



Παγκόσμιο
Πρωτάθλημα
Αρτοποιίας:
Coupe du monde

σελ. 2

Μαγιά & Προζύμι
Εχθροί ή Φίλοι;

σελ. 4

Μαγιά
και Υγεία

σελ. 8

Συνέντευξη
κυρίας Μαρουσώ
Ψαρά

σελ. 12

Παγκόσμιο Πρωτάθλημα Αρτοποιίας Coupe du monde



Το παγκόσμιο πρωτάθλημα αρτοποιίας Coupe du Monde de la Boulangerie, αναδεικνύει την τέχνη και τη γεύση του ψωμιού σε διεθνές επίπεδο, κάθε δύο χρόνια στο Παρίσι. Συνολικά 12 χώρες, 3 από κάθε Ήπειρο, στέλνουν την εθνική τους ομάδα που θα διεκδικήσει το κύπελο αρτοποιίας μέσω διαγωνισμού με συγκεκριμένα κριτήρια βαθμολόγησης με κριτές από όλο τον κόσμο.

Κάθε ομάδα αποτελείται από 3 παίκτες και 3 βοηθούς: Ο πρώτος υπεύθυνος για την κατηγορία ψωμιού, ο δεύτερος για την κατηγορία αρτοσκευασμάτων (viennoiseries) και ο τρίτος για το καλλιτεχνικό αρτοσκεύασμα, το οποίο αφορά ένα συγκεκριμένο θέμα και είναι φτιαγμένο από νεκρή ζύμη. Τέλος, για τον συντονισμό της ομάδας επιλέγεται ένας προπονητής, ο οποίος αναλαμβάνει την παρακολούθηση και την υποστήριξη των παικτών σε όλη τη δι-

άρκεια της προετοιμασίας καθώς και της εκτέλεσης την ημέρα του πρωταθλήματος.

Ο διαγωνισμός διεξάγεται σε 2 ημέρες. Την πρώτη ημέρα οι ομάδες έχουν στη διάθεσή τους αρχικά μία ώρα για την τακτοποίηση του εργαστηρίου με τον εξοπλισμό τους και τις πρώτες ύλες που θέλουν να χρησιμοποιήσουν. Έπειτα ξεκινάει ο διαγωνισμός. Μέσα σε δύο ώρες μπορούν να ετοιμάσουν τις ζύμες και να εκτελέσουν τη μέθοδο αργής ωρίμανσης. Την δεύτερη μέρα, η ομάδα έχει στη διάθεσή της 8 ώρες για να εκτελέσει το σύνολο των συνταγών που απαιτεί ο διαγωνισμός και να παρουσιάσει τα τελικά προϊόντα στους κριτές.

Η αξιολόγηση των ομάδων γίνεται από δύο κατηγορίες κριτών. Αρχικά οι κριτές εργασίας αξιολογούν τις τεχνικές αρτοποιήσης, την εφαρμογή κανόνων υγιεινής καθώς και την οργάνωση των παρασκευών μέσα σε ορισμένο

χρόνο. Έπειτα το πέρας του χρόνου, οι κριτές γεύσης αξιολογούν όλα τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των προϊόντων δοκιμάζοντας τα. Η γεύση, η οσμή, η δομή, η ακρόαση του ήχου της κόρας αλλά και η εμφάνιση των προϊόντων θα παίξουν ρόλο στη βαθμολογία.

Στην τελευταία διοργάνωση, τον Ιανουάριο 2024, η Ελλάδα συμμετέχοντας για πρώτη φορά, κατέλαβε την 7η θέση παγκοσμίως. Τα ελληνικά αρτοσκευάσματα, διατηρώντας την παραδοσιακή τους γεύση, ενσωματώνουν καινοτομίες που τα καθιστούν ανταγωνιστικά σε παγκόσμιο επίπεδο. Η 7η θέση αποτελεί αναγνώριση της αρτοποιίας της χώρας μας, ενισχύοντας την παρουσία της στον παγκόσμιο χάρτη της γαστρονομίας.

