

www.panaderosargentinos.com

EL GREMIO PANADERO

AÑO 5 - N° 37 - Julio del 2010



IMPRESION DE PAPEL - BOBINAS Y BOLSAS

ENVOLVER S.R.L.

FABRICACION DE BANDEJAS DE CARTON

Fabricamos las tradicionales bandejas blancas de cartón de 1^a, que ud está buscando para masas, tartas, pastafrolas y sandwiches.

Con el nombre de su confitería impreso en relieve **sin costo adicional.**

A. M. de Justo 4768, Villa Insuperable (Bs.As) CP 1752 - Tel/ Fax: 4652-4300 / 4655-2319 - envolver@speedy.com.ar



COUPE *Louis* LESAFFRE

SELECCIONES INTERNACIONALES
PARA LA COPA DEL MUNDO
DE PANADEROS

Este es el equipo que llevará los colores argentinos!

Ellos son los miembros del equipo argentino que ganó la preselección nacional y juntos competirán en la **Copa Louis Lesaffre - Eliminatoria Americana**.

Nuestros 3 ganadores viajarán a Las Vegas (EE UU), entre el 26 y 29 de Septiembre de 2010, donde competirán en la eliminatoria americana de la Copa Louis Lesaffre; con la ilusión de ganar y por segunda vez, llevar nuestros colores a la Copa Mundial de Panadería, en "Europain 2012".



LESAFFRE
GROUP

www.coupe-louis-lesaffre.es

AUSPICIANTES



LOS PRODUCTOS
DEL EQUIPO ARGENTINO



Siempre tuve la certeza que cada generación trae en sus entrañas el gen de su propia lucha, de sus utopías... lógicamente luego con el transcurso del tiempo se sufre el desgaste lógico de una etapa de arduo trabajo que necesita del advenimiento de

nuevas figuras que renueven las ganas de seguir creciendo con la experiencia y sabiduría de aquellos que ya pasaron.

Creo que el gremio panadero se ha caracterizado por tener siempre sus ideales y objetivos por alcanzar y ha buscado la forma de trabajar para que esas metas se vean cumplidas... Claro que no es fundamental ser especialista, para saber que para eso no sólo es necesario una Federación que apoye a los panaderos, un Centro que ofrezca beneficios y cuide los intereses de sus afiliados y unos panaderos que participen activamente para mejorar, sino también la articulación entre las tres partes.

A partir de realizar todas las notas que son parte de este número vimos como en muchos distritos comenzó a brotar un sentimiento de hartazgo, una necesidad de expresión, una desesperación por ser escuchados y que muchos pseudo panaderos entiendan que no respetar los valores sugeridos por la Federación respecto al precio del pan solo logra destruir el trabajo de los centros de panaderos, y su propio progreso

Creo que como argentinos, así como juntos celebramos los goles de una selección nacional, tenemos que luchar por cuidarnos unos a otros, por hacer que el país crezca, por el sentir nacional pero no una vez cada 4 años sino todos los días... ese sentimiento de incredulidad hacia las instituciones es un veneno que se ha ido filtrando en la sangre de todos los ciudadanos. Antes la gente se acercaba...participaba...ahora ya no tanto y eso es malo, es contraproducente... Muchas personas se unen por una causa común pero descreen de aquellos que dicen ser sus dirigentes. ¿Por qué?

Es por qué los dirigentes no son creíbles?, por qué solo critican a su adversario?, o pierden su dignidad por unas migajas de poder... o quizás por el simple hecho que es mas fácil criticar que involucrarse, que participar.

El destino de los panaderos es un destino en común ya que han sufrido los mismos males y atesorado las mismas esperanzas, tienen idénticas necesidades y luchan de formas similares.

Por eso es hora de dejar de mirarse a uno mismo y contemplar las necesidades de todos, porque si a uno le va bien, significa que hay esperanza para el otro... si a un panadero le va bien, va a necesitar un Centro que lo guíe, si al Centro le va bien va a necesitar una Federación que la apoye... por eso es hora de comprender que todas las partes forman un todo que se necesita entre si...y que todas son importantes.

Y tal como dice Platón "un hombre que no arriesga nada por sus ideas, o no valen nada sus ideas, o no vale nada el hombre."



**EL GREMIO
PANADERO**

www.panaderosargentinos.com

PUBLICACIÓN BIMESTRAL DE **DISTRIBUCIÓN GRATUITA** EN PANADERÍAS,
ENTIDADES COLEGAS Y ORGANISMOS VINCULADOS AL SECTOR PANADERIL



Director-Propietario
FABIO RUBÉN VIDELA

4696-8277 / 15-4084-1090
15-6095-0146 / Nextel 565*5175

Colaboración Periodística:
Valeria Susperreguy

LOS ARTÍCULOS FIRMADOS SON EXCLUSIVA
RESPONSABILIDAD DE SU AUTOR.

Para publicar en nuestras páginas:

Alejandra Belvedere

4696-8277 / 15-6098-1721

Nextel 565*5174

info@panaderosargentinos.com
elgremiopanadero@yahoo.com.ar

★ AÑO 6 - Nº 37 ★
Julio del 2010



Cámara Empresarial Panaderil del Partido de San Martín

Personería Jurídica N° 1700 - ADHERIDA A LA F.I.P.P.B.A.
Ayacucho 2223 - (1650) San Martín - Tel: 4752-9328

SAN HONORATO Y UN FESTEJO EN SAN MARTIN

SAN HONORATO, PATRÓN DE LOS PANADEROS, FUE OBISPO DE LA LOCALIDAD FRANCESA DE AMIENS ALLÁ POR EL SIGLO VI. NACIÓ EN PORT-LE GRAND, EN POTHIEU Y MURIÓ EN LA MISMA LOCALIDAD UN 16 DE MAYO EN LA PRIMERA MITAD DEL SIGLO VII (ALREDEDOR DEL 650).



celebración que congrega a panaderos de todas las localidades. En esta oportunidad, los festejos estuvieron a cargo de la Cámara Empresaria Panaderil de San Martín, que brilló con un salón renovado, en una jornada emotiva para

Martín. Para comenzar, diversos dirigentes, miembros de la comisión directiva, socios y vecinos del distrito participaron de una misa conmemorativa en la Catedral de San Martín. Durante la celebración, el párroco aseveró que actualmente la gente tiene “hambre de valores” y por supuesto recordó a San Honorato, a quien destacó por “el amor, la entrega y el servicio al prójimo”

Cabe destacar que cuando finalizó la misa se bendijo el pan donado por Daniel Marichich, que



Por eso, cada año y en conmemoración a la fecha de su muerte, los panaderos se reúnen para rendir homenaje a su patrono, con una

el gremio.

Los panaderos celebraron el San Honorato, el pasado 16 de mayo en la localidad de San

GRUPO INNOVADOR DE ALIMENTOS
GIDEA

GIDEA srl.

Mejoradores Especiales
Servicio y Calidad

Solución a sistemas operativos
Mejoradores nutricionales
Capacitación y ayuda técnica

alimentos@gidea.com.ar
www.gidea.com.ar **Tel: 4651-0313**

Juan Carlos Cabral CONSTRUCCIÓN Y SERVICIOS

HORNOS DE MAMPOSTERIA

VENTA DE PUERTAS DE HORNOS
COLOCACION DE EVAPORIZADOR EN EL ACTO
MANTENIMIENTO DE HORNOS DE PANIFICACION TIPO MAMPOSTERIA
REPARACIONES DE HORNALLAS Y TIRAJES

ENCALADA 8846 - B° SAN SEBASTIAN 9 DE ABRIL
ESTEBAN ECHEVERRIA - TEL: 4693-0555
ZONA LITORAL: 03482-15-416095



FABRICA DE EQUIPOS MODERNOS PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS

FABRICA



SALON DE VENTAS



HORNO ROTATIVO 45x70



**Bonificación
1 latero
completo
con bagueteras**

**SOBADORA PANADERA
PESADA**

**Mantenimiento
sin cargo
por 1 Año**



**AMASADORAS RAPIDAS
50 y 100 KG.**



**Garantía
Mecánica por
3 Años**

**MINI-TRINCHADOR
COMPACTO**

**Anticipo 60%
Saldo a
Convenir**



**REPUESTOS Y ACCESORIOS PARA
HORNOS Y MAQUINAS.**





superaba los cuatro metros, en la puerta de la catedral.

Tras la celebración litúrgica, más de 200 personas se acercaron al salón totalmente renovado de la

Cámara panaderil local.

Junto al Presidente de la Cámara Claudio Cova, participaron del encuentro, el Presidente de FAIPA Rubén

Salvio, algunos miembros de la FIPPBA, autoridades del Gobierno Municipal de San Martín y Alfredo Buglione, funcionario del Gob. de la Pcia. de Bs. As, entre otras.

Para comenzar, las autoridades del Centro local excusaron al Intendente del Partido de San Martín Ricardo Ivoskus, quien no pudo asistir por “compromisos ineludibles”.

Entre los invitados destacados, se encontraba Ángel Distéfano quien **“ha trabajado fuertemente para que hoy podamos celebrar el San Honorato”**, destacó Cova, mientras invitó al Presidente de la FAIPA, Rubén Salvio a entregar una plaqueta recordatoria.

“Que gratificante poder homenajear a este hombre que lucho intensamente y con mucho amor para que nosotros



Instalaciones Comerciales
San Pablo
 Panaderías - Confeiterías
 Bares - Restaurantes
 Tel.: **4686-6622/3**
 Av. Gral. Paz 12696 - C. A. B. A.
www.esanpablo.com.ar / esanpablo@speedy.com.ar

TALLERES **el rápido**
SERVICE MECÁNICO EN EL ACTO
 PARA PANIFICADORAS PANADERÍAS, PIZZERÍAS Y AFINES
4686-1322 / 4687-5035
 CNEL. CARDENAS 2187 - C.P. 1440 - CAPITAL FEDERAL



tengamos un santo patrono. Quizás alguno no tenga muy presente lo que es el Santo Patrono para nosotros, pero realmente nos brinda la posibilidad de juntarnos para poder pedirle a él y a Dios que nos ayude en este trabajo que realizamos todos los días”, destacó Salvio.

Mientras que Ángel Distéfano, lleno de emoción insistió estar

“muy contento porque los panaderos siempre tienen el corazón abierto”

Por su parte, Claudio Cova subrayó la labor intensa de la comisión directiva para lograr el éxito de la jornada, y afirmó que “en el primer piso nos estamos preparando para poder inaugurar la Escuela de Panaderos, esto se hace con compromiso, con esfuerzo y somos muchas las



personas que estamos trabajando. Es un orgullo para nosotros saber que somos 12 personas que trabajan con unión y esfuerzo”

Asimismo destacó que “es importante trabajar unidos con un mismo fin, para poder lograr muchas cosas como pasan en San Martín y como lo debemos lograr

IMPRESION DE PAPEL - BOBINAS Y BOLSAS
ENVOLVER S.R.L.
FABRICACION DE BANDEJAS DE CARTON

La publicidad más económica y efectiva

Alicia Moreau de Justo 4768
Villa Insuperable (Pcia. de Bs. As.) CP. 1752

Tel/Fax: 4652-4300 / 4655-2319
envolver@speedy.com.ar

en todos los ámbitos”.

