



αρτοποιός

GREEK BAKERY & PASTRY

Νοέμβριος - Δεκέμβριος 2022 / Τεύχος 127

fresh
pastry

pastry



Καizen

Premium Artisanal Baking

Απελευθέρωσε τις ικανότητές σου και επαναπροσδιόρισε την τέχνη σου!

Καλές γιορτές!

www.kaizenmixes.com

Proudly
developed by



LOULIS
Food Ingredients



@kaizenmixes



@kaizenmixes



kaizen mixes





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 ΕΛΒΕΤΙΑΣ



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



14



26



8



46



44



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΜΟΝΙΜΕΣ ΣΤΗΛΕΣ

- 14 Ρεπορτάζ Αγοράς: Ιδέες για τις γιορτές
- 20 Νέα της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος
- 30 Νέα της Αγοράς: Προϊόντα, νέα του κλάδου και τεχνικός εξοπλισμός

ΘΕΜΑΤΑ

- 8 Έθιμα των Χριστουγέννων στην Ελλάδα
- 26 Ψωμί με Ιστορία
- 38 Bread before Christ: Συνέντευξη από τον Παντελί Βούρθη

ΤΕΧΝΙΚΑ

- 46 Εναλλακτικά εορταστικά γλυκίσματα
- 50 Επισήμανση -Ετικέτες Τροφίμων
- 54 Ένζυμα στη σύγχρονη αρτοποιία
- 60 Η σημαντικότητα του καφέ κατά την εργασία

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

- 44 Ψωμί φόρμας με seeds
- 62 Ποντιακά ωτία
- 64 Κέικ Χριστουγέννων

{ freshbakery.gr



Για αυθεντικό ιταλικό Panettone!



Panettone

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



Μαζί, εξελίσσουμε την επιτυχία σας.

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



Ένα βήμα μπροστά!

EDITORIAL

Οι γιορτές πλησιάζουν δυναμικά και το εορταστικό κλίμα προσφέρει μια νότα χαράς και αισιοδοξίας στις δύσκολες καταστάσεις που βιώνουμε, τόσο σε εθνικό όσο και σε παγκόσμιο επίπεδο. Οι επαγγελματίες κάνουν τον απολογισμό τους και επαναπροσδιορίζουν τους στόχους της νέας χρονιάς.

Οι γιορτές αποτελούν έμπνευση και είναι μια καλή ευκαιρία για δημιουργία, αφού ο επαγγελματίας αρτοποιός μπορεί να παρουσιάσει τις ιδέες και προτάσεις του σε ένα κοινό που «διψά» να βιώσει το εορταστικό κλίμα και την ευφορία που προσφέρουν τα Χριστούγεννα και η Πρωτοχρονιά.

Το τεύχος 127, το τελευταίο του 2022, περιέχει ενδιαφέρουσα ύλη, από προόδια και νέα του κλάδου, μέχρι άρθρα, συνεντεύξεις, συνταγές κ.ά.

Στο τεύχος που κρατάτε στα χέρια σας θα έχετε την ευκαιρία να διαβάσετε την πολύ ενδιαφέρουσα συνέντευξη του Περικλή Βούρη, τον εμπνευστή και δημιουργό του φούρνου Bread before Christ, το οποίο μοιράζει απλόχερα νόστιμο προζυμένιο ψωμί και άλλα πολλά νόστιμα και ευφάνταστα. Μάλιστα, ο ίδιος μοιράζεται και μια δική του συνταγή!

Φυσικά, δε λείπουν και τα άρθρα τεχνικού περιεχομένου, με σημαντικές πληροφορίες για όλα όσα θέλετε να γνωρίζετε πάνω στο ψωμί και την τέχνη του.

Το 2023 πλησιάζει και φέρνει μαζί του ελπίδα και αισιοδοξία. Και ναι, η αρχή κάθε χρόνου είναι μια καλή ευκαιρία για νέους στόχους, προσωπικούς και επαγγελματικούς.

Καλή ανάγνωση και καλές γιορτές με υγεία και αγάπη!

Από την υπεύθυνη σύνταξης
Ελισάβετ Πετρίδου



ΕΚΔΟΤΗΣ:
Γ. Σπυροστρατουδάκης

ΕΠΙΜΕΛΗΤΕΣ
ΕΚΔΟΣΗΣ:
Ελισάβετ Πετρίδου
Μαριάννα Σπανού

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

ΥΠΕΥΘΥΝΟΙ
ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ:
Κατερίνα Καρβουνάκη
Νίκος Γρηγορίου

ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ:
Σουζάνα Κόκοτση

ART DIRECTOR:
Βάσια Τσάκα
Γεωργία Αγγελίδου

DTP:
Αθανασία Βαβαρίνου

ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ
ΨΗΦΙΑΚΗΣ ΕΚΔΟΣΗΣ:
Στέλλα Κυλινδρί

ΦΩΤΟΓΡΑΦΟΙ:
Μεγακλής Γαντζας
Νικίας Αλεξανδρίδης

ΥΠΕΥΘΥΝΗ
ΣΥΝΔΡΟΜΩΝ:
Σουζάνα Κόκοτση

CREATIVE ASSOCIATE
SHAPE STUDIO

ΛΟΓΙΣΤΗΡΙΟ:
Νίκος Σκονδρέας,
Μαρία Μπογιατζίδου,
Σουζάνα Κόκοτση

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



ΣΥΜΠΥΚΝΩΜΕΝΟ ΒΟΥΤΥΡΟ
EXTRA M.M. PATISSIER
CONCENTRATED 99.9% CORMAN

Για τέλειους
παράδοσιακούς
κουραμπιέδες
με υδέροχο άρωμα
και ιδιαιτέρα
ζύση βουτύρου!

LAOUDIS
foods
εγγύηση επιτυχίας!

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

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

CORMAN
SINCE 1935
Η συνταγή επιτυχίας κάθε σπουδαίου chef!

ΜΕΛΟΣ



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

ΧΑΙΡΕΤΙΣΜΟΣ ΠΡΟΕΔΡΟΥ

Αγαπητοί συνάδελφοι,
Είναι γεγονός ότι το τελευταίο διάστημα με την έλευση της ενεργειακής κρίσης, τον πόλεμο στην Ουκρανία και τις αυξήσεις στις Α' ύλες, όλοι οι συνάδελφοι βιώνουμε πρωτόγνωρες οικονομικές δυσκολίες, οι οποίες έχουν οδηγήσει αρκετούς συναδέλφους στο κλείσιμο των επιχειρήσεών τους.

Ειδικότερα, η δυσμενής κατάσταση στην οποία έχουν περιέλθει όλοι οι αρτοποιοί της χώρας, οι οποίοι δεν είναι σε θέση πλέον να ανταπεξέλθουν στους δυσβάστακτους λογαριασμούς ηλεκτρικής ενέργειας, πετρελαίου και φυσικού αερίου που λαμβάνουν, αλλά και το συνεχώς αυξανόμενο κόστος των Α' υλών, έχει ως αποτέλεσμα να οδηγούνται σε μείωση του προσωπικού αλλά και στο οριστικό κλείσιμο της επιχείρησής τους.

Με τα παραπάνω δεδομένα και με στόχο να αποτραπούν περαιτέρω λουκέτα στην αγορά της βιοτεχνικής αρτοποιίας, αποφασίσαμε να προβούμε σε κάποιες ενέργειες όπως συνεντεύξεις τύπου και διοργάνωση ενημερωτικών ημεριδών, προκειμένου να ανταλλάγουν απόψεις και να κατατεθούν προτάσεις από τα μέλη μας.

Αν και αναλυτικά θα αναγνώσετε τα σχετικά δελτία τύπου, εν τάξει θα παραθέσω μερικές ενέργειες που έγιναν από την Ομοσπονδία μας.

Στις 11 Οκτωβρίου, στο ξενοδοχείο NOVOTEL κλήθηκαν από τη διοικητική επιτροπή της ΟΑΕ όλα τα ΜΜΕ για να παραστούν στη συνέντευξη τύπου της Ομοσπονδίας Αρτοποιιών Ελλάδος. Υπήρξε μεγάλη ανταπόκριση και συμμετοχή, ενώ με τις ερωτήσεις και απαντήσεις που έλαβαν χώρα, βγήκαν σημαντικά συμπεράσματα για την υφιστάμενη κατάσταση αλλά και πορεία του κλάδου μας.

Στις 12 Οκτωβρίου, πραγματοποιήθηκε ημερίδα με τους αρτοποιούς του Κιλκίς ούτως ώστε να ενημερωθούν από τη διοικητική επιτροπή, για τις επιδοτήσεις στην ενέργεια και τρόπους

επίλυσης κατά περίπτωση, όταν οι πάροχοι δεν έχουν συμπεριλάβει τις κρατικές επιδοτήσεις στους λογαριασμούς ρεύματος.

Στις 16 Οκτωβρίου πραγματοποιήθηκε ημερίδα- σύσκεψη όλων των μελών των Σωματείων αρτοποιιών Β. Ελλάδος στο Βιοτεχνικό Επιμελητήριο Θεσσαλονίκης, όπου η διοικητική επιτροπή της Ομοσπονδίας Αρτοποιιών Ελλάδος καθώς και ο σύμβουλος ενέργειας κος Ιωάννης Αυγουστήδης, ανέλυσαν και ενημέρωσαν για τα θέματα που έχουν ανακύψει σχετικά με τον κλάδο μας, όπως, ενδεικτικά τα δυσβάσταχτα κόστη λειτουργίας ενός αρτοποιείου, από τα οποία οδηγούνται σε λουκέτο.

Την Τρίτη 18.10.2022 πραγματοποιήθηκε συνάντηση μεταξύ του Υπουργού Ανάπτυξης & Επενδύσεων κ. Αδωνι Γεωργιάδη και της Διοικητικής Επιτροπής της Ομοσπονδίας Αρτοποιιών Ελλάδος με θέμα το «καλάθι του νοικοκυριού». Ο κος Υπουργός, διαβεβαίωσε την διοικητική επιτροπή ότι το καλάθι αυτό, το οποίο θα τεθεί σε ισχύ το επόμενο διάστημα, θα περιλαμβάνει μόνο το κατεψυγμένο ψωμί και στην λίστα των προϊόντων που θα περιέχει, θα αναγράφεται ως ψωμί κατεψυγμένο.

Την Τετάρτη 19.10.2022, μέλη του Προεδρείου της ΟΑΕ συναντήθηκαν σε αρτοποιείο της Αττικής με τον κ. Αλέξη Τσίπρα, Πρόεδρο του ΣΥΡΙΖΑ ο οποίος μεταξύ άλλων επεσήμανε ότι:.... «Χρειάζεται μια άλλη πολιτική στήριξη των μικρών και μεσαίων. Χρειάζεται δικαιοσύνη, δικαιοσύνη παντού. Αυτός είναι ο λόγος που σήμερα βρέθηκα δίπλα στους ανθρώπους της παραγωγής που έχουν ανάγκη στήριξης. Που πρέπει να στηριχθούν για να μπορέσουν να αντιμετωπίσουν αυτή την τρομακτική δυσκολία».

Τέλος, την Κυριακή 23 Οκτωβρίου πραγματοποιήθηκε ημερίδα που διοργανώθηκε στο Σωματείο Αρτοποιιών Ν. Τρικάλων με θέμα «Ενεργειακή κρίση και εξελίξεις στην Αρτοποιία», στο ξενοδοχείο



ΑΕΤΩΝ Μέλαθρον. Στην ημερίδα αυτή δόθηκε επίσης η ευκαιρία να ενημερωθούν οι αρτοποιοί των Τρικάλων για την υφιστάμενη κατάσταση και ταυτόχρονα να γίνουν κάποιες πολύ σημαντικές προτάσεις, οι οποίες θα αξιολογηθούν ανάλογα προκειμένου να ξεπεράσουμε όσο το δυνατόν πιο ανώδυνα την δύσκολη περίοδο που διανύουμε.

Στο πλαίσιο της ημερίδας η διοίκηση του Σωματείου αρτοποιιών Τρικάλων παρέθεσε δείπνο για τους καλεσμένους το προηγούμενο βράδυ, στο οποίο εκλήθη και παρευρέθηκε και ο Υπουργός Ενέργειας κος Κωνσταντίνος Σκρέκας, ο οποίος μας διαβεβαίωσε ότι η επιδότηση της ενέργειας στα αρτοποιεία θα συνεχιστεί και τους επόμενους μήνες.

Σε αυτό το σημείο, αξίζει να σημειωθεί η προσπάθεια της Ομοσπονδίας μας για την δέσμευση εκ μέρους της PROTERGIA και του συνεργάτη μας - ενεργειακού συμβούλου, κ. Ιωάννη Αυγουστήδη, για μία συμφέρουσα πρόταση παροχής ενέργειας την οποία κοινοποιήσαμε σε όλα τα σωματεία-μέλη μας με την παράκληση να την ενημερώσουν τα μέλη τους.

Μιχάλης Μούσιος
Πρόεδρος
Ομοσπονδίας Αρτοποιιών Ελλάδος



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!**



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



BUNGE

ΕΘΙΜΑ ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΩΝ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

Χριστούγεννα, ημέρες χαράς και γιορτής. Δεκάδες έθιμα λαμβάνουν χώρα ανά την Ελλάδα, που παντρεύουν τις χριστιανικές παραδόσεις με τα αρχαιοελληνικά ήθη. Οι κάτοικοι της χώρας τιμούν μια από τις σημαντικότερες θρησκευτικές γιορτές, λίγες ημέρες πριν από την έλευση της νέας χρονιάς.

Το χριστόψωμο

Το «ψωμί του Χριστού» ζυμώνεται την παραμονή των Χριστουγέννων με ιδιαίτερη ευλάβεια. Απαραίτητο στολίδι του είναι ο χαραγμένος σταυρός. Ανήμερα των Χριστουγέννων ο νοικοκύρης του σπιτιού παίρνει το χριστόψωμο, το σταυρώνει, το κόβει και το μοιράζει σε όλους όσοι παρευρίσκονται στο τραπέζι, σαν συμβολισμό της Θείας Κοινωνίας, όπου ο Χριστός έδωσε τον Άρτο σε όλη την ανθρώπινη οικογένειά του.

Κεφαλλονιά

Όλη η οικογένεια συγκεντρώνεται στο σπίτι του πιο ηλικιωμένου μέλους της. Στο πάτωμα τοποθετούν τρία δαυλιά χιαστί και πάνω τους την «κουλούρα». Όλοι κάνουν έναν κύκλο γύρω ακου-

μπώντας ο καθένας με το δεξί του χέρι την κουλούρα. Ύστερα ο νοικοκύρης ψάλλει το «Η γέννησίς σου, Χριστέ ο Θεός ημών...», ρίχνει λάδι στα δαυλιά και τους βάζει φωτιά. Μετά κόβει την κουλούρα, τη μοιράζει και δειπνούν όλοι μαζί.

Κρήνη

Το χριστόψωμο το παρασκευάζουν οι γυναίκες με ιδιαίτερη φροντίδα και υπομονή. Χρησιμοποιούν ακριβά υλικά, φιλοκοσμημένο αλεύρι, ροδόνηρο, μέλι, σουσάμι, κανέλα, γαρίφαλα, και καθώς ζυμώνουν λένε: «Ο Χριστός γεννιέται, το φως ανεβαίνει, το προζύμι για να γένει». Όταν πλάσουν το ζυμάρι, παίρνουν τη μισή ζύμη και φτιάχνουν μια κουλούρα, ενώ με την υπόλοιπη φτιάχνουν ένα σταυρό με λωρίδες και τον τοποθετούν

πάνω στο ψωμί. Στο κέντρο βάζουν ένα άσπαστο καρύδι και στην υπόλοιπη επιφάνεια σχεδιάζουν σχήματα με το μαχαίρι ή με το πιρούνι, όπως λουλούδια, φύλλα, καρπούς, πουλιά.

Μάνη

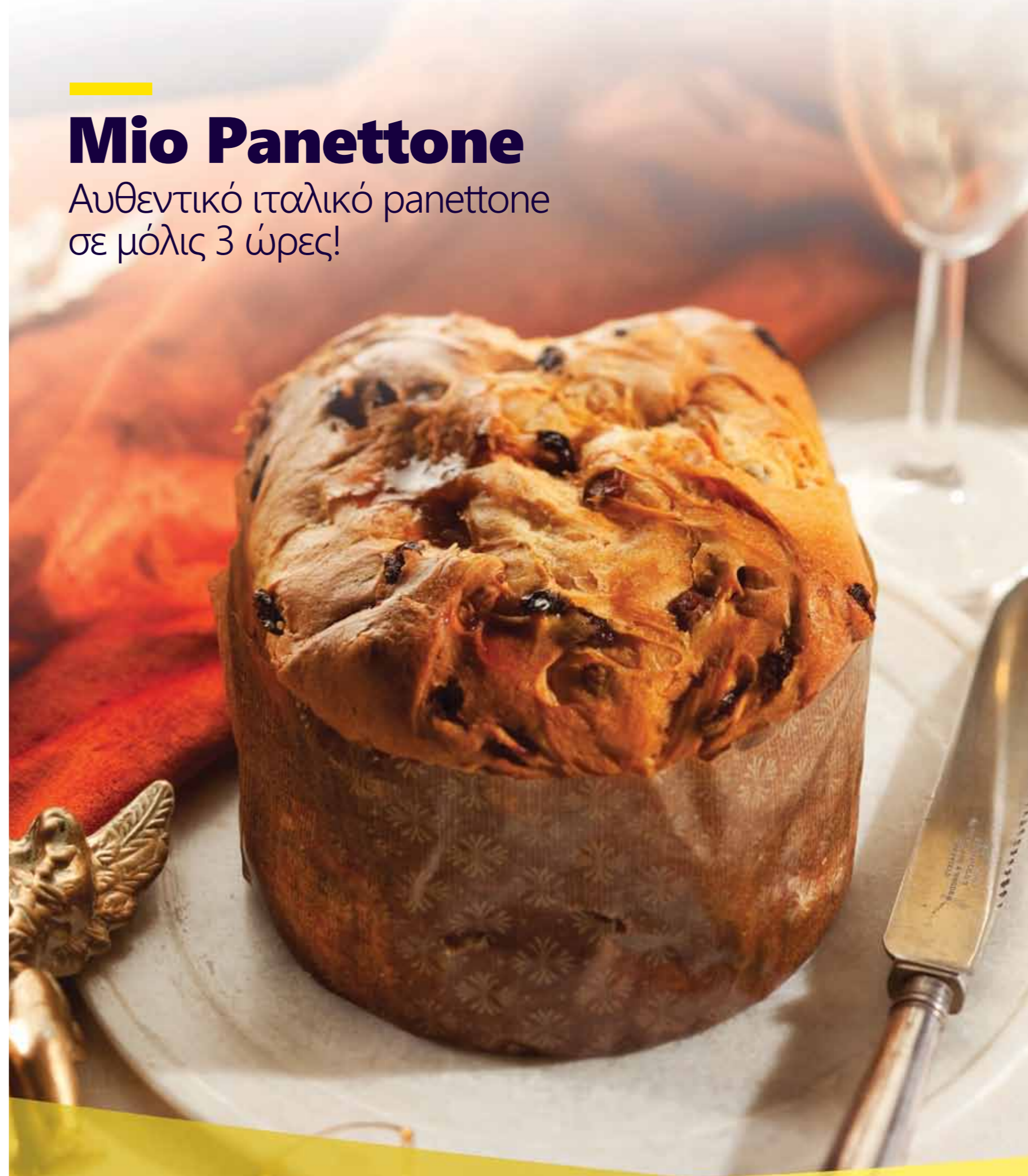
Κάθε οικογένεια φουρνίζει τα χριστόψωμα στον φούρνο του σπιτιού. Παρασκευάζονται όπως το ψωμί, μόνο που στολίζονται με σταυρούς και ποικίλα στολίδια, ανάλογα με την καλαισθησία της νοικοκυράς.

Σαρακατσάνοι

Οι Σαρακατσάνοι τσοπάνηδες φτιάχνουν δύο χριστόψωμα. Το πιο περίτεχνο είναι για τον Χριστό. Πάνω του σκαλίζουν έναν μεγάλο σταυρό-φεγγάρι με πέντε λουλούδια.

Mio Panettone

Αυθεντικό ιταλικό panettone σε μόλις 3 ώρες!



Δεκάδες έθιμα λαμβάνουν χώρα ανά την Ελλάδα, που παντρεύουν τις χριστιανικές παραδόσεις με τα αρχαιοελληνικά ήθη.

Το δεύτερο, η τρανή Χριστοκουλούρα ή Ψωμί του Χριστού, είναι για τα πρόβατα. Στη Χριστοκουλούρα παριστάνεται με ζύμη όλη η ζωή της στάνης.

Σπάρτη

Σε κάθε σπίτι δυο τρεις μέρες πριν ζυμώνουν καρβέλια ψωμί. Το ένα, που το τρώνε ανήμερα των Χριστουγέννων, είναι το ψωμί του Χριστού και το πλάθουν σε σχήμα σταυρού από ζύμη, ενώ τα υπόλοιπα τα κάνουν με αμύγδαλα και καρύδια.

Κουλούρα της Ζακύνθου

Στο νησί του Ιονίου οι νοικοκυρές ζυμώνουν με τον παραδοσιακό τρόπο την κουλούρα, μέσα σε ξύλινες σκάφες και με τη χρήση αλευριού, το οποίο ανακατεύουν με πολλά αρωματικά βότανα, καρύδια, σταφίδα, κρασί και λάδι.

Αφού το στολίσουν με περίτεχνα σχέδια από το ίδιο ζυμάρι και αφού το εμπλουτίσουν με κάποιο χρυσό ή ασπρέμιο νόμισμα, που το αποκαλούν «πύρεμα», το ψήνουν σε ξυλόφουρνο και το διατηρούν ζεστό μέχρι τη βραδινή οικογενειακή σύναξη.

Το απόγευμα της παραμονής των Χριστουγέννων η οικογένεια συγκεντρώνεται στο εορταστικό τραπέζι, το οποίο φιλοξενεί στο κέντρο του τη μεγάλη χριστουγεννιάτικη κουλούρα, μια ναμπζάνα κόκκινο κρασί και τα πάτα για το βραδινό έδεσμα. Το έδεσμα δεν είναι άλλο από μια μπροκολόσουπα, που σερβίρεται με λεμόνι, ντόπιες ελιές και κρεμμύδι.

Δίπλα στην αναμμένη εστία του σπιτιού βρίσκεται ένα ποτήρι που περιέχει λάδι με κρασί και ένα θυμιατό κάτω από την εικόνα της Παναγίας με το Θείο Βρέφος.

Ο μεγαλύτερος άνδρας της οικογένειας παίρνει τον δίσκο με την κουλούρα στα χέρια του. Πάνω στον δίσκο ακουμπάνε τα χέρια τους όλα τα μέλη της οικογένειας. Ο δίσκος με την κουλούρα μεταφέρεται πάνω από τη φωτιά στο αναμμένο τζάκι. Εκεί ο αρχηγός της οικογένειας τη σταυρώνει τρεις φορές και κύνει πάνω της λαδόκρασο, ψάλλοντας το γνωστό απολυτίκιο «Η γέννησις σου, Χριστέ...».

Η νοικοκυρά θυμιατίζει όλο το σπίτι και ένας από τους νεότερους της οικογένειας παίρνει το τουφέκι του σπιτιού και πυροβολεί από το παράθυρο στον αέρα, σηματοδοτώντας τη χαρμόσυνη είδηση της γέννησης του Χριστού. Μετά αρχίζουν οι ευχές.

Η κουλούρα επιστρέφει στο τραπέζι κι εκεί ο αρχηγός της οικογένειας αρχίζει να κόβει τα κομμάτια. Το πρώτο ανήκει στον Χριστό, το δεύτερο στον φτωκό, το τρίτο στο σπίτι και μετά στα μέλη της οικογένειας, στα οποία διανέμεται κατά σειρά ηλικίας.

Χριστουγεννιάτικο στεφάνι

Στα χωριά συνηθίζουν να κρεμάνε στους τοίχους και τις εξώπορτες πλεξούδες από σκόρδα, πάνω στις οποίες καρφώνουν γαριφαλάκια για να διώξουν την κακογλωσσία που «καρφώνει» την ευτυχία του σπιτιού τους.

Την εξώπορτα των σπιτιών κοσμεί, επίσης, ένα στεφάνι από έλατο, διακοσμημένο με χριστουγεννιάτικα στολίδια. Σύμφωνα με την παράδοση, το στεφάνι φέρνει τύχη στους ενοίκους του σπιτιού.

Το τάισμα της βρύσης

Τα μεσάνυχτα της παραμονής των Χριστουγέννων πραγματοποιείται το «τάισμα της βρύσης» σε χωριά της κεντρικής Ελλάδας.

Οι κοπέλες πηγαίνουν στην πιο κοντινή βρύση για να κλέψουν το άκραντο, δηλαδή το αμίλητο, νερό.

Σε όλη τη διαδρομή παραμένουν σιωπηλές. Όταν πάρουν το νερό, αλείφουν τη βρύση με βούτυρο και μέλι με την ευχή όπως τρέχει το νερό να τρέχει και η προκοπή στο σπίτι, και όπως γλυκό είναι το μέλι, έτσι γλυκιά να είναι και η ζωή τους. Για να έχουν καλή σοδειά, την ταΐζουν με διάφορα προϊόντα, όπως βούτυρο, ψωμί, τυρί, όσπρια ή κλαδί ελιάς. Μάλιστα, όποια κοπέλα φτάνει πρώτη στη βρύση θα είναι η πιο τυχερή όλο τον χρόνο.

Έπειτα, ρίχνουν στη στάμνα ένα βατόφυλλο και τρία χαλίκια, κλέβουν το νερό από τη βρύση και γυρίζουν στο σπίτι τους πάλι αμίλητες, μέχρι να πιούνε όλοι από το άκραντο νερό.

Με το ίδιο νερό ραντίζουν τις τέσσαρις γωνίες του σπιτιού και σκορπίζουν τα τρία χαλίκια στο σπίτι. Στη λαϊκή παράδοση ο βάτος φέρνει αισιοδοξία και καλά μαντάτα, και διώχνει τα ξόρκια.

Βασιλόπιτα με μήλο και κανέλλα



APPLE CINNAMON *premium* CAKE

Νέο προϊόν με κομματάκια από φυσική πούλπα μήλου χωρίς άρωμα, χρωστικές και συντηρητικά, με αρωματική κανέλλα. Για τέλειες πρωτότυπες βασιλόπιτες που ξεχωρίζουν!!! Ιδανικό για κέικ, μάφιν, παντεσπάνι-ρολό και βάση για γλυκίσματα!

foodStuff
Η ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΥΧΙΑΣ

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



ΒΟΥΤΥΡΟ ΒΡΕΤΑΝΗΣ 82%

Φρέσκο βούτυρο γάλακτος Βρετάνης με 82% λιπαρά και φυσική, ελαφριά αλμυρή επίγευση

- Ιδανικό για βουτήματα, πάστα φλώρα, βουτυρόκρεμα, τάρτες, μπριός, panettone κ.α.
- Συσκευασίες:
Κιβώτιο 10 x 1 κιλό σε ρολό & Κιβώτιο 10 κιλών



Αυθεντικά Γαλλικά βούτυρα Βρετάνης από τις εκλεκτότερες κρέμες γάλακτος

Τα κορυφαίας ποιότητας βούτυρα **Candia**, παράγονται στη Βρετάνη και συνδυάζουν τη βαθιά τεχνολογία του #1 συνεταιριστικού παραγωγού της Γαλλίας 'Sodiaal' με το γαλλικό πάθος για γαστρονομία. Εξασφαλίζουν **εξαιρετική τεχνική απόδοση, υπέροχη γεύση, αυθεντικό άρωμα βουτύρου** και **μοναδικό ποιοτικό αποτέλεσμα** σε κάθε δημιουργία... όπως το θυμούνται οι πελάτες σας από παλιά!



PÂTE LEVÉE

Με βανιλίνη για βουτήματα, κουλούρια, τσουρέκια, μπριός και κάθε ζαχαροπλαστική χρήση

- Συσκευασία: Κιβώτιο 10 κιλών



ΑΥΘΕΝΤΙΚΟ FERMENTE

Εξειδικευμένο γαλλικό βούτυρο υψηλής ποιότητας, με 99,8% λιπαρά, που προσδίδει πλούσια γεύση βουτύρου και δυνατό άρωμα που διαρκούν

- Ιδανικό για κουραμπιέδες, γλυκά ταψιού, βουτήματα, τσουρέκια, μπριός, κουλούρια, σφολιάτες, κρουασάν κ.α.
- Συσκευασία: Κιβώτιο 10 κιλών



Κουραμπιές

με ΒΟΥΤΥΡΟ FERMENTE
& ΒΟΥΤΥΡΟ CRÈME BEURRE

Υλικά:

Αλεύρι Ζαχαροπλαστικής.....	5.800 γρ.
Βούτυρο Fermente CANDIA	1.500 γρ.
Βούτυρο Crème Beurre CANDIA	1.500 γρ.
Άχνη Ζάχαρη.....	1.000 γρ.
Κονιάκ.....	200 γρ.
Αμύγδαλα.....	1.700 γρ.

Αφρατεύουμε στο μίξερ με το φτερό τα βούτυρα με την άχνη ζάχαρη και το κονιάκ. Προσθέτουμε το αλεύρι κοσκινισμένο σε δύο στάδια. Ζυμώνουμε με το φτερό. Τέλος, προσθέτουμε τα αμύγδαλα ελαφρώς καβουρδισμένα (τα έχουμε ψήσει στους 150° C για 10 λεπτά). Με σακούλα ζαχαροπλαστικής κόβουμε κουραμπιέδες σε λαμαρίνα, στην οποία έχουμε στρώσει χαρτί ψησίματος.

Ψήσιμο:

Θερμοκρασία: Αερόθερμος φούρνος 180°C
Χρόνος: 20-25 λεπτά

Αφού κρυώσει το προϊόν, το ψεκάζουμε προαιρετικά με ανθόνερο, πασπαλίζουμε με ζάχαρη άχνη και διακοσμούμε με **Sweet New Snow KOMPLET**.

CRÈME BEURRE

Εξαιρετικό συμπυκνωμένο βούτυρο, διογκωμένο για ευκολότερη ενσωμάτωση σε οποιαδήποτε ζύμη, που επιδεικνύει μεγάλη αντοχή στη μηχανική καταπόνηση

- Ιδανικό για βουτήματα, κουλούρια, τσουρέκια, μπριός, κρέμες, μους
- Συσκευασία: Κιβώτιο 20 κιλών



BUTTER GHEE

Βούτυρο γάλακτος λιωμένο με 99,8% λιπαρά

- Ιδανικό για κουραμπιέδες και όλα τα σιροπιαστά προϊόντα τύπου Βηρυτού
- Συσκευασία: Δοχείο 16 κιλών



Μαζί, εξελίσσουμε την επιτυχία σας.

ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Πρώτες Ύλες Ζαχαροπλαστικής, Αρτοποιίας & Παγωτού

ΕΔΡΑ: Ανεμώνης 4, 136 78 Αχαρνάι - Αττική, Τ.: 210 2419700
ΥΠΟΚ/ΜΑ: ΒΙ.Π.Ε. Σίνδου, Γ' Φάση, Ο.Τ. 38, Τ.Θ. 1055, 570 22 Θεσ/νίκη, Τ.: 2310 570121-4
www.stelioskanakis.gr, info@stelioskanakis.gr

Find us on



Ένα βήμα μπροστά!



ΙΔΕΕΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΓΙΟΡΤΕΣ

Ρεπορτάζ με προϊόντα που κυκλοφορούν στην αγορά από τις πιο αναγνωρισμένες εταιρείες του κλάδου. Εορταστικές προτάσεις για διακοσμητικά, μίγματα, βασιλόπιτες, επικαλύψεις, κέικ, άλευρα και τεχνολογικό εξοπλισμό που θα σας βοηθήσουν να εντυπωσιάσετε.



ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΚΑΣΤΑΝΟΥ ΚΟΡΥΦΙΑΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

από την ΑΚΤΙΝΑ Α.Ε.

Υποδεχτείτε τη γιορτινή περίοδο με συνταγές βασισμένες στο κάστανο, τον αγαπημένο χειμωνιάτικο καρπό που δε μπορεί να λείπει από καμία χριστουγεννιάτικη βιτρίνα. Έπειτα από προσεκτική διαλογή του καρπού, η ΑΚΤΙΝΑ έχει δημιουργήσει μια σειρά προϊόντων καστανού, εξαιρετικής ποιότητας, σε διάφορες μορφές, ώστε να επιλέξει ο επαγγελματίας αυτή που του ταιριάζει καλύτερα στις ανάγκες του. Εκτός από ολόκληρο κάστανο, διατίθεται και σε κάστανο κρέμα, πουρέ, τρίμμα. Ιδανικό για χριστουγεννιάτικες δημιουργίες όπως κορμούς, τάρτες, τούρτες, κρέμες για γεμίσεις σε τσουρέκια, κέικ, μους κ.α. www.aktinafoods.com

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 την 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



ΓΝΩΡΙΣΤΕ ΤΗ ΜΟΝΑΔΙΚΗ ΣΕΙΡΑ BAKERY

από την ΚΑΙΖΕΝ

Βασιλόπιτες από μείγμα Tsourekli Gold & Pory's cake vanilla! Στην LOUIS FOOD INGREDIENTS, με σεβασμό στην παράδοση 7 γενεών και βασιζόμενοι πάντα σε εξαιρετικές πρώτες ύλες, προσφέρονται νέες προϊοντικές λύσεις στους επαγγελματίες που θέλουν να ξεχωρίσουν. Το αποτέλεσμα για την πιο νόστιμη βασιλόπιτα είναι εγγυημένο, αφού τα μίγματα Tsourekli Gold αλλά και Pory's cake vanilla είναι εύκολα κατά το δούλεμα και προσφέρουν μεγάλη διατηρησιμότητα και σταθερότητα τελικών προϊόντων. www.kaizenmixes.com



ΑΥΘΕΝΤΙΚΟ ΙΤΑΛΙΚΟ PANETTONE & PANDORO!

- Παραδοσιακή γεύση & μαστιχωτή υφή
- Υπέροχο άρωμα
- Μεγάλη διατηρησιμότητα
- Ιδανικό αποτέλεσμα με προσθήκη σοκολάτας ή φρούτων



Ό,τι χρειάζεστε για τις φετινές σας δημιουργίες!



Αβέρωφ 34Α, 142 32 Νέα Ιωνία, Αθήνα

+30 210 2589200

Artizan Hellas

artizan.official

www.artizanhellas.gr

SPECULOOS: ΤΟ ΜΥΣΤΙΚΟ ΤΗΣ ΕΠΙΤΥΧΙΑΣ

από την KONTA AEBE

Προσθέστε μια ιδιαίτερη γευστική νότα στις γιορτινές σας δημιουργίες με το Τρίμμα Speculoos Crumbles από την BAKBEL και εντυπωσιάστε με τον απίθανο συνδυασμό αυθεντικού μπισκότου speculoos και του ειδικού μείγματος μπαχαρικών από κανέλα, τζίντζερ, κάρδαμο, πιπέρι και γαρούφαλο! Η βελγική αυτή σπесиαλιτέ ταυτίζεται απόλυτα με τα αρώματα των Χριστουγέννων και ανοίγει νέους ορίζοντες έμπνευσης. Εξαιρετικό προϊόν, έτοιμο προς χρήση, ιδανικό για διακόσμηση σε γλυκίσματα, παγωτό ή ως βάση σε λαχταριστά τσιζκέικ ψυγείου. Σε κιβώτιο 10 κιλών. www.konta.gr



ΜΙΓΜΑ PANETTONE PRESTIGE

από την ARTIZAN ΕΛΛΑΣ Α.Ε.

Η εταιρεία ARTIZAN λανσάρει το PRESTIGE. Ένα μίγμα για αυθεντικό Panettone και Pandoro με παραδοσιακή γεύση και υφή. Προσθέστε σακχαρόπηκτα φρούτα ARTIZAN, σταφίδες ή δάκρυα σοκολάτας και θα έχετε ένα πολύ νόστιμο και αφράτο αποτέλεσμα με πολύ μεγάλη διατηρησιμότητα. Διατίθεται σε σακί των 1.5 κιλών. www.artizanhellas.gr



ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ ΜΕ ΤΣΟΥΡΕΚΙ ΜΙΧ

από την KENFOOD

Η KENFOOD προτείνει φέτος τα Χριστούγεννα το μείγμα Τσουρέκι Mix, για τη δημιουργία νόστιμης και αφράτης βασιλόπιτας. Το μόνο που έχετε να κάνετε είναι να προσθέσετε νερό και μαγιά. Το αποτέλεσμα για την πιο γευστική βασιλόπιτα είναι εγγυημένο, αφού το μείγμα Τσουρέκι Mix είναι εύκολο κατά το δούλεμα και προσφέρει μεγάλη διατηρησιμότητα και σταθερότητα τελικών προϊόντων. Για περισσότερες πληροφορίες επισκεφθείτε το www.kenfood.com



SUPER ATLAS ΓΙΑ ΕΡΓΑΣΤΙΚΕΣ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΕΣ

από την ΜΥΛΟΙ ΚΕΠΕΝΟΥ

Το Super Atlas, από τη ΜΥΛΟΙ ΚΕΠΕΝΟΥ, πρόκειται για ένα ειδικό αλεύρι, ιδανικό για δημιουργίες που θα ξεχωρίσουν σε κάθε χριστουγεννιάτικο τραπέζι. Χαρακτηριστική εφαρμογή του είναι το τσουρέκι με βαριά συνταγή, στο οποίο δίνει μεγάλη διόγκωση, δομή με έντονες ίνες και μεγάλη διατηρησιμότητα. Αυτά τα μοναδικά χαρακτηριστικά καθιστούν το ειδικό αλεύρι Super Atlas κατάλληλο για χριστουγεννιάτικα μοσχομυριστά τσουρέκια, δίνοντάς τους εξαιρετική γεύση και ποιότητα. www.kepenos.gr

ΤΑ ΜΠΙΣΚΟΤΑ ΤΩΝ ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΩΝ

από την MILLBAKER

Η πιο γιορτινή διάθεση κρύβεται σε απλά γλυκά, με μυστικούς συνδυασμούς καρυκευμάτων. Με την πιο απλή διαδικασία συνταγής, με μόλις 3 υλικά και πολύ εύκολη παρασκευή σε 15 λεπτά, παρασκευάστε μπισκότα / τάρτες & crumble με τον πιο γιορτινό χαρακτήρα, από νότες καραμέλας, κανέλας και αρωματικών καρυκευμάτων. Το Speculoos mix διατίθεται σε συσκευασία 5 κιλών με κωδικό FSP05. www.trofingred.com



Speculoos biscuits & crumble



Victor

SUPER ΓΕΥΣΗ, SUPERFOOD ΟΦΕΛΗ

Με σπόρους Chia και αποξηραμένα Goji Berries

Εμπλουτίστε την γκάμα των λειτουργικών αρτοσκευασμάτων σας με έναν πρωτότυπο γευστικό συνδυασμό super foods υψηλής διατροφικής αξίας. Το Victor Mix της CREDIN είναι ένα μοναδικό μείγμα αρτοποιίας με σπόρους Chia (5%) και αποξηραμένα Goji Berries, πλούσιο σε φυτικές ίνες, πρωτεΐνες και με πιστοποίηση Clean Label. Ιδανικό για πλήθος αρτοσκευασμάτων και σνακ όπως ψωμί φόρμας, φραντζόλα, μπαγκέτα, ψωμάκια σάντουιτς, breadsticks, bagels και κριτσίνια, ολοκληρώνεται εξαιρετικά με το topping ελιός Olive Decoration της ίδιας εταιρείας. Ο μοναδικός συνδυασμός υπερτροφών, η εξαιρετική γεύση και το υπέροχο άρωμά του, θα αναβαθμίσουν την γκάμα σας και θα ικανοποιήσουν απόλυτα τους πελάτες που δίνουν αξία στη διατροφή τους.



Αποκλειστικός Διανομέας:



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



ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΑ ΔΙΑΚΟΣΜΗΤΙΚΑ DOBLA

από την LAOUDIS FOODS

Τα βρώσιμα διακοσμητικά της Dobra δημιουργούνται από ποιοτική σοκολάτα Βελγίου, που τους χαρίζει πολύ πλούσια γεύση που συναρπάζει! Κάθε νέα σεζόν, η Dobra κυκλοφορεί πολλά νέα σχέδια με εποχιακή θεματολογία, π.χ. για το χειμώνα, τα Χριστούγεννα, του Αγίου Βαλεντίνου, το Πάσχα κ.α. Εκτός από τις εποχιακές συλλογές, η φημισμένη εταιρεία διαθέτει πολλές ακόμη μόνιμες συλλογές, π.χ. Floral, Nature, Chef's Collection κ.α. με εντυπωσιακά σχέδια, τα οποία μπορείτε να τα δείτε στην ιστοσελίδα της ελληνικής αντιπροσωπείας, laoudis.gr.



ΦΟΡΜΕΣ ΣΙΛΙΚΟΝΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ στο BAKESHOP.GR

Εν όψει των χριστουγεννιάτικων εορτών, βρείτε φόρμες σιλικόνης και εκατοντάδες άλλα είδη αφιερωμένα στην τέχνη της σοκολάτας, στο νέο e-shop Bakeshop.gr. Κατασκευασμένες από υψηλής ποιότητας σιλικόνη, για μέγιστη διάρκεια ζωής, με δυνατότητα χρήσης σε κατάψυξη (-60°C) και σε φούρνο (+230°C) και διαθέσιμες σε μεγάλη ποικιλία σχεδίων. Πλένονται εύκολα κάτω από τρεχούμενο νερό ή και σε πλυντήριο σκευών. Και το σημαντικότερο είναι πως με ένα κλικ, θα τα βρείτε στην πόρτα σας! BAKESHOP.GR

ΖΑΧΑΡΟΠΑΣΤΕΣ LAPED ΥΨΗΛΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ

από την OFG AE

Οι ζαχαρόπαστες της Laped είναι γνωστές για την αδιαμφισβήτη, σταθερή ποιότητά τους. Διατίθενται σε ένα ευρύ φάσμα χρωμάτων που μπορεί να καλύψει τις ανάγκες και τη φαντασία των ζαχαροτεχνών. Είναι ιδανικές για επικαλύψεις που αντέχουν, σε τούρτες, curcaks και μπισκότα. Τη γκάμα συμπληρώνουν οι ζαχαρόπαστες μοντελισμού που περιέχουν βούτυρο κακάο και είναι ιδανικές για τη δημιουργία περίτεχνων σχεδίων όπως απαιτητικές διακοσμητικές φιγούρες, λουλούδια και φυσικά δαντέλες. Αποκλειστικός αντιπρόσωπος και διανομέας των προϊόντων Laped στην Ελλάδα: OPTIMA FOOD GALLERY AE www.ofg.gr



ΝΕΟΣ ΑΕΡΟΘΕΡΜΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ MIWE ΓΕΡΜΑΝΙΑΣ

από την ΠΕΤΡΙΔΗΣ ΑΕ

Ο νέος φούρνος Eco 4.0, με χωρητικότητα 4,6,8,10 λαμαρινών 40x60, είναι ο ιδανικός φούρνος για ψήσιμο κρουασάν, σφολιατοειδών, μαγκακετών, δανέζικων, μπριός και πλήθος άλλων προϊόντων. Με δυνατότητα ατμοδότησης, όπου αυτό είναι απαραίτητο και τέλειο ψήσιμο. Με φιλικό πίνακα λειτουργιών που σας εξασφαλίζει 100 προγράμματα μνήμης, με 5 στάδια ρυθμίσεων σε κάθε πρόγραμμα. Με σύστημα εξοικονόμησης ενέργειας ECO-Mode που ρυθμίζει τη θερμοκρασία του φούρνου στην επιθυμητή τιμή όταν δεν το χρησιμοποιούμε. Διαθέτει επίσης άριστο φωτισμό. www.petridis.com.gr

ΕΟΡΤΑΣΤΙΚΕΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ

από την PANDECOR ΠΑΤΕΡΟΣ ΝΙΚΗΤΑΣ ΑΒΕΕ

Αυτές τις γιορτές η εταιρεία PANDECOR ΠΑΤΕΡΟΣ ΝΙΚΗΤΑΣ ΑΒΕΕ θα φροντίσει να τις κάνει ξεχωριστές με μοναδικές εορταστικές συσκευασίες για τη βασιλόπιτα, τους κορμούς και τα διάφορα γλυκίσματά σας. Προσφέρετε τις δημιουργίες σας, στο κατάλληλο κουτί, για μια ολοκληρωμένη εικόνα ποιότητας, επαγγελματισμού καθιστώντας κάθε προϊόν μοναδικό! www.pandecor.gr



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 άλευρα 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

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.



ΕΦΥΓΕ ΑΠΟ ΤΗ ΖΩΗ Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΟΥ ΣΑΝΠ, Γ. ΤΣΟΥΚΑΛΑΣ

Με μεγάλη οδύνη το Σωματείο Αρτοποιών Πειραιώς & Νήσων αποχαιρέτά τον Πρόεδρό του Γεώργιο Τσουκαλά, που απεβίωσε την Κυριακή 6 Νοεμβρίου 2022.

Ο Γεώργιος Τσουκαλάς, με καταγωγή από την Ήπειρο, ακολούθησε το επάγγελμα του αρτοποιού και συνδέθηκε με την ιστορία του Σωματείου από το 1999, όπου συμμετείχε ενεργά στο Διοικητικό Συμβούλιο. Δραστηριοποιήθηκε επίσης έντονα και στο χώρο της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος, καθώς

αποτελούσε ενεργό μέλος της από τη θέση του Συμβούλου, ανελλιπώς από το 1999 ως σήμερα.

Μη μπορώντας να κλείσει το ανήσυχο πνεύμα του στα στενά πλαίσια της επιχειρησής του ασχολήθηκε για πολλά χρόνια με το συνδικαλισμό, διατελώντας Γενικός Γραμματέας του Σωματείου από το 2002 - 2005, Αντιπρόεδρος από το 2011 - 2017 και από το 2017 ως σήμερα, ήταν Πρόεδρος του Σωματείου Αρτοποιών Πειραιώς & Νήσων.

Άνθρωπος οξυδερκής, προοδευτικός, ευγενής, με μεγάλη αγάπη για το επάγγελμα του. Ένας οραματιστής που ανταποκρίθηκε πλήρως στα καθήκοντά του ως Πρόεδρος του Σωματείου, όπου η παρουσία του σφράγισε την ανοδική πορεία του Σωματείου τα τελευταία χρόνια.

Το Διοικητικό Συμβούλιο του Σωματείου εκφράζει τα θερμά και ειλικρινή του συλλυπητήρια στην οικογένειά του.

ΣΥΝΑΝΤΗΣΗ ΓΙΑ ΤΟ ΚΑΛΑΘΙ ΤΟΥ ΝΟΙΚΟΚΥΡΙΟΥ

της ΟΑΕ με τον υπουργό Ανάπτυξης & Επενδύσεων

Την Τρίτη 18.10.2022 πραγματοποιήθηκε συνάντηση μεταξύ του Υπουργού Ανάπτυξης & Επενδύσεων κ. Αδωνι Γεωργιάδη και της Διοικητικής Επιτροπής της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος, με αφορμή το «καλάθι του νοικοκυριού» και τα προϊόντα που θα περιλαμβάνονται σε αυτό. Ο κος Υπουργός έλαβε σοβαρά υπόψη την ένσταση της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος στο να μην μπει το ψωμί στο «καλάθι του νοικοκυριού» και αυτό διότι το ψωμί, στην κουλτούρα του Έλληνα καταναλωτή είναι συνυφασμένο με τον φούρνο της γεγονιάς.

Ακολούθως ο κος Υπουργός, αφού εξέθεσε με λεπτομέρεια τις προθέσεις του ούτως ώστε να λειτουργήσει καλύτερα ο ανταγωνισμός και να μην σημειωθούν ελλείψεις βασικών αγαθών, διαβεβαίωσε την διοικητική επιτροπή ότι το καλάθι αυτό, το οποίο θα τεθεί σε ισχύ το επόμενο διάστημα, θα περιλαμβάνει μόνο το κατεψυγμένο ψωμί και στην λίστα των προϊόντων που θα περιέχει, θα αναγράφεται ως ψωμί κατεψυγμένο.

Επιπλέον, η Διοικητική Επιτροπή σε επικοινωνία που είχε με τον Υπουργό Περιβάλλοντος και Ενέργειας κ. Κωνσταντίνο Σκρέκα, αναφορικά με την επιδότηση της ενέργειας στα αρτοποιεία.



DRAKOULAKIS
SHOP FITTINGS



DESIGN
LUXURY.
STYLE
OF
LIVING.



www.drakoulakis.gr





ΣΥΝΑΝΤΗΣΗ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ ΟΑΕ ΜΕ ΤΟΝ ΠΡΩΘΥΠΟΥΡΓΟ

στο πλαίσιο της Διεθνούς Έκθεσης Θεσσαλονίκης

Η Διοικητική Επιτροπή της ΟΑΕ και η Εθνική Ομάδα Αρτοποιίας, είχαν την ευκαιρία να πραγματοποιήσουν ολιγόλεπτη συνάντηση με τον πρωθυπουργό, Κυριάκο Μητσοτάκη, στα πλαίσια της ΔΕΘ. Κατά την διάρκεια της συνομιλίας τους, ο πρόεδρος της ΟΑΕ, Μιχάλης Μούσιος, αναφέρθηκε στην Εθνική Ομάδα Αρτοποιίας, πρόσφερε, μαζί με τα μέλη της ομάδας στον πρωθυπουργό, να δοκιμάσει το «Ψωμί της Πινακωτής» και του δώρισαν μία ποδιά με το όνομά του και το σήμα του κλάδου. Επιπλέον, ο κ. Μούσιος έθεσε στον πρωθυπουργό ορισμένα από τα σημαντικά ζητήματα που αντιμετωπίζει ο κλάδος, όπως η εκκάρηση του όρου «αρτοποιείο», καθώς και η ενεργειακή κρίση.



ΗΜΕΡΙΔΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΚΡΙΣΗ

από τον Σύλλογο Αρτοποιών Τρικάλων



Ενημερωτική ημερίδα με θέμα «Ενεργειακή κρίση και εξελίξεις στην αρτοποιία», διοργάνωσε στις 23 Οκτωβρίου ο Σύλλογος Αρτοποιών νομού Τρικάλων, ώστε να συζητηθούν και να αναλυθούν όλες οι παράμετροι της πρωτοφανούς ενεργειακής κρίσης με τα υπέρογκα ποσά πληρωμής και την κοστοβόρα και ασύμφορη λειτουργία των επιχειρήσεων. Στην ημερίδα παρευρέθηκε σύσσωμος ο Σύλλογος Αρτοποιών νομού Τρικάλων με επικεφαλής τον πρόεδρο Κωνσταντίνο Παναγιώτου, ο πρόεδρος της ΟΑΕ Μιχάλης Μούσιος, καθώς και εκπρόσωποι επαγγελματιών των Τρικάλων. Καταγράφηκαν τα προβλήματα που αντιμετωπίζει ο κλάδος λόγω της ενεργειακής κρίσης, ενώ κατατέθηκαν προτάσεις και χρήσιμα συμπεράσματα για την επίλυση τους.

ΣΥΝΑΝΤΗΣΗ ΠΡΟΕΔΡΕΙΟΥ ΟΑΕ

με τον Πρόεδρο του ΣΥΡΙΖΑ, Α. Τσίπρα

Την Τετάρτη 19.10.2022, μέλη του Προεδρείου της ΟΑΕ συναντήθηκαν σε αρτοποιείο της Αττικής με τον κ. Αλέξη Τσίπρα, Πρόεδρο του ΣΥΡΙΖΑ. Πιο συγκεκριμένα, ο κος Μιχάλης Μούσιος- Πρόεδρος της ΟΑΕ, ο κος Κώστας Κεβρεκίδης- Γενικός Γραμματέας της ΟΑΕ, ο κος Ανδρέας Παπαϊωάννου - Ταμίας της ΟΑΕ και ο κος Θεόδωρος Σίνδρος- Αναπληρωτής Γεν. Γραμματέας, συναντήθηκαν στο αρτοποιείο του κ. Αναστάσιου Βαζάκα, όπου έγινε εκτενής συζήτηση των θεμάτων που αντιμετωπίζει ο κλάδος της Βιοτεχνικής Αρτοποιίας, ιδιαίτερα το τελευταίο διάστημα που όλη η κοινωνία αντιμετωπίζει την ενεργειακή κρίση. Ο κος Τσίπρας, επισκέφθηκε όλους τους χώρους του αρτοποιείου, είδε την παραγωγική διαδικασία και δήλωσε μεταξύ άλλων ότι:... « Δεκάδες, εκατοντάδες αρτοποιεία κλείνουν σε όλη τη χώρα, ενώ και θέσεις εργασίας χάνονται διότι οι αυξήσεις για ένα μέσο αρτοποιείο αντιστοιχούν σε δύο και τρεις μισθούς εργαζόμενων... Επεσήμανε επίσης ότι:... «Χρειάζεται μια άλλη πολιτική στήριξης των μικρών και μεσαίων. Χρειάζεται δικαιοσύνη, δικαιοσύνη παντού. Αυτός είναι ο λόγος που σήμερα βρέθηκα δίπλα στους ανθρώπους της παραγωγής που έχουν ανάγκη στήριξης. Που πρέπει να στηριχθούν για να μπορέσουν να αντιμετωπίσουν αυτή την τρομακτική δυσκολία.»...



ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΗΜΕΡΑ ΨΩΜΙΟΥ

στις 16 Οκτωβρίου

Η 16η Οκτωβρίου έχει θεσπιστεί ως η Παγκόσμια Ημέρα Ψωμιού, από την Παγκόσμια Ομοσπονδία Αρτοποιών. Η ημέρα αυτή συμπίπτει με την παγκόσμια ημέρα διατροφής, κάτι καθόλου τυχαίο, αφού το ψωμί αποτελεί βασικό στοιχείο σε πολλές δίαιτες σε όλες τις χώρες. Για όλους τους αρτοποιούς, είναι μία σημαντική ημέρα καθώς τους δίνεται η αφορμή και η ευκαιρία να προβάλλουν το ψωμί που μας χορταίνει κάθε ώρα της ημέρας, να γιορτάσουμε την ιστορία του και να ενθαρρύνουμε τους καταναλωτές να το απενοχοποιήσουν και να το εντάξουν στο καθημερινό τους τραπέζι, καθώς, αποδεδειγμένα, προσδίδει όφελος στην υγεία.

Πάντα δίπλα σας, με τις πιο γλυκές ευχές μας!





ΣΥΓΧΑΡΗΤΗΡΙΑ ΕΠΙΣΤΟΛΗ ΤΗΣ ΟΑΕ

Επανεκλογή δύο εκπροσώπων του κλάδου στο ΔΣ της ΓΣΕΒΕΕ

Με μεγάλη χαρά αλλά και ικανοποίηση για τα αποτελέσματα των αρχαιρεσιών της ΓΣΕΒΕΕ που πραγματοποιήθηκαν στις 25 Σεπτεμβρίου 2022, η ΟΑΕ συγχαίρει τον κ. Ανδρέα Παπαϊωάννου και τον κ. Παναγιώτη Ράπτη γιατί για άλλη μία θητεία, επανεξελέγησαν στο Δ.Σ. της ΓΣΕΒΕΕ. Όπως αναφέρει η σχετική ανακοίνωση, κατά την συγκρότηση σε σώμα στις 2 Οκτωβρίου 2022 ο κ. Παπαϊωάννου -Ταμίας της ΟΑΕ, εξελέγη στην θέση του Β' Αντιπροέδρου της ΓΣΕΒΕΕ και ο κ. Ράπτης - Σύμβουλος της ΟΑΕ, κατέχει την θέση του Εκτελεστικού Αντιπροέδρου στο ΙΜΕ ΓΣΕΒΕΕ.



ΛΟΥΚΕΤΟ ΣΕ 204 ΦΟΥΡΝΟΥΣ ΣΤΗΝ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ

από την αρχή της χρονιάς

Οι φούρνοι κατεβάζουν ρολά και στην Θεσσαλονίκη, με τα στοιχεία να αποτυπώνουν την κατάσταση που έχει διαμορφωθεί. Σημάδια ανάκαμψης δεν φαίνονται για τον χειμώνα που πλησιάζει. Η πρόεδρος στο Σωματείο Αρτοποιών Θεσσαλονίκης, Ελισσάβη Κουκουμέρια, μίλησε για τα λουκέτα σε φούρνους που έχουν μπει τους τελευταίους μήνες στη Θεσσαλονίκη. Όπως είπε 204 είναι οι φούρνοι και τα αρτοποιεία που έχουν βάλει λουκέτο για οικονομικούς λόγους, λόγω συνταξιοδότησης ή λόγω μη διάδοξης κατάστασης.



Επιπλέον, γύρω στο 15% συσσωρεύει ζημιές και χρέη και αρκετοί είναι αυτοί που σκέφτονται, ως διέξοδο, να αναστείλουν τη λειτουργία τους ή να βάλουν οριστικό λουκέτο. Αυτά προκύπτουν από τα στοιχεία της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος η οποία ζητά την άμεση παρέμβαση της πολιτείας. Οι συνθήκες που διαμορφώνονται στην αγορά, έχουν ως αποτέλεσμα, όπως επιτόχησε, να οδηγούνται σε μείωση του προσωπικού αλλά και σε πολλές περιπτώσεις στο οριστικό κλείσιμο της επιχείρησης. Ως παράδειγμα αναφέρθηκε ότι ενώ πέρυσι το καλοκαίρι, ένα μέσο αρτοποιείο πλήρωνε 2.000 ευρώ το μήνα για ηλεκτρική ενέργεια, εφέτος τον Οκτώβριο πληρώνει 6.000 ευρώ. Όπως υπογραμμίστηκε υπήρξε επιπλέον επιδότηση για τα αρτοποιεία καθώς είναι ενεργοβόρες επιχειρήσεις, «αλλά μέχρι σήμερα δεν εφαρμόζονταν σωστά οι αποφάσεις και την πιστώνουν την επιδότηση ελάχιστοι πάροχοι» όπως υπογράμμισε ο πρόεδρος της ομοσπονδίας Μιχάλης Μούσιος ενώ συμπλήρωσε ότι έχουν γίνει για το θέμα παραστάσεις και υπομνήματα. «Από τον Οκτώβριο κι έπειτα, υπολογίζεται ότι ο λογαριασμός ρεύματος για κάθε αρτοποιείο θα ανέρχεται περίπου στα 6.000 ευρώ τον μήνα. Ένας φούρνος καταναλώνει μηνιαίως από 8.000 έως 20.000 κιλοβατώρες. Και φυσικά, μιλάμε μόνο για το ρεύμα. Αν βάλουμε και τις αυξήσεις στο φυσικό αέριο η κατάσταση ξεφεύγει» ανέφερε ο κ. Μούσιος ενώ συμπλήρωσε ότι θεαματικές είναι και οι αυξήσεις στην προμήθεια πρώτων υλών ενώ έχουν αυξηθεί μεταφορικά και ασφάλιστρα. Ο ίδιος σημείωσε ότι δεν αναμένεται αποκλιμάκωση το επόμενο διάστημα.

ΠΑΡΑΤΑΣΗ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗΣ ΔΗΛΩΣΗΣ ΑΠΟΘΕΜΑΤΩΝ

από 28 Σεπτεμβρίου και για τρεις μήνες

Με υπουργική απόφαση παρατείνεται η δήλωση αποθεμάτων γεωργικών προϊόντων και τροφίμων από 26.09.2022 και για τρεις μήνες. Συγκεκριμένα, με απόφαση του υπουργού Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων παρατείνονται τα έκτακτα μέτρα για την εξασφάλιση της επάρκειας γεωργικών προϊόντων και τροφίμων για την επισιτιστική ασφάλεια και την αποφυγή αθέμιτων εμπορικών πρακτικών.

ΑΥΞΗΣΕΙΣ ΣΤΗΝ ΕΝΕΡΓΕΙΑ ΚΑΙ ΣΤΙΣ Α΄ ΥΛΕΣ

Την Κυριακή 16 Οκτωβρίου 2022 και ώρα 10.00π.μ. έως 13:00μ.μ στο Βιοτεχνικό Επιμελητήριο Θεσσαλονίκης (οδός Αριστοτέλους 27, Θεσσαλονίκη), πραγματοποιήθηκε σύσκεψη των Προέδρων και Διοικητικών Συμβουλίων των Σωματείων Αρτοποιών Βορείου Ελλάδος που διοργάνωσε η Ομοσπονδία Αρτοποιών Ελλάδος και το Σωματείο Αρτοποιών Θεσσαλονίκης.



