



τα συστατικά της επιτυχίας

AktiBakery





τα συστατικά της επίτυχίας

Η σειρά AKTIBAKERY διαθέτει κορυφαίας ποιότητας Μίγματα και Βελτιωτικά αρτοποιίας, τα οποία ανταποκρίνονται πλήρως στις σύγχρονες ανάγκες του επαγγελματία αρτοποιού, αλλά και ικανοποιούν απόλυτα τις απαιτήσεις του τελικού καταναλωτή.

Τα προϊόντα της σειράς προσφέρουν ευκολία και ασφάλεια στην χρήση και είναι κατάλληλα για την παρασκευή μεγάλης ποικιλίας νόστιμων αρτοσκευασμάτων, ψωμιών διάφορων τύπων και σνακ, τα οποία διατηρούν την φρεσκάδα και την γεύση τους αναλλοίωτες για μεγάλο διάστημα.

Σειρά Aktibakery®

Βελτιωτικό μηχανικής καταπόνησης A100

Βελτιωτικό υψηλής ποιότητας 1% για κάθε ζύμη με μαγιά. Δίνει ανθεκτικότητα στη ζύμη και την ενισχύει για μεγαλύτερη αντοχή στην μηχανική επεξεργασία. Κατάλληλο και για βιοτεχνική χρήση.

Βελτιωτικό μηχανικής καταπόνησης A103

Βελτιωτικό υψηλής ποιότητας 1% για κάθε ζύμη με μαγιά. Δίνει ανθεκτικότητα στη ζύμη και την ενισχύει για μεγαλύτερη αντοχή στην μηχανική επεξεργασία.

Βελτιωτικό για χωριάτικο A101

Βελτιωτικό 1 - 1,5% για κάθε χωριάτικη ζύμη με υποκίτρινο χρώμα, τραγανή κόρα, ισορροπημένη γεύση μπαχαρικών. Κατάλληλο και για μηχανική καταπόνηση.

Ciabatta mix

Μίγμα για την παρασκευή ιταλικού ψωμιού ciabatta 10% με τραγανή κόρα, μεγάλη κυψέλωση της ψίχας, με χαρακτηριστικό προζύμι μολυβι χρώματος & φινό, ισορροπημένο άρωμα.

Μπαγκέτα mix

Μίγμα για την παρασκευή γαλλικής μπαγκέτας 10%. Μπαγκέτα με τραγανή κόρα, ισορροπημένη γεύση και φινό άρωμα.

Καλαμπόκι mix

Μίγμα για την παρασκευή αρτοσκευασμάτων καλαμποκιού 30% με 70% αλεύρι της επιλογής μας. Ιδανικό για ψωμί, κριτσίνι, κουλούρι Θεσσαλονίκης, σάντουιτς κλπ. Λαμπερό κίτρινο χρώμα, γλυκιά γεύση καλαμποκιού. Ανάλογα με τον τύπο αλεύρου που θα προσθέσετε θα αποκτήσει τον αντίστοιχο όγκο και δομή.



*Aktibakery
Βελτιωτικό A100*



*Aktibakery
Βελτιωτικό A103*



*Aktibakery
Βελτιωτικό A101*



*Aktibakery
Ciabatta Mix*



*Aktibakery
Μπαγκέτα mix*



*Aktibakery
Καλαμπόκι mix*



*Aktibakery
Πολύσπορο mix*

Πολύσπορο mix

Μίγμα 30% με 70% αλεύρι της επιλογής μας, για την παρασκευή πολύσπορου ψωμιού 30%. Ιδανικό για σάντουιτς, κουλούρι Θεσσαλονίκης, κριτσίνι. Προσθέτουμε τον τύπο του αλεύρου ανάλογα με την διόγκωση και το αποτέλεσμα που επιθυμούμε.

Ολικής Άλεσης mix

Μίγμα 50% με 50% αλεύρι της επιλογής μας για την παρασκευή ψωμιών και σνακ ολικής άλεσης.

Energo-p

Ενεργό προζύμι 4% για αυθεντικά, παραδοσιακά ψωμιά με έντονο άρωμα, ισορροπημένη γεύση και οξύτητα. Δίνει πάχος και τραγανότητα στην κόρα, ελαστική και συνεκτική ψίχα.

5 Seed mix

Μίγμα 5 σπόρων (ηλιόσπορος, σουσάμι, καφέ λιναρόσπορος, σίκαλη και βρώμη) κατάλληλο για ντεκόρ σε ψωμί, κριτσίνια ή σε κάθε είδους αρτοσκευάσματα.

