



τα συστατικά της επιτυχίας

# Αλευρομιγμένα





τα συστατικά της επιτυχίας

Μοναδικά, έτοιμα για χρήση μίγματα για την προετοιμασία αρτοποιημάτων που εγγυώνται την υψηλή ποιότητα και το άριστο αποτέλεσμα. Η σειρά AktiCake περιλαμβάνει μια μεγάλη ποικιλία μιγμάτων πλούσια αφράτα κέικ βουτύρου ή κέικ λαδιού με πυκνή κυψέλωση και υγρή δομή. Αυτά τα πολυχρηστικά μίγματα, μπορούν να χρησιμοποιηθούν για πληθώρα άλλων εφαρμογών, όπως κέικ φρούτων, muffins, Swiss rolls ή cupcakes.

Η AKTINA διαθέτει επίσης μια πλούσια συλλογή αλευρομιγμάτων, τα οποία θα κάνουν την προετοιμασία των αγαπημένων σας αρτοποιημάτων τόσο εύκολη όσο και γρήγορη. Η σειρά περιλαμβάνει μίγματα για σουφλέ σοκολάτας, σοκολατόπιτα, cookies, pancakes και βάφλες αλλά και για παραδοσιακές συνταγές όπως τσουρέκι και λουκουμάδες με μέλι.

# Σειρά Akticake®

## Βάση για κέικ

Παραδοσιακό κέικ σταθερής και υψηλής ποιότητας. Ομοιόμορφη διόγκωση σε όλη την επιφάνεια και ψιλή κυψέλωση.

## Παραδοσιακό βουτύρου

Κέικ βουτύρου με υψηλή διόγκωση και αφράτη δομή. Παραμένει φρέσκο για μέρες διατηρώντας την πλούσια γεύση βουτύρου.

## Easy

Εύκολο και γρήγορο κέικ για την αγορά Ho.Re.Ca.

## Classic

Κέικ λαδιού με πλούσια γεύση σοκολάτας ή βανίλιας με μεγάλη κυψέλωση και καλή δομή.

## Gourmet

Κέικ με γεμάτη γεύση, υψηλή διόγκωση και σφικτή δομή.

## Gold

Κορυφαίας ποιότητας κέικ με πλούσια-κρεμώδη γεύση, υψηλή διόγκωση και άριστη δομή που διατηρεί τη φρεσκάδα του για μέρες.

## Moist

Κέικ με μεγάλη διατηρησιμότητα και αντοχή, κατάλληλο για cupcakes, muffins, Swiss rolls και layer cakes. Διατηρεί την ελαστική του δομή για μέρες χωρίς να χάνει την υγρασία και τη φρεσκάδα του. Ιδανικό για κέικ με Ξηρούς καρπούς και φρούτα.

## Red Velvet

Ιδανικό για κλασικά Red velvet cakes με γέμιση κρέμας τυριού, αλλά και για κέικ, muffins, Swiss rolls και βασιλόπιτα με απαλή γεύση φρούτων του δάσους. Μεγάλη φρεσκάδα και ελαστική δομή για μέρες.

## Carrot cake

Αρωματικό κέικ με Ξύσμα καρότου και τόνους κανέλλας και γαρύφαλλου.

## Lemon cake

Κέικ με δροσερή γεύση λεμονιού με άριστη δομή, για πληθώρα εφαρμογών.

## Angel's cake

Νηστίσιμο κέικ με ζεστά μπαχαρικά, χωρίς ζωικά προϊόντα κατάλληλο και για vegan διατροφή.

## Sugar Free

Κέικ λαδιού με γλυκαντικά με μεγάλη διατηρησιμότητα, καλή δομή και πλούσια γεύση.



*Akticake  
Gold*



*Akticake  
Red Velvet*



*Akticake  
Moist*



*Akticake  
Gourmet*



*Brioche  
mix*



*Doughnut  
mix*



# Ζαχαροπλαστική Αλεύρου

## Soufflé

Εύκολο στην προετοιμασία λευκού ή σοκολατένιου soufflé χωρίς την προσθήκη αυγών. Ψημένο συντηρείται στην κατάψυξη για 9 μήνες. Μετά την απόψυξη τοποθετήστε στον φούρνο μικροκυμάτων για 20-30" για να απολαύσετε γευστικό σουφλέ με καρδιά πλούσιας ρευστής σοκολάτας.

## Brioche

Αυθεντικό γαλλικό μπριός με γεμάτη γεύση και άρωμα βουτύρου. Κατάλληλο για αλμυρές και γλυκές γεμίσεις. Διατηρεί την φρεσκάδα του για μέρες.

## Doughnuts

Για doughnuts με έντονο άρωμα βανίλιας και πλούσια γεύση. Ιδανικό τόσο για το τηγάνι όσο και για το φούρνο. Δεν απορροφά λάδι κατά το τηγάνισμα.

## Cookies

Για αφράτα cookies με μαλακή υφή όπως του κέικ. Στην ζύμη μπορούν να προστεθούν αποξηραμένα φρούτα ή και Ξηροί καρποί.

