



αρτοποιός

GREEK BAKERY & PASTRY

Σεπτέμβριος - Οκτώβριος 2022 / Τεύχος 126

fresh
pastry

Apple Pie Cake

Κέικ με γεύση παραδοσιακής μηλόπιτας

- Πλούσια γεύση και αρώματα
- Νότες κανέλας, βουτύρου και άρωμα ψημένου μήλου
- Κομματάκια με «πουρέ» φρούτων
- Μόνο με αυγά, γάλα και νερό



Sefco Zeelandia

T. 210 663 3663

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



Backem

ΑΦΟΙ ΤΟΥΝΤΟΠΟΥΛΟΙ



Οι ειδικοί στην αρτοζαχαροπλαστική

Donut Mix 50
Το πιο υπέροχο Ντόνατ

powered by
backaldrin®

Α ΥΛΕΣ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

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

Φούρνοι MIWE Γερμανίας



Περιστρεφόμενος
φούρνος ROLL IN



Ταμπανωτός IDEAL



Ηλεκτρικός CONDO



Αερόθερμοι ECONO

Αυτόματες σφολιατομηχανές RONDO Ελβετίας



COMPAS 4.0 EXPERT



RONDOSTAR 5000 PRO

Ψυγεία στόφες αργής ωρίμανσης PANEM ΓΑΛΛΙΑΣ



Με απόλυτο έλεγχο θερμοκρασίας και υγρασίας
με περιστροφική κατεύθυνση του αέρα

Μίξερ ζαχαροπλαστικής VARIMIXER ΔΑΝΙΑΣ



Νέο μίξερ KODIAK 30lt



Μίξερ 60lt

Σ. ΠΕΤΡΙΔΗΣ & ΑΦΟΙ ΑΕΒΕ

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

Από το
1954
με συνέπεια

18



56



8



48



62

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΜΟΝΙΜΕΣ ΣΤΗΛΕΣ

- 18 Ρεπορτάζ Αγοράς: Κέικ
- 24 Νέα της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος
- 36 Νέα της Αγοράς: Προϊόντα, νέα του κλάδου και τεχνικός εξοπλισμός

ΘΕΜΑΤΑ

- 8 Τρόποι αύξησης των πωλήσεων στο αρτοποιείο σας
- 32 Ψωμί με Ιστορία
- 46 Κυλινδρόμυλοι Χαλκιδικής, πάνω από 90 χρόνια ιστορία

ΤΕΧΝΙΚΑ

- 48 Αλμυρά κέικ, η νέα τάση των σνακ
- 52 Βιομηχανική παραγωγή προζυμιών
- 56 Νοθεία στα τρόφιμα
- 60 Αμίνιατος στα αρτοποιεία

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

- 62 Σεφουκλωτή Νάξου

{ **freshbakery.gr**

Sonneveld
inspiring bakery solutions



Σκάναρετε εδώ για να δείτε τη συνταγή

Sonnet Brioche 20. Το απόλυτο brioche!

- Εξαιρετική γεύση και άρωμα βουτύρου • Ποικιλία εφαρμογών πάντα με αφράτη ψίχα • Μεγάλη διάρκεια ζωής στα τελικά προϊόντα
- Δοσολογία χρήσης: 20% επί του αλεύρου



Μαζί, εξελίσσουμε την επιτυχία σας.

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



Ένα βήμα μπροστά!

EDITORIAL

Το καλοκαίρι πέρασε και πλέον μπαίνουμε δυναμικά στο φθινόπωρο, αναμένοντας τις εξελίξεις τόσο σε παγκόσμιο όσο και σε εθνικό επίπεδο. Φέτος, για πολλούς επαγγελματίες η χρόνια ήταν καλή. Ο τουρισμός παρουσίασε άνοδο, ακόμα περισσότεροι τουρίστες εμπιστεύτηκαν τη χώρα μας για προορισμό διακοπών, τόσο στην ηπειρωτική χώρα όσο και στη νησιωτική.

Ωστόσο, οι προβληματισμοί για την εξέλιξη της χρονιάς παραμένουν και αφορούν σε αστάθμητους παράγοντες. Μερική ανησυχία προκαλεί για παράδειγμα η επανεμφάνιση της πανδημίας και η πρόσφατη εκτίναξη των κρουσμάτων αλλά και η εξέλιξη του πολέμου στην Ουκρανία.

Οι εποχές αλλάζουν, τα δεδομένα μεταβάλλονται, ο κλάδος της αρτοποιίας καταβάλλει τα μέγιστα ώστε να παραμείνει κραταίος. Το περιοδικό ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ-ΒΑΖ γνωρίζει τις ανάγκες του αρτοποιού και πάντα, με γνώμονα την ποιότητα, ενημερώνει και εκπαιδεύει τους αναγνώστες του.

Το τεύχος 126 έρχεται ανανεωμένο, με ενδιαφέρουσα ύλη, αποτύπωση του παλμού της αγοράς με όλα τα νέα προϊόντα που κυκλοφορούν και στόχο έχουν την ενίσχυση της ποιότητας της δουλειάς του αρτοποιού.

Καλή ανάγνωση και καλό φθινόπωρο!

Από την υπεύθυνη σύνταξης
Ελισάβετ Πετρίδου



ΕΚΔΟΤΗΣ:
Γ. Σπυροστρατουδάκης

ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΣ
ΕΚΔΟΣΗΣ:
Ελισάβετ Πετρίδου
Μαριάννα Σπανού

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

ΥΠΕΥΘΥΝΗ
ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ:
Βασιλική Πιπταρά

ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ:
Σουζάνα Κόκοτζη

ART DIRECTOR:
Βάσια Τσάκα
Γεωργία Αγγελίδου

DTP:
Αθανασία Βαβαρίνου

ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ
ΨΗΦΙΑΚΗΣ ΕΚΔΟΣΗΣ:
Στέλλα Κυλινδρή

ΦΩΤΟΓΡΑΦΟΙ:
Μεγακλής Γαντζας
Νικίτσια Αλεξανδρίδης

ΥΠΕΥΘΥΝΗ
ΣΥΝΔΡΟΜΩΝ:
Σουζάνα Κόκοτζη

CREATIVE ASSOCIATE
SHAPE STUDIO

ΛΟΓΙΣΤΗΡΙΟ:
Νίκος Σκανδρέας,
Μαρία Μπογιατζίδου,
Σουζάνα Κόκοτζη

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

ΕΤΗΣΙΕΣ ΣΥΝΔΡΟΜΕΣ:
Ελλάδα 15€,
Εκτός Ελλάδας 70€

www.freshbakery.gr

ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ
SHAPE

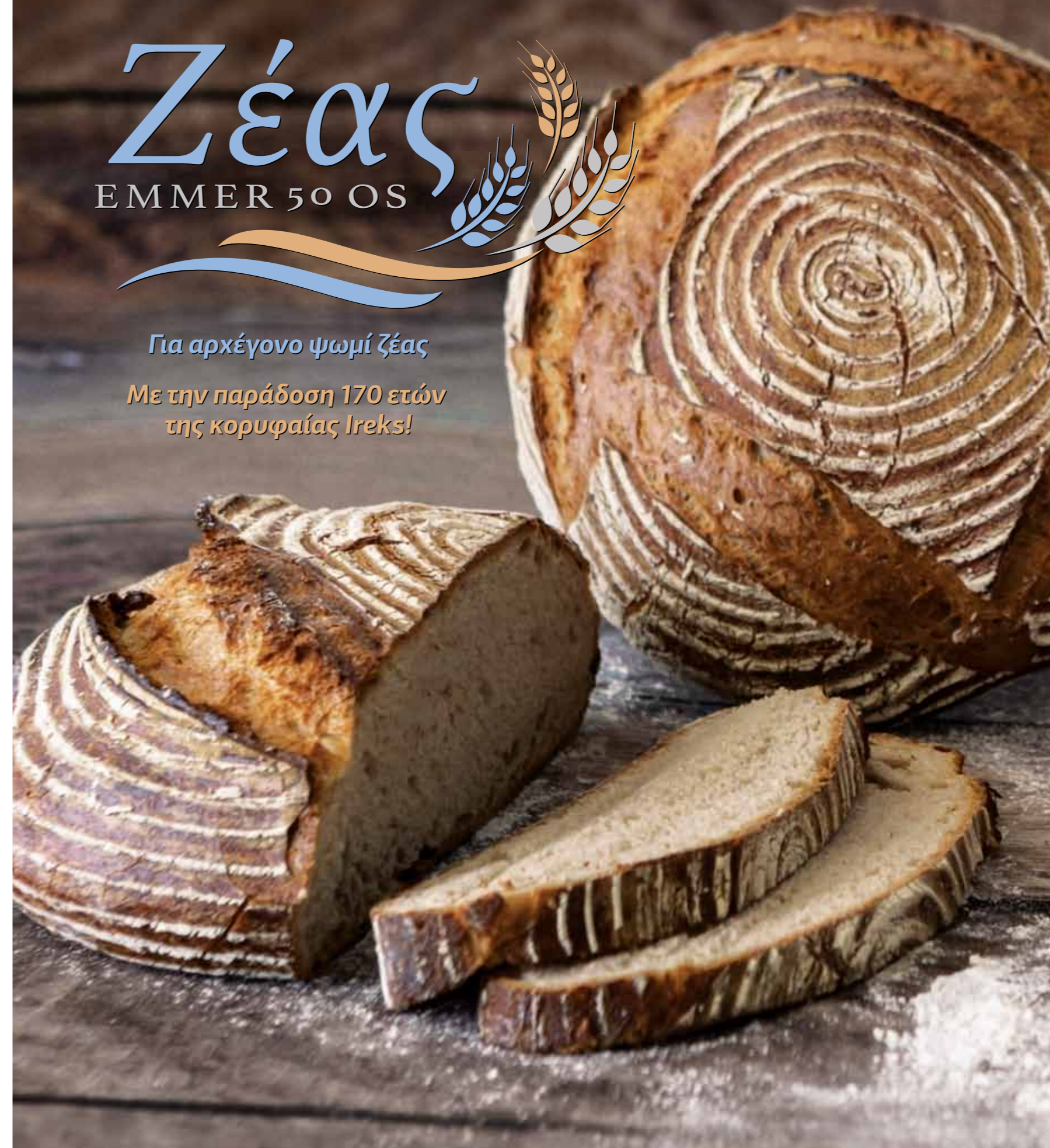
Κρήτης 13, 142 31
Ν. Ιωνία, Αθήνα
Τ. 2102723628,
Info@shape.com.gr
www.shape.com.gr

Ζέας

EMMER 50 OS

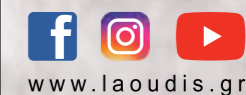
Για αρχέγονο ψωμί ζέας

Με την παράδοση 170 ετών
της κορυφαίας Ireks!



LAOUDIS
foods
εγγύηση επιτυχίας!

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



www.laoudis.gr

IREKS

ΜΕΛΟΣ



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

ΧΑΙΡΕΤΙΣΜΟΣ ΠΡΟΕΔΡΟΥ

Αγαπητοί συνάδελφοι, αξιότιμοι αναγνώστες,

Κατ' αρχάς θα ήθελα να ευχηθώ καλό Φθινόπωρο με καινούριες ιδέες, προΐοντα και καινοτομίες στα μαγαζιά μας. Αναγνωρίζω τις δυσκολίες που αντιμετωπίζουν όλες οι μικρομεσαίες επιχειρήσεις μας. Καλούμαστε να αντιμετωπίσουμε τις αυξήσεις στην ενέργεια, όπως άλλωστε και όλη η ελληνική κοινωνία, πρέπει όμως να ανταπεξέλθουμε και να καταφέρουμε να συνεχίσει ο «Φούρνος της Γειτονιάς» να παρέχει τα ποιοτικότερα προϊόντα στον καθημερινό καταναλωτή.

Αυτό το μήνυμα εξέπεμψε το σώμα του Δ.Σ της Ομοσπονδίας μας που συνεδρίασε στις 4 Σεπτεμβρίου στην Πορταριά. Σε αυτό το σημείο, θα ήθελα να ευχαριστήσω εκ μέρους όλων των μελών, την εταιρεία «Μύλοι Λούλη» και ιδιαίτερα, το Νίκο Λούλη για την ευγενική χορηγία του, να φιλοξενήσει τα μέλη του Δ.Σ, στην ιδιαίτερη πατρίδα του αλλά και να παρακολουθήσει την συνεδρίαση στο σύνολό της.

Πολλά θέματα συζητήθηκαν στην συνεδρίαση αυτή όπως οι ενέργειες και συναντήσεις που έκανε η διοικητική επιτροπή της ΟΑΕ με αρμόδιους φορείς σχετικά με αιτήματα του κλάδου, η έκθεση ΑΡΤΟΖΑ 2023 η οποία θα διεξαχθεί τον Μάρτιο του 2023 και ανα-

μένεται να έχει μεγάλη συμμετοχή εκθετών και επισκεπτών, αλλά και θέματα τοπικά που εξέθεσαν τα μέλη του Δ.Σ.

Επίσης, εκτενής παρουσίαση για το θέμα της ηλεκτρικής ενέργειας έγινε από τον συνεργάτη της Ομοσπονδίας μας κο Αυγουστήδη Ιωάννη-σύμβουλο ηλεκτρικής ενέργειας, ο οποίος εξέθεσε την κατάσταση αλλά και πως πρέπει να κινηθεί ο πελάτης του παρόχου-αρτοποιός, προκειμένου να λάβει την κρατική επιδότηση. Αναφορικά με αυτό, θα ήθελα να σας ενημερώσω ότι έχει σταλεί υπόμνημα της Ομοσπονδίας Αρτοποιιών Ελλάδος προς τον Υπουργό Περιβάλλοντος με θέμα: «Άρνηση παρόχων για την αναδρομική κρατική επιδότηση στα αρτοποιεία», προκειμένου να διευθετηθεί το θέμα και να λάβουν οι συνάδελφοι αναδρομικά την κρατική επιδότηση που τους αναλογεί και δεν την έλαβαν λόγω προγενέστερων της ενεργειακής κρίσης συμβολαίων που υπέγραψαν.

Την συνεδρίαση του Διοικητικού μας συμβουλίου, τίμησαν με την παρουσία τους και απύθηναν χαιρετισμό η υφυπουργός Παιδείας κα Ζέττα Μακρή, ο θεματικός αντιπεριφερειάρχης Βόλου κος Τέας Ιωάννης, καθώς και ο Αντιδήμαρχος Βόλου κος Καπουρνιώτης Μιχάλης. Όλοι δήλωσαν ότι αναφορικά με τα θέματα του κλάδου μας, στο επίπεδο που μπορούν να φανούν



αρωγοί στις προσπάθειές μας, θα τα πράξουν με κάθε τρόπο.

Τέλος, κατά την επίσκεψή μας στην ΔΕΘ (10 και 11 Σεπτεμβρίου), δόθηκε η ευκαιρία ολιγόλεπτης συνάντησης μεταξύ της Διοικητικής Επιτροπής και του Πρωθυπουργού κ. Κων/νου Μητσοτάκη, στην διάρκεια της οποίας, έγινε η αναφορά για την ύπαρξη της εθνικής ομάδας αρτοποιίας καθώς και η επαναφορά του θέματος αναφορικά με τον όρο «αρτοποιείο».

Μιχάλης Μούσιος
Πρόεδρος
Ομοσπονδίας Αρτοποιιών Ελλάδος

R&H RICHCREME
CAKE BASE



Η κορυφαία επιλογή για βασιλόπιτα!

Φέτος στις γιορτές ξεχωρίστε με την πιο αφράτη και λαχταριστή βασιλόπιτα της αγοράς! Το κορυφαίο Richcreme Cake Base εξασφαλίζει **τέλεια εμφάνιση, λαχταριστή γεύση, υπέροχο άρωμα** και **εξαιρετικά κρεμώδη υφή**. Εύκολο και γρήγορο στη χρήση, συγκρατεί όλα τα υλικά στην επιφάνεια και εγγυάται μέγιστη διατηρησιμότητα στο τελικό προϊόν. Το Richcreme Cake Base αποτελεί ιδανική επιλογή για πολλές ακόμα γλυκές δημιουργίες όπως απολαυστικά κρημ κέικ, μάφινς, cookies, μπλόπιτες, καρυδόπιτες, ραβανί, πορτοκαλόπιτες και τάρτες. **Με το Richcreme Cake Base, θα κάνετε τη διαφορά!**





ΤΡΟΠΟΙ ΑΥΞΗΣΗΣ ΠΩΛΗΣΕΩΝ ΣΤΟ ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΟ ΣΑΣ

Τα τελευταία χρόνια, η αρτοποιία αλλάζει. Η βιομηχανία στο σύνολό της απομακρύνεται από τα μαζικά προϊόντα και τείνει και πάλι προς τα πιο παραδοσιακά προϊόντα, υψηλής ποιότητας. Για μικρές επιχειρήσεις αρτοποιίας, αυτό είναι κάτι πολλά υποσχόμενο.

Η μετάβαση από προϊόντα μαζικής παραγωγής σε χειροποίητα προϊόντα παρέχει ένα πλαίσιο στο οποίο οι αρτοποιοί μπορούν να αναπτυχθούν στρατηγικά, εκμεταλλευόμενοι τις τάσεις της βιομηχανίας και τις ανάγκες των καταναλωτών.

Πως μπορείτε να αυξήσετε τα έσοδα του αρτοποιείου σας;

Ξεκινήστε αξιολογώντας αυτό που λείπει από την τοπική κοινότητα. Μιλήστε με τους πελάτες σας και ανακαλύψτε τι είναι αυτό που θα επιθυμούσαν!

Προσφέρετε πληροφορίες για τα προϊόντα

Καθώς οι καταναλωτές γίνονται ολοένα και περισσότερο συνειδητοί σχετικά με θέματα υγείας, είναι μια έξυπνη κίνηση να εξετάσετε την παροχή πληροφοριών διατροφής για τα ψωμιά, τα αρτοσκευάσματα και τα γλυκά. Επιπλέον, πολλοί καταναλωτές βεβαιώνουν ότι θα ήθελαν να δουν περισσότερη σήμανση σχετικά με τη διατροφή σε μέρη όπου τρώνε μακριά από το σπίτι.

Διαθέστε πιο υγιεινές επιλογές

Με παρόμοιο τρόπο, οι καταναλωτές ενδιαφέρονται όλο και περισσότερο για τη διαθεσιμότητα περισσότερο υγιεινών επιλογών. Πολλοί προτιμούν πιο υγιεινές επιλογές όταν ετοιμάζουν κάτι στο σπίτι, γεγονός που οδηγεί τους ειδικούς στη βιομηχανία να πιστεύουν ότι οι καταναλωτές ίσως ενδιαφέρονται για υγιεινότερες επιλογές και από το τοπικό τους αρτοποιείο. Να γνωρίζετε, ωστόσο, ότι «υγιεινές επιλογές» δε σημαίνει μόνο χαμηλή θερμιδική αξία. Εξετάστε το ενδεχόμενο να προσφέρετε μια μεγάλη ποικιλία επιλογών, με χαμηλή περιεκτικότητα σε υδατάνθρακες, υψηλά επίπεδα πρωτεϊνών, με φυσικά συστατικά κ.λπ., ανάλογα με τις προτιμήσεις της αγοράς-στόχου σας.

Διαθέστε διαφορετικά μεγέθη μερίδων

Όπως συμβαίνει και στα εστιατόρια, η προσφορά μικρότερων ή μη τυποποιημένων μεγεθών μερίδων είναι ένας πολύ καλός τρόπος για να φέρετε νέους πελάτες και να κερδίσετε περισσότερα χρή-

ματα από τους υπάρχοντες πελάτες σας. Η τάση στα σνακ αυξάνεται και τα αρτοποιεία αναμένεται να διαδραματίσουν έναν τεράστιο ρόλο.

Προσφέρετε αρτοποιήματα με υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες

Τα αρτοποιεία που προσφέρουν αρτοσκευάσματα υψηλής περιεκτικότητας σε πρωτεΐνες – ή ακόμη και εκείνα που εξειδικεύονται αποκλειστικά σε αυτά – έχουν γίνει εξαιρετικά δημοφιλή. Αν το αρτοποιείο σας δεν ειδικεύεται σε προϊόντα υψηλής περιεκτικότητας σε πρωτεΐνες, μην ανησυχείτε. Μπορείτε εύκολα να προσφέρετε λίγες υψηλότερες πρωτεϊνικές επιλογές όπως κέικ, μάρφινς, μπισκότα κ.α, υψηλής περιεκτικότητας σε πρωτεΐνες.

Η τάση στα σνακ αυξάνεται και τα αρτοποιεία αναμένεται να διαδραματίσουν έναν τεράστιο ρόλο.

Επικεντρωθείτε στα τοπικά υλικά

Τα τοπικά συστατικά είναι πολύ σημαντικά για τους καταναλωτές. Στην πραγματικότητα, τα τοπικά προϊόντα αποκτούν όλο και μεγαλύτερη αξία σε σχέση με τα βιολογικά προϊόντα ή τα «φυσικά» προϊόντα.

Μην εξαιρείτε τα επιδόρπια

Παρέχοντας πληροφορίες για τη διατροφή, προσφέροντας υγιεινές επιλογές και επιδόρπια με υψηλή περιεκτικότητα σε

*Οι καταναλωτές ενδιαφέρονται
όλο και περισσότερο για τη διαθεσιμότητα
περισσότερο υγιεινών επιλογών.*

πρωτείνες δε σημαίνει ότι οι καταναλωτές απομακρύνονται από τις πιο κλασσικές επιλογές. Μεγάλο ποσοστό των καταναλωτών βεβαιώνουν ότι ενδιαφέρονται περισσότερο για το πώς είναι στη γεύση ένα επιδόρπιο παρά για το διατροφικό του περιεχόμενο.

Μη νομίζετε ότι η έμφαση στην υγιεινή διατροφή σημαίνει ότι οι καταναλωτές δεν ενδιαφέρονται για πλούσια επιδόρπια. Τούτου λεχθέντος, επικεντρωθείτε στο να τα κάνετε να «αξίζουν τον κόπο», φροντίζοντας τα συστατικά σας να είναι υψηλής ποιότητας και τα επιδόρπιά σας να έχουν μοναδική γεύση.

Αφήστε τη νοσταλγία να καθοδηγήσει τις προσφορές σας

Τα αρτοποιεία επαναδημιουργούν τα αγαπημένα παιδικά επιδόρπια και τα αρτοποιήματα. Προσφέροντας κλασσικά αρτοποιήματα της παιδικής ηλικίας είναι ένας πολύ καλός τρόπος για να προσελκύσετε τόσο τους καθιερωμένους όσο και τους νέους πελάτες σας, όλων των ηλικιών.

Προσφέρετε προϊόντα χωρίς αλλεργιογόνα

Ενώ οι πωλήσεις προϊόντων χωρίς γλουτένη μπορεί να έχουν επιβραδυνθεί, έρευνες δείχνουν ότι τα αρτοποιήματα χωρίς αλλεργιογόνα είναι ακόμη σε ζήτηση. Γενικά, οι πωλήσεις προϊόντων χωρίς αλλεργιογόνα έχουν αυξηθεί σταθερά και συνεχίζουν να αυξάνονται. Επιπλέον, οι

τροφικές αλλεργίες είναι επίσης σε άνοδο, πράγμα που σημαίνει ότι όλο και περισσότεροι άνθρωποι θα ψάξουν για προϊόντα χωρίς αλλεργιογόνα. Ενώ οι μεγάλες πόλεις είναι συχνά γεμάτες με επιλογές χωρίς αλλεργιογόνα, η δική σας κοινότητα μπορεί να μην έχει τόσο πολλές διαθέσιμες, πράγμα που αφήνει περιθώρια για την ανάπτυξη του αρτοποιείου σας.

Ξεκινήστε αξιολογώντας αυτό που λείπει από την τοπική κοινότητα. Ελέγξτε τον ανταγωνισμό σας και δείτε ποιες τρύπες μπορείτε να γεμίσετε ή μιλήστε με τους πελάτες σας και ανακαλύψτε ποιες αλλεργίες αντιμετωπίζουν οι ίδιοι ή τα μέλη της οικογένειάς τους.

Δώστε προσοχή στη συσκευασία

Η συσκευασία είναι ένας πολύ καλός τρόπος να ξεχωρίσετε τα προϊόντα σας από το πλήθος. Όχι μόνο η μοναδική συσκευασία θα κάνει τα προϊόντα σας αξέχαστα, αλλά η συσκευασία έχει βρεθεί ότι είναι μια από τις πιο σημαντικές πτυχές, όταν πρόκειται για την απόφαση ενός πελάτη να αγοράσει ένα προϊόν.

Η όμορφη συσκευασία προσθέτει κάτι το αυθεντικό που οι καταναλωτές αγαπούν, καθώς θέτει τα χειροποίητα τοπικά προϊόντα εκτός από τις μαζικές παραδόσεις γενικής χρήσης.

Η παραδοσιακή συσκευασία είναι μια επέκταση της επωνυμίας του αρτοποιείου σας και αξίζει πολλή προσοχή.

Image by freepik.com

Cookie Bars

Εύκολες & Γευστικές μπάρες και cookies στη στιγμή!

Προσθέστε τα υλικά της αρεσκείας σας: Ξηρούς καρπούς, αποξηραμένα φρούτα, βρώμη, καρύδα, δημητριακά και extra γεύσεις όπως κομματάκια σοκολάτας και θα έχετε να προτείνετε στους πελάτες σας ένα νόστιμο ενεργειακό σνακ σε πολλές παραλλαγές.

Η απίθανη γεύση τους θα σας εντυπωσιάσει.





ΟΙ ΕΙΔΙΚΟΙ ΣΤΑ ΠΡΟΖΥΜΙΑ

Η Γερμανική ERNST BÖCKER GmbH & Co είναι η κορυφαία και πρωτοπόρα εταιρία παραγωγής προζυμιών στον κόσμο, θέτοντας ήδη από το 1910 τα πρότυπα για την ασφαλή επεξεργασία προζυμιών που ισχύουν μέχρι και σήμερα. Οι τεχνικές παραγωγής που ανέπτυξε η BÖCKER έχουν καθιερωθεί παγκοσμίως, χρησιμοποιώντας ποικιλία σιτηρών και παράγοντας περισσότερα από 160 προζύμια όλων των ειδών: υγρά, σε σκόνη και σε πάστα, με πατέντα και διπλώματα ευρεσιτεχνίας.



Ελληνικά,
παραδοσιακά
αρτοποιήματα

BÖCKER LIQUID 2

- Φυσικό υγρό προζύμι
- Μοναδικός συνδυασμός από φυτό σταριού και σίκαλη
- Με παραδοσιακά αρωματικά χαρακτηριστικά που διατηρούνται στο προϊόν με σταθεροποίηση αποκλειστικά με ξύδι και αλάτι
- Εξασφαλίζει τραγανή κόρα με υπέροχο χρώμα και ψίχα με σφικτή δομή
- Επιτυγχάνει μεγαλύτερη διάρκεια ζωής και φρεσκάδας
- Ευέλικτη δοσολογία 3% - 15% επί του αλεύρου



Παραδοσιακά
ολικής άλεσης

BÖCKER BARLEY LIQUID

- Φυσικό υγρό προζύμι
- Συνδυασμός από κριθάρι & εκκύλισμα βύνης
- Χαρίζει εξαιρετική γεύση & άρωμα, ψίχα με προζυμμένα υφή και υπέροχο χρώμα
- Εξασφαλίζει μεγαλύτερη διάρκεια ζωής και φρεσκάδας
- Ευέλικτη δοσολογία 3% - 10% επί του αλεύρου



Παραδοσιακά
χωριάτικα & τύπου
San Francisco

BÖCKER M 90

- Υγρό μέσο οξίνισης ζύμης με βάση το προζύμι σίτου
- Εξασφαλίζει υψηλή οξύτητα, τραγανή κόρα & σφικτή δομή, με χαμηλή δοσολογία
- Ευέλικτη δοσολογία: 2% - 10% επί του αλεύρου

Τα προϊόντα διατίθενται σε εύχρηστη συσκευασία 10 κιλών (bag in box)

Μαζί, εξελίσσουμε την επιτυχία σας.

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



Ένα βήμα μπροστά!



ΟΙ ΕΙΔΙΚΟΙ ΣΤΑ ΠΡΟΖΥΜΙΑ



Σκάναρετε εδώ
για περισσότερες
πληροφορίες

Τα φυσικά υγρά προζύμια BÖCKER,
με παράδοση 112 ετών, εξασφαλίζουν:

- Εγγυημένη, σταθερή ποιότητα
- Γεμάτη γεύση που υπερέχει
- Δυνατό χαρακτηριστικό άρωμα
- Αργή ωρίμανση
- Εμφάνιση χωριάτικου ψωμιού με εξαιρετικό χρώμα και τραγανή κόρα
- Οικονομία χρόνου στην παραγωγή
- Μεγάλη διάρκεια φρεσκάδας

Μαζί, εξελίσσουμε την επιτυχία σας.

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



Ένα βήμα μπροστά!

ΚΑΛΕΣ ΓΙΟΡΤΕΣ ΜΕ ΚΟΡΥΦΑΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΗΣ LAOUDIS FOODS!

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

LAOUDIS
foods
εγγύηση επιτυχίας!

