Κωδ. Εντύπου: 016287

21 ΧΡΟΝΙΑ

Ο ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ

και η δουλειά του

Μάρτιος - Απρίλιος 2016

Τεύχος 87

ΕΛΤΑ Hellenic Post

ΠΛΗΡΩΜΕΝΟ ΤΕΛΟΣ Ταχ. Γραφείο κοιν. συνομοιότ. Αριθμός Αδείας 2/2011

ΚΡΗΤΗΣ 13, 142 31 Ν. ΙΩΝΙΑ

Η τέχνη του τσουρεκιού αποκαλύπτεται στην πρώτη μπουκιά ...

με αλεύρι super Τσουρεκιού ή super Αμερικής

μύλοι ΛΟΥΛΗ 1782

www.loulismills.gr www.facebook.com/loulismills.gr

pandecor®

ΠΑΤΕΡΟΣ ΝΙΚΗΤΑΣ ΑΒΕΕ

Φόρμες Ψησίματος

Ζαχαρένια Διακοσμηστικά & Φόρμες για Cup Cakes

Κύπελλα & Κουταλάκια Πλαστικά

Φόρμες Muffins

Μπαούλα & Κουτάκια Χάρτινα

Θεσσαλονίκης 107, ΒΙ.ΠΕ. Μοσχάτου

Ζαχαρόπαστες
5kg, 1kg & 0,5kg

Χρώματα Ζαχαροπλαστικής

Σπρέι

Υγρά

Σκόνη

Πάστα

**Επισκεφθείτε
την ιστοσελίδα μας
www.pandecor.gr**

Ζεύγη Γάμου

Μπουκέτα
Ζαχαρένια

Νέοι
Δίσκοι

Τηλ.: 210-4810305-6, Fax: 210-4831732, email: pandecor@pandecor.gr, www.pandecor.gr

drakoulakis
SHOP FITTINGS

TOUCH,
FEEL,
ENJOY!

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

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.

STRONGEST COMPANIES IN GREECE ICAP certificate 2011

TÜVRheinland CERTIFIED

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:
ORION

Like us on facebook

Τηλέφωνο Παραγγελιών: 210 42 51 210

30 χρόνια
ΑΠΟ ΤΟ 1985

STEFANAKIS

Γιορτάζουμε για να απολαμβάνετε!

{Περιεχόμενα}

ΜΟΝΙΜΕΣ ΣΤΗΛΕΣ
10 Ρεπορτάζ αγοράς
22 Η αγορά προτείνει
30 Fresh Pastry
36 Ο κλάδος κινείται

ΘΕΜΑΤΑ
42 Νέες Τάσεις FABBRI - Παρουσίαση ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ
44 Άλευρα ΕΥ ΖΗΝ - Παρουσίαση Μύλοι Λούλη
46 EUROPAIN 2016
50 Η OPTIMA PASTRY ενισχύει τη θέση της στην Ελληνική αγορά ζαχαροπλαστικής
52 SIGEP 2016
56 Detrop Boutique και Artozyma 2016
60 50 χρόνια alfa - Συνέντευξη
64 Φυσική ή Τεχνητή Βανίλια; Ποιοτικές διαφορές

ΤΕΧΝΙΚΑ
66 Ζάχαρη και Υποκατάστατα στη Διατροφή μας

ΔΙΑΤΡΟΦΟΛΟΓΙΑ
72 Οργάνωση Γευμάτων στη Νηστεία

ΣΥΝΤΑΓΕΣ
80 Λαμπρόψωμο ή Λαμπροκουλούρα
82 Κλαμπ σάντουιτς με αβοκάντο και ψητή πιπεριά
83 Χυμός με σέλερυ και τζίντζερ
84 Παγωτό Παρφέ
86 Κουλούρια Πασχαλινά

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}

Γ. ΠΑΠΑΛΟΥΚΑ
{Μάγειρας}

Μ. ΑΡΚΟΥΛΗΣ
{Τεχνικός Αρτοποιίας}

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

ΜΙΧΑΛΗΣ ΠΑΝΟΣ
{Τεχνικός Σύμβουλος Ζαχαροπλαστικής}

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

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

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

Μέλος: FAEP FIPP ΕΝΩΣΗ ΔΗΜΟΣΙΟΓΡΑΦΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ

fuel ATHENS

DELUXE LINE

DELUXE ΤΣΟΥΡΕΚΙ

Επιτέλους ένα τσουρέκι που ξεχωρίζει!

Η **Στέλιος Κανάκης ΑΒΕΕ** δημιούργησε τη δική της σειρά προϊόντων DELUXE LINE, βασιζόμενη στην πολύχρονη **εμπειρία** και την υψηλή **τεχνογνωσία** της, προκειμένου να προσφέρει **ποιοτικά προϊόντα, σχεδιασμένα σύμφωνα με τις ανάγκες των Ελλήνων επαγγελματιών σήμερα.** Με το DELUXE ΤΣΟΥΡΕΚΙ, μείγμα για την παρασκευή τσουρεκιού, θα φτιάξετε νόστιμο και μυρωδάτο τσουρέκι με αφράτη, μαστιχωτή δομή, μεγάλη διόγκωση, τέλεια εμφάνιση και **φρεσκάδα που διατηρείται για μεγάλο χρονικό διάστημα**. Ένα εξαιρετικό προϊόν για τσουρέκι που κάνει τη διαφορά, γρήγορα, εύκολα και σίγουρα!

ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ

Ένα βήμα μπροστά !

ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ Τ 210 24 19 700 F 210 24 62 433
ΥΠΟΚ/ΜΑ ΒΟΡΕΙΟΥ ΕΛΛΑΔΟΣ Τ 2310 570 121-4 F 2310 570 130
www.stelioskanakis.gr • info@stelioskanakis.gr

{Editorial}

Βρισκόμαστε στην έναρξη της άνοιξης, η οποία εκτός από τη νέα εποχή που σηματοδοτεί, αποτελεί και το προοίμιο της καλοκαιρινής επαγγελματικής σεζόν, προετοιμάζοντας τους επαγγελματίες του κλάδου της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής για τις νέες προκλήσεις της αγοράς. Πρωταγωνιστής της εποχής αυτής είναι το παγωτό που βρίσκεται στην κορυφή του ενδιαφέροντος τόσο για επαγγελματίες όσο και για καταναλωτές.

Έτσι, το τεύχος 87 του περιοδικού «ο Αρτοποιός και η δουλειά του» είναι αφιερωμένο στο παγωτό, με το Ρεπορτάζ Αγοράς να επικεντρώνεται στα προϊόντα που έχουν άμεση σχέση με αυτό, από τις πρώτες ύλες και τις νέες τάσεις, μέχρι τις συσκευασίες και τον μηχανολογικό εξοπλισμό.

Παράλληλα, η περίοδος αυτή χαρακτηρίζεται από την προετοιμασία για τις πασχαλινές γιορτές και επομένως από το τεύχος που κρατάτε στα χέρια σας δε θα μπορούσαν να λείπουν οι νηστίσιμες συνταγές αλλά και τα αναστάσιμα γλυκά, σε συνδυασμό μάλιστα με επιστημονικές συμβουλές για την οργάνωση της διατροφής στη νηστεία.

Επιπλέον, εδώ θα βρείτε και πλήρεις παρουσίασεις με τον απολογισμό των μεγάλων εκθέσεων της προηγούμενης περιόδου, των διεθνών EUROPAIN 2016 και SIGEP 2016, αλλά και της ελληνικής Detrop Boutique και Artozyma 2016.

Καλή άνοιξη και Καλό Πάσχα σε όλους!

από τον υπεύθυνο σύνταξης

ΕΚΔΟΤΗΣ
Θ. Σηφοστρατουδάκη

ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ ΕΚΔΟΣΗΣ
Γιάννης Γ. Σηφοστρατουδάκης

ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΣ ΕΚΔΟΣΗΣ
Αντωνία Ρουμπογιάννη

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

ΥΠΕΥΘΥΝΗ ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ
Βασιλική Πιτταρά

ΥΠΕΥΘΥΝΗ ΣΥΝΔΡΟΜΩΝ
Σουζάνα Κόκοτζη

CREATIVE ASSOCIATE
SHAPE STUDIO

DTP
Αθανασία Βαβαρίνου, Γεωργία Αγγελίδου

ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΨΗΦΙΑΚΗΣ ΕΚΔΟΣΗΣ
Βασίλης Φατούρος

ΦΩΤΟΓΡΑΦΟΙ
Μεγακλής Γαντζίας

ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ
Σουζάνα Κόκοτζη

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

www.freshbakery.gr

ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ

SHAPE®

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

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

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

ΝΕΟ ΠΡΟΪΟΝ

ΝΕΑ ΥΒΡΙΔΙΚΗ ΣΕΙΡΑ

KENTAVROS

hybrid+

info

ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ ΕΨΗΣΗΣ

8-22 m^2

ΟΛΙΚΗ ΙΣΧΥΣ

15-53 kw

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΕΙΩΜΕΝΗΣ ΙΣΧΥΟΣ

50% της ισχύος

ηλεκτρικού/ων ορόφου/ων

Ανεξάρτητη λειτουργία ηλεκτρικών ορόφων με αυτόνομο σύστημα ατμοδότησης.

Δυνατότητα λειτουρίας τελευταίου κυκλοθερμικού ορόφου με 20% χαμηλότερη θερμοκρασία

ΕΥΕΛΙΞΙΑ στη λειτουργία

Δυνατότητα χρήσης πετρελαίου / αερίου / πέλλετ + ηλεκτρικό ρεύμα.
Διακοπτώμενη λειτουργία καυστήρα με χρονοκαθυστέρηση + Αυτόματο τάμπερ

ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ στη χρήση

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

ποικιλία σε **ΜΕΓΕΘΗ**

συνδυασμοί ορόφων

3+1

3+2

4+1

ηλεκτρικός

κυκλοθερμικός

Clivanexport STEFANOU S.A.

κάθε πρωί μαζί!

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

FRENZYPROJECTS.COM

Παγωτό

Η αγορά του παγωτού σε παγκόσμια κλίμακα σημειώνει χαρακτηριστική άνοδο, παρά τις αντίξοες συνθήκες που είχε να αντιμετωπίσει τα τελευταία χρόνια και τον ισχυρό ανταγωνισμό από άλλες κατηγορίες εδεσμάτων, όπως είναι το γιαούρτι. Πιο συγκεκριμένα για την Ελλάδα, η άνοιξη είναι η περίοδος που το παγωτό αρχίζει να έχει και πάλι πρωταγωνιστικό ρόλο στην αγορά, καθώς οι καταναλωτές αρχίζουν να έχουν μία ιδιαίτερα έντονη προτίμηση σε αυτή τη δροσερή και πλούσια σε ποικιλία, γευστική απόλαυση. Με τις τάσεις στο χώρο του παγωτού να ανανεώνονται και να εξελίσσονται συνεχώς, το Ρεπορτάζ Αγοράς αυτού του τεύχους, θα σας παρουσιάσει όλα τα νέα και τις καινούριες προτάσεις σε γεύσεις, διακοσμητικά και συνοδευτικά, υλικά συσκευασίας αλλά και μηχανήματα παγωτού, που μπορούν να καλύψουν τις ανάγκες και τις απαιτήσεις κάθε επαγγελματία.

OatLove

Η υγιεινή απόλαυση!

OAT LOVE: Ψωμί και σνακ από βρώμη πλούσια σε πολύτιμες β-γλυκάνες!

β-γλυκάνες βρώμης

επίπεδο χοληστερίνης

Διαθρεπτική επισήμανση ανά 100 γρ. ψωμιού:

Ενέργεια	1028 kJ (243 kcal)
Λιπαρά	3,4 γρ.
εκ των οποίων κορεσμένα	0,7 γρ.
Υδατάνθρακες	40,3 γρ.
εκ των οποίων σάκχαρα	5,2 γρ.
Εδώδιμες ίνες	4,8 γρ.
Πρωτείνες	10,5 γρ.
Αλάτι	1,4 γρ.
Β-Γλυκάνες	**1,8 γρ.**

✻ Έχει αποδειχθεί ότι η κατανάλωση τουλάχιστον 3 γραμμαρίων β-γλυκάνων την ημέρα μειώνει το επίπεδο χοληστερίνης στο αίμα. Η υψηλή χοληστερίνη είναι ένας παράγοντας κινδύνου για την ανάπτυξη της στεφανιαίας καρδιακής νόσου. Σημ.: Το ψωμί από 100% OAT LOVE περιέχει 1,8 γραμ. β-γλυκάνες ανά 100 γραμ.

Το ψωμί OAT LOVE βοηθά στη μείωση της χοληστερίνης!

Μόλις 170 γρ. (3-4 φέτες) ψωμιού OAT LOVE την ημέρα αρκούν για να λάβετε την ποσότητα σε β-γλυκάνες που θα σας βοηθήσει ώστε να μειώσετε τη χοληστερίνη σας!

Κανονισμός (ΕΕ) 1160/2011*

LAOUDIS foods
εγγύηση επιτυχίας!

ΑΦΟΙ ΛΑΟΥΔΗ ΑΕΒΕ
Αθανασίου Διάκου 4, 19009 Πικέρμι
T: 210.6039228, 210.6038001-004
F: 210.6039282, E: info@laoudis.gr

www.laoudis.gr

IREKS

CSM HELLAS A.E.

{Σειρά CROQUANT}

Η νέα τραγανή απόλαυση του καλοκαιριού

Η σειρά Croquant της Marguerite είναι μια σειρά τραγανών γεμίσεων. Ιδανικά προϊόντα για ρίπλα σε παγωτό και semifreddo, σε 6 απίθανους συνδυασμούς: Praline Croquant, με πραλίνα αμυγδάλου, σοκολάτα και τραγανά κομματάκια βάφλας, Croquant Blanc, με λευκή σοκολάτα, πραλίνα αμυγδάλου και τραγανά κομματάκια βάφλας, Croquant Speculoos, μπισκότο κανέλας Speculoos, πραλίνα αμυγδάλου και τραγανά κομματάκια βάφλας και Croquant Caramel fleur de sel, με καραμέλα, ανθό αλατιού, τραγανά κομματάκια μπισκότου βουτύρου και βάφλας. Επίσης, Croquant Red Fruit, με λευκή σοκολάτα, φράουλα, φραμπουάζ και τραγανά κομματάκια βάφλας και Croquant Citron Meringue, με λευκή σοκολάτα, κρέμα λεμονιού, τραγανά κομματάκια μαρέγκας και βάφλας.

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

ΠΛΑΤΩΝ Α.Ε.

{Αρώματα ζαχαροπλαστικής}

Χαρίζουν ξεχωριστή γεύση στο παγωτό

Η εταιρεία Πλάτων Α.Ε. από τις αρχές της δεκαετίας του 1960 δραστηριοποιείται στην Ελλάδα, στον τομέα της εισαγωγής και εμπορίας πρώτων υλών αρωματοποιίας. Τα φανταστικά και φυσικά αρώματα παγωτών και ζαχαροπλαστικής της εταιρείας χαρίζουν ξεχωριστή γεύση και προσωπικότητα στο παγωτό, απογειώνοντας τις πωλήσεις κάθε επαγγελματία του παγωτού.

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

{Delipaste ΜΙΛΦΕΪΓ}

Το διάσημο γαλλικό γλυκό τώρα σε παγωτό

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ, λανσάρει το Delipaste ΜΙΛΦΕΪΓ της κορυφαίας Ιταλικής εταιρείας FABBRI. Το προϊόν τιμά τη γεύση του διάσημου γαλλικού γλυκού, δημιουργώντας ένα εξαιρετικό παγωτό για λαχταριστή απόλαυση. Είναι ιδιαίτερα κρεμώδες και εξαιρετικά εύγευστο. Ιδανικό παράλληλα για να δώσει εκλεπτυσμένη γεύση σε τούρτες, πάστες, σεμιφρέντο, κέικ, γκαναζ, πραλίνες και σοκολατάκια. Προϊόν πιστοποιημένο Gluten Free. Διατίθεται σε κιβώτιο 8 x 1,4 κιλά.

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΧΡ. ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΕΠΕ

{Παγωτομηχανή-παστεριωτής Mixgel}

Ιδανική επιλογή υψηλής ποιότητας

Η παγωτομηχανή - παστεριωτής του οίκου Technogel Ιταλίας είναι η ιδανική επιλογή, όταν απαιτείται ποιότητα σε περιορισμένο χώρο εργαστηρίου. Είναι απλή στη χρήση: στον επάνω κάδο γίνεται η παστερίωση και όταν το παγωτό είναι έτοιμο περνάει αυτόματα στον κάτω κάδο για την ψύξη του παγωτού. Φυσικά υπάρχει δυνατότητα επιλογής λειτουργίας μόνο του ενός κάδου. Οι Mixgel είναι οικονομικές, δεν αναπτύσσουν μικρόβια και ακολουθούν τις πιο αυστηρές οδηγίες της Ευρωπαϊκής Ένωσης περί υγιεινής τροφίμων. Η χωρητικότητα του κάδου παστερίωσης είναι 2-9 κιλά/ώρα. Διατίθεται σε δύο μοντέλα: Mixgel 30E για παραγωγή 22-30 κιλά/ώρα και Mixgel 50E για παραγωγή 38-50 κιλά/ώρα.

ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

BIG BISCOTTINO

Η αυθεντική γεύση μπισκότο

ΑΝΤΖΟΥΛΑΤΟΣ
Η ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ

www.antzoulatos.com
ΤΗΛ 210 57 77 745

Α&Δ ΒΑΡΑΝΑΚΗΣ

{RIBOT}

Νέα Σειρά Παγωτομηχανών Με Οριζόντιο Κύλινδρο

Η Α.&Δ. ΒΑΡΑΝΑΚΗΣ παρουσιάζει στην ελληνική αγορά τη ΝΕΑ σειρά HBF του Ιταλικού οίκου TELME. Πρόκειται για υδρόψυκτες μηχανές παρασκευής σκληρού παγωτού με Οριζόντιο Κύλινδρο. Εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτες με χωνί εισαγωγής του μείγματος στον κύλινδρο, περσίδα ασφαλείας, διάφανο προστατευτικό πορτάκι και ανοξείδωτη βάση στήριξης της λεκάνης του παγωτού με ψευτοπυθμένα. Ηλεκτρονικό πάνελ με ψηφιακές ενδείξεις, 9 προ-εγκατεστημένα προγράμματα με βάση τη θερμοκρασία ή τον χρόνο, καθώς και 2 προγράμματα παρασκευής γρανίτας, όλα με δυνατότητα ρύθμισης/αλλαγής της θερμοκρασίας και του χρόνου κύκλου εργασίας. Δυνατότητα αποθήκευσης και των δικών σας προγραμμάτων. Σύστημα ελέγχου της θερμοκρασίας του κύκλου εργασίας, ηχητικό σήμα όταν το παγωτό είναι έτοιμο. Εξοπλισμένη με 2 ταχύτητες (αργή-γρήγορη) κατά το στάδιο εξαγωγής του προϊόντος. Συγκριτικά με τον ανταγωνισμό, οι παγωτομηχανές της σειράς HBF, είναι κατασκευασμένες με οριζόντιο κύλινδρο μεγαλύτερης διαμέτρου Ø300mm και ο κοχλίας περιστρέφεται πιο γρήγορα με 142 στροφές/λεπτό: θεμελιώδη χαρακτηριστικά που προσφέρουν μεγαλύτερη φυσική διόγκωση (εξαρτάται πάντα από το μείγμα/τη βάση) και λιγότερο χρόνο παρασκευής του παγωτού. Διατίθενται 2 μοντέλα: HBF50/70 με παραγωγή έως 70Lt και HBF70/100 με παραγωγή έως 100Lt.

ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

ΑΦΟΙ ΛΑΟΥΔΗ ΑΕΒΕ - LAOUDIS FOODS

{GRANFRUTTA MEC3}

Η επανάσταση στα παγωτά-γρανίτες

Από φέτος, τα παγωτά σορμπέ (παγωτά-γρανίτες) περνάνε σε άλλη διάσταση με τη νέα σειρά φρούτων GRANFRUTTA της MEC3. Για πρώτη φορά, έρχονται προϊόντα με τεράστια περιεκτικότητα σε φυσικό φρούτο έως και 72% στην πρώτη ύλη και έως 31% στο τελικό προϊόν, σε μορφή ημιέτοιμου πολτού, που χρειάζεται μόνο προσθήκη νερού για την πανεύκολη - παραγωγική δημιουργία, των πιο γευστικών παγωτών σορμπέ. Η νέα καινοτόμα σειρά GRANFRUTTA προσφέρει όλα τα καλά συστατικά των φρούτων, με το πλεονέκτημα του ημιέτοιμου προϊόντος. Αυτό σημαίνει υψηλή περιεκτικότητα σε φρούτο, επιλεγμένες πρώτες ύλες για πιστοποιημένη και σταθερή ποιότητα και πανεύκολη προετοιμασία, μόνο με νερό. Διατίθενται σε δοχείο 5 κιλών, σε πέντε υπέροχα διαφορετικά φρούτα: Φράουλα, Ροδάκινο, Ανανάς, Μάνγκο και Πεπόνι.

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

ΜΩΡΑΙΤΗΣ - METROPAK

{Preziosa 50-Preziosa 100-Preziosa 250}

Σύγχρονες λευκές βάσεις μιγμάτων παγωτού

Οι βάσεις παγωτού είναι το θεμέλιο για την ποιότητά του. Η Elenka μελετά συνεχώς τα συστατικά και τις απαιτήσεις του ώστε να επιτρέπει στον τεχνικό να εκφράσει τις δεξιότητές του και να προετοιμάσει το Άριστο παγωτό. Οι λευκές βάσεις μιγμάτων Preziosa είναι σύγχρονες χωρίς υδρογονωμένα λιπαρά και παράγουν μια μοντέρνα βάση γάλακτος για παγωτό συμπαγές, εύκολο, χωρίς διαρροές νερού, κρεμώδους υφής, ευχάριστης γεύσης στο στόμα και μεγάλη διατηρησιμότητα στην βιτρίνα. Η εταιρεία ΜΩΡΑΙΤΗΣ - METROPAK βρίσκεται στη διάθεση κάθε επαγγελματία για μια προσωπική παρουσίαση των προϊόντων της.

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

technogel

MIXCREMA 30-60

ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΠΑΣΤΕΡΙΩΤΗΣ ΣΤΡΩΣΙΜΑΤΟΣ

ΣΕ ΜΙΑ ΜΟΝΟ ΜΗΧΑΝΗ

ΒΡΑΖΕΙ & ΠΑΓΩΝΕΙ:

- Κρέμες • Παγωτό
- Σιρόπι • Γάλα
- Στρώνει σοκολάτα

SOFT IGLO

ΜΗΧΑΝΗ ΓΙΑ ΠΑΓΩΤΟ ΧΩΝΑΚΙ

Μηχανές για χωνάκι παγωτό Ιταλίας από την TECHNOGEL, με υψηλά στάνταρ.

- Τριών γεύσεων
- Αερόψυκτες με παραγωγή 360 & 550 χωνάκια ανα ώρα

MIXGEL 30e-50e

ΣΥΝΘΕΤΗ ΠΑΓΩΤΟΜΗΧΑΝΗ

Σύνθετες μηχανές σκληρού παγωτού Ιταλίας από την TECHNOGEL, με υψηλά ευρωπαϊκά στάνταρ.

ΠΑΣΤΕΡΙΩΤΗΣ & μαζί ΠΑΓΩΤΟΜΗΧΑΝΗ με παραγωγή 30 & 50 κιλά/ώρα

MANTEGEL 20-30 50-70

ΠΑΓΩΤΟΜΗΧΑΝΗ

Παγωτομηχανή εφοδιασμένη με μικροκομπιούτερ για παραγωγή άριστης ποιότητας και διόγκωσης παγωτού λόγω του ειδικού μαχαιριού (2 κλίσεων) που διαθέτει και όλα αυτά με τη μικρότερη δυνατή κατανάλωση ενέργειας.

MIXTRONIC 60-110

ΠΑΣΤΕΡΙΩΤΗΣ

- Ελεγχόμενος από κομπιούτερ
- Υψηλή παστερίωση 85° C
- Χαμηλή παστερίωση 65° C
- Γαλακτοματοποιητή με μοτέρ 2 ταχυτήτων
- Θερμομετρικός έλεγχος με αισθητήρα
- Επιλογή θέρμανσης ή ψύξης μισού κάδου

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΙ - ΚΑΤΑΣΚΕΥΕΣ - ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ
ΜΗΧ/ΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΪΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ
ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΧΡΗΣ. ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ
ΛΑΓΟΡΑ 6 (ΠΕΡΙΣΤΕΡΙ) ΑΘΗΝΑ Τ.Κ. 121 32
ΤΗΛ.: 210 5773177-8 • FAX: 210 5727253
e-mail: info@kourlampas.gr

ΟΠΤΙΜΑ Α.Ε.

{PreGel Vegan Base}

Νέα βάση παγωτού χωρίς κανένα συστατικό ζωικής προέλευσης

Η χορτοφαγία είναι ένας διατροφικός τρόπος ζωής που αποκλείει την κατανάλωση ζώων και των υποπροϊόντων των ζώων. Με όλο και περισσότερους ανθρώπους να επιλέγουν γαλακτοκομικά και εναλλακτικές λύσεις κρέατος, η χορτοφαγική αγορά προσελκύει ένα ευρύ φάσμα καταναλωτών και αυξάνεται με ταχύ ρυθμό. Τα χορτοφαγικά γλυκά δεν αποτελούν εξαίρεση, και γι'αυτό και η PreGel εγκαινιάζει τη Vegan βάση: μια νέα βάση παγωτού που να ταιριάζει με τα πρότυπα ποιότητας PreGel χωρίς να απομακρύνονται από τη διατροφική κουλτούρα των χορτοφάγων. Εκτός από τη νέα βάση, η PreGel προσφέρει επίσης πάνω από 300 προϊόντα για να κάνουν 100% vegan παγωτό κορυφαίας ποιότητας και σπεσιαλιτέ επιδόρπια που όλοι μπορούν να απολαύσουν. Τα προϊόντα PreGel Vegan δεν περιέχουν κανένα συστατικό ζωικής προέλευσης. Η νέα βάση παγωτού που αναπτύχθηκε από την PreGel είναι 100% Vegan, αφού γίνεται με ρύζι και βούτυρο κακάο, και επομένως είναι κατάλληλη για όλους τους καταναλωτές που ακολουθούν ένα χορτοφαγικό διατροφικό τρόπο ζωής. Η βάση PreGel Vegan είναι βάση ζεστής μεθόδου που μπορεί να παρασκευαστεί και με παστερίωση ή απλά προσθέτοντας βραστό νερό ή βραστό φυτικό γάλα στο μείγμα της PreGel Vegan βάσης. Με δοσολογία 150γρ. ανά λίτρο νερού (ή φυτικό γάλα), είναι ιδανική για την προετοιμασία τόσο κλασικών γεύσεων όσο και γρανίτες φρούτων. Μπορεί να παστεριωθεί σε 85°C. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί είτε με ζάχαρη ή με ζάχαρη από ζαχαροκάλαμο. Η ποσότητα της ζάχαρης που θα προστεθεί στη συνταγή ποικίλλει ανάλογα τόσο με την επιλεγμένη πάστα αλλά και με τη χρήση του γάλακτος ή νερού.

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

ΑΦΟΙ ΛΑΟΥΔΗ ΑΕΒΕ - LAOUDIS FOODS

{MEC3 2016}

Νέα εντυπωσιακά παγωτά

Η MEC3 είναι η Νο1 εταιρεία παγκοσμίως σε πωλήσεις υλών παγωτού. Την επιτυχία της αυτή τη βασίζει στην απαράμιλλη ποιότητα και τη μοναδική γεύση των προϊόντων της, καθώς και στην πολύ μεγάλη ποικιλία από πρώτες ύλες, αφού κάθε σεζόν παρουσιάζει συστηματικά πολλά νέα και ευρηματικά παγωτά που εντυπωσιάζουν τους καταναλωτές και διατηρούν αμείωτο το ενδιαφέρον τους για το πολύ πιο γευστικό βιοτεχνικό παγωτό. Για παράδειγμα, οι έτοιμες κρέμες-πραλίνες παγωτού της σειράς QUELLA® της MEC3, αποτελούν τις πιο καινοτόμες πρώτες ύλες παγωτού που έχουν κυκλοφορήσει ποτέ! Ευέλικτα προϊόντα, με πολύ πλούσια γεύση και κρεμώδη υφή που δεν πετρώνει στην κατάψυξη, μπορούν να χρησιμοποιηθούν με πολλούς τρόπους! Ως γεύση παγωτού, ως ρίπλα (variegato) ή ως στρώση σε παγωτά κρεμίνο. Για το 2016, οι νέες προσθήκες είναι δύο και είναι υπέροχες! QUELLA® PISTACCHIO - Φυστίκι Κελυφωτό και QUELLA® PEANUT - Φυστίκι Πίνατς. Άλλες κυκλοφορίες της MEC3 για το 2016 που θα εντυπωσιάσουν είναι το GREEKYO, η νέα γεύση για παγωτό-γιαούρτι με ελληνική, ιδιαίτερα παραδοσιακή νοστιμιά, τα νέα επαναστατικά σορμπέ GRANFRUTTA και η νέα βάση παγωτού VEGAN CREAM BASE, χωρίς ζωικά συστατικά!

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

CREDIN HELLAS A.E.

{Παγωτά Aromitalia}

Νέες μοναδικές γεύσεις

Η Credin Ελλάς επίσημος αντιπρόσωπος της διεθνούς φήμης Ιταλικής εταιρείας παγωτού Aromitalia στην Ελλάδα, ανοίγει τη σεζόν του παγωτού προσφέροντας νέες μοναδικές γεύσεις. APPLE PIE SET: Παγωτό με γεύση παραδοσιακής μηλόπιτας που συνδυάζει κομμάτια ζύμης και πραγματικά κομμάτια μήλου σε μια υπέροχη γεύση. Διατίθεται σε σετ 2 δοχείων 3,5kg και 5,5Kg. MARACUJA: Ρίπλες παγωτού (Variegato) με γεύση του εξωτικού φρούτου Maracuja (ή Passion Fruit), με πραγματικούς σπόρους φρούτου που συνδυάζει το γλυκό άρωμα με νότες χαρακτηριστικής υπόξινης γεύσης. Διατίθεται σε δοχείο των 3,5Kg.

