

EL GREMIO

PANADERO

AÑO 11 - Nº 57 - Mayo del 2013

La Revista de
los Panaderos



SUS POTENCIALES CLIENTES
SON LOS QUE LEEN...



Revista

EL GREMIO PANADERO



La Revista
de los
Panaderos

“ Siempre un paso adelante ”

NO HAY MEDIO MÁS ECONÓMICO Y
EFECTIVO QUE LA REVISTA DE SU SECTOR

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

Seguinos en



Ingresa a

www.facebook.com
y búscanos como...
El Gremio Panadero

Publique en nuestras páginas

www.panaderosargentinos.com

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

(011) 15-4084-1090





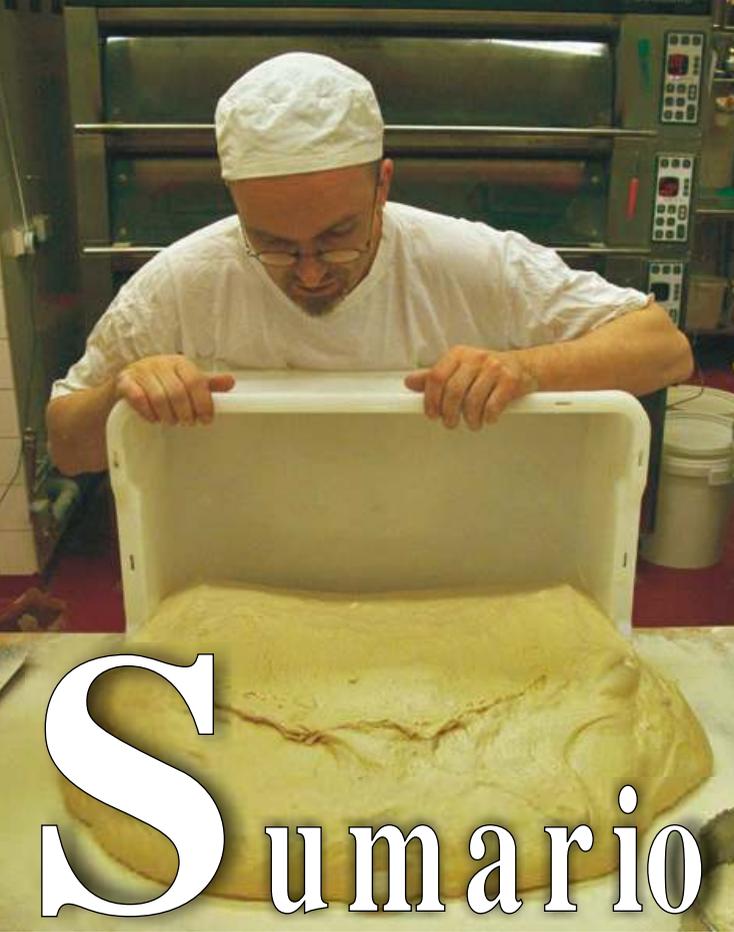
NUEVAS PREMEZCLAS

Fáciles y deliciosas.



Probá este nuevo desarrollo de Lesaffre Argentina:
Budín de Vainilla, Bizcochuelo de Vainilla y Crema Pastelera





S umario

EL GREMIO PANADERO



AÑO 11 - Nº 57
Mayo del 2013

| | |
|---|----|
| Nuevas oficinas de SAF ARGENTINA..... | 6 |
| Huevo de Pascua gigante..... | 7 |
| El Papa argentino..... | 8 |
| Obra maestra del chocolate..... | 9 |
| Abel Rodríguez, el candidato a la FIPPBA..... | 10 |
| Humor..... | 12 |
| Pan que reduce el colesterol..... | 13 |
| Noticias varias..... | 14 |
| Panificados para celíacos..... | 15 |

| | |
|--|----|
| Intento de asalto a distribuidora..... | 16 |
| Balean a una panadera..... | 17 |
| LETIZ AMOBLAMIENTOS..... | 18 |
| Panes de Italia..... | 20 |
| ECOBAGS informa..... | 23 |
| Humor..... | 24 |
| Con olor a pan..... | 26 |
| GALE AMOBLAMIENTOS..... | 28 |
| Pan de cebolla..... | 30 |
| Pan a \$77 en Tokio..... | 31 |
| SAYOS en la FITHEP..... | 32 |
| La torta más larga del mundo..... | 34 |
| Qué significa romper la masa..... | 35 |
| Humor..... | 36 |
| CUISIL..... | 38 |
| Pan artesanal..... | 40 |
| Humor..... | 43 |
| Guía de proveedores..... | 44 |
| Clasificados..... | 46 |



Ingrese a www.facebook.com
y búsquenos como...
El Gremio Panadero

“EL GREMIO PANADERO” es
una publicación bimestral
de distribución gratuita en
panaderías, confiterías,
pastelerías y comercios
vinculados al sector panadero

www.panaderosargentinos.com

*Las notas publicadas son
responsabilidad exclusiva
de su autor*

DIRECTOR/PROPIETARIO: *Fabio R. Videla*
PUBLICIDAD: *Alejandra I. Belvedere*
Tel.: (011) 15-4084-1090

GALE

San Matías 153
San Justo - Buenos Aires
tmamoblamientos@gmail.com

(011) 4625-0697
(011) 4486-6674
(011) 15-5302-1172
ID 632*44

FÁBRICA DE MUEBLES PARA PANADERÍAS Y CONFITERÍAS

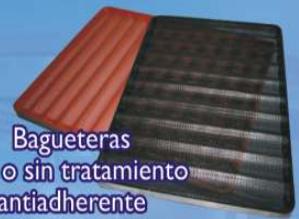


Omar Rodríguez SRL

"25 Años brindando calidad y confianza"



Grisineras
y Pancheras



Bagueteras
con o sin tratamiento
antiadherente



Mesa de
Trabajo



Moldería



para moldes
de Pizza



para Horno
Rotativo



para Secado
de Pan

FABRICA DE ARTÍCULOS PARA PANIFICACIÓN Y GASTRONOMÍA

Malabia 2468 (1754) San Justo - Bs.As. - Argentina • Tel: (54-11) 4441-1200 / 4116-0718 • Fax: 4116-0713
www.omarrodriguezrsl.com.ar | E-mail: info@omarrodriguezrsl.com.ar

NUEVAS OFICINAS



A nuestros clientes, proveedores y amigos



Lesaffre Argentina da comienzo a una nueva etapa
y todos serán parte.



Mudamos nuestras oficinas a **José Antonio Cabrera 4338, C.A.B.A.**

A partir del 18 de marzo estamos en **nuestras nuevas oficinas de José Antonio Cabrera 4338**, Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

Estas nuevas instalaciones albergan las áreas **Comerciales, Administrativas** y el **Baking Center Regional de Sudamérica**. Esto nos permitirá concentrar toda la actividad Comercial y Administrativa, esperando lograr una mejor atención a los clientes y proveedores. Además, el Baking Center hará posible recibir a nuestros clientes, realizar pruebas y demostraciones de productos con herramientas de última generación.

Todavía estamos en plena mudanza, por lo que les pedimos sepan comprender desencuentros que este proceso pueda generar.

Estos son nuestros nuevos números de contacto:

Conmutador:
(011) 4833-8000

Administración de Ventas:
(011) 4833-8040 y 8042

Fax de Administración Comercial:
(011) 4833-8043

Cobranzas:
(011) 4833-8055 y 8056

Saf Argentina S.A.
José Antonio Cabrera 4338 (C1414BDG)
Ciudad Autónoma de Buenos Aires - Argentina
Tel: +54 (011) 4833-8000
www.lesaffre.com.ar / info@lesaffre.com.ar



LEVADURAS Y SOLUCIONES EN PANIFICACIÓN

LESAFFRE

MAESTROS PASTELEROS CONSTRUYERON UN HUEVO DE PASCUA GIGANTE

El molde estuvo ubicado en el Centro Cívico de Bariloche, tuvo más de 8 metros de altura y demandó 9.000 kilos de chocolate



El año pasado la fiesta marcó el inicio de la recuperación turística y económica de Bariloche luego de la crisis por la erupción del complejo volcánico Cordón Caulle.

Este año la celebración volvió a contar con un huevo de pascua gigante en el Centro Cívico, cuya

construcción estuvo a cargo de la Cámara de Chocolateros de Bariloche con el trabajo de 18 maestros pasteleros de las ocho firmas que la integran, conducidos por el experto Hugo Sosa, oriundo de Miramar.

El huevo tuvo 8,50 metros de altura y demandó casi 9.000 kilos de chocolate, que se colocaron sobre un molde de madera, bajo un enorme domo protector, el costo aproximado fue de unos dos millones de pesos.

Los pequeños trozos se repartieron, con incidentes y en medio de empujones de algunos impacientes.

La gente rompió las vallas de contención y se abalanzó sobre el chocolate.

En el medio hubo empujones, tironeos y roces por alcanzar un pedacito del manjar negro.

Es momento de cambiar

Equipamientos para panaderías, confiterías y afines

VI-LU S.R.L

Porque gracias a la alta calidad de sus muebles y la experiencia en el rubro, su negocio podrá verse más atractivo.
Consúltenos, Vi-Lu le dará más vida a sus ventas.



*Arte
Diseño
Calidad
Tecnología
Experiencia*

Ayacucho 949 - S.A. de Padua - Merlo - Bs. As.
Tel-Fax: (0220) 483-2168/485-5768
Www.Vilusrl.Com.Ar email: vilu@sion.Com

EL PAPA ES ARGENTINO



Papa Francisco I (Jorge Mario Bergoglio) nacido en Buenos Aires el 17 de diciembre de 1936. Es el papa número 266 de la Iglesia católica y jefe de Estado de la Ciudad del Vaticano y fue elegido el 13 de marzo de 2013 por los miembros del Colegio Cardenalicio, tras la renuncia al cargo de Benedicto XVI.

Dios seguramente tiene mucho trabajo para ser argentino, pero al escoger a Jorge Bergoglio, como sucesor de Pedro, le acaba de hacer un gran favor, al menos, a buena parte de la sociedad argentina.

A esa sociedad, que atraviesa una crisis importante, le demuestra:

- * Que la decencia sirve para llegar y muy alto.
- * Que no es necesario ser corrupto para tener poder.
- * Que el amor y el diálogo sirven más que el odio y la división entre hermanos.
- * Que se debe predicar con el ejemplo.
- * Que no es honesto ser rico a costa de los pobres.
- * Que no es necesario usar a los pobres para ganar poder o querer eternizarse en él.

- * Que no se necesita ser demagogo para ser elegido y seguido de fanáticos por convicción o conveniencia.
- * Que la vida es una rueda que gira y vuelve a pasar delante de uno en algún momento.
- * Que aquel que ayer evitaste porque decía verdades que no querías oír, hoy puede acceder a un espacio por el que irremediamente deberás pasar.
- * Que la verdad, siempre vence a la mentira.
- * Que la honradez hace digna a las personas y con ese privilegio la conciencia goza.
- * Que el poder es efímero.
- * Que nadie es imprescindible.
- * Que 265 Papas han estado antes que Jorge Bergoglio y otros lo seguirán mientras se respeten las instituciones.
- * Que las leyes de Dios y de las Repúblicas fueron hechas para ser cumplidas.

