



αρτοποιός

GREEK BAKERY & PASTRY

Μάρτιος - Απρίλιος 2026 / Τεύχος 147



Focaccia

ΜΕ

AGRANO GRANOPAN Baker's Rustic

ΜΕ ΑΡΩΜΑΤΙΚΟ ΠΡΟΖΥΜΙ



www.konta.gr



IBAKTECH

15th INTERNATIONAL TRADE FAIR FOR BAKERY, PATISSERIE MACHINERY,
ICE CREAM, CHOCOLATE AND TECHNOLOGIES

14-17 OCTOBER 2026

ISTANBUL EXHIBITION CENTER - TÜRKİYE

Partner Fairs

BAKERY
PLUS

SACHSEN
BACK
DRESDEN

süßback

Supported by:



Venue



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

Δ. Αντωνόπουλος ABEE

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

40



44



36



24



26

Περιεχόμενα

ΜΟΝΙΜΕΣ ΣΤΗΛΕΣ

- 8 Bakery Trends: Πίτσα
- 18 Νέα της Αγοράς: Προϊόντα, Νέα του Κλάδου και Τεχνικός εξοπλισμός
- 64 Νέα της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος

ΘΕΜΑΤΑ

- 14 ΟΑΕ: Συνεδρίαση και Συγκέντρωση Προέδρων στη Θεσσαλονίκη
- 24 Masterclass Pizza, Pinsa, Focaccia & Pasta Fresca
- 26 Συνέντευξη: Πάυλος Κορωναίος, Αρτοποιείο «Καραβάς»
- 32 Artozoma 2026
- 40 Master Baker: Ένα βιβλίο του Νικόλα Παρασκευά
- 52 Ψωμί με ιστορία: Αβραάμ Μοσχόπουλος, Πρόεδρος Σωματείου Αρτοποιών Σερρών
- 54 Hood: Ο Φούρνος «Λυκαβηττός» στο Κολωνάκι
- 58 Jor: Ένα artisanal bakery στη Νορβηγία με ελληνική σφραγίδα

ΤΕΧΝΙΚΑ

- 44 Πίτσα Υψηλής Πρωτεΐνης με άλευρα οσπρίων της τεχνικής Tangzhong
- 48 Πλεονεκτήματα προ-ωρίμανσης σε γλυκά ζυμάρια

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

- 36 Street Dough: Προζυμμένα ζύμη για Pizza, Panuozzo & Δίχρωμο Σκορδόψωμο
- 62 Ψωμί (bio) με φαγόπυρο

{ **bakery-pastry.gr**



Pinsa με τραγανή κρούστα και μαλακή ψίχα, ακριβώς όπως τη θέλετε!



GRAN STIRATA για αυθεντική pinsa, πίτσα, focaccia και πείνιρλί

- ☛ Με φυσική μαγιά **Lievito Madre** που λειτουργεί ως φυσικό ενισχυτικό ψησίματος, παρέχει υψηλή αντοχή & σταθερότητα στη ζύμη και αυξάνει τη διάρκεια ζωής του τελικού προϊόντος.
- ☛ Εξασφαλίζει εύπεπτο, γευστικό και αρωματικό τελικό προϊόν με ανοιχτή δομή και τραγανή κρούστα.



Συσκευασία:
15kg

Μαζί, εξελίσσουμε την επιτυχία σας.

ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ Τ: 210 2419700
Υποκ/μα ΒΟΡΕΙΟΥ ΕΛΛΑΔΟΣ Τ: 2310 570121-4

www.stelioskanakis.gr, info@stelioskanakis.gr, Find us on    

ΣΤΕΛΙΟΣ
ΚΑΝΑΚΗΣ

Ένα βήμα μπροστά!

Editorial



Αγαπητοί αρτοποιοί,

Η σύγχρονη αρτοποιία δεν περιορίζεται πλέον στο ράφι –μεταφέρεται στον δρόμο, ζει μέσα στην πόλη, συνομιλεί με τον ρυθμό της καθημερινότητας. Το street food δεν είναι απλώς τάση· είναι μια νέα γλώσσα έκφρασης για τον επαγγελματία αρτοποιό. Από αφράτα ψωμάκια γεμισμένα με τολμηρούς συνδυασμούς μέχρι εξελιγμένα sandwiches και δημιουργίες που καταναλώνονται στο χέρι, ο φούρνος γίνεται σημείο άμεσης, αυθεντικής εμπειρίας.

Σε αυτό το τοπίο, η πίτσα αναδεικνύεται σε πρωταγωνιστή. Με έμφαση στη ζύμη, τον χρόνο ωρίμανσης και τις ποιοτικές πρώτες ύλες, επανέρχεται δυναμικά όχι μόνο ως γεύμα, αλλά ως καθημερινή απόλαυση υψηλών προδιαγραφών. Η "artisan pizza" και τα bakery slices ενισχύουν τη σύνδεση του αρτοποιείου με το σύγχρονο κοινό που ζητά ποιότητα, ταχύτητα και χαρακτήρα.

Κι όμως, η καρδιά της αρτοποιίας χτυπά το ίδιο δυνατά και εκτός αστικών κέντρων. Στην επαρχία, όπου ο φούρνος παραμένει σημείο αναφοράς για την τοπική κοινωνία, η αξία της συνέπειας, της εργατικότητας και της πίστης στην τέχνη αποκτά ακόμα μεγαλύτερη σημασία. Είναι εκεί όπου η καθημερινή προσπάθεια δεν είναι απλώς επαγγελματική υποχρέωση, αλλά στάση ζωής –μια διαρκής δέσμευση στην ποιότητα και στον άνθρωπο.

Παράλληλα, η αγορά δείχνει σαφή στροφή προς προϊόντα με ουσία: προζύμι, απλές συνταγές, καθαρές επικέτες. Ο καταναλωτής θέλει να εμπιστεύεται αυτό που τρώει, αλλά δεν διαπραγματεύεται τη γεύση.

Καθώς πλησιάζει το Πάσχα, η έννοια της κοινότητας επανέρχεται στο προσκήνιο. Ο φούρνος γίνεται ξανά τόπος συνάντησης. Και βέβαια, στο επίκεντρο αυτής της εποχικής επιστροφής, το τσουρέκι διατηρεί τη διαχρονική του αξία, ως σύμβολο συνέχειας, φροντίδας και αφοσίωσης στο επάγγελμα.

Καλή ανάγνωση!

Από την Υπεύθυνη Σύνταξης
Ελένη Μαχαίρα

ΕΚΔΟΤΗΣ:
Γ. Σηφοστρατουδάκης

ΕΠΙΜΕΛΗΤΡΙΑ
ΕΚΔΟΣΗΣ:
Ελένη Μαχαίρα

ΣΥΝΤΑΚΤΙΚΗ ΟΜΑΔΑ:
Α. Δ. Κριτσαντώνης
Δ. Μπισδίκος
Ν. Παρασκευάς
Ν. Παπαδόπουλος
Δ. Παπαπαναγή
Γ. Σκρουμπέλος
Π. Βουγιούκα
Π. Μιχάλης
Μ. Τσακίρης

ΥΠΕΥΘΥΝΟΙ
ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ:
Κατερίνα
Καρβουνάκη
Νίκος Γρηγορίου

ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ:
Σουζάνα Κόκοτση

ART DIRECTOR:
Βάσια Τσάκα
Γεωργία Αγγελίδου

DTP:
Αθανασία Βαβαρίνου

ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ
ΨΗΦΙΑΚΗΣ ΕΚΔΟΣΗΣ:
Κωνσταντίνος
Καπογιάννης

ΦΩΤΟΓΡΑΦΟΙ:
Ροδιάννα
Λαμπριανίδου
Μεγακλής Γαντζίας

ΥΠΕΥΘΥΝΗ
ΣΥΝΔΡΟΜΩΝ:
Σουζάνα Κόκοτση

CREATIVE ASSOCIATE
SHAPE STUDIO

ΛΟΓΙΣΤΗΡΙΟ:
Νίκος Σκονδρέας,
Μαρία Μπογιατζίδου,
Σουζάνα Κόκοτση

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

ΕΤΗΣΙΕΣ ΣΥΝΔΡΟΜΕΣ:
Ελλάδα 15€,
Εκτός Ελλάδας 70€

www.bakery-pastry.gr

ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ

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

backaldrin®



Σχετικά με την Backaldrin

Η Αυστριακή BACKALDRIN είναι μια παραγωγός εταιρεία με περισσότερα από 60 χρόνια παράδοσης στην παραγωγή πρώτων υλών αρτοποιίας και αρτοζαχαροπλαστικής! Η πλούσια γκάμα της Backaldrin περιλαμβάνει υγρά προζύμια, βελτιωτικά, έτοιμα μείγματα, torringes, γεμίσεις, σταθεροποιητές κ.α. ώστε να παρέχει μια πολύ ποιοτική και ολοκληρωμένη λύση μέσω μεγάλης ποικιλίας εξειδικευμένων επαγγελματικών προϊόντων.

Η εταιρεία ιδρύθηκε το 1964 στη Βιέννη και ως σήμερα έχει δυναμική εμπορική παρουσία σε περισσότερες από 100 χώρες και 8 διαφορετικές εγκαταστάσεις παραγωγής σε όλο τον κόσμο! Πέρα από τα κορυφαία προϊόντα που διαθέτει, η Backaldrin είναι μια εταιρεία με υψηλές αξίες και πολύ μεγάλη χορηγική δράση σε αθλητικό, πολιτισμικό και κοινωνικό επίπεδο.



Η επιτυχία στην αρτοποιία πηγάζει από την εμπειρία, την προσήλωση και την τεχνογνωσία. Μέσω εστιασμένης εκπαίδευσης, προσωποποιημένης συμβουλευτικής υπηρεσίας και καινοτόμων τεχνικών αρτοποιίας που σας παρέχουν οι G&B Experts και η Backaldrin, έχετε τώρα τη δυνατότητα να ξεπεράσετε τις όποιες αντιξοότητες στην παραγωγή και να προσφέρετε εξαιρετικά προϊόντα!



Μείγματα Αρτοποιίας



Υγρά Προζύμια & Βελτιωτικά



Μείγματα Αρτοζαχ/στικής



Γεμίσεις & άλλα προϊόντα



ΜΕΛΟΣ



ISSN: 2623-3045

Διεθνείς συνεργασίες: Deutsche Backer Zeitung • Bakers Journal • European Baker • Institut National de la Boulangerie Patisserie • Panificatore Italiano. Τα ευπρόσβλητα 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 αντιπρόσωποι τους παρακαλούνται για τον έλεγχο και τη διόρθωση τυχόν λαθών για την ορθή ενημέρωση των σχετικών στοιχείων. "The baker and his work" is a bimonthly edition for bakers in Greece, published by SHAPE IKE P.O. Box 53 100 GR - 142 10 ATHENS, GREECE - 2003 No part of this edition may be reprinted without prior written permission of the copyright owners.



GELATO & BAKERY EXPERTS AEBE | Αγ. Χριστοφόρου 15, 19009 Πικέρμι
T +30 210.6043333 | E info@gnbexperts.gr | www.gnbexperts.gr | f i

G&B
GELATO & BAKERY EXPERTS



Χαιρετισμός Προέδρου

ΕΛΣΑ ΚΟΥΚΟΥΜΕΡΙΑ - ΠΡΟΕΔΡΟΣ
ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑΣ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ



Αγαπητοί συνάδελφοι και αναγνώστες,

Μέσα από αυτό το τεύχος και από τη δυνατότητα που έχω μέσω αυτού του editorial, θα ήθελα να ευχαριστήσω προσωπικά αλλά και εκ μέρους του ΔΣ της Ομοσπονδίας Αρτοποιιών Ελλάδος, όλους όσους μας τίμησαν με την παρουσία τους στην έκθεση Αρτοζυμα, στην πόλη μου, τη Θεσσαλονίκη. Στο εκθεσιακό γεγονός που συγκεντρώνει το ενδιαφέρον του επιχειρηματικού κόσμου της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής.

Στα πλαίσια της έκθεσης, η οποία ομολογουμένως στέφθηκε με μεγάλη επιτυχία, πραγματοποιήθηκε η συνεδρίαση του ΔΣ της ΟΑΕ καθώς και η ετήσια συγκέντρωση των προέδρων-μελών μας, στην οποία συμμετείχαν ο κος Τσαβδαρίδης Λάζαρος (υφυπουργός Ανάπτυξης), ο κος Μαραβέγιας Ναπολέων (Γενικός Γραμματέας Εμπορίου) και ο κος Γεώργιος Καββαθάς (πρόεδρος της ΓΣΕΒΕΕ).

Ομολογουμένως, η συναισθηματική φόρτιση όλων μας ήταν διακριτή, όχι μόνο γιατί η συνεδρίαση έγινε για πρώτη φορά υπό τη δική μου προεδρία

αλλά και γιατί για ακόμα μία φορά, στις επιμέρους συναντήσεις με τους κυβερνητικούς παράγοντες που μας τίμησαν με την παρουσία τους, στο επίσημο δείπνο της Ομοσπονδίας μας αλλά και σε κατ' ιδίαν συναντήσεις που είχαμε με τα μέλη της Ευρωπαϊκής Ομοσπονδίας Αρτοποιιών, απεδείχθη ότι ο κλάδος μας εργάζεται με πρόγραμμα, συνοχή και συγκεκριμένους στόχους.

Στόχοι οι οποίοι δεν αφορούν μόνο το επιχειρηματικό και το συνδικαλιστικό πεδίο αλλά και ένα νομοθετικό πλαίσιο το οποίο θα πρέπει να διαμορφωθεί με τέτοιο τρόπο που να προστατεύει και τον Έλληνα καταναλωτή αλλά και τον Έλληνα Αρτοποιό.

Η ημερήσια διάταξη της συνεδρίασης της 1.3.2026 είχε ποικίλα θέματα που αφορούν στον κλάδο. Η νέα κλαδική σύμβαση για τα αρτοποιεία, η συνεργασία που έχουμε, κατόπιν αιτήματος της ΟΑΕ, για δημιουργία/νομοθετική ρύθμιση καταλόγου παραδοσιακών προϊόντων με αρμόδιους φορείς του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης, καθώς και νομοθετική ρύθμιση - αίτημά μας για επαναφορά των διατάξεων της αρτοποιητικής νομοθεσίας που αφορούν στην ονομασία «ΑΡΤΟΣ», «ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΟ», «ΦΟΥΡΝΟΣ».

Για ακόμα μία φορά, ευχαριστώ από καρδιάς όλους εσάς που επισκεφθήκατε την έκθεση ΑΡΤΟΖΥΜΑ, στη διάρκεια της οποίας είχαμε την ευκαιρία να συναντηθούμε και να συνομιλήσουμε. Μέχρι την επόμενη συνάντησή μας, θα ήθελα να σας ενημερώσω ότι η ιστοσελίδα μας, ανανεώνεται συνεχώς με τα νέα του κλάδου, τα ΔΤ αλλά και με οτιδήποτε αφορά στις επιχειρήσεις μας. Αποτελεί ένα σημαντικό εργαλείο για τα μέλη μας, τα οποία μπορούν επίσης να καλούν και να ενημερώνονται για οποιοδήποτε θέμα, στα γραφεία της Ομοσπονδίας μας.



OLYMPIC FOODS
ΣΤΗΝ ΚΟΡΥΦΗ ΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

www.olympic-foods.gr

ΤΣΟΥΡΕΚΙ ΜΙΧ

Αυθεντικό πασχαλινό τσουρέκι

#OFM 000512

Συνδυάζει την παραδοσιακή γεύση του τσουρεκιού με την ταχύτητα και την ευκολία χρήσης, εξασφαλίζοντας αφράτη και μαστιχωτή υφή, πλούσιο άρωμα και ομοιόμορφο αποτέλεσμα σε κάθε παραγωγή.



Επικαλύψεις

Ολοκληρωμένη σειρά επικαλύψεων με πλούσια γεύση, για γυαλιστερή ή ματ εμφάνιση.



Chocolate cream
#OFL 000001



White chocolate cream
#OFL 000029



Dry cover μαύρο
#OFL 000005



Dry cover γάλακτος
#OFL 000008



Dry cover λευκό
#OFL 000016



Η πίτσα έχει εξελιχθεί από ένα απλό, αγαπημένο έδεσμα σε ένα δυναμικό πεδίο δημιουργικότητας για τον σύγχρονο αρτοποιό. Σήμερα αποτελεί σημείο συνάντησης παράδοσης και καινοτομίας, όπου η τεχνική στη ζύμη, οι χρόνοι ωρίμανσης και η επιλογή ποιοτικών πρώτων υλών καθορίζουν το τελικό αποτέλεσμα. Για τους επαγγελματίες, η πίτσα δεν είναι απλώς ένα προϊόν υψηλής ζήτησης, αλλά μια ευκαιρία διαφοροποίησης: νέοι συνδυασμοί γεύσεων, τοπικά υλικά και προσεγμένες διαδικασίες παραγωγής αναδεικνύουν την αξία της και δημιουργούν εμπειρίες που ξεχωρίζουν στην αγορά.

Bakery Trends

ΤΑ ΠΙΟ ΦΡΕΣΚΑ &
ΛΑΧΤΑΡΙΣΤΑ TRENDS
ΤΗΣ ΑΡΤΟΠΟΙΑΣ



Πίτσα

Από επιλεγμένους κόκκους σιταριού,
εξασφαλίζουν μια σταθερή και με συνοχή ζύμη πίτσας,
με εξαιρετική δομή, άψογη ελαστικότητα
και απολαυστική γεύση.

Anima di Grano



ΑΛΕΥΡΙ ΓΙΑ PIZZA "FAST" ΤΥΠΟΥ 00 N

4-8 ΩΡΩΝ

- Ιδανικό για **γρήγορους χρόνους ωρίμανσης**
- Με υψηλή περιεκτικότητα σε γλουτένη & πρωτεΐνες
- Εξασφαλίζει ζυμάρι ελαστικό & με μεγάλη αντοχή
- Pizza με πολύ σταθερό τελικό αποτέλεσμα και εξαιρετική γεύση

Σακί 25 kg



ΑΛΕΥΡΙ ΓΙΑ PIZZA "MIDI" ΤΥΠΟΥ 00

10-18 ΩΡΩΝ

- Υψηλή περιεκτικότητα σε γλουτένη & πρωτεΐνες
- Εξαιρετική σταθερότητα και μεγάλη απορρόφηση υγρών
- Ιδανικό για **μέτριους χρόνους ωρίμανσης**
- Εγγυάται ζύμη αεράτη, με πολύ έντονη κυψέλωση και φανταστική υφή
- Pizza αρωματική και εύπεπτη

Σακί 25 kg



ΑΛΕΥΡΙ ΓΙΑ PIZZA "SLOW" ΤΥΠΟΥ 0

18-24 ΩΡΩΝ

- Υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες και γλουτένη
- Τελικό προϊόν με εξαιρετική ελαστικότητα & άψογη δομή
- Ιδανικό για ζύμες που απαιτούν **μεγάλους χρόνους ωρίμανσης**
- Για pizza με καταπληκτική υφή και απίθανη γεύση

Σακί 25 kg

Anima Verace



ΑΛΕΥΡΙ ΓΙΑ PIZZA ANIMA VERACE ΤΥΠΟΥ 00

10-24 ΩΡΩΝ

- Αλεύρι πίτσας για **ζύμες μακράς ωρίμανσης**
- Υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες και γλουτένη
- Χαρίζει ζύμη απαλή και πολύ ελαστική
- Εξασφαλίζει μοναδική διόγκωση
- Πιστοποιημένο για **VERA PIZZA NAPOLETANA (AVPN)**

Σακί 25 kg

Ιδανικό για:
**Pizza Napoletana,
Pan Pizza, Pizza
με το μέτρο**



Ιδανικά για :
**Ιταλική Παραδοσιακή Pizza, Pizza Romana, Pan Pizza,
Pizza με το μέτρο, Pizza in Pala, Focaccia, Pinsa,
Ciabatta και Πεινιρλί**

*"Anima
di Grano"*

**Το μυστικό για τέλεια ιταλική Pizza
...κρύβεται στο αλεύρι!**

100%
χωρίς
πρόσθετα

Πλήρης σειρά εξειδικευμένων αλεύρων για ιταλική Pizza

- Πλούσια σε γλουτένη & πρωτεΐνες
- Εγγυώνται εξαιρετική δομή & ελαστικότητα
- Χαρίζουν καταπληκτική γεύση και εύπεπτο τελικό προϊόν
- Προτείνονται για κάθε ανάγκη ωρίμανσης

CODA

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

DENTI
FARINE, NATURALMENTE.

Kaizen

Premium Artisanal Baking

Premium επιλογές για κάθε επαγγελματική ανάγκη

Η Kaizen προσφέρει σύγχρονες λύσεις και ιδέες μέσα από μία γκάμα premium μειγμάτων που ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της καθημερινής παραγωγής. Με σταθερό αποτέλεσμα και υψηλή απόδοση, εξασφαλίζει συνέπεια και ποιότητα σε κάθε παρτίδα. Στις εφαρμογές πίτσας, ξεχωρίζουν τα μείγματα Deli Pinsa και Focaccino, ιδανικά για Pinsa και Pizza σε ταψάκι με σωστή κυψελωτή δομή, απίθανη υφή και ισορροπημένο γευστικό χαρακτήρα.



Pinsa

ΥΛΙΚΑ

1.000 γρ. μείγμα **Deli Pinsa**
820 γρ. νερό
20 γρ. μαγιά
20 γρ. ελαιόλαδο

- Αναμείξτε μαζί όλα τα υλικά, εκτός από 100 γρ. νερού που θα προσθέσετε σιγά σιγά στη 2η ταχύτητα ζυμώματος.
- Ζυμώστε σε ταχυζυμωτήριο στην 1η ταχύτητα για 3 λεπτά και στη 2η ταχύτητα για 7-9 λεπτά.
- Ξεκουράστε για 90 λεπτά, σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.
- Κόψτε τη ζύμη και μορφοποιήστε τη σε τεμάχια (μπάλες) των 450 γρ.
- Ξεκουράστε για τουλάχιστον 30 λεπτά επιπλέον, σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.
- Με τα δάχτυλά σας πατήστε τη ζύμη για να ανοίξει, διατηρώντας παράλληλα τυχόν φουσκάλες που έχουν δημιουργηθεί.
- Ξεκουράστε τη ζύμη για άλλα 15 λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.
- Ανοίξτε τη ζύμη με τα δάχτυλά σας για λίγο ακόμη.
- Προσθέστε υλικά της αρεσκείας σας και ψήστε σε ταμπανωτό φούρνο στους 200-220°C για 10-14 λεπτά.



Πίτσα σε ταψάκι

ΥΛΙΚΑ

11.000 γρ. μείγμα **Focaccino**
700 γρ. νερό
25 γρ. μαγιά
45 γρ. ελαιόλαδο

- Αναμείξτε μαζί όλα τα υλικά.
- Ζυμώστε για 2 λεπτά στην αργή ταχύτητα και 6-8 λεπτά στη γρήγορη ταχύτητα.
- Ξεκουράστε για 60 λεπτά, σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.
- Κόψτε την ζύμη σε κομμάτια των 100-120γρ. για ταψί Φ15.
- Τοποθετήστε επιθυμητή ποσότητα ελαιόλαδου στο ταψάκι, τη ζύμη και πατήστε την ελαφρώς με τα δάχτυλά σας.
- Αφήστε την ζύμη να ξεκουραστεί για 15 -20 λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.
- Ανοίξτε και γεμίστε με υλικά της αρεσκείας.
- Ψήστε σε ταμπανωτό φούρνο στους 210-220°C για 10-15 λεπτά.

Kaizen

Premium Artisanal Baking

Deli Pinsa

Έμπνευση από την ιταλική παράδοση, για **αυθεντική pinsa** με αέρινη δομή και τραγανή κόρα.



DOWNLOAD myLoulis APP



www.kaizenmixes.com



Proudly developed by

LOULIS
Food Ingredients

Διοικητικό Συμβούλιο ΟΑΕ

Συνεδρίαση και Συγκέντρωση Προέδρων στη Θεσσαλονίκη



Με έντονη συμμετοχή, πλούσιο διάλογο και ουσιαστικές παρεμβάσεις ολοκληρώθηκαν στη Θεσσαλονίκη οι εργασίες της συνεδρίασης του Διοικητικού Συμβουλίου της Ομοσπονδίας Αρτοποιιών Ελλάδας (ΟΑΕ), η οποία πραγματοποιήθηκε την 1η Μαρτίου 2026, παράλληλα με την ετήσια συγκέντρωση των Προέδρων των Σωματείων, στο πλαίσιο της ΑΡΤΟΖΥΜΑ 2026. Η διοργάνωση εξελίχθηκε σε μια ουσιαστική συνάντηση ανταλλαγής απόψεων και λήψης αποφάσεων, με τη συμμετοχή εκπροσώπων της πολιτείας, θεσμικών φορέων και της αγοράς, αλλά και με έντονο συμβολικό και συναισθηματικό χαρακτήρα.



Το βράδυ του Σαββάτου 28 Φεβρουαρίου πραγματοποιήθηκε επίσημο δείπνο καλωσορίσματος, κατά το οποίο η Πρόεδρος της ΟΑΕ, Έλσα Κουκουμέρια, υποδέχθηκε τους συμμετέχοντες. Στον σύντομο χαιρετισμό του, ο Γιάννης Παπαγεωργίου, Συντονιστής του Γραφείου του Πρωθυπουργού στη Θεσσαλονίκη, χαρακτήρισε την αρτοποιία έναν από τους πιο δυναμικούς κλάδους της οικονομίας, τονίζοντας ότι η κυβέρνηση παραμένει ανοιχτή στον διάλογο και στηρίζει ενεργά την Ομοσπονδία.

Ιδιαίτερα συγκινητική ήταν η τιμητική εκδήλωση για τον Μιχάλη Μούσιο, Επίτιμο Πρόεδρο της ΟΑΕ, ο οποίος αποχώρησε από την προεδρία της ΟΑΕ τον Οκτώβριο του 2025, έπειτα από 20 χρόνια συνεχούς παρουσίας. Μέσα από ένα πλούσιο αφιέρωμα σε μορφή βίντεο παρουσιάστηκαν σημαντικοί σταθμοί της πορείας του στον κλάδο και στον συνδικαλισμό.

Παραλαμβάνοντας τιμητικό αναμνηστικό, ο κ. Μούσιος ευχαρίστησε για την αναγνώριση και επανέφερε το ζήτημα της ονομασίας «αρτοποιείο» και «φούρνος», υπογραμμίζοντας ότι αποτελεί διαχρονικό αίτημα του κλάδου. Όπως σημείωσε, από το 2007 έως σήμερα έχουν πραγματοποιηθεί αλλεπάλληλες επαφές με την πολιτική ηγεσία, χωρίς ακόμη οριστική λύση. Επισήμανε ότι, ενώ λειτουργούν περίπου 13.000 αρτοποιεία στη χώρα, εκατοντάδες έχουν κλείσει, την ώρα που τα σημεία bake off αυξάνονται, δημιουργώντας συνθήκες αθέμιτου ανταγωνισμού.

Την Κυριακή 1 Μαρτίου ξεκίνησαν οι εργασίες της συνεδρίασης στο συνεδριακό κέντρο «Νικόλα-

ος Γερμανός», με την έγκριση των πρακτικών των προηγούμενων συνεδριάσεων και τη συζήτηση των θεμάτων του κλάδου. Στο πλαίσιο της διαδικασίας, αποφασίστηκε η επόμενη συνεδρίαση να πραγματοποιηθεί διαδικτυακά τον Ιούνιο, ενώ η επόμενη δια ζώσης συνεδρίαση θα φιλοξενηθεί στα Τρίκαλα τον Οκτώβριο του 2026.

Κατά τη διάρκεια της συνεδρίασης, δόθηκε ιδιαίτερη έμφαση στις υποχρεώσεις των αρτοποιικών επιχειρήσεων έως το τέλος του 2026, όπως η συμμόρφωση με το OpenBusiness, η εφαρμογή της ηλεκτρονικής τιμολόγησης, τα σεμινάρια ασφαλείας και υγιεινής μέσω του ΕΦΕΤ, η υποχρέωση ύπαρξης τεχνικού ασφαλείας, καθώς και η εφαρμογή μέτρων για την πρόληψη της βίας και παρενόχλησης στην εργασία.

Η Πρόεδρος της ΟΑΕ, κάλεσε τους Προέδρους των Σωματείων να αναλάβουν ενεργό ρόλο στην ανάδειξη του ζητήματος της ονομασίας «φούρνος», ζητώντας τους να επισκεφθούν τους βουλευτές των περιοχών τους και να τους ενημερώσουν μέσω σχετικής επιστολής, ενισχύοντας έτσι τη θεσμική διεκδίκηση του κλάδου.

Σημαντικές ήταν οι παρεμβάσεις των εκπροσώπων της πολιτείας και των φορέων. Ο κ. Γιώργος Καββαθιάς, Πρόεδρος της ΓΣΕΒΕΕ, ανέδειξε τα βασικά προβλήματα του κλάδου, τονίζοντας ότι το αυξημένο λειτουργικό και κυρίως ενεργειακό κόστος έχει οδηγήσει πολλές επιχειρήσεις σε κλείσιμο. Υπογράμμισε ότι η αρτοποιία αποτελεί βασικό πυλώνα της κοινωνικής συνοχής, ενώ επεσήμανε ότι τα δύο κυρίαρ-

χα ζητήματα είναι η χρηματοδότηση και η ρευστότητα. Παράλληλα, ανέδειξε την ανάγκη επενδύσεων και προσαρμογής στην πράσινη μετάβαση, προτείνοντας ακόμη και λύσεις αυτοπαραγωγής ενέργειας από τις ίδιες τις επιχειρήσεις.

Ο κ. Ναπολέων Μαραβέγιας, Γενικός Γραμματέας Εμπορίου, μεταφέροντας το μήνυμα της πολιτικής ηγεσίας, τόνισε ότι υπάρχει πλήρης κατανόηση των αιτημάτων του κλάδου. Αναφέρθηκε ιδιαίτερα στο ζήτημα της ονομασίας, το οποίο χαρακτήρισε διαχρονικό πρόβλημα, επισημαίνοντας ότι συνδέεται άμεσα με τον ανταγωνισμό και την απώλεια προστιθέμενης αξίας για την οικονομία. Υπογράμμισε ότι πρόκειται για θέμα που ενδέχεται να απαιτεί και ευρωπαϊκή αντιμετώπιση, ενώ παράλληλα ανέδειξε την αρτοποιία ως μορφή δημιουργίας και τέχνης.

Από την πλευρά της κυβέρνησης, ο Λάζαρος Τσαβδαρίδης, Υφυπουργός Ανάπτυξης, στάθηκε στη σημασία της έκθεσης ΑΡΤΟΖΥΜΑ ως θεσμού που συνδέει την παράδοση με την καινοτομία. Τόνισε τον ρόλο του «φούρνου της γειτονιάς» ως βασικού πυλώνα της οικονομίας και της κοινωνίας, ενώ αναγνώρισε τις πιέσεις που δέχεται ο κλάδος λόγω ενεργειακής κρίσης και αυξημένου κόστους πρώτων υλών. Όπως σημείωσε, το Υπουργείο Ανάπτυξης, υπό την πολιτική ηγεσία του Υπουργού Τάκης Θεοδωρικάκος, στηρίζει ενεργά τις επιχειρήσεις μέσω χρηματοδοτικών εργαλείων και πολιτικών εκσυγχρονισμού, διατηρώντας παράλληλα ανοιχτό διάλογο επικοινωνίας με την ΟΑΕ.



«Η συνεδρίαση ολοκληρώθηκε με σαφή μηνύματα για την ανάγκη ενίσχυσης της συλλογικής εκπροσώπησης, τη διεκδίκηση θεσμικών λύσεων και την προσαρμογή του κλάδου στις σύγχρονες οικονομικές και τεχνολογικές συνθήκες»

Στη συνεδρίαση παρευρέθηκαν, επίσης, εκπρόσωποι της αγοράς και των φορέων, μεταξύ των οποίων ο κ. Νίκος Λούλης, Πρόεδρος της Loulis Food Ingredients, ο οποίος χαρακτήρισε δίκαιο το αίτημα για την προστασία της ονομασίας «φούρνος», τονίζοντας ότι οι αρτοποιοί ζητούν την αναγνώριση της ποιότητας και του κόπου τους. Παράλληλα, ανέδειξε τη σημασία της εκπαίδευσης μέσω πρωτοβουλιών όπως η σχολή αρτοποιίας και το μουσείο της εταιρείας, επισημαίνοντας ότι το μέλλον του κλάδου συνδέεται με την επιστροφή σε παραδοσιακές τεχνικές όπως το προζύμι και η αργή ωρίμανση.

Παρόντες ήταν επίσης ο Ιωάννης Μάνος, Αντιπρόεδρος του Βιοτεχνικού Επιμελητηρίου Αθήνας, και ο Γιάννης Γλύκος, Πρόεδρος της

ΟΕΖΕ, ενώ ιδιαίτερη αναφορά έγινε και στον ρόλο της ΓΣΕΒΕΕ στη στήριξη των επαγγελματιών. Ο Μιχάλης Μούσιος σημείωσε με πάθος: «Κοντά στα Σωματεία και κοντά στην Ομοσπονδία για το μέλλον της βιοτεχνικής αρτοποιίας».

Ξεχωριστή στιγμή αποτέλεσε η κοπή της πρωτοχρονιάτικης πίτας, όπου μοιράστηκαν τσουρέκια στους συμμετέχοντες. Το φλουρί κέρδισε ο Ιάσων Καπλάνης, ο οποίος δέχθηκε διπλά συγχαρητήρια, καθώς πρόσφατα εξελέγη στη θέση του Προέδρου της Συντεχνίας Αρτοποιών Αθηνών, Προαστίων και Περιχώρων.

Στην τοποθέτησή του, ο κ. Καπλάνης ανέδειξε τις έντονες πιέσεις που δέχονται οι επιχειρήσεις, κάνοντας λόγο για δυσβάσταχτο κόστος

λειτουργίας και στρεβλώσεις στον ανταγωνισμό, ενώ αναφέρθηκε και στη διάκριση μεταξύ αλεύρου και ψωμιού στη λιανική αγορά. Από την πλευρά του, και ο κος Μπουρμπούλης, υπογράμμισε την ανάγκη ενότητας και ενίσχυσης των σωματείων, τονίζοντας ότι η συλλογική δράση αποτελεί βασική προϋπόθεση για την αντιμετώπιση των προκλήσεων.

Κατά τη διάρκεια της συνεδρίασης δεν έλειψαν και οι αναφορές σε ευρύτερα ζητήματα. Τηρήθηκε ενός λεπτού σιγή για την απώλεια του αρτοποιού Νίκου Μπαλάτα από τη Χαλκίδα, ενώ έγινε και αναφορά στη συμπλήρωση τριών ετών από το δυστύχημα των Τεμπών.

Η συνεδρίαση ολοκληρώθηκε με σαφή μηνύματα για την ανάγκη ενίσχυσης της συλλογικής εκπροσώπησης, τη διεκδίκηση θεσμικών λύσεων και την προσαρμογή του κλάδου στις σύγχρονες οικονομικές και τεχνολογικές συνθήκες. Η ελληνική αρτοποιία, βαθιά συνδεδεμένη με την κοινωνία και την παράδοση, καλείται να αντιμετωπίσει σημαντικές προκλήσεις, διατηρώντας παράλληλα τον διαχρονικό της ρόλο ως πυρήνα της τοπικής οικονομίας και καθημερινότητας.



ΑΛΕΥΡΙ CROISSANT-VIENNOISERIE T65 ΤΗΣ MINOTERIE SUIRE

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΕΒΕ

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ παρουσιάζει το νέο αλεύρι Croissant-Viennoiserie T65 της Minoterie Suire, ειδικά σχεδιασμένο για επαγγελματίες που απαιτούν απόλυτη σταθερότητα σε προ-στοφαρισμένα κρουασάν και απαιτητικές εφαρμογές viennoiserie. Ιδανικό για χαμηλές θερμοκρασίες και διαδικασίες κατάψυξης, εξασφαλίζει εξαιρετική γεύση και άψογη συμπεριφορά κατά την παραγωγή. Το ισχυρό πλέγμα γλουτένης διασφαλίζει ιδανικό όγκο, αντοχή στη φυλλοποίηση και ιδανική δομή στο τελικό προϊόν. Εμπιστευθείτε το για δημιουργίες με δομή, βάθος και υπογραφή! / stelioskanakis.gr



ΑΙΣΘΗΤΙΚΗ ΑΝΑΝΕΩΣΗ ΣΤΟ BOULANGERIE CHRIS

από την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Με διακριτική κομψότητα, το νέο Boulangerie Patisserie Chris στο Νέο Ηράκλειο ξεχωρίζει από την πρώτη ματιά. Η Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ - Shop Fittings είχε την πλήρη επιμέλεια των σταθερών κατασκευών, σχεδιάζοντας και υλοποιώντας ένα περιβάλλον που αναδεικνύει τη φρεσκάδα των προϊόντων και τη φιλοσοφία του brand. Πρόκειται για το τρίτο κατάστημα της οικογένειας Χρήστου, επισφραγίζοντας τη σταθερή συνεργασία με την εταιρεία Δρακουλάκη. Ο χώρος χαρακτηρίζεται από λειτουργικότητα και αισθητική αρτιότητα σε ένα κατάστημα που αποπνέει γεύση, φροντίδα και υψηλό επίπεδο εξυπηρέτησης. / drakoulakis.gr



PRIMAMACINA NOIR

από την ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ

Το νέο εξαιρετικό αλεύρι Primamacina Noir της MOLINO DENTI λαμβάνεται από την πρώτη άλεση του σταριού ολικής άλεσης και περιέχει καβουρδισμένο πίτουρο σίκαλης και βυνοποιημένο κριθάρι. Χάρη στα μοναδικά συστατικά του εξασφαλίζει εξαιρετική γεύση, υπέροχο άρωμα και μεγάλη διάρκεια στα τελικά προϊόντα. Φυσική πηγή βιταμινών και μετάλλων και πλούσιο σε φυτικές ίνες, είναι 100% φυσικό προϊόν, χωρίς πρόσθετα και αρώματα. Ιδανικό για την παρασκευή pizza, pinsa, focaccia, ψωμιών και αρτοποιημάτων. Σε σακί 12,5 κιλών. konta.gr

FAMILIA PIZZA

από την ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ Α.Ε.

Αλεύρι υψηλής ποιότητας από προσεκτικά επιλεγμένα σιτηρά με αποξηραμένο προζύμι, λεπτής κοκκομετρίας, φίνο, για την παραγωγή νόστιμης και αφράτης πίτσας. Το φυσικό προζύμι αποδίδει στο τελικό προϊόν χαρακτηριστικά υψηλής ποιότητας όπως πλούσια γεύση, ελαφριά υφή και τραγανότητα «ακόμα και όταν σερβίρεται κρύο». Κατάλληλο για ζύμη πίτσας που παραμένει στη συντήρηση. Ιδανικό για παραγωγή παραδοσιακής Ιταλικής πίτσας, Pinsa, Πείνιρλί. / cfm.com.gr



ΔΙΑΚΡΙΣΗ TOP 100 BEST OF THESSALONIKI 2025 ΓΙΑ ΤΟ ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΟ ΚΟΥΚΟΥΜΕΡΙΑ

Το Αρτοποιείο Κουκουμέρια ξεχώρισε στα Top 100 Best of Thessaloniki - Food & Drink Awards 2025, επιβεβαιώνοντας τη θέση του ανάμεσα στα κορυφαία σημεία της γαστρονομικής σκηνής της πόλης. Η διάκριση αναγνωρίζει την αφοσίωση, το μεράκι και τη συνέπεια στην παραγωγή φρέσκου, χειροποίητου ψωμιού υψηλής ποιότητας. Το αρτοποιείο συνεχίζει να προάγει την παράδοση, την τεχνική αρτιότητα και την αγάπη για το καλό ψωμί, αποτελώντας σημείο αναφοράς για επαγγελματίες και καταναλωτές.

UNIBASE LATTE ECO: ΑΠΟΔΟΤΙΚΕΣ - ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΕΣ ΒΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟ ΠΑΓΩΤΟ

από την ΑΚΤΙΝΑ

Η νέα σειρά UNIBASE LATTE ECO έρχεται να προσφέρει κορυφαία σχέση τιμής-ποιότητας για την επαγγελματική παραγωγή παγωτού γάλακτος. Σχεδιασμένες για να καλύπτουν το μεγαλύτερο ποσοστό αναγκών της αγοράς, οι δύο νέες βάσεις εξασφαλίζουν σταθερό αποτέλεσμα, ευκολία στη χρήση και υψηλή απόδοση. Η UNIBASE LATTE 100 ECO C/F είναι κατάλληλη για κρύα και ζεστή μέθοδο, προσφέροντας ευελιξία στην παραγωγή, ενώ η UNIBASE LATTE 50 ECO C απευθύνεται αποκλειστικά στη ζεστή μέθοδο, διασφαλίζοντας άριστη υφή και γεύση. / aktinafoods.com



PREMIER SOFT ICE CREAM VANILLIA & CHOCO

από την ΠΑΠΑΓΕΩΡΓΙΟΥ ΑΦΟΙ ΑΕ

Το PREMIER SOFT ICE CREAM VANILLIA & CHOCO αποτελεί μια αυθεντική ιταλική βάση για soft παγωτό μηχανής, σχεδιασμένη να προσφέρει βελούδινη, αέρινη υφή και εξαιρετική απόδοση. Με πλούσια γεύση βανίλιας και σοκολάτας, εξασφαλίζει σταθερό αποτέλεσμα, ευκολία στην παρασκευή και εντυπωσιακή παρουσία στο σερβίρισμα, καλύπτοντας τις απαιτήσεις κάθε επαγγελματία ζαχαροπλάστη. / papageorgioufoods.gr



SCROCCHIARELLA

από την ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ Α.Ε.

