



αρτοποιός

GREEK BAKERY & PASTRY

Μάρτιος - Απρίλιος 2025 / Τεύχος 141



Βιολογικό προζύμι **BIO M LIQUID**

Φυσική υπεροχή,
εγγυημένη επιτυχία



www.konta.gr





Από το στάρι στο ψωμί

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



Τεχνολογία αρτοποιίας



Αρτοποιία & αρτοζαχαροπλαστική με προζύμια και μαγιά



Αρτοζαχαροπλαστική με διογκωτικές ύλες



Συνταγές ζαχαροπλαστικής αλεύρου



Συνταγές αρτοποιίας



Τεχνικός Αρτοποιίας & Ζαχαροπλαστικής



Αρτοποιητική Τέχνη
Ειδικότητα: Τεχνικός
Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής

Νέο

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



Το όραμά σας, πράξη!

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

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

ANTO
NOPOU
LOS

SHOP SET UP

SHAPE

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

T. 2102723628
WWW.SHAPE.COM.GR



<https://bakery-pastry.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

Η γεύση του Πάσχα, ζυμωμένη με *Τέχνη*.

Το Πάσχα έχει πάντα άρωμα παράδοσης και γεύση από αγάπη.
Με την ποιότητα του αλευριού και τη φροντίδα των
Μύλων Κεπενού, η παράδοση ζωντανεύει, πλάθοντας
αριστουργήματα.


ΜΥΛΟΙ ΚΕΠΕΝΟΥ
Το αλεύρι είναι *Τέχνη*.

32



24



46



40



30



Περιεχόμενα

- ΜΟΝΙΜΕΣ ΣΤΗΛΕΣ**
10 Bakery Trends: Αργή Ωρίμανση
16 Νέα της Αγοράς: Προϊόντα, Νέα του Κλάδου και Τεχνικός εξοπλισμός
56 Νέα της Ομοσπονδίας Αρτοποιιών Ελλάδος

- ΘΕΜΑΤΑ**
24 Συνέντευξη: Θεόφιλος Παναγιωτίδης
30 Artoza 2025: Επιτυχημένη διοργάνωση με εντυπωσιακή προσέλευση
32 Συνέντευξη: Στάθης Κατωπόδης, Ιδιοκτήτης των Αρτοποιειών ΑΡΧΟΝΤΑΡΙΚΙ στη Λευκάδα και μέλος της Εθνικής Ομάδας Αρτοποιίας
50 Συνέντευξη: José María Fernández del Vallado, Γενικός Γραμματέας της Ευρωπαϊκής Συνομοσπονδίας Αρτοποιιών και Βιοτεχνών Ζαχαροπλαστών (CEBP)

- ΤΕΧΝΙΚΑ**
36 Η Γλώσσα του Ψωμιού
40 Αργή Ωρίμανση: Η ποιότητα θέλει το χρόνο της
46 Προζύμι και Μαγιά: Οι ζυμωτικοί παράγοντες των αρτοσκευασμάτων

- ΣΥΝΤΑΓΕΣ**
54 Back to Basics: Τεχνική Αρτοποίησης Polish

{ **bakery-pastry.gr**



ORGANIC ACTIVIVO WHEAT

Το προζύμι όπως πρέπει να είναι:
ΦΥΣΙΚΟ, ΥΓΡΟ, ΕΝΕΡΓΟ!

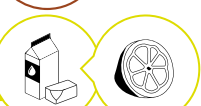


Ενεργό Προζύμι Σίτου για φυσική ζύμωση που εγγυάται:

- Δυνατό άρωμα & έντονη γεύση
- Ιδανική ελαστικότητα στην ψίχα
- Φρεσκάδα & διατηρησιμότητα



Εξασφαλίζει γεύση:

- ΓΛΥΚΙΑ 
- ΚΑΒΟΥΡΔΙΣΜΕΝΗ 
- ΟΞΙΝΗ 

Μαζί, εξελίσσουμε την επιτυχία σας.

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



Editorial



Αγαπητοί αρτοποιοί,

Το τεύχος Μαρτίου-Απριλίου 2025, πιστεύω, θα το βρείτε ιδιαίτερα ενδιαφέρον καθώς εξετάζει το θέμα της αργής ωρίμανσης από διάφορες οπτικές γωνίες αλλά και ως τεχνική συνολικά.

Φυσικά, δε θα μιλήσουμε για κάτι καινούριο. Εδώ και χιλιάδες χρόνια, η αργή ωρίμανση αποτελεί θεμελιώδη αρχή της αρτοποιίας, από την οποία, με το πέρασμα του χρόνου, υπήρξαν παρεκκλίσεις -άλλοτε προς τη βελτίωσή της, άλλοτε προς διευκόλυνση των τεχνιτών του κλάδου.

Εστιάζουμε, λοιπόν, στο θέμα αυτό, καθώς την τελευταία δεκαπενταετία παρατηρείται σταδιακά μία στροφή - «επιστροφή» θα την έλεγα καλύτερα- στην πανάρχαια μέθοδο, όπου το ζυμάρι αφηνόταν για μέρες να ξεκουραστεί, να ζυμωθεί, να μαλακώσει, να αφρατέψει (είτε με την χρήση προζυμιού, είτε σε συνδυασμό του με τις κατάλληλες ποσότητες μαγιάς) εξασφαλίζοντας έτσι αληθινό, μεστό, αρωματικό ψωμί (με βέλτιστο γευστικό και θρεπτικό πλούτο) αλλά και τη επιτάχυνση της διαδικασίας παραγωγής του.

Επιπλέον, στο τεύχος, θα βρείτε και άλλα ενδιαφέροντα τεχνικά άρθρα, όπως αυτό για τη Γλώσσα του Ψωμιού, του συνεργάτη μας Νικόλα Παρασκευά, MSc in Food Science, που μας εισάγει στην εξειδικευμένη επιστήμη των επαγγελματιών Σομελιέ Ψωμιού, ειδικών στην παρουσίαση και τον συνδυασμό της ιδανικής ποικιλίας ψωμιού με τις διάφορες γαστρονομικές επιλογές.

Καλή σας ανάγνωση!

Από την Υπεύθυνη Σύνταξης
Δεβόρρα Αλεξανδρή

ΕΚΔΟΤΗΣ:
Γ. Σηφοστρατουδάκης

ΕΠΙΜΕΛΗΤΕΣ
ΕΚΔΟΣΗΣ:
Δεβόρρα Αλεξανδρή
Μαριάννα Σπανού

ΣΥΝΤΑΚΤΙΚΗ ΟΜΑΔΑ:
Ε. Κουντούρη
Α. Δ. Κριτσαντώνης
Δ. Μποσδίκος
Μ. Νανόπουλος
Ν. Παρασκευάς
Ν. Παπαδόπουλος
Δ. Παπααναγής
Γ. Σκρουμπέλος
Π. Βουγιούκα

ΥΠΕΥΘΥΝΟΙ
ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ:
Κατερίνα
Καρβουνάκη
Νίκος Γρηγορίου

ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ:
Σουζάνα Κόκοτζη

ART DIRECTOR:
Βάσια Τσάκα
Γεωργία Αγγελίδου

DTP:
Αθανασία Βαβαρίνου

ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ
ΨΗΦΙΑΚΗΣ ΕΚΔΟΣΗΣ:
Κωνσταντίνος
Καπογιάννης

ΦΩΤΟΓΡΑΦΟΙ:
Ροδιάννα
Λαμπριανίδου
Μεγακλής Γαντζίας

ΥΠΕΥΘΥΝΗ
ΣΥΝΔΡΟΜΩΝ:
Σουζάνα Κόκοτζη

CREATIVE ASSOCIATE
SHAPE STUDIO

ΛΟΓΙΣΤΗΡΙΟ:
Νίκος Σκονδρέας,
Μαρία Μπογιατζίδου,
Σουζάνα Κόκοτζη

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

ΕΤΗΣΙΕΣ ΣΥΝΔΡΟΜΕΣ:
Ελλάδα 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

Εκφράστε τη δημιουργικότητά σας στο max!

irca
SINCE 1919

• DARK 54.5%

• MILK 33.6%

• WHITE 28%

ΣΟΚΟΛΑΤΕΣ RENO X

Not just a number

LAOUDIS
foods
εγγύηση επιτυχίας!

ΑΘΗΝΑ: 210.6038001, info@laoudis.gr
ΘΕΣ/ΝΙΚΗ: 2310.688902, info.thessaloniki@laoudis.gr
ΠΑΤΡΑ: 2610.641137, info.patra@laoudis.gr
ΚΡΗΤΗ: 2810.381280, info.creta@laoudis.gr

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

ΜΕΛΟΣ



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



Χαιρετισμός Προέδρου

ΜΙΧΑΛΗΣ ΜΟΥΣΙΟΣ - ΠΡΟΕΔΡΟΣ
ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑΣ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ



Αγαπητοί αναγνώστες και συνάδελφοι,

Το τεύχος αυτό μας βρίσκει μετά το πέρας της επιτυχούς έκθεσης ΑΡΤΟΖΑ 2025, η οποία ξεπέρασε κάθε προσδοκία σε επισκεψιμότητα και επιχειρηματικές συμφωνίες.

Στα πλαίσια της Έκθεσης πραγματοποιήθηκε η ετήσια συγκέντρωση των προέδρων-μελών της Ομοσπονδίας μας, αλλά και η τακτική συνεδρίαση των μελών του Διοικητικού μας Συμβουλίου.

Στη σύσκεψη αυτή, στην οποία συμμετείχαν συνάδελφοι από όλη την Ελλάδα, συζητήθηκαν και ελήφθησαν αποφάσεις για θέματα που αφορούν σε όλο τον κλάδο της Βιοτεχνικής Αρτοποιίας.

Παρουσιάστηκε η δράση που τελεί υπό τον έλεγχο της Ομοσπονδίας μας, καθώς και η κεντρική συμφωνία που αφορά στο πρόγραμμα ασφάλισης περιουσίας για όλους τους επαγγελματίες, προκειμένου να ασφαλιστούν τα αρτοποιεία μας. Επιπλέον, δόθηκαν λεπτομέρειες για το ολοκληρωμένο ασφαλιστικό πρόγραμμα που δημιουργήθηκε ειδικά για τα αρτοποιεία και διατίθεται αποκλειστικά στα μέλη της Ομοσπονδίας με πάρα πολύ χαμηλό κόστος, σε σχέση με αυτό της ασφαλιστικής αγοράς.

Επίσης, έγινε εκτενής συζήτηση αναφορικά με τις επιδοτήσεις ρεύματος από το κράτος, κοινοποιώντας τα υπομνήματα που εστάλησαν από την Ομοσπονδία μας, αλλά και με την παρουσίαση της προσφοράς για την ηλεκτρική ενέργεια που έχει γίνει από τον ενεργειακό σύμβουλο της Ομοσπονδίας μας.

Αναφορικά με τις επιδοτήσεις, εκτιμούμε πως το επόμενο διάστημα θα ανακοινωθεί από το αρμόδιο υπουργείο το ποσό των 4 λεπτών / kWh ανεξαρτήτως kVA, ωστόσο, θα ενημερωθείτε από νέα ανακοίνωση της Ομοσπονδίας μας.

Αγαπητοί συνάδελφοι,

Το τελευταίο διάστημα είμαστε σε συνεχή διαβούλευση με τους αρμόδιους φορείς για το θέμα που ανέκυψε με την κουμαρίνη στα προϊόντα κανέλας, όπως κουλουράκια κανέλας, μουστοκούλουρα κ.λπ. Αναφορικά με αυτό το θέμα και σύμφωνα με σύσταση του ΕΦΕΤ, η χρήση κανέλας Κεϋλάνης αποτελεί προληπτικό μέτρο, καθώς περιέχει μικρότερο ποσοστό κουμαρίνης, και επομένως συμμορφώνει τα προϊόντα μας με τον Ευρωπαϊκό Κανονισμό.

Αναμένοντας τα αποτελέσματα για όλα τα ανωτέρω, καθώς βρίσκονται στο στάδιο των συζητήσεων, σας ευχόμαστε καλή περιήγηση στις σελίδες του περιοδικού μας και θα επανέλθουμε με νέες ανακοινώσεις για τα αποτελέσματά τους.

AB | MAURI

PUGLIESE

382209

Μίγμα Pugliese της AB Mauri
με φυσικό προζύμι & σιμιγδάλι,
ιδανικό για ψωμί & απολαυστικά σνακ!



www.olympic-foods.gr

OF
OLYMPIC FOODS
ΣΤΗΝ ΚΟΡΥΦΗ ΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

ΔΙΕΞΑΓΩΓΗ ΤΗΣ ΠΡΩΤΗΣ ΣΥΝΕΔΡΙΑΣΗΣ ΤΟΥ Δ.Σ. ΤΗΣ ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑΣ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ
για το 2025 στην ΑΡΤΟΖΑ 2025

Με μεγάλη προσέλευση πραγματοποιήθηκε η πρώτη για το έτος συνέλευση των μελών του Διοικητικού Συμβουλίου της Ομοσπονδίας Αρτοποιιών Ελλάδος, η οποία πραγματοποιήθηκε την Κυριακή, 23 Φεβρουαρίου 2025, στο εκθεσιακό κέντρο Metropolitan Expo, στο πλαίσιο της έκθεσης ΑΡΤΟΖΑ 2025. Κατά τη διάρκεια της συνέλευσης συζητήθηκαν σημαντικά θέματα που απασχολούν τον κλάδο, όπως:

- Το πρόγραμμα ασφάλισης περιουσίας για τους αρτοποιούς
- Η μείωση του ενεργειακού κόστους και των επιπτώσεων του μέσα από δράσεις και επιστολές προς το αρμόδιο υπουργείο
- Το ζήτημα της νόμιμης περιεκτικότητας συγκεκριμένων ουσιών πρώτων υλών, όπως η κουμαρίνη, σε αρτοσκευάσματα
- Οι τρόποι έκφρασης συμπαράστασης της Ομοσπονδίας στους συγγενείς των θυμάτων των Τεμπών, ενόψει των κινητοποιήσεων της 28ης Φεβρουαρίου 2025.
- Ο οικονομικός απολογισμός του Β' εξαμήνου 2024.

Επιπλέον, στη συνέλευση πραγματοποιήθηκαν σύντομες εισηγήσεις από προέδρους Σωματείων, οι οποίοι κατέθεσαν απόψεις και προτάσεις σχετικά με θέματα που τέθηκαν στη συνεδρίαση, καθώς και ζητήματα που απασχολούν τις τοπικές ενώσεις τους.



ΑΛΜΑ ΔΥΟ ΘΕΣΕΩΝ ΣΤΟ ΡΙΜΙΝΙ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΘΝΙΚΗ ΟΜΑΔΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ

Κατέκτησε την 5η θέση στην Παγκόσμια Κατάταξη

Η Ελληνική Εθνική Ομάδα Αρτοποιίας σκαρφάλωσε δύο θέσεις σε σχέση με την τελευταία συμμετοχή της στο πρόσφατο Παγκόσμιο Πρωτάθλημα Ψωμιού που πραγματοποιήθηκε από 18 - 22 Ιανουαρίου 2025 στο πλαίσιο της διεθνούς έκθεσης Αρτοποιίας και Ζαχαροπλαστικής Siger στο Ρίμινι της Ιταλίας. Η Εθνική μας Ομάδα κατάφερε να κατακτήσει την 5η θέση στην τελική κατάταξη παγκοσμίως κερδίζοντας επάξια τη θέση της στην «ελίτ» της Παγκόσμιας Αρτοποιίας (Κίνα, Ισπανία, Ιταλία, Ιαπωνία, Ελλάδα). Αίσθηση και θετικές εντυπώσεις προκάλεσαν τα ελληνικά αρτοποιήματα φούρνου, φτιαγμένα με ελληνικά τυριά και αλλαντικά, ενώ παράλληλα η ελληνική γαστρονομία τιμήθηκε με εξαιρετικά πιάτα με δημιουργικότητα και φαντασία.



ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΤΗΣ ΟΑΕ ΣΤΙΣ ΣΥΓΚΕΝΤΡΩΣΕΙΣ ΤΗΣ 28^{ΗΣ} ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΥ 2025

Για το σιδηροδρομικό δυστύχημα στα Τέμπη

Η Ομοσπονδία Αρτοποιιών Ελλάδος συμμετείχε στις συγκεντρώσεις διαμαρτυρίας την Παρασκευή 28 Φεβρουαρίου 2025, ως ένδειξη συμπαράστασης στις οικογένειες των θυμάτων της τραγωδίας των Τεμπών, απαιτώντας δικαιοσύνη για τα θύματα. Η ΟΑΕ συμπαραστάθηκε στο κάλεσμα των οικογενειών των θυμάτων απαιτώντας την άμεση λήψη ουσιαστικών μέτρων από την Πολιτεία για την ενίσχυση της ασφάλειας στις μεταφορές. Κάλεσε, μάλιστα, όλους τους αρτοποιούς να λάβουν μέρος στις όποιες μορφές κινητοποιήσεων ή κατά τόπους συγκεντρώσεις που οργανώθηκαν.



ΕΠΙΣΤΟΛΗ ΟΑΕ ΚΑΙ ΟΕΖΕ ΓΙΑ ΕΠΙΔΟΤΗΣΗ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗΣ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

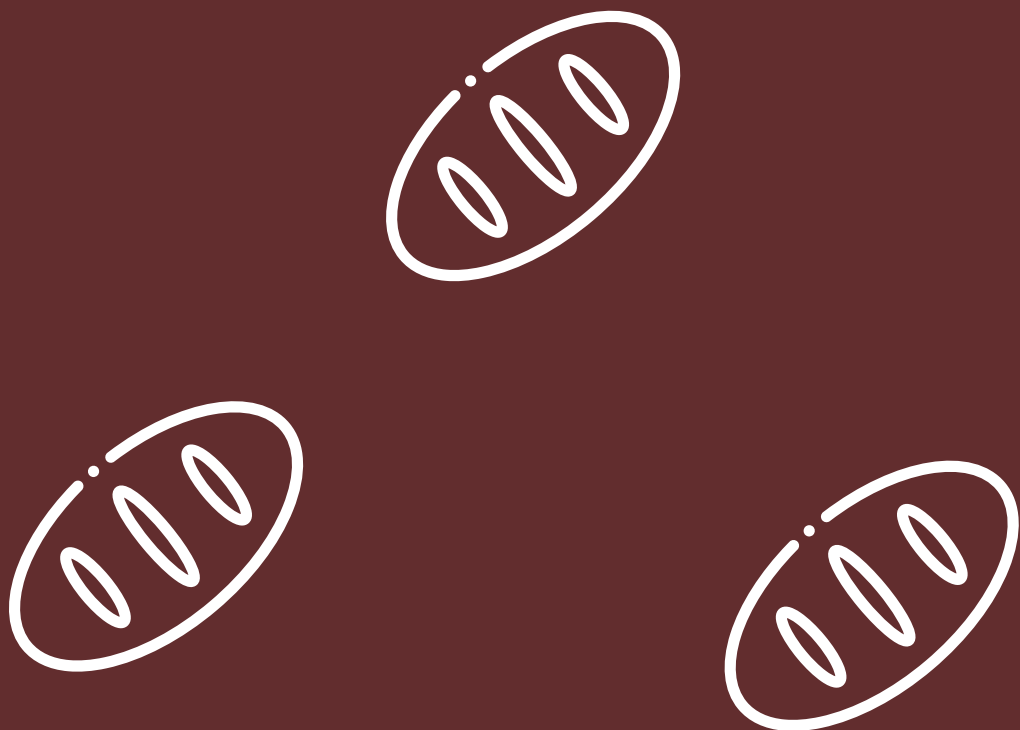
Προς τον Υπουργό Περιβάλλοντος & Ενέργειας

Επιστολή αναφορικά με το αίτημα των αρτοποιιών για επιδότηση ηλεκτρικής ενέργειας στις επιχειρήσεις αρτοποιίας απέστειλε στις 17 Φεβρουαρίου 2025 η Ομοσπονδία Αρτοποιιών Ελλάδος προς τον Υπουργό Περιβάλλοντος & Ενέργειας, Θεόδωρο Σκυλακάκη. Η ΟΑΕ τόνισε ότι η επιδότηση 1,5 λ. / kWh δεν καλύπτει την αύξηση της κιλοβατώρας για το τρίμηνο Δεκέμβριος 2024 - Φεβρουάριος 2025 και ζήτησε να ενταχθούν στο καθεστώς των επιδοτήσεων και οι παροχές άνω των 35 kVA και να ληφθεί υπόψιν ότι η επιδότηση εκ ποσού 1,5 λ. / kWh δεν καλύπτει ούτε στο ελάχιστο την ήδη υφιστάμενη επιβάρυνση και ως εκ τούτου, η επιδότηση για τις επαγγελματικές παροχές θα πρέπει να υπερβεί τα 0,5 λ. / kWh.



BAKERY - PASTRY ΘΑΝΑΣΗ, ΔΗΛΕΣΙ





Τα τελευταία χρόνια, ύστερα από ένα «διάλειμμα» κάποιων αιώνων, η μέθοδος της αργής ωρίμανσης στην αρτοποιία «σαρώνει» και πάλι τον κόσμο. Ολοένα και περισσότεροι καταναλωτές αναζητούν την ποιότητα και την υγιεινή διατροφή. Ολοένα και περισσότεροι αρτοποιοί επιστρέφουν και αφοσιώνονται στην ουσία της αυθεντικής Αρτοποιίας. Οι εταιρίες πρώτων υλών στηρίζουν τη στροφή της αρτοποιητικής κοινότητας προς την αργή ωρίμανση με καινοτόμα προϊόντα, επιδιώκοντας να επαναφέρουν την ανώτατη διατροφική και ποιοτική αξία στον «ἄρτον ἡμῶν τὸν ἐπιούσιον».

Bakery Trends

ΤΑ ΠΙΟ ΦΡΕΣΚΑ & ΛΑΧΤΑΡΙΣΤΑ TRENDS ΤΗΣ ΑΡΤΟΠΟΙΑΣ



Αργή Ωρίμανση



Νέα σειρά Authentic Artisanal Flour
από τους ΜΥΛΟΥΣ ΛΟΥΛΗ



Με υπερηφάνεια παρουσιάζουμε τη νέα σειρά Authentic Artisanal Flour, άλευρα που συνδυάζουν την παράδοση με την ποιότητα και είναι ειδικά σχεδιασμένα για συνταγές αργής ωρίμανσης. Η νέα σειρά περιλαμβάνει τέσσερα άλευρα από εξαιρετικής ποιότητας δημητριακά, χωρίς πρόσθετα, αλεσμένα σε πετρόμυλο, για να διατηρούν αναλλοίωτα τα φυσικά χαρακτηριστικά τους. Προσδίδουν στο ψωμί μοναδική υφή, βάθος γεύσης και αρώματα που αναδεικνύονται πλήρως κατά τη διαδικασία της αργής ωρίμανσης.



Μύλεμα



Το Μύλεμα είναι ένα εκλεκτό αλεύρι από επιλεγμένα μαλακά σιτάρια πολυτελείας. Προσφέρει υψηλή απορρόφηση σε νερό, εξαιρετική ελαστικότητα ζύμης και μπορεί να χρησιμοποιηθεί τόσο σε ξυλόφουρνους όσο και σε συμβατικούς φούρνους, εξασφαλίζοντας ένα τελικό προϊόν με υπέροχη γεύση και υφή. Χωρίς πρόσθετα, εγγυάται αυθεντικό και φυσικό αποτέλεσμα.



Εύκαρπο



Το Εύκαρπο είναι ένα μοναδικό αλεύρι σίκαλης και σίτου, που χαρακτηρίζεται από την υψηλή απορρόφηση νερού και την ικανότητά του να δημιουργεί ζύμη με εξαιρετική διόγκωση, ιδανική για ψωμί σικάλεως. Παράλληλα, αποτελεί άριστη επιλογή για παραγωγή και ανάπιασμα προζυμιού σίκαλης, εξασφαλίζοντας αυθεντική γεύση και υφή στο τελικό προϊόν. Είναι εύκολο στη χρήση, συμβάλλει στην εξοικονόμηση κόστους και προσφέρει σταθερότητα στην παραγωγή. Χωρίς πρόσθετα, διατηρεί την αγνότητα και τη φυσική ποιότητα που απαιτεί κάθε επαγγελματίας αρτοποιός.



Χρυσοστάχυ



Το Χρυσοστάχυ είναι ένα αλεύρι από επιλεγμένα ελληνικά σκληρά σιτάρια. Προσφέρει ζύμη με εξαιρετική ελαστικότητα και αντοχή, ενώ συμβάλλει στη δημιουργία ψωμιού με τραγανή κόρα και πλούσια γεύση. Είναι κατάλληλο για χρήση προζυμιού, προσφέροντας σταθερότητα στην παραγωγική διαδικασία και εξοικονόμηση κόστους στον επαγγελματία. Χωρίς πρόσθετα, εγγυάται ένα αγνό και ποιοτικό τελικό προϊόν.

AUTHENTIC
ARTISANAL FLOUR

Με τη σειρά Authentic Artisanal Flour από τους ΜΥΛΟΥΣ ΛΟΥΛΗ μπορείτε να δημιουργήσετε ψωμιά και αρτοσκευάσματα που ξεχωρίζουν για την ποιότητα και την αυθεντική γεύση τους, ικανοποιώντας και τους πιο απαιτητικούς πελάτες σας, με αλεύρι που καταλαβαίνει τις ανάγκες του επαγγελματία.



AUTHENTIC
ARTISANAL FLOUR



Η παράδοση της αργής ωρίμανσης
συναντά την απόλυτη ποιότητα

www.loulismills.gr



DOWNLOAD myLoulis APP



Proudly developed by
LOULIS
Food Ingredients



Η Τέχνη της Αργής Ωρίμανσης με την Clivanexport

Η Clivanexport, σε συνεργασία με κορυφαίους ευρωπαϊκούς οίκους, εξασφαλίζει απόλυτη σταθερότητα και ακρίβεια στην παραγωγή. Με την τεχνολογία της Panimatic, της Merand & με το iTwin, η αργή ωρίμανση γίνεται εύκολη και αποδοτική.

Panimatic Θάλαμοι Αργής Ωρίμανσης Έλεγχος και Σταθερότητα

- Ακριβής ρύθμιση θερμοκρασίας & υγρασίας
- Ομοιόμορφη ανάπτυξη ζύμης για σταθερότητα στο αποτέλεσμα
- Ευελιξία παραγωγής, εξοικονόμηση χρόνου



Merand Ιδανική Διαμόρφωση Ζύμης

- Απαλή διαχείριση με διατήρηση της αέρινης υφής
- Αύξηση παραγωγής χωρίς ποιοτικούς συμβιβασμούς
- Ιδανικό για ζύμες έως 80% υγρασία!

iTwin Ζυμωτήρια Διπλού Βραχίονα

- Ομοιογενής, απαλή ζύμωση
- Σταδιακή ενσωμάτωση αέρα, τέλεια ελαστικότητα
- Παραδοσιακή χειροποίητη ζύμωση, χωρίς θέρμανση
- Ανώτερη ποιότητα για ζύμες από 50% έως 100% υγρασία!



Πλεονεκτήματα Αργής Ωρίμανσης:

- Η αργή ωρίμανση αναδεικνύει τη γεύση, το άρωμα και την υφή του ψωμιού, ενώ ταυτόχρονα μπορείτε να προσφέρετε εύκολα μεγάλη ποικιλία, όλη την ημέρα, χωρίς την ανάγκη εξειδικευμένου προσωπικού.
- Προσφέρει μεγάλη ευελιξία και καταργεί τη νυχτερινή εργασία.
- Διαχειρίζεστε καλύτερα την επιχείρησή σας, τα προϊόντα και το περιθώριο κέρδους σας, περιορίζοντας τα αδιάθετα ψωμιά και τις ελλείψεις.
- Αυξάνετε την παραγωγή σας και τροφοδοτείται και επιπλέον σημεία, περιορίζοντας την επένδυση σε εξοπλισμό και μειώνοντας τον χώρο εργασίας.

Επικοινωνήστε μαζί μας και Ανακαλύψτε τη διαφορά στην ποιότητα!
www.clivanexport.gr



clivanexport.gr



ΓΙΑ ΜΙΚΡΟΕΡΓΑΛΕΙΑ ΕΠΙΣΚΕΦΘΕΙΤΕ ΤΟ ΝΕΟ ΜΑΣ E-SHOP



Bakeshop.gr
PROFESSIONAL EQUIPMENT



bakeshop.gr



ΑΛΕΥΡΙ ΒΙΟ CAMPAGNE ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ ΑΡΓΗ ΩΡΙΜΑΝΣΗ
από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Το Βιολογικό Αλεύρι Δημητριακών Campagne από τους Μύλους Suire είναι η ιδανική επιλογή για ψωμί αργής ωρίμανσης, όπως το αυθεντικό γαλλικό παραδοσιακό Pain de Campagne. Ο συνδυασμός αλεύρων σίτου T80 και σίκαλης T130 που περιέχει, προσφέρει μοναδική γεύση και θρεπτική αξία. Αλεσμένο σε παραδοσιακούς πετρόμυλους από φυσικό πυριτόλιθο, διατηρεί τα πολύτιμα συστατικά των δημητριακών. Με βιολογική πιστοποίηση και υψηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες, εξασφαλίζει ψωμί με τραγανή κρούστα, υπέροχη ψίχα και εξαιρετική πεπτικότητα. / www.stelioskanakis.gr



ΚΡΕΜΑ SPECULOOS ΜΕ ΑΥΘΕΝΤΙΚΗ ΒΕΛΓΙΚΗ ΣΥΝΤΑΓΗ
από την KONTA AEBE

Η KONTA AEBE σας φέρνει την αυθεντική Κρέμα Speculoos με συνταγή κατευθείαν από το Βέλγιο. Έτοιμη προς χρήση, σε μορφή spread και με βελούδινη υφή, η Κρέμα Speculoos της BAKBEL είναι ιδανική ως επικάλυψη, γέμιση και διακόσμηση για λαχταριστές εφαρμογές ζαχαροπλαστικής, παγωτό και βάφλες. Το μυστικό της γεύσης της διάσημης κρέμας Speculoos βρίσκεται στο συνδυασμό καραμελωμένης ζύμης και ενός ιδιαίτερου μίγματος μπαχαρικών από κανέλα, τζιντζερ, κάρδαμο, πιπέρι, κ.α. Διατίθεται σε δοχείο 5 κιλών. / www.konta.gr

ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ ΚΑΙ ΜΟΥΣΑΚΑΣ... ΣΕ ΖΥΜΗ ΚΟΥΡΟΥ
από την ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ - ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ

Ποιος θα περίμενε ότι τα αγαπημένα μας παστίτσιο και μουςακάς, θα μπορούσαν να αποδοθούν σε μια τόσο φρέσκια και πρωτότυπη ιδέα; Μια πρόταση που συνδυάζει την παράδοση με την καινοτομία, προσφέροντας μια μοναδική γευστική εμπειρία, έρχεται να ανανεώσει την Ελληνική Κουζίνα. Η τραγανή ζύμη κουρού αγκαλιάζει την πλούσια γέμιση και αποτελεί τον ιδανικό «καμβά» για να αναδειχθεί η ξεχωριστή γεύση της. Δύο συνταγές - προτάσεις που συνδυάζουν την κλασική κουζίνα με μια σύγχρονη "πινελιά" και αποτελούν μοναδικές για κάθε επιχείρηση εστίασης. Διατίθενται σε συσκευασία των 2,7 κιλών (8 μερίδες). / www.brakopoulos.gr



ΕΝΙΣΧΥΤΙΚΑ ΓΕΥΣΗΣ
από την ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ



Οι ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ παρουσιάζουν τα νέα προϊόντα Ενισχυτικών Γεύσης και Αρώματος για αρτοσκευάσματα. Παράγονται από καβουρδισμένο βυνάλευρο και ανενεργό αποξηραμένο προζύμι. Το ενισχυτικό Toscana απογειώνει τα παραδοσιακά χωριάτικα αρτοσκευάσματα, ενώ το ενισχυτικό Bavaria ενισχύει τη γεύση σε αρτοσκευάσματα ολικής άλεσης. Διατίθενται σε συσκευασία 1 κιλού και προορίζονται για επαγγελματίες. Ανακαλύψτε τον κόσμο της γεύσης με τους ΜΥΛΟΥΣ ΚΡΗΤΗΣ! / www.mills.gr

Η LOULIS FOOD INGREDIENTS ΣΤΗΝ ARTOZA 2025

Ο Όμιλος LOULIS FOOD INGREDIENTS συμμετείχε δυναμικά στην έκθεση Artoza 2025, παρουσιάζοντας καινοτόμες λύσεις μέσω των τριών επαγγελματικών του brands. Οι επισκέπτες γνώρισαν νέα προϊόντα κορυφαίας ποιότητας για αρτοποιία και ζαχαροπλαστική. Ξεχώρισε η νέα σειρά αλεύρων Authentic Artisanal Flour από τους ΜΥΛΟΥΣ ΛΟΥΛΗ, ειδικά σχεδιασμένη για συνταγές αργής ωρίμανσης. Η σειρά περιλαμβάνει τέσσερα αλεύρα από εξαιρετικής ποιότητας δημητριακά, αλεσμένα σε πετρόμυλο, που προσφέρουν μοναδική υφή και πλούσια αρώματα. Ο Όμιλος παραμένει αφοσιωμένος στην καινοτομία, ενισχύοντας τους επαγγελματίες του κλάδου. / www.loulismills.gr



Goldy Αρχής Ωρίμανσης

Δοκιμάστε τα προϊόντα αργής ωρίμανσης των Μύλων Θράκης!

- Βασισμένα σε άλευρα υψηλής ποιότητας ιδανικά για αργή ωρίμανση
- Προσφέρουν ενισχυμένη γεύση και άρωμα
 - Είναι εύκολα στην παραγωγή
- Δίνουν λύσεις για ένα πλήθος εφαρμογών



Καπνιστό Χωριάτικο



Γερμανικό Χωριάτικο



Ηπειρώτικο



www.thrakismills.gr



ΜΥΛΟΙ ΘΡΑΚΗΣ
Ι. ΟΥΖΟΥΝΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε.

