



Ολοκληρώθηκε
ο Μεγάλος
Διαγωνισμός
130 Χρόνια
L'Hirondelle

σελ. 2

Η σύνδεση
του ψωμιού
με τις θρησκείες
ανά τον κόσμο

σελ. 4

Η Lesaffre Ελλάς
κοντά
στον επαγγελματία
αρτοποιό
σε όλη την Ελλάδα

σελ. 6

Story telling
Μια τεχνική marketing
για την περαιτέρω
ανάπτυξη της αξίας των
ψωμιών σας
στην αντίληψη
των καταναλωτών

σελ. 8

Η Lesaffre κάνει
το πρώτο βήμα
προς τη βιώσιμη
συσκευασία

σελ. 10

Μαγιά 1895
Η μαγιά του
καλοκαιριού

σελ. 12

ΟΛΟΚΛΗΡΩΘΗΚΕ ΜΕ ΕΠΙΤΥΧΙΑ

Ο μεγάλος διαγωνισμός 130 χρόνια L'Hirondelle

Εκατοντάδες επαγγελματίες αρτοποιοί από κάθε γωνιά της Ελλάδας συμμετείχαν τους δύο τελευταίους μήνες στον επετειακό διαγωνισμό «130 χρόνια L'Hirondelle», τιμώντας τη φρέσκια μαγιά που έχει συνδεθεί με την αρτοποιία και την παράδοση από το 1895.

Την Τρίτη 1η Ιουλίου πραγματοποιήθηκε η μεγάλη κλήρωση του διαγωνισμού, ζωντανά από το Baking Center μας, στο επίσημο κανάλι μας στο YouTube.





130 Χρόνια L'hirondelle
Χρόνια Ιστορίες αρτοποιιών
Δώρα συνολικής αξίας 30.000€

Μέσα από την κλήρωση αναδείχθηκαν 130 τυχεροί νικητές, οι οποίοι κέρδισαν δώρα συνολικής αξίας 30.000€.



Η λίστα με τους νικητές και τους επιλαχόντες είναι διαθέσιμη στην ιστοσελίδα μας.

Συγκεκριμένα, απονεμήθηκαν:

- 1 τηλεόραση Samsung 4K QLED TV 65".
- 1 ηχείο Sonos Sub.
- 1 ρολόι Samsung Galaxy Watch Ultra Titanium Gray.
- 2 φορητοί υπολογιστές Dell Inspiron 3520.
- 3 κινητά τηλέφωνα Samsung Galaxy A56 5G.
- 3 κονσόλες Microsoft Xbox Series S (1TB White + Xbox Controller).
- 3 φριτέζες αέρος Philips.
- 4 πολυμίξερ (KitchenAid/Kenwood).
- 4 κάμερες δράσης Insta360 Ace Pro.
- 4 ρομποτικές σκούπες Xiaomi Mi Robot S20.
- 4 ασύρματα ακουστικά Samsung Galaxy Buds 3 Pro Silver.
- 100 σετ χρηστικών δώρων για τον αρτοποιό (αξίας 150€ έκαστο)

Από το 1895, η L'Hirondelle -το γνωστό σε εμάς «Χελιδόνι» -έγινε συνώνυμο της ποιότητας, της αξιοπιστίας και της φυσικής ζύμωσης, κερδίζοντας την εμπιστοσύνη τόσο των επαγγελματιών όσο και των ερασιτεχνών αρτοποιών διεθνώς.

Με σύμβολο το χελιδόνι η L'Hirondelle παραμένει έως σήμερα σημείο αναφοράς για τη φρέσκια μαγιά. Προσφέρει σταθερά αποτελέσματα, έντονο άρωμα και ιδανικό φούσκωμα σε κάθε ζύμη.

Ευχαριστούμε όλους όσους μοιράστηκαν τις ιστορίες τους μαζί μας.

Μαζί, ας συνεχίσουμε να γράφουμε ιστορία.

