Κωδ. Εντύπου: 016287

21 ΧΡΟΝΙΑ

Ο ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ

και η δουλειά του

Μάιος - Ιούνιος 2016

Τεύχος 88

ΠΑΣΤΑ ΠΡΟΖΥΜΙΟΥ ΣΙΚΑΛΗΣ ΜΕ ΠΙΤΟΥΡΟ ΣΙΤΑΡΙΟΥ 20%

Ένα Ξεχωριστό Προϊόν

Προζύμι σίκαλης εμπλουτισμένο με ευεργετικό για τον οργανισμό πίτουρο σιταριού.
Ιδανικό για την παραγωγή προζυμένιων αρτοσκευασμάτων με αρώματα φρούτων, σίκαλης, καβουρδισμένης βύνης και καρυκευμάτων.

Ιδιαίτερα αποτελεσματικό προϊόν με δοσολογία από 1 έως 3%, ανάλογα την επιθυμητή αρωματική και γευστική ένταση.

Σε συσκευασία πλαστικού κάδου των 10 κιλών.

ΜΕ ΜΟΝΑΔΙΚΑ ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ

Πολλαπλά ευεργετικό για τον οργανισμό μας, γιατί είναι πλούσιο σε πίτουρο σιταριού. Φυτικές ίνες που μας ωφελούν:

- **Χάρη στην εμπειρία της στην οργανοληπτική ανάλυση, η Lesaffre ανέπτυξε παρασκευάσματα με βάση το προζύμι, εμπλουτισμένα με βύνη, οργανικά οξέα, καρυκεύματα κ.λ.π. Αυτά χρησιμοποιούνται για την ενίσχυση και τη διαφοροποίηση των αρωμάτων των τελικών προϊόντων. Ενσωματώνονται απευθείας στο ζυμωτήριο.**

- **Το πίτουρο σιταριού έχει υψηλή περιεκτικότητα σε αντιοξειδωτικά στοιχεία, ανόργανα θρεπτικά συστατικά και βιταμίνες (A, B, E και C).**

Ζύμες Λεσάφρ Ελλάς
ΜΑΓΙΑ & ΛΥΣΕΙΣ ΑΡΤΟΠΟΙΗΣΗΣ

Ζύμες Λεσάφρ Ελλάς Ανώνυμος Εμπορική & Βιομηχανική Εταιρία
10ο χλμ Αττικής Οδού, Αραιές Βελανιδιές, 193 00 Ασπρόπυργος
τηλ.: 210 4835386, 210 5580240, fax: 210 4835387
e-mail: zymes@zymes.gr www.zymes.gr

LESAFFRE

Μμμμμμ...

Ποιός μπορεί να αντισταθεί στη μυρωδιά του προζυμένιου ψωμιού;

με αλεύρι
extra ζυμωτό

μύλοι ΛΟΥΛΗ
1782

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

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:

Like us on facebook

{Περιεχόμενα}

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

ΘΕΜΑΤΑ
38 Light γαλακτοκομικά, πως επιλέγω;
41 Ψωμί και απόλαυση

ΔΙΑΤΡΟΦΟΛΟΓΙΑ
44 Οι Παγίδες των Light Προϊόντων

ΤΕΧΝΙΚΑ
46 Τεχνολογία Αργής Ωρίμανσης

ΣΥΝΤΑΓΕΣ
49 Ψωμί με Ούζο
52 Panna cotta Light
54 Cheesecake Light

Θ. ΓΕΩΡΓΟΠΟΥΛΟΣ
{Γεωπόνος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων Msc}

Δ. ΜΠΟΣΔΙΚΟΣ
{Τεχνολόγος Τροφίμων}

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

Ε. ΚΟΥΝΤΟΥΡΗ
{Τεχνολόγος Τροφίμων}

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

/csmhellas

.ORIGINAL.

AMERICAN Sweets

.MADE WITH LOVE.

Για αυθεντικά
ΑΜΕΡΙΚΑΝΙΚΑ
Muffins

©DSTREAM.GR

Henry & Henry
NEW YORK SINCE 1899

CSM Bakery Solutions

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

TechCool

Kondilis

INSPIRED EQUIPMENT

stay cool

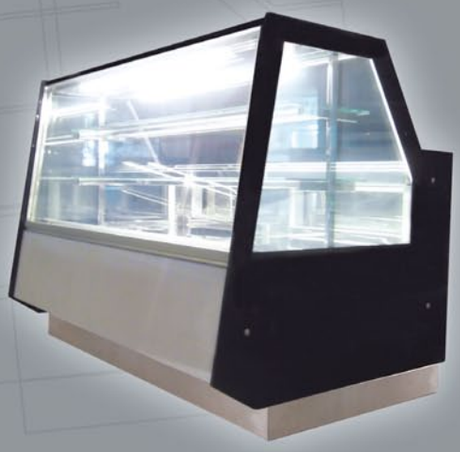
tech 2011
the pastry bar

cv 1000
high performance

bella vista
vision of the future

Straight
exceptional design

nos
fetish in cooling



studio m
the deli master

studio p
the pastries master

moca
serving the perfection

super straight

studio mc
refrigerated serve - over counter

MADE IN GREECE

- Συνθήκες λειτουργιάς +40°C - 65% R.H.
- Θερμοκρασία καμπίνας +3°C / +8°C
- Διπλά θερμαινόμενα κρύσταλλα
- Φωτισμός LED
- Πιστοποίηση ISO-CE.

TechCool
kondilis
INSPIRED EQUIPMENT

Σταυροπούλου & Συρογιάννη 2, Ρίο Πατρών _ 265 04
Τηλ.: 2610 910.003 | info@tech-cool.gr

www.tech-cool.gr

{Editorial}

Μετά το τέλος της πασχαλινής περιόδου, που χαρακτηρίζεται από μία έντονη κινητικότητα για τον κλάδο της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής, ακολουθεί η προετοιμασία των επαγγελματιών για τον ερχομό του καλοκαιριού. Η καλοκαιρινή περίοδος απαιτεί την αναδιοργάνωση των βιτρινών, των καταστημάτων αλλά και της εμπορικής στρατηγικής του επαγγελματία.

Το περιοδικό που κρατάτε στα χέρια σας στοχεύει στο να παρέχει δυναμικές προτάσεις αλλά και έξυπνες λύσεις σε όλους τους επαγγελματίες του κλάδου για την έναρξη αυτής της περιόδου. Με όλα τα νέα από την αγορά και τον κλάδο της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής, αλλά και με πολύ ενδιαφέροντα άρθρα για τα Light γαλακτοκομικά προϊόντα, την τεχνολογία αργής ωρίμανσης αλλά και για την ένωση της απόλαυσης και της υγείας σε ότι αφορά το ψωμί και όπως πάντα, με γευστικές και πρωτότυπες συνταγές, το τεύχος 88 του περιοδικού «Ο Αρτοποιός και η δουλειά του», θα αποτελέσει τον σημαντικότερο επαγγελματικό σύμμαχό σας για το φετινό καλοκαίρι.

Καλό καλοκαίρι!

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

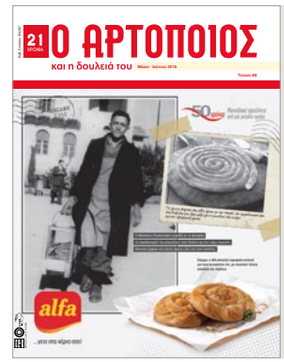
ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ

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€



Μύλοι Ασωπού

...εμείς φτιάχνουμε το αλεύρι!

Όταν η ποιότητα συναντά την απόλαυση

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

{Η αγορά προτείνει}

ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

{Υγρό Preferment BÖCKER VINO}

Ιδανικό για χωριάτικα ψωμιά, μπαγκέτες, τσιαπάτες

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ παρουσιάζει το Vino της BÖCKER. Είναι υγρό preferment (ωριμασμένη ζύμη με μαγιά), σταθεροποιημένο με ξύδι και αλάτι για προϊόντα αρτοποιίας. Ιδανικό για χωριάτικα ψωμιά, μπαγκέτες, τσιαπάτες, λαχταριστά ζυμωτά καρβελάκια κ.α. Χαρίζει απαλές αρωματικές νότες κρασιού, φρουτώδεις γεύσεις με ήπια γλυκύτητα, ψίχα με ανοικτή δομή και χαρακτηριστική τραγανή, καφέ - κόκκινη κόρα. Τα αρτοποιήματα με Böcker Vino έχουν πολύ καλή διατηρησιμότητα. Διατίθεται σε Bag in Box 10 κιλών. Αποκλειστική διάθεση: ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ.

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

{Delice Crispy Flakes}

Τραγανές νιφάδες με βούτυρο από τη Γαλλία!

Το Delice, Crispy Flakes της DELUXE LINE είναι έτοιμες προς χρήση τραγανές νιφάδες με βούτυρο. Ιδανικό για πρόσμειξη με σοκολάτα ή πραλίνα για τη δημιουργία τραγανής βάσης ή γέμισης σε τούρτες, πάστες, τάρτες, σοκολατάκια, cookies, παγωτό κ.α. Προσδίδει υπέροχη γεύση βουτύρου και τραγανή απόλαυση σε κάθε δημιουργία. Παράγεται στη Γαλλία. Διατίθεται σε κιβώτιο 2,5 κιλών. Αποκλειστική διάθεση: ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ. Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ δημιούργησε τη DELUXE LINE ανταποκρινόμενη στις απαιτήσεις της Ελληνικής αγοράς σήμερα. Πρόκειται για μία γκάμα ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας, που περιλαμβάνει μοναδικής ποιότητας προϊόντα με την υπογραφή της ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ.

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

{Γλάσσο Ζαχαροπλαστικής ARCTOS FONDANT 20}

Με φυσικό λευκό χρώμα και γλυκιά γεύση

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ παρουσιάζει το Arctos Fondant 20 της εταιρείας ARCTOS CRÈME. Είναι γλάσσο ζαχαροπλαστικής με φυσικό λευκό χρώμα και γλυκιά γεύση. Ιδανικό για γυαλιστερή επικάλυψη σε κωκ, εκλέρ, μιλφέιγ, cupcakes, cakes, muffins, φίνο ντεκόρ και κρεμώδεις γεμίσεις σε σοκολατάκια κ.α. Μπορεί να αναμειχθεί με σοκολάτα, κακάο, χρώματα ζαχαροπλαστικής, αρώματα, γεύσεις και αλκοόλ. Διατίθεται σε κιβώτιο και δοχείο 15 κιλών. Αποκλειστική διάθεση: ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ.

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

{Νέα μείγματα αρτοποιίας}

Για λαχταριστά σνακ

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ λανσάρει 4 νέα προϊόντα της Γερμανικής εταιρείας P.B.P., τα οποία είναι μείγματα σε σκόνη για αρτίδια, μπαγκέτες, πανίνι, φοκάτσιες, κριτσίνια, παξιμάδια, κρουασάνια, κράκερς, και άλλα σνακς: PREMIUM GOLDMAIS – KRUSTE για αρτοσκευάσματα καλαμποκιού, PREMIUM TYPOKPOKETEΣ για σνακ με τυριά και αλλαντικά, PREMIUM POMODORI – KRUSTE με αποξηραμένη τομάτα (20%) για αρτοσκευάσματα τομάτας και PREMIUM DÉCOR – ORIENTAL για διακόσμηση αρτοσκευασμάτων με σπόρους και καρυκεύματα. Αποκλειστική διάθεση: ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ.

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

{DULCE DE LECHE}

Η Γεύση που επιλέγει ο Lionel Messi

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ παρουσιάζει το Heladero, γεύση για παγωτό Dulce de Leche της MARDEL. Είναι φτιαγμένη με την παραδοσιακή Αργεντίνικη συνταγή και διαθέτει μοναδική γεύση καραμελωμένου γάλακτος, που θα κατακτήσει νέους φανατικούς οπαδούς.
Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε για ρίπλες το Dulce de Leche Familiar ή το Pastelero της ίδιας εταιρείας. Ο κορυφαίος Αργεντίνος ποδοσφαιριστής Lionel Messi υποστηρίζει και επιλέγει Dulce de Leche MARDEL. Εσείς;
Αποκλειστική διάθεση: ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ.

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

Márdel

DULCE DE LECHE

Η γεύση που κατέκτησε τον κόσμο

Μαζί, σχεδιάζουμε την επιτυχία σας.

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ παρουσιάζει τα προϊόντα **Dulce de Leche** της MARDEL, φτιαγμένα με την παραδοσιακή Αργεντίνικη συνταγή, για γλυκά και παγωτά ξεχωριστής γεύσης και εξαιρετικής ποιότητας που θα κατακτήσουν νέους φανατικούς οπαδούς. Η μοναδική γεύση του καραμελωμένου γάλακτος αναδεικνύει κρύες και ζεστές δημιουργίες όπως τούρτες, τάρτες, κέικ, muffins, cupcakes, γεμιστά σοκολατάκια, κρουασάν, donuts, κρέπες, βάφλες, πανακότα, και φυσικά παγωτό. Διατίθενται κρέμα για γέμιση **FAMILIAR**, επικάλυψη **PASTELERO** και γεύση για παγωτό **HELADERO**. Ο κορυφαίος Αργεντίνος ποδοσφαιριστής **Lionel Messi** υποστηρίζει και επιλέγει Dulce de Leche MARDEL. Εσείς;

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

«ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ» ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕΤ

{Τυροπιτάκι σφολιάτα στρογγυλό}

Με πλούσια γέμιση εκλεκτής φέτας Π.Ο.Π.

Το στρογγυλό τυροπιτάκι σφολιάτας ξεχωρίζει στην κατηγορία των προϊόντων μίνι για την αυθεντική συνταγή του φύλλου του και την πλούσια γέμιση εκλεκτής φέτας Π.Ο.Π. Συστατικά: φέτα (ΠΟΠ), μυζήθρα. Βάρος τεμαχίου: 45 γρ. Οδηγίες χρήσης - Παρατηρήσεις: Ξεπάγωμα σε θερμοκρασία περιβάλλοντος για περίπου 30 λεπτά, επάλειψη του προϊόντος με αυγό ή γάλα αραιωμένο με νερό και ψήσιμο σε προθερμασμένο αερόθερμο φούρνο στους 180°C, για περίπου 20 λεπτά. Κωδικός: 94.21.087.

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ

«ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ» ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕΤ

{Brioche με μοσχαρίσιο κιμά}

Με παραδοσιακή σπιτική συνταγή

Η εξαιρετική συνταγή της ζύμης Brioche σε συνδυασμό με τη γέμιση από μοσχαρίσιο κιμά και ντομάτα, δημιουργούν ένα ακόμα εξαιρετικό προϊόν το "brioche με μοσχαρίσιο κιμά". Αφράτη ζύμη ενισχυμένη με μπαχάρια και φυσικά αρωματικά από φυτά της Ελληνικής γης με γέμιση από μοσχαρίσιο κιμά φτιαγμένο με παραδοσιακή σπιτική συνταγή. Η εταιρεία Μπρακόπουλος – Ελληνικός Φούρνος πρωτοπορεί και πάλι, δίνοντας στον επαγγελματία συνεργάτη μια νέα προϊοντική κατηγορία. Συστατικά: Ντομάτα, Μοσχαρίσιος κιμάς. Βάρος τεμαχίου: 220 γρ. Οδηγίες χρήσης - Παρατηρήσεις: Τοποθέτηση σε στόφα (θ= 35° για 2h περίπου), επάλειψη με αυγό, ψήσιμο στους 185 - 190°C, για 30 min περίπου. Κωδικός: 94.21.178. .

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ

«ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ» ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕΤ

{Πεϊνιρλί κλειστό}

Λαχταριστό και πρωτοποριακό

Ένα ακόμα πρωτοποριακό προϊόν που αποτυπώνει τη δυναμική ανάπτυξη της κατηγορίας πεϊνιρλί. Κλειστό πεϊνιρλί με λαχταριστή ζύμη γεμάτο με τυρί γκούντα, χοιρινή ωμοπλάτη και ντομάτα. Βάρος τεμαχίου: 340 γρ. Οδηγίες χρήσης - Παρατηρήσεις: Τοποθέτηση σε θερμοθάλαμο σε θερμοκρασία 30°C για περίπου 2,5 ώρες, επάλειψη του προϊόντος με αυγό ή γάλα αραιωμένο με νερό και ψήσιμο σε προθερμασμένο αερόθερμο φούρνο,στους 185°C για περίπου 30 λεπτά. Κωδικός: 94.21.808.

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ

«ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ» ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕΤ

{Κοτόπιτα ταψί}

Η τέλεια γευστική απόλαυση

Η τραγανή ζύμη με χωριάτικη συνταγή είναι το μυστικό για την κοτόπιτα ενισχυμένη με τυρί, πιπεριά και μανιτάρια. Συστατικά: κοτόπουλο, πιπεριές, μανιτάρι, τυρί. Βάρος τεμαχίου: 1.900 γρ. Οδηγίες χρήσης - Παρατηρήσεις: Ξεπάγωμα σε θερμοκρασία περιβάλλοντος για δύο ώρες περίπου και επάλειψη του προϊόντος με αυγό ή γάλα αραιωμένο με νερό. Ψήσιμο σε προθερμασμένο φούρνο: α) αερόθερμο 200°C για περίπου 40 λεπτά, β) σε τελαρωτό 180°C για περίπου 45 λεπτά. Κωδικός: 94.21.803.

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ

«ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ» ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕΤ

{Τρίγωνο κοτοπιτάκι}

Με αυθεντική συνταγή φύλλου

Γευστικές μπουκιές με μοναδική γεύση για απολαυστικές στιγμές. Ξεχωρίζει για τα κομμάτια κοτόπουλου και για την αυθεντική συνταγή του φύλλου. Συστατικά: κοτόπουλο, τυρί. Οδηγίες χρήσης - Παρατηρήσεις: Ξεπάγωμα σε θερμοκρασία περιβάλλοντος για περίπου 30 λεπτά και επάλειψη του προϊόντος με αυγό ή γάλα αραιωμένο με νερό. Ψήσιμο σε προθερμασμένο αερόθερμο φούρνο, στους 180°C για περίπου 20 λεπτά. Βάρος τεμαχίου: 45 γρ. Κωδικός: 94.21.089.

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ

ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ
Δημιουργίες ποιότητας

Καλό Καλοκαίρι με νέες λαχταριστές γεύσεις

FUEL

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

ΑΦΟΙ ΛΑΟΥΔΗ ΑΕΒΕ - LAOUDIS FOODS

{Νέα μίγματα για γευστικά Cookies αμερικάνικου τύπου}

Για κλασσικά και για σοκολατένια cookies

Η IRCA S.r.l. είναι ένας από τους μεγαλύτερους παραγωγούς πρώτων υλών ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας στην Ευρώπη και όλα τα προϊόντα της είναι συνώνυμα με την πιο υψηλή ποιότητα υλών που μπορεί να βρει κάθε επαγγελματίας στην ελληνική αγορά. Με μια τεράστια παράδοση που αγγίζει τον έναν αιώνα δραστηριοποίησης στο συγκεκριμένο αντικείμενο και με έδρα μέσα στην «καρδιά» της ιταλικής ζαχαροπλαστικής, κοντά στα σύνορα με τη Γαλλία και την Ελβετία, εκεί που πρωτοπαρουσιάστηκε και η διάσημη σοκολάτα Τζιαντούγια, η IRCA από τα πρώτα της κιόλας βήματα, έχει συνδέσει το όνομά της με την καινοτομία και τις επιτυχημένες «μυστικές συνταγές» της! Οι πιο πρόσφατες επιτυχημένες κυκλοφορίες της αφορούν δύο νέα μίγματα για την παραγωγή πεντανόστιμων αυθεντικών cookies αμερικάνικου τύπου! Πρόκειται για τα AMERICAN COOKIES IRCA και AMERICAN CHOCOLATE COOKIES IRCA, για κλασσικά και για σοκολατένια cookies, αντίστοιχα. Και τα δύο προσφέρουν αυτό που μόνο η IRCA μπορεί! Απλότητα και αξιοπιστία, για ταχύτητα και σταθερότητα στην παραγωγή, σε συνδυασμό με μια αξέχαστη γεύση! Διατίθενται σε σάκους των 5 κιλών.

