

EL GREMIO PANADERO Y su Gente

PUBLICACIÓN BIMESTRAL
MARZO-ABRIL 2006 AÑO 2 N° 10



CENTRO DE INDUSTRIALES
PANADEROS DE LA MATANZA

La Revista de los Panaderos



CENTRO DE INDUSTRIALES
PANADEROS DEL OESTE



Felices Pascuas!!!



4502-6693/4504-2609
Lascano 2858 - Cap. Fed.
E-mail: analba@ciudad.com.ar



Guinalba (Guindas Artificiales)
Rojas - Verdes - Amarillas
Granella (Azúcar granulada)
Amenalba (Pepipan)
sabor Almendra y/o Sin Sabor

**CREADORES
DE LA
GRANELLA**



SAPORITI



SAF ARGENTINA S. A.



Bacalar



Carnevali Hnos. S.A.

LA TARANTELA



LEVADURAPRENSADA
levina



PROIN



Emeth

PRODUCONF



Dánica



ENVÍOS AL INTERIOR - ATENCIÓN DIRECTA A PANIFICADORAS



Las Lomas

DISTRIBUIDOR DE DISTRIBUIDORES

Materias primas para panaderías y confiterías

La Heras 3052 - (B1752BBV) Lomas del Mirador - Buenos Aires - República Argentina
Telefax: (54-11) 4699-4554 / 3161 E-mail: distlaslomas@ciudad.com.ar

Editorial

Las Pascuas representan una de las fiestas religiosas más importantes a nivel mundial, y más allá de los kilos de chocolates que desfilan con distintos modelos y tamaños en los famosos huevos y las rosas típicas, esta celebración es el fundamento sobre el cual se asienta y gira toda la vida del cristianismo.

Todo comienza en Semana Santa y culmina con el Domingo de Pascuas, y es en esos días donde se recuerda la Pasión, Muerte y Resurrección de Jesús, esta ceremonia religiosa es festejada por millones de fieles en todo en el mundo.

Cabe destacar que las tradiciones en las Pascuas han ido variando con el correr de los siglos, pero desde los comienzos de la humanidad el huevo fue utilizado siempre como sinónimo de fertilidad, esperanza y renacimiento, desde los de la antigüedad que eran de gallina y de pato, hasta los actuales de chocolate que representan un desafío para los reposteros.

Pero las diversas culturas fueron decorando de manera diferente los huevos: al comienzo eran pintados a mano con colores estridentes que representaban la luz del sol y con el correr de los años los huevos se transformaron de chocolate, rellenos con confites y algunas sorpresas, de hecho las Pascuas se convierten en uno de los dos días en el que más se consume chocolate, el otro es Navidad.

Como quiera que sea, y pese a las distintas interpretaciones que tiene la celebración de las Pascuas; este suceso continúa conmoviendo al mundo entero, creyentes o ateos, porque más allá de lo sagrado, la Pascua es una maravillosa conjunción de ritos, culturas y creencias. Por eso el Gremio Panadero y su gente les desea a todas las familias, unas Felices Pascuas y que en esta celebración reine la reflexión y armonía. Nuestro más cálido saludo.

El Director



**HORNOS
CONVECTORES
PARA PANADERÍAS y CONFITERÍAS**

Burner®

CACHI 678 CAPITAL FEDERAL
TEL/FAX: (011) 4911-2302/1675
www.burner.com.ar
E-mail: info@burner.com.ar

STAFF

EL GREMIO PANADERO Y SU GENTE

Año 2 - Nº X - Marzo-Abril de 2006

Directores-Propietarios

FABIO RUBÉN VIDELA - CARLOS A. VECCHI

Colaboración Periodística:

Valeria Susperreguy

Tel: 15-4084-1090 // 15-6095-0146

Nextel ID 565*5175

elgremiopanadero@yahoo.com.ar

Publicación bimestral que se distribuye gratuitamente entre los asociados, empresas, entidades colegas y organismos vinculados al sector. Las marcas y/o firmas comerciales mencionadas en los textos son sólo a efecto de información al lector. La publicidad tarifada se realiza en los espacios reservados a tal fin. Los artículos firmados son exclusiva responsabilidad de su autor.

Registro Nacional de Propiedad Intelectual en trámite

Gráfica "Caalen" Tel: 4692-1654 - grafica@netizen.com.ar

LA BELUSTINA

**Distribuidora Mayorista de materias primas
para PANADERÍAS Y CONFITERÍAS**

ENVÍOS AL INTERIOR

Dánica **SIKU**
LEVADURA PRENSADA

BARI **magimix total FL** **GLUTAL** **levina**

DEWEY **PRINDAL** **SAF ARGENTINA S.A.**

ROLIDAR S.A. **COPAMA** **PARANZANI**
Fábrica de Margarinas

Roque Sáenz Peña 2848 - L. del Mirador
Tel: 4699-1382 / Cel: 15-5305-9303
labelustina@hotmail.com



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE LA MATANZA

Jujuy 3288 - San Justo - Tel: 4651-1264 Telefax: 4484-8677

COMISION DIRECTIVA DEL CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE LA MATANZA

PRESIDENTE: Osvaldo García

VICEPRESIDENTE: Oscar Pesce

SECRETARIO: *Hugo Lasca*

PROSECRETARIO: *Evaristo A. Tomba*

TESORERO: *Julio César Paz*

PRO-TESORERO: *Gabriel Stillitano*

VOCAL TITULAR 1ro: *Elvira Pillado*

VOCAL TITULAR 2do: *Juan Pereyra*

VOCAL TITULAR 3ro: *Víctor Addamo*

VOCAL TITULAR 4to: *Carlos Lemos*

VOCAL TITULAR 5to: *Alfredo Presta*

VOCAL SUPLENTE 1ro: *Oscar Romero*

VOCAL SUPLENTE 2do: *Mónica Malarino*

VOCAL SUPLENTE 3ro: *Walter Spiandorello*

VOCAL SUPLENTE 4to: *Roberto Faiella*

REV. DE CTAS. TLAR. 1ro: *Nicolás G. Battista*

REV. DE CTAS. TLAR. 2do: *Emma Laraignee*

REV. DE CTAS. TLAR. 3ro: *Francisco Stillitano*

REV. DE CTAS. SUPL. 1ro: *Miguel Ferriño*

REV. DE CTAS. SUPL. 2do: *Mario Nelson Barrios*

El Salón del Centro de Industriales Panaderos de La Matanza

**El lugar ideal para el festejo de sus eventos.
Calidad y Distinción**

Situado en el corazón de San Justo,

**Consulte valores o planes de pago
para su alquiler a los teléfonos:
4651-1264 / 4484-8677**

ATENCIÓN COLEGA PANADERO

Les recordamos que los PAGOS del FONDO CONVENCIONAL tienen validez UNICAMENTE si se realizan con las boletas de depósito del BANCO DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES, caso contrario no se computan los pagos. SOLICITE SUS BOLETAS EN EL CIP DE LA MATANZA.



Damián Benitez

**Metalúrgico
C.R.B.**

**Reparación y Venta
de Maquinarias para
la industria panaderil**

**Tel: 4691-1954 // 2968 - ID 167*240
Cel: 15-5161-9086 // 15-6092-8707**

DISTRIBUIDORA "JOSÉ"



**DISTRIBUIDOR
OFICIAL**

**Materias primas para
panaderías, confiterías
pizzerías y fábricas de pastas**

**J. M. De Rosas 5499 - San Justo
Tel: 4484-8177**

AGRADECEMOS LA COLABORACION DE LAS SIGUIENTES PANADERIAS

<p>PANADERÍA Y CONFITERÍA</p>  <p>SPIRO 5469 Gonzalez Catán</p>	<p>DARDO H. GRONDONA PANADERÍA Y CONFITERÍA <i>La Boutique del Pan</i> AUTOSERVICIO <i>La Boutique</i></p> <p>Panadería y Confitería Autoservicio O. Andrade 610, Laferrere H. Luque 5811, Laferrere Tel.: 4467-0432 Tel.: 4626-8009</p>	<p>CONFITERÍA "Anti"</p>  <p>4484-3348 Av. A. Illia 3193 - San Justo</p>	<p>Panadería y Confitería CERVIÑO Elaboración Artesanal Servicio de Lunch Fábrica de Pastas MASAS - TORTAS - POSTRES CERVIÑO 3850 - San Justo 5232-4523 Gral. ACHA 428 - R. Mejía 4484-1162</p>
<p>Confitería Tío Juan Serv. de Lunch - Buffet Froit - Cenas</p> <p><i>En Capital Federal:</i> Av. Emilio Castro 5955 - Tel: 4641-9862 Av. J. B. Alberdi 5414 - Tel: 4635-8586 <i>En Lomas del Mirador:</i> Av. Mosconi 216 - Tel: 4699-0381</p>	<p>Panadería - Confitería y Cafetería</p>  <p>Elaboración propia Servicio de Lunch Masas, tortas, bombones</p> <p>Av. Juan Manuel de Rosas 663 (Ex Provincias Unidas) 4699-4523 - Lomas del Mirador</p>	<p><i>La</i></p>  <p>Juanita</p> <p>Da Vinci 3920 - Laferrere Tel: 4698-0829</p>	<p>Panadería La Victoria de Juan R. Braco <i>Reperto de:</i> Pan Francés - Facturas - Prepizzas - Grisines Rep. de Chile 387 - V. Luzuriaga Cel: 15-5429-4256</p>
<p>Panadería - Confitería de Rodolfo Monteserin</p> <p>"RIGLOS"</p> <p>Lisandro de la Torre 1101 Villa Luzuriaga</p>	<p>CONFITERÍA</p>  <p>Av. Boulogne Sur Mer 1124/26/28 Tapiales - Tel: 4442-1192</p>	<p>Panadería - Confitería</p> <p>"LA ÑATITA" de Albarracin Dalia de las Mercedes</p> <p>CAZÓN 6469 - LAFERRERE Tel: 4698-6125</p>	<p>Panadería - Confitería</p> <p>"DON JUAN" Echeverría 6157 - Laferrere</p> <p>PANADERÍA "LA VICTORIA" Norquinst 1075 R. Castillo</p>
<p>Panadería & Confitería</p> <p>"LA RURAL - EL ENTRERRIANO"</p> <p>HORNO A LEÑA</p> <p>Castañón 658 Isidro Casanova</p>	<p>PANADERÍA y CONFITERÍA</p> <p>"Santa Rosa" Hualfin 1853 R. Castillo</p> <p>Panadería - Confitería <i>La Virgen del Valle</i></p> <p>Australia 2520 - San Justo - Tel: 4482-6124</p>	<p>Panadería - Confitería</p> <p>"MARCARI"</p> <p>Vélez Sarsfield 224 Ciudad Madero</p>	<p>Panadería - Confitería</p> <p>"EL REGRESO"</p> <p>Av de Mayo 2025 Ramos Mejía</p>
<p>PANADERÍA y CONFITERÍA</p> <p>"San Francisco"</p> <p>C. Casares 4873 - LAFERRERE</p>	<p>Panadería - Confitería</p> <p>"GUADALUPE"</p> <p>Av. Luro 5550 - Laferrere</p>	<p>PANADERÍA "Carolina"</p> <p>Infanta Isabel 6066 G. Catán</p>	<p>CONFITERÍA "SELECTA"</p> <p>De Gisela Haerig Chavarria 1750 - R. Castillo</p>
<p>PANADERÍA "JOHANA"</p> <p>de Torres Olimpio</p> <p>Hualfin 2166 R. Castillo</p>	<p>PANADERÍA & CONFITERÍA</p> <p>"Crovara"</p> <p>Crovara 5655- I. Casanova</p>	<p>PANADERÍA & CONFITERÍA</p> <p>ESPERANZA</p>	<p>PANADERÍA</p> <p><i>"Mi Gran Sueño"</i></p> <p>Tomás Valle 5562 - G. Catán Tel: 02202-463369</p>
<p>PANADERÍA & CONFITERÍA</p> <p>PAMPA</p> <p>Pampa 4069 - San Justo</p>	<p>PANADERÍA y CONFITERÍA</p> <p>"San Cayetano"</p> <p>L. G. San Martín 3962 San Justo</p>	<p>Av. de Mayo 1098 Ramos Mejía</p>	<p>PANADERÍA y CONFITERÍA</p> <p>Atendido por sus Dueños ITAR</p> <p>Arieta 1759 - V. Luzuriaga</p>
<p>PANADERÍA & CONFITERÍA</p> <p><i>"Nuestras Delicias"</i></p> <p>F. de Arana 976 - R. Mejía</p>	<p>PANADERÍA ARTESANAL</p> <p>"Verónica"</p> <p>R. Lista 593 - R. Castillo</p>	<p>Panadería</p> <p>"Las Violetas"</p> <p>Achupallas 6461 - B° Dorrego</p>	<p>PANADERÍA "ROMA"</p> <p>Madariaga 3502 San Justo</p>

Renacer de las cenizas

Cecilia Mirall, con tan solo 25 años, es la encargada de llevar adelante el negocio familiar. En junio del 2004 su papá, Juan, fallece dejándole a cargo un negocio que encaminaba. Se trata de la Distribuidora Avenida situada en la Av. San Martín 2768 de Lomas del Mirador que ya ha ganado reconocimiento entre sus clientes.

¿Cómo nace Distribuidora Avenida?

Mi papá tenía la panadería de toda su vida, pero en marzo del 2002 decide arrancar con este negocio, contaba con la colaboración de su hermano, su yerno y 5 personas más. Al año y medio más o menos, yo renuncié a mi trabajo de maestra jardinera y me vengo a trabajar con papá, siempre con la idea de seguir buscando trabajo de lo mío. Y de a poquito me fui integrando y ganando confianza en el rubro.

¿Cómo es que llegas a dirigir vos la distribuidora?

Como te decía, el 28 de febrero del 2003 comienzo a trabajar en el negocio y al poco tiempo el yerno de papá consigue trabajo de abogado y las tareas que él tenía a su cargo fueron delegadas en mí. Así fui asumiendo responsabilidades. En enero del 2004 papá se enferma, pero cuando se recupera en el mes de febrero me enseña todo lo que me faltaba aprender y en marzo los dos tomamos la cabecera de la distribuidora con las mismas responsabilidades.

Las cosas marchaban muy bien por eso decido ir a España de vacaciones, pero tres días antes de viajar papá fallece. Hoy por hoy, dirijo sola este negocio, pero la fuerza me la da el amor por lo que hago, me encanta el contacto con la gente y el público que siempre fue lo mío, tengo el privilegio de que por ser la hija de Juan tengo el aprecio de los proveedores y de los clientes de toda la vida. Hoy me hago cargo absolutamente de todo, tengo el apoyo de mi mamá que viene a darme una mano pero más emocionalmente, con unos mates y con su compañía.

¿Cuál es la mayor satisfacción que te brinda este negocio?

Yo hoy elijo esto porque me gusta y por que sé lo que hago, cuando la gente vuelve a comprar es el mejor regalo que te pueden hacer, que te elijan es lo mejor que te puede pasar. Además cuento con el apoyo de los empleados que son como de mi familia. En ellos deposito toda mi confianza y como dije, mantenemos una relación familiar fuera de serie.

Pero también quiero destacar que este negocio encuentro vivo a mi papá, por eso conservo absolutamente todo, desde las fotos, los recuerdos... hasta la modalidad de trabajo.

¿Se te hizo duro volver a empezar sola?

Y sí, se hizo muy difícil. La mercadería se comenzó a conseguir de una forma más dura de la que lo conseguía mi papá, ya que él era corredor de



Molinos CABODI entonces podíamos competir en precio porque compraba mucho y por mayor ya que él se vendía, además contábamos con la posibilidad del intercambio de mercadería.

La forma de comprar cambió rotundamente, a mí el molino Cabodi me tuvo consideración el primer mes, después tuvimos que empezar a pelearla como todos. De hecho mi papá tenía una cartera de clientes, pero a los dos días de fallecido esa cartera ya había sido distribuida entre los otros corredores.

Pero de a poco las cosas se fueron acomodando, y, producto de una intensa campaña publicitaria incrementamos nuestra clientela en

más de un 50%.

