Κωδ. Εντύπου: 016287

22 ΧΡΟΝΙΑ

Ο ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ

και η δουλειά του

Νοέμβριος - Δεκέμβριος 2017

Τεύχος 97

Panettone.
Χριστούγεννα με άρωμα Ιταλίας!

με αλεύρι
Super
Αμερικής

μύλοι
ΛΟΥΛΗ
1782

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

FRENZYPROJECTS.COM

Clivanexport

και στις γιορτές μαζί!

STEFANOU SA

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

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

{Περιεχόμενα}

ΜΟΝΙΜΕΣ ΣΤΗΛΕΣ

08 Ρεπορτάζ αγοράς
20 Η αγορά προτείνει
30 Fresh Pastry
40 Ο κλάδος κινείται

ΘΕΜΑΤΑ

54 LAOUDIS CHEF ACADEMY
58 Europain 2018
62 Απολογισμός Super Market, Mini Market & Περίπτερο
66 Κατάταξη επιχειρήσεων τροφίμων
68 Sigep 2018

ΤΕΧΝΙΚΑ

72 Το ταχίνι και τα οφέλη του

ΔΙΑΤΡΟΦΟΛΟΓΙΑ

75 Κολοκύθα: Ένας νόστιμος πλην άγνωστος θρεπτικός θησαυρός

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

50 Πανετόνε, Βασιλόπιτα τύπου κέικ με άρωμα πορτοκαλιού, καρύδια και cranberries από τους ΜΥΛΟΥΣ ΛΟΥΛΗ
52 Βασιλόπιτα με Family Cake, Βασιλόπιτα με King's Cake, Βασιλόπιτα τσουρέκι από την KENFOOD
56 Εξαιρετικός κουραμπιές από τους ΜΥΛΟΥ ΚΡΗΤΗΣ
64 Μπισκότα Βουτύρου Χριστουγεννιάτικα από τους ΜΥΛΟΥ ΛΟΥΛΗ
78 Παραδοσιακά Φοινίκια

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

ioniki
AUTHENTIC GREEK TASTES

It's all about Muffins!

Ανακαλύψτε την αυθεντική απόλαυση που κρύβουν τα γνήσια αμερικάνικα muffins σε δυο υπέροχους γευστικούς συνδυασμούς. Αρωματική βανίλια και πλούσια διπλή σοκολάτα μεταμορφώνονται σε αφράτα, απολαυστικά muffins και γίνονται ανάρπαστα!

Dawn®

AUTHENTIC AMERICAN Bakery Since 1920

ΔΙΑΝΟΜΗ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΖΥΜΗΣ DAWN FOODS: ΙΩΝΙΚΗ ΣΦΟΛΙΑΤΑ Α.Ε.
ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ: Τ. 2310 788 120 **Ε.** info@ioniki.com, **ΑΘΗΝΑ: Τ.** 210 6640 462, **Ε.** athens@ioniki.com,
ΚΡΗΤΗ: Τ. 2810 381 629, **Ε.** kriti-ioniki@ioniki.com

www.ioniki.com

{Editorial}

Κουραμπιέδες, μελομακάρονα, βασιλόπιτα. Μετράμε αντίστροφα μέχρι να υποδεχτούμε ημέρες γιορτινές, γεμάτες χαρά και οι επαγγελματίες του κλάδου της αρτοποιίας και τις ζαχαροπλαστικής είναι έτοιμοι να «υποδεχθούν» τις καινούριες προκλήσεις.

Για άλλη μία φορά, όπως σε κάθε σημαντική επαγγελματική στιγμή, το περιοδικό «Ο Αρτοποιός και η δουλειά του» βρίσκεται δίπλα στον σύγχρονο επαγγελματία καλύπτοντας κάθε ανάγκη για εμπεριστατωμένη ενημέρωση και επικοινωνία.

Ξεφυλλίζοντας το τεύχος 97 του περιοδικού μας, θα βρείτε ένα ρεπορτάζ αγοράς αφιερωμένο σε όλες τις παραδοσιακές συνταγές των Χριστουγέννων που μας φέρνουν κάθε φορά πιο κοντά στην παιδική μας ηλικία! Με όλα τα νέα προϊόντα, τον μηχανολογικό εξοπλισμό αλλά και με συνταγές που καλύπτουν κάθε ανάγκη, έχοντας ολοκληρώσει την ανάγνωση αυτού του τεύχους θα έχετε μία πλήρη εικόνα των επαγγελματικών κινήσεων που πρέπει να ακολουθήσετε για να οργανώσετε μία ολοκληρωμένη Χριστουγεννιάτικη παρουσίαση στο κατάστημά σας.

Και φυσικά, από την ύλη του Αρτοποιού δε λείπουν τα νέα της αγοράς και του κλάδου της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής, αλλά και ενδιαφέροντα τεχνικά και διατροφολογικά άρθρα.

Με την ευχή να υποδεχτούμε με υπέροχες γεύσεις το νέο έτος αλλά και τη νέα επαγγελματική σεζόν με δημιουργικότητα!

από τον υπεύθυνο σύνταξης

ΕΚΔΟΤΗΣ
Θ. Σηφοστρατουδάκη

ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ ΕΚΔΟΣΗΣ
Γιάννης Γ. Σηφοστρατουδάκης

ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΣ ΕΚΔΟΣΗΣ
Μαρία Καρανάσιου

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, Ε. Κουντούρη,
Γ. Κουβουτσάκης, Α. Τσιπούρας

ΥΠΕΥΘΥΝΗ ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ
Βασιλική Πιτταρά

ΥΠΕΥΘΥΝΗ ΣΥΝΔΡΟΜΩΝ
Σουζάνα Κόκοτζη

CREATIVE ASSOCIATE
SHAPE STUDIO

DTP
Αθανασία Βαβαρίνου, Γεωργία Αγγελίδου

ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΨΗΦΙΑΚΗΣ ΕΚΔΟΣΗΣ
Στέλλα Κυλινδρή

ΦΩΤΟΓΡΑΦΟΙ
Μεγακλής Γαντζίας

ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ
Σουζάνα Κόκοτζη

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

www.freshbakery.gr

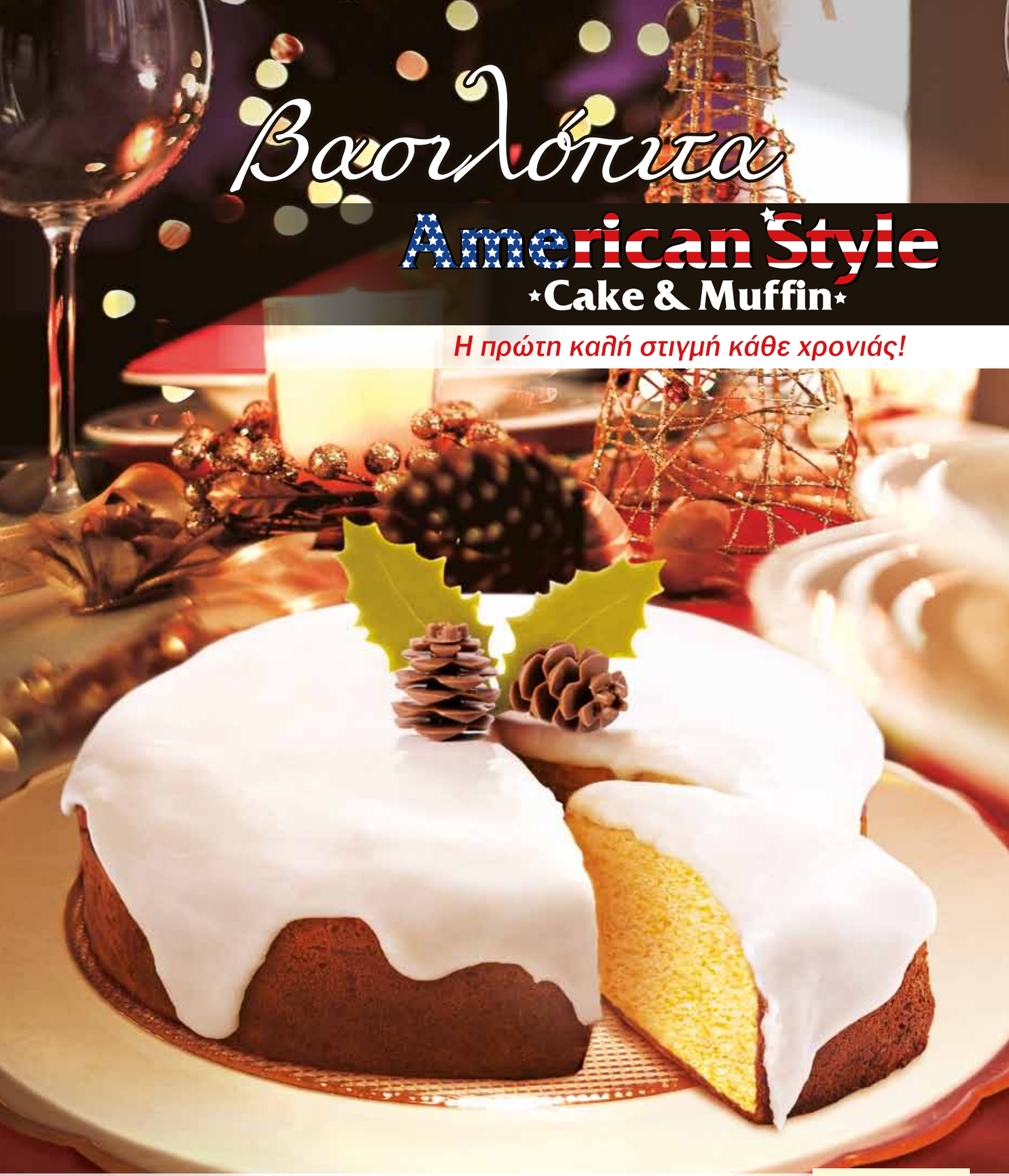
ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ

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€



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

www.laoudis.gr

IREKS

Οδηγός για Γιορτινές Δημιουργίες

Στις σελίδες του περιοδικού "Ο Αρτοποιός και η δουλειά του" που ακολουθούν, σας παρουσιάζουμε ένα ρεπορτάζ αγοράς αφιερωμένο σε όλα εκείνα τα συστατικά που θα συνθέσουν και φέτος την Χριστουγεννιάτικη ατμόσφαιρα και θα προσφέρουν ιδέες για παραδοσιακές δημιουργίες αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής αλλά και εναλλακτικές προτάσεις που θα κάνουν τη διαφορά. Οι επαγγελματίες θα έχουν την ευκαιρία να μελετήσουν μια πληθώρα προτάσεων μέσα από τις οποίες θα μπορέσουν να κάνουν μία αλλαγή ή αναβάθμιση σε όσα ήδη γνωρίζουν. Διαβάστε τα τελευταία νέα της αγοράς για την Εορταστική Περίοδο των Χριστουγέννων, από τις πρώτες ύλες και τα έτοιμα προϊόντα μέχρι και τον απαραίτητο μηχανολογικό εξοπλισμό. Όλα τα αναγκαία εφόδια για τον σύγχρονο επαγγελματία ώστε να προσφέρει στους πελάτες του ότι πιο φρέσκο και γευστικό με επίγευση τη γιορτινή διάθεση.

Μύλοι Ασωπού

...εμείς φτιάχνουμε το αλεύρι!

Παράγουμε πολύτιμα προϊόντα με στόχο τη δική σας επιτυχία!

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

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

FAMA FOOD SERVICE AE

{Angel Icing}

Νέα γλυκιά λευκή σκόνη
που δεν απορροφά την υγρασία

Δώστε χρώμα και γεύση στα παρασκευάσματα σας με την σκόνη Angel Icing, την νέα μοναδική γλυκιά λευκαντική σκόνη που δεν απορροφά την υγρασία η οποία αναπτύχθηκε από την εταιρεία FAMA Food service. Η Angel Icing αποτελεί την ιδανική επιλογή για την διακόσμηση όλων των ειδών ζαχαροπλαστικής, τα οποία απαιτούν ψύξη χαρίζοντας τους τέλειο αποτέλεσμα και άψογη εμφάνιση. Χαρίστε μια γλυκιά νότα σε ντόνατς, μιλφέιγ, εκλαίρ κ.α ή εκμεταλλευτείτε την εορταστική περίοδο δίνοντας χρώμα και γεύση στους πάγκους σας, διακοσμώντας με υπέροχο τρόπο τις βασιλόπιτές σας.

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

CODA AEBE

{Orange peel paste & Lemon peel paste}

Εξαιρετικές πάστες φρούτων για τη Βασιλόπιτα

Αυτά τα Χριστούγεννα δοκιμάστε στη Βασιλόπιτά σας τις φυσικές πάστες φρούτων ORANGE PEEL PASTE και LEMON PEEL PASTE από την OLBRICHTAROM. Έτοιμες προς χρήση, με μεγάλη περιεκτικότητα σε ξύσμα πορτοκαλιού ή λεμονιού, θα χαρίζουν φυσικό άρωμα, απόλαυση και γεύση στο τελικό προϊόν, και θα παραμείνουν σταθερές στο ψήσιμο και στην κατάψυξη. Είναι ιδανικές για ενσωμάτωση σε ζυμάρια κάθε είδους χαρίζοντας υπέροχο άρωμα και φίνα γεύση που θα ικανοποιήσει και τους πιο απαιτητικούς ουρανίσκους. Σε δοχείο 5 κιλών.

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ Ο. ΚΟΥΚΟΥΤΑΡΗΣ ΑΕΒΕ – ALFA

{Αλμυρή βασιλόπιτα με κιχί}

Η ξεχωριστή παράδοση της Κοζάνης

Ενώ σε όλη την Ελλάδα είναι παράδοση να καλωσορίζουμε το νέο χρόνο με γλυκιά βασιλόπιτα, στην Κοζάνη, όπως και σε άλλες περιοχές της Δυτικής Μακεδονίας και της Θράκης, η παράδοση ήθελε πάντα τη βασιλόπιτα να είναι αλμυρή.

Η Κοζανίτικη αγιοβασιλιάτικη πίτα είχε για γέμιση τυρί, ή κρέας που το ψιλοέκοβαν με το τσεκούρι, και ήταν το βασικό φαγητό της πρώτης μέρας της νέας χρονιάς, δηλαδή, ένα φαγητό πλούσιο και χορταστικό, για να αρχίσει πλουσιοπάροχα η καινούργια χρονιά. Είτε ως τυρόπιτα, είτε ως κρεατόπιτα, η Κοζανίτικη βασιλόπιτα φτιαχνόταν, πάντα και αυστηρά, με το κατεξοχήν κοζανίτικο φύλλο, το κιχί!

Αυτό το παμπάλαιο έθιμο καλά κρατεί ακόμα και στις μέρες μας, όπως και το κιχί, το παραδοσιακό κοζανίτικο φύλλο γίνεται όλο και πιο διάσημο σε κάθε γωνιά της Ελλάδας, χάρη στην alfa. Την ελληνική εταιρεία που ξεκίνησε από την Κοζάνη το 1956 με κοπανίστηκες πίτες κιχί, για να φτάσει σήμερα να δημιουργεί αυθεντικές παραδοσιακές πίτες από όλη την Ελλάδα!

ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ

ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

{Cream Cake Base DAWN}

Λαχταριστή Βασιλόπιτα
με Κρεμ Κέικ DAWN

Με το Premium Baker's Select Cream Cake Base Plain της DAWN θα παρασκευάσετε την πιο νόστιμη βασιλόπιτα. Έχει απίθανη, πλούσια γεύση, κρεμώδη υφή και σταθερά τέλεια εμφάνιση! Επίσης, η μεγάλη διατηρησιμότητα και η ευκολία παραγωγής της θα σας διευκολύνουν σε μία περίοδο με αυξημένες απαιτήσεις. Είναι η σίγουρη λύση για την πιο όμορφη και λαχταριστή βασιλόπιτα! Διατίθεται σε σακί 25 κιλών.

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

ΑΚΤΙΝΑ Α.Ε

Σειρά κουβερτούρων Buttons}

Με έντονο άρωμα και μοναδική υφή

Η ΑΚΤΙΝΑ προσφέρει μια ολοκληρωμένη σειρά από κουβερτούρες σε μορφή button, προσθέτοντας στην γκάμα της τις Golden Line Button 62% & Platinum Line Button 72%. Ποιοτικές κουβερτούρες για εύκολη χρήση με πλούσια χαρακτηριστική γεύση του κακάο, έντονο άρωμα και μοναδική υφή για κορυφαίες γλυκές δημιουργίες.

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

Γιορτινή γαστρι... **μαγεία!**

Υπάρχει κάτι μαγικό στον τρόπο που η καθημερινή στιγμή γίνεται γιορτινή. Μια γνώριμη μυρωδιά, μια αγαπημένη γεύση, ένα άγγιγμα φροντίδας, μια εγκάρδια ευχή και...

ήρθαν τα Χριστούγεννα στην Ιωνική.

ioniki
AUTHENTIC GREEK TASTES

www.ioniki.com

kitchen.was

CODA AEBE

{R&H RICHCREME CAKE BASE}

Κορυφαία Βασιλόπιτα μόνο με Richcreme Cake Base

Η ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ σας προτείνει το μοναδικό RICHCREME CAKE BASE για να εντυπωσιάσετε φέτος στις γιορτές, δημιουργώντας την πιο αφράτη, λαχταριστή και πεντανόστιμη βασιλόπιτα. Η συγκεκριμένη βάση κέικ εγγυάται πλούσια μοναδική γεύση, υπέροχο άρωμα, σωστό δέσιμο, εξαιρετικά κρεμώδη υφή, ιδανική υγρασία και μεγάλη διάρκεια ζωής. Επιπλέον, η άριστη ποιότητα του προϊόντος και η ευκολία στη χρήση του θα σας διευκολύνουν να ανταποκριθείτε στις απαιτήσεις της γιορτινής περιόδου. Για άψογη λαχταριστή επικάλυψη στη βασιλόπιτα, προτείνονται τα White Dipping Icing και Chocolate Frosteen Icing της ίδιας εταιρείας. Συσκευασία: Σακί 25 κιλών.

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

ΕΥΒΟΪΚΗ ΖΥΜΗ ΑΒΕΕ

{ΦΥΛΛΟ ΒΗΡΥΤΟΥ / ΦΥΛΛΟ ΚΡΟΥΣΤΑΣ / ΦΥΛΛΟ ΚΑΝΤΑΪΦΙ}

Για γλυκές και αλμυρές αλχημείες

Για την περίοδο των Χριστουγέννων οι επαγγελματίες αρτοποιοί και ζαχαροπλάστες εμπιστεύονται τα φύλλα Κρούστας, Βηρυτού και Κανταΐφι της Ζύμης Ψαχνών για να δημιουργήσουν με επιτυχία τα εποχιακά γλυκά ικανοποιώντας τις ανάγκες ακόμα και των πιο απαιτητικών καταναλωτών. Τα φύλλα συνίστανται για πολλαπλές και διαφορετικές χρήσεις, είναι κατάλληλα για σιροπιαστά γλυκά και γλυκά ταψιού, γαλακτομπούρεκο, μπακλαβά, καταΐφακια, λεμονόπιτα, πορτοκαλόπιτα και για αλμυρές αλχημείες όπως μπουρεκάκια, φλογέρες, φωλιές, τριγωνάκια και διαφόρων ειδών πίτες. Διατίθενται σε επαγγελματικές συσκευασίες – πλάκα 12 κιλών. Επίσης, οι επαγγελματίες του χώρου εμπιστεύονται την Ζύμη Ψαχνών και σε έτοιμα κατεψυγμένα σφολιατοειδή όπως τυρόπιτα ατομική, λουκανικόπιτα, κουλούρι τυρί, κρεμοπιτάκια, κρουασάν πραλίνα -μπισκότο και αρκετά ακόμη είδη που παράγονται σε υπερσύχρονες - πιστοποιημένες εγκαταστάσεις με μεράκι και με τα αγνότερα υλικά. Τα προϊόντα της Ζύμης Ψαχνών χρησιμοποιούνται σε αλμυρές, γλυκές και πικάντικες συνταγές που πραγματικά κερδίζουν τις εντυπώσεις.

ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ

ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ Ο ΚΟΥΚΟΥΤΑΡΗΣ ΑΕΒΕ – ALFA

{Χριστουγεννιάτικη πανδαισία γεύσεων με το φύλλο σφολιάτας της alfa}

Για κάθε λογής γιορτινή συνταγή

Αυτά τα Χριστούγεννα, το φύλλο σφολιάτας της alfa, θα γίνει το αγαπημένο σας. Θα είναι η βάση για να δημιουργήσετε κάθε λογής γιορτινή συνταγή που θα εντυπωσιάσει με το σχήμα αλλά και τη γεύση της. Η σφολιάτα της alfa, είναι μια εύχρηστη, αφράτη, βουτυράτη ζύμη, που όταν ψηθεί, φουσκώνει και σχηματίζει στρώσεις από πολλά τραγανά λεπτά φύλλα για να αγκαλιάσει ιδανικά κάθε σας έμπνευση αυτές τις γιορτές.

ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ

FAMA FOOD SERVICE AE

{Tiffany's Vanilla Cake}

Η κορυφαία επιλογή για μοναδικές βασιλόπιτες

Η εταιρεία FAMA Food Service προτείνει το μίγμα κέικ Tiffany's Vanilla Cake για μοναδικές βασιλόπιτες. Προσθέστε μόνο νερό και λάδι και θα έχετε μία βασιλόπιτα αφράτη, φρέσκια, αρωματική και πεντανόστιμη με μεγάλη διατηρησιμότητα και εξαιρετικό άρωμα βανίλιας. Το Tiffany' s Vanilla Cake θα σας λύσει τα χέρια και θα σας χαρίσει ένα αποτέλεσμα που θα εντυπωσιάσει τους πελάτες σας. Αυτές τις γιορτές εμπλουτίστε τους πάγκους σας με αξιόπιστα και καινοτόμα προϊόντα που σας εξασφαλίζει η εταιρεία FAMA Food Service δίνοντάς σας την δυνατότητα να αναπτύξετε τις πωλήσεις σας.

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

ΑΚΤΙΝΑ Α.Ε

{Μίγμα για Βασιλόπιτα}

Προσφέρει άριστο γευστικό αποτέλεσμα

Το Μίγμα για Βασιλόπιτα ΑΚΤΙΝΑ εξασφαλίζει άριστο γευστικό αποτέλεσμα, σωστό όγκο και καλή κυψέλωση χωρίς να τρίβει και αντοχή σε οποιαδήποτε παραγωγική διαδικασία.
Ένα ακόμη ποιοτικό προϊόν, που προσφέρει ευκολία στην παρασκευή του και σταθερό αποτέλεσμα. Για κορυφαία αισθητικό αποτέλεσμα επικαλύψτε με Covering/Ganache ΑΚΤΙΝΑ (dark, white, almond, orange).

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

Αποκλειστική
διάθεση από την

FAMA food service

ΚΕΝΤΡΙΚΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ
Ο.Τ. 33 ΒΙ.ΠΕ. Σίνδου
Θεσσαλονίκη τ.κ. 57022
T +30 2310 569570
F +30 2310 569571

ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΑΘΗΝΑΣ
7ης & 53ης & 51ης Οδού ΒΙΟ.ΠΑ.
'Ανω Λιοσίων, Αττική τ.κ. 13341
T +30 210 4834533
F +30 210 2484732

ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΚΡΗΤΗΣ
3ο χλμ. Ηράκλειου – Μαλάδων
Βιο.Πα. Μαλάδων, Αρ.Αποθ. 3
Ηράκλειο Κρήτης τ.κ. 71500
T +30 2810 311156

info@fama.gr

www.fama.gr

/famafoodservice

Η FAMA Food Service προτείνει το μίγμα **Monastery.** Ένα μοναστηριακό ψωμί της Κεντρικής Ευρώπης, φτιαγμένο από αλεύρι σίτου και σίκαλης.

Η παράδοση επιστρέφει στα αρτοποιία με το μίγμα **Monastery,** δίνοντάς σας την ευκαιρία να παρέχετε στους πελάτες σας την επιλογή ενός πραγματικά ξεχωριστού και ποιοτικού αρτοσκευάσματος.

• Το Μοναστηριακό ψωμί έχει μεγάλο όγκο και φρεσκάδα που διαρκεί.

• Είναι ένα καθημερινό ψωμί, νόστιμο απλό στην παραγωγή του και οικονομικό.

Μίγματα Υγείας®

clean label Καθαρή Ετικέτα™

Δοκιμάστε τα, προτείνετέ τα και κερδίστε τους όλους με τις καινοτομίες σας.

ΑΦΟΙ ΛΑΟΥΔΗ ΑΕΒΕ-LAOUDIS FOODS

{PANETTONE & PANDORO}

Με την παράδοση της ιταλικής IRCA!

Τα Πανετόνε και τα Pandoro είναι δύο πολύ γευστικά και εντυπωσιακά εορταστικά γλυκά φούρνου, με καταγωγή από την Ιταλία. Τα τελευταία χρόνια, σημειώνουν ολοένα και μεγαλύτερες πωλήσεις και στη χώρα μας, καθώς, σε αντίθεση με τη βασιλόπιτα, καταναλώνονται σε όλη τη μακρά διάρκεια των εορτών των Χριστουγέννων και της Πρωτοχρονιάς! Το DOLCE FORNO είναι το πολυδιάστατο προϊόν της ιταλικής IRCA, το οποίο σας δίνει τη δυνατότητα να παρασκευάσετε τα δύο αυτά γιορτινά γλυκά, αλλά και βασιλόπιτα-τσουρέκι καθώς και πολλά ακόμα σκευάσματα αρτοζαχαροπλαστικής (κρουασάν, μπριός, coffee cakes κ.α) κάθε μέρα, όλο το χρόνο! Με το Dolce Forno της IRCA έχετε τώρα και εσείς τη δυνατότητα να κατακτήσετε εύκολα όλη την υψηλή τέχνη της ιταλικής παραδοσιακής ζαχαροπλαστικής για πεντανόστιμα γλυκά φούρνου! Ακόμα περιμένετε;

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

ΠΟΤΟΠΟΙΙΑ "ELLVINO"

{Αλκοολούχο Ποτό "CHEF"}

Κονιάκ εξειδικευμένο για Αρτοσκευάσματα

Πρόκειται για Κονιάκ Αρτοποιίας, το οποίο χρησιμοποιείται σε ζύμες, κουλούρια και σε οποιαδήποτε άλλη χρήση στη κουζίνα. Γενικότερα όπου υπάρχει θερμική επεξεργασία του προϊόντος. Μελομακάρονα, κουλούρια, κέικ, οβήσιμο φαγητών.

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

{Βούτυρο Fermente Special}

Για Κουραμπιέδες με Αυθεντικό Άρωμα & Γεύση

Το έντονο, μεθυστικό άρωμα του ψημένου βουτύρου και η απαλή υφή του κουραμπιέ που λιώνει στο στόμα, είναι αναμνήσεις που όλοι έχουμε στην Ελλάδα, από την παιδική μας ηλικία, κατά τη διάρκεια των Χριστουγέννων. Με τη χρήση του γνήσιου Βουτύρου Fermente Σπέσιαλ στους κουραμπιέδες, χαρίζετε πλούσια, δυνατά αρώματα και την ακαταμάχητη γεύση του ποιοτικού βουτύρου όπως παλιά. Διατίθεται σε κιβώτιο 10 κιλών και δοχείο 18 κιλών.

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

Α.Ν.ΚΩΣΤΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε.

{Deco iSpot από την Unifiller}

Αντικαθιστά πλήρως τη σακούλα ζαχαροπλαστικής

Καινούργια μηχανή διακόσμησης τύπου Deco iSpot, της εταιρείας Unifiller Systems Inc., εξ' ολοκλήρου Καναδικής κατασκευής. Έχει κατασκευαστεί για να αντικαταστήσει πλήρως την σακούλα ζαχαροπλαστικής. Με τη μηχανή αυτή μπορείτε να δημιουργήσετε διαφορετικά σχήματα και σχέδια πάνω σε προϊόντα, ειδικά την περίοδο των γιορτών που οι απαιτήσεις για προϊόντα με περίτεχνη διακόσμηση είναι αυξημένες. Οι μηχανές της Unifiller χρησιμοποιούνται από Σεφ Ζαχαροπλαστικής όπως ο Chef Buddy Carlos ή αλλιώς Cake Boss όπως εμφανίζεται στην εκπομπή του καναλιού Food Network.

Πλεονεκτήματα:

- Εύκολος χειρισμός
- Απλή αλλαγή προϊόντος και εξαρτημάτων χωρίς να απαιτείται η χρήση εργαλείων
- Όλα τα μέρη που έρχονται σε επαφή με το προϊόν πλένονται στο πλυντήριο
- Κατάργηση χρήσης της σακούλας ζαχαροπλαστικής

ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

ΜΩΡΑΪΤΗ ΑΦΟΙ Α.Ε.

{Αμυγδαλόψιχα ωμή αλεσμένη και φιλέ}

Το απαραίτητο συστατικό για τις χριστουγεννιάτικες σας δημιουργίες

Η εταιρεία ΜΩΡΑΪΤΗ ΑΦΟΙ ΑΕ παρουσιάζει την ωμη αλεσμένη και φιλέ αμυγδαλόψιχα, βασικό συστατικό για την δημιουργία των πιο νόστιμων χριστουγεννιάτικων γλυκών. Η μακρόχρονη εμπειρία και η μηχανολογική υποδομή της εταιρίας, την καθιστούν ειδικό σε θέματα που προκύπτουν από την παραγωγή και τη χρήση αμυγδαλόψιχας κατά την δημιουργία διαφόρων παρασκευασμάτων ζαχαροπλαστικής και αρτοποιείας. Οι αμυγδαλόψιχες της ΑΦΟΙ ΜΩΡΑΪΤΗ ΑΕ διατίθενται σε συσκευασίες των 20 και 10 κιλών αντίστοιχα. Αξίζει να αναφερθεί η καθαρότητα και η ομοιογένεια των προϊόντων, τα οποία είναι έτοιμα προς χρήση, γεγονός που συμβάλλει στην ταχύτερη και καλύτερη εξυπηρέτηση των πελατών και καθιστά την εταιρεία μας μοναδική.

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

Α.Ν. ΚΩΣΤΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε.

