



αρτοποιός

GREEK BAKERY & PASTRY

Σεπτέμβριος - Οκτώβριος 2023 / Τεύχος 132



PINSA

(πίνσα)

Τραγανή και αφράτη!



ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ

ΜΑΡΓΑΡΙΤΑ

ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ
ΦΟΥΡΝΟΣ



www.brakopoulos.gr

ΔΙΠΛΑ ΣΤΟΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΑ,
ΜΕ Ο,ΤΙ ΚΑΛΥΤΕΡΟ!



Backem

ΑΦΟΙ ΤΟΥΝΤΟΠΟΥΛΟΙ

Οι ειδικοί στην αρτοποιία

Βαρύ Γερμανικό
Χαμηλού Γλυκαιμικού Δείκτη

powered by..
backaldrin®

Α ΥΛΕΣ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

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



Το όραμά σας, πράξη!

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

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



ANTO
NOPOU
LOS

SHOP SET UP

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

38



48



8



34



52

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΜΟΝΙΜΕΣ ΣΤΗΛΕΣ

- 8 Ρεπορτάζ Αγοράς: Σνακ
- 14 Νέα της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος
- 24 Νέα της Αγοράς: Προϊόντα, νέα του κλάδου και τεχνικός εξοπλισμός

ΘΕΜΑΤΑ

- 18 Ψωμί με Ιστορία
- 34 Μύλοι Θράκης, ιστορία ενός αιώνα!

ΤΕΧΝΙΚΑ

- 38 Φοκάτσια, η βραβευμένη διεθνώς
- 42 Γεύση, η αίσθηση με την οποία αντιλαμβανόμαστε την ποιότητα των τροφών
- 48 Ψωμί του τοστ

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

- 20 Ρεβυθένιο, εφτάζυμο ψωμί
- 52 Άρτος χωριάτικος

{ **bakery-pastry.gr**

Sonneveld
inspiring bakery solutions





Σχεδιασμένο ειδικά για την ελληνική αγορά

Sourdough Toast 100 με φυσικό προζύμι

για λευκό ψωμί τοστ με πλούσια, αυθεντική γεύση και άρωμα. Εξασφαλίζει μεγάλη ελαστικότητα, ελκυστική δομή και εξαιρετική διατηρησιμότητα.



Μαζί, εξελίσσουμε την επιτυχία σας.

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



Ένα βήμα μπροστά!

EDITORIAL

Ένα πολύ δύσκολο καλοκαίρι, από πολλές απόψεις, έφτασε στο τέλος του, αφήνοντας τους περισσότερους μουδιασμένους από τις εξελίξεις. Φωτιές, πλημμύρες και διάφορα άλλα ατυχή περιστατικά τα αποτελέσματα των οποίων θα βλέπουμε και θα βιώνουμε για πολύ καιρό ακόμα. Σε πείσμα των καιρών, το περιοδικό Αρτοποιός-Greek bakery & pastry είναι εδώ, δίπλα στον επαγγελματία που θέλει να προσφέρει το καλύτερο στους πελάτες του και διαρκώς να μαθαίνει και να εξελίσσεται.

Το τεύχος 132 έρχεται με πλούσια ύλη και κεντρικό ρεπορτάζ τα σνακ, ένας από τους πλέον συχνούς λόγους επίσκεψης στο φούρνο της γειτονιάς μας! Εργαζόμενοι, μαθητές, φοιτητές, όλοι όσοι επισκέπτονται καθημερινά το κοντινότερο αρτοποιείο, αναζητούν φρέσκα, χορταστικά σνακ για να συνοδεύσουν τον απαραίτητο πρωινό καφέ! Ευκαιρία για τον αρτοποιό να προσφέρει αυτές τις επιλογές και να ενθουσιάσει το κοινό του!

Στο τεύχος Σεπτεμβρίου-Οκτωβρίου φιλοξενούμε την κυρία Νάντια Ουζουνοπούλου, Διευθύνουσα Σύμβουλο των Μύλων Θράκης, η οποία δίνει μια πολύ ενδιαφέρουσα συνέντευξη για τους Μύλους και την πορεία τους μέσα στον περίπου έναν αιώνα λειτουργίας τους!

Μεταξύ άλλων θα βρείτε ενδιαφέροντα άρθρα αλλά και νόστιμες συνταγές για ρεβυθένιο, εφτάζυμο ψωμί και άρτο χωριάτικο, ζυμωμένο στο χέρι!

Καλό φθινόπωρο να έχουμε!

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. Μπισσικός
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 Βαβαρινού

ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ
ΨΗΦΙΑΚΗΣ ΕΚΔΟΣΗΣ:
Στέλλα Κυλινδρί

ΦΩΤΟΓΡΑΦΟΙ:
Μεγακλής Γαντζίας
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.bakery-pastry.gr

ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ
SHAPE

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



ΤΑ ΠΙΟ ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΒΟΥΤΥΡΑ ΣΤΗΝ ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΤΟΥ ΤΑΛΕΝΤΟΥ ΣΑΣ!

* Το **ΒΟΥΤΥΡΟ ΑΓΕΛΑΔΟΣ 82% CAKE & BRIOCHE** της CORMAN, βραβεύτηκε ακόμα μία χρονιά ως **ΤΟ ΠΙΟ ΓΕΥΣΤΙΚΟ ΒΟΥΤΥΡΟ** από τους 120 διαφορετικούς Ευρωπαίους γευσιογνώστες του International Taste and Quality Institute!

ΟΛΑ ΤΑ ΒΟΥΤΥΡΑ ΤΗΣ CORMAN ΣΑΣ ΠΡΟΣΦΕΡΟΥΝ:
 ☞ **ΥΠΕΡΟΧΗ ΓΕΥΣΗ:** Χάρης στη μοναδική παραδοσιακή συνταγή τους και την προσεκτικά επιλεγμένη κρέμα!
 ☞ **ΣΤΑΘΕΡΟΤΗΤΑ:** 100% εξαιρετικά τελικά προϊόντα ζαχαροπλαστικής & αρτοποιίας, κάθε εποχή του έτους!

Βούτυρα CORMAN: Πλήθος από ειδικευμένες επιλογές, για άριστα αποτελέσματα!



ΜΕΛΟΣ



Διεθνείς συνεργασίες: Deutsche Bcker Zeitung • Bakers Journal • European Baker • Institut National de la Boulangerie Patisserie • Panificatore Italiano. Τα ενυπόγραφα κείμενα είναι προσφορά των συντακτών τους, των οποίων και τις απόψεις εκφράζουν. Κείμενα και φωτογραφίες δεν επιστρέφονται. Η διεύθυνση των εκδόσεων SHAPE 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 αντιπρόσωποι τους παρακαλούνται για τον έλεγχο και τη διόρθωση τυχόν λαθών για την ορθή ενημέρωση των σχετικών στοιχείων. "The baker and his work" is a bimonthly edition for bakers in Greece, published by SHAPE IKE P.O. Box 53 100 GR · 142 10 ATHENS, GREECE · 2003 No part of this edition may be reprinted without prior written permission of the copyright owners.

ΧΑΙΡΕΤΙΣΜΟΣ ΠΡΟΕΔΡΟΥ

Αγαπητοί συνάδελφοι, συνεργάτες και αναγνώστες του περιοδικού μας,

Αν και η καλοκαιρινή περίοδος ήταν ιδιαίτερα δύσκολη και δυσάρεστη για τη χώρα μας λόγω της λαίλαπας των πυρκαγιών, εύχομαι Καλό Φθινόπωρο και καλή επιστροφή για όλους όσοι πήραμε έστω μια μικρή ολιγοήμερη ανάσα μακριά από την εργασία μας, προκειμένου να ξεκουραστούμε για να ανταπεξέλθουμε ξανά στις απαιτήσεις του Χειμώνα.

Το Διοικητικό Συμβούλιο της Ομοσπονδίας μας πραγματοποιήθηκε στις 6 Αυγούστου στην Σπάρτη, στο ξενοδοχείο Mystras resort & spa, μετά από πρόσκληση και διοργάνωση του Προέδρου της Συντεχνίας Ν. Λακωνίας κ.ο Νικόλαο Μάζη, με την χορηγία της εταιρείας «Μύλοι Λούλη». Το Δ.Σ. της Ομοσπονδίας μας τους ευχαριστεί θερμά όχι μόνο για αυτήν την συνεργασία αλλά και για την εδώ και πολλά χρόνια στήριξη που προσφέρουν στον κλάδο της Βιοτεχνικής αρτοποιίας.

Η ομολογουμένως επιτυχημένη εκδήλωση με τη συμμετοχή των περισσότερων μελών που απαρτίζουν το Δ.Σ., καθώς και εκπροσώπων των τοπικών φορέων της Σπάρτης, είχε όμως δυστυχώς και μία «πικρή» γεύση, μιας επιπλέον απώλειας μέλους του Δ.Σ. και πάνω από όλα φίλου, που θα στιγματίζει όλους μας στις συνεδριάσεις μας. Του Ταμία μας του Ανδρέα Πασιζάν-

νου που απεβίωσε ξαφνικά, νεότερος και με άπειρες στιγμές συνδικαλιστικές και προσωπικές που δεν πρόλαβε να δώσει, να ζήσει, να προσφέρει... Συντετριμμένα τα μέλη του Δ.Σ. κράτησαν ενός λεπτού σιγή για τη μνήμη του και προσπάθησαν να ανταπεξέλθουν όλοι σε μία δύσκολη συνεδρίαση λόγω της απουσίας αυτής..

Την θέση του κατέλαβε μετά από ψηφοφορία ο κ. Αχιλλέας Κωτούζας από τα Τρίκαλα, ενώ την θέση του αναπληρωτή ταμία κατέλαβε ο κ. Λεωνίδα Τεντόγλου - Πρόεδρος του Σωματείου Αρτοποιιών Γρεβενών.

Κατά την διάρκεια της συνεδρίασης συζητήθηκαν όλα τα θέματα του κλάδου και της ημερήσιας διάταξης με κύριο θέμα την επικείμενη αύξηση της τιμής των αλεύρων, περίπου 7%-10%, για την οποία είχαμε ενημερωθεί από τους προμηθευτές μας. Επί του θέματος αυτού, ομόφωνα αποφάσισε το Δ.Σ. να σταλεί δελτίο τύπου από την Ομοσπονδία μας, κοινοποιούμενο σε όλα τα μέσα, ζητώντας την παρέμβαση της πολιτείας, επισημαίνοντας ότι ο κλάδος των αρτοποιιών θεωρεί αδικαιολόγητη και βιαστική την απόφαση της αλευροβιομηχανίας γι' αυτές τις αυξήσεις την παρούσα χρονική στιγμή, γνωρίζοντας ότι υπάρχουν αποθέματα. Επίσης, έγινε μία εκτενής παρουσίαση της δράσης για την ασφαλιστική κάλυψη των περιουσιακών στοιχείων των αρτοποιιών- μελών της Ομοσπον-



δίας Αρτοποιιών Ελλάδος, από τον κ. Τριάντο Λάμπρο- Διευθυντή πωλήσεων της «ΕΥΡΩΠΗ» ασφαλιστικής. Το επόμενο διάστημα, προγραμματίζονται κάποιες συναντήσεις με αρμόδιους φορείς της βιοτεχνικής αρτοποιίας, για να συζητηθούν θέματα του κλάδου και για τα οποία θα ενημερωθείτε με Δ.Τ. από την ιστοσελίδα της Ομοσπονδίας μας καθώς και από το περιοδικό μας. Σας εύχομαι καλή περιήγηση στις σελίδες του.

Μιχάλης Μούσιος
Πρόεδρος
Ομοσπονδίας Αρτοποιιών Ελλάδος

ΦΥΣΙΚΟ ΠΡΟΖΥΜΙ ΣΙΚΑΛΗΣ BÖCKER TRADITIONELLE

Το παραδοσιακό, φυσικά!



Νόστιμο και αρωματικό καθημερινό ψωμί με προζύμι σίκαλης

- Φυσικό προϊόν σε μορφή πάστας, με κρεμώδη υφή και υψηλή οξύτητα
- Αυθεντική γεύση προζυμιού σίκαλης και παραδοσιακό άρωμα με νότες βύνης
- Τραγανή νόστιμη κόρα και ελαστική ψίχα με έντονη κυψέλιωση
- Από τον ειδικό στα προζύμια, την Ernst Böcker GmbH & Co



Δοχείο 6 & 16 κιλών



ΣΝΑΚ

Ρεπορτάζ με προϊόντα που κυκλοφορούν στην αγορά από τις πιο αναγνωρισμένες εταιρείες του κλάδου. Προτάσεις για μίγματα, έτοιμα σνακς, φοκάτσια, πίτσα, πίνσα που θα δώσουν ώθηση στην επιχείρησή σας και θα σας βοηθήσουν να κεντρίσετε το ενδιαφέρον των πελατών σας.



DESICROQ, ΜΙΓΜΑ ΦΛΩΡΕΝΤΙΝΑΣ

από την ARTIZAN HELLAS S.A.

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

ΑΚΑΤΑΜΑΧΗΤΕΣ PINSΑ & FOCACCIA ΜΕ GRAN STIRATA ΤΗΣ MOLINO MERANO

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Με το Gran Stirata της Molino Merano, που εξασφάλισε για εσάς η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ, θα ετοιμάσετε αυθεντικές Focaccia και Pinsa που αποτελούν υπέροχες βάσεις για τα πιο απολαυστικά σνακ και μικρά γεύματα, με έμπνευση από τη μεσογειακή διατροφή. Περιέχει εξαιρετικό συνδυασμό από υψηλής ποιότητας άλευρα σίτου, ρυζιού και σόγιας και εγγυάται δημιουργίες με ανοιχτή δομή, ελαφριά τραγανή κρούστα και μοναδική γεύση. Η φυσική μαγιά Lievito Madre ενισχύει τη γεύση και τη θρεπτική αξία και εξασφαλίζει δημιουργίες εξαιρετικά εύπεπτες και αρωματικές.
www.stelioskanakis.gr



ΝΕΟΙ ΓΕΥΣΤΙΚΟΙ ΣΤΑΘΜΟΙ ΜΕ SUPERSNACKS AGRANO

από την KONTA AEBE

Γαστρονομικοί θησαυροί υψηλής διατροφικής αξίας, εμπνευσμένοι από διαφορετικές χώρες και κουλτούρες, με την υπογραφή των πιστοποιημένων clean label προϊόντων Granora της AGRANO: Maisano Fibra, Grand Village, Ciabatta Mix & Buckmill. Η χρήση αλεύρων με ιδιαίτερο θρεπτικό προφίλ, οι καρποί ολικής άλεσης και τα superfoods απογειώνουν τα νέα snacks και συνεχίζουν να μας ταξιδεύουν γευστικά, προσφέροντας ταυτόχρονα έναν μοναδικό συνδυασμό σημαντικών διατροφικών οφελών. Τα προϊόντα συνοδεύονται από banderoles, ενημερωτικά φυλλάδια για τους καταναλωτές, αφίσες και δείκτες ραφιοῦ. Διατίθενται σε σακί 15 κιλών.
www.konta.gr

Κριθινο

Υπέροχη γεύση κριθαριού

- Με προζύμι σίκαλης
- Πηγή φυτικών ινών στο τελικό ψωμί, εφόσον συνδυαστεί με αλεύρι ολικής άλεσης



ΤΟ ΑΓΑΠΗΜΕΝΟ ΣΝΑΚ ΜΕ ΜΕΙΓΜΑ ΚΟΥΛΟΥΡΙΤΟ

από την LOULIS FOOD INGREDIENTS

Αποτέλεσμα αυθεντικής γεύσης και μεγάλης ιστορίας, το κουλούρι Θεσσαλονίκης αποτελεί ένα δυνατό προϊόν που καλεί τους αρτοποιούς να αξιοποιήσουν την παράδοση συνδυάζοντάς την με την καινοτομία και την υψηλή ποιότητα. Για τους επαγγελματίες του κλάδου, που αναζητούν ένα μείγμα για εύκολη και γρήγορη διαδικασία αρτοποιίας, η νέα premium σειρά μειγμάτων KAIZEN από την LOULIS FOOD INGREDIENTS προτείνει το Κουλουρίτο, μείγμα για κουλούρια Θεσσαλονίκης. Πρόκειται για ένα μείγμα με 12μηνη διάρκεια ζωής, που προσδίδει υψηλή διατηρησιμότητα και τραγανότητα στο τελικό προϊόν. www.kaizenmixes.com



FOCACCIA & PIZZA SNACK ITALIEN

από την MILLBAKER

Σύσταση από τους κατάλληλους τύπους σκληρών αλεύρων, σιμιγδάλι και αρώματα από φυσικό προζύμι σίτου. Ιδανική απόδοση ζύμης Ciabatta, Focaccia, Pizza και Πείνιρλί. Αυθεντική ιταλική ζύμη με ελαστικότητα, ευκολία και σταθερότητα στην παραγωγή και την πιο ιταλική γεύση, με προσθήκη μόνο μαγιάς, ελαιόλαδου και νερού. BFOC1 Focaccia & Pizza mix, συσκευασία 10 κιλών. www.trofigred.com



PINSA ΣΕ 3 ΠΑΡΑΛΛΑΓΕΣ

από την ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ - ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕΤ

Νέο προϊόν. Εντυπωσιάστε τους πελάτες σας με τη νέα τραγανή και αφράτη Pinsa. Έρχεται σε τρεις υπέροχες παραλλαγές για να καλύψει όλα τα γούστα. Η πρώτη είναι η Pinsa Αλλαντικών 600γρ., με μια πλούσια στρώση από ποικιλία αλλαντικών και τυριών, η επόμενη είναι η Ελληνικός Φούρνος 500 γρ., μια καθαρά μεσογειακή συνταγή, με φέτα, ντομάτα και ρίγανη και τελευταία είναι η Μαργαρίτα 500 γρ., με μοτσαρέλα, γκούντα και σάλτσα ντομάτας. Ιδανική επιλογή για όλα τα γεύματα της ημέρας. www.brakopoulos.gr



iFILL ΑΠΟΘΕΤΙΚΟ ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΧΡΗΣΕΩΝ

από την Α.Ν. ΚΩΣΤΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε.

Η iFill της Καναδικής Unifiller είναι μια γεμιστική - δοσομετρική μηχανή κατάλληλη για αναρρόφηση προϊόντος απευθείας μέσα από τη λεκάνη του μίξερ. Η ακρίβεια των αποθέσεων, η απλή λειτουργία χωρίς πολλά εξαρτήματα, ο εργονομικός σχεδιασμός, οι γρήγορες αλλαγές των προϊόντων και το εύκολο καθάρισμα καθιστούν την iFill το πιο χρησιμοποιούμενο μηχάνημα μέσα στις παραγωγές. Αποθέσεις με ακρίβεια στο γραμμάριο τόσο για ελαφρά όσο και για πυκνά μίγματα, κρεμώδη προϊόντα, κέικ κ.α. Ιδανική για την Αρτοποιία και τη Ζαχαροπλαστική! www.ankostopoulos.gr

Αριώματα και αριώματα
με υπογραφή Κεπενού!



Νέα σεζόν, νέα αρχή με αγαπημένες φθινοπωρινές γεύσεις που φέρνουν στο μυαλό τις πιο γλυκές αναμνήσεις! Με μοναδικά προϊόντα από τους Μύλους Κεπενού, η πανδαισία της φύσης συναντά τη φαντασία για να δημιουργήσετε τα δικά σας έργα τέχνης από την απaráμιλλη πρώτη ύλη τους.


ΜΥΛΟΙ ΚΕΠΕΝΟΥ
Το αλεύρι είναι Τέχνη.

ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ ΠΟΥ ΜΑΣ ΚΑΝΟΥΝ ΚΑΛΟ

Δοκιμάστε τη νέα, καινοτόμα σειρά προϊόντων αρτοποιίας Wellness της CREDIN, με προϊόντα που διαθέτουν πλούσιο θρεπτικό προφίλ και εξασφαλίζουν ισορροπία και ευεξία στον οργανισμό.

Η προϊοντική σειρά Wellness συνοδεύεται από διαφημιστικό υλικό και ποικιλία συνταγών.

VICTOR

- Προϊόν **superfood**, με σπόρους Chia (5%) & Goji Berries (2,5%) για πολύσπορα αρτοσκευάσματα & σνακ με υψηλής αξίας διατροφικό προφίλ.
- Πηγή πρωτεϊνών, εδώδιμων ινών, μαγνησίου & φωσφόρου.
- **100% φυσικό προϊόν**, χωρίς χημικά πρόσθετα.
- Ιδανικό για ψωμί φόρμας, φραντζόλα, μπαγκέτα, κριτσίνι και για γευστικά σνακ, όπως ψωμάκια σάντουιτς και bagels.

CLEAN LABEL



CLEAN LABEL

WHOLE & PURE

- Προϊόν από **100% φυτικά συστατικά**.
- Δεν περιέχει αλεύρι και μαγιά.
- Με εξαιρετικά διατροφικά οφέλη:
 - υψηλή περιεκτικότητα σε μαγνήσιο, χαλκό & φώσφορο
 - πλούσιο σε φυτικές ίνες
 - πηγή πρωτεϊνών
 - πηγή Ω-3 λιπαρών οξέων
 - με χαμηλό Γλυκαιμικό Δείκτη 21,3 (GI)
- Ιδανικό για vegan και πολυθρεπτικά αρτοσκευάσματα.



gluten free

SOFT KERNEL GLUTEN FREE

- Μοναδικός συνδυασμός συστατικών που εγγυάται δημιουργίες χωρίς γλουτένη με ιδιαίτερα θρεπτικά χαρακτηριστικά.
- Τέλειο ως σνακ ή για ανοικτά σάντουιτς, που θα αγαπήσουν οι ενημερωμένοι καταναλωτές και όσοι έχουν δυσανεξία στη γλουτένη και ακολουθούν ειδική διατροφή.
- Απίθανο και με προσθήκη αποξηραμένων φρούτων ή ξηρών καρπών.



Αποκλειστικός Εισαγωγέας

CODA

KONTA AEBE

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

CREDIN

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 ΑΝΔΡΕΑΣ ΠΑΠΑΪΩΑΝΝΟΥ

Ταμίας της ΟΑΕ και Αντιπρόεδρος της ΓΣΕΒΕΕ

Συλλυπητήρια ανακοίνωση εξέδωσε η Ομοσπονδία Αρτοποιών Ελλάδας για τον ξαφνικό θάνατο του ταμιά της ΟΑΕ και αντιπροέδρου της ΓΣΕΒΕΕ, Ανδρέα Παπαϊωάννου. Όπως αναφέρεται στην ανακοίνωση, επρόκειτο για «έναν συνάδελφο με ήθος, γνώσεις, αγάπη για την οικογένειά του και το επάγγελμα που με τόσο μεράκι υπηρέτησε, έναν νέο άνθρωπο του οποίου η απώλεια θα πονά όλους όσους είχαμε την τύχη να τον γνωρίσουμε». Τη Δευτέρα 3 Ιουλίου 2023, συνήλθε έκτακτα το Προεδρείο της ΟΑΕ, το οποίο ομόφωνα αποφάσισε να καταθέσει στεφάνι στην σορό του και να διαθέσει το ποσόν των 1.000 ευρώ, στην μνήμη του στο ίδρυμα ΕΚΑΜΕ Αγίου κατόπιν επιθυμίας της οικογένειάς του.



ΤΟΠΟΥΖΟΛΟΥ



ΠΡΑΓΜΑΤΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΤΟ ΔΣ ΤΗΣ ΟΑΕ

στις 4-5 Αυγούστου στη Σπάρτη

Στη Σπάρτη πραγματοποιήθηκε το Διοικητικό Συμβούλιο της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδας, το οποίο φιλοξενήθηκε από την Συντεχνία Αρτοποιών Λακωνίας. Κεντρικοί ομιλητές ήταν ο πρόεδρος της ΟΑΕ Μιχάλης Μούσιος, ο πρόεδρος της ΓΣΕΒΕΕ, Γιώργος Καββαθάς και ο πρόεδρος της ΣΑΛ, Νικόλαος Μάζης. Από τις τοποθετήσεις των ομιλητών προέκυψε ότι το ψωμί του ελληνικού φούρνου της γειτονιάς παραμένει το αυθεντικό φρέσκο ψωμί. Το κλίμα όμως είναι φορτισμένο με από τον ανταγωνισμό με τις προσφορές των μεγάλων αλυσίδων (bake off) αλλά και την στιγμή που τα άλευρα έχουν γίνει αντικείμενο κερδοσκοπίας από ασύμμετρες αυξήσεις.





**ΕΠΙΚΕΙΤΑΙ
ΑΥΞΗΣΗ ΣΤΙΣ ΤΙΜΕΣ
ΤΩΝ ΑΛΕΥΡΩΝ**

σύμφωνα με ενημέρωση της ΟΑΕ

Η Ομοσπονδία Αρτοποιών Ελλάδος ενημερώθηκε από τους προμηθευτές αλεύρων για επικείμενη αύξηση 7%-10% στις τιμές των αλεύρων, όπως αναφέρει σε ανακοίνωσή της. Ο κλάδος των αρτοποιών θεωρεί αδικαιολόγητη και βιαστική την απόφαση της αλευροβιομηχανίας για αυτές τις αυξήσεις την παρούσα χρονική στιγμή, γνωρίζοντας ότι υπάρχουν αποθέματα. Ως εκ τούτου, διατηρεί στάση αναμονής περιμένοντας τις εξελίξεις στην αγορά των αλεύρων και ζητά την παρέμβαση της πολιτείας.



**ΣΥΝΑΝΤΗΣΗ ΣΥΡΙΖΑ-ΠΣ
ΜΕ ΕΚΠΡΟΣΩΠΟΥΣ ΟΑΕ**

για άλευρα, πρώτες ύλες και καύσιμα

Σε συνάντηση που είχαν στα τέλη Αυγούστου οι εκπρόσωποι της ΟΑΕ με τον πρόεδρο της κοινοβουλευτικής ομάδας του ΣΥΡΙΖΑ ΠΣ, Σωκράτη Φάμελλο, ενημέρωσαν πλήρως την αντιπροσωπεία του κόμματος της αξιωματικής αντιπολίτευσης για τα θέματα της ακρίβειας στις πρώτες ύλες, το κόστος για τον καταναλωτή, τον αθέμιτο ανταγωνισμό από τις αλυσίδες λιανικής πώλησης και τα γενικότερα προβλήματα του κλάδου. Αναφέρθηκαν επίσης στην πτώση της κατανάλωσης και σε κίνδυνο λουκέτων στο 30% των επαγγελματιών λόγω της κατάστασης που έχει διαμορφωθεί.

ΠΡΟΣΘΕΤΗ ΕΠΙΔΟΤΗΣΗ ΤΟΥ ΤΑΜΕΙΟΥ ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗΣ ΜΕΤΑΒΑΣΗΣ

με Υπουργική Απόφαση

Μετά την έκδοση της Υπουργικής Απόφασης για πρόσθετη επιδότηση από το Ταμείο Ενέργειακής Μετάβασης, οι προμηθευτές ηλεκτρικής ενέργειας καλούνται να συμμετάσχουν στον καθορισμό των δικαιούχων της πρόσθετης επιδότησης και των ποσών που αυτοί δικαιούνται. Για το λόγο αυτό, προκειμένου να επαληθευτεί ότι η επένδυσή σας είναι δικαιούχος συγκεκριμένου ποσού πρόσθετης επιδότησης, απαιτείται η εκ μέρους σας ορθή και πλήρης συμπλήρωση και υποβολή Αίτησης-Υπεύθυνης Δήλωσης, στον πάροχο σας ή τους παρόχους που είχατε την χρονική περίοδο Φεβρουαρίου 2022 με Ιανουάριο 2023, η οποία προβλέπεται στην ΥΑ Πρόσθετης Επιδότησης ΤΕΜ.



