

Κορι Luwak Ο ακριβότερος καφές στον κόσμο

➤ Το πιο εκλεκτό χαρμάνι καφέ στον κόσμο... παράγεται με τη βοήθεια των περιπτώσεων μίας εξωτικής γάτας και είναι η νέα μανία στον κόσμο της «καφεγνωσίας»! Ο πανάκριβος καφές ονομάζεται Κορι Luwak και έχει μία πολύ ιδιαίτερη διαδικασία παρασκευής που καθιστά μοναδική τη γεύση του. Παράγεται από μισο-χωνεμένους κόκκους καφέ που συλλέγονται από τα περιττώματα της μוסχογαλής –ένα είδος γάτας που ζει στις ασιατικές χώρες. Κοστίζει περί τα 500 ευρώ το κιλό (!) και για τους αγρότες στις Φιλιππίνες και την Ινδονησία ισοδυναμεί με... χρυσό. Οι λάτρεις του καφέ στην Ευρώπη, τις ΗΠΑ και την ανατολική Ασία το ανακάλυψαν τα τελευταία χρόνια και έκτοτε έχουν εκτοξεύσει τη ζήτησή του στα ύψη. Οι παραγωγοί της συγκεκριμένης ποικιλίας απομονώνουν τους εκλεκτούς σπόρους από την κοπριά, τους καθαρίζουν και στη συνέχεια τους καβουρδίζουν για να του προσδώσουν το μοναδικό του άρωμα. «Το γαστρικό υγρό, τα οξέα και τα ένζυμα από τη ζώα φτάνουν στο εσωτερικό του κόκκου και



Το συμπαθές αιλουροειδές δίνει τα ακριβότερα καφέ στον κόσμο

διασπούν τις πρωτεΐνες. Έτσι απελευθερώνονται αμινοξέα, τα οποία με το καβούρδισμα θερμαίνονται, αντιδρούν με άλλα συστατικά και το αποτέλεσμα είναι μια γεύση διαφορετική από εκείνη που έχουμε συνηθίσει στους κοινούς καφέδες», εξηγούν ειδικοί από το Πανεπιστήμιο Welr στον Καναδά. Η αυξημένη ζήτηση όμως και

η «τσουχτερή» τιμή του προϊόντος προκαλούν όπως είναι φυσικό και παράπλευρες απώλειες. Πολλές ποικιλίες Κορι Luwak που εισάγονται στην αγορά δεν είναι αυθεντικές, ενώ συχνά είναι πολύ χαμηλότερης ποιότητας από την πραγματική. Σε μία προσπάθεια να αυξήσουν μάλιστα την παραγωγή τους, οι αγρότες αιχμαλωτίζουν τα ζώα και δημιουργούν αγροκτήματα παραγωγής καφέ. Ο σκληρός ανταγωνισμός προκαλεί μάλιστα συζητήσεις και εγείρει ερωτήματα. Τι ακριβώς είναι ο πιστοποιημένος καφές που προέρχεται από τη μוסχογαλή; Η επιλογή των κόκκων από το ζώο «φτιάχνει» το καλό χαρμάνι, ή το ταξίδι μέσα στο πεπτικό του σύστημα; Και τέλος το άρωμα και η γεύση των κόκκων που προέρχονται από ζώα σε αιχμαλωσία είναι η ίδια με τα πολύτιμα «απόβλητα» των μακρινών τους εξαδέλφων που ζουν στη φύση; Οι γευσιστές επιμένουν ότι το άγχος που αισθάνονται τα ζώα στα κλουβιά επηρεάζει το άρωμα του καφέ! Όπως και να 'χει η διατήρηση της ποιότητας παραμένει πρώτιστο μέλημα τουλάχιστον των παραγωγών με πιστοποίηση.

