοινών προβλημάτων του κλάδου μας.

Ποιες είναι οι προκλήσεις που αντιμετωπίζετε;

Μια από τις μεγαλύτερες προσκλήσεις των τελευταίων χρόνων και πιο επίκαιρη από ποτέ είναι οι συνεχείς ανατιμήσεις των πρώτων υλών και της ενέργειας.

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

Τα τελευταία χρόνια οι τάσεις στα αρτοποιεία σχετίζονται με την θρεπτικότητα και την αγνότητα των προϊόντων. Ψωμιά με προζύμι, άλευρα υψηλής θρεπτικής αξίας και προϊόντα αργής ωρίμανσης όπως και τα προϊόντα για ανθρώπους με ιδιαίτερες διατροφικές προτιμήσεις (π.χ. vegan, σακχαρώδη διαβήτη κλπ).

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

Η προσεκτική επιλογή των πρώτων υλών, η διατήρηση παλιών αγαπημένων συνταγών αλλά και η διαρκής αναζήτηση καινούριων γεύσεων.

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

Παράγουμε περίπου 15 διαφορετικά είδη ψωμιού, με τα «ειδικά» ψωμιά να παίρνουν όλο και μεγαλύτερο μερίδιο της αγοράς.

Με ποια κριτήρια επιλέγετε τα υλικά που χρησιμοποιείτε;

Η επιλογή των υλικών που χρησιμοποιούμε για τα προϊόντα μας γίνεται πάντα με γνώμονα την ποιότητα, τα αρώματα, την γεύση. Αλλά και την αξιοπιστία των παραγωγών ή των εταιριών που τα διακινούν.

Τι προϊόντα μπορεί να βρει κάποιος στο φούρνο σας;

Εκτός από τα ψωμιά, ζαχαροπλαστική φούρνου και μεγάλη ποικιλία δικής μας παραγωγής αλμυρών γεύσεων. Μεγάλη προσπάθεια και έμφαση δίνουμε στα εποχικά γλυκά μας, κουραμπιέδες, μελομακάρονα και τσουρέκια.

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

Τα Χριστούγεννα οι κουραμπιέδες και τα μελομακάρονα και το Πάσχα τα τσουρέκια μας για τα οποία οι πελάτες μας κάνουν τον κόπο να μας επισκεφτούν και από άλλες περιοχές. Ωστόσο πολλά άλλα προϊόντα μας εκτιμούνται και επιλέγονται από τους πελάτες μας καθημερινά.

Ποια είναι τα σχέδια σας για το μέλλον;

Του χρόνου συμπληρώνονται 70 χρόνια από την ίδρυση του αρτοποιείου μας. Με αυτή την αφορμή σχεδιάζουμε διάφορες ιδέες.

Πιστεύουμε πολύ στο θεσμό της γειτονιάς και στις ουσιαστικές ανθρώπινες σχέσεις με τους πελάτες μας. Είναι αυτά που μας κάνουν να προσπαθούμε καθημερινά.

ΨΩΜΙ ΠΟΛΥΣΠΟΡΟ

Η συνταγή είναι από τον αρτοποιό Γρηγόρη Ρεμούνδο

ΥΛΙΚΑ

1 κ. αλεύρι ολικής αλέσεως από μαλακό σιτάρι
1 κ. αλεύρι ολικής αλέσεως από σκληρό σιτάρι
1 κ. αλεύρι 55%
50 γρ. αλάτι
60 γρ. μαγιά
100 ml ελαιόλαδο
2000 ml νερό
100 γρ. λιναρόσπορος
150 γρ. ηλιόσπορος
100 γρ. σουσάμι
100 γρ. παπαρουνόσπορος

ΕΚΤΕΛΕΣΗ LEVAIN

Ζυμώνουμε όλα τα υλικά για 5 λεπτά στην πρώτη ταχύτητα και 8 λεπτά στη δεύτερη ταχύτητα.
Ξεκουράζουμε τη ζύμη μας για 15 λεπτά.
Κόβουμε σε τεμάχια βάρους 450 γρ.
Ξεκουράζουμε για 10 λεπτά.
Τοποθετούμε στη στόφα για 40 λεπτά.
Τέλος, ψήνουμε σε ταμπανωτό φούρνο στους 220°C.

dakoronias

mondial forni just bake it

ΦΟΥΡΝΟΣ ΤΕΛΑΡΩΤΟΣ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ
DEKOMONDIAL 3.0
από 4m² έως 22,80m²

ΦΟΥΡΝΟΣ ΤΕΛΑΡΩΤΟΣ ΣΩΛΗΝΩΤΟΣ
ECOMONDIAL
από 6.10m² έως 20,30m²

ΜΙΞΕΡ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ
ΤΕΚΝΟ STAMAP
από 10 - 60 λίτρα

ΤΑΧΥΖΥΜΩΤΗΡΙΟ PIETRO BERTO
Από 50 -250 kg

ΣΦΟΛΙΑΤΟΜΗΧΑΝΕΣ
ΤΕΚΝΟ STAMAP

ΔΙΑΙΡΕΤΕΣ & ΠΡΕΣΕΣ
ΖΥΜΗΣ VITELLA

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΖΥΜΩΤΗΡΙΟ

ΦΡΥΓΑΝΙΕΡΑ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ
ROLLMATIC

ΖΥΓΟΚΟΠΤΙΚΟ CIBERPAN

ΠΛΑΣΤΙΚΗ ΜΗΧΑΝΗ
για βάρος ζύμης 100 - 2000 gr

Από το 1926 στηρίζουμε τη δουλειά σας!

"Ο ΔΑΚΟΡΩΝΙΑΣ" - ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ ΣΤΑΣΗΣ & ΣΙΑ ΟΕ
Θέση Λάκκο Κάτσαρη, 193 00 Ασπρόπυργος, τηλ.: 210 52 22 677, 210 52 24 815, 210 55 96 172 - Fax: 210 52 36 255
www.dakoronias.gr | email: info@dakoronias.gr | facebook: Δακορώνιας Μηχανηματα Αρτοποιιας

ΤΕΦ (TEFF)
Ο ... ΚΑΙΝΟΤΟΜΟΣ ΑΡΧΑΙΟΣ ΣΠΟΡΟΣ

Το τεφ (teff) είναι ένας παραδοσιακός σπόρος της κεντρικής Αφρικής και μια από τις πιο βασικές τροφές της περιοχής, όπως είναι αντίστοιχα το σιτάρι για το δυτικό κόσμο. Καλλιεργήθηκε για πρώτη φορά στην Αιθιοπία πριν από 4.000 χρόνια και σήμερα είναι η πιο ευρέως διαδεδομένη καλλιέργεια στη χώρα. Πάνω από το 90% της παγκόσμιας παραγωγής τεφ καλλιεργείται στην Αιθιοπία.

ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

Το τεφ είναι υψηλότερο σε φυτικές ίνες από άλλα δημητριακά και περιέχει σε σίδηρο, ένα απαραίτητο μέταλλο που μεταφέρει οξυγόνο σε όλο το σώμα μας μέσω των ερυθρών αιμοσφαιρίων.

Λέγεται ότι το όνομά του σημαίνει «χαμένο» στην τοπική Αφρικανική διάλεκτο, καθώς οι σπόροι είναι από τους μικρότερους όλων των σπόρων δημητριακών, συνήθως με μέγεθος μικρότερο από 1 χιλιοστό, παρόμοιο με τον παπαρουνόσπορο. Το τόσο μικρό του μέγεθος είναι και ο λόγος που πάντα αλέθεται μαζί με το περίβλημά του, οπότε το αλεύρι που προκύπτει είναι πάντα ολικής άλεσης.

Καλλιεργείται εδώ και χιλιάδες χρόνια, κυρίως στην Αιθιοπία και την Ερυθραία. Είναι ανθεκτικός στην ξηρασία και μπορεί να αναπτυχθεί σε δυσμενείς κλιματολογικές συνθήκες.

Έχει μια νόστιμη, ξηρή γεύση και διατίθεται σε δύο διαφορετικές ποικιλίες: λευκό και καφέ. Το λευκό είναι γενικά πιο ήπιο στη γεύση και πιο αποδεκτό για χρήση στην αρτοποιία, ζαχαροπλαστική και βιομηχανία ζυμαρικών λόγω του ανοιχτότερου χρώματ;ος του, ενώ το καφέ τεφ είναι πιο σκούρο και έχει πιο έντονη γεύση ξηρών καρπών. Αν και έχουν διαφορές στη γεύση και το χρώμα, οι δύο ποικιλίες είναι ίσες διατροφικά.

Στην Αιθιοπία με το αλεύρι τεφ παράγεται μια παραδοσιακή πίτα, η injera. Αφού το αλεύρι τεφ αναμιχθεί με νερό, αφήνεται για μερικές μέρες να κάνει ζύμωση από τους φυσικούς μικροοργανισμούς που περιέχει και στη συνέχεια ο χυλός αυτός ψήνεται σε μια καυτή πλάκα.

Μια πολύ καλή επιλογή είναι και η χρήση του τεφ σε ζυμαρικά με αυγά, σε προϊόντα σνακ, τορτήγιες αλλά και σε πλήθος προϊόντων αρτοποιίας, όπως ψωμί, κέικ, muffins, crackers, pan-cakes, όπου το αλεύρι τεφ μπορεί να αντικαταστήσει μέρος των αλεύρων και να δώσει γήινες γεύσεις και αρώματα ελαφρώς ψημένων καρπών.

Διατροφικά

Το τεφ είναι εξαιρετικά θρεπτικό κι από τη φύση του χωρίς γλουτένη.

Η σύνθεση των θρεπτικών συστατικών του φαίνεται να ποικίλλει σημαντικά ανάλογα με την ποικιλία και την περιοχή καλλιέργειας.

Ωστόσο σε σύγκριση με άλλα δημητριακά, το τεφ αποτελεί μια καλή πηγή χαλκού, μαγνησίου, καλίου, φωσφόρου, μαγγανίου, ψευδαργύρου και σελήνιου.

Επιπλέον είναι μια εξαιρετική πηγή πρωτεΐνης με όλα τα απαραίτητα αμινοξέα, τα οποία είναι τα δομικά στοιχεία της πρωτεΐνης στο σώμα μας.

Έχει ιδιαίτερα υψηλή περιεκτικότητα σε λυσίνη, ένα αμινοξύ που συχνά λείπει σε άλλα δημητριακά, η οποία είναι απαραίτητη για την παραγωγή πρωτεϊνών, ορμονών, ενζύμων, κολλαγόνου και ελαστίνης. Η λυσίνη υποστηρίζει επίσης την απορρόφηση του ασβεστίου, την παραγωγή ενέργειας και τη λειτουργία του ανοσοποιητικού συστήματος.

Το τεφ είναι υψηλότερο σε φυτικές ίνες από πολλά άλλα δημητριακά. Περιέχει έως και 12,2 γραμμάρια διαιτητικών ινών ανά 100 γραμμάρια. Συγκριτικά, το αλεύρι σίτου και ρυζιού περιέχουν μόνο 2,4 γραμμάρια, ενώ η ίδια μερίδα αλεύρου βρώμης έχει 6,5 γραμμάρια.

Είναι γνωστό ότι μια δίαιτα πλούσια σε φυτικές ίνες σχετίζεται με χαμηλότερο κίνδυνο καρδιακών παθήσεων, διαβήτη, εγκεφαλικού, υψηλής αρτηριακής πίεσης, νόσου του εντέρου και δυσκοιλιότητας.

Το τεφ είναι εξαιρετικά υψηλό σε σίδηρο, ένα απαραίτητο μέταλλο που μεταφέρει οξυγόνο σε όλο το σώμα μας μέσω των ερυθρών αιμοσφαιρίων. Στην πραγματικότητα, η κατανάλωσή του συνδέεται με μειωμένα ποσοστά αναιμίας σε έγκυες γυναίκες και μπορεί να βοηθήσει ορισμένα άτομα να αποφύγουν την έλλειψη σιδήρου. Ακόμη και οι συντηρητικές εκτιμήσεις κάνουν το τεφ καλύτερη πηγή σιδήρου από πολλά άλλα δημητριακά. Για παράδειγμα 100 γραμμάρια αλεύρου τεφ παρέχει το 37% της απαιτούμενης ημερήσιας δόσης σε σίδηρο, ενώ η ίδια ποσότητα αλεύρου σίτου προσφέρει μόλις το 5%.

Είναι σημαντικό να αναφέρουμε ότι το τεφ αποτελεί εδώ και δεκαετίες βασικό στοιχείο διατροφής για τους θρυλικούς δρομείς αποστάσεων της Αιθιοπίας, όπως ο χρυσός ολυμπιονίκης και κάτοχος πολλών παγκόσμιων ρεκόρ, Haile Gebrselassie, ο οποίος αποκάλεσε το τεφ μυστικό για την επιτυχία των Αιθιόπων δρομέων.

Ωστόσο, ορισμένα από τα θρεπτικά συστατικά στο αλεύρι τεφ μπορεί να απορροφώνται ελάχιστα, καθώς συνδέονται με αντιθρεπτικά συστατικά, όπως το φυτικό οξύ.

Έτσι, για να μειωθεί η επίδραση αυτών των ενώσεων είναι σημαντικό να γίνει σωστή και αργή ζύμωση στην διαδικασία παραγωγής των αρτοσκευασμάτων.

Επίσης, δεδομένου ότι η παραγωγή αλεύρου τεφ είναι επί του παρόντος περιορισμένη, είναι πιο ακριβό από άλλα αλεύρια χωρίς γλουτένη. Τα φθηνότερα αλεύρια χωρίς γλουτένη περιλαμβάνουν αλεύρια ρυζιού, ταπιόκας, αμάρανθου, σόργου, καλαμποκιού, κεχρί και φαγόπυρου.

Συμπέρασμα

Τα τελευταία χρόνια η ανάπτυξη της βιομηχανίας τροφίμων έχει επικεντρωθεί στη δημιουργία προϊόντων που όχι μόνο ικανοποιούν την ανάγκη για τροφή αλλά και τη ζήτηση των καταναλωτών για τρόφιμα πλούσια σε θρεπτικά συστατικά, όπως πλούσια σε φυτικές ίνες, πρωτεΐνες, βιταμίνες και μέταλλα που προάγουν μια υγιεινή διατροφή.

Η προσοχή στις ανάγκες και τις τάσεις των καταναλωτών είναι το κλειδί για την επιτυχία κάθε μελλοντικής επιχείρησης τροφίμων. Τέτοιες εταιρείες τείνουν να χρησιμοποιούν στις συνταγές τους πιο υγιεινά και βιώσιμα συστατικά, όπως το τεφ, που προσθέτουν υψηλή θρεπτική αξία στα τελικά προϊόντα.

Ενώ τα δημητριακά έχουν καταστεί απαραίτητα για την υποστήριξη του σημερινού ανθρώπινου πληθυσμού, είδη όπως το τεφ θα πρέπει να είναι πολύ ευπρόσδεκτα, καθώς είναι πιο φιλικά προς το οικοσύστημά μας. Σε αντίθεση με το τεφ, τα περισσότερα κοινά δημητριακά καλλιεργούνται με μεγάλα κόστη - λιπασμάτων, ενέργειας, εντομοκτόνων και νερού - με αποτέλεσμα την υποβάθμιση των οικοσυστημάτων.

Το τεφ αν και καλλιεργείται εδώ και πολλούς αιώνες, μόλις πρόσφατα έγινε δημοφιλές στους γεωπόνους και επιστήμονες που ανησυχούν για το μέλλον της γεωργίας, καθώς και σε όσους αναζητούν ιδιαίτερες γεύσεις, σε ανθρώπους που πάσχουν από κοιλιοκάκη και σε όσους αναζητούν πιο υγιεινές εναλλακτικές λύσεις.

Γευστικά ταιριάζει πολύ με τη βρώμη αλλά και τη σοκολάτα.

Παρακάτω δίνονται μερικές ενδεικτικές συνταγές

COOKIES ΜΕ ΤΕΦ & ΒΡΩΜΗ

ΖΥΜΗ

350 γρ.	Βούτυρο
300 γρ.	Ζάχαρη κρυσταλλική
200 γρ.	Καστανή ζάχαρη
10 γρ.	Εκχύλισμα βανίλιας
150 γρ.	Αυγά (3 τμχ)
3 γρ.	Κανέλα τριμμένη
2 γρ.	Αλάτι
3 γρ.	Σόδα
200 γρ.	Αλεύρι βρώμης
200 γρ.	Νιφάδες βρώμης
300 γρ.	Αλεύρι τεφ
300 γρ.	Σταγόνες σοκολάτας

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Στον κάδο του μίξερ με το φτερό χτυπάμε καλά το βούτυρο και τις ζάχαρες να αφρατέψουν.

Προσθέτουμε σταδιακά τα αυγά.

Έχουμε αναμεμιγμένα τα υπόλοιπα ξηρά υλικά και τα προσθέτουμε αναδεύοντας ελαφρά με μια σπάτουλα.

Αφήνουμε στο ψυγείο για μία ώρα.

Τοποθετούμε κομμάτια ζύμης σε λαμαρίνα με λαδόκολλα και ψήνουμε στους 180°C για 12 λεπτά περίπου.

ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΨΩΜΙ ΜΕ ΤΕΦ

ΠΡΟΖΥΜΗ (POOLISH)*

1.500 γρ.	Αλεύρι τεφ
1.500 γρ.	Νερό
15 γρ.	Μαγιά νωπή

* Φτιάχνουμε μία υγρή προ-ζύμη Χρόνος ζύμωσης: 20 ώρες στο ψυγείο.

ΖΥΜΗ

3.000 γρ.	Προ-ζύμη (Poolish)*
3.000 γρ.	Αλεύρι κίτρινο ψιλό
3.000 γρ.	Αλεύρι Τ70% δυνατό
50 γρ.	Μαγιά νωπή
50 γρ.	Εκχύλισμα ξανθιάς βύνης
130 γρ.	Αλάτι
3.400 γρ.	Νερό

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ζύμωμα: 8 λεπτά στην πρώτη ταχύτητα και 2 λεπτά στη γρήγορη.

Ξεκουράζουμε τη ζύμη 60-90 λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, ή 16-20 ώρες στους 8°C (αργή ωρίμανση).

Μορφοποιούμε ελαφρά και τοποθετούμε σε τελάρο ή σε καλαθάκια (banneton).

Ωρίμανση: 30 λεπτά σε ήπιες συνθήκες στόφας.

Ψήσιμο: Φουρνίζουμε σε δυνατό φούρνο και ψήνουμε για 45 λεπτά περίπου.

ΚΕΪΚ ΜΕ ΤΕΦ & ΒΡΩΜΗ

ΖΥΜΗ

220 γρ.	Μαργαρίνη
380 γρ.	Ζάχαρη
270 γρ.	Αυγά
160 γρ.	Γάλα (χλιαρό)
250 γρ.	Αλεύρι Ζαχαροπλαστικής
125 γρ.	Αλεύρι βρώμης
125 γρ.	Αλεύρι Τεφ
20 γρ.	Baking powder

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Στον κάδο του μίξερ με το φτερό χτυπάμε καλά τη ζάχαρη με τη μαργαρίνη μέχρι να αφρατέψουν.

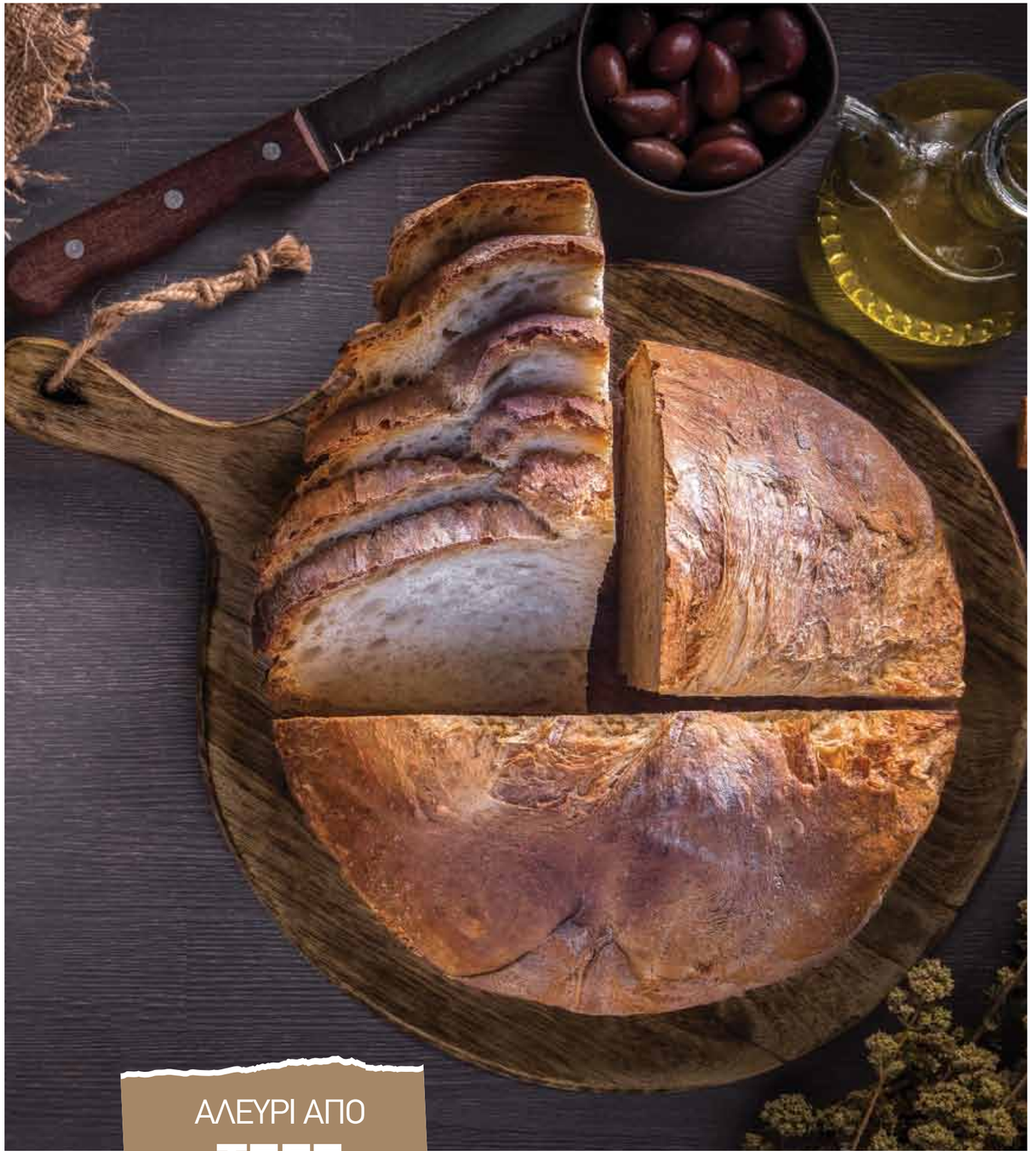
Προσθέτουμε σταδιακά τα αυγά υπό συνεχή ανάδευση.

Προσθέτουμε το γάλα και συνεχίζουμε την ανάδευση μέχρι να ομογενοποιηθεί το μίγμα.

Προσθέτουμε τα άλευρα με το baking powder και αναδεύουμε ελαφρά με το φτερό μέχρι να αναμιχθούν.

Τοποθετούμε σε φόρμες και ψήνουμε στους 160°C για 55-60 λεπτά.

