

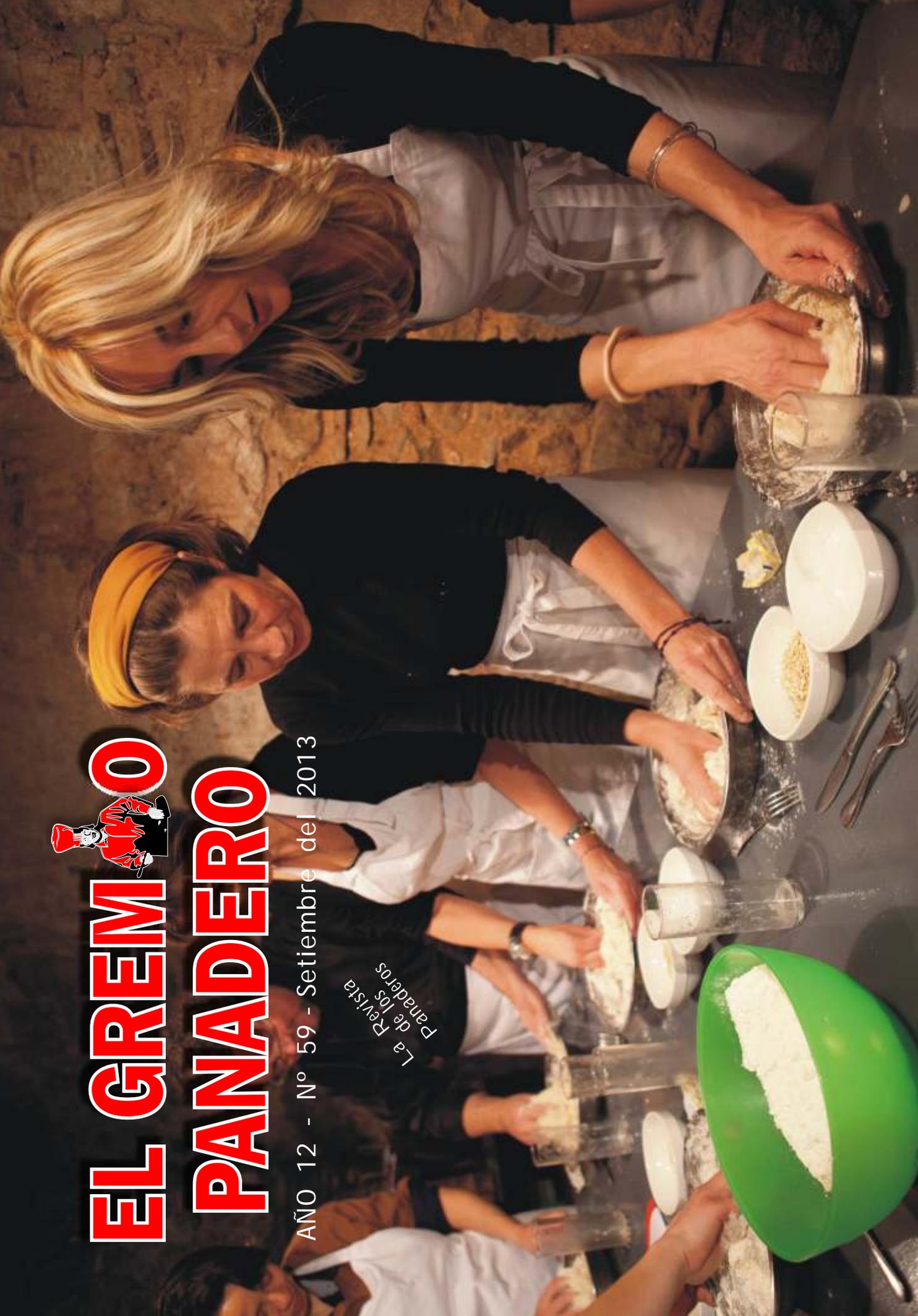
EL GREMIO



PANADERO

AÑO 12 - Nº 59 - Setiembre del 2013

La Revista
de los
Panaderos



NUEVAS PREMEZCLAS

Fáciles y deliciosas.



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



**FABRICA DE MUEBLES PARA
PANADERIAS Y CONFITERIAS**

GALE



**Seriedad - Calidad
Funcionalidad
Estética - Diseño**

**(011) 4625-0697 / 4486-6674
(011) 15-3546-9913 / ID 632*840**

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

EL GREMIO PANADERO

AÑO 12 - N° 59 - Setiembre del 2013

SUMARIO

Evasión impositiva.....	5	BRITO HNOS.....	26
Hornos Vulcano.....	6	Otra grave denuncia.....	28
Impresora de pasteles.....	8	Pan Bagnat.....	32
BATIPLANE.....	10	Matanza Sur.....	34
Panadero terrorista.....	13	LESAFFRE.....	38
Las cronut.....	14	El pan oficial.....	42
ECOBAGS.....	22	Guía de proveedores.....	44
Javier Caumont.....	24	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*

Tel.: (011) 15-4084-1090

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

MILLONARIA EVASIÓN EN CADENA DE PANADERÍAS

A partir de la investigación realizada por la A.F.I.P., el Juzgado Federal N° 1 de Córdoba y los agentes fiscales llevaron a cabo 9 allanamientos para recabar información que permita desactivar a una presunta asociación ilícita que evadió impuestos por más de 5,2 millones de pesos

Se trata de la marca “LAPANA”, una importante cadena de franquicias dedicadas a la comercialización de panes y café, con más de 20 locales comerciales en la ciudad de Córdoba y el interior. Además sobre un total de 88 empleados relevados, había 33 que no estaban declarados

Los allanamientos fueron realizados en las principales franquicias de “LAPANA”, ubicadas en reconocidos Shopping de Córdoba y las maniobras de evasión comprendían un doble mecanismo, por un lado, no emitían tickets por las ventas realizadas y sólo entregaban comandas (evasión



de impuestos por ventas). A su vez, los franquiciados pagaban entre un 2% y un 3% mensual en concepto de regalías, facturando el monto calculado sobre las ventas declaradas en Ingresos Brutos y no sobre el total de ventas reales.

Por otro parte, la Compañía panes y café SRL –proveedoras de

LAPANA – sólo facturaban formalmente el 75% de las ventas mientras que el 25% restante lo evadían. Para realizar los cobros, la empresa proveedora solicitaba que el 25% marginal le sea abonado obligatoriamente al cobrador que pasaba por las sucursales y el 75% podía ser depositado en el banco o pagado en efectivo al cobrador.

La utilización de la figura de la franquicia y el contrato pactado entre las partes involucradas permitían, en este caso, la existencia de un sistema contable marginal para la evasión de impuestos, traducido en un engranaje marginal para la venta en negro.



Omar Rodriguez SRL
"25 Años brindando calidad y confianza"

Mesa de Trabajo

Grisineras y Pancheras

Baguetas con o sin tratamiento antiadherente

para moldes de Pizza

para Horno Rotativo

para Secado de Pan

Moldería

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.omarrodriguezsr.com.ar | E-mail: info@omarrodriguezsr.com.ar

Pablo Rau y Jorge Martínez

15-3539-4439 / 15-5713-3389 / ID: 680*6711 / 534*1292

VENDEDORES EXCLUSIVOS de


VULCANO



Horno Rotativo VULCANO Modelo 7415

IDEAL PARA PRODUCCIONES MEDIANAS

CARACTERÍSTICAS GENERALES.

Producción: 70 a 90 Kg. /h.

Bandejas: 15/18 de 70 x 45 cm.

Ancho: 1.250 mm / Alto: 2.000 mm /

Profundidad: 1.500 mm

Sistema de zorra: Colgante.

Tensión de Trabajo: 380v-(220 v
opcional).

Construcción: Totalmente en acero
inoxidable. Exterior Esmerilado. Interior
brillante. Intercambiador AISI 304.

Quemador: 50.000 Kcal. /h. /Quemador
marca: EQA

Combustible: Opcional cliente (gas
natural-gas envasado-gas-oil).

Consumo: gas nat. 2.5 m3/h.-gas env.
2.5 Kg. /h. - gas-oil 3 l/h (aprox.).

Ancho mínimo de ingreso: 75 cm.

Peso: 590 Kg. / Cantidad de motores: 2
(dos).

Opciones de trabajo: Automático y
manual.

OTRAS CARACTERÍSTICAS.

Parada de emergencia de serie. Potente
luz interior. Cámara de combustión en
AISI 304 con soldadura de última
tecnología Amplio visor de vidrio
templado. Mínimo mantenimiento.
Cocción pareja en todos sus niveles.
Consumo de combustible optimizado
para uso intensivo. Construcción robusta
para larga duración. Amplia apertura de
puerta. Fácil acceso a las bandejas.
Aislación con lana mineral de primera
calidad. Totalmente automático. Parada
del carro en la posición de apertura.
Doble control de temperatura.

OPCIONALES: Protección de motores
(relevos térmicos)-Plataforma para zorra-
Extractor con motor-Vaporización
automática-Tablero digitalizado-
Quemador a gas-oil.

CONSULTAS: Para solicitar
asesoramiento personalizado sobre
este horno llame a los celulares: **15-
3539-4439 / 15-5713-3389** o a los
Nextel ID: 680*6711 / 534*1292.



HORNOS
VULCANO
LA MEJOR
FINANCIACIÓN

Pablo Rau
Jorge Martínez
VENDEDORES EXCLUSIVOS

15-3539-4439 / 15-5713-3389
ID: 680*6711 / 534*1292

Es verdad... ¡Aunque Usted No Lo Crea!

CATAMARCA: MURIÓ AHOGADO CON UNA MIGA DE PAN

Un sexagenario perdió la vida de manera intempestiva, al atragantarse con una miga de pan. Ayer en horas de la siesta se constató desde el hospital de La Merced, departamento Paclín, el deceso de Pedro César Casafus (60). El hombre presentaba obstrucción de las vías respiratorias ya que se habría ahogado mientras consumía pan, por lo que fue trasladado desde su domicilio en la localidad de Los Altos, departamento Santa Rosa, hacia el nosocomio.