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ | ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ | ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ | ΜΠΙΣΚΟΤΟΠΟΙΙΑΣ | ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

Περιστροφικός Κλίβανος

Τεχνικά χαρακτηριστικά:

- Κατάλληλος για προϊόντα Ζαχαροπλαστικής & Αρτοποιίας
- Πραγματική Ομοιομορφία
- Ιδανικός για μικρούς χώρους με διαστάσεις 100 x 125 x 220cm
- Με υπερ-αρκετή ατμοδότηση με 2 γεννήτριες ατμού
- Ηλεκτρικός ή με καυστήρα

Σε πολύ προσιτή τιμή

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

KENFOOD

{Τσουρέκι Mix, King's Cake, Family Cake}

Προτάσεις για βασιλόπιτα από την Kenfood

Η Kenfood σας προτείνει διάφορες λύσεις για να παρασκευάσετε λαχταριστή βασιλόπιτα, τσουρέκι ή κέικ, ώστε να ευχαριστήσετε τους πελάτες σας με τις δημιουργίες σας! Η σωστή επιλογή των πρώτων υλών, σας εξασφαλίζει σίγουρο και γευστικό αποτέλεσμα, εύκολα και γρήγορα. Δοκιμάστε το Τσουρέκι Mix, το King's Cake και το Family Cake για να δημιουργήσετε νόστιμες βασιλόπιτες με πλούσια αρώματα, που θα καλύψουν τους απαιτητικούς σας πελάτες, που αναζητούν πάντα το καλύτερο! www.kenfood.com

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

ΑΦΟΙ ΛΑΟΥΔΗ ΑΕΒΕ - LAOUDIS FOODS

{Chocosmart και Covercream IRCA}

Οι πιο γευστικές επικαλύψεις για τα γιορτινά γλυκά και όχι μόνο!

Chocosmart και Covercream, ονομάζονται τα δύο κορυφαία προϊόντα της ιταλικής IRCA τα οποία θα σας δώσουν τη πιο όμορφη και πιο γευστική λύση για την επικάλυψη όλων των εορταστικών γλυκών φούρνου με πραλίνα σοκολάτας! Φυσικά θα τις χρησιμοποιείτε και σε πολλά άλλα γλυκά, όλο το χρόνο! Οι επικαλύψεις από πραλίνα Chocosmart κυκλοφορούν σε τρεις διαφορετικές επιλογές. Chocosmart Cacao (πραλίνα σκούρας σοκολάτας), Chocosmart Latte (πραλίνα σοκολάτας γάλακτος) και Chocosmart Bianco (πραλίνα λευκής σοκολάτας). Οι Chocosmart έχουν ματ υφή και είναι απίστευτα σταθερές και κυριολεκτικά "άθραυστες". Χρησιμοποιούνται αυτούσιες σε βασιλόπιτες, κέικ, αλλά και σε γλυκά ψυγείου, όπως εκλαίρ, τάρτες κ.α. Όταν χτυπηθούν στο μίξερ, αφρατεύουν και μπορούν να αντικαταστήσουν βουτυρόκρεμες ή διάφορες κρέμες γκανάζ. Επίσης μπορούν να δεχθούν πρόσθετες γεύσεις επιλογής σας, πχ. πορτοκάλι, φουντούκι, καφέ, ποτών, κ.α. Αντίστοιχα, οι επικαλύψεις Covercream είναι πιο κρεμώδεις, ελαστικές και περισσότερο γυαλιστερές. Καλύπτουν ιδανικά τσουρέκια, κρουασάν, κέικ και σου, ενώ μπορούν να χρησιμοποιηθούν και ως γέμιση για σοκολατάκια. Θα τις βρείτε σε δύο επιλογές, Covercream Cacao (πραλίνα σκούρας σοκολάτας) και Covercream Bianco (πραλίνα λευκής σοκολάτας).

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

A&Δ ΒΑΡΑΝΑΚΗΣ

{Βραστήρες Ζαχαροπλαστικής}

Για κρύες και ζεστές παρασκευές

Η Α&Δ Βαρανάκης αντιπροσωπεύει τον ιταλικό οίκο Telme, ο οποίος στην ελληνική αγορά ειδικεύεται στον τομέα της ζαχαροπλαστικής και του παγωτού. Πέραν από τις επαγγελματικές μηχανές παραγωγής παγωτού και τους παστεριωτές κατασκευάζει και επαγγελματικούς βραστήρες ζαχαροπλαστικής. Στιβαρά μηχανήματα από ανοξείδωτο ατσάλι, αερόψυκτα ή υδρόψυκτα, με αυτόματη εξαγωγή του προϊόντος, για κρέμες, μαρμελάδες, λιώσιμο σοκολάτας, διαφόρων ειδών σάλτσες, σιρόπια και άλλα παρόμοια προϊόντα. Δυο σειρές που μπορούν να ικανοποιησουν κάθε είδους ανάγκη σε εργαστήρια ζαχαροπλαστικής και παγωτού.

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

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

Τα μηχανήματα είναι κατασκευασμένα με τον πατενταρισμένο κάθετο κύλινδρο και δίνουν τη δυνατότητα να εισάγονται ολόκληρα κομμάτια διάφορων προϊόντων στον κάδο κατά τη διάρκεια της παρασκευής.

ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

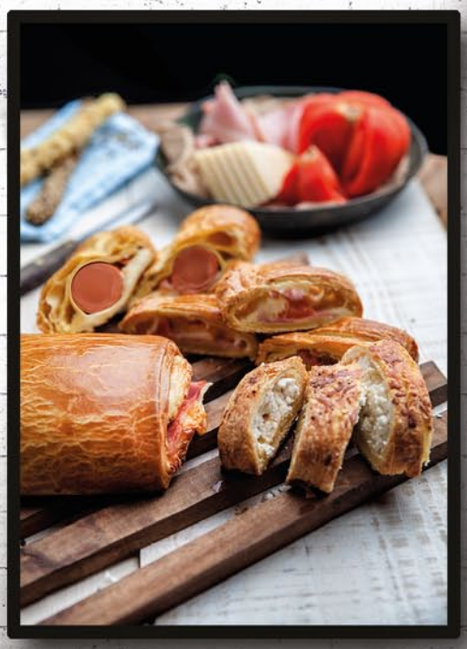
ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ

{Αλεύρι Super Αμερικής}

Ιδανικό για τις Χριστουγεννιάτικες δημιουργίες σας

Η Μύλοι Λούλη σας προτείνει το αλεύρι Super Αμερικής. Ένα προϊόν από μαλακά σιτάρια πολυτελείας, ενισχυμένο και ιδανικό για δύσκολα προϊόντα αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής όπως τσουρέκια, πανετόνε κα. Με υψηλή περιεκτικότητα σε γλουτένη είναι κατάλληλο ως μέσο βελτίωσης προϊόντων αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής. Για τις γιορτές, το Super Αμερικής αποτελεί την ιδανική επιλογή για μοναδικά Χριστουγεννιάτικα γλυκά.

ΑΛΕΥΡΑ



Τέχνη και τεχνική δια χειρός... "Χειροποίητου"

- Άριστης ποιότητας αγνά υλικά...
- Πατροπαράδοτες συνταγές...
- Μακροχρόνια εμπειρία...
- Παραδοσιακές χειροποίητες τεχνικές...
- Εξειδικευμένο προσωπικό...
- Άρτιες συνθήκες παραγωγής ...
- Συνεχείς έλεγχοι και αυστηρότατες πιστοποιημένες διαδικασίες ...
- Ευρύ δίκτυο διανομής και προώθησης προϊόντων...

Αυτά είναι τα συστατικά της κορυφαίας ποιότητας των προϊόντων «Χειροποίητο Μακεδονίας» που τα ερωτεύεσαι με την πρώτη.. μπουκιά!

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

GR 18.2.2057 E.K.

ISO 22000

Q-FOOD SAFE

χειροποίητο ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ

ΑΦΟΙ ΤΣΙΟΥΡΗ Ο.Ε.
ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ
Εργοστάσιο: ΒΙ.ΠΑ. Νεοχωρούδας | 545 00, Τ.Θ. 108 Θεσσαλονίκη
τηλ. κέντρο: 2310 785 498, fax: 2310 784 633 | e-mail: info@tsiouris.gr
www.tsiouris.gr

Α&Δ ΒΑΡΑΝΑΚΗΣ

{BAKERTOP MIND.Maps}

Ο έξυπνος φούρνος έρχεται στην Ελλάδα

Ο Ιταλικός Οίκος UNOX σε αποκλειστική συνεργασία με την Α.&Δ. ΒΑΡΑΝΑΚΗΣ, παρουσιάζουν στην ελληνική αγορά τη νέα γενιά επαγγελματικών φούρνων αρτοποιίας - ζαχαροπλαστικής & σφολιατοειδών: MIND.MapsTM, που καταρρίπτει τα εμπόδια μεταξύ ιδέας και υλοποίησης! Πλήρης έλεγχος της διαδικασίας ψησίματος, εξαιρετική απόδοση παραγωγής και αξιοπιστία. Με την πατενταρισμένη τεχνολογία MIND.MapsTM, το χέρι σας είναι ελεύθερο να σχεδιάσει τις καμπύλες της θερμοκρασίας, της υγρασίας και της ταχύτητας του αέρα. Σχεδιάστε το δικό σας πρόγραμμα ψησίματος, υπερβείτε τον εαυτό σας και προσθέστε τη δική σας μαεστρία στο ψήσιμο. Μείνετε συντονισμένοι κι ανακαλύψτε τη νέα γενιά BAKERTOP MIND.MapsTM PLUS και ONE στην ιστοσελίδα της εταιρείας.

ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

{Αλεύρι για Κουραμπιέδες}

Για αφράτο και τραγανό αποτέλεσμα

Οι ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ πάντα δίπλα στον επαγγελματία αρτοποιό / ζαχαροπλάστη έρχονται να προσφέρουν νέες λύσεις με εξειδικευμένα νέα προϊόντα. Για φέτος τα Χριστούγεννα παρουσιάζουν το εξειδικευμένο Αλεύρι για Κουραμπιέδες, ένα πολύ λευκό, φίνο, εξαιρετικά λεπτόκοκκο σαν πούδρα αλεύρι με μεγάλη ικανότητα απορρόφησης και ποσοστό πρωτεΐνης αρκετά χαμηλό, ώστε η ζύμη να μην κορδάρει καθόλου.

Χρησιμοποιώντας ένα τέτοιο αλεύρι ο επαγγελματίας επιτυγχάνει σωστό δέσιμο της ζύμης. Έτσι, σταθεροποιείται η δομή του κουραμπιέ ώστε να μην υπάρχουν σπασμένα / φύρες κατά το στοίβαγμα, αλλά να τον καθιστά ταυτόχρονα αφράτο και τραγανό. Επιπλέον, απαιτείται λιγότερο αλεύρι στη συνταγή, ώστε να αναδεικνύονται περισσότερο τα γευστικά και αρωματικά χαρακτηριστικά των υπόλοιπων συστατικών, που στην περίπτωση του κουραμπιέ είναι το βούτυρο και το αμύγδαλο. Το Αλεύρι για Κουραμπιέδες των ΜΥΛΩΝ ΚΡΗΤΗΣ κυκλοφορεί σε επαγγελματική συσκευασία 25 κιλών.

ΑΛΕΥΡΑ

ΜΥΛΟΙ ΑΣΩΠΟΥ Α.Β.Ε.Ε

{Αλεύρι Ζαχαροπλαστικής Μαλακό}

Το ιδανικό αλεύρι για Κουραμπιέδες

Για ακόμη μία χρονιά εμπιστευτείτε την ποιότητα και την εξειδίκευση των Μύλων Ασωπού! Για τις γιορτινές σας δημιουργίες, επιλέξτε το «Αλεύρι Ζαχαροπλαστικής Μαλακό» και ξεχωρίστε με ιδιαίτερη υφή και γεύση σε κουραμπιέδες, μπισκότα, κέικ, βουτήματα, κρέμες και άλλες εφαρμογές ζαχαροπλαστικής.

ΑΛΕΥΡΑ

PANDECOR

{Δίσκοι συσκευασίας}

Εύκολη και καλαίσθητη παρουσίαση κάθε γλυκιάς δημιουργίας

Νέα σειρά δίσκων σε χρυσό χρώμα, με αντιολισθητική βάση και καπάκι. Είναι ιδανικοί για παρουσίαση και πακέτο για μηλόπιτα, πάστα φλώρα, κέικ, βασιλόπιτα. Δεν χρειάζεται να τοποθετηθούν σε χάρτινο κουτί συσκευασίας. Διατίθενται σε διάφορα μεγέθη.

ΥΛΙΚΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

ΘΗΜ.ΣΤΑΣΗΣ & ΣΙΑ Ο.Ε

{Περιστροφικός φούρνος MONDIAL FORNI TECHNO 2.0}

Για ομοιόμορφα αποτελέσματα ψησίματος

Ο TECHNO 2.0 σχεδιάστηκε σύμφωνα με τις ανάγκες των αρτοποιών και των ζαχαροπλαστών, μια κατηγορία που υπηρετεί η εταιρεία περήφανα για 70 χρόνια. Ο νέος περιστροφικός φούρνος εξασφαλίζει μέγιστη ευελιξία όσον αφορά στη θερμοκρασία και ψήνει τέλεια τα προϊόντα, σε πλήρη και σε μισό φορτίο. Χάρη στο πρωτοποριακό σύστημα ανακυκλοφορίας αέρα BTT και στο καινοτόμο σύστημα ατμού πολλαπλών σημείων που αναπτύχθηκε από την Mondial Forni, ο περιστροφικός φούρνος Techno 2.0 εξασφαλίζει εξαιρετικά ομοιόμορφα αποτελέσματα ψησίματος.

Διαθέτει πρωτοποριακό και κομψό σχεδιασμό, που το κάνει ξεχωριστό μέσα στο εργαστήριο. Εξασφαλίζει εξοικονόμηση ενέργειας και ευκολία χρήσης, στοιχεία που καθιστούν τον Techno 2.0 μια ασφαλή και μακροχρόνια επένδυση.

ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

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.
Artozyma
24-26/2
2018
ΔΙΕΘΝΕΣ ΕΚΘΕΣΙΑΚΟ & ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ
ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΥΜΕ
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

ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

{Mud Cake με Cream Cake DAWN}

Για υπέροχες σοκολατένιες δημιουργίες

Το Mud Cake έχει τις ρίζες του στο Μισισιπή της Νότιας Αμερικής, αλλά οι φανατικοί λάτρεις της σοκολάτας έχουν εξαπλώσει τη φήμη του παγκοσμίως. Παρασκευάζεται εύκολα με το Premium Baker's Select Cream Cake Base Chocolate της DAWN! Η κρεμώδης, ύφυγρη υφή του και η καταπληκτική, πλούσια σοκολατένια γεύση του, θα κάνουν το κοινό σας να παραληρεί. Διατίθεται σε σακί 25 κιλών.

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

CLIVANEXPORT ΣΤΕΦΑΝΟΥ ΑΕ

{Επιτραπέζια Φρυγανιέρα Primo}

Κοπή με ακρίβεια

Η νέα επιτραπέζια φρυγανιέρα, για κοπή τοστ, φρυγανιάς ή ψωμιού, με την εγγύηση της Clivanexport, σε πολύ ανταγωνιστική τιμή.

Επιλογές:

- μαχαίρια με επικάλυψη τεφλόν
- αυτόματο κάλυμμα - καπάκι
- μπορεί να τοποθετηθεί σε ανοξείδωτη βάση, με ρόδες και φρένο.

ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ Ο ΚΟΥΚΟΥΤΑΡΗΣ ΑΕΒΕ - alfa

{«Πηλιορείτικες» πίτες από την alfa}

Νοστιμιά στο … τετράγωνο!

Η alfa εμπνέεται από ένα από τα καλύτερα μυστικά της Πηλιορείτικης γαστρονομίας, και δημιουργεί μια σειρά από πίτες με τη νοστιμιά… στο τετράγωνο!

«Πηλιορείτικες» πίτες από την alfa: οι πίτες, με το τραγανό, «τσαλακωμένο» χωριάτικο φύλλο και τη χορταστική γέμιση από τα πιο αγνά υλικά, χωρίς συντηρητικά. Έρχονται σε εσάς σε τρεις υπέροχους συνδυασμούς γεύσεων: «κρεμμύδι-πληγούρι-πράσο-καρότο», «μυζήθρα -φέτα-γιαούρτι-γραβιέρα» και «τυρί-σπανάκι-πράσο- σέσκουλο», έτοιμες, για να ξεφουρνίζετε τις πιο νόστιμες πίτες για τους πελάτες σας.

ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ

CODA ΑΕΒΕ

{Choco Mix}

Για απολαυστικά σουφλέ σοκολάτας, cookies & brownies

Η ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ σας προτείνει να δοκιμάσετε το CHOCO MIX της εταιρίας SIEBIN, το μυστικό για τα πιο απολαυστικά σουφλέ και brownies. Με το ίδιο προϊόν θα ετοιμάσετε λαχταριστές τάρτες και cookies σοκολάτας που θα ενθουσιάσουν τους απανταχού chocoholics! Περιέχει τριμμένες νιφάδες σοκολάτας και τραγανούς κόκκους κακάο που ενισχύουν τη γεύση και αποδεσμεύουν μοναδική σοκολατένια μυρωδιά μετά το ψήσιμο. Εξαιρετικά εύκολο και γρήγορο στη διαδικασία παρασκευής, αφού για την τάρτα σοκολάτας προστίθενται μόνο αυγά και λάδι ενώ για το σουφλέ απαιτείται μικρή προσθήκη κρέμας γάλακτος. Το αποτέλεσμα: πολύ σταθερό στο ψήσιμο και στην κατάψυξη και με γεύση ασυναγώνιστη. Διατίθεται σε κιβώτιο 10 κιλών.

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

FAMA FOOD SERVICE ΑΕ

{Yummy Soft Cookies American style}

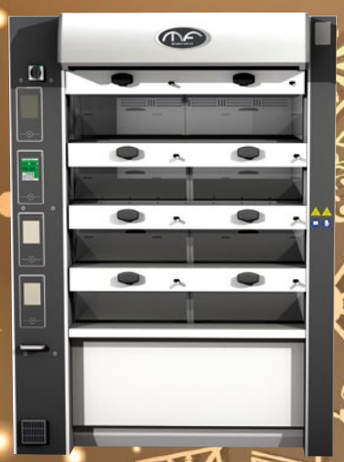
Νέα μίγματα για soft cookies και μαλακές μπάρες δημητριακών

Η εταιρεία FAMA Food Service σας προτείνει τα Yummy Soft cookies, 2 νέα μίγματα ζαχαροπλαστικής της σειράς Serie Royal, για Soft cookies American Style βανίλιας και σοκολάτας. Τα Yummy, αποτελούν την ιδανική επιλογή για την εύκολη και γρήγορη παρασκευή, αυθεντικού Αμερικάνικου μπισκότου τύπου Soft Cookies και μαλακές μπάρες δημητριακών, με υπέροχη γεύση και άρωμα, μόνο με την προσθήκη νερού. Τέλεια επιλογή για κάθε στιγμή της ημέρας. Τα Cookies μετά το ψήσιμο αποκτούν μαλακή δομή και παραμένουν ελαστικά και μαστιχωτά για μεγάλο χρονικό διάστημα. Το τελικό προϊόν παραμένει απολαυστικό και μαλακό διατηρώντας τη φρεσκάδα την γεύση και το σχήμα του.

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

ΑΡΤΟΚΛΙΒΑΝΟΙ - ΣΤΟΦΕΣ - ΜΙΞΕΡ - ΤΑΧΥΖΥΜΩΤΗΡΙΑ - ΖΥΜΩΤΗΡΙΑ - ΦΡΥΓΑΝΙΕΡΕΣ
ΠΛΑΣΤΙΚΕΣ - ΨΥΓΕΙΑ ΣΤΟΦΕΣ - ΣΦΟΛΙΑΤΟΜΗΧΑΝΕΣ - ΠΡΕΣΕΣ - ΚΟΣΚΙΝΑ
ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΕΣ ΚΑΤΑΣΚΕΥΕΣ

ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ ΑΡΤΟΚΛΙΒΑΝΟΙ



ΣΩΛΗΝΩΤΟΙ ΑΡΤΟΚΛΙΒΑΝΟΙ & ΚΤΙΣΤΟΙ

ΝΕΟΣ ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΙΚΟΣ ΑΡΤΟΚΛΙΒΑΝΟΣ MODIAL FORNI

ΨΥΓΕΙΟ ΣΤΟΦΑ

Χρόνια Πολλά & Ευτυχισμένο το Νέο Έτος

ΠΛΑΣΤΙΚΗ ΜΗΧΑΝΗ

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΖΥΜΩΤΗΡΙΟ

ΤΑΧΥΖΥΜΩΤΗΡΙΑ

ΜΙΞΕΡ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

dakoronias

"ΔΑΚΟΡΩΝΙΑΣ" - ΣΤΑΣΗΣ ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ & ΣΙΑ Ο.Ε.
ΘΕΣΗ ΛΑΚΚΟ ΚΑΤΣΑΡΗ - ΑΣΠΡΟΠΥΡΓΟΣ, ΤΚ 19300
210 5224815, 210 5222677, 210 5596172, FAX: 210 5236255
www.dakoronias.gr, info@dakoronias.gr

ΑΦΟΙ ΛΑΟΥΔΗ ΑΕΒΕ - LAOUDIS FOODS

{Εποχιακά διακοσμητικά Dobla από σοκολάτα}

Η "απόλυτη" διακόσμηση για τα εορταστικά γλυκά σας!

Οι γιορτές πλησιάζουν και τα εποχιακά διακοσμητικά της κορυφαίας DOBLA έφτασαν πάλι στην αποθήκη της LAOUDIS FOODS για να σας βοηθήσουν! Εκτός από μια πολύ γευστική, σοκολατένια προσθήκη στα γλυκά σας, τα διακοσμητικά της Dobla αποτελούν το απόλυτο προϊόν μάρκετινγκ, για όλες τις δημιουργίες σας! Θα τα βρείτε σε πολλά, εντελώς νέα ή ήδη καταξιωμένα, εντυπωσιακά σχέδια και χρωματισμούς, με χειμερινή και χριστουγεννιάτικη θεματολογία. Χιονάνθρωποι, χιονονιφάδες, Αϊ-Βασίληδες, χριστουγεννιάτικες μπάλες, φύλλα γκι, αστέρια και πολλά ακόμα σχέδια από βρώσιμη λαχταριστή σοκολάτα είναι μερικές μόνο από τις διαθέσιμες επιλογές σας! Τον πλήρη προϊοντικό κατάλογο της Dobla, καθώς και τον ειδικό, εποχιακό για το φετινό χειμώνα και τις εορτές, μπορείτε να δείτε στην ιστοσελίδα της εταιρείας.

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ Ο ΚΟΥΚΟΥΤΑΡΗΣ ΑΕΒΕ - alfa

{Κοτόπιτα από την alfa}

Τριγωνική νοστιμιά!

Είναι το ιδιαίτερο χωριάτικο φύλλο; Το ξεχωριστό σχήμα; Η πλούσια γέμιση που θα χορτάσει και τον πιο απαιτητικό; Ή μήπως είναι η λαχταριστή νοστιμιά που μένει αλησμόνητη και φέρνει τους πελάτες σας ξανά και ξανά για τη μοναδική κοτόπιτα της alfa; Είναι όλα αυτά, μαζί με τη γνωστή κορυφαία ποιότητα, τα αγνά επιλεγμένα υλικά και τη μαστοριά της κορυφαίας ελληνικής εταιρείας στα προϊόντα food service.

ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ

CLIVANEXPORT ΣΤΕΦΑΝΟΥ ΑΕ

{Διαιρετική ζύμης}

Με σχάρα κοπής χωρίς πίεση

Η νέα πρέσα κοπής ζύμης, με την εγγύηση της Clivanexport, σε πολύ ανταγωνιστική τιμή.

- Ημι-αυτόματη πρέσα, με δυνατότητα κοπής 20 τεμαχίων βάρους 100-950gr.
- Με επιπλέον σχάρα κοπής ζύμης για 31 διαφορετικές επιλογές σε σχάρες, σχέδια καθώς και γραμμάρια κοπής.
- Σε ρόδες με φρένο, για εύκολη μεταφορά
- Πολύ εύκολο καθάρισμα

ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

{Κωκ}

Κλασική Γεύση σε Μοντέρνα Εκτέλεση

Τα Κωκ αποτελούν κλασική απόλαυση για μικρούς και μεγάλους στην Ελλάδα. Όταν όμως διατίθενται και σε διαφορετικές γεύσεις, προκαλούν για περισσότερες δοκιμές και δώρα σε αγαπημένους, απογειώνοντας την απόλαυση και το κέφι. Παρασκευάστε εύκολα μία μεγάλη γκάμα από χαρούμενα Κωκ με το Duo Kapselmix της BAKELS. Θα επαναφέρουν όμορφες παιδικές αναμνήσεις στους μεγαλύτερους και θα δημιουργήσουν νέα μόδα στους νεότερους. Διατίθεται σε σακί 25 κιλών.

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

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

Αποκλειστική διάθεση από την

FAMA food service

ΚΕΝΤΡΙΚΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ
Ο.Τ. 33 ΒΙ.ΠΕ. Σίνδου
Θεσσαλονίκη τ.κ. 57022
T +30 2310 569570
F +30 2310 569571

ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΑΘΗΝΑΣ
7ης & 53ης & 51ης Οδού ΒΙΟ.ΠΑ.
Άνω Λιοσίων, Αττική τ.κ. 13341
T +30 210 4834533
F +30 210 2484732

ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΚΡΗΤΗΣ
3ο χλμ. Ηράκλειου – Μαλάδων
Βιο.Πα. Μαλάδων, Αρ.Αποθ. 3
Ηράκλειο Κρήτης τ.κ. 71500
T +30 2810 311156

info@fama.gr

www.fama.gr

/famafoodservice

Η FAMA Food Service προτείνει το **Indian Bread.** Ένα μοναδικό **Πολύσπορο** που οφείλει το όνομά του στον τόπο προέλευσης των συστατικών του.

Είναι ένα εξαιρετικά αρωματικό και νόστιμο ψωμί επειδή περιέχει μεγάλη ποικιλία σπόρων και κόκκων δημητριακών όπως οι ηλιόσποροι και οι σπόροι λιναριού, οι χρυσαφί σπόροι λιναριού, το λευκό και μαύρο σουσάμι και το κεχρί.

Ένας πραγματικός θησαυρός της διατροφής, συμπεριλαμβανομένων πρωτεϊνών, υδατανθράκων, λιπαρών, βιταμινών και μετάλλων.

• Έχει υπέροχη γεύση και εξαιρετικό άρωμα με ψίχα που διατηρεί την υγρασία της.

• Χαρακτηρίζεται από υψηλό επίπεδο φυτικών ινών (7,8 g / 100 g), χαμηλή περιεκτικότητα σε ζάχαρη (3,8 g / 100 g) και είναι επίσης πηγή μαγνησίου, χαλκού και φολικού οξέως.

• Διατηρεί τη φρεσκάδα του για μακρύ χρονικό διάστημα, προσφέροντας περισσότερο χρόνο απόλαυσης.

Μίγματα Υγείας

clean label Καθαρή Ετικέτα™

Δοκιμάστε τα, προτείνετέ τα και κερδίστε τους όλους με τις καινοτομίες σας.

CODA AEBE

{Choriatiko Mix}

Βελτιωτικό για χωριάτικα αρτοσκευάσματα

Η ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ σας προτείνει το CHORIATIKO MIX της Γερμανικής εταιρίας UNIFERM για τέλεια αρτοσκευάσματα χωριάτικου τύπου. Είναι ένα βελτιωτικό σε σκόνη με ξηρή μαγιά αρτοποιίας, η οποία βοηθά στην αρτοποίηση, και χαρίζει αρτοσκευάσματα με υπέροχο χρυσαφένιο χρώμα, τραγανή κόρα και ψίχα με απαλή υφή. Η δοσολογία του είναι μόνο 1% επί του αλεύρου! Διατίθεται σε σακί των 10 κιλών.

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

ΑΦΟΙ ΛΑΟΥΔΗ ΑΕΒΕ - LAOUDIS FOODS

{Puret Gianduia IRCA}

Σοκολάτα απομίμηση με 10-12% κακάο

Η κορυφαία ιταλική παραγωγός εταιρεία πρώτων υλών ζαχαροπλαστικής, η φημισμένη IRCA, σας παρουσιάζει ένα νέο υπέροχο προϊόν! Την PURET GIANDUIA τη νέα απομίμηση σοκολάτας τζιαντούγια, με πραγματικό κακάο (10-12%). Η Puret Giandugia έχει μια γλυκιά και απίστευτα σοκολατένια γεύση! Το προϊόν διατίθεται σε μορφή μπλοκ, σε πλαστικό κουτί 2 κιλών, με καπάκι. Είναι ελαστική, σταθερή και εξαιρετικά εύκολη στη χρήση της! Η Puret Giandugia είναι ιδανική και για δημιουργήσετε διακοσμητικές κανέλες (εικόνα), αλλά και για όλες τις χρήσεις στη ζαχαροπλαστική, πχ. γκαναζ, γλασάζ, επικάλυψη σε βουτήματα, κωκάκια και κάθε άλλο γλυκό!

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

Σ. ΠΕΤΡΙΔΗΣ & ΑΦΟΙ Α.Ε.Β.Ε.

{Σφολιατομηχανή}

Για γρήγορα και ποιοτικά αποτελέσματα

Η εταιρεία ΠΕΤΡΙΔΗΣ Α.Ε. είναι στην ευχάριστη θέση να παρουσιάσει την νέα επιτραπέζια σφολιατομηχανή RONDO Ελβετίας τύπος ECONOM 4000. Πανεύκολη στη λειτουργία και εύκολη στον καθαρισμό. Έχει την δυνατότητα εκτός από το άνοιγμα της σφολιάτας, να ανοίγει και χωριάτικο φύλλο διότι το ελάχιστο άνοιγμα των κυλίνδρων είναι 0,3mm. Ολικό μήκος: 1550mm και όταν δεν την λειτουργούμε, κλείνουν τα τραπέζια και πάει στην άκρη του πάγκου καταλαμβάνοντας ελάχιστο χώρο. Ταχύτητα ιμάντα στα 50cm/sec.

ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

ΑΛΕΥΡΟΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΣΙΜΙΓΔΑΛΟΠΟΙΪΑ ΚΟΜΟΤΗΝΗΣ ΑΒΕΕ

{Αλεύρι Morbido}

Ιδανικό για την παραγωγή ρευστής ζύμης

Οι Μύλοι Κομοτηνής συμπληρώνουν τη γκάμα των αλεύρων ζαχαροπλαστικής με ένα ολοκαίνουριο μέλος – το morbido. Ιδανικό για την παραγωγή ρευστής ζύμης, το morbido έρχεται να προσδώσει τα πιο απαλά χαρακτηριστικά στην κατηγορία του, μόνο του ή σε συνδυασμό με τα υπόλοιπα άλευρα ζαχαροπλαστικής. Αποδίδοντας απαλές και εύπλαστες ζύμες με ιδιαίτερα λευκό χρώμα, αποτελεί το απαραίτητο συστατικό που αξίζει να δοκιμαστεί στο μεγάλο εύρος συνταγών και τεχνικών της Ελληνικής ζαχαροπλαστικής.