¿Cómo te sentís hoy?

Esto no es un rubro sencillo, pero amo lo que hago, es mi lugar, me da paz, aunque la cabeza funcione a mil. De la Distribuidora viven varias familias y pensar en eso me da fuerza para seguir. Quizás a veces sienta un poco de miedo, el miedo lógico de tener que volver a empezar todos los meses. Pero creo que cuando uno hace lo que le gusta, trabajar y vivir de eso es la mayor satisfacción que uno puede tener. Y por suerte todos los que formamos parte de la Distribuidora Avenida tenemos la camiseta puesta.

CABALLERO ORTIZ & POZZI
S.A.
1925-2005
Experiencia en Envases para Panadería y Confeiterías!!!
Caballero Ortíz & Pozzi es más negocio!!!

SI CARTÓN PAPEL

Envases Descartables No degradables de plástico y otros materiales

Av. HIPÓLITO YRIGOYEN 5160/80
Telefax: 4241-3449/4834 . (1824) Lanús O.
Pcia. de Buenos Aires - Argentina
E-mail: pcaballeroortiz@sinectis.com.ar

CAMILLO FERRON S.A. CARDONE
Grasas - Margarinas

José Ignacio Rucci 737 - (1822) Valentín Alsina
Tel: 4208-3236 / 4209-4995 josecardone@speedy.com.ar

AGRADECEMOS LA COLABORACION DE LAS SIGUIENTES PANADERIAS

<p>PANADERÍA "SAN CARLOS"</p> <p>Lavalle 272 Ramos Mejía</p>	<p>PANADERÍA "La Estrella" de Juana de Castellano</p> <p>Albarellos 2056 I. Casanova</p>	<p>PANADERÍA "Avenida"</p> <p>Av. Seguí 5746 I. Casanova Tel: 4625-3490</p>	<p>PANADERÍA "LOS PINOS"</p> <p>Carabobo 4818 V. Luzuriaga 4486-4339</p>
<p> Confitería <i>La Pequeña Nacional</i> HAGA SU PEDIDO AL 4654-7372 ALEM esquina GUEMES - RAMOS MEJÍA</p>	<p>PANADERIA "SANTA RITA" de PABLO PEREYRA</p> <p>CARLOS CASARES 1424 RAFAEL CASTILLO 4690-4246</p>	<p>PANADERÍA "SANDRA"</p> <p>J. M. de Rosas 6634 I. Casanova</p>	<p><i>Panadería y Confitería</i>  Servicio para todo tipo de eventos Ing. Huergo 38 - Lomas del Mirador Pcia. de Bs. As. 4652-2119</p>
<p>PANADERIA EL PROGRESO de Lidia García</p> <p>02202-42-4111 Cuyo 4560 - G. Catán</p>	<p> CLAUDIO PIACQUADIO QUINCE AÑOS - CASAMIENTOS DESPEDIDAS - PEDIDOS A DOMICILIO "Haga sus reservas con 2 años de anticipación a su evento y páguelo en todo ese tiempo" PRESUPUESTOS Y CONSULTAS 4626-1033 O PERSONALMENTE EN HONORIO LUQUE 6047 LAFERRERE Recomendamos "TESORO" Videofilmmaciones" Tel: 4626-1378</p>	<p>Panadería  Confitería</p> <p>Simón Pérez 4932 G. Catán</p>	<p><i>Panadería y Confitería</i>  <i>Elaboración Propia</i> Montañeses 4375 - San Justo ☎ 4691-0981</p>
<p>Panadería & Confitería EL OMBÚ</p> <p>Ombú 1416 - San Justo Tel: 4461-2267</p>	<p>Panadería EZEQUIEL Confitería de Hugo Veliz</p> <p>Servicio de Lunch GRANVILLE 535 Rafael Castillo</p>	<p>Panadería "San Francisco"</p> <p>G. Merou 7529 Laferrere</p>	<p>Panadería & Confitería "La Gran Buenos Aires"</p> <p>Pan Horno a Leña - Servicio de Lunch Mñor. Marcón 3025 San Justo Tel: 4484-3322</p>

**PUBLIQUE EN NUESTRA PÁGINAS
COMUNICANDOSE AL...**

15-4084-1090 // 15-6095-0146

Establecimiento Salinero
PASO DEL REY

*45 años de experiencia en
Molienda y Fraccionamiento
de Sal Comestible e Industrial*

**VENTAS DIRECTAS A PANADERÍAS
ATENCIÓN A DISTRIBUIDORES**



Bme. Mitre 224 - (1742) PASO DEL REY
Buenos Aires - Argentina

Tel: (0237) 466-4237 - E-mail: salinera@infovia.com.ar

HUMOR

- ¿Cómo se llama el hombre que mete su instrumento en la boca de una mujer?
Dentista...
- ¿Cómo se titula el libro de religión favorito entre los caníbales de las misiones?
"1000 maneras de servir a tu prójimo".
- ¿Cuál es la diferencia entre un psicótico y un neurótico?
Que el psicótico cree que 2+2 es 5 y el neurótico sabe que 2+2 es 4, pero se cabrea.
- ¿Por qué a los niños de Etiopía Santa Claus no les lleva regalos?
Porque los niños que no comen bien no tienen regalos...
- ¿Por qué no hay golpes de Estado en EEUU?
Porque es el único país del mundo donde no hay embajada Americana.
- Doctor, doctor ¿qué tal salió mi mujer de la operación?
Operación... ¿no era una autopsia?.



EN CONSTANTE CRECIMIENTO

Orientada hacia el mercado minorista la Panificadora Ro-Ni de Gustavo de Luca se destaca por brindar a sus clientes excelencia, elaborando productos panificados de altísima calidad.

La Panificadora Ro-Ni que se ubica en la calle Cuzco 1947- C, Madero, Partido de La Matanza comercializa, pan común, pan dulce, pan rallado, panes saborizados y facturas, pero por sobre toda esta producción se destaca la elaboración de **pan de miga (blanco y negro, entero y cortado)**.

Desde sus inicios tuvo un solo objetivo: elaborar y comercializar productos nacionales satisfaciendo los requerimientos de un mercado cada vez más exigente y de gran competencia. Para afrontar este gran desafío y ser la elegida por un gran número de panaderos, la prestigiosa firma **aprueba controles de calidad sumamente exigentes**.

Además, esta importante fábrica de pan de miga, cuenta con una importante producción y llega al mercado a través de los tradicionales canales de distribución. Gustavo de Luca, responsable de la firma, apunta al futuro con la convicción de que la panificadora siga creciendo, por eso entre sus proyectos a corto plazo figuran la constante renovación de maquinaria y mejoras en su empresa, siempre teniendo en cuenta la demanda exigente del mercado.

"...Nuestro éxito se debe al cuidado en la atención al

cliente , el esfuerzo y la dedicación constante de todo un equipo de trabajo..." - afirma Gustavo De Luca



Diseño y fabricación de:

Frontlight Backlight Marquesinas

CARTELES LUMINOSOS

Ploteados para vidrieras y vehículos



Contáctenos: Alem 7950, Martín Coronado · 4842 5783 · macspublicidad@hotmail.com



Análba

Fabrica de Materias Primas para:

• PANADERIAS • CONFITERIAS • COTILLON
• REPOSTERIAS • ATENCION A DISTRIBUIDORES

Guinalba (Guindas Artificiales)

Rojas - Verdes - Amarillas

Granella (Azúcar granulada)

Amenalba (Pepipan)

sabor Almendra y/o Sin Sabor

Nueces - Almendras - Frutas Secas

Solicite Información al:

4502-6693/4504-2609

E-mail: analba@ciudad.com.ar

Lascano 2858 - Cap. Fed.

Amigos Panaderos

Panadería & Confeitería
SANTA RITA
de Pablo Pereyra

Av. Carlos Casares 1424
Rafael Castillo
Tel: 4690-4246



Panadería - Confeitería - Cafetería SANTA LUCIA de Sergio Bracco
Av. J. M. de Rosas 663 - Lomas del Mirador - Tel: 4699-4523



Panadería & Confeitería ROSA DE ITALIA de J. C. Cattaneo
Boulogne Sur Mer 765 - La Tablada

BIOENZIPAN

MEJORADOR
PARA PANIFICACIÓN

Aditivo desarrollado a base de enzimas naturales, emulsionantes y agentes oxidantes, destinado a la elaboración de productos panificados con levadura. Teniendo como finalidad, optimizar la calidad de los mismos.

BIOENZIM

BUCHARDO 2840 - VILLA LUZURIAGA
Telefax: 4443-3887 - bioenzim@radar.com.ar

REPARACIÓN - COMPRA Y VENTA DE MÁQUINAS DE PANADERÍA

TALLER JUAN

Atención Personalizada para
los panaderos de zona oeste

4652-1721 // 15-5951-0384



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DEL OESTE

Uruguay 153 - Morón - Tel: 4629-3792 - Telefax: 4627-8729

EL CIPDO LE OFRECE AL COLEGA PANADERO



ASESORIA GREMIAL

Sr. Daniel Insúa

Lunes a Viernes de 10 a 13 hs
Tel.: 4629-3792 / Tel/fax: 4627-8727



ASESORIA NOTARIAL

Escribano Raúl Malatini

Lunes a Viernes 12 a 18 hs en
Belgrano 183 2do "A" Morón
Tel.: 4628-1320



ASESORIA CONTABLE

Dra. Graciela Bennardo

Entrevistas los Lunes de 9 a 13 hs y
Jueves de 18 a 20 hs
Tel.: 4629-3792 / tel/fax.: 4627-8729
Cel: 15-5933-7479



ASESORIA JURIDICA

Dr. Rodrigo Manzano

Entrevistas los Lunes de 11 a 13 hs y
Jueves de 20 a 22 hs
Tel.: 4629-3792 / tel/fax.: 4627-8729 /
Cel: 15-5600-8888

ASESORIA PREVISIONAL Jubilaciones, Pensiones, Moratorias,
Reajustes de haberes // **Sr. Raúl Perez** // Lunes de 9 a 13 hs
Tel.: 4629-3792 / tel/fax.: 4627-8729



SALÓN DEL CIPDO

Un lugar para festejos

**Descuentos Especiales
para los asociados al CIPDO**

Consulte precios y planes de pago

**4629-3792
4627-8729**

COMISIÓN DIRECTIVA

PRESIDENTE Daniel C. Insua

SECRETARIO Alberto Alonso

TESORERO Juan Scardillo

VOCAL TITULAR 1º Crescencio Abbate

VOCAL TITULAR 2º César Leonardi

VOCAL TITULAR 3º Javier Silva

VOCAL TITULAR 4º Santos Ezeurra

VOCAL TITULAR 5º César Lorenzo

REV. CTA. TITULAR 1º Pedro García

REV. CTA. TITULAR 2º Raúl Mandia

SUSCRIPCIÓN: El CIPDO informa a las panaderías que debido a los elevados costos de impresión y de distribución, los responsables de la publicación se ven forzados a solicitar una contribución anual de \$30 en concepto de suscripción.

IMPORTANTE

**LA COMISIÓN DEL C.I.P.D.O. NOMBRÓ AL
SR. JOSÉ MARÍA RODRIGUEZ, COLEGA
DEL PARTIDO DE MORENO COMO
DELEGADO GREMIAL DE DICHO DISTRITO**

**MARGARINA PARA
REPOSTERÍA**

Reciento

FÁBRICA DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Av. Gral. Paz 12383 - Lomas del Mirador
Buenos Aires - Argentina
Telefax: 4699-2177 / 79 / 3150

ESCUELA DE PANADERÍA EN EL C.I.P.D.O.

A partir del mes de marzo, comienza la Escuela de Panadería, un servicio que tiene como finalidad convertir a jóvenes en Maestros Panaderos. El Gremio Panadero y su Gente habló con Daniel Insua, Presidente del Centro de Industriales Panaderos del Oeste y con Javier Silva y Juan Scardilla, miembros de la Comisión Directiva y comentaban al respecto:

¿Cuál es la finalidad de La Escuela de Panadería y cuando comenzaría en curso?

La finalidad de la Escuela es que los panaderos puedan enviar a chicos que por ahí hoy realizan tareas menores, para que sean capacitados y a fin de año se puedan llevar un maestro en el rubro. La idea es comenzar en el mes de marzo en nuestras instalaciones.

¿En que consiste el curso?

El curso incluye todo lo que tenemos en el Convenio Colectivo de Trabajo, así, los chicos van a capacitarse en la confección de pan, harina de cualquier color y sabor, pre-pizza, grisines, galletas, marineras, galletas de grasas, facturas de grasa y de manteca, bizcochitos y hojaldre entre otros... Nuestro objetivo es que salgan chicos con un amplio conocimiento.

¿Cuál sería la duración del curso?

La duración del curso es de 8 a 10 meses aproximadamente, dos clases por semana de 3 horas cada una. Además cabe destacar que los cursos van a ser dictados por maestros panaderos y factureros, porque la idea es capacitar y crear mano de obra.

Me parece fundamental que los panaderos aprovechen esta oportunidad, porque además también se les va a enseñar a los chicos a manejarse dentro de la

panadería, y todo lo relacionado con recursos humanos, es importante que esto sea aprovechado a full.

¿Cuál es el deseo para este nuevo proyecto que se inicia?

Esperamos sin duda el éxito, que va a consistir en que los panaderos se lleven un maestro a fin de año, un chico que se forme en su casa, por que el Centro del Panaderos es la casa del panadero. Por eso invitamos a todos los chicos a partir de los 17 años a participar de esta capacitación que va ayudar al panadero a encontrar mano de obra eficiente para mejorar así la calidad de servicio. Cabe destacar que el importe del curso es bajo: para todos aquellos chicos que no pertenezcan al Centro, la cuota será de \$100 mensuales y para los empleados de los socios, las cuotas son de \$65, pero además vamos implementar algunas becas para los chicos más humildes que no puedan acceder al pago.

Y por último quiero agregar que este mismo curso se va a ir perfeccionando, porque el que quiera continuar podrá hacerlo, con pastelería u otras especialidades, pero la idea inicial es formar a chicos panaderos.

(Todas aquellas personas que deseen ampliar la información sobre los cursos, pueden comunicarse telefónicamente al 4629-3792/4627-8729)



DISTRIBUIDORA

Levaduras Paraleva



**Alem 1447 - (1712) Castelar
Pcia. de Buenos Aires**

Tel: 4627-5876 // 4629-4959

**ÚNICAMENTE ATENCIÓN A
MAYORISTAS Y PANIFICADORAS**

El pan tiene muchos nombres:

Flautita Casero Figaza Baguette Negro Francés Roseta De vi
Miñón Arabe Milonguita Salvado De sandwich Felipe Lactal

La pizza tiene muchos nombres:

Muzzarella Fugazza De cancha Napolitana Margarita Primave
Cuatro quesos Provolone Al molde Media masa A la piedra

La harina uno solo: Chacabuco



Harinas de trigo



Premezclas



Molino Chacabuco S.A.

www.molinochacabuco.com.ar

PELIGRO...!!! TRABAJADORES EN NEGRO

Queridos lectores, esta vez nos volvemos a encontrar porque quisiera comentarles los perjuicios que trae aparejado tener empleados sin registrar "EN NEGRO". Si bien todos sabemos que trae algunos problemas no registrar a los empleados, mi intención es mediante esta nota, poder cuantificarles los costos que trae aparejado tal situación, para que conociendo los pro y los contra de la misma, puedan tomar la decisión mas acertada sabiendo los riesgos que se corren al momento de elegir entre registrarlos o no. Muchas veces ni dudamos al momento de decidir considerando que, no registrar a los empleados es más beneficioso pero, a mi entender la realidad demuestra todo lo contrario.

Para empezar quiero decirles que siempre trajo algunas complicaciones no tener registrados a los empleados, pero ahora, los perjuicios que causan son mucho peores porque todos los organismos que controlan las relaciones laborales (AFIP, Ministerio de Trabajo, Sindicatos) están más rigurosos en ese sentido al efectuar mas inspecciones y aplicar las sanciones que la normativa ha creado.