EL SÁNDWICH MÁS ASQUEROSO

Un empleado de la famosa cadena de comidas rápidas (SUBWAY) publicó una imagen en Web, en la que se le ve restregando su pene en los panes tipo baguette. El asqueroso empleado subió la foto con la leyenda: **"...Mi nombre es @ianjett y yo seré su artista sándwich de hoy..."** Además publicó otra imagen con "pis congelado" en una botella.



Las fotos fueron enviadas por un usuario anónimo a un diario. El informante se mostró horrorizado por las tomas: **"...Vi la imagen de la orina congelada y pensé: '¿Qué hace este tipo?; luego vino la imagen del pene. Son lo suficientemente estúpidos para hacer esto, en primer lugar, pero lo son aún más para ponerlo a disposición del mundo, fue una acción totalmente tonta; No soy vengativo, pero hay que hacer algo, porque esto es repugnante..."**, señaló.

Es momento de cambiar

Equipamientos para panaderías, confiterías y afines



Porque gracias a la alta calidad de sus muebles y la experiencia en el rubro, su negocio podrá verse más atractivo. Consultenos, 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

CREAN UNA IMPRESORA 3D PARA "IMPRIMIR" PASTELES EN CASA

Imprimir en una casa particular pasteles ya es una realidad gracias a los avances que se están produciendo en el ámbito de la impresión 3D, que se ha convertido en la gran revolución tecnológica de los últimos años



La impresión con volumen está empezando a dar el

salto tímidamente al entorno doméstico y aunque su uso todavía no está generalizado, cada vez es más frecuente que un perfil profesional como los despachos de arquitectura o los estudios de diseño industrial y un perfil de ciudadanos aficionados, conocidos como los makers, utilicen esta técnica. Bobinas de plástico e incluso cápsulas con ingredientes comestibles

forman parte del abanico de "materiales" que pueden ser usados en sustitución de la tradicional tinta de las impresoras convencionales.

Elaborar pasteles a base de imprimir la masa en casa es el proyecto en el que está trabajando la startup catalana Natural Machines, que prevé empezar a vender a finales de año su producto estrella: FOODINI, una impresora 3D que permite a

Logre la mejor

Ghantilly

Crema

"ARANZANA"



- Crema Batilista: Extra, Dulce, Vainillada, Lista para Batir (etiqueta amarilla)
- Crema Extra Aranzana: Base Crema de Leche (etiqueta azul)
- Crema Copetona: Vegetal, Láctea (etiqueta verde)
- Crema BatiBon: Común Láctea (etiqueta roja)

Oficina: Dr. Nicolás Repetto 535 - Dpto. 4
Fábrica: Pje. Ortega 1000 (1405) - Ciudad Aut. de Bs. As
Tel./Fax: (011) 4431-0071 / 4433-1886
ventas@vicentearanzana.com.ar
www.vicentearanzana.com.ar



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

los ciudadanos diseñar sus propias recetas de pasteles e imprimirlos en sus casas.

Productos salados

Insertar en la máquina las cápsulas con los ingredientes deseados -como puede ser chocolate, mermelada, crema...-, seleccionar una receta o diseñar una propia y dar la orden de imprimir son los tres pasos para crear pasteles.

Tal y como explica el fundador del proyecto, Emilio Sepúlveda, FOODINI permite imprimir simultáneamente hasta seis cápsulas, con las que se pueden hacer pasteles o



raciones de hasta 800 gramos. La máquina, que se empezará a comercializar a finales de este año con el foco puesto en Estados Unidos, los países del norte de Europa y China, puede costar en torno los 500 euros, aunque "el precio final todavía no está fijado".

Los fundadores del proyecto, involucrados en el sector de la pastelería

tradicional, detectaron dos problemas: el elevado coste del transporte y de manufactura, que intentan solventar con su proyecto, "llevando la fábrica a casa", que ya ha despertado el interés del sector para la decoración de pasteles. Los creadores de esta idea en estos momentos están investigando ingredientes para ofrecer la posibilidad de imprimir productos salados como pizzas y snacks.

En un primer momento la empresa comercializará 15 ingredientes dulces para elaborar pasteles, con un costo aproximado de dos euros por cápsula, con la que se puede obtener unos 100 gramos.

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO
de
Levaduras Paraleva

Ritopam
S.R.L.
DISTRIBUIDORA

**UNICAMENTE ATENDEMOS
MAYORISTAS Y PANIFICADORAS**

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



UNA EMPRESA CON AMPLIA TRAYECTORIA

BATIPLANE ES UNA FABRICA NACIONAL DE MAQUINAS GASTRONÓMICAS RECONOCIDA EN EL RUBRO POR SU ALTA TECNOLOGÍA Y CALIDAD

Continuamos fieles a nuestra filosofía y a nuestra forma de trabajo, en la cual la innovación y el desarrollo para la aplicación de nueva tecnología y calidad de producto, son las pautas más importantes en nuestra empresa.

BATIPLANE ha acompañado al mercado de la alimentación con nuevos desarrollos que han facilitados, mejorado y hasta optimizado los procesos de producción.



Los requerimientos cada vez más dinámicos y exigentes del mercado y de nuestros clientes, han mantenido alerta las áreas de investigación y desarrollo de Batiplane, generando nuevas ideas y nuevos productos que han logrado cubrir un amplio rango de necesidades específicas.

Mercados globales, avances tecnológicos y ambiente de competencia más agresivo, son el entorno en que se mueven nuestros clientes y en donde nuestros servicios, equipos y soluciones agregan valor a nuestros productos.

BATIPLANE ha adquirido las habilidades y herramientas necesarias para comprender la globalidad que encierran los negocios de hoy en día, concluyendo que no es suficiente disponer de equipos de alta tecnología y de optima confiabilidad.

También son necesarias y, hasta imprescindibles, las competencias y políticas de atención al cliente que hemos ido incorporando para agregarle aun más valor a nuestros productos.

Es la combinación de factores lo que garantiza el éxito en la solución de los requerimientos de nuestros clientes y es la atención integrada a los procesos de Investigación y Desarrollo, Producción, Atención personalizada a nuestros clientes, entre otras razones, lo que nos permite tener siempre una alternativa innovadora para hacer mejor un trabajo.

Uno de los objetivos principales de **BATIPLANE** es la creación de valor para el cliente, que obteniendo nuestras maquinarias tenga una ventaja competitiva en el mercado donde se desenvuelve.

Buscamos la satisfacción plena en sus necesidades y expectativas.

* BATIDORA AMASADORA PLANETARIA 30 Y 60

De moderno diseño con movimiento planetario, empleada en panaderías, pastelerías, cocina alimentaria, laboratorio, cosmetología, etc.

Se caracteriza por la robustez en toda su estructura, con base y cabeza de hierro fundido que es el material ideal para absorber toda fuerza ejercida por la parte mecánica.

Sistema De transmisión.

Totalmente en baño de aceite.

Recipiente.

Acero inoxidable AISI 304/316 de 30 ó 60

Utensilios:

Mezclador paleta de aluminio, Batidor de alambre de acero inoxidable, Espiral amasador de acero inoxidable

MUY IMPORTANTE:

Antes de su entrega las maquinas son controladas en planta bajo un estricto chequeo para garantizar el perfecto funcionamiento de la misma.

Son suministradas con manual de uso y mantenimiento.

Para mayor información:



www.batiplane.com.ar

TELEFAX (54 11) 4262-0654

AMASADORAS - BATIDORAS PLANETARIAS - BATIDORAS PASTELERAS - SOBADORAS



BATIPLANE

FÁBRICA DE
MÁQUINAS y
EQUIPAMIENTOS
PARA PANADERÍAS
y GASTRONOMÍA



CHUBÚT 2750 - (1824) LANÚS OESTE - Telefax: 4262-0654

batiplane@batiplane.com.ar

www.batiplane.com.ar

TALLERES
TECNIPAN
MECANICA DE MAQUINAS PARA PANADERIAS Y AFINES

SERVICE
RESTAURACIONES
MANTENIMIENTO MENSUAL
VENTA DE MAQUINAS
REPUESTOS
TRASLADOS

URGENCIAS 24 HS.

CEL: 15-52484186 / 15-26398707
ID: 418 * 807 / 600 * 161



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

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

Avisos Clasificados

- * Vendo tangas. Hagan cola.
- * Cambio alto parlante por enano mudo.
- * Si su suegra es una joyita... nosotros tenemos el mejor estuche. Funeraria Pérez.
- * Hombre de buenas costumbres, busca alguien que se las quite.
- * Viejo verde busca chica ecologista.
- * Busco perro y suegra perdidos. Recompensa por el perro.
- * Se ofrece piloto de pruebas, para fábrica de supositorios.
- * Se pintan casas a domicilio.
- * Cambio suegra por víbora. Pago la diferencia.

UN PANADERO TERRORISTA FUE CONDENADO A DOS AÑOS DE PRISIÓN EN ISRAEL

Un tribunal del distrito de Lod condenó a 30 meses (dos años y medio) de cárcel a Hikmat Massarwa, de 29 años, residente de la aldea árabe de Taibe, que se infiltró en Siria para colaborar con los rebeldes en su lucha para derrocar al presidente sirio, Bashar al Assad

El juez Abraham Tal condenó a Massarwa, de profesión panadero, por contacto con un agente extranjero, viajar ilegalmente a un Estado hostil y entrenamiento militar prohibido. El juez explicó que la condena fue relativamente leve debido que "...el acusado rechazó la exigencia de los rebeldes que le pidieron que perpetrara un atentado suicida en Siria y en Israel. Hay que señalar en la sentencia el tiempo relativamente corto que estuvo con los rebeldes -seis días-...".

