



Πρώτες ύλες
ζαχαροπλαστικής





Η ION Α.Ε. ιδρύθηκε το 1930 και από τότε, ακολουθεί πορεία συνεχούς ανάπτυξης.
Το όνομά της το οφείλει στο πολύ γνωστό αρωματικό λουλούδι, το ίον, κοινώς μενεξές.

Η Εταιρεία

Από την ίδρυσή της, εγκαταστάθηκε επί της ιστορικής οδού Πειραιώς στην τότε Κοινότητα του Νέου Φαλήρου, όπου βρίσκεται και σήμερα. Η περιοχή τώρα ανήκει στο Δήμο Πειραιά. Σταδιακά οι εγκαταστάσεις της επεκτάθηκαν με την προσθήκη νέων βιομηχανικών και αποθηκευτικών χώρων. Η εταιρεία ION, εξ ολοκλήρου ελληνικών συμφερόντων, είναι από τις παλαιότερες βιομηχανίες της χώρας.

Η ION είναι η μόνη εταιρεία στην Ελλάδα που διαθέτει ολοκληρωμένη διαδικασία παραγωγής σοκολάτας από τον καρπό του κακάο έως το τελικό προϊόν και συνεπώς η μοναδική βιομηχανία εισαγωγής κακαοβαλάνων στην Ελλάδα.

Η εταιρεία ION είναι αυτή που κυκλοφόρησε για πρώτη φορά στην Ελλάδα τη σοκολάτα γάλακτος με αμύγδαλα, την ION ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ, που μέχρι σήμερα είναι το πλέον αγαπητό είδος σοκολάτας στην ελληνική αγορά.

Τα εργοστάσια της, στο Νέο Φάληρο, στην Άρτα και στο Μαρκόπουλο, διαθέτουν σύγχρονο μηχανολογικό εξοπλισμό, επενδύοντας κάθε χρόνο μεγάλα ποσά για τη συνεχή ανανέωση και τον εκσυγχρονισμό των μηχανημάτων. Η σταθερή και υψηλή ποιότητα των προϊόντων ION την φέρνουν πρώτη στην προτίμηση των καταναλωτών στο χώρο των ομοειδών επιχειρήσεων, με αποτέλεσμα τη διατήρηση της ηγετικής της θέσης, εδώ και δεκαετίες. Μεγάλη προσοχή έχει δοθεί στον ποιοτικό έλεγχο των πάσης φύσεως χρησιμοποιούμενων πρώτων και βοηθητικών υλών, των υλικών συσκευασίας και των έτοιμων προϊόντων. Με βασικό στόχο τη διατήρηση της ηγετικής θέσης της, στον κλάδο της σοκολάτας, η ION διαθέτει πλήρως εξοπλισμένο τμήμα προϊόντικής έρευνας με επιδίωξη τη συνεχή βελτίωση των υφιστάμενων προϊόντων της και την ανάπτυξη νέων.

Η ION κατατάσσεται μεταξύ των μεγαλύτερων ελληνικών βιομηχανιών τροφίμων. Στις δραστηριότητες της περιλαμβάνεται, πέραν της παραγωγής σοκολάτας, γκοφρέτας και κακάο και η παραγωγή εποχιακών προϊόντων (Πασχαλινά - Χριστουγεννιάτικα).

Η ION διαθέτει πλήρες δίκτυο διανομής, με σύγχρονους αποθηκευτικούς χώρους, στο Ν. Φάληρο, στη Θεσσαλονίκη καθώς και κέντρα διανομής σε ολόκληρη την Ελλάδα.

Έτσι τα προϊόντα ION διακινούνται σε ιδανικές συνθήκες με αυτοκίνητα που είναι εξοπλισμένα με ψυκτικά μηχανήματα ώστε να φθάνουν στον καταναλωτή σε άριστη κατάσταση.

Από τον καρπό του κακάο έως το τελικό προϊόν

Η ION είναι η μόνη εταιρεία στην Ελλάδα που έχει ολοκληρωμένη διαδικασία παραγωγής σοκολάτας και κακάο, από τον καρπό του κακάο έως το τελικό προϊόν, για το σύνολο της παραγωγής της.

Εισάγει, κατόπιν αυστηρής διαδικασίας επιλογής, καρπούς υψηλής ποιότητας από τις διάφορες χώρες παραγωγής κακάο (Γκάνα, Ακτή Ελεφαντοστού, Εκουαδόρ, Μαδαγασκάρη, Τζαμάικα κλπ.), τους αναμειγνύει, ώστε να επιτευχτεί το καλύτερο μείγμα για κάθε κατηγορία προϊόντων, τους καβουρντίζει και τους αλέθει παράγοντας την μάζα κακάο. Στην συνέχεια ολοκληρώνει την παραγωγή σοκολάτας και κακάο σε σκόνη. Το σύνολο των εισαγωγών καρπών κακάο στην Ελλάδα πραγματοποιείται

αποκλειστικά από την ION Α.Ε. Με τον τρόπο αυτό η εταιρεία είναι σε θέση να ελέγχει πλήρως την ποιότητα και την ιδιαίτερη γεύση των προϊόντων της.

Εξαγωγική Δραστηριότητα

Η εξαγωγική δραστηριότητα της εταιρείας αναπτύσσεται σταθερά με στόχο τις αγορές της Δυτικής και Ανατολικής Ευρώπης, του Αραβικού κόσμου και της Αμερικής.

