

5000
Ejemplares
de distribución
GRATUITA

EL GREMIO PANADERO y su Gente

PUBLICACIÓN BIMESTRAL
MARZO- ABRIL DE 2007 AÑO III N° 16

La Revista de los Panaderos



CENTRO DE INDUSTRIALES
PANADEROS DE LA MATANZA



Federación Argentina de la
Industria del Pan y Afines



Cámara Empresarial Panaderil
del Partido de San Martín



Federación Industrial Panaderil
de la Provincia de Buenos Aires

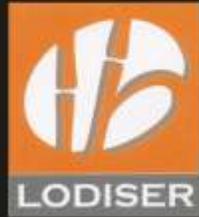


CENTRO DE INDUSTRIALES
PANADEROS DE MERLO

ESTA REVISTA SE DISTRIBUYE EN PANADERÍAS Y DEPÓSITOS DE:
LA MATANZA - VICENTE LÓPEZ - MORÓN - HURLINGHAM - ITUZAINGÓ -
MORENO - GRAL. RODRÍGUEZ - LUJÁN - MERCEDES - SAN MARTÍN - ZÁRATE - CAMPANA -
SAN NICOLÁS - LAS HERAS - NAVARRO - MARCOS PAZ - RAMALLO - ARRECIFES - BARADERO -
SAN PEDRO - MARTÍNEZ - SAN ISIDRO - BECCAR - VILLA ADELINA - MERLO -
MUNRO - OLIVOS - J.L. SUAREZ - SAN ANDRÉS - LOMA HERMOSA - VILLA BALLESTER -
VILLA MAIPU - VILLA LYNCH - TIGRE - SAN FERNANDO - VIRREYES -



Emeth



DISTRIBUIDORA

MATERIAS PRIMAS PARA PANADERÍAS CONFITERÍAS y PIZZERÍAS

Fray Manuel de Torres y Julio Roca - Luján - Tel: 02323-420076
distribuidoradc@speedy.com.ar

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
www.lecitec.com.ar

Lacteos Doble A

de José Luis Olivo

Fabricante de

DULCE DE LECHE

No lo imagines ¡Probalo!

Familiar

Repostero

Heladero

Venta Directa Dueño/Cliente
Entrega Personal de Fábrica a Cliente

Libertad 378 - San A. de Litín - Cba.
Tel. 03534-497285 Fax 03534-497068.
e-mail: olivojose@arnet.com.ar

CARPINTERIA 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

EDITORIAL

"Mi camino, ¿apuesta a la esperanza, busca el encuentro?", preguntó el arzobispo a los cientos de fieles que colmaban la catedral.

Y esa es una buena pregunta para que cada año volvamos a replantearnos...

Desde las entrañas de la historia la celebración de las Pascuas es una de las más importantes para varios pueblos y culturas del mundo. Es allí se evoca la pasión, muerte y 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.

Por eso, cada domingo de Pascua, las familias celebran la resurrección de Cristo y entre costumbres hace su aparición el huevo de Pascuas y las más sabrosas Roscas, con las que los reposteros y panaderos lucen su creatividad.

Como quiera que sea, la celebración de las Pascuas continúa conmoviendo al mundo entero,. Esto se debe a la maravillosa conjunción de ritos, cultura y creencias que significa dicha celebración. Por eso El Gremio Panadero y su Gente les desea a todas las familias unas "MUY FELICES PASCUAS", colmado de calidez y alegría y rodeados de amor

El Gremio Panadero y su Gente quiere felicitar a todas las grandes mujeres que forman parte de esta gran familia panadera, al celebrarse un nuevo aniversario del Día Internacional de la Mujer.

Queremos decirles "Gracias" por desempeñar un trabajo intachables, por acompañar a sus parejas en esta tarea tan difícil y constante que es llevar adelante una panadería. Este 8 de marzo se conmemora el DÍA DE LA MUJER.

Son millones las mujeres que de manera anónima se convierten día a día en ejemplos de vida. Desde aquellas que marcan y dan un rumbo a la historia, hasta aquellas que desde sus hogares construyen sus seres amados.

STAFF

EL GREMIO PANADERO Y SU GENTE

Año 3 - Nº XVI - Marzo-Abril del 2007

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 y no representan necesariamente la opinión de los editores/propietarios de esta publicación.

Registro Nacional de Propiedad Intelectual en trámite

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

Juan Carlos Cabral

CONSTRUCCIÓN Y SERVICIOS

COLOCACIÓN DE EVAPORIZADOR EN EL ACTO
MANTENIMIENTO DE HORNOS DE PANIFICACIÓN TIPO MAMPOSTERÍA
REPARACIONES DE HORNALLAS Y TIRAJES

VENTA DE PUERTAS DE HORNOS

ENCALADA 8846 - B° SAN SEBASTIAN 9 DE ABRIL
ESTEBAN ECHEVERRIA - TEL: 4693-0555

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



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE LA MATANZA

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



Un día de descanso en La Matanza

Desde hace un tiempo atrás, en La Matanza se esta contemplando la posibilidad de recuperar la costumbre de cerrar las panaderías los días lunes, a fin de tener un día de descanso en la semana y reunir las fuerzas necesarias para iniciar una nueva jornada de trabajo. Por eso El Gremio Panadero y su gente se reunió con Evaristo Tomba y charlo sobre un proyecto de recuperar ese hábito

Un día de descanso en la semana es muy necesario para los trabajadores de todo establecimiento comercial e industrial y sus dependencias, cualquiera sea la naturaleza del mismo. En el mundo occidental, muchos países tienen el conocido "descanso dominical", que esta íntimamente relacionado con el cristianismo, siendo que ese día la mayoría de los comercios cierran sus puertas. Pero esta no es una regla que se aplique a las panaderías, ya que el domingo es uno de los días de más ventas debido a que generalmente las familias se reúnen para compartir un buen almuerzo y degustar un rico pan

Pero dejando de lado las generalidades, todos sabemos que es necesario un descanso semanal, que, en el caso de las panaderías, siempre se realizo el día lunes, por el sólo hecho que es el derecho que tiene el ser humano para disfrutar de su familia y distraerse.

El Gremio Panadero y su Gente se reunió con Evaristo Tomba, miembro de la Comisión Directiva del Centro de Panaderos de La Matanza y dueño de la Panadería Arco Iris, para conversar sobre el tema y esto nos decía: "...Estamos contemplando la idea de cerrar los lunes, medida que antes existía y que se fue perdiendo con el tiempo. Creo firmemente que es una medida muy beneficiosa, no sólo porque es necesario un día de descanso, que actualmente no lo tenemos, sino porque ese día sirve para llevar a cabo todas las operaciones que no podemos hacer a lo largo de la semana como la desinfección y el mantenimiento de máquinas por ejemplo...".

Y continuó diciendo "...además, lo que no consume la gente el día lunes lo consume el domingo y el martes, y lo que no tienen en cuenta muchos de los Panaderos, es que abriendo los lunes tenemos un gasto extra en personal...".

COMISION DIRECTIVA

PRESIDENTE: EMILIO MAJORI

VICEPRESIDENTE: F. GABRIEL STILLITANO

SECRETARIO: JULIO CESAR PAZ

PRO SECRETARIO: SANDRO GAIARIN

TESORERO: JOSE AGUIRRE

PRO TESORERO: EMILIANO DIEGUEZ

VOCAL TITULAR 1º: VICTO ADDAMO

VOCAL TITULAR 2º: ALFREDO PRESTA

VOCAL TITULAR 3º: ALBERTO IGLESIAS

VOCAL TITULAR 4º: MARCELO VASQUEZ

VOCAL TITULAR 5º: MANUEL TORRES

VOCAL SUPLENTE 1º: RUBEN PIRES

VOCAL SUPLENTE 2º: GABRIEL PEREYRA

VOCAL SUPLENTE 3º: EDUARDO FERNANDEZ

VOCAL SUPLENTE 4º: GUILLERMO GARCIA

REV. DE CNTA. TITULAR 1º: EVARISTO TOMBA

REV. DE CNTA. TITULAR 2º: EMMA LARAIGNEE

REV. DE CNTA. TITULAR 3º: WALTER A. FERNANDEZ

REV. DE CNTA. SUPLENTE 1º: RODOLFO MONTESERIN

REV. DE CNTA. SUPLENTE 2º: FRANCISCO GIORNO



Las Dos Marcas...



ARLYS

Esencias, Colorantes y Aditivos para:

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

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

Materias primas para panaderías y confiterías



LESAFFRE ARGENTINA

Bacalar



Emeth

Carnevali Hnos. S.A.



Las Lomas

DISTRIBUIDOR DE DISTRIBUIDORES

ENVÍOS A TODA LA
PROVINCIA DE BUENOS AIRES

ATENCIÓN DIRECTA A
PANADERÍAS Y PANIFICADORAS



comunicación al instante

Tel: **0810-999-2013** Nextel: **214*1949**

Continúan los operativos de fiscalización en panaderías y supermercados

A fin de cuidar la salud de los consumidores, funcionarios municipales realizan a diario inspecciones en los diferentes comercios y establecimientos de La Matanza y fiscalizan las habilitaciones correspondientes. El Gremio Panadero y su Gente se entrevistó con José Aguirre, quien realiza estas inspecciones además de ocupar un lugar en la Comisión Directiva del Centro de Panaderos local, y esto nos decía:

1- **¿En qué consisten estas inspecciones?**

Todos sabemos las irregularidades que existen dentro del gremio, por eso desde el municipio y, en conjunto con el Centro de Panaderos trabajamos fiscalizando si los establecimientos de La Matanza cumplen con las normas legales, como también si cumplen las normas de bromatología.

2- **¿Quiénes son los encargados de realizar estas inspecciones?**

En este caso los realiza un coordinador, cargo que ocupó dentro del municipio, acompañado por un inspector y algo que es fundamental, contamos con el apoyo de la Policía Departamental.

3- **¿Cómo encuentra el precio del pan en las panaderías del partido?**

Esa es una cuestión que me apena muchísimo, porque aunque parezca mentira todavía hay despachos que compran un pan de mala calidad a \$0.65 el kilo. Lo que no sólo perjudica al gremio sino también es perjudicial para la salud del consumidor. Realmente no puedo entender como nuestros colegas no se dan cuenta que comprando pan de dudosa procedencia y a precios ridículos es imposible cumplir con las normas legales vigentes.

4- **¿Cómo es la situación con los supermercados y despachos de pan?**

Apuntamos los operativos a los despachos y supermercados chinos, que son los que venden el pan más barato y a ellos les exigimos la boleta de procedencia del pan y que lo comercialicen en bolsas, rotulados, con fecha de elaboración y lugar de procedencia. En caso de que no cumplan, se les labra un acta, se emite una multa y allí comienza el seguimiento hasta lograr saber quién es el panadero que malvende el producto



Bienvenida Antonia

Felicitemos al matrimonio integrado por la Dra. Noelia Zamacola (abogada del Centro de Panaderos de La Matanza) y Walter Curto, por el nacimiento de su hija, Antonia Curto. Desde el 7 de Agosto del 2006, esta hermosa bebé nos acompaña en el Centro de La Matanza, ya que la flamante mamá se encuentra realizando tareas inherentes a su profesión y no la deja sola en ningún momento.

Nos llena de alegría verla crecer día a día. Por eso, nuevamente, **FELICITACIONES NOELIA!!!**

Técnico Mecánico de Hornos Rotativos

J. Adrián Ronzio

Venta de repuestos

Reparaciones en general
Mantenimiento
Montajes y traslados



Atención las 24 Hs.

0237-462-0341
15-6613-0707

HARINAS

Cristiania

MATERIA PRIMA PARA PANADERÍA
PIZZERÍA

ENTREGAS A DOMICILIO

Cristiania 3884 - I. Casanova

Tel.: 5264-8240 / 4640-0992 / Cel: 15-5249-4082 / Nextel 446*1449

RIS

calsa

LA BELUSTINA

Entrevista a Emilio Majori: "El Gremio Panadero debe seguir desarrollándose para no quedar marginado"

Durante el mes de enero, muchos Centros de panaderos se encontraron en receso por vacaciones, sin embargo, Emilio Majori y miembros de la Comisión Directiva de la F.I.P.P.B.A. (Federación de Industriales Panaderos de la Provincia de Buenos Aires) no se tomaron vacaciones y siguieron trabajando por el crecimiento del Industrial.

"...Estos primeros meses trabajamos arduamente con los centros, reuniéndonos con diferentes intendencias. Por ejemplo: el 13 de febrero estuvimos otra vez en Merlo y por esos días también en Esteban Echeverría. Siempre acudiendo a la convocatoria de las instituciones para tratar de solucionar los problemas del gremio. Creo firmemente que la industria panadera en la Provincia de Buenos Aires ha tomado un buen camino..." destacó Emilio Majori, Presidente de F.I.P.P.B.A.

Y continuó diciendo *"...la pauta para afirmar esto fue que tras la citación que realizó el Ministerio de Trabajo por el tema de las paritarias, debíamos tomar una resolución y para ello la Federación reunió a todos centros, menos uno, Florencio Varela, que presentó su oposición a cualquier aumento. Es decir, que la convocatoria fue un éxito y pudimos llegar a una conclusión en conjunto con la participación de tantos presidentes que realmente me han asombrado. Fue una reunión espectacular para evacuar todas las dudas con centros que hacía tiempo no participaban, vale la pena volver a resaltar que hacía mucho tiempo que no se realizaba una reunión con tantos Centros presentes..."*.

Y finalizó diciendo *"...El gremio debe desarrollarse y no quedar marginado. En la escala salarial nuestro gremio es uno de los que más bajos. Es necesario que nuestro sector se siga desarrollando, tanto sea la parte patronal como la parte obrera. Pero dejo muy en claro que la decisión sobre los aumentos se va a tomar en conjunto y con la aprobación de la mayoría de la Comisión..."*.



ANUGA 2007

Ponemos en su conocimiento que la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos estará presente en la próxima edición de la feria de alimentos mas importante del mundo, ANUGA, que se realizará en la ciudad alemana de Colonia entre el 13 y el 17 de octubre de 2007.

Hemos reservado dos espacios en el evento: uno en ANUGA Fine Food y otro en ANUGA Bread and Bakery. Como ustedes saben, la tendencia en este tipo de ferias de alimentos es la especificidad por producto o por grandes rubros de productos, puesto que la gran mayoría de los visitantes son profesionales y expertos en comercialización de alimentos. Hace ya más de 5 años que es política de esta Secretaría participar en Ferias Internacionales de esta magnitud haciéndose presente en los sectores específicos. Como ya hemos recibido numerosos pedidos de reserva de espacio, rogamos a Uds. nos informen lo antes posible si tienen la intención de participar en esta edición de ANUGA, dado que a fines del mes de marzo cerraremos la inscripción.