Έκθεση CDC

Αισιόδοξα μηνύματα για την ασφάλεια των τροφίμων στις ΗΠΑ

➤ Με συγκρατημένη αισιοδοξία υποδέχονται οι ειδικοί στην ασφάλεια των τροφίμων τα πορίσματα έρευνας από το αμερικανικό κέντρο Ελέγχου και Πρόληψης Ασθενειών (CDC) με θέμα τα μικρόβια και τις τοξίνες στις τροφές. Σύμφωνα με τα πορίσματα της έκθεσης που είδε πρόσφατα το φως της δημοσιότητας, το ποσοστό των μολύνσεων από το επικίνδυνο βακτήριο e. Coli «έπεσε» το 2009 στο 12%, φθάνοντας στο χαμηλότερο επίπεδο εδώ και μία πενταετία. Το βακτήριο e-coli ευθύνεται για διάρροια, σπασμούς στην κοιλιακή χώρα και εμετό, ενώ μπορεί να προκαλέσει μόνιμη βλάβη στη λειτουργία των νεφρών, οδηγώντας ακόμη και στο θάνατο. Η εν λόγω μελέτη που διεξήχθη σε δέκα πολιτείες των ΗΠΑ δείχνει ότι τα νέα, αυστηρότερα μέτρα

ασφαλείας που έχει θέσει σε εφαρμογή η κυβέρνηση αποδίδουν. Παράλληλα όμως επισημαίνει ότι υπάρχουν ακόμη πολλά κενά που πρέπει να καλυφθούν. Και αυτό γιατί ενώ οι ειδικοί κατέγραψαν μείωση στην εμφάνιση του e-coli, διαπίστωσαν αύξηση στο βακτήριο Vibrio vulnificus που εντοπίζεται κυρίως στα στρείδια και τα λοιπά οστρακοειδή. Την περασμένη χρονιά ο εν λόγω παθογόνος οργανισμός –ο οποίος πολλαπλασιάζεται ακόμη και κατά την διάρκεια της συντήρησης στο ψυγείο– σημείωσε άνοδο κατά 21%. Το συχνότερο αίτιο τροφιογενών λοιμώξεων όμως είναι σύμφωνα με την έκθεση της CDC, η σαλμονέλα. Εντοπίζεται σε διάφορα τρόφιμα, όπως είναι τα νωπά κρέατα, πουλερικά, τα αβγά και τα γαλακτοκομικά



Στο χαμηλότερο επίπεδο εδώ και μια πενταετία έπεσε το ποσοστό κρουσμάτων μολύνσεων από το βακτήριο e.coli

προϊόντα και παρά το γεγονός ότι η συχνότητα εμφάνισής της δεν αυξήθηκε, οι ειδικοί δεν άγγιξαν το στόχο της κυβέρνησης που είναι 6,8 μολύνσεις κάθε 100 χιλιάδες ανθρώπους μέχρι το 2010. Η σχετική νομοθεσία που θα δώσει στις κυβερνητικές υπηρεσίες ακόμη μεγαλύτερη εξουσία στη διαδικασία

ελέγχου των τροφίμων εξετάζεται ήδη από το Κογκρέσο και οι ειδικοί εκφράζουν την ελπίδα ότι θα «περάσει» μέσα στους επόμενους μήνες. Σύμφωνα με τις αρμόδιες αρχές 325 χιλιάδες άνθρωποι μολύνονται κάθε χρόνο από μικρόβια και τοξίνες στις τροφές και 5.000 χάνουν τη ζωή τους.