Massarwa ingresó a Siria en marzo pasado a través de la frontera con Turquía para sumarse al combate y localizar a su hermano que también se unió a los rebeldes algunos meses antes. Massarwa estuvo en una base de una unidad especial de los rebeldes, allí se encontró con

algunos prisioneros del ejército sirio y manifestó su voluntad de incorporarse a la actividad militar.

En ese sitio fue entrenado en el uso de armas livianas; sin embargo, una semana más tarde resolvió abandonar la unidad militar porque "no se ajustaba a sus expectativas de combate", según sus palabras. También la presión familiar ayudó a que Massarwa regresase a Turquía y de allí volara al Aeropuerto Internacional Ben Gurión (cerca de Tel Aviv) donde fue detenido por las fuerzas de seguridad.



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

LA "CRONUT' MANÍA" EN NUEVA YORK

LA LOCURA QUE HA DESPERTADO EN NUEVA YORK EL "CRONUT", COMBINACIÓN DE DOS CLÁSICOS, EL "CROISSANT" Y EL DONUT



Lo que muchos empiezan a llamar "la 'cronut' manía" ha venido de la mano de un chef francés, Dominique Ansel quien, desde su pequeña pastelería del barrio del Soho neoyorquino, ha conseguido revolucionar la gastronomía de la ciudad de los rascacielos y ya empieza a recibir los elogios de colegas de otros países que lo alaban por esta idea "tan fantástica y divertida".

Fabricado con una masa laminada similar a la del "croissant", pero relleno de crema y recubierto con una capa crujiente y glaseada, el chef ha

combinado dos de los productos más importantes de la pastelería en una creación que no ha dejado indiferente a nadie.

"...Empezó como una nueva edición de nuestro menú. Lo anunciamos en nuestro blog y el primer día ya tuvo centenares de entradas. A la gente le gustó mucho. El día después había más de 100 personas esperando en la puerta...", dijo a Efe el chef francés afincado desde hace siete años en Manhattan.

Después de su lanzamiento en mayo, los neoyorquinos siguen

agolpándose desde antes de las seis de la mañana ante la puerta de su pastelería, que abre a las ocho en punto, para comprar uno de los 200 "cronut" que elabora cada día.

SOLO SE VENDEN DOS POR PERSONA

Pese a que no es un bollo barato ni fácil de conseguir (cuesta cinco dólares y solo se pueden comprar dos por persona) nadie quiere perderse la oportunidad de conseguir uno de ellos.

"...Cuando hacen cola se encuentran con otra gente y lo viven como una experiencia. Les encanta...", comentó Ansel, quien aseguró ser el primer sorprendido ante esta reacción de los neoyorquinos.

Como alternativa a la cola, Ansel ha empezado a aceptar los lunes pedidos por teléfono, aunque con ciertas limitaciones: deben realizarse con más de dos semanas de antelación y solo se pueden pedir un máximo de seis "cronuts".

Además, próximamente se podrán realizar pedidos por

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

correo electrónico.

El éxito del "cronut" ha provocado que ya tenga su propio hashtag #cronut en Twitter, que los neoyorquinos se vuelvan locos por conseguir una foto con su creador o que, incluso, se revendan en internet con precios que oscilan los 15 y 40 dólares.

No es la primera vez en la historia que el tradicional "croissant" se reinventa pero parece que Ansel, con esta creación, ha encontrado la receta del éxito.

Desde que en 1839 el "croissant" se introdujo por primera vez en la tradición francesa convirtiéndose en un alimento típico de su desayuno, muchos lo han vuelto a versionar: desde el "pretzel croissant" hasta el "sandwich croissant", demostrando que con

el "croissant" se puede hacer casi de todo.

Pero en este caso, el secreto del "cronut" está en un largo proceso de elaboración que dura tres días. Después de cocinarlo, lo envuelven con azúcar, lo rellenan de crema y lo cubren con glaseado. El resto de detalles siguen siendo desconocidos.

LA CLAVE: FRITO EN ACEITE DE PEPITAS DE UVA

Aunque este bollo es aparentemente unabomba calórica, el chef insistió que es un dulce "ligero y hojaldrado" ya que los ingredientes que se utilizan en su elaboración son compatibles con una dieta saludable.

Quizás el secreto es el tipo de aceite que Ansel utiliza para

freírlo, el de pepitas de uva, un aceite vegetal libre de colesterol.

De hecho, muchos expertos consideran este aceite un aliado en la conservación de la salud cardiovascular y en la prevención de la obesidad y la diabetes.

Tras la locura que ha desatado el "cronut", no solo en la Gran Manzana sino en todo el mundo donde los medios de comunicación y las redes sociales se han hecho eco de este fenómeno, la gran duda es saber qué pasará con ellos.

Todos se preguntan si conseguirán desbancar a los famosos "cupcakes", esas vistosas y coloridas magdalenas que hasta el momento han sido protagonistas de la repostería estadounidense.

(Continúa en la página siguiente)



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



El propio chef dijo desconocer qué pasara con la "cronutmanía" pero confesó que "espera" que ocupen un lugar en la gastronomía de Nueva York y del resto del país.

No obstante, señaló que su pequeña pastelería nunca se convertirá en una tienda de "cronut". *"...Soy un firme defensor de la calidad por encima de la cantidad, por eso limitamos las cantidades diarias..."*, dijo.

De hecho aseguró que aunque con el éxito del "cronut" él y su equipo están mucho más ocupados, éste no es su producto más vendido porque elaboran *"...otros muchos productos interesantes..."*.

"...A la gente le sigue encantando nuestro 'croissant' tradicional hojaldrado y caramelizado...", afirmó.

Prueba de ello es que después de que se agoten los 200 "cronut" diarios, los clientes siguen amontonándose en su establecimiento para saborear otras delicias preparadas por el chef.

Y es que la fama del Ansel Dominique no se debe únicamente a los "cronut". Durante seis años fue el encargado de repostería en el restaurante del célebre cocinero francés Daniel Boulud, periodo en el que recibió su primera calificación de tres estrellas Michelin.



DESTACADOS:

+++ Después de su lanzamiento en mayo, los neoyorquinos siguen agolpándose desde antes de las seis de la mañana ante la puerta de su pastelería, que abre a las ocho en punto, para comprar uno de los 200 "cronut" que elabora cada día.

+++ Pese a que no es un bollo barato ni fácil de conseguir (cuesta cinco dólares y solo se pueden comprar dos por persona) nadie quiere perderse la oportunidad de conseguir uno de ellos.

+++ El secreto del "cronut" está en un largo proceso de elaboración que dura tres días. Después de cocinarlo, lo envuelven con azúcar, lo rellenan de crema y lo cubren con glaseado. El resto de detalles siguen siendo desconocidos.

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

UNA PANADERÍA ALEMANA VENDE DULCES EN HOMENAJE A SNOWDEN



Una cadena de panaderías de Dusseldorf, Alemania, espera obtener altos beneficios con la venta de dulces en homenaje al ex colaborador de la CIA Edward Snowden, que muchos alemanes consideran un héroe por informar al mundo de la vigilancia masiva de la Agencia de Seguridad Nacional de EE.UU. La panadería ya ha comercializado una nueva línea de delicias, que incluye las rosquillas “red de espionaje”, los golfeados “Snowdy”, los pastelitos “Insider” y el pan “Facebrot”, informó la revista alemana “Der Spiegel”.

ARGENTINA HIZO SUBIR EL PRECIO DEL PAN EN BRASIL

Cristina Kirchner, para proteger al abastecimiento del mercado argentino durante los primeros días de julio, prohibió la exportación de trigo por lo que el gigante sudamericano debió recurrir a Canadá y EEUU, y pagarlo más caro

Según el diario O Globo, la devaluación del real contra el dólar más la carencia del principal proveedor de trigo de Brasil, encareció 15,4% el precio del paozinho (el tipo de pan más popular en el país) en lo que va de 2013 en un momento en que la inflación empieza a ser una preocupación.

Brasil produce 5,7 millones de toneladas de trigo por año pero necesita 10 millones de toneladas para su mercado interno. La diferencia era importada de Argentina.



CENTRO DE
DISTRIBUCIÓN OFICIAL

calsa

Conoce toda la línea de Kolaromas y Esencias *Una Primavera*
que harán que tus recetas sean *con más color y sabor!*
más atractivas y sabrosas.



Y más...

ESCUELA DE PANADERÍA

Anótese!! **calsa**

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

HALLARON RATAS EN UN OPERATIVO EN UNA FÁBRICA DE PANIFICACIÓN



Hasta el galpón ubicado en Bolivia 1841 llegaron efectivos de la Dirección de Control Urbano y de la policía, y en el interior se encontraron con la sorpresa.

Según relató David Sánchez, además de la fábrica funcionaba un garaje de vehículos y un depósito de garrafas.

"...Hay condiciones muy precarias de higiene y seguridad. Muy cerca del gabinete donde se prepara la masa y el horno donde se cocina encontramos roedores de gran tamaño...", explicó el funcionario.

"...Dentro nos encontramos con la dueña y unas 20 personas trabajando en la fabricación del pan, además de varias camionetas que salieron a repartir el producto...", explicó Sánchez.

El lugar fue clausurado, y las pruebas remitidas al juzgado que tomará decisiones sobre el futuro de la propietaria del lugar.