A continuación el representante del Club Ballester, hizo entrega de un reconocimiento al Presidente de la Cámara Panaderil local para **“agradecerle todos lo que hace por los chicos que juegan en las divisiones inferiores del Club”**.



Finalmente, se hizo entrega de un reconocimiento a Roggero, quien fuera Presidente de la Cámara durante años anteriores. En esta oportunidad, este experimentado dirigente, recordó a **“aquellos que fueron un día, desde 1920 hasta la fecha, presidentes de la Institución. Uno de los grandes defectos que tiene la humanidad es olvidarse de los que fueron, y ahora me vienen a mi alma nostalgias infinitas que inundan**



Burner[®]



**HORNOS
CONVECTORES
Y CONTÍNUOS**



4911-2302 / 4911-1675
CACHI 678 - CAPITAL FEDERAL
www.burner.com.ar / info@burner.com.ar

**Controles de temperatura
para hornos de panaderías**

Línea N



**Dosificadores de agua
para panaderías**



Paris 1824 (1765)
I. Casanova - Bs. As.
Telefax: 4485-3764
info@dinter.com.ar
www.dinter.com.ar

DINTER
INSTRUMENTOS
DE MEDICIÓN Y CONTROL



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



Consulte nuestros planes de pago



Ayacucho 949- San Antonio de Padua- Merlo - Buenos Aires
Tel/ Fax: (0220) 483-2168/ 485-5768

los recuerdos de aquellos que se fueron, por eso esta placa que me dan se la dedico a todos aquellos que pasaron por esta institución”.

Y agregó “que siga así la Comisión que ha logrado entusiasmarme, que siga como las estrellas: sin prisa pero sin pausa. Adelante



muchachos, para que San Martín este otra vez en el pedestal que le corresponde.”



NUEVOS

- Coberturas de chocolate
- Baños de repostería especiales
- Rellenos "del Artesano"
- Especialidades
- Granizados

CHI
chocolates
industriales s.a.

Chocolates Industriales S.A

Planta Industrial: Gral. Manuel N. Savio 2750- B1650KMH San Martín- Bs.As.- Tel.fax 4713.4350/4713-4386

Administración: Suipacha 428- C100BAJ Bs. As.- Tel. fax 4328.5503/ 4328.6125

e-mail:administracion@chocolatesind.com.ar- www.chocolatesindustriales.com

distribuidora
conypan

www.conypan.com (011) 4523-4793 // 9250

Toda la línea de productos de empresas líderes



calsa*

Emeth

GHELCO

FENIX

TAXONERA

LACTEOS
VACALIN



ARCOR



Ventas por menor y mayor a todo el país

(011) 4523-4793 // 9250

Avalos 869 - C. A. B. A.

www.conypan.com

HUMOR

- ¿Cómo se le llama a un avión volando?
- Por radio.

* ¿Cuáles son los únicos tres defectos del hombre en la vida?: Nacer, crecer y reproducirse.

Estaban tres borrachos conversando y el primero le dice al segundo:

- ¿Para vos qué es más rápido?

Y el segundo le contesta:

- Para mi lo más rápido es el rayo porque apenas lo ves ya cae...

Luego le pregunta al tercero:

- ¿Qué es más rápido para vos?

Y el tercero le contesta:

- Para mi la luz por que ni bien prendes la lampara y ya esta la luz...

Y los otros le preguntan:

- ¿Y para vos?

- Para mi lo más rápido es la diarrea, por que el otro día me levante como un rayo, prendí la lampara y ya estaba cagado!!!



* Un borracho trataba de abrir la puerta de su casa y en eso pasa un policía y le dice:

- Señor dejeme ayudarlo.

Después el policía le dice

- Pero señor... esto es un supositorio!!!

Y el borracho le responde:

- Ay Dios... ¿En donde pondría la llave?



Innovación
Permanente



PANYMAX S.A.: Planta Avellaneda: 25 de Mayo 530 - B1870BZL Avellaneda - Pcia. de Buenos Aires
GRANJA ARRAYANES S.R.L.: Planta Brandsen: Ruta 215 Km.65,500 Coronel Brandsen - Pcia. de Buenos Aires
Tel.: (011) 4201-0575 web: www.prindal.com.ar mail: prindal@prindal.com.ar

PulpaPRIN PrínGLAS DulcePRIN PastelPRIN CoberPRIN



MejorPRIN 750

DecoPRIN

MejorPRIN 35

LevaPRIN



NOTICIAS: Campana

LA DIRECCIÓN DE INSPECCIÓN CLAUSURÓ UNA PANADERÍA EN EL BARRIO LAS CAMPANAS

Fue junto a la Dirección de Bromatología. Hace una semana los inspectores no habían podido ingresar al lugar porque sus dueños se lo prohibieron. Ayer con un pedido de allanamiento, se constató falta de higiene y habilitación.



El Director General de Control Urbano, Fabio Lambertucci encabezó el procedimiento de clausura

La Municipalidad de Campana a través de sus Direcciones de Inspección y Bromatología clausuró preventivamente en el día de ayer una panadería en el barrio Las Campanas, que

bioenzim
AUXILIARES PARA PANIFICACIÓN

bioenzi mix
Línea MIX de alta tecnología, para la elaboración de todos sus productos.

NUESTROS PRODUCTOS NO CONTIENEN BROMATO

bioenzi mix
Pan de Viena

MIX para la elaboración de Pan tipo Viena en sus distintas formas: pebetes, panes para panchos, hamburguesa y chips.
UTILIZACIÓN: Agregar 500 gr. de BIOENZIMIX Pan de Viena en 50 kg. de harina, agua, levadura, sal, azúcar.*
PRESENTACIÓN: 1kg/10kg
VIDA UTIL: 12 meses

bioenzi mix
Pizza

MIX para la elaboración de Pizzas y Pre-pizzas en todas sus formas.
UTILIZACIÓN: Agregar 500 gr. de BIOENZIMIX Pizza en 50 kg. de harina, agua, levadura, sal.*
PRESENTACIÓN: 1kg/10kg
VIDA UTIL: 12 meses

bioenzi mix
Facturas

MIX para la elaboración de Facturas en todas sus formas.
UTILIZACIÓN: agregar 500 gr. de BIOENZIMIX Facturas en 50 kg. de harinas, agua, levadura, azúcar.*
PRESENTACIÓN: 1kg/10kg
VIDA UTIL: 12 meses

bioenzi mix
Panes Saborizados

MIX para la elaboración de Panes Saborizados en todas sus formas.
UTILIZACIÓN: agregar 500 gr. de BIOENZIMIX Panes Saborizados en 50 kg. de harina, agua, levadura, sal.*
PRESENTACIÓN: 1kg/10kg
VIDA UTIL: 12 meses

* UTILIZANDO BIOENZIMIX NO NECESITA AGREGAR ACEITES, GRASAS, ESENCIAS, CONSERVANTES, HUEVO, NI ADITIVOS.

BUCHARDO 2840 - V. LUZURIAGA - SAN JUSTO
Tel/Fax: 4443-3887 BIOENZIM@SPEEDY.COM.AR

Sr. CARLOS

RECUPERE \$\$\$

25 AÑOS A SU SERVICIO

CAMBIE SU PAN RALLADO POR HARINA O EFECTIVO

Tel/Fax: (011) 4651-9145 / Cel.: (011) 15-5564-9854

funcionaba en condiciones antihigiénicas y no poseía su habilitación correspondiente.

Según informaron funcionarios municipales, el cierre se concretó tras una denuncia recibida en la Dirección de Inspección, quienes en un primer control no pudieron acceder al lugar, ya que sus dueños prohibieron el ingreso de los inspectores.

No obstante, la dependencia municipal realizó las actuaciones correspondientes ante el Juzgado de Faltas y con una orden de allanamiento junto a la Policía local, el día miércoles procedieron a la requerida inspección y control de la panadería.

Dicho procedimiento estuvo encabezado por el

Director General de Control Urbano, Fabio Lambertucci y el Director de Inspección, Daniel Márquez, quienes junto a los inspectores, constataron la falta total de higiene como así también la falta de habilitación y documentación correspondiente para su funcionamiento.

Cabe destacar que este tipo de irregularidades son detectadas a raíz de una investigación y el seguimiento que lleva a cabo el Centro de Panaderos de nuestra Ciudad, el cual informa al municipio los casos en donde existen irregularidades de este tipo, que no solo atentan contra la competencia comercial, sino además ponen en riesgo la salud de los



En la inspección se detectaron varias irregularidades, gracias a la denuncia anónima de vecinos.



CENTRO DE DISTRIBUCION OFICIAL

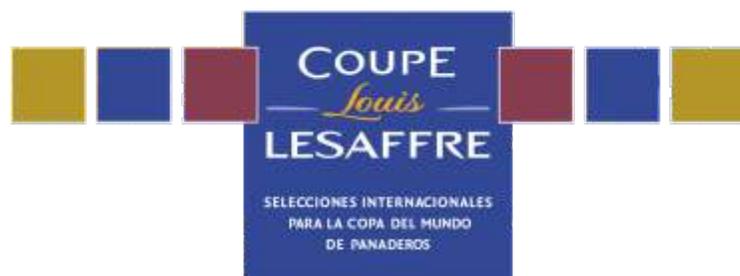


Levaduras - Margarinas - Grasas
Productos para Panaderías, Confiterías,
Pizzerías y Afines.

Av. Díaz Velez 1270 - Ciudadela - Bs.As. - Argentina - 4488.8088 - distribuidoranicju@hotmail.com

3ª Edición de la Copa Louis Lesaffre 2009-2012

Así fue la competencia para definir nuestra Selección Nacional



Desde el lunes 7 hasta el jueves 10 de junio, se realizó la competencia para seleccionar al equipo argentino de Panaderos que representará a nuestro país en las Eliminatorias Americanas en Las Vegas, Estados Unidos.

El certamen se realizó en la Escuela de



SCHEPENS
EQUIPOS Y SISTEMAS DE PANADERIA

- RESTAURANTES
- PANADERIAS
- HOTELERIA
- HOSPITALES

DESARROLLAMOS SU HORNO DE ACUERDO A SU NECESIDAD

HORNOS ROTATIVOS Y CONVECTORES
TODA LA GAMA DE MÁQUINAS
EQUIPOS USADOS Y REACONDICIONADOS C/GARANTÍA

FABRICA, ADM. Y VENTAS SCHEPENS S.R.L.
Ruta 44 Km 21 C.P. 3133 - MARIA GRANDE - ENTRE RIOS
pablo@schepens.com.ar - leonardo@schepens.com.ar
(0343) 4940240 / 706 / 343 www.schepens.com.ar

Visite nuestra página web
www.panaderosargentinos.com

EL GREMIO PANADERO

"La revista de los panaderos"

Publique en nuestras páginas
4696-8277 // 15-4084-1090
info@panaderosargentinos.com

Panadería del Centro de Industriales
Panaderos de Quilmes, ubicado en la calle
Gran Canaria 1159 de Quilmes Oeste.

