

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΠΑΡΑΛΛΗΛΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ

	ΩΡΑ	ΕΚΔΗΛΩΣΗ	ΧΩΡΟΣ
		Ωράριο Λειτουργίας των Εκθέσεων: 10:00 - 20:00	
Σάββατο 24/02/2018	09:00 – 15:00	24^ο ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΟ ΣΥΝΕΔΡΙΟ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ « Γλυκές σκέψεις για το παρόν και το μέλλον του ζαχαροπλαστέιου» ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΒΙΟΤΕΧΝΩΝ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΩΝ ΕΛΛΑΔΑΣ ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΑΡΧΩΝ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΩΝ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ	Περίπτερο 14
	10:00-19:00	3ο ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΟ ΠΡΩΤΑΘΛΗΜΑ ΨΩΜΙΟΥ «ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΨΩΜΙΑ» ΟΜΑΔΑ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ -Το ψωμί του Μωριά -Πολύσπορο ψωμί της Αρχαίας Ιθώμης -Το ψωμί του Ταύγετου ΟΜΑΔΑ ΚΡΗΤΗΣ -Το ψωμί του Ψηλορείτη –Μινωικό ΟΜΑΔΑ ΜΙΚΡΩΝ ΝΗΣΙΩΝ -Το ψωμί του μυλωνά.-Παραδοσιακό Λευκάδας με σίκαλη. -Το ψωμί του ψαρά -Παραδοσιακό Σκιάθου με βασιλικό. ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΣΤΗΝ ΚΡΙΤΙΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ (12:00 -12:30) ΟΜΑΔΑ ΣΤΕΡΕΑΣ ΕΛΛΑΔΑΣ -Ψωμί με ξυνομυζήθρα -Σιταρένιο με προζύμι ξυνόμηλου -Βαρύ κριθαρένιο με προζύμι. -Ψωμί βαρύ με σχοινόπρασο και λεμόνι ΟΜΑΔΑ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ -Χωριάτικο Θεσσαλικό -Ψωμί του Ολύμπου -Ψωμί των Μουσών ΟΜΑΔΑ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ -Μακεδονίτικο ψωμί-Θρακιώτικο ψωμί-Ποντιακό ψωμί. ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΣΤΗΝ ΚΡΙΤΙΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ (17:00 -17:30)	Περίπτερο 13
	11:00 – 15:00	ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΑ ΕΝΩΣΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ «Αρτοποιία – ζαχαροπλαστική – παγωτό: σύγχρονες τάσεις και προοπτικές»	Συνεδριακό Κέντρο «Ν. Γερμανός» Αίθ. «Α»
	11:00-12:30	ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΚΕΝΤΡΙΚΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ ΓΛΥΚΑ ΜΑΚΕΔΟΝΙΚΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ «Μπουγάτσα Θεσσαλονίκης, κρέμα και τυρί» Φίλιππος Μπαντής, Λέσχη Αρχιζαχαροπλαστων Ελλάδος	Περίπτερο 12
	11:30 - 13:30	ΛΕΣΧΗ ΑΡΧΙΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ «Τούρτα με ζαχαρόπαστα» Νικόλαος Μπλόσκακας και Μαρία Χατζάρα	Περίπτερο 13
	12:30	SIDE EVENTS : PAIRING STORIES & TASTES «Ελληνικό τρόφιμο & branding» Μ.Αγγελακόπουλος & Χ.Βελιάνης	Περίπτερο 9 Αίθουσα Εκδηλώσεων
	13:00-18:00	SIDE EVENTS : THE PAIRING EXPERIENCE CHEESE & WINE PAIRING	Περίπτερο 8
	14:00	SIDE EVENTS : PAIRING STORIES & TASTES «Οι πιο fancy κοπές κρέατος» Μυρσίνη Λαμπράκη	Περίπτερο 9 Αίθουσα Εκδηλώσεων