UN JUNÍPERO SERRA DE CHOCOLATE PARA CONMEMORAR LOS 300 AÑOS DEL NACIMIENTO DEL FRAY EVANGELIZADOR



Junípero Serra nació en Mallorca y fue un fraile franciscano, doctor en Filosofía y Teología, evangelizador y fundador de varias misiones de la Alta California, como Los Ángeles, San Francisco, Sacramento y San Diego.

Hay muchas formas de celebrar el 300 aniversario de su nacimiento, aunque ninguna tan original como la del “Horno de pan y pastelería Trias”, que ha convertido en chocolate la figura del famoso evangelizador mallorquín y el convento de su

pueblo natal, Petra. El propietario de esta panadería, Pep Trias, sorprende todos los años con una torta de Pascua relacionada con la isla. En esta ocasión ha transformado 14 kilos de chocolate en sólo dos semanas para demostrar que aún quedan artesanos que ofrecen la calidad de la que carecen los productos industriales.

A esta obra de la chocolatería no le faltan detalles: Trias utilizó para su creación toda clase de materiales, desde pajitas para hacer el muro del campanario hasta burbujas de plástico para el empedrado. Esta figura no se puso a la venta ya que fue destinada al consumo de los niños clientes de su panadería.



ni NICJU S.R.L.
Distribuidora Oficial de **calsa** *
“Unidos por la calidad”

25 de Mayo
Junto al panadero en los momentos más importantes

Encontrá todos los productos para estas **Fiestas Patrias!**

- Grasas *
- Margarinas *
- Dulce de leche *
- Mermeladas *

Av. Díaz Velez 1270 - Ciudadela - 4488-8088 www.nicju.com.ar - info@nicju.com.ar

ABEL RODRÍGUEZ, UNA ALTERNATIVA VÁLIDA PARA CONDUCIR EL GREMIO PANADERO EN BUENOS AIRES

Actualmente la Federación Panaderil de la Provincia de Buenos Aires representa a poco más de 20 centros en condiciones de votar (sobre 131 distritos) y necesita un mayor trabajo para que todos los panaderos de la provincia -como lo exige el estatuto- estén representados por un centro legítimamente constituido y con personería jurídica.

A simple vista nos damos cuenta que, actualmente -como institución- la mayoría de las autoridades políticas a nivel provincial no saben que es la FIPPBA. Si bien ha habido algunos acercamientos, de los cuales Abel Rodríguez ha sido en parte responsable, lamentablemente no fueron aprovechados al ciento por ciento.

La realidad es que cualquier funcionario político que esté al tanto de los pocos afiliados que hoy tiene la FIPPBA comienza a dudar de la representatividad real y eso dificulta cualquier ayuda a los colegas que tienen problemas.

Como todo gremio los panaderos necesitan demostrar unidad y representatividad, ante la inminencia de nuevas elecciones en el mes de octubre, Abel Rodríguez -Presidente del CIP del Pdo. De la Costa- se muestra como uno de los firmes candidatos para suceder a Emilio Majori. Al parecer, ya cuenta con el apoyo de muchos dirigentes del gremio en Buenos Aires.

Para informar a los panaderos, viajamos a Las Toninas y charlamos con Abel.

SERVICIO TÉCNICO



* de Pablo Rau y Jorge Martínez



*** tornería propia**
*** Reparación de máquinas**
*** Reparación de hornos**
*** Venta de repuestos**
*** Fabrica de sobadoras**

15-3539-4439 / 15-5713-3389
ID: 680*6711 / 534*1292
serviciotecnicoagme@hotmail.com



¿Cómo debe actuar un dirigente?

Principalmente debe conocer sus funciones, apoyar a sus colegas, fortalecer la solidaridad y el trabajo colectivo. Los dirigentes deben demostrar con hechos si tienen capacidad para moverse dentro de las instituciones, deben ser líderes para evitar peleas o desacuerdos y, finalmente, deben planificar acciones pero ese accionar se debe llevar a cabo y no quedar solo en palabras.

¿Cuál es la principal falencia de un dirigente?

La poca capacidad de gestión, la débil autoridad para cumplir y hacer cumplir las normas y acuerdos, la baja capacidad de convocatoria, etc. son características de un mal dirigente. Un mal dirigente se aprovecha de su cargo, maltrata a los socios, se compromete y no cumple. Eso hace que deje de ser creíble destruyendo su imagen propia y la de la entidad que representa.

¿Se considera un buen dirigente?

Eso lo pueden responder mis colegas, sí es seguro que tengo muchos años de panadero, fui candidato a Intendente en mi partido y actualmente tengo el 99% de las panaderías afiliadas en mi distrito. Mi experiencia en la función pública, sumada a la capacidad de diálogo y negociación, logró que sancionáramos una ordenanza que hoy es ejemplo en toda la provincia.

¿Quiere dirigir la FIPPBA?

Eso va a ser decidido por el voto. Sé que me consideran una alternativa para el cambio, pero considero que debemos analizar y respetar todas las opiniones ya que nadie tiene la verdad absoluta. No me gustan las venganzas ni las controversias, todos los panaderos tenemos que estar dentro de la institución para defender a nuestros colegas vivan en el Gran Buenos Aires o en un pequeño pueblo

de 800 habitantes a 900 kilómetros de Avellaneda.

¿Cómo cambiaría la FIPPBA bajo su conducción?

Ante todo quiero aclarar que la nuestra es una alternativa de trabajo, una sumatoria.

QUIERO SER EL CANDIDATO DE LA UNIDAD Y NO DE LA DIVISIÓN... pero el candidato

puede ser cualquiera. Considero que a la FIPPBA le hace falta un cambio en el sistema de conducción, las autoridades actuales pueden creer que lo están haciendo bien pero yo lo haría de otra manera, a mi parecer la Federación debe dar soluciones reales y de inmediato.

Si bien es cierto que necesitamos terminar con la clandestinidad, también es cierto que no podemos coartar la libertad de trabajo de nadie, por eso es que no comparto que se fomenten las inspecciones a los colegas como se hace actualmente. Aquí lo que se tiene que lograr es que las municipalidades exijan que estén todos en regla para que, de esa forma, paguen lo que tienen que pagar y compitan



Sr. Abel Rodríguez

con calidad y no con precio. Nuestro distrito es uno de los más largos y complicados y, así y todo, logramos una ordenanza donde trabajamos en conjunto con todo el poder político, esto no es difícil y se puede lograr en toda la provincia. Desde la FIPPBA se debe generar una ordenanza que se pueda llevar a todos los municipios para que sea amoldada a las necesidades específicas de cada partido. Si lográramos eso, los centros y los panaderos (socios o no) estarían obligados a adecuarse a Ley que desde la FIPPBA se promulgue.

Una reflexión final...

Hay que sumar colegas para tener fuerza ante cualquier reclamo. La Federación de la Provincia debe ser la madre que protege a los centros de panaderos, en el interior hoy se los conoce muy poco y, lamentablemente, la mayoría de los centros afiliados se tiene que defender solo. **ESO HAY QUE CAMBIARLO EN FORMA URGENTE**

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO
de
Levaduras Paraleva

RIPAM S.R.L.
DISTRIBUIDORA

**UNICAMENTE ATENDEMOS
MAYORISTAS Y PANIFICADORAS**

ALEM 1447 - (1712) CASTELAR
Pcia. de Buenos Aires
TEL : 4627-5876 // 4629-4959



Cuando un panadero no tiene ganas de trabajar... ¿es un baguette?

Hace 12 horas que está lloviendo y mi esposa no deja de mirar por la ventana... SI SIGUE ASÍ VOY A TENER QUE DEJARLA ENTRAR!!!

BACALAR S.R.L.

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



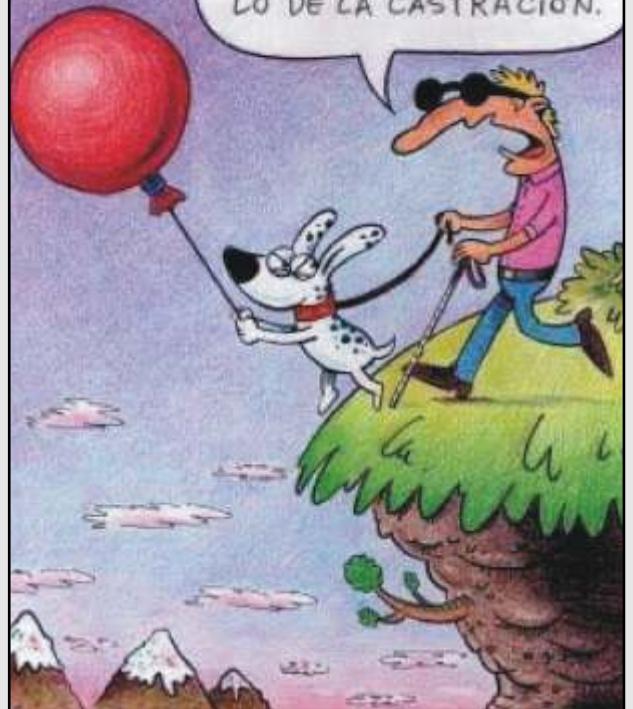
EN RICOTA Y MUZZARELLA
Su marca de confianza

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

¡NO INSISTA SEÑORA!
¡SÓLO VINE A
ROBARLA,
NO A VIOLARLA!



ESPERO QUE NO
SIGAS ENOJADO POR
LO DE LA CASTRACION.



DICEN QUE EL AMOR SE
ENCUENTRA A LA VUELTA
DE CADA ESQUINA...
MMMMM, LO DUDO.
ME PARECE QUE YO VIVO
EN UNA ROTONDA !!!

ESPAÑA: CREAN UN PAN QUE AYUDA A REDUCIR EL COLESTEROL



La mitad de la población española tiene altos niveles de colesterol en sangre. Este hecho se traduce en un aumento en el riesgo de sufrir enfermedades cardiovasculares, cada vez más frecuentes en nuestra sociedad. Según datos de la Organización Mundial de la Salud (OMS), se estima que el 80 por ciento de estas enfermedades puede prevenirse. Por este motivo nace Liv, un pan con betaglucanos de avena que ayuda a reducir el colesterol.

Para conseguir la disminución de los altos niveles de colesterol es necesario que, junto al

consumo de Liv, se mantengan unos hábitos de vida saludables: practicar regularmente ejercicio físico, controlar los niveles de estrés, tomarse el tiempo de descanso adecuado,...; además de llevar una alimentación sana y equilibrada.

El betaglucano es una fibra que se encuentra principalmente en la avena. Es un ingrediente natural sin contraindicaciones ni limitaciones de consumo para cualquier persona sin restricciones especiales en su dieta. Estudios clínicos independientes han demostrado que el consumo diario de 3 gramos de betaglucano, unido a hábitos de vida saludables y a una dieta variada y equilibrada, disminuye los niveles de colesterol.

Liv es un pan tierno del día que, además de contener avena, cuenta entre sus ingredientes con trigo, soja y cebada. Liv se puede encontrar en un gran número de panaderías, donde es elaborado a la elección de cada artesano: barra, panecillo, pan de molde, redondo,... Además, consigue diferenciarse del resto de variedades gracias a su banda identificativa.