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΧΡ. ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΕΠΕ

{Παστεριωτής Ιταλίας
TECHNOGEL MOD MIXTRONIC}

Κατάλληλος για υψηλή και χαμηλή παστερίωση

Παστεριωτής μίγματος παγωτού με ορθογώνια δεξαμενή κατασκευασμένη από ανοξείδωτο ατσάλι. Ο μικροεπεξεργαστής που διαθέτει, ελέγχει είτε την υψηλή παστερίωση στους +85°C ή τη χαμηλή παστερίωση στους +65°C. Σε μικρό χρονικό διάστημα η θερμοκρασία πέφτει στους +2°C/+4°C για τη σωστή διατήρηση του προϊόντος. Διαθέτει μοτέρ ανάδευσης 2 ταχυτήτων με σύστημα ομογενοποίησης, εργονομικό σύστημα ελέγχου και δυνατότητα να λειτουργεί με οριακές ποσότητες μίγματος χάρη στο ευέλικτο κύκλωμα γλυκόλης. Διατίθεται σε 2 μοντέλα: MIXTRONIC 60 με χωρητικότητα από 15-60 lt διάστ. 40*92*108 cm και MIXTRONIC 110 με χωρητικότητα από 20-110 lt διάστ. 52*100*108 cm. Τα μοντέλα αυτά μπορεί να είναι υδρόψυκτα ή αερόψυκτα.

ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

PreGel

Your passion. Our ingredients.

ΦΕΡΝΕΙ ΤΗΝ ΙΤΑΛΙΚΗ ΥΠΕΡΟΧΗ ΣΕ ΟΛΟ ΤΟΝ ΚΟΣΜΟ

Η Pregel ιδρύθηκε στην περιοχή Reggio Emilia της Ιταλίας το 1967 και σήμερα, έχει παρουσία σε πάνω από 130 χώρες. Με 2 εργοστάσια παραγωγής, 13 θυγατρικές και ένα μεγάλο δίκτυο διανομέων και χονδρεμπόρων είναι σε θέση να εξασφαλίσει την πλήρη κάλυψη των αναγκών των πελατών της σε όλο τον κόσμο.

Η καινοτομία υπήρξε η κινητήρια δύναμη της εταιρείας από την αρχή και σ'αυτήν οφείλεται η εξέχουσα ηγετική θέση που κατέχει στη βιομηχανία τροφίμων. Σήμερα η PREGEL είναι σε παγκόσμιο επίπεδο, ο μεγαλύτερος παραγωγός και διανομέας συστατικών ιδιαίτερων επιδορπίων και παγωτού.

Ο τρόπος επεξεργασίας, οι άριστες υγειονομικές συνθήκες κάτω από τις οποίες παράγονται και συσκευάζονται τα προϊόντα, καθώς και η αυτόματη διαχείριση της αποθήκης, τοποθετούν την PREGEL σε ηγετική θέση όχι μόνο στην αγορά επιδορπίων, αλλά σε ολόκληρη τη βιομηχανία τροφίμων.

www.pregel.com - pregel@pregel.it

Αποκλειστικός Αντιπρόσωπος για την Ελλάδα

Σωρού 1, 144 51 Μεταμόρφωση, Τηλ. 210 2893400, www.optima.gr

PASTRY optima

Γνωρίστε τώρα και τη γλυκιά μας πλευρά...

ΜΩΡΑΙΤΗΣ- METROPAK

{Ganache, Mousse, Variegato, Επικαλύψεις, Γεμίσεις}

Ιδανικά για χρήση στην κατάψυξη αλλά και τη συντήρηση

Η ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΜΩΡΑΙΤΗΣ- METROPAK σε συνεργασία με την ELENKA, προσφέρει μια σειρά από εκπληκτικά προϊόντα για ζαχαροπλαστική, παγωτά αλλά και για την αρτοποιία, με κρεμώδη υφή, ιδανικά για χρήση στην κατάψυξη αλλά και τη συντήρηση ως Ganache, Mousse, Variegato, Επικαλύψεις, Γεμίσεις κλπ. OTELLA FONDENTE: Υψηλής ποιότητας πραλίνα φουντουκιού με σοκολάτα Υγείας. OTELLA: Γνήσια, υψηλής ποιότητας πραλίνα φουντουκιού με σοκολάτα (τύπου NUTELLA). OTELLANOCCIOLA: Υψηλής ποιότητας πραλίνα με βραβευμένη γεύση φουντουκιού (τύπου BUENO). OTELLABIANCA: Πραλίνα φουντουκιού με λευκή σοκολάτα, η οποία μπορεί να χρησιμοποιηθεί και σαν βάση για άλλες γεύσεις όπως Φυστίκι, Αμύγδαλο, Καφές, Καραμέλα κλπ. Όλα αυτά τα προϊόντα είναι θερμοσταθερά και διατίθενται σε δοχεία των 3 κιλών. Με βασικό άξονα τον συνεργάτη, η Μωραΐτης-Metropak από την αρχή της λειτουργίας της έβαλε σε υψηλή προτεραιότητα την κάλυψη των αναγκών του. Όλα τα προϊόντα της παρασκευάζονται με υψηλής ποιότητας πρώτες ύλες, οι οποίες ανανεώνονται και ελέγχονται ποιοτικά, καθημερινά. Όλα τα προϊόντα είναι πιστοποιημένα και ελεύθερα από (ΥΔΡΟΓΟΝΟΜΕΝΑ ΛΙΠΑΡΑ) trans λιπαρά. Η εταιρεία ΜΩΡΑΙΤΗΣ - METROPAK βρίσκεται στη διάθεση κάθε επαγγελματία για μια προσωπική παρουσίαση των προϊόντων της.

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

ΕΜΜΑΝΟΥΗΛΙΔΗΣ Α. ΗΛΙΑΣ & ΣΙΑ ΟΕ NEUMÄRKER HELLAS

{Βιτρίνα Παγωτού Ice Point 2}

Ευελιξία και αποτελεσματικότητα

Βιτρίνα-Καταψύκτης για παγωτό, ευέλικτη λόγω μικρών διαστάσεων με χωρητικότητα όση 2 λεκανάκια των 5lt. Οι εξωτερικές της διαστάσεις είναι 475x750x420. Μπορεί να γίνει ρύθμιση της θερμοκρασίας μέχρι -25°C, ισχύς 210W.

ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

ΛΙΑΚΟΣ ΨΥΚΤΙΚΑ ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΜΟΝ. ΕΠΕ LIAKOS COOLING SYSTEMS

{Σύστημα Παραγωγής Παγωτού Ξυλάκι PINGU5K}

Ιδανικό για την εύκολη παρασκευή παγωτού σε ξυλάκια

Η εταιρία LIAKOS COOLING SYSTEMS παρουσιάζει το σύστημα Pingu5K της Techfrost για την εύκολη παρασκευή παγωτού σε ξυλάκια. Το Pingu5K διαθέτει ψυγείο K5 Blast chiller με αφαιρούμενο ράφι και 2 ανοξείδωτα καλούπια με 24 κοιλότητες το καθένα. Το Pingu5K κάνει την παραγωγή του παγωτού μία ιδιαίτερη εύκολη διαδικασία, καθώς απλοποιεί όλα τα στάδια της από το pre-chilling, μέχρι την προετοιμασία της βάσης στήριξης των πλαστικών στικ, το γέμισμα των καλουπιών και τον διαχωρισμό και την εξαγωγή των στικς παγωτού.

ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

PANDECOR ΠΑΤΕΡΟΣ ΝΙΚΗΤΑΣ ΑΒΕΕ

{Διακοσμητικά παγωτών}

Βρώσιμα διακοσμητικά από μπισκότο και παχύρρευστα σιρόπια

Η εταιρεία Pandecor διαθέτει βρώσιμα διακοσμητικά παγωτών από μπισκότο, σε σχήμα βεντάλιας και πουράκια, καθώς και παχύρρευστα σιρόπια από φυσικά φρούτα σε γεύσεις κακάο, βανίλια, καραμέλα και φράουλα, κατάλληλα για τη διακόσμηση των παγωτών. Επίσης, η γκάμα της εταιρίας συμπεριλαμβάνει ατελείωτες σειρές διακοσμητικών προϊόντων για κάθε είδος παγωτού που εντυπωσιάζουν κάθε πελάτη.

ΕΤΟΙΜΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

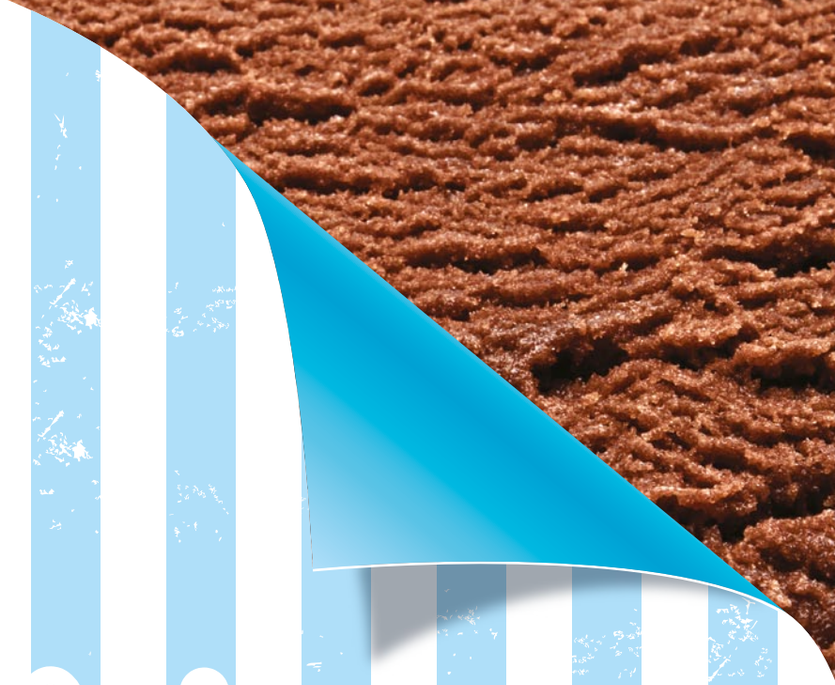
ΕΝΚΟΜΑΚΗΕLLAS

{Παγωτομηχανή HOMMY soft icecream}

Με υψηλές παραγωγικές δυνατότητες

Οι παγωτομηχανές HOMMY έχουν εγγύηση άψογης λειτουργίας. Είναι απλές και εύκολες στη χρήση τους και κατάλληλες για κάθε cafe, αναψυκτήριο, gelateria, snack bar, ξενοδοχείο κτλ. Κάθε μοντέλο καλύπτεται από εγγύηση 1 χρόνου με πλήρη υποστήριξη, ανταλλακτικά και service. Οι παγωτομηχανές της HOMMY είναι ειδικά διαμορφωμένες για το κλίμα της Ελλάδας, με μεγάλους κομπρέσσορες και υψηλές παραγωγικές δυνατότητες ώστε να αντέχουν τις υψηλές θερμοκρασίες και τη μεγάλη υγρασία κατά τους καλοκαιρινούς μήνες. Η παραγωγή/ώρα είναι 38 λίτρα που ισούται με 380 κυπελλάκια/ώρα. Οι παγωτομηχανές HOMMY έχουν αντλία διόγκωσης μείγματος 25% που διασφαλίζει την ακριβή αναλογία ποσότητας αέρα και μείγματος στον κύλινδρο ψύξης επιτυγχάνοντας τη μεγαλύτερη δυνατή διόγκωση. Επίσης έχουν standby λειτουργία, ψύξη στους κάδους και είναι τριπλής επιλογής με δύο κομπρεσέρ. Ο έλεγχος θερμοκρασίας είναι αυτόματος και η τοποθέτηση είναι επιδαπέδια με ρόδες (οι 2 με φρένο). Είναι ιδανική μηχανή για παρασκευή παγωμένου γιαουρτιού (frozen yogurt) ή soft παγωτού. Όλα τα μέρη της μηχανής που έρχονται σε επαφή με το μείγμα είναι κατασκευασμένα από υλικά κατάλληλα για τρόφιμα και μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα.

ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ



Ανοίξτε τη δική σας γωνιά παγωτού

I♥PAGOTO σημαίνει το πιο γρήγορα αναπτυσσόμενο ελληνικό brand παγωτού, που σήμερα σας δίνει τη δυνατότητα να δημιουργήσετε τη δική σας γωνιά **I♥PAGOTO** μέσα στο κατάστημά σας!

Έτσι, σας προσφέρουμε εντελώς δωρεάν:

- **Υλικά διακόσμησης, που σχεδιάζουμε και παράγουμε ειδικά για το κατάστημά σας**
- **Ψυγείο παγωτού εάν δεν διαθέτετε**
- **Προωθητικό υλικό**
- **Τεχνογνωσία και συμβουλευτική για τον τρόπο που μπορείτε να αυξήσετε τις πωλήσεις παγωτού**

Επικοινωνήστε σήμερα κιόλας μαζί μας για να σας επισκεφτούμε, και να συζητήσουμε μαζί τον πιο αποτελεσματικό τρόπο συνεργασίας!

daily-made ice cream

I ♥ PAGOTO

by chef Artigianale Sotiris Tsichlopoulos

Βιοτεχνικό Πάρκο Χανίων
Οικ. Τετράγωνο 4.01, Σούδα Χανίων 73100
28210-80420
6944-910148 / 6944-650607

Κεντρικό Εργοστάσιο Αθηνών
Ι. Τάμπα 4, Ηλιούπολη, Αθήνα 16342
210-9888680

www.to-pagoto.eu

alarm.ad

ΓΡ. ΣΑΡΑΝΤΗΣ ΑΒΕΕ

{Σκεύη Παγωτού SANITAS PROFESSIONAL}

Κατάλληλα για μεταφορά και αποθήκευση παγωτού

Η εταιρεία ΓΡ. ΣΑΡΑΝΤΗΣ ΑΒΕΕ παρουσιάζει τη νέα σειρά Σκευών Παγωτού SANITAS PROFESSIONAL κατάλληλα για μεταφορά και αποθήκευση παγωτού. Η σειρά των σκευών αποτελείται από Πλαστικά Σκεύη και Σκεύη Foam (διογκωμένης πολυστερίνης). Τα Πλαστικά Σκεύη διατίθενται σε μεγέθη 500gr-750gr-1000gr, σε κίτρινο και πορτοκαλί χρώμα. Τα Σκεύη Foam διατίθενται σε μεγέθη 500gr-750gr-1000gr-1500gr, περιέχουν εσωτερική αποσπώμενη βάση, ενώ ενδείκνυνται για μεταφορά μεγάλων αποστάσεων λόγω της άριστης θερμομόνωσης που παρέχουν. Στα σκεύη Foam συμπεριλαμβάνονται και σκεύη για μεταφορά παγωτινιών.

ΥΛΙΚΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

Α.Ν.ΚΩΣΤΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε.

{Παγωτομηχανές τύπου Diagonal Freezer}

Για παγωτό άριστης ποιότητας με ομοιογενή σύσταση

Η μηχανή παγωτού τύπου Diagonal Freezer 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. Το τελικό προϊόν είναι παγωτό άριστης ποιότητας με ομοιογενή σύσταση για να διατηρείται φρέσκο για πολλές εβδομάδες. Διαθέτει Σύστημα OCP - Optimized Cool Performance (βελτιστοποιημένη διαδικασία ψύξης), η οποία επιτυγχάνεται σε συνδυασμό με τον διαγώνιο κύλινδρο ανάδευσης και τη χαμηλή ταχύτητα ανάδευσης κατά την ανάμιξη. Ο συνδυασμός αυτών των δύο παραγόντων έχει σαν αποτέλεσμα το παγωτό να έχει αναπτυχθεί άρτιο ως προς τον όγκο, τη δομή, τη σταθερότητα, την υγρασία, την κρεμώδη υφή και τη συμπαγή του όψη. Η μηχανή παγωτού διαθέτει μεγάλη έξοδο παράδοσης του τελικού προϊόντος, δοχείο συγκράτησης του προϊόντος, σωλήνα καθαρισμού, σύστημα καθαρισμού και πλύσης μηχανής, 3 ταχύτητες, πάνελ χειρισμού στο μπροστινό μέρος της μηχανής και ηλεκτρονικό έλεγχο για τη σωστή λειτουργία. Επίσης, έχει ηλεκτρικές ενδείξεις ελέγχου, κομπρέσσορα με κεφαλή ψυχόμενη με νερό, θερμαινόμενη πόρτα με μόνωση, ψυκτικό υγρό R507 και συγκολημμένο οδηγό εξόδου προϊόντος. Η ηλεκτρική εγκατάσταση είναι για 3φασικό, 230V, 400V/50Hz με ηλεκτρική ισχύ 12kW και ασφάλεια 32Amp. Προσφέρει εξοικονόμηση ενέργειας κατά τη διαδικασία ψύξης της μηχανής. Πιο συγκεκριμένα, μέσα στο διπλοχίτωνο δοχείο υπάρχει νερό και γλυκόλη, που προσφέρουν άμεση ψύξη με τη λιγότερη δυνατή κατανάλωση ενέργειας.

ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

ΑΝΤΖΟΥΛΑΤΟΣ ΑΕ

{BIG BANOFFE}

Νέα και δροσερή γεύση παγωτού μπανόφι

Για το καλοκαίρι του 2016, ο οίκος παγωτού Bigatton προτείνει τη νέα γεύση παγωτού μπανόφι. Ο συνδυασμός καραμέλας βουτύρου και δροσερής μπανάνας θα απογειώσει κάθε ουρανίσκο. Διατίθεται σε συσκευασίες των 3 κιλών.

ΕΤΟΙΜΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

KAYAK ΑΒΕΕ

{Παγωτό Dark Fruit Forest}

Ένας έρωτας που κάνει καλό

Παγωτό σοκολάτα με μαύρη σοκολάτα κουβερτούρα Manjari της Valrhona, βατόμουρα και κομμάτια μπισκότου σοκολάτας. Βελούδινο και γοητευτικό στην υφή, λιώνει στο στόμα απελευθερώνοντας τη λεπτή γεύση της σοκολάτας και τη γλυκόξινη αίσθηση των εκλεκτών μούρων, πλημμυρίζοντας τον ουρανίσκο με νότες φρούτων και σοκολάτας. Η σοκολάτα Manjari της Valrhona περιέχει τουλάχιστον 64% κακάο Μαδαγασκάρης και είναι πικάντικη με γεύσεις κόκκινων φρούτων. Η μαύρη σοκολάτα αποτελεί μία από τις καλύτερες πηγές αντιοξειδωτικών στον πλανήτη. Τα συστατικά της μαύρης σοκολάτας συμβάλλουν επίσης σε χαμηλότερο κίνδυνο καρδιακής νόσου μακροπρόθεσμα.

ΕΤΟΙΜΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

KAYAK ΑΒΕΕ

{Βανίλια Μαδαγασκάρης}

Μία μαγική εμπειρία απόλαυσης παγωτού

Η Kayak προτείνει το παγωτό Βανίλια Μαδαγασκάρης, με αυθεντικούς καρπούς φυσικής βανίλιας Μαδαγασκάρης. Πρόκειται για απόλυτα φυσική πρώτη ύλη η οποία παράγεται στη Μαδαγασκάρη και δίνει πλούσια γεύση στο τελικό προϊόν. Η επεξεργασία της γίνεται με φυσικό τρόπο από την Kayak, προκειμένου να αναδυθούν όλα τα αρώματά της. Ένα παγωτό Kayak δεν είναι μόνο απόλαυση. Είναι υγιεινή διατροφική συνήθεια. Φρέσκο γάλα, φρέσκια κρέμα γάλακτος και τα οφέλη της βανίλιας Μαδαγασκάρης συμπληρώνουν ένα πραγματικά απολαυστικό και υγιεινό παγωτό. Η βανίλια Μαδαγασκάρης είναι πλούσια σε βιταμίνες του συμπλέγματος Β και σε μαγνήσιο, τα οποία βελτιώνουν την πνευματική διαύγεια και μνήμη.

ΕΤΟΙΜΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

SANITAS Professional

ΔΙΠΛΗ SANITAS SANITAS ΕΓΓΥΗΣΗ

ΣΚΕΥΗ για...

παγωμένες απολαύσεις!

Σκεύη Foam

Θερμομονωτικά σκεύη για διατήρηση και μεταφορά παγωτού σε μεγάλες αποστάσεις.
Περιλαμβάνουν:

1. πλαστικό pet περιέκτη για ευκολία στην ψύξη και την απόψυξη.
2. μεμβράνη για προστασία του παγωτού.

Διατίθενται σε μεγέθη:
500γρ. , 750γρ.,
1000γρ., 1500γρ.

Σκεύη πολυστερίνης PS

Κατάλληλα για συσκευασία
και μεταφορά παγωτού.

Σκεύος με ειδικό σχεδιασμό για παγωτίνια.

Διατίθενται σε μεγέθη:
500γρ. , 750γρ., 1000γρ.,

ΓΡ. ΣΑΡΑΝΤΗΣ Α.Β.Ε.Ε., Τηλ.: 210 6173000, www.sarantisgroup.com

{Η αγορά προτείνει}

ALFA

{Νέο, μοναδικό Μεσογειακό με cream cheese και ντομάτα}

Έτσι παίζεται το παιχνίδι της επιτυχίας

Η ομάδα της alfa συμπληρώνει φέτος 50 χρόνια δυναμικής παρουσίας στα «γήπεδα» της εστίασης, δημιουργώντας μοναδικά προϊόντα, όπως το νέο Μεσογειακό με cream cheese και ντομάτα! Το υπέροχο και ελαφρύ cream cheese και η φρέσκια ντομάτα συναντούν τη μοναδική αφράτη ζύμη τύπου μπριός, δίνοντας ένα εκπληκτικό αποτέλεσμα. Το Μεσογειακό με cream cheese και ντομάτα, όπως και όλα τα προϊόντα της alfa, είναι φτιαγμένο με αγνά υλικά και σηματοδοτημένο με σύμβολα ανώτερης ποιότητας.

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ

ΕΜΜΑΝΟΥΗΛΙΔΗΣ Α. ΗΛΙΑΣ ΚΑΙ ΣΙΑ ΟΕ – NEUMÄRKER HELLAS

{Συσκευή για Τάρτες}

Για εύκολη και γρήγορη παρασκευή σε πραγματικό χρόνο

Συσκευή για τάρτες με αποσπώμενες πλάκες. Ψήνει και φορμάρει τις τάρτες ταυτοχρόνως και σε περίπου 5 λέπτα οι τάρτες είναι ψημένες. Η συσκευή δίνει τη δυνατότητα για εύκολη και γρήγορη παρασκευή ταρτών σε πραγματικό χρόνο μπροστά στους πελάτες. Διατίθενται πληθώρα πλακών για τάρτες σε διαφορετικές διαστάσεις και σχέδια. Προσαρμόζονται επίσης και πλάκες για βάφλες.

ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

«ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ» ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕΤ

{Νηστίσιμα προϊόντα}

Ποικιλία γεύσεων που καλύπτουν κάθε πρότιμηση

Η εταιρία «ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ» ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕΤ προτείνει τις καλύτερες νηστίσιμες γεύσεις της που καλύπτουν κάθε πρότιμηση. Πίτες σε ταψί όπως σπανακόπιτα νηστίσιμη, μανιταρόπιτα νηστίσιμη, κολοκυθόπιτα, πατατόπιτα και ρολλό πατάτας. Πίτες Σκοπέλου όπως σπανακόπιτα, πίτα λαχανικών και σπανακοπιτάκι νηστίσιμο. Νηστίσιμα τρίγωνα σπανακοπιτάκια και μανιταροπιτάκια. Κουλούρια σε πολλές γεύσεις όπως πολύσπορο με πατάτα, με χόρτα, με ταχίνι, με μήλο και με πραλίνα και φουρνομπουκίτσες με πράσινη ελιά. Η πραλίνα κιλού, η πραλίνα κρουασάν και η σοκαλάτα κιλού περιέχουν γάλα σκόνη και βούτυρο γάλακτος, ενώ το pretzel αμυγδάλου και το σφολιατίνι choco αμυγδάλου περιέχουν αυγό.

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ

ΑΦΟΙ ΛΑΟΥΔΗ ΑΕΒΕ - LAOUDIS FOODS

{IREKS CAKE SUGAR-FREE}

Μίγμα για γευστικά κέικ και cookies χωρίς ζάχαρη

Η αγορά των προϊόντων χωρίς ζάχαρη είναι σταθερά ανοδική και ένας παραγωγός με πολύ υψηλή τεχνογνωσία στα μίγματα αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής φούρνου, όπως η IREKS, δε θα μπορούσε να μείνει αμέτοχος προς αυτή! Το νέο IREKS CAKE SUGAR-FREE, είναι ένα ευέλικτο μίγμα με γλυκαντική ύλη μαλτιτόλη, η οποία έχει τις μισές περίπου θερμίδες από τη ζάχαρη! Με αυτό, κάθε επαγγελματίας που επιθυμεί να πάρει μερίδιο από αυτή τη σημαντική αγορά, θα μπορέσει να παράγει εύκολα, πολύ γευστικά κέικ και cookies χωρίς ζάχαρη!

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

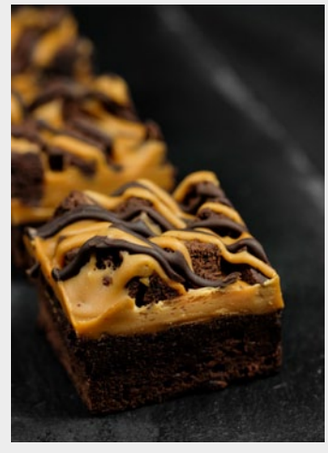
{Millionaires Caramel BAKELS}

Για δυνατές απολαύσεις

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ, παρουσιάζει το Millionaires Caramel της BAKELS, γέμιση, επικάλυψη και γαρνίρισμα για εκλεκτά αρτοσκευάσματα και είδη ζαχαροπλαστικής.

Διαθέτει εξαιρετική, πλούσια γεύση καραμέλας που θα απογειώσει κάθε συνταγή τάρτας, κέικ, cupcake, brownie, muffin και τούρτας, που θα χρησιμοποιηθεί! Γλυκά με επικάλυψη Millionaires Caramel μπορούν επίσης να συσκευαστούν χωρίς να κολλάει η καραμέλα. Διατίθεται σε δοχείο 5 κιλών.

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ



PANDECOR ΠΑΤΕΡΟΣ ΝΙΚΗΤΑΣ ΑΒΕΕ

{Δίσκοι χρυσοί με δαντέλα}

Ιδανικοί για τούρτες και γλυκά

Η εταιρεία PANDECOR – ΠΑΤΕΡΟΣ ΝΙΚΗΤΑΣ ΑΒΕΕ, πρωτοπόρος στα υλικά συσκευασίας στη ζαχαροπλαστική και την αρτοποιία, διαθέτει μεγάλη ποικιλία σε δίσκους χάρτινους, χρυσούς ή ασημί, οι οποίοι είναι κατάλληλοι για την τοποθέτηση και παρουσίαση τουρτών και γλυκών!

ΥΛΙΚΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

alfa

...γεια στα χέρια σας!

Γίνε μέλος μιας μεγάλης ομάδας που παίζει δυνατά, εδώ και 50 χρόνια, στα "γήπεδα" της εστίασης.

Αγνά υλικά, άψογη συνεργασία, ανοδική πορεία. Μπες στην ομάδα της alfa, απόκτησε μοναδικά προνόμια και στήριξη από έναν μεγάλο παίκτη της αγοράς και δώσε ώθηση στην επιχείρησή σου. Έτσι παίζεται το παιχνίδι της επιτυχίας!

ΣΥΜΒΟΛΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

GMO FREE – ΧΩΡΙΣ ΓΕΝΕΤΙΚΩΣ ΜΕΤΑΛΛΑΓΜΕΝΑ ΥΛΙΚΑ
All Natural – ΧΩΡΙΣ ΣΥΝΘΕΤΙΚΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ
ΧΩΡΙΣ ΤΕΧΝΗΤΕΣ ΧΡΩΣΤΙΚΕΣ
ΧΩΡΙΣ ΣΥΝΤΗΡΗΤΙΚΑ
trans fat free – ΧΩΡΙΣ ΤΡΑΝΣ ΛΙΠΑΡΑ
ΕΞΤΡΑ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ
ΧΩΡΙΣ ΧΟΛΗΣΤΕΡΟΛΗ

alfapastry.com

facebook.com/AlfaPastryGreece

Κοζάνη: 24610 42103 | Αθήνα: 210 2447690 | Θεσσαλονίκη: 2310 785765 | Ιωάννινα: 26510 57957 | Ηράκλειο: 2810 333144

fullbox

ΑΦΟΙ ΛΑΟΥΔΗ ΑΕΒΕ - LAOUDIS FOODS

{CHIA & QUINOA BREAD 50% IRCA}

Νέο μίγμα για ψωμί πλούσιο σε φυτικές ίνες

Το νέο CHIA & QUINOA BREAD της ιταλικής IRCA είναι ένα μίγμα συμμετοχής 50% για την παραγωγή ενός ευκολόπεπτου ψωμιού με σπόρους Chia & Quinoa (Τσία και Κινόα), δηλαδή σπόρους που συγκαταλέγονται στις σύγχρονες "υπερτροφές"! Χάρη στην υψηλή περιεκτικότητα του σε σιτάρι ολικής αλέσεως, δημητριακά και σπόρους, το νέο CHIA & QUINOA BREAD προσφέρει επίσης στον καταναλωτή την ποσότητα φυτικών ινών που χρειάζεται στην καθημερινή του διατροφή! Με το νέο μίγμα CHIA & QUINOA BREAD IRCA μπορείτε να παρασκευάσετε rolls, ψωμί σε φρατζόλα καθώς και ψωμί σε φόρμα για toast, με εξαιρετική γεύση! Τέλος, δώστε σε αυτό το θαυμαστό ψωμί μια ακόμα πιο εντυπωσιακή εμφάνιση διακοσμώντας το με DECORGRAIN ή AMAVITA DECO ή SARACENO DECO IRCA (εικόνα).

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

ΠΑΝΟΣ Μ. & ΣΙΑ ΟΕ – OSCAR

{Νηστίσιμες προτάσεις}

Λαχταριστές γεύσεις και στη νηστεία

Η εταιρία ΠΑΝΟΣ Μ. & ΣΙΑ ΟΕ – OSCAR παρουσιάζει τις νηστίσιμες προτάσεις της για την περίοδο της Σαρακοστής, με συνολικά 9 νηστίσιμα είδη. Μηλοπιτάκι με ζύμη νηστίσιμη και γέμιση από μήλο, σιροπιασμένο και καλυμμένο με ζάχαρη άχνη. Σιροπιασμενο ροξάκι με νηστίσιμη ζύμη και γέμιση με κακάο και ξηρούς καρπούς. Βιεννέζικο με νηστίσιμη ζύμη και γέμιση από μπαχαρικά και ξηρούς καρπούς, σιροπιασμένο και καλυμμένο με ζάχαρη άχνη και κανέλλα. Διαθέτει επίσης σκαλτσούνια, μεθυσμένα, κρουασάν λουκούμι κ.α. Όλα διαθέσιμα σε συσκευασίες των 2 1/2 κιλών, σε ταψάκι με διαφανές καπάκι μιας χρήσης, εκτός απο τα σκαλτσούνια που είναι σε συσκευασία των 4 κιλών.

ΕΤΟΙΜΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

ΙΩΝΙΚΗ ΣΦΟΛΙΑΤΑ ΑΕ

{Νηστίσιμα προϊόντα}

Με όλη τη νοστιμιά
της ελληνικής παράδοσης

Με εξαιρετικής ποιότητας υλικά, μεράκι και σεβασμό στην παραδοσιακή σπιτική γεύση, τα νηστίσιμα προϊόντα της ΙΩΝΙΚΗΣ αναβιώνουν τη Μεσογειακή Διατροφή και δημιουργούν νέες γευστικές εμπειρίες.
Οι νέες νηστίσιμες γευστικές προτάσεις της ΙΩΝΙΚΗΣ είναι σίγουρο ότι θα ενθουσιάσουν ακόμη και τον πιο απαιτητικό πελάτη. Γιατί μόνο η ΙΩΝΙΚΗ ξέρει να δημιουργεί νηστίσιμα με όλη τη νοστιμιά της ελληνικής παράδοσης.

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ

OSCAR
ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Σοκολατάκια

Κεράσματα τυλιχτά

Μ. ΠΑΝΟΣ & ΣΙΑ ΟΕ

Κύπρου 77, Αχαρναί Τ.Κ. 136 73
τηλ.: 2102403608 - 2102462836 • Fax: 210 2462008
www.oscar-sweets.gr • e-mail: info@oscar-sweets.gr

Αποστολή σε όλη την Ελλάδα

fullbox

alfa

...γεια στα χέρια σας!

Νέα μοναδική Ρουμελιώτικη τυρόπιτα!

Ένα νέο προϊόν ήρθε να προστεθεί στην ομάδα της alfa: Ρουμελιώτικη τυρόπιτα, με τα ελληνικά τυριά να συναντούν την τραγανή ζύμη κουρού-σφολιάτας, δημιουργώντας έναν εκρηκτικό γευστικό συνδυασμό. Η Ρουμελιώτικη τυρόπιτα με μυζήθρα και λευκό αγελαδινό τυρί, όπως και όλα τα προϊόντα της alfa, είναι φτιαγμένη με αγνά υλικά και σηματοδοτημένη με σύμβολα ανώτερης ποιότητας. Άλλη μια καινοτομία της alfa που ωθεί την επιχείρησή σου να ανέβει κατηγορία!

50 χρόνια

Μοναδικά προϊόντα από μία μεγάλη ομάδα

ΣΥΜΒΟΛΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

GMO FREE – ΧΩΡΙΣ ΓΕΝΝΕΤΙΚΩΣ ΜΕΤΑΛΛΑΓΜΕΝΑ ΥΛΙΚΑ

ΧΩΡΙΣ ΤΕΧΝΗΤΕΣ ΧΡΩΣΤΙΚΕΣ

trans fat free – ΧΩΡΙΣ ΤΡΑΝΣ ΛΙΠΑΡΑ

ΚΑΤΑΛΛΗΛΟ ΓΙΑ ΧΟΡΤΟΦΑΓΟΥΣ

alfapastry.com

facebook.com/AlfaPastryGreece

Κοζάνη: 24610 42103 | Αθήνα: 210 2447690 | Θεσσαλονίκη: 2310 785765 | Ιωάννινα: 26510 57957 | Ηράκλειο: 2810 333144

ΟΠΤΙΜΑ Α.Ε.

{PreGel Gluten Free Pastry Mixes}

Μείγματα Εκλέρ και Μακαρόν

Ένα κλασικό γλυκό Γαλλικής ζαχαροπλαστικής, το εκλέρ, είναι πλέον διάσημο σε όλο τον κόσμο: απλό και προσαρμόσιμο, είναι μια σύγχρονη τάση με αυξανόμενη δημοτικότητα. Σαγηνεύει με την κομψότητα, τη νόστιμη γέμιση και την ευελιξία του. Το μείγμα εκλέρ χωρίς γλουτένη είναι ένα πλήρες μείγμα σκόνης που απαιτεί μόνο την προσθήκη ζεστού νερού για την προετοιμασία εύκολων εκλέρ και άλλων γλυκισμάτων χωρίς γλουτένη. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί και για αλμυρά παρασκευάσματα! Αποτέλεσμα: 1 σακούλα = 100 εκλέρ (11-12cm μήκος).
Το γαλλικό μακαρόν αντιπροσωπεύει την πολυπλοκότητα της ζύμης συσκευασμένη σε απλή παρουσίαση που αιχμαλωτίζει. Είναι διαχρονικό, σικ, ελαφρύ και εύκολα προσαρμόσιμο για να ταιριάζει σε όλους τους ουρανίσκους. Το μείγμα Μακαρόν της PreGel απαιτεί μόνο την προσθήκη ζεστού νερού για να δημιουργήσετε εύκολα αυτά τα παγκοσμίου φήμης προϊόντα ζαχαροπλαστικής που μπορούν να γεμίσουν και να αρωματιστούν κατά βούληση. Αποτέλεσμα: 1 σακούλα = 250 πλήρη μακαρόν (διαμέτρου 30 χιλιοστών).

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ – ΑΦΟΙ ΤΣΙΟΥΡΗ Ο.Ε. ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ

{Χωριάτικες πίτες}

Αυθεντικές συνταγές της ελληνικής παράδοσης

Οι χωριάτικες πίτες του ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟΥ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ αναδεικνύουν την τέχνη αλλοτινών εποχών. Αυθεντικές συνταγές παρμένες από την παράδοση της ελληνικής υπαίθρου και εκτελεσμένες με ασύγκριτο μεράκι. Φύλλα χειροποίητα ανοιγμένα με ελαιόλαδο, τριφτά και κρατσανιστά, με ξεχωριστή γέμιση από άριστες πρώτες ύλες, χαρίζουν τη γεύση της πατροπαράδοτης ελληνικής πίτας. Σε πολλές παραλλαγές σχήματος, υφής και γέμισης, όπως στρογγυλή χωριάτικη με τυρί, σπανάκι-τυρί, σπανάκι, κασέρι, πράσο, κιμά, παραλληλόγραμμη χωριάτικη με τυρί ή σπανάκι-τυρί, ταψάκι με τυρί, σπανάκι, ζαμπόν-κασέρι, κασέρι, κιμάς, κοτόπιτα, ταψάκι πίτσα σκεπαστή, χωριάτικη πίτα σφολιάτα. ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ. Παλιά μας τέχνη κόσκινο....

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ

ΜΠΑΣΑΣ Α.Ε.

{Ολοκληρωμένες λύσεις μεθόδου αργής ωρίμανσης}

Καλύπτουν τις ανάγκες κάθε επαγγελματία

Η εταιρία ΜΠΑΣΑΣ Α.Ε. έχοντας διευρύνει τους ορίζοντες της στην αναζήτηση καινοτόμων ιδεών, που σχετίζονται με την κάλυψη των αναγκών των αρτοποιών, για υψηλής ποιότητος προϊόντα, αγνά σε πρώτες ύλες με ιδιαιτερότητες στην παρασκευή τους, παρουσιάζει ολοκληρωμένες λύσεις στις μεθόδους αργής ωρίμανσης. Από την πρώτη φάση της διαδικασίας (Προζύμη) έως την τελευταία (ψήσιμο). Λόγω των ιδιαιτεροτήτων που υπάρχουν σε κάθε αρτοποιείο, τόσο σε χώρους όσο και στην παραγωγικότητα, η γκάμα των μηχανημάτων είναι πολύ μεγάλη, καλύπτοντας από ένα μικρό αρτοποιείο μέχρι μια ολοκληρωμένη μονάδα παραγωγής. Αναφορικά, τα μηχανήματα που χρησιμοποιούνται στη μέθοδο αργής ωρίμανσης είναι οι προζυμομηχανές, ειδικά ψυγεία ωρίμανσης, πρέσες κοπής, μηχανές πλάσεως, αρτοκλίβανοι. Όλα τα παραπάνω είναι σχεδιασμένα ακριβώς γύρω από τη φιλοσοφία της αργής ωρίμανσης, προσφέροντας το καλύτερο δυνατό αποτέλεσμα.

ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

CSM HELLAS S.A

{ΟΚΤΑΣΠΟΡΟ Μίγμα}

Με τον μοναδικό συνδυασμό οκτώ σπόρων δημητριακών

Το ΟΚΤΑΣΠΟΡΟ μίγμα της CSM HELLAS S.A., το πρώτο σε αναγνωρισιμότητα πανευρωπαϊκά, δίνει τη δυνατότητα για τη δημιουργία μίας πληθώρας αρτοπαρασκευασμάτων. Η νοστιμιά του οκτάσπορου ψωμιού, αλλά και η δυνατότητα να συνοδεύει υπέροχα κάθε είδους τροφή, το καθιστούν πρωταγωνιστή στο καθημερινό τραπέζι. Τώρα η νέα τάση της αγοράς είναι η οκτάσπορη μπαγκέτα. Η CSM HELLAS S.A. είναι στη διάθεση κάθε επαγγελματία για τη συνταγή της πιο νόστιμης μπαγκέτας.

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

ALFA

{Μοναδική Ηπειρώτικη τρίγωνη με τυρί}

Δίνει στην παράδοση άλλη διάσταση

Η ομάδα της alfa συμπληρώνει φέτος 50 χρόνια δυναμικής παρουσίας στα «γήπεδα» της εστίασης, δημιουργώντας μοναδικά προϊόντα, όπως την Ηπειρώτικη τρίγωνη με τυρί! Η εκλεκτή φέτα ΠΟΠ συναντά το αυθεντικό χωριάτικο φύλλο, δίνοντας στην παράδοση άλλη διάσταση. Η Ηπειρώτικη τρίγωνη με τυρί, όπως και όλα τα προϊόντα της alfa, είναι φτιαγμένη με αγνά υλικά και σηματοδοτημένη με σύμβολα ανώτερης ποιότητας. Έτσι παίζεται το παιχνίδι της επιτυχίας!

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ

Μύλοι Ασωπού

...εμείς φτιάχνουμε το αλεύρι!

Η εμπειρία μας
στην υπηρεσία σας!

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

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

CLIVANEXPORT ΣΤΕΦΑΝΟΥ ΑΕ

{Αυτόματη Ζυγοκοπτική περιστρεφόμενης κεφαλής}

Ταχύτητα και υψηλή ποιότητα σε ένα μηχάνημα

Σε συνεργασία με τον Ιταλό κατασκευαστή Ζυγοκοπτικών New Dell, η εταιρία Clivanexport Στεφάνου ΑΕ προσφέρει τη νέα Ζυγοκοπτική Μηχανή περιστρεφόμενης κεφαλής τύπου SD, με δυνατότητα να ζυγίζει και να κόβει ζύμες με περιεκτικότητα σε νερό από 55% μέχρι και 85%. Δε χρειάζεται να συνοδεύεται από ταινία τροφοδοσίας (αναβατόριο) καθώς η ταινία εξόδου της μηχανής στρογγυλοποιεί τη ζύμη και προσαρμόζεται - συνεργάζεται με τη μηχανή πλάσεως 2 κυλίνδρων (κατασκευής Clivanexport) ή με προστόφα. Το σύστημα ζυγίσματος και η ταχύτητα ρυθμίζεται ηλεκτρομηχανικά. Διαθέτει δοχείο λαδιού με σύστημα ανακύκλωσης λαδιού και με φλοτέρ ασφαλείας, ώστε να προειδοποιεί σε περίπτωση που βρεθεί να δουλεύει με χαμηλή στάθμη. Η περιστρεφόμενη κεφαλή όπως και η εξωτερική επένδυση είναι όλη ανοξείδωτη. Ταχύτητα Κοπής: 800 - 2.700 κοπές ανά ώρα. Δυνατότητα κοπής από 20gr έως 1650gr ζύμης, σε ένα ή δύο τεμάχια ανά κοπή, ανάλογα με το μοντέλο. Στον standard εξοπλισμό περιλαμβάνονται ο μετρητής τεμαχίων καθώς και χειριστήριο απομακρυσμένου ελέγχου (μπουτονιέρα On/Off και ρύθμιση βάρους) για χειρισμό της μηχανής από τη θέση της μηχανής πλάσεως.

ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ-ΑΦΟΙ ΤΣΙΟΥΡΗ Ο.Ε. ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ

{Μπουγάτσες}

Με τη μοναδικότητα της Θεσσαλονικιώτικης τεχνικής

Μιλάμε για μπουγάτσα από... πρώτο χέρι. Χειροποίητο, τραγανό φύλλο ανοιγμένο στον αέρα με τη μοναδικότητα της Θεσσαλονικιώτικης τεχνικής. Αρωματική γέμιση από κρέμα, τυρί, κιμά, σπανάκι, σπανάκι-τυρί, από επιλεγμένα υλικά άριστης ποιότητας σε 3 μεγέθη: κλασική, δύο μερίδων και ατομική. ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ. Παλιά μας τέχνη κόσκινο....

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ

ΑΤΤΙΚΗ ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ ΠΙΤΤΑΣ ΑΕΒΕ

{Χαλβάς ΑΤΤΙΚΗ}

Χειροποίητος, με παραδοσιακή συνταγή και διαχρονική γεύση

Και αυτή τη Σαρακοστή ο Χαλβάς ΑΤΤΙΚΗ πρωταγωνιστεί στο ελληνικό τραπέζι, αφού αποτελεί τη νούμερο ένα επιλογή στα παραδοσιακά γλυκίσματα. Ο χαλβάς ΑΤΤΙΚΗ είναι χειροποίητος και φτιάχνεται με την παραδοσιακή συνταγή, έχει υπέροχη γεύση και αφράτη υφή που ενθουσιάζει μικρούς και μεγάλους. Φτιάχνεται από εκλεκτό σησάμι αλεσμένο στον πετρόμυλο, είναι πλούσια πηγή εδώδιμων ινών και έχει αποδεδειγμένα ευεργετική δράση για τον οργανισμό.
Πλούσιος σε θρεπτικά συστατικά γίνεται σύμμαχος της καλής υγείας και ευεξίας, γι' αυτό και αποτελεί την καλύτερη επιλογή, όχι μόνο τη Σαρακοστή αλλά και ολόκληρο το χρόνο. Είτε ως επιδόρπιο είτε ως σνακ, διατίθεται σε δύο μοναδικές παραλλαγές. Χαλβάς ΑΤΤΙΚΗ κλασσικός, σε γεύσεις βανίλια, κακάο, με φιστίκια και με αμύγδαλα ή Χαλβάς ΑΤΤΙΚΗ μόνο με ελληνικό μέλι, σε γεύσεις κακάο, βανίλια και με αμύγδαλα. Ο Χαλβάς ΑΤΤΙΚΗ μόνο με ελληνικό μέλι ξεχωρίζει, αφού δεν περιέχει καθόλου ζάχαρη αλλά μόνο τη φυσική γλύκα του αγνού ελληνικού μελιού ΑΤΤΙΚΗ.

ΕΤΟΙΜΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

KENFOOD

{Πασχαλινό Τσουρέκι}

Μαστιχωτό, αφράτο
και μυρωδάτο, τόσο εύκολα

Μια μπουκιά είναι αρκετή για να γευτεί κανείς το παραδοσιακό τσουρέκι που τόσο επιθυμεί, με πλούσια γεύση και μοναδικό άρωμα! Το έτοιμο μείγμα τσουρέκι mix της KENFOOD, είναι ιδανικό, για να προσφέρει κάθε επαγγελματίας φέτος το Πάσχα το παραδοσιακό Ελληνικό τσουρέκι που όλοι λαχταρούν! Οι τεχνίτες βάζουν το μεράκι τους και η KENFOOD φροντίζει το τσουρέκι να έχει τα πιο σημαντικά χαρακτηριστικά: Να είναι αφράτο, μυρωδάτο, με την πλούσια γεύση μαστίχας και μαχλεπιού και… μαστιχωτό. Το τσουρέκι της KENFOOD έχει μεγάλη διατηρησιμότητα καθώς και εύκολη, γρήγορη και σταθερή παραγωγή που λύνει τα χέρια του επαγγελματία.

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

ΕΜΜΑΝΟΥΗΛΙΔΗΣ Α. ΗΛΙΑΣ ΚΑΙ ΣΙΑ ΟΕ NEUMÄRKER HELLAS

{Σιντριβάνι Σοκολάτας CF 800}

Ένα εντυπωσιακό εργαλείο στα χέρια κάθε επαγγελματία

Σιντριβάνι σοκολάτας CF 800, κατασκευασμένο από ανοξείδωτο χάλυβα 304 με γυαλιστερό φινίρισμα. Όλα τα μέρη είναι ανοξείδωτα και αποσπώμενα για εύκολο καθάρισμα. Διαθέτει δυνατό μοτέρ 100W και έχει 4 επίπεδα με συνολικό ύψος 800mm και χωρητικότητα για 8kg σοκολάτα. Διατίθεται επίσης σε ύψος 600mm και 1000mm.

ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

/csmhellas

ORIGINAL

AMERICAN Sweets

MADE WITH LOVE

©DSTREAM.GR

Για αυθεντικά
ΑΜΕΡΙΚΑΝΙΚΑ
Muffins

Henry & Henry
NEW YORK SINCE 1899

CSM
Bakery Solutions

CSM Hellas, Αβέρωφ 34Α, 142 32 Ν. Ιωνία • Τ: 210 2589200 • www.csmbakerysolutions.com

ΠΡΟΪΟΝ

Μίγμα για Τσουρέκι Ανατολίτικο

Χαρακτηριστικά

Το νέο μίγμα ΑΚΤΙΝΑ για την παρασκευή αφράτου και μυρωδάτου παραδοσιακού τσουρεκιού, προσδίδει έντονο άρωμα, πλούσια γεύση και συνεκτική δομή με καλό σχοίνιασμα. Το τελικό προϊόν διατηρεί τη φρεσκάδα και τα αρώματά του, για μεγάλο χρονικό διάστημα. Το μίγμα έχει μεγάλες αντοχές σε όλα τα στάδια της αρτοποίησης. Στο ψήσιμο παίρνει καλό όγκο σχηματίζοντας έντονες καμπύλες.

Προετοιμασία

Το νέο μίγμα προσφέρει ευκολία στην παρασκευή, καθώς απαιτεί ελάχιστα επιπλέον υλικά. Προσθέτοντας μόνο μαγιά και νερό, μέσα σε ελάχιστο χρόνο, έχουμε τέλειο, σίγουρο και σταθερό αισθητικό και γευστικό αποτέλεσμα, που η ποιότητα όλων των μιγμάτων ΑΚΤΙΝΑ εγγυάται.

Πρόταση

Για να απογειώσετε την εμφάνιση των τσουρεκιών σας, μπορείτε να επικαλύψετε με τα νέα Covering Dark-Ganache & Covering White-Ganache ΑΚΤΙΝΑ. Τα Coverings έχουν τέλεια επικαλυπτικότητα αφήνοντας μια λεπτή στρώση στο τελικό προϊόν, προστατεύοντάς το και χαρίζοντας του ξεχωριστή σοκολατένια γεύση.

Χρήση

Αφήνουμε τα τσουρέκια να κρυώσουν καλά. Ζεσταίνουμε τα Coverings στους 32-38°C και επικαλύπτουμε. Το προϊόν δεν σπάει πάνω από τους 12°C και δεν κολλάει πάνω από τους 25°C, ενώ είναι κατάλληλο και για συσκευασία κάτω από τους 25°C.

Το Πάσχα έρχεται
με το τέλειο παραδοσιακό
και μυρωδάτο τσουρέκι
φτιαγμένο στο εργαστήριό σας.
Φυσικά, με ποιότητα **Ακτίνα!**

PREMIUM QUALITY
INGREDIENTS
FOR PASTRY & BAKERY

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ
ΚΟΡΥΦΑΙΑΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ
ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΡΤΟΠΟΙΪΑ &
ΤΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ

AKTINA

the ingredients of success
τα συστατικά της επιτυχίας

AKTINA ΑΕ, Πάππου 21, 10442 Περιστέρι, Αθήνα, Τηλ 210 5122 410, Fax 210 5140 607, e-mail: aktina@aktinafoods.com **www.aktinafoods.com**

fresh pastry

{Η ζαχαροπλαστική στο αρτοποιείο σας}

ΠΡΟΪΟΝ

Τσουρέκι One Step

Μίγμα για αυθεντικό Πολίτικο Τσουρέκι. Εύκολα και γρήγορα σε ΕΝΑ ΒΗΜΑ!

Η CREDIN, πιστή στην παράδοση και ταυτόχρονα γνώστης των σύγχρονων τάσεων της αγοράς, σας δίνει τη δυνατότητα να δημιουργήσετε πολίτικο τσουρέκι εύκολα και γρήγορα.
Η εξαιρετική γεύση, τα παραδοσιακά αρώματα, ο ιδανικός όγκος και η φρεσκάδα του τσουρεκιού είναι τα χαρακτηριστικά της επιτυχημένης συνταγής του.
Συνδυάστε την παράδοση με μοντέρνες εφαρμογές και δημιουργήστε ατελείωτη ποικιλία γευστικών πειρασμών, για κάθε γιορτινή περίσταση αλλά και για κάθε ημέρα.

- Γεμίστε με PRALIBAKE.
- Επικαλύψτε με καραμέλα TOFFEE DE LUXE.
- Επικαλύψτε με CHOCOWRAP και CHOCO COVER.
- Επικαλύψτε με ΓΛΑΣΣΟ ΛΕΥΚΟ ή ΓΛΑΣΣΟ ΚΑΚΑΟ.

ΣΥΝΤΑΓΗ

Τσουρέκι One Step

Πλήρες μίγμα για τσουρέκι. Παρασκευάζεται εύκολα και γρήγορα.

Δοσολογία για ΤΣΟΥΡΕΚΙ	
4.000 γρ.	ΤΣΟΥΡΕΚΙ ONE STEP
1.350 - 1.400 γρ.	Νερό
350 - 400 γρ.	3 STAR νωπή μαγιά
4 γρ.	Προαιρετικά Μαστίχα
3 γρ.	ή Κακουλέ

Εκτέλεση

Ζυμώστε όλα τα υλικά μαζί στη 2η ταχύτητα για 15 - 17 λεπτά περίπου.

Γύρω στο 5ο λεπτό, το ζυμάρι θα αρχίσει να απλώνει στο ζυμωτήριο. Μην κάνετε τίποτε, απλώς αφήστε το να ζυμωθεί κανονικά μέχρι να ολοκληρωθεί ο χρόνος ζυμώματος.

Θερμοκρασία ζυμαριού: 28° - 30°C.

Αφήστε το ζυμάρι για ξεκούραση επί 35 λεπτά.

Κόψτε και διαμορφώστε τις "κοτσίδες".

Βάλτε στη στόφα (θερμοκρασία 35°- 40°C, υγρασία 70%) για 45 - 60 λεπτά υπό την επίβλεψή σας.

"Γυαλίστε" με αυγό αν επιθυμείτε.

Ψήσιμο: 150°-160°C. Χρόνος ψησίματος: 35 – 40 λεπτά περίπου, ανάλογα με το μέγεθος.

Προϊόντα συνταγής CREDIN

ΤΣΟΥΡΕΚΙ ONE STEP: Πλήρες μίγμα για τσουρέκι. Παρασκευάζεται εύκολα, προσθέτοντας μόνο νερό και μαγιά.
PRALIBAKE: Πραλίνα με γεύση φουντουκιού, με σκούρο καφέ χρώμα και λεία υφή.
TOFFEE DE LUXE: Πάστα καραμέλλας Βουτύρου, για γκανάζ, επικαλύψεις, αρωματισμό κρεμών και γεμίσεις σε σοκολατάκια γάλακτος.
CHOCOWRAP ΣΟΚΟΛΑΤΑ & ΛΕΥΚΟ: Επικάλυψη για κέϊκς, τσουρέκια, κεράσματα, βουτήματα. Σταθεροποιείται γρήγορα-δεν «κολλάει».
CHOCO COVER ΣΟΚΟΛΑΤΑ: Πολυχρηστική πάστα με γεύση σοκολάτας, για επικαλύψεις και αρωματισμό κρεμών.
CHOCOCOVER ΛΕΥΚΟ: Πολυχρηστική πάστα με γεύση λευκής σοκολάτας, για επικαλύψεις και αρωματισμό κρεμών.
ΓΛΑΣΣΟ ΛΕΥΚΟ
ΓΛΑΣΣΟ ΚΑΚΑΟ

CREDIN
Μία επιλογή, πολλές επιτυχίες!

Οι παραδοσιακές συνταγές πιο μοντέρνες από ποτέ.

Τσουρέκι ONE STEP

Το Τσουρέκι ONE STEP της Credin γίνεται εύκολα, γρήγορα με ένα μόνο βήμα.
Έχει εξαιρετική γεύση, ιδανικό όγκο, υπέροχα παραδοσιακά αρώματα και φρεσκάδα που διατηρείται.

Δημιουργήστε γευστικούς συνδυασμούς χρησιμοποιώντας:
Γέμιση Pralibake της Credin || Επικάλυψη με καραμέλα Toffee De Luxe
Επικάλυψη με Chocowrap και Chococover || Επικάλυψη με λευκό γλάσσο ή γλάσσο κακάο

CREDIN
Μία επιλογή, πολλές επιτυχίες!

ΚΡΕΝΤΙΝ ΕΛΛΑΣ Α.Ε.
Ύλες Αρτοποιίας, Ζαχαροπλαστικής & Μαγειρικής
Λεωφόρος Φλέμιγκ 22, 182 33 Αγ. Ι. Ρέντη, Τηλ: 210 4832466, 210 4825888, Fax: 210 4810082
www.credin.gr

ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Α&Δ ΒΑΡΑΝΑΚΗΣ

Επαγγελματικά πλανητικά μίξερ: AEROMIX

Πλανητικά μίξερ AEROMIX, ιταλικής κατασκευής, κατάλληλα για την ανάδευση και ανάμειξη διαφόρων μειγμάτων ζύμης ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας. ΠΑΤΕΝΤΑΡΙΣΜΕΝΗ τεχνολογία με μηδαμινούς κραδασμούς, που συνδυάζει το σπιράλ με ένα δεύτερο περιστρεφόμενο εξάρτημα «αντίθεσης», το οποίο εξουδετερώνει τη δράση του σπιράλ επιτυγχάνοντας έτσι μια διπλή επεξεργασία της ζύμης, δίνοντάς της τον επιπλέον απαιτούμενο αερισμό. Καλύτερο ποιοτικά αποτέλεσμα και καλύτερη κατανομή του μείγματος. Δυνατά, στιβαρά, ανθεκτικά μηχάνηματα, κατάλληλα για απαιτητική επαγγελματική χρήση. Ανοξείδωτες κατασκευές, ηλεκτροστατικά βαμμένες, κατάλληλες για επεξεργασία τροφίμων, με πιστοποίηση CE. Διαθέτουν προστατευτική σχάρα, κόκκινο διακόπτη «πανικού» για την άμεση παύση λειτουργίας και ηλεκτρονικό πάνελ ελέγχου, απλό και εύκολο στη χρήση του, με ψηφιακές ενδείξεις. Ακρίβεια με χρονοδιακόπτη σε «λεπτά-δευτερόλεπτα», μέγιστη ευκολία με το αυτόματο ανέβασμα/κατέβασμα του κάδου. Στη δεξιά μεριά το μηχάνημα είναι εφοδιασμένο με ειδικό μοχλό, για την επιλογή έως και 7 ταχυτήτων. Χωρητικότητας από 7,5 έως 160Lt. Συνοδεύονται από τρία εξαρτήματα: σπάτουλα, μαγκούρα, σύρμα. Διατίθεται και οικονομική σειρά.

HOTMIXPRO επαγγελματικό πολυμηχάνημα

Το επαγγελματικό Thermal Mixer, για ζεστές και κρύες παρασκευές, που θα γίνει το δεξί σας χέρι!
Ένα πολυμηχάνημα βραβευμένο στις Διεθνείς εκθέσεις της Νέας Υόρκης και του Ντουμπάι, ως:
1) το καλύτερο στην κατηγορία του και
2) καινοτομία στην κατηγορία του.
Μια μεγάλη γκάμα μοντέλων με 1 ή 2 ανεξάρτητα μπολ, που καλύπτει πλήρως τις απαιτητικές ανάγκες του εργαστηρίου ζαχαροπλαστικής, σας λύνει τα χέρια και σας παρέχει ελευθερία χρόνου. Ακούραστος συνεργάτης εξοπλισμένος με πανίσχυρο μοτέρ για έως και 12 συνεχόμενες ώρες δουλειάς. Στιβαρή ανοξείδωτη κατασκευή, με πιστοποιήσεις CE και NSF για πλήρη ασφάλεια και υγιεινή. Ξεχωρίζει για την ακρίβεια στη θερμοκρασία, βαθμό προς βαθμό: α) έως τους +190ºC, έτσι ώστε να μπορείτε να παρασκευάσετε και κρέμα ζαχαροπλαστικής και να κάνετε και καραμελοποίηση! και β) έως τους -24ºC για την παρασκευή παγωτού, σορμπέ, συνταγών που περιέχουν αβγά, αλκοόλ κ.λπ. Δυνατότητα επιλογής του χρονομέτρου έως και 16 ώρες. Σύστημα «Αναμονή Θερμοκρασίας» για τον ευγενικό χειρισμό ιδιαίτερων προϊόντων. Με 26 διαφορετικούς τύπους ταχυτήτων με δυνατότητα ενδιάμεσης παύσης (PULSE), αλλά και ταχύτητα TURBO. Ανοξείδωτο μπολ με θερμική προστασία και χειρολαβή τοποθετούμενη και από την αριστερή και από την δεξιά μεριά. Αναπόσπαστος εξοπλισμός του εργαστηρίου σας, ικανό για την παρασκευή κρέμας, σαντιγί, ζυμών, να πουδράρει ξηρούς καρπούς, στρώσιμο σοκολάτας, coulis φρούτων, μαρμελάδες, μαρέγκα κι άλλα πολλά προϊόντα, έχοντας πάντα το ίδιο αποτέλεσμα ανεξαρτήτου ποσότητας.

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

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ & ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΠΑΓΩΤΟΥ

ΣΥΓΚΡΟΤΗΜΑ BAKE OFF
2 φούρνοι ανεξάρτητοι
με θερμοθάλαμο και χοάνη

XEBC-16EU
16 ταψιά 60x40cm

MIND Maps™
"Ο έξυπνος φούρνος"

XEBC-10EU
10 ταψιά 60x40cm

ΦΟΥΡΝΟΙ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑΣ ΑΕΡΟΣ (CONVECTION), ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ & ΑΕΡΙΟΥ, ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ-ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ-ΣΦΟΛΙΑΤΟΕΙΔΩΝ. Μεγάλη γκάμα μοντέλων με ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΟ ή ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟ χειριστήριο. Βεντιλατέρ με αυτόματη αναστροφή της κίνησής τους, επιλογή της υγρασίας και της αφύγρανσης, πατενταρισμένες τεχνολογίες UNOX, αυτοκαθαριζόμενοι. PROTEK.Safe πόρτα και υψηλή θερμική μόνωση για ασφαλές περιβάλλον εργασίας.