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

ΑΦΟΙ ΛΑΟΥΔΗ ΑΕΒΕ - LAOUDIS FOODS

{Light ζαχαροπλαστική φούρνου με μίγματα IREKS}

Γευστικά κέικ και μπισκότα χωρίς πρόσθετη ζάχαρη ή ζωικά συστατικά

Για εκείνους που πιστεύουν ότι τα light προϊόντα είναι λιγότερο γευστικά από τα "κανονικά", το νέο μίγμα ζαχαροπλαστικής φούρνου για "light" vegan-κέικ της IREKS ήρθε για να τους αποδείξει πόσο λάθος κάνουν! Το νέο VEGAN CAKE MIX της IREKS, παρότι δεν περιέχει ίχνος αυγών και γαλακτοκομικών υλών, δίνει ένα εξαιρετικό, σε γεύση και εμφάνιση, κέικ λαδιού και μοναδικά μπισκότα cookies "Vegan OK"! Η φυσική βανίλια που περιέχει και η άφθαστη τεχνογνωσία της IREKS σε καινοτόμα μίγματα για άριστα προϊόντα φούρνου, αποτελούν εγγύηση για αυτό! Το νέο μίγμα ήρθε να συμπληρώσει τη νέα σειρά light μιγμάτων της IREKS, η οποία ξεκίνησε με τη πρόσφατη κυκλοφορία του CAKE SUGAR-FREE IREKS με γλυκαντική ουσία μαλτιτόλη, ενός μίγματος κατάλληλου για τη δημιουργία γευστικών κέικ και μπισκότων cookies χωρίς (πρόσθετη) ζάχαρη!

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

ΑΦΟΙ ΛΑΟΥΔΗ ΑΕΒΕ - LAOUDIS FOODS

{Θρεπτικά Ντεκόρ Αρτοποιίας από την IRCA}

Δελεαστική εικόνα & αυξημένα διατροφικά χαρακτηριστικά

Είναι γεγονός ότι οι καταναλωτές αναζητούν πλέον ιδιαίτερα θρεπτικά χαρακτηριστικά στο κάθε ψωμί και όποιο άλλο αρτοσκεύασμα επιλέγουν. Τα δύο νέα ντεκόρ αρτοποιίας της ιταλικής IRCA πέρα από την εξωτερική διακόσμηση και δελεαστική εικόνα θα δώσουν παράλληλα σε όλα τα αρτοσκευάσματά σας και αυξημένα διατροφικά χαρακτηριστικά! Τα βρώσιμα γευστικά σποράκια του νέου SARACENO DECO' IRCA (ντεκόρ από φαγόπυρο) και του νέου AMAVITA DECO' IRCA (ντεκόρ από μίγμα σπόρων από κεχρί, φαγόπυρο, σόγια, λινάρι, κινόα και τσία-chia) αποτελούν σύγχρονες υπερτροφές, με μεγάλη ενεργειακή απόδοση και πλήθος πολύτιμων διατροφικών στοιχείων (πολυακόρεστα λιπαρά, πρωτεΐνες-αμινοξέα, μέταλλα κ.α.). Ενισχύστε τώρα κάθε "απλό" ψωμί, με αυτά τα δύο μοναδικά ντεκόρ! Διατίθενται σε σάκους των 5 κιλών.

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

ΑΦΟΙ ΛΑΟΥΔΗ ΑΕΒΕ
LAOUDIS FOODS

{Light παγωτά
από την κορυφαία MEC3}

Χωρίς ζωικά συστατικά ή ζάχαρη

Ένας σημαντικός αριθμός καταναλωτών αποφεύγει πλέον τα ζωικά συστατικά, είτε σε απόλυτο βαθμό (χορτοφαγία), είτε επιλεκτικά (λόγω προβλημάτων υγείας κ.α.). Η εξυπηρέτηση αυτού του πολύ αξιόλογου ποσοστού πελατών, αποτελεί μια πολύ καλή επιχειρηματική ευκαιρία, στην οποία οι συνεργάτες-gelatieri της MEC3, της No1 εταιρείας σε πωλήσεις υλών παγωτού παγκοσμίως, δε μπορούν να μείνουν αμέτοχοι!

Για το λόγο αυτό, η MEC3 δημιούργησε τη νέα VEGAN BASE CREAM MEC3, την καλύτερη δυνατή απάντηση για αυτή την πολύ ανοδική τάση των καταναλωτών! Η νέα Vegan βάση της MEC3 για light "χορτοφαγικό" παγωτό, δεν περιέχει κανένα ζωικό συστατικό! Επίσης, πολύ σημαντικό, δεν περιέχει λακτόζη, γλουτένη, ούτε γαλακτωματοποιητές από φοίνικα. Η Vegan βάση μπορεί να δεχθεί 8 διαφορετικές γεύσεις και 8 διαφορετικές ρίπλες παγωτού της MEC3, οι οποίες καλύπτουν επίσης τις προδιαγραφές "Vegan OK"!

Παράλληλα, η MEC3 διαθέτει την πολύ γευστική βάση BASE G CREME, για light παγωτό "χωρίς ζάχαρη", με φυσική γλυκαντική ύλη STEVIA. Και αυτή η βάση μπορεί να δεχθεί πλήθος γεύσεων χωρίς πρόσθετη ζάχαρη, ώστε να δημιουργήσετε πολλά διαφορετικά και πεντανόστιμα light παγωτά. Διαρκής καινοτομία, σταθερή ποιότητα και άφταστη γεύση, είναι τα τρία χαρακτηριστικά που "δημιουργούν" φανατικούς πελάτες σε όλα τα καταστήματα που επιλέγουν πρώτες ύλες παγωτού MEC3!

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

GranFrutta©

IL MEGLIO DELLA FRUTTA - THE BEST OF FRUIT

MEC3®

MEC3 2016 Greek Edition

15TH BIRTHDAY

COOKIES The Original

15TH BIRTHDAY

Quella® The original Pistacchio

Σταθερά οι καλύτερες πρώτες ύλες παγωτού στην ελληνική αγορά!

Quella® Peanut The original

PERSONAL INDENTITY

VEGAN OK

Base Crema Vegan©

GREEK YO

PASTA AL GUSTO DI YOGURT PER LA GELATERIA E LA PASTICCERIA

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

YouTube

www.laoudis.gr

ALFA

{Νέα Ρουμελιώτικη ζαμπονοτυρόπιτα}

Εκπληκτικό αποτέλεσμα σε γεύση και εμφάνιση

Η ομάδα της alfa συμπληρώνει φέτος 50 χρόνια δυναμικής παρουσίας στα «γήπεδα» της εστίασης, δημιουργώντας μοναδικά προϊόντα, όπως τη νέα Ρουμελιώτικη ζαμπονοτυρόπιτα! Το γευστικό ζαμπόν και το απολαυστικό τυρί συναντούν το τραγανό φύλλο σφολιάτας, δίνοντας ένα εκπληκτικό αποτέλεσμα σε γεύση και εμφάνιση. Η Ρουμελιώτικη ζαμπονοτυρόπιτα, 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

Ι. ΛΑΠΠΑΣ ΕΠΕ

{Μηχανή Γεμιστών Προϊόντων SD-97SS}

Ιδανική για μικρά εργαστήρια και καταστήματα

Η νέα SD-97SS είναι η ευέλικτη μηχανή για την άνετη παραγωγή γεμιστών προϊόντων, ειδικά σχεδιασμένη για μικρά εργαστήρια και καταστήματα. Εύκολη στην εγκατάσταση, τον καθαρισμό και τη συντήρηση. Η SD-97SS είναι κατάλληλη για την παραγωγή προϊόντων ζαχαροπλαστικής, σοκολατάκια, μάρτοιπαν, αλμυρά εδέσματα, ethinc τρόφιμα όπως μπάλες ρυζιού, kibbehs, κέικ, maammouls, μπισκότα κλπ. Η γέμιση θα μπορούσε να είναι πάστα, σκόνη, θρυμματισμένοι ξηροί καρποί, φράουλα, δαμάσκηνο, κρόκος αυγού κα. Πρόκειται για ανοξείδωτη κατασκευή που πληρεί όλα τα πρότυπα CE περί κατασκευής, ασφάλειας και υγιεινής των τροφίμων. Βάρος προϊόντος: 15-50g. Απόδοση: 1500-3600 pcs / ώρα. Καθαρό βάρος: 100kgs.

ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

Μ. ΠΑΝΟΣ & ΣΙΑ ΟΕ-OSCAR

{Βουτήματα}

Η παράδοση στα έτοιμα προϊόντα

Η εταιρία ΠΑΝΟΣ Μ. & ΣΙΑ ΟΕ – OSCAR παρουσιάζει τα βουτήματά της σε διάφορα σχέδια και γεύσεις. Σε σχήμα μακρόστενο, πέταλο και στρογγυλό, μπορείτε να τα βρείτε στις γεύσεις της καρύδας, αμυγδάλου, τρούφας, σοκολάτας και σκέτο, αλλά και σε νέες καλοκαιρινές γεύσεις όπως μπανάνα, βανίλια και φράουλα. Κυκλοφορούν με γέμιση μαρμελάδα βερύκοκο ή πραλίνα φουντουκιού. Διατίθενται σε συσκευασίες των 4 κιλών.

ΕΤΟΙΜΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

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

SAURTEIG BALMAR

ΦΥΣΙΚΟ ΞΙΝΟ ΥΓΡΟ ΠΡΟΖΥΜΙ

Προτείνετε στους πελάτες σας να δοκιμάσουν ψωμί με προζύμι όπως παραδοσιακά έχουμε στη διατροφή μας.

ΑΝΤΖΟΥΛΑΤΟΣ
Η ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ

www.antzoulatos.com
ΤΗΛ 210 57 77 745

ΖΥΜΕΣ ΛΕΣΑΦΡ ΕΛΛΑΣ

{Πάστα Προζυμιού Σίκαλης}

Προϊόν υψηλής διατροφικής αξίας

Η ΖΥΜΕΣ ΛΕΣΑΦΡ ΕΛΛΑΣ ανταποκρινόμενη στις τάσεις της εποχής για προϊόντα υψηλής διατροφικής αξίας και στις απαιτήσεις των καταναλωτών, προτείνει ένα νέο προζύμι σε μορφή πάστας, το Livendo AS300P. Πρόκειται για ένα ξεχωριστό προϊόν από προζύμι σίκαλης εμπλουτισμένο με πολλαπλά ευεργετικό για τον οργανισμό πίτουρο σιταριού σε ποσοστό 20%. Το πίτουρο σιταριού έχει υψηλή περιεκτικότητα σε αντιοξειδωτικά στοιχεία, ανόργανα θρεπτικά συστατικά και βιταμίνες (A, B, E & D). Είναι ιδανικό για την παραγωγή προζυμένιων αρτοσκευασμάτων με αρώματα φρούτων, σίκαλης, καβουρδισμένης βύνης και καρυκευμάτων. Είναι ένα ιδιαίτερα αποτελεσματικό προϊόν με δοσολογία από 1 έως 3%, ανάλογα την επιθυμητή αρωματική και γευστική ένταση. Το προϊόν προσφέρεται σε συσκευασία πλαστικού κάδου των 10 κιλών.

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

ΑΝΤΖΟΥΛΑΤΟΣ ΑΕ

{FONDANT FREEZE – Γλάσο Κατάψυξης}

Απαράμιλλη γυαλάδα ενός φίνου γλάσου

Γλάσο κατάψυξης νέας γενιάς, για όσους θέλουν όλες τις ιδιότητες του καλού γλάσου για τα προϊόντα τους, πριν και μετά την ψύξη. Διαθέτει την απαράμιλλη γυαλάδα ενός φίνου γλάσου και θα ικανοποιήσει πλήρως τις απαιτήσεις κάθε επαγγελματία. Προέλευση Γερμανία. Διατίθεται σε κιβώτια των 15 κιλών.

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

BAMBAS FROST

{Βιτρίνα Κατάψυξη}

Για άνεση και εύκολη χρήση

Η νέα σειρά βιτρινών κατάψυξης της BAMBAS frost είναι η καλύτερη επιλογή για να παρουσιάσετε τα προϊόντα σας, με εσωτερικό φωτισμό LED, ρυθμιζόμενες σχάρες και θερμοστάτη με ελεγχόμενη θερμοκρασία. Κατάλληλη για εργαστήρια ζαχαροπλαστικής και αρτοποιεία, προσφέρει άνεση στο χώρο και εύκολη χρήση για κάθε επαγγελματία. Όλα τα προϊόντα της BAMBAS frost τηρούν τις ευρωπαϊκές προδιαγραφές με πιστοποιήσεις ISO και CE.

ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

ΘΗΜ.ΣΤΑΣΗΣ & ΣΙΑ Ο.Ε.

{Ηλεκτρικός φούρνος με πλάκες DOMINO (HO.RE.CA.)}

Υψηλή αξιοπιστία και εξαιρετικό design

Η Mondial Forni, πάνω από 65 χρόνια, σχεδιάζει και αναπτύσσει μοντέλα φούρνων που ξεχωρίζουν για την υψηλή αξιοπιστία τους. Η νέα σειρά DOMINO περιλαμβάνει πολλά νέα χαρακτηριστικά, όπως: υψηλός βαθμός μόνωσης, διαχείριση της ηλεκτρικής ενέργειας καθώς και χρήση των θερμικών τζαμιών που εγγυώνται χαμηλές καταναλώσεις. Η σειρά φούρνων DOMINO απευθύνεται σε επαγγελματίες ζαχαροπλαστείων, αρτοποιείων, πιτσαρίες, καταστήματα snack, HO.RE.CA (Hotel/Restaurant/Café). Χάρη στο εξαιρετικό design και την ανοξείδωτη κατασκευή του, μπορεί να τοποθετηθεί και στον χώρο πώλησης.

ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΧΡ. ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΕΠΕ

{Ταχυζυμωτήρια Ιταλίας}

Με 2 μοτέρ από 40 κιλά και άνω

Η εταιρία ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΧΡ. ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΕΠΕ παρουσιάζει το αυτόματο ταχυζυμωτήριο γερής κατασκευής που επιταχύνει σημαντικά τον χρόνο ζυμώσεως έναντι των παραδοσιακών ζυμωτηρίων. Κατασκευασμένο με υλικά που εγγυώνται την πολύχρονη καλή λειτουργία του. Η άριστη θέση της κολώνας-αναδευτήρα σε σχέση με τον κάδο και ο συγχρονισμός της περιστροφής του αναδευτήρα με την περιστροφή του κάδου, εγγυώνται την τέλεια ανάδευση οποιασδήποτε ζύμης ψωμιού ή ζαχαροπλαστικής. Ο χρόνος λειτουργίας προγραμματίζεται μέσω δύο χρονοδιακοπτών όπου μετά την εκκίνηση, το πέρασμα από την πρώτη στη δεύτερη ταχύτητα και κατόπιν το τέλος της ανάδευσης, είναι αυτόματα. Χαρακτηριστικά: Ανοξείδωτος κάδος και προστατευτικό κάδου. Αναδευτήρας κατασκευασμένος από ειδικό ανοξείδωτο υψηλής αντοχής. Μετάδοση της κίνησης μέσω ιμάντων με συνέπεια το μειωμένο θόρυβο και την αποφυγή ακριβών επισκευών. 2 ταχύτητες ζύμωσης. Πίνακας ελέγχου χαμηλής τάσης 24V. 2 χρονοδιακόπτες για προγραμματισμό του κύκλου εργασίας και τη βεβαιότητα της συνεχούς επανάληψης του κύκλου. Μηχανισμός ασφαλείας που σταματάει την περιστροφή του κάδου αμέσως όταν οπκώνεται το προστατευτικό κάλυμμα. Εφοδιασμένο με δύο ρόδες και δύο ρυθμιζόμενα πόδια στήριξης ώστε να γίνεται εύκολα η τοποθέτηση και μεταφορά.

ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

BAMBAS-frost
επαγγελματικά ψυγεία & ανοξείδωτες κατασκευές

Νέα σειρά βιτρινών Αρτοποιείου Ζαχαροπλαστείου LUX LINE

Βιτρίνα ψυχομένη
Εύρος θερμοκρασιών από +3 °C έως + 10 °C κατάλληλη για κρύα σάντουιτς και γλύκα.
Κατασκευασμένη από CORIAN γυαλί και ανοξείδωτο με φωτισμό LED στη βιτρίνα και κρυφό φωτισμό LED στη πρόσοψη. Διαθέσιμο σε μια μεγάλη γκάμα διαστάσεων και χρωμάτων.

Τάμειο – Παραδοτήριο
Με αποθηκευτικό χώρο στο πίσω μέρος κατασκευασμένο από CORIAN και ανοξείδωτο χάλυβα. Διαθέσιμο σε μια μεγάλη γκάμα διαστάσεων και χρωμάτων.

Θερμαινόμενη βιτρίνα
Εύρος θερμοκρασιών +30 °C έως +70 °C κατάλληλη για σφολιατοειδή και ζεστά προϊόντα. Κατασκευασμένη από CORIAN γυαλί και ανοξείδωτο με φωτισμό LED στη βιτρίνα και κρυφό φωτισμό LED στη πρόσοψη . Διαθέσιμο σε μια μεγάλη γκάμα διαστάσεων και χρωμάτων.

+3 °C

-20 °C

Βραβευμένο Προϊόν με SMART LABEL

HOST 2015
SMART LABEL

Επαγγελματικός ψυγειοκαταψύκτης όρθιος
Το νέο ψυγείο θάλαμος συντήρηση- κατάψυξη USK70 βραβεύτηκε με SMART LABEL από τον ιταλικό οίκο POLIS DESIGN ως ένα από τα πιο καινοτόμα προϊόντα στον χώρο της μαζικής εστίασης, λόγω της μοναδικής τεχνολογίας που χρησιμοποιεί συνδυάζοντας θερμοκρασίες κατάψυξης και συντήρησης, σε μια συσκευή χαμηλής κατανάλωσης ενέργειας και φιλική προς το περιβάλλον.

RoHS COMPLIANT

BAMBAS FROST
www.bambasfrost.gr
e-mail: sales@bambasfrost.gr | Tel: 24610 29059 | 3rd km Kozani –Thessaloniki | I.Z. Kasla Kozani | 50100 Greece

Α&Δ ΒΑΡΑΝΑΚΗΣ

{Σαντιγιέρα-Αφρογαλιέρα}

Ιδανική για εργαστήρια ζαχαροπλαστικής, αρτοποιίας και coffee corner

Η Α.&Δ. ΒΑΡΑΝΑΚΗΣ σε αποκλειστική συνεργασία με τον Ιταλικό Οίκο TELME, διαθέτει στην Ελληνική αγορά το νέο μηχάνημα παρασκευής για σαντιγί και αφρόγαλα, ιδανικό για εργαστήρια ζαχαροπλαστικής, αρτοποιίας, καφέ και coffee corner. Εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτο ψυχώμενο, με πιστοποίηση CE. Εφοδιασμένο με εξερχόμενο δοχείο και διακόπτη ρύθμισης της ψύξης έως 10 επίπεδα. Προσφέρει οικονομία στην πρώτη ύλη έως και 70%. Διατίθενται μοντέλα των 2 και 5Lt με ωριαία παραγωγή 100Lt.

ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

ΘΗΜ.ΣΤΑΣΗΣ & ΣΙΑ Ο.Ε.

{Περιστροφικός Φούρνος BASIC 2.0}

Για οικονομία και υψηλή αποδοτικότητα

Ο νέος περιστροφικός φούρνος της Mondial Forni εγγυάται την απόλυτη ισορροπία μεταξύ τεχνολογίας και design. Ηλεκτρικός ή πετρελαίου/αερίου, 5m² ή 7.2m². Το ανοξείδωτο καμίνι, τα ανοξείδωτα ελάσματα πόρτας και το διπλό στρώμα μόνωσης περιμετρικά του φούρνου, εξασφαλίζουν απόλυτη οικονομία, υψηλή αποδοτικότητα και εξοικονόμηση ενέργειας και τον καθιστούν το απόλυτο εργαλείο στο σύγχρονο αρτοποιείο και ζαχαροπλαστείο.

ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

KENFOOD

{Μείγμα για Μπάρες και Cookies Βρώμης}

Εναλλακτική και υγιεινή πρόταση διατροφής

Η βρώμη, αν και βρίσκεται εδώ και χρόνια στη διατροφή μας, τον τελευταίο καιρό έχει γίνει αρκετά δημοφιλής. Το ενδιαφέρον του καταναλωτή για αρτοσκευάσματα με βάση τη βρώμη έχει αυξηθεί, λόγω της περιεκτικότητάς της σε φυτικές ίνες όπως οι β – γλυκάνες. Σύμφωνα με αναφορές, η ευεργετική δράση της βρώμης, ενισχύει την άμυνα του οργανισμού και προστατεύει το πεπτικό και καρδιαγγειακό σύστημα. Επίσης, η κατανάλωση της συμβάλλει στη μείωση της χοληστερίνης, λόγω της β – γλυκάνης. Όλο και περισσότεροι καταναλωτές τον τελευταίο καιρό αναζητούν εναλλακτικά τρόφιμα, με βασικό κριτήριο την ισορροπημένη διατροφή. Για αυτό το λόγο, η KENFOOD προτείνει το νέο μίγμα oat cookies mix, ώστε να προσφέρετε λαχταριστά cookies βρώμης, στους πελάτες σας που αναζητούν εναλλακτικές και υγιεινές προτάσεις διατροφής! Επίσης, με το ίδιο μίγμα oat cookies mix, μπορείτε να φτιάξετε νόστιμες, μαστιχωτές μπάρες βρώμης, εύκολα, γρήγορα, χωρίς κόπο!