El hecho principal que hace más problemático tener empleados en negro es un nuevo trámite que debe realizarse con anterioridad al inicio de la relación laboral. Este trámite consiste en solicitar mediante Internet una CLAVE DE ALTA TEMPRANA (CAT) para cada empleado que se desea incorporar con por lo menos 24 hs. de anticipación al inicio de la relación laboral. Con esto, no existe la posibilidad (que sí existía antes) de poder decir a cualquier inspector que nos visitase que el empleado había empezado a trabajar hoy o esta semana ya que, gracias a este trámite de CAT, de ser así el empleado ya debería de estar informado por Internet. De esta manera, por cada empleado que los inspectores encuentren y que no estén informados con anterioridad los organismos nos cobrarán todas las sanciones y multas respectivas.

Por cada empleado que el Ministerio de Trabajo encuentre si registrar cobrará multas que van desde los \$ 200 a los \$1000 aparte de intimarnos para blanquear retroactivamente al empleado debiendo realizar todas las declaraciones de cargas sociales atrasadas determinando de esta manera la deuda con la AFIP. Al mismo tiempo, la AFIP, por cada

empleado no registrado, nos intimarán el pago de las cargas sociales, los intereses resarcitorios y de las multas cuyo monto varía según el importe de las cargas sociales atrasadas y de los días de mora en que se haya incurrido. Estas multas pueden llegar a ser de hasta el 50 % del valor de las cargas sociales omitidas. A propósito quiero comentarles que estas multas deben abonarse siempre cuando nos atrasamos en el pago de las cargas sociales, muchas veces creemos que con pagar los intereses ya hemos cancelado la deuda pero no es así siempre estamos adeudando esta multa que muchas veces la AFIP las reclama varios años después y de varios períodos juntos si es que nos atrasamos en más de una oportunidad.

En nuestro caso en particular con el gremio panaderil es mi obligación comentarles que trae muchos trastornos atrasarse con el pago del Fondo Convencional Ordinario y del Subsidio de Sepelio. Estos conceptos representan sólo el 5 % de la remuneración bruta, es decir que son sumas pequeñas pero que al atrasarse en el pago, con los intereses resarcitorios y punitivos que se le aplican se han llegado a transformar en cifras extraordinarias que han causado el embargo de propiedades. Por eso, téngalo presente y pague periódicamente los mismos por los importes que correspondan ya que si espera que la deuda se la determine algún inspector sindical pueden llegar a transformarse en sumas casi imposibles de saldar.

Quiero mencionar un error que suele cometerse por desconocimiento y es que muchas veces tenemos algún empleado sin registrar y decimos que es porque está a prueba, creyendo

que si viene un inspector, con sólo manifestarlo, estaremos cubiertos y no es así ya que si bien la modalidad de contratación con el período de prueba existe y puede ser de tres o seis meses, para tener validez debe registrarse como cualquier otra modalidad de contratación, solicitando previamente el alta temprana y pagando mensualmente todos los aportes y contribuciones respectivos. Hace algunos años el período de prueba estaba eximido del pago de los aportes y contribuciones del Régimen Nacional de la Seguridad Social en un 100 % pero ahora no posee ninguna reducción. Los beneficios de esta modalidad de contratación son que no necesita un contrato entre las partes y que si lo desean, cualquiera de las partes puede rescindir la relación laboral mientras dure el período de prueba sin necesidad de abonar indemnizaciones con excepción del aguinaldo proporcional, las vacaciones proporcionales y el preaviso.

Todos estos los perjuicios que analizamos son para el empleador pero con respecto a los organismos de contralor (AFIP, Ministerio de Trabajo etc.) faltan analizar los peores perjuicios que puede tener y son los ocasionados por los empleados al efectuar alguna denuncia o iniciar un juicio intimando la regularización de la situación laboral. Generalmente, ante el caso de un juicio o una denuncia, se intenta llegar a un acuerdo con el empleado que comúnmente, de conseguir consenso se homologa ante el Ministerio de Trabajo para asegurarse de ese modo que el empleado no reclame en el futuro ningún otro concepto por esa relación laboral. Al firmar ese acuerdo se suele creer (erróneamente) que el problema ha terminado pero, muy por el

TALLERES el rápido 

SERVICE MECÁNICO EN EL ACTO
PARA PANIFICADORAS
PANADERÍAS - PIZZERÍAS Y AFINES

CNEL. CARDENAS 2187 - C.P. 1440 - CAPITAL FEDERAL
Tel: 4686-1322 // 4687-5035

 **DISTRIBUIDORA**
UARI-CE

**PRODUCTOS PARA PANADERÍAS - PIZZERÍAS
Y FÁBRICAS DE PASTAS**

F. ALCORTA 3519 - TELEFAX: 4484-1635

contrario, lo único que se ha hecho es solucionar una parte del problema ya que el Ministerio de Trabajo envía a la AFIP los acuerdos homologados para que este organismo se encargue de cobrar las cargas sociales, los intereses y multas inherentes a esa relación laboral si es que no han sido pagados. Así, cuando el empleador se relaja creyendo que la pesadilla del juicio con el empleado ya pasó aparece el cartero con la intimación de la AFIP intimando a pagar las cargas sociales atrasadas que, junto con las multas suelen ser el doble de lo que se le pagó al empleado.

Hasta aquí intenté enunciar alguno de los problemas que trae aparejado tener empleados sin registrar. Sé que los costos de blanquear un empleado son cada vez mas elevados pero francamente les digo que no son tantos en comparación con los que ocasiona no tenerlos registrados. Generalmente no lo sabemos hasta que nos toca de cerca tener que hacer frente a alguna situación en la que se nos intima a blanquearlos retroactivamente por lo que les aconsejo blanquear las relaciones laborales lo

antes posible.

Existen numerosas modalidades de contratación nuevas que permiten reducir el costo de las cargas sociales hasta en un 30 % y hasta incluso, si tomamos empleados que cobren alguno de los planes que otorga el gobierno tendremos reducciones en los costos sin que el empleado deba renunciar al cobro de los mismos.

No dude en contactarse conmigo ante cualquier duda o consulta, para cada empleado puede encontrarse la forma de registrarlo al menor costo posible.



Dra. Graciela Bennardo

Ante cualquier duda y/o consulta con la Dra. Graciela Bennardo Ud. puede concurrir personalmente al Centro de Industriales Panaderos de Lunes a Viernes en el horario de 9 a 13 o por teléfono al 4629-3792 los mismos días y horarios.

YEMAX®

SUSTITUTO DE HUEVO
BAJO COSTO - MEJOR RESULTADO



para la elaboración de:

**FACTURAS
PAN DULCE
BUDINES
ALFAJORES
MASAS SECAS**

OTRO PRODUCTO DE **LECITEC** 

Quintana 2516 - L. del Mirador - Buenos Aires
Telefax: (011) 4699-4434 - lecitec@ciudad.com.ar



*mermelada de membrillo - azúcar impalpable - azúcar negro
jaleas - guindas artificiales - granillo de azúcar - levaduras*

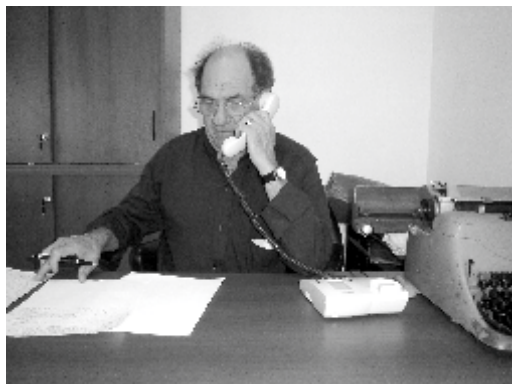


Llavallol 1694 - (1706) Haedo - Telefax: 4659-4550

CARTA ABIERTA AL COLEGA PANADERO

En el CIPDO, por lo menos cuando me correspondió conducirlo, siempre se trabajó en favor de las panaderías que ponían el esfuerzo en el mostrador. Siempre se aconsejó ofrecerle calidad a la población porque, por más humilde que sea, desean consumir calidad. Yo estoy convencido que si los colegas se lo proponen, en pocos años tendremos mejores panaderías.

En estos últimos 10 años todo fue una guerra... los dirigentes no trabajaron, no supieron llegar a los colegas o no les importó. Nadie combatió la clandestinidad, a nadie le preocupó salir a buscarlos y por culpa de eso **los buenos colegas están acorralados**. En las inspecciones que hicimos el año pasado encontramos verdaderas panificadoras totalmente clandestinas, algunas con 3 hornos rotativos, 3 amasadoras rápidas y con hasta 10 obreros trabajando en negro y en condiciones infrahumanas. Lo que es peor es que algunas de estas pseudo-panificadoras tenían hasta diez años de antigüedad... dense cuenta el daño que causaron en todo ese tiempo. **Estos enemigos de la panadería artesanal nos rodearon de pan a \$1 el Kg y nos ocasionan un daño terrible, ayúdenos a eliminarlos**. Ud. Tome en cuenta que en cuatro cuadras a la redonda venden como mínimo 200 Kg de pan, esos kilos en personas a un promedio de 1/2 Kg por persona es 400 personas menos que entran a la



Sr. Daniel Insúa



(de izq. a der.) Sres.: Daniel Insúa; Juan Scardilla; Alberto Alonso y Javier Silva

panadería. Todo lo que les digo es real, como si esto fuera poco tenemos a los chinos que venden el pan a \$ 0,80 el Kg. Yo sé que la Comisión Directiva del CIPDO todavía está en deuda con algunos colegas de los diferentes partidos, pero quiero que sepan que estamos dispuestos a cumplir con todos a la brevedad. Ustedes no deben desconocer que muchas veces no depende de nosotros el salir o no con los inspectores. Estos trabajos deben ser avalados y acompañado por colegas que creen en el proyecto. Esta oportunidad no debemos desperdiciarla.

Hay dirigentes que quieren trabajar y tenemos una institución que respalda este trabajo; **lo que nos falta es la movilización de los colegas**. No hay muchas opciones, las panaderías ya no tienen valor económico. Debemos estar unidos y trabajar con dedicación y con astucia, como lo hicieron los molinos harineros en su momento; cuando ellos advirtieron que los panaderos no podían recaudar sumas importantes para pagarles la harina inventaron los depósitos, muchos de los cuales les venden a cualquiera sean clandestinos o no, paguen IVA o no y de esa forma los molinos no corren riesgos en la cobranza. Ellos fueron más hábiles que nosotros y resolvieron sus problemas, mientras nosotros seguimos peleando por 5 Kg de pan en la calle. **Creo que va siendo hora de que**

Ustedes se acerquen al Centro para entre todos buscar y aplicar las soluciones que nos merecemos.

Daniel Insúa
Presidente del CIPDO



KAR-MA

Distribuciones S.R.L.

MATERIAS PRIMAS PARA:
* PANADERÍAS * CONFITERÍAS
* PIZZERÍAS Y AFINES



LIVADURA PRENSADA



SAF ARGENTINA S. A.









Levadura instantánea natural



REFINERÍA DEL CENTRO S.A.





Taxonera S.A.
MATERIAS PRIMAS PARA PASTELERÍA Y CONFITERÍA

Av. Ricardo Balbín 3197 - Merlo (1722)
Pcia. de Buenos Aires
Tel.: (0220)4800380
E-mail: karmadist@aol.com



SALSA PARA PREPIZZA Y TOMATE TRITURADO
MUZZARELLA "LA TARANTELA"
ELABORACIÓN PROPIA

BACALAR S.R.L.

**RICOTA Y MUZZARELLA
QUESOS EN GENERAL**
Su marca de confianza



FÁBRICA: CABILDO 510
ADMINISTRACIÓN Y VENTAS: ARÁOZ 578 - V. MADERO - BS. AS
Tel/fax: 4652-5216 / 4655-1441

HARINAS

Cristiania

MATERIA PRIMA PARA PANADERÍA
PIZZERÍA

Cristiania 3884
I. Casanova

Entregas a domicilio

Tel.: 5264-8240

AGRADECEMOS LA COLABORACIÓN DE LAS SIGUIENTES PANADERÍAS

<p>PANADERIA & CONFITERÍA "SU PAN" REPARTO A DOMICILIO FÁBRICA DE PAN INGLES B. de Irigoyen 1735 - Morón Tel: 4628-9183 // 4489-3035</p>	<p>PANADERIA & CONFITERÍA "LA EUROPEA" de Juan Scardillo Brandsen 2359 - Ituzaingó</p>	<p>PANADERÍA - CONFITERÍA SAN PEDRO Elaboración Artesanal Av. Eva Perón 3002 Morón - Tel: 4697-2477</p>	<p>PANADERIA & CONFITERÍA "LA HISPANA" PANIFICADOS Y PASTELERÍA FINA C. LORENZINI 5348 - V. Tesei Tel: 4450-5328</p>
<p>Panadería - Confitería <i>El Sol de Morón</i> Creadores del PAN DULCE A LA CREMA Bme. Mitre 1355 - Morón</p>	<p>Panadería y Confitería "María del Rosario" Av. del Libertador 2921 Moreno</p>	<p>PANADERÍA & CONFITERÍA "LA PIAZZA" Exclusividad del Pan Dulce a la Crema "ORSI" Pje. Bianchi 778 (Fte. plaza La Roche) 4483-3113 - Morón</p>	<p>Panadería Artesanal "DON IGOA" Av. del Libertador 2823 - Moreno</p>
<p>CONFITERÍA - BOMBONERÍA AGÜERO Servicio de Lunch AGÜERO 1102 - Morón Tel: 4696-4638</p>	<p>PANADERÍA Y CONFITERÍA "El Nuevo Candeal" Olivera 2102 - esq. Villegas Ituzaingó - tel: 4623-8713</p>	<p>PANADERÍA LA FAROLA J. M. Paz 764 - Ituzaingó</p>	<p>Confitería La Catalana MASAS - TORTAS - TARTAS - BOMBONES SERVICIO DE LUNCH G. FASOLA 201 - HAEDO (N) Tel: 4659-2746</p>
<p><i>Panadería y Confitería</i> "La Reina" Bustamante 2834 - Hurlingham</p>	<p>Panadería y Confitería "Jacecla" E. Castro 1089 Haedo 4443-3417</p>	<p>PANADERÍA & CONFITERÍA "EL NUEVO SOL" Exclusividad del Pan Dulce a la Crema "ORSI" 9 de Julio 185 - Morón Tel: 4483-3595</p>	<p> Panadería Confitería "LA PLAZA" Servicio de Lunch AV. DE LA CALLE REAL 317/21 MERLO Tel: 0220-400-0548 Sucursal: Frente estación Paso del Rey</p>
<p>Panadería y Confitería "La Nueva Príncipe" Villegas 1850 Hurlingham</p>	<p>Panadería y Confitería "Abril II" F. De Late 103 V. Tessei</p>	<p>Panadería y Confitería Fábrica de Pastas "La Romana" Rosales 1464 Haedo</p>	<p>PANADERÍA Y CONFITERÍA "LA BLANCA" Constitución 2145 - Luján</p>
<p>Panadería y Confitería "Espiga de Oro" Solari 3548 Morón</p>	<p>Panadería y Confitería "Pandullio" J. B. Justo 682 - Luján</p>	<p>PANADERÍA Y CONFITERÍA "20 de Junio" Las Delicias de Rodolfo Tel: 4697-1535 Av. Eva Perón 3361 - Morón Marconi y Don Bosco - R. Castillo Cristianía y Granville - I. Casanova</p>	<p>PANADERÍA & CONFITERÍA "MARCONI" Marconi 1843 - Palomar</p>
<p>Panadería "La Gran Victoria" Eva Perón 4745 Morón</p>	<p>PANADERÍA Y CONFITERÍA "20 de Junio" Las Delicias de Rodolfo Tel: 4697-1535 Av. Eva Perón 3361 - Morón Marconi y Don Bosco - R. Castillo Cristianía y Granville - I. Casanova</p>	<p>PANADERÍA Y CONFITERÍA La FLOR del SUO ATENDIDA POR SUS DUEÑOS ELABORACIÓN ARTESANAL PAN - FACTURAS - MASAS - TORTAS Av. Eva Perón 2371 (ex Pierrastegui) MORÓN</p>	<p>PANADERÍA & CONFITERÍA "LA CARPA" A. del Valle 2310 - Merlo</p>
<p>Panadería y Confitería "Don Gino" Elaboración Propia Masas - Sandwichs y Tortas Ventas por Mayor y Menor Balcarce 304 Morón 4489-1603</p>	<p>PANADERÍA Y CONFITERÍA "La Nueva Italiana" HORNO A LEÑA San Martín y C. Pellegrini Gral. Rodriguez - Tel: 0237-484-0442</p>	<p>PANADERÍA Y CONFITERÍA "LA NACIONAL" Pte. Perón 25656 - Merlo Tel: 0220-483-0084</p>	<p><i>Boutique del Pan</i> Le Prestige Elaboración Propia 4661-4655 Santa Rosa 926 - Ituzaingó</p>
<p>PANADERÍA Y CONFITERÍA "La Nueva Bussorelli" HORNO A LEÑA Av. Pte. Perón 140 Gral. Rodriguez</p>	<p>PANADERÍA Y CONFITERÍA "La Nueva Italiana" HORNO A LEÑA San Martín y C. Pellegrini Gral. Rodriguez - Tel: 0237-484-0442</p>	<p>Panadería y Confitería "Pangua" Ferrari 346 Palomar Tel: 4751-8136</p>	<p>PANADERÍA Y CONFITERÍA La Hispana Panificación y Pastelería Fina Carola Lorenzini 5348 - V. Tesei - 4450-5328</p>
<p>Panadería y Confitería "El Molino" Libertad 1900 - Luján</p>	<p>Panadería y Confitería "EL PILAR" Av. José M. Paz 1789 Ituzaingó</p>	<p>Panadería y Confitería "Pangua" Ferrari 346 Palomar Tel: 4751-8136</p>	<p>PANADERÍA Y CONFITERÍA La Hispana Panificación y Pastelería Fina Carola Lorenzini 5348 - V. Tesei - 4450-5328</p>

Despedida de Fin de Año en la Sede de F.I.P.P.B.A

Autoridades de distintos Centros de Panaderos de la Provincia, junto al Presidente de la Federación, Emilio Majori, despidieron el 2005 con una cálida reunión.