Για την οργάνωση της ομάδας υπεύθυνη ήταν η Παρθένα Παστραφίδου από τη Θεσσαλονίκη, η οποία είναι και η δημιουργός της εθνικής

ομάδας αρτοποιίας Ελλάδος. Την οργάνωση στελέχωσε επίσης η Ιωάννα Χανού από τη Θεσσαλονίκη, ως υπεύθυνη επικοινωνίας.

Την κατηγορία ψωμιού ανέλαβε ο Σείριος Κάι-σαρης από την Μεσσήνη, ο οποίος ήταν και ο αρχηγός της ομάδας, τα αρτοσκευάσματα από ζύμη φυλλοποίησης ανέλαβε ο Γιάννης Δρόσος από την Καβάλα και το καλλιτεχνικό κομμάτι με θέμα τον αθλητισμό ανέλαβε ο Νίκος Κορφιάτης από την Λευκάδα. Βοηθοί και αναπληρωτές της ομάδας ήταν ο Στάθης Κατωπόδης από την Λευκάδα, ο Διονύσης Βογιατζής από την Κρήτη και ο Μανώλης Καλαϊτζάκης επίσης από την Κρήτη. Προπονητής της εθνικής ομάδας αρτοποιίας για το 2024 ήταν ο Παναγιώτης Καλιώτης, ο οποίος είναι υπεύθυνος των Baking Center™ Ευρώπης για την Lesaffre International.

Μαγιά & Προζύμι

Εχθροί ή Φίλοι;

Η μαγιά και το προζύμι είναι και τα δύο απαραίτητα συστατικά στη διαδικασία παρασκευής ψωμιού και συνεργάζονται για την παραγωγή του τελικού προϊόντος. Ας εξερευνήσουμε τα οφέλη του καθενός και πώς συνεργάζονται:



Μαγιά

Η γνωστή σε όλους, μαγιά αρτοποιίας είναι ο μύκητας *Saccharomyces cerevisiae*. Υπάρχει στη αγορά σε διάφορες μορφές για παράδειγμα ξηρή, υγρή, στιγμιαία κ.α.

1. Ζωντανός οργανισμός

Η μαγιά είναι ένας μικροοργανισμός που ζυμώνει τα σάκκαρα στη ζύμη, παράγοντας αέριο διοξείδιο του άνθρακα και αλκοόλ. Αυτό το αέριο παγιδεύεται στο δίκτυο γλουτένης της ζύμης, με αποτέλεσμα να φουσκώνει το ψωμί και να του δίνει την ελαφριά και αέρινη υφή του. Η μαγιά αρτοποιίας βοηθά στο γρήγορο φούσκωμα του ψωμιού καθιστώντας τη κατάλληλη για επαγγελματίες βοηθώντας στην ταχύτερη παραγωγή ψωμιού.

2. Ενισχυτικό γεύσης

Η μαγιά συμβάλλει στην ανάπτυξη των γεύσεων στο ψωμί μέσω της ζύμωσης. Τα υποπροϊόντα της ζύμωσης της μαγιάς, όπως η αιθανόλη και διάφορα οργανικά οξέα, προσθέτουν βάθος και πολυπλοκότητα στη γεύση του ψωμιού.

3. Ενίσχυση θρεπτικών συστατικών:

Η μαγιά είναι καλή πηγή βιταμινών Β, ιδιαίτερα Β1 (θειαμίνη), Β2 (ριβοφλαβίνη), Β3 (νιασίνη) και Β9 (φολικό οξύ). Αυτές οι βιταμίνες παίζουν ρόλο σε διάφορες μεταβολικές διεργασίες και συμβάλλουν στο θρεπτικό περιεχόμενο του ψωμιού.

Προζύμι

1. Φυσική Ζύμωση:

Το προζύμι είναι ένα μείγμα αλεύρου και νερού στο οποίο ζει «άγρια» μαγιά και βακτήρια γαλακτικού οξέος. Η «άγρια» μαγιά στο προζύμι πραγματοποιεί ζύμωση παρόμοια με αυτή της κανονικής μαγιάς, παράγοντας διοξείδιο του άνθρακα και αναγκάζοντας τη ζύμη να φουσκώσει.