ΑΝΑΚΑΙΝΙΣΗ ΤΟΥ ΑΡΤΟΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟΥ ΑΝΑΓΝΩΣΤΟΥ
από την Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ

Η Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ ανέλαβε τη μελέτη και κατασκευή του εξοπλισμού για το ανανεωμένο αρτοζαχαροπλαστείο της οικογένειας Αναγνώστου, που λειτουργεί από το 1939 στη Λαμπρινή. Ο σχεδιασμός συνδύασε λειτουργικότητα, ποιοτική κατασκευή και αισθητική. Τα προϊόντα τοποθετήθηκαν σε διακριτές ζώνες, μέσα σε βιτρίνες με κατάλληλες συνθήκες, διασφαλίζοντας άριστη προβολή και διατηρησιμότητα. Νέα διακοσμητικά στοιχεία και φωτισμοί δημιούργησαν ένα μοντέρνο και ελκυστικό περιβάλλον. Το κατάστημα είναι πλέον έτοιμο να επανασυστηθεί στους παλιούς πελάτες και να προσελκύσει πολλούς νέους.
www.antonopoulos.com.gr



ΝΕΕΣ ΧΩΡΙΑΤΙΚΕΣ ΠΙΤΕΣ
από την ΙΟΝΙΚΙ

Η ΙΟΝΙΚΙ λανσάρει τις νέες χωριάτικες πίτες της! Εμπνευσμένες από την παραδοσιακή ελληνική γαστρονομία και φτιαγμένες με ποιοτικά υλικά θα ικανοποιήσουν κάθε ουρανίσκο. Η νέα σειρά περιλαμβάνει:

- **Χωριάτικη πίτα με μανιτάρια και φρέσκια τομάτα:** Με πλούσια γεύση μανιταριών και φρέσκιας ζουμερής τομάτας, αποτελεί ιδανική επιλογή για λάτρεις της χορτοφαγίας
- **Χωριάτικη πίτα με γλυκιά κολοκύθα, καρύδι και σταφίδα:** Νηστίσιμος συνδυασμός γλυκιάς και θρεπτικής απόλαυσης
- **Χωριάτικη πίτα με φιλέτο κοτόπουλο και μίχ τυριών:** Επιλογή πλούσια σε πρωτεΐνη, με ολόκληρα κομμάτια φιλέτο κοτόπουλο και κρεμώδες μίχ τυριών.

Διατίθενται σε συσκευασία 4 τεμ. 1000γρ. / www.ioniki.com



ΟΙ ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ ΣΤΗΝ ΑΡΤΟΖΑ

Με μεγάλη επιτυχία ολοκληρώθηκε η παρουσία των ΜΥΛΩΝ ΚΡΗΤΗΣ στην έκθεση ΑΡΤΟΖΑ 2025, όπου παρουσιάστηκαν η σειρά αλεύρων για ιταλικές παρασκευές Vero Grano και τα νέα προϊόντα ενισχυτικών γεύσης και καβουρδισμένων αλεύρων. Πλήθος επαγγελματιών του κλάδου επισκέφτηκε το περίπτερο, δοκιμάζοντας και ανακαλύπτοντας καινοτόμες πρώτες ύλες που αναδεικνύουν τη γεύση και τη θρεπτική αξία των προϊόντων αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής.
www.mills.gr



ΝΕΑ ΣΕΙΡΑ ΒΙΤΡΙΝΩΝ "GOURMET LINE"
από την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Αναρωτιέστε ποια βιτρίνα ταιριάζει στο κατάστημά σας; Η Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ προτείνει τη σειρά "Gourmet Line" – κομψή, πρακτική και ιδανική για κάθε χώρο. Διατίθεται σε μήκη 80/120/160/200/250 cm και βάθη 70/90/100/110 cm, με 1 ή 2 επίπεδα προβολής. Επιλέξτε ανάμεσα σε ψυχόμενη (+1/+5°C), θερμαινόμενη ή ακόμα και ουδέτερη, με αντίστοιχες επιλογές για το κάτω μέρος: ψυχόμενη αποθήκη, θερμοθάλαμο ή ανοιχτά ράφια. / www.drakoulakis.gr

ΧΡΥΣΟ ΧΕΛΙΔΟΝΙ ΓΙΑ ΤΟ ΑΠΟΛΥΤΟ ΠΑΣΧΑΛΙΝΟ ΤΣΟΥΡΕΚΙ
από την LESAFFRE

Το Χρυσό Χελιδόνι αποτελεί την ιδανική μαγιά αρτοποιίας για την παραγωγή τσουρεκιού και άλλων γλυκών εδεσμάτων με πάνω από 8% σάκχαρο. Σας εξασφαλίζει σίγουρα αποτελέσματα και αποτελεί πλέον το σημείο αναφοράς του κλάδου για την παραγωγή τσουρεκιού. Σε συνδυασμό με το υγρό και ζωντανό προζύμι Levain Blé Dur (LVBD), θα έχετε άριστα αποτελέσματα και πλήρως ικανοποιημένους πελάτες. Η LESAFFRE, ως παγκόσμιος ηγέτης στη ζύμωση, δημιουργεί ολοκληρωμένες λύσεις αρτοποιίας. / www.lesaffre.gr



ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ & ΜΟΥΣΑΚΑΣ
ΜΕ ΖΥΜΗ ΚΟΥΡΟΥ

Πλήρες γεύμα πρωτεΐνης
με υδατάνθρακες



Ο απόλυτος συνδυασμός της παράδοσης με την καινοτομία σε μια **φρέσκια και πρωτότυπη** ιδέα!



NEO PREMIUM ΜΙΓΜΑ CHOCO PIE
από την KAIZEN

Η LOULIS FOOD INGREDIENTS παρουσιάζει το νέο Choco Pie, ένα καινοτόμο μίγμα ζαχαροπλαστικής που έρχεται να εμπλουτίσει την premium σειρά KAIZEN. Πρόκειται για προϊόν υψηλής ποιότητας, σχεδιασμένο για να δημιουργήσετε σοκολατόπιτα με ζουμερή υφή, πλούσια γεύση και μεγάλη διατηρησιμότητα, με τη χρήση μόνο λίγων υλικών. Το νέο μίγμα Choco Pie της KAIZEN, παρουσιάστηκε από την LOULIS FOOD INGREDIENTS στην πρόσφατη έκθεση Αρτοζα, όπου απέσπασε εξαιρετικά θετικά σχόλια από τους επαγγελματίες του κλάδου για τη γεύση, την υφή και την ευκολία χρήσης του νέου προϊόντος. Το Choco Pie είναι η ιδανική επιλογή για όσους αναζητούν κορυφαία ποιότητα και γευστική υπεροχή. / www.kaizenmixes.com



NEO ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ
"ΑΓΓΕΛΗΣ" ΣΤΟ ΓΑΛΑΤΣΙ
από την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Το νέο κατάστημα «Φούρνος Αγγέλης» στο Γαλάτσι αποτελεί ένα εξαιρετικό παράδειγμα μοντέρνου και διαχρονικού σχεδιασμού από την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ. Στο κατάστημα ξεχωρίζουν οι φωτεινές neop σημάνσεις που διαχωρίζουν διακριτικά τις ζώνες Bread, Sweet, Juices και Coffee, δημιουργώντας ένα λειτουργικό και οργανωμένο περιβάλλον. Οι μοντέρνες βιτρίνες του προσδίδουν κομψότητα, ενώ οι επιτοιχίες κατασκευές προσφέρουν μια σύγχρονη αισθητική που ξεχωρίζει. Ο «Φούρνος Αγγέλης» αναδεικνύει την τέχνη του ψωμιού, του καφέ και των σνακ, για όσους αναζητούν ποιότητα και αισθητική σε κάθε τους επίσκεψη. www.drakoulakis.gr

ΨΥΓΕΙΟ ΣΤΟΦΑ/ΕΠΙΒΡΑΔΥΝΤΗΣ
από την VARANAKIS

Το Mekano Pro-e είναι ένα απαραίτητο εργαλείο για την ποιοτική βελτίωση της ζύμης, ενώ ταυτόχρονα συμβάλλει στην καλύτερη οργάνωση του εργαστηρίου σας. Το ψυγείο στόφα σας προσφέρει πλήρη έλεγχο των τριών βασικών παραμέτρων: Θερμοκρασίας, υγρασίας και χρόνου στοφαρίσματος. Η σειρά προϊόντων της Afinox περιλαμβάνει τρία μοντέλα με χωρητικότητα 11 ταψιών (60x40), 18 ταψιών (60x40) και 18 ταψιών (60x80), με εύρος θερμοκρασιών από -10°C έως +45°C. Διατίθενται επίσης θάλαμοι roll-in με εξωτερική μονάδα, χωρητικότητας δύο καρτοσιών για ταψιά 60x40, με θερμοκρασία από -25°C έως +45°C. / www.varanakis.com



SUPER ATLAS
από την ΜΥΛΟΙ ΚΕΠΕΝΟΥ

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



ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΑ ΕΠΙΤΥΧΗΜΕΝΗ Η ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ
ΤΗΣ FOODSTUFF ΣΤΗΝ ΑΡΤΟΖΑ

Με μεγάλη επιτυχία και ιδιαίτερη χαρά, η FOODSTUFF υποδέχθηκε συνεργάτες, φίλους και πελάτες στο περίπτερό της στην έκθεση ΑΡΤΟΖΑ 2025. Πιστή στην ποιότητα και την καινοτομία, η FOODSTUFF συνεχίζει να σχεδιάζει και να παράγει την Πρώτη Ύλη της Επιτυχίας! Οι επισκέπτες είχαν την ευκαιρία να συνομιλήσουν με την ομάδα μας για τις νέες τάσεις της αγοράς, να ενημερωθούν για τα νέα προϊόντα μας, να παρακολουθήσουν ζωντανές παρασκευές και να δοκιμάσουν πρωτότυπα προϊόντα, δημιουργίες της αφοσιωμένης ομάδας τεχνικών της FOODSTUFF, φτιαγμένα με αγάπη και πολύ μεράκι. / www.foodstuff.gr



Χωριάτικες πίτες της Ioniki!

Αγνα υλικά και παραδοσιακές συνταγές σε πρακτικό μέγεθος 4 μερίδων 1000g!
Αυθεντικότητα, Παράδοση, Νοστιμιά!



Με ολόκληρα κομμάτια φιλέτο κοτόπουλο & πλούσιο μίχ τυριών

Με ζουμερά μανιτάρια και φρέσκια ντομάτα

Με γλυκιά κολοκύθα, τριμμένο καρύδι & λαχταριστή σταφίδα

Επικοινωνήστε μαζί μας για περισσότερα!
2310788120 / orders@ioniki.com / ioniki.com



CRUMBLISS ΤΡΑΓΑΝΗ ΑΠΟΛΑΥΣΗ
από την AKTINA AE

Τα Crumbliss διατίθενται σε έξι μοναδικές γεύσεις: Φιστίκι, αλμυρή καραμέλα, speculoos, σοκολάτα, φρούτα του δάσους και βανίλια. Πάντα τραγανά, είναι ιδανικά για παγωτά, γλυκά, τάρτες και διακόσμηση. Αυτά τα μοναδικά crumbs προσφέρουν τραγανή υφή που απογειώνει κάθε δημιουργία, ενώ χαρίζουν χρώμα και αξεπέραστη γεύση. Δημιουργήστε εντυπωσιακές βιτρίνες, εμπλουτίστε τα γλυκά σας και προσφέρετε στους πελάτες σας μια ξεχωριστή εμπειρία. Ιδανικά για συνδυασμούς με φρούτα, σοκολάτα, καραμέλα ή ξηρούς καρπούς. Ανακαλύψτε την τέλεια τραγανή προσθήκη για κάθε συνταγή! / www.aktinafoods.com



IREKS OPTILIS ΒΕΛΤΙΩΤΙΚΟ ΓΙΑ ΑΡΓΗ ΩΡΙΜΑΝΣΗ
από την LAOUDIS FOODS

Η δημιουργία αρτοσκευασμάτων με αργή ωρίμανση είναι μια απαιτητική διαδικασία, καθώς η πολύωρη παραμονή της ζύμης εντός ψυγείου αλλάζει τη δομή, με μη προβλεπόμενα αποτελέσματα. Η γερμανική IREKS προσφέρει το OPTILIS, ένα βελτιωτικό ειδικά μελετημένο για ζύμες αργής ωρίμανσης. Το Optilis διευκολύνει τον έλεγχο της ζύμης από τον αρτοποιό, εμποδίζει τη δημιουργία φυσαλίδων και την υπερβολική ωρίμανση, έτσι ώστε τα τελικά προϊόντα με τη μέθοδο αυτή να ξεχωρίζουν για την άριστη γεύση, δομή και εμφάνισή τους! / www.laoudis.gr

ΦΥΣΙΚΑ ΠΡΟΖΥΜΙΑ
από την MILLBAKER

Τα προζύμια σταριού και σίκαλης παράγονται από φύτρες με φυσική διαδικασία, προσφέροντας πλούσια γεύση στα αρτοποιήματα. Διατίθενται σε ποικιλία γευστικών προφίλ, από φρουτώδεις ή κρεμώδεις νότες έως ισορροπημένες ή έντονες οξύτητες, με επιλογές μέτριου ή υψηλού καβουρδίσματος. Επιπλέον, διατίθενται ανενεργά προζύμια σε πάστα με ολόκληρες φύτρες βυνοποιημένων δημητριακών, καθώς και βιολογικά προζύμια δημητριακών. / www.trofingred.com



TORTILLAS PREMIX
από την MILLBAKER

Η Tortilla Aztecas Premix 5% είναι ένα τεχνολογικό προμίγμα για την παρασκευή tortíγιας και wraps, με προσθήκη αλεύρων σίτου, καλαμποκιού ή οσπρίων, καθώς και ηλιελαίου, ζάχαρης και νερού. Προσφέρει ελαστική και λεπτή ζύμη χωρίς ενσωμάτωση αέρα, διατηρώντας την ενυδάτωσή της χωρίς να κολλάει. Εξασφαλίζει γρήγορη χαλάρωση της ζύμης, με ελεγχόμενη ενεργότητα νερού και υγρασίας, διατηρώντας παράλληλα τη μικροβιακή ασφάλεια. Συνδυάζεται ιδανικά με το άλευρο οσπρίων FABAMEL για tortíγιες υψηλής πρωτεΐνης. Διατίθεται σε συσκευασία 20 κιλών. / www.trofingred.com



ΦΥΣΙΚΟ ΠΡΟΖΥΜΙ GERME BÖCKER
από την KONTA AEBE

Το Böcker Germe είναι το κορυφαίο προζύμι φύτρου σταριού που κυκλοφορεί στην ελληνική αγορά. Είναι 100% φυσικό, σε αποξηραμένη μορφή και εγγυάται μυρωδάτα ψωμιά χωριάτικου τύπου, αρτοσκευάσματα αργής ωρίμανσης, λαχταριστά σνακ και άλλες πεντανόστιμες δημιουργίες. Με δοσολογία 1-5% επί του αλεύρου και με υψηλή οξύτητα, προσδίδει στα αρτοσκευάσματά σας υπέροχη rustic γεύση, πλούσιο άρωμα, τραγανή κόρα και μια ιδιαίτερη χρυσαφένια ψίχα που εντυπωσιάζει. Θα γίνει το απαραίτητο συστατικό στις συνταγές σας για την παρασκευή μεγάλης ποικιλίας σταρενίων αρτοσκευασμάτων, όπως χωριάτικα, ζυμωτά και μπαγκέτες. Διατίθεται σε Σακί 10 και 25 κιλών / www.konta.gr

Tsoureki Oriental & Chocolatier Cover

Πολίτικο τσουρέκι με ματ επικάλυψη!



keepexploring.

 **Sefco Zeelandia**

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

60
ΧΡΟΝΙΑ ΕΠΙΤΥΧΙΑΣ

Θεόφιλος Παναγιωτίδης

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΣΤΗ ΔΕΒΟΡΡΑ ΑΛΕΞΑΝΔΡΗ

Ο Θεόφιλος Παναγιωτίδης είναι ένας νεαρός αρτοποιός που περιγράφει τον εαυτό του ως ρομαντικό και δηλώνει ερωτευμένος με την τέχνη του. Δεν είναι καθόλου δύσκολο να καταλάβεις ότι λέει αλήθεια. Φωτίζονται τα μάτια του όταν μιλάει για τη δουλειά του! Το αρτοποιείο του, παρακαταθήκη από τον πατέρα και τον παππού του, βρίσκεται στην Κατερίνη και συνδυάζει τη φιλοσοφία του «τρίτου κύματος» με την παραδοσιακή αρτοποιία. Με τα προζυμμένα ψωμιά του, τα χειροποίητα αρτοποιήματα και την ποιότητα των προϊόντων του, έχει καταφέρει να κερδίσει τους δικούς του φανατικούς «οπαδούς», που μέρα με τη μέρα αυξάνουν όλο και περισσότερο.

Θεόφιλε, πως ξεκίνησε η οικογενειακή παράδοση στην αρτοποιία;

Ο παππούς μου ήταν αρτεργάτης στην Καστοριά. Αργότερα, μετανάστευσε με τη γιαγιά μου για δουλειά στη Γερμανία, και επιστρέφοντας άνοιξαν το αρτοποιείο εδώ, στην Κατερίνη.

Στη συνέχεια, ανέλαβε ο πατέρας μου, ο οποίος πρόσφατα βγήκε στη σύνταξη.

Ποια υπήρξε η πορεία της επιχείρησης μέχρι τώρα;

Είμαστε μία οικογενειακή επιχείρηση, που πέρασε αρκετά σκαμπανεβάσματα. Δεν ήταν όλα ρόδινα. Κάποια στιγμή, ενώ η επιχείρηση πήγαινε καλά, έκλεισαν τη λεωφόρο μπροστά από το μαγαζί (για έξι μήνες, είπαν αρχικά), ώστε να φτιαχτεί ένα τούνελ. Το γεγονός αυτό αποτέλεσε το μελανότερο σημείο στην ιστορία του μαγαζιού. Λόγω των έργων, απο-

κοπήκαμε απ' όλα -για 3 χρόνια! Όταν ξανανοιξαμε, η επιχείρηση είχε «σβηστεί από το χάρτη»!

Πώς αντιμετωπίσατε τον «αποκλεισμό» του μαγαζιού τότε;

Δυστυχώς, δεν σταματήσαμε τη λειτουργία του, γεγονός που δημιούργησε σημαντικό χρέος. Επιπλέον, όταν, μετά την ολοκλήρωση των έργων, η ροή άρχισε να αποκαθίσταται, δυσκολευτήκαμε να ξαναπροσελκύσουμε τον κόσμο.

Μιλάμε για το 2014-2015, όταν εγώ σπούδαζα Αρτοποιία. Αντιλαμβανόμουν ότι το μαγαζί χρειαζόταν βοήθεια, αλλά δε με ενδιέφερε τότε η αρτοποιία σαν επάγγελμα, ούτε τα ερεθίσματα της σχολής ήταν τέτοια που να μου εμπνεύσουν κάποιο όραμα.

Πώς, λοιπόν, αποφάσισες να ασχοληθείς επαγγελματικά με την αρτοποιία;

Στη σχολή δίδασκε και ο Χρήστος Προδρομίδης, ο οποίος έχει «τρέλα» με την αρτοποιία. Ο ίδιος είναι αρτοποιός με δικό του μαγαζί στα Γιαννισά.

Μία φορά την εβδομάδα, φόρτωνε το αυτοκίνητό του με πρώτες ύλες και ερχόταν να μας δείξει διάφορες τεχνικές. Μετά τη σχολή, κρατήσαμε επαφή και με βοήθησε πολύ καθοδηγώντας με πάνω στα προζύμια και γενικότερα στο αρτοποιείο. Σταδιακά, άρχισα να καταλαβαίνω, ότι «Αρτοποιία» δε σημαίνει «μπαίνω στο εργαστήριο, βγάζω ένα-δύο είδη ψωμιού (με υπερβολική χρήση μαγιάς) και εκεί εξαντλείται όλη μου η «μαεστρία», αλλά ότι πρόκειται για μια δημιουργική Τέχνη με φοβερή δυναμική για εξέλιξη.

Νομίζω ότι οι νέοι αρτοποιοί το έχουν αντιληφθεί αυτό πλέον και έχει αλλάξει αρκετά η νοοτροπία. Ήδη, βρισκόμαστε στο «τρίτο κύμα» της εξέλιξής της, εφαρμόζοντας την πρακτική της αργής ωρίμανσης, με περιορισμένο αριθμό κωδικών και προϊόντα αποκλειστικά χειροποίητα.



Σήμα κατατεθέν του μαγαζιού είναι το ψωμί. Θέλω ο φούρνος μου να είναι γνωστός για το καλό ψωμί του.



Το αρτοποιείο σου ανήκει στο «τρίτο κύμα»;

Ναι, θεωρώ ότι ανήκω σε αυτό. Το 80% των προϊόντων μου παρασκευάζονται με τη μέθοδο της αργής ωρίμανσης. Δεν πιστεύω, βέβαια, ότι όλοι πρέπει να ακολουθήσουν το «τρίτο κύμα». Δε είναι πάντα βιώσιμο οι επιχειρήσεις να έχουν αποκλειστικά προζυμμένα προϊόντα. Χρειάζεται ένα «πάντρεμα» των νέων τάσεων με την παράδοση, ώστε να υπάρξει μια αρμονικά δεμένη ποικιλία.

Την τεχνική του κρουασάν πώς την έμαθες;

Με βοήθησε πολύ ο φίλος μου, ο Αλέξανδρος Ρίζος. Γνωριστήκαμε τυχαία στο διαδίκτυο. Αυτός επέμενε να αρχίσω να φτιάχνω κρουασάν. Τον Αλέξανδρο τον θαυμάζω. Αποτελεί σημείο αναφοράς για μένα, ως τεχνίτης και ως επιχειρηματίας. Με έχει βοηθήσει πολύ με την αργή ωρίμανση, με τα προζύμια και το κρουασάν. Δεν υπάρχει πάντα και από όλους η διάθεση και η γενναιοδωρία για βοήθεια και καθοδήγηση, όπως έχουν κάνει τα δύο άτομα που προανέφερα. Υπήρξα τυχερός και είμαι ευγνώμων.

Πότε και πώς ανέκαμψε το αρτοποιείο;

Αφού κόλλησα “το μικρόβιο” της αρτοποιίας, δεν έβγαينا από το εργαστήριο! Άρχισα να κατανοώ τη διαδικασία των διάφορων ζυμωμάτων, να φτιάχνω δικά μου προζύμια, να δοκιμάζω νέες πρώτες ύλες και να πειραματίζομαι. Παράλληλα, δειγμάτιζα τις παρασκευές στον κόσμο, δεχόμενος τις ειλικρινείς εντυπώσεις τους -χωρίς ιδιαίτερες ευαισθησίες. Τώρα, 5-6 χρόνια μετά, αρχίζω και εξαργυρώνω όλη αυτή την προσπάθεια. Ο κόσμος δύσκολα δεχόταν να δοκιμάσει το «καινούριο». Επέμενε στα παραδοσιακά προϊόντα. Βλέπεις, δεν αρκεί η ιστορία που λες στον πελάτη για κάθε νέο ψωμί ή να του δίνεις να δοκιμάσει. Το μυστικό της επιτυχίας βρίσκεται στην επαναληπτικότητα της δοκιμής, που φέρνει εξοικείωση. Έτσι, ενώ παλιότερα φτιάχναμε καθημερινά δύο είδη ψωμιού, τώρα πια προσφέρουμε ψωμί ζυμωμένο με μέλι, με μπύρα, με καρύδια και πολλά άλλα υλικά, γιατί αρέσουν, πλέον, στον κόσμο και τα ζητάει. Φυσικά, δε γίνεται να παρασκευάζονται όλα καθημερινά. Η ομάδα μας είναι μικρή. Τα φτιάχνουμε, λοιπόν, εκ περιτροπής.

Πώς σχεδιάζεις να προχωρήσεις στο εξής;

Με βρίσκεις σε φάση που ετοιμάζομαι να κάνω ανακαίνιση στο μαγαζί, ώστε να το αναβαθμίσω ακόμα περισσότερο. Μέχρι τώρα, ό,τι χρήματα έχω επενδύσει στο αρτοποιείο έχουν πάει στο εργαστήριο, στην αγορά εξοπλισμού και αυτό έχει βελτιώσει πολύ την ποιότητα των προϊόντων. Ο καλύτερος αρτοποιός να είσαι, αν δεν έχεις κατάλληλο εξοπλισμό, δεν θα βγάλεις εξαιρετικά προϊόντα. Τώρα θέλω να αλλάξω το πρατήριο, ώστε να διευκολυνθεί η επικοινωνία και η λειτουργική τροφοδοσία μεταξύ εργαστηρίου και πωλητηρίου. Επίσης, θα βάλω βιτρίνες, γιατί η σωστή παρουσίαση των προϊόντων είναι πολύ σημαντική και θα φτιάξω δύο ακόμα δωμάτια, ένα για ψύξη και ένα για κατάψυξη, καθώς οι κατάλληλες θερμοκρασίες για τα προϊόντα συμβάλλουν επίσης στο ποιοτικό αποτέλεσμα. Τέλος, θα δημιουργήσω και ένα μέρος όπου θα πουλάω καφέ.

Ποια είναι η δική σου φιλοσοφία για την Αρτοποιία από την μέχρι τώρα εμπειρία σου και ενόψει της ανακαίνισης;

Σήμα κατατεθέν του μαγαζιού είναι το ψωμί. Θέλω, λοιπόν, ο φούρνος μου να είναι γνωστός για το καλό ψωμί του και για το γεγονός ότι εδώ μπορεί κανείς να βρει συγκεκριμένα πράγματα, γευστικά και ποιοτικά, χωρίς να υπάρχει υπερβολική ποικιλία που θα κουράζει τον πελάτη. Δεν είναι κακό να είσαι γνωστός για 5 βασικούς κωδικούς. Στην Αθήνα, συχνά η ποικιλία στα μαγαζιά είναι υπερβολικά μεγάλη. Έχοντας ταξιδέψει στο εξωτερικό, είδα ότι τα αρτοποιεία διαθέτουν μικρή γκάμα προϊόντων. Έχουν μόνο ψωμί και πρωινό. Δεν έχουν γίνει μίνι μάρκετ διαθέτοντας όλες τις κατηγορίες προϊόντων. Παρ’ όλα αυτά, δουλεύουν όλοι, χωρίς να υπάρχει ανταγωνισμός. Επίσης, η μεγάλη ποικιλία προϊόντων οδηγεί στο να πετάγονται τελικά πολλά από αυτά. Αυτό, προσπαθώ, να το περιορίσω στο μαγαζί μου. Στο εξωτερικό γίνεται πολλές δράσεις προς τη μηδενική σπατάλη φαγητού (zero food waste). Χρειάζεται και εδώ να αρχίσουμε να ευαισθητοποιούμαστε πάνω στο θέμα αυτό.

Εσύ πώς έχεις περιορίσει τη σπατάλη;

Παρακολουθώ την κίνηση των προϊόντων. Με την αργή ωρίμανση π.χ. υπάρχουν πάντα ψωμιά ωριμασμένα στο ψυγείο. Βλέποντας ότι ξεμένω, μέσα σε 40’ μπορώ να έχω έτοιμο ψωμί. Επομένως, δεν χρειάζεται καθημερινά να φουρνίζω όλη την παραγωγή και στο τέλος να μένει και να πετάγεται. Δεύτερον, στο θέμα του πρωινού, αν έρθει κάποιος και μου ζητήσει π.χ. μπουγάτσα, θα τον παραπέμψω στο μαγαζί που πουλάει μπουγάτσα -πρέπει και αυτό το μαγαζί να δουλέψει. Δε χρειάζεται να πουλάμε όλοι τα πάντα. Τέλος, περιορίζω τους κωδικούς ανά είδος. Στα κριτσίνια π.χ. έχω μόνο τρεις κωδικούς -αυτούς με τη μεγαλύτερη ζήτηση.

Ποιες είναι οι ιδιαίτερες προκλήσεις ενός αρτοποιείου στην επαρχία;

Θα έλεγα το περιορισμένο καταναλωτικό κοινό. Η Κατερίνη είναι μια επαρχιακή πόλη 60.000 κατοίκων, όπου υπάρχουν 3 μεγάλες αρτοποιηματικές, με 10 μαγαζιά στην περιοχή, η κάθε μία. Αυτόματα, η μερίδα από την καταναλωτική πίτα μικραίνει αρκετά.

Ωστόσο, ο ανταγωνισμός αντιμετωπίζεται βρίσκοντας κανείς τρόπους να ξεχωρίσει και δημιουργώντας το δικό του «κοινό». Τα “artisanal” (χειροποίητα) προϊόντα που φτιάχνω στο αρτοποιείο μου δεν υπάρχουν πουθενά στην περιοχή. Το «κοινό» που έχει τώρα το μαγαζί μου δεν υπήρχε πριν. Έχω σταθερούς πελάτες που καθημερινά αναζητούν, δοκιμάζουν και αγοράζουν κάτι διαφορετικό. Όταν μιλάς για ανταγωνισμό αναφέρεσαι αποκλειστικά στις μεγάλες αλυσίδες ή και αλλού; Αν εννοείς τα σούπερ μάρκετ, δεν τα βλέπω ως ανταγωνισμό. Όταν φτιάχνεις κάτι ποιοτικό, είναι δεδομένο ότι θα δουλέψεις. Την Καθαρά Δευτέρα π.χ. κάποιιο τοπικό σούπερ μάρκετ έβγαλε λαγάνα με 0,89 λεπτά. Εμείς πουλούσαμε τις λαγάνες 3,50 και 4,00 ευρώ. Είμαι σίγουρος ότι και το σούπερ μάρκετ πούλησε τις λαγάνες του, αλλά και τα αρτοποιεία, που έχουν τη δική τους πελατεία, πούλησαν τις δικές τους. Το σούπερ μάρκετ είναι ανταγωνιστής σου, όταν πουλάτε το ίδιο κρουασάν, από τον ίδιο προμηθευτή και εκείνο μπορεί να το πουλήσει 2 λεπτά άνω του κόστους, ενώ εσύ το πουλάς 2 ευρώ παραπάνω. Νομίζω, όμως, ότι η νοοτροπία αυτή αρχίζει να εκλείπει πλέον.

Το σούπερ μάρκετ είναι ανταγωνιστής σου, όταν πουλάτε το ίδιο κρουασάν, από τον ίδιο προμηθευτή και εκείνο μπορεί να το πουλήσει 2 λεπτά άνω του κόστους, ενώ εσύ το πουλάς 2 ευρώ παραπάνω.

Τι προϊόντα έχεις στο αρτοποιείο σου;

Φτιάχνω μεγάλη ποικιλία ψωμιών, όλα προζυμμένα (ωρίμανσης 18-20 ωρών), εκτός από το κλασικό χωριάτικο, που φτιάχνεται αυθημερόν και στο οποίο συνδυάζω μαγιά (στη σωστή δόση) με προζύμι. Όλα τα ψωμιά είναι το ίδιο ποιοτικά και προσεγμένα. Το ψωμί καλαμποκιού είναι ζυμωμένο με μέλι, βγάζω ένα ψωμί ζυμωμένο με κρασί, άλλο ένα με καρύδια, το οποίο έχει ωραία ιστορία.

Μου ζήτησε να το φτιάξω ένας Γερμανός πελάτης και εγώ συμφώνησα. Έφτιαξα, λοιπόν ένα προζυμμένο ψωμί με 30% καρύδια, που δίνουν ένα μωβ χρώμα στη ψίχα και το αποτέλεσμα είναι απίστευτο. Το ψωμί αυτό το ζήτησε ένας άνθρωπος και τώρα πια έχει πολλούς «φανατικούς οπαδούς».

Από τους πιο δυνατούς κωδικούς μας είναι, επίσης, τα κριτσίνια. Πάντα συνηθίζαμε να προσφέρουμε στους πελάτες, προτού φύγουν κριτσίνια, ως «ευχαριστώ» για την εμπιστοσύνη τους, και αυτό τα έχει κάνει ανάρπαστα σε πωλήσεις.

Νεαρούς πελάτες έχεις στο πελατολόγιό σου;

Ναι, τώρα πια έχω. Παλιότερα η νεολαία ερχότανε στο μαγαζί μόνο για πρωινό. Τώρα με τα προζυμμένα και τα ιδιαίτερα ψωμιά, πολλός νεαρός κόσμος αγοράζει ψωμί.

Πού πιστεύεις ότι οφείλεται αυτό;

Απλά στο ότι γεύεται κάτι που του αρέσει. Από τη γεύση, επίσης, αντιλαμβάνονται την ποιότητα. Αν, πηγαίνοντας στον ανταγωνισμό, δει κανείς ένα τυποποιημένο κρουασάν και έπειτα δει το δικό μας που «λάμπει» πραγματικά, είναι χειροποίητο, μυρίζει βούτυρο και χειροποίητη κρέμα patisserie, σίγουρα θα το προτιμήσει. Οι αισθήσεις είναι αυτές που υπαγορεύουν τις επιλογές μας. Αυτός είναι και ο λόγος που οραματίζομαι το κάθε νέο ψωμί που θα βγάλω, π.χ. το σχήμα, το χρώμα, τη διακόσμηση, ακόμα και το κόψιμο.

Χρησιμοποιώ, μάλιστα, διάφορες παραλλαγές για να δώσω ταυτότητα στα ψωμιά. Για παράδειγμα, άλλο σχήμα έχει το ψωμί καλαμποκιού, άλλο σχήμα έχει το Ζέας, το οποίο και παραμένει ίδιο για κάθε ψωμί. Έτσι, μπορεί κανείς να τα αναγνωρίζει εύκολα.

Πώς αντιμετωπίζεις το θέμα της ακρίβειας, σε πρώτες ύλες, ενέργεια κ.λπ.;

Η ακριβή ενέργεια ήταν μεγάλη «σφαλιάρα» για την επιχείρηση. Ήταν τρομακτικό! Το κόστος είχε τριπλασιαστεί και ακόμα δεν έχει σταθεροποιηθεί η κατάσταση. Οι επιχειρήσεις μεγάλης κατανάλωσης, δεν μπορούν να έχουν σταθερά συμβόλαια. Οπότε, κάθε μήνα η τιμή είναι διαφορετική.

Χρειάζεται, όμως, να αποδεχόμαστε τα πράγματα που δεν είναι στο χέρι μας, και να εστιάσουμε σε αυτά για τα οποία μπορούμε να κάνουμε κάτι.

