

20.58x26.73	1/4	42	עמוד	קרוב לצלחת	31/12/2014	45945518-1
ישראל 263677 - T						

ברכת המזון

מזג האוויר הגשום והמתיחות המתמשכת בירושלים ובגדה, לא מנעו מרבבות מבקרים לפקוד את תערוכת ישראלפוד ה-31, שהיוותה תצוגת תכלית מרשימה של מיטב החידושים, טכנולוגיות ופיתוחים בענפי המזון ומשקאות, אירוח וקמעונאות

אבי אובליגהרץ

פיצות ופסטות מאיטליה, טונה ואנשובי מספרד, שרימפס כשר מארה"ב, צ'ורוס מדרום אמריקה, בקלווה וכנאפה משכם ומוצרי תמרים מקיבוץ כנרת, הם רק מקבץ קצר של המאכלים מכל ארבע כנפות תבל שהוצגו בתערוכת ישראלפוד. מזג האוויר הגשום לא מנע מרבבות מבקרים לפקוד בחודש שעבר את התערוכה הבינלאומית למזון ומשקה שציינה 31 שנה להיווסדה.

המפגש הגסטרונומי הרב לאומי המרשים בניצוחה של קבוצת שטיר בגני התערוכה בתל אביב, הורכב ממיטב החידושים, טכנולוגיות ופיתוחים בענפי המזון ומשקאות, אירוח וקמעונאות, הודות לכך ששלל מציגים מ: איטליה, בלגיה, גרמניה, הונגריה, טורקיה, ליטא, צרפת, ספרד, פולין, פרו, רוסיה ועוד, נטלו בו חלק. ניכר היה כי למרות המיתון העולמי והמציאות המורכבת בארצנו על רקע מבצע "צוק איתן" והאירועים בירושלים, הצריכה של מזון מחוץ לבית ממשיכה לגדול בקצב מרשים. בנוסף, נראה כי הטרנד הטבעוני-בריאותי ממשיך לצמוח והראיה לכך שפע המוצרים ללא גלוטן, חומרים משמרים וויגן פרנדלי שנחשפו בשלושת ימי התערוכה. כמיטב המסורת פנינו למספר מציגים בולטים כדי לשמוע מהם על החידושים והמגמות הבולטים כיום אצלם ובכלל בתעשייה.

מאפיית דוידוביץ נוסדה לפני למעלה מ-50 שנה ועוסקת בלחם ומוצרי. בשנת 2001 הפכה המאפייה לקבוצה בעקבות רכישת "חטיפים מן הטבע, יצרנית של מוצרים יבשים ביניהם שקדי מרק, פתיתים אפויים,



מאפיית דוידוביץ

פירורי לחם, קרטונים, גרנולה ועוד לשוק המוסדי ולשוק הקמעונאי כאחד. בחצי השנה האחרונה הקימה החברה מפעל חדש בהשקעה של 25 מיליון שקל לייצור קוסקוס וגולת הכותרת שלו לדברי מנהל השיווק מרק קינן, היא ייצור ראשון בארץ של קוסקוס מחיטת דורום בכשרות בד"צ. קינן מסביר כי עד היום רוב יצרני הקוסקוס בארץ נאלצו להשתמש בקמח חיטה סטנדרטי בגלל מגבלות כשרות ואלה שהשתמשו בסמולינה דורום שמגיע מצפון אפריקה עשו זאת ללא אישור בד"צ. "מדובר בקמח חיטה הרבה יותר בריא ופופולארי בשל ערכו התזונתי הגבוה. ספורטאים למשל אוהבים לאכול פסטה כי היא על בסיס קמח סמולינה דורום שצבעו יותר צהבהב". על מנת לקבל את האישור החשוב, רכשה "דוידוביץ" מערך ציוד מתקדם וטכנולוגיה שמדמה למעשה את הייצור המסורתי והידי. במקביל לקוסקוס השיקה החברה לאחרונה ליון של פתיתים מחיטת דורום שאף הוא זוכה לפופולאריות רבה בקרב חובבי הבריאות



