

20
ΧΡΟΝΙΑ

Ο ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ

και η δουλειά του

Μάρτιος - Απρίλιος 2015

Τεύχος 81




**μύλοι
ΛΟΥΛΗ**

Όπως κάθε Πάσχα, τα αρτοποιεία όλης της Ελλάδας θα μοσχοβολήσουν
φρεσκοψημένο πασχαλινό τσουρέκι, χάρη στο δικό σας μεράκι...

Σας ευχαριστούμε !!!

www.loulismills.gr

ΝΕΟ
ΠΡΟΪΟΝ

info

ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ
ΕΨΗΣΗΣ



ΟΛΙΚΗ
ΙΣΧΥΣ



ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ
ΜΕΙΩΜΕΝΗΣ ΙΣΧΥΟΣ

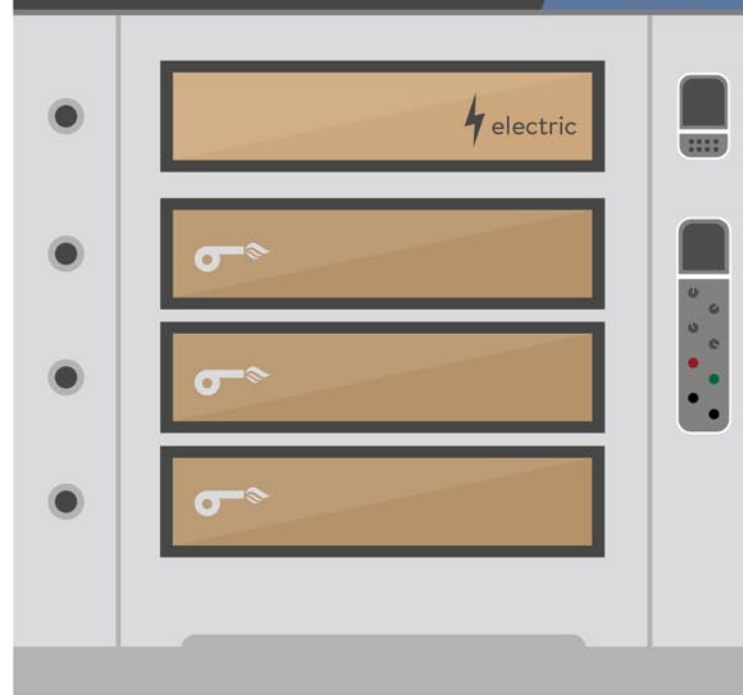


ηλεκτρικού/ων ορόφου/ων

ΝΕΑ ΥΒΡΙΔΙΑΚΗ ΣΕΙΡΑ

KENTAVROS

hybrid+



Ανεξάρτητη λειτουργία
ηλεκτρικών ορόφων με
αυτόνομο σύστημα
ατμοδότησης.

Δυνατότητα λειτουργίας
τελευταίου κυκλοθερμικού
ορόφου με 20% χαμηλότερη
θερμοκρασία



Δυνατότητα χρήσης
πετρελαίου / αερίου /
πέλλετ + ηλεκτρικό
ρεύμα.

Διακοπόμενη λειτουργία
καυστήρα με
χρονοκαυστήρηση
+ Αυτόματο τάμπερ

ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ
στη χρήση



4-5 όροφοι
8-15 τελάρα
160 - 240 cm βάθος
17 - 21cm ύψος ορόφου

ποικιλία σε
ΜΕΓΕΘΗ

ΕΥΕΛΙΞΙΑ
στη λειτουργία



συνδυασμοί ορόφων

3+1



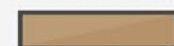
3+2



4+1



ηλεκτρικός



κυκλοθερμικός

Clivanexport STEFANOU S.A.

κάθε πρωί μαζί!

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

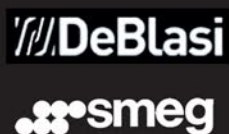


QUALITY SERVICE



EN ISO 9001 : 2008 

To Think is to Differ





Drakoulakis
SHOP FITTINGS

TOUCH,
FEEL,
ENJOY!



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.



ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΙ:



{Περιεχόμενα}

ΜΟΝΙΜΕΣ ΣΤΗΛΕΣ

08 Ρεπορτάζ αγοράς
16 Η αγορά προτείνει
20 Fresh Pastry
28 Ο κλάδος κινείται

ΘΕΜΑΤΑ

34 36^η Sigeo 2015
38 14^η Artoza 2015

ΔΙΑΤΡΟΦΟΛΟΓΙΑ

40 Νησιτίσιμες και χορτοφαγικές προτάσεις

ΤΕΧΝΙΚΑ

44 Συμβουλές και αντιμετώπιση προβλημάτων στην παραγωγή παγωτού
48 Οι τάσεις και τα χαρακτηριστικά του ποιοτικού παγωτού

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

51 Εποχιακά λαχανικά και φρούτα
52 Τσουρέκι γεμιστό
54 Πίτα με αρνί και λαχανικά
55 Αυγολαγάνια με κόκκινη μαγιονέζα



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
{Διατροφολόγος -
Διατροφολόγος
MSc στη Διατροφή
του Ανθρώπου}



Γ. ΠΑΠΑΛΟΥΚΑ
{Μάγειρας}



Α. ΑΣΛΑΝΟΓΛΟΥ
{Ζαχαρολάτσης}



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 ευυπόγραφα 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 καταβάλουν 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.

ΠΟΛΙΤΙΚΟ ΤΣΟΥΡΕΚΙ
ΜΕ ΠΡΟΖΥΜΙ

TSOUREKI
ORIENTAL

ΑΡΩΜΑ
ΚΑΙ ΜΥΡΩΔΙΑ
ΠΑΡΕΛΘΟΝΤΟΣ



**BEST
SELLER**



Sefco Zeelandia

Τηλ. Κέντρο: 210 6633663

www.sefcozeelandia.gr



{Editorial}

Με τις πασχαλινές διακοπές να πλησιάζουν, ο Αρτοποιός και η δουλειά του αφιερώνουν το τεύχος που κρατάτε στα χέρια σας φυσικά στις νηστίσιμες συνταγές αλλά και στα αναστάσιμα γλυκά.

Παράλληλα, όμως, η περίοδος που διανύουμε σηματοδοτεί και το προοίμιο του καλοκαιριού με το παγωτό να πρωταγωνιστεί και να βρίσκεται στην κορυφή του ενδιαφέροντος κάθε επαγγελματία από το χώρο της αρτοποιίας, της ζαχαροπλαστικής και της εστίασης. Για το λόγο αυτό, στο ρεπορτάζ αγοράς σας παρουσιάζουμε όλα τα καινούρια προϊόντα που έχουν άμεση σχέση με το παγωτό, από τις πρώτες ύλες και τις νέες γεύσεις μέχρι τις συσκευασίες αλλά και τον απαραίτητο μηχανολογικό εξοπλισμό για την παρασκευή και τη διατήρηση του παγωτού σας. Σε συνδυασμό μάλιστα με τα επιστημονικά άρθρα σχετικά με τη παραγωγή, την ποιότητα και τις τάσεις στο παγωτό, τόσο στην ελληνική όσο και στη διεθνή αγορά, το παρόν τεύχος αποτελεί τον πλέον ενημερωμένο και απαραίτητο οδηγό παγωτού για το 2015.

Φυσικά, από αυτό το τεύχος δε θα μπορούσε να λείπει και μία πλήρης παρουσίαση με τον απολογισμό των δύο μεγάλων εκθέσεων της περιόδου που μόλις πέρασε, της Siger και της Artoza.

Τέλος, για πρώτη φορά εγκαινιάζουμε μία καινούρια στήλη στην οποία σας παρουσιάζουμε τα εδώδιμα, εποχιακά φρούτα και λαχανικά, παράλληλα με τη διατροφική τους αξία και με προτάσεις για τους γευστικούς συνδυασμούς που μπορείτε να πραγματοποιήσετε με αυτά.

Καλό Πάσχα!

από τον υπεύθυνο σύνταξης

ΕΚΔΟΤΗΣ

Θ. Σηφοστρατουδάκη

ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ ΕΚΔΟΣΗΣ

Γιάννης Γ. Σηφοστρατουδάκης

ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΣ ΕΚΔΟΣΗΣ

Αντωνία Ρουμπογιάννη

ΣΥΝΤΑΚΤΙΚΗ ΟΜΑΔΑ

Μ. Αρκουλή, Α. Ασλάνογλου,
Θ. Γεωργόπουλος, Μ. Δαουτάκου,
Ν. Ζαχαράκης, Θδ. Ιστορικός,
Γ. Κουντούρης, Α. Δ. Κριτσσαντώνης,
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 Κόκοτση

CREATIVE ASSOCIATE

SHAPE STUDIO

DTP

Αθανασία Βαβαρίνου, Γεωργία Αγγελίδου

ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΨΗΦΙΑΚΗΣ ΕΚΔΟΣΗΣ

Βασίλης Φατούρος

ΦΩΤΟΓΡΑΦΟΙ

Μεγακλής Γαντζιάς

ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ

Σουζάνα Κόκοτση

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
Τ. 2102723628, 2102718583
F. 2102798487

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

ΛΟΓΙΣΤΗΡΙΟ
ΝΟΜΙΚΟΣ ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ
ΕΤΗΣΙΕΣ ΣΥΝΔΡΟΜΕΣ

Νίκος Σκονδρέας, Μαρία Μπογιατζίδου, Σουζάνα Κόκοτση
Β. Μπαλάσης, τηλ.: 210 52 24 217
Ελλάδα 30€, Εκτός Ελλάδας 70€





SUPER ΑΛΕΥΡΑ ΠΟΛΥΤΕΛΕΙΑΣ - ΕΝΙΣΧΥΜΕΝΑ

για σπέσιαλ τσουρέκι, croissant, toast, φρυγανιάς, μπουγάτσας



**Η ιδανική
πρώτη ύλη για τον
επαγγελματία**

ΑΛΕΥΡΑ ΣΦΟΛΙΑΤΑΣ - ΦΥΛΛΟΥ ΚΡΟΥΣΤΑΣ - ΠΙΤΣΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

για σπέσιαλ φύλλο σφολιάτας, κρούστας, πίτσας, ζαχαροπλαστικής, χειροποίητου φύλλου



ΑΛΕΥΡΑ ΧΩΡΙΑΤΙΚΑ

για ψωμί Panadero, Limnos, Σταρένιο, πετρόμυλου, εντόπιου προζυμένιου, Αγιορείτικου, ζυμωτού, καρβέλι



ΕΙΔΙΚΑ ΑΛΕΥΡΑ ΑΡΤΟΠΟΙΪΑΣ

για ψωμί Ciabatta, Baguette, σικάλεως, καλαμποκάλευρο, πολύσπορο



**Η Επένδυση
στα προϊόντα GAS**



Ελαιοχώρια - Χαλκιδικής, Τηλ: 23730 71174
Email: info@cfm.com.gr - www.cfm.com.gr

**ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ
ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ Α.Ε.**
Παράδοση στην Ποιότητα



Παγωτό

Η χρονική περίοδος που διανύουμε σηματοδοτεί την είσοδο της άνοιξης κατά την οποία όλοι οι επαγγελματίες της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής προετοιμάζονται για τα καλοκαίρι. Αν και τα τελευταία χρόνια η κατανάλωση παγωτού έχει αυξηθεί καθ' όλη τη διάρκεια του χρόνου, η άνοιξη είναι κατεξοχήν η εποχή που οι αρτοποιοί, οι ζαχαροπλάστες και άλλοι επαγγελματίες από το χώρο της εστίασης, ενημερώνονται και εξοπλίζονται με τα απαραίτητα μέσα για την παραγωγή και πώληση παγωτού, που ειδικά τους καλοκαιρινούς μήνες, είναι ο βασιλιάς όλων των εδεσμάτων.

Με βάση αυτή την ανάγκη του κλάδου, ο Αρτοποιός και η δουλειά του, σε αυτό το τεύχος αφιερώνει το ρεπορτάζ αγοράς του στο παγωτό. Στις σελίδες που ακολουθούν θα ενημερωθείτε για τις νέες γεύσεις και τάσεις στο παγωτό, θα πάρετε ιδέες για πρωτότυπους συνδυασμούς, θα γνωρίσετε τις πρώτες ύλες και βάσεις του παγωτού, θα βρείτε προτάσεις για συσκευασίες καθώς και για μηχανολογικό εξοπλισμό που αφορά στην παραγωγή, τη διατήρηση και την προώθηση του παγωτού σας.

Ένας απαραίτητος οδηγός παγωτού, βασικό εργαλείο στα χέρια κάθε επαγγελματία.

Croc

Super τραγανό stick σφολιάτας βουτύρου
πασπαλισμένο με κόκκους ζάχαρης.

Happy Stick Croc 60 γρ.
με 21% βούτυρο
Έτοιμο για ψήσιμο

Fantastiick!



Happy Stiicks

Wiz

Τραγανό stick
φύλλου σφολιάτας
βουτύρου σε σχήμα πλεξούδας
με λαχταριστή γέμιση βερύκοκο.

Happy Stick Wiz 80 γρ.
με 15% βούτυρο
Έτοιμο για ψήσιμο



Very
Artistiick!

Irresistiick!

Choc

Ακαταμάχητος
συνδυασμός δύο στρώσεων
τραγανής σφολιάτας βουτύρου
με γέμιση γνήσιας σοκολάτας.

Happy Stick Choc 75 γρ.
με 15% βούτυρο
Έτοιμο για ψήσιμο



{Ρεπορτάζ αγοράς}

CREDIN HELLAS A.E.

{DOPPIA Base Cocktail}

Παγωτό Cocktail

Η KRENTIN ΕΛΛΑΣ παρουσιάζει τη βάση παγωτού της Aromitalia «DOPPIA BASE COCKTAIL» για ΠΑΓΩΤΑ COCKTAIL. Δημιουργήστε sorbet από οποιοδήποτε κρασί, λικέρ ή οινοπνευματώδες ποτό. Η απουσία παραγώγων γάλακτος προσδίδει καθαρά τη γεύση του ποτού και επιτρέπει την κατανάλωση και σε άτομα δυσανεκτικά στη λακτόζη. Διατίθεται σε σακουλάκι των 2 κιλών.

Α' ΥΠΕΣ



Α.Ν.ΚΩΣΤΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε.

{Παγωτομηχανή DIAGONAL FREEZER}

Για σταθερό, κρεμώδες και συμπαγές παγωτό

Η μηχανή παγωτού τύπου Diagonal Freezer G 4-50 της Kälte Rudi GmbH & Co., εξ'ολοκλήρου Γερμανικής κατασκευής, είναι η πραγματική εξέλιξη στην παραγωγή παραδοσιακού παγωτού με πατενταρισμένο σύστημα Diagonal-Freezer (Διαγώνιος Κατάψυξη). Η μηχανή συνδυάζει τα πλεονεκτήματα των παραδοσιακών κάθετων μηχανών παραγωγής παγωτού με αυτά των συμβατικών καταψύξεων παγωτού. Η βελτιστοποιημένη διαδικασία ψύξης, επιτυγχάνεται σε συνδυασμό με το διαγώνιο κύλινδρο ανάδευσης και τη χαμηλή ταχύτητα ανάδευσης κατά την ανάμειξη. Ο συνδυασμός αυτών των δύο παραγόντων, έχει σαν αποτέλεσμα το παγωτό να αναπτύσσεται άρτιο ως προς τον όγκο του, τη δομή του, τη σταθερότητά του, την υγρασία του, τη κρεμώδη υφή του και τη συμπαγή του όψη.

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ



JIANNEX

{Ψυγείο – καρότσι παγωτού}

Με τον αέρα μια άλλης εποχής

Η εταιρία JIANNEX, πάντα πρωτοποριακή στο χώρο της μαζικής εστίασης, κατασκευάζει ψυγεία καροτσάκια παγωτού με ρόδες, τέντα, θήκη για χωνάκια, σε διαστάσεις και χρώματα της επιλογής σας και με τη φίρμα σας, αν αυτό επιθυμείτε. Κλείνοντας τα 20 χρόνια παρουσίας στο χώρο, η εταιρία τα προσφέρει σε ασυναγώνιστα χαμηλές τιμές.

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ



PHOTO + BOX I.K.E.

{Φόρμες χύτευσης PET για παγωτό }

Για πρωτότυπα σχέδια και σχήματα στο παγωτό

Η εταιρεία PHOTO + BOX I.K.E. παράγει ποιοτικά και πρωτότυπα, προϊόντα που καλύπτουν τις ανάγκες κάθε επιχείρησης. Βασικός της στόχος είναι να αναδείξει την εταιρική ταυτότητα σχεδιάζοντας τις συσκευασίες, έτσι ώστε, να ξεχωρίζουν μέσα σε ένα ανταγωνιστικό περιβάλλον. Ακούγοντας τις ανάγκες της αγοράς και απαιτήσεις του κλάδου, κατασκεύασε φόρμες χύτευσης PET μίας χρήσης για παγωτό. Με τις φόρμες χύτευσης PET μπορεί ο κάθε επαγγελματίας να δώσει στα παγωτά το σχήμα και το σχέδιο που επιθυμεί!

ΥΠΗΚΑ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ



Α&Θ ΒΑΡΑΝΑΚΗΣ

{ROBOMIX: Πολτοποιητής-Ομογενοποιητής παγωτού}

Απαραίτητο εργαλείο για το παγωτό και τη ζαχαροπλαστική

Επαγγελματικοί πολτοποιητές για φρούτα και κρέμες από ανοξείδωτο ατσάλι, με πιστοποίηση CE.

Είναι κατάλληλοι για την προετοιμασία διαφόρων μιγμάτων παγωτού και ζαχαροπλαστικής και για πλήρη ομογενοποίηση των προϊόντων! Μπορούν να χτυπήσουν ελαφρά χάρη στη ρύθμιση της ταχύτητας, να ομογενοποιήσουν, να πολτοποιήσουν και να διαλύσουν τα προϊόντα δίνοντάς τέλειο αποτέλεσμα! Διατίθενται σε 2 μοντέλα: χειροκίνητο ή αυτόματο. Το χειροκίνητο έχει χωρητικότητα έως 15Lt και ρύθμιση της ταχύτητας έως 6.000 στροφές/λεπτό ενώ το αυτόματο έχει χωρητικότητα έως 60Lt, ρύθμιση της ταχύτητας έως 3.700 στροφές/λεπτό μέσω ηλεκτρονικού πάνελ και δυνατότητα αποθήκευσης 9 προγραμμάτων με ρύθμιση του χρόνου

εργασίας και της ταχύτητας. Επίσης, έχει τη δυνατότητα και manual χειρισμού. Με ενσωματωμένη βρύση και ζυγαριά.

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ



ΑΦΟΙ ΛΑΟΥΔΗ ΑΕΒΕ

{MEC3 2015}

Νέες, απίστευτες γεύσεις στο παγωτό

Η Νο1 εταιρεία σε παγκόσμιες πωλήσεις παγωτού, η Ιταλική MEC3, εντυπωσίασε για άλλη μια χρονιά όλους εκείνους που επισκέφτηκαν το περίπτερο της Laoudis Foods, του επίσημου διανομέα των υλών της στην Ελλάδα, στην πρόσφατη Artoza. Νέα παγωτά όπως η RICOTTA, με απαλή γεύση του διάσημου τυριού, η PAVLOVA, βασισμένη στο γνωστό επιδόρπιο με μαρέγκα, το ONE LOVE, το νέο παγωτό από κάνναβη (σ.σ. χωρίς τα επιβλαβή στοιχεία) και τα CREMINO με το νέο QUELL' ALTRO, τη πραλίνα μαύρης σοκολάτας για απευθείας χρήση, ήταν μερικά μόνο από το πλήθος των ξεχωριστών προϊόντων που παρουσίασε για το 2015 η MEC3.

ΠΑΓΩΤΑ





Δημιουργήστε προϊόντα που ξεχωρίζουν!



...εμείς φτιάχνουμε το αλεύρι!



Πιστοποιημένο από την TÜV HELLAS σύμφωνα με την προδιαγραφή του Συνδέσμου Αλεοροφηματιών της Ελλάδας



ΜΥΛΟΙ ΑΣΩΠΟΥ Α.Β.Ε.Ε.

Οινόφυτα Βοιωτίας, Τ.Κ. 320 11, τηλ.: 22620 56000, fax: 22620 32926

www.asoposmills.gr

{Ρεπορτάζ αγοράς}

A&D ΒΑΡΑΝΑΚΗΣ

{Μηχανή παρασκευής παγωτού}

Σύνθετα μηχανήματα παστερίωσης και παραγωγής παγωτού pastogel

Τα μηχανήματα διαθέτουν ανοξείδωτο κάδο, 14 προεγκατεστημένα προγράμματα και δυνατότητα αποθήκευσης +10 προγραμμάτων. Είναι κατασκευασμένα από ανοξείδωτο ατσάλι, με πιστοποίηση CE, αερόψυκτες ή υδρόψυκτες (ανάλογως το μοντέλο) και με πατενταρισμένο κάθετο κύλινδρο, που δίνει τη δυνατότητα εισαγωγής ολόκληρων κομματιών διαφόρων προϊόντων στον κάδο, κατά τη διάρκεια παρασκευής του παγωτού. Διαθέτουν ακόμα ηλεκτρονικό πάνελ με ψηφιακές ενδείξεις, σύστημα ελέγχου της θερμοκρασίας του κύκλου εργασίας, ενδείξεις min. (ελάχιστο) και max. (μέγιστο) στο εσωτερικό των κάδων, σύστημα αυτοδιάγνωσης βλαβών ή δυσλειτουργιών και ηχητικό σήμα όταν το παγωτό είναι έτοιμο, με αυτόματη εξαγωγή του προϊόντος.

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ



CREDIN HELLAS A.E.

{BISCOTTO -Scottish Cookies}

Ένας παραδοσιακός συνδυασμός που γοητεύει μικρούς και μεγάλους

Η KPENTIN ΕΛΛΑΣ προτείνει τον παραδοσιακό και πάντα αγαπημένο συνδυασμό «ΜΠΙΣΚΟΤΟ BOY-TYPOY». Συνδυάστε την παραδοσιακή γεύση παγωτού BISCOTTO με το Variegato ΜΠΙΣΚΟΤΟ (Scottish cookies) και γοητεύστε μικρούς και μεγάλους. Η Γεύση BISCOTTO διατίθεται σε δοχείο 3,5 κιλών και το Variegato SCOTTISH COOKIES σε δοχείο των 5,5 κιλών.

ΠΑΓΩΤΑ



KAYAK ABEE

{KAYAK Greek frozen yogurt}

Υγιινό, εύγεστο και χαμηλό σε λιπαρά

Το Kayak Greek Frozen Yogurt είναι η πιο υγιεινή και εύγευστη επιλογή για κάθε στιγμή της ημέρας. Η μυστική συνταγή είναι καλά φυλαγμένη σε συσκευασία των 500ml. Το Kayak Greek Frozen Yogurt αποτελείται από πραγματικό ελληνικό στραγγιστό γιαούρτι. Με ποσοστό μεγαλύτερο του 4% σε πρωτεΐνες και μικρότερο του 2% σε λιπαρά, αντιοξειδωτικές βιταμίνες A, C & E, μαγνήσιο, Β-καροτίνη, κάλιο για τη σωστή λειτουργία της καρδιάς, σίδηρο, φυτικές ίνες, Ω6 και πολλά ακόμη θρεπτικά συστατικά, θα αποτελέσει καθημερινή συνήθεια. Υγιινό, εύγεστο και χαμηλών λιπαρών μπορείτε να το απολαύσετε σε 8 διαφορετικές απολαυστικές γεύσεις: BIO Quinoa • Pure with Stevia • Madagascar Vanilla • Red Berries & Basil • Honey & Sesame • Digestive Cookies • Passion Fruit, Mango & Jasmine • Chocolate. Μια νέα εποχή ξεκινά με το Kayak Greek Frozen Yogurt – γεμάτη δροσιά, νοστιμιά, αισιοδοξία, υγεία και χαμόγελα. Η απόλυτη well being απόλαυση διακρίθηκε στα Βραβεία Καινοτομίας SIAL 2014 και βραβεύθηκε με 2 αστέρια από τα Great Taste Awards 2014. Το συσκευασμένο Kayak Greek Frozen Yogurt 500ml θα το βρείτε σε επιλεγμένα Super Markets και καταστήματα.

ΕΤΟΙΜΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ



SEFCO ZEELANDIA ABEE

{Casa Gelato ORES Black biscuit}

Κορυφαία ποιότητα, ασύγκριτη απόλαυση

Η οικογένεια παγωτών Casa Gelato συνεχίζει να εμπλουτίζει τη μεγάλη και πρωτότυπη γευστική της ποικιλία ακολουθώντας πάντα τις αρχές των ήδη δοκιμασμένων γεύσεων: σπιτική νοστιμιά, πλούσια βελούδινη υφή, κορυφαία ποιότητα, ασύγκριτη απόλαυση με διάρκεια και αυθεντικότητα. Η νέα γεύση CASA GELATO ORES Black biscuit ξεχωρίζει καθώς συνδυάζεται με το λαχταριστό μαύρο μπισκότο ORFEO (Biscotto Noir Orfeo) προσφέροντας αυθεντική απόλαυση! Διατίθεται σε συσκευασία χαρτοκιβωτίου 10 kg (10x1 kg).

ΠΑΓΩΤΑ



A.N.ΚΩΣΤΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε.

{Ψυγείο ταχείας κατάψυξης BLACKKUBE}

Εργονομικός σχεδιασμός και υψηλές αποδόσεις

Καινούριο ψυγείο ταχείας κατάψυξης Blast Freezer BLACKKUBE, της Castel Mac S.p.A., Ιταλικής κατασκευής, εξ'ολοκλήρου από ανοξείδωτο ατσάλι. Στα κύρια χαρακτηριστικά του είναι ο εύκολος προγραμματισμός, η αποδοτική κατάψυξη και ο εργονομικός σχεδιασμός. Με εξωτερικές διαστάσεις μόνο 80x70x90 εκ. μπορεί να τοποθετηθεί κάτω από πάγκο και είναι κατάλληλο τόσο για ζαχαροπλαστεία, gelateries, αρτοποιεία, εστιατόρια κ.α. Διαθέτει χωρητικότητα για 6 κύβια παγωτού, 5 λίτρων το κάθε ένα και 5 λαμαρίνες διαστάσεων 600 X 400 χιλ.

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ



Όταν οι Έλληνες ενώνουμε τα χέρια, πάντα βγαίνει κάτι καλό

... και το καλό στο ψωμί, έχει υπογραφή ZANAE!

Στη ZANAE, τη μοναδική ελληνική εταιρία στον χώρο της μαγιάς,
προσπαθούμε πάντα για το καλύτερο, μέσα από έναν συνδυασμό παράδοσης
και σύγχρονων μεθόδων παραγωγής!

blender



ΒΙ.Π.Ε.Θ ΣΙΝΔΟΥ
Τηλ.: 2310 796360 | Fax: 2310 723597
e-mail: info@zanae.gr | www.zanae.gr



Η μόνη ελληνική μαγιά

{Ρεπορτάζ αγοράς}

CREDIN HELLAS A.E.

{PRONTO μαύρη σοκολάτα}

Παγωτό all' Italiana, εύκολα και γρήγορα

Η ΚΡΕΝΤΙΝ ΕΛΛΑΣ παρουσιάζει το πλήρες μίγμα για παγωτό "PRONTO ΜΑΥΡΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ". Φτιάξτε εύκολα και γρήγορα παγωτό all' Italiana με πλούσια γεύση σοκολάτας μόνον με την προσθήκη γάλακτος ή νερού. Διατίθεται σε σακουλάκι των 1,6 κιλών.

ΜΙΓΜΑΤΑ



TSEPAS PACK AEBE

{Συσκευασίες για διακίνηση παγωτού}

Η συσκευασία κάνει τη διαφορά

BOX Φελιζόλ για τη διατήρηση του παγωτού. Η συσκευασία αποτελείται από βάση και καπάκι από φελιζόλ και διαθέτει ξεχωριστή θήκη PET και φιλμ για την πλήρη προστασία του παγωτού. Διατίθεται σε συσκευασίες των 50 set και σε χωρητικότητα 500gr-750gr-1000gr και 1500gr. Όλα τα προϊόντα είναι πιστοποιημένα με ISO 9001:2008/HACCP και διαθέτουν όλες τις απαραίτητες αναλύσεις.

ΥΠΗΚΑ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ



CREDIN HELLAS A.E.

{GRAN TORRONE}

Με άρωμα από τα νησιά του Ιονίου

Η ΚΡΕΝΤΙΝ ΕΛΛΑΣ προτείνει τον ολοκληρωμένο συνδυασμό «GRAN TORRONE SET» (Μαντολάτο). Το πασιγνώστο γλυκό των νησιών του Ιονίου, σε φανταστικό παγωτό με πλούσια γεύση μαντολάτου. Το «GRAN TORRONE SET» περιέχει δοχείο 3,5 κιλών και δοχείο των 5,5 κιλών.

ΠΑΤΑΤΑ



TSEPAS PACK AEBE

{Χρωματιστές συσκευασίες για παγωτό}

Έντονα χρώματα, ευχάριστη εμφάνιση

Χρωματιστές βάσεις με διάφανο καπάκι ιδανικές για τη διακίνηση παγωτού. Διατίθενται σε κίτρινη βάση στα 500gr και 750gr και σε πορτοκαλί στα 1250gr. Όλα τα προϊόντα είναι πιστοποιημένα με ISO 9001:2008/HACCP και διαθέτουν όλες τις απαραίτητες αναλύσεις.

ΥΠΗΚΑ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ



ΠΙΑΚΟΣ ΨΥΚΤΙΚΑ ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΜΟΝ. ΕΠΕ

{Βιτρίνα Ice Queen - Master Collection}

Εξοικονόμηση ενέργειας και χώρου

Βιτρίνα του οίκου Ciam Ιταλίας, ολοκληρωμένη και μεμονωμένη πρόταση επίδειξης προϊόντων αρτοποιίας - παγωτού - ξυλάκια παγωτού - σοκολάτας. Διατίθεται με μηχανήμα εσωτερικής ή εξωτερικής τοποθέτησης και με δυνατότητα multi ψυκτικού συστήματος (όλα τα ψυκτικά μηχανήματα του εξοπλισμού σε ένα) που χαρίζει εξοικονόμηση ενέργειας και χώρου.

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ



AMANK – ΑΦΟΙ ΜΑΝΙΚΑ

{Σύνθετες παγωτομηχανές - Παστεριωτές}

Ποιότητα και οικονομία σε ελάχιστο χρόνο

Η εταιρεία ΜΑΝΙΚΑ παρουσιάζει τις ΝΕΕΣ ΣΥΝΘΕΤΕΣ ΠΑΓΩΤΟΜΗΧΑΝΕΣ - ΠΑΣΤΕΡΙΩΤΕΣ. Αποτελούν την ιδανικότερη επιλογή όταν απαιτείται ποιότητα, οικονομία και ελάχιστος χρόνος. Οι σύνθετες παγωτομηχανές είναι πλήρως αυτοματοποιημένες και έχουν τη δυνατότητα να παστεριώνουν, να ομογενοποιούν, να διατηρούν το μίγμα σε σταθερή θερμοκρασία και να παράγουν υγιεινό παγωτό. Διατίθενται σε δύο μεγέθη 30lt και 60lt.

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ



PANDECOR

ΠΑΤΕΡΟΣ ΝΙΚΗΤΑΣ ΑΒΕΕ

{Διακοσμητικά παγωτού}

Για εντυπωσιακές δημιουργίες

Η εταιρεία PANDECOR διαθέτει μία πλούσια γκάμα διακοσμητικών προϊόντων για παγωτά, σε ολόκληρο τον ελλαδικό χώρο και όχι μόνο. Από σιρόπια με ψιλοκομμένα φρούτα για décor, μέχρι πούρα, βεντάλιες, κωνάκια, βαρκάκια και caps μπισκότου. Επίσης, στην PANDECOR θα βρείτε εντυπωσιακά πυροτεχνήματα σε δύο μεγέθη, 30 ειδών χάρτινα διακοσμητικά (ομπρέλες, βεντάλιες, κλπ.), μοντέρνα καλαμάκια καθώς και διάφορα picks ξύλου, αλλά και πλαστικά.

ΔΙΑΚΟΣΜΗΤΙΚΑ ΠΑΓΩΤΟΥ





Ζυμώστε με όλη τη θρεπτική αξία του σιταριού!

myloi-thrakis.gr
 δείτε όλες τις
 συνταγές μας!



Προτάσεις υψηλής διατροφικής αξίας από τους Μύλους Θράκης.



ΜΥΛΟΙ ΘΡΑΚΗΣ
 Ι. ΟΥΖΟΥΝΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε.



innovart
 ΚΑΙΝΟΤΟΜΕΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΑ

Γραφεία (Αθήνα): Μεταμόρφωση, τ. 210 2850553, φ. 210 2850351
Θεσσαλονίκη - ΒΙ.ΠΕ. Σίνδου, τ. 2310 723301, φ. 2310 723303, **Εργοστάσιο (Αλεξανδρούπολη):** τ. 25510 26259, φ. 25510 31644
 email: axdmills@thracemills.gr www.myloi-thrakis.gr

{Η αγορά προτείνει}

SEFCO ZEELANDIA ABEE

{Jung Dinkel Vollkorn Pur}

Απαλό άρωμα και έντονη γεύση

Έχοντας μεγάλη γνώση των τάσεων της σύγχρονης αγοράς καθώς και αναγνωρίζοντας την ολοένα και αυξανόμενη ζήτηση των καταναλωτών για προϊόντα Dinkel, η Sefco Zeelandia παρουσιάζει το νέο προϊόν Jung Dinkel Vollkorn Pur για ψωμί και αρτοσκευάσματα Dinkel ολικής άλεσης μέτριας διόγκωσης, με νιφάδες Dinkel, ηλιόσπορους και προζύμι Dinkel. Διακρίνεται για το απαλό του άρωμα, την έντονη γεύση Dinkel και την μαλακή και γεμάτη υγρασία ψίχα του στο τελικό προϊόν. Διατίθεται σε συσκευασία σακιδίου 25 κιλών.

Α' ΥΠΕΞ



ΚΥΝΙΝΟΡΟΜΥΝΟΙ

ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ Α.Ε.

{Durum Spelt bread/ Χωριάτικο προζυμένιο ψωμί με spelt/ Dinkel}
Καταπληκτικό άρωμα και χωριάτικη υφή

Είναι ο άριστος συνδυασμός χωριάτικου αλεύρου με αλεύρι spelt/ Dinkel και προζύμι. Δίνει ψωμί με καταπληκτικό άρωμα και χωριάτικη υφή, ωραία γεύση, εξαιρετικό χρώμα του σάπιου μήλου και μαλακή υφή με άριστη διατηρησιμότητα. Είναι κατάλληλο για υγιεινό πρωινό σε μορφή sandwich/ hamburger/ toast, αλλά μπορεί να συνδυαστεί και με όλα τα γεύματα της ημέρας, καθώς και με σούπες.

ΑΠΕΥΡΑ



Α&Θ ΒΑΡΑΝΑΚΗΣ Ο.Ε.

{UNOX: Ζεστή γωνιά}

Ολοκληρωμένα συστήματα για όλες τις απαιτήσεις

Ολοκληρωμένα συστήματα για τις «ζεστές γωνιές» σε super market, αλυσίδες καταστημάτων, ζαχαροπλαστεία, εργαστήρια κατεψυγμένων προϊόντων κ.λπ. Οι συνθέσεις μπορούν να αποτελούνται από φούρνο, θερμοθάλαμο, ή/και ουδέτερο ερμάριο, κοσάνη με ενσωματωμένο σύστημα απαγωγής προϊόντων καύσης και εξαίλεψης οσμών, ανάλογα με το χώρο και τις απαιτήσεις της κάθε επιχείρησης. Διατίθεται σε μοντέλα χωρητικότητας 4-6-10 ταψιών 60x40cm.

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΖΥΜΗ

ΑΡΑΜΠΑΤΖΗΣ Μ. ΑΒΕΕ

{Νέα Προϊόντα}

Πρωτότυπα και ιδιαίτερα γευστικά

Πιστή στη στρατηγική της συνεχούς ανάπτυξης μέσα από την καινοτομία, κυρίως όμως μέσα από την παραγωγή νέων προϊόντων, η εταιρεία ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΖΥΜΗ – ΑΡΑΜΠΑΤΖΗΣ Μ. ΑΒΕΕ, εμπλουτίζει τη γκάμα της με πρωτότυπους κωδικούς.

Έτσι, από την αρχή της χρονιάς κυκλοφορούν, νέοι κωδικοί όπως: Μίνι κουρού με τυρί και Μίνι κουρού οκτάσπορη με Philadelphia, ατομικές πίτες χειροφτιαχτές – πατητές (3 κωδικοί), αλλά και στρογγυλό κουλούρι Θεσσαλονίκης με γέμιση σχιστό (τρεις κωδικοί). Ιδιαίτερα δημοφιλείς κωδικοί το μίνι μπλοπιτάκι με κρυσταλλική ζάχαρη, αλλά και οι πίτσες Crust.

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ



Γνωρίστε μας &
καινοτομήστε μαζί μας!

Από το 1936 καινοτομούμε & παράγουμε 40 είδη αλεύρων

- Αλεύρι από δίκοκκο σιτάρι
- Φαγόπυρο
- Ρυζάλευρο
- Ρεβυθάλευρο
- Χαρουπάλευρο
- Αλεύρι φακής, κριθαριού, βρώμης σίκαλης, ταπιάκας, πατάτας, λευκού καλαμποκιού
- Μείγματα χωρίς γλουτένη και πολλά άλλα

Αλευρόμυλος-Πετρόμυλος Πανταζή: Σπάρτης 3 Μέγαρο Τηλ. 22960-27017
www.millpantazi.gr • www.alkathos.gr • e-mail alkathos@gmail.com

Κουλούρι

ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ



Γεύση από την πόση που αγαπάμε!


ΑΡΑΜΠΑΤΖΗΣ
ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΖΥΜΗ

www.elzymi.gr

ΜΙΧΑΗΛ ΑΡΑΜΠΑΤΖΗΣ ΑΒΕΕ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΚΕΝΤΡΙΚΑ ΓΡΑΦΕΙΑ 1η ΟΔΟΣ ΒΙ.ΠΕ.Θ., Τ.Θ. 1238, Τ.Κ. 570 22, ΣΙΝΔΟΣ
Τ: 2310 723440, F: 2310 795351, E: info@elzymi.gr

ΥΠΟΚ/ΜΑ ΑΘΗΝΩΝ ΛΕΩΦ. ΚΟΡΩΠΙΟΥ - ΒΑΡΗΣ, ΘΕΣΗ ΣΑΛΟΥΡΙ - ΑΓ. ΣΩΤΗΡΑ,
Τ.Θ. 130, Τ.Κ. 194 00, ΚΟΡΩΠΙ, Τ: 210 6620834, F: 210 6620837

ΥΠΟΚ/ΜΑ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ ΘΕΣΗ ΚΛΑΡΙΑ - ΜΠΑΦΡΑ, Τ.Κ. 455 00, ΑΝΑΤΟΛΗ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ, Τ & F: 26510 94701

ΥΠΟΚ/ΜΑ ΠΑΤΡΩΝ ΑΓΙΟΣ ΒΑΣΙΛΕΙΟΣ ΠΑΤΡΩΝ, Τ.Κ. 265 00, Τ: 2610 993233, F: 2610 993544

Ελληνική Ζύμη. Προμηθευτής του Ελληνικού Πρωϊνού



greek breakfast

www.greekbreakfast.gr



H
HOTELS
HELLENIC CHAMBER OF HOTELS

SEFCO ZEELANDIA ABEE

{Softy}

Λαχταριστά φουρνιστά snack

Το νέο πρωτοποριακό Softy έρχεται από την Sefco Zeelandia και μαζί του φέρνει τα πιο γλυκά φουρνιστά snack μαγιάς με πολύ πλούσια αλλά συγχρόνως ελαφριά γεύση. Ιδιαίτερα μαλακά και αφράτα, συνδυάζονται εξαιρετικά με φρούτα, μαρμελάδες, Bavarian cream κ.ά., διατηρούνται φρέσκα όλη την ημέρα και αποτελούν το πιο εύκολο και γρήγορο snack για όλους. Εμπλουτίστε τον πάγκο των προϊόντων σας με το νέο Softy και προσφέρετε στους πελάτες σας έξυπνες προτάσεις για όλες τις ώρες της ημέρας! Διατίθεται σε συσκευασία σακίου 15 kg.

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ



ΑΦΟΙ ΚΑΖΑΚΟΥ ΚΑΙ ΣΙΑ ΟΕ

{Νηστίσιμα στριφτά και κουλούρια}

Με έμπνευση από τα αρώματα της ελληνικής γης

Νέες, νηστίσιμες λιχουδιές παρουσιάζει η εταιρεία Καζάκος, οι οποίες πρωταγωνιστούν την περίοδο αυτή, της Σαρακοστής. Η πατάτα έχει μία από τις πιο αγαπημένες και αξεπέραστες γεύσεις που μπορεί να τη γευθεί κανείς στην πατατόπιτα φλογέρα. Ακόμα η ντομάτα, η ελιά, η ρίγανη και οι πιπεριές ολοκληρώνουν το παζλ της τέλει μεσογειακής γεύσης που βρίσκει κανείς στο μεσογειακό κουλούρι. Η εταιρεία Καζάκος φροντίζει και τους λάτρεις του γλυκού μέσα από ένα κουλούρι, με τη γεύση του ταχινιού και της σοκολάτας. Φυσικά, δε θα μπορούσε να λείπει η πιο αγαπημένη παραδοσιακή πίτα, η σπανακόπιτα, σε σχήμα στριφτό.

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ



ΙΩΝΙΚΗ ΣΦΟΛΙΑΤΑ Α.Ε.

{Κουρού ολικής με φέτα και πιπεριά Φλωρίνης}

Για ισορροπημένη διατροφή, πλούσια σε φυτικές ίνες

Η ΙΩΝΙΚΗ ΣΦΟΛΙΑΤΑ αντιλαμβάνεται πλήρως τις σύγχρονες διατροφικές ανάγκες και παρουσιάζει την ΚΟΥΡΟΥ ΟΛΙΚΗΣ ΜΕ ΦΕΤΑ ΚΑΙ ΠΙΠΕΡΙΑ ΦΛΩΡΙΝΗΣ, 170γρ. Η παραδοσιακή χειροποίητη ζύμη κουρού τώρα και με αλεύρι ολικής άλεσης, πασπαλισμένο με κόκκους από ηλιόσπορο, λιναρόσπορο, νιφάδες βρώμης και σουσάμι. Η αφράτη ζύμη κουρού και η πλούσια γέμιση από φέτα, σε συνδυασμό με τη γνωστή σε όλους μας, γλυκιά πιπεριά Φλωρίνης, χαρίζουν ένα ελαφρύ σνακ για όλες τις ώρες της ημέρας.

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ



ΑΝΤΖΟΥΛΑΤΟΣ Α.Ε.

{Άλευρα αρτοζαχαροπλαστικής LE SINFONIE}

Σταθερό αποτέλεσμα και σίγουρη επιτυχία

Η εταιρεία ΑΝΤΖΟΥΛΑΤΟΣ Α.Ε. παρουσιάζει τα νέα άλευρα της σειράς Le Sinfonie του γνωστού Ιταλικού εργοστασίου AUGUGIARO & FINA, εξειδικευμένα και προσαρμοσμένα στις ανάγκες κάθε τεχνίτη, για κάθε χρήση αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής.

Le Sinfonie Croissant: Αλεύρι για κρουασάν με extra γλουτένη για δυνατά ζυμάρια κρουασάν, με μεγάλη απορροφητικότητα σε νερό και σταθερό αποτέλεσμα.

Le Sinfonie Biscotteria: Αλεύρι για κουλούρια και πάστα φλώρα, από υψηλής ποιότητας στάρι. Δίνει στα κουλούρια και στην πάστα φλώρα σωστή δομή και απολαυστική, τραγανή υφή.

Le Sinfonie Manitoba: Αλεύρι για τσουρέκια, πλήρες ενισχυμένο. Δίνει στα τσουρέκια μας extra δύναμη στη διόγκωσή τους, σταθερό αποτέλεσμα και σίγουρη επιτυχία.

Le Sinfonie Sfoggia: Αλεύρι για σφολιάτες και μιλφέιγ, με μεγάλη απορροφητικότητα σε νερό. Κάνει το φύλλο μας τραγανό και με μεγάλη διόγκωση.

Le Sinfonie Pan di Spagna: Αλεύρι για παντεσπάνι, σου, εκλέρ από υψηλής ποιότητας στάρι. Δίνει στο παντεσπάνι μεγάλη διόγκωση, πολύ καλό κράτημα και μεγάλη διατηρησιμότητα.

ΑΠΕΥΡΑ



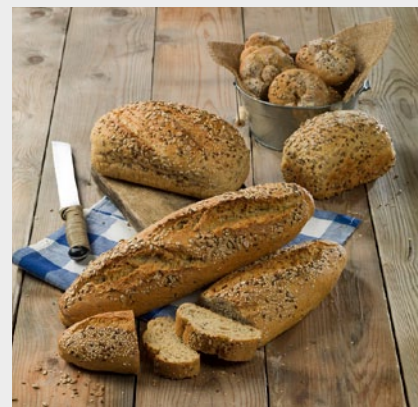
PURATOS ΕΠΙΛΑΣ ΑΕΒΕ Puravita

{Puravita}

Εκεί όπου η υγεία έχει τέλεια γεύση

Δύο νέα ψωμιά με μοναδική, ισορροπημένη γεύση, εξαιρετική υφή και υψηλή διατροφική αξία έρχονται στην ελληνική αγορά με την εγγύηση της Puravita, δημιουργώντας μια νέα, αγαπημένη καθημερινή συνήθεια για όλη την οικογένεια: Χωριάτικο πολύσπορο και Δανέζικο Σπορένιο. Κάθε φρατζόλα ψωμιού Puravita περιέχει ένα μείγμα από τα πιο πολύτιμα δώρα της φύσης: εκλεκτοί σπόροι και σιτηρά σε τέλεια ισορροπία με τα καλύτερα πλήρη άλευρα, σιτάλευρα ή βυνάλευρα που παρέχουν πρόσθετα οφέλη για την υγεία αλλά, πάνω απ' όλα εξαιρετική γεύση.

Α' ΥΠΕΣ





Νοστιμιά μεταξύ φύλλων!



**Απολαύστε ακόμη περισσότερες
νηστίσιμες γένυσεις**

- ✓ Μανιταρόπιτα ατομική
- ✓ Πίτσα με ψητά λαχανικά
- ✓ Καλτσόνε με ψητά λαχανικά
- ✓ Πεινιρλί με ψητά λαχανικά

Αν νομίζατε ότι η γεύση και η νοστιμιά σταματούν με τη νηστεία, δεν έχετε παρά να επιλέξετε από την μεγάλη ποικιλία των νηστίσιμων προϊόντων της ΙΩΝΙΚΗΣ και θα αλλάξετε γνώμη.

Δοκιμάστε την παραδοσιακή χαλβαδόπιτα, με γέμιση που λιώνει στο πιο αφράτο ζυμάρι που έχετε γευτεί. Μια λαχταριστή πρόταση με μεγάλη διαθρεπτική αξία.

Γιατί μόνο η ΙΩΝΙΚΗ ξέρει να δημιουργεί νηστίσιμα με όλη τη νοστιμιά της ελληνικής παράδοσης!

ΠΡΟΪΟΝ

Sorbetto

Νέα σειρά σορμπέ

Η ANTZOYΛΑΤΟΣ Α.Ε. παρουσιάζει τη νέα σειρά σορμπέ Sorbetto του ιταλικού εργοστασίου Nutman για το καλοκαίρι του 2015. Εφτά υπέροχες, γεμάτες και δροσιστικές γεύσεις, με πλούσιο άρωμα, έρχονται για να ικανοποιήσουν και τον πιο απαιτητικό επαγγελματία. Παρασκευάζονται εύκολα, αναμιγνύοντας με διπλάσια ποσότητα ζεστού νερού.