Un cordial y emotivo agasajo se llevó a cabo el 17 de diciembre, con motivo de celebrar el inicio de un nuevo año. El festejo se realizó en la Sede de F.I.P.P.B.A situada en Avellaneda y contó la presencia de más de un centenar de personas, entre las autoridades de los diferentes Centros de Panaderos de la Provincia, familiares y amigos.

Así, y durante la jornada, los presentes participaron de una animado lunch, en el que no faltó la música y la buena atención habitual.

En el transcurso de la noche, Emilio Majori, Presidente de la Federación de Industriales Panaderos de la Provincia de Bs.As, hizo uso de la palabra, para expresar su reconocimiento a todos los panaderos: *"...en estas fechas, es habitual hacer un balance de los meses que hemos dejado atrás y plantear nuestros propósitos para el año que está a punto de comenzar. Soy consciente de que todavía existen muchos problemas por resolver y de las muchas preocupaciones sobre las que tenemos la responsabilidad de actuar, pero también debemos festejar todos los logros de este 2005 que ya acaba, por ello el deseo sincero de unas muy felices fiestas para todos..."*



HARINAS

R4R

**MATERIAS PRIMAS PARA
PANADERÍAS, CONFITERÍAS,
FÁBRICAS DE PASTAS Y
PIZZERÍAS**

**RUTA 3 Km. 27,700 -esq. Da Vinci
G. de LAFERRERE - Tel: 4626-4654
Nextel: 167 * 3733**

Laboratorio
DEWEY

**FÁBRICA DE MATERIAS PRIMAS PARA
PANADERÍAS, CONFITERÍAS Y AFINES**



*La Tecnología
del Sabor*

**ENVÍOS A TODO EL PAÍS
VENTAS POR MAYOR**

Adm.: Gral. Hornos 333/341 - (1752) Lomas del Mirador
Tel: 4655-0240 / 4454-7200 / 7197 Fax: 4652-6190
E-mail: labdewey@infovia.com.ar

Ganadores del Sorteo de Fin de Año

La Panadería Cerviño ubicada en Cerviño 3850 fue la beneficiaria del sorteo de Fin de Año que realizó esta revista. El número ganador fue el 043 de la Lotería de la Provincia de Buenos Aires. Toda la familia Caruso festejó con gran emoción la noticia.

Animado por la alegría y satisfacción, Domingo Caruso, dueño de la "Panadería Cerviño", recibió el premio junto a su familia. Se trata del ganador del sorteo de fin de año organizado por los editores de la revista "EL GREMIO PANADERO Y SU GENTE", del cual resultó ganador con el número 043 en la Lotería de la Provincia de Buenos Aires el señor Caruso, acompañado por sus familiares, agradeció el premio que consintió en: 100 bolsas de harina Loma Blanca; 3 cajas de levadura instantánea Saf; 10 cajas de grasa Copama; 10 cajas de margarina Copama y 10 bolsas de sal de 25 kilos de la Salinera Veterale.

La entrega del magnífico premio se realizó en la Panadería ubicada en la calle Cerviño 3850, donde día a día la familia Caruso, elabora artesanalmente todos productos panificados de altísima calidad. Además, también manejan una fábrica de pastas ubicada Acha 428, en la localidad de Ramos Mejía.

"Fue una muy grata sorpresa enterarnos que habíamos sido los ganadores de la rifa de fin de año, uno nunca espera ser el ganador aunque, por supuesto, fue una sorpresa que nos satisface enormemente. Recibimos el premio con mucha alegría, ese es el sentimiento que los clientes siempre encuentran en nuestra panadería, porque creemos que es fundamental que el bienestar y la cordialidad sean el clima reinante en cualquier ámbito" comentaba Domingo, además agregó, *"nosotros comenzamos con este negocio en el año 1989 y con el esfuerzo de toda la familia fuimos levantando la panadería hasta llegar a un nivel bueno y pudimos ir incorporando por ejemplo la fabricación de pastas, por eso quiero destacar que todo lo que sale de Panadería Cerviño es de elaboración artesanal"*

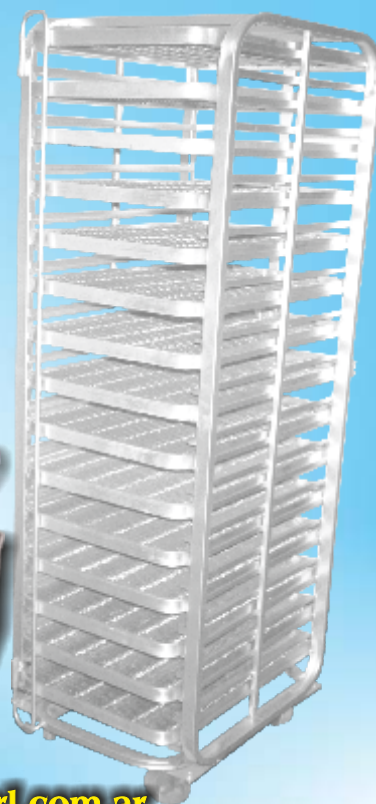
Felicitaciones a los ganadores: Sr. Domingo Caruso y Sra. Rosa Carmen Greco, y también a sus hijos Martín, Gisela y Gabriel Caruso que a diario trabajan en el negocio familiar con mucho esfuerzo y dedicación.



CARPINTERÍA MECÁNICA Y METÁLICA

Omar Rodríguez S.R.L.

**Fábrica de Artículos para
PANADERÍAS - CONFITERÍAS - PIZZERÍAS**



Malabia 2440 - (1754) San Justo

Tel: 4441-1200

info@omarrodriguezsr.com.ar www.omarrodriguezsr.com.ar



F.A.I.P.A en Corrientes

Con motivo de celebrar la reapertura del Centro de Industriales Panaderos de la Provincia de Corrientes, la Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines (F.A.I.P.A) se reunió con los representantes del centro correntino a modo de respaldo y para brindar apoyo a los panaderos, en nuevo comienzo.

La reunión tuvo lugar el jueves 8 de diciembre, día en que la Provincia de Corrientes, celebró junto con representantes de la F.A.I.P.A como Emilio Majori, Presidente de la Federación de Panaderos de la Provincia de Buenos Aires y Antonio Di Constanzo, Presidente del Centro de Panaderos de Florencio Varela la reapertura del Centro de Industriales Panaderos ubicada en Gral. Paz 1866 en Corrientes.

El delegado normalizador de la provincia, Sr. Azcona agradeció la presencia de Majori y de Di Constanzo de quien se refirió como *"...el amigo del centro de industriales panaderos de Corrientes..."*.

El renacer del Centro fue posible gracias a la colaboración de varios panaderos que aportaron sillas, puertas, mesas y toda la infraestructura necesaria para recomponer la industria, pero también contaron con el aporte de algunos proveedores que gentilmente apoyaron esta iniciativa.

Por su parte la F.A.I.P.A. se puso a plena disposición y asistió en la interiorización de los nuevos convenios, como el que se firmó con la F.A.M. (Federación Argentina de Municipios) que permite a los municipios miembros de la F.A.M. normalizar la actividad en su jurisdicción; la adhesión al Plan Vigía del Ministerio de Salud, entre otros y en el convenio Marco, próximo a firmarse.

"...Gracias a personas como Rubén Salvio, titular de la Federación Argentina de la Industria de Pan y Afines, que lleva adelante una política moderna y dinámica, hemos logrado la firma de distintos convenios,



para que el panadero tenga las herramientas necesarias para defender esta industria que es la vida cotidiana de todos nosotros. Pero es importante entender que juntándonos vamos a hacer mucho más fácil la tarea, porque esto es nuestra vida, y también es fundamental tomar conciencia

de todas las cosas que se hacen para nuestro beneficio, para marchar adelante y hacer digno nuestro trabajo..." finalizaba Antonio Di Constanzo (Presidente del Centro de Panaderos de Florencio Varela y miembro de la Comisión Directiva de F.A.I.P.A.)

Del evento también participaron: los señores Azcona, Arrondo, Ordiozola, Díaz, Romero, Miño, Nelson Arriola, Vamvaquianos, Billordo, Mansur, Gallardo y Enzo Arriola

Distribuidora Real

**LÍDERES EN HARINAS Y MATERIAS PRIMAS
PARA PANADERÍAS - PIZZERÍAS Y FÁBRICAS DE PASTAS**

Salvado	Sal	Tomates
Margarina	Aceitunas	triturados
Grasas	Dulces	Harinas



Emeth

**LEVADURA FRESCA
PARALEVA**

ROLIDAR s.a.

**ENTREGAS A DOMICILIO
Av. Calle Real 1669/71 - Libertad
Telefax: 0220-494-0004**

Panadería - Confitería

El Sol de Morón

Creadores del PAN DULCE A LA CREMA

Bme. Mitre 1355 - Morón



**Distribuidora
Belgrano**

**HARINAS
Y MATERIAS PRIMAS**

15-5104-3362

LA GACETA 695 4697-5685

MORÓN (ESQ. PIERRESTEGUI 3300)



Sprinter



Cigliutti Guerini S.A.

Concesionario Mercedes-Benz

Cno. de Cintura y Aut. Ricchieri - Puente 12
A. Bonzi - Buenos Aires - Tel: (011) 4442-6004
www.cigue.com.ar - informacion@cigue.com.ar

ROT-CARR



Av. B. P. Galdós 9529 - (B1689AIE) P. Podestá
3 de Febrero - Buenos Aires - Argentina
Tel.: (54-11) 4769-7494 // 4739-4002

www.rotcarr.com.ar - E-mail: rotcarr@rotcarr.com.ar



HORNO 70 X 90 (Grande)

Características:

Estructura de acero inoxidable.
Puerta de cierre hermético con visor hasta la última bandeja de vidrio templado.
Tablero digital.
Vaporización y tiempo de cocción programables con indicador sonoro de finalización de ciclo.
Sistema y cocción mediante bandejas y carros portabandejas de 13 - 15 y 17 estantes, acelera la mecánica de trabajo y permite trasladar los productos terminados a los puntos de venta.
El particular diseño de las bandejas y su tratamiento antiadherente permiten retirar el producto sin deterioro

MEDIDAS:

70 x 90 - Grande
45 x 70 - Mediano
45 x 70 - Mini
40 x 60 ó 45 x 55 - Junior con ó sin cámara de fermentación



CÁMARA FERMENTADORA



SOBADORA PASTELERA MEDIANA



BATIDORA DE 20 L



AMASADORA CON MANDO



TRINCHADORA JUNIOR

OTROS PRODUCTOS

Amasadora de Mesa - Amasadora sin Mando - Amasadora Rápida
Sobadora de Mesa - Sobadora Pastelera mediana
Cortadora de Masa - Armadora Compacta - Armadora Junior
Trinchadora Junior - Trinchadora Compacta
Ralladora para pan de 1 y 2 bocas
Grisinera Manual - Grisinera-Panchera eléctrica
Batidoras de 10, 20 y 30 litros.
Peladora y Rebanadora para Pan Miga
Cortadora de Tallarines
Distintos modelos de Moldes Marcadores en Aleación de Aluminio

Es momento de cambiar

Porque gracias a la alta calidad de sus muebles y la experiencia en el rubro, su negocio podrá verse más atractivo, dándole un marco más apropiado a la presentación de todos sus productos.

Consúltenos, Vi-Lu le dará más vida a sus ventas

VI-LU S.R.L

Equipamientos para panaderías, confiterías y afines

www.vilusrl.com.ar email: vilu@sion.com



*Arte
Diseño
Calidad
Tecnología
Experiencia*

Consulte nuestros planes de pago



Casa Central: Ayacucho 949 S.A. de Padua - Merlo - Bs. As.

Tel-Fax: (0220) 4832168/4855768

Exposición y Ventas: Av. Jujuy 731 Capital Federal

Tel-Fax: 4932-6154 / 4932-4477

PAN INTEGRAL... PAN SANO

El pan blanco no nos ofrece más que hidratos de carbono y proteínas incompletas, mientras que el pan integral aporta numerosas vitaminas, minerales, enzimas, proteínas más completas, hierro y ácidos grasos

Es el pan nuestro de cada día de toda la vida, antiguamente no existía otro tipo de pan. El pan blanco se inventó en la era de la industrialización porque al pretender almacenar la harina molida se vio que se estropeaba enseguida y que si se le quitaba el germen y la cascarilla esto no sucedía.

Es importante saber que el verdadero pan integral se hace con el grano molido completo con la cáscara y el germen y se fermenta con la levadura madre, se distingue por su sabor, la textura es más compacta y el color marroncito que tiene, no debemos confundirlo con el pan blanco al que han añadido salvado, lo mejor es comprarlo en las tiendas de dietética.

Los cereales integrales y el pan elaborado con los mismos, han sido desde tiempos inmemoriales, el alimento básico del ser humano. Desde hace relativamente poco tiempo comenzó a prepararse el pan en su forma actual: con harinas blancas o refinadas y con numerosos aditivos.

Recientes investigaciones médicas concluyen que una buena parte de las enfermedades contemporáneas tienen su principal origen en el régimen alimenticio. Basicamente por la supresión de las fibras vegetales en particular de los cereales. Por esto, los productos preparados con harinas integrales, y que no poseen aditivos ni conservantes, son ideales e irremplazables para el organismo. Constituyen un elemento básico para la conservación y restitución de la salud.

¿QUE ES LA HARINA INTEGRAL?

Es el resultado de moler el grano de trigo entero, es decir, conservando todas sus partes:

1- la cáscara o cubierta (salvado): contiene minerales (calcio, magnesio, hierro, potasio, sílice, etc.) y fibra (ésta es fundamental en la regulación de la absorción y movilidad intestinal)

2- el germen: posee proteínas y vitaminas muy importantes (B1, B2, B6, E, K, etc.), además, gran cantidad de minerales (potasio, fosfatos, calcio, magnesio) y algunos de ellos en pequeñas cantidades (oligoelementos) como el hierro, cinc, manganeso, yodo y flúor entre otros.