ΑΛΕΥΡΑ

A&D ΒΑΡΑΝΑΚΗΣ

{Hotmix PRO: Thermal Mixer}

Νέο επαγγελματικό πολυμηχάνημα

Το επαγγελματικό Thermal Mixer για ζεστές και κρύες παρασκευές, που θα γίνει το δεξί σας χέρι! Ένα πολυμηχάνημα βραβευμένο στις Διεθνείς εκθέσεις της Νέας Υόρκης & του Ντουμπάι ως το καλύτερο και ιδιαίτερα καινοτόμο προϊόν στην κατηγορία του. Μια μεγάλη γκάμα μοντέλων που καλύπτει πλήρως τις απαιτητικές ανάγκες του εργαστηρίου ζαχαροπλαστικής, σας λύνει τα χέρια & σας παρέχει ελευθερία χρόνου. Ακούραστος συνεργάτης εξοπλισμένος με πανίσχυρο μοτέρ για έως και 12 συνεχόμενες ώρες δουλειάς.

Στιβαρή ανοξείδωτη κατασκευή, με πιστοποιήσεις CE και NSF για πλήρη ασφάλεια και υγιεινή. Ξεχωρίζει για την ακρίβεια στην θερμοκρασία βαθμό προς βαθμό: α) έως τους +190°C, έτσι ώστε να μπορείτε να παρασκευάσετε και κρέμα ζαχαροπλαστικής & να κάνετε και καραμελοποίηση! και β) έως τους -24°C για την παρασκευή παγωτού, σορμπέ, συνταγών που περιέχουν αβγά, αλκοόλ κ.λπ. Δυνατότητα επιλογής του χρονομέτρου έως και 16 ώρες. Σύστημα "Αναμονή Θερμοκρασίας" για τον ευγενικό χειρισμό ιδιαίτερων προϊόντων. Με 26 διαφορετικούς τύπους ταχυτήτων με δυνατότητα ενδιάμεσης παύσης (PULSE), αλλά και ταχύτητα TURBO. Ανοξείδωτο μπωλ με θερμική προστασία και χειρολαβή τοποθετούμενη και από την αριστερή & από την δεξιά μεριά. Αναπόσπαστος εξοπλισμός του εργαστηρίου σας, ικανό για την παρασκευή κρέμας, σαντιγί, ζύμες, να πουδράρει ξηρούς καρπούς, στρώσιμο σοκολάτας, coulis φρούτων, μαρμελάδες, μαρέγκα κι άλλα πολλά προϊόντα έχοντας πάντα το ίδιο αποτέλεσμα ανεξαρτήτου ποσότητας.

ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

Κάποιοι επαγγελματίες επιμένουν στα φύλλα alfa.

Γιατί επιμένουν να κρατάνε την παράδοση που θέλει να φτιάχνουν οι ίδιοι όσα προσφέρουν στους πελάτες τους.
Και για τις πίτες και τις νοστιμιές που δημιουργούν, επιμένουν να εμπιστεύονται αυτά που είναι ζυμωμένα με τα αγνότερα υλικά, με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, και χωρίς συντηρητικά, δηλαδή την πλήρη γκάμα φύλλων alfa:

• *Φύλλο κρούστας* • *Καταΐφι* • *Φύλλο σφολιάτας* • *Βάση πίτας* • *Φύλλο χωριάτικο κιχί.*

Φύλλα alfa: για τους επαγγελματίες που, ό,τι κι αν φτιάχνουν, παίρνουν alfa!

www.alfapastry.com

Α.Ν.ΚΩΣΤΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε.

{PLUG 'N PLAY PATISSERIE SKHV-2}

Διατηρεί τη φρεσκαδα στα προϊόντα

Καινούργια Μονάδα Συντήρησης PLUG 'N PLAY PATISSERIE SKHV-2, της KOMA Koeltechnische Industrie B.V. εξ'ολοκλήρου Ολλανδικής κατασκευής.
Η καινούργια μονάδα δίνει τη δυνατότητα στον χρήστη να επιλέξει ανάμεσα σε ξηρό ή υγρό περιβάλλον ελέγχοντας απόλυτα τις συνθήκες συντήρησης των προϊόντων. Έτσι κάθε φορά που βάζετε διαφορετικό προϊόν μπορείτε να ρυθμίζετε ένα μοναδικό μικρο-κλίμα, απόλυτα φτιαγμένο για τις ανάγκες του συγκεκριμένου προϊόντος χωρίς να κάνετε θυσίες στην φρεσκάδα του, τα επίπεδα υγρασίας του και τον χρόνο ζωής του. Η καινούργια μονάδα είναι κατάλληλη για προϊόντα Patisserie καθώς και για προϊόντα Αρτοποιίας & Ζαχαροπλαστικής, ψημένα ή νωπά. Επιπλέον μπορεί να χρησιμοποιηθεί ιδανικά και για σοκολάτα, σαντιγί, παγωτό, κρέμες, κρέμες με φρούτα κ.α. Θερμοκρασία από -7°C έως +18°C

ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

FAMA FOOD SERVICE AE

{Choco Top }

Ειδικό προϊόν σοκολάτας
για επικαλύψεις και γεμίσεις

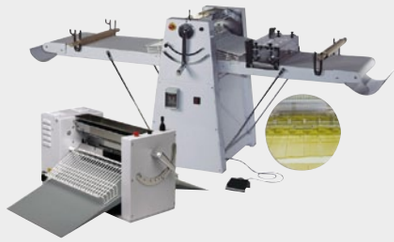
Η εταιρεία FAMA Food Service προτείνει το ειδικό προϊόν σοκολάτας Choco Top για επικαλύψεις και γεμίσεις σε 6 μοναδικές γεύσεις, λευκή σοκολάτα, μαύρη σοκολάτα, σοκολάτα γάλακτος, σοκολάτα φράουλα, σοκολάτα μπανάνα, σοκολάτα καραμέλα. Οι 6 επικαλύψεις σοκολάτας της σειράς Choco Top είναι κατάλληλες για αρτοσκευάσματα και προϊόντα πάγκου όπως τσουρέκια, κέικ, muffin, κρουασάν ενώ ταυτόχρονα είναι ιδανικές για γεμίσεις σε τούρτες κέικ και επιδόρπια, σοκολατένια μους, σάλτσα προφιτερόλ, σοκολατόπιτα κ.α. Ξεχωρίζουν για την πλούσια γεύση τους, την έντονη γυαλάδα τους και την άψογη εμφάνισή τους, χωρίς να κολλάνε στα παρασκευάσματα σε σχέση με αντίστοιχα προϊόντα. Αυτές τις γιορτές εμπλουτίστε τους πάγκους σας με αξιόπιστα και καινοτόμα προϊόντα που σας εξασφαλίζει η εταιρεία FAMA Food Service, δίνοντάς σας την δυνατότητα να αναπτύξετε τις πωλήσεις σας.

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

Α&Ο ΒΑΡΔΑΚΗΣ

{Ιταλικές Σφολιατομηχανές}

Με φινέτσα και εξαιρετική απόδοση



Σφολιατομηχανές επιτραπέζιες και δαπέδου για όλων των ειδών τις παραγωγικές ανάγκες. Μηχανές ιταλικής κατασκευής του οίκου XTS κατασκευασμένες από ατσάλι σε έκδοση verniciato. Διαθέτουν επιφάνεια εργασίας από ειδικό επεξεργασμένο τεφλόν ή πανιά (αναλόγως το μοντέλο) μήκους από 50 έως 338εκ. Με προστατευτικό πλέγμα, μοχλό ρύθμισης του πάχους της ζύμης, θήκη για το αλεύρι και (αναλόγως το μοντέλο) βάση για τον πλάστη και πεντάλ για χειρισμό με το πόδι. Εφοδιασμένες με εξερχόμενες ξύστρες για ευκολο και αποτελεσματικό καθαρισμό όπως επίσης και διακόπτη «πανικού» για την άμεση παύση της λειτουργίας της μηχανής. Οι μηχανές δαπέδου έχουν σχεδιαστεί ειδικά ώστε ν΄ανασηκώνονται οι επιφανειες εργασίας όταν η μηχανή δεν είναι σε λειτουργία και ν΄απελευθερώνεται χώρος σε εργαστήρια ζαχαροπλαστικής, αρτοποιίας και ξενοδοχεία που αντιμετωπίζουν προβλήματα χώρου. Τέλος, μπορούν να εξοπλιστούν με μοτερ δύο ταχυτήτων ώστε να έχουμε τη δυνατότητα ρύθμισης της ταχύτητας της μεταφορικής ταινίας, καθώς επίσης και κοπτικό για ιδιαίτερα προϊόντα, όπως κρουασάν.

ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

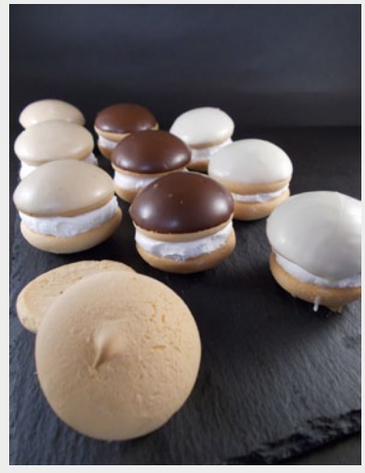
ΑΚΤΙΝΑ Α.Ε.

{Μίγμα για κωκ}

Με άριστη δομή και κυψέλωση

Το νέο Μίγμα για Κωκ ΑΚΤΙΝΑ αποκτά κατά το ψήσιμο συνεκτική δομή και καλή κυψέλωση για τη καλύτερη απορρόφηση σιροπιού. Αφράτα κωκ τα οποία διατηρούν στο εσωτερικό την υγρασία χωρίς να χάνουν σιρόπι από τη βάση τους. Η ΑΚΤΙΝΑ προσφέρει μια ολοκληρωμένη πρόταση μαζί με την AktiCrema Gold για τη γέμιση και για επικάλυψη τη σειρά Coverings/Ganache (dark, white, almond, orange) για να δώσετε χρώμα στη βιτρίνα σας.

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ



ΠΟΤΟΠΟΙΙΑ "ELLVINO"

Αλκοολούχο Ποτό "STAR"

Το ιδανικό κονιάκ
για τη ζαχαροπλαστική

Η Ποτοποιία "ELLVINO" παρουσιάζει το Κονιάκ Ζαχαροπλαστικής "STAR", ιδανικό για χρήση σε κρέμες και σιρόπια. Βασικό χαρακτηριστικό του είναι το έντονο άρωμα με 25 αλκοολικούς βαθμούς.

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

LIVENDO®

MORE THAN TASTE. MORE REASONS TO LOVE IT.

LVBD3000

ΦΥΣΙΚΟ ΖΩΝΤΑΝΟ ΥΓΡΟ ΠΡΟΖΥΜΙ ΣΚΛΗΡΟΥ ΣΙΤΑΡΙΟΥ ΓΙΑ ΟΛΑ ΤΑ ΓΛΥΚΑ ΖΥΜΑΡΙΑ

γεύση & φρεσκάδα που διαρκεί

Ζύμες Λεσάφρ Ελλάς
ΜΑΓΙΑ & ΛΥΣΕΙΣ ΑΡΤΟΠΟΙΗΣΗΣ

Ζύμες Λεσάφρ Ελλάς - Ανώνυμη Εμπορική & Βιομηχανική Εταιρεία
10ο χλμ. Αττικής Οδού • Θέση Αραιές Βελανιδιές, 193 00 Ασπρόπυργος
Τηλ.: 210 4835386, 210 5580240 • Fax: 210 4835387
e-mail: zymes@zymes.gr • Συνταγές στο www.zymes.gr

Find Us On

ΘΗΜ.ΣΤΑΣΗΣ & ΣΙΑ Ο.Ε.

{Ταχυζυμωτήριο EASY}

Με νέο πολύ-λειτουργικό πίνακα ελέγχου

Η εύκολη χρήση, η εργονομία και ο σχεδιασμός είναι τα κύρια χαρακτηριστικά των ταχυζυμωτηρίων EASY. Ο νέος πολύ-λειτουργικός πίνακας ελέγχου, επιτρέπει είτε τον παραδοσιακό χειροκίνητο τρόπο ή τον αυτόματο προγραμματιζόμενο τρόπο, ελαττώνοντας όλες τις κυκλικές λειτουργίες.
Η πολύχρονη εμπειρία της Pietroberto στην τεχνολογία ανάμειξης βεβαιώνει τα υψηλότερα επίπεδα λειτουργικότητας, αξιοπιστίας και ασφάλειας.

- Λεκάνη, σπιράλ και κεντρική μπάρα από ανοξείδωτο ατσάλι AISI 304
- Σύστημα κίνησης των εργαλείων και της λεκάνης μέσω ιμάντων
- Δύο ανεξάρτητα μοτέρ (προστασίας IP 55) για την λεκάνη και το σπιράλ
- Σχάρα προστασίας από ανοξείδωτο ατσάλι AISI 304
- Πολύ-λειτουργικός πίνακας ελέγχου
- Πληκτρολόγιο μεμβράνης προστατευόμενο.
- Οθόνη δύο-γραμμών με περισσότερους από 19 αλφαριθμητικούς χαρακτήρες
- Εργονομικά χερούλια που επιτρέπουν μια εύκολη ρύθμιση των δεδομένων και των γραμμάτων και τον προγραμματισμό των φάσεων μίξης
- Οθόνη και έλεγχος της θερμοκρασίας της ζύμης
- Μνήμη με περισσότερα από 50 ονόματα συνταγών

ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

ΖΥΜΕΣ ΛΕΣΑΦΡ ΕΛΛΑΣ

{Φυσικό υγρό ζωντανό προζύμι από σκληρό σιτάρι LVBD3000}

Προζύμι από 100% σκληρό σιτάρι

Για γλυκούς πειρασμούς που ξεχωρίζουν. Το μοναδικό φυσικό ζωντανό προζύμι από 100% σκληρό σιτάρι. Είναι ιδανικό για όλα τα γλυκά ζυμάρια, τσουρέκια, κρουασάν, μπριός, πανετόνε, δανέζικα, σταφιδόψωμα κλπ. Συμβάλλει στην αύξηση της διατηρησιμότητας. Ενισχύει τη γεύση και τα αρωματικά χαρακτηριστικά με λιγότερα λιπαρά και ζάχαρη. Η συνιστώμενη δοσολογία είναι 5 έως 15% ανάλογα με τη διαδικασία ζύμωσης και το επιθυμητό αποτέλεσμα. Συσκευασία σε δοχείο των 5 κιλών.

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

SHAPE ΙΚΕ

{Βιβλία Αρτοποιίας & Ζαχαροπλαστικής}

Επωφεληθείτε από τις εορταστικές εκπτώσεις!

Λίγο πριν μεταβούμε στο νέο ακαδημαϊκό εξάμηνο, το e-shop του freshbakery.gr προσφέρει τα βιβλία της σειράς "Από το Στάρι στο Ψωμί" σε ειδική μειωμένη τιμή, έως και τις 31 Δεκεμβρίου. Αποκτήστε τα τώρα μέσα από το http://eshop.freshbakery.gr/

ΒΙΒΛΙΑ

ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ - ΑΦΟΙ ΤΣΙΟΥΡΗ Ο.Ε.

{Μπουγάτσες}

Το ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ αγαπάει το… ωραίο «φύλλο» και δεν το κρύβει!

Μοναδικές μπουγάτσες με χειροποίητο, τραγανό φύλλο, ανοιγμένο στον αέρα με τη μοναδικότητα της Θεσσαλονικιώτικης τεχνικής. Αρωματική γέμιση από επιλεγμένα υλικά σε πολλές παραλλαγές γεύσης και μεγέθους. Το αποτέλεσμα; Μια σειρά από παραδοσιακές μπουγάτσες, αλμυρές ή γλυκιές για κάθε γευστική προτίμηση. Διατίθενται σε κλασικό μέγεθος με κρέμα, τυρί, κιμά, σπανάκι-τυρί, σπανάκι, μπουγάτσες δύο μερίδων με κρέμα ή τυρί, καθώς και ατομική μπουγάτσα κασέρι. Αντλώντας έμπνευση από πατροπαράδοτες συνταγές και χρησιμοποιώντας παραδοσιακές χειροποίητες τεχνικές το ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ δημιουργεί κορυφαία, μη βιομηχανοποιημένα προϊόντα, αξεπέραστης γεύσης από άριστης ποιότητας αγνά υλικά, που επιλέγονται με ιδιαίτερη προσοχή και πληρούν όλες τις προδιαγραφές υγιεινής, όπως αυτές ορίζονται από την Ευρωπαϊκή Ένωση.

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ

ΠΡΟΣΦΕΡΟΥΜΕ:

- Αμυγδαλόψιχα Ελληνική & Εισαγωγής.
- Διαλογή των προιόντων μας με μηχανήματα BUHLER (SORTEX) και χειροδιαλογή.
- Αμυγδαλόψιχα λευκή η φυσική.
- Αμυγδαλόψιχα φιλέ λευκή ή φυσική.
- Ψημένη ή ωμή αμυγδαλόψιχα, αμυγδαλόψιχα κροκάν σε διάφορα μεγέθη για σοκολάτες, κουλουράκια, κουραμπιέδες, μπακλαβάδες, παγωτά κ.λ.π.
- Συσκευασίες σακκιά 20kg εως 25kg και κιβώτια 10kg.

Αφοι Μωραΐτη α.ε.

ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΣΤΗΝ ΑΜΥΓΔΑΛΟΨΙΧΑ

ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΜΕΝΗ ΜΕ
ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΤΗΣ ΑΦΑΛΕΙΑΣ
ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΕΛΟΤ ΕΝ ISO 22000:2005

ΑΠΟ ΤΟ 1975 ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΣΤΗΝ ΑΜΥΓΔΑΛΟΨΙΧΑ

ΜΕ ΔΙΑΛΟΓΕΙΣ ΥΨΗΛΗΣ ΠΙΣΤΟΤΗΤΑΣ BUHLER (SORTEX)

Η μακρόχρονη εμπειρία, η μηχανολογική υποδομή, οι κτιριακές εγκαταστάσεις 2.500m2 και ψυγεία 1.400m3 που διαθέτουμε θα σας βοηθήσουν να λύσετε οποιοδήποτε πρόβλημα που αφορά την αμυγδαλόψιχα (παραδόσεις, τιμές, ποικιλίες, ποιότητες, μεγέθη, επεξεργασίες, προελεύσεις).

Α΄ ΒΙ.ΠΕ. ΒΟΛΟΥ | Τ.Κ. 38500, ΒΟΛΟΣ | ΤΗΛ. 24210 95057, FAX. 24210 95416
EMAIL: info@amigdalomoraitis.gr | WEB: www.amigdalomoraitis.gr

Χριστουγεννιάτικο Τσουρέκι με άρωμα από Ανατολή

ΠΡΟΪΟΝ

Τσουρέκι Ανατολίτικο

Μίγμα για την παρασκευή αφράτου και μυρωδάτου παραδοσιακού τσουρεκιού που 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 AKTINA

Απογειώστε γευστικά και αισθητικά το Τσουρέκι σας με τα Covering/Ganache ΑΚΤΙΝΑ με γεύση σοκολάτα, λευκή σοκολάτα, πορτοκάλι 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, εκλαίρ.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Βασιλόπιτα Τσουρέκι

Υλικά	
1000 γρ.	Μίγμα για ΤΣΟΥΡΕΚΙ
350 γρ.	Νερό Χλιαρό (35°C)
100-110 γρ.	Μαγιά

Ζυμώνουμε όλα τα υλικά στο ταχυζυμωτήριο για 2 λεπτά στην 1η ταχύτητα και 10-12 λεπτά στη 2η (θερμοκρασία ζύμης 28-30°C). Ξεκουράζουμε τη ζύμη για 20 λεπτά αφού την έχουμε σκεπάσει με πλαστική μεμβράνη. Κόβουμε στο επιθυμητό βάρος, πλάθουμε και αφήνουμε καλά σκεπασμένη για 10-15 λεπτά. Τοποθετούμε τη ζύμη σε ταψί της επιλογής μας και αφήνουμε στη στόφα (37-40°C, 75% υγρασία) για 30-40 λεπτά. Αλείφουμε το τσουρέκι με αυγό (2 αυγά σε 100 γρ νερό) και ψήνουμε στους 150-160°C για 35-40 λεπτά, ανάλογα με το φούρνο, με ανοιχτό τάμπερ για βάρος ζύμης 500 γρ.

Για πλουσιότερο αποτέλεσμα ακολουθείστε την παρακάτω συνταγή:	
1000 γρ.	Μίγμα για βασιλόπιτα τσουρέκι
300 γρ.	Νερό Χλιαρό (35°C)
70 γρ.	Βούτυρο
110 γρ.	Μαγιά

Panettone

Υλικά	
1000 γρ.	Μίγμα για ΤΣΟΥΡΕΚΙ
350 γρ.	Νερό Χλιαρό (35°C)
100 γρ.	Μαγιά
100 γρ.	Βούτυρο 82%
Κύβοι πορτοκάλι, σταφίδες, κανέλλα	

Ζυμώνουμε για 12 λεπτά στην 2η ταχύτητα στο ζυμωτήριο το Μίγμα για τσουρέκι με το νερό, τη μαγιά και το βούτυρο. Αφήνουμε τη ζύμη να ξεκουραστεί για 20 λεπτά. Πλένουμε και στεγνώνουμε τους κύβους, μουλιάζουμε τις σταφίδες τις οποίες έχουμε σε κονιάκ ή ρούμι. Περνάμε όλα τα φρούτα σε αλεύρι και έπειτα τα προσθέτουμε στο μίγμα μαζί με τις σταφίδες και την κανέλλα και ζυμώνουμε για επιπλέον 1 λεπτό. Κόβουμε σε μπάλες των 850g και τοποθετούμε σε φόρμες για panettone. Αφήνουμε να φουσκώσουν στη στόφα μας για ΄50 λεπτά. Περνάμε τα Panettone με αυγό και ψήνουμε για 60 λεπτά σε αερόθερμο φούρνο στους 170°C, τάμπερ κλειστό για 45 λεπτά. Αφήνουμε να κρυώσουν και τέλος επικαλύπτουμε με Covering White ΑΚΤΙΝΑ.

yonasdesign

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

ΑΚΤΙΝΑ

τα συστατικά της επιτυχίας
the ingredients of success

φτιαγμένα με υλικά ποιότητας, γεύση & άρωμα **Ακτίνα**

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**

ΣΥΝΤΑΓΗ

Κουραμπιέδες

Υλικά	
4 κιλά	**Αλεύρι Τ.Μ Ζαχαροπλαστικής**
4 κιλά	**Αλεύρι Τ.70% Morbido**
4 κιλά	Βούτυρο
2 κιλά	Ζάχαρη άχνη
2 κιλά	Αμύγδαλα ολόκληρα ή σπασμένα
200 ml	Κονιάκ
15 γρ.	Βανίλια
40 γρ.	Μπέικιν πάουντερ

Εκτέλεση

- Στην αρχή λιώνουμε το βούτυρο και προσθέτουμε τη ζάχαρη και το κονιάκ.
- Ανακατεύουμε μέχρι να λιώσει η ζάχαρη και προσθέτουμε τα 2/3 από το αλεύρι, τη βανίλια και τα αμύγδαλα.
- Ζυμώνουμε καλά και προσθέτουμε σταδιακά το υπόλοιπο αλεύρι. Σταματάμε να ζυμώνουμε όταν το μίγμα γίνει κατάλληλο για πλάσιμο.
- Πλάθουμε σε σχήματα της αρεσκείας μας και ψήνουμε σε μέτριο φούρνο.
- Αφήνουμε τους κουραμπιέδες να κρυώσουν, τους ραντίζουμε με ανθόνερο και τους βουτάμε στην άχνη.
- Τους τοποθετούμε σε δισκάκια και κοσκινίζουμε πάλι με μπόλικη άχνη.

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

ΠΡΟΪΟΝ

Σοκολατένια επικάλυψη CHOCOSILK από τη SIEBIN

Η εξαιρετική σοκολατένια επικάλυψη CHOCOSILK της γερμανικής εταιρίας SIEBIN, που εισάγεται και διανέμεται αποκλειστικά από την ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ, προσφέρει τέλεια κάλυψη και εξαιρετική γυαλάδα που διαρκεί σε κέικ, μάφινς, τσουρέκια, ρολό και κρουασάν. Είναι ένα προϊόν πολύ εύκολο στη χρήση. Το μόνο που χρειάζεται να κάνετε είναι να τη ζεστάνετε σε μπεν μαρί ή σε φούρνο μικροκυμάτων μέχρι τους 35°C, και στη συνέχεια να επικαλύψετε. Μπορεί επίσης, με την προσθήκη κρέμας γάλακτος, να γίνει ιδανική γκανάζ για σοκολατόπιτες, τάρτες σοκολάτας και brownies.

Παράλληλα, το CHOCOSILK μπορεί να αντικαταστήσει τη ζάχαρη σε Χριστουγεννιάτικα γλυκίσματα όπως Panettone και Stollen, ενώ αποτελεί ιδανική επιλογή για την επικάλυψη Βασιλόπιτας.

Εγγυάται άψογη εμφάνιση των γλυκισμάτων, με μεγάλη διάρκεια και χωρίς «σπασίματα», αλλά και πλούσια σοκολατένια γεύση που κερδίζει τις εντυπώσεις.

Συσκευασία: **Δοχείο 12 κιλών**

ΣΥΝΤΑΓΗ

Βασιλόπιτα με επικάλυψη CHOCOSILK

Υλικά	
1000 γρ.	**R&H Richcreme Cake Base IAS BUNGE FOODS**
350 γρ.	Αυγά
150 γρ.	**Λάδι Baker's Canola Oil BUNGE FOODS**
150 γρ.	**Βούτυρο Fermente** (λιωμένο)
225 γρ.	Νερό
30 γρ.	**Πάστα Πορτοκάλι OLBRICHTAROM** (προαιρετικά)
100 γρ.	Καρύδια (προαιρετικά)

Εκτέλεση

Ρίχνουμε στον κάδο του μίξερ όλα τα υλικά (πρώτα τα υγρά & μετά τα στερεά) εκτός από τους ξηρούς καρπούς. Αναμειγνύουμε με το φτερό για 1 λεπτό στην 1η ταχύτητα και για 5 λεπτά στη 2η. Η ζύμη πρέπει να είναι ρευστή και λεία. Λίγο πριν το τέλος της ανάμειξης, προσθέτουμε τους ξηρούς καρπούς.Γεμίζουμε μέχρι τη μέση τις επιθυμητές φόρμες κέικ και ψήνουμε. Θερμοκρασία Ψησίματος: 150 - 160°C. Χρόνος Ψησίματος: 50 λεπτά περίπου (σε λαμαρίνες ο χρόνος ψησίματος είναι μεγαλύτερος).

Επικάλυψη με CHOCOSILK SIEBIN

Αφού η βασιλόπιτα κρυώσει, επικαλύπτουμε με CHOCOSILK SIEBIN, το οποίο προηγουμένως έχουμε ζεστάνει σε μπεν μαρί ή σε φούρνο μικροκυμάτων στους 32-35°C.

Chocosilk

Τέλεια σοκολατένια επικάλυψη με εξαιρετική γυαλάδα!

Το **CHOCOSILK** της Siebin θα σας εντυπωσιάσει με την άψογη, πλήρη επικάλυψη στο τελικό προϊόν, την εξαιρετική γυαλάδα, την πλούσια σοκολατένια γεύση και το υπέροχο άρωμα. Είναι εύκολο στη χρήση καθώς, με ένα απλό ζέσταμα, γίνεται ιδανική επικάλυψη σε κέικ, μάφινς, τσουρέκια, Αμερικάνικες τούρτες κ.ά., ενώ με την προσθήκη κρέμας γάλακτος επικαλύπτει υπέροχα σοκολατόπιτες και μετατρέπεται σε απολαυστική σως για προφιτερόλ. Επιπλέον, διατηρείται σταθερό στο ψυγείο και στην κατάψυξη, παραμένοντας ελαστικό, χωρίς να "σπάει". Η επικάλυψη **CHOCOSILK** της Siebin είναι η σίγουρη επιλογή σας για απολαυστικές σοκολατένιες δημιουργίες που ξεχωρίζουν!

CODA S.A. **Α' ΥΛΕΣ ΑΡΤΟΠΟΙΪΑΣ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ**
28ης Οκτωβρίου 51 & Ταξιαρχών, 136 73 Αχαρναί Αττικής
Τηλ.: 210 24.06.990, 24.06.688, Fax: 210 24.60.694, e-mail: info@konta.gr
www.konta.gr

Siebin

ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Α&Δ ΒΑΡΑΝΑΚΗΣ

Επαγγελματικά πλυντήρια σκευών

Πλυντήρια σκευών, δίσκων και τελάρων με διπλά τοιχώματα του ιταλικού οίκου ELETTROBAR κατάλληλα για εργαστήρια ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας. Κατασκευασμένα από ανοξείδωτο χάλυβα υψηλής ποιότητας με προδιαγραφές HACCP και πιστοποίηση CE. «Έξυπνα» πλυντήρια διαθέτουν τεχνολογίες και πατενταρισμένα συστήματα για καλύτερη απόδοση, εξοικονόμηση ενέργειας νερού και απορρυπαντικού έως και 35%.
Με 11 χρόνους πλυσίματος, συνεχή πλύση και ξέβγαλμα μόνο σε 20 δευτερόπλεπτα. Διαθέτουν εύχρηστο χειριστήριο επιλογής, διαχείρησης και ελέγχου όλων των λειτουργιών και εσωτερικό inox φίλτρο, αντλία με αυτόματο άδειασμα καθώς και δείκτη υπερχείλισης.

ZERNIKE - Καθαρισμός σκευών

Η Α&Δ ΒΑΡΑΝΑΚΗΣ παρουσιάζει το καινοτόμο μηχάνημα καθαρισμού σκευών και εξαρτημάτων για όλους τους χώρους εστίασης, αρτοποιείων και ζαχαροπλαστείων. Εξειδικευμένα μηχανήματα από αλουμίνιο, τεφλόν, μαντέμι, πολυουρεθάνη για γρήγορο και τέλειο καθάρισμα χωρίς φθορές. Μπορεί να καθαρίσει σκεύη και εξαρτήματα όπως φίλτρα απορροφητήρα-σχάρες γκριλ - ταψιά - λαμαρίνες - πλαστικά τελάρα αρτοποιίας - τηγάνια - κατσαρόλες - εστίες - μαντέμια καλάθια φριτέζας κ.λπ.
Συμφέρει γιατί α) είναι οικονομικό: έχει χαμηλό κόστος χρήσης και γρήγορη απόδοση β) είναι υγιεινό: απομακρύνει το βακτήρια και έχει πιστοποίησει CE και HACCP γ) ασφαλές: γιατί το απορρυπαντικό GR που χρησιμοποιείται για το καθαρισμό είναι βιοδιασπώμενο δεν είναι τοξικό και καυστικό ώστε μπορεί να χρησιμοποιηθεί ακόμη και με γυμνά χέρια και τέλος είναι δ) αποτελεσματικό: γιατί αφαιρεί όλες τις δύσκολες βρωμιές όπως καμένα λίπη και καρβουνίλα χωρίς να διαβρώνει τα σκεύη. Εσείς το μόνο που έχετε να κάνετε είναι να βυθίσετε τα σκεύη και όλα τα υπόλοιπα αφήστε τα σε αυτό.