LETREROS LUMINOSOS MARQUESINAS

COLOCACIÓN EN TODO EL PAIS
PLANES DE FINANCIACIÓN



AV. EVA PERÓN 750 - LOMAS DEL MIRADOR
4653-2148 III 4480-0660
E-mail: rutapublicidad@rutapublicidad.com.ar

ABEJAS EN LAS PANADERÍAS DE VILLA MARÍA - CÓRDOBA

DESDE LA MUNICIPALIDAD DE JESÚS MARÍA ANUNCIARON SANCIONES PARA QUIENES CONTINUÉN EN FALTA. LOS PANADEROS INDICAN "CONTROLARLO VA A SER IMPOSIBLE"



Los responsables del área Bromatología han iniciado un relevamiento en las panaderías para luego organizar una reunión con los titulares para brindarles asesoramiento de como gestionar el problema en cada local. Pero en el caso de no observarse acatamiento y solución a esta falta, se procederá con las acciones que en materia de control y sanción que correspondan.

Víctor Medina, propietario de "Espigas de Oro" considero "...controlar y sacar las abejas de las panaderías en esta época es imposible..." a la vez que agregó que el problema viene de hace rato no de ahora.

A las propuestas del municipio de utilizar telas mosquiteras le pareció "...chocante para el cliente y los dueños..." y a la utilización de algún químico en el agua manifestó "...podría ser...".

SEGUNDO CASAMIENTO GAY EN SANTA CRUZ

La pareja esta formada por un maestro pastelero y un policía retirado



Juan Carlos y Rodolfo Dionisio

Concretaron su matrimonio en la ciudad de Caleta Olivia (Santa Cruz), en medio de agresiones verbales y amenazas de golpes a periodistas presentes, el maestro pastelero Juan Carlos Matrella, de 39 años, y el suboficial escribiente retirado de la policía de Santa Cruz, Rodolfo Dionisio Gordillo, de 46, en el Registro Civil de esta ciudad.

Cabe mencionar que los contrayentes llegaron con elegantes trajes oscuros al Registro Civil alrededor de las 12:45 y a bordo de un Volkswagen Bora de color gris, con un moño al tono en el techo del mismo.

La breve ceremonia comenzó a las 13 y finalizó 11 minutos después, cuando dieron el "sí" ante el aplauso de los familiares y amigos.

Al finalizar, los esposos y familiares "movilizaron" al personal del edificio público para que cerrara sus puertas con llave para de esta manera desviar la atención de periodistas, aunque poco después salieron corriendo de la mano y se subieron a otro vehículo de color azul, en que se alejaron raudamente.

Cabe recordar que si bien este es el segundo matrimonio igualitario que se concretó en Caleta Olivia, es el primero en el que los contrayentes son hombres.

AGB

Service

De GABRIEL BORDAGARAY

ATENCION LAS 24 HS

SERVICIO INTEGRAL ELECTROMECÁNICO
PARA LA INDUSTRIA DEL PAN Y AFINES

SERVICE - REFORMAS - RESTAURACIONES - AUTOMATIZACIÓN
ENGRASES MENSUALES - VENTA DE MÁQUINAS - TRASLADOS
MONTAJE Y MANTENIMIENTO DE HORNOS ROTATIVOS

Cel.: 15-6092-2288 / Nextel 600*1084
Part.: (011) 4441-7036

CORRIENTES

ELABORARON PRODUCTOS PANIFICADOS APTOS PARA CELÍACOS

Guiados por Ana Mendieta (del Taller de Cocina del Programa Municipal “Mejor Calidad de Vida Sin TACC”), quien es una de las madres beneficiarias, treinta y tres personas elaboraron pionono como parte de las capacitaciones que mensualmente reciben a fin de mejorar su calidad de vida.



necesaria, huevos cantidad necesarias.

- Procedimiento: Batir los huevos con el azúcar a punto letra. Tamizar los ingredientes secos y añadirlos junto con una cucharada de albahaca picada con movimientos

envolventes a la preparación

La receta se prepara de la siguiente manera:

- Masa: Huevos 3, azúcar 3 cucharadas, almidón de maíz 1 cucharada, fécula de mandioca 1 cucharada, harina de arroz 1 cucharada, polvo para hornear 1 cucharadita, sal a gusto, albahaca picada 1 cucharadita.

- Relleno: Jamón cantidad necesaria, mayonesa cantidad necesaria, espárrago cantidad

anterior. Forrar una placa con papel manteca o siliconada al que le aplicamos rocío vegetal y colocar allí la preparación de manera que el pionono tenga un espesor uniforme. Cocinar en horno caliente aproximadamente por 7 minutos. Desmoldar sobre un repasador húmedo y enrollar. Desenrollar y rellenar a gusto. Conservar en heladera envuelto en film. Relleno: jamón, mayonesa, espárragos y huevos en cantidad necesaria.

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

000
0000
SEMOLIN
PREMEZCLAS

Seguinos en



Buscanos como
molinozinfraatensrl



4238-6514 / 5083-1054

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

MATAN A DELINCUENTE CUANDO PRETENDÍA ASALTAR UNA DISTRIBUIDORA DE PRODUCTOS DE PANADERÍA



Frente de la distribuidora

El caso sucedió en la localidad de Monte Grande, en el partido de Esteban Echeverría, en el sur del Gran Buenos Aires, y ahora las pesquisas procuran determinar el paradero de los restantes individuos que participaron del episodio.

Los voceros revelaron que estos hechos se produjeron cuando los marginales arribaron, en tres motocicletas y provistos de armas de fuego, a un negocio mayorista de panadería situado en la Avenida Luciano Valette al 200, donde redujeron a diferentes personas que se hallaban en el establecimiento. Trascendió que, en estas circunstancias, un teniente 1° de la policía provincial, quien en la actualidad goza de licencia psiquiátrica, concurrió al local, oportunidad

en la que advirtió la maniobra de los malvivientes.

El citado oficial extrajo una pistola de su propiedad, calibre 9 milímetros, y se enfrentó a disparos con los asaltantes.

Según manifestaron los informantes, uno de los hampones cayó sin vida en la vereda de este comercio, luego de ser alcanzado por un disparo que le ingresó por la región torácica y que le atravesó el cuerpo. Los restantes forajidos escaparon.

Investigación

Momentos después, dos de los prófugos, que se movilizaban en una de las motos, fueron observados por los ocupantes de un patrullero de la comisaría 1ª de Esteban Echeverría, oportunidad en la cual se originó una espectacular persecución, que finalizó cuando los sujetos - ambos de 21 años- pudieron ser capturados en las proximidades del denominado Barrio Plan Federal.

El teniente 1° recibió el roce de un proyectil en la cabeza y tuvo que ser trasladado hasta el Policlínico Municipal Sofía de

Santamarina, de Monte Grande, donde fue atendido por los médicos.

Posteriormente, el delincuente abatido fue identificado como Pablo César Ramón López, de 31 años.

Un primo del occiso, quien concurrió al escenario del enfrentamiento luego de enterarse de lo ocurrido, también fue capturado por los servidores públicos, al ser reconocido como uno de los autores de un robo consumado, en enero pasado, en el mismo negocio. Las pesquisas trataron de comprobar si López fue alcanzado por uno de los disparos que efectuó el teniente 1° o si murió al ser baleado accidentalmente por algunos de sus cómplices.

El procedimiento que permitió la desarticulación de la gavilla fue supervisado por la Jefatura Departamental de Almirante Brown y por la Jefatura Distrital de Esteban Echeverría.

Cabe destacar que todas las personas que fueron detenidas registran antecedentes por hecho policiales como robos, robo en banda ocurrido en la jurisdicción de Esteban de Echeverría.

METALÚRGICA
C.R.B.
* de Damián Benítez

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

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

Hornero
Julio C. Gallardo

Construcción de Hornos de Mampostería
Panadería - Confitería - Pizzería
Reparación en el día
Venta de Herrajes y Baldosas

Cel.: 15-6705-9954 / Tel.: 4386-0539
Los Sauces 1725 - Sol de Oro - V. Ferroviario

BALEAN EN LA CABEZA A UNA PANADERA EN UN CONFUSO ATAQUE EN BERAZATEGUI

Ocurrió ayer cuando una pareja ingresó al comercio que era atendido por la víctima y su esposo. Simularon comprar pan y cuando el hombre se fue a buscar cambio, balearon a la mujer, que sufrió la pérdida de sus ojos, aunque se encuentra estable



Una panadera fue baleada en la cabeza en un confuso hecho ocurrido en un comercio ubicado en la localidad bonaerense de Ringuet, partido de Berazategui, informaron fuentes policiales.

El hecho sucedió al mediodía en una panadería ubicada en el cruce del Camino General Belgrano y la calle 28 de la localidad mencionada.

Todo comenzó cuando una pareja ingresó al local, pidieron medio kilo de pan y abonaron con 100 pesos. El esposo de la

víctima, identificada como María Elizabeth Del Valle, fue a buscar cambio y en ese momento escuchó un disparo.

El hombre volvió corriendo al lugar y vio a su mujer tirada en el piso con un balazo en la cabeza, mientras los delincuentes se escapaban en un auto Fiat Duna color rojo.

Del valle fue trasladada de urgencia al hospital Evita y luego al Hospital de Alta Complejidad del Cruce, en Florencio Varela, quedando en terapia intensiva.

El último parte médico señala que la víctima sufrió hemorragia interna y el estallido de los dos globos oculares, perdiendo así la visión, aunque estable.

Según las fuentes, el hombre declaró que los agresores huyeron dejando el billete de cien pesos con el que iban a pagar y sin robarse ningún otro objeto, por lo que los investigadores no creen que se haya tratado de un robo.



HORNOS ROTATIVOS Y CONVECTORES



70x90 cm 45x70 cm 45x70 cm 45x70 cm **NUEVO** 70x90 cm 45x70 cm

MAQUINAS



NUEVO DISEÑO

ACCESORIOS



UN PERFECTO EQUILIBRIO ENTRE INVERSIÓN Y CALIDAD.

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



PLANES 10 CUOTAS
FINANCIACION BANCARIA
PLANES A SU MEDIDA

Panadería LA FARINACCIA...

OTRA PANADERÍA
CON MUEBLES LETIZ



Sempronio Gerardo es el flamante dueño de la nueva Panadería “La Farinaccia”, ubicada en la localidad de Lanús, en la Av. Eva Perón 1611.

La calidad de muebles se nota a simple vista y fueron hechos por LETIZ AMOBLAMIENTOS (en este caso el responsable fue Marcos) en madera wengue lustrada con poliuretano, con mesadas y banquetas en mármol beige sahara.



Las cúpulas en cristales rectos simples en mostradores y paneles DVH doble y triple vidriados en las heladeras sumados a la iluminación en todos los estantes con LED le dan la jerarquía que este local necesita.





Burner®

INGENIERIA EN CALOR



Te esperamos en el Stand 355 de FITHEP 2013, del 10 al 14 de Junio en Costa Salguero

Burner®



HORNOS CONVECTORES y TÚNELES CONTÍNUOS

CACHI 678 - C.A.B.A.
www.burner.com.ar / info@burner.com.ar
 Tel.: **4911-2302 / 4911-1675**

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

¿CONOCES TODOS LOS TIPOS DE PANES QUE SE COMEN EN ITALIA?