Sorbetto Cioccolato: Απολαυστικό σορμπέ σοκολάτας, με πλούσια γεύση και άρωμα σοκολάτας, παρόλο που είναι νηστήσιμο προϊόν. Αναμιγνύεται μόνο με νερό και εξασφαλίζει σωστή δομή στο τελικό προϊόν.

Sorbetto 500 Μοσχολέμονο: Σορμπέ με γεύση Μοσχολέμονο, με πλούσια, όξινη γεύση κι έντονο άρωμα.

Sorbetto 500 Λεμόνι: Σορμπέ με γεύση Λεμόνι, με πολύ δροσιστική και πλούσια γεύση.

Sorbetto 500 Φράουλα: Σορμπέ με γεύση Φράουλα. Είναι πολύ δροσιστικό και έχει πλούσια, γλυκιά γεύση.

Sorbetto 500 Πορτοκάλι: Σορμπέ με γεύση Πορτοκάλι, δροσιστικό με πλούσια, όξινη γεύση.

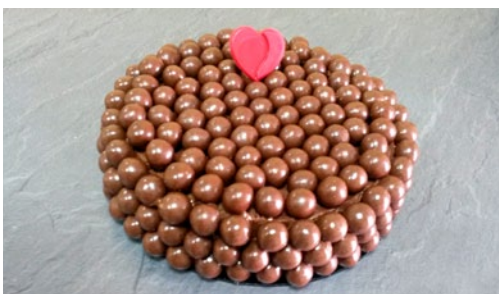
Sorbetto 500 Πεπόνι: Σορμπέ με γεύση Πεπόνι. Είναι πολύ δροσιστικό και έχει πλούσια γεύση.

Sorbetto 500 Καρπούζι: Σορμπέ με γεύση Καρπούζι, πολύ δροσιστικό με πλούσια γεύση.



ΣΥΝΤΑΓΗ

Τούρτα Maltex



Υλικά

1000 γρ.	CHOCOPIE
400 γρ.	Νερό
125 γρ.	BROLIO ΚΡΑΜΒΕΛΛΑΙΟ

Εκτέλεση:

Τοποθετούμε όλα τα υλικά στο μίξερ και χτυπάμε για 3-4 λεπτά με το σύρμα στη δεύτερη ταχύτητα. Σερβίρουμε σε τσέρκια της αρεσκείας μας και ψήνουμε στους 180°C για 30-40 λεπτά.

Υλικά για την κρέμα Maltex

1400 γρ.	HELIOR 35% ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ
1000 γρ.	Νερό
400 γρ.	BELLEZZA
220 γρ.	BIG MALTEX

Εκτέλεση:

Χτυπάμε με το σύρμα στην τρίτη ταχύτητα για 3-4 λεπτά, το νερό με την Bellezza. Προσθέτουμε την Big Maltex και αφρατεύουμε με μια μαρίζ την κρέμα γάλακτος Helior σε μορφή σαντιγύ.

Μοντάρισμα τούρτας:

Σε ένα τσέρκι τούρτας τοποθετούμε ένα φύλλο παντεσπάνι Chocorie. Απλώνουμε μια στρώση Variegato Rizella πάχους μισού εκατοστού. Σερβίρουμε την κρέμα Maltex μέχρι τη μέση. Τοποθετούμε άλλο ένα φύλλο παντεσπάνι και κλείνουμε την τούρτα με την υπόλοιπη κρέμα Maltex. Διακοσμούμε την τούρτα με Crispy Maxi Latte και με Red Heart.



Πρώτες ύλες για αληθινά έργα τέχνης

BAK advertising



ΝΕΑ ΓΕΥΣΗ ΚΑΙ ΒΑΡΙΕΓΚΑΤΟ ΠΑΓΩΤΟΥ CRANBERRY



ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ
ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ
ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ
ΠΑΓΩΤΟΥ

ΑΝΤΖΟΥΛΑΤΟΣ



Η ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ

ΤΗΛ.: 210 57 77 745, E-MAIL: info@antzoulatos.com
www.antzoulatos.com



ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Χειροποίητα είδη συσκευασίας

Η εταιρία PHOTO+BOX ειδικεύεται στην κατασκευή χειροποίητων ειδών συσκευασίας, έχοντας ως βασικό στόχο να αναδείξει την εταιρική ταυτότητα κάθε επαγγελματία, ώστε να ξεχωρίζει μέσα σε ένα πολύ ανταγωνιστικό περιβάλλον

Μερικά από τα προϊόντα της είναι:

Κουτιά με κορδέλα

Στον κατάλογό της PHOTO+BOX υπάρχει πληθώρα από κουτιά με κορδέλα, τα οποία είναι ιδανικά για:

- σοκολατάκια
- τυλιχτά γλυκά
- ζαχαρωτά
- λουκούμια
- μπισκότα



Κυλινδρικά κουτιά

Τα κυλινδρικά κουτιά, κλέβουν την παράσταση! Το παράθυρο από PVC στην κορυφή του κουτιού, επιτρέπει στον πελάτη να βλέπει το περιεχόμενό του.

Είναι ιδανικά για:

- σοκολατάκια καθώς επίσης και τρουφάκια



Macarons

Κουτιά ειδικά για τα αγαπημένα σε όλους macarons. Διατίθενται με μονό, διπλό αλλά και τριπλό συρτάρι, σχεδιασμένα πάντα με βάση τις απαιτήσεις του κάθε επαγγελματία.



Ειδικές κατασκευές

Η PHOTO+BOX μπορεί να κατασκευάσει ότι κουτί της ζητηθεί ώστε να καλύψει κάθε επαγγελματική ανάγκη. Ότι κι αν είναι αυτό, η PHOTO+BOX στηρίζει τους πελάτες της, δίνοντας τους τη λύση, κατασκευάζοντας το ιδανικό κουτί για το προϊόν τους.





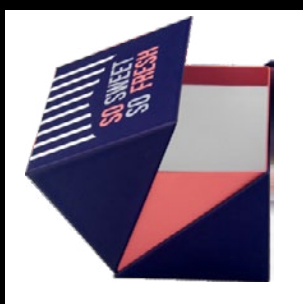
PHOTO+BOX

by

Happy Box



**Βλέπουμε τη συσκευασία
...με άλλο μάτι!**



ΠΕΙΡΑΙΑΣ

Κύθνου 2, Καμίνια

τηλ.: 210 4819600 φax: 210 4819614

e-mail: orders@photoandbox.gr

www.photoandbox.gr

CREMINI Aromitalia - Η νέα μόδα στο παγωτό

CREMINO τύπου σοκολατάκι Μότσαρτ

Με την ολοκληρωμένη πρόταση του «Μότσαρτ Set» μπορείτε να δημιουργήσετε CREMINO τύπου σοκολατάκι Μότσαρτ. Φτιάξτε παγωτό με τη «Γεύση Mandorla Extra», προσθέστε σε στρώσεις «Variegato Φιστίκι με κομματάκια φιστικιού» και απλώστε στη βασκέτα σας, στα ενδιάμεσα και στην επιφάνεια την «Crema Extra Μαύρη Σοκολάτα».



CREMINO GIANDUIOTTO

Δημιουργήστε το CREMINO GIANDUIOTTO από παγωτό με γεύση καρβουρισμένου φουντουκιού, φτιαγμένο με τη Γεύση Nocciola. Απλώστε σε στρώσεις και καλύψτε με την Crema Giandujella Extra.



Μία επιλογή, πολλές επιτυχίες!

Aromitalia
Dal 1942 Ingredienti di Qualità

CREMINO TIRAMISU ORO

Μία νέα πρόταση για το δημοφιλές Tiramisu. Συνδυάστε το παγωτό με την παραδοσιακή γεύση Tiramisu Oro με την Crema Giandujella Extra και την Crema Galatella Extra σε επάλληλες στρώσεις.



CREMINO + BUONO EXTRA LUXURY

Δημιουργήστε το CREMINO + BUONO EXTRA LUXURY με το παγωτό πλούσιας γεύσης φουντουκιού και σοκολάτας γάλακτος. Απλώστε σε στρώσεις το Variegato + BUONO με κομμάτια γκοφρέτας και τέλος επικαλύψτε με την Crema Giandujella Extra.



Για το τέλειο παγωτό μπορείτε να πάτε στην Ιταλία... ή απλά να ρωτήσετε την CREDIN



Aromitalia
Dal 1942 Ingredienti di Qualità

Η τέχνη, η μεγαλοπρέπεια,
το άριστο γευστικό αποτέλεσμα
και η ποικιλία του παγωτού
"all'italiana", εύκολα



CREDIN SOFT MIX & SOFT MIX GOURMET

Η επιτυχημένη ποικιλία
για Βελούδινο
Παγωτό στιγμής



CREDIN ΠΑΡΦΕΤΟ

Παγωμένα Επιδόρπια
και Παρφέ



Yoriginal
Greek Frozen Yogurt Mix

Το αγαπημένο σε
ολόκληρο τον κόσμο
Ελληνικό Frozen Yogurt

BERGELATO Βάσεις Παγωτού

Προσαρμόζονται σε κάθε τύπο
παγωτομηχανής, ιδανικές
για κρύα & ζεστή μέθοδο παρασκευής.
Προσφέρουν εξαιρετική διόγκωση
και κρεμώδες παγωτό με σταθερή δομή



Προϊόντα Παγωτού
CREDIN.

Σχεδιάζουμε μαζί
το παγωτό που απαιτούν
οι δικοί σας πελάτες

CREDIN

ΠΡΟΪΟΝΤΑ

RIBOT ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΠΑΤΕΝΤΑ 1 μηχανήμα = 1000 συνταγές

Το επαναστατικό RIBOT του Ιταλικού Οίκου TELME, είναι το απόλυτο μηχανήμα που καλύπτει όλες τις ανάγκες κάθε είδους επαγγελματικής ζαχαροπλαστικής. Μια πλειάδα προγραμμάτων και αξεσουάρ με δυνατότητα για μείγματα για μπισκότα, σοκολατάκια, μους, γιαούρτι, σου, μακαρόνς, σιρόπια, παντεσπάνι, μαρέγκα, κρέμα ζαχαροπλαστικής, γκανάζ, σαντιγύ, μαρμελάδες, γλάσο σοκολάτας, λιωσίμο σοκολάτας, μαντολάτο, tartufo, sorbet μέχρι και παρασκευή παγωτού, παγωτό γιαούρτι, milk-shake, γρανίτες. Πρόκειται για μία απλή αλλά στιβαρή κατασκευή εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτη. Διαθέτει κάδο με κάθετο κύλινδρο που επιτρέπει το εύκολο γέμισμα, τη συνεχή παρακολούθηση και την προσθήκη συστατικών ανά πάσα στιγμή.

Θερμοκρασία από +110 έως -15°C και προγραμματιζόμενος χρόνος από 1 έως 999 λεπτά.

Εξοπλισμένο με inverter από 10 έως 500 ρυθμιζόμενες στροφές/ λεπτό, λειτουργία αυτόματη ή και χειροκίνητη και βρύση-ντουζ με πρόγραμμα πλυσίματος για απλή και γρήγορη απολύμανση. Διατίθεται σε 10, 18, 30 και 50 Lt.



Blast chillers-Shock freezers Θάλαμοι ταχείας ψύξης

Blast chillers-Shock freezers, του Ιταλικού Οίκου AFINOX. Αναπόσπαστος εξοπλισμός για όλα τα εργαστήρια αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής και παρασκευής παγωτού. Είναι κατασκευασμένα από ανοξείδωτο ατσάλι AISI304, με ισχυρές μονώσεις πολυουρεθάνης και ενσωματωμένο ψυκτικό μηχανήμα, τοποθετημένο στο κάτω μέρος του ψυγείου για την μέγιστη ευκολία στο service. Η διαδικασία Chilling επιτυγχάνεται από +90 έως +3°C και η διαδικασία Freezing από +90 έως -40°C. Η standard σειρά "BASIC" των blast chillers-shock freezers, αποτελείται από μοντέλα με χωρητικότητα 4-5-6-8-10 και 15 ταψιά 60x40cm. Για τις πιο απαιτητικές μεγάλες παραγωγές/μονάδες, η σειρά "INFINITY ROLL-IN" της Afinox διαθέτει ψυγεία θαλάμους με δυνατότητα φόρτωσης 1-2-3 και 5 καρότσια για ταψιά 60x40cm ή ταψιά 60x80cm. Όλα τα ψυγεία είναι εφοδιασμένα με αισθητήρα (σένσορας) για την μέτρηση της θερμοκρασίας στην καρδιά του προϊόντος. Ο πυθμένας των θαλάμων είναι σχεδιασμένος με ειδική ρύση για την ορθή αποχέτευση των νερών και φέρουν inox πόδια ρυθμιζόμενα καθ' ύψος. Επενδύοντας πάντα στην απαιτητική ικανοποίηση του πελάτη/επιχειρηματία, η μεγάλη οικογένεια των blast chillers-shock freezers, πλαισιώνεται από αξεσουάρ υψίστης σπουδαιότητας όπως η μεταφορά δεδομένων HACCP στον υπολογιστή μας, η σύνδεση του μηχανήματος μέσω wi-fi για την παρακολούθηση του κύκλου εργασίας, η σύνδεση του μηχανήματος με το κινητό μας τηλέφωνο για πλήρη ενημέρωση της τρέχουσας κατάστασης λειτουργίας και φυσικά kit διαδικασίας αποστείρωσης εάν και εφόσον το απαιτούν τα προϊόντα μας. Τέλος, κατόπιν παραγγελίας, υπάρχει η δυνατότητα αλλαγής φοράς της πόρτας προς τα αριστερά.



ECOGEL

Μηχανή παρασκευής παγωτού με 2 ανεξάρτητα μοτέρ

Αερόψυκτες ή υδρόψυκτες μηχανές παρασκευής παγωτού artigianale, του ιταλικού οίκου TELME. Εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτες με κάθετο κύλινδρο, χάρη στον οποίον μπορούμε να εισάγουμε ολόκληρα κομμάτια φρούτων, ξηρών καρπών ή σοκολάτας στον κάδο κατά τη διάρκεια παρασκευής του παγωτού και επίσης μπορούμε να κάνουμε αναγέννηση του παγωτού στην θερμοκρασία ψύξης που είναι στη βιτρίνα μας. ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΠΑΤΕΝΤΑ τα 2 ανεξάρτητα μοτέρ που διαθέτει η σειρά ECOGEL κάνοντας εξοικονόμηση ενέργειας 40% min. Digital πάνελ με 14 εγκατεστημένα προγράμματα και δυνατότητα αποθήκευσης 10 προγραμμάτων επιπλέον, μοντέλα με παραγωγή από 60 έως 160Lt έτοιμο προϊόν ανά ώρα.



Βρείτε όλα τα προϊόντα
www.varanakis.com
& γίνετε συνδρομητές
για το Newsletter!

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ & ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΠΑΓΩΤΟΥ



ΣΥΓΚΡΟΤΗΜΑ
3 φούρνοι ανεξάρτητοι
των 4 ταψιών, με βάση



XB 1083
16 ταψιά 60x40cm



XB 895
10 ταψιά 60x40cm



XB 613G
6 ταψιά 60x40cm



Rossella
4 ταψιά 60x40cm



Anna
4 ταψιά 46x33cm

ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ & ΑΕΡΙΟΥ ΦΟΥΡΝΟΙ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑΣ ΑΕΡΟΣ (CONVECTION) ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ διατίθενται με ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΟ ή ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟ χειριστήριο. Βεντιλατέρ από 2 έως 6 ταχύτητες με αυτόματη αναστροφή της κίνησής τους και με υψηλή θερμική μόνωση. Κατασκευασμένοι από τον **ιταλικό οίκο UNOX**.



PRATICA
ΜΗΧΑΝΗ ΠΑΓΩΤΟΥ
25-75Lt έτοιμο προϊόν / ώρα



TERMOCREMA
ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΚΡΕΜΑΣ
15-60Lt έτοιμο προϊόν



PASTOGEL
ΠΑΣΤΕΡΙΩΤΗΣ
10-60Lt έτοιμο προϊόν / ώρα



EVOPASTO
ΠΑΣΤΕΡΙΩΤΗΣ
30-180Lt έτοιμο προϊόν / ώρα

Επαγγελματικά μηχανήματα για παρασκευή παγωτού artigianale για εργαστήρια ζαχαροπλαστικής. ΑΕΡΟΨΥΚΤΑ ή ΥΔΡΟΨΥΚΤΑ επιδαπέδια, εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτα ιταλικής κατασκευής.

- Παρασκευαστές παγωτού
- Σύνθετα μηχανήματα
- Παστεριωτές
- Βραστήρες
- Σαντιγιέρες



ΒΙΤΡΙΝΕΣ ΠΑΓΩΤΟΥ
Επαγγελματικές βιτρίνες και κρύσταλλο
ίσιο ή κουρμπαραστό.

Δείτε τα βίντεο με τις παρασκευές
του Ribot στο κανάλι **varanakisTV**



1 Ribot
1000 RECIPES
000
συνταγές

ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΠΑΤΕΝΤΑ.

Το απόλυτο εργαλείο για κάθε
εργαστήριο ζαχαροπλαστικής
και όχι μόνο...

Inverter έως 500 ρυθμιζόμενες
στροφές. Θερμοκρασία
από -15 έως +110 °C.



A.&N. Βαρανάκης
ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΜΑΖΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ

Λεβέντη 33, Περιστέρι, 121 32 Αθήνα
Τηλ.: 210 5723111, Fax: 210 5723 113
www.varanakis.com, sales@varanakis.com

Πρωθητική ενέργεια της νέας σειράς προϊόντων Dinkel από τη Sefco Zeelandia

Έχοντας μεγάλη γνώση των τάσεων της σύγχρονης αγοράς καθώς και αναγνωρίζοντας την ολοένα και αυξανόμενη ζήτηση των καταναλωτών για προϊόντα Dinkel, η Sefco Zeelandia παρουσιάζει τη νέα οικογένεια Dinkel που προσφέρει απεριόριστη ποικιλία σε ψωμιά, αρτοσκευάσματα και γλυκά Dinkel. Αυτή τη φορά, τα προϊόντα παρουσιάστηκαν στο κατάστημα του κ. Μανιαδού στη Γλυφάδα και απέκτησαν αμέ-

σως πιστούς υποστηρικτές που τα έχουν ήδη συμπεριλάβει στην καθημερινή τους διατροφή.

Η εκπαιδευμένη προωθήτρια, τα ενημερωτικά φυλλάδια, οι διαφημιστικές καρτολίνες και τα διαφημιστικά banners λειτούργησαν για ακόμη μία φορά ως «εργαλείο» προώθησης και γνωριμίας με το καταναλωτικό κοινό συμβάλλοντας θετικά στην άμεση και έγκυρη ενημέρωση των πελατών.



Νέο κατάστημα ΜΥΛΩΝΑ στην Πάτρα από την TECH COOL KONDILIS

Ένα νέο χώρο εγκαινίασε η οικογένεια ΜΥΛΩΝΑ στην Πάτρα, στο κέντρο της πλ. Υψηλών Αλωνίων, παράλληλα με την συνεργασία της με την TECH COOL KONDILIS. Η εταιρεία ανέλαβε την εκπόνηση της μελέτης και το σχεδιασμό του χώρου σε συνεργασία με την RJ ERGON Constr, επίσημη αντιπρόσωπο της TECH COOL KONDILIS στο Νομό Αττικής. Το νέο αυτό κατάστημα αποτελεί ένα all day concept με γευστικές προτάσεις όλη την ημέρα με τα γνωστά χειροποίητα σφολιατοειδή της οικογένειας, τα αρτοποιήματα, κρύες γευστικές απολαύ-

σεις καθώς και γλυκά, παγωτά, όλα παραγωγής από το εργαστήριο της οικογένειας. Στο συγκεκριμένο πρότζεκτ η TECH COOL KONDILIS χρησιμοποίησε βιτρίνες ψυχόμενες με 4 ράφια προβολής (όλα ψυχόμενα) με διπλά θερμαινόμενα κρύσταλλα για την αποφυγή συμπυκνωμάτων και καλύτερης μόνωσης του ψυγείου. Πρόκειται για κατασκευή με φωτισμό led, υγρασίες υψηλού δείκτη και χαμηλές θερμοκρασίες για την άριστη διατήρηση των προϊόντων. Επίσης χρησιμοποιήθηκαν οι βιτρίνες COSMO από την ORION ITALIA.



Τα γήινα χρώματα σε αντίθεση με το έντονο μαύρο και κόκκινο δίνουν μία ιδιαίτερη αίσθηση στο χώρο, κάνοντας ταυτόχρονα χαρούμενη την παραμονή των πελατών για να απολαύσουν και να γευθούν τις δημιουργίες ΜΥΛΩΝΑ κάθε μέρα, από πολύ πρωί.

Επίσημη Πρώτη για τη νέα αίθουσα επιδείξεων της «Μύλοι Λούλη» στο Κερατσίνι Αττικής.

Με μεγάλη επιτυχία πραγματοποιήθηκε το πρώτο σεμινάριο αρτοποιίας στη νέα αίθουσα επιδείξεων που δημιουργήθηκε στις εγκαταστάσεις της «Μύλοι Λούλη» στο Κερατσίνι Αττικής. Μετά από μήνες εργασιών και προετοιμασίας όλα ήταν έτοιμα. Στις 2 Μαρτίου ο πρόεδρος της εταιρείας, κ. Νίκος Λούλης, υποδέχτηκε αρτοποιούς από νησιά των Κυκλάδων, ενώ οι τεχνικοί αρτοποιίας της εταιρείας κ. Σαραντάκος Λάμπρου

και Ότμαρ Φρίκερ πραγματοποίησαν σεμινάριο αρτοποιίας με θέμα «Προζυμμένα ψωμιά και εδέσματα με αλεύρι ΖΗΝ από δίκκοκο σιτάρι». Η «Μύλοι Λούλη» επενδύοντας στην εκπαίδευση των αρτοποιών και στεκόμενη πάντα στο πλευρό τους, έχει προγραμματίσει μια σειρά σεμιναρίων με σκοπό να ενημερώσει τους πελάτες αρτοποιούς της για τις νέες τάσεις στο χώρο αλλά και για να τους εκπαιδεύσει πάνω σε



νέες συνταγές έτσι ώστε να μπορέσουν να παραμείνουν στην κορυφή των εξελίξεων!

Η «JIANNE» παρουσιάζει το πρωτοποριακό αναψυκτήριο «ΚΑΡΑΒΙ»

Η εταιρία «JIANNE» κλείνει 20 χρόνια στο χώρο της μαζικής εστίασης και γιορτάζει παρουσιάζοντας το νέο πρωτοποριακό αναψυκτήριο «ΚΑΡΑΒΙ», το οποίο μπορεί να κατασκευαστεί στις διαστάσεις της επιλογής κάθε επαγγελματία. Περιλαμβάνει τυροπι-

τιέρα θερμαινόμενη, ψυγείο σάντουιτς, βιτρίνα ουδέτερη, ταμείο, θέσης κρέπας, και σύνθεση τοίχου, όλα φωτιζόμενα. Μια καινούρια ιδέα στο χώρο της μαζικής εστίασης που θα δροσίσει και θα εντυπωσιάσει το φετινό καλοκαίρι.





Σταυροπούλου & Συρογιάννη 2, Ρίο Πατρών _ 265 04
 Τηλ.: 2610 910.003, Fax. 2610 995.667, info@tech-cool.gr
 Γραφείο Αθηνών: Ακαδημίας 95, Rj Ergon Constructions
 Γεωργιος Χατζηναγγελιδης, Τηλ.: 6977 974111

www.tech-cool.gr

TechCool
Kondilis
 INSPIRED EQUIPMENT

Νέο κατάστημα στη Λάρισα με την υπογραφή της Δ.ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Ένα ακόμη υπερσύγχρονο, ολοκαίνουριο αρτοποιείο έκανε εντυπωσιακά την εμφάνισή του, στο κέντρο της Λάρισας, με την υπογραφή της Δ.ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ. Ο ιδιοκτήτης, κ. Πουρνάρας Στυλιανός, εμπιστεύτηκε για τρίτη φορά την Δ.ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ για να εξοπλίσει το κατάστημα του μετά το επιτυχημένο ιστορικό. Urban

design, minimal, λιτές γραμμές, έντονες αντιθέσεις λευκού-μαύρου, σε συνδυασμό με αποχρώσεις του γκρι, πάντα με της τελευταίας τεχνολογίας βιτρίνες της Δ.ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ, συνθέτουν ένα άκρως εντυπωσιακό αποτέλεσμα, αξιοζήλευτο ακόμη και από μεγάλα αστικά κέντρα!



