Κωδ. Εντύπου: 016287

20 ΧΡΟΝΙΑ

Ο ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ

και η δουλειά του

Ιανουάριος - Φεβρουάριος 2015

Τεύχος 80

ΜΥΛΟΙ ΘΡΑΚΗΣ

Όλυρα

Ολοκληρωμένη σειρά προϊόντων
με βάση το αρχαίο σιτηρό σπέλτα



Ας επιστρέψουμε στα θεμέλια
της διατροφής και της γεύσης...

ΕΛΤΑ Hellenic Post

ΠΛΗΡΩΜΕΝΟ ΤΥΠΟΣ Τ.Υ. Σταμάτα Α.Δ.Κ. Ν. Ιωνίας

ΚΡΗΤΗΣ 13, 142 31 Ν. ΙΩΝΙΑ





FRENZYPROJECTS.COM

κάθε πρωί μαζί!

STEFANOU SA

Α' ΒΙ.ΠΕ. ΒΟΛΟΥ | TEL : 24210-95217 | FAX : 24210-95262 | info@clivanexport.gr | www.clivanexport.gr

CREDIN

Μία επιλογή, πολλές επιτυχίες!

Η CREDIN σας εξασφαλίζει έξυπνες πωλήσεις κάθε μέρα όλη μέρα. Με μία κίνηση!

Πρωινά

Τα καλύτερα πρωινά γίνονται στο φούρνο σας



B'ready / 2000 up / ΑΡΤΟΠΑΝ



ΚΡΕΜΑ ΓΕΜΙΣΗΣ ΤΥΡΟΠΙΤΑΣ ΜΕ ΓΕΥΣΗ ΦΕΤΑ / ΚΡΕΜΑ ΓΕΜΙΣΗΣ ΤΥΡΟΠΙΤΑΣ ΜΕ ΓΕΥΣΗ ΚΑΣΕΡΙ



ΒΑΣΗ ΓΙΑ ΜΠΑΡΕΣ ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΩΝ ΜΕ ΣΤΑΦΙΔΕΣ



ΒΑΣΗ ΓΙΑ ΜΠΑΡΕΣ ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΩΝ ΜΕ ΚΡΑΝΜΠΕΡΙ

Μεσημεριανά

- Φτιάξτε κάθε μέρα τη μεγαλύτερη ποικιλία με λαχταριστά, χορταστικά γεύματα
- Με μία κίνηση



ΤΖΕΜΙΝΙ ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ



Μίγμα για ΤΣΙΑΠΑΤΑ



B'ready/Μίγμα για ΤΣΙΑΠΑΤΑ/ΣΙΡΟΥΠΑΝ

mandarini



Σνακ... η πιο κερδοφόρα τάση!

Γνωρίζετε ότι:

- Η κατανάλωση σνακ αυξάνεται 12% κάθε χρόνο.
- Το 50% των καταναλωτών αγοράζει τουλάχιστον 2 σνακ καθημερινά.
- Τα λαχταριστά γλυκά και επιδόρπια, αυξάνουν τις αυθόρμητες αγορές 18%.
- Όλο και περισσότεροι καταναλωτές καταναλώνουν σνακ μετά το μεσημέρι.



IMPERIAL WHOOPIES

Απογευματινά

- Αφορμή για έξυπνες πωλήσεις
- Γλυκά πειρασμοί



ΣΠΙΤΙΚΟ ΚΕΪΚ



ANGELS' CAKE / SPECIAL Κεϊκ με Φυτικές ίνες

Βραδινά

- Κερδίστε ΝΕΟΥΣ ΠΕΛΑΤΕΣ
- Απογειώστε τις πωλήσεις σας
- Οικογενειακές και Παρεΐστικες προτάσεις



ΚΡΕΝΤΙΚΟΚ / ΓΛΑΣΣΑ / ΝΤΑΝΙΑ / ΙΡΙΣ



ΜΑΡΖΙΠΑΝΗ / ΤΙΝΤΟ ΛΙΝΤΟ Α2



ΣΕΡΙΝ / CHOCOCOVER

Ζητήστε τώρα τα προϊόντα μας, τις συνταγές και... τα μυστικά μας!

ΚΡΕΝΤΙΝ ΕΛΛΑΣ Α.Ε. / Φλέμιγκ 22, 182 33 Αγ. Ιωάννη Ρέντη, Τηλ.: 210 48 32 466, Fax: 210 48 10 082, Email: info@credin.gr, www.credin.gr

Drakoulakis

SHOP FITTINGS

TOUCH, FEEL, ENJOY!







ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΙ:

Αγγίξτε την ομορφιά. Νιώστε την ποιότητα. Απολαύστε την υπεροχή.
Η Δ. Δρακουλάκης σας τα προσφέρει όλα, ώστε να ξεχωρίσετε με την πρώτη ματιά.

Με:

- 40 χρόνια εμπειρίας στο χώρο της μαζικής εστίασης.
- τους πιο δημιουργικούς και καταρτισμένους σχεδιαστές, μηχανικούς και διακοσμητές.
- καθετοποιημένη μονάδα παραγωγής σε ιδιόκτητες εγκαταστάσεις 15,500 τ.μ.
- ολοκληρωμένες λύσεις, από τον σχεδιασμό ως την υλοποίηση.
- οργανωμένο τμήμα υποστήριξης πωλήσεων.

Η Δ. Δρακουλάκης αποτελεί τον πιο αξιόπιστο συνεργάτη, για να επιτύχετε μαζί την υψηλή αισθητική και την κορυφαία ποιότητα, που θα σας εξασφαλίσουν την προτίμηση των πελατών σας.







Δ. Δρακουλάκης ΑΒΕΤΕ Λεωνίδου 102, 104 35 Αθήνα. **T** 210 3463133 **F** 210 3460388 **E** info@drakoulakis.gr www.drakoulakis.gr

Α.Ν. ΚΩΣΤΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε.

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ | ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ | ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ | ΜΠΙΣΚΟΤΟΠΟΙΙΑΣ | ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

Μηχανή Γεμιστών Προϊόντων Rheon KN 550

Η KN 550 της εταιρείας Rheon Automatic Machinery GmbH είναι μια υψηλής τεχνολογίας κουλουρομηχανή. Μπορεί να παράγει κουλούρια μονής και διπλής γέμισης σε διάφορα σχήματα, στρογγυλά, μακρόστενα, στριφτά κ.α. Επίπλέον, η μηχανή μπορεί να εξοπλιστεί με ένα μικρό αποθετικό για πιο αυτοματοποιημένες παραγωγές. Τέλος, είναι κατάλληλη για προϊόντα μαγιάς, όπως brioche, τσουρέκι, πίτσα κ.λπ.





RHEON®



Κοπτοδιαιρετική Μηχανή V4-Twin Divider

Η κοπτοδιαιρετική μηχανή V4 - Twin Divider της εταιρείας Rheon είναι κατάλληλη για όλων των ειδών τις ζύμες. Είναι εξοπλισμένη με το σύστημα Stress Free, που δίνει τη δυνατότητα παραγωγής ψωμιών με πολύ υψηλή περιεκτικότητα σε νερό 80%, δημιουργώντας ψωμιά εξαιρετικής ποιότητας, με φυσική μαγιά, χωρίς βελτιωτικά, όπως τζιαπάττα, χειροποίητο χωριάτικο με προζύμι κ.α. Επιπλέον, διαθέτει ένα ειδικό σύστημα ζύγισης, όπου τα προϊόντα ζυγίζονται πάνω στην ταινία κινήσεως, σύμφωνα με τη μέθοδο Gravimetric για απόλυτη ακρίβεια. Αντικαθιστά επακριβώς το κόψιμο με το χέρι.



Α.Ν.ΚΩΣΤΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε. Λ. Μαραθώνος 123, 153 44 Γέρακας Αττικής.
T: 210 6612728, 6612892, F: 210 6611974, Email: info@ankostopoulos.gr | www.ankostopoulos.gr

Α.Ν. ΚΩΣΤΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε.

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ | ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ | ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ | ΜΠΙΣΚΟΤΟΠΟΙΙΑΣ | ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ



Werner & Pfleiderer

135 Years

Μεγάλη οικονομία καυσίμου!

Γερμανική κατασκευή

Οι κλίβανοι και τα μηχανήματα παράγονται 100% αποκλειστικά στα εργοστάσια της Werner & Pfleiderer στη Γερμανία.

Πραγματικά χαμηλές τιμές

Οι αυτόματες γραμμές παραγωγής στα εργοστάσια της Werner & Pfleiderer εξασφαλίζουν την άριστη ποιότητα και τις χαμηλές τιμές.



Νέος περιστροφικός κλίβανος

Rototherm Green

με 25% χαμηλότερη κατανάλωση

Εξοπλισμένος με σύστημα Variopilot

Α.Ν.ΚΩΣΤΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε. Λ. Μαραθώνος 123, 153 44 Γέρακας Αττικής.
T: 210 6612728, 6612892, F: 210 6611974, Email: info@ankostopoulos.gr | www.ankostopoulos.gr

{Περιεχόμενα}

ΜΟΝΙΜΕΣ ΣΤΗΛΕΣ
10 Ρεπορτάζ αγοράς
16 Η αγορά προτείνει
24 Fresh Pastry
28 Ο κλάδος κινείται

ΘΕΜΑΤΑ
34 Οι τάσεις στη σοκολάτα για το 2015
38 Ο ρόλος της συσκευασίας στην αρτοποιΐα: Τάσεις και προτάσεις

ΔΙΑΤΡΟΦΟΛΟΓΙΑ
40 Αντικαταστάτες Λίπους

ΤΕΧΝΙΚΑ
44 Συμβουλές και μυστικά ορθής πρακτικής στα προϊόντα ζύμης

ΣΥΝΤΑΓΕΣ
47 Προζυμένιο ψωμί από την Κέρκυρα
50 Λαγάνα ολικής άλεσης
51 Λαγανίτσες γεμιστές
52 Κουλούρι με σοκολάτα
54 Ανοιχτό σάντουιτς με καπνιστό σολωμό και αρωματικό τυρί κρέμα
55 Τραγανό χωριάτικο ψωμί με αρωματικό βούτυρο, προσούτο και ντομάτα



Θ. ΓΕΩΡΓΟΠΟΥΛΟΣ
{Γεωπόνος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων Msc}



Δ. ΜΠΟΣΔΙΚΟΣ
{Τεχνολόγος Τροφίμων}



Γ. ΚΟΥΝΤΟΥΡΗΣ
{Τεχνολόγος Τροφίμων Ειδικός σε θέματα Αρτοποιίας - Ζαχ/κής}



Α. Δ. ΚΡΙΤΣΑΝΤΩΝΗΣ
{Τεχνικός Σύμβουλος Αρτοποιίας}



Λ. ΨΥΛΙΑΚΟΣ
{Αρτοποιός}



Χ. ΜΑΚΡΑΤΖΑΚΗ
{Διαιτολόγος - Διατροφολόγος MSc στη Διατροφή του Ανθρώπου}



Γ. ΠΑΠΑΛΟΥΚΑ
{Μάγειρας}



Α. ΑΣΛΑΝΟΓΛΟΥ
{Ζαχαροπλάστης}



Μ. ΑΡΚΟΥΛΗΣ
{Τεχνικός Αρτοποιίας}



Χ. ΡΕΓΚΟΣ
{Τεχνολόγος Τροφίμων Msc}



Γ. ΧΑΪΝΑΣ
{Barista, Μάγειρας}



Γ. ΚΟΥΒΟΥΤΣΑΚΗΣ
{Γεωπόνος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Msc στη μελέτη και αξιοποίηση φυσικών προϊόντων}

Διεθνείς συνεργασίες: Deutsche Backer Zeitung • Bakers Journal • European Baker • Institut National de la Boulangerie Patisserie • Panificatore Italiano.

Τα ενυπόγραφα κείμενα είναι προσφορά των συντακτών τους, των οποίων και τις απόψεις εκφράζουν. Κείμενα και φωτογραφίες δεν επιστρέφονται. Η διεύθυνση των εκδόσεων SHAPE COMMUNICATION Ε.Π.Ε. διατηρεί το δικαίωμα να τα αναδημοσιεύει σε χρόνο που κρίνει σκόπιμο, εφ' όσον ανταποκρίνονται στις ανάγκες ενημέρωσης των αναγνωστών μας. Απαγορεύεται η ανατύπωση μέρους ή όλου του εντύπου χωρίς προηγούμενη έγγραφη άδεια του εκδότη. Η διεύθυνση και οι συνεργάτες καταβάλλουν κάθε δυνατή προσπάθεια για την επαλήθευσή τους, δεν φέρουν ευθύνη για την ακρίβεια των τεχνικών και λοιπών χαρακτηριστικών των μηχανημάτων και ειδών που παρουσιάζονται σε κείμενα ή πίνακες της έκδοσης. Οι κ.κ. κατασκευαστές και οι αντιπρόσωποί τους παρακαλούνται για τον έλεγχο και τη διόρθωση τυχόν λαθών για την ορθή ενημέρωση των σχετικών στοιχείων. "The baker and his work" is a bimonthly edition for bakers in Greece, published by SHAPE COMMUNICATION LTD. 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.

Μέλος: FAEP FIPP ΕΝΩΣΗ ΔΗΜΟΣΙΟΓΡΑΦΩΝ

DIFFER
Technology & Design

SHOP FITTINGS DESIGN CONFECTIONERIES BAKERIES HOTELS BAR RESTAURANTS



Η εμπειρία 30 χρόνων, το πάθος και το μεράκι για το αντικείμενό μας, σε συνδυασμό με την ποιότητα και την συνέπεια στις υπηρεσίες και τα πιστοποιημένα προϊόντα μας, καθιέρωσαν την εταιρία Differ στο χώρο του εξοπλισμού για χώρους μαζικής εστίασης, ζαχαροπλαστεία, αρτοποιεία, ξενοδοχεία, gelateries, cafe-bars.
Δημιουργούμε σχέσεις εμπιστοσύνης, ώστε να κατανοήσουμε απόλυτα και να ικανοποιήσουμε με τον καλύτερο δυνατό τρόπο τις εξατομικευμένες ανάγκες και τις ιδιαιτερότητες του χώρου για ένα τέλειο αποτέλεσμα.

- με έμφαση στην άριστη προβολή, αλλά και συντήρηση των προϊόντων
- με μεγάλη γκάμα επιλογών, που καλύπτει κάθε ανάγκη
- με λύσεις εξαιρετικής σχέσης ποιότητας-τιμής
- με τεχνική υποστήριξη που παρέχεται με συνείδηση, τεχνογνωσία, συνέπεια

QUALITY DESIGN



QUALITY PRODUCTS



QUALITY SERVICE



EN ISO 9001 : 2008 CE

To Think is to Differ

SAGI DeBlasi GEL-MATIC VALMAR smeg MORETTI FORNI

Χρήστος Χατζηαϊβάζογλου - 22ο χλμ. ΕΟ Θεσσαλονίκης / Μουδανιών - www.differ.gr - tel: 2392 0 91577 - fax: 2392 0 91651

{Editorial}

Στον απόηχο των χριστουγεννιάτικων εορτών, η νέα χρονιά χαρακτηρίζεται στο ξεκίνημά της από πολλές εξελίξεις που καταφθάνουν μαζί με έναν αέρα αισιοδοξίας και δυναμισμού.

Ειδικά για το περιοδικό «Ο Αρτοποιός και η δουλειά του», το 2015 αποτελεί μία χρονιά σταθμό, καθώς συμπληρώνει 20 έτη συνεχούς πορείας στο στίβο της ενημέρωσης και της διαφήμισης. Με συνέπεια και επαγγελματισμό, «Ο Αρτοποιός και η δουλειά του» αποτελεί, εδώ και 20 χρόνια, ένα σημαντικό εργαλείο πληροφόρησης και επικοινωνίας για τους επαγγελματίες του κλάδου της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής.

Οι εξελίξεις στην αρτοποιία αλλά και οι συνεχείς αλλαγές στην αγορά γενικότερα, επιτάσσουν την ανάγκη η ενημέρωση να είναι ακόμα πιο έγκαιρη και έγκυρη και να προσαρμόζεται στις ταχύτητες και τα δεδομένα της εποχής.

Αξιοποιώντας όλα τα σύγχρονα μέσα, ο «Αρτοποιός και η δουλειά του» δημιούργησε την ηλεκτρονική πλατφόρμα freshbakery.gr και σε απόλυτη συνεργασία και αρμονία προσφέρουν μαζί τη δυνατότητα στους επαγγελματίες, προμηθευτές και αρτοποιούς, να επικοινωνήσουν, να αλληλεπιδράσουν, να ενημερωθούν και να βρουν λύσεις στους επαγγελματικούς τους προβληματισμούς.

Στο τεύχος που κρατάτε στα χέρια σας, παρουσιάζονται τα νέα προϊόντα της αγοράς αλλά και οι τελευταίες εξελίξεις στον κλάδο. Στο ρεπορτάζ αγοράς γίνεται μία εκτενής παρουσίαση των πλέον σύγχρονων και καινοτόμων ζυμωτηρίων για τον εξοπλισμό αρτοποιείων και ζαχαροπλαστείων, ικανών να καλύψουν τις ανάγκες κάθε επαγγελματία.

Επιπλέον, στις σελίδες που ακολουθούν, σας ενημερωνουμε σχετικά με τις τάσεις της αγοράς για το 2015, ενώ στις μόνιμες στήλες μας παρακολουθούμε σημαντικά διατροφολογικά και τεχνικά θέματα και σας παρουσιάζουμε νέες συνταγές.

Με τη δέσμευση «Ο Αρτοποιός και η δουλειά του» να συνεχίζει να ενημερώνει και να προωθεί νέα προϊόντα και υλικά που αναβαθμίζουν την ποιότητα και την εργασία των σύγχρονων επαγγελματιών, με το βάρος, την εγκυρότητα και την υπευθυνότητα που του προσδίδει η 20ετής του εμπειρία, ευχόμαστε η καινούρια αυτή χρονιά να είναι δημιουργική και παραγωγική για όλους.

Καλή χρονιά!

από τον υπεύθυνο σύνταξης

ΕΚΔΟΤΗΣ
Θ. Σηφοστρατουδάκη

ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ ΕΚΔΟΣΗΣ
Γιάννης Γ. Σηφοστρατουδάκης

ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΣ ΕΚΔΟΣΗΣ
Αντωνία Ρουμπογιάννη

ΣΥΝΤΑΚΤΙΚΗ ΟΜΑΔΑ
Μ. Αρκουλής, Α. Ασλάνογλου,
Θ. Γεωργόπουλος, Μ. Δαουτάκου,
Ν. Ζαχαράκης, Οδ. Ιστορικός,
Γ. Κουντούρης, Α. Δ. Κριτσαντώνης,
Χ. Μακρατζάκη, Μ. Μαυριόπουλος,
Δ. Μποσδίκος, Λ. Ψυλιάκος,
Γ. Παπαλουκά, Χ. Ρέγκος, Γ. Χαϊνάς,
Γ. Κουβουτσάκης, Α. Τσιπούρας

ΥΠΕΥΘΥΝΗ ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ
Βασιλική Πιτταρά

ΥΠΕΥΘΥΝΗ ΣΥΝΔΡΟΜΩΝ
Σουζάνα Κόκοτζη

CREATIVE ASSOCIATE
SHAPE STUDIO

DTP
Αθανασία Βαβαρίνου, Γεωργία Αγγελίδου

ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΨΗΦΙΑΚΗΣ ΕΚΔΟΣΗΣ
Βασίλης Φατούρος

ΦΩΤΟΓΡΑΦΟΙ
Μεγακλής Γαντζίας

ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ
Σουζάνα Κόκοτζη

Μέλος της Ένωσης Συντακτών μη Ημερησίων Εντύπων και Ραδιοτηλεοπτικών Μέσων Ενημέρωσης Ελλάδος.

www.freshbakery.gr

ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ

SHAPE®

SHAPE COMMUNICATION Ε.Π.Ε.
ΚΡΗΤΗΣ 13, 142 31 Ν. ΙΩΝΙΑ, ΑΘΗΝΑ
T. 2102723628, 2102718583
F. 2102798487

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

ΛΟΓΙΣΤΗΡΙΟ	Νίκος Σκονδρέας, Μαρία Μπογιατζίδου, Σουζάνα Κόκοτζη
ΝΟΜΙΚΟΣ ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ	Β. Μπαλάσης, τηλ.: 210 52 24 217
ΕΤΗΣΙΕΣ ΣΥΝΔΡΟΜΕΣ	Ελλάδα 30€, Εκτός Ελλάδας 70€







Δώδεκα χρόνια αναπτύσσουμε, δημιουργούμε και παράγουμε για εσάς, με άριστης ποιότητας υλικά, ***τις πρώτες ύλες της επιτυχίας !!!***

Η εταιρεία **FOODSTUFF**, πάντα κοντά σας, με ξεχωριστά προϊόντα και ιδιαίτερες γεύσεις για **ΜΟΝΑΔΙΚΑ CAKES**:

- ***SUPER CAKE*** - **ΝΕΟ** κέικ, με τέλεια γεύση, υψηλή διόγκωση και σπιτικό άρωμα
- ***CAKE SOFT DOUBLE CREAM / CHOCO*** - Μοναδικό κέικ λαδιού, με μεγάλη διατηρησιμότητα και πλούσια γεύση βανίλια ή σοκολάτα
- ***HARMONY CAKE / VIENOIS CAKE*** - Παραδοσιακό κέικ λαδιού, με παραδοσιακή γεύση βανίλια / σοκολάτα
- ***CAKE WHOLEMEAL*** - **ΝΕΟ** κέικ, μόνο με αλεύρι σίτου ολικής άλεσης και καστανή ζάχαρη, με ιδιαίτερη αξία και γεύση για κέικς, μηλόπιτες, carrot cakes κ.λπ.
- ***CAKE RED VELVET*** - **ΝΕΟ**, μοναδικό προϊόν, με βελούδινη υφή και χαρακτηριστικό χρώμα
- ***DESIRE CAKE MIX*** - Κέικ μαργαρίνης/βουτύρου, με σπιτική νοστιμιά και υφή

Στολίστε τη βιτρίνα σας με καινοτόμα προϊόντα **FOODSTUFF,** όπως μοναδικά *CUPCAKES*, λαχταριστές *ΣΟΚΟΛΑΤΟΠΙΤΕΣ*, μυρωδάτα *ΠΟΛΙΤΙΚΑ ΤΣΟΥΡΕΚΙΑ*, *BROWNIES*, *MUFFINS*, *SOFT COOKIES* και... **κλέψτε τις εντυπώσεις!**



ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

ΦΟΥΝΤΣΤΑΦ Ε.Π.Ε. - ΠΑΡΑΓΩΓΗ & ΕΜΠΟΡΙΑ ΕΙΔΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ
Αρτέμιδος 24 & Αφροδίτης ΤΚ 172 35, Δάφνη, Αθήνα
τηλ.: 210 9717197, fax: 210 9760350, e-mail: info@foodstuff.com.gr
www.foodstuff.com.gr

foodStuff
Η ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΥΧΙΑΣ

www.onart.gr



Ζυμωτήρια

Με την τεχνολογία και τις εξελίξεις του κλάδου να προοδεύουν συνεχώς, είναι πρόκληση για κάθε επαγγελματία να ενημερώνεται και να συμβαδίζει με τις τάσεις της εποχής του. Για το λόγο αυτό, έχουμε δημιουργήσει το Ρεπορτάζ Αγοράς, το οποίο συγκεντρώνει και προτείνει τις πλέον σύγχρονες λύσεις για εξειδικευμένους τομείς της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής. Στο τεύχος αυτό, σας παρουσιάζουμε τα πιο καινοτόμα ζυμωτήρια της αγοράς. Από τα σημαντικότερα και πιο απαραίτητα «εργαλεία» για έναν επαγγελματία αρτοποιό, δεν παύουν ποτέ να εξελίσσονται και να παρέχουν πολλές και ποικίλες επιλογές, εξαιρετικά υψηλού επιπέδου. Στο ρεπορτάζ που ακολουθεί θα γνωρίσετε το δημοφιλές ταχυζυμωτήριο UC της WERNER & PFLEIDERER και το σπιράλ ταχυζυμωτήριο SP της KEMPER, των οποίων αποκλειστικός αντιπρόσωπος είναι η Α.Ν.ΚΩΣΤΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε., τα αξιόπιστα ταχυζυμωτήρια MECNOSUD Ιταλίας από την ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΧΡΗΣ. ΘΕΟΔΩΡΟΣ Ε.Π.Ε., τα ισχυρά και αθόρυβα ταχυζυμωτήρια του ιταλικού οίκου SIGMA από την AMANK - ΑΦΟΙ ΜΑΝΙΚΑ και τα αυτόματα ταχυζυμωτήρια σταθερής λεκάνης τύπου SM της CLIVANEXPORT ΣΤΕΦΑΝΟΥ ΑΕ. Επίσης, θα σας παρουσιάσουμε το παραδοσιακό ζυμωτήριο της εταιρίας "ΩΑΚΟΡΩΝΙΑΣ" – ΩΗΜ.ΣΤΑΣΗΣ & ΣΙΑ Ο.Ε., τα ιταλικά ταχυζυμωτηρία MAC PAN τα οποία αντιπροσωπεύει στην Ελλάδα η METACLIVAN HELLAS – ΑΦΟΙ ΤΖΑΤΖΑΝΑ και τέλος, το ταχυζυμωτήριο βαρέως τύπου της "STADLER" ΣΤΑΘΟΠΟΥΛΟΣ Ε. ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ.