ΜΕΙΓΜΑΤΑ

• American Style Cake & Muffin Ireks

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

• Το Σπιτικό - Home Cake Ireks

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

• Alice's Cake Irca

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

• Tsoureki Mix Ireks

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

ΒΟΥΤΥΡΑ

• Βούτυρο Αγελάδος 82% Corman

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

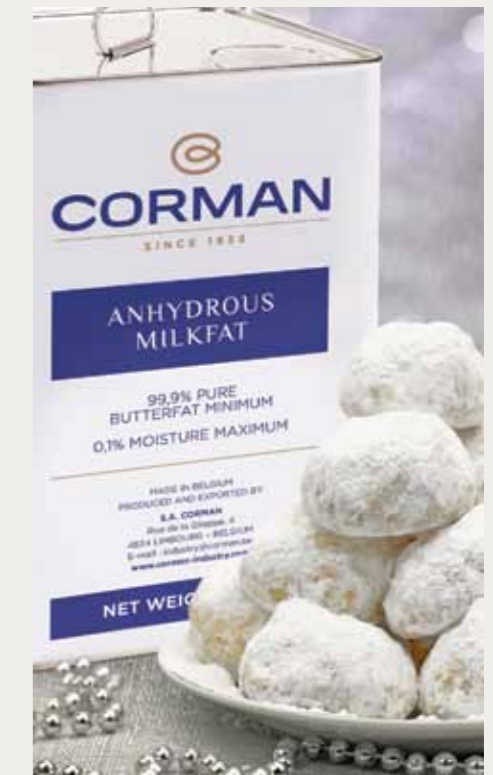
• Βούτυρο Συμπυκνωμένο

Extra M.M. 99,9% Corman

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

ΦΟΡΜΕΣ

Δημιουργήστε πανέμορφα γιορτινά γλυκά με τις χριστουγεννιάτικες φόρμες σιλικόνης της ιταλικής Silikomart! Κατάλληλες για ψύξη και για ψήσιμο. Η πρωτοπόρος εταιρεία στις επαγγελματικές φόρμες και συνεργάτιδα πολλών φημισμένων Pastry Chef!



ΕΠΙΚΑΛΥΨΕΙΣ

• Chocosmart Irca

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

• Covercream Irca

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

• Chococream Irca &

• Chococream Crunchy Irca

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

ΔΙΑΚΟΣΜΗΤΙΚΑ

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





DOLCE FORNO IRCA ΙΤΑΛΙΚΟ ΜΕΙΓΜΑ ΓΙΑ ΙΤΑΛΙΚΑ ΓΛΥΚΑ!

Το Panettone, το Pandoro, η Colomba κ.α. είναι παραδοσιακά Ιταλικά γλυκά φούρνου. Για το λόγο αυτό προτείνουμε να επιλέξετε για την παραγωγή τους ένα αυθεντικό Ιταλικό προϊόν, όπως το DOLCE FORNO της IRCA, ώστε να έχετε ένα σωστό και αυθεντικό ιταλικό αποτέλεσμα!

Το Dolce Forno Irca είναι ένα εξαιρετικά ευέλικτο μείγμα κορυφαίας ποιότητας, ειδικά σχεδιασμένο για την παρασκευή ιταλικών παραδοσιακών «τσουρεκιών» (Panettone, Pandoro, Colomba κ.α)

και πολλών αρτοσκευασμάτων πρωινού (coffee cakes, cinnamon rolls κ.α.).

Η LAOUDIS FOODS σας παρέχει πλήθος συνταγών, για παρασκευές είτε με γρήγορη διαδικασία είτε με αργή ωρίμανση!

Το Dolce Forno είναι εύκολο στη χρήση και με την ολοκληρωμένη σύνθεσή του (ξινό προζύμι κλπ.) προσφέρει εξαιρετικά και εγγυημένα αποτελέσματα σε όλα τα, ομολογουμένως απαιτητικά, ιταλικά γλυκά!



**ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ
ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ Α.Ε.**
η επιλογή του επαγγελματία!

Η εμπιστοσύνη είναι η μαγιά στο χώρο της αρτοποιίας!

Η εταιρεία ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ Α.Ε. ιδρύθηκε το 1928 στη Νέα Τρίγλια Χαλκιδικής από ανθρώπους που έχουν μεγάλη γνώση και εμπειρία στα αλεύρα αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής. Σήμερα, η εταιρεία μέσα από μια μακρόχρονη και δημιουργική παράδοση στην αλευροποιία, συνεχίζει να διοικείται με επιτυχία από την τρίτη γενιά της ίδιας οικογένειας, απασχολεί εξειδικευμένο προσωπικό σε όλα τα στάδια της έρευνας, παραγωγής και εμπορίας, παράγει μεγάλη ποικιλία αλεύρων και μειγμάτων και ξεχωρίζει για τις σταθερές σχέσεις συνεργασίας στο χώρο της αρτοποιίας. Αποτελεί μία από τις κορυφαίες αλευροβιομηχανίες όχι μόνο στην Ελλάδα αλλά και σε ολόκληρη την Ευρώπη, τα Βαλκάνια και τη Μεσόγειο.



94 Χρόνια παράδοση
και ποιότητα

20 Χώρες εξαγωγής
ανά τον κόσμο

100 Διαφορετικοί τύποι
αλεύρων και μειγμάτων



ΕΔΡΑ: Ελαιοχώρια Χαλκιδικής Τ.Κ. 63079
Τηλ. Κέντρο: 23730 71174, Fax: 23730 71066

E-mail: info@cfm.com.gr
www.cfm.com.gr



ΚΕΪΚ

Ρεπορτάζ με προϊόντα που κυκλοφορούν στην αγορά από τις πιο αναγνωρισμένες εταιρείες του κλάδου. Έτοιμα κέικ, μίγματα, άλευρα, διακοσμητικά και φόρμες που θα σας βοηθήσουν να εντυπωσιάσετε.

IREKS VEGAN & SUGAR-FREE CAKE

από την LAOUDIS FOODS

Από το 1856 που ιδρύθηκε ως σήμερα, η IREKS καταφέρνει να συνδυάζει ιδανικά την εμπειρία 170 χρόνων με τις πιο πρωτοποριακές τεχνολογικές τάσεις στα τρόφιμα, έτσι ώστε να προσφέρει στους επαγγελματίες αρτοποιούς και αρτοζαχαροπλάστες σύγχρονες πρώτες ύλες, με υπέρτερη παραδοσιακή νοστιμιά! Δύο από αυτές είναι το απολαυστικό VEGAN CAKE MIX για νησίσσιμο κέικ χωρίς ζωικά συστατικά (αυγά, γαλακτοκομικά κλπ.), και το IREKS MULTI CAKE SUGAR-FREE για λαχταριστό κέικ χωρίς πρόσθετη ζάχαρη! Και τα δύο θα τα βρείτε σε σάκο 12,5 κιλών. www.laoudis.gr



GRANNY'S CAKE

από την OLYMPIC FOODS

Γεμίστε τη βιτρίνα σας με μια ποικιλία από γευστικά, αρωματικά, νησίσσιμα cake με το μίγμα Granny's της OLYMPIC FOODS. Συνδυάστε τα με σταφίδες, σταγόνες σοκολάτας υγείας, cranberries, ή με τις ψηνόμενες μαρμελάδες και γεμίσεις φρούτου που διαθέτει η εταιρεία. Για ένα εντυπωσιακό φινιρίσμα διακοσμήστε με επικάλυψη Snow White (OFF 090001). Δεν περιέχει συστατικά ζωικής προέλευσης. www.olympic-foods.gr



ΑΚΑΤΑΜΑΧΗΤΕΣ ΣΟΚΟΛΑΤΕΝΙΕΣ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΕΣ ΜΕ CHOCOLATE RICHCREME

από την KONTA AEBE

Για εντυπωσιακά γλυκίσματα, με απολαυστική πλούσια σοκολατένια γεύση, εξαιρετικά κρεμώδη και αφράτη υφή εμπιστευθείτε το μοναδικό R&H Chocolate Richcreme Cake Base. Προϊόν υψηλής ποιότητας, θα δημιουργήσετε λαχταριστά κρημ κέικ, σοκολατόπιτες, muffins, cup cakes, cookies και τούρτες κέικ που θα εντυπωσιάσουν τους λάτρεις της σοκολάτας! Ιδιαίτερα εύκολο και γρήγορο στη χρήση, εγγυάται τέλεια συμπεριφορά στο ψήσιμο και την κατάψυξη και μεγάλη διάρκεια ζωής. Σε σάκι 25 κιλών. www.konta.gr



ΦΟΡΜΕΣ ΚΕΪΚ ONLINE

από το BAKESHOP.GR

Στο νέο e-shop «Bakeshop.gr», με εργαλεία για την αρτοποιία και τη ζαχαροπλαστική, θα βρείτε φόρμες μεταλλικές ή σιλικόνης και πολλές άλλες λύσεις για μεγάλη ποικιλία από κάθε είδους κέικ. Για να φτιάξετε εύκολα και γρήγορα από μικρά κεκάκια, muffins κλπ. μέχρι τις πιο εντυπωσιακές παρουσιάσεις κέικ, θα βρείτε ό,τι χρειάζεστε εδώ και με ένα κλικ θα έρθουν στην πόρτα σας! www.bakeshop.gr



1η Γιορτή Ψωμιού - Γλυκού

Γρεβενά: ΜΥΛΟΙ ΓΙΑΝΝΑΚΟΠΟΥΛΟΥ
1ο χλμ. Γρεβενών - Ιωαννίνων

17-18 ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΥ 2022 - 11:00

Διοργάνωση: ΜΥΛΟΙ ΓΡΕΒΕΝΩΝ ΓΙΑΝΝΑΚΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε.



www.giannakopoulosmills.gr

ΜΕ ΤΗΝ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ



Ομοσπονδία
Αρτοποιών
Ελλάδος

ΣΩΜΑΤΕΙΟ
ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ
Ν. ΓΡΕΒΕΝΩΝ

DELI MIX ΑΛΜΥΡΟ ΚΕΪΚ ΒΡΩΜΗΣ

από την ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

Η βρώμη θεωρείται ένα από τα πιο ωφέλιμα δημητριακά καθώς περιέχει βιταμίνες του συμπλέγματος Β, πολυφαινόλες και φυτικές ίνες, ιδιαίτερα τη γνωστή για τον έλεγχο της χοληστερόλης β-γλυκάνη. Δώστε τα πλεονεκτήματα της βρώμης σε νόστιμα αλμυρά σνακς, όπως αλμυρό κέικ, αλμυρό μάφιν, αλμυρή τάρτα, ιδανικά για κατανάλωση στη δουλειά, το σχολείο ή το δρόμο. Αναζητήστε το Deli Mix Αλμυρό Κέικ Βρώμης σε σακί 15 κιλών. www.mills.gr



NEO APPLE PIE CAKE

από την SEFCO ZEELANDIA

Ανακαλύψτε το νέο Apple Pie Cake της SEFCO ZEELANDIA. Μίγμα για κέικ με γεύση παραδοσιακής μπλόπιτας, με πλούσια γεύση και αρώματα που ξυπνάνε αναμνήσεις. Περιέχει νότες κανέλας και βουτύρου, που συνδυάζονται με τα αρώματα του ψημένου μήλου για ένα μοναδικό αποτέλεσμα. Τα κομματάκια με «πουρέ» φρούτων που περιέχει το μίγμα, παραμένουν εμφανή μετά το ψήσιμο προσθέτοντας ιδιαιτερότητα στη γεύση. Έχει ωραία διόγκωση και έντονη υγρασία με το τελικό αποτέλεσμα να είναι ακόμα καλύτερο την επόμενη μέρα. Παρασκευάζεται εύκολα μόνο με αυγά, λάδι και νερό. Σακί 15kg www.sefcozeelandia.gr

NEO EXTRA MOIST CAKE

από την ARTIZAN HELLAS S.A.

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



ΑΛΕΥΡΙ EXTRA ΤΣΟΥΡΕΚΙΟΥ

από τους ΜΥΛΟΥΣ ΛΟΥΛΗ

Και αυτά τα Χριστούγεννα, πρωταγωνιστές στα αρτοζαχαροπλαστεία θα είναι οι βασιλόπιτες τσουρεκιού! Δημιουργήστε με τέχνη και μεράκι το πιο αφράτο, μασικωτό, πολίτικο τσουρέκι από εκλεκτά υλικά και με το αλεύρι Extra Τσουρεκιού από τους ΜΥΛΟΥΣ ΛΟΥΛΗ. Το αποτέλεσμα είναι εγγυημένο, αφού το Extra Τσουρεκιού, ένα άλευρο από μαλακά σιτάρια πολυτελείας, είναι εύκολο κατά το δούλεμα, προσφέρει μεγαλύτερη διατηρησιμότητα και σταθερότητα τελικών προϊόντων και είναι κατάλληλο για να αποφεύγεται το “κάθισμα” των τσουρεκιών κατά το ψήσιμο. www.loulismills.gr

ΝΕΑ ΜΙΓΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

από την ΜΥΛΟΙ ΚΕΠΕΝΟΥ

Η ΜΥΛΟΙ ΚΕΠΕΝΟΥ, μέσα από την προηγμένη ΣΕΙΡΑ ΜΙΓΜΑΤΩΝ, παρουσιάζει τα νέα μίγματα SILKY, DELIGHT & FINE για τη δημιουργία πραγματικά γευστικών προϊόντων ζαχαροπλαστικής υψηλής ποιότητας. Τα μίγματα ζαχαροπλαστικής SILKY, DELIGHT και FINE, με τελειότητα γεύση βανίλιας ή πλούσια γεύση σοκολάτας, εξασφαλίζουν άριστης ποιότητας γευστικά και αισθητικά αποτελέσματα, σε κάθε εφαρμογή τους, ικανοποιώντας έτσι κάθε ουρανίσκο. Τα μίγματα προσφέρουν στα κέικ μοναδική δομή, κυψέλωση και μεγάλη ελαστικότητα. Έτσι, οι δημιουργίες σας διατηρούν ακόμη περισσότερο τη φρεσκάδα τους, τα ζωντανά τους αρώματα και τη συναρπαστική τους γεύση, με την υπογραφή ποιότητας της ΜΥΛΟΙ ΚΕΠΕΝΟΥ. www.kepenos.gr



μύλοι
ΛΟΥΛΗ

www.loulismills.gr



Βασιλόπιτα με αλεύρι extra τσουρεκιού!

Μοναδικές αφράτες βασιλόπιτες, για το πιο γλυκό ξεκίνημα του χρόνου!

...όπως μόνο ο αρτοποιός ξέρει!



Proudly developed by



LOULIS
Food Ingredients

AGRANO

SUPERSNACKS

Διατροφικά Οφέλη και Γεύση στο Maximum με τα πιστοποιημένα Clean Label προϊόντα της AGRANO που ανταποκρίνονται πλήρως στις σύγχρονες τάσεις της αγοράς και τις απαιτήσεις των καταναλωτών για υγιεινή διατροφή. Οι νέοι ακαταμάχητοι γευστικοί συνδυασμοί για θρεπτικά σάντουιτς & σνακ είναι εύκολοι στην παραγωγή και θα δώσουν νότα ανανέωσης στη βιτρίνα σας.



Granopan Fibrapan

Wholesome Deli Baguette

με υπέροχη γεύση για ενέργεια όλη μέρα!

Το καινοτόμο GRANOPAN FIBRAPAN δημιουργήθηκε για να καλύψει την ανάγκη για ισορροπημένη διατροφή που εξασφαλίζει ενέργεια: πηγή πρωτεϊνών, εδωδιμων ινών, φωσφόρου και με 80% λιγότερα σάκχαρα σε σχέση με άλλα πολύσπορα ολικής άλεσης.



Granopan Buckmill

Superfood Bagel

διατροφικός θησαυρός με φαγόπυρο & τζίντζερ

Με το GRANOPAN BUCKMILL, θα ετοιμάσετε εξαιρετικά σάντουιτς και σνακ με πικάντικη γεύση, ιδιαίτερα αρώματα και υψηλή διατροφική αξία: πηγή πρωτεϊνών, εδωδιμων ινών, μαγνησίου και φωσφόρου και με χαμηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα & κορεσμένα λιπαρά.



Bio Multiseed 100%

King Bio Burger

πολύσπορο από βιολογικές πρώτες ύλες

Η vegan πρόταση με το πιστοποιημένο πλήρες μείγμα από βιολογικά άλευρα, σπόρια και προζύμι, χωρίς πρόσθετα, για νόστιμα πολύσπορα αρτοσκευάσματα που θα ενθουσιάσουν. Συνδυάστε τις δημιουργίες BIO MULTISEED με vegan υλικά για μια μοναδική γευστική εμπειρία σνακ.



Granopan Maisano

Caesar Surprise Sandwich

με απολαυστικό κρουασάν καλαμποκιού & ηλιόσπορου

Το GRANOPAN MAISANO εξασφαλίζει αρτοποιήματα με ωραίο χρυσαφί χρώμα και πλούσια γεύση. Ιδανικό για ψωμάκια σάντουιτς, ψωμί του τοστ, rolls και μπαγκέτες, αλλά και ως βάση για πίτσα, πείνιρλί και κρουασάν, εξασφαλίζει συναρπαστικά μικρά γεύματα που τροφοδοτούν με ενέργεια.



Granopan Grand Village

Greek Salad in a Roll

με πεντανόστιμο ψωμί αργής ωρίμανσης

Το πρωτοποριακό μείγμα αρτοποιίας GRAND VILLAGE είναι ο αξιόπιστος σύμμαχός σας για τα πιο γευστικά ψωμιά και rolls για σάντουιτς με όλα τα ευεργετικά οφέλη της αργής ωρίμανσης. Για σάντουιτς και σνακ με καταπληκτική υφή, πολύ νόστιμη γεύση, πλούσιο άρωμα και μεγάλη διατηρησιμότητα.



Granopan Ciabatta

Mediterranean snacks

με ιταλική τσιαπάτα

Κορυφαίας ποιότητας προϊόν, το GRANOPAN CIABATTA περιέχει ειδικού τύπου σμιγδάλια και προζύμι σίτου, που εξασφαλίζουν ιδιαίτερα αρώματα, υπέροχη γεύση και μεγάλη διατηρησιμότητα. Ιδανικό για μπαγκέτα, πανί και ψωμάκια σάντουιτς και τέλειο ως βάση για πρωτότυπη πίτσα ρομάνο και απολαυστικό πείνιρλί!

+ Τα προϊόντα της AGRANO συνοδεύονται από banderole, ενημερωτικό φυλλάδιο για τους καταναλωτές, αφίσα και δείκτη ραφιού για το κατάστημά σας.



GRANOPAN GRAND VILLAGE

Ψωμί αργής ωρίμανσης,
πεντανόστιμο και πάντα φρεσκοψημένο!

Το Grand Village είναι ένα πρωτοποριακό μείγμα αρτοποιίας για χωριάτικου τύπου αρτοσκευάσματα μακράς ωρίμανσης. Χάρη στη μοναδική τεχνολογία της AGRANO, η ζύμη παραμένει φρέσκια στο ψυγείο έως και 72 ώρες, εξασφαλίζοντας στους επαγγελματίες τη δυνατότητα να τη διαθέτουν ανά πάσα στιγμή έτοιμη για ψήσιμο. Το Grand Village δεν χρειάζεται στοφάρισμα, έχει εξαιρετική γεύση, μοναδικό χρώμα, λαχταριστή εμφάνιση και διατηρείται φρέσκο για μεγάλο χρονικό διάστημα.



KONTA AEBE

Α΄ Υψηλές Αρτοποιίας, Ζαχαροπλαστικής & Παγωτού

28ης Οκτωβρίου 51, 136 73 Αχαρνάι
Τηλ.: 210 2406990, 210 2406688 • Fax: 210 2460694
info@konta.gr • www.konta.gr



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.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΩΝ

Δημοσιεύθηκαν οι οριστικοί πίνακες επιτυχόντων, επιλαχόντων και απορριπτών

Βάσει του από τις 22/08/2022 Πρακτικού συνεδριάσεως της Επιτροπής Αξιολόγησης αιτήσεων της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος, στο πλαίσιο της Πρόσκλησης Εκδήλωσης Ενδιαφέροντος για συμμετοχή στην Πράξη «Ολοκληρωμένη Δράση Ανάπτυξης Δεξιοτήτων Εργαζομένων, Κατάρτισης και Πιστοποίησης στην Υγιεινή και Ασφάλεια εργασίας και στη Διαχείριση της Υγιεινής και Ασφάλειας προϊόντων – HACCP» του Επιχειρησιακού Προγράμματος «Ανταγωνιστικότητα, Επιχειρηματικότητα και Καινοτομία», συγκροτήθηκαν οι οριστικοί πίνακες των επιτυχόντων, επιλαχόντων και απορριπτών υποψηφίων ωφελούμενων. Τα αποτελέσματα έχουν προκύψει βάσει της μοριοδότησής τους ανά περιφέρεια με βάση τις διαθέσιμες θέσεις που αναφέρονται στη σχετική πρόσκληση.



ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΗ ΓΙΑ ΕΠΙΔΟΤΗΣΗ ΣΤΗΝ ΕΝΕΡΓΕΙΑ

από την Ομοσπονδία Αρτοποιών Ελλάδος

Για τις μικρομεσαίες επιχειρήσεις με παροχή ισχύος μέχρι 35kVA και για όλα τα αρτοποιεία ανεξαρτήτως ισχύος παροχής η επιδότηση ορίζεται για τον Σεπτέμβριο στα 604 ευρώ/MWh. Για όλες τις υπόλοιπες εμπορικές και βιομηχανικές παροχές με ισχύ > 35kVA η επιδότηση ανέρχεται στα 342 ευρώ/MWh. Ως εκ τούτου, η ΟΑΕ συστήνει να προσέξετε ιδιαίτερα τους λογαριασμούς κατανάλωσης ρεύματος του Σεπτεμβρίου, ούτως ώστε να έχει επιδοτηθεί με ποσό 0,60 λεπτά η KW (604 ευρώ / MWh). Σε διαφορετική περίπτωση, επικοινωνήστε με τους παρόχους ρεύματος που συνεργάζεστε.



DRAKOULAKIS
SHOP FITTINGS



**DESIGN
LUXURY.
STYLE
OF
LIVING.**



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

f @ p in





ΕΟΡΤΑΣΜΟΣ ΠΡΟΦΗΤΗ ΗΛΙΑ ΣΤΙΣ 20 ΙΟΥΛΙΟΥ

από το ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ
ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ «ΠΡΟΦΗΤΗΣ ΗΛΙΑΣ»



Στον Μητροπολιτικό Ναό Αγίου Γρηγορίου Παλαμά (Μητρόπολη Θεσσαλονίκης) τελέσθηκε η καθιερωμένη αρτοκλασία για τη γιορτή του Προστάτη του Σωματείου Αρτοποιών Θεσσαλονίκης «Προφήτη Ηλία», την Τετάρτη 20 Ιουλίου. Στο τέλος της αρτοκλασίας η Διοίκηση είχε ετοιμάσει και μοιράστηκαν στους πιστούς, τσουρεκάκια μέσα σε χάρτινο σακουλάκι όπου αναγράφονταν η ιστορία του Προφήτη Ηλία. Ακολούθησε καφές σε παρακείμενο ζαχαροπλαστείο, όπου μέλη και συνεργάτες του Σωματείου συζήτησαν και αντάλλαξαν απόψεις σε πιο χαλαρούς ρυθμούς. Η Διοίκηση ευχαριστεί θερμά τους συναδέλφους και τους συνεργάτες για την παρουσία τους.

ΕΠΙΔΟΤΟΥΜΕΝΑ ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ

από την ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΩΝ, ΒΙΟΤΕΧΝΩΝ & ΕΜΠΟΡΩΝ ΝΟΜΟΥ ΚΑΒΑΛΑΣ

Η Διοίκηση της Ομοσπονδίας Επαγγελματιών, Βιοτεχνών & Εμπόρων Νομού Καβάλας με ανακοίνωση της ενημερώνει ότι η Συντεχνία Αρτοποιών Ν. Καβάλας και άλλα σωματεία προτίθενται να υλοποιήσουν επιδοτούμενα Σεμινάρια επαγγελματικής κατάρτισης ΛΑΕΚ 1-49 του έτους 2022. Στα σεμινάρια θα λάβουν μέρος εργαζόμενοι σύμφωνα με τον αριθμό απόφασης 2262/52 του ΟΑΕΔ που δημοσιεύτηκε στο ΦΕΚ 2280/Β 10 Μαΐου 2022. Η διάρκεια των προγραμμάτων κατάρτισης είναι 40 ώρες. Οι συμμετέχοντες λαμβάνουν αποζημίωση 5€ ανά ώρα κατάρτισης. Η υποβολή των υπεύθυνων δηλώσεων είναι μέχρι τις 25 Σεπτεμβρίου 2022.

ΛΟΥΚΕΤΟ ΣΕ ΕΩΣ ΚΑΙ 20 ΦΟΥΡΝΟΥΣ ΤΟΥΣ ΤΕΛΕΥΤΑΙΟΥΣ ΜΗΝΕΣ

στην ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

Η ακρίβεια απειλεί να εξαφανίσει τους φούρνους της γεωπονιάς. Ο κ. Βασίλης Δαφέρμος, από το Σωματείο Αρτοποιών Ηρακλείου «Δήμητρα», αναφέρει στην εφημερίδα Πατρίς πως τον τελευταίο χρόνο έχουν βάλει λουκέτο ως και 20 αρτοποιεία στην ευρύτερη περιοχή. Το κόστος λειτουργίας τον τελευταίο χρόνο έχει διπλασιαστεί, λόγω του αυξημένου κόστους προσωπικού, των πρώτων υλών και του ρεύματος που σε κάποιες περιπτώσεις έχει ακόμα και τριπλασιαστεί. Παράλληλα, η κίνηση έχει μειωθεί κατά 20% με 30% και ακόμα και όσοι δουλεύουν και χονδρική εξοπλίζοντας εστιατόρια και ξενοδοχεία, αδυνατούν να καλύψουν το κενό.



ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΑΣ ΣΤΟ 2° ΔΙΕΚ ΛΑΡΙΣΑΣ

Αποδεκτή η προσφορά της Συντεχνίας Αρτοποιών

«Πράσινο φως» δόθηκε για τον εξοπλισμό εργαστηρίων αρτοποιίας στο 2ο ΔΙΕΚ Λάρισας, μετά από την προσφορά της Συντεχνίας Αρτοποιών, όπως αναφέρει ο βουλευτής της ΝΔ, Μάξιμος Χαρακόπουλος. Σύμφωνα με δελτίο τύπου που εξέδωσε, η θετική ανταπόκριση του υπουργείου Παιδείας στην πρόταση της Συντεχνίας να συνδράμει στον εξοπλισμό του εργαστηρίου για την αρτιότερη ειδίκευση των σπουδαστών στην ειδικότητα της αρτοποιίας-ζαχαροπλαστικής δίνει το «πράσινο φως» για την αναβάθμιση του εργαστηρίου. Ταυτόχρονα, αναδεικνύει την αίσθηση ευθύνης των αρτοποιών του νομού για την εκπαίδευση και εξειδίκευση των στελεχών που χρειάζονται στον κλάδο τους.



bakery



Kaizen

Premium Artisanal Baking

Απελευθέρωσε τις ικανότητές σου και επαναπροσδιόρισε την τέχνη σου!

Ανακαλύψτε τη νέα σειρά Bakery με πάνω από
13 κωδικούς premium μειγμάτων αρτοποιίας.

www.kaizenmixes.com

Proudly
developed by



f @kaizenmixes i @kaizenmixes y kaizen mixes

ΣΥΝΑΝΤΗΣΗ ΤΗΣ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ ΟΑΕ ΜΕ ΤΟΝ ΠΡΩΘΥΠΟΥΡΓΟ

Η Διοικητική Επιτροπή της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος και η Εθνική Ομάδα Αρτοποιίας, είχαν την ευκαιρία να πραγματοποιήσουν ολιγόλεπτη συνάντηση με τον Πρωθυπουργό κο Κυριάκο Μητσοτάκη, στο πλαίσιο της Διεθνούς Έκθεσης Θεσσαλονίκης



Κατά την διάρκεια της συνομιλίας τους, ο Πρόεδρος της ΟΑΕ κος Μιχάλης Μούσιος, αναφέρθηκε στην Εθνική Ομάδα Αρτοποιίας καθώς και στην συμμετοχή τους στο Ευρωπαϊκό πρωτάθλημα ψωμιού το επόμενο έτος. Πρόσφερε, μαζί με τα μέλη της ομάδας μας στον κο Πρωθυπουργό, να δοκιμάσει το «Ψωμί της Πινακωτής» και του δώρισαν μία ποδιά με το όνομά του και το σήμα του κλάδου μας: «Ελληνικός Παραδοσιακός Φούρνος-Εδώ ζυμώνεται, Εδώ Ψήνεται».

