



ΛΥΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ

**ΣΥΓΧΡΟΝΗ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ
& ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ**

Κατάλογος Προϊόντων

Επίσημος διανομέας προϊόντων Cogito S.r.l. — Ιταλία

cogito

Η Trofartis, σε αποκλειστική συνεργασία με την ιταλική Cogito S.r.l., φέρνει στην ελληνική αγορά μια νέα γενιά καινοτόμων συστατικών για την αρτοποιία και τη ζαχαροπλαστική.

Η Cogito S.r.l., με έδρα το Bergamo της Ιταλίας και 30+ χρόνια εμπειρίας στην ανάπτυξη συστατικών τροφίμων, εστιάζει στη δημιουργία φυσικών και καινοτόμων λύσεων με ιδιαίτερη προσοχή σε Clean Label προϊόντα. Τα συστατικά της Cogito χρησιμοποιούνται ήδη από κορυφαίους παραγωγούς σε όλη την Ευρώπη.

Μέσω αυτής της συνεργασίας, η Trofartis διαθέτει στους Έλληνες αρτοποιούς, ζαχαροπλάστες και βιομηχανίες τροφίμων ένα πλήρες φάσμα προϊόντων: ένζυμα, βελτιωτικά, φυσικές ίνες, γαλακτωματοποιητές, λιπαρά σε σκόνη και έτοιμα μείγματα.

Γιατί Cogito;

- 30+ χρόνια εμπειρία στην ανάπτυξη συστατικών τροφίμων
- Αποδεδειγμένες εναλλακτικές κορυφαίων ανταγωνιστικών προϊόντων
- Φυσικά, καινοτόμα συστατικά με ιδιαίτερη προσοχή στην ποιότητα
- R&D — ανάπτυξη εξατομικευμένων λύσεων για τον πελάτη
- Υποστήριξη από έμπειρη τεχνική ομάδα

Κατηγορίες Προϊόντων

| | |
|------------------------------|---|
| ΒΕΛΤΙΩΤΙΚΑ ΨΩΜΙΟΥ | Fibresoft 500 • Fibresoft 500 Clean • Pro CBT • Pro Pizza • Naturale 40 |
| ΒΕΛΤΙΩΤΙΚΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ | Fibresoft SW • Fibresoft Kryo |
| ΙΝΕΣ, ΛΕΚΙΘΙΝΕΣ & ΛΙΠΑΡΑ | Lekisoft Pure S3 • Olivedust 50 • Lardust 50 |
| GLUTEN-FREE | Uplink PGF • Uplink GF 100 |
| MUFFIN LINE — ΠΛΗΡΗ ΜΕΙΓΜΑΤΑ | Premium Chocolate Muffin • Chocolate Muffin • Vanilla Muffin |

Fibresoft 500

Βελτιωτικό ψωμιού υψηλών επιδόσεων

Παραδοσιακό βελτιωτικό ψωμιού υψηλών επιδόσεων, κατάλληλο για όλους τους τύπους ψωμιού. Προσδίδει φρεσκάδα, γαλακτωματοποίηση και αντοχή στη ζύμη. Ισοσταθμίζει τις διαφοροποιήσεις των αλεύρων και βελτιώνει την απόδοση στο ψήσιμο. Κατάλληλο και για σύντομη κατάψυξη.

Βασικά οφέλη

- Αυξημένος όγκος και τρυφερότητα
- Εξαιρετική αντοχή ζύμης
- Ιδανικό για μέτρια ενυδάτωση 55–60% (Bione, Tartaruga)
- Κατάλληλο για σύντομη κατάψυξη

Εφαρμογές: Όλοι οι τύποι ψωμιού

Δοσολογία: 0,5 – 1% επί βάρους αλεύρου

Συσκευασία: Σακί 20 kg



Fibresoft 500 Clean

Φυσικό βελτιωτικό ψωμιού — Clean Label

Καινοτόμο φυσικό βελτιωτικό ψωμιού καθαρής ετικέτας, χωρίς γαλακτωματοποιητές. Προσδίδει μοναδική φρεσκότητα, παράταση διατηρησιμότητας και όγκο σε όλους τους τύπους ψωμιού, ιδανικό για ψωμί τοστ και ψωμιά με προζύμι σικάλεως. Αλληλοεπιδρά με άμυλο, πρωτεΐνες και λιπαρά για παρατεταμένη φρεσκότητα.