Η κοινωνική ευθύνη

Τέλος, η ION φροντίζει ιδιαίτερα για την επιμόρφωση των εργαζομένων της με διάφορα σεμινάρια, αθλά και για την ψυχαγωγία τους με τη διοργάνωση εκδρομών και άλλων εκδηλώσεων, ενώ ιδιαίτερη μέριμνα λαμβάνεται για την υγεία τους με τη λειτουργία ιατρείου και κοινωνικής υπηρεσίας.

Τα προϊόντα

Η ποικιλία των προϊόντων της ION είναι μεγάλη. Ενδεικτικά αναφέρονται τ' ακόλουθα:

- > **ΠΛΑΚΕΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ:** ΓΑΛΑΚΤΟΣ, ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ, ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ ΥΓΕΙΑΣ, ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ ΥΓΕΙΑΣ 72%, ΥΓΕΙΑΣ, ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΜΕ ΟΛΟΚΛΗΡΑ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΑ, ΜΕ 30% ΛΙΓΟΤΕΡΗ ΖΑΧΑΡΗ, ΜΕ STEVIA ΧΩΡΙΣ ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΖΑΧΑΡΗΣ, SERANO, BREAK, ΣΟΚΟΛΑΤΕΣ ΣΕ STICKS, ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΟΙΚΙΑΚΗΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ.
- > **ΣΟΚΟΛΑΤΙΝΙΑ:** NOISETTA, 3 ΓΕΥΣΕΙΣ, MABEL LIQUEUR, SELECTION.
- > **ΓΚΟΦΡΕΤΕΣ:** ΣΟΚΟΦΡΕΤΑ (ΓΑΛΑΚΤΟΣ, ΥΓΕΙΑΣ, ΛΕΥΚΗ, ΜΕ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΑ, ΜΕ ΦΡΑΟΥΛΑ, ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ), MAXI ΣΟΚΟΦΡΕΤΑ, MINI ΣΟΚΟΦΡΕΤΑ, ΣΟΚΟΦΡΕΤΙΝΙΑ, ROCKET PIE, ΜΕ STEVIA ΧΩΡΙΣ ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΖΑΧΑΡΗΣ.
- > **CANDY BARS:** DERBY, MINI DERBY, ION PROTEIN.
- > **ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ:** ΚΟΥΒΕΡΤΟΥΡΕΣ, ICE ΚΟΥΒΕΡΤΟΥΡΕΣ, ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΤΡΟΥΦΑ, ΚΑΚΑΟ ΣΚΟΝΗ.
- > **ΕΠΟΧΙΑΚΑ ΕΙΔΗ**

Πρώτες ύλες Ζαχαροπλαστικής

Η ION, η κορυφαία ελληνική βιομηχανία επεξεργασίας κακάο, παρουσιάζει την επαγγελματική σειρά των προϊόντων της.

Οι υψηλές προδιαγραφές ποιότητας, οι αυστηρά επιλεγμένες πρώτες ύλες και η ιδιαίτερη γεύση, άρωμα και υφή τους, προσδίδουν πρόσθετη αξία στις δημιουργίες σας.

Οι πρώτες ύλες Ζαχαροπλαστικής ION είναι ειδικά σχεδιασμένες, ώστε να καλύπτουν πλήρως τις ανάγκες του ζαχαροπλάστη:

- > Κουβερτούρες ION σε πλάκες και σταγόνες
- > Κακάο ION σε σκόνη
- > Τρούφα ION



Πιστοποιήσεις

ISO 9001:2015

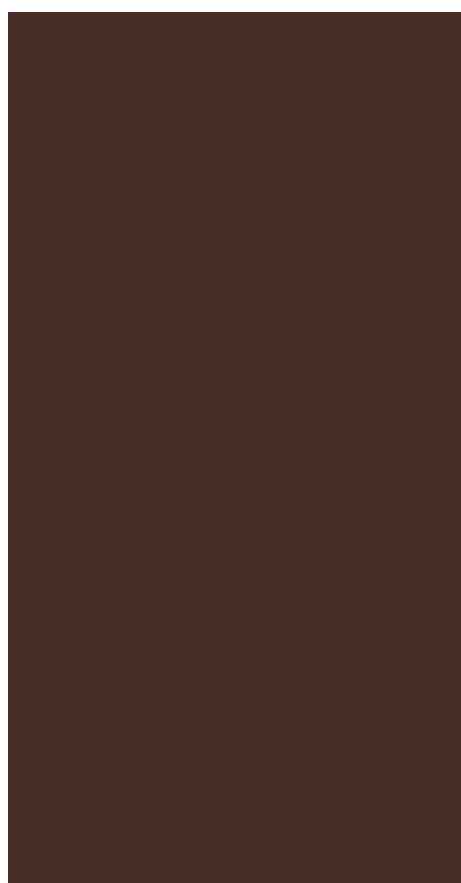
Σύστημα Διαχείρισης της Ποιότητας

ISO 22000:2018

Σύστημα Διαχείρισης της Ασφάλειας Τροφίμων

ISO 14001:2015

Σύστημα Περιβαλλοντικής Διαχείρισης.





Κουβερτούρες ION

Η πλήρης σειρά κουβερτούρων ION, δίνει στον επαγγελματία απεριόριστες δυνατότητες δημιουργίας με μοναδικό όριο τη φαντασία του.

Οι κουβερτούρες ION εξασφαλίζουν στα προϊόντα σοκολάτας άριστη εμφάνιση, ιδιαίτερα χαρακτηριστικά και εξαιρετική αντοχή.