Η Διοικητική Επιτροπή της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος η οποία απαρτίζεται από τον Πρόεδρο της Ο.Α.Ε κ. Μούσιο Μιχάλη, τον Αντιπρόεδρο της Ο.Α.Ε και Πρόεδρο του Σωματείου Αρτοποιών Θεσσαλονίκης κ. Κουκουμέρια Ελισσάβη, τον Β' Αντιπρόεδρο της ΓΣΕΒΕΕ και Ταμία της Ο.Α.Ε κ. Παπαϊωάννου Ανδρέα, τον Γραμματέα της Ο.Α.Ε και Πρόεδρο της Συντεχνίας Αρτοποιών Έβρου, κ. Κεβρεκίδη Κωνσταντίνο, τον Αναπληρωτή Γ. Γραμματέα της Ο.Α.Ε και Πρόεδρο της Συντεχνίας Αρτοποιών Ιωαννίνων, κ. Σίνδρο Θεόδωρο, χαιρέτησαν τους προσκεκλημένους τους και τους συναδέλφους αρτοποιούς και εξέφρασαν τη χαρά τους που οι αρτοποιοί σε τόσο σημαντικές στιγμές είναι παρόντες και ενωμένοι. Τη σύσκεψη χαιρέτησαν οι προσκεκλημένοι από την Ομοσπονδία Αρτοποιών Ελλάδος και το Σωματείο Αρτοποιών Θεσσαλονίκης, κ.κ. Γιούτικας Κων/νος, Αντιπεριφερειάρχης Ανάπτυξης & Περιβάλλοντος Κεντρικής Μακεδονίας, Ιακώβου Κων/νος, Αντιδήμαρχος Καθαριότητας & Ανακύκλωσης Δήμου Θεσσαλονίκης, Φάμελλος Σωκράτης, Βουλευτής ΣΥΡΙΖΑ, Χατζή Αθανασία, εκπρόσωπος του ΚΚΕ, Καπνοπώλης Αναστάσιος Πρόεδρος του Β.Ε.Θ, Παπαδόπουλος Μακάριος, Αντιπρόεδρος της Ευρωπαϊκής Συνομοσπονδίας Αρτοποιών και Ζαχαροπλαστών. Στη σύντομη ομιλία τους οι προσκεκλημένοι αναφέρθηκαν στη δύσκολη συγκυρία που βρίσκεται ο κλάδος των αρτοποιών, τόσο από τις αυξήσεις του κόστους στην ηλεκτρική ενέργεια, του πετρελαίου, του φυσικού αερίου αλλά και τις ανατιμήσεις στις Α΄ ύλες, δημιουργώντας ένα μίγμα «εκρηκτικό» για τις επιχειρήσεις.

Τόνισαν ακόμη πως τους τιμά σαν κλάδο, το γεγονός ότι σε ένα προϊόν πρώτης ανάγκης, όπως είναι το ψωμί, οι αρτοποιοί προσπαθούν να απορροφήσουν πολύ μεγάλο μέρος των ανατιμήσεων και συγκρατούν την τιμή του σταθερή. Ο Πρόεδρος της Ο.Α.Ε κ. Μούσιος Μιχάλης, παρουσιάζοντας έρευνα της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος, τόνισε ότι ο καταναλωτής έχει κατανοήσει ότι το ψωμί που αγοράζει από το «φούρνο της γειτονιάς» είναι φρέσκο και ποιοτικό και παράγεται στο ίδιο σημείο και ότι όταν αγοράζει από το σούπερ μάρκετ είναι γιατί βρίσκετε εκεί και για άλλα ψώνια. Συγκεκριμένα ανέφερε: «Οι 6 στους 10 καταναλωτές γνωρίζουν ότι οι «φούρνοι» στα σούπερ μάρκετ αγοράζουν το ψωμί το οποίο είναι κατεψυγμένο». Αναφερόμενος στο καλάθι του νοικοκυριού, επισήμανε ότι συνειδητά η κυβέρνηση, βάζοντας στη λίστα και το ψωμί, κλείνει τις πόρτες στα βιοτεχνικά αρτοποιεία και οδηγεί τον καταναλωτή στα σούπερ μάρκετ, υποβαθμίζοντας την ποιότητα του προϊόντος, αφού πρόκειται για κατεψυγμένο. Ο Πρόεδρος της Ο.Α.Ε, αναφέρθηκε επίσης στις χρεώσεις για την ηλεκτρική ενέργεια, φυσικού αερίου πετρελαίου και πάλι και τη διαφορά στις τιμές από το καλοκαίρι του 2021 έως και τον Οκτώβριο του 2022, τονίζοντας ότι το κόστος λειτουργίας μόνο από την ενέργεια έχει τριπλασιαστεί και το κόστος παραγωγής με την αύξηση των πρώτων υλών έχει επιφέρει αδιέξοδο στα βιοτεχνικά αρτοποιεία, τα οποία σταδιακά οδηγούνται σε κλείσιμο. Ανέφερε ότι μέχρι στιγμής έχουν κλείσει σε όλη την Ελλάδα 204 αρτοποιεία εκ των οποίων τα περισσότερα, (63) στην Αθήνα, στη Θεσσαλονίκη 22 και στο Ηράκλειο 10.

Η Αντιπρόεδρος της Ο.Α.Ε και Πρόεδρος του Σωματείου Αρτοποιών Θεσσαλονίκης κ. Κουκουμέρια Ελισσάβη, είπε ότι, «είναι σημάδια η ημέρα της συνάντησης αυτής, 16 Οκτωβρίου, καθώς γιορτάζουμε την Παγκόσμια Ημέρα Άρτου, η οποία ταυτίζεται με την παγκόσμια ημέρα τροφίμων. Μια ημερολογιακή ταύτιση η οποία δεν είναι τυχαία καθώς σηματοδοτεί τη σημασία του ψωμιού στην κάλυψη των διατροφικών αναγκών. Στο σημερινό όμως παραγμένο περιβάλλον με την ενεργειακή κρίση σε πλήρη εξέλιξη, τις ανατιμήσεις, τις συνεχείς αλλαγές των δομών της αγοράς και την αβεβαιότητα για το μέλλον η βιοτεχνική αρτοποιία οδηγείται σε σοβαρή ύφεση». Τόνισε επίσης ότι με το καλάθι του νοικοκυριού, γίνεται σαφώς μια στοχευμένη προσπάθεια, όλες οι ΜμΕ να είναι εκτός και αυτό δεν γίνεται πρώτη φορά συμπληρώσε, «έγινε και με την επιταγή ακρίβειας και βρισκόμαστε στο να κυνηγάμε τα αυτονόητα, γιατί προφανώς δεν υπάρχουν για την πολιτεία». Στο πλαίσιο των προτάσεων της σύσκεψης, αναφέρθηκε και το παρατηρητήριο τιμών το οποίο παρουσίασε ο Πρόεδρος της Συντεχνίας Αρτοποιών Λάρισας κ. Γκούλιος Αλέξανδρος, ο οποίος είπε ότι είναι σε πιλοτικό επίπεδο καθώς πρέπει να ολοκληρωθεί η πλατφόρμα βάσης δεδομένων. Το παρατηρητήριο τιμών θα δίνει τη δυνατότητα στους αρτοποιούς μέσα από μια εφαρμογή στο κινητό τους πλάνη να έχουν πρόσβαση στους τιμοκαταλόγους των προμηθευτών για όλες τις Α΄ ύλες, καθώς επίσης θα ενημερώνεται για την χαμηλότερη και οικονομικότερη τιμή και τις στιγμιαίες προσφορές. «Με τον τρόπο αυτό ευελπιστούμε ότι θα μπει μια τάξη στην αναρχία των τιμών που υπάρχει στις Α΄ ύλες», τόνισε ο κ. Γκούλιος. «Είναι σημαντικό να ελέγχετε τις χρεώσεις και τις επιδοτήσεις που έχετε στους λογαριασμούς σας και φυσικά μπορείτε να απευθύνεστε στα κατά τόπους Σωματεία για οποιαδήποτε απορία σας», πρόσθεσε ο Πρόεδρος της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος, κ. Μούσιος Μιχάλης, ο οποίος κλείνοντας ευχαρίστησε τους παρευρισκόμενους και είπε ότι θα πρέπει να καλυφθεί άμεσα η παρέμβαση της πολιτείας για να απορροφήσει το κόστος λειτουργίας των αρτοποιείων με: 1- Αύξηση της κρατικής επιδότησης στην ηλεκτρική ενέργεια. 2- Μείωση Ειδικού Φόρου Κατανάλωσης (ΕΦΚ) στα καύσιμα 3- Μείωση ΦΠΑ στο 6%.

ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΤΣΟΥΚΑΛΑΣ

ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΣΩΜΑΤΕΙΟΥ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΑΡΚΑΔΙΑΣ

Το Σωματείο Αρτοποιών Αρκαδίας είναι από τα παλαιότερα στην Ελλάδα. Ιδρύθηκε το 1934 και ο Θεόδωρος Τσουκαλάς είναι πρόεδρος επί 26 συναπτά έτη, από το 1996. Στην πόλη της Τρίπολης υπάρχουν περίπου 26 αρτοποιεία, ενώ στον υπόλοιπο νομό ανέρχονται στα 60 με 70.



Όπως επισημαίνει ο κ. Τσουκαλάς, ο αριθμός δεν είναι ακριβής, επειδή αρκετοί αρτοποιοί πλέον επιλέγουν να μην εγγραφούν στο σωματείο. «Επικρατεί η λογική ότι ο καθένας μπορεί να τα βγάλει πέρα μόνος του, δεν υπάρχει τόσο η έννοια της συλλογικότητας πλέον. Βέβαια στα δύσκολα βρισκόμαστε, συζητάμε και υπάρχει μια επικοινωνία», αναφέρει χαρακτηριστικά ο πρόεδρος του σωματείου.

Γιατί πιστεύετε ότι οι αρτοποιοί δεν συμμετέχουν στα σωματεία;

Θεωρούν ότι δεν έχουν να τους προσφέρουν κάτι. Τα παλιότερα χρόνια υπήρχε μια συνεργασία παρά τις αντιπαλότητες και τα προσωπικά συμπεριφέροντα. Τώρα στη νέα γενιά υπάρχει ένας εγωισμός. Εγώ θα τους έλεγα ότι η συνεργασία και η συμπόρευση μας δίνει μεγαλύτερη δύναμη ώστε να μπορέσουμε να διεκδικήσουμε περισσότερα πράγματα, όταν έχουμε απέναντί μας μια βιομηχανία που δεν μας ανταγωνίζεται επί ίσοις όροις και ένα κράτος που έχει βοηθήσει κατά καιρούς αλλά δεν νομίζω ότι γενικά είναι υπέρ των μικρομεσαίων επιχειρήσεων.

Ας πάρουμε για παράδειγμα τους νόμους, που υπάρχουν μεν αλλά δεν τηρούνται και το κράτος δεν τους καταργεί ή δεν τους αλλάζει ώστε να υπάρχει μια ομοιογένεια. Υπάρχει π.χ. ο νόμος για τη συσκευασία του ψωμιού, αλλά ουσιαστικά κανένα αρτοποιείο δεν τον τηρεί, γιατί έχει επιπλέον κόστος. Για τις μεγάλες βιομηχανίες δεν είναι κάτι η συσκευασία, μπορούν να το κάνουν. Αυτό, με συλλογική δουλειά, μπορεί να αλλάξει.

Και η Ομοσπονδία παλεύει και παρεμβαίνει όσο μπορεί, στα πλαίσια των δυνατοτήτων της. Αυτές οι επιδοτήσεις στο ρεύμα και σε ό,τι άλλο, είναι επιτυχία της Ομοσπονδίας. Χρειάζονται και περισσότερα, αλλά δεν είναι πάντα εύκολο.

Ποια είναι η εκτίμησή σας μετά το καλοκαίρι για τη συνέχεια στον κλάδο;

Διανύουμε μια πολύ δύσκολη περίοδο, ειδικά για τα βιοτεχνικά αρτοποιεία. Το κόστος παραγωγής έχει αυξηθεί κατακόρυφα, οι πρώτες ύλες έχουν διπλασιαστεί. Ο κόσμος είναι μετρημένος στις αγορές και τις καταναλώσεις του. Υπάρχει ένας γενικότερος προβληματισμός. Το καλοκαίρι ήταν καλό, είχαμε πολύ ξένο κόσμο εδώ, αρκετούς Αμερικάνους, γιατί η Αρκαδία είναι ένας από τους νομούς που έχει μεγάλη μεταναστευση στην Αμερική. Φέτος, μετά από δύο χρόνια που δεν είχαν έρθει λόγω πανδημίας, είχαμε μια μεγάλη προσέλευση Ελληνοαμερικάνων που εξορρόπησε το μειωμένο εισόδημα του Έλληνα. Αλλά ο χειμώνας θα είναι δύσκολος.

Ποια ζητήματα σας προβληματίζουν περισσότερο;

Το ενεργειακό κόστος που έχει φτάσει στο διπλάσιο. Οι επιδοτήσεις έχουν σίγουρα βοηθήσει κατά ένα μέρος,

αλλά και πάλι το πετρέλαιο και το ρεύμα έχουν αυξηθεί σημαντικά. Επίσης, οι ανατιμήσεις στις πρώτες ύλες είναι τα βασικότερα προβλήματα αυτή τη στιγμή. Ο κάθε απλός αρτοποιός δυσκολεύεται να παρακολουθήσει όλες αυτές τις ανατιμήσεις για να τις μεταφέρει στο προϊόν. Απλώς τις δέχεται και προσπαθεί να τα βγάλει πέρα δουλεύοντας. Όπως και με το καλάθι του νοικοκυριού, που κατά κάποιον τρόπο οδηγεί τον καταναλωτή στα σούπερ μάρκετ. Αλλά στους αρτοποιούς και τα μικρομεσαία καταστήματα δεν έχει κάποια επίπτωση γιατί δεν μπορούν να συμμετέχουν. Για τον κλάδο δεν είναι μια θετική εξέλιξη, για τον καταναλωτή είναι.

Ποια η γνώμη σας για την εισαγωγή νέων πρακτικών και νέων προϊόντων στα αρτοποιεία;

Είμαι υπέρμαχος των νέων ανθρώπων και των νέων πρακτικών στον κλάδο. Είμαι υπέρ του να βάζουμε καινούργια μηχανήματα, καινούργια προϊόντα, επισκέπτομαι τις εκθέσεις σε όλο τον κόσμο, ανανεώνω τα προϊόντα μου συνέχεια, προσαρμόζοντας αυτά που βλέπω και μου αρέσουν στις δικές μου δυνατότητες και τα προσφέρω στον καταναλωτή. Και βλέπω απήχωση. Από την άλλη, ο αρτοποιός είναι δίπλα στην κοινωνία, δεν έχει καμία σχέση ούτε με τις βιομηχανίες ούτε με τα σούπερ μάρκετ. Ο καταναλωτής επισκέπτεται καθημερινά το αρτοποιείο, αναπτύσσει σχέσεις, κάνει κριτική στα προϊόντα και ο αρτοποιός τον ακούει. Είναι πιο άμεση η σχέση, γι' αυτό και ο καταναλωτής πρέπει να καταλάβει ότι πρέπει να στηρίξει τον φούρνο της γειτονιάς, γιατί αυτός είναι που θα νοιαστεί για ό,τι συμβαίνει στην καθημερινότητα.

ΚΟΥΡΑΜΠΙΕΔΕΣ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ

ΥΛΙΚΑ ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1.000 γρ. βούτυρο από γάλα αιγοπρόβειο
500 γρ. μαργαρίνη
420 γρ. ζάχαρη άχνη
3.000 γρ. αλεύρι ζαχαροπλαστικής
5 γρ. μπέικιν πάουντερ
Ένα μικρό φλυτζάνι κονιάκ
200 γρ. αμύγδαλα καβουρντισμένα

Χτυπάμε με το σύρμα το βούτυρο, την μαργαρίνη και την ζάχαρη άχνη για 20 λεπτά να αφρατέψει.

Μετά ρίχνουμε το αλεύρι, το μπέικιν, το κονιάκ και ανακατεύουμε σιγά σιγά.

Στο τέλος προσθέτουμε τα αμύγδαλα. Μορφοποίηση και ψήσιμο στους 180°C για 20 λεπτά.

Αφήνουμε να κρυώσουν και μετά ραντίζουμε με ανθόνερο και ρίχνουμε ζάχαρη άχνη από πάνω.



ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΤΣΟΥΚΑΛΑΣ
Πρόεδρος Σωματείου Αρτοποιών Αρκαδίας





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.

ΕΜΠΝΕΥΣΗ ΚΑΙ ΓΙΟΡΤΙΝΕΣ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΕΣ ΜΕ ΤΟΝ PHILIPPE DERARE

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Ο πασίγνωστος και πολυαγαπημένος Chef Pâtissier Philippe Derare, της εταιρείας DAWN FOODS, μάγεψε το κοινό παρουσιάζοντας live, σε συνεργασία με το έμπειρο Τεχνικό Τμήμα της ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ, τη νέα συλλογή συνταγών 'Φθινόπωρο Χειμώνας 2022/23'. Οι μοντέρνες και με πρωτότυπα στοιχεία δημιουργίες με τα υψηλής ποιότητας προϊόντα DAWN, εντυπωσίασαν τους επαγγελματίες από όλη την Ελλάδα, τόσο εκείνους που παρακολούθησαν τον διάσημο chef από κοντά στο Athens Center of Gastronomy, όσο και εκείνους που τον παρακολούθησαν διαδικτυακά live. www.stelioskanakis.gr



ΧΑΡΟΥΠΑΛΕΥΡΟ

από την ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

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

MARRON GLACE AROMITALIA

από την ΑΚΤΙΝΑ Α.Ε.

Γεύση λαχταριστού κάστανου σε μορφή πάστας για το παγωτό και τα γιορταστικά γλυκίσματα των Χριστουγέννων. Ενσωματώνεται με κάθε κρέμα ζαχαροπλαστικής, mousse ή charlotte δημιουργώντας ένα πεντανόστιμο τελικό αποτέλεσμα. Έχει χαμηλή δοσολογία (50gr/κιλό), δουλεύεται εύκολα και ενσωματώνεται χωρίς να αφήνει δихρωμίες. Ιδανικό για κορμούς, τούρτες, πάστες, τάρτες και μοπορορζιονί. www.aktinafoods.com



CRÈME DE LEVAIN ΟΛΥΡΑΣ/ ΑΓΡΙΟΣΙΤΑΡΟ

από την LESAFFRE ΕΛΛΑΣ

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

ΣΕΙΡΑ ΧΩΡΙΑΤΙΚΩΝ ΑΛΕΥΡΩΝ

από την ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ

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

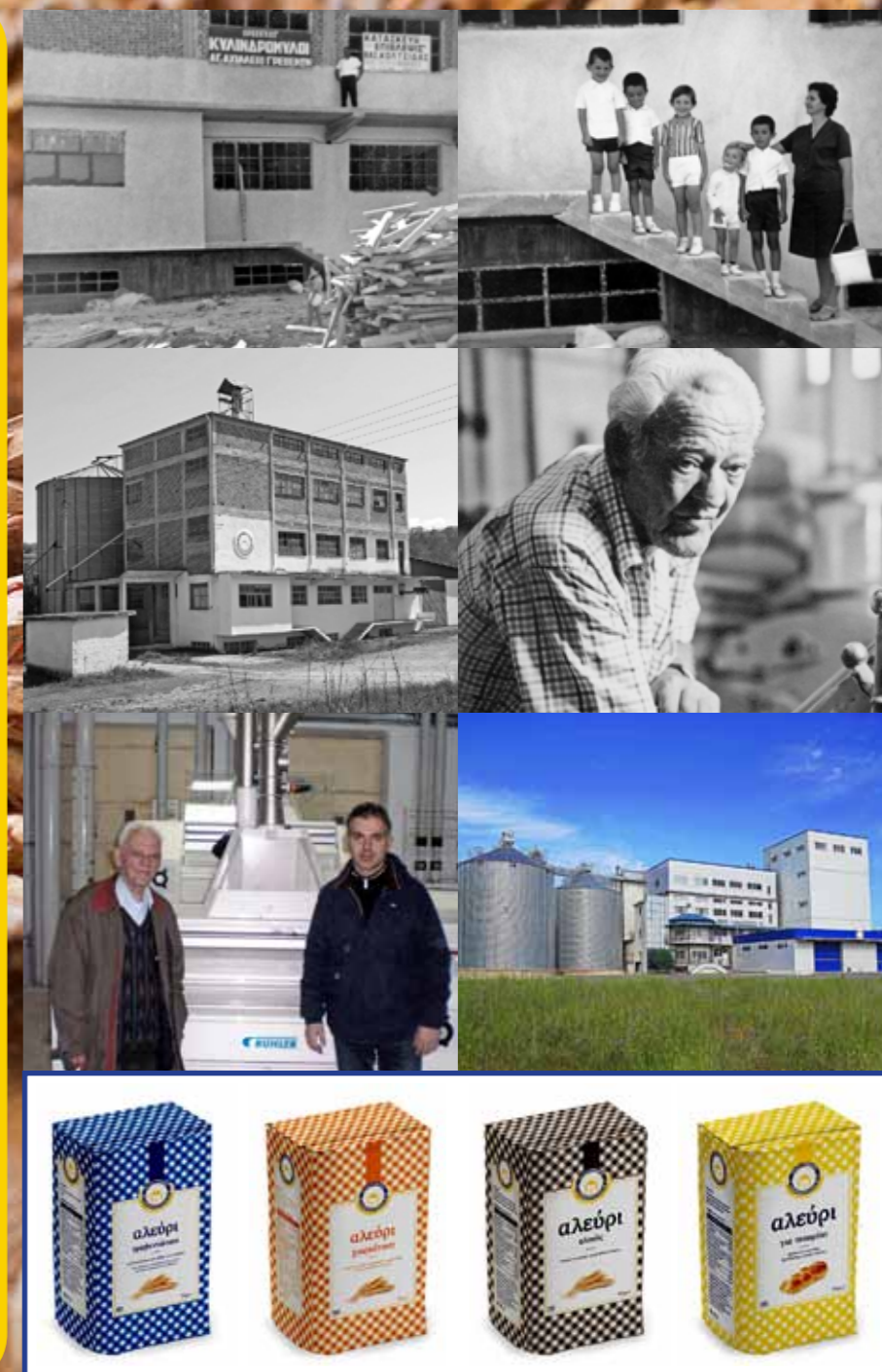


50 ΧΡΟΝΙΑ
Ιστορία

1972-2022

50 ΧΡΟΝΙΑ
Δημιουργία

& συνεχίζουμε...



ΝΕΟ! VEGAN ΚΙΜΑΣ ΣΕ ΠΙΤΑ ΑΕΡΟΣ

από την ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ - ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ

Η ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ προσθέτει ένα ακόμα νέο προϊόν στην επιτυχημένη σειρά των Vegan προϊόντων της. Είναι η πίτα αέρος με πλούσια γέμιση κιμά, που αποτελείται από μείγμα πρωτεϊνών σίτου, μπιζελιών, λαχανικών, βοτάνων και σόγιας, σε σάλτσα τομάτας με ποικιλία μυρωδικών και μπαχαρικών. Το προϊόν εντυπωσιάζει με το εξαιρετικά τραγανό και περίτεχνα διπλωμένο φύλλο του και την πεντανόστιμη γέμισή του, δημιουργώντας ένα γευστικό αποτέλεσμα που θα καταφέρει να κερδίσει και τους πιο απαιτητικούς. Μια νησίσιμη επιλογή που δεν θα θέλετε να λείπει από το κατάστημά σας. Βάρος 420 γρ. www.brakopoulos.gr



ΒΑΣΗ ΓΙΑ ΛΑΧΤΑΡΙΣΤΗ PINSA & ΑΠΟΛΑΥΣΤΙΚΑ ΣΝΑΚ

από την ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ

Με το κορυφαίο GRANOPAN CIABATTA MIX της AGRANO θα ετοιμάσετε αυθεντικά Mediterranean Snacks από αφράτη ιταλική τσιμπάτα. Πιστοποιημένο clean label προϊόν, φτιαγμένο από ειδικού τύπου σιμιγδάλια και προζύμι σίτου, το GRANOPAN CIABATTA MIX εξασφαλίζει ιδιαίτερα αρώματα, υπέροχη γεύση και μεγάλη διατηρησιμότητα. Ιδανικό ως βάση για απολαυστική pinsa ρομάνο, πανίνι, ποικιλία ψωμιών για σάντουιτς και εξαιρετικό πείνιρλί. Διατίθεται σε σακί 15 κιλών. www.konta.gr

ΝΕΑ ΣΕΙΡΑ ΜΕ ΣΟΚΟΛΑΤΕΣ

από την ARTIZAN A.E.

Η ARTIZAN A.E. παρουσιάζει μια πλήρη σειρά προϊόντων σοκολάτας. Προϊόντα ανώτερης ποιότητας, που προκύπτει από την πολύ προσεκτική επιλογή των κόκκων κακάο, δίνοντας σοκολάτες με ξεχωριστά αρώματα. Η γκάμα περιλαμβάνει τα εξής προϊόντα (σε μορφή κουμπιού): Σοκολάτα Γάλακτος, Σοκολάτα Υγείας 56%-60%67%, Κουβερτούρα Λευκή. Ιδανική επιλογή για όλες τις χρήσεις στη ζαχαροπλαστική, στα παγωτά, ακόμη και στα ροφήματα. www.artizanhellas.gr



ΚΟΣΚΙΝΟ ΑΛΕΥΡΩΝ

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

Το περιστροφικό κόσκινο αλεύρων προορίζεται για τον αερισμό και το κοσκίνισμα αλεύρων διαφόρων τύπων, πλην πιτυρούχων. Πολύ απλός χειρισμός και αθόρυβη λειτουργία. Το μηχάνημα μπορεί να συνδυαστεί με οποιοδήποτε τύπο ζυμωτηρίου. Η μετακίνηση της μηχανής γίνεται πολύ εύκολα με τη χρήση των τροχίσκων. Διαθέτει κοάνη και καπάκι κοάνης από ανοξείδωτο ατσάλι, συρτάρι συλλογής τριμμάτων, δυνατότητα επέκτασης από υπόγειο. Το μηχάνημα συνοδεύεται από πιστοποιητικό CE. www.dakoronias.gr

ΑΝΑΤΡΕΠΟΜΕΝΟ ΚΑΡΟΤΣΙ PANETTONE

από την CLIVANEXPORT ΣΤΕΦΑΝΟΥ

Με το νέο καρότσι για Panettone, από την CLIVANEXPORT ΣΤΕΦΑΝΟΥ, μπορείτε με μία μόνο κίνηση να ανατρέψετε το καρότσι και να δημιουργήσετε, γρήγορα και εύκολα, τα πιο αφράτα Panettone. Βγάζετε το καρότσι από το φούρνο, απασφαλίζετε, περιστρέφετε και όλα τα Panettone σας κρέμονται ανάποδα, έτοιμα για το ιδανικό κρύωμα, ώστε να διατηρήσουν το τέλειο σχήμα τους. Κατάλληλο για λαμαρίνες 40x60cm, 50x70cm, 60x80cm. Καθαρές διαστάσεις λαμαρίνας: 32x55cm, 42x65cm, 52x75cm. www.clivanexport.gr



Το κορυφαίο μίγμα για αυθεντικό Ιταλικό Panettone!

PANETTONE ITALIANO ORIGINALE



ΝΕΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ

από την Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ

Σε ριζική ανακαίνιση προχώρησε ο κύριος Σκλαρής στο κεντρικό του κατάστημα, στην περιοχή Άγιος Χριστόφορος, στην Καβάλα. Για το σύνολο της μελέτης, της κατασκευής και των ειδικών εφαρμογών στον εξοπλισμό, εμπιστεύτηκε την εταιρεία Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ. Στόχος ήταν ένα σύγχρονο και άρτια εξοπλισμένο κατάστημα έτοιμο να υποδεχτεί τις νέες προκλήσεις και τάσεις της αγοράς. Η σχεδιαστική ομάδα ανέλαβε την σωστή χωροθέτηση και λειτουργικότητα του χώρου παραδίδοντας προτάσεις με νέου τύπου ψυγεία και βιτρίνες προβολής υψηλής τεχνολογίας. Παράλληλα δημιουργήθηκαν ευδιάκριτα πόστα για τα γλυκά, τις λικουδιές, τα αρτοποιήματα και τον καφέ. www.antonopoulos.com.gr



ΝΕΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ “ΚΟΥΚΟΣ” ΣΤΗΝ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ

από την DIFFER ΧΑΤΖΗΑΪΒΑΖΟΓΛΟΥ

Ένα νέο κατάστημα, της γνωστής αλυσίδας «Κούκος» της Θεσσαλονίκης, στολίζει πλέον την καρδιά της πόλης. «Κούκος» στη Δωδεκανήσου, με την υπογραφή της «DIFFER». Δρυς, κόκκινη λάκα και επιφάνειες από μαύρο γρανίτη, συνδυασμένα άψογα και δουλεμένα εξαιρετικά από τους τεχνίτες της DIFFER. Καθαρές κρυστάλλινες επιφάνειες που προσδίδουν στα προϊόντα την απόλυτη προβολή που τους αξίζει. Βιτρίνες υψηλής αισθητικής, αλλά και τεχνολογικής υπεροχής. Ένα ακόμη έργο με την υπογραφή της DIFFER, που γνωρίζει πως να κάνει τη διαφορά! www.differ.gr



LIMNOS ΑΛΕΥΡΙ ΓΙΑ ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΨΩΜΙ

από την ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ

Λεπτόκοκκο, κίτρινο αλεύρι από άλεση, μόνο υψηλής ποιότητας ελληνικού σκληρού σιταριού. Είναι ιδανικό για την παραγωγή παραδοσιακού χωριάτικου ψωμιού, με θαυμάσια γεύση, χαρακτηριστικά αρώματα και λαμπερό κίτρινο χρώμα. Μια δυνατή πρώτη ύλη, για επιτυχημένα αρτοποιήματα. www.cfm.com.gr



VEGIPAN-ΤΟ ΨΩΜΙ ΓΙΑ VEGAN

από την BACKEM ΑΦΟΙ ΤΟΥΝΤΟΠΟΥΛΟΙ

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

ΒΙΤΡΙΝΑ DISPLAY

από την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Η Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ προτείνει την ιδανική επιλογή για βιτρίνα κέντρου από τη σειρά “Display”. Εξαιρετική επιλογή παρουσίασης των προϊόντων, παρέχοντας υψηλού επιπέδου 360° περιμετρική ορατότητα. Είναι διαθέσιμη με τεχνολογία για ζεστά ή κρύα προϊόντα και μπορεί να επενδυθεί εξωτερικά, με ό,τι ταιριάζει στις αισθητικές απαιτήσεις του πελάτη. Ο φωτισμός Led, η ένδειξη θερμοκρασίας στην επιφάνεια έκθεσης προϊόντων και οι συρόμενοι κρυστάλλινοι κύβοι υψηλής ασφάλειας (securit) για εύκολο χειρισμό με μαλακό κλείσιμο (soft close) είναι τα βασικά χαρακτηριστικά της σειράς. www.drakoulakis.gr

Φέτος
θα πασπαλίσουμε
τις γιορτές
με αισιοδοξία,
γέλια και αγάπη!
Και θα το καταφέρουμε
βάζοντας όλη μας την

Τέχνη.



Το αλεύρι είναι *Τέχνη.*

Η LOULIS FOOD INGREDIENTS ΣΤΟ ΠΛΕΥΡΟ ΤΗΣ AL DAHRA ΣΤΗΝ 86^η ΔΙΕΘΝΗ ΕΚΘΕΣΗ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

Η LOULIS FOOD INGREDIENTS συμμετείχε στο πλευρό των μετόχων της (Al Dahra), με τεράστια επιτυχία στη 86^η Διεθνή Έκθεση Θεσσαλονίκης που διεξήχθη 10-18 Σεπτεμβρίου. Στην έκθεση, οι επισκέπτες του περιπτέρου είχαν την ευκαιρία να ενημερωθούν για τη σχέση των δύο εταιρειών αλλά και να δουν από κοντά δείγματα των προϊόντων τους. Στην έκθεση που παρευρέθηκαν περισσότεροι από 200.000 επισκέπτες όλων των ηλικιών τα Ηνωμένα Αραβικά Εμιράτα συμμετείχαν ως τιμώμενη χώρα με εντυπωσιακή επιχειρηματική αντιπροσώπευση και πλούσιες εκδηλώσεις της Αραβικής κουλτούρας που γέμισαν τους εκθεσιακούς και συνεδριακούς χώρους.



ΕΠΕΤΕΙΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ SEFCO ZEELANDIA

Πρόσφατα η SEFCO ZEELANDIA γιόρτασε 30 χρόνια από τη συνένωση της Sefco με τη ολλανδική Zeelandia, ένα group παγκόσμιας εμβέλειας με παρουσία σε περισσότερες από 100 χώρες σε όλο τον κόσμο. Σε γιορτινό κλίμα, η διοίκηση της εταιρείας, Θοδωρής Μπατής, Θάνος Μπατής και Ανδρέας Μπατής, απνύθνε ευχές σε όλους τους εργαζομένους, για συνεχόμενη εξέλιξη και συνεργασία που βασίζονται πάντοτε στον αλληλοσεβασμό. Η εταιρεία είναι υπερήφανη για αυτή τη συνεργασία και τις ευκαιρίες και προκλήσεις για περαιτέρω πρόοδο που προσφέρει.

www.sefcozeelandia.gr

ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ ΣΤΑΘΕΡΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑ ΚΑΙ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΣΤΗΝ ΚΡΗΤΗ

Η εταιρεία ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ με παρουσία και προϊόντα υψηλής ποιότητας, που διαθέτει σχεδόν σε όλη την Ελλάδα, έχει ξεκινήσει και αναπτύσσεται στην περιοχή της Κρήτης και συγκεκριμένα στους νομούς Ηρακλείου και Λασιθίου. Σύντομα, πριν το τέλος του 2022 θα υπάρχει παρουσία και στους νομούς Χανίων και Ρεθύμνου. Η καθημερινή εξυπηρέτηση των πελατών -συνεργατών και η παροχή υψηλής ποιότητας προϊόντων και υπηρεσιών. Η εταιρεία φιλοδοξεί να είναι ένας σταθερός και χρήσιμος συνεργάτης για όλους τους επαγγελματίες της Κρήτης.

www.cfm.com.gr



ΝΕΟ BAKERY-PASTRY «FRESH» ΣΤΗ ΧΑΛΚΙΔΑ

από την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Το νέο αρτοποιαείο «Fresh», στην Χαλκίδα, κλέβει τις εντυπώσεις! Η Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ σχεδίασε, κατασκεύασε και εγκατέστησε τον εξοπλισμό του καταστήματος, αλλά επίσης συνέβαλε σημαντικά με τεχνικά και δομικά σχέδια αισθητικών κατασκευών - μεταμορφώνοντας έναν εγκαταλελειμμένο φούρνο σε ένα σύγχρονο κατάστημα υψηλών προδιαγραφών. Το "Fresh", ξεχωρίζει για την εργονομία και το αισθητικό του αποτέλεσμα. Οι παστέλ αποχρώσεις, οι προσθήκες σύγχρονων μωσαϊκών επιφανειών, οι βιομηχανικού σχεδιασμού πινακίδες και τα μεταλλικά στοιχεία του προσδίδουν ξεχωριστό χαρακτήρα.

www.drakoulakis.gr



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

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



ΕΓΓΡΑΦΕΙΤΕ ΣΤΟ ΑΝΑΝΕΩΜΕΝΟ NEWSLETTER ΤΗΣ KENFOOD!

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



Εγγραφείτε τώρα για χρήσιμα άρθρα & πληροφορίες που σας ενδιαφέρουν!



BREAD BEFORE CHRIST

ΕΝΑ ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΟ ΠΟΥ ΒΓΑΖΕΙ ΑΛΗΘΙΝΟ ΨΩΜΙ

Bread before Christ ή αλλιώς η έμπνευση του Περικλή Βούρθη, ο οποίος πριν από περίπου 10 χρόνια άρχισε να πειραματίζεται πάνω στο ψωμί. Το 2019 γεννήθηκε η ιδέα δημιουργίας ενός αρτοποιείου, που όπως λέει και ο ίδιος ήθελε πρώτα εκείνος να είναι φανατικός του πελάτης. Το Bread before Christ προμηθεύει το Χαλάνδρι με ψωμί από φυσικό προζύμι αργής ωρίμασης, σάντουιτς με λακωνική προπύρα, κρουασάν κ.ά.

Περικλή πες μας λίγα λόγια για όλο αυτό που δημιούργησες. Πως εμπνεύστηκες την ιδέα και το όνομα;

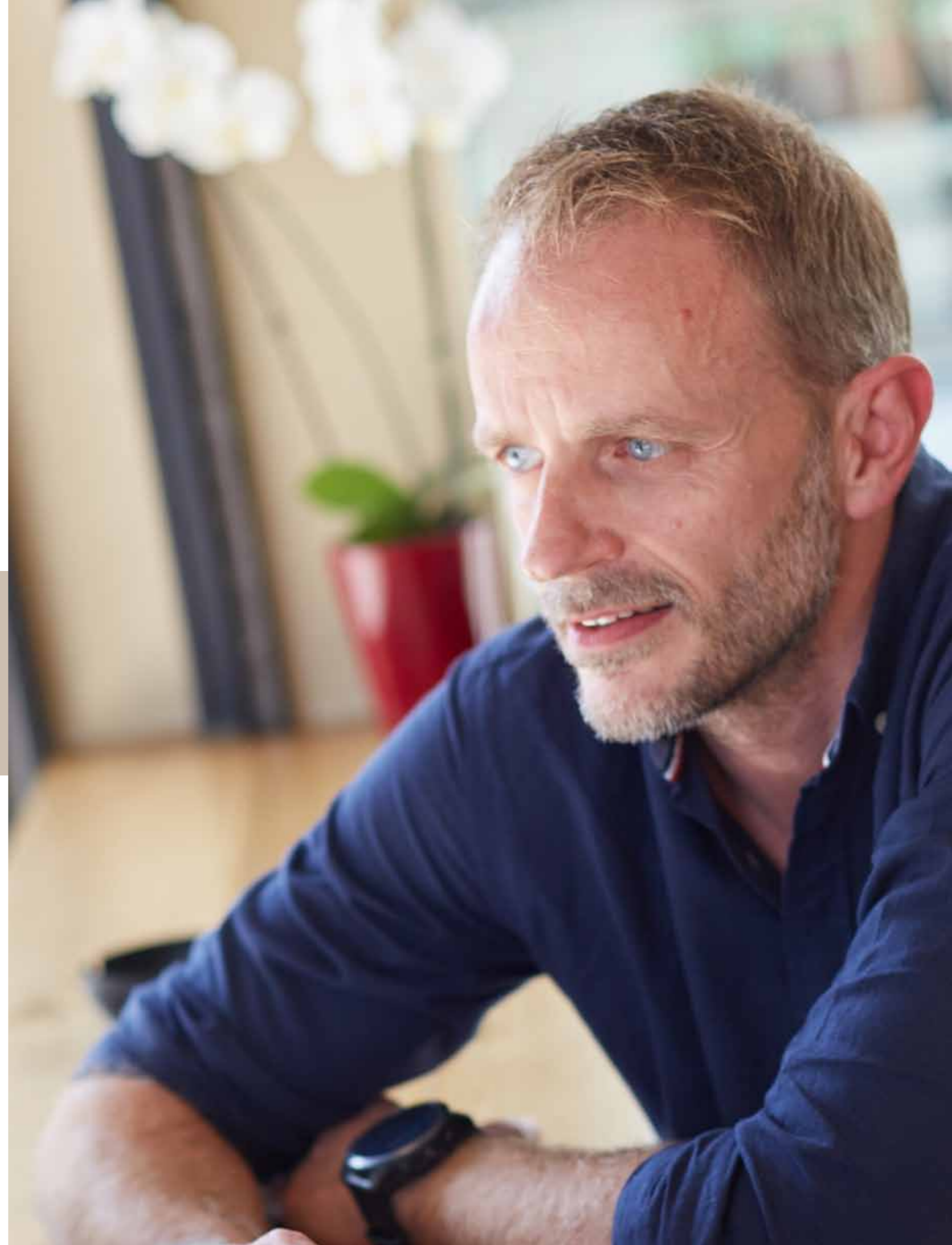
Πριν 10 περίπου χρόνια ξεκίνησα δειλά δειλά να ασχολούμαι ερασιτεχνικά με την αρτοποιία. Όταν έφτασα στο επίπεδο να πειραματίζομαι και να εξελίσσομαι άρχισα να μοιράζω το ψωμί μου σε φίλους και συνεργάτες. Ζητώντας τους να αξιολογήσουν το ψωμί μου, οι περισσότεροι στην προσπάθειά τους να το περιγράψουν ανέτρεχαν σε μνήμες του παρελθόντος. («Μου θυμίζει...Της γιαγιάς, παλιά στο χω-

ριό, της μαμάς...» μου έλεγαν). Οι νεότεροι έμοιαζαν σαν να το δοκίμαζον για πρώτη φορά. Ελάχιστοι θυμούνταν ή είχαν να υποδείξουν ένα αρτοποιείο με παρόμοιο ψωμί σαν αυτό.

Έτσι το 2019 γεννήθηκε η ιδέα της δημιουργίας ενός αρτοποιείου, στο οποίο θα ήθελα πρώτα απ' όλους, να είμαι εγώ ο φανατικός του πελάτης. Ένα αρτοποιείο που θα τοποθετούσε το ψωμί στη βάση του, στις μνήμες μας, στις ρίζες μας εκεί που γεννήθηκε...στα αρχαϊκά χρόνια. Έτσι προέκυψε το Bread before Christ.

Είσαι σκννοθέτης, ωστόσο θέλπες να ασχοληθείς με κάτι εντελώς διαφορετικό, την αρτοποιία. Πως το αποφάσισες;

Λίγο μετά το 2012 κι αφού η κρίση είχε χτυπήσει τους περισσότερους Έλληνες ήρθε και η σειρά μου. Εκείνη την περίοδο έχοντας περισσότερο ελεύθερο χρόνο, ξεκόνιζα τα αγγλικά μου διαβάζοντας ξένα ειδησεογραφικά άρθρα. Κάποια στιγμή έπεσα πάνω σε ένα άρθρο που περιέγραφε τι ακριβώς συμβαίνει στην παγκόσμια αρτοποιία, καταλήγοντας στο θέμα της





δυσανεξίας στη γλουτένη. Χωρίς να καταλάβω πως, βρέθηκα να προσπαθώ να φτιάξω το δικό μου προζύμι. Η συνέχεια ήταν απλά, εθισμός!

Μίλησε μας για τη διαδικασία που ακολουθείτε για την παρασκευή ψωμιού.

Νωρίς το πρωί οι αρτοποιοί χωρίζονται σε δυο ομάδες. Κάποιοι αναλαμβάνουν να βγάλουν από το θάλαμο ωρίμασης τα ψωμιά, να χαράξουν και στη συνέχεια να φουρνίσουν.

Ταυτόχρονα ξεκινά η διαδικασία για τα ψωμιά της επόμενης ημέρας. (Αυτόλυση, ζύμωμα, διπλώματα, sharing κτλ...) μέχρι να πάρουν τη θέση τους στο θάλαμο για την επόμενη ημέρα.

Πώς επιλέγετε τα υλικά που θα χρησιμοποιήσετε;

Παρέα με το βασικό μου συνεργάτη, Θανάση Σταμούδη, καταλήξαμε να παρουσιάσουμε μια αρτοποιία που να καλύπτει τους πάντες, σεβόμενοι τη φιλοσοφία του αληθινού ψωμιού. Εξαιρετικής ποιότητας πρώτες ύλες από την Ελλάδα και το εξωτερικό επιλέγονται μετά από έρευνα και μια σειρά δοκιμών στο εργαστήριό μας, πριν τα προϊόντα πάρουν τη θέση στην αρτοποιία και τις βιτρίνες του Bread B.C.

Ποιες είναι οι προκλήσεις που αντιμετωπίζει κανείς σε αυτή τη δουλειά;

Η μεγαλύτερη πρόκληση απευθυνόμενος στη μαζική παραγωγή ενός

τέτοιου προϊόντος είναι να μπορέσεις να ελέγξεις την παραγωγική του διαδικασία ώστε να έχεις πάντα σωστό αποτέλεσμα. Το προζυμμένο ψωμί ωρίμασης δε στηρίζεται τόσο στη συνταγή και την πιστή εκτέλεσή της από τον αρτοποιό (αυτό είναι δεδομένο) όσο στην επαφή του αρτοποιού με αυτόν το ζωντανό οργανισμό και τις συνθήκες που μπορούν να επηρεάσουν το αποτέλεσμα.

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

Το κύμα των αρτοποιιών νέας γενιάς (όπως ονομάζεται) δε στηρίζεται σε τάσεις αλλά κυρίως στην ανάγκη να συστήσει ξανά το ψωμί και τα παράγωγά του, αναβαθμίζοντας τη

διατροφική του αξία. Με γνώμονα αυτήν την ανάγκη επιλέγουμε να δημιουργούμε και να παράγουμε προϊόντα που καλύπτουν τις ανάγκες των πελατών μας.

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

Στο μικρό διάστημα που είμαστε σε λειτουργία έχουμε καταφέρει να έχουμε φανατικούς φίλους που αγαπάνε το ψωμί και τα προϊόντα viennoiserie που καθημερινά παράγουμε. Προσπαθούμε και δουλεύουμε συνεχώς πάνω σε τεχνικές που εξελίσσουν τα προϊόντα μας. Ίσως αυτό είναι ο λόγος που από το ξεκίνημα, μας έκανε να ξεχωρίζουμε.



Τι προϊόντα μπορεί να βρει κάποιος στο Bread Before Christ;

Οι δυο βασικοί πυρήνες του αρτοποιείου μας είναι το ψωμί και η viennoiserie. Υπάρχουν και αρκετές επιλογές στο ζαχαροπλαστέιο με βάση πάντα τη ζύμη.

Έτσι αυτό που θα βρει ο καταναλωτής σε εμάς είναι: ψωμί, κρουασάν σε γλυκές και αλμυρές εκδοχές, τάρτες, κέικ, μπισκότα, σάντουιτς και πολλά ακόμα σνακ για όλες τις ώρες. Φυσικά όλα αυτά μπορεί να τα συνοδεύσει με speciality coffee σε συνεργασία με τους "the roosters".

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

Ψωμί 4 Αρχαίοι Σπόροι, Ψωμί πιτυρούχο με ολόκληρο κριθάρι και σπόρους και Κρουασάν βουτύρου.

Ποια είναι τα σχέδιά σας για το μέλλον;

Στα άμεσα σχέδιά μου είναι η ολοκλήρωση του site breadbc.gr μέσα από το οποίο θα επικοινωνώ την αγάπη μου για το ψωμί δίνοντας tips, συνταγές αλλά και φιλοξενώντας γνώμες - απόψεις και άρθρα από φίλους που αγαπάνε την αρτοποιία. Αυτή τη στιγμή απολαμβάνω να μοιράζομαι με τους πελάτες μας την αγάπη μου για το αληθινό ψωμί και ονειρεύομαι την εξέλιξη του αρτοποιείου στο μέλλον.

Αγίας Παρασκευής 59, Χαλάνδρι

Παρέα με το βασικό μου συνεργάτη, Θανάση Σταμούδη, καταλήξαμε να παρουσιάσουμε μια αρτοποιηκή που να καλύπτει τους πάντες, σεβόμενοι τη φιλοσοφία του αληθινού ψωμιού.



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

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

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



ΨΩΜΙ ΦΟΡΜΑΣ ΜΕ SEEDS

Η συνταγή είναι από τον Περικλή Βούρθη

Ανακατέψτε τα παρακάτω υλικά (εγώ συνηθίζω να το κάνω από το βράδυ και τα αφήνω σε θερμοκρασία δωματίου σκεπασμένα με μια πετσέτα για τουλάχιστον 8 ώρες). Η ζύμη είναι αρκετά υγρή αλλά μην το φοβάστε.

ΥΛΙΚΑ

650 γρ. νερό
150 γρ. ηλιόσπορο
60 γρ. κολοκυθόσπορο
40 γρ. chia seeds
100 γρ. ενεργό προζύμι
100 γρ. αλεύρι σίκαλης
100 γρ. αλεύρι ολικής άλεσης
16 γρ. βύνη σε σκόνη (προτρεπτικά)
θα δώσει ένα σκούρο χρώμα στο ψωμί και θα ενισχύσει τη γεύση

Το επόμενο πρωί προσθέστε

250 γρ. αλεύρι Σίκαλης
80 γρ. αλεύρι σταρένιο
18 γρ. αλάτι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ LEVAIN

Αφήστε τη ζύμη να ξεκουραστεί για 30-60 λεπτά. Τοποθετήστε τη ζύμη σε αντικολλητική φόρμα και αφήστε να ωριμάσει αυξάνοντας τον όγκο της περίπου στο 30%. Αν δεν έχετε αντικολλητική φόρμα, αλείψτε την με λάδι πριν τοποθετήσετε τη ζύμη. Ανάλογα τη θερμοκρασία του χώρου αυτό μπορεί να διαρκέσει περίπου 2 ώρες. Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 200 °C. Τοποθετούμε την φόρμα στο φούρνο και μειώνουμε στους 180 °C. Ψήνουμε για περίπου 1,30" ώρα. Η θερμοκρασία στον πύρινα του ψωμιού θα πρέπει να είναι στους 98 °C. Βγάζουμε από το φούρνο και αφήνουμε να ξεκουραστεί για αρκετές ώρες. Τυλίγουμε με μια πετσέτα αν θελουμε το ψωμί να έχει μαλακή υφή.

freshbakery.gr

φρέσκο - υγιεινό - λειτουργικό

Fresh
Bakery

ON LINE

ΔΩΡΕΑΝ

Επαγγελματικές Αγγελίες

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

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

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

www.freshbakery.gr

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

ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΑ ΕΟΡΤΑΣΤΙΚΑ ΓΛΥΚΙΣΜΑΤΑ

Τα τελευταία χρόνια ολοένα και πιο πολλά αρτοζαχαροπλαστικά ξεκινούν τις παραγωγές των εορταστικών γλυκισμάτων αρκετά νωρίς, συνήθως μετά την γιορτή του Αγ. Δημητρίου στα τέλη του Οκτώβρη. Φέτος παρατηρήθηκε το φαινόμενο να γεμίζουν οι βιτρίνες και οι προθήκες με μελομακάρονα και κουραμπιέδες ακόμα νωρίτερα.

Μια τάση είναι η επιστροφή στα παραδοσιακά προϊόντα (tradition) αυτά δηλαδή που «πατάνε» πάνω σε υλικά και συνταγές που έρχονται από πολύ παλιά.

Αυτό δείχνει ότι οι τάσεις και οι ανάγκες των καταναλωτών διαρκώς αλλάζουν, διευρύνονται και οι επαγγελματίες πρέπει να προσαρμόζονται σε αυτό. Άλλωστε κανείς δεν μπορεί να διαφωνήσει ότι η εμφάνιση των εορταστικών εδεσμάτων στα καταστήματα, μαζί με την ανάλογη διακόσμηση, προσδίδει κι ένα κλίμα αισιοδοξίας κι ευφορίας σε καταναλωτές και επαγγελματίες, και βέβαια, μεγαλύτερη επισκεψιμότητα κι ένα ακόμα επιπλέον έσοδο στο ταμείο.

Τάσεις

Σε παλιότερο άρθρο μας είχαμε αναφερθεί στις νέες τάσεις που δημιουργούνται στην αγορά των τροφίμων, ως συνέπεια πολλών παραγόντων. Μια τάση είναι η επιστροφή στα παραδοσιακά προϊόντα (tradition) αυτά δηλαδή που «πατάνε» πάνω σε υλικά και συνταγές που έρχονται από πολύ παλιά. Σε συνδυασμό με πρώτες ύλες υψηλών προδιαγραφών ποιότητας από συγκεκριμένες γεωγραφικές περιοχές (localization) ή ακόμα και συγκεκριμένους παραγωγούς, και επιλέγοντας αυτά τα υλικά με γνώμονα την εποχικότητα, μπορούμε να προσδώσουμε ακόμα μεγαλύτερη προστιθέμενη αξία στα προϊόντα μας. Το πλήθος εκπομπών και reality μαγειρικής στην τηλεόραση έχουν αναδείξει πολλές από αυτές τις τάσεις και αξίες έτσι ώστε οι επαγγελματίες να αντιδρούν ανάλογα αναδεικνύοντας την ποικιλία των προϊόντων τους με εδέσματα που έρχονται από το παρελ-

θόν, στα οποία ενδεχομένως να έχουν προστεθεί και κάποιες μικρές - ή μεγαλύτερες - «πινελιές» νεωτερικότητας.

Βλέπουμε λοιπόν π.χ. ότι ο σιμιγδαλένιος χαλβάς επιστρέφει ως πρόταση σερβιρίσματος στην εστίαση και με εναλλακτικές μορφές, η μουσταλευριά και το ρυζόγαλο ξαναβρίσκουν τη θέση τους στις προθήκες των ζαχαροπλασטיών αυτούσια αλλά και ως τμήμα άλλων πιο σύνθετων γλυκισμάτων, οι παραδοσιακοί λουκουμάδες «ντύνονται» καινοτομία με διάφορα sauce πραλίνας και πολύχρωμων toppings κ.ο.κ.

Δίπλα σε όλα τα αυτά, δεν μένουν ανεπηρέαστα και τα κλασικά εορταστικά γλυκίσματα των Χριστουγέννων. Παρακάτω θα δούμε μερικές περιπτώσεις και προτάσεις.

Μελομακάρονα

Ίσως ο βασιλιάς των γλυκών των Χριστουγέννων. Ένα γλύκισμα το οποίο έχει αγαπηθεί από μικρούς και μεγάλους, κι όλοι εύχονται να το έβρισκαν διαθέσιμο όλο το χρόνο. Εκ φύσεως με υλικά φυτικής προέλευσης, είναι κατάλληλο για όσους νηστεύουν και για vegetarians. Αν, δε, αντικαταστήσουμε το μέλι με κάποιο άλλο γλυκαντικό σιρόπι όπως πετιμέζι, μελάσα, βύνη, χαρουπόμελο, τότε είναι κατάλληλα και για vegans. Κι όσο τα ποσοστά αυτών που ακολουθούν vegan διατροφή αυξάνονται, ποιος δεν θα ήθελε να τους έχει εναλλακτικές προτάσεις; Παρασκευάζεται παραδοσιακά με αποκλειστική χρήση εξαιρετικού παρθένου ελαιόλαδου. Δεν είναι λίγοι οι επαγγελματίες που επιστρέφουν ξανά σε αυτό, μετά την τάση που υπήρξε για πιο «ελαφριά» σπορέλαια.

Πλέον το συναντάμε σε διάφορες παραλλαγές, όπως σκέτα ή με γέμιση (καρύδια, κουρμάδες, δαμάσκνα κλπ) και με επικάλυψη μαύρης ή λευκής σοκολάτας. Μπορούν κάλλιστα να συνδυαστούν με χαρούπι, τόσο μέσα στη ζύμη (χαρουπάλευρο) όσο και στο σιρόπιασμα / μέλωμα (χαρουπόμελο) προσδίδοντας έτσι μια διαφοροποιημένη εμφάνιση και γεύση που θυμίζει κακάο, αλλά

με ντόπια υλικά και με καλύτερο διατροφικό προφίλ αφού μειώνεται η συμμετοχή της ζάχαρης τόσο στη ζύμη, όσο και στο σιρόπι.

Θυμίζουμε ότι το χαρουπόμελο παρουσιάζει πολλές ευεργετικές ιδιότητες για τον ανθρώπινο οργανισμό λόγω της ιδιαίτερης σύνθεσης του, θεωρείται υψηλότερης διατροφικής αξίας από τη σοκολάτα ενώ περιέχει λιγότερα από τα μισά της λιπαρά χωρίς να περιέχει καφεΐνη. Οι πιο τολμηροί θα επιχειρήσουν να χρησιμοποιήσουν και άλευρα υψηλής διατροφικής αξίας με εδώδιμες ίνες, όπως η βρώμη, που θα βοηθήσει να συγκρατηθεί καλύτερα το σιρόπι στο εσωτερικό.

Κουραμπιέδες

Ίσως δεν το γνωρίζουν πολλοί, αλλά ο κουραμπιές είναι ένα μπισκότο που απέσπασε βραβείο πριν λίγα χρόνια σε ευρωπαϊκό διαγωνισμό.

Παρασκευασμένος με τέσσερα βασικά υλικά : βούτυρο, ζάχαρη, αλεύρι και αμύγδαλα, αποτελεί το γλυκό που έχει φανατικούς λάτρεις.

Το συναντάμε κι αυτό τα τελευταία χρόνια σε παραλλαγές, είτε γεμιστούς, είτε με επικαλύψεις σοκολάτας.

Η χρήση χαρουπάλευρου θα δώσει έναν κουραμπιέ με σκούρο, σοκολατένιο χρώμα, που θα κάνει ενδιαφέρουσα οπτική αντίθεση με την πασπαλισμένη άχνη ζάχαρη.

Άλλωστε δεν ξεχνάμε ότι η χρήση αλεύρου με χαμηλή πρωτεΐνη και υψηλό άμυλο, είναι απαραίτητη για την παρασκευή του κουραμπιέ, οπότε η αντικατάσταση αλεύρου με 15-20% χαρουπάλευρο δεν θα μας προβληματίσει καθόλου.

Η ίδια πρόταση για κουραμπιέ με χαρουπάλευρο, αλλά χωρίς πασπάλισμα με άχνη ζάχαρη, μπορεί να βρίσκεται στις προθήκες των ζαχαροπλασטיών όλο το χρόνο, ως ένα βουτυράτο κι αρωματικό μπισκότο χαρουπιού.

Βασιλόπια

Οι μεγαλύτεροι σε ηλικία θα θυμούνται ότι παλιά οι προτάσεις σε βασιλόπιτες την περίοδο των εορτών δεν είχαν ιδιαίτερα μεγάλη ποικιλία. Κάποιες τύπου κέικ και κάποιες τύπου τσουρεκιού, με μικρές διαφοροποιήσεις στις επιμέρους συνταγές.

Σήμερα η βασιλόπιτα έχει ήδη πάρα πολλές εκδοχές, τόσο σε υλικά και συνταγή, όσο και σε σχήματα και δέcor. Μέσα σε αυτή την τάση, μπορεί κάποιος να κάνει τη διαφορά χρησιμοποιώντας ως πρώτη ύλη το αλεύρι βρώμης (σε κάποιο ποσοστό μέσα στη ζύμη), το χαρουπάλευρο για γεύση και χρώμα, ή ακόμα και κάποιον συνδυασμό αυτών των δύο. Δεν ξεχνάμε ότι η γεύση του χαρουπιού δένει με την παρουσία ξηρών καρπών όπως το καρύδι, ενώ η βρώμη θα βελτιώσει τη φρεσκάδα και το διατροφικό προφίλ.

Rapettone

Κοντά στις βασιλόπιτες και τα υπόλοιπα γλυκά των Χριστουγέννων, τα τελευταία χρόνια έχουν πλέον μόνιμη θέση και τα παραδοσιακά ιταλικά εορταστικά γλυκίσματα, όπως το rapettone, η colomba και το rapdogo. Στολισμένα με επικαλύψεις, ξηρούς καρπούς, καραμέλες, smatgies, κι άλλα στολίδια, αλλά και με ευφάνταστες συσκευασίες

ες δώρου ή ζελατίνες περιτυλίγματος, ομορφαίνουν ουσιαστικά τις βιτρίνες των αρτοποιατοπωμάτων και προσελκύουν πελατεία. Έτσι, επιδέχονται κι αυτά «πειράγματα» με χαρούπι ή / και βρώμη ως εναλλακτικές προτάσεις για ... ψαγμένους καταναλωτές.

Δίπλες

Ακόμα και οι δίπλες που στολίζουν τις γιορτινές προθήκες, μπορούν να παρουσιαστούν ως εναλλακτική πρόταση μελωμένες με χαρουπόμελο και πασπαλιζόμενες με τριμμένους ξηρούς καρπούς.

Τζίντζερμπρεντς (gingerbreads)

Πρόκειται για μπισκότα σε σχήμα μικρά ανθρωπάκια ή σπιτάκια με διακόσμηση γλάσου, που στολίζουν το γιορτινό τραπέζι ή ακόμα και το χριστουγεννιάτικο δέντρο και αρωματίζονται με τζίντζερ, κανελογαρούφαλλα και μοσχοκάρυδο και σιροπιάζονται με μέλι ή μελάσσα.

Αντικαθιστώντας μέρος του αλεύρου, της ζάχαρης και του σιροπιού με χαρουπάλευρο και χαρουπόμελο αντίστοιχα, θα έχουμε μια ενδιαφέρουσα, ξεχωριστή πρόταση.

Συμπερασματικά

Αν ο πρωταρχικός λόγος ύπαρξης των γλυκών είναι η απόλαυση – κι αυτό δεν μπορεί να αμφισβητηθεί – ο συνδυασμός τους με υλικά που προάγουν την υγεία (βρώμη, κριθάρι, χαρούπι, ελαιόλαδο) ή που έστω έχουν μικρότερο αρνητικό αποτύπωμα (π.χ. μειωμένη ζάχαρη και λιπαρά, εναλλακτικές φυσικές γλυκαντικές κλη) μπορεί να απογειώσει τις πωλήσεις, σε ένα περιβάλλον παγκοσμιοποιημένο όπου λαοί από διάφορες εθνότητες, θρησκείες, ηλικιακές κατηγορίες, βιοτικό και μορφωτικό επίπεδο, επιζητούν ολοένα και περισσότερο τρόφιμα με οφέλη στην υγεία. Ή, έστω, με λιγότερες θερμίδες, ώστε να μπορέσει να απολαύσει δίχως «ενοχές» λίγο περισσότερο ή πιο συχνά, το γλυκό που επιθυμεί.

ΜΕΛΟΜΑΚΑΡΟΝΑ ΧΑΡΟΥΠΙΟΥ

ΥΛΙΚΑ

- 4.500 γρ. Ελαιόλαδο
- 700 γρ. Ζάχαρη
- 2.500 γρ. Χυμός πορτοκαλιού
- 800 γρ. Κονιάκ
- 50 γρ. Ξύσμα πορτοκάλι
- 50 γρ. Σόδα
- 30 γρ. Γαρούφαλλο
- 50 γρ. Κανέλλα
- 6.000 γρ. Αλεύρι Μαλακό Ζαχ/κής
- 1.500 γρ. Χαρουπάλευρο
- 1.000 γρ. Σιμιγδάλι ψιλό
- 100 γρ. Baking Powder

ΓΙΑ ΤΟ ΣΙΡΟΠΙ

- 7.000 γρ. Νερό
- 10.000 γρ. Ζάχαρη
- 800 γρ. Χαρουπόμελο
- Ξύλο κανέλας
- Φλούδα πορτοκαλιού

ΣΙΡΟΠΙ

Βράζουμε το νερό με τη ζάχαρη, τη φλούδα ενός πορτοκαλιού και το ξύλο κανέλας. Αφήνουμε να πάρει έντονη βράση για τέσσερα λεπτά. Κατεβάζουμε από τη φωτιά και προσθέτουμε το χαρουπόμελο ανακατεύοντας. Αφήνουμε να κρυώσει καλά.