ΝΕΟ ! Οβάλ κρουασάν βουτύρου
με γέμιση πραλίνας



- Τραγανή ζύμη κρουασάν με 17% αγνό Γαλλικό βούτυρο
- Λαχταριστή γέμιση πραλίνας φουντουκιού από άκρη σε άκρη
- Διαφοροποιημένο σχήμα με περισσότερο όγκο
- Έτοιμο για ψήσιμο (προστοφαρισμένο)
- Χωρίς υδρογονωμένα λιπαρά
- Χωρίς τεχνητά αρώματα και χρωστικές

Χωρίς υδρογονοποιημένα λιπαρά · Χωρίς τεχνητά αρώματα και χρωστικές · Αγνό βούτυρο

Délifrance
La boulangerie inspirée

www.delifrance.gr
τηλ. 210 4251 130

Α.Ν.ΚΩΣΤΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε.

{Ταχυζυμωτήριο UC της WERNER & PFLEIDERER}

Ένα «εργαλείο» με εγγύηση γερμανικής κατασκευής



Το ταχυζυμωτήριο UC είναι το πιο γνωστό ταχυζυμωτήριο της Werner & Pfleiderer με εξερχόμενη λεκάνη. Ο σχεδιασμός του είναι μοναδική πατέντα της Werner & Pfleiderer και παραμένει μέχρι σήμερα ένα από τα πιο δημοφιλή ταχυζυμωτήρια. Το ταχυζυμωτήριο UC είναι κατάλληλο να επεξεργάζεται όλων των ειδών τις ζύμες. Βασισμένο στη μεγάλη ταχύτητα λειτουργίας, πολλή ποσότητα αέρα «δουλεύεται» μαζί με τη ζύμη, έχοντας σαν αποτέλεσμα υψηλής ποιότητας ζύμη. Ακόμα και πολύ δύσκολες ζύμες, όπως Γαλλικού ψωμιού, ψωμιού με φρούτα κ.α. μπορούν να παραχθούν έχοντας ακριβώς την ίδια ποιότητα σαν να έχουν παρασκευαστεί χειροποίητα. Το ταχυζυμωτήριο UC είναι εξοπλισμένο με ένα διπλό μπράτσο ανάμιξης σε σχήμα «κουτάλας» και εξερχόμενη λεκάνη από ανοξείδωτο ατσάλι, πίνακα και στοιχεία χειρισμού που είναι εγκατεστημένα στο πλαϊνό μέρος του μηχανήματος, αριστερά ή δεξιά, καθώς και πλαστικό κάλυμμα αλεύρου για την προστασία από τη σκόνη. Τέλος είναι διαθέσιμο σε 2 μεγέθη των 80 και 120 κιλών χωρητικότητας αλεύρου και μπορεί να συνδυαστεί με τα αναβατόρια HKL και HK των Werner & Pfleiderer και Kemper αντίστοιχα. Αποκλειστικός αντιπρόσωπος Α. Ν. ΚΩΣΤΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε.

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ

ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΧΡΗΣ. ΘΕΟΔΩΡΟΣ Ε.Π.Ε.

{Ταχυζυμωτήρια MECNOSUD Ιταλίας}

Αξιοπιστία και αντοχή



Η εταιρία ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΧΡΗΣ. ΘΕΟΔΩΡΟΣ Ε.Π.Ε. παρουσιάζει τα ταχυζυμωτήρια MECNOSUD Ιταλίας από 10 έως 250 kg, ιδανικά για αρτοποιεία και ζαχαροπλαστεία. Με κάδο, αναδευτήρα και άξονα κατασκευασμένα από εξαιρετικά δυνατό ανοξείδωτο ατσάλι, είναι αξιόπιστα και ικανά για συνεχόμενη λειτουργία με σκληρές ζύμες. Διαθέτουν προστατευτικό πλέγμα INOX, πλατώ καλυμμένο από ανοξείδωτο ατσάλι, 2 αυτόματες ταχύτητες με ηλεκτρονικούς χρονοδιακόπτες, 2 ανεξάρτητα μοτέρ για τον κάδο και τον αναδευτήρα και δυνατότητα προσαρμογής αναβατόριου. Η περιστροφή του κάδου μπορεί να γίνει και με αντίστροφη φορά ενώ ο μηχανισμός με ιμάντες κάνει τη λειτουργία του μηχανήματος αθόρυβη. Υπάρχουν ρόδες στο πίσω μέρος για εύκολη μετακίνηση αλλά και ανοξείδωτα ρυθμιζόμενα μπροστινά ποδαράκια. Τα ταχυζυμωτήρια MECNOSUD είναι κατασκευασμένα σύμφωνα με τους ευρωπαϊκούς νόμους.

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ

ΑΜΑΝΚ - ΑΦΟΙ ΜΑΝΙΚΑ

{Ταχυζυμωτήρια SIGMA}

Συνδυασμός ισχύος και απλότητας



Η εταιρεία Α. ΜΑΝΙΚΑΣ & ΣΙΑ ΟΕ σας παρουσιάζει τα ταχυζυμωτήρια του Ιταλικού οίκου SIGMA. Πρόκειται για μηχανήματα μονοφασικά ή τριφασικά, ισχυρά αλλά αθόρυβα και απλά στη χρήση τους. Φέρουν μηχανισμό ασφαλείας και δύο ταχύτητες. Διατίθενται με ενσωματωμένο ανοξείδωτο - κινούμενο κάδο, χωρητικότητας από 18 έως 280kg. Είναι κατάλληλα για ζαχαροπλαστεία, αρτοποιεία και εστιατόρια.

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ

CLIVANEXPORT ΣΤΕΦΑΝΟΥ ΑΕ

{Αυτόματα ταχυζυμωτήρια σταθερής λεκάνης SM}

Τέλεια ζύμωση με προϊόντα υψηλής ποιότητας

Το ταχυζυμωτήριο τύπου SM παρασκευάζει ζύμη για όλα τα είδη άρτου και αρτοσκευασμάτων. Η ζύμωση γίνεται σε δύο χρόνους, με δύο ταχύτητες του αναδευτήρα (σπιράλ). Στην πρώτη ταχύτητα (100 στροφές ανά λεπτό - φάση προζύμωσης) γίνεται το ανακάτεμα των υλικών για 3 έως 5 λεπτά και στη δεύτερη ταχύτητα (200 στροφές ανά λεπτό - φάση ζύμωσης) γίνεται η κυρίως ζύμωση των υλικών για 6 έως 8 λεπτά. Παρέχεται επίσης η δυνατότητα, αντί των δύο ταχυτήτων, η αυξομείωση της ταχύτητας να γίνεται και με inverter, πετυχαίνοντας περισσότερες επιλογές στις ταχύτητες των στροφών. Έτσι, έχουμε ως αποτέλεσμα την εξοικονόμηση χρόνου και κοπιαστικής εργασίας, με ταυτόχρονη παραγωγή καλύτερης ποιότητας ζύμης, που οφείλεται και στην ακριβή θέση της λεπίδας σε σχέση με τον αναδευτήρα και στο λόγο των ταχυτήτων περιστροφής του αναδευτήρα και της λεκάνης. Τα παραπάνω, έχουν μελετηθεί προσεκτικά και έχουν δοκιμαστεί, για να επιτευχθεί η τέλεια ζύμωση, παράγοντας λεία και αφράτη ζύμη και προϊόντα υψηλής ποιότητας.

Η λεκάνη, επίσης, έχει τη δυνατότητα να περιστρέφεται δεξιά ή αριστερά με επιλογή του χρήστη, πατώντας τα ανάλογα μπουτόν περιστροφής. Τα ταχυζυμωτήρια κατασκευάζονται σύμφωνα με τις προδιαγραφές και τις ποιοτικές οδηγίες της ΕΕ (89/392/CEE). Η κατασκευή του σκελετού είναι από χάλυβα πάχους 6mm. Ο κάδος, ο αναδευτήρας, η λεπίδα και ο προφυλακτήρας λεκάνης έχουν κατασκευαστεί από ανοξείδωτο χάλυβα Aisi 304. Ο προφυλακτήρας λεκάνης είναι συνδεδεμένος με μικροδιακόπτη για διακοπή της λειτουργίας του μηχανήματος όταν για οποιονδήποτε λόγο ανασηκώνεται. Το μηχάνημα είναι τροχήλατο για την εύκολη μετακίνησή του ενώ η μετάδοση της κίνησης με ιμάντες εξασφαλίζει την αθόρυβη λειτουργία του.

Το ηλεκτρομηχανικό σύστημα ελέγχου περιλαμβάνει αυτόματη λειτουργία με δύο χρονικά ταχυτήτων, για την προζύμωση και τη ζύμωση, αλλά και χειροκίνητη λειτουργία με επιλογή φοράς περιστροφής λεκάνης και επιλογής ταχύτητας αναδευτήρα. Υπάρχει επίσης, διακόπτης περιστροφής λεκάνης όταν ο προφυλακτήρας έχει ανασηκωθεί, για το εύκολο άδειασμα και καθαρισμό της λεκάνης και πλήρης ηλεκτρολογικός πίνακας με αυτοματισμούς, ρελέ και θερμικά προστασίας των κινητήρων.



ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΙ • ΚΑΤΑΣΚΕΥΕΣ • ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΪΑΣ – ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ



Φούρνοι αρτοποιίας Ταμπανωτοί-σωληνωτοί







Φούρνοι περιστροφικοί 10 - 14 - 18 λαμαρίνων



Ζυγοκοπτικό αυτόματο



Πλαστική για όλα
τα είδη αρτοσκευασμάτων



Ταχυζυμωτήρια

Στόφα ψυγείο ταχείας
καταψύξεως





Σφολιατομηχανές ημιαυτόματες και αυτόματες



Διαιρετική στρογγυλοποιητική



Διαιρετική τετράγωνη



Διαιρετική
επιτραπέζια
30τεμ. 40-130 γρ.



Μίξερ επιτραπέζιο 8 ltr.



Φρυγανιέρα επιδαπέδια



Φρυγανιέρα επιτραπέζια



Μίξερ από 8-120ltr.



Κουλουρομηχανή
για δίχρωμα και
γεμιστά προϊόντα



Πλυντήριο σκευών



Κουλουρομηχανή
Παραγωγή κουλουριών, βουτημάτων,
κουραμπιέ, κοκ, εκλέρ



Παγωτομηχανή
Παστεριωτής

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

ΛΑΓΟΡΑ 6 (ΠΕΡΙΣΤΕΡΙ) ΑΘΗΝΑ
ΤΗΛ.: 210 5773 177 - 8 - FAX: 210 5727 253

email: info@kourlampas.gr

"ΔΑΚΟΡΩΝΙΑΣ" – ΔΗΜ. ΣΤΑΣΗΣ & ΣΙΑ Ο.Ε.

{Παραδοσιακό ζυμωτήριο}

Αξιοπιστία και διαχρονικότητα



Το παραδοσιακό ζυμωτήριο της εταιρίας "ΔΑΚΟΡΩΝΙΑΣ" – ΔΗΜ.ΣΤΑΣΗΣ & ΣΙΑ Ο.Ε. είναι άριστης κατασκευής, με inverter 10 ταχυτήτων, χωρητικότητας από 80-200 κιλά ζύμης, κατάλληλο για την αρτοποιία και τη ζαχαροπλαστική. Η γεροδεμένη σιδηροκατασκευή του και η πολυετής εμπειρία της κατασκευάστριας εταιρίας, το καθιστούν ένα αξιόπιστο και διαχρονικό εργαλείο στα χέρια κάθε επαγγελματία. Ο κάδος και η διχάλα του είναι από ανοξείδωτο ατσάλι καθώς επίσης και το προστατευτικό καπάκι του, το οποίο επιπλέον είναι εξοπλισμένο με διακόπτη ασφαλείας. Τα ζυμωτήρια διαθέτουν CE.

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ

METACLIVAN HELLAS – ΑΦΟΙ ΤΖΑΤΖΑΝΑ

{Ταχυζυμωτηρία MAC PAN}

Με την ιταλική εγγύηση και ποιότητα



Η εταιρία Metaclivan Hellas αντιπροσωπεύει τον ιταλικό οίκο MAC PAN προσφέροντας στην ελληνική αγορά εγνωσμένης αξίας ταχυζυμωτηρία από 50 έως 300 kg ζύμης, σταθερού - εξερχόμενου κάδου και ανατρεπόμενα.
Η Metaclivan Hellas διαθέτει ακόμη την οικονομική σειρά ταχυζυμωτηρίων CS-H, πληρώνας όλες τις ευρωπαϊκές προδιαγραφές με εξαιρετικό αποτέλεσμα ζύμωσης ενώ εισάγει και διαθέτει στους πελάτες της ανακατασκευασμένα ταχυζυμωτήρια των καλύτερων γερμανικών εργοστασίων (KEMPER, DIOSNA, EBERHARDT, WERNER, BOKU).

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ

Α.Ν.ΚΩΣΤΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε.

{Ταχυζυμωτήριο SP ΤΗΣ KEMPER}

Για υψηλής ποιότητας αρτοποιήματα

Τα σπιράλ ταχυζυμωτήρια SP της Γερμανικής εταιρίας Kemper είναι κατάλληλα και για τα πιο μικρά, αλλά και για βιοτεχνικά αρτοποιεία. Τα σπιράλ ταχυζυμωτήρια SP μπορούν να κατασκευαστούν σε πολλαπλές ταχύτητες, όπου η ταχύτητα του σπιράλ μπορεί να έχει εύρος από 60rpm μέχρι 400rpm.



Με αυτό το σύστημα έχει τη δυνατότητα ο αρτοποιός να επεξεργαστεί τις ζύμες με ένα πιο ιδιαίτερο και ξεχωριστό τρόπο. Τα σπιράλ ταχυζυμωτήρια SP είναι εξοπλισμένα με μπράτσο ανάμιξης και λεκάνη από ανοξείδωτο ατσάλι, στοιχεία ελέγχου και χειρισμού, πλαστικό κάλυμμα αλεύρου για την προστασία από τη σκόνη. Τέλος είναι διαθέσιμα σε διάφορα μεγέθη των 50, 75, 100 και 125 κιλών χωρητικότητας σε αλεύρι. Αποκλειστικός αντιπρόσωπος Α. Ν. ΚΩΣΤΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε.

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ

STADLER ΣΤΑΘΟΠΟΥΛΟΣ Ε. ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ

{Ταχυζυμωτήριο βαρέως τύπου STADLER - τύπος TXZ}

Όταν τα όρια τα βάζει η αντοχή

Η "STADLER" ΣΤΑΘΟΠΟΥΛΟΣ Ε. ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ, πρωτοπόρα εταιρία στην Ελλάδα, κατασκευάζει από το 1968 και διαθέτει το νέο, πανίσχυρο ταχυζυμωτήριο βαρέως τύπου, ιδανικό για όλα τα αρτοποιεία, ζαχαροπλαστεία και εργαστήρια παραγωγής ζύμης. Ο ένας από τους δύο πανίσχυρους κινητήρες του σε συνδυασμό με τον πίνακα αυτοματισμού δίνει στην αρίδα ζυμώματος (πάχους 4,5 cm) 2 ταχύτητες ανάδευσης, η μία για παραδοσιακό ζυμάρι και η άλλη για κυλινδρισμό της ζύμης. Η λεκάνη στο κάτω μέρος στηρίζεται σε διπλά ενισχυμένα σφαιρικά ρουλμάν και ελέγχεται από διακόπτη αναστροφής δεξιά – αριστερά, αναλόγως με τα κιλά ζυμώματος και το είδος της ζύμης. Ο αναδευτήρας είναι κατασκευασμένος από ανοξείδωτο χάλυβα πάχους 35mm και έχει κατάλληλο σχήμα και διαστάσεις ώστε να εξασφαλίζεται η αποτελεσματική ζύμωση της αρτοζύμης, το άνετο άδειασμα της λεκάνης και η αποκόλληση της ζύμης κατά το άδειασμα της λεκάνης. Με το σύστημα αναστροπής ταχυζυμωτηρίου επιτυγχάνεται το αυτόματο άδειασμα της ζύμης σε ζυγοκοπτικό ή σε πάγκο εργασίας. Το ταχυζυμωτήριο βαρέως τύπου STADLER κατασκευάζεται για 20 έως 300 κιλά ζύμης αλλά και για 160 έως 300 kg στον τύπο STAD INOX και είναι ιδανικό για μαλακά αλλά και για πολύ σκληρά ζυμάρια. Μπορεί να ζυμώσει από ένα κιλό ζύμης, ενώ ο χρόνος ζυμώματος είναι 10 – 12 λεπτά. Φέρει δύο χρονοδιακόπτες για την αυτόματη ανάδευσή του όπως και κεντρικό πίνακα ασφαλούς λειτουργίας. Έχει τόσο χειροκίνητο όσο και αυτόματο πρόγραμμα λειτουργίας και δύο ταχύτητες ζύμωσης και ανάμειξης. Συνοδεύεται από πιστοποιητικό CE βάσει των προτύπων της Ευρωπαϊκής Ένωσης με 2 χρόνια εγγύηση.

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ



Από το 1926 στηρίζουμε τη δουλειά σας!

ΑΡΤΟΚΛΙΒΑΝΟΙ | ΣΤΟΦΕΣ | ΖΥΜΩΤΗΡΙΑ | ΤΑΧΥΖΥΜΩΤΗΡΙΑ | ΜΙΞΕΡ | ΠΡΕΣΣΕΣ
ΦΡΥΓΑΝΙΕΡΕΣ | ΠΛΑΣΤΙΚΕΣ | ΚΟΣΚΙΝΑ | ΖΥΓΟΚΟΠΤΙΚΑ | ΣΦΟΛΙΑΤΟΜΗΧΑΝΕΣ



ΦΟΥΡΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ
Από 4 m² - 22,8 m²

ΦΟΥΡΝΟΣ ΣΩΛΗΝΩΤΟΣ, ΧΤΙΣΤΟΣ ΜΕ ΕΝΑΝ ΟΡΟΦΟ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ





ΦΟΥΡΝΟΣ, ΠΕΤΡΕΛΑΙΟΥ /ΑΕΡΙΟΥ / ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ

ΦΟΥΡΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ΜΕ 1,2,3,4 ΟΡΟΦΟΥΣ

Από 2 – 32 λαμαρίνες 40x60 cm



ΦΟΥΡΝΟΣ ΣΩΛΗΝΩΤΟΣ ΠΕΤΡΕΛΑΙΟΥ/ ΑΕΡΙΟΥ, PELLET ΜΕ ΧΤΙΣΤΟ ΚΑΜΙΝΙ





ΤΑΧΥΖΥΜΩΤΗΡΙΟ 50-200 ΚΙΛΩΝ ΣΤΑΘΕΡΗ ΛΕΚΑΝΗ, ΕΞΕΡΧΟΜΕΝΗ ΛΕΚΑΝΗ & ΑΝΑΤΡΕΠΟΜΕΝΟ

ΜΗΧΑΝΗ ΚΟΠΗΣ ΦΡΥΓΑΝΙΑΣ ΠΑΧΟΥΣ 11-12-13-14-15 mm





ΖΥΜΩΤΗΡΙΟ 80-200 ΚΙΛΩΝ ΜΕ INVERTER 10 ΤΑΧΥΤΗΤΩΝ



ΜΙΞΕΡ 40-60-80-120 ΛΙΤΡΑ

"Ο ΔΑΚΟΡΩΝΙΑΣ"
ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ ΣΤΑΣΗΣ & ΣΙΑ ΟΕ

Θέση Λάκκο Κάτσαρη, 193 00 Ασπρόπυργος. Τηλ.: 210 52 22 677, 210 52 24 815, 210 55 96 172 - Fax: 210 52 36 255
www.dakoronias.gr - email: info@dakoronias.gr

CREDIN HELLAS A.E.

{Τρούφες και κομφετί DULCISTAR}

Η πολύχρωμη διάσταση στη ζαχαροπλαστική

Η CREDIN HELLAS A.E. παρουσιάζει τις νέες, υψηλής ποιότητας, πολύχρωμες τρούφες και κομφετί ΑΡΛΕΚΙΝΟΣ, της Dulcistar. Δώστε χαρούμενη, πολύχρωμη διάσταση σε όλες τις δημιουργίες Βάπτισης και Γενεθλίων. Η σειρά διατίθεται σε πρακτικές συσκευασίες Σ/1 κιλού.

Α' ΥΛΕΣ



ΑΝΤΖΟΥΛΑΤΟΣ ΑΕ

{MARINADA Tomato - Cheese Spinach - Brolio - Fortem}

Συνταγή για κριτσίνια με γεύση ντομάτα, τυρί και σπανάκι

ΥΛΙΚΑ

1 kg	αλεύρι 70% μαλακό
250 gr	MARINADA Tomato Cheese – Spinach
100 gr	BROLIO (κραμβέλαιο)
20 gr	αλάτι
30 gr	ζάχαρη
10 gr	FORTEM μπέικιν
400 gr	κρασί λευκό

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Τοποθετούμε όλα τα υλικά στο μίξερ και ζυμώνουμε για 2 min στην πρώτη και για 4-5 min στη δεύτερη ταχύτητα μέχρι η ζύμη να γίνει ελαστική. Ξεκουράζουμε τη ζύμη μας για 5 min.

ΠΛΑΣΙΜΟ

Πλάθουμε τα κριτσίνια μας λεπτά και μακριά. Τα τοποθετούμε σε λαμαρίνα και ψήνουμε στους 180-190°C για 18 min ανάλογα με το φούρνο.