Η σύνδεση του ψωμιού με τις θρησκείες ανά τον κόσμο

Απόστολος Σιδηρόπουλος
Τεχνικός Σύμβουλος Αρτοποιίας Lesaffre Ελλάς

Το ψωμί, βασικό σύμβολο ζωής και διατροφής, αναδεικνύει τη βαθιά ανθρώπινη ανάγκη για σεβασμό στις πηγές ζωής. Από την αρχαιότητα έως σήμερα, αποτελεί κεντρικό στοιχείο σε θρησκευτικές τελετές, θυσίες, παραδόσεις και γιορτές. Σε πολλούς πολιτισμούς θεωρείται φορέας τύχης, ευημερίας και θεϊκής ευλογίας. Σε κάθε γωνιά του κόσμου, σε κάθε πολιτισμό και εποχή, το ψωμί έχει σταθεί στο επίκεντρο του ανθρώπινου βίου. Πέρα από την απλή του αξία ως τροφή, υπήρξε φορτισμένο με έννοιες ιερές: ευλογία, σωτηρία, πρόνοια, ακόμη και θεία παρουσία. Στο ψωμί κρύβεται η ιστορία της πίστης μας.



Ψωμί και Χριστιανισμός

Το Σώμα του Χριστού: Στον Χριστιανισμό, το ψωμί έχει θεολογική σημασία ως το «Σώμα του Χριστού» κατά την Θεία Ευχαριστία. Αυτό το τελετουργικό σύμβολο είναι βασικό στην Ορθόδοξη, και Καθολική εκκλησία.

Ο Χριστός ως «Άρτος της Ζωής»: Στη Βίβλο, ο Ιησούς αναφέρεται ως ο «Άρτος της Ζωής», ενισχύοντας τη συμβολική σύνδεση του ψωμιού με τη ζωή, την προσφορά και τη σωτηρία.

Χριστιανικές παραδόσεις: Εκτός από τη Θεία Ευχαριστία, το ψωμί εμφανίζεται και σε άλλες τελετές και γιορτές, όπως το Χριστουγεννιάτικο ψωμί ή το ψωμί της Πασχαλινής Λειτουργίας.

Λαϊκές παραδόσεις και έθιμα: Το ψωμί συνδέεται με γιορτές και έθιμα σε πολλές πολιτιστικές παραδόσεις (π.χ. το ψωμί του γάμου, η γιορτή του ψωμιού σε πολλές περιοχές της Ευρώπης).

Ψωμί στην αρχαία Ελληνική θρησκεία

Αρχαία Ελλάδα: Στην ελληνική μυθολογία, η Δήμητρα, θεά της γεωργίας και της γονιμότητας, και η κόρη της Περσεφόνη συνδέονται με τη συγκομιδή του σιταριού και την παραγωγή του ψωμιού. Το ψωμί στην αρχαία Ελληνική θρησκεία είχε ιδιαίτερη σημασία και συνδέθηκε με την λατρεία των θεών, αλλά και τις θρησκευτικές τελετές. Σχετιζόταν με την ευφορία της γης και την σύνδεση του ανθρώπου με το θείο. Στην αρχαία Ελλάδα, το ψωμί είχε σημαντική θέση στις θυσίες και τις τελετουργίες, ιδιαίτερα κατά τα Ελευσίνια Μυστήρια. Θεωρούνταν η θεά η οποία δίδασκε τους ανθρώπους την καλλιέργεια των δημητριακών και την τέχνη του ψωμιού. Το ψωμί ήταν το συχνότερο και κεντρικότερο στοιχείο των θυσιών τους, προς τιμήν της.

Ψωμί στο Ισλάμ

Στο Ισλάμ, το ψωμί είναι επίσης θεσμοθετημένο ως στοιχείο διατροφής και συνδεδεμένο με την ευλογία. Είναι σύμβολο πρόνοιας από τον Θεό (Αλλάχ) και στο Κοράνι αναφέρει την ανάγκη για ευγνωμοσύνη στον Θεό για την τροφή και τη ζωή.

Κατά τη διάρκεια του **Ραμαζανιού**, το ψωμί είναι συχνά μέρος του Ιφτάρ το γεύμα που σηματοδοτεί τη λήξη της νηστείας κάθε ημέρας. Συμβολίζει την ευχαριστία για τη θεϊκή υποστήριξη. Παρόλο που το ψωμί έχει σημαντική θέση τόσο στην καθημερινή ζωή, όσο και στην θρησκευτική παράδοση, η θρησκεία του Ισλάμ δεν αποδίδει κάποια θεϊκή σημασία όπως του αποδίδουν άλλες.



Ψωμί και Εβραϊσμός

Άζυμο ψωμί: Κατά το Πάσχα (Πεσάχ), οι Εβραίοι καταναλώνουν άζυμο ψωμί ως ανάμνηση της βιαστικής εξόδου από την Αίγυπτο. Το ψωμί εδώ λειτουργεί ως ιστορικό και θρησκευτικό σύμβολο απελευθέρωσης.