Η Pizza Scrocchiarella είναι ένα ειδικά διαμορφωμένο μείγμα αλεύρων για την παραγωγή πίτσας τύπου pala alla romana. Η υψηλή περιεκτικότητα σε αποξηραμένη μητρική μαγιά ενισχύει τη φυσική ωρίμανση της ζύμης, προσφέροντας τελικό προϊόν με ξεχωριστή γεύση, πλούσιο άρωμα και ευχάριστη πεπτικότητα. Επιτρέπει την παραγωγή μιας ελαστικής και ισορροπημένης ζύμης ώστε να έχουμε την καλύτερη παραδοσιακή Pizza. Κατάλληλο για μικρής ή μεσαίας διάρκειας παραμονής στη συντήρηση, από έξι έως δώδεκα ώρες. Ιδανικό για παραγωγή παραδοσιακής Ιταλικής πίτσας, Pinsa, Πείνιρλί. / cfm.com.gr



MAGIMIX SOFTNESS: ΜΑΛΑΚΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΑΔΑ

από την LESAFFRE ΕΛΛΑΣ ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ ΑΕΒΕ

Χρησιμοποιώντας εξειδικευμένα ένζυμα, το Magimix Softness ενισχύει τη μαλακότητα της ζύμης και διατηρεί τη φρεσκάδα των τελικών προϊόντων για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα. Με χαμηλό ποσοστό χρήσης, έως 1%, συμβάλλει στη βελτίωση της μαλακότητας. Είναι ιδανικό για ψωμί τοστ, ψωμάκια σάντουιτς, hamburger buns, προϊόντα πολυτελείας, ψωμί μαργαρίτα, τσουρέκι, μπριος, λευκό ψωμί και γενικά αρτοποιήματα που θέλετε να παραμένουν αφράτα και μαλακά. / lesaffre.gr



PURATOS & DAWN FOODS: ΝΕΑ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ ΣΤΟΝ ΚΛΑΔΟ

Οι εταιρείες PURATOS και DAWN FOODS ανακοίνωσαν ότι κατέληξαν σε οριστική συμφωνία, βάσει της οποίας η Puratos προτίθεται να εξαγοράσει την Dawn Foods, υπό την προϋπόθεση λήψης όλων των συνήθων κανονιστικών εγκρίσεων. Η Puratos, με εξειδίκευση σε αρτοποιία, ζαχαροπλαστική και σοκολάτα, ενώνει τις δραστηριότητές της με τη Dawn Foods, η οποία διαθέτει πολυετή εμπειρία και αποτελεί βασικό πάροχο υπηρεσιών αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής. Η συμφωνία θα συνδυάσει την τεχνογνωσία, την καινοτομία και τα διεθνή δίκτυα διανομής των δύο εταιρειών, ενισχύοντας την παρουσία τους στον παγκόσμιο κλάδο.

PINSA EASY BACKALDRIN

από την G&B EXPERTS

Η Pinsa Romana κερδίζει συνεχώς όλο και μεγαλύτερο μερίδιο στην αγορά των σνακς και του ελληνικού αρτοποιείου. Πρόκειται για μια εύπεπτη «εναλλακτική πίτσα», με οβάλ σχήμα, τραγανή κρούστα και αφράτο εσωτερικό, η οποία αποτελείται από συνδυασμό αλεύρου σίτου, ρυζιού και σόγιας. Λόγω της υψηλής ενυδάτωσης της ζύμης, η παραγωγή pinsa απαιτεί υψηλή τεχνική κατάρτιση. Η BACKALDRIN σας προσφέρει τώρα το προϊόν “Pinsa Easy” συμμετοχής 17%, το οποίο θα σας βοηθήσει να παράγετε, πολύ γρήγορα και εύκολα, προϊόντα με τέλεια χαρακτηριστικά και υπέροχη, αυθεντική γεύση! / gnbexperts.gr

**VOLYM CL & SMOKEY MALT IREKS**

από την LAOUDIS FOODS

Η IREKS, η γερμανική εταιρεία που δημιούργησε πρώτη το 1900 βελτιωτικά με ενεργά ένζυμα και έφερε επανάσταση στην παγκόσμια αρτοποιία, σας προσφέρει τώρα δύο νέα, πρωτότυπα προϊόντα. Το βελτιωτικό Volym CL (για συμμετοχή 1%, σε σάκο 10 κ.), που όπως φανερώνει το όνομά του θα δώσει εντυπωσιακό όγκο σε όλα τα ψωμιά και τα διάφορα αρτοσκευάσματά σας, και το μοναδικό Smokey Malt Flour, μια καινοτόμα καπνιστή βύνη βασισμένη στο κριθάρι (συμμετοχή 5%, σε σάκο 12,5 κ.) που θα δώσει στα προϊόντα σας μια εντυπωσιακή εμφάνιση και μια υπέροχη γεύση καπνισμένου ham! / laoudis.gr

**NEO ΤΣΟΥΡΕΚΙ VEGAN**

από την FOODSTUFF

Η FOODSTUFF παρουσιάζει ένα νέο γευστικό τσουρέκι χωρίς κανένα ζωικό συστατικό. Παρασκευάζεται εύκολα και γρήγορα μόνο με προσθήκη νερού, μαγιάς και λίγου φυτικού λιπαρού προαιρετικά. Έχει άριστη δομή με χαρακτηριστικές ίνες και παραδοσιακό άρωμα πολίτικου τσουρεκιού. Ιδανικό για την περίοδο της νηστείας και για όσους αποφεύγουν τα ζωικά προϊόντα. / foodstuff.gr

FARINE DEL GUSTO ROSSA

από την ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ Α.Ε.

Αλεύρι που λαμβάνεται από την ανάμιξη των καλύτερων σιτηρών Ευρώπης και Βόρειας Αμερικής. Η μεγάλη ποιότητα των σιτηρών παράγει μία ζύμη για Pizza με ιδιαίτερα αυξημένη πυκνότητα και μια καλή ελαστικότητα. Έχει υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες και συνιστάται για μέση / μακρά διάρκεια παραμονής στη συντήρηση (18/24 ώρες). Ιδανικό για παραγωγή παραδοσιακής Ιταλικής πίτσας, Pinsa, Πείνιρλί. / cfm.com.gr

**ΤΟΣΤ ΧΩΡΙΣ ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΖΑΧΑΡΗΣ**

από την LESAFFRE ΕΛΛΑΣ ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ ΑΕΒΕ

Τώρα μπορείτε να παρασκευάσετε ψωμί τοστ χωρίς προσθήκη επιπλέον ζάχαρης, με πλούσια γεύση και προσώμια που συμβάλλει στη μεγάλη διάρκεια ζωής του προϊόντος. Χωρίς συντηρητικά, αποτελεί ακόμη μία καινοτομία της LESAFFRE. Πρόκειται για συμπύκνωμα με ποσοστό ζάχαρης 20%, κατάλληλο για ψωμί τοστ, ψωμί σε φόρμα, κουλούρια, κριτσίνια, cookies και σταφιδόψωμα. Κάθε συνταγή που περιέχει έως 10% ζάχαρη, μπορεί να αντικατασταθεί επιτυχώς με το συγκεκριμένο συμπύκνωμα. / lesaffre.gr

ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΑ ΕΠΙΤΥΧΗΜΕΝΗ Η ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΤΗΣ FOODSTUFF ΣΤΗΝ HORECA

Με μεγάλη επιτυχία και ιδιαίτερη χαρά η FOODSTUFF υποδέχθηκε τους συνεργάτες, φίλους, παλιούς και νέους πελάτες, στο stand της στην έκθεση HORECA 2026. Οι επισκέπτες που μας τίμησαν με την παρουσία και το ενδιαφέρον τους είχαν την ευκαιρία να συνομιλήσουν μαζί μας για τις νέες τάσεις της αγοράς, να ενημερωθούν για τα νέα προϊόντα της εταιρείας και να δοκιμάσουν τα πρωτότυπα παρασκευάσματα που δημιούργησε με αγάπη και μεράκι η ομάδα των τεχνικών της FOODSTUFF. Ιδιαίτερα θετική εντύπωση προκάλεσε το brand COFFOLA με τα νέα προϊόντα που συνδυάζουν premium καφέ και σοκολάτα. Το ραντεβού μας ανανεώθηκε για την επόμενη HORECA το 2027. / foodstuff.gr

**NEOS ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ!****GRAB N GO COMBO – ΨΥΧΟΜΕΝΗ ΒΙΤΡΙΝΑ**

από την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Η νέα βιτρίνα Grab & Go Combo της Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ συνδυάζει καινοτομία, λειτουργικότητα και κομψό σχεδιασμό. Πρόκειται για ψυχόμενη βιτρίνα δύο διαμερισμάτων – αυτοεξυπηρέτησης και service-over, ιδανική για ταχύτατη εξυπηρέτηση σε χώρους εστίασης. Διαθέτει θερμαινόμενα πλαϊνά γυαλιά, αερόθερμη αντιθαμβωτική πρόσοψη, LED φωτισμό, επιφάνειες από γυαλισμένο ανοξείδωτο χάλυβα και εύκολες συρόμενες πόρτες. Το ηλεκτρονικό σύστημα ελέγχου θερμοκρασίας προσφέρει ακρίβεια, ενώ η στιβαρή κατασκευή με πολυουρεθάνη και ρυθμιζόμενα πόδια εξασφαλίζουν μακροχρόνια απόδοση. Μια ιδανική λύση για σύγχρονους επαγγελματικούς χώρους. / drakoulakis.gr

**OLYMPIC FOODS – ARTOZYMA 2026**

Η OLYMPIC FOODS συμμετείχε δυναμικά στη φετινή Artozoma 2026 με κεντρικό μήνυμα «Beyond Bakery - From Dough to Desserts», αναδεικνύοντας τη φιλοσοφία της για λύσεις που ξεπερνούν τα όρια της παραδοσιακής αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής. Στο πλαίσιο αυτό, η εταιρεία παρουσίασε στους επαγγελματίες του κλάδου μια ολοκληρωμένη γκάμα προϊόντων αρτοζαχαροπλαστικής και παγωτού, ενώ ξεχωριστή θέση είχε η νέα σειρά σοκολάτας η οποία κέντρισε το ενδιαφέρον των επισκεπτών. / olympic-foods.gr

**CURCUPAN**

από την OLYMPIC FOODS

Η OLYMPIC FOODS παρουσιάζει το Curcupan, ένα μίγμα για την παρασκευή αρτοσκευασμάτων με κουρκουμά, που προσφέρει χαρακτηριστικό έντονο κίτρινο χρώμα, πλούσια γεύση και ξεχωριστό αρωματικό προφίλ. Περιέχει ηλιόσπορους, καλαμπόκι, κουρκουμά, αδρανοποιημένη μαγιά και βυτοποιημένο αλεύρι σίτου, συμβάλλοντας σε ιδιαίτερη υφή και εμφάνιση στο τελικό προϊόν. Ιδανικό για ψωμί του τοστ, κουβέρ, μπαγκέτα, τσιαπάτα, κριτσίνια και πληθώρα εφαρμογών αρτοποιίας, με χαρακτηριστικό έντονο κίτρινο χρώμα. / olympic-foods.gr

**DIRA – ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ ΚΑΙ ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΓΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ ΜΕ ΦΡΟΥΤΑ**

από την Ε. ΔΑΚΙΔΗΣ ΕΕ

Η γκάμα των προϊόντων Dira που διατίθενται από την εταιρεία Ε. ΔΑΚΙΔΗΣ ΕΕ εμπλουτίζεται με συνεχώς νέες προσθήκες! Πουρέδες Red Grapefruit, Σαγκουίνι, Acai, Yuzu, Κατεψυγμένο Avocado, νέες επιλογές στις healthy προτάσεις των Smoothies με φρούτα που ενισχύουν το ανοσοποιητικό, αλλά και καινοτόμα κατεψυγμένα διακοσμητικά φρούτα σε δισκάκια έτοιμα για χρήση πάνω σε βάση τάρτας, είναι όλα διαθέσιμα για να αναβαθμίσουν τις παρασκευές σας! / e-dakidis.gr

ΨΥΓΕΙΟ – ΒΙΤΡΙΝΑ ΠΑΓΩΤΟΥ RANIERI LUMINA

από την Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ

Η Δ.ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ παρουσιάζει το LUMINA, ένα μοντέλο που ξεχωρίζει για την ιδιαίτερη αισθητική του. Είναι ανοξείδωτη κατασκευή της Ιταλικής εταιρίας FB, διαθέτει μεγάλο και ενιαίο διπλό κουρμπαρατιστό θερμαινόμενο κρύσταλλο για αποφυγή υγρασίας, χαμηλή μπροστινή μετόπη στην πρόσοψη για άνετη θέαση των γεύσεων του παγωτού. Επίσης, μοτέρ τύπου «τρόπικαλ», 2 επίπεδα αέρα, ψηφιακό θερμοστάτη και θερμομέτρο με προγραμματιζόμενη απόψυξη, φωτισμό led, πίσω συρόμενες πόρτες σεβριρίματος, για 12, 18 ή 24 γεύσεις παγωτού. Συνδυάζεται με μεγάλη ποικιλία επενδύσεων και αποτελεί ιδανική πρόταση για gelato σε καταστήματα που ξεχωρίζουν. / antonopoulos.com.gr

**Η ΜΑΓΙΑ ΓΙΑ ΓΛΥΚΑ ΖΥΜΑΡΙΑ**από τη LESAFFRE ΕΛΛΑΣ
ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ ΑΕΒΕ

Το Χρυσό Χελιδόνι αποτελεί την ιδανική μαγιά αρτοποιίας για την παραγωγή τσουρεκιού και άλλων γλυκών εδεσμάτων με πάνω από 8% σάκχαρο, εξασφαλίζει σίγουρα αποτελέσματα και αποτελεί πλέον το σημείο αναφοράς του κλάδου για την παραγωγή τσουρεκιού. Σε συνδυασμό με το υγρό και ζωντανό προζύμι Levain Ble Dur (LVBD) θα έχετε άριστα αποτελέσματα και πλήρη ικανοποίηση των πελατών σας. Η LESAFFRE, ως παγκόσμιος ηγέτης στο Fermentation, δημιουργεί ολοκληρωμένες λύσεις αρτοποιίας. / lesaffre.gr

WOOD N FIRE ΣΤΗ ΛΕΥΚΩΣΙΑ

από την Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ

Το αρτοποιείο Wood n Fire στη Λευκωσία προχώρησε σε ανακαίνιση του εξοπλισμού του, με στόχο τη δημιουργία ενός σύγχρονου και αποδοτικού περιβάλλοντος. Την κατασκευή του εξοπλισμού ανέλαβε η Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ, υλοποιώντας λύσεις προσαρμοσμένες στις ανάγκες της επιχείρησης. Το κατάστημα εξοπλίστηκε με νέες βιτρίνες προβολής υψηλών προδιαγραφών, οι οποίες εξασφαλίζουν ιδανικές συνθήκες συντήρησης και ταυτόχρονα αναδεικνύουν αποτελεσματικά τα προϊόντα. Ο φωτισμός LED ενισχύει τη φυσική χρωματική απόδοση των αρτοσκευασμάτων, ενώ η εργονομική διάταξη του εξοπλισμού συμβάλλει στην ομαλή εξυπηρέτηση και στη σωστή διαχείριση της καθημερινής λειτουργίας. / antonopoulos.com.gr

**Η ΑΚΤΙΝΑ Α.Ε. ΣΤΗΡΙΖΕΙ ΞΑΝΑ ΤΑ ΠΑΙΔΙΚΑ ΧΩΡΙΑ SOS ΤΟ ΠΑΣΧΑ**

Για ακόμη μία χρονιά, η ΑΚΤΙΝΑ Α.Ε. ενισχύει ουσιαστικά τις πασχαλινές δράσεις των Παιδικών Χωριών SOS, προσφέροντας μέρος των εσόδων από τις πωλήσεις των πασχαλινών αυγών. Με αυτή τη συμβολή, η εταιρεία ενισχύει το πολύτιμο έργο των Παιδικών Χωριών SOS και συμβάλλει στη χαρά των παιδιών τις άγιες ημέρες του Πάσχα, συνεχίζοντας με συνέπεια την κοινωνική της υπευθυνότητα. aktinafoods.com

ΚΟΠΤΙΚΟ ΨΩΜΙΟΥ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ BBS PRO ΑΠΟ ΤΗΝ KRUMBEIN

από την SWEET ICE

Η Γερμανική Εταιρία Krumbain παρουσιάζει το BBS PRO, ένα νέο, compact μηχάνημα κοπής σχεδιασμένο για την παραγωγή snack σε αρτοποιεία, ζαχαροπλαστεία και catering. Το BBS PRO προσφέρει ακριβή και ελεγχόμενη κοπή σε προϊόντα έως 200 mm πλάτος. Χάρη στον συγχρονισμένο άνω και κάτω ιμάντα μεταφοράς, εξασφαλίζει απαλή μεταφορά, διατηρώντας το σχήμα ακόμα και σε ευαίσθητα προϊόντα όπως ψωμάκια hamburger ή εκλέρ. Το μηχάνημα είναι ιδανικό για πλήρη ή μερική κοπή, με δυνατότητα ρύθμισης του ύψους του μαχαιριού και της ταχύτητας, προσφέροντας υψηλή απόδοση. Είναι κατασκευασμένο εξ ολοκλήρου από την Krumbain με υλικά αντοχής: ανοξείδωτο χάλυβα για μέγιστη υγιεινή και ποιότητα. sweetice.gr

**ΑΛΕΥΡΙ EXTRA ΤΣΟΥΡΕΚΙΟΥ**

από τους ΜΥΛΟΥΣ ΛΟΥΛΗ

Αυτό το Πάσχα, τα αφράτα και αρωματικά τσουρέκια έχουν την τιμητική τους! Η επιτυχία ενός ξεχωριστού τσουρεκιού ξεκινά από την ποιότητα της πρώτης ύλης, γι' αυτό και το Αλεύρι Extra Τσουρεκιού από τους ΜΥΛΟΥΣ ΛΟΥΛΗ αποτελεί τη σωστή βάση για αποτέλεσμα με ιδανική υφή και αυθεντικό χαρακτήρα. Το Extra Τσουρεκιού, από μαλακά σιτάρια πολυτελείας, δουλεύεται εύκολα, προσφέρει σταθερό αποτέλεσμα και μεγαλύτερη διατηρησιμότητα, ενώ βοηθά το τσουρέκι να διατηρεί τον όγκο και τη δομή του σωστά κατά το ψήσιμο. / loulismills.gr

**ΑΛΕΥΡΙ ΓΙΑ PIZZA ΜΕ ΟΣΠΡΙΑ**

από τους ΜΥΛΟΥΣ ΚΡΗΤΗΣ

Οι ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ παρουσιάζουν το Vero Grano Αλεύρι για Pizza με Όσπρια, μια καινοτόμο πρόταση για σύγχρονες επαγγελματικές ζύμες. Με αλεύρι οσπρίων (φάβα, ρεβίθι, φακή), προσφέρει περισσότερη φυτική πρωτεΐνη, αυξημένες φυτικές ίνες και φυσικά προβιοτικά. Εξασφαλίζει ζύμη με ισορροπημένη δομή και πλούσια γεύση, ιδανική για διαφοροποιημένες προτάσεις πίτσας. Διατίθεται σε συσκευασία 20 κιλών και απευθύνεται σε επαγγελματίες εστίασης και αρτοποιούς που αναζητούν προϊόντα υψηλής διατροφικής αξίας. / mills.gr

**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, δίνοντας τους εξαιρετική γεύση και ποιότητα. / kepenos.gr

**ΝΕΟ ΤΣΟΥΡΕΚΙ ΜΕ ΜΙΚΡΑΣΙΑΤΙΚΗ ΕΜΠΝΕΥΣΗ**

από την ΚΑΙΖΕΝ

Η ΚΑΙΖΕΝ παρουσιάζει το νέο Tsoureki Smyrneiko, ένα τσουρέκι εμπνευσμένο από τη μικρασιατική παράδοση, με σπιτικό, βουτυράτο χαρακτήρα και πλούσιο αρωματικό προφίλ. Το μείγμα Tsoureki Smyrneiko αναδεικνύει τη γεμάτη γεύση και την ινώδη υφή του παραδοσιακού τσουρεκιού, δημιουργώντας ένα ισορροπημένο αποτέλεσμα με βάθος και αυθεντικότητα. Με αρωματικές νότες από βανίλια, μαχλέπι και χρυσή κόρα, το Tsoureki Smyrneiko προσφέρει ένα προϊόν με νοσταλγικό χαρακτήρα και σταθερή ποιότητα παραγωγής, αποτελώντας ιδανική επιλογή για επαγγελματίες που θέλουν να συνδυάσουν την παράδοση με τη σύγχρονη απόδοση. / kaizenmixes.com

Η FOODSTUFF ΣΤΗΝ ΑΡΤΟΖΥΜΑ ΜΕ ΕΝΤΥΠΩΣΙΑΚΟ ΠΕΡΙΠΤΕΡΟ

Η FOODSTUFF σε συνεργασία με την εταιρεία Αφοί Γαλή υποδέχθηκε τους συνεργάτες, φίλους, και πελάτες, στο stand της στην έκθεση ΑΡΤΟΖΥΜΑ 2026. Σε ένα χώρο 400 τ.μ. η εταιρεία παρουσίασε πλήθος εφαρμογών ζαχαροπλαστικής, αρτοποιίας, μαγειρικής και παγωτού. Οι επισκέπτες που μας τίμησαν με την παρουσία και το ενδιαφέρον τους είχαν την ευκαιρία να συνομιλήσουν μαζί μας για τις νέες τάσεις της αγοράς, να ενημερωθούν για τα νέα προϊόντα της εταιρείας και να δοκιμάσουν τα πρωτότυπα παρασκευάσματα που δημιούργησε με αγάπη και μεράκι η ομάδα των τεχνικών της FOODSTUFF. Αξιοσημείωτη η παρουσία της εταιρείας COFFOLA με τα νέα προϊόντα που συνδυάζουν premium καφέ και σοκολάτα. / foodstuff.gr





MASTERCLASS

Pizza, Pinsa, Focaccia & Pasta Fresca!

από την CODA και την MOLINO DENTI



Για δύο ημέρες, το Oz37 Gastronomy Studio μετατράπηκε σε σημείο συνάντησης επαγγελματιών της αρτοποιίας, της ζαχαροπλαστικής και της εστίασης, στο διήμερο masterclass που διοργάνωσε η CODA σε συνεργασία με την Molino Denti. Το πρόγραμμα επικεντρώθηκε στη σύγχρονη προσέγγιση της πίτσας και των ιταλικών snacks, μέσα από τεχνικές παραγωγής, πρώτες ύλες και πρακτικές εφαρμογές που χρησιμοποιούνται σήμερα στην αγορά.

Το εκπαιδευτικό event πραγματοποιήθηκε στις 4 και 5 Μαρτίου στο Oz37 Gastronomy Studio του chef Πάνου Ιωαννίδη και συγκέντρωσε περίπου 90 επαγγελματίες από διαφορετικούς κλάδους της αγοράς. Ανάμεσά τους αρτοποιοί, επαγγελματίες του street food, ιδιοκτήτες all-day καταστημάτων και καφέ, αλλά και επαγγελματίες του Ho.Re.Ca., ενώ **παρόντα ήταν και ζαχαροπλαστιά που εξετάζουν την ένταξη αλμυρών ή γλυκών snacks στην καθημερινή τους παραγωγή.** Το κοινό κάλυψε ευρύ ηλικιακό φάσμα και προερχόταν τόσο από την Αθήνα όσο και από την περιφέρεια, με σημαντική συμμετοχή επαγγελματιών από την Πελοπόννησο, επιβεβαιώνοντας το αυξανόμενο ενδιαφέρον της αγοράς για την κατηγορία της πίτσας και των ιταλικών snacks.

Κεντρικοί εισηγητές ήταν ο διεθνώς αναγνωρισμένος pizzaiolo και master trainer **Mirko Chinzi**, τεχνικός σύμβουλος της Molino Denti, ο **Απόστολος Δημητρώσης**, υπεύθυνος του Τεχνικού Τμήματος Αρτοποιίας της CODA, καθώς και ο πασίγνωστος στο ελληνικό κοινό, **Chef & R&D Specialist Πάνος Ιωαννίδης**, ο οποίος ειδικεύεται στην ιταλική κουζίνα και συμμετείχε ενεργά στη δεύτερη ημέρα του προγράμματος. Η παρουσία του Mirko Chinzi είχε ιδιαίτερο ενδιαφέρον, καθώς ήταν η πρώτη φορά που παρουσίασε τεχνικές του στο ελληνικό κοινό.

Η πρώτη ημέρα ήταν αφιερωμένη στις διαφορετικές εκφράσεις της πίτσας, της pinsa και των ιταλικών snacks. Οι συμμετέχοντες παρακολούθησαν ζωντανά τη διαδικασία παραγωγής, από Sicilian snacks και classic pizza μέχρι pizza contemporanea, από τον Mirko Chinzi, ενώ ο Απόστολος Δημητρώσης παρουσίασε rustic pinsa και black focaccia.

Τη δεύτερη ημέρα το πρόγραμμα κινήθηκε περισσότερο προς τη γαστρονομική πλευρά της ιταλικής κουζίνας. Ο Πάνος Ιωαννίδης παρουσίασε την παρασκευή φρέσκων ζυμαρικών: pasta fresca bianca και pasta fresca verde, ενώ μαζί με τον Mirko Chinzi δημιούργησαν την radellino pizza. Το πρόγραμμα ολοκληρώθηκε με black pizza και ένα γλυκό εστιατορικού χαρακτήρα, millefoglie tiramisù.

Καθ' όλη τη διάρκεια του διημέρου, οι συμμετέχοντες δοκίμαζαν τις παρασκευές, συζητούσαν με τους εισηγητές κι αντάλλαζαν εμπειρίες γύρω από τεχνικές παραγωγής, όπως η μέθοδος BIGA, και οι εφαρμογές των πρώτων υλών.

Ιδιαίτερη αναφορά έγινε στη **μέθοδο της αργής ωρίμανσης**, η οποία συμβάλλει στη δημιουργία πιο πλούσιας γεύσης αλλά και πιο εύπεπτου τελικού προϊόντος.

Σύμφωνα με τον Απόστολο Δημητρώση, η φιλοσοφία της Molino Denti βασίζεται στη χρήση αλεύρων καθαρής ετικέτας, χωρίς πρόσθετα. Όπως ανέφερε χαρακτηριστικά: «Από το σιτάρι μέχρι τη συσκευασία, η διαδικασία είναι 100% φυσική και όλα τα προϊόντα εξειδικεύονται ανάλογα με το τελικό προϊόν που θέλουμε να δημιουργήσουμε».

Τα αλεύρα της εταιρείας καλύπτουν ένα ευρύ φάσμα εφαρμογών, από pizza contemporanea μέχρι ζυμαρικά και σφολιάτα, ενώ περιλαμβάνουν και ειδικές συνθέσεις. Η επιλογή του σωστού αλεύρου και η σωστή διαχείριση της ζύμης αποτελούν βασικούς παράγοντες για τη σταθερότητα και την ποιότητα του τελικού προϊόντος.

Παράλληλα, όπως εξήγησε, η μέθοδος αργής ωρίμανσης συμβάλλει στη δημιουργία πιο εύπεπτων ζυμών. «Κατά τη διάρκεια της ωρίμανσης, οι πρωτεΐνες διασπώνται και το αποτέλεσμα είναι ένα προϊόν γευστικότερο και πιο εύπεπτο».

Η πίτσα και τα ιταλικά snacks αποτελούν σήμερα μία από τις πιο δυναμικές κατηγορίες του street food, κάτι που αποτυπώθηκε και στις συζητήσεις που αναπτύχθηκαν κατά τη διάρκεια του masterclass.

Όπως σημείωσε ο Mirko Chinzi, η σύγχρονη πίτσα αποτελεί εξέλιξη της ναπολιτάνικης παράδοσης: «Το trend σήμερα είναι η pizza contemporanea, η επόμενη γενιά της ναπολιτάνικης πίτσας. Πέρα από τη ζύμη, σημαντικό ρόλο παίζουν πλέον και τα toppings, τα οποία γίνονται πιο δημιουργικά και γαστρονομικά».

Από την πλευρά του, ο Πάνος Ιωαννίδης υπογράμμισε ότι η ελληνική αγορά ακολουθεί τις διεθνείς τάσεις, προσαρμόζοντάς τις στις τοπικές γευστικές προτιμήσεις. «Συνήθως κρατάμε το μεγαλύτερο μέρος της τάσης όπως έρχεται από το εξωτερικό, αλλά την προσαρμόζουμε στην ελληνική αγορά. Στην αρχή υπάρχει συχνά αντίσταση — όπως έγινε με τη ναπολιτάνικη πίτσα — αλλά όταν το κοινό τη γνωρίσει και τη δοκιμάσει, τελικά την υιοθετεί».

Για την CODA, η εκπαίδευση των επαγγελματιών αποτελεί σταθερό κομμάτι της δραστηριότητάς της, πέρα



«Το trend σήμερα είναι η pizza contemporanea, η επόμενη γενιά της ναπολιτάνικης πίτσας»

από τη διοργάνωση μεμονωμένων events. Η συνεχής τεχνική υποστήριξη, η καθημερινή επικοινωνία με τους επαγγελματίες και οι tailor-made συνταγές εξασφαλίζουν ότι κάθε επιχείρηση μπορεί να αξιοποιήσει πλήρως τις πρώτες ύλες, δημιουργώντας προϊόντα με σταθερή γεύση και αντοχή. Όπως επισημαίνει ο Απόστολος Δημητρώσης: «Η εκπαίδευση δεν σταματά εδώ. Η γνώση είναι δύναμη και η CODA στέκεται δίπλα στους επαγγελματίες σε κάθε στάδιο, από την πρώτη ύλη μέχρι το τελικό προϊόν». Με τη ζήτηση για pizza, pinsa και street food να αυξάνεται, η CODA προγραμματίζει νέα masterclasses, εστιάζοντας πάντα στην τεχνολογία, τη βιωσιμότητα και τις ποιοτικές λύσεις για την ελληνική αγορά.

Παύλος Κορωναίος

Αρτοποιείο «Καραβάς»: 20 χρόνια πίστης στον τόπο, στην τόλμη και στο παξιμάδι!

Στα Κύθηρα, το αρτοποιείο «Καραβάς» συμπληρώνει 20 χρόνια που ενώνουν τόπο και παράδοση με το πασίγνωστο λαδοπαξιμάδο. Ο Παύλος Κορωναίος συνεχίζει μια οικογενειακή διαδρομή που ξεκίνησε το 1932, όταν ο παππούς του δημιούργησε ελαιολαδοποιείο σε μια εποχή που το νησί ερήμωνε, και συνεχίστηκε από τον πατέρα του, ο οποίος επέστρεψε στα Κύθηρα και άνοιξε δρόμο στην αρτοποιία με πίστη, εργατικότητα και τόλμη. Σήμερα, ο «Καραβάς» ενσαρκώνει αυθεντικότητα, ποιότητα, τιμιότητα και σεβασμό στον τόπο. Κάθε μπουκιά παξιμαδιού αφηγείται την ιστορία του νησιού, συνδέει παράδοση και καινοτομία, ενώ η φιλοσοφία του Παύλου δείχνει πώς η επιχειρηματικότητα μπορεί να σέβεται το περιβάλλον και την κοινότητα.

Πώς διαμορφώθηκε η φιλοσοφία σας;

Η φιλοσοφία μας έχει ρίζες στον παππού μου, που τη δεκαετία του '30 δημιούργησε ελαιολαδοποιείο σε μια περίοδο που τα Κύθηρα ερήμωναν. Ήταν μια κίνηση κόντρα στο ρεύμα. Από εκείνον κρατήσαμε την τόλμη, την πίστη στο ένστικτο και τη σύνδεση με τον τόπο. Ο πατέρας μου συνέχισε με την ίδια λογική: χωρίς να γνωρίζει εξ αρχής την αρτοποιία και το παξιμάδι, επένδυσε σε αυτό, αποδεικνύοντας ότι η εργατικότητα και η τιμιότητα μπορούν

να ανοίξουν δρόμους. Αυτή η αλυσίδα νοοτροπίας είναι που μας καθορίζει μέχρι σήμερα.

Πώς ξεκίνησε η διαδρομή στην αρτοποιία;

Η αρχή έγινε στις αρχές της δεκαετίας του '90, όταν ο πατέρας μου άφησε την Αθήνα και το ταξί του και επέστρεψε στα Κύθηρα, τον τόπο καταγωγής του, μαζί με τη μητέρα μου, αγοράζοντας μερίδιο σε έναν φούρνο του νησιού. Εκεί απέκτησε το πρώτο know-how και ήρθε σε επαφή με το παξιμάδι, ένα προϊόν

βαθιά συνδεδεμένο με το νησί. Δεν ήταν μια στρατηγική επιλογή με όρους αγοράς, αλλά μια υπαρξιακή ανάγκη επιστροφής στον τόπο. Αυτή η απόφαση, χωρίς προηγούμενη γνώση αλλά με ισχυρό κίνητρο, αποτέλεσε τη βάση για όσα ακολούθησαν. Για εμένα προσωπικά, όταν κατέβαινα στο νησί από την Αθήνα, η συμμετοχή μου ήταν κυρίως στη λιανική, αλλά παρατηρούσα και τη διαδικασία παραγωγής, αποκτώντας όλο και μεγαλύτερη αγάπη για τη δουλειά.



«Ο τόπος δεν είναι απλώς το σημείο παραγωγής, αλλά στοιχείο του ίδιου του προϊόντος. Το παξιμάδι μας κουβαλά το περιβάλλον, την καθημερινότητα, την ηρεμία και τις πρώτες ύλες των Κυθέρων»



Πώς και πότε γεννήθηκε το τυρινό αρτοποιείο «Καραβάς»;

Το 2006, μέσα από την αναπαλαίωση του παλιού ελαιοτριβείου του παππού, δημιουργήθηκε ο φούρνος στον Καραβά. Ήταν ένα ριψοκίνδυνο εγχείρημα, καθώς η περιοχή δεν βρισκόταν στον τουριστικό χάρτη και το επιχειρηματικό ρίσκο ήταν υψηλό. Το κτίριο εκείνη την εποχή ήταν το ¼ του σημερινού μεγέθους, και από την πρώτη μέρα συμμετείχα ενεργά, βλέποντας όλη την εξέλιξη. Η φιλοσοφία μας στηρίζεται στην τόλμη: ακόμη κι όταν οι πιθανότητες δεν είναι με το μέρος σου, η επιμονή και η δουλειά μπορούν να φέρουν το επιθυμητό αποτέλεσμα. Μέσα στα χρόνια, ο φούρνος επεκτάθηκε δύο φορές, ακολουθώντας τη ζήτηση και τις ανάγκες της αγοράς, χωρίς ποτέ να υποχωρήσουμε από τα βασικά χαρακτηριστικά μας: ποιότητα και τιμότητα. Σήμερα, 20 χρόνια μετά, βλέπουμε αυτή την απόφαση ως διακαίωση μιας φιλοσοφίας που βασίζεται στην τόλμη.

Ποια ήταν τα βασικά στοιχεία που σας καθόρισαν επιχειρηματικά;

Η ποιότητα και η τιμότητα ήταν από την αρχή αδιαπραγμάτευτες. Θέλαμε ένα προϊόν που να μην επιδέχεται αμφισβήτηση, ανεξάρτητα από το αν κάποιος το προτιμά γευστικά ή όχι. Η συνεργασία με γνωστή αλυσίδα σούπερ μάρκετ αποτέλεσε κομβικό σημείο, γιατί μας ώθησε να επενδύσουμε σε πιστοποιήσεις και δομές. Ήταν μια δύσκολη διαδικασία με υψηλό κόστος, αλλά μας έδωσε πρόσβαση σε μια μεγαλύτερη αγορά και μας έκανε να οργανωθούμε σε πιο επαγγελματική βάση, χωρίς να χάσουμε τον χαρακτήρα μας.

Πόσο σημαντική είναι η επιλογή πρώτων υλών;

Είναι η βάση της ταυτότητάς μας. Στο λαδοπαξιμάδο Κυθέρων, το ελαιόλαδο αποτελεί κεντρικό συστατικό, και από την πρώτη στιγ-

μή επιλέξαμε να χρησιμοποιούμε αποκλειστικά ελαιόλαδο του νησιού. Παρότι αυτό συνεπάγεται μεγαλύτερο κόστος, αποτελεί στρατηγική επιλογή που συνδέεται με τη βιωσιμότητα και την ενίσχυση της τοπικής οικονομίας. Με περίπου 90 τόνους ετήσιας κατανάλωσης, συμμετέχουμε ενεργά στον παραγωγικό κύκλο του τόπου, διατηρώντας την αυθεντικότητα του προϊόντος.

Ποιος είναι ο ρόλος του τόπου στο τελικό προϊόν;

Είναι καθοριστικός. Ο τόπος δεν είναι απλώς το σημείο παραγωγής, αλλά στοιχείο του ίδιου του προϊόντος. Το παξιμάδι μας κουβαλά το περιβάλλον, την καθημερινότητα, την ηρεμία και τις πρώτες ύλες των Κυθέρων. Αν το ίδιο προϊόν παραγόταν σε μια αστική περιοχή, ακόμα και με τα ίδια υλικά και εξοπλισμό, δεν θα είχε το ίδιο αποτέλεσμα, γιατί θα

έλειπε η φιλοσοφία ζωής που το συνοδεύει. Για εμάς, τρόπος ζωής και τόπος ζωής είναι αλληλένδετα.

Πώς συνδέεται το παξιμάδι με την ιστορία και τη βιωσιμότητα;

Το παξιμάδι γεννήθηκε από την ανάγκη επιβίωσης στις νησιωτικές κοινωνίες, όπου η διατήρηση της τροφής ήταν κρίσιμη. Το διπλοφούρνισμα έδινε στο ψωμί σχεδόν «αιώνια» διάρκεια ζωής. Στα Κύθηρα, λόγω της καλλιέργειας σιτηρών, αναπτύχθηκε το σταρένιο λαδοπαξιμάδο, που αποτέλεσε βασική τροφή. Αυτή η πρακτική είναι από τη φύση της βιώσιμη: τίποτα δεν πάει χαμένο, όλα έχουν διάρκεια και σκοπό. Σήμερα, αυτή η λογική επανέρχεται ως σύγχρονη ανάγκη.

Πώς εξελίξατε το προϊόν σας με τα χρόνια;

Κρατήσαμε τον πυρήνα του παραδοσιακού προϊόντος, αλλά προσαρμοστήκαμε στις σύγχρονες διατροφικές συνήθειες. Μειώσαμε το μέγεθος, μετατρέποντας το παξιμάδι σε εύχρηστο σνακ, και δημιουργήσαμε νέες γεύσεις, χωρίς να αλλοιώνουμε τη βάση. Παράλληλα, αναπτύξαμε και γλυκές εκδοχές, φέρνοντας το παξιμάδι πιο κοντά στη λογική του μπισκότου. Σήμερα διαθέτουμε περίπου 20 κωδικούς, με στόχο όχι την ποσότητα αλλά τη συνοχή και την ποιότητα της γκάμας.

Ποιες είναι οι πρόσφατες καινοτομίες σας;

Η σειρά «Δίπτυρο», που δημιουργήθηκε σε συνεργασία με το Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθηνών, αποτελεί μια προσπάθεια σύνδεσης της παράδοσης με τη σύγχρονη διατροφή. Χρησιμοποιούμε άλευρα από όσπρια, προσφέροντας προϊόντα με αυξημένη θρεπτική αξία και φυτική πρωτεΐνη. Το ζητούμενο δεν είναι μόνο η υγιεινή διάσπαση, αλλά και η διατήρηση της γεύσης και της ευχρη-



Photo: Birch Thomas



«Η φιλοσοφία μας στηρίζεται στην τόλμη: ακόμη κι όταν οι πιθανότητες δεν είναι με το μέρος σου, η επιμονή και η δουλειά μπορούν να φέρουν το επιθυμητό αποτέλεσμα»

στίας. Στο μέλλον, θα θέλαμε να ασχοληθούμε με λειτουργικά τρόφιμα για το κοινό που ψάχνει ένα διαφορετικό διατροφικό νόημα.

Πώς λειτουργεί σήμερα η παραγωγή σας;

Συνδυάζουμε τον εκσυγχρονισμό με την παράδοση. Υπάρχουν μηχανήματα που υποστηρίζουν τη διαδικασία, αλλά μεγάλο μέρος παραμένει χειροποίητο, ιδιαίτερα στο άπλωμα, την κοπή και τη συσκευασία. Η διαδικασία είναι χρονοβόρα, με δύο φουρνίσματα και ενδιάμεσα στάδια, και διαρκεί περίπου 4-5 ώρες. Αυτή η χρονική επένδυση είναι απαραίτητη για την ποιότητα και δεν μπορεί να αντικατασταθεί πλήρως από αυτοματοποίηση.

Πώς προσεγγίζετε τη βιωσιμότητα στην πράξη;

Το παξιμάδι από τη φύση του είναι zero waste: ό,τι σπάει γίνεται γα-

λέτα ή χρησιμοποιείται για ζωοτροφές. Έχουμε φωτοβολταϊκά για την ενεργειακή μας αυτονομία και περιορίζουμε τη χρήση πλαστικής συσκευασίας, προωθώντας ανακυκλώσιμα υλικά και τη φιλοσοφία «take your own bag». Η βιωσιμότητα για εμάς δεν είναι μόνο θέμα περιβάλλοντος, αλλά και επιβίωσης και λογικής μικρής κλίμακας, με πρακτικές που προάγουν την κυκλική οικονομία του νησιού.

Πώς θα γιορτάσετε τα 20 χρόνια του «Καραβά»;

Η επέτειος των 20 χρόνων θα είναι μια γιορτή που θα μετατραπεί σε εμπειρία! Σκεφτόμαστε να οργανώσουμε workshop παραγωγής παξιμαδιού μέσα στο εργαστήριο, όπου οι επισκέπτες θα μπορούν να δουν από κοντά όλη τη διαδικασία: πλάσιμο, κόψιμο, άπλωμα, φούρνισμα – μια πρακτική εμπειρία που συνδέει παράδοση και τεχνική. Παράλληλα, λέμε να οργανώσουμε εκπαιδευτικές ομιλίες στον χώρο



της Γεωπονικής Σχολής που υπάρχει επίσης στο Καραβά. Θα μιλήσουμε για ποιότητα πρώτων υλών, πιστοποιήσεις, branding, βιωσιμότητα, πρωτογενή τομέα, για το πώς ένα τοπικό προϊόν είναι και τουριστικό προϊόν και ότι άλλο χρειάζεται να γνωρίζει κάποιος για να ξεκινήσει το δικό του επιχειρηματικό «ταξίδι».

Η γιορτή των 20 χρόνων θα συνδυάσει γεύση, παράδοση και φύση μέσα από την πρωτοβουλία «Bike and Bake», όπου οι επισκέπτες θα μπορούν να ποδηλατίσουν στα μονοπάτια της περιοχής. Το «Ταξίδι του παξιμαδιού» θα τους οδηγήσει σε λιόφυτα, χωράφια, παραλίες και πηγές, συνδέοντας τα συστατικά του λαδοπαξιμαδιού με τον τόπο και την ιστορία του. Παράλληλα, σκεφτόμαστε και φωτογραφική έκθεση που θα αναδείξει την οικογενειακή διαδρομή και την παράδοση παραγωγής. Ελπίζουμε να καταφέρουμε να τα πραγματοποιήσουμε και να δημιουργήσουμε

μια ολόπλευρη εμπειρία που συνδέει γαστρονομία, πολιτισμό και τοπική ιστορία.

Τι αντιπροσωπεύει τελικά για εσάς ο «Καραβάς»;

Είναι η υλοποίηση μιας προσωπικής και οικογενειακής επιλογής ζωής: να επιστρέψεις στον τόπο σου και να δημιουργήσεις με βάση τις αξίες σου. Για εμένα, αυτή η προσπάθεια πήρε τη μορφή του παξιμαδιού. Για κάποιον άλλον μπορεί να είναι κάτι διαφορετικό. Το σημαντικό είναι να τολμήσεις και να το υποστηρίξεις μέχρι τέλους.