ΜΙΓΜΑΤΑ

ΑΝΤΖΟΥΛΑΤΟΣ ΑΕ

{MARINADA Tomato Cheese - Spinach}

Συνταγή για bake snack με μπαγκέτα σε όλα τα αρτοποιήματα

ΥΛΙΚΑ

1 kg	μπαγκέτα σε φέτες
250 gr	MARINADA Tomato Cheese - Spinach

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κόβουμε τη μπαγκέτα μας σε φέτες πάχους 0,5 – 1 cm και την τοποθετούμε σε μια μεγάλη λεκάνη. Περιχύνουμε με MARINADA Tomato ή Cheese ή Spinach και αναδεύουμε απαλά με τα χέρια μας μέχρι να καλύψουμε όλες τις φέτες. Απλώνουμε σε λαμαρίνα με λαδόκολλα και ψήνουμε για 15 – 17 min στους 140°C μέχρι τα σνακ να γίνουν τραγανά.

ΜΙΓΜΑΤΑ



ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ

{Δίκοκκο σιτάρι}

Ένα καινοτόμο προϊόν με προστιθέμενη αξία.

Η προέλευση του δίκοκκου σίτου είναι από την περιοχή του Τίγρη και του Ευφράτη, και υπολογίζεται γύρω στο 10.000 π.Χ. Το σημερινό προϊόν διατηρεί σε μεγάλο βαθμό τα αρχικά του εξαιρετικά χαρακτηριστικά και για το λόγο αυτό κερδίζει ολοένα και περισσότερους αρτοποιούς. Το δίκοκκο σιτάρι των Κυλινδρόμυλων Χαλκιδικής, είναι ένα μίγμα με βάση τα φυσικά σιτηρά. Το βασικό συστατικό του είναι οι αποφλοιωμένοι σπόροι που έχουν επεξεργαστεί με τη βοήθεια του ατμού και της υψηλής πίεσης. Αυτό αυξάνει την ικανότητα της ζύμης να απορροφά το νερό και βοηθά με αυτό τον τρόπο στην αύξηση της διάρκειας ζωής των ψημένων αγαθών με φυσικό τρόπο. Το δίκοκκο σιτάρι παρέχει ποικίλα οφέλη για έναν μεγάλο αριθμό ψημένων προϊόντων, συμπεριλαμβανομένων τα ολικής άλεσης και προσφέρει στον τελικό καταναλωτή μοναδικά και εύγευστα αρτοσκευάσματα.



ΑΛΕΥΡΑ





Συμμετέχουμε!
ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ-ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ
Artoza 14η
27 ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΥ - 2 ΜΑΡΤΙΟΥ 2015
ATHENS METROPOLITAN EXPO

Hovital



Αλεύρι για ψωμί με φύτρο σταριού

Ειδικό αλεύρι με τη προσθήκη ειδικά επεξεργασμένου φύτρου σιταριού για την παραγωγή εύγευστου & υγιεινού special ψωμιού **τύπου HOVIS.**

Η προσθήκη φύτρου σταριού προσδίδει μια εξαιρετική γεύση φουντουκιού και είναι άριστη πηγή **πρωτεϊνών, φυτικών ινών, μεταλλικών ιχνοστοιχείων και βιταμινών** από τις οποίες ειδικά οι **τοκοφερόλες** έχουν πλούσια αντιοξειδωτική δράση στον ανθρώπινο οργανισμό.

ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ Α.Ε.
Παράδοση στην Ποιότητα

Ελαιοχώρια - Χαλκιδικής, Τ.Κ. 63079, Τηλ: 23730 71174, Fax: 23730 71066,
Email: info@cfm.com.gr - www.cfm.com.gr

CREDIN HELLAS A.E.

{Πάστες ζάχαρης νέας γενιάς STENDI & DECORA DULCISTAR}

Για εντυπωσιακές τούρτες

Η CREDIN HELLAS A.E. παρουσιάζει τις Πάστες Ζάχαρης νέας Γενιάς Stendi & Decora, της Dulcistar. Σχεδιάστηκαν για να καλύπτουν και να διακοσμούν εύκολα, με χρωματιστό μετάξι, τούρτες Γάμου, Βάπτισης και Γενεθλίων. Η σειρά διατίθεται στη βασική παλέτα χρωμάτων και σε πρακτικές συσκευασίες Δ/3 κιλών.

Α' ΥΛΕΣ



SEFCO ZEELANDIA ABEE



{MR. KORN Dinkel}

Έτοιμοι προς χρήση σπόροι

Έχοντας γνώση των τάσεων της σύγχρονης αγοράς και αναγνωρίζοντας την ολοένα και αυξανόμενη ζήτηση των καταναλωτών για προϊόντα Dinkel, η Sefco Zeelandia παρουσιάζει το νέο καινοτομικό προϊόν MR. KORN Dinkel, για την παρασκευή κάθε είδους αρτοσκευάσματος με βρασμένους σπόρους Dinkel. Οι έτοιμοι προς χρήση σπόροι προσδίδουν εξαιρετική υγρασία και φρεσκάδα στο τελικό προϊόν, είναι μαλακοί και ευχάριστοι στο φάγωμα, ενώ επιπλέον δίνουν ξεχωριστή γεύση και εξαιρετική υφή. Προτεινόμενη δοσολογία χρήσης 15-30% επί της ζύμης ή 25-50% επί του αλεύρου. Το προϊόν διατίθεται σε συσκευασία χ/κ 15kg.

Α' ΥΛΕΣ

DELIFRANCE HELLAS A.E.



{Happy Sticks}

Τέλεια για snacking

Η Délifrance παρουσιάζει τα Happy Sticks, μια καινοτομία εμπνευσμένη από την τάση του snacking. Τα Happy Sticks είναι εύκολο να τα κρατήσεις, δε σπάνε και δε θρυμματίζονται όταν τα τρως. Ιδανικά για κάθε στιγμή της ημέρας, καθώς είναι ειδικά σχεδιασμένα για κατανάλωση on the go. Με μοναδικά τραγανή υφή και γλυκιά, «καραμελένια» γεύση μπορείτε να τα βρείτε σε 3 διαφορετικές παραλλαγές. Choco: Λαχταριστή γέμιση σοκολάτας ανάμεσα σε δύο τραγανά φύλλα σφολιάτας βουτύρου. Croc: Τραγανά φύλλα σφολιάτας βουτύρου με επικάλυψη κρυσταλλικής ζάχαρη. Wiz: Τραγανή σφολιάτα βουτύρου σε σχήμα πλεξούδας με δροσερή γέμιση μαρμελάδας βερίκοκο.

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ

HOBART

ΕΠΙΣΗΜΟΣ ΣΥΝΕΡΓΑΤΗΣ SERVICE HOBART

IFESTOS

ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ & ΕΠΙΣΚΕΥΕΣ ΣΥΣΚΕΥΩΝ ΕΣΤΙΑΣΗΣ

Η εταιρεία IFESTOS το πλέον εξουσιοδοτημένο και τεχνικά καταρτισμένο service συσκευών Hobart μπορεί να προσφέρει στον επαγγελματία:

- Τεχνικούς με δεκαετή πείρα στην επισκευή επαγγελματικών πλυντηρίων, μίξερ κ.α.
- Γνήσια ανταλλακτικά Hobart και άλλων οίκων που αντιπροσωπεύει.
- Στοκ ανταλλακτικών
- Άμεση ανταπόκριση στις βλάβες σας
- Συμβόλαια προληπτικής συντήρησης

Ενδεικτικοί πελάτες:
ΜΠΙΣΚΟΤΑ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΥ - ΠΑΛΟΓΛΟΥ - ΗΠΕΙΡΩΤΙΣΣΑ
ΔΙΕΘΝΕΣ - UNILEVER HELLAS - ΣΚΛΑΒΕΝΙΤΗΣ - CINNABON



T: +30 210 60 26 412 | F: +30 213 33 33 501 | E-mail: crm@ifes.gr | www.ifes.gr



Επειδή η επιτυχία δεν είναι θέμα τύχης...

Μύλοι Ασωπού

...εμείς φτιάχνουμε το αλεύρι!





Πιστοποιημένο από την TÜV HELLAS σύμφωνα με την προδιαγραφή του Συνδέσμου Αλευροβιομηχάνων της Ελλάδος





ΜΥΛΟΙ ΑΣΩΠΟΥ Α.Β.Ε.Ε.
Οινόφυτα Βοιωτίας, Τ.Κ. 320 11, τηλ.: 22620 56000, fax: 22620 32926
www.asoposmills.gr

FOODSTUFF - ΦΟΥΝΤΣΤΑΦ ΕΠΕ

{CAKE & COOKIES WHOLEMEAL}

Νέα σειρά προϊόντων ολικής αλέσεως

Η FOODSTUFF παρουσιάζει για πρώτη φορά μια νέα σειρά από προϊόντα ελληνικής παραγωγής με υψηλή διατροφική αξία και υπέροχη γεύση. Το CAKE WHOLEMEAL, μόνο με αλεύρι σίτου ολικής αλέσεως και καστανή ζάχαρη, είναι κατάλληλο για ιδιαίτερα κέικ με μεγάλη διόγκωση και πολύ αφράτη δομή αλλά και για μία ποικιλία εκλεκτών αρτοσκευασμάτων όπως carrot cake, κέικ με σταφίδες, μηλόπιτες, πορτοκαλόπιτες, γλυκά ταψιού κλπ. Το COOKIES WHOLEMEAL, μόνο με αλεύρι ολικής άλεσης και καστανή ζάχαρη, είναι ιδανικό για λαχταριστά soft cookies με σοκολάτα, ξηρούς καρπούς ή φρούτα.

ΜΙΓΜΑΤΑ



ΔΩΡΙΚΟΝ Α.Ε.

{Νηστίσιμη Σαρακατσάνικη Σπανακόπιτα}

Με τραγανό, παραδοσιακό φύλλο ζύμης

Η εταιρεία ΔΩΡΙΚΟΝ Α.Ε. σας καλεί να δοκιμάσετε μία νηστίσιμη πίτα ταψιού, κατάλληλη για τη Μεγάλη Σαρακοστή. Σπανακόπιτα Σαρακατσάνικη, νηστίσιμη και με τραγανό, παραδοσιακό φύλλο ζύμης, ειδικής επεξεργασίας, σε σχήμα ζικ ζακ. Το προϊόν διατίθεται σε συσκευασία κιβωτίου και περιέχει 3 ταψιά/ κιβώτιο, συνολικά 18 μεγάλα κομμάτια, εξαιρετικής παραδοσιακής, νηστίσιμης πίτας.

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ



ΜΥΛΟΙ ΘΡΑΚΗΣ

{Προϊόντα Όλυρα}

Επιστροφή στα βασικά της διατροφής και της γεύσης



Οι Μύλοι Θράκης ακολουθώντας την παγκόσμια τάση της επιστροφής των καταναλωτών στα παλιά, ανέπτυξαν μια ολοκληρωμένη σειρά προϊόντων αποκλειστικά με βάση το αρχαίο σιτηρό σπέλτα (dinkel). Πρόκειται για προϊόντα με εξαιρετικά τελικά αρτοποιητικά αποτελέσματα, εύπεπτα και θρεπτικά, βασισμένα 100% σε ένα αλεύρι με χαμηλότερο γλυκαιμικό δείκτη και καλύτερα αφομοιώσιμη γλουτένη. Η πλήρης γκάμα από προϊόντα όπως το προζυμένιο χωριάτικο, το πολύσπορο και τα κέικ βοηθούν τον αρτοποιό να προσφέρει τα αρχαία σιτηρά σε γεύσεις προσιτές στον καθημερινό του πελάτη, ενώ παράλληλα με προϊόντα σαν το μεσογειακό, του δίνει την ευκαιρία να φτιάξει ξεχωριστές γεύσεις για σνακ, πίτσες, κριτσίνια και πολλές άλλες νόστιμες εφαρμογές.

Α' ΥΛΕΣ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ

CREDIN HELLAS A.E.

{Έτοιμες κρέμες JOLLY: νέες γεύσεις Πορτοκάλι και Λεμόνι}

Φρεσκάδα και καθαρή γεύση σε κάθε δημιουργία



Η αγαπημένη σειρά έτοιμων κρεμών για χρήση JOLLY της CREDIN HELLAS A.E., παρουσιάζει τις Νέες Γεύσεις: Πορτοκάλι και Λεμόνι. Χρησιμοποιώντας Φρέσκα Φρούτα πλημμυρίζει με φρεσκάδα και καθαρή γεύση κάθε παρασκευή σας. Η σειρά συμπληρώνεται με σακχαρόπηκτα ξύσματα από Πορτοκάλι και Λεμόνι. Με μόνο οδηγό τη φαντασία σας απογειώστε κάθε σας δημιουργία.

Α' ΥΛΕΣ

CREDIN HELLAS A.E.

{Μίγματα για μπάρες δημητριακών με σταφίδες και κράνμπερι}

Εύκολα και γρήγορα, για πεντανόστιμα αποτελέσματα



Η Credin Hellas δημιούργησε και εντάσσει στη γκάμα της, 2 μοναδικά στην ελληνική αγορά, προϊόντα. Πρόκειται για το μίγμα για μπάρες δημητριακών με σταφίδες και το μίγμα για μπάρες δημητριακών με κράνμπερι. Πολύ εύκολα και γρήγορα, μέσα σε μόλις 15 λεπτά, κάθε μέρα, μπορούν όλοι οι επαγγελματίες να δημιουργήσουν πεντανόστιμα προϊόντα, που θα λατρέψουν οι καταναλωτές. Κυκλοφορεί σε κιβώτιο 5 κιλών.

ΜΙΓΜΑΤΑ

ΑΝΤΖΟΥΛΑΤΟΣ ΑΕ

{Καλαμπόκι CORNELIA}

Για πλούσια γεύση και ελκυστική εμφάνιση



Η Αντζουλάτος ΑΕ, πάντα κοντά στον επαγγελματία, παρουσιάζει το νέο της προϊόν Cornelia (καλαμπόκι). Το Cornelia καλαμπόκι 50% είναι ένα εξαιρετικό προϊόν για ψωμιά και κριτσίνια, με ξεχωριστή γεύση. Αποτελείται από ειδικού τύπου στάρια καλαμποκιού που μας δίνουν αξεπέραστο άρωμα, τελικό προϊόν και διατηρησιμότητα. Επίσης εξασφαλίζει πλούσια γεύση με ελκυστική όψη και χρυσαφί χρώμα.

Α' ΥΛΕΣ

Ανακαλύψτε νέους γευστικούς ορίζοντες!



Κάνετε τη διαφορά και συνδυάζοντας την ποιότητα
με την παράδοση με αριστουργηματικό τρόπο.

20 ΧΡΟΝΙΑ

Φροντίζουμε καθημερινά να παράγετε με ύλες αξίας

ΑΝΤΖΟΥΛΑΤΟΣ

Η ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ | ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ | ΑΡΤΟΠΟΙΪΑΣ | ΠΑΓΩΤΟΥ

ΤΗΛ.:210 5777745 email:info@antzoulatos.com

www antzoulatos com



ΜΥΛΟΙ ΑΣΩΠΟΥ

{Full Grain mix}

Νόστιμο πολύσπορο ψωμί, εύκολα και γρήγορα

Η εταιρία Μύλοι Ασωπού παρουσιάζει το Full grain mix, ένα μίγμα για υγιεινό και νόστιμο πολύσπορο ψωμί, εύκολα και γρήγορα, μόνο με την προσθήκη μαγιάς και νερού. Το προϊόν περιέχει μίγμα σπόρων, σουσαμιού, ηλιόσπορων, λιναριού και βρώμης καθώς και προζύμι. Κυκλοφορεί σε συσκευασία των 15 κιλών.



ΜΙΓΜΑΤΑ

ΑΛΕΥΡΟΜΥΛΟΣ ΠΕΤΡΟΜΥΛΟΣ ΠΑΝΤΑΖΗ

{Βιολογικό αλεύρι κάνναβης}

Κατάλληλο για προϊόντα ζύμης ιδιαίτερης γεύσης και θρεπτικής αξίας

Ο Μύλος Παντζή, αναζητώντας συνεχώς νέες ποικιλίες αλεύρων, φέρνει κοντά σας, από συνεργάτη του εξωτερικού, το ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ ΑΛΕΥΡΙ ΚΑΝΝΑΒΗΣ. Προέρχεται από το φυτό Cannabis sativa ή κλωστική κάνναβη, η οποία δεν περιέχει τετραϋδροκανναβινόλη (THC), την κύρια ψυχοτρόπο ουσία της κάνναβης, σε αντίθεση με την Cannabis indica που περιέχει ποσοστό έως 24%. Το προϊόν αυτό ήδη χρησιμοποιείται από αλυσίδα εστίασης για παρασκευή ζύμης για πίτσα, με μεγάλη ανταπόκριση από το κοινό. Είναι κατάλληλο για πολλά προϊόντα ζύμης ιδιαίτερης γεύσης και θρεπτικής αξίας. Η σχετική διάταξη για την κυκλοφορία προϊόντων από κλωστική κάνναβη βρίσκεται στο άρθρο 1, παρ. 3 του νόμου 4136, ΦΕΚ Α΄ 74/20.03.2013. Διατίθεται σε συσκευασίες των 10 και 25 κιλών.

ΑΛΕΥΡΑ



AMERICAN DOOR S.A.

{Ελβετική πόρτα GILGEN}

Προστασία και ασφάλεια με ελβετική εγγύηση



Η εταιρία AMERICAN DOOR προμηθεύει στην Ελλάδα τις αυτόματες γυάλινες πόρτες του ελβετικού οίκου GILGEN ως επίσημος αντιπρόσωπος. Οι αυτόματες πόρτες GILGEN έχουν όμορφο σχεδιασμό, εγγυώνται την εύκολη, άνετη και ασφαλή διέλευση των πεζών ενώ προσφέρουν προστασία αλλά και ενεργειακή απόδοση. Διαθέτουν μία μοναδική καινοτομία μιας και μέσω του πληκτρολογίου που διαθέτουν ενημερώνουν τον εκάστοτε ιδιοκτήτη του επαγγελματικού χώρου σχετικά με όποιο πρόβλημα μπορεί να προκύψει, ενώ παράλληλα γίνεται η διάγνωση και η επίλυση των προβλημάτων μέσω τηλεφώνου κατά το 99% των περιπτώσεων. Το πλεονέκτημα αυτό δεν το διαθέτει καμία άλλη πόρτα οποιασδήποτε προέλευσης. Η εταιρία AMERICAN DOOR διαθέτει εμπειρία 25 ετών στην τοποθέτηση και τεχνική υποστήριξη των αυτόματων πορτών και άριστα εκπαιδευμένο και έμπειρο τεχνικό προσωπικό. Η τεχνική υποστήριξή της εξυπηρετεί όλο το 24ωρο.

ΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΩΝ

CREDIN HELLAS A.E.

{Κρέμες γέμισης Νέας Γενιάς}

Αναδεικνύουν τη γεύση και το άρωμα κάθε γέμισης

Η CREDIN HELLAS A.E. συστήνει τις Κρέμες γέμισης Νέας Γενιάς, για χειροποίητες δημιουργίες!

- με γεύση ΦΕΤΑ
- με γεύση ΚΑΣΕΡΙ

Εύκολες, Γρήγορες, Οικονομικές! Συνδυάζονται άψογα με τα ανάλογα τυριά αναδεικνύοντας τη γεύση και το άρωμα της γέμισης! Σε πρακτικές συσκευασίες 10 κιλών.



Α΄ ΥΛΕΣ

METACLIVAN HELLAS - ΑΦΟΙ ΤΖΑΤΖΑΝΑ

{Ξυλόφουρνος νέας γενιάς}

Ποιότητα και οικονομία

Η Metaclivan Hellas παρουσιάζει τον ξυλόφουρνο νέας γενιάς. Είναι μεταφερόμενος, προθερμαίνεται σε 50 λεπτά με 15-20 kg ξύλα & αναθερμαίνεται σε 15 λεπτά με 10 kg ξύλα. Χρόνος ψησίματος: 40 λεπτά. Δυνατότητα φουρνίσματος με τελάρα.

Διαθέτει σύστημα ατμοδότησης, δυνατότητα παροχής ζεστού νερού και μονωτικά υλικά κορυφαίας ποιότητας για οικονομία καυσίμου & γρήγορη προθέρμανση του φούρνου.

Ο ξυλόφουρνος είναι κατασκευασμένος από πυρίμαχο - ανοξείδωτο ατσάλι μεγάλης θερμοχωρητικότητας και διατίθεται σε διαστάσεις από 1 έως 6 τ.μ.



ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ

μύλοι ΛΟΥΛΗ

Το εκπαιδευτικό πρόγραμμα του Μουσείου Λούλη







Με το ίδιο πάθος που δεσμευόμαστε για την **ποιότητα** στα άλευρά μας, δεσμευόμαστε και για το σεβασμό μας προς την **κοινωνία**, το **περιβάλλον** και τους **ανθρώπους** μας. Οι τέσσερις αυτοί βασικοί πυλώνες βρίσκονται στο κέντρο των δραστηριοτήτων της «Μύλοι Λούλη» και αποτελούν σημαντικά στοιχεία της επιτυχημένης πορείας της.

Ένα πάρα πολύ σημαντικό κομμάτι των δράσεων Εταιρικής Υπευθυνότητας της «Μύλοι Λούλη», είναι η **εκπαίδευση της νέας γενιάς** γύρω από την ιστορία των δημητριακών, τη σπουδαιότητα μιας ισορροπημένης μεσογειακής διατροφής καθώς επίσης και για τον αντίκτυπο του φαινομένου του θερμοκηπίου στα δημητριακά.

Η εκπαίδευση των παιδιών πραγματοποιείται μέσα από το **Μουσείο Λούλη** με θέμα **«από το Σιτάρι στο Ψωμί»,** που ξεκίνησε τη λειτουργία του το 2012, με ελεύθερη είσοδο. Έχοντας άμεσα μεγάλη απήχηση, μέχρι σήμερα 10.000 μαθητές έχουν επισκεφτεί το Μουσείο Λούλη και έχουν ενημερωθεί γύρω από την αλυσίδα σιτάρι -αλεύρι - ψωμί, τόσο μέσα από εκπαιδευτικά video, όσο και μέσα από διαδραστικά παιχνίδια.

Οι κύριοι στόχοι του μουσείου είναι δύο:

Καταρχήν, **να καταπολεμηθεί το φαινόμενο της παιδικής παχυσαρκίας** στην Ελλάδα, η οποία, σύμφωνα με τον Παγκόσμιο Οργανισμό Υγείας, κατέχει το υψηλότερο ποσοστό μεταξύ των χωρών του ΟΟΣΑ. Συνεπώς, είναι για εμάς μια πρόκληση να ενημερώνουμε τα παιδιά γύρω από αυτό το τόσο σημαντικό ζήτημα και να τα εκπαιδεύσουμε στο πώς μπορούν να υιοθετήσουν μια υγιεινή διατροφή με χαμηλό κόστος.

Κατά δεύτερον, σκοπός μας είναι να διδάξουμε την **ιστορία του σίτου,** ενώ φιλοδοξούμε να φέρουμε τη νεότερη γενιά πιο κοντά στις πολιτιστικές μας παραδόσεις, ιδίως σε ότι αφορά την ιστορία και τη σημασία των δημητριακών στην εξέλιξη του ανθρώπινου γένους και να βοηθήσουμε τα παιδιά να αποκτήσουν θετική περιβαλλοντική συνείδηση.