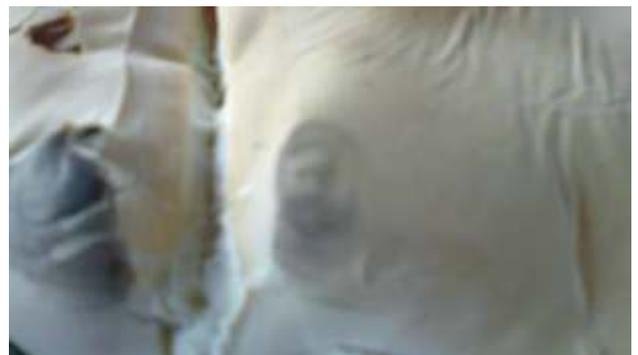
AMASÓ PAN Y SE ENCONTRÓ CON LA IMAGEN DE SAN CAYETANO

Los vecinos del barrio Belgrano, en San Andrés, no salen del asombro, y mucho menos Ana Ruiz, que el viernes pasado encontró sobre el pan una imagen que decidió identificar con San Cayetano y provocó un revuelo.

"...Es un milagro que nos haya ocurrido esto...", explicó Alejandra Rodríguez, de 33 años, hija de Ana, que a sus 50 años no pierde la costumbre de amasar el pan al mediodía.

La sorpresa llegó cuando se sentaron a la mesa para almorzar el locro que habían preparado.

"...Comenzamos a mirar la corteza del pan y en el primero que pensamos fue en San Cayetano...", comentó todavía movilizada Alejandra.



"...A la casa de mi mamá va mucha gente y, muchas veces, ella les prepara algo para comer a los que no tienen. Tal vez sea una retribución, después de tanto tiempo...", dijo Rodríguez, incrédula.

Por las dudas, el trozo de pan fue recortado y atesorado en la casa de Ruiz, una de las más famosas del barrio.

LETIZ

Instalaciones Comerciales
Equipamientos Gastronómicos

PRESTIGIO - SERIEDAD - IDONEIDAD

LETIZ es una empresa argentina de instalaciones comerciales de reconocida trayectoria y en constante evolución, con capacidad de fabricación e instalación de sus productos de indiscutida calidad. Más de 35 años de experiencia avalan: seriedad, calidad y servicio; desarrollando soluciones a sus necesidades y exigencias, brindando confiabilidad y claridad en nuestra asistencia personalizada. LETIZ conforma la oferta decisiva y diferenciadora dentro del mercado.

Por todo esto decimos que no solo vendemos productos, sino también soluciones.

- ✓ Asistencia Personalizada
- ✓ Línea de diseño artesanal
- ✓ Desarrollo de proyectos
- ✓ Servicio técnico especializado
- ✓ Garantía
- ✓ Ventas a todos los puntos del país y exportación

Amoblamientos para Panaderías y Confiterías



Letiz - Show Room: Buenos Aires 1666 - Burzaco - (1852) - Bs As - Argentina
Tel/Fax: (54-11) 4299-2475 - E-mail: info@letiz.com.ar - Site: www.letiz.com.ar



CHISTES DE MATRIMONIOS Y PAREJAS

Adán y Eva paseaban por el paraíso. Y Eva pregunta:

- Adán, ¿me amas?

Y Adán, visiblemente enojado, le contesta...:

- ¿Tengo alternativa?

- María, María, qué felices éramos hace 15 años...

- Pero si no nos conocíamos.

- Por eso, María, por eso...

- Me voy a divorciar.

- ¿Tu mujer es infiel por casualidad?

- No, por costumbre.



- Mi mujer me pide 30 pesos cada vez que hacemos el amor.

- Oh..., que humil l ante.

- Si, sobre todo porque a l os demás l es pide 15.

- Papá, papá, ¿por qué en casa tomamos tanta soda?

- No se hijo, ¿por qué l o dices?

- Es que cada vez que viene el sodero mamá dice: "Mas, mas, mas, que me hace mucha falta".



De regreso de su trabajo, el hombre se sentó a la mesa y su mujer le preguntó:

- ¿Te sirvo?

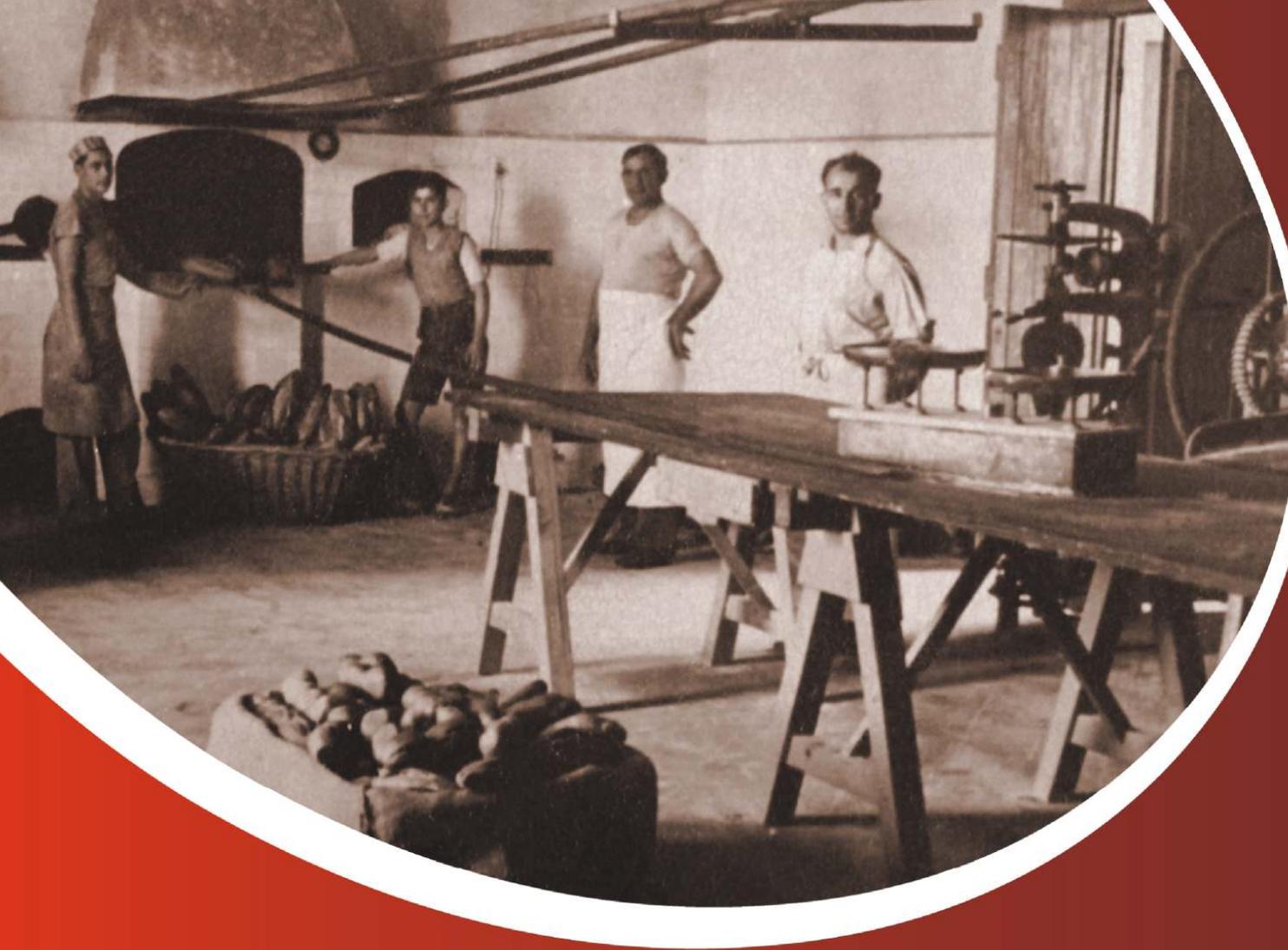
- A veces.

Le decía una amiga a otra:

- Nuestros vecinos dicen que mi marido y yo somos inseparables.

- ¿Andan siempre juntos?

- No, es que cuando nos peleamos se necesitan hasta 8 vecinos para poder separarnos.



*Desde hace 90 años estamos junto a vos,
haciendo el pan de todos los días.*

Compartimos una historia en la que superamos
muchos desafíos y crecimos juntos,
lo que nos genera una gran alegría
que queremos compartir con vos.
Por el camino recorrido queremos decirte ¡GRACIAS!
Porque somos parte de la misma historia
y del mismo futuro.



Ecobags s.r.l.

Fábrica integral de bolsas biodegradables
Lisas e impresas

LA MEJOR ATENCIÓN, CALIDAD, Y EL MEJOR PRECIO



Sr. Gerardo Kondratiuk

Superados por la demanda, fruto de la excelente calidad de sus bolsas y la buena atención dispensada a sus clientes, ECOBAGS S.R.L. se mudó al Parque Industrial de Bernal

En una entrevista con Gerardo Kondratiuk, responsable de ECOBAGS S.R.L., nos informamos sobre el constante avance de esta empresa.

¿Cuándo se mudaron a este Parque Industrial?

A principios de año, lo que sucede es que la demanda de nuestros clientes nos estaba superando y necesitábamos un espacio físico mayor para poder incrementar la producción.

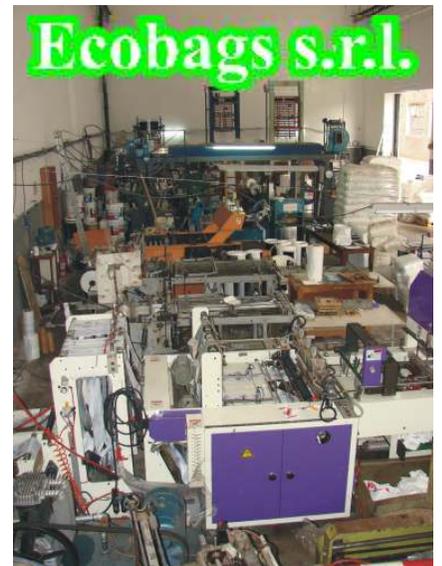
¿Por qué los superaron?