ΜΝΗΜΟΝΙΟ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑΣ ΤΗΣ ΣΥΝΤΕΧΝΙΑΣ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΑΘΗΝΩΝ ΠΡΟΑΣΤΙΩΝ ΚΑΙ ΠΕΡΙΧΩΡΩΝ

με το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο

Ο Πρύτανης του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών κ. Σπυρίδων Κιντζιος, και ο Πρόεδρος της Συντεχνίας Αρτοποιών Αθηνών Προαστίων Περιχώρων (Σ.Α.Α.Π.Π.) κ. Παναγιώτης Σαχινίδης, υπέγραψαν Μνημόνιο Συνεργασίας για την ενίσχυση της αποστολής και του ρόλου και των δύο φορέων στη χάραξη στρατηγικής για τον πρωτογενή τομέα. Ειδικότερα, με το συγκεκριμένο Πρωτόκολλο ετέθησαν από κοινού στόχοι, όπως μεταξύ άλλων η ανάδειξη του διακριτού χαρακτήρα μελών της Σ.Α.Α.Π.Π. ως μοναδικών επιχειρήσεων επιτόπια παρασκευής και πώλησης άρτου σε ημερήσια βάση και η αύξηση της συμμετοχής του ελληνικού σίτου στην εγχώρια παραγωγή άρτου.



www.differ.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 άσφογου φινιρίσματος, με σκοπό την άριστη προβολή των προϊόντων σας.



ΠΕΤΡΟΣ ΓΙΑΝΝΑΚΗΣ

ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΣΩΜΑΤΕΙΟΥ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ Ν. ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ

Το Σωματείο Αρτοποιών Ν. Καστοριάς ιδρύθηκε το 1939 και ο κύριος Πέτρος Γιαννάκης βρίσκεται στη θέση του προέδρου από το 2012. Αυτή τη στιγμή, το Σωματείο αριθμεί 43 μέλη, ενώ τα αρτοποιεία στον Νομό Καστοριάς φτάνουν τα 25. Ο ίδιος παρακολουθεί όλες τις εκθέσεις γύρω από την αρτοποιία και δηλώνει ιδιαίτερα ικανοποιημένος από τις καινούργιες καινούριες τεχνολογίες που παρουσιάζονται εκεί. Υποστηρίζει, μάλιστα, πως ακριβώς αυτές τις τεχνολογίες πρέπει να γνωρίζουν και να εφαρμόζουν οι νέοι αρτοποιοί για την εξέλιξη του κλάδου.



Πώς είδατε τη δεκαετία που πέρασε από τη θέση του προέδρου του Σωματείου Αρτοποιών;

Η δεκαετία αυτή ήταν πάρα πολύ δύσκολη. Ο νομός μας πέρασε μεγάλη κρίση, γιατί η πλειοψηφία των κατοίκων εδώ ασχολείται με γούνα, που σαν επάγγελμα είναι μια ειδική περίπτωση. Οι περισσότεροι ήταν μεγαλέμποροι γούνας και με την κρίση και τον πόλεμο της Ρωσίας αντιμετώπισαν και αντιμετωπίζουν τεράστιο πρόβλημα. Άρχισε πολύς κόσμος να φεύγει από εδώ, ειδικά το καλοκαίρι πάνε για σεζόν στα νησιά, με αποτέλεσμα το καλοκαίρι η Καστοριά να είναι μια έρημη πόλη, πράγμα που επηρεάζει φυσικά και τα αρτοποιεία γιατί δεν υπάρχει κόσμος.

Τον χειμώνα είναι λίγο καλύτερα τα πράγματα;

Είναι λίγο καλύτερα γιατί επιστρέφουν οι ντόπιοι, αλλά και τον χειμώνα ένα

Σαββατοκύριακο υπάρχει κίνηση, οπότε δεν σώζεται η κατάσταση. Αν δεν υπάρχει ένα αρκετά μεγάλο σε διάρκεια διάστημα με κόσμο, δεν μπορεί να γίνει κάτι, δεν μπορούν να ανταπεξέλθουν οι επαγγελματίες. Η κινητήριος δύναμη της δουλειάς μας βασίζεται σε δύο πόρους, το εργατικό δυναμικό και τη νεολαία. Το πρώτο για να υπάρχει κόσμος να δουλεύει και το δεύτερο γιατί αυτό είναι το αγοραστικό κοινό που μπορεί να μας αποφέρει κάποια έσοδα. Δυστυχώς, οι μεγαλύτερης ηλικίας άνθρωποι που έρχονται και παίρνουν ένα ψωμί κάθε δύο μέρες δεν μπορούν να μας κρατήσουν ζωντανούς. Στην Καστοριά κανένας φούρνος δεν ανοίγει Κυριακές διότι δεν μπορούν να πληρώσουν τα έξοδα που επιβαρύνονται λόγω του διπλού μισθού.

Αυτή την στιγμή πώς είναι η κατάσταση;

Ειδικά ο νομός μας περνάει πολύ σοβαρή κρίση, γιατί μειώθηκε η αγοραστική δύναμη, αλλά μειώθηκαν ταυτόχρονα και ο τζίρος και το κέρδος. Οι περισσότεροι αρτοποιοί πλέον δουλεύουν με τα πρατήρια. Εκτός από 2-3 μαγαζιά που υπάρχουν μέσα στην Καστοριά, όλοι οι υπόλοιποι κοιτάνε τα εισοδήματά τους να είναι από εκεί.

Πώς αντιμετωπίσατε την άνοδο των τιμών στις πρώτες ύλες και την ενέργεια;

Ευτυχώς σε αυτό το θέμα καταφέραμε να συνηγορήσουμε με τους υπόλοι-

πους επαγγελματίες εδώ και πετύχαμε μια μικρή αύξηση στην τιμή. Βγήκα πολλές φορές και μίλησα στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης και ο κόσμος το εκτίμησε, γιατί δεν γινόταν διαφορετικά. Μπορέσαμε έτσι και καλύψαμε κάποια θέματα. Είχαμε να ανεβάσουμε την τιμή του προϊόντος μας 15 χρόνια. Ήταν πολύ δύσκολο να πείσουμε τους συναδέλφους να ανεβάσουν την τιμή. Έφερα παραδείγματα από άλλους νομούς, μιλίσαμε πολλές φορές, ο κόσμος το κατάλαβε κι έτσι φτάσαμε σε ένα σημείο τουλάχιστον να μην βουλιάζουν οι άνθρωποι. Τον πρωταρχικό λόγο όμως είχε η Ομοσπονδία.

Πώς κρίνετε τις κινήσεις της Ομοσπονδίας για τα προβλήματα του κλάδου

Η Ομοσπονδία ενήργησε αμέσως, με πολύ αποτελεσματικές κινήσεις τόσο για το ρεύμα όσο και για το πετρέλαιο κίνησης. Τρέξαμε πολύ με το επιδομα για τα κλειστά μαγαζιά την περίοδο της πανδημίας. Ήμασταν οι πρώτοι που πετύχαμε μείωση στο ρεύμα. Τώρα από εδώ και πέρα, το ότι έχει προμηθευτεί η κατάσταση πολιτικά, είναι προς το συμφέρον μας. Όλοι οι συναδέλφοι με τους οποίους μιλάω, μου λένε πως έχουν μια μικρή αύξηση σε σχέση με πέρσι. Αυτό που μας ενδιαφέρει είναι να μην ανέβουν τα άλευρα, πράγμα το οποίο προς το παρόν φαίνεται να εγγυώνται οι αλευροβιομήχανοι.

ΡΕΒΥΘΕΝΙΟ (ΕΦΤΑΖΥΜΟ) ΨΩΜΙ

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΣΥΝΤΑΓΗ

ΥΛΙΚΑ ΕΚΤΕΛΕΣΗ

3 κιλά ρεβίθι τριμμένο

Νερό

Αλάτι

Καθαρό οινόπνευμα

Τσίπουρο

5-6 κιλά αλεύρι

Μαγιά νωπή

200-400 γρ. ζάχαρη

Για την προετοιμασία χρειαζόμαστε τρία κιλά ρεβίθια τριμμένα. Σε έναν κουβά, βάζουμε λίγο νερό ζεματιστό, 1 κουταλιά αλάτι και τέλος ρίχνουμε το ρεβίθι και ανακατεύουμε. Επίσης, ρίχνουμε λίγο αλεύρι, λίγο καθαρό οινόπνευμα και λίγο τσίπουρο και ανακατεύουμε με ξύλινη κουτάλα ώσπου να γίνει κυλός.

Σκεπάζουμε πάρα πολύ καλά και με λίγο βάρος στο καπάκι. Την επόμενη μέρα, ανοίγουμε το μείγμα, σκαλίζουμε και βάζουμε φωτιά. Εάν ανάψει σημαίνει ότι έχει πετύχει.

Ανακατεύουμε με 5-6 κιλά αλεύρι και νερό για να κάνουμε προζύμι, λίγο νερούλο. Μετά από 2 ώρες και αφού φουσκώσει, με μισό κιλό νωπή μαγιά με αλάτι και αλεύρι, μπορούμε να κάνουμε ζύμη περίπου 40 κιλών (πάντα με πολύ ζεστό νερό και αρκετό αλεύρι τσουρεκιού). Επίσης, ρίχνουμε και λίγη ζάχαρη, 200-400 γραμμάρια, για να γίνει το μείγμα αρκετά σκληρό και φουρνίζουμε στους 220°C.

Ανάλογα με το βάρος των ψωμιών, το κάνουμε μισό, 1 ή 2 ή 3 κιλά (μπουγάτσες) σε μεγάλα ταψιά. Σημειώνεται ότι η μυρωδιά είναι πάρα πολύ έντονη.

ΠΕΤΡΟΣ ΓΙΑΝΝΑΚΗΣ

Πρόεδρος Σωματίου Αρτοποιών Ν. Καστοριάς



Οι καλύτερες
επιλογές για τον
πλήρη εξοπλισμό του
καταστήματός σας



ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΙ • ΚΑΤΑΣΚΕΥΕΣ • ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ
ΜΗΧ/ΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ
ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΧΡΗΣ. ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΕΠΕ

ΛΑΓΩΡΑ 6 (ΠΕΡΙΣΤΕΡΙ) ΑΘΗΝΑ Τ.Κ. 121 32
ΤΗΛ.: 210 5773177-8 • FAX: 210 5727253

e-mail: info@kourlampas.gr

foodStuff
 Η ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΥΧΙΑΣ

RED VELVET ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ ΑΠΟ ΤΗ FOODSTUFF

Η FOODSTUFF γιορτάζει 20 χρόνια και είναι κοντά σας και φέτος με τις συνταγές της επιτυχίας.

Όλη η γεύση και το χρώμα των εορτών στην πιο ξεχωριστή βασιλόπιτα:
 Το μοναδικό RED VELVET CAKE της FOODSTUFF, σε συνδυασμό με BLUEBERRY FILLING
 και λαχταριστή επικάλυψη CHOCOVER WHITE! Υπέροχη γεύση με ξεχωριστό άρωμα
 και φυσικό κόκκινο χρώμα που κλέβει τις εντυπώσεις.



ΥΛΙΚΑ ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1000 γρ. RED VELVET CAKE	Προσθέστε όλα τα υλικά μαζί στο μίξερ και αναμίξτε στην πρώτη ταχύτητα για 1 λεπτό με το φτερό και στην πρώτη ταχύτητα για 5-6 λεπτά.
225 γρ. Ηλιέλαιο	
225 γρ. Βούτυρο 82% λιωμένο	Βάλτε στη φόρμα της βασιλόπιτας τη μισή ποσότητα ζύμης. Με μια σακούλα ζαχαροπλαστικής βάλτε σε διάφορα σημεία BLUEBERRY FILLING 60 και από πάνω την υπόλοιπη ποσότητα της ζύμης.
450 γρ. Αυγά	Φουρνίστε στους 160-170°C για 1 ώρα περίπου και διακοσμήστε με CHOCOVER WHITE και τρίμμα RED VELVET.
100 γρ. Νερό	
BLUEBERRY FILLING 60	
CHOCOVER WHITE	

ALL TIME CLASSIC



ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ *βουτύρον / μαργαρίνης*

Desire cake mix

ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ *Μοδάικη*

Τσουρέκι Ποδίτικο Mix

ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ *(με cake dadivó)*

Angel Vanilla Cake

Cake harmony

Cake soft double cream

Cake super

American cream cake

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



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.



LIVE ΕΠΙΔΕΙΞΕΙΣ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ ΜΕ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΗΣ MOLINO MERANO ΣΤΑ THESSALONIKI & ATHENS CENTERS OF GASTRONOMY

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Η γκάμα εξαιρετικών προϊόντων αρτοποιίας, της κορυφαίας ιταλικής εταιρείας MOLINO MERANO, που εξασφάλισε σε αποκλειστικότητα για την ελληνική αγορά η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ, θα πρωταγωνιστήσει στις επιδείξεις που θα πραγματοποιηθούν Σεπτέμβριο-Οκτώβριο στα Thessaloniki και Athens Centers of Gastronomy αντίστοιχα. Σε ένα εξαιρετικό πλούσιο πρόγραμμα, θα παρουσιαστούν τα καινοτόμα προϊόντα της γκάμας με προτάσεις γευστικών εφαρμογών, όπως pinsa, πείνιρλί, rapelthone αλλά και αρτοσκευασμάτων αργής ωρίμανσης με ξεχωριστό χαρακτήρα. Η παρουσία των Ιταλών τεχνικών αρτοποιίας της Molino Merano θα είναι πολύτιμη, καθώς θα μεταδώσουν συμβουλές για την αξιοποίηση των νέων προϊόντων που εξασφαλίζουν πλούσια και πολυάριθμα οφέλη.
www.stelioskanakis.gr



ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΗ ΤΥΡΟΠΙΤΑ ΜΕ ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ

από την ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ -
ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕΤ

Χειροποίητη τυρόπιτα, σε σχήμα μισοφέγγαρου, γεμισμένη με την ασύγκριτη σε νοστιμιά αυθεντική γραβιέρα Κρήτης και μια ανάλαφρη κρέμα μπεσαμέλ. Η εξαιρετική αυτή σφολιάτα με το τραγανιστό και ελαφρύ φύλλο της, απογειώνεται με αυτή την πλούσια και πεντανόστιμη γέμιση και προκαλεί τον ουρανίσκο. Είναι ένα προϊόν που σίγουρα αξίζει να έχετε στον κατάλόγό σας. Βάρος 190g.
www.brakopoulos.gr



NEO EXTRA MOIST CAKE

από την ARTIZAN HELLAS S.A.

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

CIRCLE SERIES

από την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Η σειρά Circle της Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ, με τον πρωτοποριακό σχεδιασμό της και την εξαιρετική απόδοσή της, αποτελεί προτιμητέα επιλογή για την παρουσίαση όλων των προϊόντων ζαχαροπλαστικής. Η σειρά Circle, ενσωματώνει έξι επίπεδα υψηλής ποιότητας έκθεσης προϊόντων, διπλά ενεργειακά κρύσταλλα που εξασφαλίζουν υψηλή απόδοση λειτουργίας, ένδειξη υγρασίας για καλύτερη εποπτεία συντήρησης, led ένδειξη θερμοκρασίας στην επιφάνεια έκθεσης προϊόντων και υψηλής ποιότητας διακοσμητικές επενδύσεις, σύμφωνα με τα αισθητικές απαιτήσεις του πελάτη.
www.drakoulakis.gr



ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ
ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ Α.Ε.

η επιλογή του επαγγελματία!

Η εμπιστοσύνη είναι η μαγιά στο χώρο της αρτοποιίας!

Η εταιρεία ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ Α.Ε. ιδρύθηκε το 1928 στη Νέα Τρίγλια Χαλκιδικής από ανθρώπους που έχουν μεγάλη γνώση και εμπειρία στα 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



ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ
ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ Α.Ε.

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

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

ΝΕΑ ΣΕΙΡΑ GOLD

από τους ΜΥΛΟΥΣ ΘΡΑΚΗΣ

Η νέα σειρά Gold των ΜΥΛΩΝ ΘΡΑΚΗΣ προέκυψε ύστερα από χρόνια δοκιμών στο κέντρο έρευνας και τεχνολογίας της Αλεξανδρούπολης. Είναι ένας συνδυασμός κλασικών και καινοτόμων μιγμάτων (Goldy Cake: vanilla και dark chocolate, Goldy Multigrain, Goldy toast: σταρένιο και ολικής, Goldy Pinsa, Goldy Brioche Vienna, Goldy Roll) πάντα με την premium ποιότητα και αξιοπιστία των ΜΥΛΩΝ ΘΡΑΚΗΣ, που θα ενθουσιάσει και τον πιο απαιτητικό επαγγελματία. Κύρια πλεονεκτήματα τους εκτός από την πλούσια γεύση είναι η σταθερότητα στο αποτέλεσμα, η ευκολία στη χρήση και το πλήθος εφαρμογών. Περισσότερες πληροφορίες και συνταγές στο www.myloi-thrakis.gr



IREKS OPTILIS: ΒΕΛΤΙΩΤΙΚΟ ΓΙΑ ΑΡΓΗ ΩΡΙΜΑΝΣΗ

από την LAOUDIS FOODS

Η δημιουργία αρτοποιημάτων με τη μέθοδο της αργής ωρίμανσης είναι μια απαιτητική εργασία, καθώς η πολύωρη παραμονή της ζύμης εντός ψυγείου αλλάζει τη δομή, με αθέμιτα αποτελέσματα. Η Ireks, η εταιρεία με την τεράστια παράδοση στα επαγγελματικά βελτιωτικά αρτοποιίας σας προσφέρει τώρα το IREKS OPTILIS, ένα νέο προϊόν ειδικά μελετημένο για παρασκευές αργής ωρίμανσης. Το Optilis διευκολύνει τον έλεγχο της ωρίμανσης από τον αρτοποιό, εμποδίζει τη δημιουργία ανεπιθύμητων φυσαλίδων και την υπερβολική ωρίμανση της ζύμης, έτσι ώστε να έχετε άριστη γεύση, δομή και εμφάνιση σε όλα τα τελικά προϊόντα σας! www.laoudis.gr

ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΟ: ΓΕΥΣΗ ΚΙ ΑΡΩΜΑ ΕΛΛΑΔΑΣ

από την SEFCO ZEELANDIA

Ανακαλύψτε το «Μεσογειακό», το καινούργιο προϊόν για την παρασκευή σταρένιου παραδοσιακού ψωμιού από τη SEFCO ZEELANDIA. Εμπνευσμένο από την παράδοση της Ελλάδας, έχει μοναδικό άρωμα και γεύση με νότες προζυμιού. Η ανοιχτόχρωμη ψίχα του και η τραγανή κόρα του δημιουργούν ένα υπέροχο οπτικό και γευστικό αποτέλεσμα. Είναι ιδανικό για πληθώρα εφαρμογών όπως καρβέλι, ψωμί φόρμας, λαγάνα, κουλούρι Θεσσαλονίκης και ψωμί σάντουιτς. Έχει δυνατότητα πρόσμιξης με όλα τα άλευρα και μεγάλη διατηρησιμότητα. Διατίθεται σε σακί 15kg. www.sefcozeelandia.gr



SPRÜHBOY ΤΟ ΠΙΟ ΕΥΕΛΙΚΤΟ ΨΕΚΑΣΤΙΚΟ

από την Α.Ν. ΚΩΣΤΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε.

Η γερμανική Voegels, με το Sprühboy, δίνει τη δυνατότητα επικάλυψης των προϊόντων σας με αυγό, λάδι ή άλλο γυαλιστικό υγρό, γρήγορα, με ακρίβεια και ευελιξία. Η έξυπνη τεχνολογία - πιστόλι ψεκασμού, χωρίς τη δημιουργία νεφελώματος είναι η απόλυτη λύση για την παραγωγή όλων των προϊόντων Αρτοποιίας και Ζαχαροπλαστικής. Ο εργονομικός του σχεδιασμός επιτρέπει τη χρήση του ακόμα και σε μικρούς χώρους παραγωγής. www.ankostopoulos.com

ΑΛΕΥΡΙ ΓΙΑ FOCACCIA

από την ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

Οι ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ παρουσιάζουν στην ελληνική αγορά ένα αλεύρι, ειδικό για παρασκευή Focaccia, ελληνικής παραγωγής. Η Focaccia χαρακτηρίζεται από την αφράτη ζύμη της, πλούσια σε ελαιόλαδο, το οποίο παρέχει τη χαρακτηριστική της υγρασία και υφή. Το αλεύρι για Focaccia δίνει ελαστικό ζυμάρι, με αντοχή στην καταπόνηση και σταθερό αποτέλεσμα για αυθεντική, ιταλική Focaccia, σε διάφορες συνταγές και παραλλαγές. www.mills.gr

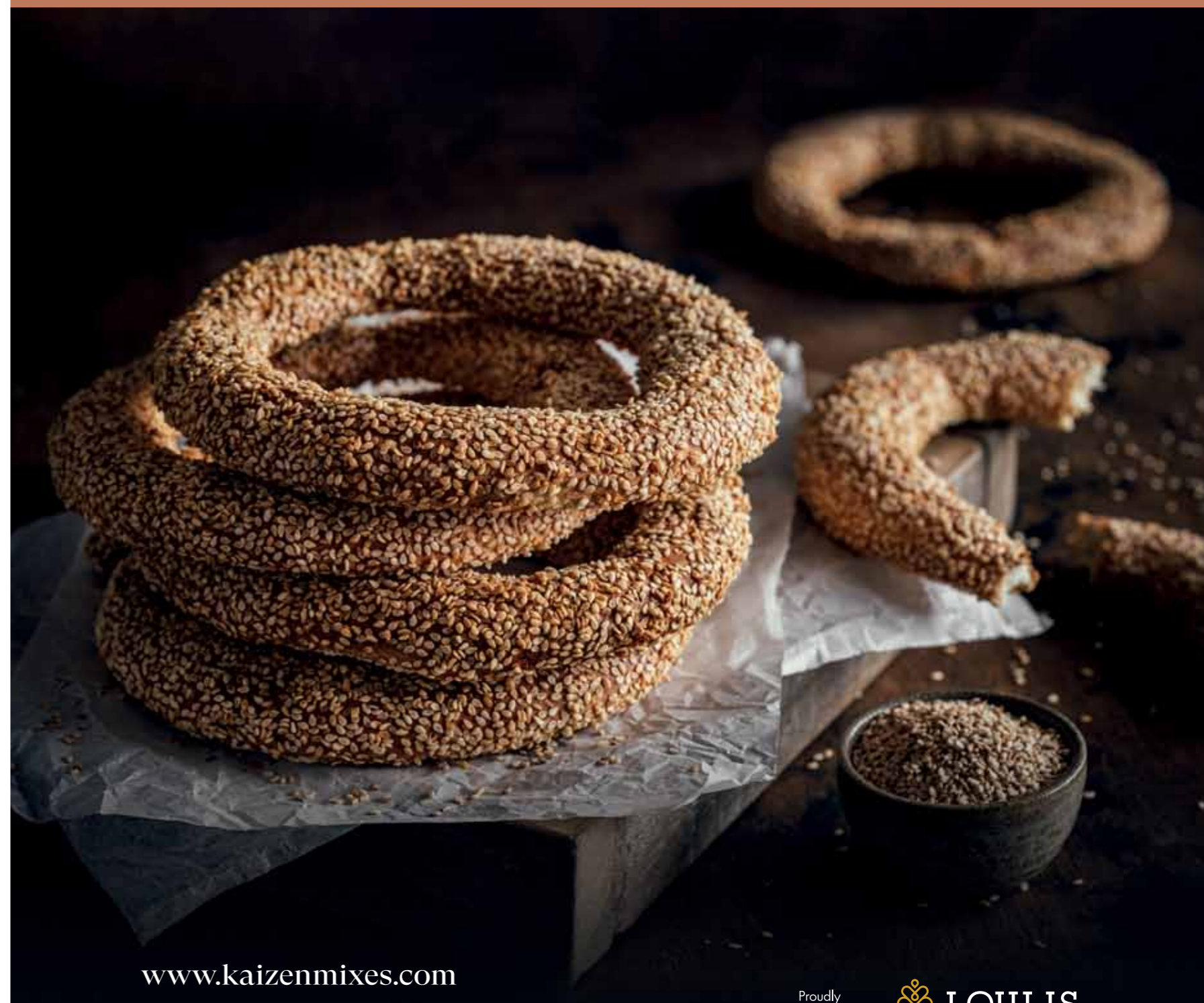


Kaizen

Premium Artisanal Baking

Koulourito

Αυθεντικό κουλούρι Θεσσαλονίκης, μέρος της ελληνικής παράδοσης.



www.kaizenmixes.com

[@kaizenmixes](https://www.facebook.com/kaizenmixes) [@kaizenmixes](https://www.instagram.com/kaizenmixes) [kaizen mixes](https://www.youtube.com/kaizenmixes)

Proudly developed by **LOULIS** Food Ingredients

ΚΑΙΝΟΥΡΓΙΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΚΥΠΑΡΙΣΣΑΚΗΣ

από την Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ

Ένα ολοκαίνουργιο κατάστημα άνοιξε τις πόρτες του στην περιοχή του Ηρακλείου Αττικής. Πρόκειται για το ζαχαροπλαστικό MAX PERRY, του οποίου την μελέτη και την κατασκευή του εξοπλισμού ανέλαβε η εταιρεία Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ. Η ανάγκη για ολοκληρωμένες λύσεις σε κάθε σημείο του καταστήματος μετουσιώθηκε μέσω της σχεδίασης σύγχρονων και μοντέρνων βιτρινών. Η επιλογή των κορυφαίων ψυγείων της εταιρείας με 3 επίπεδα και custom made εφαρμογές προβολής, προδιαθέτουν ευχάριστα τον πελάτη για μια άνετη φιλοξενία στον χώρο. Το παγωτό έχει τον δικό του διαμορφωμένο χώρο με 2 πανοραμικά ψυγεία υψηλής ποιότητας και απόδοσης. www.antonopoulos.com.gr



ΤΟ ΠΡΩΤΟ KID'S DAY ΤΗΣ SEFCO ZEELANDIA

Η SEFCO ZEELANDIA διοργάνωσε τον Σεπτέμβρη μια ημέρα αφιερωμένη στα παιδιά των υπαλλήλων. Οι μικροί επισκέπτες γνώρισαν από κοντά τις σύγχρονες εγκαταστάσεις και την παραγωγή της εταιρείας. Πήραν μια γεύση από την εργασιακή καθημερινότητα, αφού μίλησαν με τους υπεύθυνους των τμημάτων, και εμπνεύστηκαν για το δικό τους επαγγελματικό μέλλον. Τα παιδιά έγιναν τεχνικοί για μία ημέρα, έφτιαξαν λαχταριστά αρτοσκευάσματα, διακόσμησαν layered cakes και δημιούργησαν το δικό τους παγωτό. Η μέρα ολοκληρώθηκε με το μοίρασμα των σχολικών ειδών και τα παιδιά έφυγαν με τις πιο γλυκές αναμνήσεις. www.sefcozeelandia.gr



ΝΕΑ ΜΙΓΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

από την ΜΥΛΟΙ ΚΕΠΕΝΟΥ

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

ΝΕΑ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ OLYMPIC FOODS & SENNA

Η OLYMPIC FOODS παρουσιάζει τη συνεργασία της με την εταιρεία SENNA και μοιράζεται μαζί σας τις αξίες της: ποιότητα, πάθος, καινοτομία, παράδοση. Μαργαρίνες, έλαια και λίπη κορυφαίας ποιότητας είναι πλέον στη διάθεσή σας για να δώσουν λύσεις και να βελτιώσουν ακόμη περισσότερο την ποιότητα των προϊόντων σας.