Βασικά οφέλη

- 100% Clean Label — χωρίς E472e
- Ισχυρή δράση παράτασης διατηρησιμότητας
- Μοναδικός όγκος σε ψωμί τοστ & προζυμμένα παρασκευάσματα

Εφαρμογές: Όλοι οι τύποι ψωμιού, ιδιαίτερα ψωμί τοστ & προζυμμένα

Δοσολογία: 1% επί βάρους αλεύρου (0,65% επί υγρής ζύμης)

Συσκευασία: Σακί 20 kg



Pro CBT

Για αυθεντική ciabatta με ανοιχτή ψίχα & waxy crumb

Ενζυμικός πυρήνας υψηλής αποδοτικότητας για την επίτευξη αυθεντικής ciabatta με πορώδη, ινώδη ψίχα και την χαρακτηριστική κηρώδη υφή (waxy crumb) της αυτόλυσης — αλλά με άμεση επεξεργασία. Τα εγκλεισμένα ένζυμα απελευθερώνονται στο τέλος της ζύμωσης και στην αρχή του ψησίματος.

Βασικά οφέλη

- Άμεση μέθοδος — χωρίς εκτεταμένο χρόνο ωρίμανσης
- Υψηλή ενυδάτωση 70–80% με αλεύρι 360–390 W
- Τραγανή κόρα και πορώδης waxy ψίχα
- Έτοιμο αυθεντικό ψωμί σε 3 ώρες

Εφαρμογές: Ciabatta, pinsa, focaccia, πίτσα υψηλής ενυδάτωσης

Δοσολογία: 1% επί βάρους αλεύρου

Συσκευασία: Σακί 20 kg



Pro Pizza

Για αυθεντική Deep Dish πίτσα με waxy crumb

Ενζυμικό σύστημα υψηλής αποτελεσματικότητας για την επίτευξη δομής Deep Dish πίτσας, χειροποίητης υφής και με την χαρακτηριστική κηρώδη ψίχα της αυτόλυσης — αλλά με άμεση επεξεργασία. Με αλεύρι 300–340 W και ενυδάτωση 70%, παράγει πίτσα με τραγανή κόρα και πορώδη ψίχα σε 4 ώρες.

Βασικά οφέλη

- Αυθεντική Deep Dish δομή χωρίς μακρά ωρίμανση
- Υψηλή ενυδάτωση — τραγανή κόρα
- Σταθερότητα όγκου με βαριά topping
- Έτοιμη πίτσα σε 4 ώρες

Εφαρμογές: Deep dish pizza, αμερικάνικη/soft pizza, πίτσες

Δοσολογία: 1% επί βάρους αλεύρου

Συσκευασία: Σακί 20 kg



Naturale 40

Φυσικό βελτιωτικό λίπους για ειδικά ψωμιά

Φυσικό βελτιωτικό με βάση λαρδί, συμπυκνωμένο και υψηλών επιδόσεων, για όγκο, αντοχή και τρυφερότητα στο ψωμί. Ειδικό ημιέτοιμο για λιπαρά ψωμιά. Ιδανικό για άμεσες/γρήγορες μεθόδους, focaccia και μαλακή πίτσα ταψιού (με δυνατότητα παραγωγής με EVO). Χωρίς γαλακτωματοποιητές.

Βασικά οφέλη

- Φυσική βάση λαρδιού — χωρίς γαλακτωματοποιητές
- Ιδανικό για focaccia & μαλακή πίτσα ταψιού
- Κατάλληλο για άμεσες/γρήγορες μεθόδους
- Διαθέσιμη και έκδοση με EVO

Εφαρμογές: Focaccia, πίτσα ταψιού, ειδικά λιπαρά ψωμιά

Δοσολογία: 10% επί βάρους αλεύρου

Συσκευασία: Σακί 20 kg

ΒΕΛΤΙΩΤΙΚΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Fibresoft SW

Clean Label βελτιωτικό για κέικ, muffins & plum cakes

Ενζυμικός πυρήνας υψηλών επιδόσεων, ειδικά σχεδιασμένος για προϊόντα χημικής διόγκωσης — κέικ, muffins, plum cakes. Τα ένζυμα βελτιώνουν την εσωτερική δομή, αυξάνουν την συγκράτηση αέρα και υγρασίας, και μειώνουν την απώλεια φρεσκάδας. Αντικαθιστά τον γαλακτωματοποιητή E471.