La gastronomía italiana es quizá una de las más universales, raro es aquel que no le gusta o que no la haya probado en alguna ocasión. Muy variada, su cocina preparada con ingredientes frescos y al estilo casero ocupa una parte muy importante de su cultura, pues no solo para ellos es el acto de comer sino que ese momento se convierte, tal y como también lo hacemos en España, en un momento de charla, degustación, disfrute y convivencia.



Pero rara vez hay una comida italiana en donde no se incluya el pan. Herramientas y hornos de leña encontrados con miles de años de antigüedad demuestran que los antiguos romanos consideraban el hecho de hacer pan un arte. Han sido estos los que consiguieron mejorar las técnicas de molienda del trigo así como los primeros en producir la harina para hornear el pan blanco, elaborando ricos panes con un interior suave y húmedo que permite absorber el aceite de oliva, el vinagre y el tomate entre otros ingredientes mediterráneos.

Muchos de los panes italianos han traspasado fronteras y son conocidos en cualquier parte del mundo y otros los hemos oído nombrar pero no sabemos exactamente en que consisten.

Hoy vamos a desgranar poco a poco los distintos panes italianos para conocerlos un poco más, seguro que muchos de ellos os sonarán o incluso los habréis probado en alguno de los muchos restaurantes italianos.

LOS PANES MÁS CONOCIDOS



Ciabatta

Ciabatta, es un pan blanco producido originalmente en Liguria y elaborado con harina de trigo y levadura. Su forma debe de ser larga, ancha y plana y con una leve depresión en el centro. Es un pan suave, ligero, con mucho poro y que posee una corteza crujiente. Existen gran cantidad de variedades distintas por toda Italia.

Schiacciata, es también un pan blanco plano pero en este caso procedente de la Toscana. Al igual que la focaccia en su superficie se le añade aceite de oliva y sal gruesa y es típico hacerle con los dedos unas marcas circulares que serán sus característicos agujeros.



Schiacciata

Focaccia, relacionado con la popular pizza, la focaccia es un pan blanco plano sazonado

generalmente con aceite de oliva y finas hierbas que le dan sabor como el romero, la salvia y sal gruesa de mar. Es considerado como una delicia de la gastronomía de Liguria.

Grissini, originarios de Turín y el Piamonte. Son unos panes en forma de palitos irregulares, sinuosos y delgados como un lápiz. Su origen se encuadra en el siglo XVII y frecuente verlos servidos con mantequilla y envueltos en jamón serrano.

Pandoro, es uno de los dos panes más famosos con levadura y dulce de la panadería italiana. Este pan dulce con origen en Verona es tomado principalmente el día de Navidad y tiene forma cónica pero con forma de estrella de ocho puntas, suele servirse con un glaseado de vainilla que representa las nieves invernales. Antiguamente este tipo de panes eran reservados para la realeza, pero en 1894 Domenico Melegatti obtuvo la patente para su producción y el pandoro se extendió entre todas las clases sociales.

Panettone, es el segundo pan dulce italiano

más famoso y como el Pandoro es comido sobre todo en las fechas navideñas. Originario de Milán, se emplea para elaborarlo una masa abriochada que debe de levar en un molde estrecho cilíndrico y que acaba formando una cúpula. Para darle sabor a la masa se añaden uvas pasas, fruta confitada e incluso limón.



Panettone

Farinata, originaria de Liguria, es también un pan plano en forma de pizza y compuesto de una masa realizada con agua, aceite y harina de garbanzo. Se recubre con pimienta negra,

Continúa en la página siguiente

Controles de temperatura para hornos de panaderías

Línea N

Dosificadores de agua para panaderías

DINTER
INSTRUMENTOS
DE MEDICIÓN Y CONTROL

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

PanconPan

Máquinas, Hornos y Equipos para Panadería y Pastelería

Av. Rivadavia 21.878 - Ituzaingo - Bs. As. - Argentina
Tel: (011) 4624-2955 ID: 152*2047 / 152*664
email: ventas@panconpan.com.ar
www.panconpan.com.ar

PCP

sal gruesa y romero, que forma una especie de corteza crujiente. Es muy parecida a otro pan italiano denominado cecina.

PANES DE PASCUA

Aprovechando que estamos en la época también hay que citar panes que en Italia se elaboran principalmente en Pascua siendo entre ellos los más importantes:

Colomba Pasquale, pan elaborado con una masa de levadura natural, mantequilla, harina, azúcar y huevos. Cocido al horno posee forma de paloma y es recubierto con almendras y azúcar antes de ser cocido.

Fraggano, se elabora el viernes santo en la región de Calabria para ser consumido el domingo de Pascua. Suele rellenarse con salami, queso y huevos.

Penia, es un pan de Pascua elaborado principalmente en las zonas rurales de Italia. Es dulce y entre sus ingredientes principales destaca el azúcar, la mantequilla, los huevos y sobre todo las semillas de anís y el limón que le dan su personalidad a este pan campesino.



Colomba Pasquale

PANES CON INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA Y CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Copia Ferrarese IGP, pan muy antiguo ya que sus primeras formas datan del siglo XI cuando a los panaderos se les animó a elaborar pan en forma de pergaminos. Se forma con dos cintas de masa anudadas y con sus extremos torcidos en forma de abanico. Elaborado con harina, manteca de cerdo, aceite de oliva y malta. Con una corteza dorada es elaborado en más de trescientas panaderías en la provincia de Ferrara.

Pane di Genzano Casareccio IGP, este pan muy popular en Roma en los años 40 es elaborado con levadura natural, sal mineral y harina de calidad del tipo 0 o 00. Ligerero y con corteza oscura y fina suele tener forma redonda o en bastones largos y anchos.

Pane di Altamura DOP, en su origen la masa de este pan era elaborada en casa y después cocida en un horno local de una panadería, en donde el panadero colocaba un sello con las iniciales de la familia para después ser devuelto a su dueño ya horneado. Con una larga vida útil es un pan elaborado con harinas con gran cantidad de gluten procedentes de granos cultivados en el territorio de la comunidad de Murgia.

Aún podríamos seguir hablando de tipos de panes en Italia como el **Panel carasau**, **Cecina**, **Piadina**, **Carta di música**, **Crocetta**, **Michette**, y muchos más, y es que Italia destaca por su gran cantidad de variedades panaderas. Aquí simplemente hemos traído un recopilatorio de las más famosas y seguramente te has sorprendido, de aún tratándose de otro país, la cantidad de ellas que ya conocías.

UN PAN DE FORMA DE COCODRILO ES EL MÁS GRANDE DEL ECUADOR

Se trata de un cocodrilo elaborado en una sola pieza, que mide 1,75 metros de largo. El acto es organizado por el Gremio de Panificadores de Pichincha, en conmemoración al Día del Panadero.



¿QUÉ SON LAS BOLSAS OXI-BIODEGRADABLES?

A través del Decreto N° 1521/09 del Poder Ejecutivo de la Provincia de Buenos Aires, publicado el 09/09/2009 en Boletín Oficial, el Organismo Provincial para el Desarrollo Sostenible (OPDS) ha reglamentado la Ley 13.868. La misma, en su Art. 1ro. establece la prohibición del uso de bolsas de polietileno y todo otro material plástico convencional utilizadas y entregadas por supermercados, autoservicios, almacenes, panaderías, confiterías y comercios en general, para reemplazarlas por contenedores de material degradable y/o biodegradable

que resulten compatibles con la minimización del impacto ambiental. **ECOBAGS S.R.L.** se dedica a la fabricación de bolsas Oxi-biodegradables

¿Cómo funciona el proceso de degradabilidad?

El plástico oxi-biodegradable d2w® no solo se fragmenta, sino que es consumido por bacterias y hongos al encontrarse en un ambiente biológicamente activo (enterrado en Suelo). Este proceso continúa hasta que se ha biodegradado a nada más que CO₂, agua, y humus al final del proceso.

El material posee la misma

capacidad de resistencia, flexibilidad, impermeabilidad y posibilidad de impresión que el material no degradable y está aprobado para estar en contacto con alimentos.

Cada vez más empresas e todo el mundo comienzan a utilizar bolsas biodegradables ya que existen en vigencia proyectos de ley que promueven el reemplazo de bolsas plásticas no biodegradables por biodegradables. La idea es minimizar la generación de residuos y la cantidad de material que se entierra y no se deshace en cientos de años.

Fca. de Bolsas que cumplen con la Ley N° 13.868

Buenos Aires
LA PROVINCIA

Ecobags s.r.l.
*Fábrica integral de bolsas biodegradables
Lisas e impresas*

Parque Industrial y Tecnológico Quilmes
Camino Gral. Belgrano Km 10,5 - Dto. 43
Bernal Oeste. - Pcia. de Buenos Aires
Tel.: 4353-4418
Cel.: 15-5414-8582 Nextel 681*1043
ecobagsrl@hotmail.com

Bolsas
100% Biodegradables



Dicen que uno cosecha lo que siembra... Pero yo no me acuerdo cuando fue que planté tantos pelotudos!!!

- Ayer me acordé de vos.
- Uy, ¿por qué?
- Pisé caca...



Ella no es prostituta... es "culo sociable".

PARA QUE LLAMAS A MAMA Y PAPA

Mamaaaa!
Esté la comida?

Mamaaaa!
Me planchaste el pantalón?

MAMA

Mamaaaa!
Ayúdame

Mamaaaa!
Me llevás?

Mamaaaa!
Me duele acá...

Mamaaaa!
Me me das plata?

PAPA

Papá...
Dónde está mamá?

¿Sabías que el cuerpo humano está compuesto en un 70% de agua?

Así que quedate tranquila, vos:

NO ESTÁS GORDA

¡¡¡Solo estás inundada!!!

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

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



LA CUEVA DEL PANADERO

DISTRIBUIDOR OFICIAL DE PRODUCTOS

Puratos EN LOS PARTIDOS DE TRES DE FEBRERO Y SAN MARTÍN

Puratos

ACOMPañAN A "LA CUEVA DEL PANADERO" LAS SIGUIENTES EMPRESAS

Dánica

DEWEY

DULCE DE LECHE



LA CUEVA DEL PANADERO

calsa*

TAXONERA



BARI

Bacalar

CAVIWA

R LIDAR S.A.
Fábrica de Margarinas

TOMATES y MORRONES
FINCA DE SANTIAGO



LA CUEVA DEL PANADERO

cjcaumont@gmail.com

Administración: 15-5578-2408

Distribución y Logística: 15-4048-6703 / 639* 478

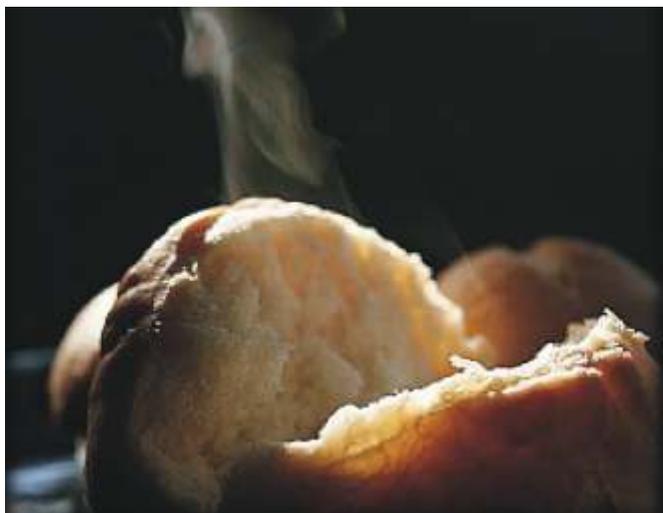
VENTAS: 0220-485-5071

15-5571-7507 / 15-5317-6400

15-5578-2409 / 639* 477

USAN FRAGANCIA DE PAN RECIÉN HORNEADO PARA ATRAER COMPRADORES

¿QUIÉN SE RESISTE AL OLOR DEL PAN RECIÉN SALIDO DEL HORNO CUANDO ENTRA A UNA PANADERÍA? PERO CUIDADO. EL OLOR PUEDE QUE NO PROVENGA DEL PAN SINO DE UNA FRAGANCIA DESARROLLADA PARA ATRAER CONSUMIDORES



La empresa brasileña Aromas & Cía. tiene 14 años de experiencia en el asunto y desarrolla aromas diferentes para la diversas tiendas, tales como pan de mantequilla, chocolate con vainilla y bombones. Hasta una bebida tradicional brasileña, basada en vino y tomada caliente en las noches de invierno, llamado como quentão, ya fue objeto de un olor para avivar los deseos de los consumidores.