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



ΑΛΕΥΡΙ ΑΠΟ
TEFF

Το Teff είναι ένας παραδοσιακός σπόρος της κεντρικής Αφρικής. Είναι εξαιρετικά θρεπτικός και αποτελεί εδώ και δεκαετίες βασικό στοιχείο διατροφής για τους θρυλικούς δρομείς αποστάσεων της Αιθιοπίας.

ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

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

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΨΩΜΙΟΥ

ΜΕ ΠΡΟΖΥΜΑΝΣΗ

Με τον όρο τεχνικές αρτοποίησης αναφερόμαστε κυρίως στον τρόπο ζυμώματος - ανάμιξης - των υλικών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή ψωμιού. Ανάλογα με το μηχανολογικό εξοπλισμό (ζυμωτήριο), τις πρώτες ύλες (αλεύρι) και το είδος του αρτοσκευάσματος που θέλουμε να παρασκευάσουμε, χρησιμοποιούμε μια από αυτές.

Άμεση μέθοδος αρτοποίησης (straight ή direct dough method)

Με αυτή τη μέθοδο όλα τα υλικά (αλεύρι, αλάτι, μαγιά, νερό κ.ά) τοποθετούνται στο ζυμωτήριο και γίνεται η ζύμωση –ανάμιξη. Επίσης μπορεί να χρησιμοποιηθεί και ποσότητα προζυμιού για να δώσει άρωμα και γεύση στο ψωμί. Το σημαντικότερο πλεονέκτημα αυτής της μεθόδου είναι ο σχετικά σύντομος χρόνος που διαρκεί. Είναι η πιο διαδεδομένη μέθοδος που χρησιμοποιείται. Το ποσοστό της μαγιάς είναι γύρω στο 2% (+ - 0,5 %) , και σ' αυτό που πρέπει να δοθεί ιδιαίτερη προσοχή στη θερμοκρασία του νερού και στη μαγιά είναι να μην έρθει σε άμεση επαφή με το αλάτι ή τη ζάχαρη. Στη συνέχεια ακολουθεί κανονικά η ξεκούραση, το κόψιμο, το πλάσιμο, το στοφάρισμα και το ψήσιμο.

Βραδεία μέθοδος αρτοποίησης (sponge dough method)

Η μέθοδος αυτή λέγεται αλλιώς μέθοδος ζύμης - προζύμης. Από την προηγούμενη ήμερα, γίνεται η προετοιμασία ενός ζυμαριού. Το 1/3 του αλεύρου ζυμώνεται με λίγη μαγιά και φυσικά νερό. Παραμένει από λίγες έως αρκετές ώρες, ώστε να γίνει ξινό ζυμάρι. Συνήθως, την επόμενη ημέρα, με το υπόλοιπο αλεύρι και τα άλλα υλικά τοποθετείται στο ζυμωτήριο και ζυμώνεται. Πολλές φορές χρησιμοποιείται και ένα μικρό ποσοστό μαγιάς. Ακολουθεί σχετικά μεγάλος χρόνος ξεκούρασης του ζυμαριού, κόβεται, πλάθεται και παραμένει για γίνωμα σε στόφα ή σε πανιά, σε πινακωτή ή πάσα. Είναι μια μέθοδος παραγωγής παραδοσιακού χωριάτικου ψωμιού και αντί για μαγιά στο ζυμάρι της προηγούμενης ημέρας μπορεί να χρησιμοποιηθεί και προζύμι.

Το μειονέκτημα της μεθόδου αυτής είναι ο μεγάλος χρόνος που απαιτείται αλλά το παραγόμενο ψωμί έχει μεγαλύτερη διατηρησιμότητα, διαφορετικό και σαφώς καλύτερο άρωμα και γεύση. Ο τρόπος που θα επιλέξει ο κάθε επαγγελματίας ανήκουν σε ποικίλο φάσμα διαδικασίας και χρόνου.

Ας δούμε την τεχνική αυτή που συνήθως χρησιμοποιείται στο εξωτερικό. Όπου σε αυτές τις τεχνικές ζύμωσης ή θα χρησιμοποιηθεί ένα ξινό ζυμάρι πρώτης γενιάς που βασίζεται στη μαγιά αρτοποιίας, ή ξινά ζυμάρια του προζυμιού με βάση τις άγριες ζύμες και τα βακτήρια του γαλακτικού οξέος, δηλαδή μια ώριμη ζύμη πολλών γενεών (προζύμι). Οι τεχνικές αυτές λέγονται τεχνικές προ ζύμωσης ή προ ωρίμανσης (pre-fermented).

• Το Biga και το Poolish (ή pouliche) είναι όροι που χρησιμοποιούνται στην ιταλική και στη γαλλική αρτοποιία αντίστοιχα. Τα ξινά ζυμάρια που παρασκευάζονται με την κοινή μαγιά αρτοποιίας. Το Poolish είναι ένα αρκετά υγρό ζυμάρι (συνήθως ένα προς ένα, αυτό γίνεται με αναλογία ένα μέρος αλεύρι προς ένα μέρος νερού κατά βάρος) και ονομάζεται biga liquida, ενώ το «κανονικό» biga είναι συνήθως πιο στεγνό. Τα Bigas μπορούν να κρατηθούν για περισσότερο χρόνο από τα πιο υγρά ξινά ζυμάρια. Το poolish είναι μια γνωστή τεχνική για την αύξηση της ελαστικότητας -εκτακτότητας μιας ζύμης. Το Poolish συνδυάζει ίσα μέρη αλεύρι και νερό (κατά βάρος) με λίγη μαγιά (η ποσότητα ποικίλλει ανάλογα με τον αναμενόμενο ή επιθυμητό χρόνου ωρίμανσης). Η ζύμωση στη συνέχεια διεξάγεται σε θερμοκρασία δωματίου για αρκετό χρόνο ώστε να διογκωθεί και να αυξηθεί ο όγκος της. Όταν φτάσει στο μέγιστο ο όγκος αρχίζει και να μειώνεται ελαφρώς (υποχωρεί), εμφανίζεται επίσης η επιφάνεια ζαρωμένη, μπορεί να χρησιμοποιηθεί στην παραγωγή. Ορισμένες φορές παλιοί αρτοποιοί, αποκαλούν αυτά τα ζυμάρια και με τον όρο φρέσκια μαγιά.

• Το προζύμι είναι πιθανότατα το αρχαιότερο, είδος διόγκωσης καθώς βασίζεται σε μικροοργανισμούς που υπάρχουν στα δημητριακά και στο τοπικό περιβάλλον. Γενικά, αυτοί οι παράγοντες διόγκωσης έχουν αρκετά πολύπλοκα μικροβιολογικά στοιχεία, τα πιο αξιοσημείωτα συμπεριλαμβανομένων των άγριων ζυμομυκήτων, των γαλακτοβάκιλλων και άλλων βακτηρίων σε μια συμβιωτική σχέση. Συχνά διατηρούνται για μεγάλες χρονικές περιόδους. Ένας περίπου συνώνυμος όρος στο γαλλικό ψήσιμο είναι το levain.

• Η παλιά ζύμη ή ξινό (pate fermentée) μπορεί να παρασκευαστεί με καλλιέργειες μαγιάς ή προζύμης και στην ουσία αποτελείται από ένα κομμάτι ζύμης που κρατήθηκε από προηγούμενη παρτίδα, με περισσότερο αλεύρι και νερό που προστίθεται για να τροφοδοτήσει την υπόλοιπη χλωρίδα. Επειδή πρόκειται για ένα κομμάτι παλιάς ζύμης, έχει το χαρακτηριστικό συστατικό του αλατιού για να το ξεχωρίζει από τα άλλα είδη ξινών ζυμαριών.

Για την ιστορία η μέθοδος poolish χρησιμοποιήθηκε για πρώτη φορά από Πολωνούς αρτοποιούς γύρω στο 1840, εξ ου και το όνομά του, και ως μέθοδος μεταφέρθηκε στη Γαλλία στις αρχές της δεκαετίας του 1920. Ωστόσο, το «Poolish» είναι μια παλιά αγγλική έκδοση του «Πολωνικά», ενώ ο όρος φαίνεται να χρησιμοποιείται περισσότερο στη Γαλλία (όπου «polonais» είναι η λέξη για το «Πολωνικό»). Ορισμένες πηγές του δέκατου ένατου αιώνα χρησιμοποιούν το ομόφωνο «pouliche», μια γαλλική λέξη που τυπικά σημαίνει γεμάτη. Με οποιαδήποτε ορθογραφία, ο όρος εμφανίζεται μόνο στις γαλλικές πηγές προς το τελευταίο μέρος του 19ου αιώνα. Δεν υπάρχει επί του παρόντος καμία αξιόπιστη εξήγηση για την προέλευση του όρου. Το poolish αναπτύχθηκε για να βοηθήσει την αρτοποιία, μιας και η μαγιά τότε ήταν αρκετά ακριβή στην αρχή της εμπορίας της.

Σήμερα αυτό δεν ισχύει πλέον και αυτή η μέθοδος χρησιμοποιείται για τα άλλα πλεονεκτήματά της:

• καλύτερη διόγκωση στο φούρνο
• καλύτερο χρώμα από τα σάκχαρα που παράγονται
• βελτίωση της δομής της ψίχας
• καλή ανάπτυξη αρωμάτων και χαρακτηριστική γεύση
• μεγαλύτερη διατηρησιμότητα του ψωμιού λόγω της αυξημένης οξύτητας η χαμηλού pH

Η τεχνική παραγωγής του biga αναπτύχθηκε μόλις λίγα χρόνια μετά την ανακάλυψη της μαγιάς αρτοποιίας. Τον 19ο αιώνα, ορισμένοι αρτοποιοί στην Ευρώπη εγκατέλειψαν τη χρήση της προζύμης για χάρη της υιοθέτησης πιο γρήγορων τεχνικών παραγωγής, αλλά χρειάστηκαν να ανακτήσουν μέρος της γεύσης και του αρώματος που χάθηκε σε αυτή τη διαδικασία.

Στη συνέχεια, το Biga παρασκευαζόταν φρέσκο κάθε μέρα και προστέθηκε σε συνταγές σε διαφορετικά επίπεδα, ανάλογα με τη συνταγή, για τη συνήθη παραγωγή παραδοσιακών ιταλικών ειδών αρτοποιίας. Το Biga δεν έχει αλάτι στην παρασκευή του, μόνο αλεύρι, νερό και μαγιά. Είναι μια σφικτή ζύμη, με εύρος της απορρόφησης νερού από 50-60%. Το Biga είναι για τους Ιταλούς όπως είναι το poolish για τους Γάλλους. Το ψωμί που παρασκευάζεται με biga έχει πολύπλοκη γεύση λόγω της μεγάλης περιόδου ζύμωσης.

Είναι σημαντικό να γνωρίζουμε πότε πρέπει να ενσωματωθεί στο ζυμάρι, για να πετύχουμε την καλύτερη γεύση και διογκωμένη ζύμη.

Η μακρά ζύμωση συμβαίνει επειδή η κίνηση και η μεταβολική δραστηριότητα της ζύμης εμποδίζονται ή επιβραδύνονται από το χαμηλό επίπεδο ελεύθερου διαθέσιμου νερού. Η μαγιά επίσης ενεργεί πιο αργά και καταναλώνει εν μέρει τους υδατάνθρακες της ζύμης. Το Biga χρησιμοποιείται συχνά σε ψωμιά που χρειάζονται ελαφριά και ανοιχτή δομή στην ψίχα, όπως το ciapatta ή foccatia.

Τα πλεονεκτήματα του Biga είναι:

• Βελτίωση της λειτουργικότητας της γλουτένης και ενίσχυση της ζύμης
• Συντόμευση του χρόνου τελικής ζύμωσης με λιγότερη μαγιά
• Ενίσχυση αρώματος και γεύσης
• Ωρίμανση της ζύμης και αύξηση της συνοχής
• Μεγαλύτερη διατηρησιμότητα του ψωμιού λόγω της αυξημένης οξύτητας η χαμηλού pH

Η μακρά ζύμωση συμβαίνει επειδή η κίνηση και η μεταβολική δραστηριότητα της ζύμης εμποδίζονται ή επιβραδύνονται από το χαμηλό επίπεδο ελεύθερου διαθέσιμου νερού.

Διαφορές μεταξύ Poolish, Biga και Pate Fermentee

Τα Poolish, Biga και Pate Fermentee είναι όλα προζυμωμένα, που σημαίνει ότι μια μικρή μερίδα αλευριού -συνήθως το 1/3- προζυμώνεται σε θερμοκρασίες περιβάλλοντος, χρησιμοποιώντας νωπή μαγιά αρτοποιίας της τάξης του 0,03 –0,2 % πριν ενσωματωθεί με την τελική ζύμη. Το ποσοστό της μαγιάς είναι ανάλογο με της ώρες που θα χρειαστεί η ζύμη για να ωριμάσει και επίσης με την θερμοκρασία περιβάλλοντος.

Παραδείγματα ζυμών ανάλογα με τις ώρες

Ζύμη 8 ωρών 0.23% –0.33%
Ζύμη 12 ωρών 0.1% –0.2%
Ζύμη 16 ωρών 0.03% –0.08%

Σε περιπτώσεις που η θερμοκρασία είναι αυξημένη λόγω καλοκαιριού θα μειωθούν κι άλλο ενώ θα αυξηθούν το χειμώνα.
Γενικά, η μέθοδος της προζύμωσης ή προ – ωρίμανσης χρειάζεται περισσότερο χρόνο συνολικά από μια απλή ή συνηθισμένη αρτοποίηση για την παραγωγή του σε ζύμη και αυτό βοηθά τόσο στην απόδοση σύνθετων γεύσεων όσο και στη δομή της γλουτένης, με αποτέλεσμα την καλύτερη διόγκωση και κράτημα στο φούρνο.
Η μόνη διαφορά μεταξύ του Poolish και του Biga είναι στο επίπεδο ενυδάτωσής τους. Το Poolish αποτελείται πάντα από 100% ενυδάτωση ενώ το Biga κυμαίνεται μεταξύ 50% -60% ενυδάτωσης, και χωρίς αλάτι. Το Pate Fermentee διαφέρει διότι περιέχει αλάτι.

Είναι σημαντικό να γνωρίζουμε πότε πρέπει να ενσωματωθεί στο ζυμάρι, για να πετύχουμε την καλύτερη γεύση και διογκωμένη ζύμη. Καθώς και οι τρεις προζυμώσεις περιέχουν διαφορετικά επίπεδα περιεκτικότητας σε νερό, ο δείκτης ωρίμανσης ποικίλλει επίσης ανάλογα.
Η 100% ενυδάτωση Poolish and Biga έχει πιο χαλαρή σύσταση και η ωρίμανση υποδεικνύεται από πολλές μικρές φυσαλίδες στην επιφάνεια της καλλιέργειας που είναι σημάδι υγιούς δραστηριότητας μαγιάς. Το Poolish έχει υπερωριμάσει όταν η καλλιέργεια έχει ανέβει και πέσει, αφήνοντας ένα σημάδι υγρασίας στο πλάι του δοχείου.
Το Biga και το Pate Fermentee, σαν πιο σφικτές ζύμες, θα έχουν άλλη συμπεριφορά.
Και οι τρεις τύποι προ-ζυμωτικών ή προ ωριμασμένων ζυμών είναι αρκετά παρόμοια όταν ενσωματωθούν σε μια ζύμη και ψηθούν, δεδομένου ότι χρησιμοποιείται η ίδια ποσότητα νωπής μαγιάς. Η κύρια διαφορά στη γεύση οφείλεται κυρίως στην ποσότητα και στην ποιότητα της μαγιάς που ενσωματώνεται στην προζύμωση, η οποία επηρεάζει άμεσα τον χρόνο που χρειάζεται για να ωριμάσει και στην ποσότητα των οξέων (βαθμός οξίνισης) που παράγονται κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου. Πολύ σημαντικό επίσης είναι και το ζύμωμα της ζύμης αφενός να είναι σωστά ζυμωμένο για να συγκρατήσει τα αέρια της προ ζύμωσης και αφετέρου σε χαμηλή θερμοκρασία (πολύ πιο κάτω από τα συνηθισμένα ζυμάρια για ψωμί) στους 18 με 22 βαθμούς κελσίου, ώστε όταν θα χρησιμοποιηθεί να μην είναι υπερ ώριμο ή υπερβολικά ξινισμένο.

Εναλλακτικά μπορεί να χρησιμοποιηθεί και άλλο αλεύρι από το λευκό η το χωριάτικο, όπως ολικής η σικάλεως. Για να προστεθούν επιπλέον γεύσεις και αρώματα στο τελικό ψωμί.
Οι ζύμες γίνονται με την κλασσική νωπή μαγιά αρτοποιίας σε ποσοστό από 0,1% έως 1% επί του αλεύρου.
Κλείνοντας, η προ ζυμωμένη ζύμη δεν χρησιμοποιείται ως ο μόνος παράγοντας ζύμωσης (ή πολύ σπάνια), η δράση της συμπληρώνεται με την προσθήκη νωπής μαγιάς στην τελική ζύμη.
Οι σύγχρονες τάσεις στην κατανάλωση ψωμιού, οι απαιτήσεις των καταναλωτών σε συνδυασμό με το σύγχρονο μάρκετινγκ πρέπει να δημιουργηθούν ποικιλίες που θα ικανοποιήσουν κάθε γευστικό γούστο η πολύ απαιτητικούς ουρανίσκους.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ
Jeffrey Hamelman. BREAD A BAKER'S BOOK OF TECHNIQUES AND RECIPES JOHN WILEY & SONS Inc.
Samael A. Matz PH. D -FORMULAS AND PROCESSES FOR BAKERS - ELSEVIER SCIENCE PUBLISHERS 1989
https://modernistbread.com/are-biga-poolish-and-sponge-interchangeable/
The Artisan. «Direct and Indirect Methods of Bread Baking». Retrieved 2010-04-27.
https://en.wikipedia.org/wiki/Biga_(bread_baking)
https://en.wikipedia.org/wiki/Pre-ferment
http://foodsoftheworld.activeboards.net/biga-italian-bread-starter_topic749.html

.

ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΜΠΟΣΔΙΚΟΣ
Τεχνολόγος Τροφίμων

Η ΑΞΙΟΠΙΣΤΗ ΛΥΣΗ
ΣΤΟ ΠΡΟΒΛΗΜΑ ΤΗΣ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

ΣΩΛΗΝΩΤΟΙ ΑΡΤΟΚΛΙΒΑΝΟΙ ΤΗΣ LOGIUDICE

Μειώνουν το κόστος ενέργειας γιατί:

- Δίνουν τη δυνατότητα επιλογής καυσίμου επιλέγοντας το φθηνότερο καύσιμο με την αλλαγή **ΜΟΝΟ** 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 εψήσεως (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!

artel

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

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΧΥΜΑ

ΚΑΙ ΕΝΗΜΕΡΩΣΗ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗ

Στις ετικέτες των συσκευασμένων τροφίμων περιλαμβάνονται πληροφορίες που βοηθούν τον καταναλωτή να κάνει τη σωστή επιλογή. Η σύσταση, τα διατροφικά στοιχεία, η προέλευση, ο ενδεδειγμένος τρόπος διατήρησης του προϊόντος, είναι κάποιες από αυτές τις πληροφορίες, ενώ άλλες συνδέονται με την υγεία.

{ Τα προϊόντα μπορούν να συνοδεύουν προαιρετικές πληροφορίες που προσδίδουν προστιθέμενη αξία στο προϊόν σας, όπως ισχυρισμοί διατροφής και υγείας, εφόσον τηρούνται οι προϋποθέσεις. }

Αντίθετα τα τρόφιμα που προσφέρονται μη προσυσκευασμένα, τα χύμα προϊόντα, με εξαίρεση την παρουσία ουσιών που προκαλούν αλλεργίες ή δυσανεξίες, δεν έχουν άλλη υποχρέωση σχετικά με την ενημέρωση του καταναλωτή. Όμως αυτή η ελλιπής πληροφόρηση καλύπτει τις ανάγκες του σύγχρονου καταναλωτή;

Στην αρτοποιιία και τη ζαχαροπλαστική η χρήση συστατικών διευρύνεται πέρα από τις παραδοσιακές πρώτες ύλες. Για παράδειγμα, γίνεται χρήση γλυκαντικών ουσιών, μια πληροφορία που ενδιαφέρει τον καταναλωτή και που περιλαμβάνεται στις υποχρεωτικές ενδείξεις στα συσκευασμένα τρόφιμα. Στις γλυκαντικές ουσίες υπάγεται και η ασπαρτάμη, πηγή φαινυλανανίνης, που πρέπει να αναγράφεται σε όσα συσκευασμένα τρόφιμα την περιέχουν μια και όσοι πάσχουν από φαινυλκετονουρία πρέπει να την αποφεύγουν. Οι πολυόλες, γλυκαντικές ουσίες στις οποίες ανήκουν η ισομαλτόζη, η μαλτιτόλη, η σορβιτόλη, η ισομαλτίλη, η ξυλιτόλη και η εριθρυτόλη, έχουν υπακτική δράση αν καταναλωθούν σε μεγάλες ποσότητες, για αυτό και στα συσκευασμένα τρόφιμα υπάρχει σχετική υποχρεωτική ένδειξη. Κάποια είδη ζαχαροπλαστικής περιέχουν γλυκύριζα ή γλυκυρριζικό οξύ. Οι καταναλωτές που πάσχουν από υπέρταση πρέπει να αποφεύγουν την υπερβολική κατανάλωση γλυκόριζας γι' αυτό και στα συσκευασμένα τρόφιμα υπάρχει σχετική ένδειξη: «περιέχει γλυκόριζα –να αποφεύγεται η υπερβολική κατανάλωση σε περίπτωση υπέρτασης». (Εκτελεστικός Κανονισμός ΕΕ 2018/1023)

Οι φυτικές στερόλες (φυτοστερόλες και φυτοστανόλες) είναι διατροφικά συστατικά που έχουν την ιδιότητα να μειώνουν τα επίπεδα της χοληστερόλης. Γι' αυτό τα τελευταία χρόνια προστίθενται σε τρόφιμα (λειτουργικά τρόφιμα). Επιτρέπεται η προσθήκη τους σε ψωμί σικάλεως από αλεύρι που περιέχει περισσότερο από 50% σίκαλη (αλεύρι σικάλεως ολικής άλεσης ή ολόκληρους ή θρυμματισμένους κόκκους σικάλεως και νιφάδες σικάλεως) και λιγότερο από 30% σιτάρι, με προσθήκη ζάχαρης κάτω από 4% αλλά χωρίς προσθήκη λίπους. Το ανώτατο επίπεδο προσθήκης αυτών είναι 3 γραμμάρια ανά μερίδα και ανά ημέρα. Τα δε συσκευασμένα τρόφιμα συνοδεύονται από τις ενδείξεις: «με προσθήκη φυτοσερολών/φυτοστανολών», ένδειξη που υποδεικνύει στον καταναλωτή ότι το τρόφιμα αυτό απευθύνεται σε άτομα που επιθυμούν να μειώσουν το επίπεδο της χοληστερόλης στο αίμα.

Οι καταναλωτές που πάσχουν από υπέρταση πρέπει να αποφεύγουν την υπερβολική κατανάλωση γλυκόριζας γι' αυτό και στα συσκευασμένα τρόφιμα υπάρχει σχετική ένδειξη: «περιέχει γλυκόριζα».