Γαλλία

Οι λαθροκυνηγοί απειλούν τον πληθυσμό των βατράχων

Τα βατραχοπόδαρα θεωρούνται ξεχωριστή λιχουδιά στη Γαλλία και για τους λάτρεις του εκλεκτού εδέσματος δεν υπάρχει τίποτα πιο φινό από το ανοιξιάτικο άρωμά τους, πηγασιμένο σε βούτυρο με μία εσάνς σκόρδου και λίγο μαϊντανό. Το αγαπημένο πιάτο παρ'όλα αυτά κινδυνεύει από τις αδιάστακτες συμμορίες λαθροκυνηγών που «συλλαμβάνουν» βατράχια και τα πωλούν με το αζημίωτο στη μαύρη αγορά. Την τελευταία δεκαετία μάλιστα με την επιβολή περιορισμών στο κυνήγι του βατράχου, το φαινόμενο έχει ενταθεί και οι ειδικοί προειδοποιούν ότι μέσα στα επόμενα χρόνια συγκεκριμένα είδη του αμφίβιου θα κινδυνεύσουν με εξαφάνιση. Μια ομάδα 4 επιτήδειων εξοπλισμένη με τα κατάλληλα σύνεργα, μπορεί να κερδίσει έως και 50 χιλιάδες ευρώ, τονίζουν οι αρχές στην ανατολική Γαλλία που έχουν εντείνει τις τελευταίες εβδομάδες τις προσπάθειες για τη σύλληψή τους. Τον περασμένο μήνα οι αρχές εξάρθρωσαν δέκα ομάδες λαθροθηρίας που είχαν στην κατοχή τους τουλάχιστον 22 χιλιάδες βατράχους. Δώδεκα «εγκέφαλοι» της σπειρας έχουν ήδη συλληφθεί και αντιμετωπίζουν εξάμηνη ποινή φυλάκισης και πρόστιμο τουλάχιστον 9 χιλιάδων ευρώ. «Εάν θέλεις να πιάσεις 30 βατράχια για να τα απολαύσεις στο σπίτι, δεν υπάρχει πρόβλημα, αν θέλεις όμως να πιάσεις 500

το θέμα αλλάζει» εξηγεί ο Φρεντερίκ Μπόν, αναπληρωτής διευθυντής της Εθνικής Υπηρεσίας για το Κυνήγι και την Αγρια Ζωή. Οι εξουσιοδοτημένοι κυνηγοί υπόκεινται σε ποσοτικούς περιορισμούς και οφείλουν να εναποθέσουν και πάλι στο νερό αβγά βατράχων, ενώ οι εστιάτορες πρέπει να είναι εξοπλισμένοι με τα κατάλληλα έγγραφα που να αποδεικνύουν τη νόμιμη προέλευση της λιχουδιάς. Οι τελευταίοι εκφράζουν βέβαια παράπονα ότι η ζήτηση ξεπερνάει κατά πολύ τη νόμιμη προσφορά, με αποτέλεσμα 3 με 4 χιλιάδες τόνοι βατραχοπόδαρων που καταναλώνονται κάθε χρόνο στη Γαλλία προέρχονται από την Ινδονησία ή την Τουρκία. Τα «εισαγόμενα»

εδέσματα βέβαια προσθέτουν δεν έχουν την ξεχωριστή γεύση των ντόπιων και ζητούν από τα αρμόδια όργανα να προστατεύσουν πάση θυσία την ιδιαίτερη αυτή γαστριμαργική παράδοση της Γαλλίας.



Ανθεί η μαύρη αγορά βατραχοπόδαρων στη Γαλλία

Σήμα κινδύνου

Βρετανοί επιστήμονες ζητούν την απαγόρευση στα τρανς λιπαρά οξέα

Η Βρετανία πρέπει να ακολουθήσει το παράδειγμα της Νέας Υόρκης, της Καλιφόρνια, της Σουηδίας, της Δανίας και της Αυστρίας και να «εξορίσει» άμεσα από τη διατροφή της τα επικίνδυνα για την υγεία τρανς λιπαρά οξέα. Η απαγόρευσή τους θα ήταν μία από τις καλύτερες στρατηγικές για την άμεση βελτίωση της δημόσιας υγείας, τονίζουν στη Βρετανική Ιατρική Επιθεώρηση, επιστήμονες από την Ιατρική Σχολή του Χάρβαρντ. Σύμφωνα με τις εκτιμήσεις τους ακόμη και μία μείωση της τάξης του 1% στις βλαβερές ουσίες –ως αναλογία στην ημερήσια πρόσληψη θερμίδων– θα εμπόδιζε την εμφάνιση 11 χιλιάδων καρδιακών παθήσεων και θα έσωζε τουλάχιστον 7 χιλιάδες ζωές το χρόνο στη Βρετανία. Τα τρανς λιπαρά οξέα είναι φυτικά έλαια, στα οποία έχει προστεθεί υδρογόνο και είναι γνωστά και ως υδρογονωμένα έλαια. Περιέχονται σε έτοιμα, συσκευασμένα τρόφιμα όπως είναι τα μπισκότα, τα σνακ και οι συσκευασίες των φαστ-φουντ