Στην συνέχεια, ο κος Μούσιος αναφέρθηκε στην εκχώρηση του όρου «αρτοποιείο», τον οποίο είχαν δικαίωμα να χρησιμοποιούν μόνο τα αρτοποιεία, τα οποία καθημερινά κάνουν όλη την διαδικασία παραγωγής ψωμιού ΚΑΙ στα καταστήματα που προβαίνουν στην έψηση κατεψυγμένου ψωμιού, τονίζοντας ότι αυτή η νομοθετική ρύθμιση- μνημονιακή υποχρέωση είχε ως αποτέλεσμα να μειωθεί ο τζίρος των αρτοποιιών κατά 500 εκατομμύρια τον χρόνο, με αντίστοιχο κέρδος των Σούπερ Μάρκετ, εξαιτίας της παραπλάνησης του καταναλωτικού κοινού, που βλέπουν την ταμπέλα «Φούρνος», στις μονάδες αυτές.

Ο κος Πρωθυπουργός συνεχάρη και ευχαρίστησε την Εθνική Ομάδα αρτοποιίας για το δώρο που του προσέφεραν, τονίζοντας ότι η Ελληνική αρτοποιία έχει εξελιχθεί σημαντικά, ενώ όλο το διάστημα της κρίσης και της πανδημίας ήταν δίπλα στον αρτοποιό και θα εξακολουθήσει αφού οι επιδοτήσεις στην ηλεκτρική ενέργεια θα συνεχιστούν, προκειμένου να διασφαλιστεί ότι τα αρτοποιεία θα λειτουργούν με όσο το δυνατόν λιγότερες δυσκολίες. Απαντώντας σε αυτό, ο κος Μούσιος επεσήμανε πώς:.. «Παρά την κρατική επιδότηση στην ηλεκτρική ενέργεια, αυτή, παραμένει το μεγαλύτερο πρόβλημα που δυσχεραίνει την λειτουργία των αρτοποιιών μας, με αποτέλεσμα να βρίσκονται στο όριο της επιβίωσης και ορισμένα να βάζουν λουκέτο »...

Ο κος Πρωθυπουργός συνεχάρη και ευχαρίστησε την Εθνική Ομάδα αρτοποιίας για το δώρο που του προσέφεραν, τονίζοντας ότι η Ελληνική αρτοποιία έχει εξελιχθεί σημαντικά, ενώ όλο το διάστημα της κρίσης και της πανδημίας ήταν δίπλα στον αρτοποιό και θα εξακολουθήσει αφού οι επιδοτήσεις στην ηλεκτρική ενέργεια θα συνεχιστούν, προκειμένου να διασφαλιστεί ότι τα αρτοποιεία θα λειτουργούν με όσο το δυνατόν λιγότερες δυσκολίες. Απαντώντας σε αυτό, ο κος Μούσιος επεσήμανε πώς:.. «Παρά την κρατική επιδότηση στην ηλεκτρική ενέργεια, αυτή, παραμένει το μεγαλύτερο πρόβλημα που δυσχεραίνει την λειτουργία των αρτοποιιών μας, με αποτέλεσμα να βρίσκονται στο όριο της επιβίωσης και ορισμένα να βάζουν λουκέτο »...

ΠΙΤΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΖΑΜΠΟΝ-ΜΠΕΙΚΟΝ



NEO!

Πλούσια γέμιση,
τραγανό φύλλο!





Η ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ ΣΤΗΝ ΠΟΡΤΑΡΙΑ

Το πρώτο Σαββατοκύριακο του Σεπτεμβρίου το Διοικητικό Συμβούλιο της ΟΑΕ βρέθηκε στην Πορταριά Πηλίου για να συνεδριάσει επί των θεμάτων που απασχολούν τον κλάδο.

Σύσκεψη του Διοικητικού Συμβουλίου της Ομοσπονδίας Αρτοποιιών Ελλάδος πραγματοποιήθηκε στις 4 Σεπτεμβρίου στο ξενοδοχείο Xenia Palace στην Πορταριά του Πηλίου. Τα μέλη του Διοικητικού Συμβουλίου συγκεντρώθηκαν για να συζητήσουν τις προκλήσεις που αντιμετωπίζει ο κλάδος, να ανταλλάξουν θέσεις και απόψεις επί των ζητημάτων και να λάβουν σημαντικές αποφάσεις για το μέλλον. Ανάμεσα στα θέματα που συζητήθηκαν ήταν η διοργάνωση της έκθεσης ΑΡΤΟΖΑ για το 2023, η σήμανση των τροφίμων με το σύστημα Nutri Score, καθώς και η παράταση του προγράμματος «Ολοκληρωμένη Δράση Ανάπτυξης Δεξιότητων Εργαζομένων, Κατάρτισης και Πιστοποίησης στην Υγιεινή και Ασφάλεια εργασίας και στη Διαχείριση της Υγιεινής και Ασφάλειας προϊόντων -HACCP».

Νίκος Λούλης: Τα δυνατά σημεία των αρτοποιιών δίνουν δύναμη στον κλάδο

Μεγάλος χορηγός της εκδήλωσης ήταν οι Μύλοι Λούλη, με τον πρόεδρο της εταιρείας κ. Νίκο Λούλη να απευθύνεται στους αρτοποιούς, δίνοντας το στίγμα για τη νέα σεζόν που έρχεται. «Οι προκλήσεις για τον κλάδο είναι πολλές. Τώρα έχει προστεθεί και μία νέα που λέγεται ύφεση και ενεργειακό κόστος, η μειωμένη δυνατότητα των καταναλωτών, η αύξηση στις πρώτες ύλες, η βιομηχανοποίηση του ψωμιού, τα σούπερ μάρκετ, οι αλλαγές στον τρόπο που ψωνίζει ο καταναλωτής, αλλά και γενικότερα τις διατροφικές συνήθειες. Έχουμε όμως ένα βασικό είδος διατροφής, από τα πιο φθηνά που βρίσκονται πάνω στο τραπέζι, έχουμε την εμπιστοσύ-

νη των καταναλωτών, τεράστια επισκεψιμότητα στα μαγαζιά, αλλά και την τεχνολογία και την ευελιξία, ως δυνατά σημεία που μόνο δύναμη μπορούν να δώσουν στον κλάδο», ανέφερε, μεταξύ άλλων, ο κ. Λούλης.

Τόσο ο ίδιος όσο και ο πρόεδρος της Ομοσπονδίας, κ. Μιχάλης Μούσιος, αναφέρθηκαν εκτενώς στο ζήτημα της ίδρυσης της Σχολής Αρτοποιίας, ένα εγχείρημα για το οποίο γίνεται μεγάλη προσπάθεια τόσο από την ΟΑΕ όσο και από τους Μύλους Λούλη.

Στο επίκεντρο το ενεργειακό κόστος

Ακολουθώντας, τον λόγο πήραν οι εκπρόσωποι των αρτοποιιών προκειμένου να θέσουν επί τάπητος τα ζητήματα του κλάδου, με το ενδιαφέρον να επικεντρώνεται στην αύξηση του ενεργειακού κόστους που δημιουργεί τεράστια προβλήματα στην καθημερινή λειτουργία των αρτοποιειών, αλλά και του πολέμου στην Ουκρανία που έχει προκαλέσει προβλήματα στη διακίνηση των πρώτων υλών, όπως το σιτάρι.

Όπως σημειώθηκε, μπορεί η ρύθμιση αναπροσαρμογής να έχει καταργηθεί, ωστόσο έχει προσαρμοστεί μέσα στην τιμή του ρεύματος, επομένως το κόστος του ηλεκτρικού ρεύματος παραμένει μεγάλο.

Σύμφωνα με τις ομιλίες των παρευρισκόμενων, το βασικό πρόβλημα που αντιμετωπίζουν οι αρτοποιοί με τους παρόχους είναι ότι δεν τους αποδίδονται οι κρατικές επιδοτήσεις που ανακοινώνει το κράτος.

Τη συνεδρίαση του Διοικητικού συμβουλίου τίμησαν με την παρουσία τους και απύθηναν χαιρετισμό η υφυπουργός Παιδείας και Ζήτη Μακρή, ο θεματικός αντιπεριφερειάρχης Βόλου κος Τέας Ιωάννης, καθώς και ο Αντιδήμαρχος Βόλου κος Καπουρνιώτης Μιχάλης. Όλοι δήλωσαν ότι μπορούν να φανούν αρωγοί στις προσπάθειες της Ομοσπονδίας και ότι θα το πράξουν με κάθε τρόπο.

Συμπερασματικά, κοινή εκτίμηση της διοίκησης της ΟΑΕ ήταν πως η Πολιτεία πρέπει μέσω στοχευμένων μέτρων να σπριζεί τον κλάδο και τους επαγγελματίες που τα τελευταία χρόνια αγωνίζονται για να κρατήσουν όρθιες τις επιχειρήσεις τους, ενώ ενθάρρυνε τα μέλη της να συστήσουν ενεργειακές κοινότητες.

ΚΩΣΤΑΣ ΤΣΟΥΡΑΠΑΣ

ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΣΩΜΑΤΕΙΟΥ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΒΟΛΟΥ

Το Σωματείο Αρτοποιών Βόλου ιδρύθηκε το 1919 και ο κύριος Κώστας Τσουράπας βρίσκεται στη θέση του προέδρου από το 2017. Στον Βόλο, όπως και σε όλη την Ελλάδα, οι αρτοποιοί μοιράζουν μεμονωμένα ψωμί στους ανθρώπους της γειτονιάς του που γνωρίζουν ότι αντιμετωπίζουν οικονομικά προβλήματα.



κρίση και τώρα με την ενεργειακή κρίση και τον πόλεμο. Μόνο τον τελευταίο μήνα στον Βόλο έχουν κλείσει δύο αρτοποιεία λόγω ενεργειακής κρίσης. Δεν μπορούσαν να αντεπεξέλθουν στους λογαριασμούς, έκλεισαν στα τέλη Αυγούστου και τώρα οι άνθρωποι έχουν πάει και δουλεύουν υπάλληλοι σε άλλους συναδέλφους.

Η τουριστική κίνηση του καλοκαιριού έδωσε μια «ανάσα»;

Στον Βόλο υπάρχουν δύο ειδών αρτοποιεία, αυτά που είναι μέσα στην πόλη, τα οποία τον Αύγουστο δεν είχαν κίνηση, καθώς παίρνουν και την καλοκαιρινή τους άδεια οι άνθρωποι. Αλλά όσα μαγαζιά βρίσκονται σε τουριστικές περιοχές, τα καλοκαιρινά δηλαδή, δούλεψαν. Η επισκεψιμότητα ήταν αυξημένη, όπως και ο τζίρος και γενικά ήταν καλά. Αλλά τα πρόβλημα είναι ότι έχοντας διπλάσιο κόστος ρεύματος, αερίου, πετρελαίου και πρώτων υλών, τους έμειναν ελάχιστα, ίσως και καθόλου λεφτά. Ναι μεν είχαμε δουλειά, αλλά τα έξοδα είναι αυξημένα. Εμείς κάναμε μια ενδεικτική αύξηση στο ψωμί, από ένα ευρώ στο 1,30, ώστε να πάρουμε μόνο ένα μικρό μέρος των αυξήσεων. Η διπλάσια τιμή που είναι στα έξοδα δεν καλύπτεται από την αύξηση του 30%.

Είστε ικανοποιημένοι από τα μέτρα στήριξης που προαναγγέλθει;

Περιμένουμε τις εξαγγελίες της κυβέρνησης για περαιτέρω επιδότηση στο ρεύμα, αν και αρκετοί συνάδελφοι δεν

έχουν πάρει ούτε την πρώτη. Κάποια αναδρομικά που μας είχαν υποσχεθεί από τον Ιανουάριο δεν τα έχουμε πάρει ακόμα. Και μπορεί να καταργήθηκε η ρήτρα αναπροσαρμογής αλλά αυξήθηκε η τιμή της κιλοβατώρας, οπότε είναι μία η άλλη, οπότε δεν αλλάζει κάτι επί της ουσίας.

Δuo λόγια για τη Συνάντηση στην Πορταριά.

Το Σαββατοκύριακο 3-4 Σεπτεμβρίου στο ξενοδοχείο Ξενία της Πορταριάς συνεδρίασε το Διοικητικό Συμβούλιο της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος. Συγκεντρώθηκαν πρόεδροι από άλλα Σωματεία, μιλήσαμε για όλα τα προβλήματα που μας απασχολούν και για την κατάσταση στην μετά-Covid εποχή. Παρόντες ήταν και κάποιοι ειδικοί για το ρεύμα που μας «καίει» πολύ, καθώς και επίσημοι από την Περιφέρεια Μαγνησίας και τον Δήμο Βόλου και η υφυπουργός Παιδείας, κυρία Ζέττα Μακρή, η οποία παρευρέθηκε με αφορμή τη Σχολή Αρτοποιίας σε συνεργασία με τους Μύλους Λούλη. Δίλωσε πως θα βοηθήσει κι εκείνη στο να ιδρυθεί το ΙΕΚ όσο πιο εύκολα γίνεται, διευκολύνοντας κάποιες γραφειοκρατικές διαδικασίες. Γεγονός είναι, πάντως, πως σε κάθε συνάντηση που προσέρχονται άνθρωποι με το ίδιο αντικείμενο πάντα τα αποτελέσματα είναι θετικά. Έχουμε τις ίδιες ανησυχίες, τους ίδιους προβληματισμούς και προσπαθούμε να δώσουμε λύσεις με τις ιδέες που προσφέρει ο καθένας.

Σε συλλογικό επίπεδο, το Σωματείο Αρτοποιών Βόλου μοιράζει ψωμί σε ένα γηροκομείο στα Κανάλια, αλλά και στο «Σπίτι της Γαλήνης» στην Κάτω Συνοικία του Βόλου σε συνεργασία με την εκκλησία για ανθρώπους που δεν έχουν. Όπως εξηγεί ο κ. Τσουράπας, τα προηγούμενα χρόνια, το 2018 και 2019, το Σωματείο είχε διοργανώσει τη Γιορτή Ψωμιού και έγινε μια προσπάθεια για ρεκόρ Γκίνες με το μεγαλύτερο σε μήκος παραδοσιακό πηλιορείτικο τυρόψωμο. «Δυστυχώς δεν τα καταφέραμε γιατί μας πρόλαβε η πανδημία, αλλά υπάρχουν σκέψεις για την επόμενη χρονιά. Προσπαθούμε να το συντονίσουμε μαζί και με το Επιμελητήριο Μαγνησίας», αναφέρει ο πρόεδρος του Σωματείου.

Πώς βλέπετε την κατάσταση στον κλάδο αυτή την εποχή;

Διανύουμε μια δύσκολη περίοδο εδώ και δύο-τρία χρόνια με την υγειονομική

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΠΗΛΙΟΡΕΙΤΙΚΟ ΤΥΡΟΨΩΜΟ

ΥΛΙΚΑ ΕΚΤΕΛΕΣΗ

14.100 γρ. αλεύρι 70% δυνατό
300 γρ. αλάτι
440 γρ. ζάχαρη
7.400 γρ. λάδι (ηλιέλαιο)
440 γρ. μαγιά (κελιδόνι)
8.800 γρ. νερό



Τα ζυμώνουμε όλα μαζί εκτός από τη μαγιά και 800 γρ. νερό στην αργή ταχύτητα για 4 λεπτά.

Στη συνέχεια, ρίχνουμε τη μαγιά και το υπόλοιπο νερό λίγο λίγο.

Αφού ομογενοποιηθεί το μείγμα, ανακατεύουμε στην γρήγορη ταχύτητα για πέντε λεπτά.

Τελευταίο βήμα, βάζουμε την αργή ταχύτητα για 30 δευτερόλεπτα και ρίχνουμε το τυρί (τρίμμα) σε ποσότητα 20% επί του ζυμαριού.

ΚΩΣΤΑΣ ΤΣΟΥΡΑΠΑΣ
Πρόεδρος Σωματείου Αρτοποιών Βόλου



Rhéol®
LA SOLUTION INGRÉDIENTS

συμμετέχουμε!
artoza
3-6 ΜΑΡΤΙΟΥ 2023
METROPOLITAN EXPO

Κατάλογος συστατικών
βελτιωτικών 2022



Διόρθωση
& βελτίωση αλεύρων

Ψωμί - φρέσκα &
κατεψ/να Αρτοποιήματα

Brioches / Viennoix
& συσκευασμένα

Γλυκές ζύμες
& ζαχαροπλαστική

Κατεψυγμένες ζύμες
& αργή ωρίμανση

Επικοινωνία : info@millbaker.gr , +30 6970803706 , Β.Κοκτσίδης www.millbaker.gr , www.millbaker.com



**GÖTEBORGS FOOD
BUDAPEST ZRT.**
Παραγωγή κουβερτούρας
& Compound σοκολάτας
πραλινών, γλάσσου &
επικαλύψεων παγωτού
vassilis@goteborgsfood.hu
+30 6970803706
Κατάλογος προϊόντων



συμμετέχουμε!
artoza
3-6 ΜΑΡΤΙΟΥ 2023
METROPOLITAN EXPO

Κουβερτούρες
σοκολάτας

High Cocoa
butter

Sugar Free

Bio
& Fair trade

Compound
σοκολάτας

No fats
Hydrogenated

Palm fat
Free & RSPO

Sugar free
& Protein



ΤΙ ΓΙΝΕΤΑΙ ΣΤΟΝ ΚΛΑΔΟ

Τα πάντα γύρω από τον κλάδο των τροφίμων και των ποτών, με όλες τις νέες τάσεις και προτάσεις για ψωμί, σνακ, ροφήματα, γλυκά και παγωτό. Σε αυτή τη στήλη αποτυπώνεται η ακτινογραφία ενός κλάδου που δεν εφησυχάζει ποτέ και που, αφουγκραζόμενος τις ανάγκες του καταναλωτή, αναζητά συνεχώς το ποιοτικό.



ΝΕΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΣΤΗΝ ΚΑΛΑΜΑΤΑ

από την Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ

Ένα ολοκαίνουργιο κατάστημα ΔΡΟΥΛΙΑ άνοιξε πρόσφατα τις πόρτες του στην πόλη της Καλαμάτας. Η εταιρεία Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ ανέλαβε τη μελέτη και κατασκευή του εξοπλισμού. Η δομή του καταστήματος και η ατμόσφαιρα που αποπνέει διαμόρφωσαν την τελική χωροθέτηση με εντυπωσιακή παρουσία σε κάθε γωνιά του καταστήματος. Κάθε σημείο έχει εξοπλιστεί με γνώμονα την ευδιάκριτη παρουσία του καθιστώντας το αυτόνομο χώρο. Τα ψυγεία είναι τελευταίας τεχνολογίας και υψηλών προδιαγραφών μηχανήματα και άρτιου σχεδιασμού κρυστάλλινες φωτιζόμενες βιτρίνες, δημιουργώντας ξεχωριστά πόστα ενδιαφέροντος για τον πελάτη. www.antonopoulos.com.gr

ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΒÖCKER: ΤΟ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΤΙΚΟ ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑ ΣΤΗΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ υποδέχεται τη νέα σεζόν, διοργανώνοντας την πιο σημαντική επίδειξη αρτοποιίας της χρονιάς, για τα κορυφαία φυσικά προζύμια ΒÖCKER. Το τεχνικό Τμήμα Αρτοποιίας της εταιρίας σε συνεργασία με τον προσκεκλημένο Jamie Brown, Master Baker της εταιρίας ΒÖCKER, θα παρουσιάσουν αναλυτικά τα τεχνικά χαρακτηριστικά που καθιστούν καθένα από τα προϊόντα της γκάμας ξεχωριστό. Τα φυσικά υγρά προζύμια ΒÖCKER, παρασκευασμένα από ειδικά επιλεγμένες πρώτες ύλες υψηλής ποιότητας, διασφαλίζουν γρήγορη διαδικασία παραγωγής και σταθερό αποτέλεσμα αναβαθμίζοντας τα χαρακτηριστικά των αρτοποιημάτων. Για περισσότερες πληροφορίες παρακαλούμε απευθυνθείτε στην εταιρεία: info@stelioskanakis.gr. www.stelioskanakis.gr



CRÈME DE LEVAIN ΟΛΥΡΑΣ/ ΑΓΡΙΟΣΙΤΑΡΟ

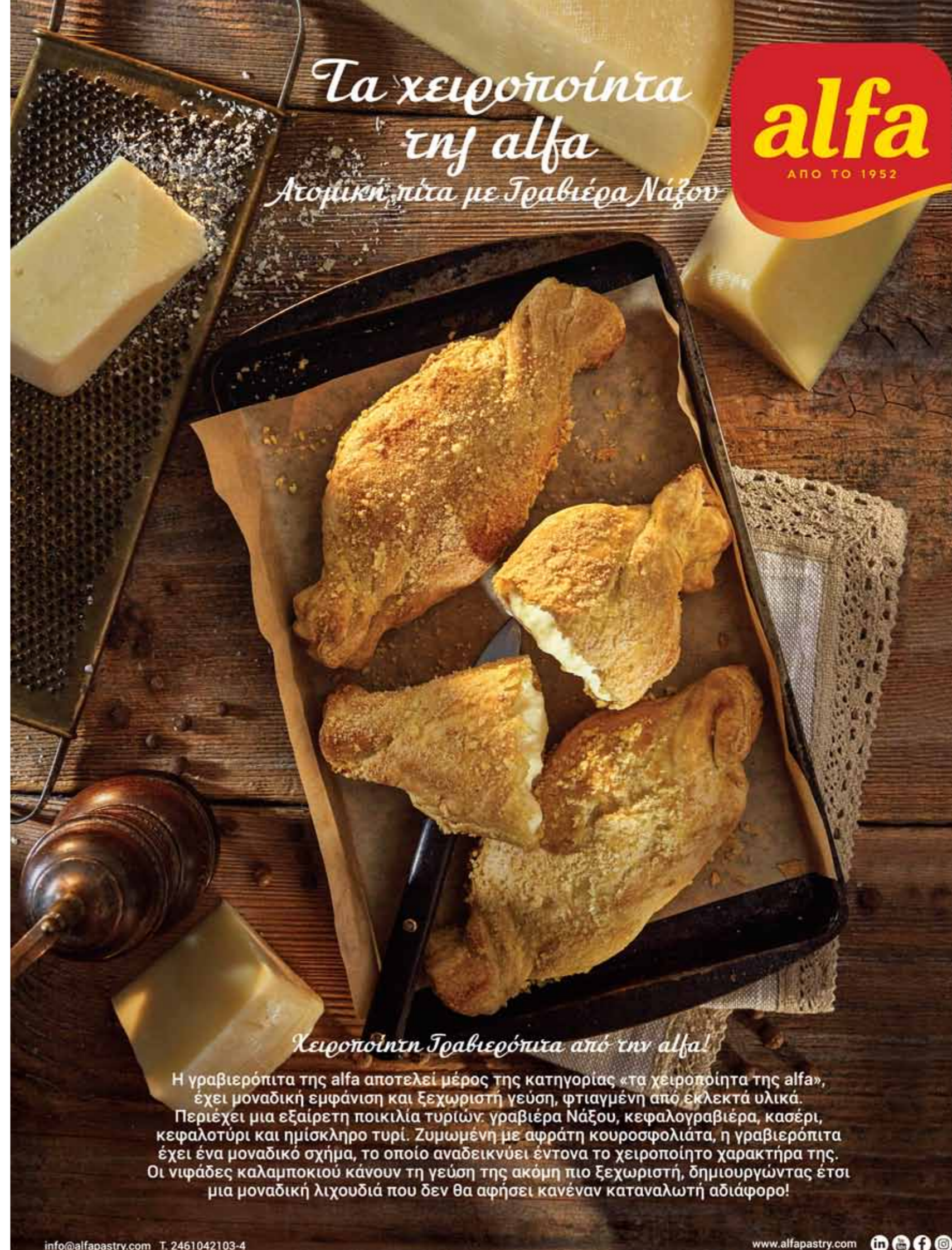
από την LESAFFRE ΕΛΛΑΣ

Συνεχίζοντας την παράδοση της καινοτομίας η Lesaffre παρουσιάζει ένα νέο πρωτοποριακό προζύμι στην ελληνική αγορά. Το ενεργό -ζωντανό -βιολογικό, με βάση το Αγριοσίταρο (αρχέγονος σίτος που καλλιεργείται εδώ και 6.000 χρόνια). Σχεδιάστηκε ειδικά για άσπρα και κίτρινα άλευρα. Ιδανικό για αργή ωρίμανση, με την τεχνική Poolish. Παράγει κορυφαία, ελληνικά, παραδοσιακά ψωμιά. www.lesaffre.gr

ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ ΜΕ ΠΛΑΚΕΣ DOMINO (HO.RE.CA.)

από την ΔΗΜ.ΣΤΑΣΗΣ & ΣΙΑ Ο.Ε.

Η Mondial Forni, πάνω από 65 χρόνια, σχεδιάζει και αναπτύσσει μοντέλα φούρνων που ξεχωρίζουν για την υψηλή αξιοπιστία τους. Η νέα σειρά DOMINO περιλαμβάνει πολλά νέα χαρακτηριστικά, όπως: υψηλό βαθμό μόνωσης, διαχείριση της ηλεκτρικής ενέργειας καθώς και τη χρήση των θερμικών τζαμιών που εγγυώνται χαμηλές καταναλώσεις. Η σειρά φούρνων DOMINO απευθύνεται σε επαγγελματίες ζαχαροπλαστέων, αρτοποιείων, πισαριές, καταστήματα snack, HO.RE.CA (Hotel/Restaurant/Café). Χάρη στο εξαιρετικό design και την ανοξείδωτη κατασκευή του, μπορεί να τοποθετηθεί και στον χώρο πώλησης. www.dakorionias.gr



Τα χειροποίητα
της alfa
Ατομική πίτα με Τραβιέρα Νάξου



Χειροποίητη Τραβιερόπιτα από την alfa!

Η γραβιερόπιτα της alfa αποτελεί μέρος της κατηγορίας «τα χειροποίητα της alfa», έχει μοναδική εμφάνιση και ξεχωριστή γεύση, φτιαγμένη από εκλεκτά υλικά. Περιέχει μια εξαιρετική ποικιλία τυριών: γραβιέρα Νάξου, κεφαλογραβιέρα, κασέρι, κεφαλοτύρι και ημίσκληρο τυρί. Ζυμωμένη με αφράτη κουροσφολιάτα, η γραβιερόπιτα έχει ένα μοναδικό σχήμα, το οποίο αναδεικνύει έντονα το χειροποίητο χαρακτήρα της. Οι νιφάδες καλαμποκιού κάνουν τη γεύση της ακόμη πιο ξεχωριστή, δημιουργώντας έτσι μια μοναδική λιχουδιά που δεν θα αφήσει κανέναν καταναλωτή αδιάφορο!

ΓΝΩΡΙΣΤΕ ΤΗ ΜΟΝΑΔΙΚΗ ΣΕΙΡΑ BAKERY ΤΗΣ ΚΑΙΖΕΝ!

από την LOULIS FOOD INGREDIENTS

Με σεβασμό στην παράδοση 7 γενεών και βασιζόμενοι πάντα σε εξαιρετικές πρώτες ύλες, η LOULIS FOOD INGREDIENTS προτείνει νέες λύσεις στους επαγγελματίες που θέλουν να ξεχωρίζουν. Γι' αυτό δημιούργησε τη νέα premium σειρά μειγμάτων Καίzen με πάνω από 13 κωδικούς μειγμάτων αρτοποιίας υψηλής ποιότητας. Μπορείτε να επιλέξετε ανάμεσα σε πολλούς και γευστικούς κωδικούς αρτοποιίας που θα ικανοποιήσουν ακόμα και τους πιο απαιτητικούς!
www.kaizenmixes.com



ΙΑΠΩΝΙΚΟ ΨΩΜΙ ΤΟΥ ΤΟΣΤ

από την MILLBAKER

Για αφράτο μαλακό ψωμί με πολύ πλούσια γεύση και υγρασία για δημιουργίες sandwich / ψωμί του τوست / δημιουργίες brunch και Ασιατική, κουζίνα η Millbaker προσφέρει το υλικό SANDO με σεβασμό στην ιαπωνική παράδοση. Σχεδιασμένο μίγμα αλεύρων με ένζυμα, άλευρα οσπρίων και από φύτερες σταριού και με εύκολη διαδικασία συνταγής και υψηλή διατηρησιμότητα έως 7 μέρες, χωρίς γαλακτοματοποιητές και χωρίς συντηρητικά. SANDO mix 100% BSAN01 σε συσκευασία 10 κιλών και SANDO mix 50% KSD50 σε συσκευασία 25 κιλών.
www.trofingred.com

ΝΕΑ ΜΙΚΡΑ ΜΟΝΟΦΑΣΙΚΑ ΤΑΧΥΖΥΜΩΤΗΡΙΑ ECO

από την CLIVANEXPORT ΣΤΕΦΑΝΟΥ

Η νέα σειρά μικρών ταχυζυμωτηρών ECO, χωρητικότητας 12kg, 18Kg και 24Kg, έρχεται να συμπληρώσει τη γκάμα των πολύ επιτυχημένων μεγαλύτερων ταχυζυμωτηρών Srialo. Διαθέτουν 2 ρυθμιζόμενες ταχύτητες, είναι τελείως σθόρυβα, με μικρές εξωτερικές διαστάσεις και μονοφασικά! Έτσι, μπορούν να τοποθετηθούν και να λειτουργήσουν παντού. Παρέχουν μεγάλη ευελιξία καθώς ζυμώνουν ζύμες ακόμη και από 1-1,5Kg.
www.clivanexport.gr



PANETTONE MIX ΓΙΑ ΑΥΘΕΝΤΙΚΟ ΙΤΑΛΙΚΟ PANETTONE

από την KENFOOD

Η KENFOOD με την πολυετή εμπειρία της στα μείγματα αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής, σας προτείνει να εμπλουτίσετε τη «γεύση» των Χριστουγέννων με παραδοσιακό, αυθεντικό ιταλικό Panettone Mix. Τόσο τα panettone όσο και τα randoro αποτελούν διαχρονικά αγαπημένη γευστική επιλογή για μικρούς και μεγάλους λόγω της πλούσιας γεύσης τους και των ιδιαίτερων αρωμάτων τους. Δημιουργήστε εύκολα και γρήγορα -μόλις σε 4 ώρες απλά με προσθήκη νερού, μαγιάς και βουτύρου- γευστικά και αφράτα panettone ή randoro με ιταλική φινέτσα και άρωμα που θα ξετρελάνουν. Διατίθεται σε σακί 20 κιλών.
www.kenfood.com

ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΟΙ COMBI ΦΟΥΡΝΟΙ

από την VARANAKIS

Αξιόπιστοι, απλοί κυκλοθερμικοί φούρνοι ρεύματος και αερίου, κατάλληλοι για εργαστήρια αρτοποιίας-ζαχαροπλαστικής και προϊόντων ζύμης, για σούπερ μάρκετ, αναψυκτήρια, catering και καταστήματα εστίασης γρήγορου φαγητού. Με επιλογή % της υγρασίας, βεντιλατέρ 2 ταχυτήτων με αυτόματη αναστροφή της κίνησής τους και πατενταρισμένες τεχνολογίες Upox που εγγυώνται σταθερό αποτέλεσμα και ομοιόμορφο ψήσιμο σε όλα τα ταψιά. Στιβαρές, ανοξειδωτες κατασκευές με υψηλή θερμική μόνωση και πόρτα Protex.SAFE με κενό αέρος για ασφαλές περιβάλλον εργασίας. Μοντέλα χωρητικότητας από 4 έως και 16 ταψιά 60x40cm.
www.varanakis.com



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



CURCUPAN #382203

ΠΛΗΡΕΣ ΜΕΙΓΜΑ ΜΕ ΚΟΥΡΚΟΥΜΑ & ΗΛΙΟΣΠΟΡΟΥΣ

AB MAURI

Ιδανικό για ψωμί, focaccia, κριτσίνια, αλλά και γλυκές συνταγές με χαρακτηριστικό έντονο κίτρινο χρώμα και την υπέροχη γεύση του κουρκουμά.