Con la presencia de autoridades locales,
representantes del sector y directivos del
Grupo Lesaffre Argentina, se llevó a cabo la
3ª Edición de la Copa Louis Lesaffre.

La competencia evaluó a los participantes
en tres especialidades: artística, bollería y
baguette.

El ganador de cada una de ellas conforma
el Seleccionado Nacional que representará al
país en septiembre en las Eliminatorias
Americanas que se llevarán a cabo en la
Exposición Internacional de la Industria de
Panificación (IBIE) en Las Vegas, Estados
Unidos.

Allí, se elegirá un equipo representativo
de América del Sur y otro que represente a
América del Norte, y cada equipo ganador
viajará a Francia en Marzo de 2012 en donde



Fabian Fedele y Enrique Finocchietto

se disputará la final de la Copa Mundial de
Panadería.

Continúa en página siguiente

SAYOS
INSTALACIONES COMERCIALES



**Adquiera nuestros
productos en
12 meses sin interés**



Show Room : **Av. Jujuy 823 - C1229ABD Ciudad de Buenos Aires**
Tel. Línea directa ventas: **(54-11) 4931-9454 / 7969**
sayosn@infovia.com.ar
www.sayos-exportaciones.com.ar

Importante: Sayos informa que **NO TRABAJA CON REVENDADORES NI REPRESENTANTES**,
toda operatoria es realizada en forma directa con el panadero, confitero y afines.-
No se deje engañar, y ante la duda, comunicarse a nuestros teléfonos.



Hugo Natale, Secretario de FAIPA, Enrique Finochietto, Responsable de Marketing de Lesaffre Argentina, Francisco Gutiérrez Intendente de Quilmes, Juan Vamvakianos, Campeón Nacional (categoría Artística), Leonardo Chazarreta, Campeón Nacional (categoría Bollería), Sergio González, Campeón Nacional (categoría Baguette), Ruben Salvio, Presidente de FAIPA, Fabián Fedele, Gerente Comercial de Lesaffre Argentina, Luis Benito, Presidente de APACA.

Las actividades fueron las siguientes:

Lunes 7:

Equipo representante de La Plata.

- Categoría baguette: Néstor Aguirre
- Categoría bollería: Francisco Da Silva

Martes 8:

Equipo representante de Provincia de Buenos Aires.

- Categoría baguette: Vallejos
- Categoría bollería: Elisseche
- Categoría artística: Rodríguez

Equipo representante de Provincia de Buenos

Disponemos de créditos otorgados por el Banco CREDICOOP.

INDUSTRIAS Zunino
Fabrica de Hornos e implementos para panadería

Parque Industrial-Paraná (3100) Entre Ríos-Argentina
 (54) 0343-4301027/26/19 - info@industriaszunino.com

www.industriaszunino.

Mundo Trigo
Sabor Artesanal

Panchos Bizcochuelos
Hamburguesas Chips
Pebetes Pizzetas

Artigas 7111 (Esq. Av. Marquez)-JOSÉ L. SUAREZ
 www.mundo-trigo.com.ar
Tel.: 4720-0067



Aires.

- Categoría bollería: Arévalo

Miércoles 9:

Equipo representante de Provincia de La Pampa.

- Categoría baguette: Darío Dino
- Categoría bollería: Gabriel Castro

Equipo representante de Provincia de Corrientes.

- Categoría baguette: Nelson Arriola
- Categoría bollería: Francisco Arriola

Jueves 10:

Equipo representante de Provincia de Salta.

- Categoría baguette: José Padros
 - Categoría artística: Manuel Tusa
- Equipo representante de Capital Federal.
- Categoría baguette: Sergio González
 - Categoría bollería: Andrés Ríos

Viernes 11:

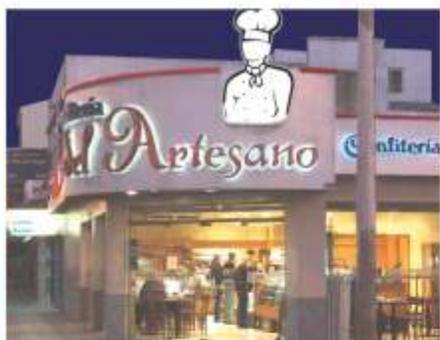
Entrega de premios y Almuerzo de cierre.

Continúa en página siguiente



**LETREROS LUMINOSOS
MARQUESINAS**

Diseño, Construcción e Instalación
en todo el País - Planes de Financiación



Av. Eva Perón 750
Lomas del Mirador

4480-0660 / 4653-2148
E-mail: rutapublicidad@rutapublicidad.com.ar



La Copa Luis Lesaffre.

Creada en asociación con la Uffeb (Unión de Fabricantes Franceses de Equipos para la Panadería y la Pastelería), la Copa Louis Lesaffre es la competencia que selecciona nueve de los doce equipos que se enfrentarán en la Copa del Mundo de la Panadería, realizada cada 3 años. Países de todo el mundo competirán durante el año 2010 a través de seis procesos de selección internacionales en distintas regiones del planeta: Europa del Oeste, Pacífico asiático,

América del Norte, América del Sur, Europa Central y Oriental, y África/ Oriente Medio. LESAFFRE ARGENTINA es productor de las levaduras, "LEVINA", "LEVASAF" "NEVADA", "SAF INSTANT" Y "LEVEX" y de la Línea de mejoradores para Panificación "MAGIMIX", con estos productos está presente en gran parte de las panaderías Argentinas y son los que se utilizarán para la competencia.



¡¡AHORRE COSTOS!!!

SUPLEGRAS
Sustituto de grasa

EL PRODUCTO IDEAL PARA QUE LO UTILICE EN EL PREPARADO DE:

PREPIZZAS, PAN FRANCES, PEBETES, PAN CASERO, PAN DE MIGA, PAN DE HAMBURGUESA, PAN DE VIENA, GALLETA (librito)

LECITEC S.R.L.
Quintana 2516 - L. del Mirador
La Matanza - Buenos Aires

info@lecitec.com.ar / www.lecitec.com.ar
Tel.: (011) **4699-4434**

El equipo!

Con un correntino y dos porteños, se conformó la Selección Nacional. Sergio González en Baguette, Leonardo Chazarreta en Bollería y Juan Vamvakianos en Artística, fueron los seleccionados entre los mejores panaderos del país.

Luego de cuatro días de competencia, surgió la Selección Nacional de panaderos. El certamen reunió a los profesionales más calificados que dotaron al evento de calidad y entusiasmo.

El ganador de cada una de las especialidades evaluadas conforma el Seleccionado Nacional que representará al país en septiembre en las Eliminatorias Americanas.

La Selección Nacional quedó finalmente conformada por:

Sergio González: categoría Baguette (Capital Federal). Ex- campeón nacional y



Juan Vamvakianos, Campeón Nacional (categoría Artística), Sergio González, Campeón Nacional (categoría Baguette), Leonardo Chazarreta, Campeón Nacional (categoría Bollería).

latinoamericano. Compitió en el mundial anterior en Francia.

Leonardo Chazarreta: categoría Bollería (Capital Federal). Oriundo de San Miguel del Monte y panadero desde los 13 años, ejerce su profesión en el barrio de Villa Crespo.

Juan Vamvakianos: categoría Artística (Corrientes). Heredó de su padre la vocación de panadero desde temprana edad, luego se dedicó a la construcción, como Maestro Mayor de Obras. Desde 2004 regresó a su primer oficio y hoy tiene su propia panadería.

Omar Rodriguez SRL
"25 Años brindando calidad y confianza"

Mesa de Trabajo

Moldería

Grisineras y Pancheras

Bagueteras con o sin tratamiento antiadherente

para moldes de Pizza

para Horno Rotativo

para Secado de Pan

FABRICA DE ARTÍCULOS PARA PANIFICACIÓN Y GASTRONOMÍA

Malabia 2468 (I754) San Justo - Bs.As. - Argentina • Tel: (54-11) 4441-1200 / 4116-0718 • Fax: 4116-0713
www.omarrodriguezsr.com.ar | E-mail: info@omarrodriguezsr.com.ar

IMPORTANTE REUNIÓN EN EL CIP DE SAN MARTIN

Durante los últimos días del mes de Mayo se reunieron en el CIP de San Martín los representantes de varios centros de panaderos para debatir y emitir un comunicado en el cual expresan su opinión con respecto al manejo de algunos temas de la FIPPBA

El comunicado se envió desde el CIP de San Martín hacia varios Centros de Panaderos y según tenemos entendido también a la Federación Provincial.

En dicho comunicado solicitan que se traten algunos temas en la reunión mensual que se

realiza en segundo Miércoles de cada mes en la sede de esa institución.

A continuación transcribimos el comunicado:

Martes 1 de junio de 2010

Tras irregularidades ocurridas en la Federación de la Provincia de Buenos Aires, se han juntado miembros de esta comisión y algunos centros de panaderos, San Martín, Esteban Echeverría, Merlo, Berazategui, Lanús, Del Oeste y partido de La Costa.

Los que sugieren TRATAR Y DEFINIR en la Orden del Día de la reunión mensual de junio de 2010 los siguientes temas :

*Dar fecha del PLENARIO para las ponencias tratadas en el congreso laboral hecho en La Reja.

*Que se continúe con las reuniones mensuales de Federación fuera de la sede de Avellaneda.

*REGULARIZAR la secretaria administrativa.

*EMPROLIJAR la TESORERIA

1- Que los gastos superiores a \$500 sean tratados por la comisión.

2- Que en los balances se exprese de quienes y en que se producen los gastos (varios, representación y viáticos).



"LOS MEJORES PRECIOS EN..."

- * BAGUETERAS *
- * LATAS ENLOZADAS *
- * BANDEJAS DE ALUMINIO *
- * PIZZERAS QUEMADAS *
- * PIZZERAS ENLOZADAS *
- * FUNDAS *
- * ÚTILES *
- * ACCESORIOS *

4482-5099 / 4441-0017 - ID 636*4319

METALÚRGICA C.R.B.

- * Todo tipo de reparaciones
- * Repuestos
- * Service
- * Compra-Venta de máquinas
- * Traslados a Capital y Gran Buenos Aires

cel: 15-6092-8707 Nextel: 54*167*240
PRESUPUESTOS SIN CARGO

***Que las tareas y acciones correspondientes a cargo de TESORERIA, SECRETARIA Y PRESIDENCIA sean efectuadas por los mismos y NO POR UNA EMPLEADA ADMINISTRATIVA.**

***El PRESIDENTE de Federación puede negociar PARITARIAS pero no debe ser paritario.**

***Que el responsable a cargo del arreglo de las últimas paritarias LUIS GOMES debe dejar su función. SE ACLARA QUE DE TODOS LOS**

REPRESENTANTES Y PRESENTES EN ESTA REUNION, NINGUNO SE OPUSO A DICHS TEMAS.