Διατίθενται στις παραδοσιακές πλάκες του 1kg, αλλιά και σε σταγόνες.

Η σωστή επεξεργασία των προϊόντων σοκολάτας, καθώς και των προϊόντων των οποίων κύριο συστατικό είναι η σοκολάτα, εξασφαλίζει άριστη εμφάνιση (χρώμα, λάμψη) και υφή, πλούσια γευστικά χαρακτηριστικά (γεύση, άρωμα) και μεγάλη αντοχή, κάνοντας έτσι τα προϊόντα σοκολάτας ελκυστικά στον καταναλωτή.

Η επεξεργασία της σοκολάτας, λόγω της σύστασής της, παρουσιάζει ιδιομορφίες. Απαιτεί γνώση, εμπειρία και κυρίως ακρίβεια ενεργειών και συνθηκών.



Τα προβλήματα που μπορεί να δημιουργηθούν από λάθη κατά την επεξεργασία της σοκολάτας είναι τα ακόλουθα:

Άσπρισμα λίπους (Fat Bloom)

- > Λάθος θερμοκρασίες επεξεργασίας
- > Μη πλήρες λιώσιμο της σοκολάτας, πριν τη συμμετρίαση
- > Μη αποτελεσματική ανάδευση της σοκολάτας
- > Λάθος θερμοκρασίες ψύξης
- > Λάθος συνθήκες αποθήκευσης
- > Προσθήκη ξένων λιπαρών στη σοκολάτα

Άσπρισμα ζάχαρης (Sugar Bloom)

- > Πολύ χαμηλή θερμοκρασία ψύξης
- > Υψηλή υγρασία στον χώρο επεξεργασίας και στον χώρο αποθήκευσης σοκολάτας
- > Παρουσία φυσαλίδων αέρα στην σοκολάτα

Θαμπά προϊόντα

- > Άσπρισμένη σοκολάτα
- > Χαμηλή θερμοκρασία επεξεργασίας της σοκολάτας
- > Χαμηλή θερμοκρασία ψύξης
- > Αποθήκευση των προϊόντων σε υγρή ατμόσφαιρα

Σοκολάτα η οποία γίνεται παχύρρευστη κατά την διάρκεια της επεξεργασίας

- > Μακρύς χρόνος επεξεργασίας μετά την συμμετρίαση
- > Παρουσία υγρασίας στην σοκολάτα

Παρουσία φυσαλίδων στη σοκολάτα

- > Πολύ χαμηλή θερμοκρασία επεξεργασίας της σοκολάτας
- > Μεγάλη ταχύτητα ανάδευσης της σοκολάτας
- > Μεγάλη ταχύτητα αντλίας τροφοδοσίας της σοκολάτας

Παρουσία ραβδώσεων/λωρίδων στην επιφάνεια της σοκολάτας

- > Μη σωστές συνθήκες επικάλυψης
- > Μεγάλη ταχύτητα και χαμηλή θερμοκρασία αέρα
- > Πολύ λεπτό στρώμα σοκολάτας

Βασικές Οδηγίες για επεξεργασία κουβερτούρων Υγείας και Γάλακτος

1 Αποθήκευση: Τα προϊόντα της σοκολάτας καθώς και οι σταγόνες σοκολάτας από την παραλαβή και έως την χρήση τους πρέπει να αποθηκεύονται σε κλιματιζόμενους χώρους (Θερμοκρασία 22°C max., Σχετική Υγρασία 70% max.), μακριά από οσμές, έντομα κ.λ.π. Να αποφεύγεται επίσης, η άμεση επαφή τους, με τις ακτίνες του ήλιου.

2 Λιώσιμο: Για την διευκόλυνση του λιώσιματος, το προϊόν τεμαχίζεται σε μικρά κομμάτια τα οποία στη συνέχεια τοποθετούνται είτε σε ειδικά δοχεία (bain marie / υδατόλουτρα διπύθμενα δοχεία) τα οποία εξασφαλίζουν την μη άμεση επαφή της σοκολάτας με την πηγή θερμότητας, είτε χρησιμοποιούνται άλλοι τρόποι όπως φούρνος με αέρα ή μικροκυμάτων.

Σημαντικοί παράγοντες στο στάδιο αυτό είναι:

- Κατά την διάρκεια του λιώσιματος η σοκολάτα πρέπει να ανακατεύεται συνεχώς.
- Δεν προχωρούμε στο επόμενο στάδιο, εάν η σοκολάτα δεν έχει λιώσει πλήρως.
- Εάν κατά την διάρκεια της εργασίας χρειασθεί να προσθέσουμε στερεή σοκολάτα στην συσκευή λιώσιματος, πρέπει να περιμένουμε να λιώσει τελείως και αυτή και μετά να προχωρήσουμε στο επόμενο στάδιο.

Αποθήκευση:	22°C max., RH 70% max.
Λιώσιμο:	45°C
Συμμετρίαση:	45°C > 26-28°C > 29,5-31,5°C
Ψύξη:	Τυπωμένα: 10-12°C Επικαλυμμένα: 13-15°C
Σταθεροποίηση:	2-3h (16-18°C)
Διατήρηση:	25°C max., RH 60% max.

3 Συμμετρίαση (Στρώσιμο): Η διαδικασία αυτή γίνεται είτε με το χέρι, βάζοντας την σοκολάτα σε μια κρύα επιφάνεια (συνήθως μάρμαρο), είτε με την βοήθεια αυτομάτων μηχανημάτων (συμμετριστήριων).