Corn Decor

Ντεκόρ καλαμποκιού για τη διακόσμηση αρτοσκευασμάτων όπως ψωμί, κριτσίνια και σνακ ή και μπάρα δημητριακών. Κατά τη χρήση του δεν είναι εύθρυπτο με αποτέλεσμα να μην υπάρχουν απώλειες. Για τραγανά αρτοσκευάσματα με χαρακτηριστική γεύση καλαμποκιού. Λόγω της μεγάλης αντοχής του, είναι κατάλληλο και για βιομηχανικές παραγωγές.

Τσουρέκι Ανατολίτικο

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

Τσουρέκι Enosmo

Παραδοσιακό αρωματικό τσουρέκι με γεύση μαχλέπι και κακουλέ. Χαρακτηριστικό σχοινίασμα, έντονες καμπύλες και φρεσκάδα μεγάλης διάρκειας.

Τσουρέκι Basic

Όλα τα χαρακτηριστικά ενός παραδοσιακού τσουρεκιού, με ουδέτερη γεύση ώστε να προσθέσετε αρώματα και γεύσεις της επιλογής σας, προσαρμόζοντας το προϊόν στις δικές σας γευστικές απαιτήσεις.

Brioche mix

Μίγμα για την παρασκευή brioche 100%, με έντονο άρωμα βουτύρου & πλούσια γεύση. Δίνει πάντα σταθερό αποτέλεσμα και διατηρεί την φρεσκάδα του για μεγάλο χρονικό διάστημα. Κατάλληλο για γλυκές και αλμυρές εφαρμογές.

Doughnut mix

Μίγμα για την παρασκευή doughnut 100% με αυθεντική πλούσια γεύση και συνεκτική δομή. Δεν απορροφά λάδι κατά το τηγάνισμα και διατηρείται φρέσκο για μεγάλο χρονικό διάστημα. Κατάλληλο και για ψήσιμο στον φούρνο.



*Aktibakery
Ολικής Άλεσης mix*



*Aktibakery
Energo-p*



*Aktibakery
Corn Decor*



*Aktibakery
5 Seed mix*



*Brioche
mix*



*Doughnut
mix*

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 θα έχει 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 που στηρίζουν την ΑΚΤΙΝΑ.



ΜΙΓΜΑΤΑ & ΒΕΛΤΙΩΤΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ

ΣΕΙΡΑ ΑΚΤΙΒΑΚΕΡΥ

ΑΚΤΙΒΑΚΕΡΥ ΒΕΛΤΙΩΤΙΚΟ ΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΚΑΤΑΠΟΝΗΣΗΣ Α100	Σκόνη	Σακί 15kg
ΑΚΤΙΒΑΚΕΡΥ ΒΕΛΤΙΩΤΙΚΟ ΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΚΑΤΑΠΟΝΗΣΗΣ Α103	Σκόνη	Σακί 15kg
ΑΚΤΙΒΑΚΕΡΥ ΒΕΛΤΙΩΤΙΚΟ ΓΙΑ ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ Α101	Σκόνη	Σακί 15kg
ΑΚΤΙΒΑΚΕΡΥ ΣΙΑΒΑΤΤΑ ΜΙΧ	Σκόνη	Σακί 15kg
ΑΚΤΙΒΑΚΕΡΥ ΜΠΑΓΚΕΤΑ ΜΙΧ	Σκόνη	Σακί 15kg
ΑΚΤΙΒΑΚΕΡΥ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ ΜΙΧ	Σκόνη	Σακί 15kg
ΑΚΤΙΒΑΚΕΡΥ ΠΟΛΥΣΠΟΡΟ ΜΙΧ	Σκόνη	Σακί 15kg
ΑΚΤΙΒΑΚΕΡΥ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ ΜΙΧ	Σκόνη	Σακί 15kg
ΑΚΤΙΒΑΚΕΡΥ ENERGO-P	Σκόνη	Σακούλα 1kg
ΑΚΤΙΒΑΚΕΡΥ 5 SEED ΜΙΧ	Σπόροι	Σακί 10kg
ΑΚΤΙΒΑΚΕΡΥ CORN DECOR	Σπόροι	Σακί 7kg
ΤΣΟΥΡΕΚΙ ΑΝΑΤΟΛΙΤΙΚΟ	Σκόνη	Σακί 12kg
ΤΣΟΥΡΕΚΙ EVOSMO	Σκόνη	Σακί 12kg
ΤΣΟΥΡΕΚΙ BASIC	Σκόνη	Σακί 12kg
BRIOCHE ΜΙΧ	Σκόνη	Σακί 15kg
DOUGHNUT ΜΙΧ	Σκόνη	Σακί 15kg