Αναγράφεται η πληροφορία ότι ασθενείς που λαμβάνουν φάρμακα για την μείωση της χοληστερόλης πρέπει να καταναλώνουν το προϊόν υπό ιατρική παρα-

Στην αρτοποιιία και τη ζαχαροπλαστική γίνεται χρήση γλυκαντικών ουσιών, μια πληροφορία που ενδιαφέρει τον καταναλωτή και που περιλαμβάνεται στις υποχρεωτικές ενδείξεις στα συσκευασμένα τρόφιμα.

κολούθηση, ενώ ενδέχεται να μην είναι κατάλληλο για τη διατροφή εγκύων και θηλαζουσών γυναικών και παιδιών κάτω των πέντε ετών. Επισημαίνεται ότι η κατανάλωσή του πρέπει να γίνεται στο πλαίσιο μιας υγιούς διατροφής, καθορίζεται η έννοια της μερίδας και επισημαίνεται ότι «... πρέπει να αποφεύγεται η ημερήσια κατανάλωση άνω των 3 g φυτοστερολών/ φυτοστανολών». Εδώ βλέπουμε όχι μόνο την ανάγκη ορθής ενημέρωσης του καταναλωτή, αλλά και ορθής χρήσης από τον παρασκευαστή του τροφίμου.

Επιπλέον τα προϊόντα μπορούν να συνοδεύουν προαιρετικές πληροφορίες που προσδίδουν προστιθέμενη αξία στο προϊόν σας, όπως ισχυρισμοί διατροφής και υγείας, εφόσον βέβαια τηρούνται οι προϋποθέσεις. Παραδείγματα ισχυρισμών διατροφής είναι: «Χαμηλή περιεκτικότητα σε αλάτι», «Πηγή εδώδιμων ινών», «Light». Οι ισχυρισμοί υγείας συνδέονται με οφέλη που προσφέρει στην υγεία μας η κατανάλωση του εν λόγω τροφίμου όπως για παράδειγμα «Οι β-γλυκάνες συμβάλλουν στη διατήρηση των φυσιολογικών επιπέδων χοληστερόλης στο αίμα» και ισχύει για τρόφιμα που περιέχουν τουλάχιστον 1 γραμμάριο β-γλυκανών από βρώμη, πίτυρο βρώμης, κριθάρι, πίτυρο κριθαριού ή από μείγματα των εν λόγω πηγών ανά μερίδα. Ισχυρισμοί υγείας μπορούν να συνοδεύουν εμπλουτισμένα αρτοσκευάσματα π.χ. με σίδηρο, φολικό οξύ ή βιταμίνη Β12: «Ο σίδηρος συμβάλλει στη φυσιολογική γνωσιακή λειτουργία», «Το φολικό οξύ συμβάλλει στη φυσιολογική ψυχολογική λειτουργία», «Η βιταμίνη Β12 συμβάλλει στη φυσιολογική λειτουργία του ανοσοποιητικού συστήματος», κ.ά.

Η συγκέντρωση όλων των παραπάνω πληροφοριών, καθώς και των βασικών που περιλαμβάνονται στις ετικέτες: τα συστατικά που περιέχονται στο τρόφιμο, τα διατροφικά στοιχεία, αλλά και ενημέρωση σχετικά με τα αλλεργιογόνα και ουσίες που προκαλούν δυσανεξία, ενδείξεις ούτως ή άλλως υποχρεωτικές και στα μη συσκευασμένα τρόφιμα, είναι δυνατή, παρόλο το μεγάλο όγκο προϊόντων που υπάρχουν σε ένα κατάστημα, με τη βοήθεια εξειδικευμένου επιστήμονα. Είτε με ταμπελάκια τοποθετημένα μπροστά στο προϊόν, είτε μετά από σχετικό ερώτημα προς τον υπάλληλο που εξυπηρετεί, αυτές οι πληροφορίες μπορεί να είναι διαθέσιμες στους πελάτες σας.

Image by freepik.com

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

PUBLI

μύλοι ΛΟΥΛΗ

ΣΕΙΡΑ ΑΛΕΥΡΩΝ ΠΙΤΣΑΣ

Μετά από 9 μήνες έρευνας από την ομάδα μας, πάνω από 4 τόνους προϊόντος για δοκιμές και περισσότερους από 25 εξειδικευμένους συνεργάτες από κορυφαίες πιτσαρίες της χώρας που βοήθησαν στην τελική διαμόρφωση των προιόντων, σας παρουσιάζουμε 3 νέα άλευρα TIPO 00 Classico, TIPO 01 Rustico Πετρόμυλου και Pizza Spolvero, πάντα με την ποιότητα και την υπογραφή της Μύλοι Λούλη! Η νεά σειρά αλεύρων, σας εγγυάται υψηλές επιδόσεις και τα καλύτερα ποιοτικά αποτελέσματα σε κάθε τύπο παραγωγής. Είναι ιδανικά για αυθεντική ιταλική πίτσα, για πεϊνιρλί και καλτσόνε, για αργή ωρίμανση έως 120 ώρες αλλά και για ψήσιμο σε υψηλές θερμοκρασίες.

PIZZA ΜΕ 00 CLASSICO

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ζυμώνουμε όλα μαζί τα υλικά σε ταχυζυμωτήριο για 8′ στην αργή ταχύτητα. Ξεκουράζουμε το ζυμάρι για 45-60′.

Κόβουμε και πλάθουμε τη ζύμη σε τεμάχια των 270-300 γρ. Αποθηκεύουμε τις ζύμες, σκεπασμένες στο ψυγείο στους 2-4°C, για 12-72 ώρες, μέχρι να ωριμάσουν.

Ανοίγουμε τις ζύμες σε στρογγυλό σχήμα πίτσας με τη βοήθεια του αλεύρου Spolvero και απλώνουμε τα υλικά της αρεσκείας μας.

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο, σε δυνατή θερμοκρασία 300-350°C, ανάλογα με το μέγεθος της κάθε πίτσας.

ΥΛΙΚΑ

2.000 γρ. Αλεύρι TIPO 00 CLASSICO
40 γρ. αλάτι
40 γρ. ελαιόλαδο
10 γρ. νωπή μαγιά
1.300 γρ. παγωμένο νερό

PIZZA ΜΕ 01 RUSTICO ΠΕΤΡΟΜΥΛΟΥ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ζυμώνουμε όλα μαζί τα υλικά σε ταχυζυμωτήριο για 8′ στην αργή ταχύτητα. Ξεκουράζουμε το ζυμάρι για 45-60′.

Κόβουμε και πλάθουμε τη ζύμη σε τεμάχια των 270-300 γρ. Αποθηκεύουμε τις ζύμες, σκεπασμένες στο ψυγείο στους 2-4°C, για 12-72 ώρες, μέχρι να ωριμάσουν.

Ανοίγουμε τις ζύμες σε στρογγυλό σχήμα πίτσας με τη βοήθεια του αλεύρου Spolvero και απλώνουμε τα υλικά της αρεσκείας μας.

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο, σε δυνατή θερμοκρασία 300-350°C, ανάλογα με το μέγεθος της κάθε πίτσας.

ΥΛΙΚΑ

2.000 γρ. Αλεύρι TIPO 01 RUSTICO
40 γρ. αλάτι
40 γρ. ελαιόλαδο
10 γρ. νωπή μαγιά
1.400 γρ. παγωμένο νερό

Proudly developed by LOULIS Food Ingredients

Νέα σειρά αλεύρων για πίτσα

Η ιταλική τέχνη και φινέτσα στα χέρια σας!

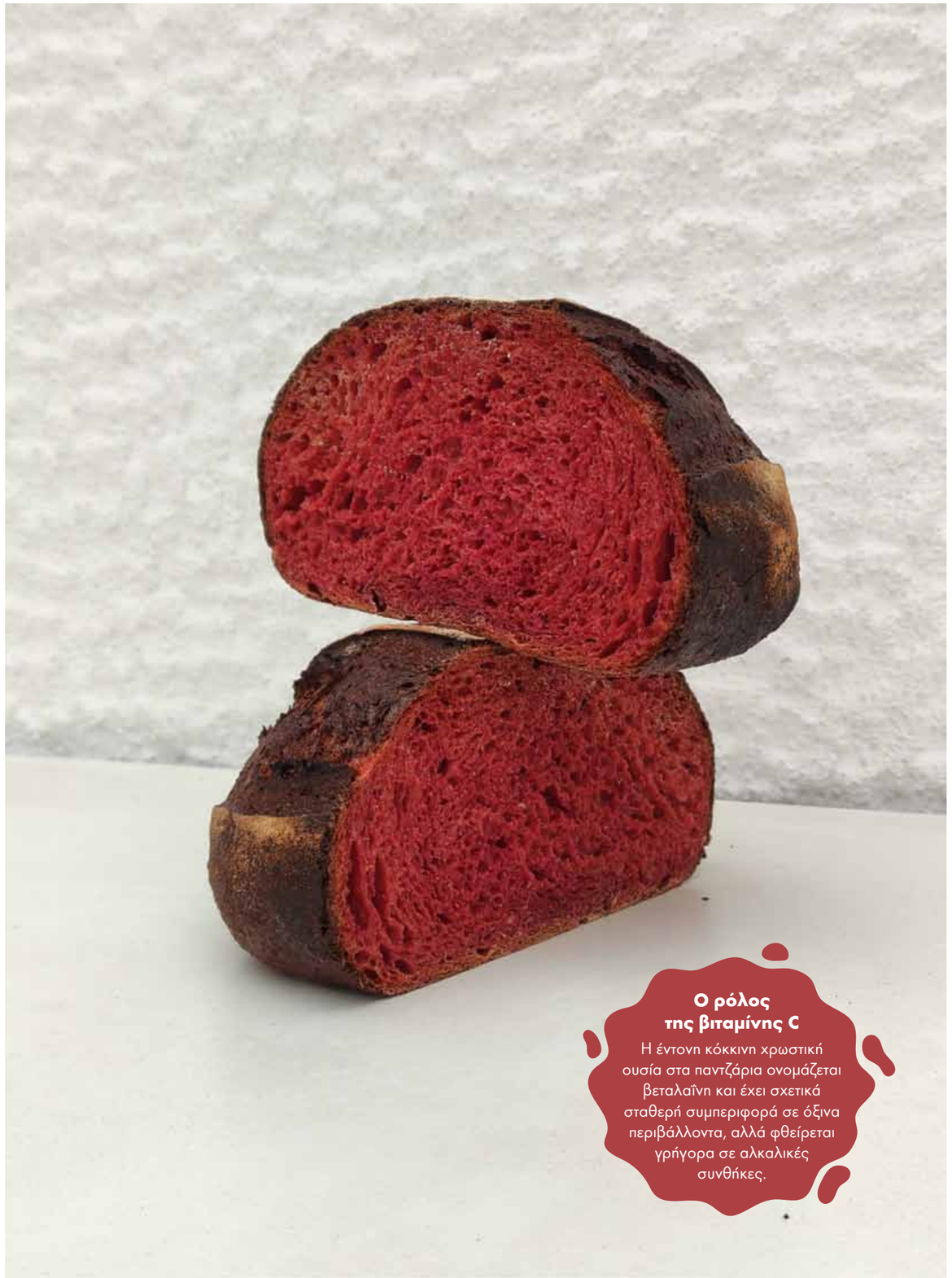
TIPO 00 CLASSICO
TIPO 01 RUSTICO
PIZZA SPOLVERO

- ✔ Ιδανικά για αργή ωρίμανση έως και 120 ώρες
- ✔ Κατάλληλα για ψήσιμο σε υψηλές θερμοκρασίες
- ✔ Υψηλή απορροφητικότητα σε νερό

Πάντα με την ποιότητα και την υπογραφή της Μύλοι Λούλη!

μύλοι ΛΟΥΛΗ 1782 | www.loulismills.gr

Proudly developed by LOULIS Food Ingredients



Ο ρόλος της βιταμίνης C

Η έντονη κόκκινη χρωστική ουσία στα παντζάρια ονομάζεται βεταλαΐνη και έχει σχετικά σταθερή συμπεριφορά σε όξινα περιβάλλοντα, αλλά φθείρεται γρήγορα σε αλκαλικές συνθήκες.

ΠΡΟΖΥΜΕΝΙΟ ΨΩΜΙ ΜΕ ΠΑΝΤΖΑΡΙ

Η χρωστική ουσία βεταλαΐνη, περιέχεται στο κενοτόπιο των κυττάρων του παντζαριού. Μια ξαφνική αύξηση της θερμοκρασίας μπορεί να βλάψει τις μεμβράνες των κυττάρων και να προκαλέσει τη διαρροή της βεταλαΐνης και έτσι να σκουρύνει/καφετίσει την ζύμη μας. Για να το περιορίσουμε αυτό, μπορούμε να συμπεριλάβουμε στο ζυμάρι μας αντιοξειδωτικά όπως το ασκορβικό οξύ (γνωστό και ως βιταμίνη C) που θα προστατεύσουν το παντζάρι από την οξείδωση και θα βοηθήσουν στη διατήρηση του ζωντανού χρώματος στο ζυμάρι. Η προσθήκη του ασκορβικού οξέος είναι προαιρετική και δεν επηρεάζει τη γεύση στο ψωμί αλλά είναι το κλειδί για να διατηρήσει το κατακόκκινο χρώμα του παντζαριού.

ΥΛΙΚΑ
(ΓΙΑ 1 ΚΙΛΟ ΖΥΜΑΡΙ)

420 γρ. λευκό σκληρό αλεύρι

105 γρ. αλεύρι ολικής

190 γρ. νερό (φιλτραρισμένο γιατί της βρύσης μπορεί να περιέχει χλώριο)

190 γρ. χυμό από παντζάρι

80 γρ. προζύμι (ταϊσμένο, που έχει τουλάχιστον διπλασιαστεί)

10 γρ. αλάτι

5 γρ. ασκορβικό οξύ (βιταμίνη C)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ανακατεύουμε τα αλεύρια και το ασκορβικό οξύ σε ένα μπολ. Στη συνέχεια προσθέτουμε το νερό και το χυμό (τα οποία δεν πρέπει να είναι πολύ κρύα). Σκεπάζουμε το μπολ και το αφήνουμε για μια ώρα, ώστε να απορροφηθεί το υγρό και να αρχίσει να αναπτύσσεται η γλουτένη στο αλεύρι.

Προσθέτουμε το προζύμι και ανακατεύουμε καλά. Σκεπάζουμε το μπολ και περιμένουμε 30 λεπτά. Προσθέτουμε το αλάτι και αναμιγνύουμε το ζυμάρι καλά ώστε να πάει παντού. Σκεπάζουμε το μπολ και το αφήνουμε για άλλα 30 λεπτά ώσπου να ομογενοποιηθεί.

Αναδιπλώνουμε το ζυμάρι 4 με 6 φορές στον εαυτό του. Επαναλαμβάνουμε την αναδίπλωση 3 με 4 φορές αρχικά ανά 30 λεπτά και την τελευταία φορά μετά από 45 λεπτά. Αφήνουμε το ζυμάρι 4 με 6 ώρες (εξαρτάται από τη θερμοκρασία στον χώρο μας) μέχρι να διπλασιαστεί.

Σχηματίζουμε το καρβέλι και το τοποθετούμε σε ένα καλαθάκι. Το αφήνουμε να ξεκουραστεί στο ψυγείο τουλάχιστον για 12 ώρες. Πριν το ψήσουμε, προθερμαίνουμε το φούρνο για μια ώρα (με τη γάστρα μέσα) στους 250°C.

ΝΙΚΟΣ ΧΑΝΔΟΛΙΑΣ
Artisan Baker
@frommydadsbakery

Καλιτσούνια κρητικά

Τα "Καλιτσούνια" ή "Καλτσούνια" ή "Λυχναράκια" είναι πιτάκια με τυρί ή βότανα που συνδέονται κυρίως με την Κρήτη. Ιδιαίτερη λιχουδιά που σερβίρεται με μικρές παραλλαγές γεμίσματος και σερβιρίσματος σε ολόκληρο το νησί.

ΚΑΛΙΤΣΟΥΝΙΑ ΚΡΗΤΙΚΑ

δια χειρός των μαθητών "Αρτοποιίας –Ζαχαροπλαστικής"
της ΕΠΑ.Σ ΟΑΕΔ Γαλατσίου

Αν και πασχαλινό γλυκό είναι τόσο αγαπητό που οι ντόπιοι τα φτιάχνουν όλο το χρόνο όσο υπάρχει φρέσκια μυζήθρα, δηλαδή ανθότυρος. Εκτός της Κρήτης θα τα συναντήσουμε σε πολλά μέρη του Αιγαίου με διαφορετικές ονομασίες αξιοποιώντας με τον καλύτερο τρόπο τα φρέσκα τυριά των νησιών. Έτσι λοιπόν στη Σαντορίνη τα λένε "μελιτίνια" με το χαρακτηριστικό δαντελωτό περίτεχνο σχήμα τους, στη Μύκονο "τσιμπιτά", αστεράκια με φρέσκο μυκονιάτικο τυρί, στη Φολέγανδρο "Μανουρόπιτα" με μανούρα και μυζήθρα Φολεγάνδρου φτιαγμένη σε χωριάτικο φύλλο αλλά και ευωδιαστά "μελιτερά" με συμιγδάλι στην Ανάφη.

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΖΥΜΗ

300 γρ. ηλιέλαιο
300 γρ. ζάχαρη
5 αυγά
1 βανίλια
1 κ.αλεύρι μαλακό
25 γρ. μπέικιν

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χτυπάμε το λάδι με τη ζάχαρη για 2 με 3 λεπτά. Ρίχνουμε τα αυγά ένα ένα και τη βανίλια. Χτυπάμε πολύ καλά μέχρι να λιώσει η ζάχαρη και τέλος ρίχνουμε το αλεύρι με το μπέικιν. Αφήνουμε τη ζύμη να ξεκουραστεί 5 λεπτά. Ανοίγουμε φύλλο λεπτό γύρω στα 3 χιλ.και κόβουμε 10-12 εκ.

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ:

1 κ. μυζήθρα
200 γρ.ζάχαρη
50 γρ. αλεύρι μαλακό
1 αυγό
5 γρ. κανέλα
20 γρ. μέλι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ανακατεύουμε τη μυζήθρα με τα υπόλοιπα υλικά της γέμισης. Βάζουμε μία κουταλιά σε κάθε κύκλο ζύμης. Κλείνουμε τσιμπητά για να γίνει το χαρακτηριστικό σχήμα. Αλείφουμε με αυγό και ρίχνουμε λίγη κανέλα.

Ψήνουμε στους 180°C για 40λεπτά.

Τα Καλιτσούνια ετοίμασαν οι πρωτοετείς μαθητές του τμήματος Α2 της Σχολής μας,
στο πλαίσιο του εργαστηρίου "Συναφή προϊόντα Αρτοποιίας Ζαχαροπλαστικής"
με την επίβλεψη και καθοδήγηση
της κας Καλτσά Καλομοίρας, Τεχνικού Αρτοποιίας Ζαχαροπλαστικής
και του κου Βουρλάκου Ευάγγελου, Τεχνολόγου Τροφίμων.

Μεσα ατομικησ προστασιασ στα αρτοποιεια

Τα Μέσα Ατομικής Προστασίας (ΜΑΠ) αποτελούν ένα σημαντικό εργαλείο για την πρόληψη των επαγγελματικών ατυχημάτων και ασθενειών και την προστασία των εργαζομένων.

Σύμφωνα με την ελληνική νομοθεσία (Π.Δ. 396/1994) ως «Εξοπλισμός (Μέσα) Ατομικής Προστασίας» νοείται κάθε εξοπλισμός τον οποίο ο εργαζόμενος πρέπει να φορά ή να φέρει κατά την εργασία, για να προστατεύεται από έναν ή περισσότερους κινδύνους για την ασφάλεια και την υγεία του, καθώς και κάθε συμπλήρωμα ή εξάρτημα του εξοπλισμού που εξυπηρετεί το σκοπό αυτό.

Στην ιεραρχία των μέτρων για τον έλεγχο των κινδύνων, τα Μέσα Ατομικής Προστασίας κατέχουν τη χαμηλότερη θέση και αποτελούν την τελευταία λύση. Πρέπει να χρησιμοποιούνται εφόσον οι κίνδυνοι δεν είναι δυνατό να αποφευχθούν ή να περιοριστούν επαρκώς με κάποιον άλλο τρόπο.

Η αρχή που εφαρμόζεται διεθνώς είναι γνωστή ως "STOP"

- Substitution
- Technological measures
- Organizational measures
- Personal Protection

Σύμφωνα με αυτή, στην κορυφή της ιεραρχίας βρίσκεται η εξάλειψη των κινδύνων με την υποκατάσταση των επικίνδυνων παραγόντων ή διαδικασιών με άλλες, που είτε δεν είναι επικίνδυνες είτε είναι λιγότερο επικίνδυνες. Ακολουθεί η λήψη τεχνικών μέτρων, όπως η μείωση του κινδύνου στην πηγή ή η απομόνωση της πηγής κινδύνου, η λήψη οργανωτικών μέτρων όπως ο περιορισμός των εργαζομένων που εκτίθενται ή του χρόνου έκθεσης και τέλος, η χρήση Μέσων Ατομικής Προστασίας. Τα Μέσα Ατομικής Προστασίας έχουν σχεδιαστεί για την προστασία των εργαζομένων από φυσικούς, χημικούς, βιολογικούς κινδύνους, από ακτινοβολία, θερμότητα ή ψύχος, ηλεκτρικό ρεύμα και άλλους παράγοντες. Πρέπει να πληρούν όλες τις ισχύουσες προδιαγραφές (ΕΝ, ΕΛΟΤ) και να φέρουν τη σήμανση CE. Να συνοδεύονται από εγχειρίδια με σαφείς οδηγίες χρήσης, καθαρισμού και συντήρησης στην ελληνική γλώσσα και να είναι συμβατά με τα εξαρτήματά τους. Είναι απαραίτητο να προσαρμόζονται άρτια στα σωματικά χαρακτηριστικά των εργαζομένων, να είναι δυνατό να χρησιμοποιηθούν καθ' όλη τη διάρκεια της εργασίας χωρίς να εμποδίζουν τις κινήσεις και να μη δημιουργούν πρόσθετους κινδύνους στους χρήστες. Κάθε Μέσο Ατομικής Προστασίας προορίζεται για ατομική χρήση και φυλάσσεται σε ειδικές θέσεις ή χώρους με καλές συνθήκες καθαριότητας και υγιεινής. Επίσης, είναι σημαντικό να ελέγχεται πριν από κάθε χρήση για πιθανές φθορές ώστε να αντικαθίσταται, ενώ δεν επιτρέπεται η αυθαίρετη επέμβαση γιατί ενδέχεται να υποβαθμιστεί η αποτελεσματικότητά του.

Σε κάθε περίπτωση, πριν από την επιλογή των Μέσων Ατομικής Προστασίας προηγείται η ορθή εκτίμηση των κινδύνων και ο καθορισμός των κριτηρίων που πρέπει να πληρούν, ενώ η σύμφωνη γνώμη του Τεχνικού Ασφάλειας και του Ιατρού Εργασίας είναι απαραίτητη.