El desarrollo y producción de aromas inusitados ya han llegado a responder por el

veinte por ciento de las ventas totales de la empresa Aromas & Cía, calculados en US\$ 1,75 millones en el año 2012. Las expectativas para este año son de aumentar hasta US\$ 2,2 millones en el año 2013. "...Cuando decidimos invertir en este mercado, investigamos muchas cosas diferentes y vimos que había mucho por hacer. Desarrollamos el aroma de acuerdo con la necesidad específica del cliente..." contó la directora y creadora de la empresa, Rosana Hollo.

Hollo, quien gusta utilizar el concepto de "marketing olfativo", cuenta que el olor de pan fresco fue desarrollado a partir del pedido del sector empresarial. "...Los hornos son sellados y muchas veces quedan distantes del punto de comercialización. Usted ya no siente aquel olor gustoso de pan recién horneado...", contó la directora. En una investigación para verificar cómo el olor repercute en el consumo, la empresa hizo aromatizaciones escondidas en panaderías y notó que las ventas aumentaban en 60 por ciento a causa del olor.



CAVIWA
Tostadero de Maní

CROCANTE POSTRES MANÍ PASTAS

03543-492296
EN BUENOS AIRES: 011-155-4208755 / Nextel 164*2179
caviwa@caviwa.com.ar / www.caviwa.com.ar



Servicio Técnico de Hornos Rotativos

Julio Leal
Tel.: 15-4421-5655

JULIO LEAL



Las cafeterías que ofrecen chocolate están usando olor a chocolate con vainilla o de café. Y en varios establecimientos especializados en dulces comienzan a utilizarse olores que tienden a estimular la venta de delicias brasileñas como el bombón conocido como "brigadeiro".

"...Hoy en día todo es muy industrializado, embalado. Muy pocas cosas son realmente manipuladas en el lugar de venta..." afirma Rosana. Su empresa cuenta con dos "perfumistas" responsables de la "deconstrucción" de los productos a ser imitados y de la construcción del nuevo aroma que será comercializado.

LA PANADERA QUE ASPIRA A SER PRESIDENTA DE VENEZUELA

María Josefina Bolívar es la candidata a la Presidencia por el Partido Democrático Unido por la Paz y la Libertad. Se define como una mujer sencilla, humanitaria



perseverante, honesta y amante de la Unión, la Paz y la Libertad ... y sobre todo la Igualdad. Define la labor de un presidente como "un servidor público". Asegura que su gestión de gobierno será democrático, participativo y descentralizado cuyos objetivos fundamentales es trabajar de la mano con el pueblo, donde haya igualdad, unión, paz y libertad.

Promete nuevas escuelas y liceos con profesores capacitados en cada comunidad en las cuales tendrán clases, tareas dirigidas, cultura, deporte, música y actividades recreacionales, útiles escolares y uniformes gratis.

En una entrevista en el diario Panorama, sus vecinos dicen que no es muy cariñosa al contrario, ni siquiera saluda.

mapriconf

"Acompañando siempre a toda la industria panaderil"

30 años
junto a

DISTRIBUIDOR OFICIAL **calsa**

mapriconf

En este **MES de MAYO** todos nos ponemos la **CELESTE Y BLANCA!** Entre **PASTELITOS Y ESCARAPELAS**

Encontrá todo lo que necesitás en tu Distribuidor Amigo.

La mejor relación precio y calidad, la mayor variedad y el trato cordial que nos caracteriza desde siempre!

GALE

AMOBLIAMIENTOS PARA PANADERÍAS Y CONFITERÍAS

UBICADA EN EL CORAZÓN DEL PARTIDO DE LA MATANZA YA REALIZÓ DECENAS DE REFORMAS DE PANADERÍAS Y CONFITERÍAS EQUIPANDO A RECONOCIDOS NEGOCIOS UBICADOS EN CAPITAL FEDERAL Y EL GRAN BUENOS AIRES

GALE es una empresa joven y debe su nombre a su propietario, el Sr. Gabriel Leiva, quien considera que ***“...La Panadería tiene la ventaja de tener un cliente fiel y repetitivo, ya que normalmente quienes consumen pan diariamente suelen utilizar un mismo establecimiento, al ser un sector tan competitivo, la mejor forma de exhibir para vender más –desde nuestro punto de vista- es llamar la atención por la variedad de productos y tener un local que cuide su exposición de panificados para poder llamar al comprador desde la calle. Para ello, creemos que “GALE - Muebles para Panaderías y Confiterías” cumple el fin de brindarles a sus compradores muebles que son atractivos al cliente y mejoran la exposición de productos ampliando su variedad...”***

GALE se distingue como una empresa joven que anhela posicionarse de a poco en base a ofrecer un buen producto con los mejores precios del mercado. Ofrece una línea standard pero también hace muebles a medida.



Sr. Gabriel Leiva

A pesar de su corta trayectoria ya realizó decenas de reformas y amoblamientos, entre ellos a panaderías y confiterías de renombre como “El Buen Gusto” y “La Colonial” (de Capital Federal), como también “Itar” de San Justo y “La Española” de Castelar. Actualmente está fabricando muebles para otras importantes confiterías de las zonas de

Pilar, Quilmes, Morón, San Justo, Ezeiza, Lanús y Lomas de Zamora.

Sus muebles se caracterizan por ser robustos, hechos con materiales nobles, de primera calidad y duraderos. A esto debemos sumar la seriedad y responsabilidad con la que trabajan.

Servicio para Panaderías y Confiterías

- * Amoblamiento integral.
- * Decoración.
- * Asesoramiento comercial y de distribución.
- * Arquitectura y Reforma de locales.
- * Creación de Proyecto Decorativo sin costo.
- * Fabricación de mobiliario adaptado al Proyecto: factureras, heladeras verticales, heladeras bajas en vidrio curvo y vidrio recto, exhibidores en vidrio curvo y recto, masiteros, vitrinas, paneras, etc. todo en distintos colores, melamina, lustrados y también laqueados.
- * Montaje en toda la Capital Federal y la Provincia de Buenos Aires.

Los interesados en asesorarse sobre nuestros muebles se pueden comunicar a GALE AMOBLAMIENTOS: (011) 4625-0697, (011) 4486-6674, (011) 15-5302-1172, radio 632*44.



SE VENDE

PANADERÍA FUNCIONANDO CON INSTALACIONES COMPLETAS

ZONA
TRISTÁN
SUÁREZ



2 batidoras (1 antigua-1 nueva), 1 amasadora panadera (3 bolsas), 1 amasadora pastelera, 2 sobadoras pesadas (1 nueva + 1 antigua nueva), 1 sobadora pastelera grande, 1 horno rotativo 45 x 70 de 15 latas, 1 horno convector 40 x 60 de 6 latas, 1 horno pizzero (16 moldes), 4 hornos (1 con latero), 1 cámara de 1,80 x 2m, 1 heladera doble mural de 1,80 x 2m, 1 heladera 4 caras de vidrios de 1,70 x 2m, 1 heladera vidrio curvo de 1,50m + 1 de 2m, 2 fiambreras, 1 anafe de 4 hornallas, 2 freidorasde 35 lts., 13 carros, aproximadamente 250 latas panaderas, 2 carros de 40 x 60, 2 freezer, 2 microondas, 1 balanza (hasta 300 Kgs), 3 balanzas comunes, 2 mostradores de algarrobo (1,80 mts. c/u), 8 mostradores algarrobo (standard), 3 paneras- factureras de 1,80 mts., 2 divisores estantes de 2 x 1,50 mts. c/u, 1 registradora, 2 portafajas, 1 barra de 3 x 2,60 mts., 2 campanas, 1 trinchadora, 2 tachos batidoras, 4 batidoras alambre 4, 7 matafuegos, moldería de todo tipo, cortantes muchos de todo tipo, 100 latas (30 x 40, 30 x 30 y 35 x 45), 1 cafetera dos bocas, 1 rayadora de pan.



Sra. Silvia Valdez: (011) 4386-4110
Inmobiliaria Dorosz: (011) 4234-8635

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. Hipólito 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

HORNOS Y MAQUINAS DE PANADERÍA Y CONFITERÍA

SERGIO ROLANDO KALINIUK

REPRESENTANTE DIRECTO



SERVICIO
TECNICO
OFICIAL
AUTORIZADO



NEXTEL 605*3378 - CEL: 011-1549-929-421

RECETA: PAN DE CEBOLLA

Ingredientes:

Para el Fermento:

- 50ml de agua tibia.
- 1 cucharadita de azúcar.
- 50gr de levadura.

Para la Masa:

- 1 cebolla grande picada.
- 50ml aceite oliva virgen extra.
- 450ml de agua tibia.
- 1 kilo de harina.
- 20gr de sal.



PREPARACIÓN: 120 minutos.

- * Para hornear un pan de 1kg, primero preparamos el fermento disolviendo la levadura y el azúcar en un poco de agua tibia.
- * Entonces mezclamos poco a poco la cebolla finamente picada con el aceite de oliva virgen extra.
- * Colocamos en un bol la harina y la sal.
- * Incorporamos el fermento, el agua y la mezcla de cebolla y aceite.
- * Integramos todos los ingredientes con una cuchara de madera. Luego ya lo empezamos a trabajar con las manos.
- * Ponemos la masa sobre el mármol enharinado y amasamos con la palma de la mano hasta obtener un bollo suave que se desprenda de las manos.
- * Lo dejamos leudar dentro de un bol, cubierto con film, durante 1 hora, hasta que duplique su volumen.
- * Pasado este tiempo formamos sobre una placa un pan grande, tipo payés.
- * Precalentamos el horno a 180° C – 200° C.
- * Lo horneamos durante 1 hora aproximadamente, la prueba de la cocción es si al golpear la base el pan suena hueco.



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

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

EL KILO DE PAN EN TOKIO, LA CIUDAD MÁS CARA DEL MUNDO, CUESTA USD 9 (\$77 argentinos)



En lo que va del 2013 Tokio retomó su puesto como la ciudad más cara del mundo y Zúrich, ciudad que ocupó ese primer lugar el año pasado, descendió seis posiciones esta vez.