Επιπλέον, έχουμε εκδόσει ένα βιβλίο, με τίτλο **«θα πούμε τελικά, το ψωμί ψωμάκι;»,** για τις αρνητικές επιπτώσεις του **φαινομένου του θερμοκηπίου** στη διαθεσιμότητα και στην ποιότητα των τροφίμων, το οποίο διανέμεται δωρεάν στα σχολεία.

Επιπρόσθετα, έχουμε δημιουργήσει έναν άρτια εξοπλισμένο χώρο επίδειξης αρτοποιίας στις εγκαταστάσεις μας στη Σούρπη και στο Κερατσίνι, για την πραγματοποίηση σεμιναρίων με πλούσια θεματολογία η οποία ανανεώνεται σε τακτά χρονικά διαστήματα. Στόχος μας, εκτός από την παρουσίαση νέων προϊόντων και συνταγών, είναι η εκπαίδευση τόσο των καταναλωτών όσο και επαγγελματιών σε θέματα τεχνικών αρτοποίησης.

Έχοντας παράδοση 230 ετών, δεσμευόμαστε να εκπαιδεύσουμε τις επόμενες γενιές για την αξία και τη σημασία της υγιεινής και ισορροπημένης μεσογειακής διατροφής. Στοχεύουμε να ενημερώσουμε ότι το σιτάρι έχει τις ρίζες του βαθιά στον ανθρώπινο πολιτισμό από τα αρχαία ακόμη χρόνια και ότι το ψωμί είναι ένα από τα πιο βασικά συστατικά της διατροφής μας. Ότι κάνουμε, το βασίζουμε στην αγάπη για το προϊόν μας και στο όραμά μας η νέα γενιά να αποκτήσει υγιεινές διατροφικές συνήθειες.

fresh pastry

{Η ζαχαροπλαστική στο αρτοποιείο σας}

ΠΡΟΪΟΝ

Karidi Primo

Αυθεντική γεύση καρυδιού

Η πιο γεμάτη και πλούσια γεύση ενός από τους πιο αγαπημένους και θρεπτικούς ξηρούς καρπούς έρχεται από τη Sefco Zeelandia με το Karidi Primo που αποδίδει τέλεια τον τίτλο του.
Είναι το ιδανικό προϊόν για την παρασκευή της πολυαγαπημένης καρυδόπιτας ενώ μπορεί κάλλιστα να δημιουργήσει και ποικίλες γλυκές λιχουδιές όπως muffins, cake, cookies, νουά καρυδιού, κορμό καρυδιού, πολίτικο γλυκό, κ.ά. Οι λαχταριστές εφαρμογές του Karidi Primo είναι αγαπητές σε όλους χάρη στην πλούσια γεύση του καρυδιού και αποτελούν ιδανική επιλογή για όλες τις ώρες της ημέρας!
Διατίθεται σε συσκευασία σακιού 15kg.



ΣΥΝΤΑΓΗ

Καρυδόπιτα



Υλικά	
1000 γρ.	Karidi Primo
380 γρ.	Λάδι (άοσμο σπορέλαιο)
380 γρ.	Νερό
200 γρ.	Καρύδι τρίμμα (προαιρετικά)

Για το σιρόπιασμα	
±1.200 γρ.	σιρόπι 28-29 βαθμών (γράδα)

Εκτέλεση:

- Προσθέστε όλα τα υλικά μαζί στον κάδο του μίξερ και αναμίξτε με το «φτερό» για 3 λεπτά στη μεσαία ταχύτητα, προσθέτοντας το καρύδι στο τέλος.
- Σερβίρετε τη ζύμη στα σκεύη ψησίματος γεμίζοντάς τα μέχρι τα 2/3 του ύψους τους.
- Φουρνίστε στους 160°C για 45 λεπτά με τάπερ ανοιχτό.
- Μετά το ξεφούρνισμα, χαράξτε και σιροπιάστε την καρυδόπιτα, είτε προσθέτοντας κρύο σιρόπι στη ζεστή καρυδόπιτα, είτε ζεστό σιρόπι σε κρύα καρυδόπιτα.

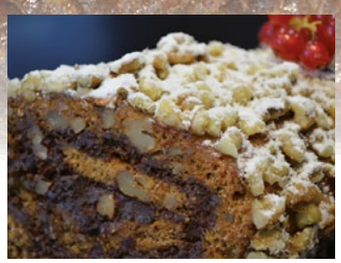
Karidi Primo

Αυθεντική γεύση καρυδιού

καρυδόπιτα
πολίτικο γλυκό
cookies καρυδιού
muffin/cake καρυδιού
κορμός καρυδιού
νουά καρυδιού









Sefco Zeelandia
Τηλ.Κέντρο: 210 6633663
www.sefcozeelandia.gr

ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Βιτρίνες Quadro

Κερδίστε τη ματιά και του πιο απαιτητικού πελάτη.

Οι βιτρίνες Quadro παρέχονται με πλήρη αξεσουάρ. Είναι εξοπλισμένες με standard **LED φωτισμό**, βελτιωμένες, με περισσότερη δύναμη, έχουν **ολοκαίνουργιο πίνακα ελέγχου με σύστημα ευαίσθητης αφής,** φιλικό προς τον τελικό χρήστη και σχεδιασμό **τελευταίας τεχνολογίας.** Όλες οι πόρτες των βιτρινών κατάψυξης αυτής της οικογένειας, είναι εξοπλισμένες με ειδικά «**NO-FOG**» **τζάμια,** τα οποία **εμποδίζουν εντελώς το σχηματισμό της συμπύκνωσης και της ομίχλης.** Οι καινοτομίες αυτές έχουν το πλεονέκτημα να επιτρέπουν τη μείωση της κατανάλωσης με αποτέλεσμα τη σημαντική **εξοικονόμηση ενέργειας.** Ο πίνακας ελέγχου με ευαίσθητη οθόνη αφής και το σύστημα τζαμιών «No-Fog» είναι αποκλειστικότητα της Heegen. Ολόκληρη η σειρά είναι εξοπλισμένη **με κινητήρες υψηλής απόδοσης, που εξασφαλίζουν χαμηλότερη κατανάλωση ενέργειας, με προδιαγραφές CFC-free** και χαμηλές ψυκτικές εκπομπές αερίων, είναι **κατασκευασμένη σε μεγάλο βαθμό με ανακυκλώσιμα υλικά και διπλά τζάμια και συμβατή με το πρότυπο EN UNI 1279.**



Ψυγεία – βιτρίνες Silfer από τη Heegen Srl

Ιδανικό μέρος για τις πιο πολύτιμες δημιουργίες σας.

Η Liakos Cooling Systems παρουσιάζει τα ψυγεία – βιτρίνες Silfer που διατηρούν τη γεύση, την ποιότητα και την εμφάνιση της σοκολάτας ανέπαφη. Οι ανεπιθύμητα ξαφνικές αλλαγές στη θερμοκρασία και την υγρασία δεν είναι καλές για τη σοκολάτα. Οι master chocolatiers, σε όλο τον κόσμο, διατηρούν τις δημιουργίες τους σε δροσερό και ξηρό περιβάλλον και σε θερμοκρασίες που κυμαίνονται από 14°C και 18°C με υγρασία από 40% έως 55%. Οι βιτρίνες της Silfer εξασφαλίζουν όλες αυτές τις προϋποθέσεις: ένα ερμητικό περιβάλλον που παρέχει τα **βέλτιστα και σταθερά επίπεδα θερμοκρασίας και υγρασίας.**

Σχεδιασμένες για όσους αγαπούν το σχεδιασμό, την προσοχή στη λεπτομέρεια και το φινίρισμα, οι βιτρίνες Silfer ξεχωρίζουν για την ισχύ, τη λειτουργικότητα και την αξιοπιστία τους, χάρη στην **υψηλή ποιότητα κατασκευής και τη χρήση σύγχρονων υλικών και τεχνολογιών.**

Οι βιτρίνες των σειρών Quadro, Quadro Νέο και Samoiedo, διαθέτουν στον standard εξοπλισμό τους **φωτισμό LED - η σειρά Quadro βελτιώθηκε** περαιτέρω με αυξημένη ισχύ - και **έρχεται με ένα ολοκαίνουργιο φιλικό προς το χρήστη πίνακα ελέγχου, με ευαίσθητο σύστημα αφής, σε ολοκαίνουργια σχεδίαση.**

Η μάρκα Silfer δημιουργήθηκε το 1997 και σήμερα ανήκει στην εταιρία Heegen Srl, που ασχολείται με την παραγωγή των νέων, διαφοροποιημένων γραμμών εμπορικών βιτρινών ψύξης, οι οποίες καινοτομούν με τους παράγοντες επιτυχίας, όπως την εξοικονόμηση ενέργειας και το **χαμηλό περιβαλλοντικό αντίκτυπο.**



LIAKOS
COOLING SYSTEMS

Ολοκληρωμένες λύσεις

για τις σημερινές και τις μελλοντικές σας ανάγκες

24ΩΡΗ ΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ

ΨΥΚΤΙΚΟΙ ΘΑΛΑΜΟΙ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ – ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ
ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΩΝ | ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΨΥΞΗ



Νάξου 18, Καισαριανή, Τ: 210 7784305, info@liakos.gr, www.liakos.gr, Facebook: LiakosCoolingSystems

Open forum στην Αθήνα από τη Sefco Zeelandia

Ανοιχτό forum αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής και σνακ διοργάνωσε η εταιρία Sefco Zeelandia στο Κέντρο Τεχνικών Εφαρμογών της στα Σπάτα. Νέες προτάσεις, σύγχρονες τάσεις, καινοτομικές λύσεις και δημιουργικές ιδέες κυριάρχησαν για ακόμη μια φορά σε μία εκδήλωση που αποτελεί πλέον θεσμό για την εταιρία και στην οποία παρευρέθηκαν πάνω από 400 επαγγελματίες πελάτες και συνεργάτες από όλη την Ελλάδα. Κεντρική θέση στο χώρο κατείχε η νέα ολοκληρωμένη οικογένεια προϊόντων Dinkel που προσφέρει στους επαγγελματίες τη δυνατότητα για απεριόριστη ποικιλία σε ψωμιά, αρτοσκευάσματα, σνακ και γλυκά. Στον τομέα της αρτοζαχαροπλαστικής, εντυπωσίασε το νέο Karidi Primo το οποίο παρουσιάστηκε σε ποικιλία εφαρμογών (παραδοσιακή καρυδόπιτα με αυθεντικά χαρακτηριστικά, πολίτικη καρυδόπιτα, muffins, νουά, cookies, κορμός καρυδιού, κ.ά.), καθώς και το νέο Softy που αποτελεί την πλέον σύγχρονη τάση για λαχταριστά φουρνιστά snack μαγιάς. Η ζαχαροπλαστική τέχνη ξεχώρισε με το νέο αφράτο τραγανό μαύρο μπισκότο σε σάλτσα σοκολάτας, Choco Bisc Patisserie, για χρήση και στο παγωτό, το οποίο και παρουσιάστηκε σε περίτεχνες εφαρμογές, καθώς και με τις νέες γεύσεις μπανάνα και μέλι της οικογένειας επικαλυπτικών Masca.



«ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ»: Γευστικές δοκιμές εδεσμάτων με αλεύρι ΖΗΝ

Η «Μύλοι Λούλη» επιδιώκοντας οι καταναλωτές να γνωρίσουν και να γευτούν τα εδέσματα με αλεύρι ΖΗΝ από δίκοκκο σιτάρι, διοργάνωσαν γευστικές δοκιμές σε διάφορα αρτοποιεία στην Αττική. Καθημερινά, οι τεχνικοί σύμβουλοι των «Μύλων Λούλη» επισκέπτονταν τους αρτοποιούς όπου θα πραγματοποιούνταν οι γευστικές δοκιμές και προετοίμαζαν μαζί τα νέα προϊόντα. Στην συνέχεια, προσωπικό πλήρως ενημερωμένο γύρω από το δίκοκκο σιτάρι, την ιστορία του και τα διατροφικά του πλεονεκτήματα, προσέφερε στους καταναλωτές να δοκιμάσουν ψωμί και κριτσίνια με αλεύρι ΖΗΝ, μοιράζοντάς τους έντυπο ενημερωτικό υλικό. Η ενέργεια στέφθηκε με απόλυτη επιτυχία, καθώς οι καταναλωτές βρήκαν ιδιαίτερα γευστικά και νόστιμα τα νέα προϊόντα από δίκοκκο σιτάρι ενώ οι περισσότεροι τα αγόραζαν επιτόπου.



Επίδειξη Ζαχαροπλαστικής από την ΑΝΤΖΟΥΛΑΤΟΣ ΑΕ στην Ήπειρο

Η μεγαλύτερη παρουσίαση ζαχαροπλαστικής της ΑΝΤΖΟΥΛΑΤΟΣ ΑΕ έγινε στις 15 Οκτωβρίου 2014 στο ξενοδοχείο Angelica Pallas στην Ηγουμενίτσα με σκοπό την παρουσίαση των νέων τάσεων ζαχαροπλαστικής. Στην παρουσίαση παρευρέθηκαν πάνω από 100 επαγγελματίες από όλη τη δυτική Ελλάδα και επίσης σπουδαστές του δημόσιου ΙΕΚ Ηγουμενίτσας με σκοπό την ενημέρωση για τις νέες συνταγές ζαχαροπλαστικής. Οι επαγγελματίες έδειξαν ιδιαίτερο ενδιαφέρον για τις νέες συνταγές: πάστα Raspberry, τούρτα αμυγδάλου, τάρτα Gianduja passion και Juliette. Η επίδειξη έκλεισε με τη γευστική δοκιμή όλων των δημιουργιών της εταιρίας από τους παρευρισκόμενους. Η Γ. ΤΡΙΛΙΒΑΣ & ΣΙΑ Ο.Ε. αποκλειστικός συνεργάτης και διανομέας της ΑΝΤΖΟΥΛΑΤΟΣ Α.Ε. για την Ήπειρο, λανσάρει από τις αρχές του 2014 όλα τα προϊόντα υψηλής ποιότητας της ΑΝΤΖΟΥΛΑΤΟΣ Α.Ε. για τους νομούς ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ –ΗΓΟΥΜΕΝΙΤΣΑΣ –ΑΡΤΑΣ –ΠΡΕΒΕΖΑΣ & ΛΕΥΚΑΔΑΣ με καθημερινά δρομολόγια σε όλους τους νομούς.



Η ΑΝΤΖΟΥΛΑΤΟΣ ΑΕ υποδέχεται τη νέα χρονιά

Στις 16 Ιανουαρίου, η εταιρία ΑΝΤΖΟΥΛΑΤΟΣ ΑΕ καλωσόρισε το 2015 με την κοπή της βασιλόπιτας. Όπως κάθε χρόνο, οι εργαζόμενοι και η διοίκηση συγκεντρώθηκαν στο εργαστήριο της εταιρίας κι αντάλλαξαν ευχές για υγεία και ό,τι καλύτερο για το 2015. Η διοίκηση ευχαρίστησε ιδιαιτέρως το προσωπικό της, καθώς η προηγούμενη χρονιά έκλεισε με απόλυτη επιτυχία και ευχήθηκε το νέο έτος να είναι ακόμα πιο δημιουργικό και γεμάτο επιτυχίες. Σημαντικό είναι να αναφερθεί ότι η ΑΝΤΖΟΥΛΑΤΟΣ Α.Ε. το 2015 συμπληρώνει 20 χρόνια επιτυχούς παρουσίας στην ελληνική αγορά.





- Μελέτη
- Σχεδιασμός
- Κατασκευή
- Εξοπλισμοί Καταστημάτων









Αρτοποιΐα - Ζαχαροπλαστική Μυλωνάς Πάτρα - Αχαΐας

Διαφοροποίηση ανάλογα με το ύφος της διακόσμησης
Μοναδικότητα και υψηλή αισθητική
Έμφαση στη λειτουργικότητα
Επιλογή εξειδικευμένου εξοπλισμού από διεθνής οίκους

TechCool Kondilis
INSPIRED EQUIPMENT

Σταυροπούλου & Συρογιάννη 2, Ρίο Πατρών _ 265 04
Τηλ.: 2610 995667, Fax: 2610 995667, info@tech-cool.gr

www.tech-cool.gr

Νέο all day concept «ΚΡΗΤΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ» από τη Δ.ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Ένα άκρως πρωτοποριακό κατάστημα της γνωστής αλυσίδας «ΚΡΗΤΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ» εγκαινιάστηκε σε καινούριο χώρο, σε μια ακόμη γειτονιά του Ηρακλείου Κρήτης, επί της Λ. Ικάρου 32, συνεχίζοντας την επιτυχημένη συνεργασία της με την εταιρία Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ. Το ολοκαίνουριο κατάστημα αποτελεί καινοτομία γιατί όχι μόνο προσφέρει γευστικές προτάσεις για όλη τη διάρκεια της ημέρας (αρτοποιήματα, γλυκά, παγωτό, café, φαγητό), αλλά επιπλέον διαθέτει ανοικτά εργαστήρια, όπου ειδικοί παρασκευάζουν μπροστά στο κοινό. Πιο συγκεκριμένα, το all day concept διαθέτει ανοικτή κουζίνα με Ιταλό chef για τα πλήρη γεύματα και από την άλλη πλευρά του χώρου ανοικτό παρασκευαστήριο παγωτού και γλυκού. Το μοντέρνο design, οι υπερσύγχρονες βιτρίνες που εκθέτουν με την πρώτη ματιά όλη την πλούσια γκάμα των πάντα ποιοτικών προϊόντων του «ΚΡΗΤΙΚΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ», όλα συντελούν στο ιδανικό αποτέλεσμα, ένα



πρωτοποριακό κατάστημα στολίδι, σημείο συνάντησης για την περιοχή.

Πιστοποίηση ISO 9001:2008 για την ΑΝΤΖΟΥΛΑΤΟΣ Α.Ε



Η εταιρεία ΑΝΤΖΟΥΛΑΤΟΣ Α.Ε. από το 1995 οπότε και ιδρύθηκε, εισάγει και διανέμει πανελλαδικά άριστης ποιότητας πρώτες ύλες. Παρακολουθώντας διαρκώς τις εξελίξεις, η εταιρεία πρόσφατα πιστοποιήθηκε με το πρότυπο Διαχείρισης Ποιότητας ΕΛΟΤ EN ISO 9001:2008 από τον αναγνωρισμένο φορέα TÜV HELLAS S.A. (TÜV NORD), γεγονός που διασφαλίζει ότι: Τα προϊόντα της εταιρίας, όχι απλά θα ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις των πελατών, αλλά και δε θα προωθούνται εάν δε συμμορφώνονται απολύτως με την υπάρχουσα εθνική και κοινοτική νομοθεσία. Η συμμόρφωση της εταιρείας και ο έλεγχος της τήρησης του στόχου αυτού πραγματοποιείται όχι μόνο με την εθνική και κοινοτική νομοθεσία στον τομέα των τροφίμων, αλλά και με βάση τα εθνικά και διεθνή πρότυπα. Στόχος της ΑΝΤΖΟΥΛΑΤΟΣ Α.Ε. είναι η μέγιστη ικανοποίηση του πελάτη από την πρώτη στιγμή που θα έρθει σε επαφή με την εταιρία αλλά και κάθε φορά, με το μικρότερο δυνατό κόστος. Το πρότυπο έχει σαφή προσανατολισμό προς τη διασφάλιση της ικανοποίησης του πελάτη, τη δημιουργία ανταγωνιστικού πλεονεκτήματος και τη βελτίωση όλων των δομών της επιχείρησης ΑΝΤΖΟΥΛΑΤΟΣ Α.Ε.

Η «ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ» στο Μύλο των Ξωτικών



Ο παραδοσιακός νερόμυλος της «Μύλοι Λούλη» δε θα μπορούσε να απουσιάζει από το γιορτινό Μύλο των Ξωτικών στα Τρίκαλα, τον οποίο επισκέπτονταν καθημερινά χιλιάδες παιδάκια έχοντας έτσι την ευκαιρία να δουν ζωντανά πως λειτουργεί και παράγεται το αλεύρι! Στον φούρνο των ξωτικών, τα παιδάκια δοκίμαζαν φρεσκοψημένα ψωμάκια με αλεύρι των «Μύλων Λούλη» αλλά και ζύμωναν με πολύ χαρά τις δικές τους δημιουργίες.

LIAKOS COOLING SYSTEMS: Η ολοκληρωμένη λύση στο χώρο της βιομηχανικής και επαγγελματικής ψύξης

Η εταιρία LIAKOS COOLING SYSTEMS, διατηρώντας μία σχέση εμπιστοσύνης για περισσότερο από 50 χρόνια με τους πελάτες της, παρέχει μία σειρά υπηρεσιών στο χώρο της ψύξης που μπορούν να καλύψουν τις ανάγκες και του πιο απαιτητικού επαγγελματία. Η 24ωρη τεχνική υποστήριξη με συμβόλαια service τακτικής, περιοδικής και προληπτικής συντήρησης, η άμεση διάθεση ανταλλακτικών και η άριστη σχέση ποιότητας – τιμής, σε συνδυασμό με την κάλυψη που παρέχουν τα εξειδικευμένα συνεργεία της εταιρίας σε όλη την Ελλάδα, την Κύπρο και την Αλβανία, είναι στοιχεία που χαρακτηρίζουν το επίπεδο της ποιότητας και της αξιοπιστίας των υπηρεσιών της. Όλες οι αντιπροσωπείες και οι συνεργάτες της LIAKOS COOLING SYSTEMS έχουν πιστοποίηση με προδιαγραφές ISO ενώ οι ψυκτικοί θάλαμοι είναι κατασκευασμένοι με προδιαγραφές HACCP. Η LIAKOS COOLING SYSTEMS παρέχει βιομηχανικές και επαγγελματικές λύσεις ψύξης χρησιμοποιώντας μηχανήματα Γερμανικής ποιότητας, Ιταλικής αισθητικής και Ελληνικής προέλευσης, με Eco Friendly προδιαγραφές, για τις σημερινές αλλά και τις μελλοντικές ανάγκες κάθε επαγγελματία, με την προοπτική επέκτασης. Μετά από σχετική μελέτη, η LIAKOS COOLING SYSTEMS υποβάλλει προτάσεις για τη βελτίωση των εγκαταστάσεων του επαγγελματία με σκοπό την οικονομικότερη λειτουργία τους και την εξοικονόμηση ενέργειας, παράλληλα με την άριστη διατηρησιμότητα των προϊόντων του. Μερικές από τις παροχές της LIAKOS COOLING SYSTEMS περιλαμβάνουν ακόμη τις υπηρεσίες απομακρυσμένης και online παρακολούθησης, τη δωρεάν εκτίμηση αξίας του εξοπλισμού, τη δωρεάν μελέτη εξοικονόμησης ενέργειας, την εγγύηση καλής λειτουργίας αλλά και τη νομική κάλυψη. Τέλος, η εταιρία αναλαμβάνει την τοποθέτηση νέων ψυκτικών εγκαταστάσεων αλλά και τη μετεγκατάσταση και αναβάθμιση παλιών, τον αρχιτεκτονικό και μηχανολογικό σχεδιασμό και τη διαμόρφωση χώρων και εφαρμογών υλικών για πιστοποίηση HACCP και BRC.



FUEL

Συμμετέχουμε!

ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ-ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ 14η

Artoza

27 ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΥ - 2 ΜΑΡΤΙΟΥ 2015

ATHENS METROPOLITAN EXPO

Σας περιμένουμε... με νέες και αγαπημένες γεύσεις!