και σύμφωνα με τους ειδικούς αυξάνουν τα επίπεδα της κακής χοληστερόλης, η οποία ευθύνεται για τη στένωση των αρτηριών. Κατά συνέπεια, αυξάνουν τον κίνδυνο σπθθάγχης και εμφράγματος. Παρ'όλα αυτά «αντέχουν» στις απαγορεύσεις γιατί είναι φθηνά και αυξάνουν το χρόνο ζωής των προϊόντων. Χώρες όπως οι Η.Π.Α. και η Δανία έχουν λάβει αυστηρά μετρά για την απουσία τους από το εμπόριο. Από το 2006, ο αμερικανικός Οργανισμός Τροφίμων και Φαρμάκων (FDA) υποχρεώνει τις εταιρείες τροφίμων να αναγράφουν στις ετικέτες των προϊόντων (τροφές και διατροφικά

συμπληρώματα) την ποσότητα τρανς λιπαρών οξέων. Στη Βρετανία μεγάλες αλυσίδες σούπερ-μάρκετ όπως τα Marks and Spencer και τα Waitrose έχουν κάνει σημαντικά βήματα για την απαγόρευσή τους, ωστόσο μέχρι στιγμής δεν υπάρχει συνολική ρύθμιση.

id
ΓΡΑΦΕΙΑ
Λεωφ. Συγγρού 110,
117 41 Αθήνα (4ος όρ.)
Τηλ.: 210 9240 748,
Fax: 210 9242 650
e-mail: info@triaina.com
www.triaina.com

Εκδότης
Νίκος Κ. Κορόβηλας
Σύμβουλος Έκδοσης
Κυριάκος Ν. Κορόβηλας
Αρχισυντάκτης
Κώστας Πλιάκος
Τμήμα Συντακτικής
editor@triaina.com

Art Director
Δημήτρης Κουμπατσής
atelie@triaina.com
Τμήμα Επικοινωνίας
marketing@triaina.com
Υπεύθυνη Διαφήμισης
Κατερίνα Γκίτσιπ
k.gitsi@triaina.com

Υπεύθυνη Κυκλοφορίας
Βάβια Φωτίου
v.fotiou@triaina.com
Υπεύθυνη Λογιστηρίου
Νίκη Γαβαλά
© Copyright 2010
Τριαίνα Εκδοτική

ΤΡΙΑΙΝΑ
ΕΚΔΟΤΙΚΗ
Ιδιοκτήτης
ΤΡΙΑΙΝΑ ΕΚΔΟΤΙΚΗ
Ν. ΚΟΡΟΒΗΛΑΣ & ΣΙΑ ΟΕ

Μελέτη

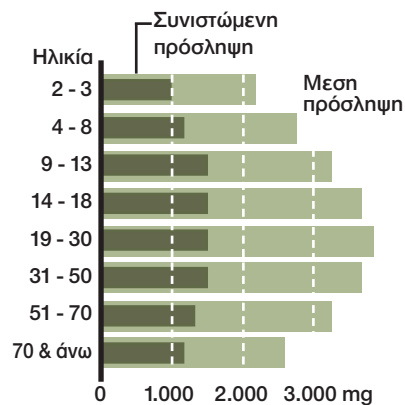
Καμπανάκι για την κατανάλωση αλατιού στις ΗΠΑ