	14:30 - 16:30	ΛΕΣΧΗ ΑΡΧΙΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ «Καλλιτεχνική ζαχαροπλαστική με σοκολάτα» (Πάσχα) Ιωάννης Καρυτίδης	Περίπτερο 13
	17:00-19:00	«Τούρτα με ζαχαρόπαστα» Αρχοντία Πασχαλίδου	
	15:00-16:30	ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΚΕΝΤΡΙΚΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ ΓΛΥΚΑ ΜΑΚΕΔΟΝΙΚΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ «Σμιγδαλένιος χαλβάς κεντρικής Μακεδονίας» Δαμιανός Τσαμπάκης, Λέσχη Αρχιζαχαροπλαστών Ελλάδος	Περίπτερο 12
	17:00-18:30	«Ρεβανί» Νίκος Σχουλής, Λέσχη Αρχιζαχαροπλαστών Ελλάδος	
	17:00 – 17:45	ΑΦΟΙ ΛΑΔΟΥΔΗ Παρουσίαση Προϊόντος : «Brownie – Mix Gluten Free & Ireks Cake Sugar Free»	Περίπτερο 14 Χώρος Παρουσιάσεων
	16:00	SIDE EVENTS : PAIRING STORIES & TASTES «Εξαγωγές κρασιού. Η λύση στην κρίση» Αν.Χαϊτίδης	Περίπτερο 9 Αίθουσα Εκδηλώσεων
	18:00	«Aristoil-Ενίσχυση της ανταγωνιστικότητας του ελαιολάδου» Π.Μαντάς, Περιφέρεια Πελονήσου	
	18:15 – 19:00	ΑΣΟΠ ΑΓΙΟΥ ΑΘΑΝΑΣΙΟΥ Παρουσίαση προϊόντος : «Βιολογικός χυμός ρόδι»	Περίπτερο 14 Χώρος Παρουσιάσεων
	19:30-20:00	ΠΡΟΙΚΑΣ ΣΤΑΜΑΤΗΣ Α.Ε. Παρουσίαση προϊόντος: «Κασέρι Προίκα»	Περίπτερο 14 Χώρος Παρουσιάσεων
	20:00	<u>Τις εκθέσεις ARTOZYMA και DETROP BOUTIQUE 2018</u> θα εγκαινιάσει ο Αναπληρωτής Υπουργός Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων κος Ιωάννης Τσιρώνης	Περίπτερο 13
Κυριακή 25/02/2018	Ωράριο Λειτουργίας των Εκθέσεων: 10:00 - 20:00		
	10:00-19:00	3ο ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΟ ΠΡΩΤΑΘΛΗΜΑ ΨΩΜΙΟΥ «ΠΑΤΡΟΠΑΡΑΔΟΤΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΠΡΩΙΝΟ» ΟΜΑΔΑ ΣΤΕΡΕΑΣ ΕΛΛΑΔΑΣ -Νηστίσιμο πουγκάκι Μήλου-Λιψόπιτα – Πλατέτσι- Λαδένια -Τάρτα με ταχίνι και σοκολάτα -Χωριάτικες ζυμαρόπιτες ΟΜΑΔΑ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ -Μπομπότα - Πίτα με πλαστό φύλλο και κατσικίσιο τυρί -Σπανακόπιτα Θεσσαλίας ΟΜΑΔΑ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ -Ελαιόψωμο με ελιές θρούμπες -Παραδοσιακοί λουκουμάδες -Ευρίτικες μπουκίτσες ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΣΤΗΝ ΚΡΙΤΙΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ (12:00 -12:30) ΟΜΑΔΑ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ -Κουλούρι Δολών -Κουταλίδες Καλαμάτας -Λαλάγγι Μανιάτικο ΟΜΑΔΑ ΚΡΗΤΗΣ -Ταχινόπιτα -Πιτάκια τηγανιού-Κουλουράκι λαδιού με κριθάρι -Μπουκίτσες Φαιστού ΟΜΑΔΑ ΜΙΚΡΩΝ ΝΗΣΙΩΝ -Τυροκούλουρο Σκιάθου-Σταφυδόψωμο-Ελαιοκούλουρο -Σπανακόπιτα	Περίπτερο 13

		-Κέικ Μήλου ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΣΤΗΝ ΚΡΙΤΙΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ (17:00 -17:30)	
10:00		ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ «Συγκέντρωση Προέδρων της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος»	Συνεδριακό Κέντρο «Ν. Γερμανός» Αίθ. «Β»
11:00-12:30		ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΚΕΝΤΡΙΚΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ ΓΛΥΚΑ ΜΑΚΕΔΟΝΙΚΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ «Μπουγάτσα Θεσσαλονίκης, κρέμα και τυρί» Φίλιππος Μπαντής, Λέσχη Αρχιζαχαροπλαστων Ελλάδος	Περίπτερο 12