XB 613G
6 ταψιά 60x40cm

ROSSELLA MATIC
4 ταψιά 60x40cm

ANNA
4 ταψιά 46x33cm

PRATICA
ΜΗΧΑΝΕΣ ΠΑΓΩΤΟΥ
9-75Lt έτοιμο προϊόν / ώρα

2 μοτέρ

ECOGEL
ΜΗΧΑΝΕΣ ΠΑΓΩΤΟΥ
60-160Lt έτοιμο προϊόν

EVOPASTO
ΠΑΣΤΕΡΙΩΤΕΣ-ΩΡΙΜΑΝΤΗΡΕΣ
30-180Lt έτοιμο προϊόν / ώρα

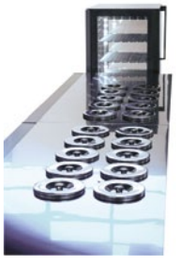
COMBI ΣΥΝΘΕΤΑ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ
ΠΑΣΤΕΡΙΩΣΗ & ΠΑΓΩΤΟ
Με 1 ή 2 κάδους,
10-60Lt έτοιμο προϊόν / ώρα

- Επαγγελματικά μηχανήματα για παρασκευή παγωτού artigianale και παστεριωτές, ΑΕΡΟΨΥΚΤΑ ή ΥΔΡΟΨΥΚΤΑ.
- Βραστήρες ζαχαροπλαστικής για κρέμες, μαρμελάδες, σοκολάτα κ.λπ.
- Σαντιγιέρες και γεμιστικά ζαχαροπλαστικής για σου, εκλέρ, κρουασάν κ.λπ.

SISTEMA ITALIANO Artigianale GELATO

ROBOMIX
ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΙ ΠΟΛΤΟΠΟΙΗΤΕΣ ΓΙΑ ΦΡΟΥΤΑ ΚΑΙ ΚΡΕΜΕΣ

- **15Lt** digital πάνελ με ρυθμιστή ταχύτητας και χρονοδιακόπτη
- **60Lt** ηλεκτρονικό πάνελ με αποθήκευση 9 προγραμμάτων, ενσωματωμένη βρύση και ζυγαριά. Ρυθμιστής ταχύτητας και χρονοδιακόπτης.



ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΒΙΤΡΙΝΕΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ & ΠΑΓΩΤΟΥ

- Με ίσιο ή κουρμπαριστό κρύσταλλο για λεκάνες παγωτού 36x16,5cm ή 36x25cm
- POZZETTI βιτρίνες πάγκοι παγωτού με γλυκόλη ή με κυκλοφορία αέρα
- Πλήρεις σειρές σε βιτρίνες για γλυκά, τούρτες, σοκολατάκια 1 ή 2 επίπεδα ή με εξερχόμενα συρτάρια. Ανεξάρτητες ή σε συγκρότημα.
- Όρθιες deluxe βιτρίνες συντήρηση ή/και κατάψυξη No Frost, μονές ή διπλές.

Α.&Π. Βαρανάκης
ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΜΑΖΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ
Λεβέντη 33, Περιστέρι, 121 32 Αθήνα
Τηλ.: 210 5723111, Fax: 210 5723 113
www.varanakis.com, sales@varanakis.com

Νέο αρτοζαχαροπλαστείο "Το σπαρτιάτικο" στην Ηλιούπολη από την Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ

Σε ανακαίνιση του καταστήματός του προχώρησε ο κος. Χρήστος Σόβολος, αναθέτοντας στην Δ.ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ τη μελέτη και τον εξοπλισμό του. Ξεκινώντας με την καλύτερη χωροταξική διαμόρφωση και τελειώνοντας με το φωτισμό και το χρωματισμό της πρόσοψης, η διαδικασία της ανανέωσης και ανάδειξης του αρτοζαχαροπλαστείου έγινε με τη στενή συνεργασία του ιδιοκτήτη και της ομάδας σχεδιαστών και τεχνιτών της Δ.ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ. Η γραμμή σχεδιασμού είναι λιτή αλλά με εντυπωσιακές λεπτομέρειες όπως τα γραφιστικά στους τοίχους και η επένδυση από πέτρα στις κολώνες. Ένα κατάστημα οργανωμένο ώστε να προσφέρει στους πελάτες άνεση στην επιλογή των προϊόντων από μια μεγάλη ποικιλία γεύσεων και ταυτόχρονα φιλόξενο περιβάλλον για ένα απολαυστικό διάλειμμα για καφέ και snack.

Παρουσιάσεις παγωτού MEC3 2016 από την Laoudis Foods!

Με πολλή μεγάλη επιτυχία, όπως αναμένονταν, πραγματοποιήθηκαν από την Laoudis Foods οι επιδείξεις παγωτού MEC3 2016 στην Αθήνα. Επί τρεις ημέρες, Τρίτη 8, Τετάρτη 9 και Πέμπτη 10 Μαρτίου, εκατοντάδες επαγγελματίες προσήλθαν στο Innovation & Training Center της εταιρείας στο Πικέρμι, για να δουν και να δοκιμάσουν τις νέες προτάσεις της διάσημης ιταλικής εταιρείας MEC3 για τη φετινή χρονιά.
Ο R&D Manager της MEC3, κ. Carlo Vanni (στην εικόνα) και οι εξειδικευμένοι τεχνικοί σύμβουλοι της ελληνικής αντιπροσωπείας, παρουσίασαν νέες καινοτόμες ύλες για τη παραγωγή πραγματικά εντυπωσιακών και λαχταριστών παγωτών! Οι νέες γευστικές Quella, Φυστίκι Κελυφωτό και Φυστίκι Πίνατς, η παραδοσιακή γεύση ελληνικού τύπου παγωτού-γιαούρτι GreekYo, η "χορτοφαγική"βάση Vegan Cream Base χωρίς ζωικά λίπη και η νέα σειρά σορμπέ, πολύ πλούσιων σε φρούτα, GranFrutta, ήταν τα προϊόντα που κέντρισαν το ενδιαφέρον των πολυάριθμων επισκεπτών. Φέτος η εκδήλωση είχε ιδιαίτερο, επετειακό χαρακτήρα, καθώς το διάσημο Cookies, το πρώτο και αυθεντικό πετυχημένο παγωτό μπισκότο εκτόξευσε τη φήμη της MEC3 που συμπλήρωσε τα 15 χρόνια επιτυχημένης πορείας στη παγκόσμια αγορά! Το αμέσως επόμενο διάστημα, οι ίδιες επιδείξεις παγωτού MEC3, θα πραγματοποιηθούν σε πολλές μεγάλες πόλεις της Ελλάδας, όπως Θεσσαλονίκη, Ηράκλειο Κρήτης, Πάτρα, Λάρισα, Ξάνθη, Καλαμάτα κ.α., έτσι ώστε όλοι οι συνεργαζόμενοι με την Laoudis Foods επαγγελματίες, να έχουν την ευκαιρία να ενημερωθούν για τα νέα προϊόντα, χωρίς να χρειαστεί να υποβληθούν στον κόπο και στο κόστος των ακρινών μετακινήσεων.

Εκπαίδευση Διαχείρισης Παραπόνων Πελατών από τη ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ

Επειδή η σχέση με τους πελάτες είναι πολύ σημαντική, η ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ διοργάνωσε εκπαίδευση με θέμα «Διαχείριση Παραπόνων Πελατών», με στόχο τη βελτίωση της υφιστάμενης διαδικασίας διαχείρισης παραπόνων. Η εκπαίδευση ήταν διαδραστική και είχε σαν στόχο τη διασύνδεση μηχανισμού διαχείρισης παραπόνων των πελατών με το όραμα, την αποστολή και τη δέσμευση της ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ. Κατά τη διάρκεια του σεμιναρίου αναλύθηκε η υφιστάμενη διαδικασία και με τις ιδέες και τις προτάσεις των συμμετεχόντων (brainstorming), διαμορφώθηκε ένα σχέδιο δράσης για τη βελτίωση της διαδικασίας διαχείρισης παραπόνων, ώστε η ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ να προσφέρει υψηλής ποιότητας υπηρεσίες και προϊόντα στους πελάτες της.

MAGISTRO: Μια νέα σειρά πρώτων υλών ζαχαροπλαστικής από την OPTIMA PASTRY

Η OPTIMA PASTRY ενισχύοντας διαρκώς τη θέση της στην ελληνική αγορά της ζαχαροπλαστικής, διαθέτει πλέον και τη δική της σειρά πρώτων υλών ζαχαροπλαστικής, τη MAGISTRO. Η μάρκα MAGISTRO περιλαμβάνει μία ευρεία γκάμα πρώτων υλών, με βασικά χαρακτηριστικά την υψηλή ποιότητα και την προσιτή τιμή. Όλα τα προϊόντα MAGISTRO παράγονται σε εγκαταστάσεις που επενδύουν συνεχώς σε τελευταίας τεχνολογίας εξοπλισμό και συστήματα διασφάλισης ποιότητας και υγιεινής, για όλα τα στάδια παραγωγής, συσκευασίας και διάθεσης. Τα πρώτα προϊόντα της σειράς, που είναι ήδη διαθέσιμα στην αγορά, είναι οι MAGISTRO σοκολάτες κουβερτούρες - σταγόνες, σε 4 τύπους, οι MAGISTRO κρέμες σε 4 διαφορετικές γεύσεις και τα MAGISTRO μπισκότα για διακόσμηση, παγωτό και κάθε άλλη ζαχαροπλαστική χρήση, σε 6 τύπους.

Τσουρέκι το Κωνσταντινουπολίτικο

Μίγμα 100% για παραγωγή αυθεντικού πολίτικου τσουρεκιού!

Εύκολη παρασκευή, μόνο με την προσθήκη μαγιάς και νερού.
Παραδοσιακό άρωμα, γεύση και χαρακτηριστική δομή πολίτικου τσουρεκιού!

ΜΥΛΟΙ ΘΡΑΚΗΣ

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 Laoudis Foods στην Artozyma 2016

Η Laoudis Foods (Αφοι Λαούδη ΑΕΒΕ) στηρίζει αποδεδειγμένα τους επαγγελματίες αρτοποιούς, ζαχαροπλάστες και παραγωγούς βιοτεχνικού παγωτού, όπου και αν εκείνοι εδρεύουν. Και το πετυχαίνει αυτό, με πανελλαδικό δίκτυο αποκλειστικών αντιπροσώπων και πωλητών σε κάθε γωνιά της χώρας, με τη διενέργεια τακτικών ενημερωτικών εκδηλώσεων και τεχνικών σεμιναρίων σε πλήθος μεγάλων πόλεων της Ελλάδας και τέλος, με τη παρουσία σε κάθε σημαντικό γεγονός του κλάδου στην ευρύτερη περιφέρεια! Και το κάνει αυτό, χαράζοντας τη δική της μοναδική πορεία. Δεν ήταν λοιπόν τυχαίο, ότι η LAOUDIS FOODS ήταν από τις ελάχιστες εισαγωγικές εταιρείες, που στήριξε με όλες τις δυνάμεις της τη φετινή ARTOZYMA 2016, η οποία τελεί υπό την αιγίδα της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος και υποστηρίζεται από τη Συντεχνία Καταστηματαρχών Ζαχαροπλαστών Θεσσαλονίκης και το Σωματείο Αρτοποιών Θεσσαλονίκης "Προφήτης Ηλίας". Στο μεγάλο περίπτερο της Laoudis Foods (Pavilion 15, Stand 54), οι πολυάριθμοι επισκέπτες, από τη Βόρεια Ελλάδα και όχι μόνο, μπόρεσαν να δουν πλήθος νέων υλών αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής και παγωτού. Τελικές δημιουργίες και προϊόντα που για πρώτη φορά παρουσιάστηκαν στην ελληνική αγορά και στους Έλληνες επαγγελματίες, καθώς η Artozyma 2016 ήταν η πρώτη εκδήλωση αμέσως μετά από την πρόσφατη Sigep, όπου όλοι οι μεγάλοι ευρωπαίοι παραγωγοί, τους οποίους αντιπροσωπεύει επίσημα στην Ελλάδα η ελληνική εταιρεία διανομής, παρουσιάζουν πλήθος νέων κυκλοφοριών. Και βέβαια, να δουν και όλα τα ήδη καταξιωμένα προϊόντα κορυφαίων παραγωγών, όπως η IRCA, IREKS, MEC3, DGF, DOBLA, ALCAS, SILIKOMART κ.α.

ΤΖΕΛΕΠΗΣ BOULANGERIE PATISSERIE από την Δ.ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Πλήρως ανακαινισμένο, με την επιμέλεια της Δ.ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ, άνοιξε πρόσφατα τις πύλες του στο κοινό της Κυψέλης, το γνωστό για τα ολόφρεσκα και γευστικά του προϊόντα, αρτοποιείο-ζαχαροπλαστείο «ΤΖΕΛΕΠΗΣ». Στο εντυπωσιακό κατάστημα επί της Καυκάσου 166, κυριαρχούν οι γήινες - ζεστές αποχρώσεις, δημιουργώντας μία φιλόξενη και οικεία ατμόσφαιρα που προσκαλεί τους επισκέπτες του καταστήματος να δοκιμάσουν τις γευστικές προτάσεις αρτοποιημάτων και γλυκών. Ο χώρος μελετήθηκε εκτενώς κατά τον σχεδιασμό, κάνοντας τη λύση μοναδική αφού εκθέτει με την πρώτη ματιά και αναδεικνύει με τον καλύτερο τρόπο όλη την πλούσια γκάμα των προϊόντων.

Σεμινάριο Συμβουλευτικής Πώλησης από τη ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ

Η ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ θέλει να γίνεται συνεχώς καλύτερη και να προσφέρει στους πελάτες της άριστη εξυπηρέτηση. Με αυτό το στόχο, διαμορφώθηκε ένα πρόγραμμα σεμιναρίων με θέμα τις «Δεξιότητες Πώλησης και Εμπειρίας Πελάτη» για την ομάδα πωλήσεων επαγγελματικών προϊόντων της ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ. Στις 27 Ιανουαρίου 2016 πραγματοποιήθηκε η πρώτη συνάντηση με τους Διευθυντές και Επιθεωρητές Πωλήσεων, όπου αναλύθηκε η παρούσα κατάσταση και τέθηκαν οι μελλοντικοί στόχοι. Στις 20 και 21 Φεβρουαρίου πραγματοποιήθηκε η πρώτη εκπαίδευση για την ομάδα πωλήσεων της Αθήνας και στις 27 και 28 Φεβρουαρίου υλοποιήθηκε η ίδια εκπαίδευση για την ομάδα της Β. Ελλάδας.

Στόχος των εκπαιδεύσεων είναι η διατήρηση ουσιαστικής και μακροχρόνιας σχέσης με τους πελάτες-συνεργάτες της ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ, η οποία θα βασίζεται στην εμπιστοσύνη και στη συνεργασία με την πρόταση λύσεων αμοιβαίου οφέλους. Τον Μάιο θα υλοποιηθεί η δεύτερη φάση της εκπαίδευσης, όπου θα γίνει ανασκόπηση των καλών πρακτικών, απολογισμός των στόχων και επανακαθορισμός των δράσεων.

Επιτυχής εκδήλωση στην Ακαδήμεια Σχολή Γεύσης από τους Μύλους Θράκης

Με επιτυχία ολοκληρώθηκε η εκδήλωση που πραγματοποιήθηκε στην Ακαδήμεια Σχολή Γεύσης, στο Ηράκλειο της Κρήτης, την Τετάρτη, 2 Μαρτίου 2016 από τους Μύλους Θράκης σε συνεργασία με την εταιρεία ΚΑΛΗΜΕΡΑ ΦΡΟΥΤΑ, για τα ξενοδοχεία της Κρήτης. Στην εκδήλωση έγινε παρουσίαση ψωμιών και γλυκών με τα άλευρα και τα μίγματα αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής των Μύλων Θράκης στους chefs, ζαχαροπλάστες και υπεύθυνους των ξενοδοχειακών μονάδων της μεγαλονήσου. Στη συνέχεια της παρουσίασης, οι παρευρισκόμενοι δοκίμασαν τα προϊόντα που παράχθηκαν, αντάλλαξαν χρήσιμες απόψεις με τους ανθρώπους των Μύλων Θράκης, ενώ συζητήθηκαν και οι τεχνικές τους ανάγκες κατά τη διάρκεια της σεζόν και το πως αυτές μπορούν να καλυφθούν.

ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ
Δημιουργίες ποιότητας

Νηστίσιμα ΠΡΟΪΟΝΤΑ

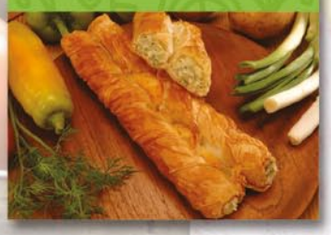
Χορτάστε τους... Νηστίσιμα!

Σπανακόπιτα Ταψί 8 τεμ.
Κωδ.: 94.21.421

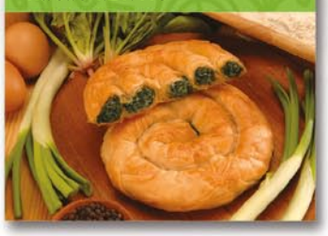
Μανιταρόπιτα Ταψί 8 τεμ.
Κωδ.: 94.21.422

Πατατόπιτα Ταψί 8 τεμ.
Κωδ.: 94.21.258

Ατομικό Ρολό Πατάτας
Κωδ.: 94.21.408



Σπανακόπιτα Σκοπέλου
Κωδ.: 94.21.418



Σπανακοπιτάκι Σκοπέλου
Κωδ.: 94.21.407

Σκοπέλου Λαχανικών
Κωδ.: 94.21.404

Τρίγωνο Σπανακοπιτάκι
Κωδ.: 94.21.428

Τρίγωνο Μανιταροπιτάκι
Κωδ.: Κωδ.: 94.21.423

Τρίγωνη Σπανακόπιτα
Κωδ.: 94.21.418

Κουλούρι με Ελιά
Κωδ.: 94.21.247

Κουλούρι με Χόρτα
Κωδ.: 94.21.141

Κουλούρι Πολύσπορο με πατάτα
Κωδ.: 94.21.140

Κουλούρι με Ταχίνι
Κωδ.: 94.21.248

Κουλούρι με Μήλο
Κωδ.: 94.21.249

Φουρνομπουκίστα Πράσινη Ελιά
Κωδ.: 94.21.233

ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ Α.Β.Ε.Ε.Τ. ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ ΥΠΕΡΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ & ΨΗΜΕΝΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΕΙΔΩΝ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ: 28ο χλμ. Λ. ΑΘΗΝΩΝ - ΚΟΡΩΠΙΟΥ - ΒΑΡΗΣ, Τ.Κ. 19400, ΤΗΛ.: 210 6626562, 6627083-4, FAX: 210 6022472, www.hellinikos-fournos.gr, www.brakopoulos.gr, e-mail: brako@otenet.gr

FUEL

Συμμετοχή της ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ στη GULFOOD 2016

Η ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ έλαβε επιτυχώς μέρος στην έκθεση GULFOOD 2016, η οποία πραγματοποιήθηκε στο Dubai, στα Ηνωμένα Αραβικά Εμιράτα, στις 21 έως 26 Φεβρουαρίου 2016, με στόχο να παρουσιάσει τα προϊόντα της KENFOOD. Η συγκεκριμένη έκθεση θεωρείται ως η μεγαλύτερη έκθεση στον τομέα της εστίασης στη Μέση Ανατολή. Φέτος 5.000 εκθέτες από 120 χώρες έλαβαν μέρος και την επισκέφτηκαν συνολικά 90.000 άνθρωποι προερχόμενοι από 160 χώρες. Χιλιάδες επισκέπτες της έκθεσης επισκέφτηκαν το περίπτερο της KENFOOD, δοκίμασαν τα προϊόντα της και ενημερώθηκαν για την ποικιλία, αλλά και για την ποιότητα αυτών. Επίσης, το περίπτερο έλαβε το βραβείο "Gulfood Best Trade Stand". Ήταν η πρώτη φορά που τα προϊόντα KENFOOD συμμετείχαν στη συγκεκριμένη έκθεση, η οποία πραγματοποιείται τα τελευταία 20 χρόνια στα Ηνωμένα Αραβικά Εμιράτα.
Η εμπειρία της έκθεσης ήταν πραγματικά ξεχωριστή και τα προϊόντα της KENFOOD δοκιμάστηκαν από τους περισσότερους επισκέπτες με μεγάλη επιτυχία!

Η Clivanexport Στεφάνου ΑΕ στο 2ο Πανελλήνιο Πρωτάθλημα Ψωμιού

Η εταιρία Clivanexport Στεφάνου ΑΕ συμμετείχε στο 2ο Πανελλήνιο Πρωτάθλημα Ψωμιού στην Artozyma, από τις 26 έως τις 29 Φεβρουαρίου, με τον ηλεκτρικό κλίβανο Clivan-Mod, ως Χορηγός Υποστήριξης. Από τις διαγωνιζόμενες ομάδες (Κρήτης, Θεσσαλίας και Αιγίου), προέκυψε η 1η Εθνική Ομάδα Αρτοποιίας Ελλάδος, η οποία θα συμμετέχει σε πρωταθλήματα του εξωτερικού. Ο κύριος Στεφάνου Απόστολος ήταν κριτής στο διαγωνισμό της 2ης ημέρας με θέμα "Πρωινό στον φούρνο", όπου διαγωνίστηκαν παραδοσιακές χωριάτικες τυρόπιτες, κουλούρια Θεσσαλονίκης, ελιόψωμα, τυρόψωμα, καλιτσούνια, μυζηθροπιτάκια και πολλά ακόμα σνακς που γέμισαν με τη μυρωδιά τους τους χώρους του διαγωνισμού.

Νέο κατάστημα "TSIROU" sweet creations since 1956, στον Πειραιά από την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Με απόλυτη επιτυχία στέφθηκαν τα εγκαίνια του ζαχαροπλαστείου "TSIROU" sweet creations since 1956, επί της Η. Πολυτεχνείου 71, στον Πειραιά, την Πέμπτη 10-3-2016. Το εντυπωσιακό κατάστημα έχει κερδίσει το κοινό με τη μεγάλη γκάμα χειροποίητων γλυκών του, προβεβλημένων μοναδικά μέσα από τις υπερσύγχρονες βιτρίνες της Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ. Στη φωτογραφία ο κ. Δρακουλάκης Δημήτριος και ο κ. Λυκούρας Ανδρέας της ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ με τους ιδιοκτήτες κα Τσίρου Χριστίνα και κο Τσίρο Μπάμπη.

Προωθητική ενέργεια της εταιρίας Μύλοι Ασωπού για την Καθαρά Δευτέρα

Με μεγάλη επιτυχία διεξάχθηκε το promotion για την Καθαρά Δευτέρα, που για πρώτη φορά διοργάνωσε η εταιρία Μύλοι Ασωπού. Απευθυνόμενοι σε επιλεγμένους συνεργάτες της, η Μύλοι Ασωπού, οργάνωσε εκδήλωση με σκοπό τη διαφοροποίηση τους από τους ανταγωνιστές τους και την αναγνώριση των παροχών τους προς τους πελάτες τους. Παρά τις δυσμενείς καιρικές συνθήκες, η ενέργεια αυτή, σε στρατηγικά σημεία πώλησης, δίνει το κουράγιο στους Μύλους Ασωπού να υλοποιήσουν το marketing plan τους που για τα επόμενα χρόνια είναι και ο στόχος τους, δηλαδή η φιλοσοφία «χέρι – χέρι» με τον συνεργάτη.

Η Ευβοϊκή Ζύμη Α.Β.Ε.Ε. στην «Gulfood 2016»

Η Ευβοϊκή Ζύμη συμμετείχε και πάλι στην έκθεση Gulfood 2016, Διεθνής Έκθεση Τροφίμων, στις 21 – 25 Φεβρουαρίου 2016, στο Ντουμπάι, στα Ηνωμένα Αραβικά Εμιράτα. Η Ευβοϊκή Ζύμη στο περίπτερό της φιλοξένησε επαγγελματίες του κλάδου από όλο τον κόσμο, παρουσιάζοντάς τους όλη τη γκάμα των προϊόντων της: παραδοσιακά ζυμαρικά, φύλλα συντήρησης και κατάψυξης και κατεψυγμένα προϊόντα ζύμης. Το έντονο ενδιαφέρον των επισκεπτών αποτελεί βασικό κίνητρο για την περαιτέρω ενδυνάμωση της εξαγωγικής δραστηριότητας.

Η μαγιά που εμπιστεύεστε για κάθε ζυμάρι από γενιά σε γενιά!

Ζύμες Λεσάφρ Ελλάς
ΜΑΓΙΑ & ΛΥΣΕΙΣ ΑΡΤΟΠΟΙΗΣΗΣ

el-gr.facebook.com/
ΖΥΜΕΣ ΛΕΣΑΦΡ

Ζύμες Λεσάφρ Ελλάς - Ανώνυμη Εμπορική και Βιομηχανική Εταιρεία
10ο χλμ Αττικής Οδού, Αραιές Βελανιδιές, 19300 Ασπρόπυργος, Τηλ.:210 4835386, 210 5580240, Fax: 210 4835387
e-mail: zymes@zymes.gr • www.zymes.gr

ΝΕΕΣ ΤΑΣΕΙΣ

Γεύσεις αγαπημένων γλυκισμάτων, τώρα σε παγωτό!

Οδηγώντας τις εξελίξεις στο παγωτό, η **ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ** και η κορυφαία Ιταλική εταιρεία **FABBRI** ποντάρουν σε νέες λαχταριστές γεύσεις αγαπημένων γλυκών που φέτος τις βρίσκουμε σε παγωτό. Η FABBRI, πρωτοπόρος στην παραγωγή ποιοτικών προϊόντων για το παγωτό και τη ζαχαροπλαστική, φροντίζει πάντοτε να αναπτύσσει προϊόντα που **ανταποκρίνονται στις ιδιαίτερες ανάγκες και τις προτιμήσεις των καταναλωτών σήμερα.** Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ δοκίμασε και προτείνει στους έλληνες επαγγελματίες τις εξής νέες γεύσεις που φέτος **θα κερδίσουν τις εντυπώσεις στο παγωτό αλλά και στο γλυκό:**

Delipaste ΓΚΟΦΡΕΤΑ: Γεύση που ξετρελαίνει μικρούς και μεγάλους με τη λαχταριστή, αγαπημένη γεύση στο παγωτό. Ιδανικό προϊόν και για ζαχαροπλαστική χρήση σε τούρτες, πάστες, σεμιφρέντο, κέικ, γκαναζ, πραλίνες και σοκολατάκια.

Variegato Crockoloso ΓΚΟΦΡΕΤΑ: Αναδεικνύει τη γεύση του παγωτού όταν χρησιμοποιείται σαν Variegato ή στρώση, καθώς και στη ζαχαροπλαστική σε τούρτες, πάστες, σεμι-φρέντο, πραλίνες και σοκολατάκια.

Delipaste ΜΙΛΦΕΪΓ: Απογειώνει τη γεύση του διάσημου γαλλικού γλυκού, δημιουργώντας ένα παγωτό για ατελείωτη απόλαυση, ιδιαίτερα κρεμώδες και εξαιρετικά εύγευστο. Ιδανικό για να δώσει εκλεπτυσμένη γεύση σε τούρτες, πάστες, σεμιφρέντο, κέικ, γκαναζ, πραλίνες και σοκολατάκια. Προϊόν πιστοποιημένο Gluten Free.

Variegato NUTTY HAZELNUT CREAM: Με υπέροχη γεύση φουντουκιού - κακάο και τέλεια υφή. Χρησιμοποιείται σαν Variegato ή στρώση μέσα στο παγωτό, σαν γέμιση ή επικάλυψη σε τούρτες, πάστες, κέικ και τσουρέκια, για την παρασκευή μους καθώς και σαν επικάλυψη σε ζεστό παγωτό. Ιδανικό επίσης να ψηθεί μέσα σε τάρτα ή cookies αλλά και να χρησιμοποιηθεί σαν λαχταριστή γέμιση σε γλυκιά πίτσα ή κρέπα! Προϊόν πιστοποιημένο Gluten Free.

FABBRI 1905

Γεύσεις που μπορούν να απολαμβάνουν όλοι!

Πέρα από την αναζήτηση μίας γευστικής απόλαυσης, οι σύγχρονοι καταναλωτές επιλέγουν, κατά ένα μεγάλο μέρος, **βάση των διατροφικών αναγκών τους.** Η FABBRI, με πολυετή πείρα στο χώρο και έχοντας σκοπό τη δημιουργία προϊόντων προστιθέμενης αξίας, παρουσιάζει νέες γεύσεις εστιάζοντας στις πιστοποιήσεις που έχει εξασφαλίσει. Συγκεκριμένα διαθέτει 600 κωδικούς **Gluten Free (χωρίς γλουτένη),** 400 κωδικούς **Lactose Free (χωρίς λακτόζη)** και μεγάλη σειρά **VEGAN OK** προϊόντων **(προϊόντα κατάλληλα για χορτοφαγία Vegan).**

LACTOSE FREE · VEGAN OK · GLUTEN FREE

Η FABBRI προσεγγίζει δυναμικά τους καταναλωτές των LACTOSE FREE, GLUTEN FREE & VEGAN OK προϊόντων! Με τα προϊόντα αυτά θα προσελκύσετε και τις ειδικές ομάδες καταναλωτών που έχουν δυσανεξία στη λακτόζη ή στη γλουτένη, αλλά και αυτούς που επιλέγουν τη φιλοσοφία της χορτοφαγίας.

BELPANNA 50 CF: Πηκτικό για κρύα ή ζεστή μέθοδο. Μπορείτε να δημιουργήσετε ολόκληρη σειρά παγωτών Vegan, με ειδική συνταγή, με κρεμώδη, απαλή υφή αλλά και άριστη διατηρησιμότητα.

AMARENA FABBRI & Variegato AMARENA: Η διάσημη Amarena της FABBRI & το Variegato με την υπέροχη γεύση Amarena είναι ιδανικά για παγωτό και για ζαχαροπλαστική χρήση.

Delipaste NOCCIOLA CREMOSA: Πάστα παγωτού με υπέροχη γεύση φουντούκι 100%, για ένα ιδιαίτερα κρεμώδες και εύγευστο τελικό προϊόν. Ιδανικό για γεύση σε τούρτες, πάστες, σεμιφρέντο, κέικ, γκαναζ, πραλίνες και σοκολατάκια.

Delipaste PISTACCHIO PURO 100%: Πάστα παγωτού με πλούσια γεύση φιστίκι, για ένα ιδιαίτερα κρεμώδες και εύγευστο τελικό προϊόν. Ιδανικό για γεύση σε τούρτες, πάστες, σεμιφρέντο, κέικ, γκαναζ, πραλίνες και σοκολατάκια.

SIMPLÉ CIOCCOLATO FONDENTE S.D.L.: Πλήρης Vegan βάση σε σκόνη για παγωτό με γεύση σοκολάτα. Ιδανικό για soft gelato και σεμιφρέντο.

ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ

Ένα βήμα μπροστά !