ΖΥΜΗ

Χτυπάμε στον κάδο του μίξερ το λάδι με τη ζάχαρη, προσθέτουμε τη σόδα διαλυμένη στο χυμό πορτοκαλιού και το κονιάκ, το ξύσμα και τα κανελογαρούφαλλα.

Προσθέτουμε το αλεύρι με το χαρουπάλευρο, το σιμιγδάλι και το baking powder κι αναδεύουμε ελαφρά με το χέρι μέχρι να ενσωματωθούν τα υλικά. Δεν συνεχίζουμε για να μην σφίξει και κορδάρει η ζύμη.

Παίρνουμε κομμάτια ζύμης και φτιάχνουμε τα μελομακάρωνα χωρίς να τα δουλεύουμε πολύ ώρα στα χέρια μας για να μην διαχωριστεί το λάδι.

Τα περνάμε πάνω σε μεταλλικό πλέγμα για να δώσει το σχέδιο και τα τοποθετούμε σε λαμαρίνα με αντικολλητικό χαρτί. Ψήνουμε σε μέτριο φούρνο (180°C) για 25 λεπτά.

Βγάζοντας τα μελομακάρωνα από το φούρνο και όπως είναι καυτά, τα βουτάμε στο κρύο σιρόπι για 30 δευτερόλεπτα.

Τα τοποθετούμε στο δίσκο ή το ταψί, περιχύνουμε με χαρουπόμελο και πασπαλίζουμε με ένα μίγμα που έχουμε φτιάξει από τριμμένα καρύδια και κανελογαρούφαλλα.



ΔΙΑΜΑΝΤΗΣ ΠΑΠΑΠΑΝΑΓΗΣ

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



ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΑ
ΓΛΥΚΙΣΜΑΤΑ ΜΕ
ΧΑΡΟΥΠΙ

Φέτος τα Χριστούγεννα, χρησιμοποιήστε Χαρουπάλευρο και Χαρουπόμελο των Μύλων Κρήτης για τα μελομακάρωνα, τους κουραμπιέδες και τη βασιλόπιτα, δίνοντας στους πελάτες σας νέες υγιεινές και γευστικές επιλογές!



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

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ ΕΤΙΚΕΤΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Τα προσυσκευασμένα τρόφιμα θα πρέπει να παρέχουν βασικές πληροφορίες που να ενημερώνουν τον καταναλωτή για το περιεχόμενο και την σύνθεση τους, ώστε να κάνει συνειδητή επιλογή κατά τις αγορές του. Οι πληροφορίες αυτές αναγράφονται στην ετικέτα του προϊόντος και πρέπει να είναι ακριβείς, ευδιάκριτες, κατανοητές, ανεξίτηλες και να μην τον παραπλανούν. Καθορίζονται αυστηρά από την νομοθεσία των τροφίμων.



Ο Κανονισμός ΕΕ 1169/2011 «σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές» περιγράφει τις υποχρεωτικές ενδείξεις που πρέπει να φέρουν όλα τα τρόφιμα στην ετικέτα τους.

Ετικέτες τροφίμων Υποχρεωτικές ενδείξεις

Οι πληροφορίες που πρέπει να υποχρεωτικά να αναγράφονται στην ετικέτα κάθε προσυσκευασμένου τροφίμου είναι οι ακόλουθες:

- Η ονομασία του τροφίμου
 - Ο κατάλογος των συστατικών του τροφίμου
 - Πληροφορίες για αλλεργιογόνα που υπάρχουν στο τρόφιμο
 - Για ορισμένα συστατικά θα πρέπει να αναφέρεται η ποσότητα που περιέχεται στο τρόφιμο
 - Σήμανση ημερομηνίας: «Ανάλωση κατά προτίμηση πριν από...» ή «Τελική ημερομηνία ανάλωσης..» ανάλογα με την φύση του τροφίμου και τον συνολικό χρόνο ζωής του
 - Η χώρα καταγωγής ή ο τόπος προέλευσης, εφόσον απαιτείται
 - Το όνομα και τη διεύθυνση του υπευθύνου της επιχείρησης τροφίμων που είναι εγκατεστημένος στην ΕΕ ή του εισαγωγέα
 - Η καθαρή ποσότητα
 - Τυχόν ιδιαίτερες συνθήκες αποθήκευσης και/ή συνθήκες χρήσης
 - Οδηγίες χρήσης, όπου είναι απαραίτητες
 - Το επίπεδο οινόπνευματος για ποτά (εάν είναι μεγαλύτερο από 1,2 %)
 - Διατροφική δήλωση
 - Ο αριθμός παρτίδας. Ως παρτίδα νοείται το σύνολο των μονάδων πώλησης ενός τροφίμου που παράγεται, παρασκευάζεται ή συσκευάζεται σε συνθήκες ουσιαστικά πανομοιότυπες.
- Οι παραπάνω πληροφορίες πρέπει να είναι τουλάχιστον στα ελληνικά, ενώ δεν απαγορεύεται η πολύγλωσση επισήμανση. Όλες οι υποχρεωτικές από τον νόμο πληροφορίες αναγράφονται στην ετικέτα με γραμματοσειρά ελάχιστου ύψους x 1.2 mm, ενώ εάν η μεγαλύτερη επιφάνεια της συσκευασίας εί-

ναι μικρότερη από 80 cm², το ελάχιστο ύψος x της γραμματοσειράς μπορεί να είναι 0.9mm. Στο παράρτημα IV του Κανονισμού ΕΕ 1169/2011 περιέχονται όλες οι οδηγίες σχετικά με τις απαιτήσεις του μεγέθους των γραμμάτων. Στην περίπτωση που η επιφάνεια της συσκευασίας είναι μικρότερη από 10cm², στην συσκευασία θα αναφέρονται οι ακόλουθες ενδείξεις: η ονομασία του τροφίμου, πληροφορίες για αλλεργιογόνα που υπάρχουν στο τρόφιμο, η καθαρή ποσότητα, σήμανση ημερομηνίας και ο αριθμός παρτίδας.

Ονομασία τροφίμου

«Η ονομασία του τροφίμου είναι η νόμιμη ονομασία του. Αν δεν υπάρχει τέτοια ονομασία, η ονομασία του τρο-

Τα συστατικά προσδιορίζονται με την επίσημη ονομασία τους. Πριν από τον κατάλογο προηγείται η λέξη «Συστατικά».

φίμου είναι η συνήθης ονομασία του ή, αν δεν υπάρχει συνήθης ονομασία ή αν η συνήθης ονομασία δεν χρησιμοποιείται, παρέχεται περιγραφική ονομασία του τροφίμου». Η ονομασία του τροφίμου περιλαμβάνει ή συνοδεύεται από ενδείξεις της φυσικής κατάστασης του τροφίμου ή της ειδικής επεξεργασίας που έχει υποστεί (π.χ. σε σκόνη, βαθειάς κατάψυξης, συμπυκνωμένο, καπνιστό) σε κάθε περίπτωση που η παράλειψη αυτής της πληροφορίας θα μπορούσε να παραπλανήσει τον αγοραστή. Στην περίπτωση τροφίμων που έχουν καταψυχθεί πριν από την πώληση και τα οποία πωλούνται αποψυγμένα, η ονομασία του τροφίμου συνοδεύεται από την ένδειξη «αποψυγμένο».

Κατάλογος των συστατικών

Ο κατάλογος συστατικών περιλαμβάνει υποχρεωτικά όλα τα συστατικά του τροφίμου, κατά φθίνουσα σειρά περιεκτικότητας ως προς το βάρος, όπως καταγράφηκαν κατά τη στιγμή της χρησιμοποίησής τους στην παρασκευή του τροφίμου. Τα συστατικά προσδιορίζονται με την επίσημη ονομασία τους. Πριν από τον κατάλογο προηγείται η λέξη «Συστατικά». Υπάρχουν συγκεκριμένα τρόφιμα για τα οποία δεν απαιτείται ο κατάλογος των συστατικών. Αυτά αναφέρονται στο Άρθρο 19 της εν λόγω νομοθεσίας. Ενώ στο Άρθρο 20 αναφέρονται συστατικά που δεν χρειάζεται να αναγράφονται στην σύσταση του προϊόντος.

Υποχρέωση ποσοτικής αναγραφής των συστατικών

Στις ακόλουθες περιπτώσεις, στον κατάλογο των συστατικών, δίπλα στο όνομα του συστατικού θα πρέπει να αναγράφεται και η ποσότητα αυτού:

- όταν το συστατικό αυτό αναφέρεται στην ονομασία του τροφίμου, όπως για παράδειγμα «γιαούρτι ροδάκινο», τότε στην σύσταση θα πρέπει να αναγράφεται η ποσότητα του ροδάκινου που περιέχεται στο γιαούρτι
- εάν το συστατικό εμφανίζεται στην ετικέτα με λέξεις, εικόνες ή με γραφική απεικόνιση
- στις περιπτώσεις που έχει ουσιαστική σημασία για τον χαρακτηρισμό ενός τροφίμου και την διάκριση του από άλλα συναφή με τα οποία μπορεί να υπάρχει σύγχυση λόγω της εμφάνισής ή της ονομασίας του

Στο παράρτημα VIII του κανονισμού περιγράφονται οι εξαιρέσεις στην εν λόγω υποχρέωση.

Πληροφορίες για τα αλλεργιογόνα

Τα συστατικά του τροφίμου που κατατάσσονται στα αλλεργιογόνα θα αναγράφονται στον κατάλογο των συστα-

Τα συστατικά του τροφίμου που κατατάσσονται στα αλλεργιογόνα θα αναγράφονται στον κατάλογο των συστατικών με τονισμένους χαρακτήρες.

τικών με τονισμένους χαρακτήρες: με διαφορετική γραμματοσειρά, ή διαφορετικό μέγεθος γραμμμάτων, ή με διαφορετικό χρώμα ή οποιονδήποτε άλλο τρόπο που να κάνουν σαφή διάκριση από τα υπόλοιπα συστατικά. Εφόσον το τρόφιμο δεν έχει κατάλογο συστατικών τα αλλεργιογόνα αναφέρονται μετά την λέξη «Περιέχει:...». Επίσης αν μέσα από την παραγωγική διαδικασία δεν μπορεί να αποκλειστεί η παρουσία αλλεργιογόνου από διαστραυρούμενη επιμόλυνση (δηλαδή υπάρχει στον χώρο της παραγωγής και ενδέχεται να περιέχεται στο τρόφιμο έστω και σε πολύ μικρή αναλογία) τότε θα πρέπει δίπλα στα συστατικά να αναφέρονται τα αλλεργιογόνα μετά την φράση: «Ενδέχεται να περιέχει:...». Για παράδειγμα αν στη ίδια γραμμή παραγωγής παρασκευάζεται σοκολάτα με αμύγδαλα και σοκολάτα χωρίς αμύγδαλα, και δεν μπορούμε να αποκλείσουμε την παρουσία τους στην σοκολάτα χωρίς αμύγδαλα τότε θα πρέπει μετά την ένδειξη των συστατικών να αναφέρουμε: «Ενδέχεται να περιέχει αμύγδαλα». Ο πλήρης κατάλογος των ουσιών που έχουν αναγνωρισθεί από την Ευρωπαϊκή Ένωση ως αλλεργιογόνες ουσίες για τα τρόφιμα ή ουσίες που προκαλούν δυσανεξία βρίσκεται στο παράρτημα II του Κανονισμού ΕΕ 1169/2011.

Χώρα καταγωγής ή τόπος προέλευσης

Η χώρα καταγωγής ή ο τόπος προέλευσης αναγράφεται υποχρεωτικά όταν η παράλειψη τους ενδέχεται να παραπλανήσει τον καταναλωτή ως προς την πραγματική χώρα καταγωγής ή τον πραγματικό τόπο προέλευσης του τρο-

φίμου, ιδίως αν οι πληροφορίες που συνοδεύουν το τρόφιμο ή η επिकέτα στο σύνολό της υπονοούν ότι το τρόφιμο έχει διαφορετική χώρα καταγωγής ή τόπο προέλευσης. Για κάποια ζωικά προϊόντα υπάρχουν ειδικές απαιτήσεις. Το άρθρο 26 του Κανονισμού ΕΕ περιγράφει αναλυτικά όλες τις περιπτώσεις όπου η εν λόγω αναφορά είναι υποχρεωτική.

Καθαρή ποσότητα

Εκφράζεται σε μονάδες όγκου για τα υγρά (λίτρα, εκατοστόλιτρα, χιλιοστόλιτρα) και σε μονάδες μάζας για τα στερεά (χιλιόγραμμα και γραμμάρια). Για κάποια τρόφιμα υπάρχει διαφορετικός τρόπος έκφρασης της καθαρής ποσότητας και αυτά αναφέρονται στο Άρθρο 51, ενώ για άλλα δεν απαιτείται η αναγραφή της καθαρής ποσότητας, σύμφωνα με το παράρτημα IX.

Διατροφική Δήλωση

Σύμφωνα με τη νομοθεσία, όλα τα προσυσκευασμένα τρόφιμα πρέπει να φέρουν στην επικέτα τους πληροφορίες που να ενημερώνει τους καταναλωτές σχετικά με το ενεργειακό και διατροφικό περιεχόμενό τους. Πρόκειται για τη λεγόμενη «διατροφική δήλωση», η οποία περιλαμβάνει τουλάχιστον τις εξής πληροφορίες: ενεργειακή αξία, ποσότητες λιπαρών οξέων, κορεσμένων λιπαρών οξέων, υδατανθράκων, σακχάρων, πρωτεϊνών και αλατιού. Προαιρετικά η διατροφική δήλωση μπορεί να περιλαμβάνει και ενδείξεις σχετικά με τα μονοακόρεστα και πολυακόρεστα λιπαρά οξέα, τις πολυόλες, το άμυλο, τις εδωδιμε ίνες, τις βιταμίνες και τα ανόργανα συστατικά.

Προαιρετικές ενδείξεις

Εκτός από τις υποχρεωτικές ενδείξεις υπάρχει και η δυνατότητα αναγραφής ισχυρισμών διατροφής και υγείας, που θα δώσουν προστιθέμενη αξία στο προϊόν σας. Οι επιτρεπτοί ισχυρισμοί διατροφής περιγράφονται στον Κανονισμό ΕΕ 1924/2006. Παραδείγματα ισχυρισμών διατροφής είναι: «light», «υψηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες», κ.ά. Οι εγκεκριμένοι ισχυρισμοί Υγείας αναφέρονται στον Κανονισμό ΕΕ 432/2012. Παράδειγμα ισχυρισμού υγείας είναι: «Το ασβέστιο απαιτείται για τη διατήρηση της φυσιολογικής κατάστασης των οστών» και «Η βιταμίνη Α συμβάλλει στην διατήρηση της κατάστασης του δέρματος».

Όλες οι παραπάνω ενδείξεις είναι γενικές και αφορούν το σύνολο των τροφίμων. Για ορισμένα τρόφιμα υπάρχουν ειδικές επισήμανσεις, επιπρόσθετες πληροφορίες που πρέπει να αναγράφονται επάνω στην επικέτα και οι οποίες περιγράφονται στον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών. Έτσι, για την πλήρη επισήμανση του τροφίμου λαμβάνουμε υπ' όψιν το σύνολο της Ελληνικής και της Ευρωπαϊκής νομοθεσίας μαζί με όλες τις σχετικές τροποποιήσεις. Η διαδικασία της επισήμανσης των τροφίμων είναι περίπλοκη και χρειάζεται γνώση, εμπειρία και διαρκή ενημέρωση σχετικά με τις αλλαγές της νομοθεσίας.

ΠΗΓΕΣ: https://europa.eu/youreurope/business/productrequirements/food-labelling/general-rules/index_el.htm
ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 25ης Οκτωβρίου 2011, σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές.

Image by freepik.com



ΕΛΕΝΗ ΠΑΝΑ

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



foodconsultant.gr
for quality & safety

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

Για τη διασφάλιση της υγιεινής των προϊόντων που παράγετε:

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

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

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

Εκπαίδευση του προσωπικού:

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

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

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

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

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

Επισκεφτείτε μας στο www.foodconsultant.gr

ΕΝΖΥΜΑ

ΜΙΑ ΣΥΧΡΟΝΗ ΤΑΣΗ ΣΤΗΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ

Με την ονομασία ένζυμα νοούνται οι ειδικές πρωτεΐνες ή πρωτεϊνικές βάσης οργανικές ενώσεις, που αποτελούνται από πολυμερή των αμινοξέων, οι οποίες δρουν ως καταλύτες στις χημικές αντιδράσεις που λαμβάνουν χώρα στο μεταβολισμό των οργανισμών, εξ ου και η συνώνυμη ονομασία τους βιοκαταλύτες.

Έχουν επίσης και μια μοναδική ιδιότητα να επηρεάζουν την ταχύτητα των χημικών αντιδράσεων (συνήθως να τις επιταχύνουν) χωρίς στην πραγματικότητα να συμμετέχουν σε αυτές. Χωρίς τα ένζυμα, αυτές οι αντιδράσεις θα μπορούσαν να πραγματοποιηθούν μόνο σε κλίμακες χρόνου και σε θερμοκρασίες που θα ήταν ασυμβίβαστες με τη ζωή. Σχεδόν όλες οι χημικές αντιδράσεις στα κύτταρα απαιτούν τη ρυθμιστική δράση των ενζύμων. Όπως όλοι οι καταλύτες, έτσι και τα ένζυμα λειτουργούν αυξομειώνοντας την ενέργεια ενεργοποίησης μιας αντίδρασης. Τα περισσότερα ένζυμα επιταχύνουν την αντίδραση εκατομμύρια φορές σε σχέση με την ταχύτητα της χωρίς αυτά να επηρεάζονται. Ωστόσο, τα ένζυμα διαφέρουν από τους υπόλοιπους καταλύτες ως προς την εξειδίκευση, καθώς, κάθε ένζυμο μπορεί να καταλύσει μια συγκεκριμένη μόνο αντίδραση. Τα ένζυμα επιταχύνουν το ρυθμό των βιοχημικών αντιδράσεων (Εικ. 1) που λαμβάνουν χώρα στα κύτταρα όλων των ζωντανών οργανισμών: φυτά, ζώα, βακτήρια, μύκητες κ.λπ.

Ιστορία

Αν και η ζύμωση, ως έννοια, ήταν γνωστή από τις αρχές του 18ου αιώνα, ο μηχανισμός της ανακαλύφθηκε ένα αιώνα μετά.

Πρώτος που φέρεται να προσδιόρισε την έννοια του ενζύμου ήταν ο Λουδοβίκος Παστέρ, ενώ ο πρώτος που έκανε τη χρήση του όρου, εκ της ελληνικής, «ένζυμο» ήταν ο Γερμανός φυσιολόγος (W.Kühne) Βίλελμ Κύνε (1837-1900), το 1877. Είκοσι χρόνια αργότερα, το 1897, ο Έντουαρντ Μπούχνερ, (που το 1907 τιμήθηκε με Βραβείο Νόμπελ Χημείας), ονομάζει το ένζυμο που διασπά τη σακχαρόζη «ζυμάση». Σημειώνεται ότι τα ένζυμα λόγω της πρωτεϊνικής τους σύστασης είναι ευαίσθητες ουσίες και πολύ εύκολα μετουσιώνονται. Το πρόβλημα ως εκ τούτου της απομόνωσής τους και της μελέτης των ιδιοτήτων τους ήταν πολύ δύσκολο. Μόλις το 1922, ξεκίνησε τις έρευνες ο Τζέιμς Μπ. Σάμνερ και το 1926, κατέδειξε ότι το ένζυμο ουρεάση ήταν μια καθαρή πρωτεΐνη την οποία και απομόνωσε σε καθαρή κρυσταλλική κατάσταση. Στη συνέχεια ακολούθησαν οι Νόρθροπ και Στάνλεϊ οι οποίοι εργάστηκαν ομοίως στην απομόνωση της πεψίνης, θρυψίνης και χυμοθρυψίνης, λαμβάνοντας το 1946 το βραβείο Νόμπελ Χημείας. Κατά τα αναφερόμενα από τη διεθνή βιβλιογραφία μέχρι το 1952 είχαν απομονωθεί σε καθαρή κατάσταση 50 ένζυμα. Στη δεκαετία του 1960 ο Ντέιβιντ Τσίλτον Φίλιπς και η ομάδα του με τη βοήθεια εφαρμογής

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 ζωντανούς μικροοργανισμούς)
- **Ενεργό** (έχει υψηλή ζυμωτική ικανότητα)
- **Βιολογικό** (από βιολογικά αλεύρα)



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



Σχεδόν όλες οι χημικές αντιδράσεις στα κύτταρα απαιτούν τη ρυθμιστική δράση των ενζύμων.

κρυσταλλογραφίας ακτίνων-Χ κατάφερε να αποκαλύψει τις δομές της λυσοζύμης. Η επιτυχία του αυτή άνοιξε τελικά και τον δρόμο της πληρέστερης ανακάλυψής των και της πλήρους κατανόησης όχι μόνο των δομών των ενζύμων, αλλά και των μηχανισμών της καταλυτικής τους δράσης.

Ονομασία

Η ονομασία των ενζύμων εκτός από εκείνων που παρέμεινε από παλαιότερα (π.χ. θρεψίνη, πεψίνη κ.λπ.) έχει καθοριστεί, κατά παράδειγμα του Μπούκνερ, να λαμβάνει ως πρώτο συνθετικό τη θεματική ονομασία του υποστρώματος (της ένωσης επί της οποίας γίνεται η χημική μεταβολή) με την κατάληξη -άση. Έτσι το ειδικό ένζυμο που έχει λιπολυτική δράση ονομάζεται (λιπ + άση) λιπάση, το ένζυμο που καταλύει το άμυλο αμυλάση κ.λπ.

Από τι επηρεάζεται η δράση των ενζύμων;

Υπάρχει μια ποικιλία παραγόντων που επηρεάζουν τη δράση των ενζύμων. Οι πιο βασικές είναι:

1. Θερμοκρασία (μέγιστη δραστηριότητα 30-40 °C)
2. Η οξύτητα (μέγιστη δράση σε pH 4.5 - 8)
3. Η συγκέντρωση του ενζύμου και του υλικού-υποστρώματος που αντιδρούν
4. Ελεύθερο νερό (υψηλή υγρασία ευνοεί ενζυμικές δράσεις)

5. Παρουσία ενεργοποιητών και αναστολέων (κάποια μέταλλα όπως μόλυβδος και υδράργυρος εμποδίζουν την δράση των ενζύμων)

Ταξινόμηση Ενζύμων

Τα ένζυμα τροφίμων μπορούν γενικά να ταξινομηθούν με δύο τρόπους: αυτά που προστίθενται στα τρόφιμα (εξωγενή πηγές) για να προκαλέσει μια επιθυμητή αλλαγή και εκείνες που υπάρχουν στα τρόφιμα (ενδογενείς πηγές) και οι οποίες μπορεί να είναι ή να μην είναι υπεύθυνα για αντιδράσεις που επηρεάζουν την ποιότητα των τροφίμων. Τα εξωγενή ένζυμα μπορεί να προστεθούν από διάφορες πηγές και οι επιλογές μεταξύ εξωγενών ενζύμων βασίζονται στο κόστος και λειτουργικότητα. Η κατάλληλη λειτουργικότητα σχετίζεται με την δραστηριότητα, και τις συνθήκες που επικρατούν κατά τη διάρκεια της συγκεκριμένης εφαρμογής. Τα ενδογενή ένζυμα θέτουν μεγαλύτερες προκλήσεις για τον έλεγχο, δεδομένου ότι μπορεί να υπάρχουν μέσα στα τρόφιμα από ελάχιστα έως πάρα πολλά. Σε ορισμένα τρόφιμα, ενδογενή ένζυμα μπορεί να είναι υπεύθυνα για αντιδράσεις που είτε βελτιώνουν την ποιότητα των τροφίμων είτε την μειώνουν.

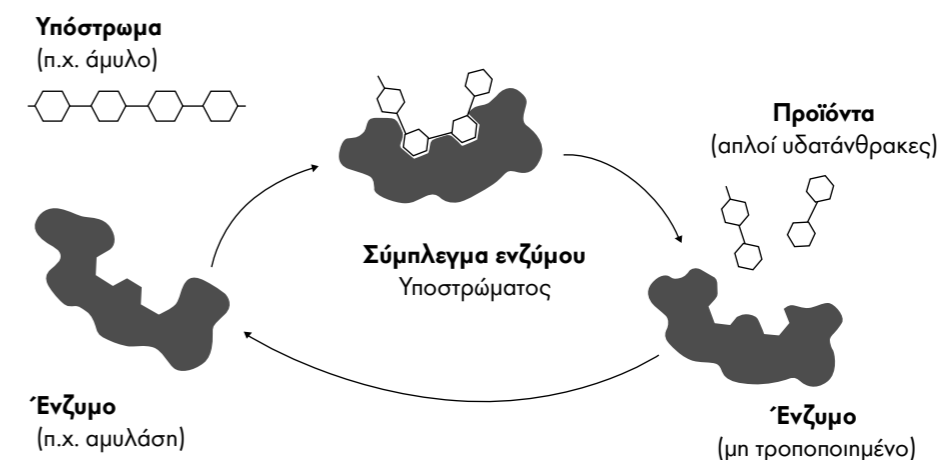
Χρήσεις στην βιομηχανία τροφίμων

Η ευρεία χρήση τους στη βιομηχανία εξηγείται από τα πολλά πλεονεκτήματα που έφεραν στις παραγωγικές διαδικασίες που εφαρμόζουν οι βιομηχανίες τροφίμων όπως παραγωγή νέων προϊόντων με λιγότερο παραγωγικό κόστος, λιγότερα υποπροϊόντα (απόβλητα) και περιβαλλοντολογικά ασφαλή. Πάρα το ότι η χρήση τους ξεκινά από τα πρώτα χρόνια της εξέλιξης της ανθρωπότητας θα είναι και στο μέλλον πρωταγωνιστές σε νέα προϊόντα και τεχνολογίες που θα δημιουργήσουν καλύτερα και ασφαλέστερα προϊόντα για τον καταναλωτή. Οι κύριες εφαρμογές των ενζύμων στην βιομηχανία τροφίμων έχουν σχέση με:

Μετατροπή - παραγωγή προϊόντων (πχ παραγωγή ιμβερτοζάχαρου), μείωση ιξώδους, τεχνολογικά βοηθήματα στην εκχύλιση ουσιών (πικνολυτικά και κυταρινολυτικά ένζυμα στην επεξεργασία φρούτων), τροποποίηση γεύσεων και αρωμάτων. Επίσης, κάποια οικιακά είδη περιέχουν ένζυμα ώστε να αυξήσουν την ταχύτητα κάποιας αντίδρασης, όπως για παράδειγμα τα απορρυπαντικά.

Οι πηγές των ενζύμων που χρησιμοποιούνται στην παρασκευή του άρτου

Τα ένζυμα που χρησιμοποιούνται στην αρτοποιία προέρχονται από διάφορες πηγές. Ορισμένα ένζυμα υπάρχουν φυσικά σε κάποια δημητριακά. Ο κόκκος του σιταριού, για παράδειγμα, περιέχει τα ένζυμα που απαιτούνται για τη βλάστησή του ως αμυλάσες: βοηθούν στη διάσπαση του αμύλου (η πηγή ενέργειας του κόκκου) σε απλά σάκχαρα που θα χρησιμοποιηθούν από τα κύτταρα για να πολλαπλασιαστούν και να σχηματίσουν το νέο δενδρύλλιο. Προκειμένου να εξομαλυνθούν οι διακυμάνσεις στα επίπεδα ενδογενών ενζύμων, είναι δυνατή η προσθήκη εξωγενών ενζύμων στη ζύμη. Για παράδειγμα, η περίπτωση της βύνης που λαμβάνεται από τη βλάστηση κόκκων, η οποία είναι πλούσια σε αμυλάσες. Καλλιέργειες ψυχανθών όπως είναι τα φασόλια συμπεριλαμβανομένης της σόγιας περιέχουν επίσης λιποζυγενάσες, ικανές να καταστρέψουν τις καροτενοειδή χρωστικές και έτσι έχουν λευκαντικό αποτέλεσμα στην ψίχα. Ωστόσο, τα εξωγενή ένζυμα που χρησιμοποιούνται στις μέρες μας παράγονται ουσιαστικά από ζυμώσεις που πραγματοποιούνται από μικροοργανισμούς που καλλιεργούνται in vitro. (Η λατινική έκφραση «in vitro» (κυριολεκτικά «έν ύαλω» δηλ. «μέσα στο γυαλί», ή «μέσα στο δοκιμαστικό σωλήνα»), είναι επιστημονικός όρος της βιολογίας που αναφέρεται κυρίως στην τεχνική της πραγματοποίησης ενός δεδομένου πειράματος σε δοκιμαστικό σωλήνα ή γενικότερα για πειράματα που πραγματοποιούνται σε αυστηρά ελεγχόμενες συνθήκες έξω από τους ζωντανούς οργανισμούς.)



Μόλις ολοκληρωθεί η ζύμωση, κατά την παραγωγή των ενζύμων μπορεί να πραγματοποιηθεί μια σειρά φάσεων εκχύλισης, καθαρισμού και σύνθεσης με σκοπό την ειδική απομόνωση και ρύθμιση αυτών χωρίς να αφήνει κανένα υπολειμματικό ίχνος στους μικροοργανισμούς που τα παρήγαγαν. Ανεξάρτητα από την προέλευση, τα ένζυμα υποβάλλονται σε αυστηρή διαδικασία αξιολόγησης πριν από την έγκρισή τους. Από νομοθετικής άποψης, στην περίπτωση των ειδών αρτοποιίας, τα ένζυμα δε θεωρούνται συστατικά που απαιτούν επισήμανση, αλλά ως βοηθήματα επεξεργασίας που εξαιρούνται από την επισήμανση σύμφωνα με τον Ευρωπαϊκό Κανονισμό. Επίσης οι αρχές σε πολλές χώρες έχουν εισαγάγει αυστηρές διαδικασίες αξιολόγησης προτού μπορέσουν να εγκρίνουν τη χρήση ενός ενζύμου στην βιομηχανία τροφίμων. Οι κατασκευαστές ενζύμων πρέπει επομένως να υποβάλλουν αιτήσεις προκειμένου να αποδείξουν ότι η προτεινόμενη χρήση ανταποκρίνεται σε τεχνολογική ανάγκη και ότι το εν λόγω ένζυμο δεν παρουσιάζει κανένα κίνδυνο για την υγεία του καταναλωτή. Κάθε ένζυμο υποβάλλεται έτσι σε τοξικολογικές δοκιμές και αξιολογούνται τα γνήσια πλεονεκτήματά του και το ζήτημα της έκθεσης των καταναλωτών.

Οι λειτουργίες των ενζύμων στα προϊόντα αρτοποιίας

Μια μεγάλη ποικιλία ενζύμων χρησιμοποιείται στην αρτοποιία για τη δράση τους στα διάφορα συστατικά των αλεύρων, ιδιαίτερα σε υδατάνθρακες, πρωτεΐνες και λιπίδια.

