Κωδ. Εντύπου: 016287

21 ΧΡΟΝΙΑ

Ο ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ

και η δουλειά του

Σεπτέμβριος - Οκτώβριος 2016

Τεύχος 90

Πες αλεύρι

Ευκολία, νοστιμιά, υγεία σε ένα αλεύρι

Μύλοι Ασωπού

...εμείς φτιάχνουμε το αλεύρι!

ΠΛΗΡΩΜΕΝΟ ΤΥΠΟΣ
Ταχ. Γραφείο Χ.Δ.Κ.Α. Ο.Τ.Α.Α.
Αριθμός Αδείας 1/2000
ΕΛΤΑ Hellenic Post
ΚΡΗΤΗΣ 13, 142 31 Ν. ΙΩΝΙΑ

ioniki
AUTHENTIC GREEK TASTES

Πάντα στη γεύση **πρωτοπορεί!**

Απολαυστική σφολιάτα βουτύρου με τυρί, μέλι & σουσάμι

... Ρωτήστε μας και για τα άλλα μοναδικά προϊόντα που δημιούργησε η ΙΩΝΙΚΗ για εσάς!

Τι συμβαίνει όταν το μέλι αναμιγνύεται με αυθεντική φέτα, τυλίγεται σε αφράτη σφολιάτα βουτύρου και πασπαλίζεται με ευεργετικό σουσάμι; Δημιουργείται ένας ιδιαίτερα γευστικός και τολμηρός συνδυασμός, που θα ικανοποιήσει και τον πιο απαιτητικό πελάτη σας!

Πρωτοποριακές γεύσεις αποκλειστικά από την **ΙΩΝΙΚΗ**!

ΙΩΝΙΚΗ ΣΦΟΛΙΑΤΑ Α.Ε. ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΖΥΜΗΣ ΚΑΙ ΣΦΟΛΙΑΤΑΣ
ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ: Τ. 2310 788120, Ε: info@ioniki.com, **ΑΘΗΝΑ:** Τ. 210 6640462, Ε: athens@ioniki.com,
ΚΡΗΤΗ: Τ. 2810 381629, Ε: kriti-ioniki@ioniki.com

www.ioniki.com

Πες αλεύρι

Ευκολία, νοστιμιά, υγεία σε ένα αλεύρι

Μύλοι Ασωπού

...εμείς φτιάχνουμε το αλεύρι!

fullbox

Της alfa τα ζυμώματα δημιουργούν

Τσαλακωτή τυρόπιτα

Ένα νέο προϊόν ήρθε να προστεθεί στης alfa τα ζυμώματα:
Τσαλακωτή τυρόπιτα! Η λαχταριστή γέμιση από μυζήθρα, φέτα και γραβιέρα συναντά το μοναδικό χωριάτικο φύλλο, δίνοντας ένα εκπληκτικό αποτέλεσμα σε γεύση και εμφάνιση. Η Τσαλακωτή τυρόπιτα περιέχει 8 τεμάχια και, όπως όλα τα προϊόντα της alfa, είναι φτιαγμένη με αγνά υλικά και σηματοδοτημένη με σύμβολα ανώτερης ποιότητας.
Άλλη μια καινοτομία της alfa που ωθεί την επιχείρησή σου να προχωρήσει μπροστά!

50 χρόνια μοναδικές γευστικές δημιουργίες

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

50 χρόνια Μοναδικά προϊόντα από μία μεγάλη ομάδα

alfa
...γεια στα χέρια σας!
ΣΥΜΒΟΛΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ
GMO FREE
ΧΩΡΙΣ ΓΕΝΝΕΤΙΚΩΣ ΜΕΤΑΛΛΑΓΜΕΝΑ ΥΛΙΚΑ
ΧΩΡΙΣ ΤΕΧΝΗΤΕΣ ΧΡΩΣΤΙΚΕΣ
ΧΩΡΙΣ ΣΥΝΤΗΡΗΤΙΚΑ
trans fat free
ΧΩΡΙΣ ΤΡΑΝΣ ΛΙΠΑΡΑ
ΦΕΤΑ ΠΟΠ
ΚΑΤΑΛΛΗΛΟ ΠΑ ΧΟΡΤΟΦΑΓΟΥΣ
alfapastry.com
facebook.com/AlfaPastryGreece

drakoulakis
SHOP FITTINGS

TOUCH,
FEEL,
ENJOY!

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

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

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

STRONGEST COMPANIES IN GREECE ICAP certificate 2011

TÜVRheinland CERTIFIED

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

ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΙ:
ORION

Like us on facebook

{Περιεχόμενα}

ΜΟΝΙΜΕΣ ΣΤΗΛΕΣ

10 Ρεπορτάζ αγοράς
18 Η αγορά προτείνει
28 Fresh Pastry
40 Ο κλάδος κινείται

ΘΕΜΑΤΑ

46 Ψωμί με Chia από τους ΜΥΛΟΥΣ ΚΡΗΤΗΣ
48 Ζαχαροπλαστεία «Φύσις»: Εμπνευσμένα από την ομορφιά και την απλότητα της φύσης
52 Οι 5 πιο ισχυρές τάσεις στη σοκολάτα τη φετινή χρονιά
54 Δημητριακά και μικροβιολογία
58 Η υπερτροφή Κεφίρ και τα οφέλη της στην υγεία

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

62 Χωριάτικο προζυμένιο αρωματικό ψωμί
66 Παραδοσιακά γλυκά (Ραβανί – Γιαουρτόπιτα)
70 Κωκ και κωκάκια - Νέγροι και νεγράκια

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 ΕΛΛΑΔΟΣ

Multiseed Bread Mix

για Πολύσπορο Αρτοσκεύασμα

Χαμηλού Γλυκαιμικού Δείκτη*

* Πιστοποίηση Πανεπιστημίου Oxford Brookes, School of Life Sciences, Nutrition and Food Science Group, UK

✔ **Υπέροχη Γεύση**

✔ **Πηγή Εδώδιμων Ινών**

ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ

Ένα βήμα μπροστά !

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

BAKELS

{Editorial}

Το τεύχος 90 του περιοδικού «Ο Αρτοποιός και η δουλειά του» είναι εδώ για να υποδεχτεί τη νέα, φθινοπωρινή σεζόν. Με τους επαγγελματίες του κλάδου της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής να έχουν ήδη διαμορφώσει το πεδίο δράσης της νέας περιόδου και να βρίσκονται σε πυρετώδεις προετοιμασίες για τον εξοπλισμό και την οργάνωση των καταστημάτων τους, το περιοδικό μας δε θα μπορούσε να μην αποτελεί σύμμαχό τους σε όλη αυτή την προετοιμασία.

Σε αυτό το τεύχος θα βρείτε ένα πλήρες Ρεπορτάζ Αγοράς αφιερωμένο στον χώρο των πρώτων υλών ζαχαροπλαστικής, με νέα προϊόντα από τις σημαντικότερες εταιρίες του κλάδου που δραστηριοποιούνται στην Ελλάδα. Επιπλέον, θα βρείτε ενδιαφέροντα άρθρα από τους συντάκτες του περιοδικού μας όπως αυτό για την υπερτροφή κεφίρ αλλά και τα δημητριακά και τη μικροβιολογία, καθώς και μία παρουσίαση του πρωτοποριακού ζαχαροπλαστείου Φύσις. Και βέβαια, δε λείπουν οι συνταγές μας που επικεντρώνονται, όπως είναι λογικό, κυρίως σε αγαπημένα γλυκίσματα.

Με βασικό μας στόχο να προσφέρουμε τις πιο φρέσκες προτάσεις και πρωτότυπες ιδέες και λύσεις, αλλά και την απαραίτητη και εμπεριστατομένη πληροφόρηση σε κάθε επαγγελματία του χώρου, ευχόμαστε σε όλους σας καλό φθινόπωρο και καλή σεζόν!

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

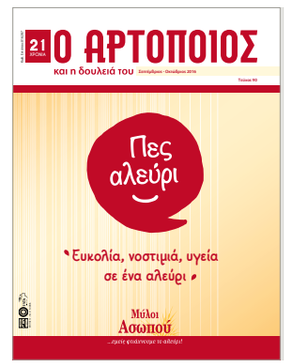
SHAPE®

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

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

ΛΟΓΙΣΤΗΡΙΟ
ΝΟΜΙΚΟΣ ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ
ΕΤΗΣΙΕΣ ΣΥΝΔΡΟΜΕΣ

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



Η γεύση του
λαχταριστού σάντουιτς
κρύβεται στο ιδανικό αλεύρι...

με αλεύρι
Extra Rustic

μύλοι
ΛΟΥΛΗ
1782

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

Πρώτες ύλες ζαχαροπλαστικής

Το Ρεπορτάζ Αγοράς αυτού του τεύχους είναι αφιερωμένο στον χώρο των πρώτων υλών ζαχαροπλαστικής.

Με την αγορά πρώτων υλών ζαχαροπλαστικής να παρουσιάζει μεγάλη ανάπτυξη στην Ελλάδα τα τελευταία χρόνια και με την τάση των καταναλωτών να στρέφονται σε πιο υγιεινές λύσεις ακόμα και σε ότι έχει να κάνει με τη ζαχαροπλαστική, οι εταιρίες του κλάδου εκσυγχρονίζονται και προσαρμόζονται στις νέες καταναλωτικές τάσεις.

Στις σελίδες που ακολουθούν θα βρείτε έναν οδηγό αγοράς με νέα προϊόντα από τις σημαντικότερες εταιρίες πρώτων υλών ζαχαροπλαστικής που δραστηριοποιούνται στην Ελλάδα.

ΝΕΟ ΠΡΟΪΟΝ

Quinoa Bread

Η ενέργεια της Κινόα σε ένα γεύμα!

irca
WELLNESS BAKERY LINE
Love your life

LAOUDIS foods
εγγύηση επιτυχίας!

ΑΦΟΙ ΛΑΟΥΔΗ ΑΕΒΕ
Αθανασίου Διάκου 4, 19009 Πικέρμι
T: 210.6039228, 210.6038001-003
F: 210.6039282, E: info@laoudis.gr

YouTube
www.laoudis.gr

ΑΦΟΙ ΛΑΟΥΔΗ ΑΕΒΕ - LAOUDIS FOODS

{Πλαστικές Συσκευασίες Ζαχαροπλαστικής ALCAS}

Δίνουν στις δημιουργίες την ιταλική φινέτσα που τους αξίζει

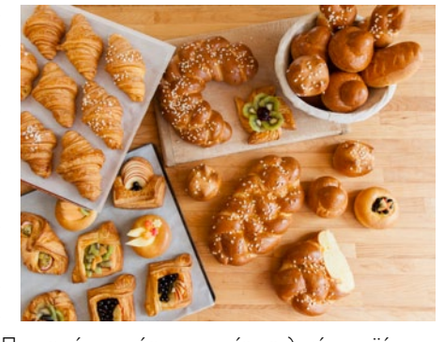
Η αξεπέραστη ιταλική παράδοση στο βιομηχανικό σχέδιο, δίνει τη δυνατότητα στην ALCAS να δημιουργεί ποιοτικές συσκευασίες που ξεχωρίζουν με την πρώτη ματιά. Συσκευασίες που συνδυάζουν το άψογο στυλ και την υψηλή αισθητική σε σχέδια και χρωματισμούς, με την απίστευτη εργονομία και πρακτικότητα στη χρήση. Παράλληλα, το πλαστικό είναι ένα πολύ πιο υγιεινό, υψηλής αντοχής, πρακτικό και αισθητικά ευέλικτο υλικό, ιδανικό για τη συσκευασία τροφίμων, με μεγάλα πλεονεκτήματα σε σχέση με τις χάρτινες συσκευασίες (έχει μηδενική υδατοπερατότητα παραμένοντας πάντα σταθερό και υγιεινό, δεν τσακίζει, παίρνει πολλές μορφές και σχέδια κ.α.). Για περισσότερα από 50 χρόνια η ιταλική ALCAS αναπτύσσεται παγκόσμια με πολύ γοργούς ρυθμούς, χάρις στις πολλές νέες και καινοτόμες πλαστικές συσκευασίες ζαχαροπλαστικής και παγωτού που εξελίσσει και παράγει αδιάλειπτα. Φέτος, η πολύ επιτυχημένη σειρά πλαστικών δίσκων για τούρτες, πάστες και κορμούς MEDORO, εκτός από το κλασσικό χρυσό κυκλοφόρησε και σε νέο μοντέρνο μαύρο γυαλιστερό χρώμα, MEDORO NERO, που αναδεικνύει τα ανοιχτόχρωμα γλυκά, εντυπωσιάζοντας κάθε εισερχόμενο πελάτη! Θα τους βρείτε σε πολλά διαφορετικά σχήματα και διαστάσεις και με προαιρετικό διάφανο καπάκι! Χρησιμοποιήστε και εσείς τις υπέροχες συσκευασίες ζαχαροπλαστικής της ALCAS, και δώστε στις δημιουργίες σας την ιταλική φινέτσα που τους αξίζει!

ΥΛΙΚΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

ΖΥΜΕΣ ΛΕΣΑΦΡ ΕΛΛΑΣ

{Υγρό ζωντανό προζύμι από σκληρό σιτάρι LVBD3000}

Για γλυκούς πειρασμούς που ξεχωρίζουν



Το μοναδικό φυσικό ζωντανό προζύμι από 100% σκληρό σιτάρι. Είναι ιδανικό για όλα τα γλυκά ζυμάρια, τσουρέκια, κρουασάν, μπριός, πανετόνε, δανέζικα, σταφιδόψωμα κλπ. Δίνει ένταση στη γεύση και στα αρώματα, ενισχύοντας παράλληλα το άρωμα βουτύρου και γάλακτος. Προσφέρει εντυπωσιακή δομή (ίνες, ελαστικότητα), όγκο και διατηρησιμότητα. Προσφέρει επίσης αφράτο τελικό προϊόν για περισσότερο χρόνο. Η συνιστώμενη δοσολογία είναι 4 έως 9% ανάλογα με τη διαδικασία ζύμωσης και το επιθυμητό αποτέλεσμα. Συσκευασία σε δοχείο των 5 κιλών.

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

{ALMANOSSA}

Για τους λάτρεις του φουντουκιού

Αυτό το εκπληκτικό έτοιμο μείγμα κρέμας φουντουκιού με κομματάκια αμυγδάλου, ενισχυμένο με πραγματικό κακάο και καβουρδισμένο καφέ, θα απογειώσει τις πωλήσεις σας. Χρησιμοποιείται ως γκανάς, γέμιση σκέτο ή σε συνδυασμό με κρέμες, αλλά μπορεί και να χρησιμοποιηθεί ως επικάλυψη σε κέικ. Περιέχει μόνο φυσικά αρώματα, χωρίς χρωστικές και συντηρητικά και θα το βρείτε σε πολύ πρακτική συσκευασία δοχείου 6 κιλών. Πρόκειται για το ολοκαίνουργιο best seller της Martin Braun που ήρθε στην Ελλάδα για να γίνει το μυστικό όπλο του αρτοποιού. Ενημερωθείτε από τους τεχνικούς συμβούλους της ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ για συνταγές και ιδέες εφαρμογών.

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

CSM HELLAS S.A.

{Original American Muffin}

Για αυθεντικά Αμερικάνικα γλυκά υψηλής ποιότητας

Νέο, πολυχρηστικό μίγμα από τη CSM για αυθεντικά Αμερικάνικα Muffins. Το Original American Muffin έχει πλούσια γεύση, κρεμώδη υφή και πολύ καλή διατηρησιμότητα. Η Henry & Henry, εταιρεία η οποία ιδρύθηκε το 1899 στη Νέα Υόρκη, συνεχίζει την παράδοση και προσφέρει συνταγές για αυθεντικά Αμερικάνικα γλυκά ("Original American Sweets made with Love"): Muffins, Cup Cakes, NY Cakes, Brownies, κ.α. Η σειρά προϊόντων Henry & Henry αποτελεί έμπνευση για πολλές γενιές με προϊόντα υψηλής ποιότητας. Δοκιμάστε το και ενθουσιάστε τους πελάτες σας!

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

Το καλύτερο αποτέλεσμα...

...με «ζωντανές» αποδείξεις!

Βιολογικό προϊόν

Crème de Levain®

Το μόνο πραγματικά ζωντανό και ενεργό προζύμι για 10 εβδομάδες.

Ζύμες Λεσάφρ Ελλάς
ΜΑΓΙΑ & ΛΥΣΕΙΣ ΑΡΤΟΠΟΙΗΣΗΣ

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

ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

{Αυθεντικές Αμερικάνικες συνταγές με DAWN FOODS}

Δίνουν προστιθέμενη αξία στις δημιουργίες σας

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ προτείνει τα παρακάτω εξαιρετικά προϊόντα της εταιρείας DAWN FOODS για να δημιουργήσετε Αμερικάνικες συνταγές που θα εμπλουτίσουν την γκάμα σας και θα δώσουν προστιθέμενη αξία στις δημιουργίες σας:

Κρημ Κέικ Βανίλιας & Σοκολάτας - Με τα Premium Baker's Select Creme Cake Base Plain και Premium Baker's Select Creme Cake Base Chocolate, δημιουργείτε λαχταριστά Κρημ Κέικ με ιδιαίτερα κρεμώδη υφή, πλούσια απολαυστική γεύση και καταπληκτική διατηρησιμότητα. Επίσης, φτιάχνετε απίθανα κέικ με φρούτα, muffins, βασιλόπιτα, cupcakes, κ.ά. Με το Κρημ Κέικ Σοκολάτας φτιάχνετε απίθανα σουφλέ σοκολάτας και σοκολατόπιτα. Διατίθενται σε σακί 25 κιλών.

Cookies Βανίλιας, Σοκολάτας & Βρώμης - Για αυθεντικά Αμερικάνικα μαλακά, μαστιχωτά cookies επιλέξτε το Cookie Mix Plain με γεύση βανίλια, το Cookie Mix Chocolate με γεύση σοκολάτα και το Cookie Mix Βρώμης. Με τα Cookie Mix Plain και το Cookie Mix Βρώμης μπορείτε επίσης να παρασκευάσετε πεντανόστιμα cookie bars με διάφορες γεύσεις. Διατίθενται σε σακί 12,5 κιλών.

Κέικ Μπράουνις - Το Cake Brownie Mix είναι ιδανικό για την παρασκευή αυθεντικών Αμερικάνικων Μπράουνις. Έχει πλούσια γεύση σοκολάτας, πολύ μεγάλη υγρασία και ελαφρώς μαστιχωτή δομή. Διατίθεται σε σακί 12,5 κιλών.

Chunks Σοκολάτας & Λευκής Σοκολάτας - Διαθέτουν πλούσια γεύση σοκολάτας και δεν καίγονται κατά τη διάρκεια του ψησίματος, αλλά διατηρούν το σχήμα τους και αποκτούν υπέροχη, κρεμώδη υφή. Διατίθενται σε δοχείο 3,75 κιλών.

Έτοιμες επικαλύψεις- icing σοκολάτας & βανίλιας - Οι έτοιμες προς χρήση επικαλύψεις Baker's Select Vanilla Glossy Icing, με γεύση βανίλια και Baker's Select Dark Chocolate Glossy Icing, με γεύση σοκολάτα έχουν λαχταριστή γεύση, έντονη γυαλάδα και είναι κατάλληλες και για κατάψυξη. Εφαρμόζονται σε ντόνατς, κέικ, μάφινς, brownies, εκλέρ, κωκ, ρολά, τούρτα κέικ κ.ά. Διατίθενται σε δοχείο 14 κιλών.

Αποκλειστική διάθεση ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ.

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

ΑΝΤΖΟΥΛΑΤΟΣ ΑΕ

{Χριστουγεννιάτικα Διακοσμητικά Σοκολάτας}

Προετοιμαστείτε για τις γιορτινές δημιουργίες σας

Το εργοστάσιο "Bulo" παρουσιάζει τα χριστουγεννιάτικα διακοσμητικά υγείας και λευκής σοκολάτας με μοναδικά χρώματα και σχέδια για το τέλειο ντεκόρ στις γιορτινές δημιουργίες σας. Διατίθενται από την ΑΝΤΖΟΥΛΑΤΟΣ ΑΕ.

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

{CHOCKROCKS™ από την Callebaut}

Δώστε ώθηση στη δημιουργικότητά σας

Η ακατέργαστη όψη τους, η λάμψη και το συναρπαστικό σπάσιμο στο στόμα που απελευθερώνει ένα κύμα σοκολατένιας γεύσης θα δώσουν απίστευτη ώθηση στη δημιουργικότητά σας. Παρά το μικροσκοπικό μέγεθός τους, η επίδρασή τους στο τελικό γευστικό αποτέλεσμα είναι αντιστρόφως ανάλογη και υπάρχουν άπειροι τρόποι για να τα αξιοποιήσετε: Προσθέστε τα στη ζύμη για muffins, brownies, μπριός και ντόνατς άφοβα. Μπορείτε φυσικά να σκορπίσετε μερικά CHOCKROCKS™ κι από πάνω, αρκεί να τα προσθέσετε λίγα λεπτά πριν ολοκληρωθεί το ψήσιμο για να μην λιώσουν και να κρατήσουν την ακαταμάχητη ακατέργαστη όψη τους. Τα CHOCKROCKS™ περιέχουν λιγότερο βούτυρο κακάο για να αντέχουν στο ψήσιμο (μέχρι και 200°C). Είναι επίσης ιδανικά toppings σε τούρτες, πάστες και μους για εύκολη και γρήγορη διακόσμηση που μαγνητίζει τους λάτρεις της σοκολάτας. Εάν θέλετε να ενισχύσετε ακόμη περισσότερο τη γεύση και να προσθέσετε τραγανή υφή, μπορείτε να τα ανακατέψετε μέσα στις κρέμες ή τις μους σας. Εξίσου δελεαστικά είναι ως τελευταία πινελιά σε ροφήματα: σοκολάτες, smoothies, milkshakes, καφέ -αντί για την σοκολάτα σε σκόνη ή τρούφα στον cappuccino, δοκιμάστε να σκορπίσετε μερικά CHOCKROCKS™ και απολαύστε τις αντιδράσεις των πελατών σας. Με την εγγύηση ποιότητας της κορυφαίας βελγικής σοκολάτας, Callebaut, που αντιπροσωπεύει αποκλειστικά στην Ελλάδα η εταιρεία ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ. Ζητήστε τα από τον πωλητή σας.