α) Συμμετρίαση στο μάρμαρο: Η διαδικασία αυτή μπορεί να χωρισθεί σε δύο μέρη. Ψύξη και επαναθέρμανση. Τα 2/3 της ποσότητας της λιωμένης σοκολάτας που θέλουμε να συμμετριάσουμε, απλώνεται στο μάρμαρο και αναδεύεται συνεχώς. Την απλώνουμε σε λεπτό στρώμα με την βοήθεια ειδικού εργαλείου (σπάτουλας), έως ότου η θερμοκρασία εντός ενός σταθερού χρονικού διαστήματος να φθάσει από 45°C στους 26-28°C. Αμέσως, η ποσότητα αυτή αναμειγνύεται με το υπόλοιπο 1/3 της ποσότητας της λιωμένης σοκολάτας, υπό συνεχή ανάδευση, έτσι ώστε η τελική θερμοκρασία του μείγματος να είναι στους 29,5-31,5°C. Η κουβερτούρα είναι έτοιμη για χρήση.

β) Συμμετρίαση με αυτόματο μηχανήμα: Στην περίπτωση αυτή ακολουθούμε τις οδηγίες του κατασκευαστή του μηχανήματος και απλώς ρυθμίζουμε τις θερμοκρασίες: τη θερμοκρασία της λιωμένης σοκολάτας, τη θερμοκρασία συμμετρίασης και τη θερμοκρασία χρήσης. Οι θερμοκρασίες αυτές είναι οι ίδιες με αυτές της συμμετρίασης στο μάρμαρο.

Σημαντικοί παράγοντες στο στάδιο της συμμετρίασης είναι:

- Η θερμοκρασία του χώρου συμμετρίασης και του μαρμάρου, να είναι 20-25°C.
- Η σχετική υγρασία του χώρου να είναι 65% max.
- Ο έλεγχος των θερμοκρασιών να γίνεται με την βοήθεια θερμομέτρου, έτσι ώστε να επιτυγχάνεται η μέγιστη ακρίβεια.
- Στην περίπτωση χρήσης αυτόματης μηχανής να ελέγχεται τακτικά η ακρίβεια των θερμομέτρων της και να ρυθμίζεται η αντλία τροφοδοσίας, ώστε να είναι ελάχιστη η ποσότητα της συμμετριάσμενης σοκολάτας που επιστρέφει στο δοχείο της λιωμένης. Η ποσότητα της σοκολάτας που βρίσκεται στο δοχείο της λιωμένης σοκολάτας κατά την διάρκεια της εργασίας να είναι αρκετή (το δοχείο γεμάτο πάνω από τη μέση).
- Ο έλεγχος της επιτυχούς συμμετρίασης μπορεί να γίνει και με το όργανο tempermeter.

Αναλυτικές Οδηγίες επεξεργασίας

	Κουβερτούρες Υγείας	Κουβερτούρες Γάλακτος	Κουβερτούρες Λευκή
Λιώσιμο	45 °C		
Ψύξη	27,0 - 28,0 °C	26,0 - 27,0 °C	26,0 - 27,0 °C
Αναθέρμανση / Τύπωμα	30,5 - 31,5 °C	29,5 - 30,5 °C	29,5 - 30,5 °C

4 Τύπωμα / Επικάλυψη:

α) Τύπωμα: Οι φόρμες στις οποίες θα γίνει το τύπωμα της συμμετρισμένης σοκολάτας πρέπει να είναι απολύτως καθαρές και στεγνές και να έχουν την σωστή θερμοκρασία (περίπου ίση με την θερμοκρασία της συμμετρισμένης σοκολάτας). Η σοκολάτα τυπώνεται στις φόρμες, οι οποίες στην συνέχεια πρέπει να κτυπηθούν ώστε να απλωθεί ομοιόμορφα η σοκολάτα στη φόρμα και να εξαλειφθούν τυχόν φυσαλίδες αέρα. Τέλος, οι φόρμες τοποθετούνται στο ψυγείο.

β) Επικάλυψη:

β.1) Επικάλυψη με το χέρι (βούτηγμα): Η σοκολάτα αφού έχει συμμετρισθεί τοποθετείται σε ένα δοχείο. Τα προς επικάλυψη προϊόντα πρέπει να έχουν θερμοκρασία 23-25°C και να μην είναι κάτω από 20°C (σε περιπτώσεις που αυτά βρίσκονται σε ψυγείο). Επίσης η επιφάνειά τους να είναι ξηρή. Με την βοήθεια ειδικών εργαλείων βουτάμε τα προϊόντα στη σοκολάτα, απομακρύνουμε την περίσσεια σοκολάτα και τα τοποθετούμε σε δίσκους για να τα βάλουμε τελικά στο ψυγείο. Πρέπει να προσέξουμε να διατηρείται στα αρχικά της επίπεδα η θερμοκρασία τη σοκολάτας (να μην μας παγώσει γιατί χαλάει η συμμετρίση της).

β.2) Επικάλυψη σε μηχανή: Η μηχανή πρέπει να αρχίζει την διαδικασία της επικάλυψης μόνο όταν είμαστε σίγουροι ότι η σοκολάτα έχει σωστά συμμετρισθεί. Για τις θερμοκρασίες των προϊόντων προς επικάλυψη ισχύουν τα ίδια με την προηγούμενη περίπτωση (β.1). Στην συνέχεια απομακρύνεται όση σοκολάτα επιθυμούμε με την βοήθεια ρυθμιζόμενου συστήματος αέρα και τέλος τα προϊόντα οδηγούνται στο ψυγείο.