ΜΕΙΓΜΑΤΑ

KAYAK

{THE HEALTHY COLLECTION}

Νέες, ενδιαφέρουσες καλοκαιρινές προτάσεις

Από την αρχή του έτους οι αλχημιστές της Kayak ταξιδεύουν ανά τον κόσμο, αφουγκράζονται τις παγκόσμιες τάσεις και τις μεταφέρουν στο εργαστήριό τους. Η φετινή τάση συνεχίζει να πρεσβεύει την υγιεινή διατροφή αλλά και την απόλαυση παγωτού για τους λάτρεις του που το στερούνται λόγω διατροφικών συνηθειών. Γι'αυτό και η KAYAK παρουσιάζει τα παγωτά Χωρίς Γλουτένη σε 4 υπέροχες γεύσεις. Βανίλια, Σοκολάτα, Φράουλα και Sorbet Μάνγκο. Επίσης άλλη μία πρόταση του φετινού καλοκαιριού από την KAYAK είναι το παγωτό με φρέσκο βουβαλίσιο γάλα το οποίο έχει πολύ χαμηλότερα επίπεδα χοληστερόλης και είναι πλούσιο σε ασβέστιο. Διατίθεται σε γεύσεις Βανίλια και Σοκολάτα.

ΕΤΟΙΜΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Α.Ν.ΚΩΣΤΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε.

Pro1000i

{Κατάλληλο για διακοσμήσεις τουρτών}

Αποθετικό πολλαπλών χρήσεων Pro1000i της εταιρείας Unifiller Systems Inc, εξ'ολοκλήρου Καναδικής κατασκευής. Εξοπλισμένο με ακροφύσιο βύθισης και κεφαλές διαφορετικών διαμέτρων. Απόθεση προϊόντος από 9 έως 1064ml με ένα πάτημα (ανάλογα με τον κύλινδρο που θα επιλέξετε). Μπορεί να συνδεθεί με φωτοκύτταρο για συνεχόμενη λειτουργία με ταινία μεταφοράς. Κατάλληλο και για τούρτες παγωτού. Αποκλειστικός αντιπρόσωπος Α.Ν.ΚΩΣΤΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε.

ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

ΚΑΦΕΚΟΠΤΕΙΑ ΛΟΥΜΙΔΗ Α.Β.Ε.Ε.

{Ολοκληρωμένη σειρά καφέ Χωρίς Καφεΐνη}

Ο αθώος καφές που πίνεται χωρίς περιορισμούς

Τα Καφεκοπτεία Λουμίδη παρουσιάζουν μια πλήρη γκάμα και Χωρίς Καφεΐνη, αφαιρώντας την καφεΐνη αλλά διατηρώντας το άρωμα, τη γεύση και όλα τα θρεπτικά συστατικά του καφέ, όπως τα αντιοξειδωτικά και τα μεταλλικά του στοιχεία. Η γκάμα περιλαμβάνει Ελληνικό, Φίλτρου, Espresso και Στιγμιαίο καφέ, που συνοδεύονται από μοναδικές προσφορές.

ΕΤΟΙΜΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Νέα σειρά μίξερ!

Μοναδικά στο είδος τους & στην τιμή τους!

ΠΡΟΣ ΕΝΗΜΕΡΩΣΗ ΤΩΝ ΣΥΝΕΡΓΑΤΩΝ ΜΑΣ

Σας ενημέρωνουμε ότι τα μίξερ **SPAR** της εταιρίας μας είναι καταξιωμένα, αφού εδώ και 28 χρόνια κυκλοφορούν στην ελληνική αγορά χωρίς προβλήματα. Κατασκευάζονται στην ΤΑΙΡΕΙ σε συνεργασία με την εταιρεία μας και δεν έχουν καμιά ποιοτική σύγκριση με κινέζικα μίξερ που τώρα κυκλοφορούν.

SGS Grupo SGS Cist

Certificate of TCF Adequacy

ΠΩΛΗΣΗ
ΧΟΝΔΡΙΚΗ-ΛΙΑΝΙΚΗ

SP-800A

SP-100 • SP-200

SP-22HI

SP-30HI

SP-60HI

SP-80HI

SP-120HI

ΘΚ

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

ΛΑΓΟΡΑ 6 (ΠΕΡΙΣΤΕΡΙ) ΑΘΗΝΑ, Τ.Κ. 121 32
ΤΗΛ.: 210 5773 177 - 8 - FAX: 210 5727 253

e-mail: **info@kourlampas.gr**

fresh pastry

{Η ζαχαροπλαστική στο αρτοποιείο σας}

ΠΡΟΪΟΝ

Μίγμα για Cookies

- Σοκολάτα
- Βανίλια
- Βρώμη

Η ΑΚΤΙΝΑ διευρύνοντας περαιτέρω τη γκάμα Μιγμάτων Ζαχαροπλαστικής Αλεύρου δημιούργησε 3 νέα μίγματα για την παρασκευή αυθεντικών Soft Cookies Σοκολάτας, Βανίλιας και Βρώμης.

Χαρακτηριστικά:

Τα Cookies μετά το ψήσιμο αποκτούν μαλακή δομή και παραμένουν ελαστικά και μαστιχωτά για μεγάλο χρονικό διάστημα. Το τελικό προϊόν έχει μεγάλη διάρκεια ζωής διατηρώντας τη φρεσκάδα τη γεύση και το σχήμα του.

Μπορούμε να αποθηκεύσουμε στην κατάψυξη το προϊόν μας άψητο και όταν θελήσουμε το ψήνουμε απευθείας χωρίς ξεπάγωμα.

ΣΥΝΤΑΓΗ

Cookies

Υλικά	
1.000 γρ.	Μίγμα για Cookies
350 γρ.	Βούτυρο ή μαργαρίνη
150 γρ.	Μέλι ή σιρόπι γλυκόζης
2 τεμ.	Αυγά
±50 γρ.	Νερό

Τοποθετούμε τα υλικά στο μπωλ του μίξερ και χτυπάμε στο φτερό για 2-3min στην 1η ταχύτητα, μέχρι να έχουμε μια μαλακή ζύμη. Πριν αφαιρέσουμε τη ζύμη από το μπωλ προσθέτουμε τις σταγόνες σοκολάτας και ανακατεύουμε ελαφρά μέχρι να αναμιχθούν με τη ζύμη. Έπειτα πλάθουμε τα cookies και τα τοποθετούμε σε λαμαρίνα ψησίματος. Ψήνουμε για 8-10min (cookies ≈80gr) στους 190°C.

Πρόταση: Με το Μίγμα για Cookies Βανίλιας μπορούμε να παρασκευάσουμε Cookies με γεύση Σφένδαμο

Cookies με γεύση Σφένδαμο

Υλικά	
1.000 γρ.	Μίγμα για Cookies με γεύση Βανίλια ΑΚΤΙΝΑ
200 γρ.	Βούτυρο ή μαργαρίνη
280 γρ.	Σιρόπι με γεύση Σφένδαμου ΑΚΤΙΝΑ
1 τεμ.	Αυγό
150 γρ.	Σταφίδες ξανθιές
100 γρ.	Φουντούκια ψιλοκομμένα

Μπάρες Δημητριακών

Υλικά	
1.000 γρ.	Μίγμα για Cookies Βρώμης
200 γρ.	Βούτυρο ή μαργαρίνη
100 γρ.	Μέλι
3 τεμ.	Αυγά
200 γρ.	Νερό
200 γρ.	Σταγόνες σοκολάτας Υγείας Delight Bake Stable
200 γρ.	Σταφίδες
150 γρ.	Λιναρόσπορο
150 γρ.	Ηλιόσπορο
200 γρ.	Κράνμπερι
150 γρ.	Σουσάμι
100 γρ.	Φιλέ αμύγδαλου

Τοποθετούμε στον κάδο του μίξερ το Μίγμα για Cookies Βρώμης, τα αυγά, το μέλι, το νερό, το βούτυρο και ζυμώνουμε μέχρι να έχουμε μια εύπλαστη και ομοιογενή ζύμη. Στη συνέχεια προσθέτουμε τους ξηρούς καρπούς και τις σταγόνες σοκολάτας και ανακατεύουμε. Απλώνουμε τη ζύμη μας σε λαμαρίνα αφού πρώτα έχουμε στρώσει αντικολλητικό χαρτί και ψήνουμε ≈30min στους 170°C. Αφού βγάλουμε τη ζύμη από το φούρνο, κόβουμε ενώ είναι ζεστή στο επιθυμητό μέγεθος μπάρας.

yónasdesign

φτιάξτε τώρα αυθεντικά

soft Cookies

Φυσικά, με ποιότητα **Ακτίνα!**

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ
ΚΟΡΥΦΑΙΑΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ
ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΡΤΟΠΟΙΪΑ &
ΤΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ

PREMIUM QUALITY
INGREDIENTS
FOR PASTRY & BAKERY

AKTINA

the ingredients of success
τα συστατικά της επιτυχίας

ΑΚΤΙΝΑ 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}

ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Η Pretzel Hellas ΕΠΕ δραστηριοποιείται στην Ελλάδα τα τελευταία 20 χρόνια. Με συνεχώς νέες ιδέες και κάτω από αυστηρούς όρους υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων (είναι Πιστοποιημένη και εφαρμόζει σύστημα ασφάλειας τροφίμων FSSC 2200) διαθέτει στην αγορά προϊόντα που κάνουν τη διαφορά. Για το καλοκαίρι που έρχεται προτείνει:

Διπλογεμιστά ταρτάκια σε τρεις υπέροχες γεύσεις: Βατόμουρο, Κεράσι & Καραμέλα

Η Διπλογεμιστή τάρτα καρύδας δένει αρμονικά με τα φρούτα ή την καραμέλα. Νέο καινοτόμο προϊόν που έρχεται να «γλυκάνει» το καλοκαίρι μας. Ένα γλυκό πάγκου που υπόσχεται πολλά.

Ρυζοσνάκ FLICKERS

Κάνετε δίαιτα; Προσέχετε τη διατροφή σας ή τη διατροφή των πελατών σας; Η Pretzel Hellas ΕΠΕ σας προτείνει να απολαύσετε το μοναδικό γευστικό Σνακ με ρύζι χωρίς γλουτένη, σε τέσσερις διαφορετικές γεύσεις. Με μόλις 100 θερμίδες σε κάθε συσκευασία.

Πουράκια με Καραμέλα ή Λεμόνι

Μετά το χειμώνα και τα πουράκια με ταχίνι-σοκολάτα και μπουένο-σοκολάτα, έρχονται τα πουράκια με καραμέλα ή λεμόνι. Λαχταριστοί γευστικοί καλοκαιρινοί πειρασμοί για τους λάτρεις της σοκολάτας. Ο αρμονικός συνδυασμός της σοκολάτας με την καραμέλα ή το λεμόνι θα σας ταξιδέψουν στον κόσμο της απόλαυσης.

Κούκις χωρίς ζάχαρη (Sugar Free) και Γεμιστά κούκις σοκολάτας χωρίς ζάχαρη

Όταν στη διατροφή σας πρέπει να περιορίσετε τη ζάχαρη, δοκιμάστε τα γεμιστά κουκις της Pretzel Hellas ΕΠΕ, με σοκολάτα, χωρίς προσθήκη ζάχαρης (Σοκολάτα και μπισκότο χωρίς ζάχαρη). Το συγκεκριμένο προϊόν περιέχει μόνο τα σάκχαρα των αλεύρων και υποκατάστατα ζάχαρης.

Pretzel Hellas

Johnny K. Studio

Η Pretzel Hellas, που εδώ και είκοσι χρόνια πρωτοπορεί στην παραγωγή Pretzels και κριτσινιών, σας παρουσιάζει τα νέα προϊόντα της!

20 ΧΡΟΝΙΑ PRETZEL HELLAS

PRETZEL HELLAS
Κύπρου 25, Μοσχάτο, 18346 Αθήνα
Τηλ.: 210 411 4270 | E: info@pretzelhellas.gr
www.PretzelHellas.gr

Παράγονται αποκλειστικά στην Ελλάδα.

ΠΡΟΪΟΝ

Aromitalia
Dal 1942 Ingredienti di Qualità

CREDIN
Μία επιλογή, πολλές επιτυχίες!

Credin: Νέες γεύσεις παγωτών Aromitalia

Η φετινή σεζόν παγωτού ξεκινά με νέες μοναδικές γεύσεις, που θα σας εκπλήξουν ευχάριστα.

APPLE PIE SET
Παγωτό με γεύση παραδοσιακής Μηλόπιτας που συνδυάζει κομμάτια ζύμης και πραγματικά κομμάτια μήλου σε μια υπέροχη γεύση. Σετ 2 δοχείων 3,5kg και 5,5Kg.

SPECULOOS SET
Παγωτό με γεύση παραδοσιακού μπισκότου κανέλλας «Speculoos», που συνδυάζει την πικάντικη γεύση μπαχαρικών με κομματάκια του διάσημου μπισκότου «Speculoos». Σετ 2 δοχείων 3,5kg και 5,5Kg.

PANETONE SET
Παγωτό με γεύση παραδοσιακού Πανετόνε, που συνδυάζει τη ντελικάτη γεύση του Πανετόνε με μαλακές σταφίδες και ζαχαρωμένα φρουτάκια, σε μια ιδιαίτερη δημιουργία. 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. Δοχείο των 3,5Kg.

CREDIN®

Μία επιλογή, πολλές επιτυχίες!

Aromitalia

Dal 1942 Ingredienti di Qualità

Αυθεντικό παγωτό all' Italiana

Η **Credin Hellas** επίσημος αντιπρόσωπος της διεθνούς φήμης Ιταλικής εταιρίας **Aromitalia**, με 70 χρόνια εμπειρίας στο παγωτό, διαθέτει στην Ελληνική αγορά τα προϊόντα Βάσεις παγωτού, Γεύσεις παγωτού και Ρίπλες παγωτού συνδυάζοντας την ποιότητα με το μέγιστο δυνατό όφελος για τον πελάτη.

Ανακαλύψτε όλα τα προϊόντα και τους γευστικούς συνδυασμούς στον ανανεωμένο μας κατάλογο.

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

ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Α&Δ ΒΑΡΑΝΑΚΗΣ

Βραστήρες Ζαχαροπλαστικής

Ο ιταλικός οίκος Telme που αντιπροσωπεύει η εταιρία Α8Δ ΒΑΡΑΝΑΚΗΣ στην ελληνική αγορά, ειδικεύεται στον τομέα της ζαχαροπλαστικής και του παγωτού. Πέραν από τις επαγγελματικές μηχανές παραγωγής παγωτού και τους παστεριωτές, κατασκευάζει και επαγγελματικούς βραστήρες ζαχαροπλαστικής. Στιβαρά μηχανήματα από ανοξείδωτο ατσάλι, αερόψυκτα ή υδρόψυκτα, με αυτόματη εξαγωγή του προϊόντος, για κρέμες, μαρμελάδες, λιώσιμο σοκολάτας, διαφόρων ειδών σάλτσες, σιρόπια και άλλα παρόμοια προϊόντα. Δύο σειρές που μπορούν να ικανοποιήσουν κάθε είδους ανάγκη σε εργαστήρια ζαχαροπλαστικής και παγωτού:

Termocrema για ζεστές και κρύες παρασκευές, εξοπλισμένη με 2 ταχύτητες. Χωρητικότητας από 15 έως 60Lt με θερμοκρασία από +1 έως +105°C. Διαθέτει 14 προεγκατεστημένα προγράμματα και δίνει τη δυνατότητα αποθήκευσης ακόμη 10 προγραμμάτων.

Cremagel για ζεστές, κρύες παρασκευές και παγωτό. Χωρητικότητας από 1 έως 10Lt με θερμοκρασία +99 έως -15°C.

Τα μηχανήματα είναι κατασκευασμένα με τον πατενταρισμένο κάθετο κύλινδρο που δίνει τη δυνατότητα να εισάγουμε ολόκληρα κομμάτια διάφορων προϊόντων στον κάδο κατά τη διάρκεια παρασκευής.

Διατίθενται σε 2 μοντέλα χωρητικότητας για 54 ή 36 λεκάνες παγωτού διαστάσεων 36x16,5x12cm με θερμοκρασία από -10 έως -30°C. Εφοδιασμένα με διακόπτη απόψυξης και διακόπτη εκκίνησης/ παύσης του βεντιλατέρ. Ενσωματωμένο ψυκτικό μηχάνημα και κλειδαριά ασφαλείας.

Ολοκληρωμένα Συγκροτήματα Ψύξης

Μηχανήματα ψύξης κατάλληλα για εργαστήρια ζαχαροπλαστικής και παγωτού. Ειδικά ψυγεία θάλαμοι συντήρησης ή κατάψυξης για: α) ταψιά 60x40 ή 60x80 και β) 54 ή 36 λεκάνες παγωτού, διαστάσεων 36x16,5x12cm.

Ενιαίος θάλαμος με 1 ή 2 ανεξάρτητες πόρτες, περιστροφικά ανοιγόμενες με κλειδαριά ασφαλείας. Λειτουργούν με στατική ψύξη και βεντιλατέρ, για την ελαφριά κυκλοφορία του αέρα. Το σύστημα Delicate Air Flow System εγγυάται ομοιόμορφη κατανομή της θερμοκρασίας και διατήρηση της ποιότητας και της εμφάνισης των τροφίμων/ προϊόντων. Έξυπνο σύστημα αυτόματης απόψυξης, που ξεκινάει μόνο όταν απαιτείται, για την αποφυγή σπατάλης ενέργειας. Οικολογικό Freon R404A και ανεμιστήρες χαμηλής κατανάλωσης για εξοικονόμηση ενέργειας. Αναπόσπαστο εξοπλισμό αποτελούν και τα ψυγεία ταχείας ψύξης για λειτουργία Chilling από +90 έως +3oC και λειτουργία Freezing από +90 έως -18oC. Η μεγάλη οικογένεια των Blast chillers/ Shock freezers αποτελείται από μοντέλα με χωρητικότητα 4-5-6-8-10 και 15 ταψιά 60x40cm ή GN1/1 και για τις πιο απαιτητικές μεγάλες μονάδες, η σειρά «ROLL IN» με δυνατότητα φόρτωσης 1-2-3 και 5 καρότσια για ταψιά 60x40cm, 60x80cm ή GN1/1-2/1.

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

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.

RIVER 298
Καλάθι: 131x70cm

RIVER 297
Καλάθι: 70x70cm

RIVER 295
Καλάθι: 56x63cm

NIAGARA 291
Καλάθι: 50x60 (ή 50x50)cm

- Πλυντήρια σκευών, δίσκων και τελάρων με διπλά τοιχώματα. Κατασκευασμένα από ανοξείδωτο χάλυβα.
- «Έξυπνα» πλυντήρια διαθέτουν τεχνολογίες και πατενταρισμένα συστήματα για καλύτερη απόδοση, εξοικονόμηση ενέργειας νερού και απορρυπαντικού έως και 35%.
- Αναλόγως τη σειρά διατίθενται με 3 ή 11 χρόνους πλυσίματος και συνεχής πλύση.

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

CREDIN ΕΛΛΑΣ – Βράβευση για τα 123 χρόνια του Ομίλου

Ο Όμιλος επιχειρήσεων Credin - Δημ. Θ. Μπερτζελέτος & Αφοι Α.Ε. με τα αναγνωρισμένα brands MORFAT και ΠΕΡΛΑ, απέσπασε βραβείο κατηγορίας Platinum για τα 123 χρόνια δραστηριοποίησής του στην Ελληνική αγορά. Η βράβευση έγινε κατά τη διάρκεια του τριήμερου συμποσίου «Αιωνόβια Brands» που διοργανώθηκε από το οικονομικό περιοδικό The Business Review και την Εστία των Managers. Το βραβείο παρέλαβε ο Αντιπρόεδρος του ομίλου κ. Δημήτριος Μπερτζελέτος. Στόχος της εκδήλωσης ήταν η αναγνώριση επιχειρήσεων και προϊόντων, όλων των κλάδων, που έχουν κερδίσει διαχρονικά την εμπιστοσύνη των Ελλήνων καταναλωτών.