Μηχάνημα Παστερίωσης και Παρασκευής Παγωτού

Σύνθετα μηχανήματα παστερίωσης και παραγωγής παγωτού PASTOGEL: με 1 κάδο, 14 προεγκατεστημένα προγράμματα, δυνατότητα αποθήκευσης +10 προγραμμάτων.

- Από ανοξείδωτο ατσάλι, με πιστοποίηση CE.
- Αερόψυκτες ή υδρόψυκτες (αναλόγως το μοντέλο).
- Κάδος ανοξείδωτος.
- Πατενταρισμενος κάθετος κύλινδρος, μας δίνει τη δυνατότηταναεισάγουμεολόκληρακομμάτιαδιαφόρων προϊόντων στο κάδο κατά τη διάρκεια παρασκευής του παγωτού.
- Αυτόματη εξαγωγή του προϊόντος.
- Ηλεκτρονικό πάνελ με ψηφιακές ενδείξεις.
- Ενδείξεις min. (ελάχιστο) και max. (μέγιστο) στο εσωτερικό των κάδων.
- Σύστημα ελέγχου της θερμοκρασίας του κύκλου εργασίας.
- Σύστημα αυτοδιάγνωσης βλαβών ή δυσλειτουργιών.
- Ηχητικό σήμα όταν το παγωτό είναι έτοιμο.

Βαρανάκης

Η πληρέστερη γκάμα φούρνων!

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.

2 φούρνοι ανεξάρτητοι με θερμοθάλαμο και χοάνη

16 ταψιά 60x40cm

10 ταψιά 60x40cm

6 ταψιά 60x40cm

4 ταψιά 60x40cm

4 ταψιά 46x33cm

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

ΣΥΝΤΑΓΗ

Πολίτικη Βασιλόπιτα

Υλικά	
1000 γρ.	**Αλεύρι Super Τσουρεκιού**
400 γρ.	Ζάχαρη
250 γρ.	Αυγό
200 γρ.	Βούτυρο αγελαδινό
80 γρ.	Μαγιά ωσμόφιλη ή 100 γρ. μαγιά αρτοποιίας
250 γρ.	Νερό ή γάλα
3 γρ.	Αλάτι
15 γρ.	Μαχλέπι
1-2 γρ.	Μαστίχα σε σκόνη
Ξύσμα από 1 πορτοκάλι και προαιρετικά άλλα μυρωδικά (κάρδαμο, βανίλια)	

Εκτέλεση

Φροντίζουμε τα υλικά (πλην της μαγιάς) να βρίσκονται σε θερμοκρασία 20-30˚C και το βούτυρο λιωμένο, όχι όμως καυτό.

Φτιάχνουμε προζύμι με 150 γρ αλεύρι + 150 γρ νερό ή γάλα + τη μαγιά, το οποίο αφήνουμε να φουσκώσει για μισή ώρα – ιδανικά μέσα στην στόφα (35-40˚C).

Χτυπάμε στο μίξερ με το σύρμα τη ζάχαρη με τα αυγά, το αλάτι και τα μυρωδικά. Αντικαθιστούμε το σύρμα με τον γάντζο (ή μεταφέρουμε το μίγμα σε ταχυζυμωτήριο), ρίχνουμε το υπόλοιπο νερό ή γάλα και το υπόλοιπο αλεύρι και ζυμώνουμε στην πρώτη ταχύτητα. Μόλις ενσωματωθούν αυτά τα υλικά, προσθέτουμε το προζύμι και κατόπιν λίγο-λίγο το λιωμένο βούτυρο. Αφού ενσωματωθεί κι αυτό, ζυμώνουμε άλλα 10 λεπτά στην πρώτη ταχύτητα και έπειτα στην δεύτερη, μέχρι να γυαλίσει το ζυμάρι αλλά παράλληλα η θερμοκρασία του να είναι κοντά στους 35˚C. (Σε υψηλότερη θερμοκρασία εξασθενεί η μαγιά, ενώ χαμηλότερα στερεοποιείται το βούτυρο.)

Κόβουμε ζυμάρια στο επιθυμητό βάρος και τα ξεκουράζουμε σκεπασμένα για 30 λεπτά. Τα ξεφουσκώνουμε και τα ξαναζυμώνουμε σφικτά σε μπάλες. Μεταφέρουμε σε λαμαρίνα αντικολλητική ή στρωμένη με λαδόκολλα και έπειτα στην στόφα. (Εναλλακτικά τοποθετούμε σε αποσπώμενες στρογγυλές φόρμες). Ελέγχουμε την διόγκωση των ζυμαριών πιέζοντας ελαφρά με το δάκτυλο. Όταν φουσκώσουν και είναι μαλακά – όμως να έχουν ακόμα δύναμη να επανέλθουν, τα βγάζουμε και τα αλείφουμε με κρόκους αυγού χτυπημένους με λίγο γάλα και μια πρέζα αλάτι. Προαιρετικά στολίζουμε με φιλέ αμύγδαλο. Ψήνουμε σε ταμπανωτό φούρνο στους 150˚C, ενώ σε αερόθερμο φούρνο στους 130˚C.

Αφού ξεφουρνίσουμε, φτιάχνουμε γλάσο με ασπράδι αυγού, άχνη ζάχαρη, νερό, λίγο λεμόνι και βανίλια για να γράψουμε την ευχετήρια επιγραφή.

Εμείς το παράγουμε,
εμείς το συσκευάζουμε!
ΜΥΛΟΙ
ΠΑΠΑΦΙΛΗ Α.Ε.
Τις θερμότερες ευχές μας,
για μια χρονιά γεμάτη
αισιοδοξία,
για όλα αυτά που μπορούμε
να κάνουμε
και για όσα πρέπει να αλλάξουμε...
ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ
ΑΛΕΣΗΣ
www.papafili.gr
e-mail: papafili@papafili.gr
ΓΡΑΜΜΗ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ
8001147000 (ΧΩΡΙΣ ΧΡΕΩΣΗ)
www.chromaanalysi.gr

Εγκαίνια στο αρτοζαχαροπλαστείο Honey & Bread του κ. Αλέξη Κούλα από την Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ

Ένα ολοκαίνουργιο και ιδιαίτερα εντυπωσιακό κατάστημα άνοιξε πρόσφατα τις πόρτες του με λαμπερά εγκαίνια στην περιοχή του Παλαιού Φαλήρου. Πρόκειται για το HONEY & BREAD, το νέο αρτοζαχαροπλαστείο του που ανέλαβε να εξοπλίσει με επιτυχία η εταιρεία Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ με βιτρίνες και ψυγεία υψηλής ποιότητας, λειτουργικότητας και αισθητικής. Λεπτομέρεια που ξεχωρίζει, το πόστο του καφέ που έχει τη δική του γωνιά με άνοιγμα στον εξωτερικό χώρο των καθήμενων επισκεπτών. Οι μελετημένες εργονομικές λύσεις σε κάθε σημείο του καταστήματος αναδεικνύουν όλα τα προϊόντα και προσδίδουν μια οικεία εικόνα με ζεστή φιλοξενία, στοιχεία που απ' ότι φάνηκε έχουν ήδη κερδίσει τους πελάτες.

Βραβείο Αυτοδημιούργητου Επιχειρηματία στο Στέλιο Κανάκη

Ο κος Στέλιος Κανάκης τιμήθηκε στις 11 Οκτωβρίου με το βραβείο του «Αυτοδημιούργητου Επιχειρηματία» για την αξιόλογη επιχειρηματική του δραστηριότητα, στην τελετή της απονομής των «ΒΡΑΒΕΙΩΝ ΕΒΕΑ 2017», στο κατάμεστο Μέγαρο Μουσικής από πολιτικούς εκπροσώπους και επιχειρηματίες. Το βραβείο απένειμαν ο πρόεδρος του Εμπορικού και Βιομηχανικού Επιμελητηρίου Αθηνών, κος Κωνσταντίνος Μίχαλος και η Περιφερειάρχης Αττικής κα Ρένα Δούρου. Ο κος Κανάκης ξεκίνησε τη δραστηριοποίησή του στον τομέα των πρώτων υλών το 1969 στην οικογενειακή επιχείρηση του πατέρα του και το 1985 ίδρυσε την εταιρεία ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ με όραμα την ανάπτυξη του κλάδου ζαχαροπλαστικής, αρτοποιίας και παγωτού στην Ελλάδα, την Κύπρο και τα Βαλκάνια. Έκτοτε, η εταιρεία διαγράφει συνεχή πορεία ανάπτυξης συμβάλλοντας σταθερά στην οικονομία της χώρας. Το ανήσυχο επιχειρηματικό πνεύμα του Στέλιου Κανάκη

τον οδηγεί διαρκώς σε νέες δράσεις για την περαιτέρω ανάπτυξη του κλάδου.

Γιορτή Ψωμιού από τη Μύλοι Λούλη

Με μεγάλη επιτυχία πραγματοποιήθηκε η 1η Γιορτή ψωμιού που διοργάνωσε η Μύλοι Λούλη σε συνεργασία με το Σωματείο Αρτοποιών και το Επιμελητήριο Μαγνησίας. Από τις 13 έως τις 16/10, μικροί και μεγάλοι είχαν την ευκαιρία να επισκεφθούν το ειδικά διαμορφωμένο περίπτερο στην παραλία του Βόλου. Ο σκοπός της γιορτής ήταν να έρθουν οι πολίτες κοντά με την αξία του παραδοσιακού φρέσκου ψωμιού, αυτού που μόνο στο φούρνο της γειτονιάς του μπορεί κανείς να βρει. Οι αρτοποιοί έκαναν ζωντανή αρτοποίηση και μοίραζαν στον κόσμο τα φρεσκοζυμωμένα αρτοπαρασκευάσματα. Παράλληλα, διοργάνωσαν ειδικά δρώμενα για τα παιδιά με θέμα το ψωμί και τη διατροφή.

Η alfa τυλίγει την ελληνική σαλάτα με φύλλο και κερδίζει διεθνές βραβείο!

Ένα ακόμα διεθνές βραβείο πρόσθεσε στην τροπαιοθήκη της η alfa, αυτή τη φορά, για ένα καινοτόμο προϊόν που απευθύνεται αποκλειστικά στην αγορά του εξωτερικού. Στη διεθνή έκθεση Anuga, η alfa κέρδισε Βραβείο Καινοτομίας για την ευρηματική δημιουργία της «Κιχί Greek salad».
Με έμπνευση την παγκοσμίως γνωστή ελληνική «χωριάτικη σαλάτα», η alfa δημιούργησε ένα πρωτότυπο σνακ με παραδοσιακό τραγανό φύλλο, ζυμωμένο με εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, και με γέμιση από αυθεντική ελληνική φέτα, τομάτα και τα πιο αγνά υλικά του τόπου μας. Το «Κιχί Greek salad» κέρδισε τις εντυπώσεις στην ειδική κριτική επιτροπή της φετινής έκθεσης "Anuga taste Innovation Show" και μία ακόμα διεθνή επιβράβευση για τη δημιουργικότητα και την καινοτομία της!

www.blenderskg.gr

Όταν οι Έλληνες ενώνουμε τα χέρια, πάντα βγαίνει κάτι καλό

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

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

ZANAE

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

Η μόνη ελληνική μαγιά

Νέα κατάστημα PABLO'S με ολική επιμέλεια της Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Ένα ολοκαίνουριο κατάστημα bread-coffee-food έκανε την εμφάνιση του στην πλατεία Μαβίλης με την ολική επιμέλεια της Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ. Ο λόγος για το εντυπωσιακό "Pablo's" που ήδη έχει κερδίσει το Αθηναϊκό κοινό τόσο με το σύγχρονο industrial design του, όσο και με τα γευστικά ποικίλα και ποιοτικά προϊόντα του! Υπερσύγχρονες βιτρίνες, μεταλλικές κατασκευές, πλέγματα, ιδιαίτερα πλακάκια, φυσικό ξύλο στις επενδύσεις, βιομηχανική οροφή, όλα συντελούν σε ένα άριστο αποτέλεσμα που αναδεικνύει με τον καλύτερο τρόπο την μεγάλη γκάμα των προϊόντων και κερδίζει τον επισκέπτη. Οι ιδιοκτήτες κος Διαμαντάκης Τρύφωνας και κος Καλλίθρακας Γεώργιος εμπιστεύτηκαν και πάλι την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ συνεχίζοντας την πετυχημένη συνεργασία τους (ζαχαροπλαστεία ΜΙΚΕ, το Kalamaki mou) και το αποτέλεσμα τους δικαίωσε πλήρως!

Η alfa φέρνει στη διεθνή έκθεση PLMA Chicago το «καλύτερο κομμάτι της Ελλάδας»

Η alfa, κορυφαία εταιρία στη δημιουργία προϊόντων ζύμης, δεν θα μπορούσε να λείπει από την PLMA Chicago, τη μεγαλύτερη και σημαντικότερη Διεθνή Έκθεση στον τομέα προϊόντων ιδιωτικής ετικέτας που διεξήχθη από τις 12 μέχρι τις 14 Νοεμβρίου. Η έκθεση έχει βαρύνουσα σημασία, ειδικά στο χώρο των τροφίμων, λόγω της ανοδικής πορείας που έχουν διεθνώς τα προϊόντα ιδιωτικής ετικέτας στις αλυσίδες λιανικής. Δεν είναι τυχαίο ότι προσελκύει χιλιάδες εμπορικούς επισκέπτες από εκατοντάδες χώρες από όλο τον κόσμο.
Σε αυτό το παγκόσμιο σημείο συνάντησης των κορυφαίων παραγωγών προϊόντων τροφίμων με τους μεγαλύτερους επαγγελματίες της λιανικής πώλησης, από 12 μέχρι 14 Νοεμβρίου, η alfa παρουσίασε τις δυνατές της «συνταγές» αλλά και εντυπωσίασε με τα πρωτοποριακά προϊόντα της που κερδίζουν καταναλωτές και διακρίσεις σε όλες τις γωνιές του υφηλίου.

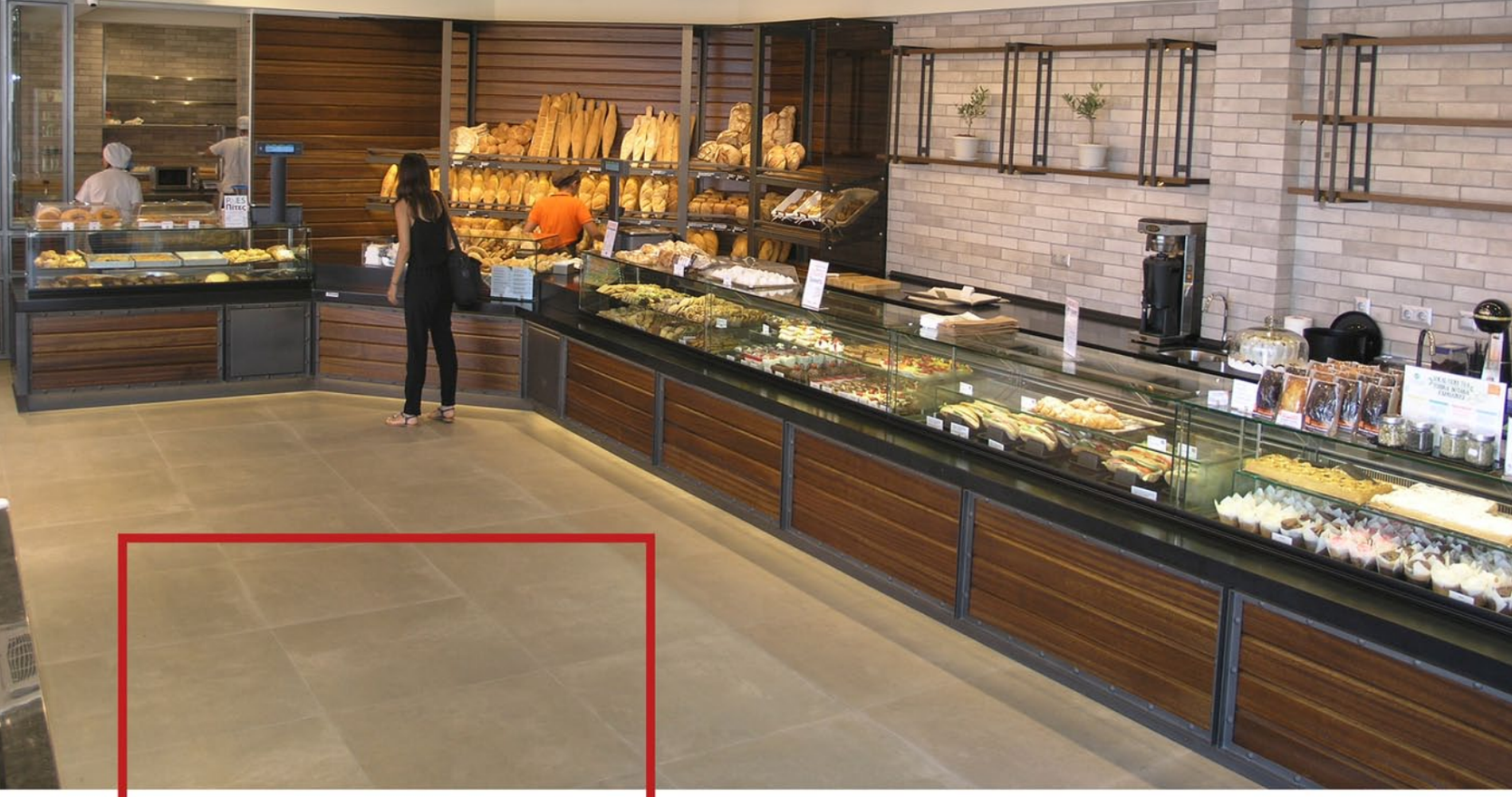
Επίδειξη ζαχαροπλαστικής στην Κρήτη

Στις 2 Νοεμβρίου η ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ πραγματοποίησε μια εξαιρετική επίδειξη ζαχαροπλαστικής και γλυκών φούρνου στον αντιπρόσωπο της στην Κρήτη, ΚΟΡΩΝΗ ΑΕ. Ο πεπειραμένος τεχνικός της Εταιρίας κ. Λάμπρος Σκουλίκας, με την βοήθεια των τεχνικών της Κορώνης ΑΕ, κ. Μιχάλη Καρούζο και κ. Εύα Δασκαλάκη, παρουσίασαν ένα πρόγραμμα γεμάτο ευφάνταστα γλυκά και λαχταριστά γλυκά φούρνου. Λαχταριστά κέικ, βασιλόπιτα, κορμοί εκτός ψυγείου, cookies και σοκολατόπιτες είναι μερικά από τα γλυκά φούρνου που παρουσιάστηκαν στο εκθετήριο, ενώ στις βιτρίνες ζαχαροπλαστικής υπήρχε ποικιλία κορμών με διάφορες γεμίσεις και εντυπωσιακές επικαλύψεις, τούρτες διαφόρων γεύσεων καθώς και τάρτα σοκολάτας. Η επίδειξη ήταν πολυπληθής και οι επαγγελματίες έμειναν απόλυτα ενθουσιασμένοι

από τις πολλές παραλλαγές των γλυκισμάτων, την πρωτότυπη εμφάνιση τους καθώς και την εξαιρετική τους γεύση.

Σεμινάριο από Κλινικό Διαιτολόγο σε Αρτοποιούς από τη ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Για πρώτη φορά στον κλάδο, στις 11/10 πραγματοποιήθηκε στο ATHENS CENTER OF GASTRONOMY δωρεάν σεμινάριο στους αρτοποιούς, από τον Κλινικό Διαιτολόγο κο Γιάννη Χρύσου σχετικά με τα οφέλη των Λειτουργικών Ψωμιών στην προαγωγή της υγείας του γενικού πληθυσμού. Επίσης, παρουσιάστηκαν οι τρόποι με τους οποίους ο επαγγελματίας αρτοποιός μπορεί να επικοινωνήσει τα οφέλη τέτοιων ποιοτικών αρτοσκευασμάτων στους πελάτες του. Οι παρευρισκόμενοι αποκόμισαν τις γνώσεις που θα τους βοηθήσουν να ενδυναμώσουν την πιστότητα του υπάρχοντος πελατολογίου τους και να προσελκύσουν νέες ομάδες πελατών. Σε όλους παραδόθηκε κατάλογος με αναλυτικές πληροφορίες για τα λειτουργικά αρτοσκευάσματα της εταιρείας και οι σημειώσεις της ομιλίας του διαιτολόγου για να τα αξιοποιήσουν.

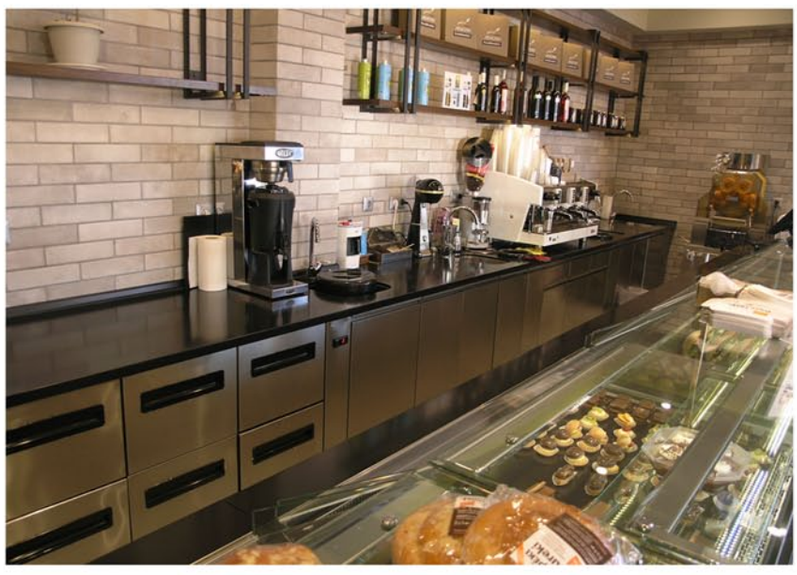


ZENITH
PROFESSIONAL REFRIGERATORS-EQUIPMENTS

Η Εταιρεία Επαγγελματικών ψυγείων ΖΕΝΙΘ ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ ΧΑΤΖΗΑΝΑΣΤΑΣΙΟΥ & ΣΙΑ ΟΕ, δραστηριοποιείται στο χώρο του επαγγελματικού εξοπλισμού από το 1965.

- Πιστοί στην παράδοση και στις αξίες της εταιρίας
- Πάντα πρωτοπόροι με καινούριες ιδέες, λύσεις, καινοτομίες
- Σταθερά σύγχρονοι στις εγκαταστάσεις και τον μηχανολογικό μας εξοπλισμό
- Σταθερά προσανατολισμένοι στην υψηλή κατάρτιση και εξειδίκευση του εργατικού μας δυναμικού

Εδώ και 52 χρόνια συνεχίζουμε αδιάλειπτα να παρέχουμε ολοκληρωμένες λύσεις για τον προσωπικό σας επαγγελματικό χώρο κατασκευάζοντας αποκλειστικά για σας τα προϊόντα που θέλετε, ακριβώς στα μέτρα σας.Η μακρόχρονη πορεία μας αποτελεί εγγύηση εμπιστοσύνης, αξιοπιστίας και φερεγγυότητας.Η εταιρία μας είναι πιστοποιημένη με CE, ISO 9001:2008



8 χλμ. Ε.Ο. Θεσσαλονίκης - Καβάλας I www.zenith.com.gr I τηλ. - Fax : 2310.681.610 & 2310.681.634

Νέα Τμήματα Ζαχαρόπαστας από την LAOUDIS CHEF ACADEMY

Η πάστα ζάχαρης είναι το πιο "δημιουργικό" υλικό της ζαχαροπλαστικής, καθώς δίνει στους ζαχαροπλάστες άπειρες δυνατότητες έκφρασης και αυτοσχεδιασμού κατά τη δημιουργία ενός γλυκού! Για το λόγο αυτό, τα σεμινάρια ζαχαρόπαστας προσελκύουν πάντα μεγάλο ενδιαφέρον. Εάν μάλιστα, όπως στην LAOUDIS CHEF ACADEMY, οι εισηγητές είναι καταξιωμένοι επαγγελματίες σχεδιαστές (Τίνα Μεγαλοοικονόμου) ή ακόμα περισσότερο, πολυβραβευμένοι με τις μεγαλύτερες ευρωπαϊκές διακρίσεις, όπως πχ. (στην εικόνα) η φημισμένη ιταλίδα δημιουργός Cecilia Campana (1η θέση στο Cake Design International Festival 2016, στο Cake Design Italian Festival 2015 & 2016 κ.α.) τότε οι μόλις 8 θέσεις κάθε workshop της συγκεκριμένης σχολής, γίνονται κυριολεκτικά ανάρπαστες! Τα νέα τμήματα ζαχαροπλαστικής της Laoudis Chef Academy για το πρώτο 6μηνο του 2018 ανακοινώθηκαν ήδη στην ιστοσελίδα της εταιρείας και φυσικά για τη συμμετοχή θα τηρηθεί αυστηρή σειρά προτεραιότητας!

Νέο Αρτοζαχαροπλαστείο Μπαλής με την επιμέλεια της Δ.ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ

Νέο αρτοζαχαροπλαστείο Μπαλής άνοιξε στην περιοχή του Γέρακα με την επιμέλεια της Δ. Αντωνόπουλος ΑΒΕΕ. Η μελέτη του χώρου και ο προσεγμένος σχεδιασμός του εξοπλισμού συνθέτουν ένα καλαίσθητο αποτέλεσμα. Το κατάστημα διαθέτει μεγάλη γκάμα αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής καθώς και φαγητό καθημερινά. Η εντυπωσιακή προβολή των προϊόντων μέσα από τις βιτρίνες με εσωτερικό φωτισμό LED και μοντέρνα διακόσμηση με ξύλινες επενδύσεις και μαύρο αντικέ γρανίτη καθώς και η ανοιχτή θέαση του εργαστηρίου, δημιουργούν μία ζεστή και οικεία εικόνα για τον πελάτη.

Ημέρα Αρτοποιίας από την εταιρεία FAMA Food service

Οι εταιρείες FAMA Food Service και Uldo Backmittel ένωσαν τις δυνάμεις τους και εντυπωσίασαν στο σεμινάριο που έλαβε χώρα την Τετάρτη 10 Νοεμβρίου 2017 στο Κέντρο Έρευνας και Ανάπτυξης της εταιρείας στην Σίνδο. Ο έμπειρος Baker Artist, Kuba Wojnarski της εταιρείας Uldo, είχε την ευκαιρία να ενημερώσει τους επαγγελματίες αρτοποιούς για την ιστορική διαδρομή της εταιρείας, εστιάζοντας στην καρδιά της πολιτικής της εταιρείας, η οποία είναι: να παραδίδει στον πελάτη το καλύτερο προϊόν και να είναι ο ηγέτης της ποιότητας.
Η εταιρεία Uldo, λαμβάνοντας υπόψιν τις σύγχρονες τάσεις των καταναλωτών 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.
Παράλληλα η αύξηση της ευαισθητοποίησης των καταναλωτών για Υγιεινή Διατροφή σημαίνει ότι οι προσδοκίες τους για αντίστοιχα προϊόντα αναπτύσσονται ταυτόχρονα. Σήμερα ο καταναλωτής θέλει να ξέρει από τι είναι κατασκευασμένο το προϊόν, αν είναι υγιεινό 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. Ψωμιά όπως το Dinkel CL, το Balanza CL, το Castle CL και άλλα προϊόντα της ULDO αποτελούν τέτοια επώνυμα προϊόντα που εγγυώνται την υψηλότερη ποιότητα και την μεγαλύτερη αποδοχή από τον καταναλωτή.
Μετά την θεωρητική προσέγγιση του σεμιναρίου, σειρά πήρε η γευστική δοκιμή όλων των αρτοσκευασμάτων, και το τελικό αποτέλεσμα ενθουσίασε τους παρευρισκόμενους. Οι 2 εταιρείες υποσχέθηκαν να ανανεώσουν την συνάντηση με τους επαγγελματίες το επόμενο διάστημα καθώς κατέστη σαφής η ανάγκη τους για νέες υγιεινές και καθαρές λύσεις αρτοποιίας που μόνο η ULDO μπορεί να τους παράσχει.

Επίδειξη Αρτοζαχαροπλαστικής με Πρωτοποριακά Γλυκά Φούρνου από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Το τεχνικό τμήμα της ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ ανέβασε τον πήχη στη δημιουργικότητα και στη γευστική απόλαυση με τα πρωτοποριακά γλυκά φούρνου που παρουσίασε στις 18 & 19/10 στο ATHENS CHENTER OF GASTRONOMY. Χρησιμοποιώντας ως βάση τα ποιοτικά Crème Cake Base Plain & Chocolate της DAWN, παρασκεύασε εντυπωσιακές Τούρτες Κέικ, Fruit Yogo Cakes & Τάρτες, Mud Cake, Rum Cake, Mini Cake Financier, English Christmas Cake, Bavarian Fruit Cake, μεγάλη γκάμα ευφάνταστων παραλλαγών Cream Cakes, Βασιλόπιτα, λαχταριστούς Κορμούς, Madeleine, Black Velvet και Σουφλέ Σοκολάτας. Το πρόγραμμα περιείχε επίσης, Cookies & Cookie Bars με τα Cookie Mixes της DAWN καθώς και άλλα Χριστουγεννιάτικα Γλυκίσματα.

Πλούσιες γεύσεις... μεγάλοι πειρασμοί!

ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ **ΓΑΛΑΤΟΠΙΤΑ**

Έντυπο - Διαφήμιση: Α. ΧΑΛΚΙΑΚΗΣ ☎ 210.90.15.564

Χειροποίητη, γλυκιά πρόταση που μπορείτε ν' απολαύσετε ζεστή ή κρύα.

Αφιερωμένη εξαιρετικά στους λάτρεις της γνήσιας γαλατόπιτας.

Με αρωματική κρέμα - αλησινό πειρασμό, σε τραγανό φύλλο. Τέλειο συνοδευτικό για τον καφέ ή το τσάι σας και ο καλύτερος επίλογος σ' ένα εκλεκτό γεύμα.

Ιδανικό και για τις γιορτές των Χριστουγέννων.

Καλή σας όρεξη!

Κάθε κομμάτι... και μία μοναδική απόλαυση!

morning CATERING

ΑΦΟΙ ΜΑΓΕΙΡΑ Α.Β.Ε.Ε.

ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ 57 • Τ.Κ. 136 75 ΑΧΑΡΝΑΙ
ΤΗΛ: 210 2442 227, 210 2461 963, 210 2400 662-3 • FAX: 210 2400661
e-mail: afoimagira@ath.forthnet.gr • www.afoimageira.gr

Επίδειξη: Νέες Τεχνικές με Προζύμια & Γευστικά Σνακς από τη ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Στις 12 Οκτωβρίου στο ATHENS CHENTER OF GASTRONOMY πραγματοποιήθηκε επίδειξη αρτοποιίας όπου παρουσιάστηκαν παραδοσιακές Ιταλικές και Γαλλικές μεθόδοι αρτοποίησης σε συνδυασμό με τα προζύμια BÖCKER και λαχταριστά σνάκς με προϊόντα PBP. Οι επισκέπτες κατακλύστηκαν από τα προκλητικά αρώματα των αρτοσκευασμάτων παρασκευασμένα με τις μεθόδους: Biga, Poolish και Αργής Ωρίμανσης, ενώ στη γευστική δοκιμή που ακολούθησε ενθουσιάστηκαν από την υφή και την απολαυστική τους γεύση. Τα δε αλμυρά σνάκς, η πίτσα και η focaccia με preferment Vino BÖCKER, αλλά και οι τυρομπουκιές και τα κριτσίνια καλαμποκιού και ντομάτας με προϊόντα PBP ενθουσίασαν τους λάτρεις της εξαιρετικής γεύσης.

Δυναμική παρουσία της Ευβοϊκής Ζύμης Α.Β.Ε.Ε. στην «Anuga 2017»

Με ένα εντυπωσιακό περίπτερο και με στόχο την ανάδειξη των Ελληνικών προϊόντων συμμετείχε η Ευβοϊκή Ζύμη Α.Β.Ε.Ε. για μία ακόμα χρονιά στη διεθνή έκθεση τροφίμων και ποτών "Anuga 2017", στην Κολωνία της Γερμανίας, η οποία έκλεισε τις πύλες της την Τετάρτη 11 Οκτωβρίου. Στη διάρκεια της έκθεσης η Ευβοϊκή Ζύμη Α.Β.Ε.Ε παρουσίασε και τα νέα της προϊόντα τα οποία έχουν ήδη ξεκινήσει να διατίθενται τόσο στην Ελληνική όσο και στην παγκόσμια αγορά. Αξίζει να σημειωθεί, πως τα προϊόντα της εταιρίας αγκαλιάστηκαν με ενθουσιασμό και ενδιαφέρον από όλους τους επισκέπτες και τους επαγγελματίες, καταφέρνοντας να «κλέψουν» τις εντυπώσεις. Η δυναμική παρουσία της εταιρείας Ευβοϊκή Ζύμη Α.Β.Ε.Ε στη διεθνή αγορά και η συνεχώς αυξανόμενη ζήτηση, την κατατάσσουν ανάμεσα στις επιχειρήσεις με σημαντική εξαγωγική δραστηριότητα και πραγματικές προοπτικές επιπλέον ανάπτυξης.

Η Kenfood στην Bulpek 2017

Με μεγάλη επιτυχία και εντυπωσιακή προσέλευση επισκεπτών ολοκληρώθηκε η συμμετοχή της Kenfood στην Bulpek 2017 που πραγματοποιήθηκε το διάστημα 8 -11 Νοεμβρίου στη Σόφια. Καθ 'όλη τη διάρκεια της έκθεσης, οι επισκέπτες του περιπτέρου είχαν την ευκαιρία να ενημερωθούν από την εξειδικευμένη ομάδα πωλήσεων της Kenfood για τις πρωτοποριακές λύσεις και τα μοναδικά πλεονεκτήματα που προσφέρει η εταιρεία στον τομέα της ζαχαροπλαστικής και της αρτοποιίας. Ο Master Baker της εταιρείας Χρήστος Τσουμάνης και η ομάδα του, έδωσαν το δυναμικό τους παρόν και παρουσίασαν μέσω live επιδείξεων τα προϊόντα και τις εφαρμογές τους στο κοινό. Τέλος, αξίζει να σημειωθεί πως στην έκθεση Bulpek η Kenfood παρέλαβε και το βραβείο για το καλύτερο σχεδιαστικά, περίπτερο.

Χριστουγεννιάτικη & Χειμερινή Επίδειξη Ζαχαροπλαστικής από την LAOUDIS FOODS

Η Χριστουγεννιάτικη & Χειμερινή Επίδειξη Ζαχαροπλαστικής της LAOUDIS FOODS αποτελεί κάθε Νοέμβρη ένα πολύ σημαντικό γεγονός για την εταιρεία, αλλά και πολλούς επαγγελματίες του κλάδου. Και πώς να μην είναι; Με τόσα πολλά "δυνατά χαρτιά" στα χέρια της Laoudis Foods, όπως πχ. το DOLCE FORNO, το πολυδιάστατο προϊόν της ιταλικής IRCA για τη δημιουργία Πανετόνε, Παντόρο, Βασιλόπιτας-τσουρέκι και άλλων παραδοσιακών γλυκών φούρνου, το AMERICAN STYLE CAKE & MUFFIN της IREKS, για κέικ λαδιού και την πιο νόστιμη Βασιλόπιτα-κέικ καθώς και όλες τις νέες εποχιακές κυκλοφορίες, της DOBLA σε Χριστουγεννιάτικα διακοσμητικά από σοκολάτα, της SILIKOMART για φόρμες σιλικόνης με γιορτινά θέματα και πολλά ακόμα ποιοτικά και ιδιαιτέρως επίκαιρα προϊόντα, η Laoudis Foods αποτελεί στην κυριολεξία το "one stop shop" κάθε επαγγελματία ζαχαροπλάστη και αρτοποιού. Το διανομέα δηλαδή από τον οποίο μπορεί να προμηθευτεί γρήγορα και εύκολα όλα όσα χρειάζεται για ένα σωστά στημένο κατάστημα. Και φέτος, οι συγκεκριμένες γιορτινές επιδείξεις κάλυψαν σχεδόν όλη την Ελλάδα, ξεκινώντας από τη Κρήτη (Creta Foods, 8-9 /11), τη Θεσσαλονίκη (Hyatt Regency, 15-16 /11), την Αθήνα (Innovation & Training Center, 22-23 /11) και ολοκληρώνονται στην Ξάνθη (Βίων, 29-30 /11).

Αλκοολούχα Ποτά

- Ζαχαροπλαστικής
- Αρτοποιίας
- Παγωτού
- Catering

Ηφαίστου 12 ◆ Σκαραμαγκάς ◆ Τηλ. 210-55.76.410 ◆ www.ellvino.com

Επίδειξη Αρτοποιίας στην Κρήτη από την ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ

Η ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ, σε συνεργασία με τον αντιπρόσωπο της στο Ηράκλειο Κρήτης ΚΟΡΩΝΗ ΑΕ, οργάνωσε μία εφ' όλης της ύλης επίδειξη αρτοποιίας την Πέμπτη 5 Οκτωβρίου. Ο έμπειρος τεχνικός αρτοποιίας της ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ, κ. Απόστολος Δημητρούσης, παρουσίασε μια εξαιρετική ποικιλία από ψωμιά (με προζύμια, αργής ωρίμανσης, τσιαπάτα κα.), ψωμάκια για σάντουιτς (bagel καλαμποκιού, τσιαπάτα, burger κα.), καθώς και πολλά λαχταριστά αλμυρά (κρουασάνια, φοκάτσια, τυρόπιτα κουρού κ.α.) αλλά και γλυκά σνάκ (δανέζικα, μπερλίνες, cookies κ.α). Οι επαγγελματίες ενημερώθηκαν πάνω σε όλες τις νέες τεχνικές παρασκευής, ενώ μετά το πέρας της παρουσίασης είχαν τη δυνατότητα να δοκιμάσουν τα παρασκευάσματα, τα οποία ενθουσίασαν με την εμφάνιση και φυσικά με τη γεύση τους.

Σεμινάριο Σύγχρονης Ζαχαροπλαστικής και Αρτοποιίας από τη FAMA FOOD SERVICE AE

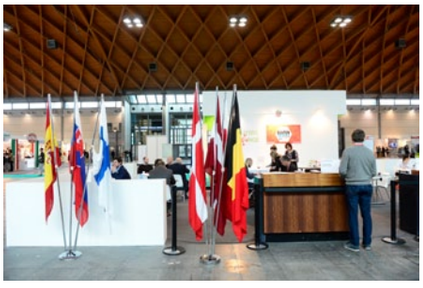
Με εντυπωσιακό τρόπο ξεκίνησε η εταιρεία FAMA Food Service τον νέο κύκλο σεμιναρίων της για την σεζόν 2017-2018. Στην 1η επίδειξη της σεζόν η οποία πραγματοποιήθηκε στο Κέντρο Έρευνας και Ανάπτυξης της εταιρείας στα γραφεία της στην Σίνδο Θεσσαλονίκης, πλήθος κόσμου γέμισε ασφυκτικά την αίθουσα έχοντας την ευκαιρία να παρακολουθήσει μοναδικές παρασκευές από τους σεφ της εταιρείας οι οποίες εστίαζαν στις νέες τάσεις στην σύγχρονη ζαχαροπλαστική με παράλληλη έμφαση σε πρωτοποριακές και φρέσκες ιδέες στην αρτοποιία.
Οι παρουσιάσεις της εταιρείας συνεχίζονται με αμείωτους ρυθμούς καθώς η ζήτηση είναι μεγάλη και οι επαγγελματίες της διψούν για νέες ιδέες και πρωτότυπες δημιουργίες.

Νέο υποκατάστημα στην Αθήνα από την ΙΩΝΙΚΗ ΑΕ

Η Ιωνική ολοκλήρωσε πρόσφατα τη μετεγκατάσταση του υποκαταστήματος της Αθήνας, στην οδό Αγίου Λουκά 44 στην Παιανία. Η επένδυση στην νέα κτιριακή εγκατάσταση έχει σαν στόχο τον εκσυγχρονισμό και την αναβάθμιση των προσφερόμενων υπηρεσιών ενώ αναμένεται να συμβάλει στην ενίσχυση και περαιτέρω ανάπτυξη του δικτύου διανομής.

Νέο υποκατάστημα στην Αθήνα από την ΙΩΝΙΚΗ ΑΕ

Ολοκληρώθηκε με επιτυχία στις 21 Νοέμβρη η φετινή διοργάνωση της Gluten Expo Free που πραγματοποιήθηκε στο Εκθεσιακό Κέντρο του Ρίμινι για έκτη συνεχόμενη χρονιά. Η διεθνής έκθεση που επικεντρώνεται στα προϊόντα "Χωρίς Γλουτένη" διοργανώνεται από την Exmedia, μία κοινότητα του ιταλικού group εκθέσεων. Για ακόμη μία χρονιά υπήρξε αυξημένο ενδιαφέρον συμμετοχής στην έκθεση και ακόμη περισσότερο το ποσοστό επισκεπτών που παρευρέθηκε ήταν εντυπωσιακά μεγαλύτερο της περασμένης χρονιάς.
Το κοινό της έκθεσης είχε προέλευση από Αυστρία, Βέλγιο, Γερμανία, Δανία, Ισπανία, Φινλανδία, Γαλλία, Λετονία, Μολδαβία, Νορβηγία, Πολωνία, Σουηδία, Ηνωμένο Βασίλειο και Σλοβακία και έλαβαν χώρα περισσότερες από 300 B2B συναντήσεις. Η Gluten Free Expo 2017, ήταν γεμάτη από εκδηλώσεις όπως το Show Cooking και διασκέψεις που απευθύνονταν στους επαγγελματίες. Παράλληλα, υπήρχαν δράσεις όπως το Πρωτάθλημα Gluten Free Πίτσας, τα βραβεία Gluten Free αλλά και παρουσίαση προϊόντων "Χωρίς Λακτόζη". Η φετινή εκδοχή της έκθεσης ολοκληρώνεται αφήνοντας μια ευχάριστη γεύση και πλέον αναμένουμε να ανανεώσουμε το ραντεβού μας την επερχόμενη χρονιά στις 17-20 Νοέμβρη 2018.



Artozyma

8η ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ, ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ,
ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ, ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ, ΕΤΟΙΜΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

24-26 ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΥ 2018

ΔΙΕΘΝΕΣ
ΕΚΘΕΣΙΑΚΟ
ΚΕΝΤΡΟ
ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

ΠΑΡΑΛΛΗΛΕΣ ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ

- 3ο Πανελλήνιο Πρωτάθλημα Ψωμιού
- 24ο Πανελλαδικό Συνέδριο Ζαχαροπλαστικής
- Γενική Συνέλευση Ευρωπαϊκής Ομοσπονδίας Αρτοζαχαροπλαστών
- Ετήσια συγκέντρωση Προέδρων Σωματείων Αρτοποιών Ελλάδας
- Healthy Food Area «Free From...»- Ειδικός χώρος προβολής προϊόντων εκθετών
- Ημερίδα Πανελλήνιας Ένωσης Τεχνολόγων Τροφίμων
- Παρουσιάσεις νέων τεχνικών ζαχαροπλαστικής

ΠΑΡΑΛΛΗΛΑ ΜΕ ΤΗ Detrop boutique

T: +302310 291135 - http://artozyma.helexpo.gr

ΟΡΓΑΝΩΣΗ
HELEXPO

ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ

ΜΕ ΤΗΝ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ
ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ "ΠΡΟΦΗΤΗΣ ΗΛΙΑΣ"

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΑΡΧΩΝ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΩΝ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

ΕΠΙΣΗΜΗ ΤΡΑΠΕΖΑ
ΕΘΝΙΚΗ ΤΡΑΠΕΖΑ

ΕΠΙΣΗΜΟΣ ΧΟΡΗΓΟΣ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ
ΔΕΗ

μύλοι ΛΟΥΛΗ

Χριστούγεννα με την ποιότητα της Μύλοι Λούλη!

Και αυτές τις γιορτές, στολίστε τις βιτρίνες σας με τις πιο λαχταριστές δημιουργίες.

Πανετόνε

Υλικά για το προζύμι: 1.000 γρ. αλεύρι **Super Αμερικής,** 250 γρ. ξυνάδι (παλιό ζυμάρι), 350 γρ. ζάχαρη άχνη, 350 γρ. βούτυρο, 350 γρ. αυγά, 300 γρ. γάλα, 100 γρ. μαγιά

Υλικά για το πανετόνε: 500 γρ. αλεύρι **Super Αμερικής,** 2.700 γρ. προζύμι, 300 γρ. αυγά, 250 γρ. ζάχαρη άχνη, 200 γρ. μέλι, 400 γρ. βούτυρο, 10 γρ. αλάτι, 200 γρ. γάλα, 100 γρ. μαγιά, Χυμό & ξύσμα από 1 λεμόνι & 1 πορτοκάλι, Λίγη βανίλια

Εκτέλεση για το προζύμι
Προετοιμάζουμε το προζύμι μια μέρα πριν φτιάξουμε το πανετόνε. Ζυμώνουμε με γάντζο στο μίξερ πολύ καλά όλα τα υλικά για το προζύμι για 10 - 15 λεπτά. Το αφήνουμε σκεπασμένο για 15 - 20 ώρες σε μια λεκάνη.

Εκτέλεση για το πανετόνε
Προσθέτουμε τα υπόλοιπα υλικά για το πανετόνε στο προζύμι και ζυμώνουμε με το φτερό στο μίξερ για 15 - 20 λεπτά σε γρήγορη ταχύτητα μέχρι να έχουμε μια λεία και μαλακή ζύμη. Την αφήνουμε να ξεκουραστεί μια ώρα. Κόβουμε σε τεμάχια των 500 - 900 γρ. και πλάθουμε σε μπαλάκια. Τοποθετούμε στις ειδικές φόρμες, και στοφάρουμε όσο χρειαστεί (4 - 5 ώρες). Προαιρετικά στο τέλος μπορούμε να προσθέσουμε στη ζύμη 500 γρ. σταγόνες σοκολάτας ή κύβους φρούτων ή ξηρούς καρπούς. Ψήνουμε στους 160°C για 35 - 40 λεπτά. Όταν κρυώσει το πανετόνε μπορούμε να το πασπαλίσουμε με άχνη ζάχαρη ή λιωμένη κουβερτούρα.

Βασιλόπιτα τύπου κέικ

με άρωμα πορτοκαλιού, καρύδια και cranberries!

Υλικά: 1.000 γρ. **Μείγμα για Κέικ,** 375 γρ. λάδι, 375 γρ. νερό, Ξύσμα από 1 πορτοκάλι και το χυμό του, 10 γρ. κανέλα, 150 γρ. καρύδια, 150 γρ. cranberries

Εκτέλεση
Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί στο μίξερ με το φτερό ή το σύρμα για 2 λεπτά στην 1η ταχύτητα και 3 λεπτά στη 2η ταχύτητα.

Ψήνουμε στους 160 -170°C για 50-60 λεπτά ανάλογα με το βάρος.

Μόλις κρυώσει πασπαλίζουμε με άχνη ζάχαρη.

Υποδεχόμαστε το νέο έτος, με την πιο γλυκιά γεύση!

με αλεύρι Super Αμερικής

μύλοι ΛΟΥΛΗ

1782

www.loulismills.gr

www.facebook.com/loulismills.gr

KENFOOD
NUTRITION & BAKING SOLUTIONS

Λαχταριστές βασιλόπιτες από την Kenfood!

Λέμε αντίο στο 2017 και υποδεχόμαστε το νέο έτος με τις πιο λαχταριστές βασιλόπιτες από την Kenfood. Δοκιμάστε το Τσουρέκι Mix, King's Cake και Family Cake και προσφέρετε στους πελάτες σας τις πιο νόστιμες, αφράτες και αρωματικές βασιλόπιτες που προσμένουν να γευτούν!

Βασιλόπιτα με Family Cake

Υλικά: 1.000 γρ. μείγμα **Family Cake**, 500 γρ. λάδι (ηλιέλαιο) ή βούτυρο, 500 γρ. αυγό, 50 γρ. νερό

Εκτέλεση
Αναμειγνύουμε όλα τα υλικά μαζί για 2 λεπτά στην 1η ταχύτητα και για 6 λεπτά στην 2η ταχύτητα. Τοποθετούμε το χυλό σε φόρμα ή ταψί. Ψήνουμε στους 160°C τα 500 γρ. για 45 λεπτά και τα 800 γρ. για 60 λεπτά.

Tip: Εάν θέλουμε προσθέτουμε 150 γρ. καρυδόψυχα ή ξαχαρόπηκτα, ανά κιλό μείγματος.

Βασιλόπιτα με King's Cake

Υλικά: 1.000 γρ. μείγμα **King's Cake**, 400 γρ. λάδι (ηλιέλαιο) 400 γρ. νερό

Εκτέλεση
Αναμειγνύουμε όλα τα υλικά μαζί για 2 έως 3 λεπτά στη 1η ταχύτητα. Τοποθετούμε το χυλό σε φόρμα ή ταψί. Ψήνουμε στους 160°C τα 500 γρ. για 45 λεπτά και τα 800 γρ. για 60 λεπτά.
Προαιρετικά προσθέτουμε 3 γρ. μοσχοκάρυδο και 150 γρ. καρυδόψυχα, ανά κιλό μείγματος.

Βασιλόπιτα τσουρέκι

Υλικά: 1.000 γρ. μείγμα **Τσουρέκι Mix**, 300 γρ. νερό, 50 γρ. βούτυρο γάλακτος, 5 γρ. ξύσμα πορτοκαλιού, 100 γρ. μαγιά

Εκτέλεση
Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί εκτός από το βούτυρο γάλακτος, για 3 λεπτά στην 1η ταχύτητα και για 15-18 λεπτά στη 2η ταχύτητα. Προσθέτουμε το βούτυρο γάλακτος 5 λεπτά πριν τελειώσουμε το ζύμωμα. Η έτοιμη ζύμη πρέπει να είναι γυαλιστερή και να έχει θερμοκρασία 28-30°C. Αφήνουμε τη ζύμη να ξεκουραστεί σκεπασμένη με νάιλον για 20 λεπτά σε ζεστό μέρος. Μορφοποιούμε και τοποθετούμε τη ζύμη σε φόρμες και στοφάρουμε στους 35°C και 70% σχετική υγρασία, για περίπου 45-60 λεπτά. Ανάλογα με το βάρος, ψήνουμε στους 160°C, τα 500 γρ. για 45 λεπτά και τα 800 γρ. για 60 λεπτά.

KENFOOD
NUTRITION & BAKING SOLUTIONS
Φέτος η βασιλόπιτα
θέλει φαντασία και
Family Cake!
KENFOOD
ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΜΕΙΓΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ
Σπετσών 1, Κερατσίνι 187 55 | T. 210 56 15 410 | F. 210 56 15 717 | kenfood@loulisgroup.com
www.kenfood.com

Πρόγραμμα σεμιναρίων α' εξαμήνου 2018

ΘΕΜΑ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟΥ / ΕΠΙΠΕΔΟ	ΕΙΣΗΓΗΤΗΣ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ / ΔΙΑΡΚΕΙΑ	ΚΟΣΤΟΣ (χωρίς ΦΠΑ)
Ζαχαρόπαστα: Η αρχή Βασική εκπαίδευση	Τίνα Μεγαλοοικονόμου Cake Designer	Τρίτη 6 Φεβρουαρίου 2018 1ήμερο	120 €
Ζαχαρόπαστα: Τούρτες γενεθλίων Μέση εκπαίδευση	Τίνα Μεγαλοοικονόμου Cake Designer	Τετάρτη 7 έως Πέμπτη 8 Φεβρουαρίου 2018 2ήμερο	220 €
Παγωτό: Passione per il gelato Βασική εκπαίδευση	Marco Bruno Maestro Gelatiere της Scuola Internazionale di Gelato	Τρίτη 6 έως Πέμπτη 8 Μαρτίου 2018 3ήμερο	650 €
Παγωτό: Professione Gelatiere Προχωρημένη εκπαίδευση	Marco Bruno Maestro Gelatiere της Scuola Internazionale di Gelato	Τρίτη 13 έως Πέμπτη 15 Μαρτίου 2018 3ήμερο	850 €
Ζαχαρόπαστα: Wedding Cakes Trends Μέση εκπαίδευση	Cecilia Campana Cake Designer, 1η νικήτρια πολλών διεθνών διαγωνισμών ζαχ/στας.	Τρίτη 8 έως Τετάρτη 9 Μαΐου 2018 2ήμερο	280 €
Ζαχαρόπαστα: Wedding Cakes Pro Προχωρημένη εκπαίδευση	Cecilia Campana Cake Designer, 1η νικήτρια πολλών διεθνών διαγωνισμών ζαχ/στας.	Πέμπτη 10 έως Παρασκευή 11 Μαΐου 2018 2ήμερο	300 €

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Επικοινωνήστε σήμερα με τη γραμματεία της Ακαδημίας, για να ενημερωθείτε για το πώς μπορείτε να κατοχυρώσετε άμεσα τη συμμετοχή σας! Το αναλυτικό περιεχόμενο κάθε σεμιναρίου, μπορείτε να το δείτε στην ιστοσελίδα της Laoudis.gr, στον τομέα Chef Academy ή μπορεί να σας αποσταλεί από την γραμματεία της σχολής. Κάθε εκπαιδευτική ημέρα διαρκεί 9 ώρες (9:00 π.μ. - 18:00 μ.μ.) με μια ώρα βασικό διάλειμμα για το μεσημεριανό φαγητό, το οποίο σας παρέχεται δωρεάν από τη σχολή. Όλες οι αναγραφόμενες τιμές ΔΕΝ περιλαμβάνουν ΦΠΑ.

ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΗΣΤΕ ΜΕ ΤΗ ΣΧΟΛΗ

LAOUDIS CHEF ACADEMY

Μοράνη 7, 19009 Πικέρμι
Τηλ.: **210 60 38 002** (εσωτ. 114)
Γραμματεία: κ. Γιάννα Τσαμπά

e-mail: academy@laoudis.gr

LAOUDIS CHEF ACADEMY

Η εμπειρία μας, έγινε εκπαίδευση!

Ύστερα από 30 χρόνια επαγγελματικής εμπειρίας στην αντιπροσώπευση, διανομή και φυσικά στην τεχνική υποστήριξη, προϊόντων και πρώτων υλών που σχετίζονται με τη ζαχαροπλαστική, την αρτοποιία και το παγωτό, η εταιρεία LAOUDIS FOODS ίδρυσε στην αρχή του 2017 τη νέα τεχνική ακαδημία της, την LAOUDIS CHEF ACADEMY.
Στη νέα πτέρυγα των εγκαταστάσεων της εταιρείας στο Πικέρμι Αττικής, δημιουργήθηκε μια μεγάλη υπερσύγχρονη αίθουσα εργαστήριο, στην οποία εκείνοι που έχουν πραγματικό πάθος με την τέχνη τους έχουν την ευκαιρία να εκπαιδευτούν δίπλα σε φημισμένους εκπαιδευτές Chef, διάσημους σε όλο τον κόσμο!

Συνεργασία με φημισμένους Chef

Η αυστηρή επιλογή των εκπαιδευτών Chef, γίνεται με γνώμονα να είναι όλοι καταξιωμένοι στην ειδικότητά τους και, κατά προτίμηση, αυτή η καταξίωση να είναι επικυρωμένη με πολύ σημαντικές διακρίσεις και βραβεία σε μεγάλους διαγωνισμούς του εξωτερικού.
Οι εκπαιδευτές της σχολής για την πρώτη εκπαιδευτική περίοδο ήταν, ο Γάλλος MOF Bruno Pastorelli (ζαχαροπλαστική), η πολυβραβευμένη cake designer Cecilia Gampana (1η θέση στο Cake Design International Festival 2016, στο Cake Design Italian Festival 2015 & 2016 κ.α.) και η Τίνα Μεγαλοοικονόμου (ζαχαρόπαστα) και ο Maestro Gelatiere της International School of Gelato MEC3, Massimo Vasini (παγωτό).
Για τη θεματολογία και την ύλη των επιμέρους εκπαιδευτικών προγραμμάτων τα οποία αφορούν τη παραδοσιακή ζαχαροπλαστική, τη ζαχαρόπαστα, την αρτοποιία και το βιοτεχνικό παγωτό, η Ακαδημία της Laoudis Foods συνεργάζεται με καταξιωμένους εκπαιδευτικούς φορείς της Ευρώπης, για τη μεταφορά όλης της απαιτούμενης υψηλής τεχνογνωσίας!
Κάθε εκπαιδευτική συνεργασία έχει επιλεγεί προσεκτικά, έτσι ώστε όλα τα σεμινάρια της ακαδημίας να προσφέρουν πολύ υψηλής ποιότητας υπηρεσίες, αντίστοιχες με εκείνες των σχολών του εξωτερικού.

Πολλά και ταχύρυθμα τμήματα για όλους

Τα εκπαιδευτικά προγράμματα της LAOUDIS CHEF ACADEMY απευθύνονται κυρίως σε εργαζόμενους επαγγελματίες. Γι' αυτό, η θεματολογία και η διάρκεια των σεμιναρίων είναι προσαρμοσμένη στις δικές τους ανάγκες και απαιτήσεις!
Σε όλα τα σεμινάρια δίνεται δίπλωμα επαγγελματικής κατάρτισης υπογεγραμμένο από τον επώνυμο εισηγητή, αναλυτικές σημειώσεις. Φυσικά, στα τμήματα με ξενόγλωσσο εισηγητή υπάρχει άμεση μετάφραση από τεχνικό, στα Ελληνικά.
Τα ταχύρυθμα σεμινάρια της σχολής (από 1-3 ημέρες) απευθύνονται σε τρία επίπεδα πρότερης επαγγελματικής εμπειρίας (βασική, μέση, προχωρημένη) με πολύ πρακτικά θέματα και τεχνικές που έχουν άμεση εφαρμογή στην εργασία κάθε τεχνικού, την επόμενη κιόλας ημέρα της αποφοίτησης.
Στη περίπτωση που χρειαστείτε διαμονή σε ξενοδοχείο στην Αθήνα, η γραμματεία της σχολής μπορεί να σας εξυπηρετήσει για τη διαμονή σας σε ένα καλό ξενοδοχείο κοντά στην Ακαδημία. Ταυτόχρονα, σας παρέχεται δωρεάν καθημερινή μεταφορά, μεταξύ Ακαδημίας και ξενοδοχείου!

Πρακτική μέθοδος, ένας προς έναν

Στην LAOUDIS CHEF ACADEMY υπάρχουν μόνο οκτώ (8) θέσεις εργασίας συν μία θέση του καθηγητή για κάθε σεμινάριο/τμήμα. Κάθε θέση εργασίας είναι πλήρως εξοπλισμένη με τα κατάλληλα εργαλεία και τις απαιτούμενες συσκευές.
Βασικός σκοπός της σχολής είναι ο εισηγητής, να αφιερώνει πολύ χρόνο ξεχωριστά σε κάθε εκπαιδευόμενο, έτσι ώστε να αφομοιώνει άριστα όλες τις νέες τεχνικές που διδάσκεται και να λύνει άμεσα κάθε απορία του. Έτσι δίνεται η μοναδική ευκαιρία στους συμμετέχοντες να εργαστούν σε πραγματικά επαγγελματικό ρυθμό, δίπλα σε διάσημους και παγκοσμίως καταξιωμένους Chef!

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Κουραμπιές: Το παραδοσιακό γλύκισμα από τα βάθη της ανατολής

Παπαπαναγής Διαμαντής {Τεχνολόγος Τροφίμων, Υπεύθυνος Έρευνας & Ανάπτυξης ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ Α.Ε.}

Κουραμπιές: ένα πασίγνωστο και λαχταριστό γλύκισμα που στο άκουσμα της λέξης του μας έρχονται εικόνες γιορτινές, γεύσεις και αρώματα Χριστουγέννων. Το όνομά του προέρχεται από την τούρκικη λέξη «kurabiye», που προέρχεται από τις ρίζες kuru (ξηρό) και biye (μπισκότο). Από την Καρβάλη στα βάθη της Καππαδοκίας λοιπόν η προέλευσή του, απ' όπου και οι πρόσφυγες που έφεραν μαζί τους τα μυστικά της πατροπαράδοτης συνταγής του, όταν το 1924 ίδρυσαν το χωριό Νέα Καρβάλη στην Καβάλα, πριν εξαπλωθεί σε όλη την Ελληνική επικράτεια. Σήμερα πλέον το γιορτινό αυτό γλύκισμα έχει γίνει συνώνυμο – μαζί με τα μελομακάρονα και τις δίπλες – με το Χριστουγεννιάτικο τραπέζι.