Βασικά οφέλη

- Αντικαθιστά τον E471 — 100% Clean Label
- Άριστη ανάπτυξη όγκου στο ψήσιμο
- Μακρόχρονη διατήρηση απαλότητας & φρεσκάδας
- Κατάλληλο για όλα τα χημικά ωριμάζοντα προϊόντα

Εφαρμογές: Round cakes, muffins, κέικ, plum cakes

Δοσολογία: 0,5% επί βάρους υγρής ζύμης

Συσκευασία: Σακί 20 kg



Fibresoft Kryo

Clean Label βελτιωτικό για κατεψυγμένα σφολιατοειδή

Clean Label βελτιωτικό με επιλεγμένα ένζυμα για την βελτιστοποίηση της σταθερότητας προδιαμορφωμένων ζυμών κατά την κατάψυξη και την εξασφάλιση ιδανικού όγκου στο ψήσιμο. Αποτρέπει την απώλεια δομής από τους κρυστάλλους πάγου κατά την αποθήκευση σε κατάψυξη.

Βασικά οφέλη

- Σταθερότητα στην κατάψυξη — προστασία από κρυστάλλους πάγου
- Ιδανικός όγκος στο ψήσιμο
- Άρτια διαστρωμάτωση με κυψελοειδή δομή ψίχα
- Clean Label

Εφαρμογές: Κρουασάν, viennoiserie, Danish pastry, σφολιάτα

Δοσολογία: 2% επί βάρους αλεύρου

Συσκευασία: Σακί 20 kg



ΙΝΕΣ, ΛΕΚΙΘΙΝΕΣ & ΛΙΠΑΡΑ

Lekisoft Pure S3

Φυσική σκόνη λεκιθίνης ηλίανθου

Φυσικός γαλακτωματοποιητής με βάση λεκιθίνη ηλίανθου, σε φορέα αλεύρου ρυζιού. Ιδανικός για βελτίωση της φρεσκάδας σε κάθε είδος αρτοσκευασμάτων, χωρίς να αυξάνει το ιξώδες της ζύμης. Βελτιώνει τη διαμόρφωση, μειώνει τα κατάλοιπα και αυξάνει την απόδοση της παραγωγικής διαδικασίας.

Βασικά οφέλη

- 100% Clean Label φυσικός γαλακτωματοποιητής
- Χωρίς αλλεργιογόνα — χωρίς σόγια
- Βελτιωμένη απόδοση παραγωγής
- Μειωμένα κατάλοιπα στη μηχανή

Εφαρμογές: Ψωμί, ζαχαροπλαστική, σφολιατοειδή

Δοσολογία: 0,5 – 1,5% επί βάρους υγρής ζύμης

Συσκευασία: Σακί 20 kg

Olivedust 50

Έξτρα παρθένο ελαιόλαδο σε μορφή σκόνης

Φυσικό, all-natural, clean label συστατικό σε μορφή ελεύθερα ρέουσας σκόνης. Αποτελείται από έξτρα παρθένο ελαιόλαδο ψεκασμένο σε υψηλής απορροφητικότητας αλεύρι ρυζιού. Εναλλακτική του υγρού ελαιολάδου, χωρίς ανάγκη για δεξαμενές ή συστήματα αντλίας. Βελτιωμένη οξειδωτική σταθερότητα για μεγαλύτερη διάρκεια ζωής.