ובכלל. הקוסקוס הייחודי זכה בתערוכה להשקה מקורית כאשר הביתן של החברה עוצב כמו ארמון מרוקאי אותנטי כולל מוסיקה ורקדנית בטן, תרבושים ועוד, ולא פלא שהביקוש לטעימות רק הלך וגדל. קינן מוסיף כי החברה מייצרת את הקוסקוס כמותג הפרטי של הרשתות שופרסל, מגה ועוד, ועובדת בשיתוף פעולה עם יוניליבר, קנור ואף מייצאת לארה"ב, אירופה ואוסטרליה מגוון רחב של מוצריה במיוחד את כל מה שקשור בלחם ופירורי לחם.

דומה שאת אסם נסטלה פרופשנל, חטיבת השוק המקצועי של אסם נסטלה אין צורך להציג. החברה הוותיקה חשפה מגוון רחב של פתרונות בתחום המזון ומשקאות בביתן רחב הידיים שלה ושגב את כולם ניתן למצוא באתר שלה: www.osemnp.co.il. שני טשקנט, מנהלת עסקי המזון מונה 3 קבוצות עיקריות של פתרונות שנועדו להעצים את הצריכה מחוץ לבית: (1) פתרונות פיצה-בצקים בטכנולוגיות שונות המאפשרים שילוב פיצות איכותיות וטריות שנאפות במקום, בתפריט של מגוון בתי אוכל ונקודות הסעדה ממש כמו בפיצרייה מקצועית באיטליה. בסדרה שני סוגי בצק: אפיו חלקי ואקספרס המעניקים מענה לשני צרכים מרכזיים: גיוון ומחירת הכנה. (2) פסטות איטלקיות תוצרת זרה, פסטה איטלקית המבוססת על מסורת רבת שנים ומקנה לצרכן הסופי חווית אכילה של פסטה איכותית ואותנטית מארץ המגף. (3) פתרונות אפיה של בונד'ור - מגוון אדיר של מאפים בהם לחמי מחמצת, לחמניות בריוש קרואסונים חלביים ועוד לבתי-קפה ומסעדות, המיוצרים בשתי טכנולוגיות: מוצרים אפויים-קפואים, הדרשים חימום קצר בטמפרטורה נמוכה ומוצרים קפואים, הדרשים הפשרה, התפחה ואפיה מלאה. ראוי לציין כי בתערוכה הוצגו לראשונה ובהצלחה לא מבוטלת מקלות המאה ומיני מאפה לטובת שומרי המשקל שבחברה.



אסם נסטלה פרופשנל

תחום המשקאות אף הוא אינו שוקט על שמריו באסם נסטלה פרופשנל כפי שמעיד גיא צוקרמן המופקד על התחום. בתערוכת ישראלפוד הובלטה מכונית קפה בהנשה עצמית שנקראת נסקפה מילאנו לאונג, מוצר ייעודי שחברת נסטלה פיתחה לדברי צוקרמן, המאפשר לכל בעל עסק להפעיל נקודת קפה ולחוש כמו בריסטה לכל דבר בלחיצת כפתור. המכונה היפוייה מצוידת במסך מגע עליו ניתן להקרין סרטי פרומו של העסק, ומתאימה במיוחד עבור חברות הייטק, סוכנויות רכב וטרקלינים של חברות תעופה. המכונה אגב מאוד קלה לתפעול ודורשת ניקיון מינימאלי. בנוסף, הציגה החברה פתרונות שתייה חדשים תוצרת נסטי המיועדים למכונות שתייה בבתי מלון, אולמות אירועים, אכסניות נוער וכדומה, ובקרוב יושק טעם חדש: תפוח.