Αυτό που εγώ προσπαθώ πάντα είναι να κάνω σωστή κοστολόγηση και τιμολόγηση αντίστοιχα. Τα προϊόντα με προζύμι, αντικειμενικά, είναι ακριβά -και ως προς τον ανταγωνισμό αλλά και για την πελατεία.

Ωστόσο, υπάρχουν πελάτες που αγοράζουν το ψωμί με τα καρύδια, που κάνει 5 και 6 ευρώ.

Σίγουρα, δεν αγοράζουν όλοι το ακριβό ψωμί, όμως, θεωρώ καλή πρακτική να φτιάχνει κανείς προϊόντα που απευθύνονται σε όλους και είναι δυσεύρετα αλλού.



Ποια παρακαταθήκη θεωρείς πως σου άφησαν ο παππούς και ο πατέρας σου;

Ο παππούς μου ήταν περίπου 50 χρόνια αρτοποιός, διατελώντας παράλληλα και πρόεδρος του τοπικού σωματείου. Στο σπίτι των παππούδων μου, υπήρχε ένα χρυσό μετάλλιο με το οποίο τιμήθηκε ο παππούς από την Ομοσπονδία Αρτοποιών Ελλάδος για την προσφορά του στο επάγγελμα. Σαν πιστιρικάς, το έβλεπα με μεγάλο δέος εκείνο το μετάλλιο.

Τώρα πια, νοιώθω ότι ο παππούς και ο πατέρας μου μού έχουν δώσει τη σκυτάλη και πρέπει να φανώ αντάξιός της ευθύνης.

Επίσης, κάτι που εκτιμώ στον πατέρα μου είναι ότι ποτέ δε με πίεσε να αναλάβω το μαγαζί. Επίσης, όταν επέστρεψα από τη σχολή, μου έδωσε το ελεύθερο να κάνω αλλαγές. Αναγνωρίζω ότι αυτό δεν είναι δεδομένο, καθώς υπάρχουν περιπτώσεις γονιών με επιχειρήσεις, που δεν αφήνουν στους διάδοχους τους κανένα περιθώριο πρωτοβουλίας. Δυστυχώς, τέτοια μαγαζιά κλείνουν στο τέλος.

Τι θα έκανε ευκολότερη τη δουλειά του αρτοποιού;

Η αργή ωρίμανση έχει αλλάξει τα δεδομένα στα ωράρια του επαγγέλματος. Έτσι πιάνουμε δουλειά στις 5:00 το πρωί, σε αντίθεση με πολλά αρτοποιεία που ξεκινούν από τις 23:00 της προηγούμενης. «Αδράττουμε τη μέρα» (κατά το «Carpe Diem») στην κυριολεξία! Αν επενδύσεις, δε, και στον εξοπλισμό, θα έχεις ένα συνηθισμένο πρωινό ωράριο. Δουλεύεις το οχτάωρό σου και φροντίζεις σήμερα για την επόμενη ημέρα. Αυτή, ουσιαστικά, είναι η διαδικασία.

Θεόφιλε, σου προτάθηκε να συμμετάσχεις στο Παγκόσμιο Πρωτάθλημα Ψωμιού στην Ιταλία, στη Siger World 2025, ως μέλος της Εθνικής Ομάδας Αρτοποιίας, που τελικά ήρθε 5η σε κατάταξη στον κόσμο. Γιατί δε συμμετείχες, τελικά;

Στα προκριματικά στην Artozymba, συμμετείχα με την ομάδα της Βόρειας Ελλάδας, αλλά και ατομικά. Στη Ιταλία θα πήγαινε η νικητήρια ομάδα. Με την ομάδα μου βγήκαμε τρίτοι. Ήρθα, όμως, πρώτος στο ατομικό και γι' αυτό με προσκάλεσαν από την Εθνική Ομάδα να συμμετέχω μαζί τους. Αρνήθηκα γιατί δεν ήθελα να πάω χωρίς την ομάδα μου. Για μένα η ομάδα είναι πάνω απ' όλα.



Artoza 2025

Επιτυχημένη διοργάνωση
με εντυπωσιακή προσέλευση



Η ARTOZA 2025, η 19η έκδοση της σημαντικής έκθεσης αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής, ολοκληρώθηκε με μεγάλη επιτυχία, συγκεντρώνοντας χιλιάδες επαγγελματίες από την Ελλάδα και το εξωτερικό. Η φετινή διοργάνωση προσέλκυσε 25.477 επισκέπτες, σημειώνοντας νέο ρεκόρ επισκεψιμότητας. Οι επισκέπτες είχαν την ευκαιρία να συμμετάσχουν σε επιμορφωτικές εκδηλώσεις, να ενημερωθούν για νέα καινοτόμα προϊόντα και να δημιουργήσουν εμπορικές επαφές.



Συμμετέχοντες από την Ελλάδα και χώρες όπως η Πορτογαλία, η Αρμενία, η Εσθονία, το Τατζικιστάν και η Αίγυπτος εκμεταλλεύτηκαν την ευκαιρία να ανταλλάξουν ιδέες και να αναπτύξουν συνεργασίες με συναδέλφους τους.

Η φετινή ARTOZA φιλοξένησε 220 εκθέτες, οι οποίοι παρουσίασαν ευρύ φάσμα προϊόντων και υπηρεσιών, προσφέροντας σύγχρονες λύσεις για τις ανάγκες των επαγγελματιών του κλάδου. Η ποικιλία και η ποιότητα των εκθεμάτων εντυπωσίασε τους επισκέπτες, καλύπτοντας τις ανάγκες μικρών και μεγάλων επιχειρήσεων. Επιπλέον, η παρουσία επιχειρηματιών από τον κλάδο των ξενοδοχείων και των cafes έδωσε την ευκαιρία για νέες εμπορικές συνεργασίες και διεύρυνση του πελατολογίου.

Οι 200 Hosted Buyers είχαν την ευκαιρία να πραγματοποιήσουν περισσότερες από 3.000 b2b συναντήσεις με εκθέτες, ενισχύοντας τη διεθνή διάσταση της έκθεσης. Οι προσκεκλημένοι προήλθαν από αγορές-στόχους, όπως η Αίγυπτος, το Ισραήλ, η Ιορδανία και διάφορες ευρωπαϊκές χώρες, συμβάλλοντας στην ανάπτυξη εμπορικών σχέσεων.

Σημαντική επιτυχία σημείωσαν και τα ειδικά events. Το ARTOZA Lab φιλοξένησε παρουσιάσεις γύρω από το marketing, το management και τις σύγχρονες επιχειρηματικές πρακτικές. Στόχος των παρουσιάσεων ήταν να προσφέρουν χρήσιμες συμβουλές και πρακτικές λύσεις στους επαγγελματίες, ώστε να ενισχύσουν την αποδοτικότητα και την κερδοφορία των επιχειρήσεών τους.

Τα Masterclasses παρουσίασαν νέες τεχνικές, συνταγές και τάσεις από καταξιωμένους επαγγελματίες του κλάδου, οι οποίοι μοιράστηκαν τις εμπειρίες τους και παρουσίασαν πρωτοποριακές προτάσεις για αρτοσκευάσματα και γλυκά που μπορούν να ανανεώσουν το προϊοντικό χαρτοφυλάκιο των επιχειρήσεων.

Μια ενδιαφέρουσα προσθήκη στη φετινή έκθεση ήταν το Coffee Village, που προσέφερε στους επισκέπτες τη δυνατότητα να γνωρίσουν νέες ποικιλίες καφέ και εξοπλισμό. Οι επισκέπτες είχαν την ευκαιρία να δοκιμάσουν ποιοτικούς καφέδες και να ενημερωθούν για τις νέες τάσεις στην παρασκευή και τον εξοπλισμό καφέ.



Παράλληλα, τα Πανελλήνια Πρωταθλήματα Latte Art, Ibrik και Cup Tasters προσέφεραν μια ζωντανή και ενδιαφέρουσα εμπειρία, προσελκύοντας το ενδιαφέρον τόσο των επαγγελματιών όσο και των επισκεπτών.

Η ARTOZA 2025 αποτέλεσε, επίσης, χώρο συνάντησης για τους φορείς του κλάδου, οι οποίοι πραγματοποίησαν σημαντικές συναντήσεις και συζήτησαν ζητήματα που απασχολούν τον τομέα της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής. Η Ομοσπονδία Αρτοποιών Ελλάδος και η Ομοσπονδία Επαγγελματοβιοτεχνών Ζαχαροπλαστών Ελλάδος πραγματοποίησαν τις συνεδριάσεις τους στο πλαίσιο της έκθεσης, ενισχύοντας την αίσθηση συνεργασίας και συνοχής στον κλάδο.

Η επόμενη έκθεση έχει προγραμματιστεί για το 2027, με στόχο να διατηρηθεί ο θεσμός της ARTOZA ως κορυφαίο σημείο συνάντησης των επαγγελματιών του κλάδου. Οι διοργανωτές ευχαρίστησαν τους συμμετέχοντες και ανανέωσαν το ραντεβού τους για την επόμενη επιτυχημένη διοργάνωση.

Η ποιότητα είναι το βασικότερο πράγμα που πρέπει να προσέχει ένας αρτοποιός

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΣΤΗ ΜΑΡΙΑΝΝΑ ΣΠΑΝΟΥ

Ο κ. Στάθης Κατωπόδης, ιδιοκτήτης των αρτοποιείων ΑΡΧΟΝΤΑΡΙΚΙ στη Λευκάδα και μέλος της Εθνικής Ομάδας Αρτοποιίας, μιλά στο περιοδικό «Αρτοποιός-ΒΑΖ» για τη συμμετοχή του στην Εθνική Ομάδας Αρτοποιίας, για τις ανάγκες του κλάδου και το μέλλον της αρτοποιίας.



ΣΤΑΘΗΣ ΚΑΤΩΠΟΔΗΣ
Ιδιοκτήτης των Αρτοποιείων "ΑΡΧΟΝΤΑΡΙΚΙ" στη Λευκάδα
Μέλος της Εθνικής Ομάδας Αρτοποιίας

Πείτε μας δυο λόγια για εσάς. Πώς μπήκατε στο επάγγελμα και πόσα χρόνια ασχολείστε με την αρτοποιία;

Ασχολούμαι με την αρτοποιία περίπου 30-35 χρόνια. Κανείς από την οικογένειά μου δεν είχε σχέση με το επάγγελμα. Όταν ακόμα πήγαινα στο λύκειο, ξεκίνησα τα καλοκαίρια να δουλεύω σε αρτοποιείο. Μετά το λύκειο πέρασα στη Στρατιωτική Σχολή Ευελπίδων, αλλά δε θέλησα να την παρακολουθήσω και έτσι τελείωσα μια σχολή πληροφορικής. Μετά το στρατιωτικό μου ξεκίνησα να δουλεύω κανονικά στην αρτοποιία. Το 1991 άνοιξα το πρώτο μου αρτοποιείο στον Πειραιά και το 1999 ήρθα στη Λευκάδα, που είναι ο τόπος καταγωγής μου.

Έχετε ασχοληθεί με τα κοινά του κλάδου σε πιο επίσημο επίπεδο;

Με τα κοινά του κλάδου της αρτοποιίας δεν έχω ασχοληθεί. Έχω ασχοληθεί με το Βιοτεχνικό Επιμελητήριο εδώ στη Λευκάδα. Άλλωστε, εδώ δεν υπάρχει κάποιο Σωματείο αρτοποιών. Για ένα διάστημα, επίσης, είχα εργαστεί ως καθηγητής στη Σχολή Αρτοποιίας Βόνιτσας.

Πώς προέκυψε η συμμετοχή σας στην Εθνική Ομάδα Αρτοποιίας;

Η συμμετοχή μου στην Εθνική Ομάδα Αρτοποιίας ξεκίνησε όταν έμαθα ότι σε μια έκθεση ΑΡΤΟΖΥΜΑ θα γινόταν διαγωνισμός για να

Όπως έχει εξελιχθεί ο τουρισμός, και τα ξενοδοχεία χρειάζονται αρτοποιούς και τα μαγαζιά στα νησιά. Καλό είναι και το κράτος και η Ομοσπονδία να βοηθήσουν, ώστε να ανοίξουν σχολές και να βγαίνουν νέοι, καταρτισμένοι επαγγελματίες.

συσταθεί η Εθνική Ομάδα Αρτοποιίας και έλαβα μέρος. Τότε, μαζί με άλλους δύο συναδέλφους από τη Σκιάθο, πήραμε το πρώτο βραβείο γεύσης και ποιότητας του κοινού. Κάπως έτσι προέκυψε η Εθνική Ομάδα Αρτοποιίας που πήρε μέρος στο Παγκόσμιο Πρωτάθλημα Αρτοποιιών που διεξήχθη πέρυσι στη Γαλλία.

Σε αυτή την ομάδα συμμετείχαν ο Σείριος Καίσαρης από τη Μεσσήνη, ως αρχηγός, ο Γιάννης Δρόσος, που είναι ο πρόεδρος του Σωματείου Καβάλας, ο Νίκος Κορφιιάτης επίσης από τη Λευκάδα και οι Μανώλης Καλαϊτζάκης και Διονύσης Βογιατζής από την Κρήτη.

Ποιοι ήταν αυτοί που σας βοήθησαν σε αυτή τη δράση;

Όλο αυτό έγινε πραγματικότητα χάρη στην κυρία Παρθένα Παστραφίδου, δημιουργό του πρωταθλήματος και της Ελληνικής Εθνικής Ομάδας Αρτοποιίας. Ιδιαίτερα σημαντική, όμως, ήταν και η συμβολή των χορηγών, όπως η HELEXPO που ήταν συνέχεια δίπλα μας, η Περιφέρεια Μακεδονίας και ο κ. Τζιτζικώστας που ήταν τότε

επικεφαλής, οι Μύλοι Παπαφίλη, οι Μύλοι Κεπενού, η Εταιρεία Στέλιος Κανάκης, η Clivanexport – ΣΤΕΦΑΝΟΥ και φυσικά η Lesaffre. Ήταν πολλά τα έξοδα για ένα τέτοιο ταξίδι και, ευτυχώς, είχαμε αυτή τη συνδρομή που μας βοήθησε να φέρουμε εις πέρας αυτή την προσπάθεια.

Πώς αποτιμάτε τη συμμετοχή σας στο Παγκόσμιο Πρωτάθλημα Αρτοποιίας;

Στο Παρίσι πήραμε την ένατη θέση, αλλά θα μπορούσαμε να έχουμε πάρει ακόμα καλύτερη. Δυστυχώς έγιναν κάποιες αστοχίες την ώρα του διαχωρισμού. Για παράδειγμα, οι φούρνοι ήταν καινούργιοι και δεν μας είπαν ότι έπρεπε να αφήσουμε τον φούρνο να ανέβει σε μια υψηλή θερμοκρασία και μετά να τον κατεβάσουμε στη θερμοκρασία που θέλαμε. Όταν βάλαμε, λοιπόν, τα κρουασάν κήκαν λίγο. Επίσης, μας χάλασε η σφοδρατομηχανή, φάγαμε πολλή ώρα σε αυτά με αποτέλεσμα να μην είμαστε μέσα στα πλαίσια του χρόνου. Είμαστε, όμως, ευχαριστημένοι από την απόδοσή μας και την εμπειρία που

αποκτήσαμε. Είμαστε μια καλή παρέα με όλα τα παιδιά και με τον Παναγιώτη Καλιώτη, έναν εξαίρετο τεχνικό της Lessaffre, ο οποίος ήταν και ο προπονητής της ομάδας τότε. Προπονητής τώρα είναι ο Δημήτρης Βιογατζής.

Ποια η εικόνα και η εκτίμησή σας για το μέλλον του κλάδου;

Το πρώτο που σκεφτόμαστε είναι ότι πρέπει να έρθουν νέοι άνθρωποι. Πιστεύω πως ό,τι ήταν να δώσουμε εμείς, το έχουμε δώσει. Μπορούμε να πούμε στα νέα παιδιά αυτά που ξέρουμε, να κάνουμε διάφορα σεμινάρια εκπαίδευσης σε όλη την Ελλάδα και να δείξουμε πόσο καλό επάγγελμα μπορεί να είναι η αρτοποιία.

Γιατί είναι γεγονός πως πρόκειται για ένα δύσκολο επάγγελμα και πολλοί νέοι δυσκολεύονται με τα ωράρια και τις απαιτήσεις. Πλέον έχουν βελτιωθεί αρκετά τα πράγματα με καινούργιες μεθόδους και μηχανήματα αλλά, όπως και να 'χει, είναι δύσκολο. Δεν έχεις γιορτές, όταν όλοι γιορτάζουν εσύ πρέπει να δουλεύεις, αλλά πα-



Ο φούρνος που θέλει να δουλέψει σωστά πρέπει να παράγει πολύ ποιοτικά προϊόντα. Η βιομηχανία μπορεί να φτάνει το 5 στα 10, ο φούρνος της γειτονιάς, όμως, μπορεί να αγγίξει το 8 και 9.

ρόλα αυτά μπορούμε και πρέπει να κρατήσουμε την αρτοποιία ψηλά γιατί το ψωμί είναι ένα προϊόν που υπάρχει καθημερινά μέσα στο σπίτι μας, από το απλό ψωμί, το χωριάτικο, το προζυμένιο, μέχρι το ψωμί του τοστ. Το ψωμί του τοστ έχει βγει κάπως από τα αρτοποιεία το τελευταίο διάστημα, αλλά τώρα προσπαθούμε να το ξαναβάλουμε μέσα στα μαγαζιά, γιατί ένα ψωμί χωρίς συντηρητικά είναι ακόμα καλύτερο για να το δίνουμε στα παιδιά μας. Υπάρχουν πολλά ωραία πράγματα που μπορεί να κάνει κανείς στην αρτοποιία.

Και πώς μπορεί κανείς να ανταπεξέλθει στον ανταγωνισμό από τα κατεψυγμένα προϊόντα και τις μεγάλες αλυσίδες;

Εγώ δεν λέω ότι τα κατεψυγμένα είναι απαραίτητα κακά, αλλά Ο φούρνος που θέλει να δουλέψει σωστά πρέπει να παράγει πολύ ποιοτικά προϊόντα. Η βιομηχανία μπορεί να φτάνει το 5 στα 10, ο φούρνος της γειτονιάς, όμως, μπορεί να αγγίξει το 8 και 9. Και είναι καλό για τη βιοτεχνική αρτοποιία να φτάνουν τα μαγαζιά της γειτονιάς σε αυτή την ποιότητα.

Επομένως, η ποιότητα είναι ένα θέλγητρο για να συνεχίσει ο κόσμος να έρχεται στον φούρνο της γειτονιάς;

Για μένα, η ποιότητα είναι το πρώτο πράγμα που πρέπει να προσέχουμε όλοι μας. Καλό είναι να υπάρχουν και τα υπόλοιπα, όπως ένας καλός φωτισμός

Εμείς κρατάμε τις τιμές όσο μπορούμε, αλλά έχει μειωθεί η αγοραστική δύναμη των πελατών. Ο αριθμός των πελατών παραμένει ίδιος ή μπορεί και να αυξάνεται, αλλά έχει μειωθεί ο μέσος όρος στις αγορές.

στη βιτρίνα. Αλλά βασικά η βιτρίνα πρέπει να είναι καθαρή και εκεί να βάζουμε κάθε μέρα φρέσκα και ποιοτικά προϊόντα. Άλλωστε, μερικές φορές, τα προϊόντα, όπως κουλουράκια και βουτήματα, που βρίσκουμε στα αρτοποιεία είναι πιο φθηνά από το σούπερ μάρκετ. Επειδή κάτι πωλείται στο σούπερ μάρκετ δεν σημαίνει ότι είναι και φθηνότερο.

Επιπλέον, πρέπει να υπάρχει μια διαρκής εκπαίδευση καθημερινά και να ανοίγουμε τους ορίζοντές μας. Δεν σημαίνει ότι επειδή εγώ γνωρίζω μία τέχνη ότι την κάνω και άσφουα. Προσωπικά, όπου πηγαίνω επισκέπτομαι καταστήματα, να μάθω καινούργια πράγματα και έτσι πιστεύω ότι μπορούν τα μικρά αρτοποιεία να πάνε μπροστά, να προσελκύσουμε και τις επόμενες γενιές και να είμαστε δυναμικοί στο κλάδο μας.

Ποια είναι για εσάς τα σημαντικότερα προβλήματα αυτή τη στιγμή στο κλάδο;

Τα υψηλά κόστη στην ενέργεια είναι αυτή τη στιγμή ένα σημαντικό θέμα. Αλλά θεωρώ ότι έχουν επανέλθει σε πολύ σημαντικό βαθμό στις προηγούμενες τιμές. Η Ομοσπονδία έχει συμβάλει σημαντικά σε αυτό, κάνοντας συμφωνίες με ιδιωτικές εταιρείες για χαμηλότερο κόστος ενέργειας στα καταστήματά μας.

Στα άλευρα που είναι η βασική πρώτη ύλη για εμάς, υπάρχει πιθανότητα να γίνει άμεσα κάποια αύξηση, αλλά και σε αυτό τον τομέα θεωρώ ότι έχει εξομαλυνθεί η κατάσταση. Το βασικό πρόβλημα στην πρώτη ύλη είναι η τεράστια αύξηση στην τιμή της σοκολάτας και στα βούτυρα που θα αυξηθεί κι άλλο.

Πώς βλέπετε την αγοραστική δύναμη το τελευταίο διάστημα;

Εμείς κρατάμε τις τιμές όσο μπορούμε, αλλά έχει μειωθεί η αγοραστική δύναμη των πελατών. Ο αριθμός των πελατών παραμένει ίδιος ή μπορεί και να αυξάνεται,

αλλά έχει μειωθεί ο μέσος όρος στις αγορές. Από εκεί που ήταν γύρω στα 4 ευρώ ανά πελάτη, τώρα έχει πάει στα 3 και ίσως και πιο κάτω.

Ευτυχώς στα νησιά ο τουρισμός ανεβάζει πάρα πολύ τον τζίρο. Πέρυσι και πρόπερσι πήγαμε καλά και το ίδιο ελπίζουμε και για φέτος. Σε σύγκριση με την ηπειρωτική Ελλάδα, δηλαδή, τα νησιά είναι πιο ευνοημένα από τον τουρισμό γιατί έχουν ένα τρίμηνο πολύ καλό. Οπότε μέσω του τουρισμού αντισταθμίζεται η μειωμένη κίνηση του υπόλοιπου έτους. Η αγοραστική κίνηση ανεβαίνει 100%.

Ποιες θεωρείτε ότι πρέπει να είναι οι προτεραιότητες για τους αρτοποιούς και τον κλάδο εν γένει;

Το πρώτο και κύριο είναι η ποιότητα. Μετά πρέπει να προσέξουμε λίγο το προσωπικό, να αμειβονται κατάλληλα για να είναι και οι εργαζόμενοι ευχαριστημένοι και εμείς.

Το άλλο που πρέπει να κάνουμε, πιστεύω ότι είναι να φτιάξουμε περισσότερες σχολές αρτοποιίας. Πρέπει να μπει η αρτοποιία μέσα στα ΙΕΚ, ώστε να βγαίνουν περισσότεροι καταρτισμένοι επαγγελματίες που να μπορούν να ασχοληθούν άμεσα με την αρτοποιία και, μαζί με τους πιο παλιούς, να ανακαλύπτουν νέα πράγματα.

Άλλωστε, είναι δεδομένο πως όποιος ασχοληθεί με τον κλάδο αυτό δεν πρόκειται ποτέ να μείνει χωρίς δουλειά. Πλέον, όπως έχει εξελιχθεί ο τουρισμός, και τα ξενοδοχεία χρειάζονται αρτοποιούς και τα μαγαζιά στα νησιά. Καλό είναι και το κράτος και η Ομοσπονδία να βοηθήσουν, ώστε να ανοίξουν σχολές και να βγαίνουν νέοι, καταρτισμένοι επαγγελματίες.

Η Γλώσσα του Ψωμιού

ΝΙΚΟΛΑΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣ - MSC IN FOOD SCIENCE
ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ ΤΕΧΝΙΚΟΥ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΜΥΛΩΝ ΘΡΑΚΗΣ



Η «Γλώσσα του Ψωμιού» δημιουργήθηκε στη Γερμανική Σχολή Αρτοποιίας του Weinheim και αποτελεί ένα χρήσιμο εργαλείο για την ανάπτυξη ενός πλούσιου λεξιλογίου που περιγράφει το ψωμί, αντίστοιχο με εκείνο που χρησιμοποιείται για την περιγραφή του κρασιού.

Η μεθοδολογία δημιουργίας της περιγραφής ενός ψωμιού με αυτή τη γλώσσα περιλαμβάνει δέκα λεπτομερή βήματα. Τα συμπεράσματα από κάθε στάδιο καταγράφονται με ακρίβεια σε ειδικό φυλλάδιο και αξιολογούνται συνολικά στο τέλος.

Το κρασί αντιμετωπίζεται ευρέως ως είδος απόλαυσης, ενώ το ψωμί κατατάσσεται στα βασικά είδη διατροφής. Έτσι, το κρασί συχνά περιγράφεται με περίτεχνη και εκλεπτυσμένη γλώσσα, ενώ το ψωμί χαρακτηρίζεται με απλούς όρους, όπως «καλό».

Επομένως, οι λέξεις έχουν τη δύναμη να δημιουργούν αξία!

Η γλώσσα του ψωμιού εκπαιδεύει τις αισθήσεις μας, διευρύνει τις γνώσεις μας και προσδίδει στο ψωμί γοητεία. Όταν τη χρησιμοποιούμε, βοηθάμε τους καταναλωτές να κατανοήσουν βαθύτερα την ποιότητα του ψωμιού, ενώ η χρήση της στη διαδικασία των πωλήσεων μπορεί να τις αυξήσει σημαντικά.

Η μεθοδολογία δημιουργίας της περιγραφής ενός ψωμιού με αυτή τη γλώσσα περιλαμβάνει δέκα λεπτομερή βήματα. Τα συμπεράσματα από κάθε στάδιο καταγράφονται με ακρίβεια σε ειδικό φυλλάδιο και αξιολογούνται συνολικά στο τέλος.

Για την αξιολόγηση, χρειαζόμαστε ένα υπέροχο ψωμί, έναν ήσυχο

χώρο, μια καθαρή επιφάνεια κοπής και ένα καλό μαχαίρι ψωμιού.

Αρχικά, ας λάβουμε υπόψη, ότι οι άνθρωποι δεν αγοράζουν απλώς προϊόντα: αγοράζουν συναισθήματα και ιστορίες. Στο πρώτο, λοιπόν, βήμα καταγράφουμε την προέλευση της ιδέας για τη δημιουργία του συγκεκριμένου ψωμιού και ποιο είναι το στοιχείο που του χαρίζει τη μοναδική του ταυτότητα.

Ο στόχος του δεύτερου και τρίτου βήματος είναι να περιγράψουμε την εμφάνιση του ψωμιού με τέτοιο τρόπο, ώστε, ακόμα και κάποιος που δεν το βλέπει, να μπορεί να σχηματίσει ακριβή εικόνα για αυτό. Στη λίστα χαρακτηριστικών περιλαμβάνεται το μέγεθος, το σχήμα, το χρώμα και η κόρα.

Τα δύο επόμενα βήματα εστιάζουν στο άρωμα της κόρας και της ψίχας. Η κόρα έχει πιο έντονα αρώματα, ενώ η ψίχα πιο ήπια. Πρέπει να ζεστάνουμε την κόρα με την αναπνοή μας ή να την τρίψουμε ελαφρώς, γιατί η θερμότητα αναδεικνύει καλύτερα τα αρώματα. Καθώς υπάρχουν αρ-

κετές κατηγορίες αρωμάτων, θα πρέπει να καταγράψουμε αναλυτικά τα αρώματα που χαρακτηρίζουν το συγκεκριμένο ψωμί.

Στο έκτο βήμα εξετάζεται η υφή του ψωμιού. Κόβουμε το καρβέλι το ψωμί, με ειδικό κοφτερό μαχαίρι, στη μέση. Εάν περιγράφουμε φρατζόλα ψωμιού, κόβουμε με ελαφριά γωνία και χρησιμοποιούμε κίνηση περιτονισμού και όχι πίεσης. Θα χρειαστούμε έναν ήσυχο χώρο, ώστε καθώς κόβεται το ψωμί να μπορούμε να αξιολογήσουμε και την ακουστική.

Στο επόμενο βήμα εξετάζουμε την εμφάνιση και την δομή της ψίχας. Εξετάζουμε αν πρόκειται για ανοιχτή ή κλειστή ψίχα, παρατηρούμε το χρώμα της και αν έχει προσθήκες π.χ. σπόρους. Επίσης, επισημαίνουμε αν είναι μαλακή ή συμπαγής.

Για να αξιολογήσουμε την αίσθηση μάσησης του ψωμιού (mouthfeel) που περιγράφεται στο όγδοο βήμα, πρέπει να δοκιμάσουμε ταυτόχρονα την κόρα και τη ψίχα μαζί. Η μάσηση πρέπει να γίνεται αργά

Σκοπός της περιγραφής είναι να δώσει μια σαφή εικόνα για το ψωμί και να δημιουργήσει θετικά συναισθήματα γύρω από αυτό, αναβαθμίζοντάς το από είδος βασικής διατροφής σε εξαιρετική γκουρμέ απόλαυση!

και για αρκετή ώρα, ώστε να αναπτυχθούν η γεύση και το άρωμα. Στο σημείο αυτό, αξιολογούμε πόσο μαλακό ή συμπαγές είναι το ψωμί σε μια κλίμακα με αρκετές βαθμίδες. Ταυτόχρονα αξιολογούμε και τη γεύση του (βήμα 9).Υπάρχουν πολλές γευστικές κατηγορίες όπως για παράδειγμα γεύση δημητριακών, ξηρών καρπών, ζύμωσης. Ο συνδυασμός όλων των γεύσεων συνθέτει το γευστικό προφίλ του εξεταζόμενου ψωμιού.

Στο τελευταίο και πιο σημαντικό βήμα προσδιορίζουμε ποια είναι η βέλτιστη χρήση του ψωμιού, λαμβάνοντας υπόψη τα στοιχεία όλων των προηγούμενων βημάτων. Πιο αναλυτικά, πρέπει να καταγράψουμε αν είναι πιο κατάλληλο για πρωινό ή γεύμα και με ποιο φαγητό ταιριάζει καλύτερα. Επίσης, αξιολογούμε με ποιο είδος διατροφής ταιριάζει καλύτερα.

Τέλος, επιλέγοντας τα πιο εντυπωσιακά χαρακτηριστικά από κάθε βήμα, δημιουργούμε την περιγραφή του ψωμιού. Σκοπός της περιγραφής είναι να δώσει μια σαφή εικόνα για το ψωμί και να δημιουργήσει θετικά συναισθήματα γύρω από αυτό, αναβαθμίζοντάς το από είδος βασικής διατροφής σε εξαιρετική γκουρμέ απόλαυση!

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΚΡΗΤΙΚΟΥ ΝΤΑΚΟΥ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΩΝΤΑΣ ΤΗ ΓΛΩΣΣΑ ΤΟΥ ΨΩΜΙΟΥ:

Ο Ντάκος κρύβει μέσα του την ιστορία και τις παραδόσεις της Κρήτης. Το διπλοφουρνιστό αυτό παξιμάδι δημιουργήθηκε πριν από πολλά χρόνια για να καλύψει τις βασικές διατροφικές ανάγκες των βοσκών και των ναυτικών που ζούσαν εκτός σπιτιού. Ζυμωμένο με αλεύρι από κριθάρι και στάρι ολικής άλεσης, ωρι-

μάζει κάτω από τον καυτό μεσογειακό ήλιο, εκτεθειμένο στα αέρινα χάδια του πελάγους. Χάρη σε αυτά, αποκτά ένα καφέ-κοκκινωπό χρώμα.

Μια τραγανή φέτα ντάκου έχει λιτή και απέριττη εμφάνιση και παραλληλόγραμμο σχήμα.

Η τραχιά και πυκνή δομή του κρύβει μια ήπια οξύτητα και νότες καβουρδισμένων ξηρών καρπών, που ενισχύονται και εισβάλλουν στο ουρανίσκο λόγω της εξάτμισης του νερού κατά το δεύτερο ψήσιμο.

Με αργή και εντατική μάσηση αναδεικνύονται γεύσεις ψημένων δημητριακών, όπως το ρεβίθι και το κριθάρι.

Αν τον περιχύσουμε με ελαιόλαδο και σερβίρουμε επάνω του ντομάτα -κομμένη σε κυβάκια-, ξινομυζήθρα και ρίγανη, ο ντάκος θα γίνει το απόλυτο καλοκαιρινό μεσογειακό πρωινό, δεκατιανό ή ακόμα και μια θρεπτική, δροσερή σαλάτα.



Παγκόσμιος ηγέτης στη ζύμωση και για τα γλυκά ζυμάρια!



h'irondelle h'irondelle
Χρυσό Χελιδόνι

- Νωπή μαγιά Χρυσό Χελιδόνι**
- Ειδική για γλυκά ζυμάρια που περιέχουν σάκχαρο σε ποσοστό μεγαλύτερο από 8%.
 - Εκμεταλλεύεται και τρέφεται από τα σάκχαρα των αλεύρων
 - Ιδανική για τσουρέκια, μπριός, πανετόνε και όλες τις γλυκιές ζύμες
 - Αμετάβλητη ζυμωτική ικανότητα μέχρι και τη λήξη της
 - Προσφέρει σταθερότητα στο τελικό προϊόν

LeVain Blé Dur (LVBD)

Ενεργό, έτοιμο προς χρήση υγρό προζύμι
Προσδίδει ήπια οξύτητα και είναι ιδανικό για προϊόντα που περιέχουν υψηλά ποσοστά ζάχαρης και λιπαρών όπως τα τσουρέκια, μπριός, κρουασάν κλπ. αλλά και για προζυμμένα ψωμιά ήπιος οξύτητας.

LeVain Blé Dur

ΣΚΛΗΡΟ ΣΙΤΑΡΙ / DURUM WHEAT

✓ Για τσουρέκια και όλα τα γλυκά ζυμάρια.
✓ Δίνει έμφυση στη γεύση και το άρωμα.
✓ Βελτιώνει τη διαπερατότητα και την αφήνη της φέτας.

