Κωδ. Εντύπου: 016287

22 ΧΡΟΝΙΑ

Ο ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ

και η δουλειά του

Ιανουάριος - Φεβρουάριος 2017

Τεύχος 92

ΕΛΤΑ Hellenic Post

ΠΛΗΡΩΜΕΝΟ ΤΕΛΟΣ Της Έγκρισης Κ.Δ.Ε.Δ. εφαρμογών Αριθμός Χάραξης 16/2015

ΚΡΗΤΗΣ 13, 142 31 Ν. ΙΩΝΙΑ

ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ

Πρωτοκόλλου Ποιότητας Επιθεώρηση TÜV NORD TÜV HELLAS

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

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

pandecor®

ΠΑΤΕΡΟΣ ΝΙΚΗΤΑΣ ΑΒΕΕ

ΠΑΤΕΡΟΣ ΝΙΚΗΤΑΣ Α.Β.Ε.Ε. / Θεσσαλονίκης 107, 18346 Μοσχάτο Αθήνα / Τηλ.: 210 4811207, 210 4810305-6, Fax: 210 4831732
http://www.pandecor.gr, e-mail: pandecor@pandecor.gr

Drakoulakis
SHOP FITTINGS

TOUCH, FEEL, ENJOY!

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

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

Με:

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

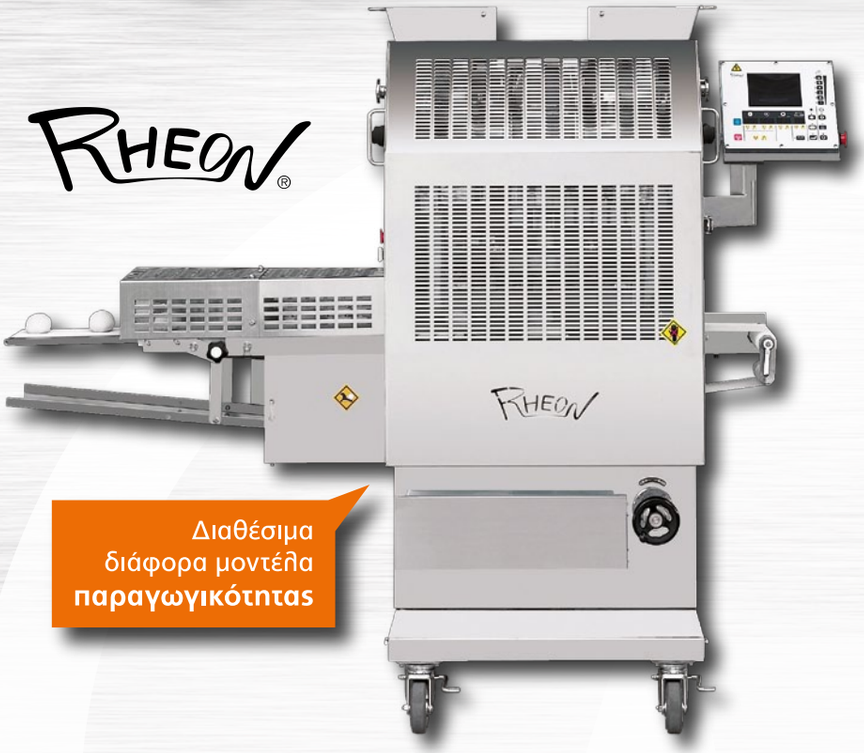
Η Δ. Δρακουλάκης αποτελεί τον πιο αξιόπιστο συνεργάτη, για να επιτύχετε μαζί την υψηλή αισθητική και την κορυφαία ποιότητα, που θα σας εξασφαλίσουν την προτίμηση των πελατών σας.

ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΙ:

Like us on facebook

Α.Ν. ΚΩΣΤΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε.

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ | ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ | ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ | ΜΠΙΣΚΟΤΟΠΟΙΙΑΣ | ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ



Διαθέσιμα διάφορα μοντέλα **παραγωγικότητας**

Μηχανή γεμιστών προϊόντων Rheon KN 550

Η KN 550 της εταιρείας Rheon Automatic Machinery GmbH είναι μία υψηλής τεχνολογίας γεμιστική μηχανή που κατασκευάζεται εξ'ολοκλήρου στην Ιαπωνία. Μπορεί να παράγει κουλούρια, ψωμάκια, brioche, τυροπιτάκια, πίτσα κ.α, σε διαφορετικά σχήματα, όπως στρογγυλά, μακρόστενα, στριφτά κ.λ.π.

Ταχυζυμωτήριο Kemper SP

Το SP είναι ένα πολύ δυνατό και αξιόπιστο ταχυζυμωτήριο σπιράλ με σταθερή λεκάνη. Διαθέσιμο σε διαφορετικά μεγέθη.

Γεμιστικό και αποθετικό πιστόλι Unifiller iSpot

Χρήση του υλικού κατευθείαν μέσα από τη λεκάνη του μίξερ.
Κατάλληλο για διαφορετικές διαστάσεις λεκανών.
Μεγάλη ακρίβεια απόθεσης, χωρίς απώλειες υλικού.

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

Α.Ν. ΚΩΣΤΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε.

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ | ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ | ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ | ΜΠΙΣΚΟΤΟΠΟΙΙΑΣ | ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

Werner & Pfleiderer

135 Years

! Εξαιρετική απόδοση Μικρή κατανάλωση

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

για ρύθμιση της ποσότητας & της ταχύτητας του αέρα, ανάλογα με τις ανάγκες κάθε προϊόντος

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

{Περιεχόμενα}

ΜΟΝΙΜΕΣ ΣΤΗΛΕΣ

10 Ρεπορτάζ αγοράς
18 Η αγορά προτείνει
26 Fresh Pastry
32 Ο κλάδος κινείται

38 ΑΚΤΙΝΑ: Κορυφαία ποιότητα και συνεχής ανάπτυξη
42 Απολογισμός SIGEP 2017
46 ARTOZA 2017
48 Η υγρασία ως παράμετρος κινδύνου για το αλεύρι
50 Ο Φούρνος της γειτονιάς: Αξία διαχρονική

ΤΕΧΝΙΚΑ

54 Παραγωγή αρτοσκευασμάτων με χρήση κατάψυξης και νέες τεχνολογίες
58 Η σωστή διατήρηση των τροφίμων και οι διατροφικοί κίνδυνοι

ΔΙΑΤΡΟΦΟΛΟΓΙΑ

62 Η σημασία της Ενσυνείδητης Διατροφής

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

65 Σαρακατσάνικο Προζυμένιο Ψωμί
68 Ταχινοκούλουρα
70 Λαγάνα, η κλασική αξία της Καθαράς Δευτέρας

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

LANCE

KOMPLET

Vital πολύσπορο

Γεύση και φρεσκάδα στο maximum!

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ, σας προσφέρει τώρα το **KOMPLET VITAL BROT 50**. Με αυτό θα παρασκευάσετε το **Vital Πολύσπορο**, ένα λαχταριστό αρτοσκεύασμα με **ένα μεγάλο πλεονέκτημα: φρεσκάδα εξαιρετικά μεγάλης διάρκειας**. Η απαλή υφή του και η εξαιρετικά πλούσια γεύση του χάρη στον συνδυασμό σπόρων, στο προζύμι σίκαλης και στο εκχύλισμα βύνης κριθαριού, το καθιστούν ιδανικό για κάθε ηλικία και περίσταση. Ταυτόχρονα, η ευκολία παραγωγής καθώς και η απίστευτη διατηρησιμότητά του θα αποτελέσουν αξιόπιστο σύμμαχο κάθε σύγχρονου αρτοποιού. Με το φαγητό, σκέτο ή σαν σάντουιτς, το Vital Πολύσπορο συνδυάζει **όλα τα οφέλη ενός πολύσπορου και κερδίζει μικρούς και μεγάλους με την πλούσια γεύση, τα αρώματα και τη μοναδική φρεσκάδα του!**

Μαζί, σχεδιάζουμε την επιτυχία σας.

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

ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ

Ένα βήμα μπροστά !

{Editorial}

Νέα χρονιά, νέα ξεκινήματα, νέα διάθεση! Αφήνοντας πίσω το 2016, υποδεχόμαστε τη νέα χρονιά με ανάγκη για αισιοδοξία και δημιουργική διάθεση για μία περισσότερο αποτελεσματική, επαγγελματική περίοδο.

Στο Ρεπορτάζ Αγοράς του τεύχους 92 σας παρουσιάζουμε έναν κατάλογο με προτάσεις για βιτρίνες από τους μεγαλύτερους επαγγελματίες της αγοράς, που αναδεικνύουν τα προϊόντα και συμβάλλουν στην επιτυχία κάθε καταστήματος. Επιπλέον, προετοιμαζόμαστε για την περίοδο της Σαρακοστής με συνταγές που προσθέτουν αξία στη δουλειά κάθε αρτοποιού ή ζαχαροπλάστη.

Ακόμα, σε αυτό το τεύχος θα βρείτε έναν απολογισμό από τη SIGEP 2017, τη μεγαλύτερη έκθεση ζαχαροπλαστικής που μόλις ολοκληρώθηκε, με σημαντική παρουσία από ελληνικές εταιρίες. Και φυσικά δε θα μπορούσαν να λείπουν από την ύλη μας τα πιο καινούρια προϊόντα της αγοράς, τα σημαντικά νέα του κλάδου αλλά και επιστημονικά άρθρα τεχνολογίας, διατροφολογίας και marketing.

Για άλλη μία χρονιά, «Ο Αρτοποιός και η δουλειά του» έρχεται να αποτελέσει τον βασικό σύμμαχο των επαγγελματιών του κλάδου της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής και εύχεται σε όλους καλή και δημιουργική χρονιά!

από τον υπεύθυνο σύνταξης

ΕΚΔΟΤΗΣ
Θ. Σηφοστρατουδάκη

ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ ΕΚΔΟΣΗΣ
Γιάννης Γ. Σηφοστρατουδάκης

ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΣ ΕΚΔΟΣΗΣ
Αντωνία Ρουμπογιάννη

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

ΥΠΕΥΘΥΝΗ ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ
Βασιλική Πιτταρά

ΥΠΕΥΘΥΝΗ ΣΥΝΔΡΟΜΩΝ
Σουζάνα Κόκοτζη

CREATIVE ASSOCIATE
SHAPE STUDIO

DTP
Αθανασία Βαβαρίνου, Γεωργία Αγγελίδου

ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΨΗΦΙΑΚΗΣ ΕΚΔΟΣΗΣ
Βασίλης Φατούρος

ΦΩΤΟΓΡΑΦΟΙ
Μεγακλής Γαντζίας

ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ
Σουζάνα Κόκοτζη

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

www.freshbakery.gr

ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ

SHAPE®

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

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

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

Το νέο ψωμί που θα σας στείλει
στον παράδεισο ...της γεύσης!
Σας περιμένουμε στο σταντ της ΑΦΟΙ ΛΑΟΥΔΗ ΑΕΒΕ στην Αρτόζα 2017
για να σας παρουσιάσουμε αυτό και πολλά ακόμα νέα προϊόντα!
Συμμετέχουμε!
Artoza
3-6 ΜΑΡΤΙΟΥ 2017
METROPOLITAN EXPO
HALL 3 / STAND C02-D01
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
IREKS

Βιτρίνες

Ο τρόπος που παρουσιάζει ένας επαγγελματίας τα προϊόντα του παίζει πολύ σημαντικό ρόλο για την ανταπόκριση των πελατών του καθώς η ανάδειξη των προϊόντων του ισούται πλέον με την ποιότητά τους. Επομένως, οι βιτρίνες αποτελούν ένα από τα βασικότερα στοιχεία επιτυχίας για ένα αρτοποιείο ή ζαχαροπλαστείο.

Έτσι, στο Ρεπορτάζ Αγοράς αυτού του τεύχους σας παρουσιάζουμε έναν κατάλογο με προτάσεις για βιτρίνες από τους μεγαλύτερους επαγγελματίες της αγοράς, που καλύπτουν ακόμα και τον πιο απαιτητικό αρτοποιό ή ζαχαροπλάστη.

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

Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

{Βιτρίνα "Fresh Bakery"}

Αναδεικνύει μοναδικά όλα τα αρτοποιήματα

Η Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ παρουσιάζει τη νέα ουδέτερη βιτρίνα "fresh bakery", ιδανική για προβολή όλων των ειδών αρτοποιημάτων. Η νέα πολυμορφική βιτρίνα διατίθεται σε 4 επίπεδα και έχει κλίση και τον κατάλληλο φωτισμό σε κάθε επίπεδο επιτυγχάνοντας την ιδανική προβολή των προϊόντων. Κουλούρια, κριτσίνια, παξιμάδια, μπισκότα, μπάρες δημητριακών και ό,τι άλλο επιλέξει ο αρτοποιός αναδεικνύονται μοναδικά παραμένοντας προστατευμένα στην κλειστή αυτή βιτρίνα από όλες τις πλευρές και σερβίρονται από την πίσω πλευρά με συρόμενες Plexiglass πόρτες. Το άνω μέρος της βιτρίνας (5ο επίπεδο) αξιοποιείται για την προβολή συσκευασμένων προϊόντων. Διατίθεται σε διάφορα μήκη, προσαρμοζόμενο ξεχωριστά στις απαιτήσεις του κάθε πελάτη.

ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

Ι. ΣΚΟΡΔΙΛΗΣ ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ Ε.Π.Ε.

{Επιδαπέδια βιτρίνα θερμαινόμενη και ψυχώμενη}

Ιδανική για προϊόντα σφολιάτας και σάντουιτς

Βιτρίνα επιδαπέδια θερμαινόμενη και ψυχώμενη για σφολιατοειδή και σάντουιτς. Η διατήρηση των προϊόντων γίνεται με ανακυκλώμενη κυκλοφορία θερμού αέρα (στη θερμαινόμενη) και ψυχρού αέρα (στην ψυχόμενη αντίστοιχα) με αποθηκευτικό χώρο στο κάτω μέρος. Ο φωτισμός είναι τεχνολογίας led σε κάθε ράφι προβολής και η θερμοκρασία λειτουργίας ρυθμίζεται με ηλεκτρονικό οργανοθερμοστάτη. Κατασκευή εσωτερικά εξ'ολοκλήρου inox με εξωτερική επένδυση με mdf σε μαύρη και κόκκινη γυαλιστερή πολυεστερική βαφή λάκας. Κρύσταλλα ασφαλείας με πάχος από 10 χιλιοστά έως 22 χιλιοστά διπλά θερμομονωτικά. Το κρύσταλλο προβολής στο μπροστινό μέρος της βιτρίνας είναι ανοιγόμενο με ανάκλιση για εύκολο και γρήγορο καθαρισμό.

ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΧΡ. ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΕΠΕ

{Βιτρίνα παγωτού}

Άριστη οπτική και ποιότητα

Ψυγεία - βιτρίνες παγωτού Ιταλίας σε διάφορα σχέδια, από 12 έως 24 θέσεων, για σκαφάκι παγωτού 3,5 κιλών με σύγχρονα παραλληλόγραμμα ή κλασσικά κουρμπαριστά θερμαινόμενα τζάμια και άνοιγμα προς τα κάτω για εύκολο καθαρισμό. Είναι αθόρυβα, χαμηλής ενεργειακής κατανάλωσης με άριστη οπτική του παγωτού ακόμα και από παιδιά λόγω του χαμηλού ύψους στο μπροστινό μέρος της βιτρίνας. Όλα τα ψυγεία διαθέτουν standard 2 θυρίδες εξαγωγής κρύου αέρα ώστε να έχουμε άριστο προϊόν τόσο στην πρώτη όσο και στη δεύτερη σειρά προβολής. Επίσης, υπάρχει η δυνατότητα σε ορισμένα μοντέλα να μετατραπούν και σε συντήρηση βιτρίνας γλυκών.

ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

Ο ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ

{Σειρά QUATTRO}

Αισθητική και ποιότητα σε μία βιτρίνα

Η σειρά QUATTRO είναι ιδανική για να καλύψει τις ανάγκες πολλών επιπέδων πανοραμικής προβολής προϊόντων. Έχει 4 επίπεδα προβολής, κρυστάλλινα ράφια, φωτισμό LED και συρόμενες πόρτες κρυστάλλινες. Το μοντέλο QUATTRO βγαίνει σε ψυγείο, θερμαινόμενη και ουδέτερη βιτρίνα, έχει βάθος 80εκ. και μήκος έως 2.00μ. Χαρακτηριστικό των βιτρινών QUATTRO είναι ότι το μπροστινό κρύσταλλο ανοίγει για να καθαρίζεται, ενώ τα αντιθαμβωτικά του κρύσταλλα με την χαρακτηριστική βαφή σαν πλαίσιο, προσφέρουν τη βέλτιστη διατήρηση των προϊόντων.

ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

TECH COOL KONDILIS

{Βιτρίνα MOCA}

Σχεδιασμένη για υψηλές απαιτήσεις

MOCA, η βιτρίνα best seller της TECH COOL KONDILIS με 4 ράφια ψυχώμενα. Έχει εργονομικό σχεδιασμό, φωτισμό led, διπλά θερμαινόμενα κρύσταλλα και ένα επίπεδο με συρτάρι. Επίσης, διαθέτει ανοιγόμενο μπροστινό κρύσταλλο, αυτόματη απόψυξη και εξωτερικό μηχάνημα. Είναι σχεδιασμένη για μεγάλο όγκο προϊόντων με υψηλές απαιτήσεις σε χαμηλές θερμοκρασίες και υγρασίες. Διατίθεται και σε θερμαινόμενη και ουδέτερη, 100, 150, 200.

ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΙ • ΚΑΤΑΣΚΕΥΕΣ • ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΪΑΣ – ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Φούρνοι αρτοποιίας Ταμπανωτοί-σωληνωτοί

Φούρνοι περιστροφικοί 10 - 14 - 18 λαμαρίνων

Ζυγοκοπτικό αυτόματο

Πλαστική για όλα
τα είδη αρτοσκευασμάτων

Ταχυζυμωτήρια

Στόφα ψυγείο ταχείας
καταψύξεως

Σφολιατομηχανές ημιαυτόματες και αυτόματες

Διαιρετική στρογγυλοποιητική

Διαιρετική τετράγωνη

Διαιρετική
επιτραπέζια
30τεμ. 40-130 γρ.

Μίξερ επιτραπέζιο 8 ltr.

Φρυγανιέρα επιδαπέδια

Φρυγανιέρα επιτραπέζια

Μίξερ από 8-120ltr.

Κουλουρομηχανή
για δίχρωμα και
γεμιστά προϊόντα

Πλυντήριο σκευών

Κουλουρομηχανή
Παραγωγή κουλουριών, βουτημάτων,
κουραμπιέ, κοκ, εκλέρ

Παγωτομηχανή
Παστεριωτής

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΙ - ΚΑΤΑΣΚΕΥΕΣ - ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ
ΜΗΧ/ΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ
ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΧΡΗΣΤ. ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ Ε.Π.Ε.
ΛΑΓΟΡΑ 6 (ΠΕΡΙΣΤΕΡΙ) ΑΘΗΝΑ
ΤΗΛ.: 210 5773 177 - 8 - FAX: 210 5727 253
email: info@kourlampas.gr

Α&Ο ΒΑΡΑΝΑΚΗΣ

{Όρθιες βιτρίνες ζαχαροπλαστικής COSMOS}

Deluxe σειρά

Όρθιες βιτρίνες ζαχαροπλαστικής, μονές και διπλές, για συντήρηση ή/και κατάψυξη NO FROST με στατική ψύξη ή κυκλοφορία αέρα. Διατίθενται σε μοντέλα χωρητικότητας: α) μονή, 700 και 900 Lt και β) διπλή, 700+700 και 900+900Lt. Διαθέτουν ενσωματωμένο τροπικαλίζε μοτέρ, standard φωτισμό neon και extra φωτισμό LED, standard σχάρες-ράφια ανοξείδωτα και extra γυάλινα ράφια. Οι διαστάσεις της μονής βιτρίνας είναι 70/90x66x195cm και της διπλής 140/180x66x195cm.

ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

TECH COOL KONDILIS

{Βιτρίνα ζαχαροπλαστείου NOS}

Συνδυασμός πολυτέλειας και υψηλής αισθητικής

Η νέα βιτρίνα NOS ζαχαροπλαστείου της εταιρείας TECH COOL KONDILIS, με εργονομικό design, απευθύνεται σε χώρους που θέλουν να αναδείξουν και τον πίσω χώρο πώλησης (αρτοθήκη) χάρη στο χαμηλό της ύψος, με έναν συνδυασμό πολυτέλειας και υψηλής αισθητικής. Η βιτρίνα αν και χαμηλή, μόλις 115, δεν υστερεί σε χώρους χάρη σε τρίτο ράφι το οποίο είναι συρταρωτό και έτσι κερδίζει σε εργονομία και χώρο ο επιχειρηματίας. Οι σωστές θερμοκρασίες σε συνδυασμό με τους υψηλούς δείκτες υγρασίας εντός του θαλάμου, διατηρούν την κρεμώδη υφή των προϊόντων και τα διατηρούν αναλοίωτα για αρκετό χρονικό διάστημα. Κατασκευασμένη από ανοξείδωτο ατσάλι, μέσα έξω, με μόνωση πολυουρεθάνης και κρύσταλλα διπλά θερμαινόμενα για την καλύτερη μόνωση και την αποφυγή συμπυκνωμάτων κατά τις ημέρες με υψηλό δείκτη υγρασίας. Η βιτρίνα διαθέτει ηλεκτρονική ένδειξη θερμοκρασίας και αυτόματη απόψυξη με φωτισμό led. Επίσης, κατασκευάζεται και σε θερμαινόμενη και ουδέτερη σε τρεις διαστάσεις 100, 150, 200.

ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

{Νέα σειρά βιτρινών "I-COUNTER"}

Μινιμαλιστική σχεδίαση και άριστη λειτουργία

Η Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ δημιούργησε και παρουσιάζει την πρωτοπόρο πανευρωπαϊκά, νέα σειρά βιτρινών "I-COUNTER". Για πρώτη φορά συνδυάζεται η μινιμαλιστική σχεδίαση με τελείως νέα χαρακτηριστικά, με γνώμονα την άριστη προβολή των προϊόντων με την ιδανική λειτουργία. Επικλινής πρόσοψη με full κάλυψη διπλών κρυστάλλων με σύστημα easy clean (ανάκλιση μπροστινού κρυστάλλου). Η συγκεκριμένη σειρά διατίθεται εναλλακτικά και σε λειτουργία semifredo (από μόνη της καινοτόμος) για θερμοκρασίες ρυθμιζόμενες από +2°C έως - 8°C για τη μεγαλύτερη διατηρησιμότητα των προϊόντων (πάστα-τούρτα κλπ). Προσφέρεται σε πολλά μεγέθη, παρέχοντας τη δυνατότητα παρουσίασης σε δύο ή περισσότερα επίπεδα.

ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

Ι. ΣΚΟΡΔΙΛΗΣ ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ Ε.Π.Ε.