הנה ההוכחה שהטרנד הבריא הולך ותופס תאוצה בארצנו: גולת הכותרת של "ענינת תעשיות מזון" המתמחה בייצור

20.68x27.08	2/4	44	עמוד	קרוב לצלחת	31/12/2014	45945524-8
ישראל 1997 - 263677						

מנהלת החברה רחלי כחלון מסרה כי החברה בחרה הפעם להבליט את ליון הקומביסטרים החדש של חברת קונבוטורס הגרמנית שנקרא C4 ומדיח כלים גרנולס ללא צורך ב(מתקן) השריה של חברת ולוקס האיטלקית. בנוסף, הציגה החברה הוותיקה שמעסיקה צוות מיומן של אנשי מקצוע וכנאים, ליון בישול של זנסי האיטלקית, עגלות בישול פרונטאליות הכוללת מנדף פנימי של חברת ריבר מגרמניה ותנור ספידאובר של מרישף הבריטית. "מדובר בתנור שמכין פיצה וכריכים חמים בפחות מ-40 שניות, דג סולמון תוך 1.55 ד' וסטייק אנטריקוט בשלוש דקות", ציינה כחלון.

חברת 'כרמל דיירקט', מייבאת ומשווקת בישראל באופן בלעדי, גרילים, כלי בית, אביזרי בישול, ריהוט גן ועוד, ממיטב המותגים והיצרנים בעולם. בין המותגים שמייבאת החברה:

גרילי גז: GRANDHALL (המציע עוצמות חום גבוהות במיוחד) NAPOLEON (המציע גרילי גז עשויים מיציקות אלומיניום, נירוסטה איכותית וטכנולוגיות מתקדמות), GRILL CEASER (גרילי גז מודולאריים למטבחיו חוץ). SLICER: סלייסר (קוצץ ירקות רב תכליתי), 'מאסטר סלייסר', 'ספירל סלייסר' ועוד. BAMIX (בלנדר המוט הטוב בעולם), PENSOFAL (מותג סיריים ומחבתות ביוקרמיים, פטנט רשום), HARTMAN (ריהוט גן וצמר) ו-TRAMONTINA חברה ברזילאית שהוקמה לפני 100 שנה, עם 6000 עובדים ומחזור מכירות של מיליארד דולר ו-17 אלף פריטים.



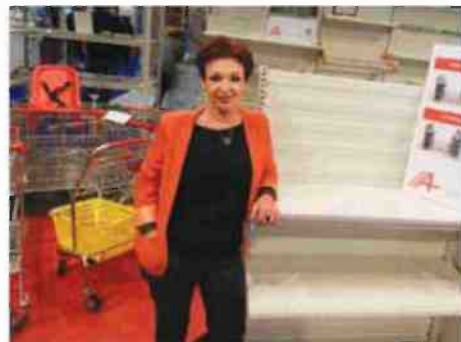
כרמל דיירקט

ויבל סלע טונים, מנכ"ל כרמל דיירקט ציין כי מאחר והתערוכה מיועדת לקהל המקצועי, בחרה החברה להבליט את ליון הגרילים המיועד לגני אירועים, בתי מלון ומסעדות שערוכים להציב גרילים בחוץ, ומצד שני, בסניפי השף של טרמוטינה. מדובר בסדרה מרשימה עם ידיות אנטי בקטריאליות וידיות פוליווד שניתן לשים במדיח. עוד הציגה החברה את המיקסרים הידניים של במיקס השוויצרית שצוידו ב"מונע AC עוצמתי ומגיעים עם 10 שנות אחריות כאשר מהירות המנוע נותנת מרקמים מדהימים", הדגיש סלע טונים. לדבריו בשנת 2015 תפתח החברה שני אולמות תצוגה חדשים בהרצליה וחיפה שיתווספו לאולם באזור התעשייה הצפוני בלוד.