Η ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΖΥΜΗ – ΑΡΑΜΠΑΤΖΗΣ Μ. ΑΒΕΕ βραβεύτηκε στα European Business Awards

Η εταιρεία ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΖΥΜΗ – ΑΡΑΜΠΑΤΖΗΣ Μ. Α.Β.Ε.Ε. με πολύχρονη εμπειρία στο χώρο των κατεψυγμένων προϊόντων ζύμης, επιβραβεύεται για μία ακόμη φορά για την παρουσία της στην αγορά αλλά και την ποιότητα των προϊόντων που προσφέρει. Σε μια ξεχωριστή εκδήλωση που πραγματοποιήθηκε από την RSM Greece και τα European Business Awards, την Πέμπτη 15 Ιανουαρίου 2015, στην Αίγλη Ζαππείου, η Ελληνική Ζύμη - Αραμπατζής Μ. ΑΒΕΕ βραβεύτηκε ως μία από τις 60 National Champions των European Business Awards 2014 - 2015 sponsored by RSM, έναν ανεξάρτητο μη κερδοσκοπικό θεσμό, ο οποίος αναγνωρίζει και επιβραβεύει την επιχειρηματικότητα, τις καλές

πρακτικές και την καινοτομία των επιχειρήσεων της Ε.Ε. Αξίζει να σημειωθεί ότι φέτος έλαβαν μέρος 24.000 επιχειρήσεις από 33 χώρες της Ευρώπης.

Η εταιρεία διακρίθηκε ως National Champion στην κατηγορία: The Business of the Year Award with Turnover of €26 -150m. Η πολυετής γνώση στην παραγωγή των προϊόντων ζύμης, οι ανάγκες του επαγγελματία που πρέπει άμεσα να ικανοποιούνται, αλλά και η δέσμευση για παραγωγή προϊόντων υψηλής ποιότητας, οδήγησαν την εταιρεία σε αυτή την τιμητική θέση. Η εταιρεία ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΖΥΜΗ – ΑΡΑΜΠΑΤΖΗΣ Μ. Α.Β.Ε.Ε. θα συνεχίσει να επενδύει στην υγιή ανάπτυξη με εξοπλισμό νέας τεχνολογίας, αλλά και στα ξεχω-



ριστά νόστιμα εδέσματα, προσφέροντας προϊόντα αλλά και υπηρεσίες υψηλής αξίας, στον Έλληνα καταναλωτή και συνεργάτη, στοχεύοντας σε μακροχρόνιες και αποτελεσματικές σχέσεις.

Με μεγάλη επιτυχία η συμμετοχή της «Μύλοι Λούλη» στην 14η Αρτόζα

Το τοιπουράδικο της «Μύλοι Λούλη» στη 14η Αρτόζα άνοιξε και φέτος τις πόρτες του και υποδέχτηκε πλήθος πελατών σε ένα χαλαρό και φιλικό περιβάλλον. Ο κος Νίκος Λούλης και το Τμήμα Πωλήσεων Επαγγελματικών Προϊόντων καλωσόρισαν τους επισκέπτες κερνώντας τους μεζεδάκια και άφθονο τσίπουρο. Η ανταπόκριση του κόσμου ήταν θερμή και η επισκεψιμότητα του

περιπτέρου της «Μύλοι Λούλη» ξεπέρασε κάθε προηγούμενο. Σε κλίμα ζεστό, χαρούμενο και οικογενειακό το προσωπικό της εταιρείας βρέθηκε με τους πελάτες που κατέφθασαν από κάθε γωνιά της χώρας. Οι όμορφες συζητήσεις, τα καλαμπούρια ακόμη και οι χοροί ήταν, για άλλη μια φορά, ενδεικτικά του κλίματος που επικρατούσε στο τοιπουράδικο της «Μύλοι Λούλη».



Επιδείξεις Παγωτού AROMITALIA από την ΚΡΕΝΤΙΝ ΕΛΛΑΣ Α.Ε.

Τεράστια επιτυχία σημείωσαν οι τεχνικές επιδείξεις Παγωτού AROMITALIA που διοργανώθηκαν από την ΚΡΕΝΤΙΝ ΕΛΛΑΣ Α.Ε. σε Αθήνα, Θεσσαλονίκη, Κρήτη και Πάτρα, με θέμα "AROMITALIA, Παγωτό all' italiana". Διακεκριμένοι Ιταλοί Maestri Gelatieri, μύησαν τους Έλληνες Επαγγελ-

ματίες στην τέχνη και τα μυστικά του τέλειου GELATO, και παρουσίασαν τις εξελίξεις στην Επιστήμη του Gelato, τις Νέες Τάσεις, σε Παγωτογλυκά, Παγωτά-ονακ, και Παγωτά - Cremini. Οι προτάσεις, οι γεύσεις και η υφή, ενθουσίασαν τους συμμετέχοντες.





Α.Ν. ΚΩΣΤΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε.

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ | ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ | ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ | ΜΠΙΣΚΟΤΟΠΟΙΙΑΣ | ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

Ταρτομηχανή

Αγγλικής κατασκευής με χειροκίνητη λειτουργία. Δυνατότητα θερμαινόμενης κεφαλής για τη μορφοποίηση των ταρτών. Μπορεί να εξοπλιστεί με διαφορετικά καλούπια για την παραγωγή στρογγυλών, τετράγωνων, παρ/μων, μικρών ή μεγάλων προϊόντων.



Πιστόλι ψεκασμού της DOJA T.E.C

Γερμανικής κατασκευής για ψεκασμό προϊόντων αρτοποιίας με υγρό αυγό, νερό, λάδι, σιρόπι κ.α. Ο ψεκασμός γίνεται χωρίς σέρα και για αυτό δεν δημιουργείται νεφέλωμα μέσα στον χώρο παραγωγής.



Μικρές λύσεις... με Μεγάλο όφελος!



Φρυγανιέρα PICO της JAC

Βελγικής κατασκευής, με εργονομικό σχεδιασμό. Προσφέρει άριστα αποτελέσματα κοπής. Κατάλληλη για πρατήρια.



Δοσομετρική Γεμιστική μηχανή iSpot της Unifiller Systems

Καναδικής κατασκευής που μπορεί να χρησιμοποιηθεί και σαν αντλία μεταφοράς προϊόντος, κατ'ευθείαν μέσα από τον κάδο του μίξερ.

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

Ανακαίνιση του καταστήματος στα Γλυκά Νερά από τη Δ.Αντωνόπουλος ΑΒΕΕ

Σε ανακαίνιση του καταστήματός του στα Γλυκά Νερά Αττικής, προχώρησε ο κος. Δήμου, με τη συνεργασία της Δ.Αντωνόπουλος ΑΒΕΕ. Η αλλαγή είναι ριζική καθώς επεμβάσεις έγιναν σε όλη την πρόσοψη, το δάπεδο και την οροφή και ασφαλώς με το νέο σύγχρονο εξοπλισμό από την Δ.Αντωνόπουλος. Η επιλογή του άσπρου και μαύ-

ρου χρώματος στις κατασκευές αφήνει τα λαχταριστά προϊόντα να πρωταγωνιστήσουν καθώς δίνουν όλο το χρώμα στο κατάστημα. Με τη νέα του εμφάνιση, το αρτοζαχαροπλαστείο "Δήμου" προσφέρει πλέον στους πελάτες του, ποιότητα και γεύση σε ένα χώρο υψηλής αισθητικής και με εξοπλισμό τελευταίας τεχνολογίας.



Η JIANNEX παρουσιάζει το αρτοζαχαροπλαστείο Μιχαλάτος

Ιδιαίτερα επιβλητικό και εντυπωσιακό το καινούριο αρτοζαχαροπλαστείο του κ Μιχαλάτου το οποίο κατασκευάστηκε από την εταιρία JIANNEX. Κλείνοντας τα 20 χρόνια παρουσίας της στο χώρο της μαζικής εστία-

σης, η JIANNEX σχεδιάζει και κατασκευάζει κάθε κατάσταση σύμφωνα με τις επιλογές του πελάτη της και πάντοτε σε αλληλεγγύη στα χαμηλές τιμές με την εγγύηση της πολυετής πείρας της.



Η «Μύλοι Λούλη» ενώνει τις δυνάμεις της με την «KENFOOD τροφογνωσία ΑΒΕΕ»

Η εταιρεία «Μύλοι Λούλη» υπέγραψε την Παρασκευή 6 Φεβρουαρίου συμφωνία με την οποία θα ενώσει τις δυνάμεις της με την εταιρεία «KENFOOD τροφογνωσία ΑΒΕΕ». Η «KENFOOD τροφογνωσία ΑΒΕΕ» από το 1996 δραστηριοποιείται στο χώρο των τροφίμων με κύρια δραστηριότητα την παραγωγή μειγμάτων αρτοποιίας και την παραγωγή - εμπορία πρώτων υλών τροφίμων για την αρτοποιία, ζαχαροπλαστική, μακαρονοποιία, παραγωγή σφολιάτας κ.α. Οι ιδρυτές της εταιρείας είναι οι αδελφοί Λεωνίδας και Παναγιώτης Πιερακάς. Η «KENFOOD τροφογνωσία ΑΒΕΕ» κατάφερε να κερδίσει την

εμπιστοσύνη των πελατών της και να βάλει τη σφραγίδα της δημιουργώντας δίκτυο αντιπροσώπων σε όλη την Ελλάδα, επεκτείνοντας τις πωλήσεις της ακόμη και σε χώρες του εξωτερικού. Το 2013 η εταιρεία σημείωσε πωλήσεις ύψους 6,8 εκατομμυρίων € και πλέον κατέχει μια σημαντική θέση στην Ελληνική αγορά παραγωγής και εμπορίας μειγμάτων αρτοποιίας και πρώτων υλών τροφίμων. Η παραγωγή των προϊόντων γίνεται στη σύγχρονη μονάδα παραγωγής της εταιρείας, σε συνολική έκταση 23.500 τ.μ., στο Αμπελοχώρι Βοιωτίας. Η εταιρεία διατηρεί επίσης γραφεία και κέντρο διανομής

στην Αθήνα. Οι όροι της συμφωνίας προβλέπουν ότι εφόσον ληφθούν οι απαραίτητες εγκρίσεις, η «KENFOOD τροφογνωσία ΑΒΕΕ» θα απορροφηθεί στο ερχόμενο διάστημα από θυγατρική εταιρεία της «Μύλοι Λούλη». Αυτή η νέα εταιρεία θα διατηρήσει το εμπορικό σήμα "KENFOOD" και θα διατηρήσει την υφιστάμενη δομή της «KENFOOD τροφογνωσία ΑΒΕΕ» τόσο παραγωγικά, όσο και εμπορικά. Στη νέα εταιρεία οι αδελφοί Λεωνίδας και Παναγιώτης Πιερακάς θα συνεχίσουν να εργάζονται με ενεργή συμμετοχή στη διοίκηση της εταιρείας κατέχοντας μάλιστα και σημαντικό ποσοστό μειοψηφίας.

Συμμετοχή της εταιρίας Liakos Cooling Systems στην έκθεση Siger 2015

Το Γενάρη, 173.000 επαγγελματίες παγωτού και ζαχαροπλαστικής παρακολούθησαν τη SIGEP, τη μεγαλύτερη έκθεση εξοπλισμού στον κόσμο, στο Ρίμινι της Ιταλίας. Η εταιρία Liakos Cooling Systems δε μπορούσε να απουσιάζει από αυτή. Οι

εταιρίες που αντιπροσωπεύει στην Ελλάδα, ενθουσίασαν το κοινό με τις καινοτόμες δημιουργίες τους. Αυτές είναι Silfer – Heegen που ασχολείται με την κατασκευή και την πώληση επαγγελματικού εξοπλισμού εμπορικής ψύξης, ο Ιταλικός οίκος

CIAM που κατασκευάζει εξαιρετικής ποιότητας ψυγεία – βιτρίνες, η Βονο που παράγει μηχανές παρασκευής όλων των ειδών παγωτού, και η Techfrost, ο Ιταλός συνεργάτης της Liakos Cooling Systems στα ψυγεία εργαστηρίου!

Εκδήλωση για την κοπή βασιλόπιτας της Συντεχνία Αρτοποιών Ν.Κιλκίς

Στις 02 Φεβρουαρίου 2015 δόθηκε δεξίωση με αφορμή την καθιερωμένη κοπή βασιλόπιτας της Συντεχνία Αρτοποιών Ν.Κιλκίς στο κέντρο Καλύβα. Η συνάντηση άφησε τις καλύτερες εντυπώσεις από πλευράς οργάνωσης, παρουσίας και ενδιαφέροντος των προσκεκλημένων, ενώ την άρτια οργά-

νωση και φιλοξενία ανέλαβε η διοίκηση της Συντεχνίας. Η Βασιλόπιτα και τα βασιλοπιτάκια ήταν προσφορά από το Αρτοποιείο του προέδρου Κου Χατζηφραϊμίδη Νικόλαου. Οι Τυχεροί από την κοπή της πίτας ήταν ο Δ/ντης του Επιμελητηρίου Κος Ηλιάδης Γεώργιος και ο Αρτοποιός από την



Ν.Σάντα Κος Χρυσοστομίδης Νικόλαος.

**ΕΙΜΑΣΤΕ
ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΕΣ &
ΟΙ ΤΙΜΕΣ ΜΑΣ ΕΙΝΑΙ
ΑΣΥΝΑΓΩΝΙΣΤΑ
ΧΑΜΗΛΕΣ**

"JIANNEX"

**ΔΩΡΕΑΝ ΜΕΤΑΦΟΡΑ
& ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΣΕ
ΑΘΗΝΑ & ΕΠΑΡΧΙΑ**

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΙ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΩΝ

• ΑΝΑΨΥΚΤΗΡΙΑ • ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΑ • ΨΗΤΟΠΩΛΕΙΑ • ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΑ
• ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ • SNACK CAFE • FAST FOOD



ΑΝΑΨΥΚΤΗΡΙΟ ΚΑΡΑΒΙ

Η νέα μας πρωτοποριακή ιδέα
στο χώρο της μαζικής εστίασης.

Περιλαμβάνει:
τυροπιτήρα
ψυγείο σάντουιτς
βιτρίνα ουδέτερης
πάγκο παραλαβής

**ΔΩΡΕΑΝ
ΜΕΛΕΤΗ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ**

**ΕΙΜΑΣΤΕ
ΑΝΟΙΧΤΑ ΚΑΙ ΤΟ
ΣΑΒΒΑΤΟΚΥΡΙΑΚΟ**



ΓΙΟΡΤΑΖΟΥΜΕ ΤΑ 20 ΧΡΟΝΙΑ ΜΑΣ & ΠΡΟΣΦΕΡΟΥΜΕ ... ΜΕ ΑΓΟΡΕΣ

ΑΝΩ ΤΩΝ 1.000 €	ΔΩΡΟ	ΜΙΑ ΛΑΝΤΖΑ ΠΟΔΟΚΙΝΗΤΗ
ΑΝΩ ΤΩΝ 2.000 €	ΔΩΡΟ	ΕΝΑ ΠΑΓΚΟ - ΕΡΜΑΡΙΟ ΙΝΟΧ
ΑΝΩ ΤΩΝ 5.000 €	ΔΩΡΟ	ΕΝΑ ΚΑΡΟΤΣΙ ΠΑΓΩΤΟΥ ή ΕΝΑ ΨΥΓΕΙΟ ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΩΝ

**ΕΞΟΦΛΗΣΗ ΣΕ
4 ΧΡΟΝΙΑ
ΑΤΟΚΑ !!!
ΜΕ ΠΡΩΤΗ ΔΟΣΗ
ΕΝΑ ΧΡΟΝΟ ΜΕΤΑ**

**Η ΠΟΛΥΤΙΜΙΑ ΜΑΣ ΠΕΙΡΑ
ΕΓΓΥΗΘΗ ΓΙΑ ΟΛΕΣ!**

Κωνσταντινουπόλεως 55,
Αχαρνάι

ΑΡΤΟΘΗΚΕΣ	200 €
ΤΥΡΟΠΙΤΙΕΡΕΣ ΘΕΡΜΑΙΝΟΜΕΝΕΣ	150 €
ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΑ ΨΥΓΕΙΑ ΟΛΩΝ ΤΩΝ ΤΥΠΩΝ	
ΨΥΓΕΙΑ ΒΙΤΡΙΝΕΣ ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ	350 €
ΠΑΓΚΟΙ ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΟΙ - ΕΡΜΑΡΙΑ	100 €
ΛΑΝΤΖΕΣ	120 €
ΦΟΥΣΚΕΣ	100 €
ΠΟΤΗΡΙΕΡΕΣ	80 €
ΠΑΓΚΟΙ ΚΑΦΕ	200 €
ΣΥΡΤΑΡΙΕΡΕΣ	150 €

ΠΡΟΣΦΟΡΕΣ

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ
ΠΑΤΗΡΙΟΥ ΑΡΤΟΥ

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ
ΑΝΑΨΥΚΤΗΡΙΟΥ

€
1200

€
950

T: 210 2635.248 - 210 2696.495

Βρείτε μας και στο Facebook:

f Jiannex
www.jiannex.gr

ΕΚΘΕΣΗ

36ⁿ SIGEP 2015

Για 5 ημέρες, από τις 17 έως τις 21 Ιανουαρίου, οι 16 αίθουσες του Rimini Fiera, φιλοξένησαν πάνω από 1000 εταιρίες συνολικά, στην 36ⁿ SIGEP, RHEX Ristorazione and A.B.TECH EXPO, που παρουσίασαν όλες τις εξελίξεις από το χώρο του παγωτού, της ζαχαροπλαστικής, της αρτοποιίας, της εστίασης και του καφέ.



Σημαντική αύξηση της επισκεψιμότητας

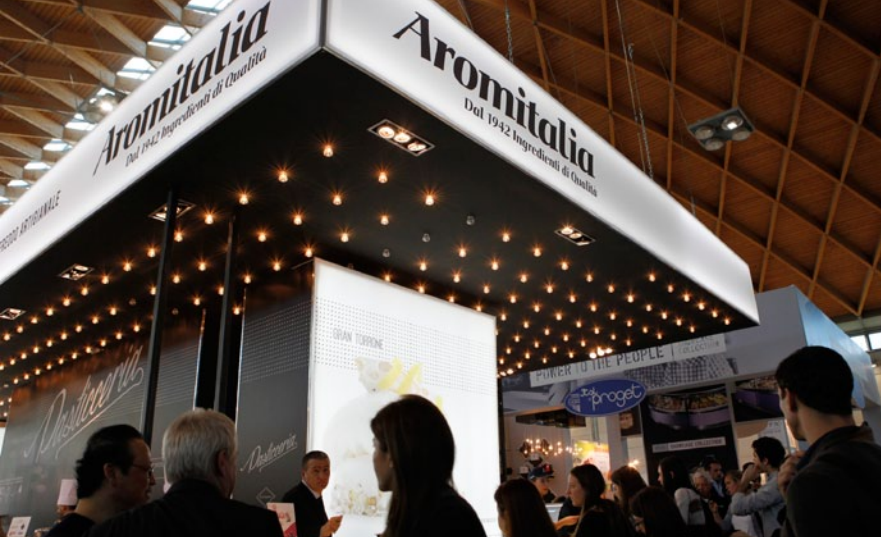
Ο αριθμός των επισκεπτών της έκθεσης σημείωσε μία άνευ προηγουμένου επιτυχία, καθώς έφτασε τους 187.233 (πιστοποιημένα στοιχεία τα οποία ελέγχονται σύμφωνα με το διεθνές πρότυπο ISO 25639: 2008), με αύξηση 8% σε σύγκριση με το 2014. Οι ξένοι επισκέπτες αυξήθηκαν σε 38.122, με μια αύξηση της τάξης του 10%. Η έκθεση έχει σχεδόν διπλασιάσει τους επισκέπτες της κατά τα τελευταία πέντε χρόνια.

615 δημοσιογράφοι ήταν διαπιστευμένοι στην αίθουσα Τύπου (78 από το εξωτερικό). 693.476 επισκέψεις έγιναν στην ιστοσελίδα της έκθεσης από την 1η Ιανουαρίου, με μέγιστη την τιμή των 77.805 επισκέψεων την ημέρα των εγκαίνιων της

έκθεσης, ενώ και τα κοινωνικά δίκτυα παρείχαν τεράστια κάλυψη στο γεγονός.

Κατά συνέπεια, η έκθεση στο Rimini Fiera συνεχίζει να μεταδίδει θετικά μηνύματα όσον αφορά τα διεθνή σενάρια, δίνοντας δύναμη και αξία στις τάσεις της αγοράς, στην τεχνολογική καινοτομία και τις πιο προηγμένες εμπορικές μορφές στον ιταλικό χώρο της εστίασης.

Όλα αυτά μέσα σε έναν ολοκληρωμένο εκθεσιακό σχεδιασμό, ο οποίος, παράλληλα με τη SIGEP, περιελάμβανε και την ταυτόχρονη διεξαγωγή της RHEX RISTORAZIONE και της A.B.TECH EXPO (η οποία πλέον γίνεται με διετή συχνότητα και θα διεξαχθεί πάλι το 2017).



Μεγάλη ελληνική συμμετοχή

Από το τόσο σημαντικό αυτό γεγονός για τον κλάδο της αρτοποιίας, της ζαχαροπλαστικής και της εστίασης, δε θα μπορούσε να λείπει η ελληνική συμμετοχή, με πολλές ελληνικές εταιρίες του χώρου, να είναι παρούσες στα περίπτερα των εταιριών τις οποίες αντιπροσωπεύουν στη χώρα μας.

Η εταιρία ΚΑΝΑΚΗΣ ΣΤΕΛΙΟΣ ΑΒΕΕ παρευρέθηκε στο περίπτερο της FABBRI 1905, η OLYMPIC FOODS ΑΒΕΕ στο περίπτερο της STELLA, η ΑΦΟΙ ΛΑΟΥΔΗ ΑΒΕΕ ήταν παρούσα στο περίπτερο της MEC3, η εταιρία METROPAK-ΜΩΡΑΪΤΗΣ συμμετείχε με την ιταλική ELENKA SPA, η ΠΕΤΡΙΔΗΣ Σ. & ΑΦΟΙ ΑΒΕΕ βρέθηκε στο περίπτερο της MIWE ενώ η KRENTIN ΕΛΛΑΣ ΑΕ έδωσε το "παρών" στο περίπτερο της AROMITALIA.

Στην έκθεση, επίσης, συμμετείχαν οι PURATOS HELLAS ΑΒΕΕ, ZYMES ΛΕΣΑΦΡ ΕΛΛΑΣ ΑΒΕΕ και DELIFRANCE HELLAS Α.Ε., στα αντίστοιχα περίπτερα των ομίλων τους. Τέλος, η εταιρία LIAKOS COOLING SYSTEMS δε μπορούσε να απουσιάζει από τη SIGEP καθώς οι εταιρίες που αντιπροσωπεύει στην Ελλάδα -η SILFER-HEEGEN, η CIAM, η BOVO και η TECHFROST- ενθουσίασαν το κοινό με τις καινοτόμες δημιουργίες τους.