Είδη Μέσων Ατομικής Προστασίας που απαιτούνται κατ' ελάχιστο στα αρτοποιεία για χρήση είτε κατά τις συνήθεις εργασίες είτε κατά τους καθαρισμούς:

Προστασία ποδιών

Η χρήση υποδημάτων ασφαλείας είναι απαραίτητη τόσο για προφύλαξη από ολίσθηση και διαβροχή όσο και για προφύλαξη από μηχανικούς κινδύνους όπως η πτώση αντικειμένων ή το κόψιμο και από χημικούς κινδύνους, όπως η διάβρωση από επικίνδυνες ουσίες. Στο πρότυπο EN ISO 20345 προσδιορίζονται οι απαιτήσεις ανά κατηγορία υποδήματος όσον αφορά στην προστασία των δακτύλων, στην αντίσταση διείσδυσης στο πέλμα, στην αντίσταση στην απορρόφηση νερού, καθώς επίσης και στην απορρόφηση της ενέργειας στην περιοχή πατήματος.

Προστασία ματιών και προσώπου

Είναι απαραίτητα σε περιπτώσεις όπου υπάρχουν αιχμηρές επιφάνειες ή εξέχοντα αντικείμενα και υπάρχει πιθανότητα να προκληθεί τραυματισμός ή σε περιπτώσεις που στερεά σωματίδια, σταγονίδια και ατμοί χημικών ουσιών ή διάφορα εκσφενδονιζόμενα αντικείμενα είναι δυνατό να εισέλθουν στα μάτια.

Στο EN166 περιγράφονται αναλυτικά τα χαρακτηριστικά των γυαλιών προστασίας και η προστασία που δύναται να προσφέρουν από μηχανικούς, χημικούς, θερμικούς και άλλους κινδύνους. Τα κοινά διορθωτικά της όρασης γυαλιά, σε καμία περίπτωση δεν πληρούν τις προδιαγραφές ασφαλείας και συνεπώς δε μπορούν να χρησιμοποιηθούν αντί των γυαλιών ασφαλείας.

Προστασία ακοής

Η χρήση ωτοβυσμάτων, ωτοπωμάτων ή ωτασπίδων συνίσταται σε οποιοδήποτε χώρο εργασίας υπάρχουν επίπεδα θορύβου άνω των 80 dB(A), ενώ η χρήση τους καθίσταται υποχρεωτική για έκθεση σε θόρυβο άνω των 85 dB(A). Οι βασικές προδιαγραφές τους περιγράφονται στο EN352, ενώ σημαντικό κριτήριο για την επιλογή τους αποτελεί ο συντελεστής απόσβεσης SNR, ο οποίος δείχνει τον αριθμό των dB από τα οποία μπορεί να προστατεύσει το μέσο.

Προστατευτικός ιματισμός

Πρόκειται για το ρουχισμό πέραν του συνήθους, που μπορεί να περιλαμβάνει φόρμα ολοκλήρου σώματος, ποδιά, ρόμπα, ακόμη και προστατευτική ενδυμασία έναντι ψύχους (EN342) ή υγρών (EN14605).

Προστασία χεριών

Απαιτείται σε περιπτώσεις όπου οι εργαζόμενοι εκτίθενται σε κίνδυνο τραυματισμού από αιχμηρές επιφάνειες, θερμά ή ψυχρά υλικά και ερεθιστικές ή χημικές ουσίες. Υπάρχει μεγάλη ποικιλία στους τύπους γαντιών, ενώ βασικές προδιαγραφές περιλαμβάνουν τα EN420 (γενικές απαιτήσεις), EN407 (θερμικοί κίνδυνοι), EN374 (χημικά και μικροοργανισμοί), EN511 (ψύχους), EN1082 (μαχαίρια χειρός), EC1935/2004 (ασφάλεια τροφίμων). Ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δίνεται κατά τη χρήση γαντιών κοντά σε μηχανήματα που υφίσταται κίνδυνος παγίδευσης των χεριών.

Προστατευτικός εξοπλισμός αναπνευστικών οδών

Η αναπνευστική προστασία είναι απαραίτητη σε περιπτώσεις όπου οι εργαζόμενοι εκτίθενται σε σκόνες, σταγονίδια, ατμούς και αέρια. Είναι σημαντικό να μη δυσχεραίνει την αναπνοή και την επικοινωνία, να είναι αποτελεσματική για συνεχή χρήση και να επιτρέπει την ταυτόχρονη χρήση γυαλιών ασφαλείας ή/και οράσεως. Η ορθή επιλογή σχετίζεται με το αν απαιτείται προστασία από αέρια ή σωματίδια ή και τα δύο και το δείκτη προστασίας σε σχέση με τις οριακές τιμές έκθεσης.

EN 1082 Μέρη 1 έως 3: 1997 έως 2000
Μέρη 1 έως 3: Ρουχισμός Προστασίας
Γάντια και προστατευτικά χεριών προστατεύουν ενάντια στα κοψίματα και τα μαχαιρώματα από μαχαίρια χειρός.

EN 455: 2000 - Ιατρικά γάντια μίας χρήσης
Μέρος 1: Απαιτήσεις και δοκιμές για την ελευθερία από τρύπες
Μέρος 2: Απαιτήσεις και δοκιμές για φυσικές ιδιότητες
Μέρος 3: Απαιτήσεις και δοκιμές για βιολογική αξιολόγηση
Μέρος 4: Απαιτήσεις και δοκιμές για τον προσδιορισμός διάρκειας ζωής

CE Ασφάλεια Τροφίμων
Ευρωπαϊκή νομοθεσία σε σχέση με υλικά τροφίμων (οδηγία EC1935/2004) απαιτεί ότι τα υλικά σε επαφή με τρόφιμα δεν μεταβιβάζουν τα συστατικά τους στα τρόφιμα και δεν πρέπει να τροποποιήσουν τις οργανοληπτικές ιδιότητες (δηλ. χρώμα, οσμή, υφή και γεύση) των τροφίμων. Προϊόντα που προορίζονται για επαφή με τρόφιμα πρέπει να επισημαίνονται ως τέτοια.

Κάθε Μέσο Ατομικής Προστασίας προορίζεται για ατομική χρήση και φυλάσσεται σε ειδικές θέσεις ή χώρους με καλές συνθήκες καθαριότητας και υγιεινής.

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

Σωματεία Αρτοποιών Μέλη της Ο.Α.Ε.

Ομοσπονδία Αρτοποιών Ελλάδος

ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ

ΠΡΟΕΔΡΕΙΟ
Πρόεδρος: Μιχάλης Μούσιος
Α' Αντιπ/ρος: Ελισάβετ Κουκουμέρια
Β' Αντιπ/ρος: Προκόπιος Τσουκαλάς
Γ' Αντιπ/ρος: Δημήτριος Κόγιας
Γεν. Γραμματέας: Κων/νος Κεβρεκίδης
Αν. Γ. Γραμματέας: Θεόδωρος Σίνδρος
Οργ. Γραμματέας: Νικόλαος Μάζης
Ταμίας: Ανδρέας Παπαϊωάννου
Αν. Ταμίας: Αχιλλέας Κωτούζας
Έφορος: Κων/νος Παπαδόπουλος

ΣΥΜΒΟΥΛΟΙ ΠΡΟΕΔΡΕΙΟΥ
Ιωάννης Παπαθανασίου
Θωμάς Χατζούλης
Γρηγόριος Τσιτούρας

ΣΥΜΒΟΥΛΟΙ
Σπύρος Έξαρχος
Γεώργιος Τσουκαλάς
Κωνσταντίνος Σάββας
Παναγιώτης Ράπτης
Λεωνίδας Θεολόγου
Αλέξανδρος Γκούλιος
Λεωνίδας Τεντόγλου
Νικόλαος Χατζηευφραιμίδης
Δημήτριος Θανασούλης
Νικόλαος Βενέρης
Αβραάμ Μοσχόπουλος
Δημήτριος Μανούσκος
Παρασκευάς Καλογράνας
Απόστολος Κυρίνας
Πέτρος Γιαννάκης
Δημήτριος Ντούρας
Χριστόφορος Τζαμαριάς
Ιάσων Καπλάνης
Νικόλαος Μπουμπούλης
Χαρίλαος Μάνος
Νικόλαος Σιδηρόπουλος
Κωνσταντίνος Τσουράπας

ΕΛΕΓΚΤΙΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ
Αριστείδης Τηλιγάδης
Στόλης Ευάγγελος
Γκιώνης Ιωάννης

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

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΓΡΙΝΙΟΥ & ΠΕΡΙΧΩΡΩΝ
Πρόεδρος: Κωνσταντίνος Σάββας
2651304514/2651002100
Έδρα: Αγρίνιο
oebeait@otenet.gr

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΑΘΗΝΩΝ, ΠΡΟΑΣΤΙΩΝ & ΠΕΡΙΧΩΡΩΝ
Πρόεδρος: Χαρίλαος Μάνος
2103615691/2155152364
Έδρα: Αθήνα
info@saapp.gr, infosaapp1@gmail.com

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΑΙΓΙΑΛΕΙΑΣ & ΚΑΛΑΒΡΥΤΩΝ
Πρόεδρος: Αριστείδης Τηλιγάδης
26910-28815 – Έδρα: Αίγιο
artiligadas@yahoo.gr

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΛΕΞΑΝΔΡΕΙΑΣ, ΜΕΛΙΚΗΣ & ΠΕΡΙΧΩΡΩΝ
Πρόεδρος: Αθανάσιος Λιολιόπουλος
23310-81265 - Έδρα: Μελίκη
fournos69@yahoo.gr

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΛΜΩΠΙΑΣ
Πρόεδρος: Χατζηγεωργίου Σταύρος
23840-31141
Έδρα: Φουστάνη Αριδαίας
stavrosxatzi19@gmail.com

ΕΝΩΣΗ ΑΝΑΤΟΛΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ
Πρόεδρος: Χρήστος Κούτσικος
2108994360 - Έδρα: Βούλα
xkoutsikos@hotmail.gr

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΝΔΡΟΥ
Πρόεδρος: Ιωάννης Παντερλής
22820-62333/6972184659
Έδρα: Κόρθι Άνδρου
to.fournaraki@gmail.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΡΓΟΛΙΔΟΣ
Πρόεδρος: Κων/νος Στεφανόπουλος
27520-22227 - Έδρα: Άργος
k.stef.sia.oe@gmail.com

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΑΡΚΑΔΙΑΣ
Πρόεδρος: Θεόδωρος Τσουκαλάς
2710-222671 - Έδρα: Τρίπολη
tsoykalas@tri.forthnet.gr

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΡΤΑΣ
Πρόεδρος: Γεώργιος Σούλης
2681078897/8 - Έδρα: Άρτα
giosoulis@yahoo.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΒΕΡΟΙΑΣ
Πρόεδρος: Δημήτριος Κόγιας
23310-26491 - Έδρα: Βέροια
kogiasant@hotmail.com, makogia@hotmail.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΓΡΕΒΕΝΩΝ
Πρόεδρος: Λεωνίδας Τεντόγλου
24620-85932 - Έδρα: Φελλί Γρεβενών
leonidastentoglou@gmail.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΔΡΑΜΑΣ
Πρόεδρος: Αργύριος Κιοσσές
25210-37808/39935
Έδρα: Αγ. Αθανάσιος
Email: argi.kiosses@gmail.com

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΕΒΡΟΥ
Πρόεδρος: Κωνσταντίνος Κεβρεκίδης
25510-39003, 25510-89972 - Έδρα: Αλεξανδρούπολη
ofournostiseugenias@yahoo.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΕΔΕΣΣΑΣ
Πρόεδρος: Ιωάννης Πούτης
23810-23078 - Έδρα: Έδεσσα
poutis@otenet.gr

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΕΥΒΟΙΑΣ
Πρόεδρος: Ιωάννης Παπαθανασίου
22210-53397 - Έδρα: Βασιλικό
papathanasioubakery@gmail.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ
Πρόεδρος: Βασίλειος Δαφέρμος-Αγγελάκης
2810-314169 - Έδρα: Ηράκλειο
dafermosfournos@yahoo.gr

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ
Πρόεδρος: Ελισάβετ Κουκουμέρια
2310-277644, 2310-912365
Έδρα: Θεσσαλονίκη
info@artos-sath.gr

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ
Πρόεδρος: Θεόδωρος Σίνδρος
2651117692 - Έδρα: Ιωάννινα
theosindros@yahoo.gr

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΚΑΒΑΛΑΣ
Πρόεδρος: Δρόσος Ιωάννης
25910-25858 - Έδρα: Καβάλα
Email: saini68hd@gmail.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΚΑΡΔΙΤΣΑΣ
Πρόεδρος: Κων/νος Γκαρνάκης
24410-41265 - Έδρα: Καρδίτσα
kostasgarnakis@gmail.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ
Πρόεδρος: Πέτρος Γιαννάκης
6974709627 - Έδρα: Καστοριά
gouvas4@gmail.com

ΕΝΩΣΗ ΚΕΦΑΛΟΝΙΑΣ
Πρόεδρος: Χριστόφορος Τζαμαριάς
26740-72479 - Έδρα: Πόρος Κεφ/νιάς
tzamariasxristoforosfidel@gmail.com

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΚΙΛΚΙΣ
Πρόεδρος: Νικόλαος Χατζηευφραμίδης
Έδρα: Πολύκαστρο, Κιλκίς
artoskilkis1@gmail.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΚΟΖΑΝΗΣ
Πρόεδρος: Απόστολος Κύρινας
24610-63452 - Έδρα: Κοζάνη
kyrinasapostolos@gmail.com

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΚΟΡΙΝΘΟΥ
Πρόεδρος: Ιωάννης Βακάλογλου
27410-22089 - Έδρα: Κόρινθος
g.vakaloglou@gmail.com

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΛΑΚΩΝΙΑΣ
Πρόεδρος: Νικόλαος Μάζης
27310-22386 - Έδρα: Σπάρτη
mazisn@hotmail.com

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΛΑΡΙΣΑΣ
Πρόεδρος: Αλέξανδρος Γκούλιος
2410-230436, 2410-230614
Έδρα: Λάρισα
empe78@gmail.com, sanlar31@hotmail.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΛΕΙΒΑΔΙΑΣ
Πρόεδρος: Δημήτριος Μανούσκος
22610-80142 - Έδρα: Λιβαδειά
man_dimitrios@yahoo.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΛΕΣΒΟΥ
Πρόεδρος: Νικόλαος Μπουλμπούλης
2251400079, 22510-20684
Έδρα: Μυτιλήνη
chamber@lesvos-chamber.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΜΑΓΝΗΣΙΑΣ
Πρόεδρος: Κων/νος Τσουράπας
24210-88461 - Έδρα: Βόλος
tsourapas8609@gmail.com

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ
Πρόεδρος: Παναγιώτης Γουρδέας
27210-24252, 27210-84195
Έδρα: Καλαμάτα
antreas.gourdeas@gmail.com, synartmess@gmail.com

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΝΑΟΥΣΑΣ
Πρόεδρος: Δημήτριος Θανασούλης
23320-29010 - Έδρα: Νάουσα
fournos.thanasouli@gmail.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΝΑΥΠΑΚΤΟΥ
Πρόεδρος: Παναγιώτης Αγγουριάς
26340-32266
Έδρα: 3ο χλμ Αντιρίου-Ναυπάκτου
eirinikondili@windowslive.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΞΑΝΘΗΣ
Πρόεδρος: Μαριάνθη Μαλλιαρουδάκη
25410-24317 - Έδρα: Ξάνθη
mmalliaroudaki@gmail.com

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΠΑΤΡΩΝ
Πρόεδρος: Επαμεινώνδας Ανδρεόπουλος
2610-277018, 2610-523741 Έδρα: Πάτρα
basiliki_niforopoulou@yahoo.gr, helennodas@hotmail.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΠΕΙΡΑΙΑ
Πρόεδρος: Γεώργιος Τσουκαλάς
2104177933, 2104173179, 2104535119
Έδρα: Πειραιάς
sartopion@gmail.com, gtsoukalas63@gmail.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΠΙΕΡΙΑΣ
Πρόεδρος: Ηλίας Μελετλίδης
23510-31102 - Έδρα: Κατερίνη
meletlidis@hotmail.com

ΕΝΩΣΗ ΠΤΟΛΕΜΑΪΔΑΣ
Πρόεδρος: Χρήστος Μαλακάκης
24630-29480 - Έδρα: Πτολεμαΐδα
xristosmalakakis67@gmail.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΡΟΔΟΠΗΣ
Πρόεδρος: Γεώργιος Δαλθανάσης
25310-22384, 25310-25486
Έδρα: Κομοτηνή
omospond@otenet.gr, georgedithnss2@gmail.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΣΕΡΡΩΝ
Πρόεδρος: Γεώργιος Βλαχόπουλος
23210-20179 - Έδρα: Σέρρες
georgeblaxopoulos@gmail.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΤΡΙΚΑΛΩΝ
Πρόεδρος: Λάμπρος Κόγιας
24310-26442 - Έδρα: Τρίκαλα
kogiasl50@gmail.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΥΠΑΙΘΡΟΥ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ
Πρόεδρος: Ελένη Παλαβρατζή
23910-64014, 23910-52009
Έδρα: Κουφάλια
somateio_artos_k@hotmail.com, elenipalavratzi@hotmail.com

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΦΘΙΩΤΙΔΑΣ
Πρόεδρος: Γρηγόριος Τσιτούρας
22310-69036 - Έδρα: Λαμία
tsitouramaria91@gmail.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΦΛΩΡΙΝΑΣ
Πρόεδρος: Συμεών Κώτσου
23850-28885 - Έδρα: Φλώρινα
kotsoupantelis@gmail.com

ΣΥΛΛΟΓΟΣ ΦΩΚΙΔΑΣ
Πρόεδρος: Αλέκος Αρβανιτάς
22650-28488 - Έδρα: Άμφισσα
alkar0@otenet.gr

ΕΝΩΣΗ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ
Πρόεδρος: Θάνος Δημήτριος
23710-24557/22077/23138
Έδρα: Πολύγυρος
giwrgos2781986@hotmail.com, liarig@otenet.gr

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΧΑΝΙΩΝ
Πρόεδρος: Βασίλης Γαλανός
28210-77289 - Έδρα: Χανιά
fournosgalanos@gmail.com

ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΧΙΟΥ
Πρόεδρος: Ιωάννης Αργυράκης
22710-26400 - Έδρα: Βερίτη
silverman48@gmail.com, eptazimo@otenet.gr

fresh pastry
GREEK BAKERY & PASTRY
Μάιος - Ιούνιος 2022 / Τεύχος 124
pastry

Kaizen
Premium Artisanal Baking
Απελευθέρωσε τις ικανότητές σου και επαναπροσδιόρισε την τέχνη σου!
Ανακαλύψτε τη νέα σειρά Pastry με πάνω από
25 κωδικούς premium μειγμάτων ζαχαροπλαστικής
www.kaizenmixes.com
@kaizenmixes @kaizenmixes kaizen mixes
Proudly developed by LOULIS Food Ingredients

94

108

110

102

106

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΜΟΝΙΜΕΣ ΣΤΗΛΕΣ

80 Ρεπορτάζ Αγοράς:
Προϊόντα και πρώτες ύλες χωρίς ζάχαρη

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

ΘΕΜΑΤΑ

98 Συνέντευξη από τον Pastry chef, Μπάμπη Ζιντίλη

108 Συνέντευξη από τον chef, Philippe Marand

ΤΕΧΝΙΚΑ

102 Τα σιρόπια στη ζαχαροπλαστική

94 Σαντιγί

FRESH PASTRY

78 Red passion drip cake από την ΑΚΤΙΝΑ

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

110 Εκλέρ με σοκολάτα γάλακτος

106 Τάρτα αχλαδιού

freshpastry.gr

OLYMPIC FOODS
ΣΤΗΝ ΚΟΡΥΦΗ ΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

Η πρωτοτυπία
είναι θέμα έμπνευσης.

Γευστικοί συνδυασμοί
που ήρθαν για να μείνουν.

MOJITO
• MENTA
• LIME
• var. LIME

KIDDO
• ΜΥΡΤΙΛΛΟ
• ΓΙΑΟΥΡΤΙ - 40
• var. TUTTOBOSCO

STRACCIATELLA VEGAN STEVIA
• Βάση VEGAN STEVIA
• STRACCIATELLA VEGAN STEVIA

RICOTTA
• RICOTTA
• var. ΦΡΑΜΠΟΥΑΖ

LEMON PIE
• LEMON CREAM
• var. LEMON CREAM

ALMOND & FIG
• ΑΜΥΓΔΑΛΟ
• var. ΣΥΚΟ

CRUNCHY
• ΣΟΚΟΛΑΤΑ
• var. RISO AL LATTE

FULLYFRUIT FRAGOLA
• FULLYFRUIT FRAGOLA (43% φρούτο)
• ΒΑΝΙΛΙΑ

FULLYFRUIT MARACUJA
• FULLYFRUIT MARACUJA (43% φρούτο)
• ΛΕΥΚΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ

Τέρμα Αρτέμιδος, 14452 Μεταμόρφωση, Αθήνα
T: 210 2846036 E: info@olympic-foods.gr **www.olympic-foods.gr**

EDITORIAL

Φτάσαμε αισίως στο τρίτο τεύχος του ανανεωμένου περιοδικού που κρατάτε στα χέρια σας, κάτι που μας ικανοποιεί, αφού ο επανασχεδιασμός του έγινε με γνώμονα την καλύτερη δυνατή ενημέρωσή σας αλλά και προβολή του κλάδου της ζαχαροπλαστικής σε ένα ευρύ φάσμα που καλύπτει από προϊοντικές προτάσεις μέχρι άρθρα, συνταγές, συνεντεύξεις και πολλά άλλα. Άλλωστε η διαρκής εξέλιξη του κλάδου δε θα μπορούσε να μας αφήσει ανεπηρέαστους!

Το καλοκαίρι έχει μπει για τα καλά και πολλές φορές η ανάγκη για προϊόντα ανάλαφρα, χωρίς ζάχαρη, είναι έκδηλη, αφού όλο και περισσότεροι καταναλωτές, όλων των ηλικιών, αναζητουν τέτοιες επιλογές. Η παγκόσμια τάση προς τις πιο υγιεινές επιλογές φαίνεται ότι αλλάζει εντελώς την εικόνα της αγοράς. Όλο και περισσότεροι καταναλωτές στρέφονται σε πιο υγιεινές εοιλογές, όπως τα sugar free προϊόντα και ο επαγγελματίας ζαχαροπλάστης δεν έχει παρά να «ακούσει» αυτή την ανάγκη και να προσφέρει τις ανάλογες επιλογές. Σε αυτό το τεύχος θα βρείτε πληθώρα προτάσεων που θα σας βοηθήσουν να δουλέψετε προς αυτή την κατεύθυνση.