Τα συσκευασμένα τρόφιμα και τα φαγητά που σερβίρονται σε εστιατόρια στις ΗΠΑ και τα οποία περιέχουν υψηλά ποσοστά αλατιού, θα πρέπει να χαρακτηρισθούν μη ασφαλή για τη δημόσια υγεία. Αυτό τουλάχιστον θα συμβεί αν η Υπηρεσία Τροφίμων και Φαρμάκων των ΗΠΑ (FDA), υιοθετήσει τις προτάσεις του Ινστιτούτου Ιατρικής, το οποίο σε πρόσφατη έκθεσή του αναφέρει ότι αν περιοριστεί το αλάτι στο φαγητό μπορεί να αποφευχθούν έως και 100.000 θάνατοι ετησίως προλαμβάνοντας καρδιακά και εγκεφαλικά επεισόδια. Η μελέτη επισημαίνει ότι η πλειοψηφία των Αμερικανών καταναλώνει ποσότητες αλατιού οι οποίες υπερβαίνουν τα όρια ασφαλείας για τον ανθρώπινο οργανισμό και

προτρέπει την FDA να ορίσει όρια στην περιεκτικότητα των τροφίμων σε αλάτι. Επειδή όμως ο ουρανίσκος των καταναλωτών έχει πλέον συνηθίσει στις αλμυρές γεύσεις η μείωση θα πρέπει να γίνει σταδιακά. Με ανακοίνωσή της η FDA αναγνωρίζει το πρόβλημα και δηλώνει ότι θα συνεργαστεί με τη βιομηχανία ώστε να μειωθούν οι ποσότητες αλατιού στα φαγητά. Το Ινστιτούτο Ιατρικής επισημαίνει ακόμη ότι ιδιαίτερη προσοχή θα πρέπει να δοθεί στα συσκευασμένα φαγητά και στα εστιατόρια από τα οποία οι Αμερικανοί προσλαμβάνουν το 80% του αλατιού που καταναλώνουν και που σαν ποσότητα είναι διπλάσια από τη συνιστώμενη.

Υψηλή κατανάλωση αλατιού

Η ημερήσια πρόσληψη αλατιού στις ΗΠΑ, είναι διπλάσια από τη συνιστώμενη.



Πηγή: Ινστιτούτο Ιατρικής Εθνικής Ακαδημίας ΗΠΑ

ΤΡΟΦΙΜΑ ΚΑΙ ΠΟΤΑ



Τρόφιμα και Ποτά Ιουνίου 2010

Διαγωνισμός προϊόντων της SIAL

Εστίαση I: Οπωροκηπευτικά

Εστίαση στο κλάδο II: Σάλτσες & Μπαχαρικά

Συστατικά: Χρωστικά

Εργοστάσιο: Αντλιές & Βαλβίδες

Εξασφαλίστε την προβολή σας μέσα από ένα δυναμικό τεύχος, στους χιλιάδες συνδρομητές - επαγγελματίες και αγοραστές του κλάδου.

Κλείσιμο διαφημιστικού χώρου & παράδοση υλικού: 10 Μαΐου 2010



ΤΡΙΑΙΝΑ
ΕΚΔΟΤΙΚΗ

Επικοινωνήστε με το τμήμα πωλήσεων στο 210 9240748

ΥΠΑΑΤ

Κατανομή αμπελώνων από το εθνικό αποθεματικό

> Υπογράφηκε η υπουργική απόφαση για την κατανομή δικαιωμάτων φύτευσης αμπελώνων οινοποιήσιμων ποικιλιών από το Εθνικό Αποθεματικό του έτους 2010. Με τη νέα απόφαση κατανέμονται επιπλέον περίπου 800 στρέμματα από, τα οποία δεν υλοποιήθηκαν από την πρώτη κατανομή και επέστρεψαν στο Εθνικό Αποθεματικό. Τα επιπλέον αυτά στρέμματα πρόκειται να καλύψουν αιτήματα ενδιαφερομένων του κριτηρίου Οινοποισί/Αμπελουργοί της ΚΥΑ με αρ. 286839/2.4.2009.