חברת י. גרינגראס שיווק מתמחה ביבוא ואספקת פתרונות קירור וחימום ניידים למטבח המוסדי ולשוק הרפואי והתעשייתי, בטמפרטורה מבוקרת ומקררים לשימוש פרטי כגון יאכטות, קרוואנים ומקררי ספינה המבוססים על גז בישול. משה ובר, מנהל השיווק מצוין שהחברה הוותיקה מייבאת שני קווי מוצר עיקריים בתחום הקירור מבוקר הטמפרטורה: מוצרים פסיביים ומוצרים אקטיביים, ואת הבמה של ישראלפוד היא ניצלה

מקצועיים, קונבטורים, מדיחי כלים, שולחנות עבודה ומערבלי בצק. על חוג הלוקחות של החברה נמנים: רשת שניצליה, רשת קקא, רשת בורגרים, רשת שאטו ועוד.

ארד אחסון ושינוע הוקמה ב-1997 ומתמחה במתן פתרונות תצוגה, אחסון ושינוע, בעזרת מגוון המוצרים הרחב המיובא על ידי ממיטב החברות המובילות בתחומן. צוות העובדים המקצועי, ממוקד בשירות הלוקחות ועומד בציפיות הגבוהות הנדרשות ממנו. יחס אישי והוגן, שרות אמין ומקצועי, יעוף וליווי בתכנון, הרכבה אצל הלוקוח ועמידה בלוחות זמנים עומדים בבסיס מערכת היחסים החמה עם חוג הלוקחות. מוצרי החברה כוללים בין היתר: מדפי תצוגה לחנויות, שולחנות קופה, במות תצוגה, עגלות סופר מסוגים שונים, סלסילות פלסטיק ומתכת, עגלות מחסן, עגלות מסוגים שונים (נירוסטה, רשת ומתכת), כלובי שינוע מתכנסים, כלובי מבצעים, מדפי רשת בצפי כרום ניקל, מדפי מחסן לעומסים ביוניים וכבדים, פלטות מחורצות SlatWall, שולחנות מעבדה, ארונות מגירות, עמודים להסדרת תור, וויס, כבלים ואביזרי תליה. במרכז התצוגה של החברה עמד דגם החדש של המדפים - דגם 25 - גובה חזית המדפים הוא 25 מ"מ. בזכות הגובה הנמוך הזה נוצר רווח של 10-15 מ"מ בכל מפלס מדפים בהשוואה למערכות מדפים אחרות, ברווח שנוצר ניתן להשתמש באחסון נוסף של מוצרים ובכ-40% מהמקומות ניתן להוסיף מפלס מדפים נוסף. המראה החדש - הדק של המדפים והחזית המעוצבת של המדף מקנים מראה אלגנטי ויוקרתי של המדף.



ארד אחסון ושינוע

חברת ברון אוקיי הינה מיזוג של חברת ברון מ.ש.מ וחברת אוקיי שיווק למטבח המקצועי הפעילות בשוק הישראלי כ-30 שנה. החברה מספקת ציוד איכותי למטבח המוסדי למסעדות, בתי קפה, גלידריות, חנויות נוחות בתחנות דלק, אולמות שמחה, בארים, רשתות מזון מהיר, חברות קיטרינג, בתי חולים, בתי אבות, ישיבות, מוסדות ציבוריים, צה"ל ולקוחות פרטיים.



ברון אוקיי



עינת תעשיות מזון

ובשיווק כריכים מוכנים, סלטים, מאפים, מזלזים ומוצרים נוספים לחנויות הנוחות, לשוק המוסדי, מקומות עבודה, לענף התיירות, בתי ספר ועוד - בתערוכת "ישראלפוד", היתה כריך טבעוני. חיים ברקוביץ', מנהל השיווק והמכירות בחברה הוותיקה מקיבוץ עינת הסביר כי מדובר בכריך ללא חומרים מן החי - כריך במילוי פטריות ועדשים - שפותח במהלך השנה האחרונה ושיווקו החל לאחרונה. הכריך החדש של עינת, טעים ומזין, מכיל פטריות ובצל מסוגן מוקפצים ברטוב טריאקי, עם עדשים מבושלות וירקות טריים. ראוי לציין כי הכריך נבדק ואושר על ידי עמותת הטבעונים בישראל ועליו מתנוסס לוגו עמותת מוצרי הטבעונות של "יוגן פרנדלי".