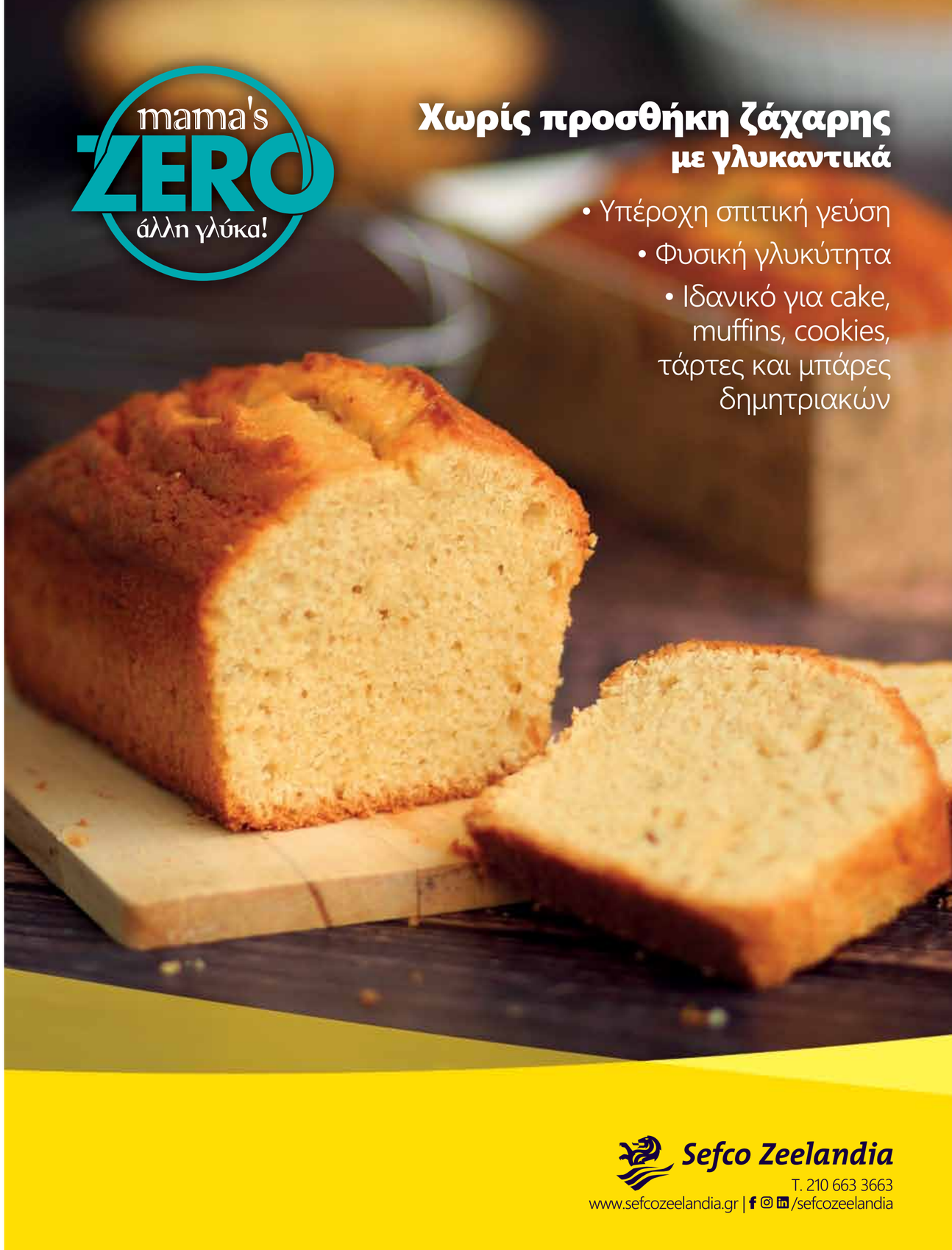
Στο τεύχος Μαΐου-Ιουνίου φιλοξενούμε τον Μπάμπη Ζιτνίλη, έναν κορυφαίο Pastry Chef, ο οποίος είναι ιδιοκτήτης του Σouit, ένα ζαχαροπλαστείο που σε κερδίζει τόσο με τα γλυκά του όσο και με το χώρο του. Ο ίδιος μιλάει στο τεύχος, σε μια άκρως ενδιαφέρουσα συνέντευξη.

Επίσης, ο Chef και Διεθυντής των Chocolate Academy σε Ελλάδα και εξωτερικό, Philippe Marand, μας μιλά σε μια αποκλειστική συνέντευξη! Φυσικά δεν παραλείπει να μοιραστεί μαζί μας και μια από τις συνταγές του.

Τέλος, θα έχετε τη δυνατότητα να διαβάσετε ενδιαφέροντα, τεχνικά άρθρα, συνταγές κ.ά.

Καλή ανάγνωση!
Από την υπέθυνη σύνταξης
Ελισάβετ Πετρίδου

freshpastry.gr



fresh pastry

RED PASSION DRIP CAKE

Μια δροσιστική πρόταση από την ΑΚΤΙΝΑ, που υπόσχεται ακραία γευστική απόλαυση. Αφράτες φέτες από το ξεχωριστό Akticake Red Velvet, συνδυάζονται τέλεια με την πλούσια κρέμα φράουλας και φρούτων του δάσους και αποκορυφώνονται γευστικά με το Glacage Raspberry. Αυτό το drip cake θα ενθουσιάσει τους πελάτες σας τόσο με την εμφάνισή του όσο και με τη λαχταριστή του γεύση.

ΥΛΙΚΑ

9015 Akticake Red Velvet
8103 Aktricrema Velvet Cream
15204 Pasta Frutti di Bosco
7422 Glacage Raspberry Flavour
9053 Akticrema Gold
15271 Pasta Fragola Latte
6157 Covering White/Ganache

RED VELVET CAKE

1.000 γρ. Akticake Red Velvet
220 γρ. νερό
300 γρ. ηλιέλαιο
350 γρ. αυγό

Χτυπάμε όλα τα υλικά στην 1η ταχύτητα του μίξερ για 1 λεπτό με το φτερό και στη 2η ταχύτητα για 3-4 λεπτά. Βάζουμε περίπου 800 γρ. μίγμα σε τσέρκι No 25 και ύψος 5cm. Ψήνουμε στους 160°C για 60-70 λεπτά περίπου.

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΚΡΕΜΑΣ

Κρέμα Φράουλα
500 γρ. νερό
200 γρ. Akticrema Gold
500 γρ. Akticrema Velvet Cream
60 γρ. Pasta Fragola Latte

Κρέμα φρούτα του δάσους
500 γρ. νερό
200 γρ. Akticrema Gold
500 γρ. Akticrema Velvet Cream
70 γρ. Pasta Frutti di Bosco

Χτυπάμε στο μίξερ με το σύρμα το νερό με την Akticrema Gold για 4 λεπτά στην 3η ταχύτητα. Προσθέτουμε τη γεύση και την Akticrema Velvet Cream και ξαναχτυπάμε για άλλα 2-3 λεπτά μέχρι να «δέσει» η κρέμα.

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΕΠΙΚΑΛΥΨΗΣ

Λιώνουμε το Glacage Raspberry στους 35°C.

Covering Red για μασκάρισμα
1000 γρ. Covering White
120 γρ. λάδι ή πλιέλαιο
20 γρ. κόκκινο χρώμα ζαχ/κής λιποδιαλυτό

Στον κάδο του μίξερ βάζουμε το Covering White και χτυπάμε με το φτερό στη 2η ταχύτητα έως ότου αφρατέψει. Στη συνέχεια, κατεβάζουμε στην 1η ταχύτητα και προσθέτουμε λίγο-λίγο το ηλιέλαιο. Μόλις ομογενοποιηθεί το βάζουμε στη 2η ταχύτητα και αφρατεύουμε το μίγμα για ακόμη 3 λεπτά. Προσθέτουμε το κόκκινο χρώμα ζαχαροπλαστικής και ομογενοποιούμε.

Ροζέτες
500 γρ. Frutti di Bosco Cream
500 γρ. Covering Red

Ανακατεύουμε τις 2 κρέμες με μια μαρίζ, τη βάζουμε στο κορνέ και γαρνίρουμε.

ΜΟΝΤΑΡΙΣΜΑ

Κόβουμε το κέικ σε τρεις χονδρές φέτες. Στην κάτω φέτα βάζουμε την κρέμα Κρέμα Φρούτα του Δάσους, σκεπάζουμε με άλλη μια φέτα cake και βάζουμε από πάνω την Κρέμα Φράουλα και κλείνουμε με άλλη μια φέτα cake. Το παγώνουμε λίγο στην κατάψυξη. Μόλις παγώσει μασκάρουμε την τούρτα με Covering Red. Το βάζουμε στο ψυγείο να παγώσει. Μόλις στεγνώσει ρίχνουμε και το Glacage Raspberry και το αφήνουμε να τρέξει.

PISTAKION

Το φιστίκι έγινε προσιτό

- **Κορυφαία ποιότητα**
- **Χαμηλή δοσολογία**
- **Τέλεια ισορροπία ποιότητας - κόστους**
- **Μόνο 60 γραμμάρια / κιλό παγωτού!**

ΑΚΤΙΝΑ ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΗ ΔΙΑΝΟΜΗ

Aromitalia
Dal 1942 Ingredienti di Qualità

ΑΚΤΙΝΑ ΑΕ, Πάπου 21, 10442 Περιστέρι, Αθήνα
Τηλ 210 5122 410, Fax 210 5140 607, e-mail: aktina@aktinafoods.gr
www.aktinafoods.com

ΠΡΟΪΟΝΤΑ & ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ ΧΩΡΙΣ ΖΑΧΑΡΗ

Ρεπορτάζ με όλα τα προϊόντα που κυκλοφορούν στην αγορά από τις πιο αναγνωρισμένες εταιρείες του κλάδου. Βάσεις γλυκών, έτοιμες δημιουργίες, κουβερτούρες, παγωτά, κέικ, κ.ά, όλα χωρίς ζάχαρη για υγιεινές και νόστιμες προτάσεις στους πελάτες σας.

NO ADDED SUGAR CAKE BASE ΤΗΣ DAWN

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Για παρασκευή κέικ με γλυκαντικά, χωρίς πρόσθετα σάκχαρα, εμπιστευθείτε το NO ADDED SUGAR CAKE BASE, από την εξαιρετική γκάμα premium προϊόντων της DAWN. Καινοτόμο προϊόν, εξασφαλίζει εγγυημένο τελικό αποτέλεσμα και κορυφαία ποιότητα για λαχταριστές δημιουργίες που θα συγκινήσουν μικρούς και μεγάλους. Έχει κρεμώδη υφή, πλούσια απολαυστική γεύση, μεγάλη ευκολία κατά την παραγωγική διαδικασία, ομοιόμορφη δομή και καταπληκτική διατηρησιμότητα. Συνδυάζεται υπέροχα με γεύσεις εσπεριδοειδών ή καρότο για απίθανα κέικ, muffins, cupcakes αλλά και cookies. Διατίθεται σε σακί 12,5 κιλών.
www.stelioskanakis.gr

MINUTA ZERO, Η ΝΕΑ ΠΡΟΤΑΣΗ

από την SEFCO ZEELANDIA

Ανακαλύψτε τη Minuta Zero, τη νέα προσθήκη της SEFCO ZEELANDIA, στην κατηγορία Zero. Πρόκειται για κρέμα ζαχαροπλαστικής, χωρίς πρόσθετα σάκχαρα, με γλυκαντικά. Με άρωμα και γεύση βανίλιας, απαλό κρεμ χρώμα και βελούδινη υφή, που παρασκευάζεται μόνο με νερό. Μπορεί να ψηθεί χωρίς αφράτεμα ή να αφρατευτεί με Casa Cream. Η Minuta Zero συνδυάζεται υπέροχα με το Mama's Zero της εταιρείας, καθώς και με τις πάστες παγωτού χωρίς προσθήκη ζάχαρης, για ένα εξαιρετικό γευστικό αποτέλεσμα χωρίς τύψεις! Διατίθεται σε σακί 15kg.
www.sefcozeelandia.gr

ΣΟΥΦΛΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ FREE

από την FOODSTUFF

Η FOODSTUFF παρουσιάζει το πιο τέλειο σουφλέ σοκολάτας, από τη σειρά FREE by Foodstuff χωρίς πρόσθετα σάκχαρα. Με πλούσια γεύση σοκολάτας και ιδανική ρευστή δομή στο εσωτερικό του. Διατηρείται μαλακό και υγρό για μεγάλο χρονικό διάστημα. Παρασκευάζεται εύκολα και γρήγορα και μπορεί να καταψυχθεί και να αναθερμανθεί σε φούρνο μικροκυμάτων. Συνδυάστε το ιδανικά με παγωτά της FOODSTUFF, με στέβια, χωρίς πρόσθετα σάκχαρα και εντυπωσιάστε.
www.foodstuff.gr

ΚΟΥΒΕΡΤΟΥΡΕΣ & COMPOUND ΧΩΡΙΣ ΖΑΧΑΡΗ

από την GOTEBORGS FOOD BUDAPEST

Η σοκολατένια γεύση και υψηλή ρευστότητα εξασφαλίζεται χάρη στην επιλεγμένη ποικιλία κακαόμαζας και υψηλό ποσοστό βούτυρου κακάο, όπου σε συνδυασμό με την ισορροπημένη γλυκύτητα γλυκαντικών υλών εναρμονιζόνται ιδανικά για κάθε εφαρμογή. Η GOTEBORGS FOOD παράγει και διαθέτει όλους τους τύπους compound & κουβερτούρας σοκολάτας, χωρίς καθόλου σάκχαρα, διαθέσιμες για όλες τις εφαρμογές ganache, επικάλυψη, παγωτό, mousse. Πρόσθετη σειρά επίσης σε bake stable drops κουβερτούρας, χωρίς ζάχαρη, κατάλληλα για μπισκότα. Διαθέσιμα υλικά σε συσκευασίες 10 κιλών.
www.trofingred.com

LANCE

FABBRI 1905
Italian Family Company

Μαστίχα

ΜΕ ΜΑΣΤΙΧΕΛΑΙΟ ΧΙΟΥ • WITH CHIOS MASTIC OIL

DELIPASTE ΜΑΣΤΙΧΑ
Με αυθεντικό μαστιχέλαιο Χίου

• Αναδεικνύει τη μοναδική γεύση και άρωμα της μαστίχας
• Ιδανικό για άπειρες εφαρμογές σε παγωτό και σε παραδοσιακές συνταγές ζαχαροπλαστικής
• Τέλεια επιλογή για παγωτό καϊμάκι και τσουρέκι

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

ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ
Ένα βήμα μπροστά!

ΝΟΣΤΙΜΑ SUGAR-FREE ΠΑΓΩΤΑ MEC3

από την LAOUDIS FOODS

Η ιταλική MEC3, η No1 εταιρεία σε πωλήσεις υλών παγωτού παγκοσμίως, σας προσφέρει πολλές επιλογές για νόστιμα Sugar-Free παγωτά χωρίς πρόσθετη ζάχαρη! Με τη χρήση της βάσης "Base G" με Stevia και την προσθήκη επιλεγμένων γεύσεων (pastes), των "Quella G" και της νέας σειράς "Gooody" από ρίπλες (variegato), έχετε τη δυνατότητα να προσφέρετε μια μεγάλη ποικιλία από Sugar-Free προτάσεις που θα εντυπωσιάσουν όλους τους πελάτες σας, που αναζητούν νόστιμα παγωτά με λιγότερες θερμίδες!
www.laoudis.gr

AKTICAKE NO ADDED SUGAR

από την AKTINA AE

Το AktiCake No Added Sugar έρχεται να συμπληρώσει την πλούσια σειρά κέικ AKTINA, δίνοντας λύση σε όσους επιθυμούν να αποφύγουν τη ζάχαρη στη διατροφή τους. Αφράτο και με πλούσια γεύση, συνδυάζεται τέλεια με τα υπόλοιπα προϊόντα χωρίς ζάχαρη της AKTINA, όπως την πραλίνα, την κουβερτούρα σε σταγόνες και τις ψηνόμενες μαρμελάδες φρούτων.
www.aktinafoods.com

ΒΑΣΗ STEVIA

από την OLYMPIC FOODS

Παγωτό χωρίς ζάχαρη; Εύκολα και αποτελεσματικά με τη βάση stevia digusto. Έτοιμη για χρήση, με απλή προσθήκη γάλακτος και, αν επιθυμείτε, κρέμας γάλακτος. Εξαιρετικά σταθερή, με ευχάριστη γεύση και κατάλευκο χρώμα που δεν αλλοιώνεται στην βιτρίνα. Συνδυάστε την με προϊόντα της σειράς digusto: με magicao για παγωτό κακάο, με nocciola-100 για παγωτό φουντούκι, με pistachio puro για παγωτό φιστίκι, με peanut butter για παγωτό φυστικοβούτυρο.
www.olympic-foods.gr

BASE UNICA ZERO

από την CRESCO

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ παρουσιάζει την πρωτοποριακή βάση για παγωτά Unica Zero με στέβια και χωρίς γάλα σκόνη! Με μηδέν ζάχαρη και μηδέν υδρογονωμένα λιπαρά, η Unica Zero είναι ιδανική για παγωτά με πάστες ξηρών καρπών 100% (φιστίκι ή φουντούκι) αλλά και για σορμπέ με φρέσκα ή κατεψυγμένα φρούτα σε πουρέ, όπως η σειρά πουρέ φρούτων 100% της Les Vergers Boiron. Η εφαρμογή είναι απλούστατη, καθώς δεν χρειάζεται καν παστερίωση. Απλώς προσθέστε νερό ή γάλα, την πάστα παγωτού ή το φρούτο επιλογής σας, ανακατέψτε και παγώστε στην παγωτομηχανή.
www.yiannikas.gr

DIAVIVA CRÈME: ΑΠΟΛΑΥΣΤΙΚΗ ΚΡΕΜΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΧΩΡΙΣ ΖΑΧΑΡΗ

από την KONTA AEBE

Για ακαταμάχητη κρύα κρέμα ζαχαροπλαστικής, χωρίς προσθήκη ζάχαρης, η KONTA σας προτείνει την DIAVIVA CRÈME, από την εξειδικευμένη σειρά προϊόντων χωρίς ζάχαρη, της κορυφαίας εταιρείας CREDIN. Περιέχει μόνο φυσικά σάκχαρα και γλυκαντικά και αποτελεί κατάλληλη βάση για ποικιλία λαχταριστών εφαρμογών με λίγες θερμίδες και όλη τη γεύση! Εύκολο και γρήγορο στη χρήση, εγγυάται εξαιρετικό τελικό αποτέλεσμα. Έχει ουδέτερη γεύση και απογειώνεται με την προσθήκη διάφορων υλικών όπως κακάο, φρούτα, καφές ή τσάι. Διατίθεται σε σακί 5 κιλών.
www.konta.gr

www.octo.com.gr
ΦΥΤΙΚΕΣ
ΜΑΡΓΑΡΙΝΕΣ
Ο σύμμαχος για κάθε δημιουργία!
• ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΣΗ • ΑΡΙΣΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΟΤΗΤΑ
• ΤΕΛΕΙΑ ΓΕΥΣΗ • ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑ
ΦΥΤΙΚΗ ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ κρέμα
ΦΥΤΙΚΗ ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ millefeuille VamoGold
ΦΥΤΙΚΗ ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ cake
ΦΥΤΙΚΗ ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ feuilletage
10kg
Προϊόντα ΒΕΛΓΙΟΥ
KALLAS INC
KALLAS INCORPORATION A.E. | Έδρα: Φιλίππου Δαμιανού 13, 136 71 Αχαρνές | T: 210 24 01 830-1-2 | F: 210 24 01 833
Βαθύ Αυλίδας | Βόλος | Θεσσαλονίκη | Ιωάννινα | Οινόφυτα | Κύπρος | Ρουμανία | Βόρεια Μακεδονία | Βουλγαρία | Σερβία E-mail: info@kallasinc.com | www.kallasinc.com

PUBLI

ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

GOLOSOTTE ΣΕ 9 ΥΠΕΡΟΧΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ ΓΙΑ ΑΠΕΙΡΕΣ ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ

Ένα από τα πιο πληθωρικά και δημοφιλή προϊόντα της Nappi, η κρέμα Golosotta, είναι η hot επιλογή για τη σεζόν του παγωτού που ξεκίνησε ήδη. Πρόκειται για έτοιμη κρέμα σε 9 διαφορετικές γεύσεις, που διατηρεί τη μαλακή υφή του παγωτού ακόμη και σε πολύ χαμηλές θερμοκρασίες ενώ είναι εξαιρετική σε πλήθος εφαρμογών: γίνεται παγωτό, κρεμίνο, ρίπλα, γέμιση σε παγωτίνια, επικάλυψη σε τούρτες σεμιφρέντο ή ακόμη και σε τσουρέκια, ενώ χρησιμοποιείται ακόμη και για γαρνίρισμα ή ως topping.

ΠΑΓΩΤΟ & VARIEGATO

Η Golosotta απέκτησε τη φήμη της λόγω της εξαιρετικής μαλακής υφής παγωτού που διατηρεί σε θερμοκρασίες έως και -20°C χωρίς την παραμικρή επεξεργασία (παστερίωση / παγωτομηχανή κλη.). Απλώς γεμίζετε τις βασκέτες και τις τοποθετείτε στη βιτρίνα παγωτού σας. Σε αυτή την περίπτωση θα χρειαστεί να περιμένετε 2 ώρες για να είναι κατάλληλες για σερβίρισμα, αλλά εάν βιάζεστε μπορείτε και να τις βάλετε στην κατάψυξη για 30 λεπτά. Έπειτα τις τοποθετείτε στη βιτρίνα και το παγωτό είναι έτοιμο για σερβίρισμα.

Παρ' όλα αυτά, μπορείτε να φτιάξετε και παγωτό αναμειγνύοντας 1kg από την Golosotta της επιλογής σας με ίση ποσότητα γάλακτος. Μόλις αναμειχθούν καλά, παγώνετε στην παγωτομηχανή! Εάν θέλετε μπορείτε καθώς βγαίνει από την παγωτομηχανή το παγωτό σας να αναμείξετε ρίπλες από την Golosotta της επιλογής σας!

ΚΡΕΜΙΝΟ

Ξεκινάτε με μια στρώση από τη Golosotta της επιλογής σας σε βασκέτα ή ακόμη και σε ποτήρι ή μπολ, κατά προτίμηση διαφανές για να φαίνεται η διαστρωμάτωση των γεύσεων. Τοποθετείτε στην κατάψυξη για λίγα λεπτά, έπειτα συνεχίζετε με όσες στρώσεις θέλετε, παγώνοντας ανά στρώση.

ΓΕΜΙΣΗ - ΓΑΡΝΙΡΙΣΜΑ ΤΟΡΡΙΝG - ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ

Γιατί να αγοράζετε δεκάδες προϊόντα όταν με μια Golosotta μπορείτε να καλύψετε τόσο πολλές αγάγκες σας; Γεμίστε με τις γεύσεις που προτιμάτε παγωτίνια, επικαλύψτε ή γαρνίρετε σεμιφρέντι, τσουρέκι ή ότι άλλο θέλετε, και παράλληλα χρησιμοποιήστε τις ως topping στα παγωτά και τα γλυκά σας!

Le Golosotte

Απολαύστε την ευκολία και την πληθωρικότητα της Golosotta σε μία από τις 9 γεύσεις που σας προτείνουμε:

Κλασική γεύση κακάο-φουντούκι • Σκούρα Σοκολάτα • Λευκή Σοκολάτα
Μπισκότο Σπέκουλος • Λεμόνι • Φρούτα του Δάσους • Φιστίκι • Καραμέλα
Μαύρη Βανίλια (η νέα γεύση που παρουσιάστηκε για πρώτη φορά φέτος στην SIGEP!)

nappi 1911

Le Golosotte

Οι πιο cool κρέμες του καλοκαιριού!

- ✓ ΕΤΟΙΜΕΣ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ ΑΠΕΥΘΕΙΑΣ ΣΕ ΒΑΣΚΕΤΑ
- ✓ ΑΠΙΘΑΝΗ ΜΑΛΑΚΗ ΥΦΗ ΣΤΟΥΣ -18°C
- ✓ ΜΙΑ ΚΡΕΜΑ ΠΟΛΛΕΣ ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ: ΠΑΓΩΤΟ - VARIEGATO - ΓΕΜΙΣΗ - ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ - TOPPING
- ✓ 9 ΑΚΑΤΑΜΑΧΗΤΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ ΓΙΑ ΟΛΑ ΤΑ ΓΟΥΣΤΑ

ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ | Ευριπίδου 5, 12133 Περιστέρι | Τηλ: 210 5772337, -9 | Fax: 210 5755703
M: headoffice@yiannikasgroup.com | www.yiannikas.gr | Facebook: steliosyiannikas

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 κατα-ναλωτή, αναζητά συνεχώς το ποιοτικό.