Βασικά οφέλη

- Ιδανικό για dry mixes & βιομηχανικά μείγματα σε σκόνη
- Υψηλή περιεκτικότητα ελαιόλαδου
- Εξαιρετικό προφίλ γεύσης ελαιόλαδου
- Ευκολία αποθήκευσης — χωρίς δεξαμενές ή αντλίες

Εφαρμογές: Focaccia, πίτσα, ψωμί, σούπες, σάλτσες, έτοιμα γεύματα

Δοσολογία: Σύμφωνα με την επιθυμητή περιεκτικότητα ελαιόλαδου

Συσκευασία: Σακί 20 kg



Lardust 50

Λαρδί σε μορφή σκόνης

Φυσικό συστατικό με βάση λαρδί (50%) υποστηριγμένο σε αλεύρι ρυζιού, χωρίς πρόσθετα, υποαλλεργικό. Κατάλληλο για όλες τις εφαρμογές όπου απαιτείται λαρδί σε σκόνη — μείγματα αρτοποιίας και ready-to-eat προϊόντα. Εξαλείφει θέματα διαχείρισης και αποθήκευσης λιπαρών.

Βασικά οφέλη

- Λαρδί 50% — σε μορφή σκόνης
- Καμία απαίτηση ψύξης
- Ιδανικό για dry mixes και ready-to-eat
- Απλοποιημένη logistics

Εφαρμογές: Ζαχαροπλαστική, αρτοποιία, gluten-free, ready-to-eat

Δοσολογία: Σύμφωνα με τη συνταγή

Συσκευασία: Σακί 20 kg



GLUTEN-FREE

Uplink PGF

Βελτιωτικό ζυμαρικών gluten-free

Βελτιωτικό ζυμαρικών gluten-free υψηλών επιδόσεων, αποτελούμενο από αλεύρι αραβοσίτου από επιλεγμένες καλλιέργειες με υψηλή δεσμευτική ικανότητα, και μια επιλογή ενζύμων. Εξασφαλίζει υφή και συνοχή σε ζυμαρικά χωρίς γλουτένη.

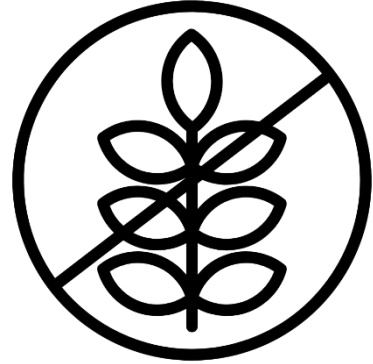
Βασικά οφέλη

- Ειδικά για ζυμαρικά χωρίς γλουτένη
- Υψηλή δεσμευτική ικανότητα
- Βελτιωμένη υφή και συνοχή

Εφαρμογές: Ζυμαρικά gluten-free

Δοσολογία: Από 2% επί βάρους αλεύρου

Συσκευασία: Σακί 20 kg



Uplink GF 100

Πλήρες all-in-one μείγμα για ψωμί & πίτσα gluten-free



Πλήρες μείγμα "all-in-one" ειδικά μελετημένο για την παρασκευή ψωμιού και πίτσας χωρίς γλουτένη, με μαλακή υφή και άριστη δομή ψίχας, κατάλληλο για οικιακή και επαγγελματική χρήση. Συμβατό με τυπικές διαδικασίες και εξοπλισμό αρτοποιίας. Περιλαμβάνει αλεύρι ρυζιού, άμυλο αραβοσίτου, φυτικές ίνες, πρωτεΐνη κουκιού, ξανθάνη, γκουάρ και ένζυμα.

Βασικά οφέλη

- All-in-one — έτοιμο μείγμα
- Ιδανικό για ψωμί και πίτσα χωρίς γλουτένη
- Μαλακή υφή με άριστη δομή ψίχας
- Οικιακή ή επαγγελματική χρήση

Εφαρμογές: Ψωμί & πίτσα gluten-free

Δοσολογία: Πλήρες μείγμα (βλ. συνταγή)

Συσκευασία: Σακί 20 kg

MUFFIN LINE — ΠΛΗΡΗ ΜΕΙΓΜΑΤΑ

Premium Chocolate Muffin

Πλήρες premium μείγμα με πραγματική σοκολάτα σε σκόνη

Η κορυφαία επιλογή της σειράς muffin. Πλήρες μείγμα για μοναδικά σοκολατένια muffins και κέικ, με πραγματική premium σοκολάτα σε σκόνη — δεν απαιτεί προηγούμενο λιώσιμο σοκολάτας. Οι μοναδικοί ενζυμικοί και ινώδεις πυρήνες προσδίδουν όγκο και απαλότητα, επιτρέποντας τη χρήση οποιουδήποτε λιπαρού. Κατάλληλο και για προσθήκη φρούτων/inclusions.