Θα ήθελα να ευχαριστήσω τους γονείς μου και τα αδέρφια μου για τα 20 χρόνια ομαδικής δουλειάς και όλο τον κόσμο που μας εμπιστεύεται και εύχομαι τα ανήψια μου να συνεχίσουν αυτό το όμορφο «γευστικό ταξίδι» για πολλά χρόνια ακόμα.

«Η βιωσιμότητα για εμάς δεν είναι μόνο θέμα περιβάλλοντος, αλλά και επιβίωσης και λογικής μικρής κλίμακας, με πρακτικές που προάγουν την κυκλική οικονομία του νησιού»

Artozyna 2026

Ισχυρό αποτύπωμα, διεθνής προσανατολισμός και ουσιαστικές προοπτικές για τον κλάδο



Με ιδιαίτερα θετικό απολογισμό και σαφώς ενισχυμένη δυναμική ολοκληρώθηκε η 12η Διεθνής Έκθεση Αρτοποιίας, Ζαχαροπλαστικής, Μηχανημάτων, Εξοπλισμού, Έτοιμων Προϊόντων, «Artozyna», επιβεβαιώνοντας τον ρόλο της ως κορυφαίας επαγγελματικής συνάντησης για τον κλάδο στη Νοτιοανατολική Ευρώπη. Η φετινή διοργάνωση συνδύασε την ποσοτική ανάπτυξη με την ποιοτική αναβάθμιση, αναδεικνύοντας τις σύγχρονες τάσεις, την καινοτομία και τη διαρκή εξέλιξη της ελληνικής αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής.

«Η αυξημένη προσέλευση εμπορικών επισκεπτών και αγοραστών, με έντονη παρουσία από τις αγορές των Βαλκανίων, αποτέλεσε βασικό χαρακτηριστικό της έκθεσης»

Η αυξημένη προσέλευση εμπορικών επισκεπτών και αγοραστών, με έντονη παρουσία από τις αγορές των Βαλκανίων, αποτέλεσε βασικό χαρακτηριστικό της έκθεσης. Η διεθνής αυτή συμμετοχή ενίσχυσε τον εξωστρεφή χαρακτήρα της Artozyna και επιβεβαίωσε τη σημασία της ως εμπορικού και επιχειρηματικού κόμβου για την ευρύτερη περιοχή. Παράλληλα, η συμμετοχή μεγάλων επιχειρήσεων και πολυεθνικών εταιρειών ανέδειξε το υψηλό επίπεδο της διοργάνωσης και ενίσχυσε το επαγγελματικό της αποτύπωμα.

Καθοριστική υπήρξε και η συμβολή του προγράμματος B2B συναντήσεων, το οποίο ξεπέρασε τα 180 προγραμματισμένα ραντεβού, δημιουργώντας ουσιαστικές ευκαιρίες συνεργασίας. Η έντονη κινητικότητα και η ικανοποίηση των συμμετεχόντων επιβεβαιώνουν ότι η Artozyna λειτουργεί ως αποτελεσματική πλατφόρμα επιχειρηματικής δικτύωσης και ανάπτυξης νέων συνεργασιών, με ιδιαίτερη έμφαση στις αγορές της Νοτιοανατολικής Ευρώπης.

Σε επίπεδο μεγεθών, η έκθεση κατέγραψε αύξηση 20% στον εκθεσιακό χώρο, ενώ φιλοξένησε 220 εκθέτες από 21 χώρες, σημειώνοντας άνοδο 14% σε σχέση με την προηγούμενη διοργάνωση. Η συμμετοχή του συνόλου σχεδόν των θεσμικών φορέων του κλάδου, καθώς και σημαντικών επιχειρήσεων πρώτων υλών και εξοπλισμού, ανέδειξε τη συνοχή και τη δυναμική της ελληνικής αρτοζαχαροπλαστικής κοινότητας.



Το πλούσιο πρόγραμμα παράλληλων εκδηλώσεων αποτέλεσε έναν από τους βασικούς πυλώνες επιτυχίας της διοργάνωσης. Το Baking Together – Mediterranean Edition έφερε στο προσκήνιο τη μεσογειακή αρτοποιία, μέσα από τη συνεργασία επαγγελματιών από την Ελλάδα, την Ιταλία, την Ισπανία και την Πορτογαλία, αναδεικνύοντας τη σημασία της ανταλλαγής γνώσης και της κοινής πολιτιστικής ταυτότητας.

Αντίστοιχα, το Pastry Lab επιβεβαίωσε τη δυναμική της σύγχρονης ζαχαροπλαστικής, με διακεκριμένους pastry chefs να παρουσιάζουν καινοτόμες τεχνικές και δημιουργίες υψηλού επιπέδου. Παράλληλα, οι δράσεις γύρω από τα gluten free αρτοποιήματα ανέδειξαν τη σημασία της προσαρμογής του κλάδου στις νέες διατροφικές τάσεις, δη-

μιουργώντας νέα πεδία ανάπτυξης για τους επαγγελματίες.

Ιδιαίτερο ενδιαφέρον συγκέντρωσαν και οι καινοτομίες στον τομέα του εξοπλισμού, με τη λειτουργική «μίνι» μονάδα ζαχαροπλαστικής παραγωγής να προσφέρει στους επισκέπτες τη δυνατότητα να παρακολουθήσουν σε πραγματικό χρόνο την παραγωγική διαδικασία. Παράλληλα, παρουσιάστηκαν σύγχρονες τεχνολογικές λύσεις που ενισχύουν την αποδοτικότητα και την ποιότητα παραγωγής, επιβεβαιώνοντας τη μετάβαση του κλάδου σε πιο εξελιγμένα μοντέλα λειτουργίας.

Η εικόνα που μετέφεραν οι ίδιοι οι εκθέτες και επαγγελματίες της αγοράς αποτύπωσε με σαφήνεια το θετικό κλίμα της διοργάνωσης. Η έντονη επισκεψιμότητα, η ουσιαστική επικοινωνία με το επαγ-



«Σε επίπεδο μεγεθών, η έκθεση κατέγραψε αύξηση 20% στον εκθεσιακό χώρο, ενώ φιλοξένησε 220 εκθέτες από 21 χώρες, σημειώνοντας άνοδο 14% σε σχέση με την προηγούμενη διοργάνωση»

γελματικό κοινό και η διάθεση για ενημέρωση και συνεργασία ανέδειξαν μια έκθεση με πραγματικό εμπορικό βάθος. Παράλληλα, η παρουσία νέων προϊόντων, καινοτόμων εφαρμογών και σύγχρονων τάσεων –από πρώτες ύλες με έμφαση στη γεύση και την ποιότητα έως λύσεις που συνδέονται με το street food και τις νέες καταναλωτικές συνήθειες– επιβεβαίωσε ότι ο κλάδος εξελίσσεται με ταχύτητα και προσαρμόζεται στις ανάγκες της αγοράς. Η Artozyma λειτουργεί έτσι όχι μόνο ως χώρος προβολής, αλλά και ως σημείο ουσιαστικής επαφής με το πελατολόγιο και ανάπτυξης νέων ευκαιριών.

Στο διεθνές αποτύπωμα της διοργάνωσης συνέβαλε και ο διαγωνισμός Southern Europe Culinary Challenge 2026, με 300 συμμετοχές από 15 χώρες και κριτές διεθνούς κύρους, ενισχύοντας τη θέση

της Θεσσαλονίκης ως σημείου συνάντησης της γαστρονομικής δημιουργίας.

Ξεχωριστή σημασία είχαν και οι τοποθετήσεις των θεσμικών εκπροσώπων, τόσο κατά τα εγκαίνια όσο και στο πλαίσιο της συνέντευξης Τύπου, οι οποίες ανέδειξαν τη στρατηγική σημασία της Artozyma για τον κλάδο. Ο διευθύνων σύμβουλος της ΔΕΘ-HELEXPO, Ανδρέας Μαυρομάτης, υπογράμμισε ότι η έκθεση δημιουργεί υπεραξία για τον τόπο και λειτουργεί ως χώρος όπου «γεννιούνται ιδέες που μετατρέπονται σε καινοτομία».

Ιδιαίτερη βαρύτητα είχε και η παρέμβαση του προέδρου της ΓΣΕΒΕΕ, Γιώργου Καββαθά, ο οποίος ανέδειξε τη συμβολή των κλάδων της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής στην απασχόληση και

την εθνική οικονομία, ζητώντας παράλληλα την ουσιαστική στήριξή τους. Όπως τόνισε, πρόκειται για δυναμικούς και εξωστρεφείς τομείς που χρειάζονται ενίσχυση ώστε να συνεχίσουν να αναπτύσσονται και να ανταποκρίνονται στις σύγχρονες προκλήσεις.

Από την πλευρά της αρτοποιίας, η πρόεδρος της Ομοσπονδίας Αρτοποιιών Ελλάδος, Έλσα Κουκουμέρια, χαρακτήρισε την Artozyma «καρδιά του κλάδου», τονίζοντας ότι αποτελεί το σημείο όπου «η παράδοση συναντά το μέλλον». Παράλληλα, ο πρόεδρος του Βιοτεχνικού Επιμελητηρίου Θεσσαλονίκης, Μάριος Παπαδόπουλος, ανέδειξε τη σημασία της διοργάνωσης ως πηγή έμπνευσης για τους νέους, υπογραμμίζοντας τις προοπτικές των τεχνικών επαγγελματιών.

Συνολικά, η Artozyma 2026 απέδειξε ότι αποτελεί κάτι περισσότερο από μια εμπορική έκθεση. Πρόκειται για έναν ολοκληρωμένο θεσμό που συνδυάζει επιχειρηματικότητα, καινοτομία και εκπαίδευση, συμβάλλοντας ουσιαστικά στην ανάπτυξη του κλάδου. Με ενισχυμένα μεγέθη, διεθνή προσανατολισμό και υψηλό επίπεδο διοργάνωσης, έθεσε τον πήχη ακόμη ψηλότερα, επιβεβαιώνοντας ότι η ελληνική αρτοποιία και ζαχαροπλαστική διαθέτει ισχυρές βάσεις και σημαντικές προοπτικές στο διεθνές περιβάλλον.



Η παράδοση περνάει από χέρι σε χέρι.

Κάθε Πάσχα, η παράδοση δεν λέγεται. Ζυμώνεται. Από γενιά σε γενιά, με αγάπη, υπομονή και αλεύρι που στέκεται δίπλα στην ιστορία μας.


ΜΥΛΟΙ ΚΕΠΕΝΟΥ
Το αλεύρι είναι Ύψιμη.

STREET DOUGH

Προζυμένα ζύμη για Pizza, Panuozzo & Δίχρωμο Σκορδόψωμο

ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΛΥΤΡΑΣ - ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ

Στους δρόμους της πόλης η ζύμη είναι μυρωδιά και ζεστασιά! Από τις λεπτές, αέρινες πίτσες που προσφέρονται ζεστές σε χάρτινα κουτάκια, μέχρι τα ποικιλόμορφα πλούσια panuozzi, και τα μικρά, παιχνιδιάρικα σκορδόψωμα που γίνονται το απόλυτο street snack, η ζύμη αφηγείται ιστορίες δρόμου — ιστορίες που συνδέουν την παράδοση με την καθημερινή απόλαυση. Κάθε μπουκιά είναι αποτέλεσμα φροντίδας και υπομονής. Και για να φτάσει σε αυτό το επίπεδο, η ζύμη χρειάζεται το σωστό χρόνο και τις σωστές τεχνικές: autolyse και cold proofing. Όχι σαν «μοντέρνες τάσεις», αλλά σαν εργαλεία που βασίζονται στην ίδια τη βιοχημεία της ζύμης.

ΟΤΑΝ ΤΟ ΑΛΕΥΡΙ ΑΡΧΙΖΕΙ ΝΑ ΔΟΥΛΕΥΕΙ

Η autolyse είναι ίσως η πιο απλή τεχνική που υπάρχει στην αρτοποιία. Αναμειγνύεις αλεύρι και νερό και τα αφήνεις να ξεκουραστούν πριν προσθέσεις προζύμι και αλάτι. Η τεχνική έγινε γνωστή από τον Γάλλο αρτοποιό και ερευνητή Raymond Calvel τη δεκαετία του '70, όταν προσπάθησε να αντιμετωπίσει το υπερβολικό μηχανικό ζύμωμα που επικρατούσε τότε στη βιομηχανική παραγωγή. Με την ανάπαυση, οι πρωτεΐνες του αλευριού, γλιαδίνη και γλουτενίνη, ενυδατώνονται και αρχίζουν να οργανώνουν το δίκτυο της γλουτένης φυσικά. Ταυτόχρονα ενεργοποιούνται ένζυμα όπως οι αμυλάσες, που διασπούν το άμυλο σε απλά σάκχαρα. Οι πρωτεάσες δουλεύουν επίσης πάνω στη δομή των πρωτεϊνών, κάνοντας τη ζύμη πιο εκτατή και πιο εύκολη στη διαχείριση. Στην πράξη, μετά από μια σωστή autolyse, η ζύμη αλλάζει χαρακτήρα. Γίνεται πιο ελαστική, πιο ήρεμη και χρειάζεται πολύ λιγότερο ζύμωμα.

ΤΟ ΜΙΚΡΟΒΙΑΚΟ ΣΥΣΤΗΜΑ ΤΟΥ ΠΡΟΖΥΜΙΟΥ

Όταν προσθέτεις προζύμι, η ζύμη μετατρέπεται σε ένα μικρό μικροβιακό οικοσύστημα. Εκεί συνυπάρχουν ζυμομύκητες και γαλακτικά βακτήρια, οργανισμοί που λειτουργούν σε μια λεπτή ισορροπία. Οι ζυμομύκητες

παράγουν διοξείδιο του άνθρακα και δημιουργούν τον όγκο της ζύμης, ενώ τα γαλακτικά βακτήρια παράγουν οργανικά οξέα που δίνουν στο ψωμί τη χαρακτηριστική του οξύτητα και αρωματική πολυπλοκότητα. Η ισορροπία αυτού του μικροβιακού συστήματος επηρεάζεται από πολλούς παράγοντες: τη θερμοκρασία, την ενυδάτωση, τον χρόνο ωρίμανσης και φυσικά το ίδιο το αλεύρι. Και εδώ ακριβώς έρχεται να παίξει ρόλο το cold proofing.

Ο ΧΡΟΝΟΣ ΓΙΝΕΤΑΙ ΤΕΧΝΙΚΗ

Το cold proofing είναι η ωρίμανση της ζύμης σε χαμηλή θερμοκρασία, συνήθως γύρω στους 3–6°C. Σε αυτές τις θερμοκρασίες οι ζυμομύκητες επιβραδύνονται σημαντικά, ενώ τα γαλακτικά βακτήρια συνεχίζουν να δουλεύουν — έστω και πιο αργά. Έτσι παράγονται σταδιακά οργανικά οξέα και το pH της ζύμης μειώνεται, επηρεάζοντας τη δομή και τη γεύση του ψωμιού. Η αργή αυτή ζύμωση δίνει χρόνο να αναπτυχθούν περισσότερες αρωματικές ενώσεις και κάνει το τελικό προφίλ του ψωμιού πολύ πιο σύνθετο. Ανάλογα με τη ζύμη, η διαδικασία μπορεί να διαρκέσει από 8 έως 24 ώρες ή και περισσότερο. Ο χρόνος εδώ λειτουργεί σαν ένα ακόμη υλικό της συνταγής.



Υλικά



Εξοπλισμός



Topping

Για τη ζύμη (απόδοση: 1 κιλό)

545 γρ. αλεύρι τύπου 00
368 γρ. νερό
100 γρ. ενεργό προζύμι
15 γρ. αλάτι
15 γρ. ελαιόλαδο

- Μπολ / δοχεία ζύμης
- Κάλυμμα
- Εύστρα ζύμης
- Ψυγείο (cold proofing)
- Φούρνος (+ ιδανικά πέτρα/ατσάλι)

Pizza

- Μαρμελάδα φράουλα
- Fior di Latte
- Salame Milano
- Brie
- Πέστο ρόκας & φουντουκιού

Panuozzo

- Χοιρομέρι
- Σάλτσα από Pomodoro San Marzano
- Fior di Latte
- Pecorino
- Ανανάς

Σκορδόψωμο

- Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο
- Σκόρδο κονφί
- Parmigiano Reggiano



ΤΙ ΑΛΛΑΖΕΙ ΜΕΣΑ ΣΤΟ ΨΩΜΙ

Ο συνδυασμός autolyse και cold proofing επηρεάζει άμεσα τη δομή της ψίχας. Το καλύτερα οργανωμένο δίκτυο γλουτένης μπορεί να συγκρατήσει πιο αποτελεσματικά τα αέρια της ζύμωσης. Ταυτόχρονα, επειδή η παραγωγή διοξειδίου του άνθρακα γίνεται πιο αργά, τα αέρια κατανέμονται πιο ομοιόμορφα μέσα στη ζύμη. Έτσι δημιουργείται η χαρακτηριστική ανοιχτή ψίχα με έντονο alveolation, που συνδέουμε με τα ποιοτικά προζυμμένα ψωμιά.

Η παρατεταμένη ζύμωση αυξάνει επίσης τα διαθέσιμα απλά σάκχαρα στη ζύμη. Κατά το ψήσιμο αυτά συμμετέχουν στις αντιδράσεις Maillard και στην καραμελοποίηση. Το αποτέλεσμα είναι μια πιο σκούρα, πιο τραγανή και πιο αρωματική κόρα — ένα από τα πιο χαρακτηριστικά στοιχεία ενός καλού artisan ψωμιού.

Στην αρτοποιία συχνά πιστεύουμε ότι χρειάζεται να πιέσουμε τη ζύμη για να πετύχουμε αποτέλεσμα. Στην πραγματικότητα, πολλές φορές ισχύει το αντίθετο. Η autolyse και το cold proofing δείχνουν ότι όταν κατανοούμε τις φυσικές διεργασίες της ζύμης και τους δίνουμε χρόνο να εξελιχθούν, το ψωμί αποκτά καλύτερη δομή, βαθύτερη γεύση και μεγαλύτερη ισορροπία. Με άλλα λόγια, η τεχνική δεν είναι να κάνεις περισσότερα. Είναι να ξέρεις πότε να αφήσεις τη ζύμη να δουλέψει μόνη της.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Η ίδια βασική ζύμη μπορεί να μεταμορφωθεί σε διαφορετικές εκφράσεις street food. Πιο συγκεκριμένα για τη διαδικασία, αρχικά αναμειγνύουμε αλεύρι και νερό και αφήνουμε για 30–60 λεπτά (autolyse). Έπειτα, προσθέτουμε το προζύμι και αναμειγνύουμε μέχρι να ενσωματωθεί πλήρως.

Στη συνέχεια, προσθέτουμε το αλάτι και τέλος το ελαιόλαδο. Πραγματοποιούμε 3–4 κύκλους stretch & fold ανά 20–30 λεπτά. Αφήνουμε τη ζύμη να ωριμάσει για 18–48 ώρες (ελεγχόμενη ψυχρή ωρίμανση), μέχρι να αποκτήσει σταθερή δομή, ελαστικότητα και αρωματικό βάθος.

ΕΚΔΟΧΕΣ

Pizza με μαρμελάδα φράουλα, salame & brie

- Μπαλάκια 300 γρ.
- Λεπτή στρώση μαρμελάδας φράουλα, Fior di Latte, Salame Milano.
- Μετά το ψήσιμο: Brie και πέστο ρόκας με φουντούκι.

Ανοίγουμε τη ζύμη, απλώνουμε τη μαρμελάδα και προσθέτουμε fior di latte και salame. Μετά το ψήσιμο προσθέτουμε brie και πέστο.

Ranuzzo – Εκδοχή Hawaiian

- Μπαλάκια 150 γρ., άνοιγμα σε οβάλ σχήμα.
- Πρώτο ψήσιμο: σκέτη τη βάση μέχρι να αποκτήσει δομή και χρώμα.
- Γέμιση: χοιρομέρι, σάλτσα Pomodoro San Marzano, Fior di Latte, Pecorino, ανανάς.
- Ολοκλήρωση: γεμίζουμε το ψημένο ranuzzo και επαναφέρουμε στον φούρνο μέχρι να λιώσουν τα τυριά.

Δίχρωμο προζυμένιο σκορδόψωμο

- Η ίδια βασική ζύμη χωρίζεται σε δύο τμήματα:
 - Κίτρινο: 40 γρ. κουρκουμά, ξύσμα 1 λεμονιού
 - Μαύρο: 50 γρ. πάστα μαύρου σκόρδου, 5 γρ. φυτικό άνθρακα
- Τα 2 ζυμάρια τοποθετούνται εναλλάξ κατά τους κύκλους stretch & fold για να σχηματιστεί μαρμαρωτή δίχρωμια. Η ζύμη συνεχίζει κανονικά την ωρίμανση της.
- Διαμόρφωση & ψήσιμο: Κόβουμε κομμάτια 30–50 γρ., ψήνουμε μέχρι να αποκτήσουν τραγανή εξωτερική επιφάνεια.
- Τελική επικάλυψη (κλασική εκδοχή): ανακατεύουμε τα ζεστά κομμάτια με ελαιόλαδο, σκόρδο κονφί, Parmigiano Reggiano.
- Εναλλακτικά: σάλτσα Pomodoro San Marzano & Fior di Latte, ψήσιμο μέχρι λιώσιμο τυριών.



@litrás_dimitris



Εμπιστευτείτε μας
για όποια ζύμη πίτσας
επιθυμείτε!



Farine del Gusto
Rossa



Scrocchiarella



La familia pizza



ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ
ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ Α.Ε.

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

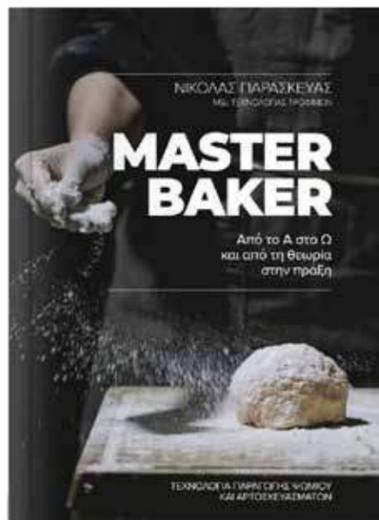
E-mail: info@cfm.com.gr
www.cfm.com.gr

MASTER BAKER

Από τη θεωρία στην πράξη της σύγχρονης αρτοποιίας

Ένα βιβλίο του Νικόλα Παρασκευά

Η αρτοποιία είναι ένα επάγγελμα που συνδυάζει την παράδοση με τη γνώση, την εμπειρία με την τεχνολογία. Παρότι το ψωμί αποτελεί ένα από τα αρχαιότερα τρόφιμα της ανθρώπινης ιστορίας, η παραγωγή του σήμερα βασίζεται σε ένα σύνθετο σύστημα επιστημονικών αρχών, τεχνολογικών διαδικασιών και επιχειρηματικών αποφάσεων. Σε αυτό το πλαίσιο έρχεται να τοποθετηθεί το βιβλίο «MASTER BAKER – Από το Α στο Ω και από τη θεωρία στην πράξη» του Νικόλα Παρασκευά, Τεχνολόγου Τροφίμων και Bread Sommelier, ένα ολοκληρωμένο εγχειρίδιο που φιλοδοξεί να λειτουργήσει ως οδηγός για τον σύγχρονο επαγγελματία αρτοποιό.



Το βιβλίο δεν περιορίζεται στην παρουσίαση συνταγών ή τεχνικών παραγωγής. Αντίθετα, επιχειρεί μια συνολική προσέγγιση της αρτοποιίας ως τεχνολογικής και επιχειρηματικής δραστηριότητας. Από τις πρώτες ύλες και την τεχνολογία αλεύρων έως τη διαχείριση της παραγωγής και τη διοίκηση μιας αρτοποιητικής επιχείρησης, το «Master Baker» επιχειρεί να καλύψει ολόκληρο το φάσμα της σύγχρονης αρτοποιίας.

Η αφετηρία για τη συγγραφή του βιβλίου βρίσκεται σε μια εμπειρία του ίδιου του συγγραφέα στα πρώτα χρόνια της επαγγελματικής του πορείας. Παρότι είχε σπουδάσει τε-

χνολογία τροφίμων, σε μια συνέντευξη εργασίας του τέθηκε μια απλή αλλά αποκαλυπτική ερώτηση: «Να ζυμώνεις ξέρεεις;». Η ερώτηση λειτούργησε ως σημείο καμπής. Ο ίδιος συνειδητοποίησε ότι, παρά τις θεωρητικές του γνώσεις, η πραγματική κατανόηση της αρτοποιίας απαιτούσε βαθύτερη ενασχόληση με την πράξη και την τεχνολογία της παραγωγής. Τα χρόνια που ακολούθησαν αφιερώθηκαν στη μελέτη, την επαγγελματική εμπειρία και τη συνεργασία με τη βιομηχανία αλεύρων και αρτοποιίας.

Το αποτέλεσμα αυτής της διαδρομής είναι ένα βιβλίο που συγκεντρώνει και οργανώνει αυτή τη



«Η επιτυχία ενός αρτοποιείου δεν εξαρτάται μόνο από την τεχνική κατάρτιση αλλά και από την επιχειρηματική αντίληψη»

γνώση με στόχο να την καταστήσει προσβάσιμη στους επαγγελματίες του κλάδου.

Η ελληνική αρτοποιία διαθέτει μια μακρά παράδοση και ένα ιδιαίτερα υψηλό επίπεδο τεχνικής δεξιοτεχνίας. Πολλοί επαγγελματίες έχουν αποκτήσει τις γνώσεις τους μέσα από την πρακτική εμπειρία, συχνά χωρίς τυπική εκπαίδευση σε σχολές αρτοποιίας.

Ωστόσο, σύμφωνα με τον συγγραφέα, ένα σημαντικό κενό εξακολουθεί να υπάρχει: «Η ελληνική αρτοποιία βρίσκεται σε πολύ υψηλό επίπεδο και διαθέτει εξαιρετικούς τεχνίτες, παρότι πολλοί από αυτούς δεν έχουν φοιτήσει σε σχολή αρτοποιίας. Το μεγαλύτερο κενό εντοπίζεται στην επαρκή γνώση και στη σωστή επιλογή και αξιοποίηση των κατάλληλων πρώτων υλών».

Στη σύγχρονη αγορά υπάρχουν πλέον εξειδικευμένες πρώτες ύλες που έχουν σχεδιαστεί για συγκεκριμένες παραγωγικές ανάγκες. Παρ' όλα αυτά, αρκετοί αρτοποιοί εξακολουθούν να βασίζονται αποκλειστικά στην εμπειρία τους, χωρίς να αξιοποιούν πλήρως τις δυνατότητες που προσφέρει η τεχνολογία των υλικών.

Η ΣΗΜΑΣΙΑ ΤΟΥ «ΓΙΑΤΙ» ΣΤΗΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ

Ένα από τα βασικά χαρακτηριστικά του βιβλίου είναι η έμφαση στην κατανόηση των επιστημονικών αρχών που βρίσκονται πίσω από κάθε στάδιο της παραγωγικής διαδικασίας.

Για τον Νικόλα Παρασκευά, η γνώση του «γιατί» είναι θεμελιώδης προϋπόθεση για τη σταθερότητα της ποιότητας: «Ο καταναλωτής πρέπει να αγοράζει καθημερινά το ίδιο προϊόν, στην υψηλότερη δυνατή ποιότητα. Για να επιτευχθεί αυτό, ο αρτοποιός οφείλει να γνωρίζει το επιστημονικό “γιατί” πίσω από κάθε συνταγή και κάθε στάδιο παραγωγής».

Η κατανόηση αυτή επιτρέπει στον επαγγελματία να δημιουργήσει σαφείς διαδικασίες παραγωγής που μπορούν να εφαρμοστούν με συνέπεια από ολόκληρη την ομάδα του αρτοποιείου.

Η ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΤΩΝ ΑΛΕΥΡΩΝ ΣΤΗΝ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΑΓΟΡΑ

Ένα σημαντικό μέρος του βιβλίου αφιερώνεται στις πρώτες ύλες και ειδικότερα στο αλεύρι. Η ελληνική αγορά παρουσιάζει μια ιδιαίτερη δυναμική, καθώς διαθέτει μεγάλη ποικιλία εξειδικευμένων αλεύρων για διαφορετικές εφαρμογές.

«Σε αντίθεση με άλλες χώρες, όπου κυκλοφορούν περιορισμένοι τύποι αλεύρων, στην ελληνική αγορά υπάρχουν εξειδικευμένοι κωδικοί για κάθε διαφορετικό αρτοσκεύασμα».

Ο αρτοποιός καλείται να επιλέξει το κατάλληλο αλεύρι με βάση τη συνταγή, τον εξοπλισμό και τη διαδικασία παραγωγής. Όταν χρησιμοποιείται σύμφωνα με τις τεχνικές του προδιαγραφές, μπορεί να αποδώσει το βέλτιστο αποτέλεσμα.

ΤΑ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΑ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΣΤΗΝ ΠΡΑΞΗ

Ένα από τα πρακτικά πλεονεκτήματα του βιβλίου είναι ότι αναλύει πραγματικά προβλήματα που συναντώνται καθημερινά στα επαγγελματικά αρτοποιεία. Ένα από τα συχνότερα λάθη που εντοπίζει ο συγγραφέας σχετίζεται με τις συνθήκες του χώρου παραγωγής. «Το κλίμα στην Ελλάδα είναι πολύ διαφορετικό το καλοκαίρι και τον χειμώνα. Εκτός από τη θερμοκρασία, αλλάζει συχνά και η υγρασία του χώρου παραγωγής».

Η ΚΡΙΣΙΜΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΤΗΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ

Η δομή και η ποιότητα του ψωμιού είναι το αποτέλεσμα μιας σειράς αλληλοεξαρτώμενων σταδίων. Η διαδικασία ξεκινά από την επιλογή των πρώτων υλών και φτάνει μέχρι το τελικό ψήσιμο. Στο κέντρο αυτής της διαδικασίας βρίσκεται η ωρίμανση της ζύμης.

«Η καλή δομή και γενικότερα η ποιότητα του ψωμιού είναι το αποτέλεσμα μιας άριστης παραγωγικής διαδικασίας. Ακόμη και η πιο μικρή αστοχία επηρεάζει αρνητικά τη δομή και την ποιότητα του ψωμιού».

Η σωστή ρύθμιση θερμοκρασίας, υγρασίας και χρόνου είναι καθοριστική για το τελικό αποτέλεσμα.

ΕΡΕΥΝΑ ΚΑΙ ΑΝΑΠΤΥΞΗ: Η ΚΑΡΔΙΑ ΤΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Το βιβλίο δίνει ιδιαίτερη έμφαση στη σημασία της έρευνας και ανάπτυ-

ξης ακόμη και σε μικρότερες παραγωγικές μονάδες. «Το τμήμα R&D είναι η καρδιά όλων των παραγωγικών μονάδων, από τη μικρότερη έως τη μεγαλύτερη», όπως χαρακτηριστικά αναφέρει ο Νικόλας Παρασκευάς.

Η δημιουργία αποτελεσματικών παραγωγικών διαδικασιών, η επίλυση τεχνολογικών προβλημάτων και η ανάπτυξη νέων προϊόντων αποτελούν βασικούς παράγοντες ανταγωνιστικότητας.

ΑΠΟ ΤΗΝ ΤΕΧΝΗ ΣΤΗΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ

Ένα στοιχείο που διαφοροποιεί το βιβλίο από πολλά άλλα εγχειρίδια αρτοποιίας είναι ότι επεκτείνεται και στη διοίκηση της επιχείρησης. Ο συγγραφέας επισημαίνει ότι η επιτυχία ενός αρτοποιείου δεν εξαρτάται μόνο από την τεχνική κατάρτιση αλλά και από την επιχειρηματική αντίληψη.

«Έχω γνωρίσει πολλούς άριστους αρτοποιούς που δεν είναι επιτυχημένοι επιχειρηματίες και πολλούς καλούς επιχειρηματίες με αρτοποιεία που δεν είναι καν αρτοποιοί». Η σωστή κοστολόγηση, η διαχείριση προσωπικού και η οργάνωση της παραγωγής αποτελούν βασικές προϋποθέσεις βιωσιμότητας.

Ο ΔΡΟΜΟΣ ΠΡΟΣ ΤΟΝ “MASTER BAKER”

Η αρτοποιία είναι ένα απαιτητικό επάγγελμα, με έντονο ρυθμό εργασίας και πολλές ώρες δουλειάς, ιδιαίτερα σε περιόδους υψηλής ζήτησης. Παράλληλα όμως αποτελεί και ένα από τα πιο δημιουργικά επαγγέλματα της γαστρονομίας.

Για τον Νικόλα Παρασκευά, η εξέλιξη ενός επαγγελματία σε πραγματικό Master Baker προϋποθέτει έναν βασικό συνδυασμό: «Προϋπόθεση εξέλιξης ενός επαγγελματία σε Master Baker είναι ο συνδυασμός της επιστημονικής γνώσης με την αρτοποιητική τέχνη».

Και αν έπρεπε να συνοψιστεί το βασικό μήνυμα του βιβλίου σε μία μόνο αρχή, αυτή θα ήταν ξεκάθαρη: «Καμία έκπτωση στην ποιότητα».

5 ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΑΠΟ ΤΟ ΒΙΒΛΙΟ MASTER BAKER

1. Κατανόησε το «γιατί» πίσω από κάθε διαδικασία

Η γνώση των επιστημονικών αρχών επιτρέπει σταθερή και επαναλαμβανόμενη παραγωγή.

2. Επίλεξε σωστά τις πρώτες ύλες

Η ποιότητα και η σωστή εφαρμογή των υλικών καθορίζουν το τελικό αποτέλεσμα.

3. Έλεγε τις συνθήκες παραγωγής

Θερμοκρασία, υγρασία και χρόνος επηρεάζουν καθοριστικά τη συμπεριφορά της ζύμης.

4. Επένδυσε στην έρευνα και την ανάπτυξη

Η συνεχής βελτίωση διαδικασιών και προϊόντων είναι κλειδί ανταγωνιστικότητας.

5. Σκέψου σαν επιχειρηματίας

Η κοστολόγηση, η οργάνωση και η διοίκηση προσωπικού είναι εξίσου σημαντικές με την τεχνική γνώση.

INFO

Νικόλας Παρασκευάς

MSC IN FOOD SCIENCE
ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ ΤΕΧΝΙΚΟΥ
ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΜΥΛΩΝ ΘΡΑΚΗΣ

Έχει πτυχίο και μεταπτυχιακό στην Τεχνολογία Τροφίμων από το Α.Π.Θ. Έχει παρακολουθήσει δεκάδες σεμινάρια σε Ελλάδα και Εξωτερικό.

Η καριέρα του ξεκίνησε στην αρτοποιηχανία Cibus - Κατσέλης στη Θεσσαλονίκη (1996-2007), όπου αφού δούλεψε σε όλα τα τμήματα παραγωγής και συσκευασίας, έγινε Διευθυντής Παραγωγής.

Από το 2008 βρίσκεται στους Μύλους Θράκης σαν Διευθυντής του Τεχνικού Τμήματος.

Από το 2025 κατέχει την πιστοποίηση International Bread Sommelier, αποτελώντας έναν παγκόσμιο πρεσβευτή του ψωμιού.

Αρθρογραφεί σε περιοδικά αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής και είναι εισηγητής σεμιναρίων.



n.paraskevas

Πίτσα Υψηλής Πρωτεΐνης με άλευρα οσπρίων

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

Στο σύγχρονο, έντονα ανταγωνιστικό τοπίο της εστίασης, η καινοτομία δεν αποτελεί πλέον επιλογή, αλλά αναγκαιότητα. Η στροφή των καταναλωτών προς τα λειτουργικά τρόφιμα (functional foods) και τα προϊόντα με υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη έχει διαμορφώσει μια νέα αγορά, όπου η γεύση πρέπει να συνυπάρχει με τη διατροφική υπεροχή. Το παρόν άρθρο αναλύει πώς η ενσωμάτωση φυτικών πρωτεϊνών από ελληνικά όσπρια (φάβα, ρεβίθι, φακή) στην παραδοσιακή τέχνη της Ιταλικής ζύμης μπορεί να μεταμορφώσει την επιχείρησή σας, προσφέροντας προϊόντα υψηλής προστιθέμενης αξίας.

«Η χρήση αλεύρων από όσπρια στην παραγωγή ιταλικών προϊόντων ζύμης, αναβαθμίζει το διατροφικό προφίλ, αλλά και δημιουργεί ένα πλήρες προφίλ απαραίτητων αμινοξέων»

Η σύγχρονη αγορά αρτοποιίας και οργανωμένης εστίασης μεταβαίνει από το μοντέλο της μαζικής κατανάλωσης υδατανθράκων σε ένα μοντέλο λειτουργικών τροφίμων με σαφές διατροφικό αφήγημα. Η ενσωμάτωση αλεύρων οσπρίων σε ιταλικού τύπου ζύμες, όπως η Pinsa Romana, η Focaccia, η Pizza Napolitana, η Baciata κλπ, δεν αποτελεί απλώς γευστική διαφοροποίηση αλλά τεχνολογική και επιχειρηματική αναβάθμιση του προϊόντος.

Η χρήση αλεύρων από όσπρια στην παραγωγή ιταλικών προϊόντων ζύμης, αναβαθμίζει το διατροφικό προφίλ, αλλά και δημιουργεί ένα πλήρες προφίλ απαραίτητων αμινοξέων. Ενώ το σιτάρι υστερεί σε λυσίνη, ο συνδυασμός του με άλευρα φακής, φάβας και ρεβιθίου προσφέρει μια πρωτεΐνη εφάμιλλη της ζωικής, άμεσα απορροφήσιμη από τον οργανισμό.

Διατροφικός Ισχυρισμός: Για να φέρει ένα προϊόν την ένδειξη «πηγή πρωτεΐνης» σύμφωνα με την Ε.Ε., πρέπει οι θερμίδες που προέρχονται από τις πρωτεΐνες να είναι τουλάχιστον το 12% του συνόλου, ενώ αν υπερβαίνουν το 20%, τότε χαρακτηρίζεται ως «υψηλής περιεκτικότητας σε πρωτεΐνη».

Πρεβιοτική Δράση: Τα φυσικά πρεβιοτικά των οσπρίων ενισχύουν

το μικροβίωμα του εντέρου, προσφέροντας στον επαγγελματία το ισχυρό επιχείρημα της «εύπεπτης πίτσας» (digestible pizza).

Γλυκαιμικός Έλεγχος: Οι φυτικές ίνες των οσπρίων επιβραδύνουν την πέψη του αμύλου, αποτρέποντας τις απότομες αυξήσεις της ινσουλίνης.

Από τεχνολογική σκοπιά, η ενσωμάτωση αλεύρων οσπρίων μεταβάλλει τη ρεολογία της ζύμης. Επειδή τα όσπρια δεν περιέχουν γλοιαδίνη και γλουτενίνη, δεν συμμετέχουν στον σχηματισμό του πλέγματος της γλουτένης. Έτσι, η μηχανική αντοχή και η ικανότητα συγκράτησης αερίων εξαρτώνται βασικά από το άλευρο σίτου. Η επιλογή δυνατού αλεύρου με δείκτη W άνω των 300 θεωρείται προϋπόθεση για επιτυχημένη εφαρμογή, ιδιαίτερα όταν η αντικατάσταση υπερβαίνει το 20% σε αλεύρι οσπρίων.

Η υδάτωση αποτελεί τον δεύτερο κρίσιμο τεχνολογικό παράγοντα. Τα άλευρα οσπρίων έχουν αυξημένη ικανότητα δέσμευσης νερού λόγω υψηλής περιεκτικότητας σε φυτικές ίνες και πεντοζάνες. Συνεπώς η προσθήκη τους επιβάλλει αύξηση της υδάτωσης κατά 3-8% σε σχέση με μια κλασική συνταγή. Σε εφαρμογές τύπου pinsa, όπου ήδη εφαρμόζονται υψηλές υδα-

τώσεις, το τελικό ποσοστό μπορεί να αγγίξει ή να υπερβεί το 90%. Η εφαρμογή αυτόλυσης 30 έως 60 λεπτών πριν την προσθήκη αλατιού και μαγιάς διευκολύνει την πλήρη ενυδάτωση των σωματιδίων και μειώνει την ανάγκη έντονης μηχανικής καταπόνησης, προστατεύοντας το γλουτενικό πλέγμα.

Η μακρά ψυχρή ωρίμανση 24 έως 72 ωρών αποδεικνύεται ιδιαίτερα ωφέλιμη. Κατά τη διάρκεια αυτής της φάσης, ενζυματικές διεργασίες διασπούν σύνθετα σάκχαρα και πρωτεϊνικά κλάσματα, βελτιώνοντας την πεπτικότητα και περιορίζοντας τις «γήινες» ή ωμές οσμές των οσπρίων. Το τελικό προϊόν εμφανίζει καλύτερη κυψέλωση, πιο ελαφριά υφή και ανώτερη οργανοληπτική ισορροπία.

Στην περίπτωση της Pinsa Romana, η αντικατάσταση μέρους του παραδοσιακού μίγματος με όσπρια, προσδίδει έντονη καραμελοποίηση και βαθύτερο χρωματισμό λόγω επιτάχυνσης της αντίδρασης Maillard. Η υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες και αναγωγικά σάκχαρα ενισχύει τη χρωματική ανάπτυξη, απαιτώντας προσαρμογή της θερμοκρασίας ψήσιματος κατά 10-15°C χαμηλότερα σε σχέση με συμβατική ζύμη, ώστε να αποφευχθεί υπερβολική σκουρόχρωμη κόρα.

Η Focaccia αποτελεί ιδανικό πεδίο εφαρμογής για άλευρα οσπρίων. Το ήπιο, βουτυρώδες αρωματικό τους προφίλ συνδυάζεται άριστα με ελαιόλαδο και αρωματικά βότανα, ενώ η υψηλή απορρόφηση νερού βελτιώνει τη διατήρηση υγρασίας και επιμηκύνει τη διάρκεια φρεσκάδας στο ράφι. Το τελικό προϊόν παραμένει αφράτο, με αυξημένο κορεσμό λόγω φυτικών ινών.

Η Pizza Napolitana και η Baciata προσφέρουν επιπλέον αισθητικό πλεονέκτημα όταν χρησιμοποιούνται άλευρα οσπρίων, τα οποία αποδίδουν οπτική διαφοροποίηση που λειτουργεί ως εμπορικό πλεονέκτημα στη βιτρίνα, ιδίως όταν το προϊόν παρουσιάζεται κομμένο ώστε να αναδεικνύεται η κυψέλωση και το χρώμα.

Η σύγκριση των οσπρίων με άλλες πηγές πρωτεΐνης, όπως η σόγια ή η vital gluten, αναδεικνύει σαφή πλεονεκτήματα. Ενώ η σόγια διαθέτει υψηλότερη πρωτεϊνική περιεκτικότητα, συνοδεύεται από έντονο αρωματικό προφίλ και αλλεργιογόνα δράση. Η vital gluten βελτιώνει τη δομή αλλά δεν προσφέρει συμπληρωματική αμινοξική αξία ούτε βελτιώνει το γλυκαιμικό αποτύπωμα. Τα όσπρια προσφέρουν ισορροπία μεταξύ τεχνολογικής λειτουργικότητας και διατροφικής αναβάθμισης.