11:00 - 12:00		ΛΕΣΧΗ ΑΡΧΙΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ «Γλυκό εστιατορίου» Κωνσταντίνος Σπανίδης	Περίπτερο 13
12:00 - 16:00		«Λευκός πύργος Θεσσαλονίκης» Λέσχη Αρχιζαχαροπλαστών	
11:00 – 12:00		ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΑ ΕΝΩΣΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ <u>ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ – WORKSHOPS</u> «Προζύμια ως λειτουργικός παράγοντας στην αρτοποιία και ο ρόλος τους στην διαμόρφωση οργανοληπτικών χαρακτηριστικών» • Μ. Ορεστίδης - Τεχν.Τροφ. 25 Ετη βιομηχανική και ερευνητική εμπειρία • Ε. Κωνσταντίνη -Βιοτεχνολόγος MSc, Sensory Evaluation Άρτου	Περίπτερο 14 Χώρος Παρουσιάσεων
12:00 – 13:00		«Εναλλακτικές γλυκαντικές ύλες στην αρτοποιία και ζαχαροπλαστική αλεύρου» • Δ. Παπαπαναγής – Τεχν. Τροφ. 20ετή βιομηχανική εμπειρία <i>Για τις παραπάνω εκδηλώσεις θα υπάρχουν προϊόντα έτοιμα τα οποία μετά την εισήγηση θα αξιολογηθούν τεχνικά απ τους εισηγητές .Θα ακολουθήσει οργανοληπτική αξιολόγηση και ανάλυση επί των αποτελεσμάτων από τους ομιλητές.</i>	
13:00 – 14:00		"Γλυκά και παγωτά ελεύθερα ζάχαρης" Επίδειξη γλυπτικής-παραγωγής καραμέλας χωρίς ζάχαρη και εφαρμογή της σε προϊόντα ζαχαροπλαστικής . • Γ. Σμαρνάκης -Τεχν.Τροφ. 25 Ετη βιομηχανική και ερευνητική εμπειρία • Σ. Γιαπιτζής -Τεχν. Τροφ, Μαστερ Pastry Chef	
14:00 – 15:00		«Προϊόντα ελεύθερα γλουτένης και πως θα προστατευτούμε από την διασταυρούμενη επιμόλυνση» • Έλενα Σακαρέλη Τεχν. Τροφίμων σε συνεργασία με την Ελληνική Εταιρία Κοιλιοκάκης	
12:30		SIDE EVENTS : PAIRING STORIES & TASTES « Γευστική αρμονία φαγητού-κρασιού» Χ. Τζαννής	
13:00-14:30		ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΚΕΝΤΡΙΚΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ ΓΛΥΚΑ ΜΑΚΕΔΟΝΙΚΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ «Βλάχικη Γαλατόπιτα» Ιωάννης, Χριστοφορίδης, Λέσχη Αρχιζαχαροπλαστων Ελλάδος	Περίπτερο 12
15:00-16:30		«Τρίγωνα πανοράματος Θεσσαλονίκης» Δαμιανός Τσαμπάκης, Λέσχη Αρχιζαχαροπλαστων Ελλάδος	
14:00		SIDE EVENTS : PAIRING STORIES & TASTES Σ.Ευαγγέλου	Περίπτερο 9 Αίθουσα Εκδηλώσεων
14:00		RED CREATIVE «Η εικόνα του κρασιού» Σίμος Σαλιτέλ, Creative Director / Photographer	Περίπτερο 9 Αίθουσα Εκδηλώσεων

	15:30 – 16:00	TROFEAS VEGAN Παρουσίαση προϊόντος: «Μπουγάτσα»	Περίπτερο 14 Χώρος Παρουσιάσεων
	16:00	SIDE EVENTS : PAIRING STORIES & TASTES Masterclass: N.Ζυγούρα	Περίπτερο 9 Αίθουσα Εκδηλώσεων
	16:30 -17:30	ΛΕΣΧΗ ΑΡΧΙΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ «Καλλιτεχνική ζαχαροπλαστική» Κυριάκος Παπαδόπουλος	Περίπτερο 13
	17:00 – 17:45	ΠΑΡΣΑΛΗΣ Α.Π. – ΚΑΡΑΤΖΑΣ Α.Π. Παρουσίαση προϊόντος: «Tutto Farina #1, Tutto Farina #2 Pastry»	Περίπτερο 14 Χώρος Παρουσιάσεων