Εξαιρετικός κουραμπιές

Γύρω στα μέσα Νοεμβρίου, ίσως και νωρίτερα, τα αρτοποιεία και τα ζαχαροπλαστεία ξεκινούν να μοσχομυρίζουν βούτυρο και αμύγδαλο καβουρδισμένο, τα δύο από τα τέσσερα βασικά συστατικά του κουραμπιέ.
Και πρέπει το βούτυρο να είναι τέτοιο (αγελαδινό ή αιγοπρόβειο) που να αναδύει αρμονικά το άρωμά του αφήνοντας μια ευχάριστη και ισορροπημένη επίγευση. Τα δε αμύγδαλα να είναι φρέσκα, εξαιρετικής ποιότητας και να έχουν καβουρντιστεί ελαφρά ώστε να δώσουν κι αυτά τη γεύση και την τραγανάδα τους στο γλύκισμα.
Στη συνέχεια θα έρθει η ζάχαρη άχνη, μέσα στη ζύμη αλλά και ως πασπαλισμένη από πάνω, για να προσφέρει τη γλυκάδα της και το «σώμα» στον κουραμπιέ.
Ενίοτε, μόλις ο κουραμπιές ξεφουρνιστεί ψεκάζεται με λίγο ανθόνερο ή κονιάκ για να τονίσει επιπλέον τα αρώματα και για να κολλήσει καλύτερα η άχνη στην επιφάνειά του.
Όλα τα παραπάνω συστατικά όμως χρειάζονται το κατάλληλο αλεύρι που θα δέσει μεταξύ τους το βούτυρο, τη ζάχαρη και το αμύγδαλο, με τρόπο τέτοιο που να σταθεροποιεί τη δομή του και να μην υπάρχουν σπασμένα / φύρες κατά το στοίβαγμα, αλλά να τον καθιστά ταυτόχρονα αφράτο και τραγανό. Έτσι ώστε κάθε μπουκιά του κουραμπιέ να είναι μια απόλαυση όλων των αισθήσεων.
Αυτό λοιπόν απαιτεί ένα πολύ «καθαρό» αλεύρι. Εξηγούμαι ότι λέγοντας «καθαρό» εννοούμε ένα αλεύρι πολύ λευκό, φίνο, εξαιρετικά λεπτόκοκκο σαν πούδρα (που να θυμίζει νιφάδα) και με ποσοστό πρωτεΐνης αρκετά χαμηλό (<7%) ώστε η ζύμη να μην κορδάρει καθόλου.
Στην ουσία αυτό που επιδιώκουμε στην παραγωγή του κουραμπιέ είναι να έχουμε πολύ καλή ενσωμάτωση αέρα στα λιπαρά (καλό χτύπημα βουτύρου και ζάχαρης άχνης) με ταυτόχρονα σωστό δέσιμο της ζύμης από ένα αλεύρι με μεγάλη ικανότητα απορρόφησης. Κάτι που πετυχαίνουμε όταν το αλεύρι μας έχει υψηλό ποσοστό αμύλου με ταυτόχρονα χαμηλή ικανότητα σχηματισμού πλέγματος γλουτένης.
Είναι γνωστό στους επαγγελματίες της αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής ο κανόνας που θέλει τα premium γλυκίσματα να περιέχουν λιγότερο αλεύρι στη συνταγή τους, ώστε να αναδεικνύονται περισσότερο τα γευστικά και αρωματικά χαρακτηριστικά των υπόλοιπων συστατικών, που στην περίπτωση του κουραμπιέ είναι το βούτυρο και το αμύγδαλο.
Για να επιτευχθεί αυτό θα πρέπει ο μυλωνάς να ξεκινήσει από μαλακά στάρια εξαιρετικής ποιότητας και με την βαθιά του τεχνογνωσία, τις σωστές αλέσεις και την κατάλληλη μηχανική επεξεργασία των φίνων κλασμάτων αλεύρων, να προσφέρει ένα αλεύρι για κουραμπιέ με τις επιθυμητές προδιαγραφές που προαναφέρθηκαν.
Με ένα τέτοιο αλεύρι λοιπόν και με τις υπόλοιπες άριστες πρώτες ύλες, ο επαγγελματίας αρτοποιός & ζαχαροπλάστης θα μπορέσει να υπερηφανεύεται για έναν κουραμπιέ ο οποίος θα είναι πλούσιος σε αρώματα και δυνατές αλλά ισορροπημένες γεύσεις, έτσι ώστε να κρατηθεί για πολλούς ακόμα αιώνες άσβεστο το πατροπαράδοτο αυτό γλύκισμα των εορτών.

Υλικά

900 γρ. Βούτυρο γάλακτος μαλακό, 900 γρ. Μαργαρίνη μαλακή, 750 γρ. Ζάχαρη άχνη, 60 γρ. Κονιάκ, 3 γρ.Βανίλια, 700 γρ. Αμύγδαλα καβουρντισμένα και χοντροαλεσμένα, 20 γρ. Baking powder, 2.200 γρ. **Αλεύρι Μαλακό για Κουραμπιέδες ΚΡΗΤΗΣ**, Ανθόνερο, Ζάχαρη άχνη για πασπάλισμα - **5.500 γρ. Σύνολο ζύμης**

Εκτέλεση

- Στον κάδο του μίξερ με το φτερό χτυπάμε πολύ καλά το βούτυρο και τη μαργαρίνη με τη ζάχαρη άχνη μέχρι ν' αφρατέψουν και συνεχίζουμε με τη βανίλια, το κονιάκ και μετά τα αμύγδαλα.
- Προσθέτουμε σιγά - σιγά το αλεύρι με το baking powder και ζυμώνουμε απαλά μέχρι να πάρουμε μια ζύμη αρκετά μαλακή και αφράτη.
- Αφήνουμε τη ζύμη λίγο να «σταθεί» στον πάγκο μας, πλάθουμε τους κουραμπιέδες στο μέγεθος και σχήμα που θέλουμε και τοποθετούμε σε λαμαρίνα με αντικολλητικό χαρτί.
- Ψήνουμε σε μέτριο φούρνο (180^{0}C) για 25 λεπτά περίπου. Όταν τους βγάλουμε και κρυώσουν, τους ψεκάζουμε με ανθόνερο και τους περνάμε από ζάχαρη άχνη. Τους τοποθετούμε σε στοίβα και τους πασπαλίζουμε ακόμα μία φορά με ζάχαρη άχνη.

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ

Europain 2018

Συνέντευξη με την κα. Fondeur – Διευθύντρια της υπηρεσίας τροφίμων της GL Events Exhibitions

Η Europain 2018 έρχεται τον Φεβρουάριο για ένα 4ήμερο γεμάτο εκδηλώσεις και δράσεις, που αποσκοπούν να ενημερώσουν και να μεταφέρουν το κλίμα όλων των εξελίξεων στον τομέα της Αρτοποιίας και της Ζαχαροπλαστικής στο σύγχρονο επαγγελματία.

Η Marie-Odile Fondeur

Η Marie-Odile Fondeur ξεκίνησε τη σταδιοδρομία της στην βιομηχανία διαχείρισης εκδηλώσεων το 1982. Το 1986, της ανατέθηκε να διευθύνει το τμήμα Marketing και Επικοινωνιών του 'Salon des Métiers de Bouche'. Τέσσερα χρόνια αργότερα, ανέλαβε ως Διευθύνων Σύμβουλος της εκδήλωσης που μετονομάστηκε σε "Sirha" και έχει γίνει σήμερα η έκθεση "αναφορά" στη βιομηχανία τροφίμων παγκοσμίως.
Ως διευθύντρια του GI Events Exhibitions Foodservice Division από το 2007, η Marie-Odile Fondeur διαχειρίζεται μια ομάδα 40 ατόμων. Είναι υπεύθυνη και αναπτύσσει το portfolio 30 εκδηλώσεων στη Γαλλία και ανά τον κόσμο, συμπεριλαμβανομένων των ακόλουθων εμπορικών εκδηλώσεων: Europain στο Παρίσι, Sirha στη Λυών, Κωνσταντινούπολη, Γενεύη, Μεξικό, Σάο Πάολο και Βουδαπέστη. Η Παγκόσμια Περιοδεία Omnivore, οι εθνικοί γύροι, οι ηπειρωτικές επιλογές και οι παγκόσμιοι τελικοί του Bocuse d'Or και του Coupe du Monde de la Pâtisserie, καθώς και το φεστιβάλ BiG (Biennale Internationale du Goût) και το Mondial de la Bière Paris είναι επίσης μεταξύ των γεγονότων που διοργανώνονται από τη Foodservice Division.

Η έκθεση

Στη φετινή διοργάνωση, πρωτοστατεί η διατροφή με παρασκευάσματα που συμβάλουν στην προστασία της υγείας, παρασκευάσματα που απευθύνονται σε ομάδες καταναλωτών με διατροφική ευαισθησία και ολοκληρώνοντας , οι σημερινοί επαγγελματίες θα μάθουν πως μπορεί η επιχείρησή τους να μεταβεί στην ψηφιακή τεχνολογία.

Πόσοι εκθέτες έχουν δηλώσει συμμετοχή έως σήμερα;

Το 80% της έκθεσης είναι ήδη κλεισμένο και νιώθω πολύ αισιόδοξη για τη συνέχεια των πωλήσεων. Η ομάδα μου εργάζεται πυρετωδώς ώστε να πετύχει την πιο ολοκληρωμένη προσφορά για τους επισκέπτες που θα φιλοξενήσουμε τον Φεβρουάριο.

άρωμα παράδοσης
ΑΛΕΥΡΙ ΓΙΑ
ΚΟΥΡΑΜΠΙΕΔΕΣ
Αλεύρι ψιλοαλεσμένο
για φίνους και τραγανούς
κουραμπιέδες, που αναδεικνύουν
τη γεύση και το άρωμα των υλικών.
ΜΥΛΟΙ
ΚΡΗΤΗΣ

Πόσους επισκέπτες αναμένετε να έχετε στη φετινή διοργάνωση; Και από ποιές χώρες;

Το 2016, η Europain πραγματοποιήθηκε σε ένα προβληματικό πλαίσιο εξαιτίας των τρομοκρατικών επιθέσεων, ωστόσο φιλοξενήσαμε συνολικά 64.000 επαγγελματίες. Ευελπιστούμε ότι το 2018 θα είναι μία πιο ήπια περίοδος και ότι οι επισκέπτες που ακύρωσαν τη διαμονή τους στο Παρίσι θα επιστρέψουν ξανά. Αυτό είναι επίσης το μήνυμα που διαβιβάζω κατά τη διάρκεια συνεντεύξεων τύπου, συνεντεύξεων ή συναντήσεων που έχω στη Γαλλία και στο εξωτερικό. Όπως ίσως γνωρίζετε, συνεργαζόμαστε με το δίκτυο Promosalons σε 54 χώρες.

Ποια θα είναι τα highlights της διοργάνωσης του 2018;

Για μερικά χρόνια, η αγορά της βιομηχανίας αρτοποιίας έχει αλλάξει ριζικά και μια μεγάλη εμπορική έκθεση όπως η Europain πρέπει να αντικατοπτρίζει την αγορά. Αυτή είναι η κύρια λειτουργία μιας επίδειξης, προκειμένου να συγκεντρώσει όλους τους συντελεστές μιας βιομηχανίας, να προσφέρει λύσεις για την πρόβλεψη αλλαγών και να διευκολύνει τις ανταλλαγές. Αυτό είχαμε κατά νου, όταν δομήσαμε τη Europain για την περίοδο 2018.
Η Europain 2018 θα ανταποκριθεί στις σημερινές προκλήσεις των αρτοσκευαστών χάρη στην ευρεία προσφορά των εκθετών με μια νέα οργάνωση, σχετικές διαδηλώσεις και ένα πλούσιο περιεχόμενο στο Forum.

Σε ποιους τομείς θα επικεντρωθεί αυτή η διοργάνωση;

Προκειμένου να εξασφαλίσουμε ότι οι επισκέπτες μας μπορούν να βρουν εύκολα αυτό που ψάχνουν, οι τομείς είναι πλέον διαχωρισμένοι σε τρεις θεματικές ενότητες: Παραγωγή - Πώληση – Διαχείριση, οι οποίες είναι σχετικές με όλους τους επαγγελματίες της αγοράς.
Ο τομέας **ΠΑΡΑΓΩΓΗ** είναι αφιερωμένος στη δημιουργία, κατασκευή και την παραγωγή. Οι επαγγελματίες του τομέα αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής θα βρουν εδώ όλο τον εξοπλισμό, τις συσκευές, τις πρώτες ύλες και τα συστατικά που χρειάζονται για να παράγουν σε μικρές ή μεγάλες ποσότητες και για όλες τις ποικιλίες.
Ο τομέας **ΠΩΛΗΣΗ** θα συγκεντρώσει τις καλύτερες λύσεις για να βοηθήσει τους επιχειρηματίες της βιομηχανίας ζαχαροπλαστικής και σοκολάτας να πωλήσουν τα προϊόντα τους εντός καταστήματος ή να πακέτο. Οι εκθέτες που δείχνουν τη συσκευασία, τη διαφήμιση στο σημείο πώλησης, τις ψηφιακές τεχνολογίες, το σχεδιασμό των καταστημάτων, αλλά και τα αγροτικά προϊόντα, τα συμπληρώματα διατροφής θα βοηθήσουν τους επισκέπτες να βελτιστοποιήσουν τις πωλήσεις τους, να βελτιώσουν τις υπηρεσίες τους και να εξασφαλίσουν την αφοσίωση των πελατών.
Ο τομέας **ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ** συγκεντρώνει τις καλύτερες εξειδικευμένες υπηρεσίες: χρηματοδότηση, νομική βοήθεια, λύσεις διαχείρισης προσωπικού, ασφαλιστικά ιδρύματα και ιδρύματα κατάρτισης, προσφέροντας όλες τις λύσεις στις καθημερινές προκλήσεις αυτών των επαγγελματιών που χρειάζονται να λειτουργούν τις επιχειρήσεις τους σε καθημερινή βάση. Η οδός των σχολείων (Rue des Ecoles) βρίσκεται σε αυτό το τμήμα.

Ποιά είναι τα σημαντικότερα trends στον κλάδο της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής που θα παρουσιαστούν στην έκθεση;

Δύο σημαντικά ζητήματα θα εξεταστούν, μεταξύ άλλων, στη Europain 2018: ευημερία και υγεία και ψηφιοποίηση της υπηρεσίας τροφίμων.
Οι καταναλωτές αναζητούν να βρουν υγιεινά προϊόντα, χορτοφαγικά, χωρίς γλουτένη, χωρίς αλλεργιογόνα κλπ και αυτή η τάση θα παρουσιαστεί με μια διαδρομή αφιερωμένη στον επισκέπτη που θα είναι διαθέσιμη στον ιστότοπο, στην εφαρμογή (app) και στις εισόδους της έκθεσης.
Οι επισκέπτες θα έχουν επίσης την ευκαιρία να δουν το νέο Εργαστήριο Ευημερίας και Υγιεινής που παράγεται μαζί με την Boréa - το πρώτο γαλλικό δίκτυο αρτοποιείων που εστιάζει στην ευεξία και τη φυσικότητα. Με κεντρικά θέματα όπως η υγεία, η ποιότητα και η αυθεντικότητα, προτείνει ένα ποικίλο πρόγραμμα πρακτικών διαδηλώσεων και εργαστηρίων εμπειρογνωμόνων στην αρτοποιία, viennoiserie, ζαχαροπλαστική και στο ελαφρύ και ισορροπημένο catering.
Η ψηφιοποίηση είναι πανταχού παρούσα στη σημερινή Υπηρεσία Τροφίμων και προσφέρει μια πραγματική ευκαιρία ανάπτυξης για τη βιομηχανία αρτοποιίας-σάντουιτς. Το 2018, το Restaurant Shop Lab θα παρουσιάσει ένα πλήρως επιχειρησιακό αναδυόμενο αρτοποιείο-εστιατόριο που διαθέτει την πιο καινοτόμο και αποδοτική τεχνολογία.

Ποιές βραβεύσεις θα γίνουν στα πλαίσια της έκθεσης;

Θα απονείμουμε πολλά νέα βραβεία προϊόντων που θα επιλεγούν από μια επιτροπή εμπειρογνωμόνων. Θεωρήσαμε απαραίτητο το να δοθεί ο λόγος στον καθημερινό χρήστη και έτσι δημιουργήσαμε τα βραβεία των επισκεπτών. Μια online ψηφοφορία θα είναι διαθέσιμη για τους προ-εγγεγραμμένους επισκέπτες από την 1η Δεκεμβρίου.

Τι διαγωνισμοί θα διεξαχθούν κατά τη διάρκεια της έκθεσης;

Η Europain 2018 θα φιλοξενήσει τρεις κύριους διαγωνισμούς, δύο από τους οποίους είναι διεθνείς. Οι Μάστερ Αρτοποιίας που διοργανώνει η Lesaffre, Ο Διεθνής Διαγωνισμός Τέχνης Ζαχαροπλαστικής, που διοργανώνει η DGF και το Γαλλικό Σχολικό Κύπελλο που διοργανώνει το EKIP. Οι διαγωνισμοί αυτοί θα μας επιτρέψουν να δούμε τους πιο ταλαντούχους επαγγελματίες στον κόσμο.

Τι διαφορετικό θα δούμε στην EUROPAIN 2018;

Σχεδόν τα πάντα είναι ανανεωμένα στη Europain 2018, καθώς έχουμε ανασχεδιάσει την έκθεση γι'αυτό και αξίζει να έρθετε να την επισκεφθείτε.

Πείτε μας πληροφορίες για το Europain Forum και την ευχή της φετινής χρονιάς που θα δημιουργήσει κλίμα υποδοχής για τους επαγγελματίες από την Ελλάδα και για τον υπόλοιπο κόσμο.

Στη καρδιά της Europain, το Forum θα παρουσιάσει 4 ημέρες ανταλλαγών: debates, συζητήσεις και κριτικές Γάλλους και διεθνείς συνεργάτες από όλο τον κόσμο, μεταξύ των οποίων : ο Eric Kayser, ο Mauricio Sandri από την EUROGERM της Βραζιλίας, ο Michel Suaz από το Ινστιτούτο αρτοποιίας του San Francisco, ο Pascal Rigo, ιδρυτής της La Boulange όπως και ο Stanley P. Cauvain, ειδικός στο μαλακό ψωμί. Πολλά άλλα μεγάλα ονόματα έχουν επιβεβαίωσει τη συμμετοχή τους στο Europain Forum. Όλοι αυτοί θα μοιραστούν την εμπειρία τους και θα παρουσιάσουν νέα επιχειρηματικά μοντέλα για να εμπνεύσουν επιχειρηματίες αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής.

EUROPAIN PARIS

3-6 ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΥ 2018
/ ΠΑΡΙΣΙ-NORD VILLEPINTE / ΓΑΛΛΙΑ

With love!

BAKE in PARIS

RCS LYON 380 552 976 Document non contractuel - Crédits photos : © Getty Images - © Thinkstock

Η ΜΟΝΗ ΕΚΘΕΣΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ ΚΑΙ ΤΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ ΣΤΗ ΓΑΛΛΙΑ !

- **Πάνω από 500 εκθέτες και εμπορικά σήματα από 25 χώρες**
- **Το Φόρουμ Europain** NEO
- **Οι τελευταίες τάσεις και τεχνικές**
- **2 διεθνείς διαγωνισμοί :**
  Masters de la Boulangerie - Mondial des Arts Sucrés

ΔΩΡΕΑΝ ΚΑΡΤΑ ΕΙΣΟΔΟΥ
ΣΤΟ EUROPAIN.COM ΜΕ
ΤΟΝ ΚΩΔΙΚΟ : **PPATP**

Made by GL events

EKIP les équipementiers du goût

Περισσότερες πληροφορίες
aantonakaki@promosalons.com
Τél : +210 36 25 516

europain.com

#europain

Νέο !
Εφαρμογή
Europain

ΕΚΘΕΣΗ

Απολογισμός Super Market, Mini Market & Περίπτερο

Με θετικά αποτελέσματα ολοκληρώθηκε η έκθεση Super Market, Mini Market & Περίπτερο! Η έκθεση συγκέντρωσε για ακόμη μια χρονιά την αγορά της μικρής και της οργανωμένης λιανικής και αποτύπωσε με απόλυτη επιτυχία τον κλάδο που τόσο έγκυρα εκπροσωπεί. Ιδιοκτήτες περιπτέρων, mini market, super market, κορυφαίες εταιρείες του ελληνικού επιχειρείν από τη βιομηχανία και το εμπόριο, χονδρέμποροι από όλη την Ελλάδα, περίπτερα περιφερειών, Έλληνες και ξένοι αγοραστές αλυσίδων, βρέθηκαν για 6η χρονιά στην έκθεση Super Market, Mini Market και Περίπτερο, που εφέτος πραγματοποιήθηκε από τις 20 έως τις 22 Οκτωβρίου στο Metropolitan Expo.

Η έκθεση Super Market, Mini Market και Περίπτερο έχει καταφέρει να γίνει σημείο αναφοράς για την οργανωμένη και μικρή λιανική, το χονδρεμπόριο και τους αγοραστές. Αυτό έχει επιτευχθεί αφού η έκθεση προσφέρει ενημέρωση, κλείνονται εμπορικές συνεργασίες, ενώ δίνει τον παλμό όχι μόνο για το τι συμβαίνει σήμερα αλλά για το που και πως θα κινηθεί η κατανάλωση, το εμπόριο και η αγορά το επόμενο διάστημα.

Επαγγελματίες από κάθε γωνία της χώρας

Έντονο χαρακτηριστικό της προσέλευσης των επισκεπτών ήταν ότι τα υψηλά ποσοστά προσέλευσης από την Πελοπόννησο, τη Στερεά άλλα και τη Μακεδονία και τη Θεσσαλία, γεγονός που παρατηρήθηκε και από την αντίστοιχη συμμετοχή στο Πρόγραμμα Δωρεάν μεταφοράς από την Περιφέρεια.

Προμηθευτές και αγοραστές

Δεκάδες αγοραστές ελληνικών αλλά και μεγάλων ευρωπαϊκών αλυσίδων super market όπως η Aldi, η Metro International, η Tesco, η Edeka, Kaufland, η Coop, επισκέφθηκαν την έκθεση και πραγματοποίησαν επιχειρηματικές συναντήσεις με τις συμμετέχουσες εταιρείες. Μέσα από τις συναντήσεις αυτές, δημιουργήθηκαν ευκαιρίες στους εκθέτες για εξαγωγή των εξαιρετικών προϊόντων που παρουσίασαν και στην έκθεση.

Ημερίδα για τις εξαγωγές

Στο πλαίσιο της έκθεσης πραγματοποιήθηκε και η πολύ ενδιαφέρουσα ημερίδα με θέμα "Προώθηση των περιφερειακών προϊόντων στα ράφια των Super Markets και στα δίκτυα τροφίμων" από τον ΣΕΛΕΤΡΟΠΕ, για την προώθηση των ελληνικών προϊόντων στην Ελλάδα αλλά και το εξωτερικό. Στην ημερίδα ειδικοί σύμβουλοι ανέλυσαν το περιβάλλον τροφοδοσίας και εξαγωγών καθώς και τον ανταγωνισμό των ελληνικών προϊόντων στην οργανωμένη λιανική.

Αλλά καλό είναι να δούμε τι είπαν κάποιοι εκ των εκθετών που βρέθηκαν στην έκθεση. Ο Εμπορικός Διευθυντής της εταιρείας Μύλοι Ασωπού κ. Χρυσοβαλάντης Γκαργκάσουλας, δήλωσε ικανοποιημένος από την έκθεση. Όπως μας είπε: "είναι η δεύτερη συμμετοχή μας σε αυτήν την έκθεση, ήταν πάρα πολύ στοχευμένη και μπράβο." Ο κ. Θεόδωρος Βασιλόπουλος, ιδιοκτήτης της εταιρείας BIOILIS η οποία συμμετείχε για τρίτη χρονιά στην έκθεση μας είπε πως "ο στόχος του ήταν να κερδίσει περισσότερους πελάτες κυρίως από το εξωτερικό". Ο ίδιος αποφάσισε να συμμετέχει και στη φετινή έκθεση διότι όπως μας τόνισε, τα προηγούμενα χρόνια η έκθεση του έδωσε την ευκαιρία να κάνει "καλές συμφωνίες για καλές εξαγωγές." Και ο διευθυντής πωλήσεων της ΕΨΑ κ. Σπύρος Καλαβρός επιβεβαίωσε αυτό που ακούσαμε από πολλούς συμμετέχοντες. Ό,τι στην έκθεση Super Market, Mini Market και Περίπτερο κλείνονται συμφωνίες. "Καταφέραμε και προσεγγίσαμε συνεργάτες, δίκτυα τα οποία θα μας φανούν πάρα πολύ σημαντικά στο μέλλον και στην πορεία", μας είπε ο κ. Καλαβρός.

Από την πλευρά του ο Νίκος Βούλγαρης, διευθύνων σύμβουλος της εταιρείας PANINI, σε συνομιλία που είχαμε μαζί του, μας τόνισε πως "ο στόχος της συμμετοχής τους στην Έκθεση είναι η ανάπτυξη του δικτύου, η ενημέρωση των καταναλωτών και η εύρεση καινούριων σημείων." Ενώ ο διευθύνων σύμβουλος της INTALE, κ. Φάνης Κουτουβέλης μας επεσήμανε πως: "όπως κάθε χρονιά, πρώτα απ' όλα είναι πολύ σημαντικό να κρατάμε τις σχέσεις και τις επαφές μας με το υπάρχον πελατολόγιο της INTALE."

Ο εμπορικός διευθυντής της εταιρείας Υγιεινή Επιλογή, κ. Ιωάννης Σούρας, μιλώντας μας για τους λόγους που επέλεξε να βρεθεί ως εκθέτης, μας ανέφερε πως ο βασικός στόχος ήταν να γίνουν ευρέως γνωστά τα προϊόντα της εταιρείας του στους επαγγελματίες. "Κάτι το οποίο", όπως μας ανέφερε "φαίνεται το επιτύχαμε σε μεγάλο βαθμό, κυρίως με την επαρχία, εκεί που την σήμερον ημέρα είναι δύσκολο να φτάσει η κάθε εταιρεία.."

Από την πλευρά του ο διευθυντής πωλήσεων χονδρικής της εταιρείας NOBACCO, κ. Κώστας Ζηργάνος, μας ανέφερε πως η εταιρεία του "βρεθήκαμε στην 6η διοργάνωση, για να παρουσιάσουμε τα προϊόντα και τις συνεργασίες μας."

μύλοι ΛΟΥΛΗ

Γιορτινά, βουτυρένια μπισκότα με πλούσια γέμιση μαρμελάδας!

Μπισκότα Βουτύρου Χριστουγεννιάτικα

Υλικά

1.000 γρ. αλεύρι **Ζαχαροπλαστικής,** 500 γρ. βούτυρο φρέσκο, 350 γρ. ζάχαρη, 200 γρ. αυγά, 25 γρ. μπέικιν πάουντερ, 1 πορτοκάλι (το ξύσμα και ο χυμός του)

Εκτέλεση

- Χτυπάμε όλα τα υλικά μαζί εκτός από το αυγό για 5 λεπτά στην 1η ταχύτητα, προσθέτουμε το αυγό σιγά-σιγά και συνεχίζουμε για 5 λεπτά ακόμη στην ίδια ταχύτητα.
- Τοποθετούμε τη ζύμη στο ψυγείο για 2 - 3 ώρες τυλιγμένη σε μεμβράνη.
- Ανοίγουμε φύλλο 5 cm και κόβουμε με κουπάτ σε σχήματα της αρεσκείας μας.
- Φτιάχνουμε δυο ίδια μπισκότα για κάθε μερίδα και με μικρότερο κουπάτ φτιάχνουμε μια τρύπα στη μέση στο ένα από τα δύο.
- Ψήνουμε στους 180°C για 15 λεπτά περίπου, ανάλογα με το μέγεθός τους.
- Μόλις κρυώσουν πασπαλίζουμε με ζάχαρη άχνη το πάνω μπισκότο και αλείφουμε με μαρμελάδα της αρεσκείας μας το μπισκότο που θα χρησιμοποιηθεί ως βάση.
- Στο τέλος, ενώνουμε τα δυο μπισκότα.

Ανοίγει νέες πόρτες στο εμπόριο

Messe Stuttgart
Ares Fuarcılık

ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥΠΟΛΗ

IBATECH

12η ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΑΡΤΟΥ, ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ, ΠΑΓΩΤΟΥ, ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΚΑΙ ΝΕΩΝ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ

12-15 ΑΠΡΙΛΙΟΥ 2018

ΕΚΘΕΣΙΑΚΟ ΚΕΝΤΡΟ
ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥΠΟΛΗΣ
CNR EXPO, ΓΙΕΣΙΛΚΙΟΪ
ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥΠΟΛΗ - ΤΟΥΡΚΙΑ

www.ibatech.com.tr

"Το 2016
74.536
Επισκέπτες
Από 114 Χώρες"

1-2-3-4-8° Περίπτερα
50.000
τετραγωνικά μέτρα

Χορηγοί

KOSGEB

EKMADER

GIDABİL
Gıda Bileşenleri ve Geliştiricileri Sanayicileri Derneği
Association of Food Ingredients & Improvers Manufacturers

Messe Stuttgart Ares Fuarcılık Ltd. Şti.
Τηλ: +90 212 284 11 10 • Φαξ: +90 212 284 10 01
www.messe-stuttgart.com.tr • info@messe-stuttgart.com.tr
messe.stuttgartares AresMesse messe-stuttgart-ares messe_stuttgart_ares

Ανακαλύψτε τις τεράστιες δυνατότητες των αναπτυσσόμενων αγορών. Εγγραφείτε από τώρα!

Η ΠΑΡΟΥΣΑ ΕΚΘΕΣΗ ΔΙΟΡΓΑΝΩΝΕΤΑΙ ΥΠΟ ΤΗΝ ΕΠΙΒΛΕΨΗ ΤΗΣ TOBB (ΕΝΩΣΗΣ ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΩΝ ΚΑΙ ΧΡΗΜΑΤΙΣΤΗΡΙΩΝ ΤΗΣ ΤΟΥΡΚΙΑΣ)

Κατάταξη επιχειρήσεων τροφίμων

Ποιές είναι οι κατηγορίες επικινδυνότητας και ποιά η συχνότητα των επιθεωρήσεων αυτών.

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

Ο ΕΦΕΤ έχει εκδώσει οδηγό για την κατάταξη των επιχειρήσεων τροφίμων σε κατηγορίες επικινδυνότητας και τον προσδιορισμό της συχνότητας επιθεώρησης. Με βάση αυτόν τον οδηγό θα ιεραρχήσει τους ελέγχους που διενεργεί σε όλες τις επιχειρήσεις που εμπίπτουν στο πλαίσιο εφαρμογής των κανονισμών 852/2004 και 853/2004, και κατ' επέκταση του Κανονισμού 1935/2004 (υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα). Τα κριτήρια που λαμβάνονται υπόψη για την κατάταξη των επιχειρήσεων με βάση την επικινδυνότητα σχετίζονται με τις συνέπειες των κινδύνων που εξετάζονται και οι οποίοι συνδέονται με τα χαρακτηριστικά του τροφίμου και τη δραστηριότητα της επιχείρησης.