SIGEP -Ένας παγκόσμιος παίκτης

Ο Lorenzo Cagnoni του Rimini Fiera σχολίασε: «Τα στοιχεία μας έχουν ανταμείψει, πιστοποιώντας την επιτυχία μιας μακροπρόθεσμης στρατηγικής και συστηματικής δραστηριότητας που υποστηρίζεται από τις σημαντικές οικονομικές μας επενδύσεις. Πετάχουμε κέντρο στοχεύοντας στη διεθνοποίηση ως παράγοντα ανάπτυξης, προωθώντας επιχειρηματικά projects

σε όλο το κόσμο. Τώρα η SIGEP είναι ένας παγκόσμιος παίκτης στις στρατηγικές αλυσίδες των ιταλικών προϊόντων και είμαστε έτοιμοι για νέες προκλήσεις που θα μας διασφαλίσουν περαιτέρω ανάπτυξη».

Οι τρεις εκθέσεις εγκαινιάστηκαν από τον Stefano Bonaccini, Πρόεδρος της Περιφέρειας Emilia Romagna, και του δημάρχου του Ρίμινι, Andrea Gnassi, μαζί με τον πρόεδρο του Rimini Fiera, Lorenzo Cagnoni, ο οποίος στην τελετή κοπής της κορδέλας ανακοίνωσε την έναρξη του Rimini Coffee Festival, από 28 έως 31 Μαΐου. Η οικοδέσποινα της εκδήλωσης ήταν η Benedetta Parodi, μια εξαιρετικά δημοφιλής τηλεοπτική προσωπικότητα.

Παράλληλες εκδηλώσεις

Η SIGEP 2015 φιλοξένησε επίσης το λανσάρισμα της νέας έκδοσης του Gelato World Tour, με ημερομηνίες σε όλο τον κόσμο (ξεκινώντας από τη Σιγκαπούρη) για την προώθηση της ιταλικής τέχνης στο παγωτό και -σε συνεργασία με την Unioncamere και την υποστήριξη του Υπουργείου Εξωτερικών και του Υπουργείου Γεωργίας- της Gelateria Italiana, της αναγνώρισης που δίνεται σε αίθουσες παγωτού στο εξωτερικό, οι οποίες προωθούν τα προϊόντα ιταλικής προέλευσης με σεβασμό στην πιστοποιημένη ποιότητα.

Όλα τα μεγάλα διεθνή γεγονότα που πραγματοποιήθηκαν στο εκθεσιακό κέντρο, κατά τη διάρκεια των πέντε αυτών ημερών, στέφθηκαν με επιτυχία, και το πρόγραμμα για το 2016 περιλαμβάνει ήδη το Gelato World Cup και το παγκόσμιο πρωτάθλημα Ζαχαροπλαστικής The Pastry Queen, με τις καλύτερες γυναίκες σεφ ζαχαροπλαστικής.



Κάποια από τα προϊόντα που ξεχώρισαν στη φετινή έκθεση ήταν:

Παγωτό από κάνναβη από την MEC 3

Στη SIGEP, η MEC 3 παρουσίασε το τελευταίο της προϊόν, το Kit One Love, με γεύση κάνναβης (αλλά χωρίς THC) μόνο με τα καλά στοιχεία της κάνναβης και γεύση καραμέλας! Επίσης, παρουσιάστηκε και η σειρά Benessere (Wellness), χωρίς προσθήκη ζάχαρης και με ρύζι και γάλα σόγιας, για έναν πιο υγιεινό τρόπο ζωής. Το περίπτερο κάλυπτε περισσότερα από 1000τμ και ήταν κατασκευασμένο από φιλικά προς το περιβάλλον και ανακυκλώσιμα υλικά.

100 χρόνια BLACK CHERRY από τη Fabbri!

Η Fabbri γιόρτασε στη SIGEP την επέτειο των 100 χρόνων Amarena (Black Cherry) με την κοπή μίας εντυπωσιακής τούρτας γεννεθλίων αποκλειστικά με γεύση black cherry. Το τεράστιο περίπτερο της εταιρίας φιλοξένησε εκδηλώσεις όπως ο διαγωνισμός Gelato 100 e Lode, με σκοπό την ανακάλυψη του καλύτερου παγωτού Amarena Fabbri που έγινε ποτέ! Από την Cova, από το Μιλάνο με αγάπη, η πραγματική Panettun γίνεται παγωτό.

Έπειτα υπάρχει η 100% vegan γεύση με μία καινοτόμο, χωρίς καθόλου λιπαρά, βάση. Εξαιρετικό είναι και το Cioccolato per tutti, ιδανικό ακόμη και για όσους έχουν δυσανεξία στη λακτόζη. Απευθείας από το Νέο Κόσμο και χάρη στη Fabbri, η Siger παρουσίασε το Paletteria Mexicana, τώρα με 100% ιταλικά συστατικά. Τέλος, το Bread Gelato, φέτος πήρε διεθνείς διαστάσεις με τις γεύσεις Baguette, Brezel, Bagel και Πίρα.

Delifrance - Ψωμί φτιαγμένο από κινόα

Το καινούριο προϊόν που παρουσίασε η Delifrance στην έκ-

θεση της Siger, είναι το ψωμί φτιαγμένο από κόκκινη κινόα, έναν καρπό που χαίρει ιδιαίτερης εκτίμησης κυρίως από τη διατροφική ομάδα των vegan, μιας και περιέχει ένα μεγάλο αριθμό πρωτεΐνης. Η εταιρία επίσης παρουσίασε και το κρουασάν φτιαγμένο από κινόα και spelt.

Παγωτό με αλκοόλ από τη STELLA

Πρόκειται για ένα παγωτό για καταναλωτές άνω των 18 ετών, που αγαπούν το συνδυασμό παγωτού - λικέρ. Η Στέλλα παρουσιάζει επίσης τη σειρά Smoothini line, ένα milkshake χωρίς γάλα που διατίθεται σε οκτώ συνδυασμούς γεύσεων, με χαρακτηριστικούς το συνδυασμό chinotto - ginseng και φράουλα - λευκό τοσί. Μια νέα, πρωτότυπη ιδέα για αυτό που λέμε "φυσικό ποτό".

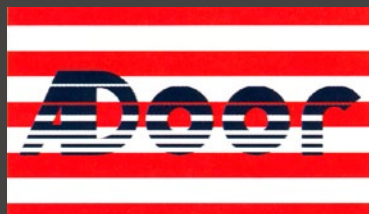
CIAM - Ένας πρωτότυπος συνδυασμός Βιτρίνας- ψυγείου

Η CIAM, παρουσίασε μία καινοτόμο βιτρίνα-ψυγείο από γυαλί για καφετέριες, αρτοποιεία και καταστήματα με παγωτό. Ονομάζεται Mya Narrow και διαθέτει δύο διαμερίσματα: το επάνω είναι για προσωπική χρήση και το κάτω για τον πελάτη με αντίστροφο άνοιγμα.

Παγωτό σε στρώσεις από την ELENKA

Η Elenka παρουσιάζει μία λεκάνη γεμάτη με 16 γεύσεις παγωτού σε στρώσεις. Αυτή είναι μία πραγματική είδηση για το 2015 καθώς και μια από τις μεγαλύτερες εκπλήξεις που παρουσιάστηκαν στη SIGEP. Μια άλλη μεγάλη καινοτομία που παρουσίασε η Elenka ήταν η αλμυρή γεύση καραμέλας!

Το επόμενο ραντεβού με τη SIGEP 2016 είναι στις 23 με 27 Ιανουαρίου, ταυτόχρονα με τη RHEX Ristorazione.



ADoor HELLAS A.B.E.E.
Αυτόματες Πόρτες -Προηγμένης Τεχνολογίας

GILGEN ΕΛΒΕΤΙΑΣ



ΠΟΙΟΤΙΚΕΣ αυτόματες πόρτες

Η εταιρία **AMERICAN DOOR HELLAS A.B.E.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: 4^ο 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

ΕΚΘΕΣΗ

14^η έκθεση ARTOZA 2015

Εντυπωσιακός ήταν ο απολογισμός της 14ης έκθεσης ARTOZA 2015 που πραγματοποιήθηκε από 27 Φεβρουαρίου έως τις 2 Μαρτίου στο εκθεσιακό κέντρο Metropolitan Expo. Συμπληρώνοντας 25 χρόνια ζωής, στη διάρκεια των οποίων αναδείχθηκε σε ένα θεσμό του κλάδου της Αρτοποιίας και της Ζαχαροπλαστικής, η ARTOZA φιλοξένησε φέτος περισσότερες από 250 προμηθευτικές εταιρείες, το σύνολο σχεδόν της αγοράς που απευθύνεται και αφορά στην Αρτοποιία, τη Ζαχαροπλαστική, τη Σοκολατοποιία και το Παγωτό. Οι εμπορικοί επισκέπτες της έκθεσης ήταν αυξημένοι σε σχέση με τη διοργάνωση του 2013, ενώ σημαντικές ήταν και οι συμμετοχές από το εξωτερικό.



Με το σλόγκαν της έκθεσης «Εδώ ζυμώνεται το μέλλον του κλάδου!» να δίνει το στίγμα της ελληνικής και της διεθνούς αγοράς, η ARTOZA 2015 απέδειξε για ακόμη μια φορά ότι αποτελεί το σταθμό της εμπορικής δραστηριότητας, προβολής και προώθησης των πλέον σύγχρονων εξελίξεων στους τομείς των προϊόντων, των υπηρεσιών αλλά και της τεχνογνωσίας των κλάδων Αρτοποιίας και Ζαχαροπλαστικής.

Παράλληλες Εκδηλώσεις

Τη μεγάλη ανταπόκριση των επαγγελματιών - επισκεπτών γνώρισαν οι παράλληλες εκδηλώσεις της 14ης ARTOZA. Οι εκδηλώσεις πλαισιώθηκαν από ένα πλούσιο και πολυποίκιλο πρόγραμμα επιδείξεων/σεμιναρίων - ανοικτό και δωρεάν για

όλους τους επισκέπτες της έκθεσης - που παρουσιάστηκαν από έξι καταξιωμένους Pastry και Bakery Masters, σε ειδικά διαμορφωμένο stage. Ξεχωριστό ενδιαφέρον είχε και φέτος το πρόγραμμα επιδείξεων - σεμιναρίων Αρτοποιίας και Ζαχαροπλαστικής (Bakery & Pastry Master), το οποίο επιμελήθηκε μια ομάδα έμπειρων επαγγελματιών (pastry chefs και master bakers) και αποτέλεσε πόλο έλξης για τους επαγγελματίες. Όλες οι επιδείξεις έγιναν ζωντανά με τα πρωτότυπα ψωμιά και τα δημοφιλή γλυκά, τα mignardises, το παγωτό, τα σάντουιτς και τα γλυκά εστιατορίου, να έχουν τη θέση τους στο πλούσιο πρόγραμμα της ARTOZA.

Ανάμεσα στις εντυπωσιακές παράλληλες εκδηλώσεις της 14ης ARTOZA, ξεχώρισε και το 1ο Chocolate Show που πραγμα-

τοποιήθηκε υπό την αιγίδα της Λέσχης Αρχιζαχαροπλαστών Ελλάδος. Ένα ολόκληρο ατελιέ σοκολάτας με πλούσια δράση λειτουργούσε όλες τις ημέρες της έκθεσης, σε ειδικά διαμορφωμένο χώρο.

Μια σειρά σεμιναρίων που αφορά στην πασχαλινή συσκευασία, αλλά και τη διακόσμηση της πασχαλινής βιτρίνας, παρουσίασε η διακοσμήτρια Χρύσα Βερβενιώτη. Στο ατελιέ που είχε στηθεί σε ειδικά διαμορφωμένη αίθουσα, όλοι οι συμμετέχοντες είχαν στη διάθεσή τους άπλετο χρόνο και όλα τα απαραίτητα υλικά, για να υλοποιήσουν συναρπαστικές συσκευασίες. Ο καθηγητής Κώστας Βαθιώτης παρουσίασε με μεγάλη επιτυχία και τεράστια προσέλευση ένα εξαιρετικά ενδιαφέρον σεμινάριο γύρω από το Marketing και τη Διοίκηση Επιχειρήσεων, με τίτλο: “Μάθετε να πουλάτε πιο εύκολα στο κατάστημα σας”. Η τεχνογνωσία του καφέ καθώς και ο μηχανολογικός εξοπλισμός, οι πρώτες ύλες και τα υλικά συσκευασίας, αναλύθηκαν από τον γνωστό barista Χρήστο Μανουσίδα, ο οποίος αποκάλυψε τα μυστικά του πετυχημένου καφέ μέσα από ενδιαφέροντα σεμινάρια. Τέλος, με επιτυχία ολοκληρώθηκε και η ημερίδα της Πανελλήνιας Ένωσης Τεχνολόγων Τροφίμων που περιελάμβανε πολύ ενδιαφέροντα θέματα γύρω από την τεχνολογία των τροφίμων.

Εγκαίνια

Σε μια πανηγυρική τελετή πραγματοποιήθηκαν τα εγκαίνια της έκθεσης ARTOZA 2015, με την κορδέλα να κόβουν ο πρόεδρος της διοργανώτριας εταιρείας FORUM S.A. κ. Νίκος Χουδαλάκης, ο Βουλευτής Μεσσηνίας και πρόεδρος της τοπικής

Συντεχνίας Αρτοποιιών, κ. Πέτρος Κωνσταντινέας, ο πρόεδρος της Ομοσπονδίας Αρτοποιιών Ελλάδος, κ. Μιχάλης Μούσιος και ο πρόεδρος της Ομοσπονδίας Επαγγελματιοβιοτεχνών Ζαχαροπλαστών Ελλάδος κ. Γιάννης Γλύκος. Η FORUM S.A. με την ευκαιρία της συμπλήρωσης των 25 χρόνων διοργάνωσης της ARTOZA τίμησε τρεις σημαντικούς πρωτοπόρους του κλάδου της Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής για το επαγγελματικό ήθος, τη συνέπεια και την αδιάλλειπτη παρουσία τους στην έκθεση: τον κ. Δημήτρη Αντωνόπουλο της Αντωνόπουλος Δ. ABEE, τον κ. Δημήτρη Παπακυριαζή της Παπακυριαζής Δ. ABEE, και τον κ. Νικήτα Πάτερο της Pan Decor - Πάτερος Νικήτας ABEE. Για τη μεγάλη συνεισφορά του στους κλάδους Αρτοποιίας και Ζαχαροπλαστικής, οι πρόεδροι των δύο Ομοσπονδιών απένειμαν τιμητική πλακέτα στον κ. Νίκο Χουδαλάκη.

Ο πρόεδρος της διοργανώτριας εταιρείας, FORUM AE, κ. Νίκος Χουδαλάκης υπογράμμισε: «Η φετινή διοργάνωση της ARTOZA ήταν μια μεγάλη γιορτή για την αρτοποιία και τη ζαχαροπλαστική. Οι δύο κλάδοι απέδειξαν περίτρανα την δυναμική και την προοπτική τους στο μέλλον, που προκύπτει μέσα από νέες συνεργασίες και επιτεύγματα. Ενωμένοι οι θεσμικοί φορείς, οι προμηθευτές και οι επαγγελματίες των κλάδων οδηγούν την αγορά μπροστά, παρά τις κρίσιμες και δύσκολες συγκυρίες που αντιμετωπίζουν.

Για εμάς είναι χρέος η επόμενη επετειακή διοργάνωση της 15ης ARTOZA το 2017 να δείξει και πάλι ότι είναι η ελληνική έκθεση στην οποία «ζυμώνεται» το μέλλον της αρτοποιίας – ζαχαροπλαστικής».



Νηστίσιμες και χορτοφαγικές προτάσεις

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

Βρισκόμαστε στην περίοδο της Σαρακοστής όπου ήδη αρκετός κόσμος έχει αποφασίσει να τηρήσει ένα από τα βασικά έθιμα της περιόδου αυτής που είναι η νηστεία. Στην αυστηρή της μορφή, έτσι όπως συστήνεται από την Ορθόδοξη Εκκλησία, η νηστεία απαγορεύει το κρέας, το ψάρι, τα γαλακτοκομικά, το αυγό και το ελαιόλαδο. Ψάρι επιτρέπεται μόνο την 25η Μαρτίου και την Κυριακή των Βαΐων. Ελαιόλαδο μόνο το Σαββατοκύριακο ενώ το Μεγάλο Σάββατο και τη Μεγάλη Παρασκευή δεν επιτρέπεται ούτε το λάδι. Αντίθετα, επιτρέπεται η κατανάλωση οσπρίων, φρούτων, λαχανικών, δημητριακών, θαλασσινών και κάποιου νηστίσιμου γλυκού περιστασιακά.



Ιδιαίτερα σημαντικό είναι σε αυτήν την περίοδο να γίνεται έξυπνη επιλογή τροφίμων έτσι ώστε να περιοριστεί η πιθανότητα διατροφικών ελλείψεων. Στις προτάσεις που θα ακολουθήσουν υπάρχουν επιλογές που μπορούν να συστηθούν και σε χορτοφάγους.

Κάποια τρόφιμα αποτελούν έξυπνες επιλογές μιας και είναι πλούσια σε θρεπτικά συστατικά. Τέτοια παραδείγματα είναι οι ξηροί καρποί, το αβοκάντο, οι ελιές, το ελαιόλαδο, τα παξιμάδια, το πλιγούρι, τα όσπρια, το ταχίνι και φυσικά ό,τι έχει να κάνει με φρούτα και λαχανικά. Επίσης, ως υποκατάστατο γάλακτος, μπορεί να χρησιμοποιηθεί το γάλα σόγιας και το αμυγδαλόγαλα. Ας δούμε όμως τί διατροφικές επιλογές μπορεί να έχει ένα άτομο σε διάφορα γεύματα.

Προτάσεις για πρωινό

1. Γάλα σόγιας ή αμυγδαλόγαλα με βρώμη ή άλλο δημητριακό χαμηλό σε σάκχαρο και αλάτι, φρούτα φρέσκα ή αποξηραμένα και ξηρούς καρπούς

Το γάλα σόγιας συννηθίζεται πολύ στους χορτοφάγους. Η σόγια συγκριτικά με τα υπόλοιπα όσπρια, είναι το μόνο που περιέχει όλα τα απαραίτητα αμινοξέα οπότε μπορούμε να πούμε ότι καταναλώνουμε μια πλήρη πρωτεΐνη. Ως θερμίδες δεν έχει μεγάλες διαφορές από το αγελαδινό γάλα. Ως λίπος, είναι χαμηλότερο από το πλήρες αγελαδινό και παρόμοιο με το χαμηλό σε λιπαρά γάλα. Είναι πλούσιο σε πολυακόρεστα ενώ έχει ελάχιστες ποσότητες κορεσμένων και καθόλου χοληστερίνη. Δεν περιέχει καζεΐνη κ β λακτογλοβουλίνη, γι' αυτό συστήνεται σε παιδιά με αλλεργία στην πρωτεΐνη του γάλακτος, αν και μπορεί να υπάρξουν αλλεργίες στην σόγια αυτήν καθ' εαυτή, οπότε θέλει προσοχή. Δεν περιέχει επίσης λακτόζη, γι' αυτό είναι πιο ανεκτό σε άτομα με δυσανεξία σε αυτή. Το ασβέστιο δεν περιέχεται σε σημαντικές ποσότητες και πέρα από αυτό, δεν απορροφάται εύκολα. Σε άτομα με πρόβλημα ουρικού δεν συστήνεται σε μεγάλες ποσότητες λόγω της περιεκτικότητας σε πουρίνες.

Το αμυγδαλόγαλα κυκλοφορεί και αυτό ως υποκατάστατο του γάλακτος. Είναι αρκετά χαμηλό σε θερμίδες. Περιέχει λίπος περισσότερο από τη σόγια αλλά είναι πλούσιο σε καλά λιπαρά και χαμηλό στα κορεσμένα. Όσον αφορά τις πρωτεΐνες, η σόγια περιέχει περισσότερες. Δεν περιέχει λακτόζη, οπότε είναι ανεκτό σε άτομα με δυσανεξία, όπως επίσης δεν περιέχει καζεΐνη. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί και από άτομα που έχουν αλλεργία στη σόγια. Περιέχει αρκετά περισσότερο ασβέστιο από τη σόγια, όχι όμως στα επίπεδα του αγελαδινού γάλακτος, όπως επίσης αποτελεί πηγή σιδήρου, νατρίου, φωσφόρου, βιταμίνης Α, D και βιταμινών συμπλέγματος Β. Άτομα με αλλεργία στα αμύγδαλα εννοείται ότι δεν μπορούν να το καταναλώνουν. Τα δημητριακά και τα φρούτα βοηθούν σημαντικά στη λειτουργία του εντέρου και στην ενίσχυση του οργανισμού σε βιταμίνες και ιχνοστοιχεία ενώ οι ξηροί καρποί, πέρα από τις βιταμίνες, εμπλουτίζουν το γεύμα με πολυακόρεστα λιπαρά οξέα (ω-3 και ω-6).

2. Κρίθινο παξιμάδι με ντομάτα ή άλλα λαχανικά, λάδι και ρίγανη

Στην περίοδο της νηστείας, αρκετά άτομα περιορίζονται σε μία απλή φέτα ψωμί με βούτυρο ή σε ένα κουλούρι Θεσσαλονίκης. Η ποιότητα του πρωινού μπορεί να αλλάξει εντυπωσιακά εάν φτιάξουμε έναν απλό ντάκο και ας μην έχει τυρί. Αντικατάσταση του τυριού μπορεί να γίνει με τυρί σόγιας.

3. Τοστ με ταχίνι και μέλι συνοδευόμενο με φρούτο

Το ταχίνι αποτελεί καλή πηγή σιδήρου. Συνδυάζεται πολύ καλά με το ψωμί ολικής αλέσεως, προκειμένου να αυξηθεί η περιεκτι-



Photo by <http://www.olivemagazine.gr>

κότητα του γεύματος σε σίδηρο. Το μέλι περιέχει τόσο βιταμίνη C όσο και σίδηρο ενώ με το φρούτο κυρίως ενισχύεται η απορρόφησή του σιδήρου λόγω της βιταμίνης C. Φυσικά πέρα από το μέλι, μπορεί να χρησιμοποιηθεί η μελάσα, για όποιον δέχεται την έντονη γεύση της. Η μελάσα περιέχει περισσότερο σίδηρο σε σχέση με το μέλι αλλά υπολείπεται σε βιταμίνη C.

4. Ψωμί με χαλβά από ταχίνι και φρούτο

Ο ταχινένιος χαλβάς ναι μεν είναι παχυντικός λόγω των λιπαρών και της ζάχαρης αλλά περιέχει αρκετά από τα ευεργετικά στοιχεία του ταχινιού. Οπότε τις μέρες που σας πιάνει ανάγκη για γλυκό μπορείτε να επιλέξετε αυτήν την επιλογή για πρωινό. Βέβαια, δε χρειάζεται να είναι καθημερινή επιλογή.

Προτάσεις για σνακ

1. Δημητριακά πρωινού με φρούτα και ξηρούς καρπούς

Τα αναποφλοιωτά δημητριακά είναι πιο πλούσια σε θρεπτικά συστατικά συγκριτικά με τα επεξεργασμένα. Αν αυτά συνδυαστούν με ξηρούς καρπούς και φρούτα, αυξάνουμε τη θρεπτικότητα. Από ξηρούς καρπούς προτιμούνται οι ανάλατοι. Από τα φρούτα να επιλέγετε τόσο τα φρέσκα όσο και τα αποξηραμένα. Σε αυτό το γεύμα, άνετα μπορεί να προστεθεί και λίγη πικρή σοκολάτα. Φυσικά, πολύ προσοχή, γιατί περιέχει αρκετές θερμίδες. Ωραίος συνδυασμός είναι επίσης ο ξηρός καρπός με το μέλι.

2. Παστέλι

Το παστέλι συνδυάζει το σουσάμι το οποίο αποτελεί πηγή σιδήρου και το μέλι το οποίο, όπως αναφέρθηκε, περιέχει σίδηρο και βιταμίνη C. Προσοχή όμως γιατί τα 100γρ παστέλι δίνουν 450 θερμίδες! Τα 30γρ παστέλι δίνουν μια αρκετά ικανοποιητική ποσότητα σε σίδηρο.