El resultado de este pedido no fue tratado en la reunión del mes de junio ya que el mayor tiempo se ocupó tratando la renuncia del Vicepresidente 1° el Sr. Daniel Insúa.

Por lo tanto el pedido de los centros de panaderos sería tratado en la reunión del mes de julio.



DISTRIBUIDORA San Martín
MATERIAS PRIMAS Y EMBUTIDOS PARA PANADERÍAS, PIZZERÍAS Y CONFITERÍAS

calsa*

CIRCE

molino CAÑUELAS

CLABECO

45 SELLO DE ORO

PALADINI

Saboro COPETIN Encurtidos y Snacks

MATERIAS PRIMAS Y EMBUTIDOS PARA PANADERÍAS, CONFITERÍAS Y PIZZERÍAS

DISTRIBUIDORA San Martín

República 7463 - JOSE L. SUAREZ (esq. San José)
Tel.: 4720-7893/7907

Aquí estamos

Map showing location: AV. MARQUIEZE, LIBERTAD, ANDRADE, REPUBLICA, SAN JOSE, ROCA, BUENOS AIRES, AV. MARQUEZ.



INSTALO OTRO NEGOCIO

Pedro y Néstor, responsables de la firma **VI-LU** continúan instalando y reformando negocios de panaderías.

Como siempre es un trabajo que se hace conforme a la diagramación de espacios y ubicaciones para poder aprovechar al máximo lo muebles

utilizados y adecuarlos a las necesidades del lugar.

En Pilar, Provincia de Buenos Aires, lo hicieron recientemente en una de las sucursales de la **PANIFICADORA ROCCA**, propiedad de Francisco Calabro, quien se mostro más que conforme con la atención y con el trabajo



terminado de la empresa **VI-LU**.

Vale la pena resaltar que la firma **VI-LU** estudio pormenorizadamente el espacio y supo interpretar cabalmente la idea propuesta por el propietario de la **Panificadora Rocca** para la realización integral del mostrador.



HARINAS "Cristiana"
MATERIA PRIMA PARA PANADERÍAS, PIZZERÍAS Y CONFITERÍAS
ENTREGAS A DOMICILIO

LA BELUSTINA
calsa*

RIS

Tel.: 5264-8240 / 4640-0992
 Cel: 15-5249-4082 / Nextel 446*1449
 Cristiana 3884 - I. Casanova

Adrián Ronzio

Reparaciones en general
 Mantenimiento - Montajes y Traslados

Técnico Mecánico de Hornos Rotativos

Tel: 15-3549-8571 / 15-6808-3118
 Nextel 637*819
 rotativosadrian@yahoo.com.ar

SERVICIO TÉCNICO 24 HORAS



Ayacucho 949
San Antonio de Padua
Merlo - Buenos Aires
Tel/ Fax: (0220) 483-2168
(0220) 485-5768

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

HUMOR



Un hombre está en un bar realmente borracho. Unos tipos deciden ser buenos samaritanos y llevarlo a casa.

Lo levantan del piso y lo arrastran a la calle.

Camino al auto se cae tres veces.

Cuando llegan a su casa, lo ayudan a salir del auto y se cae otras cuatro veces.

Tocan el timbre de su casa y uno dice:

- **Aquí está su esposo.**

La mujer del borracho pregunta:

- **¿Y dónde carajo está su silla de ruedas?**

- **Si buscas una mano dispuesta a ayudarte, la encontraras al final de tu brazo.**

- **Optimista es aquél que cree poder resolver un atasco de tráfico tocando el claxon.**

- **Las mujeres son como las traducciones: Si son fieles, difícilmente sean tan bellas y, si son bellas, difícilmente sean tan fieles.**

- **La política es el arte de buscar problemas, encontrarlos, hacer un diagnostico falso y aplicar después los remedios equivocados.**



- **¿El pene puede ser masculino o femenino? Si mide más de 12 cms es pene, pero si mide menos de 12 cms es una pena.**

- **Si algún día te sientes pequeño, inútil ultrajado y deprimido, recuerda que un día fuiste el espermatozoide mas rápido y victorioso de tu grupo.**

CAVIWA

Tostadero de Maní

CROCANTE POSTRES MANÍ PASTAS

15-5420-8755
03543-492296

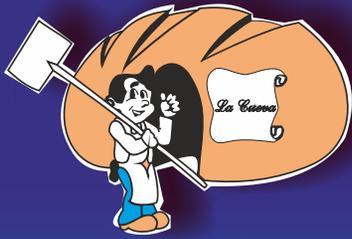
caviwa@caviwa.com.ar / www.caviwa.com.ar

DISTRIBUIDORA

UARI-CE

**PRODUCTOS PARA PANADERIAS,
PIZZERIAS Y FÁBRICAS DE PASTAS**

TELEFAX: 4484-1635
E. ALCORTA 3519 (San Justo)



LA CUEVA DEL PANADERO

MATERIAS PRIMAS PARA
PANADERÍAS, PIZZERÍAS
Y CONFITERÍAS



CAMILO FERRON S.A.

FINCA DE SANTIAGO

Dánica



DEWEY

ROLIDAR S.A.
Fábrica de Margarinas



LEDEVIT
LA BUENA COMPAÑIA

Bacalar

caroyense
PRODUCTO DE LA NATURALEZA



calsa*

DULCE DE LECHE



LA CUEVA DEL PANADERO

TAXONERA



CORPORACIÓN Frutícola

Al Servicio del Gremio Panadero

0220-485-5071

DÍAZ VÉLEZ Y RUTA 7 (MERLO NORTE)

Nextel: 639*477 / 639*478

15-5317-6400

15-5571-7507 / 15-5578-2409

15-4048-6703 / 15-5578-2408

CENTRO DE PANADEROS DE LA MATANZA DESLIZÓ QUE POLITI VENDE BARATO PORQUE EVADE IMPUESTOS

LA ENTIDAD QUE AGRUPA A LA COMUNIDAD PANADERIL EXIGIÓ QUE EL MUNICIPIO CONTROLE QUE LOS NEGOCIOS CUMPLAN CON TODAS LAS REGLAS

(Por: Ángela Tobar)



Foto: Autoridades del Centro de Panaderos responden a las acusaciones realizadas por Roberto Politi.

El presidente del Centro de Panaderos, Emilio Majori reconoció que el panadero Roberto Politi, era socio de la entidad y que jamás se le solicitó que presente los papeles que indicaban que su negocio cumplía con todas las normas vigentes

El Centro de Industriales Panaderos de La Matanza

conjuntamente con el sindicato que los agrupa y parte de la Federación Industrial Panaderil de la Provincia de Buenos Aires, realizó una conferencia de prensa en su sede de San Justo, con el objetivo de aclarar la posición del sector sobre polémicas generadas en los últimos días, debido a la clausura de la panificadora de Roberto Politi y las denuncias que

derivaron de esta acción.

El contador de la entidad Juan Ianone expuso una presentación en la que fundamentó, según sus números, el porqué no es posible vender el pan a 3,50 pesos, como lo comercializaba el panadero Roberto Politi.

En este sentido remarcó que **“el costo del pan es de 4,85 pesos, a ese costo se le agrega los impuestos correspondientes como Ingreso Brutos y el IVA, además del cumplimiento de todas las normas legales y termina con un precio real de 6.29 pesos”**.

Entre los fundamentos se llegó a la conclusión de que **“es imposible vender el pan a 3.50 sin evadir impuestos y retirar las cargas sociales de los empleados”**, de esta manera se cargaron las tintas sobre el modo de trabajar del productor Politi.

HORNOS Y MAQUINAS DE PANADERÍA - ALFAJORES.
SERVICIO TECNICO OFICIAL AUTORIZADO

SERGIO ROLANDO KALINIUK



REPRESENTANTE DIRECTO

INDUPAN

NEXTEL 605*3378 - CEL: 011-1549-929-421
Sergioindupan@yahoo.com.ar

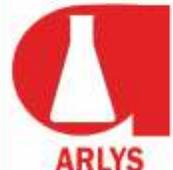
Esencias, Colorantes y Aditivos para:



Encuentre en nuestras formulaciones la personalidad que demanda su productos

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

Las Dos Marcas...



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

Además se criticó duramente **“la falta de reglamentación”** que tenía el negocio clausurado y se habló de que Politi **“tiene un padrino muy fuerte”** que le permitió trabajar en la ilegalidad durante tantos años.

Pese a esta acusación el presidente del Centro de Panaderos, Emilio Majori reconoció que Politi era socio de la entidad y que jamás se le solicitó que presente los papeles que indicaban que su negocio cumplía con todas las normas vigentes. **“No es un requisito pedir la documentación”**, esgrimió Majori.

Luego se encargó de especificar el rol que tiene el centro que preside y expresó que **“El Centro de Panaderos busca que en la comunidad panaderil haya un equilibrio y una competencia leal, si alguien**

evade semejante cantidad de impuestos se pueden imaginar que el desfasaje es muy grande”.

“Pedimos a las autoridades competentes del Municipio que controle y este es el problema, el señor que nos convoca, hace 20 años que es industrial panadero en esa zona y no tenía habilitación para trabajar”, reiteró.

En este contexto deslizó que en el **“distrito hay muchas panaderías que funcionan de manera clandestina por eso pedimos que controlen”** y detalló como **ZONAS MÁS PROPENSAS A LA ILEGALIDAD** comercial a las localidades de **“González Catán, Virrey del Pino y Laferrere”**.

Con respecto a las denuncias realizadas por Politi sentenció

que **“estamos a merced de una persona que nos trata de delinquentes y pedimos que se tomen las medidas más drásticas con esta situación ya que como entidad que representa a 600 industrias del partido no nos podemos quedar así como así”**.

Con respecto a la persecución que Politi denunció al expresar que **“es realmente un accionar mafioso. Los visitan, (a las bocas de expendio) les decomisan el pan. Pero, al retirarse, LES SUGIEREN QUE CAMBIEN DE PROVEEDOR, PARA NO TENER MÁS VISITAS DE INSPECTORES”**.

Ante esta denuncia Majori argumentó que **“de ninguna manera es verdad lo que está diciendo este señor, simplemente exigimos al Municipio que controle cómo**

LETIZ

Instalaciones Comerciales
Equipamientos Gastronómicos

Amoblamientos para Panaderías y Confiterías

Letiz Instalaciones Comerciales - Buenos Aires 1666 - Burzaco - Bs As - Argentina
Tel/Fax: (54-11) 4299-2475 - E-mail: info@letiz.com.ar - Site: www.letiz.com.ar

se vende el producto. El pan tiene una reglamentación y para su venta debe cumplir con requisitos, el Centro de Panaderos exige que se cumpla con estos requisitos”.