β.3) Επικάλυψη Παγωτινίων: Τα παγωτίνια επικαλύπτονται με σοκολάτα η οποία βρίσκεται σε θερμοκρασία περίπου 40°C και αμέσως μετά οδηγούνται στη κατάψυξη.

5 Ψύξη: Τα τυπωμένα ή επικαλυμμένα προϊόντα τοποθετούνται στο ψυγείο. Η θερμοκρασία του ψυγείου στην περίπτωση τυπωμένων προϊόντων πρέπει να είναι 10-12°C, στην δε περίπτωση των επικαλυμμένων προϊόντων 13-15°C. Επίσης στην περίπτωση των τυπωμένων προϊόντων συνιστάται η κυκλοφορία αέρα στο ψυγείο (για ομοιόμορφη ψύξη των φορμών), ενώ για τα επικαλυμμένα κάτι τέτοιο δεν χρειάζεται.

6 Διατήρηση: Τα προϊόντα με πραγματική σοκολάτα μετά την παραγωγή τους πρέπει να διατηρούνται σε κλιματιζόμενους χώρους (Θερμοκρασία 25°C, Σχετική Υγρασία 60% max.) για να διατηρήσουν τις ιδιότητές τους ως την ημέρα κατανάλωσής τους. Χρήσιμο είναι, τις πρώτες ώρες μετά την επεξεργασία, τα προϊόντα να παραμένουν σε χαμηλότερη θερμοκρασία (16-18°C) για σταθεροποίηση.

Βασικές Οδηγίες για επεξεργασία κουβερτούρας απομίμησης σοκολάτας

1 Αποθήκευση & Λιώσιμο: Η διαδικασία είναι ακριβώς η ίδια με αυτή των προϊόντων σοκολάτας.

2 Επεξεργασία: Στην περίπτωση της απομίμησης σοκολάτας το στάδιο της συμμετρίσης παραλείπεται. Η μάζα, πριν χρησιμοποιηθεί, απλώς φέρεται σε μια θερμοκρασία 36-40°C. Στην περίπτωση του τυπώματος, η θερμοκρασία των φορμών πρέπει να είναι κοντά στη θερμοκρασία τύπωσης και για την επικάλυψη, επίσης ίδια με αυτή του τυπώματος. Τα προς επικάλυψη προϊόντα, πρέπει να είναι σε θερμοκρασία 20-25°C.

3 Ψύξη: Τα τυπωμένα ή επικαλυμμένα προϊόντα μπορούν να ψυχθούν σε θερμοκρασία περιβάλλοντος (μέχρι τους 25°C max.) ή εναλλακτικά (και προαιρετικά) να τοποθετηθούν στο ψυγείο. Τα τυπωμένα ή επικαλυμμένα προϊόντα τοποθετούνται στο ψυγείο. Η θερμοκρασία του ψυγείου στην περίπτωση των τυπωμένων προϊόντων πρέπει να είναι 13-15°C, στη δε περίπτωση των επικαλυμμένων προϊόντων 15-17°C. Στην περίπτωση των τυπωμένων προϊόντων συνιστάται η κυκλοφορία αέρα στο ψυγείο (για ομοιόμορφη ψύξη των φορμών), ενώ για τα επικαλυμμένα κάτι τέτοιο δεν χρειάζεται.

4 Διατήρηση: Τα προϊόντα με απομίμησης σοκολάτας, μετά την παραγωγή τους, πρέπει να διατηρούνται σε κλιματιζόμενους χώρους θερμοκρασίας 25°C max. και σχετικής υγρασίας 60% max. για να διατηρήσουν τις ιδιότητές τους ως την ημέρα κατανάλωσής τους.

	Λιώσιμο	Τύπωμα
Απομίμηση Σοκολάτας Υγείας	45 °C	36 - 40 °C
Απομίμηση Σοκολάτας Γάλακτος		
Απομίμηση Σοκολάτας Λευκή		
Απομίμηση Σοκολάτας Σεφ		

Αποθήκευση: 22°C max., RH 70% max.

Λιώσιμο: 45°C

Ψύξη: Τυπωμένα: 13-15°C
Επικαλυμμένα: 15-17°C

Σταθεροποίηση: 2-3h (16-18°C)

Διατήρηση: 25°C max., RH 60% max.



Κουβερτούρα Υγείας ION 3011

Η πρώτη σε πωλήσεις κουβερτούρα στην ελληνική αγορά, έχει κατακτήσει τους έλληνες ζαχαροπλάστες λόγω της εύκολης επεξεργασίας της, της ιδιαίτερης και πλούσιας γεύσης της και της υψηλής απόδοσής της.

Με περιεκτικότητα 56% σε στερεά κακάο, είναι κατάλληλη για κάθε ζαχαροπλαστική χρήση.

Η Κουβερτούρα Υγείας ION 3011, διατίθεται επίσης και χωρίς πρόσθετη ζάχαρη (no added sugar) - με γλυκαντικά από το φυτό stevia, αλλά και σε σταγόνες 0,5g και σε σταγόνες mini για ακόμα μεγαλύτερη ευκολία στη χρήση.