Η πίτσα υψηλής πρωτεΐνης δεν είναι απλώς ένα γεύμα, είναι μια επένδυση στην υγεία. Ο επαγγελματίας με αυτά τα προϊόντα στοχεύει σε συγκεκριμένα κοινά:

- Αθλητές και fitness κοινό που αναζητούν υψηλή πρωτεΐνη για μυϊκή αποκατάσταση.
- Καταναλωτές με έμφαση στη γλυκαιμική ρύθμιση που ενδιαφέρονται για σταθερή ενεργειακή απόδοση.

«Στην Ευρώπη, η ζήτηση για "functional bakery" καθοδηγείται από την ανάγκη για γρήγορα, θρεπτικά σνακ, με την κατηγορία των έτοιμων μιγμάτων να ηγείται της ανάπτυξης, διευκολύνοντας τους αρτοποιούς να εντάξουν τα όσπρια στην παραγωγή τους χωρίς ρίσκο αποτυχίας στη συνταγή»

- Άτομα που ακολουθούν φυτική διατροφή (vegans, vegetarians, flexitarians) και αναζητούν πλήρη φυτική πρωτεΐνη χωρίς απομονωμένα συμπληρώματα (clean label). Η σωστή επικοινωνία αυτών των χαρακτηριστικών στη βιτρίνα, με το ανάλογο topping στην pizza και με σαφή αναγραφή γραμμαρίων πρωτεΐνης ανά μερίδα, ενισχύει την αγοραστική απόφαση.

- Στα άτομα της τρίτης ηλικίας η αντιμετώπιση της σαρκοπενίας και η ενίσχυση της πεπτικής υγείας είναι ζητούμενο, κάτι που τα προϊόντα με όσπρια συμβάλλουν θετικά.

- Οι εργαζόμενοι αναζητούν σνακ με χαμηλό γλυκαιμικό δείκτη που δεν προκαλούν υπνηλία μετά την κατανάλωσή τους.

- Στα παιδιά τα όσπρια συχνά συνδέονται με παραδοσιακά πιάτα που δεν βρίσκονται στις πρώτες τους προτιμήσεις. Η ενσωμάτωσή τους όμως σε δημοφιλή προϊόντα όπως η Pizza, η Pinsa Romana ή η Focaccia μετατρέπει ένα «δύσκολο» διατροφικό τρόφιμο σε ελκυστική επιλογή. Μέσα στη ζύμη τα όσπρια γίνονται οργανοληπτικά διακριτικά, χωρίς την έντονη υφή ή εμφάνιση που συχνά απορρίπτουν τα παιδιά, ενώ παράλληλα ενισχύουν το προϊόν με φυτική πρωτεΐνη, σίδηρο και φυτικές ίνες, που υποστηρίζουν τις ανάγκες για παιχνίδι, μάθηση και άθληση. Έτσι, μια «Healthy Kids Pizza» λειτουργεί ως γευστικό «όχημα» διατροφικής εκπαίδευσης, επιτρέποντας την αύξηση της κατανάλωσης οσπρίων με τρόπο φυσικό κι αποδεκτό.

Το περιβαλλοντικό αφήγημα αποτελεί πλεονέκτημα. Τα όσπρια συνδέονται με χαμηλότερες απαιτήσεις καλλιεργητικών εισροών και συμβάλλουν στη δέσμευση αζώτου στο έδαφος. Για επιχειρήσεις που συνεργάζονται με ξενοδοχειακές μονάδες ή εταιρική εστίαση, η ανάδειξη βιώσιμης πρώτης ύλης, η οποία είναι και Ελληνική, ενισχύει το ESG.

Η παγκόσμια αγορά ειδών αρτοποιίας υψηλής πρωτεΐνης βρίσκεται σε φάση εκρηκτικής ανόδου. Σύμφωνα με τα στοιχεία των Grand View Research και Mordor Intelligence για το 2025-2026, ο κλάδος αποτιμάται σε περίπου 4,5-5,5 δισεκατομμύρια δολάρια, με προβλεπόμενο ετήσιο ρυθμό ανάπτυξης (CAGR) της τάξης του 7% έως 8,3% μέχρι το 2030.

Έχει ενδιαφέρον η στροφή στην εστίαση από τις ζωικές πρωτεΐνες στις φυτικές. Ενώ οι ζωικές πρωτεΐνες κυριαρχούσαν παραδοσιακά, οι φυτικές πρωτεΐνες αναπτύσσονται με ταχύτερο ρυθμό (10,65% CAGR), καθώς οι καταναλωτές συνδέουν τα όσπρια με τη βιωσιμότητα και την «καθαρή ετικέτα». Στην Ευρώπη, η ζήτηση για «functional bakery» καθοδηγείται από την ανάγκη για γρήγορα, θρεπτικά σνακ, με την κατηγορία των έτοιμων μιγμάτων να ηγείται της ανάπτυξης, διευκολύνοντας τους αρτοποιούς να εντάξουν τα όσπρια στην παραγωγή τους χωρίς ρίσκο αποτυχίας στη συνταγή.

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Συνολικά, η πίτσα υψηλής πρωτεΐνης με άλευρα οσπρίων δεν αποτελεί απλή διαφοροποίηση συνταγής. Πρόκειται για συνδυασμό τεχνολογικής γνώσης, διατροφικής επιστήμης και στρατηγικής marketing.

Ο αρτοποιός σήμερα, και γενικότερα ο επαγγελματίας της εστίασης, μετατρέπεται πλέον σε «αρχιτέκτονα τροφίμων». Συνδυάζοντας την ιταλική παράδοση με τη διατροφική δύναμη των ελληνικών οσπρίων, δημιουργείται μια νέα κατηγορία προϊόντων που δεν ικανοποιούν μόνο την πείνα, αλλά προάγουν την υγεία και την ευεξία. Το μέλλον της αρτοποιίας είναι εδώ και είναι πράσινο, πρωτεϊνικό και γεμάτο γεύση.



Giorgio Manganiello
Executive Chef

Μίγμα για Pizza με Όσπρια

- με αλεύρι οσπρίων (φάβα, ρεβίθι, φακή) • περισσότερη φυτική πρωτεΐνη • αυξημένες φυτικές ίνες • φυσικά πρεβιοτικά



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



vero
grano

l' arte del gusto

protein
plant-based

Πλεονεκτήματα προ-ωρίμανσης σε γλυκά ζυμάρια

ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΜΠΟΣΔΙΚΟΣ - ΤΕΧΝΟΛΟΓΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Οι προ-ωριμασμένες ζύμες (preferment dough) ανήκουν στις μεθόδους έμμεσης αρτοποιήσης ή, αλλιώς, τεχνική προ-ζύμωσης. Η τεχνική αυτή είναι λύση για παραγωγές χωρίς εξειδικευμένο εξοπλισμό, αλλά με προϊόντα υψηλής ποιότητας. Ουσιαστικά πρόκειται για ζύμες είτε με αρκετά υψηλά ποσοστά ενυδάτωσης είτε με χαμηλότερα, που ωριμάζουν σε συνθήκες περιβάλλοντος προσφέροντας αυξημένη ευελιξία και δημιουργικότητα.

Αυτές οι ζύμες εκτός από αλεύρι και νερό μπορεί να περιέχουν:

- **μόνο μαγιά**
- **ή μαγιά + βακτήρια (προζύμι)**
- **ή μόνο προζύμι**

Δημιουργούν μια μεγάλη ποικιλία ποιοτικών και οργανοληπτικών χαρακτηριστικών για κάθε είδους αρτοποιήματα. Το γευστικό και αρωματικό προφίλ του κάθε προζυμιού που προκύπτει είναι το αποτέλεσμα από τον συνδυασμό διαφόρων ενώσεων (οξέων, εστέρων, αλκοολών και άλλων πτητικών) και αναπτύσσονται από τη δράση άγριων ζυμών και βακτηρίων.

Ελέγχοντας τους χρόνους και τις συνθήκες ζύμωσης, μπορεί να προ-

σαρμοστεί το γευστικό προφίλ του ψωμιού και των αρτοποιημάτων με προζύμι, είτε ενισχύοντας την οξύτητα είτε αναπτύσσοντας πιο διακριτικές, λεπτές γεύσεις.

ΕΙΔΗ ΤΩΝ ΠΡΟ-ΩΡΙΜΑΣΜΕΝΩΝ ΖΥΜΑΡΙΩΝ

- **Biga**, περιέχει: μαγιά, με χαμηλή ενυδάτωση (45–55%), δυνάμνει γλουτένη, δίνει όγκο, ήπιο άρωμα, και δεν είναι προζύμι.
- **Polish**: μαγιά, υψηλή ενυδάτωση (100%), αυξάνει την υγρασία ψίχας, δίνει μαλακή υφή, με πιο ουδέτερο άρωμα, και δεν είναι προζύμι.

- **Pate Fermente**: μαγιά + αλάτι, με μέση ενυδάτωση, δίνει σταθερότητα, αρώματα ψωμιού, και δεν είναι προζύμι.
- **Sponge**: μαγιά, με μέση/μέτρια ενυδάτωση, και βοηθά στην επιτάχυνση της ζύμωσης, με ελαφρύ άρωμα, και δεν είναι προζύμι.
- **Προζύμι (Sourdoughs ή Lievito Madre)**: προζύμι (φυσικές ζύμες και γαλακτικά βακτήρια), με χαμηλή ενυδάτωση (45–55%) και δίνει πολύπλοκα αρώματα, εξαιρετική ελαστικότητα, και μεγάλη αντοχή σε ζάχαρη και λιπαρά.
- **Προζύμι υγρό (Levain ή Liquid Sourdough)**: προζύμι, με υψηλή ενυδάτωση (80–120%), και δίνει πιο έντονο άρωμα, περισσότερη οξύτητα.

«Οι προ-ωριμασμένες ζύμες (preferment) είναι μια τεχνική έμμεσης αρτοποιήσης ή προ-ζύμωσης, όπου, ό,τι χρησιμοποιείται στην αρχική ζύμη, αφαιρείται από την τελική ζύμη (αλεύρι + νερό + μέρος της μαγιάς)»

Οι προ-ωριμασμένες ζύμες (preferment) είναι μια τεχνική έμμεσης αρτοποιήσης ή προ-ζύμωσης, όπου, ό,τι χρησιμοποιείται στην αρχική ζύμη, αφαιρείται από την τελική ζύμη (αλεύρι + νερό + μέρος της μαγιάς). Επομένως, όλα τα προζύμια μπορούν να είναι προ-ωριμασμένες ζύμες και όλες οι προ-ωριμασμένες ζύμες να είναι και προζύμια.

Όσον αφορά τα γλυκά ζυμάρια είναι τύποι εμπλουτισμένης ζύμης. Διακρίνονται από άλλα αρτοποιήματα διότι περιέχουν αυξημένα ποσοστά ζάχαρης, βουτύρου, αβγών και γάλακτος. Η υψηλή περιεκτικότητα σε λιπαρά έχει ως αποτέλεσμα αρτοποιήματα με εξαιρετικά τρυφερή ψίχα, μαλακή υφή και πλούσια γεύση και χρυσαφένια κόρα, πχ. τσουρέκια, brioche, panettone, ψωμάκια για σάντουιτς ή burger.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ

1. Βελτίωση αρώματος & γευστικής πολυπλοκότητας

Κατά την προ-ωρίμανση:

- Παράγονται οργανικά οξέα (γαλακτικό > οξικό).
- Δημιουργούνται εστέρες, αλκοόλες, αλδεΐδες.

- Αυτές οι ενώσεις ενισχύουν το άρωμα χωρίς να κάνουν το προϊόν «ξινό».

- Δίνουν βάθος γεύσης, ιδιαίτερα σημαντικό σε αρτοποιήματα εμπλουτισμένα με πολλά λιπαρά/αυγά.

- Σε γλυκά ζυμάρια λειτουργούν σαν **φυσικός ενισχυτής αρώματος**.

2. Καλύτερη δομή & ελαστικότητα της γλουτένης

Η ήπια οξίνιση και η ενζυμική δράση:

- Βελτιώνει τη δομή των πρωτεϊνών.
- Βελτιώνει την ελαστικότητα της τελικής ζύμης.

Έτσι η ζύμη έχει πιο σταθερό πλέγμα γλουτένης, και καλύτερη συγκράτηση αερίων, μεγαλύτερο και πιο ομοιόμορφο όγκο. Αυτά είναι κρίσιμα σε ζυμάρια με υψηλή ποσοτήτα ζάχαρης >10%, όπου έχει μεγαλύτερη απορρόφηση υγρών, και τα πολλά λιπαρά που αποδυναμώνουν τη γλουτένη.

3. Βελτιωμένη αντοχή της μαγιάς σε ζάχαρη & λίπος

Στα γλυκά ζυμάρια η μαγιά:

- Καταπονείται ωσμωτικά λόγω ζάχαρης (ωσμωτικό στρες).

- Επιβραδύνεται από τα λιπαρά.

Έτσι, προσαρμόζονται και πλασάζονται οι μικροοργανισμοί, μειώνεται το ωσμωτικό σοκ, και βελτιώνεται η ζυμωτική σταθερότητα. Αυτό σημαίνει πιο προβλέψιμη ζύμωση, με λιγότερες αστοχίες στα εμπλουτισμένα και πλούσια από άποψη υλικών ζυμάρια.

4. Μεγαλύτερη φρεσκάδα & καθυστέρηση μαγιαγιάτεματος

Τα οργανικά οξέα και τα ένζυμα:

- Επιβραδύνουν την επαναδιάταξη του αμύλου που είναι υπεύθυνη για την εμφάνιση του μαγιαγιάτεματος.
- Μειώνουν την απώλεια υγρασίας.

Επομένως, προϊόντα όπως τσουρέκι, μπριόζ και πανετόνε παραμένουν μαλακά για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα, διατηρείται η ψίχα μαλακότερη, ενώ μεγαλώνει η διάρκεια ζωής των προϊόντων χωρίς πρόσθετα.

5. Βελτίωση χρώματος & αντίδρασης Maillard

Η προ-ωρίμανση αυξάνει τα αναγωγικά σάκχαρα & απελευθερώνει αμινοξέα. Τα τελικά προϊόντα έχουν καλύτερο χρωματισμό της κόρας λόγω της αντίδρασης Maillard, και πιο σύνθετα αρώματα ψημένου.

6. Μείωση ανάγκης για πρόσθετα

Ένα προ-ωριμασμένο ζυμάρι μπορεί να μειώσει ή να αποφύγει βελτιωτικά, γαλακτωματοποιητές και τεχνικά αρώματα. Τα προϊόντα που παράγονται είναι πιο παραδοσιακά και με πιο «καθαρή» ετικέτα.

7. Τεχνολογικός έλεγχος & σταθερότητα παραγωγής

Τα προ-ωριμασμένα ζυμάρια λειτουργούν ως ρυθμιστές της ζύμωσης με αποτέλεσμα να εξισορροπούν διακυμάνσεις λόγω των θερμοκρασιών ή άλλες εποχιακές αλλαγές.

Συγκριτικός πίνακας προ-ωριμασμένων ζυμών σε τσουρέκι

Χαρακτηριστικό	Biga	Lievito Madre	Poolish
Τύπος προ-ωρίμανσης	ξηρό, χαμηλή ενυδάτωση	ζωντανό Sourdough ή starter	υγρό preferment
Ανάπτυξη αρώματος	Μέτρια-υψηλή, γεύση ψωμιού	υψηλή, σύνθετη, γλυκιά	μέτρια
Οξύτητα στο τελικό προϊόν	ελάχιστη	πολύ ελαφριά	ελάχιστη
Δομή ψίχας	σφριγηλή, «κλειστή»	αφράτη, πολύ ελαστική	αρκετά ανοικτή, ζελατινώδης
Όγκος ψησίματος	πολύ καλός	εξαιρετικός	καλή/πολύ καλή
Χρόνος προετοιμασίας	Μέτριος (~12-18 ώρες)	Μακρύς (~12-24+ ώρες)	σύντομος (~8-12 ώρες)
Αντοχή στη ζάχαρη/λίπη	καλή	πολύ καλή	μέτρια
Άρωμα προϊόντος	κλασικό, καθαρό	πολύ αρωματικό	πιο ουδέτερο
Διαχείριση	εύκολη/μέτρια	απαιτεί εμπειρία	πολύ εύκολη

«Τα προ-ωριμασμένα ζυμάρια λειτουργούν ως ρυθμιστές της ζύμωσης με αποτέλεσμα να εξισορροπούν διακυμάνσεις λόγω των θερμοκρασιών ή άλλες εποχιακές αλλαγές»

Σημείωση: Για τα γλυκά αρτοσκευάσματα που δεν θέλουμε έντονη οξύτητα, τα προ-ωριμασμένα ζυμάρια θα πρέπει να έχουν χαμηλή ενυδάτωση (πχ. lievito madre, μικρό ποσοστό στην τελική ζύμη, σχετικά σύντομους χρόνους ωρίμανσης, και με προσοχή στον χρόνο και τη θερμοκρασία αυτής.

Εναλλακτικά, μπορεί να παρασκευαστεί ένα γλυκό προζύμι Sweet levain ή Stiff sweet levain (stiff - σκληρό λόγω χαμηλής ενυδάτωσης) για βέλτιστα αποτελέσματα σε γλυκές συνταγές (cinnamon rolls, babka, bagels και γλυκά ψωμιά). Είναι μια σφιχτή, γλυκιά εκδοχή του προζυμιού που χρησιμοποιείται κυρίως για εμπλουτισμένες ζύμες. Συνήθως παρασκευάζεται με 20g ώριμου προζυμιού, 100g αλεύρι, 50g νερό και 20g ζάχαρη, αφήνοντάς το να ωριμάσει για 10-12 ώρες (22°C). Το αποτέλεσμα είναι ότι ενισχύει το γευστικό προφίλ, ευνοώντας τη μαγιά έναντι των βακτηρίων που παράγουν οξύ, προσφέροντας ισορροπία οξύτητας από την καλλιέργεια του προζυμιού και μια πινελιά γλυκύτητας από τα προστιθέμενα σάκκαρα. Τα προϊόντα έχουν λεπτή και σύνθετη γεύση.

Συνοψίζοντας, τα προ-ωριμασμένα ζυμάρια σε γλυκά προϊόντα αρτοποιίας:

- Επιτρέπουν μια πιο φυσική και ελεγχόμενη τεχνολογία παραγωγής.
- Βελτιώνουν τα ρεολογικά χαρακτηριστικά της ζύμης.
- Βελτιώνουν το αρωματικό προφίλ, τη δομή και τον όγκο.
- Ρυθμίζουν το pH και την οξύτητα, ώστε τα προϊόντα να διατηρούν τη υφή και τη φρεσκάδα τους.

BIBΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- J. M. Bonner (2008). A Study of Fermentation by *Saccharomyces cerevisiae*. Association for Biology Laboratory Education (ABLE) Proceedings, Vol. 30:25-40.
- J. Hamelman (2004). Bread: A baker's book of techniques and recipes. New York: John Wiley. <https://modernistbread.com/are-biga-poolish-and-sponge-interchangeable/>.
- The Artisan (2010). «Direct and Indirect Methods of Bread Baking».
- [https://en.wikipedia.org/wiki/Biga_\(bread_baking\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Biga_(bread_baking)).
- <https://en.wikipedia.org/wiki/Pre-ferment>.
- http://foodsoftheworld.activeboards.net/biga-italian-bread-starter_topic749.html
- Marion Bennis (1980). THE SCIENCE OF FOOD. WILEY N. Y.
- Balestra, Pinnavaia, Romani (2015). Evaluation of the Effects of Different Fermentation Methods on Dough Characteristics. Journal of Texture Studies. DOI:10.1111/jtxs.12124.
- Arora, Ameer, Polo, Cagno, Rizzello, Gobbetti (2016). Thirty years of knowledge on sourdough fermentation: A systematic review. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2020.12.008>.
- Hernández-Figueroa, Mani-López & López-Malo (2022) Antifungal Capacity of Poolish-Type Sourdough Supplemented with *Lactiplantibacillus plantarum* and Its Aqueous Extracts In Vitro and Bread Universidad de las Américas Puebla, San Andrés Cholula 72810, Mexico
- Palomba, Blaiotta, Ventorino, Saccone (2011). Microbial characterization of sourdough for sweet baked products in the Campania region (southern Italy) by a polyphasic approach. Annals of Microbiology. DOI:10.1007/s13213-010-0140-2.



Πάσχα με σταθερότητα στα γλυκά σας ζυμάρια!

LeVain Ble 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 ήπιας οξύτητας.



l'hirondelle Χρυσό Χελιδόνι

Νωπή μαγιά Χρυσό Χελιδόνι

- Ειδική για γλυκά ζυμάρια που περιέχουν σάκκαρα σε ποσοστό μεγαλύτερο από 8%.
- Εκμεταλλεύεται και τρέφεται από τα σάκκαρα 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



LESAFFRE ΕΛΛΑΣ ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ ΑΕΒΕ

10ο χλμ Αττικής Οδού, Θέση Αραιές Βελανιδιές, 19300 Ασπρόπυργος | Τ.: 210 4835386, 210 5580240, F: 210 4835387 | e-mail: lesaffrehellas@lesaffre.com | www.lesaffre.gr

Find Us On



Σωματείο Αρτοποιιών Σερρών



ΑΒΡΑΑΜ ΜΟΣΧΟΠΟΥΛΟΣ
ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΣΩΜΑΤΕΙΟΥ
ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΣΕΡΡΩΝ

ΠΩΣ ΞΕΚΙΝΗΣΕ Η ΔΙΑΔΡΟΜΗ ΣΑΣ ΣΤΗΝ ΑΡΤΟΠΟΙΑ ΚΑΙ ΠΟΙΟΙ ΣΤΑΘΜΟΙ ΣΑΣ ΔΙΑΜΟΡΦΩΣΑΝ;

Προέρχομαι από οικογένεια αρτοποιών με βαθιές ρίζες. Ο παππούς μου, πρόσφυγας από τον Πόντο, άνοιξε το πρώτο αρτοποιείο το 1920 μαζί με τον αδελφό του. Από το 1945 τη σκυτάλη πήρε ο πατέρας μου, που κράτησε ζωντανή την επιχείρηση μέχρι το 2002, χτίζοντας σχέσεις εμπιστοσύνης με την τοπική κοινωνία. Μεγάλωσα μέσα στον φούρνο. Οι μυρωδιές, το ξενύχτι, η ευθύνη απέναντι στον πελάτη ήταν κομμάτι της καθημερινότητάς μου από παιδί. Ωστόσο, πριν αναλάβω ενεργό ρόλο, επέλεξα να σπουδάσω Διοίκηση Επιχειρήσεων, γιατί πιστεύω ότι η παράδοση πρέπει να συνοδεύεται από γνώση και σύγχρονη οργάνωση. Ήθελα να μπορώ να εξελίξω την οικογενειακή μας επιχείρηση, να τη θωρακίσω επιχειρηματικά και να τη μεταφέρω δυναμικά στη νέα εποχή.

ΤΙ ΣΗΜΑΙΝΕΙ ΓΙΑ ΕΣΑΣ Ο ΡΟΛΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΕΔΡΟΥ ΣΤΟ ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΣΗΜΕΡΑ;

Η ενασχόλησή μου με τον συνδικαλισμό ξεκίνησε σχεδόν μαζί με το άνοιγμα του δικού μου αρτοποιείου. Το 2011 εκλέχθηκα στο Διοικητικό Συμβούλιο, μετά Γενικός Γραμματέας και σήμερα Πρόεδρος. Ο πολυεπίπεδος ρόλος περιλαμβάνει εκπροσώπηση του κλάδου και διατήρηση συνοχής: ενημέρωση, συμμετοχή και ενότητα των 105 μελών, περίπου οι μισοί ενεργοί. Η πρόκληση είναι να δείξουμε ότι η συλλογική δράση φέρνει λύσεις. Αντιμετωπίζουμε συνεχείς αλλαγές σε κόστος, πρώτες ύλες και ψηφιακές υποχρεώσεις. Ο σύγχρονος αρτοποιός είναι τεχνίτης και επιχειρηματίας. Στόχος μου ένα Σωματείο ενημερωμένο, υποστηρικτικό και βιώσιμο.

ΠΩΣ ΒΙΩΣΑΤΕ ΦΕΤΟΣ ΤΗΝ ΚΙΝΗΣΗ ΤΗΣ ΑΓΟΡΑΣ ΣΤΗ ΣΑΡΑΚΟΣΤΗ ΚΑΙ ΠΟΙΑ Η ΣΗΜΑΣΙΑ ΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΣΤΗ ΛΑΓΑΝΑ;

Η λαγόνα παραμένει προϊόν με βαθιά παράδοση, συνδεδεμένο με την Καθαρά Δευτέρα και τη Σαρακοστή. Παρά τις οικονομικές πιέσεις, οι καταναλωτές εμπιστεύονται τον φούρνο της γειτονιάς, τιμώντας την ποιότητα. Αν και μαζικό, δεν είναι «εύκολο» προϊόν: οι πρώτες ύλες, ο χρόνος ωρίμανσης και το ψήσιμο την ίδια ημέρα κάνουν τη διαφορά. Ο κόσμος ξεχωρίζει το φρέσκο, χειροποίητο από το τυποποιημένο. Φέτος η κίνηση ήταν ικανοποιητική, αλλά οι αγορές πιο προσεκτικές. Η ποιότητα παραμένει μονόδρομος: σε πίεση ο επαγγελματίας πρέπει να ανεβάζει τον πήχη.

ΠΩΣ Ο ΦΟΥΡΝΟΣ ΤΗΣ ΓΕΙΤΟΝΙΑΣ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΚΡΑΤΗΣΕΙ ΖΩΝΤΑΝΕΣ ΤΙΣ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΣΑΡΑΚΟΣΤΙΑΝΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟ ΚΟΙΝΟ;

Οι καταναλωτικές συνήθειες αλλάζουν: ο σύγχρονος πελάτης είναι ενημερωμένος, απαιτητικός και αναζητά εξειδικευμένα προϊόντα. Οφείλουμε να κρατήσουμε την παράδοση ζωντανή με σύγχρονη προσέγγιση: ποιοτικές πρώτες ύλες, παραδοσιακές συνταγές και νέες επιλογές, όπως προϊόντα χαμηλού γλυκαιμικού δείκτη ή για ειδικές διατροφικές ανάγκες. Στη Σαρακοστή προσφέρουμε νησίσιμες προτάσεις γευστικές και ισορροπημένες. Ο φούρνος της γειτονιάς αξιοποιεί την προσωπική σχέση με τον πελάτη, ακουμπά τις ανάγκες του και εξελίσσει την παράδοση, χωρίς να χάνει την αυθεντικότητά της, συνδυάζοντας παράδοση και εξελιγμένη προσέγγιση.

ΠΟΙΑ ΘΕΩΡΕΙΤΕ ΣΗΜΕΡΑ ΤΑ ΠΙΣΤΙΚΟΤΕΡΑ ΖΗΤΗΜΑΤΑ ΠΟΥ ΑΠΑΣΧΟΛΟΥΝ ΤΑ ΣΩΜΑΤΕΙΑ;

Δυσκολευόμαστε να προσελκύσουμε νέους για να μάθουν και να αγαπήσουν την τέχνη της αρτοποιίας, ένα επάγγελμα με παράδοση, δημιουργικότητα και προοπτικές, αλλά απαιτητικό. Η έλλειψη προσωπικού αναγκάζει πολλά αρτοποιεία να αλλάζουν δομή και λειτουργία. Παράλληλα, η αύξηση του ενεργειακού κόστους και οι φορολογικές πιέσεις επηρεάζουν άμεσα τη βιωσιμότητα των επιχειρήσεων, ιδιαίτερα των μικρών και οικογενειακών, που αποτελούν τη ραχοκοκαλιά του κλάδου. Η προσαρμογή σε αυτές τις συνθήκες είναι απαραίτητη για την επιβίωση.

ΕΚΛΕΓΗΚΑΤΕ ΤΟ 2024 ΣΕ ΜΙΑ ΑΠΑΙΤΗΤΙΚΗ ΠΕΡΙΟΔΟ. ΣΕ ΠΟΙΟΥΣ ΑΞΟΝΕΣ ΕΣΤΙΑΣΑΤΕ ΜΕΧΡΙ ΤΩΡΑ ΚΑΙ ΠΩΣ ΕΠΙΘΥΜΕΙΤΕ ΝΑ ΣΥΝΕΧΙΣΕΤΕ;

Το μεγαλύτερο στόιχημα ήταν να ενεργοποιήσουμε τα μέλη του σωματείου και να ενισχύσουμε τη συμμετοχή τους. Ένα σωματείο είναι δυνατό όταν τα μέλη του είναι ενεργά, ενημερωμένα και αισθάνονται μέρος κοινής προσπάθειας. Διοργανώνουμε συναντήσεις, ενημερωτικές ημερίδες και δράσεις επιμόρφωσης για θέματα νομοθεσίας, τεχνολογίας και τάσεων της αγοράς. Ιδιαίτερη έμφαση δίνουμε στη συνεργασία με εκπαιδευτικούς φορείς, όπως το ΙΕΚ Αρτοποιίας – Ζαχαροπλαστικής Σιδηροκάστρου, δημιουργώντας γέφυρες μεταξύ εκπαίδευσης και αγοράς εργασίας. Στόχος μας οι νέοι να αποκτούν ευκαιρίες εξέλιξης και να παραμένουν στον κλάδο, ενισχύοντας τη συνέχεια και την ποιότητα της αρτοποιίας.

ΠΩΣ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΕΝΙΣΧΥΘΕΙ Ο ΡΟΛΟΣ ΤΗΣ ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑΣ ΣΕ ΠΑΝΕΛΛΑΔΙΚΟ ΕΠΙΠΕΔΟ;

Η ΟΑΕ είναι μια από τις πιο ιστορικές και μαχητικές κλαδικές ομοσπονδίες στην Ελλάδα, δίπλα στους αρτοποιούς και τα σωματεία όλης της χώρας, ιδιαίτερα σε δύσκολες περιόδους. Από την εμπειρία μου, η Ομοσπονδία ήταν πάντα παρούσα, προσφέροντας στήριξη, καθοδήγηση και θεσμική παρέμβαση. Ο ρόλος της μπορεί να ενισχυθεί μέσω διαρκούς επικοινωνίας με τα τοπικά σωματεία, τεκμηριωμένων παρεμβάσεων προς την Πολιτεία και δράσεων για εκπαίδευση, καινοτομία και προσέλκυση νέων αρτοποιών. Σε εποχές πίεσης για τις μικρές επιχειρήσεις, η ενότητα και η ισχυρή πανελλαδική εκπροσώπηση είναι πιο αναγκαίες από ποτέ.

INFO



ΕΤΟΣ
ΙΔΡΥΣΗΣ **1947**

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ Σερρών

Εκπροσωπεί τους αρτοποιούς της περιοχής, προωθώντας τα επαγγελματικά τους συμφέροντα και ενισχύοντας την κοινότητά τους μέσα από συνεργασίες και συλλογικές δράσεις.

Στόχος του είναι να στηρίζει τα μέλη του σε θέματα επαγγελματικής κατάρτισης, νομοθεσίας και αγοράς και να οργανώνει εκδηλώσεις, ημερίδες και κοινωνικές πρωτοβουλίες που ενισχύουν τη συνοχή και την παρουσία του κλάδου στην τοπική κοινωνία.

Συμμετέχει ενεργά σε κινητοποιήσεις και συνεργάζεται με δευτεροβάθμιους φορείς για την προώθηση κοινών αιτημάτων.

Ο Φούρνος «Λυκαβηττός» στο Κολωνάκι

Στην οδό Δεινοκράτους, στους πρόποδες του Λυκαβηττού, λειτουργεί εδώ και σχεδόν τέσσερις δεκαετίες ένας φούρνος που έμαθε τη γειτονιά του Κολωνακίου να δοκιμάζει διαφορετικά ψωμιά. Ο Σταύρος Ισκιδάκης, δεύτερης γενιάς αρτοποιός, άνοιξε τον «Λυκαβηττό» το 1988, σε μια εποχή που η ελληνική αγορά δεν είχε ακόμη εξοικειωθεί με τη σίκαλη, τα πολύσπορα και τα βαριά ευρωπαϊκά καρβέλια. Με επιμονή, ταξίδια και αδιάκοπους πειραματισμούς, έφερε στο κέντρο της Αθήνας τεχνικές, προζυμμένα ψωμιά και μια διαφορετική αντίληψη για την αρτοποιία. Σήμερα, ο φούρνος του παραμένει ένα ζωντανό σημείο της γειτονιάς, όπου η παράδοση συναντά τη δημιουργικότητα.

Πώς και γιατί αποφασίσατε να ανοίξετε φούρνο στο Κολωνάκι;

Πίστευα ότι στη γειτονιά του Κολωνακίου υπήρχαν ανοιχτά μυαλά και κοσμοπολίτες, που έχουν

χρόνια, στο Κολωνάκι υπήρχαν συνολικά τρεις φούρνοι: ένας στη Δεξαμενή, ένας στην Πλουτάρχου και ένας στη Σκουφά. Δεν ήμουν ένας έτοιμος μάστορας. Είχα όμως μεγάλη διάθεση να πειραματιστώ

Στην IBA, στο Ντύσελντορφ ήρθα για πρώτη φορά σε επαφή με το γερμανικό ψωμί. Ήταν αρχές της δεκαετίας του '90. Με εντυπωσίασε η πειθαρχία των Γερμανών. Ζύγιζαν και θερμομετρούσαν τα πάντα

εμπειρίες και έχουν ταξιδέψει. Αυτό είχε σημασία για μένα, γιατί ήθελα να δοκιμάσω πράγματα που δεν ήταν ακόμη συνηθισμένα στην ελληνική αγορά. Όταν άνοιξα το μαγαζί, στα είκοσι επτά μου

και πολύ πείσμα. Τα πρώτα χρόνια δούλευα με μεγάλη πειθαρχία. Έλεγα με θερμομέτρα τις σχετικές υγρασίες στις παρασκευές. Όταν απελευθερώθηκα, σαφώς ήρθε και αποτέλεσμα.

Πώς διαμορφώθηκε η σχέση σας με την αρτοποιία;

Είμαι δεύτερης γενιάς αρτοποιός. Ο πατέρας μου είχε αρτοποιείο στον Βύρωνα, επομένως έλαβα τα πρώτα ερεθίσματα σε μικρή ηλικία. Ο πατέρας μου έμαθε την τέχνη γιατί έπρεπε να επιβιώσει. Είχε έρθει από τη Μικρά Ασία. Για εκείνον το επάγγελμα ήταν ανάγκη. Για μένα ήταν και συνέχεια μιας οικογενειακής διαδρομής αλλά και εξέλιξης. Τα πρώτα χρόνια στο μαγαζί με βοηθούσε κι εκείνος, όμως πέθανε το '95 σχετικά νωρίς. Η παρουσία του ήταν καθοριστική.

Θυμάστε την πρώτη φορά που δοκιμάσατε γερμανικό ψωμί;

Στην IBA, στο Ντύσελντορφ ήρθα για πρώτη φορά σε επαφή με το γερμανικό ψωμί. Ήταν αρχές της δεκαετίας του '90. Με εντυπωσία-



Φωτογραφία: Γιώργος Αδάμος

σε η πειθαρχία των Γερμανών. Ζύγιζαν και θερμομετρούσαν τα πάντα. Στην Ελλάδα υπήρχε μια προχειρότητα σε αυτό το κομμάτι, ενώ εκεί είχε σημασία η πρώτη ύλη και όχι μόνο η διαδικασία. Τα αλεύρια των Γερμανών ήταν ολικής άλεσης, ενώ εδώ είχαμε τα πολυτελείας. Το συμπαγές γερμανικό ψωμί είχε τελείως διαφορετική δομή από οτιδήποτε. Μου άρεσε και άρχισα να πειραματίζομαι με μαύρα ψωμιά.

Στα τέλη της δεκαετίας του '80 η ελληνική αγορά δεν είχε εξοικείωση με τέτοια ψωμιά. Τι σας έκανε να πιστέψετε ότι υπήρχε χώρος για αυτά;

Εκείνη την εποχή δειλά - δειλά εμφανίζονταν στην Αθήνα τα οκτάσπορα ψωμιά. Ήταν κάτι καινούργιο. Εγώ πειραματιζόμουν για περίπου ενάμιση χρόνο και ήμουν πολύ πειθαρχημένος. Άρ-

χισα να βγάλω κωδικούς όπως το Holsteiner. Κάποιοι το ψιλο-ήξεραν. Συνεπώς η πρόσκληση ήταν μεγάλη γιατί ήταν κάτι διαφορετικό αυτό που έκανα. Είμαι της άποψης ότι από τη στιγμή που πιστεύεις κάτι, θα το συνεχίσεις. Βγάζω ακόμη κωδικούς που μπορεί να μην πουλάνε τόσο, αλλά αρέσουν σε εμένα!

Μας ξεχωρίζουν ιδιαίτερα για τα μελομακάρονά μας (τη μπουκιά), για το τσουρέκι και φυσικά για τα προζύμια

Ποιες ήταν οι πρώτες αντιδράσεις του πελάτη;

Η αγορά του Κολωνακίου είναι δύσκολη. Ο φούρνος υπάρχει έως σήμερα λόγω της επιμονής μας. Ο πελάτης πρώτα σε δοκιμάζει κι

άμα του αρέσεις μετά σου έχει τυφλή εμπιστοσύνη. Έτσι σιγά σιγά ήρθε και η αποδοχή. Η πελατεία του μαγαζιού είναι περιφερειακή. Κάποιοι που μένουν εκτός κέντρου δεν έρχονται κάθε μέρα, αλλά το επισκέπτονται συχνά. Έχουμε πελάτες τον σκληρό πυρήνα της γειτονιάς του Λυκαβηττού, αλλά και

τουρίστες οι οποίοι δείχνουν ιδιαίτερη προτίμηση στις πίτες μας, όπως σπανακόπιτα και τυρόπιτα.

Υπάρχουν προϊόντα που θεωρείτε σήμα κατατεθέν του φούρνου;



Από το στάρι στο ψωμί

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

Μας ξεχωρίζουν ιδιαίτερα για τα μελομακάρονά μας (τη μπουκιά), για το τσουρέκι και φυσικά για τα προζύμια. Στην πορεία, έφτασα να προσφέρω πάνω από είκοσι συνταγές ψωμιού. Από το μεσοβίτικο χωριάτικο με κίτρινο σκληρό αλεύρι μέχρι ψωμί με κουρκουμά και φουντούκι ή ψωμί με σκόρδο, ντομάτα και ελιά. Παράλληλα, επιμένω να γίνονται όλα χειροποίητα: οι χωριάτικες πίτες, τα κρουασάν βουτύρου, το βιεννέζικο stroudel με μήλο, σταφίδα και κανέλα, το δανέζικο κ.ά.

κέντρο. Κάποιοι που είχαν μετακομίσει στα βόρεια προάστια, ενώ ζούσαν στο κέντρο, με θυμούνται και επιστρέφουν στο Κολωνάκι.

Η γειτονιά διακρίνεται για τις προσωπικές της σχέσεις. Υπάρχει οικειότητα κι εμπιστοσύνη. Εδώ οφείλεται και η επισκεψιμότητα των ανθρώπων. Δεν σκέφτηκα ποτέ να αλλάξω σημείο από εδώ που βρίσκομαι. Μιλάμε για μια οικογενειακή επιχείρηση η οποία έχει σφραγίσει και αυτή είναι η γειτονιά.

λίες. Δυστυχώς πολλοί νέοι αρτοποιοί δεν έχουν δουλέψει κοντά σε μάστορα και δεν έχουν βαθιά τεχνική γνώση.

Παρατηρώ ότι δεν μπαίνουν νέα παιδιά στο επάγγελμα λόγω ωραρίου. Αν δεν γίνει κάτι, η βιοτεχνική αρτοποιία αργά ή γρήγορα θα τελειώσει.

Τι συμβουλή θα δίνετε στους νεότερους αρτοποιούς;

Να προσεγγίζουν το προζύμι με σοβαρότητα και να κάνουν τη δουλειά τους με αγάπη και σεβασμό. Για μένα αυτό που κάνω είναι δημιουργία.

Η χαρά βρίσκεται στη δοκιμή εκείνη τη στιγμή που το παρασκευάζεις. Είναι μαγικό από την α' ύλη να φτιάχνω τελικό προϊόν για κατανάλωση. Δεν έχω μετανιώσει ποτέ για την επιλογή μου.

Η γειτονιά διακρίνεται για τις προσωπικές της σχέσεις. Υπάρχει οικειότητα κι εμπιστοσύνη. Εδώ οφείλεται και η επισκεψιμότητα των ανθρώπων

Πώς έχει αλλάξει η γειτονιά του Κολωνακίου όλα αυτά τα χρόνια;

Η ανθρωπογεωγραφία της περιοχής έχει διαφοροποιηθεί. Παρατηρώ μια τάση για επαναφορά στο

Πώς βλέπετε σήμερα την εξέλιξη της βιοτεχνικής αρτοποιίας;

Υπάρχουν ενδιαφέρουσες εξελίξεις, ειδικά γύρω από το προζύμι. Παρ' όλα αυτά βλέπω και δυσκο-

 Δεινοκράτους 59



Τεχνολογία αρτοποιίας



Αρτοποιία & αρτοζαχαροπλαστική με προζύμια και μαγιά



Αρτοζαχαροπλαστική με διογκωτικές ύλες



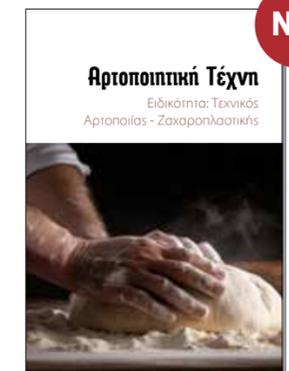
Συνταγές ζαχαροπλαστικής αλεύρου



Συνταγές αρτοποιίας



Τεχνικός Αρτοποιίας & Ζαχαροπλαστικής



Αρτοποιητική Τέχνη Ειδικότητα: Τεχνικός Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής

Νέο

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



JøR: Ένα artisanal bakery στη Νορβηγία

με ελληνική σφραγίδα

Από την Ελλάδα στη Νορβηγία, η Στεφανία Βρυώνη έφερε την εμπειρία της στη φιλοξενία και την αγάπη για την αρτοποιία. Μαζί με τον Νορβηγό σύντροφό της, Håvard, δημιουργούν το JøR Håndverksbakeri στο Narvik. Το προζύμι γίνεται καρδιά της παραγωγής, με αγνά υλικά, σεβασμό στον χρόνο και την παράδοση. Ο φούρνος συνδυάζει Nordic απλότητα και ελληνική δημιουργικότητα, προσφέροντας artisanal ψωμιά και αρτοσκευάσματα που ενθουσιάζουν το κοινό και σίγουρα εμπνέουν!

