

La Revista de
los panaderos



EL GREMIO PANADERO

AÑO 12 - Nº 60 - Octubre del 2013

NUEVAS PREMEZCLAS

Fáciles y deliciosas.



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





LAS MEJORES VACACIONES !! PARA LOS PANADEROS

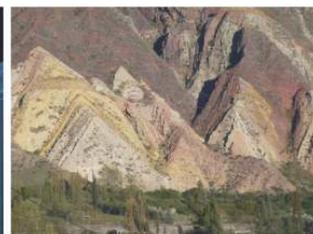
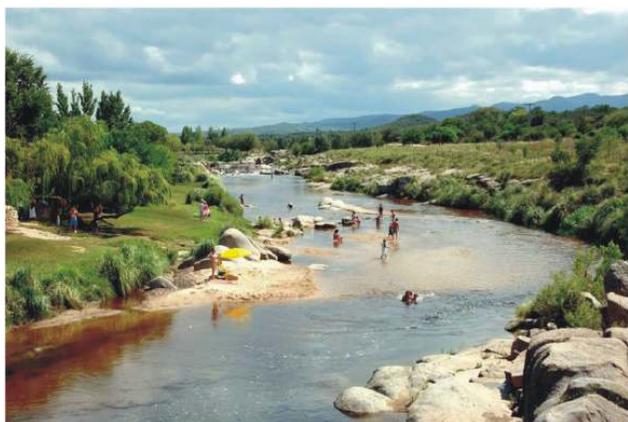


(011) 15-5337-6750



El mejor servicio...

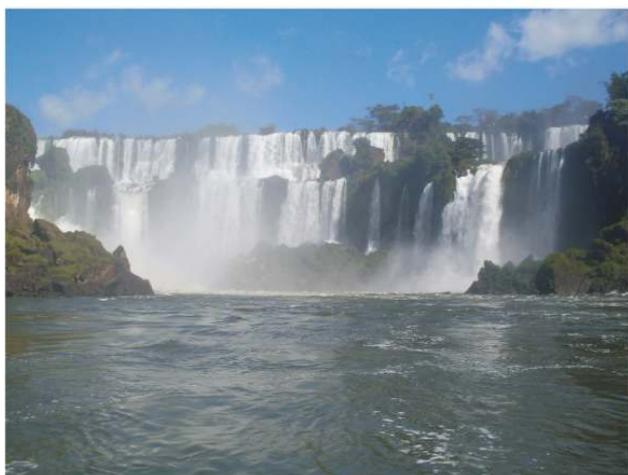
*Usted elige su destino
(nacional o internacional) y
nosotros le armamos el mejor
paquete turístico.*



VIAJES

CATARATAS CRUCEROS

EUROPA AVENTURA CENTROAMERICA
BARILOCHE CORDOBA ALL INCLUSIVE
SUDAMERICA VACACIONES
TURISMO SALTA MAR DEL PLATA
ARGENTINA NEUQUEN MERLO



Seguinos en Facebook



Ale viajes



Op. Resp. 15230

EL GREMIO PANADERO



AÑO 12 - N° 60 - Octubre del 2013

SUMARIO

VI-LU Amoblamientos.....	6
Nuevo ingrediente.....	9
Pan saludable.....	10
HUMOR.....	12
PANING.....	14
BATIPLANE.....	18
Conflicto en LAGOMARSINO..	20
ECOBAGS.....	22
HUMOR.....	23
La Matanza.....	26
Rosario.....	30
Hornos VULCANO.....	32
Panadería para celfacos.....	35
HUMOR.....	36
Pan con agua de mar.....	37
BURNER.....	38
Mala calidad de trigo.....	39
Pan de insectos.....	42
Un cupcake de oro.....	43
Guía de proveedores.....	44
Clasificados.....	46

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

*Las notas publicadas son
responsabilidad exclusiva
de su autor.*

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



DIRECTOR/PROPIETARIO: Fabio R. Videla

Tel.: (011) 15-4084-1090

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

Servicio Técnico de Hornos Rotativos

JULIO LEAL



Tel.: **15-4421-5655**

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

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

R
Romar Rodriguez SRL
"25 Años brindando calidad y confianza"



Mesa de Trabajo

Grisineras y Pancheras

Bagueteras con o sin tratamiento antiadherente

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



**Av. Avellaneda esq. Independencia
Marcos Paz - Buenos Aires**



LA MEJOR COMBINACIÓN mármol, bronce y madera

PEDRO PULERA, DUEÑO DE AMOBLAMIENTOS VI-LU, NOS
PRESENTA LA "CONFITERÍA LA FONTE"

Ubicada en el centro de la ciudad de Marcos Paz, más precisamente en el cruce de las calles Independencia y Avellaneda, el lunes 21 de agosto se inauguró oficialmente la confitería "La Fuente", propiedad de un reconocido gastronómico de la zona como lo es el Sr. Juan Prado.

Viajamos hacia la capital provincial del jamón crudo para llevarnos la grata sorpresa de encontrarnos con un local sobrio, fino y muy elegante. A pesar de ser un comercio recién inaugurado estaba colmado de gente. Nos sentamos en una mesa y, hablando con Pedro Pulera (VI-LU Amoblamientos), nos

comentó que "...en este local realizamos un trabajo muy completo, nos encargamos del diseño, lo amoblamos, instalamos las heladeras y nos encargamos de toda la carpintería..."

"...Es una línea nueva, todo fue construido con materiales de excelente calidad, las heladeras son de vidrio recto, iluminación led, mucho mármol y bronce..." continuó diciendo Don Pedro.

Lo más llamativo es la barra del bar, y al respecto comentó *"...fue trabajada con madera muy*

buena y mármol curvo, para poder darle la circunferencia que solicitaba Don Juan Prado...”

VI-LU ya realizó más de 20 instalaciones en esa ciudad, pero don Pedro se mostró muy conforme ya que, mientras duró esta última obra se acercaron comerciantes de la zona y le pidieron varios presupuestos para amoblar locales, lo que demuestra la calidad del trabajo realizado.

Hablando con Juan Prado, se muestra más que conforme con las instalaciones “...tengo más de 40 años de experiencia en el rubro, tuve comercios a lo largo y ancho del país. El local más reconocido que poseo actualmente es Matute, ubicado en Gral. Las Heras, el cual tiene 110 años de trayectoria y es visitado por comensales de toda la provincia. Haberme encontrado con Pedro fue una “obra de Dios”, nos transmitimos nuestras experiencias y fruto de ello quedó armado este hermoso local. Creo que estábamos predestinados a trabajar juntos, el tenía la solución para lo que necesitaba, tiene la experiencia que yo lo necesitaba....”