Αμυλάσες Μία από τις κύριες οικογένειες ενζύμων που δρουν στους υδατάνθρακες Όπως υποδηλώνει το όνομά τους, διασπούν το άμυλο που υπάρχει στη ζύμη σε σάκχαρα, κυρίως γλυκόζη (ένας μονοσακχαρίτης) και μαλτόζη (ένας δισακχαρίτης). Αυτά τα σάκχαρα χρησιμοποιούνται ως ενεργειακά υποστρώματα για την μαγιά, και τα καταναλώνουν σε μεγάλες ποσότητες στη διαδικασία της ζύμωσης. Με την αύξηση της διαθεσιμότητας των σακχάρων, οι αμυλάσες διεγείρουν έτσι τη ζύμωση και την παραγωγή CO₂ που απαιτείται για το σωστό φούσκωμα της ζύμης.

Σημειώνεται ότι τα ένζυμα λόγω της πρωτεϊνικής τους σύστασης είναι ευαίσθητες ουσίες και πολύ εύκολα μετουσιώνονται.

Μια άλλη λειτουργία των αμυλασών είναι η ικανότητά τους να καθυστερούν το μαγιάτεμα. Με την πάροδο του χρόνου, στη ψίχα των αρτοσκευασμάτων δημιουργείται ένα πολύπλοκο σύνολο αλλαγών που περιλαμβάνει την ανακρυστάλλωση (ή την ανάδρομη αποικοδόμηση) της αμυλοπηκτίνης στο άμυλο. Με την υδρόλυση της αμυλοπηκτίνης σε μικρότερες μονάδες, η βακτηριακή άλφα-αμυλάση μπορεί να διατηρήσει την απαλότητα και να παρατείνει τη διάρκεια ζωής. Οι αμυλάσες δεν είναι τα μόνα ένζυμα στα προϊόντα αρτοποιίας. Οι πεντοσάσες μπορούν επίσης να προστεθούν



Η ευρεία χρήση τους στη βιομηχανία εξηγείται από τα πολλά πλεονεκτήματα που έφεραν στις παραγωγικές διαδικασίες που εφαρμόζουν οι βιομηχανίες τροφίμων όπως παραγωγή νέων προϊόντων.

για τη βελτίωση της ποιότητας. Τόσο το αλεύρι σίτου όσο και σίκαλης περιέχουν πεντοσάνες. Αυτοί οι πολυσακχαρίτες είναι ιδιαίτερα υδρόφιλοι και συμβάλλουν σημαντικά στις ιδιότητες απορρόφησης νερού μιας ζύμης. Στα προϊόντα με βάση το αλεύρι σίτου, οι πεντοζάνες παρεμβαίνουν επίσης στην αύξηση του όγκου του ψωμιού.

Πρωτεάσες (ονομάζονται επίσης πρωτεϊνάσες ή πεπτιδάσες)

Οι πρωτεάσες δρουν επί των πρωτεϊνών του αλεύρου και τις διασπούν, αποδυναμώνοντας έτσι το δίκτυο γλουτένης. Η χαλάρωση αυτή στο πλέγμα της γλουτένης, αυξάνει την εκτακτότητα της ζύμης. Αυτός ο τρόπος δράσης χρησιμοποιείται κυρίως στην παραγωγή κράκερ, μπισκότων και γκοφρετών. Η παραγωγή γκοφρέτας απαιτεί λεπτές ζύμες στις οποίες τα διάφορα συστατικά είναι ομοιογενώς διασκορπισμένα, χωρίς σβόλους που απλώνεται ομοιόμορφα πάνω στις μηχανές ψσίματος της γκοφρέτας. Επιπλέον, οι πρωτεάσες βοηθούν στη γεύση και χρώμα αυτά τα προϊόντα.

Υδρολάσες καρβοξυλικών εστέρων (λιπάσες, φωσφολιπάσες, γλυκοζιδάσες)

Οι υδρολάσες των καρβοξυλικών εστέρων μετατρέπουν τα λίπη και τις ουσίες που μοιάζουν με λίπος ή υπάρχουν φυσικά στο αλεύρι, καθώς και τα προστιθέμενα λιπαρά, σε ουσίες πιο

εύκολα γαλακτωματοποιούμενες (π.χ. μονο- και διγλυκερίδια). Λόγω των αλληλεπιδράσεών τους με τα άλλα συστατικά της ζύμης, η χρήση λιπασών και ιδιαίτερα η φωσφολιπάση βοηθά έτσι στην αύξηση του όγκου του προϊόντος και τη βελτίωση της δομής της ψίχας. Επίσης με την ιδιότητα των λιπασών να ενισχύουν τη ζύμη, είναι δυνατή η μείωση της χρήσης γαλακτωματοποιητών ή να αντικαταστήσουν τα βελτιωτικά ζύμης όπως το DATEM και το SSL. Η **ημικυτταρινάση**, μαζί με την **κυτταρινάση**, την **πεντοσανάση** και την **ξυλανάση**, λειτουργούν σε πεντοζάνες και κυτταρίνη, ίνες που υπάρχουν φυσικά στο σιτάρι και τη σίκαλη. Διασπάζει τις αδιάλυτες ίνες στο αλεύρι σίτου, στο αλεύρι σίκαλης και τα συμπληρώματα φυτικών ινών. Οι τύποι που χρησιμοποιούνται στην παρασκευή ψωμιού αφήνουν τις υδατοδιαλυτές ίνες ανέπαφες και απελευθερώνουν δεσμευμένο νερό στη ζύμη για να βελτιώσουν την ικανότητα επεξεργασίας, τη φρεσκάδα και τον όγκο του ψωμιού.

Η **οξειδάση** της γλυκόζης οξειδώνει το ασκορβικό οξύ σε δεϋδρο-ασκορβικό οξύ. Το δεϋδροασκορβικό οξύ ενισχύει το πλέγμα της γλουτένης σχηματίζοντας δεσμούς που αυξάνουν τη δύναμή της. Η κατανόηση των ενζύμων στα προϊόντα αρτοποιίας είναι το πρώτο βήμα στην επιλογή αυτών. Τα ένζυμα παρέχουν πολλά από τα ίδια οφέλη με τα χημικά βελτιωτικά ζύμης, αλλά μπορούν να παρέχουν **μια επιλογή καθαρής ετικέτας**. Συχνά, τα ένζυ-

μα μετουσιώνονται κατά τη διάρκεια της διαδικασίας ψσίματος και ως βοηθητικά μέσα επεξεργασίας, δεν χρειάζεται να επισημαίνονται στο τελικό προϊόν. Τα ενζυμικά παρασκευάσματα που κυκλοφορούν στο εμπόριο είναι πολύπλοκα μείγματα που συνήθως περιέχουν περισσότερες από μία ιδιότητες. Τα επίπεδα προσθήκης και οι συγκρίσεις προϊόντων θα πρέπει να βασίζονται σε πρακτικές δοκιμές αρτοποιίας και όχι μόνο στις γενικές προδιαγραφές χρήσης. Με αυτές θα διαπιστωθεί η ισχύς της ενζυμικής δραστηριότητας και το βέλτιστο αποτέλεσμα.

BIBΛΙΟΓΡΑΦΙΑ
 1. Lin Carson, "Dough Conditioners," BAKERpedia.com, <http://bakerpedia.com/ingredients/dough-conditioners/#> (accessed September 28, 2017).
 2. <https://el.wikipedia.org/wiki/%CE%88%CE%BD%CE%B6%CF%85%CE%BC%CE%BF>
 3. H.-D. Belitz · W. Grosch · P. Schieberle "Food Chemistry" 4th revised and extended ed. Verlag Berlin Heidelberg Springer 2009 149-155.
 4. Donna Berry, "Exact Tools," BakingBusiness.com, November 1, 2010, <http://www.bakingbusiness.com/News/News-Home/Features/2010/11/Enzymes.aspx?cck=1> (accessed September 28, 2017).
 5. K. Kulp, "Enzymes as dough improvers," in Advances in Baking Technology, eds. Basil S. Kamel and Clyde E. Stauffer (New York: Springer, 1993), 152-165.
 6. Denisa Eglantina Du, Alina Culeu, Nastasia Belc "Fortification of bread with wheat processing by-products" Trends in Wheat and Bread Making, 2021, pp. 343-369.
 7. <https://www.lesaffre.uk/2021/03/17/understanding-enzymes-in-breadmaking-3/>



ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΜΠΟΣΑΔΙΚΟΣ
Τεχνολόγος Τροφίμων



ΝΕΑ ΣΕΙΡΑ ΦΟΥΡΝΩΝ MONDIAL FORNI
Νέα εμφάνιση - Σταθερή Ποιότητα & Αξιοπιστία



MONDIAL

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



ECOMONDIAL

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



LEM

Μονοτέλαρος Σωληνωτός από 4m² έως 6m² Πετρελαίου ή Αερίου



DEKOMONDIAL

Ηλεκτρικός Τελαρωτός από 4m² έως 22,8m²



DOMINO

Ηλεκτρικός με πλάκες 18 μοντέλα



SLIM

Ηλεκτρικός Περιστροφικός 9 λαμαρινών 60x40cm



BASIC

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



TECHNO 2.0

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



TECHNO 2.0

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



Η ΕΗΜΑΝΤΙΚΟΤΗΤΑ ΤΟΥ ΚΑΦΕ ΚΑΤΑ ΤΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

Στη σημερινή κοινωνία η κατανάλωση καφέ έχει αυξηθεί κατά πολύ μεγάλα ποσοστά, καθώς έχει γίνει ένα μεγάλο κομμάτι της καθημερινότητας. Θα μπορούσαμε να πούμε μάλιστα πως τα ροφήματα του καφέ είναι ίσως το νούμερο ένα ρόφημα σε παγκόσμιο επίπεδο.

Η κατανάλωση καφέ ολοένα και αυξάνεται καθώς το ρόφημα αυτό επιφέρει πολλά οφέλη στον οργανισμό μας. Η μέση κατανάλωση καφέ σε παγκόσμιο επίπεδο φτάνει από 1 φλιτζάνι καφέ, έως 10 φλιτζάνια καφέ. Ως επί το πλείστον η μέση κατανάλωση ανέρχεται περίπου στα 5 φλιτζάνια την ημέρα. Η κατανάλωση λοιπόν βλέπουμε πως έχει μεγάλες διακυμάνσεις, κι ανάλογα με την ποσότητα που καταναλίσκεται, μπορούμε να έχουμε είτε θετικές, είτε αρνητικές επιδράσεις στον οργανισμό. Σύμφωνα με το ρόφημα

του καφέ, δηλαδή με όλα τα συστατικά τα οποία περιέχονται στο τελικό προϊόν έχουμε ποικίλες επιδράσεις. Σε αυτό το σημείο πρέπει να τονιστεί ότι τα ακόλουθα, έχουν τη ρήτρα της διαφοροποίησης του κάθε ανθρώπου όπως, φύλλο, ηλικία, εκ γενετής παθήσεις, γενετική επίδραση και άλλα.

Για αρχή θα πρέπει να παρουσιάσουμε κάποιους βασικούς ορισμούς, ώστε να έχουμε μία καλύτερη εικόνα για όσα θα αναφέρουμε στην πορεία.

Αρχικά θα αναφερθούμε στο τι θεωρούμε υψηλή, μέση και χαμηλή κατανάλωση καφέ, δηλαδή να ορίσουμε τις ποσότητες καφέ, σε φλιτζάνια.

- 0 = κανένα φλιτζάνι καφέ
- 1-2 φλιτζάνια καφέ= μικρή κατανάλωση
- 3-5 φλιτζάνια καφέ = μέση κατανάλωση
- 5 και πάνω φλιτζάνια καφέ = υψηλή κατανάλωση

Συνεχίζοντας θα αναφερθούμε στον ορισμό της εργασίας, όπου σύμφωνα με τη νομοθεσία, εργασία ορίζεται, «κάθε συνειδητή και ηθελημένη παραγωγική δραστηριότητα του ανθρώπου, η οποία θεω-

ρείται ως τοιαύτη κατά την κρατούσα στις συναλλαγές αντίληψη» σύμφωνα με τον νόμο 4345/1946 άρ.7. Με αυτόν τον ορισμό νοείται, πως η εργασία είναι μια δραστηριότητα προσφοράς ή παραγωγής ενός προϊόντος, πνευματικής ή υλικής φύσεως. Κατόπιν τούτου, η εργασία είναι ένα αναπόσπαστο κομμάτι της ζωής, καθώς είναι αυτή, η οποία μας προσφέρει το βιοπορισμό. Κατανοώντας την σημαντικότητα της εργασίας, γίνεται εύκολα αντιληπτό, το γεγονός, πως κάθε άτομο έχει την ανάγκη της εργασίας.

Η εργασία είναι ένα αναπόσπαστο κομμάτι της καθημερινότητάς μας, καθώς κατά το σύννηθες, ο χρόνος ο οποίος αφιερώνουμε σε αυτή είναι πολύ μεγάλος. Ένας εργαζόμενος μπορεί να απασχολείται 4, 6, 8 ή και παραπάνω ώρες την ημέρα, ανάλογα με της ανάγκης και για τουλάχιστον 5 ημέρες την εβδομάδα. Επίσης, οι περισσότερες επιχειρήσεις λειτουργούν με πάνω από έναν εργαζόμενο, γεγονός το οποίο σημαίνει, πως τα άτομα αυτά έχουν μία κοινή καθημερινότητα, καθώς και κοινούς εργασιακούς προβληματισμούς.

Τα στοιχεία για την κατανάλωση καφέ πριν και κατά τη διάρκεια της οδήγησης δηλώνουν ομόφωνα, πως η κατανάλωση καφέ βοηθά σημαντικά στη μείωση σύγκρουσης οχημάτων.

Οι μελέτες που έχουν διεξαχθεί μέχρι σήμερα, αναγνωρίζουν πως κατά τη διάρκεια των διαλειμμάτων, των εργαζομένων για καφέ, διαπιστώθηκε μείωση του άγχος και βελτίωση της εργασίας, μέσω συζητήσεων κατά τη διάρκεια της κατανάλωσης. Τα κύρια θέματα των συζητήσεων, αφορούσαν διορθωτικές ενέργειες στον τρόπο εργασίας, επαγγελματικές απόψεις και απογοητεύσεις κατά τη διάρκεια εργασίας. Σε θέσεις εργασίας υψηλότερων απαιτήσεων, πολλές φορές δεν υπάρχει χρόνος για διάλειμμα, καθώς ο χρόνος είναι λίγος και τα "meetings" ή αλλιώς συσκέψεις πάρα πολλά. Στις συσκέψεις σεβρίτετε το ρόφημα του καφέ ή αλλιώς γίνεται ένα "coffee breaks", ώστε το πνεύμα και το σώμα να αναζωογονηθεί, καθώς έχει αποδειχθεί, πως η λήψη σωστών πρωτοβουλιών και αποφάσεων αυξάνεται κατά και μετά τη διάρκεια κατανάλωσης του ροφήματος του καφέ.

Η απόδοση στην εργασία εξετάζει, την προσπάθεια καταβολής, σε σχέση με το παραχθέν αποτέλεσμα, που αντίκειται σε ένα άτομο, για να το εκτελέσει. Σαφώς, υπάρχουν παράγοντες που επηρεάζουν την εργασιακή απόδοση, όπως η επικοινωνιακή ικανότητα, η εθνικότητα, η αντοχή στην πίεση, η πολιτιστική ευελιξία, ο προσανατολισμός στόχου, η εμπειρία, η προϋπηρεσία, το φύλο και το ωράριο. Στο σύνολο των παραπάνω παραγόντων, δίνεται μεγάλη έμφαση στο ωράριο, καθώς όσον αφορά τον καφέ, έχουμε μεγάλες αποκλίσεις. Η πρόσληψη καφέ κατά τη διάρκεια ενός πρωινού ωραρίου δείχνει, αυξημένη εγρήγορση, ευεξία και συγκέντρωση, ενώ η πρόσλη-

ψη καφέ κατά τη διάρκεια νυχτερινού ωραρίου, αυξάνει την εγρήγορση παροδικά, σε συνδυασμό με καλό ύπνο, δείχνει να έχει αντίστοιχα καλά αποτελέσματα με του πρωινού ωραρίου. Εκτός όμως από εργαζόμενους σε γραφεία, εργοστάσια κτλ., υπάρχουν και εργαζόμενοι οι οποίοι απασχολούνται σε οχήματα και μάλιστα υπό αρκετά δύσκολες συνθήκες, ορισμένες φορές. Για αυτή την κατηγορία εργαζομένων έχει διαπιστωθεί, πως οι οδηγοί αντιμετωπίζουν κατά την οδήγηση, δημιουργία κόπωσης και υπνηλίας. Ο συνδυασμός των παραπάνω επιφέρει μείωση της εγρήγορσης, της συγκέντρωσης, της λήψης αποφάσεων και του χρόνου αντίδρασης, με αντίκτυπο τη μείωση εκτέλεσης δραστηριότητας και κατ'επέκταση, της οδήγησης. Τα στοιχεία για την κατανάλωση καφέ πριν και κατά τη διάρκεια της οδήγησης δηλώνουν ομόφωνα, πως η κατανάλωση καφέ βοηθά σημαντικά στη μείωση σύγκρουσης οχημάτων. Αυξάνει σημαντικά την απόδοση στην οδήγηση και σε συνδυασμό με ύπνο διάρκεια ≈ 30 λεπτών, διαπιστώθηκε πως καταπολεμά την κόπωση. Επιπροσθέτως, πρέπει να σημειωθεί, πως ανεξάρτητα από την ηλικία του ατόμου και την ώρα οδήγησης (π.χ. νυχτερινή οδήγηση), δεν διαπιστώνεται αλλαγή στην αποτελεσματικότητα του καφέ.

ΓΙΩΡΓΟΣ ΣΚΡΟΥΜΠΕΛΟΣ
Μηχανολόγος Μηχανικός RMS ΕΞΥΠΠ

ΒΟΥΓΙΟΥΚΑ ΠΑΝΑΓΙΩΤΑ ΑΡΓΥΡΩ
Επιστήμων Τεχνολόγος Τροφίμων BSc



Ποντιακά ωτία

Τα «ωτία» στην ποντιακή κουζίνα είναι μικρά γλυκίσματα που μοιάζουν με αυτιά και προσφέρονταν σε γάμους και βαπτίσεις αλλά και σε γιορτές. Είναι αφράτες και πεντανόστιμες τηγανίτες, το τέλειο γλυκό σνακ για τον καφέ ή το τσάι αλλά και σαν κέρασμα για τα παιδιά.

ΠΟΝΤΙΑΚΑ ΩΤΙΑ

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

Η κουζίνα του Πόντου είναι μία ιδιαίτερη κουζίνα, βασισμένη στον τρόπο ζωής, στα ήθη και τα έθιμα των Ποντίων και την προκοπή της νοικοκυράς να αποδείξει ότι έφτανε στα χέρια της. Ίσως είναι η κουζίνα με τις περισσότερες αλμυρές και γλυκές συνταγές. Είναι η παράδοση που έφεραν μαζί τους από τους τόπους που ξεριζώθηκαν και τις διαφυλάσσουν σαν θησαυρό. Όταν μάλιστα η παράδοση συναντά τη φαντασία που γίνεται δημιουργία και τα αυτιά (ωτία) γίνονται γλυκίσματα στην ποντιακή κουζίνα, τότε συναρπάζουν με τη γεύση τους μικρούς και μεγάλους.

ΥΛΙΚΑ

6 αυγά
400 γρ. γιαούρτι
200 γρ. ζάχαρη
50 ml ηλιέλαιο
2 βανίλιες
1 kg αλεύρι
20 γρ. baking
3 γρ. σόδα
4 γρ. αλάτι
λίγο ξύσμα πορτοκάλι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Τοποθετούμε στον κάδο του μίξερ τα αυγά, το γιαούρτι, τη ζάχαρη, το ηλιέλαιο, τη σόδα, τα αρωματικά και τα χτυπάμε μέχρι να ομογενοποιηθεί το μίγμα.

Στη συνέχεια, ρίχνουμε το αλεύρι και το baking μέχρι να γίνει μία εύπλαστη ζύμη. Αφήνουμε 30 λεπτά να ξεκουραστεί.

Στη συνέχεια, ανοίγουμε ένα χονδρό φύλλο και το κόβουμε σε κάθετες λωρίδες. Κάθε λωρίδα την κόβουμε διαγώνια σε ρόμβους περίπου 5cm. Με μαχαίρι σχηματίζουμε τρύπα στη μέση του ρόμβου και περνάμε τη μία άκρη της ζύμης έτσι ώστε να μοιάζει με αυτί.

Τα τηγανίζουμε λίγα λίγα σε καυτό λάδι και σε μέτρια φωτιά. Μόλις πάρουν ρόδινο χρώμα είναι έτοιμα.

Τα πασπαλίζουμε με άχνη ζάχαρη ή ρίχνουμε μέλι.



Τα ποντιακά «ωτία» ετοίμασαν οι πρωτοετείς μαθητές του τμήματος Α2 της Σχολής μας, στο πλαίσιο του εργαστηρίου "Συναφή προϊόντα Αρτοποιίας Ζαχαροπλαστικής" με την επίβλεψη και καθοδήγηση της κας Καλτσά Καλομοίρας, Τεχνικού Αρτοποιίας Ζαχαροπλαστικής και της κας Χαριτάκη Κορνηλίας, Τεχνολόγου Τροφίμων.

ΚΕΪΚ ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΩΝ

ΥΛΙΚΑ

1000 γρ. αλεύρι μαλακό
25 γρ. μπέικιν πάουντερ
445 γρ. βούτυρο
750 γρ. αυγά
280 γρ. γάλα
590 γρ. ζάχαρη άχνη
2 γρ. ξύσμα από λεμόνι
2 γρ. μοσχοκάρυδο
190 γρ. καρύδια

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χτυπάμε το βούτυρο και τη ζάχαρη άχνη, προσθέτουμε σιγά σιγά τα αυγά, το γάλα και στο τέλος το αλεύρι με τα υπόλοιπα υλικά.

Συνεχίζουμε να χτυπάμε στο μίξερ σε χαμηλή ταχύτητα, μέχρι να ομογενοποιηθεί η ζύμη.

Στη συνέχεια, το τοποθετούμε σε φόρμες και ψήνουμε στους 180 °C για 40 λεπτά.



92



100



78



74



102

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΜΟΝΙΜΕΣ ΣΤΗΛΕΣ

74 Νέα της Αγοράς: Εναλλακτικές γιορτές

ΘΕΜΑΤΑ

88 Συνέντευξη από τον Pastry Chef, Αντώνη Σελέκο

ΤΕΧΝΙΚΑ

94 Λίπη και έλαια, μικρός οδηγός

FRESH PASTRY

78 Monkey bread από την ΑΚΤΙΝΑ

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

92 Τσουρέκι

100 Κορμός Σοκολάτας

102 Σπιτικά μελομακάρονα

{ freshpastry.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

EDITORIAL

Η εορταστική περίοδος έχει ξεκινήσει δυναμικά, με τους επαγγελματίες να εργάζονται πυρετωδώς για να ευχαριστήσουν τους καταναλωτές, που ετοιμάζονται για γιορτινές αγορές.

Τα Χριστούγεννα και την Πρωτοχρονιά τα γλυκά έχουν την τιμητική τους και δε λείπουν από κανένα σπίτι και φυσικά είναι μια περίοδος όπου ο καθένας μπορεί να βρει γλυκά ανάλογα με τις προτιμήσεις του, από παραδοσιακές δημιουργίες μέχρι veggie, χωρίς ζάχαρη, γλουτένη κ.ά.

Το τεύχος 127 έρχεται μέσα στις γιορτές με προτάσεις που θα σας βοηθήσουν να αναδείξετε τη δουλειά σας και να κερδίσετε τις εντυπώσεις.

Εντός των άλλων θα έχετε τη δυνατότητα να διαβάσετε την συνέντευξη του Αντώνη Σελέκου, ενός pastry chef που δημιουργεί λαχταριστά πανετόνε όλο το χρόνο. Ο ίδιος μιλά για το ξεκίνημά του, τις δυσκολίες του εγχειρήματος, τι είναι αυτό που αγαπά στη ζαχαροπλαστική και τους στόχους του για το μέλλον.

Επίσης θα βρείτε νέα για τον κλάδο, ενδιαφέροντα άρθρα αλλά και συνταγές.

Καλές γιορτές και καλή ανάγνωση!
Από την υπέθνη σύνταξης
Ελισάβετ Πετρίδου

{ freshpastry.gr }



 **Sefco Zeelandia**

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



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΕΠΙΤΥΧΙΑΣ!

ΤΑ ΚΕΪΚ & ΟΙ ΕΠΙΚΑΛΥΨΕΙΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΕΣ ΤΟΥ 2023

Για να είναι κάθε κομμάτι της βασιλόπιτάς σας αντάξιο της ευχής για αίσιο και ευτυχισμένο 2023, ακολουθούν συνταγές με προτάσεις για μείγματα και επικαλύψεις που θα εντυπωσιάσουν από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ.

ΚΕΪΚ ΜΑΜΟΥΛ

1.000 γρ. μείγμα για κέικ Mamul λευκό
150 γρ. βούτυρο φερμεντέ λιωμένο
150 γρ. λάδι
80 γρ. PastaFrutta πορτοκάλι
225 γρ. νερό
350 γρ. αυγά

ΚΕΪΚ ΛΑΔΙΟΥ

1.000 γρ. μείγμα για κέικ λαδιού λευκό
50 γρ. βούτυρο φερμεντέ λιωμένο
375 γρ. νερό
375 γρ. λάδι
80 γρ. Pasta Frutta πορτοκάλι

Ρίχνουμε στο μίξερ όλα τα υλικά (ανάλογα με το μείγμα που θα χρησιμοποιήσουμε) και χτυπάμε με το φτερό για περίπου 5 λεπτά. Εάν επιθυμούμε, προσθέτουμε σε αυτό το σημείο 100 γραμ. σοκολάτα και/ή καρύδια. Γεμίζουμε φόρμες για βασιλόπιτα στο επιθυμητό μέγεθος και ψήνουμε σε αερόθερμο φούρνο στους 160-170°C για 30-40 λεπτά, ανάλογα με το βάρος.

SPICE CAKE

1.000 γρ. Spice Cake MIX LUX
480 γρ. νερό
150 γρ. σπορέλαιο

Χτυπάμε στο μίξερ με το φτερό όλα τα υλικά μαζί για περίπου 5 λεπτά. Γεμίζουμε φόρμες και ψήνουμε στους 170-180°C για 30-40 λεπτά ανάλογα με το βάρος του προϊόντος και τον τύπο του φούρνου.

ΚΕΪΚ ΒΟΥΤΥΡΟΥ

1.000 γρ. μείγμα για κέικ βουτύρου
Luna MIX LUX
ή Sand Fritsch & Locker MARTIN BRAUN
ή Margherita MARTIN BRAUN
250 γρ. βούτυρο φερμεντέ
250 γρ. μαργαρίνη
80 γρ. PastaFrutta πορτοκάλι
500 γρ. αυγά

Χτυπάμε στο μίξερ με το φτερό το μείγμα με το βούτυρο λιωμένο, τη μαργαρίνη, το πορτοκάλι και τα αυγά για περίπου 5 λεπτά. Στο τέλος, εάν θέλουμε, προσθέτουμε 100 γραμ. καρύδια και/ή σοκολάτα. Γεμίζουμε φόρμες και ψήνουμε στους 160°C σε αερόθερμο φούρνο για 30-40 λεπτά ανάλογα με το βάρος.

ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ & ΙΔΕΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ ΤΗΣ ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑΣ

Μόλις κρυώσει η βασιλόπιτα, είναι έτοιμη για επικάλυψη. Τοποθετούμε το κέικ πάνω σε σχάρα, ζεσταίνουμε την επικάλυψη στους 32-35°C και περικλύνουμε προσέχοντας να απλωθεί παντού ομοιόμορφα.

- Covelα Λευκή Martin Braun (κωδ.: 046-0009)
- Schokobella Λευκή Martin Braun (κωδ.: 046-0117)
- Schokobella Ruby Martin Braun (κωδ.: 046-0246)
- Crema Bianca Chocosa Lux (κωδ.: 127-0004)



Για το κέικ της βασιλόπιτας, την επικάλυψη, τα inclusions και τα σοκολατένια διακοσμητικά, έχουμε πληθώρα από προτάσεις με λύσεις, συνταγές και ιδέες για να ενισχύσετε τη δημιουργικότητά σας και διαρκή υποστήριξη για να μην νιώθετε ποτέ μόνοι στο ταξίδι σας στον μαγικό κόσμο της γεύσης. Και το 2023 θα είμαστε δίπλα σας με την γνώριμη πια προσήλωση μας στην κορυφαία ποιότητα και την άριστη εξυπηρέτηση.

Καλή χρονιά με υγεία και πρόοδο!



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

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





ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΕΣ ΓΙΟΡΤΕΣ

Ρεπορτάζ με όλα τα προϊόντα που κυκλοφορούν στην αγορά από τις πιο αναγνωρισμένες εταιρείες του κλάδου. Προτάσεις για βασιλόπιτες και σοκολάτες χωρίς ζάχαρη, vegan cakes, cake χαρουπιού και πολλά άλλα, που θα σας βοηθήσουν να κερδίσετε τις εντυπώσεις.

ΜΑΜΑ'S ZERO: ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ ΧΩΡΙΣ ΖΑΧΑΡΗ

από την SEFCO ZEELANDIA

Φέτος την Πρωτοχρονιά πρωτοτυπήστε με βασιλόπιτα χωρίς προσθήκη ζάχαρης, με το μίγμα για κέικ λαδιού με γλυκαντικά, Mama's Zero της SEFCO ZEELANDIA. Με υπέροχη γεύση, φυσική γλυκύτητα και μαλακή ψίχα που δεν τρίβει. Ιδανικό για πληθώρα εφαρμογών όπως muffin, cookies και μπάρες. Συνδυάζεται υπέροχα με την κρέμα ζαχαροπλαστικής Minuta Zero, χωρίς πρόσθετα σάκχαρα. Για όσους δε συμβιβάζονται στην απόλαυση! Διατίθεται σε συσκευασία σακίου 15 κιλών. www.sefcozeelandia.gr



ΑΚΤΙCAKE NO ADDED SUGAR

από την ΑΚΤΙΝΑ ΑΕ

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

ΧΡΥΣΟ ΧΕΛΙΔΟΝΙ ΓΙΑ ΓΛΥΚΑ ΖΥΜΑΡΙΑ

από την LESAFFRE ΕΛΛΑΣ

Η μαγιά Χρυσό Χελιδόνι έχει ειδικά μελετηθεί προκειμένου να εξασφαλίσει ταχεία έναρξη της ζύμωσης σε γλυκά ζυμάρια που περιέχουν ζάχαρη σε ποσοστό μεγαλύτερο από 8%. Στα γλυκά ζυμάρια η χρυσή μαγιά εκμεταλλεύεται καλύτερα τα σάκχαρα, χρειάζεται μικρότερη δόσολογία μαγιάς. Προσφέρει καλύτερα κρατίσματα, ομοιομορφία, γεύση, εμφάνιση, όγκο και καλύτερη δομή στη ζύμη των τσουρεκιών, σφολιατοειδών/κρουασάν, μπριός και σε όλα τα γλυκά ζυμάρια. www.lesaffre.gr



VEGAN CAKE MIX

από την MILLBAKER

Χωρίς αυγά ή συστατικά γάλακτος, η MILLBAKER παρουσιάζει την πιο νόστιμη έκδοση Vegan Cake mix στην ελληνική αγορά. Με επίγευση βανίλιας και εσπεριδοειδών, πολύ κρεμώδη υφή, με υγρασία και υψηλή διατηρησιμότητα, είναι η πιο γευστική λύση για καταναλωτές Vegan. Πολυχρηστικότητα εφαρμογών για muffin, μπισκούκι και βασιλόπιτα, το Vegan Cake mix έχει εύκολη διαδικασία παρασκευής, με προσθήκη νερού και ηλιέλαιου. Το Vegan cake διατίθεται σε συσκευασία 5 ή 25 κιλών. www.trofingred.com



Dawn®

Η βασιλόπιτα που αλλάζει τα δεδομένα!