NR 3411



NR 3413



NR 3430



NR 3434

Προϊόν	Κωδικός	Χρήση	Συσκευασία	Κιβώτιο	Γραμμικός Κωδ.
Κουβερτούρα Υγείας 3011	3411	Βούτηγμα προϊόντων (επικάλυψη), παρασκευή κρεμών και γεμίσεων, διακόσμηση, γκανάζ, παρασκευή γλάσου, περίβλημα για σοκολατάκια, ενσωμάτωση ξηρών καρπών (βραχάκια).	2 πλάκες του 1 κιλού	10 συσκ. x 2kg=20kg	5012501034113
Κουβερτούρα Υγείας 3011 χωρίς πρόσθετη ζάχαρη - με στέβια	3413		2 πλάκες του 1 κιλού	10 συσκ. x 2kg=20kg	5201127034137
Κουβερτούρα Υγείας 3011 σταγόνες 0,5g	3430	Όλες οι χρήσεις της 3011 και επιπλέον διακόσμηση γλυκισμάτων.	Σακούλα 2,5 κιλών	4 συσκ. x 2,5kg=10kg	5012501034304
Κουβερτούρα Υγείας 3011 MINI σταγόνες	3434	Όλες οι χρήσεις της 3011 και επιπλέον παρασκευή ροφημάτων (ζεστών - κρύων), ενσωμάτωση σε κρύα γλυκίσματα και παγωτά.	Σακούλα 2 κιλών	4 συσκ. x 2kg=8kg	5012501034342



Κουβερτούρα Υγείας ION

Η κουβερτούρα υγείας ION με πλούσιο "σώμα" και δυνατή γεύση αποτελεί την εναλλακτική, πιο οικονομική λύση της ION 3011.



NR 3400

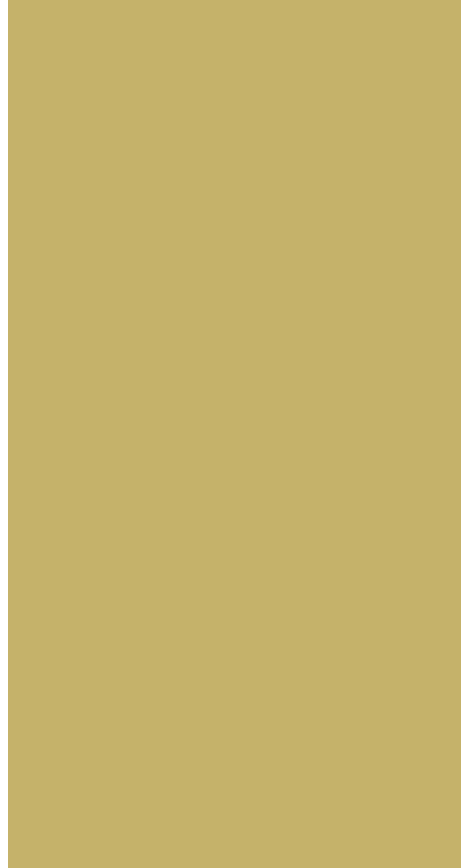
Σοκολάτα Ζαχαροπ्लाστικής

Υψηλής ποιότητας κουβερτούρα με εξευγενισμένη γεύση και άρωμα λόγω της ειδικής επεξεργασίας που υφίσταται.



NR 3410

Προϊόν	Κωδικός	Χρήση	Συσκευασία	Κιβώτιο	Γραμμικός Κωδ.
Κουβερτούρα Υγείας	3400	Βούτηγμα προϊόντων (επικάλυψη), παρασκευή κρεμών και γεμίσεων, διακόσμηση, γκανάζ, παρασκευή γλάσου, περίβλημα για σοκολατάκια, ενσωμάτωση ξηρών καρπών (βραχάκια).	2 πλάκες του 1 κιλού	10 συσκ. x 2kg=20kg	5012501034007
Κουβερτούρα Ζαχαροπ्लाστικής	3410	Βούτηγμα προϊόντων (επικάλυψη), παρασκευή κρεμών και γεμίσεων, διακόσμηση, γκανάζ, παρασκευή γλάσου, περίβλημα για σοκολατάκια, ενσωμάτωση ξηρών καρπών (βραχάκια).	2 πλάκες του 1 κιλού	10 συσκ. x 2kg=20kg	5012501034106



Κουβερτούρα ION 7000

Η κουβερτούρα υψηλής ποιότητας ION 7000 παράγεται με ειδική επεξεργασία, από επιλεγμένες ποικιλίες κακάο. Η υψηλή περιεκτικότητα σε κακάο (72% συνολικά στερεά κακάο), προσδίδει μια απaráμιλλη χαρακτηριστική γεύση στο προϊόν. Το πλούσιο φυσικό άρωμα κακάο και η μοναδική της υφή προκαλούν όλες τις αισθήσεις.

Ασύγκριτα πλεονεκτήματα που καθιστούν τη κουβερτούρα 7000 της ION ιδανική για τις καλύτερες δημιουργίες σας:

- > Υψηλή περιεκτικότητα σε κακάο που προσδίδει μεγαλύτερη αξία στα προϊόντα σας
- > Υψηλή ρευστότητα για μέγιστη απόδοση
- > Απaráμιλλο άρωμα, γεύση και υφή
- > Εύκολη και γρήγορη επεξεργασία



NR 3401

Προϊόν	Κωδικός	Χρήση	Συσκευασία	Κιβώτιο	Γραμμικός Κωδ.
Κουβερτούρα Υγείας 7000	3401	Βούτηγμα προϊόντων (επικάλυψη), παρασκευή κρεμών και γεμίσεων, διακόσμηση, γκανάζ, παρασκευή γλάσου, περίβλημα για σοκολατάκια, ενσωμάτωση ξηρών καρπών (βραχάκια), mousse σοκολάτας και σοκολατάκια υψηλής ποιότητας.	2 πλάκες του 1 κιλού	10 συσκ. x 2kg=20kg	5012501034014



Κουβερτούρα ION ICE

Με 56% στερεά κακάο η κουβερτούρα ION ICE υγείας είναι ιδανική για βουτήγματα, παγωτίνια και παγωτά, που αμέσως μετά την επικάλυψη τους, διατηρούνται στην κατάψυξη. Δεν απαιτείται συμμετρίωση για το βούτηγμα (επικάλυψη) παγωτινίων. Τα προϊόντα επικαλύπτονται με τη σοκολάτα στη θερμοκρασία 40-45°C.