Ψωμί και Θεία Ευχαριστία: Το ψωμί στον Εβραϊσμό έχει σημασία για τη θεία θυσία και την προσφορά της καθημερινής ευχαριστίας στον Θεό για τη ζωή και την τροφή.

Ψωμί στις θρησκείες και τους πολιτισμούς της Άπω Ανατολής

Ινδουισμός: Αν και το ψωμί δεν έχει την ίδια κεντρική θέση στον Ινδουισμό, το ψωμί ή το ινδικό «roti» θεωρείται πηγή ζωής και συνήθως προσφέρεται σε θρησκευτικές τελετές.

Βουδισμός: Στους Βουδιστές, η τροφή έχει πνευματική σημασία, και το ψωμί ή τα άλλα αρτοσκευάσματα προσφέρονται στους μοναχούς κατά την ανατολή του ηλίου. Η τελετή αυτή είναι γνωστή και ως "Alms-Giving". Οι ντόπιοι αλλά και οι ξένοι επισκέπτες προσφέρουν ψωμί και άλλα αγαθά καθημερινά στους μοναχούς. Στην Κίνα και την Ιαπωνία το ψωμί θεωρείται περισσότερο ως ένα μέσο κοινωνικής και οικογενειακής σύνδεσης των ανθρώπων.

Να τονίσουμε πως το ψωμί ποτέ δεν υπήρξε απλά μια τροφή. Συμβόλιζε την σύνδεση των ανθρώπων με την μητέρα Γη, την αρχή της ζωής, την ευημερία, την ευλογία, την θυσία και τέλος την προσφορά του σε Θεούς και ανθρώπους. Για τις περισσότερες θρησκείες των λαών του κόσμου το ψωμί συντρόφευε τους ανθρώπους ως ένα από τα σημαντικότερα αγαθά για την πρόοδο τους και την ζωή τους.



Η Lesaffre Ελλάς κοντά στον επαγγελματία αρτοποιό σε όλη την Ελλάδα

Το πρώτο εξάμηνο του 2025, η ομάδα της Lesaffre Ελλάς ταξίδεψε σε 13 πόλεις ανά την Ελλάδα, διοργανώνοντας εξειδικευμένα σεμινάρια αφιερωμένα στην εξέλιξη της σύγχρονης αρτοποιίας. Στόχος μας: να στεκόμαστε δίπλα στον επαγγελματία του κλάδου, προσφέροντάς του γνώση, καινοτομία και πρακτικά εργαλεία για τη βιώσιμη ανάπτυξη της επιχείρησής του.





ΤΙ ΕΙΔΑΝ ΟΙ ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΝΤΕΣ ΣΤΑ WORKSHOPS ΜΑΣ:

✓ Οι νέες ανάγκες του καταναλωτή

Πώς αλλάζει η καταναλωτική συμπεριφορά στη σημερινή αγορά της αρτοποιίας και ποιες τάσεις διαμορφώνουν το μέλλον.

✓ Καινοτομία στην πράξη

Πώς ο αρτοποιός μπορεί να ξεχωρίσει μέσα σε έναν συνεχώς μεταβαλλόμενο και ανταγωνιστικό κλάδο.

✓ Marketing & Επιχειρηματική Ανάπτυξη

Στρατηγικές για βιώσιμη ανάπτυξη, αύξηση της ανταγωνιστικότητας και ενίσχυση της παρουσίας στην αγορά.

✓ Η αξία της αργής ωρίμανσης

Τα οργανοληπτικά και διατροφικά οφέλη, μέσα από τεχνική ανάλυση και πρακτικά παραδείγματα.

✓ Εξειδικευμένα ένζυμα

Η χρήση τους ως φυσικά βελτιωτικά και η συμβολή τους στην αναβάθμιση της ποιότητας του τελικού προϊόντος.

✓ Premium προϊόντα & διατροφικές τάσεις

Ποια προϊόντα κάνουν τη διαφορά στο ράφι και τι αναζητά ο σημερινός καταναλωτής.

ΣΕ ΠΟΙΟΥΣ ΑΠΕΥΘΥΝΟΝΤΑΙ:

Τα σεμινάρια της Lesaffre απευθύνονται σε:

επαγγελματίες αρτοποιούς, υπεύθυνους παραγωγής, τεχνικούς συμβούλους και επιχειρηματίες του κλάδου που επιθυμούν να εξελιχθούν, να καινοτομήσουν και να ανταποκριθούν στις απαιτήσεις της σύγχρονης αγοράς.