Σεμινάρια αρτοποίησης με βάση το τσουρέκι από την Kenfood

Στο πλαίσιο συνεχούς εκπαίδευσης του επαγγελματία, η Kenfood διοργάνωσε σεμινάρια αρτοποίησης τόσο στις εγκαταστάσεις των Μύλων Λούλη στο Κερατσίνι και στην Σούρπη, όσο και στη Θεσσαλονίκη για τους πελάτες της Βόρειας Ελλάδας.
Στα σεμινάρια παρουσιάστηκε μεγάλη γκάμα προϊόντων με βάση το τσουρέκι, ώστε να προσφέρουν οι επαγγελματίες στους πελάτες τους γευστικά σνακ για όλες τις ώρες, με βάση ένα ζυμάρι. Για παράδειγμα, τσουρέκι, κριτσίνια αλμυρά και γλυκά, σταφιδόψωμο, δανέζικο και αυστριακό. Επίσης, οι τεχνικοί σύμβουλοι εστίασαν στο νέο προϊόν oat cookies mix, με το οποίο οι επαγγελματίες μπορούν να φτιάξουν θρεπτικά cookies και μπάρες βρώμης, για να καλύψουν και τις ανάγκες του πιο απαιτητικού τους πελάτη.
Η Kenfood θα συνεχίσει την οργάνωση διαφόρων σεμιναρίων με ανανεωμένη θεματολογία, με στόχο την εκπαίδευση των αρτοποιών σε νέα προϊόντα και τάσεις της αγοράς.

Νέο κατάστημα ΜΩΡΑΪΤΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ στην Καλαμάτα από την TECH COOL KONDILIS

Σε ένα καινούργιο μοντέρνο χώρο με παραδοσιακά στοιχεία μεταφέρθηκε η αρτοποιία του ΜΩΡΑΪΤΙΚΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ, ιδιοκτησίας Παύλου Χριστόπουλου, στην Καλαμάτα. Από πολύ πρωί, αρτοποιήματα και διάφορα ροφήματα περιμένουν τους περαστικούς στην Βασιλέως Κωνσταντίνου 17 κ' Κανάρη, για να γευθούν την παράδοση τριών γενεών αρτοποιίας. Το κατάστημα επιμελήθηκε διακοσμητικά ο Βαγγέλης Σαραντόπουλος και την εκτέλεση ανέλαβε η TECH COOL KONDILIS. Γήινα χρώματα με ανάλαφρο ύφος κάνουν την τέλεια πρόσμιξη του παραδοσιακού με το σήμερα. Τα καρβέλια στέκονται στον αέρα και η μυρωδιά αναδεικνύεται σε όλο το χώρο. Το παγωτό και τα γλυκά έχουν πάρει θέση στις βιτρίνες με 4 σειρές προβολής και αντίστοιχα τα σφολιαταοειδή προβάλλονται λαχταριστά όπως πάντα. Σπεσιαλιτέ δεν υπάρχουν γιατί όλα τα προϊόντα είναι διαλεχτά και λαχταριστά σαν τον παλιό αγνό καιρό.

Επίσκεψη φοιτητών, μέλη του διεθνή οργανισμού IAAS, στους Μύλους Λούλη

Τη βιομηχανική μονάδα της Μύλη Λούλη στη Σούρπη επισκέφθηκαν φοιτητές - μέλη του οργανισμού IAAS, ο οποίος είναι ο μεγαλύτερος διεθνής οργανισμός φοιτητών του κλάδου Γεωπονίας και Τεχνολογίας Τροφίμων. Η επίσκεψη πραγματοποιήθηκε στα πλαίσια του EXCO Meeting 2016, που διοργανώθηκε φέτος στην Ελλάδα, προκειμένου να καθοριστούν οι κατευθυντήριες γραμμές του Διεθνούς Προγράμματος Πρακτικής.
Κατά τη διάρκεια του EXCO Meeting, όπου συμμετείχαν 35 φοιτητές από διάφορες χώρες, πραγματοποιήθηκαν συζητήσεις για τα θέματα του οργανισμού, επισκέψεις σε εταιρείες του κλάδου αλλά και σε άλλα αξιοθέατα του Βόλου και της Θεσσαλονίκης. Η ξενάγηση στο Μύλο και η ενημέρωση έγινε από τον Διευθυντή Εργοστασίου, κο Λεωνίδα Κοζανίτη και οι φοιτητές έφυγαν ενθουσιασμένοι από τις εγκαταστάσεις και τη φιλοξενία.

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

Ανακαίνιση αρτοζαχαροπλαστείου Μαριγώνη από την Δ.Αντωνόπουλος ΑΒΕΕ

Μια ευχάριστη έκπληξη επιφύλαξε η οικογένεια Μαριγώνη στους πελάτες της, με την ανακαίνιση του αγαπημένου τους αρτοζαχαροπλαστείου στη Βούλα, επί της Λ. Δημοκρατίας 4. Αναθέτοντας το συνολικό σχεδιασμό και την κατασκευή του εξοπλισμού στην Δ.Αντωνόπουλος ΑΒΕΕ, το κατάστημα απέκτησε νέα πνοή. Νέες προσθήκες είναι το πόστο καφέ, με το καθιστικό στον εξωτερικό χώρο και νέες σειρές προϊόντων αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής, που προβάλλονται ιδανικά μέσα από τις τελευταίας τεχνολογίας βιτρίνες της Δ.Αντωνόπουλος ΑΒΕΕ. Οι τεχνογρανίτες στην απόχρωση της μόκας, οι ξύλινες επενδύσεις, οι αποχρώσεις της σοκολάτας στους τοίχους, ο εστιακός φωτισμός LED, συνθέτουν έναν χώρο μοναδικά φιλόξενο.

Καλλιτεχνική έκθεση σύγχρονης τέχνης FOURNOS σε παραδοσιακό φούρνο, στο Γύθειο Λακωνίας, 1-7 Αυγούστου 2016

Το περιοδικό «Ο Αρτοποιός και η δουλειά του» συνδιοργανώνει την εικαστική έκθεση FOURNOS, ένα έργο της Βασιλικής Σηφοστρατουδάκη και της Μαρίας Τζανάκου, η οποία θα αποτελέσει μία εικαστική πλατφόρμα και ταυτόχρονα μία παρέμβαση, σε παράλληλη δράση με το θεσμοθετημένο φεστιβάλ «Μαραθονήσια» το οποίο διεξάγεται από το Δήμο Ανατολικής Μάνης στην περιοχή, κάθε χρόνο την περίοδο μεταξύ Ιουλίου και Αυγούστου.

Η εικαστική έκθεση FOURNOS θα πραγματοποιηθεί στον παραδοσιακό φούρνο επί της Βασιλέως Γεωργίου 45 στο Γύθειο Λακωνίας και θα λειτουργήσει μεταξύ 1-7 Αυγούστου 2016 και ώρες 07:00 - 15:00.

Η Βασιλική Σηφοστρατουδάκη και η Μαρία Τζανάκου είναι καλλιτέχνες, απόφοιτοι της Ανωτάτης Σχολής Καλών Τεχνών και μέλη του Επιμελητηρίου Εικαστικών Τεχνών Ελλάδας. Το καλλιτεχνικό έργο της καθεμιάς συγκλίνει σε πρακτικές που χαρακτηρίζονται από συμμετοχικές διαδικασίες και αυτό αποτέλεσε αφορμή για πειραματισμό και περεταίρω συνεργασία δημιουργώντας το έργο FOURNOS.

Η ιδέα είναι να ενεργοποιηθεί καλλιτεχνικά ένας παραδοσιακός φούρνος στο εμπορικό κέντρο του Γυθείου ο οποίος έχει λειτουργήσει αδιαλείπτως ως τέτοιος από το 1900 προσφέροντας προϊόντα και υπηρεσίες και δημιουργώντας σχέσεις στον τοπικό κοινωνικό ιστό μέσα από μία μακρά περίοδο στη Νεότερη Ιστορία της Ελλάδας. Χαρακτηριστικό παράδειγμα είναι ότι κατά τη διάρκεια της Κατοχής στο Β' Παγκόσμιο Πόλεμο, ο φούρνος είχε επιταχθεί από τις κατοχικές δυνάμεις και έβγαζε ψωμί. Ο παραδοσιακός φούρνος, ο οποίος διαφέρει από την σημερινή απελευθέρωση του επαγγέλματος και τα πρατήρια άρτου, χαρακτηρίζεται τόσο ως εργαστήριο παραγωγής όσο και ως πρατήριο διάθεσης του ψωμιού (αρχ. άρτος) το οποίο αποτελεί βασικό είδος τροφίμου με ιδιαίτερη θρεπτική αξία και παραδοσιακή διατροφή, ιδιαίτερα αυτής των φτωχών και έρχεται να συνδυαστεί με έννοιες όπως με αυτή της καλλιτεχνικής πρακτικής, με το εργαστήριο του καλλιτέχνη και με το ίδιο το έργο τέχνης ως βασικό επιμέρους αναγκαίο στοιχείο πολιτισμού και "ουσία της ζωής" όπως είναι γνωστό και το ψωμί (η λέξη ψωμί είναι μεταγενέστερη του άρτου και αποτελεί υποκοριστικό του Ψωμύς (= τεμάχιον), ψωμίον (κομματάκι, μπουκιά), ψωμί.)

Η καλλιτεχνική πλατφόρμα στο φούρνο, στο Γύθειο Λακωνίας, φιλοδοξεί να προτείνει έναν τόπο μνήμης, παράδοσης και συνέχειας, καθημερινότητας, αναφοράς και συνάντησης της γειτονιάς μέσα από τη ζύμωση και τη συμμετοχική διαδικασία τόσο της έκθεσης των έργων, της επιτέλεσης δράσεων, ομιλιών και εργαστηρίων νοηματοδοτώντας έναν τόπο όπου κάποιος μπορεί να ξεκινάει την ημέρα του: όπως κάποιος ξεκινάει την ημέρα του συναντώντας τον αρτοποιό της γειτονιάς του ο οποίος είναι ένας άνθρωπος που μοιραζόμαστε την καθημερινότητα μας, μας γνωρίζει προσωπικά και μας χαιρετάει προσφωνώντας μας με το όνομά μας.

Στα πλαίσια της καλλιτεχνικής πλατφόρμας σύγχρονης τέχνης FOURNOS, ο φούρνος της γειτονιάς που φιλοξενεί την έκθεση, προσεγγίζεται και διαμορφώνεται μέσα από μία συμμετοχική διαδικασία ενός εργαστηρίου η οποία συνδυάζει την έννοια του εργαστηρίου παραγωγής, διαδικασίας και πώλησης προϊόντων αρτοποιΐας με την καλλιτεχνική πρακτική, με το εργαστήριο του καλλιτέχνη και με το ίδιο το έργο τέχνης και την πρόσληψη του από το κοινό.

Με το σκεπτικό ότι το εργαστήριο του παραγωγού που ποιεί, ανοίγει προς το κοινό, δε θα γίνουν εγκαίνια ή αποχαιρετιστήριο πάρτυ ενώ το εγχείρημα αποσκοπεί σε ένα μεταβαλλόμενο επιτόπιο διάλογο με όσους έχουν τη δυνατότητα να παρευρεθούν στο εμπορικό κέντρο του Γυθείου.

Η καλλιτεχνική πλατφόρμα επιχειρεί -ως ένα κομμάτι της αγοράς που προϋπάρχει - να πλάσει και να ζυμωθεί με την τοπική κοινωνία καθώς τα εικαστικά έργα και το ερευνητικό υλικό των προσκεκλημένων όπως οι παρεμβάσεις, δράσεις, ομιλίες, ξεναγήσεις, γλυπτικές εγκαταστάσεις κλπ δεν θα εκτίθενται όλα από την πρώτη στιγμή αλλά θα παρουσιάζονται σταδιακά στο κοινό μέσα από μία ανοικτή διαδικασία.

Στην έκθεση συμμετέχουν οι ακόλουθοι καλλιτέχνες και ερευνητές από την Ελλάδα και το εξωτερικό: Αύγουστος Βεϊνόγλου/ Rilène Markopoulou/ Ειρήνη Μπαχλιτζανάκη/ Φανή Μπήτου/ Ντόρα Οικονόμου/ Πάνος Προφήτης/ Βασιλική Σηφοστρατουδάκη/ Κυβέλη Λιγνού-Τσαμαντάνη/ Βασιλική Τζανάκου/ Μαρία Τζανάκου/ Paolo W. Tamburella/ Ελένη Φουντουλάκη.

Επισκεφτείτε την ιστοσελίδα της έκθεσης για περισσότερες πληροφορίες στο http://fournosplatform.wix.com/fournos

Από το 1926 στηρίζουμε τη δουλειά σας!

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

ΦΟΥΡΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ
Από 4 m² - 22,8 m²

ΦΟΥΡΝΟΣ ΣΩΛΗΝΩΤΟΣ, ΧΤΙΣΤΟΣ ΜΕ ΕΝΑΝ ΟΡΟΦΟ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ

ΦΟΥΡΝΟΣ, ΠΕΤΡΕΛΑΙΟΥ /ΑΕΡΙΟΥ / ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ

ΦΟΥΡΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ΜΕ 1,2,3,4 ΟΡΟΦΟΥΣ

Από 2 – 32 λαμαρίνες 40x60 cm

ΦΟΥΡΝΟΣ ΣΩΛΗΝΩΤΟΣ ΠΕΤΡΕΛΑΙΟΥ/ ΑΕΡΙΟΥ, PELLET ΜΕ ΧΤΙΣΤΟ ΚΑΜΙΝΙ

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

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

ΖΥΜΩΤΗΡΙΟ 80-200 ΚΙΛΩΝ ΜΕ INVERTER 10 ΤΑΧΥΤΗΤΩΝ

ΜΙΞΕΡ 40-60-80-120 ΛΙΤΡΑ

"Ο ΔΑΚΟΡΩΝΙΑΣ"
ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ ΣΤΑΣΗΣ & ΣΙΑ ΟΕ

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

Πλήρης ανακαίνιση BAKERY "ΑΦΟΙ ΔΕΛΗΓΙΑΝΝΗ" από το 1979, με τη σφραγίδα της Δ.ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Πλήρως ανακαινισμένο εξολοκλήρου με τη σφραγίδα της Δ.ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ, είναι πλέον το αρτοζαχαροπλαστείο «ΑΦΟΙ ΔΕΛΗΓΙΑΝΝΗ» στους Μολάους Λακωνίας. Το εντυπωσιακό κατάστημα κινείται σε γήινες αποχρώσεις και minimal γραμμές, ενώ οι υπερσύγχρονες βιτρίνες της Δ.ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ αναδεικνύουν με τον καλύτερο τρόπο την πλούσια γκάμα των λαχταριστών προϊόντων του café - αρτοζαχαροπλαστείου που λειτουργεί από το 1979. Όταν η παράδοση και η εμπειρία συνδυάζονται αρμονικά με την τεχνολογία και την τεχνογνωσία, το αποτέλεσμα δε μπορεί παρά να δικαιώνει ιδιοκτήτες και καταναλωτές.

Βράβευση της Μύλοι Λούλη, για τον επανασχεδιασμό της συσκευασίας αλεύρου Τοπικό Ολικής

Η Μύλοι Λούλη βραβεύτηκε για τον επανασχεδιασμό της συσκευασίας «αλεύρι Τοπικό Ολικής» στα Βραβεία ΕΒΓΕ (Ελληνικά Βραβεία Γραφιστικής και Εικονογράφησης). Το βραβείο παρέλαβε η υπεύθυνη του Δημιουργικού Τμήματος της εταιρείας κα Βάγια Δάγγα. Ο σχεδιασμός της συσκευασίας του προϊόντος αλεύρι Τοπικό Ολικής, πραγματοποιήθηκε στο πλαίσιο επανασχεδιασμού των προϊόντων της αλευροβιομηχανίας Μύλοι Λούλη. Η Μύλοι Λούλη αποφάσισε να προχωρήσει σε επανασχεδιασμό των επαγγελματικών συσκευασιών αλεύρου (περίπου 60 προϊόντα) έχοντας ως στόχο: Σωστή κατηγοριοποίηση - Συνοχή στην εικόνα των προϊόντων - Χρηστικός σχεδιασμός με βάση τις ανάγκες των πελατών αλλά και των μεταφορέων της εταιρείας.
Το πρώτο βήμα ήταν οι προσωπικές συνεντεύξεις με πελάτες αλλά και μεταφορείς της εταιρείας ώστε να καταγραφούν τα σχόλιά τους και να μελετηθούν. Με βάση τα αποτελέσματα της έρευνας, ο σχεδιασμός βασίστηκε στη χρήση κοινών στοιχείων στις συσκευασίες όλων των προϊόντων, που επιτυγχάνουν τη συνοχή αλλά και με τη χρήση μοτίβων, «ετικετών» και ποικιλίας χρωμάτων τα οποία εξυπηρετούν τους στόχους της κατηγοριοποίησης καθώς και της ευκρίνειας και μοναδικότητας του κάθε προϊόντος. Η γενική φιλοσοφία έχει μοντέρνα προσέγγιση και προσδίδει ζωντάνια και φρεσκάδα με σεβασμό στην παράδοση της εταιρείας.

Νέο website για την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ, για πιο άμεση επικοινωνία και online

Τον Απρίλιο βγήκε live το ανανεωμένο website της ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ ώστε κάθε ενδιαφερόμενος να μπορεί στο χώρο και το χρόνο που επιλέγει, να βρίσκει εύκολα στοιχεία για τις παροχές της εταιρείας. Στη διεύθυνση www.stelioskanakis.gr θα βρείτε πληροφορίες για την Εταιρεία, Οικονομικά Στοιχεία, όλα τα Προϊόντα, τα εταιρικά Νέα, Συνταγές, Tips, Trends, τα Νέα του Center of Gastronomy και το πρόγραμμα των Σεμιναρίων ECOLE LENÔTRE σε Αθήνα και Θεσσαλονίκη. Επίσης, υπάρχει η δυνατότητα εγγραφής στο εταιρικό Newsletter, προκειμένου να ενημερώνεστε άμεσα για κάθε τι νέο στα δρώμενα της εταιρείας, στα προϊόντα που προσφέρει καθώς και χρήσιμες τεχνικές συμβουλές για τη ζαχαροπλαστική, την αρτοποιία και το παγωτό.

Γλυκιά προσφορά από το μέλι δάσους ΦΙΝΟ

Το αγαπημένο μέλι δάσους ΦΙΝΟ, με την ιδιαίτερη γεύση και το διακριτικό άρωμα του ελληνικού δάσους, σας γλυκαίνει ακόμα περισσότερο, προσφέροντας με κάθε ειδική συσκευασία 455 γραμμαρίων δώρο επιπλέον 245γρ. μέλι (53% επιπλέον προϊόν δώρο). Η εταιρεία ΑΤΤΙΚΗ – ΠΙΤΤΑΣ κάνει προσιτό σε κάθε οικογένεια το ποιοτικό μέλι, για να το απολαμβάνετε καθημερινά και να σας προσφέρει άμεσα ενέργεια και δύναμη. Έλληνες μελισσοκόμοι συλλέγουν με φροντίδα το αυριανό μέλι και η ομάδα γευσιγνωστών της ΑΤΤΙΚΗ δοκιμάζει καθημερινά τις καλύτερες ποικιλίες μελιού από όλη την Ελλάδα με κάθε σταγόνα να ελέγχεται από το τμήμα Διασφάλισης Ποιότητας. Αναζητήστε τη μοναδική προσφορά για το μέλι δάσους ΦΙΝΟ της ΑΤΤΙΚΗ - ΠΙΤΤΑΣ στα σούπερ μάρκετ.