## American type cookies

Αυθεντικά soft cookies, με μαστιχωτή δομή και μεγάλη ελαστικότητα.

## Pancakes

Για αφράτα pancakes με έντονη γεύση βουτύρου και βανίλιας

## Βάφλες

Τραγανή βάφλα με χρυσή κόρα και ελαφρύ, αφράτο εσωτερικό.

## Κρέπες

Για υπέροχες λεπτές κρέπες, ιδανικές για γλυκές και αλμυρές γεμίσεις

## Λουκουμάδες

Το αγαπημένο επιδόρπιο τραγανό και αφράτο, εύκολα και γρήγορα, για να το απολαύσετε με γαρνιτούρα μελιού και κανέλλας ή πραλίνας.

## Τσουρέκι

Παραδοσιακό τσουρέκι με διακριτικά αρώματα μαχλεπιού και μαστίχας, με χαρακτηριστικό σχοινίασμα και φρεσκάδα μεγάλης διάρκειας.

## Παντεσπάνι

Αέρινο παντεσπάνι με ομοιόμορφη διόγκωση και καλή ελαστικότητα. Απορροφά και κρατάει το σιρόπι. Ιδανικό για τούρτες και Swiss rolls.

## Σοκολατόπιτα & Muffin

Ένα απολαυστικό επιδόρπιο με πλούσια γεύση σκούρας σοκολάτας.

## Ραβανι

Σπυρωτό και σιροπιαστό παραδοσιακό ραβανι, με διακριτικό άρωμα βανίλιας και πορτοκαλιού.

## Κωκ

Αφράτα κωκ με συνεκτική δομή και καλή κυψέλωση για την καλύτερη απορρόφηση σιροπιού. Διατηρούν στο εσωτερικό την υγρασία χωρίς να χάνουν σιρόπι από τη βάση τους.



Soufflé  
σοκολάτας



American type  
cookies



Βάφλες



Κρέπες



Παντεσπάνι



Ραβανι



# Ποιότητα & Τεχνογνωσία

Η ΑΚΤΙΝΑ είναι ηγετική παραγωγική εταιρεία, καινοτόμων και υψηλής ποιότητας προϊόντων, προσφέροντας μια συνεχώς αυξανόμενη γκάμα στον κλάδο ζαχαροπλαστικής, αρτοποιίας και στην αγορά HORECA. Η ΑΚΤΙΝΑ εξειδικεύεται στην παραγωγή σοκολατών, κρεμών, γεμίσεων, πραλινών, επικαλύψεων, Ξηρών μιγμάτων, σιροπιών, ροφημάτων και φρουτοπαρασκευασμάτων.

Η ΑΚΤΙΝΑ διαθέτει προϊόντα πολύ υψηλής και σταθερής ποιότητας και δεσμεύεται στη χρήση άριστων Α' υλών σε κάθε προϊόν της, διασφαλίζοντας συνεχή και μεθοδικό έλεγχο σε όλη τη διάρκεια της παραγωγικής διαδικασίας. Η παραγωγή των προϊόντων της γίνεται με τα υψηλότερα πρότυπα της διεθνούς βιομηχανίας τροφίμων.

Η ΑΚΤΙΝΑ δίνει προτεραιότητα στην ικανοποίηση του πελάτη. Οι ομάδες Έρευνας & Ανάπτυξης και Τεχνικής Υποστήριξης βρίσκονται διαρκώς σε ετοιμότητα για να παρέχουν εξειδικευμένη εξυπηρέτηση οποτεδήποτε ο πελάτης τη χρειαστεί. Οι 2 ομάδες δεσμεύονται να εξασφαλίσουν πως κάθε πελάτης άριστα ποιοτικά και γευστικά αποτελέσματα με τη χρήση των προϊόντων μας.

Η καινοτομία, η ποιότητα, η συνέπεια, η υποστήριξη του πελάτη και η συνεργασία είναι οι κεντρικοί πυλώνες στηρίζουν την ΑΚΤΙΝΑ.