בנוסף, הבליטה 'עינת' בתערוכה את שלל הסלטים הנטרים, טוסטים, מגשי אירוח, ארוחות פסטו, ארוחות ומוזלי אותם היא משווקת למקומות עבודה, זרועות הביטחון, מפעלי תיירות וכמובן חנויות הנוחות. בניגוד למרבית עמיתיו שסבלו מירידה ניכרת במהלך הקיץ האחרון, ברקוביץ' סיפר כי החברה התקשתה לעמוד בביקוש ואף נאלצה להכפיל את הייצור במיוחד בתחום הכריכים בעקבות הפופולאריות הרבה שלהם בקרב הלוחמים שהשתתפו במבצע "צוק איתן".



כל ציוד מוטי

כל ציוד מוטי בע"מ הינה חברה המתמחה מזה 20 שנה, ביבוא ושיווק ציוד מקצועי למטבח המוסדי. בעולות וניהול של מוטי חלביה. החברה לדברי חלביה, משווקת ציוד חדש ומשומשם של מיטב החברות בעולם ובישראל כמו ראשינול, ברביל, אוברט ועוד, עבור מסעדות, קונדיטוריות, בתי מלון, בתי קפה, חברות הסעדה, פיצריות ועוד. כמו כן החברה משמשת כיבואן הבלעדי של בלנדר JTC.

אולם התצוגה של כל ציוד מוטי ממוקם בתל אביב ולאחרונה פתחה החברה אולם נוסף המשתרע על 700 מ"ר במושב נווה ימין לטובת הלוקחות באזור השרון. חלביה מצוין כי לחברה מערך מקצועי, יעיל, ומיומן של טכנאים ועובדים אשר נותנים מענה זריז. עיקר תשומת הלב הופנתה בתערוכה למתקן החומס החדש שהציגה החברה הטוחן בזריזות ובמימונת גרגרי חומס וגם לקוצצי הירקות, תנורי פיצה, מקפאים לתצוגה בשירות עצמי, מקררים לתצוגה לעוגות, מקררי דלפק, ברזים

20.03x26.88	3/4	45 עמוד	קרוב לצלחת	31/12/2014	45945527-1
ישראל 263677 -					

ריסטרטו יבוא ושיווק הינה מיבואניות המזון המובילות בישראל. החברה מתמחה בייבוא מוצרי מזון איכותיים מאיטליה ושיווקם לשוק המקצועי וללקוחות פרטיים. לאחרונה - הרחיבה החברה שבבעלותה חדר תצוגה, מחסנים, מרכז הפצה ארצי ומעבדת תיקונים למכונות קפה בנתניה, את פעילותה גם לשוק הספרדי. בנוסף, החברה מספקת תחזוקה שוטפת ושירותי יעוץ ותמיכה מקצועית כולל הדרכות המבוצעות על ידי ברמן מקצועי, שף איטלקי ושף קונדיטור. בנוסף, מערך השירות, התיקונים וההדרכה הטכנית מתופעל על ידי עובדי החברה ומגובה בטכנאים שעברו הדרכה בחברות היצרנים האיטלקיים.