Ésto se desprende de los resultados publicados en la última Encuesta Mundial de Costo de Vida, realizada por la consultora Unidad de Inteligencia Económica según la cual ni la deflación

japonesa, ni la debilitación del yen, sumados al alza de precios a nivel mundial impidieron que Tokio y Osaka se metieran en los dos primeros lugares de la lista.

Ubicarse siempre en la cima es un patrón que se ha repetido para la capital japonesa durante los últimos 20 años.

¿Qué opinan los panaderos argentinos sobre estos precios?



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



Casa Michero
Fábrica de Útiles de Panadería

"MAS DE 300 PRODUCTOS"

LATAS - BAGUETERAS - CARROS - PIZZERAS - MANGAS
PALAS DE MADERA - PICOS - CEPILLOS - ESPATULAS
PINZAS - MOLDES DE HOJALATA Y ALUMINIO
BANDEJAS DE MOSTRADOR - CUCHILLOS - TABLAS



REPARACIÓN DE BAGUETERAS

(011) 4661-3016 / (0220) 497-6144
15-5429-3790 / 338*3785

www.casamichero.com.ar casamichero@yahoo.com.ar



SAYOS MARCA LA TENDENCIA... EN FITHEP 2011 PRESENTÓ SU LÍNEA BLANCA Y EN FITHEP 2013 PRESENTARÁ LA NUEVA TENDENCIA EN MUEBLES PARA PANADERÍAS Y CONFITERÍAS.
Los invitamos a que visite nuestro Stand, el N° 219, durante los días 10 al 14 de junio en el predio de Costa Salguero de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.





Su elección no es solo de un color...

- Prestigiosa Marca.
- Garantía de Calidad.
- Garantía de Entrega acordada en tiempo y forma.
- La mejor relación Costo-Calidad-Vida útil.
- Trato directo con sus dueños, sin pasar por Revendedores.
- Respaldo Post-venta.
- Empresa que más experiencia posee en instalaciones comerciales.
- Unica, Innovadora y Constante. Año tras año las tendencias las marca Sayos.

SAYOS

INSTALACIONES COMERCIALES



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.com.ar

LA TORTA MÁS LARGA DEL MUNDO

Japón. Unos 90 pasteleros y estudiantes japoneses elaboraron la torta más larga del mundo en Tokio. La receta, que en realidad es más cercana a un pionono dulce, mide 130,68 metros y fue certificada por el Libro Guinness de los Récords, superando la anterior marca de 115,09 metros. Para elaborarla, se utilizaron 54 kilogramos de harina, 43 de azúcar y unos 2.682 huevos.



SANTIAGO DEL ESTERO

EL PAN DE CADA DÍA LLEGA ASÍ A MUCHOS HOGARES



Esta imagen podría explicar la notable diferencia de precios que existe del kilo de pan entre distintos negocios.

Muchos que elaboran y distribuyen estos productos lo hacen evadiendo todo tipo de impuestos y controles, incluso el de transporte.

En la esquina de 25 de Mayo y Chacabuco, a 30 metros del palacio municipal, fue tomada esta imagen: una camioneta Peugeot, sin patente a la vista, lleva varias bolsas con el pan por el suelo sucio.

ONE DIRECTION: HARRY STYLES SE VISTE DE PANADERO, SU ANTIGUO TRABAJO

El cantante Harry Styles volvió a vestir el delantal de panadero que usó antes de alcanzar la fama con One Direction. Y es que el popstar 'Hazza' regresó a su ciudad de origen, Holmes Chapel (Cheshire, Reino Unido), para visitar las instalaciones de la panadería donde tenía un trabajo de medio tiempo.

En las imágenes se puede ver a Styles luciendo un delantal de panadero.



QUÉ SIGNIFICA ROMPER LA MASA

ROMPER LA MASA PARA DETENER MOMENTÁNEAMENTE LA FERMENTACIÓN Y FAVORECER SU POSTERIOR DESARROLLO

Esta técnica es utilizada principalmente en las panaderías cuando se trata de masas que fermentan por acción de la masa madre o la levadura, como la masa de pan, de hojaldre, de pizza, de bollos... son muchos los casos en los que se tiene que romper la masa.

Así es como describen los profesionales panaderos, pasteleros o cocineros uno de los pasos que se llevan a cabo en la elaboración de las masas mencionadas. Pero, ¿qué significa romper la masa?, pues la idea principal es la de romper la estructura y el volumen que ha adquirido después de un primer levado.

Si hablamos del paso a paso de la elaboración de una masa fermentada, por ejemplo para hacer pan, sabéis que primero se hace la masa mezclando los ingredientes necesarios. Cuando se incorpora la masa madre y/o la levadura, empieza la



fermentación. Una vez obtenida una masa homogénea, con las características que proporcionen las harinas utilizadas, se hace una bola que se deja reposar para que al fermentar, se hinche.

Se habla de romper la masa cuando se vuelve a trabajar la masa fermentada, se retira el aire, se desinfla, se detiene la fermentación.

Entonces se golpea ligeramente con los nudillos, se amasa o se dobla, puede ser para volver a proporcionarle otro periodo de fermentación antes de darle forma, o directamente para dar la forma que se desee para el pan que se va a hornear, aunque del mismo modo deberá volver a reposar para levar. No todas las recetas de panadería necesitan que se rompa la masa.

Se rompe la masa con la finalidad de favorecer el desarrollo de la misma, gana en aromas, sabor y textura, mejora la estructura del alveolado y le da más fuerza para subir durante el horneado.

Laboratorio
DEWEY
La Tecnología del Sabor

FÁBRICA DE MATERIAS PRIMAS PARA PANADERÍAS, CONFITERÍAS Y AFINES

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

INDUSTRIAS Zunino Fábrica de Hornos e Implementos para panadería

Medialunera
Amasadora Rápida
Estampadora
Hornos Rotativos

www.industriaszunino.com
Representante: TMP Maquinarias.
Av. San Martín 3576 - Ciudad Autónoma de Bs. As.
Tel: (011) 45831063 - contactos@tmpmaquinarias.com.ar



DICCIONARIO...

ENVERGADURA: Lugar de la anatomía humana donde se colocan los preservativos.

ONDEANDO: Onde estoy.

CAMARÓN: Aparato enorme que saca fotos.

DECIMAL: Pronunciar equivocadamente.

BECERRO: Persona que ve u observa una loma o colina.

BERMUDAS: Observar a las que no hablan.

TELEPATÍA: Aparato de TV para la hermana de mi mamá.

TELÓN: Tela de 50 metros o más.

ANÓMALO: Hemorroides.

BERRO: Bastor Alemán dicho en idioma Árabe.

BARBARISMO: Colección exagerada de muñecas Barbie.

POLINESIA: Mujer policía que no se entera de nada.

CHINCHILLA: Auchencia de un lugar para chentarche (en chino básico).

DIADEMAS: Ventinueve de febrero.

DILEMAS: Háblale más.

MANIFIESTA: Juego de maníes.

MEOLLO: Me escucho.

ATIBORRARTE: Desaparecerte.

CACÁREO: Excremento de un preso en Batán.

CACHIVACHE: Pequeño hoyo en el pavimento que está a punto de convertirse en un vache.

ELECCIÓN: Lo que experimenta un oriental al ver una película porno.

ENDOSCOPIO: Me preparo para todos los exámenes menos para dos.

NITRATO: Ni lo intento.

NUEVAMENTE: Se dice del cerebro que está sin estrenar.

TALENTO: No va rápido.

ESGUINCE: Uno más gatorce.

ESMALTE: Ni lune ni miercole...

SORPRENDIDA: Dícese de una monja en llamas.

¿SUS CLIENTES LO SABEN?

INCLUIR PAN NO INDUSTRIAL EN LA DIETA, ES SANO

EXPERTO INDICÓ QUE CUANDO EL PAN ES ELABORADO DE FORMA TRADICIONAL APORTA MUCHA FIBRA, DA SACIEDAD A QUIEN LO CONSUME Y ES LA BASE DE LA ALIMENTACIÓN

De acuerdo con Abel Mariné, catedrático emérito en Nutrición y Bromatología de la Universidad de Barcelona, el pan "es un producto que contribuye al equilibrio alimentario, está exento de grasas, sacia a quien lo consume, tiene un sabor neutro ideal para acompañar a otras comidas y es barato", aseguró. El académico señaló que aun cuando los abuelos no conocían científicamente todas las bondades del pan, siempre lo incluían en sus comidas, y ello contribuía a mantenerlos con una salud equilibrada.

Y la diferencia entre ellos y la sociedad actual, es que el pan que ellos comían era elaborado en hornos de manera tradicional y artesanal, pero las actividades de hoy nos impiden ir diario, antes de cada comida a la



panadería por una barra recién horneada, ahora se opta por comprar pan empaquetado adicionado con grasas hidrogenadas (trans), que perjudican la salud.

El aroma y el sabor son los principales indicadores de la calidad de este alimento. Si huele a pan, buena señal: confirma el desarrollo de los ácidos orgánicos responsables de ese olor, es decir, el tiempo de reposo es el adecuado. Cuanto menos reposo, más engorda. Además, un almidón mal cocido genera una masa compacta que dificulta la digestión.

El único secreto para no incrementar de peso, es que no se consuma más energía de la que se gasta, y recordó que una porción de pan (100 gr) tiene alrededor de 200 calorías.

DT Distribuidora
TABLADA

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

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

calsa* **fainalind** **BARI** **Marne** Aceitunas Verdes
LEVADURA PRENSADA **levina**

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 / Maní Fileteado, Crocante, Crocante con chocolate / Grana Maní / Miel Industrial / Bicarbonato de Sodio y de Amonio / Colorantes Caramelo

NUEVO TELÉFONO!!! 15-6092-6176 / Nextel 558*2549
5294-6773 Barragan 1259 - CIUDADELA
info@lesansisrl.com.ar / www.lesansisrl.com.ar



CUISIL ES LA SOLUCIÓN DEFINITIVA A LOS PROBLEMAS DE ANTIADHERENCIA

Incorpora Cuisil en tu panadería el elemento que permite que tus panificados no se rompan, y que disminuyas tus costos de producción. Aumenta tus ganancias con el uso de Cuisil antiadherentes



Si tuviéramos que indicar el gran problema de producción de las panaderías sería la adherencia. De esto derivan cuestiones que generan una pérdida importante de dinero.

Podríamos resumirlo de la siguiente manera:

| Un problema. Muchas consecuencias. | |
|------------------------------------|---|
| Problema | Consecuencias |
| Adherencia | Rotura de productos |
| | Uso de medios grasos (aceites, grasas, vaselinas, etc.) |
| | Limpieza de latas |

Tanto la rotura de productos, el uso de medios grasos, y el mayor tiempo de limpieza de latas provocados por la adherencia, tienen como resultado mayores costos. Estos se manifiestan como piezas rotas y desperdicio que no se ofrece a la venta, gastos por la aplicación de grasas, margarina, rocío vegetal, etc. a las bandejas para evitar que los productos se peguen, y un mayor tiempo de trabajo en la limpieza de las latas.