No Sugar



Σκανάρετε εδώ για να δείτε τη συνταγή

No Added Sugar Cake Base με γλυκαντικά, χωρίς πρόσθετα σάκχαρα:

- Καινοτόμο προϊόν για απεριόριστες εφαρμογές και κορυφαία ποιότητα
- Εξαιρετική, κρεμώδης υφή και υπέροχη εμφάνιση
- Λαχταριστό και αφράτο τελικό προϊόν
- Σταθερό αποτέλεσμα με μεγάλη διατηρησιμότητα



Μαζί, εξελίσσουμε την επιτυχία σας.

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



Ένα βήμα μπροστά!



ΡΕΠΟΡΤΑΖ ΑΓΟΡΑΣ



Η ΑΠΟΛΥΤΗ VEGAN ΠΡΟΤΑΣΗ ΓΙΑ ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ

από την KONTA AEBE

Η πλέον πρωτότυπη πρόταση για τη φετινή Πρωτοχρονιά είναι η Vegan Βασιλόπιτα με το εξαιρετικό CAKE VEGAN από την CREDIN, που εξασφάλισε η KONTA AEBE. Με το καινοτόμο αυτό προϊόν θα παρασκευάσετε την πιο νόστιμη vegan βασιλόπιτα, ικανοποιώντας τους πιο απαιτητικούς και ενημερωμένους καταναλωτές. Ιδιαίτερα απλό και γρήγορο στη χρήση, εγγυάται λαχταριστά vegan προϊόντα με ιδανική υγρασία, σωστή δομή και εξαιρετική γεύση και θα γίνει ο πιο αξιόπιστος σύμμαχός σας. Διατίθεται σε σακί 12,5 κιλών. www.konta.gr



SENZA: 0% ΖΑΧΑΡΗ, 100% ΓΕΥΣΗ ΣΚΟΥΡΑΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

από την STELIOS YIANNIKAS AEBE

Η Chocosa Lux παρουσιάζει την πιο συναρπαστική σκούρα σοκολάτα χωρίς ζάχαρη. Γλυκιά χάρη σε μια ισορροπημένη συνταγή, με γλυκαντικές ύλες και άριστη στην επεξεργασία, η νέα σοκολάτα με το όνομα SENZA βγάζει τη ζάχαρη από την εξίσωση της απόλαυσης. Κυκλοφορεί σε σταγόνες, συσκευασμένη σε πρακτικές σακούλες 2,5 κιλών. www.yiannikas.gr



ΣΟΚΟΛΑΤΕΣ CASALUKER - ΥΠΕΡΟΧΗ ΣΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ

από την OFG AE

Η CasaLuker, μια οικογενειακή επιχείρηση από την Κολομβία, είναι ο μεγαλύτερος παραγωγός της χώρας με μια μεγάλη γκάμα προϊόντων σοκολάτας και κακάο. Η πλούσια γκάμα της CasaLuker περιλαμβάνει κουβερτούρες σοκολάτας μαύρες, γάλακτος και λευκές, στην οποία έρχονται να προστεθούν νέα προϊόντα: Σοκολάτα γάλακτος καραμέλα με 33% περιεκτικότητα σε κακάο και πλούσια ισορροπημένη γεύση, Μαύρη σοκολάτα 70% χωρίς ζάχαρη με φυσικές γλυκαντικές ουσίες όπως ερυθρίτολη και στέβια και έντονη bitter γεύση, Σοκολάτα Vegan με γάλα βρώμης και 43% περιεκτικότητα σε κακάο που απευθύνεται σε vegetarian και vegan καταναλωτές. Αποκλειστικός αντιπρόσωπος και διανομέας των προϊόντων CasaLuker στην Ελλάδα: OPTIMA FOOD GALLERY AE. www.ofg.gr



ΝΕΟ CAKE ΧΑΡΟΥΠΙ

από την FOODSTUFF

Η FOODSTUFF παρουσιάζει ένα νέο υπέροχο cake με 75% αλεύρι χαρουπιού, μέλι και καστανή ζάχαρη. Νόστιμο, γευστικό και υγιεινό με τη διατροφική αξία του χαρουπιού. Διατηρείται μαλακό και φρέσκο για μεγάλο χρονικό διάστημα. Δεν περιέχει χρωστικές και συντηρητικά. www.foodstuff.gr



HARD-O-DYNAMIC® ADAPTIVE

Αναγνωρίζουν αυτόματα το είδος & την ποιότητα του μείγματος.

Διαμορφώνουν δυναμικά τον κατάλληλο κύκλο ψύξης για το συγκεκριμένο μείγμα.

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

ADAPTIVE TECHNOLOGY HYDRIS

ΑΝΤΛΙΑ ΕΝΑΛΛΑΓΗΣ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ ADAPTIVE

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

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

Επεξεργάζονται ρευστά και κολλώδη μείγματα χάρη στους διαφορετικούς εξειδικευμένους τροφοδότες.

High Efficiency
60-120 κιλών



fresh
pastry

MONKEY BREAD

Η ΑΚΤΙΝΑ προτείνει το απόλυτο γλύκισμα που θα ξετρελάνει μικρούς & μεγάλους. Αφράτο μίγμα brioche με κρούστα από καστανή ζάχαρη, συνδυάζεται ιδανικά με κρέμα επικάλυψης Vanilla - Μπανάνα και Καραμέλα Γάλακτος. Ετοιμάστε το πιο ακαταμάχητο γλυκό και κλέψτε τις εντυπώσεις.



ΥΛΙΚΑ ΑΚΤΙΝΑ

Brioche Mix
Καραμέλα Γάλακτος Γέμιση Pifla
Raw Cane Sugar
Vanilla Cream Jolly
Pasta Banana Aromitalia -
Μπισκότα Παπαδοπούλου Digestive

MONKEY BREAD

1000 γρ. Brioche Mix
250 γρ. Νερό
150 γρ. Αυγά
60 γρ. Μαγιά
100 γρ. Βούτυρο 82%

ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ

JOLLY VANILLA - ΜΠΑΝΑΝΑ

1.000 γρ. Vanilla Cream Jolly
50 γρ. Pasta Banana Aromitalia

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Στον κάδο του μίξερ ζυμώνουμε με το γάντζο το μίγμα brioche με όλα τα υλικά για 10 - 12 λεπτά. Ξεκουράζουμε τη ζύμη σκεπασμένη για 10 λεπτά στον πάγκο. Κόβουμε και πλάθουμε μπαλάκια των 20 γρ.

Βουτάμε τα μπαλάκια σε λιωμένο βούτυρο 82% και τα περνάμε από καστανή ζάχαρη ανακατεμένη με κανέλα. Τοποθετούμε τα μπαλάκια σε στρογγυλές φόρμες του κέικ με τρύπα, σε δύο σειρές.

Στοφάρουμε για 25 λεπτά περίπου μέχρι να φουσκώσουν. Ψήνουμε στους 160° C για 25-30 λεπτά. Ξεφουρνίζουμε το Monkey Bread και μόλις κρυώσει λίγο το ξεφορμάρουμε.

Περιχύνουμε την επικάλυψη κρέμα jolly vanilla-μπανάνα που έχουμε ετοιμάσει και έπειτα την καραμέλα γάλακτος αφού πρώτα την έχουμε ζεστάνει να ρευστοποιηθεί.

Τρίβουμε τα μπισκότα Παπαδοπούλου Digestive από πάνω και γαρνίρουμε.

Gold

Για ποιότητα στη βασιλόπιτα... ΑΚΤΙΝΑ!



MADE BY SHAPE LTD

ΑΚΤΙΝΑ Α.Ε.

ΠΑΠΠΟΥ 21, 104 42 ΠΕΡΙΣΤΕΡΙ, ΑΘΗΝΑ
T: 210 5122410, www.aktinafoods.com

FOLLOW US





ΤΑ ΝΕΑ ΤΗΣ ΑΓΟΡΑΣ



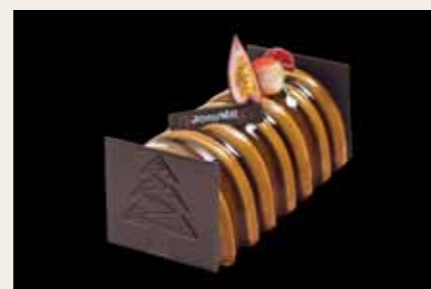
ΤΙ ΓΙΝΕΤΑΙ ΣΤΟΝ ΚΛΑΔΟ

Τα πάντα γύρω από τον κλάδο της ζαχαροπλαστικής, με όλες τις νέες τάσεις και προτάσεις για ύλες και προϊόντα που ενισχύουν τη δουλειά του επαγγελματία και τον βοηθούν να αναδείξει τη δουλειά του.

ΦΟΡΜΕΣ ΓΙΑ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΕΣ ΠΟΥ ΞΕΧΩΡΙΖΟΥΝ

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Για τα πιο ευφάνταστα γιορτινά γλυκίσματα εμπιστευθείτε τις φόρμες πολλαπλών χρήσεων για τούρτες και κορμούς, της εταιρείας DÉCORS & CRÉATIONS. Αξιοπίστες και ανθεκτικές, εξασφαλίζουν ευκολία στη χρήση, ώστε οι δημιουργίες σας να παραμένουν αψεγάδιαστες και εντυπωσιακές. Η ολοκληρωμένη γκάμα περιλαμβάνει ποικιλία υπέροχων σχεδίων από φόρμες για τούρτες, γλυκίσματα και κορμούς σε διάφορα μεγέθη. Η συσκευασία για κάθε σχέδιο περιέχει σετ με 2 φόρμες.
www.stelioskanakis.gr



ΖΩΝΤΑΝΟ ΠΡΟΖΥΜΙ ΓΙΑ ΓΛΥΚΑ ΖΥΜΑΡΙΑ

από την LESAFFRE ΕΛΛΑΣ

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



ΕΠΙΚΑΛΥΨΕΙΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

από την GÖTEBORGS

Πιο γρήγορο λιώσιμο, πιο γρήγορο στέγνωμα, πιο γυαλιστερή όψη, πιο σταθερή επικάλυψη, πιο γευστική επικάλυψη, χωρίς στρώσιμο. Η GÖTEBORGS διαθέτει μία ευρεία σειρά από compound επικάλυψης σοκολάτας που λύνει όλα τα θέματα του επαγγελματία, απλοποιεί την παραγωγική διαδικασία, κάνει πιο ελκυστική την όψη επικάλυψης, με πιο γευστικό αποτέλεσμα και με πρόσθετη πιστοποίηση χρήσης ανανεώσιμων λιπαρών RSPO. Για τα πιο εκλεκτά εορταστικά γλυκά σας επιλέξτε 1095/1028 Dark compound, 1096 Milk compound & 1100 White Compound. Όλα τα υλικά διατίθενται σε Callets σε συσκευασία 10 κιλών.
www.trofingred.com



ΚΕΪΚ ΜΕ ΦΡΟΥΤΑ ΤΟΥ ΔΑΣΟΥΣ

από την SEFCO ZEELANDIA

Ανακαλύψτε το νέο κέικ με γεύση φρούτων του δάσους Red Forest Fruit Cake, της SEFCO ZEELANDIA. Έχει μοναδική φρουτένια γεύση και άρωμα και εντυπωσιακό κόκκινο χρώμα χάρη στις φυσικές αποχρώσεις των συστατικών του (κακάο, βίτσκος και καρότο). Παρουσιάζει υψηλή διόγκωση, πολλή υγρασία και καλή διατηρησιμότητα. Είναι εύκολο στη χρήση – μόνο με αυγό, λάδι και νερό και προσφέρει τη δυνατότητα για δημιουργία ποικιλίας εφαρμογών, όπως κέικ, τάρτα, cookies, αλλά και εφαρμογές ζαχαροπλαστικής. Διατίθεται σε συσκευασία σακίου 15 κιλών.
www.sefcozeelandia.gr

ΒΡΑΒΕΥΣΗ ΓΙΑ ΤΟ MARKETING ΤΗΣ LOULIS FOOD INGREDIENTS

Το τμήμα Marketing της LOULIS FOOD INGREDIENTS παρευρέθηκε στην τελετή βραβείων Content Marketing Awards 2022 για την παραλαβή του ασημένιου βραβείου στην κατηγορία «Best Content Marketing Program | B2B» για το brand επαγγελματικών προϊόντων «Μύλοι Λούλι». Το βραβείο αυτό έρχεται σαν αποτέλεσμα της συνολικής μας προσπάθειας σε σχέση με τη στρατηγική της εταιρείας για τη δημιουργία και προώθηση του περιεχομένου της (συνταγές, άρθρα, webinars, social media κλπ), καθώς και την ποιότητά της και την ανταπόκριση των πελατών σε αυτό.
www.loulismills.gr



Clivanexport

STEFANOU

Χρόνια Πολλά & χαρούμενες γιορτές!

STEFANOU SA

clivanexport.gr



Bakeshop

PROFESSIONAL EQUIPMENT

bakeshop.gr



Το 1ο eshop με εργαλεία αποκλειστικά για την Αρτοποιία, τη Ζαχαροπλαστική και την Pizza, στην Ελλάδα!

Α' ΒΙ.ΠΕ. Βόλου | Τ: 24210-95217 | info@clivanexport.gr | info@bakeshop.gr





ΤΑ ΝΕΑ ΤΗΣ ΑΓΟΡΑΣ

ΠΙΣΤΟΛΙ ΨΕΚΑΣΜΟΥ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

στο BAKESHOPGR

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 βελούδινου / 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



ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

από την Α&Δ ΒΑΡΑΝΑΚΗΣ

Βραστήρας ζαχαροπλαστικής χωρητικότητας 60lt, του ιταλικού οίκου TELME, αυτοματοποιεί και επιτυγχάνει όλες τις χειρονακτικές εργασίες που απαιτούν χρόνο και κόυραση! Αναμιγνύει, ομογενοποιεί και ζυμώνει όλα τα συστατικά: γάλα, κρέμα, αλεύρι, φρούτα, αβγά, δεξτρόζη, σταθεροποιητές κ.λπ και χάρη στον κάθετο κύλινδρο μπορούμε να εισάγουμε ολόκληρα κομμάτια διαφόρων προϊόντων κατά τη διάρκεια παρασκευής! Εξοπλισμένος με INVERTER από 10 έως 120Rpm, για τον έλεγχο της ταχύτητας κατά την παρασκευή και την εξαγωγή. Διπλό καπάκι στο επάνω μέρος του μηχανήματος για την εισαγωγή των πρώτων υλών χωρίς να διακόπτεται η διαδικασία.

www.varanakis.com



Η Νο1 ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΗ ΓΕΜΙΣΗ

από την GELATO & BAKERY EXPERTS

Εάν υπάρχει ένας καρπός που είναι άμεσα συνδεδεμένος με τα Χριστούγεννα, αυτός είναι το κάστανο! Τα κάστανα αποτελούν πρώτη ύλη για πολλά χειμωνιάτικα και γιορτινά γλυκά. Από την ιταλική GIUSO, την παραγωγό εταιρεία με την τεράστια παράδοση στη δημιουργία πρώτων υλών ζαχ/στικής από το 1919, κυκλοφορεί η πιο γευστική και λαχταριστή κρέμα κάστανο! Είναι ένα αγνό προϊόν χωρίς συντηρητικά, με μεγάλη περιεκτικότητα 45% σε ιταλικά κάστανα και μια διακριτική επίγευση βανίλιας. Αποτελεί ιδανική γέμιση για τσουρέκια και άλλες δημιουργίες ζαχαροπλαστικής. Σε δοχείο 6 κιλών.

www.gnbexperts.gr



ΝΕΕΣ ΜΠΑΡΕΣ FREE

από την FOODSTUFF

Η FOODSTUFF παρουσιάζει ένα νέο προϊόν στη σειρά FREE by FOODSTUFF, χωρίς πρόσθετα σάκχαρα, για απολαυστικά snack, σε δύο μοναδικές γεύσεις. Μίγματα για μπάρες BARS CHOCO FREE και BARS VANILLA FREE, με γεύση σοκολάτα και βανίλια αντίστοιχα. Μοναδική, υγρή δομή, που διατηρείται για πολλές μέρες και απίθανη λαχταριστή γεύση. Ιδανικά και για soft cookies. Συνδυάζονται ιδανικά με ξηρούς καρπούς, ξηρά φρούτα χωρίς ζάχαρη ή σοκολάτα χωρίς ζάχαρη.

www.foodstuff.gr



MIRROIR PLUS MILKY

από την OLYMPIC FOODS

Η OLYMPIC FOODS παρουσιάζει το MIRROIR PLUS MILKY, ένα προϊόν που έρχεται να προστεθεί στη μεγάλη γκάμα των Γκλασάζ της OF, στην κατηγορία PLUS (ζεστής διαδικασίας). Σε απόχρωση σοκολατένιου γάλακτος, εύκολο στη χρήση του, με εξαιρετική γυαλάδα και αντοχή στην κατάψυξη, το MIRROIR PLUS MILKY θα δώσει στη βιτρίνα σας έναν ξεχωριστό, ζεστό, γλυκό τόνο.

www.olympic-foods.gr



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

ΤΑ ΝΕΑ ΤΗΣ ΑΓΟΡΑΣ



ΕΠΙΔΕΙΞΕΙΣ ΓΙΟΡΤΙΝΗΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

από την LAUDIS FOODS

Τρεις ευρωπαίοι Chef βρέθηκαν στην Ελλάδα, καλεσμένοι από την Laoudis Foods, για τις επιδείξεις γιορτινής ζαχ/κής που οργάνωθηκαν σε Αθήνα, Θεσ/νίκη και Κρήτη. Η αρχή έγινε με τον Ολλανδό Pastry Chef Bart de Gans της Dobra, ο οποίος παρουσίασε στους ζαχ/στες της Θεσσαλονίκης γιορτινά γλυκά που διακόσμησε με τα νέα διακοσμητικά Dobra. Τη σκυτάλη πήραν ο Ιταλός Chef της IRCA Fransesco Maggio (Κρήτη) και ο Γάλλος Sebastien Odet της DGF (Αθήνα), οι οποίοι εντυπωσίασαν με τις δικές τους προτάσεις για τις γιορτές. www.laoudis.gr

H FOODSTUFF ΠΑΡΟΥΣΙΑΖΕΙ ΤΟ ICE FILLING

Με μεγάλη επιτυχία πραγματοποιήθηκαν στις εγκαταστάσεις της FOODSTUFF, στα Σπάτα, οι παρουσιάσεις -εκδηλώσεις με βασικό θέμα τα νέα καινοτόμα προϊόντα Ice Filling και τις ατέλειωτες εφαρμογές τους! Στις 18 & 19 Οκτώβριου, οι επισκέπτες που τίμησαν με την παρουσία τους την εταιρεία είχαν την ευκαιρία να γνωρίσουν κι να ενημερωθούν για το προϊόν, που αλλάζει τα δεδομένα στη ζαχαροπλαστική αλλά και να το δοκιμάσουν σε 1000 εφαρμογές που παρασκευαστήκαν με την επιμέλεια του τεχνικού τμήματος της FOODSTUFF. www.foodstuff.gr



ΠΛΑΣΤΙΚΗ ΜΗΧΑΝΗ ΖΥΜΗΣ

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



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



ΕΠΟΧΗ ΓΙΑ ΚΑΣΤΑΝΟ!

από την STELIOS YIANNIKAS AEBE

Για πρώτη φορά μια ολοκληρωμένη σειρά προϊόντων με μίνι κάστανα γλασέ, κρέμα και πατέ κάστανο, πάστα κάστανο και σπασμένα κάστανα έρχεται να προσφέρει στον επαγγελματία ό,τι χρειάζεται για να φτιάξει από τσουρέκια γεμιστά και cup cakes μέχρι τούρτες και μον μπλανκ. Ζητήστε τα από τον πωλητή σας. www.yiannikas.gr

Λογότυπο σε σοκολάτα
Άμεση παράδοση!

τηλ.: 213 0055754
κιν.: 6947 202510

MADRE CACAO

ΤΑ ΠΙΟ ΕΚΛΕΚΤΑ ΔΩΡΑ ΜΑΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΓΙΟΡΤΕΣ

MILLBAKER
CENTRE D'INNOVATION, ELABORATION
PRODUCTION INDUSTRIELLE ET COMMERCIALE

BELLE VINNETE
Με σφένδαμο, μούρα οξυάκανθου & cranberries

PANNETONE
Αυθεντικό - Ιταλικό τέλειο & αφράτο

ΤΣΟΥΡΕΚΙ
Η Γαλλική τεχνογνωσία για την Ελληνική γιορτινή καλύτερη απόλαυση!

CHÂTAIGNE FIGUE NOISETTES
Άλευρο κάστανου, φουντούκι - σύκο και βερύκοκο.

LE CELESTE
Με φιστίκια, αμύγδαλα, φουντούκια σύκα, βερύκοκα και βήνη κριθαριού.

CARACHOC
Σοκολατένιο brioche με καραμέλα και αμύγδαλα

Διαθέσιμο & βιολογικό

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

ΕΠΙΚΑΛΥΨΕΙΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ GÖTEBORGS

Ganache & compounds Επικάλυψης σοκολάτας

Compounds

Dark
Milk
White
Sugar free σειρά
High Protein
RSPO
Χωρίς υδρογ/μένα λιπαρά
Χωρίς φοινικόλαο

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

Επικαλύψεις

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

GÖTEBORGS FOOD
BUDAPEST ZRT

Παραγωγή
κουβερτούρας
& απομιμήσεων
σοκολάτας
Επικαλύσεων
παγωτού
πραλινών
γέμισης και
επικάλυψης

Για πληροφορίες διάθεσης υλικών Goteborgs Food & Millbaker επικοινωνήστε μαζί μας Τροfingred Β.Κοκτσίδης +30 6970803706 - vkoktsidis@trofingred.com
Κατεβάστε τους καταλόγους συστατικών στα QR scan codes



ARTOZA 2023

ΠΙΟ ΠΛΗΡΗΣ ΑΠΟ ΠΟΤΕ & ΜΕ ΔΙΕΘΝΗ ΠΡΟΣΑΝΑΤΟΛΙΣΜΟ

Η 18^η ARTOZA αναμένεται να ανοίξει για ακόμα μια φορά τις πύλες της 3-6 Μαρτίου 2023 και οι προετοιμασίες έχουν ξεκινήσει προκειμένου, η διοργάνωση αυτή να είναι πιο ουσιαστική, πλήρης και πιο επιδραστική από ποτέ.



Αντιμέτωπος με νέες κοινωνικές και οικονομικές συνθήκες, ο κλάδος της Αρτοποιίας και της Ζαχαροπλαστικής καλείται να υπερκεράσει τις τρέχουσες δυσχέρειες, αλλά κυρίως να θέσει ισχυρά θεμέλια για μια νέα ελπιδοφόρα και υγιή εποχή.

Μέσα σε αυτό το ασταθές και ταυτόχρονα γεμάτο ευκαιρίες περιβάλλον, όπου οι επιχειρήσεις Αρτοποιίας και Ζαχαροπλαστικής πρέπει να επαναπροσδιορίσουν τις συντεταγμένες τους, η ARTOZA 2023 εγγυάται ότι θα αποτελέσει εφελτήριο προόδου, προσαρμογής και θωράκισης του κλάδου απέναντι στις προκλήσεις του μέλλοντος.

Στόχος είναι η έκθεση για ακόμα μία φορά να παρουσιάσει μέσω των εκθετών της αλλά και των παράλληλων εκδηλώσεων όλα τα νέα προϊόντα, τον καινοτόμο εξοπλισμό, τις τάσεις, τις εξελίξεις, ιδέες, λύσεις, marketing υπηρεσίες, digital προτάσεις που θα αναβαθμίσουν την λειτουργία των επιχειρήσεων του κλάδου, την ποιότητα του τελικού προϊόντος που φτάνει στον καταναλωτή αλλά και που θα έχουν ως αποτέλεσμα της ανάπτυξη του πελατολογίου τους και την αύξηση των πωλήσεων τους.

Οι κορυφαίες εταιρείες του κλάδου «επενδύουν» στην έκθεση θεσμό

Περισσότεροι από 220 εκθέτες θα υποδεχτούν χιλιάδες επαγγελματίες - όχι μόνο από κάθε γωνιά της χώρας, αλλά και από την Κύπρο και τις όμορες χώρες των Βαλκανίων- σε μια πραγματικά μεγάλη, ανανεωμένη και σύγχρονη έκθεση που καλύπτει πλήρως τις ανάγκες σε Α΄ Υλεις, Εξοπλισμό, Μηχανήματα και Υπηρεσίες για τους κλάδους Αρτοποιίας, Ζαχαροπλαστικής, Παγωτού και Σοκολατοειδών Προϊόντων.

Μία έκθεση με διεθνή προσανατολισμό

Από τις ισχυρότερες και πλέον εξειδικευμένες εκθέσεις στην Ελλάδα και μία από τις πιο αναγνωρισμένες στο είδος της διεθνώς, η ARTOZA, αποτελεί μία κομβική εμπορική συνάντηση των επαγγελματιών της περιοχής των Βαλκανίων. Η ARTOZA 2023, θέλοντας να αναπτύξει ακόμα περισσότερο τον διεθνή χαρακτήρα και προσανατολισμό της θα διαμορφώσει ένα στοχευμένο marketing plan προκειμένου

να προσελκύσει ακόμα περισσότερους σημαντικούς διεθνείς αγοραστές αλλά και εκθέτες από όλο τον κόσμο. Παράλληλα, στο πλαίσιο της εξωστρέφειας της ARTOZA 2023, η διοργανώτρια εταιρεία έχει ως στόχο να εντάξει στο Hosted Buyer Program 150 σημαντικούς επιχειρηματίες του κλάδου από αγορές-στόχους, οι οποίοι και τις τέσσερις ημέρες της έκθεσης, θα πραγματοποιήσουν περισσότερα από 2.000 b2b meetings με τους εκθέτες της.

Σημαντικές παράλληλες εκδηλώσεις με κορυφαίους chefs και εισηγητές

Για μια ακόμα διοργάνωση της ARTOZA, το main stage του Hall 2 θα φιλοξενήσει τα δημοφιλή Masterclasses. Στο πλαίσιο των παράλληλων εκδηλώσεων αυτών κορυφαίοι αρτοποιόι και ζαχαροπλάστες, μέσα από μοναδικές μαγειρικές επιδείξεις θα αναδείξουν όλο το σύγχρονο φάσμα των προϊόντων, των τάσεων και των υπηρεσιών που έχει στη διάθεσή του ο σύγχρονος αρτοποιός και ζαχαροπλάστης, τόσο σε επίπεδο δημιουργίας και τεχνογνωσίας, όσο και σε επίπεδο οργάνωσης και αναβάθμισης της επιχείρησής του.

3-6
ΜΑΡΤΙΟΥ
2023
METROPOLITAN
EXPO



artoza

ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ-ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Εδώ ζυμώνεται...το μέλλον!

ΥΠΟ ΤΗΝ ΑΙΓΙΔΑ ΤΩΝ ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΩΝ
ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ

ΑΝΤΩΝΗΣ ΣΕΛΕΚΟΣ

ΤΟ ΠΑΝΕΤΟΝΕ ΠΛΕΟΝ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΕΠΟΧΗ!

Το παραδοσιακό, ιταλικό γλυκό ψωμί των Χριστουγέννων ονομάζεται πανετόνε και ο Αντώνης αγαπά τα πανετόνε αλλά και το νησί του, την όμορφη Αстуπαλιά.

Εκεί που το 2020 εμπνεύστηκε την ιδέα του! Με σύμμαχο τα προζύμια του, την «οικογένειά» του όπως λέει και ο ίδιος, πορεύεται σε αυτό το ταξίδι δημιουργίας, παρουσιάζοντάς μας ένα γλυκό, που ενώ όλοι το έχουμε συνδέσει με τα Χριστούγεννα, ο Αντώνης μας κάνει να θέλουμε να το τρώμε όλο το χρόνο.

Αντώνη, πες μας λίγα λόγια για εσένα. Πως ξεκίνησαν όλα για εσένα ως pastry Chef;

Ξεκίνησα στην όμορφη Αстуπαλιά μου. Εργαζόμουν τα καλοκαίρια ως έφηβος στον παραδοσιακό φούρνο του θείου μου. Χρειάζεται τρομερή όρεξη και πείσμα να εργάζεσαι σε φούρνο τους καλοκαιρινούς μήνες στο νησί. Κάπως έτσι ξεκίνησαν όλα...

Γιατί το πανετόνε; Πως το εμπνεύστηκες όλο αυτό;

Η ιδέα γεννήθηκε στην Αстуπάλεια το 2020. Ήταν μια περίοδος αναζήτησης και ηρεμίας. Το Panettone είναι μια πρόκληση. Σε αυτό το ταξίδι του Panettone έχω μαζί μου τον "Ζαχαρία", τον "Μίλτο" και τον "Νέρωνα", την οικογένεια των προζυμιών μου. Είναι η βάση πάνω στην οποία πάτησα και συνεχίζω να πατάω εξελίσσοντάς τις συνταγές μου. Το Panettone με ιντριγκάρει!

Το πανετόνε το έχουμε συνδέσει με τις γιορτές και όχι με κάτι που μπορούμε να τρώμε όλο το χρόνο. Τι απήκηση έχει όλο αυτό το εγχείρημά σου στον κόσμο;

Σαφέστατα είναι ένα εποχιακό προϊόν όμως εγώ θέλω να σπάσω τη συνήθεια και να το φτιάχνω όλο το χρόνο. Βέβαια, υπάρχουν και κάποια γλυκά που όμως είναι βασισμένα σε ένα concept: Φτιάχνονται εκείνοι την στιγμή, όλα! Σαν ένα εστιατόριο λοιπόν.

Είναι δύσκολη η διαδικασία παρασκευής του πανετόνε και αν ναι που έγκειται η μεγαλύτερη δυσκολία;

Είναι, ναι. Στη συνέχεια! Πρέπει να σταματήσεις να βλέπεις και να ακούς τι κάνει ο άλλος και να βάλεις μέσα το δικό σου χαρακτήρα.