	17:00-18:30	ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΚΕΝΤΡΙΚΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ ΓΛΥΚΑ ΜΑΚΕΔΟΝΙΚΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ «Άνοιγμα φύλλου μπακλαβά» Ζοζέφ Αζάμ , Λέσχη Αρχιζαχαροπλαστων Ελλάδος	Περίπτερο 12
	18:00 - 20:00	ΛΕΣΧΗ ΑΡΧΙΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ «Τα μυστικά του Εκλέρ» Θεόδωρος Σέμπρος	Περίπτερο 13
	18:15 – 18:45	ΑΦΟΙ ΔΟΥΡΜΟΥΣΟΓΛΟΥ & ΣΙΑ ΟΕ Παρουσίαση προϊόντος: «Relaxing Gelato – Χαμομήλι, Μελισόχορτο & Πασιφλώρα»	Περίπτερο 14 Χώρος Παρουσιάσεων
	19:15 – 20:00	ΜΗΤΡΟΠΕΤΡΟΣ & ΣΙΑ Ε.Ε. – FILEVIA Παρουσίαση προϊόντος: «Φυσικός Χυμός Αρώνιας»	Περίπτερο 14 Χώρος Παρουσιάσεων
	Ωράριο Λειτουργίας των Εκθέσεων: 10:00 - 18:00		
Δευτέρα 26/02/2018	10:00-12:00	3ο ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΟ ΠΡΩΤΑΘΛΗΜΑ ΨΩΜΙΟΥ « ΑΡΤΟΠΟΙΗΜΑΤΑ ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ» ΕΘΝΙΚΗ ΟΜΑΔΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ -Παραδοσιακό Ψωμί -Λαγόνα με ντοματίνια και δενδρολίβανο -Χωριάτικες πίτες-Κέικ βανίλιας-Τάρτα φρούτων-Μπράουνις	Περίπτερο 13
	12:30 – 13:30	«ΑΡΤΟΚΑΛΛΙΤΕΧΝΗΜΑΤΑ ΑΠΟ ΖΥΜΑΡΙ» ΟΜΑΔΕΣ : ΣΤΕΡΕΑΣ ΕΛΛΑΔΑΣ, ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ, ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ, ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ ΚΡΗΤΗΣ, ΜΙΚΡΩΝ ΝΗΣΙΩΝ	
	12:30 – 13:30	ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΩΝ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΩΝ ΣΤΗΝ ΚΡΙΤΙΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΒΡΑΒΕΥΣΗ ΝΙΚΗΤΩΝ ΜΕ ΤΑ ΒΡΑΒΕΙΑ ΓΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ	
	14:00		
	11:00 - 12:30	ΛΕΣΧΗ ΑΡΧΙΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ «Αγιορείτικο κόλλυβο» Νικόλαος Μπλόσκας	Περίπτερο 13
	11:00-12:30	ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΚΕΝΤΡΙΚΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ ΓΛΥΚΑ ΜΑΚΕΔΟΝΙΚΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ «Ποντιακή βαρβάρα» Νίκος Τσιαντής , Λέσχη Αρχιζαχαροπλαστων Ελλάδος	Περίπτερο 12
	12:00	SIDE EVENTS : PAIRING STORIES & TASTES Thessaloniki Food Festival	Περίπτερο 9 Αίθουσα Εκδηλώσεων
	12:00 – 12:30	ΟΠΩΣ ΠΑΛΙΑ Παρουσίαση προϊόντος: «Τραχανάς Λαχανικών»	Περίπτερο 14 Χώρος Παρουσιάσεων
	13:00 -15:00	ΛΕΣΧΗ ΑΡΧΙΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ «Cup cake, cake pops μπισκότα με ζαχαρόπαστα» Μαριάννα Γιαμπαντζή	Περίπτερο 13
	13:00-14:30	ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΚΕΝΤΡΙΚΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ ΓΛΥΚΑ ΜΑΚΕΔΟΝΙΚΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ «Χαλβάς με ταχίνι, Μικρά Ασία» Νίκος Σχουλής, Λέσχη Αρχιζαχαροπλαστων Ελλάδος	Περίπτερο 12
	14:00	SIDE EVENTS : PAIRING STORIES & TASTES «Είμαστε η τελευταία γενιά που μαγειρεύει» Σγ.Καλογεροπούλου	Περίπτερο 9 Αίθουσα Εκδηλώσεων

	17:30-17:30	<p style="text-align: center;">ΛΕΣΧΗ ΑΡΧΙΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ «Τούρτα με ζαχαρόπαστα» Αρχοντία Πασχαλίδου</p>	Περίπτερο 13