{Επιτοίχια βιτρίνα ανοικτού τύπου}

Ιδανική για κουλούρια, βουτήματα και είδη αρτοποιίας

Βιτρίνα επιτοίχια ανοικτού τύπου, με μπομπέ αντιπτερνιστικό κρύσταλλο και με επικλινή ράφια και φωτισμό led σε κάθε ράφι για προβολή κουλουριών-βουτημάτων και ειδών αρτοποιίας. Κατασκευή αποτελούμενη από δύο μέρη. Το άνω μέρος είναι inox κατασκευή με κεκλιμένα ράφια, με αντιπτερνιστικό κρύσταλλο ασφαλείας και φωτισμό τεχνολογίας led σε κάθε ράφι. Το κάτω μέρος είναι ερμάριο - πάγκος με αποθηκευτικό χώρο, με πορτάκια ανοιγόμενα. Κατασκευή πάγκου με μελαμίνη 20 χιλιοστών, με επιφάνεια πάγκου με γρανίτη πάχους 20 χιλιοστών και επένδυση ερμαρίου εξωτερικά με κόκκινη γυαλιστερή πολυεστερική λάκα.

ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

ΛΙΑΚΟΣ ΨΥΚΤΙΚΑ ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΜΟΝ. ΕΠΕ

{Βιτρίνες Ζαχαροπλαστικής Ciam Ιταλίας}

Ιδανικές και για παγωτό και σοκολάτα

Υψηλών επιδόσεων βιτρίνες ζαχαροπλαστικής, παγωτού και σοκολάτας του οίκου Ciam Ιταλίας. Είναι απαράμιλλης αισθητικής αλλά και ουδέτερες, για απεριόριστους συνδυασμούς.

ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

Πρωτότυποι σχεδιασμοί και οι πλέον σύγχρονες λύσεις για τον εξοπλισμό επαγγελματικών χώρων

Skordilis
Εξοπλισμοί καταστημάτων

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΙ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΩΝ - ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΩΝ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΩΝ - ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΑ ΨΥΓΕΙΑ

ΠΑΝ. ΚΟΥΛΑΝΗ 14, ΚΟΚΚΙΝΟΣ ΜΥΛΟΣ, 13671 ΑΧΑΡΝΑΙ, T: 210 2381670, 210 2325293 F: 210 2325299, E-mail: info@skordilis.eu

Ο ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ

{Σειρά FLAT}

Η πλέον μοντέρνα πρόταση σε βιτρίνες

Η σειρά βιτρινών FLAT είναι η πλέον μοντέρνα πρόταση της Δ. Αντωνόπουλος ΑΒΕΕ για τις ανάγκες σε ουδέτερη ή θερμαινόμενη βιτρίνα, ψυγείο ή semi-freddo. Προσφέρει πανοραμική θέαση των προϊόντων, ενώ μπορεί να έχει ένα επίπεδο προβολής ή δύο με την προσθήκη κρυστάλλινου συρόμενου ραφιού. Έχει φωτισμό LED στα κατάλληλα KELVIN ώστε να προβάλλει άψογα κάθε είδος προϊόντος. Επενδύεται με ξύλο ή τεχνογρανίτη και έχει τη δυνατότητα στο ψυγείο να έχει και ψυκτική αποθήκη. Στη σειρά FLAT χαρακτηριστικό είναι το άνοιγμα των συρόμενων κρυστάλλων σε σχήμα κυβοειδές στο πίσω μέρος.

ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

Α&Ο ΒΑΡΔΑΚΗΣ

{Βιτρίνες παγωτού VIDEO}

Πολυτελείς σειρές

Πολυτελείς βιτρίνες παγωτού VIDEO σε μοντέλα χωρητικότητας: 12-18-24 λεκάνες 36x16,5cm και 8-12-16 λεκάνες 36x25cm. Διαθέτουν διπλό κρύσταλλο ίσιο (ή κουρμπαριστό), θερμαινόμενο. Με διπλά στοιχεια ψύξης, με κυκλοφορία αέρος. Έχουν επίσης εσωτερικό φωτισμό LED, ηλεκτρονικό πάνελ με ψηφιακές ενδείξεις και αυτόματη προγραμματιζόμενη απόψυξη. Θερμοκρασία -18/-24°C.

ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΧΡ. ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΕΠΕ

{Ψυγείο βιτρίνα γλυκών και παγωτού}

Άριστη οπτική και ποιότητα

Ψυγεία - βιτρίνες όρθιες γλυκών - παγωτών mod DIVA Ιταλίας για συντήρηση και κατάψυξη (θερμοκρασία +5 / -20 βαθμοί Κελσίου), με 4 πλευρές κρύσταλλο ή μόνο πόρτα κρυστάλλινη. Εξ ολοκλήρου ανοξείδωτο, με φωτισμό LED, διαθέσιμο σε stock 2 χρώματα (μαύρο ή inox) καθώς και μοντέλο KHALIFA το οποίο είναι εξ ολοκλήρου κατασκευασμένο από τζάμι. Σε όλα τα μοντέλα το τριπλό θερμαινόμενο τζάμι εξασφαλίζει τη μέγιστη θερμομόνωση με σχεδόν μηδενικές απώλειες. Πλήρης γκάμα διαστάσεων με μία πόρτα (70, 80 ή 90 εκατοστά πρόσοψη) και με δύο πόρτες (132 εκατοστά πρόσοψη).

ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

ΝΙΑΚΟΣ ΨΥΚΤΙΚΑ ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΜΟΝ. ΕΠΕ

{QUADRO WALL – Εντοιχιζόμενες Βιτρίνες Παγωτού Heegen Ιταλίας}

Διεγείρουν τη φαντασία των πελατών σας

Οι Βιτρίνες Quadro είναι πλήρως εντοιχιζόμενες, με επιπλέον ανανεωμένο και βελτιωμένο LED φωτισμό, με καινούργιο ηλεκτρονικό έλεγχο «ευαίσθητης αφής» και καινοτόμα διπλά τζάμια «αντι-θαμβωτικά» που απομακρύνουν εντελώς το πρόβλημα του θαμπώματος και της συμπύκνωσης. Ολόκληρη η σειρά είναι εξοπλισμένη με αποτελεσματικά απομακρυσμένες μονάδες (remote units) που χρησιμοποιούν κινητήρα με ψυκτικό αέριο χωρίς CFC, με χαμηλό περιβαλλοντικό αντίκτυπο, κατασκευασμένη με ανακυκλώσιμα υλικά και διπλά τζάμια σύμφωνα με το πρότυπο UNI EN 1279. Όλα αυτά τα νέα χαρακτηριστικά έχουν επίσης το πλεονέκτημα της σημαντικής μείωσης της κατανάλωσης ενέργειας και κατά συνέπεια, εξασφαλίζουν σημαντική εξοικονόμηση ενέργειας.

ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

Συμμετέχουμε!
foodExpo Greece
18-20 Μαρτίου 2017
METROPOLITAN EXPO

Pizza Special

Πανδαισία γεύσεων και χρωμάτων επάνω στην πιο νόστιμη παραδοσιακή ζύμη πίτσας που χρόνια εμπιστεύεστε!
Η απόλαυση απογειώνεται, με τη βραστή σάλτσα που περιέχει 30 και πλέον υλικά που συνδυάζονται υπέροχα!

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

ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

{BÖCKER: Φυσικά Υγρά Προζύμια Χωρίς Πρόσθετα}

Για παραδοσιακά και χωριάτικου τύπου αρτοσκευάσματα

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ σας προσφέρει ένα ακόμη ανταγωνιστικό πλεονέκτημα στην αρτοποιία: τα φυσικά υγρά προζύμια BÖCKER Liquid 2 από σιτάρι, φύτρο σταριού και σίκαλη και BÖCKER Barley Liquid (κριθάρι) καθώς και το BÖCKER Vino, υγρό preferment (ωριμασμένη ζύμη με μαγιά), σταθεροποιημένο με ξύδι και αλάτι. Είναι ειδικά σχεδιασμένα για παραδοσιακά και χωριάτικου τύπου αρτοσκευάσματα, εξασφαλίζουν γρήγορη διαδικασία παραγωγής και σταθερό αποτέλεσμα. Προσδίδουν στα αρτοσκευάσματα εξαιρετικά φίνα αρώματα και γεύσεις, λαχταριστή εμφάνιση με τραγανή κόρα, ψίχα με προζυμένια υφή αλλά και φρεσκάδα που διαρκεί. Η εταιρία BOCKER έχει πάνω από 100 χρόνια εμπειρία στην παραγωγή προζυμιών. Είναι ωραίο να εμπνέεσαι από την παράδοση και να εξελίσσεσαι.

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

Α.Ν.ΚΩΣΤΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε.

{SUPER ΦΡΥΓΑΝΙΕΡΑ της JAC S.A.}

Εξ'ολοκλήρου Βελγικής κατασκευής

Η μικρότερη ημι-αυτόματη μηχανή με εργονομικό σχεδιασμό και άριστα αποτελέσματα κοπής. Κατάλληλη για μικρούς χώρους, με διαστάσεις μόνο 66εκ. x 69 x 78 εκ (ΜxΠxΥ). Έχει παραγωγικότητα περίπου 200τμχ/ώρα με φάρδος πλαισίου κοψίματος 450 χιλ. Στάνταρντ πάχος φέτας: από 9-18 χιλ. (άλλο πάχος κατόπιν αιτήματος). Επιλογή χρώματος μηχανής (άσπρο, μπέζ, κόκκινο, ασημένιο, μαύρο).

ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

ΑΛΕΥΡΟΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΣΙΜΙΓΔΑΛΟΠΟΙΪΑ ΚΟΜΟΤΗΝΗΣ ΑΒΕΕ

{Αλεύρι "SUPER ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ"}

Παραδοσιακής άλεσης με πολύ υψηλή απορροφητικότητα

Οι Μύλοι Κομοτηνής, συνδυάζοντας την παράδοση μισού και πλέον αιώνα με την τεχνολογία του σήμερα, ανέπτυξαν ένα προϊόν με στόχο την κάλυψη των αναγκών του σύγχρονου αρτοποιείου. Στο αλεύρι "Super Παραδοσιακό", συνυπάρχουν αρμονικά οι γεύσεις και τα αρώματα των ελληνικών ποικιλιών σκληρού σίτου με τις τεχνολογικές ιδιότητες των αντίστοιχων ευρωπαϊκών. Αυτό που τελικά προσφέρεται στον αρτοποιό, είναι ένα χονδρόκοκκο αλεύρι παραδοσιακής άλεσης, με άριστα ρεολογικά χαρακτηριστικά και πολύ υψηλή απορροφητικότητα. Αυτά είναι τα ιδιαίτερα γνωρίσματα που το καθιστούν ως το πλέον αξιόπιστο συστατικό για κάθε τύπο ψωμιού και αρτοπαρασκευάσματος.

ΑΛΕΥΡΑ

SPECIAL MIX

{LOW GI MULTISEED MIX}

Καινοτόμο μείγμα χαμηλού γλυκαιμικού δείκτη (LG)

Το νέο πολύσπορο μείγμα κατατάσσεται στη νέα σειρά προϊόντων για υγιεινή διατροφή (health care) από την SPECIAL MIX. Έχει εξαιρετικά χαρακτηριστικά όπως τραγανή κόρα και αφράτη ψίχα. Ο συνδυασμός νιφάδων βρώμης, ηλιόσπορου, λιναρόσπορου, κολοκυθόσπορου μαζί με το προζύμι σίκαλης δίνουν έναν υπέροχο γευστικό συνδυασμό που συμβαδίζει με τις σύγχρονες καταναλωτικές τάσεις. Το προϊόν προσφέρει ένα μεγάλο πλεονέκτημα στο σύγχρονο αρτοποιό και διατροφικά οφέλη στον καταναλωτή. Διατίθεται σε συσκευασία 25 κιλών.

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

Από το 1995 παράγουμε προϊόντα άριστης ποιότητας!

Παρακολουθώντας τις εξελίξεις και τις ανάγκες της αγοράς, δημιουργήσαμε πρωτοποριακά προϊόντα όπως:

- **Βελτιωτικά Αρτοποιίας & Ζαχαροπλαστικής**
- **Μίγμα για κέικ (λαδιού) Αλα.ντιν χωρίς χρώματα και συντηρητικά χρήσιμο και για καρυδόπιτα – ρεβανί (βανίλια, πορτοκάλι, σοκολάτα).**
- **Μίγμα κέικ FAMILY με φυτικές ίνες για μεγαλύτερη διάρκεια ζωής.**
- **Το εξαιρετικό μίγμα για τσουρέκι με την παραδοσιακή του γεύση, εύκολο και γρήγορο προσθέτοντας μόνο νερό και μαγιά.**
- **Προϊόντα χαμηλής γλουτένης (για ψωμί, κέικ) με φυτικές ίνες, χωρίς λακτόζη.**
- **Άλλα προϊόντα όπως μίγμα για βάφλα, λουκουμάδες, μπεσαμέλ, κέικ Dinkel λαδιού, ciabatta, πολύσπορο κτλ.**

Ζητήστε τον κατάλογο των προϊόντων μας!

SPECIAL MIX

ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΜΙΓΜΑΤΩΝ & ΒΕΛΤΙΩΤΙΚΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ – ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ
Ι. Δραγούμη 31, Ιωνία Θεσσαλονίκης - Τηλ.: 2310 782256 - Fax.: 2310 668934
www.specialmix.gr, e-mail: specialm@otenet.gr

Για αυθεντική χωριάτικη γαλλική
μπαγκέτα Δεν χρειάζεται να πάτε
στη Γαλλία... Θα τη βρείτε
στο φούρνο της γειτονιάς σας!
HOME MADE
WITH
NATURAL
INGREDIENTS
HOME MADE
EXTRA
RUSTIC
μύλοι
ΛΟΥΛΗ
Αλεύρι αρτοποιίας
από μαλακά σιτάρια,
ιδανικό για μπαγκέτες
και ciapatta
ΣΥΣΤΑΣΗ:
ΚΑΘΑΡΟ ΒΑΡΟΣ 25 ΚΙΛΑ
www.loulismills.gr
EXTRA
RUSTIC
με αλεύρι
Extra Rustic
μύλοι
ΛΟΥΛΗ
1782
www.loulismills.gr
www.facebook.com/loulismills.gr

ΑΦΟΙ ΛΑΟΥΔΗ ΑΕΒΕ

{ΚΡΗΤΙΚΟ, με κριθάρι και αρχέγονο σιτάρι}

Ισορροπημένης διατροφής, για ψωμί και νόστιμα σνακ

Το ΚΡΗΤΙΚΟ είναι το καταξιωμένο παραδοσιακό μίγμα αρτοποιίας της IREKS, με μεγάλη περιεκτικότητα σε κριθάρι. Περιέχει ακόμα βύνες, αρχέγονο σιτάρι και flakes πατάτας, συστατικά που του δίνουν μια μοναδικά υπέροχη γεύση. Τα βασικά συστατικά του, το κριθάρι και το αρχέγονο σιτάρι, έχουν μια τεράστια διατροφική ιστορία, καθώς αποτελούσαν τη βασική πηγή ενέργειας των κατοίκων της χώρας μας εδώ και 10.000 χρόνια. Άλλωστε, και ως βασικό αγαθό της Κρητικής διατροφής, το κριθάρι είναι γνωστό ότι αποτελεί ένα από τα μυστικά της μακροζωίας των κατοίκων της μεγαλονήσου. Σήμερα, όπου οι πολλές και διαφορετικές προτάσεις για σνακ ισορροπημένης διατροφής, με διαχρονικά δημητριακά μεγάλης θρεπτικής αξίας, είναι απαραίτητες σε κάθε αρτοποιείο, το Κρητικό είναι το μίγμα που θα σας λύσει τα χέρια. Μαλακά κριθαρένια παξιμάδια, κριθαροκουλούρες, φωλιές, κριθαρένια κουρουδάκια, είναι μερικά από τα λαχταριστά σνακ που μπορείτε να δημιουργήσετε εύκολα, χάρις στην καινοτόμα εύπλαστη ζύμη του Κρητικού, η οποία συνδυάζει τις ευεργετικές ιδιότητες των δημητριακών με μια γνώριμη παραδοσιακή νοστιμιά που θα εκτιμήσουν όλοι οι πελάτες σας.

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

ΑΝΤΖΟΥΛΑΤΟΣ ΑΕ

{CREMECAKE VANILLA CHOCOLA – CARAMEL}

Κέικ αμερικάνικου τύπου με τέλεια υφή

Διαθέσιμα τώρα είναι 3 νέα προϊόντα από την ΑΝΤΖΟΥΛΑΤΟΣ ΑΕ για αμερικάνικου τύπου κέικ με τέλειο χρώμα και υφή. Διατίθενται σε 3 φανταστικές γεύσεις: βανίλια, σοκολάτα και καραμέλα. Προσθέτετε νερό, λάδι και αυγά και έχετε απίθανα κέικ, μάφιν και καπκέικ. Διατίθενται σε σακί 12,5 κιλών.

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

SPECIAL MIX

{CHIA MIX 50}

Καλαμποκίσιο μείγμα με σπόρους chia –salvia hespanica

Το νέο καλαμποκίσιο μείγμα με σπόρους chia κατατάσσεται στη νέα σειρά προϊόντων για υγιεινή διατροφή (health care) από την SPECIAL MIX. Το νέο καινοτόμο μείγμα περιέχει κόκκους καλαμποκιού, τους ωφέλιμους σπόρους chia, ηλιόσπορο, προζύμη σίκαλης σε τέλειο συνδυασμό για υπέροχη γεύση, τραγανή κόρα και αφράτη ψίχα. Οι σπόροι chia περιέχουν ω3 λιπαρά, φυτικές ίνες, φυσικά αντιοξειδωτικά κτλ. και δικαίως κατατάσσονται στα λεγόμενα "superfoods". Το προϊόν προσφέρει ένα μεγάλο πλεονέκτημα στο σύγχρονο αρτοποιό και διατροφικά οφέλη στον καταναλωτή. Διατίθεται σε συσκευασία 25 κιλών.

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

FAMA FOOD SERVICE AE

{Μίγματα Υγείας}

Καιρός για Μίγματα Υγείας

Οι καταναλωτές έχουν συνειδητοποιήσει ότι η σωστή διατροφή έχει θετική επίδραση στην υγεία και την ικανότητα για ευεξία και αντοχή στον καθημερινή ζωή που χαρακτηρίζεται από «στατική» εργασία, πίεση, άγχος, γρήγορους ρυθμούς ζωής, προβλήματα αύξησης βάρους, κλπ. Έχοντας αυτό υπόψη, οι καταναλωτές αναζητούν όλο και περισσότερο προϊόντα Υγιεινής Διατροφής που παρέχουν στο σώμα πολύτιμες θρεπτικές ουσίες αλλά και βοηθούν στη διατήρηση ενός σύγχρονου, υγιεινού τρόπου ζωής. Το ψωμί, καθώς τοποθετείται στη βάση της πυραμίδας υγιεινής διατροφής, συμπεριλαμβάνεται στα βασικά τρόφιμα που συστήνονται για το καθημερινό, υγιεινό μας γεύμα. Το σύγχρονο υγιεινό ψωμί είναι αυτό με χαμηλή περιεκτικότητα σε υδατάνθρακες, υψηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες, εμπλουτισμένο με βιταμίνες και πολύτιμα ιχνοστοιχεία, με τη σωστή γλυκαιμική αξία. Η ULDO παίρνοντας υπόψη αυτές τις σύγχρονες εξελίξεις στον τομέα της υγιεινής διατροφής, έχει αναπτύξει και συνεχώς επεκτείνει την ποικιλία της με νέα, καινοτόμα προϊόντα, τα Μίγματα Υγείας που σκοπό έχουν να προσφέρουν ποικιλίες ψωμιού που καλύπτουν τις σύγχρονες ανάγκες μας για υγιεινό ψωμί. Αυτά είναι: O!mega Bread • Jogging® • Diabetic • Gift of Nature: Wheat-free Bread • Protein Bread • Indian Bread • Graham Ciabatta • Milk Bread • Balanza Clean Label • Oat Bread: Chia Original

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

ΑΦΟΙ ΛΑΟΥΔΗ ΑΕΒΕ

{Φυτικές Κρέμες HULALA της CODAP}

Σειρά επαγγελματικών προϊόντων ποιότητας

Η ιταλική εταιρεία CO.DA.P. είναι η κορυφαία παραγωγός της Ευρώπης σε φυτικές κρέμες σε TetraPak, με παραγωγή η οποία, μαζί με τα καταναλωτικά της είδη, ξεπερνά τα 80 εκ. λίτρα κρέμας ετησίως. Η LAOUDIS FOODS προσφέρει τώρα δύο κορυφαίες φυτικές κρέμες από τη μεγάλη σειρά επαγγελματικών προϊόντων της CODAP. Η επιλεγμένη HuLaLa PLATINUM, είναι μια κρέμα UHT ζαχαροπλαστικής με φυτικά λίπη και πρόσθετη ζάχαρη, η οποία είναι ξεχωριστά σταθερή και προτείνεται για κάθε απαιτητική χρήση. Η Platinum διατίθεται σε κιβώτιο 12 τμχ. του ενός λίτρου. Από την άλλη, η "κλασσική" HuLaLa CLASSIC, είναι η ιδανική επιλογή για πλήθος ζαχαροπλαστικών χρήσεων, από προσθήκη σε γεμίσεις έως διακόσμηση ζαχαροπλαστικής. Η Classic διατίθεται σε δύο διαφορετικές συσκευασίες. Κιβώτιο 10 τμχ του ενός λίτρου ή μία μεγάλη συσκευασία, ενός 10λιτρου δοχείου. Και οι δύο φυτικές κρέμες είναι συσκευασμένες σε δοχεία TetraPak και έχουν διάρκεια λήξης από την παραγωγή τους, ενός (1) έτους.

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

Μαζί φτιάχνουμε ψωμί!

Ολοκληρωμένες λύσεις
για κάθε ανάγκη σας

- **Μαγιές**
- **Πρόσθετα αλεύρων**
- **Προζύμια**

ΖΥΜΕΣ ΛΕΣΑΦΡ

Ζύμες Λεσάφρ Ελλάς
ΜΑΓΙΑ & ΛΥΣΕΙΣ ΑΡΤΟΠΟΙΗΣΗΣ

www.zymes.gr

twice.gr

ΕΚΤΥΠΩΣΤΕ ΜΕ
σοκολάτα
ΠΑΝΩ ΣΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑ

...την επωνυμία σας, το λογότυπο σας, φωτογραφίες, σχέδια ή ότι άλλο φαντάζεστε!

Καλέστε τώρα για την παραγγελία σας!
Τηλ.: 213 0055 754
ή στο netsales@chocolategraphics

ΩΡΙΚΟΝ ΑΕ
{Pizza Special}
Πανδαισία γεύσεων και χρωμάτων

Για τους φανατικούς του Ιταλικού snack, η ΩΡΙΚΟΝ διαθέτει στους πελάτες της προϊόν σε ταψί έξι τεμαχίων, φτιαγμένο με αφράτη και τραγανή ζύμη, extra υλικά και σάλτσα τομάτας, σιγοβρασμένη με 30 βότανα και μπαχαρικά.

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ

ΜΥΛΟΙ ΠΑΠΑΦΙΛΗ ΑΕ
{Έτοιμο Μίγμα Αργής Ωρίμανσης με Σπόρους}
Πλούσιο σε γεύση και άρωμα

Με αλεύρι από διαλεγμένες ποικιλίες σιταριού, πλούσιο σε σπόρους δημητριακών από: σιτάρι, ηλιόσπορο, κριθάρι, σίκαλη, κεχρί, το κάνουν ιδανικό για εναλλακτικές και υγιεινές προτάσεις διατροφής. Το ψωμί από μίγμα αργής ωρίμανσης με σπόρους σε συνδυασμό με τη μέθοδο της παραδοσιακής αρτοποίησης, είναι πλούσιο σε γεύση με άρωμα άλλης εποχής, έχει τραγανή κόρα, μεστή ψίχα με προζυμένια υφή, διατηρεί τη φρεσκάδα του και αναδεικνύει χαρακτηριστικά την υψηλή διατροφική αξία της αρτοθήκης σας.