3- el albumen o parte interna: contiene almidón y otros hidratos de carbono (necesarios para el sistema nervioso). La presencia de vitaminas del grupo B (que se encuentran en el germen de trigo), ayuda a la transformación y aprovechamiento adecuados de estos nutrientes. De esta manera, los hidratos de carbono son asimilados de forma saludable.

¿EN QUE SE DIFERENCIA EL PAN INTEGRAL DEL PAN TRADICIONAL?



Para la elaboración del pan blanco, se utiliza harina blanca o refinada. En la molienda, se le extrae al grano de trigo tanto la cáscara como el germen y se utiliza exclusivamente el albumen. Por lo tanto, se encuentra desprovista de valiosos nutrientes que son importantes para una dieta blanceada. A esto cabe agregar que, en general, el pan blanco contiene aditivos y conservantes nocivos para la salud.

Los panes de salvado están elaborados con harinas blancas a las cuales se les agrega la cáscara pero no poseen el germen de trigo.

Por el contrario, los panes integrales elaborados con harinas 100% integrales, contienen el grano de trigo entero molido. De esta forma, se le provee al cuerpo la totalidad de los componentes que posee el grano de trigo en su forma natural. Por su alta cantidad de nutrientes es considerado uno de los alimentos más completos para el organismo. Y está en la base de la pirámide nutricional.

OTROS AGREGADOS E INGREDIENTES

Avena: es un cereal muy nutritivo, rico en grasas fácilmente asimilables, calcio, magnesio y hierro y vitaminas del complejo B y E. Estimula el funcionamiento de la glándula tiroides y es un buen regulador de los picos de diabetes. Sus aceites esenciales poco saturados son buenos para prevenir problemas cardíacos y arteriosclerosis. También es diurética y reguladora intestinal.

Centeno: rico en potasio y sílice. Es un excelente fluidificador sanguíneo. Fle-

xibiliza los vasos y es recomendable en los casos de hipertensión, arteriosclerosis y enfermedades vasculares en general.

Maíz: no posee gluten ni gliadina lo cual lo hace apropiado para celíacos. Es el cereal más rico en grasas.

Semilla de Amapola: es un excelente calmante suave, en particular de las vías respiratorias y urinarias.

Semilla de Girasol: es muy alimenticia, contiene mucha fibra, proteínas y minerales, especialmente potasio y hierro. Es rica en fósforo y contiene la muy valiosa vitamina E.

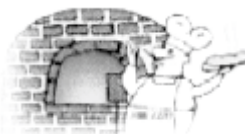
Semilla de Sésamo: es uno de los alimentos que contiene más calcio y de una forma adecuada como para ser asimilado positivamente por el organismo. Además es rica en fósforo y contiene vitamina E.

Semilla de Lino: contiene yodo y un alto porcentaje de vitamina E. Es muy buena para regularizar el intestino.

Kümmel: constituye un buen digestivo, tónico hepático, antiespasmódico y diurético.

Miel: de fácil asimilación, es fundamental por su alto valor energético y estimulante. Contiene gran cantidad de vitaminas y minerales armoniosamente combinados.

Sal marina: su composición es más rica que la de la sal de mesa de tal forma que aporta al cuerpo grandes dosis de minerales (por ejemplo, yodo).



POLCON
— naturalmente —

MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

PARA PANIFICACIÓN

ESENCIAS SABORIZANTES

POLCON CONO SUR S.A.

Administración:

Uruguay 469 - (1015) Buenos Aires

Telefax: (011) 4371-5692 / 5811-4690

E-mail: jpol@netizen.com.ar

Fábrica:

A. Palacios 4562 - (1752) V. Insuperable

Telefax: (011) 4652-2955

E-mail: polcon@netizen.com.ar

Pcia. de Buenos Aires

MOLINO HARINERO "LOMA BLANCA"



**EL MEJOR PRECIO
LA MEJOR CALIDAD**

**Tel: 4647-0168/0268
Nextel: 167*1328
Cel: 15-5881-8833**

**"000"
"0000"
SEMOLIN**



GLUTEN

Sepa usted que cualquier tipo de pan contiene gluten, ya que esta proteína se produce cuando mezclamos la harina de trigo con el agua y amasamos. Muchos piensan (erróneamente) que esa proteína es propia y exclusiva del pan de gluten; lo único que tiene ese tipo de pan, es más gluten que el pan común (porque se le agrega) y por ende, más calorías y proteínas.

COMPOSICION NUTRICIONAL DEL PAN

La composición nutricional del pan se caracteriza por su riqueza en hidratos de carbono (polisacáridos) que representan entre el 50 y 70 % del mismo, la segunda en importancia son las proteínas con un 10 % y en tercer lugar la sal (Cloruro de sodio) que por lo general está por encima de los 300 mg. por cada 100 gr. En general estas características son comunes para cualquier tipo de pan, ya que aportan casi todos un promedio de 275 calorías por cada 100 gr. del producto. Como verá el pan de gluten tiene un 30% más de calorías que el resto. Lo que realmente varía es su contenido en fibras, el blanco o Lactal contiene muy poca, en cambio el Integral o de salvado su contenido es mayor, así como en vitaminas, minerales y grasas.

EL PAN Y SUS CALORIAS

Pan Blanco o Pan francés: este es el pan tradicional, se utiliza en su elaboración harina blanca panadera tipo 000 o 0000, agua, sal y el agregado de levadura. 250 Cal/100gr.

· Pan Lactal: es igual al anterior, pero de molde y con el agregado de leche, esto hace que contenga algo más de proteínas, grasas y calcio. 269 Cal/100gr.

· Pan de Centeno: es un pan elaborado con harina de centeno, aporta algo más de fibras y sodio. 272 Cal/100gr.

· Pan Integral: está realizado con harina integral (con el grano entero) incluyendo el germen, donde está la riqueza en proteínas y vitaminas. 250 Cal/100gr.

· Pan con Salvado: no es igual al integral, está realizado con harina blanca y agregado de salvado (cáscara de trigo), lo hace un pan con más fibras, pero con menos valor nutricional que el integral. 270 Cal/100gr.

· Pan de Gluten: es similar al francés o al integral con agregado de gluten. 339 Cal/100gr.

Emilio Majori celebró su cumpleaños número 65

Emilio Majori, actual Presidente de la Federación de Industriales Panaderos de la Provincia de Buenos Aires, festejó junto a sus familiares su cumpleaños, con una fiesta a la que también concurrieron distintas autoridades y amigos personales.

La fiesta se realizó el 16 de diciembre en la quinta de su propiedad. El menú consistió en un riquísimo asado para muchísimos comensales, donde por supuesto se destacó la atención del anfitrión, la cual fue excelente.

Además de los familiares del actual Presidente de F.I.P.P.B.A y amigos personales, también asistieron Rubén Salvio Presidente de F.A.I.P.A, Antonio Di Constanzo, Evaristo Tomba y Luis Aguirre entre otros.

Durante la tarde y en un clima familiar desfilaron los regalos y las sorpresas, y para culminar la jornada Emilio Majori comentó: "...Me pone muy contento poder festejar junto a todos ustedes un año más. Pero además en estos momentos, estamos aquí para celebrar, como vecinos y amigos del comercio, la búsqueda de la prosperidad económica y la tranquilidad de todos los que somos parte del sector industrial de panaderos...", y terminó diciendo: "...les agradezco a todos su presencia, es un honor y una gran satisfacción poder festejar mi cumpleaños con gente a la quiero y aprecio muchísimo..."



**Distribución y Venta de Harinas
Semolín y Materias Primas
para panaderías, confiterías y pizzerías**

LEVADURA PRENSADA

levina

calsa

BARI

LE TAURO

ROLIDAR s.a.

MOLINOS

CERRIBAL



fainalind



**Grasa Margolan
especial**



**Distribuidora
Tablada**

Av. Crovara 2725 - (1766) Tablada
Telefax: 4652-9800 / Tel: 4655-1201

Entrevista a Emilio Majori, Presidente de la Federación de Industriales Panaderos de la Provincia de Buenos Aires.

La F. I. P.P.B.A pasó por la localidad de Cañuelas y tiene proyectados más viajes por el interior de la Provincia

¿En que consistió la visita a la localidad de Cañuelas?

Fuimos a hablar con el intendente de cañuelas para regularizar la situación de la industria del sector en ese partido, y la verdad es que el viaje fue bastante fructífero, ya que le intendente nos es atendió, escuchó, y se están poniendo a trabajar. De más esta aclarar que nosotros les daremos una mano y vamos a viajar creo que la semana que viene otra vez, para interiorizarnos a ver si las cosas van para adelante ...

¿Tienen pensado algún otro viaje?

Tenemos proyectos de viajar por la provincia de Buenos Aires, dentro de unos días vamos a viajar a San Nicolás, Pergamino, Arrecife, para buscar adherentes para la Federación y asesorar a toda la gente para que se normalicen esos sectores

DISTRIBUIDORA “AVENIDA”

VENTA DE HARINAS Y PRODUCTOS
PARA PANADERÍAS - PIZZERÍAS
Y FÁBRICAS DE PASTAS

ENTREGAS A DOMICILIO SIN CARGO

Av. SAN MARTÍN 2768
LOMAS DEL MIRADOR

4657-6211 / 4488-5986



FÁBRICA DE MÁQUINAS Y EQUIPAMIENTOS PARA
PANADERÍAS Y GASTRONOMÍA



BATIPLANE

AMASADORAS - BATIDORAS
PLANETARIAS Y
PASTELERAS - SOBADORAS



CHUBÚT 2750 - (1824) LANÚS OESTE - Telefax: 4262-0654
batiplane@batiplane.com.ar www.batiplane.com.ar

EL ORIGEN DE LAS PASCUAS

Pascua es una palabra hebrea que significa paso y ya era utilizada por los hebreos (Pésaj) para recordar el cruce del pueblo de Israel por el Mar Rojo bajo la conducción de Moisés. En ese entonces, los israelitas escaparon de la opresión egipcia, en busca de la Tierra Prometida por Dios a Abraham.

Para los cristianos, la Pascua es el paso de Cristo de la muerte a la vida. Un paso que significó la salvación del mundo y la redención de los pecados. Luego de cuarenta días de preparación (la cuaresma), comienza la Semana Santa en la que se recuerda la entrada triunfal a Jerusalén, la Última Cena, la Crucifixión y la Resurrección de Cristo. Durante el Triduo Pascual (jueves, viernes y sábado) se realizan las celebraciones centrales de esta Semana Santa.

De acuerdo a la concepción cristiana, durante la Semana Santa se evoca la pasión, muerte y resurrección de Cristo.

Es el momento más sobresaliente del calendario litúrgico. Ahora bien, la pregunta es ¿qué relación tienen los íconos de la Pascua que hoy conocemos, tales como los huevos, las rosas y los conejos, con esta celebración? ¿Verdaderamente, se otorga hoy el mismo sentido religioso a este acontecimiento como en la antigüedad?

Desde tiempos inmemoriales, la humanidad ha observado distintas festividades, consideradas sagradas para muchos feligreses. Sin embargo, con frecuencia ocurre que lo sagrado se mezcla con lo profano, formando un sincretismo de múltiples culturas.

Muchas observancias paganas fueron cambiando de fecha, hasta coincidir finalmente, con la celebración de la Pascua. El verdadero origen de la Pascua se remonta al año 1513 antes de Cristo, cuando el pueblo judío emprendió su éxodo desde Egipto, hacia la Tierra Prometida. Se celebraba cada año, como recordatorio de la liberación del pueblo hebreo.

En la víspera del primer día, se comían hierbas amargas mojadas en vinagre, para

recordar la tristeza de la servidumbre. Y se narraban en tono cadencioso cánticos que hacían alusión a las diez plagas de Egipto.

El cordero de Pascua era escogido por cada familia. Con el tiempo, la ceremonia de inmolación fue llevada a cabo por la clase sacerdotal. El animal debía ser un macho cabrío, sano y de un año de edad. Se inmolaba al finalizar el día; y por la noche se comía con lechugas amargas. No estaba permitido romper sus huesos, ni dejar restos de carne. Por esta razón, los israelitas se reunían en grupos, para cumplir con las prescripciones de orden sagrado. Durante los siete días posteriores al 14 de Nisán (mes del calendario israelita correspondiente a marzo - abril del calendario español), el pueblo hebreo sólo comía pan sin levadura (no fermentado), al que llamaban "áximo" o "pan de aflicción".

Por su parte, para los cristianos, la Pascua es la fiesta instruida en memoria de la resurrección de Cristo. El registro bíblico dice que la noche anterior a su muerte, Jesús se reunió con sus discípulos para celebrar la Pascua judía. Posteriormente, instituyó lo que se conoce como la "Cena del Señor", y dijo a sus apóstoles "Sigan haciendo esto, en memoria de mí" (Lucas 22:19). La Cena del Señor debía celebrarse una vez al año; con ella se conmemoraba la muerte de Cristo.

La Nueva Enciclopedia Británica explica que los primeros cristianos celebraban la Pascua del Señor, al mismo tiempo que los judíos, durante la noche de la primera luna llena pascual (del día 14 de abib), del primer mes de primavera (14-15 de Nisán).

A mediados del siglo II, la mayoría de las



iglesias había trasladado esta celebración, al domingo posterior a la festividad Judía. El Viernes Santo y el día de la Pascua Florida no empezaron a celebrarse como conmemoraciones separadas en Jerusalén, hasta finales del siglo IV. (Fuente: Seasonal Peast and Festival).

Antiguamente, los clérigos eran los encargados de bendecir el cordero pascual y luego lo repartían entre ellos. Más tarde, el cordero fue sustituido por pequeños pasteles de carne de cordero, que se distribuían a los feligreses, luego de la misa.

Otros registros históricos mencionan que los orígenes de la Pascua Florida (en inglés "Easter") se remontan a la fiesta primaveral en honor a la diosa teutónica de la luz y la primavera, conocida como "Easter". (The Westminster Dictionary of the Bible).

La primavera era una época sagrada para los adoradores fenicios del sexo. Los símbolos de la diosa de la fertilidad; "Astarté" o "Istar" eran el huevo y la liebre. En algunas estatuas se la representa con los órganos sexuales toscamente exagerados, mientras que en otras figuras aparece con un huevo en la mano y un conejo a su

JALEAS Y MERMELADAS
MASSARELLI S.A.



LARAMIE

PASO 2060 - (1752) LOMAS DEL MIRADOR
Telefax: 4653-6091 - Tel: 4488-1319
laramie@speedy.com.ar

FÁBRICA DE HORNOS Y COCINAS
"GASTROINDUSTRIA DEL SUR"
Chaco 1259 (Lanús Oeste)
Tel.: 4225-6623 / 4372-1327

AMASADORAS - SOBADORAS - BATIDORAS
TODO PARA EL PANADERO
Atención Distribuidores importantes descuentos
LLEGAMOS A TODO EL PAÍS
Compramos, vendemos, permutamos y financiamos
(cheques, tarj crédito, tickets)
gastroindustriadelsur@hotmail.com

diestra. La popularidad de esta deidad, se debió en parte a la amplia difusión que tuvo en la antigüedad la prostitución sagrada, como pare del culto.

En Cartago, se descubrieron urnas de colores brillantes, debajo de monumentos erigidos en honor a esta diosa, que contenían huesos carbonizados de niños y adolescentes. Sucede que los padres de las pequeñas víctimas (por lo general, personas de alto rango y con títulos) esperaban que los dioses bendijeran sus riquezas e influencias, mediante estos sacrificios humanos.

Según el libro Medieval Holidays and Festival: "La celebración de la Pascua Florida recibió su nombre (Easter), en honor a Eostre, diosa germánica del alba y la primavera". Cuenta la leyenda, que Eostre abrió las puertas del Walhalla (el Paraíso de la religión Germánica), para recibir a Valder, conocido como el Dios Blanco, debido a su pureza y también, como el Dios Sol, porque se creía que su frente suministraba luz a la humanidad.