Επισημαίνεται ότι με την πρώτη απόφαση το υπουργείο εφάρμοσε την ισχύουσα Κοινοτική και Εθνική Νομοθεσία, κατανέμοντας δικαιώματα φύτευσης αμπελώνων κατά απόλυτη προτεραιότητα: Α) στα μικρά νησιά του Αιγαίου και του Ιονίου Πελάγους Β) στους Νέους Αγρότες και Γ) στους κατά κύριο επάγγελμα Αγρότες-Αμπελουργούς. Τα διαθέσιμα στρέμματα προς κατανομή είναι της τάξεως των 5.200 στρεμμάτων και τα αιτήματα των ενδιαφερομένων είναι 13.550 στρέμματα.

IDF

Διεθνές Συμπόσιο για το πρόβειο και το γίδινο γάλα

> Η Εθνική Επιτροπή Γάλακτος Ελλάδας υπό την αιγίδα της Διεθνούς Ομοσπονδίας Γάλακτος-IDF διοργανώνει από τις 16 έως τις 18 Μαΐου 2011, στην Αθήνα, Διεθνές Συμπόσιο για το πρόβειο, το γίδινο και άλλα είδη γάλακτος, εκτός του αγελαδινού. Σκοπός του Συμποσίου είναι η ενημέρωση των επιστημόνων, των τυροκόμων, των κτηνοτρόφων, των εμπόρων και άλλων επαγγελματιών του τομέα, για τις εξελίξεις στην παραγωγή, εμπορία, χημεία, μικροβιολογία, επεξεργασία καθώς και για τη συμβολή στην ανθρώπινη διατροφή του πρόβειου, του γιδίνου και των άλλων ειδών γάλακτος και των προϊόντων τους, εκτός

του αγελαδινού. Το πρόγραμμα του Συμποσίου περιλαμβάνει τέσσερις Συνεδρίες με διαφορετικές θεματικές ενότητες και προσφέρει την ευκαιρία σε επιστήμονες που υπηρετούν τη γαλακτοκομία, σε παγκόσμιο επίπεδο, να παρουσιάσουν, προφορικά ή υπό μορφή poster, τα τελευταία αποτελέσματα της έρευνάς τους. Η επίσημη γλώσσα του Συμποσίου θα είναι η αγγλική ενώ θα πραγματοποιείται και ταυτόχρονη μετάφραση στα ελληνικά. Οι ενδιαφερόμενοι καλούνται να υποβάλουν τις εργασίες τους και για περισσότερες πληροφορίες μπορούν να ανατρέξουν στη ιστοσελίδα <http://idfsheepgoatmilk2011.aua.gr>.

epikouriaTM
Fine Food and Drinks of Greece



Epikouria Spring / Summer 2010

Ειδική διανομή **Fancy Food Show 2010**

Η 10η έκδοση **Epikouria** κυκλοφορεί με κύριο θέμα:

ΤΑΞΙΔΙ ΣΤΙΣ ΓΕΥΣΕΙΣ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ

Επίσης θα παρουσιάσει: | **Ρετινά** | **Παλαιωμένα τυριά** | **Spreads & dips** | **Μπαχαρικά για υγεία και γεύση**
Κλείσιμο διαφημιστικού χώρου και παράδοση υλικού 10 Μαΐου 2010