2. Βοηθά το ψωμί να είναι πιο εύπεπτο για τους καταναλωτές

Η ζύμωση του προζυμιού διασπά τη γλουτένη και το φυτικό οξύ, καθιστώντας το ψωμί πιο εύπεπτο για ορισμένα άτομα που μπορεί να έχουν ευαισθησία σε αυτές τις ενώσεις. Αυτό μπορεί να είναι ιδιαίτερα ευεργετικό για άτομα με ήπια δυσανεξία στη γλουτένη.

3. Βελτιωμένη διαθεσιμότητα θρεπτικών συστατικών:

Η διαδικασία ζύμωσης στο προζύμι βελτιώνει τη διαθεσιμότητα ορισμένων θρεπτικών συστατικών, όπως μέταλλα όπως το μαγνήσιο, το ασβέστιο και ο ψευδάργυρος. Η διάσπαση του φυτικού οξέος από βακτήρια γαλακτικού οξέος κάνει αυτά τα μέταλλα να απορροφώνται πιο εύκολα από τον οργανισμό.

4. Πολυπλοκότητα γεύσης:

Το προζύμι προσδίδει μια ξεχωριστή και περίπλοκη γεύση στο ψωμί λόγω του γαλακτικού οξέος που παράγεται κατά τη ζύμωση. Επιπλέον, μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε διαδικασία αργής ωρίμανσης οπότε να δώσει έναν συνδυασμό γεύσεων και αρωμάτων. Διάφοροι παράγοντες που έχουν σημασία είναι ο τύπος του αλεύρου, ο χρόνος ζύμωσης, και η θερμοκρασία, μπορούν να προσφέρουν από ήπια «πικάντικη» γεύση έως έντονα ξινή.





Η συνεργασία των δύο:

Η μαγιά και το προζύμι συχνά συνεργάζονται στην παρασκευή ψωμιού. Αυτή η προσέγγιση συνδυάζει τα δυνατά σημεία και των δύο διογκωτικών παραγόντων, επιτρέποντας ταχύτερη άνοδο και βελτιωμένη πολυπλοκότητα γεύσης. Πολλές συνταγές για προζύμι ενσωματώνουν τη μαγιά για να έχουν ταχύτερο «φούσκωμα» στο ψωμί, ειδικά σε επαγγελματικό περιβάλλον. Αυτή η συνεργασία επιτρέπει τα οφέλη τόσο της φυσικής ζύμωσης από προζύμι όσο και της αξιόπιστης, γρήγορης δράσης που παρέχεται από τη μαγιά. Επιπλέον, η προσθήκη μαγιάς σε συνταγές με προζύμι μπορεί να κάνει το ζυμάρι πιο εύκολο στη χρήση. Ο κάθε αρτοποιός μπορεί να πειραματιστεί με το πο-

σοστό του προζυμιού και της μαγιάς που θα χρησιμοποιήσει στη συνταγή του ώστε να πετύχει μία ισορροπία μεταξύ των χαρακτηριστικών γεύσεων του προζυμιού και την ταχύτητα ζύμωσης που παρέχεται από τη μαγιά. Συνοπτικά, η μαγιά και το προζύμι προσφέρουν μία σειρά από οφέλη ξεχωριστά αλλά η συνεργασία τους μπορεί να προσαρμοστεί ώστε να ταιριάζει στις προτιμήσεις του κάθε αρτοποιού. Το καθένα φέρει μοναδικά οφέλη στο τραπέζι του καταναλωτή, συμπεριλαμβανομένης της διόγκωσης, της βελτίωσης της γεύσης, της διαθεσιμότητας θρεπτικών συστατικών και της ευεψίας. Η κατανόηση των χαρακτηριστικών του καθενός επιτρέπει στη δημιουργία νόστιμου ψωμιού με καλή υφή με πλούσιο γευστικό και αρωματικό προφίλ.