Με δυναμική θεματολογία, έμπειρους εισηγητές και διαδραστική προσέγγιση, τα workshops αποτέλεσαν πολύτιμη πηγή γνώσης και έμπνευσης για εκατοντάδες επαγγελματίες.

ΣΥΝΕΧΙΖΟΥΜΕ ΔΥΝΑΜΙΚΑ!

Η ομάδα της Lesaffre Ελλάς συνεχίζει το ταξίδι της σε όλη τη χώρα, με ακόμη περισσότερες στάσεις, νέα θέματα και καινοτόμες προτάσεις.

Story telling

Μια τεχνική marketing για την περαιτέρω ανάπτυξη της αξίας των ψωμιών σας στην αντίληψη των καταναλωτών

Άρθρο: Κώστας Βαθιώτης
 Σύμβουλος Marketing Lesaffre Ελλάς
 Ακαδημαϊκός Διευθυντής Marketing ICBS Business School

A Με το Story telling δημιουργούμε μία ιστορία η οποία χρησιμοποιεί τα βασικά χαρακτηριστικά ή και τα οφέλη που παρέχει το προϊόν και έτσι ανεβάζουμε την αξία του. Το story telling ξεκινά από την ονομασία του προϊόντος. Επιλέγουμε ένα όνομα το οποίο έχει νόημα και δημιουργεί θετική εικόνα και αξία για το προϊόν. Το όνομα αυτό μπορεί να πηγάζει από κάποιο υλικό/συστατικό που περιέχεται στο προϊόν για παράδειγμα: αγριοσίταρο, δίκκοκο σιτάρι, ολικής άλεσης. Επίσης, μπορεί να προέρχεται από κάποιο τοπωνύμιο που έχει υψηλή αξία για τον καταναλωτή όπως: Θεσσαλικό, προζύμι Αγίου Όρους κ.α. Ή μπορεί να προέρχεται από κάποια παραγωγική διαδικασία π.χ. αργής ωρίμανσης, χωριάτικο ψωμί. Τέλος, η ονομασία του ψωμιού μπορεί να προέρχεται από κάποια οφέλη που παρέχει στον καταναλωτή με χαρακτηριστικά παραδείγματα το βιταμινούχο ή το ψωμί του αθλητή. Στο παράδειγμα με την αφίσα αγριοσίταρου χρησιμοποιούμε ως ονομασία το βασικό συστατικό παραγωγής του προζυμιού που αφήνει ιδιαίτερα θετικές εντυπώσεις στον καταναλωτή. Ενώ στο παράδειγμα με το Θεσσαλικό χρησιμοποιούμε ως ονομασία τοπωνύμιο για να τονίσουμε την ελληνικότητα του προϊόντος.



Φυσικά μπορείτε να συνδυάσετε στοιχεία από τα παραπάνω. Θυμηθείτε ότι το όνομα θα πρέπει να είναι όσο το δυνατό πιο σύντομο, 1 ή 2 λέξεις για να μπορεί να αποτυπωθεί στο μισό του καταναλωτή. Όσο μεγαλύτερο είναι το όνομα τόσο η διαδικασία αντίληψης και μάθησης μειώνονται.

B Το δεύτερο συστατικό μέρος του story telling είναι η πρόταση που θα συνοδεύει το όνομα και που στην **ουσία επεξηγεί το όνομα και γιατί έχει αξία για τον καταναλωτή** και άρα δικαιολογεί μια πιο Premium τιμολόγηση. Αυτή η πρόταση θα πρέπει να εντυπωσιάζει τον καταναλωτή, να αποτυπώνεται στην μνήμη του και να δημιουργεί εικόνα. Αναλύει το όνομα

και γιατί έχει νόημα να αγοραστεί το συγκεκριμένο προϊόν στην Premium τιμή που το έχετε. Η πρόταση αυτή θα πρέπει να περνάει 2 με 3 μηνύματα το πολύ τα οποία είναι και τα βασικά στοιχεία της αξίας του προϊόντος. Όπως βλέπετε στο Αγριοσίταρο χρησιμοποιούμε τα δυο πιο σημαντικά στοιχεία που ενδιαφέρουν τον καταναλωτή: αργή ωρίμανση και προζύμι από Όλυρα και για να παρουσιάσουμε την όλυρα πιο εντυπωσιακή προσθέσαμε τα 6 χιλιάδες χρόνια. Θα μπορούσαμε να χρησιμοποιήσουμε και την έννοια του βιολογικού ωστόσο κρίναμε ότι τα δυο πρώτα είναι πιο ισχυρά κίνητρα αγοράς. Ενώ στο παράδειγμα με το Θεσσαλικό χρησιμοποιούμε τις λέξεις «ολικής πετρόμυλου» και «Θεσσαλικό κάμπο» τόσο για να το συνδυάσουμε με το χωριάτικο ψωμί και την Ελληνικότητα του προϊόντος.