ΑΛΕΥΡΑ

ΚΕΝFOOD
{Νέες μπάρες δημητριακών}
Η πιο γευστική πηγή ενέργειας

Η Kenfood παρουσιάζει δύο νέα πρωτοποριακά προϊόντα, τη Nutribara Snack & Nutribara Energy. Εύκολα και γρήγορα, χωρίς επιπλέον υλικά, δημιουργήστε χειροποίητες μπάρες δημητριακών, εμπλουτισμένες με μια ποικιλία σπόρων όπως νιφάδες κριθαριού, σίκαλης, βρώμης και ηλιόσπορους, αλλά και με superfoods όπως μύρτιλα και γκότζι μπέρι. Πλούσιες σε φυτικές ίνες και με υπέροχη γεύση, αποτελούν την ιδανική επιλογή για ενέργεια στη στιγμή.

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

ΕΥΒΟΪΚΗ ΖΥΜΗ-ΖΥΜΗ ΨΑΧΝΩΝ
{Φύλλο Κρούστας-Επαγγελματική συσκευασία}
Ιδανικό για αλμυρές και γλυκές δημιουργίες

Φύλλο κρούστας φτιαγμένο από εκλεκτό αλεύρι και 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 2200

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ

... δίνουμε λύσεις στα προβλήματα του σύγχρονου αρτοποιού ...

ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ ΚΟΜΟΤΗΝΗΣ

7ο Χλμ. Ε.Ο. Κομοτηνής - Ιάσμου | T: 25310 71616 | F: 25310 71617 | E: info@komotini-mills.gr
www.komotini-mills.gr

ΜΥΛΟΙ ΠΑΠΑΦΙΛΗ ΑΕ

{Έτοιμο Μίγμα Αργής Ωρίμανσης Κίτρινο}

Για παραδοσιακό προζυμένιο ψωμί

Με αλεύρι από επιλεγμένο ελληνικό σιτάρι εξαιρετικής ποιότητας, βασισμένο στο μεράκι και στη μακροχρόνια εμπειρία των Μύλων Παπαφίλη ΑΕ και φυσικά στις ανάγκες για νέα προϊόντα αρτοποιίας, παρασκευασμένα με τη μέθοδο της αργής ωρίμανσης. Το ψωμί από μίγμα αργής ωρίμανσης κίτρινο, έχει χαρακτηριστική γεύση, ζωηρό κίτρινο χρώμα, έντονο άρωμα, μεγάλη κυψέλωση, υψηλη διατηρησιμότητα και εμφάνιση παραδοσιακού προζυμένιου ψωμιού. Η ανάδειξη με τη μέθοδο της αργής ωρίμανσης των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του ψωμιού, σε συνδυασμό με την υψηλή διατηρησιμότητά του, αποτελεί ιδανικό κριτήριο επιλογής από τους καταναλωτές σας, προσφέροντάς τους γευστικές αναμνήσεις από το παρελθόν.

ΑΛΕΥΡΑ

ΜΠΑΣΑΣ Α.Ε.

{Αρθρωτοί (modular) Αρτοκλίβανοι}

Ιδανικοί για καταστήματα BAKE OFF

Η εταιρία ΜΠΑΣΑΣ Α.Ε. παρουσιάζει τις σειρές αρθρωτών (modular) αρτοκλιβάνων που απευθύνονται σε καταστήματα BAKE OFF και μικρά σημεία παραγωγής και πώλησης. Οι αρθρωτοί αρτοκλίβανοι βασίζονται στη λειτουργία και στις προδιαγραφές του επιτυχημένου μοντέλου του ηλεκτρικού αρτοκλίβανου της εταιρίας, σε μικρότερες διαστάσεις, αλλά με όλα τα χαρακτηρίστηκα που το κάνουν επιτυχημένο, όπως οι κεραμικές αντιστάσεις και το σύστημα διαχείρισης ενέργειας. Μέσα από τη μεγάλη γκάμα διαστάσεων και χωρητικότητας, η ΜΠΑΣΑΣ Α.Ε. μπορεί να συνθέσει ακριβώς τον αρτοκλίβανο ανάλογα με τον χώρο και τις ανάγκες σας.

ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

FAMA FOOD SERVICE ΑΕ

{TIFFANY'S CAKE}

Ένα κέικ λαδιού που ξεχωρίζει από τα υπόλοιπα

Επιτέλους ένα κέικ λαδιού ικανό να νοστιμεύσει κάθε πάγκο. Με το νέο πλήρες μίγμα λαδιού Tiffany's Vanilla Cake το μόνο που χρειάζεστε είναι να προσθέσετε νερό και λάδι. Το αποτέλεσμα είναι ένα κέικ αφράτο, φρέσκο, αρωματικό και πεντανόστιμο, με εξαιρετικό άρωμα βανίλιας. Το Tiffany's Vanilla Cake είναι ιδανικό για κέικ, soft cookies, layer cakes, μάφινς και σουφλέ. Χαρίζει στα παρασκευάσματα εξαιρετική διόγκωση, σταθερή υγρασία για μεγάλη διάρκεια, αφράτη και ελαστική δομή, υπέροχο-απαλό άρωμα βανίλιας ενώ συγκρατεί ανέπαφα στην επιφάνειά του φρούτα και κρέμες. Δοκιμάστε και το νέο μίγμα κέικ σοκολάτας, Tiffany's Choco Cake με πραγματική σοκολάτα για σοκολατένιες αμαρτίες. Άριστες δημιουργίες με άριστα υλικά.

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

OPTIMA A.E.

{MAGISTRO}

Μια συνεχώς αναπτυσσόμενη σειρά πρώτων υλών ζαχαροπλαστικής

Η πολύ ιδιαίτερη σειρά πρώτων υλών ζαχαροπλαστικής της Optima Pastry, MAGISTRO, αναπτύσσεται διαρκώς εμπλουτίζοντας την γκάμα της με νέα προϊόντα και χαρίζει μία «μαγική» πινελιά στις γλυκές δημιουργίες σας. Τα προϊόντα που έρχονται να προστεθούν στο χαρτοφυλάκιο της MAGISTRO είναι η ψηνόμενη κρέμα φουντουκιού, οι επικαλύψεις και η απομίμηση σοκολάτας και τρούφας. Συγκεκριμένα, η ψηνόμενη κρέμα φουντουκιού είναι ιδιαίτερα ανθεκτική και σταθερή σε όλες τις συνθήκες ψησίματος, διατηρώντας τον όγκο, τη γυαλάδα της και την κρεμώδη υφή της. Είναι ιδανική για τσουρέκια, τάρτες και άλλες γεμίσεις. Η μαύρη και η λευκή επικάλυψη της MAGISTRO γαρνίρουν εξαιρετικά τα κέικ και τα τσουρέκια σας, ενώ η απομίμηση σοκολάτας και τρούφας θα απογειώσει τα γλυκά και τα βουτήματά σας.

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

Ι. ΛΑΠΠΑΣ

{Μηχανή γεμιστών προϊόντων}

Για προϊόντα ζαχαροπλαστικής αλλά και αλμυρά εδέσματα

Η Ι. ΛΑΠΠΑΣ παρουσιάζει τη νέα SD-97SS, ευέλικτη μηχανή για την παραγωγή γεμιστών προϊόντων, ειδικά σχεδιασμένη για μικρά εργαστήρια και καταστήματα. Πρόκειται για περιορισμένου μεγέθους μηχανή, εύκολη στην εγκατάσταση, τον καθαρισμό και τη συντήρηση. Η SD-97SS είναι κατάλληλη για την παραγωγή προϊόντων ζαχαροπλαστικής, σοκολατάκια, μάρτσιπαν, αλμυρά εδέσματα, ethnic τρόφιμα όπως μπάλες ρυζιού, kibbehs, κέικ, maammouls, μπισκότα, κλπ. Η γέμιση θα μπορούσε να είναι κρέμα, πάστα ζαχαροπλαστικής, σκόνη, κιμάς, θρυμματισμένοι ξηροί καρποί, φράουλα, δαμάσκηνο, κρόκος αυγού, κλπ. Ανοξείδωτη κατασκευή που πληρεί όλα τα πρότυπα περί κατασκευής, ασφάλειας και υγιεινής των τροφίμων.

ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

ioniki
AUTHENTIC GREEK TASTES

Αυθεντική και επώνυμη!

Μπουγάτσα Θεσσαλονίκης από την ΙΩΝΙΚΗ.

Συμμετέχουμε!
Artoza
3-6 ΜΑΡΤΙΟΥ 2017
METROPOLITAN EXPO

Η ΙΩΝΙΚΗ παρουσιάζει την **αυθεντική μπουγάτσα Θεσσαλονίκης!** Γιατί μόνο εμείς στη Βόρεια Ελλάδα γνωρίζουμε τα μυστικά της γνήσιας συνταγής! Φτιαγμένη με παραδοσιακό φύλλο και τα αγνότερα υλικά, ήρθε για να σας θυμίσει πως η πραγματική μπουγάτσα παραμένει λαχταριστή όπως τότε που η ΙΩΝΙΚΗ την πρωτοξεκίνησε και αγαπήθηκε από όλους. Με γέμιση κρέμα, τυρί, σπανάκι – τυρί ή κιμά, θα γεμίσει... απόλαυση το στόμα σας!

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

ΠΡΟΪΟΝ

Παγωτό KitKat

KitKat, το σνακ με τη μεγαλύτερη κατανάλωση στον κόσμο, γίνεται ακαταμάχητο παγωτό.

Προσοχή:
Ο παγωτοδείκτης KitKat φέρει το επίσημο εμπορικό σήμα KitKat, μπράντα η οποία ανήκει στη Nestle. Κάθε διαφήμιση και εμπορικό υλικό που φέρει ένα τέτοιο σήμα πρέπει υποχρεωτικά να χρησιμοποιηθεί για να χαρακτηρίζει μόνο το παγωτό που παρασκευάζεται με Πάστα και Βαριεγκάτο KitKat, σύμφωνα με τις διαδικασίες παρασκευής που περιγράφεται στο παρόν έγγραφο.

ΣΥΝΤΑΓΗ

΄Ενα κρεμώδες παγωτό με μια λεπτή γεύση σοκολάτας γάλακτος και γκοφρέτας, καλύπτεται με μία νόστιμη και τραγανή κρέμα σοκολάτας και κύβους γκοφρέτας.

Υλικά	
90 γρ	Βάση Nestle Pannatop 100
135 γρ	Ζάχαρη
20 γρ	Δεξτρόζη
640 γρ	Γάλα Φρέσκο
15 γρ	Γάλα Σκόνη Αποβουτυρωμένο
85 γρ	Κρέμα Γάλακτος 35%
15 γρ	Γλυκόζη
1000 γρ	Συνολικό Βάρος

Εκτέλεση

Προετοιμάστε τη βάση Nestle Pannatop 100, ανακατεύοντας τα συστατικά σύμφωνα με τον παραπάνω πίνακα. Μπορείτε να ετοιμάσετε τη βάση, ζεστή ή κρύα.

Για καλύτερο αποτέλεσμα, συνιστάται να αφήσετε τη βάση για τουλάχιστον 4 ώρες στο ψυγείο.

Αναμίξτε 300γρ. Πάστα KitKat με 3000γρ. βάση Pannatop και ανακατεύετε. Μόλις βγει το παγωτό από την παγωτομηχανή επικαλύπτετε με 450γρ. Βαριεγκάτο KitKat. Αποθηκεύστε το παγωτό σε θερμοκρασία περίπου -11˚C.

Κωδικός	Προϊόν	Είδος Συσκευασίας	Τεμάχια ανά Κιβώτιο	Συσκευασία	Διάρκεια σε μήνες
32.610	Nestle Pannatop 100	Κιβώτιο	4	4x3Kg	24
32.651	KitKat Πάστα και Βαριεγκάτο	Κιβώτιο	2	1x4Kg και 1x6Kg	24

Nestlé® KitKat®

Κάνε ένα διάλειμμα, κάνε ένα Kit Kat.

Η κλασική γεύση του διαλείμματος, τώρα ακαταμάχητο παγωτό.

ΑΝΤΖΟΥΛΑΤΟΣ ΑΕ ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ ΠΑΓΩΤΟΥ
T 210 57 77 745 E info@antzoulatos.com W www.antzoulatos.com

ΑΝΤΖΟΥΛΑΤΟΣ
ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΕΠΙΛΟΓΗΣ

fresh pastry

{Η ζαχαροπλαστική στο αρτοποιείο σας}

ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Α&Δ ΒΑΡΑΝΑΚΗΣ

RIBOT: 1 μηχάνημα=1000 συνταγές

Απλή στιβαρή κατασκευή, εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτη. Διαθέτει κάδο με κάθετο κύλινδρο που επιτρέπει εύκολο γέμισμα - συνεχή παρακολούθηση - 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 και 30Lt.
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 δίνει τη δυνατότητα για δημιουργία μειγμάτων για μπισκότα, σοκολατάκια, μους, γιαούρτι, σου, μακαρόνς, σιρόπια, παντεσπάνι, μαρέγκα, κρέμα ζαχαροπλαστικής, γκανάζ, σαντιγύ, μαρμελάδες, γλάσο σοκολάτας, λιώσιμο σοκολάτας, μαντολάτο, tartufo, sorbet μέχρι και παρασκευή παγωτού, παγωτό γιαούρτι, milk-shake και γρανίτες.

Νέα σειρά παγωτομηχανών με οριζόντιο κύλινδρο

Η Α.&Δ. ΒΑΡΑΝΑΚΗΣ παρουσιάζει στην ελληνική αγορά τη ΝΕΑ σειρά HBF του Ιταλικού οίκου TELME. Πρόκειται για υδρόψυκτες μηχανές παρασκευής σκληρού παγωτού με ΟΡΙΖΟΝΤΙΟ ΚΥΛΙΝΔΡΟ. Εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτες με χωνί εισαγωγής του μείγματος στον κύλινδρο, περσίδα ασφαλείας, διάφανο προστατευτικό πορτάκι και ανοξείδωτη βάση στήριξης της λεκάνης του παγωτού με ψευτοπυθμένα. Ηλεκτρονικό πάνελ με ψηφιακές ενδείξεις, 9 προ-εγκατεστημένα προγράμματα με βάση τη θερμοκρασία ή τον χρόνο, καθώς και 2 προγράμματα παρασκευής γρανίτας, όλα με δυνατότητα ρύθμισης/αλλαγής της θερμοκρασίας και του χρόνου κύκλου εργασίας. Δυνατότητα αποθήκευσης και των δικών σας προγραμμάτων. Σύστημα ελέγχου της θερμοκρασίας του κύκλου εργασίας, ηχητικό σήμα όταν το παγωτό είναι έτοιμο. Εξοπλισμένη με 2 ταχύτητες (αργή-γρήγορη) κατά το στάδιο εξαγωγής του προϊόντος. Συγκριτικά με τον ανταγωνισμό, οι παγωτομηχανές της σειράς HBF, είναι κατασκευασμένες με οριζόντιο κύλινδρο μεγαλύτερης διαμέτρου Ø300mm και ο κοχλίας περιστρέφεται πιο γρήγορα με 142 στροφές το λεπτό: θεμελιώδη χαρακτηριστικά που μας προσφέρουν μεγαλύτερη φυσική διόγκωση (εξαρτάται πάντα από το μείγμα/τη βάση) και λιγότερο χρόνο παρασκευής του παγωτού. Διατίθενται 2 μοντέλα: HBF50/70 με παραγωγή έως 70Lt και HBF70/100 με παραγωγή έως 100Lt.
Διατίθενται μηχανήματα για την παρασκευή του παγωτού και με κάθετο κύλινδρο από 5Lt -που είναι ιδανικά για περιορισμένους χώρους και μικρές παραγωγές, πχ. εστιατόρια- έως 160Lt, κατάλληλα για μεγάλες παραγωγές.

ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΠΑΓΩΤΟΥ

2 φούρνοι ανεξάρτητοι με θερμοθάλαμο και χοάνη

16 ταψιά 60x40cm

MIND Maps™

10 ταψιά 60x40cm

MIND Maps™

Φούρνοι κυκλοφορίας αέρος (convection), ηλεκτρικοί και αερίου, ζαχαροπλαστικής-αρτοποιίας-σφολιατοειδών.

- 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.

6 ταψιά 60x40cm

4 ταψιά 60x40cm

4 ταψιά 46x33cm

Ανοικτικό φύλλου για παραδοσιακές πίτες και γλυκά.

- Ιδανικό για λεπτό φύλλο.
- Χειροκίνητη αλλαγής της φοράς της ζύμης.
- 4 ή 6 κυλίνδρούς ρυθμιζόμενους σε πάχους.

Σφολιατομηχανές επιτραπέζιες ή δαπέδου.

- Με επιφάνεια εργασίας από τεφλόν ή από πανιά.
- Μοχλός ρυθμίσης του επιθυμήτου πάχους.

Καλάθι: 131x70cm

Καλάθι: 70x70cm

Καλάθι: 56x63cm

Καλάθι: 50x60

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

ΠΡΟΪΟΝ

Μίγμα για Τσουρέκι Ανατολίτικο & Coverings/Ganaches

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.

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

Coverings/Ganaches - Χαρακτηριστικά

Απογειώστε γευστικά και αισθητικά το Τσουρέκι σας με τα Covering/Ganache ΑΚΤΙΝΑ με γεύση σοκολάτα, λευκή σοκολάτα και πικραμύγδαλο. Το προϊόν έτοιμο για χρήση αφού πρώτα ζεσταθεί στους 32-38˚C. Δεν σπάει πάνω από τους 12˚C και δεν κολλάει κάτω από τους 25˚C, κατάλληλο και για συσκευασία κάτω από τους 25˚C. Έχει πολύ καλή επικαλυπτικότητα, αφήνοντας μια λεπτή στρώση στο τελικό προϊόν προστατεύοντας το και του χαρίζει ξεχωριστή γεύση. Κατάλληλο επίσης για επικάλυψη σε βασιλόπιτες, κέικ, μπισκότα, κωκ και εκλαίρ.

yonasdesign

Στο καλύτερο τσουρέκι...
αξίζουν μόνο οι καλύτερες επικαλύψεις!

ΑΚΤΙΝΑ

τα συστατικά της επιτυχίας
the ingredients of success

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ ΚΟΡΥΦΑΙΑΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΡΤΟΠΟΙΪΑ & ΤΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ
PREMIUM QUALITY INGREDIENTS FOR PASTRY & BAKERY

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

Νέο κατάστημα "The City Bakery" στις Αχαρναί από την Δ.Αντωνόπουλος ΑΒΕΕ

Μια νέα πρόταση στον χώρο των αρτοζαχαροπλαστείων αποτελεί το "The City Bakery" στις Αχαρναί, επί της Λ. Πάρνηθος 82, το οποίο επιμελήθηκε εξ' ολοκλήρου η Δ.Αντωνόπουλος ΑΒΕΕ. Τόσο ο μοντέρνος σχεδιασμός όσο και ο σύγχρονος εξοπλισμός της Δ.Αντωνόπουλος ΑΒΕΕ, αναδεικνύουν μοναδικά τη μεγάλη ποικιλία των προϊόντων του κου Τάφα, ενώ το πόστο του καφέ αποκτά τη δική του ξεχωριστή γωνιά στο κατάστημα, λειτουργώντας σαν shop-in-shop. Οι ξύλινες επενδύσεις συνδυάζονται αρμονικά με τους μαύρους τεχνογρανίτες και τις μοντέρνες βινυλικές ταπετσαρίες που σχεδιάστηκαν ειδικά για το κατάστημα.

Συνταγές για επαγγελματίες από τη «ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ»

Η Μύλοι Λούλη, έχοντας πάντα σαν προτεραιότητα την εξυπηρέτηση και υποστήριξη του επαγγελματία αρτοποιού, δημιούργησε και παρουσιάζει μια νέα, πρωτοποριακή σειρά video - συνταγών από τους έμπειρους τεχνικούς της.

Επισκεφθείτε το κανάλι Loulis Mills στο YouTube, παρακολουθήστε το πρώτο βίντεο «Συνταγές με αλεύρι extra Rustic» και δείτε πως θα δημιουργήστε αυθεντική, χωριάτικη γαλλική μπαγκέτα, με ιδιαίτερες γεμίσεις. Μείνετε συντονισμένοι γιατί η Μύλοι

Λούλη θα είναι και σύντομα κοντά σας και με νέες συνταγές.

Γεύσεις Εποχής του Philippe Depape από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ σε Αθήνα, Θεσσαλονίκη & Κρήτη

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ με προσκεκλημένο και φέτος το διάσημο Chef Patissier Philippe Depape της DAWN FOODS, πραγματοποίησε επιδείξεις στα ATHENS & THESSALONIKI CENTERS OF GASTRONOMY, στις 2 & 3 /11 και 9 & 10 /11. Η νέα Χριστουγεννιάτικη Συλλογή Συνταγών με Γεύσεις Εποχής περιλάμβανε εντυπωσιακούς κορμούς, πρωτότυπα γλυκίσματα και ευφάνταστα εκλαίρ. Η διαφορετική προσέγγιση του ταλαντούχου chef παρέσυρε τους παραβρισκόμενους στο δικό του δημιουργικό και πολύχρωμο σύμπαν με τις ιδιαίτερα γευστικές και τολμηρές συνταγές του. Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ βράβευσε φέτος τον αγαπημένο chef για την 20ετή συνεργασία και προσφορά του, με μοναδικές και μοντέρνες δημιουργίες που ξεχώρισαν στην Ελληνική αγορά. Στις 16 και 17 Νοεμβρίου, το τεχνικό τμήμα της ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ παρουσίασε το ίδιο

πρόγραμμα και στην Κρήτη, σε συνεργασία με το τεχνικό τμήμα της ΚΟΡΩΝΗ Α.Ε.

Μεγάλη στρατηγική συνεργασία στον χώρο των Α΄ υλών αρτοποιίας μεταξύ της FAMA FOOD SERVICE AE και της ULDO BACKMITTEL

Η έναρξη του 2017 σηματοδοτεί μια νέα και μεγάλη στρατηγική συνεργασία για την εταιρεία FAMA food service AE στον τομέα των μιγμάτων αρτοποιίας-βελτιωτικών-προζυμιών-διακοσμητικών σπόρων με την καταξιωμένη εταιρεία ULDO Backmittel.

Σήμερα, η αγορά της αρτοποιίας είναι πολύ απαιτητική. Τα Αρτοποιεία πρέπει να προσελκύουν τους πελάτες τους όχι μόνο με μοναδική και μεγάλη ποικιλία, αλλά και με την υψηλότερη ποιότητα. Για πολλούς από αυτούς είναι μια μεγάλη πρόκληση, αλλά και μια μεγάλη ευκαιρία. Οι καταναλωτές δίνουν μεγαλύτερη προσοχή στην ποιότητα και την πρωτοτυπία του ψωμιού και συχνά επιδιώκουν επώνυμα προϊόντα, διότι, ακριβώς όπως και κάθε άλλος τομέας λιανικής πώλησης, οι άνθρωποι είναι πιο πρόθυμοι να αγοράσουν επώνυμα προϊόντα τα οποία μπορούν να εμπιστευθούν. Ψωμιά όπως το Dinkel, το Jogging® ή το Balanza® και άλλα προϊόντα της ULDO αποτελούν τέτοια επώνυμα προϊόντα που εγγυώνται την υψηλότερη ποιότητα και μεγάλη αποδοχή από τον καταναλωτή.