ΤΡΙΑΙΝΑ
ΕΚΑΣΤΙΚΗ

Τμήμα πωλήσεων sales@triaina.com

www.epikouria.com

ΕΝ ΣΥΝΤΟΜΙΑ

* Ημερίδα ενημέρωσης για το πρότυπο διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων FSSC 22000 διοργανώνεται από την EQA HELLAS AE στις 29 Απριλίου και ώρες 14:00 – 20:00 στην ΕΕΔΕ Λεωφ. Ιωνίας 200 και Ιακωβάτων 60 στην Αθήνα. Το FSSC 22000 καλύπτει όλες τις απαιτήσεις πιστοποίησης συστήματος διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων και βασίζεται στα πρότυπα ISO 22000:2005, BSI PAS 220:2008 και ISO 22003:2007. Έχει ήδη εγκριθεί από τον GFSI (Global Food Safety Initiative) στις 23/02/2010, ως πλήρες πρότυπο για τη βιομηχανία τροφίμων, ισοδύναμο των BRC και του IFS, το οποίο σημαίνει αφενός ότι τουλάχιστον 7 από τα μεγαλύτερα σούπερ μάρκετ του κόσμου θα αποδέχονται την πιστοποίηση FSSC22000 και αφετέρου πως δεν θα απαιτούνται πλέον πολλαπλές πιστοποιήσεις συστημάτων ασφάλειας τροφίμων. Όσοι επιθυμούν να συμμετάσχουν μπορούν να επικοινωνούν στα τηλέφωνα 210 6132 540, 2410 5501 161, είτε να στέλνουν ηλεκτρονικά τα στοιχεία τους στο email: eqa@eqa.gr

* Ανοδική πορεία καταγράφει το τελευταίο διάστημα η τιμή του εξαιρετικού ελληνικού παρθένου ελαιολάδου, μετά από μια μακρά περίοδο «ύφεσης». Όπως δημοσιεύει η ΠΑΣΕΓΕΣ, κατά την δημοπρασία που πραγματοποιήσε ο Αγροτικός Συνεταιρισμός Κροκεών Λακωνίας στις 9 Απριλίου το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο πουλήθηκε προς 2,42 ευρώ το κιλό. Η συνολική ποσότητα του προϊόντος άγγιξε τα 60.000 κιλά.

Carrefour Μαρινόπουλος Προϊόντα Carrefour χωρίς γλουτένη

> Ο Όμιλος Carrefour Μαρινόπουλος λανσάρει τη νέα σειρά προϊόντων Carrefour χωρίς γλουτένη, που έχουν σχεδιαστεί ειδικά για τα άτομα που πάσχουν από κοιλιοκάκη, δηλαδή τη δυσανεξία στη συγκεκριμένη πρωτεΐνη που περιέχεται στα δημητριακά (σιτάρι, κριθάρι, σίκαλη και βρώμη). Μία ποικιλία από 16 διαφορετικά προϊόντα Carrefour χωρίς γλουτένη διατίθεται στα καταστήματα Carrefour σε όλη την Ελλάδα. Είναι η πρώτη φορά που μια αλυσίδα σούπερ μάρκετ διαθέτει στο καταναλωτικό κοινό προϊόντα

χωρίς γλουτένη, τα οποία, μέχρι τώρα, μπορούσε κανείς να προμηθευτεί μόνο σε εξειδικευμένα καταστήματα διατροφής ή το διαδίκτυο. Τα νέα προϊόντα Carrefour χωρίς γλουτένη συνοδεύονται από την πιστοποίηση FACE του Πανευρωπαϊκού Συλλόγου Ατόμων Πασχόντων από Κοιλιοκάκη (Association of European Coeliac Societies) και την εγγύηση της Γαλλικής Οργάνωσης για Δυσανεκτικούς στη Γλουτένη. Λεζάντα: τα προϊόντα χωρίς γλουτένη προορίζονται για ανθρώπους που πάσχουν από κοιλιοκάκη