Ποια είναι η διαδρομή σας από την Ελλάδα μέχρι τη δημιουργία του bakery;

Η διαδρομή μου ξεκίνησε από την Ελλάδα, όπου έκανα τα πρώτα επαγγελματικά βήματα στη φιλοξενία. Από μικρή είχα αγάπη για τη μαγειρική και με θυμάμαι κοινωνική, οργανωτική και φιλόξενη, με ανάγκη οι άνθρωποι γύρω μου να νιώθουν ευπρόσδεκτοι και «σαν στο σπίτι τους». Απέκτησα εμπειρία στην καθημερινή λειτουργία και τη διοικητική οργάνωση εστίασης. Το 2016 μετακόμισα αυθόρμητα στο Μπέργκεν. Σήμερα ζω στο Νάρβικ, όπου γεννήθηκε η ιδέα του JøR Håndverksbakeri: ένα artisanal bakery βασισμένο στη χειροποίητη παραγωγή, την ποιότητα πρώτων υλών και τη ζεστή εξυπηρέτηση, αποτέλεσμα προσωπικής διαδρομής με προκλήσεις, προσαρμογή και αγάπη για δημιουργία και φιλοξενία.

Πώς προέκυψε η απόφαση να ανοίξετε ένα Nordic sourdough bakery;

Η ιδέα για ένα Nordic sourdough bakery γεννήθηκε από μια τυχαία συνάντηση και κοινή δημιουργική αγάπη για τη μαγειρική. Με τον σύντροφό μου γνωριστήκαμε το καλοκαίρι του 2021 στη βόρεια Νορβηγία· ο Håvard έχει σπουδές στη μαγειρική και στο σπίτι μαγειρεύουμε κυρίως με πρώτες ύλες. Τα τελευταία χρόνια είχαμε απομακρυνθεί από την εστίαση και αρχίσαμε να φτιάχνουμε τυρί και προζύμι. Όταν δοκιμάσαμε το πρώτο μας προζυμένιο ψωμί, αστεϊεύτηκα: «Μήπως να ανοίξουμε φούρνο;». Λίγους μήνες μετά προέκυψε η ευκαιρία να αναλάβουμε ένα καφέ σε καλή τοποθεσία στο Νάρβικ, με βασικό εξοπλισμό και προσιτούς όρους—μια ελκυστική αλλά ριψοκίνδυνη αρχή.

Υπήρξε κάποια συγκεκριμένη εμπειρία που σας ενέπνευσε;

Έχω μια ανάμνηση ευτυχίας και αθωότητας. Περνούσαμε πολύ χρόνο στη γιαγιά μου στο Νέο Ηράκλειο. Ο θείος μου, ο Γιώργος, αρτοποιός σε συνοικιακό φούρνο στην Καλογρέζα, επέστρεφε τα μεσημέρια κρατώντας ζεστά ατομικά ψωμάκια ή μια φρεσκοψημένη μαργαρίτα. Θυμάμαι να παίρνω το ψωμί στα χέρια και να το μυρίζω πριν το δοκιμάσω. Είναι μια συγκινητική ανάμνηση· σήμερα καταλαβαίνω πως αυτό το άρωμα, μαζί με άλλες μυρωδιές, με ταξιδεύει πίσω και μου θυμίζει όσα με έφεραν εδώ.

Ποια ήταν η μεγαλύτερη πρόκληση ξεκινώντας;

Αρχικά ήμασταν μάλλον αφέλεις και υποτιμήσαμε τη δυναμική του εγχειρήματος, με πολύ χαμηλές προσδοκίες. Παραλάβαμε



Back to Basics

Ψωμί (bio) με φαγόπυρο

ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ ΚΡΙΤΣΑΝΤΩΝΗΣ, ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΣ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ, ΕΠΑ.Σ Δ.ΥΠ.Α. ΓΑΛΑΤΣΙΟΥ

Το φαγόπυρο, γνωστό και ως μαύρο σιτάρι, είναι ένα ιδιαίτερα θρεπτικό φυτό του οποίου οι σπόροι μοιάζουν με αυτούς των σιτηρών, αν και στην πραγματικότητα δεν ανήκει στα κλασικά δημητριακά. Χρησιμοποιείται ευρέως στη διατροφή πολλών λαών και τα τελευταία χρόνια έχει αποκτήσει ιδιαίτερη δημοτικότητα λόγω της υψηλής διατροφικής του αξίας.

Οι σπόροι του μπορούν να καταναλωθούν ολόκληροι, ως αλεύρι ή να προστεθούν σε διάφορα γεύματα, όπως σαλάτες, σούπες και αρτοσκευάσματα.

Ένα από τα βασικά πλεονεκτήματα του φαγόπυρου είναι η χαμηλή του περιεκτικότητα σε κορεσμένα λιπαρά, γεγονός που συμβάλλει στη διατήρηση φυσιολογικών επιπέδων χοληστερόλης στο αίμα και στην προστασία της καρδιαγγειακής υγείας. Παράλληλα, αποτελεί εξαιρετική πηγή φυτικής πρωτεΐνης υψηλής ποιότητας, καθώς περιέχει σημαντικά αμινοξέα που είναι απαραίτητα για τον οργανισμό.

Το φαγόπυρο είναι επίσης πλούσιο σε βιταμίνες του συμπλέγματος Β, καθώς και σε βιταμίνες Ε και Κ, που συμβάλλουν στη σωστή λειτουργία του οργανισμού και στην προστασία των κυττάρων από το οξειδωτικό στρες. Επιπλέον, περιέχει φολικό οξύ και σημαντικά μέταλλα, όπως ασβέστιο, σίδηρο, μαγνήσιο, μαγγάνιο, φώσφορο, κάλιο, σελήνιο και ψευδάργυρο. Ένα ακόμη σημαντικό χαρακτηριστικό του είναι ότι δεν περιέχει γλουτένη, γεγονός που το καθιστά κατάλληλο για άτομα με δυσανεξία στη γλουτένη ή κοιλιοκάκη.

Σύμφωνα με πρόσφατη μελέτη, η κατανάλωση περίπου 100 γραμμαρίων φαγόπυρου ημερησίως συσχετίζεται με χαμηλότερα επίπεδα ολικής χοληστερόλης και LDL («κακής») χοληστερόλης, ενώ παράλληλα συμβάλλει στην αύξηση της HDL («καλής») χοληστερόλης. Για τον λόγο αυτό, το φαγόπυρο θεωρείται μια εξαιρετική επιλογή για μια ισορροπημένη και υγιεινή διατροφή.



ΥΛΙΚΑ

1000 γρ. Αλεύρι Ολικής ΒΙΟ (50%)
500 γρ. Αλεύρι τ. 70% ΒΙΟ (25%)
500 γρ. Αλεύρι τ. Μ. κίτρινο ΒΙΟ (25%)
400 γρ. Φαγόπυρο (μουλιασμένο) ΒΙΟ (20%)
40 γρ. Αλάτι (2%)
80 γρ. Προζύμη σκόνη (4%)
20 γρ. Κόλιανδρο σκόνη (1%)
40 γρ. Μαγιά νωπή (2%)
1200 γρ. Νερό (60%)



ΒΗΜΑ 1

Ζυγίζουμε όλα τα υλικά.



ΒΗΜΑ 2

Ζυμώνουμε βάζοντας όλα τα υλικά και το μουλιασμένο φαγόπυρο και προσθέτουμε το νερό σιγά – σιγά.



ΒΗΜΑ 3

Ζυμώνουμε 4-5 λεπτά στην 1η ταχύτητα και 4-5 λεπτά στη 2η ταχύτητα.



ΒΗΜΑ 4

Βγάζουμε με λίγο λάδι σε ελαφρώς λαδωμένη λεκάνη και αφήνουμε να ξεκουραστεί για 30 λεπτά σκεπασμένο.



ΒΗΜΑ 5

Ζυγίζουμε στα 450 γρ, και πλάθουμε ελαφρά, τοποθετούμε σε φόρμες λαδωμένες.



ΒΗΜΑ 6

Στοφάρουμε για 35-40 λεπτά με λίγο ατμό.



ΒΗΜΑ 7

Ψήνουμε σε έτοιμο φούρνο 210 βαθμών με λίγο ατμό, για 40-45 λεπτά.

INFO

ΕΠΑ.Σ ΓΑΛΑΤΣΙΟΥ

Η Επαγγελματική Σχολή Μαθητείας της Δ.ΥΠ.Α. στο Γαλάτσι λειτουργεί από το 1988 με τις ειδικότητες «Αρτοποιία - Ζαχαροπλαστική» και «Μαγειρικής Τέχνης» έχοντας αποκτήσει μεγάλη εμπειρία στον χώρο που δραστηριοποιείται.

Είναι διετούς φοίτησης και ακολουθεί το δυϊκό σύστημα επαγγελματικής εκπαίδευσης (Μαθητεία) που συνδυάζει τη θεωρητική και εργαστηριακή εκπαίδευση του μαθητή στο σχολείο με την εκπαίδευση σε πραγματικές συνθήκες εργασίας, μέσω της αμειβόμενης και ασφαλιζόμενης Πρακτικής Άσκησης, σε επιχειρήσεις του κλάδου (on-the-job training).



ΕΤΟΣ
ΙΔΡΥΣΗΣ

1988

ΑΠΑΝΤΗΣΗ ΤΗΣ ΟΑΕ ΚΑΙ ΤΗΣ ΟΕΖΕ ΣΕ ΔΗΜΟΣΙΕΥΜΑ ΤΗΣ Ε.ΕΠ.Α.Ζ.

από την ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ

Οι διοικήσεις της Ομοσπονδίας Αρτοποιιών Ελλάδος (ΟΑΕ) και της Ομοσπονδίας Επαγγελματιοβιοτεχνών Ζαχαροπλαστών Ελλάδος (ΟΕΖΕ) διαχώρισαν τη θέση τους αναφορικά με πρόσφατο δημοσίευμα της Ε.ΕΠ.Α.Ζ., επισημαίνοντας ότι δεν φέρουν ευθύνη για τα στοιχεία που παρουσιάστηκαν. Η ΟΑΕ εκπροσωπεί περίπου 13.000 βιοτεχνικά αρτοποιεία και η ΟΕΖΕ περίπου 8.000 ζαχαροπλαστέια σε όλη την Ελλάδα. Οι δύο ομοσπονδίες τονίζουν ότι έχουν ήδη υποβάλει αιτήματα προς αρμόδιους φορείς για την αντιμετώπιση προβλημάτων όπως το κόστος, η έλλειψη προσωπικού και οι ψηφιακές υποχρεώσεις, και απορρίπτουν τα ανυπόστατα στοιχεία περί διακοπής 3.000 επιχειρήσεων. / oae.gr



ΔΥΝΑΜΙΚΗ ΕΝΑΡΞΗ ΤΟΥ ΕΚΘΕΣΙΑΚΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΤΗΣ ΔΕΘ-HELEXPO ΜΕ ΤΗΝ ΑΡΤΟΖΥΜΑ 2026

από την ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ

Με θετικά μηνύματα ολοκληρώθηκε η παρουσίαση του εκθεσιακού προγράμματος της ΔΕΘ-HELEXPO για το 2026, με αιχμή την 12η Αρτοζυμα, τη σημαντικότερη επαγγελματική συνάντηση για την αρτοποιία και τη ζαχαροπλαστική στη Νοτιοανατολική Ευρώπη. Η φετινή διοργάνωση συγκέντρωσε 220 εκθέτες από 21 χώρες και αυξημένη εκθεσιακή παρουσία, επιβεβαιώνοντας τη δυναμική του κλάδου. Ιδιαίτερη έμφαση δόθηκε στη σημασία της Αρτοζυμα για το μέλλον της αρτοποιίας. Η πρόεδρος της Ομοσπονδίας Αρτοποιιών Ελλάδος, Έλσα Κουκουμέρια, υπογράμμισε ότι η έκθεση αποτελεί σημείο αναφοράς για τον κλάδο, τονίζοντας πως «η Αρτοζυμα είναι η δύναμή μας, η εικόνα μας και η απόδειξη ότι ο φούρνος έχει παρόν και μέλλον», επισημαίνοντας ότι πρόκειται για έναν χώρο όπου ο Έλληνας αρτοποιός συναντά το μέλλον του επαγγέλματός του. / oae.gr



ΚΟΠΗ ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑΣ

από το ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ Ν. ΤΡΙΚΑΛΩΝ

Σε ζεστό και φιλικό κλίμα πραγματοποιήθηκε το μεσημέρι της Κυριακής η καθιερωμένη εκδήλωση κοπής της βασιλόπιτας του Σωματείου Αρτοποιών Νομού Τρικάλων στο «Κτήμα Καλαντζής», στην Πηγή. Στην εκδήλωση συμμετείχαν πολυάριθμοι αρτοποιοί και εργαζόμενοι του κλάδου μαζί με τις οικογένειές τους, επιβεβαιώνοντας το ισχυρό πνεύμα συναδελφικότητας που χαρακτηρίζει το σωματείο. Τα μέλη του Διοικητικού Συμβουλίου ευχαρίστησαν θερμά τους προμηθευτές και συνεργάτες για τη διαρκή στήριξή τους, υπογραμμίζοντας τη σημασία της συνεργασίας για την ενίσχυση και τη βελτίωση του κλάδου της αρτοποιίας.

ΕΤΗΣΙΟΣ ΧΩΡΟΣ ΚΑΙ ΚΟΠΗ ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑΣ

από το ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

Με ιδιαίτερη επιτυχία και σε κλίμα ενθουσιασμού πραγματοποιήθηκε την Κυριακή 8 Φεβρουαρίου 2026, στην αίθουσα δεξιώσεων «Μακεδονία» του ξενοδοχείου Φιλίππειον, ο ετήσιος χορός και η κοπή της βασιλόπιτας του Σωματείου Αρτοποιιών Θεσσαλονίκης. Η εκδήλωση αποτέλεσε ευκαιρία για τα μέλη και τους συνεργάτες του σωματείου να συναντηθούν, να ανταλλάξουν απόψεις και να διασκεδάσουν σε ένα ιδιαίτερα θερμό κλίμα. Ο πρόεδρος του Σωματείου, Λεωνίδας Θεολόγου, ευχαρίστησε τους αρτοποιούς, τους εκπροσώπους φορέων και τους χορηγούς για την παρουσία και τη στήριξή τους, ευχόμενος μια καλή και ευλογημένη νέα χρονιά για όλους. / artos-sath.gr



Η ΜΕΓΑΛΥΤΕΡΗ ΛΑΓΑΝΑ ΚΑΙ ΦΕΤΟΣ ΣΤΟ ΠΕΡΙΣΤΕΡΙ

από τη ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΑΘΗΝΩΝ ΠΡΟΑΣΤΙΩΝ ΠΕΡΙΧΩΡΩΝ

Με μεγάλη συμμετοχή πολιτών πραγματοποιήθηκε τη Δευτέρα 23 Φεβρουαρίου 2026 στο Εκθεσιακό Κέντρο Περιστερίου η γιορτή της Καθαράς Δευτέρας που διοργάνωσαν η Συντεχνία Αρτοποιιών Αθηνών, Προαστίων & Περιχώρων και ο Δήμος Περιστερίου. Έμπειροι αρτοποιοί από τους Φούρνους της Γειτονιάς παρασκεύασαν τη μεγαλύτερη λαγάνα, χρησιμοποιώντας εκατοντάδες κιλά αλεύρι τεσσάρων ποικιλιών, εκλεκτό σουσάμι, σησαμέλαιο και ταχίνι. Στη διανομή συμμετείχαν εθελοντές της ΑΜΚΕ «Ελλάδος Άρτος». Οι παρευρισκόμενοι απόλαυσαν σαρακοστιανά εδέσματα, λαγάνες και κρασί, ενώ η εκδήλωση ολοκληρώθηκε με παραδοσιακό γλέντι. / saarp.gr

ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΤΗ ΔΙΕΘΝΗ ΕΚΘΕΣΗ SIGEP 2026

από τη ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ Ν. ΛΑΡΙΣΑΣ

Με νέες ιδέες, τεχνογνωσία και προοπτικές διεθνών συνεργασιών επέστρεψε από το Ρίμινι της Ιταλίας η δεκαμελής επιχειρηματική αποστολή της Συντεχνίας Αρτοποιών Λάρισας & Περιχώρων, η οποία συμμετείχε στη διεθνή έκθεση SIGEP 2026, μία από τις σημαντικότερες διοργανώσεις για τον κλάδο της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής. Η αποστολή υλοποιήθηκε με τη στρατηγική υποστήριξη του Επιμελητηρίου Λάρισας, δίνοντας στους συμμετέχοντες τη δυνατότητα να γνωρίσουν τις τελευταίες εξελίξεις σε πρώτες ύλες, εξοπλισμό και τεχνολογίες αρτοποιίας. Στο πλαίσιο της έκθεσης πραγματοποιήθηκαν επαφές με τη διοίκηση της διοργάνωσης, θέτοντας τις βάσεις για μελλοντική συνεργασία και ανταλλαγή τεχνογνωσίας.



ΣΥΝΑΝΤΗΣΗ ΜΕ ΤΟΝ Γ.Γ. ΤΟΥ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟΥ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ

από την ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ

Την Τρίτη 27 Ιανουαρίου 2026 πραγματοποιήθηκε συνάντηση μεταξύ της προέδρου της Ομοσπονδίας Αρτοποιιών Ελλάδος, Έλσας Κουκουμέρια, του γενικού γραμματέα Κώστα Κεβρεκίδη και του Α' αντιπροέδρου Προκόπη Τσουκαλά με τον γενικό γραμματέα του Υπουργείου Ανάπτυξης, Ναπολέοντα Μαραβέγια. Η συζήτηση διεξήχθη σε ιδιαίτερα θετικό κλίμα και επικεντρώθηκε σε νέους προγραμματισμούς και ζητήματα που αφορούν τη βιοτεχνική αρτοποιία. Από την πλευρά του υπουργείου επιστημονήθηκε ότι υπάρχει σταθερό ενδιαφέρον για τα θέματα του κλάδου, ενώ και οι δύο πλευρές συμφώνησαν στη σημασία της συνεργασίας για τη στήριξη των βιοτεχνών αρτοποιών, τη διασφάλιση της δημόσιας υγείας και την προστασία των καταναλωτών. oae.gr

ΝΕΟ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ

από τη ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΑΘΗΝΩΝ ΠΡΟΑΣΤΙΩΝ ΠΕΡΙΧΩΡΩΝ

Η ΣΑΑΠΠ ανακοίνωσε τη συγκρότηση σε σώμα του νέου Διοικητικού Συμβουλίου, έπειτα από τις αρχαιρεσίες που πραγματοποιήθηκαν στις 8 και 9 Φεβρουαρίου 2026 στα γραφεία της Συντεχνίας, σε συνέχεια της Γενικής Συνέλευσης της 1ης Φεβρουαρίου. Κατόπιν της αποχώρησης του απερχόμενου προέδρου κ. Παναγιώτη Σαχινίδη για λόγους υγείας, το νέο Διοικητικό Συμβούλιο συγκροτήθηκε ομόφωνα στις 11 Φεβρουαρίου 2026. Πρόεδρος εξελέγη ο Ιάσων Καπλάνης, αντιπρόεδρος ο Γρηγόριος Ρεμούνδος, γενικός γραμματέας ο Φώτιος Αγγελάτος και ταμίας ο Γεώργιος Δήμος. Το νέο Δ.Σ. απηύθυνε κάλεσμα συσπείρωσης προς όλα τα μέλη, επισημαίνοντας ότι η ενότητα και η συλλογική δράση αποτελούν βασικές προϋποθέσεις για τη στήριξη και την προοπτική του κλάδου της αρτοποιίας. / saarp.gr



ΑΝΤΙΣΤΟΙΧΙΣΗ ΝΕΩΝ ΚΑΔ ΓΙΑ 1,9 ΕΚΑΤ. ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΑΠΟ ΤΗΝ ΑΑΔΕ

από την ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ

Η Ανεξάρτητη Αρχή Δημοσίων Εσόδων ολοκλήρωσε την αυτόματη αντιστοίχιση των υφιστάμενων Κωδικών Αριθμών Δραστηριότητας (ΚΑΔ) για περίπου 1,9 εκατομμύρια επιχειρήσεις, αποδίδοντας συνολικά 9,5 εκατομμύρια νέους ΚΑΔ στο πλαίσιο της εναρμόνισης με το νέο ευρωπαϊκό σύστημα ταξινόμησης οικονομικών δραστηριοτήτων. Οι επιχειρήσεις καλούνται να ελέγξουν τους νέους ΚΑΔ που τους έχουν αποδοθεί και, εφόσον απαιτείται επικαιροποίηση στοιχείων, μπορούν να προχωρήσουν σε σχετική μεταβολή έως την 1η Ιουνίου 2026 χωρίς την επιβολή προστίμου μέσω της ψηφιακής πύλης myAADE. Για περισσότερες διευκρινίσεις σχετικά με τη διαδικασία συνιστάται η επικοινωνία με τον λογιστή κάθε επιχείρησης. / oae.gr



ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΗ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΒΕΒΑΙΩΣΗ ΕΦΕΤ

από το ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΠΕΙΡΑΙΩΣ ΚΑΙ ΝΗΣΩΝ

Το Σωματείο Αρτοποιιών Πειραιά ενημερώνει τα μέλη του ότι, σύμφωνα με την Υπουργική Απόφαση 110581/2025, θεσπίζεται υποχρεωτική κατάρτιση για το προσωπικό των επιχειρήσεων τροφίμων, η οποία θα ανανεώνεται κάθε πέντε χρόνια. Στο πεδίο εφαρμογής της απόφασης περιλαμβάνονται και τα αρτοποιεία, όπου απαιτείται βεβαίωση παρακολούθησης σεμιναρίου του ΕΦΕΤ τόσο για τους αρτοποιούς όσο και για το προσωπικό τους. Διευκρινίζεται ότι οι βεβαιώσεις ΕΦΕΤ που έχουν εκδοθεί από 01/01/2008 έως 31/12/2025 παραμένουν σε ισχύ έως τις 5 Μαΐου 2030. Για περιπτώσεις απώλειας βεβαίωσης προβλέπεται επανέκδοση μέσω του ΕΦΕΤ, ενώ όσοι δεν διαθέτουν σχετική πιστοποίηση καλούνται να επικοινωνήσουν με το Σωματείο για περαιτέρω ενημέρωση. /ournosmethea.gr



ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ

ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ

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

ΣΥΜΒΟΥΛΟΙ ΠΡΟΕΔΡΕΙΟΥ
 Λεωνίδα Θεολόγου
 Αλέξανδρος Γκούλιος
 Γρηγόριος Τσιτούρας

ΜΕΛΗ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ
 Σπύρος Ξεάρχος
 Ιωάννης Γεωργουλιάκης
 Κωνσταντίνος Σάββας
 Δημήτριος Θανασούλης
 Αβραάμ Μοσχόπουλος
 Παρασκευάς Καλογράνας
 Απόστολος Κυρινάς
 Ιωάννα Βανίλα
 Βασίλειος Γαλανός
 Κωνσταντίνος Γεωργοπούλου
 Δημήτριος Γουργιώτης
 Εμμανουήλ Καλαϊτζάκης
 Αναστασία Καλουζίδου
 Μαρία Κόγια
 Απόστολος Μυλωνάς
 Δημήτριος Ντούρας
 Δημήτριος Μανούσκος
 Στέργιος Ξυδάς
 Ιάσων Καπλάνης
 Νικόλαος Μπουμπούλης
 Κωνσταντίνος Τηλιγάδης
 Παναγιώτης Σαχινίδης

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 Αρτοποιών (U.I.B.) και της Ευρωπαϊκής Ένωσης Αρτοποιών - Ζαχαροπλαστών

ΩΜΑΤΕΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΜΕΛΗ ΤΗΣ Ο.Α.Ε.

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

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΑΘΗΝΩΝ, ΠΡΟΑΣΤΙΩΝ & ΠΕΡΙΧΩΡΩΝ
 Πρόεδρος: Ιάσων Καπλάνης
 2103610691 - Έδρα: Αθήνα
 kaplanis@outlook.com, info@saapp.gr

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΑΙΓΙΟΥ
 Πρόεδρος: Παναγιώτης Κουτρόπουλος
 26910-61998 - Έδρα: Αίγιο
 koutropoulospanagiotes35@gmail.com

ΩΜΑΤΕΙΟ ΑΛΜΩΠΙΑΣ
 Πρόεδρος: Σταύρος Χατζηγεωργίου
 23840-31210
 Έδρα: Φουστάνη Αριδαίας
 stavrosxatz19@gmail.com

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

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

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

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

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

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

ΩΜΑΤΕΙΟ ΓΡΕΒΕΝΩΝ
 Πρόεδρος: Λεωνίδα Τεντόγλου
 24620-85932 - Έδρα: Φελλί Γρεβενών
 leonidastentoglou@gmail.com

ΩΜΑΤΕΙΟ 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
 poutis@otenet.gr

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

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

ΩΜΑΤΕΙΟ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ
 Πρόεδρος: Λεωνίδα Θεολόγου
 2651117692 - Έδρα: Ιωάννινα
 theosindros@yahoo.gr

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ
 Πρόεδρος: Θεόδωρος Σίνδρος
 25920-62472 - Έδρα: Ιωάννινα
 theosindros@yahoo.gr

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΚΑΒΑΛΑΣ
 Πρόεδρος: Ανδρέας Σκλαρής
 26410-41265 - Έδρα: Καβάλα
 info@sklaris.gr

ΩΜΑΤΕΙΟ ΚΑΛΥΜΝΟΥ
 Πρόεδρος: Μικές Σουλουσιάς
 22430-29519 - Έδρα: Κάλυμνος
 soulouniabakery@gmail.com

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

ΩΜΑΤΕΙΟ ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ
 Πρόεδρος: Πέτρος Γιαννάκης
 6974709627 - Έδρα: Καστοριά
 gounvas4@gmail.com

ΩΜΑΤΕΙΟ ΚΕΦΑΛΛΟΝΙΑΣ
 Πρόεδρος: Χριστόφορος Τζαμαρίας
 26740-72479 - Έδρα: Πόρος Κεφ/νιάς
 tzamariasxristoforosfidel@gmail.com

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΚΙΛΚΙΣ
 Πρόεδρος: Νικόλαος Χατζηφραυμίδης
 23430-92360, 23410-20727
 Έδρα: Πολύκαστρο, Κιλκίς
 artoskilkis1@gmail.com

ΩΜΑΤΕΙΟ 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
 georgoroulou.k@gmail.com

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

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

ΩΜΑΤΕΙΟ ΛΕΣΒΟΥ
 Πρόεδρος: Νικόλαος Μπουμπούλης
 2251400079, 22510-20684
 Έδρα: Μυτιλήνη
 nikos.mpour1955@gmail.com

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

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

ΩΜΑΤΕΙΟ ΝΑΟΥΣΑΣ
 Πρόεδρος: Σοφριανός Κεμαλίδης
 23320-28447, 6972008278
 Έδρα: Νάουσα
 kemalidisof@gmail.com

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

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΠΑΤΡΩΝ
 Πρόεδρος: Ιωάννης Κωνσταντινίδης
 2610-277018, 2610 521495, 6983 471478
 Έδρα: Πάτρα
 basiliki_nifororoulou@yahoo.gr,
 giannis1065@gmail.com

ΩΜΑΤΕΙΟ ΠΕΙΡΑΙΑ
 Πρόεδρος: Δημήτριος Ντούρας
 2104177933, 2104173179, 2104913187,
 6947897683
 Έδρα: Πειραιάς
 sartopion@gmail.com, ddouras@hotmail.gr

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

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

ΩΜΑΤΕΙΟ ΡΟΔΟΠΗΣ
 Πρόεδρος: Γεώργιος Δαλθανάσης
 23430-25486 - Έδρα: Κομοτηνή
 omospond@otenet.gr,
 georgedlthnss2@gmail.com

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

ΩΜΑΤΕΙΟ ΤΡΙΚΑΛΩΝ
 Πρόεδρος: Κων/νος Παναγιώτου
 24310-78305, 24310-30260
 Έδρα: Τρίκαλα
 artopoiioi.trikalas@gmail.com,
 k.panagioutou@neamargarita.gr

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΦΘΙΩΤΙΔΑΣ
 Πρόεδρος: Γρηγόριος Τσιτούρας
 22310-69036, 6932312670 - Έδρα: Λαμία
 tsitouramaria91@gmail.com

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

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

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

ΩΜΑΤΕΙΟ ΧΑΝΙΩΝ
 Πρόεδρος: Βασίλης Γαλανός
 28210-77289 - Έδρα: Χανιά
 founsgalanos@gmail.com

ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΧΙΟΥ
 Πρόεδρος: Ευσάθιος Τομάζος
 6936779673 - Έδρα: Βερίτη
 artopoiioixios@gmail.com

fresh pastry

GREEK BAKERY & PASTRY

Μάρτιος - Απρίλιος 2026 / Τεύχος 147



www.laoudis.gr

Gelato **MEC3**
 Ingredients and ideas for Gelato and Pastry

Τα νέα παγωτά της ιταλικής Mec3 εντυπωσιάζουν ακόμα μια χρονιά!

Ολοκληρωμένες λύσεις **GELATO** αποκλειστικά για εσάς



Multifreeze Icona/ Hybrid

Με οθόνη αφής, ευελιξία και έλεγχο παραγωγής, εξοικονόμηση νερού έως και 80% στο μοντέλο hybrid



Effe Cattabriga

Κάθετη παγωτομηχανή για παραδοσιακό gelato



PSK Pro Cattabriga

Παστεριωτές με ενσωματωμένο ομογενοποιό. Χωρητικότητα: 55, 110 και 170 λίτρων



Vario Icona Hybrid

Σύνθετη παγωτομηχανή με οθόνη αφής και επιλογή υβριδικού μοντέλου με εναλλαγή από υδρόψυκτη σε αερόψυκτη λειτουργία



GEMM

Βαθιά κατάψυξη για παγωτά και patisserie



BELDOS

Επιτραπέζιο γεμιστικό μηχάνημα Mini Fill για ατομικές & οικογενειακές συσκευασίες παγωτού



Cremomatic Cattabriga

Μηχανές παρασκευής κρεμών



BRX

Φορητό, αερόψυκτο καρτσάκι Joy Street pizzetto



BRX

Βιτρίνες παγωτού Vista 2 row με αποθηκευτικό χώρο με ψύξη γλυκόλης



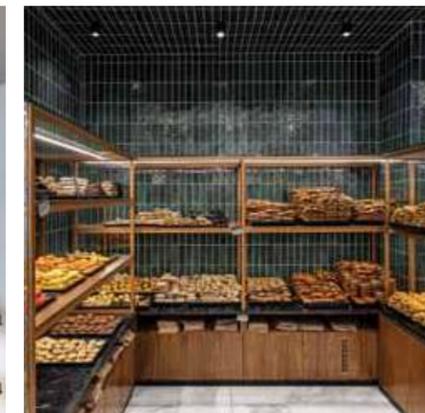
CIAM

Βιτρίνα παγωτού Icequeen για εξαιρετική προβολή παγωτών και διπλή ροή αέρα για εξασφάλιση ομοιογενούς θερμοκρασίας

Αποκλειστική αντιπροσωπεία



BAKERY - PASTRY ΘΑΝΑΣΗ, ΔΗΛΕΣΙ



drakoulakis



PreGel

PreGel

BASE COMPLETA VEGGIE

Η Base Completa Veggie είναι ο τέλειος σύμμαχος στο εργαστήριο για την εύκολη παρασκευή vegan και παγωτού χωρίς λακτόζη.

Αυτή η κρύα βάση με φυσικά αρώματα εγγυάται ένα παγωτό με εκπληκτικά κρεμώδη και εύπλαστη υφή, απλά προσθέτοντας νερό στο προϊόν.

Μια βάση vegan χωρίς λακτόζη που μπορεί να προετοιμαστεί με λίγα μόλις βήματα και η οποία μπορεί να αρωματιστεί με τις vegan χωρίς λακτόζη πάστες της PreGel

Η εκπληκτική βάση 100% vegan!



Ιδανική για παγωτό βανίλια φτιαγμένο με την Παραδοσιακή Πάστα Vanilla Dream Bourbon

Δοκιμάστε την με την Παραδοσιακή Πάστα Φουντουκιού Πιεμόντε IGP



 VEGAN  ΧΩΡΙΣ ΛΑΚΤΟΖΗ

GELATO TRENDS 2026

Ένταση, φρεσκάδα,
σύγχρονη ταυτότητα
και καθαρότητα
πρώτης ύλης!

SORBÉ ΒΑΤΟΜΟΥΡΟ

Με πολύ υψηλή περιεκτικότητα σε βατόμουρο, αποδίδει αυθεντική γεύση και ζωντανή οξύτητα. Φωτεινό φυσικό χρώμα, καθαρή δομή και άψογο άπλωμα.

- 86% ολική ποσότητα φρούτου στο προϊόν
- Με φυτικές ίνες εσπεριδοειδών
- Φυσική γεύση & άρωμα • Κατάλληλο για Vegan
- Χωρίς προσθήκη χρωστικών
- Χωρίς λακτόζη • Χωρίς γλουτένη
- Χωρίς συντηρητικά, γαλακτωματοποιητές & πρόσθετα σταθεροποίησης



DELIPASTE TOFFEE

Ο αυθεντικός χαρακτήρας καραμέλας toffee! Βαθιά, βουτυρένια ταυτότητα με γεμάτη επίγευση και νότες καραμελωμένης ζάχαρης. Ιδανικό για gelato, κρέμες, μους και εφαρμογές ζαχαροπλαστικής.

- Με φυσικά αρωματικά
- Χωρίς γλουτένη
- Χωρίς φοινικέλαιο



SIMPLÉ NEPANTZI & YUZU

Εκλεπτυσμένος συνδυασμός εξωτικών εσπεριδοειδών με ζωηρό, φρέσκο και πολυεπίπεδο προφίλ, καθαρή γεύση φρούτων και διακριτικές τροπικές αποχρώσεις.

- 22,5% χυμός νεράντζι & yuzu στο προϊόν
- Με φυσικά αρωματικά • Κατάλληλο για Vegan
- Χωρίς προσθήκη χρωστικών
- Χωρίς γλουτένη



DELIPASTE ΛΕΥΚΗ ΒΑΝΙΛΙΑ

Η διαχρονική κομψότητα της γαλλικής βανίλιας σε μια γεύση με καθαρό προφίλ και φυσικό βάθος. Πλούσια παρουσία φυσικών σπόρων βανίλιας που αναδεικνύει αυθεντικό χαρακτήρα και εκλεπτυσμένη επίγευση, χωρίς ανεπιθύμητες όξινες νότες.

- Ουδέτερο, καθαρό χρώμα
- Κατάλληλο για Vegan
- Χωρίς χρωστικές • Χωρίς φοινικέλαιο
- Χωρίς λακτόζη • Χωρίς γλουτένη

SIMPLÉ ΑÇAÍ (ΑΣΑΪ)

Η αυθεντική γεύση του βραζιλιάνικου μούρου açaí, με βαθύ μωβ χρώμα, σύνθετο φρουτώδες προφίλ και αντιοξειδωτικά. Προτείνεται τόσο για gelato σε βιτρίνα παγωτού, όσο και για fruit bowl σε συνδυασμό με φρούτα & ξηρούς καρπούς.

- 26% πουρές açaí στο προϊόν
- Κατάλληλο για Vegan • Χωρίς γλουτένη



Μαζί, εξελίσσουμε την επιτυχία σας.

ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ Τ: 210 2419700
Υποκ/μα ΒΟΡΕΙΟΥ ΕΛΛΑΔΟΣ Τ: 2310 570121-4

www.stelioskanakis.gr, info@stelioskanakis.gr, Find us on     

ΣΤΕΛΙΟΣ
ΚΑΝΑΚΗΣ

Ένα βήμα μπροστά!

48



30



38



42



50



Περιεχόμενα

ΜΟΝΙΜΕΣ ΣΤΗΛΕΣ

- 11 Pastry Trends: Παγωτό
- 20 Νέα της Αγοράς: Προϊόντα, Νέα του Κλάδου και Τεχνικός εξοπλισμός

ΘΕΜΑΤΑ

- 30 Συνέντευξη: Παναγιώτης Τσιάβος
Η τέχνη του Gelato με γνώση και χαρακτήρα
- 34 Siger 2026
- 42 Merci Chef! 2026

ΤΕΧΝΙΚΑ

- 38 Λίπη και Έλαια:
Δομή, Ιδιότητες, Εφαρμογές
- 48 Σοκολάτα Η θερμοκρασία διαχείρισής της και το FAT BLOOM

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

- 50 Νηστίσιμα Cookies
- 52 Προφιτερόλ

{ bakery-pastry.gr

FABBRIO

An Italian Tradition since 1905

Όταν η Υφή Γίνεται Υπογραφή!

Εξειδικευμένα πηκτικά για gelato υψηλών προδιαγραφών.



- Απόλυτη ισορροπία δομής και κρεμώδους υφής
- Διόγκωση, σταθερό κράτημα και φυσικό σώμα
- Έλεγχος κρυστάλλωσης για καθαρό, ομοιογενές αποτέλεσμα
- Αντοχή στη βιτρίνα, ακόμη και σε απαιτητικές συνθήκες
- Εξαιρετικό γευστικό προφίλ που αναδεικνύει την αυθεντικότητα κάθε συνταγής

Μαζί, εξελίσσουμε την επιτυχία σας.

ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ Τ: 210 2419700
Υποκ/μα ΒΟΡΕΙΟΥ ΕΛΛΑΔΟΣ Τ: 2310 570121-4

www.stelioskanakis.gr, info@stelioskanakis.gr, Find us on     

ΣΤΕΛΙΟΣ
ΚΑΝΑΚΗΣ

Ένα βήμα μπροστά!

Editorial

Αγαπητοί Ζαχαροπλάστες,

Το παγωτό έχει έναν ιδιαίτερο τρόπο να φέρνει τον κόσμο πιο κοντά. Δεν χρειάζεται «ειδική περίπτωση» – λειτουργεί αυθόρμητα: ένα κύπελλο στο χέρι, μια στάση στον δρόμο, μια γεύση που θες να δοκιμάσει κι ο διπλανός σου. Και κάπως έτσι, από απλό προϊόν, μετατρέπεται σε εμπειρία.

Σήμερα, όλο και περισσότερα ζαχαροπλαστεία το αντιμετωπίζουν ως βασικό εργαλείο εξέλιξης. Όχι μόνο με νέες γεύσεις, αλλά με νέους τρόπους κατανάλωσης: ice cream sandwiches, soft serve με twists, παγωτό που «στέκεται» στο street food περιβάλλον και προσκαλεί σε άμεση κατανάλωση. Παράλληλα, οι διεθνείς τάσεις δείχνουν στροφή σε πιο καθαρές πρώτες ύλες, σε απλές αλλά προσεγμένες συνταγές και σε συνδυασμούς που έχουν ταυτότητα – από το φιστίκι μέχρι πιο απρόσμενες, αλμυρές νότες.

Σε αυτό το πλαίσιο, η εξωστρέφεια δεν είναι απλώς επιλογή· είναι ανάγκη. Ο ζαχαροπλάστης καλείται να βγει μπροστά: να δείξει τη διαδικασία, να επικοινωνήσει τη φιλοσοφία του, να δημιουργήσει σημεία επαφής με τον πελάτη. Ένα προϊόν που σερβίρεται μπροστά στον πελάτη, μια νέα γεύση που δίνεται για δοκιμή, μια βιτρίνα που αλλάζει συχνά – όλα αυτά χτίζουν σχέση.

Και τελικά, η αξία βρίσκεται στη διάθεση να ανοίγεις, να επικοινωνείς και να μοιράζεσαι αυτό που κάνεις με αλήθεια. Γιατί εκεί χτίζονται οι πιο ουσιαστικές σχέσεις.

Καλή ανάγνωση!

Από την Υπεύθυνη Σύνταξης
Ελένη Μαχαίρα

{ bakery-pastry.gr

Home Red Velvet

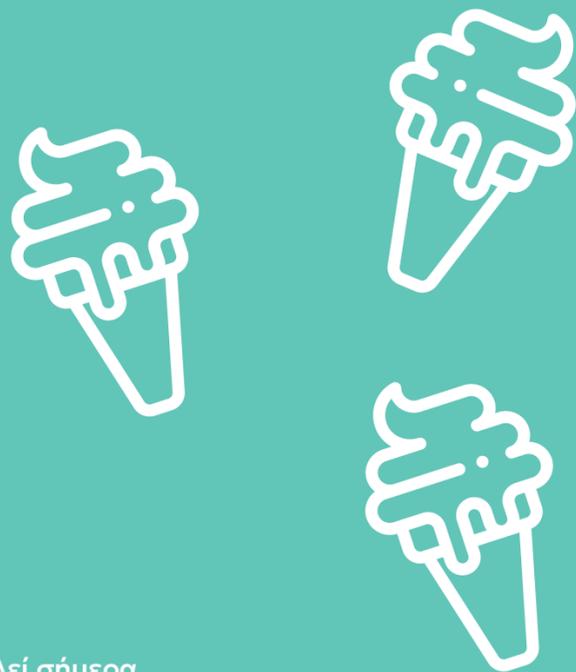


Η γεύση της καρδιάς σας έγινε παγωτό!



Πλήρες πηκτικό με τη γεύση

Red VELVET



Το παγωτό αποτελεί σήμερα έναν δημιουργικό καμβά! Πέρα από τη δροσερή του απόλαυση, εξελίσσεται σε προϊόν υψηλής γαστρονομικής αξίας, όπου η τεχνογνωσία, η σωστή ισορροπία συνταγών και η επιλογή εκλεκτών πρώτων υλών παίζουν καθοριστικό ρόλο. Για τις επιχειρήσεις, προσφέρει σημαντικές δυνατότητες εξέλιξης και διαφοροποίησης, μέσα από πρωτότυπες γεύσεις, εποχικά υλικά και σύγχρονες τεχνικές παραγωγής. Έτσι, το παγωτό μετατρέπεται σε μια πρόταση που συνδυάζει ποιότητα, φαντασία και εμπορική δυναμική, ανταποκρινόμενο στις αυξανόμενες απαιτήσεις του σημερινού καταναλωτή.

Pastry Trends

ΤΑ ΠΙΟ ΦΡΕΣΚΑ &
ΛΑΧΤΑΡΙΣΤΑ TRENDS
ΤΗΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ



Παγωτό



Νέες γεύσεις Gelato

Ένα ταξίδι έμπνευσης και δημιουργικότητας

Alfajores

Ένας γευστικός φόρος τιμής στο αργεντινικό alfajor.

Η βάση με dulce de leche ξεχωρίζει με το ζεστό καφέ χρώμα της και τις πορτοκαλί αποχρώσεις, ενώ το πλούσιο σοκολατένιο variegato με τραγανό τρίμμα μπισκότου δημιουργεί έναν αρμονικό συνδυασμό υφών. Μια γεύση ιδανική για όσους θέλουν να προσφέρουν κάτι γεμάτο νοσταλγία, ένταση και αυθεντικότητα.