Με την προσφορά τέτοιων προϊόντων, η ULDO στηρίζει τους πελάτες της, διευρύνοντας την προσφερόμενη ποικιλία τους με υψηλής ποιότητας προϊόντα και εγγυάται παραγωγική σταθερότητα και μεγάλη αποτελεσματικότητα. Εμπειρία και επιτυχίες είναι η ανεκτίμητη γνώση την οποία η ULDO είναι πρόθυμη να μοιραστεί μαζί τους κάθε μέρα.

Η αύξηση της ευαισθητοποίησης των καταναλωτών για Υγιεινή Διατροφή σημαίνει ότι οι προσδοκίες τους για αντίστοιχα προϊόντα αναπτύσσονται ταυτόχρονα. Σήμερα, ο κα-

ταναλωτής θέλει να ξέρει από τί είναι κατασκευασμένο το συγκεκριμένο προϊόν, αν είναι «υγιές» και «φυσικό». Για να αντιμετωπιστούν αυτές οι προσδοκίες, μια τάση που ονομάζεται «Καθαρή Ετικέτα» έχει εμφανιστεί, η οποία συνίσταται στην κατάργηση όλων των περιττών Πρόσθετων Τροφίμων, που συμβολίζονται με το γράμμα «Ε». Η ULDO καινοτομεί αφουγκραζόμενη έγκαιρα τις ανάγκες του σύγχρονου τρόπου ζωής μειώνοντας στο ελάχιστο την περιεκτικότητα του αλατιού επιτυγχάνοντας ποσοστό κάτω του 1,7% στο σύνολο των μιγμάτων της.

Η υγιεινή επιλογή στα μίγματα αρτοποιίας.

ΜΥΛΟΙ ®
ΠΑΠΑΦΙΛΗ Α.Ε.

αργής ωρίμανσης προζυμένιο

www.chromoanalysi.gr

ΕΔΡΑ-ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ | Καλαμάκι Κορινθίας, 20010 Κόρινθος, Τηλ: 27410 49790-2, Fax: 27410 49793
ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΗΜΑ Β. ΕΛΛΑΔΑΣ | Πάροδος Ναυάρχου Τομπάζη, 57013 Ωραιόκαστρο Θεσσαλονίκης, Τηλ: 2310 699881-2, Fax: 2310 699883
ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΗΜΑ Κ. ΕΛΛΑΔΑΣ | Γαλήνη Λάρισας, 40009 Λάρισα, Τηλ: 2410 972532, Fax: 2410 972532
ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΗΠΕΙΡΟΥ | Θέση Δάμια, 48061 Ωρωπός-Λούρος, Τηλ: 26820 31757, Fax: 26820 31725
www.papafili.gr | e-mail: papafili@papafili.gr

Νέο κατάστημα αρτοποιίας-ζαχαροπλαστικής «Ο ξυλόφουρνος» στην Πάρο από τη Δ.ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Ένα ολοκαίνουριο παραδοσιακό αρτοζαχαροπλαστείο σχεδίασε και εξόπλισε η εταιρεία Δ.ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ στη Νάουσα της Πάρου με την ονομασία «Ο ξυλόφουρνος». Το κατάστημα εναρμονίζεται πλήρως με το κυκλαδίτικο ύφος, με τις λευκές ξύλινες επενδύσεις στις βιτρίνες, την παλαιωμένη τεχνοτροπία και τα διακοσμητικά τουβλάκια στους τοίχους να ενισχύουν ακόμη περισσότερο το παραδοσιακό στοιχείο, καταλήγοντας σε ένα οικείο και φιλόξενο περιβάλλον. Τα φρέσκα και ιδιαίτερα γλυκά και αρτοποιήματα, φτιαγμένα με πρώτης ποιότητας υλικά, έχουν ήδη κερδίσει το κοινό και ο κος Ζουμής Νικόλαος έχει κάθε λόγο να αισθάνεται περήφανος για το νέο, δεύτερο κατά σειρά, απόκτημά του στην Πάρο.

Η LAOUDIS FOODS στην ARTOZA 2017. Επί 30 χρόνια πάντα δίπλα σας!

Σε λίγες ημέρες ανοίγει τις πύλες της η 15η ARTOZA 2017 και όπως σε όλες τις προηγούμενες διοργανώσεις, η πολυπληθής ομάδα της Laoudis Foods ετοιμάζει και φέτος μια ακόμα υπερπαραγωγή! Αυτή τη χρονιά μάλιστα υπάρχει και ένας πρόσθετος λόγος, καθώς η εταιρεία συμπληρώνει τα 30 χρόνια επιτυχημένης πορείας από την ίδρυσή της. Στο γνώριμο σημείο, στην είσοδο του Hall 3, το stand C02-D01 της Laoudis Foods, με διαφορά το μεγαλύτερο stand και της φετινής Αρτόζα, έχει οργανωθεί έτσι για να χωρέσει όσο το δυνατό περισσότερα προϊόντα - και τελικές δημιουργίες με πρώτες ύλες αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής και παγωτού - από τα χιλιάδες διαφορετικά επαγγελματικά είδη τα οποία αντιπροσωπεύει επίσημα στην Ελλάδα η καταξιωμένη ελληνική εταιρεία διανομής. Δεκαεπτά μεγάλοι παραγωγοί της Ευρώπης, από Ιταλία, Γαλλία, Γερμανία, Ολλανδία, Βέλγιο κ.α. καθώς και προσκεκλημένοι συνεργαζόμενοι Σεφ από το εξωτερικό, σε συνεργασία με τους έλληνες τεχνικούς συμβούλους, θα πραγματοποιούν συνεχόμενες επιδείξεις εφαρμογών. Και βέβαια, όλοι οι εκπρόσωποι πωλήσεων και οι τοπικοί αντιπρόσωποι από κάθε γωνιά της Ελλάδας, θα βρίσκονται καθημερινά εκεί για να σας «ξεναγήσουν» στις πιο πρόσφατες εξελίξεις του κλάδου που θα παρουσιαστούν στο εντυπωσιακό περίπτερο της Laoudis Foods. Τέλος, αξίζει να σημειωθεί ότι τους επισκέπτες του περιπτέρου της Laoudis Foods τους περιμένει μια μεγάλη ευχάριστη έκπληξη, που σχετίζεται με μια νέα δραστηριότητα της εταιρείας. Περισσότερα όμως γι' αυτό, στις 3 Μαρτίου.

Νέο κατάστημα αρτοποιίας στην Πάτρα με την επιμέλεια της TECH COOL KONDILIS

Ένα νέο κατάστημα αρτοποιίας άνοιξε τις πόρτες του στην Πάτρα. Οι ιδιοκτήτες θέλοντας να παρουσιάσουν την απλότητα και τη ζεστασιά της αρτοποιητικής παράδοσής τους, κινήθηκαν σε κλασσικές γραμμές και έντονα στοιχεία από μάρμαρο και ξύλο καρυδιάς. Η TECH COOL KONDILIS ανέλαβε τη διακόσμηση και κατασκευή με επιμέλεια από το σχεδιαστικό τμήμα της Square design. Ίσιες γραμμές με κρυστάλλινες βιτρίνες αναδεικνύουν τα προϊόντα που ετοιμάζει το έμπειρο προσωπικό των Αρτογεύσεων στην Πάτρα.

Σεμινάριο παρασκευής παγωτού από την εταιρεία FAMA food service AE σε σπουδαστές του ΙΕΚ Δέλτα

Η εταιρεία FAMA food service AE στο πλαίσιο υποστήριξης της νέας γενιάς αρτοζαχαροπλαστών και μαγείρων, υποδέχθηκε την Πέμπτη 19 Ιανουαρίου στις εγκαταστάσεις της στη ΒΙ.ΠΕ Σίνδου, σπουδαστές του Α' έτους του ΙΕΚ Δέλτα. Στο σύγχρονο Κέντρο Έρευνας και Ανάπτυξης της εταιρείας οι σπουδαστές με τη βοήθεια των pastry chef της εταιρείας, είχαν τη δυνατότητα να εκπαιδευθούν στην παραγωγή παγωτού χρησιμοποιώντας τις Α΄ ύλες παγωτού της Torronalba SRL. Η Torronalba SRL, είναι η ηγέτιδα εταιρεία στην παραγωγή Α΄ υλών παγωτού και ζαχαροπλαστικής από το 1969. Βρίσκεται στην περιοχή της Alba στη Βόρεια Ιταλία, όπου παράγεται το διάσημο φουντούκι του Piedmont και για τον λόγο αυτό θεωρείται ως η καλύτερη εταιρεία στις πάστες παγωτού που περιέχουν ξηρούς καρπούς.

Το ενδιαφέρον των σπουδαστών ήταν έντονο και ζωηρό με μεγάλη δίψα για μάθηση. Η εταιρεία FAMA food service AE στηρίζει έμπρακτα την εκπαίδευση των σπουδαστών του τομέα Αρτοζαχαροπλαστικής πάνω σε νέες τεχνικές και συνταγές έτσι ώστε να είναι ανταγωνιστικοί και έτοιμοι στο νέο τους «ταξίδι» που θα τους αλλάξει τη ζωή στον υπέροχο κόσμο της Αρτοζαχαροπλαστικής τέχνης.

uldo

Η Υγιεινή επιλογή στα μίγματα Αρτοποιΐας

Μίγματα Αρτοποιΐας

Μίγματα Υγείας

Βελτιωτικά Αρτοποιΐας

Υγρά Προζύμια

Διακοσμητικοί Σπόροι Αρτοποιΐας

αλάτι λιγότερο από 1,7%

Θεσ/νίκη: Ο.Τ. 33 ΒΙ.ΠΕ. ΣΙΝΔΟΥ Γ' ΦΑΣΗ ΔΑ 12Α & ΝΒ4Α
ΘΕΣ/ΝΙΚΗ Τ.Κ. 57022 / ΤΗΛ. +30 2310 569570 FAX. +30 2310 569571

Αθήνα: 7ης & 53ης & 51ης ΟΔΟΥ ΒΙΟ.ΠΑ. ΑΝΩ ΛΙΟΣΙΩΝ
ΑΤΤΙΚΗ Τ.Κ. 13341 / ΤΗΛ. +30 210 4834533 FAX. +30 210 2484732

Κρήτη: 3ο χλμ. ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ - ΜΑΛΑΔΩΝ / ΒΙΟ.ΠΑ. ΜΑΛΑΔΩΝ, ΑΡ.ΑΠΟΘ. 3
ΗΡΑΚΛΕΙΟ ΚΡΗΤΗΣ Τ.Κ. 71500 / ΤΗΛ. +30 2810 311156

www.fama.gr

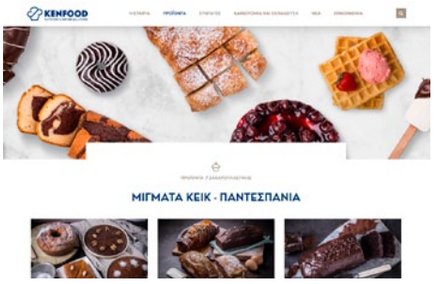
Αποκλειστική Διάθεση από την

FAMA food service

Αμυγδαλόπαστα LEMKE-Τώρα και στη χώρα μας, από την Laoudis Foods!

Είναι γεγονός ότι όσο λιγότερο κατεργασμένη είναι μια πρώτη ύλη, τόσο οι ποιοτικές (γευστικές και τεχνικές) διαφορές που μπορείτε να βρείτε ανάμεσα σε διαφορετικούς παραγωγούς είναι ακόμα πιο μεγάλες. Και η αμυγδαλόπαστα είναι μια τέτοια ύλη, όπου η υψηλή αξία μιας ύλης είναι εκείνη που φέρνει και τις αντίστοιχες υψηλές πωλήσεις. Για το λόγο αυτό, η Laoudis Foods προσφέρει την καλύτερη αμυγδαλόπαστα της Ευρώπης από τη βερολινέζικη LEMKE. Τη φημισμένη ευρωπαϊκή εταιρεία που εστιάζει αποκλειστικά στην παραγωγή ποιοτικών προϊόντων αμυγδάλου από το 1902. Η Αμυγδαλόπαστα LEMKE 52%, είναι ένα απόλυτα φυσικό προϊόν, δημιουργημένο από αυστηρά επιλεγμένα γευστικά αμύγδαλα. Θα τη βρείτε σε πρακτικό κιβώτιο των 12,5 κιλών. Η αμυγδαλόπαστα είναι μια από τα πιο διαχρονικές ύλες του ζαχαροπλαστείου. Ένα προϊόν με λαμπρό παρελθόν και με - τη προϋπόθεση ότι επιλέγετε ποιοτικά - ένα πολύ υποσχόμενο μέλλον.

Νέο, ανανεωμένο site της Kenfood

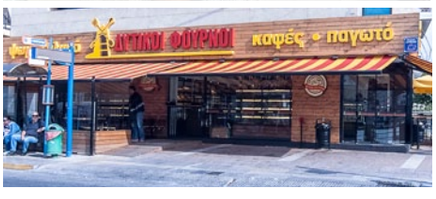


Επισκεφθείτε το νέο, πλήρως ανανεωμένο site της Kenfood. Περιηγηθείτε και ανακαλύψτε την πλούσια, υψηλής ποιότητας γκάμα προϊόντων, καθώς και τις συνταγές που προτείνουν οι τεχνικοί. Επίσης, οι ενδιαφερόμενοι θα έχουν τη δυνατότητα να ενημερώνονται έγκαιρα για τα επερχόμενα σεμινάρια που διοργανώνει η εταιρία, για τις δραστηριότητες, αλλά και τα νέα προϊόντα της. Επισκεφθείτε την ιστοσελίδα, εδώ: https://www.kenfood.com

Επιδείξεις σε Αθήνα & Κρήτη με Χριστουγεννιάτικα Γλυκά Φούρνου από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ πραγματοποίησε επιδείξεις με Χριστουγεννιάτικα Γλυκά Φούρνου στο ATHENS CENTER OF GASTRONOMY στις 16 & 17/11 και στο κέντρο επιδείξεων της ΚΟΡΩΝΗ Α.Ε. στην Κρήτη στις 23 & 24/11. Το τεχνικό τμήμα της εταιρείας παρουσίασε ευφάνταστες και λαχταριστές εφαρμογές του Deluxe Τσουρέκι της DELUXE LINE με γεμίσεις, επικαλύψεις, για Βασιλόπιτα, του Brioche 50 της KOMPLET με σοκολάτα, cranberries, για Kouglof και Hot Cross Bun, του New Jogofine 50 της KOMPLET για Γερμανική Κουλούρα, Stollen, Pannetone, Buttercake κ.α., του Premium Crème Cake Base της DAWN FOODS λευκό και σοκολάτα για Βασιλόπιτα, Muffins, Bavarian Fruit Cake, Cake με Icing Τυριού, English Christmas Cake, Blehkuchen με Μήλα, Vienna Cake, Σοκολατόπιτα, κ.α. Οι παρευρισκόμενοι ενθουσιάστηκαν με την εμφάνιση και τις γεύσεις των γλυκισμάτων, τα οποία θα τους βοηθούσαν να διευρύνουν την γκάμα τους με εξαιρετικές νέες ιδέες κατά τη διάρκεια των εορτών.

Νέο κατάστημα από την Ι. ΣΚΟΡΔΙΛΗΣ ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ Ε.Π.Ε στους Αγίους Αναργύρους



Ένα νέο κατάστημα στους Αγίους Αναργύρους Αττικής άνοιξε με την επιμέλεια της Ι. ΣΚΟΡΔΙΛΗΣ ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ Ε.Π.Ε. Το κατάστημα βρίσκεται επί της Αγίων Αναργύρων 59 και Ν. Πλαστήρα, με έντονο τον συνδυασμό του φυσικού ξύλου με ανάγλυφες επιφάνειες σε καρυδί απόχρωση με κατασκευές βιτρινών και προθηκών ψωμιού σε μαύρο χρώμα.Υπάρχουν επίσης βιτρίνες ζαχαροπλαστικής με πανοραμική προβολή των προϊόντων, 4 επιπέδων, εφαρμογή φωτισμού τεχνολογίας led σε όλους τους χώρους του καταστήματος (βιτρίνες-αρτοθήκες-οροφή) και δάπεδο με γρανιτοπλακάκι σε συνδυασμό με δάπεδο ρουστίκ στο κέντρο που τονίζει την επιβλητική κεντρική βιτρίνα με τα επάλληλα συρόμενα κρύσταλλα. Το κατάστημα αποτελεί σημείο αναφοράς για τους κατοίκους της περιοχής αλλά και για όλους τους διερχόμενους, λόγω της εξωτερικής του όψης, αφού έχει ντυθεί με τροπική ξυλεία εξωτερικού χώρου ενώ έχει δημιουργηθεί και χώρος καθιστικού για τους πελάτες. Εντύπωση προκαλεί κι η επιγραφή του καταστήματος με τον έντονο χρωματισμό αλλά και τον ανεμόμυλο, σήμα κατατεθέν του αρτοποιείου. Ένας επιτυχημένος συνδυασμός παραδοσιακού και ταυτόχρονα μοντέρνου καταστήματος.

ΕΜΜΑΝΟΥΗΛΙΔΗΣ Α. ΗΛΙΑΣ

Εισαγωγές • Εξοπλισμοί Εστίασης

Neumärker

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

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

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ

ΑΚΤΙΝΑ:
Κορυφαία ποιότητα και συνεχής ανάπτυξη

Συνέντευξη με τον κ. Νικόλαο Σακελλαριάδη, Πρόεδρος και Διευθύνων Σύμβουλος της ΑΚΤΙΝΑ

Η ΑΚΤΙΝΑ είναι ηγετική εταιρία στην παραγωγή και διάθεση Α' υλών για τη Ζαχαροπλαστική και την Αρτοποιΐα. Μέσα από την πολυετή της παρουσία στην Ελληνική αγορά, διαθέτει προϊόντα υψηλής και σταθερής ποιότητας και δεσμεύεται στη χρήση άριστων Α' υλών σε κάθε προϊόν της. Στη συνέντευξη που ακολουθεί, ο κος Νικόλαος Σακελλαριάδης, Πρόεδρος και Διευθύνων Σύμβουλος της ΑΚΤΙΝΑ, μας μιλάει για την εξέλιξη, την φιλοσοφία και τους στόχους της εταιρίας.

Πότε ξεκίνησε τη λειτουργία της η ΑΚΤΙΝΑ; Μιλήστε μας για την ιστορία και την εξέλιξη της εταιρίας.

Η ιστορία της ΑΚΤΙΝΑ ξεκίνησε πριν περίπου 20 χρόνια. Μετά από τα αρχικά δειλά βήματα στην αγορά της Ζαχαροπλαστικής και του HORECA η πορεία έγινε δυναμική με αποτέλεσμα σήμερα να είναι μία από τις ηγετικές εταιρίες στον κλάδο της στην Ελλάδα. Είναι πολύ σημαντικό να πούμε ότι η ΑΚΤΙΝΑ είναι μία αμιγώς Ελληνική εταιρία. Με αυτό εννοώ ότι η σειρά των προϊόντων είναι Ελληνικής παραγωγής. Η ανάπτυξη, εξέλιξη και παραγωγή γίνεται στην Ελλάδα και μπορούμε να είμαστε υπερήφανοι πια ότι τα προϊόντα μας είναι στα ίδια και καλύτερα επίπεδα ποιότητας, χαρακτηριστικών και αποτελέσματος, συγκρινόμενα με αυτά διεθνών πολυεθνικών προϊόντων. Επίσης, έχουμε φτάσει στο σημείο που καινοτομούμε και παρουσιάζουμε προϊόντα και λύσεις πρωτοποριακές, γεγονός που δίνει εξαιρετικές προοπτικές και μας ενισχύει σε όλες τις προσπάθειές μας.

Ποια είναι τα προϊόντα εκείνα, μέσα από την ευρεία γκάμα προϊόντων σας, που έχουν τη μεγαλύτερη απήχηση στην Ελληνική αγορά;

Χωρίς να θέλω να παρουσιάσω μία υπερβολική εικόνα, σας λέω ότι τα περισσότερα προϊόντα που διαθέτουμε είναι πολύ υψηλής ποιότητας και αν κάποια δεν έχουν ηγετική θέση είναι γιατί δεν έχουμε ακόμα προλάβει να τα επικοινωνήσουμε σε όσο το δυνατόν περισσότερους πιθανούς πελάτες. Τα προϊόντα που έχουν ηγετική θέση στην αγορά είναι με σημαντικό προ-

βάδισμα οι απομιμήσεις σοκολάτας, τα επιδόρπιά μας και τα σιρόπια μας. Σε κάθε κατηγορία είμαστε πολύ υψηλά και επίσης έχουμε πολύ μεγάλο εύρος κατηγοριών. Επιγραμματικά να σας πω ότι ηγετικά βρισκόμαστε και στις κουβερτούρες, στις πραλίνες, επικαλύψεις, στα αλευρομίγματα, στις κρέμες, στα ροφήματα και στα φρουτοπαρασκευάσματα.
Η προσπάθειά μας είναι να προχωράμε όλες τις κατηγορίες παράλληλα, αναπτύσσοντας τεχνογνωσία σε ευρύ φάσμα. Αυτό δείχνει και τις δυνατότητες που όλο και περισσότερο αναπτύσσουμε και μας δίνουν εφόδια για περεταίρω ανάπτυξη.

Σε ποιους επαγγελματίες απευθύνονται τα προϊόντα σας; Ποιοι είναι οι κύριοι πελάτες σας;

Το πελατολόγιό μας είναι πολύ ευρύ. Αποτελείται από Ζαχαροπλαστεία, Αρτοποιεία, Καταστήματα Παγωτού, Κρεπερί, Ξενοδοχεία, Εστιατόρια, Καφέ, Εργαστήρια και Βιοτεχνίες όλων των ανωτέρω. Επίσης να σας αναφέρω ότι λόγω της πολύ μεγάλης ικανότητας παραγωγής, έχουμε σημαντικό πελατολόγιο σε Βιομηχανία.

Τι πιστοποιήσεις έχουν τα προϊόντα σας;

Τα προϊόντα μας παράγονται με τις αυστηρότερες προδιαγραφές της Διεθνούς Βιομηχανίας Τροφίμων. Γίνεται επιμελής έλεγχος και στις πρώτες ύλες εισαγωγής για παραγωγή και στα τελικά προϊόντα. Μπορούμε να πούμε με περηφάνεια ότι οι προδιαγραφές που τηρούνται στην παραγωγή είναι μοναδικές για την κατηγορία, αλλά και σε επίπεδα διεθνή.
Η παραγωγική διαδικασία έχει τις απαραίτητες πιστοποιήσεις HASSP 22000 & ISO 9001.

Μιλήστε μας για το Τεχνικό Κέντρο Δοκιμών & Εκπαίδευσης της Εταιρίας σας.

Το Τεχνικό Κέντρο Εκπαίδευσης και Δοκιμών κατασκευάστηκε πριν ένα χρόνο και ήταν πια απολύτως αναγκαίο. Ως εκείνη την εποχή όλες οι δοκιμές γίνονταν στο τμήμα Έρευνας και Ανάπτυξης και παρόλο που και αυτό είναι άρτια εξοπλισμένο με μηχανήματα και προσωπικό, δεν ήταν δυνατό να καλούμε πελάτες για επιδείξεις εκεί. Έτσι προχωρήσαμε στην κατασκευή ενός πολύ οργανωμένου Κέντρου με εξοπλισμό που προσομοιάζει αυτό των πελατών μας έτσι ώστε να μπορούμε να δοκιμάζουμε τελικά προϊόντα, συνταγές και να έχουμε τη δυνατότητα να εκπαιδεύουμε πελάτες κατ' ιδίαν ή και σε ομάδες. Ο εξοπλισμός του καλύπτει τις ανάγκες Ζαχαροπλαστικής, Παγωτού και Αρτοποιίας.