Para obtener mas detalles pueden comunicarse con el Área de Promoción de Exportaciones de la SAGPyA, así coordinamos la realización de un encuentro personal. Quedamos a la espera de su respuesta y le hacemos llegar nuestro atento saludo.

Lic. Federico H. Tessore

Ing. Agr. Mauricio Pellegrino

Coordinador Promoción de Exportaciones

Área Promoción de Exportaciones

Sub-Secretaría de Política Agropecuaria y Alimentos SAGPyA



**Av. San Martín 1541
Lanús Oeste (1824)
Tel.: 4262-8873
Telefax.: 4247-5562
info@lealweb.com.ar
www.lealweb.com.ar**

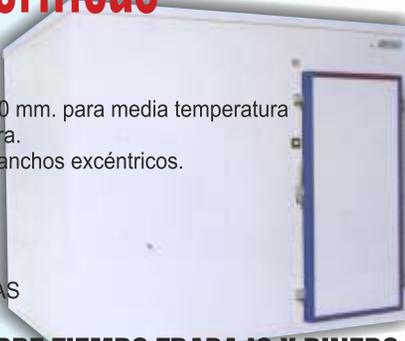
Cámaras Frigoríficas

Totalmente Modulares
Aislación en poliuretano
Se suministra con paneles en 60 mm. para media temperatura
y 100 mm. para baja temperatura.
Sistema de armado mediante ganchos excéntricos.

MEDIDAS Y EQUIPAMIENTOS
SEGÚN NECESIDADES

EXHIBIDORAS REFRIGERADAS

SEÑOR PANADERO AHORRE TIEMPO TRABAJO Y DINERO





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



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE MERLO

Victoriano Loza 489 (1722) Merlo-Bs. As.- TEL.: (0220)482-3230 - ctrodepanaderosmerlo@speedy.com.ar

“Seguimos luchando para todo el Gremio”

El Gremio Panadero y su Gente se reunió con el Presidente del Centro de Industriales de Merlo, Don Hilario Frías, quien habló de la relación del Centro con el Municipio y de los proyectos fuertes para este año. Esto nos decía:

...Después de las fiestas tuvimos un mes de receso, porque muchas de las panaderías cierran por vacaciones, pero a la fecha, la Comisión Directiva ya reanudó las conversaciones con los socios...”

1- ¿Cuáles fueron los resultados de las reuniones que se realizaron el año pasado con el Gobierno Municipal de Merlo?

Por estos días hemos reanudado las conversaciones con la Municipalidad de Merlo, que fueron producto de las reuniones que se llevaron a cabo durante los últimos meses del 2006 con Jorge Costas quien es funcionario de la Secretaria de planificación del municipio.

En aquella oportunidad habíamos solicitado una reunión con el intendente y nos atendió el señor Costas a quien le planteamos todos los inconvenientes que sufría el gremio, como la clandestinidad, y él quedo comprometido a exponerle los problemas al intendente.

Por eso el martes 13 de febrero nos reunimos nuevamente con Costas, ya con unas directivas del intendente.

Frente al problema de la clandestinidad le solicitamos que se invite a los panaderos que operan de forma ilegal a formar parte de la familia panadera, cumpliendo con las obligaciones pertinentes para no perjudicar a los panaderos que sí cumplen, y evitando también la clausura de sus negocios. Es decir, que quede abierta la invitación para regularizar la situación de cada uno de ellos y gozar de los beneficios que se obtienen trabajando legalmente.

2-¿La clandestinidad es el principal problema que enfrenta el gremio panadero de Merlo?

Sí, el tema de la clandestinidad y del pan de extramuro (el pan que entra de otros partidos), porque nosotros tenemos 5 partidos linderos y hemos detectado que ingresa a Merlo alrededor del 30% de producción de otros partidos.

Por su parte el Gobierno Municipal nos pidió el censo de panaderías realizado por esta Comisión.

3-¿Quiénes asistieron a la reunión?

En la reunión, que se celebró dentro del palacio municipal, estuvieron presentes Horacio Carrizo, Juan Bellizzi, el Presidente de la Federación Emilio Majori, Jorge Costas Secretario de Planificación y yo.

4- Cambiando de tema: ¿Continúan las charlas con los socios?

Por supuesto, aprovecho la oportunidad para invitar a todos los Panaderos a las reuniones, para que puedan ahogar sus dudas y plantear sus inconvenientes, la idea es reunirse para informar. Así,

Todos los jueves a partir de las 21 horas los esperamos en el Centro.

Y continuó diciendo: “...La Secretaria del Centro, Valeria, estuvo recorriendo las panaderías del partido, informado los servicios para socios como asesoramiento contable y legal entre otros, y por supuesto les informó todo lo que se esta haciendo desde el Centro de Panaderos, a la vez que se trata de crear conciencia en los panaderos sobre no rebajar los precios a fin de lograr una rentabilidad. Además ella tiene la misión de detectar panaderías clandestinas y nos pasa la información para que nosotros podamos visitarlos y tratar de ayudarlos para que normalicen su situación...”.

5- ¿Cuáles son los proyectos fuertes para este año?

Hemos realizado el primer proyecto para hacer la loza en nuestro terreno que será el salón de fiestas del Centro y también se fundará una escuela de panaderos; por eso desde ya les agradecemos a las empresas que se han comprometido a colaborar para concretar este sueño... Además no puedo dejar de agradecerle a Emilio Majori, presidente de la Federación, por todo el apoyo brindado. Para nosotros la creación de escuelas de panaderos significa crear mano de obra calificada con una gran capacitación, y logrando especialización en el gremio, lo cual es una de nuestras falencias más graves.



Hilario Frías junto a Jorge Costas y Emilio Majori

Información de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos

MENOS RETENCIONES PARA ALGUNAS PREMEZCLAS DE HARINA

Les resumimos considerandos de nueva Resolución del Ministerio de Economía que fija menos retenciones para algunas premezclas de harina. Si bien en octubre último el Ministerio de Economía había unificado en el 10 por ciento los derechos de exportación de las harinas de trigo y ciertas preparaciones alimenticias, ahora decidió excluir de esa medida a ciertas preparaciones alimenticias que solo tributar el 5 por ciento por ese concepto.

Según indicó el Palacio de Hacienda en la resolución 22/2007 publicada en el Boletín Oficial, se habían unificado en 10 por ciento las retenciones con el objetivo de "eliminar el diferencial de los derechos de exportación de esas harinas y sus preparaciones con agregado de aditivos y/o de ingredientes, incluso de sal en cualquier proporción". Sin embargo, decidió ahora **"excluir de la medida citada a ciertas preparaciones alimenticias distintas de las referidas en el considerando anterior"**. Tributan entonces el 5 por ciento de derechos de exportación las harinas de trigo y ciertas preparaciones alimenticias. Pero quedan exceptuadas "preparaciones a base de harina de trigo (excluidas las pastas en forma de discos y demás formas sólidas similares y preparaciones para la elaboración de tortas, bizcochuelos y productos de repostería similares, en envases de contenido neto inferior o igual a un kilogramo con agregado de aditivos y/o de ingredientes, incluso de sal en cualquier proporción), que tributarán un derecho de exportación del 10 por ciento".

Nueva variedad de trigo



Una compañía que lleva varios años en el mercado, se focalizó, desde su origen, en la investigación y en el desarrollo de productos de alta calidad. Se ocupa de los programas de desarrollo para completar el marco de información de la evaluación de los materiales

comerciales, como en el caso del trigo nogal, nueva variedad lanzada en el mercado. Hace tres años, se comenzó a evaluar este nuevo tipo de trigo en distintos climas y regiones trigueras argentinas, cubriendo desde el centro de Córdoba hasta el sur de la Provincia de Buenos Aires, y pasando por Santa Fe, La Pampa y Entre Ríos.

Nogal es un trigo de ciclo intermedio con una ventana de siembra de casi dos meses, dado que se puede empezar a sembrar, en Córdoba, a mediados de mayo, para terminar, en el sur de la provincia de Buenos Aires, a fines de julio. Esto le da una flexibilidad que permite usarlo en distintas situaciones en diferentes momentos del año. Pero, además de su rendimiento potencial, por sus excelentes cualidades panaderas y molineras, lo más relevante, según explicó la compañía, son sus cualidades sanitarias, brindando al productor una conjunción entre rendimiento y sanidad. Una de sus características más sobresalientes son sus pelos en las glumas, que son las capas que protegen los granos. Al mirar una espiga a trasluz, se puede ver una vellosidad característica, utilizada para la inscripción del material.

Nogal se diferencia del resto de los trigos por su sanidad, ya que tiene alta tolerancia a enfermedades, como la mancha amarilla, roya anaranjada y amarilla, septoria y fusarium.

 **BACALAR S.R.L.**

**SALSA PARA PREPIZZA
TOMATE TRITURADO
MORRONES - ACEITUNAS**



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

FÁBRICA: CABILDO 510

ADMINISTRACIÓN Y VENTAS: ARÁOZ 578 - V. MADERO - BS. AS

Tel/fax: 4652-5216 / 4655-1441

METALÚRGICA C.R.B.

- Todo tipo de reparaciones
- Máquinas
- Hornos
- Repuestos
- Services
- Compra y venta de máquinas
- Traslados a Cap. y Gran Bs As

**Presupuesto sin cargo.
Siempre "A SU SERVICIO"**

15-6092-8707 ID 167*240 crbpan@hotmail.com



TRABAJAMOS SIEMPRE PENSANDO EN USTED



LA CORDOBESA - Oleomargarina

Oleomargarina bovina refinada y desodorizada cuyo punto de fusión facilita su incorporación a los amasijos en los que interviene como componente de masa.

Punto de fusión: 36° - 37° C. - **Usos:** Bizcochos, pan criollo, budines, pan dulce, facturas de grasa, cuernitos, galletas, etc.
- Presentación: Cajas de 10 Kg. y de 20 Kg.



LA CORDOBESA - Refinada

Primer jugo bovino refinado y desodorizado, textura muy plástica lo cual facilita su trabajo - **Punto de fusión:** Se ajusta durante el año a los distintos climas 42° a 46° C. - **Usos:** Facturas de grasa, bizcochos de grasa, pan criollo, chipacas, grises y galletas. - **Modo de uso:** En masas, se agrega al comienzo del amasado en empastes, manualmente con batidora o sobadora. **Presentación:** Cajas de 10 Kg. y 20 Kg.



LA CORDOBESA - Masas y Batidos

Extraída de la grasa bovina mediante un proceso de refinación de alta tecnología. Contiene un 16 % de humedad, posee un agradable aroma y sabor a manteca. Los principales atributos a los productos secos y crocantes, es de otorgar mayor suavidad y esponjosidad. **Punto de fusión:** 36° - 38° C. **Modo de uso:** Como integrante de masa.

Presentación: Caja de 10 Kg. y sachets de 1 Kg, 500 grs. y 200 grs.



LA CORDOBESA - para Hojaldre Especial para Masa Directa

Elaborada con grasa vacuna refinada y desodorizada. Consistencia firme y plástica por la que se logra un hojaldrado muy rápido. Aroma a manteca que perdura en el producto terminado. - **Punto de fusión:** 47° - 49° C. - **Modo de uso:** En forma directa, sin descanso. - **Usos:** Facturas de confitería, palmeritas, tortillas, tortas de hojaldre, cañones, voulevanes, etc. -

Presentación: Cajas por 20 Kg. 4 pilones de 5 Kg.



MARGARINA REVE-CA - Para Repostería Fina Tipo Manteca

Elaborada a base de mezclas de aceites vegetales parcialmente hidrogenados y manteca. Producto de gran calidad con excelente aroma y sabor.

Punto de fusión: 32° - 34° C. - **Presentación:** Cajas por 20 Kg. 4 pilones de 5 Kg.



CORDOMARG con Aceite Vegetal - Margarina para Hojaldre y Repostería

Elaborada con aceites vegetales refinados, parcialmente hidrogenados y grasa vacuna refinada. Su plasticidad permite trabajar con facilidad todo tipo de masas para hojaldre. - **Punto de fusión:** 42° - 44° C. - **Usos:** Facturas de confitería, hojaldres a la francesa, facturas vienesas, roscas, tortas húngaras, criollos de hojaldre, etc. - **Modo de uso:** En forma directa y/o con descanso. - **Presentación:** Cajas por 20 Kg., pilones de 5 Kg.



REFINERÍA DEL CENTRO S.A.

CORDOBA: Camino a Capilla de los Remedios 7373 (C.P. 5123) Ferreira - Córdoba
Tel: (54-351) 41168/02/03/04 497/5878/4927/5454 Fax: (54-351) 4975916

BUENOS AIRES: Pte. Hipólito Irigoyen 4921 (C.P.1605) Munro - Tel: (54-011) 4730-3525/4761-3199

E-mail: institucional@refineriadelcentro.com / ventas@refineriadelcentro.com / calidad@refineriadelcentro.com
Web: www.refineriadelcentro.com



Dánica

cada mañana, acompañando en su labor
al Industrial Panadero Argentino

HÉCTOR ORTIZ

Representante Exclusivo en Zona Oeste

Tel: 4264-1831 - Cel: 15-5629-8335

ortizhector@uolsinectis.com.ar

20 Años
en el Oeste

**Brito Hnos.**
FABRICACION DE EQUIPOS MODERNOS PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS

¡NUEVO MODELO!

BRIT-15

Horno Rotativo para
15 bandejas 45x70 Cm.
60Kg. Pan/Hora

vaporizador

El mejor producto,
al mejor precio...

tablero de comando

DIRECTO DE FABRICA

CONSULTE POR OTROS MODELOS

Brito Hnos.
MONTEAGUDO 5003 - José C. Paz - Buenos Aires
TEL: 02320-436262
<http://www.britohermanos.com.ar> ventas@britohermanos.com.ar

Avícola Super - 1
DISTRIBUIDORA MAYORISTA



CENTRO DE DISTRIBUCIÓN
Av. Eva Perón 2876 - Morón
Tel: 4697-7474

VENTAS
Nextel: 54*338*3767
54*338*5734



Cámara Empresarial Panaderil del Partido de San Martín

Personería Jurídica N° 1700 - ADHERIDA AL F.I.P.