Ανοιχτές Πόρτες 2010 Ξεναγήσεις στα οινοποιεία όλης της Ελλάδας

> Τα οινοποιεία όλης της Ελλάδος ανοίγουν τις πόρτες τους στις 15 & 16 Μαΐου και προσκαλούν τους οινόφιλους σε μια ξενάγηση στα αμπέλια και στους χώρους παραγωγής. Οι επισκέπτες θα έχουν την ευκαιρία να δοκιμάσουν κρασιά και να παρακολουθήσουν εκδηλώσεις που θα πραγματοποιηθούν σε κάθε οινοποιείο. Η Ένωση Οινοπαραγωγών Αμπελώνα Κεντρικής Ελλάδος (ΕΝ.Ο.Α.Κ.Ε.) συμμετέχει στην εκδήλωση και καλεί όλους τους οινόφιλους να επισκεφτούν τα μέλη της, να γνωρίσουν από κοντά τους παραγωγούς και να δοκιμάσουν τα κρασιά των βουνών της Κεντρικής Ελλάδος. Το ωράριο κατά το οποίο τα οινοποιεία θα δέχονται τους επισκέπτες είναι από τις 11π.μ έως τις 18μ.μ. Τα επισκέψιμα οινοποιεία είναι τα εξής: Δρόμοι του Κρασιού των Μετεώρων - Κτήμα Θεόπετρα τηλ. 2431085885 Δρόμοι του Κρασιού των Αγράφων - Οινοποιείο Καραμήτρου τηλ. 6937153183

Δρόμοι του Κρασιού της Θεσσαλίας - Οινοποιία Ελασσόνας Γ.ΛΟΛΑΣ – Γ. ΦΤΙΚΑΣ Ο.Ε. τηλ. 2493024942 - Οινοποιία Ζαφειράκη τηλ. 2492025280 Δρόμοι του Κρασιού της Κοιλιάδας Αταλάντης - Κτήματα Χατζημηκάλη τηλ. 22330 80324 Δρόμοι του Κρασιού του Παρνασσού - Αμπελώνες Παρνασσού τηλ. 2234029616 Δρόμοι του Κρασιού του Ελικώνα - Θηβαϊκή Γη τηλ. 2262062246 - Σαμαρτζής wines τηλ. 6936921231 - Κτήμα Μουσών Αθ. Ζαχαρίας τηλ. 2262067290 Δρόμοι του Κρασιού του Κιθαιρώνα - Αμπελώνες οινοποιική Σώκος ΑΕ τηλ. 2263062759 - Οινοποιία Αγάτσα τηλ. 2262089646 - Δρόμοι του Κρασιού της Ριτσώνας - Αμπελώνες Τζιβάνη ΒΙΟ WINES τηλ. 6992533000 - Κτήμα Σαμπάνη τηλ. 6932212476 - Κτήμα Ζαρογκίκα τηλ. 2221034991 - Δρόμοι του Κρασιού της Δίρφης - Κτήμα Αβαντίς τηλ. 2221055350 - LYKOS WINERY τηλ. 2229068222 Δρόμοι του κρασιού του Τελεθρίου - VRINIOTI WINERY τηλ.2226032429

ΕΜΠΟΡΕΥΜΑΤΑ

ΠΕΤΡΕΛΑΙΟ BRENT 85,70\$/βαρέλι (Απρίλιος '10)
ΣΙΤΑΡΙ 4,99/бу (Απρίλιος '10)
ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ 3,69/бу (Απρίλιος '10)
ΖΑΧΑΡΗ 16,69/лb (Απρίλιος '10)
ΚΑΦΕΣ 131,250/бу (Απρίλιος '10)
ΒΟΟΕΙΔΗ 95,725/лb (Απρίλιος '10)
Κλείσιμο 22/04/10 Euronext-Liffe & CBOT

ΤΡΟΦΙΜΑ ΚΑΙ ΠΟΤΑ

Διαφημιστείτε
στη νέα εβδομαδιαία
ηλεκτρονική έκδοση
του ΤΡΟΦΙΜΑ & ΠΟΤΑ
και εντυπώστε
το μήνυμά σας
σε πάνω από
4.500 παραλήπτες
επαγγελματίες
του κλάδου

Επικοινωνήστε μαζί μας στο:
sales@trifaina.com
Τηλ.: 210 9240748



ΤΡΙΑΙΝΑ
ΕΚΔΟΤΙΚΗ