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

MOLTO Βασιλόπιτα

Εξαιρετική επιλογή για την παρασκευή βασιλόπιτας
για να υποδεχθείτε γλυκά τη νέα χρονιά

Royal Steensma | ΑΝΤΖΟΥΛΑΤΟΣ Η ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ

210 57 77 745 info@antzoulatos.com www.antzoulatos.com

mandarini

ΑΦΟΙ ΛΑΟΥΔΗ ΑΕΒΕ - LAOUDIS FOODS

{Chocolate Chunks IRCA}

Απαραίτητα σε όλα τα φιλόδοξα cookies

Η δημιουργία αυθεντικών αμερικάνικων cookies δεν ήταν ποτέ άλλοτε πιο εύκολη. Χρησιμοποιήστε τα δύο ειδικά μίγματα για AMERICAN COOKIES της IRCA και προσθέστε στο τέλος της ανάμιξης τα εντυπωσιακά και πολύ γευστικά CHOCOLATE CHUNKS. Αυτά τα υπέροχα κομματάκια από αγνή ποιοτική σοκολάτα μπορείτε τώρα να τα βρείτε σε τρεις (3) υπέροχες παραλλαγές. Από σοκολάτα γάλακτος (26% κακάο), σκούρη σοκολάτα υγείας (43% κακάο) και λευκή. Και τα τρία είδη των Chocolate Chunks είναι κατάλληλα για ψήσιμο ή κατάψυξη και θα δώσουν μοναδική γεύση και πολύ εντυπωσιακή εμφάνιση σε όλα τα χειροποίητα cookies σας, αλλά και σε όποιο άλλο γλυκό φούρνου θελήσετε να δώσετε γευστικές νότες σοκολάτας. Η IRCA, η παραγωγός εταιρεία τους, δραστηριοποιείται στην παραγωγή υλών ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας από το 1919 και σήμερα εξάγει τα πολυπληθή προϊόντα της σε περισσότερες από 50 χώρες του κόσμου. Διαθέτει δε, τρία εργοστάσια παραγωγής, όλα στην Ιταλία και ένα πολύ οργανωμένο εργαστήριο Έρευνας και Ανάπτυξης (R&D) για τη τακτική δημιουργία νέων καινοτόμων προϊόντων.

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

ΚΡΕΝΤΙΝ ΕΛΛΑΣ Α.Ε.

{ΙΝΤΕΑΛ}

Ποιοτικά μίγματα για παντεσπάνια

Η Κρεντίν Ελλάς, στα πλαίσια της παρουσίας της δίπλα σε κάθε επαγγελματία, παρουσιάζει τα σταθερά ποιοτικά μίγματα της για παντεσπάνια. Αναζητήστε το Ιντεάλ Μιξ, μίγμα για παντεσπάνι με πολύ καλή διόγκωση, εξαιρετική αντοχή στο σιρόπιασμα και υπέροχη γεύση. Διαθέσιμο και το Ιντεάλ Κακάο, μίγμα για παντεσπάνι με μοναδικό όγκο, εξαιρετική ελαστικότητα, νωπότητα και υπέροχη γεύση κακάο. Σε χρηστικές συσκευασίες σακ. 15 κιλών για να δημιουργήσετε τα γλυκά της αρεσκείας σας.

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

{Κέικ χωρίς ζάχαρη}

Έτοιμα μείγματα για γευστικά κέικ αμερικανικού τύπου

Όλο και περισσότεροι πελάτες θα σας ζητούν γλυκά χωρίς ζάχαρη και ήδη από καιρό οι σοκολάτες της ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ με μαλτιτόλη ή στέβια παρουσιάζουν αυξημένη ζήτηση. Για το λόγο αυτό η εταιρεία ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ εμπλουτίζει την γκάμα των προϊόντων της με δύο εκπληκτικά έτοιμα μείγματα για κέικ αμερικανικού τύπου χωρίς ζάχαρη, ένα βανίλια και ένα σοκολάτα. Ζυμώνετε με αυγά, λάδι και νερό, ψήνετε και είναι έτοιμα! Το πιο εντυπωσιακό πάντως είναι ότι η απουσία ζάχαρης δεν επιτυγχάνεται σε βάρος της γεύσης. Μάλιστα σε τυφλή γευσιγνωσία που έγινε πρόσφατα, το κοινό ξεχώρισε τα κέικ χωρίς ζάχαρη της Mix Lux ως γευστικά ανώτερα σε σχέση με κέικ που είχαν ζάχαρη! Διατίθενται σε χάρτινο σάκο 10 κιλών και είναι βέβαιο ότι θα κατακτήσουν τους πελάτες σας που για λόγους υγείας ή ελέγχου του βάρους τους θέλουν να αποφύγουν τη ζάχαρη χωρίς να χάσουν τις γλυκές απολαύσεις του φούρνου της γειτονιάς.

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

CSM HELLAS S.A.

{Μίγμα Φλωρεντίνας Desicroq}

Δημιουργείστε την δική σας μπάρα δημητριακών

Η εταιρεία CSM προτείνει το DESICROQ. Μία βάση με πραγματικό μέλι για την παρασκευή φλωρεντίνας και μπάρας δημητριακών. Το πιο γρήγορο, νόστιμο και πάνω από όλα υγιεινό ενεργειακό σνακ που μπορείτε να προτείνετε στους πελάτες σας σε πολλές παραλλαγές. Προσθέστε τα υλικά της αρεσκείας σας: ξηρούς καρπούς, αποξηραμένα φρούτα, βρώμη, δημητριακά και extra γεύσεις όπως κομματάκια σοκολάτας. Η απίθανη γεύση της θα τους εντυπωσιάσει όλους. Διατίθεται σε κιβώτιο των 5 κιλών.

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

umCereal

Η παγκόσμια πατέντα για απολαυστικά, τραγανά crackers σε 3 κινήσεις

Απλώστε το Spray & Bake crackermix, ψεκάστε με νερό, ψήστε και τελειώσατε!

ΚΕΝΤΡΙΚΑ ΓΡΑΦΕΙΑ
Ευριπίδου 5, 121 33 Περιστέρι
Τηλ: 210 5772337-9, Fax: 210 5755703
Email: headoffice@yiannikasgroup.com

ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΗΜΑ / ΚΕΝΤΡΟ ΔΙΑΝΟΜΗΣ
Θέση Κοκκινόχωμα, 320 11 Οινόφυτα Βοιωτίας
Τηλ: 22620 56320, Fax: 22620 56144

ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΡΟΔΟΥ
9ο χλμ. Λεωφ. Ρόδου – Λίνδου, 85100 Ρόδος
Τηλ.: 22410 60959, Fax: 22410 63628

www.yiannikas.gr steliosyiannikas

ALFA

{Νέα, μοναδική Τσαλακωτή τυρόπιτα}

Λαχταριστή γέμιση με μυζήθρα, φέτα και γραβιέρα

Η ομάδα της alfa, με πάνω από 50 χρόνια δυναμικής παρουσίας στα «γήπεδα» της εστίασης, δημιουργεί μοναδικά προϊόντα, όπως τη νέα Τσαλακωτή τυρόπιτα. Η λαχταριστή γέμιση από μυζήθρα, φέτα και γραβιέρα συναντά το μοναδικό χωριάτικο φύλλο, δίνοντας ένα εκπληκτικό αποτέλεσμα σε γεύση και εμφάνιση. Η Τσαλακωτή τυρόπιτα περιέχει 8 τεμάχια και, όπως όλα τα προϊόντα της alfa, είναι φτιαγμένη με αγνά υλικά και σηματοδοτημένη με σύμβολα ανώτερης ποιότητας. Έτσι παίζεται το παιχνίδι της επιτυχίας.

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ

ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ

{Νέο αλεύρι EXTRA RUSTIC}

Ιδιαίτερη γεύση χωριάτικης γαλλικής μπαγκέτας

Η Μύλοι Λούλη λανσάρει στην αγορά το νέο αλεύρι τύπου Extra Rustic, που δίνει ιδιαίτερη γεύση τύπου χωριάτικης γαλλικής μπαγκέτας και είναι κατάλληλο για αρτοποίηση αργής ωρίμανσης. Δοκιμάστε το αλεύρι Extra Rustic που δίνει τραγανή κόρα και εξαιρετική κυψέλωση στο ψωμί, καθιστώντας το ιδανικό και για τσιαπάτα και μπαγκέτες. Προσφέρετε στους πελάτες σας λαχταριστή γαλλική μπαγκέτα, τσιαπάτα, αλλά και φρέσκα σάντουιτς, με ιδιαίτερες γεμίσεις και θα τους εντυπωσιάσετε με το μοναδικό άρωμά τους και τη γεύση με νότες προζυμιού. Αναζητήστε το μέσω των πωλητών της Μύλοι Λούλη.

ΑΛΕΥΡΑ

ΑΝΤΖΟΥΛΑΤΟΣ ΑΕ

{Saurteig Dicorn - Farina Dicorn}

Δώρο ζωής

Το δίκοκκο στάρι προσφέρει πολλά οφέλη στον οργανισμό καθώς περιέχει φυτικές ίνες, βιταμίνες Α & Β και ιχνοστοιχεία: μαγνήσιο, σίδηρο, φώσφορο, κάλιο, νάτριο, ψευδάργυρο, μαγγάνιο. Ρυθμίζει τη γλυκόζη στο αίμα, μειώνει την κακή χοληστερόλη και αυξάνει την καλή, δημιουργώντας ασπίδα στον οργανισμό μας. Προτείνετε στους πελάτες σας να τρώνε ψωμί από δίκοκκο στάρι, φτιαγμένο από προζύμι και αλεύρι, όπως παραδοσιακά έχουμε στη διατροφή μας. Δοχείο 10 κιλά, Σακί 10 κιλά.

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

ΤΡΟΦΟΣΥΝΘΕΣΗ

{Μίγμα BRIOCHE- HAMBURGER}

Πραγματικό hamburger εύκολα και αποτελεσματικά

Η ανάγκη της αγοράς για real hamburger οδήγησε την ΤΡΟΦΟΣΥΝΘΕΣΗ σε αυτό το μίγμα brioche- hamburger. Έτσι έφτιαξε μια τριλογία: α) για λευκό hamburger με πλούσια δομή, ελαφρώς γλυκίζων, β) με βάση το αλεύρι καλαμποκιού, σπόρια λιναριού και ηλιόσπορου και γ) με βάση αλεύρι dinkel με φυτικές ίνες. Η παρασκευή είναι εύκολη τόσο για τον αρτοποιό όσο και για τον κάθε επαγγελματία. Το προϊόν έχει μεγάλη διατηρησιμότητα και δε ζαρώνει εξωτερικά.

ΑΛΕΥΡΑ

Μετσοβίτικη με φιλέτο γαλοπούλα

Απαλή μετσοβίτικη ζύμη σφολιάτας, μαζί με τρυφερά κομμάτια γαλοπούλας και πλούσια γέμιση από τυρί μετσοβόνε! Πλούσια κρεμώδης γεύση με όλη τη θρεπτική αξία που χρειάζεστε για μία γεμάτη μέρα!

Τηλ. κέντρο: 210 9959 940
Μ. Αλεξάνδρου 4, Άλιμος Τ.Κ. 17456, Αττική, info@dorikon.gr
www.dorikon.gr

Δωρικόν
προϊόντα ζύμης
από το 1970

ΑΝΤΖΟΥΛΑΤΟΣ ΑΕ

{Flapjack}

Μίγμα για μπάρες βρώμης υψηλής διατροφικής αξίας

Η εταιρία Αντζουλάτος εισάγει στην ελληνική αγορά το νέο προϊόν Flapjack. Το Flapjack είναι μίγμα για μπάρες βρώμης υψηλής διατροφικής αξίας, ιδανικό για ένα υγιεινό και θρεπτικό σνακ που παρέχει ενέργεια, ζωντάνια και ζωτικότητα για όλη την ημέρα, καθώς οι μπάρες Flapjack αποτελούν μόνες τους ένα πλήρες γεύμα. Είναι πλούσιες σε θρεπτικές φυτικές ίνες και πρωτεΐνες, συμβάλλοντας στην καλή μας υγεία, ενώ έχουν πολύ ωραία γεύση. Το προϊόν μπορεί να συνδυαστεί με κράνμπερι ή και σταγόνες σοκολάτας.

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

Δ. ΠΑΠΑΚΥΡΙΑΖΗΣ Α.Β.Ε.Ε.

{Φούρνος ELETTRODRAGO AVANT POLIN Ιταλίας}

Για ομοιογενές και πάντα τέλειο φούρνισμα

Ο Elettrodrago Avant προσφέρει φούρνισμα που είναι απαλό, ομοιογενές και πάντα τέλειο, ακόμη και με μεγάλου μεγέθους προϊόντα. Το σύστημα θέρμανσης, με βάση κεραμικές θερμαντικές αντιστάσεις, καθορίζει μια ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας πάνω στο προϊόν. Ο Elettrodrago Avant συνδυάζει τα χαρακτηριστικά του ψησίματος ενός κυκλοθερμικού φούρνου, την ευελιξία ενός ηλεκτρικού φούρνου, με το πλεονέκτημα της ύπαρξης εντελώς ανεξάρτητων θαλάμων, ο καθένας με τον δικό του πίνακα ελέγχου. Η μακρά παράδοση των φούρνων της Polin, έχει την πιο προηγμένη εξέλιξη με τον Elettrodrago Avant.

ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

ΩΡΙΚΟΝ ΑΕ

{Μετσοβίτικη με φιλέτο γαλοπούλα}

Όλη τη θρεπτική αξία σε ένα προϊόν

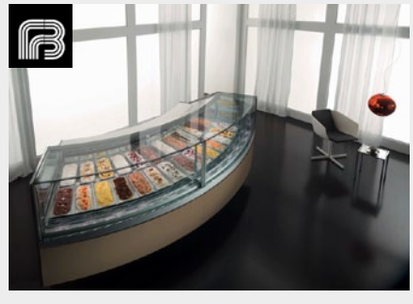
Η ΩΡΙΚΟΝ ΑΕ παρουσιάζει το νέο προϊόν της, τη Μετσοβίτικη με φιλέτο γαλοπούλα. Πρόκειται για απαλή μετσοβίτικη ζύμη σφολιάτας, μαζί με τρυφερά κομμάτια γαλοπούλας και πλούσια γέμιση από τυρί μετσοβόνε! Το καπνιστό τυρί από το Μέτσοβο συμπληρώνει ιδανικά την ελαφριά γεύση της γαλοπούλας, σε αυτό το πρωτότυπο προϊόν. Πλούσια κρεμώδης γεύση με όλη τη θρεπτική αξία σε ένα χειροποίητο προϊόν με το οποίο κάθε αρτοποιός μπορεί να ταυτιστεί.

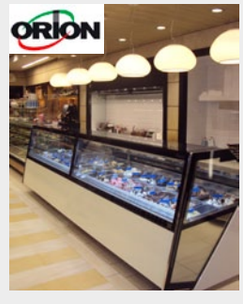
ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ

Δ.ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

{Νέα μοντέλα παγωτού FB "Virna" και Orion "365"}

Εγγύηση της υψηλής απόδοσης και αξιοπιστίας





Η Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ, πάντα με γνώμονα την άρτια λειτουργικότητα και την άριστη αισθητική που την χαρακτηρίζουν πάνω από 42 χρόνια προτείνει στους επαγγελματίες που ξέρουν να ξεχωρίζουν, τα νέα μοντέλα παγωτού των γνωστών Ιταλικών οίκων FB "Virna" και Orion "365", με τους οποίους συνεργάζεται.

Από τον Ιταλικό οίκο FB προτείνουμε το μοντέλο "Virna", έναν άλλο πρωταγωνιστή που έρχεται στο προσκήνιο ως μια ιταλική και διεθνή επιτυχία. Έκφραση της σύγχρονης γεύσης πέρα από τις μανίες της μόδας, χωρίς υπερβολές. Η σταθερή διπλή ροή επιτρέπει την τέλεια υπό το μηδέν ψύξη ενώ παρέχει μια ασυναγώνιστη οπτική εμπειρία.

Από τον Ιταλικό οίκο Orion προτείνουμε το μοντέλο 365. Ένα εξαιρετικά ευέλικτο μηχάνημα που ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις και νέες τάσεις της αγοράς. Όπως προδίδει το όνομα του, 365 από τις ημέρες του χρόνου, το μοντέλο αυτό παρέχει το αποκλειστικό προνόμιο να μπορεί να χρησιμοποιηθεί όλη την διάρκεια του χρόνου ικανοποιώντας διαφορετικές ανάγκες, αφού με το πάτημα ενός κουμπιού ο επαγγελματίας μπορεί εύκολα να μετατρέψει την βιτρίνα παγωτού σε βιτρίνα ζαχαροπλαστικής/deli και αντίστροφα, σε μερικά δευτερόλεπτα. Ταυτόχρονα με την ίδια βιτρίνα μπορούν να ικανοποιηθούν προτιμήσεις πρωινού και παγωτού το απόγευμα ή βραδινού μενού προσαρμόζοντας την ρύθμιση ακόμα και στις διαφορετικές απαιτήσεις της ίδιας ημέρας! Κι όλα αυτά πάντα με την εγγύηση της υψηλής απόδοσης και αξιοπιστίας της Orion! Φυσικά και τα δύο μοντέλα κάνουν χρήση της τελευταίας λέξης της τεχνολογίας στα ψυγεία χύμα παγωτού: θερμομονωτικά και θερμαινόμενα κρύσταλλα, tropicalized μοτέρ, ψηφιακό θερμόμετρο και θερμοστάτης με προγραμματισμένη απόψυξη.

Σας περιμένουμε στην έκθεση μας για να σας παρουσιάσουμε από κοντά αυτά και άλλα μοντέλα σε μεγάλη ποικιλία ώστε να καταλήξουμε σε αυτό που ταιριάζει στο δικό σας concept!

Σε όποια και να καταλήξετε, πάντα με σύμμαχο δίπλα σας την Δ.ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ με το έμπειρο προσωπικό της τόσο στην διαδικασία της επιλογής όσο και στο after sales service με βάση τις εξατομικευμένες ανάγκες κάθε πελάτη της που φροντίζει να ικανοποιεί, σίγουρα θα κάνετε την διαφορά!

ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

Α.Ν. ΚΩΣΤΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε.

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ | ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ | ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ | ΜΠΙΣΚΟΤΟΠΟΙΙΑΣ | ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

Werner & Pfleiderer

135 Years

Μεγάλη οικονομία καυσίμου!

Γερμανική κατασκευή

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

Πραγματικά χαμηλές τιμές

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

Νέος περιστροφικός κλίβανος

Rototherm Green

με 25% χαμηλότερη κατανάλωση

Εξοπλισμένος με σύστημα Variopilot

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

ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

{ProBody Low Carb}

80% Λιγότεροι Υδατάνθρακες

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ παρουσιάζει το KOMPLET PROBODY 100, πρόμειγμα σε ξηρή μορφή για την παρασκευή αρτοσκευασμάτων ειδικού τύπου. Εκτελώντας τη συνταγή όπως αναγράφεται επάνω στη συσκευασία του προϊόντος, παρασκευάζετε το ProBody Low Carb το οποίο είναι ένα νόστιμο, πολύσπορο ολικής άλεσης, ιδιαίτερα πλούσιο σε σπόρους με εξαιρετική διάρκεια φρεσκάδας. Περιέχει 22% σπόρους και 7% συστατικά ολικής άλεσης. Τα διατροφικά του οφέλη εξυπηρετούν όσους προσέχουν το σωματικό τους βάρος και όσους γυμνάζονται. Έναντι ενός κλασικού πολύσπορου ολικής άλεσης*, το ProBody Low Carb έχει: 80% λιγότερους Υδατάνθρακες, 60% περισσότερη Πρωτεΐνη, 59% περισσότερες Εδώδιμες Ίνες, 14 φορές περισσότερα Ω-3 Λιπαρά Οξέα & 60% Λιγότερα Σάκχαρα Συσκευασία: σακί 25 κιλών.

*Πηγή USDA 05/2016

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

ΙΩΝΙΚΗ ΣΦΟΛΙΑΤΑ

{Ρολίνια με κρέμα γαλακτομπούρεκου}

Νέα μοναδικά ρολίνια με κρέμα γαλακτομπούρεκου

Η Ιωνική Σφολιάτα συνεχίζει να καινοτομεί και λανσάρει άλλη μια πρωτότυπη γεύση που θα εκπλήξει ευχάριστα ακόμη και τον πιο απαιτητικό πελάτη. Υπέροχη γέμιση από μοναδική κρέμα γαλακτομπούρεκου τυλιγμένη σε τραγανό φύλλο, δημιουργεί ένα νέο απολαυστικό συνδυασμό που υπόσχεται να κερδίσει μικρούς και μεγάλους.

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ

Ι. ΛΑΠΠΑΣ ΕΠΕ

{ARTISAN PIZZA}

Ολοκληρωμένες λύσεις για την παραγωγή Artisan Pizza

Η LAPPAS παρουσιάζει τις νέες γραμμές για την παραγωγή ARTISAN PIZZA. Η PIZZA PRESS είναι μία από τις πιο γνωστές τεχνικές για την παραγωγή πίτσας σε μεγάλη κλίμακα. Η διαδικασία αυτή μπορεί εύκολα να προσαρμοστεί στις υπάρχουσες γραμμές παραγωγής, με την αντικατάσταση μόνο του εξοπλισμού διαμόρφωσης. Η LAPPAS μπορεί να παρέχει τεχνικές λύσεις και συστήματα κατάλληλα για ολόκληρη την παραγωγική διαδικασία. Χάρη στις προσπάθειες των τεχνικών της έχει επιτύχει εξαιρετικά υψηλή ευελιξία, βοηθώντας τους πελάτες να διευρύνουν την ποικιλία των προϊόντων τους. Η PIZZA PRESS μπορεί να γίνει είτε σε λαμαρίνες ή σε ειδικές ταινίες κατ' επιλογή, με αποτέλεσμα την παραγωγή εξαιρετικής ποιότητας πίτσας. Η LAPPAS προμηθεύει σύγχρονα ολοκληρωμένα συστήματα: Dosing-Mixing-Shaping-Proofing-Baking-Cooling-Topping-Freezing-Packing- Storage μηχανήματα και εξαρτήματα για κάθε γραμμή παράγωγης πίτσας.

ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

ΑΦΟΙ ΛΑΟΥΔΗ ΑΕΒΕ - LAOUDIS FOODS

{IREKS KEIMKORN}

Μίγμα αρτοποιίας για φρέσκο ψωμί με φύτρο

Η επιθυμία των καταναλωτών για νέα προϊόντα με ξεχωριστά διατροφικά οφέλη αυξάνεται διαρκώς, με γρήγορο ρυθμό. Αυτή η τάση, παρότι εδραιωμένη εδώ και χρόνια στο εξωτερικό, απόκτησε, σχετικά πρόσφατα, στην ελληνική αγορά αρτοσκευασμάτων ένα αντίστοιχα σημαντικό μερίδιο. Είναι πλέον γεγονός ότι η διαθέσιμη ποικιλία αρτοσκευασμάτων ισορροπημένης διατροφής, αποτελεί αυτή τη στιγμή ένα σημαντικότατο πόλο έλξης νέων πελατών για κάθε σύγχρονο αρτοποιείο της χώρας μας. Παράλληλα, οι αρτοποιοί σήμερα έχουν την τεχνική δυνατότητα να παράγουν πολύ εύκολα κάποια αρτοσκευάσματα τα οποία μέχρι πρότινος μπορούσαν να βρεθούν από τους καταναλωτές μόνο συσκευασμένα και με μακρόχρονη ημερομηνία λήξης, σε καταστήματα υγιεινής διατροφής. Ένα τέτοιο προϊόν είναι και το KEIMKORN της IREKS, ένα μίγμα αρτοποιίας συμμετοχής 50%, για τη δημιουργία φρέσκου ψωμιού με φύτρο σίκαλης. Για το συγκεκριμένο, αλλά και πολλά ακόμη καινοτόμα προϊόντα που ξεχωρίζουν, η επιλογή προμηθευτή είναι μία. Η εταιρεία LAOUDIS FOODS ειδικεύεται στα καινοτόμα αρτοσκευάσματα για μια πιο ισορροπημένη διατροφή. Σε στενή συνεργασία με την IREKS, την πιο καταξιωμένη παραγωγό πρώτων υλών αρτοποιίας, η Laoudis Foods προσφέρει πολύ καινοτόμα προϊόντα τα οποία δίνουν σε κάθε δραστήριο αρτοποιό τη δυνατότητα να ξεχωρίσει ποιοτικά από τον ανταγωνισμό.