Originalmente, estos ritos de la primavera fueron concebidos para "ahuyentar a los demonios del invierno". Son notables las similitudes de los ritos; incluso la semejanza léxica y morfológica que tiene la palabra inglesa Easter (Pascua Florida), apenas diferenciada del nombre de la diosa pagana de la antigüedad (The Two Babilons, de Alexander Hislop). Fue así como poco a poco, la tradición fusiona el significado cristiano con ceremonias paganas.

Aquellos rituales, imposibles de desarraigar eran reasimilados bajo nuevas formas.

El júbilo por el nacimiento del sol y por el despertar de la naturaleza, se convirtió en el regocijo por el nacimiento del sol de la justicia y por la resurrección de Cristo.

COMISIÓN DIRECTIVA DE F.I.P.P.B.A.

CARGO	DIRECTIVO	LOCALIDAD
PRESIDENTE	EMILIO MAJORI	LA MATANZA
VICE-PRESIDENTE 1º	RUBEN N. SALVIO	QUILMES
VICE-PRESIDENTE 2º	ANTONIO DI COSTANZO	FCIO. VARELA
SECRETARIO	ARMANDO H. NATALE	LA PLATA
PRO-SECRETARIA	MARINA PALMA PARODI	ALTE. BROWN
SEC. DE ACTAS	NANCY FERREYRA	AVELLANEDA
TESORERO	JUAN B. BELLIZI	MERLO
PRO-TEORERO	JUAN C. ELISSECHE	QUILMES
VOCAL TITULAR 1º	JUAN C. GARCIA	BERAZATEGUI
VOCAL TITULAR 2º	JUAN D. PRIORE	LA PLATA
VOCAL TITULAR 3º	MARIO O. GARAVENITA	LA PLATA
VOCAL TITULAR 4º	DANIEL INSUA	OESTE
VOCAL TITULAR 5º	JUAN C. CHALIER	SAN MARTIN
VOCAL SUPLENTE 1º	NORA LOPEZ	ALTE. BROWN
VOCAL SUPLENTE 2º	DANIEL LA CONA	LANUS
VOCAL SUPLENTE 3º	ALBERTO ALONSO	OESTE
VOCAL SUPLENTE 4º	PASCUAL CORAPI	NECOCHEA
VOCAL SUPLENTE 5º	MARIO RICCIARDI	BAHIA BLANCA
VOCAL SUPLENTE 6º	MIGUEL A. CASTRO	AZUL
REV. CTAS. TITULAR	OSCAR BERTRAND	TRES DE FEBRERO
REV. CTAS. TITULAR	EVARISTO TOMBA	LA MATANZA
REV. CTAS. SUPLENTE	ARMANDO ARAMBURU	QUILMES
REV. CTAS. SUPLENTE	LUIS PAZ	CAÑUELAS
REV. CTAS. SUPLENTE	ALBERTO CABRAL	LA MATANZA

**Publique en nuestras páginas
llamando al 15-4084-1090**

RODRIGUEZ AMOEDO C.I.M.S.A.
OFICINA ESPECIALIZADA
 COMPRA-VENTA DE PANADERÍAS, CONFITERÍAS
 PROPIEDADES Y NEGOCIOS EN GENERAL



*Administración Integral en la
Contabilidad e Impuestos
de su Establecimiento*

ROJAS 1285 (1416) Bs. As.
Tel: 4581-0777 / 6845

Esencias, Colorantes y Aditivos para:



Fleibor
 Las Dos Marcas...



ARLYS

Encuentre en nuestras formulaciones la personalidad que demanda su productos

**Panaderías
Confiterías
Reposterías
Heladerías
Fábrica de Productos Alimenticios**

Laboratorio Fleibor S.R.L.
 30 de agosto 162 - (1766) Tablada
 Telefax: 4652-8035 (Rot.)
 E-mail: fleibor@speedy.com.ar

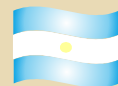
Brito Hnos.

Al servicio del "PANADERO"...

Fábrica, Compra y Venta de Hornos Rotativos y Maquinarias



Venta de Repuestos



Lonas y Paños para Máquinas "RE"

Monteagudo 5003 - (1665) José C. Paz - Bs. As. - Argentina

Tel: 02320-436262

<http://www.britohermanos.com.ar>

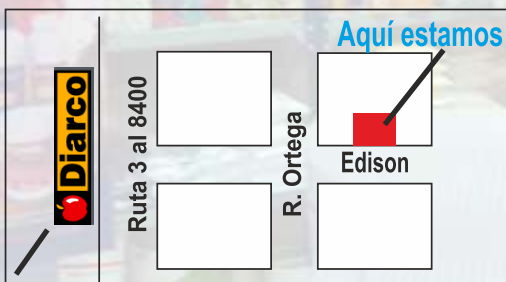
E-Mail: ventas@britohermanos.com.ar

Juan Carlos López

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO DE:



MATERIAS PRIMAS PARA
PANADERÍAS - CONFITERÍAS
PIZZERÍAS - FÁB. DE PASTAS



Edison 3547 - I. Casanova - Pcia. Bs. As.

Tel: (54-11) 4466-2818 - E-mail: juanclopez@fibertel.com.ar

UNA EMPRESA FAMILIAR ARGENTINA EN CONSTANTE CRECIMIENTO...

Entrevista al Sr. Brito Amilcar, titular de una empresa industrial que se dedica a la fabricación de equipos para panaderías y confiterías.

-¿A qué se dedica esta empresa?

-Nosotros nos dedicamos a la fabricación de máquinas para panaderías y confiterías, además contamos con un servicio técnico que se dedica a la reparación y mantenimiento de hornos y máquinas.

-¿Cuáles son exactamente las máquinas que fabrican?

-Fabricamos Hornos Rotativos de distintos modelos, Sobadoras Panaderas y Pasteleras, Amasadoras Convencionales y Rápidas, Batidoras, Equipos Trinchadores, Ralladoras de Pan, Carros, Bandejas etc.

-¿Cómo nace esta empresa?

-Brito Hnos. nace de la experiencia adquirida en el mantenimiento y reparación de máquinas. Con el pasar del tiempo, logramos comenzar nuestra actividad en forma independiente, en un pequeño taller, fabricando los primeros hornos y productos para panaderías. Al tener una buena aceptación en el mercado y sobretodo un buen rendimiento, logramos ampliar nuestras instalaciones, sumar tecnología de avanzada y tomar personal altamente capacitado.

-¿Cuál cree usted que es el secreto para el constante crecimiento?

-No creo que haya un secreto, lo importante es tener ganas de crecer e innovar, no quedarse uno esperando las oportunidades, sino salir a buscarlas, tener proyectos e intentar acercarse lo más posible a ellos.

A nosotros nos ayudó mucho y nos ayuda actualmente, el perdurar, el ser constantes en nuestra actividad,

en responder a los inconvenientes de nuestros clientes, y hacernos cargo cuando cometemos un error.

-¿Cuáles fueron sus últimas innovaciones?

-En los últimos tiempos lanzamos a la venta dos tipos de máquinas, que hasta el momento han tenido una muy buena aceptación en el mercado; una de ellas es el Trinchador Júnior, que es para una mediana producción, ésta máquina ocupa poco espacio, es de fácil manejo y produce todo tipo de pan; y la otra es la Amasadora Rápida, que las fabricamos para 35 Kg, una y dos bolsas de harina, para ampliar la oferta de modelos. Estas amasadoras poseen bateas de acero inoxidable, marcha y contramarcha de batea y 2 velocidades de espiral.

Todos nuestros hornos y máquinas están contruidos con materiales de primera calidad, son productos muy confiables y de una terminación ideal para la elaboración a la vista.

-En este momento ¿Cuáles son sus proyectos?

-Actualmente estamos proyectando nuestro Salón de Ventas (Show Room), en la localidad de Malvinas Argentinas. Recién comenzamos la construcción, pero estamos muy contentos. El propósito de este proyecto, es poder brindar a los clientes una mejor atención, que puedan tener a la vista y más accesibles, los distintos modelos de máquinas que fabricamos y



Flia. Brito en su stand en la F.I.T.H.E.P. 2005

comercializamos y sobretodo que encuentren lo que ellos necesiten. Estamos seguros de que con trabajo, esmero y optimismo, lograremos nuestros objetivos.

Un poco más de...

HUMOR

-Mama, mama, estoy cansado de nadar...

-Callate o vuelvo a tirar de la cadena!

-Mama, mama, el lechero esta aqui, ¿tienes dinero o tengo que salir a jugar a la calle?

-Mamá, mamá, ¿qué es un orgasmo?

-¿Y yo que sé? Preguntale a tu padre.

-Mamá, mamá, llévame al circo.

-No hijo, si quieren verte que vengan a casa.

-Mamá, mamá, en el colegio me llaman mono...

- No les hagas caso y péinate la cara

Productos ARGEL

Fábrica de Margarinas y Chocolates

Río Negro 86-Ramos Mejía / Tel: 4658-4573 -Fax: 4458-1869

ESTA SATISFECHO CON LO QUE ESTA USANDO?

La respuesta está en probar y comparar.

Aquí estamos nosotros para ayudarlo con nuestros mejores productos, servicios, consejos y conocimiento. **PRUÉBENOS**



MARGARINA DOBLE HOJALDRE

Para Hojaldres crujientes y tiernos en Cremonas
Facturas - Tortas y porciones

FASTRAS

MANTIECANIA

MARGARINA MASA Y BATIDOS

Fabrique las mejores Medialunas de Manteca
Pastafrolas más ricas y sabrosas
Tartas de Ricota y Masas Dulces.



OLEOMARGARINA

Cocine Churros y Bolitas,
Empanadas y Souflés
espectacularmente dorados y tiernos.

CIREMIOMAIR

FASTRAS

BAÑOS DE CHOCOLATE

Extraordinario refinado aportan mejor sabor,
gran fluidez, rápido secado y óptimo poder cubriente.
Pruébelos son fantásticos



Grasas alimenticias - Desmoldantes para latas y bagueteras
Polvos para hornear - Tiernizantes para Pepas y Galletitas
Esencias para Alta Temperatura Concentradas
Dulce de Leche - Membrillo - Miel de Caña - Aceites Hidrogenados.



La Tercera generación de Molinos Chacabuco



Ubicada en el pueblo de Chacabuco, Provincia de Buenos Aires, Molinos Chacabuco es una empresa casi centenaria con excelentes perspectivas de desarrollo.

Molinos Chacabuco fue fundada en 1906 por Don Tomás Crespo Casal y don José María Rodríguez Area, quienes adquieren en 1918 el molino harinero de trigo en Chacabuco y se encaminan en una empresa que fue creciendo y fortaleciéndose año a año.

A través del tiempo con esfuerzo y dedicación el Molino fue ganando cada vez más prestigio y excelencia. Hasta llegar a la actualidad, donde se encuentran al frente de la empresa representantes de la tercera generación de ambas familias que siguen enriqueciendo con nuevos proyectos una actividad económica que es cada vez más sólida e importante.

La empresa se especializa en **Molienda de trigo** (120.000 tn anuales); **Harina industrial** en granel o bolsa tipo 000 y 0000, destinada a panaderías, fábricas de galletitas, fábricas de pastas secas y frescas, panificadoras y elaboración de pan dulce; **Harina fraccionada** en paquete de 1 kg tipo 000, 0000, leudante y premezcla para pizza y para consumo familiar y **Premezclas industriales** en bolsas de 25 kg (variedades: Pan inglés, Pan de Viena y Pizzas). Cabe destacar que son las únicas harinas del mercado que se presentan en envase hermético e impermeable, que prolonga la vida útil del producto en la cocina.

“...Nuestra meta es satisfacer las exigencias de nuestros clientes apuntando, mejorar continuamente y a ser uno de los proveedores más

confiables del mercado y eso es posible proporcionando productos de calidad estable, cuidando el interés de los accionistas y privilegiando la relación con nuestros colaboradores en-tre los puntos a destacar, pero siempre priorizando la vocación de servicio hacia la comunidad...”, afirma el responsable de la firma.

Molinos Chacabuco fortalece su producción agroindustrial básica bajo normas de calidad Certificado ISO 9001:2000 desde el 25 de octubre de 2000, e incorpora siempre tecnología de avanzada. Además se proyecta con excelentes perspectivas de desarrollo ya que destina un alto porcentaje de producción a la exportación y comercialización de su harina industrial. Actualmente exporta harinas de trigo y premezclas industriales a Brasil, Cuba, Angola, Bolivia entre otros países.



SERVICE

Máquinas de panadería y gastronomía / Hornos Rotativos

COMPRA/VENTA


Máquinas nuevas y usadas.




MECAPAN

Av. Gaona 4321 - Ciudad Autónoma de Buenos Aires
Tel.: (011)4674-4455
Web Site: www.mecapan.com.ar
E-mail: mecapan@mecapan.com.ar

Bateas para Batidoras y Amasadoras de Acero Inoxidable



Fabricamos bateas para todas las marcas y medidas del mercado.



CAAGUAZU
CAAGUAZU S.A.
Av. Eva Perón 3260
Lanús Este - Buenos Aires
Tels.: (011) 4246-5236 / 4220-5246
Web Site: www.caaguazu.com.ar
E-mail: caaguazu@caaguazu.com.ar

Los creadores de la Granella, la primera azúcar granulada del país



Ubicada en Capital Federal, esta empresa de capitales nacionales fabrica y distribuye por todo el país materias primas destinadas a panaderías y confiterías. Se encuentra presente en el mercado desde comienzos de la década del '50 elaborando desde entonces productos de altísima calidad.

Por el año 1952 nació Analba S.A una empresa argentina dedicada a la fabricación y comercialización de materias primas para panaderías y confiterías.

En sus comienzos la compañía funcionaba en la esquina porteña de Av. San Martín y Nazca, allí fue la cuna de la primera azúcar granulada del país que fue denominada **Granella**, pero también elaboraban baños reposteros, jaleas de brillo y pasta de almendras.

A lo largo de los años la empresa de capitales nacionales fue creciendo, por eso fue necesario en 1963, su traslado a la calle Lascano 2858 donde funciona actualmente; en un predio que apunta al desarrollo de una producción de venta a todo el país.

En la actualidad **Analba S.A** se especializa en la fabricación y comercialización de la tradicional **Granella**, que caracteriza la marca, como así también de guindas artificiales (**Guinalba**) y pepipan (**Amenalba**), cabe destacar que la compañía brinda alta calidad en todos sus productos, por eso para la fabricación de los mismos se utilizan materias primas nacionales cuidadosamente seleccionadas, obteniendo en el resultado final productos de excelencia que salen al mercado luego de ser supervisados por el departamento técnico y de control de calidad a cargo de un Ing. Químico y siempre bajo las normas del código alimentario argentino. También comercializan cerezas en almíbar, higos, frutas secas y pasas de uva.

El Gremio Panadero y su Gente tuvo la oportunidad de visitar

ANALBA S.A, y es importante destacar el clima de cordialidad y buena atención con el que se trabaja en la compañía. Después de conocer las instalaciones, donde entre otras cosas se pudo apreciar un sector importante de almacenado de materias primas, se brindó las características de los productos que se elaboran, entre las que se destacan:



Granella

Azúcar granulada que se presenta en varios colores: amarillo, azul, rosa, verde, celeste y blanco y tiene diferentes usos, como adorno de postres, rosas, facturas, pan de maíz y trenzas, entre otros.

La caja contiene una bolsa de 5 kilos, de esta manera se aprovecha la mayor cantidad de su contenido, no se desgrana, ni se desintegra al salir del horno y puede ser utilizada tanto en frío como en caliente.

Guinalba:

Se trata de guindas artificiales rojas, verdes y amarillas compuestas por jalea de fantasía. Para las mismas se utilizan colorantes y esencias permitidas como cereza, manzana verde y limón, son horneables ya que no se desintegran ni reducen su tamaño al estar expuestas a altas temperaturas. Las **guinalbas** son ideales para la decoración de tortas y confituras, además se las recomiendan en las preparaciones con masa, ya que su fórmula hace que no se destiña.