Πρόγραμμα Επιβράβευσης Lesaffre

- 1) Κατεβάστε το **Lesaffre App**
- 2) Σκανάρετε μέσω της εφαρμογής το **QR code** που είναι στο κιβώτιο
- 3) Κερδίστε πόντους και αποκτήστε τα **δώρα** που σας ενδιαφέρουν



Συνδεθείτε τώρα
Εύκολα και Απλά και Ζήστε την Εμπειρία



Θέλοντας να επιβραβεύσουμε την εμπιστοσύνη που δείχνεις στα προϊόντα μας, σχεδιάσαμε ένα νέο πρόγραμμα επιβράβευσης πρωτοποριακό για τον κλάδο μας, στο οποίο μέρος των αγορών σας επιστρέφεται σε εσάς μέσω δώρων. Σκανάρετε τους κωδικούς των προϊόντων που αγοράζετε, συλλέξτε πόντους και επιλέξτε τα δώρα που σας ενδιαφέρουν από τον κατάλογο μας.

Η διαδικασία αυτή γίνεται μέσω της εφαρμογής **Lesaffre app**, όπου εκεί θα βρείτε χρήσιμες πληροφορίες τόσο για τα προβλήματα στην παραγωγική διαδικασία όσο και επαγγελματικές συνταγές που ολοκληρώνουν την γκάμα προϊόντων της αρτοποιίας σας. Κατεβάστε τώρα την εφαρμογή **Lesaffre app** για να αποκτήσετε όλα τα πλεονεκτήματα του προγράμματος επιβράβευσης.

Οδηγίες εγκατάστασης και σκαναρίσματος προϊόντων

1


Βήμα
Κατεβάστε την Εφαρμογή



Μπείτε στο **Google play store** ή στο **App store**, αναζητήστε την εφαρμογή **Lesaffre** και εγκαταστήστε την στο κινητό σας.

2

Βήμα
Σκανάρετε τα προϊόντα



Πατήστε σκανάρετε τώρα και στη συνέχεια κάντε αποδοχή της χρήσης κάμερας και σκανάρετε το QR.

3

Βήμα
Κερδίστε Πόντους



Μαζέψτε πόντους και κερδίστε απίθανα δώρα!!!

Πάνω από 350 δώρα
σας περιμένουν
να τα αποκτήσετε.



Μαγιά και Υγεία

Κάθε είδος ή στέλεχος μαγιάς έχει τις ιδιαιτερότητές του. Ο μικροοργανισμός *Saccharomyces cerevisiae*, γνωστός σε όλους ως «μαγιά αρτοποιίας», είναι ένα πολύ γνωστό συστατικό στα τρόφιμα και ειδικότερα στην παρασκευή του ψωμιού. Ωστόσο, υπάρχουν πολλά περισσότερα είδη μαγιάς.

Επιλέγοντας συγκεκριμένα στελέχη και αναπτύσσοντας τεχνικές καλλιέργειας, η μαγιά βρίσκει έναν κόσμο άλλων εφαρμογών. Χρησιμοποιείται σε συμπληρώματα διατροφής, καρυκεύματα και λειτουργικά τρόφιμα για τα διατροφικά και ειδικά οφέλη για την υγεία. Η μαγιά έχει περισσότερα να προσφέρει από τις διογκωτικές της ιδιότητες μόνο. Ο φυσικός της πλούτος σε θρεπτικά συστατικά και γεύσεις συμβάλλει στη γενική μας ευεξία.

Τα βασικά πλεονεκτήματα:

- Πηγή πρωτεΐνης
- Πηγή φυτικών ινών
- Πηγή βιταμίνης Β

Ένας πλούτος θρεπτικών συστατικών

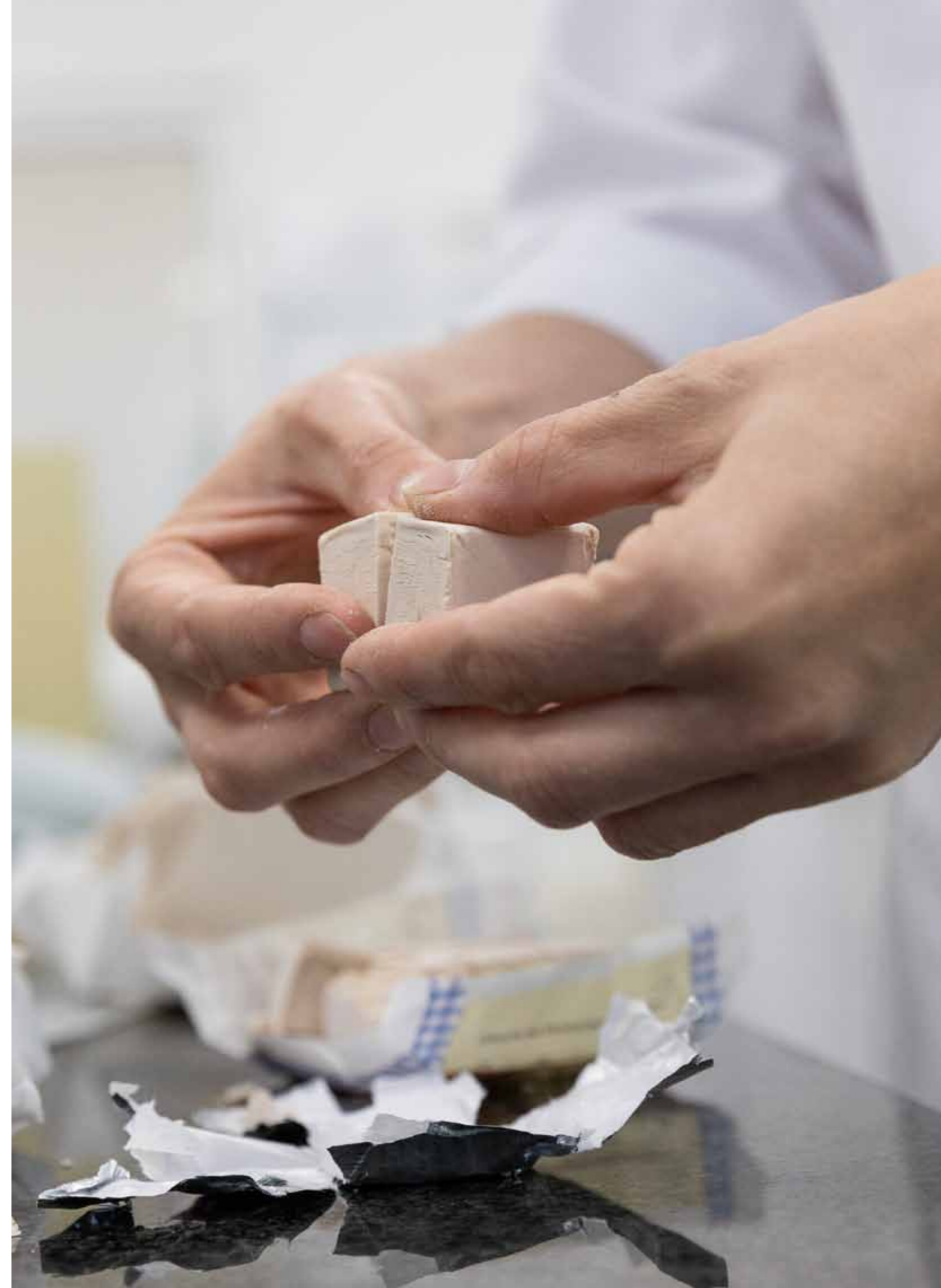
Η φρέσκια μαγιά έχει μια αξιοσημείωτη θρεπτική σύνθεση:

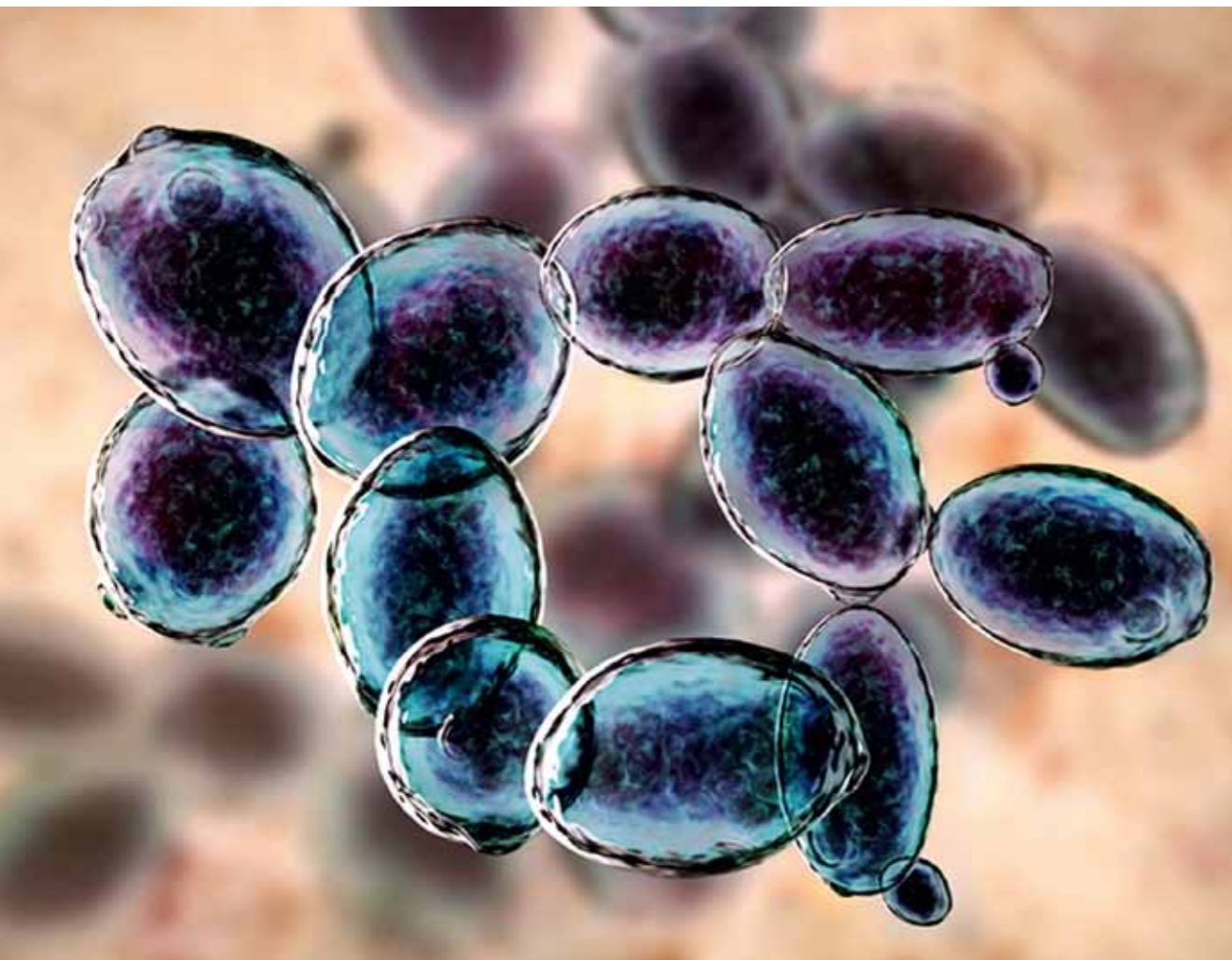
- Πρωτεΐνες
- Φυτικές ίνες
- Βιταμίνες του συμπλέγματος Β (Β1, Β2, Β3, Β5, Β6, και Β9)
- Μέταλλα και ιχνοστοιχεία (φώσφορος, ψευδάργυρος

Επιπλέον, στη μαγιά μπορεί να βρεθεί ασβέστιο και μαγνήσιο.

Ο μύκητας *Saccharomyces cerevisiae* είναι ιδιαίτερα γνωστός για τη θεραπευτική του αποτελεσματικότητα ενάντια σε διάφορες γαστρεντερικές παθήσεις. Η συγκεκριμένη μαγιά έχει προβιοτικά που μπορεί να προστατεύσουν σημαντικά τη φυσιολογική μικροχλωρίδα του ανθρώπινου εντέρου καθώς και να αναστείλει την παθογένεια διαφόρων λοιμώξεων. Αρκετές έρευνες έχουν δείξει ότι είναι ένας βιοθεραπευτικός παράγοντας λόγω των αντιβακτηριακών, αντιικών, αντικαρκινογόνων, αντιοξειδωτικών, αντιφλεγμονωδών και ανοσοτροποποιητικών ιδιοτήτων του.