ISO 9001: 2008

HACCP 22000

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

Μπορούμε να πούμε με περηφάνεια πια ότι η εταιρία μας και τα προϊόντα της μπορούν να σταθούν εξαιρετικά ανταγωνιστικά και στις ξένες αγορές. Τα προϊόντα μας μπορούν να ανταγωνιστούν σε ποιότητα, τεχνολογία και αποτέλεσμα όλες τις διεθνείς εταιρίες. Με αυτό το σκεπτικό έχουμε ήδη μία γρήγορα αναπτυσσόμενη εξαγωγική δραστηριότητα. Αυτή τη στιγμή έχουμε ισχυρή παρουσία σε τρεις χώρες και πωλήσεις σε επτά. Στα πλαίσια του στρατηγικού μας πλάνου να αναπτύξουμε την εξαγωγική μας δραστηριότητα έχουμε προσλάβει διευθυντή εξαγωγών που πιστεύουμε αποτελεί σημαντικό βήμα στο να δώσουμε την προσοχή που χρειάζεται για να πετύχουμε.

Πείτε μας δύο λόγια για το έργο LIFE+FOODPRINT και τη συμμετοχή της εταιρίας σας σε αυτό.

Η εταιρία μας συμμετέχει στο πρόγραμμα της Ευρωπαϊκής Ένωσης LIFE+FOODPRINT. Σκοπός του προγράμματος είναι η ανάπτυξη μιας ολοκληρωμένης στρατηγικής για τη μείωση του αποτυπώματος του άνθρακα στον τομέα της βιομηχανίας τροφίμων. Μαζί με μια μικρή ομάδα εταιριών συμμετέχουμε στη μελέτη εκπομπών άνθρακα από τη συνολική μας δραστηριότητα καταγράφοντας και μελετώντας τους τρόπους μέτρησης εκπομπών και εφαρμόζοντας λύσεις για τη μείωσή τους. Είμαστε περήφανοι να πούμε ότι έχουμε ολοκληρώσει τη μελέτη και συμβάλουμε στη δημιουργία του προγράμματος που θα βοηθήσει και άλλες εταιρίες να το κάνουν.

Ποιοι είναι οι στρατηγικοί στόχοι σας για τα επόμενα χρόνια;

Θα σας τους αναφέρω επιγραμματικά: Στόχος μας είναι η ΑΚΤΙΝΑ να είναι η Ελληνική πολυεθνική εταιρία στην αγορά μας. Συνεχή ανάπτυξη παραγωγικών δυνατοτήτων, εξέλιξη καινοτόμων και ποιοτικών προϊόντων με σκοπό την ηγεσία στην Ελληνική αγορά και σημαντική παρουσία στο Εξωτερικό!

Για εμάς το Φύλλο δεν έχει μυστικά.

Στη **Ζύμη Ψαχνών** εδώ και χρόνια προμηθεύουμε τους επαγγελματίες με φύλλα και καταΐφι που είναι εύκολα στη χρήση και δίνουν ένα μοναδικό αποτέλεσμα.

Συμμετέχουμε!
foodExpo Greece
18-20 Μαρτίου 2017
METROPOLITAN EXPO

Ζύμη Ψαχνών
Ποιότητα με τ' όνομα!

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

SIGEP & AB TECH EXPO 2017

Η IEG διοργάνωσε μία έκθεση που σημείωσε ρεκόρ συμμετοχής με 1.250 εταιρείες, εστιάζοντας στις διεθνείς επιχειρήσεις, τις σύγχρονες τάσεις και την επαγγελματική κατάρτιση, με πολλές αλυσίδες παγωτού, ζαχαροπλαστικής, αρτοποιίας, καφέ και σοκολάτας να συμμετέχουν στη διοργάνωση.

Ρεκόρ συμμετοχής

Οι εμπορικοί επισκέπτες έφτασαν συνολικά τους 208.472, περισσότεροι κατά 3,5% από την προηγούμενη διοργάνωση, με μεγάλη αύξηση των ξένων συμμετεχόντων, μέχρι 41.827 (+ 29%) από 170 χώρες. Με αυτούς τους πραγματικά εξαιρετικούς αριθμούς, η 38η έκδοση της διεθνούς έκθεσης ζαχαροπλαστικής SIGEP, που άνοιξε τις πόρτες της στις 21 Ιανουρίου 2017 στο Fiera di Rimini, έφτασε στο τέλος της στις 25 Ιανουαρίου. Φέτος η SIGEP πραγματοποιήθηκε ταυτόχρονα με την AB TECH EXPO, αφιερωμένη στην τέχνη της αρτοποιίας.

Το 2017 επιβεβαίωσε ότι η SIGEP, που διοργανώνεται από την εταιρεία IEG Italian Exhibition Group SpA, η οποία ιδρύθηκε με τη συγχώνευση των Rimini Fiera και Fiera di Vicenza, είναι μία από τις μεγαλύτερες εκθέσεις του κόσμου, οι οποίες παίζουν το ρόλο των απόλυτων σημείων αναφοράς στις αντίστοιχες αγορές. Η SIGEP υπογραμμίζει την επιτυχία των στενά συνδεδεμένων προϊοντικών αλυσίδων -εντυπωσιακή ήταν η φετινή ανάπτυξη της περιοχής της έκθεσης που ήταν αφιερωμένη στον καφέ και που πλέον αποτελεί μέρος της επίσημης ονομασίας της έκθεσης- και μια μορφή που συνδυάζει την έρευνα, την τεχνολογία, τα προϊόντα και την κατάρτιση, φέρνοντας σε επαφή το διεθνές κοινό με ιταλικά προϊόντα προστιθέμενης αξίας.

1.250 επιχειρήσεις συμμετείχαν στην έκθεση καταλαμβάνοντας 118.000 τ.μ. από τον εκθεσιακό χώρο, με αύξηση 5.000 τ.μ., γεγονός που θα οδηγήσει σε αύξηση κατά 11.000 τ.μ. για την επόμενη διοργάνωση της SIGEP 2018, που θα πραγματοποιηθεί στις 20 με 24 Ιανουαρίου 2018. Πάνω από 800 εκδηλώσεις οργανώθηκαν από το Rimini Fiera και τις επιχειρήσεις, κάτι που έκανε τους εμπορικούς επισκέπτες να δείξουν ιδιαίτερο ενδιαφέρον στο να ανακαλύψουν νέες τεχνικές και ιδέες για νέα προϊόντα. 703 Ιταλοί και ξένοι δημοσιογράφοι και bloggers είχαν διαπιστευθεί, με αποτέλεσμα να υπάρχει κάλυψη από περισσότερα από 175.000 εκατομμύρια μέσα ενημέρωσης.

Ο γενικός απολογισμός της 38ης διοργάνωσης

Ο πρόεδρος της IEG Lorenzo Cagnoni σχολίασε: «Η SIGEP είναι η καλύτερη απάντηση που μπορεί μία έκθεση να δώσει στην αγορά και την ευρύτερη περιοχή. Ήταν μια εξαιρετική διοργάνωση, που επιβεβαίωσε ότι η απόφαση για επένδυση σε ηγετικές εκθέσεις είναι σίγουρη νίκη. Η IEG θα συνεχίσει με αυτήν τη στρατηγική και μαζί με όλα τα θεσμικά όργανα που διευκολύνουν τις διεθνείς σχέσεις, θα εξασφαλίσει στην αγορά νέα σύνορα ανάπτυξης. Μια διαπίστωση σχετικά με την περιοχή: είναι σημαντικό ότι η ικανοποίηση των εμπόρων είναι τόσο διαδεδομένη και αυτό είναι μια ακόμη απόδειξη της ισχυρής κινητήριας δύναμης που αυτές οι εκθέσεις παρέχουν, ιδιαίτερα σε μια περίοδο που εξακολουθεί να είναι μάλλον περίπλοκη.»

Ο Γενικός Διευθυντής Corrado Facco αναφέρει: «Για την IEG, το 2017 απογειώθηκε κάτω από τη σημαία της κορυφαίας ποιότητας των ιταλικών προϊόντων, αναδεικνύοντας δύο εξαιρετικούς τομείς της οικονομίας μας, όπως αυτούς της ζαχαροπλαστικής και των κοσμημάτων. Με την SIGEP και την VICENZAORO τον Ιανουάριο προσελκύσαμε την προσοχή στα υψηλότερα προφίλ της ποιότητας και της διεθνούς ανάπτυξης, που είναι καθοριστικοί παράγοντες για την επέκταση του συνόλου των ιταλικών και διεθνών επιχειρήσεων. Η SIGEP έκλεισε με αριθμούς ρεκόρ, αλλά το πραγματικό βαρόμετρο της φετινής διοργάνωσης της έκθεσης -η οποία είναι επαγγελματικό ραντεβού που κανένας στον κόσμο δεν πρέπει να χάσει- είναι ο υψηλός βαθμός ικανοποίησης και εμπιστοσύνης που οι εκθέτριες εταιρείες επιβεβαίωσαν μαζί μας, αναγνωρίζοντας το μεγάλο έργο που επιτελέστηκε όσον αφορά την προώθηση και την οργάνωση.»

Κορυφαία γεγονότα 2017

Τα κορυφαία γεγονότα του προγράμματος του 2017 περιλαμβάνουν:

- το Παγκόσμιο Πρωτάθλημα Ζαχαροπλαστικής Εφήβων (το οποίο κέρδισε η Ιαπωνία),
- την Γερμανική Πρόκληση (με 62 Γερμανούς κατασκευαστές παγωτού να ανταγωνίζονται για 9 θέσεις στην ημερομηνία του Βερολίνου στο Gelato World Tour),
- τον τελικό του Bread in The City (τον οποίο κέρδισε η Ιταλία),
- το βραβείο Ultimate Chococake Award, αφιερωμένο στους επαγγελματίες της σοκολάτας,
- τα Ιταλικά πρωταθλήματα barista, με το μοναδικό εθνικό ραντεβού με τους επτά αγώνες που ισχύουν για τον διεθνή κύκλο εκδηλώσεων World Coffee Events.

Ελληνική συμμετοχή

Σημαντική ήταν, για άλλη μία χρονιά, η παρουσία των ελληνικών εταιριών στη SIGEP 2017, τόσο από το χώρο των πρώτων υλών και του παγωτού, όσο και από το χώρο του μηχανολογικού εξοπλισμού. Παρακάτω σας παρουσιάζουμε, με αλφαβητική σειρά, τις ελληνικές εταιρίες που συναντήσαμε φέτος στο Fiera di Rimini:

Δ.ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ
Α&Δ ΒΑΡΑΝΑΚΗΣ (φωτό 1)
ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ στο περίπτερο της Galebo
ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ στο περίπτερο της FABBRI (φωτό 2)
ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΧΡ. ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΕΠΕ στο περίπτερο της Technogel (φωτό 5)
ΚΡΕΝΤΙΝ ΕΛΛΑΣ Α.Ε. στο περίπτερο της AROMITALIA (φωτό 3)
ΑΦΟΙ ΛΑΟΥΔΗ ΑΕΒΕ - LAOUDIS FOODS στα περίπτερα των MEC3, IRCA, SILIKOMART και ALCAS (φωτό 4, 6, 8 και 10)
ΜΩΡΑΪΤΗΣ Γ. ΣΤΥΛΙΑΝΟΣ METROPAK HELLAS στο περίπτερο της ELENKA (φωτό 9)
OLYMPIC FOODS ΑΕΒΕ στο περίπτερο της STELLA (φωτό 12)
ΟΠΤΙΜΑ Α.Ε. στο περίπτερο της PREGEL (φωτό 7)
Δ.ΠΑΠΑΚΥΡΙΑΖΗΣ ΑΒΕΕ στο περίπτερο της BRAVO και της POLIN (φωτό 11, 13)
ΠΕΤΡΙΔΗΣ Σ. & ΑΦΟΙ ΑΕΒΕ στο περίπτερο της MIWE (φωτό 14)

Εντυπωσιακά ήταν και φέτος τα περίπτερα των εταιριών CSM, Delifrance και Lesaffre (φωτό 15, 16, 17)

Στο επόμενο τεύχος του περιοδικού «Ο Αρτοποιός και η δουλειά του» θα σας παρουσιάσουμε αναλυτικά όλες τις τάσεις για το παγωτό και τη ζαχαροπλαστική που οι παραπάνω εταιρείες θα εισάγουν στην ελληνική αγορά το 2017.

1

2

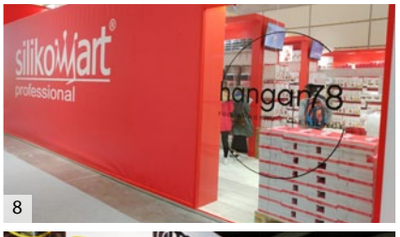
3

4

6

7

5



8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

αρτοκλιβανοι & μηχανηματα αρτοποιιας

basas

συνεχίζουμε ... απο γενιά σε γενιά !!!

Ηλεκτρικοί Αρτοκλίβανοι

Σωληνωτοί Αρτοκλίβανοι

Σωληνωτοί Αρτοκλίβανοι Κτιστοί

Περιστρεφόμενοι Αρτοκλίβανοι

Ταχυζυμωτήρια Σταθερά ή Ανατρεπόμενα

Ζυμωτήρια INVERTER γαλλικού τύπου

Απορροφητικά Ζυγοκοπτικά

Συγκρότημα Χειροκίνητης Προστόφας Πλαστικής

Μίξερ με INVERTER

Μηχανές Πλάσεως

ΜΠΑΣΑΣ Α.Ε. Αρτοκλίβανοι & Μηχανήματα Αρτοποιίας

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

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

edit 210 57 82 360

Όλες οι κορυφαίες εταιρείες της αγοράς στην 15η ARTOZA 2017!

Συμπληρώνοντας το 2017 την 15η διοργάνωσή της, η διεθνώς αναγνωρισμένη έκθεση ARTOZA θα δώσει και πάλι το στίγμα των εξελίξεων στους κλάδους της Αρτοποιίας και της Ζαχαροπλαστικής, με όλη την αγορά να δίνει δυναμικά το "παρών".

Αναβαθμισμένη, με νέες σημαντικές ενότητες, η 15η ARTOZA (3-6 Μαρτίου 2017, Metropolitan Expo) έχει συγκεντρώσει το θερμό ενδιαφέρον ολόκληρης της προμηθευτικής αγοράς, αλλά και του συνόλου των επαγγελματιών, που αναμένεται να σπεύσουν για να αξιοποιήσουν την ευκαιρία για εμπορικές συμφωνίες αλλά και ευρεία επιμόρφωση που τους εξασφαλίζει η ARTOZA κάθε διετία. Ήδη 211 κορυφαίες εταιρείες έχουν υπογράψει το συμβόλαιο συμμετοχής τους και πρόκειται να εμπλουτίσουν την 15η ARTOZA με ό,τι πιο σύγχρονο έχει να επιδείξει η προμηθευτική αγορά στον τομέα της Αρτοποιίας και της Ζαχαροπλαστικής.

Μετράει αντίστροφα για την 3η Μαρτίου 2017 η αγορά!

Η ARTOZA ετοιμάζεται με μια καινούργια δυναμική, εμπλουτισμένη με νέους τομείς εκθεμάτων, στοχευμένες θεματικές ενότητες και πλούσιες εκδηλώσεις. Το feedback από τους επαγγελματίες είναι ιδιαίτερα θετικό, καθώς έχουν δηλώσει μαζικά την πρόθεσή τους να επισκεφθούν την έκθεση - μάλιστα η διοργανώτρια εταιρεία θα ταχυδρομήσει περισσότερες από 35.000 ονομαστικές barcode προσκλήσεις, που θα μεγιστοποιήσουν τη στοχευμένη επισκεψιμότητα της κορυφαίας διοργάνωσης.

Εμπλουτισμένες και ευρύτατες οι παράλληλες εκδηλώσεις!

Επιδείξεις, ημερίδες, μαθήματα συσκευασίες, πρωτάθλημα Cake Designers, pastry shows, marketing, coffee seminars και πολλές ακόμη ενότητες θα προσφέρουν ολοκληρωμένη επιμόρφωση στους επαγγελματίες!

NEXT GENERATION DAY!

Οι δημιουργοί του "αύριο"

Για πρώτη φορά, νέοι ταλαντούχοι δημιουργοί θα παρουσιάσουν στους επισκέπτες τις πρωτότυπες εμπνεύσεις τους και θα ανεβάσουν τον "πήχη" για το μέλλον του επαγγέλματος. Ανάμεσά τους η Σωτηρία Αρώνη, ο Ζήσης Γκούντας, ο Χάρης Παπαλίτσας, ο Σπύρος Πεδιαδιτάκης, ο Σταύρος Πουλιάκης, ο Παναγιώτης Τσιάβος και πολλοί ακόμα, που αναμένεται να κλέψουν την παράσταση!

BAKERY & PASTRY MASTER CLASSES

Πρωτοποριακές τάσεις και τεχνικές!

Το main stage της 15ης ARTOZA θα μεταμορφωθεί σε ένα "πανεπιστήμιο προτάσεων" σε όλη τη διάρκεια της έκθεσης. Καταξιωμένοι δημιουργοί -ανάμεσά τους οι Ζοζέφ Αζζάμ, Μπάμπης Ζιντίλης, Νίκος Καραφλός, Νίκος Κουκιάσας, Θοδωρής Μωυσίδης, Νίκος Νερολαδάκης, Νικόλας Νικολακόπουλος, Αριστοτέλης Παναγιώταρος, Δημήτρης Παπαντωνίου - θα παρουσιάσουν σύγχρονες τάσεις και τεχνικές στους τομείς της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής, συνθέτοντας ένα πλούσιο πρόγραμμα που θα καλύψει ακόμα και την πιο εξειδικευμένη απαίτηση του επαγγελματία επισκέπτη της έκθεσης.

ΔΗΛΩΣΤΕ ΤΩΡΑ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ!

Σεμινάρια συσκευασίας & deco

Τα καταξιωμένα σεμινάρια θα πραγματοποιηθούν από την έμπειρη διακοσμήτρια Χρύσα Βερβενιώτη και με αυστηρό όριο συμμετοχής τα 30 άτομα. Για να καλυφθούν οι ανάγκες των υλικών και για να διατηρηθεί υψηλό το επίπεδο, ορίζεται το ποσό των 50 € για κάθε συμμετέχοντα (40 € η δεύτερη συμμετοχή από την ίδια επιχείρηση, 30 € για κάθε επόμενη συμμετοχή). Οι θέσεις είναι περιορισμένες, δηλώστε συμμετοχή στο www.artoza.com ή στο 210 5242100 (εσωτ. 103, κα Κατερίνα Κόκκινου)

Επισκεφθείτε το **artoza.com**

και δηλώστε συμμετοχή στα **σεμινάρια!**

Ημέρες & ώρες λειτουργίας

MAP 03	MAP 04	MAP 05	MAP 06
ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ	ΚΥΡΙΑΚΗ	ΔΕΥΤΕΡΑ
10.00 - 19.30	10.00 - 19.30	10.00 - 19.30	10.00 - 19.00

ΠΩΛΗΣΗ & MARKETING

Οι λύσεις της εποχής του διαδικτύου!

Με τα social media να αποτελούν πλέον κορυφαίο εργαλείο προώθησης, αυτός ο κύκλος σεμιναρίων θα δώσει στον επαγγελματία όλο το know - how για τον εκσυγχρονισμό της δουλειάς του. Καταξιωμένοι ειδικοί του online marketing θα εξηγήσουν στους επαγγελματίες πώς να δημιουργήσουν και να "τρέξουν" την εικόνα στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης, πώς να αξιοποιήσουν τα προγράμματα αναταμοιβής πελατών, αλλά και πώς να αναλύσουν την "ψυχολογία" του πελάτη: χερισμός "δύσκολων" πελατών, λόγοι που οδηγούν στο να κερδίσει ή να χάσει κανείς πελάτες, μέθοδοι για να διατηρηθεί σταθερό κοινό ή για να γίνει προσέγγιση μιας συγκεκριμένης κατηγορίας, π.χ. του νεανικού κοινού, και πολλά ακόμα.

ΘΕΜΑ

Η υγρασία ως παράμετρος κινδύνου για το αλεύρι

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

Η παρουσία μούχλας και μυκοτοξίνης αποτελούν μεγάλη οικονομική απειλή για τους καλλιεργητές δημητριακών και τους παραγωγούς αλεύρων. Κατά την αποθήκευση του σιταριού, συχνά δημιουργούνται εστίες «υψηλής» υγρασίας που επιτρέπουν την ανάπτυξη της μούχλας, η οποία εν συνεχεία διασπείρεται σε όλη την ποσότητα. Έτσι, η υγρασία αποτελεί σημαντική παράμετρο για το σιτάρι κατά την αποθήκευση και την επεξεργασία του για την παραγωγή αλεύρου.

Η υγρασία ελέγχεται σε διάφορα στάδια της διαδικασίας, όμως η υγρασία δε συνδέεται άμεσα με την ανάπτυξη μούχλας και γενικότερα των μικροοργανισμών. Αντίθετα, η ενεργότητα του νερού (aw), παράμετρος που εκφράζει την ποσότητα του νερού στο τρόφιμο, που είναι διαθέσιμη για τις ανάγκες αύξησης των μικροοργανισμών, αποτελεί καλύτερο δείκτη της υγρασίας – όριο για την ανάπτυξη των μικροοργανισμών. Η μούχλα και οι μικροοργανισμοί δεν μπορούν να πολλαπλασιαστούν (και συνεπώς να παραχθούν μυκοτοξίνες) σε περιβάλλον με aw μικρότερη από 0,7, ενώ aw από 0,62 έως 0,68, αντιστοιχεί σε ιδανικές τιμές περιεκτικότητας του αλεύρου σε υγρασία και αποτρέπει την ανάπτυξη μούχλας.

Το αλεύρι είναι υγροσκοπικό και μπορεί εύκολα να απορροφήσει υγρασία από το περιβάλλον με αποτέλεσμα να αυξηθεί η aw πάνω από το όριο μικροβιακής ανάπτυξης. Εάν εκτεθεί σε υψηλή σχετική υγρασία, δηλ. πάνω από 70%, η aw θα ξεπεράσει σύντομα τα όρια ασφαλείας μέσα σε 24 ώρες, με το μαλακό αλεύρι να είναι πιο ευπαθές.

Η μέγιστη υγρασία του αλεύρου περιγράφεται στην προδιαγραφή αυτού, ενώ η νομοθεσία ορίζει ως μέγιστο όριο το 14,5%, ανάλογα με την ποιότητα (βλ. πίνακα). Παράλληλα και δεδομένου ότι η εμπορία του σιταριού και του αλεύρου γίνεται με βάση το βάρος αυτού, κανείς δεν επιθυμεί να πληρώσει για «πλεονάζων νερό».