3. Μπανάνα με ξηρούς καρπούς και μέλι

Η μπανάνα αποτελεί ένα από τα φρούτα που περιέχουν κάποια ποσότητα σιδήρου. Έτσι, 60-70γρ μπανάνας (περίπου μισή μπανάνα) μπορεί να συνδυαστεί με ξηρούς καρπούς όπως τα



αμύγδαλα και τα καρύδια, τα οποία περιέχουν και αυτά σίδηρο και να ενισχυθεί έτσι, η απορρόφηση με το μέλι. Ως γλυκό μπορείτε να σκεφτείτε την μπανάνα με λιωμένη πικρή σοκολάτα και αλεσμένους ξηρούς καρπούς.

4. Σπανακόπιτα νηστίσιμη

Ένα μικρό κομμάτι νηστίσιμη σπανακόπιτα, γύρω στα 100-150γρ, συνοδευόμενη από 1 μικρό ποτήρι χυμό πορτοκάλι, είναι μια εξαιρετική λύση για σνακ.

Προτάσεις για συνοδευτικά γεύματος

1. Χούμους

Για όσους δεν το γνωρίζουν, το χούμους προέρχεται από τις αραβικές χώρες. Παρασκευάζεται από ρεβύθια, αναμεμιγμένα με ταχίνι, λεμόνι, σκόρδο και πιπέρι. Το χούμους από μόνο του περιέχει πηγές σιδήρου όπως τα ρεβύθια και το ταχίνι, καθώς και πηγές βιταμίνης C, από το λεμόνι. Περιέχει επίσης καλές ποσότητες φυλλικού οξέος. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως ντιπ σε συνδυασμό με ψωμί ολικής αλέσεως. Ωραίο χορτοφαγικό σνακ. Προσοχή γιατί περιέχει θερμίδες.

2. Ντιπ με παντζάρια

Μπορείτε να συνδυάσετε παντζάρια, καρύδια, ταχίνι, λάδι, λεμόνι και να φτιάξετε ένα πολύ όμορφο ντιπ. Είναι ένας εξαιρετικός συνδυασμός πηγών βιταμίνης C και σιδήρου. Προσθέστε 2 μικρά παξιμαδάκια και έχετε ένα απογευματινό σνακ.

3. Ντιπ με αβοκάντο

Αλέστε ένα αβοκάντο και προσθέστε λίγο σκόρδο, λεμόνι και λάδι. Θα έχετε ένα εξαιρετικό συνοδευτικό γεύματος αλλά και αλοιφή ψωμιού πλούσια σε καλά λιπαρά και αντιοξειδωτικά.

4. Σαλάτα με διάφορα λαχανικά, φρούτα και ξηρούς καρπούς

Με λίγη φαντασία μπορούν να παρασκευασθούν απίστευ-

τα νόστιμες σαλάτες. Για παράδειγμα, φανταστείτε σαλάτα με διάφορα πράσινα λαχανικά όπως το σπανάκι, τη ρόκα και το μαρούλι. Προσθέτετε πορτοκάλι και λίγους αποξηραμένους καρπούς όπως τα καρύδια και τα αμύγδαλα. Σαν σως χρησιμοποιείτε το χυμό του πορτοκαλιού με ελαιόλαδο και λίγο αλάτι και πιπέρι. Αν το συνοδέψτε με 1-2 μικρά παξιμαδάκια, έχετε ένα πλήρες χορτοφαγικό και νηστίσιμο βραδινό. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί και σαν πιο ελαφρύ σνακ ανάλογα με το πρόγραμμα της εργασίας και τις θερμιδικές ανάγκες.

5. Σαλάτα πράσινη με ξινόμηλο και παντζάρι

Συνδυάστε μαρούλι, ξινόμηλο, παντζάρι, αλάτι, λάδι και ξίδι. Και αυτό το σνακ μπορεί να συνοδευτεί με ολικής αλέσεως ψωμί. Είναι ένα άλλο γεύμα που συνδυάζει πολύ ωραία το σίδηρο με τη βιταμίνη C.

Προτάσεις για κυρίως γεύματα

Στα κυρίως γεύματα χρειάζεται να αξιοποιήσετε τα θαλασσινά, τα σαλιγκάρια, τα όσπρια, τα δημητριακά και τα λαχανικά. Προσπαθείστε να έχετε τα θαλασσινά 1-2 φορές την εβδομάδα και τα όσπρια 2-3 φορές. Στα υπόλοιπα, βάζετε πιάτα με λαχανικά και ζυμαρικά. Πιάτα που συνδυάζουν όσπρια με δημητριακά, όπως το φακόρυζο, είναι πολύ χρήσιμα για την κάλυψη των απαραίτητων αμινοξέων. Αντί για ρύζι μπορείτε να χρησιμοποιείτε το πλιγούρι που είναι αρκετά ανώτερο σε θρεπτικά συστατικά. Όπως είναι φανερό, με μερικές έξυπνες κινήσεις και ακολουθώντας κάποιους βασικούς διατροφικούς κανόνες, μπορούν να παρασκευαστούν ακόμα και στην περίοδο της νηστείας, πολύ πλούσια, σε στοιχεία, γεύματα ικανά να καλύψουν τις σημαντικότερες ανάγκες του οργανισμού σε θρεπτικά συστατικά και βιταμίνες.



Νηστίσιμες γεύσεις



Εργοστάσιο Προϊόντων Ζύμης

KAZAKOS

Ζύμες με παράδοση!

ΕΛΟΤ EN ISO 22000:2005
BUREAU VERITAS

ΗΦΑΙΣΤΟΥ 7, ΒΙΠΕ ΚΟΡΩΠΙΟΥ, email_kazakoszymes1969@gmail.com , fax_210 6624022
ΤΗΛ_210 6620780 , 2106624022 , www.kazakos.com/gr

Συμβουλές και αντιμετώπιση προβλημάτων στην παραγωγή παγωτού

Γεώργιος Κουβουτσάκης {Γεωπόνος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Msc στη Μελέτη Και Αξιοποίηση Φυσικών Προϊόντων}

Το παγωτό είναι ευρέως διαδεδομένο σε όλο τον κόσμο, καταναλώνεται όλο το χρόνο, αν και η κατανάλωσή του στη χώρα μας αυξάνεται κυρίως το καλοκαίρι. Πρόκειται για το παγωμένο γλύκισμα, που το συναντούμε σε πολλές παραλλαγές και γεύσεις. Η κύρια σύστασή του είναι κρέμα και γάλα, όμως, μπορεί και να παρασκευαστεί χωρίς γάλα, αλλά με γεύσεις φρούτων όπως φράουλα ή λεμόνι, οπότε ονομάζεται γρανίτα. Η παρασκευή του δεν είναι καθόλου εύκολη υπόθεση και εξαρτάται από πολλούς παράγοντες, όχι μόνο σε επίπεδο ποιότητας υλικών, αλλά και σε επίπεδο ειδικών σημείων προσοχής κατά την παρασκευή του.



Η προέλευση του παγωτού

Υπάρχουν διαφορετικές απόψεις για την προέλευση του παγωτού. Στην παλαιότερη εποχή, δεδομένης της έλλειψης μηχανολογικού εξοπλισμού, το παγωτό χρειαζόταν χιόνι ή πάγο για την παρασκευή του. Το παγωτό αποτελεί εφεύρεση πολλών, ταυτόχρονα, πολιτισμών οι οποίοι είχαν πρόσβαση σε χιόνι. Έτσι, το παγωτό έχει τόπο γέννησης τις ορεινές περιοχές. Οι επικρατέστερες απόψεις για την προέλευση του παγωτού είναι:

Η Κινεζική όπου πριν από 6000 χρόνια παρασκεύαζαν παγωτό από χιόνι των Ιμαλαίων, κρέμα ρυζάλευρου, γάλα και μέλι.

Η παραδοχή της Μεσοποταμίας πριν από 4000 χρόνια, στην οποία όμως είναι άξιο απορίας πώς σε μία τόσο θερμή περιοχή ευρίσκονταν πάγος ή χιόνι για την παρασκευή του.

Η παραδοχή της Ρώμης όπου ο αυτοκράτορας Νέρων έστειλε δούλους στα βουνά, να του φέρνουν χιόνι, το οποίο το κατανάλωνε με κομμάτια φρούτων.

Η πιο επικρατούσα παραδοχή είναι πως ο Ιταλός, μετανάστης στις ΗΠΑ, Marcionni παρουσίασε το πρώτο παγωτό κωνάκι στον κόσμο με παραγωγή μέσω Διοξειδίου του άνθρακος (Επρός Πάγος).

Η Θρεπτική αξία του παγωτού

Το παγωτό αποτελεί πηγή πολλών θρεπτικών συστατικών. Από αυτά, τα πιο σημαντικά είναι:

α) Λίπη 0-13 g / 100 g παγωτού

β) Υδατάνθρακες 20-25 g / 100 g παγωτού

γ) Άλατα

δ) Ασβέστιο (σε υψηλά απορροφήσιμη μορφή από τον οργανισμό)

ε) Βιταμίνες Α, Β1, Β2, Β12

στ) Οι ξηροί καρποί και το κακάο που ενδέχεται να περιέχει, περιέχουν φαινολικές ενώσεις, γνωστές ως αντιοξειδωτικά που συντελούν στη θωράκιση του οργανισμού από τον καρκίνο, τις καρδιοπάθειες, τη θρόμβωση κ.α.

ζ) Η θερμιδική αξία του παγωτού είναι 75-240 θερμίδες / 100 g παγωτού και καλύπτει το 5 – 10 % των ημερήσιων αναγκών σε ενέργεια.

Η σύσταση των πρώτων υλών του παγωτού

Το πιο σημαντικό σημείο στην παρασκευή του παγωτού είναι η προετοιμασία του μίγματος. Το μίγμα αποτελείται από τα εξής συστατικά:

Γάλα και προϊόντα του: Το μίγμα κατά βάση περιέχει πλήρες νωπό γάλα στο οποίο προστίθεται κρέμα γάλακτος με περιεκτικότητα σε λίπος 30 – 50 % ή βούτυρο και σκόνη άπαχου γάλακτος.

Συμβουλή: Σε αυτή τη κατηγορία θα πρέπει οι πρώτες ύλες να είναι φρέσκες και καλής ποιότητας. Ξινισμένο γάλα, κρέμα ή βούτυρο έχουν σαν αποτέλεσμα, μετά την ψύξη του παγωτού, τα φαινόμενα να φαίνονται εντονότερα στη γεύση. Αν προστεθεί κακάο, η ξινή γεύση εξαλείφεται μερικώς, όμως είναι μία πρακτική κατακρίτσα. Αν θέλουμε να συντηρήσουμε κρέμα γάλακτος με περιεκτικότητα σε λίπος 50%, θα πρέπει πριν την είσοδο στο ψυγείο να προστεθεί 10% ζάχαρη (π.χ. σε 1 κιλό κρέμα, βάζουμε 100 γραμμάρια ζάχαρη).

Γλυκαντικές ουσίες: Συνήθως χρησιμοποιείται ζάχαρη σε ποσοστό 11-15 % του βάρους του μίγματος.

Συμβουλή: Μπορεί να χρησιμοποιηθεί δεξτρώζη (πωλείται σε εταιρείες εμπορίας μιγμάτων ζαχαροπλαστικής) σε αντικατάσταση μέρους της ζάχαρης, διότι βελτιώνει τη γεύση του παγωτού. Προσοχή όμως: θα πρέπει να αντικαθιστά όμως μόνο το 1/3 της ζάχαρης, γιατί διαφορετικά το παγωτό θα γίνει πολύ μαλακό.

Σταθεροποιητές: Οι σταθεροποιητές χρησιμοποιούνται στην παγωτοβιομηχανία για να εξασφαλιστεί η σωστή υφή του παγωτού και να μην σχηματιστεί κρυσταλλική δομή κατά την παραμονή στην ψύξη. Επίσης βοηθάει το παγωτό στο να μη λιώνει εύκολα. Ο κυριότερος σταθεροποιητής που χρησιμοποιείται στα παγωτά, είναι η ζελατίνη, η οποία ανακατεύεται με τη ζάχαρη σε ποσότητα 0,4% επί του συνολικού βάρους του μίγματος και έπειτα το μίγμα αφήνεται επί αρκετές ώρες να ωριμάσει.

Συμβουλή: Αντί της ζελατίνης μπορεί να χρησιμοποιηθεί το αλγινικό νάτριο (E400) οπότε παρακάμπτεται η περίοδος ωρίμανσης. Το αλγινικό νάτριο τοποθετείται σε ποσοστό 0,2-0,3% επί του συνόλου, ανακατεμένο με ζάχαρη και προστίθεται στο μίγμα στους 70°C.

Γαλακτοματοποιητές: Χρησιμοποιούνται για να σταθεροποιήσουν το παγωτό και να βοηθήσουν τη διόγκωση (φούσκωμα) του μίγματος με την ενσωμάτωση φυσαλίδων αέρα. Επίσης, εξασφαλίζουν ανθεκτική δομή του παγωτού κατά την εξαγωγή του από την κατάψυξη. Στην αγορά θα τους βρείτε με τον όρο γαλακτοματοποιητές παγωτών.

Συμβουλή: Σαν γαλακτοματοποιητής μπορεί να χρησιμοποιηθεί εναλλακτικά ο κρόκος του αυγού νωπός, κατεψυγμένος ή αποξηραμένος.

Αρωματικές και χρωστικές ουσίες: Οι πιο γνωστές αρωματικές ουσίες είναι η βανίλια, το κακάο, η σοκολάτα και το άρωμα των φρούτων, τα οποία αποδίδουν και χρώμα στο παγωτό. Τα παραπάνω αρώματα κυκλοφορούν στο εμπόριο και ως τεχνητή σκόνη.

Συμβουλή: Το παγωτό, στο οποίο έχει δοθεί άρωμα από νωπά φρούτα είναι πολύ ανώτερο γευστικά από αυτό που έχουν προστεθεί τεχνητές σκόνες. Η σωστή πρακτική είναι να καθαρίζονται, να τεμαχίζονται τα φρούτα και να ανακατεύονται με ζάχαρη, σε αναλογία βάρους φρούτων προς βάρος ζάχαρης 4 προς 1 και κατόπιν να διατηρούνται στο ψυγείο για 12 ώρες. Με





αυτό τον τρόπο, το σιρόπι που παρασκευάζεται με το άρωμα των φρούτων δίνει πολύ καλό ποιοτικά παγωτό, πολύ καλύτερο από το να χρησιμοποιηθούν τα φρούτα χωρίς την παραπάνω διαδικασία.

Ξηροί καρποί: Οι ξηροί καρποί που προστίθενται συνήθως, είναι το φυστίκι και το αμύγδαλο.

Συμβουλή: Για να μην προσβάλλονται από μικρόβια οι ξηροί καρποί θα πρέπει να εμβαπτίζονται για λίγα δευτερόλεπτα σε ελαφρά αλατισμένο διάλυμα ζάχαρης και στη συνέχεια να ξηραίνονται στο φούρνο στους 130°C επί 3 λεπτά. Όταν πρόκειται να χρησιμοποιηθούν, πρέπει να αποφλοιώνονται, να τεμαχίζονται και να εισάγονται στο μίγμα.

Ελαττώματα στη γεύση, στην υφή και στην εμφάνιση του παγωτού και τρόποι αντιμετώπισης

Τα μυστικά της ποιοτικά καλής παρασκευής παγωτού είναι πολλά. Σε κάθε στάδιο της παρασκευής του χρειάζεται να δώσουμε ιδιαίτερη βαρύτητα.

Ένα βασικό στοιχείο κατά την παρασκευή του παγωτού, που δημιουργεί ελαττώματα γεύσης, είναι η παστερίωση του γάλακτος. Η σωστή παστερίωση επηρεάζει σε μεγάλο βαθμό την ποιότητα της γεύσης του παγωτού. Η ιδανική θερμοκρασία για την παστερίωση του γάλακτος είναι οι 70-80°C για 30 λεπτά της ώρας.

Αν δεν προσέξουμε και το γάλα βράσει σε υψηλότερη θερμοκρασία, τότε εμφανίζεται το πρόβλημα της ψημένης γεύσης. Το ίδιο συμβαίνει και αν χρησιμοποιήσουμε σκόνη, εάν ξηρανθεί σε υψηλή θερμοκρασία. Υπάρχει δε, περίπτωση το παγωτό να έχει ξινή γεύση και δε σημαίνει πως είναι χαλασμένο. Αν κατά την παρασκευή του, χρησιμοποιήθηκε γάλα με λίγο παραπάνω

ξινή γεύση, τότε και το παγωτό που θα προκύψει θα είναι ξινό. Επίσης, αν το μίγμα δε διατηρήθηκε κάτω από τους 7°C, πάλι η γεύση που θα έχει θα είναι ξινή, χωρίς παρά ταύτα να είναι χαλασμένο, δηλαδή ξινισμένο.

Μια άλλη περίπτωση γεύσης, όχι καλής, είναι η ταγκή γεύση στο παγωτό. Αν το γάλα που θα χρησιμοποιήσουμε δεν το θερμάνουμε σωστά, τότε το παγωτό που θα προκύψει μπορεί να έχει ταγκή γεύση. Επίσης, αν στο παγωτό έχει προστεθεί βούτυρο, το οποίο είχε μouxλιάσει θα δημιουργηθεί πάλι ταγκή γεύση. Ακόμα και αν καθαριστεί επιφανειακά το βούτυρο, το πρόβλημα δε θα λυθεί. Είναι προτιμότερο να μη χρησιμοποιηθεί καν. Τέλος, ταγκή γεύση μπορεί να προσδώσει το βούτυρο που έχει αποθηκευτεί σε μεταλλικό δοχείο για περισσότερο από 5 ημέρες. Τα μέταλλα επιταχύνουν την αλλοίωση του βουτύρου, για αυτό είναι φρόνιμο να αποθηκεύονται σε γυάλινα βάζα, παλιά και ασφαλής πρακτική των γιαγιάδων μας!

Στα προβλήματα υψής συγκαταλέγονται οι ιδιόμορφες γευστικές αισθήσεις, καθώς απολαμβάνουμε το παγωτό μας. Η αμμώδης υφή στο παγωτό συμβαίνει κυρίως όταν το παγωτό υπολείπεται σε λίπος (κρέμα γάλακτος, βούτυρο κ.λπ.). Έτσι, αφού περιέχει πολύ άπαχο γάλα, που είναι πλούσιο σε περιεκτικότητα νερού, δημιουργούνται μικρά τρίμματα πάγου μέσα στο παγωτό. Αυτό το πρόβλημα εντείνεται όταν η θερμοκρασία του καταψύκτη αυξομειώνεται.

Άλλη μία περίπτωση είναι η τραχιά, άγρια υφή στο παγωτό, που δεν παύει να κάνει το έδεσμά μας λιγότερο απολαυστικό. Αυτό εμφανίζεται:

α. Όταν το μίγμα, ενώ ακόμα παρασκευάζεται στην παγωτομηχανή, ψύχεται με πολύ αργό ρυθμό.

β. Όταν το μίγμα δε ψύχεται σε ικανοποιητικό βαθμό στην παγωτομηχανή, με αποτέλεσμα να μπαίνει μαλακό στον καταψύκτη και να παγώνει εκεί.

γ. Όταν στον καταψύκτη δημιουργούνται σκαμπανεβάσματα της θερμοκρασίας.

δ. Όταν το παγωτό δεν έχει τη σωστή περιεκτικότητα σε λίπος.

ε. Όταν η προσθήκη ζελατίνης στο παγωτό έχει γίνει, χωρίς να το έχουμε αφήσει να ωριμάσει.

Όλες οι περιπτώσεις δημιουργούν στο παγωτό μεγάλους κρυστάλλους πάγου και την αίσθηση της τραχιάς ή και αμμώδους υψής που αναφέραμε παραπάνω.

Τέλος, το ελάττωμα της υψής της νιφάδας, όπου όταν τρώμε το παγωτό έχουμε την αίσθηση της νιφάδας χιονιού στο στόμα μας. Αυτό μπορεί να συμβεί αν το παγωτό δεν έχει αρκετό λίπος, ενώ παράλληλα έχει διογκωθεί πολύ και έχει γίνει εισαγωγή του αέρα πριν το μίγμα φτάσει στους 4-50°C. Έτσι, το παγωτό γίνεται υπερβολικά αφράτο.

Η εμφάνιση του παγωτού είναι εξίσου σημαντική. Το χρώμα είναι ένα πολύ χαρακτηριστικό γνώρισμα του παγωτού και το έχουμε συνδυάσει όλοι μας με τις γεύσεις. Για παράδειγμα, το κοκκινωπό σημαίνει φράουλα, το μπεζ, βανίλια. Για να πετύχουμε το επιθυμητό χρώμα χρειάζεται προσπάθεια και πείρα. Ακόμα και αν πετύχουμε το χρώμα, πρέπει να γνωρίζουμε ότι αν το παγωτό αποθηκευτεί για μακρύ χρονικό διάστημα χωρίς να είναι αεροστεγώς κλεισμένο, το χρώμα της επιφάνειάς του θα αλλοιωθεί, θα γίνει πιο έντονο ή πιο ανοικτό. Πολλές φορές, η αλλαγή στο χρώμα είναι σε τέτοιο βαθμό, που μπορεί να μην παραπέμπει πλέον στη γεύση που αντιστοιχεί. Πρέπει να σημειώσουμε πως από τις «ευκολότερες» εμφανισιακά, δηλαδή τις λιγότερο αλλοιώσιμες, γεύσεις παγωτού είναι η βανίλια και το καϊμάκι.

Συρρίκνωση του παγωτού

Ένα άλλο πιθανό «ατύχημα» της αλλοίωσης του παγωτού, είναι η συρρίκνωση. Η συρρίκνωση μπορεί να φτάσει ακόμα και έως το 50% της μάζας του. Σκεφτείτε να έχετε φτιάξει ένα παγωτό πετυχημένο και λαχταριστό, να το βάλετε σε ένα δοχείο στην κατάψυξη και μετά από λίγες μέρες να το ανοίξετε και να το βρείτε μισό. Αυτό συμβαίνει, όταν έχουμε απώλεια όγκου ή και σχήματος, ακόμα και όταν η θερμοκρασία του καταψύκτη είναι σταθερή και σωστή. Η συρρίκνωση είναι μεγαλύτερη, όταν παρυσιαζονται σκαμπανεβάσματα στη θερμοκρασία.

Η αιτία: Το παγωτό διογκώνεται γιατί του προσθέτουμε αέρα. Στο εσωτερικό του υπάρχουν φυσαλίδες εγκλωβισμένες. Η μία αιτία είναι ότι σπάνε οι φυσαλίδες αυτές και απελευθερώνεται ο αέρας. Η δεύτερη αιτία είναι ότι μπορεί η συσκευασία να είναι ελαττωματική και το παγωτό έχει απώλεια υγρασίας.

Η αντιμετώπιση: Γίνεται με το συνδυασμό των παρακάτω πρακτικών:

α. Να γίνεται χρήση όσον το δυνατόν καλύτερης ποιότητας υλικών και σε σωστή αναλογία.

β. Να γίνεται χρήση συμπυκνωμένου γάλακτος που δεν έχει υποστεί υψηλή θέρμανση κατά την αφυδάτωση.

γ. Να μην γίνεται υπερβολικό φούσκωμα του παγωτού γιατί από εκεί που κερδίζουμε σε όγκο, τελικά τον χάνουμε χειρότερα.

δ. Να διατηρούμε σταθερή τη θερμοκρασία του καταψύκτη.

ε. Να μην αποθηκεύεται το παγωτό για πολύ καιρό. Καλό είναι να γίνεται διάθεση πρώτα του παλαιότερου παγωτού και μετά του νέου.

Ποιοτικά κριτήρια του παγωτού

Η «ποιότητα παγωτού» περιέχει τρεις έννοιες, εξίσου σημαντικές: τη φυσική, τη χημική και τη μικροβιολογική ποιότητα.

Φυσική Ποιότητα είναι η υφή του παγωτού. Η διόγκωση και ο τρόπος που λιώνει ένα παγωτό, αλλά και η όψη του, αποτελούν δείκτες της φυσικής ποιότητάς του. Όσο πιο επιμελής και σχολαστικός είναι ο παραγωγός κατά την παρασκευή του παγωτού, τόσο πιο καλή φυσική ποιότητα έχει το αποτέλεσμα.