HALL3 A02/B01

ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ

ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ Α.Β.Ε.Ε.Τ. ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ ΥΠΕΡΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ & ΨΗΜΕΝΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΕΙΔΩΝ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

28ο χλμ. Λ. ΑΘΗΝΩΝ - ΚΟΡΩΠΙΟΥ - ΒΑΡΗΣ, Τ.Κ. 19400, ΤΗΛ.: 210 6626562, 6627083-4, FAX: 210 6022472, e-mail: brako@otenet.gr, **www.brakopoulos.gr**

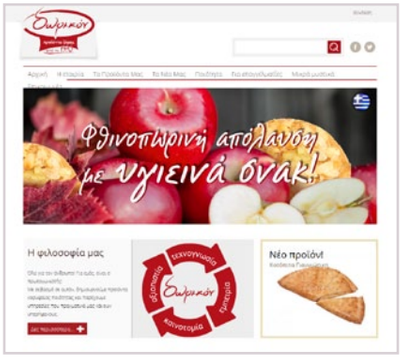
Δ. Αντωνόπουλος ΑΒΕΕ: Ανακαίνιση καταστήματος αρτοζαχαροπλαστικής "Τότσης-Σιουμάλας" στο Περιστέρι

Σε ανακαίνιση του καταστήματός της στο Περιστέρι, προχώρησε η Σιουμάλας Σταύρος & ΣΙΑ Ο.Ε. που εμπιστεύτηκε για μία ακόμη φορά για το σχεδιασμό του την Δ. Αντωνόπουλος ΑΒΕΕ. Μαζί με το σύγχρονο εξοπλισμό, η Δ. Αντωνόπουλος ΑΒΕΕ παρείχε και μία άρτια υλικοτεχνική υποστήριξη και μελέτη, τόσο για το εσωτερικό του καταστήματος όσο και για τις εξωτερικές προσόψεις.
Τα ζεστά υλικά, όπως το ξύλο και οι ρουστίκ επενδύσεις στους τοίχους, σε συνδυασμό με τις μοντέρνες γραμμές των αρτοθηκών, αναδεικνύουν μοναδικά το φρέσκο ψωμί, τα αρτοσκευάσματα και τα γλυκίσματα.



Η ΔΩΡΙΚΟΝ Α.Ε. παρουσιάζει την καινούργια ιστοσελίδα της

Η νέα χρονιά ξεκινάει για τη ΔΩΡΙΚΟΝ Α.Ε. και τους πελάτες της με ένα ολοκαίνουργιο site, φτιαγμένο για να φέρει απλά και γρήγορα τον επισκέπτη του σε επαφή με τα προϊόντα και τη φιλοσοφία της εταιρίας. Οι επισκέπτες του site, με μία μόνο κίνηση, έχουν τη δυνατότητα άμεσης πρόσβασης στις σελίδες με τα προϊόντα της εταιρίας, στην ενημέρωση για τα νέα και τις τάσεις της αγοράς, αλλά και στις προσφορές. Η επίσκεψη στο site της ΔΩΡΙΚΟΝ Α.Ε. έγινε πλέον μια χρήσιμη εμπειρία, ένα απαραίτητο ταξίδι στο χώρο της γεύσης και της ποιότητας.
Επισκεφτείτε το στη διεύθυνση www.dorikon.gr.



Διεύρυνση εκπαιδευτικού προγράμματος ΜΟΥΣΕΙΟΥ ΛΟΥΛΗ

Σε μια προσπάθεια να ενημερωθούν και να εκπαιδευτούν παιδιά μικρότερης ηλικίας γύρω από το πλέον βασικό διατροφικό προϊόν, το ψωμί, το Μουσείο Λούλη διεύρυνε το εκπαιδευτικό του πρόγραμμα και για τα παιδιά του νηπιαγωγείου, δίνοντας ιδιαίτερη έμφαση στα θέματα διατροφής. Τα παιδιά ενημερώνονται γύρω από το θέμα της παιδικής παχυσαρκίας –το οποίο στη χώρα μας έχει πάρει πρωτόγνωρες διαστάσεις- μέσα από διαδραστικά παιχνίδια που τα προτρέπουν να υιοθετήσουν έναν πιο υγιεινό τρόπο διατροφής.



Διήμερο ζαχαροπλαστικής 10 - 11/12/2014 από την ΑΝΤΖΟΥΛΑΤΟΣ Α.Ε.

Η τελευταία παρουσίαση της προηγούμενης σεζόν έγινε στις 10 και 11 Δεκεμβρίου 2014, στις εγκαταστάσεις της εταιρίας ΑΝΤΖΟΥΛΑΤΟΣ Α.Ε. με σκοπό την παρουσίαση νέων χριστουγεννιάτικων συνταγών ζαχαροπλαστικής. Στην παρουσίαση παρευρέθηκαν επαγγελματίες, οι οποίοι έδειξαν ιδιαίτερη προτίμηση στις νέες συνταγές: Χριστουγεννιάτικος κορμός Lemonciola και Φρούτα του Δάσους, Τάρτα Κάστανο και Χριστουγεννιάτικο coffee cake. Στις επιδείξεις παρουσιάστηκαν επίσης οι προτάσεις της εταιρίας για βασιλόπιτα 2015 (Molto Βασιλόπιτα και Moist Βασιλόπιτα). Το διήμερο έκλεισε με τη γευστική δοκιμή όλων των δημιουργιών της εταιρίας από τους παρευρισκόμενους, που αποκόμισαν νέες ιδέες για τις γιορτές!



Συμμετοχή της «Μύλοι Λούλη» στην ψηφοφορία των European Business Awards

Μετά την πρόκριση της «Μύλοι Λούλη» στην πρώτη φάση του φετινού διαγωνισμού European Business Awards και την ανάδειξή της σε «Εθνικό Πρωταθλητή» στην κατηγορία Περιβαλλοντική και Εταιρική Υπευθυνότητα, η εταιρία ζητά για ακόμα μια φορά την υποστήριξη του κοινού για τη νέα ψηφοφορία στην οποία συμμετέχει και λήγει στις 24 Φεβρουαρίου. Η διαδικασία είναι απλή και απαιτεί μόνο λίγα λεπτά. Στο σύνδεσμο http://www.businessawardseurope.com/vote/detail/greece/13078, μπορεί το κοινό να ενημερωθεί για την ιστορία αλλά και το έργο της «Μύλοι Λούλη» και να την ψηφίσει, βοηθώντας έτσι στην πανευρωπαϊκή διάκριση της εταιρίας!

WIND business

Μείνε ήρεμος!

Τώρα ελέγχεις το επαγγελματικό σου ψυγείο από όπου κι αν βρίσκεσαι.



wind freezealert

Ενεργοποίησε τώρα την υπηρεσία wind freezealert και εξασφάλισε:

- Έλεγχο θερμοκρασιών και λειτουργίας των ψυγείων σε πραγματικό χρόνο.
- Ποιότητα πρώτων υλών και προϊόντων.
- Μείωση του κόστους λειτουργίας της επιχείρησης.
- Άμεση και εύκολη παρακολούθηση και ενημέρωση από smartphone (Android application), tablet, laptop ή desktop.
- Άμεση ειδοποίηση μέσω SMS ή email σε περίπτωση συμβάντος.

Καταστήματα WIND 800 500 1277 www.wind.gr

WIND για όλους

κινητή σταθερή internet

The Newtons Laboratory

Οι τάσεις στη σοκολάτα για το 2015

Ένα από τα αγαπημένα υλικά τόσο των παραγωγών όσο και των καταναλωτών, που σίγουρα θα «πρωταγωνιστήσει» στις προτιμήσεις και για τη νέα χρονιά, έχει ήδη αρχίσει να δείχνει τους τρόπους με τους οποίους θα κινηθεί στην παγκόσμια αγορά για το 2015, δίνοντας στους επαγγελματίες απαραίτητες πληροφορίες για την προετοιμασία τους.



Με το κλείσιμο της περασμένης χρονιάς ήρθαν και πάλι στο φως κάποιες προβλέψεις του 2011 για «εξαφάνιση» της σοκολάτας, οι οποίες παρουσίαζαν διάφορους παράγοντες ως αιτίες. Το ζήτημα που ανέκυψε έθεσε τη βιομηχανία και τους λάτρεις της σοκολάτας σε συναγερμό, καθώς μία τέτοια πιθανότητα θα είχε σημαντικό αντίκτυπο στη σημερινή αγορά. Απ'ότι φαίνεται, όμως, το 2014 δεν ήταν η χρονιά που έφερε το τέλος της σοκολάτας και παρόλο που κανείς δεν είναι σε θέση να γνωρίζει το μέλλον, προς το παρόν φαίνεται να κρατά γερά τη θέση της τόσο σε παραγωγικό όσο και σε καταναλωτικό επίπεδο.

Μπορεί ακόμα να βρισκόμαστε στο ξεκίνημα του νέου έτους, αλλά ήδη έχουν καταγραφεί ορισμένες τάσεις του προϊόντος αυτού, οι οποίες φαίνεται ότι θα συνεχιστούν για όλη τη χρονιά. Αλλαγές στη νομοθεσία και στο marketing είναι μερικά από τα στοιχεία που θα επηρεάσουν την αγορά τροφίμων του 2015, γι'αυτό κάθε επαγγελματίας που ασχολείται με το δημοφιλές

αυτό υλικό χρειάζεται όσο περισσότερα εφόδια γίνεται για να ανταπεξέλθει στις σύγχρονες απαιτήσεις και η αξιοποίηση των τάσεων είναι το καλύτερο πρώτο βήμα.

Ξεκάθαρες ετικέτες

Οι αλλαγές στον τομέα των ετικετών στα τρόφιμα έχουν ήδη ξεκινήσει και φυσικά η σοκολάτα δεν θα μπορούσε να μείνει αμέτοχη. Με τους καταναλωτές να ενημερώνονται ολοένα και περισσότερο για τα προϊόντα που τρώνε, τα συστατικά που περιέχουν και ποια είναι αυτά που μπορούν να τους βλάψουν, η διαφάνεια εκ μέρους των εταιρειών και των παραγωγών είναι πιο απαραίτητη από ποτέ. Παράλληλα, η νέα ευρωπαϊκή διάταξη για τη σήμανση των τροφίμων που αναμένεται να εφαρμοστεί σύντομα, αποτελεί ένα ακόμη βήμα προς αυτή την κατεύθυνση. Λαμβάνοντας υπόψη τις μέχρι τώρα ανακοινώσεις της Ευρωπαϊκή Ένωσης, η νέα διάταξη θα περιλαμβάνει τα εξής στοιχεία:

• Υποχρεωτική αναγραφή των διατροφικών πληροφοριών σε επεξεργασμένα τρόφιμα.
• Υποχρεωτική σήμανση του τόπου προέλευσης στα προϊόντα κρέατος από πουλερικά, αρνί, κατσίκι και χοιρινό.
• Επισήμανση της ύπαρξης αλλεργιογόνων στα συστατικά π.χ. ξηροί καρποί ή γάλα.
• Βελτίωση της αναγνωσιμότητας ετικετών με ορισμό ελαχίστου μεγέθους κειμένου.
• Οι προϋποθέσεις για την αναγραφή πληροφοριών για τα αλλεργιογόνα περιλαμβάνουν και τα μη συσκευασμένα προϊόντα, όπως αυτά που πωλούνται σε εστιατόρια και καφετέριες.

Γίνεται κατανοητό, λοιπόν, το γεγονός ότι πλέον είναι μία συλλογική απαίτηση η ορθή και ξεκάθαρη πληροφόρηση του κοινού για όλα τα προϊόντα τροφίμων. Εν προκειμένω, η σοκολάτα επηρεάζεται σημαντικά, καθώς θα πρέπει να τονίζεται εάν εμπεριέχει αλλεργιογόνα, αλλά και από ποια ακριβώς συστατικά έχει δημιουργηθεί.

Σοκολατένια γλυκά στο σπίτι

Ένα σημαντικό μέρος του κόσμου έχει αρχίσει να στρέφεται στη μαγειρική στο σπίτι για πολλούς λόγους. Σημαντικό ρόλο φαίνεται ότι έχουν παίξει σε παγκόσμιο επίπεδο οι εκπομπές μαγειρικής, αλλά και η γενικότερη στροφή προς την υγιεινή διατροφή, καθώς επιθυμούν να φροντίζουν μόνοι τους για την προετοιμασία των γευμάτων και των γλυκών με σκοπό να περιορίσουν τα ανθυγιεινά υλικά.

Έτσι, φαίνεται ότι η αγορά της σοκολάτας θα μπορούσε να επωφεληθεί από τη δημιουργία προϊόντων που προάγουν το μαγείρεμα στο σπίτι. Πρώτες ύλες με βάση το κακάο και σοκολατένια προϊόντα που μπορούν να χρησιμοποιηθούν σε γλυκές συνταγές φαίνεται ότι θα αποτελέσουν ένα σημαντικό κομμάτι της αγοράς για το 2015.

Marketing για τη νέα γενιά

Η γενιά των ατόμων που είναι μεταξύ 15 και 35 ετών αποτελεί σήμερα το ένα τρίτο του συνολικού πληθυσμού και διαδραματίζει εξαιρετικά σημαντικό ρόλο στη διαμόρφωση της σημερινής αγοράς.

Είναι πολύ σημαντικό να βρεθούν τρόποι επικοινωνίας και προσέλκυσης του ενδιαφέροντος της γενιάς αυτής, γι'αυτό και η ύπαρξη αειφόρων προϊόντων από κακάο είναι το στοιχείο-κλειδί. Παράλληλα, τα νέα μέσα ηλεκτρονικού marketing θα μπορούσαν να δώσουν μία ακόμη ώθηση στον τομέα αυτόν.





Σνακ για όλες τις ώρες

Έχει παρατηρηθεί μία σημαντική αύξηση της προτίμησης των καταναλωτών για σνακ κατά τη διάρκεια της ημέρας, γι'αυτό και οι παραγωγοί θα πρέπει να καλύψουν την ανάγκη αυτή δημιουργώντας θρεπτικά σνακ που θα μπορούσαν να καταναλωθούν διάφορες ώρες. Κάποιες εταιρείες που ξεκίνησαν ήδη από τα προηγούμενα χρόνια να ακολουθούν αυτή την πρακτική, δημιουργώντας μπισκότα «πρωινού» και άλλα παρόμοια προϊόντα, έχουν παρατηρήσει σημαντική ανταπόκριση μέχρι σήμερα.







Καλά λιπαρά και καλοί υδατάνθρακες στο προσκήνιο

Οι καταναλωτές έχουν αρχίσει πια να αναγνωρίζουν τη διαφορά ανάμεσα στα καλά και τα κακά λιπαρά, γι'αυτό και επιλέγουν προϊόντα με πιο αγνά συστατικά, όπως το καθαρό βούτυρο κακάο, τα φυτικά σάκχαρα και οι φυτικές ίνες. Για τους παραγωγούς που διαθέτουν τέτοια προϊόντα, είναι απαραίτητο να αναγράφουν τα βασικά αυτά συστατικά στη συσκευασία τους, καθώς φαίνεται ότι καλύπτουν μία σημαντική ανάγκη του καταναλωτικού κοινού για υγιεινή απόλαυση.

Ζήτηση για πρωτεΐνη

Μπορεί μέχρι σήμερα οι αθλητές και όσοι γυμνάζονται να επιζητούσαν τρόφιμα πλούσια σε πρωτεΐνη, όμως, πια το ποσοστό των καταναλωτών που επιθυμούν να εντάξουν στη διατροφή τους τέτοιου είδους τρόφιμα έχει αυξηθεί σημαντικά. Η βιομηχανία ανταποκρίνεται σταδιακά στην ανάγκη αυτή, δημιουργώντας κυρίως γαλακτοκομικά προϊόντα και δημητριακά με βάση αυτή την τάση, όμως η σοκολάτα έχει μεγάλες προοπτικές στον τομέα αυτόν, λόγω της ευχάριστης γεύσης της που μπορεί να καλύψει τη γεύση της συμπληρωματικής πρωτεΐνης. Η πρωτεΐνη σόγιας ειναι η βασική πηγή, όμως πλέον έχουν εμφανιστεί και άλλες, ακόμη πιο ιδιαίτερες, όπως η πρωτεΐνη άλγης.

Ενδιαφέρον για τα φρούτα

Φαίνεται ότι θα υπάρξει σημαντική ζήτηση στα προϊόντα που έχουν δημιουργηθεί με αληθινά φρούτα και όχι χρωστικές ή εκχυλίσματα για τη γεύση και την εμφάνισή τους. Αυτή η τάση απορρέει από τη γενικότερη αναζήτηση των καταναλωτών για πιο υγιεινά και φυσικά τρόφιμα, ώστε να αποφευχθεί στο μέτρο του δυνατού η κατανάλωση τεχνητών ουσιών. Παράλληλα, από τις πρώτες εκτιμήσεις φαίνεται ότι ο συνδυασμός λεμονιού με σοκολάτα θα κατακτήσει μία ιδιαίτερη θέση στις προτιμήσεις των καταναλωτών.

Επάνοδος των παγωμένων γλυκισμάτων

Μία κατηγορία προϊόντων που ίσως είχε μείνει λίγο στην άκρη όσον αφορά στις πρόσφατες καταναλωτικές προτιμήσεις, επιστρέφει δυναμικά. Παγωμένα γλυκίσματα με σοκολάτα, ειδικά σε συνδυασμό με φρέσκα κατεψυγμένα φρούτα, μπορούν να δώσουν μία σημαντική ώθηση στην αγορά, προωθώντας το συνδυασμό μοναδικής γλυκιάς γεύσης με φρέσκα υγιεινά συστατικά, τα οποία διατηρούν όλα τα θρεπτικά στοιχεία τους λόγω της θερμοκρασίας.

Έμφαση στην υφή

Τα προϊόντα σοκολάτας που αναγράφουν στη συσκευασία την υφή τους φαίνεται ότι θα πρωταγωνιστήσουν στο επόμενο διάστημα, καθώς οι καταναλωτές δείχνουν μεγάλο ενδιαφέρον για αυτά. Ειδικότερα, πολλές εταιρείες ετοιμάζουν προϊόντα που συνδυάζουν πολλές διαφορετικές υφές, με σκοπό να προσφέρουν μία ιδιαίτερη γευστική εμπειρία στους καταναλωτές.

Νέες γεύσεις

Η σοκολάτα συνδυαζόταν πάντοτε μοναδικά με φρούτα όπως το βατόμουρο, το κεράσι ή η φράουλα, όμως σήμερα φαίνεται πως θα αρχίσουν να κάνουν την εμφάνισή τους πιο ιδιαίτερα φρούτα, όπως είναι το ροδάκινο. Επιπλέον, φαίνεται ότι οι ξηροί καρποί που είναι γνωστό ότι ταιριάζουν με τη σοκολάτα, όπως το φουντούκι, το αμύγδαλο και το καρύδι, θα εμπλουτιστούν με πληθώρα άλλων, ανάμεσα στους οποίους φαίνεται να προτιμούνται τα φυστίκια και τα μίγματα σπόρων και καρπών.
Με το τοπίο της σοκολάτας να εμπλουτίζεται από νέες γεύσεις, υφές και προοπτικές είναι σίγουρο ότι η νέα χρονιά θα είναι συναρπαστική για όλους τους επαγγελματίες, δίνοντάς τους ελευθερία κινήσεων και αρκετές δημιουργικές ιδέες.

ΠΗΓΕΣ. http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/foodlabelling/proposed_legislation_en.htm
http://www.foodnavigator-usa.com/Manufacturers/10-chocolate-trends-for-2015/%28page%29/1
http://www.luxuo.com/gastronomy/chocolate-trends-of-2015.html

ADoor HELLAS A.B.E.E.

Αυτόματες Πόρτες -Προηγμένης Τεχνολογίας

GILGEN ΕΛΒΕΤΙΑΣ



ποιοτικές αυτόματες πόρτες

Η εταιρία **AMERICAN DOOR HELLAS A.E.B.E.,** αποκλειστικός αντιπρόσωπος στην Ελλάδα του Ελβετικού εργοστασίου κατασκευής αυτομάτων θυρών **Gilgen Door Systems AG,** κατασκευάζει, τοποθετεί και συντηρεί, τις αυτόματες πόρτες με τα μεγαλύτερα πλεονεκτήματα.

Απλές στον χειρισμό τους, ανθεκτικές στις πλέον δύσκολες συνθήκες λειτουργίας. Δυνατότητα διάγνωσης τυχόν βλάβης από τον πελάτη, με ένα απλό RESET. Με τη γρηγορότερη παράδοση εφόσον διαθέτει μονάδα ηλεκτροστατικής βαφής.

Με άριστα εξειδικευμένο και έμπειρο προσωπικό. Με τα πλέον σύγχρονα και ποιοτικά υλικά κατασκευής, όπως, RADAR – ΦΩΤΟΚΥΤΤΑΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ, βούρτσες στεγάνωσης, λάστιχα περιμετρικά των αλουμινίων, κλειδαριά μέσα στο μηχανισμό αλλά και κλειδαριές δαπέδου.

AMERICAN DOOR HELLAS A.B.E.E.

Έκθεση - Εργοστάσιο: 4ο χλμ Λεωφ. Κορωπίου-Βάρης, Κορωπί 19400 • τηλ. 210 6623276-8, fax: 210 6628282

Έκθεση: Λ. Βουλιαγμένης 59, Γλυφάδα 16777 • τηλ.:210 9646216, fax: 210 9627005

www.americandoor.gr • e-mail: adoor@otenet.gr

Ο ρόλος της συσκευασίας στην αρτοποιΐα: Τάσεις και προτάσεις

Οι μικρές και ελαφριές συσκευασίες στα σνακ και στα προϊόντα αρτοποιΐας είναι πιο οικονομικές και άρα πιο προσιτές και πιο εύχρηστες για τους τελικούς καταναλωτές, σύμφωνα με το Euromonitor International. Όπως επισημαίνεται, οι μικρότερες συσκευασίες είναι περισσότερο σύμφωνες με τις ανάγκες και τις απαιτήσεις των καταναλωτών, ιδίως στις Ευρωπαϊκές αγορές.



Photo by http://www.celebrate-creativity.com

Οι μικρές και εύκαμπτες συσκευασίες, μονής δόσης, είναι πολύ πιο προσιτές όσον αφορά στην τιμή τους και αυτό τους δίνει πολύ μεγάλο πλεονέκτημα σε σχέση με τις μεγαλύτερες συσκευασίες, δεδομένου ότι οι καταναλωτικές δαπάνες στις περισσότερες αγορές της δυτικής Ευρώπης έχουν μειωθεί σημαντικά τα τελευταία 3 χρόνια.

Σύμφωνα με το Euromonitor International, το αίτημα για μικρότερες συσκευασίες θα συνεχίσει να υπάρχει και τα επόμενα χρόνια, λόγω της οικονομικής κρίσης στην Ευρώπη και της κυρίαρχης τάσης των καταναλωτών για μείωση των αποβλήτων.

Έξυπνη μεταφορά

Οι μικρότρες εκδοχές των καταναλωτικών προϊόντων με βάρος λιγότερο από 100 γρ., δίνουν τη δυνατότητα στον καταναλωτή να τα απολαύσει πιο εύκολα και γρήγορα, σε μία εποχή που χαρακτηρίζεται από την έλλειψη ελεύθερου χρόνου και την πίεση της καθημερινότητας.

Για παράδειγμα, οι καταναλωτές δείχνουν μία ιδιαίτερη προτίμηση στα ελαφριά σνακ που μεταφέρονται εύκολα στο χώρο εργασίας τους και μπορούν έτσι να τα καταναλώσουν στα διαλείμματά τους.