El crecimiento de nuestra

empresa es constante, somos una de las empresas líderes en producción de bolsas biodegradables y el lugar nos estaba “quedando chico”. Día a día se suman nuevos clientes y, con mucho esfuerzo y dedicación, necesitamos satisfacer sus demandas en cuanto a packaging se refiere. Actualmente atendemos a panaderos y confiteros de la Capital Federal, el conurbano bonaerense y del interior del país.

Por lo visto este cambio es muy beneficioso...

Es así, mejoramos e



incrementamos nuestro sistema de producción, actualmente estamos en condiciones de fabricar más de 20 millones de bolsas mensuales gracias a la

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

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

incorporación de máquinas más grandes.

¿Qué productos ofrecen a sus clientes?

Nuestros productos líderes son las bolsas camiseta, son oxibiodegradables y las comercializamos en todas las medidas, desde la que es 30x40 hasta la de 90x60... en el gremio panadero nuestro producto estrella es la 40x50 en la cual entra un kilogramo de pan. También fabricamos bolsas para prepizzas y para galletas marineras. También comenzamos con la fabricación de bolsas para tapar carros (que favorecen la fermentación y ayudan a que el producto no se seque) con la medida 1.30 x 2.00 mts.

¿Sus bolsas se diferencian



en algo de las que ofrecen sus competidores?

Sí, nosotros vendemos bolsas personalizadas con el logo del establecimiento elaborador de productos panificados impreso, son más gruesas y de mayor durabilidad. Vale la pena resaltar que nuestros clientes nos

reconocen por nuestros slogan: La mejor atención, la mejor calidad, el mejor precio y el menor tiempo de entrega.



ECOBAGS S.R.L.

Tel.: 2074-7329
Cel.: 15-5176-7290
Nextel 681*1043



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



Buenos Aires
LA PROVINCIA

Innovación Permanente

ECOBAGS s.r.l.

*Fábrica integral de bolsas biodegradables
Lisas e impresas*

Parque Industrial y Tecnológico La Berlanesa
Condarco 198 - Galpón 26 - Bernal - Buenos Aires

Tel.: (011) 2074-7329

Cel.: 15-5716-7290 Nextel 681*1043





GANADOR DEL FESTIVAL INTERNACIONAL DE LA CANCIÓN DE LAS VEGAS 2013

El jurado del Festival Internacional de la Canción de Las Vegas distinguió al cantante argentino y dueño de la Distribuidora La Cueva del Panadero, Javier Caumont, como el ganador de la edición del año 2013

El cantante, considerado "la voz" del Bolero de Buenos Aires, se consagró ganador -por voto unánime de un jurado notable de figuras internacionales- del Festival Internacional de la Canción de Las Vegas 2013 con su versión de "No me pertenesces".

Han participado en este prestigioso Festival, representantes de la canción de EE.UU, Canadá, México, Costa Rica, Suiza, España, Chile, Puerto Rico, Ecuador, Francia, Finlandia, Bolivia, Colombia, Nicaragua, Alemania Uruguay e Italia.

"No me pertenesces", al igual que la canción ganadora en California "Ahora" (Armando Manzanero) temas de su último trabajo discográfico "Así es mi amor" lleva en sus eufonías la impronta de un "nuevo estilo dentro del género" que es el "Bolero de Buenos Aires", con Arreglos y Dirección Musical de Bucky Arcella.

Tras la presentación oficial de su trabajo discográfico "Así es mi amor", que se llevó a cabo en el Auditorio Buenos Aires (Buenos Aires Design), no deja de recibir reconocimientos y premios, tanto en el país, como en el exterior.

Su trabajo ya fue declarado de Interés Cultural de la Nación, de Interés Cultural de la Provincia de Buenos Aires. Invitado de Honor en el Festival Internacional del Bolero en Colombia, Ganador del DISCO DE ORO en el Festival Internacional de la canción de CALIFORNIA 2013 y ahora GANADOR en el

FESTIVAL INTERNACIONAL DE LA CANCIÓN DE LAS VEGAS 2013.

El 28 de julio viajó a Las Vegas, EE.UU., donde los premios, el público latino y la prensa lo recibieron con el mayor de los reconocimientos.

Felicitaciones Javier !!!





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



Bacalar

CAVIWA

ROLIDAR 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



REALIZA CON SATISFACCIÓN UN BALANCE POSITIVO LUEGO DE FITHEP 2013



os rubros de panadería, heladería y confitería. De los últimos años, fue la exposición donde más visitas de clientes tuvimos y nos hicieron sentir muy halagados, porque nos han felicitado por la calidad de nuestros productos y también por nuestro éxito y progreso, realmente les estamos muy agradecidos por acompañarnos...”

La Feria Internacional de Tecnología para Helados y Panificados fue el pasado junio en el Centro de Exposiciones de Costa Salguero. Brito Hnos. presentó un stand con sus hornos y máquinas de panadería bajo un marco de cordialidad y con el clima familiar que los caracteriza.

Amilcar Brito asegura que a pesar de estar evaluando aún los resultados de la feria, en una primera mirada han sido muy positivos.

Charlando con él nos comentaba:

“...Este año nos encontramos mejores posicionados en el mercado y nuestros productos tuvieron una muy buena aceptación. Si bien no hemos tenido una gran cantidad de público en general, los visitantes de Fithep fueron específicos de



Y agregó: “...También pudimos renovar lazos con antiguos clientes y conocer muchos interesados para futuras operaciones. Les queremos pedir disculpas a los invitados que se encontraron con inconvenientes en la entrada al predio, los mismos fueron planteados a la empresa organizadora y estamos seguros que no volverán a ocurrir...”

Para finalizar comentó “...Nos queda por delante responder a todas las inquietudes y consultas pendientes y estamos trabajando en ello. Nuevamente queremos agradecer a todos por su apoyo constante...”



FABRICA DE EQUIPOS MODERNOS PARA PANADERÍAS Y CONFITERÍAS



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

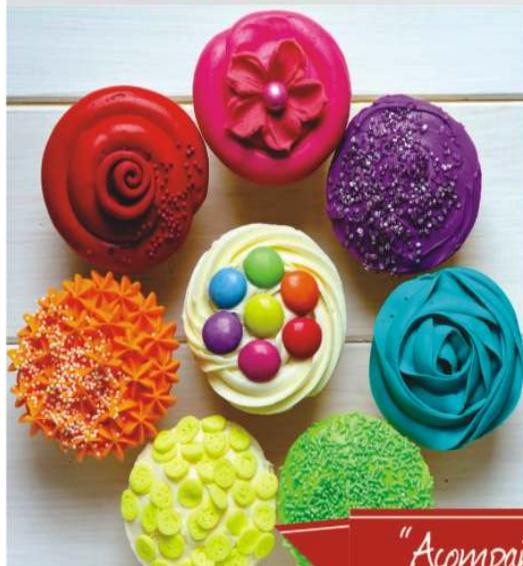


mapriconf

NUEVA TEMPORADA DE COLORES Y SABORES!!!

TENEMOS TODAS LAS MATERIAS PRIMAS PARA QUE EN ESTA NUEVA TEMPORADA TE DESTAQUES EN COLOR, SABOR Y CON CALIDAD

Hacete Fan de MAPRICONF en Facebook y participá de premios fabulosos!!!



“Acompañando siempre a toda la industria panaderil”

DISTRIBUIDOR OFICIAL



Centro de Distribución, Casa Central:

Thomás Edison 3547 - Isidro Casanova - Bs. As.

Tel./Fax: (011) 4485.4972/(011)4466.2818 - info@mapriconf.com.ar - www.mapriconf.com.ar

UNA NUEVA DENUNCIA CONMUEVE A LA COMUNIDAD PANADERIL

Por Joaquín G. Puebla

“...En la ciudad de San Justo, Partido de La Matanza...” así comienza la denuncia penal presentada contra Emilio Majori y Julio “El Colorado” Adamo, ambos Presidente y Vicepresidente del CIP (Centro de Industriales Panaderos de La Matanza) respectivamente.



Julio Adamo y Emilio Majori en EXPOMATANZA

La denuncia penal fue presentada por un pequeño industrial panadero (que solicito hacer reserva de su nombre, aunque en la copia de la denuncia que obra en nuestro poder figuran todos sus datos) y acusa a los antes mencionados de “...Desde hace 4 años viene teniendo conflictos con Adamo, que este sujeto es una persona manipuladora y que además de la cuota mensual de afiliación al CIP exige el pago

de sumas de dinero para poder seguir teniendo abierto el comercio, que no sabe el destino del dinero que recauda, que este pago no solo le es exigido al disiente sino que el mismo se le exige a todos los comerciantes del rubro panadería del partido de La Matanza; que las sumas exigidas son de distintos montos y que en caso de negárselas, las represalias son el impedir el trabajo normal del negocio, por ejemplo, enviando personal de Bromatología para que cierre el negocio, etc...”

En otro párrafo de la denuncia dice que “...En el año 2012 el diciente fue miembro activo del CIP, representando a su localidad y que por no coincidir en el accionar represivo la comisión directiva del CIP respecto al pago de las sumas exigidas por fuera de la cuota social, no lo dejaron ingresar más al CIP...” y agrega que “...El 18 de julio pasado, cuando el disiente se hallaba en la puerta de su panadería, es sorprendido por la presencia de un rodado FIAT DOBLO, de color blanco, en cuyo interior se hallaba Julio Adamo, y hacerle la seña de tener un arma y dispararle a la cabeza y que debido a esto teme por su vida y su integridad física...”.

CAVIWA
Tostadero de Maní

CROCANTE POSTRES MANÍ PASTAS

03543-492296

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

Julio Leal
Tel.: 15-4421-5655

Servicio Técnico de Hornos Rotativos

JULIO LEAL

LAS ANDANZAS DE ADAMO Y SU AMIGO MAJORI

Las autoridades del CIP matancero, Emilio Majori y Julio Adamo, parecen haber recuperado su presencia política, porque se los vio, muy ufanos, en el Café Literario donde se realizó la previa de las elecciones.