Χημική Ποιότητα. Αφορά στην ποιότητα, στη γεύση του παγωτού και εξαρτάται από την ποσότητα, την ποιότητα και τον συνδυασμό των συστατικών του, όπως για παράδειγμα το ποσοστό του λίπους που έχει προστεθεί στο παγωτό. Είναι σημαντικό να ακολουθείται πιστά η συνταγή παρασκευής, για να αποφεύγονται δυσάρεστες εκπλήξεις.

Μικροβιολογική Ποιότητα. Αφορά στη διατροφική ποιότητα, όπου όλοι καταλαβαίνουμε πόσο σημαντική είναι και εξαρτάται άμεσα από τη χαμηλή περιεκτικότητα του παγωτού σε μικροοργανισμούς. Είναι γνωστό ότι το παγωτό περιέχει μικροοργανισμούς, όπως τα κολοβακτηρίδια. Όμως, όταν το παγωτό διατηρείται σε σωστές συνθήκες συντήρησης, εμποδίζεται η αύξηση του πληθυσμού των μικροοργανισμών και κατά συνέπεια διατηρεί τη γεύση και το άρωμά του αναλλοίωτα, ενώ παράλληλα είναι ασφαλές για την υγεία του καταναλωτή.

Αποθήκευση, συντήρηση και διάθεση του παγωτού

Η σωστή συντήρηση συντελεί στην καλή φυσική ποιότητα του παγωτού. Κατά την αποθήκευση, το παγωτό πρέπει να διατηρείται σε όσο το δυνατό πιο σταθερή θερμοκρασία, γιατί η διακύμανση της θερμοκρασίας οδηγεί στο σχηματισμό μεγάλων κρυστάλλων, που δεν είναι ευχάριστοι στη γεύση. Αν δεν υπάρχει σταθερή θερμοκρασία, το παγωτό συρρικνώνεται, καθώς οι φυσαλίδες αέρα που δημιουργούνται μέσα στο παγωτό κατά την διόγκωσή του διαφεύγουν. Η διατήρηση σταθερής θερμοκρασίας κατά την κατάψυξη του παγωτού συμβάλει σημαντικά στην καλή υφή του.

Η μικροβιολογική ποιότητα του παγωτού, είναι ένα εξίσου σημαντικό θέμα. Αρκετά περιστατικά τροφικών δηλητηριάσεων έχουν αναφερθεί διεθνώς από παγωτά. Στις περισσότερες των περιπτώσεων, αιτία ήταν η κακή αποθήκευση και συντήρηση του παγωτού. Κατά την αποθήκευση του παγωτού στην κατάψυξη, οι μικροοργανισμοί που υπάρχουν σ' αυτό, παραμένουν ζωντανοί, αλλά σε αδρανή κατάσταση. Όταν, όμως, το παγωτό βρεθεί από την κατάψυξη σε ψηλότερη θερμοκρασία, οι μικροοργανισμοί πολλαπλασιάζονται. Όταν η θερμοκρασία συντήρησης δεν είναι σταθερή, αλλά αυξομειώνεται κατά την άνοδό της, ο πληθυσμός των μικροοργανισμών αυξάνεται, ενώ κατά την πτώση της αδρανοποιείται. Με κάθε άνοδο της θερμοκρασίας, όλο και νέοι μικροοργανισμοί προστίθενται στους υπάρχοντες, ώστε από ένα σημείο και μετά υποβαθμίζεται η ποιότητα του παγωτού και καταλήγει ακατάλληλο για κατανάλωση. Όταν η θερμοκρασία δε διατηρείται σε ικανοποιητικά χαμηλά όρια, αλλά δεν παρουσιάζει διακυμάνσεις, παρατηρείται κάτι ανάλογο σε μικρότερη ένταση. Συνεπώς, η σταθερή θερμοκρασία είναι το σημαντικότερο μέλημα για την καλή μικροβιολογική ποιότητα του παγωτού.

Οι συνθήκες αποθήκευσης και διάθεσης του παγωτού είναι ένας εξίσου σημαντικός παράγοντας ποιότητας. Στο παγωτό που διατίθεται σε ατομικές ή οικογενειακές συσκευασίες κατευθείαν στους καταναλωτές, σπάνια δημιουργούνται προβλήματα από υγειονομικής πλευράς. Όμως, κατά την χύδην πώληση του παγωτού χρειάζεται ιδιαίτερη προσοχή, γιατί συνήθως το παγωτό επιμολύνεται από τον αέρα λόγω του τρόπου μεταφοράς από το μεγάλο δοχείο σε ατομικό (βιτρίνα όπου ανοίγει και έρχεται σε επαφή με τον περιβάλλοντα χώρο) αλλά και από το εργαλείο που χρησιμοποιείται για το σερβίρισμα. Επίσης, κίνδυνοι μπορεί να προκύψουν στα λεγόμενα μαλακά παγωτά που πωλούνται στους καταναλωτές από παγωτομηχανές, όταν δεν τηρούνται οι στοιχειώδεις κανόνες υγιεινής, όπως το καθημερινό καθάρισμα και απολύμανση της μηχανής και η χρησιμοποίηση παστεριωμένων πρώτων υλών.

Η σχολαστικότητα κατά την παραγωγή, τη συντήρηση αλλά και τη διάθεση του τόσο ευαίσθητου και αγαπητού αυτού γλυκού, συμβάλλει στο καλύτερο γευστικό του αποτέλεσμα. Συγχρόνως, μας εξασφαλίζει και την υγιεινή για τον καταναλωτή, βασική μέριμνα κάθε επαγγελματία.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.

1. Βαλεντίνη Ιγνατιάδου – Ραγκούση (1998). Χημεία Φυσικών Προϊόντων. Εκδόσεις Συμμετρία 2. www.foodbites.eu 3. Σκανδάμης Π. (2000). Σημειώσεις Τεχνολογίας Γάλακτος Ι. Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων. Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών

Οι τάσεις και τα χαρακτηριστικά του ποιοτικού παγωτού

Νίκος Παπαδόπουλος {Γεωπόνος επιστήμης και τεχνολογίας τροφίμων}

Η αγορά αλλάζει. Αυτή είναι μία διαπίστωση με πολλές και διαφορετικές ερμηνείες. Η αγορά αλλάζει με ρυθμούς που καμιά φορά ξεγελούν. Δεν πρόκειται για κοσμογονικές αλλαγές, αλλά για μικρά σημάδια που στην αρχή δεν τα προσέχει κανείς, στη συνέχεια όλοι προσαρμόζονται σε αυτά και στο τέλος, υιοθετούν τις προσαγές της αγοράς χωρίς καλὰ–καλὰ να έχει καταλάβει κανείς πότε και πώς έγινε αυτό.



Ένα πολύ χαρακτηριστικό παράδειγμα τέτοιων αλλαγών αφορά και στο παγωτό. Η αντίληψη που επικρατεί είναι ότι το παγωτό σίγουρα δεν είναι κάτι καινούριο. Ακόμη και αν στην πραγματικότητα έχει υποστεί τεράστιες αλλαγές τα τελευταία χρόνια, δεν μας κάνει καμία εντύπωση πλέον, ακριβώς γιατί οι αλλαγές αυτές έγιναν με αργό ρυθμό. Και ο αργός ρυθμός στις περισσότερες περιπτώσεις δεν προκαλεί αντιδράσεις.

Πριν από δεκαπέντε χρόνια ποιος θα μπορούσε να φανταστεί πως μια εικοσιδυάρα βιτρίνα παγωτού θα είναι απαραίτητη για όποιον ασχολείται συστηματικά με αυτό, για να μην αναφερθούμε στα καταστήματα που έχουν δύο τέτοιες βιτρίνες παγωτού! Και ποιος να μας έλεγε τότε πως, ο τεχνίτης θα πρέπει να μάθει να στήνει το παγωτό του βουνό, και μάλιστα με δύο-τρεις

διαφορετικούς τρόπους και στη συνέχεια, να το διακοσμή και με χίλια δυό καλούδια... Ποιός θα φανταζόταν πως τέλη Ιανουαρίου, που ακόμη η θέρμανση είναι σε λειτουργία στα σπίτια, οι καταστηματάρχες ανοίγουν τις βιτρίνες και κατασταλάζουν σιγά-σιγά στις γεύσεις του παγωτού και στις βάσεις που θα δουλέψουν τη νέα χρονιά! Ποιός θα έβαζε με το μυαλό του πως μέσα στο καταχείμωνο θα υπήρχαν πεζοδρόμια γεμάτα με κόσμο που τρώει παγωμένο γιασούρτι!

Θυμάται κανένας πώς έγιναν τα πρώτα βήματα στο πιο «προχωρημένο» παγωτό; Θυμάστε πώς οι επαγγελματίες έψαχναν να πρωτοτυπήσουν και να βγάλουν σε παγωτό γεύσεις που ήταν ήδη γνωστές στους καταναλωτές από τη ζαχαροπλαστική, για παράδειγμα ένα παγωτό Black Forest! Για να φτάσουμε σήμερα

στο ακριβώς αντίθετο άκρο: να επιλέγονται οι πιο πιασάρικες γεύσεις παγωτού και να γίνονται τούρτες και πάστες! Κατά συνέπεια, ακόμα και η ζαχαροπλαστική εξελίσσεται με βάση τις ενδείξεις που έχουμε για τις προτιμήσεις του πελάτη μας στο παγωτό!

Τα ερωτήματα είναι πολλά. Πώς έγιναν όλα αυτά, τότε φτάσαμε ως εδώ, ποιος είναι αυτός που άλλαξε την αγορά, γιατί έγινε αυτή η αλλαγή και σε τελική ανάλυση, μας συμφέρει αυτό που συνέβη; Ας ξεκινήσουμε με μια διαπίστωση που δεν επιδέχεται αμφισβητήσεις: το παγωτό που τρώμε σήμερα στην Ελλάδα είναι σαφώς πολύ καλύτερο από αυτό που τρώγαμε πριν από δέκα, ακόμη και πριν από πέντε χρόνια! Ο έλληνας ζαχαροπλάστης έχει γίνει σε μεγάλο βαθμό γνώστης του θέματος, έχει άποψη, γνωρίζει τους καταναλωτές και τις συνήθειές τους, «μυρίζεται» τις εξελίξεις και τελικώς, φτιάχνει ένα πολύ καλό παγωτό! Θα συμφωνήσουν όλοι πως, μας κακοφαίνεται πλέον όταν τρώμε ένα παγωτό που είναι πολύ παγωμένο ή που έχει κρυστάλλους, που έχει διαφορετική υφή από γεύση σε γεύση, που άλλο λείει και άλλο είναι, που αφήνει άσχημη επίγευση ή λιπαρότητα στο στόμα και που τελικά δε δίνει την απόλαυση που περιμέναμε.

Αυτή είναι και η πρώτη λέξη-κλειδί: **ΑΠΟΛΑΥΣΗ**. Το παγωτό, σε μεγαλύτερο βαθμό από το γλυκό, εμπεριέχει την αίσθηση και την προσδοκία της απόλαυσης. Ακριβώς επειδή η κατανάλωσή του είναι περισσότερο παρορμητική παρά επιβαλλόμενη. Τί σημαίνει αυτό; Το γλυκό σε ένα μεγάλο ποσοστό συνδυάζεται με μια γιορτή, με μια ειδική περίπτωση. Σπάνια, έως ποτέ, κάποιος θα περάσει από ένα ζαχαροπλαστείο και θα αγοράσει ένα προφιτερόλ και ένα τσπζ κέκ απλά για να το φάει μόνος του.

Αντιθέτως, χωρίς κανέναν απολύτως προγραμματισμό, αν εκεί που περπατάμε βρεθούμε μπροστά σε μία βιτρίνα με παγω-



τά, είτε εξαιτίας των χρωμάτων, είτε των φώτων, είτε λόγω του ωραίου μαγαζιού, μπαίνουμε πολύ εύκολα στον πειρασμό να παραγγείλουμε δύο μπάλες παγωτό! Και όχι μόνο αυτό, αλλά πειραματιζόμαστε και διαλέγουμε άγνωστες σε μας γεύσεις: εκείνη τη γεύση μπισκότο με την πραλίνα, με τα σπασμένα κομμάτια μπισκότου και τις μικρές ολοκόκκινες αμαρένες, που διπλώνεται σε βελούδινο πάπλωμα και έχει εκείνες τις λεπτές πτυχώσεις που θέλεις οπωσδήποτε να βάλεις το κουτάλι σου!

ΠΑΡΟΡΜΗΣΗ. Η δεύτερη λέξη-κλειδί. Τεράστια ποσά δαπανώνται από τις εταιρείες για να εκμεταλλευτούν την παρόρμηση! Αυτό το κομμάτι του υποσυνείδητου που δεν ελέγχουμε ή που, στην καλύτερη περίπτωση, δε θέλουμε να ελέγξουμε. Οι

εταιρείες δίνουν ολόκληρες μάχες για τα ράφια με τις τοίχες και τις καραμέλλες μπροστά στα ταμεία των σουπερμάρκετ. Ακριβώς γιατί εκεί είναι που η παρόρμηση μας οδηγεί στο να απλώσουμε το χέρι στα πολύχρωμα, μοδάτα κουτάκια με τις τοίχες χωρίς να υπολογίζουμε το κόστος ή κανένα άλλο παράγοντα!

Με το παγωτό όμως, συμβαίνει και κάτι άλλο. Το παγωτό είναι κάτι σαν μεγεθυντικός φακός της γεύσης. Με ένα μαγικό τρόπο η αίσθηση της γεύσης πολλαπλασιάζεται, παίρνει άλλη διάσταση, γίνεται τεράστια! Χωρίς καμία υπερβολή. Ας πάρουμε δύο βασικές γεύσεις από την βιτρίνα του παγωτού: τη φράουλα και το φουντούκι. Όσοι κάνουν παγωτό με φρέσκα φρούτα, θα ξέρουν πως οι φρέσκοι φράουλες στη συνταγή δεν μπορούν να ξεπερνούν το 35%, άντε, το πολύ 40%. Αντιστοίχως, τα φουντούκια στη συνταγή δε θα πρέπει να ξεπερνούν το 15% και αυτό είναι ένα ανώτατο, κρίσιμο όριο, ειδικά σε ό,τι αφορά τα παγωτά με γεύσεις ξηρών καρπών.

Γιατί η συμμετοχή του φρούτου και του ξηρού καρπού δεν μπορεί να ξεπεράσει αυτά τα ποσοστά; Η ιδέα ότι αν προσθέσουμε περισσότερη ποσότητα από αυτά, θα δώσουμε πιο έντονη γεύση στο παγωτό μας, είναι λάθος. Όσο και αν το θέλει κάποιος, όσο και αν συνδέει την ποιότητα με την ποσότητα και θέλει με αυτόν τον τρόπο να την προσφέρει στους πελάτες του, απλώς, δε γίνεται. Η απάντηση είναι τόσο απλή, όσο και παράξενη: δεν μπορείς να βάλεις περισσότερο γιατί το παγωτό θα καταλήξει να έχει απαράδεκτη γεύση! Ακόμη και αν είμαστε τόσο καλοί «μάστορες» και μπορούμε να φέρουμε την κάθε συνταγή στα μέτρα μας, ακόμη και αν έχουμε όλα τα βοηθητικά υφής και ξέρουμε να τα ζυγίσουμε σωστά στη συνταγή μας, ακόμη και αν έχουμε τον πιο σύγχρονο εξοπλισμό, το παγωτό κυριολεκτικά δε θα μπαίνει στο στόμα... Και δε θα φταίμε σε τίποτα εμείς! Απλούστατα, το παγωτό έχει την ιδιότητα να μεγεθύνει τις γεύσεις! Βάζεις ένα και παίρνεις πέντε, βάζεις δέκα και παίρνεις εκατό. Και πριν προλάβει κάποιος να σκεφτεί κάτι τέτοιο, πρέπει να παρατηρήσουμε ότι δεν είναι αυτό το σημείο στο οποίο γίνεται η οικονομία στο παγωτό, αλλά και δράπτοντας την ευκαιρία να μιλήσουμε για την **ΠΟΙΟΤΗΤΑ** του παγωτού.

Όσο αφορά την ποιότητα, θα ξεκινήσουμε από αυτό ακριβώς το πρόβλημα που παρουσιάζει το παγωτό: το ότι μεγεθύνει τις γεύσεις. Όλες, ανεξαιρέτως. Που σημαίνει και τις καλές, αλλά και τις «κακές»... Που με την σειρά του σημαίνει πως, αν έχετε ένα δεύτερης ποιότητας γάλα ή μία κρέμα γάλακτος με βαριά μυρωδιά ή μία ζάχαρη που έχει πολύ υγρασία και έχετε μια υποψία από την ώρα που σκίσατε το τσουβάλι πως δε μυρίζει και τόσο καλά, απλώς, ΜΗΝ ΤΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΣΤΟ ΠΑΓΩΤΟ! Από τη στιγμή που ένας επαγγελματίας κρίνει πως το προϊόν είναι ασφαλές για κατανάλωση και απλώς, έχει κάποια χαρακτηριστικά όχι τόσο ελκυστικά, καλό θα είναι να το χρησιμοποιήσει κάπου αλλού. Σίγουρα, ΟΧΙ ΣΤΟ ΠΑΓΩΤΟ! Δεν είναι δυνατό να καταλήξουμε σε ποιοτικό παγωτό ξεκινώντας από «δεύτερες» πρώτες ύλες! Κάτι που σημαίνει ότι γενικότερα και ειδικότερα στο παγωτό, η ποιότητα κάνει το προϊόν πιο εμπορικό!

Τι σημαίνει όμως ο όρος «καλό παγωτό»; Σίγουρα κανένας δε θέλει να παράγει μέτριο παγωτό. Όπως σε κάθε τι, έτσι και στο παγωτό, η ποιότητα έχει δύο διακριτές περιοχές: την αντικειμενική και την υποκειμενική. Η υποκειμενική ποιότητα είναι, πολύ απλά, το γούστο μας. Δεν υπάρχει κανένα επιχείρημα που να μπορεί να επέλθει στους λόγους για τους οποίους κάποιος επιλέγει το παγωτό του ενός και όχι το παγωτό του άλλου. Αυτό είναι η υποκειμενική ποιότητα και δεν έχει να κάνει με την ποιότητα του προϊόντος, αλλά, είναι σαφέστατα συνυφασμένο με τα γούστα των καταναλωτών.

Αν υποθέσουμε ότι σε κάποιον πελάτη αρέσει ένα παγωτό φράουλα που έχει κίτρινο χρώμα ή του αρέσει ένα παγωτό με μπόλικους κρυστάλλους ή ένα παγωτό που αφήνει μια αίσθηση λιπαρότητας στον ουρανίσκο, σίγουρα θα παραξενευτούμε. Και αυτό

γιατί αυτά που του αρέσουν δεν είναι θέματα γούστου, αλλά θέματα ουσίας, που δεν ταιριάζουν με αυτό που λέμε «καλό παγωτό», ανεξάρτητα από τη γεύση που επιλέγει ο καθένας. Με αυτό το απλούστατο παράδειγμα, περάσαμε στο θέμα των αντικειμενικών χαρακτηριστικών του «καλού παγωτού», αυτών δηλαδή των χαρακτηριστικών που ξεφεύγουν από το προσωπικό γούστο και πάνε στην ουσία, σε αδιαμφισβήτητους δείκτες ποιότητας.

- Το «καλό παγωτό», καταρχήν, έχει ΟΜΟΙΟΜΟΡΦΗ ΕΜΦΑΝΙΣΗ στη βιτρίνα, ανεξαρτήτως γεύσης. Δε μπορεί κάποιος να έχει στη βιτρίνα του μία λεκάνη γεμάτη παγωτό και δίπλα της μία άλλη άδεια, εκτός και αν αυτό απαιτείται από τη συγκεκριμένη διακόσμηση, πράγμα που παρατηρείται σαν τάση τον τελευταίο καιρό. Είναι όμως κάτι διαφορετικό το να πετυχαίνει ένα εφέ στη βιτρίνα του επειδή το επιδιώκει και είναι κάτι άλλο το να μη μπορεί να το αποφύγει ή, ακόμη χειρότερα, να αδιαφορεί για την ανομοιομορφία της βιτρίνας του.

Από τη στιγμή που έχει στήσει στη βιτρίνα του το παγωτό όπως το θέλει, πρέπει να διδάξει και το προσωπικό του να μην την καταστρέφει στο σερβίρισμα, αλλά, να αξιοποιεί τη δουλειά του για το καλύτερο δυνατό αποτέλεσμα. Το πώς θα σερβίρεται το παγωτό δεν είναι επί του παρόντος, αλλά δεν είναι και κάτι ιδιαίτερα πολύπλοκο: απλώς, μη χαλάτε τη βιτρίνα σας και κρατείστε κάτι από την έκπληξη της διακόσμησης για όλους τους πελάτες, που σημαίνει μη «ξύνετε» την επιφάνεια του παγωτού για να ευχαριστήσετε τους πρώτους πελάτες γιατί το υπόλοιπο «γυμνό από στολίδια» παγωτό θα σας εκδικηθεί μένοντας απούλητο!

- Το «καλό παγωτό» μοιάζει με αυτό που ισχυρίζεται πως είναι: υπάρχει δηλαδή, ΣΥΜΦΩΝΙΑ ΧΡΩΜΑΤΟΣ και ΓΕΥΣΗΣ. Δεν υπάρχει κίτρινη φράουλα, ούτε κόκκινο ακτινίδιο, ούτε άσπρο μάνγκο. Από την άλλη όμως, καταναλωτές και επαγγελματίες έχουμε αποδεχτεί ότι, το παγωτό ΜΠΑΝΑΝΑ έχει το χρώμα του μέρους του φρούτου που πετάμε: κίτρινο, σαν το χρώμα της φλούδας της μπανάνας! Επίσης, υπάρχουν γεύσεις που παρουσιάζονται με δύο ή περισσότερα χρώματα, όπως το παγωτό ΦΟΥΝΤΟΥΚΙ, που βγαίνει τόσο στο χρώμα του φουντουκιού, όσο και στο χρώμα της πραλίνας φουντουκιού. Σε κάθε περίπτωση όμως, τα δύο χρώματα αντιστοιχούν σε αναγνωρίσιμο, από τον καταναλωτή, αρχικό και τελικό προϊόν, αντίστοιχα.

- Το «καλό παγωτό» έχει χαρακτηριστική, αντιπροσωπευτική ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ σε κάθε γεύση, που παραμένει σταθερή κάθε μέρα, δε ξεφεύγει σε υπερβολές και δείχνει φροντίδα για την εικόνα της βιτρίνας. Η διακόσμηση δεν είναι για να τη βγάζουμε ώστε να φάμε το παγωτό! Μπαίνει εκεί για να καταναλωθεί ΜΑΖΙ με το παγωτό! Φροντίστε να κατανέμετε τις ρίπλες με τέτοιο τρόπο ώστε να ικανοποιούνται όλοι οι πελάτες! Μην αφήνετε μεγάλα κομμάτια διακόσμησης, ειδικά εκείνων που έχουν σα βάση τα λιπαρά, χωρίς να τα ενσωματώσετε ομοιόμορφα στο παγωτό, γιατί αλλιώς θα σφίξουν.

- Το «καλό παγωτό» δεν κρίνεται από την ένταση της γεύσης, αλλά, από την ΣΑΦΗΝΕΙΑ της. Το παγωτό ΜΠΙΣΚΟΤΟ πρέπει να έχει γεύση μπισκότου, όπως το παγωτό ΡΟΔΑΚΙΝΟ δεν πρέπει να θυμίζει πεπόνι. Στη συνέχεια, η γεύση πρέπει να παραμένει για λίγο και να αφήνει το στόμα καθαρό, χωρίς καμιά απολύτως επίγευση. Σε αντίθεση με το γλυκό, σπανίως κάποιος επιλέγει μία μόνο γεύση όταν στέκεται μπροστά σε μία όμορφη βιτρίνα παγωτού. Άρα, σαν επαγγελματίες οφείλουμε να θέτουμε την κάθε γεύση στο συνολικότερο περιβάλλον κατανάλωσης του παγωτού και να σκεφτόμαστε ότι, τη μία γεύση θα την ακολουθήσει μία άλλη και ίσως και μία τρίτη, οπότε το στόμα πρέπει κάθε φορά να μένει καθαρό για να μπορεί να δεχτεί την επόμενη γεύση χωρίς πρόβλημα.