Y agregó “...apuesto al crecimiento, es la quinta confitería que tengo en esta ciudad pero de “La Fonte” espero que sea la

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.
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



confitería del pueblo, la referente y el punto de reunión de la gente. Me gusta lo clásico, por eso le pedí a Pedro que la arme con los materiales más nobles y que perduran en el tiempo: madera, mármol y bronce...”

Emprendimos el viaje de regreso con la satisfacción de ver una gran confitería amoblada, nuevamente, por VI-LU.

Es momento de cambiar

Ayacucho 949 S.A. de Padua - Merlo - Bs. As.
Tel-Fax: (0220) 4832168/4855768



Equipamientos para panaderías, confiterías y afines

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



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



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

CACA DE CASTOR:

¿NUEVO INGREDIENTE DE REPOSTERÍA?



La Agencia nacional de comidas de Suecia informó que los excrementos de Castor pueden ser usados en pastelería y en dulces. ¿El motivo? Tendrían un gusto muy parecido a la esencia de Vainilla. Ahora, claro, hay que buscar uno que lo haya probado, como para

desmentirlo.

Lo cierto es que la Agencia, cuyas siglas son tan raras como este informe (LIVSMEDELSVERKET) confirmó que la caca del Castor huele o sabe como ese producto, tan usado en la cocina.

"...Los aromas naturales pueden ser extractos de plantas, hongos, y en algunos casos de animales. De hecho, las disposiciones de etiquetado no requieren que el tipo de sabor se indica, con la excepción de café y la quinina..." aseguró

Ulla Beckman Sundh, miembro de la agencia.

En el caso del aroma de vainilla, se estableció que no sólo viene de la vaina de la vainilla, sino que también su aroma se puede encontrar en las coníferas de los árboles y, ahora parece, también de la cola del Castor.

Ojo, para Beckman Sundh no es probable que la sustancia se convierta en una fuente común a la cual recurrir para buscar saborizante para productos horneados, dulces, refrescos y otros artículos. ¡Menos mal!

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO
de



Levaduras Paraleva



S.R.L.
DISTRIBUIDORA



**UNICAMENTE ATENDEMOS
MAYORISTAS Y PANIFICADORAS**

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



¿Sus clientes
lo saben?

COMER PAN REDUCE EL RIESGO DE ENFERMEDADES CARDIOVASCULARES

Las personas que ingieren tres o más porciones de alimentos que incluyen cereal integral tienen entre un 20 y un 30 por ciento menos de posibilidades de padecer enfermedades cardiovasculares que las personas que consumen menos cantidad, según se ha puesto de manifiesto en el marco del XX Congreso Internacional de Nutrición que se celebró en Granada

En el marco de este evento, la Unión Internacional de la Panadería y Pastelería (UIB) ha realizado el simposio '**Pan y Salud**', donde los expertos reunidos han destacado que el pan en sí mismo no solo no engorda, sino que contribuye a una dieta más saludable.

Según el profesor Ángel Gil, presidente del congreso, **"...el consumo de pan en cantidades adecuadas, incluyendo los panes integrales, supone la disminución del riesgo de enfermedades cardiovasculares, y algunos tipos de cáncer como el de colon..."**.

La disminución de enfermedades cardiovasculares está directamente relacionada con el consumo de cereales integrales. Según el Profesor Gil, **"...la fibra del pan es insoluble y hace aumentar el peristaltismo intestinal (movimiento del intestino en el proceso digestivo) y fomentar la creación de ácidos que ejercen efectos biológicos protectores contra algunas enfermedades, como el cáncer de colon..."**.

El pan es un alimento básico en nuestra dieta y una fuente importante de hidratos de carbono, fibra, vitaminas del grupo B y minerales. **"...A través del estudio de grandes cohortes, se ha demostrado que el consumo de pan y de productos basados en cereales integrales se asocia a la disminución de enfermedades crónicas, como la diabetes tipo 2..."**, explica Gil.

Además, el experto indica que **"...los hidratos de carbono son esenciales para nuestra salud y que una persona debe consumir entre 50 y 200 gramos diarios de pan..."**. En el caso del pan, un consumo diario de 200 gramos aporta el 22 por ciento de la energía total diaria que necesita el organismo.

PAN Y SOBREPESO

"...Sigue existiendo el pensamiento, entre un gran número de personas, de que el pan engorda. Esta idea provoca que muchas personas reduzcan o incluso eliminen este producto de su dieta...", explica el profesor Lluís Serra Majem, Presidente de la Fundación Nutricional de España.

A pesar de que en las últimas décadas se ha ido disminuyendo el consumo diario de pan, la población ha ido aumentando su peso. Por ello, los expertos en nutrición insisten en que este pensamiento es erróneo, ya que concretamente, **"...el pan integral aporta una cantidad importante de fibra que contribuye a disminuir la carga glucémica..."**, afirma el profesor



EL PAN ES SALUDABLE

Serra.

Asimismo, **"...las personas que tienen una dieta rica en fibra, tienen menor riesgo de padecer patologías como la diabetes y la ingesta de este producto en las dietas, acompañado de actividad física, favorece al adelgazamiento..."**, explica el especialista.

Al consumir pan incrementa la saciedad y los planes dietéticos para la pérdida de peso son más llevaderos cuando se incluyen pequeñas cantidades. En este sentido, los expertos en nutrición subrayan que **"...una dieta rica en pan, sobre todo en el caso del integral, puede favorecer la disminución del peso corporal, la circunferencia de cintura y/o el Índice de Masa Corporal (IMC)..."**

Por estos motivos, los profesionales de la nutrición reivindican los beneficios del pan para la salud y las propiedades nutricionales de un producto que ha acompañado al hombre a lo largo de la historia.

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

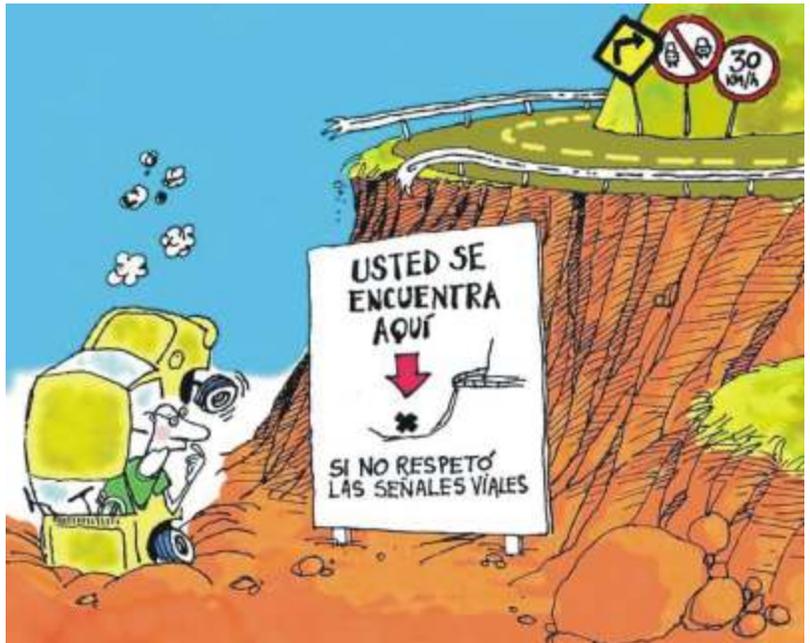


Letiz - Show Room: Buenos Aires 1666 - Burzaco - (1852) - Bs As - Argentina
Tel/Fax: (54-11) 4299-2475 - E-mail: info@letiz.com.ar - Site: www.letiz.com.ar



Las cosas pasan siempre por algo...