Αçaí

Ένταση Αμαζονίου σε μια εξωτική πρόταση.

Το αçaí προσφέρει ένα βελούδινο, ελαφρώς όξινο gelato, γεμάτο ενέργεια, πλούσιο άρωμα και βαθύ χρωματικό χαρακτήρα. Ιδανικό για βιτρίνες που επιδιώκουν να προσελκύσουν ένα πιο wellness-oriented κοινό με γεύσεις ιδιαίτερου χαρακτήρα.



Strudel

Αυστριακή παράδοση σε μια ζεστή δημιουργία.

Η κρεμώδης βάση με κεχριπαρένιο χρώμα, μήλο και κανέλα συνδυάζεται με ένα πλούσιο variegato που περιλαμβάνει κομμάτια μήλου, τραγανά κομμάτια φουντουκιού και νιφάδες σφολιάτας. Μια γεύση που αποπνέει “άρωμα σπιτιού” και γίνεται ιδανική επιλογή για χειμερινές βιτρίνες και comfort συνταγές.

Nocciolkion

Ποιοτική πάστα φουντουκιού.

Προσφέρει απαλή, ισορροπημένη γεύση με διακριτές νότες καβουρδισμένου φουντουκιού, αποτελώντας μια οικονομικά αποδοτική αλλά εξαιρετικά αξιόπιστη λύση για καθημερινή παραγωγή gelato χωρίς συμβιβασμούς.



Macaron

Η κομψότητα της γαλλικής ζαχαροπλαστικής.

Τρεις εκλεκτές γεύσεις — φρούτα του δάσους, φιστίκι και λεμόνι — ενσωματώνονται σε μια απαλή, κρεμώδη βάση, εμπλουτισμένη με τραγανά κομμάτια macaron.

Το αποτέλεσμα είναι ένα λεπτεπίλεπτο παιχνίδι υφών και αρωμάτων, ιδανικό για όσους θέλουν να προσφέρουν μια πραγματικά γαστρονομική εμπειρία στη βιτρίνα τους.



Mango - Frutta Golosa

Ένα variegato που αναδεικνύει το gelato.

Με 40% μάνγκο με φωτεινό χρώμα και ντελικάτη γεύση με την χαρακτηριστική γλύκα του ώριμου φρούτου, προσθέτει εξωτική φρεσκάδα και δημιουργεί αντιθέσεις που φωτίζουν τη βιτρίνα. Ιδανικό για gelatieri που θέλουν ζωηρές, καλοκαιρινές συνθέσεις.

Crumbliss

Τραγανή πινελιά που απογειώνει.

Τραγανά crumbs σε δημοφιλείς γεύσεις — φιστίκι, αλμυρή καραμέλα, speculoos, σοκολάτα, φρούτα του δάσους, βανίλια — καθώς και τρεις νέες επιλογές: λεμόνι, μύρτιλο και καφές. Πάντα τραγανά, πάντα παιχνιδιάρικα, ιδανικά για gelato, τάρτες, γλυκά και διακόσμηση. Προσθέτουν χρώμα, υφή και ένταση γεύσης, κάνοντας κάθε δημιουργία μοναδική και πιο premium.



Macaron



ΤΡΕΙΣ
ΑΠΟΛΑΥΣΤΙΚΕΣ
ΓΕΥΣΕΙΣ

Άγρια Μούρα, Φιστίκι & Λεμόνι ενώνονται σε μια βελούδινη κρεμώδη υφή, εμπλουτισμένη με τραγανά κομμάτια μακαρόν. Μια εκλεπτυσμένη αλληλεπίδραση υφών και αρωμάτων.



ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΗ ΔΙΑΝΟΜΗ
www.aktinafoods.com



Aromitalia
Κορυφαίες Πρώτες Ύλες Παγωτού

ΝΕΕΣ
ΓΕΥΣΕΙΣ
2026

ION

ICE ΚΟΥΒΕΡΤΟΥΡΑ Ιδανική για Κατεψυγμένες Εφαρμογές



Η σειρά κουβερτουρών ION ICE είναι ιδανική για βουτήματα, παγωτίνια και παγωτά που αμέσως μετά την επικάλυψή τους διατηρούνται στην κατάψυξη.

Δεν απαιτείται συμμετρίαση για το βούτηγμα (επικάλυψη) παγωτινίων.

Τα προϊόντα επικαλύπτονται με τη σοκολάτα στη θερμοκρασία 40-45°C.

Σε εφαρμογές που δεν είναι κατεψυγμένες, απαιτείται η γνωστή διαδικασία των κουβερτούρων (λιώσιμο, συμμετρίαση και ψύξη).



Υγείας με 56% στερεά κακάο



Γάλακτος με 39% στερεά κακάο



Λευκή με 35% στερεά κακάο

DO'S

- Λιώνουμε στους 40-45°C (γάλακτος ή λευκή) ή 45-48°C (μαύρη) και χρησιμοποιούμε άμεσα.
- Διατηρούμε τη σοκολάτα σταθερά ζεστή (40-45°C) κατά τη διάρκεια της εφαρμογής.
- Εφαρμόζουμε αποκλειστικά σε πλήρως κατεψυγμένα προϊόντα (-18°C έως -20°C).
- Είναι ιδανική για επικάλυψη παγωτινίων, frozen entremets, παγωμένων τούρτων, ατομικών γλυκών, cakes και λοιπών κατεψυγμένων παρασκευών.
- Μπορεί να χρησιμοποιηθεί αυτούσια για ψεκασμό με πιστόλι, προσφέροντας velvet effect.
- Προσφέρει άμεσο αποτέλεσμα χωρίς tempering σε κατεψυγμένα προϊόντα.
- Δημιουργεί λεπτή, ομοιόμορφη και σταθερή επίστρωση.

DON'TS

- Δεν εφαρμόζεται σε νωπά ή απλώς κρύα προϊόντα, καθώς απαιτείται κανονικό στρώσιμο, όπως στις κλασικές κουβερτούρες.
- Δεν προσθέτουμε νερό, αλκοόλ ή άλλη λιπαρή ύλη.
- Δεν την αφήνουμε να πέσει κάτω από τους 38°C (χάνει ρευστότητα και δυνατότητα ψεκασμού).
- Δεν χρησιμοποιούμε εξοπλισμό που δεν είναι καθαρός και στεγνός (πιστόλι, δοχείο, σπάτουλα).

Η ION είναι η μόνη εταιρεία στην Ελλάδα που διαθέτει ολοκληρωμένη διαδικασία παραγωγής σοκολάτας και κακάο, από τον καρπό του κακάο έως το τελικό προϊόν!



Διατίθεται και σε σταγόνες 0,5 g, ιδανικές για εύκολη μέτρηση της ποσότητας, γρήγορο λιώσιμο και εφαρμογές διακόσμησης.

ION



Υγείας με 56% στερεά κακάο



Γάλακτος με 39% στερεά κακάο



Λευκή με 35% στερεά κακάο





Από το παγωτό Panettone στο Pop Corn Οι νέες τάσεις στο gelato

ΝΕΑ ΣΕΙΡΑ DUE

Πάστα και variegato 2 σε 1!

Η νέα σειρά **DUE** της Cresco φέρνει μια καινοτόμα προσέγγιση στη δημιουργία gelato: πάστα και variegato στον ίδιο κωδικό, απόλυτα εναρμονισμένα μεταξύ τους. Το αποτέλεσμα είναι πιο καθαρή γεύση, αυξημένη ένταση και εντυπωσιακή παρουσία στη βιτρίνα — χωρίς τεχνικούς συμβιβασμούς.

Ανακαλύψτε όλες τις γεύσεις:

Mojito Due

Η δροσερή, εξωτική έκφραση του πιο αγαπημένου καλοκαιρινού cocktail.



Apple Pie Due

Η ζεστή, αρωματική comfort εμπειρία της κλασικής μηλόπιτας.

Cinnamon Roll Due

Η πλούσια γεύση φρεσκοψημένης ζύμης με έντονη κανέλα.



Rosa Due

Η εκλεπτυσμένη γεύση του τριαντάφυλλου σε συνδυασμό με το ξεχωριστό άρωμα και την πλούσια υφή.

Panettone Due

Η αυθεντική γεύση του παραδοσιακού panettone, με νότες από μυρωδάτα εσπεριδοειδή.



Διατίθενται σε δοχεία 3 κιλών.



Για τη φετινή σεζόν, προτείνουμε 35 μοναδικούς συνδυασμούς παγωτού! Σκανάρετε το QR και ανακαλύψτε όλες τις συνταγές

Dulce de Leche Heladero

Νέα πάστα παγωτού

Η νέα πάστα καραμέλας γάλακτος για παγωτό Dulce de Leche Heladero της Chocosa Lux βασίζεται στην αυθεντική αργεντινική συνταγή. Η υψηλή ποιότητα, η πλούσια γεύση και η βελούδινη υφή της απογειώνουν κάθε δημιουργία. Διατίθεται σε δοχείο 6,5kg για ευκολία. Για πιο πλούσια γεύση χρησιμοποιήστε ως variegato την παραδοσιακή Dulce de Leche Traditional (δοχείο 1 και 6,5kg). Συνδυάζεται και με Dulce de Leche Topping (φιάλη 1kg).



Speculoos Powder

Η αρωματική πινελιά που απογειώνει το gelato

Το Speculoos Powder (0-2mm) προσθέτει καραμελωμένη γεύση αρωματικού μπισκότου μπαχαρικών και διακριτική τραγανή υφή, ενώ ενσωματώνεται ομοιόμορφα χωρίς να επηρεάζει τη δομή. Ιδανικό για gelato, frozen yogurt και semifreddo, χαρίζει premium χαρακτήρα και εμπορική αξία. Συσκευασία: Κιβώτιο 8 σακ. x 1kg.



Variegato Dubai Μαστίχα

Ανατολίτικη κομψότητα με άρωμα Ελλάδας

Με αυθεντικό άρωμα μαστίχας, διακριτική γλυκύτητα και βελούδινη υφή, το variegato Dubai Μαστίχα δημιουργεί καθαρό, λαμπερό swirl στη βιτρίνα και προσθέτει μοναδική ταυτότητα σε κάθε gelato. Ταιριάζει απίστευτα με παγωτό αμαρένα, για μια ξεχωριστή εμπειρία γεύσης. Διατίθεται σε κιβώτιο 5kg.



Variegato Cremino Mango

Κρεμώδης απόλαυση αυθεντικού μάνγκο

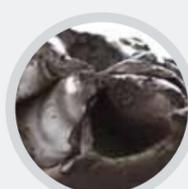
Το Cremino Mango είναι μια απολαυστική ρίπλα με εξαιρετικά κρεμώδη υφή και έντονη, φυσική γεύση μάνγκο. Χάρη στην υψηλή περιεκτικότητα σε πουρέ μάνγκο, προσφέρει τροπικό χαρακτήρα και φυσικό χρώμα, αναδεικνύοντας κάθε δημιουργία gelato. Ιδανικό για γέμιση, ρίπλα και μαρμπλάρισμα σε παγωτό και γλυκά. Διατίθεται σε κιβώτιο 6 κιλών (2 δοχεία x 3 κιλά) για επαγγελματική χρήση.



Cioccolato Extra Fondente

Έξτρα γεύση, έξτρα ευκολία

Το Ready Line Cioccolato Extra Fondente είναι ένα έτοιμο μείγμα παγωτού σε σκόνη που προσφέρει εξαιρετική ευκολία και ταχύτητα στην παρασκευή, απλώς με την προσθήκη νερού. Δημιουργεί παγωτό με πλούσια υφή και έντονη, αυθεντική γεύση κακάο extra fondente, εξασφαλίζοντας σταθερά άψογο αποτέλεσμα. Αποτελεί ιδανική λύση για επαγγελματίες που θέλουν γρήγορη παραγωγή χωρίς συμβιβασμούς στη γεύση. Είναι επίσης μια εξαιρετική πρόταση για την περίοδο της νηστείας αλλά και για όσους ακολουθούν vegan διατροφή.



KrokChoc

Tricolore σοκολατένια ένταση

Το KrokChoc της Martin Braun είναι gourmet inclusion που χαρίζει χαρακτήρα και έντονη τραγανή υφή στο gelato. Πέρλες διογκωμένου ρυζιού, επικαλυμμένες με μαύρη, λευκή και γάλακτος σοκολάτα, προσφέρουν πλούσιο σοκολατένιο contrast και αναβαθμίζουν γεύση και εικόνα. Συσκευασία 2 kg.



Νέα σειρά Due

Πάστα Παγωτού και Variegato, 2 σε 1!

Η νέα σειρά **DUE** της Cresco φέρνει **καινοτόμα προσέγγιση στο gelato**: πάστα και variegato στον ίδιο κωδικό, απόλυτα εναρμονισμένα. Το αποτέλεσμα είναι γεύση που ξυπνάει αναμνήσεις, μεγαλύτερη ένταση και ξεκάθαρη εμπορική υπεροχή.

Άμεσα διαθέσιμα



PANETTONE DUE

Η αυθεντική γεύση του ιταλικού panettone με άρωμα βουτύρου και ζαχαρωμένα φρούτα.
Κωδ.: 020-0155



ROSA DUE

Η εκλεπτυσμένη μυρωδιά του τριαντάφυλλου με ντελικάτη γεύση και μοναδικό χρώμα.
Κωδ.: 020-0138

Έρχονται!



MOJITO DUE

Η δροσερή, εξωτική έκφραση του πιο αγαπημένου καλοκαιρινού cocktail.
Κωδ.: 020-0159



CINNAMON ROLL DUE

Η πλούσια γεύση φρεσκοψημένης ζύμης με έντονη κανέλα.
Κωδ.: 020-0158



APPLE PIE DUE

Η ζεστή, αρωματική comfort εμπειρία της κλασικής μηλόπιτας.
Κωδ.: 020-0160



cresco
ITALIA

Όλοι οι κωδικοί διατίθενται σε δοχείο 3kg.

Εισάγονται και διανέμονται από την εταιρία

ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

Τρώων 19Α | 121 33 Περιστερί | Τηλ: 210 5772337-9 | Email: headoffice@yiannikasgroup.com

www.yiannikas.gr | [f](#) [@](#) steliosyiannikas





Flora Professional Ice Cream Mix

Η έξυπνη επιλογή για επαγγελματίες!

Η Flora Professional Ice Cream Mix είναι μια καινοτόμα πρόταση για επαγγελματίες και λάτρεις του παγωτού που αναζητούν ποιότητα και βιωσιμότητα. Πρόκειται για ένα 100% φυτικό προϊόν, χωρίς φοινικέλαιο, που συνδυάζει την υπέροχη, εκλεκτή γεύση παγωτού βανίλιας με μια πλούσια, κρεμώδη υφή.



Εύκολη & Βιώσιμη Απόλαυση

Ιδανική για παγωτό μηχανής, η χρήση της είναι ιδιαίτερα εύκολη, καθώς εφαρμόζεται σε αναλογία 1:1 όπως και το παραδοσιακό παγωτό με βάση το γάλα. Παράλληλα, συμβάλλει σε μια πιο βιώσιμη επιλογή, καθώς συνδέεται με λιγότερες εκπομπές CO₂.

Η Flora Professional Ice Cream Mix αποτελεί την τέλεια λύση για όσους θέλουν να προσφέρουν απολαυστικό παγωτό, χωρίς συμβιβασμούς στη γεύση, την υφή ή την περιβαλλοντική ευθύνη.



VEGAN



ΧΩΡΙΣ
ΛΑΚΤΟΣΗ



ΧΩΡΙΣ
ΓΛΟΥΤΕΝΗ



ΧΩΡΙΣ
ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ

Flora Professional Ice Cream Mix

Ιδανική πρόταση για υπέροχο, απολαυστικό παγωτό

✓ Χωρίς Συντηρητικά! ✓ Χωρίς Φοινικέλαιο! ✓ Χωρίς κανένα συμβιβασμό στη γεύση!



Για χρήση ως **Soft** ή **Gelato**, επιτυχάνετε το πιο απολαυστικό αποτέλεσμα εύκολα και απλά!

FLORA
PROFESSIONAL

LEMAN ΠΑΣΧΑΛΙΝΑ ΣΟΚΟΛΑΤΕΝΙΑ ΔΙΑΚΟΣΜΗΤΙΚΑ 2026

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Με την παρουσίαση νέων σχεδίων, η συλλογή Πασχαλινών σοκολατένιων διακοσμητικών LEMAN DECORATIONS 2026 έρχεται να προσδώσει ξεχωριστή αισθητική και μοναδικό χαρακτήρα σε κάθε δημιουργία. Πολύχρωμα, πρωτότυπα και εμπνευσμένα, τα διακοσμητικά εγγυώνται εντυπωσιακή εμφάνιση σε τούρτες, πάστες, πασχαλινά τσουρέκια, σοκολατένια αυγά κ.ά. Τα σοκολατένια διακοσμητικά LEMAN DECORATIONS, που διατίθενται αποκλειστικά από τη ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ, είναι έτοιμα προς χρήση και προσφέρουν ευελιξία, ταχύτητα και απεριόριστες δημιουργικές δυνατότητες για κάθε σύγχρονο επαγγελματία. / steliuskanakis.gr

LEMAN
DECORATIONS**ΚΙΤ COINTREAU MEC3
ΓΙΑ ΠΑΓΩΤΟ ΛΙΚΕΡ ΚΟΥΑΝΤΡΟ**
από την LAOUDIS FOODS

Το νέο, ακαταμάχητο παγωτό με γεύση λευκής σοκολάτας και πορτοκαλιού, αρωματισμένο με λικέρ Cointreau, είναι η πιο δροσιστική καλοκαιρινή πρόταση για το φετινό καλοκαίρι! Πρόκειται για έναν ολοκληρωμένο συνδυασμό δύο προϊόντων της MEC3 (γεύση και ρίπλα) για υπέροχο αποτέλεσμα! Το νέο παγωτό Cointreau, καθώς και όλα τα άλλα νέα παγωτά της ιταλικής MEC3 για το 2026, είναι άμεσα διαθέσιμα στην ελληνική αγορά και μπορείτε να τα δείτε αναλυτικά στην ιστοσελίδα του επίσημου αντιπροσώπου της Mec3, της LAOUDIS FOODS, στο Laoudis.gr.

LOIS PASTRY CAFÉ ΣΤΟΝ ΒΟΛΟ

από την Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ

Το LOIS Pastry Café αποτελεί ένα σύγχρονο pastry & coffee concept στον Βόλο, με καθαρή αισθητική και έμφαση στη λειτουργικότητα του χώρου. Η Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ ανέλαβε τον σχεδιασμό και την κατασκευή του εξοπλισμού, υλοποιώντας έναν οργανωμένο χώρο που ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις της καθημερινής λειτουργίας και της άρτιας παρουσίασης των γλυκών. Οι σύγχρονες βιτρίνες, σε συνδυασμό με τον προσεγμένο φωτισμό, αναδεικνύουν την ποικιλία και τα χρώματα των προϊόντων. Οι καθαρές γραμμές και οι διακριτικές ρετρό αναφορές συνθέτουν μια αναγνωρίσιμη ταυτότητα, ενώ ο εξωτερικός χώρος με την όμορφη αυλή λειτουργεί ως φυσική προέκταση του καταστήματος, προσφέροντας έναν ευχάριστο χώρο φιλοξενίας κατά τους καλοκαιρινούς μήνες. / antonopoulos.com.gr

**MONTEBIANCO: ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΣ ΠΑΓΩΤΟΥ
ΚΑΙ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΠΟΥ ΞΕΧΩΡΙΖΕΙ**

από την Ε. ΔΑΚΙΔΗΣ ΕΕ

Η πρόταση της εταιρίας Ε. ΔΑΚΙΔΗΣ ΕΕ για το 2026, που μπορεί να εφαρμοστεί σε κρύες και ζεστές παρασκευές, είναι ο συνδυασμός προϊόντων παγωτού Montebianco και σοκολάτας Callebaut σε ροφήματα που κερδίζουν και τους πιο απαιτητικούς καταναλωτές! Δοκιμάστε να διαφοροποιηθείτε χρησιμοποιώντας υλικά που ήδη έχετε στο κατάστημά σας, θα χαρούμε να μοιραστούμε τις συνταγές μας μαζί σας! / e-dakidis.gr

BASE SUPERLAT VANIGLIA 100

από την ΠΑΠΑΓΕΩΡΓΙΟΥ ΑΦΟΙ ΑΕ

Η BASE SUPERLAT VANIGLIA 100 αντιπροσωπεύει την κορυφή των βάσεων gelato, προσφέροντας άψογη ισορροπία και εξαιρετική απόδοση σε κάθε εφαρμογή. Δημιουργεί gelato με άρτια δομή, κρεμώδη υφή και ευχάριστη, ζεστή αίσθηση στο στόμα, ενώ το γευστικό της προφίλ αναδεικνύεται από κομψές νότες βανίλιας που ενισχύουν το τελικό αποτέλεσμα. papageorgioufoods.gr

**BABBI**

PICCOLI PIACERI QUOTIDIANI

1952

**Variegati Waferini**
Where tradition becomes inspiration

Babbi reimagines its beloved Waferini transforming the pleasure of a crisp wafer into a symphony of textures, where velvety cream and golden crunch embrace to create a taste that charms, surprises, and lingers.

From the heart of the wafer come new emotions of flavor.

*Let yourself be inspired.*babbi.com   **Βορδώνης**
ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ ΕΙΔΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣΤηλ.: 210 61359412
www.vordonis.com
E-mail: info@vordonis.com

NEO TREND: DELIZIOSA BLUE BANANA ΑΠΟ ΤΗΝ GALATEA

από την KONTA AEBE

Το νέο trend στις επικαλύψεις-ρίπλες παγωτού ονομάζεται Deliziosa Blue Banana και προσφέρεται αποκλειστικά από τη GALATEA και την KONTA AEBE. Με ακαταμάχητη γεύση μπανάνα και φυσικό μπλε χρώμα από άγλη σπιρουλίνα διαθέτει βελούδινη υφή και απλώνεται εύκολα. Στη γκάμα Deliziose συγκαταλέγονται πολλές ακόμα λαχταριστές επιλογές όπως: Crema Cacao & Nocciola, Pistachio, Lemon, Crunchy Caramel, Nocciola, Φεγιεντίνη, Galafrolla Dark, Galafrolla Gluten Free, Grand Rochère και Super Peanuts. Όλες φτιαγμένες από προσεκτικά επιλεγμένα συστατικά, με αυστηρή έμφαση στην ποιότητα, χωρίς υδρογονωμένα φοινικέλαια, χωρίς τεχνητά χρώματα και χωρίς χημικά χρώματα. Σε εύχρηστη συσκευασία δοχείου 5 κιλών. / konta.gr

**ΓΕΜΙΣΤΙΚΟ ΠΑΓΩΤΟΥ MINI FILL ΤΗΣ BELDOS**

από την SWEET ICE

Το Mini Fill της Beldos αποτελεί την ιδανική λύση για ακριβή δοσομέτρηση και γέμισμα σε παγωτά και γλυκά. Με compact σχεδιασμό και εξαιρετική ευελιξία, επιτρέπει στον επαγγελματία να ρυθμίζει με ακρίβεια την ποσότητα, μειώνοντας τη φύρα και αυξάνοντας την παραγωγικότητα. Είναι ιδανικό για παγωτίνια καθώς μπορεί διαχειριστεί και πολύ μικρές ποσότητες, από 5 ml αλλά και μερίδες μέχρι 5000 ml. sweetice.gr

GELATO NOVELTIES FORUM ME ΤΗΝ FABBRI 1905 ΣΤΑ CENTERS OF GASTRONOMY ΑΘΗΝΑΣ ΚΑΙ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Με μεγάλη συμμετοχή επαγγελματιών του παγωτού πραγματοποιήθηκαν τα Gelato Novelties Forum 2026 της ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ, σε συνεργασία με την FABBRI 1905, στα Centers of Gastronomy Θεσσαλονίκης και Αθήνας. Οι συναντήσεις αποτέλεσαν έναν ζωντανό χώρο ανταλλαγής ιδεών γύρω από τις νέες τάσεις και τις δημιουργικές κατευθύνσεις του gelato.

Στη Θεσσαλονίκη συμμετείχε ο Salvatore Trigilio ενώ στην Αθήνα το κοινό υποδέχτηκε ο Franco Toso, Gelato Masters της Fabbri. Επιπλέον, σε κάθε πόλη πραγματοποιήθηκαν ιδιαίτερα επιτυχημένα masterclasses, μέσα από τα οποία οι επαγγελματίες είχαν την ευκαιρία να εμβαθύνουν σε τεχνικές παραγωγής, ισορροπία συνταγών και ζητήματα δομής και σταθεροποίησης του gelato.

Μέσα από δημιουργικές εφαρμογές που επιμελήθηκε το Τεχνικό Τμήμα Ζαχαροπλαστικής & Παγωτού της εταιρείας, αναδείχθηκαν οι εντυπωσιακές νέες γεύσεις της Fabbri και οι σύγχρονοι συνδυασμοί που μπορούν να εμπνεύσουν τη βιτρίνα της φετινής σεζόν και να εξελιχθούν στα επόμενα best sellers της αγοράς. / stelioskanakis.gr

**ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΛΥΣΕΙΣ ΨΥΞΗΣ ΜΕ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΚΑΙ ΑΞΙΟΠΙΣΤΙΑ**

από την ART STEEL

Η εταιρεία μας τα τελευταία χρόνια επένδυσε σε μηχανολογικό εξοπλισμό και σε πολλά νέα σχέδια με ανανεωμένο τεχνικό γραφείο και νέους μηχανικούς. Έτσι κατασκευάσαμε νέα μοντέλα εφαρμόζοντας καινούργιες τεχνικές, όπως το νέο επαναστατικό ψυκτικό υγρό R290 σε όλα τα ψυγεία και τη χρήση 2 μηχανών για καλύτερη λειτουργία. Στο εργοστάσιό μας παράγουμε όλα τα εξαρτήματα για βιτρίνες, ψυγεία, ανοξείδωτες και ξύλινες κατασκευές, έχοντας δυνατότητα να ελέγχουμε ποιότητα όσα χρησιμοποιούμε. Η εταιρεία διανέμει τα προϊόντα μέσω δικτύου εξειδικευμένων εμπόρων σε όλη την Ελλάδα. Στην ιστοσελίδα υπάρχουν τεχνικές πληροφορίες, φωτογραφίες και βίντεο. Στο εργοστάσιο λειτουργεί καθημερινά έκθεση 2000 τ.μ. με σχεδόν όλα τα μοντέλα μας διαθέσιμα σήμερα. artsteel.gr



ΠΑΠΑΓΕΩΡΓΙΟΥ

Α' ΥΛΕΣ
ΑΡΤΟΠΟΙΪΑ / ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ / ΠΑΓΩΤΟ



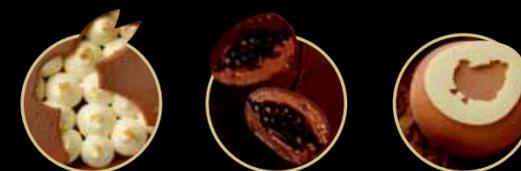
**ΣΟΚΟΛΑΤΕΝΙΕΣ
Δημιουργίες**

CALLEBAUT
BELGIUM 1911

Το μυστικό κρύβεται στις πρώτες ύλες

Η Callebaut chocolate είναι η ιδανική βάση για αυθεντικές πασχαλινές δημιουργίες υψηλής ποιότητας. Με βαθύ άρωμα κακάο, βελούδινη υφή και άριστη ρευστότητα, εξασφαλίζει λαμπερή επιφάνεια σε κάθε σοκολατένια δημιουργία. Η ισορροπημένη σύνθεσή της εγγυάται σταθερό επαγγελματικό αποτέλεσμα, αναδεικνύοντας κάθε δημιουργία σε εμπειρία γεύσης.

Για περισσότερες πληροφορίες, επικοινωνήστε με το Τμήμα Πωλήσεων Παπαγεωργίου.



ΑΝΑΝΕΩΣΗ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΜΕ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΑΙΧΜΗΣ

από την Δ.ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Στα Κάτω Πατήσια, το ζαχαροπλαστέιο Oriental προχώρησε σε ουσιαστική ανανέωση εξοπλισμού, επενδύοντας σε ψυγεία νέας τεχνολογίας που αναβαθμίζουν τόσο τη λειτουργικότητα όσο και την εικόνα του χώρου. Νέες βιτρίνες Display με συρόμενα κρύσταλλα ενισχύουν την εργονομία και την άμεση εξυπηρέτηση, ενώ η βιτρίνα iCounter, με ρυθμιζόμενη υγρασία και θερμοκρασία, διασφαλίζει ιδανικές συνθήκες συντήρησης για τα γλυκά. Η ανανεωμένη ζώνη ταμείου συμπληρώνει την παρέμβαση, δημιουργώντας ένα σύγχρονο, αποδοτικό και εμπορικά αναβαθμισμένο περιβάλλον. / drakoulakis.gr


**NESTLÉ KIT KAT
ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ ΚΑΙ ΓΕΥΣΗ
ΣΤΗΝ ΠΑΓΩΤΟΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ**
από την Ε. ΔΑΚΙΔΗΣ ΕΕ

Η συνεργασία της Εταιρείας Ε. ΔΑΚΙΔΗΣ ΕΕ με τη Nestlé συνεχίζεται και με νέες, συναρπαστικές προτάσεις για παγωτά που κερδίζουν τα βλέμματα των καταναλωτών! Δοκιμάστε τη νέα πρότασή μας για παγωτό KIT KAT και δημιουργήστε το επόμενο trend που θα συζητηθεί. Μια πρόταση ιδανική για επαγγελματίες ζαχαροπλάστες και λάτρεις του παγωτού που αναζητούν κάτι ξεχωριστό και ελκυστικό. e-dakidis.gr

**ΔΥΝΑΜΙΚΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑ
ΣΤΟ ΚΟΡΟΝΙ GASTRONOMY FESTIVAL**
από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

Με επιτυχία πραγματοποιήθηκε η συμμετοχή της εταιρείας ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ στο Κορόνι Gastronomy Festival, στις 7 και 8 Μαρτίου, συγκεντρώνοντας μεγάλη επισκεψιμότητα από επαγγελματίες της εστίασης, της ζαχαροπλαστικής και της γαστρονομίας. Κατά τη διάρκεια του φεστιβάλ παρουσιάστηκαν δημιουργικές γαστρονομικές εφαρμογές που ανέδειξαν την υψηλή ποιότητα και τη μεγάλη ποικιλία εφαρμογών των προϊόντων της εταιρείας, επιβεβαιώνοντας τη θέση τους στη σύγχρονη επαγγελματική κουζίνα. Η συμμετοχή αποτέλεσε ευκαιρία για την εταιρεία να αναδείξει τη φιλοσοφία της: την παροχή προϊόντων υψηλής ποιότητας και δημιουργικών λύσεων για τον επαγγελματία της εστίασης και της ζαχαροπλαστικής. Η εταιρεία ευχαριστεί θερμά την Κορώνη Α.Ε. για την άφογη συνεργασία. / giannikas.gr


ΔΡΟΣΕΡΟ ΣΟΡΜΠΕ LIMONCELLO
από την ARTIZAN

Η ARTIZAN παρουσιάζει το νέο πλήρες μίγμα για σορμπέ LIMONCELLO, που συνδυάζει φρέσκο χυμό λεμονιού, σιρόπι και γεύση ιταλικού λικέρ limoncello. Το αντίδοτο στις πιο ζεστές ημέρες του καλοκαιριού, παρασκευάζεται εύκολα, μόνο με την προσθήκη νερού επιτυγχάνεται ένα πολύ γευστικό σορμπέ Limoncello με τη χαρακτηριστική αρωματική γεύση και πλούσια αφράτη υφή. Χρησιμοποιούνται μόνο φυσικής προέλευσης πρώτες ύλες, χωρίς πρόσθετα. / artizanhellas.gr

ΦΥΣΙΚΟΙ ΠΟΥΡΕΔΕΣ ΦΡΟΥΤΩΝ DIRAFROST
από την ΠΑΠΑΓΕΩΡΓΙΟΥ ΑΦΟΙ ΑΕ

Η εταιρεία ΠΑΠΑΓΕΩΡΓΙΟΥ ανακοινώνει τη συνεργασία της με τη Βέλγικη Dirafrost, που εξειδικεύεται από το 1988, στην παραγωγή κατεψυγμένων προϊόντων με βάση τα φρέσκα φρούτα, όπως πουρέδες, smoothies, κουλί και καινοτόμα προϊόντα όπως οι έτοιμοι δίσκοι φρούτων. Η επεξεργασία τους γίνεται προσεκτικά σε χαμηλές θερμοκρασίες, για να διατηρούν την αυθεντική γεύση, το ζωηρό χρώμα και τα θρεπτικά στοιχεία των φρούτων, χωρίς πρόσθετα ή συντηρητικά. Φτιαγμένοι από 100% φρούτα, προσφέρουν ουδέτερη γεύση και χρώμα σε γλυκά, παγωτά και cocktails, εξασφαλίζοντας σταθερή ποιότητα και μοναδική εμπειρία σε chef, αρτοποιούς και ζαχαροπλάστες. / papageorgioufoods.gr



The Essence of Artisan Gelato

Φουντούκι, φιστίκι, σοκολάτα και βανίλια.

Τέσσερις διαχρονικές γεύσεις που έχουν γράψει τη δική τους ιστορία στον κόσμο του gelato και συνεχίζουν να κερδίζουν κάθε γευστική παλέτα.

Η **Disaronno Ingredients** επιλέγει τις εκλεκτότερες πρώτες ύλες και τις μεταμορφώνει σε premium προϊόντα υψηλών προδιαγραφών, προσφέροντας ολοκληρωμένες λύσεις στους σύγχρονους Master Gelato Makers.

Με σεβασμό στην παράδοση, έμφαση στην ποιότητα και σταθερή προσήλωση στην καινοτομία, δημιουργεί τη βάση για αυθεντικές, ισορροπημένες και εμπορικά επιτυχημένες γεύσεις.

Ανακαλύψτε το εύρος της ποικιλίας και αφήστε τη δημιουργικότητά σας ελεύθερη να εμπνευστεί.

Dakidis

DISARONNO
— INGREDIENTS —

MONTEBIANCO
all about Gelato

Anselmi
1892

ALVIENA
Gelato Italiano

EUROBISCO
Chiaravalle

ΝΕΑ ΦΥΣΙΚΗ ΠΑΣΤΑ ΛΕΜΟΝΙ

από την KONTA ΑΕΒΕ

Η KONTA ΑΕΒΕ παρουσιάζει τη νέα πάστα ζαχαροπλαστικής λεμόνι (Lemon Peel Paste) της Heinrich Karrow, ιδανική για να δώσετε μοναδικό άρωμα και γεύση φρέσκου λεμονιού σε κουλούρια, βουτήματα, κέικ, μάφινς, βασιλόπιτες, τσουρέκια, ντόνατς, μπριός και σε άπειρες ακόμη εφαρμογές. 100% Clean Label και έτοιμη προς χρήση, είναι εξαιρετικά σταθερή στο ψήσιμο και στην κατάψυξη, με βασική αναλογία: 2-5% ανά κιλό αλεύρου. Διατίθεται σε δοχείο 5 κιλών. / konta.gr

**ION BEAN TO BAR – NUCREMA SPECULOOS!**

από την ION

From Bean to Bar!! Η ION από το 1930 είναι η μόνη εταιρεία στην Ελλάδα που έχει ολοκληρωμένη διαδικασία παραγωγής σοκολάτας και κακάο, από τον καρπό του κακάο έως το τελικό προϊόν! Η NuCrema της ION πρόσφατα λάνσαρε τη νέα κρέμα NuCrema Biscotto Speculoos: πραλίνα φουντουκιού κακάο με 50% μπισκότο speculoos & τρίμα speculoos. Ιδανική για τις ξεχωριστές σας συνταγές που θέλετε να αναδείξετε τη γεύση και την τραγανότητα του speculoos, διατηρώντας παράλληλα το άρωμα της πραλίνας φουντουκιού με κακάο ION! Ιδανική ως έχει για κρέπες, κρουασάν, και γεμίσεις σε γλυκίσματα. / ion.gr



NuCrema
ION

**ΤΑ ΝΕΑ ΟΣÈ ΑΠΟ ΤΗ FUGAR**

από την SWEET ICE

Οι νέες ρίπλες της Fugar εντυπωσιάζουν χάρη στις γεμάτες γεύσεις τους, τη βελούδινη υφή τους και την ευρεία εφαρμογή τους στο παγωτό και τη ζαχαροπλαστική. Χρησιμοποιούνται ως κρεμίνο, ως ρίπλες και ως επικαλύψεις σε τούρτες και προφιτερόλ. Διατίθενται σε 3 νέες γεύσεις: pinkosè, με γεύση βατόμουρο, biancosè pink rock, με γεύση λευκή σοκολάτα με τραγανά κομμάτια βατόμουρου και saulty reanutosè με γεύση αλμυρό φιστίκι αράπικο. sweetice.gr

**ΓΕΜΙΣΤΙΚΟ ΠΑΓΩΤΟΥ**

από την ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΧΡ. ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΕΠΕ

Το επιτραπέζιο γεμιστικό παγωτού με μεγάλη χωρητικότητα κάδου (15,5 λίτρα), ρυθμιζόμενη ποσότητα δόσης από 20 έως 2200 ml και ταχύτητα γεμίσματος 6 λίτρα ή 20 δοχεία των 150 ml / λεπτό ξεχωρίζει. Το ειδικό πατενταρισμένο σύστημα πίεσης του παγωτού εξασφαλίζει άριστη ποιότητα χωρίς να χάνεται το ποσοστό διόγκωσης που έχει μέσα το βιοτεχνικό (artigianale) παγωτό. Διαθέτει τρεις διαφορετικές ταχύτητες δόσης, σύστημα παύσης ανάμεσα στα κυπελλάκια και πεντάλ λειτουργίας. Επεκτείνετε, λοιπόν, το δίκτυο πωλήσεών σας με έναν εύκολο και αποτελεσματικό τρόπο. / kourlampas.gr

UQS HELLAS™: ΤΟ ΣΥΓΧΡΟΝΟ ΕΡΓΑΛΕΙΟ ΕΜΠΙΣΤΟΣΥΝΗΣ

από την UQS Hellas™

Η UQS Hellas™ δημιουργεί ένα καινοτόμο οικοσύστημα εμπιστοσύνης για τρόφιμα και ποτά, βασισμένο σε επιστημονικά δεδομένα και ψηφιακή γνωστοποίηση. Με τη συμβολή του Εργαστηρίου Χημείας Τροφίμων του Εθνικού και Καποδιστριακού Πανεπιστημίου Αθηνών, διασφαλίζεται η εγκυρότητα των αναλύσεων. Μέσω των σημάνσεων Trust Innovator™, Quality Innovator™ και Sustain Innovator™, οι καταναλωτές αποκτούν σαφή εικόνα για ασφάλεια, ποιότητα και αειφορία. Η δυναμική σήμανση QR προσφέρει άμεση πρόσβαση στην αξία κάθε προϊόντος, μετατρέποντας την πληροφωρία σε γνώση και την εμπιστοσύνη σε μετρήσιμη πραγματικότητα. / uqs.gr



Σχεδιάζουμε.
Παράγουμε.
Υποστηρίζουμε.



Διανομή σε όλη την Ελλάδα
μέσω δικτύου εξειδικευμένων εμπόρων

- **Σύγχρονος εξοπλισμός**
Υψηλή ποιότητα και αποδοτικότητα παραγωγής.
- **Τεχνική υποστήριξη**
Άμεση βοήθεια για κάθε τεχνικό θέμα.
- **Ευέλικτος σχεδιασμός**
Λύσεις προσαρμοσμένες στις ανάγκες των πελατών.
- **Πιστοποιημένη παραγωγή**
Γραμμή παραγωγής με διεθνή πρότυπα ποιότητας.
- **Εξειδίκευση & εμπειρία**
Τεχνογνωσία που εγγυάται άριστο αποτέλεσμα.
- **Καινοτομία & έμπνευση**
Συνεχής εξέλιξη για προϊόντα που ξεχωρίζουν στην αγορά.

www.artsteel.gr

ARTSTEEL - ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΠΑΓΩΤΟΥ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟΥ

2^ο χλμ Λαγκαδά - Σοχού, Τ.Κ. 57200 Θεσσαλονίκη, τ.: 2394 020 837, email: info@artsteel.gr

ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ GELATO DAYS 2026

από την LAOUDIS FOODS

Σε συνέχεια της πρώτης παρουσίασης των νέων πρώτων υλών της παραγωγού εταιρείας MEC3 στην κλαδική έκθεση Artozoma στη Βόρεια Ελλάδα, η η LAOUDIS FOODS, επίσημος αντιπρόσωπος της ηγέτιδας ιταλικής εταιρείας, διοργάνωσε τρεις ακόμα παρουσιάσεις, ώστε να μπορέσουν και οι gelatieri σε όλη την Ελλάδα να δουν και να δοκιμάσουν τα νέα, εντυπωσιακά παγωτά! Η αρχή έγινε στην Αθήνα, στο Μουσείο Οίνου στις 11 & 12 Μαρτίου και ακολούθησαν οι εκδηλώσεις σε Κρήτη και Πάτρα στις 18 & 19 αντίστοιχα. Το συνταγολόγιο των νέων παγωτών της Mec3 μπορείτε να το βρείτε στην ιστοσελίδα Laoudis.gr, στον τομέα «Κατάλογοι».