Pueden ser utilizadas tanto en frío como en caliente y se presentan en baldes de 5k.G

Amenalba

Pepipan sin sabor y con sabor a almendras. Se trata de una pasta comestible a base de maní que se puede utilizar para cubrir tortas, modelados, petit fours, masas finas y secas, para rellenos de bombones y de masas dulces.

Se presentan en cajas que contiene 1 bolsa de 5kg envasada al vacío.

En la actualidad la empresa mira al futuro con la convicción de crecer y establecer nuevos negocios ligados al comercio exterior de sus productos, siempre con la responsabilidad de satisfacer un mercado y una demanda cada día más exigente

www.mecapan.com.ar/mail:mecapan@mecapan.com.ar



Gaona 4321-Capital Federal
Tel 4674-4455

Ofertas del Mes



Armadora Argental

Doble Calibrador
Reparada a nuevo
Importe \$ 4.500

Batidora Hobart

Capacidad 60lts
Reparada a nuevo
Importe \$ 7.500



Horno Paning

Capacidad Bandejas de 60 x 80
Horneado 100kg/hs.
Reparado a nuevo
Importe \$ 16.000

EL REVENIDO DEL PAN

Quando se produce un resudamiento del agua de la miga hacia la corteza se ocasiona el llamado revenimiento del pan. Este problema es muy común en las zonas costeras, así como en aquellas que cuentan con un índice ambiental de humedad elevado. En este artículo se repasan los factores que inciden en este problema y se avanza un sistema para evitarlo que ha sido estudiado en la Escuela de Panadería de Madrid.

En España y en Europa el pan que mayoritariamente se consume es el de corteza dura, y un claro síntoma de la calidad de este tipo de pan, es que se mantenga crujiente el máximo tiempo posible en este estado.

El envejecimiento del pan viene determinado en gran medida por el desplazamiento de la humedad hacia la corteza.

Un atributo de calidad en el pan de flama o pan francés, es que la corteza sea crujiente y quebradiza. Sin embargo, una característica de calidad en el pan de molde es que esté tierno y tenga poca corteza. Como vemos, los dos tipos de panes tienen características de calidad totalmente diferentes.

Podemos definir el pan revenido como aquel que pierde el crujido al apretarlo con la mano, volviéndose la corteza correosa y elástica.

Factores que influyen

La harina. El contenido en proteínas influirá en la cantidad de agua que admite el amasado, lo que repercutirá en la humedad final del pan. Por tanto, cuando se utilizan harinas fuertes se producen panes con la corteza más correosa que cuando la harina es más floja.

La actividad o, lo que es lo mismo, el estado de germinación del trigo, modificará en exceso el contenido de enzimas α -amilasas. Cuando esto ocurre, es decir, si el Número de Caída es inferior a 250 segundos, el contenido de maltosas y dextrinas aumenta y esto provoca una retención mayor de agua en la miga, que más tarde se trasladará hacia la corteza volviéndola chiclosa.

El agua. Si el contenido en agua de la masa es elevado, la humedad del pan será proporcional.

La sal. A mayor cantidad de sal más chicloso y revenido se vuelve el pan. Reducirla modera-

damente puede paliar en parte el problema.

La masa madre. Cuanta mayor cantidad de masa madre y más acidez tenga más se reviene el pan. Es pues aconsejable reducir la acidez en épocas de ambientes húmedos.

Los mejorantes. Los aditivos completos de panificación con dosificaciones altas de productos enzimáticos pueden colorear rápidamente la corteza y dar una información falsa de la cocción. Al mismo tiempo, la miga del pan se vuelve más húmeda al contener mayor proporción de almidones dextrinados.

Las grasas. A mayor proporción de grasa disminuye el grosor de la corteza y por tanto acentúa el revenido del pan.

Condiciones climatológicas.

Los panaderos de las zonas costeras son los que más sufren el revenido del pan, y sobre todo en verano, debido al alto grado de humedad.

Como es bien sabido, el pan es una materia higroscópica, es decir, tiene facilidad para captar la humedad ambiental, razón por la cual el pan se reviene en las zonas húmedas del litoral. Las épocas lluviosas y de niebla también provocan este problema.

Los locales sin respiración y con un exceso de humedad provocado por la condensación del pan caliente pueden propiciar un efecto parecido al que se produce cuando se introduce el pan en una bolsa de plástico.

El amontonamiento del pan en cestas que no transpiran también puede provocarlo.

Volumen final del pan.

Quando el pan entra en el horno con un volumen exagerado la corteza es más blanca, por el contrario si el volumen es menor el colorido de la corteza es más acentuado.

También el contenido en azúcares se ve modificado si el pan entra al horno con mucho volumen, tiene menos azúcares que si por el contrario está menos fermentado. Se puede decir entonces que el pan menos fermentado se reviene más que otro con mayor volumen de fermentación.



La cocción.

El tiempo de cocción y la temperatura están directamente relacionados con la humedad del pan. El cocer más profundamente a baja temperatura sigue siendo uno de los remedios más eficaces.

También abriendo el tiro de evacuación de vapor en el momento que el pan comienza a colorear es muy eficaz en la lucha contra el revenido, ya que aumenta el grosor de la corteza.

Quando hay un exceso de vapor la corteza se vuelve más fina y la cocción es más lenta.

Trigo malteado.

En los distintos trabajos de investigación que se vienen realizando en la Escuela de Panadería de Madrid sobre el problema del revenido, ha destacado uno que consiste en la adición de una mezcla de harinas malteadas no enzimáticas: los resultados han sido altamente satisfactorios.

La historia de este hallazgo comenzó probando diferentes potenciadores del sabor con la adición de harinas malteadas no enzimáticas. Nuestra sorpresa se produjo porque la corteza del pan se endurecía rápidamente. Comenzamos a aplicarlo en zonas costeras en los días de lluvia o en panes que iban a ser empaquetados en papel de celofán microperforado.

La conclusión a la que llegamos después de analizar la humedad es que no había pérdida de humedad sino una relación de agua en la miga que no transmigraba hacia la corteza. Esto provoca que la corteza se mantenga durante más tiempo crujiente dando la sensación de pan reciente.

MÉTODOS PARA DISMINUIR EL REVENIDO

- Disminuir la cantidad de agua en la masa.
 - Reducir moderadamente la sal.
 - Incorporar menos masa madre.
 - Emplear harinas más flojas.
- Utilizar harina con un Número de Caída cercano a 300 segundos.
 - Aumentar el volumen de fermentación.
- Aumentar el tiempo de cocción bajando la temperatura.
 - Abrir el tiro cuando comienza a dorarse el pan.
 - No almacenar el pan en sitios cerrados.
- No amontonar el pan, ni utilizar cestos que no transpiren.
 - Añadir trigo malteado en 4 g/kg de harina.

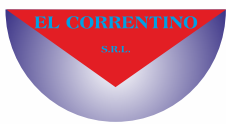


**VENTA DE AZÚCAR - HARINA
MATERIAS PRIMAS PARA PANADERÍAS
CONFITERÍAS - PIZZERÍAS - COMESTIBLES**

Av. CROVARA 3571 - Tel: 4699-7211
(B1766CCE) La Tablada - Pcia. de Buenos Aires

MONTES DE OCA 1769 - Tel: 4303-6406/7898
(C1270ABE) Barracas - Capital Federal

Web: www.kopam.com.ar
Mail: fabian@kopam.com.ar



EL CORRENTINO S.R.L.
TODO PARA EL PANADERO



**NUEVA
MINIARMADORA**

FÁBRICA DE:
**ARMADORAS DE PAN
CORTADORAS DE MASA
EQUIPOS COMPACTOS
TRINCHADORAS DE PAN**



LAVADOS DE TENDILLOS

**HORNOS ROTATIVOS - BAGGETTES - ÚTILES DE PANADERÍA
MAQUINARIA EN GENERAL - TÉCNICO EN HORNOS ROTATIVOS**

ALBARIÑOS 3544 - LANÚS ESTE - Tel: 4246-7859

E-mail: elcorrentino@uolsinectis.com.ar

Visite nuestra página Web: <http://elcorrentinosrl.e.net.ar>

ADITIVO MACIA

para Panificación sin bromato



*Si, yo crecí y mi familia también,
lo único que se achica es la dosis
del aditivo, ahora solo hasta 5 Grs.*



... y recuerde el reemplazo de Bromato es un tema de grandes, pero los chicos muchas veces encuentran soluciones simples a los problemas difíciles.

Por eso Macia Hnos. es desde hace 40 años una Empresa chica con grandes soluciones para la industria panadera y al igual que los niños tenemos una natural y espontánea honestidad, que la manifestamos respetando a nuestros mayores.

LOS CLIENTES

CULPINA 744/46 - (1406) Capital Federal

Tel.: 4612-3507 - Telefax: 4612-6365

www.maciahnos.com - E-mail: ventas@maciahnos.com

SALTA:
Bonifacio Monge S.R.L.
J. M. Leguizamón 391
Tel: (0387) 421-1907

S. S. de JUJUY:
Isidro Gómez Giménez
Lamadrid 484
Tel: (0388) 422-3807

CIPOLETTI:
Rodolfo Viano
Ruta 22 Km. 1215
Tel: (0399) 477-1536

NEUQUÉN:
Rodolfo Viano
San Martín 1590
Tel: (0299) 448 0946

POSADAS:
Francisco Moroz
Tucumán 2228
Tel: (03752) 43-3912

CONCORDIA:
Walter Pereyra
Irigoyen 1670
Tel: (0345) 421-1713

PARANÁ:
Gabriel Varisco
Alte. Cochrane 1046
Tel: (0343) 424 2694

FORMOSA:
Santomé Mirta A. Gómez
Corrientes 376
Tel: (03717) 42-7390

GUALEGUAYCHÚ:
Juan M. Razzetto
P.J. Colombo 520
Tel: (03446) 42-6298

ROSARIO:
Morello S.R.L.
Rodríguez 3349
Tel: (0341) 433-2116

LOBOS:

Luis R. Zabalo

Belgrano 554 - Tel: 02227-422501

MENDOZA:
Sr. Funes
Schestakow 3030
Tel: (0261) 15-453-9186

CHACO:
Schmid Fernando
Av. San Martín 140 - Resistencia
Tel: (03722) 15548081

ISIDRO CASANOVA - Bs. As.:
La Harinera
Av. J. M. de Rosas 7764
Tel.: (011) 4694-6662

LOMAS DEL MIRADOR:
Distribuidora Las Lomas
Las Heras 3052 (Bs. As.)
Tel.: (011) 4699-4554

PANES DEL MUNDO

Este alimento recibe apelativos muy diferentes según la forma, el modo, el peso, etc., y según también las distintas localidades de los distintos países.

- **Pan aflorado:** el que se hace con la flor de harina de trigo. (España).
- **Pan bazo:** se hace de moyuelo y una parte de salvado. (España)
- **Pan bon:** así llaman en Costa Rica al pan dulce, moreno y con frutas.
- **Pan cañón:** tiene miga suave y anisada y la costra es blanda, con forma de cañón militar.
- **Pan de azúcar o pilón:** Con azúcar refinado. Tiene forma cónica. (España).
- **Pan de Pascua:** pan horneada hecho con harina y agua puede ser con o sin levadura- al cual se le agregan frutas confitadas, nueces, almendras y pasas. Es parecido al pannetone italiano. Se prepara en ocasión a la Navidad en Chile.
- **Pan Marraqueta:** Tipo de pan crujiente, propio de Chile, Perú y Bolivia.
- **Pan de pistola:** es largo y duro y se usaba sobre todo para la sopa. En Madrid se conocen unas barras de pan llamadas "pistola". (España).
- **Pan fermentado:** pan de harina y agua con fermento y cocido al horno. (España).
- **Pan francés o Bolillo:** hecho con harina de trigo, muy esponjoso, imitando al pan que hacen en Francia. (España). En México, éste tipo de pan se conoce como bolillo.
- **Pan integral:** hecho con harina integral. Se llama también *negro*, *moreno* o de *salvado*.

- **Mollete:** panecillo ovalado y esponjoso. (España).
- **Pan pintado:** este pan se hacía para bodas y otros festejos y se adornaba por la parte superior. (España).
- **Pan regañado:** es el que se abre en el horno cuando tiene demasiado calor o cuando se le hace una incisión al tiempo de ponerlo a cocer. (España).
- **Pan sentado:** muy metido en harina y que además ha pasado un día después de su cocción y permanece correoso. (España).
- **Pan subcinericio:** cuando está cocido al rescoldo de la lumbre o debajo de la ceniza. (España).
- **Cuchara de pan:** es un trozo de corteza que se usa como cuchara en algunos pueblos. (España).
- **Flauta de pan:** barra de pan. (Cuba).
- **Hogaza:** se llama así a un pan grande que pesa más de dos libras, y también al pan de harina mal cernida y que contiene algo de salvado. (España).
- **Rosca:** pan en forma de rosca. (España).
- **Libreta:** que pesa una libra. (España).
- **Telera:** pan *bazo* grande, que suelen comer los trabajadores. (Andalucía, Extremadura, Chile, México)
- **Morena:** hogada o pan moreno. (España).
- **Oblada:** pan que sirve como ofrenda en la iglesia y se da por los difuntos. (España).
- **Bodigo:** panecillo de flor de harina que se lleva a la iglesia como ofrenda. (España).
- **Zato:** mendrugo de pan. (España).



COMER PAN Y DERIVADOS DE LOS CEREALES PARA:

B VITAMINAS	Convierten los alimentos en energía
HIERRO	Produce los glóbulos rojos.
HIDRATOS DE CARBONO	Dan energía
FIBRA (MATERIA INDIGESTIBLE)	Pan y cereales integros contienen también- Previene el estreñimiento

PANADERÍA & CONFITERÍA
"LA HISPANO ARGENTINA"
 Elaboración de Pan Rallado
 Ruta 3 Km. 36,700 - Virrey del Pino
 02202-440219 02202-441752

Servicio Técnico de
Hornos Rotativos
Julio Leal
 Juan B. Alberdi 2535
 San Antonio de Padua
 Tel: 15-4421-5655

SAYOS

JERARQUIZA SUS PRODUCTOS



Adquiera nuestros
productos en 60 cuotas
Financia:



INSTALACIONES A MEDIDA
EXHIBIDORES REFRIGERADOS



Show Room: Av. Jujuy 823 - C1229ABD - Ciudad de Buenos Aires - Teléfono Línea directa ventas: (54-11) 4931-9454 / 7969
Fábrica: Madero 1935 - B1822EPQ - Valentin Alsina - Pcia. de Buenos Aires
E-mail: sayosn@infovia.com.ar

GUÍA DE PROVEEDORES

BATEAS PARA AMASADORAS Y BATIDORAS

"CAAGUAZU S.A." Av. Eva Perón 3260. Lanús Este. TEL.: 4246-5236 / 4220-5246 E-mail: caaguazu@caaguazu.com.ar
www.caaguazu.com.ar

CAMIONETAS Y UTILITARIOS

"CIGLIUTTI GUERINI S.A." Camino de Cintura y Aut. Riccieri-Puente 12. A. Bonzi. La Matanza. Tel.: 4442-6004 www.cigue.com.ar E-mail: información@cigue.com.ar

COMPRA Y VENTA DE MAQUINARIA NUEVAS Y USADAS

"MECAPAN" Av. Gaona 4321. Cap. Fed. Tel. 4674-4455 www.mecapan.com.ar E-mail: mecapan@mecapan.com.ar
"TALLER LOS AMIGOS" Zapiola 2888. San Justo. La Matanza. Tel.: 4441-4544

COMPRA Y VENTA, ADMINISTRACION DE PANADERIAS

"RODRIGUEZ AMOEDO C.I.M.S.A." Rojas 1285. Capital. Tel.: 4581-0777 E-mail: jorgerodriguez@netizen.com.ar