ΣΕΙΡΑ ΦΟΥΡΝΩΝ BAKERLUX SHOPPRO

από την Α&Δ ΒΑΡΑΝΑΚΗΣ ΟΕ - ΒΑΡΑΝΑΚΗΣ

Φούρνοι σχεδιασμένοι για το ψήσιμο φρέσκων αλλά και κατεψυγμένων προϊόντων αρτοποιίας σε χώρους μαζικής εστίασης, όπου οι όγκοι είναι τεράστιοι και η εξυπηρέτηση πρέπει να είναι ταχύτατη, όπως είναι οι φούρνοι, οι αλυσίδες γρήγορου φαγητού, τα εμπορικά κέντρα, τα αεροδρόμια, τα σούπερ μάρκετ. Στιβαρές ανοξείδωτες κατασκευές με επιβλητικό design, με πιστοποιήσεις CE και NSF. Οι μοναδικοί φούρνοι στην κατηγορία τους, πιστοποιημένοι με ENERGY STAR: εξοικονόμηση ενέργειας, μέγιστη ταχύτητα στην επίτευξη της θερμοκρασίας. Ηλεκτρικοί φούρνοι για ταψιά 46x33 ή 60x40 με άνοιγμα πόρτας προς τα κάτω ή στο πλάι. www.varanakis.com



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.



Proudly developed by
LOULIS
Food Ingredients

www.loulismills.gr



ΑΝΑΝΕΩΜΕΝΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΣΑΒΟΪΔΑΚΗ ΣΤΗΝ ΚΡΗΤΗ

από την Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ

Το γνωστό κατάστημα Σαβοΐδακής, στο Ηράκλειο Κρήτης, ανανεώθηκε και άνοιξε πρόσφατα τις πόρτες του. Οι ιδιοκτήτες εμπιστεύτηκαν για ακόμα μία φορά την εταιρεία Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ. Πρόκειται για μία ολοκληρωμένη πρόταση, με ψυγεία και βιτρίνες υψηλής τεχνολογίας και απόδοσης, η οποία καλύπτει πλήρως τις ανάγκες των πελατών τόσο σε μια ευρεία γκάμα προϊόντων αρτοποιίας, όσο και σε προτάσεις ζαχαροπλαστικής. Αισθητικά κυριαρχούν οι ίσιες γραμμές με συνθέσεις υλικών και χρωμάτων σε απαλούς τόνους, προσδίδοντας εκλεπτυσμένη αίσθηση στο χώρο. www.antopoulos.com.gr



ΗΜΕΡΕΣ ΑΡΤΟΠΟΪΑΣ 2023

από την LAOUDIS FOODS

Το πολύ μεγάλο ενδιαφέρον των αρτοποιιών και των αρτοζαχαροπλαστών συγκέντρωσαν και φέτος οι καθιερωμένες "Bakery Days" που διοργανώνει η LAOUDIS FOODS κάθε Σεπτέμβρη σε Αθήνα, Θεσσαλονίκη και Κρήτη. Φέτος δόθηκε έμφαση στα πολλά εξειδικευμένα βελτιωτικά, προζύμια και βύνες που διαθέτει η κορυφαία παραγωγός IREKS για την παραγωγή ψωμιών και σνακ, όπως π.χ. το νέο Ireks Optilis, ένα πρωτοποριακό βελτιωτικό, ειδικό για ψωμιά αργής ωρίμανσης! Επίσης, οι επισκέπτες δοκίμασαν όλα τα bestseller ψωμιά της Ireks, το νέο Rustic Dinkel Ruchmehl-Brot κ.α. www.laoudis.gr



ΚΡΕΜΑ ΦΛΑΝ

από την CREDIN

Δημιουργήστε λαχταριστές, αυθεντικές τάρτες φλαν και εξαιρετικά ταρτάκια Pasteis de Nata (πορτογαλική σπεσιαλιτέ) με την CREDI NATAS της CREDIN. Ιδανική για την παρασκευή απολαυστικής, πλούσιας κρέμας, με απαλή και σταθερή υφή. Συνδυάζεται άψογα με σοκολάτα κουβερτούρα, ρούμι και σταφίδες και πολλά άλλα υλικά για εναλλακτικές γευστικές προτάσεις. Εύκολη και γρήγορη στη χρήση της, αφού απαιτεί μόνο την προσθήκη γάλακτος. Σε σακί 10 κιλών. www.konta.gr



SUPER REX ΑΜΕΡΙΚΗΣ

από την CHALKIDIKI FLOUR MILLS SA

Super αλεύρι κατ. Π, ενισχυμένο με γλουτένη, παραγόμενο από εκλεκτά, μαλακά σάβια, με υψηλή πρωτεΐνη. Τα συγκεκριμένα άλευρα δίνουν ζύμη που δεν απλώνει, έχει σωστή διόγκωση και ενδείκνυται για την παρασκευή ποιοτικού τσουρεκιού με μάγουλο, λαμπρόψωμου, βασιλόπιτας, κρουασάν, μπριός, μπουγάτσας, ντόνατς, εκλέρ, σου, φύλλου κρούστας, κ.α. www.cfm.com.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 εξασφαλίζουν τέλεια κυψέλωση, εξαιρετική δομή ψίχας, υψηλή διατηρησιμότητα και μοναδικό χρυσαφένιο χρώμα στα αρτοσκευάσματά σας. Τα γνωρίζετε χρόνια, τα εμπιστεύεστε για την άριστη ποιότητα, το σίγουρο τελικό αποτέλεσμα με την εγγύηση της ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ. www.loulismills.gr

MALZAUER

Φυσικό σκούρο προζύμι σε πάστα

- Μοναδική γεύση και άρωμα προζυμιού
- Απευθείας χρήση από το δοχείο
- Τραγανή κόρα και ελαστική ψίχα με ανοιχτή δομή
- Μεγάλη διατηρησιμότητα

Παραδοσιακή γεύση προζυμιού με την υπογραφή της



Αβέρωφ 34Α, 142 32 Νέα Ιωνία, Αθήνα

T +30 210 2589200

f Artizan Hellas

@ artizan.official

www.artizanhellas.gr

ΝΕΟ ΑΡΤΟΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟ ΘΑΝΑΣΗΣ – ΔΗΛΕΣΙ

από την Δ.ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Η Δ.ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ ανέλαβε ολοκληρωτικά το κατάστημα «Φούρνος Θανάση» στο Δήλεσι, αναβαθμίζοντάς το, με εντυπωσιακό και μοντέρνο σχεδιασμό. Η Δ.ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ ανέλαβε τη μελέτη, τον σχεδιασμό, την κατασκευή και την εγκατάσταση του εξοπλισμού, εξασφαλίζοντας την απόλυτη λειτουργικότητα και αισθητική. Η εταιρεία ανταποκρίθηκε σε όλες τις ανάγκες του καταστήματος, το οποίο είναι 24 ώρες ανοικτό με μεγάλο όγκο εργασίας και ζήτηση σε όλες τις κατηγορίες προϊόντων, δημιουργώντας ασφαλή, εργονομική σχεδίαση και βιτρίνες τελευταίας τεχνολογίας όπως και εντυπωσιακές custom κατασκευές.
www.drakoulakis.gr



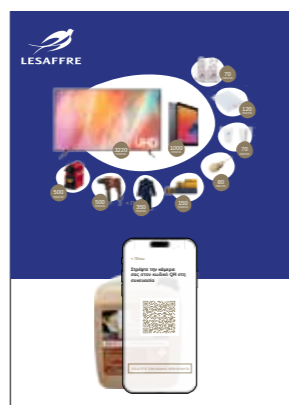
ΠΑΡΟΥΣΙΑ ΣΕ ΕΚΘΕΣΗ IBA

από την MILLBAKER

IBA 2023! Το πιο σημαντικό ραντεβού για τα υλικά αρτοποιίας 22-26 Οκτωβρίου 2023 στο Εκθεσιακό κέντρο του Μονάχου. Συστατικά για brioche & διατροφικά αρτοποιήματα, φύτερες δημητριακών σε ανενεργό προζύμι και νέες προτάσεις σνακ θα παρουσιαστούν από την τεχνική ομάδα της εταιρείας. Το stand της Millbaker θα είναι στο Hall B4 stand 318. Για προσκλήσεις εισόδου ή ραντεβού συνάντησης επικοινωνήστε με την εταιρεία.
www.trofingred.com

ΜΑΘΕΤΕ ΠΡΩΤΟΙ ΤΑ ΝΕΑ ΤΗΣ ΚΑΙΖΕΝ ΚΑΝΟΝΤΑΣ ΕΓΓΡΑΦΗ ΣΤΟ NEWSLETTER!

Αν θέλετε να μαθαίνετε πρώτοι τα νέα του κλάδου σας, να διαβάζετε χρήσιμα άρθρα και να ενημερώνεστε για νέα προϊόντα και συνταγές, τότε εγγραφείτε στο newsletter της σειράς ΚΑΙΖΕΝ! Απλά συμπληρώστε τα προσωπικά σας στοιχεία κάνοντας την εγγραφή σας στο <https://www.kaizenmixes.com/newsletter> και μείνετε συντονισμένοι!



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΠΙΒΡΑΒΕΥΣΗΣ ΣΤΟ LESAFFRE APP

από την LESAFFRE ΕΛΛΑΣ

Η LESAFFRE παρουσιάζει το πρόγραμμα επιβράβευσης στο Lesaffre App. Θέλοντας να επιβραβεύσει την εμπιστοσύνη που της δείχνουν, σχεδίασε ένα νέο πρόγραμμα επιβράβευσης πρωτοποριακό για τον κλάδο, στο οποίο μέρος των αγορών σας επιστρέφεται σε εσάς μέσω δώρων. Η διαδικασία αυτή γίνεται μέσω της εφαρμογής Lesaffre app. Κατεβάστε τώρα την εφαρμογή Lesaffre app για να αποκτήσετε όλα τα πλεονεκτήματα του προγράμματος επιβράβευσης.
www.lesaffre.gr

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΤΟΝ ΠΑΓΚΟΣΜΙΟ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ «THE IBA CUP OF BAKERS 2023»

Στις 22-24 Οκτωβρίου 2023, θα διεξαχθεί ο Παγκόσμιος Διαγωνισμός Αρτοποιίας «THE IBA CUP OF BAKERS 2023», στις εγκαταστάσεις της κορυφαίας παγκόσμιας έκθεσης για τη βιομηχανία ψωμιού και ζαχαροπλαστικής, στο Μόναχο της Γερμανίας. Οι ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ στηρίζουν έμπρακτα τη συμμετοχή της Ελληνικής Εθνικής Ομάδας που εκπροσωπείται από δύο νέους και καταξιωμένους στο πεδίο τους αρτοποιούς, τον Χάρη Παπαλίτσα και τον Δημήτρη Φραγκογιάννη. Προπονητές τους θα είναι ο Γάλλος Chef Boulanger Stephane Ollivier, από τη γαλλική σχολή Ecole Ritz Escoffier του θρυλικού ξενοδοχείου Ritz Paris.
www.loulismills.gr



ΜΥΛΟΙ ΘΡΑΚΗΣ



Gold

Νέα χρυσή σειρά για τον επαγγελματία

Η νέα σειρά Gold των Μύλων Θράκης έρχεται να δώσει υψηλή ποιότητα, ευκολία στη χρήση, σταθερότητα στο αποτέλεσμα και μια ευρεία γκάμα εφαρμογών για το κάθε μίγμα σε όλους τους επαγγελματίες.



ΜΥΛΟΙ ΘΡΑΚΗΣ

ΙΣΤΟΡΙΑ ΕΝΟΣ ΑΙΩΝΑ!

Η ιστορία των Μύλων Θράκης ξεκίνησε μέσα στη δεκαετία του 1920 από τον Γεώργιο Ουζουνόπουλο, εμποροβιομήχανο, που ως πρόσφυγας εγκαταστάθηκε στις Φέρρες της Δυτικής Θράκης. Τότε έκανε την αρχή, ιδρύοντας τον πιο σύγχρονο μύλο της περιοχής, Αλευρόμυλος «Γ. ΟΥΖΟΥΝΟΠΟΥΛΟΥ & ΣΙΑ». Η ιστορία από εκεί και ύστερα μεγάλη με τις επιτυχίες να διαδέχονται η μία την άλλη. Η κυρία Νάντια Ουζουνοπούλου, διευθύνουσα σύμβουλος των Μύλων Θράκης σε μια ενδιαφέρουσα συνέντευξη.



Οι Μύλοι Θράκης μετρούν έναν αιώνα αδιάκοπης παρουσίας, με την αρχή να γίνεται τη δεκαετία το 1920. Πείτε μας λίγα λόγια για την ιστορία σας.

Έχοντας μεγαλώσει μέσα στην επιχείρηση και ζώντας την καθημερινότητα της από κοντά, έχω βιώσει πάρα πολλές όμορφες στιγμές γεμάτες περηφάνεια που τις θυμάμαι με νοσταλγία αλλά και πολλές δύσκολες καταστάσεις που σιμάδωσαν την εξέλιξη μας και μας βοήθησαν να διαμορφώσουμε την επιχείρησή μας σε μία από τις πρωτοπόρες στον κλάδο μας σήμερα.

Η ιστορία μας πηγαίνει πολλά χρόνια πίσω, στην Ανατολική Θράκη, απ' όπου ξεκίνησε η εμπορική και βιομηχανική δραστηριότητα της οικογένειας Ουζουνόπουλου στο τέλος του 19ου αιώνα. Με την ανταλλαγή των πληθυσμών, το 1923, ο Γεώργιος Ουζουνόπουλος και η οικογένειά του, εγκαθίστανται στη Δυτική Θράκη, όπου σηματοδοτείται το νέο ξεκίνημα. Σε διάστημα 10 χρόνων, εγκαθίστανται Αλευρόμυλοι / Κλωστήρια / Λαναριστήρια στις Φέρρες, στον Πέπλο και στην Ξυλαγανή. Ο πατέρας μου Ιωάννης Ουζουνόπουλος, χαρισματικός επιχειρηματίας, ιδρύει το 1977 την εταιρεία ΜΥΛΟΙ ΘΡΑΚΗΣ-Ι. Ουζουνόπουλος Α.Ε. και δημιουργεί τον πιο σύγχρονο για την εποχή μύλο στην Αλεξανδρούπολη, με εγκαταστάσεις αποθήκευσης 45.000 τόνων σίτου.

Στη δεκαετία του 2000, ο μύλος εκσυγχρονίζεται ως προς το μηχανολογικό εξοπλισμό του, αναπτύσσει την οργάνωση πωλήσεων σε πανελλαδική κλίμακα και αποκτά ιδιόκτητες εγκαταστάσεις υποστήριξης του δικτύου διανομής στη Σίνδο Θεσσαλονίκης. Σε αυτό το πνεύμα εκσυγχρονισμού και καινοτομίας κινούμαστε μέχρι και σήμερα με κύριο σκοπό την βελτίωση της παραγωγικής διαδικασίας, της ανάπτυξη νέας γενιάς προϊόντων υψηλής προστιθέμενης αξίας, για τον καταναλωτή και για την επιχείρησή μας.



Η Θράκη είναι μια περιοχή με παράδοση και ιστορία στα σιτηρά καθώς και μια απομακρυσμένη περιοχή, ωστόσο δουλεύετε με δικά σας σιτάρια και ήσασταν από τους πρώτους που εγκαινιάσατε προγράμματα συμβολαιακής καλλιέργειας. Πείτε μας λίγα λόγια γι' αυτό.

Πράγματι πάντα αισθανόμαστε έντονη την ανάγκη να υποστηρίξουμε τους συντοπίτες μας και στο πλαίσιο αυτό αναπτύξαμε το πρόγραμμα συμβολαιακής καλλιέργειας με αγρότες της περιοχής μας. Συνεργαζόμαστε με 780 παραγωγούς που καλλιεργούν 36.500 στρέμματα (από 19 παραγωγούς και 1.600 στρέμματα το 2010) που παράγουν περισσότερους από 15.200 τόνους μαλακού σίτου στις περιοχές της Θράκης και της γειτονικής

Ανατολικής Μακεδονίας. Είναι ένα καθαρά ανταποδοτικό πρόγραμμα όπου εμείς ως βιομηχανία διασφαλίζουμε σιτηρά εξαιρετικής ποιότητας ενώ οι αγρότες μας αναβαθμίζουν και διασφαλίζουν την διάθεση του συνόλου της παραγωγής τους σε ένα προσυμφωνημένο πλαίσιο που είναι σταθερό και επικερδές και για τις δύο πλευρές. Επίσης συνεργαζόμαστε με το πανεπιστήμιο της Θράκης για να παρέχουμε στους αγρότες μας με προσεκτικά επιλεγμένους σπόρους σιτηρών με τους οποίους καλλιεργούνται μαλακά σιτάρια υψηλής ποιότητας εφάμιλλα με το μαλακό σιτάρι υψηλής ποιότητας που εισάγεται στην Ελλάδα.

Ποια είναι η γνώμη σας για την εικόνα της αρτοποιίας σήμερα και ποιες οι ανάγκες του κλάδου;

Οι αρτοποιοί πρέπει να εστιάσουν στη διασφάλιση της προσφοράς προϊόντων υψηλής διατροφικής αξίας σε προσιτές τιμές και στην ενδυνάμωση της «προσωπικής» σχέσης τους με τον καταναλωτή.



Σίγουρα ο κλάδος της αρτοποιίας όπως και πολλοί άλλοι κλάδοι επηρεάστηκαν από την δεκαετή ύφεση όπου το διαθέσιμο εισόδημα των καταναλωτών μειώθηκε δραματικά αλλά και την πανδημία που επηρέασε σε σημαντικό βαθμό την προσέλευση των καταναλωτών στα αρτοποιεία, ιδιαίτερα σε τουριστικές περιοχές. Από τα μέσα του 2021 θεωρώ ότι η αγορά άρχισε να ομαλοποιείται με αποτέλεσμα οι τζίροι να αρχίσουν να αυξάνονται ξανά, να ανακαινίζονται και να εκσυγχρονίζονται αρκετά καταστήματα, να εμπλουτίζεται η γκάμα των προσφερόμενων προϊόντων με έμφαση στα προϊόντα υψηλής διατροφικής αξίας όπως το ψωμί σίκαλης, τα πολύσπορα, με προζύμι κτλ. Βέβαια ο κλάδος συμπιέζεται από τις μεγάλες αλυσίδες και ο κίνδυνος συρρίκνωσης του είναι ορατός. Κατά την γνώμη μου, οι αρτοποιοί πρέπει να εστιάσουν στην διασφάλιση της προσφοράς προϊόντων υψηλής

διατροφικής αξίας σε προσιτές τιμές, στην ενδυνάμωση της «προσωπικής» σχέσης του αρτοποιού με τον καταναλωτή, στην σχέση εκσυγχρονισμού και την αναβάθμιση του παραγωγικού εξοπλισμού αλλά και της γενικότερης σχέσης τους με τον καταναλωτή, μέσω της ανάδειξης νέων προϊόντων και διατροφικών προτάσεων, καθώς και στην ενημέρωση των καταναλωτών σχετικά με το είδος και την διατροφική αξία των συστατικών που καταναλώνουν από τα αρτοσκευάσματα που αγοράζουν.

Νέα σειρά προϊόντων GOLD. Τι είναι και ποια η διαφορά τους με τα προϊόντα που ξέραμε μέχρι σήμερα;

Η νέα σειρά GOLD είναι το αποτέλεσμα μιας μακροχρόνιας έρευνας και δοκιμών στην εταιρεία μας που είχε ως στόχο να προσφέρει στον αρτοποιό μια ολοκληρωμένη σειρά μιγμάτων που διασφαλίζουν υψηλή ποιότητα,

ευκολία στην χρήση, σταθερότητα στο αποτέλεσμα και μια ευρεία γκάμα εφαρμογών που απαντάνε στις πιο σύγχρονες διατροφικές ανάγκες των καταναλωτών. Είμαστε πολύ περήφανοί για το τελικό αποτέλεσμα που προκύπτει για τον καταναλωτή αφού είναι γευστικότερα με υψηλής ποιότητας πρώτες ύλες, αλλά και για την χρήση τους από τον αρτοποιό στην παρασκευαστική του διαδικασία αφού η ευκολία χρήσης τους και η σταθερότητα που φέρνουν τον γλυτώνει από σημαντικό χρόνο, που μεταφράζεται σε μεγαλύτερα κέρδη. Η καινοτομία είναι στο επίκεντρο της σειράς Gold δίνοντας την δυνατότητα στον αρτοποιό να προσφέρει νέα προϊόντα αρτοποιίας όπως στους πελάτες του όπως η Pinza και το Βτίσχε. Είμαστε ακόμα στην αρχή καθώς στο μέλλον θα εμπλουτίσουμε ακόμα περισσότερο την γκάμα των Gold με νέους καινοτόμους κωδικούς.

Η εταιρεία εκσυγχρονίζεται διαρκώς, ώστε να είναι ικανή να εξασφαλίσει τη μέγιστη περιβαλλοντική προστασία. Μιλήστε μας για την παραγωγική διαδικασία και πως επηρεάζετε την αειφορία και φιλικές προς το περιβάλλον τακτικές.

Η εταιρεία μας έχει πάντοτε στο επίκεντρο της στρατηγικής της φιλικές προς το περιβάλλον πρακτικές σε όλα τα στάδια της παραγωγικής της διαδικασίας. Η περιβαλλοντική υπευθυνότητα είναι βασική μας πολιτική που επικοινωνείται και εφαρμόζεται από το σύνολο του οργανισμού μας. Για παράδειγμα μεριμνούμε για την ανακύκλωση σε όλες τις φάσεις παραγωγής και συντήρησης, κάνοντας χρήση πιστοποιημένων φορέων και εταιρειών διαχείρισης αποβλήτων όπως επίσης εδώ και πολλά χρόνια πραγματοποιούμε ανακύκλωση χάρτινων και πλαστικών συσκευασιών, λιπαντικών, μπαταριών και λαμπτήρων και λοιπών ανακυκλώσιμων υλικών προερχόμενων από όλα τα τμήματα της εταιρείας. Διεξάγουμε ελέγχους για τον εντοπισμό φυτοφαρμάκων ή άλλων ουσιών τόσο στα σιτηρά όσο και στα τελικά παρα-

γόμενα άλευρα. Πρόσφατα επίσης πήραμε την απόφαση για την εγκατάσταση σύγχρονων φωτοβολταϊκών συστημάτων που θα μειώσει σημαντικά το περιβαλλοντικό μας αποτύπωμα και πολλές άλλες πρακτικές που θα μπορούσα να αναφέρω οι οποίες έχουν ως στόχο μια φιλικότερη προς το περιβάλλον επιχείρηση.

Η εταιρεία σας έχει διαγράψει μια εξαιρετικά επιτυχημένη πορεία για πάνω από 100 χρόνια. Τι είναι αυτό που σας διαφοροποιεί όλα αυτά τα χρόνια και ποιος οι σκέψεις σας για το μέλλον;

Η διαχρονική μας εστίαση έρευνα και στην καινοτομία μας οδήγησαν στην επένδυση του πετρώμλου στις εγκαταστάσεις μας όπου μας δόθηκε η δυνατότητα να αρχίσουμε να αναπτύσσουμε προϊόντα υψηλής προστιθέμενης αξίας. Στο μέλλον οι ανάγκες του κλάδου και του καταναλωτή θα εστιαστούν ακόμα περισσότερο σε τέτοιου είδους προϊόντα, συνεπώς θα εντινουμε για τα επόμενα χρόνια την προσπάθειά μας για την βελτίωση των υφιστάμενων προϊόντων προτάσεων και στην ανάπτυξη νέων λύσεων που να καλύπτουν και τις πιο απαιτητικές ανάγκες των πελατών αλλά και των καταναλωτών μας.

Κοινωνική / Εταιρική Ευθύνη. Πείτε μας μερικά λόγια για το πως οι Μύλοι Θράκης δραστηριοποιούνται στο συγκεκριμένο τομέα και την σημασία της για την επιχείρηση.

Η εταιρική κοινωνική ευθύνη είναι στο επίκεντρο της στρατηγικής και της κουλτούρας μας. Το γεγονός ότι η έδρα μας είναι σε μια εξαιρετικά ευαίσθητη περιοχή για την χώρα, κάνει την σημασία της κοινωνικής ευθύνης για εμάς, ακόμα μεγαλύτερη. Ιδιαίτερα αν λάβουμε υπόψη τις πρόσφατες τρομακτικές καταστροφές στον Έβρο και τις δυσμενείς προοπτικές λόγω της συντελούμενης κλιματικής αλλαγής. Πέρα από το γεγονός ότι εδώ και πάρα

Η εταιρεία μας έχει πάντοτε στο επίκεντρο της στρατηγικής της φιλικές προς το περιβάλλον πρακτικές σε όλα τα στάδια της παραγωγικής της διαδικασίας.

πολλά χρόνια καλλιεργούμε μακροχρόνιες σχέσεις εμπιστοσύνης και συνεργασίας με αγρότες της περιοχής μας, το πρόγραμμα συμβολαϊκής γεωργίας που έχουμε αναπτύξει, έχει ως στόχο να αναβιώσει την παραγωγή μαλακού σίτου στην περιοχή, παρέχοντας τεχνογνωσία αλλά και σταθερό εισόδημα στους αγρότες μας, καθώς και την διατήρηση και ανάπτυξη μικρών οικογενειακών αγροτικών μονάδων. Είμαστε περήφανοι για το πρόγραμμα αυτό, καθώς από το 2016 έχουμε βραβευτεί τέσσερις φορές για την συνεισφορά μας στο περιβάλλον και στην κοινωνία της περιοχής. Επίσης μέσα από το πρόγραμμα δωρεών μας, βοηθούμε ΜΚΟ, σχολεία, ιδρύματα, εκκλησιαστικούς φορείς και δήμους με προτεραιότητα στην Θράκη, καθώς όπως ίσως γνωρίζετε αποτελεί μια από τις χαμηλότερες σε εισοδήματα, περιοχές της Ευρώπης. Υποστηρίζουμε ιδρύματα που στηρίζουν την τοπική κουλτούρα και παράδοση όπως το Εθνολογικό Μουσείο της Θράκης και το Ιστορικό Μουσείο Αλεξανδρούπολης. Έχουμε επίσης μια σειρά δράσεων για την ενίσχυση των νέων της περιοχής μας, όπως η δωρεά τεχνολογικού εξοπλισμού σε σχολεία παραμεθόριων χωριών του Έβρου, η παροχή υποτροφιών σε φοιτητές από την Θράκη καθώς και την παροχή της δυνατότητας σε νέους της περιοχής να πραγματοποιήσουν την πρακτική τους άσκηση στον Μύλο μας. Υπάρχουν και αρκετά άλλα που θα μπορούσα να αναφέρω όπως και άλλα πολλά που σκεφτόμαστε να κάνουμε ακόμα για την περιοχή μας και την κοινωνία μας.