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

Laoudis Foods: Δίπλα σας, σε όλη την Ελλάδα

Πιστή στην περσινή υπόσχεση προς όλους τους συνεργαζόμενους επαγγελματίες, η Laoudis Foods, ήδη μέσα στους πρώτους μήνες του 2016 πραγματοποίησε πλήθος επιδείξεων προϊόντων και τεχνικών σεμιναρίων παραγωγής, κυριολεκτικά σε όλη την Ελλάδα! Η λογική απαίτηση των συνεργατών (πελατών και τοπικών εμπορικών αντιπροσώπων) για ακόμα περισσότερες παρουσιάσεις στην περιφέρεια, κοντά στον τόπο της έδρας τους, ήταν μια προτεραιότητα της καταξιωμένης εταιρείας αντιπροσώπευσης και διανομής κατά το φετινό σχεδιασμό του προγράμματος παρουσιάσεων του Innovation & Training Center της Laoudis Foods. Φέτος λοιπόν, συμπληρωματικά στους συνήθεις εκπαιδευτικούς προορισμούς (Θεσσαλονίκη και Κρήτη), προστέθηκαν και πολλές άλλες μεγάλες πόλεις της χώρας, όπως η Πάτρα, η Καλαμάτα, η Λάρισα και η Ξάνθη, καλύπτοντας με τον τρόπο αυτό ένα αρκετά πιο μεγάλο γεωγραφικό εύρος (Πελοπόννησο, Θεσσαλία) από τα προηγούμενα χρόνια. Η δε ανταπόκριση και τα κολακευτικά σχόλια για την ποιότητα των τοπικών διοργανώσεων από όλους τους επαγγελματίες-συνεργάτες της εταιρείας, ήταν πραγματικά τόσο συγκινητικά, ώστε δεσμεύουν την Laoudis Foods για ακόμα ευρύτερη παρουσία με επιδείξεις-σεμινάρια και σε άλλα γεωγραφικά διαμερίσματα (πχ. Νησιωτική Ελλάδα, Ήπειρο κλπ.) στο μέλλον.

Η Δωρικόν Α.Ε. παρουσιάζει τον νέο κατάλογο προϊόντων της για το 2016

Η εταιρία από το 1970 που δημιούργησε το πρώτο εργαστήριό της στη Νέα Σμύρνη Αττικής, αποτελεί πρωτοπόρο στο χώρο του food service διαθέτοντας καινοτόμα, νωπά προϊόντα ζύμης σε αρτοποιούς και κλειστές αγορές. Από το 1997, η έδρα της εταιρίας μεταφέρεται στον Άλιμο Αττικής και μετονομάζεται σε Δωρικόν που υποδηλώνει και την κοινή καταγωγή των ιδιοκτητών της από την αρκαδική γη. Με την πιο νέα τεχνολογία, τους σύγχρονους και αυστηρούς κανόνες υγιεινής και το πιο εξειδικευμένο προσωπικό, η Δωρικόν Α.Ε. εμπλουτίζει και βελτιώνει την γκάμα των προϊόντων της, προσφέροντας ολοκληρωμένες προτάσεις στην κατηγορία των κατεψυγμένων προϊόντων ζύμης. Με στόχο τη διαρκή βελτίωση των προϊόντων και των υπηρεσιών της και την κάλυψη του χώρου μαζικής εστίασης πολύπλευρα και υπεύθυνα, η Δωρικόν Α.Ε. παρουσιάζει τον νέο προϊοντικό της κατάλογο, με 12 καινούρια προϊόντα και οδηγίες χρήσης, που δίνει τη δυνατότητα στους πελάτες της να δημιουργήσουν βιτρίνες μοναδικές με άριστα προϊόντα Δωρικόν, εμπνέοντάς τους να κάνουν τη διαφορά στα καταστήματά τους.

Οι συνεργάτες της LAOUDIS FOODS στην εντυπωσιακή σχολή παγωτού της MEC3

Όταν πριν από είκοσι χρόνια η MEC3, η κορυφαία εταιρεία υλών παγωτού, ξεκίνησε τη λειτουργία της εντυπωσιακής σχολής παγωτού "MEC3 Scuola di Gelato" στο San Clemente, στο Ρίμινι της Ιταλίας, είχε έναν πολύ συγκεκριμένο στόχο. Να μεταδώσει την κορυφαία τεχνογνωσία της στο παγωτό στους επαγγελματίες gelatieri από όλο το κόσμο, όποιο επίπεδο γνώσεων και εάν εκείνοι διέθεταν! Για να το πετύχει αυτό, δημιούργησε προσαρμοσμένα προγράμματα εκπαίδευσης στην τεχνολογία και την παραγωγή παγωτού, ανάλογα με την εμπειρία των εκάστοτε επισκεπτών! Και για να μεγιστοποιήσει τα αποτελέσματα της μάθησης, επέλεξε για εισηγητές τους καλύτερους επαγγελματίες από το "μάχιμο" και ενεργό προσωπικό του τμήματος έρευνας και ανάπτυξης προϊόντων της! Παράλληλα, στέγασε τη σχολή της σε ξεχωριστές και εργαστηριακά άριστα οργανωμένες εγκαταστάσεις, όπου η θεωρία μπορεί να γίνει πράξη την ίδια στιγμή που αποκτιέται η τεχνική γνώση! Φέτος, άλλα δύο γκρουπ Ελλήνων gelatieri που συνεργάζονται με την LAOUDIS FOODS, την επίσημη αντιπρόσωπο της MEC3 στην Ελλάδα, είχαν την ευκαιρία να βρεθούν, από τις 10 έως τις 13 Μαΐου 2016, στην εντυπωσιακή σχολή της MEC3 στην Ιταλία, να εκπαιδευτούν και να λάβουν τα επαγγελματικά διπλώματά τους.

Η Ευβοϊκή Ζύμη Α.Β.Ε.Ε. στη «FOOD EXPO 2016»

Η Ευβοϊκή Ζύμη συμμετείχε στην έκθεση FOOD EXPO 2016, τη Διεθνή Έκθεση Τροφίμων & Ποτών, από τις 19 έως τις 21 Μαρτίου 2016, στο METROPOLITAN EXPO. Η Ευβοϊκή Ζύμη στο περίπτερό της, φιλοξένησε επαγγελματίες του κλάδου από την Ελλάδα αλλά και από χώρες του εξωτερικού, παρουσιάζοντας τους όλη την γκάμα των προϊόντων της.

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**

Light γαλακτοκομικά, πως επιλέγω;

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

Από την προϊστορική εποχή μέχρι σήμερα το γάλα και τα προϊόντα του αποτελούν για τον άνθρωπο βασική τροφή. Ως έχουν ή μαζί με άλλα τρόφιμα, ωμά ή μαγειρεμένα, είναι ενταγμένα στο καθημερινό μας διαιτολόγιο. Στην προσπάθεια του σύγχρονου ανθρώπου να διατρέφεται υγιεινά, τα light προϊόντα κερδίζουν όλο και μεγαλύτερο έδαφος στον χώρο των γαλακτοκομικών.

Τι σημαίνει «light»?

Η ένδειξη «Light» ή «Lite» στην ετικέτα ενός προϊόντος, καθώς και κάθε άλλος ισχυρισμός που ενδέχεται να έχει το ίδιο νόημα, υποδηλώνει ότι το προϊόν είναι μειωμένων θερμίδων και αποτελεί ισχυρισμό διατροφής. Στο τρόφιμο αυτό θα πρέπει κάποια θρεπτική ουσία, είτε οι υδατάνθρακες, είτε τα λιπαρά, να είναι μειωμένα τουλάχιστον κατά 30% σε σύγκριση με ένα παρόμοιο προϊόν. Η μείωση των πρωτεϊνών απαγορεύεται από την νομοθεσία.

Ο ισχυρισμός Light συνοδεύεται από ένδειξη των χαρακτηριστικών που το καθιστούν προϊόν μειωμένων θερμίδων, δηλαδή τον προσδιορισμό του συστατικού που έχει μειωθεί, καθώς και πίνακα διατροφικών στοιχείων.

Ισχυρισμός διατροφής είναι κάθε ισχυρισμός που δηλώνει, υπονοεί ή οδηγεί στο συμπέρασμα ότι ένα τρόφιμο διαθέτει ιδιαίτερες ευεργετικές θρεπτικές ιδιότητες, λόγω της ενέργειας (θερμιδικής αξίας) ή της θρεπτικής ή άλλης ουσίας που:

i. περιέχεται ή

ii. δεν περιέχεται ή

iii. περιέχεται σε μειωμένο ή αυξημένο ποσοστό στο τρόφιμο.

Το «ελαφρύ» γάλα έχει μειωμένα λιπαρά σε σχέση με το πλήρες. Ενώ για την παραγωγή των «light» γαλακτοκομικών χρησιμοποιούμε γάλα από το οποίο έχει αφαιρεθεί μέρος του λίπους.

Πως γίνεται η μείωση των λιπαρών?

Η περιεκτικότητα του νωπού γάλακτος σε λιπαρά, όπως αυτό φθάνει σε μια μονάδα επεξεργασίας γάλακτος ή σε ένα τυροκομείο, δεν είναι σταθερή. Εξαρτάται από τη ράτσα, την ηλικία, τη διατροφή του ζώου, τις συνθήκες διαβίωσης, την εποχή, τις καιρικές συνθήκες και άλλες παραμέτρους.

Έτσι, προκειμένου να διαθέσουμε στην αγορά προϊόντα με συγκεκριμένη και σταθερή περιεκτικότητα σε λιπαρά, υποβάλουμε το γάλα σε μια επεξεργασία που λέγεται τυποποίηση. Η επεξεργασία αυτή έχει σαν σκοπό να αφαιρέσει από το γάλα το επιπλέον λίπος και να το φέρει στην επιθυμητή τιμή ανάλογα με το προϊόν που θα παραχθεί. Το λίπος απομακρύνεται με τους φυγόκεντρους διαχωριστήρες, μηχανήματα τα οποία με τη βοήθεια της φυγόκεντρης δύναμης αναγκάζουν τα βαρύτερα συστατικά του να απομακρύνονται από τον άξονα περιστροφής. Έτσι, το γάλα με μεγαλύτερη περιεκτικότητα σε λίπος (=κρέμα) που είναι πιο ελαφρύ, διαχωρίζεται από το γάλα με χαμηλότερη περιεκτικότητα σε λίπος.

Προκειμένου να φτιάξουμε γάλα με χαμηλά λιπαρά, ακολουθούμε την ίδια διαδικασία παραγωγής με μόνη διαφορά ότι αφαιρούμε περισσότερη κρέμα. Βλέπουμε λοιπόν ότι η παραγωγή γάλακτος μειωμένων λιπαρών δεν διαφέρει από αυτή του πλήρους λίπους. Με το γάλα, μειωμένων λιπαρών που θα πάρουμε, θα φτιάξουμε όλα τα υπόλοιπα γαλακτοκομικά προϊόντα.

Η περιεκτικότητες των light γαλακτοκομικών σε λιπαρά και η διατροφική τους αξία.

Το light γάλα διατίθεται ως ημίπαχο (1 ή 1,5% λιπαρά) ή άπαχο (0% λιπαρά), ενώ το γιαούρτι light κυκλοφορεί με 0%, 1% και 2% περιεκτικότητα σε λιπαρά. Η κρέμα γάλακτος light περιέχει

γύρω στα 15% λιπαρά.

Τα τυριά είναι μια πολύ μεγάλη κατηγορία προϊόντων και διατίθενται σε ποικίλες περιεκτικότητες λιπαρών. Για παράδειγμα το cottage πλήρους λίπους έχει 4% λιπαρά, ενώ το gouda γύρω στο 30%. Το cottage αυτό δε θεωρείται light, παρόλο που έχει τόσο λίγα λιπαρά. Για να θεωρηθεί προϊόν μειωμένων λιπαρών θα πρέπει να έχει 30% λιγότερα από το πλήρες, να έχει δηλαδή το πολύ 2,8% λιπαρά. Έτσι τα «ελαφριά» τυριά έχουν μια ευρεία γκάμα ως προς την περιεκτικότητα των λιπαρών.

Η πιο συνηθισμένη τιμή λιπαρών για τα τυριά είναι γύρω στα 24%, οπότε τα αντίστοιχα light, έχουν 17% λιπαρά.

Υπάρχει ένα κατώτατο όριο που μπορούμε να φτάσουμε στα λιπαρά. Για την κρέμα γάλακτος και το τυρί είναι 10% λιπαρά. Αν μειώσουμε και άλλο τα λιπαρά, επιτρέπεται να παρασκευάσουμε αυτό το προϊόν, δε μπορεί όμως να ονομαστεί τυρί ή κρέμα.

Στην περίπτωση που τα χαρακτηριστικά κάποιου τυριού περιγράφονται και περιορίζονται από τη νομοθεσία, όπως για παράδειγμα η φέτα, το προϊόν μειωμένων λιπαρών δε μπορεί να ονομαστεί πλέον φέτα, αλλά λευκό τυρί άλμης.

Ανάλογη περίπτωση είναι και το βούτυρο, το οποίο δεν μπορεί να διατεθεί ως light, διότι βάσει της νομοθεσίας πρέπει να έχει τουλάχιστον 80% λιπαρά.

Το λίπος στο γάλα αποτελείται από μια μεγάλη γκάμα λιπαρών οξέων, η σύνθεση των οποίων εξαρτάται από πολλούς παράγοντες όπως η ράτσα, η διατροφή, η εποχή κ.ά. Το 1/3 των λιπαρών οξέων που περιέχονται στο γάλα είναι μονοακόρεστα, ενώ έχει μικρή περιεκτικότητα σε πολυακόρεστα λιπαρά. Το μεγαλύτερο μέρος των λιπαρών οξέων που βρίσκονται στο γάλα είναι τα κορεσμένα που έχουν συνδεθεί με καρδιαγγειακές νόσους. Ωστόσο μελέτες έχουν αποδείξει ότι αυτό δεν ισχύει για όλα τα κορεσμένα λιπαρά του γάλακτος. Μάλιστα σε ορισμένα αποδίδεται μείωση της χοληστερόλης.

Με την αφαίρεση μέρους του λίπους από το γάλα, αφαιρούνται μαζί και τα μικροθρεπτικά συστατικά που υπάρχουν στη λιπαρή φάση του γάλακτος, δηλαδή η λιποδιαλυτή βιταμίνη Α και

απαραίτητα λιπαρά οξέα όπως το συζευγμένο λινολεϊκό οξύ.
Το αποβουτυρωμένο γάλα μπορεί να έχει λιγότερο λίπος, αλλά η περιεκτικότητά του όσον αφορά τις υπόλοιπες θρεπτικές ουσίες παραμένουν ίδιες. Είναι πηγή πρωτεϊνών υψηλής βιολογικής αξίας που ο οργανισμός δεν μπορεί να φτιάξει μόνος του. Διατηρεί τις βιταμίνες του συμπλέγματος Β (θειαμίνη, ριβοφλαβίνη και φυλλικό οξύ), καθώς και την βιταμίνη C, η περιεκτικότητα της οποίας εξαρτάται κυρίως από την διατροφή των ζώων. Παραμένει καλή πηγή ασβεστίου, φωσφόρου, ιωδίου, μαγνησίου, ψευδαργύρου και καλίου.

Οι ισχυρισμοί «Χαμηλά *Λιπαρά» ή «Χωρίς Λιπαρά», έχουν τελείως διαφορετικό νόημα. Η ένδειξη «Χαμηλά Λιπαρά» σε ένα προϊόν υποδηλώνει ότι το προϊόν δεν περιέχει περισσότερα από 3g λιπαρών ανά 100g για στερεές τροφές ή 1,5g λιπαρών ανά 100ml για υγρές τροφές (1,8g λιπαρών ανά 100ml για το ημιαποβουτυρωμένο γάλα). Ενώ για να δηλώσουμε πως ένα προϊόν είναι «Χωρίς Λιπαρά» θα πρέπει το προϊόν αυτό να μην περιέχει περισσότερα από 0,5g λιπαρών ανά* 100g ή 100ml.

Τα light γαλακτοκομικά στην πράξη.

Η αφαίρεση του λίπους επηρεάζει την όψη, την υφή, τη δομή και τη γεύση των γαλακτοκομικών προϊόντων με αποτέλεσμα να παίζει καθοριστικό ρόλο στη χρήση τους. Το λίπος βρίσκεται μέσα στο γάλα υπό μορφή μικρών σφαιριδίων, τα οποία στο νωπό γάλα έχουν την τάση να διαχωριστούν, ενώ σταθεροποιούνται με την ομογενοποίηση.
Το διάφανο σχεδόν χρώμα του γάλακτος μειωμένων λιπαρών οφείλεται στη μερική ή ολική απουσία των σφαιριδίων του λίπους. Για την παραγωγή σαντιγύ απαιτείται κρέμα γάλακτος με λιπαρά 35-40% προκειμένου να σχηματιστεί το «πλέγμα» μέσα στο οποίο θα εγκλωβιστεί ο αέρας. Όσο χτυπάμε την κρέμα γάλακτος, μικροσκοπικές φυσαλίδες αέρα εγκλωβίζονται μέσα στην υγρή φάση και η κρέμα γίνεται αφράτη. Όσο συνεχίζουμε να χτυπάμε τα σφαιρίδια του λίπους απογυμνώνονται από την εξωτερική προστατευτική μεμβράνη με αποτέλεσμα να ενώνονται μεταξύ τους και σταδιακά να σχηματίζουν προστατευτικές φυσαλίδες γύρω από μικροσκοπικούς θύλακες αέρα. Αυτό δε θα μπορούσε να επιτευχθεί με κρέμα μειωμένων λιπαρών.
Η παρουσία του λίπους συμβάλλει στη γεύση και το άρωμα των τροφίμων, κάνοντας τα πιο νόστιμα. Η πρώτη αίσθηση της γεύσης του λίπους είναι οσφρητική αντίληψη πτητικών, λιποδιαλυτών μορίων μέσω της μύτης, ενώ τα σφαιρίδια του λίπους γίνονται αντιληπτά μέσω της υφής. Σε πολλές συνταγές προστίθεται κρέμα γάλακτος ή τυρί, προκειμένου να προσδώσουν αυτά τα χαρακτηριστικά στο τελικό προϊόν. Ένα light γαλακτοκομικό, πιθανώς δε θα κάλυπτε αυτή την ανάγκη.
Κατά το λιώσιμο του τυριού υπό την επίδραση της θερμότητας το στερεό λίπος του γάλακτος αρχίζει να υγροποιείται, το τυρί γίνεται πιο μαλακό ενώ όσο συνεχίσουμε να το θερμαίνουμε οι δεσμοί μεταξύ των πρωτεϊνών σπάνε και το τυρί λιώνει. Στα light τυριά η σχέση πρωτεϊνών προς λιπαρά είναι μεγαλύτερη, με αποτέλεσμα η συμπεριφορά τους κατά τη θέρμανση να είναι διαφορετική.
Τα γαλακτοκομικά, ακόμη και με μειωμένα λιπαρά, παραμένουν τρόφιμα υψηλής βιολογικής αξίας, έχουν όμως διαφορετικά χαρακτηριστικά. Εφόσον εξυπηρετούν τον σκοπό τους κατά τη χρήση, μπορούν να αντικαταστήσουν τα πλήρους λίπους αντίστοιχα προϊόντα.

ΘΕΜΑ

Ψωμί και απόλαυση

Η ένωση της απόλαυσης και της υγείας κάθε μέρα

Συμβουλές και προτάσεις για τη σωστή αξιοποίησή τους από το τεχνικό τμήμα της Lesaffre

Τα τρόφιμα και η κατανάλωσή τους ενδιαφέρουν τους Επιστήμονες

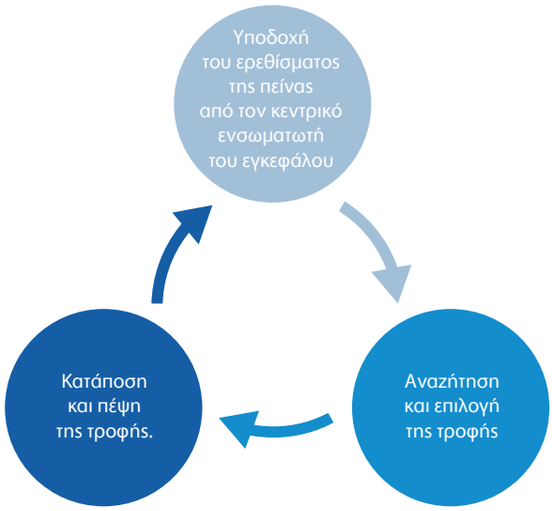
Οι παράγοντες που προκαλούν την πείνα, η μελέτη της ποσότητας, της φύσης των προϊόντων που τρώμε και τα κίνητρα των καταναλωτών (συνειδητά ή υποσυνείδητα) είναι θέματα τα οποία όλο και πιο συχνά γίνονται αντικείμενο σοβαρής μελέτης στο πεδίο των νευροεπιστημών. Οι μελέτες αυτές ελκύουν το ενδιαφέρον των επαγγελματιών από τον χώρο της βιομηχανίας. Κάποιες από αυτές τις εργασίες δημοσιεύονται στον τύπο αλλά συχνά επικεντρώνονται στην αναζήτηση του καταπληκτικού και του συναισθηματικού και παρουσιάζουν μεγάλη δυσκολία εκλαΐκευσης πιο σύνθετων φαινομένων.