Μην ξεχνάτε ότι η αγοραστική συμπεριφορά του καταναλωτή έχει αλλάξει σε σχέση με την αγορά ψωμιού. Ο καταναλωτής δεν αγοράζει αυτό που είναι φθηνότερο, ούτε αγοράζει ψωμί για να χορτάσει. Αγοράζει αυτό που πιστεύει ότι είναι καλύτερο σε σχέση με τα χρήματα που πληρώνει. Δηλαδή αν πιστεύει ότι ένα ψωμί αργής ωρίμανσης με προζύμι είναι πιο υγιεινό, νόστιμο, θεραπευτικό από ένα απλό χωριάτικο ψωμί θα αγοράσει το πρώτο ακόμα και αν η τιμή του είναι υψηλότερη.

Ο καταναλωτής έχει μία νοητική ζυγαριά στο μυαλό του, από την μία πλευρά **σκέφτεται τι πληρώνω** και από την άλλη πλευρά της ζυγαριάς **τι κερδίζω**;

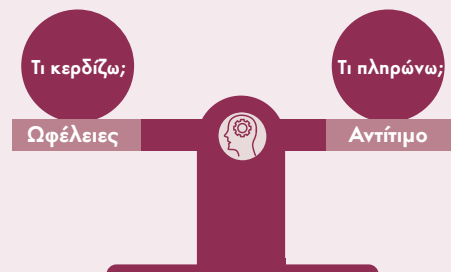
Όταν θεωρεί αυτά που κερδίζει είναι περισσότερα από αυτά που πληρώνει τότε θα αγοράσει το προϊόν.

Με το story telling αναπτύσσουμε και οπτικοποιούμε στον πελάτη το τι κερδίζει από το ψωμί (αναπτύσσουμε την αξία στα μάτια του) έτσι ουσιαστικά γίνεται αποδεκτή από αυτόν και η τιμή του.

Η ΕΝΝΟΙΑ ΤΗΣ ΑΞΙΑΣ

Η αξία αφορά τη διαφορά μεταξύ των **ωφελειών** που ο πελάτης βλέπει στο ψωμί και του **αντίτιμου** που πληρώνει

Ο καταναλωτής δεν αγοράζει προϊόντα αλλά **συγκεκριμένες ωφέλειες** που **προσδοκά** να έχει αποκτώντας αυτά τα προϊόντα



Το story telling παρουσιάζει πιο παραστατικά τις ωφέλειες με αποτέλεσμα ο καταναλωτής να είναι διατεθειμένος να πληρώσει για αυτές

Γ Το τρίτο μέρος του story telling είναι το σλόγκαν που θα πρέπει να συνοδεύει το προϊόν. Εδώ τονίζουμε το βασικό όφελος που θα αποκομίσει ο καταναλωτής αγοράζοντας το προϊόν. Το στοιχείο που περιγράφει το σλόγκαν είναι και η τελική αποτύπωση στη μνήμη του που ενισχύει την αγορά. Για παράδειγμα, «*με την δύναμη της άγριας φύσης*» ή «*Σαν το παραδοσιακό χωριάτικο της γιαγιάς μας*».

Το story telling μπορείτε να το εφαρμόσετε σε όλα τα στοιχεία επικοινωνίας του φούρνου σας με τους πελάτες. Μπορείτε να κάνετε αφίσες για το μαγαζί, να εκπαιδεύσετε το προσωπικό σας να λέει αυτή την ιστορία στους πελάτες, να την χρησιμοποιήσετε στα social media επικοινωνίας, να το εφαρμόσετε σε σακούλες κτλ.

Αρτοποιοί που έχουν εφαρμόσει αυτή την τεχνική marketing έχουν αυξήσει την αξία των ψωμιών τους μέχρι και 30%. Πως αλλιώς ο πελάτης θα ξεχωρίσει την διαφορά για παράδειγμα ενός απλού χωριάτικου από ένα προζυμμένο αργής ωρίμανσης χωριάτικο για να εκτιμήσει την αξία του και να είναι διατεθειμένος να πληρώσει παραπάνω; Η επένδυση που χρειάζεται να γίνει είναι ελάχιστη συσχετιζόμενη με την Premium τιμολόγηση που μπορείτε να έχετε μέχρι και 30% ενός αντίστοιχου προϊόντος.