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

Σταυροπούλου & Συρογιάννη 2, Ρίο Πατρών _ 265 04
Τηλ.: 2610 910.003, Fax. 2610 995.667, info@tech-cool.gr

Γραφείο Αθηνών: Ακαδημίας 95, Rj Ergon Constructions
Γεωργιος Χατζηαγγελιδης, Τηλ.: 6977 974111

www.tech-cool.gr

TechCool Kondilis
INSPIRED EQUIPMENT

ΑΦΟΙ ΛΑΟΥΔΗ ΑΕΒΕ - LAOUDIS FOODS

{Choux Mix: Πραγματικά πλήρες}

Σου και εκλέρ, μόνο με προσθήκη χλιαρού νερού

Τα σου και τα εκλέρ είναι δύο διαχρονικά γαλλικά γλυκά τα οποία έχουν σημειώσει στο παρελθόν τεράστια επιτυχία στη χώρα μας. Το τελευταίο διάστημα, ειδικά τα εκλέρ, επανέρχονται δυναμικά στη μόδα, με μία πολύ πιο μοντέρνα ματιά, μέσα από συναρπαστικούς συνδυασμούς γεύσεων, αποτελώντας το νέο «must» για κάθε σύγχρονο ζαχαροπλαστείο. Για το λόγο αυτό η LAOUDIS FOODS προσφέρει τώρα το πιο καινοτόμο μίγμα ζαχαροπλαστικής για σου και εκλέρ. Εάν ως σήμερα χρησιμοποιούσατε κάποια «πλήρη» μίγματα για σου και εκλέρ, όπου σε κάποια έπρεπε να προσθέτετε γάλα, σε κάποια άλλα αυγά κλπ., τότε, με το Choux Pastry Mix (10 kg) της LAOUDIS FOODS θα νιώσετε αληθινά πλήρεις! Το νέο, πραγματικά πλήρες μίγμα, απαιτεί μόνο την προσθήκη χλιαρού νερού, σε αναλογία 1 μίγμα προς 1,5 νερό, με ότι αυτό συνεπάγεται στα οφέλη παραγωγής των δύο πολύ γευστικών γλυκών.

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

{VITAL Πολύσπορο}

Γεύση & Φρεσκάδα στο Maximum

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ παρουσιάζει το KOMPLET VITAL BROT 50, πρόμειγμα σε ξηρή μορφή για την παρασκευή αρτοσκευασμάτων ειδικού τύπου με απίστευτα μεγάλη διάρκεια φρεσκάδας. Το Vital Πολύσπορο είναι αρτοσκεύασμα τριών σιτηρών με προζύμι σίκαλης και εκχύλισμα βύνης κριθαριού. Είναι αφράτο με ελαφρώς υπόξινη, πλούσια γεύση, απαλή υφή και υγρή ψίχα. Τα χαρακτηριστικά του το καθιστούν ιδανικό για κάθε περίσταση και διάθεση, συνδυάζοντας μία μεστή απόλαυση με όλα τα οφέλη ενός πολύσπορου. Αποτελεί πηγή εδώδιμων ινών (4,5 g/100g) και πρωτεϊνών (14% της ενεργειακής αξίας προέρχεται από πρωτεΐνες) και έχει χαμηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα (1,3g/100g). Για το φαγητό, σκέτο ή για τοστ, κερδίζει μικρούς και μεγάλους με την πλούσια γεύση, τα αρώματα και τη φρεσκάδα του. Η απίστευτα μεγάλη διατηρησιμότητα του αρτοσκευάσματος θα σας λύσει τα χέρια, γλυτώνοντάς σας χρόνο, κόπο και παράλληλα εξασφαλίζοντας οικονομία στη διαχείρισή του. Διατίθεται σε σακί 25 κιλών.

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

ΜΥΛΟΙ ΑΣΩΠΟΥ

{Πες Αλεύρι}

Ευκολία, νοστιμιά, υγεία σε ένα αλεύρι

Το «Πες Αλεύρι» έρχεται να καλύψει όλες τις ανάγκες των καταναλωτών. Από αλεύρι για ψωμί και κέικ μέχρι αλεύρι για πίτες και pizza. Η νέα σειρά των Μύλων Ασωπού καινοτομεί με τις σύγχρονες και μοντέρνες συσκευασίες της, καθώς και με προϊόντα ειδικά σχεδιασμένα, όπως το ειδικής επεξεργασίας αλεύρι για τηγάνισμα που χαρίζει έξτρα τραγανό αποτέλεσμα και συμβάλλει στην εξοικονόμηση λαδιού και το αλεύρι για χειροποίητα ζυμαρικά, από την καρδιά του κίτρινου σιταριού.

Η σειρά «Πες Αλεύρι» περιλαμβάνει 15 κωδικούς που θα διατίθενται σε συσκευασίες των 2, 5, 10 κιλών, ενώ σε ειδική συσκευασία των 500 γρ. θα κυκλοφορήσει αλεύρι ειδικής σύνθεσης χωρίς γλουτένη.

Η νέα σειρά απευθύνεται σε μικρά σημεία λιανικής πώλησης αλλά και στη HORECA (ξενοδοχεία-εστιατόρια-café).

ΑΛΕΥΡΑ

Α.Ν.ΚΩΣΤΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε.

{SERVO PRO1000}

Μηχανή δοσομέτρησης πολλαπλών χρήσεων από την UNIFILLER SYSTEMS Inc.

Η ολοκαίνουργια μηχανή δοσομέτρησης πολλαπλών χρήσεων Pro 1000i SERVO της UNIFILLER SYSTEMS Inc. είναι εξ' ολοκλήρου Καναδικής κατασκευής. Είναι η πιο προηγμένη δοσομετρική μηχανή της αγοράς με ηλεκτρονικά ελεγχόμενο πιστόνι. Κατάλληλη για τη Βιομηχανία Τροφίμων. Η μηχανή είναι σχεδιασμένη ειδικά για να λειτουργεί πάνω σε ταινία παραγωγής. Ο προγραμματιζόμενος όγκος και χρόνος, μειώνει τον χρόνο του «σεταρίσματος» και επιτρέπει γρήγορες εναλλαγές προϊόντος. Διαθέτει προγραμματιζόμενο χρόνο αναρρόφησης και επαναφόρτωσης προϊόντος για διαφορετικές πυκνότητες. Επιτρέπει τη σύνδεση με άλλες μηχανές για αυτόματες αλλαγές σε ένα βήμα και συνδέεται με μηχανή ελέγχου βάρους για αυτόματες ρυθμίσεις όγκου. Αποκλειστικός αντιπρόσωπος: Α.Ν.ΚΩΣΤΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε.

ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

/csmhellas

ORIGINAL

AMERICAN Sweets

MADE WITH LOVE

©DSTREAM.GR

Για αυθεντικά
ΑΜΕΡΙΚΑΝΙΚΑ
Muffins

Henry & Henry
NEW YORK SINCE 1899

CSM
Bakery Solutions

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

Α&Ω ΒΑΡΑΝΑΚΗΣ

{RIBOT}

1 μηχάνημα= 1000 συνταγές

Το επαναστατικό RIBOT του Ιταλικού Οίκου TELME, είναι το απόλυτο μηχάνημα που καλύπτει όλες τις ανάγκες κάθε είδους επαγγελματικής εργαστηρίου ζαχαροπλαστικής. Μια πλειάδα προγραμμάτων και αξεσουάρ με δυνατότητα να φτιάξουμε μείγματα για μπισκότα, σοκολατάκια, μους, γιαούρτι, σου, μακαρόνς, σιρόπια, παντεσπάνι, μαρέγκα, κρέμα ζαχαροπλαστικής, γκαναζ, σαντιγύ, μαρμελάδες, γλάσο σοκολάτας, λιώσιμο σοκολάτας, μαντολάτο, tartufo, sorbet μέχρι και παρασκευή παγωτού, παγωτό γιαούρτι, milk-shake, γρανίτες. Πρόκειται για απλή, στιβαρή κατασκευή εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτη. Διαθέτει κάδο με κάθετο κύλινδρο που επιτρέπει το εύκολο γέμισμα, τη συνεχή παρακολούθηση και την προσθήκη συστατικών ανά πάσα στιγμή. Προγραμματιζόμενη θερμοκρασία από 1 έως 999 λεπτά. Inverter από 10 έως 500 ρυθμιζόμενες στροφές/λεπτό. Λειτουργία αυτόματη ή και χειροκίνητη. Βρύση-ντουζ και πρόγραμμα πλυσίματος για απλή και γρήγορη απολύμανση. Διατίθεται σε 10, 18, 30 και 50 Lt.

ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

ΜΥΛΟΙ ΘΡΑΚΗΣ

{Ολοκληρωμένη σειρά προϊόντων πετρομύλου}

Γεύσεις που ξυπνούν αναμνήσεις από το παρελθόν

Οι ΜΥΛΟΙ ΘΡΑΚΗΣ παράγουν αγνά προϊόντα με βάση πρότυπα παλιών παραγωγικών διαδικασιών. Ένας πετρόμυλος ξαναγεννιέται στην ακριτική περιοχή της Θράκης, με σκοπό να αναβιώσει γεύσεις από το παρελθόν και να τις ενώσει με τις ανάγκες του σύγχρονου ανθρώπου για μια καλύτερη και πιο απαιτητική διατροφή. Ο πετρόμυλος των ΜΥΛΩΝ ΘΡΑΚΗΣ σας προσφέρει ότι πιο παραδοσιακό αλλά συνάμα και σύγχρονο για να ανανεώσετε την γκάμα των προϊόντων σας. Η νέα ολοκληρωμένη σειρά προϊόντων πετρομύλου περιλαμβάνει: Αλεύρι ολικής άλεσης πετρομύλου από σκληρό σιτάρι, Αλεύρι Όλυρα ολικής άλεσης πετρομύλου από δίκοκκο σιτάρι, Αλεύρι βρώμης πετρομύλου και το Πολυδημητριακό αλεύρι από πετρόμυλο.

Ζητήστε δωρεάν την τεχνική υποστήριξη που χρειάζεστε από τους τεχνικούς των ΜΥΛΩΝ ΘΡΑΚΗΣ και προσφέρετε εναλλακτικές συνταγές με προτάσεις και γεμίσεις για ψωμιά, σάντουιτς και κριτσίνια.

ΑΛΕΥΡΑ

Α&Ω ΒΑΡΑΝΑΚΗΣ

{UNOX: Ζεστή Γωνιά}

Ολοκληρωμένες λύσεις για κάθε επιχείρηση

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

ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

ΑΤΤΙΚΗ ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ ΠΙΤΤΑΣ ΑΕΒΕ

{Μέλι ΑΤΤΙΚΗ και ΦΙΝΟ σε συσκευασία Smart Pack}

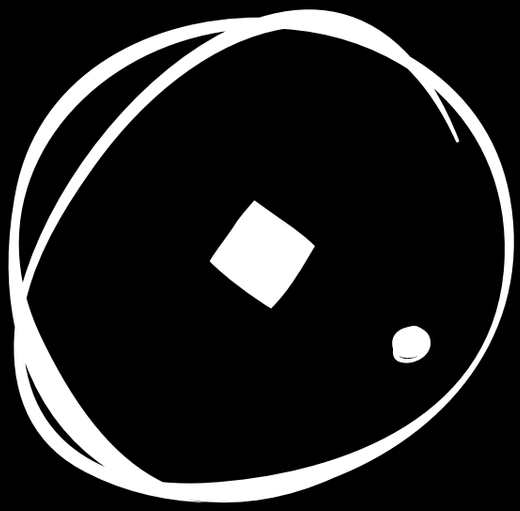
Πρακτικές & μοντέρνες συσκευασίες, ιδανικές για μαθητές

Το ελληνικό μέλι της εταιρείας ΑΤΤΙΚΗ-ΠΙΤΤΑΣ έρχεται να χαρίσει στους μαθητές την πιο γλυκιά απόλαυση, να τους γεμίσει ενέργεια και να τους στηρίξει στις δραστηριότητές τους. Η πρωτότυπη, πρακτική, μοντέρνα και απίστευτης αντοχής συσκευασία Smart Pack μέλι ΑΤΤΙΚΗ κλασσικό και Smart Pack μέλι δάσους ΦΙΝΟ δημιουργήθηκε για να διευκολύνει την καθημερινότητα και να διατηρεί αναλλοίωτο το αγαπημένο ελληνικό μέλι. Χρησιμοποιείται χωρίς κουτάλι ή μαχαίρι και κυρίως χωρίς να χάνεται ούτε μια σταγόνα από το θρεπτικό και εκλεκτό ελληνικό μέλι.

Η εταιρεία ΑΤΤΙΚΗ-ΠΙΤΤΑΣ είναι η πρώτη εταιρεία που χρησιμοποίησε παγκοσμίως το Smart Pack για συσκευασία μελιού και το 2004 έλαβε διεθνές Βραβείο Συσκευασίας από το World Packaging Organization, στο Σάο Πάολο.

ΕΤΟΙΜΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

πετρόμυλος



...αλέθοντας όπως παλιά

ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΗ ΣΕΙΡΑ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΠΕΤΡΟΜΥΛΟΥ

Πολυδημητριακό
Όλυρα ολικής
Σκληρό ολικής πετρόμυλου
Αλεύρι βρόμης

* Ζητήστε μας το φυλλάδιο συνταγών

ΜΥΛΟΙ ΘΡΑΚΗΣ

ΓΡΑΦΕΙΑ (ΑΘΗΝΑ): Μεταμόρφωση, Τ. 210 285 0553, F. 210 285 0351, ΓΡΑΦΕΙΑ (ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ): ΒΙ. ΠΕ. Σίνδου, Τ. 231 072 3301, F. 231 072 3303
ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ (ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΥΠΟΛΗ): Τ. 255 102 6259, F. 255 103 1644, www.myloi-thrakis.gr

ΠΡΟΪΟΝ

Μίγμα για Τσουρέκι Ανατολίτικο

Χαρακτηριστικά

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

Προετοιμασία

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

Πρόταση

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

Χρήση

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

Υποδεχθείτε το φθινόπωρο
με το τέλειο παραδοσιακό
και μυρωδάτο τσουρέκι
φτιαγμένο στο εργαστήριό σας.
Φυσικά, με ποιότητα **Ακτίνα!**

PREMIUM QUALITY
INGREDIENTS
FOR PASTRY & BAKERY

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ
ΚΟΡΥΦΑΙΑΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ
ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΡΤΟΠΟΙΪΑ &
ΤΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ

AKTINA

the ingredients of success
τα συστατικά της επιτυχίας

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

ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Α&Δ ΒΑΡΑΝΑΚΗΣ

Ανοξείδωτες Κατασκευές

Η εταιρία Α&Δ ΒΑΡΑΝΑΚΗΣ δραστηριοποιείται από το 1975 στον χώρο ανοξείδωτων κατασκευών για τον εξοπλισμό εργαστηρίων ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας. Με ένα πλήρες εξοπλισμένο εργοστάσιο και επανδρωμένο με καταρτισμένους τεχνίτες που έχουν εμπειρία χρόνων «κόβει και ράβει» στα μέτρα σας, εξασφαλίζοντάς σας αθάνατες κατασκευές, ερμάρια, πάγκους/ τραπέζια εργασίας, τροχήλατα καρότσια ταψιών, ψυγεία, χοάνες, ραφαρίες κ.α. με πιστοποιήσεις ISO και CE.
Το προσωπικό της Α&Δ ΒΑΡΑΝΑΚΗΣ είναι στη διάθεση του κάθε πελάτη για να προτείνει λύσεις και να κατασκευάσει/ εξοπλίσει έναν χώρο εργασίας που θα πληρεί όλες τις προδιαγραφές ασφαλείας, έχοντας πάντα γνώμονα την αισθητική του χώρου για να σας προσφέρει ένα ασφαλές αλλά και ευχάριστο περιβάλλον.

Μελέτη - Σχεδιασμός - Εξοπλισμός

Η εταιρία Α&Δ ΒΑΡΑΝΑΚΗΣ αναλαμβάνει τη μελέτη, τον σχεδιασμό και τον εξοπλισμό σ΄ένα πλήρες project gelateria/ gelato-cafe/ ζαχαροπλαστείου. Έχοντας συνεργασία με τον εξειδικευμένο όμιλο Clabo Group και αντιπροσωπεύοντας τα brand names Artic και Bocchini, «κόβει και ράβει» στα μέτρα σας και επενδύει τις κατασκευές και τον εξοπλισμό του έργου. Διαθέτοντας στην ελληνική αγορά οικονομικές και deluxe σειρές βιτρινών ζαχαροπλαστικής και παγωτού, βιτρίνες pozzetti, κατασκευές cold stone, όρθιες βιτρίνες ζαχαροπλαστικής και μηχανημάτα (παγωτομηχανές, παστεριώτες, ribot, blast chiller), είναι σε θέση να καλύψει τις ανάγκες κάθε επιχείρησης. Διαθέτοντας ένα από τα μεγαλύτερα showrooms της αγοράς, η Α&Δ ΒΑΡΑΝΑΚΗΣ σας περιμένει στις εγκαταστάσεις της και οι έμπειροι πωλητές της θα σας βοηθήσουν να κάνετε τα όνειρά σας πραγματικότητα.

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

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ & ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΠΑΓΩΤΟΥ

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.

MIND Maps™
"Ο έξυπνος φούρνος"

ΣΥΓΚΡΟΤΗΜΑ BAKE OFF
2 φούρνοι ανεξάρτητοι
με θερμοθάλαμο και χοάνη

XEBC-16EU
16 ταψιά 60x40cm

XEBC-10EU
10 ταψιά 60x40cm

XB 613G
6 ταψιά 60x40cm

ROSSELLA MATIC
4 ταψιά 60x40cm

ANNA
4 ταψιά 46x33cm

PRATICA
ΜΗΧΑΝΕΣ ΠΑΓΩΤΟΥ
9-75Lt έτοιμο προϊόν / ώρα

2 μοτέρ
ECOGEL
ΜΗΧΑΝΕΣ ΠΑΓΩΤΟΥ
60-160Lt έτοιμο προϊόν

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

HBF 50/70A
ΜΗΧΑΝΕΣ ΠΑΓΩΤΟΥ
70-700Lt έτοιμο προϊόν / ώρα

RIBOT
Πολυμηχάνημα για κρύες και ζεστές παρασκευές. Ιδανικό για εργαστήρια ζαχαροπλαστικής/αρτοποιίας.

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

fresh pastry

{Η ζαχαροπλαστική στο αρτοποιείο σας}

ΠΡΟΪΟΝ

ΣΕΡΙΝ

Μίγμα με σιμιγδάλι για παραδοσιακό Ραβανί, Καρυδόπιτα, Βυζαντινό, Τούρτα Βυζαντινό, Ραβανί σοκολάτα, Πορτοκαλάτο, Καρυδάτο, Τούρτα Καρυδάτο.

Η CREDIN, πιστή στην παράδοση και γνώστης των τάσεων και των αναγκών των επαγγελματιών της εποχής μας, προτείνει τη δημιουργία γευστικών πειρασμών με το ΣΕΡΙΝ. Το μόνο με σιμιγδάλι, γνωστό για την κορυφαία ποιότητα και την άριστη γεύση του, εμπνέεται από την παράδοση και σας προσφέρει χιλιάδες ιδέες που θα δελεάσουν τους πελάτες σας και θα απογειώσουν τις πωλήσεις σας.

ΣΥΝΤΑΓΗ

Ραβανί παραδοσιακού τύπου

Υλικά για 2 ταψάκια 27Χ40 εκ.	
3.000 γρ.	ΣΕΡΙΝ
1.150 γρ.	Σπορέλαιο
1.150 γρ.	Νερό
Ξύσμα πορτοκάλι - Βανίλια	

Χτύπημα με το φτερό για 5 λεπτά στη 2η ταχύτητα.
Ψήσιμο: Ταμπανωτός φούρνος: 170°C για 55 λεπτά περίπου. Αερόθερμος φούρνος: 160°C για 55 λεπτά περίπου. Όταν το ΡΑΒΑΝΙ είναι ακόμη ζεστό, το κόβετε και το σιροπιάζετε με χλιαρό σιρόπι.

Για το σιρόπι:	
4.000 γρ.	Νερό
3.500 γρ.	Ζάχαρη
1.100 γρ.	Γλυκόζη
1 τεμ.	Λεμόνι σε φέτες

Βράζουμε το σιρόπι έως ότου φθάσει στα 29°(γράδα).

Πορτοκαλάτο

Υλικά	
1.000 γρ.	ΣΕΡΙΝ
830 γρ.	ΠΑΣΤΑ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ
830 γρ.	Νερό
330 γρ.	Ζάχαρη
35 γρ.	ORKIDE

Διαλύουμε την CREDIFRESH ΠΑΣΤΑ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ στο νερό και προσθέτουμε τη ζάχαρη. Αναμιγνύουμε το ORKIDE με το ΣΕΡΙΝ. Ανακατεύουμε όλα τα υλικά στο χέρι με σύρμα (δεν χρειάζεται μίξερ). Στρώνουμε το μίγμα σε χαμηλό ταψί και ψήνουμε ως εξής: Ταμπανωτός φούρνος: 190-200°C για 30 λεπτά περίπου. Αερόθερμος φούρνος: 170-180°C για 30 λεπτά περίπου.
Όταν η ΠΟΡΤΟΚΑΛΟΠΙΤΑ είναι ζεστή, σιροπιάζετε με χλιαρό σιρόπι. Μετά από 15 λεπτά περίπου κόβουμε και αν χρειάζεται συμπληρώνουμε σιρόπι. Αφήνουμε να κρυώσει καλά και επικαλύπτουμε με μια στρώση κρύας κρέμας ΙΡΙΣ αρωματισμένη με CREDIFRESH ΠΑΣΤΑ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ (περίπου 100 γρ./κιλό). Διακοσμούμε με ΦΑΡΣΙΤΟΥΡΑ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ.

Για το σιρόπι:	
1000 γρ.	Νερό
550 γρ.	Ζάχαρη
150 γρ.	Γλυκόζη
400 γρ.	Credifresh πορτοκάλι

CREDIN

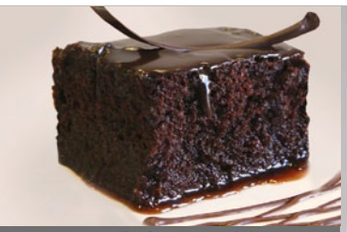
Μία επιλογή, πολλές επιτυχίες!

Σερίν

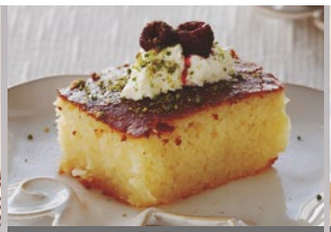
Το μόνο με σιμιγδάλι

Πιστοί στην παράδοση... με πρωτοτυπίες!

Κορυφαία ποιότητα. Υπέροχη γεύση.



Ραβανί σοκολάτα



Ραβανί

Βυζαντινό

Τούρτα καρυδάτο

Πορτοκαλάτο

Τεράστια ποικιλία εφαρμογών.

CREDIN

Μία επιλογή, πολλές επιτυχίες!

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

fresh pastry

{Η ζαχαροπλαστική στο αρτοποιείο σας}

ΠΡΟΪΟΝ

Καταΐφι
Επαγγελματική Συσκευασία

Το καταΐφι της Ζύμης Ψαχνών είναι πολύ εύκολο στη χρήση και δίνει ένα μοναδικό αποτέλεσμα. Ιδανικό για μαγειρική και ζαχαροπλαστική.