Ayacucho 2223 - (1650) San Martín - Tel: 4752-9823

MI OPINION: "COMO SER UN DIRIGENTE"

Con esta nota quiero poner el acento en la capacidad que un dirigente de nuestro sector debería tener y las funciones que tendría que desempeñar.

Para lograr una tarea eficiente, su preparación en la parte gremial deberá ser óptima.- Teniendo en cuenta que la mayoría de la dirigencia dá sus primeros pasos en los Centros Panaderiles, donde por supuesto no se dicta ningún tipo de curso, quedando todo circunscripto a la experiencia de quienes en esos momentos estén conduciendo la entidad de base, a lo que se pueda aprender de ellos y a la capacidad autodidáctica que uno pueda tener.

Es recomendable, para tener un conocimiento en las relaciones laborales, saber todos y cada uno de los artículos que componen el convenio colectivo de trabajo por el cual se rige el funcionamiento de las panaderías artesanales y las panificadoras industriales, ya que este saber lo habilita, para futuros cargos como el de integrantes de paritarias, ya sea provincial o nacional.

En lo institucional tendrá que manejarse con el estatuto que fundamenta los objetivos de la entidad, por cuanto su total conocimiento le aclarará cuales son sus deberes y sus derechos para con los

asociados y la institución.

Al desempeñar cargos directivos, se asumen responsabilidades de

todo tipo, como ser gremiales, económicas, institucionales y patrimoniales, siempre dentro de un marco legal y jurídico; por lo tanto es bueno que cuenten con el asesoramiento de un profesional idóneo en la problemática del sector, lo que le evitará errores y complicaciones.

No está demás señalar que quien aspire a ser un buen dirigente, deberá tener una buena presencia en cuanto a su indumentaria, su facilidad de expresión, un lenguaje que contenga perfiles empresarios y un adecuado uso de la manera de desempeñarse en los distintos ámbitos donde ejercerá la representación de la industria.

Hay que tener en cuenta que la imagen del gremio y de la institución, la dá quien lo representa. Si la misma fuera negativa, los resultados de las gestiones correrán la misma suerte.

Para finalizar, les recuerdo que "dirigente es aquel que toma problemas ajenos, los convierte en propios y busca por todos los medios su solución".

Por eso creo que todo se puede lograr, los límites se los pone uno mismo. Con el mayor de mis respetos.

Juan Carlos Chalier



MAQUINAS Y UTILES PARA PANADERIAS-PIZZERIAS Y PASTELERIAS

LATAS-BAGUETTERAS-CARROS-BANDEJAS-PIZZERAS-MOLDES
ACCESORIOS EN GENERAL

AMASADORAS-SOBADORAS-BATIDORAS-RALLADORAS-HORNOS
COMPRA Y VENTA-NUEVOS Y USADOS-CON GARANTIA

SERVICIO ESPECIAL: REPARACION, LIMPIEZA Y SILICONADO (CAUCHO)
DE BANDEJAS Y BAGUETTERAS DE ALUMINIO

**RUTA 3 (J. M. DE ROSAS) N° 5220
SAN JUSTO 4482-5099**

**Publique en
nuestras páginas**

15-4084-1090 // 15-6095-0146 // Nextel 565*5175

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

LA BELUSTINA

Distribuidora Mayorista de Materias Primas
para PANADERÍAS y CONFITERÍAS

ENVÍOS AL INTERIOR



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

Controles de temperatura
para hornos de panaderías

Línea N



Dosificadores de agua
para panaderías



DINTER
INSTRUMENTOS
DE MEDICIÓN Y CONTROL

Paris 1782 (1765)
I. Casanova - Bs. As.
Telefax: 4485-3764
info@dinter.com.ar
www.dinter.com.ar

La Federación junto a todos los Centros de Panaderos

Año tras año la Comisión Directiva de la Federación se reúne con todos los dirigentes de los diferentes centros de panaderos a fin de crear un espacio abierto de reflexión crítica sobre las experiencias del año vivido y con el objetivo de vincular los logros de cada Centro y establecer las pautas para el año entrante.

Este año la reunión marcó la diferencia, ya que el optimismo y las buenas noticias eran los protagonistas de la jornada. Así, el 21 de diciembre el Presidente de FAIPA, Rubén Salvio, el Presidente de F.I.P.P.B.A. Emilio Majori y toda la Comisión Directiva llevaron adelante un lunch en la Federación de la Provincia, donde además de degustar exquisitos platos y compartir una cena se realizó una reseña de lo acontecido en el 2006 y todos los Centros brindaron junto a sus dirigentes por un fin de año lleno de logros.

Por su parte Emilio Majori, agradeció la presencia del Sindicato de Pasteleros y la de los Centros de Merlo, Berazategui, Almirante Brown, Florencio Varela, Avellaneda, Esteban Echeverría, Quilmes, San Martín, La Matanza y Zarate entre otros.

Mientras que Rubén Salvio expresó a todos los invitados una noticia extraordinaria: el Gobierno Nacional habría de subsidiar la harina lo que equivale para el Gremio el mantenimiento de precios en el sector molinero "...Este Gobierno escucha al sector, y eso quedó demostrado cada vez que fuimos a hacer un reclamo, porque nunca volvimos sin ser atendidos, siempre nos dieron soluciones positivas..."

Además el Presidente de F.A.I.P.A. hizo mención a lo acontecido en Mar del Plata "...Acabamos de venir de Mar del Plata a ratificar el compromiso de la Federación de mantener los precios. Quiero destacar que repudiamos los actos del Sindicato de Obreros Panaderos y de un Centro obsoleto que estaban amedrentando a nuestros asociados y que brindamos nuestro apoyo incondicional a todos los panaderos de la ciudad que trabajan por el crecimiento del gremio..."

La Federación agradeció a Carlos Prado y a Juan Ianone, Contador de la institución, por la labor desempeñada, y se agradeció la presencia de las empresas Lesaffre Argentina y Refinería de Grasas Sudamericana.



Los centros de panaderos brindando por un excelente año laboral

Confitería
del Artesano
PANADERÍA - CONFITERÍA
SANDWICHES DE MIGA
LOCUTORIO - BAR
Pte. Perón 2785 - esq. A. Illia
San Justo - Tel.: 4651-1057



DISCURSO DEL LIC. GUILLERMO MORENO SECRETARIO DE COMERCIO DE LA NACIÓN EN LA FIESTA DE QUILMES

Buenos días, muchas gracias por esta invitación amigo Salvio, España, amigos de las Federaciones, de las distintas provincias de nuestro país.

Les quiero ante todo enviar el saludo de nuestro Presidente el Dr. Kirchner, con precisión me ha pedido que les transmita un saludo especial y sincero porque sabemos el esfuerzo que están haciendo para que nuestro modelo de desarrollo continúe en esta senda, que es la senda que nos permite hoy volver a vaticinar para el 2007 un importante crecimiento, una disminución de la pobreza, un "industrializar" nuestro país, con un tipo de cambio competitivo, con un consumo que nos hace nuevamente sentir que es un orgullo vivir en nuestro país.

Recién cuando venía para acá, simplemente pensaba... "voy a hacer un saludo", pero cuando me dirigía para acá venía escuchando la radio, por eso permítanme una pequeña reflexión: venía escuchando radio América, y estaba hablando un señor que se llama Gómez de Alzaga o algo así, que es el vicepresidente del mercado de Liniers, como ustedes saben tenemos algún pequeño conflicto con la carne, y aparentemente hace dos, tres o cuatro semanas atrás teníamos conflicto con el trigo y fijense como se soluciona uno y como vamos intentar solucionar el otro.

Como les decía, venía este señor hablando, entonces le pregunta el periodista que va a pasar con la carne, este señor que es el vice-presidente del mercado de Liniers, dice: -bueno, con la carne solamente tenemos dos alternativas, una alternativa es que suba el precio de la carne, y la otra alternativa es que también suba el precio de la carne, o sea hay dos alternativas y las dos con contra el pueblo.

Y la verdad es que este Gobierno no lo va a permitir, va a tomar todas las medidas que tenga que tomar para que el precio de la carne no suba, porque no es cierto que la única alternativa que tiene un pueblo productor de carne y que exporta

carne es la diferencia entre la oferta y la demanda, ustedes saben que ciertamente hay una diferencia entre la oferta y la demanda, fijense que sencillo: empieza crecer el pasto, los ganaderos retienen la hacienda porque prefieren que engorden entonces me baja la oferta, del año pasado para este mismo momento había subido el precio de la carne, ustedes son todos comerciantes, sabes que cuando sube el precio baja la demanda, entonces el año pasado había subido el precio y bajado la demanda; este año se mantuvieron los precios por lo tanto la demanda se mantiene.

Es muy sencillo si tengo la misma demanda, tanto externa como interna y me baja la oferta, me están administrando el principio de escasez esto es lo que preocupa, preocupa que el principio de escasez lo termine pagando el pueblo con aumento de precios, lo mismo nos podría haber pasado con el trigo sube el precio internacional del trigo, todos los argentinos a pagar el trigo más caro, y la verdad es que no hicimos eso, la verdad que hay exportadores y están los molineros y nos pusimos de acuerdo para que la cantidad de trigo que se muele en nuestros molinos y que después ustedes procesan justa-mente con el resto de la industria la pongamos entre paréntesis y definamos un precio que es el que sirve para que el pan siga estando a \$2,50 el kilo del pan de hasta 8 piezas y este es el esquema conceptual que estamos manejando.

Si la Argentina es exportadora de algún producto pues bien, va a seguir siendo exportadora, pero se mantiene parte del consumo doméstico al precio que necesita nuestra gente, en el trigo encontramos una solución, de hecho tuvimos algunos cimbronazos con la bolsa de harina y otra vez encontró su nivel, y si no sigue siendo así y hay algún molino que pícaramente quiere



umentar. Por eso empezamos a trabajar a las 6 de mañana, porque sino empezamos a las 6 de la mañana no alcanza todo el día para tener información. Se lo dicen a Salvio y Salvio nos informa, porqué a esos molinos se les va a proveer el trigo; los exportadores les van a dar el trigo al precio que permita poder mantener sus propios precios y si esto lo hacemos.

Les deseo una Feliz Navidad, recordemos que años atrás lamentablemente en nuestras casas no abundaba ni el trabajo ni la paz. Por eso cuando brindemos en Navidad recordemos que esta nueva Argentina la estamos haciendo entre todos y especialmente los panaderos.

Muchas gracias.



BIOENZIPAN

MEJORADOR
PARA PANIFICACIÓN

BIOENZIM

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.

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

PRODUCTOS PARA PANADERIAS - PIZZERIAS
Y FÁBRICAS DE PASTAS

DISTRIBUIDORA
VARI-CE

F. ALCORTA 3519 - TELEFAX: 4484-1635

Cuando la Ciudad Feliz se vio opacada por delincuentes

A mediados del mes de diciembre 4 panaderías de Mar del Plata que están asociados a la Federación recibieron amenazas, y diversas pintadas en las vidrieras de sus negocios. La ciudad feliz se vio teñida de denuncias y temor por parte de los asociados.

La mañana se presentaba tranquila en Mar del Plata, hasta que se empezó a divisar un auto dando vueltas alrededor de la casa y al otro día ese mismo auto se plantaría frente a la dueña amenazando con romper todo el negocio. Días atrás, la panadería del mismo matrimonio habría sido dañado con 20 litros de brea con que los delincuentes dejarían la leyenda "20%".

Este hecho se repite en varias panaderías de la ciudad, algunas suman camionetas escritas con la misma leyenda. Por eso, enterados de lo acontecido las autoridades de la Federación Argentina viajaron a Mar del Plata el 19 de diciembre, para conversar al respecto y brindar todo el apoyo de la institución.

Según el relato del Presidente del Centro de Panaderos local, se realizaron denuncias penales, siendo los únicos afectadas las panaderías asociadas al Centro de Panaderos, no así las pertenecientes al viejo centro. Otro de los damnificados fue un contador público nacional que atiende a panaderías de la asociación "...La gente esta asustada, pienso que la presión es la forma que tienen algunos para conseguir lo que quieren. Estos problemas surgen del convenio que se firmo el antiguo centro de panaderos con el sindicato, ahora ellos "reclaman" el pago de un 20% que creen que les corresponde cuando a nosotros solo nos corresponde lo establecido por la Federación...", comentaba Jorge Rinaldi.

"...El objetivo de estos escraches es desestabilizar el buen camino y trabajo que viene desempeñando la Federación Argentina. Es necesario que estas presiones se terminen y hoy nos llevamos una foto en donde quedaron plasmados los "escraches" para mostrársela al Gobierno nacional para que estén al tanto de los que pasa en esta hermosa ciudad y para que estos delincuentes que esta amenazando a la gente terminen donde tienen que estar..." comentaba Rubén Salvio, Presidente de FAIPA

Junto al Presidente del Centro se encontraban Rubén Salvio, Antonio Di Costanzo, Hugo Natale, Emilio Majori, Juan Bellizi y Juan Carlos Challier.

"...En un gobierno democrático hablar de "pintadas", de "aprietes" nos cae de sorpresa y venimos a repudiarlo totalmente y darle nuestro apoyo a



Jorge Rinaldi



Frente de la panadería agredida

la asociación que preside Rinaldi porque lo ocurrido es una barbaridad. Estas fotos serán alcanzadas al gobierno nacional para que tomen medidas..." agregó Salvio.



Rubén Salvio y Emilio Majori siendo entrevistados por un canal local



Reunión de panaderos marplatenses

DISTRIBUIDORA
"AVENIDA" ENTREGAS A DOMICILIO SIN CARGO

**HARINAS Y PRODUCTOS PARA PANADERÍAS,
PIZZERÍAS Y FÁBRICAS DE PASTAS**

LESAFFRE
ARGENTINA



Margarina Margolan
especial

Emeth

CABODI

4657-6211 / 4488-5986

Av. SAN MARTÍN 2768 - LOMAS DEL MIRADOR

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

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

CUARTEL NOVENO Y F.I.P.P.B.A. ACERCAN POSICIONES

Miguel Spaziante y miembros de la Comisión Directiva de Cuartel Noveno mantuvieron una importante reunión el día 4 de enero con Emilio Majori y miembros de la Federación Provincial.

Almorzaron en el C.I.P. de La Matanza e intercambiaron opiniones e información sobre la situación actual del gremio. Lo más destacado de esta reunión fue el compromiso mutuo que asumieron ambas partes para continuar con este acercamiento.