ΟΜΟΙΕΣ ΧΡΗΣΕΙΣ
Τσουρέκια, κρουασάν, 5-15% επί του αλεύρου.
Ανάμειξη με 1% ξηρά μαγιά για τσουρέκια και το σπαστικό σπασίματος.
Το **LeVain Blé Dur** είναι ζυμωτικό υγρό προζύμι.
Οι χρήσεις και μερίδες της δοσολογίας που παρέχεται να αποκτήσετε την καλύτερη ποιότητα των ζυμωμάτων.
Ευχαριστούμε απερίσπαστο στο όραμα των LeVains.

ΣΥΣΤΑΣΙΑ
Νωπή, άσπρη, σκληρό σίταρο. Αλεύρι. Συστηματική κούρα ζυμώσεων.
Βελτιώνει και δίνει γλυκύτητα.
Ποσότητα **5kg**.

ΑΝΟΙΞΗ
Το **LeVain Blé Dur** είναι έτοιμο προς χρήση. Να αποθηκεύεται μεταξύ 2°C και 4°C.
Να φυλάσσεται σε κλειστό δοχείο.
Αναμειγνύεται καλά πριν από τη χρήση.
Αποθηκεύεται καλά προστατευμένο από το φως.
Αποθηκεύεται καλά προστατευμένο από το φως.
Προσφέρει μια απολαυστική χρήση - γρήγορη και εύκολη.

ΥΓΡΟ ΖΩΝΤΑΝΟ ΠΡΟΖΥΜΙ ΑΠΟ ΣΚΛΗΡΟ ΣΙΤΑΡΙ

Προσφέρει στην ζύμωση την καλύτερη ποιότητα στην Ελλάδα από την **LESAFFRE**.

LESAFFRE ΕΛΛΑΣ ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ ΑΕΒΕ
ΑΡ. ΓΕ.ΜΗ. 15550240 - Τ.Κ. 19300 ΑΣΠΡΟΠΥΡΓΟΣ
Τηλ: 210 5580240 - email: lesaffrehellas@lesaffre.com
www.lesaffre.gr

Καθαρό βάρος **5kg**

Αργή Ωρίμανση

Η ποιότητα θέλει το χρόνο της

ΔΙΑΜΑΝΤΗΣ ΠΑΠΑΠΑΝΑΓΗΣ - ΤΕΧΝΟΛΟΓΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ,
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΕΡΕΥΝΑΣ, ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΗΣ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗΣ
ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ Α.Ε.

Η διαδικασία της ζύμωσης (fermentation) αποτελεί βασικό στάδιο της αρτοποιίας, καθώς επηρεάζει τόσο τη γεύση όσο και την υφή του τελικού προϊόντος. Η αργή ωρίμανση (long fermentation) είναι μια τεχνική που βασίζεται στην παρατεταμένη (retarded) διάρκεια ωρίμανσης της ζύμης σε χαμηλές θερμοκρασίες (είτε περιβάλλοντος είτε ψυγείου) και είναι μια παραδοσιακή μέθοδος παραγωγής ψωμιού που έχει επανέλθει στο προσκήνιο τις τελευταίες δεκαετίες, λόγω των ποιοτικών και διατροφικών πλεονεκτημάτων της, την καλύτερη διαχείριση της ζύμης, αλλά και της μείωσης των νυχτερινών ωρών εργασίας για τους αρτοποιούς.



Οι βασικές διαφορές ανάμεσα [στη γρήγορη και την αργή ωρίμανση] είναι ο χρόνος, οι θερμοκρασίες και οι συνθήκες στις οποίες πραγματοποιείται η ζύμωση.

ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΓΡΗΓΟΡΗΣ - ΑΡΓΗΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ

Οι βασικές διαφορές ανάμεσα στις δύο τεχνικές είναι ο χρόνος, οι θερμοκρασίες και οι συνθήκες στις οποίες πραγματοποιείται η ζύμωση.

Η γρήγορη ωρίμανση συνήθως διαρκεί 1 - 3 ώρες, με τη χρήση υψηλότερων θερμοκρασιών (25 - 30°C). Λόγω του ότι πρέπει να έχουμε έτοιμο ψωμί σε σχετικά σύντομο χρόνο, χρησιμοποιούμε επίσης περισσότερη μαγιά, ώστε να μπορέσει να δράσει γρήγορα σε συνδυασμό με τις υψηλότερες θερμοκρασίες. Έτσι, το κύριο μεταβολικό προϊόν είναι το διοξείδιο του άνθρακα με λίγη αλκοόλη.

Η αργή ωρίμανση μπορεί να διαρκέσει από 12 έως 24 ώρες ή και περισσότερο, ανάλογα με τις συνθήκες (θερμοκρασία, υγρασία, ποσότητα μαγιάς), σε θερμοκρασίες από 4 έως 10°C, όταν έχουμε ωρίμανση στο ψυγείο, ή από 18 έως 22°C, όταν η διαδικασία λαμβάνει χώρα σε θερμοκρασία περιβάλλοντος. Ο παρατεταμένος χρόνος σε συνδυασμό με τις χαμηλότερες θερμοκρασίες, δίνει τη δυνατότητα να γίνουν οι μεταβολικές διεργασίες πιο αργά, δίνοντάς μας τη δυνα-

τότητα να πάρουμε πολύ καλύτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

Πρέπει να γνωρίζουμε ότι οι ίδιοι οι μικροοργανισμοί –είτε πρόκειται για ζυμομύκητες είτε για γαλακτικά βακτήρια– παράγουν διαφορετικές ουσίες και σε διαφορετικά ποσοστά, ανάλογα με τις συνθήκες θερμοκρασίας και υγρασίας που επικρατούν. Όταν χρησιμοποιούμε προζύμι, στις υψηλότερες θερμοκρασίες ωρίμανσης, έχουμε επικράτηση των ομοζυμωτικών γαλακτοβακίλλων που παράγουν ως επί το πλείστον γαλακτικό οξύ, ενώ στις χαμηλότερες θερμοκρασίες επικρατούν οι ετεροζυμωτικοί γαλακτοβάκιλλοι που παράγουν γαλακτικό αλλά και οξικό οξύ και πλήθος άλλων αρωματικών ενώσεων. Το αποτέλεσμα είναι να πάρουμε ψωμί με μοναδικά αρώματα και γεύση (bouquet).

Επίσης, με την αργή ωρίμανση οι κυψέλες που δημιουργούνται είναι μεγαλύτερες και διάσπαρτες, η ψίχα πιο έφυγρη –άρα και με μεγαλύτερη φρεσκάδα– και η κόρα τραγανή με πιο σκούρο χρώμα, λόγω της καραμελοποίησης των σακχάρων που προέκυψαν από την παρατεταμένη δράση των αμυλολυτικών ενζύμων.

Όσον αφορά την παραγωγική διαδικασία, ενώ στην γρήγορη / απευθεία μέθοδο αρτοποιίας ο αρτοποιός πρέπει να ξεκινήσει να δουλεύει αρκετές ώρες πριν το πρώτο ξεφούρνισμα –το οποίο σημαίνει ότι η εργασία του αρχίζει τη νύχτα– με τη μέθοδο της αργής ωρίμανσης μπορεί να μειώσει σε σημαντικό βαθμό τη νυχτερινή εργασία. Κάτι τέτοιο είναι εφικτό, καθώς και η προετοιμασία της παραγωγής μπορεί να γίνει μέσα στη μέρα και η ωρίμανση να ρυθμιστεί με τρόπο που τα ζυμάρια να είναι έτοιμα για φούρνισμα τις πρώτες πρωινές ώρες. Προϋποθέτει, δε, και την επένδυση στον κατάλληλο εξοπλισμό, που δεν είναι άλλος από έναν σωστό θάλαμο (ψυγείο ή ψυγειοστόφα) που είναι κλιματιζόμενος και ρυθμίζεται ως προς το χρόνο, τη θερμοκρασία και την υγρασία.

Από το σημείο αυτό και πέρα, η παραγωγική διαδικασία που θα ακολουθήσουμε μπορεί να είναι είτε της χύμα ωρίμανσης (bulk fermentation) είτε της ωρίμανσης έτοιμης μορφοποιημένης ζύμης.

ΑΡΓΗ ΩΡΙΜΑΝΣΗ (ΧΥΜΑ)

Σε αυτή τη μέθοδο (bulk fermentation) η ζύμη ζυμώνεται κανονικά είτε με μαγιά (max 1,2%) είτε με προζύμι (max 30%) είτε με ανάλογο συνδυασμό τους, σε τελική θερμοκρασία ζυμώματος 24 - 26°C. Μόλις ξεκουραστεί στο περιβάλλον (για 20 - 30 λεπτά ή για 1 - 2 ώρες με προζύμι) –ώστε να ξεκινήσει ελαφρώς η ζύμωση (να αρχίσει να φουσκώνει ελαφρά)– η ζύμη μεταφέρεται σκεπασμένη με μεμβράνη σε κάδο, ή μεριδοποιείται σε πλαστικά δοχεία με κάπακι και τοποθετείται στο ψυγείο στους 6 - 10°C. Αν παραλείψουμε το στάδιο της ξεκούρασης στο περιβάλλον, τότε είναι δύσκολο να ξεκινήσει να λειτουργεί σωστά η ζύμωση στο ψυγείο. Εδώ είναι σημαντική και η διαδικασία του τεντώματος (stretch & fold) που ενισχύει το πλέγμα της γλουτένης.

Ο όγκος του διοξειδίου του άνθρακα που παράγεται από τη δράση των μικροοργανισμών κι εγκλωβίζεται στις κυψελίδες στο εσωτερικό της ζύμης είναι μικρότερος στο ψυγείο απ' ότι στο περιβάλλον.

Η διαδικασία αυτή γίνεται συνήθως προς το τέλος της βάρδιας (νωρίς το μεσημέρι ή νωρίς το απόγευμα), έτσι ώστε η ζύμη να είναι ώριμη πριν το ξημέρωμα, που βγαίνει από το ψυγείο και αφήνεται να έρθει σε θερμοκρασία περιβάλλοντος για 30 - 40 λεπτά. Στη συνέχεια ακολουθεί η συνήθης διαδικασία: Τεμαχισμός, στρογγυλοποίηση, μορφοποίηση και μετά από πολύ λίγο χρόνο στη στόφα (ενδεχομένως τελική ωρίμανση μόνο στο περιβάλλον) ακολουθεί το ψήσιμο.

Με τη μέθοδο αυτή δεν έχουμε ιδαιτέρω πλεονέκτημα στη μείωση του παραγωγικού χρόνου, ενώ ταιριάζει περισσότερο σε ζυμάρια με μεγάλη ενυδάτωση (άνω του 75%).

ΑΡΓΗ ΩΡΙΜΑΝΣΗ (ΜΟΡΦΟΠΟΙΗΜΕΝΗ ΖΥΜΗ)

Κι εδώ ακολουθείται η συνήθης διαδικασία ζυμώματος (με μειωμένη μαγιά, όπως παραπάνω), με επιθυμητή τελική θερμοκρασία ζυμώματος max 24°C και στη συνέχεια η κλασική διαδικασία μέχρι το πλάσιμο.

Η μεριδοποιημένη και πλασμένη ζύμη μπορεί να τοποθετηθεί είτε σε λαμαρίνες είτε σε φόρμες είτε και σε τελάρο ακόμα. Στην τελευταία περίπτωση θα χρειαστεί ιδιαίτερη προσοχή, καθώς υπάρχει ο κίνδυνος να κολλήσει η ζύμη στο πανί αν η υγρασία είναι υψηλή.

Η θερμοκρασία του ψυκτικού θαλάμου θα πρέπει να κυμαίνεται από 8 έως 12°C και ο χρόνος παραμονής της ζύμης σε αυτόν από 10 έως 20 ώρες, ανάλογα με τις επιμέρους παραμέτρους (ποσοστό μαγιάς ή προζυμιού, θερμοκρασία, είδος και μέγεθος αρτοσκευάσματος κ.λπ.).

Ιδανικά, η υγρασία του θαλάμου θα πρέπει να είναι ρυθμιζόμενη για να μην έχουμε σαν αποτέλεσμα τη συμπύκνωση της πάνω στη ζύμη, ή ξηρότητα που θα δημιουργήσει «κρούστα». Αν δεν υπάρχει αυτή η δυνατότητα, θα χρειαστεί τα ζυμάρια να σκεπαστούν με κατάλληλο πανί ή κάποιο πλαστικό.

Στο τέλος της ωρίμανσης, τα ζυμάρια είναι έτοιμα για το φούρνο, εκτός αν έχουν μεγάλο βάρος, οπότε πρέπει να παραμείνουν λίγη ώρα στο περιβάλλον. Εάν κρίνουμε πως είναι ακόμα «αγίνωτα», δεν είναι συνήθης πρακτική να μπαίνουν στη στόφα, γιατί η μεγάλη διαφορά θερμοκρασίας από το ψυγείο (10°C) στη στόφα (35°C) θα κάνει τη ζύμη εξωτερικά να φουσκώσει γρήγορα, αλλά στο εσωτερικό να είναι ακόμα αγίνωτη.

Θα πρέπει να γνωρίζουμε ότι, ο όγκος του διοξειδίου του άνθρακα που παράγεται από τη δράση των μικροοργανισμών κι εγκλωβίζεται στις κυψελίδες στο εσωτερικό της ζύμης είναι μικρότερος στο ψυγείο απ' ότι στο περιβάλλον. Ανάλογα και η πίε-

ση που ασκείται στις κυψελίδες είναι μικρότερη στις θερμοκρασίες του ψυγείου, οπότε κι ο όγκος του ώριμου αρτοσκευάσματος από το ψυγείο –πριν το ψήσιμο– θα είναι ελαφρώς μικρότερος σε σχέση με τον αντίστοιχο όγκο στο περιβάλλον. Είναι σημαντικό, λοιπόν, να συνυπολογίσουμε την παράμετρο αυτή, ώστε να μην φουρνίσουμε υπερώριμη τη ζύμη μας, έχοντας λανθασμένη εντύπωση –λόγω της πιο σφικτής αίσθησης– πως είναι αγίνωτη.

Επιπλέον, αξίζει να σημειωθεί ότι φουρνίζοντας ένα κρύο ψωμί, σχεδόν απευθείας από το ψυγείο, επιτυγχάνουμε καλύτερο «τίναγμα» (oven spring). Αυτό συμβαίνει επειδή η δράση της μαγιάς στο εσωτερικό της ζύμης παρατείνεται κατά το πρώτο στάδιο του ψήσιματος, λόγω της χαμηλότερης θερμοκρασίας, έως ότου απενεργοποιηθεί από την υψηλή θερμότητα του κλίβανου. Με αυτόν τον τρόπο, εξασφαλίζουμε καλύτερα «σκασίματα» και μεγαλύτερο όγκο, με την προϋπόθεση ότι το αρτοσκεύασμα δεν υπερβαίνει τα 500 γρ.

Για την επιτυχία όλης της παραπάνω διαδικασίας, είναι σημαντική και η προσαρμογή της συνταγής και των πρώτων υλών. Αναφερθήκαμε στη μειωμένη χρήση μαγιάς, ενώ θα πρέπει να γνωρίζουμε ότι και η ποιότητα του αλεύρου παίζει σημαντικό ρόλο. Λόγω της παρατεταμένης διάρκειας ωρίμανσης, δε

**ΜΥΛΟΙ
ΚΡΗΤΗΣ**

Ενισχυτικά γεύσης και αρώματος

για παραδοσιακά χωριάτικα
αρτοσκευάσματα

για αρτοσκευάσματα
ολικής άλεσης



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

Για πιο πλούσιο άρωμα, προσθήκη
δε ποσοστό 1%-5% κατά προτίμηση στο προζύμι.



Η αργή ωρίμανση έχει σημαντική επίδραση στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του ψωμιού, δηλαδή στη γεύση, την υφή, το άρωμα και την εμφάνισή του.

θα πρέπει το αλεύρι να έχει έντονη ενζυματική δραστηριότητα, καθώς κάτι τέτοιο θα μπορούσε να αποδομήσει το πλέγμα της γλουτένης με τη δράση πρωτεολυτικών ενζύμων. Για το λόγο αυτό, η καλή ποιότητα γλουτένης που θα πάρουμε από το αλεύρι είναι ένας πολύ κρίσιμος παράγοντας.

ΕΠΙΔΡΑΣΗ ΤΗΣ ΑΡΓΗΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ ΣΤΑ ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Η αργή ωρίμανση έχει σημαντική επίδραση στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του ψωμιού, δηλαδή στη γεύση, την υφή, το άρωμα και την εμφάνισή του. Η διαδικασία αυτή, που συχνά περιλαμβάνει τη χρήση προζυμιού (sourdough starter), οδηγεί σε ένα προϊόν που

διαφέρει ποιοτικά από το ψωμί που παρασκευάζεται με γρήγορη ωρίμανση. Ας δούμε αναλυτικά αυτές τις επιδράσεις και τον ρόλο του προζυμιού:

1. Βελτίωση της γεύσης και του αρώματος: Η αργή ωρίμανση επιτρέπει την ανάπτυξη πολυπλοκότερων γευστικών προφίλ, λόγω της παραγωγής διάφορων μεταβολιτών, όπως οργανικών οξέων (γαλακτικό οξύ, οξικό οξύ) αλκοολών και αρωματικών ενώσεων (εστέρες και αλδεΐδες). Αυτά τα συστατικά προσδίδουν στο ψωμί μια βαθύτερη, πιο πολύπλοκη και, υπό προϋποθέσεις, ελαφρώς όξινη γεύση, σε αντίθεση με το ψωμί γρήγορης ωρίμανσης, το οποίο τείνει να έχει μια πιο επίπεδη και λιγότερο διαφοροποιημένη γεύση

Η αργή ωρίμανση μπορεί να μειώσει το γλυκαιμικό δείκτη του ψωμιού και να αυξήσει τη βιοδιαθεσιμότητα ορισμένων θρεπτικών συστατικών, όπως βιταμίνες και αντιοξειδωτικά.

2. Βελτίωση της δομής: Η παρατεταμένη δραστηριότητα των ενζύμων οδηγεί σε μια πιο ελαστική και αεράτη δομή του ψωμιού. Η γλουτένη αναπτύσσεται σταδιακά και το ψωμί τείνει να έχει μια πιο μαλακή και υγρή ψίχα (crumb), ενώ η κρούστα (crust) γίνεται πιο τραγανή και χρωματιστή λόγω της καραμελοποίησης των σακχάρων από την αντίδραση Maillard

3. Αύξηση της διατροφικής αξίας: Η αργή ωρίμανση μπορεί να μειώσει το γλυκαιμικό δείκτη του ψωμιού και να αυξήσει τη βιοδιαθεσιμότητα ορισμένων θρεπτικών συστατικών, όπως βιταμίνες και αντιοξειδωτικά. Η διαδικασία της ζύμωσης διασπά την κυτταρίνη και μειώνει τα φυτικά οξέα που εμποδίζουν την απορρόφηση των μετάλλων, καθιστώντας το ψωμί πιο εύπεπτο και θρεπτικό

4. Εκτεταμένη διατηρησιμότητα: Το ψωμί τείνει να διατηρεί τη φρεσκάδα του για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα λόγω του χαμηλότερου pH και της παρουσίας οργανικών οξέων που δρουν ως φυσικά συντηρητικά τα οποία παράγονται κατά τη διάρκεια της ωρίμανσης

5.Εμφάνιση: Το ψωμί παρουσιάζει, συνήθως, μια πιο παραδοσιακή και ελκυστική εμφάνιση, με χρυσοκίτρινη ή καφέ κρούστα και μια ανοιχτή, ανομοιόμορφη εσωτερική υφή. Αυτό οφείλεται στην εντονότερη ανάπτυξη των φυσαλίδων αερίου κατά τη διάρκεια της ωρίμανσης.

Στο σημείο αυτό αξίζει να σημειώσουμε, ότι η προσθήκη στη ζύμη –ή ακόμα καλύτερα στο προζύμι– βυνάλευρων ή καβουρδισμένων αλεύρων δημητριακών (που είναι απόλυτα φυσικά συστατικά), μπορεί να ενισχύσει ακόμα περισσότερο τη γεύση και το άρωμα στα αρτοσκευάσματα που ωριμάζουν αργά και σε χαμηλές θερμοκρασίες, βελτιστοποιώντας μέσα από αυτές τις σύνθετες βιοχημικές διεργασίες της ζύμωσης (fermentation) τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά τους.

ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΘΕΜΑΤΑ ΚΑΙ ΠΡΟΚΛΗΣΕΙΣ

Θα πρέπει να γνωρίζουμε ότι η εφαρμογή της αργής ωρίμανσης απαιτεί εξειδικευμένο εξοπλισμό και ακριβή έλεγχο συνθηκών:

1. Θερμοκρασία και υγρασία: Η σωστή διατήρηση των συνθηκών είναι κρίσιμη για την αποφυγή υπερβολικής ξήρανσης της ζύμης ή ανάπτυξης ανεπιθύμητων μικροοργανισμών

2. Χρόνος παραγωγής: Η μεγαλύτερη διάρκεια απαιτεί προσεκτικό σχεδιασμό της παραγωγής και των πρώτων υλών, ιδιαίτερα σε βιομηχανική κλίμακα

3.Διαχείριση ζύμης: Η χαμηλή θερμοκρασία, ενίοτε, καθιστά τη ζύμη πιο δύσκολη στη διαμόρφωση και απαιτεί εξειδικευμένες τεχνικές χειρισμού

4. Μικροβιακή ασφάλεια: Ενώ το χαμηλότερο pH και η παρουσία φυσικών συντηρητικών μειώνουν τον κίνδυνο μικροβιακής μόλυνσης, είναι σημαντικό να διασφαλίζεται η καθαρότητα των πρώτων υλών και η σωστή υγιεινή του εξοπλισμού και του περιβάλλοντος χώρου κατά τη διάρκεια της παραγωγής.

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Η αργή ωρίμανση αποτελεί μια παραδοσιακή, αλλά και επιστημονικά τεκμηριωμένη τεχνική, που αναβαθμίζει την ποιότητα των αρτοποιημάτων. Παρόλο που απαιτεί περισσότερο χρόνο και έλεγχο συνθηκών, τα γευστικά και διατροφικά οφέλη που προσφέρει την καθιστούν δημοφιλή επιλογή, τόσο για επαγγελματίες αρτοποιούς, όσο και για ερασιτέχνες λάτρεις της ζύμης.

Οι σύγχρονες μέθοδοι αργής αρτοποίησης συνδυάζουν την παραδοσιακή σοφία με νέες τεχνολογίες και επιστημονικές γνώσεις για να βελτιστοποιήσουν τη διαδικασία και να εξασφαλίσουν υψηλή ποιότητα. Από την ψυχρή ωρίμανση και τη χρήση προζυμιού έως τους αυτοματοποιημένους θαλάμους ωρίμανσης και τα εναλλακτικά άλευρα, όλες οι μέθοδοι προσφέρουν πολυάριθμα πλεονεκτήματα, τόσο σε όρους ποιότητας όσο και σε όρους διατροφικής αξίας. Η κατανόηση και η εφαρμογή αυτών των μεθόδων είναι απαραίτητη για την παραγωγή ψωμιού που ανταποκρίνεται στις σύγχρονες απαιτήσεις των καταναλωτών.

Παρά τις προκλήσεις που εμπεριέχει, η εφαρμογή της στην αρτοποιία συνεχίζει να κερδίζει έδαφος, ιδιαίτερα σε περιβάλλοντα που επιδιώκουν την παραγωγή πλούσιων διατροφικά προϊόντων υψηλής ποιότητας. Η κατανόηση των επιστημονικών και τεχνικών πτυχών αυτής της διαδικασίας είναι απαραίτητη για την επιτυχή εφαρμογή και βελτιστοποίησή της στη σύγχρονη αρτοποιία.

Προζύμι και Μαγιά: Οι ζυμωτικοί παράγοντες των αρτοσκευασμάτων

ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΜΠΟΣΔΙΚΟΣ - ΤΕΧΝΟΛΟΓΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Το προζύμι και η μαγιά είναι δύο υλικά που χρησιμοποιούνται για τη διόγκωση του ζυμαριού ως ζυμωτικοί παράγοντες που παράγουν διοξείδιο του άνθρακα για τη διόγκωση των αρτοσκευασμάτων και συμβάλλουν, επίσης, στην ανάπτυξη των αρωμάτων. Το προζύμι συνδέεται με προϊόντα μακράς ζύμωσης, η οποία προσδίδει έντονα αρωματικά προφίλ που προέρχονται από την υψηλή συγκέντρωση σε οργανικά οξέα και ειδικότερα οξικά και γαλακτικά.

Στο τελικό προϊόν αυτό μεταφράζεται σε πιο χαμηλό όγκο και πιο χοντρή κόρα. Το χαμηλότερο pH ευνοεί τη διατήρηση των ψωμιών μέσω αντι-μυκητιακής δράσης, και μειώνει την ταχύτητα υποβάθμισης του αμύλου, καθυστερώντας έτσι το μπαγιάτεμα των ψωμιών.

Η Μαγιά αρτοποιίας είναι το προϊόν που προέρχεται από την καλλιέργεια ειδικών ζυμομυκήτων (*Saccharomyces cerevisiae*) σε κάποιο θρεπτικό υλικό και αποτε-

λεί βασικό συστατικό για την παραγωγή ψωμιού ως διογκωτικό μέσο. Ο Louis Pasteur ήταν εκείνος που ανέδειξε το ρόλο της μαγιάς. Μέχρι το 1857, η μαγιά θεωρούνταν το «μυστήριο» της ζύμωσης. Από τότε, οι μαγιές, όπως και τα βακτήρια του προζυμιού, απομονώθηκαν, μελετήθηκαν και πολλαπλασιάστηκαν. Έτσι οι αρτοποιοί σήμερα έχουν στη διάθεσή τους επιλεγμένους, σταθεροποιημένους και συγκεκριμένους ζυμωτικούς παράγοντες. Οι μικροοργα-

νισμοί που περιέχονται σε αυτούς εξασφαλίζουν την απαιτούμενη ζυμωτική δραστηριότητα και ένα αρωματικό προφίλ που είναι ελεγχόμενο και όχι τυχαίο. Η δραστηριότητά τους, επίσης, είναι διαρκής και εύκολη στη δοσολογία.

Έτσι, λοιπόν, η μαγιά και το προζύμι αλληλοσυμπληρώνονται, δρώντας σε συνεργασία για καλύτερη ρύθμιση της διαδικασίας ωρίμανσης και δίνοντας πιο έντονη αρωματική ταυτότητα στα αρτοσκευάσματα.

Η μαγιά και το προζύμι αλληλοσυμπληρώνονται, δρώντας σε συνεργασία για καλύτερη ρύθμιση της διαδικασίας ωρίμανσης και δίνοντας πιο έντονη αρωματική ταυτότητα στα αρτοσκευάσματα.

ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΤΑΣΕΙΣ ΤΗΣ ΑΓΟΡΑΣ

Για να καλύψουν οι αρτοποιοί τις γευστικές απαιτήσεις των καταναλωτών, στην προσφορά του ψωμιού τους, θα πρέπει να παρέχουν προϊόντα που ξεχωρίζουν. Η κατανόηση αυτού του πολύπλοκου μηχανισμού ποικίλλει ανάλογα με την τοπική κουλτούρα και τις ιδιαίτερες προτιμήσεις των καταναλωτών και κρίνεται πολύ σημαντική.

Στην πραγματικότητα υπάρχουν περισσότερες από 540 αρωματικές ουσίες σε μια φέτα ψωμί, τα επίπεδα και οι συνδυασμοί των οποίων ορίζουν τη γεύση που αντιλαμβάνεται ο καταναλωτής. Δύο είναι οι ουσιαστικοί παράγοντες για τη δημιουργία της γεύσης:

1. Η προσεκτική επιλογή συστατικών (το αλεύρι, ο τύπος της άλεσης, το νερό, το αλάτι, η μαγιά, το προζύμι κ.λπ.)
2. Η διαδικασία αρτοποίησης (η ταχύτητα και ο χρόνος ανάμιξης, η ωρίμανση και, ιδιαίτερα, το ψήσιμο). Ορισμένοι ειδικοί θεωρούν ότι η ποιότητα ενός ψωμιού εξαρτάται, κατά 75%, από την τεχνογνωσία του αρτοποιού.

Σύγχρονες μελέτες δείχνουν την έκταση των πλεονεκτημάτων τού

συνδυασμού μαγιάς και προζυμιού, μέσα από τις αλληλεπιδράσεις των συμπληρωματικών ιδιοτήτων τους, σε τομείς τόσο διαφορετικούς, όπως π.χ. ο οργανοληπτικός τομέας (αρωματικό προφίλ κ.λπ.), ο νομοθετικός (καθαρή ετικέτα), η διατροφή και η υγεία.

Στο σημείο αυτό, χρειάζεται, ιδιαίτερα, να υπογραμμιστεί η επίδραση των παραγόντων ζύμωσης:

1. Στη μείωση της περιεκτικότητας σε ακρυλαμίδιο στα αρτοσκευάσματα
2. Κατά τη χρήση προζυμιού για τον έλεγχο του κορεσμού (χαμηλός γλυκαιμικός δείκτης)
3. Στην επίδραση του pH στην ευπεπτότητα των τροφίμων
4. Στη βιοδιαθεσιμότητα των μετάλλων (Ca++, Zn++, Mg++), μέσω της δράσης των βακτηρίων κ.λπ.

Ο ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΩΝ ΣΤΕΛΕΧΩΝ (ΤΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ ΚΛΕΙΔΙ ΣΤΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΤΗΣ ΖΥΜΩΣΗΣ)

Ο προσδιορισμός της αλληλουχίας του γονιδιώματος του *Saccharomyces cerevisiae* είναι μια σχετικά πρόσφατη προσέγγιση (1994-1997), η οποία επέτρεψε την καλύτερη κατανόηση, διαφοροποίηση και κατηγοριοποίηση των δια-

θέσιμων στελεχών του ζυμομύκητα, σύμφωνα με τα χαρακτηριστικά και τις ιδιότητες τους.

Τα τελευταία χρόνια, η ανάπτυξη των τεχνικών διαλογής επέτρεψε την ταξινόμηση και την επιλογή των καλύτερων στελεχών σε επιζητούμενες ειδικές ιδιότητες, όπως η ταχύτητα ζύμωσης (που ονομάζεται και κινητική), οι αρωματικές ιδιότητες και η αντίσταση στην ωσμωτική πίεση, στα άλατα και στα οξέα.

Η ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΜΕ ΤΟΠΙΚΕΣ ΙΔΙΑΙΤΕΡΟΤΗΤΕΣ

Η φύση των υποστρωμάτων του αλεύρου (σιτάρι, σίκαλη, φαγόπυρος κ.λπ.) και τα συστατικά που χρησιμοποιούνται (ζάχαρη, αναγωγικοί παράγοντες ανάπτυξης κ.λπ.) παίζουν ουσιαστικό ρόλο κατά τη διάρκεια της ζύμωσης και έχουν οδηγήσει τους παραγωγούς μαγιάς να αναπτύξουν προσαρμοσμένα στελέχη, όπως μαγιά για όξινα ζυμάρια με αλεύρι σίκαλης και ωσμόφιλη μαγιά για ζυμάρια με υψηλή περιεκτικότητα ζάχαρης.

Η φύση των διαδικασιών αρτοποίησης και οι τύποι των ζυμώσεων (γρήγορη, αργή, μπλοκαρισμένη, κατεψυγμένη, με προζύμι κ.λπ.) ανάγκασαν τους παραγωγούς να προτείνουν προχωρημένες ζυμωτικές λύσεις όλο και πιο προσωποποιημένες. Μεταξύ των πρόσφατων αναπτύξεων, βρίσκονται οι μαγιές ταχείας κινητικής (με γρήγορα διαγράμματα αρτοποίησης ή αλλιώς αγγλοσαξονικά προφίλ, που ονομάζονται επίσης και μαγιές «υψηλής δράσης», καθώς και οι μαγιές που είναι ευαίσθητες στο κρύο. Οι τελευταίες επιτρέπουν ένα χρονικό μπλοκάρισμα -καθώς ευνοούν την αργή παραγωγή αερίων- εξασφαλίζοντας ευελιξία στην οργάνωση της εργασίας σε αρτοποιήματα αργής ωρίμανσης.



Υπάρχουν περισσότερες από 540 αρωματικές ουσίες σε μια φέτα ψωμί, τα επίπεδα και οι συνδυασμοί των οποίων ορίζουν τη γεύση που αντιλαμβάνεται ο καταναλωτής.

Οι διάφορες μέθοδοι εφαρμογής (ψωμιά με κόρα, γλυκά ψωμιά, προϊόντα βιενουαζερί, πίτσες, ψωμιάκια ψημένα στον ατμό, αραβικά ψωμιά, κ.λπ.) είναι επίσης καθοριστικές στην επιλογή ή τον συνδυασμό των παραγόντων ζύμωσης. Παρόμοια, το ίδιο ισχύει και για ζητούμενα αποτελέσματα όπως το ήπιο ή έντονο προσωποποιημένο αρωματικό προφίλ, η διατηρησιμότητα κ.λπ., που οδηγούν σε έρευνα όσον αφορά τα προζύμια, μόνα τους ή σε συνδυασμό με μαγιές, μέσω της αναζήτησης συμβιωτικών στελεχών με βακτήρια προζυμίου για ζυμωτικούς παράγοντες «διπλής δράσης».

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Η ζύμωση με βάση μαγιές και προζύμια (μείγμα ζυμομυκήτων και

βακτηρίων), βοηθούν συνεισφέροντας το μοναδικό αρωματικό σήμα κατατεθέν και αναπτύσσοντας εκλεπτυσμένα και εξατομικευμένα γεύση.

Στην πραγματικότητα, δημιουργούν χημικές ενώσεις διαφορετικών ομάδων, όπου η κάθε μια δίνει χαρακτηριστικές αρωματικές νότες κατά τη ζύμωση.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ
1.Bennion, M. (1980). The Science of Food. Wiley, New York.
2.Nutrition Support. (Χωρίς ημερομηνία). Προζύμια. Ανακτήθηκε από <https://nutritionsupport.gr/arthra/%CF%80%CF%81%CE%BF%CE%B6%CF%8D%CE%BC%CE%B9-3404/>
3.Koy, R. (2017). Lactic Acid Bacteria as Bio-preservatives in Bakery – Role of Sourdough Systems in the Quality, Safety and Shelf Life of Bread. Ανακτήθηκε από <https://pearl.plymouth.ac.uk/handle/10026.1/9828>
4.Rosell, C. M. (2016). Bread: Chemistry of Baking. Στην Encyclopedia of Food and Health.
5.Lallemant Inc. (2011). Pain au Levain Production. Baking Update, 2(11). Ανακτήθηκε στις 9 Δεκεμβρίου 2011.