Por idiota, por ejemplo.



MATRIMONIOS

Una pareja pasea por un parque; al cruzar un puente, ella pregunta:

- *Querido, si cayera al agua, ¿me salvarías?*
- *Si digo que sí... ¿saltarías, querida?*



Si no fuese por el matrimonio los hombres andarían por la vida pensando que no cometen errores.

La forma más efectiva de recordar el cumpleaños de tu mujer es olvidártelo una vez.

Un matrimonio está en el dormitorio y la mujer le dice al marido:

- *Desabrocha mi camisa y déjala encima de la cama.*
- *Bueno.*
- *Ahora, deja mi corpiño encima de la silla.*
- *Claro.*
- *Mete mis zapatos dentro del armario.*
- *Si.*
- *Pone mi pollera con la ropa sucia.*
- *Ya está.*
- *Dame mis portaligas.*
- *Tomá.*
- *Bueno, y que sea la última vez que te descubro vestido con mi ropa.*

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

REPARACIÓN - COMPRA Y VENTA
DE MÁQUINAS DE PANADERÍA

TALLER
JUAN
de Juan Abendaño

Atención
Personalizada
para los
panaderos
de
zona oeste

4652-1721 // 15-5951-0384

MERYL STREEP FILMA LA HISTORIA DE UN PANADERO

COMIENZA EL RODAJE DE
" INTO THE WOODS "



Meryl Streep y Johnny Depp

Dirigida por Rob Marshall, responsable de títulos como Chicago o Nine, Into the woods comienza a rodarse en Inglaterra, con la intención de estrenarse en diciembre de 2014, fecha idónea para arrasarse en la taquilla navideña y optar de paso a los Oscar de ese año.

Meryl Streep será una de las grandes estrellas que protagonizan el filme, que cuenta la historia de un panadero y su mujer que para romper un hechizo antiguo deberán viajar a lo más profundo del bosque. Allí se encontrarán a algunas criaturas y personajes sacados de los distintos cuentos tradicionales. Emily Blunt y Johnny Depp han confirmado recientemente que interpretarán a la mujer del panadero y al Lobo respectivamente.

**EL PARAGUAYO,
SALVADOR CABAÑAS
AHORA TRABAJA EN
UNA PANADERÍA DE
SU PROPIEDAD**

Salvador Cabañas, quien durante varios años formó parte del fútbol mexicano y alcanzó importantes metas con las Águilas del América, decidió abrir junto con su padre, una panadería en Asunción, Paraguay.

El paraguayo quien logró recuperarse del balazo que recibió en la cabeza, rehace su vida con nuevos planes, ahora trabaja a lado de su papá. En tanto, se comentó que recientemente el ex futbolista declaró que el balazo que le dieron fue con el propósito de dejarlo fuera del Mundial de Sudáfrica 2010.



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



PANING
Ingeniería en Panificación

30 AÑOS AL SERVICIO DEL PANADERO

Dedicados a la fabricación y venta de hornos y máquinas para panificación, con más 30 años de trayectoria, sus múltiples productos cubren todas las necesidades del panadero y confitero del país, desde pequeñas y medianas hasta grandes producciones



PANING, una empresa familiar

PANING fue fundada y es liderada hasta el día de hoy por el Ing. Salvador A. Benigno, nacido y se desarrollo personal y profesionalmente en Rosario.

Sus conocimientos técnicos, gerenciales, su experiencia como docente universitario y sus viajes de capacitación a Europa y Estados Unidos, hicieron que PANING mantenga –a través de los años- una presencia permanente en la fabricación de hornos y máquinas para la industria del pan.

Ariana Benigno, hija de Don Salvador y una responsables de ventas, comenta que **“...Esto es una PYME y todo es personalizado, cuando el cliente llega a mí está llegando al dueño, eso les permite saber que detrás de esta empresa hay una familia...”**

Y agrega **“...estamos convencidos de la importancia de trabajar en**

equipo y nos capacitamos de manera constante y apropiada, eso nos ha permitido producir unidades que superaron todos los esfuerzos de la competencia en cuanto a calidad y diseño del producto, garantizando la confiabilidad a través de los años. Podemos decir con orgullo, que hornos fabricados en nuestros comienzos, actualmente están funcionando con óptimo rendimiento...”

PANING fabrica productos para todo tipo de panaderías y panificadoras industriales de alta producción. Entre la maquinaria que fabrica se pueden ver hornos rotativos, hornos convectores, amasadoras, trinchadoras, sobadoras, batidoras, cámaras de fermentación, carros y útiles de panaderías.



Ariana Benigno



Con respecto a las cámaras de fermentación, Ariana Benigno comenta "...tienen características muy especiales, se diferencian del resto por su aislación, por los equipos de humidificación y los componentes de calor que controlan que los productos mantengan sus propiedades. Están armadas con sistemas modulares para que entren de a dos carros o más..."

Ante la consulta de por qué recomendaría PANING a un productor de panificados, Ariana responde "...Porque es una marca reconocida, tenemos el equilibrio justo entre calidad y precio, ofrecemos un mantenimiento garantizado, alto valor de reventa y stock



Ing. Salvador Benigno

de repuestos permanente..."

Y concluye "...Podemos brindar planes de financiación acorde a las necesidades de nuestros clientes, trabajamos también con líneas crediticias de bancos nacionales y planes de financiación propios..."



PANING
Ingeniería en Panificación



Génesis
Un inicio diferente

HORNOS ROTATIVOS Y CONVECTORES



70x90 cm



45x70 cm



45x70 cm



45x70 cm

NUEVO



70x90 cm



45x70 cm

MAQUINAS

NUEVO DISEÑO







UN PERFECTO EQUILIBRIO ENTRE
INVERSIÓN Y CALIDAD.