OLYMPIC FOODS
ΣΤΗΝ ΚΟΡΥΦΗ ΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

www.olympic-foods.gr

ΝΕΑ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΠΡΟΖΥΜΙΑ IREKS

από την LAOUDIS FOODS

Η IREKS τιμά τον ιδρυτή της, αρτοποιό J. P. Ruckdeschel, και επαναφέρει την κορυφαία συνταγή προζυμιού του 19ου αιώνα, που του χάρισε την επιτυχημένη πορεία που όλοι γνωρίζουμε! Το νέο RUCKDESCHSEL'S SOURDOUGH είναι ένα ξηρό προζύμι για συμμετοχή 1% ως 5%, με βάση τη σίκαλη. Δίνει σε όλα τα αρτοσκευάσματα απαλό καφέ χρώμα, ελαφρώς όξινη γεύση και μεγάλη διατηρησιμότητα! Το δεύτερο νέο προϊόν είναι το IREKS SOUR 200. Πρόκειται για ένα υγρό προζύμι, ιδανικό για γρήγορη διαδικασία αλλά και για ψωμιά αργής ωρίμανσης! Δίνει στα τελικά προϊόντα ωραίο χρώμα, πλούσια κυψέλωση και τραγανή κόρα. www.laoudis.gr



GLACAGE ΓΕΥΣΕΩΝ

από την AKTINA A.E.

Τα νέα Glacage με γεύσεις Raspberry, Strawberry και Cookies από την AKTINA, εκτός από υπέροχη γεύση, προσδίδουν στο τελικό προϊόν κορυφαία επικαλυπτικότητα και εντυπωσιακή γυαλάδα. Τα προϊόντα είναι ιδανικά είτε για την κατάψυξη είτε για τη συντήρηση. Διατίθενται σε περιέκτες 5 κιλών. www.aktinafoods.com

FRISCH & SOFT: ΓΙΑ ΑΣΥΓΚΡΙΤΗ ΦΡΕΣΚΑΔΑ

από την KONTA AEBE

Η KONTA AEBE προτείνει το FRISCH&SOFT της εταιρείας UNIFORM, ειδικό βελτιωτικό που εξασφαλίζει φρέσκα αρτοσκευάσματα για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα και μαλακή ψίχα με μεγαλύτερη διάρκεια, χάρη στο μοναδικό σύμπλεγμα φυσικών ενεργών συστατικών. Είναι ιδανικό για όλους τους τύπους αρτοσκευασμάτων, αναβαθμίζει τις δημιουργίες σας και ικανοποιεί τις απαιτήσεις των καταναλωτών. Χρησιμοποιείται απευθείας στη ζύμη σε χαμηλή δοσολογία (ποσοστό 1 - 2% επί του αλεύρου) και εγγυάται ταχύτητα και ευκολία στην παραγωγή. Φέρει σήμανση Clean Label. Διατίθεται σε σακί 25 κιλών. www.konta.gr



ΝΕΑ ΠΙΤΑ ΤΑΨΙΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΖΑΜΠΟΝ-ΜΠΕΙΚΟΝ

από την ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ - ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ

Άλλη μια υπέροχη γεύση έρχεται να προστεθεί στην πολύ πετυχημένη σειρά «χειροποίητες παραδοσιακές πίτες ελαιολάδου» του ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ. Η νέα πίτα έχει πλούσια γέμιση από ζαμπόν, μπέικον, τυρί γκούντα, μπεσαμέλ και μπαχαρικά. Φτιαγμένη παραδοσιακά με εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο δημιουργεί φύλλο γευστικό και εξαιρετικά τραγανό. Το προϊόν διατίθεται σε ταψί των 1,9 kg και σερβίρει 8 τμχ. Για περισσότερες πληροφορίες, μην διστάσετε να επικοινωνήσετε με την εταιρεία. www.brakopoulos.gr



BRIOCHE MIX

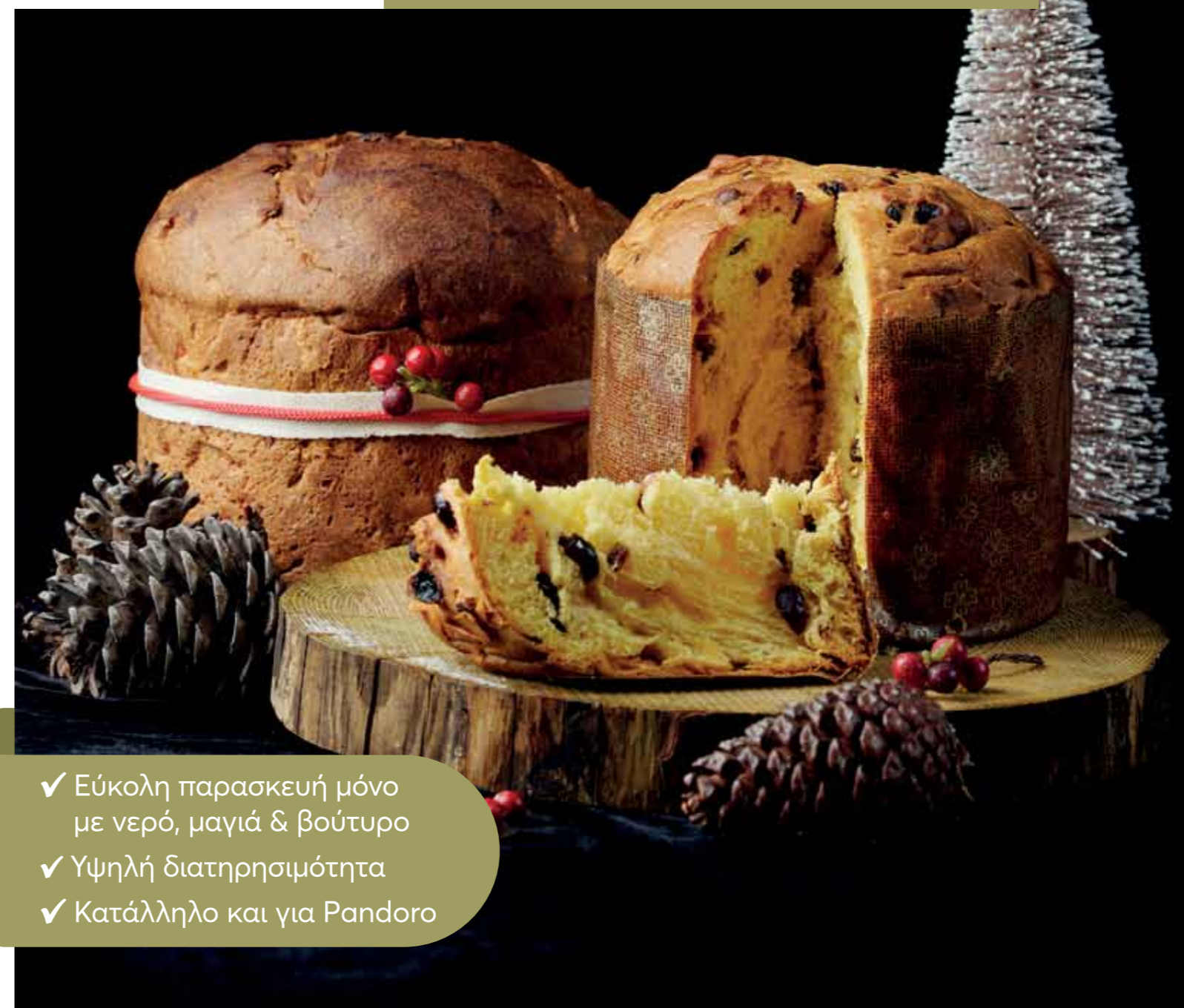
από την BACKEM ΑΦΟΙ ΤΟΥΝΤΟΠΟΥΛΟΙ

Η BACKEM -ΑΦΟΙ ΤΟΥΝΤΟΠΟΥΛΟΙ σας προτείνει το μείγμα Brioche Mix, για να παρασκευάσετε εύκολα και σίγουρα τα πιο νόστιμα brioche! Κατάλληλο τόσο για γλυκά σνακ συνδυάζοντας το με τις γεμίσεις της εταιρείας (καρύδι, καρύδα, κακάο, φουντούκι, παπαρούνα) όσο και για αλμυρά με γεμίσεις αλλαντικών και τυριών. Ιδανικό για καθημερινή χρήση καθώς υπόσχεται σταθερότητα στο αποτέλεσμα, αφράτη υφή με πλούσια γεύση βουτύρου. Brioche Mix Το brioche με όλη τη σημασία της λέξης! www.backem.gr



Η πιο φωτεινή εποχή του χρόνου πλησιάζει. Δώσε γεύση στα φετινά Χριστούγεννα με Panettone mix.

Για αυθεντικό ιταλικό panettone!



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

ΑΝΑΚΑΙΝΙΣΗ BAKERY-PASTRY «BY VENETI»

από την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Ανανεωμένη και μοντέρνα εικόνα απέκτησε το κατάστημα του Σπίρου Βενέτι στην Καλλιθέα, με την ανακαίνιση που έκανε πρόσφατα με την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ. Οι σύγχρονες βιτρίνες «Vision», με το εξαιρετικό πλεονέκτημα δύο κυκλωμάτων για ψύξη και υγρασία, κρατούν τα γλυκίσματα στις καλύτερες δυνατές συνθήκες, ανάλογα το περιεχόμενο. Για τα ζεστά και κρύα σνακ επιλέχθηκαν «Oriental» ιδανικές για να μην ξεραίνουν τα τρόφιμα. Ο πρακτικός πάγκος προβολής και οι αρτοποιικές αναδεικνύουν εξαιρετικά τα αρτοποιήματα και το coffee station ολοκληρώνει τις υπηρεσίες προς τον πελάτη. www.drakoulakis.gr



H MILLBAKER ΣΤΗΝ ΤΡΟΦΟΣΥΝΘΕΣΗ

Στις εγκαταστάσεις της DIMPO FOODS -Τροφосύνθεση παρουσιάστηκαν με μεγάλη επιτυχία από τον Master baker της MILLBAKER, κ. Mathias Bayart και σεφ ζαχαροπλαστικής, Θεόδοτο Μαρκεζίνη, μία ευρεία σειρά από προϊόντα γαλλικής ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας της MILLBAKER. Γαλλικά Macaron, cake λεμονιού, donuts, bretzel, brioches, μπαγκέτες & snacks και ιδέες brunch με διατροφικά αρτοποιήματα ήταν όλα εξαιρετικά δημιουργημένα. Στην προετοιμασία της επίδειξης συμμετείχαν σπουδαστές από την Κρατική Σχολή τουριστικών επαγγελματιών Ρόδου. Τα υλικά της Millbaker είναι διαθέσιμα σε όλα τα Δωδεκάνησα από την Τροφосύνθεση. www.trofingred.com



ΝΕΟ ΚΑΝΑΛΙ ΤΗΣ ΣΕΙΡΑΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΚΑΙΖΕΝ ΣΤΟ YOUTUBE

Νέο κανάλι της σειράς premium προϊόντων ΚΑΙΖΕΝ στο YouTube για να γνωρίσετε τα προϊόντα αλλά και τις διάφορες χρήσεις τους! Εκεί θα βρείτε τις συνταγές που σας προτείνουν οι τεχνικοί της εταιρείας, με περιεχόμενο που ανανεώνεται συχνά. Κάνετε την εγγραφή σας και μείνετε συντονισμένοι στο κανάλι ώστε να μαθαίνετε πρώτοι όλα τα νέα της σειράς ΚΑΙΖΕΝ! Η έμπειρη ομάδα των τεχνικών θα λύσει κάθε σας απορία σχετικά με τα προϊόντα ή τις συνταγές, για να μπορέσετε κι εσείς με την σειρά σας να προσφέρετε στους πελάτες σας, ποιοτικά και νόστιμα προϊόντα. www.youtube.com/KaizenMixes



ΕΟΡΤΑΣΤΙΚΕΣ ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΑ 50 ΧΡΟΝΙΑ ΙΣΤΟΡΙΑΣ της ΜΥΛΟΙ ΓΡΕΒΕΝΩΝ ΓΙΑΝΝΑΚΟΠΟΥΛΟΣ ΑΕ

Με εξαιρετική επιτυχία πραγματοποιήθηκε η έναρξη των εορταστικών εκδηλώσεων για τα 50 χρόνια ιστορίας της εταιρείας ΜΥΛΟΙ ΓΡΕΒΕΝΩΝ ΓΙΑΝΝΑΚΟΠΟΥΛΟΣ ΑΕ. Στην ομιλία του ο κ. Γιαννακόπουλος Δημήτριος ευχαρίστησε όλους όσοι συνέβαλαν με την προσφορά τους για να φθάσει η εταιρεία στη θέση που είναι σήμερα και κυρίως «αυτούς που συνεχίζουν να προσφέρουν τις υπηρεσίες τους καθημερινά για να γινόμαστε κάθε μέρα και καλύτεροι», όπως χαρακτηριστικά ανέφερε. Ιδιαίτερα συγκινητική ήταν η στιγμή που κάλεσε τους πρωτεργάτες της προσπάθειας, που ξεκίνησε το 1972 για να απονεμίσει τιμητική πλακέτα ως ελάχιστο δείγμα εκτίμησης και ευγνωμοσύνης. www.giannakopoulosmills.gr

ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ Α.Ε. ΜΕ ΕΡΜΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Με επιτυχία πραγματοποιήθηκε την Κυριακή 18 Σεπτεμβρίου, στην Πάτρα, η πρώτη από μια σειρά συναντήσεων - παρουσιάσεων της εταιρείας Κυλ. Χαλκιδικής, που φιλοδοξεί να έχει μια σταθερά αναπτυσσόμενη παρουσία σε όλη την περιφέρεια Πελοποννήσου. Η εκδήλωση έγινε με πρωτοβουλία της ΕΡΜΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ στο MY WAY HOTEL & EVENTS όπου προσκλήθηκαν επαγγελματίες του κλάδου από όλη την Πελοπόννησο. Θα ακολουθήσουν στο προσεχές μέλλον και άλλες παρόμοιες εκδηλώσεις ώστε οι επαγγελματίες της περιοχής να γνωρίσουν καλύτερα τα προϊόντα και τις παρεχόμενες υπηρεσίες της εταιρείας, ώστε να αποκτήσουν ένα πολύτιμο συνεργάτη.

Crème
de Levain®
Αγριοσίταρο



Το ΝΕΟ πρωτοποριακό προζύμι για κορυφαία ελληνικά, παραδοσιακά ψωμιά

Με την δύναμη της άγριας φύσης

Αγριοσίταρο: Αρχέγονος σίτος, που καλλιεργείται εδώ και 6.000 χρόνια, είναι:

- **Ζωντανό** (περιέχει γαλακτοβάκιλλους)
- **Ενεργό** (έχει ζυμωτική ικανότητα χωρίς να περιέχει μαγιά)
- **Βιολογικό**



LESAFFRE
ΕΛΛΑΣ

Πλάθουμε το Μέλλον
Προστατεύουμε το περιβάλλον

10° χλμ. Αττικής Οδού
• Θέση Αραιές Βελανιδιές • 19300 Ασπρόπυργος
T: 210 4835386 • T: 210 5580240 • F: 210 4835387
E: lesaffrehellas@lesaffre.com • S: www.lesaffre.gr



Η LOULIS FOOD INGREDIENTS ΧΟΡΗΓΟΣ ΣΕ ΕΚΔΗΛΩΣΗ ΤΗΣ ΤΑΚΤΙΚΗΣ ΣΥΝΕΔΡΙΑΣΗΣ ΤΟΥ Δ.Σ. ΤΗΣ Ο.Α.Ε. ΣΤΟ ΒΟΛΟ!

Τα ζητήματα που αφορούν στα αρτοποιεία συζητήθηκαν σε εκδήλωση που διοργανώθηκε την Κυριακή 4/9 από την Ομοσπονδία Αρτοποιιών στο Ξενία Πορταριάς, όπου το «παρών» έδωσαν πρόεδροι από συλλόγους αρτοποιιών πολλών νομών της Ελλάδας και χορηγός της εκδήλωσης ήταν η εταιρεία LOULIS FOOD INGREDIENTS. Όπως δήλωσε ο πρόεδρος της εταιρείας κ. Ν. Λούλης «Η αρτοποιία είναι κομμάτι της κουλτούρας της Ελλάδας και έχουμε κάθε υποχρέωση να το διαφυλάξουμε»
www.loulismills.gr



ΕΥΛΟΦΟΥΡΝΟΣ ΜΑΝΩΛΗ

από την DIFFER ΧΑΤΖΗΑΪΒΑΖΟΓΛΟΥ

Ένα νέο κατάστημα στη Νέα Μηχανιώνα της Θεσσαλονίκης, με την υπογραφή της DIFFER ΧΑΤΖΗΑΪΒΑΖΟΓΛΟΥ.

«Ο Ξυλόφουρνος του Μανώλη», ένα παραδοσιακό, ξεχωριστό αρτοζαχαροπλαστικό! Με πρωταγωνιστές τα φυσικά υλικά επένδυσης (ξύλο, μάρμαρο, μέταλλο), σε απόλυτη αρμονία μεταξύ τους, με τις καθαρές επιφάνειες προβολής και τον άριστο φωτισμό, τα ξεχωριστά προϊόντα του καταστήματος αναδεικνύονται όπως τους αξίζει. Η τεχνονογώσια και η αισθητική της DIFFER με την άριστη συνεργασία των ιδιοκτητών, έφεραν αποτέλεσμα εξαιρετικό!
www.differ.gr



ΕΓΓΡΑΦΕΙΤΕ ΣΤΟ NEWSLETTER ΤΗΣ KENFOOD!

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



ΕΠΙΔΕΙΞΕΙΣ ΑΡΤΟΠΟΙΑΣ

από την GELATO & BAKERY EXPERTS

Με πολύ μεγάλη επιτυχία και προσέλευση επαγγελματιών αρτοποιιών πραγματοποιήθηκαν οι φετινές επιδείξεις αρτοποιίας της GELATO & BAKERY EXPERTS, μέσα στον Σεπτέμβριο σε Αθήνα, Θεσσαλονίκη και Κρήτη. Οι επισκέπτες δοκίμασαν τελικά προϊόντα που ετοίμασαν με μεράκι οι τεχνικοί σύμβουλοι της G&B EXPERTS με τις πρώτες ύλες αρτοποιίας της RIETMANN. Η γερμανική εταιρεία ειδικεύεται στην παραγωγή υλών που καλύπτουν τα πιο πρόσφατα trends και έχουν ιδιαίτερη απήχηση στο πιο νεανικό και ενημερωμένο κοινό, όπως π.χ. μπάρες πρωτεΐνης, ψωμιά quinoa, low carb κ.α.
www.gnbexperts.gr



Η BACKEM ΑΦΟΙ ΤΟΥΝΤΟΠΟΥΛΟΙ ΑΝΑΝΕΩΝΕΤΑΙ

Η BACKEM ΑΦΟΙ ΤΟΥΝΤΟΠΟΥΛΟΙ βαδίζει στο μέλλον, αναβαθμίζοντας και ενισχύοντας την εικόνα της, με το νέο μοντέρνο λογότυπο, που επικοινωνεί την άρρηκτη σχέση της εταιρείας με την τεχνολογία τροφίμων. Παράλληλα, ανανεώνει την αισθητική στο σχεδιασμό των συσκευασιών με γνώμονα πάντα την μεγιστοποίηση της ικανοποίησης και της εμπειρίας των πελατών από τα προϊόντα της. Η νέα εικόνα της εταιρείας θα υλοποιηθεί πλήρως μέσα στο διάστημα των επόμενων μηνών.
www.backem.gr



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 & ΠΡΕΣΣΕΣ 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 Μηχανήματα Αρτοποιίας

ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ

ΠΑΝΩ ΑΠΟ 90 ΧΡΟΝΙΑ ΠΑΡΑΔΟΣΗ ΚΑΙ ΙΣΤΟΡΙΑ

Η εταιρεία ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ Α.Ε ιδρύθηκε το 1928 στη Νέα Τρίγλια Χαλκιδικής από την οικογένεια Ευγενίου που έχει μακρόχρονη παράδοση στην αλευροποιία και γνωρίζει καλά την επεξεργασία των δημητριακών.



Από τότε μέχρι σήμερα πέρασαν περισσότερα από 90 δημιουργικά χρόνια και η εταιρεία συνεχίζει να διοικείται με επιτυχία από την τρίτη γενιά της ίδιας οικογένειας. Όλα αυτά τα χρόνια παραμένει προσπλωμένη στο βασικό της προϊόν «το αλεύρι».

Πείτε μας λίγα λόγια για τους Κυλινδρόμυλους Χαλκιδικής οι οποίοι λειτουργούν από το 1928.

Η εταιρεία «ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ Α.Ε.» δραστηριοποιείται από το 1928 στη Νέα Τρίγλια Χαλκιδικής. Ιδρύθηκε από τον Ευστράτιο Ευγενίου και διοικείται σήμερα από την τρίτη γενιά, από ανθρώπους που έχουν μακρόχρονη παράδοση στην αλευροποιία και γνωρίζουν καλά την επεξεργασία των δημητριακών. Σήμερα ο Πρόεδρος και Διευθύνων Σύμβουλος της εταιρείας κ. Ευστράτιος Ευγενίου, συνεχίζει με επιτυχία την οικογενειακή παράδοση με όραμα τη δημιουργία μιας εταιρείας που θα είναι άξιος συνεχιστής των μεγάλων ελληνικών εταιρειών, παραδίδοντας τη σκυτάλη με επιτυχία στη επόμενη γενιά.

Ποιες είναι οι παραγωγικές δυνατότητες των Κυλινδρόμυλων;

Το 1981 ιδρύονται οι «ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ Α.Ε.» και κατασκευάζεται στα Ελαιχώρια Χαλκιδικής σιλό 14.500 ton. Το 1984 κατασκευάζονται νέα σιλό χωρητικότητας 18.000 ton ώστε η συνολική χωρητικότητα μαζί με τις ορι-

ζώντες αποθήκες να ανέρχεται σε 47.500 ton. Το 1987 η εταιρεία κατασκευάζει σύγχρονες νέες κτιριακές εγκαταστάσεις με μοντέρνο μύλο μεταποίησης αραβοσίτου, συνολικής δυναμικότητας 120 ton /24h που παράγει άλευρα και σιμιγδάλια καλαμποκιού με χαμηλά λιπαρά άριστης ποιότητας. Το 1993 στα Ελαιχώρια ολοκληρώθηκε η κατασκευή του νέου ηλεκτρονικού αλευρόμυλου μαλακού σίτου συνολικής δυναμικότητας άλεσης 250 ton/24h και τμήματος ανάμιξης αλεύρων, σε ένα εργοστάσιο πραγματικό στολίδι για την αλευροβιομηχανία. Το 1995 άρχισε η κατασκευή του νέου ηλεκτρονικού αλευρόμυλου σκληρού σίτου συνολικής δυναμικότητας άλεσης 190 ton/24h. Ο μύλος αυτός είναι ότι πιο σύγχρονο υπάρχει στην διεθνή αγορά. Το 2003 γίνεται αναβάθμιση του υπάρχοντος τμήματος συσκευασίας και αυτοματοποιείται η μεγάλη συσκευασία προϊόντων. Το 2005 κατασκευάστηκε μύλος για αλεύρι ολικής άλεσης μαλακού και σκληρού σίτου 40 ton/24h. Το 2011 εγκαθίσταται πλήρες συγκρότημα μικρής συσκευασίας προϊόντων (αλεύρι - σιμιγδάλι) των 0,5kg, 1kg, 3kg, 5kg αλλά και 10kg. Το 2017 κατασκευάζουμε σύγχρονο σύστημα ψύξης για τα σιλό με ψυγεία συντήρησης δημητριακών, εγκατάσταση σύγχρονου μηχανήματος διαλογής και καθαρισμού δημητριακών καθώς και τηλεθερμομέτρησης για τον πλήρη έλεγχο της Α' ύλης. Το 2018 γίνεται εγκατάσταση προγράμματος ικνυλασιμότητας (Trace Pro) σε όλη την παραγωγική διαδικασία για τον πλήρη έλεγχο όλων των

διεργασιών. Το 2019 γίνεται εγκατάσταση νέου συγχρόνου ανάμικτη για ειδικά προϊόντα/μίγματα αρτοποιίας και προϊόντα HO.RE.CA.

Εκτός από το αλεύρι διαθέτετε και μια μεγάλη γκάμα προϊόντων. Ποια είναι αυτή;

Με την εξέλιξη της τεχνολογίας στα προϊόντα αλεύρων και ζύμης είμαστε πλέον σε θέση να καλύψουμε και τον πιο απαιτητικό παρασκευαστή αρτοποιού και νοικοκυρά με μια πλούσια γκάμα σε προϊόντα έτοιμων μίγμάτων όπως κρέπα, βάφλα, κέικ βανίλια σοκολάτα κ.α. τα οποία απαιτούν τον ελάχιστο δυνατό κόπο και χρόνο για μια τεράστια ποικιλία τελικών προϊόντων όπου παλαιότερα θα χρειαζόταν αρκετός χρόνος και εμπειρία για την πραγματοποίησή τους. Επίσης διαθέτουμε Βιολογικά Προϊόντα, Μείγματα αρτοποιίας- Συμπυκνώματα-Φυτικά λιπαρά- Νιφάδες, ειδικά μίγματα για κρέπες, βάφλες, κέικ σοκολάτα, βανίλιας, μείγματα για donuts, βελτιωτικά αρτοποιίας - premixes - προζύμια. Προϊόντα που δίνουν ψωμί με χαμηλή χοληστερόλη, υψηλή πρωτεΐνη, χαμηλούς υδατάνθρακες, άλευρα χωρίς γλουτένη, άλευρα Ζέας, έχουν εδώ και καιρό ενταχθεί μέσα στην πλούσια γκάμα των προϊόντων μας. Είμαστε οι μεγαλύτεροι παραγωγοί καλαμποκάλευρου στην Ελλάδα, ενός προϊόντος που δεν έχει καθόλου ή περιέχει ελάχιστα ποσότητα γλουτένη. Η πρωτεΐνη αυτή προσδίδει ελαστικότητα και εκτατικότητα στα αρτοποιήματα.

Πείτε μας λίγα λόγια για τα πλάνα σας, το όραμα και τη νέα στρατηγική της εταιρείας.

Όραμα της Διοίκησης είναι η αειφόρα λειτουργία της εταιρείας, δίνοντας στον επαγγελματία την ποιότητα που ζητά, την εμπιστοσύνη που απαιτεί ώστε να καλύπτει τις σύγχρονες διατροφικές ανάγκες του Έλληνα καταναλωτή, με ποιοτικές και ανταγωνιστικές πρώτες ύλες προσφέροντας υψηλού επιπέδου υπηρεσίες στην αγορά τροφίμων.