FOCACCIA (ΦΟΚΑΤΣΙΑ)

Η ΒΡΑΒΕΥΜΕΝΗ ΔΙΕΘΝΩΣ

Η focaccia είναι ένα κλασικό ιταλικό flatbread με ελαιόλαδο, συχνά αρωματισμένο με βότανα, που έχει αποκτήσει διεθνή αναγνώριση ως αγαπημένο λαχταριστό έδεσμα. Αν και η ζύμη της σχετίζεται με αυτή της πίτσας, ωστόσο δεν περιέχει σάλτσα ντομάτας και είναι αρκετά πιο αφράτη και παχιά (3 - 5 εκ) ενώ εστιάζει περισσότερο στο ψωμί και λιγότερο στις επικαλύψεις.



Η focaccia όπως αναφέρθηκε χαρακτηρίζεται από την αφράτη ζύμη της, πλούσια σε ελαιόλαδο, το οποίο παρέχει τη χαρακτηριστική της υγρασία και υφή.

Ιστορικά

Η λέξη «focaccia» προέρχεται από τη λατινική λέξη «focus», που σημαίνει φωτιά. Στην αρχαιότητα οι Ρωμαίοι έψηναν ψωμί πάνω σε πέτρες που θερμαίνονταν από τη φωτιά, κι έτσι αυτό το ψωμί θεωρείται πρόγονος της σημερινής focaccia.

Εν συνεχεία, η focaccia αναπτύχθηκε στην περιοχή της Λιγυρίας, στη βόρεια Ιταλία, όπου ήταν παραδοσιακά γνωστή ως «fugàssa» ή «fugàssè». Στην πορεία προστέθηκαν διάφορα υλικά όπως ελαιόλαδο, αλάτι, φρέσκα βότανα και άλλα αρωματικά συστατικά.

Κάθε περιοχή πλέον εξελίσσει τη δική της εκδοχή με μικρές τοπικές παραλλαγές, χρησιμοποιώντας τα υλικά που είναι διαθέσιμα τοπικά.

Ως παραδοσιακό ιταλικό ψωμί η focaccia είναι εξίσου δημοφιλής με την ciabatta κι αποτελεί ένα αναπόσπαστο κομμάτι της ιταλικής κουλτούρας. Αν και αρχικά θεωρείτο ως το ψωμί των φτωχών, σήμερα αποτελεί ένα από τα δημοφιλέστερα εδέσματα σε όλο τον κόσμο. Η παραδοσιακή Focaccia di Recco col formaggio ψηφίστηκε στην πρώτη τετράδα των αρτοσκευασμάτων παγκοσμίως σύμφωνα με το Taste Atlas.

Τα βασικά συστατικά της focaccia

Η focaccia όπως αναφέρθηκε χαρακτηρίζεται από την αφράτη ζύμη της, πλούσια σε ελαιόλαδο, το οποίο παρέχει τη χαρακτηριστική της υγρασία και υφή.

Η παραγωγή της τέλει focaccia απαιτεί ποιοτικά υλικά, όπως εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, αλεύρι που περιέχει πρωτεΐνη >12% με κοκκομετρία 180-220 μμ και τέφρα 0,45 - 0,55, καλή ποιότητα γλουτένης για να προσδώσει αφράτη υφή και να επιτευχθεί μεγάλη ενυδάτωση, προζύμη ή μαγιά και σωστή ωρίμανση και διαχείριση της ζύμης.

Τα βότανα όπως το δεντρολίβανο, το θυμάρι, η ρίγανη, ο βασιλικός συνήθως προστίθενται πάνω στη ζύμη για να δώσουν γεύση, ενώ συνήθως πασπαλίζεται και με χοντρό αλάτι.

Αν και η focaccia δεν πρέπει να παραφορτώνεται με υλικά, κάποια μπορούν να προστεθούν ισορροπημένα για να δώσουν γεύση, άρωμα και χρώμα. Λαχανικά που μπορούν να προστεθούν είναι τοματίνια ή λιαστές ντομάτες, πιπεριές, ελιές, κρεμμύδια, κοκκίθια, μελιτζάνες, αγκινάρες κλπ. Σε ζωικά υλικά μπορούμε να επιλέξουμε τυριά όπως παρμεζάνα, γκοργκοντζόλα ή μοτσαρέλα, ενώ από αλλαντικά προσούτο, λουκάνικο, πεπερόνι, παστράμι, μορταδέλα και άλλα.

Τρόποι σερβιρίσματος

Η focaccia είναι μια πολύ ευέλικτη συνταγή, που μπορεί να προσαρμοστεί ανάλογα με τις γευστικές προτιμήσεις και τα διαθέσιμα υλικά.

Η πιο απλή μέθοδος σερβιρίσματος είναι να κοπεί η focaccia σε ορθογώνια ή τετράγωνα τεμάχια ως σνακ ή ελαφρύ γεύμα. Μπορεί όμως να συνοδεύσει και πιάτα όπως σούπες, σαλάτες και ορεκτικά.

Ανοίγοντας τη focaccia στη μέση μπορούμε να προσθέσουμε αναρίθμητα υλικά όπως αλλαντικά, τυριά, κοτόπουλο, λαχανικά και σάλτσες και να παρουσιάσουμε μια βιτρίνα με μεγάλη ποικιλία σάντουιτς.

Κόβοντάς την σε φέτες, και φρυγανίζοντάς τες στο φούρνο με λίγη σάλτσα ντομάτας, σκόρδο, βασιλικό, ελαιόλαδο και αλάτι, αποτελεί μια εξαιρετική πρόταση μπρουσκέτας, συνοδευόμενη ενδεχομένως με διάφορα dips όπως ελαιόλαδο, μπαλσάμικο, πέστο, σάλτσα μπάμπεκιου, τυροκαυτερή κ.α.

Που απευθύνεται

Οι επιλογές πώλησης της focaccia είναι πολλές και μπορούν να προσαρμοστούν στην τοπική αγορά, τον τύπο της επιχείρησης και τις προτιμήσεις των πελατών.

Τα αρτοποιεία είναι η φυσική επιλογή για την πώληση της focaccia, καθώς ανήκει στην κατηγορία των αρτοσκευασμάτων. Για καλύτερη διαχείριση η focaccia μπορεί να προψηθεί ελαφρά και να ολοκληρωθεί το ψήσιμό της πριν από την κατανάλωση.

Η focaccia είναι μια πολύ ευέλικτη συνταγή, που μπορεί να προσαρμοστεί ανάλογα με τις γευστικές προτιμήσεις και τα διαθέσιμα υλικά.

Τα αρτοποιεία είναι η φυσική επιλογή για την πώληση της focaccia, καθώς ανήκει στην κατηγορία των αρτοσκευασμάτων. Για καλύτερη διαχείριση η focaccia μπορεί να προψηθεί ελαφρά και να ολοκληρωθεί το ψήσιμό της πριν από την κατανάλωση.

Μονάδες εστίασης, αναψυκτήρια, καφετέριες, all day bars, ταχυφαγεία κλπ μπορούν να παρουσιάσουν τη focaccia ως μια εναλλακτική επιλογή για το ψωμί ή το σάντουιτς.

Με τη διαδικασία της πρόψησης και κατάψυξης επιτρέπεται η ευκολότερη διακίνηση και διάθεσή της σε σημεία ΗΟ.ΡΕ.ΣΑ., ακόμα και στο χονδρεμπόριο ή τη λιανική αγορά. Τέλος, αρχίζουν να αναπτύσσονται εξειδικευμένα καταστήματα εστίασης που επικεντρώνονται αποκλειστικά στην παρασκευή και πώληση focaccia,

γνωστά και ως «focaccerias». Αυτά τα καταστήματα δημιουργούν ποικιλίες focaccias με διάφορες γεύσεις, συστατικά και συνδυασμούς, προσφέροντας μοναδική γευστική εμπειρία

Συμπεράσματα

Η αύξηση της ζήτησης για ποιοτικά, γευστικά ψωμιά έχει ενισχύσει τη ζήτηση για τη focaccia. Η παραγωγή της σε ένα αρτοποιείο μπορεί να προσφέρει διάφορα ανταγωνιστικά πλεονεκτήματα που μπορούν να βοηθήσουν στην

ελκυστικότητα του καταστήματος και την ικανοποίηση των πελατών. Οι αρτοποιοί που επενδύουν στην εκμάθηση των καλύτερων πρακτικών και στην καινοτομία μπορούν να δημιουργήσουν μοναδικές γεύσεις και να προσφέρουν μια αξέχαστη εμπειρία στην πελατεία τους. Με τη σωστή προσέγγιση η focaccia μπορεί να γίνει ένα εμβληματικό προϊόν που θα εμπλουτίσει το μενού και τη φήμη της επιχείρησης.

Image by freepik.com

FOCACCIA (ΦΟΚΑΤΣΙΑ)

ΠΡΟ-ΖΥΜΗ (BIGA)

900 γρ. Αλεύρι για Focaccia
600 γρ. Νερό (20°C)
45 γρ. Μαγιά νωπή
1.545 γρ. Σύνολο
Ωρίμανση 16 ώρες στο ψυγείο

ΤΕΛΙΚΗ ΖΥΜΗ

1.545 γρ. Προ-ζύμη (Biga)
2.100 γρ. Αλεύρι για Focaccia
1.400 γρ. Νερό 4°C (σταδιακά)
60 γρ. Αλάτι
300 γρ. Ελαιόλαδο

ΓΙΑ ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ (ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΑ)

Φρέσκο δενδρολίβανο με χονδρό αλάτι
Τοματίνια με κρεμμύδι
Ελιές μαύρες σε ροδέλες και θυμάρι



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

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Ζύμωμα: 5 λεπτά αργό, 12 λεπτά γρήγορο. Το νερό σταδιακά και το ελαιόλαδο 3 λεπτά πριν το τέλος. Θερμοκρασία ζύμης : 23-24°C.
- Κόψιμο & μορφοποίηση σε μπάλες (ανάλογα το μέγεθος του ταψιού).
- Ξεκούραση: 60 λεπτά στο περιβάλλον. Καλύτερα αποτελέσματα σε πλαστικό τελάρο για αργή ωρίμανση στο ψυγείο (16-22 ώρες).
- Άπλωμα ζύμης μέχρι να πιάσει όλη την επιφάνεια της λαμαρίνας.
- Στόφα: 30 λεπτά στους 28°C με 80% υγρασία.
- Ραντίζουμε με ελαιόλαδο και κάνουμε λακούβες με τα δάκτυλα.
- Πασπαλίζουμε τα μυρωδικά και απλώνουμε τα toppings.
- Ψήνουμε στους 240°C με λίγο ατμό για 20 λεπτά περίπου.

ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

Αλεύρι για Focaccia

- για αυθεντική ιταλική focaccia
- ελαφριά και εύπειπτη
- ελαστικότητα στο ζυμάρι
- αντοχή στην καταπόνηση
- κατάλληλο για διαφορετικές συνταγές και παρασκευές
- σταθερό και εγγυημένο αποτέλεσμα

ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ Α.Ε.,
Εθν. Βενιζέλου 40, 73200, Σούδα, Χανιά, 28210-81380, info@mills.gr
www.mills.gr

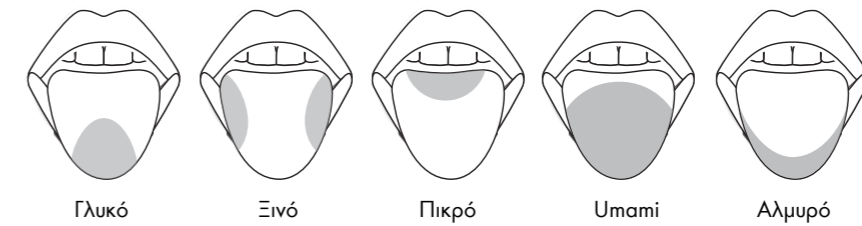




ΓΕΥΣΗ

Η ΑΙΣΘΗΣΗ ΜΕ ΤΗΝ ΟΠΟΙΑ ΑΝΤΙΛΑΜΒΑΝΟΜΑΣΤΕ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΤΩΝ ΤΡΟΦΩΝ

Η γεύση είναι μία από τις 5 αισθήσεις και είναι η αντίληψη που διεγείρεται όταν μια ουσία στο στόμα αντιδρά χημικά με τα κύτταρα των γευστικών υποδοχέων που βρίσκονται στους γευστικούς κάλυκες της στοματικής κοιλότητας, κυρίως στη γλώσσα.



Σημεία της γλώσσας με τις γεύσεις

Η αίσθηση της γεύσης προκύπτει όταν μικρά μόρια από τις τροφές που τρώμε ή από τα υγρά που πίνουμε έρχονται σε επαφή με κύτταρα-υποδοχείς της γεύσης που υπάρχουν κυρίως στην γλώσσα και λιγότερο στην οροφή του στόματος (μαλακή υπερώα) και στο οπίσθιο τοίχωμα του φάρυγγα και αποτελούν τους γευστικούς κάλυκες. Από τα κύτταρα αυτά ξεκινούν νευρικές απολήξεις (μικρά νεύρα) που μεταφέρουν τα ερεθίσματα των γεύσεων στον εγκέφαλο.

Οι γεύσεις που αναγνωρίζουμε είναι η γλυκιά, η αλμυρή, η ξινή και η πικρή. Τα σημεία που είναι ευαίσθητα στις γεύσεις βρίσκονται σε διαφορετικές περιοχές, στις θηλές (γευστικούς κάλυκες) της γλώσσας. Γι' αυτό, οι τέσσερις αυτές γεύσεις, δεν γίνονται συγχρόνως αντιληπτές αλλά εμφανίζονται η μία μετά την άλλη διαδοχικά. Η γλυκιά γεύση βρίσκεται στο μπροστινό μέρος της γλώσσας, η ξινή στα πλάγια, η πικρή στο πίσω μέρος και η αλμυρή στα άκρα, μεταξύ ξινής και γλυκιάς. Πρώτα γίνεται αντιληπτή η γλυκιά γεύση, ακολουθούν η αλμυρή και η ξινή και στο τέλος, κυρίως όταν καταπίνουμε, η πικρή. Από τις τέσσερις αυτές στοιχειώδεις γεύσεις μόνο η γλυκιά είναι πραγματικά ευχάριστη, ενώ η αλμυρή γίνεται επιθυμητή όταν λείπει. Όλες μαζί όμως, συνεισφέρουν στη γευστική πολυπλοκότητα των τροφίμων. Στο υπόλοιπο μέρος της στοματικής κοιλότητας αντιλαμβανόμαστε κυρίως αισθήσεις αφής όπως το κρύο, το ζεστό, το καυτό, τη λιπαρότητα, την πυκνότητα. Τα τελευταία χρόνια (2000), προστέθηκε μια νέα γεύση, με τη λέξη "umami" που στα ιαπωνικά σημαίνει «καλή γεύση» ή «νοστιμιά» διότι εστιάζει στην πραγματική ουσία της γεύσης και πως

αυτή επιτυγχάνεται. Το γλουταμινικό οξύ για παράδειγμα που χρησιμοποιείται ως βελτιωτικό γεύσης, ή βρίσκεται φυσικά στα τρόφιμα, σε συνδυασμό με άλλες ουσίες αναδεικνύει τη γευστική αίσθηση umami. Η γεύση "umami" έχει συνδεθεί με την νοστιμιά, τη γευστική πληρότητα, την ισορροπία και την πολυπλοκότητα και την έκκριση σάλιου στο στόμα.

Πρόσφατα Αμερικανοί ερευνητές εντόπισαν έναν χημικό υποδοχέα στους κάλυκες της γλώσσας ο οποίος αναγνωρίζει μια έκρη γεύση-τα μόρια του λίπους! Μάλιστα βρήκαν ότι η ευαισθησία στη συγκεκριμένη γεύση διαφέρει μεταξύ των ανθρώπων. Όπως σημειώνουν, το νέο εύρημά τους μπορεί να εξηγήσει για ποιον λόγο κάποια άτομα καταναλώνουν περισσότερες λιπαρές τροφές: λόγω μειωμένης ευαισθησίας δεν αντιλαμβάνονται τι τρώνε! Πιστεύεται ότι η ανακάλυψή αυτή, θα συμβάλει στην καταπολέμηση της παχυσαρκίας.

Είναι κρυμμένη βαθιά στην ψυχοσύνθεση του καταναλωτή η ανάγκη να βρει την καλύτερη γεύση που θα τον ικανοποιήσει.

Ο αριθμός των γευστικών καλύκων μειώνεται με την ηλικία

Τη στιγμή της γέννησής μας διαθέτουμε κατά μέσο όρο 10.000 γευστικούς κάλυκες ενώ στην πορεία της ζωής μας ο αριθμός τους μειώνεται φθάνοντας τις 3.000 περίπου. Το 35% των κοριτσιών και το 15% των αγοριών έχουν

Τα τελευταία χρόνια, προστέθηκε μια νέα γεύση, με τη λέξη "umami" που στα ιαπωνικά σημαίνει «καλή γεύση» ή «νοστιμιά» διότι εστιάζει στην πραγματική ουσία της γεύσης και πως αυτή επιτυγχάνεται.

πολύ μεγαλύτερο αριθμό γευστικών καλύκων από τους υπόλοιπους. Κατά συνέπεια αναγνωρίζουν πιο εύκολα τις γεύσεις αλλά και τις αισθάνονται πιο έντονα! Αυτός είναι ένας από τους λόγους που μερικά παιδιά αντιδρούν περισσότερο από άλλα σε νέες ή έντονες γεύσεις.

Οι όροι που χρησιμοποιούνται για τον καθορισμό της γεύσης και του αρώματος του ψωμιού, είναι πολλοί, ποικίλουν, και αποκαλύπτουν αμέσως την πολυπλοκότητα του θέματος. Ψημένο, καβουρδισμένο, όξινο, προζυμένιο, φρουτώδες, βουτυρώδες είναι οι όροι που χρησιμοποιούνται για τον καθορισμό της γεύσης στο ψωμί. Εκατοντάδες πηπτικές ενώσεις σχηματίζονται κατά τη διάρκεια αρτοποιήσης, και όλες συμβάλουν στη δημιουργία της γεύσης.

Είναι αλήθεια ότι οι γευστικές απαιτήσεις των καταναλωτών ποικίλλουν από γενιά σε γενιά και από πολιτισμό σε πολιτισμό. Οι δυο βασικοί παράγοντες που επηρεάζουν την γεύση, είναι τόσο ως προς τα συστατικά (δημητριακά, αλάτι, μαγιές και προζύμι, κ.λπ.), όσο και ως προς τα στάδια της διαδικασίας (ανάμιξη, ζύμωση, ψήσιμο κ.λπ.).

Η χρησιμότητα της γεύσης

Η γεύση πληροφορεί τον άνθρωπο για τη χημική σύσταση μιας τροφής βοηθώντας τον να αποφύγει ακατάλληλες τροφές. Επιπλέον, η γλώσσα στέλνει πληροφορίες στο στομάχι για τη χημική σύσταση, ώστε αυτό να γίνει όσο το δυνατόν καλύτερη κώνεψη. Η γεύση καθορίζει αν θα καταναλωθεί μια τροφή ή όχι, όπως και τις γευστικές προτιμήσεις. Η ζήτηση για αισθητική απόλαυση μέσω της γεύσης οδήγησε στην ανάπτυξη της γαστρονομίας, της τέχνης της μαγειρικής, η οποία μεταξύ άλλων προσθέτει ελκυστικές γεύσεις στα φαγητά.

Η κουλτούρα της γεύσης

Ο όρος "γεύση" αντιστοιχεί σε όλες τις αισθήσεις που γίνονται αντιληπτές στο στόμα. Εκφράζει τον συνδυασμό των γεύσεων (γλυκό, αλμυρό, ξινό ή πικρό) σε ένα γεύμα, μαζί με τα συνοδευτικά αρώματα, τα οποία γίνονται αντιληπτά από το πίσω μέρος του λάρυγγα. "Αυτή είναι η βάση" εξηγεί η Emilie Bryckaert, υπεύθυνη του τμήματος οργανοληπτικής ανάλυση και εφαρμογών της Lesaffre, που χρησιμεύει για τον καθορισμό των 7 κύριων οικογενειών των αρωματικών ενώσεων: αυτά που λαμβάνονται από δημητριακά, γάλα, ζύμωση, μπαχαρικά, ψήσιμο, φρούτα και αρώματα. Οι διαφορετικές νότες, που βρίσκονται στην αρωματική παλέτα, χρησιμοποιούνται για να κατηγοριοποιήσουν τη γεύση του ψωμιού.

Οι όροι που χρησιμοποιούνται για τον καθορισμό της γεύσης και του αρώματος του ψωμιού, είναι πολλοί, ποικίλουν, και αποκαλύπτουν αμέσως την πολυπλοκότητα του θέματος.

Η γεύση στους αιώνες

Τι είναι πραγματικά γεύση; Πως μπορούμε να την ορίσουμε; Η Λατινική λέξη "gustus" σχετίζεται με την Ινδό - Ευρωπαϊκή ρίζα "geus" που σημαίνει να αισθανόμαστε, να αξιολογούμε. Η ετυμολογία του αγγλικού όρου taste - γεύση διαφέρει από το Γαλλικό ρήμα "tater" που σημαίνει αγγίζω, χειρίζομαι, το tater το ίδιο να απορρέει από το Λατινικό tastare. Πολλές φορές σε ξένες βιβλιογραφίες αναφέρεται

και ο όρος flavour που σημαίνει γεύση. Οι όροι γεύση και flavour συχνά συγχέονται. Η "γεύση" - taste- αναφέρεται συγκεκριμένα στις πέντε βασικές γεύσεις (tastants) που αντιλαμβανόμαστε στο στόμα μας. Η γεύση είναι πολύ πιο αντικειμενική καθώς υπάρχουν ουσιαστικά πέντε. Η «γεύση - flavour» - είναι ένα μέρος της γεύσης. Η «γεύση - flavour», από την άλλη πλευρά, είναι απεριόριστη. Σε αυτό τον όρο έχουμε τον συνδυασμό της γεύσης, της οσμής και χημικών αισθήσεων μαζί με άλλες αισθήσεις, όπως η υφή. Όλος αυτός ο συνδυασμός δημιουργεί την γευστική εμπειρία ή απόλαυση ενός τροφίμου.

Η προσέγγιση της γεύσης

Οι σύγχρονες τάσεις φανερώουν μια επιθυμία για επιστροφή στην παράδοση και στην αυθεντικότητα. Είμαστε, επίσης, μάρτυρες μιας αυξανόμενης τάσης -που λαμβάνει χώρα στο χώρο των επαγγελματιών- να εξετάζεται το κάθε τρόφιμο σε βάθος και να αποκτά σημασία η οργανοληπτική ποιότητα. Αυτό είναι προφανές στους πελάτες, που γίνονται ολοένα και πιο ξεκάθαροι για το τι θέλουν.

Αυτό είναι το γενικό πλαίσιο μέσα στο οποίο πρέπει να εργαστεί ο κάθε παραγωγός τροφίμων ή ένας αρτοποιός και ξέρει ότι πρέπει να κάνει τη διαφορά στο προϊόν που προσφέρει και στη συνέχεια να προωθήσει την ποιότητά τους.

Η πολιτισμική διάσταση της γεύσης είναι αδιαμφισβήτητη. Είναι κρυμμένη βαθιά στη ψυχοσύνθεση του καταναλωτή η ανάγκη να βρει την "καλύτερη" γεύση που θα ικανοποιήσει την απαίτηση του για αυτή τη διάσταση. Έχουμε την ανάγκη να φάμε ένα προϊόν που θα έχει ωραία γεύση και θα προκαλέσει τις αισθήσεις μας, και να γίνει μια γευστική εμπειρία. Είτε το προϊόν προέρχεται από το φούρνο της γειτονιάς ή από τη βιομηχανία, είτε η ζύμωση βασίζεται σε ζύμη ή σε προζύμι. Στις μέρες μας, το ψωμί στέκεται στο τραπέζι ως αυτόνομο γεύμα. (...) δε συνοδεύει απλά κάποιο πιάτο, αποτελεί από μόνο του ένα γεύμα που αρμόζει σε αυτούς που ξέρουν. Όταν συνοδεύει, μάλιστα, άλλα πιάτα, τα μετατρέπει σε πραγματικά μονοπάτια γεύσης.

Ωρίμανση (ζύμωση)

Η χαρακτηριστική γεύση του ψωμιού επιτυγχάνεται με τη διαδικασία της ωρίμανσης, η οποία προκαλείται από ειδικούς παράγοντες. Η μαγιά και το προζύμι περιέχουν ένα συνδυασμό από ζυμομύκητες και βακτήρια. Είναι η μερική κατανάλωση των σακκάρων του αλεύρου από αυτούς τους παράγοντες οι οποίοι παράγουν το διοξείδιο του άνθρακα και την αιθανόλη που είναι υπεύθυνα για την αύξηση του όγκου που επιτυγχάνεται κατά την διάρκεια της αρτοποιήσης. Αλλά δεν είναι μόνο αυτό. Η διαδικασία της ωρίμανσης παράγει επίσης ένα μεγάλο αριθμό αρωματικών μορίων. Το τελικό αποτέλεσμα είναι ένα καρβέλι ψωμί που περιέχει πάνω από 200 αρωματικά μόρια!!!!. Οι περισσότεροι καταναλωτές συνδέουν μια καλή γεύση με ένα καλοφτιαγμένο προϊόν.

Δημιουργώντας γεύση

"Μια εμφανίσιμη φρατζόλα ψωμί, μια χρυσή κρούστα που "τραγουδάει καθώς γίνονται οι ρωγμές της", με καλοψημένη, ξινή ή γαλακτώδη μυρωδιά μια κόρα λευκή σαν πέρλα, κρεμώδης ή στο χρώμα του κεκριμαριού, με τυχαίες κυψελώσεις αρώματα φρούτων, μπαχαρικών ή μελιού..."

Το ίδιο το ψωμί εμπνέει το λεξιλόγιο που αναπτύσσεται για να μπορούμε να μιλήσουμε για αυτό. Και η γεύση είναι κάτι που συνέχεια εξελίσσεται. Ο πιο εύκολος τρόπος για να δημιουργηθεί ένα ψωμί που θα ξεχωρίζει για την ποιότητα του είναι να πειραματιστεί ο αρτοποιός με τη σύνθεση ή τον τύπο των δημητριακών που χρησιμοποιούνται. Σε προηγμένα στάδια ανάπτυξης, η χρήση συγκεκριμένων τμημάτων των δημητριακών όπως για παράδειγμα η χρήση φυτρών, βύνης και πίτουρου τονίζουν συγκεκριμένες αρωματικές νότες.