Μαζί σχεδιάζουμε την επιτυχία σας...

μύλοι ΛΟΥΛΗ

Άλευρα ΕΥ ΖΗΝ

Ένας εναλλακτικός τρόπος διατροφής

ΔΙΑΤΡΟΦΗ ευ ζην ΥΓΕΙΑ

Οι διατροφικές τάσεις σήμερα

Στη σημερινή εποχή οι καταναλωτές αναζητούν εντονότερα εναλλακτικά τρόφιμα με βασικό κριτήριο την **ισορροπημένη διατροφή.** Μέσα σε αυτό το πνεύμα, πολλά άλευρα από την **αρχαιότητα** ξανακάνουν σήμερα την εμφάνισή τους, αλλάζοντας τις διατροφικές μας συνήθειες.

Για παράδειγμα προϊόντα με βάση το δίκοκκο σιτάρι, τη βρώμη, το ντίνκελ κ.ο.κ., γίνονται όλο και πιο δημοφιλή, τόσο γιατί είναι μια **καινούρια πρόταση,** όσο και γιατί τα άλευρα αυτά συνδέονται με έναν **υγιεινό τρόπο διατροφής.**

Οι ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ και τα νέα ΕΥ ΖΗΝ άλευρα

Έτσι, η **Μύλοι Λούλη** ακολουθώντας αυτή την τάση των καταναλωτών, δημιούργησε μια **ξεχωριστή σειρά προϊόντων ΕΥ ΖΗΝ,** η οποία περιλαμβάνει διάφορα **εναλλακτικά άλευρα.**

Κάποια από αυτά, όπως το **ντίνκελ ολικής** και το **Ζην από δίκοκκο σιτάρι,** αλέθονται στον **παραδοσιακό πετρόμυλο της Μύλοι Λούλη,** ώστε να διατηρούν τα μοναδικά χαρακτηριστικά τους.

Η κατηγορία αλεύρων ΕΥ ΖΗΝ περιλαμβάνει τα εξής άλευρα:

- ΖΗΝ ΠΕΤΡΟΜΥΛΟΥ
- ΝΤΙΝΚΕΛ ΟΛΙΚΗΣ
- ΝΤΙΝΚΕΛ ΤΥΠΟΥ 800
- ΒΡΩΜΗΣ
- ΚΑΛΑΜΠΟΚΑΛΕΥΡΟ
- ΚΡΙΘΑΡΑΛΕΥΡΟ
- ΠΟΛΥΚΑΡΠΟ
- ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ
- ΣΙΚΑΛΗΣ ΤΥΠΟΥ 997

Συμβολαιακή γεωργία ΜΥΛΩΝ ΛΟΥΛΗ

Επίσης, η **Μύλοι Λούλη,** έχει προχωρήσει στη **συμβολαιακή γεωργία** διαφόρων προϊόντων με στόχο, αφ'ενός την **ενίσχυση της Ελληνικής αγροτικής οικονομίας** και αφετέρου, να έχει **αμεσότερη και αποτελεσματικότερη επαφή** με τους Έλληνες γεωργούς, όσο και **να παρακολουθείται** η πρώτη ύλη από την αρχή μέχρι το τέλος της καλλιέργειας του προϊόντος.

Το πρόγραμμα ξεκίνησε το 2013 και συνεχίστηκε κατά την διάρκεια του 2014 με την καλλιέργεια **3.000 στρεμμάτων σκληρού σιταριού** (από 50 παραγωγούς), απ' όπου η **Μύλοι Λούλη** πήρε περίπου **500 τόνους προϊόντων.**

Τη χρονική περίοδο **2014-2015** αυξήθηκε η παραγωγή συμβολαιακής γεωργίας στα **20.000 στρέμματα.** Πλέον ασχολούνται **273 παραγωγοί** και έχει διευρυνθεί η ποικιλία των προϊόντων, η οποία συμπεριλαμβάνει εκτός από σκληρό σιτάρι, **μαλακό, δίκοκκο, ντίνκελ και βιολογικό,** με στόχο έως το τέλος του 2015 η **Μύλοι Λούλη** να απορροφήσει περίπου 8.000 τόνους.

Για ποιο λόγο να εντάξουν οι επαγγελματίες προϊόντα ΕΥ ΖΗΝ στην γκάμα τους

Με τα **άλευρα ΕΥ ΖΗΝ,** οι επαγγελματίες μπορούν να παρασκευάζουν **εναλλακτικά αρτοσκευάσματα** για τους **απαιτητικούς καταναλωτές τους,** που προσέχουν τη διατροφή τους και αναζητούν νέες, γευστικές και φρέσκιες συνταγές. Για να ικανοποιήσουν τις ολοένα **αυξανόμενες ανάγκες των καταναλωτών τους** και να **εμπλουτίσουν την ποικιλία τους** με αρτοσκευάσματα **υψηλής διατροφικής αξίας, η Μύλοι Λούλη** προτείνει τα **άλευρα ΕΥ ΖΗΝ!**

Σε συνέχεια της επικοινωνίας με τον πωλητή, οι **τεχνικοί σύμβουλοι της Μύλοι Λούλη** επισκέπτονται τον ενδιαφερόμενο επαγγελματία και του προσφέρουν εξατομικευμένες λύσεις, για **νέες, πρωτότυπες και φρέσκιες προτάσεις** που θα εντυπωσιάσουν τους πιστούς του πελάτες, και όχι μόνο.

Για έναν εναλλακτικό τρόπο διατροφής...

ΚΕΙΚ
με αλεύρι
Ζην

ΚΡΙΤΣΙΝΙ
με αλεύρι
Ζην

ΤΑΡΤΑ
με αλεύρι
Ντίνκελ ολικής αλέσεως

ΨΩΜΙ
με αλεύρι
Ντίνκελ ολικής αλέσεως

ΜΠΙΣΚΟΤΑ
με αλεύρι
Βρώμης

ΨΩΜΙ
με αλεύρι
Βρώμης

www.loulismills.gr www.facebook.com/loulismills.gr

ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΕΥ ΖΗΝ ΥΓΕΙΑ

...γνωρίστε τα άλευρα Ευ Ζην

Ζην Πετρόμυλου

Ντίνκελ Ολικής

Βρώμης

μύλοι ΛΟΥΛΗ 1782

ΕΚΘΕΣΗ

EUROPAIN & Intersuc 2016

«Δημιουργικότητα, υπεροχή και καινοτομία» ήταν η συνταγή της επιτυχίας για την EUROPAIN & Intersuc, τη διεθνή έκθεση για την αρτοποιία, τη ζαχαροπλαστική, το παγωτό και τη σοκολάτα, που πραγματοποιήθηκε στο Παρίσι, από την Παρασκευή, 5 Φεβρουαρίου έως και την Τρίτη, 9 Φεβρουαρίου 2016.

Η φετινή έκθεση ξεχώρισε για το εξαιρετικά δημιουργικό και υψηλής ποιότητας πρόγραμμά της, που περιελάμβανε όλους τους διαφορετικούς τομείς του κλάδου. Αυτό επέτρεψε τόσο στους επαγγελματίες τεχνίτες και όσο και στις βιομηχανίες, να βρουν τις ιδέες και λύσεις που ενισχύουν την επιχειρηματικότητά τους και θα τους βοηθήσουν να μπορούν να προβλέψουν τις μελλοντικές ανάγκες και απαιτήσεις των καταναλωτών - πελατών τους.

Η δυναμική της έκθεσης χαρακτηρίστηκε από τους 679 εκθέτες και εταιρίες –το 26% εκ των οποίων πρόερχονταν από 25 χώρες εκτός της Γαλλίας- αλλά και από τους 63.282 επαγγελματίες επισκέπτες, οι οποίοι σε ένα ποσοστό 27% προέρχονταν από 137 χώρες εκτός Γαλλίας. Το γεγονός κάλυψαν 251 δημοσιογράφοι, 92 εκ των οποίων προέρχονταν από χώρες εκτός Γαλλίας.

Παράλληλες εκδηλώσεις

Η EUROPAIN & Intersuc 2016 παρουσίασε ένα εξαιρετικά πλούσιο και μοναδικό πρόγραμμα επιδείξεων και συνεδρίων που προσέλκυσε ένα πολύ μεγάλο ακροατήριο σημειώνοντας ρεκόρ συμμετοχής. Όλοι οι επαγγελματίες του κλάδου (κορυφαία ονόματα της αρτοποιίας-ζαχαροπλαστικής, συνομοσπονδίες, εμπορικές ενώσεις κ.α.) δραστηριοποιήθηκαν έντονα προκειμένου να προσφέρουν στους επισκέπτες της έκθεσης 140 εργαστήρια και συνέδρια με πολύ ενδιαφέρουσες παρουσιάσεις, κατά τη διάρκεια των 5 ημερών της έκθεσης.

Διαγωνισμοί

Η δημιουργικότητα και η ζωτικότητα του κλάδου απεικονίστηκε μέσα από 3 μεγάλους διαγωνισμούς οι οποίοι πραγματοποιήθηκαν σε έναν χώρο 4000 τ.μ., εξ ολοκλήρου αφιερωμένο στην ανάδειξη των ταλέντων του αύριο και στους οποίους έλαβαν μέρος 134 υποψήφιοι, με 15 από αυτούς να βραβεύονται από μία επιτροπή 61 μελών. Οι διαγωνισμοί "Coupe du Monde de la Boulangerie", "Mondial des Arts Sucrés" and "Coupe de France des Ecoles" γοήτευσαν και προκάλεσαν το έντονο ενδιαφέρον του κοινού, πρεσβεύοντας το ομαδικό πνεύμα, την τεχνογνωσία και την επιδίωξη της υπεροχής. Οι αριστοτεχνικές επιδείξεις που πραγματοποιήθηκαν από τα νέα ταλέντα της γαλλικής αλλά και της διεθνούς βιομηχανίας της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής, πιστοποιούν το δυναμισμό και τη συνεχή εξέλιξη σε αυτούς τους επαγγελματικούς τομείς.

Μέσα από αυτές τις ενέργειες, η EUROPAIN & Intersuc εδραιώνεται ως ένα σημείο συνάντησης υπεροχής και καινοτομίας, παίζοντας ηγετικό ρόλο στον κλάδο της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής.

Europain Innovation Awards 2016

Οι νικητές των έξι Βραβείων Καινοτομίας της EUROPAIN και των τριών Συλλογών Intersuc, αναδείχθηκαν από μία επιτροπή που αποτελούνταν από επαγγελματίες του κλάδου της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής αλλά και εκπρόσωπους του Τύπου.

Elle & Vire Professionnel

Στην έκθεση συναντήσαμε και την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ, αποκλειστικό αντιπρόσωπο της γαλλικής εταιρίας Elle & Vire Professionnel που παράγει γαλακτοκομικά προϊόντα υψηλής ποιότητας. Η Κρέμα Γάλακτος Excellence 35,1% UHT της Elle & Vire, αποτελεί προϊόν αναφοράς για τη γεύση και τις επιδόσεις της στη ζαχαροπλαστική και στη γαστρονομία. Φέτος, η εταιρία βραβεύτηκε στα Europain Innovation Awards 2016 για το Mascarpone της. Είναι πιο κρεμώδες και ταυτόχρονα απαλό στην υφή, διευκολύνοντας ιδιαίτερα στην πρόσμειξη με άλλα υλικά. Επίσης, η UHT επεξεργασία του προσφέρει πολύ μακρύτερη διάρκεια ζωής από το παραδοσιακό προϊόν, προσθέτοντας τεράστια ευκολία στη διαχείρισή του.

Weiss

Από τις εταιρίες που βραβεύθηκαν στα Europain Innovation Awards 2016, ήταν η γαλλική Weiss, για τα Sublimes, τα τέλεια σχεδιασμένα τσιπς σοκολάτας, με αυθεντική γεύση σοκολάτας και με 55% κακάο, που δε διαλύονται στη διαδικασία της ζύμωσης και μειώνουν έως και 15% την ποσότητα που χρειάζεται ο επαγγελματίας, επειδή περιέχουν περισσότερο κακάο. Ένα ακόμα καινοτόμο προϊόν που παρουσίασε η Weiss είναι η πραλίνα σε πούδρα που έχει σημαντικό πλεονέκτημα στη συντήρηση και την οικονομία προϊόντος, καθώς δε βγάζει λάδια και μπορεί να χρησιμοποιηθεί και ως επικάλυψη. Επιπλέον, τόσο τα τσιπς σοκολάτας όσο και η πραλίνα της Weiss, είναι φυσικά προιόντα χωρίς καμία προσθήκη χημικών. Συνεργάτης και αντιπρόσωπος της Weiss στην Ελλάδα, είναι η εταιρία OPTIMA PASTRY.

CasaLuker

Μία από τις βασικές συνεργασίες της OPTIMA PASTRY, εκτός από τη Weiss, είναι στο κακάο με την CasaLuker, η οποία επίσης είχε σημαντική παρουσία στην EUROPAIN & Intersuc. Όλα τα προϊόντας της CasaLuker παράγονται από τις ιδιαίτερες ποικιλίες Cacao Fino de Aroma της Κολομβίας. Η ονομασία Fino de Aroma είναι μια κατηγοριοποίηση του Διεθνούς Οργανισμού Κακάο (International Cocoa Organization), η οποία περιγράφει μια εξαίσια γεύση και άρωμα. Το Cacao Fino de Aroma είναι ιδιαίτερα σπάνιο, αφού αποτελεί το 8% μόνο της παγκόσμιας παραγωγής. Η πλούσια γκάμα της CasaLuker περιλαμβάνει κουβερτούρες σοκολάτας, τροπικά ντραζέ, κακαόμαζα, βούτυρο κακάο, σκόνη κακάο και κόκκους κακάο. Στην έκθεση παρουσιάστηκαν τέσσερα νέα είδη σοκολάτας κουβερτούρας με Fino de Aroma κακάο μαζί με ένα ειδικό συστατικό, την panela, που χρησιμοποιείται ως γλυκαντική ουσία, αντί της ραφιναρισμένης ζάχαρης. Η Luker Panela, είναι μία ακατέργαστη ζάχαρη από αφυδατωμένο χυμό ζαχαροκάλαμου, χωρίς προσθήκη χημικών ουσιών.

Lesaffre

Σημαντική παρουσία στην EUROPAIN 2016 είχε και η ομάδα της Lesaffre που παρουσίασε πέντε νέες εξελίξεις πάνω σε πέντε ισχυρές τάσεις της αγοράς: τη Γεύση, την Παράδοση, τα Σνακ, τα προϊόντα Χωρίς Γλουτένη και τα Βιολογικά προϊόντα. Μετά από πολλά χρόνια δουλεύοντας μαζί με αρτοποιούς, φέτος η Lesaffre τους προσφέρει νέα εργαλεία για να τους βοηθήσει να ξεχωρίσουν σε ένα ταχέως εξελισσόμενο τομέα. Για να παρουσιάσει τις τελευταίες εξελίξεις της, η Lesaffre πραγματοποίησε μια σειρά από σημαντικές εκδηλώσεις σε ένα ειδικά διαμορφωμένο αρτοποιείο που λειτουργούσε καθημερινά στο περίπτερο της στη EUROPAIN 2016 και ήταν αφιερωμένο στη L'Hirondelle 1895 και στη Les Fournées du Monde.

Αξίζει να σημειωθεί ότι 7 τόνοι φαγητού συγκεντρώθηκαν από την έκθεση για λογαριασμό του Ερυθρού Σταυρού.

Η επόμενη διοργάνωση της EUROPAIN & Intersuc θα πραγματοποιηθεί το 2018 στο Παρίσι.

HAPPY FRUIT

COLLECTION

Ολόκληρα φρούτα σε ζελέ με **70% καρπό.**

Ιδανικά για ψήσιμο, γέμιση, επικάλυψη και διακόσμηση σε τάρτες, κέικ και τούρτες.

Σε κονσέρβες A9 με εύκολο άνοιγμα (easy open) και **διάρκεια ζωής 2 χρόνια.**

2,8 Kg

easy open

ΜΩΡΑΪΤΗΣ METROPAK

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ ΠΑΓΩΤΟΥ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ | ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ

Σπάρτης 111, 176 75 Καλλιθέα | T: 210 9570720 & 730 | F: 210 9570120
e-mail: info@metropak.gr | www.metropak.gr

Η **OPTIMA PASTRY** ενισχύει τη θέση της στην Ελληνική αγορά ζαχαροπλαστικής

Η **ΟΠΤΙΜΑ ΑΕ,** η μεγαλύτερη Ελληνική εταιρία εμπορίας τυροκομικών προϊόντων, έχει εισέλθει τώρα σε ένα νέο για αυτή χώρο, αυτόν της ζαχαροπλαστικής. Ενισχύοντας διαρκώς τη θέση της στην Ελληνική αγορά της ζαχαροπλαστικής, η **OPTIMA PASTRY**, ξεχωριστό τμήμα της εταιρίας, ξεκίνησε τη συνεργασία με μεγάλους οίκους του εξωτερικού που παράγουν πρώτες ύλες για τη ζαχαροπλαστική και την παρασκευή παγωτού.

Σε αυτό το πλαίσιο, η **OPTIMA PASTRY** ανακοίνωσε την έναρξη της συνεργασίας της με την Ιταλική εταιρεία **PreGel,** η οποία εξειδικεύεται στην παραγωγή πρώτων υλών για παγωτά και μείγματα ζαχαροπλαστικής και έχει ήδη δώσει τα «διαπιστευτήριά» της στη χώρα μας.

Η PreGel, που ιδρύθηκε το 1967 από τον Dr. Lucciano Rabboni, συνδυάζει μοναδικά το μεράκι και την ποιότητα μιας οικογενειακής επιχείρησης με την τεχνογνωσία και την αξιοπιστία μιας από τις σημαντικότερες εταιρείες της συγκεκριμένης αγοράς, με παγκόσμια αναγνώριση.

Η PreGel αποτελεί πλέον σημείο αναφοράς στο πεδίο της τεχνολογίας παραγωγής παγωτών και της ζαχαροπλαστικής, έχοντας στο ενεργητικό της πρωτοποριακά concepts που έχουν «γράψει ιστορία», όπως αυτό του frozen yoghurt, των πραλινών Pino Pinguino που δεν παγώνουν, των γλυκισμάτων χωρίς γλουτένη και της Vegan βάσης για χορτοφάγους.

Η συνεργασία της Optima Pastry με την PreGel περιλαμβάνει μια μεγάλη γκάμα πρώτων υλών και μειγμάτων, μεταξύ των οποίων:

- Βάσεις για ζεστή και κρύα μέθοδο παραγωγής παγωτού, με νέο κωδικό **Vegan** βάση
- Βάσεις φρούτων
- Γεύσεις: κλασσικές και φρούτων
- Sprint (έτοιμες βάσεις με ενσωματωμένη γεύση)
- Soft παγωτό
- Παγωτό γιαούρτι
- Arabeschi (Διακοσμητικά και ρίπλες), **με νέους κωδικούς τα Bingolino (mini choux) και τη γεύση χουρμά**
- Pino Pinguino (Πραλίνα που χρησιμοποιείται στα παγωτά και δεν παγώνει) **με νέα γεύση Pistachio**
- Μείγματα για την παρασκευή γλυκών, όπως semifreddo, mousse, μπαβαρουάζ και νέοι κωδικοί χωρίς γλουτένη (Gluten free)
- Ομογενοποιητές και σταθεροποιητές
- Γεμίσεις φρούτων - φαρσιτούρες

Οι βασικές συνεργασίες της **OPTIMA PASTRY,** εκτός από την PreGel, είναι στην σοκολάτα και το κακάο με την **CasaLuker** από την Κολομβία, τη γαλλική **Weiss** και την **Robert Madagascar,** στις γεμίσεις φρούτων και μαρμελάδων με την **D'Arbo,** στις ζαχαρόπαστες με την **Laped,** στους πουρέδες φρούτων με την **Albert** και στα προϊόντα με στέβια με την **Inovia.** Επίσης, η **OPTIMA PASTRY** διαθέτει και τη δική της σειρά πρώτων υλών ζαχαροπλαστικής, τη **Magistro.** Η μάρκα Magistro διαθέτει μεγάλη ποικιλία προϊόντων υψηλής ποιότητας σε προσιτή τιμή, όπως μπισκότα, κρέμες, σοκολάτες κ.ά.

Η **CasaLuker,** μια οικογενειακή εταιρεία στην Κολομβία, είναι ο μεγαλύτερος παραγωγός στη χώρα με μια μεγάλη γκάμα προϊόντων σοκολάτας, που απευθύνονται στην αγορά της Κολομβίας αλλά και την παγκόσμια αγορά. Όλα τα προϊόντας της παράγονται από τις ιδιαίτερες ποικιλίες **Cacao Fino de Aroma** της περιοχής.
Η ονομασία Fino de Aroma είναι μια κατηγοριοποίηση του Διεθνούς Οργανισμού Κακάο (International Cocoa Organization), η οποία περιγράφει μια εξαίσια γεύση και άρωμα. Το Cacao Fino de Aroma είναι ιδιαίτερα σπάνιο, αφού αποτελεί το 8% μόνο της παγκόσμιας παραγωγής.
Η πλούσια γκάμα της CasaLuker περιλαμβάνει κουβερτούρες σοκολάτας, τροπικά ντραζέ, κακαόμαζα, βούτυρο κακάο, σκόνη κακάο και κόκκους κακάο.

Η **LAPED** είναι μια Ιταλική εταιρεία που ειδικεύεται στις ζαχαρόπαστες και στα προϊόντα ζάχαρης. Είναι ο παγκόσμιος ηγέτης στη μετατροπή της ζάχαρης σε ημιτελή προϊόντα για ζαχαροπλαστεία, εργαστήρια και βιομηχανίες ζαχαροπλαστικής. Όλα τα προϊόντα LAPED προέρχονται από επιλεγμένες πρώτες ύλες, οι οποίες ελέγχονται και μεταποιούνται, με τις πιο σύγχρονες και προηγμένες τεχνικές που παρέχουν ασφαλή χορήγηση και υψηλής ποιότητας προϊόντα. Η OPTIMA PASTRY εισάγει στην ελληνική αγορά το ευρύ φάσμα χρωμάτων από ζαχαρόπαστες και πάστες μοντελισμού που έχει αναπτύξει η LAPED για την υπέροχη διακόσμηση τούρτας και για μοναδικά σχέδια κέικ.

Η μάρκα **Magistro** διαθέτει μεγάλη ποικιλία προϊόντων υψηλής ποιότητας σε προσιτή τιμή. Όλα τα προϊόντα παράγονται σε εγκαταστάσεις που επενδύουν συνεχώς σε τελευταίας τεχνολογίας εξοπλισμό και σε συστήματα διασφάλισης ποιότητας και υγιεινής για όλα τα στάδια παραγωγής, συσκευασίας και διάθεσης.

Εδώ και 130 χρόνια η **Weiss** έχει διατηρήσει αναλλοίωτο το πάθος της για την σοκολάτα.
Ο Eugene Weiss όντας ο πρωτοπόρος ζαχαροπλάστης ο οποίος ανάμιξε κόκκους κακάο από διαφορετικές περιοχές προέλευσης, επαναπροσδιόρισε τη σοκολάτα, δημιουργώντας μοναδικές γεύσεις και ξεκινώντας την χαρακτηριστική ετικέτα της εταιρείας, "Le Haut Chocolat®". Βασιζόμενος στην εξειδίκευσή του στη δημιουργία σοκολάτας και στην εκ βαθέων γνώση του στους κόκκους κακάο κάθε περιοχής, ο Weiss πετυχαίνει τέλειους συνδυασμούς ανάμιξης κακάο και σαν αποτέλεσμα δημιουργεί μοναδικές κουβερτούρες σοκολάτας που ανταποκρίνονται στις ανάγκες των καταναλωτών.
Η Weiss ψάχνει συνεχώς για ιδιαίτερα και αυθεντικά αρώματα και έχει αποκτήσει μεγάλη εξειδίκευση στην ανάμιξη διαφορετικών κόκκων κακάο από ολόκληρο τον κόσμο, εξασφαλίζοντας την αυθεντικότητα, ενισχύοντας τα αρώματα και αναδεικνύοντας τις ξεχωριστές προοπτικές κάθε περιοχής.
Η Weiss έχει δημιουργήσει ένα διεθνές στάνταρ όσο αφορά στις πραλίνες, με το αμίμητο χαρακτηριστικό της άρωμα από ελαφρά ψημένα αμύγδαλα από τη Βαλένθια και τη Μαρκόνα της Ισπανίας και φουντούκια από τα περίχωρα της Ρώμης και του Πιεμόντε ΠΟΠ της Ιταλίας.
Πρόσφατα διακρίθηκε σε εθνικό επίπεδο με την απονομή του βραβείου "Enterprise du Paterimoine Vivant" (Εταιρεία που διατηρεί την παράδοση ζωντανή) από την Γαλλική Δημοκρατία, το οποίο απονέμεται σε Γαλλικές επιχειρήσεις που διακρίνονται για την εξειδίκευσή τους και την άριστη τέχνη τους.

Η **D'ARBO** ιδρύθηκε το 1879 και στην αρχή ασχολήθηκε με το μέλι. Στην συνέχεια έκανε στροφή στην επεξεργασία φρούτων όπου και καθιερώθηκε. Σήμερα το όνομα της εταιρίας είναι συνώνυμο με την ποιότητα στις μαρμελάδες, στις γεμίσεις φρούτων (πχ για donuts), στις ψηνόμενες –bake stable- γεμίσεις φρούτων και γενικότερα σε ότι έχει να κάνει με τα φρούτα.

Η **Chocolaterie Robert** είναι ένας παραδοσιακός παραγωγός κακάο και σοκολάτας που χρησιμοποιεί βιολογικές ποικιλίες κακάο Trinitario και Criollo που καλλιεργούνται στην περιοχή Sambirano της Μαδαγασκάρης. Το αποτέλεσμα είναι μια εκπληκτική σειρά από κουβερτούρες σοκολάτας που φτιάχνονται με παραδοσιακές συνταγές και περιέχουν μόνο ντόπια βιολογικά συστατικά. Η Chocolaterie Robert βρίσκεται στη Μαδαγασκάρη και έχει μια ιστορία που ξεκινά από το 1940, όταν οι πραλίνες και οι σοκολάτες ήταν χειροποίητες. Η Chocolaterie Robert κέρδισε το ασημένιο κύπελλο από την Ακαδημία Σοκολάτας το 2015 και το βραβείο Best Buy Ethical Award για το 2014.

Η **INOVIA** είναι μια πρωτοποριακή βιομηχανία παραγωγής προϊόντων υποκατάστατων της ζάχαρης με βάση τη **στέβια.**
Το προϊόν ONSTEVIA είναι ένα ειδικό προϊόν **στέβια** σε αναλογία 1/1 για χρήση στη ζαχαροπλαστική και την αρτοποιία. Βασικό πλεονέκτημα του ONSTEVIA είναι η χρήση του προϊόντος χωρίς καμία αλλαγή στη συνταγή, αντικαθιστώντας απλά τη ζάχαρη. Οι θερμίδες είναι 90% λιγότερες της ζάχαρης. Το προϊόν, έχοντας μηδενικό γλυκαιμικό δείκτη, είναι κατάλληλο για παραγωγή προϊόντων διαίτης, χωρίς γλουτένη, καθώς και για χρήση από διαβητικούς.

ΕΚΘΕΣΗ

SIGEP 2016

Ρεκόρ επισκεπτών και σημαντικών προσωπικοτήτων του επιχειρηματικού κόσμου σημείωσε η έκθεση SIGEP στην 37η έκδοσή της, η οποία πραγματοποιήθηκε μαζί με τη RHEX Rimini Horeca Expo, από τις 23 έως τις 27 Ιανουαρίου 2016, με το εξαιρετικό αποτέλεσμα των 201.321 επισκεπτών, ποσοστό 8% μεγαλύτερο από αυτό του 2015 (σύμφωνα με πιστοποιημένα στοιχεία που υποβάλλονται σε έλεγχο βάσει του διεθνούς προτύπου ISO 25639: 2008). Οι ξένοι επισκέπτες αυξήθηκαν στις 41.122 από 150 χώρες, ενώ 720 Ιταλοί και ξένοι δημοσιογράφοι κάλυψαν την έκθεση.

Παράλληλες εκδηλώσεις

Ως εκ τούτου, η έκθεση χαρακτηρίστηκε από μεγάλη επιτυχία την οποία εξασφάλισαν οι πάνω από χίλιες εταιρείες-εκθέτες, καταλαμβάνοντας όλη την έκταση του εκθεσιακού κέντρου. Έντονος ήταν ο διεθνής χαρακτήρας του Rimini Fiera ως παγκόσμιο κέντρο για τις αλυσίδες παραγωγής και τροφοδοσίας της ζαχαροπλαστικής. Αυτό επιβεβαιώνεται από τις μεγάλες παράλληλες, θεματικές εκδηλώσεις των διαφόρων τομέων, όπως το "Gelato World Cup", το "Pastry Queen", το "Bread in the City", το "The Star of Chocolate" και το "Gelato World Tour".

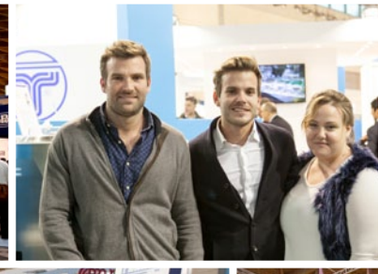
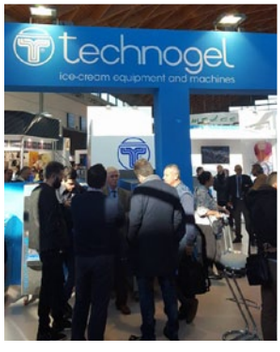
Ο πρόεδρος της Rimini Fiera Lorenzo Cagnoni δήλωσε «Στο τέλος της έκθεσης, επιβεβαιώθηκαν τα σημάδια της ανάπτυξης που παρατηρείται στην αγορά κατά τους τελευταίους μήνες. Πρόκειται για μια παγκόσμια επιτυχία, για μια τοπική περιοχή που είναι οργανωμένη και φιλόξενη, ένα αποτελεσματικό διεθνές εκθεσιακό κέντρο, έναν τομέα που αντιπροσωπεύει τα αμειγώς ιταλικής προέλευσης προϊόντα με δυνατότητα ανάπτυξης που μπορεί να αξιοποιηθεί πλήρως, πάνω στο οποίο ήδη εργαζόμαστε για να στηρίξουμε».

Οι αίθουσες του εκθεσιακού κέντρου φιλοξένησαν πάνω από 500 εκδηλώσεις που υποστήριξαν τόσο το Rimini Fiera όσο και οι εταιρείες που συμμετείχαν στην έκθεση, με κύρια χαρακτη-

Για λαχταριστά τσουρέκια φέτος το Πάσχα,
σας προτείνουμε το έτοιμο μείγμα ***τσουρέκι mix!***

KENFOOD
ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΜΕΙΓΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ
Σπετσών 1, Κερατσίνι 187 55 | **Τ.** 210 56 15 410 | **F.** 210 56 15 717
kenfood@loulisgroup.com | www.kenfood.com /kenfoodcom

KENFOOD
NUTRITION & BAKING SOLUTIONS

ριστικά τη γνώση και την καινοτομία. Μία εξαιρετική ευκαιρία για εκπαίδευση και συμμετοχή στις νέες τάσεις και εξελίξεις του κλάδου.