ΠΛΗΡΕΣ ΜΙΓΜΑ ΓΙΑ ΣΟΡΜΠΕ ΜΑΝΓΚΟ

από την ARTIZAN

Η ARTIZAN παρουσιάζει το νέο, πλήρες μίγμα για σορμπέ μάνγκο, το MANGO MATNTYGEL. Μόνο με την προσθήκη νερού, μπορείτε να έχετε εύκολα και γρήγορα ένα πολύ γευστικό σορμπέ μάνγκο, με τη χαρακτηριστική φρουτένια γεύση και πλούσια αφράτη υφή. Χρησιμοποιούνται μόνο φυσικής προέλευσης πρώτες ύλες, χωρίς πρόσθετα.
www.artizanhellas.gr

Η ΕΠΙΣΤΡΟΦΗ ΤΟΥ ΡΕΤΡΟ

από την SEFCO ZEELANDIA

Η νέα πάστα Λουκούμι, της SEFCO ZEELANDIA, έχει υπέροχη γεύση και υφή και ξεχωριστή γεύση τριαντάφυλλο. Η γλυκιά γεύση από το λουκούμι συνδυάζεται με μαεστρία με το μοναδικό άρωμα του τριαντάφυλλου, δημιουργώντας ένα εξαιρετικό παγωτό. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί και στη ζαχαροπλαστική, για να δώσει ιδιαίτερη γεύση σε κρέμες. Απολαύστε γεύση και ποιότητα Casa Gelato. Δοχείο 3kg.
www.sefcozeelandia.gr

ΝΕΑ ΣΕΙΡΑ PRONTI AL CIOCCOLATO

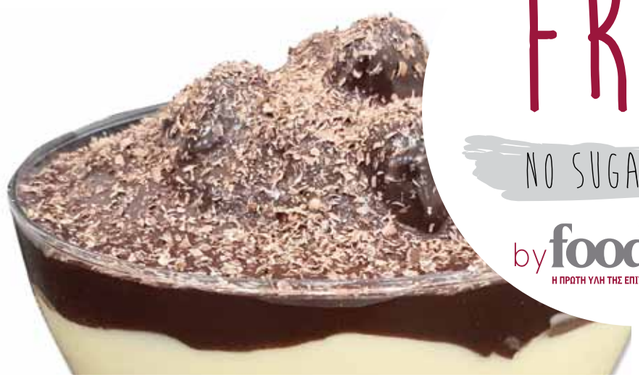
από την ΑΚΤΙΝΑ Α.Ε.

Η ΑΚΤΙΝΑ συστήνει τη νέα σειρά Pronti al Cioccolato Aromitalia, που με την προσθήκη μόνο γάλακτος ή νερού δίνουν καταπληκτικό παγωτό σοκολάτας, προσαρμοσμένο στις προτιμήσεις των πελατών σας, δίνοντάς τους τη δυνατότητα να επιλέξουν από πληθώρα μοναδικών ποικιλιών σοκολάτας και μονοποικιλιακών προϊόντων με κακάο από τη Μαδαγασκάρη, το Εκουαδόρ και τη Βενεζουέλα.
www.aktinafoods.com

ΜΙΓΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

από την ΜΥΛΟΙ ΚΕΠΕΝΟΥ

Η ΜΥΛΟΙ ΚΕΠΕΝΟΥ, μέσα από την πρωτοποριακή σειρά μιγμάτων, παρουσιάζει το νέο μίγμα DELIGHT, για τη δημιουργία μοναδικών προϊόντων ζαχαροπλαστικής υψηλής ποιότητας. Το μίγμα ζαχαροπλαστικής DELIGHT, με ντελικάτη γεύση βανίλιας ή πλούσια γεύση σοκολάτας εγγυάται κορυφαίας ποιότητας γευστικά αποτελέσματα σε κάθε εφαρμογή τους και έρχεται να ικανοποιήσει ακόμη και τις υψηλότερες απαιτήσεις. Το μίγμα προσδίδει στα κέικ εξαιρετική δομή και μεγάλη ελαστικότητα. Έτσι, οι δημιουργίες σας διατηρούν ακόμη περισσότερο τη φρεσκάδα, τα αρώματα και τη γεύση τους, με την υπογραφή ποιότητας της ΜΥΛΟΙ ΚΕΠΕΝΟΥ.
www.kepenos.gr



FREE
NO SUGAR ADDED
by foodStuff
Η ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΥΧΙΑΣ
ΟΛΗ Η ΑΠΟΛΑΥΣΗ...ΧΩΡΙΣ ΠΡΟΣΘΕΤΑ ΣΑΚΧΑΡΑ
■ 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

ΜΗΧΑΝΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΦΛΟΥΔΑΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

από την CLIVANEXPORT ΣΤΕΦΑΝΟΥ

Στολίστε όλα σας τα γλυκά (τσουρέκια, τούρτες κλπ), με φρεσκοκομμένες φλούδες, κάθε είδους σοκολάτας της επιλογής σας. Με επιλογές στο πάχος κοπής της σοκολατένιας φλούδας, από 0,1mm έως 3mm, μπορείτε να έχετε για κάθε προϊόν ένα τέλειο, φρέσκο αποτέλεσμα, με την κορυφαία ποιότητα σοκολάτας της επιλογής σας.
www.clivanexport.gr

ΜΙΞΕΡ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ROLLMATIC "BULL"

από την ΔΗΜ. ΣΤΑΣΗΣ & ΣΙΑ Ο.Ε.

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

ΠΡΑΛΙΝΕΣ CREMOLOTTE

από την MONTEBIANCO

Η σειρά Cremolotte, από την Montebianco, αποτελείται από πραλίνες με υψηλό ποσοστό φουντουκιού, χωρίς υδρογονωμένα φυτικά λιπαρά. Παραμένουν μαλακές και κρεμώδεις ακόμα και στην κατάψυξη και μπορούν να χρησιμοποιηθούν ως variegati στο παγωτό, σε semifreddo αλλά και σε παγωτό τύπου cremino. Αναμιγνύονται με ξηρούς καρπούς, μπισκότα και γκοφρέτα, δημιουργώντας μοναδικούς γευστικούς συνδυασμούς, διατηρώντας τα χαρακτηριστικά τους αναλλοίωτα. Η σειρά αποτελείται από την Κλασσική, Λευκή, Chiara και Croccante (με κομμάτια γκοφρέτας). Αποκλειστική διάθεση των προϊόντων Montebianco για την Ελλάδα: OFG AE
www.ofg.gr

ΤΡΑΓΑΝΗ ΓΕΜΙΣΗ KRANFIL'S MOKA

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

Η μόκα είναι η νέα προσθήκη στην επιτυχημένη σειρά των πλέον 10 γεμίσεων Kranfil's της BRAUN και όπως όλες οι γεύσεις της έχει σήμα κατατεθέν την ακαταμάχητη τραγανή υφή της. Ειδικότερα, το Kranfil's Mocca οφείλει την υπέροχη γεύση του στο συνδυασμό καβουρδισμένου καφέ με 20% τρίμμα μπισκότου. Είναι έτοιμο για χρήση απευθείας από το δοχείο 3 κιλών και για τους πιο ψαγμένους πελάτες σας δεν περιέχει συντηρητικά, είναι κατάλληλο για vegeteratians ενώ διαθέτει και πιστοποιητικό Halal.
www.yiannikas.gr

ELF: ΤΟ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΟ ΓΕΜΙΣΤΙΚΟ – ΔΟΣΟΜΕΤΡΙΚΟ

από την Α.Ν.ΚΩΣΤΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε.

Αυτή η μικρότερη, γεμιστική-δοσομετρική μηχανή της Unifiller, εξ' ολοκλήρου καναδικής κατασκευής, είναι σχεδιασμένη σαν ένας μικρός δυνατός βοηθός! Η ELF θα σας εξασφαλίσει ασφαλή δοσομέτρηση για έλεγχο των γεμίσεών σας, γρήγορα και καθαρά, με εύκολο καθαρισμό, αφού η αποσυναρμολόγηση γίνεται σε δευτερόλεπτα. Η ELF θα είναι ένα από τα πιο αξιόπιστα 'εργαλεία' στην παραγωγή σας. Για περισσότερες πληροφορίες επικοινωνήστε με τον αποκλειστικό αντιπρόσωπο: Α.Ν.ΚΩΣΤΟΠΟΥΛΟΣ.
www.ankostopoulos.gr

ΤΑ ΝΕΑ ΤΗΣ ΑΓΟΡΑΣ

ΝΕΑ ΧΡΩΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

από την SUGARWORLD ΑΛΙΠΡΑΝΤΗΣ

Ανακαλύψτε τη νέα γκάμα χρωμάτων SUGARWORLD - ΑΛΙΠΡΑΝΤΗΣ. Υγρά χρώματα, ιδανικά και για αερογράφο, χρώματα για σοκολάτα, περλέ spray για αστραφτερές δημιουργίες και σκόνες. Δώστε χρώμα και λάμψη στα γλυκά σας και εντυπωσιάστε τους πελάτες σας. Υψηλής ποιότητας και μεγάλης διατηρησιμότητας. Διαθέσιμα σε επαγγελματικές συσκευασίες.
www.sugarworld.gr

ΝΕΑ ΣΕΙΡΑ ΜΙΞΕΡ ΑΠΟ 5-30 ΛΙΤΡΑ

από την SKAROS GROUP

Η εταιρεία SKAROS GROUP διαθέτει μια ευρεία γκάμα από επαγγελματικά μίξερ ικανά να καλύψουν τις ανάγκες των επιχειρήσεων, οι οποίες αναζητούν αξιόπιστες λύσεις στον επαγγελματικό εξοπλισμό. Το επαγγελματικό μίξερ για ζαχαροπλαστείο αποτελεί βασικό και αναπόσπαστο εργαλείο πρόσμιξης και ανάδευσης υλικών, προκειμένου να επιτευχθεί ένα τέλειο και ομοιογενές αποτέλεσμα. Σας παρουσιάζεται λοιπόν η νέα γενικά μίξερ, από 5-30 LT, με προστατευτικό κάλυμμα, ινβέρτερ χωρίς γρανάζια, απολύτως αθόρυβα. Διαθέτουν τρεις ταχύτητες και τρία εξαρτήματα, με ανοξείδωτο κάδο, μονοφασικής ή τριφασικής μορφής.
www.skarosgroup.gr

ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΣ ΨΥΚΤΙΚΩΝ ΘΑΛΑΜΩΝ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟΥ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

από την ΛΙΑΚΟΣ ΨΥΚΤΙΚΕΣ ΚΑΤΑΣΚΕΥΕΣ – LCC ΙΚΕ

Μια λύση που συνδυάζει ψυκτικούς θαλάμους και όρθια ψυγεία πρίζας, με διαφορετική θερμοκρασία, ο ένας δίπλα στον άλλον, ώστε ένα εργαστήριο να έχει στη σειρά έναν ολοκληρωμένο στόλο από θαλάμους συντήρησης, κατάψυξης, σοκ, στόφας, όλοι μαζί συνδεδεμένοι σε ένα Multi ψυκτικό σύστημα παραλληλισμένων μηχανημάτων, τοποθετημένο σε στεγανό κουτί, αθόρυβο (ιδανική λύση για χώρους κατοικημένων περιοχών –ταράτσα) και υπολογισμένο με επιπλέον απόδοση, για μελλοντική προοπτική επιπλέον φορτίων. Χώρα προέλευσης: Γερμανία, Ιταλία, Δανία.
www.liakos.gr

ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΕΥΣΗ ANCHOR™ (FONTERRA)

από την GELATO & BAKERY EXPERTS

Ακόμη μια ηγέτιδα παραγωγός εταιρεία επέλεξε να συμπορευτεί με την G&B EXPERTS στην ελληνική αγορά! Μετά τις προσθήκες της Pernigotti και της Miscela D' Oro και η Anchor™ Food Professionals, θυγατρική της πολυεθνικής Fonterra, με δυναμική παρουσία σε 50 χώρες του κόσμου, ανέθεσε την αντιπροσώπευσή της στην G&B EXPERTS! Η διάθεση της Anchor™ Whipping Cream (Κρέμα Γάλακτος UHT 35%), έχει ξεκινήσει ήδη στη χώρα μας και οι εντυπώσεις, όπως αναμένονταν για ένα κορυφαίο προϊόν μιας διάσημης εταιρείας, είναι πολύ ενθαρρυντικές για την κατάκτηση και της ελληνικής αγοράς!
www.gnbexperts.gr

CARPIGIANI

domestica®

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

ΤΑ ΝΕΑ ΤΗΣ ΑΓΟΡΑΣ

ΧΡΥΣΟ ΜΕΤΑΛΛΙΟ ΓΙΑ ΤΟ ΚΟΡΥΦΑΙΟ EXTRA DRY BUTTER 84% ΤΗΣ ELLE & VIRE

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Το κορυφαίο βούτυρο Extra Dry Butter 84% της ELLE & VIRE βραβεύθηκε πρόσφατα με το Χρυσό Μετάλλιο (Medaille d'Or) στον ετήσιο διαγωνισμό General Agricultural Competition of Paris που διεξάγεται στο πλαίσιο του Paris International Agricultural Show. Πρόκειται για προϊόν υψηλών προδιαγραφών, που ξεχωρίζει για τα εξαιρετικά ποιοτικά χαρακτηριστικά του. Παράγεται από αυστηρά επιλεγμένες κρέμες γάλακτος και δεν περιέχει χρωστικές και άλλα πρόσθετα. Με περιεκτικότητα 84% σε λιπαρά εξασφαλίζει μοναδικό όγκο και άψογη εμφάνιση στις δημιουργίες σας. Έχει απαράμιλλη γεύση γαλλικού βουτύρου, άριστη πλαστικότητα και ελαστικότητα και εξασφαλίζει εξαιρετική φυλλοποίηση χάρη στην αντοχή του στη μηχανική καταπόνηση. Ιδανικό για ζύμες Viennoiserie και σφολιάτες. Διατίθεται σε συσκευασία πλάκας 1 κιλού για περισσότερη ευκολία.
www.stelioskanakis.gr

Η OLYMPIC FOODS ΣΤΑ SOCIAL MEDIA

Η OLYMPIC FOODS ενισχύει την ψηφιακή της επικοινωνία και σας προσκαλεί να ταξιδέψετε στο πιο ξεχωριστό ταξίδι γεύσεων! Η κορυφαία εταιρεία που προσφέρει πρωτοποριακές και ποιοτικές πρώτες ύλες ζαχαροπλαστικής, αρτοποιίας και παγωτού, σας προσκαλεί στη διαδικτυακή της κοινότητα για να μαθαίνετε πρώτοι νέα, προϊόντα και συμβουλές για επαγγελματίες. Ακολουθήστε την OLYMPIC FOODS: Facebook: facebook.com/OlympicFoodsLTD και Instagram: instagram.com/olympicfoodsltd.
www.olympic-foods.gr

ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ FOODSTUFF ΣΤΗΝ ΠΑΤΡΑ

Η FOODSTUFF Α.Ε. σε συνεργασία με την εταιρεία ΕΥΤΥΧΙΟΣ ΣΠΕΤΣΕΡΗΣ ΑΕ πραγματοποίησαν στις 7 Απριλίου την πιο γευστική παρουσίαση, ένα πραγματικό φεστιβάλ ζαχαροπλαστικής, στην αίθουσα εκδηλώσεων γνωστού ξενοδοχείου στην Πάτρα. Οι τεχνικοί της FOODSTUFF δημιούργησαν και παρουσίασαν μια μεγάλη ποικιλία από γλυκά και παγωτά, αξιοποιώντας τη μεγάλη γκάμα των μιγμάτων της εταιρείας. Οι καλεσμένοι «εκμεταλεύτηκαν» την ευκαιρία να ενημερωθούν για τα προϊόντα και τις χρήσεις τους και να δοκιμάσουν παγωτά, γλυκές δημιουργίες και μια μεγάλη γκάμα προϊόντων, χωρίς πρόσθετα σάκχαρα, με την υπογραφή της FOODSTUFF.
www.foodstuff.gr

ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ: ΔΥΝΑΜΙΚΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑ ΚΑΙ ΣΤΑ SOCIAL MEDIA

Η ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ πρόσφατα ενεργοποίησε τους νέους λογαριασμούς της σε Facebook και Instagram για περισότερη διαδραστική επικοινωνία με τους followers της και υπόσχεται πολλές εκπλήξεις όπως συνταγές, βίντεο, trends της αγοράς και φυσικά πολύτιμες συμβουλές από το έμπειρο τεχνικό της τμήμα σχετικά με θέματα αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής και παγωτού. Σύντομα δε, αναμένεται να βγει στον αέρα και το συναρπαστικό κανάλι της στο YouTube με ενδιαφέροντα και πολύ χρήσιμα βίντεο συνταγών, ειδικά για επαγγελματίες. Ακολουθήστε τον λογαριασμό @kontagr και το hashtag #kontagr για την πιο συναρπαστική digital επικοινωνία.
www.konta.gr

ΤΟ ΠΡΩΤΟ FINE PASTRY MASTERCLASS ΣΤΗΝ ΑΛΒΑΝΙΑ

από την SEFCO ZEELANDIA

Μετά την επιτυχία που σημείωσε το Masters of Pastry, η SEFCO ZEELANDIA συνεχίζει τα Masterclasses διοργανώνοντας το πρώτο live Masterclass στην Αλβανία, στην κατηγορία fine pastry, μαζί με το συνεργάτη της BBI Group. Οι pastry chefs της SEFCO ZEELANDIA, Νικόλαος Αλεβιζόπουλος και Βαγγέλης Καλλιώρας, μαζί με τους pastry chefs της BBI Group, μοιράστηκαν σύγχρονες τεχνικές, τεχνικές διακόσμησης για πολυτελή επιδόρπια, αλλά και τη σημασία των παραλλαγών γεύσης και υφής. Το Masterclass είχε μεγάλη απήχηση στην τοπική αγορά καθώς, παρουσίασε μια διαφορετική προσέγγιση της γεύσης στη ζαχαροπλαστική.
www.sefcozeelandia.gr

Ατελείωτες γλυκές δημιουργίες με το **Π Ζαχαροπλαστικής!**

Αλεύρι από επιλεγμένα μαλακά σιτάρια για εξειδεικευμένες χρήσεις. Παρασκευάστε τα πιο νόστιμα κέικ, εκλεκτά βουτήματα, φρεσκομυριστά κουλουράκια και όλα τα αγαπημένα σας γλυκά, βάζοντας την υπογραφή σας!

ΜΥΛΟΙ ΚΕΠΕΝΟΥ
Το αλεύρι είναι Τέχνη.

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

ΣΑΝΤΙΓΙ

Η κρέμα σαντιγί ή σαντιγύ, όπως γραφόταν παλαιότερα, στα γαλλικά (Crème Chantilly), είναι αφράτη γλυκιά κρέμα, παρασκευασμένη από κρέμα γάλακτος και ζάχαρη χτυπημένη σε μίξερ. Διακοσμεί τις τούρτες ή τα γλυκά, όπως το εκμέκ κανταΐφι, τις μους, τα μιλκσέικ, είναι πρώτη ύλη για παγωτό, συνοδεύει άλλα γλυκά όπως οι γλυκές κρέπες, ή προστίθεται σε ροφήματα. Αρχικά αναφερόταν και ως «χιόνι γάλακτος».

Η σαντιγί εφευρέθηκε τον 17ο αιώνα από τον François Vatel. Ήταν μάγειρας της αυλής του Λουδοβίκου. Η ονομασία της οφείλεται στην πόλη της Γαλλίας, Σαντιγί (Chantilly), όπου συστηματοποιήθηκε (χρήση χτυπήματος, διάρκεια, επιμέλεια κ.ά.) και από όπου στην τελειοποιημένη της μορφή διαδόθηκε σε όλον το κόσμο.

Κρέμα γάλακτος ή αλλιώς αφρόγαλα, ανθόγαλα ή καϊμάκι, ονομάζεται η ημίρρευστη λιπαρή ουσία που παίρνουμε με αποκορύφωση και την απομάκρυνση του ανώτερου στρώματος βουτύρου από το νωπό γάλα (πριν ομογενοποιηθεί), με φυσικό τρόπο ή με τη χρήση ειδικών φυγοκεντρικών διαχωριστήρων, χωρίς καμία άλλη προσθήκη. Περιέχει γάλα και λίπος σε ποσοστό 20% - 40%, (αλλά όχι κάτω από 10%) και λέγεται κρέμα ή κορυφή, η οποία χρησιμοποιείται ως έχει ή μετατρέπεται σε βούτυρο. Η κρέμα κατηγοριοποιείται με την περιεκτικότητά της σε λιπαρές ουσίες.

Παστερίωση και αποστείρωση

Στη συνέχεια η κρέμα, ανεξάρτητα εάν πρόκειται να μετατραπεί σε βούτυρο ή να χρησιμοποιηθεί για την παρασκευή άλλων προϊόντων, παστεριώνεται ή αποστειρώνεται. Η παστερίωση γίνεται σε θερμοκρασία 90° C για χρόνο 30'', γιατί με τον τρόπο αυτό, επιτυγχάνεται όχι μόνο η καταστροφή των παθογόνων μικροοργανισμών, αλλά αδρανοποιούνται πολλά ένζυμα και κυρίως οι λιπάσες, με αποτέλεσμα να συντηρείται καλύτερα η κρέμα. Για να αποστειρωθεί η κρέμα, η οποία σε σύγκριση με την παστεριωμένη έχει πολύ μεγαλύτερη ικανότητα συντήρησης, θερμαίνεται όπως είναι ή αφού μπει σε μεταλλικά κουτιά, σε θερμοκρασία 115°C για 15-30 λεπτά.

Τα τελευταία χρόνια κυκλοφορούν στο εμπόριο, εκτός των παραπάνω, και κρέμες σε πιο υγρή μορφή, συσκευασμένες σε μπουκάλια, οι οποίες περιέχουν άμυλο, γαλακτοματωποιητές, όπως και διγλυκερίδια, λιπαρά οξέα και άλλα συστατικά, που τις βοηθάνε να μην «κόβουν» δηλαδή να μη διαχωρίζονται και να δίνουν το αποτέλεσμα που θέλουμε, μόνο που δεν είναι «καθαρές» κρέμες γάλακτος αλλά έτοιμα προς χρήση προϊόντα.

Η ποσότητα του λίπους που περιέχει καθορίζει το πόσο καλά μπορεί να χτυπηθεί και να σταθεροποιηθεί. Οι υψηλότερες σε λιπαρά κρέμες τείνουν να έχουν καλύτερη γεύση, να έχουν πλουσιότερη υφή και να είναι πιο πηχτές όταν χρησιμοποιούνται στη μαγειρική.