Βασικά οφέλη

- Πραγματική premium σοκολάτα — χωρίς προετοιμασία
- All-in-one: μόνο νερό + λάδι
- Ευέλικτο — κάθε τύπου λιπαρό
- Δυνατότητα ενσωμάτωσης φρούτων/inclusions

Εφαρμογές: Muffins σοκολάτας, chocolate cakes, round cakes

Δοσολογία: 1000g mix + 600g νερό + 300g ηλιέλαιο • 180°C, 20'

Συσκευασία: Σακί 10 kg



Chocolate Muffin

Πλήρες μείγμα σοκολάτας με επιλεγμένο κακάο

Αναπτυγμένο με βάση τη συνταγή Premium, το Chocolate Muffin προσφέρει την ίδια ευκολία χρήσης και ποιότητα, με έντονο και αυθεντικό προφίλ γεύσης χάρη στο επιλεγμένο κακάο. Ο συνδυασμός ενζύμων και ινών εξασφαλίζει όγκο, δομή και απαλότητα, επιτρέποντας παράλληλα τη χρήση διαφορετικών τύπων ελαίων ή λιπαρών.

Βασικά οφέλη

- Αυθεντική γεύση σοκολάτας από επιλεγμένο κακάο
- Ίδια ευκολία χρήσης με το Premium
- Άριστη δομή, όγκος & απαλότητα
- Ευέλικτο — κάθε τύπου λιπαρό

Εφαρμογές: Muffins, loaf cakes, cakes σοκολάτας

Δοσολογία: 1000g mix + 500g νερό + 300g ηλιέλαιο • 180°C, 20'

Συσκευασία: Σακί 10 kg



Vanilla Muffin

Πλήρες μείγμα με λεπτή αρωματική γεύση βανίλιας

Premium Vanilla Muffin: η παραλλαγή με λεπτή και αρωματική γεύση, σχεδιασμένη για την παρασκευή μαλακών και καλά αναπτυγμένων muffins με την ίδια ευκολία χρήσης όπως η Premium σειρά. Η σύνθεση με ένζυμα και ίνες εξασφαλίζει άριστο όγκο, μαλακή υφή και σταθερότητα προϊόντος, επιτρέποντας τη χρήση διαφορετικών τύπων ελαίων ή λιπαρών.

Βασικά οφέλη

- Λεπτή, αρωματική γεύση βανίλιας
- Ίδια ευκολία χρήσης με το Premium
- Άριστος όγκος & μαλακή υφή
- Ευέλικτο — κάθε τύπου λιπαρό

Εφαρμογές: Muffins, loaf cakes, cakes βανίλιας

Δοσολογία: 1000g mix + 500g νερό + 300g ηλιέλαιο

- 180°C, 20'

Συσκευασία: Σακί 10 kg



ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΛΥΣΕΙΣ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΛΗΡΗ ΓΚΑΜΑ COGITO

Πέρα από τα προϊόντα που παρουσιάζονται στον παρόντα κατάλογο, η Cogito διαθέτει μια ευρύτερη γκάμα συστατικών — ένζυμα, πρωτεΐνες, ίνες, λιπαρά σε σκόνη, φυσικά συντηρητικά και σταθεροποιητές — που καλύπτουν επιπλέον εξειδικευμένες ανάγκες σε αρτοποιία, ζαχαροπλαστική, παγωτό, σάλτσες και προϊόντα gluten-free. Η Trofartis μπορεί να σας προτείνει την κατάλληλη λύση κατόπιν αιτήματος.

| ΕΝΖΥΜΑ & ΒΕΛΤΙΩΤΙΚΑ | |
|---------------------|--|
| Fibresoft LD | Clean Label ενζυμικός πυρήνας για βελτίωση όγκου και απαλότητας σε σφολιατοειδή (croissant, Danish pastry). |
| Fibresoft BF | Καινοτόμος συνδυασμός ενζύμων και φυτικών ινών — διατήρηση τρυφερότητας ψωμιού στον χρόνο, βελτιωμένη ενεργότητα νερού και shelf life. |
| Maltozyme DL | Μαλτογενετική α-αμυλάση υψηλών επιδόσεων — ανάπτυξη απαλότητας στον χρόνο για ψωμί. |

| | |
|---------------------------|--|
| Maltozyme Extra GF | Εξαιρετικά συμπυκνωμένη καθαρή μαλτογενετική αμυλάση — βελτίωση ποιότητας, υγρασίας και shelf life σε ψωμί τοστ, gluten-free, multi-grain. |
|---------------------------|--|