Τι θεωρούμε κίνδυνο

Κίνδυνος είναι οποιοσδήποτε βιολογικός, χημικός ή φυσικός παράγοντας είναι δυνατόν να προκαλέσει βλάβη στην υγεία του καταναλωτή. Οι παράγοντες που συνιστούν βιολογικό κίνδυνο για τα τρόφιμα είναι οι πιο σημαντικοί και αφορούν στους μικροοργανισμούς (δηλ. βακτήρια, ιούς, ζύμες, μύκητες, κ.α.) και στις τοξίνες τους, οι οποίες είτε έχουν επιπτώσεις στην ανθρώπινη υγεία, είτε απλά προκαλούν αλλοιώσεις στα τρόφιμα. Τα τρόφιμα μπορούν να επιμολυνθούν από μικροοργανισμούς από το έδαφος, το νερό, τον αέρα, τα φυτά, τα ζώα, τον άνθρωπο (χειριστές τροφίμων), τον εξοπλισμό κ.α. Οι χημικοί κίνδυνοι είναι είτε φυσικά ενεχόμενες ουσίες, όπως αφλατοξίνες, ισταμίνη, σαπωνίνες, κ.α. είτε ουσίες που υπεισέρχονται κατά το στάδιο της πρωτογενούς παραγωγής (π.χ. υπολείμματα φυτοφαρμάκων) ή κατά τις διεργασίες μεταποίησης, ή ως επιμολυντές. Οι χημικοί κίνδυνοι είναι στατικοί, δηλαδή δεν μεταβάλλονται μέσα στον χρόνο, σε αντίθεση με τους βιολογικούς που είναι δυναμικοί και πολλαπλασιάζονται ταχύτατα. Τέλος οι φυσικοί κίνδυνοι αφορούν κάθε ξένο σώμα που εντοπίζεται στο τρόφιμο και το οποίο μπορεί να βλάψει τον καταναλωτή.
Ο τρόπος χρήσης του τροφίμου αποτελεί σημαντική παράμετρο για την κατάταξη του σε τρόφιμο υψηλού, μεσαίου ή χαμηλού κινδύνου.

Καθορισμός επικινδυνότητας

Για τον καθορισμό της επικινδυνότητας της επιχείρησης λαμβάνονται υπ' όψιν:
• Η δραστηριότητα της επιχείρησης: πρωτογενής παραγωγή, εγκατάσταση μεταποίησης, αποθήκευση / διανομή, χονδρικό και λιανικό εμπόριο, συμπεριλαμβανομένων κρεοπωλείων, οπωροπωλείων, πρατηρίων άρτου, ζαχαροπλαστείων κλπ.
• Οι ομάδες των καταναλωτών στις οποίες απευθύνεται το τρόφιμο, ως προς το μέγεθος αυτής, αλλά και τα χαρακτηριστικά της (ειδικές κατηγορίες καταναλωτών).

Επιχειρήσεις Υψηλού Κινδύνου	Σχόλια/Παρατηρήσεις/Αιτιολόγηση
Παραγωγή παρασκευασμάτων Κρέατος	• Πολύπλοκοι χειρισμοί τροφίμων υψηλού κινδύνου • Μικροβιολογικοί κίνδυνοι • Χημικοί κίνδυνοι (χρήση προσθέτων)
Προϊόντα με βάση το κρέας	• Χειρισμός τροφίμων υψηλού κινδύνου • Μικροβιολογικοί κίνδυνοι (π.χ. Listeria spp) • Χημικοί κίνδυνοι (πρόσθετα) • Έτοιμα προς κατανάλωση τρόφιμα
Γάλα και γαλακτοκομικά προϊόντα	• Χειρισμοί τροφίμων υψηλού κινδύνου • Μικροβιολογικοί κίνδυνοι • Ειδικές υγειονομικές απαιτήσεις • Έτοιμα προς κατανάλωση τρόφιμα
Μεταποιημένα αλιεύματα	• Χειρισμός τροφίμων υψηλού κινδύνου • Μικροβιολογικοί κίνδυνοι • Έτοιμα προς κατανάλωση τρόφιμα
Προϊόντα ειδικής διατροφής	Κατανάλωση από ειδικές ομάδες πληθυσμού

Έτσι οι επιχειρήσεις διακρίνονται σε Υψηλού, Μεσαίου και Χαμηλού κινδύνου. Ακολουθούν παραδείγματα επιχειρήσεων που εντάσσονται στην κάθε κατηγορία:

Επιχειρήσεις Μεσαίου Κινδύνου	Σχόλια/Παρατηρήσεις/Αιτιολόγηση
Προϊόντα ζαχαροπλαστικής	• Έτοιμα προς κατανάλωση τρόφιμα
Παραγωγή πάγου	• Μικροβιολογικοί και χημικοί κίνδυνοι
Υπεραγορές τροφίμων (super market)	• Πολλαπλές δραστηριότητες παρασκευής τροφίμων • Απευθύνεται σε μεγάλο πληθυσμό καταναλωτών
Εστιατόρια, ψητοπωλεία, πιτσαρίες, καντίνες κλπ.	• Διάθεση τροφίμων προς άμεση κατανάλωση

Επιχειρήσεις Χαμηλού Κινδύνου	Σχόλια/Παρατηρήσεις/Αιτιολόγηση
Άλευρα	Τρόφιμα χαμηλής ενεργότητας νερού. Απουσία μικροβιολογικού κινδύνου
Προϊόντα δημητριακών & ζυμαρικών	Τρόφιμα με χαμηλή ενεργότητα νερού και θερμικά επεξεργασμένα
Προϊόντα αρτοποιίας	Χαμηλού κινδύνου τρόφιμα που υφίστανται έντονη θερμική επεξεργασία
Προϊόντα ζύμης και σφολιατοειδών	Τρόφιμα που υφίστανται θερμική επεξεργασία
Ζαχαρώδη	Τρόφιμα χαμηλής ενεργότητας νερού
Καφετέριες	Χαμηλής επικινδυνότητας τρόφιμα

Πως καθορίζεται η συχνότητα ελέγχου

Η συχνότητα ελέγχου των επιχειρήσεων καθορίζεται με βάσει την επικινδυνότητα αυτών, αλλά και το επίπεδο συμμόρφωσης. Η εφαρμογή ενός αξιόπιστου συστήματος ασφάλειας τροφίμων βασισμένο στις αρχές του HACCP, η εκπλήρωση των απαιτήσεων υγιεινής & ασφάλειας των τροφίμων σε ικανοποιητικό επίπεδο και η συμμόρφωση κατά τους ελέγχους της τελευταίας τριετίας, κατατάσσουν μια επιχείρηση στο Υψηλό Επίπεδο Συμμόρφωσης.
Αποκλίσεις ήσσονος σημασίας κατά την εφαρμογή του συστήματος ασφάλειας τροφίμων και κατά την εφαρμογή των απαιτήσεων υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων, κατατάσσουν μια επιχείρηση στο Μεσαίο Επίπεδο.
Ενώ η απουσία συστήματος ασφάλειας τροφίμων και η μη ικανοποιητική εφαρμογή των απαιτήσεων υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων, με παράλληλη ύπαρξη ευρημάτων κατά τις προηγούμενες επιθεωρήσεις κατατάσσει την επιχείρηση στο Χαμηλό Επίπεδο Συμμόρφωσης.
Με βάση τα παραπάνω διαμορφώνεται ο ακόλουθος πίνακας που καθορίζει την συχνότητα επιθεώρησης των επιχειρήσεων:

Κατηγορία κινδύνου	Μέγιστος χρόνος (σε μήνες) ανάμεσα σε διαδοχικές επιθεωρήσεις		
	Αφετηρία Μέση συμμόρφωση	Χαμηλή συμμόρφωση	Υψηλή συμμόρφωση
Υψηλή επικινδυνότητα	12	6	18
Μέση επικινδυνότητα	18	12	24
Χαμηλή επικινδυνότητα	36	18	48

Η παραπάνω κατηγοριοποίηση των επιχειρήσεων με βάση την εκτίμηση επιπέδου κινδύνου αναφέρεται και στην νέα Υγειονομική Διάταξη Υ1γ/ΓΠ.οικ.47829/2017 (ΦΕΚ 2161/Β/23-07-2017), που έρχεται να αντικαταστήσει την Υ1γ/ΓΠ.οικ96967/2012 (ΦΕΚ 2718/Β/08-10-2012), η οποία καταργείται. Αρμόδια όργανα για τον έλεγχο της τήρησης των υγειονομικών προϋποθέσεων είναι οι Υγειονομικές Υπηρεσίες.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.

1. Οδηγός για την κατάταξη των επιχειρήσεων τροφίμων σε κατηγορίες επικινδυνότητας και τον προσδιορισμό της συχνότητας επιθεώρησης, ΕΦΕΤ

ΘΕΜΑ

Sigep 2018

Ανοίγουμε το δρόμο για τη διεθνικότητα: Πρωταθλήματα και επαγγελματική εκπαίδευση

Υπόσχεται να είναι μια έκδοση με ακόμη πιο σημαντικά δρώμενα και διαγωνισμούς υψηλού προφίλ "Ένα επίκαιρο ερέθισμα για βελτίωση", σχολιάζει ο αρχιζαχαροπλάστης Iginio Massari. Πολυάριθμες πρωτοβουλίες αφιερωμένες στην επαγγελματική ανάπτυξη της νέας γενιάς της ζαχαροπλαστικής.

Fiera di Rimini, 20-24 Ιανουαρίου 2018 | www.sigep.it

Η διεθνικότητα θα είναι η πιο σημαντική πτυχή της επόμενης SIGEP (20-24 Ιανουαρίου 2018, στη Fiera di Rimini). Η έκθεση που έχει θεσπιστεί ως παγκόσμιος οδηγός για τους καλλιτεχνικούς τομείς ζελατίνης και ζαχαροπλαστικής, φιλοξενείται φέτος σε έναν μεγάλο εκθεσιακό χώρο και διοργανώνεται από το Italian Exhibition Group expo - το σημαντικότερο πάροχο εκθέσεων και συνεδρίων της Ιταλίας, που ιδρύθηκε με τη συγχώνευση μεταξύ Rimini Fiera και Fiera di Vicenza. Στην 39η έκδοση του, θα έχει ένα ακόμη πιο ευρύ προφίλ σε παγκόσμια κλίμακα, χάρη και σε ένα πλούσιο πρόγραμμα πρωταθλημάτων και εκδηλώσεων. Στον τομέα ζαχαροπλαστικής, οι εκδηλώσεις συνεχίζουν να μορφοποιούνται και προσθέτουν περισσότερο κύρος στις συναντήσεις. Τα αξιόλογα λόγια του αρχιζαχαροπλάστη Iginio Massari τονίζουν τη σημασία και την αξία των προγραμματισμένων εκδηλώσεων, των διεθνών και ιταλικών διαγωνισμών που έχει αναλάβει η SIGEP εδώ και χρόνια.

Ο Maestro Iginio Massari δηλώνει: "Αυτό που συμβαίνει στη SIGEP, είναι μια πρόκληση με τον εαυτό μας και με εξαιρετικά εξειδικευμένους εθνικούς και διεθνείς συναδέλφους. Είναι ένα

συνεχές ερέθισμα για βελτίωση. Εν ολίγοις, πιστεύω ότι αυτή είναι η μεγάλη αξία των διαγωνισμών που προωθούνται από τη SIGEP: καταφέρνουν να τονώσουν και να οδηγήσουν ολόκληρη την επαγγελματική κατηγορία προς την τελειότητα. Η συμμετοχή σε διαγωνισμούς τέτοιου κύρους, σημαίνει ότι πρέπει να καταβάλλεται κάθε δυνατή προσπάθεια για την εξάλειψη των ελαττωμάτων, να μαθαίνεις πως να αντιμετωπίζεις και να ελέγχεις τα συναισθήματα σου, χωρίς ποτέ να χάνεται η οπτική του χρονικού παράγοντα. Δεν αρκεί να είναι κάποιος άρτιος στην τεχνική - είναι απαραίτητο να το πράττει εντός του χρόνου που έχει στη διάθεσή του. Στο τέλος, η νίκη αυτή καθαυτή δεν είναι απλώς μια νίκη ενός ατομικού διαγωνιζόμενου ή μιας ομάδας, αλλά ολόκληρης της χώρας προέλευσης. Στην πραγματικότητα, για τους συμπατριώτες μου που ανταγωνίζονται, επαναλαμβάνω πάντα ότι έχουν την ευκαιρία να κάνουν ολόκληρη την Ιταλία να νικήσει".

Pastry Queen 2018: 12 Κυρίες της ζαχαροπλαστικής από όλο τον κόσμο διαγωνίζονται για τον τίτλο

Ξεκινάμε με την πολυαναμενόμενη επιστροφή του Παγκοσμίου Κυπέλλου Ζαχαροπλαστικής (22 και 23 Ιανουαρίου) στην 4η έκδοση του. Το πρωτάθλημα θα συγκεντρώσει 12 από τις καλύτερες Κυρίες της ζαχαροπλαστικής από όλο τον κόσμο. Οι διαγωνιζόμενες για τον τίτλο της Βασίλισσας Ζαχαροπλαστικής φέτος, φθάνουν από την Αυστραλία, τη Βραζιλία, την Κολομβία, τις Φιλιππίνες, τη Γαλλία, την Ιαπωνία, την Ινδία, το Μαρόκο, το Μεξικό, τη Ρωσία, την Ταϊλάνδη και τις ΗΠΑ. Οι νέες διαγωνιζόμενες θα πρέπει να υποβληθούν στην κρίση μιας ομάδας αποτελούμενης από τους 12 εκπαιδευτές. Το πρωτάθλημα σχεδιάστηκε από τον πρόεδρο Maestro Roberto Rinaldini και ο επίτιμος Πρόεδρός θα είναι ο Μαέστρος Iginio Massari.

Η Silvia Boldetti, Πρόεδρος της Κριτικής Επιτροπής και σημερινός Πρωταθλητής, επιβεβαιώνει: "Η μεγάλη αξία του διαγωνισμού βρίσκεται στην προπαρασκευαστική εργασία, η οποία κορυφώνεται σε επιδόσεις την περίοδο των αγώνων. Κατά τη διάρκεια της προετοιμασίας του έτους, δοκίμασα τον εαυτό μου και είχα την ευκαιρία να μάθω αρκετά, ενώ παράλληλα κέρδισα μεγάλη επαγγελματική ωριμότητα. Αυτό το μεγάλο χρονικό διάστημα μου παρείχε ένα στέρεο υπόβαθρο για την αντιμετώπιση του Πρωταθλήματος με τον καλύτερο δυνατό τρόπο. Μια δεύτερη, θεμελιώδης αξία είναι η εστίαση στις Κυρίες, επειδή τους βοηθά να πείσουν τον εαυτό τους πρώτα απ 'όλα ότι είναι σε θέση να κάνουν σπουδαία πράγματα. Με τη Βασίλισσα Ζαχαροπλαστικής έμαθα να αναδεικνύω δυνατότητες μου, που μέχρι τότε παρέμειναν ανεξερεύνητες: μεγάλη συγκέντρωση, αποφασιστικότητα και σταθερότητα και το να επενδύεις σε ενέργεια. Το πραγματικό συστατικό είναι η προετοιμασία, μαζί με την αποφασιστικότητα και τον έλεγχο των συναισθημάτων".

Ο βασιλιάς ζαχαροπλαστικής Roberto Rinaldini δηλώνει: "Η Βασίλισσα Ζαχαροπλαστικής είναι ο μοναδικός διαγωνισμός στον κόσμο που δίνει αναγνωρισιμότητα και ευκαιρίες στις κυρίες, επισημαίνοντας τον επαγγελματισμό τους. Αυτός είναι ο λόγος για τον οποίο οι διαγωνιζόμενες έχουν αυξηθεί από 10 σε 12 και για χρόνια πραγματοποιήθηκαν εθνικές επιλογές στη Γαλλία και την Ινδία και αυτό το έτος θα επεκταθεί στις Φιλιππίνες. Σε όλο τον κόσμο, το 55% των μαθητών στις σχολές κατάρτισης ζαχαροπλαστικής είναι κυρίες, αλλά δυστυχώς μόνο το 35% καταφέρνει να εισέλθει μόνιμα σε ένα εργαστήριο ζαχαροπλαστικής. Αυτός είναι ο λόγος για τον οποίο η Βασίλισσα Ζαχαροπλαστικής είναι το όνειρο όλων εκείνων των κοριτσιών που, ξεκινώντας από τα σχολεία του τομέα, καταλαβαίνουν ότι η ύπαρξη εξαιρετικών ζαχαροπλαστών αποτελεί τη βάση της επιτυχίας. "

Ιταλικό παγκόσμιο πρωτάθλημα ανώτερης ζαχαροπλαστικής: Ανταγωνισμός ανάμεσα στους κορυφαίους

Για την ιταλική ζαχαροπλαστική, το Σάββατο 20 και την Κυριακή 21 Ιανουαρίου θα είναι το κύριο ιταλικό πρωτάθλημα ζαχαροπλαστικής, το οποίο θα προωθηθεί από τη SIGEP και την Conpait, το οποίο θα περιλαμβάνει 17 διαγωνιζόμενους από όλη τη χερσόνησο και 3 διαφορετικές σπεσιαλιτέ: ένα επιδόρπιο επιστρωμένο με σοκολάτα, ένα κέικ με βάση τα ζαχαρωτά και τη σοκολάτα και ένα κέικ με θέμα τον πάγο και το gelato.

Οι διαγωνιζόμενοι θα είναι: στην κατηγορία του πάγου, ο Roberto Rinaldini, ο Andrea Restuccia, ο Luca Bernardini, ο Domenico Di Clemente και ο Valerio Vullo. Στην κατηγορία των ζαχαρωτών: οι Davide Malizia, Alessandro Petito, Marco Tateo, Alessandro Comaschi, Lorenzo Puca, Roberto Miranti, Alessandro Bertuzzi και Michele Zeolla, ενώ στο τμήμα σοκολάτας, οι Massimo Carnio, Sebastiano Vinciguerra, Mattia Cortinovis και Carmelo Sciampagna.

Οι τρεις νικητές κάθε κατηγορίας θα αποτελέσουν την ομάδα που θα εκπροσωπήσει την Ιταλία στο Coupe du Monde στη Λυών το 2019.

Ο Alessandro Dalmasso, πρόεδρος του ιταλικού τμήματος του Club Coupe du Monde και ο πρόεδρος της κριτικής επιτροπής, σχολιάζει: "Πρόκειται για ένα εξαιρετικά πολύτιμο διαγωνισμό - για έναν επαγγελματία σεφ ζαχαροπλαστικής που έχει την ευκαιρία να συμμετάσχει στον διαγωνισμό είναι αναμφισβήτητα μία από τις σπουδαιότερες διακρίσεις στην καριέρα του. Έχοντας το θάρρος κάποιος, να θέσει τον εαυτό του και τις δεξιότητες που δημιουργούνται μέσα από το χρόνο σε δοκιμασία, είναι ένα μεγάλο σημάδι επαγγελματισμού. Το ιταλικό πρωτάθλημα ανώτερης ζαχαροπλαστικής είναι ένα εξαιρετικό κίνητρο για συνεχή ανάπτυξη, όχι μόνο προσωπικής φύσης αλλά και συλλογικά, γιατί είναι θέμα ομαδικής εργασίας".

Ιταλικό παγκόσμιο πρωτάθλημα νέων: Τρεις δοκιμές για το θέμα "Αστέρια και μύθοι"

Μια εξαιρετική ευκαιρία να αναδειχθούν τα νέα εθνικά ταλέντα της ζαχαροπλαστικής τέχνης, προσφέρεται επίσης από το ιταλικό πρωτάθλημα ζαχαροπλαστικής και σοκολάτας, το οποίο προωθείται από το Conpait και το SIGEP, σε συνεργασία με την AMPI, που έχει προγραμματιστεί για το Σάββατο 20 Ιανουαρίου. Η νέα γενιά ζαχαροπλαστών θα πρέπει να ανταγωνιστούν σε τρεις δοκιμασίες με θέμα "Αστέρια και μύθοι": καλλιτεχνικό κομμάτι από ζάχαρη και σοκολάτα, σύγχρονο κέικ από σοκολάτα και φουντούκια και μία ατομική μερίδα τιραμισού. Ο νικητής θα εκπροσωπήσει την Ιταλία στο Junior World Pastry Championship του 2019 στο Ρίμινι.

Επαγγελματική εκπαίδευση στη SIGEP

Μία ακόμη λέξη-κλειδί στο SIGEP 2018 θα είναι η επαγγελματική κατάρτιση, πάντα θεμελιώδες στοιχείο του σύμπαντος της SIGEP και η παρουσία του οποίου θα ενισχυθεί περαιτέρω. Δώδεκα σχολές κατάρτισης από όλη την Ιταλία - από τη Βενετία έως την Πεσκάρα, θα συναγωνιστούν την Τετάρτη 24 Ιανουαρίου σε ένα συναρπαστικό νέο αγώνα ζαχαροπλαστικής στο ιερό του πρωταθλήματος, την Pastry Arena. Ο διαγωνισμός, ο οποίος αποτελεί μέρος του προγράμματος SIGEP Young, προβλέπει την υλοποίηση μιας δημιουργίας από ζάχαρη ή σοκολάτα, με τουλάχιστον 60 cm. ύψος, η οποία θα πρέπει να υποστηρίζει ένα στρώμα κέικ και α περιέχει μια εύθραυστη, τραγανή και κρεμώδη βάση. Εκτός από αυτό, οι μαθητές που συμμετέχουν θα πρέπει να προετοιμάσουν έξι μεμονωμένες μερίδες της ίδιας γεύσης, οι οποίες θα κριθούν από μια ομάδα επαγγελματιών που θα προεδρεύεται από τον Chef Ζαχαροπλαστικής Eliseo Tonti.

SIGEP YOUNG: Μία έκθεση για συνεδρίαση, μάθηση, ανάπτυξη

Υπάρχει ένα νέο ραντεβού με τη SIGEP Young, τη μεγάλη ευκαιρία των φοιτητών, οι οποίοι συνοδευόμενοι από τους δασκάλους τους, μπορούν να έρθουν σε επαφή με τον κόσμο της εργασίας, χάρη στη δυνατότητα παρακολούθησης μαθημάτων από σημαντικές εταιρείες κατά τη διάρκεια της έκθεσης.
Ο συντονιστής Samuele Calzari δηλώνει: "Το έργο SIGEP Young είναι πάντοτε σε θέση να τονώσει την ενεργητική προθυμία σημαντικών εταιρειών και την ενεργό συμμετοχή φοιτητών και εκπαιδευτικών. Ο νέος διαγωνισμός ζαχαροπλαστικής αποδείχτηκε σχεδόν άμεσα ως μια σημαντική ευκαιρία για δικτύωση και επαγγελματική ανάπτυξη των σχολείων: Πολλές αιτήσεις έφθασαν και σε μόλις τέσσερις ημέρες φτάσαμε στον μέγιστο αριθμό. "Σε μια περίοδο κρίσης, είστε διακεκριμένοι ή υπό εξαφάνιση". Αυτή είναι η φράση που ο Master Chef Ζαχαροπλαστικής Alessandro di Carlo είπε στους μαθητές που συμμετείχαν στο έργο και από τότε ήταν η προσωπική μου προειδοποίηση και η φράση που αποτυπώνει καλύτερα την ουσία του SIGEP Young και του νέου διαγωνισμού: μια εξαιρετική ευκαιρία για επαγγελματική ανάπτυξη, εξειδίκευση και γνώση της εργασίας σε βάθος".

SIGEP όλο το χρόνο: Κατασκήνωση ζαχαροπλαστικής στο τέλος Σεπτεμβρίου

Η Εκπαίδευση βρίσκεται στο επίκεντρο των εκδηλώσεων ζαχαροπλαστικής, χάρη και στο μεγάλο ραντεβού με την κατασκήνωση ζαχαροπλαστικής (Cast Alimenti, 25-29 Σεπτεμβρίου 2017). Πρόκειται για το μεγάλο ετήσιο γεγονός αφιερωμένο στην κατάρτιση υποσχόμενων νέων στο επάγγελμα της ζαχαροπλαστικής. Απευθύνεται σε εκείνους που θέλουν να κατανοήσουν την έννοια της συνεχούς αναζήτησης της αριστείας στον κόσμο της ζαχαροπλαστικής και σε όσους έχουν την φιλοδοξία να συμμετέχουν σε διεθνείς διαγωνισμούς. Πέντε ημέρες εξειδικευμένης κατάρτισης με όλους τους κορυφαίους Masters του κλάδου, υπό την εποπτεία της ιταλικής εκθεσιακής ομάδας SIGEP, που αποτελείται από τους Roberto Rinaldini, Pasticceria Internazionale, AMPI, Conpait και την Cast Alimenti. Ο Vittorio Santoro, διευθυντής του σχολείου, υπογραμμίζει ότι "Η εβδομάδα του Camping Pastry, που προωθεί την τόνωση των νέων ταλέντων, είναι επίσης δυνατή χάρη στη διαθεσιμότητα των μεγάλων Δασκάλων, οι οποίοι μοιράζονται τον επαγγελματισμό και το μεγάλο πάθος που τους εμψυχώνει κατά την εκτέλεση της δουλειάς, με τους νέους μαθητές."

Αρτοποιΐα | Gelato | Ζαχαροπλαστική | Σοκολάτα | Καφές

WOW

Sigep

ufi Approved Event

η πιο γλυκιά επιχειρηματική εμπειρία

Gambarini&Muti

20|24.01.2018

Έκθεση **PIMINI**

ΙΤΑΛΙΑ

39^{0} Διεθνές Σαλόνι

Παρασκευής Παγωτού, Ζαχαροπλαστικής, Αρτοποιίας Βιοτεχνικής Παραγωγής και Καφέ

ΣΕ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ ΜΕ:

ITA ITALIAN TRADE AGENCY

www.sigep.it

ΟΡΓΑΝΩΣΗ:

ITALIAN EXHIBITION GROUP
A merger of
Rimini Fiera and Fiera di Vicenza

Για πληροφορίες και ζήτηση δωρεάν vip card μπορείτε να απευθύνεστε : mrkgestero.rn@iegexpo.it - Τηλ. +39 0541.744632

Το ταχίνι και τα οφέλη του

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

Είναι πια και επιστημονικά αποδεδειγμένο ότι το ταχίνι ή αλλιώς σησαμοπολτός, εκτός από ένα τρόφιμο με ιδιαίτερη και πλούσια γεύση, είναι και πλούσιο σε θρεπτικά συστατικά που επιδρούν ευεργετικά στον οργανισμό. Το ταχίνι είναι ένα τρόφιμο γνωστό σε όλο τον κόσμο, αλλά ιδιαιτέρως αγαπητό στις χώρες της Μέσης Ανατολής, της Βορείου Αφρικής και στις Ασιατικές Χώρες. Στην Ελλάδα καταναλώνεται όλο τον χρόνο, αλλά η κατανάλωσή του αυξάνεται αισθητά κατά τις περιόδους νηστείας.

Photo by http://cooking.sigmalive.com

Το ταχίνι μπορεί να καταναλωθεί ως αλοιφή, σε ταχινόσουπες, σε σαλάτες, στην παρασκευή πολλών πιάτων και γλυκών αντί άλλων ελαίων. Ένα πασίγνωστο φαγητό με βασικό του συστατικό το ταχίνι, είναι το πολύ αγαπητό χούμους (ρεβίθια, ταχίνι, χυμός λεμονιού). Στην περίπτωση του χούμους αναδεικνύεται για άλλη μία φορά η εμπειρική λαϊκή σοφία, καθώς ο συνδυασμός του οσπρίου με το ταχίνι μάς δίνει μια τροφή πλούσια σε πρωτεΐνη υψηλής βιολογικής αξίας, δηλαδή σαν να καταναλώνουμε ζωική πρωτεΐνη.

Η διατροφική αξία του ταχινιού

Όσον αφορά στα μακροθρεπτικά συστατικά περιέχονται υδατάνθρακες, πρωτεΐνες και λιπαρά. Το ταχίνι είναι φτωχό σε υδατάνθρακες, αλλά είναι πλούσιο σε λιπαρά οξέα. Στην πλειονότητά τους τα λιπαρά αυτά είναι μονοακόρεστα και πολυακόρεστα, τα οποία είναι ιδιαιτέρως ωφέλιμα για τον οργανισμό. Η πρόσληψη των πολυακόρεστων λιπαρών οξέων από τη διατροφή θεωρείται αναγκαία για τον ανθρώπινο οργανισμό, καθώς αυτός δεν μπορεί να τα συνθέσει από μόνος του. Αξίζει να αναφερθεί ότι η συγκέντρωση των κορεσμένων λιπαρών (κακών λιπαρών τα οποία είναι επιβαρυντικά για το καρδιαγγειακό σύστημα) στο ταχίνι είναι μικρή και επίσης το ταχίνι δεν περιέχει χοληστερόλη.

Επιπλέον, το ταχίνι περιέχει πρωτεΐνες καλής βιολογικής αξίας, καθώς είναι πλούσιο σε αμινοξέα (βασικά δομικά συστατικά των πρωτεϊνών). Για να γίνουν οι πρωτεΐνες του ταχινιού υψηλής βιολογικής αξίας θα πρέπει να συνδυαστούν με ένα τρόφιμο πλούσιο στο αμινοξύ λυσίνη, καθώς είναι μικρή η περιεκτικότητά του σε αυτό. Πιο απλά, όταν το ταχίνι καταναλωθεί με τρόφιμα που περιέχουν λυσίνη, όπως είναι οι ξηροί καρποί και τα όσπρια, η πρωτεΐνη που προκύπτει είναι σαν ζωική πρωτεΐνη, γεγονός ιδιαίτερα χρήσιμο σε περιόδους νηστείας, κατά τις οποίες απέχουμε από το κρέας.