ACCESORIOS




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



PANING
Ingeniería en Panificación

**PLANES 10 CUOTAS
FINANCIACION BANCARIA
PLANES A SU MEDIDA**

UNA PANADERÍA SIN JEFES

“La conquête du pain” (La conquista del pan) es un comercio de barrio en las afueras de París donde nueve personas se dedican a elaborar baguettes, cruasanes y bollos de chocolate, un establecimiento de esquina no muy diferente, a priori, de las otras 35.000 panaderías esparcidas por el territorio galo.

Sin embargo, es la única “boulangerie” anarquista del área de la capital de Francia, país donde el pan, el queso y el vino forman parte del imaginario colectivo con el que se identifica la nación de la Torre Eiffel.

“...Somos una panadería autogestionada. Aquí no hay jefes, funcionamos de manera colegiada y celebramos una asamblea cada dos semanas donde decidimos lo que vamos a hacer. Todos tenemos el mismo salario de 1.350 euros al mes (unos 1.780 dólares) y el mismo reparto de beneficios...”, explica Pierre Pawin, impulsor de esta peculiar cooperativa.



Es una peculiar cooperativa que funciona de manera colegiada.

ESPAÑA

ELABORAN PAN CON AGUA DE MAR



Los Supermercados Masymas de Asturias y León han presentado Marina, un pan con agua de mar, en formato barra de pan artesano, que se elabora utilizando la ya conocida Mediterránea Agua de Mar y gracias a la colaboración de la empresa Panadería La Mariñana, con más de 60 años de tradición panadera.

Según explican los responsables del supermercado,

el uso de Mediterránea Agua de Mar en el proceso de elaboración de productos de panadería facilita el proceso frente a las habituales operaciones de dilución de sales en agua y mejora la calidad del producto final al enriquecerlo de forma natural con la gama más completa de minerales originales presentes en la mar.

Así, a la hora de fabricar el pan, no es necesario mezclar el agua de mar con agua dulce, ni completar con sal común. El pan se conserva más fresco, y durante más tiempo, gracias a que retiene mejor el agua. Incluir en el proceso de elaboración agua de mar aporta un sabor único al pan, lleno de matices, y realza el sabor original de la harina aportando



Se trata de un acuerdo comercial entre los supermercados y la empresa Mediterránea

menos sodio final (medio gramo menos por kilo de masa) que cuando se emplea sal común. El porcentaje de agua de mar a utilizar es un 60%, es decir, 600 mililitros por cada kilo de harina. Dependiendo del tipo de harina empleada, el pan puede admitir una proporción ligeramente superior.



METALÚRGICA

C.R.B.

** de Damián Benítez*

Ofrece el mejor servicio técnico a los panaderos de la provincia. Llame al (011) 15-6092-8707 o al 167*240



NÍ NICJU

“Unidos por la calidad”

CENTRO DE DISTRIBUCIÓN OFICIAL

calsa

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



UNA EMPRESA CON AMPLIA TRAYECTORIA

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

www.batiplane.com.ar / TELEFAX: (54 11) 4262-0654

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 óptima confiabilidad.

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.

*** AMASADORA REDONDA A HORQUILLA LINEA TEBRA**

Se combinan: un moderno diseño con un cuidadoso examen de los materiales empleados para su fabricación, logrando así una máquina de alta calidad y gran



confiabilidad a través del tiempo.

Se caracteriza por: la robustez en toda su estructura; sus ejes montados sobre rodamientos aptos para soportar los más elevados esfuerzos; la lubricación de su reductor en constante baño de aceite.

Todo el conjunto ofrece un perfecto y silencioso funcionamiento.

Estructura: Acero y fundición de hierro. Batea, piñón y corona montados sobre rulemanes sin mantenimiento.

Terminación: Cuerpo, base y engranajes totalmente cubiertos. Apoyo de base antivibratoria y regulable. Ruedas de nylon para su desplazamiento.

Brazo: Horquilla de fundición nodular o acero inoxidable.

Batea: Redonda en fundición gris, torneada y pulida o acero inoxidable.

Comando: Llave directa, sin reja o con tablero compuesto por pulsadores de marcha y parada, selector manual/automático, display para control de tiempo e indicadores luminosos. Todos los elementos que están en contacto con el operador son de baja tensión (24 volts) y reja de protección.

En los modelos de maquinas térmicas la batea se encuentra construida en aluminio sanitario y posee un quemador de 3500 calorías; se entrega con brazo, rasqueta y tapa de batea en 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.

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

BATIPLANE

AMASADORAS
BATIDORAS PLANETARIAS
BATIDORAS PASTELERAS
SOBADORAS

FÁBRICA DE MÁQUINAS y EQUIPAMIENTOS PARA PANADERÍAS y GASTRONOMÍA

Industria Argentina

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

LAGOMARSINO DESPIDE TRABAJADORES

Los trabajadores de la firma continúan reclamando la reincorporación de los operarios despedidos. Desde la industria aseguran que el conflicto es consecuencia del "cierre de las exportaciones de trigo y harina"



La Federación Argentina de la Industria Molinera (FAIM) aseguró que los problemas que atraviesa la firma Lagomarsino *"...son consecuencia del cierre de las exportaciones de trigo y harina, originadas en la baja cosecha del corriente año y a los problemas de calidad que tuvo dicho cereal..."*.

A través de un comunicado, la FAIM salió a respaldar a uno de sus socios que en julio pasado cerró su planta de Isidro Casanova y posteriormente procedió al despido de personal. *"...La molinería argentina destinaba mas de 1.000.000 de toneladas al año con destino a*

la exportación, debido al cierre de las exportaciones es evidente que firmas molineras que en los últimos años, en un intenso esfuerzo comercial e industrial y de recursos económicos y humanos, destinaron una parte importante de su producción a los mercados externos han quedado en una situación delicada...", agregó la cámara empresarial.