Η Στρατηγική μας είναι να αποκτούμε σταδιακά σημαντικό μερίδιο αγοράς τόσο στο εσωτερικό όσο και στο εξωτερικό, με συνεχή επενδύσεις σε εξοπλισμό, τόσο παραγωγής όσο και διοίκησης, επενδύσεις σε ανθρώπινο δυναμικό, έμφαση στην συμβολαιακή γεωργία αλλά και στη διαφοροποίηση με περισσότερα καινοτόμα προϊόντα επιπρόσθετης ποιοτικής αξίας, με σεβασμό στην παράδοσή μας. Δεσμευόμαστε να πρωτοπορούμε να αναπτυσσόμαστε ώστε να δημιουργούμε αξία για τους πελάτες μας, στο υψηλό φρόνημα Εταιρικής Κοινωνικής Ευθύνης που διέπει την εταιρεία και πάντα σε ένα βιώσιμο φυσικό περιβάλλον «πράσινης ανάπτυξης».

Ποια είναι τα σχέδιά σας για τη Νότια Ελλάδα;

Μετρώντας ήδη πάνω από 90 χρόνια παρουσίας στην Ελληνική βιομηχανία και έπειτα από την ίδρυση 2 υποκαταστημάτων: α) Το υποκατάστημα Αθήνας από το οποίο εξυπηρετούμε αποτελεσματικά ολόκληρο

το νομό Αττικής καθώς και νησιωτικές περιοχές και β) το Υποκατάστημα Λάρισης το οποίο εξυπηρετεί σημαντικές πόλεις και χωριά όπως Βόλο, Τρίκαλα, Καρδίτσα, κ.α. καθώς επίσης και τα νησιά Σκιάθο, Σκόπελο και Αλόνησο. Διαθέτοντας λοιπόν ένα αξιόλογο δίκτυο διανομής Πανελλαδικά, σήμερα προχωράμε σε νέες συνεργασίες με σκοπό την άριστη εξυπηρέτηση των πελατών μας στην ευρύτερη περιοχή της Πελοποννήσου και της Κρήτης.

Διατηρούμε συνεχή εξαγωγική δραστηριότητα σε Βαλκάνια, Ευρώπη, Αυστραλία, Λατινική Αμερική, Μεγάλη Βρετανία όπως και σε χώρες της Μέσης Ανατολής. Στόχος μας είναι η περαιτέρω διεύρυνση τόσο των αγορών όπου απευθυνόμαστε όσο και των ειδικών αλεύρων που εξαγόμαστε.

Ο τομέας των εξαγωγών για την Κυλινδρόμυλοι Χαλκιδικής Α.Ε αποτελεί ιδιαίτερη σημασία δραστηριότητα καθώς τα τελευταία χρόνια έχει επεκταθεί και στις εξαγωγές δημητριακών, αξιοποιώντας πλήρως το λιμάνι της περιοχής Ν. Μουδανίων και το λιμάνι της Θεσσαλονίκης τα οποία αποτελούν αφετηρία αποστολής υψηλής ποιότητας δημητριακών σε όλο τον κόσμο.

Τι είναι αυτό που σας έχει καθιρώσει στην αγορά;

Ο στόχος μας είναι η προσφορά προϊόντων που πληρούν υψηλές προδιαγραφές ποιότητας και ασφάλειας και για το λόγο αυτό εφαρμόζονται μια σειρά από συγκεκριμένες διαδικασίες ποιοτικού ελέγχου.

Η υψηλή και σταθερή ποιότητα των αλεύρων μας είναι βασικό στοιχείο της φιλοσοφίας μας και ο ποιοτικός έλεγχος αποτελεί βασικό κομμάτι της παραγωγικής μας διαδικασίας ο οποίος διασφαλίζεται από τους χημικούς, γεωπόνους και τεχνολόγους τροφίμων, που στελεκώνουν την εταιρία μας και διαθέτουν άρτια επιστημονική κατάρτιση. Όλα τα προϊόντα μας δοκιμάζονται στο εργαστήριό μας σε συνθήκες πραγματικής ατμοποίησης για την τελειοποίησή τους, σύμφωνα με τα υψηλότερα ποιοτικά standards.

Όλα τα προϊόντα της εταιρείας καθώς και οι παρεχόμενες υπηρεσίες διανομής και εμπορίας διασφαλίζονται με πιστοποιητικά ΕΛΟΤ EN ISO 9001:2015 και FSSC 22000. Οι εργαζόμενοι στα τμήματα έρευνας & ανάπτυξης, μάρκετινγκ και πωλήσεων, εκπαιδεύονται διαρκώς στις ιδιόκτητες εγκαταστάσεις μας. Με αυτό τον τρόπο είναι σε θέση να διαπιστώνουν έγκαιρα τις ανάγκες των πελατών της εταιρείας και να σχεδιάζουν προϊόντα που ικανοποιούν τις ανάγκες τους και το κυριότερο να χτίσουν εμπιστοσύνη.

Αυτή η υψηλή και σταθερή ποιότητα και μεγάλη ποικιλία προϊόντων, σε συνδυασμό με την άμεση εξυπηρέτηση των πελατών μας, καθιστούν τους «ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ Α.Ε.» μία από τις κορυφαίες εταιρείες του κλάδου. Έτσι λοιπόν χτίζουμε καθημερινά εδώ και δεκαετίες σχέσεις εμπιστοσύνης.

Η συνέντευξη δόθηκε από τον κ. Ευστράτιο Ευγενίου, CEO



ΑΛΜΥΡΑ ΚΕΪΚ Η ΝΕΑ ΤΑΣΗ ΤΩΝ ΣΝΑΚ

Σε παλιότερο τεύχος του «ΑΡΤΟΠΟΙΟΥ» είχαμε μιλήσει εκτενώς για το κέικ, ένα διαχρονικό και ευρέως διαδεδομένο γλύκισμα σε όλα τα μήκη και πλάτη του κόσμου, και σε πολλές μορφές και τύπους.

Τα αλμυρά κέικ λοιπόν αποτελούν μια εξαιρετική επιλογή που μπορούν να συνδυαστούν τόσο με ένα ποτήρι γάλα, όσο και με έναν πλούσιο χυμό φρούτων.

Τα βασικά του χαρακτηριστικά –για να θυμηθούμε –είναι η μαλακότητά του, ο έμφυτος χαρακτήρας του και τα υψηλά ποσοστά ζάχαρης και λιπαρών. Η δε διόγκωσή του επιτυγχάνεται με χρήση εξειδικευμένων διογκωτικών παραγόντων, όπως το baking powder, σε συνδυασμό με τις πρωτεΐνες των συστατικών, ειδικά της αλμυρής από τα αυγά.

Οι νέες διατροφικές τάσεις αλλά και οι διεθνείς καταναλωτικές συνήθειες, στρέφουν το ενδιαφέρον των καταναλωτών σε προϊόντα με λιγότερη ζάχαρη και λιγότερα –ή έστω καλύτερα – λιπαρά. Επίσης η αναζήτηση εναλλακτικών προτάσεων για αλμυρά σνακ που μπορεί κανείς να καταναλώσει «στο πόδι», ξεφεύγοντας από τις δημοφιλείς πίτες, πίτσες, πείνιρλί κλπ, θα μπορούσαν να είναι τα αλμυρά κέικ.

Εδώ να επισημάνουμε ότι ο όρος «αλμυρά» δεν σημαίνει απαραίτητα ότι έχουν μεγάλη περιεκτικότητα σε αλάτι, αλλά δίνεται για να τονιστεί ο σχετικά άγλυκος χαρακτήρας τους, αφού η ζάχαρη ή τα άλλα γλυκαντικά απουσιάζουν, ή συμμετέχουν σε πολύ μικρό ποσοστό.

Τα αλμυρά κέικ θα μπορούσε να πει κανείς ότι ξεκίνησαν ως γαλλική υπόθεση που γίνεται όμως γρήγορα παγκόσμια. Στα γαλλικά ζαχαροπλαστεία και στις boulangerie, δίπλα στα κλασικά γλυκά, τα κέικ και τα croissants, τα αλμυρά κέικ διεκδικούν τη θέση τους και με τον καιρό την κερδίζουν ολοένα και περισσότερο.

Πριν μερικά χρόνια, πραγματοποιήθηκε στη Θεσσαλία μια εκδήλωση για την προώθηση του κατεχοχίν ελληνικού τυριού, της φέτας. Βασικός στόχος ήταν να επαναπροσδιοριστεί η τοποθέτηση της φέτας μέσα από γαστρονομικές προτάσεις και να αναδειχτεί ο ρόλος της στο ελληνικό πρωινό που σερβίρεται στα ξενοδοχεία, αφού διαπιστώθηκε ότι σε πολλές περιπτώσεις η φέτα απουσίαζε παντελώς.

Έτσι προτάθηκαν λύσεις για την ένταξή της στο μπουφέ και μια από αυτές ήταν τα αλμυρά κέικ τα οποία αποτέλεσαν μια ιδιαίτε-

ρη εναλλακτική λύση που περιέχει φυσικά φέτα και ελαιόλαδο, ενώ παραπέμπει τους θαμώνες των ξενοδοχείων σε κάτι που τους είναι αρκετά οικείο με έντονο το τοπικό στοιχείο (localization).

Μια άλλη πολύ ενδιαφέρουσα παράμετρος που θα πρέπει να ληφθεί υπόψη, είναι η δυναμική νέων γευστικών προτάσεων που υπάρχει πίσω από τα «νέο-εισαχθέντα» All Day Bars, τα οποία έφεραν στη ζωή μας τον όρο brunch (προέρχεται από τη σύντμηση των λέξεων breakfast και lunch). Το brunch λοιπόν είναι συνήθως μικρό γεύμα που σερβίρεται και καταναλώνεται μετά το πρωινό και πριν το μεσημεριανό. Συνήθη υλικά στα brunch είναι τα αυγά, το ψωμί και τα τυριά.

Τα αλμυρά κέικ λοιπόν αποτελούν μια εξαιρετική επιλογή που μπορούν να συνδυαστούν τόσο με ένα ποτήρι γάλα, όσο και με έναν πλούσιο χυμό φρούτων, ή να συνοδεύσουν ως ορεκτικά σε ένα δείπνο τα αλλαντικά και τα τσιπς πατάτας μαζί με ένα ποτήρι λευκό κρασί.

Συνήθως μπαίνουν σε φόρμες τύπου muffins, ή ψήνονται σε ταψί σαν μια μεγάλη πίτα, ή σε κλασικές φόρμες για κέικ και στη συνέχεια κόβονται σε φέτες που τρώγονται συνήθως κρύες. Αυτή είναι σημαντική παράμετρος, μιας και δεν απαιτείται θερμοθάλαμος με περιορισμένο χρόνο διάθεσης προς κατανάλωση. Αντιθέτως μπορούν να συντηρηθούν στο ψυγείο όπου η γεύση του αλμυρού κέικ συνεχίζει να αναπτύσσεται όσο μένει, πράγμα που σημαίνει ότι είναι ακόμη καλύτερο την επόμενη μέρα αρκεί να τυλιχτεί με μεμβράνη και να μπει σε κατάλληλο αεροστεγή περιέκτη για να διατηρηθεί νωπό και αφράτο.

Υλικά

Τα βασικά υλικά στα αλμυρά κέικ είναι τα λιπαρά – που μπορεί να είναι βούτυρο, μαργαρίνη ή ελαιόλαδο - τα αυγά και το αλεύρι, ενώ ως υγρό συνήθως μπαίνει γάλα ή γιαούρτι.

Εδώ να επισημάνουμε ότι η επιλογή του ελαιόλαδου ως λιπαρό, σε συνδυασμό με ελληνικές πρώτες ύλες (φέτα, καταικίσιο τυρί, ελιές, ντομάτες κλπ) είναι μια επιλογή η οποία εκτός από την υψηλή διατροφική αξία, τονίζει ιδιαίτερα τα προϊόντα του τόπου μας.

Αν και το αλεύρι στα αλμυρά κέικ δεν έχει τόσο κρίσιμο ρόλο όπως στα γλυκά κέικ όπου απαιτείται δομή με κλειστή και ομοιόμορφη κυψέλωση, καλή ενσωμάτωση αέρα και ικανοποιητικό όγκο, θέλει εντούτοις προσοχή στη σωστή αναλογία των υλικών που θα αναμειχθούν μέσα στον κυλό, καθώς και σωστό ψήσιμο.

Οι νέες διατροφικές τάσεις αλλά και οι διεθνείς καταναλωτικές συνήθειες, στρέφουν το ενδιαφέρον των καταναλωτών σε προϊόντα με λιγότερη ζάχαρη και λιγότερα λιπαρά.

Πολύ ενδιαφέρουσα πρόταση, αν θέλουμε να ακολουθήσουμε τις σύγχρονες διατροφικές τάσεις, είναι να χρησιμοποιήσουμε αλεύρια από δημητριακά πλούσια σε θρεπτικές ουσίες. Καλή λύση είναι το αλεύρι βρώμης, η σίκαλη, το κριθάρι, το χαρουπάλευρο, το αλεύρι από κινόα, τεφ ή φαγόπυρο κλπ τα οποία εκτός από την ενίσχυση του διατροφικού προφίλ, θα δώσουν και ιδιαίτερο χαρακτήρα στα κέικ. Αυτό που κάνει τα αλμυρά κέικ να ξεχωρίζουν είναι η απίστευτη ποικιλία των υπόλοιπων συστατικών με τα οποία μπορεί κανείς να «παιξει» και να κάνει διάφορους συνδυασμούς, ανάλογα και με τα γούστα του αγοραστικού κοινού, ή με τα τοπικά προϊόντα που διαθέτει η περιοχή.

- Τα πιο συνηθισμένα λαχανικά που μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε είναι: τοματίνια, λιαστές τομάτες, πιπεριές,μανιτάρια, κρεμμύδια, ελιές, κολοκύθα, μελιτζάνες κλπ.
- Στα τυριά υπάρχουν πολλές επιλογές, όπως: φέτα, γραβιέρα, παρμεζάνα, ρεγκάτο, κατίκι, ροκφόρ, brie, camembert, μοτσαρέλα κλπ.
- Σε πηγές πρωτεΐνης έχουμε : ζαμπόν, γαλοπούλα, μπέικον, κοτόπουλο, τόνο, σολομό κλπ.
- Ξηροί καρποί: σταφίδες, κολοκυθόσποροι, κουκουνάρι, λιναρόσποροι, καρύδια, φιστίκι Αιγίνης κλπ.
- Μυρωδικά και μπαχαρικά: ρίγανη, θυμάρι, δενδρολίβανο, βασιλικό, σκόρδο, μάραθο, μαϊντανό, πάπρικα, πιπέρι κλπ.
- Αρτύματα: λεμόνι, ξύδι, πελτέ, μουστάρδα κλπ.

Όπως αντιλαμβάνεται κανείς, μπορούν να γίνουν άπειροι συνδυασμοί με τα παραπάνω υλικά, κι αν αφήσουμε έξω τα αλλαντικά και τα κρέατα, έχουμε προτάσεις για vegetarians. Τα βασικά συστατικά (αλεύρι, αυγά, γάλα) παραμένουν τα ίδια, ώστε να μπορεί κανείς να δοκιμάσει με τα συστατικά της επιλογής του σε ανάλογα ποσοστά.

Συμπέρασμα

Στην Ελλάδα τα αλμυρά κέικ μπορεί να τα συναντήσει κανείς σε μπουφέςδες κάποιων ξενοδοχείων ή σε εκδηλώσεις catering.

Εντούτοις, οι επαγγελματίες chefs αντιμετωπίζουν τα αλμυρά κέικ με διορατικότητα ως «μια μαγειρική επιλογή που

χρειάζεται όλο το σεβασμό για να μπορέσει να ξαφνιάσει θετικά όσους το γευτούν».

Είναι εξαιρετική πηγή πρωτεΐνης για το πρωινό μας, μιας και περιέχουν αυγά και συνήθως τυριά, ενώ θα μπορούσαν κάλλιστα να συνοδέψουν τους μαθητές στο σχολείο ή τους εργαζόμενους στη δουλειά ως δεκατιανό.

Έτσι βλέπουμε ότι τα αλμυρά κέικ είναι μια άκρως ενδιαφέρουσα πρόταση για να ενταχθεί στην παραγωγή από τα αρτοποιεία που θέλουν να ξεχωρίσουν. Είτε για να εμπλουτίσουν τη βιτρίνα με τα σνακ, είτε για να τροφοδοτήσουν ξενοδοχεία και επιχειρήσεις εστίασης.

ΑΛΜΥΡΟ ΚΕΪΚ ΜΕ ΓΡΑΒΙΕΡΑ

ΥΛΙΚΑ

- 320 γρ. Αυγά
- 700 γρ. Τριμμένα τυριά (Γραβιέρα & Ρεγκάτο)
- 150 γρ. Ελαιόλαδο
- 50 γρ. Σάλτσα pesto βασιλικού
- 10 γρ. Σκόρδο τριμμένο
- 50 γρ. Πελτέ τομάτας
- 5 γρ. Αλάτι
- 1 γρ. Πιπέρι
- 800 γρ. Μίγμα Αλεύρου Κρήτης με Γραβιέρα
- 30 γρ. Baking powder

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χτυπάμε στο μίξερ όλα τα υλικά εκτός του αλεύρου με το baking powder, μέχρι να ενσωματωθούν τα υλικά σε κυλό.

Προσθέτουμε το μίγμα αλεύρου με γραβιέρα και το baking powder και ενσωματώνουμε με απαλές κινήσεις.

Βάζουμε σε φόρμα κέικ ή φόρμες muffins και ψήνουμε στους 200 βαθμούς για 30 λεπτά περίπου.

ΑΛΜΥΡΑ MUFFINS ΜΕ ΒΡΩΜΗ ΚΑΙ ΤΕΦ

ΥΛΙΚΑ

- 320 γρ. Αυγά
- 400 γρ. Γιαούρτι στραγγιστό
- 330 γρ. Ελαιόλαδο
- 200 γρ. Γάλα
- 5 γρ. Αλάτι
- 2 γρ. Πιπέρι
- 2 γρ. Πάπρικα γλυκιά
- 800 γρ. Αλεύρι βρώμης
- 100 γρ. Αλεύρι τεφ
- 40 γρ. Baking Powder
- 400 γρ. Φέτα τριμμένη
- 140 γρ. Ελιές ροδέλες
- 80 γρ. Πελτέ
- 2 γρ. Ρίγανη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χτυπάμε στο μίξερ τα αυγά με το γιαούρτι, το λάδι, το γάλα και το αλατοπίπερο.

Προσθέτουμε το αλεύρι βρώμης με το αλεύρι τεφ και το baking powder και τέλος τα υλικά της γέμισης (φέτα, πελτέ, ελιές, ρίγανη) ανακατεύοντας με απαλές κινήσεις.

Μοιράζουμε σε φόρμες muffins, πασπαλίζουμε με σουσάμι & μαυροσούσαμο και ψήνουμε στους 200 βαθμούς για 30 λεπτά περίπου.



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



Τα αλμυρά κέικ και μάφιν βρώμης αποτελούν μία γευστική και υγιεινή επιλογή καθημερινού σνακ για τη δουλειά, το σχολείο ή το δρόμο.



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

Βιομηχανική Παραγωγή Υγρών Προζυμιών

Στην αγορά σήμερα μπορούμε να βρούμε μια πληθώρα υλικών για την παραγωγή ψωμιού. Ένα από αυτά τα είδη είναι και το έτοιμο προζύμι σε υγρή μορφή.

Οι βιοχημικές ζυμώσεις του προζυμιού απαιτούν συγκεκριμένη γνώση σχετικά με τις επιδράσεις των παραμέτρων της διαδικασίας, των πρώτων υλών και των μικροοργανισμών προκειμένου να ληφθεί μια συγκεκριμένη και παραγωγική ποιότητα προζύμης.

Καλλιέργειες εκκίνησης προζύμης, είτε ενεργά προζύμια είτε λυοφιλοποιημένοι μικροοργανισμοί, χρησιμοποιούνται για την έναρξη της ζύμωσης του προζυμιού με την απαιτούμενη μικροκλωρίδα. Αυτά χρησιμοποιούνται στις βιομηχανικές παραγωγές προζυμιών τα τελευταία χρόνια και σε βιοτεχνίες όπου σε μεγάλες ανοξειδωτές δεξαμενές (βιοαντιδραστήρες ή προζυμομηχανές), προστίθεται το είδος του αλεύρου (λευκό, σκληρό, φαγόπυρου, ή σίκαλης). Η ποιότητα στο είδος του αλεύρου, ο τόπος άλεσης και η τέφρα του έχουν διαφορετικές επιδράσεις πάνω στη ζύμωση και τα χαρακτηριστικά του τελικού προϊόντος.

Στη συνέχεια προστίθεται το νερό που πρέπει να είναι μικροβιολογικά καθαρό και ελεγμένο όσον αφορά στη σκληρότητά του. Τέλος και η μικροβιακή καλλιέργεια σε διάφορες μορφές. Με συνεχή ανάδευση και ελεγχόμενες

συνθήκες θερμοκρασίας (οι οποίες ποικίλουν ανάλογα με το είδος) ξεκινούν τη βιοχημική αντίδραση για παραγωγή. Καθώς η ζύμωση των υλικών προχωρά, και υπο συνεχή ανάδευση, απαιτεί παρακολούθηση και ελέγχους, για τις θερμοκρασίες ανάλογα με το είδος, το pH και την οξύτητα του παραγόμενου προϊόντος.

Σε μεγάλες παραγωγές οι χρόνοι είναι περίπου υπολογισμένοι και όταν οι μετρήσεις του ποιοτικού ελέγχου δείξουν την ολοκλήρωση της ζύμωσης, εφαρμόζεται συνήθως ψύξη στους 12°C, για την ελαχιστοποίηση της δράσης των μικροοργανισμών και της βιοχημικής ζύμωσης, προκειμένου να ληφθεί ένα προϊόν με σταθερά χαρακτηριστικά. Όταν αυτή είναι έτοιμη είναι απαραίτητο να αδρανοποιηθούν οι μικροοργανισμοί της προζύμης π.χ. με παστερίωση. Με τη βοήθεια ειδικών αντλιών θα μεταφερθεί σε νέα δεξαμενή για συ-

σκευασία. Ανάλογα και με την υφή ή το είδος του πολλές φορές χρησιμοποιείται και ομογενοποιητής, με σκοπό την καλύτερη υφή και διάσπαση τυχόν άλλων συσσωμάτων. Οι σύγχρονες τεχνολογίες πραγματικά έχουν βοηθήσει, διότι το προζύμι θεωρείται ένα αρκετά ευαίσθητο υλικό στη θέρμανση και μπορεί να χάσει τα αρώματά του. Έτσι με εξειδικευμένες μεθόδους και μηχανήματα γίνεται η παραγωγή και σε χαμηλές σχετικά θερμοκρασίες ώστε να διατηρηθούν τα αρώματά του. Κατά τη μελέτη και σχεδιασμό τέτοιων μονάδων έχουν ληφθεί υπόψη από τους ειδικούς οι παρακάτω παράγοντες.

- Ποσότητες παραγωγής για να υπολογιστεί το μέγεθος των δεξαμενών (συνήθως χρησιμοποιούνται άνω των 5 τόνων και πιο συχνά των 10 τόνων, από ανοξειδωτο ατσάλι, με διπλά τοιχώματα για ψύξη -θέρμανση)



Δεξαμενές παραγωγής προζυμιών με αυτοματισμούς και σύστημα CIP

- Είδη προζυμιών (ρευστά, ημίρρευστα)
- Συνταγή παραγωγής, είδη προζυμιών, (όσον αφορά στην οξύτητα ή την αναλογία οξικού οξέως και γαλακτικού οξέως)
- Χρόνος παραγωγής, δηλαδή των βιοχημικών ζυμώσεων και σε τι συνθήκες (θέρμανσης -ψύξης)
- Ποσότητες έτοιμου προϊόντος για τις αντλίες μεταφοράς και τις δεξαμενές αναμονής για συσκευασία
- Σύστημα αυτόματου καθαρισμού CIP
- Μέθοδοι ανάλυσης, (pH, ογκομέτρηση - πιλοδότηση, χρωματογραφία, μικροβιολογικές αναλύσεις για την μέτρηση της μικροβιακής κλωρίδας)

Κατάλογος ειδικών όρων CIP - Clean-in-place



Το Clean-in-place είναι μια μέθοδος αυτόματου καθαρισμού των εσωτερικών επιφανειών σωλήνων, δοχείων, εξοπλισμού, φίλτρων και συναφών εξαρτημάτων, χωρίς σημαντική αποσυρμαολόγηση. Το CIP χρησιμοποιείται συνήθως για εξοπλισμό με σωληνώσεις και δεξαμενές. Χαρακτηριστικό παράδειγμα βιομηχανίας που το χρησιμοποιεί κατά κόρον είναι αυτή του γάλακτος και του παγωτού.

Ποιο είναι το όφελος του καθαρισμού στη θέση CIP;

Τα πλεονεκτήματα του CIP περιλαμβάνουν τη μείωση του χρόνου καθαρισμού. Αυτόματοι κύκλοι για να διασφαλίζεται ότι κάθε αντικείμενο καθαρίζεται κάθε φορά. Αυξημένη παραγωγικότητα μέσω μείωσης του χρόνου διακοπής λειτουργίας· μειωμένος χειρισμός χημικών και απλοποιημένες λειτουργικές παραμέτρους. Συνήθως οι χημικές ουσίες χρησιμοποιούνται στη διαδικασία CIP είναι το Υδροξείδιο του νατρίου (καυστικό) ή κλωριωμένα αλκαλικά καθαριστικά (σε pH 10-13) χρησιμοποιούνται συνήθως σε διαδικασίες παρασκευής τροφίμων και ποτών CIP (καθαρισμός στη θέση) για την απομάκρυνση πρωτεϊνικών ρύπων λόγω της αποτελεσματικότητάς τους στην διάσπαση των δεσμών που συγκρατούν τις πρωτεΐνες. Με τη χρήση αυτών των

συστημάτων επιτυγχάνεται καλός καθαρισμός δεξαμενών και σωληνώσεων χωρίς υπολείμματα από προηγούμενη παραγωγή ή εναπομείναντες ρύπους που μπορεί να οδηγήσουν σε λάθος νέο προϊόν, από παραγωγή σε παραγωγή. Πόσο δε όταν πρέπει να γίνει παραγωγή προϊόντος, με άλλα χαρακτηριστικά και με άλλες πρώτες ύλες. Πχ. από υγρό προζύμι με βάση ένα αλεύρι ολικής, σε παραγωγή με βάση ένα προζύμι από σκληρό σιτάρι.

pH ή Η ενεργός οξύτητα (προφέρεται πεχά) είναι ένας εύχρηστος τρόπος έκφρασης της συγκέντρωσης των ιόντων υδρογόνου ή πιο σωστά, των κατιόντων υδροξωνίου (H3O+) σε ένα υδατικό διάλυμα. Πιο συγκεκριμένα, ως «pH» συμβολίζεται ο αρνητικός δεκαδικός λογάριθμος της συγκέντρωσης των ιόντων υδροξωνίου (κατιόντα υδρογόνου) στο διάλυμα. Στους 25 °C, η κλίμακα pH κυμαίνεται από 0 έως 14 και χρησιμοποιείται ευρέως για τον προσδιορισμό της οξύτητας ενός διαλύματος. Διαλύματα για τα οποία η τιμή του pH είναι μικρότερη από 7 χαρακτηρίζονται ως όξινα, ενώ διαλύματα με pH μεγαλύτερο από 7 χαρακτηρίζονται αλκαλικά. Τέλος, τα διαλύματα με pH=7 ονομάζονται ουδέτερα όπως το νερό. Ο χυμός λεμονιού είναι όξινος με pH 2,4, το γάλα με pH 6,5 και το σαπούνι με pH 9,0.

Οι βιοχημικές ζυμώσεις του προζυμιού απαιτούν συγκεκριμένη γνώση προκειμένου να ληφθεί μια συγκεκριμένη και παραγωγική ποιότητα προζύμης.



Η ογκομέτρηση γνωστή ως τιτλοδότηση ή ογκομετρική ανάλυση, είναι μια κοινή εργαστηριακή μέθοδος ποσοτικής χημικής ανάλυσης για τον προσδιορισμό της συγκέντρωσης μιας προσδιορισμένης αναλυόμενης ουσίας (μιας ουσίας προς ανάλυση). Ένα αντιδραστήριο, που ονομάζεται τιτλοδοτητής, παρασκευάζεται ως πρότυπο διάλυμα γνωστής συγκέντρωσης και όγκου. Ο τιτλοδοτητής αντιδρά με ένα διάλυμα αναλυόμενης ουσίας (το οποίο μπορεί επίσης να ονομαστεί τιτλοδότηση) για τον προσδιορισμό της συγκέντρωσης της αναλυόμενης ουσίας. Ο όγκος του τιτλοδοτητή που αντιδράσε με την αναλυόμενη ουσία ονομάζεται όγκος τιτλοδότησης.