Αυτό είναι ένα στοιχείο που αξιοποιείται από τους κατασκευαστές οι οποίοι δημιουργούν «έξυπνες» συσκευασίες που βοηθούν τους καταναλωτές να χρησιμοποιούν με περισσότερη άνεση τα προϊόντα, όχι μόνο εκτός σπιτιού αλλά και κατ'οίκον. Για παράδειγμα, κατασκευάζουν νέους τρόπους κλεισίματος της συσκευασίας, διευκολύνοντας τον καταναλωτή στη μεταφορά και την κατανάλωση των προϊόντων εκτός σπιτιού, ακόμα και αν αυτά έχουν ήδη χρησιμοποποθεί.


Photo by http://www.thinkgarnish.com


Photo by https://www.youtube.com

Εύκαμπτες, πλαστικές ή χάρτινες συσκευασίες?

Αν και οι εύκαμπτες συσκευασίες έχουν κερδίσει έδαφος τον τελευταίο καιρό στα αρτοσκευάσματα και τα σνακ, το πλαστικό, αλλά και το χαρτόνι αντίστοιχα, έχουν επιδείξει κάποια σχετική ισχύ.

Το εύκαμπτο πλαστικό δέχεται μεγάλο ανταγωνισμό από το χαρτόνι το οποίο μπορεί να διπλώνεται και προσφέρει καλύτερη ποιότητα, αλλά και από το λεπτό πλαστικό το οποίο στοχεύει να προσφέρει προϊόντα που μπορεί ο καταναλωτής να μοιραστεί πιο εύκολα, ειδικά μεταξύ του νεανικού κοινού.

Όσο για το ποιο είναι το πιο υποσχόμενο μελλοντικά υλικό για τις μικρές συσκευασίες, αυτό διαφοροποιείται ανάλογα με την κατηγορία των προϊόντων. Για παράδειγμα, στην αρτοποιΐα και στα σνακ, οι εύκαμπτες συσκευασίες θα συνεχίσουν να κυριαρχούν καθώς η τάση θα εξακολουθήσει να είναι η κατανάλωση φαγητού «στο χέρι».

Στα μπισκότα αντίστοιχα, το χαρτόνι θα παραμείνει το πρωτεύον υλικό στη συσκευασία. Οι «σακούλες» θα συνεχίσουν να προτιμούνται για τα μεγαλύτερα μεγέθη παρέχοντας έτσι τη δυνατότητα να μοιραστεί το περιεχόμενό τους πιο εύκολα. Άλλες μορφές συσκευασίας που έχουν σκοπό να αυξήσουν την προστιθέμενη αξία των προϊόντων και θα κάνουν την εμφάνισή τους στο μέλλον είναι αυτές που μπορούν να μπουν στο φούρνο μικροκυμμάτων, κατασκευασμένες από λεπτό πλαστικό και περιέχουν, για παράδειγμα, δημητριακά για πρωινό.

Η συσκευασία στην αρτοποιΐα

Σύμφωνα με τον Andrew Streeter, διευθυντή της CPS International, η αρτοποιΐα και ο χώρος των σνακ, πρέπει να έχουν πιο δημιουργικό πνεύμα όσον αφορά τη συσκευασία. Η αρτοποιΐα δίνει ιδιαίτερη προσοχή στην προστασία των προϊόντων αλλά οι συσκευασίες της δεν παρουσιάζουν ευκολία στο άνοιγμα – κλείσιμό τους, δε διατηρούν τη φρεσκάδα των σκευασμάτων και δεν καλύπτουν τις καταναλωτικές τάσεις για γρήγορο φαγητό «στο χέρι».

Ένα καλό παράδειγμα θα ήταν οι βαλβίδες συσκευασίας που χρησιμοποιούνται στον καφέ, οι οποίες θα μπορούσαν να χρησιμοποιηθούν και στο ψωμί, προσφέροντας τη δυνατότητα στους καταναλωτές να απολαύσουν περισσότερο τη γεύση, το άρωμα ή και την τραγανή υφή του. Οι αρτοποιοί θα πρέπει να κατανοήσουν πως η συσκευασία έχει να κάνει όχι μόνο με τη φύλαξη και την προστασία αλλά είναι και το όχημα για την αύξηση της αξίας των αρτοσκευασμάτων. Η νέα αυτή τάση δεν έχει να κάνει με το να δημιουργηθούν πιο ευφάνταστα και πολυτελή προϊόντα, αλλά στοχεύει στην πραγματική διατήρηση της ποιότητας και της θρεπτικής αξίας του ψωμιού και των λοιπών σκευασμάτων αρτοποιΐας.

Ήδη κάποιες εταιρίες στην Ιαπωνία δημιούργησαν πλαστικές συσκευασίες που κλείνουν και ξανα-ανοίγουν εύκολα, αλλά τέτοιες καινοτόμες κινήσεις είναι ελάχιστες παγκοσμίως. Η πρόταση του Andrew Streeter πάντως είναι αρκετά δυναμική και απευθύνεται στις εταιρίες αλλά και στους αρτοποιούς, τονίζοντάς τους την υποχρέωση να αφουγκραστούν τις ανάγκες του τελικού τους καταναλωτή και να ασχοληθούν οι ίδιοι με τη συσκευασία των προϊόντων τους.

ΠΗΓΕΣ. http://www.bakeryandsnacks.com/Processing-Packaging/Small-sized-packaging-hits-on-convenience-price?utm
http://www.bakeryandsnacks.com/Processing-Packaging/Bread-packaging-Innovation-needed-says-CPS-International

Αντικαταστάτες λίπους

Χριστίνα Μακρατζάκη {Διαιτολόγος - Διατροφολόγος MSc στη Διατροφή του Ανθρώπου / email:ninamakr@otenet.gr}

Τα light προϊόντα, είτε μας αρέσει, είτε όχι, έχουν μπει για τα καλά στη ζωή μας. Συνεχώς ακούμε για τρόφιμα χαμηλά σε θερμίδες, χαμηλά σε σάκχαρα, χαμηλά σε λίπος, χαμηλά σε αλάτι κα. Σήμερα δε θα ασχοληθούμε τόσο με το τι σημαίνει ο κάθε ορισμός αλλά με τα υποκατάστατα λίπους που χρησιμοποιούνται από τη βιομηχανία προκειμένου να μειωθεί η ποσότητα του λίπους στις τροφές.



Photo by http://freefoodphotos.com

Η μείωση του λίπους στις τροφές ξεκίνησε τις τελευταίες δεκαετίες με σκοπό να μειωθούν τα ποσοστά της παχυσαρκίας και των καρδιαγγειακών νοσημάτων. Φυσικά δεν πρέπει να ξεχνάμε το οξύμωρο σχήμα, όπου η παχυσαρκία αυξήθηκε όταν αυξήθηκε η κατανάλωση των Light προϊόντων. Σε αυτό το άρθρο θα αναλυθεί τι σημαίνει ότι ένα τρόφιμο είναι χαμηλού λίπους, ποια είναι η σημασία του λίπους στη μορφή ενός τροφίμου και πώς τα υποκατάστατα λίπους ανταποκρίνονται σε αυτόν το ρόλο.

Τι σημαίνει τρόφιμο χαμηλού λίπους

Σε αυτό θα ανατρέξουμε στις κατευθυντήριες γραμμές του ΕΦΕΤ πάνω στους διατροφικούς ισχυρισμούς. Βάσει αυτών των οδηγιών:

• Ένα τρόφιμο θεωρείται χαμηλό σε λιπαρά όταν το προϊόν δεν περιέχει περισσότερα από:
- 3gr λιπαρών ανά 100gr για στερεές τροφές
- 1,5gr λιπαρών ανά 100ml για υγρές τροφές

• Ένα τρόφιμο θεωρείται χωρίς λιπαρά όταν το προϊόν δεν περιέχει περισσότερα από 0,5gr λιπαρών ανά 100gr ή 100ml.

Ποιος ο ρόλος του λίπους στον άνθρωπο και στο τρόφιμο

Στον άνθρωπο

Για τον άνθρωπο, το λίπος λειτουργεί ως πηγή ενέργειας και βασικό συστατικό για την ανάπτυξη του οργανισμού. Παράλληλα είναι πηγή λιποδιαλυτών βιταμινών αλλά και βοηθητικός παράγοντας στην απορρόφησή τους. Λειτουργεί θερμομονωτικά και συμβάλλει στην παραγωγή ορμονών (π.χ. προσταγλανδίνες). Τέλος, είναι πηγή απαραίτητων λιπαρών οξέων και συστατικό στη δομή των κυτταρικών μεμβρανών.

Στο τρόφιμο

Το λίπος στο τρόφιμο έχει πολλαπλές λειτουργίες. Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος έχει την ικανότητα να μεταφέρει την θερμότητα, ιδιότητα που βοηθά τη γρήγορη αύξηση της θερμοκρασίας. Το λίπος επίσης απορροφά αρκετές από τις αρωματικές και γευστικές ουσίες και συμβάλλει στην τρυφερή και χυμώδη μορφή του κρέατος. Είναι μία από τις βασικές αιτίες διαφορετικής γεύσης και τρόπου μαγειρέματος στα ποικίλα είδη κρέατος.

Λειτουργικά, το λίπος επηρεάζει το σημείο τήξεως, το ιξώδες, την κρυσταλλικότητα και την επαλειψιμότητα αρκετών τροφών. Προσδίδει μία βελούδινη αίσθηση σε προϊόντα όπως το παγωτό και οι κρεμώδεις σούπες ενώ χαρίζει λεία «υφή» σε κάποια γλυκά. Η απομάκρυνσή του από τα τυριά συμβάλλει στη δημιουργία μιας κολλώδους και ελαστικής «υφής». Τρόφιμα όπως οι σάλτσες, οι σούπες και τα γαλακτοκομικά προϊόντα, είναι πιο υδαρή χωρίς την προσθήκη λίπους ή κάποιων υποκατάστατων. Τα λίπη είναι υπεύθυνα για το άρωμα, την υφή και τη γεύση αρκετών τροφών, οπότε καθορίζουν και το κατά πόσο η συλλογική διατροφή είναι νόστιμη ή όχι. Παρ' όλο όμως που η ύπαρξη του λίπους επηρεάζει τη γευστική αποδοχή κάποιου τροφίμου, ταυτόχρονα το κάνει πλούσιο σε θερμίδες, κάτι που αποτελεί αποτρεπτικό παράγοντα ως προς την κατανάλωσή του από άτομα που έχουν πρόβλημα με το βάρος τους ή άλλες παθήσεις όπως τα καρδιαγγειακά νοσήματα.

Στα ψημένα τρόφιμα, το λίπος συμβάλλει στην τρυφερότητα της υφής τους. Η τραγανότητα των μπισκότων οφείλεται στην αντίδραση του λίπους με άλλα συστατικά. Έτσι, τα υποκατάστατα λίπους πρέπει να επιλέγονται με προσοχή προκειμένου να αναπαράγουν τις λειτουργίες του λίπους (γεύση, υφή, λίπανση, όγκο, μεταφορά θερμότητας) και να φτιάξουν ένα εξίσου αποδεκτό προϊόν. Όλα τα παραπάνω καθιστούν την υποκατάσταση του λίπους μία πραγματική πρόκληση.



Αντικαταστάτες λίπους

Αντικαταστάτης λίπους θεωρείται ένα συστατικό το οποίο μπορεί να χρησιμοποιηθεί παρέχοντας μερικές ή όλες τις λειτουργίες του λίπους, χωρίς όμως να προσδίδει τις θερμίδες που δίνει το λίπος. Το λίπος στα τρόφιμα μπορεί να μειωθεί από απλές τεχνικές όπως η διάλυση με νερό ή η υποκατάσταση με συστατικά όπως ο πουρές φρούτων ή με τη χρήση ενώσεων κατασκευασμένων από τη βιομηχανία. Υπάρχουν διάφορες κατηγορίες από αντικαταστάτες λίπους και υπάρχει συχνά σύγχυση όσων αφορά τον ορισμό.

Ανάλογα με τη χημική τους μορφή, οι αντικαταστάτες του λίπους κατηγοριοποιούνται σε αυτούς που έχουν βάση το λίπος, την πρωτεΐνη και τους υδατάνθρακες. Άλλοι ορισμοί είναι τα υποκατάστατα λίπους, τα ανάλογα λίπους, οι μιμητές του λίπους και οι fat extenders.

Υποκατάστατα λίπους είναι συστατικά τα οποία μοιάζουν με τα συμβατικά λίπη. Ουσιαστικά έχουν χημική δομή και φυσικές ιδιότητες που μοιάζει με αυτή των τριγλυκεριδίων. Οπότε τα υποκατάστατα λίπους αφορούν κυρίων αντικαταστάτες βασισμένους στο λίπος οι οποίοι μπορούν να αντικαταστήσουν το λίπος, γραμμάριο προς γραμμάριο. Ακριβώς επειδή η βάση τους είναι το λίπος είναι συχνά σταθερά στο μαγείρεμα και στο τηγάνισμα και παρέχουν όλες τις λειτουργίες του λίπους δίνοντας λιγότερες από 9kcal/gr. Αν δεν απορροφηθούν μπορεί να μη δώσουν καθόλου θερμίδες.

Από την άλλη, οι αντικαταστάτες που βασίζονται στους υδατάνθρακες και την πρωτεΐνη, ανήκουν στους μιμητές του λίπους, οι οποίοι έχουν παρόμοια οργανοληπτικά χαρακτηριστικά με το λίπος. Σε αυτήν την περίπτωση το λίπος μπορεί να μην αντι-

κατασταθεί γραμμάριο προς γραμμάτιο. Οπότε ανάλογα με τα παραπάνω ακολουθούν οι κάτωθι ορισμοί:

Ανάλογα λίπους, είναι ενώσεις με πολλά χαρακτηριστικά του λίπους αλλά με διαφορετική ικανότητα πέψης και διατροφικής αξίας.

Fat extenders, είναι ουσίες που βελτιώνουν τη λειτουργία του λίπους, έτσι επιτρέπουν μία μείωση της ποσότητας του λίπους στο τρόφιμο.

Μιμητές λίπους είναι συστατικά τα οποία μιμούνται μία ή περισσότερες από τις λειτουργίες του λίπους στο τρόφιμο. Βασίζονται σε υδατάνθρακες, πρωτεΐνες ή λίπος και χρησιμοποιούνται μόνα τους ή σε συνδυασμό και παρέχουν από 0-9kcal/gr. Μία από τις λειτουργίες τους είναι να συγκρατούν νερό. Αυτή η ιδιότητα όμως δεν τα καθιστά χρήσιμα σε τρόπους παρασκευής όπως το τηγάνισμα. Μπορούν όμως να χρησιμοποιηθούν στο ψήσιμο. Παρ' όλ' αυτά μπορεί να είναι επιρρεπείς σε εκτενές μαύρισμα όταν εκτεθούν σε υψηλή θερμοκρασία.

Ακριβώς επειδή οι αντικαταστάτες του λίπους μπορεί να προσδίδουν θερμίδες, οι βιομηχανίες τροφίμων χρησιμοποιώντας αυτά τα προϊόντα πρέπει να βεβαιώνονται ότι το τελικό τρόφιμο όχι μόνο είναι χαμηλό σε λίπος αλλά και σε θερμιδική αξία. Οι τέσσερις μεγάλες κατηγορίες αντικαταστατών του λίπους περιλαμβάνουν αυτούς που βασίζονται α) στους υδατάνθρακες β) στις πρωτεΐνες γ) στο λίπος και δ) σε συνδυασμό λιπών όπως φαίνεται στον πίνακα.

Κατηγορία	Τύποι	Λειτουργίες
Βασισμένοι σε υδατάνθρακες	Κυτταρίνη Δεξτρίνες και τροποποιημένα άμυλα Φυτική ίνα βασισμένη σε φρούτα (πχ πάστα από αποξηραμένο δαμάσκηνο) Φυτική ίνα βασισμένη σε δημητριακά Μαλτοδεξτρίνη Πηκτίνη Πολυδεξτρόζη	Σώμα, διογκωτικό παράγοντα, βελτιωτικό γεύσης, συγκράτηση υγρασίας, πηκτικό, μείωση συναίρεσης, σταθεροποιητής γαλακτομάτων, υφή, ιξώδες, πυκνωτικό μέσο
Βασισμένοι σε πρωτεΐνες	Μικροσωματιδιακή πρωτεΐνη Συμπυκνωμένη, τροποποιημένη πρωτεΐνη ορού	Κολλοειδή gel, μείωση συναίρεσης, ικανότητα δέσμευσης νερού,
Βασισμένοι σε λίπος	Τροποποιημένα τριγλυκερίδια Πολυεστέρας σουκρόζης	Γαλακτοματοποιητές
Συνδυασμός	Υδατάνθρακας και πρωτεΐνη Υδατάνθρακας και λίπος	Βελτιωτής γεύσης και συγκράτηση νερού

Μιμητές λίπους βασισμένοι στους υδατάνθρακες

Οι συγκεκριμένοι αντικαταστάτες βασίζονται σε υδατάνθρακες όπως η κυτταρίνη, οι δεξτρίνες, οι μαλτοδεξτρίνες, οι πολυδεξτρόζες, οι γόμες, οι φυτικές ίνες και το τροποποιημένο άμυλο. Οι συγκεκριμένες ενώσεις μπορεί να δώσουν μέχρι και 4kcal/gr αλλά επειδή είναι αναμεμιγμένες με νερό συνήθως δίνουν 1-2 kcal/gr ενώ κάποιες όπως η κυτταρίνη δίνουν 0 θερμίδες. Χρησιμοποιούνται ως πυκνωτές και σταθεροποιητές και μπορούν να εντοπιστούν σε γαλακτοκομικά προϊόντα, παγωμένα επιδόρπια, σάλτσες, dressing σαλατών, επεξεργασμένα κρέατα, αλοιφές, τσίχλες, ψημένα τρόφιμα και γλυκά ενώ δεν είναι κατάλληλα για τηγανητά. Οι πιο συχνά χρησιμοποιημένες ενώσεις είναι οι δεξτρίνες και το τροποποιημένο άμυλο, τα οποία απορροφούν το νερό και σχηματίζουν gel τα οποία δίνουν υφή παρόμοια με αυτή του λίπους.

Οι γόμες συνηθίζονται σε ψητά τρόφιμα και dressing σαλατών όπου ενεργούν ως σταθεροποιητές, πυκνωτές και διατηρητές της υγρασίας. Οι πηκτίνες μπορούν και αυτές να χρησιμοποιηθούν ως υποκατάστατα λίπους, λόγω της ικανότητάς τους να δημιουργούν gel. Οι μη απορροφήσιμες φυτικές ίνες όπως η κυτταρίνη μπορούν και αυτές να σχηματίσουν gel. Η πολυδεξτρόζη διατηρεί την υγρασία και ενεργεί ως διογκωτικός παράγοντας δίνοντας 1kcal/gr. Η πολυδεξτρόζη όταν έρθει σε επαφή με το νερό σχηματίζει ένα gel το οποίο μιμείται μερικές από τις ιδιότητες του λίπους.

Μιμητές λίπους βασισμένοι στην πρωτεΐνη

Συνήθως χρησιμοποιείται πρωτεΐνη ορού, γάλακτος ή αυγού και δίνει από 1-4kcal/gr. Οι μιμητές λίπους δεν είναι κατάλληλοι για τηγανητά αλλά μπορούν να χρησιμοποιηθούν σε γαλακτοκομικά όπως τα ελεύθερα λίπους παγωτά, milkshakes, χαμηλού λίπους βούτυρο, χαμηλού λίπους τυρί, γιαούρτι, μαγιονέζες, σούπες κα.

Υποκατάστατα βασισμένα στο λίπος

Οι συγκεκριμένες ενώσεις μπορεί να έχουν χημικές αλλαγές των λιπαρών οξέων προκειμένου να δώσουν λιγότερες ή καθόλου θερμίδες. Κάποιες άλλες μπορεί να δίνουν και 9kcal/gr. Από αυτήν την κατηγορία προσοχή θέλει η OLESTRA. Η OLESTRA δεν μπορεί να μεταβολιστεί από το πεπτικό σύστημα με αποτέλεσμα να προκαλούνται γαστρεντερικές διαταραχές. Μπορεί επίσης να επηρεάσει αρνητικά την απορρόφηση των λιποδιαλυτών βιταμινών A, D, E και K, αν και με τα νέα δεδομένα αυτό δε δείχνει να είναι τόσο ανησυχητικό. Τα υποκατάστατα βασισμένα στο λίπος και κυρίως οι συνδυασμοί τους έχουν τις ιδιότητες του λίπους, δίνοντας αρκετά λιγότερες θερμίδες από αυτό ενώ μπορούν να χρησιμοποιηθούν και σε τηγανητά.

Αντικαταστάτες λίπους και υγείας

Είναι λογική η ύπαρξη αμφιβολιών όσον αφορά την όποια παρέμβαση στα τρόφιμα. Δε φαίνεται όμως να υπάρχουν τόσο ανησυχητικές αντιδράσεις πάνω στους αντικαταστάτες λίπους συγκριτικά με τα υποκατάστατα ζάχαρης. Υπάρχουν κάποια συστατικά, ειδικά στην κατηγορία των αντικαταστατών που έχουν ως βάση τους υδατάνθρακες και περιέχουν β-γλυκάνη. Η β-γλυκάνη έχει βρεθεί σε αρκετές έρευνες να δρα ευεργετικά στη μείωση της χοληστερίνης. Βέβαια, δεν πρέπει να ξεχνάμε ότι επειδή κάποιο τρόφιμο είναι χαμηλό σε λίπος, δε σημαίνει απαραίτητα ότι δεν περιέχει θερμίδες, ή δεν έχει ζάχαρη, ή είναι χαμηλό σε αλάτι. Για το λόγο αυτό θα πρέπει πάντα να διαβάζουμε τις ετικέτες και να κάνουμε σωστή εκτίμηση των προϊόντων που αγοράζουμε.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. ADA REPORTS (2005) Position of the American Dietetic Association: Fat replacers, J Am Diet Assoc; 105:266-275 **2.** Jongbin LIM, George E. INGLETT, Suyong LEE (2010), Respone to consumer demand for reduced – fat foods: multi – functional fat replacers, Review, Japan Journal of Engineering, vol 11, no 4, pp 147 – 152 **3.** Ισχυρισμοί Διατροφή και Υγεία, Κείμενο κατευθυντήριων γραμμών για την εφαρμογή του κανονισμού 1924 / 2006 http://www.efet.gr/portal/page/portal/efetnew/enterprises/enterprises_info

freshbakery.gr

φρέσκο - υγιεινό - λειτουργικό

"Η αρτοποιία και η αρτοζαχαροπλαστική περνάει σε νέα εποχή!"

Στο freshbakery.gr θα βρείτε τα πάντα γύρω
από τον κλάδο τροφίμων και ποτών.
Όλες οι νέες τάσεις για ψωμί, σνακ, γλυκά, καφέδες και ροφήματα.