Οι επαγγελματίες ζαχαροπλάστες το χρησιμοποιούν και το εμπιστεύονται γιατί είναι εύκολο στην χρήση, οι ίνες του είναι ελαστικές και απορροφά στο σιρόπιασμα, ενώ δίνει και πολύ ικανοποιητικό αποτέλεσμα μετά το ψήσιμο (χρώμα και εμφάνιση).

Για τους επαγγελματίες διατίθεται σε σακούλα 5 κιλών με διάρκεια ζωής στη συντήρηση 30 μέρες. Επίσης, υπάρχουν και μικρότερες συσκευασίες 1 κιλού και 500 γραμμαρίων.

Φύλλο Βηρυτού
Επαγγελματική Συσκευασία

Το φύλλο Βηρυτού είναι ένα λεπτό και μαλακό φύλλο, από εκλεκτό αλεύρι. Το λεπτό του πάχος είναι ιδανικό για την παρασκευή σιροπιαστών γλυκών όπως γαλακτομπούρεκο, μπακλαβά, σαραγλάκια, φωλιές και γενικά όλων των ειδών τα γλυκά ταψιού. Οι επαγγελματίες ζαχαροπλάστες εμπιστεύονται τη Ζύμη Ψαχνών γιατί με το φύλλο Βηρυτού της μπορούν να φτιάξουν εξαιρετικής ποιότητας σιροπιαστά με «χρυσαφένιο» χρώμα, αφού το φύλλο απορροφά τέλεια το σιρόπι.

Κυκλοφορεί σε επαγγελματική συσκευασία των 12 κιλών, καθώς επίσης και σε μικρότερες συσκευασίες του ενός (1kg) και δύο (2kg) κιλών.

Φύλλο Κρούστας - Επαγγελματική Συσκευασία

Φύλλο κρούστας φτιαγμένο από εκλεκτό αλεύρι και με την ιδιαίτερη συνταγή της Ζύμης Ψαχνών. Ανθεκτικό και μαλακό, είναι εύκολο στη χρήση. Ιδανικό για αλμυρές και γλυκές δημιουργίες. Οι επαγγελματίες ζαχαροπλάστες εμπιστεύονται τη Ζύμη Ψαχνών γιατί το φύλλο κρούστας της είναι ελαστικό και εύπλαστο, κατάλληλο για διαφορετικές χρήσεις όπως σιροπιαστά, γαλακτομπούρεκο, μπακλαβά, πορτοκαλόπιτα, λεμονόπιτα και αλμυρά όπως μπουρεκάκια, φλογέρες, φωλιές, τριγωνάκια και διαφόρων ειδών πίτες.

Κυκλοφορεί σε επαγγελματική συσκευασία των 12 κιλών, καθώς επίσης και σε μικρότερες συσκευασίες του ενός (1kg) και δύο (2kg) κιλών.

Η Ευβοϊκή Ζύμη Α.Β.Ε.Ε. είναι πιστοποιημένη με IFS, BRC, ISO 22000.

ΕΥΒΟΪΚΗ ΖΥΜΗ Α.Β.Ε.Ε., 344 00 ΚΑΣΤΕΛΛΑ / ΕΥΒΟΙΑ, Τηλ.: 22280 23700, 24090, Fax: 22280 22001, e-mail: info@evoiki-zimi.gr, www.evoiki-zimi.gr facebook.com/EvoikiZimi

ΠΡΟΪΟΝΤΑ

ΠΑΤΕΡΟΣ ΝΙΚΗΤΑΣ ΑΒΕΕ - PANDECOR

Χρώματα Ζαχαροπλαστικής

Η εταιρία ΠΑΤΕΡΟΣ ΝΙΚΗΤΑΣ ΑΒΕΕ – PANDECOR διαθέτει στην αγορά μεγάλη ποικιλία βρώσιμων χρωμάτων ζαχαροπλαστικής (ματ, περλέ, μεταλλιζέ), χωρίς γλουτένη. Τα χρώματα διατίθενται σε υγρή μορφή, σε σκόνη, σε σπρέι ή σε πάστα ανάλογα με την χρήση τους. Είναι κατάλληλα για χρωματισμό ζαχαρόπαστας, γλάσου, κρέμας σαντιγύ, σοκολάτας, ζελέ και διαφόρων προϊόντων ζαχαροπλαστικής. Επίσης, διατίθενται μαρκαδόροι σε όλα τα χρώματα, κατάλληλοι για χρωματισμό επιφανειών, λεπτομερειών (όπως μάτια, στόμα κλπ για τις δημιουργίες σας), για καρτελάκια ευχών και για κουφέτα.

Εκτυπωτικό Μηχάνημα DECOJET REVOLUTION

Η εταιρία ΠΑΤΕΡΟΣ ΝΙΚΗΤΑΣ ΑΒΕΕ – PANDECOR παρουσιάζει το νέο εκτυπωτικό μηχάνημα Decojet Revolution, το οποίο είναι κατάλληλο για τρόφιμα και έχει τα εξής χαρακτηριστικά:

- Νέα τεχνολογία στα μελάνια/χρώματα: δοχεία αντί για φυσίγγια (cartridges), που σημαίνει άμεση ροή χρώματος από τα δοχεία προς την κεφαλή του εκτυπωτή.
- Δοχεία με μεγαλύτερη ποσότητα χρώματος: είναι διπλάσια (x2) από την ποσότητα των φυσιγγίων Decojet A4 (του αμέσως προηγούμενου μοντέλου) και τριπλάσια (x3) από την ποσότητα των φυσιγγίων Decojet C1/C2 (παλαιότερων μοντέλων). Αυτό σημαίνει λιγότερη σπατάλη χρώματος κατά την αλλαγή φυσιγγίων και φυσικά λιγότερη σπατάλη χρόνου. Επίσης τα δοχεία έχουν χαμηλότερο κόστος ανά ml χρώματος.
- Πιστοποίηση: ο εκτυπωτής έχει πιστοποίηση για εκτυπώσεις κατάλληλες να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με το νέους αυστηρούς ευρωπαϊκούς κανονισμούς.
- Δυνατότητα εκτύπωσης επάνω σε φύλλα βάφλας, φύλλα ζαχαρόπαστας ή διαφάνειες για σοκολάτα (chocotransfers).
- Με 1 χρόνο εγγύηση.
- Λειτουργικά συστήματα: Windows XP/ Vista/7/8.

Νέα Ζαχαρόπαστα POP

Η νέα ζαχαρόπαστα POP από την ΠΑΤΕΡΟΣ ΝΙΚΗΤΑΣ ΑΒΕΕ – PANDECOR είναι ιδανική για κάλυψη μεγάλων επιφανειών, ακόμη και σε υψηλές θερμοκρασίες. Είναι μαλακή και εύκαμπτη, δεν σπάει και είναι εύκολη στο άνοιγμα με πλάστη. Έχει απαλή υφή και γεύση βανίλιας. Δεν έχει γλουτένη ούτε υδρογονωμένα λιπαρά. Διατίθεται σε 11 αποχρώσεις και σε 3 διαφορετικές συσκευασίες.

Φόρμες Κέικ
Πλαστικά Διακοσμητικά
Ζελοφάν Κόλλες & Ρολά
Πλακέτες Ζαχαρόπαστας
Ζαχαρένια Διακοσμητικά
Χαρτί Ψησίματος
Σοκολατένια Διακοσμητικά
Χρώματα Ζαχαροπλαστικής
Ζαχαρόπαστες
pandecor®
ΠΑΤΕΡΟΣ ΝΙΚΗΤΑΣ ΑΒΕΕ
Θεσσαλονίκης 107, 18346 Μοσχάτο - Αθήνα
Τηλ.: 210-4810305/6, Fax: 210-4831732, email: pandecor@pandecor.gr, www.pandecor.gr

fresh pastry

{Η ζαχαροπλαστική στο αρτοποιείο σας}

ΠΡΟΪΟΝΤΑ

ΚΑΠΕΛΟΣ ΚΩΝ/ΝΟΣ ΤΟΥ ΘΩΜΑ

Super Crème Block

Ένα προϊόν που πραγματικά ξεχωρίζει. Μαλακή μαργαρίνη ζαχαροπλαστικής γενικής χρήσης. Ιδανική για αφράτες ζύμες και βουτυρόκρεμες. Αποτελεί τον πολύτιμο συνεργάτη του αρτοποιού στην καθημερινή δουλειά. Δίνει εξαιρετικά αποτελέσματα σε ποικιλία προϊόντων που σίγουρα θα κεντρίσουν το ενδιαφέρον των πελατών σας. Αποκλειστικά με φυτικά λιπαρά. Πλούσια γεύση χωρίς να βαραίνει τις συνταγές. Νόστιμα και υγιεινά. Προσφέρεται σε μπάρα των 2,5 κιλών, σε χαρτοκιβώτιο των 10 κιλών.

Westfalia Trennspray

Μοναδικός λιπαντικός παράγοντας για ταψιά και φόρμες ψωμιών και κέικ. Παρασκευάζεται από αγνό φυτικό έλαιο, κερί και λιπαρά. Υψηλής ποιότητας και αντοχής, βοηθά να πετύχουμε τα καλύτερα αποτελέσματα με την μικρότερη δυνατή ποσότητα.

Προσφέρεται σε spray των 600 ml.

Westfalia Allerfeinste Gr. Plus

Μαλακή μαργαρίνη ζαχαροπλαστικής γενικής χρήσης. Απαλή μαργαρίνη για προϊόντα ζύμης, για προϊόντα σφολιάτας με τραγανή και εύθρυπτη κόρα. Μια μαλακή μαργαρίνη που μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε μεγάλη ποικιλία από συνταγές. Τα γλυκά αποκτούν μια ραφινάτη και με υγρασία υφή. Προσφέρεται σε συσκευασία των 10 κιλών.

Westfalia Danisch Platte zart

Σκληρή μαργαρίνη σε πλάκες για σφολιάτα και ζύμες με μαγιά. Ένα μοναδικό προϊόν, καθιερωμένο στη συνείδηση των επαγγελματιών αρτοποιών. Προσφέρει εξαιρετική διόγκωση και απαλή, ραφινάτη γεύση και αρώματα. Είναι ιδανικό για αρτοσκευάσματα με γαλλική σφολιάτα, κρουασάν και Δανέζικα. Αυτό που κάνει το προϊόν μοναδικό είναι ότι αποτελείται αποκλειστικά από φυτικά λιπαρά. Δεν βαραίνει τις συνταγές και δίνει εξαιρετικό αποτέλεσμα. Προσφέρεται σε πλάκα των 2 κιλών σε χαρτοκιβώτιο των 5 τεμαχίων.

Westfalia Goldquell Ol

Ένα ιδιαίτερο προϊόν. Αγνό, ουδέτερο στη γεύση κραμβέλαιο, ιδανικό για την παρασκευή σαλατών, μαγιονέζας και άλλων υψηλής ποιότητας παρασκευασμάτων. Το κραμβέλαιο Westfalia Goldquell Ol αποτελεί αξιόπιστη εναλλακτική επιλογή της χρήσης ελαιόλαδου. Είναι πλούσιο σε Ωμέγα-3 και Ωμέγα-6 λιπαρά οξέα ενώ παράλληλα έχει χαμηλή περιεκτικότητα σε trans λιπαρά οξέα (max: 1%). Ένα προϊόν που ταιριάζει απόλυτα στον σύγχρονο τρόπο διατροφής. Προσφέρεται σε bag – in – box των 10 λίτρων.

ΑΠΟ ΤΟ 1966

ΚΑΠΕΛΟΣ ΚΩΝ/ΝΟΣ

Ολοκληρωμένες λύσεις για κάθε ανάγκη...
50 χρόνια στο πλευρό του αρτοποιού.

ΚΑΠΕΛΟΣ ΚΩΝ/ΝΟΣ ΤΟΥ ΘΩΜΑ, ΕΜΠΟΡΙΑ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΪΑΣ – ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ
ΜΑΡΚΟΝΙ 11 ΑΓΙΟΣ ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ – Τ.Κ.: 17341, ΤΗΛ.: 210 9345595 – 21009313294 – ΚΙΝ.: 6936631258, E-mail: kapeloskonstantinos@gmail.com

Νέο Αρτοζαχαροπλαστείο Κονδύλης στην Πετρούπολη από τη Δ.ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ

Ένα εντυπωσιακό αρτοζαχαροπλαστείο άνοιξε στην Πετρούπολη, επί της 25ης Μαρτίου στο No76. Για τρίτη φορά, η οικογένεια Κονδύλη εμπιστεύτηκε την εταιρεία Δ.ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ στη διαμόρφωση του καταστήματος και την κατασκευή του εξοπλισμού και ένα άρτιο αποτέλεσμα παρουσιάστηκε στο αγοραστικό κοινό. Όλη η τελευταία τεχνολογία για τη διατήρηση των προϊόντων σε ψηλές και χαμηλές θερμοκρασίες, «ντυμένη» αριστοκρατικά και εκλεπτυσμένα. Παλαιομένοι ξύλινοι ταμπλάδες στις επενδύσεις, λευκοί τεχνογρανίτες, φωτισμός led σε όλες τις βιτρίνες. Βιτρίνα κουλουριών στην τζαμαρία που μαγνητίζει τα βλέμματα. Μεγάλος πάγκος με προστατευτικό κρύσταλλο που προβάλλει όλα τα λαχταριστά γλυκά της αρτοποιίας. Κάθε προϊόν έχει βρει τη θέση του, στις βιτρίνες της Δ.ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ.

Η Ευβοϊκή Ζύμη μέλος της πρωτοβουλίας ΕΛΛΑ-ΔΙΚΑ ΜΑΣ

Είναι ιδιαίτερη χαρά για την Ευβοϊκή Ζύμη να αποτελεί μέλος της πρωτοβουλίας ΕΛΛΑ-ΔΙΚΑ ΜΑΣ. Η κίνηση ΕΛΛΑ-ΔΙΚΑ ΜΑΣ είναι μια πρωτοβουλία για την προώθηση των ελληνικών προϊόντων από ελληνικές παραγωγικές – μεταποιητικές επιχειρήσεις που διατηρούν το κέντρο των επιχειρηματικών τους δραστηριοτήτων στην Ελλάδα και κατά πλειοψηφία ανήκουν σε ιδιώτες που έχουν την φορολογική και επιχειρηματική τους έδρα στην Ελλάδα. Η πιστοποίηση γίνεται από Ελληνικό Ανεξάρτητο Φορέα Πιστοποίησης, την EUROCERT.

Το σήμα «ΕΛΛΑ-ΔΙΚΑ ΜΑΣ» βρίσκεται στα προϊόντα των επιχειρήσεων - μελών προκειμένου να εντοπίζονται και να επιλέγονται από τους καταναλωτές και τους εμπόρους που επιθυμούν να υποστηρίξουν την Ελληνική, παραγωγική επιχειρηματικότητα.

Η Ευβοϊκή Ζύμη συμμετείχε στην ιδρυτική συνδιάσκεψη της πρωτοβουλίας που πραγματοποιήθηκε στην Τήνο στις 2-4 Σεπτεμβρίου. Στη συνδιάσκεψη κατατέθηκαν προτάσεις από τις εταιρίες-μέλη, μεταξύ άλλων σε θέματα όπως η σημασία της πρωτοβουλίας, συμμετοχή στο δημόσιο διάλογο, διάφορες συνέργειες.

Έναρξη της σεζόν με παρουσιάσεις υψηλής Ζαχαροπλαστικής της CSM Hellas

Με μεγάλη επιτυχία ολοκληρώθηκαν οι παρουσιάσεις της CSM στην Αθήνα και στη Θεσσαλονίκη.

Πάνω από 250 άτομα σε κάθε παρουσίαση παρακολούθησαν ζωντανά τις νέες τάσεις της γαλλικής ζαχαροπλαστικής! Μοναδικές συνταγές από τον Maxim Andrian, Γάλλο chef της CSM, ευφάνταστα εφέ γλασαζ και πολλά άλλα εντυπωσίασαν τους παρευρισκόμενους.

FLEXIDIP

ΓΚΑΝΑΖ ΣΟΚΟΛΑΤΕΝΙΑ

- Σοκολάτα
- Βανίλια
- Γάλακτος
- Καραμέλα
- Φράουλα
- Μπανάνα
- Πορτοκάλι

Επικαλύψεις με απίθανη γεύση, καταπληκτική γυαλάδα και ιδανική ρευστότητα
με αντικολλητική συμπεριφορά σε κέικ, τσουρέκια, βασιλόπιτες

Royal Steensma

ΑΝΤΖΟΥΛΑΤΟΣ
Η ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ

210 57 77 745 info@antzoulatos.com www.antzoulatos.com

mandarini

Ανακαίνιση Αρτοζαχαροπλαστείου «Βέλλης» στο Πολύδροσο Αμαρουσίου από την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Πλήρως ανακαινισμένο είναι πλέον το αρτοζαχαροπλαστείο «Βέλλης» επί της Ροδοδάφνης 54, στο Πολύδροσο Αμαρουσίου, από την Δ.ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ. Οι γήινες αποχρώσεις δημιουργούν ένα ζεστό και φιλόξενο περιβάλλον που σε συνδυασμό με το σύγχρονο design, τον τελευταίας τεχνολογίας εξοπλισμό και τα υψηλής ποιότητας υλικά δημιουργούν ένα άρτιο αποτέλεσμα. Το κατάστημα μελετήθηκε εκτενώς κατά τον σχεδιασμό, κάνοντας τη λύση μοναδική για το συγκεκριμένο χώρο. Τα ιδιαίτερα διακοσμητικά στοιχεία, η έντονη χρωματική αντίθεση με το φυσικό ξύλο και το πράσινο πλακάκι, προσδίδουν χαρακτήρα στο εντυπωσιακό αρτοζαχαροπλαστείο ενώ τα εξαιρετικά αρτοποιήματα και γλυκά έχουν ήδη κερδίσει το καταναλωτικό κοινό.

DOBLA & LAOUDIS FOODS: Ακολουθήστε το μέλλον της ζαχαροπλαστικής

Οι ζαχαροπλάστες-τεχνικοί σύμβουλοι της LAOUDIS FOODS προετοιμάζουν εδώ και καιρό, εντατικά, τις δημιουργίες που θα προταθούν για τη φετινή χειμερινή περίοδο 2016-2017. Στόχος τους, να εντυπωσιάσετε όλους τους πελάτες σας με τις πιο σύγχρονες τάσεις της παγκόσμιας ζαχαροπλαστικής! Για το λόγο αυτό, μια πολυμελής ομάδα τεχνικών και διοικητικών στελεχών της εταιρείας, βρέθηκε στα μέσα του Ιουλίου στις κεντρικές εγκαταστάσεις της DOBLA στο Alkmaar της Ολλανδίας. Εκεί είχαν την ευκαιρία να δουν τη νέα γκάμα διακοσμητικών από σοκολάτα που θα έρθουν στη χώρα μας σύντομα και να ανταλλάξουν γνώσεις και ιδέες για ζαχαροπλαστικές δημιουργίες με τα εξίσου έμπειρα στελέχη της καταξιωμένης ευρωπαϊκής εταιρίας! Η DOBLA αντιπροσωπεύεται επίσημα από την LAOUDIS FOODS και διαθέτει μια τεράστια ποικιλία από decorations (διακοσμητικά), logos (επιγραφές-λογότυπα), cups (ποτηράκια) και truffles (κελύφια) από ποιοτική σοκολάτα γάλακτος, σκούρα και λευκή. Τα πρακτικά προϊόντα της DOBLA δίνουν τη δυνατότητα σε κάθε επαγγελματία να πρωτοτυπεί δημιουργικά, με πολύ εύκολο και γρήγορο τρόπο. Τα νέα σχέδια διακοσμητικών για το φετινό χειμώνα, είναι βέβαιο ότι θα μαγνητίσουν τα βλέμματα των πελατών, σε κάθε ζαχαροπλαστική δημιουργία!

Για σίγουρες λύσεις ζητήστε τη βοήθεια των τεχνικών της KENFOOD

Η KENFOOD διαθέτει μια καταρτισμένη ομάδα τεχνικών, που προσφέρει συμβουλευτικές υπηρεσίες αρτοποίησης και ζαχαροπλαστικής σε μεγάλο εύρος επιχειρήσεων του κλάδου, στην Ελλάδα αλλά και στο εξωτερικό. Στόχος της εταιρίας είναι να ενημερώνεται ο επαγγελματίας για τη βέλτιστη χρήση των προϊόντων - λύσεων που προσφέρονται καθώς και να παρέχει εξειδικευμένες συμβουλές στην επίλυση τεχνικών προβλημάτων αρτοποίησης και ζαχαροπλαστικής. Καλώντας το δίκτυο τεχνικών της KENFOOD μπορείτε να παρευρεθείτε σε ζωντανή επίδειξη προϊόντων ή να κλείσετε ραντεβού στο χώρο σας για εξατομικευμένη παροχή υπηρεσιών.

Για περισσότερες πληροφορίες απευθυνθείτε στο τηλ: 210 56 15 410 ή στο Email: kenfood@loulisgroup.com

Αυτοί που έφυγαν...

Παρακάτω παραθέτουμε τη συλλυπητήρια επιστολή του κου Νίκου Νούσια, τ. Προέδρου ΣΑΑΠΠ και ΟΑΕ, για την αναχώρηση της Μυρτώς Βασιλείου Κουκουμέρια.

«Με μεγάλη καθυστέρηση πληροφορήθηκα τον αδόκητο θάνατο της Μυρτώς Βασιλείου Κουκουμέρια, ιδιαίτερα αγαπητής στην οικογένειά μας.

Τώρα το μόνο που μένει – έστω και καθυστερημένα – είναι να κρατήσω σφιχτά το χέρι του αγαπητού και μακροχρόνιου συνεργάτη μου Βασίλη, με τον οποίο σταθήκαμε πλάι-πλάι στο μετερίζι της ΟΑΕ, τότε που η ομοσπονδία Αρτοποιών είχε ουσιαστικό ρόλο στα δρώμενα της Αρτοποιίας.

Και η Μυρτώ στεκόταν πάντα δίπλα του, με υπομονή, με ενθάρρυνση, με θετική συμβουλή, με σεμνή παρουσία, στοιχεία που ευτυχώς μεταγγίστηκαν και στην κόρη της.

Τα ειλικρινή αισθήματα και τα συλλυπητήριά μας απευθύνονται προς όλη την οικογένεια, τα παιδιά της μεταστάσης, την αγαπητή μας Έλσα Κουκουμέρια, η οποία επάξια συνεχίζει τους αγώνες του πατέρα της και οπωσδήποτε προς τον αγαπητό μας Δημήτρη Κουκουμέρια, τον μοναχογιό της οικογένειας και βεβαίως προς τα εγγόνια της.

Δεν είναι τούτη η ώρα για περισσότερα λόγια. Ο μακρόθυμος Θεός θα δώσει με τον καιρό το βάλσαμο της παρηγοριάς στους συγγενείς της, όμως η απουσία της Μυρτώς θα είναι πάντα αισθητή σε όλους εμάς που τη γνωρίσαμε και εκτιμήσαμε την αξία της ως μητέρας, συζύγου, γιαγιάς και, γιατί όχι, συναδέλφου.