גבי קאופמן, מנכ"ל ריסטרטו מסר השנה נכנסה החברה לראשונה לתחום הגבינות והביאה גבינות פרמזן מתוצרת PARAMREGGIO האיטלקית במגוון רמות

לטובת הצגת ארגזים ייעודיים לפיצה. מדובר בארגז חלוקה קל העשוי פולי פרופילן מוקצף שניתן להרכיב על אופניים, אופנועים וכדומה, לתוכו נכנסים 8 מגשים ואשר שומר על חום הפיצה בהצלחה מירבית. בנוסף, הציגה החברה ארגזים ייעודיים לגלידות, סלטים ומזון קר, לחמים, מזון חם ואפילו לקינוחים תוצרת בארט הגרמנית. "אנחנו מקפידים להחזיק מוצרים מרמת איכות טוב מאוד ומעלה תוצרת גרמניה, לוקסמבורג ואירלנד" הדגיש ובר.



י. גרינגראס שיווק

מיסטרל מתמקצעת בכל הקשור למטבח המקצועי ולשף. החברה הוותיקה מייבאת ומשווקת מגוון של אלפי פריטים החל מקולפן ועד מיקסר חשמלי לשוק המוסדי, המקצועי והפרטי. צלחות, כוסות זכוכית, סכו"ם, כלים, ציוד ומכונות למטבח, ביגוד והנעלה, כלים חד פעמיים, חומרי ניקוי, מוצרי נייר ועוד. עיקר הלקוחות של החברה לדברי הסמנכ"ל אחיקם אלון הם בתי מלון, מסעדות, אולמות וגני אירועים, חברות קייטרינג וכדומה.

"אנחנו נותנים פתרונות לכל לקוח בהתאם לצרכים ולדרישות שהוא מציב בפנינו בכל מה שקשור בעריכת השולחן, מרמת הצלחת ועד רמת ההקמה", אומר אלון ומוסיף כי עיקר הדגש בתערוכה הושם על נושא הפורצלן, סכו"ם, קבלת השולחן וכדומה כאשר כל הפריטים הם מסוגננים ומעוצבים בהתאם לצו השעה. האופנה השלטת כיום לדבריו היא הרטרו לצד המראה הנקי (נירוסטה) וכלי נחושת מעוצבים. כל יום או שני בא אלינו עם הפנטיזה שלו עם החלום שלו אתמול בלילה והתפקיד שלנו הוא להגשים אותו הלכה למעשה".



מיסטרל

ריסטרטו יבוא ושיווק

20.71x27.03	4/4	46	עמוד	קרוב לצלחת	31/12/2014	45945530-5
ישראל 263677 - T						



ועוד. בתערוכה הנוכחית הושם הדגש על ה-5Senses והמהפכני מבית Rational. המנכ"ל משה בן ישי מסביר כי מדובר בקומבינטימר בעל מערכות חכמות שבעת ובנונה ערוך לבשל ולאפות מאכלים שונים. "התנור הזה יודע לעשות סטייק ברמת העשייה הרצויה, שיפודים, דגים, שקשוקה, פנקייק, קוסקוס, אורז ולאפות עוגה במידה שווה בו זמנית. מבחינתו זה כמו תוכנת ויז: תגדיר לו את היעד והוא כבר ייקח אותך אליו בזמן הקצר ביותר, וינחה אותך כיצד להגיע. התפעול שלו כל כך פשוט שהוא בנוי בשיטת ה'שגר ושכח' ולא מצריך כל ידע מיוחד. התנור החדש מיועד לכל שלוחות המטבח המוסדי: מסעדות, אולמות אירועים, בתי מלון ולמעשה כל בית עסק בתחום המזון.



נירומטל

עוד הציגה החברה בישראל פוד סדרת מחבתות וסירים בעלי דירוג בטיחות SIPIX, תקן עמידות מפני אבק ומים של מכון התקנים ולדברי בן ישי נירומטל היא החברה היחידה בשוק שמצוידת בתקן החשוב. הסדרה החדשה מכילה מחבתות בני 70, 110 ו-150 ליטר, וסירי בישול בני 100, 150, 200 ו-300 ליטר "באיכות גבוהה מאוד מהווים תחרות קשה ליבוא מחו"ל. השקענו משאבים רבים כדי שהסדרות הללו יעמדו בכל הדרישות של הלקוחות ובתקן של מכון התקנים כולל אישור בטיחות של מהנדסי משרד הכלכלה".