También han acomodado algunos negocios propios, porque en la sede del CIP desayunan y almuerzan los cadetes de la policía que estudian en la UNLaM, por dicho catering cobran una abultada suma de dinero y el mismo es hecho por Majori; así cualquiera hace negocio, le prestan el salón con la condición de venderles el catering, y el resto de los socios del CIP, ¿no tienen derecho a prestar el servicio?, ¿a las arcas de quién ingresa el dinero, a la del CIP ó al bolsillo de Emilio Majori?, ¿de quién es la sede del CIP, de Emilio Majori ó de los socios del centro?.

Y si seguimos hablando de negocios,



Majori con una de las promotoras

podemos comentarle lo que le costó al CIP el participar, con un stand, en Matanza Expone, evento que se desarrolló en la sede de la UNLaM. El stand tenía un costo de 25 mil pesos pero Majori presentó gastos por más de 100 mil pesos diarios; ¿cuánto habrá cobrado la voluminosa rubia que atendía el stand y que fue el comentario del

evento?, debe haber sido ese costo lo que abultó la cuenta final ó habrán sido las medialunas viejas que regalaban a la gente, por ahí las pasó al precio que realmente las vende en su panadería y no el sugerido por el gobierno ó será que como era después de las 10 horas tenían otros precio.

¿QUIÉN LES ABRIÓ LA PUERTA NUEVAMENTE EN EL MUNICIPIO A MAJORI Y ADAMO?

Estamos en épocas de campaña y son muchos los personajes satélites que, por quedar bien con el Intendente Fernando

(Continúa en la página siguiente)

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



La rubia... en el stand y junto a un vendedor de Molino Auténtica

semanales para que los inspectores de bromatología municipal no intercepten el reparto de pan.

Pero si se suspendieron los operativos de bromatología municipal (a cargo de Andrea Feites... ó perdón me equivoque, la Dirección de Bromatología esta a cargo del Dr. Arrastía), ¿porqué estos individuos siguen cobrando \$300 por zona, a los panaderos si los operativos se suspendieron hace casi un año por una nota del NCO?

Espinoza, le arriman personajes que despiertan muchas dudas respecto a su honorabilidad y buen don de gentes. Este es el caso de Emilio Majori y Julio Adamo, ambos autoridades del CIP matancero, quiénes estaban relegados de las actividades que organizaba el municipio matancero.

Emilio Majori y Julio Adamo vuelven a andar cerca de Espinoza, pero no se lo cruzan, sólo andan en las inmediaciones, obviamente, esa cercanía no es gratuita, algún aporte habrán hecho para poder estar nuevamente haciendo negocios con el municipio.

Uno analiza todo el movimiento de estos personajes y se pregunta: ¿volverán los operativos de Bromatología contra el bromato?, porque como fue denunciado por NCO oportunamente, estos personajes extorsionaban a los panaderos con dichos operativos, cobrándoles sumas fijas

¿QUÉ HACEN CON TANTA PLATA?

Es mucha plata la que recaudan estos personajes, vimos que algunos mangos están invirtiendo para recuperar la estima del Espinoza, pero recaudan mucho más y es obvio que no se sabe en qué gastan.

Según comentarios de panaderos de distintas zonas del distrito, se han podido establecer los siguientes gastos:

* Un coqueto y provocador vestido azul destinado a su señora esposa (aunque no quedo bien en claro quién era la destinataria) pasado como gasto de representación por un miembro de la Comisión Directiva.

* Viaje y estadía a Miami, para dos personas pasado como gasto de representación por un miembro de la Comisión Directiva.

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

* 100 mil pesos por el stand en la Expo Matanza sin consulta ni aprobación de la Comisión Directiva.

* Sueldo de explosiva rubia por repartir medialunas viejas en la Expo Matanza y otros menesteres, según deseos de Majori y Adamo (si los otros querían algo tenían que pagar de su bolsillo, los gastos de Majori y Adamo los cubre el CIP).

* Las medialunas viejas que repartió la explosiva rubia a 40 mangos la docena (precio después de las 10 de la mañana).

* Alquiler de un local destinado a militantes del Frente Renovador (Sergio Massa).

* Impresión y pegatina de afiches, por la noche, y reparto de volante, de día, de Sergio Massa.

* Operativo mediático para ofrecer a los vecinos matanceros pan a \$10 antes de las 10 de la mañana.

* Afiches calumniando a empresario panadero del distrito que los denunció en

varias oportunidades.

* Honorarios del abogado que asesoró a Majori cuando denuncia que el industrial panadero calumniado por los afiches que él mandó a imprimir y pegar, estaba siendo sometido a extorsión (es de no creer, por un lado los insultan y por el otro lo defienden).

* Servicio de Lunch servido en el Café Literario a los periodistas y militantes K en la previa de las elecciones primarias del domingo 11 de agosto.

* Sueldo de la señorita que acompañó a Emilio Majori y Julio Adamo al Café Literario en la previa de las elecciones primarias del domingo 11 de agosto.

Algún otro gasto de representación habrá que no hemos podido contabilizar, pero se comenta que el de la rubia explosiva de la Expo Matanza realmente fue el más elevado.

Fuente:

<http://noticiasconobjetividad.wordpress.com/2013/08/15>



SCHEPENS
EQUIPOS Y SISTEMAS PARA PANIFICACION

Intendente Varisco 703 / María Grande / Entre Ríos / Argentina
Tel.: (0343) 4940240 / 706 - Tel./Fax.: (0343) 4940343
(DDI-54343) 4940240706
ventas@schepens.com.ar info@schepens.com.ar
www.schepens.com.ar



HORNOS ROTATIVOS - HORNOS TUNELES - HORNOS MUFFIN - AMASADORAS - SOBADORAS - BATIDORAS - ARMADORAS - TRINCHADORAS - UTILERIA - CAMARAS FERMENTADORAS - BISCOMATICS - DIVISORAS VOLUMETRICAS -



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

PAN BAGNAT

El Pan Bagnat es una especialidad de la cocina nizarda, se podría definir como un bocadillo de la conocida Ensalada Niçoise. Conoce la historia, origen e ingredientes del Pan Bagnat



El Pan Bagnat es un bocadillo, por ello a veces se denomina por error Pain Bagnat, cuando el origen de este nombre viene del occitano Pan Banhat y su significado es pan mojado. Actualmente se hace alusión al pan mojado con aceite de oliva, es decir, el pan del bocadillo empapado o aderezado con aceite de oliva, pero su verdadero origen parece ser otro.

Según leemos en la historia del Pan Bagnat, en su origen era una elaboración humilde, una forma de recuperar el pan duro era mojarlo con agua. Se acompañaba simplemente con un tomate troceado y sal, para conseguir que el pan resultara más jugoso. El pan mojado se incorporaba a la denominada ensalada Niçoise y se fueron incorporando otros ingredientes según la estación del año, cebolla, pimientos verdes, aceitunas negras, albahaca,

anchoas, aceite de oliva... éste en pequeña cantidad porque su precio era elevado.

Esta ensalada de vegetales, pan mojado y un pescado accesible como los boquerones (o las anchoas), se servía en un recipiente frotado con un diente de ajo. La misma combinación de ingredientes se trasladó a otro recipiente, el pan, lo que se conoce como Pan Bagnat. Se trata de una receta de bocadillo tradicional de la región francesa de Niza, ya sabemos que su composición está relacionada con las elaboraciones A la nizarda o À la niçoise, de la que os hemos hablado en nuestro diccionario de cocina.

En la actualidad, el Pan Bagnat se prepara como cualquier otro bocadillo, claro, rellenándolo con los ingredientes de la Ensalada Nizarda, también hay quien prefiere elaborar la ensalada y después con ella rellenar el pan, un pan que se

elabora en Niza especialmente para hacer el pan bagnat.

La idea es que sea una comida completa, parece ser que se originó para satisfacer las necesidades de los pescadores u otros operarios que trabajaban desde muy temprano, que tuvieran algo económico, fácil de preparar y de comer, y muy nutritivo. El pan bagnat ha ido sufriendo algunos cambios, se habla de que el atún se empezó a incluir mucho después en sustitución de las anchoas, los bocadillos nizardos con atún se consideraban los bagnats de 'ricos'.

Tradicionalmente el Pan Bagnat se hace en un panecillo redondo que se puede encontrar en casi todas las panaderías de Niza, además disponen de una etiqueta que identifica al auténtico Pan Bagnat con la intención de evitar que se engañe a los turistas con otro tipo de bocadillos, muchas veces encarecidos por ingredientes menos humildes. Se pretende conservar el patrimonio cultural popular de Niza, y por ello se difunde una receta oficial.

El pan bagnat se elabora principalmente con Pan, tomates, cebolla, pimiento verde, corazones de alcachofa o habas o judías verdes, atún o anchoas, huevo duro, albahaca, aceitunas negras, aceite de oliva, vinagre, pimienta, sal...

Sin duda es un sabroso y nutritivo bocadillo... y otra opción para satisfacer el paladar de los consumidores argentinos.

Pan con Pan

MAQUINAS, HORNOS Y EQUIPOS PARA PANADERIA Y PASTERIA



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



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

CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS UNIDOS



MATANZA SUR





CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS UNIDOS DE MATANZA SUR

J. M. de Rosas 16.755 - González Catán - La Matanza

ESTAMOS TRABAJANDO PARA AGRANDAR LA SEDE Y PREPARANDO LA FIESTA DE FIN DE AÑO

Invitados por los panaderos del CIP de Matanza Sur nos acercamos a la sede del Km. 31 y tuvimos la oportunidad de presenciar una reunión en donde el clima de camaradería es algo para resaltar

En el lugar había más de 100 panaderos y pensamos que era una reunión para debatir algún tema trascendente para la industria... pero no fue así. En esa sede se juntan los días viernes al medio día para compartir un almuerzo entre colegas y, juntos y a través de un ameno diálogo, buscar las soluciones a los problemas cotidianos que sufren.