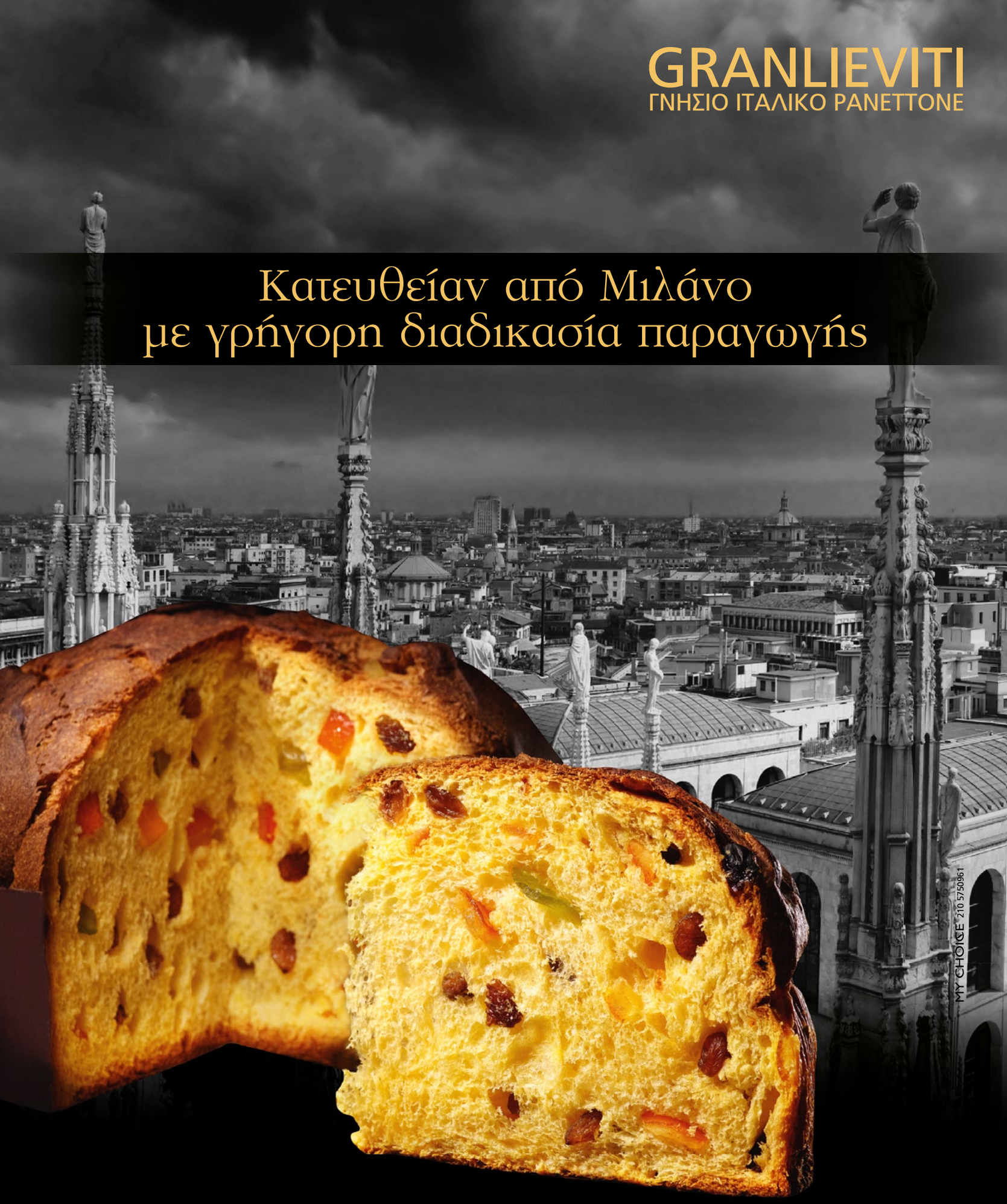
Τέλος, δε μπορώ να μην εκφράσω και δημόσια το παράπονό μου, αλλά και την απορία μου, πως και γιατί το Γραφείο της ΟΑΕ δεν έδωσε την πρέπουσα δημοσιότητα για την απώλεια ενός προσώπου, όπως ήταν η Μυρτώ Κουκουμέρια. Έτσι κι αλλιώς ο ρόλος που τους απέμεινε είναι πλέον μόνο διακοσμητικός. Ας κάνουν τουλάχιστον τα ελάχιστα που χρωστούν στον Κλάδο μας από κοινωνικής πλευράς.

Με συμπάθεια, Νίκος Νούσιας
του τ. Προέδρου ΣΑΑΠΠ και ΟΑΕ»

Το περιοδικό «Ο Αρτοποιός και η Δουλειά του» από τη δική του πλευρά εκφράζει τα θερμά του συλλυπητήρια και συμπαρίσταται στην οικογένεια Κουκουμέρια.

GRANLIEVITI
ΓΝΗΣΙΟ ΙΤΑΛΙΚΟ PANETTONE

Κατευθείαν από Μιλάνο
με γρήγορη διαδικασία παραγωγής



MY CHOICE 210 5750961

www.antzoulatos.com
ΤΗΛ 210 57 77 745

ΑΝΤΖΟΥΛΑΤΟΣ
Η ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ

Νέο κατάστημα CARAVEL από την TECH COOL KONDILIS στο κέντρο της Αθήνας

Με νέο κατάστημα στο κέντρο της Αθήνας, στην Ερμού και Αθηνάς, συνεχίζει η εταιρεία CARAVEL της γνωστής οικογένειας Αλέκου Παπαδόπουλου την επέκτασή της. Το νέο κατάστημα με ανοιχτούς χρωματισμούς σε υφή corian, επιμελήθηκε και σχεδίασε ο Κυριάκος Κολλύρης και κατασκεύασε η TECH COOL KONDILIS. 40 γεύσεις παγωτού, χειροποίητα σιροπιαστά, τούρτες, πάστες, παγωτίνια, βουτήματα και διάφορα γλυκίσματα όπως οι γνωστές φλωρεντίνες, αναμένεται να κατακτήσουν περαστικούς, επισκέπτες και μόνιμους κατοίκους του κέντρου και όχι μόνο. CARAVEL το πιο γλυκό σας ταξίδι.

Το Πρόγραμμα Σεμιναρίων της Ελληνικής Σχολής Αρτοποιίας από τους Μύλους Λούλη

Η Ελληνική Σχολή Αρτοποιίας ανταποκρινόμενη στην επιτακτική ανάγκη τεχνικής κατάρτισης του σύγχρονου επαγγελματία συνεχίζει να προσφέρει σεμινάρια ανταγωνιστικών δεξιοτήτων. Πρόκειται για την πρώτη σχολή αρτοποιίας μη κερδοσκοπικού χαρακτήρα όπου οι ενδιαφερόμενοι θα έχουν τη δυνατότητα να παρακολουθήσουν ταχύρρυθμα και εξειδικευμένα σεμινάρια αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής, με τρεις βασικούς πυλώνες κατάρτισης:
Α) Αρτοποιίας και Ζαχαροπλαστικής, σχεδιασμένο για τις ανάγκες του σύγχρονου επαγγελματία. Β) Τεχνολογίας Τροφίμων με έμφαση σε προϊόντα ζύμης. Γ) Οικονομικής Διαχείρισης και Μάρκετινγκ Αρτοποιείου για την καλύτερη διαχείριση πόρων και σωστότερη προώθηση των προϊόντων.
Σκοπός της Ελληνικής Σχολής Αρτοποιίας, είναι η περαιτέρω εξέλιξη του κλάδου και η διαρκής ενημέρωση των αρτοποιών για τις νέες καταναλωτικές τάσεις. Για περισσότερες πληροφορίες και εγγραφές επισκεφτείτε την ιστοσελίδα www.greekbakingschool.gr

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΕΜΙΝΑΡΙΩΝ 2016

Σεμινάριο	Εισηγητής	Διδακτικές ώρες	Ημερομηνία διεξαγωγής	Ώρες παράδοσης
Εφαρμογή Συστήματος Αυτοελέγχου σε Αρτοζαχαροπλαστείο	Μιχάλης Ορεστίδης	12	11,13,14/10/2016	16:00 - 20:00
Τεχνολογία Προζυμιών	Μιχάλης Ορεστίδης & Ελένη Καμάρδα	8	17,18/10/2016	16:00 - 20:00
Εισαγωγή στην Κοστολόγηση Αρτοποιείου	Μαρία Κωλέτση	9	01, 03, 07/11/2016	16:00-19:00
Αποθήκευση & Διαχείριση Α' Υλών και τελικών προϊόντων αρτοποιίας & ζαχ/κής αρτοποιείου	Νίκος Γκιώνης	9	01, 05, 07/12/2016	16:00 -19:00

LAOUDIS FOODS: Σεμινάρια-Επιδείξεις αρτοποιίας 2016-2017

Με θέμα «Παράδοση και Καινοτομία», πραγματοποιήθηκαν στα τέλη του Σεπτέμβρη 2016, οι φετινές επιδείξεις αρτοποιίας της LAOUDIS FOODS στην Αθήνα, στο φιλόξενο Innovation & Training Center της εταιρείας στο Πικέρμι και στη Θεσσαλονίκη στο ξενοδοχείο Hyatt Regency Thessaloniki. Η πλούσια δίωρη παρουσίαση των τεχνικών συμβούλων αρτοποιίας, περιελάμβανε και αυτή τη χρονιά την εκτέλεση πέντε νέων πρωτότυπων συνταγών για νέα ψωμιά και νέα αρτοσκευάσματα για σνακ, «ζωντανά» μπροστά στους επισκέπτες-επαγγελματίες, καθώς και τη γευστική δοκιμή πλήθους πρόσθετων σνακ, ψωμιών και γλυκών φούρνου, στον πολύ πλούσιο μπουφέ της εκδήλωσης. Φυσικά και η φετινή παρουσίαση βασίστηκε στις πρώτες ύλες των δύο μεγάλων ευρωπαίων παραγωγών υλών αρτοποιίας που αντιπροσωπεύει επίσημα η LAOUDIS FOODS στην Ελλάδα, των εταιρειών IREKS και IRCA. Φέτος, όπως μαρτυρά και ο τίτλος της εκδήλωσης, το ενδιαφέρον εστιάστηκε τόσο σε παραδοσιακά αρτοσκευάσματα, όπως η γαλλική μπαγκέτα - σάντουιτς, το ψωμί για χειροποίητα burgers κλπ, όσο και σε καινοτόμα προϊόντα, όπως το νέο ΨΩΜΙ ΜΕ ΚΙΝΟΑ QUINOA-BREAD, το ΨΩΜΙ ΜΕ ΦΥΤΡΟ ΚΕΙΜΚΟΡΝ κ.α. Μέσα στους επόμενους μήνες, αντίστοιχες επιδείξεις αρτοποιίας θα πραγματοποιηθούν από την Laoudis Foods και σε πολλές άλλες μεγάλες πόλεις της χώρας.

Ο εμπνευστής του Spray & Bake ήρθε στην Ελλάδα για 3 επιδείξεις από την εταιρεία ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

Ο Ulrich Muller, ο ιδρυτής της UMCEREAL και εμπνευστής του Spray & Bake (της παγκόσμιας πατέντας που κατέκτησε και τους Έλληνες αρτοποιούς) βρέθηκε στην Ελλάδα για λίγες μόνο ημέρες, προσκεκλημένος της εταιρείας ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ. Με δύο επιδείξεις στην Αθήνα (19 και 20 Σεπτεμβρίου) και μία στο Ηράκλειο της Κρήτης (22 Σεπτεμβρίου), ο Herr Muller παρουσίασε την πιο πρωτοποριακή μέθοδο για παρασκευή ακαταμάχητων, τραγανών κράκερ με διάφορες γεύσεις. Παράλληλα οι επαγγελματίες είχαν την ευκαιρία να γευτούν ειδικά ψωμιά, κέικ χωρίς ζάχαρη (τα οποία σε τυφλή γευσιγνωσία συγκρινόμενα με κέικ με ζάχαρη, θεωρήθηκαν καλύτερα), αλλά και υπέροχες μπάρες ξηρών καρπών και δημητριακών, soft cookies και κέικ αμερικανικού τύπου. Ήταν μια πολύτιμη εμπειρία για επαγγελματίες οι οποίοι αναζητούν νέες γεύσεις και μοντέρνες μεθόδους αρτοποίησης που εγγυώνται απαράμιλλη γεύση και άριστη ποιότητα. Ο κ. Στέλιος Γιαννίκας, σχολιάζοντας την επίσκεψη του κ. Muller, δήλωσε στο περιοδικό ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ πως η μεγάλη προσέλευση δείχνει το μεγάλο ενδιαφέρον για τις εξελίξεις στον χώρο των πρώτων υλών αρτοποιίας και τόνισε: «Το μέλλον ανήκει στους πρωτοπόρους, κι στην εταιρεία ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ, με παράδοση σχεδόν 40 ετών στην υψηλή ποιότητα, δίνουμε έμφαση στην καινοτομία, παρακολουθώντας στενά τις διεθνείς τάσεις ώστε να προσφέρουμε στους Έλληνες επαγγελματίες ό,τι καλύτερο υπάρχει στον κόσμο».

Εξοικονόμηση 50% με χρήση πέλλετ

Μόνιμη διαθεσιμότητα προϊόντος

100% ασφάλεια καύσης

Αισθητή βελτίωση της ποιότητας ψησίματος

Πιστοποιημένο πέλλετ κατά ENplus

Σε επιλέγμενα καταστήματα σε όλη την Ελλάδα

ALFA WOOD nevrokopi

ALFA WOOD Νευροκόπι ΑΕΒΕ

7° χλμ Κ. Νευροκοπίου - Εξοχής, Δράμα
Τ. 2523 300307 | F. 2410 831590
E: awnevrokopi@alfawood.gr
www.alfapellet.gr

WOOD PELLET
MADE IN GREECE

Οι σπόροι Chia

Το φυτό Chia (Τσία) ανήκει στην οικογένεια της μέντας και φύεται στο κεντρικό και νότιο Μεξικό και τη Γουατεμάλα. Οι σπόροι της Chia χρησιμοποιούνται εδώ και αιώνες καθώς τους κατανάλωναν οι Αζτέκοι ως αναπόσπαστο κομμάτι της διατροφής τους. Μάλιστα τους θεωρούσαν πηγή ενέργειας και δύναμης. Έως και σήμερα, οι σπόροι Chia είναι μία δημοφιλής τροφή στη Λατινική Αμερική, ενώ τα τελευταία χρόνια έχουν αναγνωριστεί ως υπερτροφή και διαδίδονται ολοένα και περισσότερο στο δυτικό κόσμο.

Οι σπόροι Chia είναι μικροσκοπικοί, γκρι σκούροι κόκκοι με ήπια έως ουδέτερη γεύση η οποία προσομοιάζει λίγο στο πράσινο τσάι. Όταν ανακατέψουμε μια κουταλιά σπόρους μέσα σε ένα ποτήρι νερό, θα διαπιστώσουμε ότι μετά από λίγες ώρες οι σπόροι διογκώνονται και δημιουργούν ένα είδος τζελ. Σε αυτή τους την ιδιότητα οι σπόροι Chia οφείλουν τη φήμη τους ως κατάλληλοι για διατροφή που οδηγεί σε απώλεια σωματικού βάρους, μιας και αυξάνουν πολλές φορές το μέγεθός τους όταν μουλιάζουν στο νερό και έτσι βοηθούν να αισθανόμαστε χορτάτοι για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα. Οι σπόροι Chia είναι μία «βόμβα» θρεπτικών συστατικών, καθώς είναι πλούσιοι σε πρωτεΐνη, φυτικές ίνες, Ω-3 λιπαρά οξέα, ασβέστιο, βόριο και αντιοξειδωτικά. Επίσης, είναι πολύ καλή πηγή μαγνησίου, σιδήρου και καλίου.

Το Μίγμα για Ψωμί Chia

Το Μίγμα για Ψωμί Chia από τους ΜΥΛΟΥΣ ΚΡΗΤΗΣ είναι ένα πρόμιγμα για παρασκευή μίας ποικιλίας ψωμιών με σπόρους Chia. Η βάση του είναι αλεύρι από επιλεγμένα σκληρά στάρια υψηλής ποιότητας, με έντονα γευστικά και αρωματικά χαρακτηριστικά, στο οποίο έχει γίνει προσθήκη σπόρων Chia. Η εφαρμογή του προμίγματος γίνεται σε ποσοστό 50% επί της συνταγής. Τα άλευρα που μπορεί να συμπληρώσει ο αρτοποιός στο Μίγμα για Ψωμί Chia είναι κατ' επιλογήν του, έτσι ώστε να μπορέσει να διαφοροποιηθεί και να προσφέρει μία πλειάδα γευστικών επιλογών στους πελάτες του. Ενδεικτικά, μπορούν να παρασκευαστούν σύμμικτο ψωμί, χωριάτικο ψωμί, ψωμί ολικής, ψωμί σίκαλης, κριθαρένιο ψωμί, πολύσπορο ψωμί, ψωμί βρώμης κ.ά.

ΣΥΝΤΑΓΗ

Σύμμικτο ψωμί με σπόρους CHIA*

ΥΛΙΚΑ

5.000 γρ.	Μίγμα για ψωμί με σπόρους Chia
7.000 γρ.	Νερό
5.000 γρ.	Αλεύρι Τ70% δυνατό*
800 γρ	Νερό παγωμένο*
150 γρ.	Αλάτι
200 γρ.	Μαγιά νωπή

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ενυδάτωση: Σε λεκάνη αναμιγνύουμε καλά 5 κιλά Μίγμα για Ψωμί με σπόρους Chia και 7 κιλά νερό. Το αφήνουμε για 2 ώρες τουλάχιστον στο ψυγείο.

Ζύμωμα: Βάζουμε την παραπάνω ζύμη στο ζυμωτήριο, προσθέτουμε τα υπόλοιπα συστατικά και ζυμώνουμε 5 λεπτά σε ταχυζυμωτήριο στην πρώτη ταχύτητα και 10 λεπτά στη γρήγορη, μέχρι να δέσει το ζυμάρι και να γίνει ομοιογενές και ελαστικό. Τελική θερμοκρασία ζύμης: 28^{0}C τον χειμώνα, 25^{0}C το καλοκαίρι.

Ξεκούραση: Βγάζουμε το ζυμάρι από το ζυμωτήριο με βρεγμένα χέρια και το ξεκουράζουμε για τουλάχιστον 90 λεπτά, κατά προτίμηση σε ξύλινη μπουγέτα ή σε πλαστικά τελάρα για να διατηρήσουμε σχετικά σταθερή τη θερμοκρασία του.

Τεμαχισμός: Κόβουμε με την σπάτουλα 500 - 1000 γρ. και μορφοποιούμε ελαφρώς. Προσοχή: δεν «στραγγαλίζουμε» το ζυμάρι. Αλευρώνουμε με κίτρινο αλεύρι ή κυλάμε σε σπόρους Chia και τοποθετούμε στο τελάρο ή στην πινακωτή.

Ωρίμανση: 35 λεπτά σε ήπιες συνθήκες στόφας: 30^{0}C με 70% υγρασία.

Ψήσιμο: Ψήνουμε σε δυνατό φούρνο (230 - 240^{0}C) με λίγο ατμό, για 40 λεπτά περίπου. Μετά από 10 λεπτά ρίχνουμε τη θερμοκρασία 10 βαθμούς και μετά από 30 λεπτά ανοίγουμε τα τάμπερ.

* Μπορούμε επίσης να φτιάξουμε:
Ψωμί Ολικής άλεσης με Chia: αντικαθιστούμε το Αλεύρι Τ70% δυνατό με Αλεύρι Ολικής Άλεσης και προσθέτουμε 1.200 γρ. παγωμένο νερό αντί για 800 γρ.
Ψωμί Χωριάτικο με Chia: αντικαθιστούμε το Αλεύρι Τ70% δυνατό με Αλεύρι Κίτρινο Ψιλό και προσθέτουμε 1.000 γρ. παγωμένο νερό αντί για 800 γρ.
Ψωμί Πολύσπορο με Chia: αντικαθιστούμε το Αλεύρι Τ70% δυνατό με Μίγμα Πολύσπορο
Ψωμί Βρώμης με Chia: αντικαθιστούμε το Αλεύρι Τ70% δυνατό με Αλεύρι Βρώμης και προσθέτουμε 1.200 γρ. παγωμένο νερό αντί για 800 γρ.

η δύναμη στο ψωμί

ΨΩΜΙ ΜΕ CHIA

Πρόμιγμα με σπόρους Chia για ψωμί
χωριάτικο, πολύσπορο, ολικής, κ.ά.

Οι σπόροι Chia
είναι πλούσιοι σε:

- πρωτεΐνη
- φυτικές ίνες
- Ω-3 λιπαρά οξέα
- ασβέστιο
- αντιοξειδωτικά

ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ

Ζαχαροπλαστεία «Φύσις»

Εμπνευσμένα από την ομορφιά και την απλότητα της φύσης

Συνέντευξη με τον κ. Νεκτάριο Νταλιάνη

Το ζαχαροπλαστείο «Φύσις» στην Αγία Παρασκευή μετρά ήδη 7 χρόνια επιτυχούς λειτουργίας και έχει ξεχωρίσει για τις υψηλές προδιαγραφές στη λειτουργία και τα προϊόντα του και τις βιολογικές πρώτες ύλες που χρησιμοποιεί, σε συνδυασμό με τις προσιτές τιμές. Εδώ και πάνω από 1,5 χρόνο οι ιδιοκτήτες του, Νεκτάριος και ο Γιάννης Νταλιάνης, έχουν ανοίξει ένα δεύτερο κατάστημα στη Λεωφόρο Κηφισίας 98, στο Μαρούσι. Εμείς επισκεφτήκαμε το κατάστημα και μιλήσαμε μαζί τους για την πορεία της επιχείρησης και τις εξελίξεις των τελευταίων ετών.

Πείτε μας λίγα λόγια για το πως ξεκίνησε η αρχική ιδέα του «Φύσις» και ποια είναι η φιλοσοφία πίσω από αυτό;

Το 2001 ξεκίνησε η εμπορική μας εταιρεία Biosmart, της οποίας το αντικείμενο εργασίας ήταν η εισαγωγή και η διανομή βιολογικών τροφίμων, από το εξωτερικό και την Ελλάδα, στην εγχώρια αγορά. Το 2003 ξεκινήσαμε εξαγωγές σε γλυκά προς την Ευρώπη και την Αμερική. Συνδυάζοντας αυτές τις γνώσεις ξεκίνησε η αρχική ιδέα του Φύσις, η οποία υλοποιήθηκε το 2009.
Όσον αφορά την φιλοσοφία μας μπορούμε να πούμε ότι παρακολουθώντας τη φύση, διαπιστώνει κανείς οτι κινείται με μέτρο, δημιουργεί με ήθος και σύνεση, είναι οικονόμος και η ομορφιά της βρίσκεται στην απλότητα. Εμπνευσμένοι απ' αυτές τις αρχές, υλοποιήσαμε το όραμά μας δημιουργώντας τα Ζαχαροπλαστεία «Φύσις», που κερδίζουν καθημερινά την εμπιστοσύνη του κόσμου και προσφέρουν γλυκά με ήθος.

