

2^ο σεμινάριο Deutcheback/ Mühlenchemie στην Αθήνα

Με μεγάλη επιτυχία ολοκληρώθηκε το διήμερο σεμινάριο που διοργάνωσε η εταιρεία μας σε συνεργασία με τις γερμανικές εταιρείες Deutscheback, Mühlenchemie και Brabender.

Ευχαριστούμε θερμά όλους όσους ήταν εκεί και συγκεκριμένα τους πελάτες μας από τους Μύλους: Αυλίδος, Δάκου, Θράκης, Κομοτηνής, Κρήτης, Μάρρα, Παπαφίλη, Πίνδου, Χαλκιδικής, Atlas καθώς και από τις εταιρείες Bake Hellas, Βενέτη, Chipita, Elbisco, Εστία, Καραμολέγκος, Μπισκότα Παπαδοπούλου, Οικογένεια Στεργίου και Select bakery.



Κατά τη διάρκεια του workshop παρουσιάστηκε πληθώρα προϊόντων και πραγματοποιήθηκαν αρτοποιητικές δοκιμές από τον masterbaker της Deutscheback, κ. Michael Saathof, τις οποίες είχαν την ευκαιρία να δοκιμάσουν άμεσα όλοι οι παρευρισκόμενοι.

Κάποια από τα προϊόντα που παρουσιάστηκαν ήταν τα εξής:

TopFerm Purissimo → συνδυασμός προζυμιού και βελτιωτικού αλεύρου για παραγωγή ψωμιού με μεσογειακό στυλ. Δεν περιέχει μαγιά οπότε ο κάθε αρτοποιός προσθέτει αυτή που επιθυμεί.



TopBake Sweet X → μίγμα ενζύμων όπου μαζί με άμυλο μπορεί να προσφέρει την ίδια γλυκύτητα με 9% ζάχαρη ώστε να μπορεί να δηλωθεί ο ισχυρισμός “χωρίς προσθήκη ζάχαρης»

Topsweet “Morning Kick” → μίγμα παραγωγής ψωμιού εμπλουτισμένου με βιταμίνες και αλεύρι καφέ το οποίο προσφέρει όλη την ενέργεια που χρειάζεται κάποιος το πρωί

Alphamalt TTC → μίγμα επιλεγμένων ημικυτταρινασών με στόχο την ξήρανση του ζυμαριού, την μείωση της κολλότητας και την ενίσχυση της διόγκωσης των πεντοζανών

Deltamalt → καινοτόμος α-αμυλάση για έλεγχο του falling number