## ΜΙΓΜΑΤΑ ΓΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ &amp; ΑΡΤΟΠΟΙΑ

## ΣΕΙΡΑ ΑΚΤΙΣΑΚΕ

CLASSIC (ΒΑΝΙΛΙΑ & ΚΑΚΑΟ)	500g μίγμα • 225g νερό • 150g ηλιέλαιο ή άοσμο σπορέλαιο
ΒΑΣΗ ΓΙΑ ΚΕΪΚ	1kg μίγμα • 8-10 αυγά • 900g ζάχαρη • 0,5lt γάλα • 500g βούτυρο ή μαργαρίνη (9 μερίδες-55g)
GOURMET	1kg μίγμα • 400g νερό • 375g ηλιέλαιο ή άοσμο σπορέλαιο
GOURMET ΣΟΚΟΛΑΤΑ	1kg μίγμα • 400g νερό • 400g ηλιέλαιο ή άοσμο σπορέλαιο
MOIST ΒΑΝΙΛΙΑ	1kg μίγμα • 220g νερό • 300g ηλιέλαιο ή άοσμο σπορέλαιο, 350g αυγά
MOIST ΣΟΚΟΛΑΤΑ	1kg μίγμα • 300g ηλιέλαιο • 350g eggs • 250g νερό
EASY	2kg μίγμα • 800g νερό • 800g ηλιέλαιο ή άοσμο σπορέλαιο
ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΒΟΥΤΥΡΟΥ	2kg μίγμα • 900g αυγά • 900g μαργαρίνη AktiLux (9 μερίδες-55g)
RED VELVET	1kg μίγμα • 220g νερό • 300g ηλιέλαιο (ή οποιοδήποτε άοσμο φυτικό σπορέλαιο) • 350g αυγά
GOLD	1kg μίγμα • 400g νερό • 400g ηλιέλαιο
GOLD ΚΑΚΑΟ	1kg μίγμα • 400g νερό • 400g ηλιέλαιο
CARROT	1kg μίγμα • 220g νερό • 300g ηλιέλαιο ή άοσμο σπορέλαιο • 350g αυγά
LEMON	1kg μίγμα • 220g νερό • 300g ηλιέλαιο ή άοσμο σπορέλαιο • 350g αυγά
ANGEL'S CAKE	1kg μίγμα • 400g νερό • 200g ηλιέλαιο • 60g μέλι ή σταφιδίνη
SUGAR FREE	

## ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ ΑΛΕΥΡΟΥ

SOUFFLÉ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ	1kg μίγμα • 350g ηλιέλαιο • 600g νερό • 400g κουβερτούρα υγείας Aktina
SOUFFLÉ ΛΕΥΚΟ	1kg μίγμα • 450g νερό • 350g ηλιέλαιο • 400g λευκή σοκολάτα ή απομίμηση σοκολάτας
BRIOCHE MIX	1kg μίγμα • 150-200g νερό • 750g αυγά • 30-50g γαλακτωματοποιητής
DOUGHNUT MIX	1kg μίγμα • 50g μαργαρίνη AktiLux (προαιρετικά) • 40g μαγιά • ±350g νερό
COOKIES (ΒΑΝΙΛΙΑ, ΚΑΚΑΟ & ΒΡΩΜΗ)	1kg μίγμα • 350g βούτυρο-μαργαρίνη • 150g σιρόπι γλυκόζης-μελιού • 2 αυγά • 50g νερό
AMERICAN TYPE COOKIES (ΒΑΝΙΛΙΑ, ΚΑΚΑΟ & ΒΡΩΜΗ)	1kg μίγμα • 50g βούτυρο-μαργαρίνη • 90g νερό
PANCAKES	400g μίγμα • 400g γάλα • 2 αυγά (100g)
GREEK ΚΩΚ PUFF MIX (PETIT BISCUIT)	1kg μίγμα • 150-200g νερό • 750g αυγά • 30-50g γαλακτωματοποιητής
ΒΑΦΛΕΣ	1kg μίγμα • 850-900ml νερό • 60-70g λιωμένο βούτυρο • 2 αυγά (προαιρετικά)
ΚΡΕΠΕΣ	1kg μίγμα • 10 αυγά • 0,6lt νερό • 10 κουταλιές λιωμένο βούτυρο • 1,3lt γάλα
ΚΡΕΠΕΣ (COMPLETE)	1kg μίγμα • 2lt νερό (δεν χρειάζονται αυγά, γάλα ή αλάτι)
ΛΟΥΚΟΥΜΑΔΕΣ ΜΕ ΜΑΓΙΑ	500g μίγμα • 1 φακελάκι ξηρή μαγιά (5,5g) • 0,6lt ζεστό νερό
ΤΣΟΥΡΕΚΙ ΑΝΑΤΟΛΙΤΙΚΟ	1kg μίγμα • 350g χλιαρό νερό (35°C) • 100-110g μαγιά
ΤΣΟΥΡΕΚΙ BASIC	1kg μίγμα • 350g χλιαρό νερό (35°C) • 100-110g μαγιά
ΠΑΝΤΕΣΠΑΝΙ (ΒΑΝΙΛΙΑ & ΚΑΚΑΟ)	1kg μίγμα • 600g αυγά • 200g νερό
ΠΑΝΤΕΣΠΑΝΙ PREMIUM (ΒΑΝΙΛΙΑ & ΚΑΚΑΟ)	1kg μίγμα • 600g αυγά • 200g νερό
ΣΟΚΟΛΑΤΟΠΙΤΑ & MUFFINS	500g μίγμα • 250ml νερό • 150g ηλιέλαιο
ΡΑΒΑΝΙ	1kg μίγμα • 300g ηλιέλαιο • 350g νερό • 100g γιαούρτι (προαιρετικά)

ΤΑ ΜΙΓΜΑΤΑ ΔΙΑΤΙΘΕΝΤΑΙ ΣΕ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ 2kg &amp; 15kg



ΑΚΤΙΝΑ ΑΕ

Πάππου 21, 10442 Περιστέρι

τηλ: 210 5122 410, fax: 210 5140 607, e-mail: aktina@aktinafoods.gr

[www.aktinafoods.com](http://www.aktinafoods.com)