Finalmente se negó que exista la intención de elevar el precio del pan a 10 pesos tal como fue denunciado por Politi, quien en declaraciones anteriores mencionó que existe **“un accionar de connivencia entre los funcionarios y la entidad panaderil. No me dejan trabajar porque quieren que aumente el precio. Son los mismos panaderos los que quieren llevar el pan a \$10 y yo me opongo. Yo vivo bien, trabajando como lo hago. Y me parece que el precio es justo. Esta gente esta robando”.**

Politi denunció irregularidades en la clausura de su local



Es de recordar que el pasado 29 de abril, en un operativo de control municipal fue clausurada

la panificadora de Roberto Politi, ubicada en De los Incas al 1.700 en Isidro Casanova.

En ese momento el panadero esgrimió que **“temas menores requerían de un plazo para presentación en tiempo y forma de los requerimientos. Como así también, alguna documentación solicitada por los inspectores municipales y por personal del Ministerio de Trabajo”**, Politi adujo que la misma se hallaba en poder del profesional que lleva adelante la contabilidad de la empresa.

“No tenemos tiempo, me contestaron; cuando pregunté por qué clausuraban. Directamente, colocaron faja de clausura y a otra cosa. Eran más de veinte; entraron a todos lados; tocaban los papeles, revisaban en la oficina. Todo fuera de la ley”, manifestó Politi.

El panadero de Isidro Casanova relata una serie de episodios que le tocaron vivir en carne propia y a gran parte de su clientela. Las bocas de expendio a las que proveía a diario, dicen ser acosadas con reiteradas inspecciones; y en su mayoría, con decomiso de pan.

Fuente: www.diarionco.com

EL GREMIO PANADERO



“La revista de los panaderos”

www.panaderosargentinos.com



M REFRIGERACION
ILLUZZO
EQUIPAMIENTOS COMERCIALES

COMPRA - VENTA - CONSIGNACIONES
NUEVOS y USADOS
MUEBLES y MAQUINARIA DE PANADERÍA

MENDESHON 1652 y QUIROGA - GAONA KM 32,500 - PUENTE GNECCO
TEL.: 0237-468-2943 // FAX: 0237-468-6601 - VILLA ZAPIOLA - P. DEL REY

Publique en nuestras páginas

**4696-8277 // 15-4084-1090
15-6098-1721 // Nextel 565*5174**



Más de un siglo junto a la industria panadera.

Cuando uno es parte de una actividad como la industria panadera, sabe que tiene que renovar el esfuerzo y la pasión con cada nuevo día. Eso es lo que venimos haciendo en Molino Chacabuco desde hace más de 100 años. Para seguir ofreciendo a esta pujante y moderna industria harinas cada vez mejores. Que respondan a los más altos estándares de calidad internacional. Y sobre todo, a las exigencias de un consumidor que crecen día a día. Como las suyas. Como las nuestras.



Molino Chacabuco S.A.

www.molinochacabuco.com.ar





CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE MERLO

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

EL CIP CRECE COMO INSTITUCIÓN

El presidente del Centro de Panaderos de Merlo, Hilario Frías, repasa el momento que transita la Institución Panaderil, la necesidad de que los panaderos adapten el precio del pan a los valores sugeridos. Además relata el avance de obra de la loza, y que pasó con los panaderos de “Pompeya”



El Presidente del Centro de Panaderos de la localidad de Merlo, Hilario “Lalo” Frías destacó que “...seguimos con todos

los problemas que tiene la provincia de Bs. As. y el conurbano bonaerense, y tiene que ver con que el pan

que se vende a un precio mucho menor que lo que indica la Federación y el Ministerio de Economía...”

Al respecto el dirigente aseveró que “...con la rentabilidad, según la Federación, el precio para vender pan es \$6,94, pero seguimos con panaderos en el distrito que venden a \$3,50 y hasta \$2. Esos valores son una total aberración...”

Otro de los temas que se trataron fue el mal entendido con los panaderos de Pompeya “...ellos hicieron una reunión en un club y nos acercamos para volcar las inquietudes

Estampados “Miguel Angel”

Gorros - Buzos
Remeras
Delantales
Pantalones
Bolsas en Tela
Bandanas

El uniforme de su personal es la imagen de su panadería

15-5587-9156
4720-1709

CONSTRUCCION DE HORNO DE MAMPOSTERIA PARA PANADERIAS, PIZZERIAS Y CONFITERIAS

VENTAS DE REFRACTARIOS, BALDOSAS Y HERRAJES

CONSULTAS
Los Sauces 1725 - UNION FERROVIARIA BARRIO SOL DE ORO EZEIZA
REPARACIONES EN EL DIA

Llame al:
15-6705-9954
4386-0539
ATENCIÓN PERSONALIZADA

Julio Gallardo
HORNERO

en un club y nos acercamos para volcar las inquietudes de ambas partes. Por un lado ellos entendieron el trabajo de la Comisión Directiva y estamos trabajando juntos. "...nunca trabajan Además, están apoyando a la comisión particularmente en los costos del producto..."

A lo largo del encuentro, se conversó acerca de la participación más activa o no, de los miembros de la Comisión Directiva, siendo que Frías destacó que **"... nunca podemos trabajar la totalidad, nos pasa como en la mayoría de las comisiones de los centros de otras localidades, no somos la excepción, somos mayoría pero no trabajamos todos..."**

Y con respecto al constante avance en la construcción de la loza para los panaderos del distrito local nos comentó que **"...hicimos la limpieza de la obra, porque se van a realizar los trabajos de mampostería del baño y la cocina para poder instalar las cloacas. Recién ahora nos hemos recuperado con el tema de los ahorros..."**, resaltó "Lalo", en referencia a la loza.

¿Cómo va el tema de las finanzas?

Casualmente vinieron los contadores que trajeron los balances aprobados por la comisión y fueron a certificación. Sólo falta comunicarlo a los que concurren a las reuniones de los jueves.



"Necesitamos el apoyo de todos los panaderos, por eso continuamos con las reuniones como cada jueves de 21 a 23hs..."

"...Además estamos terminando con el Código de Barras para los depósitos del Fondo Convencional y el Seguro de Sepelio" terminó diciendo Hilario Frías, Presidente del Centro de Panaderos local.

pan de azúcar
LEVADURA Y ESCUMOSOS S.R.L.
DISTRIBUIDORA
Paraleva
DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO DE
Levaduras Paraleva

**ÚNICAMENTE ATENCIÓN A
MAYORISTAS Y PANIFICADORAS**

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



La más linda de la cuadra



Con el objetivo de brindar una solución integral a las necesidades de sus clientes, Calsa creó Línea de Plata: la línea más completa de productos para panadería, pastelería y chocolatería. Se trata de una presentación absolutamente renovada, a partir de un diseño de vanguardia y tamaños más competitivos, que permiten que los productos se mantengan en posición vertical, mejorando su maniobrabilidad, su conservación y su almacenamiento.

Esta novedad representa una prueba más del espíritu innovador de la compañía, el mismo que la llevó a convertirse en líder del mercado de levaduras y hoy la mantiene como el mayor proveedor de insumos, en todos los rubros.

BACALAR S.R.L.

SALSA PARA PREPIZZA
TOMATE TRITURADO
MORRONES - ACEITUNAS

EN RICOTA Y MUZZARELLA
Su marca de confianza

LA TARANTELA

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



PAN DE QUESO

Aplicaciones

Con esta premezcla se puede elaborar panes de quesos tradicionales, panes de quesos saborizados, hojaldrados y también pizzetines de masa de pan de queso.



Vida Útil

6 meses

Métodos de conservación

Mantener en lugar fresco y seco.

Métodos de elaboración

Por cada 1 kg de premezcla para preparar Pan de Queso utilizar 400 g de queso rallado o trozado y 400 g de huevos. Colocar en la amasadora los ingredientes y mezclar a velocidad media durante 2 minutos. Luego agregar 400 g de agua y mezclar por 2 minutos más hasta lograr una masa suave y homogénea. Retirar de la amasadora, bollar según el tamaño deseado. Luego estibar en latas previamente engrasadas y hornear sin vapor a 190 °C entre 15 y 20 minutos.

Consejos

- Se puede saborizar con distintas especias como orégano, provenzal, también con fiambres como jamón y salame.
- Se recomienda que el peso de las piezas sea de 20 g por unidad aproximadamente.
- Se puede utilizar cualquier tipo de queso, los quesos más duros aportan más grasa y le confieren una mejor textura y sabor al producto final.
- Para poder organizar su producción, puede elaborarlo, congelarlo y cocinarlo cuando lo necesite.

Rendimiento

Con 2 kg de premezcla se obtienen aproximadamente 60 panes de 20 g cada uno.



La más linda de la cuadra.

Nueva Línea de Plata, de Calsa.

PASTELERÍA



Con el objetivo de brindar una solución integral a tus necesidades Calsa creó Línea de Plata:

la línea más completa de productos para Panadería, Pastelería y Chocolatería,

con una presentación absolutamente renovada que le dará nuevos aires a tu

negocio. Una prueba más de nuestro espíritu innovador, el mismo que nos llevó a

convertirnos en la empresa líder en levaduras y hoy nos mantiene como el mayor

proveedor de insumos del mercado, en todos los rubros.

PANADERÍA



CHOCOLATERÍA



Línea de Plata

www.lineadeplata.com.ar

PAN DE MIGA O INGLÉS

El pan de miga o pan inglés se realiza generalmente de forma industrial o en grandes panaderías ya que necesita de hornos con gran capacidad, pero se pueden hacer versiones caseras más pequeñas, claro que para lograr esas grandes planchas de miga de pan con la que se prepararán los sándwichs es preferible la primera.

Para este tipo de pan se necesita de unos moldes especiales con forma de caja (a modo de ejemplo como las de los zapatos) de latón o lata, con base rectangular y caras laterales cuadradas, que pueden presentarse en cuatro medidas, una pequeña, una mediana y una grande y una extragrande, (la más grande para un contenido de unos 10kg. De masa). Lleva una tapa que calza justo y provoca un cierre casi hermético. Aquí paso dos recetas, una industrial o para panaderías y la otra casera.

Receta industrial

PAN DE MIGA PARA SÁNDWICHS O PAN INGLÉS

Ingredientes

Harina 0000 10 kgs.
Agua 5.500 cm³
Sal 200 grs.
Oleomargarina CALSA 200 grs.
Mejorador Pan Inglés 150 grs.
Levadura MAURI-PRO 200 grs.



CABALLERO ORTIZ & POZZI S.A.
FABRICA DE ENVASES DE CARTON PARA CONFITERIA

Desde 1925

SI Frente a la contaminación creciente, los países más avanzados han dicho: Al papel, al cartón y sus derivados, imitemos su ejemplo, hagamos juntos un mundo mejor.

Av. Hipolito Yrigoyen 5160 (B1824 ABU) Lanús Oeste
Prov. de Bs. As. - Argentina - Tel / Fax : (011) 4241-3449 / 4834
E-mail: info@caballeroortizpozzi.com.ar
www.caballeroortizpozzi.com.ar

Propionato de Calcio CALSA 32 grs.
M.E.G. 2,5 autoemulsivo 250 grs

Proceso de elaboración

Amasadoras lentas:

- Amasar todos los ingredientes excepto la levadura por espacio de 20 min;
- Dejar descansar la masa 15 minutos, agregar la levadura y amasar 20 minutos más.