Σχετικά με τα μικροθρεπτικά συστατικά (δηλαδή βιταμίνες, μέταλλα και ιχνοστοιχεία), το ταχίνι είναι εξαιρετική πηγή χαλκού και καλή πηγή ασβεστίου, μαγνησίου, σιδήρου, φωσφόρου, ψευδαργύρου και φυτικών ινών. Πολύτιμα συστατικά που περιέχει το σουσάμι και έχουν μελετηθεί τα τελευταία χρόνια είναι οι λιγνάνες (η σεσαμινόλη και η σεσαμίνη). Οι ουσίες αυτές διαθέτουν ισχυρή αντιοξειδωτική δράση. Μελέτες δείχνουν ότι οι ουσίες αυτές εμποδίζουν την οξείδωση της LDL («κακής») χοληστερόλης στον οργανισμό, με αποτέλεσμα να προστατευόμαστε σε σημαντικό βαθμό από την αθηρωμάτωση. Επίσης, οι ίδιες ουσίες φαίνεται πως παίζουν σημαντικό ρόλο στην πρόληψη της υπέρτασης. Επιπρόσθετα, η σεσαμίνη εκτιμάται πως προστατεύει το ήπαρ από το οξειδωτικό στρες. Επίσης τα 30 γραμμάρια σουσάμι περιέχουν τρεις φορές περισσότερο σίδηρο από την ίδια ποσότητα συκωτιού από βόειο κρέας. Το σουσάμι περιέχει επίσης περισσότερες φυτοστερόλες από όλους τους άλλους ξηρούς καρπούς και σπόρους, κάτι που το καθιστά πολύ ευεργετικό για την μείωση της χοληστερόλης και την καταπολέμηση/πρόληψη του καρκίνου.

Επιστημονικώς αποδεδειγμένα το σουσάμι, συνεπώς και το ταχίνι, βοηθά στην πρόληψη της υπερχοληστερολαιμίας, στη σωστή λειτουργία του ανοσοποιητικού συστήματος, στην πρόληψη του καταρράκτη και στην αντιμετώπιση του διαβήτη. Λόγω των ιδιοτήτων που προαναφέρθηκαν (προστασία καρδιάς, καταρράκτη κ.τ.λ.) αλλά και της μικρής του περιεκτικότητας σε απλά σάκχαρα και του χαμηλού του γλυκαιμικού δείκτη, το ταχίνι μπορεί να αποτελέσει μέρος της διατροφής των ατόμων με σακχαρώδη διαβήτη. Ακόμη, είναι καλή επιλογή ως συστατικό για την παρασκευή γλυκών, για παράδειγμα αντί του βουτύρου, καθώς είναι χαμηλό σε κορεσμένα λιπαρά. Αποτελεί επίσης καλή τροφή για τα παιδιά, γιατί είναι πλούσιο σε ενέργεια, σε ασβέστιο και άλλα μικροθρεπτικά συστατικά τα οποία είναι απαραίτητα στη φάση της ανάπτυξης που βρίσκεται ο παιδικός οργανισμός. Τέλος, επειδή το ταχίνι έχει υψηλή θερμιδική από-

Η θρεπτική αξία μίας κουταλιάς ταχινιού	
Ενέργεια	89 θερμίδες
Πρωτεΐνη	2,55 γρ.
Ολικά λιπαρά	8,06 γρ.
Υδατάνθρακες	3,18 γρ.
Φυτικές ίνες	1,4 γρ.
Απλά σάκχαρα	0,07 γρ.
Ασβέστιο	64 mg
Σίδηρος	1,34 mg
Μαγνήσιο	14 mg
Φώσφορος	110 mg
Κάλιο	62 mg
Νάτριο	17 mg
Ψευδάργυρος	0,69 mg
Χαλκός	0,242 mg
Μαγγάνιο	0,218 mg
Σελήνιο	0,3 μg
Θειαμίνη	0,183 mg
Ριβοφλαβίνη	0,071 mg
Νιασίνη	0,818 mg
Παντοθενικό οξύ	0,104 mg
Βιταμίνη Β6	0,022 mg
Φυλλικό οξύ	15 μg
Βιταμίνη Ε	0,04 mg

δοση, καλό θα είναι να είμαστε προσεκτικοί στην κατανάλωση μεγάλων ποσοτήτων, ιδιαίτερα αν βρισκόμαστε σε πρόγραμμα απώλειας βάρους.
Το σουσάμι παρέχει πολλά θρεπτικά συστατικά, αλλά είναι δύσκολο για το σώμα να τα απορροφήσει, λόγω του σκληρού εξωτερικό τοιχώματος (κύτος του σπόρου). Η κατανάλωση σουσαμιού σε μορφή πάστας (ταχίνι) επιτρέπει στο σώμα να απορροφήσει καλύτερα αυτά τα θρεπτικά συστατικά.

Η Αντιοξειδωτική δράση του ταχινιού

Τα τελευταία χρόνια το ταχίνι αποτελεί αντικείμενο έντονου επιστημονικού και ερευνητικού ενδιαφέροντος, λόγω της περιεκτικότητάς του σε αντιοξειδωτικά συστατικά. Το σελήνιο, η βιταμίνη Ε, οι στερόλες (καμπεστερόλη, στιγμαστερόλη, β-σιτοστερόλη) και οι λιγνάνες (σεσαμίνη, σεσαμινόλη), σύμφωνα με ερευνητικά δεδομένα, συμβάλλουν στην προστασία του οργανισμού μας από τους οξειδωτικούς παράγοντες, που ευθύνονται για μια σειρά από προβλήματα υγείας, όπως τα καρδιαγγειακά νοσήματα, ο σακχαρώδης διαβήτης και διάφορες μορφές καρκίνου. Επίσης, καταπολεμούν τη δημιουργία ελεύθερων ριζών, που σχετίζονται με τη γήρανση των κυττάρων του οργανισμού. Σε ότι αφορά τα καρδιαγγειακά προβλήματα και την υπέρταση, τα συστατικά του ταχινιού, τα οποία παρουσιάζουν ισχυρότατη αντιοξειδωτική δράση, εμποδίζουν την οξείδωση των λιπαρών οξέων στον οργανισμό, που αποτελεί το πρώτο στάδιο και έναν σημαντικό αιτιολογικό μηχανισμό για τη δημιουργία αθηροσκλήρωσης. Τελευταίες μελέτες έδειξαν ότι η κατανάλωση ταχινιού μειώνει τα επίπεδα χοληστερίνης στον οργανισμό, ενώ παρατηρήθηκε επίδραση των λιγνανών στη ρύθμιση της αρτηριακής πίεσης. Σύμφωνα με έρευνα σε υπερτασικά πειραματόζωα, η κατανάλωση συστατικών του σουσαμιού βελτίωσε τη δομή των τοιχωμάτων των νεφρικών αρτηριών, όπου και βρίσκεται ένας μηχανισμός ρύθμισης της πιέσεως του οργανισμού.

Τα οφέλη του στην υγεία

Υγεία της καρδιάς

Το σουσάμι περιέχει τις μοναδικές ουσίες λιγνάνες, σησαμίνη και σησαμόλη, που έχει αποδειχθεί ότι μειώνουν τη χοληστερόλη. Το επιστημονικό περιοδικό Nutrition Research δημοσίευσε μια μελέτη στην οποία συμμετέχοντες κατανάλωσαν 40 γραμμάρια ταχινιού την ημέρα. Μετά από 4 εβδομάδες, η μέση ολική και η LDL ("κακή") χοληστερόλη τους μειώθηκε κατά 6,4% και 9,5%, αντίστοιχα. Όταν οι συμμετέχοντες επέστρεψαν στην κανονική διατροφή τους χωρίς ταχίνι, στις επόμενες 4 εβδομάδες η χοληστερόλη τους, επέστρεψε στα αρχικά της επίπεδα. Το ταχίνι έχει πολλά μονοακόρεστα και πολυακόρεστα λιπαρά. Μελέτες έχουν δείξει ότι η κατανάλωση αυτών των τύπων λιπαρών μπορεί να μειώσει τα επιβλαβή επίπεδα χοληστερόλης, καθώς και τον κίνδυνο καρδιακών παθήσεων και εγκεφαλικού επεισοδίου. Το ασβέστιο και το μαγνήσιο που περιέχει μπορεί επίσης να μειώσει την αρτηριακή πίεση με φυσικό τρόπο.

Πρόληψη έναντι του καρκίνου

Οι λιγνάνες, χημικές ενώσεις που βρίσκονται σε ορισμένα φυτά

Photo by http://fayi.com.au

και έχουν παρόμοια δομή με τα οιστρογόνα. Οι λιγνάνες, η σησαμίνη και το σησαμέλαιο στο ταχίνι προσκολλώνται στους υποδοχείς των οιστρογόνων και προστατεύουν τον οργανισμό από καρκίνους που σχετίζονται με τις ορμόνες.

Αρθρίτιδα

Έρευνα που δημοσιεύθηκε στο επιστημονικό περιοδικό International Journal of Rheumatic Diseases, εξέτασε ασθενείς με οστεοαρθρίτιδα γονάτου στους οποίους δόθηκε είτε γλυκοζαμίνη και Tylenol δύο φορές την ημέρα (μια τυποποιημένη θεραπεία για την οστεοαρθρίτιδα) ή 2 κουταλιές της σούπας ταχίνι ανά ημέρα.
Οι ερευνητές διαπίστωσαν ότι όσοι κατανάλωναν ταχίνι είχαν καλύτερες αποτελέσματα σε τεστ για την οστεοαρθρίτιδα του γόνατος, ανέφεραν λιγότερο πόνο και δεν είχαν φυσικά τις αρνητικές παρενέργειες που σχετίζονται με το Tylenol.

Υγεία των οστών

Η υψηλή περιεκτικότητα που έχει το ταχίνι σε μαγνήσιο είναι ευεργετική για τη διατήρηση υγιών οστών. Η επαρκής πρόσληψη μαγνησίου συνδέεται με μια μεγαλύτερη πυκνότητα των οστών και με την μείωση του κινδύνου οστεοπόρωσης σε μετεμμηνοπαυσιακές γυναίκες.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.

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

Κολοκύθα: Ένας νόστιμος πλην άγνωστος θρεπτικός θησαυρός

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

Με το που θα μπει το Φθινόπωρο αρχίζουν και κάνουν την παρουσία τους στις λαϊκές αγορές, οι γνωστές στον απλό κόσμο, κίτρινες ή γλυκιές κολοκύθες. Η αλήθεια είναι ότι στην Ελλάδα δεν είναι πολύ συνηθισμένη στην παραδοσιακή κουζίνα αν και καλλιεργείται από αρχαιοτάτων χρόνων. Τα τελευταία χρόνια όμως αρχίζουν και ανακαλύπτονται τα ιδιαίτερα θρεπτικά συστατικά της, τα οποία την κάνουν ιδιαίτερα ελκυστική και τη φέρνουν ξανά στο προσκήνιο.

Οι κολοκύθες αποτελούν μέλη της οικογένειας Cucurbitaceae και στο γένος Cucurbita. Ο όρος κολοκύθα μπορεί να μπερδεύει γιατί χρησιμοποιείται διαφορετικά στις γύρω χώρες. Στην Αυστραλία χρησιμοποιούν τον όρο «pumpkin» ενώ στην Αμερική τον όρο «winter squash». Υπάρχουν πολλές ποικιλίες κολοκύθας παγκοσμίως και αυτό μπορεί να μπερδέψει από βοτανικής άποψης. Επίσης δεν είναι πάντα εύκολο να διαχωρίζονται σε καλοκαιρινές και χειμερινές. Από θέμα γεύσης όμως και υφής δεν είναι καθόλου μπερδεμένα.

Η κολοκύθα συγγενεύει με το πεπόνι και το αγγούρι και έχει διάφορες ποικιλίες. Κάθε τύπος ποικίλει στο σχήμα, χρώμα, μέγεθος και γεύση. Μία βόλτα στην λαϊκή είναι αρκετή για να συνειδητοποιήσει κάποιος τα διαφορετικά σχήματα (μακρόστενα, στρογγυλά) και μεγέθη. Υπάρχουν επίσης ποικιλίες που δεν είναι γνωστές στην Ελλάδα αλλά ανήκουν στην ίδια οικογένεια. Για παράδειγμα, στην Ελλάδα η γνωστή κολοκύθα είναι πορτοκαλί εξωτερικά και εσωτερικά. Υπάρχουν όμως ποικιλίες που είναι εξωτερικά πράσινες και εσωτερικά πορτοκαλί. Παρ' όλ' αυτά, όλες οι ποικιλίες μοιράζονται κάποια κοινά χαρακτηριστικά. Ο εξωτερικός φλοιός είναι σκληρός, δύσκολος να διαπεραστεί, το οποίο τα βοηθά να έχουν μακριές περιόδους αποθήκευσης έως και 6 μήνες. Η σάρκα είναι ελαφρώς γλυκιά σε γεύση. Όλες οι ποικιλίες περιέχουν σπόρια μέσα στην σάρκα. Η συγκεκριμένη κολοκύθα είναι διαθέσιμη από τον Αύγουστο έως τον Μάρτιο. Η καλύτερη περίοδος είναι Οκτώβριο με Νοέμβριο.

Ιστορία

Η σημερινή κολοκύθα ξεκίνησε από την άγρια κολοκύθα που βρισκόταν στην Γουατεμάλα και το Μεξικό. Η καλλιέργεια επεκτάθηκε στην Αμερική με ποικιλίες που είχαν περισσότερη σάρκα και λιγότερα σπόρια. Ο Κολόμβος έφερε την κολοκύθα στην Πορτογαλία και την Ισπανία. Σήμερα, οι μεγαλύτεροι παραγωγοί είναι η Κίνα, η Ιαπωνία, η Ρουμανία, η Τουρκία, η Ιταλία, η Αίγυπτος και η Αργεντινή.

Αρχίζουμε λοιπόν να ανακαλύπτουμε ένα λαχανικό, το οποίο ήταν σημαντικό στους ντόπιους Αμερικάνους και το οποίο το έθαβαν μαζί με τους νεκρούς τους για το τελικό ταξίδι.

Σημαντικά μέρη κολοκύθας

Η κολοκύθα είναι διάσημη για τους σπόρους της, της σάρκα της, το έλαιο από τους σπόρους της και τα φύλλα της. Είναι σημαντικό να αναφερθεί ότι στην φαρμακοβιομηχανία αρχίζουν και ερευνούν τις επιδράσεις των εκχυλισμάτων και των ελαίων της κολοκύθας, όσον αφορά στη φαρμακευτική τους δράση. Το πιο σημαντικό μέρος της κολοκύθας είναι οι σπόροι της. Το δεύτερο πιο σημαντικό είναι η σάρκα της. Η σάρκα μαγειρεύεται ως λαχανικό, αλλά ταυτόχρονα χρησιμοποιείται στην ζαχαροπλαστική και στην παρασκευή αναψυκτικών και αλκοολούχων ποτών. Ο καρπός είναι πλούσιος σε β-καροτένιο και έχει ικανοποιητική σύσταση σε υδατάνθρακες, βιταμίνες και ιχνοστοιχεία Είναι σημαντικό αναφερθεί ότι από την κολοκύθα λαμβάνεται βρώσιμο έλαιο πλούσιο σε ολεϊκό οξύ (Yada M et al, 2010).

Θρεπτικά συστατικά κολοκύθας

Η κολοκύθα θεωρείται ευεργετική για την υγεία επειδή περιέχει αρκετά θρεπτικά συστατικά όπως είναι οι πολυσακχαρίτες, το παρα – αμινοβενζοϊκό οξύ, τα αιθέρια έλαια, οι στερόλες, οι πρωτεΐνες και τα πεπτίδια.

Η σάρκα είναι καλή πηγή καροτενοειδών και γ - αμινοβουτυρικού οξέος. Πιο συγκεκριμένα στην σάρκα της κολοκύθας θα βρούμε τα εξής συστατικά:

• Φυτοθρεπτικά συστατικά

• Καροτενοειδή: άλφα καροτένιο, βήτα καροτένιο, βήτα κρυπτοξανθίνη, λουτεΐνη, ζεοξανθίνη

• Πολυσακχαρίτες που περιέχουν πηκτίνη στο κυτταρικό τοίχωμα.

• Βιταμίνη A, C

• Φυτικές ίνες, Β6, μαγγάνιο, χαλκό

• Κάλιο, Β2, φυλλικό οξύ, βιταμίνη Κ, παντοθενικό, Ω-3, μαγνήσιο, νιασίνη

Οι σπόροι της κολοκύθας αποτελούν πηγή πρωτεϊνών και του απαραίτητου λιπαρού οξέος, λινολεϊκό οξύ. Οι σπόροι της κολοκύθας περιέχουν σημαντική ποσότητα των απαραίτητων αμινοξέων. Αποτελούν εξαιρετική πηγή μικροστοιχείων όπως το Κάλιο, το Χρώμιο και το Νάτριο και καλή πηγή Μαγνησίου, Ψευδαργύρου, Χαλκού, Μολυβδαίνιου, Σεληνίου, Φωσφόρου κ.α. Ιδιαίτερη αναφορά μπορεί να γίνει για την βιταμίνη Ε, η οποία βρίσκεται σε διάφορες μορφές. Η ευεργετική δράση των σπόρων σχετίζεται και με την περιεκτικότητά τους σε φυτοθρεπτικά συστατικά όπως το καφεϊκό οξύ, οι λιγνάνες αλλά και στις φυτοστερολες.

Από τα φύλλα της κολοκύθας και τους φυτρωμένους καρπούς έχουν απομονωθεί διάφορα φυτοχημικά όπως συγκεκριμένοι πολυσακχαρίτες, φαινολικοί γλυκοζίτες, ελεύθερα λιπαρά οξέα και πρωτεΐνες.

Κολοκύθα και υγεία

Πριν γίνει αναφορά στις διάφορες δράσεις, πρέπει να αναφερθεί ότι οι περισσότερες έρευνες έχουν γίνει σε πειραματόζωα και απαιτούνται περισσότερες μελέτες σε ανθρώπους για να υπάρχει μία πιο πλήρη εικόνα.

Αντιοξειδωτική δράση

Δίνεται ιδιαίτερη έμφαση στην αντιοξειδωτική δράση των καροτενοειδών που βρίσκονται στην σάρκα. Υπάρχει επίσης σημαντική περιεκτικότητα σε βιταμίνη C και ιχνοστοιχεία, όπως το μαγγάνιο αλλά και σε φαινολικές ενώσεις.

Αντιοξειδωτική δράση παρουσιάζουν και οι σπόροι και το αποδίδουν στα εξής συστατικά:

• Βιταμίνη Ε, Ψευδάργυρο και Μαγγάνιο

• Φαινολικά αντιοξειδωτικά: υδροβενζοϊκό, καφεϊκό, κουμαρικό, φερουλικό κ.α
• Αντιοξειδωτικά φυτοθρεπτικά συστατικά όπως οι λιγνάνες
• Έχει βρεθεί ότι το προ – οξειδωτικό ένζυμο λιποξυγενάση (LOX) παρεμποδίζεται από εκχυλίσματα κολοκυθόσπορων.

Αντιφλεγμονώδη δράση

Το αποδίδουν στην περιεκτικότητα της κολοκύθας σε ω-3. Ένα φλιτζάνι ψημένη κολοκύθα δίνει περίπου 340mg ω-3 σε μορφή α - λινολενικού.

Καρκίνος

Ο συνδυασμός αντιοξειδωτικών και αντιφλεγμονωδών φαίνεται ότι έχουν ευεργετικό ρόλο στην πρόληψη του καρκίνου και την αντιμετώπισή του. Οι περισσότερες έρευνες έχουν χρησιμοποιήσει εκχυλίσματα από τα διάφορα γένη κολοκύθας.
Εκχυλίσματα κολοκυθόσπορων και έλαια χρησιμοποιούνται στην αντιμετώπιση της καλοήθους υπερπλασίας του προστάτη. Φαίνεται ότι δρουν ευεργετικά λόγω των φυτοστερολών, των λιγνάνων και του ψευδαργύρου.

Διαβήτης

Τελευταία έχουν παρουσιαστεί κάποια ενδιαφέροντα δεδομένα πάνω στην δράση της κολοκύθας στον διαβήτη. Ευεργετικά αποτελέσματα έχουν βρεθεί σε έρευνες με πειραματόζωα. Δρα τόσο στην βελτίωση της γλυκόζης αίματος του ορού όσο και στην ρύθμιση της ινσουλίνης.
Τα συστατικά που έχουν συνδεθεί είναι η d-chiro-inositol, το σύμπλεγμα βιταμινών Β (Β1, Β3, Β6, παντοθενικό οξύ, φυλικό) κ.α.
Σε έρευνες με ζώα οι αλεσμένοι κολοκυθόσποροι, τα εκχυλίσματα των κολοκυθόσπορων, και το έλαιο από τους κολοκυθόσπορους φαίνεται ότι βοήθησαν στην ρύθμιση έκκρισης ινσουλίνης σε διαβητικά ζώα.

Καρδιαγγειακά

Φαίνεται ότι υπάρχουν ουσίες που κατά μέρος εμποδίζουν τον σχηματισμό χοληστερόλης εμποδίζοντας το ένζυμο HMG – CoA ρεδουκτάση.

Αντιμικροβιακή δράση

Φαίνεται ότι οφείλεται σε πρωτεΐνες των σπόρων και στις λιγνάνες.

Επιλογή και αποθήκευση

Επιλέξτε κολοκύθες που είναι σκληρές, βαριές για το μέγεθός τους. Ο φλοιός πρέπει να είναι σκληρός επειδή μαλακός φλοιός μπορεί να υποδεικνύει ότι η κολοκύθα έχει νερό. Η χειμερινή κολοκύθα έχει μεγαλύτερο χρόνο ζωής από το καλοκαιρινό κολοκύθι. Ανάλογα με την ποικιλία κρατάει έως 6 μήνες. Πρέπει να βρίσκεται μακριά από άμεση έκθεση στο φως και σε θερμοκρασία δωματίου. Δεν θέλει ούτε πολύ ζέστη, ούτε πολύ κρύο. Ιδανική θερμοκρασία 10-15°C. Μόλις κοπεί, καλύψτε τα κομμένα κομμάτια με πλαστική μεμβράνη και βάλτε τα στο ψυγείο. Διατηρούνται για 1-2 μέρες. Ο καλύτερος τρόπος είναι να την κόψετε σε κομμάτια και να την καταψύξετε
Όσον αφορά τους σπόρους αγοράστε κατά προτίμηση ωμούς. Με αυτόν τον τρόπο, όταν επιλέξτε να τους ψήσετε, ρυθμίζετε την θερμοκρασία και δεν τους αφήνετε να αλλοιωθούν. Τους αποθηκεύετε σε ερμητικά κλειστό βάζο στο ψυγείο. Αν και μπορούν να διατηρηθούν για αρκετούς μήνες, φαίνεται ότι χάνουν την φρεσκάδα τους στον 1 με 2 μήνες.

Συστάσεις για προετοιμασία και μαγείρεμα

Ξεπλύνετε την κολοκύθα με κρύο τρεχούμενο νερό πριν την κόψετε. Τους σπόρους κρατήστε τους επειδή είναι εξαιρετικό σνακ. Όταν αφαιρέστε τους σπόρους από την κολοκύθα, καθαρίστε τους αρχικά με χαρτί κουζίνας από τα ίχνη της σάρκας της κολοκύθας. Στην συνέχεια απλώστε τους σε λαδόχαρτο και άστε τους να ξεραθούν όλο το βράδυ. Τοποθετείστε τους σπόρους σε ταψί και ψήστε τους σε ελαφριά θερμοκρασία (75°C) για 15-20 λεπτά. Έτσι δεν θα αλλοιωθούν τα έλαια.

Τρόποι μαγειρέματος της σάρκας της κολοκύθας

• Πουρέ με κανέλα και σιρόπι σφενδάμου. Ο πουρές κολοκύθας γενικά μπορεί να αντικαταστήσει του βούτυρο σε συνταγές
• Κόψτε την σε κύβους, ψήστε την και προσθέστε ελαιόλαδο, τζίντζερ και κολοκυθόσπορους
• Ψήστε την απλά με μανιτάρια και κρεμμύδια
• Φτιάξτε μακαρόνια κολοκύθας
• Βελουτέ σούπα κολοκύθας
• Ριζότο με κολοκύθα
• Ψωμάκια με πουρέ κολοκύθας
• Τουρλού με κολοκύθα και λαχανικά
• Γλυκιά ή αλμυρή πίτα

Ιδέες σερβιρίσματος για τους κολοκυθόσπορους

• Προσθέστε κολοκυθόσπορους σε σοταρισμένα λαχανικά και σαλάτες
• Αλέστε τους με σκόρδο, μαϊντανό και κόλιανδρο. Ανακατέψτε τους με ελαιόλαδο και λεμόνι και φτιάχνετε ντρεσινγκ σαλάτας
• Βάλτε τους στα δημητριακά
• Βάλτε τους στα αρτοσκευάσματα πχ ψωμί

Κολοκύθα και αρτοσκευάσματα

Υπάρχουν έρευνες που δείχνουν την βελτίωση της θρεπτικής αξίας του σταρένιου ψωμιού σε πρωτεΐνες, λιπαρά και φυτικές ίνες προσθέτοντας απλά προϊόντα της κολοκύθας και ιδιαίτερα τους σπόρους της. (El-Soukkary FA ,2001; Nyam KL,2013; Mirjana M.M et al, 2014). Μπορεί επίσης να παρασκευαστεί ψωμί από κολοκύθα, χωρίς άλευρα που έχουν γλουτένη για τα άτομα που έχουν δυσανεξία στη συγκεκριμένη πρωτεΐνη.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.

1. Squash winter http://www.whfoods.com/genpage.php?tname=foodspice&dbid=63 **2.** Pumpkin Seeds http://www.whfoods.com/genpage.php?tname=foodspice&dbid=82 **3.** El-Soukkary FA (2001) Evaluation of pumpkin seed products for bread fortification, Plant Foods Hum Nutr, 56(4): 365-84 **4.** Nyam KL (2013) Fibre from pumpkin (Cucurbita pepo L) seeds and rinds: physico – chemical properties, antioxidant capacity and application as bakery product ingredients, Malays J Nutr, 19(1): 99-109 **5.** Mirjana M.M et al (2014) Evaluation of the nutritional quality of wheat bread prepared with quinoa, buckwheat and pumpkin seed blend, Journal of Agricultural Sciences, 59 (3) 319-328 **6.** Yadav M et al (2010) Medical and biological potential of pumpkin: An update review, Nutrition Research Reviews, 23, 184-190

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Παραδοσιακά Φοινίκια

Αλέξανδρος Δ. Κριτσαντώνης {Τεχνικός Σύμβουλος Αρτοποιίας}

Για αυτό το τεύχος παραθέτουμε ένα από τα πιο γνωστά Χριστουγεννιάτικα γλυκά, τα γνωστά σε όλους «μελομακάρονα» σε μία εναλλακτική εκδοχή, όπου η παράδοση συναντά τον τοπικό χαρακτήρα.

Παραδοσιακά Φοινίκια

Φοινίκια ονομάζονται τα μελομακάρονα με έναν τρόπο παρασκευής που προτείνεται από την Κρήτη. Ωστόσο, υπάρχουν αναφορές ότι η συγκεκριμένη συνταγή τηρείται και από την Θεσσαλονίκη αλλά παράλληλα ότι πρόκειται για ένα γλυκό με Ανατολίτικες ρίζες. Τα Φοινίκια είναι νηστίσιμα και μπορείτε να τα φτιάχνετε καθόλη τη διάρκεια του χρόνου και όχι απαραίτητα μόνο κατά τη γιορτινή περίοδο των Χριστουγέννων.

Υλικά

700 γρ. Αλεύρι μαλακό για/κης, 300 γρ. Σιμιγδάλι ψιλό, 100 γρ. Ζάχαρη άχνη, 100 γρ. Βούτυρο γάλακτος 100 γρ. Γάλα νωπό, 300 γρ. Νερό, 25 γρ. Αμμωνία, 3 γρ. Μοσχοκάρυδο, ξύσμα πορτοκαλιού

Εκτέλεση

Ζυγίζουμε όλα τα υλικά. Ζυμώνουμε όλα τα υλικά εκτός από αλεύρι και σιμιγδάλι που τα προσθέτουμε τελευταία.

Πλάθουμε και τοποθετούμε σε λαμαρίνες. Ψήνουμε αρχικά στο φούρνο στους 170°C για 8-10 λεπτά και στη συνέχεια τηγανίζουμε σε καυτό λάδι.

Στη συνέχεια σιροπιάζουμε σε σιρόπι 33 βαθμών, αφήνουμε να σουρώσουν σε συρμάτινη σχάρα. Περιχύνουμε με μέλι και ψιλοκομμένο καρύδι και κανέλα.

Καλή επιτυχία!

Ιανουάριος

8-11 **HORECAVA** {Διεθνής Έκθεση για τα προϊόντα και τις υπηρεσίες εστίασης. Άμστερνταμ, Ολλανδία}
https://www.horecava.nl/

20-24 **SIGEP** {Διεθνής Έκθεση αρτοποιίας-αρτοζαχαροπλαστικής, ζαχαροπλαστικής και παγωτού. Ρίμινι, Ιταλία}
http://www.sigep.it/

25-29 **ΕΞΠΟΤΡΟΦ** {Έκθεση τροφίμων και ποτών. Αθήνα, Ελλάδα}
http://expotrof.gr/

28-31 **ISM** {Διεθνής Έκθεση γλυκών και μπισκότων. Κολωνία, Γερμανία}
http://www.ism-cologne.com/ISM/index-2.php

31/01–03/02 **GAST EXPO** {Διεθνής εξειδικευμένη Έκθεση αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής, catering, παγωτού, καφέ και κρασιού. Λιουμπλιάνα, Σλοβενία}
http://www.gast.si/default.asp?mid=en

Φεβρουάριος

3-6 **EUROPAIN** {Διεθνής Έκθεση αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής, παγωτού, σοκολάτας και ειδών ζαχαροπλαστικής. Παρίσι, Γαλλία}
http://www.europain.com/en

9-12 **HO.RE.CA.** {Διεθνής Έκθεση εστίασης, ξενοδοχείων και καφέ. Αθήνα, Ελλάδα}
http://www.horecaexpo.gr/

22-26 **HOTEL & GASTROTECH** {Διεθνής Έκθεση για Γαστρονομίας, Μονάδες Εστίασης και Catering. Ζάγκρεμπ, Κροατία}
http://www.zv.hr/default.aspx?id=1099

24-26 **ARTOZYMA** {7η Διεθνής έκθεση αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής, μηχανημάτων, πρώτων υλών, εξοπλισμού & έτοιμων προϊόντων. Διεθνές Εκθεσιακό και Συνεδριακό Κέντρο Θεσσαλονίκης, Ελλάδα}
http://artozyma.helexpo.gr/el

Ο ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ
και η δουλειά του
online ΕΚΔΟΣΗ

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

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

foodconsultant.gr

for quality & safety

Υποστήριξη - Προφύλαξη - Ενημέρωση

σε θέματα νομοθεσίας, επισήμανσης και υγιεινής

Για τη 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 επιχείρησής σας στο 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 και ασφάλειας, με βάση το πρόγραμμα του ΕΦΕΤ.

Παροχή επιστημονικών συμβουλών για την εφαρμογή του νέου Κανονισμού της Ευρωπαϊκής Ένωσης 1169/2011 που αφορά στην 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 στο 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**

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