Όταν θέλουμε να επικαλύψουμε άλλα προϊόντα απαιτείται η γνωστή διαδικασία των κουβερτουρών (λειώσιμο, συμμετρίωση, ψύξη).

Διατίθεται σε τρεις τύπους:

- > υγείας
- > γάλακτος
- > λευκή



NR 3414



NR 1413



NR 4412

Προϊόν	Κωδικός	Χρήση	Συσκευασία	Κιβώτιο	Γραμμικός Κωδ.
Κουβερτούρα ICE Υγείας	3414	Βούτηγμα προϊόντων (επικάλυψη), παρασκευή κρεμών και γεμίσεων, διακόσμηση, γκανάζ, παρασκευή γλάσου, περίβλημα για σοκολατάκια, ενσωμάτωση ξηρών καρπών (βραχάκια), βουτήγματα παγωτινίων και παγωτών και για επικάλυψη παγωτινίων και παγωτών.	2 πλάκες των 950g	10 συσκ. x 1900g=19kg	5012501034144
Κουβερτούρα ICE Γάλακτος	1413		2 πλάκες των 950g	10 συσκ. x 1900g=19kg	5201127014139
Κουβερτούρα ICE Λευκή Σοκολάτα	4412		2 πλάκες των 950g	10 συσκ. x 1900g=19kg	5201127044129



Κουβερτούρα Γάλακτος ION

Η κουβερτούρα γάλακτος ION έχει πλούσια γεύση κακάο και γάλακτος (στερεά κακάο 37%). Προσφέρει μια ισορροπημένη γεύση κακάο, γάλακτος και βουτύρου γάλακτος και είναι ιδανική για παρασκευή ανάλαφρων αλλιά ταυτόχρονα εξαιρετικά γευστικών προϊόντων σοκολάτας. Διατίθεται και σε σταγόνες 0,5g για ακόμα μεγαλύτερη ευκολία στη χρήση.



NR 1440



NR 1411

Λευκή Κουβερτούρα ION

Η λευκή κουβερτούρα ION, με πλούσια γεύση γάλακτος, βουτύρου γάλακτος και κακάο, είναι ιδανική για κάθε ζαχαροπλαστική χρήση και παρουσιάζει εξαιρετική συνοχή σε συνδυασμό με την υπόλοιπη σειρά κουβερτούρων. Διατίθεται και σε σταγόνες 0,5g για ακόμα μεγαλύτερη ευκολία στη χρήση.



NR 4430



NR 4410

Προϊόν	Κωδικός	Χρήση	Συσκευασία	Κιβώτιο	Γραμμικός Κωδ.
Κουβερτούρα Γάλακτος	1411	Βούτηγμα προϊόντων (επικάλυψη), παρασκευή κρεμών και γεμίσεων, διακόσμηση, γκανάζ, παρασκευή γλάσου, περίβλημα για σοκολατάκια, ενσωμάτωση ξηρών καρπών (βραχάκια).	2 πλάκες του 1 κιλού	10 συσκ. x 2kg=20kg	5012501014115
Κουβερτούρα Λευκή Σοκολάτα	4410		2 πλάκες του 1 κιλού	10 συσκ. x 2kg=20kg	5012501044105
Κουβερτούρα Γάλακτος σταγόνες 0,5g	1440	Όλες οι χρήσεις της 1411 και επιπλέον διακόσμηση γλυκισμάτων.	Σακούλα 2,5 κιλών	4 συσκ. x 2,5kg=10kg	5201127014405
Κουβερτούρα Λευκή Σοκολάτα σταγόνες 0,5g	4430	Όλες οι χρήσεις της 4410 και επιπλέον διακόσμηση γλυκισμάτων.	Σακούλα 2,5 κιλών	4 συσκ. x 2,5kg=10kg	5201127044303



Απομίμηση σοκολάτας ION “ο ΣΕΦ”

Η απομίμηση σοκολάτας ο Σεφ της ION, περιέχει 23% συστατικά κακάο και φυτικής προέλευσης υποκατάστατο του βουτύρου κακάο. Αποτελεί οικονομική λύση για την παρασκευή προϊόντων με καλή εμφάνιση και γευστικά χαρακτηριστικά και προσφέρει ευκολία στην χρήση καθώς δεν απαιτείται συμμετρίαση-στρώσιμο.

Διατίθεται στις παραδοσιακές πλάκες του 1 κιλού, αλλά και σε σταγόνες για ακόμα μεγαλύτερη ευκολία στη χρήση.