**Εμπιστευτείτε μας
για το πιο ξεχωριστό τσουρέκι!**

Επιλέξτε τα ειδικά αλεύρια πολυτελείας των Κυλινδρόμυλων Χαλκιδικής που εξασφαλίζουν την πιο ισορροπημένη ζύμη, για νόστιμα και αφράτα τσουρέκια!



Super αλεύρι
κατ. Π



Super extra
αλεύρι κατ. Π



Έτοιμο μείγμα
τσουρεκιού



**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

Το πάθος κάνει τη διαφορά στο ψωμί (το αλεύρι και το νερό είναι παντού το ίδιο)!

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΣΤΗ ΜΑΡΙΑΝΝΑ ΣΠΑΝΟΥ

Ο José María Fernández del Vallado, γενικός γραμματέας της Ευρωπαϊκής Συνομοσπονδίας Αρτοποιιών και Βιοτεχνών Ζαχαροπλαστών (CEBP) μιλά στο περιοδικό «Αρτοποιός – BAZ» για τις παγκόσμιες προκλήσεις στον τομέα της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής, αναλύει τις τάσεις και τα προβλήματα στην ισπανική αγορά και δίνει το δικό του μήνυμα για την ισχυροποίηση του κλάδου στο μέλλον.



JOSÉ MARÍA FERNÁNDEZ DEL VALLADO

Γενικός Γραμματέας της Ευρωπαϊκής Συνομοσπονδίας Αρτοποιιών και Βιοτεχνών Ζαχαροπλαστών (CEBP)

Τι σας ενέπνευσε να ακολουθήσετε μια καριέρα στην Ευρωπαϊκή Συνομοσπονδία Αρτοποιιών και Βιοτεχνών Ζαχαροπλαστών;

Ουσιαστικά είναι μια συνέχεια αυτού που έκανα στην Ισπανία. Είμαι στην Ισπανική Συνομοσπονδία Αρτοποιών από το 1989. Την ίδια χρονιά ξεκίνησα να ταξιδεύω στο εξωτερικό και εντάχθηκα στην Ευρωπαϊκή Συνομοσπονδία. Ήθελα να συμμετέχω στις γενικές δράσεις για τους Αρτοποιούς και τους Ζαχαροπλάστες σε πιο διεθνές επίπεδο.

Πώς υποστηρίζει η CEBP τα μέλη της σε παγκόσμια κλίμακα;

Μέλη μας είναι 40 Ενώσεις από 36 χώρες. Ο ρόλος μας είναι να να ενισχύσουμε το επάγγελμα. Θεω-

ρώ πως, δυστυχώς, ο κλάδος δεν λαμβάνεται σοβαρά υπόψη στις περισσότερες χώρες. Προσπαθούμε λοιπόν να τον ενισχύσουμε με τους διεθνείς διαγωνισμούς, με την ανάδειξη του αρτοποιού και ζαχαροπλάστη της χρονιάς, καθώς και μέσω του UAVC Select Club που δημιουργήσαμε μόλις πριν από δύο χρόνια. Ήδη αριθμούμε 17 μέλη και τον ερχόμενο Μάιο, θα υπάρξουν άλλα πέντε. Είμαστε πολύ χαρούμενοι γι' αυτό.

Προσπαθούμε επίσης να προωθήσουμε την ανταλλαγή τεχνογνωσίας μεταξύ των μελών μας. Όταν συναντιόμαστε ή όταν κάποιος έχει κάποιο πρόβλημα, μοιραζόμαστε τις πληροφορίες που έχουμε από τις διάφορες χώρες για το πώς έχουν κινηθεί στο να αποφύγουν ή να πετύχουν κάτι. Τέλος, έχουμε δημιουργήσει την Παγκόσμια Ημέρα Ψωμιού που εορτάζεται κάθε χρόνο στις 16 Οκτωβρίου.

Στην UIBC προσπαθούμε να σταματήσουμε σε ευρωπαϊκό επίπεδο [τις ασφυκτικές] νομοθεσίες για τους αρτοποιούς και τους ζαχαροπλάστες.

Πώς κινείται αυτή την περίοδο η αγορά του ψωμιού στην Ισπανία;

Οι καταναλωτικές συνήθειες έχουν αλλάξει πραγματικά στην Ισπανία. Νομίζω ότι το ίδιο ισχύει στις περισσότερες χώρες και είμαι σίγουρος ότι συμβαίνει και στην Ελλάδα. Μέχρι πριν μερικά χρόνια, το ψωμί ήταν βασικό προϊόν στην ισπανική και στην ελληνική διατροφή. Τώρα δεν είναι. Είναι περισσότερο σαν προϊόν πολυτέλειας για πολλούς ανθρώπους. Παρατηρούμε ότι ο κόσμος αγοράζει ψωμί μόνο τα Σαββατοκύριακα και συνήθως επιλέγει πολύ συγκεκριμένα και ιδιαίτερα πράγματα. Δεν το χρησιμοποιούν πλέον ως καθημερινό προϊόν. Βλέπουμε επίσης ότι πολλοί νέοι δεν το χρησιμοποιούν σε καθημερινή βάση. Και αυτό είναι κάτι που βάζει σε δοκιμασία τον κλάδο και που πρέπει να προσπαθήσουμε να το αποτρέψουμε. Πρέπει να ξεπεράσουμε αυτήν την τάση.

Πώς το αντιμετωπίζετε;

Αυτό που κάναμε στην Ισπανία ήταν μια εκστρατεία προώθησης ψωμιού που χρηματοδοτήθηκε κατά 70% από την Ευρωπαϊκή Ένωση και είχε την υποστήριξη της ισπανικής υπηρεσίας ασφάλειας τροφίμων. Ονομαζόταν Buenos Días Con Pan (καλημέρα με ψωμί) και στόχευε κυρίως σε παιδιά από

6 έως 12 ετών, στους δασκάλους και τους γονείς τους.

Προσπαθήσαμε με αυτόν τον τρόπο να τους πείσουμε ότι το ψωμί είναι ένα πραγματικά σημαντικό προϊόν για την καθημερινή διατροφή και ότι είναι, επίσης, ένα θρεπτικό και πολύ υγιεινό προϊόν. Ενημερώσαμε με αυτόν τον τρόπο τον κόσμο ότι από τις έξι μερίδες υδατανθράκων που πρέπει να καταναλώνει κάθε μέρα ένα άτομο, τουλάχιστον δύο από αυτές πρέπει να είναι ψωμί.

Αυτή ήταν μια πολύ καλή κίνηση, αλλά είναι γεγονός πως αυτές οι εκστρατείες πρέπει να γίνονται πιο συχνά και δυστυχώς είναι πολύ ακριβές. Λόγω αυτού, άλλωστε, η συγκεκριμένη εκστρατεία είχε πολύ περιορισμένο εύρος. Μετατρέψαμε ένα λεωφορείο σε ένα μικρό αρτοποιείο το οποίο επισκέφθηκε τις πιο μεγάλες πόλεις της Ισπανίας και ενημέρωσε περίπου 300.000 μαθητές, αλλά υπάρχουν πολλοί περισσότεροι.

Περιγράψτε μας την κατάσταση όσον αφορά στα προϊόντα ψωμιού στην Ισπανία.

Ξέρετε, έχω τέσσερα μεγάλα παιδιά που όλα λατρεύουν το ψωμί. Έχω και μια μικρότερη κόρη, η οποία επίσης αγαπά το ψωμί, αλλά οι περισσότεροι φίλοι της πιστεύουν ότι είναι επικίνδυνο για

την υγεία τους. Θεωρούν ότι δεν είναι φαγητό. Αλλά τα μεγαλύτερα παιδιά μου δεν ξέρουν πώς να τρώνε χωρίς ψωμί. Θέλουν να τρώνε κάθε μέρα.

Ωστόσο, πρέπει να πω ότι στην Ισπανία το ψωμί έχει πολύ κακή ποιότητα εδώ και πολλά χρόνια. Ακόμη και το ψωμί που παρασκευάζεται στα αρτοποιεία, δεν ήταν πολύ καλό. Φυσικά αυτό δεν ισχύει για όλη τη χώρα. Σε ορισμένα σημεία, στις ακτές της Μεσογείου, για παράδειγμα, το ψωμί ήταν πολύ καλό, αλλά σε πολλές μεγάλες πόλεις η ποιότητα ήταν κακή. Για παράδειγμα, η Βαρκελώνη είχε πολύ καλό ψωμί, αλλά η Μαδρίτη όχι. Έτσι, πολλές φορές οι καταναλωτές κατέληγαν να παίρνουν πολύ καλύτερο ψωμί στο σούπερ μάρκετ από ό,τι στους παραδοσιακούς φούρνους και αυτό έκανε πολλούς ανθρώπους να σταματήσουν να τρώνε ψωμί.

Γιατί θεωρείτε ότι συνέβη αυτό;

Επειδή στην Ισπανία δεν έχουμε εκπαίδευση για τον αρτοποιό. Οι πόλεις επεκτάθηκαν πολύ γρήγορα, έτσι οι αρτοποιοί άρχισαν να χρησιμοποιούν πολλή μαγιά για να αυξήσουν την παραγωγή και να καλύψουν τις ανάγκες. Είχαν πολύ σύντομες διαδικασίες ζύμωσης, περίπου 20 λεπτά, και έτσι το ψωμί δεν ήταν καλό.

Ευτυχώς τώρα, η κατάσταση είναι τελείως διαφορετική. Υπάρχουν πολλοί νέοι αρτοποιοί που δεν μπήκαν στον κλάδο επειδή προέρχονταν από μια οικογένεια αρτοποιών, αλλά γιατί έχουν πάθος με το ψωμί. Νομίζω ότι το πάθος είναι η κρίσιμη λέξη για αυτό το επάγγελμα, ακριβώς επειδή είναι δύσκολο. Έτσι, αυτοί οι νέοι επαγγελματίες εκπαιδεύτηκαν και πλέον είναι εξαιρετικοί αρτοποιοί. Χρησιμοποιούν πολύ μακρές διαδικασίες ζύμωσης και υψηλής ποιότητας πρώτες ύλες και συστατικά και

προσπαθούν να εισαγάγουν καινοτομίες στο επάγγελμα.

Νομίζω ότι η περίοδος της πανδημίας βοήθησε πολύ τον κόσμο να καταλάβει την αξία ενός καλού ψωμιού, γιατί πολλοί άνθρωποι άρχισαν να φτιάχνουν μόνοι τους ψωμί, αλλά δεν κατάφερναν να πετύχουν το αποτέλεσμα ενός αρτοποιείου. Έτσι, άρχισαν να λένε παντού ότι ένα καλό ψωμί είναι θησαυρός και κατάλαβαν ότι αν θέλουν καλό ψωμί, πρέπει να το πληρώσουν. Εκτίμησαν, δηλαδή, την ποιότητα, αλλά ήταν πλέον έτοιμοι να πληρώσουν για αυτήν. Αυτή ήταν μια σημαντική αλλαγή στις συνήθειές μας.

Πώς αντιμετωπίζετε τυχόν προβλήματα στην Ισπανική Ομοσπονδία Αρτοποιών;

Στην Ισπανική Συνομοσπονδία Αρτοποιών προσπαθούμε να μεταδώσουμε στους αρτοποιούς ότι αν υποστηρίζουν ότι τα προϊόντα τους έχουν ένα χαρακτηριστικό πρέπει πραγματικά να είναι έτσι. Για παράδειγμα, αν λένε ότι το ψωμί είναι ολικής αλέσεως, πρέπει να είναι ολικής αλέσεως. Αν λένε ότι είναι χειροποίητο ή με προζύμι πρέπει όντως να είναι προζυμένιο. Κι αυτό επειδή κάποια στιγμή όλοι αποκαλούσαν προζυμένια ή χειροποίητα ή ολικής αλέσεως προϊόντα που δεν ήταν.

Αυτό το ζήτημα προέκυψε όταν εφαρμόστηκε ένας σχετικός νόμος από το κράτος και αυτός ήταν ένας τρόπος να τεθεί ένα είδος πιστοποίησης, ένα μέσο για την αντιμε-

τώπιση αυτού του προβλήματος που είχε παρουσιαστεί. Πιέσαμε, λοιπόν, την κυβέρνηση να ρυθμίσει περισσότερο τις διαδικασίες παρασκευής ψωμιού για την αντιμετώπιση αυτών των προβλημάτων. Είχαμε ένα απροσδόκητο όφελος από αυτό, το οποίο ήταν ότι κατά τη συζήτηση του νόμου, υπήρξε μεγάλο ενδιαφέρον των μέσων ενημέρωσης. Οι αρτοποιοί ήταν πολύ θυμωμένοι μαζί μας, γιατί νόμιζαν ότι κάναμε κάτι επιζήμιο για τον κλάδο. Αλλά τώρα είναι πολύ χαρούμενοι, τόσο οι αρτοποιοί όσο και οι καταναλωτές που γνωρίζουν τι αγοράζουν πραγματικά. Ήταν δική μας πρωτοβουλία να εφαρμοστεί αυτός ο νόμος.

Πώς απαντάτε στα προβλήματα περιορισμένης κατανάλωσης, αύξησης του κόστους των πρώτων υλών και της ενέργειας; Τι κάνετε ως ομοσπονδία σε εθνικό επίπεδο;

Το κόστος των πρώτων υλών αυξήθηκε δραματικά, όπως επίσης και οι τιμές της ενέργειας. Εμείς, από την πλευρά μας στην Ισπανία, κάναμε μια δράση τον Δεκέμβριο και τον Ιανουάριο μετά την έναρξη του πολέμου στην Ουκρανία, όπου σταματήσαμε τη λειτουργία όλων των αρτοποιείων για 15 λεπτά. Αυτή η κίνηση θεωρήθηκε μια τεράστια επιτυχία, καθώς όλα τα μέσα ενημέρωσης και οι ειδήσεις στην Ισπανία ξεκίνησαν εκείνη την ημέρα λέγοντας ότι οι αρτοποιοί έκλεισαν για 15 λεπτά. Αλλά

πλέον θεωρώ πως τόσο οι τιμές των πρώτων υλών όσο και οι τιμές της ενέργειας έχουν επανέλθει σε φυσιολογικά επίπεδα.

Το βασικότερο πρόβλημα των αρτοποιιών στην Ισπανία ήταν ότι τα σούπερ μάρκετ πουλούσαν πολύ φτηνό ψωμί. Μέσα από όλες αυτές τις δράσεις που κάνουμε, λοιπόν, έχουμε κατευθύνει τους αρτοποιούς -και το έχουν αντιληφθεί σε μεγάλο βαθμό- ότι αν εστιάσουν στην ποιότητα, στην αριστεία και στην ενεργειακή απόδοση, τότε θα έχουν πολλές δυνατότητες, όχι μόνο να επιβιώσουν, αλλά και να πετύχουν.

Θεωρώ πως αν οι αρτοποιοί εστιάζουν στο πόσο φτηνά πωλούν ψωμί οι ανταγωνιστές, τότε δεν μπορούν να πετύχουν. Το θετικό είναι ότι πλέον βλέπουμε ανθρώπους που εξακολουθούν να ανησυχούν για αυτό το λόγο να εφαρμόζουν άλλες πρακτικές. Δεν τους ενδιαφέρει πια το κόστος, επειδή μπορούν να προσθέσουν αυτό το κόστος στην τιμή πώλησης, υπό την προϋπόθεση ότι θα πουλήσουν ένα πραγματικά εξαιρετικό προϊόν. Υπάρχει ένα μεγάλο μέρος των καταναλωτών που είναι έτοιμο να πληρώσει για αυτό, γνωρίζοντας όμως, ότι θα πάρουν ένα πολύ καλό προϊόν.

Αυτή είναι λοιπόν η πρότασή σας ως σωματείο στους αρτοποιούς, να εστιάσουν στην ποιότητα, την ενεργειακή απόδοση και στην αριστεία;

Πιστεύω πως ναι. Γιατί είναι λίγα τα πράγματα που μπορούμε να κάνουμε για τις τιμές στις οποίες τα σούπερ μάρκετ πωλούν ψωμί. Αυτό που είναι στο δικό μας χέρι είναι να εστιάσουμε στο ψωμί που δίνουμε στους πελάτες μας. Αντί, λοιπόν, τα αρτοποιεία να μειώνουν την ποιότητα του ψωμιού τους ώστε να ανταγωνιστούν το κόστος των τιμών των σούπερ μάρκετ, πρέπει να προσπαθήσουν να

κάνουν καλύτερο ψωμί. Ο κόσμος θα καταλάβει τη διαφορά. Μπορεί να πάει και στο σούπερ μάρκετ, αλλά τότε θα καταλάβει πόσο καλύτερο είναι το ψωμί του αρτοποιείου. Νομίζω ότι οι νέοι αρτοποιοί, το ξέρουν αυτό.

Ποιες είναι οι προκλήσεις που αντιμετωπίζουν οι αρτοποιοί και οι ζαχαροπλάστες παγκοσμίως; Πώς βλέπετε το μέλλον των βιομηχανιών αρτοποιίας;

Νομίζω ότι μία από τις κύριες προκλήσεις είναι η έλλειψη εργατικού δυναμικού. Είναι πολύ δύσκολο να βρεις εργαζόμενους και ακόμη πιο δύσκολο να βρεις καταρτισμένους ανθρώπους. Γι' αυτό προσπαθούμε να ενισχύσουμε το επάγγελμα, με τους θεσμούς του «Αρτοποιού της Χρονιάς» και του «Ζαχαροπλάστη της Χρονιάς».

Έπειτα, υπάρχει το ζήτημα των διατροφικών συνθηκών, τομέας στον οποίο έχουμε τόσο ισχυρούς εχθρούς όσο και ισχυρούς συμμάχους. Στη UIBC, λοιπόν, συμμετέχουμε στο Διεθνές Συνέδριο Διατροφής, που πραγματοποιείται κάθε τέσσερα χρόνια. Πρόκειται για το κυριότερο συνέδριο διατροφής στον κόσμο. Και πιέζουμε για να συμπεριληφθεί το ψωμί στις διατροφικές συστάσεις ως ένα πραγματικά υγιεινό προϊόν.

Μια ακόμη πρόκληση είναι τα προϊόντα χωρίς γλουτένη. Στο τελευταίο Congress of Nutrition που πραγματοποιήθηκε το 2017 στο Μπουένος Άιρες στην Αργεντινή, είχαμε ένα ειδικό συμπόσιο με θέμα τα προϊόντα χωρίς γλουτένη και τα συμπεράσματα των ειδικών κατέληξαν στο ότι μόνο τα άτομα με κοιλιοκάκη πρέπει να επιλέγουν τρόφιμα χωρίς γλουτένη, κανείς άλλος.

Υπήρχαν λοιπόν πολλοί συμμετέχοντες που δεν ήταν ευχαριστημένοι γιατί περίμεναν άλλα από τους ειδικούς, τους κορυφαίους στον κόσμο. Ο πρόεδρος

της επιστημονικής επιτροπής του Διεθνούς Συνεδρίου Διατροφής ανέφερε χαρακτηριστικά ότι δεν είναι καλό για την υγεία, να σταματήσει κάποιος να τρώει γλουτένη αν δεν έχει κοιλιοκάκη. Δουλεύουμε πολύ πάνω σε αυτό.

Τέλος, μια σοβαρή πρόκληση για τον κλάδο είναι η ασφυξία που προκαλούν οι αυστηρές νομοθετικές ρυθμίσεις. Στην UIBC προσπαθούμε, λοιπόν, να σταματήσουμε σε ευρωπαϊκό επίπεδο αυτές τις νομοθεσίες για τους αρτοποιούς και τους ζαχαροπλάστες.

Πώς βλέπετε τις τάσεις στη βιομηχανία αρτοποιίας τα επόμενα χρόνια;

Καταρχάς, αυτό που προβλέπω είναι ότι θα έχουμε μεν τα παραδοσιακά αρτοποιεία, αλλά θα υπάρχουν και περισσότερα πολυτελή αρτοποιεία κορυφαίας ποιότητας. Επιπλέον, πρέπει να εστιάσουμε στους νέους και να επικεντρωθούμε στην εκπαίδευσή τους. Είναι κρίσιμο να έχουμε πολύ καλύτερη εκπαίδευση για τους αρτοποιούς και ζαχαροπλάστες.

Πρέπει, επίσης, να επικεντρωθούμε στους νέους καταναλωτές που αναζητούν πολύ υγιεινά και φυσικά προϊόντα. Μπορεί εκ πρώτης όψews αυτά να εκλαμβάνονται ως προβλήματα, αλλά στην ουσία αποτελούν ευκαιρίες για να διατηρήσουμε και να εξελίξουμε τον κλάδο.

Πρέπει, φυσικά, να φροντίσουμε και την γαστρονομία. Πρέπει να είμαστε παρόντες και στα εστιατόρια και να καινοτομήσουμε. Χρειάζεται να έχουμε εξαιρετική εκπαίδευση, να επικεντρωθούμε στην υγεία, στη βιωσιμότητα, στην ποιότητα των χειροποίητων προϊόντων.

Τέλος, προβλέπω ότι τα δημοφιλή ολικής άλεσης θα κυριαρχήσουν στις παγκόσμιες τάσεις, περισσότερο από τα λευκά ψωμιά. Επομένως, πρέπει να μάθουμε πώς να τα χρησιμοποιούμε και να

συνηθίσουμε να τρώμε περισσότερα προϊόντα δημοφιλών ολικής άλεσης με γνώμονα την υγεία μας.

Πώς μπορούν οι αρτοποιοί να προσαρμοστούν στις νέες πρακτικές για τη βιωσιμότητα και το περιβάλλον;

Οι αρτοποιοί και οι ζαχαροπλάστες είναι μέρος της παγκόσμιας οικονομίας, οπότε θα πρέπει να προσαρμοστούν και αυτοί με τη σειρά τους στις νέες πρακτικές για τη βιωσιμότητα και το περιβάλλον. Αν εστιάσουμε στα τοπικά προϊόντα, στις τοπικές πωλήσεις και στους τοπικούς προμηθευτές, έχουμε μια πολύ καλή ευκαιρία να τονίσουμε το εξαιρετικά χαμηλό αποτύπωμα άνθρακα σε σύγκριση με το ψωμί που κατασκευάζεται για μεγάλες αλυσίδες σούπερ μάρκετ. Οπότε πιστεύω ότι είναι μια πραγματικά πολύ καλή ευκαιρία για εμάς. Και φυσικά, θα πρέπει, επίσης, να μάθουμε να εφαρμόζουμε μεθόδους ενεργειακής απόδοσης για τις διαδικασίες μας.

Πολλοί αρτοποιοί το κάνουν ήδη και νομίζω ότι θα πρέπει να συνεχίσουν να το κάνουν. Αλλά για εμάς, νομίζω ότι η βιωσιμότητα είναι μια τεράστια ευκαιρία ώστε να κάνουμε την παραγωγή ακόμα πιο έξυπνη. Και σε αυτό το κομμάτι, η εκπαίδευση είναι εξαιρετικά κρίσιμη, σε συνδυασμό με την καινοτομία στις διαδικασίες, στα υλικά και σε όλα τα συστατικά. Νομίζω ότι αυτά θα είναι τα κλειδιά για να δουλέψουμε στο μέλλον.

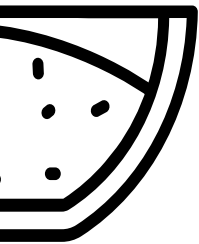
Και τέλος, ένα μήνυμά σας προς κάθε νέο αρτοποιό;

Ένα μήνυμα που είδα γραμμένο σε ένα αρτοποιείο στη Βραζιλία. Έλεγε ότι το νερό και το αλεύρι είναι παντού το ίδιο. Το διαφορετικό είναι το πάθος που βάζει ο καθένας στη δουλειά του.

Back to Basics

Τεχνική Αρτοποιίας Poolish

ΕΠΑ.Σ ΔΥΠΑ ΓΑΛΑΤΣΙΟΥ

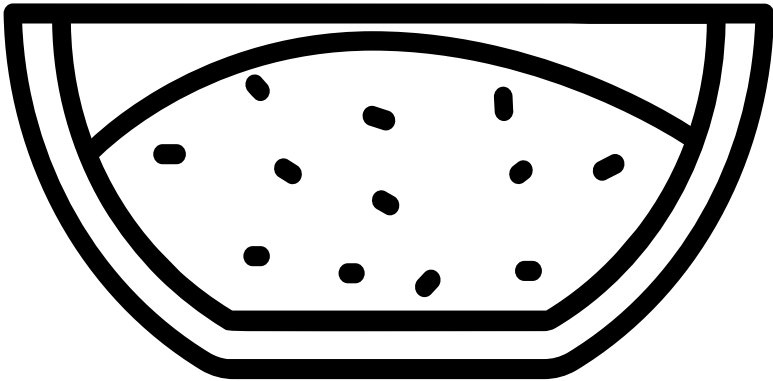


Οι πρώτες ανεπίσημες αναφορές για το Poolish χρονολογούνται γύρω στο 1840, όταν οι αρτοποιοί στην Πολωνία άρχισαν να χρησιμοποιούν τη συγκεκριμένη τεχνική για την ενεργοποίηση της μαγιάς, με στόχο την εξασφάλιση μεγαλύτερης αξιοπιστίας στη διαδικασία παρασκευής ψωμιού.

Στη συνέχεια, η τεχνική αυτή άρχισε να διαδίδεται ευρέως. Ήδη από το 1920, πολλοί αρτοποιοί στη Γαλλία έκαναν χρήση του Poolish για την παραγωγή πολλών από τα προϊόντα τους. Σε αντίθεση με την άμεση μέθοδο παραγωγής, όπου όλα τα συστατικά του τελικού ζυμαριού αναμιγνύονται ταυτόχρονα για ζύμωση, η παρασκευή ψωμιού με την τεχνική του Poolish πραγματοποιείται σε δύο στάδια. Αρχικά, ένα μέρος της ζύμης προετοιμάζεται εκ των προτέρων, συνήθως 10 - 18 ώρες πριν, και αφήνεται να ωριμάσει. Μόλις ενεργοποιηθεί και φουσκώσει, εμπλουτισμένο πλέον με οξέα και βακτήρια, ενσωματώνεται με τα υπόλοιπα συστατικά (αλεύρι, νερό, αλάτι και μαγιά) για τη δημιουργία του τελικού ζυμαριού. Στη συνέχεια, η ζύμη ξεκουράζεται για πρώτη φορά σε δοχείο πριν διαμορφωθεί στα τελικά προϊόντα.

Πίνακας 1. Βασικοί παράγοντες που επηρεάζουν την ποσότητα του Poolish

Χρόνος	Ξεκούραση σε ώρες	Ποσοστό ενυδάτωσης %	Θερμοκρασία ζύμης σε °C	Ποσοστό νωπής μαγιάς %	Χρήση επί του αλεύρου της συνταγής %
Μικρός	0,5-2	180	26-28	1-3	40-70
Μέτριος	3-5	200	20-24	1-2	30-50
Μεγάλος	12-16	200-250	18-20	0,3-1	20-50



Ένα Poolish μπορεί να δημιουργηθεί χρησιμοποιώντας ως εκκινητή (starter) είτε ένα ποσοστό μαγιάς είτε, ακόμη καλύτερα, ένα ζωντανό προζύμι πλούσιο σε γαλακτικά βακτήρια.

Στην ουσία, πρόκειται για μια μέθοδο αρτοποιίας που περιλαμβάνει την προετοιμασία μέρους της συνταγής από την προηγούμενη ημέρα — μια πρακτική που οι παλαιότεροι αποκαλούσαν «πιάνω ζυμάρια (ξινά)».

Οι βασικοί παράγοντες που επηρεάζουν την ποσότητα του Poolish που θα χρησιμοποιηθεί για την παρασκευή του ψωμιού είναι: Ο χρόνος ωρίμανσης της προετοιμασμένης ζύμης, το ποσοστό ενυδάτωσης της, η θερμοκρασία της και το ποσοστό νωπής μαγιάς που θα προστεθεί (Πίνακας 1).



Η ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ ΜΙΑΣ ΠΡΟ-ΖΥΜΗΣ, ΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΣ ΥΠΟΨΗ ΤΟΝ ΠΙΝΑΚΑ 1 ΕΙΝΑΙ:

- Αλεύρι σταριού 300 γρ.
- Νερό (30°C) 300 γρ.
- Μαγιά νωπή 3 γρ.
- Σύνολο 603 γρ.



ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ ΜΕ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΜΕΘΟΔΟΥ POOLISH:

- Καλή ανάπτυξη όγκου ζύμης
- Ομοιόμορφο πάχος τραγανής κόρας
- Ομοιόμορφη κυψέλωση
- Μαλακή και ελαστική ψίχα
- Καλύτερα αρώματα
- Μεγαλύτερη φρεσκάδα και διάρκεια ζωής

INFO

ΕΠΑ.Σ ΓΑΛΑΤΣΙΟΥ

Η ΕΠΑ.Σ. Μαθητείας Γαλατσίου της Δ.ΥΠ.Α., πρώην Ο.Α.Ε.Δ., λειτουργεί από το Σχολικό Έτος 1988-89 με την ειδικότητα της «Αρτοποιίας Ζαχαροπλαστικής», στο ιδιόκτητο κτιριακό συγκρότημα της Δ.ΥΠ.Α. στην οδό Λ. Γαλατσίου 17. Από το Σχολικό Έτος 2020-2021 ξεκίνησε και η λειτουργία της ειδικότητας «Μαγειρικής Τέχνης»,

Είναι Σχολή διετούς φοίτησης τεχνικής και επαγγελματικής εκπαίδευσης, η οποία λειτουργεί βάσει του δυϊκού συστήματος της Μαθητείας, δηλαδή θεωρητικά και εργαστηριακά μαθήματα στη Σχολή και παράλληλα αμειβόμενη πρακτική άσκηση σε εργοδότες τέσσερις ή πέντε ημέρες την εβδομάδα.



ΕΤΟΣ ΙΔΡΥΣΗΣ

1988



ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ
ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ
ΕΛΛΑΔΟΣ

ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ

ΠΡΟΕΔΡΕΙΟ
Πρόεδρος: Μιχάλης Μούσιος
Α' Αντιπρόεδρος: Έλσα Κουκουμέρια
Β' Αντιπρόεδρος: Προκόπης Τσουκαλάς
Γ' Αντιπρόεδρος: Θεόδωρος Σίνδρος
Γεν. Γραμματέας: Κων/νος Κεβρεκίδης
Αν. Γεν. Γραμματέας: Θωμάς Χατζούλης
Οργ. Γραμματέας: Ιωάννης Παπαθανασίου
Ταμίας: Αχιλλέας Κωτούζας
Αν. Ταμίας: Λεωνίδας Τεντόγλου
Έφορος: Νικόλαος Κατζηευφραιμίδης

ΣΥΜΒΟΥΛΟΙ ΠΡΟΕΔΡΕΙΟΥ
Λεωνίδας Θεολόγος
Αλέξανδρος Γκούλιος
Γρηγόριος Τσιτούρας

ΜΕΛΗ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ
Σπύρος Έξαρχος
Ιωάννης Γεωργουλάκης
Κωνσταντίνος Σάββας
Παναγιώτης Ράπτης
Δημήτριος Θανατούλης
Αβραάμ Μοσχόπουλος
Παρασκευάς Καλογράνας
Απόστολος Κυρινάς
Ιωάννα Βανίλα
Βασίλειος Γαλανός
Κωνσταντίνα Γεωργοπούλου
Δημήτριος Γουργιώτης
Εμμανουήλ Καλαϊτζάκης
Αναστασία Καλουζίδου
Μαρία Κόγια
Απόστολος Μυλωνάς
Δημήτριος Ντούρας
Στέργιος Ξυδάς
Ιάσων Καπλάνης

ΕΛΕΓΚΤΙΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ Δ.Σ. ΟΑΕ
Πρόεδρος: Ρουσιάκης Ηλίας
Μέλη: Παπαϊωάννου Χρήστος,
Ηλιόπουλος Παναγιώτης

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

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

ΣΩΜΑΤΕΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΜΕΛΗ ΤΗΣ Ο.Α.Ε.