Οι τιτλοδοτήσεις οξέος-βάσης εξαρτώνται από την εξουδετέρωση μεταξύ ενός οξέος και μιας βάσης όταν αναμιγνύονται σε διάλυμα. Εκτός από το δείγμα, κατάλληλος δείκτης pH προστίθεται στο σκεύος ογκομέτρησης, αντιπροσωπεύοντας το εύρος pH του ισοδυναμικού σημείου. Ο δείκτης οξέος-βάσης υποδεικνύει το τελικό σημείο της ογκομέτρησης αλλάζοντας το χρώμα. Μια προσεκτική επιλογή του δείκτη θα μειώσει το σφάλμα του δείκτη. Για παράδειγμα, εάν το σημείο ισοδυναμίας είναι σε pH 8,4, τότε ο δείκτης φαινολοφθαλεΐνης. Η τιτλοδότηση των δειγμάτων αντικατοπτρίζει την πραγματική συγκέντρωση οξέων στο τελικό προζύμι.

Χρωματογραφία HPLC. Υγρή χρωματογραφία υψηλής απόδοσης, παλαιότερα αναφερόμενη ως υγρή χρωματογραφία υψηλής πίεσης, είναι μια



τεχνική στην αναλυτική χημεία που χρησιμοποιείται για τον διαχωρισμό, τον προσδιορισμό και τον ποσοτικό προσδιορισμό κάθε συστατικού σε ένα μείγμα.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. Markus J.Brandt Industrial production of sourdoughs for the baking branch International Journal of Food Microbiology Volume 302, 2 August 2019, Pages 3-7
2. Luc De Vuyst Sourdough production: fermentation strategies, microbial ecology, and use of non-flour ingredients <https://doi.org/10.1080/10408398.2021.1976100>
3. P. Carnevali, R. Ciatì, A. Leporati, M. Paese Liquid sourdough fermentation: Industrial application perspectives Barilla G&R f.lli SpA, Via Mantova 166, 43100 Parma, Italy
4. Markus J Brandt Sourdough products for convenient use in baking <https://doi.org/10.1016/j.fm.2006.07.010>
5. Lorenz, Klaus J. Kulp, Karel (2003). Handbook of dough fermentations. New York: Marcel Dekker, Inc.
6. «Pain au Levain Production». Baking Update (Lallemand Inc.) 2 (11). Ανακτήθηκε στις Dec 9, 2011.
7. <https://en.wikipedia.org/wiki/Clean-in-place>
8. <https://en.wikipedia.org/wiki/pH>
9. https://en.wikipedia.org/wiki/HPLC_chromatography
10. <https://en.wikipedia.org/wiki/Titration>



ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΜΠΟΣΔΙΚΟΣ
Τεχνολόγος Τροφίμων



Συνταγές για ένα πιο «γλυκό» φθινόπωρο!

Αλλάζουμε εποχή με απολαυστικές συνταγές για κέικ. Αφήστε τη μαγειρική σας φαντασίωση να γίνει πραγματικότητα με το νέο μίγμα Cake Delight από τους Μύλους Κεπενού. Δημιουργήστε γλυκίσματα με πλούσια γεύση σοκολάτας και ντελικάτη γεύση βανίλιας. Μαλακά, αφράτα και με αναλλοίωτη φρεσκάδα για μέρες, θα κερδίσουν όλους τους λάτρεις του είδους.



Το αλεύρι είναι Τέχνη.

ΝΟΘΕΙΑ ΣΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

Μετά από μια σειρά εξέχουσες περιπτώσεις απάτης στον τομέα των τροφίμων, όπως το σκάνδαλο με το κρέας αλόγου, το Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο ζήτησε από την Ευρωπαϊκή Επιτροπή «να δώσει την αρμόζουσα προσοχή στην νοθεία των τροφίμων και να λάβει όλα τα αναγκαία μέτρα για να καταστήσει την πρόληψη και την καταπολέμηση της απάτης αναπόσπαστο μέρος της πολιτικής της ΕΕ».



Η νόθευση ενός τροφίμου ενδέχεται να εγκυμονεί κινδύνους για την υγεία του καταναλωτή, ενώ διαταράσσει την εύρυθμη λειτουργία της αγοράς.

Με βάση την Εθνική Νομοθεσία (Ν.4235/2014) νοθευμένα είναι τα τρόφιμα «αυτά στα οποία προστέθηκαν ύλες συνήθως ευτελέστερης αξίας για κερδοσκοπία ή για καλύτερη εμφάνιση των προϊόντων, στην οποία δεν ανταποκρίνονται πραγματικά».

Δεν υπάρχει εναρμονισμένος ενωσιακός ορισμός για την νοθεία στα τρόφιμα, είναι όμως πρόδηλο ότι η νοθεία σχετίζεται με την παραβίαση της περί τροφίμων νομοθεσίας με σκοπό το οικονομικό όφελος και την εξαπάτηση του καταναλωτή. Τα χαρακτηριστικά της νοθείας είναι η μη συμμόρφωση με την νομοθεσία των τροφίμων, η πρόθεση της επιχείρησης να προχωρήσει στην παραβίαση της, νομοθεσίας, το οικονομικό όφελος που προκύπτει από την απάτη και η εξαπάτηση του καταναλωτή. Η νοθεία περιλαμβάνει ένα ευρύ φάσμα δόλιων και παραπλανητικών πρακτικών, όπως:

- αντικατάσταση ενός συστατικού ή μέρους του προϊόντος, υψηλής αξίας με ένα άλλο συστατικό, ή μέρος του προϊόντος χαμηλότερης αξίας. Παραδείγματα αντικατάστασης ήταν η απάτη με τα κατεψυγμένα μπιφτέκια στην Ιρλανδία το 2013 τα οποία ήταν από κρέας αλόγου αντί για βοδινό και με το γάλα στην Κίνα όπου μέρος της πρωτεΐνης αντικαταστάθηκε με μελαμίνη. Έχουν καταγραφεί αντικαταστάσεις του σαφράν με αποξηραμένα λουλούδια ή βαμμένο κρεμμύδι.
- αραίωση, για αύξηση του όγκου του προϊόντος, όπως η προσθήκη νερού στο γάλα ή πρόσθετων εξωγενών σακχάρων (π.χ. ισογλυκόζη, γλυκόζη και άλλες γλυκαντικές ύλες) στο μέλι.
- τεχνητή ενίσχυση του τροφίμου με προσθήκη χρωστικών ή άλλων συστατικών που είτε δεν αναφέρονται στην σύσταση,

είτε δεν είναι επιτρεπτά, προκειμένου να το καταστήσουν πιο ελκυστικό. Παράδειγμα είναι η χρώση της πάπρικας με χρωστικές ουσίες (sudan dyes), του κourkouμά με χρωμικό μόλυβδο (που είναι επιβλαβής για την ανθρώπινη υγεία) για να ενισχύσει το χρώμα του, προθήκη καρμίνιου στο μαύρο τσάι.

- εσκεμμένη αναγραφή αναληθών στοιχείων στην ετικέτα του προϊόντος με σκοπό το οικονομικό όφελος και την εξαπάτηση του καταναλωτή. Όπως η ψευδής δήλωση βοτανικής προέλευσης στο μέλι ή εισαγόμενο να πωλείται για ελληνικό.
- ανάμειξη συστατικού υψηλής αξίας με άλλο χαμηλότερης αξίας. Για παράδειγμα προσθήκη άλλων ελαίων όπως καλαμποκέλαιο και κραιβέλαιο σε ελαιόλαδο. Ανάμειξη του Πυρηνέλαιου με το Ελαιόλαδο αποτελεί μια από τις πιο χαρακτηριστικές τεχνικές νοθείας.

Η ανάλυση ευπάθειας θα πρέπει να επαναξιολογείται σε τακτά χρονικά διαστήματα ώστε να είναι σε θέση να αντιμετωπίσει κάθε νέα ενδεχόμενη απάτη.

- παραχάραξη εγγράφων.
- χρήση μη εγκεκριμένων μεθόδων ή διαδικασιών παραγωγής.
- παραπλανητικό μάρκετινγκ, όπου διαφημίζεται ότι το προϊόν διαθέτει χαρακτηριστικά που δεν έχει. Παράδειγμα είναι το σκάνδαλο με χυμό μήλου. Το 1987 αμερικανική εταιρεία διέθεσε στην αγορά προϊόν ως «100% χυμό μήλου» ενώ το προϊόν περιείχε νερό, σιρόπι καλαμποκιού, σιρόπι ζαχαροκάλαμου και ζάχαρη από παντζάρια.

Για την αντιμετώπιση της νοθείας οι εταιρείες θα πρέπει να αναπτύξουν και να εφαρμόζουν ένα ολοκληρωμένο σύστημα που να αναγνωρίζει τα τρωτά σημεία στην εφοδιαστική αλυσίδα.

Η νόθευση ενός τροφίμου ενδέχεται να εγκυμονεί κινδύνους για την υγεία του καταναλωτή, ενώ διαταράσσει την εύρυθμη λειτουργία της αγοράς. Συνοπτικά νοθεία έχουμε όταν το προϊόν:

- δεν συμμορφώνεται με την νομοθεσία
 - δεν συμβαδίζει με την επισήμανση του ως προς την ονομασία και την σύσταση
 - έχει παραχθεί με μη εγκεκριμένες μεθόδους
 - παραπλανά τον καταναλωτή ως προς την προσδιοριζόμενη γεωγραφική περιοχή
 - τα οργανοληπτικά του χαρακτηριστικά αποκλίνουν από τα αναμενόμενα
- Αντικείμενο νοθείας μπορούν να γίνουν όλα τα τρόφιμα και τα υλικά συσκευασίας σε επαφή με τρόφιμα. Τρόφιμα που έχουν εντοπιστεί νοθευμένα είναι: τα λίπη και το ελαιόλαδο, το μέλι, ψάρια και θαλασσινά, το γάλα και άλλα γαλακτοκομικά προϊόντα, αναψυκτικά - χυμοί, νωπό και επεξεργασμένο κρέας, άρτος και αρτοσκευάσματα, φρούτα και λαχανικά, βότανα και μπαχαρικά (ρίγανη, πάπρικα, σαφράν, πιπέρι, κύμινο, κουρκουμάς), ξηροί καρποί, δημητριακά, καφές, τσάι, κρασί, βιολογικά προϊόντα.

Εργαστηριακές μέθοδοι που εφαρμόζονται για την ανίχνευση της νοθείας είναι η φασματοσκοπία υπερύθρων μετασχηματισμού Fourier (FTIR), η ηλεκτρονική μύτη (electronic nose), η φασματομετρία μάζας, η υπέρχρωματο-

γραφία υψηλής απόδοσης (HPLC) κ.άλ. Για την αντιμετώπιση της νοθείας οι εταιρείες θα πρέπει να αναπτύξουν και να εφαρμόζουν ένα ολοκληρωμένο σύστημα που να αναγνωρίζει τα τρωτά σημεία στην εφοδιαστική αλυσίδα και να μετριάσει τους κινδύνους. Το σύστημα αυτό περιλαμβάνει αρχικά την διενέργεια τεκμηριωμένης ανάλυσης ευπάθειας (vulnerability assessment) για όλες τις πρώτες ύλες, τις συσκευασίες και τις εργασίες που ανατίθενται σε εξωτερικούς συνεργάτες για τον προσδιορισμό του κινδύνου δόλιας δραστηριότητας. Με βάση την ανάλυση ευπάθειας θα πρέπει να αναπτυχθεί ένα σχέδιο για τον μετριασμό της απάτης (mitigation plan). Η ανάλυση ευπάθειας θα πρέπει να επαναξιολογείται σε τακτά χρονικά διαστήματα ώστε να είναι σε θέση να αντιμετωπίσει κάθε νέα ενδεχόμενη απάτη.

ΠΗΓΗ:
<https://knowledge4policy.ec.europa.eu/food-fraud-quality/>
https://food.ec.europa.eu/safety/agri-food-fraud_el

Image by freepik.com



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



foodconsultant.gr
 for quality & safety

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

Για τη διασφάλιση της υγιεινής των προϊόντων που παράγετε:

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

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

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

Εκπαίδευση του προσωπικού:

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

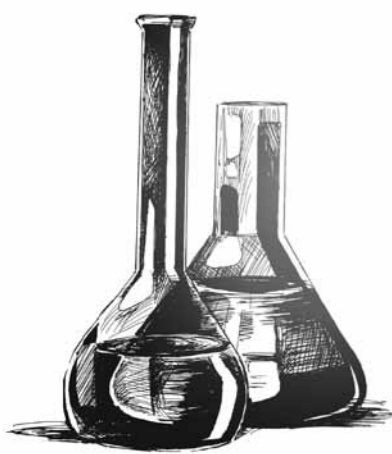
Παροχή επιστημονικών συμβουλών για την εφαρμογή του νέου Κανονισμού της Ευρωπαϊκής Ένωσης 1169/2011 που αφορά στην επισήμανση των τροφίμων:

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

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

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

Επισκεφτείτε μας στο www.foodconsultant.gr



ΑΜΙΑΝΤΟΣ ΣΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΑ

Ο όρος «αμίαντος» είναι γενικός και αποτελεί την κοινή ονομασία για μια ομάδα ορυκτών, ινώδους μορφής, που είναι γνωστή για τις σπουδαίες φυσικές και χημικές ιδιότητές τους. Οι ιδιότητες αυτές αφορούν στην υψηλή μηχανική αντοχή, στη σταθερότητα, στην αντοχή στις φλόγες, στη θερμότητα και στα διαβρωτικά χημικά.

Οι κύριοι τύποι αμιάντου, οι οποίοι χρησιμοποιήθηκαν εμπορικά τις προηγούμενες δεκαετίες, πριν ανακαλυφθούν οι επικίνδυνες επιπτώσεις τους στην υγεία, είναι ο χρυσότιλος (λευκός αμίαντος), ο αμοσίτης (καφέ αμίαντος) και ο κροκιδόλιθος (μπλε αμίαντος).

Υλικά που περιέχουν αμίαντο είναι το αμιαντοτσιμέντο, ο ψεκασμένος αμίαντος, η μόνωση από αμίαντο, οι μονωτικές αμιαντόπλακες, ο υφασμένος αμίαντος, ενώ επίσης έχει χρησιμοποιηθεί σε προϊόντα όπως το χαρτόνι, το ασφαλτόπανο, σε σχοινιά, φλάντζες και ιμάντες. Στο χώρο των αρτοποιείων, εκτός από τη γενι-

κή χρήση ως μονωτικό κτηρίου ή σε πυράντοχα υλικά όπως γάντια, έχει κυρίως χρησιμοποιηθεί στους παλαιούς φούρνους ψισίματος, τους οποίους επένδυε ως πυρίμαχο υλικό, διατηρώντας εντός του φούρνου, τη φλόγα και την υψηλή θερμοκρασία.

Ο αμίαντος αποτελεί μία εξαιρετικά επικίνδυνη ουσία (που έχει ταξινομηθεί ως καρκινογόνο κατηγορίας 1Α στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1272/2008) και επειδή οι μεμονωμένες ίνες του δεν είναι ορατές με γυμνό μάτι, θέτει τους εργαζόμενους σε αυξημένο κίνδυνο. Η έκθεση σε αμίαντο μπορεί να οδηγήσει στην εμφάνιση προβλημάτων υγείας με την είσοδο στον ανθρώπινο οργανισμό ινών του μέσω του αναπνευστικού ή του πεπτικού συστήματος. Οι ασθένειες που σχετίζονται με την έκθεση σε αμίαντο είναι η αμιάντωση, οι υπεζωκοτικές πλάκες, το μεσοθελίωμα, ο καρκίνος του πνεύμονα, του γαστρεντερικού συστήματος ή του λάρυγγα και τα οζιδια αμιάντου, τα συμπτώματα των οποίων

Είναι σημαντικό σε κάθε επιχείρηση με υλικά που πιθανόν να περιέχουν αμίαντο, να γίνεται εκτίμηση από ειδικό επιστήμονα.

Εάν ο αμίαντος είναι αναγκαίο να απομακρυνθεί, η εργασία αυτή πρέπει να εκτελείται από έναν εξουσιοδοτημένο ανάδοχο, σύμφωνα με τους κανονισμούς και το νομοθετικό πλαίσιο.

μπορεί να χρειαστούν πολλά χρόνια μετά την έκθεση για να αναπτυχθούν. Πλέον, αν και η εμπορία και η χρήση του αμιάντου σε νέες εφαρμογές έχει απαγορευτεί, όπως επίσης και η εξαγωγή του και η παραγωγή αμιαντούχων προϊόντων, εξακολουθεί να παράγεται σε κάποιες χώρες και συνεπώς παραμένει εμπορικά διαθέσιμος και εμπορεύσιμος μέσω κυρίως του διαδικτύου. Ενδέχεται λοιπόν να υπάρξει έκθεση σε αμίαντο από υλικά που βρίσκονται ακόμη στους χώρους εργασίας ή κατά τις εργασίες αποξήλωσης, εγκλεισμού ή επικάλυψης των αμιαντούχων υλικών. Αυτό συμβαίνει γιατί οι ίνες του, απελευθερώνονται στον αέρα κατά τη διάρκεια δραστηριοτήτων που διαταράσσουν τα υλικά που περιέχουν αμίαντο, όπως η κοπή, η τριβή μέσω λείανσης, η θραύση του κ.α. Συνεπώς, εάν κάποιος πρέπει να εργαστεί σε σημεία όπου πιθανολογείται ότι υπάρχει αμίαντος, θα πρέπει να λαμβάνονται μέτρα ώστε το αμιαντούχο υλικό να μη διαταραχθεί, η εργασία να γίνεται για σύντομο χρονικό διάστημα και με τη χρήση των απαραίτητων μέσων προστασίας της αναπνοής και του σώματος.

Εάν ο αμίαντος είναι αναγκαίο να απομακρυνθεί, η εργασία αυτή πρέπει να εκτελείται από έναν εξουσιοδοτημένο ανάδοχο, σύμφωνα με τους κανονισμούς και το νομοθετικό πλαίσιο, λαμβάνοντας τις απαραίτητες προφυλάξεις και με ειδικά εκπαιδευμένο προσωπικό. Οι Ε.Α.Κ. (Επιχειρήσεις Αφαίρεσης- Κατεδάφισης Αμιάντου), προκειμένου να αρχίσουν να λειτουργούν και να εκτελούν εργασίες διαχείρισης αμιαντούχων υλικών πρέπει να κατέχουν βεβαίωση συνδρομής νο-

μίμων προϋποθέσεων για την άσκηση της εν λόγω δραστηριότητας, ενώ ο τρόπος οργάνωσης, λειτουργίας τους, καθώς και οι αρμοδιότητες και οι υποχρεώσεις τους, περιγράφονται αναλυτικά στη σχετική νομοθεσία (ΚΥΑ 4229/395/2013). Μεταξύ άλλων, κατά τη διάρκεια των συγκεκριμένων εργασιών, θα πρέπει να γίνεται περιοδικός έλεγχος του αέρα ως προς την περιεκτικότητά του σε ίνες αμιάντου ώστε να μην υπάρχει υπέρβαση των οριακών τιμών έκθεσης, να τηρείται ιατρικός φάκελος και μητρώο των εργαζομένων και βιβλίο προληπτικού ελέγχου και συντήρησης για όλο τον εξοπλισμό, όπως τη μονάδα αρνητικής πίεσης και τη σκούπα κενού. Τέλος, ο εξοπλισμός, τα ενδύματα και τα προς απόρριψη υλικά, πρέπει να διαχειρίζονται ως επικίνδυνα απόβλητα, βάση συγκεκριμένων προδιαγραφών και οδηγιών. Να τοποθετούνται σε ειδικούς σάκους απορριμμάτων και να φέρουν συγκεκριμένη σήμανση, ενώ η τελική συλλογή και διαχείρισή τους γίνεται μόνο από φορείς καταχωρημένους στο αντίστοιχο μητρώο διαχείρισης επικίνδυνων αποβλήτων.

Ειδικότερα σε χώρους αρτοποιείων, λόγω της ανάπτυξης υψηλών θερμοκρασιών, είναι πολύ πιθανό να υπάρχουν αμιαντούχα υλικά ακόμη, τόσο ως εσωτερική επικάλυψη ή υλικό κατασκευής φούρνων από αδρανή πυράντοχα υλικά, αλλά και ως εσωτερική επένδυση αυτών των κατασκευών. Επιπλέον, μπορεί να έχουν χρησιμοποιηθεί «κορδόνια» αμιάντου για τη μόνωση των θυρών φούρνων ή και λεβήτων θέρμανσης. Είναι σημαντικό λοιπόν σε κάθε επιχείρηση με υλικά που πιθανόν να πε-



Παράδειγμα μονάδας απορρύπανσης

ριέχουν αμίαντο, είτε λόγω παλαιότητας, είτε λόγω χρήσης, να γίνεται εκτίμηση από ειδικό επιστήμονα. Με τον τρόπο αυτό, η επιθεώρηση του χώρου, η δειγματοληψία με σκοπό την αναγνώριση και χαρτογράφηση των υλικών αμιάντου και η ανάλυση δειγμάτων αέρα για τον έλεγχο της καθαρότητας του χώρου, θα οδηγήσουν στην επιλογή της βέλτιστης διαδικασίας διαχείρισης του αμιάντου και στον καθορισμό των προληπτικών μέτρων, ώστε να μην τεθεί σε κίνδυνο η υγεία των εκτιθέμενων ατόμων.

ΓΙΩΡΓΟΣ ΣΚΡΟΥΜΠΕΛΟΣ

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

ΜΑΡΓΑΡΙΤΑ ΒΑΤΙΣΤΑ

Χημικός MSc
Υπεύθυνη Τμήματος Μετρήσεων RMS ΕΞΥΠΠ



Σεφουκλωτή Νάξου

Η διάσημη ναξιώτικη χορτόπιτα με σταφίδες. Η σεφουκλωτή είναι μια παραδοσιακή πίτα με σταφίδες που φτιάχνεται στη Νάξο. Παίρνει το όνομά της από τα σέφουκλα δηλαδή τα σέσκουλα που είναι το βασικό χορταρικό που περιέχει.

ΣΕΦΟΥΚΛΩΤΗ ΝΑΞΟΥ

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

Οι Αξιώτες φτιάχνουν τη σεφουκλωτή κυρίως την άνοιξη τότε που είναι άφθονα τα σέσκουλα αλλά και σε περιόδους νηστείας. Τα σέσκουλα είναι γλυκά χόρτα που υπάρχουν άφθονα στα νησιά την άνοιξη. Το μυστικό της Σεφουκλωτής βρίσκεται στη γέμισή της, που θα πρέπει να είναι εντελώς στεγνή. Γι'αυτό βάζουμε το ρύζι αλλά και τα περισσεύματα από τις άκρες των φύλλων έτσι ώστε να τραβήξουν την υγρασία της χορτόπιτας και τα φύλλα να είναι κριτσανιστά. Είναι μια ελαφριά πίτα με γλυκιά γέμιση από σέσκουλα και σταφίδες καθώς και πολύ αρωματική.

ΦΥΛΛΟ

1000 γρ. αλεύρι
100 ml ελαιόλαδο
40 ml ξύδι
10 γρ. αλάτι
500 ml νερό

Λάδι για το άλειμα των φύλλων

ΓΕΜΙΣΗ

1200 γρ. σέσκουλα
4 πράσινα κρεμμυδάκια
2 - 3 Ξερά κρεμμύδια
1 πράσο
μαιντανός - άνηθος ή μάραθος - δυόσμος
Αλάτι - πιπέρι
150 γρ. ρύζι καρολίνα
150 γρ. σταφίδες
200 γρ. λάδι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κάνουμε το φύλλο. Ζυμώνουμε όλα μαζί τα υλικά μέχρι να πετύχουμε μια εύπλαστη ζύμη. Αφήνουμε να ξεκουραστεί και ανοίγουμε 6 φύλλα.

ΓΕΜΙΣΗ

Σε μια κατσαρόλα σωτάρουμε τα κρεμμύδια, τα φρέσκα κρεμμυδάκια με το λάδι για 2-3 λεπτά. Στη συνέχεια ρίχνουμε τα σέσκουλα χοντροκομμένα τα μυρωδικά, το αλάτι και το πιπέρι. Σωτάρουμε για 6-7 λεπτά. Ρίχνουμε το ρύζι λίγο νερό και αφήνουμε για άλλα 3-4 λεπτά. Κατεβάζουμε, ρίχνουμε και τις σταφίδες.

Ανοίγουμε ένα φύλλο και το στρώνουμε σε λαδωμένο ταψί προσέχοντας να προεξέχουν οι άκρες του. Λαδώνουμε και βάζουμε άλλα δυο φύλλα. Ρίχνουμε τη γέμιση και κλείνουμε με άλλα τρία φύλλα τα οποία έχουμε λαδώσει. Το φύλλο που εξέχει το γυρίζουμε και κάνουμε κόθρο. Χαράζουμε τη πίτα και ψήνουμε στους 180°C για 45 -50 λεπτά.



Τη Σεφουκλωτή Νάξου ετοίμασαν οι πρωτοετείς μαθητές του τμήματος Α1 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.



**Ομοσπονδία
Αρτοποιών
Ελλάδος**

ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ

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

ΣΥΜΒΟΥΛΟΙ ΠΡΟΕΔΡΕΙΟΥ

Ιωάννης Παπαθανασίου
Θωμάς Χατζούλης
Γρηγόριος Τσιτούρας

ΣΥΜΒΟΥΛΟΙ

Σπύρος Έξαρκος
Γεώργιος Τσουκαλάς
Κωνσταντίνος Σάββας
Παναγιώτης Ράπτης
Λεωνίδας Θεολόγου
Αλέξανδρος Γκούλιος
Λεωνίδας Τεντόγλου
Νικόλαος Χατζνευφραμιδής
Δημήτριος Θανασούλης
Νικόλαος Βενέρης
Αβραάμ Μοσχόπουλος
Δημήτριος Μανουσίκος
Παρασκευάς Καλογράνας
Απόστολος Κυρίνας
Πέτρος Γιαννιάκης
Δημήτριος Ντούρας
Χριστόφορος Τζαμαριάς
Ιάκωβος Καπλάνης
Νικόλαος Μπουμπουλιός
Χαρίλαος Μάνος
Νικόλαος Σιδερόπουλος
Κωνσταντίνος Τσουράπας

ΕΛΕΓΚΤΙΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Αριστέϊδης Τηλιγάδης
Στόλμος 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

Σωματεία Αρτοποιών Μέλη της Ο.Α.Ε.

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

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΑΘΗΝΩΝ, ΠΡΟΑΣΤΙΩΝ & ΠΕΡΙΧΩΡΩΝ
Πρόεδρος: Χαρίλαος Μάνος
2103616691/2165152364
Έδρα: Αθήνα
info@saapp.gr, infosaapp@gmail.com

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΑΙΓΙΑΔΕΙΑΣ & ΚΑΛΑΒΡΥΤΩΝ
Πρόεδρος: Αριστέϊδης Τηλιγάδης
26910-28815 - Έδρα: Αίγιο
artili@adas@yahoo.gr

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΛΜΩΠΙΑΣ
Πρόεδρος: Χατζνευφραμίου Σταύρος
23840-31141
Έδρα: Φουστάνη Αρδαίας
stavrosxatz19@gmail.com

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΝΑΡΟΥ
Πρόεδρος: Ιωάννης Παντεράλης
22820-62333/6972184659
Έδρα: Κόρη Ανδρου
to.fournarakl@gmail.com

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

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΑΡΚΑΔΙΑΣ
Πρόεδρος: Θεόδωρος Τσουκαλάς
2710-222871 - Έδρα: Τρίπολη
tsoukalas@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 Κιοσσέας
25210-37808/39935
Έδρα: Αγ. Αθανάσιος
Email: argl.kiosseas@gmail.com

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΕΛΒΕΣΑΣ
Πρόεδρος: Ιωάννης Πούτσης
23810-23078 - Έδρα: Έδεσσα
poutis@otenet.gr

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ
Πρόεδρος: Βασίλειος Λαφέρμος-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 Σινδρος
2651117692 - Έδρα: Ιωάννινα
theosindros@yahoo.gr

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΚΑΡΑΪΤΣΑΣ
Πρόεδρος: Κων/νος Γκαρνάκης
24410-41265 - Έδρα: Καραϊτσά
kostaagarnakis@gmail.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ
Πρόεδρος: Πέτρος Γιαννιάκης
6974709627 - Έδρα: Καστοριά
gounas4@gmail.com

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

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΚΙΛΙΚΙΑΣ
Πρόεδρος: Νικόλαος Χατζνευφραμιδής
Έδρα: Πολύκαστρο, Κιλίκια
artoskillkis1@gmail.com

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

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

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

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΛΑΡΙΣΑΣ
Πρόεδρος: Αλέξανδρος Γκούλιος
2410-230436, 2410-230614
Έδρα: Λάρισσα
emp78@gmail.com, sanlar31@hotmail.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΛΕΙΒΑΔΙΑΣ
Πρόεδρος: Δημήτριος Μανουσίκος
22610-80142 - Έδρα: Λιβαδεία
man_dimitrios@yahoo.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΛΕΣΒΟΥ
Πρόεδρος: Νικόλαος Μπουμπουλιός
2261400079, 22610-20684
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: Ναουσα
fournos.thanasouli@gmail.com

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΣΑΘΩΣ
Πρόεδρος: Μαρπάνθη Μαλλιάρουδακί
25410-24317 - Έδρα: Σάνθη
mmaliaroudaki@gmail.com

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΠΑΤΡΩΝ
Πρόεδρος: Επαμεινώνδας Ανδρεάπουλος
2610-277018, 2610-525741 Έδρα: Πάτρα
basiliki_nifotopoulou@yahoo.gr, helennodas@hotmail.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΠΕΙΡΑΙΑΣ
Πρόεδρος: Γεώργιος Τσουκαλάς
2104177933, 2104173179, 2104555119
Έδρα: Πειραιάς
sartoplon@gmail.com, gtsoukalas63@gmail.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΠΙΕΡΙΑΣ
Πρόεδρος: Ηλίας Μελετιδής
23510-31102 - Έδρα: Κατερίνη
meletidlis@hotmail.com

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΡΟΔΟΠΗΣ
Πρόεδρος: Γεώργιος Λαλιανάνης
25310-22384, 25310-26486
Έδρα: Κομοτηνή
omospnd@otenet.gr, georgedlthns2@gmail.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΣΕΡΡΩΝ
Πρόεδρος: Γεώργιος Βλαχοπούλου
23210-20179 - Έδρα: Σέρρες
georgeblachopoulos@gmail.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΤΡΙΚΑΛΩΝ
Πρόεδρος: Παναγιώτης Κων/νος
24310-78305, 24310-30260, 6974522271
Έδρα: Τζαβέλα 14, Τρίκαλα 42100
artopoioli.trikalas@gmail.com
k.panagioutou@neamargarita.gr

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΥΠΑΪΟΥΧΟΥ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ
Πρόεδρος: Ελένη Παλαβρατζή
23910-54014, 23910-52009
Έδρα: Κουφάλια
somateio_artos_k@hotmail.com, elenipalavratzi@hotmail.com

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΦΟΙΣΤΙΔΑΣ
Πρόεδρος: Γρηγόριος Τσιτούρας
22310-69036 - Έδρα: Λαμία
tsitoumaramia91@gmail.com

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

ΣΥΛΛΟΓΟΣ ΦΩΚΙΔΑΣ
Πρόεδρος: Αλέκος Αρβανιτιάς
22650-28488 - Έδρα: Αμφισσα
alkar0@otenet.gr

ΕΝΩΣΗ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ
Πρόεδρος: Θάνος Δημήτριος
23710-24557/22077/23138
Έδρα: Πολύγυρος
glwrgos2781986@hotmail.com, liarfig@otenet.gr

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

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

fresh pastry

GREEK BAKERY & PASTRY

Σεπτέμβριος - Οκτώβριος 2022 / Τεύχος 126



84



88



70



94



90

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΜΟΝΙΜΕΣ ΣΤΗΛΕΣ

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

ΘΕΜΑΤΑ

84 Συνέντευξη από την Pastry Chef, Αγγελίνα Μαρτίνου

ΤΕΧΝΙΚΑ

90 Γκανάζ, μικρός οδηγός

FRESH PASTRY

70 Κορμός κάστανο από την ΑΚΤΙΝΑ

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

88 Τρουφάκια με Grand Marnier

94 Σουφλέ σοκολάτας

{ freshpastry.gr }



Κρύες και ζεστές
κρέμες ζαχαροπλαστικής
για κάθε εφαρμογή!