Πριν την άλεση το σιτάρι υποβάλλεται σε ύγρανση, διαδικασία που επιτρέπει τον πιο αποτελεσματικό διαχωρισμό του πιτύρου από το ενδόσπερμα και τον κατάλληλο βαθμό μαλακότητας του εσωτερικού του καρπού ώστε να επιτυγχάνεται καλή απόδοση κατά την άλεση. Η ύγρανση διαρκεί 16 έως 24 ώρες, ενώ η υγρασία αυξάνεται από 12% σε 17%. Μεγαλύτεροι χρόνοι ύγρανσης εγκυμονούν τον κίνδυνο αύξησης της aw. Δεδομένου ότι η παρουσία μούχλας, η μικροβιολογική αλλοίωση και η τάγγιση συνδέονται πιο άμεσα με την aw, θα ήταν προτιμότερο να εστιάζουμε στην προδιαγραφή στη βέλτιστη τιμή αυτής, παρά στην υγρασία.

Το αλεύρι θα πρέπει να διατηρεί αναλλοίωτα τα ποιοτικά του χαρακτηριστικά κατά την αποθήκευση. Πιθανοί αποικοδομητικοί παράγοντες που θα έθεταν τέλος στον χρόνο ζωής του προϊόντος είναι η μικροβιολογική αλλοίωση, η συσσωμάτωση, η απώλεια των θρεπτικών του στοιχείων, η χρωματική αλλοίωση και η τάγγιση. Οι δύο πιο σημαντικοί εξωγενείς παράγοντες που επηρεάζουν τον ρυθμό μείωσης του χρόνου ζωής του προϊόντος, είναι η θερμοκρασία και η υγρασία.

Επί σειρά ετών, η βιομηχανία χρησιμοποιεί το επίπεδο της υγρασίας στο αλεύρι για τον έλεγχο της ποιότητας. Παρόλο που αυτή η τακτική έχει προστατέψει την παραγωγή από μεγάλη ζημιά, ωστόσο, η προδιαγραφή τοποθετείται κοντά σε επικίνδυνα όρια. Η προσθήκη της aw στην προδιαγραφή, θα προσδιορίσει με μεγαλύτερη σαφήνεια κατά πόσο εγκυμονεί κίνδυνος για την ασφάλεια του αλεύρου.

Η περαιτέρω χρήση της aw ως παράμετρο ελέγχου και κατά την ύγρανση του σιταριού, θα επιτρέψει όχι μόνο την άριστη ποιότητα επεξεργασίας, αλλά και την αποφυγή της ανάπτυξης μούχλας. Βασιζόμενοι στην σχέση της aw του σιταριού και της υγρασίας, είναι εφικτό η διαβροχή του να γίνει σε μια συγκεκριμένη aw αντί σε συγκεκριμένη υγρασία, ενώ μετά το άλεσμα να γίνει εκ νέου αξιολόγηση της aw στο αλεύρι για να διαπιστωθεί κατά πόσο είναι ασφαλές.

Επιτρεπτές μέγιστες τιμές υγρασίας βάσει της νομοθεσίας:

Τύπος αλεύρου	Υγρασία
Άλευρα τύπου 70% από εγχώριο σίτο	13,5%
Άλευρα τύπου 85%	14 %
Άλευρα τύπου 90% για καλοκαιρινή περίοδο	14 %
Άλευρα τύπου 90% για χειμερινή περίοδο	14,5%

Ο Φούρνος της Γειτονιάς: Αξία διαχρονική

Η έναρξη της νέας χρονιάς εκτός από ελπίδα για το μέλλον όπως πάντα, φέτος συνοδεύεται και από μία δικαιολογημένη αισιοδοξία για τους Έλληνες αρτοποιούς καθώς, παρά τις δυσχερείς οικονομικές συνθήκες της χώρας, οι καταναλωτές αποδεδειγμένα αγαπούν τον Φούρνο της Γειτονιάς και συνεχίζουν να δείχνουν την προτίμησή τους σε αυτόν.

Είναι γεγονός πως τα τελευταία χρόνια το επάγγελμα του αρτοποιού έχει δεχθεί πολλαπλά πλήγματα, αυτό όμως ισχύει και για τους καταναλωτές. Είναι πολύ σημαντικό να γνωρίζουμε ποιες είναι οι δυνατότητες του καταναλωτή αλλά και ποια είναι τα κίνητρα που καθορίζουν τις αγορές του. Σύμφωνα με πρόσφατη έρευνα που πραγματοποιήθηκε από την MARC ΑΕ για την αγορά ψωμιού, σε δείγμα 802 νοικοκυριών και 201 αρτοποιείων στην Αττική, βγήκαν τα ακόλουθα συμπεράσματα:

• Το ψωμί αντιμετωπίζεται ως είδος πρώτης ανάγκης και καθημερινής κατανάλωσης για το μεγαλύτερο μέρος των νοικοκυριών. Από το σύνολο του δείγματος, ένα ποσοστό 36,3% αγοράζει ψωμί κάθε μέρα, 25,8% αγοράζει μέρα παρά μέρα, ενώ πιο σπάνια αγοράζει μόνο το 5,2%.

• Ένα ποσοστό 86,6% των νοικοκυριών δήλωσε ότι αγοράζει μέχρι μια φραντζόλα ψωμί την ημέρα.

• Η κατανάλωση του ψωμιού εμφανίζει μείωση σε σύγκριση με 2 έτη νωρίτερα, δεδομένου ότι το 36,3% των νοικοκυριών δηλώνει ότι σήμερα καταναλώνει λιγότερο ψωμί, ενώ το 56,8% περίπου την ίδια ποσότητα με πριν.

Τα πλεονεκτήματα του Φούρνου της Γειτονιάς

Αντιλαμβανόμαστε επομένως ότι ο Φούρνος της Γειτονιάς εξακολουθεί να είναι το κυρίαρχο σημείο αγοράς ψωμιού. Το 86,5% των καταναλωτών ανέφεραν ότι αγοράζουν ψωμί από τον φούρνο/ αρτοποιείο της γειτονιάς τους, γιατί δηλώνουν ικανοποιημένοι από την ποιότητα των προϊόντων που τους προσφέρει. Παρά την επέκταση των μεγάλων αλυσίδων αρτοποιίας και τον ισχυρό ανταγωνισμό από τα μεγάλα σούπερ μάρκετ που μπήκαν δυναμικά στο «παιχνίδι» μετά την απελευθέρωση του «bake off», οι φούρνοι της γειτονιάς διατηρούν αποφασιστικά την πελατεία τους.

Η συντριπτική πλειοψηφία των καταναλωτών που αγοράζουν ψωμί από τον Φούρνο της Γειτονιάς τους είναι αρκετά έως πολύ ικανοποιημένοι σε σχέση με την ποιότητά του, την ποικιλία, τις τιμές, την εξυπηρέτηση, το ωράριο λειτουργίας και την καθαριότητα.

Ένας από τους σημαντικότερους λόγους επιλογής του καταστήματος από όπου που αγοράζεται το ψωμί είναι και το ότι βρίσκεται κοντά στο σπίτι του καταναλωτή.

Σύμφωνα με όλα τα παραπάνω, οι προοπτικές του κλάδου εκτιμάται ότι σχετίζονται άμεσα με:

• Τη συνεχή ανανέωση και τον εμπλουτισμό της ποικιλίας των προϊόντων και τη συνεχή βελτίωση της ποιότητας τους.

• Την πώληση πιο υγιεινών προϊόντων (με λιγότερες θερμίδες, λιγότερη ζάχαρη κλπ.) καθώς και βιολογικών προϊόντων.

• Την ενδυνάμωση της «προσωπικής» σχέσης με τον καταναλωτή. Η διάθεση φρέσκων προϊόντων σε προσιτές τιμές, οι προσφορές ("happy hours") κ.ά. δείχνουν πραγματικό ενδιαφέρον και σεβασμό προς τον πελάτη/ καταναλωτή και κτίζουν σχέσεις εμπιστοσύνης.

Η συχνή και άμεση επικοινωνία, είναι ο καλύτερος και αποτελεσματικότερος τρόπος για να προσεγγίσετε έναν νέο καταναλωτή, αλλά και για να διατηρήσετε τους ήδη πιστούς πελάτες σας.

8 βήματα για άριστη εξυπηρέτηση πελατών

Επικεντρωθείτε στον πελάτη – Ο πελάτης θα πρέπει πάντα να είναι το επίκεντρο της προσοχής σας. Όλες οι αποφάσεις, οι υπηρεσίες και τα προϊόντα, πρέπει να βασίζονται στην ικανοποίηση των αναγκών και των προσδοκιών του πελάτη.

Αναλάβετε δράση και διατυπώστε ένα σχέδιο – Η φροντίδα

για τους πελάτες σας είναι σχεδιασμένη ή προκύπτει τυχαία; Χωρίς ένα ξεκάθαρο και σαφώς καθορισμένο σύνολο προτύπων εξυπηρέτησης του πελάτη, αφήνετε την ικανοποίησή του στην τύχη. Αν αποτύχετε να τη σχεδιάσετε, είναι σαν να σχεδιάζετε την αποτυχία σας.

Δημιουργήστε κλίμα ικανοποίησης στους εργαζόμενους – Οι στάσεις, οι συμπεριφορές και τα πιστεύω των εργαζομένων, καθορίζουν την ποιότητα του επιπέδου εξυπηρέτησης. Η ποιότητα εξυπηρέτησης του πελάτη, ποτέ δεν ξεπερνά την ποιότητα των ανθρώπων που την παρέχουν. Οι ευτυχισμένοι εργαζόμενοι δημιουργούν ευτυχισμένους πελάτες.

Αναπτύξτε τους εργαζόμενους – Οι τρεις λέξεις κλειδιά είναι: εκπαίδευση, εκπαίδευση και εκπαίδευση. Μάθετε στους εργαζόμενους τον τρόπο να εξυπηρετούν τον πελάτη, εφοδιάστε τους με ότι χρειάζονται και ενδυναμώστε τους έτσι ώστε να αριστεύσουν απέναντι στον καταναλωτή.

Δημιουργήστε σχέσεις – Η εμπιστοσύνη του πελάτη επιτυγχάνεται μέσω της σχέσης που κτίζετε μαζί του. Όσο ισχυρότερη είναι η σχέση, τόσο πιο πιστός είναι ο πελάτης. Οι σχέσεις στηρίζονται στην εμπιστοσύνη, στην επικοινωνία και στην αλληλεπίδραση.

Μετρήστε την απόδοσή σας – Αν δεν μπορείτε να μετρήσετε το βαθμό ικανοποίησης των πελατών σας, δε μπορείτε και να τον διαχειριστείτε. Μετρήστε την ικανοποίηση των πελατών και τις πληροφορίες που λαμβάνετε από την αλληλεπίδραση μαζί τους.

Οικοδομήστε την ενότητα της ομάδας σας – Για να επιτευχθεί το καλύτερο δυνατό αποτέλεσμα, πρέπει όλοι οι εργαζόμενοι να είναι συντονισμένοι, να αγωνίζονται για τον ίδιο σκοπό, να εμπνέονται από το ίδιο όραμα και να λειτουργούν σαν ομάδα. Η ομαδική εργασία παράγει πάντα καλύτερα αποτελέσματα από την ατομική.

Δεσμευτείτε στην αριστεία – Η εξυπηρέτηση πελατών αποτελεί το σημαντικότερο στοιχείο που σας διαφοροποιεί στη σημερινή ανταγωνιστική αγορά. Το καλό προϊόν ή η χαμηλή τιμή, δεν εξασφαλίζει πλέον ως ανταγωνιστικό πλεονέκτημα την πιστότητα του πελάτη. Αυτό που την εγγυάται, είναι η εδραίωση της κουλτούρας που θέτει τον πελάτη στο επίκεντρο και η δέσμευση εφαρμογής της από όλους τους εργαζόμενους στην επιχείρηση.

Στο επίκεντρο της προσοχής ο πελάτης

Οι υπάρχοντες πελάτες είναι ιδιαιτέρως ωφέλιμοι στην επιχείρησή σας, εάν έρχονται κι αγοράζουν από εσάς καθημερινά, γιατί:

- Λειτουργούν σαν «μόνωση» για την επιχείρηση απέναντι στον ανταγωνισμό και την οικονομική κρίση.
- Διαδίδουν με «καλή θέληση» την ευχάριστη εμπειρία τους και φέρνουν νέους πελάτες.
- Επισκέπτονται περισσότερο, ξοδεύουν περισσότερο και στοιχίζουν πολύ λιγότερο.
- Δημιουργούν επαναλαμβανόμενες πωλήσεις με απίστευτα χαμηλότερο ποσοστό κόστους από τους νέους πελάτες.

Δεν μπορείτε να ευχαριστήσετε απόλυτα τον κάθε πελάτη κάθε φορά. Το θέμα είναι να βελτιώνεστε όλο και περισσότερο για να μιλάνε οι πελάτες για τις εξαιρετικές σας υπηρεσίες. Εφαρμόζοντας τα παραπάνω, θα δείτε ότι όλο και περισσότερο οι πελάτες σας θα γίνονται πιο πιστοί στην επιχείρησή σας και θα τους επηρεάζει λιγότερο το θέμα της τιμής του προϊόντος ή της υπηρεσίας που τους παρέχετε.

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

Παραγωγή αρτοσκευασμάτων με χρήση κατάψυξης και νέες τεχνολογίες

Ευαγγελία Κουντούρη {Τεχνολόγος Τροφίμων}

Στο προηγούμενο τεύχος του Αρτοποιού (τεύχος 91) ξεκινήσαμε να παρουσιάζουμε την παραγωγή κατεψυγμένων αρτοσκευασμάτων και τα προβλήματα που παρουσιάζει αυτή η μέθοδος. Μιλήσαμε επίσης για την επιλογή των πρώτων υλών καθώς και για τα κρυοπροστατευτικά υλικά. Σε αυτό το τεύχος θα επικεντρωθούμε στην παρουσίαση των χειρισμών των ζυμαριών που κατευθύνονται για κατάψυξη.

Photo by http://deliciobread.com

Χειρισμοί ζυμαριών που κατευθύνονται για κατάψυξη

α. Ανάμειξη των υλικών: Η ανάμειξη των υλικών πρέπει να λαμβάνει χώρα σε ζυμωτήρια άριστης τεχνολογίας ώστε κατά τη διάρκεια και μέχρι το τέλος της, να μην προκαλείται αύξηση της θερμοκρασίας του τελικού ζυμαριού λόγω δυνάμεων τριβής και ακατάλληλων ροπών των αναδευτήρων και του κάδου. Οι χρόνοι ανάμιξης των υλικών εξαρτώνται από τα είδη των αλεύρων που χρησιμοποιούμαι κάθε φορά. Το σημαντικό που πρέπει να τονιστεί σε αυτό το στάδιο παραγωγής είναι ότι η επιθυμητή τελική θερμοκρασία του σχηματιζόμενου ζυμαριού πρέπει να είναι 24-25°C για λευκά ζυμάρια και 26-26°C για πιτυρούχα ή μαύρα ζυμάρια. Οι θερμοκρασίες επιτυγχάνονται ρυθμίζοντας ανάλογα τη θερμοκρασία του προστιθέμενου νερού.

β. Ξεκούραση ζυμαριών: Στο στάδιο αυτό ξεκουράζουμε τα ζυμάρια για 5-10 λεπτά και στη συνέχεια προχωρούμε στο κόψιμο και το πλάσιμό τους.

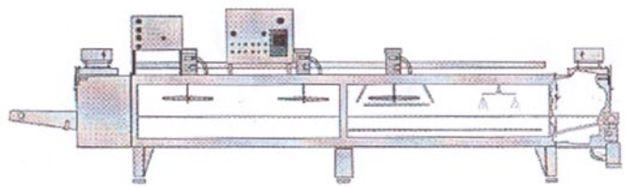
γ. Πλάσιμο: Τα ζυμάρια μπορούν να κοπούν με το χέρι ή με ζυγοκοπτικά μηχανήματα. Στη συνέχεια πλάθονται χειρονακτικά ή περνούν από πλαστικές μηχανές και οδηγούνται σε λαμαρίνες πάνω σε καρότσια.

δ. Κατάψυξη: Η κατάψυξη προϊόντων ζύμης έχει σαν αποτέλεσμα την ανάπτυξη οσμωτικής πίεσης στα κύτταρα των μικροοργανισμών που περιέχει ζακχαρομύκητες ή λακτοβάκιλους που μετέχουν στη διόγκωση των αρτοσκευασμάτων. Η κυτταρική μεμβράνη είναι ημιπερατή μεμβράνη που ελέγχει τη ροή του νερού από και προς τα κύτταρα και λειτουργεί με βάση την ασκούμενη οσμωτική πίεση. Καθώς το ζυμάρι καταψύχεται μεγάλος αριθμός μορίων νερού στην έξω κυτταρική φάση μεταβαίνει από την υγρή στη στερεά κατάσταση, με αποτέλεσμα την απομάκρυνση νερού από τα κύτταρα, προκειμένου να αποκατασταθεί η ισορροπία. Αυτό έχει σαν αποτέλεσμα την αφυδάτωση και τη μείωση του όγκου των κυττάρων καθώς και την συμπύκνωση των ενδοκυτταρικών διαλυμάτων προκαλώντας διαταραχές και μεταβολές στη δομή τους. Ο ρυθμός κατάψυξης των ζυμαριών μπορεί να εκφραστεί σαν ρυθμός μετακίνησης του μετώπου του πάγου και σχετίζεται με τον ρυθμό απομάκρυνσης της θερμότητας. Όταν ο ρυθμός κατάψυξης είναι αργός, ο σχηματισμός κρυστάλλων πάγου είναι αργός και παρατηρούνται κρύσταλλοι ολιγάριθμοι μεγάλου μεγέθους, σε αντίθεση με την ταχεία κατάψυξη όπου ευνοείται ο σχηματισμός μικρών, πολυάριθμων, ομοιόμορφα κατανεμημένων κρυστάλλων. Επιπλέον, στην αργή κατάψυξη ευνοείται ο σχηματισμός εξωκυτταρικών κρυστάλλων πάγου στα ζωντανά κύτταρα των ζυμομυκήτων και των λακτοβακίλων που περιέχει το ζυμάρι και κάνουν την εμφάνισή τους φαινόμενα αφυδάτωσης και αποικοδόμησης των βιολογικών μακρομορίων τους και των συστατικών της κυτταρικής τους μεμβράνης. Αντίθετα, η ταχεία κατάψυξη οδηγεί στο σχηματισμό μικρών κρυστάλλων πάγου στο εσωτερικό των κυττάρων, χωρίς να διαρρηχθεί η κυτταρική μεμβράνη των μικροοργανισμών του ζυμαριού. Καταλαβαίνουμε λοιπόν ότι η ταχύτητα του μετώπου κατάψυξης είναι πολύ σημαντικός παράγοντας και σχετίζεται άμεσα με τον μηχανισμό εξασθένισης του ζυμαριού, τόσο από πλευράς της ενεργότητας της μαγιάς και του φυσικού προζυμιού, όσο και από την πλευρά των δομών της γλουτένης. Όταν λέμε εξασθένηση της δομής της γλουτένης εννοούμε τον εκφυλισμό των ινών της, τη διάρρηξη του πλέγματος και το διαχωρισμό του αμύλου από το πρωτεϊνικό δίκτυο.

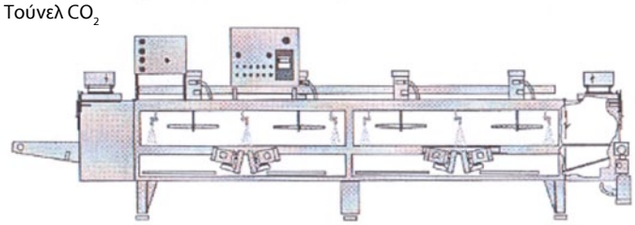
Ο διαχωρισμός του αμύλου από το υπόλοιπο πρωτεϊνικό δίκτυο συνοδεύεται από αύξηση του ποσοστού του κατεστραμμένου αμύλου, περαιτέρω ανάπτυξη διαμοριακών και ενδομοριακών δεσμών των πρωτεϊνών και μεταβολή στη δομή και διαμόρφωση των μορίων αμυλόζης και αμυλοπηκτίνης που επηρεάζουν τη ζελατινοποίηση και αναδιάταξη του αμύλου. Πολλοί ερευνητές εκτός των άλλων συνδέουν την εξασθένιση του κατεψυγμένου ζυμαριού με την απελευθέρωση αναγωγικών ουσιών από τα νεκρά κύτταρα της μαγιάς και κυρίως της γλουταθειόνης που διασπά τους δισουλφιδικούς δεσμούς και ενισχύεται από την συμπύκνωση των πολυμερών συστατικών του ζυμαρικού. Επίσης τη συνδέουν με τον παρατεταμένο χρόνο αποθήκευσης των προϊόντων στο χώρο της κατάψυξης, καθώς και από το αν τα προϊόντα αυτά είναι συσκευασμένα. Η αυξημένη διάρκεια αποθήκευσης (πάνω από 60 ημέρες) των κατεψυγμένων υποβαθμίζει την ποιότητα των τελικών προϊόντων. Αυτή η υποβάθμιση είναι ολοκληρωτική αν τα κατεψυγμένα προϊόντα δεν προστατεύονται από ειδική συσκευασία.

Ο καλύτερος τύπος κατάψυξης που ενδείκνυται για την περίπτωσή μας είναι ο οριζόντιος κρυογονικός καταψύκτης με τούνελ και διοχέτευση υγρού αζώτου ή διοξειδίου του άνθρακα.

Τούνελ υγρού N_2



Τούνελ CO_2



Σχήμα 4. Κρυογονικοί καταψύκτες

ε. Απόψυξη: Η απόψυξη είναι διαδικασία που ακολουθεί μετά την κατάψυξη. Η επιτάχυνση της απόψυξης με χρήση θερμού αέρα ή στόφας που έχει υγρασία, μπορεί να προκαλέσει ανάπτυξη μικροοργανισμών στην επιφάνεια και να παρεμποδίσει την συγκράτηση των αποψυχθέντων υγρών δημιουργώντας το φαινόμενο του «γλυτσιάσματος» με αρνητικές επιπτώσεις στα θρεπτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά. Η σωστή μέθοδος είναι τα προϊόντα να παραμένουν σε ανοικτό χώρο (εκτός στόφας και με θερμοκρασία 25-30°C) για 30-60 λεπτά αναλόγως του όγκου των προϊόντων και μετά να οδηγούνται στη στόφα στους 32°C και σχετική υγρασία 65-70% ώστε να βοηθηθεί η διόγκωσή τους.

στ. Ψήσιμο: Κατά τον κλιβανισμό ακολουθούμε τις συνήθεις διαδικασίες που προβλέπονται, δηλαδή ψήνουμε με παροχή ατμών στους 220-230°C.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.

1. Gervard, J.A, Fayle, se Brown, P.A. Sutton, EKH, Simmonw, L. Rasiah((2001). Effectw of microbial on the wheat protein of bread and croissant dough.
2. Eliasson, A- C, Lanson. K. (19933) Cereds in breadmaking. A molesmilar colloidal approach marcel Dekker, New York USA.
3. Aibava, S. Ogawa, N. Airose (2005) microstructures of bread dough and the effects of shortening of frozen dough.
4. Baier- Schenk, A 92005) freezing of bread dough. An investigation on water and ice properties in velation to dough structure.
5. Ribott P.D. Leon A.E. Anon, M.C. (2003) Effect of freezing and frozen storage on the gelatinization and restogradation of amylopectin dough bakel in a differential scanning calcrimeter.
6. Mevic. L. Lambert, G.S. Neyreneuf, O, Richard, MD (1995 Cryoresistance of baker'w yeast s. cerevisiae in frozen dough: contribution of celluratrehalose.
7. Γιάννου Βιργινία: παραγωγή αρτοσκευασμάτων από κατεψυγμένο ζυμάρι.
8. Γιάννου Βιργινία, Κωνσταντίνα Τζιά: χρήση κρυοπροστατευτικών υλικών στην παραγωγή αρτοσκευασμάτων από κατεψυγμένο ζυμάρι. Δ' διεθνές συνέδριο τεχνολογίας τροφίμων.
9. Κουντούρης Ιωάννης: από το στάρι στο ψωμί.