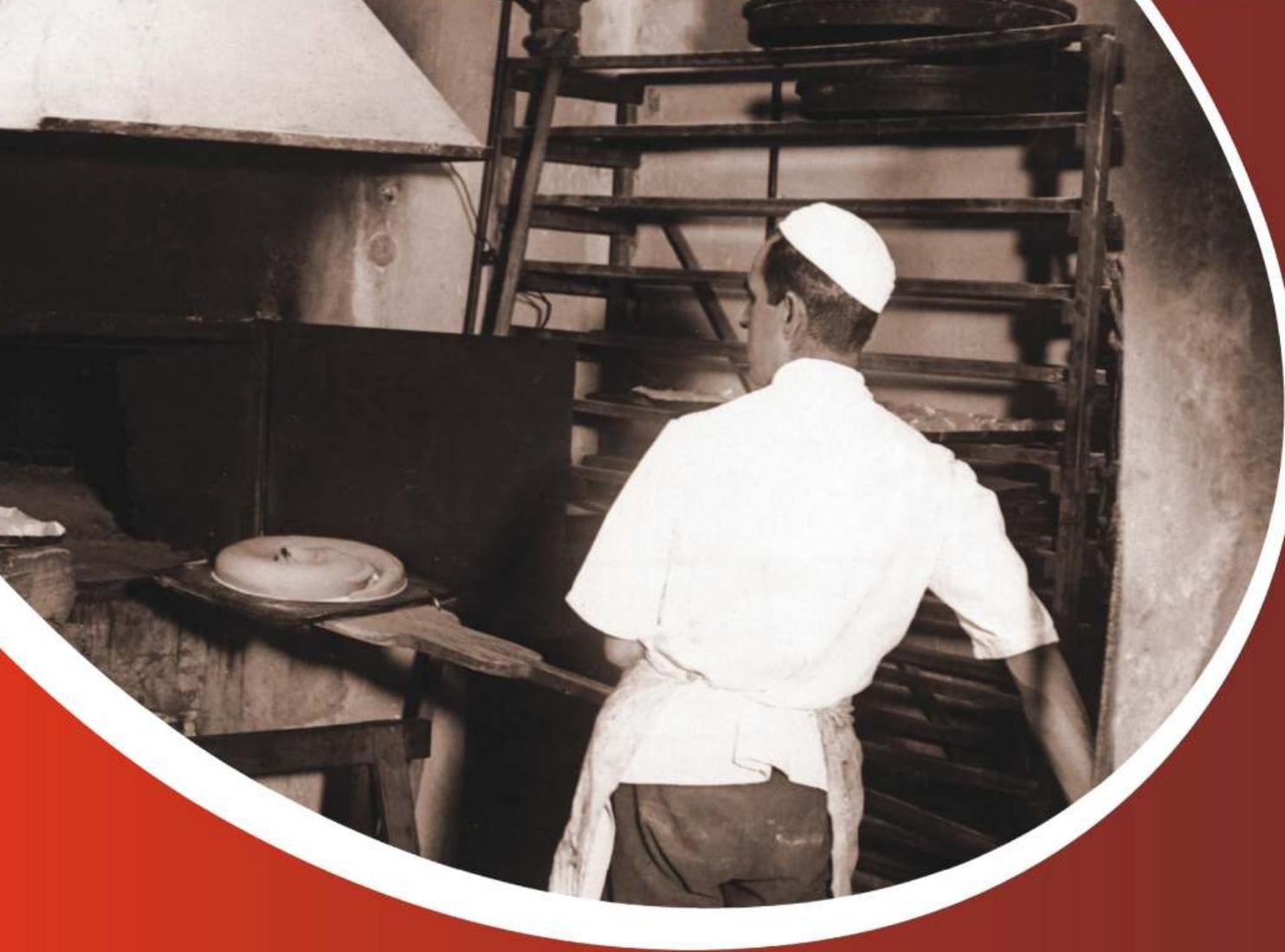
En tanto, en lo que se refieren puntualmente al conflicto de Lagomarsino, aseguró que el mismo *"...tendrá principio de solución cuando comience a levantarse la próxima cosecha..."*.

Finalmente aseguró que *"...sólo actuando dentro del marco de la Ley y con la asistencia de los organismos competentes que garanticen su canalización por medios pacíficos, se puede arribar a una solución satisfactoria para todos, que le permita a la empresa y a gran parte de su personal conservar su fuente de trabajo y renovar su histórica actividad productiva..."*.

Con respecto a los despidos, la misma compañía había asegurado la semana pasada que *"...en el marco de las negociaciones llevadas por las partes, se produjo en el Ministerio de Trabajo de la Provincia de Buenos Aires una fuerte agresión física a los representantes de la empresa. Se continuó con piquetes en otros de los establecimientos de la Empresa, causando daños y cese en la producción. A raíz de estos sucesos se hicieron las denuncias correspondientes en las Fiscalías respectivas..."*.

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



*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.



Bolsas para carros de panadería



Innovación Permanente
Al Servicio de la Industria Panaderil



Bolsas para carros de panadería



- Mantienen la humedad en un punto exacto del 75%.
- La masa se mantiene en una temperatura óptima que oscila entre los 24°C y 29°C.
- Permiten que la masa del pan no tenga contacto con el aire, asegurando un producto de mejor calidad.
- Disminuyen el tiempo en que la levadura actúa, acelerando la producción.
- Provocan que la levadura tome más rápido las proteínas de la harina, mejorando la estructura de la masa y el cuerpo final del pan.
- Provocan que la levadura rompa en menos tiempo sus azúcares (levulosa y dextrosa) produciendo mejor aroma y sabor.
- Reducen el tiempo de fermentación, de esta manera se conservan íntegros los minerales y vitaminas de la harina de trigo haciendo un producto más saludable.
- Provocan que la levadura libere el gas anhídrido carbónico capaz de mejorar la formación de gluten, volviéndolo más tenaz y elástico, mejorando así la textura de la miga.
- Son fabricadas con material polietileno virgen biodegradable, tal como establece la normativa vigente en la Provincia de Buenos Aires y Capital Federal.
- De uso práctico.



Condarco 198 - Quilmes Oeste
Parque Industrial y Tecnológico La
Bernalesa - Galpón 26
Teléfono: 2074-7329



(011) 2074-7329



Un muchacho le dice a otro (orgullosamente):

- *Mi mujer es un ángel.*

El otro responde:

- *Tenés suerte, la mía todavía está viva.*

Juan y María se encontraron por primera vez en la playa. Se miraron, se enamoraron y muy rápido se casaron. En la noche de bodas, Juan le dice a María:

- *Querida, de hoy en adelante te llamaré Eva.*

- *¿Por qué?, preguntó María.*

- *Porque sos mi primera mujer.*

- *Bueno, que bien, pero entonces yo te llamaré Peugeot.*

- *¿Por qué?, preguntó él.*

- *¡Porque sos el número 605!*

Siempre llevo a mi mujer a todas partes... Lo malo es que ella siempre encuentra el camino de regreso.

Con mi mujer siempre caminamos tomados de la mano... Si la suelto, se va de compras.



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 La Bernalesa
Condarcó 198 - Galpón 26 - Bernal - Buenos Aires

Tel.: (011) 2074-7329

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





ASESOR PANADERIL

COMPRA, VENTA DE FONDOS DE COMERCIO DE PANADERÍAS, CONFITERÍAS, DESPACHOS DE PAN, PANIFICADORAS Y BARES
Asesoramiento Contable - Gestoría - Asesoramiento Jurídico



* Panadería en Lomas del Mirador:

- Caja diaria \$ 6.000.
- Más 20 bolsas de reparto.
- Bajo alquiler.
- Reformada a nueva.