**ΚΑΪΜΑΚΙ ΜΕ ΕΞΩΤΙΚΗ ΥΠΟΓΡΑΦΗ:
ΤΟ ΑΠΟΛΥΤΟ ΤΑΪΡΙΑΣΜΑ ΠΑΓΩΤΟΥ ΑΚΤΙΝΑ
ΜΕ ΤΟ ΝΕΟ VARIEGATO MANGO ΤΗΣ AROMITALIA**
από την ΑΚΤΙΝΑ

Ένα μίγμα για παγωτό με αυθεντική γεύση καϊμάκι έρχεται να εμπλουτίσει τη γκάμα επαγγελματικών λύσεων για σύγχρονα gelaterie και ζαχαροπλαστεία. Με πλούσιο σώμα, μαστιχωτή υφή και χαρακτηριστικά αρώματα που παραπέμπουν στην παραδοσιακή συνταγή, το μίγμα προσφέρει σταθερό αποτέλεσμα και υψηλή απόδοση στην παραγωγή. Ξεχωρίζει για την εξαιρετική του αρμονία με τον νέο variegato Mango της Aromitalia. / aktinafoods.com



**CHOCO BISC
ΓΑΛΑΚΤΟΣ DIGUSTO**

από την OLYMPIC FOODS

Κρεμώδες variegato γάλακτος με απαλή, γαλακτώδη γεύση, εμπλουτισμένο με τραγανά κομμάτια cookies που προσθέτουν ευχάριστη υφή, ισορροπημένη γλυκύτητα και ιδιαίτερο οπτικό αποτέλεσμα. Εφαρμόζεται ως ρίπλα, στρώση, γέμιση ή torring σε παγωτά, τούρτες, cakes και desserts, επιτρέποντας εύκολη διαφοροποίηση χωρίς αλλαγή της βασικής συνταγής. olympic-foods.gr



**FLORA SOFT ICE CREAM:
ΒΡΑΒΕΥΜΕΝΗ ΓΕΥΣΗ, VEGAN ΠΟΙΟΤΗΤΑ**
από την FLORA FOOD GROUP

Η Flora Food Group κατέκτησε το Vegan Award 2026 για το καινοτόμο Flora Soft Ice Cream Mix 10L, ξεχωρίζοντας ανάμεσα σε κορυφαίες εταιρείες του κλάδου. Η διάκριση επιβεβαιώνει ότι η καινοτομία και η υψηλή ποιότητα μπορούν να συνδυαστούν ιδανικά σε ένα 100% plant-based προϊόν με πλούσια γεύση και βελούδινη υφή. Το βραβευμένο παγωτό ανταποκρίνεται στις σύγχρονες τάσεις και στις ανάγκες της επαγγελματικής αγοράς, ενισχύοντας τη θέση της εταιρείας σε έναν δυναμικά αναπτυσσόμενο τομέα και προσφέροντας προστιθέμενη αξία στους συνεργάτες της. floraprofessional.com/el-gr

ΝΕΑ ΣΕΙΡΑ ΑΠΟ ΠΑΣΤΕΣ ΠΑΓΩΤΟΥ DUE

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

Η νέα σειρά DUE της Cresco φέρνει μια καινοτόμα προσέγγιση στη δημιουργία gelato: πάστα και variegato στον ίδιο κωδικό, απόλυτα εναρμονισμένα. Το αποτέλεσμα είναι πιο καθαρή γεύση, αυξημένη ένταση και εντυπωσιακή παρουσία στη βιτρίνα, χωρίς τεχνικούς συμβιβασμούς. Η σειρά περιλαμβάνει πέντε εμπορικά δυνατές προτάσεις: Mojito Due, Apple Pie Due, Cinnamon Roll Due, Rosa Due και Panettone Due, εμπνευσμένες από διεθνή trends και αγαπημένες γεύσεις. Δίνει στον επαγγελματία τη δυνατότητα να δημιουργήσει signature προτάσεις με συνέπεια, σταθερότητα και ξεκάθαρη εμπορική δυναμική. Η ισορροπία βάσης και ρίπλας εξασφαλίζει ένταση σε κάθε κουταλιά. Διατίθενται σε δοχεία 3 κιλών. / yiannikas.gr



Minuta Speculoos

Αυθεντική γεύση speculoos



keepexploring.

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

Παναγιώτης Τσιάβος

Η τέχνη του Gelato με γνώση και χαρακτήρα

Από τον φούρνο της οικογένειας έως τη διαμόρφωση σύγχρονων concepts, ο Παναγιώτης Τσιάβος, που το όνομά του έχει γίνει τα τελευταία χρόνια συνώνυμο του ποιοτικού παγωτού, υπηρετεί μια φιλοσοφία καθαρής γεύσης, ισορροπημένης δομής και ουσιαστικής πρώτης ύλης. Από την παραγωγή στη συμβουλευτική και την εκπαίδευση, η φιλοσοφία του συνδέει τεχνική, ουσία και μνήμη. Μέσα από τη δουλειά του — και σε projects όπως το EPIK— η παράδοση συναντά τη σύγχρονη τεχνική, δίνοντας ταυτότητα σε κάθε προϊόν.

Πώς επηρέασε την αντίληψή σου για την ποιότητα και τη δημιουργία το γεγονός ότι μεγάλωσες σε οικογένεια αρτοποιών 7ης γενιάς;

Μεγάλωσα κυριολεκτικά μέσα σε αλεύρι. Θυμάμαι τον πατέρα μου να φεύγει νύχτα και να επιστρέφει με τα ρούχα του να μυρίζουν προζύμι και καμένο ξύλο. Θυμάμαι τα ξύλινα τελάρα, τη ζεστασιά του φούρνου, τη σιωπή πριν ανοίξει η πόρτα και γεμίσει ο δρόμος άρωμα ψωμιού. Σε μια οικογένεια αρτοποιών 7ης γενιάς, δεν χρειάστηκε ποτέ να μου πουν τι σημαίνει ποιότητα. Τη ζούσα. Αν κάτι δεν ήταν σωστό, απλώς δεν έβγαινε. Το οικογενειακό μου περιβάλλον είχε πειθαρχία, απαιτήσεις, αλλά και αξιοπρέπεια. Έμαθα ότι το προϊόν που δίνεις στον άλλον είναι υπόσχεση. Αυτό κουβαλώ μέχρι σήμερα, ότι η δημιουργία δεν είναι εντυπωσιασμός, αλλά ευθύνη και χαρακτήρας.

Πότε κατάλαβες ότι θες να εξελίξεις την οικογενειακή παράδοση και όχι απλώς να τη συνεχίσεις;

Ήταν κάτι που ωρίμασε μέσα μου. Κάποια στιγμή κατάλαβα ότι αν απλώς συνεχίσω χωρίς να ψάξω βαθύτερα, θα κάνω κάτι μισό. Η παράδοση που παρέλαβα δεν ήταν για να τη φυλάξω σε κουτί. Ήταν για να τη μεταφέρω στο σήμερα. Ήθελα να καταλάβω την επιστήμη πίσω από αυτό που κάναμε χρόνια, να δω πώς η τεχνική συναντά τη σύγχρονη γνώση, να πάρω το παλιό και να το φέρω στο παρόν χωρίς να το αλλοιώσω. Για μένα η εξέλιξη δεν είναι ρήξη. Αν αγαπάς την παράδοση, δεν τη μισείς, τη συνεχίζεις με επίγνωση.

Πώς επηρεάζει η αρτοποιητική σου βάση τον τρόπο που προσεγγίζεις το gelato και τη σύγχρονη ζαχαροπλαστική;

Η αρτοποιία σε μαθαίνει να περιμένεις, να μη βιάζεσαι, να κοιτάς τη

δομή, όχι μόνο την επιφάνεια. Στο gelato αυτή η σκέψη είναι παρούσα σε κάθε συνταγή. Δεν βλέπω μια γεύση σαν «ιδέα». Τη βλέπω σαν ισορροπία, ως ένα σύνολο που πρέπει να σταθεί. Όπως ένα καλό ψωμί δεν χρειάζεται τίποτα παραπάνω από σωστό αλεύρι, νερό και χρόνο, έτσι και ένα καλό gelato δεν χρειάζεται υπερβολές. Η απλότητα είναι η μεγαλύτερη δοκιμασία για έναν τεχνίτη.

Πώς άλλαξε η οπτική σου περνώντας από την παραγωγή στη συμβουλευτική;

Όταν είσαι μέσα στην παραγωγή, το σώμα σου θυμάται και ζεις μέσα στη διαδικασία. Περνώντας στη συμβουλευτική, έπρεπε να κάνω ένα βήμα πίσω. Να δω την εικόνα από μακριά, να καταλάβω όχι μόνο πώς φτιάχνεται κάτι, αλλά γιατί υπάρχει. Άρχισα να σκέφτομαι τον χώρο, τη ροή, την ταυτότητα, τον τρόπο που ο πελάτης θα σταθεί μπροστά στη βιτρίνα. Το προϊόν δεν



«Η καινοτομία δεν είναι μόνο μια νέα γεύση. Είναι η εξέλιξη στη λεπτομέρεια, η διαρκής προσπάθεια να γίνεσαι τεχνικά πιο ώριμος, χωρίς να χάνεις την απλότητα»



είναι μόνο γεύση: είναι εμπειρία, είναι θέση, είναι συνέπεια. Και εκεί κατάλαβα ότι η τέχνη μας δεν είναι μόνο τεχνική, αλλά και κατεύθυνση.

Ποια είναι τα πιο συχνά στρατηγικά λάθη που βλέπεις σε νέες επιχειρήσεις που θέλουν να επενδύσουν στο gelato;

Παρατηρώ μια έλλειψη τεχνικής κατάρτισης. Το gelato αντιμετωπίζεται σαν κάτι απλό, ενώ στην πραγματικότητα είναι βαθιά τεχνικό προϊόν. Πολλές επιχειρήσεις βασίζονται σε έτοιμες βάσεις του εμπορίου, σε προκαθορισμένες φόρμουλες που δίνουν ένα αποδεκτό αποτέλεσμα, αλλά όχι ένα προϊόν με ταυτότητα. Δεν μπαίνουν στη διαδικασία να κατανοήσουν τη δομή, να πειραματιστούν ώστε να δημιουργήσουν κάτι δικό τους. Παράλληλα, υπάρχει συχνά η τάση για εντυπωσιασμό: περίπλοκοι συνδυασμοί, mainstream γεύσεις, έντονα “concept”. Όμως όταν η βάση είναι ίδια, όταν οι πρώτες ύλες δεν έχουν επιλεγεί με ουσία, το αποτέλεσμα — όσο εντυπωσιακό κι αν φαίνεται — μοιάζει τελικά με πολλά άλλα. Το gelato χρειάζεται τεχνική, αλλά και χαρακτήρα. Η διαφορά δεν κρύβεται στη βιτρίνα. Κρύβεται στη δομή.

Πόσο σημαντικό είναι για έναν pastry chef να κατανοήσει το positioning, το storytelling και το brand identity;

Σήμερα δεν αρκεί να είσαι καλός τεχνίτης. Πρέπει να έχεις επίγνωση του τι πρεσβεύεις. Ο κόσμος δεν αναζητά μόνο γεύση. Αναζητά σύνδεση. Θέλει να καταλάβει ποιος βρίσκεται πίσω από αυτό που κρατά στα χέρια του. Το storytelling δεν είναι διακόσμηση. Είναι η αλήθεια σου ειπωμένη με καθαρότητα. Αν δεν έχεις ιστορία, δεν μπορείς να χτίσεις σχέση.

Ποια ελληνικά προϊόντα θεωρείς ότι έχουν ανεκμετάλλευτο δυναμικό στο σύγχρονο gelato;

Η Ελλάδα έχει μια σιωπηλή δύναμη στις πρώτες ύλες της, δεν χρειάζεται εφέ, γιατί έχει ουσία. Ένα γιαούρτι με σώμα και οξύτητα, ένα μέλι που κουβαλά βουνό, ένα εσπεριδοειδές που ανοίγει στο χέρι και γεμίζει ο χώρος άρωμα. Αυτά δεν χρειάζονται φτιασίδια. Πιστεύω ότι έχουμε ακόμη πολλά να πούμε μέσα από τα δικά μας προϊόντα. Όχι για να τα «προβάλουμε», αλλά για να τα δουλέψουμε σωστά. Η ελληνική γη έχει χαρακτήρα. Το θέμα είναι αν έχουμε εμείς την υπομονή να τον αναδειξουμε.

Ποιες είναι οι βασικές διαφορές παρατηρείς μεταξύ της ελληνικής και της διεθνούς αγοράς ως προς το gelato;

Στο εξωτερικό υπάρχει συχνά μεγαλύτερη εξειδίκευση. Το gelato αντιμετωπίζεται ως κεντρικό προϊόν, με σαφή φιλοσοφία και καθαρή τοποθέτηση. Στην Ελλάδα για χρόνια ήταν πιο συμπληρωματικό. Όμως τα τελευταία χρόνια βλέπω μια ωριμότητα. Το κοινό έχει εκπαδευτεί, ρωτάει, αναζητά ποιότητα. Όταν εκπαιδεύεται το κοινό, εξελίσσεται και ο επαγγελματίας.

Ποια είναι η μεγαλύτερη τεχνική πρόκληση για ένα gelato με καθαρή γεύση και χωρίς περιπά προσθέτα;

Η καθαρότητα είναι απαιτητική. Όταν αφαιρείς τα περιττά, δεν έχεις τίποτα να σε καλύψει. Ένα καθαρό gelato σε εκθέτει, αλλά αν το πετύχεις, έχει μια διαύγεια που δεν συγκρίνεται. Η καθαρότητα δεν σημαίνει απλότητα στην εκτέλεση. Σημαίνει βαθιά κατανόηση της δομής. Όταν ξέρεις τι κάνει κάθε συστατικό, μπορείς να κρατήσεις το προϊόν καθαρό και ταυτόχρονα σταθερό. Η σταθερότητα είναι σεβασμός προς τον πελάτη και όχι τεχνικό καπρίτσιο.

Πώς επηρεάζουν οι σύγχρονες τάσεις — όπως clean label, βιωσιμότητα και plant-based προϊόντα — τον τρόπο που σχεδιάζεις νέα προϊόντα;

Δεν τις βλέπω ως τάσεις αλλά ως φυσική εξέλιξη. Ο κόσμος θέλει να ξέρει τι τρώει. Αν κάτι είναι πιο καθαρό, πιο ειλικρινές, πιο συνειδητό, τότε έχει θέση στο σήμερα. Αρκεί να γίνεται σωστά, όχι επιφανειακά. Άλλωστε η υπευθυνότητα δεν είναι μόδα, είναι ωριμότητα.

Τι σε κιντοποιεί σήμερα περισσότερο;

Η δημιουργία με νόημα, το να χτίζεις κάτι που έχει ταυτότητα, που δεν είναι απλώς προϊόν, αλλά πρόταση. Και με συγκινεί βαθιά η μεταφορά γνώσης, γιατί κάποτε ήμουν κι εγώ αυτός που παρατηρούσε σιωπηλά. Και κάποιος μοιράστηκε μαζί μου. Έχω πάντα υπόψιν ότι η γνώση που δεν μοιράζεται, χάνει τη δύναμή της.

Το EPIK έχει σαφή φιλοσοφία για την ποιότητα, την πρώτη ύλη και τη σύγχρονη προσέγγιση στο gelato. Πώς αποτυπώνεται η προσωπική σου τεχνική ταυτότητα μέσα από το brand;

Εκφράζει απόλυτα τη φιλοσοφία μου: καθαρό, φυσικό gelato με ισχυρή τεχνική βάση και απόλυτο σεβασμό στην πρώτη ύλη. Συνεργαζόμαστε με μικρούς Έλληνες παραγωγούς, επιλέγοντας υλικά με χαρακτηριστικά, ώστε το αποτέλεσμα να είναι ισορροπημένο, αυθεντικό, να ξυπνά και να δημιουργεί μνήμες. Παράλληλα, δεν μένουμε στάσιμοι. Η τεχνική για μένα είναι ζωντανός οργανισμός. Δουλεύουμε διαρκώς πάνω σε αλλαγές στη δομή του παγωτού μας, αναζητούμε καλύτερη υφή, μεγαλύτερη καθαρότητα, πιο ακριβή ισορροπία. Η καινοτομία δεν είναι μόνο μια νέα γεύση. Είναι η εξέλιξη στη λεπτομέρεια, η διαρκής προσπάθεια να γίνεσαι τεχνικά πιο ώριμος, χωρίς να χάνεις την απλότητα.

Ποιος είναι συγκεκριμένα ο ρόλος σου στη διαμόρφωση του EPIK, από το επίπεδο της ανάπτυξης των συνταγών μέχρι τη συνολική κατεύθυνση του concept;

Ο ρόλος μου ξεκινά από την ανάπτυξη των συνταγών — τη δομή, την ισορροπία, την τεχνική αρτιότητα κάθε γεύσης. Πώς θα σταθεί, πώς θα εξελιχθεί στο στόμα, πώς θα παραμείνει σταθερή στο χρόνο. Παράλληλα, όμως, συμμετέχω μαζί με

τους ιδιοκτήτες στη διαμόρφωση της συνολικής κατεύθυνσης του brand. Στον τρόπο που στήνεται η γκάμα, στο ποια προϊόντα εκφράζουν τη φιλοσοφία μας, στο πώς θέλουμε να τοποθετηθεί το EPIK μέσα στην αγορά. Δεν το βλέπω αποσπασματικά. Η συνταγή, η βιτρίνα, η ταυτότητα, η εμπειρία — όλα πρέπει να έχουν συνοχή. Ο ρόλος μου είναι να διασφαλίζω ότι αυτή η συνοχή παραμένει καθαρή και σταθερή. Ότι το προϊόν που φεύγει προς τα έξω αντανακλά ακριβώς αυτό που πρεσβεύουμε.

Ποιο θα έλεγες ότι είναι μέχρι στιγμής ένα καθοριστικό κεφάλαιο στην επαγγελματική σου διαδρομή, επηρεάζοντας την εξέλιξή σου;

Η στιγμή που σταμάτησα να κυνηγάω την αποδοχή και άρχισα να υπηρετώ αυτό που πιστεύω. Όταν κατάλαβα ότι δεν χρειάζεται να φωνάζεις για να σε ακούσουν, αρκεί να είσαι συνεπής. Στο τέλος της ημέρας, αυτό που μετρά για μένα είναι να μπορώ να στέκομαι απέναντι σε αυτό που δημιουργώ και να νιώθω ότι δεν πρόδωσα τη ρίζα μου. Γιατί τελικά η ρίζα σε κρατά ταπεινό. Και η πορεία — αν τη διανύσεις με συνέπεια — σε κάνει συνειδητό.

SIGEP 2026

Παγκόσμιο Σημείο Συνάντησης Καινοτομίας και Επιχειρηματικότητας

Η SIGEP 2026, που πραγματοποιήθηκε στο Rimini Expo Centre (16-20 Ιανουαρίου), επιβεβαίωσε τη θέση της ως κορυφαία διεθνή πλατφόρμα για gelato, ζαχαροπλαστική, σοκολάτα και αρτοποιία. Με +33% αύξηση συμμετοχών από 45 χώρες και σημαντική παρουσία ξένων επισκεπτών, η έκθεση συγκέντρωσε κορυφαίους αγοραστές και ενίσχυσε διεθνείς συνεργασίες. Παράλληλα, ανέδειξε τις νέες τάσεις, τη σύνδεση αγορών με την καινοτομία και τη σημασία της ανάπτυξης ανθρώπινου δυναμικού στον κλάδο τροφίμων.

Εντυπωσιακή η παρουσία της FABBRI στη SIGEP: Ένταση, φρεσκάδα & καθαρότητα πρώτης ύλης!

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ έδωσε δυναμικό «παρών» στη SIGEP 2026, στο περίπτερο της FABBRI 1905, ενισχύοντας τη διαχρονική συνεργασία των δύο εταιρειών, για να υποδεχτεί τους επαγγελματίες από την ελληνική αγορά, που αναζητούν τους πρωταγωνιστές της νέας σεζόν. Οι νέες προτάσεις που η εταιρεία λανσάρει στην ελληνική αγορά, ανέδειξαν δύο ξεκάθαρες κατευθύνσεις: έντονη, αυθεντική φρουτώδη έκφραση όπως το Simpré Nerántzi & Yuzu και το Simpré Açaí που φέρνουν φρεσκάδα και εξωτικό βάθος, ενώ το Sorbé Βατόμουρο με 86% ολική ποσότητα φρούτου εκφράζει τη δύναμη της κα-



θαρής πρώτης ύλης. Παράλληλα, τα ολοκαινούργια Delipaste Λευκή Βανίλια και Toffee επαναπροσδιορίζουν τις κλασικές εκλεπτυσμένες γεύσεις με φυσικό χαρακτήρα και ισορροπημένη ένταση. / steliuskanakis.gr

AKTINA: Premium Gelato Macaron από την Aromitalia

Άλλη μία επιτυχημένη SIGEP στην οποία η Aromitalia παρουσίασε τρεις νέες εκλεπτυσμένες γεύσεις παγωτού μακαρόν: Lemon, Forest Berries και Pistachio. Το φημισμένο γαλλικό γλύκισμα σε απόλυτη προσαρμογή σε gelato που θα αποτελέσει ατραξιόν στις βιτρίνες του παγωτού. Οι νέες αυτές δημιουργίες αποτελούν τη δική μας πρόταση για το 2026, εκφράζοντας τη σύγχρονη τάση για premium ποιότητα, καινοτομία και αισθητική υπεροχή στον κόσμο του gelato και της ζαχαροπλαστικής. / aktinafoods.com



Η LAOUDIS FOODS στη φετινή SIGEP! Gelato Guinness™ Mec3

Εκπρόσωποι της LAOUDIS FOODS βρέθηκαν και φέτος στη Sigep και στο περίπτερο της MEC3, της κορυφαίας ιταλικής εταιρείας πρώτων υλών παγωτού την οποία αντιπροσωπεύει επίσημα η εταιρεία στην ελληνική αγορά. Το νέο gelato Guinness™ σε συνεργασία με τη διάσημη μαύρη μπίρα stout, είναι η πιο πρωτότυπη φετινή πρόταση της Mec3. / laoudis.gr



Δυναμική συνεργασία CODA & MOLINO DENTI στη SIGEP 2026



Για μία ακόμη χρονιά, η MOLINO DENTI και η CODA επιβεβαίωσαν τη δυναμική συνεργασία τους στη SIGEP 2026, με ένα ιδιαίτερα εντυπωσιακό περίπτερο αφιερωμένο στην ιταλική τεχνογνωσία, στο πάθος για ποιότητα και μια σημαντική διάκριση της MOLINO DENTI από την ένωση National Italian Pizzaioli (NIP) για τη μακροχρόνια και εξαιρετική συνεργασία της με τον συγκεκριμένο θεσμό. Μέσα από ένα υπέροχο ταξίδι γεύσεων και αρωμάτων και ένα ποικίλο πρόγραμμα από δραστηριότητες, masterclasses και εντυπωσιακές επιδείξεις σεφ και τεχνικών, η MOLINO DENTI παρουσίασε τις φετινές τάσεις στην Pizza, την Αρτοποιία και τη Ζαχαροπλαστική, πάντοτε



συνυφασμένες με τη φιλοσοφία της για 100% φυσικά προϊόντα χωρίς πρόσθετα. Ανάμεσα στα ποιοτικά αλεύρα της σειράς Infibra ξεχώρισε το Crockia για αυθεντική pizza, πεντανόστιμα πείνιρλι, λαχταριστή focaccia και τέλεια pizza. Περιέχει πολύτιμο καβουρδισμένο φύτρο σταριού και εξασφαλίζει μεγάλη ελαστικότητα, αφράτη ψίχα, τραγανή κόρα και καταπληκτική γεύση. / konta.gr

SWEET ICE: Η πρόταση της χρονιάς το Diamond της ICETEAM1927



Η SWEET ICE έδωσε το παρόν στη SIGEP, προβάλλοντας για 2η χρονιά την πολύτιμη συνεργασία της με τους NZ. Οι Ambassadors της Cattabriga στην Ελλάδα μάς εντυπωσίασαν με το Show Cooking «Choco-Gelato Dessert Bars», μετατρέποντας παραδοσιακές γεύσεις, όπως ο μπακλαβάς ή το μανταρίνι Χίου, σε σύγχρονες μπάρες παγωτού. Η πρότασή μας για φέτος είναι το πρωτοποριακό λογισμικό Diamond της Iceteam1927. Ενσωματωμένο στα μηχανήματα Icona, το Diamond επιτρέπει την απόλυτη παραμετροποίηση της υφής και της ψύξης, διασφαλίζοντας κορυφαία ποιότητα σε κάθε κύκλο παραγωγής παγωτού. Το λογισμικό Diamond μετατρέπει την τεχνολογία σε σύμμαχο της δημιουργικότητας, φέρνοντας το εργαστήριο του μέλλοντος στο σήμερα. / sweetice.gr



Η DOMESTICA προτείνει: Magica Colore E-Pay για soft παγωτό!



Η DOMESTICA με εμπειρία πάνω από 50 χρόνια στο παγωτό, συμμετείχε και φέτος στην SIGEP 2026, ως αποκλειστικός αντιπρόσωπος της Carpigiani στην Ελλάδα προτείνει την τεχνολογικά πιο σύγχρονη λύση για soft παγωτό. Η Magica Colore E-Pay επαναπροσδιορίζει το soft παγωτό, συνδυάζοντας την ποιότητα της Carpigiani με την ευκολία της ψηφιακής πληρωμής. Διαθέσιμη σε επιτραπέζια και επιδαπέδια έκδοση, ιδανική για σύγχρονες επιχειρήσεις υψηλής επισκεψιμότητας, η Magica Colore E-Pay μειώνει την ανάγκη προσωπικού, αυξάνει την ταχύτητα εξυπηρέτησης και δημιουργεί μια σύγχρονη, ελκυστική εμπειρία για τον πελάτη. Επιλέξτε μέχρι και 2 διαφορετικά σιρόπια και προσωποποιήστε το μενού ανάλογα με την επιχείρησή σας. / domesticagr



Η ARTSTEEL στη SIGEP: Πολύτιμη εμπειρία & άνοιγμα στην παγκόσμια αγορά

Πιστεύουμε ότι η έκθεση SIGEP, ακριβώς επειδή προσελκύει πολλούς ενδιαφερόμενους απ' όλο τον κόσμο, καθώς και το ότι συμμετέχουν οι μεγαλύτερες εταιρείες του κόσμου που ειδικεύονται στα ζαχαροπλαστικά, καταστήματα παγωτού και εστίασης, είναι πολύ σημαντική και συμμετέχουμε κι εμείς, καθώς μπορούμε να προσφέρουμε μεγάλη γκάμα ποιοτικών προϊόντων σε πολύ καλές τιμές. Οι υποδομές, ο εξοπλισμός, οι κτηριακές εγκαταστάσεις αλλά και το ανθρώπινο δυναμικό μας, μάς επιτρέπουν να παράγουμε μεγάλες ποσότητες σε σχετικά μικρό χρόνο. Ουσιαστικά, αυτή η έκθεση μάς ανοίγει μια πόρτα στην παγκόσμια αγορά. Θα συμμετέχουμε και την επόμενη



χρόνια, με μεγαλύτερο περίπτερο, καθώς τα αποτελέσματα που είχαμε αυτή τη χρονιά ήταν εξαιρετικά. Ένας επιπλέον λόγος για την συμμετοχή μας εκ νέου, είναι ότι και του χρόνου θα ετοιμάσουμε αρκετά νέα μοντέλα και θα παρουσιάσουμε βελτιώσεις στα ήδη υπάρχοντα. / artsteel.gr

ΒΟΡΔΩΝΗΣ στη SIGEP: Ξεχώρισε το Variegato Waferini Mirtillo & Lavanda της BABBI



Για ενδέκατη συνεχή χρονιά, η ΒΟΡΔΩΝΗΣ ήταν παρούσα στην έκθεση παγωτού Sigep. Η ομάδα της βρισκόταν στο περίπτερο της BABBI για να υποδεχθεί όλους τους επισκέπτες από Ελλάδα και Κύπρο. Πλήθος Ελλήνων παρασκευαστών παγωτού ξεχώρισε το προϊόν Variegato Waferini Mirtillo & Lavanta, που παρουσιάστηκε στην έκθεση. Βελούδινη κρέμα γιαουρτιού, εμπλουτισμένη με ολόκληρα μύρτιλα και την υπέροχη γκοφρέτα BABBI. Η φυσική οξύτητα του γιαουρτιού ενισχύει τη φρεσκάδα των φρούτων, δημιουργώντας μια εμπνευσμένη αντίθεση με τα αρώματα της τραγανής γκοφρέτας. Το άρωμα της λεβάντας που εμφανίζεται στο τέλος ολοκληρώνει τη γευστική εμπειρία. Αναμφισβήτητα, το υπέροχο μωβ χρώμα από τα μύρτιλα που περιέχει, σίγουρα δεν θα περάσει απαρατήρητο στη βιτρίνα. / vordonis.com



MARTINI GELATO: Φετινή πρόταση η σειρά Brunelle

Η Σειρά brunelle της Martini Gelato αποτελείται από πραλίνες με απαλή και κρεμώδη σύνθεση, ιδανικές για εφαρμογές και προετοιμασίες παγωτού που προσφέρουν άψογη συμπεριφορά και δυνατότητα επάλειψης σε θερμοκρασίες (-12°C / -14°C). Ένα προϊόν που έχει δημιουργηθεί για πολλαπλές χρήσεις, αλλά λειτουργεί εξίσου εξαιρετικά ως ρίπλα ή ως επικάλυψη παγωτού και παγωμένων επιδορτίων semifreddo. Διαθέσιμα σε 27 Γεύσεις. / martiniprofessional.gr



Από αριστερά προς τα δεξιά: Δημήτρης Δημόπουλος, Μάνθος Χολίδης, Βασίλης Σαπουτζής, Νίκος Μακρής, Στάθης Παγάνης



ΜΩΡΑΪΤΗΣ – METROPAK: Η viral γεύση Patasnack!

Η εταιρεία Μωραΐτης – Metropak παρουσιάζει την πιο viral γεύση της χρονιάς, Patasnack! Ένα βαριεγκάτο με πλούσια κρέμα φυσιτικού και τραγανό αλμυρό πατατάκι, κατάλληλο για χρήση τόσο στο παγωτό όσο και στην ζαχαροπλαστική. / metropak.com.gr



Ε. ΔΑΚΙΔΗΣ ΕΕ: Crumbles & granules της Disaronno Ingredients

Η πρόταση του ομίλου Disaronno Ingredients που αντιπροσωπεύει στην Ελλάδα η εταιρεία Ε. Δακίδης ΕΕ και κέρδισε τις εντυπώσεις στη φετινή SIGEP ήταν η ολοκληρωμένη σειρά crumbles και granules, σχεδιασμένη για να απογειώνει τη γεύση, δίνοντας την τέλεια τραγανή υφή τόσο στη ζαχαροπλαστική όσο και στο gelato. Ιδανικά για επαγγελματίες που αναζητούν αξιοπιστία, ποιότητα και έμπνευση στην κάθε παρασκευή τους! / e-dakidis.gr



Από αριστερά προς τα δεξιά: Πουλόπουλος Ανδρέας, Κορώνης Τάκης, Μαρκεζίνης Θεόδωτος, Ασημάκος Δημοσθένης, Δακίδης Βαγγέλης, Καλογεράς Στέλιος, Μανιάτης Δημήτρης, Αντάσουρας Γιάννης.

CRYSTAL: νέες βιτρίνες & καταψύκτες παγωτού!

Η συμμετοχή της CRYSTAL για 14η συνεχή χρονιά στη SIGEP WORLD επιβεβαιώνει τον εξωστρεφή προσανατολισμό και τη σταθερή διεθνή παρουσία της εταιρείας. Στο περίπτερό μας παρουσιάσαμε ολοκληρωμένες σειρές επαγγελματικών καταψυκτών και βιτρινών παγωτού, καθώς και τη νέα σειρά κάθετων καταψύξεων με νέα πόρτα και περιμετρικό εξωτερικό LED φωτισμό, που ενισχύει την προβολή των προϊόντων και αναδεικνύει δυναμικά την ταυτότητα κάθε brand στο σημείο πώλησης, συνδυάζοντας σύγχρονο σχεδιασμό, λειτουργικότητα και ενεργειακή αποδοτικότητα. / crystal.gr



Mojito Due: Η δροσερή πρόταση της ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

Ο ιδιοκτήτης και Διευθύνων Σύμβουλος της ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ, κ. Στέλιος Γιαννίκας, επισκέφθηκε μαζί με ομάδα στελεχών τη διεθνή έκθεση SIGEP 2026, ενημερώνοντάς μας για τις νέες τάσεις σε Α' ύλης παγωτού και τις εξελίξεις σε τεχνολογίες παραγωγής και συσκευασίας. Ιδιαίτερο ενδιαφέρον συγκέντρωσαν τα νέα είδη παγωτού της Cresco (Όμιλος Martin Braun) με διπλή χρήση πάστας και variegato στον ίδιο κωδικό. Πρότασή μας για φέτος το Mojito Due, μια δροσερή, εξωτική γευστική εμπνευσμένη από το αγαπημένο καλοκαιρινό cocktail. / giannikas.gr



Λίπη και Έλαια: Δομή, Ιδιότητες, Εφαρμογές

ΝΙΚΟΣ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ - ΓΕΩΠΟΝΟΣ, ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ



Τα λιπαρά, μαζί με τα σάκχαρα, είναι η κατηγορία συστατικών που παρουσιάζει το μεγαλύτερο ενδιαφέρον σε ό,τι αφορά τη διατροφή. Αυτό οφείλεται κατ' αρχάς στη μεγάλη περιεκτικότητα σε θερμίδες κι έπειτα στη φύση και την προέλευση των διαφόρων λιπαρών. Καθημερινά αναμασάμε ένα σωρό λέξεις που αναφέρονται στα λιπαρά χωρίς να κατανοούμε το νόημα και τη σημασία τους στη διατροφή μας: κορεσμένα, μονοακόρεστα, πολυακόρεστα, trans λιπαρά, είναι όροι που ακούμε να περιφέρονται από στόμα σε στόμα, και βάσει των οποίων επιλέγουμε συχνά κάποιο έλαιο ή κάποιο λιπαρό, είναι απαιτήσεις των καταναλωτών με βάση τις οποίες διαμορφώνουμε τις επαγγελματικές μας επιλογές.

«Οι επαγγελματικές μαργαρίνες έχουν υψηλή περιεκτικότητα σε λιπαρά, για να εξασφαλίζουν καλύτερη υφή, σταθερότητα σε υψηλές θερμοκρασίες και απόδοση στο ψήσιμο/μαγείρεμα»

Για δεκαετίες, τα λίπη ήταν ο κακός δαίμονας της διατροφής. Τα αποφεύγαμε, στρεφόμασταν σε προϊόντα «light» και νιώθαμε ενοχές κάθε φορά που ρίχναμε λίγο ελαιόλαδο στη σαλάτα μας. Πρέπει όμως να καταλάβουμε ότι τα λίπη και τα έλαια δεν είναι απλά ένα θρεπτικό συστατικό. Είναι δομικό υλικό για τα κύτταρά μας, είναι η πρώτη ύλη για τις ορμόνες μας και το μέσο για να απορροφήσουμε σημαντικές βιταμίνες (Α, D, Ε, Κ).

Όλα τα λίπη και τα έλαια (βούτυρο, ελαιόλαδο, φοινικέλαιο, λάδι καρύδας κ.λπ.) έχουν ακριβώς την ίδια βασική δομή: το μόριο του λίπους αποτελείται από ένα μόριο γλυκερίνης που συνδέεται με τρία λιπαρά οξέα. Αν θέλαμε να το κάνουμε εικόνα, θα φανταζόμασταν ένα κεφαλαίο έψιλον που αντιπροσωπεύει το μόριο της γλυκερίνης, που πάνω στις τρεις οριζόντιες γραμμές ενώνονται τρία μόρια λιπαρών οξέων και σχηματίζονται τα έλαια και τα λίπη. Η διαδικασία ονομάζεται εστεροποίηση, το τελικό μόριο λέγεται τριγλυκερίδιο και αποτελεί το 95-99 % από κάθε λίπος ή έλαιο που χρησιμοποιούμε στην κουζίνα.

Αυτό το χαρακτηριστικό καθορίζεται μόνον από το είδος των λιπαρών οξέων που θα κολλήσουν στη γλυκερίνη. Πχ. το στεατικό οξύ που συναντάται στο μοσχάρι και στο κακάο δίνει στερεό λίπος, ενώ το ελαϊκό στο ελαιόλαδο ή στο αβοκάντο, δίνει ένα ρευστό έλαιο. Ανάμεσα στις δύο αυτές κατηγορίες υπάρχει το λινολεϊκό οξύ δίνοντας μεγαλύτερη ρευστότητα από το ελαιόλαδο και το λινολενικό που δίνει ακόμη μεγαλύτερη.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΟΠΟΙΗΣΗ ΛΙΠΩΝ ΚΑΙ ΕΛΑΙΩΝ

1. Κατηγοριοποίηση βάσει Προέλευσης

• **Φυτικά λίπη/έλαια:** προέρχονται από σπόρους, καρπούς ή φρούτα (π.χ. ελαιόλαδο, ηλιέλαιο). Είναι συνήθως υγρά σε θερμοκρασία δωματίου (έλαια). Εδώ περιλαμβάνονται τα πυρηνέλαια (ελαιολάδου, φοινικοπυρηνέλαιο), τα έλαια ξηρών καρπών (αμυγδαλέλαιο, καρυδέλαιο, φουντουκέλαιο, φυστικέλαιο), τα έλαια φρούτων & καρπών (ελαιόλαδο, αβοκάντο, λάδι καρύδας) και τα έλαια οσπρίων (σησαμέλαιο, κραμβέλαιο).

• **Ζωικά λίπη/έλαια:** προέρχονται από ζωικούς ιστούς (σωματικά λίπη: λαρδί από χοιρινό, tallow από βοδινό & πρόβειο, λίπος πουλερικών) γαλακτοκομικά (γάλα, βούτυρο, τυριά), ιχθυέλαια (μυρουνέλαιο, λάδι σολομού, σαρδέλας, πλούσια σε Ωμέγα-3 λιπαρά οξέα).

2. Κατηγοριοποίηση βάσει Χημικής Δομής (κορεσμός)

• **Κορεσμένα Λίπη:** τα λιπαρά οξέα δεν έχουν διπλούς δεσμούς άνθρακα-άνθρακα (είναι κορεσμένα με υδρογόνο). Είναι κυρίως στερεά σε θερμοκρασία δωματίου (π.χ. βούτυρο, ζωικό λίπος) ή ημίρρευστα. Με βάση το πόσο μεγάλη είναι η αλυσίδα που σχηματίζουν διακρίνονται σε βραχείας αλύσου που απορροφώνται γρήγορα (βούτυρο, γάλα), σε μέσης αλύσου που χρησιμοποιούνται άμεσα

για ενέργεια (λάδι καρύδας, φοινικέλαιο) και σε μακράς αλύσου που σε μεγάλες ποσότητες αυξάνουν την «κακή» LDL χοληστερίνη (κρέας, λαρδί, τυριά).

• **Ακόρεστα Λίπη:** τα λιπαρά οξέα περιέχουν έναν ή περισσότερους διπλούς δεσμούς. Είναι κυρίως υγρά σε θερμοκρασία δωματίου.

• **Μονοακόρεστα:** ένας διπλός δεσμός (π.χ. ελαϊκό οξύ στο ελαιόλαδο). Είναι γνωστά και ως Ω-9 λιπαρά οξέα που το σώμα μπορεί να παράγει, αλλά προέρχονται και από την διατροφή (ελαιόλαδο, αβοκάντο, ξηροί καρποί) προσφέρει οφέλη. Δεν θεωρούνται απαραίτητα (όπως τα Ω-3/Ω-6), αλλά η κατανάλωση πηγών Ω-9 αντί κορεσμένων λιπών είναι ευεργετική.

• **Πολυακόρεστα:** δύο ή περισσότεροι διπλοί δεσμοί (π.χ. λινολεϊκό οξύ στα σπορέλαια, Ωμέγα-3, Ωμέγα-6). Τα πασίγνωστα Ω-3 που συναντάμε σε λιπαρά ψάρια, λιναρόσπορο, καρύδια, χία και τα Ω-6 που συναντάμε σε ηλιέλαιο, καλαμποκέλαιο, σογιέλαιο.

• **Trans Λιπαρά:** ακόρεστα λίπη που έχουν υποστεί βιομηχανική υδρογόνωση (στερεοποίηση) ή προκύπτουν από θέρμανση σε υψηλές θερμοκρασίες. Μπορεί να βρίσκονται σε χαμηλές ποσότητες στο κρέας και στα γαλακτοκομικά, αλλά ο κίνδυνος από αυτά είναι μικρός. Αντιθέτως, τα trans λιπαρά που περιέχονται σε σκληρές μαργαρίνες, σε έτοιμα αρτοσκευάσματα, τηγανητά fast food, κρουασάν, μπισκότα εμπόριου αποτελούν υψηλό κίνδυνο.

3. Κατηγοριοποίηση βάσει Φυσικής Κατάστασης

- **Έλαια:** υγρά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος (~20°C).
- **Λίπη:** στερεά ή ημιστερεά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.

4. Κατηγοριοποίηση βάσει Χρήσης & Σύστασης

- **Προστιθέμενα λίπη:** λίπη που προστίθενται στις τροφές (π.χ. λάδι, βούτυρο, μαργαρίνη).
- **Περιεχόμενα λίπη:** λίπη που περιέχονται φυσικά στις τροφές (π.χ. στο κρέας, τα γαλακτοκομικά, τους ξηρούς καρπούς).
- **Απαραίτητα λιπαρά οξέα:** είναι τα πολυακόρεστα λιπαρά οξέα (ω-3 και ω-6) που δεν μπορεί να συνθέσει ο ανθρώπινος οργανισμός και πρέπει να λαμβάνονται από τη διατροφή.

5. Κατηγοριοποίηση βάσει μεθόδου εξαγωγής/επεξεργασίας

- **Παρθένα έλαια** (π.χ. παρθένο ελαιόλαδο, παρθένο λάδι καρύδας): παράγονται με μηχανική εξαγωγή (ψυχρή ή θερμή πίεση), διατηρούν τη γεύση, το άρωμα και τα αντιοξειδωτικά τους.
- **Εξευγενισμένα ή ραφινάρισμα** (ηλιέλαιο, καλαμποκέλαιο, πυρηνέλαιο): παραλαμβάνονται με χημική επεξεργασία, έχουν ουδέτερη γεύση, μεγαλύτερη διάρκεια ζωής, υψηλότερο σημείο καπνισμού.
- **Υδρογονωμένα** (σκληρές μαργαρίνες, λίπη ζαχαροπλαστικής κλπ.): πρόκειται για έλαια στα οποία έχει γίνει προσθήκη υδρογόνου για να στερεοποιηθούν. Με αυτόν τον τρόπο όμως, δημιουργούνται trans λιπαρά.

- **Χημικά εκχυλισμένα:** παράγονται μέσω διαδικασίας που χρησιμοποιεί χημικούς διαλύτες για τον διαχωρισμό του ελαίου από τους ελαιούχους σπόρους ή τους καρπούς. Η μέθοδος αυτή είναι διαδεδομένη στη βιομηχανική παραγωγή, καθώς επιτρέπει την ανάκτηση άνω του 99% του περιεχομένου ελαίου, σε αντίθεση με τη μηχανική έκθλιψη που αφήνει σημαντικά υπολείμματα. Έχουν χαμηλότερο κόστος παραγωγής, είναι κατάλληλη μέθοδος για υλικά με χαμηλή περιεκτικότητα σε έλαιο, αλλά συνήθως απώλεια ορισμένων ευαίσθητων θρεπτικών συστατικών λόγω της θέρμανσης κατά το ραφινάρισμα που ακολουθεί, ενώ πολύ πιθανόν είναι να υπάρχουν ίχνη διαλύτη στο τελικό προϊόν αν δεν τηρηθούν αυστηρά πρότυπα.

6. Κατηγοριοποίηση βάσει Θερμικής συμπεριφοράς

Το σημείο καπνού (smoke point) ενός ελαίου είναι η θερμοκρασία που το λάδι αρχίζει να διασπάται, να καπνίζει και να απελευθεώνει τοξικές ουσίες. Είναι ένας κρίσιμος δείκτης για τη μαγειρική, καθώς καθορίζει ποιο λάδι είναι κατάλληλο για τηγάνισμα, σοτάρισμα ή σαλάτες.