Από το στάρι στο ψωμί

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

Συμμετέχουμε!
Artoza
3-6 ΜΑΡΤΙΟΥ 2017
METROPOLITAN EXPO

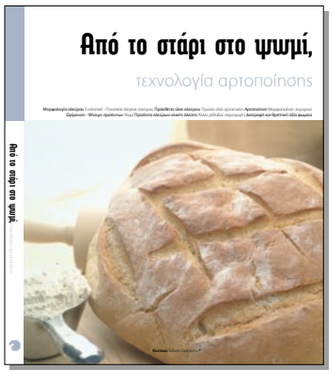
Επισκεφθείτε το περίπτερό μας A29 Hall 2 και αγοράστε τα βιβλία μας

Νέο

Από το στάρι στο ψωμί
Συνταγές αρτοποιίας
ΤΙΜΗ: 40€

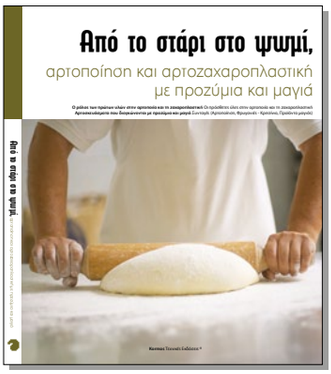
Νέο

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

Η σωστή διατήρηση των τροφίμων και οι διατροφικοί κίνδυνοι

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

Οι χώροι των τροφίμων στα ξενοδοχεία, στα εστιατόρια και στα αρτοποιεία ή ζαχαροπλαστεία, πρέπει να διαθέτουν ψυγεία και καταψύκτες, σε μέγεθος και αριθμό που να ικανοποιούν τις ανάγκες διατήρησης των ωμών συστατικών και των τροφίμων. Η σωστή διατήρηση τόσο των πρώτων υλών όσο και των τελικών προϊόντων αποτελεί ίσως το πιο σημαντικό στην παραγωγή των προϊόντων της μαζικής εστίασης, καθώς πλημμελής συντήρηση μπορεί να θέσει σε κίνδυνο τη δημόσια υγεία.

Τα τρόφιμα στα οποία μπορούν να αναπτυχθούν παθογόνοι μικροοργανισμοί, πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασία 5°C ή χαμηλότερη ώστε να διασφαλίζεται η ποιότητά τους και να μπορούν να αποθηκευτούν για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα. Προσοχή θα πρέπει να δίνεται στους θαλάμους-ψυγεία, στους οποίους εμφανίζονται αυξήσεις της θερμοκρασίας λόγω του συχνού ανοίγματος της πόρτας τους. Τα συστατικά ή τα τρόφιμα που διατηρούνται με ψύξη, όταν πρόκειται να χρησιμοποιηθούν, θα πρέπει να φέρονται εκτός ψύξης σε μικρές ποσότητες ώστε η επεξεργασία τους να επιτελείται γρήγορα και να μην αυξάνεται η θερμοκρασία τους. Ο χρόνος που μπορούν τα τρόφιμα να παραμένουν σε μη κατάλληλη θερμοκρασία, εξαρτάται από τη θερμοκρασία του χώρου επεξεργασίας και από το είδος της επεξεργασίας που θα υποστεί το τρόφιμο πριν το σερβίρισμά του. Μερικά από τα τρόφιμα της κατηγορίας αυτής είναι:

• **Ωμά κρέατα, πουλερικά και ψάρια,** τα οποία πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασία 5°C ή χαμηλότερη για τους παρακάτω λόγους: α) για τη διατήρηση της ποιότητάς τους, β) για να μην αναπτυχθούν μικροοργανισμοί αλλοίωσης και έτσι να αυξηθεί ο χρόνος διατήρησής τους και γ) για την πρόληψη της ανάπτυξης παθογόνων μικροοργανισμών, όπως η Salmonella.

• **Ολόκληρα αυγά,** τα οποία θα πρέπει να αποθηκεύονται στο ψυγείο και να χρησιμοποιούνται μέχρι την αναγραφόμενη ημερομηνία ανάλωσης τους.

Γενικές συμβουλές διατήρησης τροφίμων

Η μεταφορά των τροφίμων με ψύξη θα πρέπει να οργανώνεται έτσι ώστε να περιορίζεται η παραμονή τους σε συνθήκες περιβάλλοντος και να μην αυξάνεται η θερμοκρασία τους. Αυτό επιτυγχάνεται όταν τα τρόφιμα αποθηκεύονται κατευθείαν μετά τη μεταφορά τους και μεταφέρονται πρώτα στους χώρους διατήρησης τα τρόφιμα ψύξης, μετά τα τρόφιμα κατάψυξης και τέλος τα τρόφιμα της μαναβικής. Η διατήρηση τροφίμων σε θερμοκρασία χαμηλότερη των 5°C εξαιρείται στις εξής περιπτώσεις:

• Σε τρόφιμα τα οποία πρόκειται να σερβιριστούν άμεσα και ζεστά.

• Στα τρόφιμα τα οποία διατηρούνται (στα πλαίσια των ημερομηνιών ανάλωσης τους) σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, λόγω της σύστασης τους ή της επεξεργασίας τους.

• Στα κονσερβοποιημένα ή αποστειρωμένα τρόφιμα έως ότου ανοιχτεί η συσκευασία τους. Τα κονσερβοποιημένα τρόφιμα με υψηλή οξύτητα (όπως κονσέρβες, φρούτα, τομάτες κ.α.) δεν απαιτείται να αποθηκευτούν σε ψυχρές συνθήκες για τη διασφάλιση της ποιότητάς τους μετά το άνοιγμα της συσκευασίας τους. Θα πρέπει όμως το τρόφιμο να απομακρυνθεί από την κονσέρβα και να διατηρηθεί σε άλλο περιέκτη, ώστε να προληφθεί η αντίδραση του με το μεταλλικό κουτί.

• Στα τρόφιμα τα οποία ωριμάζουν και τα οποία δε διατηρούνται σε ψύξη κατά τη διάρκεια της ωρίμανσής τους.

Κατά τη διάρκεια του σερβιρίσματος ή της διάθεσής τους τα τρόφιμα μπορεί να διατηρούνται έως 4 ώρες σε θερμοκρασία ανάμεσα στους 5°C και τους 60°C. Αυτό ισχύει για μία και μόνο φορά. Ο έλεγχος της ώρας επιτυγχάνεται με την παρακολούθηση της ώρας σερβιρίσματος του συγκεκριμένου φαγητού.

Σε περίπτωση που παρουσιαστεί βλάβη στη λειτουργία του εξοπλισμού ψύξης ή κατάψυξης, η πόρτα θα πρέπει να παραμείνει κλειστή και να ανοίγει μόνο σε έκτακτη ανάγκη. Έτσι θα περιοριστεί, όσο είναι δυνατόν, η αύξηση της θερμοκρασίας. Όταν το ψυγείο και ο καταψύκτης επαναλειτουργήσουν, εξετάζεται η κατάσταση των προϊόντων. Για τα καταψυγμένα προϊόντα, αν αυτά έχουν αποψυχθεί, θα πρέπει να χρησιμοποιηθούν άμεσα, να μαγειρευτούν, να αποθηκευθούν στην ψύξη όχι για περισσότερο από δύο ώρες ή να απορριφθούν. Για τα προϊόντα ψύξης, υπολογίζεται ο χρόνος που έχουν παραμείνει στην επικίνδυνη ζώνη θερμοκρασίας (5°C έως 60°C). Αν αυτός ξεπερνά τις 4 ώρες θα πρέπει να απορριφθούν. Τα τρόφιμα βαθιάς κατάψυξης πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασία ίση ή χαμηλότερη των –18°C ενώ τα παγωτά σε βιτρίνες έκθεσης πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασία -14°C.

Η απόψυξη των τροφίμων πρέπει να πραγματοποιείται με τρόπο που να περιορίζει στο ελάχιστο τον κίνδυνο ανάπτυξης παθογόνων μικροοργανισμών ή τον σχηματισμό τοξινών στα τρόφιμα. Κατά την απόψυξη, τα τρόφιμα πρέπει να υποβάλλονται σε θερμοκρασίες που δεν προκαλούν κίνδυνο στην υγεία. Η απόψυξη πρέπει να γίνεται σε ψυγείο ή σε κατάλληλο για το σκοπό αυτό θάλαμο απόψυξης σε θερμοκρασία ίση ή χαμηλότερη των 5°C. Εναλλακτικά η απόψυξη μπορεί να γίνεται με τη χρήση τρεχούμενου, πόσιμου νερού θερμοκρασίας ίσης ή χαμηλότερης των 21°C για χρονικό διάστημα όχι μεγαλύτερο των 3 ωρών ή με τη χρήση φούρνου μικροκυμάτων και σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή. Όταν τα υγρά που παράγονται από τη διαδικασία απόψυξης ενδέχεται να προκαλέσουν κίνδυνο στην υγεία, πρέπει να αποστραγγίζονται επαρκώς. Μετά την απόψυξη ο χειρισμός των τροφίμων πρέπει να γίνεται με τρόπο που να περιορίζει στο ελάχιστο τον κίνδυνο ανάπτυξης παθογόνων μικροοργανισμών ή τον σχηματισμό τοξινών.

Διατήρηση τροφίμων με θέρμανση

Τα «θερμά» τρόφιμα θα πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασία ίση ή μεγαλύτερη των 60°C όταν πρόκειται να σερβιριστούν ή να πωληθούν άμεσα ή πρόκειται να μεταφερθούν στο σημείο στο οποίο θα σερβιριστούν. Τα προϊόντα που έχουν διατηρηθεί ανάμεσα στους 5°C και τους 60°C για δύο ώρες ή λιγότερο, μπορούν να καταναλωθούν ή να ψυχθούν. Αν έχουν παραμείνει σε αυτές τις θερμοκρασίες από 2 έως 4 ώρες, πρέπει να

καταναλωθούν και δεν μπορούν να ψυχθούν. Τέλος, αν έχουν παραμείνει πάνω από 4 ώρες πρέπει να απορριφθούν. Τα προϊόντα που έχουν υποστεί θερμική επεξεργασία κατά την παρασκευή τους, θα πρέπει να ψύχονται γρήγορα μετά από αυτή.
Τα τρόφιμα θα πρέπει να ψύχονται από τους 60°C στους 21°C σε δύο ώρες και στη συνέχεια στους 5°C σε άλλες δύο ώρες και να αποθηκεύονται υπό ψύξη π.χ. σε θερμοκρασία 5°C ή χαμηλότερη. Για τη διευκόλυνση της ψύξης τα τρόφιμα μπορεί να διαιρούνται σε κομμάτια ή να ψύχονται ανά παρτίδα. Ο εξοπλισμός που χρησιμοποιείται για την ψύξη δε θα πρέπει να υπερφορτώνεται με προϊόντα πέραν της προβλεπόμενης ποσότητας για την οποία κατασκευάστηκε.

Διατροφικοί κίνδυνοι

Στα τρόφιμα πρέπει να ελέγχουμε χρώμα, οσμή, γεύση καθώς και την ημερομηνία λήξεως και τις συνθήκες διατήρησής τους. Δεν πρέπει να αγοράζουμε και να αφήνουμε τρόφιμα εκτεθειμένα στον ήλιο ή σε έντομα. Θα πρέπει δε, τα τρόφιμα που είναι πιο ευαίσθητα και αλλοιώνονται πιο εύκολα, να τοποθετούνται στο ψυγείο όσο πιο γρήγορα γίνεται μετά την αγορά τους.

Χυμοί – Εμφιαλωμένα νερά

Οι χυμοί και τα εμφιαλωμένα νερά πρέπει να φυλάσσονται σε ψυγεία ή σε δροσερά και σκιερά μέρη. Μετά το άνοιγμα της συσκευασίας, η ποσότητα που δεν καταναλώθηκε φυλάσσεται στο ψυγείο.

Παγωτά

Τα παγωτά που εμφανίζουν ελαττώματα στη συσκευασία τους (παραμορφωμένες ή σχισμένες συσκευασίες κ.λπ.), θα πρέπει να επιστρέφονται, γιατί αυτό υποδηλώνει είτε προβλήματα στη λειτουργία του καταψύκτη, (το παγωτό έχει, εν μέρει, αποψυχθεί και επανακαταψυχθεί) είτε λανθασμένους χειρισμούς στη μεταφορά, μεταχείριση και διάθεση των παγωτών στα σημεία πώλησης. Οι ενδείξεις που αναγράφονται στη συσκευασία των παγωτών αποτελούν σημαντικές πληροφορίες. Σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία δεν είναι υποχρεωτική η αναγραφή της ημερομηνίας παραγωγής και λήξης, στις ατομικές συσκευασίες των παγωτών αλλά μόνο στις οικογενειακές συσκευασίες.
Οι βιτρίνες των χύμα παγωτών, θα πρέπει να λειτουργούν, σε θερμοκρασίες μικρότερες από -14°C και να μην είναι εκτεθειμένες στον ήλιο. Όταν η λειτουργία της βιτρίνας δεν είναι σωστή, σχηματίζεται πάγος, στα τοιχώματα και μεταβάλλεται η σκληρότητα και η μορφή του παγωτού. Οι αποχρωματισμένες περιοχές και οι μεγάλοι κρύσταλλοι πάγου στην κύρια μάζα του παγωτού αποτελούν ένδειξη απόψυξης και επανακατάψυξης, γεγονός που ευνοεί την ανάπτυξη μικροβίων.
Οι καταψύκτες, όπου φυλάσσονται τα παγωτά θα πρέπει να λειτουργούν σε θερμοκρασίες μικρότερες από -18°C ενώ επίσης:

- Δεν πρέπει να είναι εκτεθειμένοι στον ήλιο.
- Πρέπει να κλείνουν ερμητικά.
- Δεν πρέπει να σχηματίζεται πάγος στο εσωτερικό τους.

Ωμό κρέας

Το ωμό κρέας δεν πρέπει να ακουμπά ή να στάζει σε άλλα τρόφιμα. Πρέπει να χρησιμοποιούνται διαφορετικά εργαλεία (μαχαίρια, επιφάνειες κοπής) για τα ωμά κρέατα και τα ψημένα τρόφιμα ενώ το ψημένο φαγητό δεν πρέπει να τοποθετείται στο ίδιο πιάτο, που χρησιμοποιήθηκε για το ωμό κρέας, χωρίς να πλυθεί πρώτα, πολύ καλά. Μετά το ψήσιμο, το φαγητό πρέπει να καταναλωθεί όσο το δυνατόν γρηγορότερα. Διαφορετικά, το βάζουμε στο ψυγείο και πριν το καταναλώσουμε το ξαναζεσταίνουμε, έτσι ώστε στο κέντρο του να έχει θερμοκρασία μεγαλύτερη των 60°C. Ο ζεστός καιρός είναι ιδανικός για την ανάπτυξη μικροβίων. Για το λόγο αυτό, κρατάμε το φαγητό εκτός ψυγείου για όσο λιγότερο χρόνο γίνεται.
Μπορεί η συντήρηση των τροφίμων να φαίνεται λεπτομέρεια, όμως, αν ακολουθηθούν οι παραπάνω πρακτικές, είναι βέβαιο ότι η επιτυχία θα είναι η μέγιστη.

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.** Ρόδης Π. (2000). Σημειώσεις Συσκευασίας Τροφίμων. Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων. Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών **4.** http://www.iatronet.gr/

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

www.artoza.com

ΔΙΑΤΡΟΦΟΛΟΓΙΑ

Η σημασία της Ενσυνείδητης Διατροφής

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

Η περίοδος της Μεγάλης Τεσσαρακοστής, πριν το Πάσχα, έφτασε και αρκετοί πιστοί θα επιλέξουν να νηστέψουν έως την ημέρα της Ανάστασης του Χριστού. Αν και για τους γνήσιους πιστούς η Νηστεία έχει να κάνει με πιο σημαντικές έννοιες, όπως μία περίοδο προσωπικής, εσωτερικής περισυλλογής, είναι πολλοί περισσότεροι εκείνοι που την αντιμετωπίζουν ως έναν τρόπο Αποτοξίνωσης.

Θεώρησα λοιπόν ότι αυτή η περίοδος είναι η πιο κατάλληλη στιγμή για να αναφερθώ σε εκείνο που ονομάζουμε Ενσυνείδητη Διατροφή.

Ο όρος «Ενσυνείδητη Διατροφή» άρχισε να χρησιμοποιείται τα τελευταία χρόνια, καθώς την περίοδο της δεκαετίας του '90 ξεκίνησαν δειλές έρευνες, ενώ εδώ και μία 10ετία περίπου παρουσιάζονται συνεχείς και όλο καλύτερα στοιχειοθετημένες μελέτες. Σύμφωνα με την ερευνήτρια Lofgren I.E (2015) «η Ενσυνείδητη Διατροφή περιλαμβάνει τη μη επικριτική αποδοχή των σωματικών και συναισθηματικών ερεθισμάτων που εμφανίζονται τη στιγμή που κάποιος τρώει ή βρίσκεται σε περιβάλλον με τροφές». Έτσι το άτομο εκπαιδεύεται να αναγνωρίζει τη βιολογική πείνα και τον κορεσμό, προκειμένου να λάβει αποφάσεις για το φαγητού του. Μαθαίνει να ρυθμίζει το πόσο να φάει, πώς να επιλέξει θρεπτικά τρόφιμα, πώς να μη συμμετέχει σε άλλες δραστηριότητες τη στιγμή που σιτίζεται και φυσικά, ενημερώνεται για τις συνέπειες της μη Ενσυνείδητης κατανάλωσης τροφής.

Η Ενσυνείδητη Διατροφή περιλαμβάνει:

• Αναγνώριση της βιολογικής πείνας και του κορεσμού και συνεκδοχικά, τη λήψη αποφάσεων για το πότε, τι και πόσο χρειάζεται κάποιος να φάει.

• Επιλογή θρεπτικών τροφών.

• Μείωση ρυθμού κατανάλωση τροφής (δηλαδή να μην τρώει αγχωτικά και γρήγορα).

• Κατανάλωση φαγητού ως μόνη δραστηριότητα (δηλαδή να μην τρώει μπροστά στην τηλεόραση ή διαβάζοντας).

• Χρήση όλων των αισθήσεων κατά τη διάρκεια του φαγητού (γεύση, όσφρηση κ.λπ.)

• Μη επικριτική στάση απέναντι στο φαγητό (πχ αρνητικό σχολιασμό πάνω στην επιλογή των τροφίμων).

• Αύξηση της επίγνωσης για τις αρνητικές συνέπειες της μη Ενσυνείδητης κατανάλωσης τροφής.

Τι σχέση έχουν τα παραπάνω με τη σημερινή εποχή;

Η παχυσαρκία αποτελεί σοβαρό πρόβλημα υγείας, εφόσον αυξάνει τους κινδύνους για ασθένειες όπως ο Διαβήτης, η Καρδιαγγειακή νόσος, η Υπέρταση, το Εγκεφαλικό, η Υπνική Άπνοια κ.ά. Η παχυσαρκία επίσης έχει υψηλό οικονομικό κόστος, τόσο στο σύστημα υγείας όσο και στην παραγωγικότητα. Συνεπώς η πρόληψη και η αντιμετώπιση της παχυσαρκίας αποτελούν βασικό κοινωνικό στόχο.

Στρατηγικές όπως ο περιορισμός των θερμίδων στις παραδοσιακές δίαιτες αγνοούν τα σημάδια πείνας του σώματος. Αυτό μπορεί να είναι αντιφατικό, από τη στιγμή που κάποιος θα πρέπει να αναγνωρίσει και να ανταποκριθεί στα εσωτερικά μηνύματα πείνας, για να διατηρήσει την υγιεινή διατροφή μακροπρόθεσμα (Caldwell, Baime, & Wolever, 2012).

Δεδομένου ότι υπάρχει δυσκολία στην εφαρμογή περιοριστικών προγραμμάτων απώλειας βάρους και ότι οι αυστηρές περιοριστικές δίαιτες έχουν συνδεθεί με διατροφικές διαταραχές, η επιστημονική κοινότητα έχει οδηγηθεί προς την Ενσυνείδητη και Διαισθητική Διατροφή, η οποία ενθαρρύνει τα άτομα να τρώνε ως αντίδραση στις ενδείξεις πείνας και κορεσμού και όχι να παρασύρονται από εξωτερικούς παράγοντες (Anderson L.A et al., 2016)

Γιατί όμως είναι δύσκολη η επιδίωξη και η διατήρηση υγιούς βάρους και σωστής διατροφικής συμπεριφοράς;

Έχει υποστηριχθεί ότι τα σημερινά, πλούσια σε τρόφιμα περιβάλλοντα, παίζουν κρίσιμο ρόλο στη ρύθμιση του βάρους, επειδή προωθούν ελκυστικά και εύκολα προσβάσιμα τρόφιμα, που είναι πλούσια σε θερμίδες, με στόχο να απευθύνονται όχι

τόσο στην υγεία όσο στις γευστικές αισθήσεις (Papies E.K., 2012) Επίσης, οι χρόνια διαιτώμενοι (τα άτομα που ακολουθούν συνεχώς διάφορες μορφές διαιτών ελέγχου βάρους και βρίσκονται συνεχώς σε στέρηση) αντιδρούν έντονα στα ηδονικά τρόφιμα. Συγκριτικά με τα φυσιολογικά διατρεφόμενα άτομα, οι χρόνια διαιτώμενοι, αντιμετωπίζουν περισσότερες λιγούρες όταν εκτίθενται σε ελκυστικά τρόφιμα. Μπορούν να φάνε παραπάνω εξαιτίας της μυρωδιάς, της όψης ή των σκέψεων για το ελκυστικό τρόφιμο, παρ' όλες τις αρχικά καλές προθέσεις τους για δίαιτα. Η έκθεση στο φαγητό δε σχετίζεται μόνο με τις ηδονικές αντιδράσεις, αλλά και την οπτική επαφή στο ελκυστικό φαγητό. Λόγου χάρη, όταν οι διαιτώμενοι απλά άκουσαν ονόματα ελκυστικών φαγητών, αργότερα έδειξαν αυξημένη προσοχή στα συγκεκριμένα νόστιμα τρόφιμα (Papies E.K, 2012).

Πέρα όμως από τους χρόνια διαιτώμενους, η πληθώρα φαγητών μπορεί να επηρεάσει τον οποιοδήποτε επειδή απλά είναι ικανή να οδηγήσει σε ασυνείδητη πρόσληψη φαγητού ή σε κατανάλωση φαγητού που οφείλεται μάλλον σε κοινωνικά ερεθίσματα παρά στην πείνα (Wansink B., 2006).