* Panadería en Villa Luro:

- \$6.000 en mostrador.
- Más \$2.000 de reparto.
- Muy lindo mostrador.



* Panadería en Villa Bosh:

- Sobre avenida Santos Vega.
- Horno rotativo horno de piso.
- 2 sobadoras.
- 2 amasadoras.
- Cámara de frío.
- Preparada para alta producción.
- Bajo alquiler con vivienda.



* Panadería en Ramos

Meja: 10 bolsas, linda esquina con vivienda de 4 ambientes, bajo alquiler, buena inversión.

* Panadería y sandwichería en Villa Luzuriaga: con cafetería, importante esquina. Elaboración a la vista.

* Panadería y Sandwichería en Morón : Pleno centro y muy acreditada.

* Despacho de panadería y confitería todo reformado a nuevo, muy buena zona Moreno.



* Despacho de pan con elaboración (centro de San Martín):

- Horno Argentall
- Cámara, muy bien equipado.
- Trabajo mensual \$150.000.

Administramos propiedades.

Absoluta seriedad y compromiso hacia nuestros clientes.

Tomamos panaderías cerradas en alquiler con o sin maquinaria para pedidos concretos.

Si usted tiene un fondo de comercio o una propiedad en venta contáctese con nosotros. Absoluta reserva.

Tenemos un grupo de inversores que lo puede ayudar con la compra del fondo de comercio de la panadería o propiedad que a Usted le interese.

Sr. Alejandro Díaz: (011)15-3548-2649 / Nextel 183*453

Sr. Claudio Darío: (011)15-2211-9105 / Nextel 279*1550

ventas.fondodecomercio@hotmail.com

Seguinos en

facebook

Buscanos como:

Fondos de comercio



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



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS UNIDOS DE MATANZA SUR

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

LOS INVITAMOS A NUESTRA DESPEDIDA DE AÑO



La familia panadera queda invitada a la celebración de la Fiesta de Fin de año y los festejos por la inauguración de nuestra sede.

Los 450 metros cuadrados edificados a costo de mucho esfuerzo, sacrificio y voluntad convierten a nuestro salón como uno de los más importantes de Matanza Sur.

La cita es el día 8 de diciembre y, juntos, haremos un recorrido sobre la historia que venimos transitando estos últimos quince años.

Los esperamos.

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



Nuestro único interés es el bienestar del panadero, por ese motivo ya comenzamos con la ampliación de nuestra sede.

Como pueden ver en las imágenes, la obra es muy grande y esperamos estrenarla "TODOS JUNTOS" durante la celebración de nuestra fiesta de fin de año.

Es importante resaltar que esta ampliación se realiza con el aporte desinteresado de panaderos de G. Gatán, Virrey del Pino, Laferrere, 22 de Enero, I. Casanova y Rafael Castillo... a todos ellos le agradecemos su colaboración

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 TÉCNICO OFICIAL AUTORIZADO

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



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS UNIDOS DE MATANZA SUR

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

AMPLIAMOS NUESTRA SEDE

Así comenzamos...



Así estamos renovando nuestra sede gracias al aporte de nuestros colegas



LA FOTO

A quien vemos en la imagen es el responsable del asado de los Viernes en G. Catán, a él nuestra felicitación por su excelencia como asador.

Sr. Alegre Mártires



LA SITUACIÓN DE CIP DE SAN JUSTO EN PERSONERÍA JURÍDICA

El CIP dirigido por Emilio Majori **adeuda consideración de memoria y balance** correspondiente al ejercicio económico fenecido al 30/06/2012, **incumpliendo de esta manera con sus obligaciones formales.**

Eso dice el texto que Corresponde al Expte. 21.209-20241, Legajo N° 25/13318 de Personas Jurídicas con fecha 17 de setiembre de este año.

Esperamos que se normalice esa situación para que, de esa forma, se pueda demostrar la "transparencia" de la "Gestión Majori".



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



UNA PANADERÍA FUE EL PRIMER LOCAL EN REABRIR DESPUÉS DE LA TRAGEDIA DE SALTA 2141

Es la panadería "Los Nietos", que agotó sus medialunas en pocas horas

No fue una mañana fácil para Osvaldo García. La panadería que heredó de sus padres en Salta 2105, y que lleva adelante desde hace 22 años, reabrió sus puertas después de la explosión ocurrida el 6 de agosto pasado. Y se convirtió en el primer local en hacerlo tras la catástrofe.

Transcurrieron más de 30 días de angustia, dolor, ausencias y un silencio que ayer seguía apoderándose del lugar.



Gran demanda. Poco después de la reapertura, la panadería de Salta 2105 vendió todos sus productos.

enseguida, se vinieron desde todos los barrios de Rosario. Es notable, porque personas que vivan en la cuadra hay pocas, unas seis familias...", indicó la empleada, que agregó: *"...No tuvimos ni tiempo de acomodar la mercadería y ya se la estaban llevando..."*. De hecho, a la tarde cerraron antes por falta de stock. Sin embargo, hoy habrá más mercadería frente al aluvión de clientes.

En ese marco, las muestras de solidaridad provocaron que las facturas y medialunas se agotaran a las pocas horas de comenzar a atender. *"...Vino gente de Alberdi, Arroyito, La Florida, la zona sur y de otros barrios especialmente a comprarnos a nosotros. Eso nos pone un poco más contentos..."*, dijo Griselda, empleada del comercio. Para el siguiente día, la panadería duplicó la producción en el difícil camino de empezar de nuevo.

"Los Nietos" asoma a pocos metros de la esquina de Salta y Balcarce. Y ahora muestra una cara distinta a la devastación que arrasó con la cuadra. Sus puertas ahora están abiertas al público, pero en un entorno marcado por la desolación.

No obstante, escasos minutos después de volver a apostar con su comercio *"...de toda la vida..."*, las muestras de solidaridad y apoyo lo dejaron con las bandejas de medialunas y facturas vacías. *"...Hice siete docenas pensando que me sobraría por la poca gente que pasa por acá, pero me quedé corto..."*, sonrió levemente Osvaldo.

Griselda también se vio desbordada por el cariño de los compradores. *"...Escucharon por los medios de comunicación que abríamos y,*

Los García son generaciones de panaderos y el local de Salta 2105 tiene 22 años de antigüedad. Abstraerse de ese contexto resulta imposible.

Llegar a la panadería (el único comercio en la cuadra que reabrió) implica sortear algunas vallas metálicas, carteles, policías, pintores y obreros, que seguían trabajando en los locales de enfrente y de la esquina para poder ponerlos en marcha a la brevedad.