Νέα • Δράσεις • Συνταγές • Θέματα • Οδηγός Εταιρειών • Αγγελίες • eshop



Fresh Bakery ON LINE

Σε συνεργασία με το περιοδικό

Ο ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ και η δουλειά του

SHAPE®

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

TECHNICAL EDITIONS
EXPO MANAGEMENT
CREATIVE MARKETING

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

ΤΕΧΝΙΚΑ

Συμβουλές και μυστικά ορθής πρακτικής στα προϊόντα ζύμης

Γεώργιος Κουβουτσάκης {Γεωπόνος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων}

Είδος πρώτης ανάγκης και από τις ελάχιστες κατηγορίες προϊόντων που δεν έχει επηρεαστεί σημαντικά από την οικονομική κρίση στη χώρα μας, τα προϊόντα ζύμης αποτελούν από τα πολύ παλιά χρόνια αναπόσπαστο κομμάτι της παράδοσης του τόπου μας. Δεν νοείται νοικοκυριό δίχως να προμηθευτεί ψωμί από το φούρνο της γειτονιάς, καθώς είναι ένα από τα βασικά αγαθά της καθημερινής ζωής και βρίσκεται στη βάση της διατροφικής πυραμίδας της Μεσογειακής Διατροφής.



Η εξέλιξη των αρτοσκευασμάτων με την πρόοδο του πολιτισμού υπήρξε ραγδαία, καθώς το πρώτο ζυμάρι υπολογίζεται πως παράχθηκε στην Αίγυπτο περίπου πριν 5000 με 6000 χρόνια και ψήνονταν σε πέτρα, ενώ σήμερα παράγονται μαζικά σε αρτοποιία, ζαχαροπλαστεία ή βιομηχανίες. Η ποικιλία παραγωγής είναι μεγάλη, ώστε καλύπτει τις ανάγκες και του πιο απαιτητικού καταναλωτή. Αρτοσκευάσματα με ελιές, σταφίδες, λευκό και μαύρο λαδόψωμο, ολικής αλέσεως, κουλουράκια διαφόρων ειδών, παντεσπάνια και πολλές άλλες κατηγορίες, όλα παρασκευάζονται με ένα κοινό βασικό συστατικό, το αλεύρι.

Γενικά στοιχεία για το ψωμί

Το ψωμί ανήκει στην ομάδα των τροφίμων που αποτέλεσαν τη βάση της διατροφής όλων των πολιτισμών χάρη στα θρεπτικά του χαρακτηριστικά, το χαμηλό του κόστος και την εύκολη χρήση στη μαγειρική των πρώτων υλών του, των δημητριακών. Τα δημητριακά ανήκουν στην κατηγορία των αγρωστωδών και βασικό τους χαρακτηριστικό είναι ότι ο σπόρος (σπέρμα) και ο καρπός (καρύοψη) ουσιαστικά ταυτίζονται. Έτσι, τα αγρωστώδη φυτά (οικογένεια Poaceae) και οι ώριμοι, ολόκληροι, υγιεινοί και ξηροί καρποί τους ονομάζονται δημητριακά ή σιτηρά.

Από την Προϊστορία, ο άρτος υπήρξε βασικό τρόφιμο στη διατροφή του ανθρώπου. Πιθανότατα, τα πρώτα είδη άρτου παρασκευάζονταν με αλεύρι από βελανίδια ή από φηγοβάλανους. Είναι γνωστό ότι οι Αιγύπτιοι παρασκεύαζαν ψωμί ενώ πιστεύεται ότι τυχαία ανακάλυψαν τη ζύμωση.

Άρτος ή ψωμί ονομάζεται το «ευπαθές προϊόν που προκύπτει από το ψήσιμο ζύμης, η οποία αποτελείται από την ανάμειξη σιτάλευρου, βρώσιμου αλατιού και πόσιμου νερού, τα οποία ζυμώνονται με τη βοήθεια μικροοργανισμών που συμμετέχουν στη ζύμωση του ψωμιού, όπως ο σακχαρομύκητας Saccharomyces Cerevisia (μαγιά μπύρας)». Όταν χρησιμοποιείται αλεύρι από άλλα δημητριακά, το ψωμί καλείται με την αντίστοιχη ονομασία, ανάλογα με το είδος του δημητριακού (π.χ. σικάλεως, καλαμποκόψωμο κ.λπ.).

Το ψωμί είναι πλούσιο σε σύνθετους υδατάνθρακες, με κύριο συστατικό του το άμυλο και παρέχει μεγάλη ποσότητα πρωτεϊνών φυτικής προέλευσης ενώ περιέχει ελάχιστα λίπη. Είναι πολύ καλή πηγή βιταμινών της ομάδας Β και μετάλλων όπως ο φώσφορος, το ποτάσιο και το μαγνήσιο. Χάρη σε όλα αυτά τα θρεπτικά συστατικά, δεν προκαλεί εντύπωση το γεγονός ότι οι διατροφολόγοι ορίζουν το ψωμί ως σταθερό «συστατικό» της βάσης της θρεπτικής πυραμίδας, εφόσον αποτελεί επίσης τη βάση της διατροφής, όπως παρατηρείται καθ' όλη την εξέλιξη του ανθρώπινου είδους στους περισσότερους πολιτισμούς.

Η σύσταση του ψωμιού και του αλεύρου

Το αλεύρι καθιστά το ψωμί πολύτιμο για τον οργανισμό μας διότι περιέχει:

- **κυτταρίνη** (υδατάνθρακας): απαραίτητη για την καλή πέψη λειτουργία του εντέρου.
- **άμυλο** (υδατάνθρακας): προσδίδει ενέργεια στον οργανισμό.
- **γλουτένη** (πρωτεΐνη): βοηθά στην ανάπτυξη του μυϊκού συστήματος.
- **Βιταμίνη Ε:** ωφέλιμη για την αντιοξειδωτική δράση της όπου δεσμεύει της ελεύθερες ρίζες που αποτελούν παράγοντες κινδύνου.
- **Βιταμίνες Β1 και Β2:** ωφέλιμες για την καλή κατάσταση του νευρικού και πεπτικού συστήματος.
- **μαγνήσιο:** ιχνοστοιχείο απαραίτητο για τη λειτουργία του οργανισμού.
- **φυτικές ίνες:** προστατεύουν από καρδιαγγειακές παθήσεις, αποβάλλουν τη χοληστερίνη και μειώνουν την κακή (LDL) χοληστερίνη. Συντελούν στην καλή πέψη και την καλή λειτουργία του εντέρου.

Παρακάτω βλέπουμε αναλυτικά τη σύσταση κάποιων βασικών ειδών ψωμιού σε θρεπτικά συστατικά ανά 100 γραμμάρια ψωμιού

gr% 100 gr	Kcal	Υδατάνθρακες	Πρωτεΐνες	Λίπη	Φυτικές Ίνες
Άσπρο Ψωμί	274	58	8	1	3.5
Ψωμί σίκαλης	239	51	7	1	5.5
Ψωμί ολικής αλέσεως	244	49	8	2	8.5
Φρατζόλα / Καρβέλι	271-300	40-54	6-8	3-13	2-3
Καρβέλι πιτυρούχο ψωμιού	254	48	11	2	8

Πίνακας 1: Η σύσταση του ψωμιού

Κίνδυνοι και συμβουλές αντιμετώπισης τους στην Αρτοποίηση

Το αλεύρι είναι πολύτιμο αγαθό για τον οργανισμό μας και η βάση για κάθε αρτοσκεύασμα. Όμως, αν η παραγωγή του δεν πραγματοποιείται με τον σωστό τρόπο, τα προϊόντα στα οποία χρησιμοποιείται ως βάση, ενδέχεται να κρύβουν ποικίλους κινδύνους για την υγεία των καταναλωτών. Οι κίνδυνοι αυτοί διακρίνονται σε τέσσερις βασικές κατηγορίες:

Φυσικοί κίνδυνοι: Η παρουσία ξένων σωμάτων στο προϊόν, όπως γυαλιά, ξύλα, πέτρες, μεταλλικά αντικείμενα, σπάγκοι, χαρτιά, πλαστικά, μπορεί να δημιουργήσει δυσμενείς συνέπειες στην υγεία του καταναλωτή. Τα ξένα σώματα μπορεί να προέρχονται από πρώτες ή βοηθητικές ύλες, ή από την ίδια την παραγωγική διαδικασία.

Για τον περιορισμό του κινδύνου αυτού θα πρέπει ο παρασκευαστής να φοράει ειδική στολή - με αυτοκόλλητα αντί για κουμπιά- καθώς και σκούφο κάλυψης των μαλλιών, ενώ τα τσουβάλια με το αλεύρι θα πρέπει να εισέρχονται στον χώρο παραγωγής αφού αφαιρεθεί ο σπάγκος ασφάλισης του σάκου. Ένα σημαντικό στοιχείο κινδύνου από την παρουσία ξένων σωμάτων είναι η πρακτική της χάραξης του ζυμαριού με ξυραφάκι, το οποίο μπορεί να σπάσει και κάποιο κομμάτι του να παραμείνει μέσα στη ζύμη και να φτάσει στην κατανάλωση, με οδυνηρά αποτελέσματα για την υγεία, ή ακόμα και τη ζωή του καταναλωτή.

Όσον αφορά στο χώρο παραγωγής καλό είναι να μην εισέρχονται γυάλινα αντικείμενα, που μπορεί να σπάσουν, τα δε μεταλλικά μέρη των μηχανημάτων παραγωγής που μπορούν να αποκολληθούν πρέπει να φέρουν ανοξείδωτη κάλυψη.

Ο χώρος παραγωγής επίσης, θα πρέπει να είναι κλειστός και όχι ευάλωτος σε επιδρομές τρωκτικών και εντόμων. Απαραίτητο θα είναι να υπάρχουν και οι αντίστοιχοι δολωματικοί σταθμοί για τα τρωκτικά. Πρόσφατα καταγράφηκε μάλιστα περιστατικό στην Βρετανία, όπου εταιρεία προμήθευσε ψωμί του τοστ έχοντας προσκολλημένο επάνω του ολόκληρο ποντίκι.

Τέλος, είναι απαραίτητο οι προμηθευτές των πρώτων και βοηθητικών υλών να παρέχουν τις απαραίτητες εγγυήσεις για την απουσία ξένων αντικειμένων από τα υλικά που προμηθεύουν και να χρησιμοποιούν τις νόμιμες διαδικασίες ελέγχου και πιστοποίησης ποιότητας των προϊόντων τους.

Χημικοί κίνδυνοι: Αφορά κυρίως τα πρόσθετα τροφίμων, τις χρωστικές και τα βοηθητικά μέσα. Τα χημικά συστατικά επιβάλ-





λεται να προσθέτονται στα αρτοσκευάσματα αυστηρά στις νόμιμες ποσότητες. Εάν τα πρόσθετα τροφίμων βρεθούν σε μεγαλύτερη ποσότητα από την ενδεικνυόμενη, μπορούν να γίνουν επικίνδυνα, γι' αυτό θα πρέπει να ζυγίζονται και όχι να προσθέτονται σε τυχαίες ποσότητες. Επίσης, αν το προϊόν περιέχει αλλεργιογόνα, αυτά θα πρέπει να αναγράφονται με ακρίβεια στην επισήμανση της συσκευασίας. Τέλος, το αλεύρι σαν φυτικό προϊόν μπορεί να περιέχει υπολείμματα φυτοφαρμάκων, γι' αυτό, καλό είναι να ζητούνται σχετικές αναλύσεις από τον προμηθευτή.

Μικροβιολογικοί κίνδυνοι: Οι μικροοργανισμοί προέρχονται είτε από τις πρώτες ύλες, είτε από τον εξοπλισμό, είτε από το προσωπικό. Τα προϊόντα ζύμης και αρτοπλαστικής λόγω χαμηλής υγρασίας και περιεκτικότητας σε γλυκαντικές ύλες δεν έχουν έντονο πρόβλημα από μικροοργανισμούς. Ωστόσο σε όλους μας έχει τύχει να ξινίσει ή να μουχλιάσει ένα προϊόν ζύμης. Οι πιο σημαντικοί μικροοργανισμοί που επηρεάζουν τη ζύμη είναι:

i. Το βακτήριο Bacillus mesentericus ή Bacillus subtilis όπου κατά το ψήσιμο οργανώνεται σε σπόρια τα οποία μετά από κάποιες μέρες, κάτω από ευνοϊκές συνθήκες, αναπαράγονται πολύ γρήγορα. Για να αντιμετωπίσουμε το πρόβλημα μπορούμε ή να βάλουμε προζύμι στο ζυμάρι, ή να διατηρήσουμε το προϊόν σε συνθήκες δυσμενείς για το μικροοργανισμό (θερμοκρασία < 30^0C, και σχετική υγρασία < 90%), ή να το καταναλώσουμε άμεσα.

ii. Οι μύκητες Rhizopus nigricans, Penicillium expansum, Neurospora sitophil κ.α. όπου μουχλιάζουν τα αρτοσκευάσματα όταν επικρατήσουν συνθήκες υψηλής θερμοκρασίας και υγρασίας. Για να αποφευχθεί η μυκητίαση των προϊόντων πρέπει να:

1. Τηρούνται αυστηρά μέτρα καθαριότητας στους χώρους παραγωγής και στον εξοπλισμό.
2. Γίνεται γρήγορο και σωστό κρύωμα του προϊόντος πριν από την συσκευασία.
3. Καθαρίζονται πολύ καλά οι επιφάνειες που θα έρθουν σε επαφή με το προϊόν.
4. Διατηρείται το προϊόν σε χαμηλές θερμοκρασίες.
5. Ενσωματώνεται στο ζυμάρι κάποια χημική ουσία όπως είναι το προπιονικό νάτριο ή το ασβέστιο σε αναλογία 0,1 – 0,3 % επί του αλεύρου.

Γενετικοί κίνδυνοι: Οι κίνδυνοι αναφέρονται σε μία ειδική μερίδα του πληθυσμού. Ένα στα χίλια άτομα στην σημερινή εποχή πάσχει από την γενετική ασθένεια κοιλιοκάκη. Τα άτομα που πάσχουν από αυτήν παρουσιάζουν δυσπεψία στην πρωτεΐνη του αλεύρου, τη γλουτένη. Καλό είναι οι παραγωγοί αρτοσκευασμάτων να λαμβάνουν υπόψη τους και αυτή την κατηγορία ατόμων και να παράγουν προϊόντα με αλεύρι χωρίς γλουτένη. Βέβαια, η παραγωγική διαδικασία θα πρέπει να διαφοροποιηθεί αφού παίζει καθοριστικό ρόλο στο φούσκωμα του ζυμαριού.

Η συνεχής ενημέρωση και η τήρηση των σωστών και νόμιμων διαδικασιών παραγωγής ζύμης και αρτοσκευασμάτων είναι απαραίτητη για τη διαφύλαξη της δημόσιας υγείας, καθιστά δε, τον κλάδο των αρτοποιών αξιόπιστο, με σύγχρονες αντιλήψεις και υψηλή επαγγελματική συνείδηση.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.

1. Βαλεντίνη Ιγνατιάδου – Ραγκούση (1998). Χημεία Φυσικών Προϊόντων. Εκδόσεις Συμμετρία. **2.** Ávila, J. M., Beltrán, B., Cuadrado, C., del Pozo, S., Rodríguez, M. V., Ruiz, E. La Alimentación Espanola: características nutricionales de los principales alimentos de nuestra dieta. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 2007.. **3.** Salvador, G., Bultó, L. Larousse de la Dietética y la Nutrición. Spes Editorial, 2001



ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Προζυμένιο ψωμί από την Κέρκυρα

Οδυσσέας Ιστορικός {Τεχνικός Αρτοποιίας / email:istorikos@gmail.com}

Φτιάχνοντας αυτό το υπέροχο ψωμί, σίγουρα θα σταθούμε στο εξαιρετικό του άρωμα με μία έντονη γεύση προζυμιού. Είναι ένα ελαφρό προζυμένιο ψωμί με ελάχιστη ποσόστωση αλεύρου Μ κίτρινο. Κατάλληλο για βασική παραγωγή στο αρτοποιείο μας. Μπορεί να πουλήσει εξίσου καλά όπως το κλασικό χωριάτικο ψωμί και να δώσει μια ξεχωριστή ποικιλία αυτού. Σα βάση, έχουμε ένα μαλακό αλεύρι Τ.70% και ελάχιστο αλεύρι τύπου Μ κίτρινο. Στο μίγμα αυτό προσθέτουμε προζύμη από αλεύρι Μ κίτρινο σε μικρό ποσοστό. Η παραγωγή είναι εύκολη και απροβλημάτιστη και η διατηρησιμότητά του φτάνει τις 3 ημέρες.



Μέθοδος παραγωγής της προζύμης

- Την πρώτη μέρα παίρνουμε 2 κιλά αλεύρι Μ κίτρινο από σκληρό στάρι και προσθέτουμε 2 κιλά νερό και 5 γρ. ζάχαρη. Παίρνουμε γλυκάνισο 10 γρ., το συνθλίβουμε με το γουδί ή τον κόφτη και το ρίχνουμε στο αρχικό ζυμάρι. Το γλυκάνισο δίνει υπέροχο άρωμα όταν συνδυαστεί.
  Μπορούμε επίσης να το χρησιμοποιήσουμε και στην επάνω επιφάνεια του τελικού ψωμιού για να τονίσουμε τη γεύση αλλά και την προέλευση αυτού του προϊόντος.
  Το αφήνουμε σε σκεπασμένη λεκάνη για δύο εικοσιτετράωρα.
- Μετά προσθέτουμε 2 κιλά αλεύρι Τ. 70% δυνατό και 1 κιλό νερό και το αφήνουμε για άλλες 24 ώρες να γίνει. Στη συνέχεια, μπορούμε να κρατήσουμε τη μισή ποσότητα για να δουλέψουμε με το ψωμί και το υπόλοιπο να το αναπιάνουμε ισόποσα, δηλαδή για κάθε 2 κιλά προζύμη προσθέτουμε στο ανάπιασμα 2 κιλά αλεύρι και 1 κιλό νερό.
  Με αυτό τον τρόπο θα έχουμε καθημερινά επαρκή ποσότητα προζύμης για χρήση αλλά και ικανοποιητική ποσότητα για να μπορούμε να αναπιάνουμε.
- Σε ημέρες που μπορούμε να προβλέψουμε μεγαλύτερη παραγωγή ή ακόμα και διπλάσια, τότε 2 μέρες νωρίτερα φροντίζουμε με τη μέθοδο που περιγράψαμε να έχουμε διαθέσιμο και το ανάλογο προζύμι. Το γλυκάνισο μπορούμε να το χρησιμοποιούμε 1 φορά το μήνα και από 5 μόλις γραμμάρια κάθε φορά στη μάνα του προζυμιού.
- Αν η παραγωγή μας είναι κλειστή για 1 ή 2 μέρες, τότε τους καλοκαιρινούς μήνες ακολουθούμε δυο πρακτικές: Α. Βάζουμε την προζύμη στο ψυγείο Β. Αν δεν υπάρχει η παραπάνω δυνατότητα, τότε κάνουμε τη ζύμη της προζύμης όσο το δυνατό πιο σφιχτή ρίχνοντας λιγότερο νερό στο ανάπιασμα, χρησιμοποιούμε παγωμένο νερό και αποθηκεύουμε το ζυμάρι στο πιο δροσερό σημείο του εργαστηρίου.

Προζυμένιο ψωμί από την Κέρκυρα

Βασική συνταγή

Υλικά
8,5 κιλά 85% αλεύρι Τ. 70% μαλακό, 1,5 κιλό 15% αλεύρι τύπου Μ κίτρινο, 3 κιλά 30% προζύμη, 170 γρ. 1,7% αλάτι, 50 γρ. 0,5 μαγιά, 6,5 κιλά 65% νερό κρύο, 300 γρ. 3% κόκκινο κρασί


1


2


3


4


5


6


7


8


9

Εκτέλεση

Ζυμώνουμε κατά προτίμηση σε αργό ζυμωτήριο για 25 με 30 λεπτά. Ρίχνουμε κατά προτίμηση το αλάτι 10 λεπτά πριν σταματήσουμε το ζύμωμα. Θα πρέπει κανονικά να έχουμε ένα κολλώδες ζυμάρι, που όταν πέσει το αλάτι θα το μαζέψει και μετά θα αποκτήσει μια φυσιολογική συμπεριφορά. Έπειτα από δοκιμές προκύπτει ότι αν ρίξουμε το αλάτι κανονικά από την αρχή, αυτό δεν επηρεάζει καθόλου το ψωμί, ίσα ίσα μπορούμε να προβλέψουμε καλύτερα και την τελική απορροφητικότητα σε νερό. Η θερμοκρασία της ζύμης δε θα πρέπει να ξεπερνά τους 25 με 26 βαθμούς για το λόγο ότι ακολουθούν μεγάλα διαστήματα ξεκούρασης και θα πρέπει να δώσουμε το περιθώριο στη ζύμη μας να αναπτύξει τα επιθυμητά αρώματα, το στοιχείο δηλαδή που κάνει αυτό το ψωμί τόσο ξεχωριστό. Ξεκουράζουμε τη ζύμη μας μέσα στον κάδο για 90 λεπτά. Σκεπάζουμε με καθαρό άσπρο σεντόνι ώστε να μην πετσιάσει το ζυμάρι. Τεμαχίζουμε κατά προτίμηση καρβέλια του μισού κιλού και τα αραδιάζουμε στον πάγκο με τη σειρά να ξεκουραστούν άλλα 30 λεπτά. Πλάθουμε και αν θέλουμε πασπαλίζουμε με αλεύρι Τ. 70%. Μπορούμε να το κάνουμε στριφτό μέσα σε αλεύρι έτσι ώστε να έχει την παραδοσιακή εμφάνιση. Στοφάρουμε για 45 λεπτά περίπου στους 32 βαθμούς με υγρασία 75%. Όταν το ψωμί μας είναι έτοιμο τότε το φουρνίζουμε με ελάχιστους ατμούς. Αν θέλουμε μια πιο παραδοσιακή εμφάνιση και πιο τραγανή κόρα εξωτερικά τότε έχουμε τη στόφα μας σβηστή και επιμηκύνουμε λίγο το χρόνο παραμονής σε αυτή. Ψήνουμε στους 220 βαθμούς περίπου για 45 λεπτά με μία ώρα.

Καλή επιτυχία!