ΠΡΩΤΕΪΝΕΣ

| | |
|-------------------|---|
| Suntex RW | Συμπυκνωμένη πρωτεΐνη ηλίανθου από ψυχρή σύνθλιψη — clean label, αλλεργιογόνο-free, GMO-free, χωρίς διαλύτες. Φυσική πηγή λεκιθίνης. |
| Suntex RTE | Έτοιμη προς κατανάλωση πρωτεΐνη ηλίανθου (παστεριωμένη) — ίδια χαρακτηριστικά με την RW, ιδανική για άμεση χρήση σε σάλτσες, gluten-free, ζαχαροπλαστική. |

ΦΥΣΙΚΕΣ ΙΝΕΣ

| | |
|--------------------|--|
| Fibresoft C | Συνδυασμός διαλυτών και αδιάλυτων φυτικών ινών — βελτιώνει ρεολογία ζύμης, σταθεροποιεί λιπαρά και υγρασία, ελέγχει την κρυστάλλωση νερού στην κατάψυξη/απόψυξη. Φυσικό υποκατάστατο της ξανθάνης, του γκουάρ και του χαρουπιού. |
|--------------------|--|

ΛΙΠΑΡΑ & ΛΕΚΙΘΙΝΕΣ ΣΕ ΣΚΟΝΗ

| | |
|----------------------------|--|
| Lekisoft Pure S 40 | Φυσική σκόνη λεκιθίνης σόγιας σε αλεύρι ρυζιού — clean label γαλακτωματοποιητής για όλα τα αρτοσκευάσματα. |
| Lekisoft Pure SF 40 | Φυσική σκόνη λεκιθίνης ηλίανθου σε αλεύρι ρυζιού — εναλλακτική χωρίς αλλεργιογόνα της Lekisoft S 40. |
| Oildust 50 Soy | Λάδι σόγιας 50% σε αλεύρι ρυζιού — υποαλλεργικό, για dry mixes σε αρτοποιία, σούπες, σάλτσες. |
| Oildust 50 S | Ηλιέλαιο υψηλής περιεκτικότητας σε ελαϊκό οξύ 50% σε αλεύρι ρυζιού — ίδιες εφαρμογές, χωρίς σόγια. |
| Butterdust 50 | Βούτυρο 50% σε αλεύρι ρυζιού — λύση για dry mixes και ready-to-eat χωρίς ανάγκη ψύξης. |

ΦΥΣΙΚΑ ΣΥΝΤΗΡΗΤΙΚΑ

| | |
|-------------------|---|
| Upfresh DA | Φυσικό αντιμικροβιακό και αντιμυκητιασικό — επεκτείνει το shelf life σε κέικ, κρέμες, ψωμί, προζυμμένα προϊόντα, σάλτσες, γεμίσεις, ζυμαρικά. |
|-------------------|---|

| ΣΤΑΘΕΡΟΠΟΙΗΤΕΣ | |
|--------------------|--|
| Proflour C | Ενεργοποιημένο, θερμικά επεξεργασμένο αλεύρι αραβοσίτου — φυσικός texturizer, clean label. |
| Gelpro | Παραδοσιακή σειρά σταθεροποιητών για κρέμες, παγωτά, σορμπέ. |
| Prowhip | Πρωτεΐνη γάλακτος υψηλής ικανότητας ενσωμάτωσης αέρα— ουδέτερου χρώματος και οσμής, για επιδόρπια, μαρέγκες, παγωτά. |
| Prowhip Veg | Φυτική εκδοχή του Prowhip — ίδια χαρακτηριστικά για vegan εφαρμογές. |

Για τεχνικά δελτία (TDS), προδιαγραφές και δωρεάν δείγματα οποιουδήποτε προϊόντος, επικοινωνήστε μαζί μας.