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΓΡΙΝΙΟΥ
Πρόεδρος: Κωνσταντίνος Σάββας
26410-24190 - Έδρα: Αγρίνιο
kostassavvas0102@gmail.com

**ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΑΘΗΝΩΝ,
ΠΡΟΑΣΤΙΩΝ & ΠΕΡΙΧΩΡΩΝ**
Πρόεδρος: Παναγιώτης Σαхинίδης
2103610691 - Έδρα: Αθήνα
info@saxinidis.gr, info@saapp.gr

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΑΙΓΙΟΥ
Πρόεδρος: Παναγιώτης Κουτρόπουλος
26910-61998 - Έδρα: Αίγιο
koutropoulospanagiotis35@gmail.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΛΜΟΠΙΑΣ
Πρόεδρος: Σταύρος Χατζηγεωργίου
23840-31210
Έδρα: Φουστάνη Αριδαίας
stavrosxatz19@gmail.com

ΕΝΩΣΗ ΑΝΑΤΟΛΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ
Πρόεδρος: Χρήστος Κούτακος
2108994360 - Έδρα: Βούλα
xkoutzikos@hotmail.gr

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΡΓΟΛΙΔΟΣ
Πρόεδρος: Ιωάννης Στρατηγάκης
27510-67658 - Έδρα: Άργος
strbake@gmail.com

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΑΡΚΑΔΙΑΣ
Πρόεδρος: Θεόδωρος Τσουκαλάς
2710-222671 - Έδρα: Τρίτολη
tsoykalas@tri.forthnet.gr,
info@tsoukalasbakery.gr

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΡΤΑΣ
Πρόεδρος: Γεώργιος Σούλης
26810/78897-8 - Έδρα: Άρτα
giosoulis@yahoo.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΒΕΡΟΙΑΣ
Πρόεδρος: Δήμος Φραντζής
23310-61575 - Έδρα: Βέροια
bakeryfrantzis@gmail.com

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

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

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

ΕΝΩΣΗ ΕΔΕΣΣΑΣ
Πρόεδρος: Ιωάννης Πούτης
23810-23078 - Έδρα: Έδεσσα
routis@otenet.gr

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ
Πρόεδρος: Βασίλειος Δαφέρμος-Αγγελάκης
2310-314169 - Έδρα: Ηράκλειο
dafermosfourmos@yahoo.gr

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

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

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΚΑΒΑΛΑΣ
Πρόεδρος: Ανδρέας Σκλαρής
25920-62472 - Έδρα: Καβάλα
info@sklaris.gr

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

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΚΕΦΑΛΛΟΝΙΑΣ
Πρόεδρος: Χριστόφορος Τζαμαριάς
26740-72479 - Έδρα: Πόρος Κεφ/νιάς
tzamariaskristoforosfidel@gmail.com

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΚΙΛΚΙΣ
Πρόεδρος: Νικόλαος Κατζηευφραιμίδης
23430-92360, 23410-20727
Έδρα: Πολύκαστρο, Κιλκίς
artoskilakis1@gmail.com

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

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

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΛΑΚΩΝΙΑΣ
Πρόεδρος: Κωνσταντίνος Γεωργοπούλου
6944536456 - Έδρα: Σπάρτη
georgopoulou.k@gmail.com

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΛΑΡΙΣΑΣ
Πρόεδρος: Αλέξανδρος Γκούλιος
2410-230436, 2410-230614
Έδρα: Λάρισα
empe78@gmail.com,
syntexnialar1919@gmail.com

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΛΕΣΒΟΥ
Πρόεδρος: Νικόλαος Μπουλμπούλης
2251400079, 22510-20684
Έδρα: Μυτιλήνη
chamber@lesvos-chamber.com,
nikos.mpour1955@gmail.com

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

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ
Πρόεδρος: Παναγιώτης Μπιρμπιλής
27210-24252/27210-84258
Έδρα: Καλαμάτα
synartmess@gmail.com,
mbirbilispanag@gmail.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΝΑΟΥΣΑΣ
Πρόεδρος: Σοφριανός Κεμαλίδης
23320-28447 - Έδρα: Νάουσα
kemalidisof@gmail.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΞΑΝΘΗΣ
Πρόεδρος: Αθανάσιος Νικολαΐδης
6932600560 - Έδρα: Ξάνθη
sakisn21@gmail.com

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΠΑΤΡΩΝ
Πρόεδρος: Νικόλαος Λιαρής
2610-277018, 2610-421324 - Έδρα: Πάτρα
basiliki_niforopoulou@yahoo.gr,
liarisnikolaos@gmail.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΠΕΙΡΑΙΑ
Πρόεδρος: Δημήτριος Ντούρας
2104177933, 2104173179
Έδρα: Πειραιάς
sartopion@gmail.com,
ddouras@hotmail.gr

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

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

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΡΟΔΟΠΗΣ
Πρόεδρος: Γεώργιος Δαλθανάσης
25310-25486 - Έδρα: Κομοτηνή
omospond@otenet.gr,
georgedlthnss2@gmail.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΣΕΡΡΩΝ
Πρόεδρος: Αβραάμ Μοσχόπουλος
2321301561 - Έδρα: Σέρρες
avr.moschopoulos@gmail.com

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΤΡΙΚΑΛΩΝ
Πρόεδρος: Κων/νος Παναγιώτου
24310-78305, 24310-30260
Έδρα: Τρίκαλα
artopoioti.trikala@gmail.com,
k.panagiotou@neamargarita.gr

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

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

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

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

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

ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΧΙΟΥ
Πρόεδρος: Ευστάθιος Τομάζος
6936779673 - Έδρα: Βερίτη
artopoioixios@gmail.com

fresh pastry

GREEK BAKERY & PASTRY



Μάρτιος - Απρίλιος 2025 / Τεύχος 141

Όλα τα νέα υπέροχα παγωτά
της ιταλικής MEC3 είναι εδώ!

NOVI
2025
GELATO NOVELTIES



The Genuine Company

LAOUDIS
foods
εγγύηση επιτυχίας!

f i g y
www.laoudis.gr

bakery-pastry.gr

ΔΩΡΕΑΝ **Επαγγελματικές** **Αγγελίες**

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

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

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

www.bakery-pastry.gr

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

TECHNICAL EDITIONS
EXPO MANAGEMENT
CREATIVE MARKETING

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

SHAPE®

ΒΑΣΗ **BISCO MIX™**

PreGel

Σας παρέχουμε τη βάση—εσείς προσθέτετε τη δημιουργικότητά σας!

Δημιουργήστε μοναδικά παγωτά με τα δικά σας signature υλικά!
Το νέο μας προϊόν είναι ιδανικό για όσους θέλουν να ξεχωρίσουν, προσφέροντας παγωτό με τη γεύση των δικών τους μπισκότων, κέικ, εποχιακών γλυκών ή οποιασδήποτε άλλης τοπικής σπεσιαλιτέ. Απολαύστε πλούσια, αυθεντική γεύση σε κάθε κουταλιά!

Τι περιμένετε; Δοκιμάστε τη Βάση Bisco Mix™ και κλέψτε τις εντυπώσεις στο κατάστημά σας!

www.pregel.com
info@pregelgreece.com

PREGEL GREECE ΕΠΕ
Αγίας Σοφίας 15, Θέση 2 Πεύκα 193 00 Ασπρόπυργος, Αττική
Τλφ: 210 9310123

40



30



16



36



38



Περιεχόμενα

ΜΟΝΙΜΕΣ ΣΤΗΛΕΣ
7 Bakery Trends: Παγωτό
16 Νέα της Αγοράς: Προϊόντα,
Νέα του Κλάδου
και Τεχνικός εξοπλισμός

ΘΕΜΑΤΑ
26 Sigep 2025

ΤΕΧΝΙΚΑ
30 Φυτικές Ίνες στο Παγωτό
& Υποκατάστατα Γάλακτος
36 Δυσανεξία στη Γλουτένη
& Παραγωγή Προϊόντων
χωρίς Γλουτένη

ΣΥΝΤΑΓΕΣ
38 Mascarpone
με Λάδι Τρούφας
40 Pâte à Choux

{ **bakery-pastry.gr**

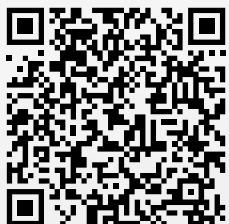
Ανακαλύψτε τις Νέες Premium Γεύσεις Παγωτού!

Το παγωτό είναι τέχνη και κάθε γεύση μια νέα εμπειρία!
Ανακαλύψτε τους πιο απολαυστικούς γευστικούς συνδυασμούς
που θα κάνουν τη βιτρίνα σας ακαταμάχητη και θα ενθουσιάσουν
τους πελάτες σας!

OF
OLYMPIC FOODS
ΣΤΗΝ ΚΟΡΥΦΗ ΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ



www.olympic-foods.gr



Editorial

Αγαπητοί Ζαχαροπλάστες,

Στο τεύχος αυτό θα βρείτε, αρχικά, μια ανασκόπηση της Siger 2025, της κορυφαίας έκθεσης παγωτού, ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας. Φέτος, η έκθεση ανέδειξε τάσεις, όπως οι βιώσιμες πρώτες ύλες, οι νέες τεχνικές παραγωγής και οι γεύσεις που θα κυριαρχήσουν τη φετινή χρονιά.

Συνεχίζουμε με ένα άρθρο που εξετάζει τις φυτικές ίνες στο παγωτό. Μπορούν να ενισχύσουν τη γεύση και την υφή; Μπορούν να αντικαταστήσουν τα λιπαρά; Ποια είναι τα οφέλη τους στη διατροφική αξία του προϊόντος; Ο συνεργάτης μας Νίκος Παπαδόπουλος, Γεωπόνος - Επιστήμων Τροφίμων δίνει τις απαντήσεις.

Ακόμη, εξετάζουμε το θέμα της γλουτένης και τον ρόλο της στο φαγητό και τα γλυκά. Πώς επηρεάζει τις παρασκευές μας;

Φυσικά, δεν θα μπορούσαμε να παραλείψουμε το πρακτικό κομμάτι! Σας έχουμε μοναδικές συνταγές και tips για να φτιάξετε μοναδικό παγωτό mascarpone με άρωμα τρούφας, αλλά και για να πετύχετε ένα άψογο pâte à choux -την απόλυτη βάση για εκλέρ, προφιτερόλ και σου.

Ελπίζουμε να βρείτε το τεύχος απολαυστικό και χρήσιμο.

Καλή ανάγνωση και... γλυκές δημιουργίες!

Από την Υπεύθυνη Σύνταξης
Δεβόρρα Αλεξανδρή

{ **bakery-pastry.gr**

Μύρισε Πάσχα!

ΤΣΟΥΡΕΚΙ ΠΟΛΙΤΙΚΟ

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



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 Follow us!  



Το παγωτό δεν είναι απλώς ένα γλύκισμα· είναι μια γευστική εμπειρία που ξυπνά αναμνήσεις και φέρνει μια αίσθηση δροσιάς σε κάθε κουταλιά. Αυτή η κρεμώδης λιχουδιά, που στηρίζεται στη γαλακτωματοποίηση και την ελεγχόμενη κρυστάλλωση του νερού, αποτελεί έναν μοναδικό συνδυασμό επιστήμης και απόλαυσης. Με τη σωστή ισορροπία μεταξύ λιπαρών, σακχάρων και αέρα, το παγωτό αποκτά απαλή υφή και πλούσια γεύση. Από τις κλασικές γεύσεις βανίλιας και σοκολάτας έως τις πιο τολμηρές δημιουργίες με γκουρμέ υλικά, το παγωτό παραμένει ένας διαχρονικός πειρασμός που συναρπάζει μικρούς και μεγάλους.

Pastry Trends

ΤΑ ΠΙΟ ΦΡΕΣΚΑ &
ΛΑΧΤΑΡΙΣΤΑ TRENDS
ΤΗΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ



Παγωτό

FABBRI
1905



GELATO TRENDS 2025

Νέες γεύσεις
που δημιουργούν
εμπειρίες!

DELIPASTE BUONO! SNACKOLOSO BUONO!

Ακαταμάχητος συνδυασμός **σοκολάτας, τραγανής γκοφρέτας** και πλούσιας **κρέμας φουντουκιού** συνθέτουν τη γεύση ενός από τα πιο αγαπημένα σνακ στην ιστορία! Η γεύση Buono! διατίθεται σε πάστα και variegato.

Buono!

FABBRI



Lello
FABBRI

DELIPASTE LELLO SNACKOLOSO LELLO

Αγαπημένες, γνώριμες γεύσεις **καρύδας & αμυγδάλου** που συνδυάζονται με τη λευκή σοκολάτα και απογειώνουν την απόλαυση! Η γεύση Lello διατίθεται σε πάστα και variegato.

DELIPASTE PISTACHIO PURE 100% CROCKOLOSO PISTACHIO GOLD

Το **Delipaste Pistachio Pure**, η αυθεντική πάστα **100% από φυστίκια**, χωρίς αρώματα, χωρίς χρωστικές, χωρίς αλάτι καθώς και το **Crockoloso Pistachio Gold** με **30% φυστίκι** και τραγανά κομμάτια μπισκότου, εξασφαλίζουν τις πιο HOT & TRENDY δημιουργίες, όπως γλυκά **Dubai Chocolate!**



Χωρίς
φοινικέλαιο



Χωρίς
γλουτένη



FABBRI
sorbé

SORBÉ WILD FRUITS

Φράουλα, μύρτιλο, βατόμουρο και σμέουρο συνδυάζονται σε ένα ασυναγώνιστο χειροποίητο σορμπέ που συναρπάζει με τη φρεσκάδα του!

- ✓ **88% φρούτα** στην ετικέτα
- ✓ **35% φρούτα** στο σορμπέ
- ✓ Με φυσικά αρώματα, χωρίς χρωστικές
- ✓ **100% Vegan**



AMARENA FABBRI

Ζουμεροί ολόκληροι καρποί Amarena σε σιρόπι

Συσκευασία: Βάζο 230 γρ.
Διατίθεται σε κιβ: 6 x 230 γρ.



CREMA AL PISTACCHIO

Ακαταμάχητη κρέμα φιστικιού με **35,6% φιστίκι** για πολλαπλές χρήσεις

Συσκευασία: Βάζο 200 γρ.
Διατίθεται σε κιβ: 6 x 200 γρ.



**Crunchy
Blueberry**
FABBRI

SNACKOLOSO CRUNCHY BLUEBERRY

Superfood... super crunchy, με τη **φυσική γεύση** και τα **κομμάτια μύρτιλου** να συνδυάζονται με **τραγανούς ηλιόσπορους** δημιουργώντας ένα από τα δημοφιλέστερα variegati της σεζόν!

Μαζί, εξελίσσουμε την επιτυχία σας.

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

ΣΤΕΛΙΟΣ
ΚΑΝΑΚΗΣ

Ένα βήμα μπροστά!



Aromitalia
Dal 1942 Ingredienti di Qualità

Premium Υλικά για Αυθεντικές Γεύσεις

ΠΑΓΩΤΟ CIOCCOLATO CON TORRONE

Ένας ισορροπημένος συνδυασμός σοκολάτας γάλακτος, μελιού και τραγανού νουγκά, που θυμίζει τη διάσημη ελβετική σοκολάτα.



ΠΑΓΩΤΟ KRAPPEN FARCITO CREMA

Μια γεύση του κλασικού γερμανικού λουκουμά με πλούσια, βελούδινη κρέμα ζαχαροπλαστικής για μια απολαυστική εμπειρία.



ΠΑΓΩΤΟ KEY LIME PIE

Η ένταση του λάιμ σε ένα παγωτό που ισορροπεί τη φρεσκάδα με τη γλυκιά τραγανότητα του μπισκότου.



ΠΑΓΩΤΟ PISTACCHIO PESTO INTEGRALE

Απολαύστε την απόλυτη εμπειρία φιστικιού με το Pistacchio Pesto Integrale, ένα παγωτό φτιαγμένο αποκλειστικά από 100% εκλεκτό ιταλικό φιστίκι. Πλούσια γεύση, αρωματική ένταση και βελούδινη υφή συνδυάζονται σε μια μοναδική συνταγή. Το αυθεντικό gelato φιστικιού, όπως ακριβώς πρέπει να είναι!



ΠΑΓΩΤΟ CHURROS E CIOCCOLATO

Η ισπανική παράδοση των churros σε παγωτό, με γεύση ζεστής ζύμης και γαρνίρισμα σοκολάτας γάλακτος.



ΓΕΥΣΗ-MANGO ALPHONSO

Μια αρωματική πάστα που εγκλωβίζει όλη τη γεύση του διάσημου μάνγκο ποικιλίας Alphonso: γλυκύτητα, φρεσκάδα και ένας εξωτικός αρωματικός χαρακτήρας είναι τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του.



ΓΕΥΣΗ-MANDORLA TOSTATA

Η Φρυγανισμένη Κρέμα Αμυγδάλου Mandorla Tostata είναι μια συμπαγερμένη πάστα με λεπτή και ιδιαίτερη γεύση καβουρδισμένων αμυγδάλων, ιδανική για να αρωματίσετε τις δημιουργίες σας.



CRUMBLISS - Τραγανή Απόλαυση σε Έξι Ακαταμάχητες Γεύσεις Crumble!

Ανακαλύψτε την απόλυτα τραγανή υφή με τα CRUMBLISS, διαθέσιμα σε έξι γεύσεις: Φιστίκι, Αλμυρή Καραμέλα, Speculoos, Σοκολάτα, Φρούτα του Δάσους και Βανίλια.

- Ιδανικά για παγωτά, γλυκά, τάρτες & διακόσμηση
- Χαρίζουν μοναδική υφή & ένταση γεύσης
- Αναδεικνύουν κάθε δημιουργία με χρώμα & τραγανότητα με διάρκεια

Εμπλουτίστε τις βιτρίνες σας, συνδυάστε τα με σοκολάτα, φρούτα, ξηρούς καρπούς ή καραμέλα και δώστε στους πελάτες σας μια ξεχωριστή γευστική εμπειρία!

ΡΙΠΛΑ-NOCCIOLA NOCCIOLA

Μια ρίπλα με 25% εκλεκτό φουντούκι από τις καλύτερες ποικιλίες. Προσφέρει πλούσιο άρωμα, βελούδινη υφή και μια έντονη, αυθεντική γεύση.



ΡΙΠΛΑ-PISTACCHIO PISTACCHIO

Μια ρίπλα, που περιέχει 30% φιστίκι, απογειώνει το παγωτό και ενισχύει την γεύση του για μια πιο έντονη και συναρπαστική εμπειρία.



ΡΙΠΛΑ-MIRTILLO

Μια ρίπλα με μύρτιλα, που χαρίζει έντονη, φυσική φρουτώδη γεύση και μοναδική υφή. Αυτό το γαρνίρισμα μύρτιλου θα μεταμορφώσει τις δημιουργίες σας.



Η ΑΠΟΛΥΤΗ ΣΥΛΛΟΓΗ ΦΙΣΤΙΚΙΟΥ

Γεύσεις

Pesto Integrale

Platino

Pistakion

Fior Di Pistacchio

Pistacchio Traditionale

Ρίπλες

Amoretta Pistacchio

Pistacchio-Pistacchio

Pistacchio Con Granela

Stracciatella Pistacchio



Aromitalia



Αποκλειστικός Αντιπρόσωπος για Ελλάδα & Κύπρο
Τηλ. 210 51 22 410
www.aktinafoods.com





Πλήρες Μίγμα για Σορμπέ

Η ARTIZAN παρουσιάζει τη σειρά με πλήρη μίγματα για σορμπέ, MATNTYGEL, σε υπέροχες γεύσεις Σοκολάτα Caribbean, Μάνγκο, Φρούτα του Πάθους, Φράουλα, Πράσινο Μήλο, Μέντα και πολλές ακόμα μοναδικές γεύσεις, που θα καλύψουν τις ανάγκες και των πιο απαιτητικών καταναλωτών.

Μόνο με την προσθήκη νερού, μπορείτε να έχετε εύκολα και γρήγορα ένα πολύ γευστικό σορμπέ με την χαρακτηριστική ανάλαφρη γεύση και πλούσια αφράτη υφή.

Χρησιμοποιούνται μόνο φυσικής προέλευσης πρώτες ύλες, χωρίς πρόσθετα.



Παγωτό Φιστίκι

Η ARTIZAN παρουσιάζει την απόλυτη τάση στο παγωτό, ΦΙΣΤΙΚΙ 100% από την εταιρεία GELDUE. Εξαιρετικά βελούδινη υφή, αναδεικνύοντας την πλούσια γεύση φιστίκι.

Χρησιμοποιούνται μόνο φυσικής προέλευσης πρώτες ύλες, χωρίς πρόσθετα.

Πλήρες Μίγμα για Σορμπέ Σοκολάτα Milk Free

Η ARTIZAN παρουσιάζει το νέο πλήρες μίγμα για σορμπέ Σοκολάτα, MILK FREE CHOCO. Μόνο με την προσθήκη νερού, μπορείτε να έχετε εύκολα και γρήγορα ένα πολύ γευστικό σορμπέ σκούρας σοκολάτας με πλούσια γεύση και κρεμώδη υφή.

Χρησιμοποιούνται μόνο φυσικής προέλευσης πρώτες ύλες, χωρίς πρόσθετα.



www.artizanhellas.gr



◀ Κρεμώδης πλούσια υφή ▶ Φυσικά συστατικά ▶ Μοναδικές γεύσεις





ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

Πάστα Φιστικιού Kerman 100%

Η πάστα φιστικιού Kerman από την Cresco, της σειράς Sapori dal Mondo – μια συλλογή πρώτων υλών διαλεγμένων από τη χώρα προέλευσής τους για αυθεντική γεύση – προσφέρει κορυφαία ποιότητα και έντονο άρωμα φιστικιού. Φτιαγμένη αποκλειστικά από φιστίκι Kerman, προερχόμενο από το όρος Kerman του Ιράν, από ελεγχόμενες παρτίδες των καλύτερων παραγωγών. Είναι τόσο εκλεκτή που θεωρείται «πράσινος χρυσός», χαρίζοντας σταθερή γεύση και χρώμα στις δημιουργίες σας.



- ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ:**
Παγωτά, ζαχαροπλαστική, σοκολατάκια, κέικ.
- ΔΟΣΟΛΟΓΙΑ:**
80-100 γρ./κιλό μίγματος.
- ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:**
Κιβώτιο 6 κιλών (2 δοχεία x 3 κιλά).

ΣΥΝΤΑΓΗ
Παγωτό Φιστίκι Kerman

Δοκιμάστε τη συνταγή του pastry chef της ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ, Μπάμπη Πολυκατέρου για ένα εξαιρετικό παγωτό φιστίκι από την εκλεκτή ποικιλία Kerman.

- ΥΛΙΚΑ**
- 580 γρ. πλήρες γάλα (3,5%)
 - 20 γρ. αποβουτυρωμένο γάλα σε σκόνη της Laiterie de Montaigu (0,5%)
 - 100 γρ. κρέμα γάλακτος της Asturiana (35%)
 - 140 γρ. ζάχαρη
 - 50 γρ. τριμολίνη της Lebbe
 - 30 γρ. πηκτικό VICTORIA 50 HOT της Mix Lux
 - 80 γρ. πάστα φιστικιού Kerman 100% της Cresco

- ΣΥΝΘΕΣΗ**
- 8,3% λιπαρά
 - 20,6% ζάχαρα
 - 40,6% συνολικά στερεά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ζεσταίνουμε το γάλα μαζί με την κρέμα γάλακτος και την τριμολίνη στους 45°C. Σε ένα μπολ, ανακατεύουμε τις σκόνες (ζάχαρη, πηκτικό και γάλα σε σκόνη). Προσθέτουμε σταδιακά τις σκόνες στο μείγμα γάλακτος-κρέμας, ανακατεύοντας συνεχώς μέχρι να φτάσει στους 82°C. Αδειάζουμε το μείγμα σε μια κανάτα και προσθέτουμε την πάστα φιστικιού. Ομογενοποιούμε καλά με ραβδομπλέντερ χειρός. Αφήνουμε το μείγμα να ωριμάσει στο ψυγείο για ένα βράδυ. Την επόμενη μέρα, ομογενοποιούμε ξανά και παγώνουμε στην παγωτομηχανή.



SAPORI DAL MONDO



Ένα απολαυστικό ταξίδι εκλεκτών γεύσεων σε όλο τον κόσμο

Ανακαλύψτε μια μοναδική σειρά προϊόντων από εκλεκτές πρώτες ύλες, διαλεγμένες με φροντίδα από τις χώρες προέλευσής τους για μια αυθεντική γευστική εμπειρία.

World map showing the origin of various flavors:

- Cacao cru Caraibi** από την Καραϊβική
- Limone di Sicilia** από την Ιταλία
- Pistachio Kerman** από το Ιράν
- Arabica Coffee** από την Κολομβία
- Bourbon Vanilla** από τη Μαδαγασκάρη
- Cocco di Sulu** από τις Φιλιππίνες



Limone di Sicilia Cocco di Sulu Cacao cru Caraibi

Διατίθενται σε κιβώτια των 12,5 κιλών (10 σακούλες X 1,25 κιλό)



Pistachio Kerman Arabica Coffee Bourbon Vanilla

Διατίθενται σε κιβώτια των 6 κιλών (2 δοχεία X 3 κιλά) και των 4 κιλών (4 δοχεία X 1 κιλό)



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ
Ευριπίδου 5, 12133 Περιστέρι
Τ: 210 5772337 | F: 210 5755703
www.yiannikas.gr
f @ @steliosyiannikas

LEMAN ΠΑΣΧΑΛΙΝΑ ΔΙΑΚΟΣΜΗΤΙΚΑ 2025

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Με την προσθήκη νέων σχεδίων, η φετινή συλλογή Πασχαλινών σοκολατένιων διακοσμητικών της LEMAN DECORATIONS θα δώσει μοναδικό χαρακτήρα και εμφάνιση στις δημιουργίες σας. Πολύχρωμα και πρωτότυπα, σε μοντέρνα σχέδια, εξασφαλίζουν εντυπωσιακή διακόσμηση σε πασχαλινά τσουρέκια, σοκολατένια αβγά, τούρτες και πάστες. Τα σοκολατένια διακοσμητικά LEMAN, που παρουσιάζει σε αποκλειστικότητα η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ, είναι έτοιμα προς χρήση και προσφέρουν απεριόριστες δημιουργικές δυνατότητες σε κάθε επαγγελματία. / www.stelioskanakis.gr

**GALATEA ICE CANDY**

από την KONTA AEBE

Η KONTA AEBE πρωτοπορεί και παρουσιάζει τη νέα φιλοσοφία ICE CANDY, λανσάροντας τη βάση παγωτού Set_Core Candy της GALATEA. Συνδυάζοντάς την με τους λαχταριστούς Πουρέδες Φρούτων ΛΕΟΝCE BLANC, δημιουργείτε εύκολα και γρήγορα ένα απολαυστικό παγωμένο γλύκισμα χωρίς παγωτομηχανή. Το ICE CANDY υπόσχεται μια απροσδόκητη εμπειρία γεύσεων, καθώς στην αρχή μοιάζει συμπαγές σαν παγωμένο γλειφιτζούρι, ενώ στη συνέχεια μεταμορφώνεται γευστικά σε γρανίτα, με μικροσκοπικούς κόκκους και ελαφρά κρεμώδη υφή, απελευθερώνοντας, στο τέλος, ακαταμάχητα αρώματα φρούτων στον ουρανίσκο. Η βάση Set_Core Candy διατίθεται σε κιβώτιο 5x1 κιλό. / www.konta.gr

**NEO APPLE FILLING**

από την FOODSTUFF

Η FOODSTUFF παρουσιάζει μια νέα γέμιση μήλου σε ζελέ, με ζουμερά και τραγανά κομμάτια φρούτου. Με περιεκτικότητα σε φρούτο 90%, είναι ιδανική για ψήσιμο σε μηλόπιτες, τάρτες, κέικ, αλλά και γεμίσεις σε ντόνατς, κρουασάν κ.λπ. Διατίθεται σε πρακτική συσκευασία κουβά των 5 κιλών. www.foodstuff.com.gr

**ΝΕΑ «ΦΛΟΓΕΡΑ DUBAI»**

από την ΙΟΝΙΚΙ

Η ΙΟΝΙΚΙ παρουσιάζει ακόμα μία νέα δημιουργία, τη «Φλογέρα Dubai», έναν μοναδικό συνδυασμό γεύσεων που θα σας ταξιδέψει! Με αφράτη και ποιοτική σφολιάτα της ΙΟΝΙΚΙ, η Φλογέρα Dubai συνδυάζει πλούσια κομματάκια σοκολάτας, τραγανό κανταΐφι και εξαιρετικής ποιότητας φιστίκι, προσφέροντας μια απολαυστική γευστική εμπειρία! Με οδηγό την καινοτομία και το πάθος για δημιουργία, η ΙΟΝΙΚΙ συνεχίζει να ανεβάζει τον πήχη για γευστικά πρότυπα, με προϊόντα που ξεχωρίζουν! / www.ioniki.com

ΨΥΓΕΙΟ-ΒΙΤΡΙΝΑ ΠΑΓΩΤΟΥ LUMINA

από την Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ

Το LUMINA είναι ένα εντυπωσιακό μοντέλο με ξεχωριστή αισθητική, δημιουργία της ιταλικής εταιρείας FB. Διαθέτει μεγάλο, ενιαίο, διπλό κυρτό θερμαινόμενο κρύσταλλο για αποφυγή υγρασίας και χαμηλή μπροστινή μετόπη που εξασφαλίζει άνετη προβολή των γεύσεων του παγωτού. Η κατασκευή του είναι από ανοξείδωτο ατσάλι, ενώ περιλαμβάνει μοτέρ τύπου "τρόπικαλ", σύστημα δύο επιπέδων αέρα, ψηφιακό θερμοστάτη και θερμόμετρο με προγραμματιζόμενη απόψυξη. Ο φωτισμός LED και οι πίσω συρόμενες πόρτες σερβιρίσματος συμπληρώνουν τον λειτουργικό σχεδιασμό. Είναι διαθέσιμο για 12, 18 ή 24 γεύσεις και προσφέρεται με ποικιλία επενδύσεων, αποτελώντας ιδανική επιλογή για καταστήματα gelato που θέλουν να ξεχωρίζουν. / www.antonopoulos.com.gr



ΠΑΤΕΡΟΣ ΝΙΚΗΤΑΣ Α.Β.Ε.Ε. / Θεσσαλονίκης 107, 18346 Μοσχάτο Αθήνα

Τηλ.: 210 4811207, 210 4810305-6, Fax: 210 4831732, <http://www.pandecor.gr>, e-mail: pandecor@pandecor.gr

Η KENFOOD ΣΤΙΣ ΕΚΘΕΣΕΙΣ HORECA & ARTOZA 2025

Η KENFOOD έδωσε δυναμικά το παρών στις εκθέσεις HORECA και ARTOZA 2025, παρουσιάζοντας καινοτόμες προτάσεις για την αρτοποιαία και τη ζαχαροπλαστική. Στη HORECA 2025 παρουσίασε μοναδικές γευστικές εμπειρίες, εντυπωσιάζοντας με το νέο Soufflé Pancake, χάρη στην αφράτη υφή και πλούσια γεύση του. Οι επαγγελματίες του κλάδου ενημερώθηκαν για τις τελευταίες καινοτομίες και αντάλλαξαν ιδέες με την εξειδικευμένη ομάδα της εταιρείας. Στην ARTOZA 2025, αναδείχθηκαν προϊόντα, όπως τα μίγματα Enjoy Cake, Fine Cake και Regina Gold, που εγγυώνται κορυφαία ποιότητα και γεύση. Ακόμη μια φορά, η Kenfood επιβεβαίωσε τον ηγετικό της ρόλο στο χώρο της αρτοποιαίας και ζαχαροπλαστικής. www.kenfood.com



ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΣΟΥΣΑΜΛΗ ΣΤΗ ΜΥΤΙΛΗΝΗ
από την Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ

Στο πάρκο Αγίας Ειρήνης στη Μυτιλήνη, το εντυπωσιακό κατάστημα Σουσαμλή ξεχωρίζει για τα προϊόντα υψηλής ποιότητας που προσφέρει. Ο ιδιοκτήτης εμπιστεύθηκε την εταιρεία Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ για τη μελέτη και προμήθεια επαγγελματικού εξοπλισμού, με σύγχρονα ψυγεία και βιτρίνες που καλύπτουν τις ανάγκες αρτοποιαίας και ζαχαροπλαστικής. Η διαμόρφωση του χώρου εξασφαλίζει άνετη θέαση όλων των προϊόντων. Καθημερινά, οι υπέροχες γεύσεις συνοδεύονται από ροφήματα και καφέ, σε ένα όμορφο, καταπράσινο περιβάλλον στην αυλή του καταστήματος. www.antonopoulos.com.gr



Η ΠΑΡΟΥΣΙΑ ΤΗΣ ΙΟΝΙΚΙ
ΣΤΗΝ ARTOZA 2025!

Η ΙΟΝΙΚΙ συμμετείχε με επιτυχία στην έκθεση ARTOZA 2025, από τις 21 έως τις 24 Φεβρουαρίου, στο Metropolitan Expo. Η εταιρεία παρουσίασε καινοτόμα προϊόντα, όπως ζύμες αργής ωρίμανσης και χωριάτικες πίτες με Π.Ο.Π. υλικά, εντυπωσιάζοντας τους επαγγελματίες της ζαχαροπλαστικής και της αρτοποιαίας. Στις 22 Φεβρουαρίου, ο γνωστός Chef Thomas Δεληγιάννης παρουσίασε τα προϊόντα της Ιονικί, αναδεικνύοντας τη μοναδικότητά τους και μοιράζοντας επαγγελματικές συμβουλές. Η μεγάλη προσέλευση και τα θετικά σχόλια επιβεβαίωσαν τη δέσμευση της Ιονικί στην ποιότητα, την καινοτομία και τη μεσογειακή παράδοση. www.ioniki.com

ΕΠΙΔΕΙΞΗ ΠΑΓΩΤΟΥ FABBRI 1905
από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Με μεγάλη επιτυχία ολοκληρώθηκε η επίδειξη παγωτού της FABBRI 1905 στο Athens Center of Gastronomy, όπου οι επαγγελματίες του κλάδου συμμετείχαν σε μια γιορτή γεύσης και δημιουργικότητας. Παρουσιάστηκαν νέες τάσεις, γεύσεις και εφαρμογές, μαζί με τεχνικά tips για ποιοτικό και άρτιο παγωτό ανάλογα με την εποχή και τη θερμοκρασία. Τα νέα προϊόντα πρωταγωνίστησαν συνδυάζοντας κλασικές και πρωτότυπες γεύσεις, διαμορφώνοντας την πιο συναρπαστική βιτρίνα παγωτού για τη νέα σεζόν. Την εκδήλωση επιμελήθηκε το τεχνικό τμήμα της ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ και ο Franco Toso, Gelato Master της FABBRI 1905. Επόμενο ραντεβού στις 19 και 20 Μαρτίου στο Thessaloniki Center of Gastronomy! www.stelioskanakis.gr



Η ΑΚΤΙΝΑ ΑΕ
ΣΕ ΝΕΑ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ
ΜΕ ΤΗΝ FRUITS ROUGES & CO!