«Αν είχαμε να συνοψίσουμε – χωρίς να υπεραπλουστεύσουμε – τους μηχανισμούς που μου φαίνονται οι πιο σημαντικοί, θα κρατούσα τρεις: τη διαδικασία της σίτισης, τον μηχανισμό του φόβου και τη διαδικασία της ανταμοιβής» λέει ο Στεφάν Λακρουά, ειδικός στη μελέτη της συμπεριφοράς των καταναλωτών ψωμιού στη Γαλλία.

Πριν από όλα, είναι σημαντικό να θυμόμαστε ότι ο εγκέφαλός μας αποτελείται από δύο πλευρές οι οποίες μπορούν να δημιουργήσουν δύο διαφορετικές «δραστηριότητες»: μια λογική και μια συναισθηματική πλευρά, η πρώτη προερχόμενη από τον γνωστικό εγκέφαλο (λογική, ορθολογισμός) και η δεύτερη από τον συναισθηματικό εγκέφαλο, το ασυνείδητο.

Κατανοώντας καλύτερα τη διαδικασία σίτισης

Η διαδικασία σίτισης μπορεί να παρουσιαστεί σαν διαδοχή τριών σταδίων (εικόνα 1):



Αυτές οι λειτουργίες ενεργοποιούν και τις δύο λογικές και κυρίως τις συναισθηματικές επιλογές που πρέπει να γίνουν. Ο Αμερικάνος καθηγητής, Brian Wansink, μας εξηγεί ότι ο άνθρωπος παίρνει περίπου 20.000 αποφάσεις κάθε μέρα. Οι 200 σχετίζονται με τη διατροφή του. (Τι – πότε – πως – πόσο) και περίπου μόνο 15 γίνονται συνειδητά ώστε να μπορούμε να τις θυμόμαστε στη συνέχεια.

Παράγοντες διάκρισης και καθορισμού θα επηρεάσουν λοιπόν τη συμπεριφορά μας και ένα καθόλου αμελητέο μέρος από αυτούς υπαγορεύονται από την παιδική μας ηλικία, εν αγνοία μας. Αυτοί οι παράγοντες θα σφυρηλατήσουν ειδικότερα τι θεωρούμε ως «καλό», «ουδέτερο» ή «κακό» – όχι μόνο για τη γεύση αλλά και για την υγεία και την ευεξία μας.

Ακόμα και ψεύτικα μηνύματα μπορούν να γίνουν «αλήθειες»

Η ανατροφή, οι οικογενειακές και σχολικές συνήθειες, τα μέσα ενημέρωσης, θα μας σφυρηλατήσουν αυτές τις αναφορές. Για ορισμένες χώρες και ανάλογα με τις εποχές, το ψωμί μπορεί να θεωρηθεί σαν υγιεινή τροφή (υψηλή αίσθηση κορεσμού, μικρή περιεκτικότητα σε λιπαρά, πλούσιο σε φυτικές ίνες). Για άλλες, είναι η τροφή που πρέπει να αποφεύγεται με κάθε κόστος: φορέας αλλεργιογόνων (όπως η γλουτένη), βάση για σακχαρώδη προϊόντα (μαρμελάδα, σοκολάτα) ή λιπαρά προϊόντα (βούτυρο).

Όσο πιο νέο είναι το άτομο που λαμβάνει το μήνυμα, τόσο πιο ισχυρή θα είναι η πίστη του σε αυτό. Αρκετές από αυτές τις κριτικές για το ψωμί είναι αβάσιμες (π.χ. μη ισορροπημένο προϊόν) ή αφορούν μόνο πολύ συγκεκριμένα κομμάτια του πληθυσμού (π.χ. όσοι πάσχουν από κοιλιοκάκη). Συχνά, το σύνολο των ψωμιών συγκρίνεται με ορισμένα πιο πλούσια (π.χ. ότι η λευκή μπαγκέτα είναι πλούσια σε ζάχαρη και λιπαρά). Ωστόσο, αν και είναι λανθασμένες, αυτές οι δηλώσεις επιδρούν στην κοινή γνώμη και επηρεάζουν τις επιλογές της.

Ο φόβος είναι συναίσθημα που μπορεί να επηρεάσει τις διατροφικές επιλογές μας.

Μια δεύτερη σχετιζόμενη με την νευροεπιστήμη προσέγγιση είναι ο «κύκλος του φόβου» και η επίδρασή του στη διατροφή. Ο φόβος είναι συναίσθημα το οποίο συνίσταται στην προβολή ενός κινδύνου ή μιας απειλής στο μέλλον, την οποία πιθανώς δεν μπορούμε να αντιμετωπίσουμε ή την αντιμετωπίζουμε υποφέροντας.

Ο κίνδυνος ή η απειλή μπορεί να προέρχονται από προσωπική εμπειρία ή από πράγματα που μας έχουν μεταφέρει (και αυτά βασίζονται στη φαντασία ή στην αληθινή ζωή – και γίνονται αντιληπτά με πιστότητα ή διογκώνονται, άλλοτε περισσότερο άλλοτε λιγότερο). Ο φόβος είναι χρήσιμος στον άνθρωπο και στα ζώα. Οδηγεί στην προσοχή και στο να μαθαίνουμε πώς να αποφεύγουμε τον κίνδυνο. Σχηματικά, αναστέλλει τη σκέψη για να επικεντρωθεί σε ζωτικά αντανακλαστικά που καταλήγουν σε δύο βασικές αντιδράσεις: τη φυγή ή την πάλη.

Από την άλλη μεριά, μπορεί να είναι αρνητικός σε κάποιες περιπτώσεις καθώς δημιουργεί άτυπες ή δυσανάλογες συμπεριφορές, ατομικά ή συλλογικά (ίλιγγος, απώλεια συνείδησης, παράλυση σαν έναν έντρομο σκαντζόχοιρο στη μέση του δρόμου, κίνηση πλήθους, πανικός).

Ο έλεγχος αυτού του φόβου περνάει από πολλούς δρόμους: η συνειδητοποίηση αυτών των ατομικών η συλλογικών πηγών προκειμένου να αντιμετωπισθεί ο υποτιθέμενος κίνδυνος. Η μάθηση για αποφυγή των κινδύνων ή η απόκτηση αντανακλαστικών ώστε να περάσουμε ξανά στη φάση του λογικού χωρίς την παράλυση του συναισθηματικού.

Κατανοώντας τον φόβο, τον ελέγχουμε καλύτερα

Η κατανόηση του κύκλου του φόβου μπορεί να μας επιτρέψει να αντιληφθούμε καλύτερα την αίσθηση και ιδίως τους φόβους του καταναλωτή που σχετίζονται γενικά με τα τρόφιμα και ιδιαίτερα σε σχέση με το ψωμί. Αυτός ο φόβος ενισχύεται από τις παρακάτω ιδιαιτερότητες:

- Το ψωμί καταπίνεται και κατά συνέπεια θεωρείται από τον καταναλωτή ότι έχει άμεση και ισχυρή επίδραση στην ευεξία του ή στην υγεία του → υψηλό επίπεδο αίσθησης.
- Η απόσταση μεταξύ του τόπου παραγωγής και του τόπου κατανάλωσης ευνοεί την αμφιβολία (το ψωμί που φτιάχνεται στο σπίτι είναι «σίγουρο». Το ψωμί που φτιάχνεται από τον αρτοποιό της γωνιάς που γνωρίζουμε καλά και που προέρχεται από την κοινότητά μας είναι «ελεγχόμενο». Το ψωμί που φτιάχνεται έξω από το χωριό ή και ακόμα εκτός της χώρας, από αγνώστους, είναι «αμφίβολο») → όσο πιο μακριά «μορφοποιείται» και παράγεται το ψωμί, τόσο μεγαλύτερη είναι εκ των προτέρων η υποψία.
- Οι απαιτήσεις που σχετίζονται με τη διατήρηση (προϊόντα μέσης διατήρησης, κατάψυξης), την ευκολία στη χρήση (συσκευασμένα προϊόντα, προϊόντα σε φέτες), τη διαθεσιμότητα/προμήθεια (κατεψυγμένα προϊόντα με διόγκωση κατά τη διάρκεια του ψησίματος, προ ψημένα) δίνουν μια «μη φυσική» εικόνα του ψωμιού, η οποία, κάποιες φορές, ενισχύεται από ορισμέ-

νες υποχρεωτικές επισημάνσεις. Για παράδειγμα, ο καταναλωτής θα αγοράσει ένα φρουτοχυμό εμπλουτισμένο με βιταμίνη C αλλά θα θεωρήσει ακριβώς το ίδιο συστατικό σαν ύποπτο πρόσθετο μέσα στο ψωμί του (σήμανση στη συσκευασία του ψωμιού: παράγοντας οξείδωσης: βιταμίνη C).

• Οι επιπτώσεις της μόδας και τα ισοδύναμά της στο marketing: Ένα ψωμί το οποίο είναι εμπλουτισμένο με Χ ή Υ μπορεί για ορισμένους καταναλωτές να υπονοεί ότι το λευκό ψωμί είναι ελλιπές σε Χ ή Υ ενώ ο στόχος είναι να χρησιμοποιηθεί το προϊόν ψωμί σαν φορέας πρόσληψης βιταμινών και ιχνοστοιχείων τα οποία δεν επεμβαίνουν σαν διορθωτές του ψωμιού. Επίσης, πολλοί φόβοι σχετικοί με το ψωμί μεταδίδονται χωρίς πραγματικά κίνητρα ή ενισχύονται χωρίς αιτιολόγηση. Πόσοι από εμάς έχουν αρρωστήσει εξαιτίας του ψωμιού; Πόσοι από εμάς έχουν δυσανεξία στη γλουτένη; Μπορούμε να αναρωτηθούμε αν ορισμένοι φόβοι προέρχονται ή ενισχύονται από παράγοντες που έχουν κάποιο συμφέρον: επιστήμονες που αναζητούν τη δημοσιότητα; Εργαστήρια με σκοπό να προσφέρουν τις υπηρεσίες τους; Τα ΜΜΕ να πουλήσουν έντυπα; Εργοστασιάρχες οι οποίοι επιθυμούν να προσφέρουν εναλλακτικές λύσεις (προϊόντα «με λιγότερα», «εμπλουτισμένα σε», «χωρίς Χ ή Ψ»); → Παίζοντας με τους φόβους των καταναλωτών, κάποιοι επωφελούνται. Εδώ έχουμε να κάνουμε με το φαινόμενο του πυρομανούς πυροσβέστη.

Εκτός από τα προαναφερθέντα φαινόμενα, το ψωμί δεν έχει λόγο να ενταχθεί στον κύκλο του φόβου: είναι αρχέγονο προϊόν με χαμηλό ρίσκο. Είναι σημαντικό να βάλουμε τα πράγματα στη θέση τους και στο πλαίσιό τους για να λειτουργούμε λογικά και όχι συναισθηματικά.

Το ψωμί, είναι εθισμός;

Το τελευταίο σημείο που θα θίξουμε είναι εκείνο του «κύκλου της ανταμοιβής» ο οποίος είναι ζωτικής σημασίας στην επιλογή των τροφίμων αλλά και στην συμπεριφορά των έμβιων όντων στα οποία περιλαμβάνονται και οι άνθρωποι). Αυτός ο κύκλος βασίζεται σε έναν ρυθμό με τρεις χρόνους:

Επιθυμία → Δράση → Ικανοποίηση.

Η πτώση του ποσοστού της γλυκόζης στο αίμα δημιουργεί το αίσθημα της πείνας που είναι μια μορφή επιθυμίας. Η κατάποση τροφής θα σταματήσει αυτό το ερέθισμα δημιουργώντας έτσι την ανακοπή αυτής της «έλλειψης» αντικαθιστώντας το αίσθημα της «πείνας» με το αίσθημα της ευχαρίστησης. Εάν αυτός ο κύκλος, που επαναλαμβάνεται κάθε μέρα στη διάρκεια της ζωής, είναι απαραίτητος και φυσικός, μπορεί να γίνει φαύλος όταν ο καταναλωτής ανακαλύπτει (συχνά εν αγνοία του) ότι η ζάχαρη θα του δημιουργήσει ένα αίσθημα ευχαρίστησης σχεδόν άμεσο και συχνά πιο έντονο από ότι άλλες τροφές. Από την άλλη πλευρά, φαινόμενα εθισμού μπορούν να δημιουργήσουν την ανάγκη αυξανόμενης κατανάλωσης προκειμένου να ξαναβρεθούν αντίστοιχα επίπεδα ευχαρίστησης. Έτσι, εισερχόμαστε σε έναν φαύλο κύκλο που μπορεί να εμφανιστεί από πολύ μικρή ηλικία όπου τα παιδιά «σχηματοποιούνται» και δημιουργούν οργανοληπτική ταυτότητα η οποία θα τα ακολουθεί μία ζωή και θα τα οδηγεί σε επαναλαμβανόμενη κατανάλωση συγκεκριμένων προϊόντων (ανθρακούχα αναψυκτικά με υψηλά ποσοστά ζάχαρης, αλείμματα σοκολάτας κα).

Δεν είναι όλα τα ψωμιά ίδια

Ορισμένα προϊόντα αρτοποίησης/βιεννουαζερί μπορούν να συμβάλλουν σε αυτό τον κύκλο της επιβράβευσης, ειδικά αυτά που έχουν υψηλή περιεκτικότητα σε ζάχαρη (ένταση) και λιπαρά (γεύση), τα σνακ (που καταναλώνονται επιπλέον και όχι σε αντικατάσταση των γευμάτων).

Μηχανισμοί που δεν μεταβάλλονται αλλά που μπορούμε να τους επηρεάσουμε σε μεγάλο βαθμό

Ορισμένοι πελάτες μας ρωτούν αν αυτοί οι σχηματισμοί μπορούν να τροποποιηθούν (διαδικασία πρόσληψης τροφής, μηχανισμός του φόβου, κύκλος της επιβράβευσης): Η απάντηση είναι όχι, διότι όπως η λειτουργία των εντέρων έτσι και αυτές οι διαδικασίες και τα αποτελέσματά τους είναι σχεδόν αμετάβλητα. Ωστόσο, είναι δυνατόν να μεταβάλλουμε τα ερεθίσματα και τις αναφορές τους: ένα διατροφικό σκάνδαλο ή μια νέα επιστημονική πληροφορία μπορεί να σημαδέψει τις συνειδήσεις για χρόνια, ακόμη και δεκαετίες, και σε μια πολύ πιο εκτεταμένη περίμετρο από εκείνη στην οποία έχει κυκλοφορήσει ένα συγκεκριμένο προϊόν.

Οι ειδικοί του marketing έχουν κατανοήσει αυτή την αρχή και δεν είναι τυχαίο που οι έρευνες αυτές που αφορούν τα κίνητρα για την επιλογή των τροφίμων και την κατανάλωσή τους, τους ενδιαφέρουν σε μέγιστο βαθμό.

Συμπέρασμα

Τα τρόφιμα και ο τρόπος κατανάλωσής τους έχουν γίνει αντικείμενο ενδιαφέροντος για τους επιστήμονες. Εάν θελήσουμε να συνοψίσουμε τους μηχανισμούς που μου φαίνονται οι πιο σημαντικοί, θα διαλέγαμε τη διαδικασία της διατροφής, τον μηχανισμό του φόβου και τον κύκλο της επιβράβευσης. Κατανοώντας αυτούς τους παράγοντες, είναι δυνατόν να παρακάμψουμε πολλές από τις αποδεκτές ιδέες για το ψωμί.

Οι παγίδες των light προϊόντων

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

Τις τελευταίες δεκαετίες τα light προϊόντα έχουν κυριολεκτικά παρεισφρήσει στην ζωή μας. Αυξάνεται συνεχώς ο αριθμός των τροφίμων στα οποία χρησιμοποιούνται διατροφικοί ισχυρισμοί της μορφής «light ή ελαφρύ», «χαμηλής ενεργειακής αξίας», «μειωμένης ενεργειακής αξίας», «χαμηλό σε λιπαρά», «χαμηλό σε σάκχαρα» κ.α. Τι ισχύει όμως με όλους αυτούς τους ισχυρισμούς; Τα Light τρόφιμα είναι ίδια με τα χαμηλής ενεργειακής αξίας; Το ότι ένα τρόφιμο είναι light σημαίνει ότι δε δίνει θερμίδες ή δεν περιέχει λιπαρά; Αν όντως ένα Light τρόφιμο δεν αυξάνει το βάρος, τότε γιατί τα συγκεκριμένα τρόφιμα δεν έχουν καταφέρει να αντιμετωπίσουν το φαινόμενο της παχυσαρκίας;

Photo by http://wallpaperus.org

Σε αυτό το σημείο θα βοηθηθούμε εάν δούμε μερικούς διατροφικούς ισχυρισμούς όπως αναγράφονται από τον ΕΦΕΤ.

Χαμηλή ενεργειακή αξία	Το προϊόν δεν περιέχει περισσότερες από: 40 kcal (170 kJ)/100 g για στερεές τροφές 20 kcal (80 kJ)/100 ml για υγρές τροφές Για τα επιτραπέζια γλυκαντικά, ισχύει το όριο των 4 kcal (17 kJ)/μερίδα, με ισοδύναμες γλυκαντικές ιδιότητες 6g καλαμοσακχάρου (περίπου 1κγ καλαμοσακχάρου)
Μειωμένη ενεργειακή αξία	Η ενεργειακή αξία έχει μειωθεί κατά 30 % τουλάχιστον, με ένδειξη του ή των χαρακτηριστικών που μειώνουν τη συνολική ενεργειακή αξία του τροφίμου.
Χωρίς ενεργειακή αξία	Το προϊόν δεν περιέχει περισσότερες από 4 kcal (17 kJ)/100 ml. Για τα επιτραπέζια γλυκαντικά, ισχύει το όριο των 0,4 kcal (1,7 kJ)/μερίδα, με ισοδύναμες γλυκαντικές ιδιότητες 6g καλαμοσακχάρου (περίπου 1 κουταλάκι του γλυκού καλαμοσάκχαρου).
Χαμηλά λιπαρά	Το προϊόν δεν περιέχει περισσότερα από: 3 g λιπαρών ανά 100 g για στερεές τροφές ή 1,5g λιπαρών ανά 100 ml για υγρές τροφές (1,8g λιπαρών ανά 100 ml για το ημιαποβουτυρωμένο γάλα)
Χωρίς λιπαρά	Το προϊόν δεν περιέχει περισσότερα από 0,5 g λιπαρών ανά 100 g ή 100 ml. Ωστόσο, απαγορεύονται οι ισχυρισμοί που εκφράζονται ως «Χ % χωρίς λιπαρά».
Χαμηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα	Το προϊόν δεν περιέχει περισσότερα από: 5 g σακχάρων ανά 100 g για στερεές τροφές ή 2,5 g σακχάρων ανά 100 ml για υγρές τροφές
Χωρίς σάκχαρα	Το προϊόν δεν περιέχει περισσότερα από 0,5 g σακχάρων ανά 100 g ή 100 ml.
Χωρίς πρόσθετα σάκχαρα	Το προϊόν δεν περιέχει πρόσθετους μονοσακχαρίτες ή δισακχαρίτες ή άλλο τρόφιμο που χρησιμοποιείται για τις γλυκαντικές του ιδιότητες. Εάν υπάρχουν φυσικά σάκχαρα στο τρόφιμο, η επισήμανση θα πρέπει να φέρει και την ακόλουθη ένδειξη: "ΠΕΡΙΕΧΕΙ ΦΥΣΙΚΑ ΣΑΚΧΑΡΑ".
Χαμηλή περιεκτικότητα σε νάτριο/ αλάτι	Το προϊόν δεν περιέχει περισσότερα από 0,12 g νατρίου ή ισοδύναμη ποσότητα αλατιού, ανά 100 g ή ανά 100 ml. Για τα νερά, πλην των φυσικών μεταλλικών νερών που υπάγονται στο πεδίο εφαρμογής της οδηγίας 80/777/ΕΟΚ, η τιμή αυτή δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 2 mg νατρίου ανά 100 ml.
Μειωμένη περιεκτικότητα (ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΤΗΣ ΘΡΕΠΤΙΚΗΣ ΟΥΣΙΑΣ)	Η περιεκτικότητα έχει μειωθεί τουλάχιστον κατά 30 % σε σύγκριση με παρόμοιο προϊόν, εκτός από την περίπτωση ιχνοστοιχείων όπου επιτρέπεται διαφορά της τάξης του 10 % ως προς τις τιμές αναφοράς που ορίζονται με την οδηγία 90/496/ΕΟΚ και του νατρίου ή της ισοδύναμης τιμής νατρίου, όπου επιτρέπεται διαφορά της τάξης του 25%.
Μειωμένων θερμίδων (light/lite)	Πρέπει να πληρεί τις ίδιες προϋποθέσεις με αυτές που καθορίζονται για τον όρο «μειωμένο». Ο ισχυρισμός πρέπει επίσης να συνοδεύεται από ένδειξη του ή των χαρακτηριστικών που καθιστούν το προϊόν «light» ή «lite».