**Publique en
nuestras
páginas**

elgremiopanadero@yahoo.com.ar

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

Nextel 565*5175

de Lunes a Viernes de 9 a 17 Hs.

Cañuelas ya es parte de la Federación de la Provincia

El Centro de Panaderos de La Matanza, fue sede de risa, festejos y un delicioso asado en honor a la nueva incorporación.



La alegría era el ánimo reinante en la tarde del 9 de noviembre, y esto se debe a que sobran los motivos para estar de festejo.

Cañuelas decidió afederarse, por eso el Presidente de FIPPBA, Emilio Majori, junto al tesorero, Juan Bellizi y panaderos y directivos del Centro de Panaderos local, recibieron con un rico asado a Milko Dettler, Presidente del Centro de Panaderos de Cañuelas y a Claudia Daquarti, apoderada del Centro del Cañuelas.

Juntos intercambiaron experiencias, plantearon problemáticas y distintas cuestiones que hacen a esta nueva incorporación.

Por otro lado, Cañuelas recibió asesoramiento de los diferentes beneficios que tendrán a partir de esta nueva etapa y de todo el trabajo realizado por FIPPBA

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

Atención únicamente a mayoristas FRANCISCO PAGANO E HIJOS S.A.



SIKU®



Dulce de Leche Repostero - Heladero a Granel
Queso Cuartirolo - Barra - Sbrinz - Ricota - Crema de Leche - Manteca

PRODUCTOS LACTEOS

LUIS VIALE 333 - (C1414ECG) CAPITAL FEDERAL
Telefax: 4854-3696 // 4856-4780

Novedades a base de grano

El Ministerio de Economía y Producción, a través de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos informó algunas novedades que afectan al industrial. Por eso el Gremio Panadero y su Gente pone a su alcance 4 puntos de interés importantes para el panadero.

Nogal: una nueva variedad de trigo

Nogal es un trigo de ciclo intermedio con una ventana de siembra de casi dos meses, dado que se puede empezar a sembrar, en Córdoba, a mediados de mayo, para terminar, en el sur de la provincia de Buenos Aires, a fines de julio. Esto le da una flexibilidad que permite usarlo en distintas situaciones en diferentes momentos del año.

Pero, además de su rendimiento potencial, por sus excelentes cualidades panaderas y molineras, lo más relevante, son sus cualidades sanitarias, brindando al productor una conjunción entre rendimiento y sanidad.

Una de sus características más sobresalientes son sus pelos en las glumas, que son las capas que protegen los granos. Al mirar una espiga a trasluz, se puede ver una vellosidad característica, utilizada para la inscripción del material.

Nogal se diferencia del resto de los trigos por su sanidad, ya que tiene alta tolerancia a enfermedades

Crece el consumo de fertilizantes

En el 2006 el consumo de fertilizantes creció un 20% para todos los cultivos y alcanzó los 3,1 millones de toneladas; en valor, el mercado superó los US\$ 900 millones.

Después de un 2005 con un consumo levemente en baja, en 2006 la aplicación de fertilizantes en la Argentina creció en torno de un 20%, llegando a un volumen de 3,10 millones de toneladas, cifra por ahora récord, según se desprende de datos preliminares de la asociación civil Fertilizar. En términos generales, 2006 significó la reanudación de una tendencia alcista en la aplicación de nutrientes, tras la caída desde las 2,57 millones de toneladas de 2004 a las 2,55 millones de toneladas de 2005.

Con la curva otra vez en alza, la Argentina se va acercando así a las proyecciones que hizo la Fundación Producir Conservando (FPC) para 2010/2011, que estimó un consumo de unos 5 millones de toneladas de fertilizantes para una cosecha de 100 millones de toneladas de granos.

Los datos preliminares sobre el consumo de nutrientes vienen con unas cuantas sorpresas. En primer lugar, se observa que en 2006 la soja despejó en materia de fertilización: pasó de las 500.000 toneladas de 2005 a 700.000 toneladas.

En menor medida, el trigo, cultivos que en 2005 afrontaron una reducción de superficie de casi un millón de hectáreas por la sequía en diversas zonas y precios no muy atractivos en el momento de siembra, experimentaron también en 2006 una interesante suba en el volumen aplicado de nutrientes. De las 750.000 toneladas de 2005, en 2006 el trigo pasó a 900.000 toneladas.

En trigo, en 2006 el uso de nutrientes también trepó del 90 al 95 por ciento de la superficie.

Menos retenciones para algunas premezclas de harina.

Esto surge de una nueva Resolución del Ministerio de Economía que fija menos retenciones para algunas premezclas de harina.

Si bien en octubre último el Ministerio de Economía había unificado en el 10 por

ciento los derechos de exportación de las harinas de trigo y ciertas preparaciones alimenticias, ahora decidió excluir de esa medida a ciertas preparaciones alimenticias que sólo tributarán el 5 por ciento por ese concepto.

Según indicó el Palacio de Hacienda tributarán entonces el 5 por ciento de derechos de exportación las harinas de trigo y ciertas preparaciones

alimenticias. Pero quedan exceptuadas "preparaciones a base de harina de trigo (excluidas las pastas en forma de discos y demás formas sólidas similares y preparaciones para la elaboración de tortas, bizcochuelos y productos de repostería similares, en envases de contenido neto inferior o igual a un kilogramo con agregado de aditivos y/o de ingredientes, incluso de sal en cualquier proporción), que tributar en un derecho de exportación del 10 por ciento".

Como mejorar los productos alimentarios a base de grano

Un grupo de científicos ha puesto a punto un sistema diseñado para clasificar los granos de trigo destinados a la fabricación de pan, pasta y galletas.

La diferencia del sistema TRIQ SORTING con otros modelos tecnológicos radica en la clasificación de granos de trigo por su contenido intrínseco y ya no por factores exteriores, tales como el tamaño, el color y la densidad.

El dispositivo consiste en encerrar partículas, en este caso granos de trigo, en bolsitas sujetas en la superficie interior de un cilindro especial. A continuación, se irradian los granos individuales con luz infrarroja y se analiza la reflexión mediante un detector de diseño especial. Acto seguido, se expulsan los granos por reventones de aire, introduciéndolos en receptáculos apropiados. Tras la rotación del cilindro, se lleva a cabo el análisis del siguiente lote de granos.

Fuente: diario La Nación- Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos



Distribuidora Real

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

Salvado	Sal	Tomates
Margarina	Aceitunas	triturados
Grasas	Dulces	Harinas



ENTREGAS A DOMICILIO

Av. Calle Real 1669/71 - Libertad
Telefax: 0220-494-0004

ALGO MAS SOBRE EL FONDO CONVENCIONAL

Es necesario efectuar algunas aclaraciones respecto al controvertido artículo 45 del Convenio Colectivo de Trabajo N° 231/94, que estableció la creación del FONDO CONVENCIONAL ORDINARIO, al cual debe aportarse el TRES POR CIENTO sobre el total de las remuneraciones mensuales del personal, integrado por el dos por ciento a cargo del empresario y del uno por ciento aportado por el trabajador.

Cabe hacer las siguientes acotaciones, para clarificar el error que, por desconocimiento, mal asesoramiento o falta de voluntad para su entidad empresaria, cometen muchos panaderos, que realizan alguno de los siguientes actos, incumpliendo sus obligaciones y violando lo reglamentado por el citado convenio laboral, a saber:

- A) DESCONOCEN el pago a la Cámara Empresarial y paralelamente DEPOSITAN el total del 3% al SINDICATO OBRERO.
- B) Pretenden ampararse en la libertad que tiene el trabajador de elegir su Obra Social, dándose el caso, por ejemplo, que alguno de ellos ha optado por sistemas como: BANCARIOS-OSPREA-UTEDYC-GASTRONOMICOS-A.C.A.- etc., lo que les resulta posible dada las normas emanadas de la Superintendencia de Servicios de Salud, que admite esa posibilidad y que, en la primera etapa del Régimen de Monotributo, les asignaba directamente a quienes no hubiesen hecho la opción. BASADOS en estas normas, se niegan al pago a la Cámara Empresaria del Fondo Convencional, expresando que tal o cual tiene como "Obra Social" a alguna de las mencionadas. Aquí cabe hacer hincapié en algo que solo puede atribuirse a mala voluntad o ignorancia del industrial, dado que resulta difícil creer que algún contador pueda asesorarlo en este

sentido, por cuanto: 1) El trabajador realiza las tareas que el convenio panadero le fija, ya sea por régimen horario o tasa de harina; 2) El salario que percibe es el que establece dicho convenio; 3) De ninguna manera, al gozar de los beneficios de una Obra Social distinta a la de su gremio, lo convierte en "Bancario", "Trabajador Rural"... etc., etc. (según sea la elegida).

- C) Pueden darse casos en que el operario renuncie a su condición de afiliado al Sindicato Obrero, con lo cual evita el pago de la cuota sindical, pero no puede renunciar a la obligación que le imponen las normas que fijan aportes jubilatorios (jubilación, obra social o los establecidos por Convenios homologados); igual derecho le cabe al empleador (industrial panadero) quien tiene la facultad de asociarse o no a su Cámara empresaria, pero no de negarse al pago de la obligación que le impone un convenio colectivo de trabajo, al que se somete en todo lo relativo a su relación con sus empleados y que, muchas veces, pretende evadir en lo atinente al pago del Fondo Convencional, demostrando su falta de solidaridad con quienes defienden sus derechos empresarios.

Contador Juan Pedro Depetris
Cámara Empresarial del Partido de San Martín

DISTRIBUIDORA
Kopan

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

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.



COUPE
Louis
LESAFFRE

SELECCIONES INTERNACIONALES
PARA LA COPA DEL MUNDO
DE PANADEROS

**Lo que nos une como familia
es la mesa
pero lo primero que compartimos
siempre es el pan.**

Selección
Nacional
Argentina
2006



Federación Argentina
de la Industria del Pan y Afines

LESAFFRE
ARGENTINA



www.lesaffre.com.ar

LESAFFRE ARGENTINA (Saf argentina S.A)
Alicia M. de Justo 2050 1° 107 (C1107AFP) BS.AS. ARG.
Tel:(011)4315-3400 Fax (011)4312-4680
Planta Industrial Pumacahua 6640(B1764JSD) Virrey del Pino Prov. de Bs.As.
Tel:(02202)49-9000 E-mail:saf@saf-argentina.com.ar

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

Tel: 4331-8496



VI-LU Renovando la imagen de tu negocio

El Gremio Panadero y su Gente se reunió con representantes de Vi-Lu y esto nos decían acerca de renovar la imagen de los negocios

¿Qué es Vi-Lu?

Vi-lu es una empresa argentina con más de 30 años de experiencia en el mercado. Su misión es otorgar a los muebles e instalaciones un marco adecuado a sus productos para aumentar las ventas y cambiar la imagen del negocio.

¿Qué tan importante es la imagen de los negocios? ¿Son determinantes a la hora de acrecentar las ventas?

La imagen de cada negocio está sustentada en una serie de características especiales, diseñadas de acuerdo con el tipo de producto o servicio que se ofrece. Y por supuesto estos cambios repercuten directamente sobre las ventas... que mejor si sos cliente que acercarte a una panadería que brille por su estilo y venda productos de primera línea.

Es importante que los clientes perciban en cada panadería un toque personal y profesional, porque la primera impresión es siempre la más duradera.



¿Por qué recomendaría remodelar una panadería?

Principalmente porque le permitirá dar a conocer su negocio en un mercado nuevo y llegar a un gran número de clientes potenciales situándose en un lugar privilegiado del mercado. Y por supuesto por la satisfacción de los dueños que quedarán más que conformes, quiero destacar que es importante ser coherente, asegurándose que la remodelación de la panadería realmente proyecte la filosofía y naturaleza del negocio. Por eso a la hora de remodelar es necesario preguntarse si lo que se quiere es proyectar una imagen conservadora y clásica o, bien, una imagen joven y divertida.



Fabrica de Materias Primas para:

- PANADERIAS
- CONFITERIAS
- COTILLON
- REPOSTERIAS
- ATENCION A DISTRIBUIDORES

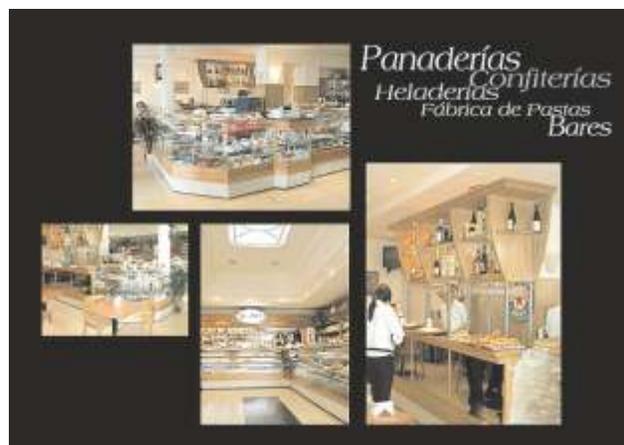
Algunos de nuestros productos:

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



Solicite Información al tel.: 4502-6693/4504-2609

Lascano 2858 - Cap. Fed. - E-mail: analba@ciudad.com.ar



Contáctese con VI- Lu visitándolos personalmente a Av. Jujuy 731 (1229), Cap. Fed., Telefax: 4932-6154 / 4477 o en Ayacucho 949 (1722), Merlo, San Antonio de Padua, Bs. As., Telefax:

(0220)-4832168 / 455768.

CABALLERO ORTIZ & POZZI
S.A.
1925-2005
Experiencia en Envases para Panadería y Confeiterías!!!

Caballero Ortiz & Pozzi es más negocio!!!

SI
CARTÓN
PAPEL

Envases Descartables
No degradables
de plástico
y otros
materiales

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

SERVICE

Máquinas de panadería y gastronomía / Hornos Rotativos

COMPRA/VENTA

Máquinas nuevas y usadas



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



LEVADURA Y MASAS S.R.L.

DISTRIBUIDORA

Paraleva
DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO DE

Levaduras Paraleva



Alem 1447 - (1712) Castelar
Pcia. de Buenos Aires
Tel: 4627-5876 // 4629-4959

ÚNICAMENTE ATENCIÓN A
MAYORISTAS Y PANIFICADORAS



Molino Chacabuco S.A.

www.molinochacabuco.com.ar

Tel: 4331-8496

Molinos Chacabuco, una empresa con 100 años de historia

Molinos Chacabuco nace en 1918 y a partir de ese momento no paró de crecer y desarrollarse, convirtiéndose en una empresa líder. La empresa que se dedica a la comercialización de distintos productos elaborados artesanalmente, tiene como objetivo comercial brindar siempre a sus clientes la mejor calidad y seguridad en cada compra.