Από που έχετε αντλήσει τα ερεθίσματα σας και ποια κριτήρια σας οδήγησαν στην επιλογή για τη δημιουργία του δεύτερου καταστήματος σας;

Μόνιμη έμπνευσή μας είναι η φύση. Αλλά η συνεχής και έντονη απαίτηση των πελατών μας να δραστηριοποιηθούμε και σε άλλες περιοχές της Αττικής, ήταν ο παράγοντας που οδήγησε στη δημιουργία του δεύτερου καταστήματός μας στο Μαρούσι.

Τι προϊόντα μπορεί να βρει ο καταναλωτής στο κατάστημά σας και τι είναι αυτό που τα κάνει μοναδικά;

Το κύριο χαρακτηριστικό μας είναι η σταθερότητα στην ποιότητα, τη γεύση και γενικά στον τρόπο με τον οποίο αντιμετωπίζουμε τους πελάτες μας και τις ιδιαίτερες ανάγκες τους.
Στα Ζαχαροπλαστεία «Φύσις» προσφέρουμε:
• γλυκά με βιολογικές πρώτες ύλες
• γλυκά χωρίς διογκωτικά και μίγματα, με χαμηλά λιπαρά αλλά εξίσου πλούσια γευστικά, με προσεγμένες πρώτες ύλες.
• Γλυκά για άτομα με διατροφικές ευαισθησίες, πχ στη γλουτένη, τη ζάχαρη, τη λακτόζη κλπ.
Επιλέγουμε οι πρώτες μας ύλες να είναι εντός προδιαγραφών μας, τόσο αυτές που παράγονται στην Ελλάδα, όσο και κάποιες που παράγονται αποκλειστικά εκτός Ελλάδος, όπως η σοκολάτα, η φυσική βανίλια κλπ., από αξιόλογες εταιρείες.

Ακολουθείτε κάποιες παραδοσιακές συνταγές στην παρασκευή των γλυκών σας; Σε ποιους απευθύνονται τα προϊόντα σας;

Ο παλιός τρόπος παρασκευής γλυκισμάτων ήταν απλός λιτός αλλά άριστος, όπως ακριβώς κινείται η φύση. Το αποτέλεσμα ήταν γλυκά πλήρως διαμορφωμένα με την ελληνική μας παράδοση τόσο στη γεύση όσο και στο αισθητικό τους αποτέλεσμα.

Γι' αυτές τις προδιαγραφές απαιτείται μεγάλος χρόνος παρασκευής και υψηλή γνώση στη συμπεριφορά των πρώτων υλών καθώς και υψηλή τεχνογνωσία.
Πάνω σε αυτήν την πρόκληση καλείται να δημιουργήσει το Φύσις, αδιαφορώντας τόσο για βελτιωτικές ύλες, αρώματα, χρώματα, συντηρητικά και γενικότερα οτιδήποτε αντικαθιστά την βαθιά γνώση και εμπειρία. Βάσει αυτών των προδιαγραφών κινείται το Φύσις και στόχος του είναι η παρασκευή καθαρών γεύσεων.
Τα προϊόντα μας απευθύνονται σε όλους όσους σέβονται τον εαυτό τους και αναζητούν εκλεπτυσμένες και καθαρές γεύσεις.

Τι άλλες υπηρεσίες παρέχετε εκτός από την πώληση των προϊόντων σας στο κατάστημα;

Τα καταστήματα μας παρέχουν υπηρεσίες όπως είναι η οργάνωση εκδηλώσεων (γάμων, βαπτίσεων) αλλά και η ανάληψη υπηρεσιών catering συγκεκριμένων προδιαγραφών και απαιτήσεων. Επιπλέον, παρέχουμε χορηγίες σε μεγάλες διοργανώσεις όπως το TedX Academy, καθώς και σε άλλες εκδηλώσεις.

Ποια προϊόντα σας έχουν μεγαλύτερη ανταπόκριση στο κοινό;

Όλα τα προϊόντα μας χαίρουν μεγάλης αποδοχής από το αγοραστικό κοινό και ιδιαίτερα παρατηρούμε ότι προϊόντα που ενδεχομένως δεν πωλούνται γενικότερα στα ζαχαροπλαστεία, στα δικά μας καταστήματα βρίσκουν μεγάλη απήχηση. Πιστεύουμε ότι αυτό είναι αποτέλεσμα εμπιστοσύνης και συνεχούς προσπάθειας.

Πως βλέπετε την τάση των καταναλωτών στην Ελλάδα να επιλέγουν πιο υγιεινά προϊόντα; Έχει αυξηθεί τα τελευταία χρόνια;

Μια γενικότερη διαπίστωση είναι ότι συνειδητά η ποιότητα στην Ελλάδα διεκδικεί όλο και μεγαλύτερο χώρο έναντι της ποσότητας. Η ανταπόκριση του κόσμου σε ότι αφορά τα Φύσις είναι αποτέλεσμα αυτής της τάσης.

Ο ανταγωνισμός που υπάρχει στην αγορά είναι μεγάλος;

Στα Φύσις επιδιώκουμε μονίμως την εξέλιξη προσπαθώντας να δημιουργούμε και όχι να αντιγράφουμε. Καθημερινός στόχος μας είναι η τελειοποίηση μας έχοντας σημείο αναφοράς τον εαυτό μας.

Ποια είναι τα απαραίτητα στοιχεία που πρέπει να έχει μία επιχείρηση για να πετύχει στον τομέα της υγιεινής διατροφής και να ξεχωρίσει;

Η πρώτη και βασικότερη αρχή είναι ότι η υγιεινή διατροφή πρέπει να είναι στάση ζωής και κουλτούρα. Το δεύτερο σημαντικότατο στοιχείο είναι να επιχειρούμε με ήθος έτσι ώστε να καλλιεργούμε μία σχέση εμπιστοσύνης με τους πελάτες μας.

Ποια είναι η μεγαλύτερη πρόκληση για εσάς, σαν επιχείρηση στην ελληνική αγορά;

Οι βασικότερες προκλήσεις για εμάς είναι:
• Η ανάδειξη των Ελληνικών γεύσεων.
• Η υψηλή εκπαίδευση του προσωπικού μας.
• Η στενή συνεργασία με φορείς που εξειδικεύονται στη γνώση.
• Η διατήρηση των χαμηλών τιμών μας, λαμβάνοντας υπόψιν ότι οι τιμές των βιολογικών πρώτων υλών συνεχώς αυξάνονται.

Ποιοι είναι οι επιχειρηματικοί σας στόχοι για το μέλλον;

Οι στόχοι μας για το μέλλον είναι η διεύρυνση των συνεργασιών μας και η εκτός συνόρων ανάπτυξη της επιχείρησής μας.

Τα Ζαχαροπλαστεία «Φύσις» προτείνουν:

ΣΥΝΤΑΓΗ ΓΙΑ ΠΟΡΤΟΚΑΛΟΠΙΤΑ

ΥΛΙΚΑ

500 γρ.	Ζάχαρη bio από ζαχαροκάλαμο
400 γρ.	Γάλα bio
500 γρ.	Γιαούρτι bio
500 γρ	Ελαιόλαδο
30 γρ.	Baking Powder
Ξύσμα από 4 πορτοκάλια	
Χυμός από 4 πορτοκάλια	
900 γρ.	Φύλλο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε μια μπασίνα βάζουμε τη ζάχαρη, το γάλα, το γιαούρτι, το ελαιόλαδο, το ξύσμα από 4 πορτοκάλια, το χυμό από 4 πορτοκάλια και το baking powder.
Ρίχνουμε στο τέλος, το θρυμματισμένο φύλλο που έχουμε από την προηγούμενη ημέρα αφήσει να ξεραθεί και ανακατεύουμε.
Ψήνουμε στους 180°C για 40-45 λεπτά.

ΓΙΑ ΤΟ ΣΙΡΟΠΙ

560 γρ.	Νερό
750 γρ.	Ζάχαρη bio από ζαχαροκάλαμο
180 γρ.	Μέλι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ρίχνουμε σε μια κατσαρόλα το νερό και τη ζάχαρη και μόλις πάρει μια βράση ρίχνουμε το μέλι. Περιχύνουμε τη ζεστή πορτοκαλόπιτα με το σιρόπι και η πορτοκαλόπιτα μας είναι έτοιμη για να την απολαύσετε!

Καλή επιτυχία!

LAPPAS

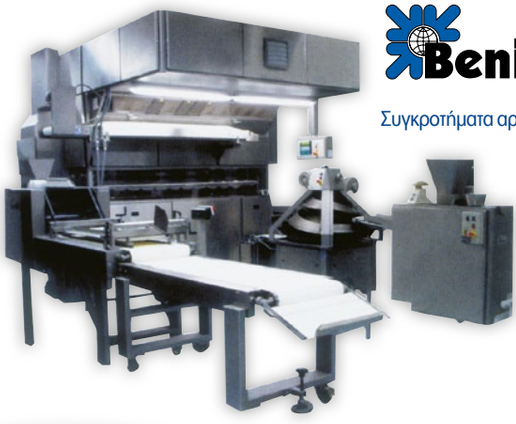
Σύγχρονα Συστήματα Αρτοποιίας

LIVANEX

Revent

Αερόθερμος περιστροφικός κλίβανος σουηδικής κατασκευής 4 καροτσιών, 50 x 70, 60 x 80, 60x100 cm, 1 - 4 καροτσιών

Αρτοκλίβανοι MERCEDOR - Κυκλοθερμικοί, Πετρελαίου, Αερίου, **ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ, ΣΩΛΗΝΩΤΟΙ.**
Η απόλυτη οικονομία!



Benier

Συγκροτήματα αρτοποιίας

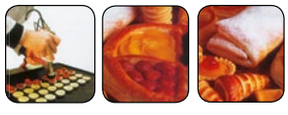
Ζυγοκοπτικό - stretch free
για μαλακά ζυμάρια με υγρασία έως 80%

vmi

Ταχυζυμωτήριο εξερχόμενο
Aqua Mixer για προϊόντα
με υγρασία έως 80%

Ταχυζυμωτήρια γαλλικού τύπου
με παραδοσιακό δίχαλο

Αυτόματες - Ημιαυτόματες
μηχανές γέμισης



Γεμιστικά με αντλία μεταφοράς
γέμισης, με πιστόλι εύκολο - ευέλικτο,
για κάθε είδους γέμιση

ANKO®

Μηχανή γέμισης ANKO
σε διάφορα μοντέλα:
Επιτραπέζια μονής γέμισης
SD 97B διπλής - τριπλής γέμισης,
από 15 gr - 120 gr

WIESHEU EINFACH BESSER

Φούρνοι Γερμανίας - Τελαρωτοί, αερόθερμοι.
Ιδανική λύση για αρτοποιεία, ζαχαροπλαστεία, catering
Φουρνάκια ηλεκτρικά ή αερίου

ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΟΙ ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΙ ΤΩΝ ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΩΝ:

Kaak Group Ολλανδία · Benier Ολλανδία · Daub Γερμανία · MCS Ιταλία · Revent Σουηδία · TRIVI Ιταλία

vmi Γαλλία · WIESHEU EINFACH BESSER Γερμανία · ITALPAST Ιταλία · RENKIN Βέλγιο · ANKO Ταϊβάν · TRAKYA Βέλγιο · SPIROMATIC Βέλγιο

Έχουμε όλες τις απαντήσεις...

www.jlappas.gr

ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ - ΕΚΘΕΣΗ - ΛΟΓΙΣΤΗΡΙΟ: Λεβέντη 5, 121 32 Περιστέρι, Αθήνα, τηλ.: 210 57 45 811 - 14, fax: 211 80 05 715, e-mail: jlappas@jlappas.gr

MARKETING

Οι πέντε πιο ισχυρές τάσεις στη σοκολάτα τη φετινή χρονιά

Οι λάτρεις της σοκολάτας την προτιμούν σκέτη! Για αυτούς που πραγματικά λατρεύουν τη σοκολάτα δεν υπάρχει καμία ανάγκη για γλυκαντικές προσθήκες ή αρωματικές ουσίες. Μπορούν εύκολα να χειριστούν απλά το κακάο και τη ζάχαρη μόνο. Αυτή είναι η πραγματική πρόκληση για αυτούς! Να δοκιμάζουν την ουσία του καθαρού κακάο χωρίς προσθήκες!

Photo by iadorefood.com

Υπάρχουν όμως και στιγμές που ακόμα οι πιο αδιάλλακτοι έχουν ανάγκη από μία πιο ήπια γεύση ή έναν ενδιαφέροντα και πρωτότυπο συνδυασμό. Δεν χρειάζεται να είναι για μια ειδική περίσταση. Οι λάτρεις της σοκολάτας δεν περιμένουν για ειδικές περιπτώσεις, τις δημιουργούν. Πρόθυμοι να δαπανήσουν αρκετά χρήματα για μία εκλεκτή σοκολάτα, δε θα δεχτούν καμία βαρετή ή απογοητευτική προσθήκη γεύσης.

Οι δημιουργοί της σοκολάτας και οι chocolatiers πρέπει πάντα να συνεχίζουν να μαγεύουν, να εκπλήσσουν και να καινοτομούν. Η πίεση είναι πάρα πολύ μεγάλη! Δεν είναι η γλυκιά και εύκολη δουλειά που όλοι πιστεύουν. Αν παρακολουθούσαμε κάποια στατιστικά στοιχεία, θα μπορούσαμε να πούμε ότι μια νέα μάρκα σοκολάτας δημιουργείται κάθε μέρα στον κόσμο. Αυτό σημαίνει την ύπαρξη πολύ μεγάλου ανταγωνισμού. Οι εταιρείες σοκολάτας πρέπει να γνωρίζουν τι προσφέρουν στην αγορά. Δεν έχει σημασία πόσο περήφανοι είναι για τα προϊόντα τους, τα γευστικά γούστα των πελατών τους είναι οι τελικοί και πιο ισχυροί κριτές.

Η γεύση της σοκολάτας μπορεί να είναι ενδιαφέρουσα, να σας κάνει να αναρωτιέστε, να σας μπερδέψει, να σας εκπλήξει, αλλά πρέπει οπωσδήποτε να είναι ευχάριστη στον ουρανίσκο σας για να είναι επιτυχημένη.

Όταν πρόκειται για σοκολάτα με προστιθέμενες γεύσεις στο κακάο και τη ζάχαρη, οι επαγγελματίες της σοκολάτας υπαγορεύουν τους κανόνες. Στη συνέχεια, οι λάτρεις της σοκολάτας πρέπει να αποφασίσουν αν θα τις εγκρίνουν ή θα πρέπει να τις αλλάξουν. Έτσι γεννιούνται οι τάσεις στην αγορά.

Το 2015 οι κύριες τάσεις στις γεύσεις της σοκολάτας ήταν το τζίντζερ, η λεβάντα, ο εσπρέσσο, ο ιβίσκος και το θαλασσινό αλάτι. Παρακάτω θα ανακαλύψουμε τις τάσεις της φετινής χρονιάς.

Οι μεγαλύτερες τάσεις στις γεύσεις της σοκολάτας για το 2016 βασίζονται σε φυσικά συστατικά.

1. Ασιατικά συστατικά - εξωτικά, ενδιαφέροντα, ως επί το πλείστον ξινά.

Τα υλικά που προέρχονται από την Ασία αποτελούν πρόκληση για τους επαγγελματίες της σοκολάτας. Πολλοί chocolatiers προσπαθούν να συμπεριλάβουν έντονες γεύσεις, όπως το wasabi και η σάλτσα σόγιας στις τρούφες και τα bonbons. Η καραμέλα είναι συχνά το κλειδί που τα δένει όλα καλά μαζί. Το πράσινο τσάι Matcha είναι επίσης άλλη μία δημοφιλής γεύση.

Το αποτέλεσμα είναι ένα ευχάριστο διάλειμμα από τη συνηθισμένη, προβλέψιμη γλυκύτητα. Εταιρείες διάσημες για την πρωτοποριακή ματιά τους, όπως οι 5D Chocolates, Dancing Lion Chocolate and Chocolate Moderne υιοθετούν ήδη πολλά συστατικά εμπνευσμένα από την ασιατική κουζίνα.

2. Βατόμουρο - φρουτώδες, φίνο, δροσερό.

Οι μπάρες σοκολάτας με κομμάτια βατόμουρου δεν είναι κάτι νέο στην αγορά, αλλά η τάση αυτή εκρήγνυται αυτές τις μέρες. Αυτή η γεύση όταν περιλαμβάνεται στη μαύρη σοκολάτα δίνει «θεϊκά» αποτελέσματα. Επίσης, συχνά συνοδεύεται από αρώματα ανθέων όπως το τριαντάφυλλο και η βιολέτα.

Μερικές εταιρείες όπως η TAZA Chocolate, χρησιμοποιούν το έλαιο βατόμουρου για ένα έντονο άρωμα. Άλλοι, όπως η Amano Chocolate, επιλέγουν τη σκόνη σμέουρων που δένει πολύ καλά με τη σοκολάτα. Κάποιοι άλλοι, όπως η V-Plantations, αποφασίζουν να κακομάθουν τους λάτρεις της σοκολάτας με κομματάκια από αποξηραμένα βατόμουρα. Όπως και να την προτιμάτε, η σοκολάτα με γεύση βατόμουρο φαίνεται ότι αρέσει σε όλους.

3. Κουρκούμι – πικάντικο και πολύχρωμο.

Τα ινδικά μπαχαρικά πλέον κυριαρχούν όχι μόνο στις κουζίνες, αλλά και στα εργαστήρια σοκολάτας. Επιπλέον, οι μπάρες σοκολάτας που περιλαμβάνουν υπερτροφές γίνονται όλο και πιο δημοφιλείς μέρα με τη μέρα. Λαμβάνοντας υπόψη τις ευεργετικές του ιδιότητες, δεν αποτελεί καμία μεγάλη έκπληξη ότι το κουρκούμι γίνεται το αγαπημένο συστατικό για εταιρείες που επικεντρώνονται στην υγεία, όπως οι Yes Cacao and Rawclates.

Το κουρκούμι ταιριάζει απίστευτα καλά με τη μαύρη σοκολάτα, μερικές φορές δίνοντας στη μπάρα ένα κίτρινο χρώμα ανάλογα με την ποσότητα που χρησιμοποιείται. Ενώ χρησιμοποιείται κυρίως σε συνδυασμό με άλλα βότανα, η χαρακτηριστική γεύση του δεν περνά απαρατήρητη. Αν δεν έχετε δοκιμάσει το κουρκούμι στη σοκολάτα, οι πιθανότητες ότι θα εκπλαγείτε από μια πολύ ευχάριστη ανακάλυψη είναι πολλές.

4. Κάρδαμο - βότανο, εσπεριδοειδές, δυνατό.

Μετά τη βανίλια και το σαφράν, το κάρδαμο είναι το τρίτο πιο ακριβό μπαχαρικό του κόσμου. Ωστόσο, η τιμή του δε σταματάει τους επαγγελματίες της σοκολάτας από το να το μετατρέψουν σε μία ισχυρή τάση. Δημοφιλές τόσο στη μαύρη όσο και στη λευκή σοκολάτα, αυτό το βότανο έχει μια πολύ ιδιαίτερη γεύση που διχάζει τους καταναλωτές σε αυτούς που το λατρεύουν και εκείνους που το μισούν.

Μεταξύ εκείνων που το αγαπούν, ανήκουν οι ευρωπαϊκές εταιρείες σοκολάτας. Οι Zaabar, Rococo Chocolates και Rozsavologyi Csokolade έχουν δημιουργήσει πολύ επιτυχημένες μπάρες σοκολάτας με κάρδαμο. Πιθανώς μια γεύση που πολλοί άνθρωποι δεν έχουν συνηθίσει αλλά σίγουρα αξίζει να δοκιμάσουν.

5. Σύκα - λαστιχωτά, γλυκά, ζουμερά.

Ένα τέτοιο γλυκό φρούτο ταιριάζει απόλυτα με τη σοκολάτα και εταιρείες όπως οι Dick Taylor και Jcoco το γνωρίζουν καλά. Τα περισσότερες μάρκες.

Ακόμα κι αν αυτό ακούγεται εύκολος συνδυασμός, οι επαγγελματίες της σοκολάτας πρέπει να είναι προσεκτικοί με αυτό το συστατικό. Η ισορροπία μεταξύ των σύκων και της ζάχαρης πρέπει να είναι τέλεια, ώστε να αποφευχθεί η υπερβολή στη γλυκύτητα. Όταν γίνει σωστά, αυτός ο συνδυασμός δεν έχει κανένα πρόβλημα να γίνει αποδεκτός από τους καταναλωτές. Δεν μας κάνει εντύπωση που αυτή τάση είναι τόσο ισχυρή!

ΠΗΓΗ. https://thechocolatejournalist.com

Δημητριακά και μικροβιολογία

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

Τα δημητριακά αποτελούν τη βάση της διατροφής μας. Χρησιμοποιούνται ευρέως για την παρασκευή πολλών προϊόντων, όπως ζύμες, ψωμιά, δημητριακά πρωινού, ζυμαρικά, γλυκά και άλλα, για αυτό η υγιεινή και η ασφάλεια των καρπών των δημητριακών είναι πολύ σημαντική. Πολλές είναι οι πιθανές πηγές μικροβιακής επιμόλυνσης και όλες σχετίζονται με το περιβάλλον στο οποίο αναπτύσσονται, αποθηκεύονται και επεξεργάζονται. Οι μικροοργανισμοί που προσβάλλουν τους καρπούς των δημητριακών μπορεί να προέρχονται από τον αέρα, τη σκόνη, το έδαφος, το νερό, τα έντομα, τα τρωκτικά, τα πουλιά, τα ζώα, τον άνθρωπο, την αποθήκευση, τα δοχεία μεταφοράς και τον εξοπλισμό.

Photo by https://en.wikipedia.org

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

Το περιβάλλον επηρεάζει με πολλούς και διαφορετικούς τρόπους τους καρπούς των δημητριακών. Σε αυτούς συμπεριλαμβάνονται η ξηρασία, η υγρασία, οι βροχοπτώσεις, η θερμοκρασία, η παγωνιά, το ηλιακό φως, οι εδαφολογικές συνθήκες και ο άνεμος. Επίσης σημαντικό ρόλο παίζουν τα έντομα, τα πουλιά, η δραστηριότητα των τρωκτικών, ο εξοπλισμός που χρησιμοποιείται κατά τη συγκομιδή, η χρήση χημικών, οι συνθήκες αποθήκευσης και ο έλεγχος της υγρασίας.

Τα δημητριακά είναι το σιτάρι, το καλαμπόκι, το κριθάρι, το ρύζι, η βρώμη, η σίκαλη, το κεχρί και το σόργο.

Η μικροχλωρίδα των δημητριακών και των προϊόντων τους είναι ποικίλη και περιλαμβάνει ζύμες, μύκητες, βακτήρια, οξυγαλακτικά βακτήρια, το βακτήριο Bacillus subtilis που προκαλεί στο εσωτερικό της ζύμης ινώδη μορφή (σχοινώδες ψωμί), παθογόνα βακτήρια (Bacillus cereus, Clostridium botulinum, Clostridium perfringens, Escherichia coli, Salmonella, and Staphylococcus aureus), Coliforms και Enterococci, που αποτελούν δείκτες υγιεινής των διαδικασιών που εφαρμόζονται.

Τα βακτήρια επηρεάζουν την επιφάνεια των καρπών των δημητριακών, ενώ για να αναπτυχθούν απαιτείται υψηλή περιεκτικότητα σε νερό ή υψηλή ενεργότητα νερού σε συνδυασμό με υψηλή σχετική υγρασία του περιβάλλοντος. Εν γένει, αποτελούν παράγοντα αλλοίωσης μόνο μετά από εκτεταμένη φθορά του καρπού (σπασμένοι κόκκοι) και με την παρουσία υψηλής υγρασίας.