Τεχνικές πληροφορίες για την σαντιγί

Η φυσική και η χημεία έχουν το λόγο τους σε αυτό το προϊόν. Φυσική διότι με τη γρήγορη κίνηση στο μίξερ, εγκλωβίζεται -παγιδεύεται -αέρας μέσα στο υγρό. Αυτό εξηγεί το γεγονός ότι πρέπει να χτυπηθεί έντονα ή με μεγάλη ταχύτητα. Χημεία για-

Για μαγειρική και ζαχαροπλαστική

- Στρώνει απαλά σε γλυκές και αλμυρές γεύσεις
- Πλούσια γεύση.
- Τέλειο άσπρο χρώμα
- Σταθερή εφαρμογή
- Ευκολία στη χρήση

Ιδανική για επαγγελματίες

5L & 10L

© Paramount

Εργοστάσιο/Γραφεία, Νέα Σάντα Κιλκίς, Τ.Κ 61100, Τ: 23410 64246, F: 23410 64886 | Υποκ/μα Αττικής, Τ: 22950 41948, e-mail: info@torre.gr, www.torre.gr

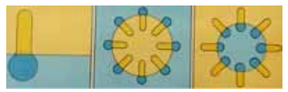
τί η σαντιγί αποτελεί ένα κολλοειδές μίγμα από σταγονίδια του λιπαρού, το νερό και τον αέρα που εγκλωβίστηκε. Όλο αυτό αποτελεί έναν αφρό. Για να είναι σταθερός θα πρέπει η κρέμα γάλακτος να είναι κρύα, διότι τα σταγονίδια του λίπους, με το έντονο χτύπημα και την αύξηση της θερμοκρασίας, θα λιώσουν και πιθανόν να μετατραπούν σε βούτυρο, οπότε θα δημιουργηθεί ένα ασταθές κολλοειδές ή μίγμα που δε θα στέκεται ή θα είναι ρευστό. Η χαμηλή θερμοκρασία βοηθά τον εγκλωβισμό του αέρα και μπορεί να το συγκρατήσει ώστε η σαντιγί να διπλασιάσει τον όγκο της. Αντίστοιχα παραδείγματα έχουμε με τα ασπράδια στη μαρέγκα και τους κρόκους αυγού στην μαγιονέζα.

Με πιο απλά λόγια

Λίγη θεωρία με απλά λόγια. Αν προσπαθήσουμε να αναμίξουμε δύο υγρά όπως λάδι και νερό σε ένα δοχείο, θα διαπιστώσουμε ότι δεν αναμιγνύονται αλλά παραμένουν δύο ξεχωριστές φάσεις. Έτσι το νερό παραμένει στον πυθμένα του δοχείου σαν πιο βαρύ ενώ το λάδι, σαν πιο ελαφρύ, στο επάνω μέρος του διαλύματος. Σε αυτά τα υγρά αν εφαρμόσουμε μηχανική ανάδευση θα δούμε ότι αναμιγνύονται. Το υγρό που προκύπτει έχει διαφορετική υφή από το προηγούμενο και είναι ένα νέο υγρό γαλακτώδους υφής και χρώματος. Το υγρό που προκύπτει ονομάζεται γαλάκτωμα και η διαδικασία γαλακτωματοποίηση.
Ως γαλάκτωμα ορίζεται ένα ομοιογενές σύστημα που δημιουργείται κατά ελάχιστο από ένα μη αναμειγνυόμενο υγρό μέσα σε ένα άλλο. Το σύστημα αυτό κατέχει μία μικρή σταθερότητα, η οποία μπορεί να τονιστεί από πρόσθετα που μειώνουν την επιφανειακή τάση (γαλακτωματοποιητές).
Ο διαχωρισμός των δύο υγρών, οφείλεται σε διάφορες δυνάμεις που εξασκούνται από τα δύο υγρά, οι οποίες κρατούν τα μόριά τους ενωμένα. Δηλαδή έχουν την τάση να εμποδίζουν τη συνένωση, η οποία θα δημιουργήσει ένα μεγάλο μόριο. Η τάση αυτή ονομάζεται επιφανειακή τάση και είναι η δύναμη ενός υγρού που αντιστέκεται στην αύξηση της επιφάνειάς του, δηλαδή την παραγωγή μικροσταγονιδίων. Με άλλα λόγια η επιφανειακή τάση δημιουργείται από την ελεύθερη επιφάνεια επαφής των υγρών, όπου αναπτύσσεται ελεύθερη ενέργεια που πηγάζει από την ασυμφωνία (ασυμμετρία) των δυνάμεων συγκόλλησης των δύο υγρών.
Πρέπει να σημειώσουμε ότι όσο πιο μεγάλη είναι η επιφανειακή τάση τόσο πιο δύσκολο είναι να αναμειχθούν τα δύο αυτά υγρά. Έτσι για να παράγουμε ένα γαλάκτωμα και μάλιστα σταθερό πρέπει να μειώσουμε την επιφανειακή τάση, ώστε να αυξηθεί όσο το δυνατόν περισσότερο η επιφάνεια επαφής των δύο υγρών.

Τύποι γαλακτωμάτων

Υπάρχουν δύο τυπικά συστήματα γαλακτωμάτων:
1. Λίπος σε νερό Λ / Ν
2. Νερό σε λίπος Ν / Λ



Στην πρώτη περίπτωση μιλάμε για γαλάκτωμα Λ / Ν, όπου η συνεχής φάση είναι το νερό και η ασυνεχής (διασκορπισμένη) είναι το λίπος.
Στη δεύτερη περίπτωση μιλάμε για γαλάκτωμα Ν / Λ, όπου η συνεχής φάση είναι το λίπος ενώ η διασκορπισμένη είναι το νερό.
Τα γαλακτώματα που περιγράφηκαν παραπάνω παρουσιάστηκαν υπεραπλουστευμένα. Τα πραγματικά γαλακτώματα τροφίμων είναι πιο σύνθετα. Και αυτό για τρεις κυρίως λόγους:
α. Διότι όταν μιλάμε για τις δύο φάσεις του γαλακτώματος σπάνια έχουμε σκέτο νερό και σκέτο λάδι. Η υδάτινη φάση είναι συνήθως διάλυμα αλάτων, ζαχάρων ή άλλων οργανικών και κολλοειδών υλικών (υδρόφιλων ουσιών). Η δε λιπαρή φάση μπορεί να συνίσταται από διάφορα μίγματα λαδιών, ρητίνες, υδρογονάνθρακες, λιποδιαλυτές βιταμίνες και άλλες ουσίες που συμπεριφέρονται σαν λάδια (λιπόφιλες ουσίες).
β. Η λιπαρή φάση δεν είναι πάντα σε υγρή μορφή, σε μορφή λαδιού. Μπορεί να είναι στερεό λίπος ή μίγμα στερεών λιπών. Για την επίτευξη ενός τέτοιου γαλακτώματος απαιτείται η άνοδος της θερμοκρασίας γαλακτωματοποίησης στους 45 - 60°C, δηλαδή πάνω από το Σ.Τ. του λίπους, ώστε αυτό να λιώσει και να υγροποιηθεί.
γ. Πολλά γαλακτώματα περιέχουν πέρα από τις δύο κανονικές φάσεις και μία τρίτη. Αυτή η τρίτη φάση μπορεί να είναι είτε αέρας (σε μορφή φυσαλίδων) ή κρύσταλλοι σε αιώρηση. Κλασικά παραδείγματα τέτοιων γαλακτωμάτων είναι το παγωτό, η χτυπημένη κρέμα, σαντιγί, το κέικ κ.α.
Οι περισσότεροι χρησιμοποιούμενοι γαλακτωματοποιητές στην αρτοποιία και ζαχαροπλαστική είναι η λεκιθίνη και τα μονογλυκερίδια ή πιο σωστά τα μόνο και διγλυκερίδια.

Ποικιλίες κρέμας γάλακτος

Οι **κρέμες γάλακτος** χωρίζονται, επίσης, σε δύο επιπλέον κατηγορίες, την πλήρη με 35% λιπαρά και τη light με 15% λιπαρά. Η πρώτη ενδείκνυται κυρίως για τη ζαχαροπλαστική, όπως την παρασκευή γλυκών και παγωτών, κέικ διακοσμημένων με αφράτη σαντιγί, πανακότα, μους, κρέμες, καθώς και διαφόρων ειδών ροφήματα, όπως milkshakes και φυσικά πολλών ειδών καφέ, όπως cappuccino. Η δεύτερη, η κρέμα γάλακτος light, προσφέρεται κυρίως για αλμυρές γαστρονομικές αλχημείες, όπως τάρτες, σουφλέ και ογκρατέν, μανιτάρια αλά κρεμ και πολλά ακόμα.
Η **φυτική κρέμα γάλακτος** που αποτελεί τέλεια ισορροπημένο προϊόν με βάση τα φυτικά λιπαρά, η οποία, χάρη στη σύγχρονη τεχνολογία του είδους, κατάφερε να συνδυάσει άριστα την αίσθηση της αληθινής κρέμας γάλακτος με τα χαρακτηριστικά των φυτικών λιπαρών. Παρασκευάζονται από φυτικά υδρογονωμένα έλαια, όπως το ηλιέλαιο ή το σογιέλαιο, νερό, άμυλο, σάκχαρα, κ.α. Είναι εύκολες στη χρήση, πήζουν γρήγορα και στέκονται σαν την κανονική σαντιγί. Διακρίνεται για την ελαφριά και ουδέτερη γεύση της, χωρίς αυτό να εμποδίζει τη δημιουργία σταθερής κρέμας με πλούσια γεύση. Η φυτική κρέμα παραμένει ομοιογενής και λεία, ακόμη και αν εκτεθεί σε δυνατή φωτιά, γι' αυτό και την καθιστά ιδανική για ζεστά ροφήματα και προϊόντα καφέ.
Η **κρέμα σε κονσέρβα** είναι μια άλλη μορφή φυτικής κρέμας, που κυκλοφορεί, και παρ' όλο που η γεύση της διαφέρει ελαφρά από τις κανονικές, μπορεί να χρησιμοποιηθεί στη ζαχαροπλαστική κυρίως σαν σαντιγύ ή σε παγωτό, αλλά και στη μαγειρική, ενώ έχει το πλεονέκτημα της μακροχρόνιας συντήρησης εκτός ψυγείου και επιπλέον έχει και χαμηλά λιπαρά.
Η **έτοιμη κρέμα σαντιγί,** σε μπουκάλι υπό πίεση, που είναι έτοιμη για χρήση και περιέχει κρέμα γάλακτος αλλά και ζάχαρη, δεξτρόζη και άλλα συστατικά.
Η κατανόηση των διαφορών τους είναι το κλειδί για την επιλογή της σωστής κρέμας για τις ανάγκες σας.

Βιβλιογραφία: https://el.wikipedia.org/wiki/κρέμα, https://wikipedia.net/el/Emulsifying_agent **1.** Marion Bennion - THE SCIENCE OF FOOD -WILEY N. Y 1980 - **2.** Fellows P.J. - FOOD PROCESSING TECHNOLOGY (principles and practice) Ellis Horwood Limited 1990 **3.** H.-D. Belitz - WGrosch - P. Schieberle Food Chemistry - 4th revised and extended ed. **4.** M. J. LEWIS PHYSICAL PROPERTIES OF FOOD AND FOOD PROCESSING SYSTEMS - Ellis Horwood Limited 1990 - S. Heldman, D.R. & Singh, R.P., Food Process Engineering, 2nd edition. Van Nostrand Reinhold-AVI Publishing, New York. 1981

Image by freepik.com

ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΜΠΟΣΔΙΚΟΣ
Τεχνολόγος Τροφίμων

ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΟΣ ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΣ ΚΑΙ ΔΙΑΝΟΜΕΑΣ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ MONTEBIANCO.
Δημαράκη 18-20, 118 55 Αθήνα, Τηλ.: 213 0904400
/optimapastry, /optimafoodgallery
ofg@ofg.gr, www.ofg.gr

OFG FOOD GALLERY

MONTEBIANCO
all about Gelato

σouit

BY BABIS ZIDILIS

Κοιτώντας κανείς τις βιτρίνες του Σouit, καταλαβαίνει ότι δε μοιάζει με ένα κλασικό ζαχαροπλαστείο. Τόσο λόγω της αισθητικής που αποπνέει ο χώρος όσο και λόγω των εξαιρετικών γλυκών που μπορεί κανείς να γευτεί. Ο ταλαντούχος Μπάμπης Ζιντίλης έχει δημιουργήσει επιδόρπια για εστιατόρια όπως το Alemagou και το Matsuhisa της Μυκόνου, το Zurbaran και το Oozora, έχει εργαστεί για το Harvest και το Mama Roux του κέντρου, έχει περάσει από το Opso του Λονδίνο κι έχει βρεθεί στην ομάδα του κορυφαίου Funky Gourmet.

Ο ίδιος ορ̣αματίστηκε το δικό του χώρο όπου θα μπορεί να δημιουργεί αυτό που τον εκφράζει. «Όταν έφτιαχνα το χώρο, σκέφτηκα ότι θέλω να γίνει ένας χώρος που πρώτα από όλους θα έπρεπε να χωράει εμένα. Παράλληλα, σκέφτηκα ότι ένα ζαχαροπλαστείο πρέπει να έχει χρώμα και τα στοιχεία της φύσης αφού σχεδόν όλες οι πρώτες ύλες μας (φρούτα, σοκολάτα, βανίλια κτλ.) έχουν χρώμα και προέρχονται από τη φύση» αναφέρει ο ίδιος.

Στο Σouit, ο Μπάμπης έχει το δικό του χώρο, όπου μπορεί να δημιουργεί τα γλυκά που φαντάστηκε και να πειραματίζεται όπως του αρέσει. Γλυκά που μιλάνε στον ουρανίσκο, σε γοητεύουν και σε κάνουν να θέλεις να επιστρέφεις εκεί ξανά και ξανά.

Η ομάδα του Σouit αποτελείται από τον Δημήτρη Μπαλάσκα και την Τραντά Μαρία, όλοι τους με πλούσιο βιογραφικό και μεγάλη εμπειρία.

Ο Μπάμπης Ζιντίλης σε μια αποκλειστική συνέντευξη

Ποια είναι η φιλοσοφία πίσω από το Σouit;

Το Σouit ένα σύγχρονο ζαχαροπλαστείο στη γειτονιά του παλαιού Φαλήρου.

Χρησιμοποιούμε φρέσκα υλικά για τις παρασκευές μας και τα φτιάχνουμε όλα στο μαγαζί.

Προσπαθούμε όσο γίνεται να ακολουθούμε την εποχικότητα για τα γλυκά μας.

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

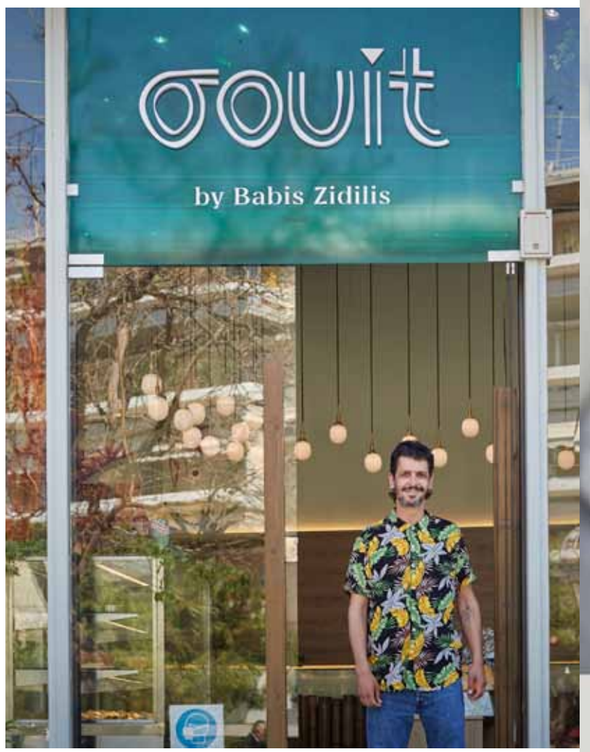
Με τη ζαχαροπλαστική ασχολούμαι τα τελευταία 14 χρόνια περίπου. Ξεκίνησα σχεδόν τυχαία όταν παράτησα τη σχολή μου στα ΤΕΙ Πειραιά.

Τι αποτελεί για εσένα πηγή έμπνευσης;

Η πηγή έμπνευσης δεν είναι συγκεκριμένη πάντα. Μου αρέσει ο πειραματισμός πολύ και οι συνδυασμοί γεύσεων. Σίγουρα μας επηρεάζει και η παγκόσμια ζαχαροπλαστική τάση.

Το Σouit στεγάζεται σε ένα ιδιαίτερο χώρο. Μικρό, ζεστό, γεμάτο χρώμα και μια εντυπωσιακή τοιχογραφία. Μπορείς να μας πεις πως εμπνεύστηκες το χώρο;

Όταν έφτιαχνα το χώρο, σκέφτηκα ότι θέλω να γίνει ένας χώρος που πρώτα από όλους θα έπρεπε να χωράει εμένα. Παράλληλα, σκέφτηκα ότι ένα ζαχαροπλαστείο πρέπει να έχει χρώμα και τα στοιχεία της φύσης αφού σχεδόν όλες οι πρώτες ύλες μας (φρούτα, σοκολάτα, βανίλια κτλ.) έχουν χρώμα και προέρχονται από τη φύση.



Μου αρέσει ο πειραματισμός πολύ και οι συνδυασμοί γεύσεων. Σίγουρα μας επηρεάζει και η παγκόσμια ζαχαροπλαστική τάση.

Ποιες είναι οι προκλήσεις που αντιμετωπίζεις ως επαγγελματίας;

Η πανδημία αν και μας δυσκόλεψε σε κάποια θέματα μεταφορών, κατασκευαστικά και με κάποιες εισαγωγές, η αλήθεια είναι ότι μας έδωσε χρόνο να οργανωθούμε καλύτερα και την ευκαιρία σε εμάς και τη γειτονιά να γνωριστούμε καλύτερα και πιο άμεσα.

Η ζαχαροπλαστική αποκτά όλο και μεγαλύτερο έδαφος στην Ελλάδα. Πόσο ανοιχτοί είναι οι Έλληνες στο να δοκιμάζουν νέες και λιγότερο συνηθισμένες προτάσεις;

Ο κόσμος θεωρώ ότι μπαίνοντας σε έναν καινούργιο χώρο πρώτα θα διαλέξει πιο γνώριμες γεύσεις για να υπάρξει και ένα μέτρο σύγκρισης και μετά όταν υπάρξει εμπιστοσύνη, θα διαλέξει και τις πιο περίεργες ή σύνθετες επιλογές.

Με ποια κριτήρια επιλέγεις τα υλικά που χρησιμοποιείς;

Τα υλικά που διαλέγουμε έχουν να κάνουν πάντα με την ποιότητα που θέλουμε να προσφέρουμε χωρίς αυτό να σημαίνει πάντα ότι είναι τα πιο ακριβά ή τα πιο γνωστά brand.

Σε ποια γλυκά δείχνουν μεγαλύτερη προτίμηση οι πελάτες;

Αυτό που παρατηρώ σε σχέση με τις προτιμήσεις είναι ότι το κάθε γλυκό έχει το κοινό του. Κάτι που αρέσει σε κάποιον, για κάποιον άλλο άνθρωπο μπορεί να είναι το χειρότερό του.

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

Passion ανανάς, προφιτερόλ, πάστα αμυγδάλου.

Σουit, Τερψιθέας 47, Παλαιό Φάληρο. Τηλ: 2109886192

Image by freepik.com

ΤΑ ΣΙΡΟΠΙΑ ΣΤΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ

Το βασικότερο υλικό στη ζαχαροπλαστική είναι αυτό που δανείζει το όνομά του στον κλάδο: η ζάχαρη. Γνωστή και σαν σακχαρόζη, αποτελείται από δύο σάκχαρα, τη γλυκόζη και τη φρουκτόζη, ενωμένα μεταξύ τους.

Μια από τις βασικότερες εφαρμογές της λευκής ζάχαρης είναι στα σιρόπια που χρησιμοποιούνται τόσο στη ζαχαροπλαστική, όσο και στο παγωτό.

Η ζάχαρη για να χρησιμοποιηθεί σε οποιαδήποτε εφαρμογή πρέπει να διαλυθεί πλήρως. Χρειάζεται τουλάχιστον 30-40% νερό ανά μονάδα βάρους. Αναλόγως των βαθμών του σιροπιού που θέλουμε να φτιάξουμε αν βάλουμε περισσότερο νερό από το απαιτούμενο, τότε θα χρειαστεί να βράσουμε το μίγμα για περισσότερο χρόνο και αυτό θα έχει σαν αποτέλεσμα την κατάνωση της ζάχαρης, δηλαδή, ένα σκουρόχρωμο σιρόπι.

Είναι σημαντικό να ανακατεύουμε συχνά το μίγμα μας και να καθαρίζουμε την επιφάνεια από τυχόν ακαθαρσίες που θα ανέβουν στον αφρό. Επίσης, πρέπει να καθαρίζουμε τα τοιχώματα του δοχείου για να αποφύγουμε σχηματισμό κρυστάλλων από ζάχαρη που μένει εκεί, καίγεται και στη συνέχεια τη βρίσκουμε στο σιρόπι αδιάλυτη.

Κατηγορίες σιροπιών

Τα σιρόπια διακρίνονται σε τρεις κατηγορίες, ανάλογα με την περιεκτικότητά τους σε σάκχαρα, δηλαδή, ανάλογα με το βαθμό κορεσμού τους:

Βαθμός κορεσμού σιροπιών

• Σιρόπια κάτω από 30°: **Υποκορεσμένα,** με αυξημένο κίνδυνο αλλοιώσεων. Υποκορεσμένο είναι ένα διάλυμα μέσα στο οποίο μπορεί να διαλυθεί και άλλη ζάχαρη από όση περιέχει ήδη.

• Σιρόπια 30-32°: **Κορεσμένα,** με ιδανική αναλογία ζάχαρης/νερού. Κορεσμένο είναι ένα διάλυμα το οποίο περιέχει ακριβώς όση ζάχαρη μπορεί να διαλυθεί μέσα του.

• Σιρόπια πάνω από 32°: **Υπερκορεσμένα,** με κίνδυνο ανακρυστάλλωσης. Υπερκορεσμένο είναι ένα διάλυμα που περιέχει μεγαλύτερη ποσότητα ζάχαρης από όση μπορεί να διαλυθεί μέσα του.

Και οι τρεις ορισμοί **εξαρτώνται από τη θερμοκρασία.** Δηλαδή, ένα 33άρι σιρόπι που στους 50° C έχει τη ζάχαρή του πλήρως διαλυμένη, στους 4° C πιθανότατα θα κρυσταλλώσει.

Τι είναι όμως αυτοί οι βαθμοί στους οποίους μετράμε τα σιρόπια;

Ας δούμε τους δύο βασικούς τρόπους υπολογισμού σιροπιών. Τα διαλύματα ζάχαρης έχουν δύο κλίμακες μέτρησης με δικά της χαρακτηριστικά η κάθε μία: την κλίμακα Brix και την κλίμακα Baume.

Βαθμοί Brix: Οι βαθμοί Brix εκφράζουν τα **γραμμάρια ζάχαρης ανά 1 κιλό διαλύματος**, σαν ποσοστό επί τοις εκατό.

Αυτό σε απλά λόγια σημαίνει ότι αν, για παράδειγμα, σε 330 γρ. ζάχαρης συμπληρώσω νερό μέχρι να φτάσω στο ένα κιλό, δηλαδή προσθέσω 670 γρ. νερό, θα έχω 33 βαθμούς Brix. Δηλαδή 330 γρ. ζάχαρης σε σύνολο 1000 γρ. διαλύματος, που αντιστοιχεί σε 33° Brix.