A la cuadra la invade un silencio imposible de no escuchar. Y los recuerdos de aquel martes 6 de agosto siguen muy frescos en la memoria del panadero y su empleada. *"...Fue una catástrofe que nos sorprendió. Hay que apechugar. Ya vamos a salir adelante y, si Dios quiere, va a arrancar el barrio. El resto de los locales abrirán pronto..."*, auguró Griselda. En ese sentido, una de las víctimas de Salta 2141 (Domingo Oliva) trabajó un año en la panadería. *"...La mayoría de los que hoy no están entre nosotros venían acá. Ese día, Domingo compró bizcochos acá..."*, recordó Osvaldo.

Lo cierto es que ayer se mezclaron las sensaciones. Entre la esperanza y los sollozos, "Los Nietos" es la primera apuesta a transformar un barrio arrasado.

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



mapriconf

*"Acompañando siempre
a toda la industria panaderil"*

OCTUBRE MES DE MAMÁ!
PORQUE SE MERECE SIEMPRE LO MEJOR

ENCONTRÁ LO QUE ESTÁS BUSCANDO
EN SERVICIO Y CALIDAD EN MATERIAS PRIMAS,
PARA QUE TUS CLIENTES
ENCUENTREN EN VOS EL REGALO MÁS RICO Y TENTADOR
PARA FESTEJAR TODOS LOS DÍAS
EL MES DE LAS MADRES.
CONSULTALE A TU ASESOR DE VENTAS MAPRICONF
LAS SUPER PROMOS VIGENTES.



DISTRIBUIDOR OFICIAL



Centro de Distribución, Casa Central:

Tomás Edison 3547 - Isidro Casanova - Bs. As.

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

NUEVOS HORNO

Pablo Rau
Jorge Martínez

REPRESENTANTES EXCLUSIVOS

15-3539-4439 / 15-5713-3389

ID: 680*6711 / 534*1292

HORNOS
VULCANO

AGME es una empresa familiar que se dedica a la reparación de máquinas de panaderías desde hace muchos años. Fruto de su experiencia comenzó con la comercialización de Hornos Vulcano.

Jorge "Chapita" Martínez, uno de los dueños, nos comenta: "...*Nuestra idea es continuar creciendo, en un principio deposité la confianza en mis hijos y yernos... ahora lo estamos haciendo con los fabricantes de Hornos Vulcano...*"

La fábrica está ubicada en Santa Fe y, como hombre experimentado en cubrir las necesidades de quienes elaboran pan, Jorge aclara que "...*Es un buen horno y nosotros les ofrecemos a los panaderos y confiteros que lo compran un precio insuperable, 6 cuotas sin interés y el excelente servicio post-venta que solo lo puede dar nuestra empresa AGME...*"

Para aquellos lectores a

quienes le interesen estos hornos, próximamente lo podrán ver en Lynch 4156, San Justo, o pueden llamar a Pablo Rau y Jorge Martínez a los números antes mencionados.



SERVICIO TÉCNICO



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

ATENCIÓN LAS
24 HORAS
con móviles propios



HORNOS

VULCANO

LA MEJOR
FINANCIACIÓN

Pablo Rau
Jorge Martínez

VENDEDORES EXCLUSIVOS

15-3539-4439 / 15-5713-3389

ID: 680*6711 / 534*1292



HORNOS
VULCANO

INSTALADOS EN LA MATANZA

Silvio Napolitano, dueño de la panadería "Gusty", ubicada en la calle Washington 5854 (I. Casanova) festejó junto a los dueños A.G.M.E. la instalación de un horno Vulcano, con un sabroso asado.



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

LA FOTO

Panaderos egipcios preparan croissants en una panadería popular del Cairo, el 26 de agosto de 2013. En los últimos días, la violencia en El Cairo parece haber disminuido, llevó a las autoridades a anunciar que harían cortes por dos horas al toque de queda durante la noche.



SALTA: CASI PIERDE LOS BRAZOS EN MÁQUINA AMASADORA

Un empleado de una panadería resultó gravemente herido en ambos brazos al intentar sacar masa de una máquina.

El hecho ocurrió en un local comercial denominado “Panadería Sur”, ubicado entre las calles 9, esquina 10 del Barrio Docente Sur de la capital salteña, el jueves pasado por la tarde. Arnaldo Bonifacio (24), quien se desempeña como personal de limpieza del negocio, sufrió un accidente al intentar sacar masa de la maquina amasadora, la cual se encontraba en funcionamiento.

Una vecina se comunicó con el Sistema de Emergencias 911 a las 17.27 para advertir que en la panadería había un chico con sus brazos lastimados.

La Policía se constituyó en el local comercial y observó al joven con cortes profundos en sus

brazos.

Inmediatamente el empleado herido fue trasladado al centro de salud del barrio Intersindical.

Posteriormente y debido a la gravedad del cuadro, fue derivado en una ambulancia del SAMEC y en código rojo hacia el hospital San Bernardo.

Se le diagnosticó una herida cortante profunda con fractura expuesta de ambos miembros superiores y desgarramiento.

Por tal motivo, quedó internado en observación en el mencionado centro asistencial.

Según fuentes policiales, el damnificado explicó que quiso sacar la masa de la máquina en pleno funcionamiento y se le atascaron las manos en la misma.

ESPAÑA:

EL PAN, COMO EL VINO, EN BOTELLA

La idea llega de la mano de una pareja que, decidida a innovar en esto de la panadería, ha creado un llamativo producto bajo el sello Diseño del Sabor. Es el nombre de su empresa, y parecen plasmarlo en cada detalle. Hace unas semanas, por ejemplo, sacaron una botella con la que sus clientes podrán llevarse a casa todos los ingredientes necesarios para hacer un pan.

El envase se configura como aquellos antiguos botes con capas de sal o arena de distintos colores que los niños regalaban por el día del padre o de la madre. Desde la base hasta la boca, la harina, el azúcar blanco, el moreno, el salvado de avena, el chocolate y las nueces, para los más golosos, se van superponiendo hasta crear una columna de tonos ocre y blancos que, de no tener un fin alimentario, bien podría servir como elemento decorativo.

El producto va acompañado de unas breves instrucciones con las que el cliente puede hacer el pan si añade unos huevos y un poco de leche. El sabor, en cambio, nada tiene que ver. Es esponjoso, ligeramente dulce y con una corteza mucho más blanda que la mayoría de panes de obrador. Tiene la apariencia de un bollo, pero solo llegará a serlo si el consumidor le añade el citado chocolate.



Ahora, con este nuevo artículo de alimentación que llega a las tiendas, han demostrado que con un poco de imaginación se puede hacer de todo. Incluso que el pan, como el vino, se sirva en botella.