Existen también, otras alternativas a los desmoldantes tradicionales, que ofrecen una solución parcial, debido a su corta vida útil tales como el teflonado o el uso de pinturas

de silicona que además migran hacia los alimentos, o debido al alto costo y menor practicidad, como el uso de papel manteca.

| Varias soluciones parciales. Una solución total. | |
|--|----------------|
| Solución parcial | Solución total |
| Desmoldantes | CUISIL |
| Teflonado | |
| Siliconado | |

La marca Cuisil propone innovación, calidad y servicio para la industria del pan gracias a sus telas siliconadas antiadherentes, de manera que panificadoras y panaderías puedan trabajar mejor y elevar la calidad de sus productos. Fueron creadas para ser utilizadas en cualquier bandeja, pizzera o recipiente, enlozado ó no, que esté en utilización dentro del establecimiento, pudiéndose colocar en estos moldes para pizzas redondas u ovaladas, tartas, panes de pancho, panes de hamburguesa, madalenas, entre otros. La gran ventaja es que resisten aproximadamente 3000 usos, se fabrican en diversas medidas y son aptas para hornos industriales.



Entonces, ¿Cuáles son las ventajas adicionales que conlleva la aplicación de

Cuisil en la producción? Destacamos dos grandes beneficios: No solo aumentar la producción, sino también reducir los costos.



Gracias a esta novedad todo integrante de la industria panadera y pastelera está en condiciones de **solucionar los problemas provocados por la adherencia y a la vez, modernizar su lugar de trabajo.** Además, la empresa brinda asesoramiento y desarrollos personalizados.

Más información:

0-800-444-CUISIL (284745)
www.cuisil.com.ar
info@cuisil.com.ar



BRITO HNOS. CONFIRMA SU PRESENCIA EN LA FITHEP 2013



Conversando con Amilcar Brito, nos confirmó que la empresa se presentará en la feria a realizarse del 10 al 14 de Junio en Costa Salguero, en el STAND N° 454 (frente a la confitería).

"...Allí exhibiremos un equipo completo de máquinas para una panadería de mediana producción, con horno rotativo, amasadora, sobadora, equipo trinchador, batidora y grupo electrógeno. Estos productos son de una línea muy moderna y dinámica, de excelente calidad, mínimo mantenimiento y muy buena relación precio-producto..."

"...El objetivo de nuestra presentación es fomentar y reforzar nuestra marca, tener una comunicación directa con los posibles compradores, establecer contactos comerciales, y también deseamos que sea un espacio para encontrarnos con nuestros clientes habituales, y pasar un grato momento..." afirmó Amilcar.

Aumentá tus ganancias con Cuisil

Muchas panaderías están haciéndolo.

Planchas, Moldes y trinchas para distintos panes y bollería, pizzeras, bagueteras.

Reemplaza el uso de materias grasas y aceites.
Evita roturas y desperdicios.

Ahorra mano de obra en preparación y limpieza.
Vida útil de 3000 exposiciones.

PRECIOS ESPECIALES A DISTRIBUIDORES

Cuisil
Plancha siliconada antiadherente

Asesoramiento a medida:
0800-444-CUISIL (2847)
www.cuisil.com.ar | info@cuisil.com.ar

PAN ARTESANAL

UN PLACER PARA LOS SENTIDOS

TIENE UN AROMA CARACTERÍSTICO Y SU SABOR NEUTRO LO CONVIERTE EN EL COMPLEMENTO IDEAL DE CUALQUIER PLATO. EL PAN DE HORNO REQUIERE TIEMPO DE FERMENTACIÓN, UNA MASA MADRE DE CALIDAD Y MUCHOS MIMOS



La bollería industrial y otros productos prefabricados están robando protagonismo a este alimento tradicional. Es hora de recuperar las buenas costumbres.

Agua, sal, masa madre y harina limpia, sin aditivos. Son los ingredientes de un pan con una corteza crujiente, miga húmeda y olor inconfundible. "...La masa madre se elabora con harina y agua que produce la fermentación del pan", cuenta Xavier Barriga, maestro panadero.

Los procesos de generación de ácidos y componentes aromáticos de este alimento requieren un tiempo de reposo. Así lo afirma Abel Mariné, catedrático emérito en Nutrición y Bromatología de la Universidad de Barcelona.

Sabor a pan

El aroma y el sabor son los principales indicadores de la calidad de este alimento. Si huele a pan, buena señal: confirma el desarrollo de los ácidos orgánicos responsables de ese olor, es decir, el tiempo

de reposo es el adecuado. *"...Si no sabe a nada, es un pan que ha fermentado en muy pocas horas. Está malo..."*, explica Barriga.

Alimento desvirtuado

Ya no tenemos tiempo para acudir a la panadería a buscar un poco de pan tierno recién sacado del horno. Los hábitos cambian y el mercado se adapta a la demanda de los consumidores: pequeños comercios, supermercados o autoservicios de 24 horas ofrecen pan a cualquier hora del día pero, ¿hasta qué punto podemos fiarnos de la salubridad de este producto?

"...No perjudica a la salud. Es un tema de calidad, no de seguridad ni de valor nutritivo...", señala Mariné. La diferencia está en el gusto: el pan prefabricado no tiene nada que ver con el delicioso pan artesanal, elaborado en un horno tras un largo proceso de fermentación. Este último *"...no necesita aditivos y su textura aguanta mucho más antes de resecarse..."*, afirma el catedrático.

No ocurre lo mismo con el pan disponible en cualquier



lugar, día y hora: *"...estos productos contienen una serie de aditivos que facilitan la panificación y mejoran la textura..."*, apunta Mariné. ¿Comodidad o calidad gastronómica? El cliente es el que elige.

Según Barriga, el índice glucémico del pan está directamente relacionado con el tiempo de fermentación y el uso de masa madre natural. Cuanto menos reposo, más engorda. Además, un almidón mal cocido genera una masa compacta que dificulta la digestión. El resultado a nivel de sabor no es bueno.

"...Así, el cliente, terminará aburriéndose del pan, necesario en cualquier dieta equilibrada. Vas a comer otras cosas que engorden

más. Y así estamos, con el nivel de obesidad por las nubes y el nivel de consumo de pan por los suelos...", se queja el panadero.

Pan y circo...sin lo de "pan"

Nuestros abuelos no concebían una mesa de comida sin pan. Los hábitos alimenticios del ciudadano del siglo XXI son muy distintos: comemos fuera de casa y cocinamos menos, algo que *"...va en detrimento del pan y en aumento de un mayor desequilibrio alimentario..."*, insiste Barriga. El panadero lamenta que se sustituya este rico alimento por otros productos más energéticos: bollería industrial, pan artificial enriquecido con grasas hidrogenadas, etc. *"...Mucha gente no se está enterando de lo que consume..."*, advierte. No es el único motivo de la decadencia del pan.

El pan engorda: ¿mito o realidad?

Mito. Abel Mariné no tiene

dudas. *"...La gente que se plantea esta pregunta no se ha parado a pensar que las calorías de los alimentos siempre engordan, vengan de donde vengan..."*. La regla es simple: una persona gana peso si ingiere más de lo que quema. Necesitamos unas 2000 calorías al día, y cien gramos de pan contienen entre 230 y 250. Si tomamos menos de 250 gramos de pan al día, podemos respirar tranquilos.

Mariné cita al profesor Francisco Grande Covián: *"...las únicas calorías que no engordan son las que se quedan en el plato..."*.

Productos integrales

El pan integral tiene más fibra. No obstante, las diferencias de este producto con el pan blanco no son grandes. *"...El porcentaje de absorción del integral es menor, y no es sustancialmente más nutritivo que el blanco, sólo algo más..."*, explica el catedrático.

Continúa en la página siguiente



EL CORRENTINO S.R.L.

TODO PARA EL PANADERO

FÁBRICA DE:

ARMADORAS DE PAN

CORTADORAS DE MASA

EQUIPOS COMPACTOS

TRINCHADORAS DE PAN

LAVADOS DE TENDILLOS

HORNO ROTATIVOS - BAGGETTES - ÚTILES DE PANADERÍA

MAQUINARIA EN GENERAL - TÉCNICO EN HORNO ROTATIVOS





**NUEVA
MINI-TRINCHADORA**

ALBARIÑOS 3544 - LANÚS ESTE - Tel: 4246-7859

E-mail: elcorrentino@uolsinectis.com.ar

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

Formas de consumo

¿Tostado, congelado, duro, blando, frío o caliente? Un pan que enseguida se pone duro o como un chicle indica un proceso de elaboración inadecuado. Barriga no lo consumiría. En cambio, sí aconseja congelarlo si está en óptimas condiciones. **"...El único problema es que el pan absorbe humedad y deja de estar crujiente..."**. Basta con enchufar la tostadora para que el alimento recupere sus propiedades originales cuando lo vayamos a consumir.

Para los dubitativos: el pan artesanal se come frío y reposado. ¿Y el industrial? **"...O se come caliente, o hay que tener hambre para comérselo..."**, bromea el panadero.



Fuente de salud

El pan aporta fibra, hidratos de carbono, vitaminas del grupo B, minerales (fósforo, magnesio y calcio) y proteínas vegetales. **"...Es un producto que contribuye al equilibrio alimentario, está exento de**

grasas, sacia a quien lo consume, tiene un sabor neutro ideal para acompañar a otras comidas y es barato...", señala Barriga. **"...Forma parte de la base de la alimentación..."**, concluye el catedrático Mariné.

INTEGRAL O ENRIQUECIDO CON FIBRA, NO ES LO MISMO

Es importante saber por qué los cereales integrales son más recomendables para la salud que los refinados, y es que los refinados sufren una serie de procesos en los que se les filtra, muele hasta que se obtiene una harina fina y limpia. En el caso de los integrales la harina simplemente es el cereal en estado puro triturado, por lo que conserva todas las sustancias del cereal, es decir, toda su fibra al completo así como otras vitaminas, y lo que es más importante, se trata de hidratos de carbono complejos que el cuerpo tarda más en asimilar, evitando que aumente la glucosa de manera rápida para almacenarse en forma de grasa si no lo utilizamos haciendo deporte. De ahí que sea tan importante consumir cereales integrales.

Los alimentos que son realmente integrales se obtienen a partir de los cereales enteros. Es decir, se aprovecha todo, el germen, la cáscara... Este tipo de harina contiene muchos más nutrientes que cualquier otra, ya que más de la mitad de nutrientes que nos aportan los cereales se encuentra en la cáscara. Los cereales integrales la contienen, y por lo tanto serán mucho más beneficiosos para nuestro cuerpo. Los

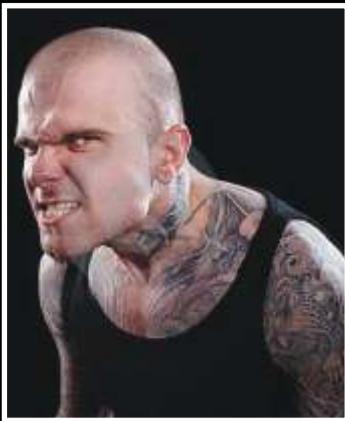
cereales enteros con más lentos de digerirse, pero a la larga es mucho más beneficioso para aprovechar al máximo la energía que nos aportarán éstos.

En cuanto a los cereales enriquecidos con fibra no tienen nada que ver con los integrales de verdad. Los enriquecidos con fibra son cereales molidos y refinados como cualquier harina al uso, solo que después de este proceso se les añade fibra. Es decir, se elimina su corteza para luego añadirles fibra sin más. Pero al igualar los niveles de fibra no se iguala el resto de nutrientes ni tampoco se consigue que los hidratos de carbono que nos aportan sean complejos, por lo que este tipo de cereales no es igual de beneficioso para el organismo.