Η Lesaffre κάνει το πρώτο βήμα προς τη βιώσιμη συσκευασία

Με ιδιαίτερη χαρά, η ομάδα της Lesaffre ανακοινώνει την εξέλιξη της συσκευασίας των προϊόντων της, ενισχύοντας τη δέσμευσή της προς ένα πιο βιώσιμο μέλλον.



Στη Lesaffre, η προστασία του πλανήτη και η υπεύθυνα επιχειρηματικότητα δεν είναι απλώς προθέσεις, αλλά αξίες που αποτυπώνονται έμπρακτα στις δράσεις μας, στις αγορές όπου δραστηριοποιούμαστε και στις πρωτοβουλίες μας.

Στο πλαίσιο αυτό, καλούμε τους συνεργάτες μας να συμμετάσχουν ενεργά στην προσπάθεια για μείωση του περιβαλλοντικού αποτυπώματος, υιοθετώντας τη νέα αποσπώμενη και ανακυκλώσιμη συσκευασία για πρώτες ύλες και προζύμια.

Η αλλαγή αυτή σηματοδοτεί μια σημαντική μετάβαση προς τη βιωσιμότητα, χωρίς να επηρεάζεται η ποιότητα και η σύνθεση των προϊόντων μας. Στόχος μας είναι να συνεχίσουμε να στηρίζουμε τις δραστηριότητές σας με υπευθυνότητα και σεβασμό προς το περιβάλλον.

**ΑΣ ΔΙΑΜΟΡΦΩΣΟΥΜΕ ΜΑΖΙ
ΕΝΑ ΠΙΟ ΒΙΩΣΙΜΟ ΜΕΛΛΟΝ!**



ΜΑΖΙ, ΑΣ ΨΗΝΟΥΜΕ ΓΙΑ ΚΑΛΟ!

**ΑΝΑΚΑΛΥΨΤΕ ΤΙΣ ΝΕΕΣ ΜΑΣ
ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΙΜΕΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ
ΓΙΑ ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΡΤΟΠΟΪΙΑΣ
& ΤΑ ΠΡΟΖΥΜΙΑ**



BAKING WITH LESAFFRE
www.bakingwithlesaffre.com

Μαγιά 1895

Η μαγιά του καλοκαιριού

Τσακνάκης Γιώργος
Τεχνικός Σύμβουλος Αρτοποιίας Lesaffre Ελλάς

Η μαγιά 1895 Χελιδόνη έχει την τιμητική της φέτος. Η ονομασία της σηματοδοτεί την έναρξη της μαγιάς L'Hirondelle (Χελιδόνη). 130 χρόνια μετά, συνεχίζουμε μαζί να γράφουμε ιστορίες.



Μαγιά 1895 Χελιδόνη Αργής Ωρίμανσης: Έλεγχος, Σταθερότητα και Ποιότητα στην Καρδιά της Παραγωγής.

Η μαγιά 1895 Χελιδόνη της Lesaffre είναι μια φρέσκια μαγιά ειδικού τύπου, σχεδιασμένη να προσφέρει σταθερή, αργή και ελεγχόμενη ζύμωση, ακόμα και σε συνθήκες χαμηλής θερμοκρασίας. Η σύνθεσή της βασίζεται σε ένα επιλεγμένο στέλεχος μύκητα (*Saccharomyces cerevisiae*), με ιδιότητες που την καθιστούν ιδανική για ζυμάρια με παρατεταμένο χρόνο ωρίμανσης -είτε σε ψυχόμενους θαλάμους είτε σε περιβάλλον με μεγάλες αναμονές. Χάρη στην ιδιαίτερη συμπεριφορά της, η 1895 διασφαλίζει σταθερότητα στην παραγωγή, βελτιωμένο γευστικό προφίλ, και μεγαλύτερη ευελιξία στον προγραμματισμό, προσφέροντας στους επαγγελματίες αρτοποιούς ένα τεχνολογικά εξελιγμένο εργαλείο -ιδίως την θερινή περίοδο.