Los comienzos:

Molino Chacabuco S.A fue fundada por Don Tomás Crespo Casal y Don José María Rodríguez Area, quienes adquieren en 1918 el molino harinero de trigo situado en el entonces pueblo de Chacabuco, en la Provincia de Buenos Aires.

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.

Su desarrollo

Desde 1930 y por cinco décadas, Molino Chacabuco desarrolla una capacidad de acopio de 50000 toneladas para cereales y oleaginosas. Para 1980 se realizarían sucesivas mejoras al Molino harinero que lograrían duplicar su capacidad de molienda.

Los tiempos cambian, el mercado avanza y a tono con las necesidades planteadas, Molino Chacabuco se especializó 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; **Premezclas industriales** en bolsas de 25 kg (variedades: Pan inglés, Pan de Viena y Pizzas) y en **Harinas Chacabuco** Harina calidad 000, 0000, harina leudante y premezcla para pizza, fraccionada en paquetes de 1 kg para consumo familiar. 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.

Además también cuenta con la producción de **Harinas de Trigo** ofreciendo materia prima de alta calidad a panificadoras, fábricas de pastas y galletas, tanto en el mercado local como en el exterior. Sus tipos son Harina de trigo tipo "000", Harina de trigo tipo "0000" y Premezclas



Industriales

Ya en 1998, la empresa con casi 100 años de vida incorpora tecnología y comienza la elaboración de alimentos para mascotas. Es desde entonces que productos como MAXPET, RAZA, MAPU, PAMPA y GAUCHO son lanzados sucesivamente al Mercado.

Exportación

Molino Chacabuco S.A. se encuentra en franco desarrollo de su potencial exportador. Actualmente exporta harinas de trigo y premezclas industriales a Brasil, Cuba, Angola, Bolivia, etc

Certificación ISO

Fortaleciendo su producción agroindustrial básica bajo normas de calidad. Certificado ISO 9001:2000 desde el 25 de octubre de 2000, e incorporando siempre tecnología de avanzada, Molino Chacabuco S.A. se proyecta con excelentes perspectivas de desarrollo.



Molino Chacabuco
Tel: 4331-8496
www.molinochacabuco.com.ar



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

“La alimentación es por si misma el pilar fundamental de la vida y ese es nuestro valor más preciado y nuestro compromiso”

“Lo que hacemos por nuestros clientes, es nuestra carta de presentación, sabemos que en el éxito de ellos está el nuestro. Es por ello que en el valor agregado de C & R se centra en productos de calidad y una gama de servicios pensados y desarrollados por el equipo de nuestra empresa. Nuestros profesionales en alimentación con más de 30 años de experiencia, le ofrecen el asesoramiento necesario para que su proyecto en la industria alimenticia logre el camino del éxito...”



C&R srl es una empresa que lleva más de 30 años prestando servicios, realizando estudios relacionados con la industria de la panificación y produciendo y desarrollando productos para la misma. La estructura de la empresa está pensada para responder a las demandas de los clientes a través de productos y servicios de calidad, adecuados a las necesidades de cada uno de ellos. Las alianzas estratégicas con asociaciones u otras instituciones allegadas son fundamentales en la política empresarial que llevan adelante, su fin es desarrollar trabajos multidisciplinarios sobre aquellos temas que así lo requieren

El fin de C&R es entonces, proveer de materias primas y productos a la industria alimenticia, brindando asistencia técnica y un servicio personalizado

Pero haciendo hincapié en sus productos, estos están desarrollados para responder a los más altos estándares de calidad, por considerar que “la alimentación es por si misma el pilar fundamental de la vida y ese es nuestro valor más preciado y nuestro compromiso” afirma la empresa.

Entre sus productos se destacan: el polvo de hornear, que se puede clasificar según su uso en: polvo para hornear de doble acción; y para el uso polvo para hornear de doble acción para hornos túnel para galletitas, alfajores, magdalenas, etc. Y polvo para hornear de doble acción para bizcochuelos, budines, etc.

Además cuenta con emulsionante para bizcochuelos, budines y vainillas; crema pastelera instantánea; crema pastelera caliente; crema de chocolate instantánea; mousse de chocolate; premezcla cocomix; semifrio neutro; desmoldante y mejoradores para panificación.

También, con harina de malta, harina diastásica y pasta emulsionante para panificados. Sabores y colorantes como: esencia de vainilla, esencia de limón, esencia de manteca, colorante amarillo y colorante caramelo.

Sin olvidarnos de los *conservantes* como propionato de calcio y el sorbato de potasio y entre muchos más productos se destaca el bicarbonato de sodio y de amonio.

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

FUMIGADORA
NO Insect
Control de Plagas

B. de Irigoyen 488
(1708) Morón - Bs. As.



**PROFESIONALES EN EL CONTROL DE
CUCARACHAS - ROEDORES Y HORMIGAS**

Tel: 4629-4497 // Cel.: 15-6117-7918
no_insect@yahoo.com.ar

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



Llavallol 1694 - (1706) Haedo - Telefax: 4659-4550
confidul@yahoo.com.ar

SUS POTENCIALES CLIENTES SON LOS QUE LEEN... EL GREMIO PANADERO Y SU GENTE

Publique en nuestras páginas

**PORQUE LAS PUBLICACIONES
ESPECIALIZADAS APUNTAN
DIRECTAMENTE A SU MERCADO...**

elgremiopanadero@yahoo.com.ar

15-4084-1090 // 15-6095-0146 Nextel 565*5175

DISTRIBUIDORA
NICJU S.R.L.
DISTRIBUIDOR OFICIAL DE CALSA



- Levaduras
- Margarinas
- Grasas
- Productos para Panaderías, confiterías Pizzería y afines

Edgardo Bernard
Centro de Distribución Oficial



Teléfono: 4488-8088
e-mail: ebarnard@speedy.com.ar
Av. Diaz Velez 1270 - Ciudadela - Buenos Aires



26 ciudades de tres provincias ya pueden disfrutar del primer Pan ANTICOLESTEROL

Fue creada en Argentina por una cooperativa, contiene sustancias que impiden que el organismo asimile el colesterol. Sus hacedores ya tiene en lista de espera la elaboración de pan negro, pan para panchos y hamburguesas, grisines y prepizzas anticolesterol.

"Un pan saludable con equidad", así lo definen sus creadores. Se trata del primer pan anticolesterol que se produce en la Argentina.

Así, 65 sucursales de la Cooperativa Obrera, creadores del pan anticolesterol, con sede en Bahía Blanca, pusieron a la venta -a 1,99 pesos el kilo- este pan blanco con fitoesteroles, sustancias de origen vegetal que impiden que el organismo asimile el colesterol que aportan los alimentos ricos en grasas.

En una nota realizada por el Diario La Nación, el doctor Marcelo Tavella, director del Programa de Prevención del Infarto (Propia) de la Universidad Nacional de La Plata y promotor de este tipo de alimentos comentó "Esto es un punto de inflexión; es una vacunación masiva para prevenir la mortalidad cardiovascular. Por cada 1% que se logre bajar el colesterol en sus consumidores, se reducirá un 2% la mortalidad cardiovascular. Me pregunto, entonces, ¿qué otra estrategia de prevención puede ser tan concreta?".

Además destacó que su consumo en dosis recomendadas por la Organización Mundial de la Salud (OMS) más los hábitos de vida saludable, como no fumar, comer de manera equilibrada y hacer ejercicio, ayudan a prevenir el riesgo cardiovascular.

Por su parte, Brian Chaz integrante del equipo de trabajo del área de Proyectos Especiales de la cooperativa, comentó por vía telefónica al mismo diario "...Con el respaldo del uso de los alimentos funcionales, la OMS promueve una nueva salud pública basada en la equidad. Por lo tanto, si en la Argentina vamos a hacer prevención a través de los alimentos, no deberíamos destinarlos sólo a consumidores con alto poder adquisitivo...".

"...Si se le da este pan a una persona y no se le dice lo que tiene, no va a notar ninguna diferencia -fundamentó Brian Chaz-. Es que para que esta iniciativa de prevención tenga el éxito que queremos, es fundamental no cambiar los hábitos de consumo de la población. No decimos que hay que dejar de comer pan, sino que hay que comer un pan saludable con el agregado de los fitoesteroles y enriquecido con omega 3, 6 y 9 a través del aceite de canola..."

"...Se necesitan casi seis rebanadas o unos 300 gramos para alcanzar la dosis diaria recomendada...", puntualizó el representante de la cooperativa.

Aunque por ahora este pan flautín, mignon o baguette se podrá adquirir embolsado sólo en alguna de esas sucursales, los integrantes del

Programa de Alimentación y Salud que integra la cooperativa, el Propia y la Fundación Cecilia Grierson están organizando talleres para capacitar a otros panaderos para así extender a todo el país esta estrategia de prevención cardiovascular.

Y como si fuera poco además de producir pan blanco con fitoesteroles, la cooperativa tiene en lista de espera la elaboración de pan negro, pan para panchos y hamburguesas, grisines y prepizzas anticolesterol. "Estamos ante la posibilidad inédita en la Argentina de intervenir en la salud a través de la alimentación y hay empresarios comprometidos con ese principio", concluyó Chaz.

Cabe destacar que este pan puede comprarlo toda la sociedad, ya que ha sido puesto en el mercado a un precio accesible lo que equivaldría a una acción sanitaria masiva.



Los panaderos de la cooperativa en plena producción del pan anticolesterol aprobado por INAL.

Foto Gentileza cooperativa Obrera. Fuente Diario La Nación

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

REFRIGERACIÓN J. M

Instalador de Aire Acondicionado Matriculado
Service de Heladeras y Freezers

Tel. 4652-4927 / 15-5114-4676

Cuando la calidad tiene un nombre... la marca es Wal-Co

El Gremio Panadero y su Gente tuvo la oportunidad de charlar con Ariel Mondía, representante de Wal-Co, quien ofrece el mejor apoyo en equipamiento para las panaderías, con soluciones innovadoras, logrando la satisfacción total de sus clientes, siempre con la calidad en su máxima expresión.



"...Hace más de 20 años nos dedicamos a la fabricación de hornos rotativos y máquinas para panaderías y supermercados permaneciendo en el mercado argentino a través de los años...", nos decía Ariel, representante de Wal-co.

Y agregó "...A partir del año 2001 hemos incorporado a nuestros productos, la fabricación de máquinas para el sector del Vending, ya sean Dispenser para productos solubles y también máquinas de **café expreso** con sistema de pago..."

Constantemente trabajando para desarrollar nuevos productos, que hacen al crecimiento de **WAL-CO**, entre los que se destacan los hornos rotativos, trinchadoras, amasadoras, sobadoras, batidoras, carros y bandejas.

Si nos detenemos por un instante en la Amasadora ¿Cuáles son las características principales de este equipamiento?

La amasadora es construida en chapa perfilada de gran espesor soldada eléctricamente y pintada con esmalte epoxi de primera calidad. La capacidad de la olla es de 150 kg de harina y provista de un motor de 2 velocidades de marca líder en el mercado.

Su tablero electrónico, único por su diseño, y funcionalidad permite al panadero operar de forma manual o automática programando los tiempos de ejecución los que cumplirán sin otra intervención del operador y anunciando por medio de una alarma que el ciclo ha terminado.

Para todos aquellos interesados en adquirir los productos de Wal-Co pueden consultar telefónicamente al: 0220-4941672, vía mail info@walco.com.ar. O personalmente dirigirse al Gral. Miller 573- Libertad- Merlo



Contactese con **Wal-Co** al
0220-4941672 o
Dirigirse a Gral Miller 573-
Merlo-

MOLINO HARINERO "LOMA BLANCA"

"000"
"0000"
SEMOLIN

**EL MEJOR PRECIO
LA MEJOR CALIDAD**

Tel: 4647-0168/0268

Nextel: 167*1328

Cel: 15-5881-8833



En el sur de la Provincia de Córdoba, en un gigantesco establecimiento que ocupa un predio de más de 90 hectáreas, nos encontramos con REFINERIA DEL CENTRO.

Esta empresa se dedica a la elaboración de productos grasos y tiene como objetivo, además de comercializar sus productos, la preservación del medio ambiente.

Para ello cuenta con un sistema propio para el tratamiento de efluentes. Además está equipado con maquinarias de

última generación, de origen alemán, belga e italiano lo cual les facilita una elaboración más refinada de grasas de origen animal y margarinas.

Gracias a este moderno equipamiento y a la tecnología que disponen, esta empresa desarrolló y amplió su producción a distintos insumos, los cuales son elaborados bajo normas y controles sanitarios que garantizan la invariable calidad de sus productos.

Vale la pena destacar que el Servicio Nacional de Salud (SENASA) tiene oficinas dentro del predio y los técnicos del organismo oficial complementan la tarea de control de los productos destinados al consumo humano.

Siete plantas frigoríficas propias aseguran a REFINERIA DEL CENTRO mantener una provisión permanente del producto, a la vez de asegurar la calidad de un producto final destinado a un mercado cada vez más amplio. El moderno sistema de transporte, con unidades propias, refrigeradas y equipadas con tanques de acero inoxidable para las entregas a granel, aseguran tanto a grandes como a pequeños clientes, la provisión diaria del producto en óptimas condiciones.