Η ΑΚΤΙΝΑ ανακοινώνει με χαρά τη στρατηγική της συνεργασία με τη γαλλική εταιρεία Fruits Rouges & Co, η οποία προσφέρει μια εκτενή γκάμα προϊόντων υψηλής ποιότητας, όπως κατεψυγμένα φρούτα, πουρέδες, coulis και ambient coulis. Η Fruits Rouges & Co, με 30 χρόνια εμπειρίας στον τομέα, επιλέγει τα καλύτερα φρούτα για να προσφέρει στους επαγγελματίες προϊόντα φυσικής και απαράμιλλης γεύσης, ιδανικά για μοναδικές δημιουργίες όλο το χρόνο. Η συνεργασία αυτή ενισχύει την ποικιλία και την ποιότητα των προσφερόμενων προϊόντων της ΑΚΤΙΝΑ, εξασφαλίζοντας την καλύτερη πρώτη ύλη για τις δημιουργίες σας. www.aktinafoods.com

ΝΕΑ ΣΕΙΡΑ ΑΡΩΜΑΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
από την ΒΙΟΡΥΛ ΑΕ

Η ΒΙΟΡΥΛ ΑΕ, ηγέτιδα στον τομέα της, προτείνει τη νέα σειρά καινοτόμων αρωμάτων τροφίμων, υψηλής ποιότητας, σε μία μεγάλη ποικιλία συνδυασμών, σχεδιασμένη αποκλειστικά για επαγγελματίες του κλάδου τροφίμων και ποτών. Η σειρά περιλαμβάνει ευρεία γκάμα κλασικών γεύσεων, όπως βανίλια και σοκολάτα, αλλά και πιο εξειδικευμένων επιλογών, όπως το φυσικό εκχύλισμα βανίλιας Μαδαγασκάρης (Vanilla CO₂ extract), ενώ διαρκώς εμπλουτίζεται. Γνωρίζοντας τη μοναδικότητα των αναγκών κάθε επιχείρησης, η ΒΙΟΡΥΛ ΑΕ προσφέρει προσαρμοσμένες λύσεις, σε στενή συνεργασία με τους πελάτες της, με σκοπό τη δημιουργία προϊόντων που ανταποκρίνονται στις εξειδικευμένες απαιτήσεις τους. www.evioryl.gr



ΝΕΑ ΠΡΑΛΙΝΑ ΦΙΣΤΙΚΙΟΥ
από την ΑΚΤΙΝΑ

Ανακαλύψτε τη βελούδινη κρέμα φιστικιού, φτιαγμένη με εκλεκτά φιστίκια, πλούσια, αυθεντική γεύση και απαλή υφή που λιώνει στο στόμα. Ιδανική για γέμιση, επικάλυψη, ανάμειξη και διακόσμηση, απογειώνει κάθε δημιουργία, από παγωτά και γλυκά έως αρτοσκευάσματα. Συνδυάστε την με σοκολάτα και ξηρούς καρπούς για αμέτρητους γευστικούς συνδυασμούς που θα ενθουσιάσουν. www.aktinafoods.com



ΠΑΡΑΔΕΙΣΕΝΙΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ
από την PREGEL

Η PREGEL φέρνει στο κατάστημά σας ένα εξαιρετικό προϊόν για την παρασκευή λαχταριστού παγωμένου γιαουρτιού με χαμηλά λιπαρά. Με φρέσκια, αυθεντική γεύση και μια ευχάριστη όξινη νότα, το Angel's Yogurt δημιουργεί μια μοναδική εμπειρία απόλαυσης! Είναι ιδανικό για την παρασκευή μιας φίνας και δροσερής πρότασης που συνδυάζεται άψογα με Arabeschi®, CrumbOlé ή με φρέσκα φρούτα. Χωρίς καθόλου γλουτένη, αποτελεί την ιδανική επιλογή και για όσους ακολουθούν δίαιτα gluten-free. Εύκολο στη χρήση, υπέροχο στη γεύση! Δοκιμάστε το και προσφέρετε στους πελάτες σας μια απολαυστική, παραδεισένια εμπειρία! / www.pregel.it/el/

NUTKAO PROFESSIONAL
από την G&B EXPERTS

Η NUTKAO είναι μια πολύ γνωστή ιταλική εταιρεία, που ξεκίνησε τη δραστηριότητα της τη δεκαετία του '80, παράγοντας προϊόντα ιδιωτικής ετικέτας για πλήθος μεγάλων εμπορικών αλυσίδων σε Ευρώπη και Αμερική. Στη συνέχεια, δημιούργησε δική της επαγγελματική σειρά, την Nutkao Professional. Η εταιρία ειδικεύεται σε κρέμες σοκολάτας, πραλίνες, επικαλύψεις για ζαχαροπλαστική και επικαλυπτικά για παγωτίνια. Τα προϊόντα της Nutkao κυκλοφορούν σε 80 χώρες του κόσμου, και στην Ελλάδα από την G&B EXPERTS. / www.gnbexperts.gr



NEA ANTIPROΣΩΠΕΥΣΗ
από την LAOUDIS FOODS

Τις premium σοκολάτες της παραγωγού εταιρείας DOMORI εισάγει και διανέμει επίσημα στην ελληνική αγορά από τον Μάρτιο του 2025, η LAOUDIS FOODS. Για τους γνώστες της σοκολάτας, το όνομα Domori είναι συνώνυμο με την κορυφαία ποιότητα, χωρίς συμβιβασμούς! Δημιουργημένες από το πιο πολύτιμο και σπάνιο κακάο του κόσμου, το Criollo, το οποίο αντιπροσωπεύει μόλις το 0,01% της παγκόσμιας παραγωγής κακάο, αλλά και τη μοναδική “low impact” επεξεργασία που εφαρμόζει στην παραγωγή, οι μονοποικιλιακές σοκολάτες της Domori θα δώσουν υπέροχη γεύση στις ζαχαροπλαστικές δημιουργίες σας, που όμοια της δεν θα έχετε δοκιμάσει ποτέ άλλοτε! / www.laoudis.gr



ΠΑΓΩΤΟ ΜΠΑΚΛΑΒΑΣ MEC3
από την LAOUDIS FOODS

Η MEC3, γνωστή για την πρωτοτυπία της, συνεχίζει να εκπλήσσει τους Gelatieri και φέτος με τις καινοτομίες της. Ανάμεσα στα πολλά νέα παγωτά για το 2025, παρουσίασε τη σειρά “Oriental Tales”, με ανατολίτικες γεύσεις, όπως το μοναδικό παγωτό Baklava! Πρόκειται για μια μοναδική γεύση με αρώματα βουτύρου ghee, σε δοσολογία 60-80 γρ. ανά κιλό ουδέτερης βάσης. Συνοδεύεται από δύο ρίπλες (variegato) μπακλαβά: Μια πραλίνα καρυδιού και μια πραλίνα φιστικιού τύπου Αιγίνης, εμπλουτισμένες με τραγανά κομματάκια φύλλου μπακλαβά για αυθεντική τραγανή υφή. / www.laoudis.gr

ΝΕΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ ΠΟΥΡΕΔΩΝ ΦΡΟΥΤΩΝ
από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

Η γαλλική Boiron παρουσιάζει δύο νέους κατεψυγμένους πουρέδες σε μοντέρνα βιολογική συσκευασία: Κουμκουάτ και κόκκινο φραγκόσυκο. Ο πουρές κουμκουάτ, χωρίς προσθήκη ζάχαρης, συνδυάζει έντονο άρωμα με ισορροπημένη γλυκύτητα και πικράδα, ιδανικός για σορμπέ, γλυκά, μους και crêmeux. Προέρχεται από βιολογικό οικογενειακό αγρόκτημα στην Ισπανία διασφαλίζοντας αυθεντική γεύση και κορυφαία ποιότητα. Ο πουρές φραγκόσυκου, με φυσικό, ζωηρό φούξια χρώμα και απαλή, ελαφρά πολτώδη υφή, συλλέγεται με το χέρι στο Περουί και διαθέτει νότες πράσινων και κόκκινων μούρων. Συνιστάται απόψυξη στη συσκευασία τους σε θερμοκρασία 1-4°C. Διατηρούνται στους -18°C. / www.yiannikas.gr



ΒΑΣΗ ΣΤΗΡΙΞΗΣ ΜΙΑΣ ΧΡΗΣΗΣ
από την PANDECOR

Η PANDECOR παρουσιάζει το σετ στρογγυλής βάσης στήριξης μιας χρήσης για πολυώροφες τούρτες, ιδανικό για εντυπωσιακές δημιουργίες ζαχαροπλαστικής! Το σετ διακρίνεται για την εξαιρετική ευκολία στη συναρμολόγηση και τη χρήση. Η συσκευασία περιλαμβάνει έναν δίσκο διαμέτρου 20 εκ. και 3 κολώνες ύψους 24 εκ., οι οποίες μπορούν εύκολα να κοπούν με ψαλίδι, ώστε να δοθεί το επιθυμητό ύψος. / www.pandecor.gr



NATURE SPRINT
από την PREGEL

Η πιο παγωτένια γεύση για τους μικρούς μας φίλους! Το Nature Sprint είναι το νέο, ολοκληρωμένο προϊόν σε σκόνη που μεταμορφώνεται σε λαχταριστό παγωτό με γεύση κρέμας και φράουλας – που είναι ένας από τους πιο αγαπημένους συνδυασμούς των παιδιών! Με φυσικές γεύσεις και ένα απαλό παστέλ μπλε χρώμα από φυτικά εκχυλίσματα, ξεχωρίζει για τη γεύση και την εμφάνισή του. Για μια μαγευτική εμπειρία, συνδυάστε το με Coriandolina Cioccobianco και δημιουργήστε ένα παιχνιδιάρικο εφέ που θυμίζει τα παγετώδη τοπία των πόλων! / www.pregel.it/el



ΓΑΛΛΙΚΟ ΚΡΟΥΑΣΑΝ
από την MILLBAKER

Η εξειδικευμένη γαλλική τεχνογνωσία της MILLBAKER συνδυάζει άλευρα γαλλικής προέλευσης με τα απαραίτητα τεχνολογικά συστατικά, εξασφαλίζοντας το τέλειο γαλλικό κρουασάν σε κάθε γραμμή παραγωγής.

Το μίγμα προσφέρει ζύμη με υψηλή ανθεκτικότητα και πλαστικότητα, χωρίς σκασίματα κατά τη μηχανική καταπόνηση, ενώ διατηρεί την υγρασία και τη δομή της κυφέλωσης για μεγάλο χρονικό διάστημα. Είναι ιδανικό για φρέσκα ή προστοφариσμένα κατεψυγμένα γαλλικά κρουασάν. Το Croissant Mix διατίθεται σε συσκευασία 10 κιλών μέσω του δικτύου συνεργατών της MILLBAKER. www.trofingred.com



NEA ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΕΠΙΚΑΛΥΨΗΣ
CHOCOLATIER COVER DARK AND WHITE
από την SEFCO ZEELANDIA

Η SEFCO ZEELANDIA συνεχίζει να επενδύει στην καινοτομία και την ποιότητα, προσφέροντας δύο νέα προϊόντα που εντάσσονται στη δημοφιλή σειρά γεμίσεων και επικαλύψεων Chocolatier. Οι νέες κρέμες επικάλυψης, έτοιμες προς χρήση, αποτελούν την ιδανική επιλογή για την επικάλυψη σε τσουρέκια, κέικ, éclair, καθώς και σε γενικότερα προϊόντα αρτοζαχαροπλαστικής. Είναι διαθέσιμες σε δύο γεύσεις: Λευκή και Σοκολάτα. Αποδίδουν ματ αποτέλεσμα εξαιρετικής αισθητικής. Είναι ιδανικές για προϊόντα που πρόκειται να συσκευαστούν άμεσα, χωρίς να χάσουν την ποιότητά τους. Διατίθεται σε premium συσκευασία δοχείου 5 κιλών. / www.sefcozeelandia.gr



ΕΠΙΤΥΧΗΜΕΝΟ ΤΟ OPEN DAY
της SEFCO ZEELANDIA

Με επιτυχία πραγματοποιήθηκε στις 20-21 Φεβρουαρίου το event της SEFCO ZEELANDIA με θέμα «Explore the new products of 2025» στις εγκαταστάσεις της εταιρείας. Οι παρευρισκόμενοι εντυπωσιάστηκαν από τις νέες προτάσεις ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας, όπως τα Chocolatier Nocciola Extra, Pistachio, Cookies and Cream και Cover, καθώς και τα Alpen Bread, Daily Moist Cake και Daily Moist Choco Cake. Ξεχώρισαν τα Sorbet Fragola, Limone και Melone, καθώς και η νέα σειρά «Casa Gelato Παραδοσιακά» με γεύσεις εμπνευσμένες από την ελληνική παράδοση. Ιδιαίτερα ενθουσίασαν τα δημοφιλή παγωτά Dubai και Αρμονία, επιβεβαιώνοντας τη δέσμευση της εταιρείας στην καινοτομία και την ποιότητα. / www.sefcozeelandia.gr



NEA SORBET
από την FOODSTUFF

Η FOODSTUFF παρουσιάζει στην ελληνική αγορά μια μοναδική σειρά από SORBET! Πρόκειται για νέα, καινοτόμα προϊόντα που παρασκευάζονται γρήγορα και εύκολα, μόνο με νερό, και περιέχουν φυσικό χυμό και πούλπα φρούτων. Διατηρούνται στη βιτρίνα για μεγάλο χρονικό διάστημα λεία και κρεμώδη, χωρίς ανεπιθύμητες υφές. Διατίθενται σε δυο μοναδικές γεύσεις φρούτων, λεμόνι και φράουλα, και σε λαχταριστή γεύση σοκολάτας. www.foodstuff.com.gr



ΝΕΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ
PERO ΣΤΗΝ ΑΛΒΑΝΙΑ
από την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Η Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ, γνωστή για τα διεθνή έργα υψηλών προδιαγραφών που αναλαμβάνει, ολοκλήρωσε τον σχεδιασμό, την κατασκευή και την εγκατάσταση στο αρτοζαχαροπλαστείο «PERO» στη Λούσνια της Αλβανίας. Ο χώρος χαρακτηρίζεται από βιτρίνες νέας τεχνολογίας με επενδύσεις σε μοναδικά ταμπλαριστά σχέδια, που αναδεικνύουν τα προϊόντα με κομψότητα. Οι σκούρες αποχρώσεις του καφέ συνδυάζονται με μπεζ πλακάκια με λεπτομέρειες ratchwork, προσφέροντας ζεστασιά και πολυτέλεια. Οι διακοσμητικές επενδύσεις στην οροφή και η μελέτη φωτισμού συμπληρώνουν την ατμόσφαιρα, δημιουργώντας έναν μοντέρνο και φιλόξενο χώρο που εντυπωσιάζει. / www.drakoulakis.gr



ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΠΑΓΩΤΩΝ GALATEA
από την KONTA ΑΕΒΕ

Πλήθος ενδιαφερομένων είχαν την ευκαιρία να δοκιμάσουν τα βραβευμένα για την καινοτομία τους στη Siger 2025, clean label παγωτά GALATEA στην επιτυχημένη παρουσίαση της KONTA ΑΕΒΕ. Η εκδήλωση πραγματοποιήθηκε στον ειδικά διαμορφωμένο χώρο επιδείξεων Chef Koroner της ΚΟΡΩΝΗ ΑΕ στο Ηράκλειο Κρήτης. Οι τεχνικοί σύμβουλοι της KONTA ΑΕΒΕ και της GALATEA, κ.κ. Γιώργος Θεοδώρου και Κυριάκος Καστριώτης, εντυπωσίασαν τους επισκέπτες με τις πρωτοποριακές προτάσεις τους για gelato από 100% φυσικά υλικά, που αναμένεται να ξεχωρίσουν φέτος στην ελληνική αγορά. / www.konta.gr

ΕΠΙΔΕΙΞΗ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΚΑΙ ΠΡΑΚΤΙΚΩΝ
ΕΦΑΡΜΟΓΩΝ ΓΙΑ ΠΟΥΡΕΔΕΣ ΦΡΟΥΤΩΝ
από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ, σε συνεργασία με τη Les Vergers Boiron, ηγέτιδα στον κλάδο των κατεψυγμένων φρούτων και πουρέδων, διοργάνωσε με επιτυχία εξειδικευμένο tutorial με τον κορυφαίο pastry chef Thibault Marchand, Corporate Chef και Technical Ambassador της εταιρείας. Το σεμινάριο, που πραγματοποιήθηκε στις 11-13 Μαρτίου στο showroom της εταιρείας, συγκέντρωσε πλήθος επαγγελματιών, οι οποίοι ενθουσιάστηκαν παρακολουθώντας για πρώτη φορά ένα σεμινάριο αποκλειστικά αφιερωμένο στη χρήση πουρέδων φρούτων. Μέσα από στρατηγικές συνεργασίες, η ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ φέρνει τις τελευταίες τάσεις και τεχνικές, προσφέροντας έμπνευση και εξέλιξη στους επαγγελματίες του κλάδου. / www.yiannikas.gr



ΜΗΧΑΝΕΣ
ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ
ΠΑΓΩΤΟΥ

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

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

 Παρακολουθήστε τα βίντεο λειτουργίας των μηχανών για παραγωγή παγωτού στο VaranakisTV



ΑΠΟΛΑΥΣΗ ΓΙΑ ΟΛΟΥΣ!

Η **Flora Professional Ice Cream Mix** είναι η νέα απολαυστική πρόταση για το παγωτό. Χωρίς Συντηρητικά, Χωρίς Φοινικέλαιο!
Χωρίς κανένα συμβιβασμό στη γεύση! Για χρήση ως Gelato, ή Soft παγωτό, επιτυγχάνετε το πιο απολαυστικό αποτέλεσμα εύκολα και απλά! Σε αναλογία 1:1 μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε όλες τις μηχανές παγωτού.



100% απόλαυση για όλους!

- ✓ Χωρίς φοινικέλαιο
- ✓ Με κρεμώδη υφή
- ✓ Εκλεκτή γεύση παγωτού βανίλια
- ✓ Ιδανική για παγωτό μηχανής
- ✓ Χρήση 1:1 όπως το παγωτό με βάση το γάλα
- ✓ Με λιγότερες εκπομπές CO₂
- ✓ 100% Φυτική



SIGEP 2025

Συνάντηση Κορυφής για Υπεροχή στη Βιομηχανία Παγωτού

Η SIGEP 2025 ολοκληρώθηκε με επιτυχία, επιβεβαιώνοντας τον ρόλο της ως κορυφαίο σημείο συνάντησης για την βιομηχανία του παγωτού. Εντυπωσιακή ήταν η συμμετοχή εταιριών με ηγετικό ρόλο στο χώρο, προτείνοντας προϊόντα και υπηρεσίες που όχι μόνο εκσυγχρονίζουν τον κλάδο αλλά θα διαμορφώσουν δραστικά και το μέλλον του, δίνοντας ουσιαστικές και πρωτοπόρες λύσεις σε κάθε ανάγκη και απαίτηση της αγοράς!



Η LEDRA FOODS προτείνει τη νέα της σειρά επικαλύψεων παγωτού!

Η εταιρία LEDRA FOODS δεν θα μπορούσε να απουσιάζει από τη μεγαλύτερη έκθεση παγωτού SIGEP που έλαβε χώρα τον Ιανουάριο του 2025 στο Ρίμινι, όπου μεταξύ άλλων καινοτόμων προϊόντων παρουσίασε τη νέα της σειρά έντονων και τολμηρών γευστικά επικαλύψεων, ιδανική για στρατσιατέλα, επικαλύψεις για παγωτίνια και παγωτό σε stick, τούρτες παγωτού και gelato bon bon, σε παραλλαγές όπως η Copertura Yogurt con Frutti Rossi, Copertura Fondente con Cocco κ.ά. www.ledrafoods.gr



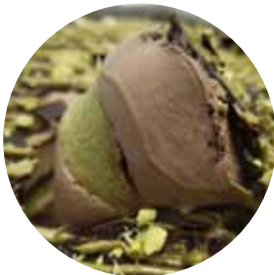
Εντυπωσιακή η παρουσία της FABBRI στη SIGEP 2025!

Η FABBRI 1905 άφησε, και φέτος, ανεξίτηλο το αποτύπωμά της στην έκθεση SIGEP. Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ, αποκλειστικός αντιπρόσωπος της κορυφαίας εταιρείας στην Ελλάδα, υποδέχτηκε στο περίπτερο της Fabbri πλήθος επαγγελματιών που είχαν την ευκαιρία να ανακαλύψουν και να γευτούν μοναδικά προϊόντα και συνδυασμούς, όπως ο ακαταμάχητος συνδυασμός του Snackolosi Buono! με σοκολάτα, γκοφρέτα και κρέμα φουντουκιού, το ασυναγώνιστο Lello με καρύδα και αμυγδάλο, το αναζωογονητικό Crunchy Blueberry και τέλος, το εντυπωσιακό Crockoloso Pistachio Gold, που αναδείχθηκε ως το must-have προϊόν για την φετινή σεζόν. www.stelioskanakis.gr



Η AKTINA προτείνει το παγωτό Dubai Chocolate!

Το 2025, ο κλάδος του παγωτού παρουσιάζει έντονη δυναμική με σημαντικές τάσεις. Τα παγωτά με φυτικά υποκατάστατα γάλακτος και τα προϊόντα με χαμηλή περιεκτικότητα σε ζάχαρη εξακολουθούν να κερδίζουν νέους οπαδούς. Παρατηρείται αύξηση στη δημοτικότητα γλυκό-αλμυρών συνδυασμών, όπως η καραμέλα με αλάτι. Παράλληλα, εξωτικά φρούτα, όπως το γιούζου κατακτούν το καταναλωτικό κοινό. Τέλος, οι νοσταλγικές γεύσεις επιστρέφουν δυναμικά όπως και οι κλασσικοί συνδυασμοί. Στην φετινή SIGEP η AKTINA λάνσαρε τα CRUMBLE σε πλήθος γεύσεων και ο πρωταγωνιστής στις γεύσεις ήταν το παγωτό “DUBAI CHOCOLATE”. / www.aktinafoods.com



Η LAOUDIS FOODS προτείνει το σορμπέ Pink Fusion Granfrutta®!

Η οικογένεια Λαούδη βρέθηκε στη φετινή Sigep στο περίπτερο της MEC3, της κορυφαίας ιταλικής εταιρείας πρώτων υλών παγωτού της οποίας είναι επίσημος αντιπρόσωπος στην ελληνική αγορά εδώ και 30 χρόνια! Το σορμπέ Pink Fusion Granfrutta® είναι η πιο δροσιστική φετινή πρόταση της Mec3! www.laoudis.gr





Η MASTER MARTINI προτείνει τη βάση παγωτού OraSi Gelato!

Το OraSi Gelato συνδυάζει την τεχνογνωσία του Martini Gelato με τη φυτική γνώση της Orasi, προσφέροντας 100% φυτικό παγωτό χωρίς γλουτένη. Με τέσσερις υγρές βάσεις UHT -σόγια (χωρίς πρόσθετα σάκχα-ρα), βρόμη και δύο γεύσεις με βάση τη βρόμη (μπισκότο και αλατισμένη κα-ραμέλα)- προσφέρει μια μοναδική γευστική εμπειρία, όπου η φυτική βάση συναντά τη γεύση. Ανακαλύψτε έναν εντελώς νέο κόσμο απόλαυσης!
www.martiniprofessional.gr



Η OLYMPIC FOODS προτείνει το παγωτό Amira D’ Oriente!

Η εταιρία STELLA παρουσίασε στη Siger 2025 και σας προτείνει το Amira D’ Oriente (180262): Μια πρόταση που έρχεται από την παράδοση της Μέσης Ανατολής. Ταχίνι από το καλύτερο σουσάμι τύπου Humera από την Αιθιοπία, που επεξεργάζεται με τον παραδοσιακό τρόπο, καβουρδι-σμένο σε χαμηλές θερμοκρασί-ες και αλεσμένο σε πέτρες από ηφαιστειακή λάβα. Μπορείτε να το φτιάξετε και οι ίδιοι συνδυάζο-ντας το Variegato Date Amira D’ Oriente Vegan (180263) και το Amira Granella Vegan (180264).
www.olympic-foods.gr



Η CRYSTAL SA προτείνει τη νέα σειρά βιτρίνων παγωτού GELATTI!

Στην 13η συμμετοχή της στη Siger, η CRYSTAL SA παρουσίασε, όπως κάθε χρόνο, τις κορυφαίες λύσεις της για βιτρίνες παγωτού, μαζί με τη νέα της σειρά Gelatti, μια βιτρίνα παγωτού rozzetti υψηλής αισθητικής και ενεργειακής απόδοσης. Οι βιτρίνες της εξάγονται παγκοσμίως, προσφέροντας ιδανικές λύσεις για κάθε επιχείρηση.
www.crystal.gr

Η ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ προτείνει το μηχάνημα υδροκοπής για λαμαρίνα 60x40!

Το Aqua by Pomati Group είναι μια λύση αιχμής για εξαιρε-τικά ακριβή κοπή με νερό (υδροκοπή), σχεδιασμένη για να καλύψει τις ανάγκες των εργαστηρίων τροφίμων για γρή-γορη και άψογη διακόσμηση, εξοικονόμηση πρώτων υλών και ευελιξία χάρη στην τεχνολογία “Waterjet”. Δίνει τη δυ-νατότητα δημιουργίας προσαρμοσμένων σχημάτων με με-γαλύτερη παραγωγικότητα σε σύ-γκριση με χειροκίνητη κοπή ή εργαλεία και είναι ιδανικό για ένα ευρύ φάσμα εφαρμογών, όπως φρέσκα και κατεψυγμένα προ-ϊόντα, γλυκά και αλμυρά αρτο-σκευάσματα, αλλά και διακοσμητι-κά με σοκολάτα και κρέμα.
www.kourlampas.gr



Η PREGEL προτείνει τη νέα βάση Bisco Mix!

Η PreGel, κατά τη διάρκεια της έκθεσης Siger 2025, παρουσίασε μια σημαντική και-νοτομία. Η νέα βάση Bisco Mix θα σας βοηθήσει να μετατρέψετε οποιαδήποτε μπισκοτένια σπε-σιαλιτέ του καταστήματός σας σε παγωτό. Απλά προσθέστε στο μίγμα μπισκότα, αφράτα κέικ ή γλυκά αρτοσκευάσματα και προ-σφέρετε στην πελατεία σας μο-ναδικές γεύσεις παγωτού!
www.pregel.it/el



Η ΜΩΡΑΪΤΗΣ – METROPAK προτείνει το παγωτό Φιστίκι Dubai!

Η εταιρεία ΜΩΡΑΪΤΗΣ-METROPAK παρουσιάζει την πιο viral γεύση της χρονιάς. Φιστίκι Dubai. Πρόκειται για ένα βαριεγκάτο με πλούσια κρέμα φιστικιού και τραγανό κανταΐφι, κα-τάλληλο για χρήση τόσο στο παγωτό όσο και στη ζαχαροπλαστική.
www.metropak.com.gr



Φυτικές ίνες στο παγωτό & υποκατάστατα γάλακτος

ΝΙΚΟΣ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ - ΓΕΩΠΟΝΟΣ, ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ



Τα τελευταία χρόνια παρατηρείται μια αυξανόμενη τάση για μείωση των λιπαρών στη διατροφή μας, γεγονός που αναπόφευκτα επηρεάζει και τις εξελίξεις στη ζαχαροπλαστική και την παραγωγή παγωτού, ανεξάρτητα από το χρόνο που απαιτείται για να υιοθετηθεί αυτή η τάση στην ελληνική αγορά. Ποιος, όμως, είναι ο ρόλος των λιπαρών και τι προσφέρουν; Πώς επηρεάζουν τη γεύση και τη συνολική γευστική εμπειρία που απολαμβάνουμε όταν τρώμε παγωτό;

Η προσθήκη λιπαρών στο παγωτό, κυρίως μέσω της κρέμας γάλακτος, θεωρείται απαραίτητη, καθώς συμβάλλει καθοριστικά στην ποιότητα και την απόλαυση του προϊόντος.

Ο ΡΟΛΟΣ ΤΩΝ ΛΙΠΑΡΩΝ ΣΤΟ ΠΑΓΩΤΟ

Η προσθήκη λιπαρών στο παγωτό, κυρίως μέσω της κρέμας γάλακτος, θεωρείται απαραίτητη, καθώς συμβάλλει καθοριστικά στην ποιότητα και την απόλαυση του προϊόντος. Συγκεκριμένα, τα λιπαρά:

- Προσδίδουν χαρακτηριστική υφή και ευχάριστη αίσθηση στο στόμα
- Σταθεροποιούν τις φυσαλίδες αέρα που ενσωματώνονται κατά τη διαδικασία παραγωγής
- Δρουν ως φορείς λιποδιαλυτών αρωματικών ουσιών, ενισχύοντας τη γεύση συστατικών όπως η βανίλια ή η σοκολάτα. Παράλληλα, διευκολύνουν τη σταδιακή αποδέσμευση πτητικών αρωμάτων κατά τη μάσηση, δημιουργώντας ένα πλούσιο και σύνθετο γευστικό προφίλ
- Παρατείνουν την αντοχή του παγωτού στη βιτρίνα, καθυστερώντας το λιώσιμο
- Συμβάλλουν στον έλεγχο του μεγέθους των παγοκρυστάλλων, βελτιώνοντας την υφή
- Λειτουργούν ως γαλακτωματοποιητές, εξασφαλίζοντας ομοιογένεια στο μίγμα
- Προσδίδουν σώμα και δομή στο παγωτό
- Ενισχύουν το αίσθημα πληρότητας και ικανοποίησης κατά την κατανάλωση

- Μειώνουν την έντονη αίσθηση ψύχους στο στόμα, βελτιώνοντας τη συνολική εμπειρία γεύσης.
- Από τα παραπάνω κατανοούμε πόσο καθοριστικός είναι ο ρόλος των λιπαρών στο παγωτό. Επίσης, είναι προφανές ότι η μείωση των λιπαρών δεν μπορεί να πραγματοποιείται με μοναδικό γνώμονα τη μείωση των προσλαμβανόμενων θερμίδων. Θα πρέπει να λαμβάνονται υπόψη και οι υπόλοιπες παράμετροι που επηρεάζονται από την παρουσία τους. Συνεπώς, οποιοδήποτε συστατικό χρησιμοποιηθεί ως υποκατάστατο των λιπαρών θα πρέπει, παράλληλα, να μπορεί να εκπληρώσει και τις υπόλοιπες λειτουργίες που αυτά επιτελούν.
- Η κατηγορία συστατικών που, εδώ και αρκετά χρόνια, βρίσκει εφαρμογή ως αντικαταστάτης των λιπαρών είναι οι φυτικές ίνες.

ΤΙ ΕΙΝΑΙ ΟΙ ΦΥΤΙΚΕΣ ΙΝΕΣ;

Οι φυτικές ίνες (ή αλλιώς διαιτητικές ίνες) είναι τα δύσπεπτα μέρη των φυτικών τροφών που παίζουν κρίσιμο ρόλο στη διατήρηση της υγείας του πεπτικού συστήματος και γενικότερα του οργανισμού. Υπάρχουν δύο τύποι φυτικών ινών:

1. Διαλυτές ίνες: Διαλύονται στο νερό, σχηματίζοντας μια κολλώδη ουσία που μοιάζει με πήγμα. Συναντώνται σε τρόφιμα όπως η βρόμη, το κριθάρι, οι ξηροί καρ-

ποί, οι σπόροι, τα φασόλια, οι φακές, τα μπιζέλια, καθώς και σε ορισμένα φρούτα και λαχανικά. Στην κατηγορία των διαλυτών ινών περιλαμβάνονται οι πηκτίνες, οι β-γλυκάνες, η ινσουλίνη και διάφορα κόμμεα (φυσικές ή συνθετικές ουσίες που χρησιμοποιούνται, κυρίως, ως πηκτικοί παράγοντες, σταθεροποιητές ή γαλακτωματοποιητές σε τρόφιμα).

2. Αδιάλυτες ίνες: Δε διαλύονται στο νερό. Συναντώνται σε δημητριακά ολικής άλεσης, πίτουρο σιταριού, λαχανικά και όσπρια. Στην κατηγορία αυτή ανήκουν οι κυτταρίνες και η λιγνίνη.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΤΩΝ ΦΥΤΙΚΩΝ ΙΝΩΝ:

- **Συγκράτηση νερού:** Οι φυτικές ίνες έχουν την ικανότητα να απορροφούν και να συγκρατούν το νερό, βελτιώνοντας την περιεκτικότητα σε υγρασία και επακόλουθα την υφή των τροφίμων
- **Σχηματισμός πηκτής:** Οι διαλυτές ίνες μπορούν να σχηματίσουν πήγματα, τα οποία είναι χρήσιμα για τη δημιουργία επιθυμητών υφών στα τρόφιμα
- **Αντικατάσταση λίπους:** Οι φυτικές ίνες μπορούν να μιμηθούν την αίσθηση των λιπαρών, καθιστώντας τις ιδανικές για προϊόντα με χαμηλά λιπαρά και μειωμένες θερμίδες

• **Σταθεροποίηση:** Βοηθούν στη σταθεροποίηση γαλακτωμάτων και εναιωρημάτων, αποτρέποντας το διαχωρισμό των συστατικών.

Τα οφέλη από την κατανάλωση φυτικών ινών είναι ευρέως γνωστά, επομένως θα επικεντρωθούμε στη χρήση τους στα τρόφιμα, και ειδικότερα στο παγωτό. Στον τομέα αυτό, οι φυτικές ίνες χρησιμοποιούνται ήδη ως πηκτικά και σταθεροποιητές, αποτελώντας βασικά συστατικά στη σύνθεση μιας βάσης: Κόμμι γκουάρ, κόμμι ξανθάνης, κόμμι τάρα και άλλα παρόμοια συστατικά είναι γνωστά στους επαγγελματίες που μελετούν προσεκτικά τις ετικέτες των προϊόντων που προμηθεύονται.

Άλλες κατηγορίες φυτικών ινών, όπως η ινουλίνη, οι μαλτοδεξτρίνες και οι φρουκτο-ολιγοσακχαρίτες, έχουν κάνει επίσης την εμφάνισή τους στη σύνθεση βάσεων παγωτού εδώ και αρκετά χρόνια.

Ωστόσο, μόλις πρόσφατα παρατηρούνται στην αγορά προϊόντα για βάση παγωτού που αναφέρουν τις φυτικές ίνες ξεχωριστά από τις παραπάνω κατηγορίες. Πίσω από το γενικό αυτό όρο, υπάρχει συνήθως ένα μίγμα φυτικών ινών από λεμόνι, μπαμπού, φασόλι, μπιζέλι κ.α., οι

οποίες συμβάλλουν στο τελικό αποτέλεσμα του παγωτού ως εξής:

1. Υφή και αίσθηση στο στόμα

- Ενισχύουν την κρεμώδη υφή και την απαλότητα του παγωτού δεσμεύοντας το νερό και δημιουργώντας μια πιο σταθερή δομή

- Συμβάλλουν στην πρόληψη του σχηματισμού μεγάλων κρυστάλλων πάγου, οι οποίοι δημιουργούν κόκκους στο παγωτό ή δίνουν αυξημένη αίσθηση ψύχους.