FABRICA DE ARMADORAS-BATIDORAS-CORTADORAS-SOBADORAS-TRINCHADORAS

"BATIOPLANE" Chubut 2750. Lanús Oeste. TEL.: 4262-0654 E-mail: batiplane@batiplane.com.ar www.batiplane.com.ar
"BRITO HNOS." Monteagudo 5003. José C. Paz. Tel.: 02320-436262/(15) 4993-1859/60 www.britohermanos.com.ar E-mail: ventas@britohermanos.com.ar
"EL CORRENTINO" Albariños 3544. Lanús Este. Tel.: 4246-7859 <http://elcorrentinosrl.e.net.ar> E-mail: elcorrentino@uolsinectis.com.ar
"ROT-CARR" Av. B. P. Galdós 9529. P. Podestá. 3 de Febrero. TEL. 4769-7494//4739-4002. www.rotcarr.com.ar e-mail: rotcarr@rotcarr.com.ar

FABRICA DE GRASAS Y MARGARINA PARA REPOSTERIA

"CARDONE" José I. Rucci 737. V. Alsina. Tel.: 4208-3236/(15) 4176-4735 E-mail: josecardone@speedy.com.ar
"COPAMA" Cavia 1039. L. del Mirador. La Matanza. Telefax 4699-2182/2187/1305 www.copama.tk E-mail: copama@speedy.com.ar
"DISTRIBUIDORA PARALEVA" Alem 1447. Castelar. Tel.: 4627-5876 / 4629-4959
"PRODUCTOS ARGEL" Río Negro 86. R. Mejía. La Matanza. TEL. 4658-4573 Fax. 4661-3846
"RECIENTO" Av. Gral. Paz 12383. L. del Mirador. La Matanza. Telefax 4699-2177/79/3150

FABRICA DE HORNOS

"BURNER" Cachi 678. Capital Federal. Tel/fax: 4911-2302/1675 www.burner.com.ar E-mail: info@burner.com.ar
"BRITO HNOS." Monteagudo 5003. José C. Paz. Tel.: 02320-436262/(15) 4993-1859/60 www.britohermanos.com.ar E-mail: ventas@britohermanos.com.ar
"GASTROINDUSTRIAS DEL SUR" Chaco 1259. Lanús Oeste. Tel.: 4225-6623/4372-1327.
"ROT-CARR" Av. B. P. Galdós 9529. P. Podestá. 3 de Febrero. Tel. 4769-7494//4739-4002. www.rotcarr.com.ar e-mail: rotcarr@rotcarr.com.ar

FABRICA DE INSUMOS PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS

"ANALBA" Lascano 2858. Capital Federal. Tel.: 4502-6693/4504-2609 E-mail: analba@ciudad.com.ar
"BACALAR" Araoz 578. Villa Madero. La Matanza. Telefax 4652-5216 / 4655-1441
"BIOENZIM" Buchardo 2840. V. Luzuriaga. Tel/fax.: 4443-3887 E-mail: bioenzim@radar.com.ar
"CABALLERO ORTIZ Y POZZI" H. Irigoyen 5160. Lanús O. Telfax: 4241-3449/4834 E-mail: pcaballeroortiz@sinectis.com.ar
"C&R" A. Palacios 3598. L. Del Mirador. La Matanza. TEL.: 4652-9263 www.labaguet.com E-mail: ventas@labaguet.com
"CONFIDUL S.R.L." Llavallo 1694. Haedo. Telefax 4659-455
"COPAMA" Cavia 1039. L. del Mirador. La Matanza. Telefax 4699-2182/2187/1305 www.copama.tk E-mail: copama@speedy.com.ar
"ESTABLECIMIENTO SALINERO VETERALE" Bmé. Mitre 224. P. Del Rey. 0237-4664237 E-mail: saliner@infovia.com.ar
"MASARELLI S.A." Paso 2060. L. del Mirador. TEL.: 4653-6091 / 4488-1319 E-mail: laramie@speedy.com.ar
"LABORATORIOS DEWEY" Gral. Hornos 333/41. L. Del Mirador. La Matanza. Tel.: 4655-0240 / 4454-7200/7197 Fax.: 4652-6190 E-mail: labdewey@infovia.com.ar
"LABORATORIO FLEIBOR" 30 de Agosto 162. Tablada. La Matanza. TEL.: 4652-8035 E-mail: fleibor@speedy.com.ar
"LECITEC ADITIVOS" Quintana 2516. L. del Mirador. TEL.: 4699-4434 E-mail: lecitec@ciudad.com.ar
"MACIA HNOS." Culpina 744. Capital. TEL.: 4612-6365/3505 www.maciahnos.com
"MOLINO CHACABUCO S.A." Av. Rivadavia 789 Piso 13. 4331-8496/99 E-mail: andresvarela@molinochacabuco.com.ar
"MOLINO HARINERO LOMA BLANCA" Tucumán 1650. Cap. Tel.: 4647-0168/0268/(15)5881-8833 E-mail: grupo_admiral@yahoo.com.ar
"POLCON CONO SUR S.A." A. Palacios 4562. V. Insuperable. TEL.: 4652-2955 / 4655-2885 E-mail: polcon@netizen.com.ar
"PRODUCTOS ARGEL" Río Negro 86. R. Mejía. La Matanza. TEL. 4658-4573 Fax. 4661-3846
"PRODUCTOS LACTEOS SIKU" Luis Viale 333. Capital. TEL.: 4854-3696 / 4856-4780
"RECIENTO" Av. Gral. Paz 12383. L. del Mirador. La Matanza. Telefax 4699-2177/79/3150

FABRICA DE MUEBLES PARA PANADERIA Y CONFITERIAS

"SAYOS" Av. Jujuy 823. Capital Federal. Tel.: 4931-7969/9454 E-mail: sayosn@infovia.com.ar
"VI-LU" Ayacucho 949. S. A. De Padua. Merlo. Telefax 0220-483-2168 / 485-5768 E-mail: vilu@sion.com

FABRICA DE UTILILES DE PANADERIAS-CONFITERIAS Y PIZZERIAS

"OMAR RODRIGUEZ S.R.L." Malabia 2440. San Justo. La Matanza. Tel. 4441-1200. E-mail: info@omarrodriguezsr.com.ar www.omarrodriguezsr.com.ar

MATERIAS PRIMAS PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS

- "DISTRIBUIDORA AVENIDA" Av. San Martín 2768. L. Del Mirador. Tel.: 4657-6211/4488-5986
- "DISTRIBUIDORA BELGRANO" La Gaceta 695. Morón. TEL: 4697-5685 Cel. 15-5104-3362
- "DISTRIBUIDORA JOSE" Av. J. M. De Rosas 5499. San Justo. La Matanza. Tel.: 4484-8177
- "DISTRIBUIDORA KARMA" Av. Ricardo Balbín 3197. Merlo. Tel.: 0220-4800380 E-mail: karmadist@aol.com
- "DISTRIBUIDORA KOPAN" Av. Crovara 3571. La Tablada. La Matanza. Tel. 4699-7211. Montes de Oca 1769. Cap. Fed. Tel. 4303-6406/7898 www.kopam.com E-mail: Fabian@kopam.com.ar
- "DISTRIBUIDORA LA BELUSTINA" R. S. Peña 2848. L. Del Mirador. La Matanza. Tel.: 4699-1382 Cel.: 15-5305-9303 E-mail: labelustina@hotmail.com
- "DISTRIBUIDORA LAS LOMAS" Las Heras 3052. Lomas del Mirador. La Matanza. Telefax 4699-4554/3161. E-mail: distlaslomas@ciudad.com.ar
- "DISTRIBUIDORA REAL" Av. Calle Real 1669. Merlo. Tel.: 0220-494-0004
- "DISTRIBUIDORA TABLADA" Av. Crovara 2725. La Tablada. La Matanza. Tel. 4655-1201 Telefax 4652-9800
- "DISTRIBUIDORA YARICE" F. Alcorta 3519. San Justo. Tel.: 4484-1635
- "HARINAS CRISTIANA" Cristiana 3884. I. Casanova. TEL.: 5264-8240
- "HARINAS R Y R" Ruta 3 Km. 27,700. Laferrere. La Matanza. Tel.: 4626-4654
- "JUAN CARLOS LOPEZ" Edison 3547. I. Casanova. La Matanza. Tel.: 4466-2818 E-mail: juanclopez@fibertel.com.ar
- "PRODUCTOS ARGEL" Río Negro 86. R. Mejía. La Matanza. Tel. 4658-4573 Fax. 4661-3846

PAN DE MIGA

"RO-NI" Cuzco 1947. Cdad. Madero. La Matanza. Tel. 4453-1801 E-mail: panificadosroni2004@yahoo.com.ar

PAN RALLADO

"CARLOS" Tel.: 4651-9145
 "LA HISPANO ARGENTINA" Ruta 3 Km 36,700 V. Del Pino. Tel.: 02202-440219/441752

SERVICIO TÉCNICO

- "METALURGICA C.R.B." 4691-1954/4691-2968/15-5161-9086/15-6092-8707
- "JULIO LEAL" J. B. Alberdi 2535. S. A. De Padua. 15-4421-5655
- "MECAPAN" Av. Gaona 4321. Cap. Fed. Tel. 4674-4455 www.mecapan.com.ar E-mail: mecapan@mecapan.com.ar
- "TALLER JUAN" Acevedo 3966. L. Del Mirador. 15-5951-0384
- "TALLERES EL RAPIDO" Cnel. Cárdenas 2187. Capital. Tel.: 4686-1322/4687-5035



VENDO
SOBADORA INDUPAN
"COMO NUEVA"
Tel: 4697-1535

Sobadora Zambón Intermedia
 Reparada a Nuevo
 TEL: 4674-4455
 155-499-3100



Importe \$ 2.800

VENDO 1000 LATAS PANCHERAS Y HAMBURGUESERAS NUEVAS DE 30 X 70 CON 3 DIVISIONES CADA UNA \$ 10.-
 10 CARROS 70X90 X 20 PISOS CADA UNO \$ 100.-
 Tel: 4697-5725 (Luego de las 17 Hs.)

VENDO/ LIQUIDO instalaciones comerciales de Confitería con Elaboración propia. Horno Pastelero- Cocina 6 hornallas /bifera/2 hornos (ING.GASTRONOMICA)
 -Batidora ZAMBON x 36 ltsl.
 -2 Heladeras /vitrina p/corredizas (en cerejeira c/bronce) 2.00 x 1.96 mts.
 -1 Heladera LATERA (50 latas)
 -Muebles Cerejeira primera calidad iluminados
 -Barra Mostrador en madera con Borserrie y mármol verde ubatuba-
 -Mesadas/Torno/Mármol/
 -Aire Acondicionado/Blindex 2.30x 1.90
 -Heladera vidrio curvo 2 fríos turboventilada Frimaq
 LIQUIDO TOTAL \$ 42.000 (ESCUCHO OFERTAS)
 TEL . 4483-4096 / 155831-1217
 Saveedra 495 RAMOS MEJIA. de 8.30 a 13.00 /16.00 a 18.00 hs

Sobadora/Amasadora
 Reparada a nuevo
 Importe \$ 1.500
 TEL: 4674-4455
 155-499-3100



Bandejas Grisineras
 Usadas
 Importe \$ 35 c/u
 TEL: 4674-4455
 155-499-3100

Sobadora Pesada Siam
 Rodillo de 600mm Usada
 TEL: 4674-4455
 155-499-3100



Importe \$ 5.500

Tel: 4674-4455 // 15-5499-3100

Extrusora de Fideos Nuevo
 Capacidad 15kg
 Varios Cortantes
 Importe \$ 2.500

Sobadora Panadera en Acero Inoxidable
 Rodillo de 600
 Reparada a nuevo
 Importe \$ 6.000

Horno Tudesco Turbo Power
 Nuevo
 Convector
 Capacidad 8 Ban.
 Importe \$ 9.000

Bandejas Enlozadas
Bandejas Grisineras
 Nuevas - Usadas
 Importe \$ 20 c/u

Publique su Clasificado
15-4084-1090

FRESCOMASA

MAS FRESCURA POR MAS TIEMPO

en

PAN DE MIGA - PEBETE - HAMBURGUESA
LACTEADO - PREPIZZA - PAN DULCE

**OTORGA
MÁS FRESCURA
Y FLEXIBILIDAD
EVITANDO
EN EL TIEMPO
LA SEQUEDAD
Y DESGRANE**

OTRO PRODUCTO DE
LECITEC 

Quintana 2516 - L. del Mirador - Buenos Aires
Telefax: (011) 4699-4434 - lecitec@ciudad.com.ar

LA BAGUET®

Desarrollo de productos a su medida

- Gel Emulsionante para Batidos
- Gel Emulsionante para Helados
- Emulsionante en Pasta para Panificados
- Aditivos
- Crema Pastelera Instantánea
- Crema Pastelera en caliente
- Polvo de Hornear
- Mousse de Chocolate
- Mejorador Diastásico
- Propionato de Calcio

LABORATORIO PROPIO

C&R S.R.L.

Alfredo Palacios 3598 (B1752BOF) | Lomas del Mirador | Pcia. de
Buenos Aires. | Tel.: (011) 4652-9263 | e-mail: ventas@labaguet.com
www.labaguet.com

TALLER "LOS AMIGOS"

**HORNOS USADOS Y REPARADOS
CON GARANTÍA - TODAS LAS MARCAS**

de Paco Rodriguez

**COMPRA VENTA
DE MÁQUINAS
NUEVAS Y USADAS**



**ZAPIOLA 2888 - SAN JUSTO
Tel: 4441-4544**



COPAMA

Nuestros Productos son Certificados por
QualityFoods
Ingeniería de Calidad en Alimentos

Una Empresa Confiable

46 Años al Servicio de la
Panificación y la Industria

MARGARINA "COPAMA" PARA HOJALDRE

Destinada a la preparación de hojaldre de panaderías o fabricación de galletitas hojaldradas o palmeritas. Envasada en cajas de 20 Kg. (2 pilones de 10 Kg.)

MARGARINA "CAVOUR" FINA

Con color y aroma a manteca. Ideal para la elaboración de facturas, scones, masas de levadura, pasta frolas y masas similares. Envasada en cajas de 20 Kg. (2 pilones de 10 Kg.)

MARGARINA "CAVOUR" PARA BATIDO

Especial para la fabricación de masas finas, bizcochuelos, crema de manteca y productos finos. Envasada en cajas de 5 kg.

GRASA VACUNA REFINADA "COPAMA"

Punto de fusión 40°/42°, desodorizada y aromatizada artificialmente a la manteca con color suavemente amarillo. Envasada en cajas de 10 y 20 Kg.

MARGARINA "CAVOUR" PARA TAPAS

Destinada a la fabricación de discos de empanadas, pasteles y pascualinas. De color blanco. Envasada en block de 10 Kg.

GRASA VACUNA "LA ROBUSTA"

Grasa vacuna comestible. Con aroma a manteca y color amarillento. Envasada en cajas de 10 y 20 Kg.

OLEOMARGARINA "CAVOUR"

Punto de fusión 36°/38°, color blanca y desodorizada. Ideal para la elaboración de galletitas y bizcochos. Envasada en cajas de 20 Kg.

GRASA VACUNA REFINADA "BLANKGRAS"

Punto de fusión 40°/42°, color blanca y desodorizada. Especial para masas de mayor estructura y galletitas tipo crackers. Envasada en cajas de 20 Kg.

OLEOMARGARINA "COPA"

Punto de fusión 36°/38°, desodorizada y aromatizada artificialmente a la manteca con color suavemente amarillo. Da a los bizcochos una terminación más dorada después de la cocción. Envasada en cajas de 20 Kg.

CAVIA 1039 - Lomas del Mirador
Telefax: 4699-2182/2187/1305

Planta Industrial
Ruta 3 Km. 44,400 - V. del Pino
La Matanza



ENTREGAS A GRANEL
EN CAMIONES ESPECIALES

www.copama.tk
copama@speedy.com.ar

PAN DE MIGA

BLANCO Y NEGRO - ENTERO Y CORTADO

RO-NI

Garantía de
Calidad y Frescura.



Cuzco 1947 - C. Madero

Pedidos al: 4453-1801

www.ro-ni.com.ar ventas@ro-ni.com.ar