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

LEVADURA PRENSADA **levina** MOLINOS **CERRIBAL** **BARI**

ROLIDAR s.a. **Grasa Margolan especial.**

fainalind **calsa** **PRODALSA**
Grasas y Margarinas

**DT Distribuidora
Tablada**

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

CORDOBA: Camino a Capilla de los Remedios 7373 (C.P. 5123)
Ferreira - Córdoba
Tel: (54-351) 41168/02/03/04 497/5878/4927/5454
Fax: (54-351) 4975916

BUENOS AIRES: Pte. Hipólito Irigoyen 4921 (C.P.1605)
Munro - Tel: (54-011) 4730-3525/4761-3199

E-mail: institucional@refineriadelcentro.com
ventas@refineriadelcentro.com / calidad@refineriadelcentro.com
Web: www.refineriadelcentro.com

Ofertas del Mes



Gaona 4321-Capital Federal
Tel 4674-4455
www.mecapan.com.ar
mecapan@mecapan.com.ar



Roto estampadora
Usada - Cilindro laminador -
Rodillo de Corte
Consultar precio



Amasadora Pastor
Reparada a Nuevo -
Capacidad 4 bolsas
Importe \$ 8.500



Batidora Planetaria
Nueva
Capacidad 15lts \$ 2.300
Capacidad 30lts \$ 3.000

**VENDO FONDO DE COMERCIO. IDEAL PARA SUCURSAL.
PLENO PARQUE SAN MARTIN. MERLO.
TEL. 0220-480-2706 / 15-6381-3484**

**VENDO PANADERIA CON PROPIEDAD, CASA DE FAMILIA, GAS INSTALADO.
HORNO MATERIAL EN PERFECTO ESTADO,
SIN MAQUINAS. ZONA PALOMAR. TELEFONO 4758-6949/4758-5021**

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

ENTREGAS A DOMICILIO SIN CARGO

LESAFFRE
ARGENTINA

CFCE

PRINDAL

GLUTAL

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

Humor

Un turista americano se va de viaje a la China, durante su estancia allí fue promiscuo sexualmente y no tomó precauciones. Una semana después de llegar a su casa, en los Estados Unidos de Norteamérica, se levantó una mañana y descubrió que su pene estaba lleno de unas manchas verdes y moradas.

Horrorizado se va a ver al médico inmediatamente. El médico, que nunca había visto algo como esto, le ordenó unas pruebas y le dijo que regresara en dos días por los resultados.

El paciente regresa dos días después y el médico le dice:
- *Le tengo malas noticias... está infectado por el "Virus de Mongolia". Es extremadamente raro y poco conocido aquí. Casi no sabemos nada de él.*

El hombre lo mira un poco aliviado y le dice:

- *Bueno Doctor, póngame una inyección... o algo y asunto arreglado.*

El médico le responde:

- *Lo siento pero no hay cura. Vamos a tener que amputarle el pene...*

El hombre grita de horror

- **NOOO!!! QUIERO UNA SEGUNDA OPINIÓN!!!**

El Doctor le dice:

- *Bueno, es su decisión, pero aseguro que la amputación es la única solución.*

El día siguiente el hombre se busca un médico chino, esperando que el sepa más de la terrible enfermedad, quién lo examina y proclama:

- **OHHHH!!!... VILUS DE MONGOLIA, MUY MALA ENFELMEDAD.**

SI... SI... YA ESO LO SÉ, PERO... ¿QUÉ PUEDE HACER USTED??? EL MÉDICO AMERICANO QUIERE AMPUTARME EL PENE!!! Responde el hombre perdiendo la paciencia.

El médico Chino ríe moviendo la cabeza

¡- ESTUPIDO DOCTOR AMERICANO! ¡SIEMPRE QUIERE OPELAL, PALA SACALE MAS PLATA! ¡NO SE NECESITA OPELAL!

- *Gracias a Dios!!!!* Contesta el paciente agradecido y feliz

- **NO SE PLEOCUPE**, dice el médico chino. **A VEL... SALTE... SALTE... OTLA VEZ SALE... SALTE... SALTE MÁS ALTO...**

¿YA VE??... YA SE LE CAYÓ SOLITO!!!

**REPARACIÓN - COMPRA Y VENTA
DE MÁQUINAS DE PANADERÍA**

**TALLER
JUAN**

de Juan Avendaño

**Atención Personalizada para
los panaderos de zona oeste**

4652-1721 // 15-5951-0384

Lacteos Doble A

de José Luis Olivo

El dulce de leche: uno de los productos más tradicionales del país.

En Perú lo llaman "Manjar Blanco"; en México lo denominan "Dulce de Cajeta"; en majablanca y en Cuba cremita de leche y aunque varía en algunos casos la elaboración, con diversas fórmulas o distinta consistencia, cuando hablamos del dulce de leche, nos referimos a un manjar cremoso, azucarado, de color moreno y con aroma más que tentador. Porque sin lugar a dudas el dulce de leche es un elemento imprescindible para un buen postre.

Sus orígenes

Existen diversos relatos en relación al origen del dulce de leche. En Argentina existe un relato popular y legendario que fecha su invención hacia el año 1829 en instancias en que estaban por reunirse para firmar un pacto de paz y su enemigo político en la estancia del primero en , a las afueras de . Lavalle fue el primero en llegar y, fatigado, se recostó sobre el catre de Rosas, quedando dormido. La criada de Rosas, mientras hervía leche con azúcar (preparación conocida en esa época como "lechada") para acompañar el mate de la tarde, se encontró con Lavalle durmiendo sobre el catre de su patrón. Ella lo consideró una insolencia y fue a dar aviso a los guardias. Poco tiempo más tarde arribó Rosas, quien no se enfadó con Lavalle y pidió a la criada el mate con leche. Ésta recordó en ese momento que había abandonado la leche con azúcar al fuego, dejándola calentar durante un largo tiempo. Al regresar a buscar la lechada, la criada se encontró con una sustancia espesa y amarronada. Su sabor agradó a Rosas y se cuenta que compartió el dulce con Lavalle mientras discutían los puntos del pacto, dando así un origen accidental al dulce de leche.



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 | Peña, de Buenos Aires. | Tel.: (011) 4652-9263 | e-mail: ventas@labaguet.com
www.labaguet.com

RECETA CASERA:

Ingredientes:

1 kilo de azúcar

2 y ½ litro de leche

Vainilla

½ cucharadita de bicarbonato

Preparación:

Colocar la leche, el azúcar y la vainilla en un recipiente enlozado o de aluminio, a fuego lento, durante unas horas. Cuando comienza a espesar, agregar el bicarbonato. Ir revolviendo hasta alcanzar el punto deseado.

Retirar del fuego y apoyar sobre un recipiente con agua fría, mientras se sigue revolviendo hasta que esté tibio, para evitar que se corte.

Hay quien coloca mayor o menor cantidad de azúcar por litro de leche, según el gusto; y hasta hay quien le agrega almidón de maíz para espesar más rápido o para realizar con mucho menos hervor un dulce blancuzco, pero ese no es el verdadero dulce de leche criollo, que toma un color marrón oscuro.



No lo imagines ¡Próbalolo!

**Libertad 378 – San A. de Litín – Cba.
Tel. 03534-497285 Fax 03534-497068.
e-mail: olivojose@arnet.com.ar**



Una empresa con perspectiva

“Leal” es una empresa especializada en el desarrollo de soluciones a medida para panaderías, laboratorios, autoservicios, hipermercados, confiterías, frigoríficos y heladerías. Su objetivo es realizar proyectos brindando el mejor servicio y asesoramiento para estas empresas, adaptando su modelo de negocio y métodos de trabajo. Así establecen para los diferentes comercios nuevos horizontes para el futuro.

La empresa fue fundada en 1990 con un claro objetivo: ofrecer soluciones de calidad. Por eso **Leal** está formada por un equipo de gente con amplia experiencia demostrable en todos los ámbitos, ofreciendo al cliente las mejores y más competitivas soluciones. **El Gremio Panadero** y su gente, tuvo la oportunidad de charlar con Daniel Leal, presidente de la firma y esto nos decía:

1-¿En que año nace Leal?

En el año 1990 hace su aparición en el mercado de venta de productos para la instalación de supermercados. Con el devenir de los años, se desarrolló ampliando el espectro de sus servicios, alcanzando un nivel de tecnificación de los más altos en el rubro refrigeración.

A la variedad de las actividades de los clientes en los que se fue especializando entre ellos laboratorios, autoservicios, hipermercados, panaderías, confiterías, frigoríficos, heladerías y otros, eso hizo que creciéramos para brindar el mejor servicio y asesoramiento para nuestros clientes. Contamos con personal especializado en orientar a nuestros clientes para diagramar su negocio de acuerdo a las características del mismo, tanto en el diseño de cámaras frigoríficas como en heladeras y expositoras.

Leal es atención especializada; precios accesibles; presupuestos a medida según las necesidades del cliente, gran experiencia en el rubro; servicio post venta, dentro y fuera de la garantía del producto.

2-¿Cuáles son los principales productos de Leal?

Contamos con exhibidores verticales y horizontales, mesadas y bachas cuya tapa realizada en chapa de acero inoxidable 304 a 403 está montada sobre estructura de caño cuadrado de acero inoxidable o hierro pintado epoxi. Las mesadas murales disponen de respaldo posterior, y las mesadas con piletas o tolvas de anti desborde perimetral. También contamos con cámaras frigoríficas, mostradores, exhibidoras abiertas y heladeras carniceras.

Av. San Martín 1541

Lanús Oeste (1824)

Tel.: 4262-8873

Telefax.: 4247-5562

info@lealweb.com.ar

www.lealweb.com.ar



Cámaras Frigoríficas

PANADERÍA & CONFITERÍA

“ROSA DE ITALIA”

Boulogne Sur Mer 765
La Tablada



www.circeonline.com.ar



CAMILO FERRON S.A.
CARDONE

Grasas - Margarinas

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

FUMIGADORA

NO Insect

Roedores

Los roedores comparten nuestro espacio y alimento desde hace miles de años, y se han adaptado a diferente hábitat: campo, ciudad, etc.

Las ratas y los ratones atacan los alimentos desde el campo, durante su procesamiento, almacenamiento, transporte, supermercado, restaurantes y/o hogares. Lo que las ratas y los ratones no comen, lo desperdician contaminándolo con su orina, heces o pelo. Según estimaciones, con las pérdidas ocasionadas por ratas y ratones, a nivel mundial, se podría alimentar a 200 millones de personas aproximadamente.

Debido a los hábitos de los roedores que viajan y habitan en alcantarillas, desagües, basurales, etc., son potenciales transmisores de graves enfermedades tales como: peste, salmonelosis, fiebre, leptospirosis, etc.

Para desarrollar programas de control efectivo es de suma importancia entender la biología y el comportamiento de los roedores, máxime teniendo en cuenta la capacidad de multiplicarse rápidamente y la adaptación y conocimiento de los lugares donde vive.

Nos concentraremos en tres especies de roedores: *Rattus norvegicus* (rata parda), *Rattus rattus* (rata negra) y *Mus musculus* (ratón doméstico). Estas tres especies son conocidas como roedores comensales, que literalmente significa que se sientan a nuestra mesa, comen nuestra comida y cohabitan nuestras construcciones.

Son potencialmente peligrosos para el ser humano ya que han causado más muertes que todas las guerras y consumen o contaminan

alimento anualmente que sería suficiente para alimentar a 30 millones de personas. Por otro lado se sabe que causan el 11% de pérdida de la producción mundial de alimentos.

Es imperativo que la población de roedores disminuida a valores lo suficientemente bajos como para que no causen daño ni enfermedades a la población humana. Este objetivo es difícil de lograr dado que los roedores se hayan generalmente asociados o en contacto con los sectores de menores recursos y de peor standart de vida.



BATERIA DE CEBOS: Una revolucionaria formulación única e innovadora en el control de roedores.

Es la nueva tecnología para el control de ratas y ratones en cualquier área donde se presente la plaga. Una mezcla única e innovadora que brinda atracción, palatabilidad y efectividad insuperable por otras formulaciones.

*Nota gentileza de FUMIGADORA NO INSECT.
PROFESIONALES EN EL CONTROL DE CUCARACHAS Y ROEDORES
B. de Irigoyen 488
(1708) Morón - Bs. As.
Tel: 4629-4497 // Cel.: 15-6117-7918
no_insect@yahoo.com.ar

Publique en nuestras páginas

elgremiopanadero@yahoo.com.ar

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

Nextel 565*5175

de Lunes a Viernes de 9 a 17 Hs.

Distribuidora **Belgrano**



**HARINAS
Y MATERIAS PRIMAS**

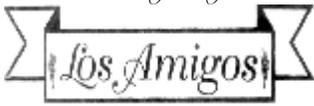
15-5104-3362

LA GACETA 695 4697-5685

MORÓN (ESQ. PIERRESTEGUI 3300)