Pero la sorpresa no terminó allí, además de los panaderos de G. Catán nos encontramos colegas de V. del Pino, I. Casanova, R.

Castillo y San Justo.

Este centro está conducido actualmente por Diego Ferreyra quien está acompañado por Sánchez (del Km. 47) quienes manifestaron que **"...a nuestra sede se acercan el ambiente de respeto que fomentamos, es algo que -dicen- no encuentran en San Justo... muchos vienen indignados ya que fueron expulsados de la sede madre por el simple hecho de opinar distinto, comentan que han sido maltratados y no**

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

INDUSTRIAS Zunino *Fábrica de Hornos e Implementos para panadería*

Medialunera

Amasadora Rápida

Hornos Rotativos

Estampadora

www.industriaszunino.com

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

BUREAU VERITAS
HORNO CERTIFICADOS



Diego Ferreyra y José Hernández

consideran que E. Majori sea la persona ideal para conducirlos. Pareciera ser que han sido reprimidos por expresar sus sentimientos...”

Los panaderos de Matanza Sur son concientes que han intentado dividirlos y no lo han logrado y se ufanan de lo “unidos” que son... de hecho es así.

También tuvimos la oportunidad de hablar con José Hernández, quien se prestó gentilmente a una breve entrevista...

¿Hace cuánto tiempo que funciona esta sede?

Nos juntamos desde hace cerca de 15 años y el edificio lo tenemos desde el 2010, este es un lugar de reunión en donde solucionamos los problemas sin necesidad de “operativos” ya que cuando la gente se entiende y puede expresarse libremente todo se soluciona. Nos hemos fortalecido con la comunicación y el entendimiento.

¿Y en San Justo eso no se logra?

El CIP de San Justo es el lugar de los panaderos, pero hoy lo está conduciendo la persona equivocada y por eso cada vez hay menos personas asociadas. Tome en cuenta que en todo el partido hay más de 1000 panaderías y los socios del centro no superan los 200, en cambio solamente nosotros representamos a más de 300 panaderos...

Aquí nos reunimos todos los viernes y la convocatoria no baja de los 70 panaderos, en R. Castillo no se juntan menos de 20, lo mismo sucede en Laferrere o Casanova,

pero en el lugar donde se debería nuclear la mayor convocatoria –la sede de S. Justo- no juntan a más de 20. Eso pareciera ser suficiente para demostrar que E. Majori no convoca a los panaderos porque los panaderos no lo quieren.

Quisiera aclarar que San Justo es fuerte solo gracias al trabajo de los delegados de zona, son ellos los que trabajan realmente por sus colegas.

¿Está enojado con E. Majori?

No, simplemente considero que no es una persona que esté capacitada para dirigir a los panaderos del partido y tiene actitudes casi “despótica” que alejan a los colegas de nuestra sede madre. El simple hecho de pensar distinto a él genera reacciones irracionales de su parte, amenazas de expulsión, de inspecciones y represalias que no son reales. De hecho, según tenemos entendido, en el municipio ya no es una persona bienvenida.

Majori pareciera no entender que los dirigentes son elegidos para cumplir los sueños de sus dirigidos y no los sueños personales.

¿Qué nos puede decir de su expulsión como Vicepresidente de San Justo?

Seguiré los pasos que marca la Ley, una vez más quedó demostrado que priorizan los problemas personales a los gremiales. Hasta hoy nadie me notificó sobre mi expulsión, no dieron los motivos ni respondieron al pedido de Asamblea que hicimos. Les recuerdo que la votación que decide mi expulsión fue algo de “colegio primario”, se hace una primer votación y pierden... al rato hacen una segunda y vuelven a perder, una tercera y sucede lo mismo... hasta que “ponen papelitos” en una bolsa... es indignante que gente así continúe al frente del gremio.

Hay filmaciones que demuestran que fui agredido y por ese motivo no expulsaron al socio... me expulsan a mí, aducen que fui solo al Municipio cuando el secretario reconoce que tuve que ir por pedido de él, En fin, todo me hace pensar que el verdadero motivo fue el miedo a que presente una lista opcional como candidato a presidente de la Institución.



Su elección no es solo de un color...

SAYOS

INSTALACIONES COMERCIALES

- 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.



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





A cuatro meses de su inauguración el Primer Baking Center® del país recibió la visita de profesionales y dirigentes del sector

El Centro Técnico de Panificación de Lesaffre Argentina contó con la visita de importantes personalidades del rubro panadero que incluyó pruebas de productos, seminarios y capacitaciones técnicas

De la mano de uno de los principales objetivos de la compañía, que es generar un espacio para



lograr encuentros e intercambios y compartir conocimiento, el Baking Center® de **Lesaffre Argentina** fue visitado por destacados dirigentes y profesionales del sector panadero nacionales e internacionales.

El Centro Técnico de Panificación contó con la



visita de profesionales de la panificación, quienes participaron de una recorrida por las instalaciones y compartieron las últimas novedades en cuanto a lanzamientos de productos. Entre las personalidades que ya disfrutaron de las bondades cuanto a lanzamientos de productos. Entre las personalidades que ya disfrutaron de las bondades del flamante Baking Center®, se encontraban dirigentes del gremio panadero de Argentina como APACA (Asociación de Panaderos de la Capital Federal), la Federación de Panaderos de Chile y miembros de la FIPPBA (Federación Industrial Panaderil de la Provincia de Buenos Aires), como así también profesionales y distribuidores provenientes de todo el país.

Esta estructura única en el país fue puesta al servicio de los profesionales panaderos en la búsqueda por mejorar e identificar nuevos procesos y productos. En dichas instalaciones, la compañía realiza demostraciones y desarrollos de nuevos productos. Los principales objetivos de esta novedosa estructura consisten en

posicionarse como una plataforma de intercambios de conocimiento y experiencia, analizar los resultados de los productos, brindar apoyo a los profesionales de la panadería en temas específicos, trabajar en la preparación de los técnicos del futuro, capacitar a las fuerzas de ventas de distribuidores, plasmarse como lugar idóneo para reuniones con clientes. Además, entre sus metas se destaca el hecho de poder reproducir las condiciones de producción normales los modos de fabricación, y para ello el Baking Center® cuenta con 3 amasadoras y 3 hornos diferentes, una sala de

elaboración a temperatura controlada, 3 salas de reuniones para trabajar con de elaboración a temperatura controlada, 3 salas de reuniones para trabajar con comodidad que se completa con un equipo de profesionales con sólidos conocimientos y experiencia.

“La innovación tecnológica y la optimización de los recursos son factores prioritarios para **Lesaffre Argentina**, y la inauguración del Baking Center®, estructura especialmente diseñada para servir a los profesionales de la panificación en nuestro país-, son una muestra más de nuestra permanente apuesta hacia la excelencia”, dijo Enrique Finochietto, Responsable de Marketing de **Lesaffre Argentina**.

El **Grupo Industrial Lesaffre**, es líder mundial en la fabricación de levadura y está presente en más de 180 países, con más de 150 años en la fabricación soluciones prácticas al servicio de la industria de la panificación. La satisfacción de sus clientes a través de productos de altísima calidad, es la prioridad del grupo en todo el mundo, es por ello que 1 de cada 3 panes en el



mundo se elabora con **Levaduras Lesaffre**. **LESAFFRE ARGENTINA** es productor de las levaduras, “**LEVINA**”, “**LEVASAF**”, “**NEVADA**”, “**SAF INSTANT**”, “**LEVEX**” y “**PANEO**”, la Línea de mejoradores para Panificación “**MAGIMIX**”, y las pre-mezclas para pastelería “**INVENTIS**”, con estos productos está presente en gran parte de las panaderías argentinas, con la calidad que caracteriza a **LESAFFRE** en todo el mundo.

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* **BARI** **Marné** **levina**

LEVADURA PRENSADA

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

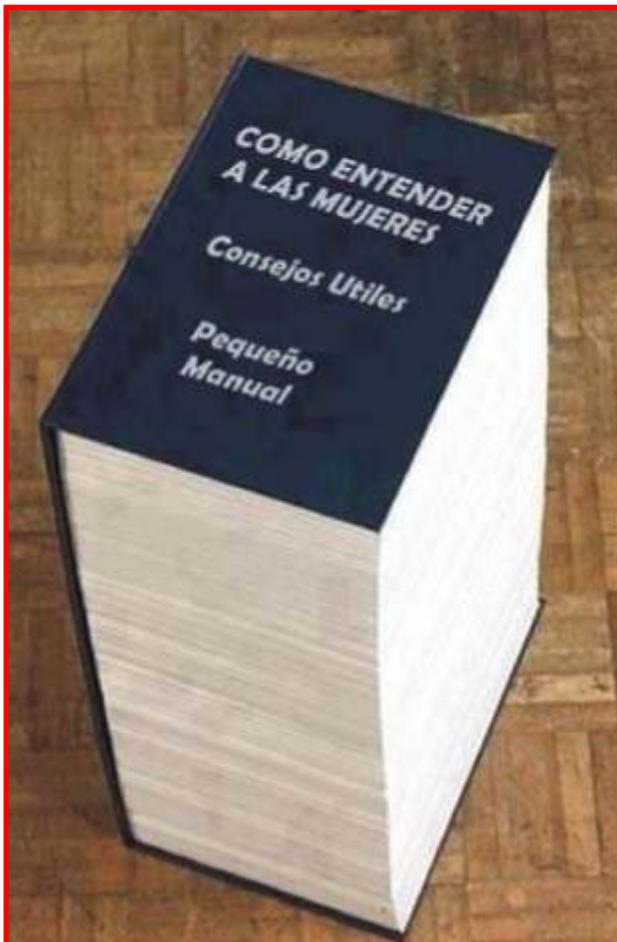
NUEVO TELÉFONO!!! **15-6092-6176 / Nextel 558*2549**
5294-6773 Barragan 1259 - CIUDADELA
info@lesansisrl.com.ar / www.lesansisrl.com.ar



Frases y consejos picantes muy útiles para el desarrollo de las personas...