Σύμφωνα με τον Παγκόσμιο Οργανισμό Υγείας, τα προβιοτικά είναι ενεργά μικρόβια που διεγείρουν την ανάπτυξη άλλων προβιοτικών βακτηρίων στο έντερο και έχουν ευεργετικές επιδράσεις στην υγεία του ξενιστή. Αυτοί οι μικροοργανισμοί είναι σε θέση να παράγουν αντικαρκινογόνους, αντιοξειδωτικούς και αντιμεταλλαξογόνους παράγοντες καθώς και να προστατεύσουν τον οργανισμό έναντι διαφόρων βακτηριακών ασθενειών, όπως είναι η διάρροια και λοιμώξεων της αναπνευστικής οδού αλλά και διαφόρων μυκητιάσεων. Ο μύκητας *Saccharomyces cerevisiae* θεωρείται το πιο σημαντικό προβιοτικό είδος ζύμης.





Ο μύκητας *Saccharomyces cerevisiae* έχει κερδίσει το ενδιαφέρον της επιστημονικής κοινότητας καθώς αποτελεί μία εξαιρετική πηγή πρωτεΐνης με υψηλή περιεκτικότητα σε αμινοξέα, η οποία είναι απαραίτητη για την παραγωγή διαφόρων τροφίμων και καλλυντικών συμπληρωμάτων. Επιπλέον, ευθύνεται για το σχηματισμό της γλουταθειόνης, ενός σημαντικού αντιοξειδωτικού που χρησιμοποιείται στη βιομηχανία των φαρμάκων και των τροφίμων. Τα αδρανοποιημένα κύτταρα του μύκητα χρησιμοποιούνται επίσης και στην ζωοτροφία σε διάφορα προβιοτικά συμπληρώματα καθώς αποτελούν πλούσια πηγή πρωτεΐνης. Η θρεπτική αξία του *S. Cerevisiae* ενισχύεται λόγω της παρουσίας διαφορετικών μετάλλων, βιταμινών και αντιοξειδωτικών ενώσεων. Η

μαγιά αποτελείται από σίδηρο, μαγγάνιο και χαλκό, αναφέρονται επίσης ορισμένα ιχνοστοιχεία, δηλαδή σίδηρος, θειικό μαγγάνιο και οξικός χαλκός. Τα τελευταία χρόνια έχει παρατηρηθεί η χρήση του συγκεκριμένου μύκητα σε θεραπείες ασθενών που σχετίζονται με το έντερο. Κλινικές μελέτες υποστηρίζουν ότι μπορεί να θεραπεύσει πολλαπλές γαστρεντερικές ασθένειες. Χρησιμοποιείται είτε μόνος του ο μύκητας είτε σε συνδυασμό με άλλα προβιοτικά για αυξημένη αποτελεσματικότητα. Επιπλέον, φαίνεται να υπάρχει μέλλον τόσο στη δερματολογία όσο και οφθαλμολογία σε τοπικές εφαρμογές όπως είναι σταγόνες ή αλοιφές με βάση αναλγητικές, αντιφλεγμονώδεις, επουλωτικές και αντιβακτηριδιακές ιδιότητες.



ΤΣΟΥΡΕΚΙ ΠΟΛΙΤΙΚΟ ΜΕ ΠΡΟΖΥΜΙ

ΖΥΜΗ	ΓΡ.	%
Αλεύρι Τ.Π (super Αμερικής)	3000	100,0%
Νερό	840	28,0%
Αυγά ολόκληρα	450	15,0%
Αλάτι	45	1,5%
Ζάχαρη κρυσταλλική	900	30,0%
Βούτυρο Γάλακτος	600	20,0%
Κακουλέ	12	0,4%
Μαστίχα	12	0,4%
Μαχλέπι	12	0,4%
Μαγιά νωπή Χρυσό Χελιδόνη	180	6,0%
Magimix Softness	30	1,0%
Υγρό προζύμι Livendo LVBD3000	150	5,0%
ΣΥΝΟΛΟ	6231	

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

ΖΥΜΗ	
Τύπος Ζυμωτηρίου	Σπράλ
Θερμοκρασία Βάσης	60°C
Χρόνος Ζυμώματος	Αργό 4' / Γρήγορο 13'
Θερμοκρασία Ζύμης	25-26°C
Ξεκούραση	20'-25' λεπτά σε θερμοκρασία περιβαλλοντος
Κόψιμο Ζύμης	220γρ. (για το κάθε φυτίλι)
Πλάσιμο	Φυτίλι
Ξεκούραση	5'-10' λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
Μορφοποίηση	Ανοίγουμε τα φυτίλια και πλέκουμε το σχήμα που θέλουμε
Στόφα	50'-60' λεπτά στ. 32-34°C 75%HD
Ψήσιμο	40'-45 λεπτά στ. 175>160°C



Συνέντευξη κυρίας Μαρουσσώ, Ψαρά



Μαρουσσώ Κουτσοδόντη

Η μοναδική φουρνάρισσα στα Ψαρά!