**Servicio Técnico de
Hornos Rotativos
Julio Leal**

Juan B. Alberdi 2535
San Antonio de Padua
Tel: 15-4421-5655

 <p>Av. Boulogne Sur Mer 1124/26/28 Tapiales - Tel: 4442-1192</p>	<p>PANADERÍA Y CONFITERÍA "SAN CEFERINO"</p> <p>J. I. Rucci 2240 I. Casanova</p>	<p>DARDO H. GRONDONA PANADERÍA Y CONFITERÍA</p>  <p>La Boutique del Pan AUTOSERVICIO La Boutique</p> <p>Panadería y Confitería O. Andrade 610, Laferrere Tel.: 4467-0432 Autoservicio H. Luque 5811, Laferrere Tel.: 4626-8009</p>	<p>PANADERÍA Y CONFITERÍA "La Victoria 2000"</p> <p>Norquinst 1075 Rafael Castillo</p>
<p>PANADERÍA Y CONFITERÍA</p> <p>"EL 47"</p> <p>Ruta 3 - 47700 Virrey del Pino</p>	<p><i>Panadería y Confitería</i></p>  <p>Servicio para todo tipo de eventos Ing. Huergo 38 - Lomas del Mirador Pcia. de Bs. As. 4652-2119</p>	<p>PANADERIA Y CONFITERIA</p> <p>"San Jorge"</p> <p>E. Perón 204 - S. A. de Padua</p>	<p>Confitería Tío Juan</p> <p>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 Y CONFITERÍA</p>  <p>SPIRO 5469 Gonzalez Catán</p>	<p>PANADERIA Y CONFITERIA</p> <p>LA MODERNA</p> <p>BUSTAMANTE 2196 HURLINGHAM</p>	<p>CONFITERÍA</p>  <p>"Anti"</p> <p>4484-3348 Av. A. Illia 3193 - San Justo</p>	<p>PANADERIA Y CONFITERIA</p> <p>"Los Amigos"</p> <p>M. Paz 842 - Libertad</p>
<p>PANADERÍA & CONFITERÍA</p> <p>"EL NUEVO SOL"</p> <p>Exclusividad del Pan Dulce a la Crema "ORSI"</p> <p>9 de Julio 185 - Morón Tel: 4483-3595</p>	<p><i>LA NUEVA ITALIA</i></p>  <p>SERVICIO DE LUNCH CONFITERÍA PIZZA - CAFÉ</p> <p>Llevamos todo sin monto mínimo y sin cargo Richieri 101/5 - R. Mejía 4654-0785 // 4656-9215</p>	<p>PANADERIA Y CONFITERIA</p> <p>"El Sol de Morón"</p> <p>B. Mitre 1355 - Morón</p>	 <p>Da Vinci 3920 - Laferrere Tel: 4698-0829</p>
<p><i>Panadería y Confitería</i></p>  <p>Los Amigos</p> <p><i>Elaboración Propia</i></p> <p>Montañeses 4375 - San Justo 4691-0981</p>	<p>Panadería  Confitería</p> <p>Simón Pérez 4932 G. Catán</p>	<p>Panadería</p>  <p>La Victoria de Juan R. Braco</p> <p><i>Reperto de:</i> Pan Francés - Facturas - Prepizzas - Grisines Rep. de Chile 387 - V. Luzuriaga Cel: 15-5429-4256</p>	<p>PANADERIA Y CONFITERIA</p> <p>"IGUAZÚ"</p> <p>Chilavert 1633 V. Celina 4622-6328</p>
<p>PANADERIA Y CONFITERIA</p> <p>"LAS DELICIAS"</p> <p>Masas . Tortas Sandwiches</p> <p>Centenera 4397 - San Justo</p>	<p>Panadería y Confitería</p> <p>Especialidad en Productos Panificados</p>  <p>LA NUEVA PAMPA</p> <p>de Antonio Pires</p> <p>MARCONI 2370 I. CASANOVA TEL.: 4485-9398</p>	<p>PANADERIA Y CONFITERIA</p> <p>"VALERIA"</p> <p>De Los Incas 1745 I. Casanova 4486-3652</p>	 <p>Panadería Confitería "LA PLAZA"</p> <p>Servicio de Lunch</p> <p>AV. DE LA CALLE REAL 317/21 MERLO Tel: 0220-400-0548 Sucursal: Frente estación Paso del Rey</p>
 <p>Confitería <i>La Pequeña Nacional</i></p> <p>HAGA SU PEDIDO AL 4654-7372</p> <p>ALEM esquina GUEMES - RAMOS MEJÍA</p>	<p>PANADERIA Y CONFITERIA</p> <p>"LA MODERNA"</p> <p>Edison y Ruta 3 I. Casanova 4669-0658</p>	<p>CLAUDIO PIACQUADIO</p>  <p>QUINCE AÑOS - CASAMIENTOS DESPEDIDAS - PEDIDOS A DOMICILIO</p> <p>"Haga sus reservas con 2 años de anticipación a su evento y páguelo en todo ese tiempo"</p> <p>PRESUPUESTOS Y CONSULTAS 4626-1033 O PERSONALMENTE EN HONORIO LUQUE 6047 LAFERRERE Recomendamos "TESORO" Videofilmmaciones" Tel: 4626-1378</p>	<p>FÁBRICA DE PASTAS "CERVIÑO"</p> <p>Pastas Cocidas Delivery</p> <p>Illia 2347 - San Justo 4484-3311</p>



DISTRIBUIDORA

MATERIAS PRIMAS PARA PANADERÍAS CONFITERÍAS y PIZZERÍAS
Fray Manuel de Torres y Julio Roca - Luján - Tel: 02323-420076

Hernán Caparrós se inició con un pequeño reparto, luego se incorporaron su hermana, Karina, y su tío Rafael junto a quienes inauguró el local de la calle Fray Manuel de Torres y Julio A. Roca, de la ciudad de Luján. DISTRIBUIDORA D. C. comercializa y distribuye a los panaderos de las zonas linderas productos de primera línea con los mejores precios.

Posee un amplio depósito de productos y materias primas con una moderna flota de transporte, al servicio de la representación y distribución de marcas líderes para la industria panadera.

Esta empresa familiar se mantiene con el esfuerzo de toda una familia que apuesta permanentemente al crecimiento, brindando a sus clientes panaderos insumos de calidad manteniendo siempre el mejor nivel de atención con precios muy competitivos, interpretando siempre la situación del industrial panadero.



Diseño y fabricación de:
Frontlight Backlight Marquesinas
CARTELES LUMINOSOS
Ploteados para vidrieras y vehículos

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

Exportación de el Molino Harinero de Saladillo a Brasil.

La Cooperativa de Trabajo Molinera de Saladillo (SICSA) no sólo trabaja con compradores de la provincia de Buenos Aires y de diferentes ciudades del interior del país, sino también con otros que residen más allá de la frontera Argentina. En efecto, acaba de despachar un camión completo de harina a una ciudad de Brasil.

Ingresar a mercados externos no es fácil, sobre todo en materia de trámites. Lo cierto es que esta transacción comercial le permite a la firma asociativa expandirse en el mercado y ganar nuevos clientes.

"...Por el momento es un camión a prueba. Esperemos que podamos seguir...", expresó el presidente de la Cooperativa SICSA. Otra de las alentadoras noticias de la Cooperativa de Trabajo –creada a principios de 2003– es la compra del inmueble, valuado en más de 2.200.000 pesos. A medida que los productores de la zona levantaban el trigo, la Cooperativa Molinera acopió un volumen importante, a los efectos de garantizarse una producción para varios meses. La producción es colocada en distritos de la provincia, así como también en Cipolletti, Mendoza, Misiones, etc. Últimamente, en la lista de clientes se incorporaron las provincias de Chaco, Tucumán y Salta.

Acceso a la noticia:
Diario La Mañana

LECITEC

Una herramienta para la optimización del producto

Lecitec es una empresa argentina dedicada a la formulación y fabricación de aditivos para la industria alimenticia. Su especialización esta abocada a la industria farinácea, principalmente panificados, pastas frescas y secas, galletiteria, etc. El Gremio Panadero y su gente converso con José Luis y con Ricardo, representantes de la empresa, acerca de los objetivos que persiguen y de los productos que comercializa la firma.

¿Qué objetivos persigue la empresa?

Nuestro objetivo es brindar a nuestros clientes herramientas para lograr la máxima optimización en la producción, esto básicamente significa, formulario de productos adaptándonos a las necesidades de cada cliente en particular. Así como también, productos de línea. Todo esto acompañado de un constante apoyo técnico y actualización permanente

¿Cuáles son los productos de Lecitec?

Nuestros productos son **Frescomasa**, **Elastimasa**, **Yemax**, **Elastimasa Crackers** y **Aquamaster** entre otros.

A continuación sus características:

Frescomasa: otorga más frescura y flexibilidad evitando en el tiempo la sequedad y desgrane de los panificados. Mejora la liga y prolonga la vida útil del producto.

Frescomasa es ideal para pan de miga, panchos, pebete, hamburguesa, prepizza, pan lacteado y pan dulce

Elastimasa: Es un producto especialmente destinado para la elaboración de tapas de empanada. **Elastimasa** otorga mayor elasticidad a la masa evitando el quiebre de la misma incluso a bajas temperaturas. Por su poder de emulsión se logra un dorado parejo en la cocción

Yemax: es un producto a base de lecitina de soja modificada enzimáticamente que se utiliza en reemplazo del huevo. Facilita el maquinado, mantiene el producto más tiempo fresco. Abarata costos. Es un polvo semigrasa que no requiere cámara ni cuidados especiales

Yemax plus: producto diseñado para la fabricación de pastas secas. Esta formulado en base a lecitina de soja y un complejo enzimático. Con el uso de Yemas Plus evitaremos roturas en el secado y envasado en el producto terminado. Otorga más dente al cocinar y menos desprendimiento de almidón en el agua

Elastimasa Crackers: es un producto especialmente desarrollado para la elaboración de galletitas tipo crackers. Es un mejorador de masas tipo granza con procesos largos de fermentación y posterior laminado y/o hojaldrado. Mejora el proceso de maquinado inicial, acondiciona la masa para un mejor tratamiento en el laminado. En galletitas crackers se obtiene más volumen en el producto final

Aquamaster: es un acondicionador que mejora las propiedades del agua como ingrediente en la panificación. AGUAMASTER es un producto especialmente formulado para pan pebete pancho hamburguesa pizza, pan de miga y lacteado.

Aquamaster esta compuesto básicamente con sales de calcio sodio potasio y un complejo enzimático que emula a un agua patrón que es por su composición la ideal para panificar.

¿Por qué los clientes deberían usar aguamaster?

Porque otorga un punto más firme, mejor apertura de corte, más desarrollo en el horno, mejor brillo, mejor colocación y mayor rendimiento.

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

FRESCOMASA



PANADERÍA "JOHANA" de Torres Olimpio Hualfin 2166 R. Castillo	Panadería - Confitería "EL REGRESO" Av de Mayo 2025 - Ramos Mejía	Panadería & Confitería GUADALUPE Av. Luro 5550 - Laferrere	Panadería - Confitería "LA ÑATITA" de Albarracin Dalia de las Mercedes CAZÓN 6469 - LAFERRERE - Tel: 4698-6125
PANADERÍA "ROMA" Madariaga 3502 San Justo	PANADERÍA de Juana de Castellano "La Estrella" Albarellos 2056 I. Casanova	PANADERIA Y CONFITERIA IMPERIO Bustamante 2538 C. Celina 4462-4689	PANADERÍA y CONFITERÍA "San Francisco" C. Casares 4873 - LAFERRERE
Panadería "Las Violetas" Achupallas 6461 - Bº Dorrego	PANADERÍA & CONFITERÍA "Nuestras Delicias" F. de Arana 976 - R. Mejía	PANADERÍA "SANDRA" J. M. de Rosas 6634 I. Casanova	PANADERIA Y CONFITERIA "EL NUEVO SOL" Terrada 5678 - I. Casanova
PANADERÍA ARTESANAL "Verónica" R. Lista 593 - R. Castillo	Panadería "San Francisco" G. Merou 7529 - Laferrere	PANADERIA Y CONFITERIA "YANEL" Espinosa 4050 - I. Casanova	PANADERIA Y CONFITERIA "La Porteña" La Porteña 294 - V. Luzuriaga
PANADERIA Y CONFITERIA LA ROMANA PAREJA 2247 - LAFERRERE 4626-2433	PANADERÍA "LOS PINOS" Carabobo 4818 V. Luzuriaga 4486-4339	PANADERIA Y CONFITERIA SAN EDUARDO MOCORETA 3754 - I. CASANOVA	PANADERIA Y CONFITERIA "Las 5 Estrellas" M. Arias y Villegas - G. Catán
PANADERIA Y CONFITERIA OMAR TERRADA 4886 I. CASANOVA - 4625-6135	PANADERIA Y CONFITERIA LA PRINCESA DON BOSCO SAN JUSTO - 4485-8021	PANADERIA Y CONFITERIA "La Ruta" de Hugo Alagastino G. Catán	PANADERIA Y CONFITERIA "La Toldense" Cerviño 3324 - San Justo
Panadería Confitería Servicio de Lunch EZEQUIEL de Hugo Veliz GRANVILLE 535 - Rafael Castillo	PANADERIA SAN FRANCISCO Echeverría 1383 R. Castillo	PANADERIA Y CONFITERIA NUESTRA SEÑORA DE FATIMA TALCAHUANO 511 VILLA MADERO	PANADERIA Y CONFITERIA "Johana II" Granville 2251 - R. Castillo
PANADERÍA & CONFITERÍA "Crovara" Crovara 5655- I. Casanova	PANADERÍA y CONFITERÍA "Santa Rosa" Hualfin 1853 R. Castillo	PANADERIA "SANTA RITA" de PABLO PEREYRA CARLOS CASARES 1424 R. CASTILLO / 4690-4246	PANADERIA Y CONFITERIA "San Cayetano" Larre 301 - González Catán
PANADERÍA "Mi Gran Sueño" Tomás Valle 5562 - G. Catán Tel: 02202-463369	PANADERÍA y CONFITERÍA "San Cayetano" L. G. San Martín 3962 San Justo	Panadería - Confitería "GUADALUPE" Av. Luro 5550 - Laferrere	PANADERIA EL PROGRESO de Lidia García 02202-42-4111 Cuyo 4560 - G. Catán
Panadería - Confitería "MARCARI" Vélez Sarsfield 224 Ciudad Madero	PANADERÍA "Avenida" Av. Seguí 5746 - I. Casanova Tel: 4625-3490	CONFITERÍA "SELECTA" De Gisela Haerig Chavarria 1750 - R. Castillo	PANADERIA Y CONFITERIA "SAN ANTONIO" C. Casares 272 R. Castillo
PANADERIA Y CONFITERIA "SAN CARLOS" Lavallol 1298 I. Casanova	PANADERIA Y CONFITERIA "LA NUEVA ATALAYA" Bruselas 1908 I. Casanova	Panadería y Confitería "La Reina" Bustamante 2834 - Hurlingham	Confitería La Catalana MASAS - TORTAS - TARTAS - BOMBONES SERVICIO DE LUNCH G. FASOLA 201 - HAEDO (N) Tel: 4659-2746
Panadería y Confitería "Jacecla" E. Castro 1089 Haedo 4443-3417	PANADERÍA - CONFITERÍA SAN CAYETANO S. M. del Carril 45 P. del Rey - 0237-463-7672	CONFITERÍA - BOMBONERÍA AGÜERO Servicio de Lunch AGÜERO 1102 - Morón Tel: 4696-4638	PANADERIA Y CONFITERIA "LA MARAVILLA" Marconi 2963 I. Casanova
PANADERÍA & CONFITERÍA "LA PIAZZA" Exclusividad del Pan Dulce a la Crema "ORSI" Pje. Bianchi 778 (Fte. plaza La Roche) 4483-3113 - Morón	 PANADERIA Y CONFITERIA LA PIRINAICA SERVICIO DE LUNCH GraL. Acha 350 • Ramos Mejía • Tel.: 4658-0841	PANADERIA Y CONFITERIA "LEO" S. M. del Carril 1907 Paso del Rey - 0237-463-9014 Santa Fe y Quiroga Paso del Rey - 0237-463-8030 Grahán Bell y 25 de Mayo Paso del Rey	PANADERIA Y CONFITERIA "La Perla" Irigoyen 369 - Merlo PANADERIA Y CONFITERIA "LA PIRINAICA" G. Acha 350 RAMOS MEJIA