Amasadoras rápidas:

- Colocar todos los ingredientes en la amasadora y amasar tres minutos en velocidad lenta y 7 ó 8 minutos en velocidad rápida.
- En ambos casos en el verano se debe utilizar agua fría (5°C) ya que se debe obtener la masa a 23°C.
- Dividir el amasijo obtenido en trozos con la cantidad de masa correspondiente a cada molde.
- Pasar por sobadora 10 veces y luego estirar el bastón sobre el torno libre de harina ó grasa/aceite para armar los panes arrollando en forma firme y bien apretada.
- Engrasar los moldes y las tapas con OLEOMARGARINA CALSA.
- Cortar el pan armado en 3 ó 4 trozos y colocarlos en el molde con la parte cortada hacia arriba.
- Fermentar en lugar no muy cálido y con humedad suficiente (Si el ambiente es muy seco es conveniente tapar los moldes con polietileno a fin de que los panes no hagan cáscara).
- El tiempo de fermentación no debe ser inferior a 2 ½ horas (para ello graduar la cantidad de levadura a utilizar).

- Cocinar cuando al pan le falten unos 4 cms. para llegar a la tapa en horno a 220°C por espacio de:
75 minutos los panes de 3 ó 4 Kgs. de masa
90 minutos los de 5 ó 6 Kgs. de masa
105 minutos los de 8 ó 9 Kgs.
2 Hs. los panes de 10 á 12 Kgs.
- Sacar del horno, desmoldar en el acto y dejar enfriar parados sobre una de sus puntas.
- Para cortarlo se deben dejar pasar por lo menos 24 Hs.; 48 hs. sería lo ideal.

Preparación del MEG 2,5 autoemulsivo

- Calentar 1 litro de agua a 90°C y disolver en esa agua 250 grs. de MEG 2,5 en escamas, en caliente tenemos un líquido de color blancuzco, que al ir enfriándose se transforma en una crema blanca; de esa crema así preparada se utilizan 25 grs. por cada Kg. de harina.

Nota: para elaborar el pan de miga negro se reemplaza un 7 % de harina por igual cantidad de harina de salvado y se agrega colorante caramelo para teñir la miga; el resto del proceso es el mismo.



¡Si brilla es más rico!
Si brilla es...

GelBrix

JALEA DE FANTASÍA



Atención al consumidor:

4699-4865

gelbrix@live.com.ar



**Laboratorio
de Panificación**



HAGAMOS PANES QUE EL CONSUMIDOR SIENTA EL VALOR AGREGADO

Los continuos aumentos de energía, mano de obra, distribución, etc., llevan al industrial panadero a modificar en parte su sistema de trabajo, incorporando tecnología, en ingredientes y maquinas



Jorge Albamonte

Con las maquinas logramos elaborar mas cantidad de productos con menor esfuerzo y dependencia. Con los nuevos ingredientes elaboramos productos para reducir las mermas y mejorar la distribución.

EN GIDEA SRL, NOS OCUPAMOS DE ELABORAR INGREDIENTES QUE LE PERMITEN MEJORAR LOS

COSTOS Y MAS CALIDAD PARA EL CLIENTE.

PAN FRANCES PRECOCIDO MANTENIDO A TEMPERATURA AMBIENTE.

Este sistema sirve para elaborar pan, a cualquier hora y mantenerlo varios días.

- PARA NO COCINAR EN HORARIO NOCTURNO
- PARA TENER PAN CALIENTE TODO EL DÍA
- PARA NO TENER MERMA
- PARA TENER CLIENTES CON PUNTO CALIENTE SIN FREEZER.
- PARA DISTRIBUIR EN TRANSPORTE SIN FRIO.
- PARA IR A DORMIR SABIENDO COMO SALIO

EL PAN SIN DEPENDER DEL CLIMA.

MEDIALUNAS PRECOCIDAS MANTENIDAS A TEMPERATURA AMBIENTE.

Este sistema sirve para tener facturas a toda hora sin el deterioro que sufre con el frío y sin ocupar lugar en la heladera.

- PARA OBTENER MAS VOLUMEN
- MEJOR SABOR
- SE ORGANIZA MEJOR LA PRODUCCIÓN
- SE PUEDE RECALENTAR
- NO SE TIRA PRODUCTO
- PERMITE LA VENTA ENVASADA CUANDO NO SE VENDE AL MOSTRADOR.
- SE REDUCE EL GASTO ENERGÉTICO DE FRÍO

BOLLERÍA LARGA VIDA

Los bollos saborizados, de molde y sándwich. Se pueden envasar para su uso diferido.

- PARA PROGRAMAR LA PRODUCCIÓN.
- PARA VENDER ENVASADO SIN FRÍO.
- PARA MEJORAR LA SUAVIDAD DE LA MIGA
- PARA MANTENER EL SABOR ORIGINAL DEL PRODUCTO

La Picola

Tallariner y Raviolera

Producción: 25 Kg/Hs.
Dimensiones: 70 x 50 x 40 Cm.
Medida de Raviolos: 2 mm y 4 mm.
Rolos montados sobre bujes de bronce antifricción.
Peines de bronce antifricción.
Íntegramente forrada en acero inoxidable.
Motor reductor.

Antonio Martín 163 - Rufino - SANTA FE
Tel.: (03382) 427008 - Cel.: (03382) 155-74532
www.lapicola.com.ar

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

- PARA RECALENTAR SIN QUE SE ENDUREZCA.
- PARA REDUCIR UN 50% EL CONSUMO DE MATERIA GRASA.
- PARA REDUCIR LA MERMA.

PARA UNA MASA DE PAN PRECOCIDO LARGA VIDA

FORMULACIÓN

Ingrediente	cantidad	unidad
HARINA 000	50	Kilos
SAL ENTREFINA	1	Kilo
MAXBREAD DOUGH (L)	100	Gramos
MASATIMO (GIDEA)	100	Gramos
AGUA	27	Litros
LEVADURA PRENSADA	500	Gramos

La forma de elaboración es la habitual, solo la cocción se reduce a 12 minutos la precocción y 8 minutos la cocción final.

Al no mantenerse en frío, mejora el rendimiento del Horno.

FACTURA LARGA VIDA

Sobre la formulación habitual se incorporan los siguientes mejoradores.

Ingrediente	cantidad	unidad
FASTERBREAD PAN (F)	400	Gramos
FRESCURA COMPLETO (GIDEA)	100	Gramos
MASATIMO (GIDEA)	100	Gramos

La forma de elaboración es la habitual, la cocción es terminada con poco color.

Pitar con yema reducida con agua.

BOLLOS SABORIZADOS Y LACTEADOS

En la receta corriente se utilizan los siguientes

Ingrediente	cantidad	unidad
FASTERBREAD PAN (F)	500	Gramos
FRESCURA COMPLETO (GIDEA)	150	Gramos
MASATIMO (GIDEA)	150	Gramos

EN GIDEA TAMBIEN LO ASESORAMOS SIN COSTO PARA LA MEJORA CONTINUA

UN PERFECTO EQUILIBRIO ENTRE INVERSIÓN Y CALIDAD.

PANING
Ingeniería en Panificación

GENESIS
Un inicio diferente

BUENOS AIRES 3773 - ROSARIO
Tel./fax 0341-4642170 (rot.)
ventas@paning.com.ar
www.paning.com.ar

- PLANES 10 CUOTAS
- LEASING
- FINANCIACION BANCARIA
12 MESES SIN INTERES

NOS MUDAMOS



A partir del 16/06 atenderemos en:
12 de Octubre No. 948
Villa Bosch - Partido de 3 de Febrero
Provincia de Buenos Aires

(011) 4840-1122

AGENDE NUESTRO NUEVO NÚMERO TELEFÓNICO

www.analba.com



**NUEVAMENTE
LA NOCHE
DE BUENOS
AIRES
SE VISTIÓ
DE FIESTA**



**NUEVA
DIRECCION**

Analba

www.analba.com - info@analba.com

Calle 12 de Octubre N° 948
Villa Bosch - Pdo. 3 de Febrero - Bs. As.
(011) 4502-6693 - 4504-2609



Guindas Artificiales - Granella
Pepipan - Frutas Secas

**CHOCOLATES
DE LA
GRANELLA**

Analba

DISTRIBUIDORA "JOSÉ"

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

ENTREGAS A DOMICILIO SIN CARGO

LESAFFRE ARGENTINA

CIRCE

PRINDAL

GLUTAL

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

El 14 de mayo Javier Caumont, cantante y dueño de LA CUEVA DEL PANADERO festejó su cumpleaños en la Casa de Anibal Troilo.

Agradecemos a Javier por la invitación que nos hizo ya que fuimos testigos nuevamente de un show único, de nivel internacional y pudimos disfrutar de sus interpretaciones melódicas y de su muy buen manejo del escenario.

Además del espectáculo que incluyó coreografías de tango, folcklore y la alegría que nos transmitió un excelente humorista invitado, todos los presentes le cantamos el Feliz Cumple.

Muchas Felicidades "Javi"!!!



DT
Distribuidora TABLADA

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

fainalind
Grasas y Margarinas

BARI
LEVADURA PRENSADA

calsa*

levina

Av. Crovara 2653 (1766) Tablada 4652-9800 / Tel: 4655-1201

LABORATORIO **Lesansi**®

Azúcar Tipo "A", Refinada, Impalpable, Impalpable Refinada, Negra, Rubia / Almidón de Maíz / Polvo para Hornear / Aromatizantes / Colorantes / Cacao Dulce y Amargo / Gelatina sin sabor / Baños Blancos y Negros / Mani Fileteado, Crocante, Crocante con chocolate / Grana Mani / Miel Industrial / Bicarbonato de Sodio y de Amonio / Colorantes Caramelo

15-6092-6176 / Nextel 558*2549
Barragan 1259 - CIUADELA
info@lesansisrl.com.ar / www.lesansisrl.com.ar