2. Σταθεροποίηση

- Δρουν ως φυσικοί σταθεροποιητές, συμβάλλοντας στη διατήρηση της συνοχής του παγωτού με την πάροδο του χρόνου

- Βελτιώνουν την αντοχή του παγωτού στο λιώσιμο (τήξη) και βοηθούν στη διατήρηση του σχήματος κατά το σερβίρισμα.

3. Οφέλη για την υγεία

- Ενισχύουν τη θρεπτική αξία του παγωτού, καθιστώντας το μια πιο υγιεινή επιλογή

- Συμβάλουν στην αίσθηση κορεσμού, το οποίο βοηθά στη διατήρηση του ιδανικού βάρους και την υγεία του πεπτικού συστήματος.

4. Μείωση λίπους

- Υποκαθιστούν τα λιπαρά του παγωτού, μειώνοντας τη συνολική περιεκτικότητα σε θερμίδες και διατηρώντας, παράλληλα, κρεμώδη υφή.

5. Βελτιωμένη συμπεριφορά στην κατάψυξη

Βοηθούν στον έλεγχο της διαδικασίας παραγωγής παγωτού, εξασφαλίζοντας μια ομαλότερη και πιο ομοιόμορφη υφή στο τελικό παρασκεύασμα.

ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΚΑΙ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ:

Οι φυτικές ίνες προστίθενται, συνήθως, κατά τη διάρκεια της προετοιμασίας της βάσης παγωτού, είτε

σε ξηρά μορφή είτε ως μέρος μιας βάσης παγωτού ή σορμπέ. Η ποσότητα που χρησιμοποιείται εξαρτάται από την επιθυμητή υφή και τον συγκεκριμένο τύπο ίνας, αλλά, συχνά, είναι ένα μικρό ποσοστό της συνολικής σύνθεσης. Με την ενσωμάτωση ινών, οι παρασκευαστές παγωτού επιτυγχάνουν ένα προϊόν που δεν είναι μόνο νόστιμο, αλλά διαθέτει πλέον μεγαλύτερη διάρκεια ζωής, βελτιωμένη υφή και θρεπτική αξία. Εάν επιλεγεί η χρήση μεμονωμένων φυτικών ινών και όχι έτοιμων βάσεων που τις περιέχουν, τότε θα πρέπει να δοθεί προσοχή στα παρακάτω:

- **Υφή και αίσθηση στο στόμα:** Η προσθήκη ινών μπορεί να μεταβάλει την υφή και την αίσθηση του παγωτού στο στόμα, γεγονός που μπορεί να απαιτεί προσαρμογές στη σύνθεση

- **Γεύση:** Ορισμένες ίνες μπορεί να έχουν μια ελαφριά γεύση ή οσμή που πρέπει να καλυφθεί ή να εξισορροπηθεί με άλλα συστατικά

- **Πεπτική ανοχή:** Η υπερβολική πρόσληψη ορισμένων ινών μπορεί να προκαλέσει πεπτική δυσφορία, οπότε είναι σημαντικό να ληφθεί υπόψη η συνιστώμενη ημερήσια πρόσληψη.

ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑ ΦΥΤΙΚΩΝ ΙΝΩΝ ΜΠΑΜΠΟΥ ΚΑΙ ΤΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΟΥΣ:

Οι ίνες από φυτά μπαμπού, αναδεικνύονται ως λειτουργικό συστατικό στη σύνθεση των παγωτών, προσφέροντας πλεονεκτήματα υφής, διατηρησιμότητας και θρεπτικής αξίας, κυρίως λόγω τής:

- **Δέσμευσης νερού:** Οι ίνες μπαμπού απορροφούν νερό και σχηματίζουν ένα πηγμα, μειώνοντας το σχηματισμό κρυστάλλων πάγου και βελτιώνοντας την υφή

- **Χρήσης τους ως υποκατάστατο λιπαρών:** Οι ίνες δημιουργούν κρεμώδη υφή σε σκευάσματα χα-

μηλής περιεκτικότητας σε λιπαρά ή χωρίς γαλακτοκομικά προϊόντα, μιμούμενες την αίσθηση, στο στόμα, που παραδοσιακά προσδίδεται από τα λιπαρά

- **Σταθεροποίησης:** Δρα ως φυσικός σταθεροποιητής, αποτρέποντας το λιώσιμο και διατηρώντας τη δομή του παγωτού κατά τη διάρκεια των διακυμάνσεων τής θερμοκρασίας (αποψύξεις κ.λπ.).

ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ ΣΤΟ ΠΑΓΩΤΟ:

- **Παγωτό με χαμηλή περιεκτικότητα σε λιπαρά:** Αντικαθιστά το λίπος διατηρώντας παράλληλα την κρεμώδη υφή

- **Παγωτό υψηλής περιεκτικότητας σε φυτικές ίνες:** Ενισχύει την περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες για λειτουργικούς ισχυρισμούς υγείας (π.χ. πεπτική ευεξία)

- **Παγωτό φυτικό - χωρίς γαλακτοκομικά προϊόντα:** Σταθεροποιεί μη γαλακτοκομικές βάσεις (π.χ. γάλα αμυγδάλου, καρύδας ή βρώμης) και μειώνει την αίσθηση ψύχους στο στόμα.

- **Σκευάσματα καθαρής ετικέτας:** Προσφέρει εναλλακτική λύση στους συνθετικούς σταθεροποιητές (π.χ. καρβοξυμεθυλοκυτταρίνη).

Βιωσιμότητα: Το μπαμπού αναπτύσσεται γρήγορα, απαιτεί ελάχιστα φυτοφάρμακα ή νερό και δεσμεύει τον άνθρακα, ευθυγραμμιζόμενο με τις φιλικές προς το περιβάλλον τάσεις.

Λειτουργική ευελιξία: Οι φυτικές ίνες μπαμπού λειτουργούν συνεργατικά με άλλα συστατικά (π.χ. πρωτεΐνη μπιζελιού, άμυλα) για την ενίσχυση της υφής και της σταθερότητας.

Χωρίς αλλεργιογόνα: Το μπαμπού είναι κατάλληλο για vegan διατροφή, χωρίς γλουτένη και ελεύθερο από ξηρούς καρπούς ή από ίχνη τους.

ΓΑΛΑΤΑ ΦΥΤΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ:

Επειδή οι φυτικές ίνες αποτελούν τη βάση των παγωτών τύπου vegan, όπου μπορεί να χρησιμοποιηθούν γάλατα φυτικής προέλευσης, καλό είναι να ρίξουμε μια ματιά και σε αυτά τα προϊόντα.

Κατά την παρασκευή παγωτού vegan, η επιλογή της εναλλακτικής λύσης γάλακτος είναι ζωτικής σημασίας για την επίτευξη της επιθυμητής κρεμώδους υφής και γεύσης. Εδώ είναι μερικές από τις καλύτερες επιλογές φυτικού γάλακτος για παγωτό vegan:

1. Γάλα καρύδας: Το γάλα καρύδας είναι πλούσιο σε συστατικά και κρεμώδες, πράγμα που το καθιστά μια εξαιρετική βάση για παγωτό. Έχει υψηλή περιεκτικότητα σε λιπαρά, η οποία βοηθά στη δημιουργία μιας βελούδινης υφής. Προσδίδει ήπια επίγευση καρύδας, η οποία μπορεί να συμπληρώσει πολλές συνταγές παγωτού ή σορμπέ με τροπικές γεύσεις, όπως μάνγκο, ανανά, φρούτο πάθους ή ακόμη και σοκολάτα

2. Γάλα κάσιους: Το γάλα κάσιους είναι φυσικά κρεμώδες, είναι ελαφρώς γλυκό και έχει ουδέτερη γεύση, πράγμα που το καθιστά ευέλικτο για χρήση σε διάφορες γεύσεις παγωτού. Διαθέτει ήπια επίγευση ξηρών καρπών. Είναι κατάλληλο για παγωτό βανίλια, καραμέλα, φιστίκι, φουντούκι, αραχίδα κ.λπ.

3. Γάλα αμυγδάλου: Το γάλα αμυγδάλου είναι ελαφρύ και έχει απαλή γεύση ξηρών καρπών. Λειτουργεί καλά σε γεύσεις με βάση τα φρούτα ή ακόμη και τη σοκολάτα

4. Γάλα βρόμης: Είναι κρεμώδες και ελαφρώς γλυκό, με υφή που μιμείται άριστα την υφή του γάλακτος. Είναι ιδανικό για την προσθήκη σώματος στο gelato. Έχει ουδέτερη γεύση με ελαφριά επίγευση δημητριακών. Είναι κατάλ-



Η υπερβολική πρόσληψη ορισμένων ινών μπορεί να προκαλέσει πεπτική δυσφορία, οπότε είναι σημαντικό να ληφθεί υπόψη η συνιστώμενη ημερήσια πρόσληψη.

ληλο για κλασικές γεύσεις (βανίλια, καφές ή μπισκότα και κρέμα).

5. Γάλα σόγιας: Το γάλα σόγιας έχει υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες που υποβοηθούν την υφή του παγωτού κάνοντάς το κρεμώδες. Είναι επίσης ουδέτερο στη γεύση. Προτείνεται για σοκολάτα ή παγωτό με βάση τα φρούτα

6. Γάλα ρυζιού: Το γάλα ρυζιού είναι ελαφρύ και γλυκό, πράγμα που το καθιστά κατάλληλο για λεπτές γεύσεις. Έχει όμως μεγάλη ρευστότητα και δίνει παγωτό με πιο αδύναμη υφή. Ιδανικό για απαιτητικές γεύσεις, όπως του λεμόνιου ή του μούρου

7. Γάλα κάνναβης: Το γάλα κάνναβης είναι κρεμώδες και έχει απαλή γεύση ξηρών καρπών που μπορούν να προσθέσουν βάθος σε ορισμένες γεύσεις. Επίσης, είναι πλούσιο σε ωμέγα-3 λιπαρά οξέα. Είναι ιδανικό για τολμηρές γεύσεις, όπως παγωτό με καρυκεύματα.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΦΥΤΙΚΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΣΤΑ ΠΑΓΩΤΑ ΚΑΙ ΤΑ ΣΟΡΜΠΕ:

Συνδυάστε γάλατα διαφορετικής προέλευσης: Για την καλύτερη δυνατή υφή, αναμίξτε δύο τύπους φυτικού γάλακτος (π.χ. καρύδα και αμύγδαλο) για να εξισορροπήσετε την κρεμώδη υφή με τη γεύση.

Γλυκαντικά: Προσαρμόστε τη γλυκύτητα στις προτιμήσεις σας, χρησιμοποιώντας σιρόπι αγαύης, σιρόπι σφενδάμου ή ζάχαρη καρύδας.

Περιεκτικότητα σε λιπαρά: Τα γάλατα υψηλότερης περιεκτικότητας σε λιπαρά (όπως η καρύδα ή τα κάσιους) αποδίδουν πιο κρεμώδη αποτελέσματα. Αν επιθυμείτε μια πλουσιότερη υφή, προσθέστε μια μικρή ποσότητα κρέμας καρύδας, βουτύρου κάσιους ή βουτύρου κακάο.



**GÖTEBORGS FOOD
BUDAPEST ZRT.**

**Σοκολάτα
Απομιμήσεις
σοκολάτας
Πραλίνες
Ice σοκολάτες**

Κατεβάστε τον
κατάλογο μας



Η μόνο δική σου σοκολάτα



Σκαγάρετε και
ζητήστε τώρα
την δική σας
σοκολάτα



vkoktsidis@trofingred.com , +30 6970803706 , www.miranicecones.com , www.goteborgsfood.com



Κατεβάστε τον
κατάλογο
και διαδώστε
την πιο νόστιμή
γεύση μπισκοτενίας
βάφλας στα πιο
εντυπωσιακά
μεγέθη.



Δυσανεξία στη γλουτένη & παραγωγή προϊόντων χωρίς γλουτένη

ΑΡΘΡΟΓΡΑΦΟΣ: ΠΑΝΑΓΙΩΤΑ ΑΡΓΥΡΩ ΒΟΥΓΙΟΥΚΑ - ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΕΧΝΟΛΟΓΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ BSC
ΣΥΝΤΑΞΗ: ΓΙΩΡΓΟΣ ΣΚΡΟΥΜΠΕΛΟΣ - ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΟΣ ΜΗΧΑΝΙΚΟΣ RMS ΕΞΥΠΠ

Η γλουτένη είναι μια πρωτεΐνη που βρίσκεται κυρίως σε δημητριακά όπως η σίκαλη, το κριθάρι και το σιτάρι. Σχηματίζεται από δύο βασικές πρωτεΐνες, τη γλοιαδίνη και τη γλουτενίνη, οι οποίες συνδυάζονται με την προσθήκη νερού κατά την διαδικασία της ζύμωσης. Η γλουτένη προσφέρει ελαστικότητα και δομή στα προϊόντα αρτοποιίας, καθιστώντας τα αφράτα και ελαστικά.

Η γλουτένη έχει σημαντικές λειτουργίες στη βιομηχανία τροφίμων, η οποία την αξιοποιεί για την παρασκευή ψωμιού, ζυμαρικών και άλλων προϊόντων. Είναι, επίσης, υπεύθυνη για την ικανότητα των ζυμών να συγκρατούν αέρια, κάτι που συμβάλλει στην ανάπτυξη και στην υφή των τροφίμων.

Η κατανόηση της δομής και της λειτουργίας της γλουτένης είναι ζωτικής σημασίας, καθώς οι διαταραχές που σχετίζονται με την γλουτένη, όπως η κοιλιοκάκη, έχουν επηρεάσει τη διατροφή πολ-

λών ανθρώπων, οδηγώντας σε αυξανόμενη ζήτηση για προϊόντα χωρίς γλουτένη.

Η γλουτένη, που αποτελείται κυρίως από τις πρωτεΐνες γλουτελίνη και γλοιαδίνη, παίζει έναν αναντικατάστατο ρόλο στην ανθρώπινη διατροφή, καθώς συμμετέχει σε πλήθος βιοχημικών διεργασιών στον οργανισμό. Αυτή η πρωτεϊνική δομή προσφέρει όχι μόνο τις απαραίτητες θρεπτικές ουσίες, αλλά συμβάλλει και στην ανάπτυξη θαυμασίας υφής και γεύσης στα αρτοσκευάσματα και άλλα προ-

ϊόντα που την περιέχουν. Η γλουτένη βοηθά στην ενοποίηση των συστατικών και στην παροχή ελαστικότητας, γεγονός που καθιστά δυνατή την παραγωγή ψωμιού και όχι μόνο, με χαρακτηριστική φουσκωτή υφή.

Επιπλέον, η γλουτένη λειτουργεί ως πηγή ενέργειας, προσφέροντας αμινοξέα που είναι θεμελιώδη για την ανάπτυξη και την αποκατάσταση των μυών. Για πολλά χρόνια, προϊόντα που περιέχουν γλουτένη θεωρούνταν βασικά για μια ισορροπημένη διατροφή. Παράλληλα,

Η γλουτένη προσφέρει δομή, ελαστικότητα και ικανότητα συγκράτησης αερίων στη διαδικασία της ζύμωσης. Επομένως, η αντικατάστασή της με άλλες πηγές πρωτεΐνης ή αμύλου μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα προϊόντα με αναποτελεσματική υφή και γεύση.

η χρήση της γλουτένης στον τομέα της βιομηχανίας τροφίμων έχει οδηγήσει στη διάδοση ποικιλίας προϊόντων που εξαρτώνται από αυτήν, από τη ζαχαροπλαστική μέχρι τα σνακ, δημιουργώντας έναν ολόκληρο κόσμο γευστικών επιλογών που αγαπούν οι καταναλωτές.

Η δυσανεξία στη γλουτένη, γνωστή επίσης ως κοιλιοκάκη, είναι μια αυτοάνοση διαταραχή που προκαλείται από την κατανάλωση γλουτένης, μιας πρωτεΐνης που βρίσκεται κυρίως σε σιτηρά όπως σιτάρι, κριθάρι και σίκαλη. Σε άτομα που είναι ευαίσθητα στη γλουτένη, η κατανάλωσή της οδηγεί σε μια ανοσολογική αντίδραση που προκαλεί φλεγμονή και βλάβη στο λεπτό έντερο, επηρεάζοντας την απορρόφηση θρεπτικών συστατικών.

Τα πιο κοινά συμπτώματα περιλαμβάνουν κοιλιακό άλγος, φούσκωμα, διάρροια ή δυσκοιλιότητα, καθώς και συμπτώματα εκτός του γαστρεντερικού συστήματος, όπως αναιμία, κόπωση και δερματικά εξανθήματα. Οι σοβαρές περιπτώσεις μπορούν να οδηγήσουν σε επιπλοκές, όπως η οστεοπόρωση και οι νευρολογικές διαταραχές.

Η διάγνωση της δυσανεξίας στη γλουτένη συνήθως περιλαμβάνει αίμα και βιοψία του λεπτού εντέρου, ενώ η μόνη αποτελεσματική θεραπεία είναι μια αυστηρή διατροφή χωρίς γλουτένη.

Η παραγωγή προϊόντων χωρίς γλουτένη αντιμετωπίζει πολλές προκλήσεις, κυρίως λόγω των ιδιαίτερων ιδιοτήτων της γλουτένης ως προσθετικού συστατικού. Η γλουτένη προσφέρει δομή, ελαστικότητα και ικανότητα συγκράτησης αερίων στη διαδικασία της ζύμωσης. Επομένως, η αντικατάστασή της με άλλες πηγές πρωτεΐνης ή αμύλου μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα προϊόντα με αναποτελεσματική υφή και γεύση.

Επιπλέον, η διασφάλιση της απουσίας γλουτένης από τα προϊόντα χωρίς γλουτένη απαιτεί αυστηρούς ελέγχους, καθώς οι διασταυρούμενες επιμολύνσεις είναι κοινές κατά τη διαδικασία παραγωγής. Οι επαγγελματίες της βιομηχανίας τροφίμων χρησιμοποιούν ειδικές μονάδες παραγωγής και πρωτόκολλα καθαρισμού για να ελαχιστοποιήσουν αυτόν τον κίνδυνο, ωστόσο αυτό προσθέτει το κόστος παραγωγής.

Η περιορισμένη ποικιλία εναλλακτικών πρώτων υλών αποτελεί, επίσης, μία από τις σημαντικές προκλήσεις, καθώς δεν υπάρχουν πολλές επιλογές που να μπορούν να αναπαραγάγουν με επιτυχία τις χαρακτηριστικές ιδιότητες της γλουτένης στα παρασκευάσματα. Τέλος, η εκπαίδευση των καταναλωτών για την αναγνώριση προϊόντων χωρίς γλουτένη και οι καταναλωτικές προσδοκίες για ποιότητα αποτελούν επιπλέον παράγοντες που επηρεάζουν την αγορά.

Η γλουτένη, αν και παραμένει μια θρεπτική πρωτεΐνη που συναντάται σε πλήθος τροφίμων, προκαλεί σημαντικούς περιορισμούς για άτομα με δυσανεξία. Η ανάγκη για προϊόντα χωρίς γλουτένη έχει αυξήσει την παραγωγή αυτών των προϊόντων, οδηγώντας σε καινοτόμες μεθόδους επεξεργασίας και ανάπτυξης νέων συνταγών. Ωστόσο, η πρόκληση για τη βιομηχανία τροφίμων παραμένει η διασφάλιση της γευστικής ποιότητας και της θρεπτικής αξίας των προϊόντων χωρίς γλουτένη.

Οι προοπτικές στον τομέα αυτό μοιάζουν θετικές, καθώς η ανάπτυξη τεχνολογιών που μπορούν να διαχωρίσουν τη γλουτένη από τα προϊόντα σιταριού και η έρευνα σε εναλλακτικά δημητριακά ανοίγουν το δρόμο για υγιεινές και γευστικές επιλογές. Επιπλέον, η ενημέρωση των καταναλωτών για τη γλουτένη και τις επιπτώσεις της στην υγεία προάγει την ευαισθητοποίηση και τη ζήτηση για ποιοτικά προϊόντα χωρίς γλουτένη.

Συμπερασματικά, η συνεχής καινοτομία στον τομέα των χωρίς γλουτένη προϊόντων θα επιτρέψει τη βελτίωση της ποιότητας ζωής των ατόμων με δυσανεξία και θα ενισχύσει την αξία αυτής της κατηγορίας τροφίμων στην παγκόσμια αγορά.

Mascarpone με λάδι τρούφας

ΧΡΗΣΤΟΣ ΚΑΡΟΥΖΑΚΗΣ - ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΠΑΓΩΤΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΗ ΑΕΒΕ

Αυτό το παγωτό συνδυάζει την κομψότητα του mascarpone με την ένταση της τρούφας και τη φρεσκάδα των κόκκινων φρούτων. Ιδανικό για αρτοποιούς - ζαχαροπλάστες που θέλουν να προσφέρουν κάτι μοναδικό και εκλεπτυσμένο στο μενού τους!

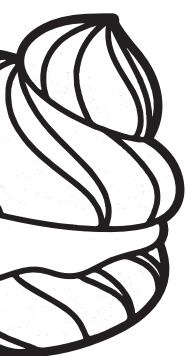
ΥΛΙΚΑ (για περίπου 1 κιλό παγωτού)	ΕΚΤΕΛΕΣΗ
700 γρ. Γάλα φρέσκο 3,7%	Προετοιμασία του μίγματος
120 γρ. Κρέμα γάλακτος 35% φρέσκια	Σε μια κατσαρόλα, ζεσταίνουμε σε μέτρια φωτιά το φρέσκο γάλα και την κρέμα γάλακτος, μέχρι να φτάσουν περίπου τους 40°C
70 γρ. Base Evo 100F Linea	Προσθήκη στερεών υλικών
100 γρ. Ζάχαρη	Αναμιγνύουμε τη ζάχαρη, τη δεξτρόζη και την Base Evo 100F Linea. Προσθέτουμε σταδιακά στο μίγμα του γάλακτος, ανακατεύοντας συνεχώς με σύρμα, μέχρι να φτάσει η θερμοκρασία στους 85°C
20 γρ. Δεξτρόζη	Ομογενοποίηση και Ωρίμανση
30 γρ. Αφυδατωμένο Cheesecake	Αποσύρουμε από τη φωτιά και προσθέτουμε το αφυδατωμένο cheesecake και την pasta mascarpone, ανακατεύοντας καλά με ραβδομπλέντερ, μέχρι να γίνει το μίγμα λείο και ομοιογενές. Στο τέλος, προσθέτουμε το λάδι τρούφας.
50 γρ. Pasta Mascarpone	Ξεκούραση και Ωρίμανση
1 γρ. Λάδι τρούφας	Μεταφέρουμε το μίγμα σε ψυγείο και το αφήνουμε να ωριμάσει για τουλάχιστον 6 - 12 ώρες στους 4°C
ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ Variegato Frutti di Bosco	Παρασκευή παγωτού
TIPS ΓΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ	Μετά την ωρίμανση, μεταφέρουμε το μίγμα στην παγωτομηχανή και το χτυπάμε σύμφωνα με τις οδηγίες του μηχανήματος
Ισορροπημένη λιπαρότητα από το mascarpone και την κρέμα γάλακτος για βελούδινη υφή	Διακόσμηση και Σερβίρισμα
Base Evo 100F Linea για σταθερότητα και σωστή δομή παγωτού	Όταν το παγωτό είναι έτοιμο, το μεταφέρουμε σε μεταλλικό ή πλαστικό δοχείο και προσθέτουμε το Variegato Frutti di Bosco, ανακατεύοντας απαλά για εφέ μαρμάρου
Αφυδατωμένο Cheesecake και Pasta Mascarpone για πλούσια γεύση τυριού	Συντήρηση και Σερβίρισμα
Λάδι τρούφας για μια gourmet πινελιά	Αποθηκεύουμε στην κατάψυξη στους -18°C και σερβίρουμε στους -14°C για τέλεια υφή και γεύση.
Variegato Frutti di Bosco για αρμονική αντίθεση γεύσεων	



Back to Basics

Pâte à Choux

ΘΑΝΟΣ ΑΓΓΕΛΙΔΗΣ - CHEF PATISSERIE @DRDROLIAS



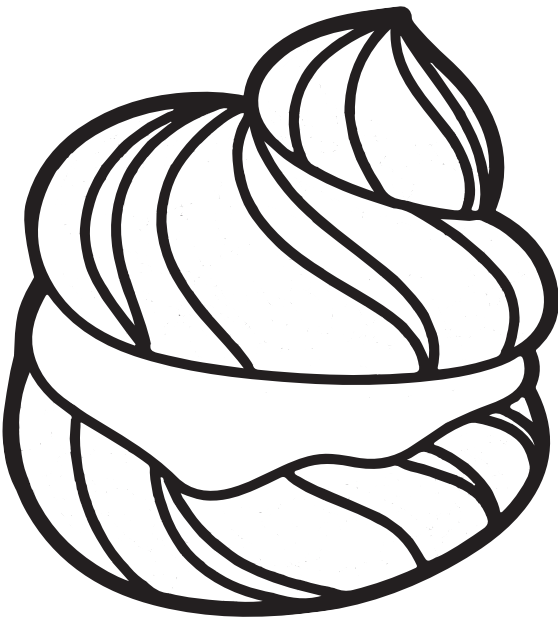
Η γνωστή Pâte à Choux, η κλασική γαλλική ζύμη για σου και εκλέρ, αποτελεί τη βάση για μια σειρά από λαχταριστά γλυκά, όπως σουδάκια, εκλεράκια, σου κρακελέν, προφιτερόλ, Saint Honoré και άλλα.

Αρχικά δημιουργήθηκε ως βάση για μίνι γλυκά, όμως με τον καιρό εξελίχθηκε και σε επιλογή για οικογενειακά επιδόρπια. Αυτή η ευέλικτη ζύμη επιδέχεται πολλές παραλλαγές, τόσο στις αναλογίες των υλικών όσο και στον τρόπο παρασκευής, επηρεάζοντας τα τελικά χαρακτηριστικά του γλυκού ή τις απαιτήσεις ψησίματος ανάλογα με τον τύπο φούρνου.

Στο συγκεκριμένο τεύχος, θα επικεντρωθούμε στη βασική συνταγή της Pâte à Choux, η οποία προσφέρει σταθερά επιτυχημένα αποτελέσματα, ακόμα και σε διαφορετικές συνθήκες ψησίματος.

TIPS

- Πριν τα σου ή τα εκλέρ μπουν στο φούρνο, αφού τα σχηματίσουμε με το κορνέ ζαχαροπλαστικής, μπορούμε να προσθέσουμε από πάνω ζύμη κρακελέ, κομμένη με κουπ-πατ. Αυτό θα δώσει πιο τραγανό αποτέλεσμα και θα εξασφαλίσει ότι η υφή τους είναι ομοιόμορφη.
- Επίσης, πριν ψήσουμε τα σου ή τα εκλέρ, αν δεν χρησιμοποιήσουμε κρακελέ, μπορούμε να τα πασπαλίσουμε με άχνη ζάχαρη. Έτσι, κατά το ψήσιμο, η άχνη θα καραμελοποιηθεί και θα προσφέρει ωραία τραγανή υφή.
- Το σωστό αποτέλεσμα φαίνεται όταν κόψουμε το σου με μαχαίρι και διαπιστώσουμε ότι είναι κούφιο εσωτερικά, με έναν μεγάλο θύλακα, έτοιμο για γέμισμα με κρέμα στο μεγαλύτερο μέρος του. Τα σου γεμίζονται με κρέμα πατισερί βανίλιας, ενώ τα εκλέρ γεμίζονται με κρέμα σοκολάτας.
- Κάποιες συνταγές, αντί για λάδι, χρησιμοποιούν βούτυρο, και στο νερό προσθέτουν και γάλα. Αυτό εξαρτάται από τη γεύση που θέλουμε να δώσουμε, την ελαστικότητα της ζύμης, αλλά και τη διόγκωσή της.
- Σε κάθε περίπτωση, η Pâte à Choux είναι ένα βασικό εργαλείο για κάθε ζαχαροπλάστη. Αν την κατανοήσει και εξειδικευτεί σ' αυτή, μπορεί να δημιουργήσει μια μεγάλη γκάμα γλυκών, τόσο μικρών όσο και μεγάλων!



ΥΛΙΚΑ

- 950 γρ. Νερό
- 425 γρ. Λάδι
- 780 γρ. Αλεύρι ζαχαροπλαστικής
- 60 γρ. Ζάχαρη
- 25 γρ. Αλάτι
- 1.100 γρ. Αβγά
- Βανίλια



ΒΗΜΑ 1

Σε κατσαρόλα στη φωτιά, βάζουμε το νερό, το λάδι, τη ζάχαρη και το αλάτι μέχρι να βράσουν τα υγρά υλικά



ΒΗΜΑ 2

Στη συνέχεια, ρίχνουμε το αλεύρι και με μια μαρίζ ή ξύλινη κουτάλα ανακατεύουμε, ώστε να σχηματιστεί ζύμη και να «πιάσει» ελαφρώς στον πάτο της κατσαρόλας



ΒΗΜΑ 3

Έπειτα, ρίχνουμε τη ζύμη και τη βανίλια στο μίξερ με το φτερό και ανακατεύουμε στην πρώτη ταχύτητα για 5 λεπτά



ΒΗΜΑ 4

Περιμένουμε να κρυώσει λίγο, ώστε να μην καούν τα αβγά, τα οποία προσθέτουμε στη συνέχεια, ρίχνοντάς τα σταδιακά, ώστε να τα αφομοιώσει η ζύμη



ΒΗΜΑ 5

Ενώ ρίχνουμε τα αβγά, εξετάζουμε τη ρευστότητα της ζύμης, λαμβάνοντας υπόψη ότι μπορεί να χρειαστεί προσθήκη ή αφαίρεση ενός αβγού, ανάλογα με παράγοντες όπως το μέγεθος των αυγών, το είδος του αλευριού ή η θερμοκρασία του περιβάλλοντος



ΒΗΜΑ 6

Κόβουμε με σακούλα ζαχαροπλαστικής σε σχήματα για σου ή εκλέρ και ψήνουμε σε φούρνο ταμπανωτό στους 210°C, για 25 λεπτά



ΒΗΜΑ 7

Όταν κρυώσουν, είναι έτοιμα προς γέμιση με διάφορες κρέμες ζαχαροπλαστικής.

INFO

ΘΑΝΟΣ ΑΓΓΕΛΙΔΗΣ

CHEF PATISSERIE

HEAD PASTRY CHEF
ΣΤΗΝ ΕΤΑΙΡΕΙΑ DRDROLIAS

CHEF CONSULTANT
ΣΕ ΠΟΛΛΕΣ ΠΕΡΙΟΧΕΣ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ

Με μακρόχρονη, πολυετή εμπειρία σε μαγαζιά με μοντέρνες τάσεις γλυκών, βασισμένες σε παραδοσιακές συνταγές, αλλά και με μοντέρνες προσεγγίσεις, εξελίσσοντας την εμφάνιση, πάντα με σεβασμό στις τεχνικές και τις πρώτες ύλες για ένα άρτιο αποτέλεσμα.

Διαθέτει μεγάλο εύρος γνώσης στους τομείς:

Γλυκά, παγωτά, σιροπιαστά, κεράσματα, γλυκά εκτός ψυγείου, πρωινά γλυκά, brunch κ.λπ.





Εδώ πηγάζει το γάλα



Βούτυρο 82%

Ένα παραδοσιακό φρέσκο βούτυρο γάλακτος αγελάδος με 82% λιπαρά. Προέρχεται από κρέμα γάλακτος 100% ελληνικής προέλευσης. Έχει αγνή παραδοσιακή αγελαδινή γεύση. Είναι ένα παραδοσιακό απόφιο βούτυρο.

Ιδανικό για αρτοποιία, ζαχαροπλαστική, μαγειρική και επάλειψη.



Άνυδρο βούτυρο γάλακτος FERMENTE με 99,8% λιπαρά

Ένα προϊόν που προέρχεται από κρέμα γάλακτος 100% ελληνικής προέλευσης. Μία αγνή αγελαδινή γεύση με ελαφρύ και ευχάριστο άρωμα.

Ιδανικό για χρήση στην αρτοποιία και τη ζαχαροπλαστική.



Άνυδρο βούτυρο γάλακτος GHEE ANATOLI 99,8%

Ένα μοναδικό προϊόν με ειδική επεξεργασία και ποσοστό λιπαρών (99,8%). Έχει έντονο άρωμα βουτύρου.

Ιδανικό για παρασκευή σιροπιαστών γλυκών ανατολής.

Κρέμα γάλακτος 48%

Μία πλούσια και πυκνή κρέμα με υψηλή περιεκτικότητα σε λιπαρά.

Ιδανική για πλούσιες γεύσεις με τέλεια υφή.

Κρέμα γάλακτος 35%

Μία λαχταριστή κρέμα. Είναι μία αφράτη σαντιγί και χρησιμοποιείται σε γλυκά και φαγητά για να προσθέσει πλούσια γεύση.

Ιδανική για συνταγές που απαιτούν πλούσια και κρεμώδη υφή.



Το εργοστάσιό μας μεταξύ των άλλων μπορεί να σας παρέχει μια μεγάλη γκάμα προϊόντων όλα δικής μας παραγωγής από τις κατετοποιημένες εγκαταστάσεις μας που βρίσκονται στα Μετέωρα από **100% ΑΓΝΑ ΥΛΙΚΑ**.

ΠΛΗΡΕΣ ΓΑΛΑ • ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ • ΒΟΥΤΥΡΟ 82% • ΒΟΥΤΥΡΟ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΑΓΕΛΑΔΟΣ 99,8% (ΑΝΥΔΡΟ, FERMENTE, GHEE ΚΑΙ GHEE ANATOLI) • ΒΟΥΤΥΡΟ ΓΑΛΑΤΟΣ ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ 99,8% • ΤΥΡΙ ΚΡΕΜΑ (CREAM CHEESE) κ.α.

ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΜΕΤΕΩΡΩΝ ΙΚΕ - Ο ΤΣΟΠΑΝΗΣ • ΑΓΡΟΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΗ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ

ΕΔΡΑ: Ηπείρου 51, 42200 Τρίκαλα - **ΥΠΟΚ/ΜΑ:** Σπύρου Βρεττού 101, 13671 Αχαρνές

τηλ.: 210-2409317, 210-2409747 - email: dr.sl@hotmail.com • www.gala-meteoron.gr