Οι ορισμοί με κόκκινο και ιδιαίτερα οι δύο τελευταίοι, εξηγούν ότι ένα τρόφιμο θεωρείται Light όταν η ενέργεια ή κάποιο συστατικό του έχει μειωθεί κατά 30%. Αυτό δε σημαίνει ότι φτάνει απαραίτητα στο μηδέν, αλλά ότι έχει απλά μειωθεί. Στα Light προϊόντα είναι σημαντικό να αναγράφεται το συστατικό το οποίο μειώθηκε: λίπος, σάκχαρα, αλάτι κλπ.

Είναι σημαντικό οι καταναλωτές να εξοικειωθούν με την ανάγνωση των ετικετών των προϊόντων ώστε να είναι σε θέση να γνωρίζουν τι περιέχει το τρόφιμο που αγοράζουν. Για παράδειγμα, όταν σε ένα τρόφιμο αναγράφεται ότι είναι μειωμένο σε λίπος θα πρέπει να ελέγχεται η ποσότητα των σακχάρων, του αλατιού αλλά και των συνολικών θερμίδων που μπορεί να δίνει αυτό το τρόφιμο.

Τι συμβαίνει με τα υποκατάστατα των σακχάρων και του λίπους; Πρέπει να αναφερθεί ότι όταν αναγράφονται σε ετικέτες οι λέξεις: ιμβερτοσάκχαρο, μολάσσες ή μελάσσες, μερικώς υδρολυμένο άμυλο, φρουκτόζη, σιρόπι φρουκτόζης, γλυκόζη, σιρόπι γλυκόζης, δεξτρόζη, μαλτόζη και οποιαδήποτε άλλη λέξη με κατάληξη –όζη, αμέσως πρέπει να γίνεται αντιληπτό ότι το τρόφιμο περιέχει απλά σάκχαρα. Από τα υποκατάστατα της ζάχαρης αποφεύγουμε την φρουκτόζη η οποία ανεβάζει τα τριγλυκερίδια. Συστήνεται η φρουκτόζη που υπάρχει φυσικά στα τρόφιμα. Εάν δεν υπάρχει πρόβλημα διαβήτη προτείνονται φυσικά υποκατάστατα ζάχαρης όπως το μέλι και το πετιμέζι, ενώ σε πρόβλημα διαβήτη συστήνεται η στέβια. Πρέπει να αναφερθεί ότι αυτήν την περίοδο η ασπαρτάμη και η σακχαρίνη έχουν απενεχοποιηθεί. Μόνο για τα κυκλαμικά συνεχίζουν να υπάρχουν ενδοιασμοί.

Όσον αφορά τις περιπτώσεις υποκατάστασης του λίπους, οι τέσσερις μεγάλες κατηγορίες αντικαταστατών του, περιλαμβάνουν αυτούς που βασίζονται: α) στους υδατάνθρακες, β) στις πρωτεΐνες, γ) στο λίπος και δ) σε συνδυασμό λιπών. Από αυτά, έχουν αναφερθεί παρενέργειες κυρίως για την Olestra. Σε γενικές γραμμές, επειδή οι αντικαταστάτες του λίπους μπορεί να προσδίδουν θερμίδες, οι βιομηχανίες τροφίμων χρησιμοποιώντας αυτά τα προϊόντα πρέπει να βεβαιώνονται ότι το τελικό τρόφιμο όχι μόνο είναι χαμηλό σε λίπος αλλά και σε θερμίδες. Επίσης, είναι καλό σε αυτό το σημείο να αναφερθούν και οι περιπτώσεις των αλλαντικών χαμηλών σε λιπαρά. Το γεγονός ότι έχει μειωθεί το λίπος δε σημαίνει ότι έχει μειωθεί το αλάτι ή η πληθώρα των συντηρητικών που βρίσκονται μέσα στο τρόφιμο. Οπότε, αλλαντικό χαμηλό σε λιπαρά δε σημαίνει ότι μπορεί να καταναλωθεί σε ποσότητες χωρίς αναστολές, αλλά αντιθέτως καταναλώνεται με την ίδια φειδώ όπως και η αρχική του μορφή. Ένα άλλο σημαντικό θέμα συζήτησης για τα χαμηλού λίπους τρόφιμα είναι κατά πόσο συνεχίζουν να είναι θρεπτικά συγκριτικά με το αρχικό τρόφιμο. Η αλήθεια είναι ότι λόγω της απομάκρυνσης του λίπους μειώνεται η ποσότητα κάποιων θρεπτικών συστατικών, όπως η Βιταμίνη D, κάτι που πλέον η βιομηχανία φροντίζει να αποκαθιστά.

Τελικά βοηθάνε στην αντιμετώπιση της παχυσαρκίας;

Είναι αρκετά οξύμωρο το γεγονός ότι ενώ έχει αυξηθεί η κατανάλωση των light προϊόντων τα ποσοστά της παχυσαρκίας δεν πέφτουν αλλά ανεβαίνουν. Αυτό συμβαίνει εξαιτίας της ψευδαίσθησης που έχουν οι καταναλωτές ότι τα Light προϊόντα δεν παχαίνουν. Στην περίπτωση που υπερκαταναλωθούν σε ποσότητα, τότε τα αποτελέσματα είναι αρκετά διαφορετικά. Αξίζει πάντως να αναφερθεί ότι τα light τρόφιμα έχουν εξυπηρετήσει κατηγορίες ασθενών όπως οι διαβητικοί, οι υπερτασικοί και τα άτομα με αυξημένα λιπίδια εξαιτίας του γεγονότος ότι η διατροφή τους έγινε ξανά πιο πλούσια και γευστική.

Συμπερασματικά, τα light τρόφιμα παρασκευάσθηκαν για τη διατροφική αντιμετώπιση διαφόρων ασθενειών και της παχυσαρκίας. Η ισορροπημένη κατανάλωσή τους μπορεί να αποβεί χρήσιμη και ευεργετική. Η υπερκατανάλωσή τους από την άλλη, μπορεί να οδηγήσει σε μη επιθυμητά αποτελέσματα.

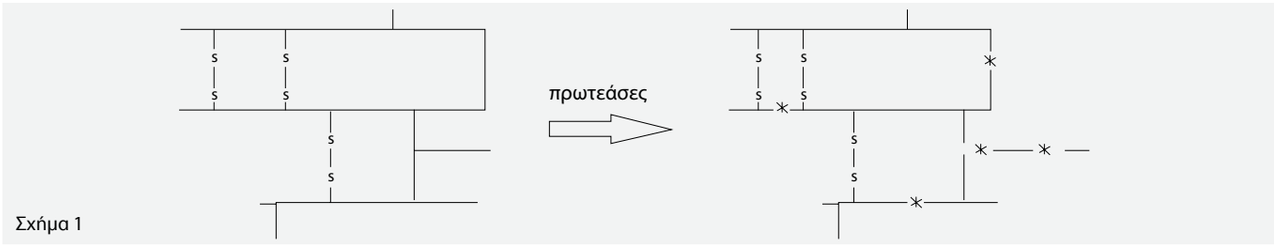
ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.

1. Ισχυρισμοί Διατροφή και Υγεία, Κείμενο κατευθυντήριων γραμμών για την εφαρμογή του κανονισμού 1924 / 2006
2. http://www.efet.gr/portal/page/portal/efetnew/enterprises/enterprises_info

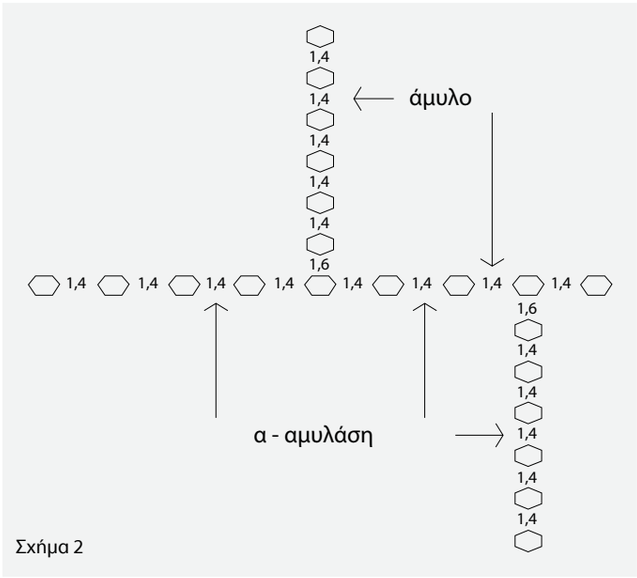
Τεχνολογία Αργής Ωρίμανσης

Ευαγγελία Κουντούρη {Τεχνολόγος Τροφίμων}

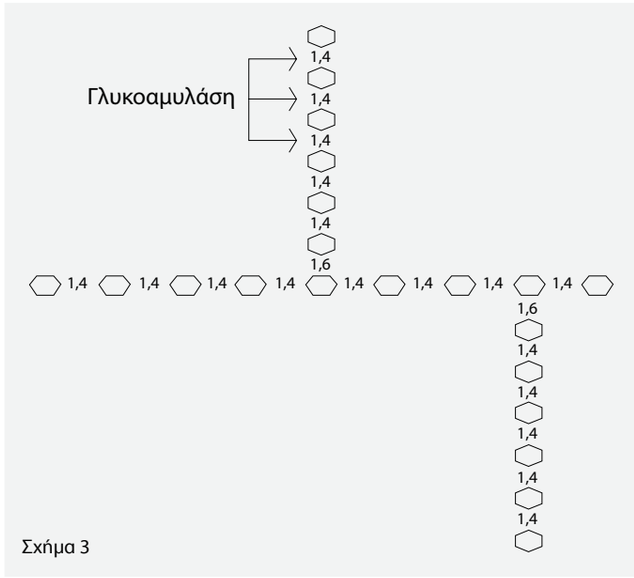
Οι παράγοντες που διαμορφώνουν την ποιότητα του ψωμιού και των διαφόρων αρτοσκευασμάτων είναι η ποιότητα των αλεύρων που χρησιμοποιούνται και οι τεχνικές αρτοποίησης που επιλέγονται. Ένα αλεύρι θεωρείται καλής ποιότητας όταν περιέχει υψηλά ποσοστά πρωτεϊνών, έχει περίπου 9% (ή 33 Fu-farrand units) μηχανικώς τραυματισμένους αμυλόκοκκους, είναι βελτιωμένο με ένζυμα (όπως για παράδειγμα βακτηριακές αμυλάσες, ξυλανάσες, λιπάσες, γλυκοζιδάσες και άλλα). Προέρχεται από καλή ποικιλία σταριού που δεν έχει υποβαθμιστεί από καιρικές συνθήκες ή κακές συνθήκες αποθήκευσης και τέλος έχει προέλθει από σωστή επεξεργασία (άλεση) που έχει γίνει σε καλές και σύγχρονες μηχανολογικές εγκαταστάσεις.



Σχήμα 1



Σχήμα 2



Σχήμα 3

Όλα τα παραπάνω μας διασφαλίζουν ότι το αλεύρι που θα χρησιμοποιηθεί είναι το κατάλληλο. Όσον αφορά τις τεχνικές αρτοποίησης, μπορούμε να τις διακρίνουμε σε δύο βασικές κατηγορίες:

1. Την ταχεία αρτοποίηση, που βασίζεται στη γρήγορη ωρίμανση χρησιμοποιώντας υψηλά ποσοστά μαγιάς (2-5%), χωρίς να αποκλείεται η ταυτόχρονη προσθήκη προζυμιών. Με αυτήν την τεχνική τα συστατικά αναμιγνύονται (ζυμώνονται) και στη συνέχεια με μικρή ξεκούραση (20-60 min), πλάθονται μπαίνουν στη στόφα, που παραμένουν 30 – 40 λεπτά και έπειτα ψήνονται.

2. Την βραδεία αρτοποίηση, που βασίζεται στην αργή ωρίμανση χρησιμοποιώντας πολύ μικρό ποσοστό μαγιάς (0,2-0,6%), με ή χωρίς προσθήκη προζυμιών (5-30%). Με αυτήν την τεχνική τα συστατικά αναμιγνύονται (ζυμώνονται) και στη συνέχεια τα ζυμάρια που προκύπτουν οδηγούνται σε ειδικές εγκαταστάσεις που λέγονται ψυγεία-στόφες. Τα ζυμάρια μπορεί να τοποθετηθούν σε ειδικά δοχεία, πλαστικά με σκέπασμα και αφήνονται να φουσκώσουν (6 -18 ώρες) σε συγκεκριμένες συνθήκες υγρασίας και θερμοκρασίας. Έχουμε την εναλλακτική δυνατότητα τα ζυμάρια που θα προκύψουν από την ανάμειξη, να οδηγηθούν σε πολύ μικρή ξεκούραση (20-30 λεπτών) και κατευθείαν να κοπούν, να σχηματοποιηθούν (πλασθούν) και να τοποθετηθούν σε καρότσια με λαμαρίνες ή ειδικές φόρμες και μετά να αποθηκευτούν για (6-18 ώρες) σε ψυγεία-στόφες. Αυτή η τεχνική είναι γνωστή ως αργή ή διακεκομμένη ωρίμανση (interrupted fermentation) και έχει τις ρίζες της στη Γαλλική σχολή αρτοποίησης, (όλοι γνωρίζουμε τη γαλλική μπαγκέτα αργής ωρίμανσης). Κατά τη διάρκεια της αργής ωρίμανσης εξελίσσονται πολλές φυσικές, χημικές, ενζυμικές δραστηριότητες και μεταβολές στο ζυμάρι, που είναι υπεύθυνες για την τελική διαμόρφωση της ποιότητας των ψημένων αρτοσκευασμάτων. Στη συνέχεια θα προσπαθήσουμε να αναπτύξουμε συνοπτικά τον μηχανισμό που λαμβάνει χώρα μέσα στο ζυμάρι κατά τη διάρκεια της αργής ωρίμανσης.

Μηχανισμός ανάπτυξης δράσεων κατά την Αργή Ωρίμανση

Τα υδατοδιαλυτά συστατικά του ζυμαριού, ανάμεσα στα οποία περιλαμβάνονται και ορισμένες πρωτεΐνες (π.χ. γλουτενίνη, γλοβουλίνες κλπ) διαλύονται στην υδάτικη φάση.

Τα μόρια της πρωτεΐνης (γλουτενίνη) ενυδατώνονται, αρχίζουν να διογκώνονται και να ξεδιπλώνονται, εκθέτοντας ολοένα και περισσότερες ελεύθερες σουλφυδρυλικές ομάδες. Η παρουσία ενζύμων όπως:

• **Οι πρωτεάσες** (σχήμα 1), που βρίσκονται φυσικά στο αλεύρι ή έχουν επιπροσθέτως μπει για την βελτίωση του, αναβαθμίζουν την διεργασία αυτή λόγω του μεγάλου χρόνου που διαρκεί η ωρίμανση με αποτέλεσμα τη συνεχή και επί μακρώ ενίσχυση της παράλληλης διάταξης των μορίων των ξετυλιγμένων πολυπεπτιδικών αλυσίδων γλουτενίνης. Με τον τρόπο αυτό αυξάνεται η δυνατότητα συνένωσής τους, ώστε να ισχυροποιηθεί περαιτέρω το πλέγμα της γλουτένης που διαμορφώθηκε κατά την ανάμειξη στο ζυμωτήριο (ζύμωμα).

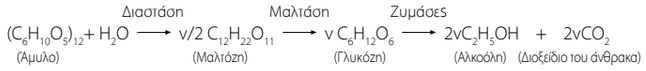
Μέσα σε αυτό το πλέγμα εγκλωβίζονται και άλλες μονομοριακές πρωτεΐνες (γλοιαδίνες) και καθίσταται πιο ανθεκτικό ώστε να κρατήσει τα αρτοποιητικά αέρια που θα παραχθούν.

Ο αυξημένος χρόνος ωρίμανσης (8-18 ώρες) δίνει καταπληκτικά ρεολογικά και φυσικοχημικά χαρακτηριστικά στο ζυμάρι. Επιπλέον και κάποια άλλα ένζυμα βρίσκονται φυσικά ή μπαίνουν για βελτίωση της ποιότητας του αλεύρου, όπως:

• **Οι αμυλάσες** υδρολύουν τους α (1,4) γλυκοζιτικούς δεσμούς της αμυλόζης και της αμυλοπηκτίνης (είναι τμήματα του αμύλου) με αποτέλεσμα τη διάσπασή τους με ταυτόχρονη παραγωγή δεξτρινών (σε αυτές οφείλεται ο ελκυστικός ροδοκόκκινος χρωματισμός της κόρας) και μορίων μαλτόζης ή γλυκόζης (σχήμα 2).

• **Οι γλυκοαμυλάσες** οι οποίες υδρολύουν τους α-D γλυκοζιτικούς δεσμούς ή τους 1,6 α-D γλυκοζιτικούς δεσμούς της αμυλόζης ή της αμυλοπηκτίνης προς παραγωγή β-D γλυκόζης (σχήμα 3).

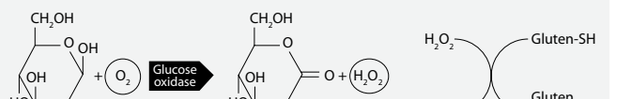
• Οι οξειδάσες γλυκόζης οι οποίες οξειδώνουν την β-D γλυκόζη προς γλυκονικό οξύ και υπεροξείδιο του υδρογόνου.
Στη συνέχεια το υπεροξείδιο του υδρογόνου οξειδώνει τα group των σουλφυδριλικών ομάδων, των κυστεϊνικών αμινοξέων σχηματίζοντας περαιτέρω δισουλφιδικούς δεσμούς. Ουσιαστικά, οι οξειδάσες γλυκόζης συνεργούν με τις πρωτεάσες που προαναφέραμε (σχήμα 4).
Εκτός από τα ανωτέρω ένζυμα που περιγράψαμε τη δράση τους, υπάρχουν και άλλα όπως οι ξυλανάσες, οι τρανσγλουταμινάσες, οι λιπάσες και άλλα που δραστηριοποιούνται με παρόμοιο τρόπο. Συμπερασματικά λοιπόν καταλαβαίνουμε ότι τα ένζυμα που υπάρχουν φυσικά ή προστίθενται στο αλεύρι, κατά τη διάρκεια της αργής ωρίμανσης, κάνουν παράλληλες ή πολυσύνθετες λειτουργίες που αποσκοπούν στο να ενισχύσουν δομικά το πλέγμα της γλουτένης για να συγκρατήσει τα αρτοποιητικά αέρια που παράγονται και ταυτόχρονα να βοηθήσουν στην παραγωγή απλών ζυμώσιμων σακχάρων (γλυκόζη, φρουκτόζη, μαλτόζη και άλλα) διασπώντας τα τμήματα του αμύλου. Αυτά τα ζυμώσιμα σάκχαρα μαζί με σάκχαρα που περιέχονται φυσικά στο αλεύρι εντοπίζονται από μικροοργανισμούς όπως οι ζαχαρομύκητες (S. Cerevisiae) και οι λακτοβάκιλλοι (L Sanfranciscensis, L Brevis, L Plantarum, Delbrueckii και άλλα) όπου χρησιμεύουν ως τροφή τους ώστε να επιβιώσουν και να μπορέσουν να αναπαραχθούν. Οι ζαχαρομύκητες Serevisiae είναι στελέχη που περιέχονται στη μαγιά αρτοποιίας και οι λακτοβάκιλλοι περιέχονται στο νωπό προζύμι (καλλιέργεια). Οι ζαχαρομύκητες καταναλώνουν τα σάκχαρα (γλυκόζη, φρουκτόζη, μαλτόζη) και παράγουν αέρια ($C0_2$) και κάποιες άλλες ουσίες όπως αλκοόλη, οξικό οξύ, εστερικά συμπλέγματα και άλλα, οι οποίες προσδίδουν άρωμα και γεύση στα προϊόντα. Τα αέρια υπό μορφή φυσαλίδων δίνουν την επιθυμητή διόγκωση στα αρτοποιήματα. Επίσης, η μαγιά περιέχει και κάποια επιπλέον ένζυμα, όπως ζυμάσες και μαλτάσες, που αναπτύσουν συνεργαστική δράση μαζί με τα άλλα ένζυμα του ζυμαριού, διασπώντας το άμυλο πρώτα σε μαλτόζη και στη συνέχεια τη μαλτόζη σε γλυκόζη.