ESCALA SALARIAL PASTELEROS

CATEGORÍAS	OCTUBRE 2010		
	BASICO 7 HS.	BASICO 8 HS.	BASICO 8 HS. 36´
MAESTRO PASTELERO - ENCARGADO CONCINA	\$ 4174,00	\$ 4924,00	\$ 5427,00
COCINERO	\$ 3275,00	\$ 3865,00	\$ 4256,00
SEGUNDO PASTELERO - MAESTRO FACTURERO HORNERO - TURNANTE - JEFE SANDWICHERO SALADITERO - FIAMBRERO - CHOFÉ ENCARGADO DE SERVICIOS Y EVENTOS -	\$ 3275,00	\$ 3865,00	\$ 4256,00
OFICIAL DE SECCIÓN - OFICIAL MANTENIMIENTO ENCARGADO DE VENDEDORES / EXPEDICIÓN Y/O CRISTALERÍA - EMPLEADO DE SERVICIOS Y/O EVENTOS - SEGUNDO COCINERO	\$ 2955,00	\$ 3487,00	\$ 3843,00
OFICIAL DE MESA - 1º VENDEDOR/A SALADITERO - SANDWICHERO EMPLEADO/A ADMINISTRATIVO - CAJERO	\$ 2852,00	\$ 3364,00	\$ 3708,00
MEDIO OFICIAL - 2º VENDEDOR/A OFICIAL BAÑADOR/A BOMBONES - MINUTERO	\$ 2653,00	\$ 3131,00	\$ 3448,00
AYUDANTE PASTELERO - AYUDANTE SANDWICHERO SALADITERO - ENCARGADO PEONES AYUDANTE COCINA - AYUDANTE VAJILLAS AYUDANTE CHOFER - OPERARIO MANTENIMIENTO AYUDANTE DE SERVICIOS Y EVENTOS DEPENDIENTE DE SALÓN - CAMARERA	\$ 2496,00	\$ 2946,00	\$ 3246,00
SUPLENTE DE VENTAS MEDIO OFICIAL BAÑADOR/A DE BOMBONES PREPARADOR CAJA DE BOMBONES	\$ 2496,00	\$ 2946,00	\$ 3246,00
PEON DE LIMPIEZA Y/O CARGA Y DESCARGA APRENDIZ INICIAL - REPARTIDOR A DOMICILIO	\$ 2342,00	\$ 2765,00	\$ 3045,00
APRENDIZ A LOS 10 MESES	\$ 2496,00	\$ 2946,00	\$ 3246,00
A LOS 24 MESES ADQUIEREN LA CATEGORÍA DE MEDIO OFICIAL PASTELERO	\$ 2653,00	\$ 3131,00	\$ 3448,00

SALARIOS POR EVENTOS D.N.R.T. N° 1096/92	JORNADA REDUCIDA 7 HS.	JORNADA REDUCIDA 9 HS. 36´
ENCARGADO DE SERVICIOS Y EVENTOS	\$ 199,00	\$ 267,00
EMPLEADO DE SERVICIOS Y EVENTOS	\$ 171,00	\$ 235,00
AYUDANTE DE SERVICIOS Y EVENTOS	\$ 163,00	\$ 213,00

Servicio Técnico de Hornos Rotativos

Julio Leal

4621-0598
15-4421-5655

Av. Ratti 2282 - ITUZAINGÓ



Confitería del Artesano

Elaboración propia - Servicio de lunch
Masas, Tortas, Bombones.

Av. Pte. Perón 2795 esq. Av. Arturo H. Illia - San Justo
Tel: 4651-1057 E-mail: delartesanosj@yahoo.com.ar



CATEGORÍAS	ENERO 2011		
	BASICO 7 HS.	BASICO 8 HS.	BASICO 8 HS. 36'
MAESTRO PASTELERO - ENCARGADO CONCINA	\$ 4339,00	\$ 5118,00	\$ 5640,00
COCINERO	\$ 3404,00	\$ 4017,00	\$ 4423,00
SEGUNDO PASTELERO - MAESTRO FACTURERO HORNERO - TURNANTE - JEFE SANDWICHERO SALADITERO - FIAMBREIRO - CHOFÉ ENCARGADO DE SERVICIOS Y EVENTOS -	\$ 3404,00	\$ 4017,00	\$ 4423,00
OFICIAL DE SECCIÓN - OFICIAL MANTENIMIENTO ENCARGADO DE VENDEDORES / EXPEDICIÓN Y/O CRISTALERÍA - EMPLEADO DE SERVICIOS Y/O EVENTOS - SEGUNDO COCINERO	\$ 3072,00	\$ 3625,00	\$ 3994,00
OFICIAL DE MESA - 1º VENDEDOR/A SALADITERO - SANDWICHERO EMPLEADO/A ADMINISTRATIVO - CAJERO	\$ 2965,00	\$ 3497,00	\$ 3854,00
MEDIO OFICIAL - 2º VENDEDOR/A OFICIAL BAÑADOR/A BOMBONES - MINUTERO	\$ 2757,00	\$ 3254,00	\$ 3584,00
AYUDANTE PASTELERO - AYUDANTE SANDWICHERO SALADITERO - ENCARGADO PEONES AYUDANTE COCINA - AYUDANTE VAJILLAS AYUDANTE CHOFER - OPERARIO MANTENIMIENTO AYUDANTE DE SERVICIOS Y EVENTOS DEPENDIENTE DE SALÓN - CAMARERA	\$ 2594,00	\$ 3062,00	\$ 3374,00
SUPLENTE DE VENTAS MEDIO OFICIAL BAÑADOR/A DE BOMBONES PREPARADOR CAJA DE BOMBONES	\$ 2594,00	\$ 3062,00	\$ 3374,00
PEON DE LIMPIEZA Y/O CARGA Y DESCARGA APRENDIZ INICIAL - REPARTIDOR A DOMICILIO	\$ 2541,00	\$ 3000,00	\$ 3304,00
APRENDIZ A LOS 10 MESES	\$ 2594,00	\$ 3062,00	\$ 3374,00
A LOS 24 MESES ADQUIEREN LA CATEGORÍA DE MEDIO OFICIAL PASTELERO	\$ 2757,00	\$ 3254,00	\$ 3584,00

SALARIOS POR EVENTOS D.N.R.T. Nº 1096/92	JORNADA REDUCIDA 7 HS.	JORNADA REDUCIDA 9 HS. 36'
ENCARGADO DE SERVICIOS Y EVENTOS	\$ 207,00	\$ 277,00
EMPLEADO DE SERVICIOS Y EVENTOS	\$ 178,00	\$ 244,00
AYUDANTE DE SERVICIOS Y EVENTOS	\$ 169,00	\$ 222,00

**EL GREMIO
PANADERO**



"La revista de los panaderos"

Publique en nuestras páginas

4692-6960 // 15-4084-1090
15-6095-0146 // Nextel 565*5175
elgremiopanadero@yahoo.com.ar



www.circeonline.com.ar

CATEGORÍAS	ASIGNACIÓN NO REMUNERATIVA		
	BASICO 7 HS.	BASICO 8 HS.	BASICO 8 HS. 36´
MAESTRO PASTELERO - ENCARGADO CONCINA	\$ 723,00	\$ 853,00	\$ 940,00
COCINERO	\$ 567,00	\$ 669,00	\$ 737,00
SEGUNDO PASTELERO - MAESTRO FACTURERO HORNERO - TURNANTE - JEFE SANDWICHERO SALADITERO - FIAMBRERO - CHOFÉ ENCARGADO DE SERVICIOS Y EVENTOS -	\$ 567,00	\$ 669,00	\$ 737,00
OFICIAL DE SECCIÓN - OFICIAL MANTENIMIENTO ENCARGADO DE VENDEDORES / EXPEDICIÓN Y/O CRISTALERÍA - EMPLEADO DE SERVICIOS Y/O EVENTOS - SEGUNDO COCINERO	\$ 512,00	\$ 604,00	\$ 666,00
OFICIAL DE MESA - 1º VENDEDOR/A SALADITERO - SANDWICHERO EMPLEADO/A ADMINISTRATIVO - CAJERO	\$ 494,00	\$ 583,00	\$ 642,00
MEDIO OFICIAL - 2º VENDEDOR/A OFICIAL BAÑADOR/A BOMBONES - MINUTERO	\$ 460,00	\$ 542,00	\$ 597,00
AYUDANTE PASTELERO - AYUDANTE SANDWICHERO SALADITERO - ENCARGADO PEONES AYUDANTE COCINA - AYUDANTE VAJILLAS AYUDANTE CHOFER - OPERARIO MANTENIMIENTO AYUDANTE DE SERVICIOS Y EVENTOS DEPENDIENTE DE SALÓN - CAMARERA	\$ 432,00	\$ 510,00	\$ 562,00
SUPLENTE DE VENTAS MEDIO OFICIAL BAÑADOR/A DE BOMBONES PREPARADOR CAJA DE BOMBONES	\$ 432,00	\$ 510,00	\$ 562,00
PEON DE LIMPIEZA Y/O CARGA Y DESCARGA APRENDIZ INICIAL - REPARTIDOR A DOMICILIO	\$ 406,00	\$ 479,00	\$ 528,00
APRENDIZ A LOS 10 MESES	\$ 432,00	\$ 510,00	\$ 562,00
A LOS 24 MESES ADQUIEREN LA CATEGORÍA DE MEDIO OFICIAL PASTELERO	\$ 460,00	\$ 542,00	\$ 597,00

SALARIOS POR EVENTOS D.N.R.T. N° 1096/92	JORNADA REDUCIDA 7 HS.	JORNADA REDUCIDA 9 HS. 36´
ENCARGADO DE SERVICIOS Y EVENTOS	\$ 35,00	\$ 46,00
EMPLEADO DE SERVICIOS Y EVENTOS	\$ 30,00	\$ 41,00
AYUDANTE DE SERVICIOS Y EVENTOS	\$ 28,00	\$ 37,00



dichos populares

- He oído hablar tan bien de ti, que creía que estabas muerto.

- El que nace pobre y feo tiene grandes posibilidades de que al crecer se le desarrollen ambas condiciones.

- Si no puedes convencerlos, confúndelos.





* Hoy, mientras que esperaba que me atiendan en un bar me tiré un gas pensando que nadie se iba a dar

cuenta porque la música estaba muy fuerte. **NO ME DI CUENTA QUE ERA YO QUE ESTABA USANDO AURICULARES.**

* Hoy, estaba comiendo helado y vi que tenía un poco en el pantalón. Le pase el dedo y me lo comí. **ERA CACA DE PÁJARO.**



* Hoy, me despierto y veo que mi esposo ya se levantó. Lo escucho en la cocina preparando el desayuno y le grito: "Ay estoy re-caliente, quiero garchar yaaaaa!". Alguien responde: "No está, se fue a comprar el pan". **ERA MI SUEGRA.**



* Hoy, salí por primera vez con una chica que me gusta. Me hice el romántico y le abrí la puerta del auto. Después se la cerré cuando todavía tenía la pierna afuera. **EL MÉDICO DIJO YESO Y MULETA POR 4 SEMANAS.**

* Hoy estaba hablando con mis viejos y les contaba que me molesta que ningún chico me invite a salir. Mi viejo dice "no te preocupes, una vez que se toman unas cuantas cervezas, salen con cualquier cosa". **GRACIAS PAPI.**

* Hoy, después de hacerme unos estudios me entero que siempre fui estéril. **TENGO 3 HIJOS.**

Laboratorio
DEWEY
FÁBRICA DE MATERIAS PRIMAS PARA PANADERÍAS, CONFITERÍAS Y AFINES

La Tecnología del Sabor

ENVÍOS A TODO EL PAÍS
VENTAS POR MAYOR

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

COMPRA Y VENTA DE MAQUINARIA NUEVAS Y USADAS

“JUAN AVENDAÑO” Tel.: 4652-1721 / 15-5951-0384
“METALURGICA C.R.B.” Tel.: 15-6092-8707 / Nextel 167*240
“TALLERES EL RÁPIDO” Cnel. Cárdenas 2187. Tel.: 4686-1322 / 4687-5035