Επομένως, είναι πιθανό να ενισχυθεί κάθε νότα "ψημένου", "φρυγανισμένου" ή "γλυκισμένου" και να δοθεί γεύση με ένα μόνο οξύπιας ή ακόμα να καλυφθούν άλλα αρώματα. Είναι, επίσης, πιθανό να προστεθούν συμπληρωματικά δημητριακά ώστε να βελτιωθεί ο τύπος

του ψωμιού. Κάτι τέτοιο μπορεί να επιτευχθεί προσθέτοντας σίκαλη, φαγόπυρο, όλυρα, καλαμπόκι, λιναρόσπορο, σε μορφή κόκκων ή αλεσμένα.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ
1. <https://el.wiktionary.org/wiki/%CE%B3%CE%B5%CF%8D%CF%B3%CE%B7>
2. <https://cpdonline.co.uk/knowledge-base/food-hygiene/what-is-flavour/>
3. Marion Bennis - [1980] THE SCIENCE OF FOOD - WILEY N. Y
4. <https://www.lesaffre.gr/news/nutritional-value-and-taste/>
5. H.-D. Belitz · W.Grosch · P. Schieberle "Food Chemistry" 4th revised and extended ed. -Verlag Berlin Heidelberg Springer 2009
6. <https://www.lesaffre.gr/news/n-proseggion-tis-geusis>
7. <https://www.lesaffre.gr/news/n-kouloura-tis-geusis>
8. <https://www.lesaffre.gr/news/dimourgia-geusis-stin-arτοποιion>
9. Lesaffre Technical Library 1286_2. Controlling taste mechanism in bread making!

Image by freepik.com



ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΜΠΟΣΔΙΚΟΣ
Τεχνολόγος Τροφίμων

Οι σύγχρονες τάσεις φανερώνουν μια επιθυμία για επιστροφή στην παράδοση και στην αυθεντικότητα.

Η ωρίμανση βοηθάει τη ζύμη να διογκωθεί, εξασφαλίζει τις βέλτιστες οπές αέρα και παράγει αρώματα... Επίσης, βελτώνει τη διάρκεια ζωής των τροφίμων, την ευπετότητα και στις περισσότερες περιπτώσεις μειώνει τον γλυκαιμικό δείκτη και αυξάνει την βιοδιαθεσιμότητα των μικροθρεπτικών συστατικών τους. Είναι επίσης ευαίσθητη σε παράγοντες όπως ο χρόνος και η θερμοκρασία, όπως επισημαίνεται από τον Pascal Lejeune, ένα μηχανικό από το τμήμα Έρευνας & Ανάπτυξης της Lesaffre. Μια τρίωρη διαδικασία ωρίμανσης στους 28°C θα δημιουργήσει ένα τελείως διαφορετικό προϊόν, σε σχέση με τη γεύση και την υφή, από ότι παρατηρείται μετά από 16 ώρες ωρίμανσης χρησιμοποιώντας τα ίδια συστατικά.



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΠΙΒΡΑΒΕΥΣΗΣ LESAFFRE

Η εμπιστοσύνη σας μετράει!

Θέλοντας να επιβραβεύσουμε την εμπιστοσύνη που δείχνετε στα προϊόντα μας, σχεδιάσαμε ένα νέο πρόγραμμα επιβράβευσης πρωτοποριακό για τον κλάδο μας, στο οποίο μέρος των αγορών σας επιστρέφεται σε εσάς μέσω δώρων. Σκανάρετε τους κωδικούς των προϊόντων που αγοράζετε, συλλέξτε πόντους και επιλέξτε τα δώρα που σας ενδιαφέρουν από τον κατάλογό μας.

Λάβετε μέρος στο αποκλειστικό Πρόγραμμα Επιβράβευσης



Επωφεληθείτε!



ΜΑΘΕΤΕ ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ
ΤΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΓΙΑ ΤΟ
ΠΡΩΤΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ
ΕΠΙΒΡΑΒΕΥΣΗΣ ΣΤΟΝ
ΚΛΑΔΟ ΤΗΣ ΑΡΤΟΠΟΪΙΑΣ.



GET IT ON
Google Play



Download on the
App Store

01
ΚΑΤΕΒΑΣΤΕ

Κατεβάστε το Lesaffre app.
Συνδεθείτε τώρα εύκολα και απλά
και ζηστε την εμπειρία

02
ΣΚΑΝΑΡΕΤΕ

Σκανάρετε μέσω της εφαρμογής
το qr code που είναι στο κιβώτιο
του προϊόντος σας

03
ΚΕΡΔΙΣΤΕ

Κερδίστε πόντους και
αποκτήστε τα δώρα που
σας ενδιαφέρουν

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ

ΨΩΜΙ ΤΟΥ ΤΟΣΤ

Το κομμένο ψωμί σε φέτες και η μηχανή κοπής του παρουσιάστηκαν για πρώτη φορά στις ΗΠΑ το 1928 και θεωρήθηκαν τεράστια καινοτομία. Ήταν τέτοιο το αντίκτυπο ώστε ακόμα και σήμερα όταν παρουσιάζεται μια πρωτοποριακή καινοτομία, λένε ότι είναι η καλύτερη ανακάλυψη αλλά μετά την ανακάλυψη του ψωμιού σε φέτες!



Τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του τοςτ εκτός από την γεύση και το άρωμα, είναι το άσπρο χρώμα της ψίχας, η υφή «σαν βαμβάκι» και η απουσία μεγάλων κυψελών.

Η παραγωγή ψωμιών σε φέτες έχει σημαντικά πλεονεκτήματα: Επειδή έχουν μεγαλύτερη διάρκεια ζωής, νέα παραγωγή γίνεται μόνο όταν μειωθεί το απόθεμα. Έτσι δεν πετιέται ούτε ένα. Επίσης το κατάστημα δεν θα ξεμείνει ποτέ από ψωμί, όπως συμβαίνει κάποιες μέρες με το συμβατικό ψωμί. Η παραγωγή τους μπορεί να γίνει όποια ώρα επιλέξουμε, οπότε δεν υπάρχει επιβάρυνση της παραγωγικής διαδικασίας του αρτοποιείου. Τέλος πωλούνται πιο ακριβά είναι δηλαδή προϊόντα με προστιθέμενη αξία. Κύριος εκπρόσωπος των ψωμιών σε φέτες, είναι το ψωμί για τοςτ. Τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του τοςτ εκτός από την γεύση και το άρωμα, είναι το άσπρο χρώμα της ψίχας, η υφή «σαν βαμβάκι» και η απουσία μεγάλων κυψελών. Το σπουδαιότερο όμως είναι η μεγάλη διάρκεια ζωής, δηλαδή να μην μouxλιάζει και να μην μπαγιατεύει.

Τα συστατικά

Το αλεύρι που θα χρησιμοποιήσουμε πρέπει να μπορεί να σχηματίσει ισχυρό πλέγμα γλουτένης αλλά να έχει και καλή εκτατότητα. Να μην είναι δηλαδή πολύ σφιχτό, ώστε να μπορεί η ζύμη να απλώσει και να γεμίσει την φόρμα στην οποία θα τοποθετηθεί. Πρέπει επίσης να είναι όσο το δυνατόν άσπρο. Για να το πετύχουμε αυτό χρησιμοποιούμε αλεύρι με χαμηλή τέφρα κάτω από 0,5%. Δηλαδή χρησιμοποιούμε αλεύρι με απόδοση 55% ή και μικρότερη. Το αλάτι χρησιμοποιείται σε ποσοστό λίγο λιγότερο από ότι στο ψωμί. Αν και βοηθά στην συντήρηση ο λόγος που το χρησιμοποιούμε σε μικρότερο ποσοστό είναι γιατί σφίγγει την ζύμη και δεν την αφήνει να απλώσει μέσα στην φόρμα.

Το ιδανικό προζύμι δεν έχει μεγάλη οξύτητα, ενώ έχει ήπια γεύση και άρωμα. Δεν θέλουμε το τοςτ να έχει έντονη οξύτητα. Το προζύμι θα αυξήσει την φρεσκάδα και θα προστατέψει από την εμφάνιση ανεπιθύμητης «μούκλας». Συνήθως χρησιμοποιείται σε συνδυασμό με μαγιά γιατί η διαδικασία παραγωγής είναι γρήγορη και δεν μπορεί να δοθεί αρκετός χρόνος δράσης στο προζύμι.

Η προσθήκη ζάχαρης κάνει το τοςτ μαλακό και του προσδίδει φρεσκάδα. Όσο μεγαλύτερο το ποσοστό της τόσο πιο φρέσκο θα κρατηθεί, αλλά αν το παρακάνουμε κινδυνεύουμε να αποκτήσουμε ανεπιθύμητη γλυκύτητα.

Τα λιπαρά προστίθενται σε ποσοστό 3-8%. Βοηθούν στις πλαστικές ιδιότητες της ζύμης και βελτιώνουν την υφή. Η προσθήκη λιπαρών εξουδετερώνει μερικώς την επανακραυστάλλωση του αμύλου που θεωρείται υπεύθυνη για το μπαγιάτεμα και την ξήρανση του τοςτ. Συνήθως χρησιμοποιείται μαλακή μαργαρίνη.

Το γάλα επηρεάζει θετικά το χρώμα του τοςτ και δίνει καλύτερη γεύση και δομή στη ψίχα. Η χρήση του όμως έχει δυο μειονεκτήματα λόγω της λακτόζης που περιέχει. Η λακτόζη δεν ζιμώνεται από τη μαγιά και έτσι έχουμε μια καθυστέρηση στη ζύμωση και επιπλέον ανήκει στα αλλεργιογόνα.

Τελευταία έκαναν την εμφάνιση τους στην αγορά έτοιμα μίγματα, που δίνουν ενισχυμένη φρεσκάδα και συντήρηση με χρήση εξειδικευμένων φυσικών συστατικών. Σαν πλεονεκτήματα των μιγμάτων αναφέρονται η ευκολία χρήσης και φυσικά το πάντα σταθερό αποτέλεσμα.

Η συνταγή για ψωμί του τοςτ

Υλικά	Ποσότητα
Αλεύρι για Τοςτ	100
Προζύμι *	12
Αλάτι	1,8
Ζάχαρη	6
Μαλακή Μαργαρίνη	5
Γάλα φρέσκο	6
Μαγιά	2
Νερό	45

Ένας έξυπνος τρόπος προώθησης, είναι το κόψιμο και η συσκευασία να γίνεται παρουσία του πελάτη στο σημείο πώλησης. Έτσι πείθεται και ο πιο δύσπιστος ότι το ψωμί παράγεται στο αρτοποιείο και επίσης το άκοπο ψωμί μπαγιάτευει πιο αργά.

Η διαδικασία παραγωγής

Το ζύμμα γίνεται σε ταχυζυμωτήριο και τα υλικά τοποθετούνται όλα μαζί. Ο χρόνος ζυμώματος είναι 4-5 λεπτά στην πρώτη ταχύτητα και 6-8 λεπτά στη δεύτερη ώστε να έχουμε μια καλά ανεπτυγμένη ζύμη. Θέλουμε η θερμοκρασία της ζύμης να είναι 23-24°C για να έχουμε μικρή δράση της μαγιάς μέχρι την μορφοποίηση. Ο χρόνος ξεκούρασης της ζύμης για τον ίδιο λόγο είναι περιορισμένος. Η ζύμη τεμαχίζεται με το χέρι ή ακόμα καλύτερα με ζυγοκοπτικό, ώστε λόγω της πίεσης που ασκείται να εξαφανιστούν τυχόν κυψέλες αέρα που έχουν δημιουργηθεί. Για την μικρή φόρμα του τοστ η ζύμη τεμαχίζεται στα 380 γραμμάρια έτσι ώστε το τελικό βάρος του να είναι 340 γραμμάρια. Τα τεμάχια της ζύμης πλάθονται σε φρατζόλα, η οποία στη συνέχεια κόβεται σε τέσσερα ίσου μήκους κομμάτια που τα γυρνάμε κατά 90° μοίρες και τα τοποθετούμε στις φόρμες τοστ. Έτσι ο αέρας που βρίσκεται μέσα σε αυτά αποβάλλεται και δίνει την επιθυμητή δομή σαν βαμβάκι με πολύ μικρές κυψέλες. Κάποιοι κόβουν την ζύμη σε 3-4 τεμάχια τα οποία τοποθετούνται στην φόρμα αφού πρώτα στρογγυλοποιηθούν. Στη συνέχεια οι φόρμες οδηγούνται στη στόφα χωρίς το καπάκι για 50-60 λεπτά. Η στόφα πρέπει να έχει θερμοκρασία 34-36°C και σχετική υγρασία 75-80%. Φουρνίζουμε όταν το ύψος της ζύμης είναι 2-3 εκατοστά κάτω από χείλος της φόρμας, αφού πρώτα εφαρμόσουμε το καπάκι. Η θερμοκρασία του φούρνου ρυθμίζεται στους 220-230°C ανάλογα με τον φούρνο και η

διάρκεια ψυσίματος για την μικρή φόρμα 40-45 λεπτά ώστε η θερμοκρασία στο κέντρο του ψωμιού όταν ξεφουρνίσουμε να είναι 96-97°C.

Τεμαχισμός και συσκευασία

Τα ψωμιά που θα κοπούν σε φέτες μόλις ξεφουρνιστούν πρέπει να βγουν από τις φόρμες γρήγορα. Αν παραμείνουν αρκετή ώρα μέσα στις φόρμες δημιουργείται υγρασία που τα μαλακώνει και είναι ιδανική για την ανάπτυξη μούχλας. Πρέπει να τοποθετηθούν σε κατάλληλα ράφια ώστε να κρυσώσουν. Ακολουθεί το κόψιμο σε φέτες και η συσκευασία.

Ένας έξυπνος τρόπος προώθησης, είναι το κόψιμο και η συσκευασία να γίνεται παρουσία του πελάτη στο σημείο πώλησης. Έτσι πείθεται και ο πιο δύσπιστος ότι το ψωμί παράγεται στο αρτοποιείο και επίσης το άκοπο ψωμί μπαγιάτευει πιο αργά. Συνηθίζεται ο αριθμός φετών σε κάθε συσκευασία να είναι ζυγός ώστε να μπορούν να γίνονται σάντουιτς χωρίς να περισσεύει ούτε μια φέτα. Για παράδειγμα το μικρό ψωμί του τοστ έχει 14 φέτες.

Τα κυριότερα προβλήματα και οι λύσεις τους

Ένα από τα προβλήματα που αντιμετωπίζουμε κάποιες φορές σε ψωμιά που τοποθετούνται σε μεταλλικές φόρμες είναι οι μεγάλες τρύπες ή εσοχές στην πλευρά του ψωμιού που βρίσκεται σε επαφή με την βάση της φόρμας. Όταν η φόρμα μπει στον φούρνο αρχίζει και φουσκώνει προς

όλες τις μεριές. Κάποια στιγμή δεν μπορεί να φουσκώσει άλλο λόγω των τοικωμάτων και αναγκαστικά αρχίζει και φουσκώνει μόνο κατά πάνω. Από την πίεση στα πλάγια κάποιες φορές σφραγίζει και δημιουργείται κενό στο πάτωμα εγκλωβίζοντας αέρα ο οποίος αυξάνει την πίεση του με την άνοδο της θερμοκρασίας δημιουργώντας σπηλιές. Η λύση είναι να κάνουμε μικρές τρύπες στην φόρμα 3 σε κάθε μεγάλη πλευρά στην γωνία που ενώνεται με το πάτωμα της, ώστε να διαφεύγει ο εγκλωβισμένος αέρας. Οι τρύπες αυτές πρέπει να ελέγχονται ώστε να μην είναι σφραγισμένες από ξερή ζύμη. Κάποιες φορές το ψωμί έχει σχήμα κλειδαρότρυπας. Ο πιο πιθανός λόγος είναι η λάθος τοποθέτηση των ψωμιών μέσα στον φούρνο. Αν οι φόρμες τοποθετηθούν πολύ κοντά ή μια με την άλλη ή οι αποστάσεις στην ίδια τετράδα με φόρμες είναι πολύ μικρές τότε η θερμοκρασία του φούρνου είναι δύσκολο να φτάσει στο σημείο λίγο κάτω από το ύψος της φόρμας (κοιλιά του ψωμιού). Σε εκείνο το σημείο δεν υπάρχει δυνατή δομή κόρας και το ψωμί μόλις βγει από την φόρμα κτάθεται σχηματίζοντας το σχήμα κλειδαρότρυπας.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ
1. Παρασκευάς Νικόλαος 2022. Master Baker από το Α στο το Ω και από τη θεωρία στην πράξη σελ. 189-197

Image by freepik.com



ΝΙΚΟΛΑΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣ
Τεχνολόγος Τροφίμων ΑΠΘ
MSc in Food Science



ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΙ ΦΟΥΡΝΟΙ

ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΕΣ ΛΥΣΕΙΣ: ΚΥΚΛΟΘΕΡΜΙΚΟΙ ΦΟΥΡΝΟΙ, ΣΤΑΤΙΚΟΙ ΦΟΥΡΝΟΙ, STEAMER, ΘΕΡΜΟΘΑΛΑΜΟΙ



Varanakis®
ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

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



ΑΡΤΟΣ ΧΩΡΙΑΤΙΚΟΣ

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΣ ΖΥΜΩΜΕΝΟΣ ΣΤΟ ΧΕΡΙ

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

Η συνταγή του μπορεί να διαφέρει από τόπο σε τόπο στον ελλαδικό χώρο και οφείλεται τόσο στα στάδια που υπήρχαν σε κάθε περιοχή (μαλακά, σκληρά, ή και τα δύο) όσο και στην παραγωγή και άλλων καρπών ή δημητριακών σπόρων που μπορούσαν να παράγουν αλεύρι, π.χ. βλέπουμε προσμίξεις με καλαμποκάλευρο, αλεύρι σίκαλης, κριθαριού και άλλων.

ΟΞΙΝΗ ΖΥΜΗ

Ζύμη της προηγούμενης ημέρας στην οποία είχαμε προσθέσει νερό (χυλός) και την οποία προσθέτουμε σε ποσοστό 20% στον παραδοσιακό άρτο. Δεν πρέπει να την μπερδεύουμε με το προζύμι διότι το προζύμι δεν έχει μαγιά, δίνει όγκο στο ψωμί, δίνει παρεμφερή αλλά διαφορετικά αρώματα και μεγαλύτερο χρόνο ζωής από την όξινη ζύμη.

ΥΛΙΚΑ

10 κιλά αλεύρι Τ. 70%
10 κιλά αλεύρι κίτρινο χοντρό
400 γρ. αλάτι
4 κιλά όξινη ζύμη
300 γρ. μαγιά νωπή
(13-14) κιλά νερό

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Επιλέγουμε και ζυγίζουμε τα υλικά μας.

Κοσκινίζουμε τα άλευρα της συνταγής μας σε ξύλινη σκάφη, προσθέτουμε το αλάτι και ανακατεύουμε με τα χέρια μας.

Κάνουμε στο κέντρο μία τρύπα (ηφαίστειο), προσθέτουμε λίγο νερό, τρίβουμε μέσα στο νερό την μαγιά, την λιώνουμε με το χέρι μας, προσθέτουμε την όξινη ζύμη ρίχνοντας συνεχόμενα και σε αργή ροή νερό ζυμώνοντας ταυτόχρονα με τα χέρια μας.

Αφήνουμε να ξεκουραστεί το προζύμι μας για 30-35 λεπτά. Κατόπιν ζυμώνουμε για 20 λεπτά τα υπόλοιπα υλικά με το νερό.

Ακολουθεί το στάδιο του εφψουκασμού όπου η ζύμη μας ξεκουράζεται για 40-45 λεπτά

Κόβουμε και ζυγίζουμε τη ζύμη σε τεμάχια του κιλού, πλάθουμε σε σχήμα φραντζόλας ή καρβελιού και τοποθετούμε τα τεμάχια της αρτοποιίας σε αλευρωμένα πανιά για 40 με 45 λεπτά.

Φουρνίζουμε σε προθερμασμένο φούρνο θερμοκρασίας 200° C για μία ώρα.



Άρτος Χωριάτικος, Παραδοσιακός, Ζυμωμένος στο χέρι

Το Παραδοσιακό Χωριάτικο ψωμί γίνεται στα βόθρα των αιώνων και της παράδοσης. Είναι το ψωμί το οποίο το ζύμωσαν η κάθε Ελληνίδα νοικοκυρά 2-3 φορές την εβδομάδα προκειμένου να θρέψει την οικογένειά της.

Το "Παραδοσιακό Χωριάτικο ψωμί ζυμωμένο στο χέρι", ετοίμασαν οι δευτεροετείς μαθητές του τμήματος Β3 της Σχολής μας, στο πλαίσιο του εργαστηρίου "Αρτοποιία" με την επίβλεψη και καθοδήγηση του π. Φιλαρέτου Χριστιά, Τεχνικού Αρτοποιίας Ζαχαροπλαστικής και του κου Τσεμπέρη Αντωνίου, Τεχνολόγου Τροφίμων.



ΜΠΙΣΚΟΤΑ ΓΕΜΙΣΤΑ ΜΕ ΚΡΕΜΑ ΒΟΥΤΥΡΟΥ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

ΥΛΙΚΑ

1000 γρ. αλεύρι ζαχαροπλαστικής
75 γρ. νισεστέ
7 γρ. αμμωνία
200 γρ. φυτικό λίπος
250 γρ. γάλα
400 γρ. ζάχαρη
50 γρ. γλυκόζη
5 γρ. αλάτι
5 γρ. κρεμοτάρταρο
50 γρ. κακάο σκόνη
3 γρ. ξινό
3 γρ. βανίλια

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ανακατατεύουμε στο μίξερ τη ζάχαρη, το αλάτι, το γάλα και τη γλυκόζη. Τα χτυπάμε ώσπου η ζάχαρη να λιώσει τελείως, οπότε ρίχνουμε και τα υπόλοιπα υλικά και ζυμώνουμε.

Κυλινδρίζουμε τη ζύμη ώσπου να γίνει λεία.

Τη χωρίζουμε σε κομμάτια ανάλογα με το μέγεθος του κυλίνδρου που έχουμε και ένα ένα το πλαταίνουμε λίγο με τον πλάστη.

Τα αλευρώνουμε ελαφρά και τα περνάμε από τον ειδικό κύλινδρο για να ανοιχθεί φύλλο πάχους 5-6 χιλ. περίπου. Το διπλώνουμε έπειτα στα δύο, το αλευρώνουμε ελαφρά και το ξαναπερνάμε για δεύτερη και τρίτη ή τέταρτη φορά από τον κύλινδρο, ώσπου να γίνει λείο. Τα φύλλα αυτά τα βάζουμε ανά 3-4 το ένα πάνω στο άλλο, αλευρώνοντας ελαφρά.

Έπειτα, τα κόβουμε στα δύο και ανοίγουμε το τελειωτικό φύλλο. Ρυθμίζουμε έτσι τον κύλινδρο ώστε το πάχος των φύλλων να είναι ανάλογο με το πάχος των μπισκότων που θέλουμε και βάζουμε 6-8 φύλλα το ένα πάνω στο άλλο.

Στη συνέχεια, παίρνουμε ένα ένα φύλλο, τα βάζουμε πάνω σε ειδική τάβλα στρωμένη με χοντρό πανί, το ξεσκονίζουμε με μαλακή βούρτσα να φύγει τελείως το αλεύρι από πάνω του και με την πρέσα κόβουμε τα μπισκότα.

Τα απλώνουμε ένα ένα σε ελαφρά λαδωμένη λαμαρίνα και τα ψήνουμε για 10 λεπτά σε μέτριο φούρνο στους 200-210° C. Αφού κρυσώσουν, τα κολλάμε δύο δύο με κρέμα σοκολάτας.





THE ITALIAN
WAY TO LIVE
DOLCE

SIGEP

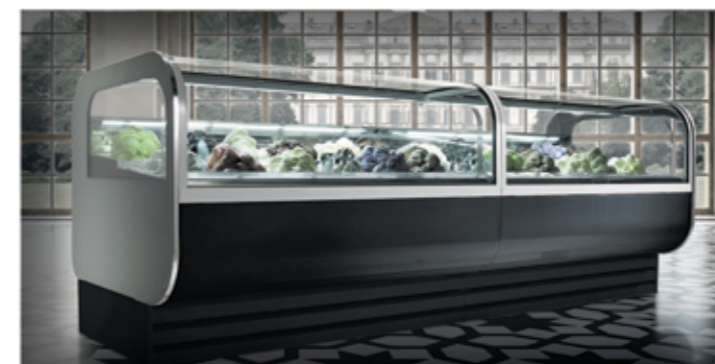
THE DOLCE WORLD EXPO

20-24 ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΥ 2024
ΕΚΘΕΣΗ ΡΙΜΙΝΙ
ΙΤΑΛΙΑ

45° Διεθνές Σαλόνι Παρασκευής Παγωτού,
Ζαχαροπλαστικής, Αρτοποιίας Βιοτεχνικής
Παραγωγής και Καφέ.



sigep.it



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.



ANTONOPoulos

SHOP SET UP

ΠΡΟΫΘΗΣΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ

ΣΕ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ ΜΕ



madeinitaly.gov.it



Επικοινωνία Για πληροφορίες και δωρεάν εισιτήρια: Έλληνο-Ιταλικό Επιμελητήριο Θεσσαλονίκης - Betty Makri - betty@italchamber.gr

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



34



26



8



30



32



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΜΟΝΙΜΕΣ ΣΤΗΛΕΣ

- 6 Ρεπορτάζ Αγοράς: Γεμίσεις ζαχαροπλαστικής
- 14 Νέα της Αγοράς: Προϊόντα, νέα του κλάδου και τεχνικός εξοπλισμός

ΤΕΧΝΙΚΑ

- 18 Ασφάλεια τροφίμων: Πως να τη διαχειριστείτε στην επιχείρησή σας
- 26 Θερμίδες και θερμιδομετρία
- 30 Η επιστημονική κατάρτιση στις επιχειρήσεις τροφίμων

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

- 32 Τριλογία σοκολάτας
- 34 Λεμονόπιτα

{ bakery-pastry.gr



Καλωσορίζουμε
την πιο γευστική
συνεργασία!



www.olympic-foods.gr

Μαργαρίνες,
Λιπαρά & Έλαια
Baking & cooking with passion!

EDITORIAL

Νέα εποχή, νέα αρχή. Στόχοι για δυναμικά ξεκινήματα, βελτίωση και ιδέες για τον σύγχρονο επαγγελματία, που αφουγκράζεται τις ανάγκες των πελατών του και αναζητά νέες λύσεις και φρέσκα προϊόντα.

Στο τεύχος 132 κεντρικό θέμα του ρεπορτάζ είναι οι γεμίσεις για διάφορες γλυκές δημιουργίες. Φρουτώδεις, βελούδινες, τραγανές ή σε άλλες ποικίλες υφές, οι γεμίσεις στην ζαχαροπλαστική είναι πάντοτε η έκπληξη με τις μεγαλύτερες προσδοκίες και τις καλύτερες εντυπώσεις! Τεράστια γκάμα από γεμίσεις που αφορούν κρέμες, μους, Ξηρούς καρπούς ή βούτυρα καρπών απογειώνουν τις γλυκές δημιουργίες και διευρύνουν τις επιλογές για μεγαλύτερη ποικιλία στο ζαχαροπλασείο!

Στο τεύχος Σεπτεμβρίου-Οκτωβρίου θα βρείτε τα νέα του κλάδου, για να μένετε πάντα ενημερωμένοι γύρω από το επάγγελμά σας αλλά και πολύ ενδιαφέροντα άρθρα. Μεταξύ αυτών για την ασφάλεια των τροφίμων και πως να τη διαχειριστείτε στην επιχείρησή σας, για τις θερμίδες και τη θερμιδομετρία καθώς και άρθρο για την επιστημονική κατάρτιση στις επιχειρήσεις τροφίμων.