Κατά την καλοκαιρινή περίοδο, οι υψηλές θερμοκρασίες επιταχύνουν σημαντικά τη ζύμωση, δημιουργώντας προκλήσεις στην καθημερινή παραγωγή: μικρότερα περιθώρια εργασίας, αυξημένος κίνδυνος υπερώριμης ζύμης και δυσκολία στον έλεγχο του τελικού όγκου του προϊόντος. Η χρήση μιας μαγιάς με υψηλό προφίλ σταθερότητας, όπως η 1895, προσφέρει λύση σε όλα τα παραπάνω. Με χαμηλότερη ένταση ζύμωσης (παρατεταμένη ωρίμανση της ζύμης) σε θερμοκρασία περιβάλλοντος,



επιτρέπει στον αρτοποιό να διατηρεί τον έλεγχο της διαδικασίας και να αποφεύγει ανεπιθύμητες αποκλίσεις στην ποιότητα.

Η μαγιά 1895 ξεχωρίζει για τη συμπεριφορά της σε ψυχόμενα στάδια ωρίμανσης (4-8 °C), όπου παραμένει ενεργή αλλά σταθερή, χωρίς να οδηγεί σε παραγινωμένα ή «ξεφουσκωμένα» ζυμάρια. Έτσι, δίνει τη δυνατότητα για παραγωγή αργής ωρίμανσης δηλαδή προετοιμασία ζυμών από την προηγούμενη ημέρα. Η συγκεκριμένη εφαρμογή σε θάλαμο ψύξης, προσφέρει ένα σίγουρο επαναλαμβανόμενο και εγγυημένο αποτέλεσμα. Το τελικό προϊόν αποκτά πιο πλούσιο άρωμα, χρώμα και γεύση, χάρη στον παρατεταμένο χρόνο ζύμωσης και την φυσική ανάπτυξη του.

Ειδικά για προϊόντα με προζύμι ή προζυμμένα τεχνικά (όπως roolish, biga ή ζυμάρια αργής ωρίμανσης), η 1895 λειτουργεί υποστηρικτικά, ενισχύοντας την πολύπλοκη γευστική δομή με αρμονική συνεργασία. Σε αρτοποιεία που λειτουργούν με κυλιόμενες ή νυκτερινές βάρδιες, επιτρέπει την οργάνωση της παραγωγής με λιγότερη πίεση, καθώς το ζυμάρι «περιμένει» χωρίς να χάνει την ποιοτική του απόδοση. Επίσης αναπτύσσει πλήρες το «σκάσιμο» κατά το ψήσιμο στον φούρνο, δηλαδή ακόμη και εάν φαίνεται το ψωμί «αγίνωτο» θα δούμε έναν εκπληκτικό όγκο κατά την διάρκεια του ψησίματος.

Η 1895, επομένως, δεν είναι απλώς μια μαγιά -είναι εργαλείο στρατηγικής παραγωγής. Απευ-

θύνεται σε αρτοποιούς που δίνουν έμφαση στη σταθερότητα, στον έλεγχο της διαδικασίας και στο ποιοτικό τελικό αποτέλεσμα, ανεξαρτήτως καιρικών συνθηκών. Η δυνατότητα να προσφέρει τεχνική ευελιξία σε συνδυασμό με πλούσιο γευστικό αποτέλεσμα την καθιστά αναντικατάστατη στα σύγχρονα βιοτεχνικά αρτοποιεία αλλά και τα παραδοσιακά εργαστήρια.

Ιδανική για καλοκαιρινή παραγωγή

Κατά τους θερινούς μήνες, η σταθερότητα στη ζύμωση αποτελεί βασική πρόκληση λόγω των υψηλών θερμοκρασιών, οι οποίες αυξάνουν τον ρυθμό δράσης της κοινής μαγιάς και περιορίζουν τον χρόνο επεξεργασίας του ζυμαριού. Συνήθως μειώνουμε το ποσοστό της μαγιάς και αυτό έχει ως αποτέλεσμα να μην έχουμε τον όγκο που επιθυμούμε στο τελικό προϊόν. Η μαγιά 1895 έρχεται να δώσει λύση σε αυτή τη συνθήκη, καθώς μειώνει σημαντικά τον κίνδυνο υπερωρίμανσης της ζύμης στα στάδια προετοιμασίας, διατηρώντας τον έλεγχο της διαδικασίας. Προσφέρει περισσότερο χρόνο επεξεργασίας, λόγω της παρατεταμένης ωρίμανσης της ζύμης, χωρίς να μειώσετε σημαντικά το ποσοστό της μαγιάς. Επίσης βελτιώνει το κράτημα και τον όγκο της ζύμης και προσφέρει μέγιστη αντοχή.