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

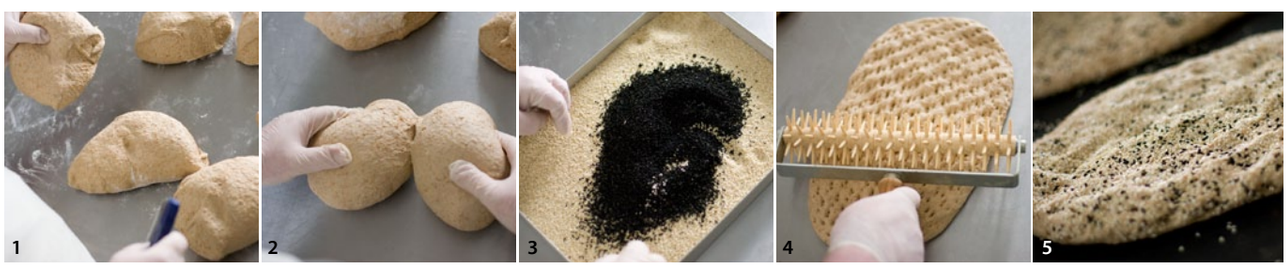
Λαγάνα ολικής άλεσης

Αλέξανδρος Δ. Κριτσαντώνης
{Τεχνικός Σύμβουλος Αρτοποιίας}



Υλικά

2.500 γρ. Αλεύρι Ολικής άλεσης, 1.500 γρ. Αλεύρι τ.70% λευκό, 1.000 γρ. Αλεύρι κίτρινο τ. Μ, 80 γρ. Αλάτι, 80 γρ. Ζάχαρη, 150 γρ. Μαγιά, 2.750 γρ. Νερό



Εκτέλεση

Ζυγίζουμε όλα τα υλικά. Ζυμώνουμε για 10΄στην αργή ταχύτητα και 3΄-4΄ στην γρήγορη. Αφήνουμε το ζυμάρι να ξεκουραστεί πλασμένο σε καρβέλια για 10΄-15΄. Ανοίγουμε σε λαγάνες, ψεκάζουμε με νερό και ρίχνουμε σουσάμι σε όλη την επιφάνεια. Τοποθετούμε σε λαμαρίνες ή τελάρα και στοφάρουμε για 20΄. Ψήνουμε σε έτοιμο φούρνο 200°C για χρόνο ανάλογο του βάρους των τεμαχίων.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

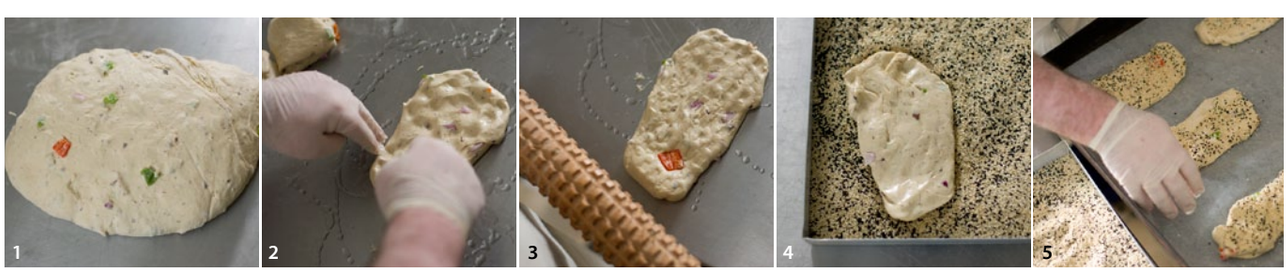
Λαγανίτσες γεμιστές

Αλέξανδρος Δ. Κριτσαντώνης
{Τεχνικός Σύμβουλος Αρτοποιίας}



Υλικά

2.000 γρ. Αλεύρι τ.55% πολυτελείας, 2.000 γρ. Αλεύρι τ.70% λευκό, 1.000 γρ. Αλεύρι κίτρινο τ.Μ, 100 γρ. Αλάτι, 200 γρ. Ζάχαρη, 150 γρ. Μαγιά, 300 γρ. Ταχίνι, 6 τεμ. Χρωματιστές πιπεριές, Λίγο Ρίγανη και Πιπέρι - Νταματίνια, 2.750 γρ. Νερό



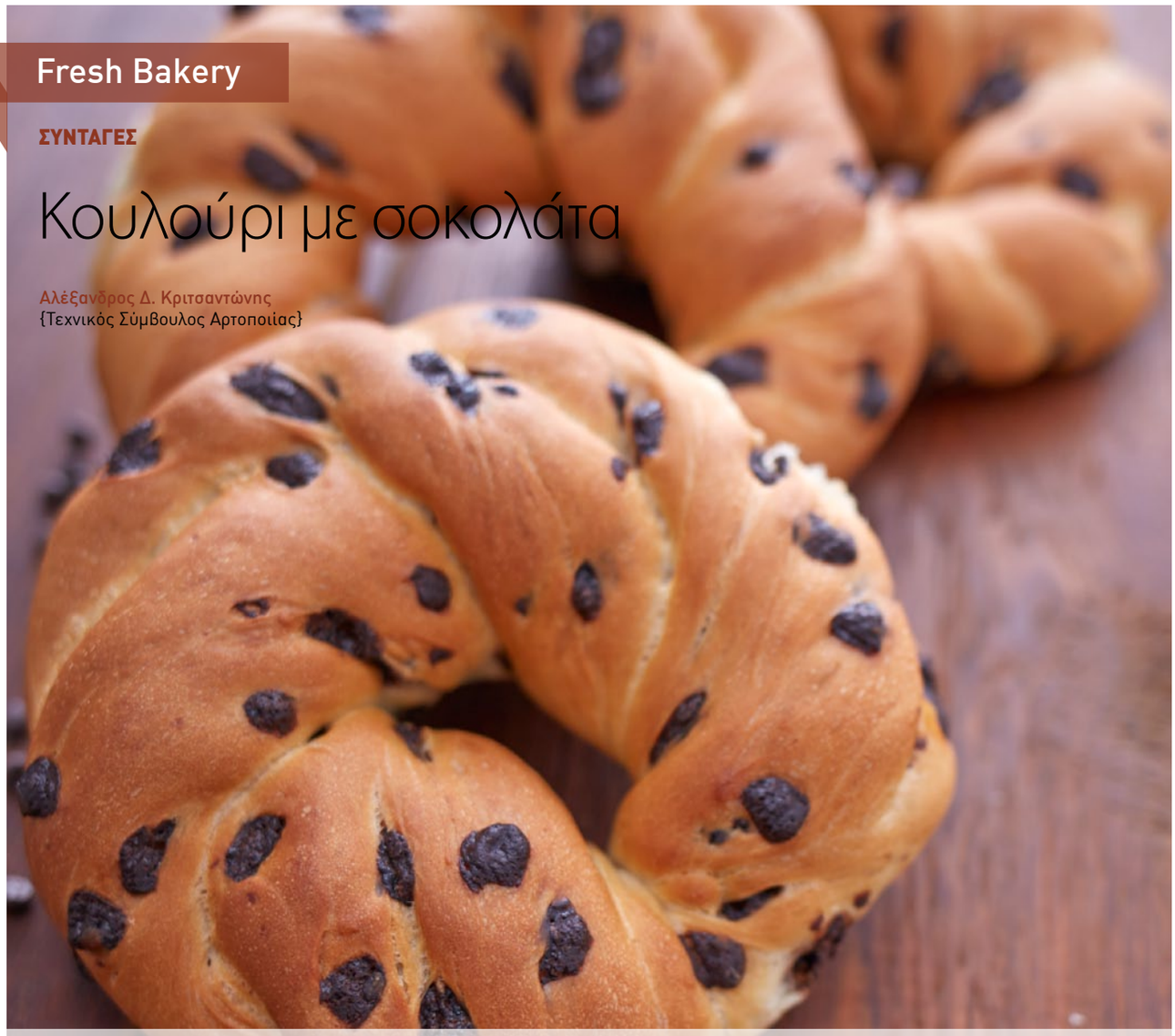
Εκτέλεση

Ζυγίζουμε όλα τα υλικά. Ζυμώνουμε για 10΄στην αργή και 3΄-4΄στη γρήγορη χωρίς τα πρόσθετα υλικά. Ρίχνουμε τα υπόλοιπα υλικά και συνεχίζουμε το ζύμωμα μέχρι να δημιουργηθεί μια ζύμη ομοιογενής και εύπλαστη. Ξεκουράζουμε για 20΄ και στη συνέχεια κόβουμε τη ζύμη και ανοίγουμε σε λαγανίτσες ρίχνοντας σουσάμι. Τοποθετούμε σε λαμαρίνες και στοφάρουμε για περίπου 20΄-25΄. Ψήνουμε σε έτοιμο φούρνο 200°C για 20΄περίπου ανάλογα το φούρνο και πάντα υπό την επίβλεψή μας.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Κουλούρι με σοκολάτα

Αλέξανδρος Δ. Κριτσαντώνης
{Τεχνικός Σύμβουλος Αρτοποιίας}



Υλικά
3 κιλά Αλεύρι τ.55%, 375 γρ. Ζάχαρη, 375 γρ. Λάδι, 50 γρ. Αλάτι, 125 γρ. Μαγιά, 1800 γρ. Νερό, 400 γρ. Σοκολάτα δάκρυ φούρνου



Εκτέλεση
Ζυγίζουμε όλα τα υλικά. Ζυμώνουμε σε ταχυζυμωτήριο 3' στην αργή ταχύτητα και 7'στη γρήγορη. Στο τελευταίο λεπτό του ζυμώματος προσθέτουμε τη σοκολάτα. Ζυγίζουμε και πλάθουμε στο σχήμα που θέλουμε και τοποθετούμε σε λαμαρίνες με λαδόκολλα. Βάζουμε στη στόφα για 30-35'. Ψήνουμε σε έτοιμο φούρνο στους 190°C για 20'.

Από το στάρι στο ψωμί

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

5€ ΕΚΠΤΩΣΗ

Επισκεφθείτε το eshop μας
eshop.freshbakery.gr
και παραγγείλτε το βιβλίο σας
με έκπτωση 5 ευρώ.

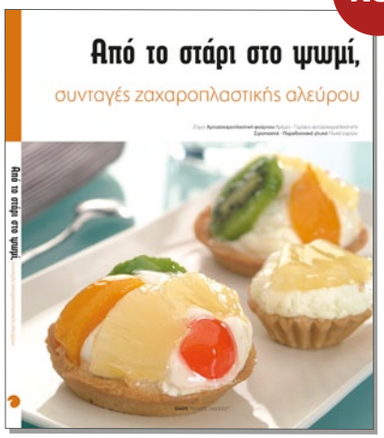
Ισχύει έως 28/2/2015

Νέο

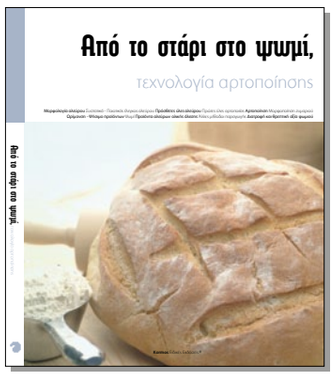


Από το στάρι στο ψωμί
Τεχνολογία αρτοποίησης
ΑΡΧΙΚΗ ΤΙΜΗ: 40€

Νέο



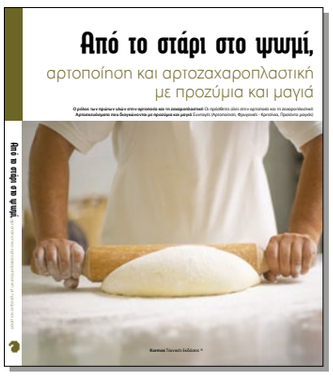
Από το στάρι στο ψωμί
Αρτοζαχαροπλαστική
με διογκωτικές ύλες
ΑΡΧΙΚΗ ΤΙΜΗ: 40€



Από το στάρι στο ψωμί
Τεχνολογία αρτοποίησης
ΑΡΧΙΚΗ ΤΙΜΗ: 40€



Από το στάρι στο ψωμί
Αρτοζαχαροπλαστική
με διογκωτικές ύλες
ΑΡΧΙΚΗ ΤΙΜΗ: 40€



Από το στάρι στο ψωμί
Αρτοποίηση και
αρτοζαχαροπλαστική
με προζύμια και μαγιά
ΑΡΧΙΚΗ ΤΙΜΗ: 40€



HACCP
Οδηγός για την Αρτοποιία,
τη Ζαχαροπλαστική
και το Παγωτό
ΑΡΧΙΚΗ ΤΙΜΗ: 40€

Με συνταγές για όλες τις επαγγελματικές σας ανάγκες!

SHAPE®
SHAPE COMMUNICATION E.Π.Ε. - TECHNICAL EDITIONS
ΚΡΗΤΗΣ 13, 142 31 Ν.ΙΩΝΙΑ, ΑΘΗΝΑ, Τ. 2102723628, 2102718583, F. 2102798487, INFO@SHAPE.COM.GR, WWW.SHAPE.COM.GR
freshbakery.gr

Fresh Bakery

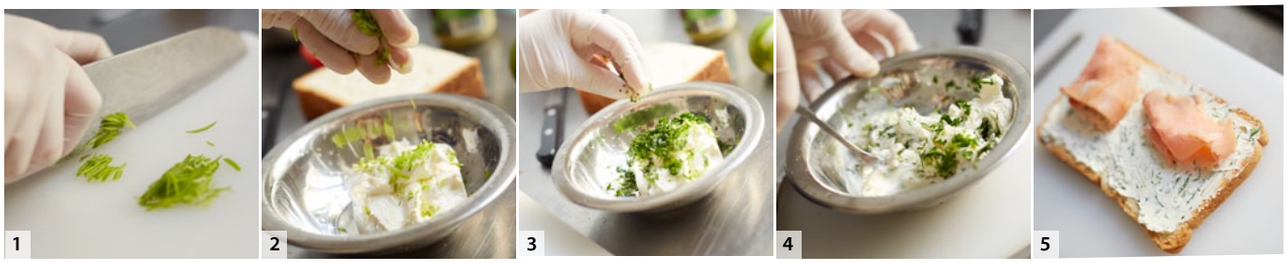
Ανοιχτό σάντουιτς με καπνιστό σολωμό και αρωματικό τυρί κρέμα

Γεωργία Παπαλουκά {Μάγειρας}



Υλικά

1 μεγάλη φέτα από λευκό ψωμί πολυτελείας, 2 φέτες καπνιστό σολωμό, 50 γρ. τυρί κρέμα, 10 γρ. κρέμα γάλακτος χτυπημένη σε σαντιγύ, Ξύσμα από ένα λάιμ, Λίγο χυμό από λάιμ, Λίγο άνιθο ψιλοκομμένο



Εκτέλεση

Χτυπάμε την κρέμα γάλακτος σε σαντιγύ με λίγο αλάτι και πιπέρι. Την ανακατεύουμε με το τυρί κρέμα και τέλος προσθέτουμε τον χυμό από λάιμ, το ξύσμα και τον άνιθο. Βάζουμε το μίγμα στο ψωμί και από πάνω τον σολωμό.

Για περισσότερη γεύση μπορούμε να προσθέσουμε λίγο ακόμη άνιθο και λίγο χυμό λαιμ πάνω στον σολωμό. Εάν σε κάποιον δεν αρέσει ο άνιθος ή το λάιμ μπορεί να τα αντικαταστήσει με μουστάρδα ντιζόν ή ψιλοκομμένη κάππαρη.

Τραγανό χωριάτικο ψωμί με αρωματικό βούτυρο, προσούτο και ντομάτα

Γεωργία Παπαλουκά {Μάγειρας}



Υλικά

1 μεγάλη φέτα από φρατζόλα χωριάτικο ψωμί, 10 γρ. βούτυρο, Ξύσμα από μισό λεμόνι, 1/2 κ.σ. μουστάρδα ντιζόν, Λίγα φύλλα ματζουράνας, 3 φέτες ντομάτας, 3 φέτες προσούτο



Εκτέλεση

Φτιάχνουμε το βούτυρο ως εξής: μαλακώνουμε το βούτυρο αρκετά καλά ώστε να μπορούμε να το ανακατέψουμε με τα υπόλοιπα υλικά. Σε μια μπασίνα βάζουμε το βούτυρο και προσθέτουμε το ξύσμα από το λεμόνι, τη μουστάρδα και τη ματζουράνα ψιλοκομμένη.

Φρυγανίζουμε το ψωμί και από τις δύο πλευρές μέχρι να πάρει χρώμα. Βάζουμε το βούτυρο όσο είναι ακόμα ζεστό στο ψωμί και προσθέτουμε τη ντομάτα και τέλος τις φέτες προσούτο. Σερβίρουμε όσο είναι ζεστό.

Φεβρουάριος

26/2-1/3 **DETROP** {Διεθνής Έκθεση Τροφίμων - Ποτών - Μηχανημάτων & Εξοπλισμού. HELEXPO}
http://detrop.helexpo.gr/detrop/

27/2-2/3 **ARTOZA 2015** {Διεθνής έκθεση αρτοποιίας – ζαχαροπλαστικής. METROPOLITAN EXPO}
http://www.artoza.com/

Μάρτιος

3-5 **INTERNATIONAL FAST FOOD FAIR MOSCOW** {Διεθνής Έκθεση Τροφίμων. Μόσχα, Ρωσία}
http://www.fastfoodexpo.ru/en-GB

13-18 **INTERNORGA** {Διεθνής έκθεση αρτοποιίας, αρτοζαχαροπλαστικής, προϊόντων και υπηρεσιών εστίασης. Αμβούργο, Γερμανία}
http://internorga.com

14-16 **FOODEXPO 2015** {Διεθνής έκθεση τροφίμων και ποτών από την Ελλάδα, τη Μεσόγειο και όλο τον κόσμο. METROPOLITAN EXPO}
http://www.foodexpo.gr/?lang=el

25-27 **EUROGASTRO** {Διεθνής έκθεση τροφίμων. Βαρσοβία, Πολωνία}
http://www.eurogastro.com.pl

25-28 **EDT EXPO** {Έκθεση τροφίμων, καταναλωτικών προϊόντων, εξοπλισμών, αναλώσιμων και προμηθευτών. Κωνσταντινούπολη, Τουρκία}
http://cnredtexpo.com/

Απρίλιος

1-3 **BAKERY & CONFECTIONERY INDUSTRY** {Διεθνής έκθεση βιομηχανικής αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής. Κίεβο, Ουκρανία}
http://hlebexpo.kiev.ua/en

19-20 **NATURAL & ORGANIC PRODUCTS EUROPE** {Έκθεση Βιολογικών & Φυσικών Προϊόντων. Λονδίνο, Αγγλία}
http://www.naturalproducts.co.uk/

22-24 **MODERN BAKERY MOSCOW** {Διεθνής Έκθεση αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής. Μόσχα, Ρωσία}
http://www.modernbakery-moscow.com

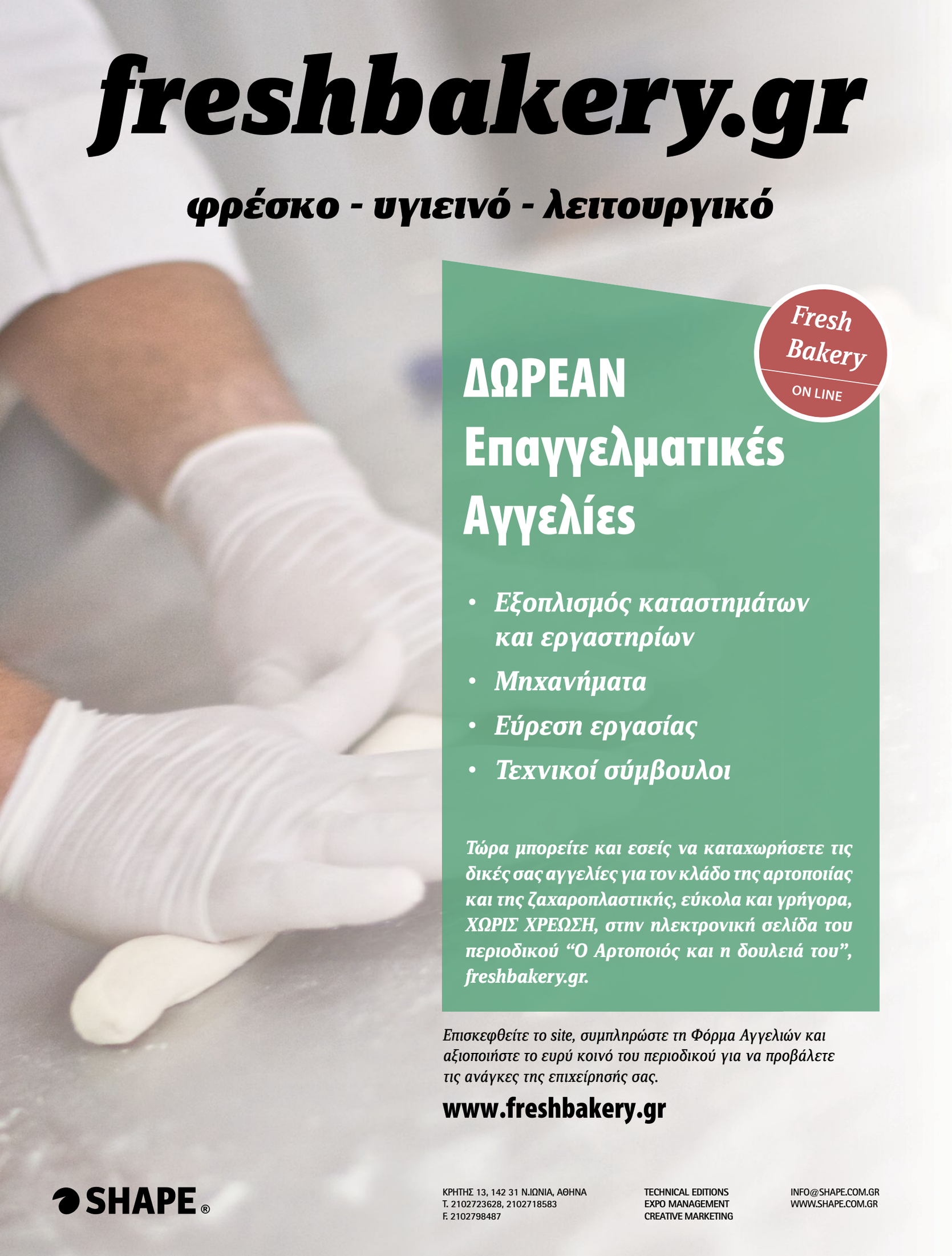
23–25 **FRESKON** (Διεθνές Εμπορικό γεγονός φρούτων και λαχανικών, HELEXPO}
http://freskon.helexpo.gr/freskon/el

Ο ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ
και η δουλειά του
online ΕΚΔΟΣΗ

Το περιοδικό "Ο Αρτοποιός και η δουλειά του" κυκλοφορεί τώρα και σε ηλεκτρονική έκδοση. Εάν θέλετε να λαμβάνετε το τεύχος ηλεκτρονικά, συμπληρώστε τη φόρμα επικοινωνίας στο www.freshbakery.gr

Με την εγγραφή σας θα έχετε κάθε τεύχος του περιοδικού διαθέσιμο στον υπολογιστή σας, στο tablet PC ή στο smartphone σας, έχοντας πάντα μαζί σας το πιο χρήσιμο επαγγελματικό και ενημερωτικό εργαλείο σας.





freshbakery.gr

φρέσκο - υγιεινό - λειτουργικό

Fresh Bakery
ON LINE

ΔΩΡΕΑΝ Επαγγελματικές Αγγελίες

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

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

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

www.freshbakery.gr

SHAPE®

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

TECHNICAL EDITIONS
EXPO MANAGEMENT
CREATIVE MARKETING

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







QUALITY

Εσείς, θέλετε να κερδίσετε την προτίμηση των πελατών σας. Θέλετε να μελετήσουμε προσεκτικά το καταστημά σας και να το διαμορφώσουμε με σύγχρονο design. Θέλετε να σχεδιάσουμε το χώρο σας ακριβώς στα μέτρα σας και με απόλυτη εργονομία ώστε να αξιοποιήσουμε ιδανικά κάθε του σημείο. Θέλετε να κατασκευάσουμε εξοπλισμό με υψηλά standard (CE, ISO 9001), χρησιμοποιώντας την πιο προηγμένη τεχνολογία για να πετύχουμε την καλύτερη δυνατή προβολή των προϊόντων σας. Θέλετε, πάνω από όλα, υψηλή ποιότητα κατασκευής. Χαιρόμαστε. Θέλουμε ακριβώς το ίδιο.

ΣΧΕΔΙΑΖΕΙ
ΠΡΟΤΕΙΝΕΙ
ΔΗΜΙΟΥΡΓΕΙ

ANTONOPOULOS
shop fittings - design

ΛΕΩΦ. ΑΘΗΝΩΝ 163 | 124 61 ΧΑΪΔΑΡΙ | ΑΘΗΝΑ | τηλ.: 2105810977 | φαξ: 2105813363 | www.antonopoulos.com.gr