Panadería y Confitería “EL TRIGAL” Senguel 6415 González Catón	Panadería y Confitería “POUPE” Elab. Propia Pueyrredón 601 // French 260 Morón - 4628-8382	PANADERIA Y CONFITERIA “JOLIET” Valdez 3164 V. Tessei	Panadería y Confitería “LA VIRGEN DEL VALLE” Australia 2520=SAN JUSTO 4482-6124
PANADERIA Y CONFITERIA “GISEL” Noguera 1827 S. A. de Padua	Panadería y Confitería “Don Gyno” Elaboración Propia Masas - Sandwichs y Tortas Ventas por Mayor y Menor Balcarce 304 Morón 4489-1603	PANADERIA & CONFITERIA “SU PAN” REPARTO A DOMICILIO FÁBRICA DE PAN INGLES Entre Ríos 1735 - Morón Tel: 4628-9183 // 4489-3037	Panadería y Confitería “SANTA MARIA” Larre esq. Bustos González Catón
Panadería y Confitería “LA ESPAÑOLA” Soldado Sosa 5395 Laferrere	PANADERIA Y CONFITERIA “LA SAN JOSE” Suipacha 220 Haedo	Confitería y Panadería “OPERA” Servicio de Lunch Cnel. Dominguez 298 CIUDAD MADERO 4652-3451	PANADERIA Y CONFITERIA “LA IDEAL” Carapachay 3620 Castelar Sur
PANADERIA Y CONFITERIA “PATAGONIA” Patagonia 2145 Ituzaingó	Panadería y Confitería “EL ROSEDAL” Alagón 543 Isidro Casanova	PANADERIA Y CONFITERIA “El Porvenir s.r.l.” Erezcano 278 Ituzaingó	PANADERIA Y CONFITERIA “LA NUEVA ITALIA” Av. Mitre 2599 Moreno
FÁBRICA PAN DE MIGA de Aguilares Marrano Sgto. Cabral 135 - Las Malvinas 0237-485-2425	PANADERIA Y CONFITERIA “RUCAMALEN” Sgo. del Estero 1757 Merlo Norte	PANADERIA Y CONFITERIA “Puerto Argentino” Patricio Hamgio Malvinas	Panadería y Confitería “LA NUEVA BUSSORELLI” Av. Pte. Perón 140-Gral. Rodríguez Panadería y Confitería “MI SUEÑO” Don Bosco 3267-Morón

Panadería y Confitería **“RIGLOS”**
L. de la Torre 1101-V. Insuperable

Panadería y Confitería **“ITAR”**
Arieta 1759-V. Luzuriaga

Panadería y Confitería **“LA GRAN BUENOS AIRES”**
Mñor. Marcon 3025-San Justo-Tel.: 4484-3322

Panadería y Confitería **“LA FLOR DEL TRIGO”**
Av. Gral. Rojo 3345-Laferrere

Panadería y Confitería **“MARCONI”**
J. M. de Rosas 8063-I. Casanova

Panadería y Confitería **“SANTA MARIA”**
Mórmol 4563-San Justo

Panadería y Confitería **“OMBU”**
Ombú 1416-San Justo

Panadería y Confitería **“ETNA”**
Pedernera 1236-V. Madero

Panadería y Confitería **“ARCO IRIS”**
Colombia 601-R. Mejía-Tel.: 4464-0032

Panadería y Confitería **“LA**

FAROLA”
J. M. Paz 764-Ituzaingó

Panadería y Confitería **“ABRIL II”**
Félix de Late 103-V. Teseo

Panadería y Confitería **“EL HORNITO”**
S. del Estero y M. Acosta- Merlo-Tel.: 0220-485-8788

Panadería y Confitería **“LA QUEBRADA”**
Dastugue 2659-P. del Rey

Panadería y Confitería **“LOS TRES HERMANOS”**
Int. Gneco 1092-V. Zapiola-Paso del Rey

Panadería y Confitería **“LOS TRES HERMANOS”**
Dean Funes 4703-Moreno

Panadería y Confitería **“DE LOLI”**
Int. Gneco 796-V. Zapiola-Paso del Rey

GUIA DE PROVEEDORES

AVICOLA

"SUPER 1." Av. Eva Perón 2876. Morón. Tel.: 4697-7474

CAMARAS FRIGORIFICAS

"LEAL" Av. San Martín 1541. Lanús. Telefax 4247-5562 www.lealweb.com.ar E-mail: info@lealweb.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
"METALURGICA C.R.B." 4691-1954/4691-2968/15-5161-9086/15-6092-8707
"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

DISTRIBUIDORAS DE MATERIAS PRIMAS

"DISTRIBUIDORA AVENIDA" Av. San Martín 2768. L. Del Mirador. Tel.: 4657-6211
"DISTRIBUIDORA BELGRANO" La Gaceta 695. Morón. TEL: 4697-5685
"DISTRIBUIDORA D. C." Fray M. de Torres y J. A. Roca. Lujan. TEL: 02323-420076
"DISTRIBUIDORA JOSE" Av. J. M. De Rosas 5499. San Justo. Tel.: 4484-8177
"DISTRIBUIDORA KOPAN" Av. Crovara 3571. La Tablada. Tel. 4699-7211
"DISTRIBUIDORA LA BELUSTINA" R. S. Peña 2848. L. Del Mirador. Tel.: 4699-1382
"DISTRIBUIDORA LAS LOMAS" Las Heras 3052. L. del Mirador. Telefax 4699-4554/3161
"DISTRIBUIDORA NIC-JU" Av. Díaz Vélez 1270. Ciudadela. Tel. 4488-8088
"DISTRIBUIDORA REAL" Av. Calle Real 1669. Merlo. Tel.: 0220-494-0004
"DISTRIBUIDORA TABLADA" Av. Crovara 2725. La Tablada. Tel. 4655-1201
"DISTRIBUIDORA YARICE" F. Alcorta 3519. San Justo. Tel.: 4484-1635
"HARINAS CRISTIANA" Cristiana 3884. I. Casanova. TEL.: 5264-8240
"JUAN CARLOS LOPEZ" Edison 3547. I. Casanova. La Matanza. Tel.: 4466-2818
"PRODUCTOS ARGEL" Río Negro 86. R. Mejía. Tel. 4658-4573 Fax. 4661-3846
"HECTOR ORTIZ" 4264-1831 / 15-5629-8335 ortizhector@uolsinetis.com.ar

FABRICA DE BATIDORAS-CORTADORAS-SOBADORAS

"BATIOPLANE" Chubut 2750. Lanús Oeste. TEL.: 4262-0654 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

FABRICA DE ENVASES DE PAPEL

"CABALLERO ORTIZ Y POZZI" H. Irigoyen 5160. Lanús O. Telfax: 4241-3449/4834

FABRICA DE GRASAS Y MARGARINA

"CARDONE" José I. Rucci 737. V. Alsina. Tel.: 4208-3236/(15) 4176-4735
"PRODALSA" Av. Milazzo 3551. Berazategui. Tel.: 4215-3003/4/3333 E-mail: info@prodalsa.com
"PRODUCTOS ARGEL" Río Negro 86. R. Mejía. TEL. 4658-4573 Fax. 4661-3846
"REFINERIA DEL CENTRO" H. Irigoyen 4921. Munro. Tel.: 4730-3525/4761-3199. E-mail: ventas@refineriadelcentro.com

FABRICAS DE HORNOS

"BRITO HNOS." Monteagudo 5003. José C. Paz. Tel.: 02320-436262/(15) 4993-1859/60
www.britohermanos.com.ar E-mail: ventas@britohermanos.com.ar
"WAL-CO" Gral. Miller 573. Libertad. Tel.: 0220-494-1672

FABRICAS DE ADITIVOS / INSUMOS / LABORATORIOS

"ANALBA" Lascano 2858. Capital Federal. Tel.: 4502-6693/4504-2609 E-mail: analba@ciudad.com.ar
"BACALAR" Araoz 578. Villa Madero. Telefax 4652-5216 / 4655-1441
"BIOENZIM" Buchardo 2840. V. Luzuriaga. Tel/fax.: 4443-3887 E-mail: bioenzim@radar.com.ar
"C&R" A. Palacios 3598. L. Del Mirador. TEL.: 4652-9263 www.labaguet.com
"CONFIDUL S.R.L." Llavallol 1694. Haedo. Telefax 4659-455
"LABORATORIO FLEIBOR" 30 de Agosto 162. Tablada. TEL.: 4652-8035 E-mail: fleibor@speedy.com.ar
"LABORATORIOS DEWEY" Gral. Hornos 333/41. L. Del Mirador. Tel.: 4655-0240 / 4454-7200/7197 E-mail: labdewey@infovia.com.ar
"LECITEC ADITIVOS" Quintana 2516. L. del Mirador. TEL.: 4699-4434 E-mail: lecitec@ciudad.com.ar

FABRICA DE DULCE DE LECHE

"LA BELUSTINA" R. S. Peña 2848. L. Del Mirador. La Matanza. Tel.: 4699-1382 Cel.: 15-5305-9303 E-mail: labelustina@hotmail.com
"LACTEOS DOBLE A" Libertad 378. Córdoba. 03534-497-285
"PRODUCTOS LACTEOS SIKU" Luis Viale 333. Capital. TEL.: 4854-3696 / 4856-4780

FABRICA DE LEVADURAS

"DISTRIBUIDORA RILOPAN" Alem 1447. Castelar. Tel.: 4627-5876 / 4629-4959
"SAF ARGENTINA" A. M. de Justo 2050 1° "107" Tel.: 4315-3400

FABRICA DE MUEBLES

"VI-LU" Ayacucho 949. S. A. De Padua. Merlo. Telefax 0220-483-2168 / 485-5768 E-mail: vilu@sion.com

FABRICA DE UTILES

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

INSTRUMENTOS DE MEDICION Y CONTROL

"DINTER" Paris 1782. I. Casanova. Tel.: 4485-3764 www.dinter.com.ar info@dinter.com.ar

MARQUESINAS Y LETREROS

"MAC'S PUBLICIDAD" Alem 7950. M. Coronado. Tel.: 4842-5783

MOLINOS

"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

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

SALINERA

"ESTABLECIMIENTO SALINERO VETERALE" Bmé. Mitre 224. P. Del Rey. 0237-4664237 E-mail: salinera@infovia.com.ar

SERVICIO TÉCNICO

"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
"METALURGICA C.R.B." 4691-1954/4691-2968/15-5161-9086/15-6092-8707
"ADRIAN RONZIO" 0237-462-0341 / 15-6613-0707
"TALLER JUAN" Acevedo 3966. L. Del Mirador. 15-5951-0384
"TALLER LOS AMIGOS" Zapiola 2888. San Justo. La Matanza. Tel.: 4441-4544
"TALLERES EL RAPIDO" Cnel. Cárdenas 2187. Capital. Tel.: 4686-1322/4687-5035

Receta

Gentileza



Ingredientes:

Para la esponja:

Harina 150 Gs
Leche 100 cc
Levadura 25 gr

Para el amasijo :

Harina 350 gr
Leche 30 cc
Huevos 3 medianos
Azucar 110 gr
Manteca 130 gr
Sal una pizca
Ralladura de ½ limon
Escencia de vainilla cantidad necesaria

PASOS :

- 1 Para elaborar la esponja, en un bol amasar la harina con la leche y la levadura
- 2 _ Colocar la preparación en una bolsa de nylon previamente untada con aceite
- 3 Luego, ponerla en un bol con agua a 36 grados centigrados y dejarla fermentar al doble de su volumen.
- 4 Para elaborar el amasijo, hacer una corona con la harina y colocar todos los ingredientes en el interior, menos la manteca.
- 5 Mezclarlos de a poco hasta que se integren bien.



Rosca de Pascuas

Para la crema pastelera :

Leche 200 cc
Azucar 70 gr
Huevos 1 chico
Fecula de maiz 20 gr
Escencia de vainilla cantidad necesaria

Para la decoración :

Crema pastelera cantidad necesaria
Cerezas en almibar cantidad necesaria
Higos en almibar ANALBA cantidad necesaria
Granella ANALBA cantidad necesaria

- 6 Amasar hasta lograr una masa sedosa y bien elastica.
- 7 Incorporarle la esponja ya fermentada y amasar hasta lograr una masa lisa y suave.
- 8 Agregar agua.
- 9- Seguir amasando hasta que se integre bien. Dejarla descansar durante 5 minutos.
- 10 Luego cortar dos piezas de 250 gr, bollarlas y dejarlas descansar 5 minutos.
- 11 Amasar una rosca o corona con las piezas y acomodarla en bandejas enmantecadas o sobre papel antiadherente, colocar un huevo crudo presionando bien. Llevar a fermentar en un lugar calido y humedo sin corriente de aire.
- 12 Luego pintar con huevo y dejar secar.
- 13 Colocar en la rosca la crema pastelera, las cerezas y los higos en almibar ANALBA. Llevar al horno y cocinar a 180 grados centigrados de 25 a 30 minutos. Cuando sale del horno, pintarla con jalea de brillo y agregarle granella ANALBA en forma de lluvia.

Crema pastelera:

- 1-Colocar la leche en un recipiente y llevarlo a fuego hasta que rompa el hervor.
- 2- Unir el azucar y la fecula. Luego agregarle el huevo y mezclar bien.
- 3-Una vez que la leche rompio el hervor (100 GRADOS)incorporar la mezcla anterior y cocinar hasta que llegue a los 85 grados.
- 4-Retirar del fuego y agregar esencia de vainilla.
- 5-Tapar con nylon o papel film para que no forme cascara.

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
www.lecitec.com.ar

MARGARINAS Y GRASAS



MARGARINA
PARA
HOJALDRE



GRASA BOVINA
REFINADA



MARGARINA
PARA TAPAS

**PRODALSA LE ACERCA
SU FAMILIA DE PRODUCTOS
PARA ACOMPAÑARLO
EN SUS MEJORES RECETAS**



MARGARINA
PARA
MASAS Y
BATIDOS



OLEOMARGARINA
BOVINA
REFINADA

(54 11)
4 215 3333/3003 /3004

Ventas:
ventas@prodalsa.com
www.prodalsa.com

Av. Milazzo 3551
Parque Industrial Plátanos
Berazategui
Bs.As., Argentina

PAN DE MIGA

RO-NI

Garantía de Calidad y Frescura.

El Pan de Miga "RO-NI" es un producto especial para la elaboración de Sándwiches de Miga, Canapés, arrollados y otros tipos de comidas.

Es un panificado distinto con las siguientes características:
Un sabor muy particular, una miga elástica y suave al paladar.

**PANES DE MIGA
BLANCO Y NEGRO
ENTERO Y CORTADO**



Maquinaria de última generación hacen posible la elaboración de un producto de máxima calidad y un alto nivel de producción

Cuzco 1947 - C. Madero - Tel: 4453-1801

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