Επίσης, σας προτείνουμε δύο πολύ γευστικές συνταγές, τριλογία σοκολάτας και δροσερή lemon pie.

Καλή ανάγνωση!

Από την υπέθνη σύνταξης
Ελισάβετ Πετρίδου

{ **bakery-pastry.gr**

V.GO!

Vegan pastry is here to stay

Η Vegan ζαχαροπλαστική πιο νόστιμη από ποτέ!

Τρία προϊόντα,
αμέτρητες επιλογές:

- Vegan Cake Mix
- Vegan Cream Patisserie
- Vegan Rosette



Σκανάρετε εδώ
και ανακαλύψτε
τα **προϊόντα** και τις **συνταγές**.

 **Sefco Zeelandia**

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

Εξασφαλίστε την καλύτερη σεζόν της χρονιάς!



ΛΑΧΤΑΡΙΣΤΗ ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ με σοκολατένιες επικαλύψεις Dawn

Για εκλεκτή βασιλόπιτα με **απίθανη γεύση και κρεμώδη υφή**, σταθερά άψογη εμφάνιση και **ιδανική υγρασία** εμπιστευθείτε το αξιόπιστο Crème Cake Base Plain της Dawn.
Για **άριστη εμφάνιση και γυαλάδα** διακοσμήστε με τις επικαλύψεις Cover Casao και Cover Λευκό Dawn, **που εφαρμόζουν τέλεια με απλό ζέσταμα.**



ΒΟΥΤΥΡΑΤΟΙ ΚΟΥΡΑΜΠΙΕΔΕΣ με βούτυρα Βρετάνης Candia

Τα αυθεντικά βούτυρα **Fermente & Butter Ghee της Candia**, από τις εκλεκτότερες κρέμες γάλακτος και διαθέτουν εξαιρετική τεχνική απόδοση. Συνδυάζονται μοναδικά για τους πιο αφράτους και λαχταριστούς κουραμπιέδες, **με πλούσια γεύση βουτύρου και δυνατό, ακαταμάχητο άρωμα**, που διαρκούν και μετά το ψήσιμο.



ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΑ ΔΙΑΚΟΣΜΗΤΙΚΑ Leman Cake Decorations

Επιλέξτε ανάμεσα σε υπέροχα, μοντέρνα και πρωτότυπα σχέδια, σχήματα και χρώματα από τη συλλογή σοκολατένιων χριστουγεννιάτικων διακοσμητικών της Leman Cake Decorations. **Έτοιμα προς χρήση, εξασφαλίζουν μοναδικό χαρακτήρα και εντυπωσιακή εμφάνιση σε εορταστικά γλυκίσματα.**



ΘΕΪΚΟ ΠΑΝΕΤΟΝΕ με Divina Molino Merano

Ευέλικτο, πρακτικό και εύκολο στη χρήση, το Divina της Molino Merano εξασφαλίζει εκπληκτική υφή, μοναδική απαλότητα και υπέροχη γεύση. **Με φυσική μαγιά Lievito Madre που εγγυάται το πιο αφράτο, αρωματικό παραδοσιακό πανετόνε.** Συνδυάζεται με το αλεύρι Gran Lievitati εξασφαλίζοντας τη χαρακτηριστική κυψελοειδή δομή του ιταλικού πανετόνε.

ΣΥΝΑΡΠΑΣΤΙΚΕΣ ΓΙΟΡΤΙΝΕΣ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΕΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

με γεμίσεις Delifruit
& επικαλύψεις Decorgel Dawn

Για συναρπαστικές γιορτινές δημιουργίες ζαχαροπλαστικής εμπιστευθείτε τις πλήρεις γκάμες προϊόντων Delifruit & Decorgel της DAWN.

Ετοιμάστε ακαταμάχητους κορμούς, τούρτες και ατομικά γλυκίσματα με γεμίσεις Delifruit, τη μοναδικής ποιότητας γκάμα **λαχταριστών φρούτων σε ζελέ**, με ολόκληρους καρπούς ή κομμάτια 100% φυσικών φρούτων και **ασυναγώνιστη φυσική γεύση.**

Για άψογο φινιρίσμα επιλέξτε από τις επικαλύψεις Decorgel που εγγυώνται **γυαλιστερή εμφάνιση και εκπληκτική σταθερότητα εφαρμογής.**



Dawn®



Η βασιλόπιτα
που βασιλεύει
στις διορτές μας!



Το δίδυμο της επιτυχίας

Dawn Crème Cake Base Plain

Αυθεντικό αμερικάνικο crème cake για λαχταριστή βασιλόπιτα με:

- Κρεμώδη υφή και απολαυστική, γεμάτη γεύση
- Εξαιρετική διατηρησιμότητα

Dawn Cover Λευκό

Επικάλυψη με πλούσια σοκολατένια γεύση που εξασφαλίζει άριστη εμφάνιση και εντυπωσιακή γυαλάδα.

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!



**ΡΕΠΟΡΤΑΖ
ΑΓΟΡΑΣ**



ΓΕΜΙΣΕΙΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Ρεπορτάζ με όλα τα προϊόντα που κυκλοφορούν στην αγορά από τις πιο αναγνωρισμένες εταιρείες του κλάδου. Προτάσεις για γεμίσεις φρούτων, κρέμες, πραλίνες, κ.ά που θα δώσουν άλλη πνοή στις δημιουργίες σας και θα εντυπωσιάσουν!



ΑΠΟΛΑΥΣΤΙΚΑ ΦΡΟΥΤΑ ΣΕ ΖΕΛΕ DELIFRUIT DAWN

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Για ακαταμάχητες γεμίσεις φρούτων, με ασυναγώνιστη φυσική γεύση, επιλέξτε από την πλήρη γκάμα Delifruit της DAWN, που εξασφαλίζει μεγάλη ποικιλία εποχιακών φρούτων όλο το χρόνο. Μοναδικής ποιότητας γκάμα, από επιλεγμένους καρπούς φυσικών φρούτων σε ζελέ. Με υψηλή περιεκτικότητα σε φρούτο (50%, 70%, 90%) τα Delifruit εξασφαλίζουν άριστο οπτικό και γευστικό αποτέλεσμα. Όλα τα προϊόντα της γκάμας είναι έτοιμα προς χρήση, κατάλληλα για ψήσιμο και κατάψυξη. Ιδανικά για γεμίσεις, επικαλύψεις και διακόσμηση, σε ποικιλία δημιουργιών ζαχαροπλαστικής αλλά και σε εκλεκτά viennoiserie.

www.stelioskanakis.gr



ΛΑΧΤΑΡΙΣΤΕΣ ΓΕΜΙΣΕΙΣ ΜΕ CREAMFILLING BAKBEL

από την ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ

Για απίθανες γεμίσεις, σε εκλεκτές δημιουργίες ζαχαροπλαστικής και αρτοζαχαροπλαστικής, επιλέξτε τις εξαιρετικές κρέμες Creamfilling της ΒΑΚΒΕΛ. Κορυφαίας ποιότητας κρέμες ζαχαροπλαστικής, με απολαυστική γεύση και βελούδινη υφή, εξασφαλίζουν άψογο κράτημα εντός και εκτός ψυγείου και μεγάλη διάρκεια ζωής στο τελικό προϊόν. Έτοιμες προς χρήση, είναι ιδανικές για εκλέρ, τάρτες, κέικ, αμερικάνικες τούρτες, muffins, curricanes, ντόνατς, κρουασάν και σφολιάτες. Κατάλληλες και για vegetarian δημιουργίες, καθώς δεν περιέχουν αυγά ή λακτόζη. Διατίθενται σε τρεις υπέροχες γεύσεις: Λεμόνι, Πορτοκάλι και Καραμέλα. Σε δοχείο 6 κιλών.

www.konta.gr



ΡΟΒΟQBO ΓΙΑ ΜΟΝΑΔΙΚΕΣ ΓΕΜΙΣΕΙΣ

από την Α.Ν. ΚΩΣΤΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε.

Η Ιταλική RoboQbo, με ιστορία 40 χρόνων και με γνώμονα την υψηλή ποιότητα, δίνει ζωή στην πρώτη ύλη. Ο ταχύτερος παστεριωτής στον κόσμο. Γνωρίστε την Qbo! Κρέμα ζαχαροπλαστικής, κρέμα γαλακτομούρεκου, μους, αλείμματα, κρύες σαλάτες, πραλίνες, βούτυρα & γάλα από ξηρούς καρπούς, καθώς και μαρμελάδες από φρούτα κ.α. έτοιμα σε λίγα λεπτά! Μια μηχανή που μαγειρεύει, συμπυκνώνει, ομογενοποιεί, παστεριώνει, κρύνει, ραφινάρε, ψιλοκόβει, αναμιγνύει, πολτοποιεί κ.α. Όλα σε πολύ σύντομο χρόνο. Ένα μηχανήμα, αμέτρητες δυνατότητες! Και το καλύτερο...πλένεται μόνη της! Αφήστε λοιπόν τη φαντασία σας να αυτοσχεδιάσει!

www.ankostopoulos.com

UNIFILLER™

ΕΡΓΟΝΟΜΙΚΟ
ΠΙΣΤΟΛΙ
ΑΠΟΘΕΣΗΣ



ΔΙΑΘΕΣΙΜΟΙ
ΚΥΛΙΝΔΡΟΙ
2" ΚΑΙ 3"

ΕΥΕΛΙΚΤΟ
ΚΑΙ ΜΙΚΡΟ
ΜΕΓΕΘΟΣ

ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΗ
ΚΑΤΑΣΚΕΥΗ

iFill

Καινούργια Δοσομετρική μηχανή της Unifiller Systems Inc. Καναδικής κατασκευής

ΔΟΣΟΜΕΤΡΗΣΗ
ΜΕΣΑ ΑΠΟ ΤΟΝ
ΚΑΔΟ ΤΟΥ ΜΙΞΕΡ

Δοσομετρικές και Αντλίες μεταφοράς προϊόντων Unifiller



Αποκλειστικός Αντιπρόσωπος της Unifiller



Α.Ν. ΚΩΣΤΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε.
ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ | ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ | ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ | ΜΠΙΣΚΟΤΟΠΟΙΑΣ | ΚΡΕΑΤΟΣ | ΖΥΜΑΡΙΚΟΝ | ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

Δείτε βίντεο



Λ. Μαραθώνος 123, 153 44 Γέρακας Αττικής
Τ: 210 6612728, 210 6612892 F: 210 6611974

S: www.ankostopoulos.com



ΡΕΠΟΡΤΑΖ ΑΓΟΡΑΣ

CHOCOCREAM IRCA

από την LAOUDIS FOODS

Η Ιταλική IRCA διαθέτει πλήθος ειδικευμένων προϊόντων που καλύπτουν τις ανάγκες κάθε απαιτητικού ζαχαροπλάστη! Με τη σειρά CHOCOCREAM, η IRCA προσφέρει 8 υπέροχες επιλογές, εκ των οποίων οι 3 τραγανές με κομματάκια, που θα σας λύσουν τα χέρια! Κι αυτό γιατί χρησιμοποιούνται με την ίδια ευκολία και επιτυχία ως επικάλυψη και ως γέμιση μετά το ψήσιμο, σε κρουασάν, τσουρέκια κ.ά. Χάρη στην ειδική σύστασή τους δεν υγρασιάζουν τα τελικά προϊόντα, τα οποία παραμένουν τραγανά ακόμα και στη ψύξη. www.laoudis.gr



ELINA GOLD F100

από την KENFOOD

Για κρεμώδη και μεταξένια υφή στην κρέμα ζαχαροπλαστικής, επιλέξτε το μείγμα Elina Gold F100 της KENFOOD! Είναι ιδανικό για την παραγωγή κρέμας ζαχαροπλαστικής κρύας παρασκευής, για χρήση στην παραγωγή γεμίσεων σφολιατοειδών, σε τούρτες και διαφόρων τύπων παρασκευάσματα ζαχαροπλαστικής. Έχει χρυσαφένιο χρώμα, διατηρείται σταθερή στην κατάψυξη και στο φούρνο και διατίθεται σε συσκευασία 7 και 15kg. www.kenfood.com

BAKE STABLE FILLINGS

από την GOTEBORGS

Η σειρά θερμοανθεκτικών πραλινών γέμισης της GOTEBORGS εξασφαλίζει την τέλεια υφή μετά το ψήσιμο, με διατήρηση της υγρασίας και λείας υφής σε τάρτες, κρουασάν και μπισκότα ή ακόμα και μετά από απόψυξη και μπορεί να χρησιμοποιηθεί όπου απαιτείται σταθερότητα υφής ως γέμιση ζαχαροπλαστικής. Ισορροπημένη σύσταση με κακάο και διαφορετικά επίπεδα φουντουκόπαστας έως 14% και πρόσθετη έκδοση χωρίς ζάχαρη ή υψηλής πρωτεΐνης. Η σειρά bake stable fillings διατίθεται σε συσκευασία 5 κιλών. www.trofingred.com



ΠΡΟΪΟΝ CHOCO: ΠΡΑΛΙΝΑ ΨΗΝΟΜΕΝΗ

από την AKTINA A.E.

Βελούδινη πραλίνα κακάο με πλούσια και ισορροπημένη γεύση, κατάλληλη για γέμιση σε ανοιχτές και κλειστές ζύμες πριν ψηθούν, η οποία διατηρεί τα χαρακτηριστικά της αναλλοίωτα και μετά το ψήσιμο. Ιδανική για cookies, brioche, croissant, cake, τάρτες κλπ. Συσκευασία: περιέκτης 14,5 kg. www.aktinafoods.com

NEA ΣΕΙΡΑ ICE FILLING

από την FOODSTUFF

Το καινοτόμο προϊόν ICE FILLING, της FOODSTUFF, ιδανικό για 1000 εφαρμογές, που άλλαξε τα δεδομένα στη ζαχαροπλαστική, τώρα κυκλοφορεί σε νέες, φανταστικές γεύσεις για περισσότερες μοναδικές και φρέσκιες δημιουργίες. Μετά τα εξαιρετικά ICE VANILLA FILLING και ICE CHOCO FILLING η γκάμα εμπλουτίζεται με 7 νέους κωδικούς με γεύσεις λεμόνι, μπισκότο, γιαούρτι, φουντούκι, καραμέλα και 2 premium γεύσεις που περιέχουν φυσικά κομμάτια από lyophilized passion fruit και raspberry, χωρίς προσθήκη χρωστικών και αρωματικών υλών, ενώ όλη η σειρά δεν περιέχει συντηρητικά. www.foodstuff.gr



ΑΥΘΕΝΤΙΚΟ PANETTONE



Πανettone 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

Νέα σειρά **vegan προϊόντων** από τη **Sefco Zeelandia**

V-GO!

Vegan **pastry** is here to **stay**

Ο κόσμος αλλάζει. Ο τρόπος που ζούμε, οι συνήθειές μας και ο τρόπος που τρώμε δεν είναι ο ίδιος. **Μαζί αλλάζουμε κι εμείς.** Στη Sefco Zeelandia δεσμευόμαστε να στεκόμαστε δίπλα σε εσάς και στους πελάτες σας σε κάθε κοινωνική αλλαγή και το καταφέρνουμε με προϊόντα ζαχαροπλαστικής νέας γενιάς. Έτσι δημιουργήσαμε και παρουσιάζουμε τη σειρά vegan προϊόντων V-GO!, πιο νόστιμη από ποτέ!



Σκανάρετε εδώ
για το έντυπο V-GO!

Η **vegan ζαχαροπλαστική ήρθε για να μείνει!**

Στους καταναλωτές αρέσει να πειραματίζονται και να διαφοροποιούν τη διατροφή τους, και πλέον όλο και περισσότεροι προσθέτουν vegan προϊόντα στην καθημερινότητά τους. Ανακαλύψτε σήμερα τα προϊόντα της σειράς V-GO! Μια ευκαιρία για όλους μας, vegan ή μη, να αλλάξουμε σήμερα.

Το μέλλον είναι εδώ. Είστε έτοιμοι;



Vegan Cake Mix

Με υπέροχη γεύση και νότες κανέλας, το Vegan Cake Mix μένει αξέχαστο. Ξεχωρίζει για τη δομή του και την ευχάριστη αίσθηση στο στόμα.

Συσκευασία: Σακί 4 kg



Vegan Rosette

Η Rosette Vegan, η άγλυκη φυτική κρέμα με ουδέτερη γεύση και πολύ καλό κράτημα δίνει άλλο αέρα στα γλυκά σας. Την χαρακτηρίζει η σταθερότητά της και ο όγκος της όταν αφρατεύεται και η πρακτική της συσκευασία για εύκολη χρήση.

Συσκευασία: X/K 12 lt



Vegan Cream Patisserie

Χάρη στην πλούσια γεύση, το κίτρινο χρώμα και τη βελούδινη υφή της μπορείτε να προσφέρετε τη Vegan Cream Patisserie είτε σκέτη, είτε να δημιουργήσετε μια μεγάλη γκάμα εφαρμογών ζαχαροπλαστικής. Έχει εύκολη παρασκευή και παραμένει σταθερή στην κατάψυξη/απόψυξη.

Συσκευασία: Σακί 4 kg

**Are you
— ready
to step
into the
future?**



ΤΑ ΝΕΑ ΤΗΣ ΑΓΟΡΑΣ



ΤΙ ΓΙΝΕΤΑΙ ΣΤΟΝ ΚΛΑΔΟ

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

ΠΑΝΤΕΒΟΥ ΜΕ ΤΟΝ NICOLAS BOUSSIN ΣΤΟ ATHENS CENTER OF GASTRONOMY

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Δυναμική εκκίνηση για τη νέα σεζόν αποτελεί το ραντεβού των επαγγελματιών ζαχαροπλαστών με τον MOF Pâtissier Nicolas Boussin, τον Οκτώβριο, στο Athens Center of Gastronomy, της ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ. Με την ιδιότητα του επικεφαλής Chef στο La Maison de l'Excellence Savencia® της ELLE & VIRE θα παρουσιάσει ένα αποκλειστικό πρόγραμμα με δημιουργίες ζαχαροπλαστικής υψηλού επιπέδου, εφαρμόζοντας τα κορυφαία επιδόσεων προϊόντα της ELLE & VIRE που αποτελούν επιλογή των καλύτερων chef διεθνώς. Οι εφαρμογές που θα παρουσιαστούν είναι βέβαιο ότι θα αποτελέσουν σημείο αναφοράς για τη βιτρίνα της νέας σεζόν. www.stelioskanakis.gr



ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΒΟΥΤΥΡΟΥ ΔΙΑΧΡΟΝΙΚΗ ΑΞΙΑ

από την ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ - ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕΤ

Τα κρουασάν βουτύρου της ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ έχουν πολύχρονη φήμη. Για την παραγωγή τους χρησιμοποιείται αυθεντικό, φρέσκο, γαλλικό βούτυρο που συναρπάζει μοναδικά σε γεύση και άρωμα και σε συνδυασμό με την εξαιρετική ζύμη, με τα πολλά διπλώματα, το προϊόν βγαίνει τραγανό εξωτερικά, αφράτο και αέρινο από μέσα. Παρασκευάζονται σε μίνι, μεσαία και γίγας. Βάρος από 25 - 110g. Προσθέστε τα στον κατάλόγό σας. www.brakopoulos.gr



ΣΥΛΛΟΓΗ ΝΟΣΤΙΜΩΝ ΚΕΪΚ

από την KENFOOD

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



ELEPHANT SUPER ΤΣΟΥΡΕΚΙΟΥ

από την CHALKIDIKI FLOUR MILLS SA

Super extra κατ. Π, ενισχυμένο με ποιοτική γλουτένη, παραγόμενο από εκλεκτές ποικιλίες υψηλοπρωτεϊνικών σιταριών. Έχει μεγάλη ελαστικότητα, αντοχή στο ζύμωμα, σωστή διόγκωση, δεν απλώνει, δεν κολλάει στο ζυμωτήριο. Είναι κατάλληλο για την παρασκευή ποιοτικού τσουρεκιού, με την προσθήκη πολλών υλικών, λαμπρόψωμου, βασιλόπιτας, κρουασάν, ντόνατς, rapette, μπριός, τουλούμπας, κ.α www.cfm.com.gr



Ανακαλύψτε τη συλλογή με τα πιο νόστιμα cake της Kenfood

και ετοιμάστε αμέτρητες επιλογές
που θα τους εντυπωσιάσουν όλους!



KENFOOD
NUTRITION & BAKING SOLUTIONS



Zest Cake



Family Cake



Vegan Cake



Red Velvet Cake





ΤΑ ΝΕΑ ΤΗΣ ΑΓΟΡΑΣ

ΝΕΑ ΑΦΙΞΗ ΣΤΟ ΡΙΑΝΤ – ΣΑΟΥΔΙΚΗ ΑΡΑΒΙΑ

από την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Ολοκληρώθηκε το τέταρτο κατά σειρά project από τη D.DRAKOULAKIS FZ LLC, σε μια από τις πιο γνωστές αλυσίδες café, bakery & pastry του Ριάντ, όπου η εταιρεία προμήθευσε με εξοπλισμό και βιτρίνες υψηλών απαιτήσεων. Η Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ δραστηριοποιείται στην πρωτεύουσα της Σαουδικής Αραβίας, από το 2014, με γραφεία και εκθεσιακό χώρο, διαθέτοντας όλες τις πιστοποιήσεις και πρότυπα ποιότητας που απαιτούνται. Γι' αυτό είναι από τις λίγες Ευρωπαϊκές εταιρείες στο χώρο του Shop Fittings, με τόσο έντονη παρουσία στις χώρες του Περσικού κόλπου.
www.drakoulakis.gr



ΜΟΝΑΔΙΚΑ ANGEL CAKES

από την FOODSTUFF

Υποδεχθείτε για πρώτη φορά στην ελληνική αγορά τα νέα, μοναδικά ANGEL CAKES από τη FOODSTUFF. Αφράτα, αέρινα αλλά ταυτόχρονα με τόσο ελαστική δομή, που τα κάνει ξεχωριστά! Είναι απολαυστικά σκέτα σαν κέικ ενώ αποτελούν την τέλεια λύση για τόμπους, swiss rolls, γεμιστά κέικ αμερικάνικου τύπου, με πολλές στρώσεις, αλλά και ως παντεσπάνι ή βάση για κάθε γλύκισμα. Σε δύο λαχταριστές και δυνατές γεύσεις ΒΑΝΙΛΙΑ και ΣΟΚΟΛΑΤΑ.
www.foodstuff.com.gr

ΝΕΟ BUENO CAKE ΓΙΑ ΑΚΑΤΑΜΑΧΗΤΗ ΑΠΟΛΑΥΣΗ

από την SEFCO ZEELANDIA

Το Bueno Cake είναι η νέα προσθήκη στην οικογένεια των cake της SEFCO ZEELANDIA. Έχει γεμάτη γεύση και άρωμα bueno. Τα κομματάκια καραμέλας που περιέχει ενισχύουν το γευστικό αποτέλεσμα και δίνουν ξεχωριστή, έντονη υγρασία στο τελικό προϊόν. Έχει ωραία διόγκωση και εύκολο τρόπο παρασκευής μόνο με αυγά, λάδι και νερό. Ιδανικό για κέικ, muffin, cookies, brownies αλλά και ως βάση σε εφαρμογές ζαχαροπλαστικής. Σακί 15 kg.
www.sefcozeelandia.gr



ΣΕΙΡΑ ΣΟΚΟΛΑΤΩΝ ICE

από την AKTINA A.E.

Σειρά σοκολατών σε μορφή buttons, κατάλληλες για χρήση σε παγωτό. Επικαλύπτουν τέλεια και παγώνουν γρήγορα χωρίς να τρέχουν, δημιουργώντας μια λεπτή και τραγανή στρώση σοκολάτας. Διατίθενται οι κωδικοί: σοκολάτα γάλακτος, σοκολάτα λευκή, σοκολάτα γάλακτος dark, σοκολάτα γάλακτος no added sugar σε χαρτοκιβώτιο 20kg.
www.aktinafoods.com

ΠΟΛΥΜΗΧΑΝΗΜΑ RIBOT

από την Α&Δ ΒΑΡΑΝΑΚΗΣ ΟΕ - ΒΑΡΑΝΑΚΗΣ

Με το επαναστατικό RIBOT έχετε γρήγορη και αυτόματη επεξεργασία για λογικό κόστος παραγωγής με τις υψηλότερες προδιαγραφές υγιεινής. Μπορείτε να δουλέψετε όλο το χρόνο με γνώσιες πρώτες ύλες υψηλής ποιότητας, να παρασκευάσετε μόνο την απαιτούμενη ποσότητα και να έχετε το τελικό προϊόν έτοιμο στην επιθυμητή θερμοκρασία, ώστε να μπορεί να δουλευτεί άμεσα! Πλειάδα προγραμμάτων και αξεσουάρ για μείγματα για μπισκότα, σοκολατάκια, μους, γισούρτι, σου, σιρόπια, παντεσπάνι, μαρέγκα, κρέμες, γκανάζ, σαντιγύ, μαρμελάδες, λιώσιμο σοκολάτας, μαντολάτο, παγωτό κ.α. Διατίθεται σε 10, 18, 30 και 60lt.
www.varanakis.com



foodconsultant.gr
for quality & safety

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

Για τη διασφάλιση της υγιεινής των προϊόντων που παράγετε:

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

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

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

Εκπαίδευση του προσωπικού:

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

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

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

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

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

Επισκεφτείτε μας στο www.foodconsultant.gr

ασφάλεια ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΠΡΕ ΝΑ ΤΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΤΕΙΤΕ ΕΤΗΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ ΣΑΣ

Η διαχείριση της ασφάλειας των τροφίμων αφορά στη συμμόρφωση με τους κανόνες υγιεινής και στη νομοθεσία των τροφίμων. Κάθε επιχείρηση όσο μικρή και αν είναι, πρέπει να διασφαλίσει ότι εφαρμόζει διαδικασίες που εξασφαλίζουν ότι τα τρόφιμα που θα παραχθούν και θα διατεθούν δεν εγκυμονούν κινδύνους για τους καταναλωτές.

Ανάλυση Κινδύνων και Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου (HACCP)

Κάθε επιχείρηση πρέπει να εφαρμόζει ένα σύστημα διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων με βάση τις αρχές της «Ανάλυσης Κινδύνων και Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου» (HACCP). Το HACCP είναι ένα σύστημα που σας βοηθάει να εντοπίσετε πιθανούς κινδύνους για τα τρόφιμα και να εισάγετε διαδικασίες για να βεβαιωθείτε ότι αυτοί οι κίνδυνοι εξαλείφονται ή μειώνονται σε αποδεκτό επίπεδο.

Κάθε άτομο που εργάζεται σε χώρο χειρισμού τροφίμων πρέπει να διατηρεί υψηλό επίπεδο προσωπικής υγιεινής.

Ένας κίνδυνος για τα τρόφιμα είναι κάτι που μπορεί να τα καταστήσει μη ασφαλή ή ακατάλληλα για κατανάλωση και διακρίνονται στους μικροβιολογικούς (επιβλαβή βακτήρια), στους χημικούς (χημική επιμόλυνση) και στους φυσικούς (παρουσία σωματινών ξένων ως προς το τρόφιμο).