Η στρατηγική του Rimini Fiera για την υποστήριξη της ανάπτυξης της SIGEP από επιχειρηματική άποψη αλλά και όσον αφορά την υποδομή και την τεχνολογική καινοτομία, επεκτείνεται τώρα με ένα έργο που είναι συνεπές με τη σταθερή ανάπτυξη της έκθεσης: μία διαδικασία που θα διαθέσει ένα νέο εκθεσιακό χώρο, ο οποίος θα διέπεται από τη λογική της εκμετάλλευσης των χώρων που συνδέουν τις αίθουσες μεταξύ τους, κάνοντάς τους επίσης χρήσιμους, αρχής γενομένης από το 2017 και με την ολοκλήρωσή του το 2018.

Ελληνική συμμετοχή

Λαμπερή ήταν και φέτος η παρουσία της FABBRI στη SIGEP. Η Ιταλική εταιρεία με τη διεθνή παρουσία και ιστορία ενός αιώνα, εστιάζει τη δραστηριότητά της γύρω από την ποιότητα, το σεβασμό των αναγκών των καταναλωτών και την πιστοποίηση της κοινωνικής της ευθύνης. Οδηγώντας πάντα τις τάσεις στην αγορά με τη δημιουργία προϊόντων προστιθέμενης αξίας, παρουσίασε φέτος νέες γεύσεις στο παγωτό, στα σιρόπια και στις επικαλύψεις για γλυκά.

Η εταιρία διαθέτει μεγάλη γκάμα VEGAN OK πιστοποιημένων προϊόντων, 600 κωδικούς Gluten – Free, 400 κωδικούς Lactose – Free, δε χρησιμοποιεί υδρογονωμένα λιπαρά και φοινικέλαιο, φέρει διεθνείς πιστοποιήσεις για την ασφάλεια των υλικών της και ακολουθεί πιστά το περιβαλλοντικό πρόγραμμα Green Drop για την προστασία των φυσικών πόρων και την κατανάλωση ενέργειας. Αποκλειστικός αντιπρόσωπος της FABBRI στην Ελλάδα είναι η εταιρεία ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ.

Επίσης από την ελληνική πλευρά, η ομάδα της CREDIN Hellas A.E. υποδέχθηκε για άλλη μία χρονιά τους πελάτες και τους συνεργάτες της στο εντυπωσιακό περίπτερο της AROMITALIA, της πλέον ποιοτικής και πρωτοπόρου Ιταλικής εταιρείας παγωτού που για περισσότερα από 70 χρόνια απολαμβάνει την εκτίμηση και τον σεβασμό όλων των gelatieri της υφηλίου.

Στην έκθεση συναντήσαμε και την ελληνική εταιρεία ΜΩΡΑΙΤΗΣ- METROPAK με τις προτάσεις της ELENKA για τα καινούργια της προϊόντα, όπως το μπισκότο Noir και τη μαύρη βανίλια. Το πρώτο είναι ένα μπισκότο βανίλιας με ενεργό άνθρακα και λευκή σοκολάτα και το δεύτερο βασίζεται σε προϊόν της Μαδαγασκάρης και το οποίο έχει επίσης προσθήκη ενεργού άνθρακα που βοηθάει την πέψη.

Σημαντική ήταν και η παρουσία της PREGEL, αντιπρόσωπος της οποίας στην Ελλάδα είναι η εταιρεία OPTIMA PASTRY και η οποία δίνει ιδιαίτερη σημασία στη ζήτηση vegan και χωρίς γλουτένη προϊόντων. Το Vegan Base είναι μία 100% φυτική βάση, για τους επαγγελματίες του παγωτού που θέλουν να ικανοποιήσουν την αυξανόμενη ζήτηση για προϊόντα που δεν περιέχουν κανένα συστατικό ζωικής προέλευσης. Επίσης, οι Eclairs Boutique, Frollis and Macarons Boutique είναι σειρές προϊόντων χωρίς γλουτένη για πελάτες που έχουν ευαισθησία στο συγκεκριμένο συστατικό.

Τέλος, στη SIGEP 2016 συναντήσαμε και την εταιρεία ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΧΡ. ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΕΠΕ που για άλλη μία χρονιά συμμετείχε με την Ιταλική Technogel, της οποίας είναι αποκλειστικός αντιπρόσωπος στην Ελλάδα.

Η 38η SIGEP, η οποία θα πραγματοποιηθεί παράλληλα με τη διετή A.B. TECH EXPO, θα διεξαχθεί από τις 21 έως τις 25 Ιανουαρίου 2017.

Απολαύστε ακόμη περισσότερες νηστίσιμες γέυσεις

- ✓ Κουλούρι με χαλβά και πραλίνα
- ✓ Κουλούρι με λαχανικά και ελαιόλαδο
- ✓ Πίτσα 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.

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

ΙΩΝΙΚΗ ΣΦΟΛΙΑΤΑ Α.Ε. ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΖΥΜΗΣ & ΣΦΟΛΙΑΤΑΣ

ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ: T: 2310 788120, E: info@ioniki.com, **ΑΘΗΝΑ:** T: 210 6640462, E: athens@ioniki.com, **ΚΡΗΤΗ:** T: 2810 381629, E: kriti-ioniki@ioniki.com

www.ioniki.com

ΕΚΘΕΣΗ

Detrop Boutique και Artozyma 2016

66% αύξηση εμπορικών επισκεπτών σημειώθηκε φέτος σε Detrop Boutique και Artozyma και 20% στην έκθεση Ελλήνων Κόσμημα.

Υψηλή επισκεψιμότητα, που μεταφράστηκε συνολικά σε 31.137 επισκέπτες (εμπορικοί και ειδικές κατηγορίες-ομαδικές επισκέψεις) πέτυχαν από τις 26 έως τις 29 Φεβρουαρίου οι εκθέσεις Detrop Boutique και Artozyma, που επί ένα τετραήμερο έδωσαν τον παλμό των κλάδων των τροφίμων-ποτών, της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής στο Διεθνές Εκθεσιακό Κέντρο Θεσσαλονίκης.

Μάλιστα, ο αριθμός των εμπορικών επισκεπτών που πέρασαν τις πύλες των δύο εκθέσεων ήταν αυξημένος κατά 66% σε σχέση με πέρυσι. Την ίδια ώρα οι εμπορικοί επισκέπτες στην Ελλήνων Κόσμημα, που διοργανώθηκε στην Αθήνα, αυξήθηκαν κατά 20%.

ΕΜΜΑΝΟΥΗΛΙΔΗΣ Α. ΗΛΙΑΣ

Εισαγωγές • Εξοπλισμοί Εστίασης

Neumärker

2016

- Εξοπλισμός
- Αναλώσιμα
- Έτοιμα Μίγματα
- Βάφλομπουκίτσες
- Βάφλες Ξυλάκι
- Βάφλες
- Κρέπες
- Fun Food
- Snack

Εμμανουηλίδης Ηλίας & ΣΙΑ Ο.Ε.
τηλ: 2310 209986 | **www.grill.gr** | e-mail: info@grill.gr
facebook.com/grill.gr

Οι εκθέσεις Detrop Boutique και Artozyma φιλοξένησαν περισσότερους από 300 εκθέτες σε έξι περίπτερα (20.000 τ.μ. μεικτά), με εκπροσώπηση πολλών διαφορετικών πεδίων των κλάδων των τροφίμων και ποτών, της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής και με επιχειρήσεις που παράγουν τόσο επώνυμα όσο και private-label προϊόντα.

Πιο αναλυτικά, το δίδυμο των εκθέσεων ARTOZYMA και DETROP BOUTIQUE απευθύνεται κάθε φορά σε:

- Αρτοποιεία
- Αρτοζαχαροπλαστεία
- Cafe, εστιατόρια, ξενοδοχεία
- Καταστήματα ζαχαρωδών προϊόντων & ξηρών καρπών, Καφεκοπτεία
- S/M, H/M, Cash & Carry, Discount market
- Χονδρικό εμπόριο τροφίμων και ποτών
- Καταστήματα Delicatessen, παραδοσιακά παντοπωλεία, Καταστήματα βιολογικών προϊόντων
- Κάβες
- Κρεοπωλεία

Οι 110 προσκεκλημένοι, ξένοι εμπορικοί επισκέπτες και αγοραστές που βρέθηκαν στις δύο εκθέσεις προήλθαν από τη Ρουμανία, τη Γερμανία, την Ισπανία, την Αυστρία, τη Ρωσία, τη Γαλλία, το Βέλγιο, την Ολλανδία, τη Σουηδία, την Ελβετία, την Αγγλία, την Κύπρο και την Αλβανία και πραγματοποίησαν περισσότερα από 3.000 επιχειρηματικά «ραντεβού» με τους Έλληνες εκθέτες. Στην έκθεση Ελλήνων Κόσμημα συμμετείχαν 270 εκθέτες, σε εκθεσιακό χώρο 6.100 τ.μ., ενώ έδωσαν το «παρών» και εμπορικοί επισκέπτες από την Κύπρο, τη Ρωσία, τη Λευκορωσία, τον Λίβανο και την Ολλανδία.

Ιδιαίτερα πλούσιο ήταν και το μενού των παράλληλων εκδηλώσεων των Detrop Boutique και Artozyma, το οποίο περιελάμβανε από pop up εστιατόρια με ενδιαφέρουσες γαστρονομικές προτάσεις, masterclasses από γνωστούς σεφ και γευσιγνωσίες μέχρι εντυπωσιακές δημιουργίες ζαχαροπλαστικής, αλλά και το 2ο Πανελλήνιο Πρωτάθλημα Ψωμιού. Μάλιστα, με την υποστήριξη της ΔΕΘ-Helexpo αναδείχθηκε η Εθνική Ομάδα Αρτοποιίας που θα εκπροσωπήσει τη χώρα μας σε αντίστοιχες διοργανώσεις του κλάδου στο εξωτερικό.

Πέρα όμως από το εκθεσιακό και επιχειρηματικό σκέλος, οι δύο εκθέσεις είχαν και σημαντική κοινωνική διάσταση, καθώς οι εκθέτες διέθεσαν προϊόντα όπως τρόφιμα, ψωμιά, γλυκά και πρώτες ύλες, στο Ελληνικό Παιδικό Χωριό Φιλύρου, στην αντιδημαρχία Κοινωνικής Πρόνοιας του δήμου Θεσσαλονίκης για τα συσσίτιά της, αλλά και στους πρόσφυγες.

Παλιά μας τέχνη... κόσκινο!

eyeQcreative

Άριστης ποιότητας αγνά υλικά που επιλέγονται με ιδιαίτερη προσοχή και με όλες τις προδιαγραφές υγιεινής, όπως αυτές ορίζονται από την ευρωπαϊκή ένωση...

Πατροπαράδοτες συνταγές και παραδοσιακές χειροποίητες τεχνικές, που δημιουργούν μη βιομηχανοποιημένα προϊόντα, αξεπέραστης γεύσης και κορυφαίας ποιότητας...

Μακροχρόνια εμπειρία, εξειδικευμένο προσωπικό και άρτιες συνθήκες παραγωγής ...

Πρωτοπορία με νέες συνταγές και καινοτομίες που ικανοποιούν όλες τις προσδοκίες και τις γευστικές αναζητήσεις και των πιο απαιτητικών.

Συνεχείς έλεγχοι και διαρκής επένδυση σε αυστηρότατες, πιστοποιημένες διαδικασίες που διασφαλίζουν την κορυφαία ποιότητα των προϊόντων...

Ενα ευρύ δίκτυο διανομής και προώθησης προϊόντων σε ολόκληρη τη χώρα που φέρνει κοντά σε όλους τους Έλληνες τα μοναδικά χειροποιήματά μας...

Αυτά είναι τα συστατικά της συνταγής που κατατάσσει το **«Χειροποίητο Μακεδονίας»** ανάμεσα στις πιο δυναμικές εταιρίες προϊόντων κατεψυγμένης ζύμης της Ελλάδας.

Επειδή γνωρίζουμε την τέχνη μας καλά κι αυτό εσείς το μάθατε από ...πρώτο χέρι!

χειροποίητο ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ

ΑΦΟΙ ΤΣΙΟΥΡΗ Ο.Ε.

ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ

Εργοστάσιο: ΒΙ.ΠΑ. Νεοχωρούδας | 545 00, Τ.Θ. 108 Θεσσαλονίκη

τηλ. κέντρο: 2310 785 498, fax: 2310 784 633 | e-mail: info@tsiouris.gr

D&B D-U-N-S® Registered™ GLOBAL DIRECTORY D&B D-U-N-S® Registered™ Decide with Confidence

GR 18.2.2057 Ε.Κ.

ISO 22000

Q-FOOD SAFE

Επισκεφθείτε την ανανεωμένη μας ιστοσελίδα **www.tsiouris.gr**

...γεια στα χέρια σας!

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ

50 χρόνια alfa.
50 χρόνια μοναδικές γευστικές δημιουργίες.

Συνέντευξη με τον κ. Διονύση Κουκουτάρη

Εδώ και πάνω από 50 χρόνια, η alfa, με σεβασμό προς τον καταναλωτή, ξεχωρίζει γιατί χρησιμοποιεί τα πιο αγνά υλικά της ελληνικής γης (όπως ελαιόλαδο, φέτα, λαχανικά), υψηλής διατροφικής αξίας. Σήμερα, η alfa κατέχει ηγετική θέση στην ελληνική αγορά τροφίμων.

Η alfa είναι μία εταιρεία με μακρόχρονη ιστορία. Μιλήστε μας για τη δημιουργία και την εξέλιξή της από την οικογένεια Κουκουτάρη. Πού οφείλεται η τόσο επιτυχημένη πορεία σας;

Όλα ξεκίνησαν πριν από 65 περίπου χρόνια, από τον παππού μου και ιδρυτή της εταιρείας, Αθανάσιο Κουκουτάρη. Ήταν περίπου το 1950, όταν ο Αθανάσιος Κουκουτάρης έκανε τα πρώτα του βήματα στο χώρο, μόνος του, αρχίζοντας τη χειροποίητη παραγωγή και πώληση διάφορων αγαθών, όπως παστέλια, κουλούρια, παγωτά και πίτες. Από τα πρώτα κιόλας χρόνια, η χειροποίητη παραδοσιακή πίτα φάνηκε να έχει ιδιαίτερη απήχηση και έτσι, 15 χρόνια μετά, ο ίδιος μαζί με τη γυναίκα του Κατερίνα, ίδρυσαν την εταιρεία ALFA Αθανάσιος Κουκουτάρης Α.Ε.Β.Ε.

Την ίδια χρονιά απέκτησαν και το πρώτο αυτοκίνητο, βοηθώντας έτσι τη διανομή και την επέκταση της επιχείρησης στις γύρω από την Κοζάνη περιοχές. Η επιτυχία της alfa οφείλεται στην εύρεση καινοτόμων και ποιοτικών προϊόντων, τα οποία ανέκαθεν πατούσαν στις προσταγές της εκάστοτε εποχής και της ζήτησης.

Αυτό, βέβαια, είναι αποτέλεσμα της διαρκούς αναζήτησης καινούριων προϊόντων και της συνεχούς εκπαίδευσης του προσωπικού, σε όλα τα επίπεδα. Σημαντικό ρόλο επίσης, παίζει και η συνεχής προσπάθεια για εξέλιξη των εγκαταστάσεων, σε τεχνολογικό επίπεδο, οι οποίες καθορίζουν το τελικό αποτέλεσμα της παραγωγής.

Ποια είναι η φιλοσοφία και το όραμα της εταιρείας σας; Μιλήστε μας για το δίκτυο πωλήσεων και διανομής των προϊόντων σας. Ποια είναι η σχέση σας με τους συνεργάτες σας και πόσο σημαντική είναι η ανάπτυξη συνεργασιών για την εξέλιξη της εταιρείας σας;

Βασικός στόχος της alfa, όλα αυτά τα χρόνια, είναι κάθε μέρα που περνάει να μην υπάρχει ούτε ένας δυσαρεστημένος πελάτης. Πράγμα που θεωρώ ότι έχει επιτευχθεί σε σημαντικό βαθμό, καθιερώνοντάς μας στην κορυφή των προτιμήσεων, τόσο στην αγορά του food service, όσο και στο retail.
Προσπαθούμε οι σχέσεις μας με τους συνεργάτες μας να είναι φιλικές, χωρίς όμως να υστερούν σε επαγγελματισμό, καθώς το customer service είναι για εμάς ένας από τους σημαντικότερους τομείς, στο πλαίσιο μιας υγιούς και αποτελεσματικής συνεργασίας. Όπως σε όλους τους τομείς της επιχειρηματικότητας, έτσι και σε εμάς, η ανάπτυξη και η διεύρυνση των δραστηριοτήτων μας σε νέους ορίζοντες είναι κάτι που επιδιώκουμε σε μόνιμη βάση.

Ποια είναι η δραστηριότητα που έχετε αναπτύξει στο εξωτερικό και ποιες οι βλέψεις σας, όσον αφορά την παγκόσμια αγορά;

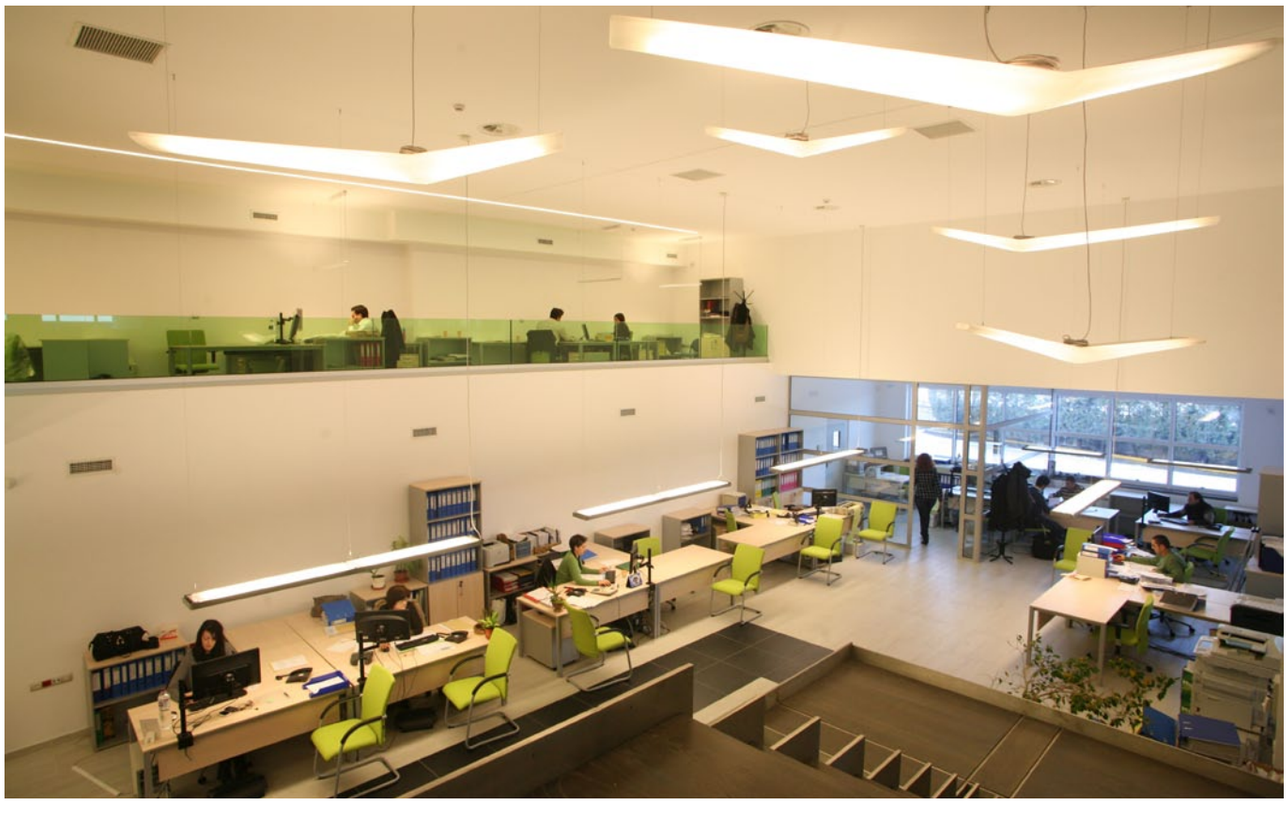
Κάπου στα τέλη της δεκαετία του '90 δημιουργήθηκε το ενδιαφέρον επέκτασης των εμπορικών δραστηριοτήτων μας στο εξωτερικό και έτσι, ξεκινήσαμε να έχουμε τις πρώτες εξαγωγές στην Ευρώπη. Με την πάροδο των χρόνων και έπειτα από εντατική προσπάθεια, καταφέραμε να εγκαινιάσουμε υποκαταστήματα σε Σερβία και Ρουμανία, καθώς και να ιδρύσουμε την Alfa Pastry Creations, στη Βιρτζίνια των ΗΠΑ. Αυτές οι κινήσεις μας εξασφάλισαν την εξαγωγή των προϊόντων μας σε πάνω από 40 χώρες σε όλο τον κόσμο. Στόχος μας είναι τα επόμενα χρόνια να εξαπλωθούμε σε ακόμα περισσότερες. Πέραν αυτών, αξίζει να αναφερθούμε και στο εγχείρημα της εταιρείας μας στην Washington DC, με τη δημιουργία του Alfa Pie House, όπου για πρώτη φορά η alfa δραστηριοποιείται στο χώρο της εστίασης.

Είναι γνωστό ότι η η alfa παραμένει πιστή όλα αυτά τα χρόνια στη διασφάλιση της ποιότητας των προϊόντων και των υπηρεσιών της. Πείτε μας πώς διασφαλίζεται η ποιότητα αυτή και μιλήστε μας για τα πρότυπα ασφαλείας που ακολουθείτε, καθώς και για την υποδομή των εγκαταστάσεών σας;

Όπως αναφέρθηκε και παραπάνω, βασικό μέλημα της εταιρείας είναι η εξασφάλιση των ποιοτικών χαρακτηριστικών των προϊόντων και των υπηρεσιών, σε βάθος χρόνου. Αυτό εξασφαλίζεται από τα διεθνή πρότυπα ποιότητας και ασφάλειας (ISO 9001, BRC, IFS, HACCP), τα οποία η alfa είναι η πρώτη εταιρεία, αν όχι η μοναδική, που τα εισήγαγε στον κλάδο της κατεψυγμένης ζύμης. Επίσης, οι ιδιόκτητες εσωτερικές εγκαταστάσεις του χημείου και του μικροβιολογικού εργαστηρίου, κατέχουν τα τελειότερα και πιο σύγχρονα μηχανήματα για τον έλεγχο των πρώτων υλών και δειγμάτων παραγωγής.

Πριν λίγους μήνες, η alfa κατάφερε να κερδίσει δύο σημαντικά βραβεία στην απονομή των Greek Exports Awards. Πόσο σημαντική είναι αυτή η διάκριση και ποιες άλλες διακρίσεις έχετε κερδίσει όλα αυτά τα χρόνια;

Τα δύο βραβεία που αναφέρατε είναι πολύ σημαντικά για εμάς, καθώς είναι η πρώτη φορά που βραβευόμαστε για τις εξαγωγικές μας δραστηριότητες, πράγμα που μας τιμά ιδιαίτερα, αφού ήμασταν η μόνη εταιρεία του κλάδου που βραβεύτηκε. Όλα αυτά τα χρόνια, η εταιρεία έχει καταφέρει να αποσπάσει διάφορες διακρίσεις, μεταξύ των οποίων είναι: True Leaders 2014 και 2015, The Most Admire Enterprises, PLMA, Taste 2009 Anuga Frozen Food.



Η alfa είναι μία εταιρεία με ισχυρή παρουσία στα ΜΜΕ και στην τηλεόραση, αλλά και με σημαντική συμμετοχή σε εκθέσεις και αντίστοιχες διοργανώσεις. Πόση σημασία δίνετε στην προβολή της εταιρείας και των προϊόντων σας και πώς αυτό έχει βοηθήσει στην εξέλιξή σας;

Σκοπός της προβολής μας στα ΜΜΕ και στα social media είναι η ανάδειξη και η γνωστοποίηση της εξέλιξης των προϊόντων και των υπηρεσιών μας. Σίγουρα παίζει έναν πολύ σημαντικό ρόλο αυτή καθ' αυτή η προβολή σε επίπεδο marketing, αλλά η καθιέρωση στην αγορά έρχεται μέσα από την ποιοτική εξασφάλιση των προϊόντων.

Ποιοι είναι οι στρατηγικοί στόχοι της εταιρείας σας για τα επόμενα χρόνια;

Ζούμε σε μια εποχή, στην οποία οι απαιτήσεις συνεχώς μεταβάλλονται και μεγαλώνουν, πράγμα που μας αναγκάζει να βρισκόμαστε συνεχώς σε μια φάση αναζήτησης νέων προϊόντων και υπηρεσιών που θα βελτιώσουν τις υπάρχουσες δομές λειτουργίας μας και θα μας δώσουν μία ακόμα εντονότερη δυναμική για σύναψη νέων συνεργασιών. Δεν υπάρχουν τα περιθώρια επανάπαυσης, γιατί σίγουρα για να συνεχίσουμε να βρισκόμαστε στην κορυφή των προτιμήσεων πρέπει να είμαστε σε εγρήγορση. Άμεσος στόχος είναι η αύξηση των εξαγωγών και η επέκταση σε ακόμα περισσότερες χώρες, όπως επίσης και η αύξηση των συνεργασιών μας εντός συνόρων. Σε μία τόσο δύσκολη εποχή για την οικονομία της χώρας, η οποία καθιστά την επιχειρηματικότητα αρκετά οκνηρή, είναι πάρα πολύ σημαντικό να διατηρήσουμε τις επαγγελματικές μας σχέσεις με υπάρχοντες συνεργάτες και να δημιουργήσουμε ένα ευνοϊκό και ευέλικτο περιβάλλον, κατανοώντας σε βάθος τις ανάγκες της ελληνικής αγοράς.

ΣΥΜΒΟΛΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

ΖΑΓΟΡΙΑΝΑΚΟΣ

ΕΜΠΟΡΙΟ ΞΥΛΕΙΑΣ

Η ΛΥΣΗ ΓΙΑ ΚΑΘΕ ΑΡΤΟΠΟΙΟ

Η εταιρεία μας διαθέτει όλο τον χρόνο μεγάλο απόθεμα Pellet σε ασυναγώνιστες τιμές.
Δεν έχετε παρά να επικοινωνήσετε μαζί μας.

Λεωφ.Δημοκρατίας 191
Πέραμα
210 44 10 183
210 44 11 858
info@zagorianakos.gr

www.zagorianakos.gr

Φυσική ή Τεχνητή Βανίλια; Ποιες είναι οι ποιοτικές διαφορές;

Ελένη Πανά {Χημικός, Σύμβουλος ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων, email: info@foodconsultant.gr}

Βανιλίνη είναι η χημική ένωση με το χαρακτηριστικό άρωμα που όλοι γνωρίζουμε και η οποία προέρχεται από την ορχιδέα με το όνομα Vanilla Planifolia ή αλλιώς βανίλια. Όμως η βανιλίνη μπορεί να παραχθεί και συνθετικά. Η μεγάλη ζήτηση της βανίλιας από την παγκόσμια αγορά οδήγησε στη σύνθεση της βανιλίνης εργαστηριακά. Πρόκειται για την ίδια ακριβώς χημική ένωση που εκχυλίζουμε από το φυτό βανίλια. Σε τι διαφέρει η φυσική βανιλίνη από την τεχνητή; Ας δούμε τους τρόπους παραγωγής των δύο και τα ποιοτικά χαρακτηριστικά που απορρέουν.

Photo by http://www.todayfoundout.com

Οι λοβοί της ορχιδέας της βανίλιας ή «πράσινος χρυσός»

Η Vanilla Planifolia κατάγεται από τις υποτροπικές περιοχές του Μεξικού και της Κεντρικής Αμερικής, όπου μπορεί να δώσει καρπούς με φυσική επικονίαση, χάρη σε ένα συγκεκριμένο είδος μέλισσας. Μετά την ανακάλυψη του τρόπου τεχνητής επικονίασης του φυτού από τον Edmon Albius το 1841, ξεκίνησε η καλλιέργεια της ορχιδέας σε πολλά άλλα μέρη του κόσμου. Σήμερα βασική παραγωγός χώρα είναι η Μαδαγασκάρη (βανίλια burbon-Madagascar). Τα άνθη της βανίλιας ορχιδέας αμέσως μετά την επικονίαση μετατρέπονται σε λοβούς, φασόλια (vanilla beans). Συλλέγονται 9 – 10 μήνες αργότερα, όταν πια έχουν πάρει χρυσοπράσινο χρώμα στη βάση τους. Οι λοβοί όσο είναι φρέσκοι δεν έχουν άρωμα. Τα «φασόλια» της βανίλιας αρχικά διαβρέχονται προκειμένου να υποστούν ζύμωση και εκτίθενται στον ήλιο για ξήρανση. Έτσι αποκτούν σκούρο καφέ χρώμα και ελαιώδη υφή, ενώ παράλληλα αναπτύσσεται το χαρακτηριστικό άρωμα της βανίλιας. Στο εσωτερικό των αποξηραμένων λοβών βρίσκονται μικροί μαύροι σπόροι, το «χαβιάρι» της βανίλιας, από τους οποίους με εκχύλιση παίρνουμε την βανιλίνη. Όμως, μαζί με την βανιλίνη παραλαμβάνονται και άλλες αρωματικές ενώσεις -πάνω από 200 έχουν ως τώρα ταυτοποιηθεί- καθιστώντας έτσι την φυσική βανίλια ένα σύνθετο αρωματικό συστατικό, με ελαφρώς διαφοροποιημένο χαρακτήρα από αυτόν την συνθετικής βανιλίνης. Αυτές οι αρωματικές ενώσεις που εκχυλίζονται μαζί με την

βανιλίνη είναι χαρακτηριστικές για κάθε περιοχή και μας επιτρέπουν να προσδιορίσουμε την προέλευση της βανίλιας. Βλέπουμε λοιπόν ότι η ποιότητα του τελικού προϊόντος εξαρτάται από πολλές παραμέτρους, όπως τον τόπο της καλλιέργειας και τις μεθόδους που εφαρμόζονται, τις συνθήκες επεξεργασίας των λοβών, κ.α.