- **Πολύ χαμηλό (κάτω από 120°C):** χρησιμοποιούνται μόνον ωμά π.χ. για ντρέσινγκ (λάδι λιναρόσπορου, καρυδέλαιο, ωμό βούτυρο)
- **Χαμηλό (120-160°C):** κατάλληλα για ελαφρύ σοτάρισμα και αργό μαγείρεμα (βούτυρο, ελαιόλαδο, λάδι καρύδας)
- **Μεσαίο (160-200°C):** κατάλληλα για σοτάρισμα και ψήσιμο (εξευγενισμένο ελαιόλαδο, ηλιέλαιο, σησαμέλαιο)
- **Υψηλό (200-230°C):** έλαια κατάλληλα για τηγάνισμα, σοτάρισμα σε δυνατή φωτιά (λάδι αβοκάντο, φυσικέλαιο, εξευγενισμένο λάδι καρύδας)
- **Πολύ υψηλό (πάνω από 230°C):** αυτά τα έλαια προορίζονται για επαγγελματικό τηγάνισμα (εξευγενισμένο φοινικέλαιο, εξευγενισμένο κραμβέλαιο)

ΛΙΠΑΡΑ ΣΤΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ & ΑΡΤΟΠΟΙΑ

Η μαργαρίνη είναι ένα υποκατάστατο βουτύρου που αποτελείται συνήθως από 80% λίπος, 16-18% νερό, γαλακτωματοποιητές (π.χ. λεκιθίνη), αλάτι, βιταμίνες (A, D, E) και συντηρητικά.

Οι μαργαρίνες ταξινομούνται βάσει διαφόρων κριτηρίων, όπως η περιεκτικότητα σε λίπος, η προέλευση των λιπών, η φυσική κατάσταση και η χρήση. Συντίθενται από φυτικά έλαια όπως είναι η σόγια, ο ηλιάνθος κλπ. Στο εμπόριο διατίθενται και μαργαρίνες μικτής προέλευσης που είναι συνδυασμός φυτικών και ζωικών λιπών.

Οι επαγγελματικές μαργαρίνες έχουν υψηλή περιεκτικότητα σε λιπαρά, για να εξασφαλίζουν καλύτερη υφή, σταθερότητα σε υψηλές θερμοκρασίες και απόδοση στο ψήσιμο/μαγείρεμα. Η συνήθης περιεκτικότητα σε λιπαρά είναι 80% και φτάνει στο 82-85% στις σκληρές μαργαρίνες ζαχαροπλαστικής.

Μια ξεχωριστή ενδιαφέρουσα κατηγορία είναι τα φυτικά λιπαρά που ανήκουν στην κατηγορία των βιομηχανικών φυτικών μαγειρικών λιπών (vegetable shortenings/bakery fats). Πρόκειται για εξειδικευμένα προϊόντα υψηλής περιεκτικότητας σε λίπος (>80-99%), που χρησιμοποιούνται στην αρτοποιία, τη ζαχαροπλαστική και τη μαγειρική.

Παράγονται, επίσης, από φυτικά έλαια (π.χ. φοινικέλαιο, φοινικοπυρηνέλαιο, σογιέλαιο, ηλιέλαιο) και έχουν ρευστή ως ημιστερεή υφή, είναι εύκολα στην ανάμιξη και είναι εμπλουτισμένα συνήθως με άρωμα βουτύρου. Είναι ιδανικά για υψηλές θερμοκρασίες λόγω σταθερότητας και για χρήσεις σε μπακλαβά (επάλειψη μεταξύ φύλλων), κανταΐφι κλπ.

Σύμφωνα με τον Κ.Τ.Π. ο όρος «Βούτυρο» ή «Βούτυρο Γάλακτος» αναφέρεται στο προϊόν, που λαμβάνεται με κτύπημα γάλακτος ή αφρογάλακτος ή μίγματός τους είτε όπως έχουν, είτε μετά από οξίνιση, με βιολογικό αποκλειστικά τρόπο.

Το βούτυρο μπορεί να κατατάσσεται με βάση το αλάτι σε ανάλατο, αλατισμένο ή ημιανάλατο, να προέρχεται από γάλα αγελαδινό, πρόβειο ή κατσικίσιο. Η μέση σύνθεσή του είναι 80% λιπαρά, 2% στερεά γάλακτος, 18% νερό.

Οι ευρύτερα χρησιμοποιούμενοι τύποι βουτύρου είναι:

1. **Βούτυρο 82% (ή «ευρωπαϊκού τύπου»).** Εδώ κατατάσσεται και το Βούτυρο Κερκύρας.
2. **Βούτυρο με περιεκτικότητα 99% (ή 99,8%)** σε λιπαρά, που αναφέρεται συνήθως στο συμπυκνωμένο βούτυρο, το κλαριφιέ, ή το Ghee, που είναι ένας τύπος ινδικού βουτύρου, παρόμοιο με το κλαριφιέ που έχει υποστεί εκτεταμένη θέρμανση με αποτέλεσμα την χαρακτηριστική γεύση καμένης καραμέλας. Βούτυρα με χαρακτηρισμό butter oil ή AMF (Anhydrous Milk Fat) περιλαμβάνονται σε αυτή την κατηγορία.
3. **Βούτυρο τριών τετάρτων:** ονομάζεται έτσι γιατί η περιεκτικότητά του σε λίπος είναι περίπου τα 3/4 των λιπαρών του κανονικού βουτύρου (δηλαδή 3/4 του 80-82%). Έχει περιεκτικότητα σε γαλακτικές λιπαρές ύλες τουλάχιστον 60% και 62% κατ' ανώτατο όριο.

ION ICE ΚΟΥΒΕΡΤΟΥΡΑ



Η σειρά κουβερτουρών ION ICE είναι ιδανική για βουτήματα, παγωτίνια και παγωτά, που αμέσως μετά την επικάλυψη τους, διατηρούνται στην κατάψυξη. Δεν απαιτείται συμμετρίαση για το βούτηγμα (επικάλυψη) παγωτινίων.

Τα προϊόντα επικαλύπτονται με τη σοκολάτα στη θερμοκρασία 40-45°C. Σε εφαρμογές που δεν είναι κατεψυγμένες, απαιτείται η γνωστή διαδικασία των κουβερτουρών (λιώσιμο, συμμετρίαση και ψύξη).

Η ION είναι η μόνη εταιρεία στην Ελλάδα που έχει ολοκληρωμένη διαδικασία παραγωγής σοκολάτας και κακάο, από τον καρπό του κακάο έως το τελικό προϊόν!



Υγείας με 56% στερεά κακάο

Γάλακτος με 39% στερεά κακάο

Λευκή με 35% στερεά κακάο

MERCI CHEF! 2026

Μετάδοση, Συνεργασία & Μοίρασμα



Το διάστημα 1-6 Μαρτίου 2026, η Αθήνα φιλοξένησε για ακόμη μία χρονιά την Εβδομάδα Γαλλικής Γαστρονομίας «Merci Chef!», μια πρωτοβουλία της Γαλλικής Πρεσβείας που έφερε στη χώρα μας κορυφαίους εκπροσώπους της γαλλικής κουζίνας. Ανάμεσά τους, σεφ βραβευμένους με αστέρια Michelin, αλλά και κορυφαίους τεχνίτες που φέρουν τον τίτλο Meilleur Ouvrier de France (MOF) – μια από τις υψηλότερες διακρίσεις στον κόσμο της γαλλικής χειροτεχνικής γαστρονομίας. Το περιοδικό «Αρτοποιός / Fresh Pastry» βρέθηκε στην εκδήλωση έναρξης στη Γαλλική Πρεσβεία αλλά και σε επιλεγμένες δράσεις της εβδομάδας, συνομιλώντας αποκλειστικά με δύο σημαντικούς εκπροσώπους της γαλλικής τεχνικής: τον MOF ζαχαροπλάστη Arnaud Larher και τον MOF αρτοποιό Rodolph Couston.

«Υπάρχουν πολλά ελληνικά υλικά που με ενδιαφέρουν: το μέλι, η μαστίχα, τα ξηρά φρούτα και φυσικά το φιστίκι. Οί Έλληνες αγαπούν πολύ τον συνδυασμό γαλλικής τεχνικής και ελληνικών προϊόντων»

Η επίσημη έναρξη της διοργάνωσης πραγματοποιήθηκε στη Γαλλική Πρεσβεία στην Αθήνα. Η πρέσβειρα της Γαλλίας στην Ελλάδα, Laurence Auer, καλωσόρισε τους καλεσμένους τονίζοντας ότι η φετινή διοργάνωση φιλοξενεί κορυφαίους Γάλλους τεχνίτες και σεφ, με ισόρροπη παρουσία ανδρών και γυναικών δημιουργών. Παράλληλα, υπογράμμισε ότι η σχέση Ελλάδας και Γαλλίας εκτείνεται στον πολιτισμό, τον τρόπο ζωής και τους ανθρώπινους δεσμούς που έχουν αναπτυχθεί διαχρονικά μεταξύ των δύο χωρών.

Να πούμε εδώ πως η φετινή διοργάνωση δεν περιορίστηκε στην Αθήνα. Σε συνεργασία με τους επίτιμους πρόξενους της Γαλλίας, προγραμματίστηκαν παράλληλα «δείπνα αλά γαλλικά» σε έξι πόλεις της Ελλάδας – από την Κέρκυρα και τη Θεσσαλονίκη μέχρι την Κρήτη και τη Ρόδο – διευρύνοντας το αποτύπωμα της εβδομάδας γαστρονομίας σε ολόκληρη τη χώρα.

Παράλληλα, σε συνεργασία με την Air France, οργανώθηκε ένας **διαδικτυακός διαγωνισμός** που απευθύνθηκε στο ευρύ κοινό. Οι συμμετέχοντες κλήθηκαν να δημοσιεύσουν στο Instagram ένα βίντεο διάρκειας έως ενός λεπτού, παρουσιάζοντας μια εμβληματική γαλλική συνταγή, γλυκιά ή αλμυρή. Νικήτρια αναδείχθηκε η pastry chef Ειρήνη Βούλκου, η οποία και έφτιαξε ένα μοναδικό σουφλέ σοκολάτας, και κέρδισε αεροπορικά εισιτήρια μετ' επιστροφής για το Παρίσι.

Ο σεφ της Γαλλικής Πρεσβείας, Jean-Marie Hoffmann, εξήγησε πως η φιλοσοφία της εβδομάδας «Merci Chef!» βασίζεται σε τρεις βασικούς πυλώνες: μετάδοση, συνεργασία και μοίρασμα. Η μετάδοση της γνώσης αφορά κυρίως τη νέα γενιά κι έτσι οργανώθηκαν δράσεις σε σχολεία και επαγγελματικές σχολές για να αναδειχθεί η σημασία της σωστής διατροφής, της εποχικότητας και της ποιότητας των πρώτων υλών. Η συνεργασία εκφράστηκε μέσα από συμπράξεις Γάλλων και Ελλήνων επαγγελματιών, ενώ το «μοίρασμα» είχε ως στόχο να παρουσιάσει διαφορετικές πτυχές της γαλλικής κουζίνας της γεύσης – από τα κρασιά, τα τυριά και το λάδι, μέχρι την αρτοποιία και τη ζαχαροπλαστική.

Στην εκδήλωση έναρξης μίλησε, επίσης, η **Ντίνα Νικολάου**, που αναφέρθηκε στη σχέση που έχει αναπτύξει με τη γαστρονομική κοινότητα της χώρας. Την παρουσίαση έκλεισε ο **Στέλιος Παρλιάρος**, ο οποίος μίλησε με συγκίνηση για τη σχέση του με τη γαλλική ζαχαροπλαστική, που ξεκίνησε πριν από τέσσερις δεκαετίες και –όπως σημείωσε– του έδωσε τις βάσεις και την έμπνευση για να εξελιχθεί δημιουργικά στον χώρο της πατισερί.

Ο Γάλλος MOF ζαχαροπλάστης **Arnaud Larher**, ο οποίος παρουσίασε έξι εμβληματικά επιδόρπια –σοκολατένιο εκλέρ, τάρτα λεμόνι, μπριός σφολιάτα με καραμέλα,



παριζιάνικο φλαν, Miss Clara και εξωτική πάβλοβα– σε συνεργασία με το Sweet Alchemy του Στέλιου Παρλιάρου, μάς μίλησε για τη λεπτή ισορροπία ανάμεσα στην παράδοση και τον εκσυγχρονισμό των κλασικών συνταγών.

«Είναι μια δουλειά που κάνω κάθε μέρα: να εκσυγχρονίζω κάπως την κλασική ζαχαροπλαστική. Κοιτάζω τα υλικά κάθε συνταγής και αναρωτιέμαι τι μπορεί να βελτιωθεί – το βούτυρο, τη ζάχαρη, τις υφές. Το σημαντικό είναι να καταφέρεις να εκσυγχρονίσεις μια παρασκευή κρατώντας τον πυρήνα της. Για παράδειγμα, σε ένα γαλλικό γλυκό όπως το Paris-Brest, μπορείς να αλλάξεις τη μορφή ή ορισμένες λεπτομέρειες, αλλά ο πελάτης πρέπει να καταλαβαίνει ότι αυτό είναι το Paris-Brest. Αν πας πολύ μακριά από την αρχική συνταγή, τότε το αποτέλεσμα χάνει το ενδιαφέρον του».



Ο Larher αναφέρθηκε, επίσης, στα ελληνικά προϊόντα που θα μπορούσαν να ενταχθούν δημιουργικά στη γαλλική πατισερί. «Υπάρχουν πολλά ελληνικά υλικά που με ενδιαφέρουν: το μέλι, η μαστίχα, τα ξηρά φρούτα και φυσικά το φιστίκι. Οι Έλληνες αγαπούν πολύ τον συνδυασμό γαλλικής τεχνικής και ελληνικών προϊόντων. Στη Γαλλία πχ. δημιουργώ μια γκοφρέτα με σοκολατένιες καραμέλες που έχουν ελληνική γεύση — χρησιμοποιώ μαστίχα και πάστα αμυγδάλου. Οι Γάλλοι ανακαλύπτουν ελληνικά προϊόντα, ενώ οι Έλληνες έρχονται πιο κοντά στη γαλλική τεχνική. Ακόμη και το ελαιόλαδο μπορεί να λειτουργήσει εξαιρετικά στη ζαχαροπλαστική. Μια ganache με ελαιόλαδο, για παράδειγμα, μπορεί να δώσει ένα πολύ ενδιαφέρον αποτέλεσμα».

Για τον ίδιο, η αρμονία είναι το κλειδί της δημιουργίας. «Κάθε φορά που σχεδιάζω ένα γλυκό ξεκινώ από μια ιδέα και από το βασικό υλικό. Από εκεί δημιουργείται όλη η σύνθεση. Προσπαθώ να χτίζω μια ισορροπία όπου κανένα στοιχείο δεν κυριαρχεί υπερβολικά. Μπορεί, για παράδειγμα, το μπικντό και το φρούτο να έχουν ισότιμο ρόλο σε ένα γλυκό. Για μένα η λεπτομέρεια είναι αυτή που τελικά κάνει τη διαφορά».

Αναφερόμενος στη διοργάνωση «Merci Chef!», ο Larher τόνισε τη σημασία του διαλόγου μεταξύ των επαγγελματιών. «Τα επαγγέλματά μας είναι επαγγέλματα μοιράσματος. Είτε είσαι αρτοποιός είτε ζαχαροπλάστης, θέλεις να μοιράζεσαι την τεχνογνωσία σου. Τέτοιες συναντήσεις είναι σημαντικές γιατί γνωρίζουμε Έλληνες σεφ, μαθαίνουμε από αυτούς και ανακαλύπτουμε νέα προϊόντα. Είναι μια ανταλλαγή γνώσης που ωφελεί και τις δύο πλευρές».

Αντίστοιχα ενδιαφέρουσα ήταν και η συζήτηση που είχαμε με τον MOF αρτοποιό **Rodolph Coustou**. «Το ψωμί είναι η βάση της διατροφής, γι' αυτό ο αρτοποιός έχει τόσο ση-

μαντικό ρόλο», σημείωσε. «Αν δεν προτείνεις μια μεγάλη γκάμα επιλογών, δεν μπορείς να ξεχωρίσεις. Σήμερα είμαστε τυχεροί γιατί έχουμε νέα άλευρα και τεχνικές διαδικασίες. Τα τελευταία δέκα χρόνια η αρτοποιία έχει εξελιχθεί πολύ».

Ο ίδιος μίλησε και για τη σημασία του τίτλου **Meilleur Ouvrier de France** στην επαγγελματική του πορεία. «Όταν συμμετείχα στον διαγωνισμό το είδα κυρίως μέσα από την οπτική του συναγωνισμού. Δεν σκεφτόμουν πολύ τι θα ακολουθούσε μετά. Όμως ο τίτλος αυτός μου έδωσε τη δυνατότητα να μεταβιβάσω ευκολότερα τη γνώση μου. Διδάσκω 20 χρόνια και όταν έχεις αυτή τη διάκριση οι άνθρωποι σε ακούν προσεκτικά. Επιπλέον ανοίγονται νέες πόρτες, όπως η ευκαιρία να βρίσκομαι σήμερα εδώ, στην Ελλάδα».

Ο Coustou στάθηκε, επίσης, στις ομοιότητες ανάμεσα στην ελληνική και τη γαλλική παράδοση στο ψωμί. «Στη Γαλλία το ψωμί είναι σχεδόν εθνικό σύμβολο. Αλλά βλέπω ότι και στην Ελλάδα έχει πολύ βαθιές ρίζες. Εμείς έχουμε κυρίως τη μπαγκέτα, ενώ εδώ υπάρχουν οι πίτες. Αυτό που ενώνει τις δύο κουλτούρες είναι η τεχνική της ωρίμανσης της ζύμης».

ΤΟ EVENT ΠΟΥ ΞΕΧΩΡΙΣΑΜΕ! «ΨΩΜΙ ΚΑΙ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ» ΣΤΟ DEUX AMIS

Εκεί ο Rodolph Coustou συνεργάστηκε με τον Έλληνα αρτοποιό **Στέφανο Λιβάνιο**, παρουσιάζοντας μια σειρά δημιουργιών που ανέδειξαν τη συνάντηση της γαλλικής τεχνικής με την ελληνική δημιουργικότητα και τον ευχαρίστησε δημόσια λέγοντας ότι: «Για δημιουργήσω σωστά χρειάζομαι ένα ποιοτικό αρτοποιείο, το οποίο διαθέτει σωστές πρώτες ύλες και σωστούς φούρνους, και εδώ μου δόθηκε αυτή η δυνατότητα».

Όλες οι παρασκευές δημιουργήθηκαν αποκλειστικά με **βιολογι-**



«Στη Γαλλία το ψωμί είναι σχεδόν εθνικό σύμβολο. Αλλά βλέπω ότι και στην Ελλάδα έχει πολύ βαθιές ρίζες. [...] Αυτό που ενώνει τις δύο κουλτούρες είναι η τεχνική της ωρίμανσης της ζύμης»

κά άλευρα και φυσικό προζύμι, ενώ ο Coustou παρουσίασε δύο βασικές καινοτομίες. Η πρώτη ήταν ένα **ψωμί υψηλής διατροφικής αξίας**, όπου συνδυάστηκαν άλευρα με όσπρια — συγκεκριμένα φακή. Η δεύτερη αφορούσε τη **viennoiserie**, όπου δόθηκε ιδιαίτερη έμφαση στην **τεχνική της φυλλοποίησης**.

Το κοινό μπόρεσε να δοκιμάσει διαφορετικούς τύπους ψωμιού: ψωμί με φρουτώδη χαρακτήρα, ψωμί εμπνευσμένο από την Προβηγκία, ψωμί με ελαιόλαδο και ελιές, αλλά και διατροφικά ψωμιά με άλευρα από ρεβύθι και φακή που είναι εύπεπτα και χαμηλού γλυκαιμικού δείκτη.

Παρουσιάστηκε, επιπλέον, μια παραδοσιακή γαλλική μπαγκέτα, καθώς και ένα τοπικό μπριός από τον Νότο της Γαλλίας που παρασκευάζεται με ελαιόλαδο αντί για βούτυ-

ρο, καθιστώντας το κατάλληλο για vegan διατροφή. Στην πλευρά της viennoiserie, τα κρουασάν παρουσιάστηκαν σε διαφορετικές εκδοχές — κλασικά, γεμιστά με σοκολάτα (pain au chocolat), αλλά και μικρά ταρτάκια με μύρτιλο και βατόμουρο. Ιδιαίτερο ενδιαφέρον είχε ένα προζυμμένο ψωμί με σουσάμι που χρησιμοποιήθηκε για μικρά σάντουιτς με διαφορετικές γεμίσεις: χταπόδι, φέτα, ζαμπόν-τυρί αλλά και gravadlax σολομού.

Ο Στέφανος Λιβάνιος μίλησε με εκτίμηση για τη συνεργασία αυτή: «Είμαστε πολύ χαρούμενοι που έχουμε τον Rodolph εδώ. Έχει φέρει μαζί του μια ολόκληρη παράδοση και εξαιρετικές τεχνικές, τις οποίες μοιράζεται απλόχερα μαζί μας. Στη Γαλλία είναι καθιερωμένο να τρώνε κάθε μέρα καλό ψωμί. Στην Ελλάδα η ποιότητα ποικίλει. Για εμάς είναι σημαντικό





«Αν κάτι ανέδειξε αυτή η εβδομάδα, είναι ότι η παράδοση -όταν συνοδεύεται από διάθεση για μοίρασμα και συνεργασία- μπορεί να αποτελέσει το πιο γόνιμο έδαφος για το μέλλον»

να μπορούμε να μαθαίνουμε από τέτοιους τεχνίτες και να φέρνουμε αυτή τη γνώση πίσω στην ελληνική αρτοποιία».

Τον γευστικό διάλογο ολοκλήρωσε η γεωπόνος και olive oil sommelier **Αννίτα Ζάχου**, που παρουσίασε τους συνδυασμούς ψωμιού με διαφορετικά ελαιόλαδα — τρεις ποικιλίες από τον Νότο της Γαλλίας και δύο από την Κρήτη.

Όπως εξήγησε, το εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο είναι ουσιαστικά «ο χυμός του καρπού της ελιάς» και τα χαρακτηριστικά του —φρουτώδης ένταση, πικρή γεύση και πικάντικη επίγευση— μαρτυρούν υψηλή περιεκτικότητα σε αντιοξειδωτικά.

«Ο συνδυασμός ψωμιού και ελαιολάδου είναι για μένα η επιτομή της γαστρονομίας», σημείωσε

χαρακτηριστικά, ενώ ο Λιβάνιος πρόσθεσε: «Το ψωμί από μόνο του έχει αυτή τη μαγεία, είναι φτιαγμένο για να ταιριάζει. Ως αρτοποιοί μπορούμε να δώσουμε λίγο παραπάνω χαρακτήρα και με τις τεχνικές μας να προσδώσουμε ιδιαιτερότητα σε κάποια ψωμιά, όσον αφορά τα θρεπτικά συστατικά. Τον συνδυασμό ειδικά με το λάδι, τον θυμόμαστε, γιατί οι πρόγονοί μας αυτά τρώγανε και μας έχουν μεταβιβάσει».

Η φετινή διοργάνωση «Merci Chef!» ολοκληρώθηκε επιβεβαιώνοντας ότι η γαστρονομία αποτελεί έναν ζωντανό χώρο ανταλλαγής γνώσης και εμπειρίας. Και αν κάτι ανέδειξε αυτή η εβδομάδα, είναι ότι η παράδοση —όταν συνοδεύεται από διάθεση για μοίρασμα και συνεργασία— μπορεί να αποτελέσει το πιο γόνιμο έδαφος για το μέλλον!

gelato
GELATO INGREDIENTS

40

ΧΡΟΝΙΑ
Αυθεντικές Ιταλικές Γεύσεις

• Κρεμώδης πλούσια υφή • Φυσικά συστατικά • Μοναδικές γεύσεις

www.artizanhellas.gr



f artizanhellas

artizan.official

Σοκολάτα

Η θερμοκρασία διαχείρισής της και το FAT BLOOM

ΑΡΘΡΟΓΡΑΦΟΣ: ΠΑΝΑΓΙΩΤΑ ΑΡΓΥΡΩ ΒΟΥΓΙΟΥΚΑ
ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΕΧΝΟΛΟΓΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ BSC

ΣΥΝΤΑΞΗ: ΓΙΩΡΓΟΣ ΣΚΡΟΥΜΠΕΛΟΣ
ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΟΣ ΜΗΧΑΝΙΚΟΣ RMS ΕΞΥΠΠ

Η σωστή θερμική διαχείριση της σοκολάτας είναι κρίσιμη για την επιθυμητή υφή, γυαλάδα και σταθερότητα. Η κατεργασία μέσω ελεγχόμενης θέρμανσης και ψύξης βασίζεται στην πολυμορφία των κρυστάλλων βουτύρου κακάο. Το άρθρο εξετάζει τις θερμοκρασιακές απαιτήσεις σε κάθε στάδιο (τήξη, κρυστάλλωση, αποθήκευση), παρουσιάζει τη θερμική συμπεριφορά διαφορετικών τύπων σοκολάτας και καταλήγει σε πρακτικές οδηγίες βάσει μελετών και διεθνών προτύπων.»

«Η διαχείριση της θερμοκρασίας αποτελεί ακρογωνιαίο λίθο στη βιομηχανία σοκολάτας»

Η σοκολάτα αποτελεί μία πολύπλοκη διασπορά στερεών (κακάο, ζάχαρη, γάλατα) σε ένα λιπαρό μέσο: το βούτυρο κακάο. Η διαχείρισή της, ιδιαίτερα η θερμοκρασιακή, επηρεάζει την κρυσταλλική δομή του βουτύρου κακάο, που εμφανίζει πολυμορφισμό, δηλαδή ικανότητα σχηματισμού διαφορετικών τύπων κρυστάλλων (Form I έως Form VI), με τον Form V να είναι ο επιθυμητός για ιδανικό αποτέλεσμα (γυαλάδα, θραυστικότητα, καθυστέρηση λιωσίματος).

ΤΗΞΗ (MELTING) ΚΑΙ ΘΕΡΜΙΚΗ ΚΑΜΠΥΛΗ

Η διαδικασία τήξης της σοκολάτας εξαρτάται από το είδος της:

- **Μαύρη (κουβερτούρα):** 45–50°C
- **Γαλακτοκομική:** 40–45°C
- **Λευκή:** 38–43°C

Αποφυγή υπερθέρμανσης είναι κρίσιμη, γιατί οδηγεί σε διαχωρισμό των λιπαρών και απώλεια αρωματικών ενώσεων.

TEMPERING

Είναι η διαδικασία ελεγχόμενης τήξης, ψύξης και επαναθέρμανσης της σοκολάτας για τη δημιουργία του σταθερού κρυστάλλου Form V. Περιλαμβάνει τρία στάδια:

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΕΣ:

Τύπος Σοκολάτας	Τήξη (°C)	Ψύξη (°C)	Χρήση (°C)
Μαύρη	45–50	27–28	31–32
Γάλακτος	40–45	26–27	30–31
Λευκή	38–43	25–26	28–29

Στο τελικό στάδιο (χρήση), η σοκολάτα πρέπει να διατηρείται εντός 0,5°C για να αποφευχθεί ο αποσχηματισμός των σταθερών κρυστάλλων.

ANALYSE FORM

Form I : Η Μορφή I λιώνει σε θερμοκρασία περίπου 17°C. Αν και δεν είναι ένας κρίσιμος κρύσταλλος, εμφανίζεται φυσικά. Παρουσιάζει μια μαλακή, εύθρυπτη υφή χωρίς σπάσιμο, η οποία συνήθως σχηματίζεται όταν η σοκολάτα ψύχεται γρήγορα (μέσω της σκλήρυνσης με σοκ στην κατάψυξη). Αυτός ο τύπος κρυστάλλου λιώνει στην αφή και μπορεί να εμφανίσει BLOOM.

Form II: Κρύσταλλοι Μορφής II λιώνουν σε θερμοκρασία περίπου 23°C. Οι κρύσταλλοι Μορφής II σχηματίζονται όταν η σοκολάτα ψύχεται γρήγορα, μεταβαίνοντας από κρυστάλλους Μορφής I σε Μορφής II μετά από μια σύντομη περίοδο κατάψυξης. Αυτοί οι κρύσταλλοι λιώνουν στην αφή και μπορεί να εμφανίσουν κάποια BLOOM. Η σοκολάτα έχει μια απαλή, εύθρυπτη υφή χωρίς σπάσιμο.

Form III: Κρύσταλλοι Μορφής III λιώνουν σε θερμοκρασία περίπου 25–27°C. Σχηματίζονται όταν η σοκολάτα ψύχεται γρήγορα σε θερμοκρασίες περίπου 2–3°C. Αυτοί οι κρύσταλλοι μετατρέπονται από τη Μορφή II σε κρυστάλλους Μορφής III μετά από αποθήκευση σε χαμηλές θερμοκρασίες πάνω από το μηδέν. Λιώνουν στην αφή και μπορεί να εμφανίσουν κάποια BLOOM. Η σοκολάτα είναι σφιχτή χωρίς να σπάει.

Form IV: Κρύσταλλοι Μορφής IV λιώνουν σε θερμοκρασία περίπου 27–28°C. Σχηματίζονται αφήνοντας τη λιωμένη σοκολάτα να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου χωρίς περαιτέρω μεταβίβαση από τη Μορφή III στη Μορφή IV μετά από αποθήκευση σε θερμοκρασία δωματίου. Λιώνουν στο στόμα και μπορεί να εμφανίσουν BLOOM. Η σοκολάτα είναι σφιχτή με καλό σπάσιμο.

Form V: Από όλες τις έξι κρυσταλλικές μορφές, αυτή ξεχωρίζει ως η ιδανική επιλογή για σοκολάτα. Αυτοί οι κρύσταλλοι είναι εξαιρετικά σταθεροί, σχηματίζοντας το τέλειο κρυσταλλικό πλέγμα. Επιτυγχάνονται μέσω της σκλήρυνσης της σοκολάτας σε θερμοκρασία δωματίου και αντιπροσωπεύουν την κορυφή της ποιότητας. Οι κρύσταλλοι Βήτα λιώνουν σε θερμοκρασία περίπου 37°C. Οι κρύσταλλοι Βήτα λιώνουν ομαλά στο στόμα. Προσφέρουν μια λεία υφή και ένα ικανοποιητικό χτύπημα χωρίς καμία BLOOM, παρουσιάζοντας μια γυαλιστερή επιφάνεια.

Form VI: Κρύσταλλοι Μορφής VI λιώνουν σε θερμοκρασία περίπου 36°C. Είναι ενδιαφέρον ότι δεν μπορούν να δημιουργηθούν απευθείας από λιωμένη σοκολάτα. Αντίθετα, σχηματίζονται αφού η σοκολάτα μετριασμένης θερμοκρασίας παραμείνει σε θερμοκρασία δωματίου για τουλάχιστον 16 εβδομάδες. Αυτοί οι κρύσταλλοι είναι δύσκολο να λιώσουν και εμφανίζουν μια κιμωλιακή εμφάνιση με κάποια BLOOM.

Το fat bloom οφείλεται σε επανακρυστάλλωση του βουτύρου κακάο όταν η σοκολάτα εκτεθεί σε υψηλές ή ασταθείς θερμοκρασίες.



Εικόνα 1. Types of Chocolate Bloom (Sugar Bloom vs. Fat Bloom)

Η διαχείριση της θερμοκρασίας αποτελεί ακρογωνιαίο λίθο στη βιομηχανία σοκολάτας. Η τήρηση συγκεκριμένων θερμοκρασιακών πρωτοκόλλων διασφαλίζει την επιθυμητή υφή, γυαλάδα και σταθερότητα του προϊόντος. Η κατανόηση του πολυμορφισμού του βουτύρου κακάο και η εφαρμογή τεχνικών tempering είναι θεμελιώδεις τόσο στη βιομηχανική όσο και στη χειροποίητη παραγωγή.

• Wille & Lutton — καθιέρωσαν τις μορφές I–VI με θερμοκρασίες τήξης ResearchGate+2Βικιπαίδεια+2ScienceDirect+2.
• BayésGarcía et al. (2015) — λεπτομερής αναφορά στη θερμοκρασία και χρονολογία σχηματισμού μορφών.
• Stobbs J.A. (2025) — σύνοψη μορφών I–VI, μετάπτωση μορφής.
• Wikipedia: Cocoa butter, Tempered chocolate – επιβεβαιώνουν θερμοκρασίες & σχηματισμό Form VI ScienceDirect+8Βικιπαίδεια+8deposit.lib.edu+8.
• Wikipedia: Chocolate bloom – σύνδεση Form VI με fat bloom.

Νηστίσιμα Cookies

με χαλβά του μπακάλη και μαύρη σοκολάτα

ΦΑΙΔΡΑ ΜΑΥΡΟΕΙΔΗ ΣΒΑΝΑ – ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ

ΥΛΙΚΑ

- 65 γρ. λευκή ζάχαρη
- 75 γρ. καστανή ζάχαρη
- 70 γρ. μαργαρίνη
- 60 γρ. φυτικό γάλα
- 5 γρ. εκχύλισμα βανίλιας
- 160 γρ. αλεύρι
- 2 γρ. μαγειρική σόδα
- 2 γρ. baking powder
- 1,5 γρ. αλάτι
- 175 γρ. μαύρη σοκολάτα καλής ποιότητας
- 120 γρ. χαλβάς του μπακάλη ανάμεικτος με κακάο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Χτυπάμε στο μίξερ τις ζάχαρες μαζί με τη μαργαρίνη και προσθέτουμε το φυτικό γάλα, συνεχίζοντας το χτύπημα μέχρι να δημιουργηθεί μια ομοιογενής πάστα.
- Προσθέτουμε τη βανίλια και το αλάτι, ανακατεύοντας.
- Στη συνέχεια, προσθέτουμε το αλεύρι, το baking powder και τη μαγειρική σόδα, αναδεύοντας απαλά, μέχρι να ενσωματωθούν όλα τα υλικά.
- Προσθέτουμε τα 100 γρ. σοκολάτας και αφήνουμε το μείγμα στο ψυγείο για τουλάχιστον 2 ώρες, ώστε να σφίξει.
- Μερικοποιούμε σε μπάλες των 75 γρ. και τοποθετούμε στο κέντρο κάθε μπάλας ένα κομμάτι χαλβά 20 γρ., καθώς και ένα ακόμη κομμάτι σοκολάτας κομμένο ακανόνιστα.
- Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για 12-13 λεπτά.

Τα «Νηστίσιμα Cookies με χαλβά του μπακάλη και μαύρη σοκολάτα» είναι η απόλυτη γλυκιά απόλαυση για τις ημέρες της νηστείας — και όχι μόνο! Ο αρωματικός χαλβάς χαρίζει πλούσια υφή και βαθιά γεύση σουσαμιού, ενώ τα κομμάτια μαύρης σοκολάτας προσθέτουν ένταση και ισορροπία. Μια εύκολη, λαχταριστή συνταγή που θα αγαπήσουν όλοι.

Back to Basics

Προφιτερόλ

με κρέμα patisserie και σάλτσα σοκολάτας

ΠΑΝΟΣ ΜΙΧΑΛΗΣ – EXECUTIVE PASTRY CHEF

Το προφιτερόλ είναι από εκείνα τα γλυκά που κουβαλούν μέσα τους τη γοητεία της γαλλικής ζαχαροπλαστικής του 19ου αιώνα. Η βάση του, η ζύμη choux, λέγεται ότι εξελίχθηκε στη Γαλλία από Ιταλούς μάγειρες της αυλής της Αικατερίνης των Μεδίκων τον 16ο αιώνα, για να τελειοποιηθεί αργότερα από Γάλλους pâtissiers. Τα μικρά, κούφια σου γεμίζονται παραδοσιακά με κρέμα πατισερί που αποτελεί θεμέλιο της ευρωπαϊκής ζαχαροπλαστικής.

Η ονομασία «profiterole» εμφανίζεται σε γαλλικά κείμενα του 17ου αιώνα, αρχικά περιγράφοντας μικρά γεμιστά ψωμάκια. Στη σύγχρονη εκδοχή του, το γλυκό απογειώνεται με πλούσια σάλτσα σοκολάτας, στοιχείο που συνδέεται με τη διάδοση της σοκολάτας στην Ευρώπη μετά την άφιξή της από τον Νέο Κόσμο.



ΖΥΜΗ ΣΟΥ

260 γρ. Νερό	4 γρ. Ζάχαρη
4 γρ. Αλάτι	160 γρ. Αλεύρι μ.ζ.
140 γρ. Βούτυρο 82%	250 γρ. Αυγά



ΒΗΜΑ 1

Ζυγίζουμε όλα τα υλικά και κοσκινίζουμε το αλεύρι. Σε κατσαρολάκι στη φωτιά βάζουμε νερό, βούτυρο, αλάτι & ζάχαρη να βράσουν.



ΒΗΜΑ 2

Κατεβάζουμε από τη φωτιά και στεγνώνουμε με το αλεύρι. Ξανά τοποθετούμε το κατσαρολάκι στη φωτιά και ζεσταίνουμε το μίγμα, να υγρασιαστεί λίγο.



ΒΗΜΑ 3

Τοποθετούμε τη ζύμη στον κάδο του μίξερ & με φτερό χτυπάμε σε χαμηλή ταχύτητα να κρυσώσει. Μόλις κρυσώσει προσθέτουμε τα αυγά ένα-ένα. Θέλουμε μια ζύμη κολλώδη.



ΒΗΜΑ 4

Κόβουμε με σακούλα στρογγυλά σχήματα σε μέγεθος της επιλογής μας. Ψήνουμε στους 180°C για 20 λεπτά περίπου. Αφήνουμε να κρυσώσουν καλά & γεμίζουμε με κρέμα πατισερί.



ΚΡΕΜΑ ΠΑΤΙΣΕΡΙ ΚΡΥΑ

250 γρ. Γάλα	25 γρ. Αυγό
30 γρ. Ζάχαρη	30 γρ. Κορν φλάουερ
½ στικ Βανίλια	15 γρ. Βούτυρο 82%
30 γρ. Ζάχαρη	120 γρ. Κρέμα γάλακτος 35%
20 γρ. Κρόκος	50 γρ. Ρούμι



ΒΗΜΑ 1

Τοποθετούμε σε κατσαρολάκι στη φωτιά το γάλα με τη ζάχαρη & τη βανίλια, ζεσταίνουμε καλά (όχι να βράσει).



ΒΗΜΑ 2

Χτυπάμε σε μπασίνα τον κρόκο, το αυγό, τη ζάχαρη & το κορν φλάουερ. Προσθέτουμε λίγο από το ζεστό μίγμα του γάλακτος στην μπασίνα. Προσθέτουμε όλο το μίγμα από την μπασίνα στο κατσαρολάκι στη φωτιά & βράζουμε σε σιγανή φωτιά ανακατεύοντας συνεχώς μέχρι η κρέμα να ξεκολλάει από τα τοιχώματα του σκεύους.



ΒΗΜΑ 3

Αποσύρουμε από τη φωτιά & προσθέτουμε το βούτυρο, ανακατεύουμε καλά. Τοποθετούμε την κρέμα στο ψυγείο σκεπασμένη με μεμβράνη να κρυσώσει καλά.



ΒΗΜΑ 4

Χτυπάμε στο μίξερ την κρέμα με σύρμα να αφρατέψει καλά & σταδιακά προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος να αφρατέψει μαζί με την κρέμα (τρόπος παρασκευής diplomat). Στο τέλος προσθέτουμε το ρούμι & ανακατεύουμε με μαρίζ. Γεμίζουμε τα σουδάκια.

ΓΑΡΝΙΡΙΣΜΑ: Για τη σάλτσα σοκολάτας, βράζουμε 250 γρ. γάλα με 100 γρ. ζάχαρη και 1 στικ βανίλια. Χτυπάμε 240 γρ. κρόκους με 100 γρ. ζάχαρη, προσθέτουμε λίγο από το ζεστό γάλα και επαναφέρουμε το μίγμα στην κατσαρόλα, ζεσταίνοντας έως τους 82°C (μέθοδος ανγκλαίζ). Ρίχνουμε το ζεστό μείγμα πάνω σε 600 γρ. σοκολάτα υγείας και 200 γρ. σοκολάτα γάλακτος ψιλοκομμένες, ομογενοποιούμε με μπλέντερ χειρός, προσθέτουμε 100 γρ. μαύρο ρούμι και χτυπάμε ξανά μέχρι να γίνει λεία και γυαλιστερή. Αφήνουμε να κρυσώσει στο ψυγείο και περιχύνουμε τα προφιτερόλ.

ΣΥΝΘΕΣΗ ΠΡΟΦΙΤΕΡΟΛ: Ψήνουμε τα σουδάκια & τα αφήνουμε να κρυσώσουν καλά. Ετοιμάζουμε τη σάλτσα σοκολάτας & την τοποθετούμε στο ψυγείο να κρυσώσει. Ετοιμάζουμε την κρέμα πατισερί. Γεμίζουμε τα σουδάκια με κρέμα πατισερί. Τοποθετούμε λίγη κρέμα στο κάτω μέρος του ποτηριού ή του πιάτου για να κολλήσουμε τα σουδάκια. Κολλάμε σουδάκια σε σχήμα πυραμίδας ή κώνου. Περιχύνουμε την επιφάνεια με σάλτσα σοκολάτας. Τοποθετούμε τα προφιτερόλ στο ψυγείο να παγώσει η σάλτσα καλά. Γαρνίρουμε με σαντιγύ, φρέσκα φρούτα ή ξύσμα σοκολάτας. Διατηρησιμότητα 3 ημέρες στη συντήρηση.

INFO

ΠΑΝΟΣ ΜΙΧΑΛΗΣ

EXECUTIVE PASTRY CHEF

Ο Μιχάλης Πάνος αποφοίτησε το 2001 από τη σχολή της ΔΥΠΑ στο Γαλάτσι (τότε ΤΕΕ Α' κύκλου), ολοκληρώνοντας τριετή φοίτηση στη ζαχαροπλαστική.

Διατηρεί το εργαστήριο ζαχαροπλαστικής Panos Sweets στις Αχαρνές Αττικής, με χονδρική διάθεση προϊόντων σε όλη την Ελλάδα. Από το 2017 έως το 2025 υπηρέτησε στο Διοικητικό Συμβούλιο της Λέσχης Αρχιζαχαροπλαστών Ελλάδος, διατελώντας γραμματέας και πρόεδρος. Διαθέτει 14 χρόνια εμπειρίας ως καθηγητής στην ΕΠΑΣ Γαλατσίου της ΔΥΠΑ, ενώ το 2017 διακρίθηκε με χάλκινο μετάλλιο σε διαγωνισμό ζαχαροπλαστικής.

Είναι παντρεμένος και πατέρας δύο παιδιών, 15 και 11 ετών.



@mixalis_panos





Εδώ πηχάζει 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 ατόφιο 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