Ακολουθώντας βήμα -βήμα τον τρόπο εργασίας σας, μπορείτε να εντοπίσετε τα σημεία στα οποία ενδέχεται να παρουσιαστεί κάποιος κίνδυνος. Έτσι εντοπίζετε τα κρίσιμα σημεία ελέγχου, αυτά στα οποία πρέπει να επικεντρωθεί μια επιχείρηση για να διασφαλίσει ότι αυτοί οι κίνδυνοι αντιμετωπίζονται. Αποφασίστε από πριν ποια ενέργεια θα κάνετε στην περίπτωση που κάτι πάει στραβά. Θεσπίστε διαδικασίες και βεβαιωθείτε ότι ακολουθούνται και λειτουργούν. Η τεκμηρίωση όλων αυτών είναι απαραίτητη και ελέγχεται από το κράτος.

Οι διαδικασίες πρέπει να επανεξετάζονται τακτικά για να βεβαιωθείτε ότι αντικατοπτρίζουν την τρέχουσα

λειτουργία της επιχείρησής σας. Για τις πολύ μικρές επιχειρήσεις, ίσως η δημιουργία διαδικασιών να μην είναι απαραίτητη. Θα πρέπει ωστόσο να τηρούνται οι κανόνες Ορθής Υγιεινής Πρακτικής (GHP).

Η μελέτη HACCP πρέπει να είναι πλήρως προσαρμοσμένη στο είδος της επιχείρησής, τον τρόπο λειτουργίας της, το μέγεθος της και στις ανάγκες της.

Υγιεινή των τροφίμων

Μέρος της συμμόρφωσης με την ασφάλεια των τροφίμων είναι η διαχείριση της Υγιεινής των τροφίμων. Κύρια σημεία για την καλή υγιεινή είναι:

- το καθάρισμα
- το μαγείρεμα/η παρασκευή του τροφίμου
- η φύλαξη στην σωστή θερμοκρασία
- η μεταφορά
- προσωπική υγιεινή

Καθάρισμα: Καθαρίστε και απολυμάνετε όλους τους χώρους και τον

εξοπλισμό. Χρησιμοποιήστε τα ενδεδειγμένα προϊόντα καθαρισμού και απολύμανσης. Για τα απολυμαντικά τσεκάρτε αν έχουν τις απαραίτητες άδειες από τον ΕΟΦ. Για να εξασφαλίσετε ότι γίνεται σωστός καθαρισμός φτιάξτε ένα πρόγραμμα καθαρισμού όπου θα καταγράψετε τι πρέπει να καθαριστεί και να απολυμανθεί, με ποιον τρόπο, με ποια καθαριστικά και απολυμαντικά, με ποια συχνότητα και από ποιόν. Τεκμηριώστε τις εργασίες σας -τηρήστε αρχεία. Ο τρόπος χρήσης και αραίωσης των καθαριστικών και των απολυμαντικών πρέπει να καταγράφεται σαφώς για να μην αποτελέσουν πηγή χημικής επιμόλυνσης. Προσοχή, τα καθαριστικά και απολυμαντικά φυλάσσονται σε ξεχωριστό ερμάριο και ποτέ μέσα στον χώρο παραγωγής. Μια από τις πιο συχνές αιτίες τροφικής δηλητηρίασης καταναλωτή που οδήγησε σε ποινική δίωξη έχει την βάση της σε ελλιπή καθαριότητα.

Μαγείρεμα / παρασκευή τροφίμου:

Το μαγείρεμα του φαγητού πρέπει να γίνεται στη σωστή θερμοκρασία και για το σωστό χρονικό διάστημα για την θανάτωση επιβλαβών βακτηρίων. Η συνήθης οδηγία είναι να μαγειρεύετε το φαγητό μέχρι να φτάσει σε θερμοκρασία 70°C για 2 λεπτά. Άλλοι συνδυασμοί χρόνου και θερμοκρασίας είναι: 60°C για 45 λεπτά, 65°C για 10 λεπτά, 70°C για 2 λεπτά, 75°C για 30 δευτερόλεπτα και 80°C για 6 δευτερόλεπτα. Ο έλεγχος της θερμοκρασίας του τροφίμου γίνεται με θερμόμετρο με αισθητήρα που εισάγεται μέσα στο τρόφιμο.

Διατηρήστε τα μαγειρεμένα τρόφιμα ζεστά σε θερμοκρασία άνω των 60°C μέχρι να καταναλωθούν είτε σε θερμοκρασία μεταξύ 5 - 60°C το πολύ για 2 ώρες. Αν δεν πρόκειται να καταναλωθούν άμεσα, διατηρήστε τα στο ψυγείο, σε θερμοκρασία κάτω των 5°C. Όταν ξαναζεσταίνετε το φαγητό πρέπει να σκοτώσετε τα επιβλαβή βακτήρια που μπορεί να έχουν αναπτυχθεί, μην το θερμάνετε απλώς. Προσοχή, η θερμοκρασιακή ζώνη μεταξύ 5°C και 60°C, ευνοεί την ανάπτυξη μικροοργανισμών, τα οποία πολλαπλασιάζονται εκθετικά κάθε 20

λεπτά. Μπορείτε να ξαναζεσταίνετε το φαγητό σας μόνο μία φορά.

Αποθήκευση τροφίμων με ασφάλεια: Προστατέψτε τα τρόφιμα κατά την αποθήκευση από επιβλαβή βακτήρια, χημικές ουσίες και αντικείμενα που μπορεί να πέσουν μέσα σε αυτά. Τα τρόφιμα αποθηκεύονται σε ξεχωριστό χώρο από τα υλικά συσκευασίας. Οι πρώτες ύλες φυλάσσονται σε ξεχωριστό χώρο από τα τελικά προϊόντα. Οι τρόποι αποθήκευσης διακρίνονται στην ξηρή αποθήκευση, την ψύξη και την κατάψυξη.

Ψύξη: Ορισμένα τρόφιμα πρέπει να διατηρούνται σε ψύξη (θερμοκρασία < 5°C) για να σταματήσει η ανάπτυξη επιβλαβών βακτηρίων. Τέτοια τρόφιμα είναι μαγειρεμένα τρόφιμα, σαλάτες, επιδόρπια και γενικά ευαλλοιώτα τρόφιμα.

- κρυώστε το μαγειρεμένο φαγητό όσο πιο γρήγορα γίνεται και βάλτε το στο ψυγείο.
- βάλτε αμέσως τα τρόφιμα που πρέπει να παγώσουν στο ψυγείο για το συντομότερο δυνατό χρόνο κατά την προετοιμασία

- ελέγχετε τακτικά ότι το ψυγείο σας για την καλή λειτουργία

Κατάψυξη: Χειριστείτε τα κατεψυγμένα τρόφιμα με ασφάλεια:

- βάλτε τα κατεψυγμένα τρόφιμα στην κατάψυξη μόλις παραδοθούν
- εάν καταψύχετε φρέσκα τρόφιμα, καταψύξτε τα αμέσως μόλις παραδοθούν ή ετοιμαστούν

Προσοχή: Ορισμένα αλιευτικά προϊόντα που προορίζονται να καταναλωθούν ωμά πρέπει να καταψύχονται πριν από τη χρήση.

Μεταφορά τροφίμων: Αποτρέψτε την μόλυνση των τροφίμων κατά την μεταφορά από και προς τις εγκαταστάσεις σας. Μεταφέρετε τα τρόφιμα με καθαρά μεταφορικά μέσα και σε περιέκτες ικανούς να τα προστατέψουν από την βρωμιά. Διατηρήστε τα ευαλλοιώτα τρόφιμα στην ενδεδειγμένη θερμοκρασία κατά την μεταφορά. Στα μεταφορικά μέσα που έχουν σύστημα ψύξης του θαλάμου ελέγχετε την ορθή λειτουργία. Κατά την παραλαβή ελέγξτε την θερμοκρασία του τροφίμου είτε με

Οι διαδικασίες πρέπει να επανεξετάζονται τακτικά για να βεβαιωθείτε ότι αντικατοπτρίζουν την τρέχουσα λειτουργία της επιχείρησής σας.

θερμόμετρο με ακίδα, είτε με υπέρυθρο ψηφιακό θερμόμετρο (infrared). Τα ωμά τρόφιμα πρέπει να διατηρούνται σε ξεχωριστό χώρο από τα έτοιμα προς κατανάλωση για να αποφύγουμε την διασταυρούμενη επιμόλυνση. Μην τρόφιμα μεταφέρονται ξεχωριστά από τα τρόφιμα. Θα πρέπει να έχετε προβλέψει εκ των υστέρων για τον τρόπο διαχείρισης των τροφίμων που δεν συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις σας.

Προσωπική υγιεινή: Κάθε άτομο που εργάζεται σε χώρο χειρισμού τροφίμων πρέπει να διατηρεί υψηλό επίπεδο προσωπικής υγιεινής. Όλοι οι εργαζόμενοι που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα με οποιοδήποτε τρόπο διαθέτουν έγκυρο πιστοποιητικό υγείας.

Κύρια σημεία που πρέπει να προσέξετε κατά την επεξεργασία των τροφίμων: αποτελεσματικό πλύσιμο των χεριών, κατάλληλα και καθαρά ρούχα, καλυμμένα μαλλιά, δεν επιτρέπονται κοσμήματα και ρολόγια, δεν καταναλώνουμε τρόφιμα και ποτά.

Πλύσιμο χεριών: Είναι εξαιρετικά σημαντικό για την πρόληψη της εξάπλωσης επιβλαβών βακτηρίων από τα χέρια των ανθρώπων. Όλο το προσωπικό που εργάζεται με τρόφιμα πρέπει να πλένει τα χέρια του:

- πριν την προετοιμασία του φαγητού / επαφή με τρόφιμα
- μετά τον χειρισμό ωμών τροφίμων, των υπολειμμάτων τροφίμων ή το άδειασμα ενός κάδου
- μετά τον καθαρισμό
- μετά από επαφή με οποιοδήποτε αντικείμενο δεν έχει σχέση με την επεξεργασία των τροφίμων, όπως τηλεφω-

Το HACCP είναι ένα σύστημα που σας βοηθάει να εντοπίσετε πιθανούς κινδύνους για τα τρόφιμα και να εισάγετε διαδικασίες για να βεβαιωθείτε ότι αυτοί οι κίνδυνοι εξαλείφονται ή μειώνονται σε αποδεκτό επίπεδο.

να, διακόπτες φώτων, χειρολαβές θυρών και ταμειακές μηχανές

- εφόσον αγγίξουν το πρόσωπο και τα μαλλιά ή αν φτερνιστούν

Μετά το πλύσιμο των χεριών τα στεγνώνετε με πετσέτα μιας χρήσης και εν συνεχεία βάζετε απολυμαντικό. Η βρύσες πρέπει να είναι ποδοκίνητες. Δεν επιτρέπεται η είσοδος στον χώρο επεξεργασίας των τροφίμων σε άτομα που ασθενούν.

Συσκευασία και επισήμανση

Τα υλικά συσκευασίας που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα δεν πρέπει να αποτελούν πηγή επιμόλυνσης αυτών. Για τον σκοπό αυτό:

- Βεβαιωθείτε ότι είναι κατάλληλα για αυτή την χρήση. Ζητήστε από τον προμηθευτή σας τις σχετικές βεβαιώσεις.
 - Αποθηκεύστε τα σε κατάλληλο χώρο ώστε να παραμένουν καθαρά. Ο χώρος αποθήκευσης των υλικών συσκευασίας πρέπει να γίνεται ξεχωριστά από τα τρόφιμα.
- Όλα τα προσυσκευασμένα τρόφιμα φέρουν ετικέτα στην οποία περιλαμβάνονται οι υποχρεωτικές από τον νόμο πληροφορίες. Η επισήμανση των τροφίμων καθορίζεται από τον Κανονισμό της ΕΕ 1169/2011, που περιλαμβάνει τις «γενικές απαιτήσεις επισήμανσης τροφίμων».

Στόχος είναι η ορθή ενημέρωση των καταναλωτών ώστε να μπορούν να κάνουν τις σωστές επιλογές. Η επισήμανση πρέπει να είναι ακριβής και όχι παραπλανητική. Επιμέρους νομοθεσία διέπει ορισμένα τρόφιμα. Κάποιες από τις υποχρεωτικές ενδείξεις είναι: η ονομασία του τροφίμου, η σύσταση του, αλλεργιογόνες ουσίες ή ουσίες που προκαλούν δυσανεξία που τυχόν περιέχει, η καθαρή ποσότητα, η διάρκεια ζωής και οι συνθήκες διατήρησης, οδηγίες χρήσεως όπου είναι απαραίτητες, το όνομα και η διεύθυνση της επιχείρησης που διαθέτει το τρόφιμο και η διατροφική δήλωση. Ο Κανονισμός περιγράφει τον τρόπο με τον οποίο οι πληροφορίες αυτές παρουσιάζονται στην συσκευασία.

Τα μη προσυσκευασμένα τρόφιμα, δηλαδή αυτά που πωλούνται χύμα σε καταστήματα λιανικής πώλησης ή προσφέρονται σε καταστήματα εστίασης ή διατίθενται ως φαγητό σε πακέτο, δεν υπόκεινται στις παραπάνω υποχρεώσεις. Η μόνη απαίτηση που υπάρχει είναι σχετικά με την ενημέρωση του καταναλωτή για την παρουσία αλλεργιογόνων ουσιών, που ενδεχομένως περιέχεται στο τρόφιμο. Επίσης στην περίπτωση ακτινοβολημένων τροφίμων, μία από τις ακόλουθες δηλώσεις πρέπει να εμφανίζεται κοντά στο όνομα του τροφίμου: «ακτινοβολημένο» ή «επεξεργασμένο με ιονίζουσα ακτινοβολία»

Αλλεργιογόνα

Είτε παρασκευάζετε προσυσκευασμένα προϊόντα, είτε διαθέτετε χύμα προϊόντα, είτε έτοιμα γεύματα, οφείλετε να παρέχετε ακριβείς πληροφορίες στους καταναλωτές για τις αλλεργιογόνες ουσίες που περιέχονται μέσα σε αυτά. Οι αλλεργιογόνες ουσίες και οι ουσίες που προκαλούν δυσανεξία περιγράφονται στο Κανονισμό της ΕΕ 1169/2011 και είναι οι εξής: δημητριακά που περιέχουν γλουτένη, μαλακόστρακα (καρκινοειδή), αυγά, ψάρια, αραχίδες (φιστίκια αράπικα), σόγια, γάλα, καρποί με κέλυφος όπως αμύγδαλα, φουντούκια κ.άλ, σέλινο, μουστάρδα (σινάπι), διοξειδίο του θείου, λούπινο και μαλάκια. Στα προσυσκευασμένα προϊόντα τα αλλεργιογόνα συστατικά αναφέρονται είτε στην σύσταση με χαρακτήρες που ξεχωρίζουν, είτε μετά την σύσταση, ως ουσίες που περιέχονται στο τρόφιμο ή ενδέχεται να περιέχονται σε αυτό. Στα προϊόντα που προσφέρονται χύμα, θα πρέπει οι πληροφορίες αυτές να είναι διαθέσιμες σε σχετικό ερώτημα του καταναλωτή. Για την αποφυγή της διασταυρούμενης επιμόλυνσης, δηλαδή της επιμόλυνσης τροφίμου με αλλεργιογόνα που εισέρχονται σε αυτό κατά λάθος κατά την παρασκευή, το χειρισμό, τη μεταφορά ή την αποθήκευση των τροφίμων, λαμβάνονται μέτρα:

- Μελέτη HACCP: Τα αλλεργιογόνα περιλαμβάνονται στην μελέτη HACCP ως πιθανός κίνδυνος.
- Ενημέρωση - Ευαισθητοποίηση του προσωπικού: Όλο το προσωπικό που ασχολείται με το χειρισμό των τροφίμων εκπαιδεύεται στην διαχείριση των αλλεργιογόνων.
- Σχεδιασμός του τρόπου λειτουργίας και παραγωγής: π.χ. ξεχωριστές εγκαταστάσεις παραγωγής για συγκεκριμένα προϊόντα, προγραμματισμός παραγωγής, κ.άλ.
- Αποθήκευση: Οι πρώτες ύλες που περιέχουν αλλεργιογόνα φυλάσσονται σε ξεχωριστό χώρο όπου είναι εφικτό, μακριά από άλλα υλικά, σε σφραγισμένους περιέκτες με ευκρινή σήμανση.
- Σχολαστικό καθάρισμα μετά τον χειρισμό τροφίμου που περιέχει αλλεργιογόνο επιφανειών, σκευών, κλπ. Σε κάποιες περιπτώσεις ίσως να απαιτείται η αποσυναρμολόγηση του εξοπλισμού και ο καθαρισμός κάθε μεμονωμένου εξαρτήματος. Ελέγχετε την αποτελεσματικότητα της μεθόδου καθαρισμού που εφαρμόζετε. Ακόμη και πολύ μικρές ποσότητες κάποιων αλλεργιογόνων μπορεί να αποβούν μοιραίες σε ευαίσθητα άτομα.

Πρόσθετα τροφίμων

Εάν χρησιμοποιείτε πρόσθετα για την παραγωγή των προϊόντων σας, θα πρέπει αυτά να συγκαταλέγονται στα εγκεκριμένα και να είναι επιτρεπτά για την εφαρμογή που τα προορίζετε. Ο σχετική νομοθεσία που περιγράφει τα επιτρεπτά πρόσθετα και τις εφαρμογές τους είναι ο Κανονισμός της ΕΕ 1333/2008.

Εφόσον για ένα τρόφιμο υπάρχουν ανησυχίες σχετικά με την ασφάλεια θα πρέπει να γίνει απόσυρση, ενώ για τα προϊόντα που έχουν φτάσει στους καταναλωτές γίνεται ανάκληση.

Προμηθευτές

Είναι σημαντικό να χρησιμοποιείτε αξιόπιστους προμηθευτές για να διασφαλίσετε ότι τα προϊόντα που αγοράζετε έχουν παραχθεί και αποθηκευτεί με ασφάλεια. Ελέγξτε ότι ο προμηθευτής εφαρμόζει ένα σύστημα ασφαλείας τροφίμων βασισμένο στις αρχές του HACCP. Ζητήστε προδιαγραφές για τα προϊόντα που σας προμηθεύει. Η τήρηση αρχείου προμηθευτών είναι στα υποχρεωτικά αρχεία που απαιτούνται ακόμη και για μικρές επιχειρήσεις. Κρατήστε αρχείο για τα προβλήματα που τυχόν είχατε με τις παραλαβές από τον κάθε προμηθευτή και αξιολογήστε τον. Δεν θα μπορείτε να παραγάγετε και να διαθέσετε ασφαλή τρόφιμο εάν οι πρώτες ύλες που παραλαμβάνετε είναι υποδεέστερης ή αμφιβόλου ποιότητας.

Ικνηλασιμότητα

Η εφαρμογή συστήματος ικνηλασιμότητας είναι υποχρεωτική από τον νόμο, μας βοηθάει στην παρακολούθηση των τροφίμων στην αλυσίδα εφοδιασμού και εξασφαλίζει ότι μπορούν να γίνουν αποτελεσματικές και ακριβείς

αποσύρσεις και ανακλήσεις μη ασφαλών τροφίμων από την αγορά σε περίπτωση οποιωνδήποτε προβλημάτων ασφαλείας τροφίμων.

Οι επιχειρήσεις πρέπει να διατηρούν αρχεία:

- Για την κάθε πρώτη ύλη που προμηθεύονται, τον προμηθευτή (όνομα και διεύθυνση), την ποσότητα και τον αριθμό παρτίδας.
- Τους πελάτες (όνομα και διεύθυνση της επιχείρησης) στους οποίους παρέδω-

σε το κάθε προϊόν του την ποσότητα και τον αριθμό παρτίδας.

Επίσης κατά την παραγωγή των προϊόντων τηρούνται αρχεία εσωτερικής ικνηλασιμότητας τα οποία συνδέουν τις παραληφθείσες πρώτες ύλες με τα παραχθέντα τελικά προϊόντα.

Όλα τα αρχεία σας πρέπει να διατηρούνται

ενημερωμένα και να είναι διαθέσιμα για έλεγχο ανά πάσα στιγμή.

Εφόσον για ένα τρόφιμο υπάρχουν ανησυχίες σχετικά με την ασφάλεια θα πρέπει να γίνει απόσυρση, ενώ για τα προϊόντα που έχουν φτάσει στους καταναλωτές γίνεται ανάκληση. Οι κρατικές αρχές θα πρέπει σε αυτή την περίπτωση να ενημερωθούν.

Εκπαίδευση

Κάθε μέλος του προσωπικού που χειρίζεται τρόφιμα πρέπει να εκπαιδεύεται στην υγιεινή και την ασφάλεια των τροφίμων, συμπεριλαμβανομένων των αλλεργιογόνων, προτού ξεκινήσουν την εργασία τους. Η εκπαίδευση γίνεται με βάση τα εγκεκριμένα προγράμματα τους ΕΦΕΤ. Μπορείτε να απευθυνθείτε στην ιστοσελίδα του ΕΦΕΤ για να δείτε την σχετική ενημέρωση. Κρατήστε αρχείο εκπαίδευσης του προσωπικού.

Πηγή: <https://www.food.gov.uk/>



ΕΛΕΝΗ ΠΑΝΑ

Χημικός, Σύμβουλος ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων, FOODCONSULTANT

Είναι σημαντικό να χρησιμοποιείτε αξιόπιστους προμηθευτές για να διασφαλίσετε ότι τα προϊόντα που αγοράζετε έχουν παραχθεί και αποθηκευτεί με ασφάλεια.



GÖTEBORGS FOOD
BUDAPEST ZRT.

Η μοναδική σου σοκολάτα



Διαθέτουμε υψηλή εξειδίκευση σε κάθε τύπο κουβερτούρας σοκολάτας και compound παράγονται πάνω από 200 τύπους αλλά και εξατομικευμένες συνταγές προϊόντων σοκολάτας. Διασφαλίζουμε πάντα σταθερό ποιοτικό αποτέλεσμα με πλήρη ιχνηλασιμότητα σε κάθε παραγωγή στα πιο αυστηρά πρότυπα ποιότητας κατά IFS. Παρέχουμε ειδικές πιστοποιήσεις ούστασης κατόπιν ζήτησης κατά Fair Trade, Rainforest Alliance, Bio. Διαθέτουμε τα προϊόντα μας από βυτία ή σακιά 1 τόνου ή σε vacuuum συσκευασία σε χαρτοκιβώτιο 10 κιλών. Επιλέξτε τον δικό σας τύπο σοκολάτας Göteborgs για κάθε εφαρμογή ή επικοινωνήστε μαζί μας για την δημιουργία του δικού σας υλικού.



Art Recipe 9015

Σκούρη σοκολάτα με 37,5% βούτυρο κακάο και 57% ολικά στερεά κακάο. Ισορροπημένη ρευστότητα, φυσικό εκχύλισμα βανίλιας και αρμονικές εντάσεις κακαόμαζας - ζάχαρης.



Art Recipe 9053

Σοκολάτα γάλακτος με 36% βούτυρο κακάο. Ισορροπία στην ρευστότητα, φυσικό εκχύλισμα βανίλιας και υψηλές σοκολατένιες εντάσεις με φυσικές νότες καραμέλας



Art Recipe 9052

Λευκή σοκολάτα με 34% βούτυρο κακάο και πλήρες γάλα με ισορροπημένη ρευστότητα φυσικό άρωμα και πλούσια επίγευση.



High Cocoa butter & Rainforest Alliance

Η ίδια σειρά υλικών σοκολάτας διατίθεται είτε με πιστοποίηση Rainforest σε mini callets είτε σε Premium έκδοση με αυξημένο βούτυρο κακάο κατά 5% για υψηλότερη ρευστότητα με ιδιαίτερη ευκολία στο καλούπιασμα.



Sugar free Dark-Milk-White

Ισορροπημένη ρευστότητα σε 3 τύπους σοκολάτας σκούρη με 59% κακάο, γάλακτος με 42% κακάο και λευκή με 32% βούτυρο κακάο. Χωρίς ζάχαρη με μαλτιτόλη σε Callets



Drops & Chunks Bakestable

Ανθεκτικότητα στο ψήσιμο και 2 μεγέθη. Σκούρη σοκολάτα 53% και σοκολάτα γάλακτος 34% σε drops 8 χιλιοστών και chunks 0,6x0,8 εκ.

Trofingred
A world of Food Ingredients

Ελληνική αγορά: Βασίλης Κοκτσίδης, vassilis@goteborgsfood.hu, www.goteborgsfood.com +30 6970803706
vkoktsidis@trofingred.com, www.trofingred.com



GÖTEBORGS FOOD
BUDAPEST ZRT.

Premium chocolate quality



Κουβερτούρες σοκολάτας
Compound σοκολάτας
Πραλίνες γέμισης
& επικάλυψης
Γλάσσο
Ice coatings

Sugar Free
RSPO

Rain Forest Alliance
High Protein
Palm fat free
High Cocoa Butter



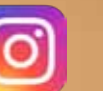
Κατεβάστε τον κατάλογο μας
σκανάροντας το QR κωδικό

Hall B4 -Stand 480
Ακολουθήστε μας goteborgsfood_greece



2023
22.-26.10.
Munich
www.iba.de

THE WORLD'S LEADING TRADE FAIR FOR THE
BAKING AND CONFECTIONERY INDUSTRY





CRÈME BRÛLÉE CHOCO

Διαχρονικά ακαταμάχητη, η crème brûlée όπως δεν την έχετε συνηθίσει.
Μια πρωτότυπη πρόταση για σοκολατένια crème brûlée, πάνω σε τραγανή βάση από πραλίνα κακάο με τριμμένα φουντούκια και επικαλυμμένη με λαμπερό glacage σοκολάτας.
Μια συνταγή που θα ικανοποιήσει και τους πιο απαιτητικούς ουρανίσκους.



ΤΡΑΓΑΝΗ ΒΑΣΗ

500 γρ. Πραλίνα κακάο με τριμμένα φουντούκια (κωδ. 6129)
300 γρ. Κουβερτούρα υγείας Button (κωδ. 5997)
1000 γρ. Φεγεντίν (κωδ. 9934)

Ανακατεύουμε όλα τα υλικά μαζί καλά και τα στρώνουμε σε μία λαμαρίνα 60x40. Πατάμε τη βάση και τη βάζουμε στο ψυγείο να παγώσει. Κόβουμε με κουπ-πατ το σχήμα που θέλουμε.

CRÈME BRÛLÉE

80 γρ. Akticrema Crème brûlée (κωδ. 9055)
160 γρ. Γάλα
260 γρ. Κρέμα γάλακτος 35%
400 γρ. Κουβερτούρα υγείας Button (κωδ. 5997)
600 γρ. Κρέμα γάλακτος 35% (μισοχτυπημένη)

Σε μια καθαρόλα βάζουμε το γάλα και τα 260 γρ. κρέμα γάλακτος, τα ζεσταίνουμε και ρίχνουμε το μίγμα Akticrema Crème Brûlée, ανακατεύουμε έως ότου βράσει. Σε μια λεκάνη ζυγίζουμε την κουβερτούρα υγείας buttons και αδειάζουμε το μίγμα της Akticrema Crème Brûlée. Ανακατεύουμε πολύ καλά να λιώσει η κουβερτούρα υγείας και το αφήνουμε να κρυώσει λίγο. Ρίχνουμε τη μισοχτυπημένη κρέμα γάλακτος και ανακατεύουμε με μια μαρίζ.

ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ GLACAGE

300 γρ. Γάλα
250 γρ. Γλυκόζη
200 γρ. Κουβερτούρα υγείας Button (κωδ. 5997)
300 γρ. Κουβερτούρα γάλακτος Button (κωδ. 5998)
10 γρ. Φύλλα ζελατίνης
450 γρ. Aktiglaze ουδέτερο κατάψυξης (κωδ. 11514)

Βράζουμε το γάλα με τη γλυκόζη, το ρίχνουμε στη λεκάνη που έχουμε τις σοκολάτες και ανακατεύουμε μέχρι να λιώσουν. Προσθέτουμε τη ζελατίνη αφού την έχουμε μουλιάσει σε κρύο νερό. Τέλος, βάζουμε το Aktiglaze ουδέτερο κατάψυξης και ανακατεύουμε καλά με μπίμπερ.

ΜΟΝΤΑΡΙΣΜΑ

Σε μια φόρμα ή τσέρκι κόβουμε την τραγανή βάση στο σχήμα που θέλουμε και την τοποθετούμε στον πάτο. Γεμίζουμε τη φόρμα / τσέρκι με την κρέμα σοκολάτας και τα βάζουμε στην κατάψυξη να παγώσουν. Αφού παγώσουν, ξεφορμάρουμε και γλασάρουμε με την επικάλυψη που έχουμε φτιάξει.



Ποιότητα & Τεχνογνωσία

Η AKTINA είναι η ηγετική αμιγώς ελληνική εταιρεία, καινοτόμων και υψηλής ποιότητας προϊόντων, προσφέροντας μια συνεχώς αυξανόμενη γκάμα στον κλάδο ζαχαροπλαστικής, αρτοποιίας και στην αγορά HORECA. Η AKTINA εξειδικεύεται στην παραγωγή σοκολατών, κρεμών, γεμίσεων, πραλινών, επικαλύψεων, Ξηρών μιγμάτων, σιροπιών, ροφημάτων και φρουτοπαρασκευασμάτων.

Η AKTINA διαθέτει προϊόντα πολύ υψηλής και σταθερής ποιότητας και δεσμεύεται στη χρήση άριστων Α' υλών σε κάθε προϊόν της, διασφαλίζοντας συνεχή και μεθοδικό έλεγχο σε όλη τη διάρκεια της παραγωγικής διαδικασίας. Η παραγωγή των προϊόντων της γίνεται με τα υψηλότερα πρότυπα της διεθνούς βιομηχανίας τροφίμων.

Η AKTINA δίνει προτεραιότητα στην ικανοποίηση του πελάτη. Οι ομάδες Έρευνας & Ανάπτυξης και Τεχνικής Υποστήριξης βρίσκονται διαρκώς σε ετοιμότητα για να παρέχουν εξειδικευμένη εξυπηρέτηση οποτεδήποτε ο πελάτης τη χρειαστεί. Οι 2 ομάδες δεσμεύονται να εξασφαλίσουν πως κάθε πελάτης θα έχει άριστα ποιοτικά και γευστικά αποτελέσματα με τη χρήση των προϊόντων μας.

Η καινοτομία, η ποιότητα, η συνέπεια, η υποστήριξη του πελάτη και η συνεργασία είναι οι κεντρικοί πυλώνες που στηρίζουν την AKTINA.

AKTINA AE

Πάππου 21, 10442 Περιστέρι, τηλ: 210 5122 410, fax: 210 5140 607

e-mail: aktina@aktinafoods.gr

www.aktinafoods.com



AKTINA AE



aktina_foods





ΘΕΡΜΙΔΕΣ & ΘΕΡΜΙΔΟΜΕΤΡΙΑ

Έχεις ένα ζαχαροπλαστείο. Ωραιότατα. Και έχεις βιτρίνες γεμάτες από γλυκά κάθε είδους, ορισμένα μάλιστα από αυτά είναι το καμάρι σου, έχεις βάλει λίγο περισσότερη από την τέχνη σου για να τα υλοποιήσεις.

Σχεδόν όλα τα γλυκά έχουν τόσο ζάχαρη όσο και λίπος κι αυτό είναι κάτι που το ξέρουν όλοι όταν περνούν την πόρτα του καταστήματός σου. Εδώ και μερικά χρόνια όμως έχεις αρχίσει και ακούς μερικές ερωτήσεις που πιθανόν σε φέρνουν σε δύσκολη θέση:

- Πόσες θερμίδες έχει αυτό;
- Παχαίνει...;
- Υπάρχει κάτι σε light ή χωρίς ζάχαρη;
- Έχετε κάτι με στέβια;

Ας ξεκαθαρίσουμε παραδεχόμενοι το ότι ναι, τα γλυκά παχαίνουν. Ξεκινώντας από μια απλή φέτα κέικ (200-300 θερμίδες) και φτάνοντας σε μια πάστα των 150 γρ. (500 θερμίδες) αναγνωρίζουμε ότι τα γλυκά είναι «θερμιδικές βόμβες». Αν μάλιστα σκεφτεί κάποιος ότι μια φέτα κέικ ισοδυναμεί με τρέξιμο τουλάχιστον μισής ώρας και μια πάστα αντιστοιχεί σε μια ώρα ποδηλασίας, τότε θα το σκεφτεί

διπλά και τριπλά πριν απλώσει το χέρι του σε δεύτερο κομμάτι γλυκού.

Βέβαια, χωρίς γλυκό δε ζει κανείς, χωρίς γλυκό δεν νοείται καμιά γιορτή, χωρίς γλυκό χάνεις μια από τις πιο σημαντικές απολαύσεις. Και, αν δούμε τα σημερινά παρασκευάσματα, τα γλυκά ΕΙΝΑΙ μια ΤΕΧΝΗ που διαρκώς εξελίσσεται και μας εκπλήσσει.

Για να δούμε όμως πόσο καλά ξέρουμε τι είναι αυτές οι επάρατες θερμίδες γύρω από τις οποίες γράφονται σελίδες επί σελίδων, γίνονται αναλύσεις και συζητήσεις γι' αυτές, και κάπως έτσι γινόμαστε όλοι «κυνηγοί θερμίδων». Σε καμιά περίπτωση δεν θεωρείται λάθος το να προσέχει κανείς την διατροφή του. Ας έχουμε όμως στο μυαλό μας ότι την μεγαλύτερη κατανάλωση σε προϊόντα τύπου light την κάνουν τα άτομα που είναι ήδη παχύσαρκα, μιας και τα προϊόντα αυτά κυ-

ρίως χρησιμοποιούνται απενοχοποιητικά απέναντι σε μια ακόρεστη όρεξη ή διάθεση για φαγητό, ανεξαρτήτως των λόγων που κάποιος καταλήγει σε μια τέτοια καταναλωτική συμπεριφορά.

**Τι είναι μια θερμίδα;
Με τι ισοδυναμεί;
Πόση ενέργεια εκφράζει;**

Μια θερμίδα είναι η ενέργεια που απαιτείται για να αυξηθεί η θερμοκρασία 1 γραμμαρίου καθαρού και απεσταγμένου νερού κατά 1 βαθμό Κελσίου. Ας πούμε πως είναι η θερμότητα που πρέπει να δώσουμε σε ένα γραμμάριο νερού για να ανέβει η θερμοκρασία του από τους 15°C στους 16°C.

Στους πίνακες με τα διατροφικά στοιχεία που βρίσκουμε πλέον σε κάθε συσκευασμένο τρόφιμο οι θερμίδες αναγράφονται δίπλα στην ένδειξη

Στη διατροφολογία και την διαιτολογία η θερμίδα μετράει την ποσότητα ενέργειας που απελευθερώνεται όταν μια δεδομένη ποσότητα φαγητού αντιδρά με οξυγόνο.

ΕΝΕΡΓΕΙΑ και συνοδεύονται και από έναν ακόμη αριθμό που εκφράζει την ίδια ποσότητα ενέργειας σε μια άλλη μονάδα μέτρησης, τα Τζάουλ (Joule - J). Μια θερμίδα ισοδυναμεί με 4,184 Τζάουλ.

Στη διατροφολογία και την διαιτολογία η θερμίδα μετράει την ποσότητα ενέργειας που απελευθερώνεται όταν μια δεδομένη ποσότητα φαγητού αντιδρά με οξυγόνο και ουσιαστικά καίγεται για να αποδώσει την ενέργεια που είναι απαραίτητη στο σώμα για να συντηρείται το φαινόμενο της ζωής. Η διατροφική θερμίδα αντιστοιχεί στη χιλιοθερμίδα (kilocalorie=kcal) και αναγράφεται ως kcal.

Εδώ υπάρχει μια μικρή ασάφεια. Η ενέργεια που αναγράφεται στις ετικέτες αφορά την ενέργεια που θεωρητικά αποδίδει ένα τρόφιμο. Για την ακρίβεια αναγράφει τις θερμίδες που περιέχονται στο τρόφιμο και όχι εκείνες που θα καταλήξουν τελικώς στον οργανισμό μας. Επίσης, είναι πολύ σημαντικό να θυμόμαστε ότι η προέλευση των θερμίδων έχει εντελώς διαφορετικό αποτέλεσμα στον οργανισμό μας.

Οι θερμίδες που προέρχονται από λίπη είναι θερμίδες που μπορούν να αποθηκευτούν άμεσα, χωρίς καμία σχεδόν απώλεια και να μας παχύνουν. Οι υδατάνθρακες όμως (άρα και οι θερμίδες που περιέχουν) πρώτα θα περάσουν στο κυκλοφοριακό σύστημα και θα κατευθυνθούν όπου υπάρχει άμεση ανάγκη ενέργειας πχ στο μυϊκό σύστημα, στην πέψη κλπ. και όποια ποσότητα απομείνει θα αποθηκευτεί σε λίπος αφού πρώτα περάσει από μια διαδικασία που μετατρέπει τα σάκχαρα σε λίπος και η οποία καταναλώνει από μόνη της ένα μεγάλο ποσοστό θερμίδων. Σε ό,τι αφορά τις θερμίδες που προέρχονται από πρωτεΐνες σπανίως θα φτάσουν να χρησιμοποιηθούν ως πηγή ενέργειας, πόσο μάλλον να μετατραπούν σε λίπος και να αποθηκευτούν στο σώμα.

Ο προσδιορισμός της θερμιδικής αξίας των τροφίμων

Ο τρόπος προσδιορισμού που μας ενδιαφέρει για τον τρόπο δουλειάς ενός επαγγελματία είναι ο έμμεσος. Αυτό σημαίνει ότι δεν θα χρησιμοποιήσουμε κάποια από τις συσκευές ακριβείας που υπάρχουν γι' αυτό τον σκοπό, αλλά γνωρίζοντας την περιεκτικότητα ενός τροφίμου σε λιπαρά, σάκχαρα και πρωτεΐνες θα πολλαπλασιάσουμε αυτές τις ποσότητες με τις θερμίδες που αποδίδει το κάθε συστατικό με βάση τις εξής αναλογίες:

- 1 γρ. ΛΙΠΟΥΣ αποδίδει 9 θερμίδες (kcal)
- 1 γρ. ΣΑΚΧΑΡΩΝ αποδίδει 4 θερμίδες (kcal)
- 1 γρ. ΠΡΩΤΕΪΝΗΣ αποδίδει 4 θερμίδες (kcal)

Με βάση αυτό ας υποθέσουμε ότι έχουμε ένα τρόφιμο που περιέχει 25 γρ. ΛΙΠΟΥΣ, 32 γρ. ΣΑΚΧΑΡΩΝ και 10 γρ. ΠΡΩΤΕΪΝΗΣ. Ο έμμεσος υπολογισμός της θερμιδικής αξίας αυτού του τροφίμου βρίσκεται ως εξής:

	γρ.	kcal	Σύνολο
Λιπαρά	25	9	225
Σάκχαρα	32	4	128
Πρωτεΐνες	10	4	40
	Σύνολο		393

Για τους λάτρεις της ακρίβειας οι πραγματικές σταθερές είναι 4,1 θερμίδες/γρ πρωτεΐνης, 9,3 θερμίδες/γρ λίπους, 3,75 θερμίδες/γρ υδατάνθρακα και 7,0 θερμίδες/γρ αλκοόλης.

Όμως, μέσα στα τρόφιμα υπάρχουν συστατικά, όπως οι φυτικές ίνες, οι οποίες ενώ προσμετρώνται στις μετρήσεις, δεν αποδίδουν στο σώμα την ενέργεια που τους αντιστοιχεί, απλούστατα γιατί το πεπτικό σύστημα του ανθρώπου δεν έχει τον κατάλληλο ενζυμικό συνδυασμό προκειμένου να τις διασπάσει. Υπάρχουν βέβαια στο πε-

Η ενέργεια που αναγράφεται στις ετικέτες αφορά την ενέργεια που θεωρητικά αποδίδει ένα τρόφιμο. Για την ακρίβεια αναγράφει τις θερμίδες που περιέχονται στο τρόφιμο και όχι εκείνες που θα καταλήξουν τελικώς στον οργανισμό μας.

πτικό σύστημα του ανθρώπου μικροοργανισμοί που βοηθούν να καταναλωθεί ένα μικρό ποσό από αυτές, όμως το ποσό ενέργειας που παράγεται είναι ασήμαντο. Άρα, οι φυτικές ίνες περιέχουν «μη διαθέσιμες θερμίδες» και αρνητική συμβολή στην θερμιδική αξία ενός τροφίμου. Επίσης, οι φυτικές ίνες των τροφίμων επιταχύνουν την απομάκρυνση αζώτου και λίπους από τον οργανισμό με αποτέλεσμα να παράγεται λιγότερη ενέργεια από τις πρωτεΐνες και το λίπος του τροφίμου. Έτσι εξηγείται και η ανάγκη προσθήκης φυτικών ινών στην διατροφή των ατόμων που επιθυμούν να χάσουν βάρος.

Η αλήθεια είναι ότι για μια πραγματικά υγιεινή διατροφή, αυτό που είναι καλό να γίνει είναι το να κάνουμε συνήθειά μας το να διαβάζουμε τις ετικέτες των τροφίμων που καταναλώνουμε. Κάτι τόσο απλό θα μας αποκαλύψει πράγματα που ούτε φανταζόμασταν.

Για παράδειγμα, ότι ένα σακουλάκι πατατάκια 45 γραμμαρίων περιέχει 252 θερμίδες! Για τους πιο μερακλήδες που τα προτιμούν με ρίγανη, ένα σακουλάκι πατατάκια με ρίγανη 110 γραμμαρίων περιέχει 482 θερμίδες! Για όσους πάλι διαλέξουν pop corn για να συνοδεύσουν την βραδινή τους ταινία, ας γνωρίζουν ότι τα 90 γραμμάρια αντιστοιχούν σε 414 θερμίδες.

Image by freepik.com

ΝΙΚΟΣ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ
Γεωπόνος-Επιστήμων Τροφίμων

Για μια πραγματικά υγιεινή διατροφή, αυτό που είναι καλό να γίνει είναι το να κάνουμε συνήθειά μας το να διαβάζουμε τις ετικέτες των τροφίμων που καταναλώνουμε.

Η ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΗ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗ ΕΤΙΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Στη σημερινή εποχή οι απαιτήσεις, οι εξελίξεις και η αναγκαιότητα για ασφαλή τρόφιμα είναι πολύ μεγαλύτερη σε σχέση με το παρελθόν. Η νομοθεσία αλλάζει, εμπλουτίζεται, και ανακαλύπτονται μέσα από έρευνες νέα δεδομένα τα οποία ενδεχομένως να έρχονται σε αντιπαράθεση με την υπάρχουσα γνώση.

Αυτό έχει ως αποτέλεσμα ένας μέσος εργαζόμενος να μην μπορεί να ανταπεξέλθει στις απαιτήσεις της νομοθεσίας καθώς για αυτόν μπορεί να είναι δύσκολο να αναγνωρίζει, παρακολουθεί, και να διαχωρίζει τις πληροφορίες τις οποίες μελετά. Επιπλέον για έναν ανειδίκευτο εργαζόμενο η ανάπτυξη ενός νέου προϊόντος καθίσταται ανέφικτη λόγω έλλειψης της εξειδικευμένης γνώσης.

**Όλες οι επιχειρήσεις
θα έπρεπε να έχουν
ένα εξειδικευμένο άτομο
το οποίο θα είναι
εκεί για να στηρίζει
και βοηθά.**

Οι διαρκείς αλλαγές στη νομοθεσία, ως επί το πλείστο, δυσχεραίνουν τις μικρές και μεσαίες επιχειρήσεις οι οποίες αδυνατούν να συμμορφωθούν. Αποτέλεσμα αυτού είναι οι εν λόγω επιχειρήσεις να μένουν στάσιμες, όσο άλλες επιχειρήσεις αναπτύσσονται και εξελίσσονται ομαλά, καθώς επενδύουν σταδιακά και στοχευμένα στους πυλώνες της επιχείρησής τους. Υπάρχουν διάφοροι πυλώνες οι οποίοι πρέπει να υπάρχουν σε μια επιχείρηση τροφίμων, ώστε να επιτύχει, σε ένα ολοένα και πιο ανταγωνιστικό περιβάλλον.

Ο πιο βασικός στόχος ανεξαρτήτου επιχείρησης, είναι ένας και μοναδικός! Να εξασφαλίσει τη βιωσιμότητά της. Εν συνεχεία είναι τοποθετεί στόχους, οι οποίοι φυσικά μπορεί να αλλάζουν, ανάλογα με το τι θέλει να επιτευχθεί. Παραδείγματος χάριν, ένα ζαχαροπλαστείο τον οποίο παρασκευάζει γλυκά και τα πουλά σε λιανική, θα πρέπει να γνωρίζει, διανέμει και εξασφαλίζει στον καταναλωτή του, πάρα πολλές

πληροφορίες. Ενδεικτικά θα αναφέρονται, οι καθαροί χώροι παρασκευής και έκθεσης προϊόντων, οι άριτες συνθήκες υγιεινής του προσωπικού, οι πίνακες αλλεργιογόνων ουσιών και πάρα πολλά ακόμα.

Σε περίπτωση που η επιχείρηση δεν τηρεί τα προαπαιτούμενα, όπως τα αναφερθέντα κατά ορθό τρόπο, υπάρχει μεγάλη πιθανότητα είτε να προκαλέσει πρόβλημα σε κάποιον καταναλωτή, είτε να της υποβληθεί πρόστιμο, διότι είτε κάποιος καταναλωτής ενδέχεται να προβεί σε καταγγελία, είτε να έρθει κάποιος έλεγχος στο κατάστημα και να διαπιστώσει έλλειψη εκπαίδευσης προσωπικού, κακές πρακτικές κτλ.. Το αποτέλεσμα θα είναι η επιχείρηση να πρέπει να καταβάλει το πρόστιμο το οποίο θα τεθεί και να πρέπει να επανελεγχθεί σε νέο χρόνο από της υπηρεσίες, ώστε να διαπιστωθούν οι συμμορφώσεις της.

Η διαδικασία αυτή είναι γνωστή και επίπονη για μία επιχείρηση, καθώς θα πρέπει να δώσει ένα αρκετά μεγάλο

Οι διαρκείς αλλαγές στη νομοθεσία, ως επί το πλείστο, δυσχεραίνουν τις μικρές και μεσαίες επιχειρήσεις οι οποίες αδυνατούν να συμμορφωθούν.



ποσό το οποίο θα μπορούσε να είχε αποφευχθεί, αν η στρατηγική και η μεθοδικότητα της είχαν προβλέψει και επιβάλει τα κατάλληλα μέτρα, όπως για παράδειγμα στην επένδυση του προσωπικού. Η συγκεκριμένη επιλογή θα βοηθούσε στην ανάπτυξη και γνώση του προσωπικού της επιχείρησης, στην ανάπτυξη και κατ'επέκταση στην υλοποίηση των στόχων της επιχείρησης, τα οποία θεωρούνται από τους βασικούς πυλώνες για την διατήρηση μίας υγιούς επιχείρησης. Ένας εργαζόμενος λοιπόν, ο οποίος έχει τις βάσεις της νομοθεσίας και γνωρίζει τα θέματα τα οποία απασχολούν και μπορούν να βοηθήσουν την επιχείρηση θα ήταν μία ορθή επιλογή, ώστε να αποφευχθούν όλα τα παραπάνω.

Ένας επιστήμονας τροφίμων, μπορεί να προσφέρει σημαντικά σε μία επιχείρηση τροφίμων, καθώς γνωρίζει και μελετά συστηματικά την ισχύουσα νομοθεσία, έχει τη δυνατότητα να αποσαφηνίζει τις πληροφορίες οι οποίες του δίνονται, μπορεί να αναπτύξει ένα προϊόν για την επιχείρηση, το οποίο θα είναι μοναδικό για την αγορά, καθώς κατέχει την τεχνική γνώση που

χρειάζεται ώστε να υλοποιηθεί. Η δυνατότητα να εκπαιδεύσει κατά ορθό τρόπο το προσωπικό και να εργαστεί ομαλά μαζί τους, είναι ένα σημαντικό πλεονέκτημα, καθώς καθοδηγεί, συμβάλει και συμβουλεύει την επιχείρηση ανάλογα με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της. Εν κατακλείδι, όλες οι επιχειρήσεις θα έπρεπε να έχουν ένα εξειδικευμένο άτομο το οποίο θα είναι εκεί για να στηρίζει και βοηθά. Η εξέλιξη η οποία μπορεί να δώσει με τη σωστή αξιοποίηση και τοποθέτησή του, μπορεί πραγματικά να δώσει την προστιθέμενη αξία και να εξελίξει, όχι μόνο τους εργαζομένους αλλά και την ίδια την επιχείρηση, μέσα από τις προσφερόμενες ιδέες και ενέργειες που μπορεί να καταβάλει.

Images by freepik.com

ΓΙΩΡΓΟΣ ΣΚΡΟΥΜΠΕΛΟΣ
Μηχανολόγος Μηχανικός RMS ΕΣΥΠΠ

ΒΟΥΓΓΙΟΥΚΑ ΠΑΝΑΓΙΩΤΑ ΑΡΓΥΡΩ
Επιστήμων Τεχνολόγος Τροφίμων BSc



ΤΡΙΛΟΓΙΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

ΛΕΥΚΗ ΜΟΥΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

250 γρ. γάλα
14 γρ. ζελατίνη φύλλα
400 γρ. λευκή σοκολάτα
550 γρ. κρέμα γάλακτος 35%
Βανίλια

ΜΟΥΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

250 γρ. γάλα
7 γρ. ζελατίνη φύλλα
350 γρ. σοκολάτα γάλακτος
550 γρ. κρέμα γάλακτος 35%

ΜΟΥΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΥΓΕΙΑΣ

250 γρ. γάλα
5 γρ. ζελατίνη
330 γρ. σοκολάτα υγείας
550 γρ. κρέμα γάλακτος 35%

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε όλα τα μους ζεσταίνουμε το γάλα στους 70°C.

Ενσωματώνουμε τις ζελατίνες που έχουν μαλακώσει σε κρύο νερό, κάνουμε γαλακτοματοποίηση με τις σοκολάτες και τέλος αναδεύουμε ελαφριά με τη χτυπημένη κρέμα γάλακτος σαντιγί.

Σερβίρουμε στα μπολ σε τρία στάδια ώστε να κάνει τριχρωμία και διακοσμούμε κατά βούληση.



ΘΑΝΟΣ ΑΓΓΕΛΙΔΗΣ
Pastry Chef



ΛΕΜΟΝΟΠΙΤΑ

ΥΛΙΚΑ

600 γρ. αλεύρι Τ55%
150 γρ. νισεστέ
15 γρ. μπέικιν πάουντερ
600 γρ. μαργαρίνη
18 αυγά χωρισμένα
900 γρ. ζάχαρη
12 λεμόνια
40 γρ. βανίλια
150 γρ. φιστίκια Αιγίνης
ζάχαρη άχνη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Στρώνουμε τις φόρμες με χαρτί και τις αλείφουμε με βούτυρο. Πασπαλίζουμε κάθε βάση φόρμας με 100 γρ. ζάχαρης.

Καθαρίζουμε τα λεμόνια (3 λεμόνια για κάθε φόρμα), αφαιρούμε τη λευκή επιδερμίδα και κόβουμε τα λεμόνια σε φέτες.

Χωρίζουμε τους κρόκους από τα ασπράδια, τα οποία χτυπάμε με το αλάτι και τη βανίλια μέχρι να έχουμε μία σφιχτή μαρέγκα.

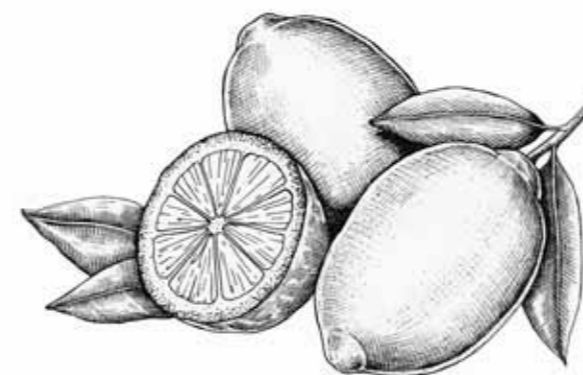
Χτυπάμε τους κρόκους με 120 γρ. χυμό λεμονιού, την ξυσμένη φλούδα των υπόλοιπων λεμονιών και την υπόλοιπη ζάχαρη, μέχρι να γίνει ένα αφρώδες μείγμα, στο οποίο προσθέτουμε το βούτυρο που το έχουμε λιώσει από πριν.

Μετά προσθέτουμε τη μαρέγκα, το κοσκινισμένο αλεύρι, στο οποίο έχουμε προσθέσει το νισεστέ, το μπέικιν πάουντερ και τα φιστίκια και ανακατεύουμε ελαφρά για να γίνει το μείγμα ομοιόμορφο.

Καλύπτουμε τον πάτο της φόρμας με τις φέτες λεμονιού και απλώνουμε επάνω ομοιόμορφα το μείγμα.

Ψήνουμε στους 180°C για 45-55 λεπτά.

Μετά το ψήσιμο, αναποδογυρίζουμε το γλυκό και αφού κρυσώσει μπορούμε αν θέλουμε να το πασπαλίσουμε με ζάχαρη άχνη.





Από το στάρι στο ψωμί

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



Τεχνολογία αρτοποιήσεως



Αρτοποιήση & αρτοζαχαροπλαστική με προζύμια και μαγιά



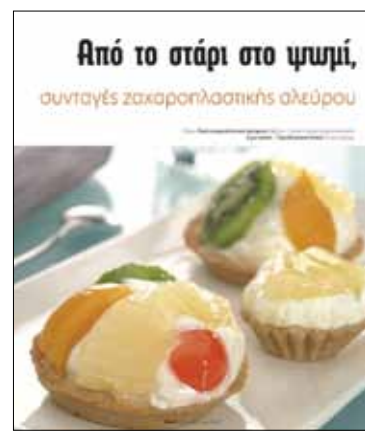
Τεχνικός Αρτοποιίας & Ζαχαροπλαστικής



Αρτοζαχαροπλαστική με διογκωτικές ύλες



Συνταγές αρτοποιίας



Συνταγές ζαχαροπλαστικής αλεύρου

<https://eshop.bakery-pastry.gr>