- Η βιτρίνα πρέπει να έχει ακριβή ΣΗΜΑΝΣΗ των γεύσεων. Μια ετικέτα «Παγωτό Φράουλα» διευκρινίζει πολύ λίγα, δείχνει αδια-

φορία και ουσιαστικά υποσκάπτει μια προσπάθεια που μπορεί να αξίζει περισσότερα, όπως για παράδειγμα, αν πρόκειται για ένα «Παγωτό Φράουλα με φρέσκα φρούτα, με variegato αγριοφράουλας σε ελαφρύ σιρόπι». Απλό και αποτελεσματικό. Αποδεικνύει με τον απλούστερο τρόπο την επιθυμία του επαγγελματία να επικοινωνήσει στον πελάτη του τη μαστοριά του, να του εξηγήσει τη ξεχωριστή πινελιά που επέλεξε να δώσει σε μια πασίγνωστη γεύση, που πιθανότατα ο πελάτης θα επέλεγε έτσι κι αλλιώς.

Και τελευταίο αλλά εξίσου σημαντικό:

- Το καλό παγωτό έχει ομοιογενή, κρεμώδη υφή σε όλες τις γεύσεις, χωρίς κρυστάλλους και δεν είναι παγωμένο, αλλά ΔΡΟΣΕΡΟ. Αυτό το χαρακτηριστικό αποτελεί και το δυσκολότερο δείκτη ποιότητας. Ας πάρουμε ένα παράδειγμα. Έχουμε τρεις πολύ εμπορικές γεύσεις παγωτού: ένα παγωτό ΛΕΜΟΝΙ φτιαγμένο σε βάση νερού, ένα παγωτό ΤΙΡΑΜΙΣΟΥ, που περιέχει όχι μόνο ζάχαρη αλλά και αλκοόλ και τέλος, ένα παγωτό ΦΟΥΝΤΟΥΚΙ. Ποιο είναι το πιο «ευαίσθητο» από αυτά τα τρία; Το ΤΙΡΑΜΙΣΟΥ γιατί «πέφτει» και τρέχει από τη λεκάνη του παγωτού. Οπότε, το παγωτό ΤΙΡΑΜΙΣΟΥ, είναι εκείνο που οδηγεί τις επιλογές μας σε ό,τι αφορά την ρύθμιση της θερμοκρασίας της βιτρίνας μας με το εξής σκεπτικό: αφού είναι εκείνο που λειώνει πρώτο, ρυθμίζουμε τη βιτρίνα στη θερμοκρασία που το ΤΙΡΑΜΙΣΟΥ στέκει ανεκτά. Οπότε συμβαίνει το εξής: στη θερμοκρασία που το ΤΙΡΑΜΙΣΟΥ στέκει καλά, το ΦΟΥΝΤΟΥΚΙ πετρώνει και το ΛΕΜΟΝΙ βγαίνει σε τρίμματα! Και την ίδια στιγμή, το παγωτό ΚΑΡΥΔΑ, είναι κρεμώδες και οπατουλαριστό όσο ακριβώς πρέπει! Ακόμα και αν διαλέξαμε την καλύτερη καοσάρα βάση, συμπληρώσαμε δεξτρώζες, ιμπερτοζάχαρη, πρωτεΐνες και σκόνη άπαχο γάλα, επιλέξαμε από κάθε εταιρεία την καλύτερη γεύση, ζυγίσαμε με ακρίβεια φαρμακοποιού και έχουμε τα καλύτερα μηχανήματα, στο τέλος, καταλήγουμε με παγωτό που έχει τέσσερις διαφορετικές υφές στην ίδια βιτρίνα! Κάτι που κάνει και το σερβίρισμα μαρτύριο! Τί ακριβώς συμβαίνει όμως; Η απάντηση είναι τόσο απλή, όσο και περίπλοκη και εντοπίζεται στα δύο βασικά συστατικά του παγωτού: στη ζάχαρη και στην κρέμα γάλακτος. Η ζάχαρη, τα σάκχαρα γενικότερα, είναι εκείνα που μαλακώνουν το παγωτό. Η κρέμα γάλακτος και τα λιπαρά γενικότερα είναι εκείνα που σκληραίνουν το παγωτό. Το παγωτό γίνεται κρεμώδες όταν υπάρχουν αρκετά σάκχαρα που δεν θα επιτρέψουν στο νερό να κρυσταλλώσει. Το παγωτό θα αποκτήσει «σώμα» όταν έχει τα απαιτούμενα λιπαρά.

Εδώ εντοπίζεται το επόμενο βήμα στο ποιοτικό παγωτό! Στην ΥΦΗ του παγωτού και μάλιστα, στην ομοιόμορφη υφή του παγωτού σε όλες τις γεύσεις! Ο κάθε επαγγελματίας οφείλει πλέον να μάθει το παγωτό «από μέσα», που σημαίνει πως πρέπει να κάνει πράξη όλα όσα ακούγονται εδώ και καιρό. Τώρα επείγει να ανοίξει κανείς τ' αυτιά του και να δοκιμάσει άγνωστα μέχρι χτες σάκχαρα, να ισορροπήσει ασύμβατα μεταξύ τους υλικά, να βάλει στο μέτρημα της συνταγής παραμέτρους που μέχρι χτες έμοιαζαν να μην έχουν καμία σχέση με τη συνταγή του παγωτού. Αυτός είναι και ο λόγος που οι εταιρείες έχουν αρχίσει να κυκλοφορούν βάσεις παγωτού με όλο και μεγαλύτερη δοσολογία, με 150, 180, ακόμη και με 250 γραμμάρια στο κιλό γάλακτος! Προτείνουν μια έτοιμη λύση στο πρόβλημα της υφής! Και ίσως και μερικά ακόμη πλεονεκτήματα: μειωμένο κόστος αποθήκευσης πρώτων υλών και μείωση πιθανότητας λαθών στο ελάχιστο. Μια καοσάρα βάση είναι μια σημαντική βελτίωση, ένα καλό πρώτο βήμα για καλύτερο παγωτό, ειδικά αν δεν έχουμε μεγάλη εμπειρία στον χώρο του παγωτού και δεν υπάρχει χρόνος για πειραματισμούς.

Επείγει λοιπόν ο επαγγελματίας του παγωτού, να μάθει, να «σπουδάσει» το παγωτό σε βάθος, έπειτα να βάλει σε πράξη όλα αυτά που έμαθε και τέλος, αν αποφασίσει πως υπάρχει λόγος, να παραμείνει στις βάσεις υψηλής δοσολογίας.

Εποχιακά λαχανικά και φρούτα

και η διατροφική τους αξία

Γεωργία Παπαλουκά {Μάγειρας}



Κουνουπίδι

ΒΙΤΑΜΙΝΕΣ

C, K, B1, B2, B3, B6,
Παντοθενικό, Βιοτίνη, Φυλλικό οξύ

ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Μαγνήσιο, Φώσφορο, Κάλιο,
Μαγγάνιο

ΛΟΙΠΑ

Χολίνη, Φυτικές ίνες, Υδατάνθρακες,
Ω-3 λιπαρά οξέα, Πρωτεΐνες

ΘΕΡΜΙΔΕΣ

25kcal/100gr ωμό
23kcal/100gr βρασμένο

ΣΥΝΔΥΑΖΕΤΑΙ ΙΔΑΝΙΚΑ ΜΕ

μήλο, κόκκινη πιπεριά, φρέσκος
κόλλαντρος, παρμεζάνα, μπλε τυρί



Μπρόκολο

ΒΙΤΑΜΙΝΕΣ

A, C, K, E, B1, B2, B3, B6
Παντοθενικό, Φυλλικό οξύ

ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Χρώμιο, Φώσφορος, Μαγγάνιο, Κάλιο,
Χαλκός, Μαγνήσιο, Ψευδάργυρος,
Σίδηρος, Ασβέστιο, Σελήνιο

ΛΟΙΠΑ

Φυτικές ίνες, Υδατάνθρακες, Χολίνη,
Ω-3 λιπαρά οξέα, Πρωτεΐνες

ΘΕΡΜΙΔΕΣ

34kcal/100gr, Ωμό και βρασμένο

ΣΥΝΔΥΑΖΕΤΑΙ ΙΔΑΝΙΚΑ ΜΕ

λεμόνι, μέντα, κοτόπουλο, καρότο,
ντομάτα, φέτα



Παντζάρια

ΒΙΤΑΜΙΝΕΣ

Φυλλικό οξύ, C, B1, B2, B3, B6
Παντοθενικό, B - καροτένιο

ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Μαγγάνιο, Κάλιο, Χαλκό, Μαγνήσιο,
Φώσφορο, Σελήνιο, Ψευδάργυρο

ΛΟΙΠΑ

Φυτικές ίνες, Πολυακόρεστα,
Υδατάνθρακες, Χολίνη

ΘΕΡΜΙΔΕΣ

43kcal/100gr ωμό,
44kcal/100gr, βρασμένο

ΣΥΝΔΥΑΖΕΤΑΙ ΙΔΑΝΙΚΑ ΜΕ

μέλι, αγριοράπανο, πράσσο,
γιαούρτι, κασικίσιο τυρί,
βασιλικός, μήλα, αβοκάντο



Καρότα

ΒΙΤΑΜΙΝΕΣ

A, C, E, K, B1, B2, B3, B6
Βιοτίνη, Παντοθενικό, Φυλλικό οξύ

ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Κάλιο, Μαγγάνιο, Φώσφορο, Χαλκός

ΛΟΙΠΑ

Φυτικές ίνες, Υδατάνθρακες

ΘΕΡΜΙΔΕΣ

41kcal/100gr, ωμό
37kcal/100gr, βρασμένο

ΣΥΝΔΥΑΖΕΤΑΙ ΙΔΑΝΙΚΑ ΜΕ

κύμινο, πορτοκάλι, αμύγδαλα, μπράντι, μοσχάρι



Πάχανο

ΒΙΤΑΜΙΝΕΣ

C, K, B1, B2, B3, B6, Φυλλικό, Παντοθενικό

ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Μαγγάνιο, Κάλιο, Χαλκός, Φώσφορος
Σελήνιο, Μαγνήσιο, Σίδηρος, Ασβέστιο

ΛΟΙΠΑ

Φυτικές ίνες, Υδατάνθρακες, Χολίνη, Πρωτεΐνες

ΘΕΡΜΙΔΕΣ

25kcal/100gr, ωμό
23kcal/100gr, βρασμένο

ΣΥΝΔΥΑΖΕΤΑΙ ΙΔΑΝΙΚΑ ΜΕ

σκόρδο, μπέικον, κάστανα, κοτόπουλο, κάρυ, τζίντζερ



ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Τσουρέκι γεμιστό

Αλέξανδρος Δ. Κριτσαντώνης {Τεχνικός Σύμβουλος Αρτοποιίας}

Το αγαπημένο γλύκισμα μικρών και μεγάλων, είναι παραδοσιακά συνδεδεμένο με τη γιορτή του Πάσχα. Εδώ σας το παρουσιάζουμε σε μία πολύ γευστική παραλλαγή με γέμιση πραλίνας φουντουκιού.

Τσουρέκι γεμιστό

Υλικά για τη ζύμη τσουρεκιού

1 κιλό αλεύρι για τσουρέκι, 320 γρ. ζάχαρη, 4 τμχ. αυγά, 200 γρ. γάλα νωπό, 20 γρ. μαχλέπι, 1 πορτοκάλι ξύσμα, 2 γρ. μαστίχα, 100 γρ. μαγιά, 100 γρ. νερό, 200 γρ. βούτυρο

Εκτέλεση

Ζυγίζουμε όλα τα υλικά. Λιώνουμε τη μαγιά σε χλιαρό νερό και ζυμώνουμε ρίχνοντας τα υπόλοιπα υλικά, ελαφρώς ζεσταμένα, για 3' στην αργή ταχύτητα και 20' στη γρήγορη ταχύτητα. Τελευταίο προσθέτουμε λιωμένο το βούτυρο, όταν βάλουμε τη δεύτερη ταχύτητα. Αφήνουμε τη ζύμη να ξεκουραστεί. Πλάθουμε σε σχήμα που θέλουμε, τοποθετούμε σε λαμαρίνα με λαδόκολλα και στοφάρουμε. Αλείφουμε με ασπράδι αυγού και ψήνουμε σε έτοιμο φούρνο 160°C για 35-40'.

Σιρόπιασμα

Όταν κρυώσει το τσουρέκι, το κόβουμε στη μέση και το σιροπιάζουμε βουτώντας το σε ελαφρύ 28ο Brix σιρόπι. Σουρώνουμε καλά σε συρματίνη σχάρα.

Γέμιση

Πραλίνα φουντουκιού. Φουντούκι ελαφρώς σπασμένο.

Μοντάρισμα

Με σακούλα κορνέ βάζουμε στο κάτω μέρος του σιροπιασμένου τσουρεκιού την πραλίνα και πασπαλίζουμε τα κομμάτια φουντουκιού. Τοποθετούμε το πάνω μέρος και γαρνίρουμε με ρευστή λευκή σοκολάτα και τριμμένο φουντούκι.

Καλή επιτυχία!



1



2



3



4



5



6



7



8



9

Πίτα με αρνί και λαχανικά

Γεωργία Παπαλουκά {Μάγειρας}

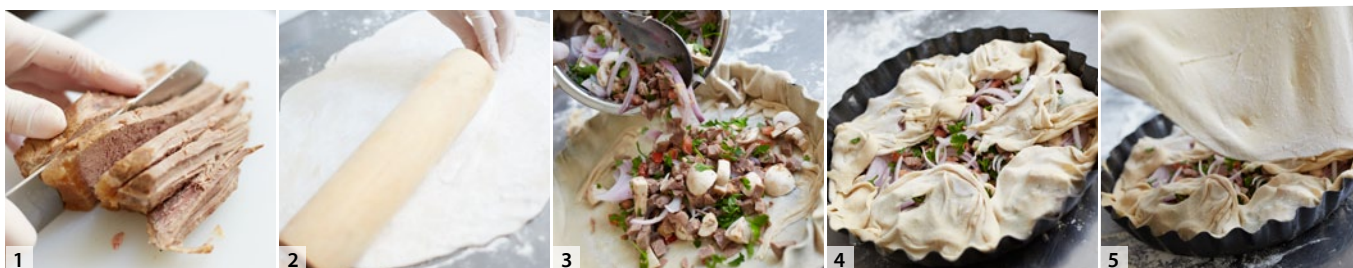


Υλικά για τη γέμιση:

½ κιλό αρνί ήδη ψημένο και ξεκοκαλισμένο που μας έχει περισσέψει, 2 ντομάτες, 250 γρ. μανιτάρια λευκά
½ ματσάκι μαϊντανό, 1 μεγάλο κρεμμύδι, 1 σκελίδα σκόρδο, 2 αυγά

Υλικά για το φύλλο:

½ κιλό αλεύρι, ¼ της κούπας ελαιόλαδο, 1 αυγό, 2 κ.σ. ξύδι, 8 γρ. αλάτι, νερό όσο πάρει



Εκτέλεση

Για το ζυμάρι, βάζουμε το αλεύρι σε μια μεγάλη μπασίνα και στο κέντρο κάνουμε μια μικρή λακούβα και προσθέτουμε το αυγό, το λάδι, το ξύδι, το αλάτι και το νερό. Ανακατεύουμε τα υγρά υλικά και σιγά σιγά ενσωματώνουμε με το αλεύρι. Αν χρειάζεται προσθέτουμε νερό. Το αφήνουμε να ξεκουραστεί για είκοσι λεπτά και ύστερα το χωρίζουμε σε 2 μπάλες και τις ανοίγουμε για περίπου ένα ταψί 30 εκατοστών. Κόβουμε τα μανιτάρια σε 4 κομμάτια και τα σωτάρουμε σε δυνατή φωτιά. Κόβουμε το κρεμμύδι λεπτές φέτες και το σωτάρουμε σε χαμηλή θερμοκρασία μαζί με το σκόρδο. Ψιλοκόβουμε τη ντομάτα και την αφήνουμε να στραγγίξει. Ψιλοκόβουμε το μαϊντανό και το αρνί και αναμιγνύουμε όλα τα υλικά μαζί, προσθέτουμε τα αυγά και συμπληρώνουμε αλάτι και πιπέρι. Αλείφουμε το ταψί με λάδι και το αλευρώνουμε. Προσθέτουμε το πρώτο φύλλο και από πάνω τη γέμισή. Την απλώνουμε ομοιόμορφα και στρώνουμε από πάνω το άλλο φύλλο. Το πιάνουμε στις άκρες να μην ανοίξει και πασπαλίζουμε στην επιφάνεια με λίγο μαυροκούκι. Ψήνουμε στους 170°C για περίπου μία ώρα, μόλις αρχίσει και γίνεται χρυσό το φύλλο.

Ολοκληρωμένη πρόταση για γεύμα

Χωρίς αμφιβολία οι κρεατόπιτες σε συνδυασμό με μία σαλάτα αποτελούν επιλογή πλήρους γεύματος. Σε γενικές γραμμές η πίτα αυτή θεωρείται εξαιρετική πηγή για πρωτεΐνη, σίδηρο και φυλικό οξύ, λόγω της περιεκτικότητάς της σε κρέας, μανιτάρια και αυγό. Μία πράσινη σαλάτα με παρμεζάνα ή κάποιο άλλο παρόμοιο τυρί, θα ήταν ο ιδανικός συνδυασμός για ένα ολοκληρωμένο και πλούσιο σε στοιχεία και βιταμίνες γεύμα.

Αυγοσαλάτα με "κόκκινη" μαγιονέζα

Γεωργία Παπαλουκά {Μάγειρας}



Υλικά

6 αυγά, 1 κ.σ κάπαρη, 1/2 κόκκινη πιπεριά, 1/2 μάτσο μαϊντανό, 3 κ.σ. αρακά, 2 φρέσκα κρεμμυδάκια, μερικά φασολάκια στρογγυλά, 1 κ.γ. μουστάρδα νιζόν, 2 κ.σ. μαγιονέζα, 1/2 κ.γ. πάπρικα ή ταντούρι, 1/2 λεμόνι



Εκτέλεση

Βράζουμε τα φασολάκια -όχι για πολύ ώρα, θέλουμε να κρατάνε. Τα κόβουμε σε πιο μικρά κομμάτια. Ανακατεύουμε την πάπρικα ή το ταντούρι με το λεμόνι και το προσθέτουμε στην μαγιονέζα, καθώς και τη μουστάρδα. Η μαγιονέζα θέλουμε να είναι κάπως ρευστή γιατί αλλιώς θα σπάσει τα αυγά πολύ εύκολα. Οπότε μπορούμε να προσθέσουμε και άλλο λεμόνι στη μαγιονέζα ή να την αραιώσουμε με λίγο νερό.

Κόβουμε τα ήδη βρασμένα αυγά στα τέσσερα, ψιλοκόβουμε το μαϊντανό, τον αρακά, τα φρέσκα κρεμμυδάκια, την πιπεριά και την κάπαρη και τα ανακατεύουμε όλα μαζί. Τέλος, προσθέτουμε τη μαγιονέζα και ανακατεύουμε προσεκτικά.

Ολοκληρωμένη πρόταση για γεύμα

Μία νόστιμη και πλούσια σε θρεπτικά συστατικά σαλάτα, λόγω της παρουσίας των αυγών, των λαχανικών και των μπαχαρικών. Για ένα πλήρες γεύμα, μπορεί να συνδυαστεί ιδανικά με φρυγανισμένο ψωμί με λίγο βούτυρο και έναν φρέσκο χυμό με πορτοκάλι, καρότο και τζίντζερ.

Μάιος

- 3-6 TUTTOFOOD** {Έκθεση για Τρόφιμα, Γλυκά, Βιο, Ποτά και Επώνυμα Προϊόντα. Μιλάνο, Ιταλία}
<http://www.tuttofood.it>
- 6-8 SIAL China** {Διεθνής Έκθεση Τροφίμων και Ποτών. Σαγκάη, Κίνα}
<http://www.sialchina.com>
- 10 NEXT ORGANIC** {Διοργάνωση για την Παραγωγή, το Εμπόριο και τη Γαστρονομία Βιολογικών Προϊόντων. Βερολίνο, Γερμανία}
<http://next-organic.de/en>
- 12-15 BAKERY CHINA** {Διεθνής Έκθεση για την Αρτοποιία και τη Ζαχαροπλαστική. Σαγκάη, Κίνα}
<http://www.bakery-china.de/en/fair-overview>
- 14- 16 ANUFOOD Eurasia** {No1 έκθεση για τα τρόφιμα και ποτά στην Ευρασία. Κωνσταντινούπολη, Τουρκία.}
<http://anufodeurasia.com>
- 20-24 FOOD AND DRINKS** {Διεθνής Έκθεση Τροφίμων και Πρώτων Υλών, Chisinau, Μολδαβία}
<http://en.food-drinks.moldexpo.md>
- 27- 28 EXPO FOOD SERVICE** {Έκθεση Τροφίμων. Μαδρίτη, Ισπανία}
<http://eventseye.com/fairs/f-expo-food-service-14343-1.html>

Ιούνιος

- 3-5 BREAD UKRAINE 2015** {Διεθνής Έκθεση για το Ψωμί και τη Ζαχαροπλαστική. Κίεβο, Ουκρανία}
<http://www.bread-expo.kiev.ua/en>
- 16-19 ROSUPACK** {Διεθνής Έκθεση Συσκευασίας. Μόσχα, Ρωσία}
<http://www.rosupack.com/en-GB>
- 24- 27 Food Taipei** {Διεθνής Έκθεση για τα τρόφιμα και τα ποτά. Ταϊπέι, Ταϊβάν}
<http://www.foodtaipei.com.tw/>
- 28- 30 Fancy Food NASFT** {Διεθνής Ετήσια Έκθεση για τα τρόφιμα, τα ποτά και τα γλυκά. Νέα Υόρκη, ΗΠΑ}
<https://www.specialtyfood.com/shows-events/summer-fancy-food-show/>

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.



Από το στάρι στο ψωμί

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

Επισκεφθείτε το eshop μας
eshop.freshbakery.gr
και παραγγείλτε το βιβλίο σας

Νέο



Από το στάρι στο ψωμί
Τεχνολογία αρτοποιήσης

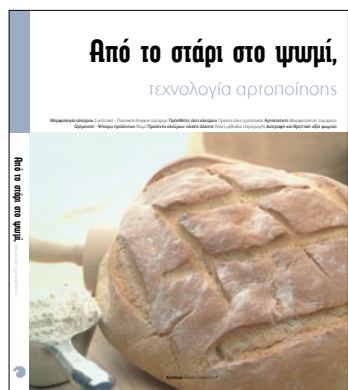
ΤΙΜΗ: 40€

Νέο



Από το στάρι στο ψωμί
Αρτοζαχαροπλαστική
με διογκωτικές ύλες

ΤΙΜΗ: 40€



Από το στάρι στο ψωμί
Τεχνολογία αρτοποιήσης

ΤΙΜΗ: 40€



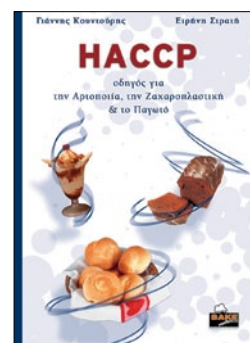
Από το στάρι στο ψωμί
Αρτοζαχαροπλαστική
με διογκωτικές ύλες

ΤΙΜΗ: 40€



Από το στάρι στο ψωμί
Αρτοποιήση και
αρτοζαχαροπλαστική
με προζύμια και μαγιά

ΤΙΜΗ: 40€



HACCP
Οδηγός για την Αρτοποιία,
τη Ζαχαροπλαστική
και το Παγωτό

ΤΙΜΗ: 40€

Με συνταγές για όλες τις επαγγελματικές σας ανάγκες!



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