Τα παθογόνα βακτήρια και το Bacillus subtilis, εφόσον αναπτυχθούν στην επιφάνεια του καρπού, μπορούν να επιβιώσουν διότι τα σπόρια του δεν καταστρέφονται κατά το ψήσιμο. Σε αυτή την περίπτωση θα εμφανιστούν στο προϊόν επεξεργασίας δημιουργώντας προβλήματα. Κάτω από ευνοϊκές συνθήκες μπορούν να πολλαπλασιαστούν με πολύ γρήγορο ρυθμό.

Τα οξυγαλακτικά βακτήρια ενδέχεται να παρουσιαστούν στον καρπό και να παραμείνουν μετά την επεξεργασία στο αλεύρι, δημιουργώντας ποιοτικά προβλήματα. Και οι ζύμες που ενδέχεται να εμφανιστούν στον καρπό, μπορεί να παραμείνουν και να παρουσιαστούν στο προϊόν επεξεργασίας.

Ο κυριότερος οργανισμός που προκαλεί αλλοιώσεις στους καρπούς των δημητριακών είναι οι μύκητες. Υπάρχουν πάνω από 150 είδη, με πιο σημαντικούς τους νηματοειδείς μύκητες. Αυτοί χωρίζονται σε δύο ομάδες ανάλογα με την περίοδο στην οποία αναπτύχθηκαν.

Οι μύκητες που παρουσιάζονται στο στάδιο της καλλιέργειας προσβάλλουν τον καρπό όταν η υγρασία αυτού είναι σχετικά υψηλή, δηλαδή 18 ως 30%, ενώ παράλληλα η σχετική υγρασία του περιβάλλοντος είναι 90 ως 100%. Σε ένα τέτοιο περιβάλλον θα αυξηθεί ύστερα από κάποιο χρονικό διάστημα και η υγρασία του κόκκου. Για κόκκους σιτηρών με σταθερή θερμοκρασία 22°C, η επίδραση φθάνει σε βάθος 50 εκατοστών.

Οι μύκητες που παρουσιάζονται κατά το στάδιο της αποθήκευσης προσβάλλουν τον καρπό όταν η υγρασία του είναι 14 με 16%, ενώ η σχετική υγρασία του περιβάλλοντος είναι 65 με 90%. Για να παρεμποδίσουμε την αλλοίωση των καρπών από αυτούς τους μύκητες θα πρέπει να υγρασία των καρπών να είναι μικρότερη από 14% και η θερμοκρασία κάτω από τους 17°C. Η θερμοκρασία φύλαξης παίζει πολύ σημαντικό ρόλο στην προστασία των σιτηρών από τους μύκητες.

Κατά την αποθήκευση των σιτηρών σε σιλό και κυρίως σε μεταλλικά, η θερμοκρασία του περιβάλλοντος επιδρά στα τοιχώματα επηρεάζοντας έτσι τη θερμοκρασία διατήρησης των σιτηρών.

Τοπική αύξηση της θερμοκρασίας μπορεί να παρατηρηθεί από ανάπτυξη μυκήτων, γεγονός που συνδέεται με αυξημένη τοπική υγρασία.

Οι μυκοτοξίνες είναι μεταβολίτες των μυκήτων, παράγονται δηλαδή από τους μύκητες και είναι τοξικές και επιβλαβείς για τον άνθρωπο, ενώ μπορούν να επιφέρουν ακόμη και τον θάνατο. Μπορούν να επιμολύνουν τον καρπό είτε στο στάδιο της καλλιέργειας, είτε κατά την αποθήκευση. Οι μυκοτοξίνες είναι σταθερές χημικές ενώσεις και διατηρούνται ανέπαφες στα στάδια της επεξεργασίας του καρπού, με αποτέλεσμα να εμφανίζονται στο τελικό προϊόν και να το καθιστούν επιβλαβές. Κάποιες από τις μυκοτοξίνες είναι οι αφλατοξίνες και οι οχρατοξίνες.

Η σημαντικότερη αλλοίωση που παρουσιάζουν οι καρποί των δημητριακών όταν προσβληθούν από μύκητες είναι η μειωμένη βλάστηση, ο αποχρωματισμός, η εμφανής ανάπτυξη μούχλας, η παρουσία ξινής οσμής, η απώλεια στερεών και θρεπτικών συστατικών, η συσσωμάτωση και η ανάπτυξη μυκοτοξινών και ενζύμων, των λιπασών, που υδρολύουν τα λιπίδια των αλεύρων.

Στο αλεύρι, η παρουσία μυκήτων μπορεί να προκαλέσει αύξηση της θερμοκρασίας λόγω της μεταβολικής τους δραστηριότητας.

Πολλές μέθοδοι για τον έλεγχο της παρουσίας μυκήτων στα προϊόντα των δημητριακών προτείνονται από τη διεθνή επιτροπή International Commission on Food Mycology και από το Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, ενώ η Ευρωπαϊκή Ένωση έχει θεσπίσει τα μέγιστα επιτρεπτά όρια των μυκοτοξινών στα τρόφιμα, τα οποία καθορίζονται από τον κανονισμό 1881/2006/ΕΚ.

SANITAS Professional

ΔΙΠΛΗ SANITAS SANITAS ΕΓΓΥΗΣΗ

Εμπιστευτείτε τον ειδικό...

Για να συσκευάσετε & να σερβίρετε

τα Ζυμώματα σας

Σκεύη Πλαστικά

τα Γλυκίσματά σας

Σκεύη Κρυσταλλικής Πολυστερίνης

Σκεύη Πλαστικά & Σκεύη Κρυσταλλικής Πολυστερίνης

Παράγονται στην Ελλάδα

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

ΤΕΧΝΙΚΑ

Η υπερτροφή Κεφίρ και τα οφέλη της στην υγεία

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

Το κεφίρ είναι ένα σύνθετο συμβιωτικό μίγμα μικροοργανισμών που οι γηγενείς λαοί των χωρών του Καυκάσου και της Μέσης Ανατολής καταναλώνουν πολλούς αιώνες τώρα. Πρόκειται για ένα πολύ θρεπτικό ρόφημα, αφού περιέχει ευεργετικά βακτηρίδια, ζύμες, μέταλλα και αμινοξέα που βοηθούν τον οργανισμό του ανθρώπου στις λειτουργίες θεραπείας και συντήρησης. Οι επιστήμονες επιβεβαιώνουν, με συνεχείς έρευνες, τον σημαντικό ρόλο που παίζουν οι μηχανισμοί που δίνουν τις τόσο υγιεινές ιδιότητές στο ιστορικό αυτό γαλακτοκομικό ποτό. Το κεφίρ προτείνεται εδώ και πολύ καιρό σε όσους ακολουθούν υγιεινή διατροφή.

Photo by http://www.huffingtonpost.ca

Η προέλευση του κεφίρ εντοπίζεται στα καυκάσια βουνά, πολλούς αιώνες πριν, όπου είναι ιδιαίτερα διαδεδομένο λόγω των οφελών του στην υγεία. Οι άνθρωποι στον Καύκασο, πίνουν κεφίρ αντί νερού και τρώνε πυκνωμένο κεφίρ αντί επιδορπίου. Δεν έχουν τις γνωστές εκφυλιστικές αρρώστιες της σύγχρονης δυτικής κοινωνίας και η μέση διάρκεια ζωής τους ξεπερνά τα 110 χρόνια.
Το κεφίρ παραμένει ακόμα και σήμερα ένα αγαπημένο ποτό στον Πόντο, στη Ρωσία, σε πολλά μέρη της Ευρώπης, τη Μέση Ανατολή και τα τελευταία χρόνια, στην Αμερική.

Τα θρεπτικά συστατικά του κεφίρ

Το κεφίρ είναι ένα τρόφιμο με λίγα λιπαρά, το οποίο μόνο θετικές επιδράσεις έχει στον οργανισμό. Οι πρωτεΐνες που περιέχει το κεφίρ είναι πλήρεις και αφομοιώνονται καλύτερα από το γιαούρτι ενώ αξιοποιούνται καλύτερα από τον οργανισμό. Τα αμινοξέα του είναι γνωστά για τη χαλάρωση του νευρικού συστήματος.
Όπως το γιαούρτι, έτσι και το κεφίρ βασίζεται στο γάλα. Η διαδικασία παρασκευής του περιλαμβάνει τη ζύμωση του γάλακτος με τους «σπόρους» του κεφίρ. Οι «σπόροι» του κεφίρ είναι μια μάζα βακτηριδίων, ζύμης και πολυσακχαρίτη. Η μικροβιολογία των σπόρων του κεφίρ είναι πολύ σύνθετη. Ο πολυσακχαρίτης που περιέχεται στη μάζα των σπόρων του κεφίρ έχει αποδειχθεί ότι είναι μοναδικός και του έχει δοθεί το όνομα kefiran.
Οι ευεργετικές ζύμες και τα φιλικά βακτηρίδια του κεφίρ μετατρέπουν το μεγαλύτερο μέρος της λακτόζης του γάλακτος σε πρωτεΐνη. Έτσι, είναι ιδανικό για να καταναλώνεται και από άτομα που έχουν δυσανεξία στη λακτόζη και κατά συνέπεια θεωρείται από πολλούς ως ένα ελαφρύ και εύπεπτο τρόφιμο. Προσφέρει αφθονία ασβεστίου, μαγνησίου, φωσφόρου για τη σωστή αύξηση των κυττάρων, τη συντήρηση του σώματος και προσφέρει άφθονη ενέργεια.
Το κεφίρ επίσης, είναι πλούσιο σε βιταμίνη B12, B1 και C. Είναι άριστη πηγή βιοτίνης που βοηθά την αφομοίωση των άλλων βιταμινών B από το σώμα.
Περιέχει με φυσικό τρόπο τέσσερα γένη και 11 είδη προβιοτικών (φιλικών βακτηριδίων) τα οποία είναι:
• LACTOBACILLI: Lb. brevis, Lb.cellobiosus, Lb. kefir, Lb.kefiranofaciens, Lb.casei ssp. Rhamnosus και ssp.alactosus, Lb.casei Lb helveticus ssp. lactis, Lb deldruevkii ssp. lactis and ssp. bulgaricus Lb.lactis, Lb acidophilus
• STREPTOCOCCI/LACTOCOCCI: Lc.lactis ssp.lactis and ssp. cremoris and Var. diacetylactis, Lc salivarius ssp. thermophilus, Enterococcus durans, Leuconostoc cremoris, L.mesenteroides
• YEASTS (ΖΥΜΕΣ):Kluyveromyces lactis K.bulgaricus K. fragilis / marxianus Candida kefir C pseudotropicalis Saccharomyces ssp. Torulopsis holmii (torulla ssp.)
• ACETOBACTER: Acetobacters aceti A. Rasens
Στο διπλανό πίνακα φαίνονται αναλυτικά τα συστατικά του κεφίρ.

Τα οφέλη του κεφίρ στον οργανισμό

Το κεφίρ έχει θεραπευτική επίδραση σε πολλές αρρώστιες. Συμβάλει στη διαδικασία ανάρρωσης και μπορεί να χρησιμοποιηθεί σαν υποκατάστατο του γάλακτος των μητέρων. Το κεφίρ δεν είναι φάρμακο, αλλά μια ειδική παραδοσιακή τροφή. Μπορεί ακόμη να χρησιμοποιηθεί σαν ξινή κρέμα σε σάλτσες και σαλάτες. Θεωρείται επίσης θρεπτικό ποτό κατάλληλο για να συμπεριληφθεί και σε ειδικές διατροφές καθώς και στη θεραπεία γαστρεντερικών διαταραχών.
Στις χώρες της πρώην Σοβιετικής Ένωσης, το κεφίρ αποτελεί

Χημική σύσταση (ανά 100 gr προϊόντος)
Νερό 87.5 g
Νάτριο 0.05 mg
Ενέργεια 65 kcal
Ψευδάργυρος 0.36 mg
Πρωτεΐνη 3.3 g
Βιταμίνη C 1.00 mg
Ολικά λιπίδια 3.5 g
Θειαμίνη 0.04 mg
Υδατάνθρακες 5.1 g
Ριβοφλαβίνη 0.17 mg
Ασβέστιο 0.12 mg
Νιασίνη 0.09 mg
Σίδηρος 0.05 mg
Βιταμίνη B6 0.05 mg
Μαγνήσιο 12 mg
Βιταμίνη A 0.06 mg
Φώσφορος 0.10 mg
Βιταμίνη D 0.08 mg
Κάλιο 0.15 mg
Χοληστερόλη 13 mg

70% του συνολικού ποσού ζυμωμένου γάλακτος που καταναλώνεται, χρησιμοποιείται στα νοσοκομεία και σανατόρια για ποικίλους λόγους, συμπεριλαμβανομένων των μεταβολικών διαταραχών, της αθηροσκλήρωσης και των αλλεργικών παθήσεων. Έχει χρησιμοποιηθεί ακόμη και για τη θεραπεία της φυματίωσης, της ανώμαλης αύξησης κυττάρων, των υψηλών επιπέδων χοληστερόλης, των γαστρεντερικών και μεταβολικών ασθενειών, της υπέρτασης, των ισχαιμικών καρδιακών παθήσεων και της αλλεργίας. Είναι επίσης, ευρέως γνωστό στη Σουηδία, τη Νορβηγία, τη Φινλανδία, την Ουγγαρία, την Πολωνία, τη Γερμανία, την Ελλάδα, την Αυστρία, τη Βραζιλία, την Αυστραλία, τις ΗΠΑ και το Ισραήλ.
Το κεφίρ αφομοιώνεται εύκολα από τον οργανισμό, καθαρίζει το παχύ και το λεπτό έντερο, παρέχει ευεργετικά βακτηρίδια, ζύμες, βιταμίνες, ανόργανα άλατα και πλήρεις πρωτεΐνες. Είναι πλήρως ισορροπημένη τροφή και συμβάλει σε ένα υγιές ανοσοποιητικό σύστημα. Η κανονική χρήση του κεφίρ μπορεί να βοηθήσει, να ανακουφίσει όλες τις εντερικές διαταραχές, να προωθήσει την υγιή κίνηση των εντέρων και να δημιουργήσει ένα υγιές πεπτικό σύστημα, απαλλαγμένο από δυσκοιλιότητα. Είναι από τις καλύτερες προβιοτικές και αντιοξειδωτικές τροφές, αφού επιδρά σε ολόκληρο το σώμα και βοηθά στη διατήρηση της ισορροπημένης λειτουργίας του οργανισμού για τη βέλτιστη υγεία και μακροζωία. Συνιστάται ιδιαίτερα σε μωρά, εγκύους και ηλικιωμένους.

Οι κυριότερες ευεργετικές ιδιότητες του κεφίρ είναι:

• Βελτιώνει την υγεία σε περιπτώσεις όπως η αναιμία.
• Βοηθά τον οργανισμό σε ασθένειες του πεπτικού συστήματος, χρόνιες εντερίτιδες, ασθένειες νεφρών και συκωτιού.
• Έχει διουρητικές ιδιότητες.
• Υποβοηθά την ανάρρωση από διάφορες αρρώστιες και γενικά επιδρά ευεργετικά στον ανθρώπινο οργανισμό.
• Είναι ένα άριστο διαιτητικό προϊόν με πολύ χαμηλά λιπαρά και λίγες θερμίδες.
• Αποτελεί ιδανικό προϊόν με υψηλή διατροφική αξία για όσους ασχολούνται με τον αθλητισμό και τα σπορ.
• Με συχνή χρήση υποβοηθά την καταπολέμηση της αρτηριοσκλήρωσης και της υπέρτασης.
• Είναι εξαιρετική τροφή για έγκυες γυναίκες ή γυναίκες που θηλάζουν, για την τρίτη ηλικία και για άτομα με προβλήματα στο ανοσοποιητικό σύστημα.
• Βοηθά στην αποκατάσταση της μικροχλωρίδας του εντέρου και την επαναφορά της λειτουργίας του εντέρου και μετά από θεραπεία με αντιβιοτικά.

Η παρασκευή του κεφίρ

Το κεφίρ παράγεται από οποιονδήποτε τύπο γάλακτος στο οποίο έχουν προστεθεί για συγκεκριμένο χρονικό διάστημα σπόροι του. Το γάλα μπορεί να είναι αγελαδινό, πρόβειο, κατσικίσιο ή ακόμα και από σόγια (φυτικό γάλα). Το προϊόν είναι αποτέλεσμα οξυγαλακτικής ζύμωσης. Το γάλα κεφίρ έχει υφή και γεύση γιαουρτιού και το άρωμά του μοιάζει πολύ με το ξινόγαλο. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί στη μαγειρική και στη ζαχαροπλαστική αντί του γάλακτος. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί επίσης σαν ξινή κρέμα σε σάλτσες και σαλάτες. Το κεφίρ γίνεται και τυρί και δε διαλύεται στο μαγείρεμα. Επίσης, το κεφίρ προσδίδει στο κέικ εξαιρετική γεύση και αφράτη όψη.
Η παρασκευή σπιτικού κεφίρ είναι μια απλή διαδικασία. Προσθέτουμε στους κόκκους του κεφίρ 250 – 500 ml φρέσκο κρύο γάλα. Η αναλογία κεφίρ και γάλακτος πρέπει να είναι περίπου 1 προς 10. Δηλαδή, βάζουμε 50 γραμμάρια κόκκους σε ένα καθαρό βάζο με μισό λίτρο γάλα, κατά προτίμηση πλήρες. Κλείνουμε καλά το καπάκι και αφήνουμε το βάζο σε θερμοκρασία δωματίου για 24 ώρες και μακριά από το φως του ήλιου. Για να γίνει το κεφίρ πιο αραιό, το αφήνουμε 12 ώρες ή για πιο πυκνή υφή, το αφήνουμε έως 36 ώρες. Πρέπει να γνωρίζουμε ότι σε θερμό περιβάλλον επιταχύνεται η ζύμωση, ενώ σε ψυχρό περιβάλλον (στο ψυγείο) καθυστερεί.
Μετά από το χρονικό διάστημα της ζύμωσης, σουρώνουμε το περιεχόμενο με ένα πλαστικό σουρωτήρι (όχι μεταλλικό). Αυτό που θα περάσει από το σουρωτήρι είναι το πόσιμο κεφίρ, ενώ ότι μείνει είναι οι κεφιρόκοκκοι, τους οποίους μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε επόμενες φορές. Για να χρησιμοποιήσουμε σε επόμενη παραγωγή τους κόκκους τους ξεβγάζουμε προσεχτικά με φρέσκο γάλα ή με κρύο νερό και φυλάσσουμε σε βάζο κατά προτίμηση γυάλινο το οποίο επίσης έχει ξεβγαλθεί με γάλα ή νερό.

Η συντήρηση το σπόρων κεφίρ

Η συντήρηση των σπόρων μπορεί να γίνει στο ψυγείο αρκεί να είναι μέσα σε γάλα ή σε νερό. Ακόμα και μετά από αρκετό

καιρό μπορούν να χρησιμοποιηθούν. Για να καταλάβουμε αν οι σπόροι έχουν επιβιώσει ή όχι, προσθέτουμε μια μικρή ποσότητα γάλακτος σε θερμό περιβάλλον και αφήνουμε το μίγμα για μια βδομάδα.
Μπορούμε επίσης να κάνουμε κεφίρ νερού, το οποίο είναι ελαφρώς πιο πυκνό. Για να εξασφαλίσουμε ότι οι κεφιρόκοκκοι τρέφονται σωστά, σε 1 λίτρο νερό προσθέτουμε 1/4 της κούπας ζάχαρη και 3 κουταλιές κόκκους κεφίρ. Αν αντί για νερό χρησιμοποιήσουμε χυμό φρούτων δεν χρειάζεται προσθήκη ζάχαρης. Βέβαια, γενικά στο κεφίρ νερού οι σπόροι πολλαπλασιάζονται με πολύ αργό ρυθμό. Αν δεν πολλαπλασιαστούν, καλλιεργούμε τους κεφιρόκοκκους σε γάλα και σύντομα θα αρχίσουν να αναπτύσσονται.
Είναι πολύ σημαντικό να γνωρίζουμε ότι η χρήση των μεταλλικών αντικειμένων δεν βοηθά στην παρασκευή του κεφίρ. Έτσι, για την καλύτερη ανάπτυξη των σπόρων δεν πρέπει να έρθουν σε επαφή με μεταλλικό αντικείμενο, όπως μεταλλικό δοχείο ή σουρωτήρι. Χρησιμοποιούμε γυάλινο ή κεραμικό δοχείο για τη ζύμωση των κόκκων με το γάλα ή το νερό και σουρώνουμε τους κόκκους με πλαστικό σουρωτήρι. Εννοείται, πως στην τελική του μορφή, ως ρόφημα, είτε με γάλα, είτε με νερό, μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε κουτάλι μεταλλικό για να το απολαύσουμε, μόνο του ή μαζί με τα δημητριακά πρωινού.
Το ρόφημα διατηρείται στο ψυγείο και μπορούμε να το καταναλώσουμε μέσα σε 7 ημέρες. Συνήθως συνιστώνται 1-4 ποτήρια κεφίρ την ημέρα, 5-6 ημέρες την εβδομάδα.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.

1. Βαλεντίνη Ιγνατιάδου – Ραγκούση (1998). Χημεία Φυσικών Προϊόντων. Εκδόσεις Συμμετρία **2.** Σκανδάμης Π. (2000). Σημειώσεις Τεχνολογίας Γάλακτος Ι. Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων. Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών **3.** http://www.iatronet.gr/

ΤΕΛΕΥΤΑΙΕΣ ΤΑΣΕΙΣ

ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΗ ΑΕΙΦΟΡΙΑ

ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΙ ΥΨΗΛΟΥ ΕΠΙΠΕΔΟΥ

ΝΕΕΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΕΣ

ΚΑΤΑΡΤΙΣΗ

ΜΕΓΑΛΕΣ ΕΜΠΕΙΡΙΕΣ

ΙΤΑΛΙΚΟ ΣΤΥΛ

Gambarini & Muti

ΤΟ ΠΙΟ ΓΛΥΚΟ ΣΗΜΕΙΟ ΤΟΥ ΚΟΣΜΟΥ

38° Διεθνές Σαλόνι Παρασκευής Παγωτού, Ζαχαροπλαστικής, Αρτοποιίας Βιοτεχνικής Παραγωγής και Καφέ

SIGEP

ufi Approved Event

Η τέχνη της ιταλικής γεύσης στον κόσμο

www.sigep.it

21-25.01.2017
ΡΙΜΙΝΙ, ΙΤΑΛΙΑ

Σε συνεργασία με:

ITA ITALIAN TRADE AGENCY 1926 90 2016

Sigep A.B.tech expo

SIGEP + A.B.TECH EXPO = ΤΕΧΝΗ ΚΑΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ

Οργάνωση:

green core RiminiFiera business space

Για περισσότερες πληροφορίες και για να ζητήσετε δωρεάν εισιτήρια, παρακαλώ επικοινωνήστε με το Ελληνο-Ιταλικό Επιμελητήριο Θεσσαλονίκης, κα Μπέττυ Μακρή, τηλ. + 30 2310947744, e-mail: betty@italchamber.gr

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Χωριάτικο προζυμένιο αρωματικό ψωμί

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

Για όσους αρτοποιούς θα θέλανε ένα εύκολο καθημερινό ψωμί με ελαφρά προζυμένια αίσθηση και αρώματα αλλά και με δυνατότητα για μεγάλες παραλλαγές, ανάλογα με τη φαντασία του κάθε αρτοποιού, σας παρουσιάζουμε μια συνταγή με μεγάλη ευκολία παραγωγής και απεριόριστες δυνατότητες.