Las suegras se inventaron porque el diablo no puede estar en todas partes.



Hay tres tipos de mujeres: Las lindas, Las inteligentes y... La mayoría.

El sexo sin amor es una experiencia vacía. Pero como experiencia vacía es una de las mejores.

El sexo entre dos personas es una cosa hermosa; entre cinco es fantástico...

Lo que ayer nos unía... hoy no se para.

Mas vale pájaro en mano, que padre a los 18 años.

No desees a la mujer de tu prójimo. ¡Date el gusto!

Promueva la agricultura: ¡entierre la batata!

Errar es humano, embocar es divino.

Detrás de un gran hombre hay una gran mujer.

Detrás de una gran mujer seguramente hay varios hombres,..... todos alzados.

Detrás de todo gran hombre hay una mujer... que le repite a cada rato que es un idiota.

Los hindúes escribieron el Kamasutra, porque no conocían el Fiat 600...

Haga el amor con su esposa.... tantos amigos no pueden equivocarse...

¡ PROMOCIÓN !

EL CORRENTINO S.R.L.

TODO PARA EL PANADERO



Con la compra de cualquiera de nuestras máquinas...

ARMADORAS DE PAN - CORTADORAS DE MASA - EQUIPOS COMPACTOS - TRINCHADORAS DE PAN

UN VUELO DE BAUTISMO



**LLAME AL
(011)
4246-7859**



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

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

EL PAN OFICIAL YA NO SE CONSIGUE NI A LAS 10 DE MAÑANA

SÓLO SE VENDE EN 2 DE CADA 10 PANADERÍAS, DICEN QUE NO RECIBEN HARINA BARATA. Y DONDE HAY, LA GENTE NO LO LLEVA

Para la Real Academia Española, un mito es una cosa a la que se le atribuyen cualidades o excelencias que no tiene, o bien una realidad de la que carecen. Esta definición bien podría valerle al famoso pan de \$ 10, que sólo se pudo encontrar en 2 de cada de 10 panaderías, según se relevó en Capital Federal y GBA.



“...Supuestamente para poner a ese precio el Gobierno iba a mandar a las panaderías una harina de \$ 150, pero a mí jamás me llegó...”, manifestó la dueña. Elena, de Isis, en Barracas contó que tampoco les llegó la harina: *“...Averigüé por la zona y estamos todos iguales: nadie vende el pan barato...”*

A más de un mes del arranque del acuerdo del Gobierno con la industria molinera para ofrecer el pan felipe a \$ 10, la última medida del secretario de Comercio Interior, Guillermo Moreno, para combatir la inflación que no reconoce, luego de que el miñón y la flautita (lo más vendido) alcanzaran los \$ 20. Hasta la subsecretaria de Defensa del Consumidor, María “Pimpi” Colombo, dio la receta para amasar “milonguitas” caseras. Según se había informado, el Pan para Todos estaría en todas las panaderías, pero se lo encuentra en muy pocas, incluso temprano.

Según un relevamiento de en más de 30 panaderías, sólo en 2 de cada 10 se halló esta variante pan. Se la encontró en un local de San Cristóbal, otro de Barracas, tres en Pompeya y dos en Avellaneda. En tanto, en los negocios relevados en Palermo, Belgrano, Barrio Norte, Recoleta, Chacarita, Caballito, Parque Patricios, Lanús y Olivos, entre otros, no la vendían. En la mayoría de las panaderías comentaron que los molinos no los abastecen de la harina subsidiada para fabricarlo. Y los pocos que sí los venden aseguran que al final del día terminan regalando el pan o rayándolo, ya que los consumidores no lo compran.

Desde El Cañón, en Caseros y Sáenz, aseguraron que no tendrían problema en cooperar una vez que reciban la harina con el subsidio. Allí, cada bolsa de harina se abona cerca de \$ 300, el doble de lo que costaría la subsidiada.

El titular de la Federación Industrial de Panaderos bonaerenses, Emilio Majori, intentó darle una explicación al faltante de la promoción. *“...Hay dos lecturas referentes a este tema. La primera tiene que ver con que para obtener la bolsa de harina a \$ 150, el panadero tiene que ser cliente del molino que forma parte del acuerdo. Y segundo, se lo atribuimos a la zona o la clase social que rodea a esa panadería, la mayoría está en los barrios más pobres...”*, expresó Majori, que agregó un dato significativo: por año se consumen 70 kilos de pan por habitante.

En El Parque, de Río de Janeiro 935, el cartel pegado detrás del mostrador anuncia el acuerdo, pero con una condición: *“Pan hasta 5 piezas \$ 10 el kilo. Hasta las 10 de la mañana”*. Luis, el encargado, aclara que *“...el horario tiene que ver con la obligación de producir. Después de las 10 de la mañana no vamos a sacar más ese estilo de pan. Si sobra, se vende...”*. Pero revela: *“...Los argentinos están acostumbrados a almorzar y a cenar con pan francés, que es más crocante. El felipe tiene más miga, y son muy grandes...”*. Este es otro de los problemas con los que se encontró el “pan para todos”: la gente no lo quiere. Como sucede con los clientes de Compostela, que Manuel Rey atiende hace 12 años en Mitre 1885, Avellaneda. *“...Lo tenemos, pero no vendemos casi nada. Del pan común cocino 100 kilos por día y lo vendo casi todo, y del bonificado sólo hago 6 y vendo dos o tres como mucho...”*, contó Manuel.

Panadería "El Nuevo Arco"
Edison 450. R. Castillo

Un nacimiento representa el principio de todo - es el milagro del presente y la esperanza del futuro.

"JOAN GONZALEZ" nació el 16 de enero a las 00:02 y pesó 3350 kg



Es el primer nieto y sobrino de la familia Ledesma, desde nuestra redacción felicitamos a su mamá, Daniela Ledesma, a su papá, Leonardo González, y a sus orgullosos abuelos Graciela Torres y Mauro Ledesma.

JOAN GONZÁLEZ, 7 meses después, muestra sus ganas de seguir creciendo.



HICIERON UN PAN DE 35 METROS DE LARGO EN HONOR A SAN CAYETANO



La celebración religiosa de San Cayetano tuvo un significado particular en la localidad de Vinará, departamento Río Hondo, donde los miembros de la comunidad católica elaboraron durante varias horas un pan casero que alcanzó el largo de aproximadamente 35 metros y fue compartido por todos los pobladores y vecinos de la zona.

El ex sargento de policía Juan Sánchez, junto a su esposa Josefina Jiménez, se atrevió, como el año pasado, a elaborar el pan más largo del departamento Río Hondo, en honor al santo patrono del pan y del trabajo.

Para llegar a los 35 metros de pan, los organizadores recibieron la colaboración de los lugareños, quienes lograron aportar un total de 22 kilogramos de harina, casi 5 kilogramos de grasa y 500 gramos de levadura.

“Se formaron varias filas y fue horneado a leña, luego de la procesión se invitó a todos vecinos a que coman acompañado de una chocolatada y mate cocido.”

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

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

"TECNIPAN". Tel.: 15-5248-4186

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

"BATIPLANE" Chubut 2750. Lanús.

Tel.: 4262-0654

"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

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.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
"TECNIPAN". Tel.: 15-5248-4186
"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



*Algunos matrimonios terminan bien,
otros duran toda la vida.*

*- Papá, ¿Por qué te casaste con
mamá?*

- Vos tampoco podés entenderlo, ¿No?



AVISOS CLASIFICADOS



METALÚRGICA
C.R.B.
* de Damián Benítez

VENDE

cel: **15-6092-8707**
Nextel: **54*167*240**



VENDO: Horno marca Rollar en excelente estado, para cocinar con carros de 60x80 o 70x90, esta trabajando. Panadería "La Trinidad". Santa Rosa 6190, Laferrere. Tel.: 15-4047-1886.

SE VENDE

- 1 Torno Panadero x 6 metros: \$5.000.-
- 1 Spiedo Pollin (5 espadas): \$10.000.-
- 1 Churrera de pie con cinta transportadora 5 baras con rellenadora y freidora d pie: \$10.000.-
- 1 Cortadora y peladora de pan de miga de marca conocida: \$18.000.-
- 1 Heladera giratoria octogonal

- con 5 estantes para 25 postres, con tres puertas para retirar la mercadería.
- 1 Exhibidora de madera x 3 metros: \$3.000.-
- 1 Exhibidora cuadrada con madera torneada y 2 estantes con luces: \$3.000.-

Llamar al:

15-6391-3805

**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

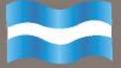
info@panaderosargentinos.com / elgremiopanadero@yahoo.com.ar

(011) 15-4084-1090





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

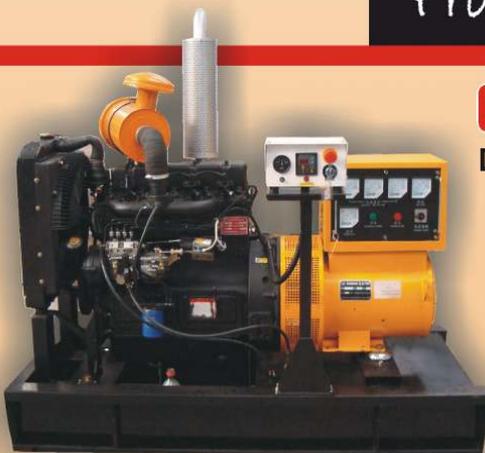
QUEMADORES - CHURRERAS - PIRÓMETROS - GRISINERAS
RALLADORAS - ENGRANAJES - CHURRERAS - TEMPORIZADORES

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