NR 3415



NR 3530

Προϊόν	Κωδικός	Χρήση	Συσκευασία	Κιβώτιο	Γραμμικός Κωδ.
Απομίμηση Σοκολάτας “ο Σεφ”	3415	Βούτηγμα προϊόντων (επικάλυψη), παρασκευή κρεμών και γεμίσεων, διακόσμηση, γκανάζ, παρασκευή γλάσου, περίβλημα για σοκολατάκια, ενσωμάτωση ξηρών καρπών (βραχάκια).	2 πλάκες του 1 κιλού	10 συσκ. x 2kg=20kg	5012501034151
Απομίμηση Σοκολάτας “ο Σεφ” σταγόνες 0,5g	3530	Όλες οι χρήσεις της 3415 και επιπλέον διακόσμηση γλυκισμάτων.	Σακούλα 2,5 κιλών	4 συσκ. x 2,5kg=10kg	5012501035301



Απομίμηση σοκολάτας ION COMPOUND

Υψηλής ποιότητας κουβερτούρες απομίμησης σοκολάτας ION Compound Milk, ION Compound White και ION Compound Υγείας.

Σε πλάκες των 2 Kg ή σε σταγόνες 0,5g και με εξαιρετική γεύση, πλούσιο άρωμα κακάο, γάλακτος και βανίλιας προσφέρουν ασύγκριτη ευκολία και οικονομία.



NR 1436



NR 1417



NR 3428



NR 4436



NR 4417

Προϊόν	Κωδικός	Χρήση	Συσκευασία	Κιβώτιο	Γραμμικός Κωδ.
Απομίμηση Σοκολάτας Compound Milk	1417	Βούτηγμα προϊόντων (επικάλυψη), παρασκευή κρεμών και γεμίσεων, διακόσμηση, γκανάζ, παρασκευή γλάσου, περίβλημα για σοκολατάκια, ενσωμάτωση ξηρών καρπών (βραχάκια).	2 πλάκες του 1 κιλού	10 συσκ. x 2kg=20kg	5201127014177
Απομίμηση Σοκολάτας Compound White	4417		2 πλάκες του 1 κιλού	10 συσκ. x 2kg=20kg	5201127044174
Απομίμηση Σοκολάτας Compound Milk σταγόνες 0,5g	1436		Σακούλα 2,5 κιλών	4 συσκ. x 2,5kg=10kg	5201127014368
Απομίμηση Σοκολάτας Compound White σταγόνες 0,5g	4436	Όλες οι χρήσεις της 1417 και 4417 και επιπλέον διακόσμηση γλυκισμάτων.	Σακούλα 2,5 κιλών	4 συσκ. x 2,5kg=10kg	5201127044365
Απομίμηση Σοκολάτας Compound Dark σταγόνες 0,5g	3428		2 πλάκες του 1 κιλού	4 συσκ x 2.5kg = 10kg	5201127034281





Κακάο ION

Το Κακάο ION “τύπου Ολλανδίας” είναι πατροπαράδοτα η κλασική πρώτη ύλη ζαχαροπλαστικής εξαιρετικής ποιότητας.

Εύγεστο, ευδιάλυτο με εξάισιο άρωμα.



NR 5700

Προϊόν	Κωδικός	Χρήση	Συσκευασία	Κιβώτιο	Γραμμικός Κωδ.
Κακάο ION	5700	Γλυκίσματα, παρασκευάσματα αρτοποιίας (κέικ, κρουασάν, βουτήματα, μπισκοτάκια), ρόφημα, κρέμες για επικάλυψη παγωτού (σιρόπι), βάση για γεμίσεις, διακόσμηση γλυκισμάτων (πχ Tiramisu).	Σακούλα του 1 kg	12 συσκ. x 1kg=12kg	5012501057006
Κακάο ION	5710		Σακούλα των 25 kg	1 συσκ. x 25kg=25kg	5012501057105





Σοκολάτα Τρούφα ION

Η Τρούφα από σοκολάτα υγείας, πλούσια σε γεύση κακάο, είναι ιδανική για κάθε ζαχαροπλαστική χρήση.

Μπορεί να χρησιμοποιηθεί:

- > ως επικάλυψη σε τρουφάκια
- > για την διακόσμηση διάφορων γλυκισμάτων και παγωτών
- > ως προσθήκη στη μάζα του κέικ ή άλλων γλυκών
- > για την παρασκευή ροφήματος σοκολάτας



NR 3618

Προϊόν	Κωδικός	Χρήση	Συσκευασία	Κιβώτιο	Γραμμικός Κωδ.
Τρούφα ION	3618	Επικάλυψη σε τρουφάκια, διακόσμηση διαφόρων γλυκισμάτων, γαρνίρισμα παγωτών, προσθήκη στη μάζα του κέικ ή άλλων γλυκών, παρασκευή ροφήματος σοκολάτας.	Σακούλα του 1 κιλού	8 συσκ. x 1kg=8kg	5012501036186



ION Α.Ε. Βιομηχανίας & Εμπορίου Κακάο & Σοκολάτας
ION S.A. Cocoa & Chocolate Manufacturers

ΕΔΡΑ: Ελ. Βενιζέλου 69, Νεό Φάληρο, 185 47 Πειραιάς, Τηλ. Κέντρο: 210 48 14 971 - Fax: 210 48 38 560
ΤΜΗΜΑ ΠΩΛΗΣΕΩΝ: Αττική 210 9589087, Βόρεια Ελλάδα 2310 472322, Υπόλοιπη Ελλάδα 210 4814971
EXPORT DEPT: 69, El. Venizelou str., Neo Faliro, GR 185 47 Piraeus Greece, Tel.: +30 210 48 14 971, Fax: +30 210 48 22 942
e-mail: info@ion.gr

www.ion.gr



ISO 9001:2015 • ISO 22000:2018 • ISO 14001:2015