Χωριάτικο προζυμένιο αρωματικό ψωμί

Η παρακάτω συνταγή είναι ενδεικτική έτσι ώστε να πειραματιστείτε. Βγάζει το κλασσικό χωριάτικο ψωμί με τα εξής πλεονεκτήματα: πολύ καλή κυψέλωση, αρώματα, άριστη διατηρησιμότητα και γεύση, τραγανή κόρα.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αλεύρι ολικής άλεσης από μαλακό αλλά και από σκληρό στάρι, καλαμπόκι 10% μέγιστο, σίκαλη 20% μέγιστο, ακόμα και πολύσπορο.

Συνταγή για προζύμι

Για να φτιάξουμε το προζύμι κάνουμε τον παρακάτω απλό υπολογισμό. Έστω ότι θέλουμε να ζυμώσουμε την επόμενη μέρα 20 κιλά αλεύρι που θα μας δώσουν περίπου τριάντα οκτώ κιλά ψωμί. Παίρνουμε τα 10 κιλά αλεύρι Τ. 70% από σήμερα και ακολουθούμε την εξής συνταγή:

Υλικά

10 κιλά αλεύρι Τ. 70% μαλακό, 6 λίτρα νερό, 20 γρ. μαγιά

Εκτέλεση

- Κάνουμε ένα ζυμάρι στην αργή ταχύτητα και το ζυμώνουμε για 10 με 12 λεπτά. Φροντίζουμε να έχουμε θερμοκρασία ζύμης στους 25 βαθμούς περίπου.
- Αφήνουμε το ζυμάρι να ωριμάσει σε λαδωμένη λεκάνη για 45 λεπτά. Μετά το βάζουμε στο ψυγείο σκεπασμένο στους 4 έως 6 βαθμούς, όπου και θα μείνει για 14 έως 16 ώρες.
- Την επόμενη ημέρα ακολουθούμε την παρακάτω διαδικασία:

Συνταγή για Χωριάτικο προζυμένιο αρωματικό ψωμί

Βγάζουμε το προζύμι σε θερμοκρασία περιβάλλοντος για 30 λεπτά πριν το χρησιμοποιήσουμε. Μπορούμε και απευθείας, αλλά καλύτερα είναι να μείνει λίγη ώρα έξω.

Υλικά

16 κιλά προζύμι της προηγούμενης μέρας, 10 κιλά αλεύρι κίτρινο από σκληρό στάρι, 7 κιλά νερό (6 κιλά στην αρχή και το 1 σιγά σιγά στην δεύτερη ταχύτητα), 400 γρ. αλάτι, 250 γρ. ελαιόλαδο

Εκτέλεση

- Ζυμώνουμε όλα τα υλικά στην αργή ταχύτητα για 8 λεπτά εκτός από το ένα λίτρο νερό, το αλάτι και το ελαιόλαδο.
- Γυρνάμε το ζυμωτήριο στη δεύτερη ταχύτητα ρίχνοντας το λάδι.
- Αφού το ζυμάρι μας το απορροφήσει καλά, ρίχνουμε το αλάτι με 200 γρ. από το νερό που έχουμε κρατήσει.
- Εν συνεχεία προσθέτουμε λίγο – λίγο και το υπόλοιπο νερό στη ζύμη.
- Συνολικός χρόνος ζυμώματος στη δεύτερη ταχύτητα είναι 10 λεπτά.
- Το νερό της συνταγής μας να είναι κρύο, έτσι ώστε στο τέλος του ζυμώματος η ζύμη να έχει μια θερμοκρασία από 24 έως 26 βαθμούς.
- Μόλις τελειώσουμε αφήνουμε τη ζύμη μας να ξεκουραστεί για 45 λεπτά.
- Πασπαλίζουμε με αλεύρι τον πάγκο μας και κόβουμε μισόκιλα κομμάτια και αν θέλουμε του κιλού.
- Κάνουμε προσεχτικό χειρισμό στο ζυμάρι έτσι ώστε να μην το πιέζουμε πάρα πολύ.
- Μορφοποιούμε σε καρβέλι ή φραντζόλα και το βάζουμε σε στόφα ή στις πάσες, για 60 λεπτά περίπου στους 34 βαθμούς θερμοκρασία και 75% υγρασία.
- Η ζύμη δεν παίρνει μεγάλη διόγκωση και αυτό είναι φυσιολογικό.
- Φουρνίζουμε με προσοχή στους 220 βαθμούς με ατμό και ψήνουμε για 45 λεπτά τα μισόκιλα και 60 λεπτά τη ζύμη του ενός κιλού.
- Τα τελευταία 10 λεπτά ανοίγουμε τους ατμοσύρτες στο κλίβανο.

Καλή επιτυχία!

1

2

3

4

5

6

ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ-ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

15η

Artoza

3-6 ΜΑΡΤΙΟΥ 2017

METROPOLITAN EXPO

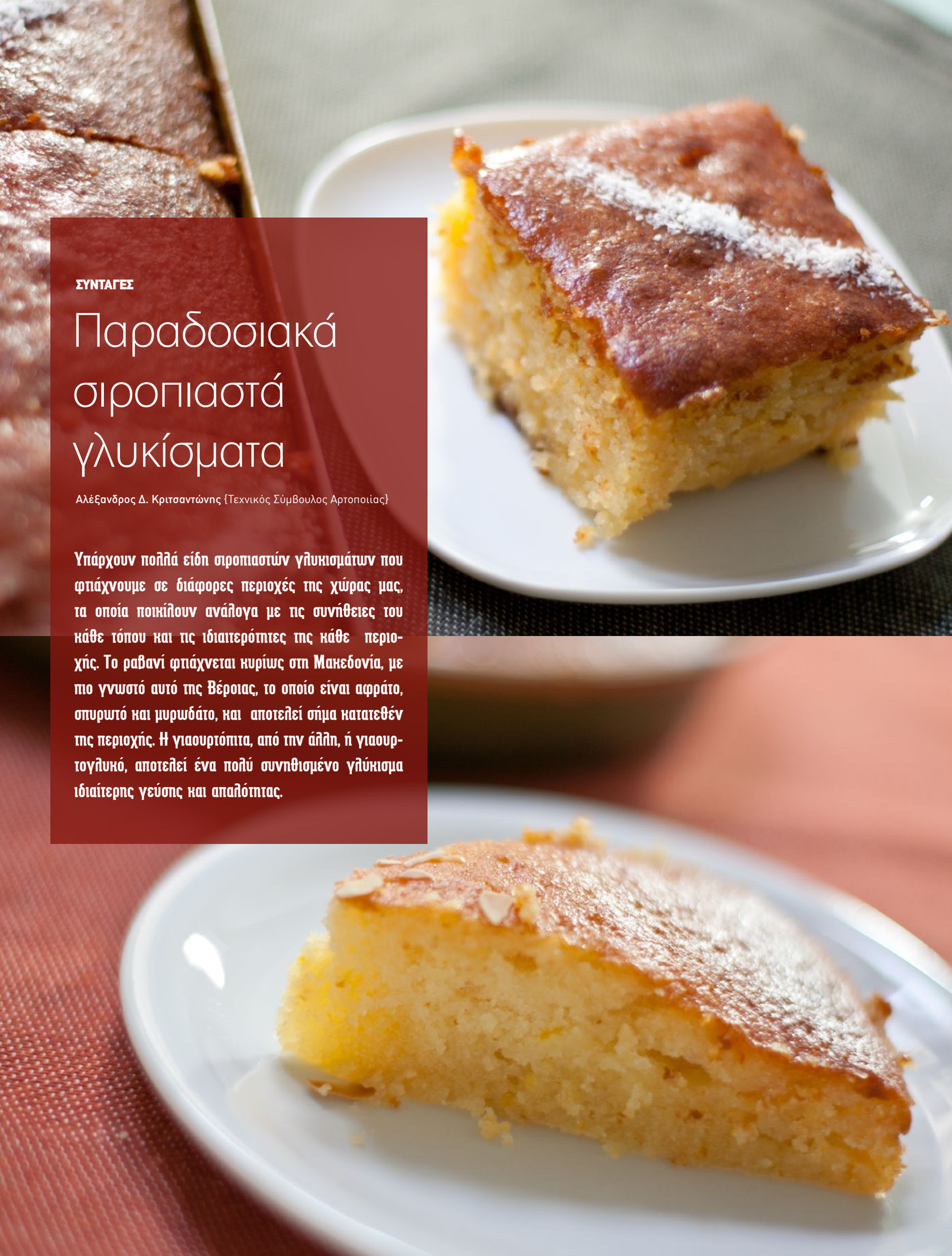
Εδώ ζυμώνεται ...

το μέλλον!

ΥΠΟ ΤΗΝ ΑΙΓΙΔΑ ΤΩΝ ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΩΝ

ΟΡΓΑΝΩΣΗ: FORUM AE ΛΕΩΦ. ΒΟΥΛΙΑΓΜΕΝΗΣ 328, 173 42 ΑΓ. ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ,
ΤΗΛ.: +30 210 5242100 , FAX: +30 210 5246581 • www.forumsa.gr • info@forumsa.gr

www.artoza.com



ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Παραδοσιακά σιροπιαστά γλυκίσματα

Αλέξανδρος Δ. Κριτσαντώνης {Τεχνικός Σύμβουλος Αρτοποιίας}

Υπάρχουν πολλά είδη σιροπιαστών γλυκισμάτων που φτιάχνουμε σε διάφορες περιοχές της χώρας μας, τα οποία ποικίλουν ανάλογα με τις συνήθειες του κάθε τόπου και τις ιδιαιτερότητες της κάθε περιοχής. Το ραβανί φτιάχνεται κυρίως στη Μακεδονία, με πιο γνωστό αυτό της Βέροιας, το οποίο είναι αφράτο, σπυρωτό και μυρωδάτο, και αποτελεί σήμα κατατεθέν της περιοχής. Η γιαουρτόπιτα, από την άλλη, ή γιαουρτογλυκό, αποτελεί ένα πολύ συνηθισμένο γλύκισμα ιδιαίτερης γεύσης και απαλότητας.

Ραβανί
(με καρύδα Ινδιών)

Υλικά
200 γρ. Αλέυρι ζαχ/κης, 100 γρ. Σιμιγδάλι ψιλό, 200 γρ. Γάλα φρέσκο, 250 γρ. Ζάχαρη, 150 γρ. Καρύδα λευκή Ινδιών, 15 τεμ. Αυγά, 15 γρ. Baking Powder, 1 τεμ. Λεμόνι ξύσμα, 2 γρ. Βανίλια

1

2

3

4

5

Εκτέλεση
Ζυγίζουμε με ακρίβεια όλα τα υλικά. Χτυπάμε τα αυγά με την ζάχαρη και στη συνέχεια προσθέτουμε το γάλα και τα αρωματικά. Τελευταίο προσθέτουμε ανακατεμένο το αλεύρι με το σιμιγδάλι και το Baking Powder. Ανακατεύουμε μέχρι να δημιουργηθεί ομοιογενές μίγμα και στη συνέχεια βάζουμε σε βουτυρωμένο και αλευρωμένο ταψί no.30. Ψήνουμε σε έτοιμο φούρνο 180°C για περίπου 35-40 λεπτά. Σιροπιάζουμε ζεστό το γλυκό και κρύο το σιρόπι, 28 βαθμών brix.

Γιαουρτόπιτα

Υλικά
500 γρ. Αλεύρι ζαχ/κης, 200 γρ. Γιαούρτι, 300 γρ. Ζάχαρη, 300 γρ. Μαργαρίνη μαλακή, 15 τεμ. Αυγά, 15 γρ. Baking Powder, 1 τεμ. Πορτοκάλι ξύσμα, 2 γρ. Βανίλια

Εκτέλεση
Ζυγίζουμε με ακρίβεια όλα τα υλικά. Χτυπάμε το βούτυρο με την μισή ζάχαρη να αφρατέψουν, και χτυπάμε ξεχωριστά τα αυγά με την υπόλοιπη ζάχαρη. Προσθέτουμε τα αρωματικά και ενώνουμε τα δύο μίγματα. Τελευταίο προσθέτουμε το αλεύρι και το Baking Powder και ανακατεύουμε μέχρι να δημιουργηθεί ένα ομοιογενές μίγμα. Βάζουμε το μίγμα σε βουτυρωμένο και αλευρωμένο ταψί no.30 και ψήνουμε σε έτοιμο φούρνο 180° C για 35 με 40 λεπτά περίπου (ανάλογα τον φούρνο και πάντα υπό την επίβλεψη μας). Σιροπιάζουμε ζεστό το γλυκό και με κρύο το σιρόπι, 28 βαθμών brix.

ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ

Κωκάκια και Νεγράκια

Μιχάλης Πάνος {Τεχνικός Σύμβουλος Ζαχαροπλαστικής}

Τα κωκ και τα κωκάκια είναι ένα κλασσικό γλυκό για την ελληνική οικογένεια και αποτελούν την ιδανική επιλογή για κέρασμα σε γιορτές. Οι νέγροι και τα νεγράκια είναι η πιο γνωστή παραλλαγή του αγαπημένου γλυκού των παιδικών μας χρόνων. Εδώ σας παρουσιάζουμε και τις δύο συνταγές για τα πιο λαχταριστά κωκάκια και νεγράκια που έχετε δοκιμάσει. Καλή επιτυχία!

Κωκ και Κωκάκια

Υλικά

360 γρ. ασπράδια, 325 γρ. ζάχαρη, 240 γρ. κρόκοι, λίγη Βανίλια, 425 γρ. αλεύρι μαλακό ζαχαροπλαστικής, 7 γρ. baking powder, γκανάζ επικάλυψης

Εκτέλεση

- Ζυγίζουμε όλα τα υλικά και κοσκινίζουμε το αλεύρι με το baking powder.
- Χτυπάμε στο μίξερ με το σύρμα τα ασπράδια με τη ζάχαρη και τη βανίλια έως ότου γίνουν σφιχτή μαρέγκα.
- Κατεβάζουμε τον κάδο από το μίξερ και προσθέτουμε τους κρόκους ανακατεύοντας ελαφρά με μια μαρίζ για να τους απορροφήσει το μίγμα.
- Στο τέλος, προσθέτουμε το αλεύρι μαζί με το baking powder και ανακατεύουμε ελαφρά για να μη χάσουμε τον όγκο από τη μαρέγκα.
- Κόβουμε με μια σακούλα ζαχαροπλαστικής με κορνέ Νο 10 σε σχήμα στρογγυλό μικρό για κωκάκια και στρογγυλό μεγάλο για κωκ.
- Ψήνουμε τα μικρά στους 180°C για 20 λεπτά και τα μεγάλα στην ίδια θερμοκρασία για 25-28 λεπτά.
- Μόλις τα βγάλουμε από τον φούρνο τα αφήνουμε να κρυώσουν σε θερμοκρασία περιβάλλοντος για 2-3 ώρες τουλάχιστον και στη συνέχεια τα τοποθετούμε στη συντήρηση (0-5°C) για 24 ώρες.
- Τα βγάζουμε από τη συντήρηση και τα αφήνουμε να πάρουν θερμοκρασία χώρου για 1 ώρα.
- Σιροπιάζουμε με χλιαρό σιρόπι και κολλάμε με κρέμα βανίλια.
- Τοποθετούμε στην κατάψυξη για 24 ώρες.
- Βγάζουμε από την κατάψυξη και βουτάμε σε γκανάζ σοκολάτας και μόλις αυτή παγώσει λίγο, στολίζουμε με γραμμές από την ίδια γκανάζ.

* Το προϊόν διατηρείται στην κατάψυξη έως 2 μήνες και στη συντήρηση έως 8 ημέρες.

1

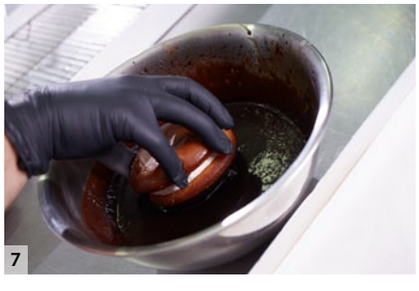
2

3

4

5

6


7

8

9

Γκανάζ επικάλυψης για κωκ και κωκάκια

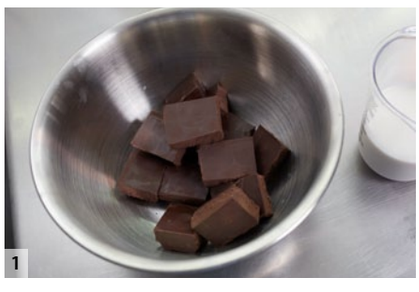
Υλικά

250 γρ. γάλα, 60 γρ. γλυκόζη, 630 γρ. σοκολάτα κουβερτούρα

Εκτέλεση

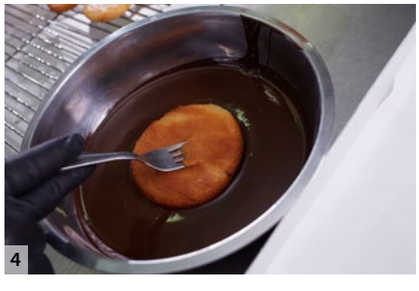
- Τοποθετούμε σε ένα κατσαρολάκι το γάλα με τη γλυκόζη και τα βάζουμε στη φωτιά μέχρι να βράσουν, ανακατεύοντας συνεχώς με ένα σύρμα χειρός.
- Μόλις βράσει το γάλα το ρίχνουμε πάνω στην ψιλοκομμένη σοκολάτα κουβερτούρα και ανακατεύουμε μέχρι να λιώσει καλά η σοκολάτα και να γίνει πλήρης ομοιογένεια της γκανάζ.
- Μετράμε τη θερμοκρασία της γκανάζ και μόλις κατέβει στους 30°C βουτάμε τα κωκ και τα κωκάκια.

* Μπορούμε να αντικαταστήσουμε το γάλα με νερό για να έχουμε μεγαλύτερη διατηρησιμότητα.

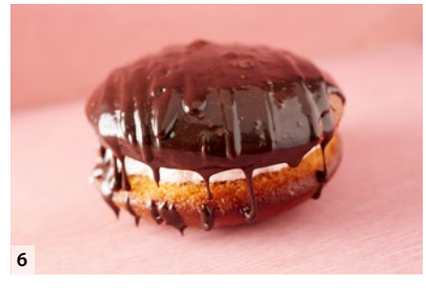

1

2

3


4

5


6

Νέγροι και Νεγράκια

Υλικά

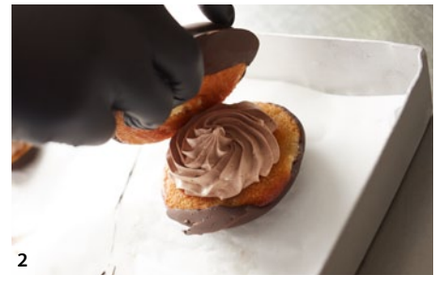
360 γρ. ασπράδια, 325 γρ. ζάχαρη, 240 γρ. κρόκοι, βανίλια λίγο, 425 γρ. αλεύρι μαλακό ζαχαροπλαστικής, 7 γρ. baking powder, τρούφα μαύρη, σοκολάτα κουβερτούρα.

Εκτέλεση

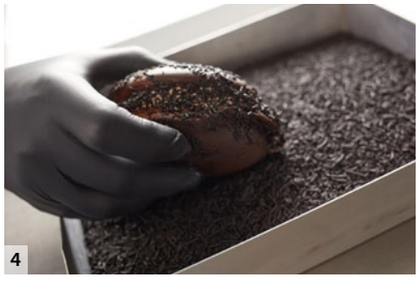
- Ζυγίζουμε όλα τα υλικά και κοσκινίζουμε το αλεύρι με το baking powder.
- Χτυπάμε στο μίξερ με το σύρμα τα ασπράδια με τη ζάχαρη και τη βανίλια έως ότου γίνουν σφιχτή μαρέγκα.
- Κατεβάζουμε τον κάδο από το μίξερ και προσθέτουμε τους κρόκους ανακατεύοντας με μια μαρίζ ελαφρά για να τους απορροφήσει το μίγμα.
- Στο τέλος προσθέτουμε το αλεύρι μαζί με το baking powder και ανακατεύουμε ελαφρά για να μη χάσουμε τον όγκο από τη μαρέγκα.
- Κόβουμε με μια σακούλα ζαχαροπλαστικής με κορνέ No 10 σε σχήμα στρογγυλό μικρό για νεγράκια και στρογγυλό μεγάλο για νέγρους (όπως κάναμε και με τα κωκάκια και τα κωκ).
- Ψήνουμε τα μικρά στους 180°C για 20 λεπτά και τα μεγάλα στην ίδια θερμοκρασία για 25-28 λεπτά.
- Μόλις τα βγάλουμε από τον φούρνο τα αφήνουμε να κρυώσουν σε θερμοκρασία περιβάλλοντος για 2-3 ώρες τουλάχιστον και στη συνέχεια τα τοποθετούμε στη συντήρηση (0-5°C) για 24 ώρες.
- Τα βγάζουμε από τη συντήρηση και τα αφήνουμε να πάρουν θερμοκρασία χώρου για 1 ώρα.
- Τα σιροπιάζουμε και τα τοποθετούμε στη συντήρηση για 2 με 3 ώρες να παγώσουν καλά.
- Τα βουτάμε σε λιωμένη σοκολάτα και τα αφήνουμε να παγώσουν σε θερμοκρασία χώρου.
- Κολλάμε με κρέμα σοκολάτας και τα περνάμε περιμετρικά με τρούφα μαύρη.

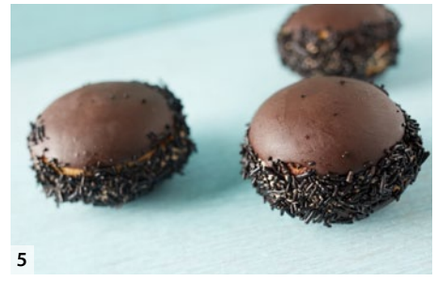
* Το προϊόν διατηρείται στην κατάψυξη έως 45 ημέρες και στη συντήρηση έως 8 ήμερες..

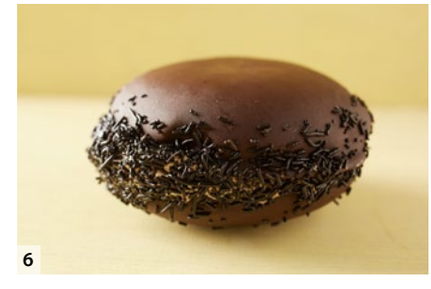
1


2

3


4


5


6

Από το στάρι στο ψωμί

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

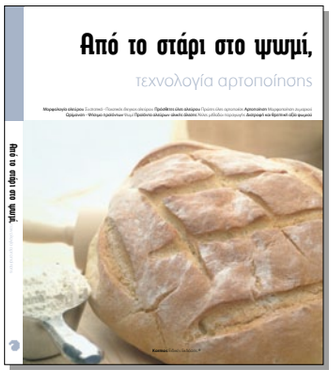
Επισκεφθείτε το eshop μας
eshop.freshbakery.gr
και παραγγείλτε το βιβλίο σας

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 IKE - 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