Η φυσική βανίλια διατίθεται στην αγορά με τις εξής μορφές:

• Αποξηραμένοι λοβοί βανίλιας, η παρουσία των οποίων αποτελεί ένδειξη ποιότητας.
• Αλκοολούχο διάλυμα (βάμμα βανίλιας).
• Ελαιώδες εκχύλισμα (εκχύλισμα απαλλαγμένο αλκοόλης).
• Φυσική βανιλίνη, με μικρότερη περιεκτικότητα σε άλλες αρωματικές ουσίες, παρέχοντας πιο καθαρό άρωμα στο τελικό προϊόν.

Ο καρπός της βανίλιας, μετά την συγκομιδή και όσο είναι φρέσκος, δεν έχει άρωμα γιατί η βανιλίνη είναι «δεσμευμένη» στον άοσμο γλυκοζίτη της γλυκοβανιλίνης. Η ελεύθερη βανιλίνη είναι τοξική για τα ζωντανά φυτικά κύτταρα.

Ημισυνθετική και συνθετική βανιλίνη

Η βανιλίνη (4-υδροξυ-3-μεθοξυ-βενζαλδεΰδη) απομονώθηκε για πρώτη φορά το 1858 από τον Nicola – Theodore Gobley. Έκτοτε, κατέστη δυνατή η σύνθεση της εργαστηριακά, δίνοντας λύση στο πρόβλημα της αυξανόμενης ζήτησης λόγω της ευρύτατης χρήσης της, ενώ παράλληλα μπορεί πλέον να διατίθεται σε πολύ χαμηλότερες τιμές. Υπάρχει μια μεγάλη ποικιλία μεθόδων παρασκευής της. Ξεκινώντας από φυσικές πρώτες ύλες παίρνουμε την ημισυνθετική βανιλίνη. Όμως, η κυριότερη σύγχρονη μέθοδος βιομηχανικής παραγωγής χρησιμοποιεί πρώτες ύλες πετροχημικής προέλευσης και παράγει την συνθετική βανιλίνη.

Μία από τις ημισυνθετικές μεθόδους είναι η παραγωγή της από τα πεύκα, με υδρόλυση και οξείδωση της κωνιφερίνης, μιας ουσίας που βρίσκεται στον φλοιό των πεύκων. Μία άλλη μέθοδος χρησιμοποιεί ως πρώτη ύλη την γουαϊκόλη, την οποία παίρνουμε από απόσταγμα της ρητίνης υποτροπικών θάμνων και δένδρων νησιών της Καραϊβικής. Και τα γαρύφαλλα, το γνωστό μας μπαχαρικό, μπορούν να αποτελέσουν πρώτη ύλη για την παραγωγής της βανιλίνης, με οξείδωση της ευγενόλης, κύριου συστατικού του γαρυφαλέλαιου. Τέλος, η παραγωγή της βανιλίνης μπορεί να επιτευχθεί με διάσπαση της λιγνίνης, μεγαλομοριακής ένωσης που απαντάται σε κάθε ξυλώδες υλικό.

Η συνθετική βανιλίνη παράγεται από πρώτες ύλες πετροχημικής προέλευσης, ξεκινώντας από την συνθετική γουαϊκόλη. Η βανιλίνη που παράγεται είναι πιο καθαρή από αυτήν που γίνεται από φυσική γουαϊκόλη και παράλληλα είναι πιο φθηνή. Βέβαια η μέθοδος αυτή προκαλεί στους καταναλωτές αρνητικές αντιδράσεις από φόβο συνύπαρξης τοξικών ουσιών.

Υπάρχει και η δυνατότητα σύνθεσης της βανιλίνης με βιοσυνθετική μέθοδο από διάφορες οργανικές ενώσεις. Το μειονέκτημα αυτής της μεθόδου είναι το υψηλό κόστος, όμως το παραγόμενο προϊόν μπορεί να διατεθεί στο εμπόριο ως φυσικό προϊόν, αφού προέρχεται από φυσική πηγή.

Ερευνάται και η δυνατότητα παρασκευής της βανιλίνης από γενετικώς μεταλλαγμένους μικροοργανισμούς, γεγονός που προκάλεσε την έντονη αντίδραση περιβαλλοντικών οργανώσεων, οδηγώντας μεγάλες εταιρείες παγωτών να δηλώσουν ότι δεν πρόκειται να χρησιμοποιήσουν στα προϊόντα τους βανιλίνη αυτής της προέλευσης.

Ποιο είναι το νομοθετικό πλαίσιο;

Τα προϊόντα της βανίλιας διέπονται από διάφορες εθνικές νο-

μοθεσίες και πολλούς κανονισμούς ως προς την ονομασία διάθεσης, αλλά και ανάλογα με την χρήση. Ως φυσική, natural, σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Ένωση και τις ΗΠΑ, χαρακτηρίζεται η βανιλίνη που έχει παραχθεί με εκχύλιση από τους αποξηραμένους λοβούς της ορχιδέας της βανίλιας. Τον ίδιο όμως χαρακτηρισμό φέρει και η βανιλίνη που έχει παραχθεί με βιοσυνθετικές μεθόδους.

Η βανιλίνη που έχει παραχθεί από λιγνίνη, επισημαίνεται ως συνθετική (synthetic) ή τεχνητή (artificial), τόσο στην Ευρωπαϊκή Ένωση, όσο και στις ΗΠΑ. Υπάρχουν όμως περιπτώσεις όπου έχουμε διαφοροποίηση μεταξύ της Ευρωπαϊκής Ένωσης και των ΗΠΑ, σε σχέση με την ονομασία, όπως στην περίπτωση της βανιλίνης που παράγεται από γουαϊκόλη.

Στις ΗΠΑ ένα παγωτό με την ετικέτα «βανίλια» περιέχει εκχύλισμα βανίλιας ή και καρπό βανίλιας, ενώ παγωτό με την ετικέτα «άρωμα βανίλιας» μπορεί να περιέχει ως και 42% τεχνητές αρωματικές ουσίες. Τέλος, αυτό που αναγράφει στην ετικέτα του «τεχνητώς αρωματισμένο» περιέχει μόνο συνθετική βανίλια.

Η προσθήκη συνθετικής βανιλίνης σε οποιοδήποτε προϊόν φυσικής βανίλιας, αποτελεί νοθεία και ανιχνεύεται εργαστηριακά.

Η βανιλίνη είναι ουσία ερεθιστική για τα μάτια, το δέρμα και το αναπνευστικό σύστημα. Όμως έχει αναγνωριστεί ως ασφαλής για την προσθήκη στα τρόφιμα. Έρευνες έδειξαν ότι δεν είναι καρκινογόνος για τον άνθρωπο, ενώ σε ορισμένα πειράματα φάνηκε να έχει αντιμεταλλαξιγόνα δράση.

Αιθυλοβανιλίνη: Η αιθυλοβανιλίνη δεν υπάρχει στην φύση. Παράγεται συνθετικά και έχει 3,5 φορές εντονότερη και πιο ευχάριστη οσμή από την βανιλίνη. Προϊόν που περιέχει αιθυλοβανιλίνη στις ΗΠΑ θα αναφέρει στην ετικέτα του «τεχνητό άρωμα βανιλίνης», ενώ στην Ευρωπαϊκή Ένωση «άρωμα βανιλίνης», υπονοώντας ότι είναι συνθετικό, μια και δε θα αναφέρεται πως είναι φυσικό.

ΤΕΧΝΙΚΑ

Ζάχαρη και Υποκατάστατα στη Διατροφή μας

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

Μια από τις κατηγορίες των light προϊόντων περιλαμβάνει τα τρόφιμα στα οποία η ζάχαρη, εν μέρει ή και ολικά, έχει αφαιρεθεί και έχει αντικατασταθεί από άλλες γλυκαντικές ουσίες. Αυτές οι γλυκαντικές ουσίες έχουν την ιδιότητα να προσδίδουν την ίδια ή και ακόμα περισσότερη γλυκύτητα, συγκριτικά με τη ζάχαρη, χωρίς να παρέχουν σχεδόν καθόλου θερμίδες. Επίσης πολλές φορές, επειδή δε συμμετέχουν στο μεταβολισμό του ανθρώπου, είναι κατάλληλες για κατανάλωση και από διαβητικούς.

Photo by http://Keys2health.co.uk

Ψήνεσαι για προσφορά;

Smart Grill MONO 99€

+ Δώρο
η φιάλη GoGas
αξίας 43,90€
(επιστρεφόμενη εγγύηση 29€
& περιεχόμενο 14,90€)

Go Gas

Ήρθε και κούμπωσε

www.coralgas.gr
Τηλ.: 800 11 90 600

Coral Gas Official

Πριν γίνει αναφορά μερικών από τις πιο γνωστές γλυκαντικές ουσίες, πρέπει να ξεκαθαριστεί ότι ένα προϊόν θεωρείται:

• Χαμηλής περιεκτικότητας σε σάκχαρα, όταν στα 100 γραμμάρια στερεής τροφής περιέχει 5 γραμμάρια σακχάρων ενώ στα 100 ml υγρού περιέχει 2,5 γραμμάρια σακχάρων.

• Χωρίς σάκχαρα, όταν δεν περιέχονται πάνω από 0,5 γραμμάρια σακχάρων στα 100 γραμμάρια στερεού τροφίμου ή στα 100 ml υγρού.

Γενικά, οι γλυκαντικές ουσίες που κυκλοφορούν στην αγορά και οι οποίες χρησιμοποιούνται αντί της ζάχαρης, φαίνονται στο παρακάτω πίνακα:

Στις ετικέτες τροφίμων μπορεί αντί για τη ζάχαρη να συναντήσετε τους παρακάτω όρους, που αναφέρονται σε άλλα, απλά σάκχαρα ή πρώτες ύλες που τα περιέχουν:

Γαλακτόζη	Μέλι
Γλυκόζη	Νέκταρ αγκάβε
Δεξτρόζη	Πετιμέζι
Εκχύλισμα βύνης	Σακχαρόζη
Ζάχαρη άχνη	Σιρόπι γλυκόζης
Ινβερτοσάκχαρο	Σιρόπι ή χυμός ζαχαροκάλαμου
Ισογλυκόζη	Σιρόπι καστανής ζάχαρης
Καστανή ζάχαρη	Σιρόπι ρυζιού
Λακτόζη	Σιρόπι φρουκτόζης καλαμποκιού
Μαλτόζη	Τροποποιημένο άμυλο
Μαλτοδεξτρίνη	Φρουκτόζη
Μελάσα	Γλυκαντικά του φυτού Στέβια

Photo by https://www.youtube.com

Φυσικές Γλυκαντικές Ύλες

Καστανή ζάχαρη

Η ζάχαρη, ίσως η πιο αγαπητή γλυκαντική ουσία ιδιαίτερα στις γυναίκες, θεωρείται πια μία από τις σημαντικότερες αιτίες της παχυσαρκίας. Μπορεί κάποιος να αναρωτηθεί για ποιο λόγο, τη στιγμή που μία κουταλιά του γλυκού προσδίδει μόνο 20 θερμίδες. Το θέμα είναι ότι μία κουταλιά του γλυκού δεν είναι αρκετή. Η ζάχαρη έχει την ιδιότητα να ανεβάζει τα επίπεδα της γλυκόζης μας στο αίμα απότομα, με αποτέλεσμα να αυξάνονται απότομα και τα επίπεδα της ινσουλίνης, της ορμόνης δηλαδή που είναι υπεύθυνη για την απομάκρυνση της γλυκόζης από το αίμα, με αποτέλεσμα να πέφτουν πάλι απότομα τα επίπεδα της γλυκόζης, κατάσταση η οποία επιτείνει το αίσθημα της πείνας. Πέρα από αυτό, η ζάχαρη και ιδιαίτερα η λευκή, δεν παρέχει τίποτα άλλο πέρα από θερμίδες. Αντίθετα, η καστανή ζάχαρη, αν και προσδίδει ακριβώς τις ίδιες θερμίδες, περιέχει και κάποια άλλα θρεπτικά συστατικά όπως ασβέστιο, κάλιο, σίδηρο, μαγνήσιο και φώσφορο. Οπότε, ο μύθος ότι η καστανή ζάχαρη δεν παχαίνει καταρρίπτεται. Είναι απλά λίγο πιο θρεπτική από τη λευκή.

Φρουκτόζη

Η φρουκτόζη είναι μια φυσική γλυκαντική ουσία όπως και η ζάχαρη και αποδίδει τις ίδιες ακριβώς θερμίδες με αυτήν (ένα γραμμάριο αποδίδει τέσσερις θερμίδες). Ο λόγος που συστήνεται στους διαβητικούς είναι επειδή ακολουθεί διαφορετικό μεταβολικό δρόμο, οπότε ανεβάζει τα επίπεδα της γλυκόζης πιο αργά σε σχέση με την καθαρή ζάχαρη. Επίσης, ένα γραμμάριο φρουκτόζης έχει διπλάσια γλυκύτητα σε σχέση με τη ζάχαρη, οπότε μπορεί να χρησιμοποιηθεί η μισή ποσότητα από αυτή της ζάχαρης για το ίδιο ακριβώς αποτέλεσμα. Τελευταίες έρευνες έχουν δείξει ότι η φρουκτόζη, ως γλυκαντική ουσία ανεβάζει τα επίπεδα των τριγλυκεριδίων, οπότε η κατανάλωσή της πρέπει να είναι ελεγχόμενη.

Πολυόλες

Οι πολυόλες είναι σακχαρο-αλκοόλες ή υδρογονωμένοι υδατάνθρακες. Χρησιμοποιούνται ως υποκατάστατα ζάχαρης. Σε αντίθεση με άλλους υδατάνθρακες, δεν προκαλούν τερηδόνα και δεν ανεβάζουν απότομα τα επίπεδα της γλυκόζης στο αίμα ενώ δίνουν λιγότερες θερμίδες. Ένα γραμμάριο πολυαλκοόλης αποδίδει 2,4 θερμίδες, σε αντίθεση με τη ζάχαρη που δίνει 4 θερμίδες. Άτομα τα οποία κάνουν ταχείας δράσης ινσουλίνη θα πρέπει να μάθουν να τις εκτιμάνε κατά τον υπολογισμό των μονάδων ινσουλίνης. Οι πιο γνωστές πολυαλκοόλες είναι η σορβιτόλη, η μαννιτόλη, η μαλτιτόλη, ισομαλτόζη, λακτιτόλη και η ξυλιτόλη. Οι περισσότερες από αυτές βρίσκονται φυσικά σε διάφορα φρούτα και λαχανικά. Χρησιμοποιούνται αρκετά ως υποκατάστατα σε μαστίχες, ζελέδες, κρέμες ζαχαροπλαστικής, κέικ, κουλουράκια, καραμέλες, σιρόπια και παγωτά διαίτης. Δεν έχουν κατηγορηθεί για σημαντικά προβλήματα, πέρα από το ότι μπορεί να προκαλέσουν γαστρεντερικές διαταραχές ιδιαίτερα σε παιδιά, όπως φουσκώματα και διάρροιες.

Γλυκαντικά του φυτού Στέβια

Η παγκόσμια ζήτηση για γλυκαντικές ουσίες υψηλής γλυκαντικής ισχύος αναμένεται να αυξηθεί στο μέλλον, ιδιαίτερα με τις νέες πρακτικές που εφαρμόζονται για την παραλαβή γλυκαντικών ουσιών φυτικής προέλευσης. Ένα γλυκό φυτό που ευδοκιμεί στην Παραγουάη, ονομάζεται Stevia Rebaudiana (κοιν. Στέβια). Παράγει στα φύλλα του γλυκαντικές ουσίες, 200 έως 300 φορές πιο γλυκές από τη ζάχαρη, με το πλεονέκτημα όμως, ότι είναι 100% φυσικές, δηλαδή προϊόντα του δευτερογενούς μεταβολισμού του φυτού.

Αν και το ενδιαφέρον για τη χημεία των γλυκών συστατικών της Στέβιας χρονολογείται από τις αρχές του προηγούμενου αιώνα, σημαντική πρόοδος ως προς τον χημικό προσδιορισμό των ουσιών της δεν παρατηρήθηκε πριν το 1931, όπου πραγματοποιήθηκε χημικά η απομόνωση της ουσίας «στεβιοσίδης».

αρτοκλιβανοι & μηχανηματα αρτοποιιας

basas

συνεχίζουμε ... απο γενιά σε γενιά !!!

Ηλεκτρικοί Modular Αρτοκλίβανοι

Στατικοί Ηλεκτρικοί Αρτοκλίβανοι με πλάκα

Ηλεκτρικοί Αρτοκλίβανοι

Σωληνωτοί Αρτοκλίβανοι

Περιστρεφόμενοι Αρτοκλίβανοι

ΜΠΑΣΑΣ Α.Ε. Αρτοκλίβανοι & Μηχανήματα Αρτοποιίας

Λ. Τατοΐου 344 Αχαρναί Τ.Κ.: 136 77 Τηλ.: 210 2478817-210 2478691 Fax: 210 2478818

www.basas.gr e-mail: info@basas.gr

edit 210 5782360

Έκτοτε, συστηματικές μελέτες έδειξαν πως η γλυκύτητα της στέβιας οφείλεται στα συστατικά των φύλλων της με τυπικές αναλογίες ξηρού βάρους: 0,3% Δουλκοσίδη, 0,6% ρεβαουδιοσίδη Γ, 3,8% ρεβαουδιοσίδη Α και 9,1% στεβιοσίδη (στο κατάλογο νομοθεσίας οι ποσότητα στέβιας που επιτρέπεται να προστεθεί σε ένα τρόφιμο αναφέρεται σε mg εκφραζόμενα ως ισοδύναμα στεβιοσίδης ή στεβιόλης).

Από το 2012 ξεκίνησε ευρέως η καλλιέργεια στέβιας στην Ευρώπη, έπειτα από την απόφαση της Ευρωπαϊκής Επιτροπής να εγκρίνει τη χρήση της ως γλυκαντική ύλη σε τρόφιμα και ποτά.

Από τις 03 Δεκεμβρίου 2011 έχει τεθεί σε εφαρμογή η Ευρωπαϊκή Νομοθεσία 1131/2011 σχετικά με την καλλιέργεια της στέβιας και επιτρέπεται η καλλιέργεια της και στην Ελλάδα. Στη χώρα μας ως τώρα, η στέβια καλλιεργούνταν σε πειραματικό στάδιο. Ο κανονισμός εγκρίθηκε επίσημα την 11η Νοεμβρίου 2011 και περιλαμβάνει ως παράρτημα τον κατάλογο με τα προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση της στέβιας ως υποκατάστατο της ζάχαρης, όπως:

α) στα αναψυκτικά, ποτά, στα γαλακτοκομικά, σε ορισμένα προϊόντα ζαχαροπλαστικής, όπως σοκολάτα και ορισμένα παγωτά, σε κονσέρβες φρούτων, αλλά και για οικιακή χρήση,

β) στη μαγειρική,

γ) σε αφεψήματα, τσίχλες, οδοντόκρεμες,

δ) σε καλλυντικά, σαμπουάν,

ε) σε ζωοτροφές.

Εκατοντάδες νέα προϊόντα με χρήση της Στέβιας θα εμφανίζονται πλέον νόμιμα και επίσημα σε όλα τα ράφια των Σούπερ Μάρκετς, των Φαρμακείων και των καταστημάτων Βιολογικών Προϊόντων. Θα πρέπει όμως να δίνεται ιδιαίτερη προσοχή στον κατάλογο της Ευρωπαϊκής Ένωσης, ο οποίος ορίζει σε ποια προϊόντα μπορεί να χρησιμοποιηθεί. Σε δειγματοληπτικούς ελέγχους, ο ΕΦΕΤ μπορεί να ζητήσει ανάκληση των προϊόντων που περιέχουν στέβια και δεν περιλαμβάνονται στον κατάλογο, με τις αντίστοιχες, βεβαίως, νομικές κυρώσεις.

Τεχνητές Γλυκαντικές Ύλες

Ασπαρτάμη

Η ασπαρτάμη σε αντίθεση με τη ζάχαρη και τη φρουκτόζη είναι τεχνητή γλυκαντική ύλη. Αν και η πλειοψηφία του κόσμου θεωρεί ότι δεν παχαίνει, ουσιαστικά αποδίδει τις ίδιες ακριβώς θερμίδες με τη ζάχαρη (1 γραμμάριο δίνει 4 θερμίδες). Η διαφορά είναι ότι χρειαζόμαστε το 1/200 της ζάχαρης, με αποτέλεσμα να χρησιμοποιείται ελάχιστη ποσότητα, η οποία ουσιαστικά δεν προσδίδει θερμίδες.

Εξαιτίας του γεγονότος ότι δεν είναι πολύ σταθερή σε υψηλές θερμοκρασίες, η ασπαρτάμη συναντάται σε light γιαούρτια, αναψυκτικά, μαστίχες, δημητριακά πρωινού αλλά και σε μορφή ταμπλέτας για αντικατάσταση της ζάχαρης. Το βασικό ζήτημα με την ασπαρτάμη είναι ότι διασπάται σε μεθανόλη και φαινυλαλανίνη. Η φαινυλαλανίνη είναι ένα αμινοξύ το οποίο άτομα με φαινυλοκετονουρία δεν μπορούν να το διασπάσουν. Η φαινυλοκετονουρία είναι γενετική ασθένεια και διαγιγνώσκεται με τη γέννηση του παιδιού. Τα συγκεκριμένα άτομα δεν πρέπει να καταναλώνουν ασπαρτάμη. Όσον αφορά το θέμα της καρκινογένεσης, η Ευρωπαϊκή Επιτροπή Ασφάλειας Τροφίμων (EFSA) ανακοίνωσε ότι η ασπαρτάμη θεωρείται ασφαλής. Ο FAO συστήνει ως ασφαλές όριο, τα 40 mg ασπαρτάμης / κιλό σωματικού βάρους ημερησίως.

Σακχαρίνη

Η σακχαρίνη είναι παράγωγο του πετρελαίου και είναι η πρώτη τεχνητή γλυκαντική ύλη που χρησιμοποιήθηκε. Είναι 200-700 φορές πιο γλυκιά από τη ζάχαρη και δεν παρέχει θερμίδες αφού δεν μεταβολίζεται από το οργανισμό. Παλιότερα είχε κατηγορηθεί για καρκινογένεση αλλά τελευταίες έρευνες δεν το επιβεβαιώνουν. Η αποδεκτή καθημερινή ημερήσια πρόσληψη σακχαρίνης είναι τα 5 mg / κιλό σωματικού βάρους.

Ακελσουφάμη Κ

Η ακελσουφάμη – Κ ή ακελσουφαμικό κάλιο είναι 200 φορές πιο γλυκιά από τη ζάχαρη. Δεν μεταβολίζεται από τον οργανισμό, για αυτό και δεν προσδίδει θερμίδες. Σε μέτριες και μεγάλες ποσότητες παρουσιάζει μια δυσάρεστη γεύση. Συνδυάζεται συνήθως με άλλες γλυκαντικές ουσίες για να πλησιάζει καλύτερα τη γεύση της ζάχαρης.

Σε αντίθεση με την ασπαρτάμη αντέχει σε υψηλές θερμοκρασίες, γι' αυτό μπορεί να χρησιμοποιηθεί και στο μαγείρεμα. Η αποδεκτή καθημερινή ημερήσια πρόσληψη του ακελσουφαμικού καλίου είναι τα 15 mg / κιλό σωματικού βάρους στην Αμερική, ενώ στην Ευρώπη είναι τα 9 mg / κιλό σωματικού βάρους. Σχετικές έρευνες δεν έχουν υποδείξει κάτι ανησυχητικό όσον αφορά τη χρήση του. Γενικά συναντάται σε σάλτσες, μπύρες, καραμέλες, μαρμελάδες και αναψυκτικά.

Κυκλαμικά οξέα

Το κυκλαμικό οξύ είναι μια γλυκαντική ουσία η οποία ακόμα διχάζει.

Γι' αυτόν το λόγο, όσο γίνεται, καλό είναι να αποφεύγεται.

Όταν οι επαγγελματίες παρασκευάζουν τα γλυκίσματά τους ή τα παγωτά τους, καλό είναι να λαμβάνουν υπόψη και τις ομάδες των ανθρώπων οι οποίοι δεν μπορούν να καταναλώσουν ζάχαρη, χρησιμοποιώντας τα υποκατάστατά της. Βέβαια θα πρέπει να ακολουθούνται κατά γράμμα οι οδηγίες χρήσης των ουσιών αυτών προκειμένου να προκύπτει ένα νόμιμο, υγιεινό και γευστικό αποτέλεσμα.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.

1. Βαλεντίνη Ιγνατιάδου – Ραγκούση (1998). Χημεία Φυσικών Προϊόντων. Εκδόσεις Συμμετρία **2.** http://www.iatronet.gr/

foodconsultant.gr

for quality & safety

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

Για την διασφάλιση της υγιεινής των προϊόντων που παράγετε:

• Ανάπτυξη και εγκατάσταση Συστήματος Αυτοελέγχου βάσει των αρχών του HACCP. Απλό, ευέλικτο, προσαρμοσμένο στο μέγεθος και τις απαιτήσεις της δικής σας επιχείρησης με γνώμονα το βέλτιστο αποτέλεσμα, επεμβαίνουμε στην λειτουργία της επιχείρησης σας στον μικρότερο δυνατό βαθμό, καλύπτοντας ωστόσο όλες τις νομοθετικές απαιτήσεις

• Συνεχής υποστήριξη για την ορθή εφαρμογή και μετά την εγκατάσταση του συστήματος.

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

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

Εκπαίδευση του προσωπικού:

• Στην εφαρμογή του Συστήματος Αυτοελέγχου και

• Στις βασικές αρχές του HACCP για την τήρηση των κανόνων υγιεινής κα ασφάλειας, με βάση το πρόγραμμα του ΕΦΕΤ.

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

• Εναρμόνιση της ετικέτας των προϊόντων σας με τον νέο κανονισμό

• Για τα προϊόντα που προσφέρονται χύμα (μη συσκευασμένα προϊόντα) ενημέρωση των πελατών σας για την παρουσία αλλεργιογόνων π.χ. άλευρα με γλουτένη, γάλα, αυγά, ξηροί καρποί, σουσάμι

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

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

Επισκεφτείτε μας στο www.foodconsultant.gr

Οργάνωση Γευμάτων στη Νηστεία

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

Βρισκόμαστε στην περίοδο της σαρακοστής όπου πόση αρκετός κόσμος έχει αποφασίσει να τηρήσει ένα από τα βασικά έθιμα της περιόδου αυτής, τη 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 την Μεγάλη Παρασκευή δεν επιτρέπεται ούτε λάδι. Αντίθετα επιτρέπεται η κατανάλωση οσπρίων, φρούτων, λαχανικών, δημητριακών, θαλασσινών και κάποιου νηστίσιμου γλυκού περιστασιακά.

freshbakery.gr

φρέσκο - υγιεινό - λειτουργικό

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

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

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

Fresh Bakery
ON LINE

Σε συνεργασία με το περιοδικό
Ο ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ
και η δουλειά του

SHAPE®

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

TECHNICAL EDITIONS
EXPO MANAGEMENT
CREATIVE MARKETING

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

Η αλήθεια είναι ότι σε αυτήν την περίοδο χρειάζεται να γίνεται σωστή οργάνωση των γευμάτων του ημερήσιου διαιτολογίου, έτσι ώστε να περιοριστεί η πιθανότητα διατροφικών ελλείψεων. Μέσα στις επιτρεπόμενες τροφές περιλαμβάνονται τρόφιμα τα οποία 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, η σόγια (μη μεταλλαγμένη) και φυσικά ό,τι έχει να κάνει με φρούτα και λαχανικά. Επίσης, ως υποκατάστατο γάλακτος μπορεί να χρησιμοποιηθεί το γάλα σόγιας και το αμυγδαλόγαλα.

Ένας τρόπος για να σχηματίσουμε πλήρη γεύματα με όσο το δυνατόν περισσότερα θρεπτικά συστατικά, είναι να δημιουργήσουμε στα κυρίως γεύματα τριάδες οι οποίες θα περιέχουν μία πηγή πρωτεΐνης, μία πηγή αμύλου και μία πηγή φρέσκου φρούτου ή λαχανικού.

Πριν παρουσιάσουμε προτάσεις για τα διάφορα γεύματα, θα πρέπει να σκεφτούμε ποιες περιπτώσεις πρέπει να καλύψουμε. Οι περίοδοι που πρέπει να έχουμε στο νου μας είναι οι εξής:

1. Τύρινη εβδομάδα: Νηστεία με γαλακτοκομικά, ψάρι, θαλασσινά, λάδι.
2. Διαιτολόγιο χωρίς κρέας και γαλακτοκομικά αλλά με ψάρι και θαλασσινά.
3. Διαιτολόγιο με θαλασσινά και λάδι.
4. Αλάδωτη νηστεία: Διαιτολόγιο χωρίς γαλακτοκομικά, ψάρι και λάδι.

Ας δούμε τώρα τους συνδυασμούς που μπορούμε να κάνουμε στα διάφορα γεύματα, σε κάθε περίοδο.

Πρωινό

Πρωτεΐνες	Αμυλούχες τροφές ξήροι καρποί	Φρούτα Λαχανικά
Γάλα (συστήνεται το κατσικίσιο)	Δημητριακά πρωινού	Μήλο
Γιαούρτι	Βρώμη – φαγόπυρο	Αχλάδι
Ξινόγαλα – Κεφίρ	Παξιμάδι κριθαρένιο	Φράουλες
Φέτα, ανθότυρο, μυζήθρα	Ψωμί ολικής	Φρέσκος χυμός
Κασέρι – γραβιέρα - Κατίκι – cottage	Μπισκότα ολικής	Αποξηραμένα φρούτα όπως σταφίδες, κράνμπερι, σύκα κλπ
Καπνιστός σολομός	Κέικ ολικής άλεσης	Ντομάτα & άλλα λαχανικά
Γάλα σόγιας ή αμυγδαλόγαλα ή γάλα ρυζιού ή γάλα φουντουκιού	Ξηροί καρποί – Ταχίνι	
Ταραμάς	Χαλβάς χωρίς ζάχαρη	
Ταχίνι – ξηροί καρποί	Κουλούρι ολικής	
Τυρί τόφου	Κριτσίνια ολικής	
	Χορτόπιτα	
	Σταφοδίψωμο	

Τύρινη εβδομάδα

Το πρωινό την τυρινή εβδομάδα είναι σχετικά απλό. Διάφορες επιλογές είναι:

- Γιαούρτι πρόβειο, βρώμη, ξηροί καρποί, φρούτο.
- Παξιμάδι κριθαρένιο, τυρί φέτα, ντομάτα και λάδι.
- Σάντουιτς με σολομό, μαρούλι και φρούτο.