Οι βαθμοί Brix δεν είναι οι βαθμοί που χρησιμοποιούμε όταν μετράμε τα σιρόπια στη ζαχαροπλαστική και στα σορμπέ.

Τα σιρόπια ζαχαροπλαστικής και σορμπέ αναφέρονται πάντα με τους βαθμούς Baume.

Βαθμοί Baume: Οι βαθμοί Baume εκφράζουν την πυκνότητα ενός σιροπιού. Για παράδειγμα: 33° Be σημαίνει ότι το σιρόπι έχει πυκνότητα 1,33 δηλαδή, 1 λίτρο σιροπιού ζυγίζει 1330 γρ.

Από αυτό αντιλαμβανόμαστε κάτι χρήσιμο για τη δουλειά μας: πως αν κάποια στιγμή βρεθούμε χωρίς γραδόμετρο, διαθλασίμετρο ή άλλο όργανο μέτρησης σακχάρων και θέλουμε να μετρήσουμε τους βαθμούς ενός σιροπιού, απλούστατα, μπορούμε να ζυγίσουμε ένα λίτρο σιροπιού και να δούμε τους βαθμούς του, που αντιπροσωπεύονται από τα δύο μεσαία ψηφία της ζύγισης.

Πώς σχετίζονται αυτές οι κλίμακες για να μπορέσουμε να υπολογίσουμε με ακρίβεια τα σιρόπια μας;

Οι δύο αυτές κλίμακες έχουν μια σχέση, μια αναλογία μεταξύ τους: ένας βαθμός BRIX ισοδυναμεί με έναν βαθμό BAUME πολλαπλασιασμένο με το 1,82.

Σχέση μεταξύ δύο κλιμάκων:
BAUME x 1,82 = BRIX

Τρόπος υπολογισμού ζητούμενου σιροπιού

Ας υποθέσουμε ότι θέλουμε να φτιάξουμε ένα σιρόπι 32 βαθμών Baume (ένα 32άρι, όπως αναφέρεται μεταξύ επαγγελματιών). Αυτό που ζητάμε δηλαδή είναι **τα γραμμάρια ζάχαρης για ένα κιλό σιροπιού.**
Από την σχέση BAUME x 1,82 = BRIX βάζοντας όπου BAUME τον βαθμό του σιροπιού που θέλουμε να φτιάξουμε, στην προκειμένη περίπτωση 32°, βρίσκουμε:

32 x 1,82 =58,24

Αυτά τα 58,24 είναι τα γραμμάρια ζάχαρης ανά εκατό γραμμάρια σιροπιού που χρειαζόμαστε.
Δηλαδή το σιρόπι μας θα αποτελείται από:

58,24 γρ. ζάχαρη + 41,76 γρ. νερό

Πολλαπλασιάζουμε με το 10 για ένα κιλό σιρόπι:

582,4 γρ. ζάχαρη + 417,6 γρ. νερό

Αυτές είναι οι αναλογίες για το σιρόπι των 32 βαθμών που ζητάγαμε αρχικώς.
Όλοι οι επαγγελματίες όμως γνωρίζουν ότι ένα μέρος της ζάχαρης πρέπει να το αντικαταστήσουμε με σιρόπι γλυκόζης. Αυτό γίνεται γιατί η ζάχαρη που βρίσκεται σε ένα σιρόπι (από ένα ποσοστό και μετά, ή και με απλή έκθεση του σιροπιού σε χαμηλές θερμοκρασίες) ανακρυσταλλώνεται. Αυτό που κάνουμε δηλαδή είναι να προσθέτουμε ένα σάκχαρο που «κρατάει» δυνατότερα το νερό και κάνει δύσκολη την ανακρυστάλλωση.

Αντικατάσταση ζάχαρης με γλυκόζη

Το συνηθισμένο ποσοστό αντικατάστασης είναι 10%. Άρα στο σιρόπι του παραδείγματος από τα 582 γρ. ζάχαρης θα αντικαταστήσουμε το 10% με σιρόπι γλυκόζης, δηλαδή τα 58,2 γρ. ζάχαρης με 58,2 γραμμάρια γλυκόζης.
Εδώ είναι το δυσκολότερο σημείο του υπολογισμού και χρειάζεται αρκετή προσοχή γιατί θα πρέπει να λάβουμε υπ' όψιν μας ότι **η γλυκόζη περιέχει περίπου 20% νερό.** Τι σημαίνει αυτό; Πως αν πάρω ακριβώς 58,2 γραμμάρια γλυκόζης με περιεκτικότητα 80% σε σάκχαρα, θα έχω πάρει στην πραγματικότητα 46,56 γρ. σακχάρων και 11,64 γρ. νερό.
Άρα φροντίζω δύο πράγματα:
1) Να υπολογίσω την ποσότητα γλυκόζης που περιέχει πραγματικά 58,2 γρ. σακχάρων και
2) Να αφαιρέσω την ποσότητα νερού που περιέχει το σιρόπι γλυκόζης από την ποσότητα του νερού της συνταγής.

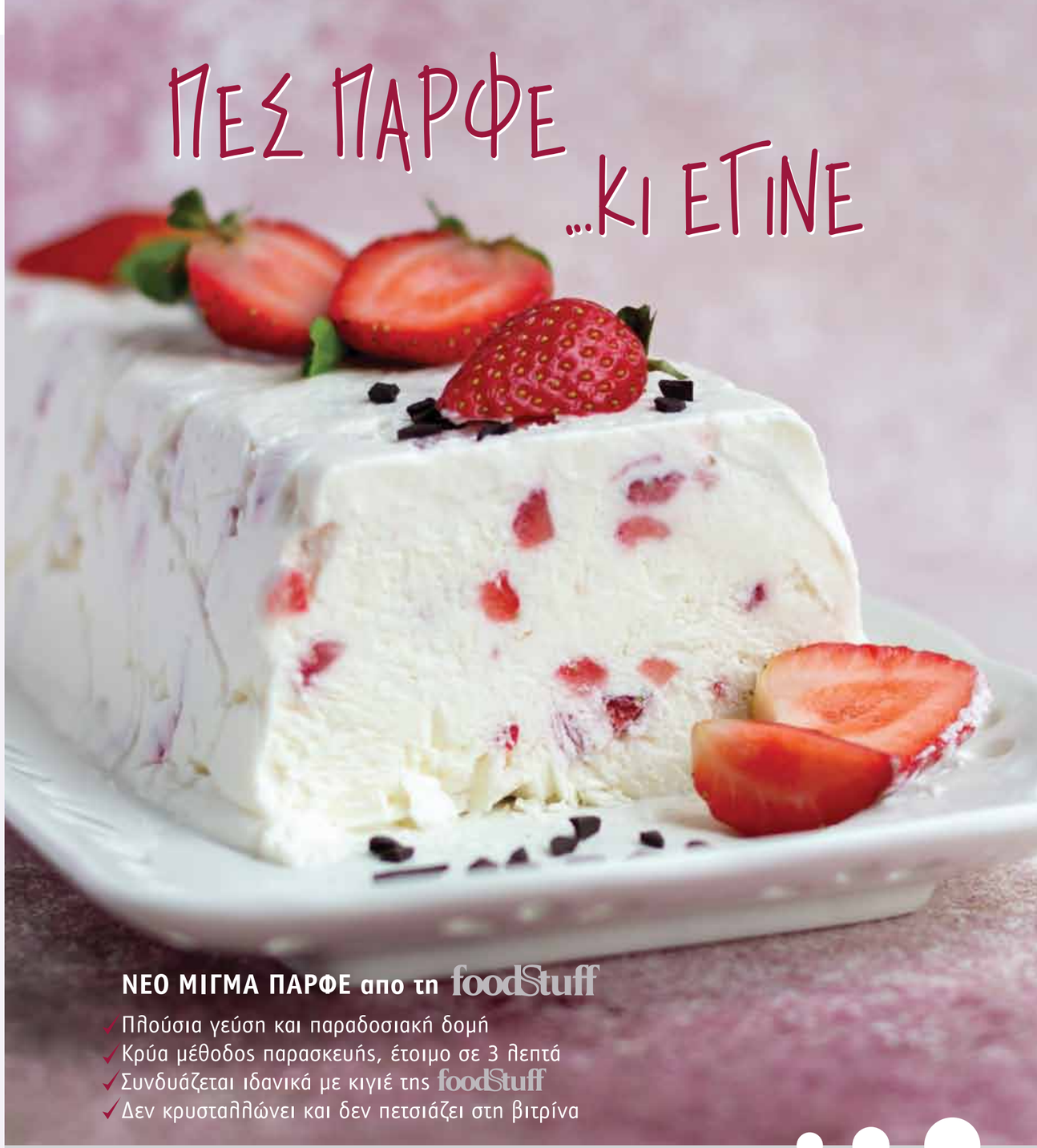
Για τον πρώτο υπολογισμό, απλούστατα διαιρώ τα γραμμάρια σακχάρων με το την περιεκτικότητα του σιροπιού γλυκόζης:

58,2/0,80 = 72,75 γραμμάρια σιροπιού γλυκόζης

Το οποίο περιέχει 58,2 γρ. σακχάρων (80%) και 14,55.γρ. νερό(20%).
Η τελική συνταγή για το σιρόπι γίνεται:
• 523,8 γρ. ζάχαρη (582γρ μείον το 10% που είναι 58,2 γρ.)
• 72,75 γρ. σιρόπι γλυκόζης (περιέχει 58,2 γρ. σακχάρων και 14,55 γρ. νερό)
• 402,45 γρ. νερό (417 γρ. μείον τα 14,55 γρ. που περιέχονται στη γλυκόζη)
Αυτά σε ό,τι αφορά τη μεθοδολογία που χρειάζεται να γνωρίζει κανείς για να μπορεί να λειτουργήσει αυτόνομα. Γενικώς, καλό είναι να γνωρίζουμε τον τρόπο υπολογισμού και τους λόγους που τα πράγματα υπολογίζονται με αυτόν τον τρόπο. Παρ' όλ' αυτά, για λόγους ευκολίας, παραθέτουμε και έναν πίνακα με τις αναλογίες σιροπιών. Ο πίνακας έχει δύο μέρη: τις αναλογίες με 10% γλυκόζη και τις αναλογίες με 15% γλυκόζη.

	Βαθμοί		Συνταγή για 1 κιλό σιρόπι με 10% γλυκόζη			Συνταγή για 1 κιλό σιρόπι με 15% γλυκόζη		
	Baume	Brix	Ζάχαρη	Σιρόπι γλυκόζης	Νερό	Ζάχαρη	Σιρόπι γλυκόζης	Νερό
ΥΠΟΚΟΡΕΣΜΕΝΑ (κίνδυνος αλλοιώσεων)	15	27,3	246	34	720	232	51	717
	20	36,4	328	45	627	309	68	622
	25	45,5	410	56	534	387	85	528
	26	47,32	426	59	515	402	89	509
	27	49,14	443	61	496	418	92	490
	28	50,96	458	64	478	433	96	471
	29	52,78	475	66	459	449	99	452
Κορεσμένα	30	54,6	492	68	440	464	102	434
	31	56,42	508	70	422	480	106	415
	32	58,24	524	73	403	495	109	396
ΥΠΕΡΚΟΡΕΣΜΕΝΑ (κίνδυνος ανακρυστάλλωσης)	33	60,06	541	75	384	511	113	377
	34	61,88	557	77	366	526	116	358
	35	63,7	573	80	347	541	119	339
	36	65,52	590	82	328	557	123	320
	37	67,34	606	84	310	572	126	301
	38	69,16	623	86	291	588	130	282
	39	70,98	639	89	272	603	133	264
	40	72,8	655	91	254	619	137	245

ΝΙΚΟΣ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ
Γεωπόνος-Επιστήμων Τροφίμων



foodStuff
Η ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΥΧΙΑΣ

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

ΤΑΡΤΑ ΑΧΛΑΔΙΟΥ

ΥΛΙΚΑ
ΓΙΑ ΤΗΝ ΖΥΜΗ ΤΑΡΤΑΣ
55 γρ. βούτυρο
30,5 γρ. ζάχαρη άχνη
7 γρ. ζάχαρη muscovado
23 γρ. πούδρα πεκάν
1 γρ. αλάτι
105 γρ. αλεύρι μαλακό
20 γρ. αυγό

ΕΚΤΕΛΕΣΗ
Στον κάδο του μίξερ με φτερό δουλεύουμε το βούτυρο με τη ζάχαρη άχνη, τη ζάχαρη muscovado, το αλάτι και προσθέτουμε λίγο-λίγο το αυγό. Έπειτα προσθέτουμε την πούδρα πεκάν και τέλος όλο το αλεύρι. Αφήνουμε τη ζύμη στο ψυγείο για 1 ώρα. Ανοίγουμε τη ζύμη ανάμεσα σε δύο λαδόκολλες πάχους 2 mm και κόβουμε με το τσέρκι σε σχήμα δάκρυ (το ίδιο στο οποίο θα ψήσουμε τα αχλάδια), στο κέντρο του οποίου κόβουμε το κέντρο με ένα στρογγυλό κουπάτ. Τρυπάμε προσεκτικά με ένα λεπτό πιρουνάκι και τοποθετούμε τη ζύμη στην κατάψυξη για 10 λεπτά. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 170°C για 10-12 λεπτά περίπου μέχρι να πάρει χρώμα. Αφήνουμε να κρυώσει τελείως.

ΥΛΙΚΑ
ΓΙΑ ΤΑ ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΑ ΑΧΛΑΔΙΑ
3 μεσαία αχλάδια
60 γρ. ζάχαρη
15 γρ. βούτυρο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ
Καθαρίζουμε και κόβουμε τα αχλάδια κατά μήκος σε 6 κομμάτια. Λιώνουμε το βούτυρο και βάζουμε τα κομμένα αχλάδια μέσα και τα ανακατεύουμε καλά με τη ζάχαρη της συνταγής και κάνουμε μια στεγνή καραμέλα.
Μέσα σε ένα τσέρκι σε σχήμα σαν δάκρυ (το οποίο έχουμε "ντύσει" από κάτω με αντικολλητικό χαρτί και αλουμινόχαρτο), βάζουμε την καραμέλα και από πάνω στρώνουμε ομοιόμορφα τα κομμένα αχλάδια.

Σκεπάζουμε το τσέρκι με αλουμινόχαρτο και ψήνουμε τα αχλάδια σε προθερμασμένο φούρνο στους 170°C για 10 λεπτά. Αφαιρούμε το αλουμινόχαρτο από πάνω και ψήνουμε άλλα 15 λεπτά στους 165°C.

Βγάζουμε από το φούρνο και το αφήνουμε να κρυώσει, έπειτα το βάζουμε στο ψυγείο για περίπου 1 ώρα.

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ
Αφαιρούμε το αχλάδι προσεκτικά από το τσέρκι και με ένα πινέλο το περνάμε με ουδέτερο ζελέ αρωματισμένο και χρωματισμένο με ιβίσκο. Τοποθετούμε το ψημένο αχλάδι ανάμεσα σε δύο μπισκότα, σαν σάντουιτς.

ΝΤΑΡΙΑ ΠΕΡΕΒΕΡΖΕΒΑ
Pastry Chef, Καθηγήτρια Ζαχαροπλαστικής, La Chef Levi

PHILIPPE MARAND

ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ ΓΙΑ ΤΗΝ CHOCOLATE ACADEMY ATHENS

Ο Chef Και Διεθυντής των Chocolate Academy σε Ανατολική Ευρώπη, Μέση Ανατολή και Αφρική, Philippe Marand, μετά το Ντουμπάι, ήρθε στην Αθήνα και δημιούργησε το Chocolate Academy. Το ενδιαφέρον του για την ελληνική κοινότητα των σεφ, η επιθυμία του να δει ιδέες και τεχνικές, η κουλτούρα στη χρήση ποιοτικών υλικών είναι μερικοί από τους λόγους που τον ώθησαν σε αυτό το βήμα. Μια αποκλειστική συνέντευξη!

Κύριε Marand, μετά το Ντουμπάι, ήρθε η σειρά της Αθήνας, όπου δημιουργείτε το Chocolate Academy Athens. Πείτε μας λίγα λόγια για αυτό το έργο και ποιες είναι οι προσδοκίες σας.

Μου δόθηκε η ευκαιρία να ξεκινήσω ένα νέο project στην Αθήνα όπως έκανα στο Ντουμπάι. Δέχτηκα αμέσως καθώς ερχόμουν στην Ελλάδα για συναντήσεις με Έλληνες σεφ σε τακτική βάση για περισσότερα από 15 χρόνια.
Διάφοροι λόγοι με ώθησαν να αποδεχτώ αυτή την ευκαιρία. Ο πρώτος είναι το ενδιαφέρον της ελληνικής κοινότητας των σεφ να δημιουργήσει νέες συνταγές και να δει νέες τεχνικές. Ο δεύτερος είναι η κουλτούρα χρήσης ποιοτικών υλικών (όπως βλέπουμε στην ελληνική κουζίνα) που είναι ένα κρίσιμο σημείο για μένα για να επιτύχω την ποιότητα και βλέπουμε ότι οι επιχειρηματίες και οι σεφ, που σέβονται τα συστατικά στις δημιουργίες τους, είναι οι πιο επιτυχημένοι.

Η βιωσιμότητα είναι μια τάση που καταλαμβάνει όλο και περισσότερο χώρο στη γαστρονομία. Ποια είναι η γνώμη σας για τον κλάδο της ζαχαροπλαστικής;

Η βιωσιμότητα είναι αναπόφευκτη, όπως όλοι γνωρίζουμε και θεωρώ ότι είναι ευθύνη και ρόλος του καθενός από εμάς να το εξετάσουμε πολύ σοβαρά προς όφελος των εαυτών μας και των επόμενων γενεών, συμπεριλαμβανομένων των παιδιών μας.
Τούτου λεχθέντος, η άποψή μου είναι ότι μια μικρή δράση που κάνει ο καθένας από εμάς καθημερινά είναι ήδη μια τεράστια δράση. Αυτή είναι η πρώτη ενέργεια για μένα, όπως η μείωση των απορριμμάτων, η εξέταση νέων επιλογών για εμάς, όπως plant based συνταγές, η ευαισθησία για τη συσκευασία που χρησιμοποιείται και πολλά άλλα.

Τι ρόλο παίζει για εσάς η καινοτομία στη ζαχαροπλαστική; Συνδέεται με τη βιωσιμότητα και τον τρόπο που προσεγγίζετε όταν αναπτύσσετε τη γκάμα των προϊόντων σας;

Είναι πολύ πιο δυνατό να έχεις ένα bonbon σοκολάτας με την προσωπικότητα του δημιουργού που φανερώνει τις προσπάθειες και το στόχο του πίσω από το προϊόν, παρά ένα προϊόν που μπορεί να είναι πολύ ωραίο αλλά χωρίς ιστορία και ψυχή.

Εκπαιδεύετε ζαχαροπλάστες τουλάχιστον 3 δεκαετίες. Τι μάθατε μέσα από αυτή τη διαδικασία;

Τα πρώτα λόγια που μου έρχονται είναι ότι έχουμε ίσως μια από τις καλύτερες δουλειές στη γη! Και χαίρομαι που βλέπω όλο και περισσότερες επιχειρήσεις ζαχαροπλαστικής να ξεπροβάλλουν στην ελληνική αγορά με μια πραγματικά παθιασμένη προσέγγιση. Θα ήθελα να προσθέσω ότι η ζαχαροπλαστική προσφέρει έναν τρόπο εργασίας που μπορεί και πρέπει να εξορθολογιστεί και αυτό βελτιώνει επίσης την ποιότητα και κάνει την καθημερινότητά μας καλύτερη.

Ποια χαρακτηριστικά πιστεύετε ότι πρέπει να έχει ένας καλός ζαχαροπλάστης;

Πρώτα μια πολύ καλή τεχνική γνώση του προϊόντος αλλά και πάθος καθώς η δουλειά μας είναι μια συνεχής αναζήτηση έρευνας και δημιουργικότητας.

Περισσότερες πληροφορίες για το Chocolate Academy Athens **www.chocolate-academy.com**

ΕΚΛΕΡ
ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ ΣΟΥ
60 γρ. νερό (στους 4°C)
60 γρ. γάλα
2 γρ. αλάτι
54 γρ. βούτυρο
66 γρ. αλεύρι
114 γρ. αυγά
28 γρ. ζεστό γάλα

Αναμειγνύουμε το νερό, με το γάλα, το αλάτι και το βούτυρο και βράζουμε. Προσθέτουμε το αλεύρι και το ανακατεύουμε για λιγότερο από 1 λεπτό. Όταν το μείγμα μας πιάσει τους 60°C, προσθέτουμε τα αυγά ένα-ένα. Τέλος, ρίχνουμε το ζεστό γάλα. Βάζουμε το μείγμα σε ένα κορνέ 12,5 εκ. (35 γρ.), χρησιμοποιώντας τη μύτη αστέρι 15 mm. Ψεκάζουμε λίγο αντικολλητικό σπρέι από πάνω και βούτυρο Callebaut–Mycryo Cocoa. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο, στον αέρα, στους 170°C, για 35-40 λεπτά.

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΡΕΜΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ
85 γρ. γάλα
191 γρ. κρέμα 35%
43 γρ. γάλα
22 γρ. κορν φλάουρ
72 γρ. κρόκοι αυγών
191 γρ. Callebaut –MALCHOC-M

Βράζουμε το γάλα και την κρέμα. Αναμειγύνουμε και προσθέτουμε το γάλα, το κορν φλάουρ και τα αυγά και βράζουμε για 2-3 λεπτά.
Στη συνέχεια ρίχνουμε τη σοκολάτα και χρησιμοποιούμε μπλέντερ.
Το αφήνουμε να ξεκουραστεί στους 4°C πριν το χρησιμοποιήσουμε.

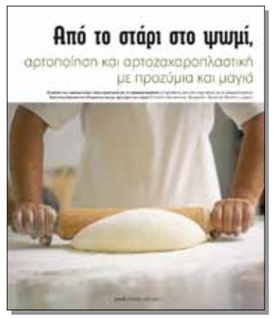
ΣΥΝΘΕΣΗ
Σου 20 γρ.
Κρέμα σοκολάτας γάλακτος 55 γρ.
Callebaut –MALCHOC-M 10 γρ.

PHILIPPE MARAND
EEMEA Tech. Manager - Chocolate Academy

Από το στάρι στο ψωμί

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

Τεχνολογία αρτοποίησης



Αρτοποίηση & αρτοζαχαροπλαστική με προζύμια και μαγιά

Τεχνικός Αρτοποιίας & Ζαχαροπλαστικής

Αρτοζαχαροπλαστική με διογκωτικές ύλες

Συνταγές αρτοποιίας

Συνταγές ζαχαροπλαστικής αλεύρου

http://eshop.freshbakery.gr

SHAPE

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

Τ. 2102723628
WWW.SHAPE.COM.GR

https://freshbakery.gr/

{ freshbakery.gr

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

νέο ανανεωμένο site

Η αρτοποιία και η αρτοζαχαροπλαστική περνάνε σε νέα εποχή!

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

"ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ"

"ΕΥ ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΝ"

SHAPE

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

Τ. 2102723628
WWW.SHAPE.COM.GR

https://freshbakery.gr/

αρτοποιός
freshbakery.gr

Το όραμά σας, πράξη!

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

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

1963-2022
59
ΧΡΟΝΙΑ

ANTONOPOULOS

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