Η κυρία Μαρουσσώ είναι η μοναδική φουρνάρισσα στα Ψαρά κάνει αυτή τη δουλειά για πάνω από 40 χρόνια, μας μίλησε για τη δουλειά της αλλά και τις δυσκολίες που αντιμετωπίζει.



Ποιες δυσκολίες αντιμετωπίζετε στο νησί ως αρτοποιός και μάλιστα γυναίκα;

- Δεν έχω βοήθεια, το καράβι, οι φουρτούνες, τον χειμώνα έχει λίγη δουλειά, κατά βάση κάνω εξυπηρέτηση στους συντοπίτες μου.

Είναι εύκολο να βρείτε πρώτες ύλες για να κάνετε την δουλειά σας;

- Οι προμήθειες είναι συνήθως δύο φορές την εβδομάδα, ο καιρός δεν βοηθάει τον χειμώνα, πρέπει να έχω απόθεμα, είναι δύσκολη και η μεταφορά από το λιμάνι.

Ο κόσμος πως σας αντιμετωπίζει ως μοναδική φουρνάρισσα στο νησί;

- Με αγάπη, βοήθεια και υποστήριξη.

Ποια περαιτέρω βοήθεια θα θέλατε από τις προμηθεύτριες εταιρείες;

- Γνώση, ενημέρωση, ευκολία.

Ποια περαιτέρω βοήθεια θα θέλατε από την πολιτεία;

- Τίποτα παραπάνω από αυτή που χρειάζονται όλοι οι άνθρωποι που ζουν στο νησί.

ΕΤΑΙΡΙΚΗ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗ ΕΥΘΥΝΗ



Τον Δεκέμβριο υποδεχτήκαμε στο Baking Center μας ανθρώπους από τον σύλλογο Βοήθειας Παιδιών Αιθιοπίας - Lalibela όπου φτιάξαμε μαζί κουραμπιέδες και Χριστουγεννιάτικα κεικ για την ενίσχυση του Χριστουγεννιάτικου bazaar τους.



Δωρέα κιμά στο συσσίτιο της Αγίας Βαρβάρας, Τούμπας.

Όπως κάθε χρόνο έτσι και φέτος φτιάξαμε στο Baking Center μας μελομακάρονα και κουραμπιέδες με εκπροσώπους του Κέντρου Αγάπης Ελευσίνας - Φιλική Φωλιά για την ενίσχυση του Χριστουγεννιάτικου bazaar τους.



Φτιάξαμε μελομακάρονα με τα παιδιά στη δομή φιλοξενίας ανηλίκων ΑΡΣΙΣ στο Ωραιόκαστρο Θεσσαλονίκης.




Δωρέα ειδών καθαρισμού και υγιεινής φροντίδας στο Δημοτικό Ίδρυμα Βρεφοκομείο Θεσσαλονίκης «Ο ΑΓΙΟΣ ΣΤΥΛΙΑΝΟΣ»



Φτιάξαμε κέικ για το Χριστουγεννιάτικο bazaar των Εκπαιδευτηρίων Αυγουλέα - Λιναρδάτου.



K... FOR KNOWLEDGE

Πλάθουμε το μέλλον
Προστατεύουμε το περιβάλλον 

LESAFFRE ΕΛΛΑΣ ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ ΑΕΒΕ

10° χλμ. Αττικής Οδού • Θέση Αραιές Βελανιδιές • 19300 Ασπρόπυργος
T: 210 4835386 • T: 210 5580240 • F: 210 4835387
E: lesaffrehellas@lesaffre.com • S: www.lesaffre.gr