OLYMPIC FOODS
ΣΤΗΝ ΚΟΡΥΦΗ ΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

EDITORIAL

Έφτασε το 5ο ανανεωμένο τεύχος του περιοδικού που προβάλλει δυναμικά τον κλάδο της ζαχαροπλαστικής, καλύπτοντας, από προϊόντικές προτάσεις μέχρι άρθρα, συνταγές, συνεντεύξεις και πολλά άλλα.

Πλέον έχουμε μπει για τα καλά στο φθινόπωρο και η ανανέωση είναι το ζητούμενο μετά από ένα καλοκαίρι. Στο τεύχος Σεπτεμβρίου-Οκτωβρίου φιλοξενούμε τον Αγγελίνα Μαρτίνου, μια επιτυχημένη pastry chef και ιδιοκτήτρια του Μελιστάλακτο, ένα ζαχαροπλαστέιο στον Πειραιά που σε που ό,τι προσφέρει είναι ένα κι ένα. Η Αγγελίνα μας μιλάει για την εμπειρία της ως pastry chef, τους στόχους της και τι αποτελεί για εκείνη πηγή έμπνευσης. Επίσης, δίνει μια υπέροχη συνταγή για γευστικά τρουφάκια με Grand Marnier.

Ακόμα, θα βρείτε ένα μικρό οδηγό για τα γκανάζ, τα οποία αποτελούν αναπόσπαστο και σημαντικό κομμάτι στη «ζωή» ενός ζαχαροπλαστέιου.

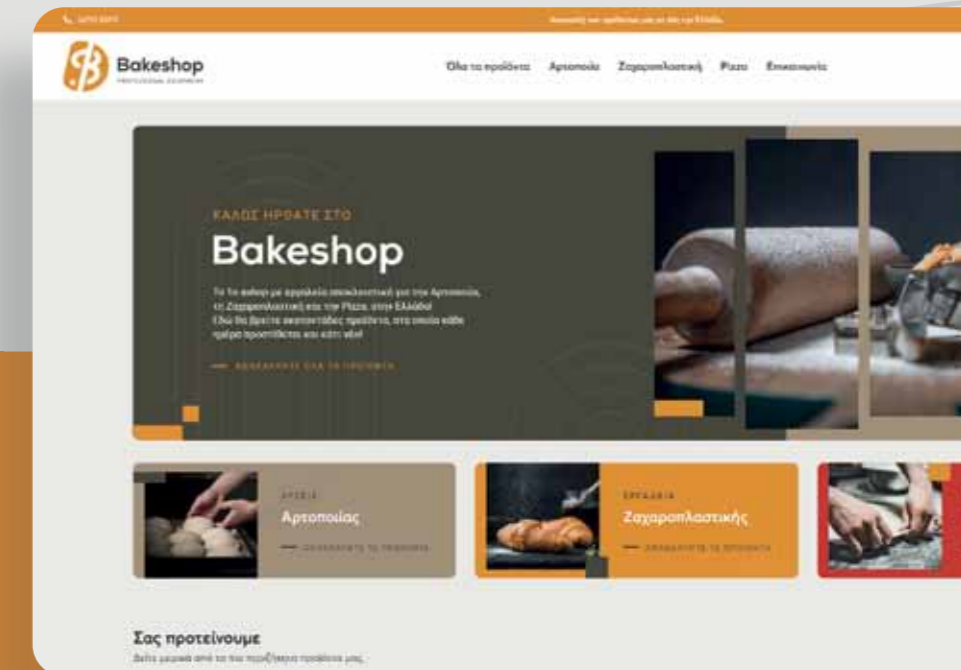
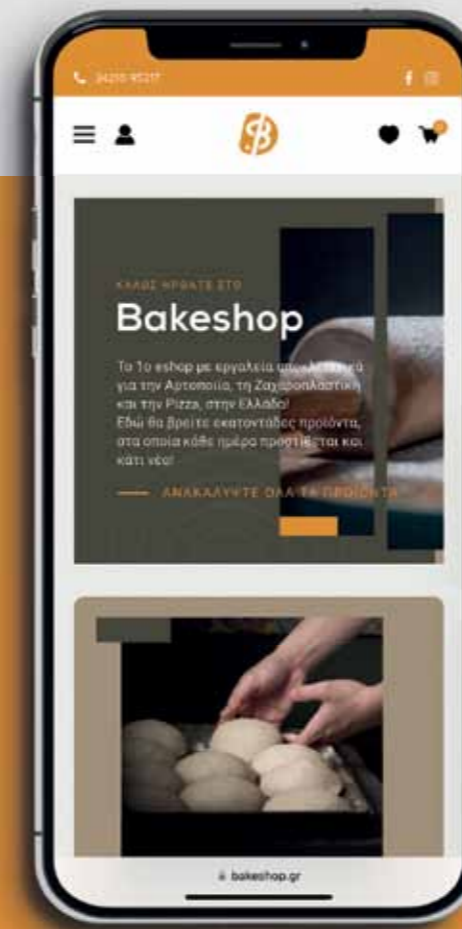
Τέλος, θα έχετε την ευκαιρία να ενημερωθείτε για τα δρώμενα του κλάδου, να διαβάσετε ενδιαφέροντα άρθρα, συνταγές κ.ά

Καλή ανάγνωση!
Από την υπέθυνη σύνταξης
Ελισάβετ Πετρίδου

{ **freshpastry.gr**



Bakeshop
PROFESSIONAL EQUIPMENT



Σκανάρετε εδώ



Το **1o eshop** με εργαλεία αποκλειστικά για την Αρτοποιία, τη Ζαχαροπλαστική και την Pizza στην Ελλάδα.

Με την υποστήριξη της



www.bakeshop.gr

fresh
pastry

ΚΟΡΜΟΣ ΚΑΣΤΑΝΟ

Η Ακτίνα προετοιμάζεται από νωρίς για την πιο όμορφη εποχή του χρόνου, προτείνοντας μια συνταγή που θα κλέψει τις εντυπώσεις σε κάθε γιορτινό τραπέζι και όχι μόνο. Δύο ελαφριές, αλλά πλούσιες σε γεύση, mousse σοκολάτας, συνδυάζονται ιδανικά με ένα απολαυστικό πατέ κάστανο.



MOIST CAKE ΒΑΝΙΛΙΑ

1.000 γρ. Akticake Moist Βανίλια
300 γρ. Λάδι
220 γρ. Νερό
400 γρ. Αυγά
40 γρ. Marron glacé Aromitalia

Χτυπάμε όλα τα υλικά μαζί στο μίξερ για 4 λεπτά στην μεσαία ταχύτητα με το φτερό. Αδειάζουμε το μίγμα σε μια λαμαρίνα με αντικολλητικό χαρτί και ψήνουμε για 8 λεπτά περίπου στους 190°C.

ΠΑΤΕ ΚΑΣΤΑΝΟ

600 γρ. Πουρέ Κάστανο
400 γρ. Κρέμα γάλακτος 35 %
100 γρ. Fond Gold
200 γρ. Νερό

Σε μια μπασίνα ανακατεύουμε το Fond Gold με το νερό μέχρι να ομογενοποιηθούν πλήρως. Σε μια άλλη μπασίνα με την βοήθεια ενός σύρματος χειρός ανακατεύουμε τον πουρέ με την κρέμα γάλακτος 35%. Στη συνέχεια ομογενοποιούμε την κρέμα γάλακτος με τον πουρέ και το fond gold. Σερβίρουμε σε μια φόρμα σιλικόνης και το τοποθετούμε στην κατάψυξη.

MOUSSE ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΥΓΕΙΑΣ

250 γρ. Σοκολάτα Golden 62 %
250 γρ. Κρέμα Γάλακτος 35%

Υλικά για fond

350 γρ. Κρέμα Γάλακτος 35%
100 γρ. Νερό
70 γρ. Fond Gold

Για το fond gold σε μια λεκάνη βάζουμε 70 γρ μίγμα, 100 γρ. νερό και ανακατεύουμε καλά. Συμπληρώνουμε 350 γρ. κρέμα γάλακτος 35% μισοχτυπημένη. Φτιάχνουμε μια gapache ζεσταίνοντας την κρέμα γάλακτος και ρίχνουμε την σοκολάτα υγείας σε κουμπιά. Ανακατεύουμε καλά να λιώσει η σοκολάτα. Στην συνέχεια μέσα στο έτοιμο μίγμα ρίχνουμε σιγά σιγά την gapache και ανακατεύουμε με μια μαρίζ.

ΜΟΝΤΑΡΙΣΜΑ

Σε ένα σκεύος αλουμινίου με σχήμα κορμού, προσθέτουμε την mousse σοκολάτας υγείας και το αφήνουμε να παγώσει στην κατάψυξη. Στη συνέχεια προσθέτουμε το πατέ κάστανο στην μέση του σκεύους και συμπληρώνουμε με την mousse γάλακτος.

Τέλος, κλείνουμε με moist cake vanilla και βάζουμε το σκεύος να παγώσει. Αφού παγώσει επικαλύπτουμε με glacage gianduja και διακοσμούμε.

MOUSSE ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

250 γρ. Σοκολάτα Γάλακτος
250 γρ. Κρέμα Γάλακτος 35%

Υλικά για fond

350 γρ. Κρέμα Γάλακτος 35%
100 γρ. Νερό
70 γρ. Fond Gold

Για το fond gold σε μια λεκάνη βάζουμε 70 γρ μίγμα, 100 γρ. νερό και ανακατεύουμε καλά. Συμπληρώνουμε 350 γρ κρέμα γάλακτος 35% μισοχτυπημένη. Φτιάχνουμε μια gapache ζεσταίνοντας την κρέμα γάλακτος και ρίχνουμε την σοκολάτα γάλακτος σε κουμπιά. Ανακατεύουμε καλά να λιώσει η σοκολάτα. Στη συνέχεια μέσα στο έτοιμο μίγμα ρίχνουμε σιγά σιγά την gapache και ανακατεύουμε με μια μαρίζ.

yoiasdesign



PREMIUM QUALITY
INGREDIENTS
FOR PASTRY & BAKERY

ΠΡΟΤΕΣ ΥΛΕΣ
ΚΟΡΥΦΑΙΑΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ
ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ &
ΤΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ



the ingredients of success
τα συστατικά της επιτυχίας



ΤΑ ΝΕΑ ΤΗΣ ΑΓΟΡΑΣ



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.

LIMITED EDITION ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΑ ΔΙΑΚΟΣΜΗΤΙΚΑ LEMAN

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Η συλλογή σοκολατένιων χριστουγεννιάτικων διακοσμητικών της εταιρείας LEMAN CAKE DECORATIONS για τη σεζόν 2022, διατίθεται αποκλειστικά από τη ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ. Υπέροχα, μοντέρνα και πρωτότυπα σχέδια, σχήματα και χρώματα, εξασφαλίζουν μοναδικό χαρακτήρα και εντυπωσιακή εμφάνιση. Ιδανικά για δημιουργία διακόσμησης σε εορταστικά γλυκίσματα: βασιλόπιτες, κορμούς, τούρτες, πάστες, τσουρέκια και σοκολατάκια. Έτοιμα προς χρήση, αποτελούν ένα υπέροχο εργαλείο για κάθε επαγγελματία, προσφέροντας απεριόριστες δημιουργικές δυνατότητες.

www.stelioskanakis.gr



ΝΕΟ ΥΓΡΟ ΜΙΓΜΑ ΠΑΓΩΤΟΥ

από την TORRE -COOPERLAT ΑΒΕΕ

Η TORRE -COOPERLAT παρουσιάζει τα νέα καινοτόμα υγρά μίγματα παγωτού έτοιμα για χρήση. Παράγονται, στις νέες σύγχρονες εγκαταστάσεις της εταιρείας, είναι μακράς διάρκειας και έτοιμα για χρήση. Είναι υγιεινολογικά ασφαλέστερα και δεν απαιτείται παστερίωση και ομογενοποίηση. Τοποθετούνται απευθείας σε κάθε παγωτομηχανή, εξασφαλίζουν ελεγχόμενη παραγωγή χωρίς απώλειες, μειώνουν τη διαδικασία και τον χρόνο παραγωγής και απογειώνουν τη γεύση του παγωτού. Διατίθενται σε χάρτινες συσκευασίες των 5L & 10L, σε γεύσεις Βανίλιας, Κακάο και Ουδέτερης όπου με τις προσθήκες άλλων υλικών μπορεί εύκολα και απλά να ετοιμασθεί όποια γεύση παγωτού επιθυμεί ο επαγγελματίας.

www.torre.gr



ΒΙΤΡΙΝΑ ORIENTAL III

από την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Η Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ προτείνει τη σειρά "Oriental III", για κρύα και ζεστά προϊόντα, η οποία αποτελεί μια κλασική και ευπαιδεία επιλογή για κάθε χώρο εστίασης. Η σειρά Oriental III ενσωματώνει: 3 επίπεδα υψηλής ποιότητας έκθεσης προϊόντων, τεχνολογία για κρύα/ζεστά προϊόντα, εργονομικό σχεδιασμό με βάση τις ανάγκες του πελάτη, εύκολο καθαρισμό όλων των επιφανειών, σε πλήρη εναρμόιση με τα υγιεινολογικά πρότυπα, led ένδειξη θερμοκρασίας στην επιφάνεια έκθεσης προϊόντων και υψηλής ποιότητας διακοσμητικές επενδύσεις, σύμφωνα με τις αισθητικές απαιτήσεις του πελάτη.

www.drakoulakis.gr



ΠΛΑΝΗΤΙΚΑ ΜΙΞΕΡ

από την VARANAKIS

Ιταλικά πλανητικά μίξερ με επιλογή 7 ή 15 ταχυτήτων, ανάλογα το μοντέλο, κατάλληλα για τη σκληρή βιομηχανική χρήση της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής. Δυνατές, ανθεκτικές κατασκευές από ανοξείδωτο ατσάλι. Ανοξείδωτος κάδος με ηλεκτρική ανύψωση, ανάλογα το μοντέλο. Δύο άξονες κίνησης: κατακόρυφος πλανητικός και οριζόντιος. Μοντέλα χωρητικότητας από 10 έως 80Lt.

www.varanakis.com

LANCIE

Dawn®



COVER ΛΕΥΚΟ
& COVER ΚΑΚΑΟ
Κάνουν τις δημιουργίες σας
αριστουργήματα!




Οι επικαλύψεις Λευκό & Κακάο εξασφαλίζουν:

- Πλούσια σοκολατένια γεύση • Άριστη εμφάνιση & εντυπωσιακή γυαλάδα
- Ευκολία στη χρήση αφού εφαρμόζουν τέλεια με ένα απλό ζέσταμα
- Σταθερότητα σε διαφορετικές εφαρμογές και θερμοκρασίες



Μαζί, εξελίσσουμε την επιτυχία σας.

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



Ένα βήμα μπροστά!



TA NEA THS AGORAS

COVERINGS AKTINA

από την AKTINA AE

Απογειώστε γευστικά και αισθητικά τα προϊόντα σας με τα Coverings AKTINA με γεύση σοκολάτα, λευκή σοκολάτα, σοκολάτα γάλακτος και πικραμύγδαλο. Το προϊόν είναι έτοιμο για χρήση αφού πρώτα ζεσταθεί στους 32-38 °C. Δεν σπάει πάνω από τους 12 °C και δεν κολλάει κάτω από τους 25 °C. Κατάλληλο και για συσκευασία κάτω από τους 25 °C. Έχει πολύ καλή επικαλυπτικότητα, αφήνοντας μια λεπτή στρώση στο τελικό προϊόν, προστατεύοντας το και του χαρίζει ξεχωριστή γεύση. Κατάλληλο επίσης για επικάλυψη σε βασιλόπιτες, κέικ, μπισκότα, κωκ, εκλαίρ.
www.aktinafoods.com



ΠΙΣΤΟΛΙ ΨΕΚΑΣΜΟΥ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

από το BAKESHOP.GR

Το πιστόλι HotCHOC της Ελβετικής KREA Swiss έχει σχεδιαστεί σε συνεργασία με την Barry Callebaut, ειδικά για να ψεκάζει ένα μείγμα από 50% σοκολάτα / 50% βούτυρο κακάο σε θερμοκρασία 28-35 °C. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την κάλυψη δακτυλικών αποτυπωμάτων / φινιρίσμα, τη δημιουργία βελουδίνου / παγωμένου εφέ, την προετοιμασία των καλουπιών σοκολάτας κλπ. Είναι ένα απαραίτητο εργαλείο για κάθε επαγγελματία της σοκολάτας, τεχνίτη ή ζαχαροπλάστη. Η ισχύς του (40W) και το ειδικό σπειροειδές έμβολό του, εξασφαλίζουν τον πιο ομοιόμορφο ψεκασμό.
www.bakeshop.gr



ΝΕΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

από την TORRE -COOPERLAT ABEE

Η TORRE -COOPERLAT έρχεται να ταράξει τα νερά με τη νέα, γευστική, επαγγελματική κρέμα γάλακτος TORRE -COOPERLAT. Η νέα κρέμα γάλακτος παράγεται στις νέες υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις της εταιρείας με τις πιο αξιόπιστες μεθοδολογίες παραγωγής. Η νέα κρέμα γάλακτος, με 35% λιπαρά και μακράς διάρκειας είναι ιδανική για μαγειρική και ζαχαροπλαστική. Στρώνει απαλά σε γλυκές και αλμυρές γεύσεις, έχει σταθερή εφαρμογή και ένα τέλειο άσπρο χρώμα. Υπόσχεται να είναι το μυστικό της επιτυχίας του κάθε επαγγελματία. Διατίθεται σε χάρτινη συσκευασία των 5L & 10L.
www.torre.gr



ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ CANDIA PRO ΓΙΑ GOURMET ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΕΣ

από την KONTA AEBE

Η νέα προσθήκη στην γκάμα προϊόντων της KONTA AEBE είναι η κορυφαία ποιότητας ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ CANDIA PRO, μακράς διάρκειας, με 35% λιπαρά. Παράγεται στη Γαλλία από γάλα ανώτερης ποιότητας, έχει εξαιρετική γεύση και βελούδινη υφή. Εξασφαλίζει υψηλή διόγκωση, ενσωματώνεται εύκολα και εγγυάται άψογο κράτημα. Προϊόν που απευθύνεται σε απαιτητικούς επαγγελματίες, είναι ιδανική για κρέμα σαντιγί, γκανάζ, μους, μπαβαρούάζ, γέμιση, διακόσμηση και παγωτό. Διατίθεται σε συσκευασία κιβωτίου 12 x 1 λίτρο.
www.konta.gr

AMERICAN TYPE CAKE

από την OLYMPIC FOODS

AMERICAN TYPE CAKE: Το κέικ με τα χίλια πρόσωπα! Χρησιμοποιήστε το για μια ατέλειωτη σειρά γευστικών εφαρμογών, αρωματίστε το με γεύσεις ζαχαροπλαστικής, εμπλουτίστε το με σοκολάτες, φρούτα και γεμίσεις από την μεγάλη γκάμα της OF. Φτιάξτε με αυτό ξεχωριστές βασιλόπιτες για τους πιο απαιτητικούς πελάτες σας! Σε δύο παραλλαγές, με διακριτικό άρωμα βανίλιας και με πλούσια γεύση σοκολάτας.
www.olympic-foods.gr



Υγρό μίγμα παγωτού έτοιμο για χρήση



www.torre.gr

ΠΑΡΑΓΕΤΑΙ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ
ΕΤΟΙΜΟ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ
ΜΑΚΡΑΣ ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ

Απλά! αδειάζετε το μίγμα στη παγωτομηχανή

- Γευστικότατο!!!
- Διαχειρίζεστε πιο εύκολα την παραγωγή του παγωτού.
- Μπορείτε να προσθέσετε ότι άλλο θέλετε για να δημιουργήσετε τις δικές σας γεύσεις.
- Είναι Υγιεινομικά ασφαλέστερο.

Κερδίστε χρόνο Μειώστε το κόστος παρασκευής παγωτού



Δεν απαιτείται ομογενοποίηση



Δεν απαιτείται Παστερίωση



Απευθείας τοποθέτηση του υγρού μίγματος στη μηχανή παγωτού



Κακάο

Βανίλια

5L & 10Le

ΤΑ ΝΕΑ ΤΗΣ ΑΓΟΡΑΣ



MASTERS OF PASTRY 2022 LIVE ΣΤΗΝ ΟΛΛΑΝΔΙΑ!

από την SEFCO ZEELANDIA

Στις 7 & 8 Σεπτέμβρη πραγματοποιήθηκε ο διαγωνισμός υψηλής ζαχαροπλαστικής της Zeelandia, live αυτή τη φορά στην Ολλανδία. Οι pastry chefs που διαγωνίστηκαν καλέστηκαν να αναδείξουν τις τεχνικές δεξιότητες και τη δημιουργικότητά τους στην υψηλή ζαχαροπλαστική, με προϊόντα της ZEELANDIA, σε δύο δοκιμασίες - γλυκό vego και υγιεινό snack on the go. Στην κριτική επιτροπή συμμετείχε ο Βαγγέλης Καλλιώρας, τεχνικός ζαχαροπλαστικής της Sefco Zeelandia και νικητής του Masters of Pastry 2021. Το βραβείο Masters of Pastry 2022 κέρδισε η Πολωνία, με τους chefs Daniel Waliszewski και Piotr Krysiak. www.sefcozeelandia.gr

ΝΕΑ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΣΦΟΛΙΑΤΟΜΗΧΑΝΗ RONDO

από την Σ. ΠΕΤΡΙΔΗΣ & ΑΦΟΙ ΑΕΒΕ

Ήρθε και στην ελληνική αγορά η νέα ηλεκτρονική σφολιατομηχανή Rondo Ελβετίας, τύπος Compas 4.0, με απίστευτες δυνατότητες βιομηχανικής παραγωγής. Ανοίγει εγγυημένα οποιοδήποτε είδος ζύμης λόγω του συστήματος ανεξάρτητης λειτουργίας κάθε ιμάντα ξεχωριστά. Ανοίγει μέχρι και ζύμη πάστα φλώρα. Με ρυθμιζόμενη ταχύτητα από 10-130 cm/sec. Άνοιγμα κυλίνδρων 0,2-65mm. με μεγάλη οθόνη αφής touch 10,1" και πανεύκολη λειτουργία. Διαθέτει κατ'επιλογή αυτόματο αλευρωτή και αυτόματο τυλικτήρι ζύμης. www.petridis.com.gr



ΚΡΕΜΑ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΟΥ ΒΟΥΤΥΡΟΥ

από την LUBECA

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ παρουσιάζει για πρώτη φορά στην Ελλάδα τις αξεπέραστες κρέμες, πραλίνες και πάστες φουντουκιού της LUBECA. Ξεχωρίζει ανάμεσά τους το εξαιρετικό Butter Hazelnut Nougat. Πρόκειται για κρέμα με 26% φουντούκι, χωρίς την παραμικρή προσθήκη φυτικών λιπαρών, καθώς η συνταγή της προβλέπει αποκλειστικά συμπυκνωμένο βούτυρο (12%), γάλα και φυσικά κακάομαζα.



Θα την αγαπήσετε τόσο για την πλούσια, γεμάτη γεύση, το απίθανο άρωμα, αλλά και για την εξαιρετική υφή της που δεν διαχωρίζει τα λιπαρά καθιστώντας την ιδανική τόσο ως γέμιση, επάλειψη, αλλά και ως γαρνίρισμα! www.yiannikas.gr



ΜΠΙΣΚΟΤΕΝΙΑ ΠΟΤΗΡΑΚΙΑ ΚΑΦΕ

από την MIRAN ICE CONES

Νόστιμα ποτηράκια για καφέ και ροφήματα ή το επιδόρπιο. Αφορούν ζεστά και κρύα ροφήματα, παραμένουν τραγανά για 1 ώρα ενώ το ρόφημα μπορεί να παραμείνει έως 1 μέρα στα curftee. Είναι ελαφριά σαν μπισκότο, έχουν λίγες θερμίδες, παράγονται με φυσικά συστατικά και είναι Vegan. Τα curftee είναι διαθέσιμα από την Miran και διατίθενται σε 2 μεγέθη 110 ml / 14 gr και 220 ml 26 gr. www.trofingred.com



Λογότυπο σε σοκολάτα
Άμεση παράδοση!

τηλ.: 213 0055754
κιν.: 6947 202510



ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΙ ΦΟΥΡΝΟΙ

Ανθεκτικά, αξιόπιστα μηχανήματα για την αρτοποιία και την ζαχαροπλαστική.



Παρακολουθήστε τα βίντεο για την λειτουργία των φούρνων combi στο VaranakisTV



Varanakis
ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

Λεβέντη 33, Περιστερί, 121 32 Αθήνα, Τηλ.: 210 5723111
sales@varanakis.com, www.varanakis.com



TA NEA THS AGORAS

ΓΙΑ ΚΕΪΚ ΠΟΥ ΞΕΧΩΡΙΖΟΥΝ, DAWN CRÈME CAKES!