Por este motivo es muy importante que tengamos presente siempre esto a la hora de decantarnos por uno u otro tipo de alimento. Es cierto que los cereales enriquecidos con fibra tienen un sabor mucho más agradable al paladar, pues no dejan de ser harinas refinadas, mientras que los integrales son mucho más consistentes y menos sabrosos.



**NO AL MALTRATO
ANIMAL!!!
DEJE EN PAZ
A SU MARIDO!**



Odio cuando viene gente a mi casa y, después de tomar algo o comer me preguntan... ¿tenés baño? Me dan ganas de contestarles: ¡NO, NOSOTROS CAGAMOS EN EL JARDÍN!



Para aquellos HOMBRES que NO SABEN SATISFACER a una mujer... "EL PUNTO G" está ubicado al final de la palabra "SHOPPING"!!!

30 AÑOS A SU SERVICIO

COMPRO SU EXCEDENTE DE PAN RALLADO EN EFECTIVO!!!

NO PIERDA \$\$\$

Sr. Carlos 4651-9145

ATENDEMOS TAMBIÉN EN LA COSTA ATLÁNTICA

HARINAS "Cristiania"

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
Cristiania 3884 - I. Casanova

GUÍA DE PROVEEDORES

ADITIVOS / INSUMOS / LABORATORIOS

"DEWEY" Gral. Hornos 333. L. del Mirador.

Tel.: 4655-0240 / 4454-7200

"LESANSI" Barragán 1259. Ciudadela.

Tel.: 5294-6773 / 15-6092-6176

"SAF ARGENTINA" Cabrera 4338. C.A.B.A.

Tel.: 011-4833-8000

BOLSAS

"ECOBAGS S.R.L." C. Gral. Belgrano Km 10,5.

Bernal. Quilmes.

Tel.: 4353-4418 / 15-5414-8582 / ID 681*1043

CREMAS

"LACTEOS ARANZANA" N. Repetto 535 Dto."4".

C.A.B.A. Tel.: 4431-0071 / 4433-1886

COMPRA Y VENTA DE MAQUINARIA NUEVAS Y USADAS

"A.G.M.E." Tel.: 15-3539-4439 / 15-5713-3389 / ID 680*6711

"METALURGICA C.R.B."

Tel.: 15-6092-8707 / Nextel 167*240

COMPRA Y VENTA DE PANADERÍAS

"RODRÍGUEZ AMOEDO" Rojas 1285. C.A.B.A.

Tel.: 4581-0777 / 4581-6845

DISTRIBUIDORAS DE MATERIAS PRIMAS

"HARINAS CRISTIANÍA" Cristianía 3884. I.

Casanova. Tel.: 5264-8240 / 4640-0992

"LA CUEVA DEL PANADERO"

Tel.: 0220-485-5071

"LAS LOMAS" Las Heras 3052. L. del Mirador.

Tel.: 0810-999-2013

"MAPRICONF" T. Edison 547. I. Casanova.

Tel.: 4466-2818 / 4485-4972

"NIC-JU" Av. Díaz Vélez 1270. Ciudadela.

Tel.: 4488-8088

"RILOPAN" Alem 1447. Castelar.

Tel.: 4627-5876 / 4629-4959

"TABLADA" Av. Crovara 2653. Tablada.

Tel.: 4652-9800 / 4655-1201

EQUIPAMIENTOS COMERCIALES

"GALE" San Matías 153. San Justo.

Tel.: 4625-0697/4486-6674/15-5302-1172

"LETIZ" Buenos Aires 1666. Burzaco.

Tel.: 4299-2475

"SAYOS" Av. Jujuy 823. C.A.B.A.

Tel.: 4931-9454 / 7969

"VI-LU" Ayacucho 949. S. A. de Padua.

Tel.: 0220-483-2168 / 0220-485-5768

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

"BRITO HNOS." Av. Gral. Lemos 1917. Los

Polvorines. Tel.: 4667-6624

"KALINIUK-INDUPAN" Tel.: 15-4992-9421 / ID

605*3378

"INDUSTRIAS ZUNINO" Tel.: 4583-1063

"PAN CON PAN" Av. Rivadavia 21.878. Ituzaingó.

Tel.: 4624-2955 / ID 152*2047 / ID 152*664

"PANING" Buenos Aires 3773. Rosario.

Tel: 0341-464-2170

"SCHEPENS" Ruta 44 Km 21. Entre Ríos.

Tel.: 0343-494-0240 / 706 / 343

FRUTAS SECAS

"CAVIWA" Tel.: 15-5420-8755 / 03543-492296 / ID 164*2179

INSTRUMENTOS DE MEDICION Y CONTROL

"DINTER" Paris 1824. Isidro Casanova.
Tel.: 4485-3764

LETREROS Y MARQUESINAS

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

LEVADURAS

"SAF ARGENTINA" Cabrera 4338. C.A.B.A.
Tel.: 011-4833-8000
"RILOPAN" Alem 1447. Castelar.
Tel.: 4627-5876 / 4629-4959

MOLINOS

"MOLINO ZINFRATEN" Cuyo 2222. Burzaco.
Tel.: 4238-6414 / 5083-1054

PAN RALLADO

"CARLOS LASCA" Tel.: 4651-9145

PAPELERAS

"CABALLERO ORTIZ & POZZI" H. Yrigoyen 5160.
Lanús. Tel.: 4241-3449 / 4834

PLANCHAS ANTIADHERENTES

"CUISIL" Tel.: 0800-444-2847

SALSAS - TOMATES - MORRONES - ACEITUNAS

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

SERVICIO TECNICO DE HORNOS DE MAMPOSTERIA

"JULIO GALLARDO" Los Sauces 1725. Ezeiza.
Tel.: 15-6705-9954 / 4386-0539

SERVICIO TÉCNICO DE MAQUINARIAS

"A.G.B" Tel.: 15-6092-2288 / ID 600*1084 /
4441-7036
"A.G.M.E." Tel.: 15-3539-4439 / 15-5713-3389 /
ID 680*6711
"BRITO HNOS." Av. Gral. Lemos 1917. Los
Polvorines. Tel.: 4667-6624
"EL RÁPIDO" Cnel. Cárdenal 2187. C.A.B.A.
Tel.: 4686-1322 / 4687-5035
"JULIO LEAL" Tel.: 15-4421-5655
"METALURGICA C.R.B." Tel.: 15-6092-8707 /
ID 167*240
"TALLER JUAN" Tel.: 4652-1721 / 15-5951-0384

ÚTILES PARA PANADERÍAS Y CONFITERÍAS

"MICHERO" Tel.: 4661-3016 / 0220-497-6144 / 15-
5429-3790
"OMAR RODRIGUEZ S.R.L." Malabia 2468. San
Justo. Tel. 4441-1200 / 4116-0718



Publique en
nuestras páginas

(011) 15-4084-1090

EL GREMIO
PANADERO

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

AVISOS CLASIFICADOS



METALÚRGICA
C.R.B.
* de Damián Benítez

VENDE

Cel: 15-6092-8707

Nextel: 54*167*240



¿TE QUERÉS IR A ROSARIO?

Vendo Fondo de comercio. Cuadra: 100m², equipada con maquinaria Argentinal: 2 hornos rotativos, equipo volumétrico, descansador y gau 45/70, enlatador, amasadora rápida de dos bolsas con batea extraíble, equipo enfriador y dosificador de agua, sobadora blindada, batidora, amasadora de una bolsa, sobadora, griserina, moldes de pan de miga, cortadora, peladora de pan de miga, dos cámaras de frío y un generador 40 WKV.



Salón de venta: 60m², con muebles Vica de menos de un año de uso, panera de mármol. Detrás del despacho: casa completa con tres habitaciones en perfectas condiciones, Estructura: Ingreso por dos calles en forma de ele (L), garaje.

Además: gran capacidad ociosa, dos despachos propios extra y reparto a otros,. Llamar al 0341-155-016884.



PANING
Ingeniería en Panificación

VENDO: HORNO ROTATIVO
70X90 MARCA PANING
USADO. \$48.000.
CON GARANTÍA.
TEL.: 0341-156-633890.

- * **VENDO** Amasadora Batiplane 40 Kg. (reacondicionada a nuevo), Sobadora Indupan mediana (cilindros 500x120, reacondicionada a nueva) Tel.: 15-4185-3740
- * **VENDO.** Amasadora Siam Acoplada. Batea 2.30 mts, funcionando, M/buena. Tel.: 15-4185-3740. Sr. Jorge.
- * **Vendo:** exhibidora de 2 mts. x 0.75 de ancho, con 2 estantes y vidrio curvo. \$3500. Vendo exhibidora de 1 metro x 0.75 con 2 estantes y vidrio curvo. \$1500, las 2 reacondicionadas a nuevo. Sr. Nicolas Alvarez, Panaderia La Nueva Moderna. Tel.: 4754-6213.
- * **VENDO** BATIDORA Batiplane 60 Lt. reacondicionada. Amasa hasta 5 Kg. de harina. Tel.: 15-4185-3740
- * **VENDO** laminadora vaivén semiautomática Indupan, 60cm de ancho, seminueva, sobadora pastelera de pie 60cm de ancho, amasadora de 30 Kg. semirapida con tachó de acero inoxidable y con mando, impecable. Tel.: 4653-5411 / 15-6160-4584

Gel+Brix

Jalea Fantasía

**Acrecienta la apetitividad
en tartas, facturas y todo
tipo de repostería.**

**Sus productos brillarán
mas con Gel+Brix .**



**Laboratorio
de Panificación**



Atención al Consumidor
0810-999-2013





FABRICA DE EQUIPOS MODERNOS
PARA PANADERÍAS Y CONFITERÍAS



Fábrica y Salón de Ventas



Hornos y máquinas de panadería

TODO LO QUE NECESITA
EL PANADERO



HORNOS ROTATIVOS - HORNOS CONVECTORES - SOBADORAS
AMASADORAS - BATIDORAS - TRINCHADORAS - CARROS y BANDEJAS

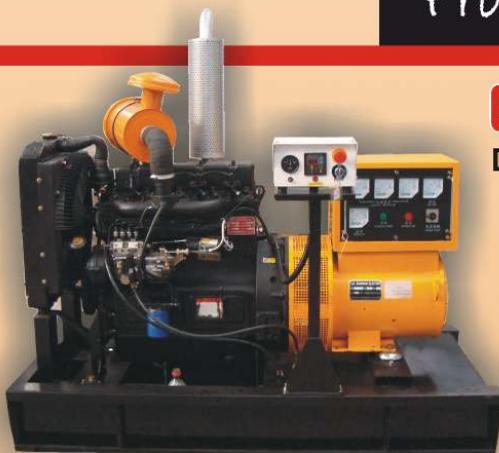
QUEMADORES - CHURRERAS - PIRÓMETROS - GRISINERAS
RALLADORAS - ENGRANAJES - CHURRERAS - TEMPORIZADORES

Repuestos, componentes eléctricos
Poleas y piñones ...

Promoción del mes

GRUPOS ELECTRÓGENOS

De 5, 10, 20, 30 y 40 Kva



BRITO HNOS. Av. Gral. Lemos (Ex-Ruta 202) N°1917 - (1613) Los Polvorines - Bs. As.

Tel.: 011-4667-6624

ventas@britohermanos.com.ar

www.britohermanos.com.ar