DISTRIBUIDORAS DE MATERIAS PRIMAS

“CONYPAN” Ávalos 869. C.A.B.A. Tel.: 4523-4793 / 9250
“HARINAS CRISTIANÍA” Cristianía 3884. I. Casanova. Tel.: 5264-8240 / 4640-0992
“JOSE” Av. J. M. de Rosas 5499. San Justo. Tel.: 4484-8177
“JUAN. C. LÓPEZ” Edison 3547. I. Casanova. Tel.: 4466-2818
“LA CUEVA DEL PANADERO” Diaz Vélez y Ruta 7. Merlo. Tel.: 0220-485-5071
“LAS LOMAS” Las Heras 3052. L. del Mirador. Tel.: 4699-4554
“NIC-JU” Av. Diaz Vélez 1270. Ciudadela. Tel.: 4488-8088
“RILOPAN” Alem 1447. Castelar. Tel.: 4627-5876 / 4629-4959
“SAN MARTÍN” República 7463. José L. Suarez. Tel.: 4720-7893 / 7907
“TABLADA” Av. Crovara 2653. Tel.: 4652-9800 / 4655-1201
“YARI-CE” F. Alcorta 3519. Tel.: 4484-1635

PAÑOS Y CINTAS TRANSPORTADORAS

“EDUARDO E HIJOS” Rodin 650. Merlo. Tel.: 15-6375-5899

EQUIPAMIENTOS COMERCIALES

“LETIZ” Buenos Aires 1666. Burzaco. Tel.: 4299-2475
“SAN PABLO” Av. Gral. Paz 12696. C.A.B.A. Tel.: 4686-6622 / 23
“SAYOS” Av. Jujuy 823. C.A.B.A. Tel.: 4931-9454 / 7969
“VI-LU” Ayacucho 949. S. A. de Padua. Tel.: 0220-483-218 / 485-5768

CHOCOLATES

“CHOCOLATES INDUSTRIALES” Suipacha 428. Capital. Tel.: 4713-4350/4386//4328-5503/6125

GRASAS Y MARGARINAS

“PRODALSA” Av. Millazzo 3551. Berazategui. Tel.: 4215-3333

FABRICAS DE HORNOS - ARMADORAS - BATIDORAS - CORTADORAS - SOBADORAS - TRINCHADORAS - TALLARINERAS - RAVIOLERAS

“BRITO HNOS.” Av. Gral. Lemos 1917. Los Polvorines. Tel.: 4667-6624
“BURNER” Cachi 678. Capital. Tel.: 4911-2302/1675
“KALINIUK-INDUPAN” Tel.: 15-4992-9421 / Nextel 605*3378
“LA PICCOLA” A. Martín 163. Rufino. Santa Fé. Tel.: 03382-427008 / 03382-155-74532
“PANING” Buenos Aires 3773. Rosario. Tel: 0341-464-2170
“SCHEPENS” Ruta 44 Km 21. Entre Ríos. Tel.: 0343-494-0240/706/343

ADITIVOS / INSUMOS / LABORATORIOS

“ANALBA” Lascano 2858. C.A.B.A. Tel.: 4502-6693 / 4504-2609
“BIOENZIM” Buchardo 2740. San Justo. 4443-3887
“CIRCE” www.circeonline.com.ar
“DEWEY” Gral. Hornos 333. L. del Mirador. Tel.: 4655-0240 / 4454-7200

“GEL+BRIX” Tel.: 4699-4865 / 0800

“GIDEA” Tel.: 4651-0313

“LECITEC ADITIVOS” Quintana 2516. L. del Mirador. TEL.: 4699-4434

“PRINDAL” 25 de Mayo 530. Avellaneda. Tel.: 4201-0575

LEVADURAS

“SAF ARGENTINA” A. M. de Justo 2050 1° “107” Tel.: 4315-3400

ÚTILES

“OMAR RODRIGUEZ S.R.L.” Malabia 2440. San Justo - Tel. 4441-1200
“JOSE” Tel.: 4482-5099 / 4441-0017

FRUTAS SECAS

“CAWIWA” Tel.: 15-5420-8755 / 03543-492296

INSTRUMENTOS DE MEDICION Y CONTROL

“DINTER” Paris 1824. Isidro Casanova. Tel.: 4485-3764

LETREROS Y MARQUESINAS

“RUTA PUBLICIDAD” Av. Eva Perón 750. L. del Mirador. Tel.: 4480-0660 / 4653-2148

MOLINOS

“ZINFRATEN SRL” Cuyo 2222. Burzaco. Tel.: 4238-6514 / 5083-1054
“MOLINO CHACABUCO S.A.” Av. Rivadavia 789 Piso 13. 4331-8496/99

PAN RALLADO

“CARLOS” Tel.: 4651-9145 / 15-5564-9854

PAPELERAS

“CABALLERO ORTIZ & POZZI” H. Yrigoyen 5160. Lanús. 4241-3449/4834
“ENVOLVER” A. M. de Justo 4768. Villa Insuperable. 4652-4300 / 4655-2319

SALSAS - TOMATES - MORRONES - ACEITUNAS

“BACALAR” Aráoz 578. Villa Madero. Tel.: 4652-5216 / 4655-1441

UNIFORMES Y BOLSAS

“MIGUEL ANGEL” Tel.: 4720-1709

SERVICIO TÉCNICO DE HORNOS DE MAMPOSTERIA

“JUAN C. CABRAL” Encalada 8846. E. Echeverría. Tel.: 4693-0555
“JULIO GALLARDO” Los Sauces 1725. Ezeiza. Tel.: 15-6705-9954 / 4232-3793

SERVICIO TÉCNICO DE MAQUINARIAS

“ADRIAN RONIZO” Tel.: 15-3549-8571 / 15-6808-3118
“JUAN AVENDAÑO” Tel.: 4652-1721 / 15-5951-0384
“JULIO LEAL” Av. Ratti 2282. Tel.: 4621-0598 / 15-4421-5655
“METALURGICA C.R.B.” Tel.: 15-6082-8707 / Nextel 167*240

Cup Cake

Ingredientes

- * Premezcla de Muffins de Chocolate CALSA 1000 g
- * Margarina Premium Masas y Batidos 0% Trans 252 g
- * Agua 260 cc
- * Huevos 350 g

Decoración

- * Premezcla Chantilly Premium CALSA 200 g
- * Leche 300 g
- * Cereales Bañados CALSA

Procedimiento

- Colocar en la batidora todos los ingredientes juntos.
- Batir 1 minuto en velocidad baja hasta homogeneizar los ingredientes.
- Luego batir 2 minutos en velocidad media.
- Colocar en manga y dosificar.
- Se recomienda rellenar $\frac{3}{4}$ partes del pirotín utilizado.
- Hornear a 200° C durante 25 minutos aproximadamente.

Decoración

- Mezclar la Crema Chantilly Premium con la leche y batir hasta obtener el punto deseado.
- Colocar en manga con pico rizado o liso y realizar las decoraciones sobre los cup cakes.
- Por último decorar con los Cereales Bañados CALSA.

Nota:

- Se podrá reemplazar hasta el 50% de la margarina por aceite.
- Se puede realizar también con la Premezcla de Muffins de Vainilla CALSA



★ **CLASIFICADOS** ★ **CLASIFICADOS** ★ **CLASIFICADOS** ★

VENDO
Horno
Convector
con
fermentadora.
Impecable.
Rotar.
\$16.800
 ///////////////
Heladera
Mostrador
2 puertas
impecable.
\$3.000
Sr. Jorge
4715-0575

METALÚRGICA
C.R.B.
 Horno Convector
 Balaguer
 con fermentadora
 \$18.000

VENDE
 AMASADORA SEMIRRAPIDA
 DE 50KG \$7.000
 Cel: 15-6092-8707 Nextel: 54*167*240

VENDO:
Herraje completo, todo junto.
180 baldosas muy buenas.
Zorras buenísimas.
Lateros dobles. 34 latas.
0220-480-2566. Sr Carlos (Merlo).

CINTAS
TRANSPORTADORAS
 Eduardo e Hijos

OFERTA

OFERTA Juegos de Paños desde \$ 700.- (Consulte)	OFERTA Juego de lonas para Trinchadora Varapor 2560 cm x 45,5 120 cm x 45,5 \$ 763.-	OFERTA Juego de lonas para cortadoras Indupan 2160 cm x 24,5 cm 120 cm x 24,5 cm \$ 351
--	--	---

Llame al: (011) 15-6375-5899

USADOS

Brito Hnos.

Av. General Lemos 1917 - Los Polvorines - Tel. 4667-6624

SOBADORA PANADERA PESADA BORGHI-----	\$12.000
SOBADORA PASTELERA REACONDICIONADA-----	\$5.000
AMASADORA BORGHI 3 BOLSAS-----	\$19.000
ARMADORA BAROLAT-----	\$9.500
CORTADORA BAROLAT MIÑONERA-----	\$8.500
HORNO ROTATIVO 60X80 ARGENTAL REACONDICIONADO-----	\$35.000
HORNO ROTATIVO 70X90 ROTAR M-94-----	\$38.000
HORNO ROTATIVO 70X90 SIN MARCA CONSIGNACION-----	\$14.500
HORNO ROTAR M-88 70X90-----	\$40.000
BATIDORA 36 LITROS A MUÑECA-----	\$2.500

VENDO HERRAJES PARA
HORNOS DE MAMPOSTERÍA
Sr. Juan: 4693-0555



Si Usted es Panadero...
Y quiere maquinaria,
herramientas o útiles...

PUBLIQUE GRATIS
EN ESTA SECCIÓN.

Llame al:
4696-8277 / 15-4084-1090





Margarinas,
grasas y
dulce de leche
011 4215 3333

Avenida Milazzo 3551, Parque Industrial Plátanos, (1885) Berazategui, P. de Buenos Aires, Argentina. www.prodalsa.com. ventas@prodalsa.com.

Presentamos
Pastridul,
nuestro nuevo
integrante

PASTRIDUL

Dulce de leche para repostería



PASTRIMAR

Margarina
para masas de hojaldre



MATERPRIM

Margarina
para masas de hojaldre



PASTRIMAR

Margarina
para masas y batidos



MATERPRIM

Margarina
para masas y batidos



PASTRIMAR

Margarina
para tapas de empanadas



GRASINA

Grasa
bovina refinada



Autentica

Harina de Trigo

000

0000

SEMOLIN

TAPERA

PREMEZCLAS

*“...Muy cerca de su panadería,
la mejor calidad...”*

4238-6514 / 5083-1054

MOLINO ZINFRATEN S.R.L. / Cuyo 2222 (1852) Parque Industrial Burzaco
molino_zinfraten@yahoo.com.ar