Δεν είναι θέμα συνταγής, το να κάνει κάποιος επαγγελματικά Panettone. Βέβαια, ο καθένας καθορίζει και τι χαρακτηριστικά θέλει να έχει το γλυκό του.





Το πανετόνε είναι ένα εποχιακό προϊόν όμως εγώ θέλω να σπάσω τη συνήθεια και να το φτιάχνω όλο το χρόνο.

Εκτός από το πανετόνε σκοπεύεις να ασχοληθείς και με κάτι άλλο; Έχεις στα σκαριά κάποιο project;

Δεν μου αρέσει να φλυαρώνω... Είμαι νέος, έχω πολλά σχέδια και είμαι αφοσιωμένος σε αυτά. Αυτό που υλοποιείται ήδη όμως, είναι τα γλυκά που σπίνονται εκείνη τη στιγμή, μπροστά στον καλεσμένο μας. Δεν υπάρχει βιτρίνα άρα δεν υπάρχει και γλυκό που παλιώνει ή καταλήγει να πεταχτεί. Πραγματικά, μειωμένη σπατάλη στο φαγητό λοιπόν.

Τι είναι αυτό που σε κάνει να αγαπάς τη ζαχαροπλαστική;

Η δημιουργία και η επικοινωνία με τον κόσμο, μέσα από τη δουλειά μου.

Ποια είναι τα στοιχεία που πρέπει να έχει κάποιος για να πετύχει σε αυτόν τον κλάδο;

Συγκέντρωση, υπομονή και ψυχραιμία!

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

Να απολαμβάνει γλυκά ο κόσμος, χωρίς περιορισμούς! Στόχος μου είναι, ο κόσμος που δουλεύει μαζί μου, να είναι χαρούμενος!

Ποια είναι τα αγαπημένα σου γλυκά, εκτός φυσικά από τα πανετόνε;

Λατρεύω τα γλυκά του Παρλιάρου και του Ασημακόπουλου!

Τι είναι αυτό που πιστεύεις έχει γίνει ως βήμα στην ελληνική ζαχαροπλαστική και τι είναι αυτό που λείπει;

Το μεγάλο βήμα είναι πως οι επαγγελματίες πια, ψάχνουν τα ποιοτικά υλικά για να δουλέψουν και αρχίζουν να βάζουν και τα ελληνικά προϊόντα μέσα

σε αυτό. Είναι κάτι που πρώτα ξεκίνησαν οι μάγειρες και σιγα σιγα ακολουθούμε κι εμείς. Εμείς έχουμε εστιάσει στην φιλοξενία του καλεσμένου μας.

Αυτό θεωρώ πως είναι κάτι που λείπει.

Antonis Selekos conceptual desserts, Εριφύλης 2, Παγκράτι

Πρέπει να σταματήσεις να βλέπεις και να ακούς τι κάνει ο άλλος και να βάλεις μέσα το δικό σου χαρακτήρα.



ΤΣΟΥΡΕΚΙ

Η συνταγή είναι από τον Αντώνη Σελέκο, Pastry Chef

ΥΛΙΚΑ

2150 γρ. αλεύρι τσουρεκιού
86 γρ. ξηρή μαγιά
505 γρ. αυγά
970 γρ. γάλα 3,5%
860 γρ. ζάχαρη
535 γρ. βούτυρο 82% μαλακό
5 γρ. μαστίχα κοπανισμένη
με λίγη από τη ζάχαρη της συνταγής
32 γρ. μακλέπι
21,5 γρ. ξύσμα μανταρίνι
21,5 γρ. αλάτι

ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΠΑΛΕΙΨΗ:

180 γρ. αυγά
60 γρ. κρόκος
120 γρ. νερό
15 γρ. ζάχαρη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε μια μεγάλη κατσαρόλα ανακατεύουμε με σύρμα χειρός το γάλα, 20 γρ. ζάχαρη, 200 γρ. αλεύρι από τον τύπο του τσουρεκιού και αφήνουμε σε θερμοκρασία 20-30°C για 30' να ενυδατωθεί η μαγιά. Στη συνέχεια, ανακατεύουμε με σύρμα χειρός σε μια μεγάλη κανάτα τα αυγά, τη ζάχαρη, τη μαστίχα και το μακλέπι, μέχρι να διαλυθεί η ζάχαρη.

Προσθέτουμε στον κάδο του μίξερ το προζύμι με τα υλικά της κανάτας και ζιμνώνουμε σε μέτρια ταχύτητα για περίπου 10' και έπειτα προσθέτουμε το βούτυρο και το αλάτι. Συνεχίζουμε το ανακάτεμα μέχρι να σχηματίσουμε πλέγμα γλουτένης και έπειτα αφαιρούμε από το μίξερ. Αφήνουμε τη ζύμη σε ένα πλαστικό σκεύος χωρίς καπάκι στους 30-32°C μέχρι να διπλασιαστεί σε όγκο.

Ρίχνουμε τη ζύμη ξανά και περιμένουμε να διπλασιαστεί εκ νέου. Έπειτα, μεριδοποιούμε σε 250 γρ. και πλάθουμε σε μακρόστενα γυτίλια, αφήνουμε τη ζύμη να ξεκουραστεί για 10' και τέλος δίνουμε σχήμα πλεξούδας.

Τοποθετούμε σε λαμαρίνα με αντικολλητικό χαρτί και αφήνουμε στη στόφα για περίπου 1 ώρα και 30 λεπτά σε θερμοκρασία 28-30°C. Περνάμε σχολαστικά τα τσουρέκια με το μίγμα αυγού και γαρνίρουμε με φιλέ αμυγδάλου. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 150°C για περίπου 35'.

Τοποθετούμε τα τσουρέκια σε σχάρες μέχρι να κρυώσουν και έπειτα αποθηκεύουμε σε σκεύος που κλείνει πολύ καλά, χωρίς να περνάει αέρας. Συσκευάζουμε και διατηρούμε σε θερμοκρασία δωματίου για 10 ημέρες.



Μοναδικές αφράτες
βασιλόπιτες με
Τσουρέκι Mix.

Για το πιο γλυκό
ξεκίνημα του χρόνου!



ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΜΕΙΓΜΑΤΩΝ ΚΑΙ
ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Σπετσών 1, Κερατσίνι 187 55 | Τ. 210 5615 410 | Φ. 210 5615 717
kenfood@loulisgroup.com

www.kenfood.com



Proudly
developed by



ΛΙΠΗ & ΕΛΑΙΑ ΜΙΚΡΟΣ ΟΔΗΓΟΣ

Με τον όρο λιπίδια περιγράφεται μια μεγάλη κατηγορία ενώσεων που είναι διαλυτές σε οργανικούς διαλύτες και είναι ελάχιστα διαλυτές στο νερό. Ως λιπίδια για διατροφική χρήση θεωρούνται όλα τα γλυκερίδια των διαφόρων λιπαρών οξέων.

Ένα γραμμάριο λίπους παρέχει ενέργεια διπλάσια από ένα γραμμάριο υδατανθράκων. Μαζί με τις πρωτεΐνες και τους υδατάνθρακες αποτελούν τα κύρια συστατικά της βιολογικής ύλης. Αντίθετα με τις πρωτεΐνες και τους υδατάνθρακες, τα λιπίδια έχουν ετερογενή φύση και είναι δύσκολα στην ταξινόμηση.

Ταξινόμηση

Απλά λιπίδια

1. Λιπαρά σώματα: εστέρες γλυκερόλης με λιπαρά οξέα. Αποτελούν το 99% των λιπιδίων και αναλόγως αν είναι στερεά ή υγρά χαρακτηρίζονται σε λίπη και έλαια.
2. Κηροί

Σύνθετα λιπίδια

- Φωσφολιπίδια
- Σφιγγολιπίδια
- Γλυκολιπίδια
- τερπενοειδη

Τη χημεία τροφίμων απασχολούν κυρίως τα λιπαρά σώματα, που διακρίνονται σε φυτικά λίπη και έλαια και σε ζωικά λίπη και έλαια. Τα λιπαρά χρησιμεύουν ως πηγή ενέργειας (9 kcal/g), ενώ κάποια λιπαρά οξέα θεωρούνται απαραίτητα και πρέπει να περιέχονται στη δίαιτα σε ένα ελάχιστο ποσό. Τα λιπαρά είναι φορείς των λιποδιαλυτών βιταμινών (A, D, E, K).

Λιπαρά οξέα

Τα λιπαρά σώματα είναι εστέρες της γλυκερόλης με **λιπαρά οξέα** και για

το λόγο αυτό οι ιδιότητές τους εξαρτώνται σε μεγάλο βαθμό από τη δομή και τη διαμόρφωση των περιεχόμενων λιπαρών οξέων. Τα λιπαρά οξέα αναλόγως του αν έχουν ακόρεστους διπλούς δεσμούς ή όχι διακρίνονται σε ακόρεστα και κορεσμένα.

Κορεσμένα λιπαρά οξέα

Οι ιδιότητές τους προσδιορίζονται από το πλήθος ατόμων άνθρακα που απαρτίζουν την αλυσίδα. Όσο μικρότερο είναι το μήκος της αλυσίδας του λιπαρού οξέος, τόσο χαμηλότερο είναι το σημείο τήξης του. Από πλευράς μεγέθους μορίου απαντώνται οξέα αριθμό ατόμων άνθρακα από 4 έως 24. Λιπαρά οξέα με 4-10 άτομα άνθρακα απαντώνται στη λιπαρή ουσία του γάλακτος. Λιπαρά οξέα με περισσότερα από 24 άτομα άνθρακα σπάνια απαντώνται σε τριγλυκερίδια τροφίμων, ενώ απαντώνται στους κηρούς.

Ακόρεστα λιπαρά οξέα

Χαρακτηρίζονται τα λιπαρά οξέα με έναν ή περισσότερους διπλούς δεσμούς μεταξύ των ατόμων άνθρακα που αποτελούν το μόριό τους.

Βασικές ιδιότητες των λιπαρών σωμάτων

Οι φυσικές ιδιότητες των φυσικών ελαίων και λιπών χρησιμεύουν για το χαρακτηρισμό τους. Συνήθως, μετρώνται περισσότερες από μία ιδιότητες, ώστε ο χαρακτηρισμός να γίνει με αρκετή βεβαιότητα, γιατί τα φυσικά λιπα-

ρά σώματα παρουσιάζουν ορισμένες διακυμάνσεις στα γνωρίσματά τους. Οι φυσικές ιδιότητες παρέχουν χρησιμότητα για την εκτίμηση του σταδίου της επεξεργασίας και της καταλληλότητας ενός λιπαρού σώματος για μία συγκεκριμένη χρήση.

Σημείο τήξεως. Το σημείο τήξεως των λιπαρών σωμάτων ποικίλλει από μία σχετικά περιοχική θερμοκρασιών που έχει άμεση σχέση με την τήξη τους, όπως στα λιπαρά σώματα που χρησιμοποιούνται στη ζαχαροπλαστική, μέχρι μία περιοχική θερμοκρασιών με σταδιακή τήξη, όπως συμβαίνει στα μαγειρικά λίπη. Επειδή τα λιπαρά σώματα είναι μίγματα διαφόρων τριγλυκεριδίων, το κάθε ένα από τα οποία έχει το δικό του σημείο τήξεως, παρουσιάζουν μία περιοχική τήξεως, στην οποία το σημείο στο οποίο λιώνει το τελευταίο ίχνος στερεού αντιστοιχεί συνήθως στη θερμοκρασία που λιώνει το σκληρότερο από αυτά. Έτσι εξηγείται και το γιατί τα στερεά λιπαρά διατηρούν την πλαστικότητα τους σε μια ευρεία γκάμα θερμοκρασιών.

Ειδικό βάρος. Ο προσδιορισμός του ειδικού βάρους γίνεται στους 25°C για τα ρευστά και στους 40°C ή 60°C για τα λίπη που λιώνουν δύσκολα. Μικρές μεταβολές της θερμοκρασίας προκαλούν σημαντικές μεταβολές στα λιπαρά. Γενικώς, τα περισσότερα ακόρεστα λιπαρά έχουν μεγαλύτερο ειδικό βάρος.

Δείκτης διάθλασης. Ο δείκτης διάθλασης των λιπαρών σωμάτων αυξάνει όσο μεγαλύτερη είναι η αλυσίδα των λιπαρών οξέων.

Κατηγορίες λιπών και ελαίων

Τα εξευγενισμένα ή ραφινάρισμα ή ραφινέ έλαια είναι τα βρώσιμα έλαια, τα οποία έχουν ληφθεί μετά από φυσική και χημική επεξεργασία μη βρώσιμων ελαίων. Η απομαργαρίωση με ψύξη, δηλαδή η απομάκρυνση από τα φυτικά έλαια των τριγλυκεριδίων με κορεσμένα λιπαρά οξέα μεγάλου μοριακού βάρους, αποτελεί παράδειγμα τέτοιας επεξεργασίας. Βρώσιμα ή εδώδιμα λίπη και έλαια χαρακτηρίζονται όλα τα έλαια, που έχουν εύληπτους οργανοληπτικούς χαρακτήρες, π.χ. οσμή, γεύση, χρώμα, και πληρούν τους κανόνες υγιεινής και τις αγορανομικές διατάξεις. Ακατάλληλα ή επικίνδυνα χαρακτηρίζονται τα λίπη και τα έλαια, και γενικώς τα τρόφιμα, τα οποία δεν είναι βρώσιμα και επιπλέον περιέχουν ουσίες ή πρόσθετα επικίνδυνα για την υγεία. Νοθευμένα χαρακτηρίζονται τα έλαια, και γενικώς τα τρόφιμα, τα οποία έχουν φυσικές και χημικές σταθερές εκτός των ορίων που καθορίζουν οι αγορανομικές διατάξεις και ο Κώδικας Τροφίμων και Ποτών (ΚΤΠ). Ένα νοθευμένο έλαιο ή τρόφιμο μπορεί να είναι βρώσιμο ή μη βρώσιμο ή ακατάλληλο και επικίνδυνο. Η συνήθης νόθευση είναι η ανάμιξη ειδών και ποιοτήτων, η οποία δεν ενέχει κινδύνους για την υγεία του ανθρώπου. Τα συνθετικά έλαια, η διάθεση των οποίων ως βρώσιμων ή η προσθήκη τους στα φυτικά έλαια απαγορεύεται αγορανομικά, προκύπτουν από την χημική αντίδραση της εστεροποίησης της γλυκερόλης με ανώτερα λιπαρά οξέα. Ως ξηραϊνόμενα έλαια χαρακτηρίζονται ορισμένα φυτικά έλαια π.χ. λινέλαιο, μπκωνέλαιο, τα οποία έχουν την ιδιότητα να προσλαμβάνουν γρήγορα οξυγόνο από τον αέρα και να μετατρέπονται σε ρητινώδη στερεά σώματα. Τα ξηραϊνόμενα έλαια χρησιμοποιούνται κυρίως για την Παρασκευή ελαιωχρωμάτων. Τα ημιξηραϊνόμενα έλαια οξειδώνονται αργά στον αέρα. Υδρογονωμένα ή εσκλυρημένα ή στεροποιημένα έλαια καλούνται τα στερεά ή αλοιφώδη σώματα, τα οποία προκύπτουν από την βιομηχανική υδρογόνωση των υγρών φυτικών ελαίων. Τεχνητά εδώδιμα λίπη θεωρούνται όλα τα μίγματα εδώδιμων λιπαρών υλών, των οποίων η σύσταση και το χρώμα μοιάζουν προς το αντίστοιχο λίπος, φυτικό ή ζωικό, για την υποκατάσταση του οποίου προορίζονται, όπως είναι η μαργαρίνη, σαν υποκατάστατο του βουτύρου, και τα μαγειρικά λίπη.

Αλλοιώσεις λιπών και ελαίων

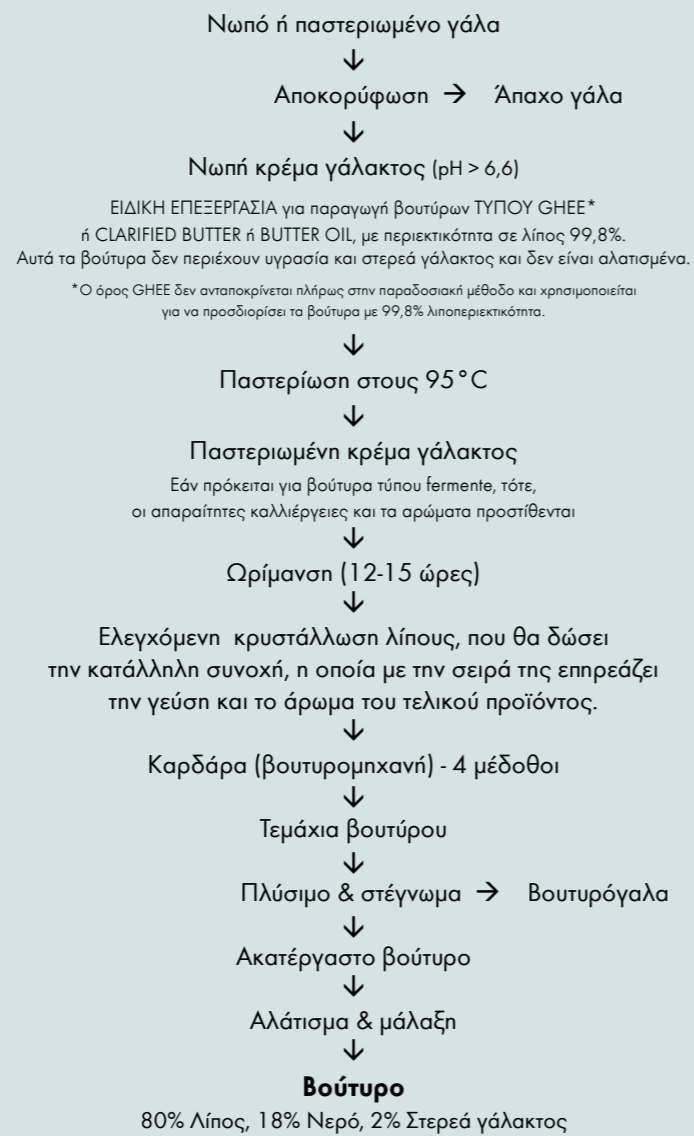
Τα λίπδια είναι από τις πιο ευπρόσβλητες σε αλλοιώσεις θρεπτικές ύλες. Το λίπος υφίσταται διάφορες μεταβολές υπό την επίδραση των εξής βασικών παραγόντων:

- Επίδραση του φωτός.
- Επίδραση της μακροχρόνιας παραμονής, π.χ. κατά την αποθήκευση.
- Επίδραση της θερμότητας, π.χ. κατά το μαγείρεμα ή το πηγάνισμα.
- Επίδραση του εξευγενισμού.

Η πιο συννηθισμένη από τις αλλοιώσεις των λιπών και των ελαίων είναι γνωστή με τον όρο τάγγιση και έχει σαν αποτέλεσμα αφενός την υποβάθμιση των οργανοληπτικών ιδιοτήτων της λιπαρής ύλης και αφετέρου την υποβάθμι-

ση της θρεπτικής αξίας του τροφίμου, μέσω της καταστροφής των λιποδιαλυτών του συστατικών, όπως είναι οι βιταμίνες. Η τάγγιση οφείλεται κυρίως σε εμφάνιση πλευρικών κετονικών ομάδων λόγω οξειδωσης των αλυσίδων άνθρακα των λιπαρών οξέων των τριγλυκεριδίων. Η οξειδωση επιφέρει, επίσης, την ανάπτυξη συζυγιακών διπλών δεσμών. Η αλλοίωση αυτή προκαλείται ή επαυξάνεται κυρίως κατά τα στάδια του αποχρωματισμού και της απόσμησης κατά τον εξευγενισμό, αλλά υφίσταται και φυσιολογικά στα έλαια λόγω της επίδρασης του φωτός. Τέλος, αλλοιώσεις αποτελούν τόσο η αυξημένη οξύτητα από φυσική προέλευση ή λόγω υδρόλυσης των τριγλυκεριδίων,

Πώς φτιάχνεται το βούτυρο



Απλά! αδειάζετε το μίγμα στη παγωτομηχανή

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

Κερδίστε χρόνο Μειώστε το κόστος παρασκευής παγωτού



ΒΟΥΤΥΡΑ						
Βούτυρα συμπυκνωμένα 99,8%			Βούτυρα 82%			
Βούτυρα Μαλακά - Ζαχαροπλαστικής (28°C - 32°C) & (30°C-32°C)		Βούτυρα Σκληρά (από 38°C έως 42°C)		Μαλακά (30°C - 32°C) crem au burre-4/4	fermente (30°C - 32°C) με ελάχιστο άρωμα κατσικίσιου βουτύρου	Σκληρά (38°C - 42°C)
fassone	fermente (30°C - 32°C) με ελάχιστο άρωμα κατσικίσιου βουτύρου	plastifie	millfeig 40°C - 42°C	croissant 38°C - 40°C		
καροτένιο	βανιλίνη	καροτένιο	βανιλίνη			

όσο και η ανάπτυξη πολυμερών και πολικών παραπροϊόντων, κυρίως κατά την θέρμανση σε υψηλές θερμοκρασίες.

Μαργαρίνες

Η μαργαρίνη είναι ένα γαλάκτωμα ελαίου και νερού, με το έλαιο να αποτελεί τη συνεχή φάση και το νερό την ασυνεχή. Παράγεται από την διασπορά νερού (Υδατική Φάση) στο έλαιο (Λιπαρή Φάση), κατά τη διαδικασία της γαλακτωματοποίησης. Είναι ένα προϊόν επάλειψης με παραπλήσια χαρακτηριστικά με το βούτυρο. Αποτελείται από τα εξής συστατικά:

Λιπαρή φάση: φυτικά ή και ζωικά έλαια, γαλακτωματοποιητές, χρωστικές (συνήθως β-καροτένιο), βιταμίνες, αντιοξειδωτικά, αρωματικές ύλες.

Υδατική φάση: νερό, αλάτι, συντηρητικά, μέσα οξίνισης.

Η μαργαρίνη είναι ένα γαλάκτωμα νερού σε έλαιο και από το ποσοστό του στερεού λίπους καθορίζεται η σταθερότητα του τελικού προϊόντος. Τα κορεσμένα λιπαρά οξέα συμβάλλουν στην δημιουργία στερεού λίπους περισσότερο από τα πολυακόρεστα. Στην παραγωγή μαργαρίνης μπορεί να χρησιμοποιηθούν: αραβοσιτέλαιο, βαμβακέλαιο, ελαιόλαδο, φοινικέλαιο, κραμβέλαιο, σογιέλαιο, ηλιέλαιο. Το φοινικέλαιο έχει κορεσμένα λιπαρά σε ποσοστό 50% ή και περισσότερο. Θεωρητικά όλα τα φυτικά έλαια μπορούν να χρησιμοποιηθούν για την παραγωγή μαργαρίνης, ακόμη και τα πολύ ρευστά έλαια, εφ' όσον με διάφορες διαδικασίες μπορούν να αποκτήσουν μια σταθερή μορφή. Οι διάφοροι συνδυασμοί ελαίων βοηθούν στην παραγωγή προϊόντων με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά, όπως π.χ η μαργαρίνη υψηλής ρευστότητας που προορίζεται για μαγειρικούς σκοπούς (culinaire).

Η μαργαρίνη είναι μια καλή πηγή Ω3 και Ω6 λιπαρών οξέων που είτε περιέχονται στα χρησιμοποιούμενα έλαια, είτε προστίθενται κατά την παρασκευή της.

Σε ό,τι αφορά τις βιταμίνες, πολλές μαργαρίνες είναι εμπλουτισμένες με τις λιποδιαλυτές βιταμίνες Α, D, E και Κ, οι οποίες είναι απαραίτητες για τον οργανισμό και πρέπει να λαμβάνονται μέσω της διατροφής. Οι βιταμίνες αυτές απορροφούνται στο μέγιστο όταν συνυπάρχουν σε περιβάλλον λιπαρών οξέων, γεγονός το οποίο συμβαίνει στην περίπτωση της μαργαρίνης.

Στάδια παραγωγής μαργαρινών

- Προετοιμασία των δυο φάσεων, της λιπαρής και της υδατικής
- Ανάμειξη των δυο φάσεων και δημιουργία γαλακτώματος
- Παστερίωση
- Ψύξη-κρυσταλλοποίηση-μάλαξη
- Συσκευασία-επανάπτυξη

Η προετοιμασία της λιπαρής φάσης, είναι το σημαντικότερο τμήμα της γραμμής παραγωγής καθώς από αυτό εξαρτώνται η πλαστικότητα, η σταθερότητα, το σημείο πήξεως, τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, καθώς και η θρεπτική αξία-συμβολή στην υγεία του τελικού προϊόντος. Στην υδατική φάση περιέχονται το αλάτι, τα συντηρητικά, οι πρωτεΐνες γάλακτος, τα ενισχυτικά γεύσης και αρώματος, τυχόν σταθεροποιητές,

σάκχαρα κλπ. Το αλάτι εκτός από την συμβολή του στην γεύση, δρα αποτρεπτικά στο πησίλισμα των μαργαρινών που χρησιμοποιούνται στο τηγάνισμα. Το συνθέστερο συντηρητικό είναι το κιτρικό οξύ, ενώ σπανιότερα χρησιμοποιούνται βενζοϊκά και σορβικά άλατα. Στις επαγγελματικές μαργαρίνες που περιέχουν 20% υδατική φάση η χρήση συντηρητικών δεν είναι αναγκαία γιατί σε τόσο μικρή περιεκτικότητα και τόσο μεγάλη διασπορά των σταγονιδίων δεν αναπτύσσονται μικροοργανισμοί. Οι πρωτεΐνες γάλακτος χρησιμοποιούνται σαν ενισχυτές γαλακτωματοποίησης και σαν βελτιωτικά γεύσης. Οι σταθεροποιητές μπορεί να είναι ηκτικές, καραγενάνη, αλγινικό NaOH. Η υδατική φάση παστεριώνεται πριν χρησιμοποιηθεί.

Στην γαλακτωματοποίηση δίνεται μεγάλη προσοχή στο μέγεθος των σταγονιδίων της υδατικής φάσης που θα σχηματιστούν. Αν είναι πολύ μεγάλα το γαλάκτωμα θα έχει τάση να διασπαστεί με αποτέλεσμα πιθανές μικροβιακές μολύνσεις. Αν είναι πολύ μικρά τότε θα έχουμε απώλεια γεύσης και οσμής και η μαργαρίνη θα δίνει την αίσθηση καθαρού λίπους.

Η ψύξη είναι σημαντικό να γίνει με γρήγορη μετάβαση της θερμοκρασίας στους 5-10°C για να σχηματιστούν μικροί κρύσταλλοι.

Image by freepik.com

ΝΙΚΟΣ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ
Γεωπόνος-Επιστήμων Τροφίμων



ΑΥΘΕΝΤΙΚΟ PANETTONE

Panettone με ένα ζύωμα!

- παραδοσιακή γεύση
- αφράτη δομή
- εύκολο ζύωμα
- μεγάλη διατηρησιμότητα

foodStuff
Η ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΥΧΙΑΣ

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



ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΟΣ ΚΟΡΜΟΣ

ΥΛΙΚΑ

500 γρ. Μπισκότα βουτύρου
375 γρ. Βούτυρο
255 γρ. Άχνη
55 γρ. Κακάο
55 γρ. Κονιάκ
2 τμχ Αυγά
Βανίλια

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ζεσταίνουμε το βούτυρο να κάψει
άνω των 82 βαθμών και ενσωματώνουμε
στα αυγά και στο κονιάκ.

Έπειτα ρίχνουμε την άχνη,
το κακάο και αναδεύουμε.

Τέλος, ρίχνουμε τα μπισκότα
σπασμένα και ακανόνιστα
και ανακατεύουμε.

Φορμάρουμε σε φόρμα κορμού
και παγώνουμε.

Ξεφορμάρουμε και επικαλύπτουμε
όπως εμείς επιθυμούμε.



ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΕΠΙΚΑΛΥΨΗΣ

Γκανάς
Τρίμμα μπισκότο
Σοκολάτα



ΘΑΝΟΣ ΑΓΓΕΛΙΔΗΣ
Pastry Chef



ΜΕΛΟΜΑΚΑΡΟΝΑ ΣΠΙΤΙΚΑ

ΥΛΙΚΑ

1000 γρ. αλεύρι
ζαχαροπλαστικής
155 γρ. σιμιγδάλι
16 γρ. αμμωνία
2 γρ. μπέικιν πάουντερ
16 γρ. σόδα
155 γρ. ζάχαρη
220 γρ. νερό
400 γρ. λάδι
160 γρ. μέλι
160 γρ. κονιάκ
1 γρ. γαρύφαλλο
2 γρ. κανέλα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ανακατεύουμε όλα τα υλικά μαζί
πολύ καλά και προσθέτουμε το αλεύρι.

Δουλεύουμε τη ζύμη η οποία πρέπει
να έχει θερμοκρασία 25°C.

Κόβουμε και πλάθουμε τα μελομακάρονα
στο μέγεθος που θέλουμε.

Ψήνουμε στους 200°C και σιροπιάζουμε.

Θα πρέπει ένα από τα δύο
(ή τα μελομακάρονα ή το σιρόπι),
να είναι κρύο και το άλλο ζεστό
ώστε να απορροφηθεί το σιρόπι.



ΣΙΡΟΠΙ

400 γρ. ζάχαρη, 310 γρ. γλυκόζη
400 γρ. νερό, 90 γρ. μέλι



Από το στάρι στο ψωμί

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



Τεχνολογία αρτοποιίας



Αρτοποιία & αρτοζαχαροπλαστική με προζύμια και μαγιά



Τεχνικός Αρτοποιίας & Ζαχαροπλαστικής



Αρτοζαχαροπλαστική με διογκωτικές ύλες



Συνταγές αρτοποιίας



Συνταγές ζαχαροπλαστικής αλεύρου

<http://eshop.freshbakery.gr>



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

T. 2102723628
WWW.SHAPE.COM.GR



<https://freshbakery.gr/>



BAKERY AND TECHNOLOGIES

abtechexpo.it

DISCOVER
BAKERY'S
FUTURE

21-25 ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΥ 2023
ΕΚΘΕΣΗ RIMINI
ΙΤΑΛΙΑ

7^ο ΔΙΕΘΝΕΣ ΣΑΛΟΝΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ
ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ,
ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΓΛΥΚΙΣΜΑΤΩΝ



ΠΡΩΘΗΣΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ



Providing the future

ΣΥΓΧΡΟΝΟΣ



THE DOLCE WORLD EXPO

ΠΡΩΘΗΣΗ ΑΠΟ



ΣΕ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ ΜΕ



ITALIAN TRADE AGENCY

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 ABEE προσεγγίζει κάθε έργο της ολιστικά: εργονομικά, τεχνολογικά, εμπορικά και αισθητικά.

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

1963-2022
59
ΧΡΟΝΙΑ

ANTO
NOPOU
LOS —

SHOP SET UP

Δ. Αντωνόπουλος ABEE

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