Για ακόμη μεγαλύτερη ευκολία στην καθημερινή παραγωγή, η μαγιά 1895 Χελιδόνη είναι πλέον διαθέσιμη και σε μικρότερη, πιο πρακτική συσκευασία των 2,5 κιλών.



ΚΑΡΒΕΛΙ ΠΡΟΖΥΜΕΝΙΟ ΑΠΟ ΣΚΛΗΡΟ ΣΙΤΑΡΙ

ΖΥΜΗ	ΓΡ.	%
Αλεύρι Κίτρινο Ψιλό Τ.Μ	2400	80,0%
Αλεύρι Πετρόμυλου Ολικής Σκληρού Σίτου	600	20,0%
Νερό	1800	60,0%
Αλάτι	60	2,0%
Magimix Argo	30	1,0%
Μαγιά νωπή 1895 χελιδόνι	18	0,6%
Υγρό Προζύμι Livendo Θεσσαλικό	300	10,0%
ΣΥΝΟΛΟ	5208	173,6%

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

ΖΥΜΗ	
Τύπος Μίξερ	Σπιράλ
Θερμοκρασία Βάσης	55°C
Χρόνος Ζυμώματος	Αργό 10' / Γρήγορο 2'
Θερμοκρασία Ζύμης	22-24°C
Ξεκούραση	15'-20' λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
Ωρίμανση	18-20 ώρες στ. 2-4°C
Ξεκούραση	20'-25' λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
Κόψιμο Ζύμης	1200 γρ.
Προ-πλάσιμο	Ναι
Ξεκούραση	10'-15' λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
Πλάσιμο	Καρβέλι και τοποθετούμε σε πανιά
Στόφα	45'-50' στους 30-32°C 80% HD
Ψήσιμο	40'-45' λεπτά στ. 235>225°C + ατμό

LIEGE WAFFLE

ΖΥΜΗ	ΓΡ.	%
Αλεύρι Τ. Αμερικής	1000	50,0%
Αλεύρι Τ.55%	1000	50,0%
Νερό	740	37,0%
Αλάτι	40	2,0%
Μαγιά νωπή χρυσό χελιδόνη	160	8,0%
Ζάχαρη κρυσταλλική	200	10,0%
Βούτυρο 82%	800	40,0%
Αυγά ολόκληρα	170	8,5%
Σκόνη γάλακτος	60	3,0%
Ζάχαρη χοντρή	800	40,0%
Υγρό Livendo Levain Ble Dur (LVBD)	100	5,0%
Magimix	20	1,0%
ΣΥΝΟΛΟ	5090	254,5%

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

ΖΥΜΗ

Τύπος Μίξερ Σπιράλ

Θερμοκρασία Βάσης 52°C

Χρόνος Ζυμώματος 15' Αργό
(εκτός βούτυρο, ζάχαρη και την χοντρή ζάχαρη)

Προσθέτουμε την ζάχαρη σταδιακά μέχρι να την απορροφήσει

4-5' Γρήγορο
μέχρι να λιώσει η ζάχαρη

8-10' Αργό
Προσθέτουμε το βούτυρο σταδιακά μέχρι να το απορροφήσει

2'-3' λεπτά Αργό
Προσθέτουμε τη χοντρή ζάχαρη (προσοχή να μην λιώσει)

Θερμοκρασία Ζύμης 23-24°C

Κόψιμο Ζύμης 40-50 γρ.
Ανάλογα το μέγεθος της βαφλιέρας

Πλάσιμο Στρογγυλό και τοποθετούμε
σε περιέκτη με καπάκι

Ωρίμανση 30-40 λεπτά
σε θερμοκρασία περιβάλλοντος

Επίσης μπορούμε να αποθηκεύσουμε στην κατάψυξη
για 10-12 ημέρες (αφού ωριμάσουν
για 20'-25' λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
τοποθετούμε στο σοφρίτζερ και μετά στην κατάψυξη.

Ψήσιμο 3'-4' λεπτά περίπου
(ανάλογα την συσκευή)



130 **l'hirondelle®**
ΧΡΟΝΙΑ
ΙΣΤΟΡΙΕΣ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ



μαζί, ως συνεχίζουμε
να γράφουμε ιστορία.



LESAFFRE ΕΛΛΑΣ ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ ΑΕΒΕ

10^ο 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