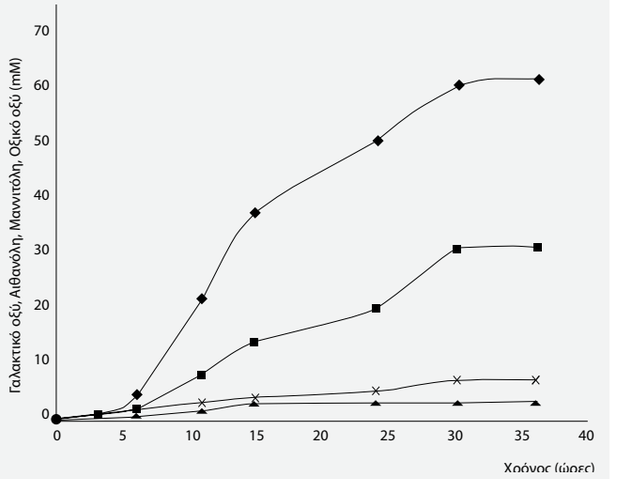
Οι λακτοβάκιλλοι είναι αρνητικά κατά Gram βακτήρια. Χρησιμοποιούν για την ανάπτυξή τους και αυτά τα απλά σάκχαρα του ζυμαριού (γλυκόζη, φρουκτόζη, μαλτόζη) και παράγουν γαλακτικό οξύ, οξικό οξύ, πτητικές αρωματικές ουσίες, αιθυλική αλκοόλη και διοξείδιο του άνθρακα, με αποτέλεσμα να χαμηλώνει το pH του ζυμαριού. Όλα αυτά μαζί συνεισφέρουν στο πλούσιο άρωμα, την ξινή χαρακτηριστική γεύση και στη διατήρηση της φρεσκότητάς του που όλοι έχουμε συναντήσει σε ψωμιά προζυμένια. Επίσης, τα αρτοποιητικά αέρια που και αυτοί παράγουν συνεισφέρουν στη διόγκωση των αρτοσκευασμάτων. Ο μεγάλος χρόνος ωρίμανσης βοηθά στο να γίνονται με αργό ρυθμό οι μεταβολικές δράσεις από τους λακτοβάκιλλους και να παίρνουμε στο μέγιστο βαθμό γαλακτικό οξύ και άλλες ενώσεις (σχήμα 5).

Πλεονεκτήματα της Αργής Ωρίμανσης σε σχέση με την Ταχεία Ωρίμανση

Η τεχνική της αργής ωρίμανσης για την παρασκευή ψωμιού και αρτοσκευασμάτων, επιδρά πολύ ε υεργετικά στα ρεολογικά χαρακτηριστικά του ζυμαριού και στα οργανοληπτικά και φυσικά χαρακτηριστικά των τελικών προϊόντων. Αυξάνει την ελαστικότητα και την εκτατικότητα του ζυμαριού και τα τελικά ζυμώμενα προϊόντα που παράγονται έχουν μοναδικό άρωμα, πολύ ευχάριστη ξινή γεύση, είναι περισσότερο έφυγρα (με περισσότερη υγρασία) και διατηρούν για μεγάλο χρονικό διάστημα τα χαρακτηριστικά τους (επιβράδυνση μπαγιατέματος). Η κόρα των αρτοσκευασμάτων έχει ελκυστικό έντονο χρωματισμό και τραγανότητα. Η ψίχα παρουσιάζει δομή «ψηφιδωτού» με διάσπαρτες τρύπες, στιλπνή υφή και ελαφρώς ζαχαρί χρώμα.
Τελειώνοντας, θα πρέπει να γίνει μνεία στην ευκολία παραγωγής πολλαπλών κωδικών (μεγάλη ποικιλία) οι οποίοι αφού ζυμωθούν τοποθετούνται σε ψυγεία στόφες μέχρι την επόμενη μέρα που θα ψηθούν. Η παρασκευή των πολλαπλών αυτών ζυμαριών μπορεί να γίνει μετά το πέρας της πρωινής εργασίας και αφού έχει περάσει ο χρόνος αιχμής ώστε να υπάρχει διευκόλυνση στους χρόνους παραγωγής. Με αυτόν τον τρόπο επιτυγχάνουμε οικονομία κλίμακας με ελαχιστοποίηση των εργατοωρών, καθετοποίηση της παραγωγής, έλεγχο της ποιότητας, μειωμένη χρήση χημικών βελτιωτικών ουσιών, μεγάλη ποικιλία αρτοσκευασμάτων και παραγωγή φρέσκων προϊόντων καθ' όλη τη διάρκεια της μέρας με σταδιακή έψηση ανάλογα με τις καθημερινές ανάγκες του φούρνου. Η αργή ωρίμανση μας εξασφαλίζει ελεγχόμενες συνθήκες παραγωγής και είναι ένα σημαντικό όπλο στα χέρια του αρτοποιού.



Σχήμα 4



Παραγωγή γαλακτικού οξέος κατά την ανάπτυξη του Lb. brevis

Παραγωγή γαλακτικού οξέος (■), αιθανόλης (×), μαννιτόλης (◆) και οξικού οξέος (▲) κατά την ανάπτυξη του στελέχους Lb. brevis σε ζυμάρι υπό αργή ωρίμανση

Σχήμα 5

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Ψωμί με Ούζο
Ελαφρύ και αρωματικό

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

Συνεχίζοντας το αφιέρωμά μας σε ιδιαίτερα ψωμιά θα σας προτείνουμε ένα νέο γευστικό συνδυασμό. Η ιδέα είναι απλή. Έχουμε μια ζύμη ciabatta στης οποίας τη διαδικασία έψησης επεμβαίνουμε ψεκάζοντας με ούζο στο τέλος του ψησίματος.

Ψωμί με Ούζο, Ελαφρύ και αρωματικό

Η αρχική ιδέα

Φτιάχνουμε τη τζιαπάτα μας ως εξής:

Υλικά

10 κιλά (100%) αλεύρι Τ.55% ή κίτρινο αλεύρι από σκληρό στάρι, 180 γρ. (1.8%) αλάτι,100 γρ. (1.5%) μαγιά, 7,7 λίτρα (77%) νερό κρύο, 300 γρ. (3%) ελαιόλαδο

Εκτέλεση

- Ζυμώνουμε στην 1η ταχύτητα για 5 λεπτά, όλα τα υλικά χωρίς να προσθέσουμε το λάδι και τη μαγιά.
- Ρίχνουμε τη μαγιά.
- Ζυμώνουμε κατόπιν στη 2η ταχύτητα για 10 περίπου λεπτά προσθέτοντας στο τέλος το λάδι να το απορροφήσει καλά.
- Όταν η ζύμη μας ξεκολλήσει από τα τοιχώματα του μίξερ τότε αυτό είναι ένα καλό σημάδι ότι είναι έτοιμη και καλοζυμωμένη. Δε θα πρέπει υπό φυσιολογικές συνθήκες να επέμβουμε σκονίζοντας με αλεύρι.
- Η θερμοκρασία του ζυμαριού δε θα πρέπει να ξεπεράσει τους 27 βαθμούς.
- Κατόπιν, ετοιμάζουμε πλαστική λεκάνη την οποία έχουμε επαλείψει εσωτερικά με ελαιόλαδο.
- Προτιμούμε τετράγωνη λεκάνη αναλόγου διαστάσεως με την ποσότητα της ζύμης που θα βάλουμε μέσα. Θα προτιμούσαμε η λεκάνη αυτή να έχει το περιθώριο να μπορέσει η ζύμη μας να τριπλασιαστεί σε όγκο και να φτάσει μέχρι το χείλος της.
- Αφήνουμε τη ζύμη σε προφυλαγμένο μέρος σκεπασμένη με πανί για 90 με 120 λεπτά.
- Μετά αλευρώνουμε τον πάγκο και τουμπάρουμε, προσεχτικά και με αργές κινήσεις, τη λεκάνη πάνω σ αυτόν.

- Το τετραγωνισμένο σχήμα της λεκάνης μας δίνει τώρα και μια τετραγωνισμένη φόρμα φουσκωμένης ζύμης πάνω στον πάγκο. Αυτό εξυπηρετεί στον τεμαχισμό του ζυμαριού και στην καλή ομοιομορφία του τελικού προϊόντος.
- Αρχίζουμε επιτόπου να τεμαχίζουμε σε παράλληλες λωρίδες και με βάρος 420 με 460 γρ. ζυμάρι.
- Αποθέτουμε τα κομμάτια σε αλευρωμένα πανιά, αφού πρώτα τα πλάσουμε με τα χέρια μας στο επιθυμητό μήκος.
- Τελειώνοντας, στοφάρουμε για 20 μόνο λεπτά και επιτόπου φουρνίζουμε σε κανονικές θερμοκρασίες με αρκετό ατμό.
- Μετά από 15 λεπτά ανοίγουμε το φούρνο και βγάζουμε τις λαμαρίνες.
- Το σημείο αυτό είναι και το πιο κρίσιμο. Το ψωμί θα πρέπει να έχει στερεοποιηθεί στην κόρα του και ήδη θα πρέπει να αρχίζει να παίρνει πολύ ελαφρά ροδοκόκκινο χρώμα.
- Ετοιμάζουμε ούζο με νερό σε ένα δοχείο, καθώς και πινέλο.
- Τότε αλείφουμε με το πινέλο ένα ένα τα κομμάτια.
- Αφού τελειώσουμε, ξαναφουρνίζουμε και τελειώνουμε το ψήσιμο για όσο χρόνο χρειαστεί κανονικά.
- Ετοιμάζουμε ούζο ή τσίπουρο σε ένα δοχείο, καθώς και πινέλο.
- Για μεγαλύτερη ασφάλεια μπορείτε να ετοιμάσετε 50% ούζο και 50% νερό με βρασμένο γλυκάνισο.

1

2

3

4

5

6

Η ιδέα αυτή μπορεί να πάρει και τις εξής παραλλαγές:

Δοκιμάστε μικρότερα βάρη 50-70 γραμμαρίων ζυμάρι έτσι ώστε να είναι στο στυλ ατομική μπουκίτσα και τέλος περιχύστε με λίγο μέλι. Μπορεί να πουληθεί άνετα και σαν ένα είδος λουκουμά.

Δοκιμάστε με απλά άλευρα όπως 80% αλεύρι Τ.70% απαλό και 20% κίτρινο αρίστης ποιότητος για λίγο ποιο χωριάτικο στυλ. Σε αυτή την περίπτωση μπορούμε να κόψουμε και στα συνηθισμένα βάρη παραγωγής του ψωμιού και έτσι να έχουμε ένα γλυκό και αρωματικό ψωμί.

Η σωστή επεξεργασία, αλλά και η χρήση της βασικής συνταγής δίνει και το καλύτερο αποτέλεσμα. Οι κυψελώσεις που κάνει η τζιαπάτα σε συνδυασμό με το μικρό βάρος του σκευάσματος, καθώς και με το ούζο ή το τσίπουρο, δίνουν και το τέλειο αποτέλεσμα.

Είναι ένα είδος λουκουμά, αλλιώτικο από τα άλλα, με γεύση εθιστική και ισορροπημένη.

Καλή επιτυχία!

ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ

Panna cotta Light

Μιχάλης Πάνος {Τεχνικός Σύμβουλος Ζαχαροπλαστικής}

Η παραδοσιακή ιταλική συνταγή για Πανακότα έχει ακολουθηθεί από πολλές παραλλαγές και ελαφρύτερες εκδόσεις, μέσα στη διάρκεια των χρόνων. Εδώ σας παρουσιάζουμε μία light εκδοχή της που δε στερείται σε τίποτα από τη γεύση του παραδοσιακού γλυκού, ενώ μπορεί να ενταχθεί και σε μία ισορροπημένη διατροφή.

Panna cotta Light

Υλικά

1 λίτρο γάλα 0% λιπαρά, 20 γρ. στέβια, 180 γρ. λευκή σοκολάτα, 2 τμχ. φύλλα ζελατίνης, λίγη βανίλια, φρούτα αποξηραμένα για ντεκόρ

Εκτέλεση

- Βάζουμε το γάλα με τη στέβια και τη βανίλια σε χαμηλή φωτιά να βράσουν καλά.
- Βάζουμε τα φύλλα ζελατίνης σε κρύο νερό να μαλακώσουν.
- Μόλις το γάλα με τη στέβια βράσουν, τα ρίχνουμε στη λευκή σοκολάτα και ανακατεύουμε καλά να λιώσει η σοκολάτα.
- Αφήνουμε το μίγμα να κρυώσει καλά μέχρι να κατέβει η θερμοκρασία στους 45°C και προσθέτουμε τα φύλλα ζελατίνης.
- Σερβίρουμε σε μπωλάκια ή ποτήρια επιλογής μας και τοποθετούμε στο ψυγείο στους 0-5°C, για 5 ώρες, για να παγώσει καλά η πανακότα.
- Στολίζουμε με αποξηραμένα φρούτα.

* Το προϊόν διατηρείται στη συντήρηση έως 6 ημέρες (0-5°C).
** Μπορούμε να αντικαταστήσουμε τη στέβια με 150 γρ. μαύρη ζάχαρη.

1

2

3

4

5

6

7

8

9

ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ

Cheesecake Light με άρωμα Ελλάδας

Μιχάλης Πάνος {Τεχνικός Σύμβουλος Ζαχαροπλαστικής}

Το Cheesecake είναι ένα αγαπημένο επιδόρπιο σε όλο τον κόσμο. Ενώ πολλοί υποθέτουν ότι η συνταγή του έχει τις ρίζες της στη Νέα Υόρκη, έρευνες έχουν δείξει ότι η ιστορία του φτάνει πολύ πιο πίσω, μέχρι την αρχαία Ελλάδα! Εδώ σας παρουσιάζουμε μία πιο ελαφριά εκδοχή του, με πολύ λιγότερες θερμίδες.

Cheesecake Light με άρωμα Ελλάδας

Υλικά

150 γρ. μπισκότα ολικής αλέσεως τριμμένα, λίγη μαργαρίνη με χαμηλά λιπαρά λιωμένη, 200 γρ. τυρί κρέμα, 200 γρ. ανθότυρο, 40 γρ. φρουκτόζη, 190 γρ. φυτική κρέμα, 50 γρ. γάλα 0% λιπαρά, ξύσμα από μισό λεμόνι, φράουλες φρέσκιες για ντεκόρ

Εκτέλεση

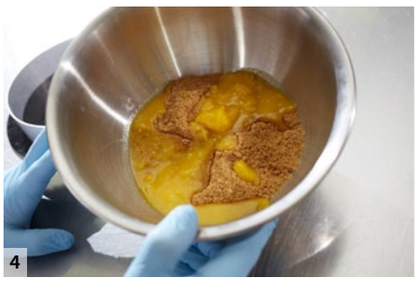
- Ανακατεύουμε τα μπισκότα με τη μαργαρίνη καλά και τα στρώνουμε στο κάτω μέρος από το τσέρκι που θέλουμε να σερβίρουμε το γλυκό μας.
- Χτυπάμε στο μίξερ με το σύρμα τα δύο είδη τυριού με τη φρουκτόζη έως ότου αφρατέψουν λίγο.
- Προσθέτουμε σταδιακά το γάλα με τη φυτική κρέμα και το ξύσμα λεμονιού και χτυπάμε έως ότου αφρατέψει καλά.
- Βάζουμε την κρέμα στο τσέρκι με το στρωμένο μπισκότο και τοποθετούμε στην κατάψυξη για 24 ώρες στους -18°C.
- Αφαιρούμε το τσέρκι και στολίζουμε όλη την επιφάνεια του γλυκού με φρέσκιες φράουλες.

* Το προϊόν διατηρείται στο ψυγείο έως 4 ημέρες (0-5°C).
** Μπορούμε να αντικαταστήσουμε τη φρουκτόζη με 80 γρμ. ζάχαρη κρυσταλλική.
*** Μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε κρέμα γάλακτος ζωική με χαμηλά λιπαρά αντί για την φυτική κρέμα γάλακτος.

1

2

3


4

5

6

7

8

9

Ιούλιος

08-10 **GOOD FOOD & WINE SHOW** {Ετήσια έκθεση για το φαγητό και το κρασί. Perth, Αυστραλία}
http://www.pcec.com.au/

13-15 **PROPAK CHINA** {Διεθνής έκθεση για την επεξεργασία και την τεχνολογία της συσκευασίας τροφίμων. Σανγκάη, Κίνα}
http://www.propakchina.com/cn/index.html

15-18 **TCFB TAICHUNG** {Διεθνής διοργάνωση για το τσάι, τον καφέ και την αρτοποιία. Taichung, Ταϊβάν}
http://www.tcfb.com.tw/en_US/index.html

17-19 **BELLAVITA EXPO** {Διεθνής έκθεση αφιερωμένη στην ιταλική κουζίνα και το κρασί. Λονδίνο, Ηνωμένο Βασίλειο}
http:// www.bellavita.com/

26-29 **FIPAN** {Διεθνής έκθεση αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής και τροφίμων. Σάο Πάολο, Βραζιλία}
http://www.fipan.com.br/2016/

Αύγουστος

2-4 **ANUTEC BRAZIL** {Διεθνής έκθεση για την τεχνολογία τροφίμων. Curitiba, Βραζιλία}
http://www.anutecbrazil.com/ANUTEC-INTERNATIONAL-FOODTEC-BRAZIL/index-3.php

18-21 **FARMER EXPO** {Διεθνής έκθεση για τη γεωργία και τη βιομηχανία τροφίμων. Debrecen, Ουγγαρία}
http://www.farmerexpo.hu/?lng=eng

23-25 **FI SOUTH AMERICA** {Διεθνής έκθεση και συνέδριο για την υγεία και τα βιολογικά τρόφιμα. Σάο Πάολο, Βραζιλία}
http://www.figlobal.com/southamerica/home

25-28 **IFOOD** {Διεθνής έκθεση τροφίμων και ποτών. Mashhad, Ιράν}
http://www.ifoodexpo.com/

27-29 **BBC - GOOD FOOD SHOW FESTIVAL** {Έκθεση γαστρονομίας. Hampton Court Palace, Ηνωμένο Βασίλειο}
http://www.bbcgoodfoodshow.com/

Ο ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ
και η δουλειά του
online ΕΚΔΟΣΗ

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

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

Από το στάρι στο ψωμί

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

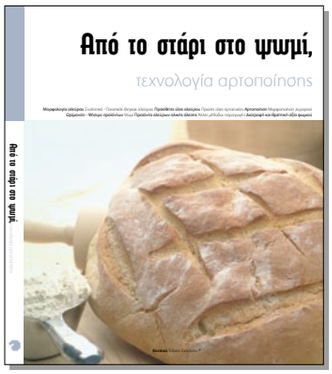
Επισκεφθείτε το eshop μας
eshop.freshbakery.gr
και παραγγείλτε το βιβλίο σας

Νέο

Από το στάρι στο ψωμί
Συνταγές αρτοποιίας
ΤΙΜΗ: 40€

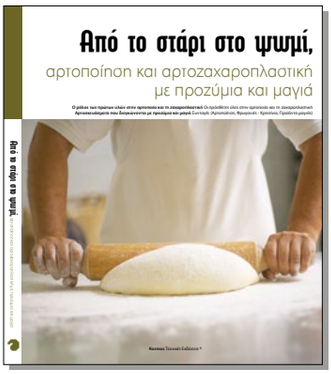
Νέο

Από το στάρι στο ψωμί
Συνταγές ζαχαροπλαστικής αλεύρου
ΤΙΜΗ: 40€



Από το στάρι στο ψωμί
Τεχνολογία αρτοποίησης
ΤΙΜΗ: 40€

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



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

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

Με συνταγές για όλες τις επαγγελματικές σας ανάγκες!

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

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 standards (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