טריים בסלט ולירקות מוקפצים; ורטב סילאן חמוץ מתוק לבישול בסגנון סיני.

טופ קור עוסקת בייבוא ושיווק מקררים ומקפאים תעשייתיים לסופרמרקטים, מינימרקטים, אטלזים, מעדניות, חנויות נוחות, מסעדות בתי קפה ומטבחים תעשייתיים. "החברה בעלת מוניטין רב שנים בענף הקירור ומתמחה בייבוא מוצרים מהחברות המובילות באירופה, תוך כדי הדגשה על איכות מעולה שירות אמין יעיל ועיצוב חדשני ומתקדם, בפריסה ארצית", אומר המנכ"ל שי וייצמן.

מרבית הפתרונות בתחום הקירור המיובאים לארץ הם מתורכיה ואילו טופ קור משמשת כיבואנית בלעדית של תשלובת EPTA שמוצריה יקרים לדברי וייצמן ב-25% בלבד מאלה המיובאים מתורכיה או יוון. החברה היא יבואן בלעדי של המותג קוסטון. "הצוות המקצועי שלנו בעל ותק, ידע וניסיון רב בקירור התעשייתי, ניסיון רב זה מסייע לתת ללקוחות ייעוץ מוסמך, הצוות מעניק גיבוי מלא, אחריות על המוצרים ושירות מהיר ויעיל בכל חלקי הארץ. האיכות שלנו מאוד גבוהה והמחירים שלנו מאוד אטרקטיביים".

נירומטל מייצרת, מייבאת ומשווקת ציוד למטבח המקצועי והמוסדי: תנורים, גרילים, מדויחי כלים, ריהוט מטבח, כלי בישול, מנדפים, מקררים, מקפאים, כיריים



טופ קור

יישון: 14 חודשים, 22 חודשים ו-30 חודשים. חשוב לציין כי הפרמז'נו רג'יאנו של חברת פארמארג'יו מיוצרת על פי אותה השיטה מהמאה ה-13. בנוסף, חשפה החברה 23 מחיות פרי קפואות חדשות (91% פרי ו-9% סוכר) למשקאות ולקונדיטוריות, קוביות סוכר חומות ולבנות, ואירוח שלוש שפים מאיטליה וספרד שגם יבשלו במקום ממיטב המטבח האיטלקי והספרדי - פיצות, פסטות ומשקאות מבוססי פרי טבעי.

הסילאן מופק ממיצוי פרי התמר ומכיל את כל המרכיבים התזונתיים שיש בתמרים כולל סידן, ברזל, ויטמין A, ויטמין B ו-C ועשיר בסיבים תזונתיים. מנהלת השיווק אתי קולט מציינת כי הסילאן הנו תחליף מעולה לסוכר או מרכיבים מתוקים אחרים בבישול. הוא מעניק תחושת שובע ולכן מצוין לדיאטה. בנוסף הוא מועיל למערכת העיכול, מפחית את רמות הסוכר והכולסטרול בדם ועשיר במגנזיום המסייע למניעת אלרגיות, מחלות לב ובריחת סידן.

חברת תמר כנרת, המתמחה בייצור ושיווק מוצרי תמרים כגון דבש תמרים - "סילאן", ממרחי תמרים בטעמים שונים, קונפיטורות, רטבים ודבש, יצאה לאחרונה עם סדרת רטבי בישול על בסיס סילאן. הסדרה המגיעה בג'ריקנים של 4 ליטר כוללת: ררטב סילאן גריל ורטב סילאן שום צ'ילי, שמתאימים למאכלי בשר, עופות ודגים; ררטב סילאן חרף מתוק, שמתאים כרטב לירקות



תמר כנרת