Περίοδος χωρίς κρέας και γαλακτοκομικά αλλά με ψάρι

Από τον πίνακα αφαιρούμε τις επιλογές με τα γαλακτοκομικά και κρατάμε τον σολομό και όλα τα φυτικά. Πχ:

- Γάλα σόγιας ή αμυγδάλου με 1 φέτα ψωμί ολικής, ταχίνι, μέλι και 1 φρούτο.
- Παξιμάδι με λάδι, ντομάτα και τυρί σόγιας.
- Γάλα σόγιας με βρώμη, ξηρούς καρπούς και φρούτο.
- Παξιμάδι με ταραμά, ελιές, ντομάτα και 1 φέτα ψωμί.
- Φρούτο με 1 σάντουιτς με καπνιστό σολομό και μαρούλι.

Περίοδος χωρίς κρέας, γαλακτοκομικά και ψάρι

Σε αυτήν την περίοδο, διαγράφουμε την επιλογή με τον σολομό και κρατάμε όλα τα υπόλοιπα με τις επιλογές που αναφέρθηκαν στην προηγούμενη αναφορά.

Περίοδος χωρίς κρέας, γαλακτοκομικά, ψάρι και λάδι

Οι πρωτεϊνικές επιλογές σας περιορίζονται στα υποκατάστατα γάλακτος και τυριού με σόγια, αμύγδαλα, φουντούκια και ρύζι, στο ταχίνι και τους σπόρους με τους ξηρούς καρπούς.

Μπορείτε αντί για λάδι να επιλέξτε ελιές.

Οπότε, διάφορες επιλογές είναι:

- 1 ποτήρι γάλα αμυγδάλου με ολικής άλεσης κριτσίνια και φρούτο.
- 2 φέτες ψωμί, 5 ελιές, 1 ντομάτα και τυρί σόγιας.
- 1 τοστ με ταχίνι, μέλι και φρούτο.
- 1 φέτα ψωμί μα ταχινένιο χαλβά και 1 φρούτο.

IBE

HONG KONG INTERNATIONAL BAKERY EXPO

香港國際烘焙展

International Expo on

Bakery, Cake, Pastry, Confectionery, Coffee, Art & Technology

1-3/12/2016

Hong Kong Convention & Exhibition Centre

香港會議展覽中心

Enjoy Special Privileges for Early-Bird Reservation NOW!

Follow us on

HKIntlBakeryExpo

Organizer 主辦單位

Vertical Expo 縱延展業 Vertical Expo Services Co Ltd 10 YEARS SPECIALIZED MARKETING CONSULTANT

Co-organizer 協辦單位

香港烘焙專業協會有限公司 HONG KONG BAKERY AND CONFECTIONERY ASSOCIATION LIMITED

Contact | T: +852 2528 0062 | F: +852 2528 0072 | E: info@HKBakeryExpo.com | W: www.HKBakeryExpo.com

Μεσημεριανό

Πρωτεΐνες	Αμυλούχες τροφές ξήροι καρποί	Φρούτα Λαχανικά
Ψάρι	Ζυμαρικά – ρύζι	Μαρούλι κ.λ.π
Θαλασσινά	Πλιγούρι	Ντομάτα-πιπεριές κ.λ.π.
Τυρί και γιαούρτι	Πατάτα – πουρέ	Φασολάκια, μπάμιες κ.λ.π.
Όσπρια πχ φακές, ρεβίθια	Ψωμί – παξιμάδι	Χορτόσουπες
Κεφτεδάκια οσπρίων	Κινόα – φαγόπυρο	Μανιτάρια
Μπιφτέκια σόγιας	Ξηροί καρποί - σπόροι	Χόρτα
Μανιτάρια		
Χοχλιοί - σαλιγκάρια		

Στα κυρίως γεύματα χρειάζεται να αξιοποιείσετε τα θαλασσινά, τους χοχλιούς, τα όσπρια, τα δημητριακά και τα λαχανικά. Προσπαθήστε 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. Την πηγή της πρωτεΐνης την επιλέγετε ανάλογα με την περίοδο της νηστείας.

Ενδιάμεσα Γεύματα

Όταν παρασκευάζετε τα ενδιάμεσα σνακ σας, προσπαθείστε να έχετε τρόφιμα τα οποία θα σας καλύψουν την πείνα χωρίς να την αυξήσουν περισσότερο. Ανάλογα με το πρόγραμμά σας, μπορείτε να σκεφτείτε επιλογές από τους παρακάτω συνδυασμούς:

• Μπάρα δημητριακών με φρούτα ξερά, ξηρούς καρπούς μαζί με έναν χυμό.
• Κρίθινο παξιμάδι ή κράκερ ολικής ή κριτσίνια ολικής με 1 κομμάτι τυρί, ελιές και φρούτο
• Παστέλι.
• Ξηροί καρποί ανάλατοι με φρέσκα ή ξερά φρούτα.
• Κουλούρι Θεσσαλονίκης με 1 φρούτο.

Αν χρειάζεστε πιο πλούσια γεύματα μπορείτε να σκεφτείτε τις τριάδες όπως παρουσιάστηκαν στο πρωινό ή στο μεσημεριανό και να παρασκευάσετε μικρογεύματα ή σνακ όπως τα παρακάτω.

Δημητριακά πρωινού με φρούτα και ξηρούς καρπούς

Τα αναποφλοίωτα δημητριακά είναι πιο πλούσια σε θρεπτικά συστατικά συγκριτικά με τα επεξεργασμένα. Αν αυτά συνδυαστούν με ξηρούς καρπούς και φρούτα αυξάνουμε την θρεπτικότητα τους. Από ξηρούς καρπούς προτιμάμε τους ανάλατους. 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.

Σάντουιτς με ταχίνι, μέλι και 1 φρούτο

Σε αυτό το γεύμα ως πρωτεΐνη χρησιμοποιούμε αυτήν που περιέχετε στο ταχίνι. Το ψωμί καλό είναι να είναι ολικής. Είναι ένα γεύμα αρκετά χορταστικό και γευστικό.

Μπανάνα με ξηρούς καρπούς και μέλι

Η μπανάνα αποτελεί ένα από τα φρούτα που περιέχουν κάποια ποσότητα σε σίδηρο. Έτσι ½ μπανάνα των 60-70 γρ μπορεί να συνδυαστεί με ξηρούς καρπούς όπως τα αμύγδαλα και τα καρύδια, τα οποία περιέχουν και αυτά σίδηρο και να ενισχυθεί η απορρόφηση με το μέλι. Ως γλυκό μπορείτε να σκεφτείτε τη μπανάνα με λιωμένη πικρή σοκολάτα και αλεσμένους ξηρούς καρπούς.

Σπανακόπιτα νηστίσιμη

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

Σαλάτα με διάφορα λαχανικά, φρούτα και ξηρούς καρπούς

Με λίγη φαντασία μπορούν να παρασκευασθούν απίστευτα 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, χρησιμοποιείστε το χυμό του πορτοκαλιού με ελαιόλαδο και λίγο αλάτι και πιπέρι. Αν το συνοδέψετε με 1-2 μικρά παξιμαδάκια έχετε ένα πλήρες χορτοφαγικό ή και νηστίσιμο βραδινό. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί και σαν πιο ελαφρύ σνακ, ανάλογα με το πρόγραμμα της εργασίας και τις θερμιδικές σας ανάγκες.

Σαλάτα πράσινη με ξινόμηλο, καρύδια και παντζάρι

Συνδυάστε μαρούλι, ξινόμηλο, παντζάρι, αλάτι, λάδι και ξίδι. Και αυτό το σνακ μπορεί να συνοδευτεί με ολική αλέσεως ψωμί. Είναι ένα άλλο γεύμα-σνακ που συνδυάζει όμορφα το σίδηρο με τη βιταμίνη C. Από όλα τα παραπάνω προκύπτει ότι με μερικές έξυπνες κινήσεις μπορούν να παρασκευαστούν θρεπτικά και ταυτόχρονα νόστιμα γεύματα, τα οποία θα μπορούν να βοηθήσουν στην κάλυψη των αναγκών σας την περίοδο της νηστείας.

Καλή Σαρακοστή

Key To Markets

www.ibatech.com.tr

Messe Stuttgart
Ares Fuarcılık

IBATECH

9th International Trade Fair For Bakery, Patisserie Machinery, Ice Cream, Chocolate and Technologies

APRIL 14 - 17 2016

Istanbul Fair Center CNR Expo,
Yesilkoy - Istanbul - Turkey
Hall 1 - 2 - 3 - 4 - 8

IBATECH 50.000m²

www.ibatech.com.tr
ONLINE REGISTRATION

Discover the tremendous potential of emerging markets. Register now!

Supporters

EKMADER · GIDAKAT · KOSGEB · REPUBLIC OF TURKEY MINISTRY OF ECONOMY

Visiting Hours 10:30 - 20:00

Organization
Messe Stuttgart Ares Fuarcılık Ltd. Şti.
Tekstilkent A - 11 Blok No: 50 - 51 Esenler 34235 Istanbul, TURKEY Tel / Phone : + 90 212 284 11 10 Fax : + 90 212 284 10 01

" THIS FAIR IS ORGANIZED WITH THE AUDIT OF TOBB (THE UNION OF CHAMBERS AND COMMODITY EXCHANGES OF TURKEY) IN ACCORDANCE WITH THE LAW NO.5174"

Εποχιακά λαχανικά και φρούτα

και η διατροφική τους αξία

Γεωργία Παπαλουκά {Μάγειρας}
Χριστίνα Μακρατζάκη
{Διαιτολόγος - Διατροφολόγος MSc στη Διατροφή του Ανθρώπου}

Φράουλες

ΒΙΤΑΜΙΝΕΣ
C, Mg, Φυλλικό, Βιοτίνη, Β6 Β1, Β2, Νιασίνη, Β6, Β12, Παντοθενικό, καροτενοειδή, λουτεΐνη, ζεοξανθίνη, Ε, Κ,

ΣΤΟΙΧΕΙΑ
I, Cu, K, Mg, P, Ca, Fe, Mn, Se, Zn

ΛΟΙΠΑ
Φυτικές ίνες, ω-3, σάκχαρα, χολίνη, ανθοκυανίνες, φλαβονόλες, υδροξυ – βενζοϊκά οξέα, ταννίνες, ρεσβερατρόλη

ΘΕΡΜΙΔΕΣ
27kcal/100gr

ΣΥΝΔΥΑΖΕΤΑΙ ΙΔΑΝΙΚΑ ΜΕ
Λευκή και bitter σοκολάτα, δυόσμος, αμύγδαλα, ricotta

Κεράσια

ΒΙΤΑΜΙΝΕΣ
C, A, Καροτένιο, Β1, Β2, Νιασίνη, Παντοθενικό, Β6, Φυλλικό, Βιτ Κ

ΣΤΟΙΧΕΙΑ
K, Ca, Mg, P, Fe, Mn,

ΛΟΙΠΑ
Φυτικές ίνες, σάκχαρα, χολίνη

ΘΕΡΜΙΔΕΣ
48kcal/100gr

ΣΥΝΔΥΑΖΕΤΑΙ ΙΔΑΝΙΚΑ ΜΕ
Βρώμη, φυστίκια Αιγίνης, φοινίκιο, μασκαρπόνε

Βερίκοκα

ΒΙΤΑΜΙΝΕΣ
C, A, καροτένια, κρυτοξανθίνη, λουτεΐνη, ζεοξανθίνη, Β1, Β2, Νιασίνη, Β6, Φυλλικό, Παντοθενικό, Ε, Κ

ΣΤΟΙΧΕΙΑ
Χαλκός, K, Fe, Mn, Mg, P, Zn

ΛΟΙΠΑ
Φυτικές ίνες, σάκχαρα, κερκετίνη, κατεχίνες, καφεϊκό οξύ, κουμαρικό οξύ, φερουλικό οξύ

ΘΕΡΜΙΔΕΣ
31kcal/100gr

ΣΥΝΔΥΑΖΕΤΑΙ ΙΔΑΝΙΚΑ ΜΕ
Δεντρολίβανο, συκώτι πάπιας, αρνί, μέντα, κατσικίσιο τυρί, σαφράν

Σπαράγγια

ΒΙΤΑΜΙΝΕΣ
K, C, Φυλλικό, Β6, Νιασίνη, Β1, Β2, Παντοθενικό, Καροτένιο, Βιτ Α, Λυκοπένιο, ΛουτεΙνη – Ζεοξανθίνη

ΣΤΟΙΧΕΙΑ
Ca, Mn, Cu, P, Zn, Mg, Fe, K, Se

ΛΟΙΠΑ
Φυτικές ινες, πρωτεΐνες, χολίνη, Κερκετίνη, Προ - ανθοκυανίνες

ΘΕΡΜΙΔΕΣ
22kcal/100gr

ΣΥΝΔΥΑΖΕΤΑΙ ΙΔΑΝΙΚΑ ΜΕ
Προσούτο, αυγά, σκόρδο, παρμεζάνα, πράσσο

Αρακάς

ΒΙΤΑΜΙΝΕΣ
K, C, Φυλλικό, Β6, Νιασίνη, Β2, Καροτένιο, Βιτ Α, Λυκοπένιο, Λουτεΐνη – Ζεοξανθίνη

ΣΤΟΙΧΕΙΑ
Mn, Cu, P, Zn, Mg, Fe, K, Ca

ΛΟΙΠΑ
Φυτικές ίνες, πρωτεΐνες, χολίνη, ισοφλαβόνες

ΘΕΡΜΙΔΕΣ
84kcal/100gr

ΣΥΝΔΥΑΖΕΤΑΙ ΙΔΑΝΙΚΑ ΜΕ
Μπέικον, σέλερυ, αστακός, εστραγκόν, άνιθος

Κουκιά

ΒΙΤΑΜΙΝΕΣ
K, Φυλλικό, Β6, Νιασίνη, Β1, Β2, Παντοθενικό

ΣΤΟΙΧΕΙΑ
Ca, Mn, Cu, P, Zn, Mg, Fe, K, Se

ΛΟΙΠΑ
Φυτικές ίνες, πρωτεΐνες, υδατάνθρακες, χολίνη, ισοφλαβόνες

ΘΕΡΜΙΔΕΣ
110kcal/100gr

ΣΥΝΔΥΑΖΕΤΑΙ ΙΔΑΝΙΚΑ ΜΕ
Σπαράγγια, αυγό, πορτοκάλι, αγκινάρα

Φρέσκα κρεμμύδια

ΒΙΤΑΜΙΝΕΣ
C, Φυλλικό, Καροτένιο, Λουτεΐνη – Ζεοξανθίνη, Κ

ΣΤΟΙΧΕΙΑ
Ca, Mg, P, K

ΛΟΙΠΑ
Φλαβονοειδή

ΣΥΝΔΥΑΖΕΤΑΙ ΙΔΑΝΙΚΑ ΜΕ
Λευκά ψάρια, καρότο, μάνγκο, ρύζι μπασμάτι

Expo GastroPan®

BAKERY | CONFECTIONERY | FOOD SERVICE

7-9 April 2016

Targu Mures | ROMANIA

The Greatest International Exhibition of Technologies for the Bakery, Confectionery & Food Service Industry in Romania

+40 266 219 392

+40 733 313 043

info@gastropan.ro

www.gastropan.com

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Λαμπρόψωμο ή Λαμπροκουλούρα

Το Παραδοσιακό ψωμί της Λαμπρής

Αλέξανδρος Δ. Κριτσαντώνης {Τεχνικός Σύμβουλος Αρτοποιίας}

Κάθε χρόνο, οι προετοιμασίες για το Πάσχα ξεκινούν τη Μεγάλη Πέμπτη, με το βάψιμο των αυγών και το ψήσιμο των πασχαλινών γλυκών ψωμιών, γνωστά και ως Λαμπρόψωμα ή Λαμπροκουλούρες. Το Λαμπρόψωμο είναι ένα παραδοσιακό είδος ψωμιού, που ετοιμάζεται τη Μ. Πέμπτη ή το Μ. Σάββατο, για το βράδυ της Ανάστασης. Πολύ παλιά, το έφτιαχναν το Μ. Σάββατο, με προζύμι που ετοίμαζαν από τη Μ. Πέμπτη, με βασιλικό που κρατούσαν από την ημέρα του Σταυρού ή με αγιασμό.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Λαμπρόψωμο ή Λαμπροκουλούρα

Αλέξανδρος Δ. Κριτσαντώνης
{Τεχνικός Σύμβουλος Αρτοποιίας}

Υλικά

60% αλεύρι τ.55%, 20% αλεύρι σούπερ, 20% αλεύρι τ. Μ κίτρινο ψιλό, 2% αλάτι, 3% ζάχαρη, 2.5% μαγιά νωπή, 5% λιπαρά, 0.3% μαστίχα, 0.5% γλυκάνισο, 58% νερό

Εκτέλεση

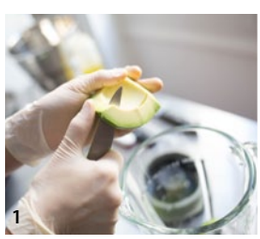
Ζυγίζουμε όλα τα υλικά. Ζυμώνουμε για 3΄στην αργή και για 9΄στη γρήγορη ταχύτητα. Βγάζουμε, κόβουμε, ζυγίζουμε και πλάθουμε τη ζύμη μας σε σχήμα κουλούρας, σχηματίζοντας με φιτίλια σχήμα σταυρού και στη μέση του τοποθετούμε ένα κόκκινο αυγό. Στοφάρουμε και στη συνέχεια ψήνουμε σε έτοιμο φούρνο, σε θερμοκρασία ανάλογα το φούρνο μας και χρόνο ανάλογα με το βάρος του παραγόμενου προϊόντος μας.

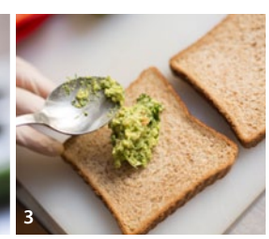
Καλή επιτυχία και καλό Πάσχα σε όλους!

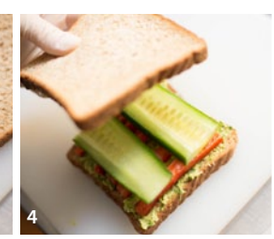
Κλαμπ σάντουιτς με αβοκάντο και ψητή πιπεριά

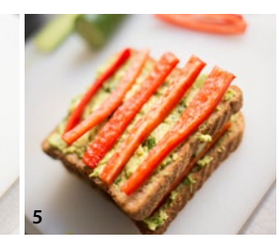
Γεωργία Παπαλουκά {Μάγειρας}

Υλικά:
3 φέτες ψωμί του τοστ ολικής άλεσης, 1 αβοκάντο, 1 μικρή χούφτα (1/3 ματσάκι) φρέσκος κόλλιαντρος, ½ κρεμμύδι, ½ αγγούρι, 2 κόκκινες πιπεριές φλωρίνης, 1 λεμόνι









Εκτέλεση

Ψήνουμε τις πιπεριές στο γκριλ και μόλις είναι έτοιμες, τις σκεπάζουμε με μεμβράνη σε ένα πιάτο καλά, μαζί με μία σκελίδα σκόρδο και λίγο ξύδι. Έτσι, θα ιδρώσουν και θα ξεφλουδίζουν πιο εύκολα ενώ θα έχουν πάρει και το άρωμα του σκόρδου. Βάζουμε στο μπλέντερ το αβοκάντο, το κρεμμύδι, τον κόλλιαντρο, το ξύσμα από το λεμόνι και τον χυμό. Μόλις πολτοποιηθούν καλά τα υλικά, είναι έτοιμο το μείγμα. Ψήνουμε το ψωμί του τοστ ή σε τοστιέρα ή στο γκριλ. Ξεφλουδίζουμε τις πιπεριές και τις κόβουμε σε μεγάλα κομμάτια. Απλώνουμε την κρέμα αβοκάντο σε μία φέτα ψωμί, κόβουμε και δυο φέτες αγγούρι και τέλος, βάζουμε και την κόκκινη πιπεριά. Επαναλαμβάνουμε και για το άλλο ψωμάκι και «κλείνουμε» με το τρίτο.

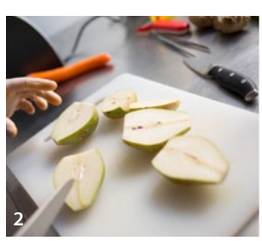
Διατροφική ανάλυση (θερμιδική αξία 500kcal)

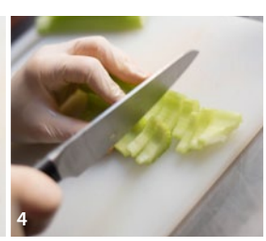
Ψωμί	Αβοκάντο	Κόλλιαντρος	Κρεμμύδι	Αγγούρι	Κόκκινες πιπεριές	Λεμόνι
Βιταμίνες: Β1, Β2, Νιασίνη, Παντοθενικό, Β6, Φυλλικό, Ε, Κ **Στοιχεία:** Ca, Fe, Mg, P, K, Na, Zn, Cu, Mn, Se, F **Λοιπά:** Άμυλο	**Βιταμίνες:** Α, C, E, K, B1, B2, Νιασίνη, Β6, Φυλλικό, Παντοθενικό **Στοιχεία:** Ca, Fe, Mg, P, K, Na, Zn, Cu, Mn, Se **Λοιπά:** Ω-3, Ω-6, μονοακόρεστα	**Βιταμίνες:** Α, καροτένιο, λουτεΐνη, ζεοξανθίνη, Β1, Β2, Νιασίνη, Παντοθενικό, Β6, Φυλλικό, C, E, K **Στοιχεία:** Ca, Fe, Mg, Mn, p, K, Na, Zn	**Βιταμίνες:** C, B1, B2, B6, Φυλλικό, Παντοθενικό **Στοιχεία:** Ca, Fe, Mg, P, K, Zn, Cu, Mn, Se **Λοιπά:** Φλαβονοειδή	**Βιταμίνες:** K, Παντοθενικό, C, B1, Βιοτίνη, Β6, Φυλλικό **Στοιχεία:** Μολυβδαίνιο, Κάλιο, P, Cu, Mn, Mg **Λοιπά:** Φλαβονοειδή, Λιγνάνες, Τριτερπένια	**Βιταμίνες:** Α, Καροτένιο, Κρυπτοξανθίνη, Λουτεΐνη, Ζεοξανθίνη, C, E, K, B2, Νιασίνη, Β6, Φυλλικό, Παντοθενικό **Στοιχεία:** Ca, Fe, Mg, P, K, Na, Mn, Se **Λοιπά:** Σάκχαρα, φυτικές ίνες,	**Βιταμίνες:** C, Νιασίνη, Φυλλικό, **Στοιχεία:** Ca, Fe, Mg, P, K, Zn **Λοιπά:** Σάκχαρα

Χυμός με σέλερυ και τζίντζερ

Γεωργία Παπαλουκά {Μάγειρας}

Υλικά:
2 αχλάδια, 20 γρ. τζίντζερ, 2 καρότα, 3 κοτσάνια σέλερυ





Εκτέλεση
Περνάμε τα φρούτα από τον αποχυμωτή, αλλά μπορούμε να τα περάσουμε και σε μπλέντερ. Αναμειγνύουμε όλα τα υλικά και σερβίρουμε.

Διατροφική ανάλυση

Αχλάδια	Τζίντζερ	Καρότα	Σέλερυ
Βιταμίνες: C, Καροτένιο, Κρυπτοξανθίνη, Λουτεΐνη – Ζεοξανθίνη, B1, B2, Νιασίνη, Παντοθενικό, B6, Φυλλικό, Βιτ K **Στοιχεία:** K, Ca, Mg, P, Fe, Χαλκός, Mn **Λοιπά:** Φυτικές ίνες, σάκχαρα, Χολίνη, Βεταΐνη, Φλαβονόλες	**Βιταμίνες:** Νιασίνη, Παντοθενικό, B6 **Στοιχεία:** Ca, Mg, Mn, P, K, Na, Zn, Se **Λοιπά:** Χολίνη	**Βιταμίνες:** A, C, E, K, B1, B2, B3, B6 Βιοτίνη, Παντοθενικό, Φυλλικό οξύ **Στοιχεία:** Κάλιο, Μαγγάνιο, Φώσφορο, Χαλκός **Λοιπά:** Φυτικές ίνες, Υδατάνθρακες	**Βιταμίνες:** A, C, K,B1, B2, Νιασίνη, B6, Φυλλικό, Παντοθενικό **Στοιχεία:** Ca, Mg, P, K, Na, Cu, Mn **Λοιπά:** Φυτοστερόλες, Φυτικές ίνες

ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ

Παγωτό Παρφέ

Μιχάλης Πάνος {Τεχνικός Σύμβουλος Ζαχαροπλαστικής}

Το παρφέ είναι ένα παγωτό που αρέσει σε ένα πολύ μεγάλο μέρος του πληθυσμού καθώς συνδυάζει τη δροσιά και την απαλή υφή του παγωτού με την αγαπημένη γεύση των ξηρών καρπών και των φρούτων. Δείτε εδώ τη συνταγή για το πιο επιτυχημένο παγωτό παρφέ!

Παγωτό Παρφέ

Υλικά

500γρ. κιγιές, 450γρ. κρέμα γάλακτος 35%, 220γρ. φυτική κρέμα γάλακτος, 150γρ. αμύγδαλο καβουρδισμένο, 130γρ. κεράσι γλασσέ, 130γρ. κύβους φρούτων γλασσέ, κακάο σκόνη (για παρφέ σοκολάτα)

Εκτέλεση

- Ετοιμάζουμε τον κιγιέ από την προηγούμενη ημέρα και τον αφήνουμε σε θερμοκρασία χώρου σκεπασμένο με νάιλον για να μην πιάσει πέτσα στην επιφάνεια.
- Χτυπάμε τη φυτική κρέμα γάλακτος στο μίξερ με το σύρμα στην 2η ταχύτητα, έως ότου σφίξει καλά.
- Μόλις σφίξει η κρέμα, προσθέτουμε σιγά-σιγά την κρέμα γάλακτος 35% και χτυπάμε μέχρι να δέσει η σαντιγύ.
- Κατεβάζουμε τη σαντιγύ από το μίξερ και την προσθέτουμε στον κιγιέ και ανακατεύουμε απαλά από τη μέση και προς τα έξω στη μπασίνα.
- Στο τέλος, προσθέτουμε τα φρούτα γλασσέ και τους ξηρούς καρπούς και ανακατεύουμε ελαφρά μέχρι την πλήρη ομοιογένεια του παρφε.
- Σε περίπτωση που θέλουμε να κάνουμε παρφέ σοκολάτα, προσθέτουμε κοσκινισμένο κακάο και ανακατεύουμε ελαφρά.
- Σερβίρουμε το παγωτό σε βασκέτες παρουσίασης και αποθηκεύουμε στην κατάψυξη για 24 ώρες πριν το βγάλουμε σε κατάψυξη-βιτρίνα

1

2

3

4

5

6

7

8

9

ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ

Κουλούρια Πασχαλινά

Μιχάλης Πάνος {Τεχνικός Σύμβουλος Ζαχαροπλαστικής}

Η παράδοση θέλει τη Μ. Πέμπτη κάθε ελληνικό σπίτι να ετοιμάζεται για να υποδεχτεί την Ανάσταση. Τα πιο χαρακτηριστικά έθιμα της ημέρας, εκτός από το βάψιμο των αυγών, είναι τα πασχαλινά κουλουράκια και τσουρέκια. Εδώ σας παρουσιάζουμε μία παραδοσιακή συνταγή για τα πιο νόστιμα πασχαλινά κουλουράκια που έχετε δοκιμάσει ποτέ!

Κουλούρια Πασχαλινά

Υλικά

1 κιλό αλεύρι μαλακό ζαχαροπλαστικής, 250γρ. βούτυρο 82%, 380γρ.ζάχαρη, 5 αυγά, 8γρ. βανίλια, 150γρ. γάλα νωπό, ½ κουτ. γλυκού baking powder, 10γρ. αμμωνία,10γρ. σόδα, ξύσμα από ½ πορτοκάλι, 2 αυγά για το άλειμμα των κουλουριών

Εκτέλεση

- Ζυγίζουμε όλα τα υλικά και κοσκινίζουμε το αλεύρι μαζί με το Baking Powder.
- Χτυπάμε στο μίξερ, με το φτερό, το βούτυρο με τη ζάχαρη και τη βανίλια, έως ότου αφρατέψουν καλά (ασπρίσουν και φουσκώσουν).
- Βάζουμε το μίξερ στην 1η ταχύτητα και προσθέτουμε τα αυγά ένα-ένα, έως ότου τα απορροφήσει καλά το μίγμα.
- Στη συνέχεια προσθέτουμε σε αυτό το γάλα με την αμμωνία και τη σόδα διαλυμένα σε μορφή κορδονιού. Προσθέτουμε το ξύσμα πορτοκαλιού.
- Στο τέλος προσθέτουμε το αλεύρι μαζί με το Baking Powder και ζυμώνουμε σε χαμηλή ταχύτητα μέχρι η ζύμη μας να γίνει μαλακή και εύπλαστη.
- Πλάθουμε σε σχήμα της αρεσκείας μας (κοτσίδα, βαρκάκι, στρογγυλό) και αλείφουμε με αυγό.
- Αφήνουμε τα κουλούρια μας με το αυγό να στεγνώσουν σε θερμοκρασία περιβάλλοντος (περίπου 30 λεπτά).
- Ψήνουμε στους 180°C για 25 λεπτά περίπου, ανάλογα με τον φούρνο.

1

2

3

4

5

6

7

8

9

Μάιος

5-7 **SIAL CHINA** {Διεθνής Έκθεση Τροφίμων και Ποτών. Σαγκάη, Κίνα}
http://www.sialchina.com

9-12 **CIBUS** {Διεθνής Έκθεση Τροφίμων. Πάρμα, Ιταλία}
http://www.cibus.it/en/

22-23 **NEXT ORGANIC BERLIN**
{Διοργάνωση για την Παραγωγή, το Εμπόριο και τη Γαστρονομία Βιολογικών Προϊόντων. Βερολίνο, Γερμανία}
http://next-organic.de/en

25-29 **FOOD AND DRINKS** {Διεθνής Έκθεση Τροφίμων και Πρώτων Υλών, Chisinau, Μολδαβία}
http://en.food-drinks.moldexpo.md

Ιούνιος

7 **ROSUPACK** {Διεθνής Έκθεση Συσκευασίας. Μόσχα, Ρωσία}
http://www.rosupack.com/en-GB

22- 25 **FOOD TAIPEI** {Διεθνής Έκθεση για τα τρόφιμα και τα ποτά. Ταϊπέι, Ταϊβάν}
http://www.foodtaipei.com.tw/

26- 28 **SUMMER 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.

freshbakery.gr

φρέσκο - υγιεινό - λειτουργικό

Fresh Bakery
ON LINE

ΔΩΡΕΑΝ Επαγγελματικές Αγγελίες

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

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

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

www.freshbakery.gr

SHAPE®

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

TECHNICAL EDITIONS
EXPO MANAGEMENT
CREATIVE MARKETING

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

QUALITY

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

"like" us on facebook

ΣΧΕΔΙΑΖΕΙ
ΠΡΟΤΕΙΝΕΙ
ΔΗΜΙΟΥΡΓΕΙ

ANTONOPOULOS
shop fittings ~ design

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