--	-------------	---	--------------

ΠΑΡΑΛΛΗΛΕΣ ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ
<p style="text-align: center;">«FOOD BARS»</p> <p>Μια μοναδική εκδήλωση, σε ένα ειδικά διαμορφωμένο χώρο γεύματος, όπου παρουσιάζονται τα προϊόντα όλων των εκθετών της Detrop Boutique 2018, μέσα από ένα προσεκτικά σχεδιασμένο μενού.</p> <p>Οι συμμετέχοντες έχουν την ευκαιρία να γευτούν επιλεγμένα εδέσματα παρουσιασμένα σε 10 ξεχωριστά food bars, όπου οι chef της εκδήλωσης συνδυάζουν γεύσεις, παρουσιάζουν ιδέες και προτείνουν νέους τρόπους χρήσης μοναδικών προϊόντων και υλικών. Ο επισκέπτης (συνολικά 500 άτομα) έχει να διαλέξει και να κρατήσει τη θέση του ανάμεσα σε 9 προκαθορισμένα γεύματα, καθ' όλη της διάρκεια των τριών ημερών της έκθεσης και να γευτεί μοναδικές δημιουργίες από ποιοτικά ελληνικά προϊόντα. Στον ίδιο χώρο, στο περίπτερο 9, η κάθε ημέρα θα ξεκινάει με αρωματικά βότανα, ευεργετικό τσάι, δοκιμές καταξιωμένων ελληνικών προϊόντων μελιού και ιδέες για τις ξεχωριστές τους χρήσεις στην κουζίνας από επιστημονικό προσωπικό του ΑΠΘ.</p> <p style="text-align: center;">Περίπτερο 9</p>
<p style="text-align: center;">«CHEESE & WINE»</p> <p>Όλοι οι εκθέτες της Detrop Boutique 2018 από τους κλάδους του κρασιού, των τυροκομικών προϊόντων καθώς και συνοδευτικών προϊόντων, όπως αρτύματα, αλείμματα, ελιές, αποξηραμένα φρούτα κ.α. θα τα παρουσιάσουν στο Cheese & Wine bar. Μέσα από 20 ωριαίες εκδηλώσεις, εξειδικευμένοι επαγγελματίες θα συστήσουν στους 400 συμμετέχοντες (μετά από κράτηση) τις διαφορετικές ετικέτες με τον κατάλληλο συνδυασμό από τυριά και συνοδευτικά, αναδεικνύοντας τη μαγεία του σωστού συνδυασμού</p> <p style="text-align: center;">Περίπτερο 8</p>
<p style="text-align: center;">«3^ο ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΟ ΠΡΩΤΑΘΛΗΜΑ ΨΩΜΙΟΥ»</p> <p>Αρτοποιοί συνεργάζονται με μεράκι, δημιουργούν, παρουσιάζουν τις ιδέες τους και τις μοιράζονται με το κοινό. Θα διαγωνισθούν 6 ομάδες αρτοποιιών από όλη την Ελλάδα</p> <p style="text-align: center;">Περίπτερο 13</p>
<p style="text-align: center;">«FREE FROM...»</p> <p>Η υιοθέτηση των νέων τάσεων για μία πιο υγιεινή διατροφή είναι ο βασικός λόγος δημιουργίας του ειδικά διαμορφωμένου χώρου προβολής στο Περίπτερο 15, όπου θα παρουσιάζονται καινοτόμα προϊόντα, τα οποία δεν περιέχουν ζάχαρη, γλουτένη, λακτόζη ή και οποιοδήποτε άλλο συστατικό που επηρεάζει σχετικά «αρνητικά» την υγεία των καταναλωτών. Οι τροφές χωρίς ζάχαρη, χωρίς γλουτένη ή χωρίς λακτόζη είναι οι νέες καταναλωτικές τάσεις που διαμορφώνουν πλέον τα ράφια των σουπερμάρκετ αλλά και των αρτοζαχαροπλασטיών. Στον χώρο αυτό θα εκτίθενται τα συγκεκριμένα προϊόντα και θα υπάρχει δυνατότητα και παρουσίασης των πρακτικών τρόπων χρήσης τους στους επαγγελματίες του κλάδου.</p> <p style="text-align: center;">Περίπτερο 14</p>

Εκδηλώσεις που έχουν καταγραφεί μέχρι Πέμπτη, 22 Φεβρουαρίου 2018
Τηλ: 2310 291.572, 2310 291.213
www.helexpo.gr