Η ποσότητα και το είδος της τροφής που καταναλώνεται, επηρεάζεται από παράγοντες διαφορετικούς από την πείνα, όπως το μέγεθος της μερίδας του φαγητού, η εμφάνιση και η ευκολία πρόσβασης. Για παράδειγμα, ο Savage και οι συνεργάτες του, όταν έδωσαν σε μικρά παιδιά, ελεγμένη ποσότητα ενεργειακά πυκνής τροφής (π.χ. μακαρόνια), τα παιδιά δοκίμασαν επιπλέον φρούτα και λαχανικά (Savage et al., 2009). Ο Painter και οι συνεργάτες του εκτίμησαν την επίδραση της παρουσίας καραμελών πάνω στα γραφεία υπαλλήλων συγκριτικά με το όταν αυτές είχαν τοποθετηθεί 2 μέτρα μακριά. Οι υπάλληλοι κατανάλωσαν 48% περισσότερες καραμέλες όταν αυτές ήταν πάνω στο γρα-

φείο τους, συγκριτικά με το όταν αυτές βρίσκονταν 2 μέτρα μακριά. Επίσης, οι υπάλληλοι υποεκτίμησαν την κατανάλωση των καραμελών στο γραφείο κατά 63% (Painter et al., 2002). Ο Stroebele N. και οι συνεργάτες του ερεύνησαν την επίδραση του μεγέθους του πακεταρίσματος στην κατανάλωση τροφής. Έφτιαξαν 2 ομάδες ατόμων. Στην ομάδα 1 έδωσαν σνακ των 100 θερμίδων και στην ομάδα 2 έδωσαν το ίδιο τρόφιμο αλλά σε μεγάλη σακούλα. Βρήκαν ότι τα άτομα της ομάδας 1 κατανάλωσαν λιγότερη ποσότητα τροφής, και μάλιστα όταν την επόμενη εβδομάδα τους χορηγήθηκε η μεγάλη συσκευασία, έτρωγαν εξίσου ελεγμένα. Έτσι κατέληξαν ότι οι μικρές πακεταρισμένες μερίδες βοηθάνε στην πιο ελεγμένη κατανάλωση τροφής (Stroebele N. et al., 2009)

Πέρα όμως από τα παραπάνω εξωτερικά ερεθίσματα, η διατροφή του σημερινού ανθρώπου καθορίζεται και από το στρες που τον διακατέχει, το άγχος, τη συναισθηματική αστάθεια, τους γρήγορους ρυθμούς της σημερινής ζωής.

Ο Khan και οι συνεργάτες του υποστήριξαν ότι τα άτομα με ψυχική υγεία ήταν περισσότερο πιθανό να τρώνε ενσυνείδητα και λιγότερο πιθανό να ξεφύγουν διατροφικά κάτω από συναισθηματική πίεση (Khan Z. et al., 2014).

Ο Jordan C.H. και οι συνεργάτες του βρήκαν ότι τα άτομα με ενσυνείδηση κατανάλωναν λιγότερες θερμίδες, είχαν λιγότερα επεισόδια ανεξέλεγκτου φαγητού, μείωναν την κατανάλωση θερμίδων σε ένα έκτακτο γεγονός και είχαν μεγαλύτερες πιθανότητες να επιλέξουν φρούτο αντί για γλυκό ως σνακ. Αυτή η έρευνα συμφωνεί με την ιδέα ότι η Ενσυνείδητη Διατροφή κάνει λιγότερο ελκυστικά τα λιγότερο θρεπτικά τρόφιμα (Jordan C.H et al., 2014)

Ο Bacon et al., (2005) συνέκριναν παραδοσιακούς διαιτώμενους με άτομα που ανήκαν στην κατηγορία «υγεία σε οποιοδήποτε μέγεθος (βάρος)». Το πρόγραμμα εστίαζε στην αποδοχή του σώματος, την κοινωνική υποστήριξη και στην αντικατάσταση του περιορισμού των τροφών με εσωτερικό έλεγχο της διατροφικής συμπεριφοράς. Μέσα σε 2 χρόνια, τα άτομα που ανήκαν στην κατηγορία «υγεία σε οποιοδήποτε μέγεθος» είχαν καλύτερα αποτελέσματα στη διατήρηση του βάρους, την αρτηριακή υπέρταση και στην αυτοεκτίμηση, συγκριτικά με τους

παραδοσιακούς διαιτώμενους

Συμπερασματικά, ένα πρόγραμμα διατροφής δε θα είναι ποτέ ολοκληρωμένο, παρ' όλη την υπακοή στους κανόνες διατροφής και άσκησης, αν δεν υπάρξει ισορροπία και στην ψυχή. Οι πρακτικές της Ενσυνείδητης Διατροφής στηρίζουν τον έλεγχο της προσοχής χωρίς επικριτικές τακτικές σκέψεις ή συναισθήματα. Η αύξηση της προσοχής συμβάλλει στην καλύτερη επίγνωση και αποδοχή του εαυτού, λιγότερη ευαισθησία στις σκέψεις και τα συναισθήματα και ικανότητα για υγιεινότερες επιλογές. (FIscher R.A., et al., 2005).

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.

1. Anderson L.A. et al., (2016) Contributions of mindful eating, intuitive eating, and restraint to BMI, disordered eating, and meal consumption in college, Eat Weight Dirsord; 21 (1): 83-90

2. Bacon, L., Stern, J. S., Van Loan, M. D., & Keim, N. L. (2005). Size acceptance and intuitive eating improve health for obese, female, chronic dieters. Journal of the American Dietetic Association, 105, 929–936.

3. Caldwell, K. L., Baime, M. J., & Wolever, R. Q. (2012). Mindfulness based approaches to obesity and weight loss maintenance. Journal of Mental Health Counseling, 34(3), 269–282.)

4. Fischer R.A. et al., (2005). Mindfulness and acceptance in the treatment of disordered eating. Journal of Rational-Emotive & Cognitive-Behavior Therapy,23(4), 281–300

5. Jordan C.H. et al., (2014) Mindful eating: Trait and state mindfulness predict healthier eating behavior, Personality and Individual Differences; 68: 107-111

6. Khan Z., Zadeh A.F. (2014) Mindful Eating and It's Relationship with Mental Well-Being, Procedia - Social and Behavioral Sciences 159 (2014) 69 – 73

7. Lofgren I.E. (2015) Mindful Eating: An Emerging Approach for Healthy Weight Management; American Journal of Lifestyle Medicine, vol 9(3), 212-218

8. Painter, J. E., Wansink, B., & Hieggelke, J. B. (2002). How visibility and convenience influence candy consumption. Appetite, 38, 237–238.

9. Papies E.K. (2012) Goal priming in dieters: Recent insights and applications, Curr Obes Rep; 1: 99-105

10. Savage, J. S., Fisher, J. O., Marini, M., & Birch, L. L. (2009). Serving smaller age appropriate entree portions to children aged 3–5 y increases fruit and vegetable intake and reduces energy density and energy intake at lunch. The American Journal of Clinical Nutrition, 95, 335–34

11. Stroebele N., Ogden, L. G., & Hill, J. O. (2009). Do calorie-controlled portion sizes of snacks reduce energy intake? Appetite, 59, 793–796

12. Wansink, B. (2006). Mindless eating: Why we eat more than we think. New York: Bantam Books

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Σαρακατσάνικο Προζυμένιο Ψωμί

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

Ένα ψωμί με άρωμα από τους Σαρακατσάνους, με τη μεστή και πλούσια γεύση, μπορούμε κάλλιστα να το ονομάσουμε σε σχέση με τον τόπο καταγωγής του: Σαρακατσάνικο. Ψημένο σε παραδοσιακό ξυλόφουρνο, ακόμα και το χαρμάνι από τα ξύλα έχει τη σημασία του. Ξύλο ελάτης μαζί με πουρνάρι. Σε φούρνο καλά προθερμασμένο δίνει ένα ψωμί με αρωματική και ελαφρώς πικρή κόρα, που συνδυάζεται άψογα με το άρωμα του προζυμιού. Κύριο χαρακτηριστικό του είναι η μεγάλη υγρασία της ψίχας, πράγμα που σημαίνει ότι δε μπορεί να κοπεί αλλά ούτε και να φαγωθεί ζεστό, ακόμα και αν περάσουν λίγες ώρες. Είναι από τα λίγα ψωμιά που μπορείς να καταναλώσεις σε μεγάλη ποσότητα και να ευχαριστηθείς γεύση πραγματικού ψωμιού.

Σαρακατσάνικο Προζυμένιο Ψωμί

Προετοιμασία προζυμιού

Στην αυθεντική συνταγή, το προζύμι φτιάχνεται από τη νοικοκυρά κανονικά και μετά απλώνεται στον ήλιο για να στεγνώσει, να αφυδατωθεί δηλαδή και στη συνέχεια τρίβεται για να αποθηκευτεί σε πάνινες σακούλες, έτσι ώστε να συντηρηθεί όλο το χρόνο.

Όταν θελήσει να το χρησιμοποιήσει, απλά παίρνει μια χούφτα αποξηραμένο προζύμι και το διαλύει σε χλιαρό νερό για να το ενεργοποιήσει. Έπειτα, προσθέτει αλεύρι όσο πάρει έτσι ώστε να φτιάξει ένα μαλακό ζυμάρι το οποίο και περιμένει να φουσκώσει.

Σε 9 ώρες το προζύμι είναι έτοιμο προς χρήση. Μετά ζυμώνει το ψωμί κανονικά.

Αυτός ήταν ένα τρόπος για να έχουνε τα παλιά χρόνια προζύμι όλο τον καιρό, αλλά και με δυνατότητες συντήρησης επί μακρόν.

Έχουμε λοιπόν ένα πολύ καλό προζύμι το οποίο φτιάχνεται ως εξής:

Υλικά

2 κιλά αλεύρι Τ. 70%, 150 γρ. κόκκινο κρασί, 10 γρ. ψιλοκοπανισμένο γλυκάνισο, 1600 γρ. νερό χλιαρό, ελάχιστο μαχλέπι

Εκτέλεση

- Ανακατεύουμε τα υλικά σε καθαρό λεκανάκι και όταν δέσουν αφήνουμε το χυλό που θα προκύψει σκεπασμένο για 48 ώρες.
- Κατόπιν προσθέτουμε 500 γρ αλεύρι και το αφήνουμε για άλλες 24 ώρες.
- Η προζύμη μας είναι έτοιμη για χρήση. Μπορούμε να κρατήσουμε ένα μέρος στο ψυγείο για 7 με 8 ημέρες και μετά την αναπιάνουμε ξανά.
- Σε καθημερινή χρήση ισχύει ο κανόνας του ισόποσου αναπιάσματος. Δηλαδή, για κάθε 2 κιλά προζύμη που θα αναπιάσουμε προσθέτουμε 2 κιλά Τ. 70% και ένα κιλό νερό.
- Προκύπτει έτσι ένα σφιχτό ζυμάρι το οποίο είναι έτοιμο προς χρήση σε 16 με 20 ώρες.
- Σε αυτό το ικανοποιητικό διάστημα μπορούμε να το χρησιμοποιήσουμε αλλά και να το αναπιάσουμε.

Βασική συνταγή

Στη βασική μας συνταγή θα χρειαστούμε τα παρακάτω:

Υλικά

10 κιλά αλεύρι Μ κίτρινο σιμιγδαλωτό, 170 γρ. αλάτι, 10 γρ. ζάχαρη, 3 κιλά προζύμι, 200 γρ. ελαιόλαδο, 10 γρ. ξύδι, 10 γρ. μαγιά, 6,5 λίτρα νερό

Εκτέλεση

- Ζυμώνουμε σε παραδοσιακό ζυμωτήριο όλα τα υλικά εκτός από το προζύμι και το αλάτι.
- Μόλις το ζυμάρι μας δέσει καλά, ρίχνουμε σιγά σιγά το προζύμι και λίγο πριν το τέλος του ζυμώματος, το αλάτι.
- Σκονίζουμε με αλεύρι Τ. 70% στο τέλος καλά και το αφήνουμε μέσα στο ζυμωτήριο για 30 λεπτά.
- Μετά ξαναζυμώνουμε χρησιμοποιώντας πάντα αλεύρι εβδομιντάρι για σκόνισμα.
- Ο συνολικός χρόνος ζυμώματος και στις δυο φάσεις είναι περίπου 45 λεπτά.
- Βγάζουμε τη ζύμη και την τοποθετούμε σε λεκάνες ή ξύλινες σκάφες για να φουσκώσει, για περίπου 45 λεπτά ακόμα.
- Τεμαχίζουμε σε βάρη του κιλού και μορφοποιούμε σε μεγάλα καρβέλια.
- Τοποθετούμε πανιά στις πάσες και αλευρώνουμε ελαφρώς.
- Ρίχνουμε μέσα τα καρβέλια και τα σκεπάζουμε με τα πανιά.
- Δεν χρειαζόμαστε στόφα.
- Σε 1 ώρα το ψωμί μας έχει φουσκώσει ικανοποιητικά και είναι έτοιμο για φούρνισμα.
- Γυρνάμε προσεκτικά τα ψωμιά στην παλάμη μας και τα τοποθετούμε στο φτυάρι ή σε τελάρο, ή ακόμα και σε λαμαρίνα. Μια καλή ιδέα είναι και η χρήση στρογγυλών ταψιών.
- Ρίχνουμε λίγο αλεύρι και με 3 χαράγματα φουρνίζουμε. Δεν χρησιμοποιούμε ατμό.
- Ψήνουμε για τουλάχιστον 1 ώρα.
- Ξεφουρνίζουμε και τοποθετούμε τα ψωμιά σε ξύλινες σκαλιέρες ή πάνω σε πανιά, όρθια πάντα, για να κρυώσουν και να στεγνώσουν.
- Κατά τη φάση του ξεφουρνίσματος μπορούμε να περάσουμε την επάνω επιφάνεια του ψωμιού μας με πινέλο και νερό.

Καλή επιτυχία!

1

2

3

4

5

6

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Ταχινοκούλουρα

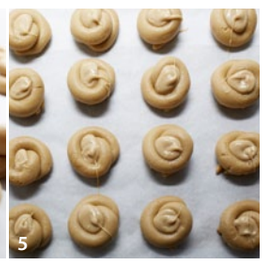
Αλέξανδρος Δ. Κριτσαντώνης {Τεχνικός Σύμβουλος Αρτοποιίας}

Το ταχίνι αποτελεί νηστίσιμο προϊόν του σησαμιού, ιδιαίτερα ευεργετικό για την υγεία. Και αυτό γιατί είναι πλούσιο σε ασβέστιο και σίδηρο, στοιχεία τα οποία κατά την περίοδο της νηστείας δε μπορούμε να πάρουμε από άλλες τροφές. Περιέχει επίσης πλήθος θρεπτικών συστατικών όπως πρωτεΐνες, φυτικές ίνες, βιταμίνες του συμπλέγματος Β και βιταμίνη Ε. Σε αυτό το τεύχος προετοιμαζόμαστε για την περίοδο της σαρακοστής και σας παρουσιάζουμε μία συνταγή για νόστιμα και υγιεινά ταχινοκούλουρα.

Ταχινοκούλουρα

Υλικά

2 κιλά Αλεύρι μαλακό ζαχαροπλαστικής, 650 γρ. Ζάχαρη άχνη, 1 κιλό Μαργαρίνη μαλακή, 200 γρ. Ταχίνι, 50 γρ. Μέλι, 20 γρ. Baking Powder, 5 γρ. Σόδα



Εκτέλεση

Ζυγίζουμε όλα τα υλικά. Χτυπάμε τη μαργαρίνη με τη ζάχαρη και στη συνέχεια τα υπόλοιπα υλικά, με τελευταίο το αλεύρι. Πλάθουμε σε σχήμα στρογγυλό και στο κενό στη μέση, προσθέτουμε με σακούλα ζαχαροπλαστικής μείγμα από ταχίνι με μέλι. Τοποθετούμε σε λαμαρίνες με λαδόκολλα και ψήνουμε σε έτοιμο φούρνο στους 200 βαθμούς Κελσίου, για 15 περίπου λεπτά.

Καλή σας επιτυχία!

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Λαγάνα, η κλασική αξία της Καθαράς Δευτέρας

Αλέξανδρος Δ. Κριτσαντώνης {Τεχνικός Σύμβουλος Αρτοποιίας}

Η λαγάνα είναι ένα παραδοσιακό αρτοπαρασκεύασμα της Καθαρής Δευτέρας που αποτελεί αναπόσπαστο κομμάτι των εθίμων που επικρατούν στον ελλαδικό χώρο. Η ημέρα αυτή σηματοδοτεί την έναρξη της σαρακοστιανής νηστείας μέχρι το Άγιο Πάσχα, στέκεται μεταξύ του αποκριάτικου ξεφαντώματος και του εξαγνισμού της ψυχής και του σώματος για να δεχθεί τη θεία Ανάσταση.

Λαγάνα, η κλασική αξία της Καθαράς Δευτέρας

Η γέννηση της λαγάνας χάνεται στα βάθη της ιστορίας. Ίσως και να αποτελεί το πρώτο ψωμί, καθώς στην εξέλιξη των χρόνων από τον άζυμο άρτο μέχρι τη σημερινή της μορφή, συναντάμε παρεμφερή παρασκευάσματα.

Τα λαγάνα και αρτολάγανα της αρχαιότητας ήταν άρτοι σε μορφή πίτας, γλυκά και άγλυκα, που συνήθως παρασκευάζονταν από το καλύτερης ποιότητας αλεύρι. Συναντάμε διάφορες μορφές αρτολάγανου όπως με λάδι ή λίπος, χυμούς λαχανικών, γάλα, πιπέρι, κομμάτια κρέατος και άλλα.

Ακόμη βρίσκουμε ομοιότητες με παρασκευάσματα όπως τα λαλάγγια και τους λαλαγγίτες που είναι όμως τηγανητά και συνοδεύονται από μέλι ή σιρόπι.

Με τη σημερινή της μορφή η λαγάνα συναντάται στους μεταβυζαντινούς χρόνους και είναι το βασικό νηστίσιμο αρτοπαρασκεύασμα της Καθαρής Δευτέρας μαζί με τα υπόλοιπα σαρακοστιανά, το χαλβά, το ταραμά, το τουρσί, τις ελιές και τα θαλασσινά.

Το σχήμα της λαγάνας είναι οβάλ, είναι λεπτή σε πάχος, με επίπεδη επιφάνεια και αρκετό σουσάμι, τραγανή υφή, ξεχωριστή γεύση και άρωμα.

Υπάρχουν όμως και κάποιες διαφορές σε ορισμένες περιοχές της χώρας, όχι τόσο στην εμφάνιση και την εικόνα του προϊόντος αλλά στις γευστικές ιδιαιτερότητες και κατά συνέπεια στα υλικά παρασκευής. Η κλασική λαγάνα θεωρείται και είναι παρασκεύασμα πολυτελείας, ξεχωριστό από τα άλλα παρασκευάσματα του αρτοποιείου.

Αυτό που την κάνει ξεχωριστή δεν είναι μόνο το σχήμα της και ο τρόπος παρασκευής της αλλά η διαφορετικότητα της γεύσης της. Τα βασικά υλικά για τη παρασκευή της λαγάνας είναι:

• Το αλεύρι, όπου ανάλογα με τη συνταγή που ακολουθείται, διαφέρει το είδος του. Αυτά που κυρίως χρησιμοποιούνται είναι τα εξής άλευρα: πολυτελείας τ. 55%, λευκό τ. 70%, τ. Μ κίτρινο, σιμιγδάλι, καλαμποκάλευρο και άλλα, συνήθως σε προσμίξεις.

• Το αλάτι, η ζάχαρη, η μαγιά και το προζύμι είναι τα υπόλοιπα βασικά υλικά που χρησιμοποιούμε φυσικά ανάλογα την ακολουθούμενη συνταγή.

• Ακόμη μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε πρόσθετα υλικά που προσδίδουν και τον ιδιαίτερο χαρακτήρα του τελικού προϊόντος όπως το ταχίνι, το μέλι, η μαστίχα, το αφέψημα γλυκάνισου ή βασιλικού ή φασκόμηλου. Ο τρόπος παρασκευής που ακολουθούμε με μικρές διαφοροποιήσεις, περισσότερο λόγω εξοπλισμού, είναι ίδιος.

Συνταγή Α'

Υλικά

40% Αλεύρι τ. 55%, 40% Αλεύρι τ. Μ, 20% Καλαμποκάλευρο, 2% Αλάτι, 1% Ζάχαρη, 1,5% Μαγιά, περίπου 55% Νερό

Συνταγή Β'

Υλικά

50% Αλεύρι τ. 55%, 50% Αλεύρι τ. 70%, 2% Αλάτι, 8% Ζάχαρη, 1,5% Μαγιά, 1% Ταχίνι, περίπου 55% Νερό

Συνταγή Γ'

Υλικά

30% Αλεύρι τ. Μ κίτρινο χοντρό, 30% Αλεύρι τ. Μ κίτρινο ψιλό, 30% Αλεύρι τ. 70%, 10% Σιμιγδάλι ψιλό, 1,8% Αλάτι, 1% Ζάχαρη, 1,5% Μαγιά, περίπου 55% Νερό

Συνταγή Δ'

Υλικά

30% Αλεύρι τ. 55%, 30% Αλεύρι τ. 70%, 40% Αλεύρι τ. Μ, 2% Αλάτι, 2% Ζάχαρη, 5% Προζύμι, 1,5% Μαγιά. περίπου 55% Νερό

Εκτέλεση

Ζυγίζουμε όλα τα υλικά. Ρίχνουμε στο ζυμωτήριο το αλεύρι και τα υπόλοιπα υλικά. Αρχίζουμε το ζύμωμα ρίχνοντας σιγά - σιγά το νερό μέχρι να δημιουργηθεί μια ζύμη μαλακή, ομοιογενής, λεία και σχετικά στεγνή. Συνήθως, η μαγιά προστίθεται λιωμένη στο τελευταίο στάδιο του ζυμώματος. Η ζύμη ξεκουράζεται για 10 - 15 λεπτά και στη συνέχεια κόβεται και ζυγίζεται. Πλάθουμε σε καρβέλια ή περνάμε στην πλαστική σε κοντόχοντρες φραντζόλες (χωρίς πίεση, ανοιχτή η πρέσα της μηχανής). Αφήνουμε να ξεκουραστούν τα πλασμένα κομμάτια στον πάγκο - πλάση. Το άνοιγμα της λαγάνας γίνεται ή με οδοντωτό πλάστη ή παραδοσιακά με τα δάχτυλα ή στο ραβδωτό κύλινδρο και στη συνέχεια τοποθετούμε στα τελάρα ή σε λαμαρίνες. Ρίχνουμε σε όλη την επιφάνεια σουσάμι. Μπορούμε πριν, να τη βρέξουμε με νερό ή να αλείψουμε με "μπουλαμάτσι". Βάζουμε στη στόφα για 30 λεπτά περίπου, υπό τις κατάλληλες συνθήκες υγρασίας και θερμοκρασίας. Φουρνίζουμε σε θερμοκρασία 200°C, ανάλογα με το είδος του φούρνου και τις ιδιαιτερότητες του καθενός κλιβάνου, κάνοντας ατμό για να γίνει λεία και γυαλιστερή. Ψήνουμε για περίπου 40΄.

Καλή επιτυχία!

1

2

3

4

5

6

freshbakery.gr

φρέσκο - υγιεινό - λειτουργικό

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

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

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

Fresh Bakery ON LINE

Σε συνεργασία με το περιοδικό

Ο ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ και η δουλειά του

SHAPE®

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

TECHNICAL EDITIONS
EXPO MANAGEMENT
CREATIVE MARKETING

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

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