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Για λαχταριστά crème cakes, με ιδιαίτερα κρεμώδη υφή, πλούσια απολαυστική γεύση και καταπληκτική διατηρησιμότητα, εμπιστευθείτε τα Dawn Crème Cake, Plain και Chocolate, δυο κορυφαία προϊόντα που ξεχωρίζουν στην γκάμα ποιοτικών πρώτων υλών American Bakery της DAWN. Ευέλικτες και αξιόπιστες, οι βάσεις για κέικ σας επιτρέπουν να δημιουργήσετε ποικιλία γευστικών επιλογών με εγγυημένο τελικό αποτέλεσμα. Εκτός από ακαταμάχητα κέικ θα δημιουργήσετε επίσης απολαυστική βασιλόπιτα, κέικ με φρούτα, muffins και curcakes σε διάφορες παραλλαγές. Διατίθενται σε σακί 25 κιλών. www.stelioskanakis.gr



ΝΕΑ ΛΑΧΤΑΡΙΣΤΑ DONUTS

από την ALFA

Η σειρά donuts της alfa ανανεώθηκε πλήρως με 4 λαχταριστές γεύσεις που θα ξετρελάνουν τον ουρανό και του πιο απαιτητικού πελάτη! Οι νέες γλυκές λικουδιές είναι ιδανικές ως συνοδευτικά για τον καφέ (και όχι μόνο!) και έρχονται σε 4 επιλογές: με πλούσια γέμιση κρέμας βυεσο, με λαχταριστή γέμιση πραλίνας φουντουκιού, με επικάλυψη κρυσταλλικής ζάχαρης και με πραλίνα φουντουκιού σε διαφορετικό σχήμα για περισσότερη απόλαυση! Δοκιμάστε τώρα τα νέα απολαυστικά donuts φτιαγμένα με πλούσια και αγνά υλικά πάντα με την αγάπη της alfa! www.alfapastry.com



ΝΕΟ ΑΛΕΥΡΙ ΓΙΑ ΠΑΝΤΕΣΠΑΝΙ

από την ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

Το αλεύρι για παντεσπάνι των ΜΥΛΩΝ ΚΡΗΤΗΣ είναι ένα πολύ λευκό, φίνο, εξαιρετικά λεπτόκοκκο, σαν πούδρα, αλεύρι με μεγάλο αμυλούχο ποσοστό και μικρό πρωτεϊνικό περιεχόμενο. Χρησιμοποιώντας ένα τέτοιο αλεύρι ο επαγγελματίας επιτυγχάνει γευστικό και αφράτο παντεσπάνι με καλή δυνατότητα απορρόφησης των σιροπιών. Επιπλέον, το παντεσπάνι που παράγεται είναι ελαστικό για χρήση σε απαιτητικά παρασκευάσματα, είναι εύκολο στην κοπή, χωρίς θρυμματισμούς και φύρες και δίνει μεγάλης διάρκειας ζωής τελικά προϊόντα. www.mills.gr



ΠΡΑΓΜΑΤΙΚΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ ARABESQUE

από την SEFCO ZEELANDIA

Η σειρά Arabesque αποτελείται από πέντε ποικιλίες σοκολάτας: Dark 70%, Dark 60%, Dark 52%, Milk 34% και White 30%, που εντυπωσιάζουν με την πλούσια γεύση και το υπέροχο άρωμά τους. Είναι ανθεκτικές, σταθερές σε αλλαγές θερμοκρασίας και παρουσιάζουν εξαιρετική συμπεριφορά στο λιώσιμο. Διατίθενται σε χαρτοκιβώτιο 10kg. www.sefcozeelandia.gr

ΔΗΜΙΟΥΡΓΕΙΣΤΕ ΤΗ ΔΙΚΗ ΣΑΣ ΜΠΑΡΑ ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΩΝ

από την ARTIZAN ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ ΕΛΛΑΣ Α.Ε.

Η εταιρεία ARTIZAN σας προτείνει το DESICROQ. Μια βάση με πραγματικό μέλι για την παρασκευή φλωρεντίνας και μπάρας δημητριακών. Το πιο γρήγορο, νόστιμο και πάνω από όλα υγιεινό ενεργειακό σνακ που μπορείτε να προτείνετε στους πελάτες σας, σε πολλές παραλλαγές. Προσθέστε τα υλικά της αρεσκείας σας: ξηρούς καρπούς, αποξηραμένα φρούτα, βρώμη, δημητριακά και extra γεύσεις όπως κομματάκια σοκολάτας. Η απίθανη γεύση της θα τους εντυπωσιάσει όλους. www.artizanhellas.gr



freshbakery.gr

φρέσκο - υγιεινό - λειτουργικό

ΔΩΡΕΑΝ Επαγγελματικές Αγγελίες

Fresh
Bakery
ON LINE

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

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

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

www.freshbakery.gr

SHAPE®

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

TECHNICAL EDITIONS
EXPO MANAGEMENT
CREATIVE MARKETING

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



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.



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



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

SPALMELLA PISTACHIO ΦΙΣΤΙΚΙ: Ο ΝΕΟΣ ΒΑΣΙΛΙΑΣ!

Η τάση έρχεται από την Ιταλία και φαίνεται ότι το φιστίκι εδραιώνεται ως ο νέος βασιλιάς της γαστρονομίας. Για να εκμεταλλευτείτε δημιουργικά τη συγκλονιστική γεύση και το συναρπαστικό χρώμα του, η BRAUN παρουσιάζει μια παχύρρευστη κρέμα που είναι ιδανική για γέμιση, επικάλυψη και γαρνίρισμα: τη Spalmella Pistachio!

Στο βασίλειο της γεύσης, τον τελευταίο χρόνο όλο και περισσότεροι δημιουργοί υποκλίνονται στον καρπό που έδωσε το όνομά του σε ένα χρώμα (φιστίκι) και αγαπήθηκε όσο λίγοι. Πλέον, το φιστίκι μπαίνει δυναμικά στα χωράφια του φουντουκιού, με κρεμώδεις πάστες που διεκδικούν κυρίαρχη θέση μεταξύ των γεμίσεων όπου κερδίζει έδαφος σταθερά. Το καρτί του χρώματος το εκμεταλλεύεται όμως ιδανικά στο γαρνίρισμα είτε πρόκειται για κέικ, σφολιατοειδή ή κρέπες. Η εντυπωσιακή Spalmella Pistachio της BRAUN δαμάζει την αζεπέρα στη γεύση του φιστικιού με μια προσεγμένη σύνθεση συστατικών που αναδεικνύει το χρώμα και το έντονο αρωματικό προφίλ του καρπού, αλλά παράλληλα το καθιστά εύκολο στη χρήση με ρευστότητα που του εξασφαλίζει μια θέση σε δεκάδες συνταγές ζαχαροπλαστικής. Ακολουθούν μερικές ιδέες για να το εντάξετε στην φαρέτρα σας και να χτυπήσετε κέντρο στις καρδιές των πελατών σας:



ΚΕΪΚ - ΤΟΥΡΤΕΣ - ΤΑΡΤΕΣ

Στρώσεις από Spalmella Pistachio ανάμεσα σε φύλλα παντεσπάνι, δίσκους κέικ ή σε μαλακές τάρτες κυριολεκτικά απογειώνουν τη γεύση. Όμως μην παραμελείτε και την εμφάνιση: προτείνουμε το γαρνίρισμα με την ίδια κρέμα και προαιρετικά διακόσμηση με την ποικιλία φιστικών της Lubeca σε εντυπωσιακό σκούρο πράσινο χρώμα.



ΣΟΥ - ΕΚΛΕΡ - ΜΑΚΑΡΟΝ - ΚΡΕΠΕΣ - ΒΑΦΛΕΣ

Σε σου, εκλερ και μακαρόν, η Spalmella Pistachio είναι αρκετή για να μετατρέψει σε πανδαισία φιστικιού αυτά τα δημοφιλή γαλλικά γλυκά. Κι αν σερβίρετε κρέπες, πανκέικ ή βάφλες, μια πράσινη στρώση με τραγανά καραμελωμένα φιστίκια θα τα μετατρέψει σε απολαυστικές υπερπαραγωγές με τον πιο απλό τρόπο!



CROISSANT - VIENNOISERIES

Γεμίστε κρουασάν, viennoiseries και ντόνατς με την λαχταριστή spalmella Pistachio για απίθανο γευστικό αποτέλεσμα εύκολα και γρήγορα. Η σφολιάτα ταιριάζει απίστευτα με το φιστίκι που αναδεικνύει θαυμάσια τη βουτυράτη γεύση της.



ΣΟΚΟΛΑΤΑΚΙΑ

Ο συνδυασμός σκούρας σοκολάτας και φιστικιού θεωρείται από τους πιο πετυχημένους. Στα σοκολατάκια σας μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την Spalmella Pistachio αυτούσια ή να την αναμείξετε με καραμελωμένα φιστίκια.



Spalmella Pistachio

Η ΝΕΑ ΚΡΕΜΑ ΦΙΣΤΙΚΙ ΤΗΣ BRAUN
ΕΙΝΑΙ ΙΔΑΝΙΚΗ ΓΙΑ ΓΕΜΙΣΗ,
ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ ΚΑΙ ΓΑΡΝΙΡΙΣΜΑ ΣΕ...

ΚΕΪΚ & ΤΣΟΥΡΕΚΙΑ

ΚΡΟΥΑΣΑΝ & VIENNOISERIES

ΣΟΥ, ΕΚΛΑΙΡ & ΜΑΚΑΡΟΝ

ΣΟΚΟΛΑΤΑΚΙΑ

ΚΑΝΟΛΙ & ΧΩΝΑΚΙΑ

ΚΡΕΠΕΣ, ΒΑΦΛΕΣ, ΠΑΝΚΕΪΚ



ΔΟΧΕΙΟ 7 KG
ΚΩΔΙΚΟΣ: 045-0255



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

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

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

ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟ ΜΕΛΙΣΤΑΛΑΚΤΟ

ΑΠΟ ΤΗΝ ΑΓΓΕΛΙΝΑ ΜΑΡΤΙΝΟΥ

Το Μελιστάλακτο είναι ένα ιδιαίτερο ζαχαροπλασείο, στην περιοχή του Πειραιά. Η κομψότητά του είναι κάτι που απορρέει όχι μόνο από τον πολύ προσεγμένο χώρο του, αλλά και από κάθε γλυκιά δημιουργία ξεχωριστά. Millefeuille που φτιάχνεται τη στιγμή που γίνεται η παραγγελία, με τραγανή σφολιάτα και αφράτο κρέμα, γαλακτομούρεκο με χειροποίητο φύλλο, grofitegole που γαρνίρεται επιτόπου, τούρτες και τόσα άλλα, που μπορούν να ικανοποιήσουν και τον πιο απαιτητικό ουρανίσκο. Η ιδιοκτήτρια και pastry chef του Μελιστάλακτο, Αγγελίνα Μαρτίνου, που με μεράκι και αγάπη κάνει αυτό που την ευχαριστεί, μιλά για τη δουλειά της αποκλειστικά!

Αγγελίνα πες μας λίγα λόγια για εσένα και την εμπειρία σου ως pastry chef.

Είμαι η ιδιοκτήτρια του Ζαχαροπλασείου Μελιστάλακτο, το οποίο δραστηριοποιείται στο χώρο της ζαχαροπλαστικής στην παραγωγή και πώληση γλυκών. Έχω τελειώσει την Le Monde Τεχνικός Ζαχαροπλαστικής -Αρτοποιίας.

Ποιος είναι ο στόχος σου ως pastry chef και τι θέλεις να πετυχαίνεις μέσα από τη δουλειά σου;

Όραμά μου είναι το Μελιστάλακτο να κατέχει μια ιδιαίτερη, γλυκιά θέση στο οικογενειακό τραπέζι των πελατών και να γλυκαίνει ακόμα πιο πολύ τις όμορφες στιγμές τους.

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

Από μικρή ασχολιόμουν με τη μαγειρική και τη ζαχαροπλαστική. Μου άρεσε πολύ ότι με τη δουλειά μου μπορώ να προσφέρω χαρά στον κόσμο.





Ο στόχος μου είναι το Μελιστάλακτο να δημιουργήσει ένα ξεχωριστό όνομα στο χώρο της ζαχαροπλαστικής, εστιάζοντας στην ποιότητα των γλυκών και στην εξυπηρέτηση πελατών.

Τι αποτελεί για εσένα πηγή έμπνευσης;

Πηγή έμπνευσης είναι το καθετί, μια συζήτηση με καλούς φίλους, μια βόλτα, τα παιδιά μου.

Με ποια κριτήρια επιλέγεις τα υλικά που χρησιμοποιείς;

Στο μαγαζί δεν έχουμε τίποτα σε μίγματα και σκόνες. Όλα τα γλυκά είναι με πρώτες ύλες.

Σε ποια γλυκά δείχνουν μεγαλύτερη προτίμηση οι πελάτες σου στο Μελιστάλακτο;

Οι πελάτες του "Μελιστάλακτο" δείχνουν μεγαλύτερη προτίμηση στο γαλακτομπούρεκο και στο μιλφέιγ.

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

Αν έπρεπε να διαλέξω τρία γλυκά που θα έπρεπε κάποιος να δοκιμάσει θα ήταν το μιλφέιγ παγωτό, μιλφέιγ με φράουλες και το γαλακτομπούρεκο.

Ποια είναι τα όνειρα και οι φιλοδοξίες σου για το μέλλον;

Ο στόχος μου είναι το Μελιστάλακτο να δημιουργήσει ένα ξεχωριστό όνομα στο χώρο της ζαχαροπλαστικής, εστιάζοντας στην ποιότητα των γλυκών και στην εξυπηρέτηση πελατών, προσελκύοντας πελάτες από όλο το λεκανοπέδιο.

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

Η σχέση μας με τους πελάτες είναι παρά πολύ σημαντική. Είναι μια σχέση

εμπιστοσύνης και σεβασμού. Είναι πολύ ωραία όταν εκεις κάνει τα γλυκά του γάμου των γονιών, τη βάπτιση

των παιδιών και τώρα αυτά τα παιδιά να έρχονται να παραγγείλουν μόνοι τους την τούρτα τους.

Όραμά μου είναι το Μελιστάλακτο να κατέχει μια ιδιαίτερη, γλυκιά θέση στο οικογενειακό τραπέζι των πελατών και να γλυκαίνει ακόμα πιο πολύ τις όμορφες στιγμές τους.



ΤΡΟΥΦΑΚΙΑ ΜΕ GRAND MARNIER

Η συνταγή είναι από την Αγγελίνα Μαρτίνου, Pastry Chef

ΥΛΙΚΑ

300 γρ. Κρέμα γάλακτος 35%.
50 γρ. Ινβερτοζαχαρο
800 γρ. Σοκολάτα γάλακτος
75 γρ. Grand Marnier

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βράζουμε την κρέμα γάλακτος και το ινβερτοζαχαρο μαζί.
Ρίχνουμε το υγρό μίγμα πάνω στη σοκολάτα.
Ανακατεύουμε και προσθέτουμε και το ποτό. Κάνουμε μπαλάκια των 15 γρ., τα περνάμε από σοκολάτα γάλακτος και μετά τα περνάμε με άχνη.



www.torre.gr

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 & 10Le



ΓΚΑΝΑΖ ΜΙΚΡΟΣ ΟΔΗΓΟΣ

Τα γκανάζ αποτελούν αναπόσπαστο και σημαντικό κομμάτι στη «ζωή» ενός ζαχαροπλαστέιου. Ως γκανάζ ορίζεται ένα μίγμα σοκολάτας και κρέμας γάλακτος σε αναλογίες που μπορεί να ποικίλουν με βάση την εφαρμογή που ο ζαχαροπλάστης θέλει να κάνει κάθε φορά.

Ένα γκανάζ μπορεί να χρησιμοποιηθεί σαν γέμιση, σαν επικάλυψη σε κέικ ή τσουρέκια, σαν επικάλυψη τουρτών, σαν σάλτσα, σαν frosting κλπ. Οι δυνατότες παραλλαγές εξαρτώνται από το είδος της σοκολάτας (υγείας, γάλακτος, λευκή κλπ.), από το είδος των λιπαρών (κρέμα γάλακτος, βούτυρο, μαργαρίνη κλπ.) και τα βελτιωτικά υφής και διατηρησιμότητας που θα επιλεγούν κατά περίπτωση.

Σε γενικές γραμμές όμως υπάρχουν δύο βασικά είδη:

- το γκανάζ και
- το γκανάζ βουτύρου

Το κλασσικό γκανάζ μπορεί να θεωρηθεί μια αραιώση της σοκολάτας με κρέμα γάλακτος ή βούτυρο και, αντίστροφα, ένας εμπλουτισμός της κρέμας γάλακτος ή του βουτύρου με σοκολάτα.

Οι αναλογίες χρήσης σοκολάτας/κρέμας γάλακτος καθορίζουν την υφή του γκανάζ αλλά και τη διάρκεια ζωής του παρασκευάσματος. Μια σημαντική λεπτομέρεια στην παρασκευή των γκανάζ είναι ο χρόνος ξεκούρασης του μίγματος αμέσως μετά την ανάμιξη, που επιτρέπει στα ζωικά λίπη της κρέμας γάλακτος να αναμιχθούν αρμονικά με τα φυτικά λιπαρά της σοκολάτας.

Πρόσθετα συστατικά για αύξηση υγρασίας / διατηρησιμότητας

Συνήθως χρησιμοποιούνται σε ποσοστά από 5-8% (μέγιστο 10%) στο συνολικό βάρος της συνταγής. Πριν χρησιμοποιηθούν ενσωματώνονται στην κρέμα γάλακτος και θερμαίνονται μαζί.

Σιρόπι γλυκόζης: Συγκρατεί την υγρασία και καθυστερεί την αναक्रυστάλλωση της ζάχαρης. Η υφή του γκανάζ μένει νωπή, έχει ελαστικότητα και μένει απαλή.

Ιμβερτοζάχαρο: Έχει τα ίδια χαρακτηριστικά με το σιρόπι γλυκόζης, προτιμάται η χρήση του σε συνδυασμό με πικρές σοκολάτες γιατί έχει μεγαλύτερη γλυκαντική δύναμη από το σιρόπι γλυκόζης (125 έναντι 45) με σχεδόν τον ίδιο γλυκαιμικό δείκτη.

Σορβιτόλη (E420): Είναι φυσικά παρούσα στα μήλα και στα αχλάδια, προέρχεται από την υγρή δεξτρόζη συγκρατεί την υγρασία και αποτρέπει την

ανάπτυξη μούχλας. Έχει γλυκαντική δύναμη ίση με 60. Στα γκανάζ χρησιμοποιείται σαν διάλυμα περιεκτικότητας 70% σε μέγιστο ποσοστό χρήσης 10%.

Συντηρητικό Γκανάζ

Σπανίως θα χρειαστεί ένας ζαχαροπλάστης που διαθέτει φρέσκο γλυκό να προσθέσει κάποιο συντηρητικό στα γκανάζ που κάνει. Παρ' όλα αυτά σημειώνουμε ότι το προτεινόμενο συντηρητικό είναι το σορβικό οξύ (E200).

Σε αντίθεση με τα βελτιωτικά διατηρησιμότητας, το σορβικό οξύ δεν πρέπει να θερμανθεί μαζί με την κρέμα γάλακτος, αλλά να ενσωματωθεί μετά την προσθήκη της σοκολάτας ειδάλλως υπάρχει πιθανότητα διαχωρισμού της κρέμας. Επίσης, το σορβικό οξύ είναι πτητικό και με την θέρμανσή του θα χαθεί μέρος της προστιθέμενης ποσότητάς του, άρα και των προστατευτικών ιδιοτήτων του.

	Βάρος	Ξηρά ουσία	Γλυκαντική ισχύς	Γλυκαιμικός δείκτης
Ζάχαρη	100	99,5	100	70
Δεξτρόζη	100	92	70	100
Σιρόπι γλυκόζης 60 D.E.	100	80	45	85
Ιμβερτοζάχαρο	100	72	125	80
Μέλι	100	80	130	55
Αλκοόλ	100	0	0	0

Σχηματισμός συνταγής

Τα υγρά της συνταγής χρησιμοποιούνται σαν βάση για τον υπολογισμό της σοκολάτας που θα προστεθεί. Αναλόγως της χρήσης, γίνεται διάκριση σε σφικτά, μέτρια και μαλακά γκανάζ. Η συνοχή του γκανάζ μεταξύ παρασκευασμάτων με την ίδια περιεκτικότητα σε σοκολάτα εξαρτάται από το ποσοστό στερεών που περιέχει αυτή. Για σοκολάτες με μεγαλύτερα ποσοστά στερεών θα χρειαστεί αύξηση των υγρών.

Κρέμα γάλακτος	Σοκολάτα	Συνοχή	Χρήση
100 γρ.	250 γρ. υγείας ή 300 γρ. γάλακτος	Σφικτή	Για κόψιμο
100 γρ.	200 γρ. υγείας ή 250 γρ. γάλακτος	Μέτρια σφικτή	Για τύλιγμα
100 γρ.	150 γρ. υγείας ή 200 γρ. γάλακτος	Μέτρια μαλακή	Για σακούλα
100 γρ.	120 γρ. υγείας ή 150 γρ. γάλακτος	Μαλακή	Για κελύφη σοκολάτας
100 γρ.	100 γρ. υγείας ή 125 γρ. γάλακτος	Πολύ μαλακή	Για κελύφη σοκολάτας

Παράδειγμα γκανάζ για γέμιση με χρήση βελτιωτικών υφής

85 γρ. Κρέμα γάλακτος
15 γρ. Σιρόπι γλυκόζης
100 γρ. Σοκολάτα γάλακτος
20 γρ. Σοκολάτα υγείας
20 γρ. Βούτυρο

Γκανάζ βουτύρου

Όπως λέει και η ονομασία σε αυτή την περίπτωση η κρέμα γάλακτος έχει αντικατασταθεί από βούτυρο. Αυτή η αντικατάσταση μεγαλώνει την διάρκεια ζωής των παρασκευασμάτων και φυσικά, αλλάζει και την υφή.

Η βασική σύνθεση ενός γκανάζ βουτύρου μπορεί να περιλαμβάνει εκτός από σοκολάτα και βούτυρο, γλάσσο και αλκοόλ. Το βούτυρο μπορεί να αντικατασταθεί με άλλα λιπαρά για να μειωθεί η περιεκτικότητα σε νερό. Το γλάσσο μπορεί να αντικατασταθεί με άχνη ζάχαρη, μέλι ή λευκή σοκολάτα. Η άχνη ζάχαρη δίνει πιο χονδροειδή υφή ενώ η λευκή σοκολάτα θα δώσει τα καλύτερα αποτελέσματα. Ουσιαστικά το γλάσσο προστίθεται για να δώσει μεγαλύτερη διατηρησιμότητα στο προϊόν. Ως εκ τούτου μπορεί να αντικατασταθεί με σιρόπι γλυκόζης ή ιμπερτοζάχαρη. Το αλκοόλ δίνει τον αρωματικό τόνο στο γκανάζ βουτύρου και συμμετέχει ελαφρά στην δομή των παρασκευασμάτων. Μπορεί κατά περίπτωση να αντικατασταθεί με πουρέ φρούτων.

Σχηματισμός συνταγής

Το άθροισμα του βουτύρου και της σοκολάτας χρησιμοποιείται σαν βάση για τον υπολογισμό της υφής αναλόγως του παρασκευάσματος για το οποίο προορίζεται.

Γκανάζ βουτύρου χωρίς ζάχαρη		
Βούτυρο	Σοκολάτα	Συνοχή
100 γρ.	100 γρ. υγείας ή 150 γρ. γάλακτος ή λευκή	Μαλακή
100 γρ.	150 γρ. υγείας ή 200 γρ. γάλακτος ή λευκή	Μέτρια
100 γρ.	200 γρ. υγείας ή 250 γρ. γάλακτος ή λευκή	Σφικτή

Γκανάζ βουτύρου με ζάχαρη			
Βούτυρο	Γλάσσο	Σοκολάτα	Συνοχή
100 γρ.	50 γρ.	100 γρ. υγείας ή 150 γρ. γάλακτος ή λευκή	Μαλακή
100 γρ.	50 γρ.	150 γρ. υγείας ή 200 γρ. γάλακτος ή λευκή	Μέτρια
100 γρ.	50 γρ.	200 γρ. υγείας ή 250 γρ. γάλακτος ή λευκή	Σφικτή

Γκανάζ βουτύρου με ζάχαρη & αλκοόλ				
Βούτυρο	Γλάσσο	Αλκοόλ	Σοκολάτα	Συνοχή
100 γρ.	100 γρ.	50 γρ.	150 γρ. υγείας ή 200 γρ. γάλακτος ή λευκή	Μαλακή
100 γρ.	100 γρ.	50 γρ.	225 γρ. υγείας ή 275 γρ. γάλακτος ή λευκή	Μέτρια
100 γρ.	100 γρ.	50 γρ.	300 γρ. υγείας ή 400 γρ. γάλακτος ή λευκή	Σφικτή

Παράδειγμα γκανάζ για πραλίνες (κεράσματα) με γλάσσο

250 γρ. Βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου
250 γρ. Γλάσσο μαλακωμένο στο μίξερ
550 γρ. Σοκολάτα γάλακτος (προστίθεται αργά αργά)
250 γρ. Πουρές φρούτου (προστίθεται στο τέλος σε αντικατάσταση του αλκοόλ)

Παράδειγμα γκανάζ για πραλίνες (κεράσματα) χωρίς γλάσσο

100 γρ. Βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου
150 γρ. Λευκή σοκολάτα
100 γρ. Σοκολάτα γάλακτος (προστίθεται αργά αργά)
50 γρ. Σιρόπι γλυκόζης ή Ιμπερτοζάχαρη

Ιστορικά στοιχεία

Η πρώτη αναφορά στα χρονικά στην λέξη γκανάζ (ganache) γίνεται το 1869 από τον παριζιάνο συγγραφέα Paul Siraudin που λέγεται ότι ονόμασε έτσι το παρασκεύασμα για χάρη μιας δημοφιλούς κωμωδίας εκείνου του καιρού που είχε τον τίτλο Les Ganaches.

ΝΙΚΟΣ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ
Γεωπόνος-Επιστήμων Τροφίμων



LOULLIS

Food Ingredients

Η ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ ΓΙΝΕΤΑΙ LOULLIS FOOD INGREDIENTS!

Μέσα στα χρόνια η εταιρεία έχει εξελιχθεί και παράγει μια σειρά προϊόντων όπως άλευρα, μείγματα αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής, πρώτες ύλες για τη βιομηχανία τροφίμων αλλά και πρώτες ύλες για την αρτοποιία, τη ζαχαροπλαστική και την αγορά του HO.RE.CA. Με το νέο εταιρικό όνομα πλέον η Loulis Food Ingredients αντικατοπτρίζει αυτό που πραγματικά κάνει: Πρώτες ύλες για την ανθρώπινη διατροφή.

Τα brands που μας έχουν κάνει γνωστά τόσο στο καταναλωτικό μας κοινό όσο και στους επαγγελματίες παραμένουν ενώ το όνομα Loulis Food Ingredients έρχεται να τα αγκαλιάσει όλα κάτω από μια εταιρική ομπρέλα με ένα κοινό όραμα:
Να δημιουργούμε αξία για την ανθρώπινη διατροφή!



ΜΥΛΟΙ ΑΓΙΟΥ ΓΕΩΡΓΙΟΥ



Kaizen
Premium Artisanal Baking

www.loulis.com



ΣΟΥΦΛΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

ΥΛΙΚΑ

345 γρ. βούτυρο
345 γρ. σοκολάτα 59,5%
γαγαρά chocovic
345 γρ. αυγά
345 γρ. ζάχαρη
κρυσταλλική
170 γρ. αλεύρι
μαλακό ζαχ/κης
1 λοβός βανίλιας

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ζεσταίνουμε το βούτυρο και τη σοκολάτα στο μπεν μαρί, ώστε να λιώσουν και να ομογενοποιηθούν. Σε μια λεκάνη ανακατεύουμε ζάχαρη και αυγά, με ένα σύρμα χειρός, μέχρι να γίνει μια ομοιογενής μάζα. Ενσωματώνουμε το βούτυρο και τη σοκολάτα μέσα στη λεκάνη με τα αυγά και τη ζάχαρη και ανακατεύουμε. Τέλος, ρίχνουμε το αλεύρι και τη βανίλια και ομογενοποιούμε. Σερβίρουμε σε ατομικά σκεύη και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο, στους 200° C, για 8-10 λεπτά, ανάλογα το φούρνο.



TIP

Με το που βγουν από το φούρνο, τα βάζουμε στην κατάψυξη αμέσως, ώστε να σταματήσει το ψήσιμο και να παραμείνει μέσα υγρή λάβη η σοκολάτα.



ΘΑΝΟΣ ΑΓΕΛΙΔΗΣ
Pastry Chef

3-6
ΜΑΡΤΙΟΥ
2023
METROPOLITAN
EXPO



aragoza

ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ-ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Εδώ ζυμώνεται...το μέλλον!

ΥΠΟ ΤΗΝ ΑΙΓΙΔΑ ΤΩΝ ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΩΝ
ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ

Διοργάνωση FORUM SA - Member of NürnbergMesse Group • Λ. Βουλιαγμένης 328 • Αγ. Δημήτριος • 173 42 • Τ. 210 5242100 • sales@forumsa.gr • www.aragoza.com



THE ITALIAN WAY TO LIVE DOLCE

SIGEP

THE DOLCE WORLD EXPO

21-25 ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΥ 2023
ΕΚΘΕΣΗ RIMINI
ΙΤΑΛΙΑ

44^ο Διεθνές Σαλόνι Παρασκευής Παγωτού,
Ζαχαροπλαστικής, Αρτοποιίας Βιοτεχνικής
Παραγωγής και Καφέ.



sigep.it

ΠΡΟΘΗΣΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ
**ITALIAN
EXHIBITION
GROUP**
Providing the future

ΣΥΓΧΡΟΝΟΣ
**Abtech
Expo**
ΛΕΥΚΗ ΤΕΧΝΗ & ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΕΣ

ΣΕ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ ΜΕ
be

Ministry of Foreign Affairs
and International Cooperation

ITA
ITALIAN TRADE AGENCY

ufi
Approved
International
Event

ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ
ΓΙΑ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΚΑΙ
ΔΩΡΕΑΝ ΕΙΣΙΤΗΡΙΑ:
Έλληνο-Ιταλικό
Επιμελητήριο Θεσσαλονίκης
Betty Makri
betty@italchamber.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

ANTO
NOPOU
LOS

SHOP SET UP