INAUGURAN LA PRIMERA PANADERÍA ARGENTINA PARA CELIACOS

En la localidad bonaerense de Pergamino abre una panadería libre de TACC (trigo, avena, cebada y centeno), con la asistencia técnica del Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI)

"Sabores de hogar", de la ciudad de Pergamino, posibilitará que los celíacos de esa ciudad y alrededores consigan alimentos ricos y nutritivos sin tener que traerlos desde la Ciudad de Buenos Aires.

Este proyecto surge del Centro INTI-Cereales y Oleaginosas con el objetivo de instalar panaderías para elaborar panificados, y desarrollar un sistema de comercio y distribución de productos libres de gluten en las ciudades del país que tengan una población superior a los 50 mil habitantes, garantizando una mejor calidad

de vida. Entre los productos que se podrán comprar, hay panes, bizcochos dulces y salados, facturas, piononos, bizcochuelos, marineras, panes saborizados, panes integrales, galletitas saborizadas y prepizzas. Además hay una línea de pastelería como tortas, alfajores o masas secas y finas; y se incluirán además pastas frescas (fideos, raviolos, sorrentinos), empanadas y pizzas, como menú listo para llevar.

María Laura Navarro está al frente de esta panadería, y se interiorizó en el tema cuando a su hija le diagnosticaron

celiaquía. Al ver que no había suficiente variedad de productos aptos para consumo de aquellos que tienen esta condición, pidió un permiso bromatológico para elaborarlos de forma casera, y en busca de más herramientas se contactó con el INTI. "Tengo el asesoramiento técnico en cuanto a la distribución que debe llevar la planta y dónde va a funcionar, en la capacitación de los productos que vamos a ofrecer y en diversos trámites", aseguró Navarro.





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 -



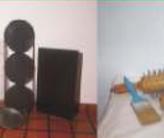
Fábrica de Utiles de Panadería

"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**










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

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



EL DICCIONARIO DE APODOS

AUTO FANTÁSTICO: es negro, da vueltas al pedo, y le alcahuetea todo al patrón.

AVIONETA FUMIGADORA: porque lleva el veneno bajo el ala.

AZULEJO: si no está en el baño está en la cocina.

BACHE: el que lo ve lo esquiva y el que lo agarra después lo putea.

BAILARINA: no se pierde una pieza.

BALDE DE PLÁSTICO: se raja cuando uno más se lo necesita.

BALDE DE PLAYA: porque lo cuidas, lo cuidas, pero al final siempre se raja.

BAÑO CLAUSURADO: no ve una mierda.

BAÑO DE TREN: porque no se llena nunca.

BAR APACHE: no le entra ningún vaquero.

BARCO NUEVO: hay que empujarlo para que entre al agua.

BATERÍA DE COCHE: es negro, cuadrado y encima lo cargan.

BICICLETA DE RICO: la tiene colgada al pedo.

BISAGRA: porque si no esta en la ventana esta en la puerta.

BOLLO CASERO: porque siempre lo hacen en la casa.

BOLSA HARINERA: porque cuanto más la sacuden, mas polvo hecha.

BOLSILLO DE ATRÁS: no sirve ni para rascarse las bolas.

BOMBACHA DE MANIQUÍ: no conoce el olor a cachucha.

BOMBILLA TAPADA: porque no saca nunca nada del mate.

BOTELLA DE ACEITE: lo llevan y lo traen del cuello.

BUJÍA DE MADERA: porque no tiene chispa para nada.

CABALLITO DE MAR: porque se cree un potro y es un pescado.

CABALLO DE CIRUJA: ve una botella y para.

CABALLO DE ESTATUA: no hace nada, pero tampoco te caga.

CABARET EN QUIEBRA: va echando putas.

NUESTRAS SEMILLAS TAMBIÉN ALIMENTAN BUENOS NEGOCIOS

EXCLUSIVO PARA INDUSTRIAS, DISTRIBUIDORES Y DIETÉTICAS MAYORISTAS.



Tambor de 200 litros

Bidón de 25 litros

Bolsa de 25 Kg.

TecnoBotánica presenta su línea de semillas, harina y aceite de chía; y semillas de amaranto, quinoa, lino y sésamo.

Elegí TecnoBotánica, porque **distribuir bienestar es un buen negocio.**



TECNOBOTANICA

Burner® *UNA EMPRESA ARGENTINA QUE EXPORTA CALIDAD*

HORNOS ARGENTINOS CONVECTORES Y CONTINUOS SON EXPORTADOS
A MÉXICO, BOLIVIA, URUGUAY, CHILE, CUBA Y GUATEMALA



resultados que ofrecen.

Los hornos conveectores están confeccionados en acero inoxidable de alta calidad, y poseen características que hacen la diferencia: control digital de temperatura, timer sonoro, vaporizador, inversión de marcha automática de turbina cada dos minutos (que garantiza una cocción pareja y homogénea) , aislación en lana mineral volcánica, como opcional fermentador con temperatura y humedad independiente del horno, así como también están equipados con quemadores automáticos de alta recuperación, bajo consumo, y un mínimo costo operativo.

Los hornos continuos están confeccionados en acero

Esta empresa familiar ha desarrollado su propia tecnología en el rubro "ingeniería en calor". La vasta experiencia en el mercado panaderil, pizzero y gastronómico sumada a la dedicación puesta al servicio de la fabricación de hornos conveectores y continuos han sido méritos más que suficientes para que BURNER sea reconocida en todo el país como empresa líder.

Además de cubrir el mercado nacional, BURNER -en constante expansión- ha logrado insertar sus productos en el mercado internacional, ampliando así su actividad comercial.

Desde hace algunos años, países como México, Bolivia, Uruguay, Chile, Cuba y Guatemala, compran hornos BURNER por los óptimos



inoxidable de alta calidad, contando con control digital de temperatura, variador de velocidad, doble aislación en lana mineral volcánica, y también quemador a gas automático de alta recuperación.

A través de la atención personalizada que los caracteriza, BURNER ofrece soluciones convenientes a cada nivel o tamaño productivo, a fin de satisfacer las necesidades del cliente. Se pueden utilizar para la cocción productos panificados, de pastelería, de pizzería, galletas, empanadas, grisines, etc.

Es importante destacar que la empresa BURNER posee aprobación e inscripción en el Instituto del Gas Argentino (Matrícula N° 1796), que ofrece a sus clientes garantía



total y servicio post-venta en todo el país. También se ofrece, a los interesados en estos hornos, la oportunidad de cocinar en nuestro showroom.

Para más información sobre BURNER, puede dirigirse a la calle Cachi 678 (C.A.B.A.) llamar al (011) 4911-2302 / 1675 o escribir a: info@burner.com.ar.



Logre la mejor

Ghantilly

Crema

"ARANZANA"

- Crema Batillista: 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

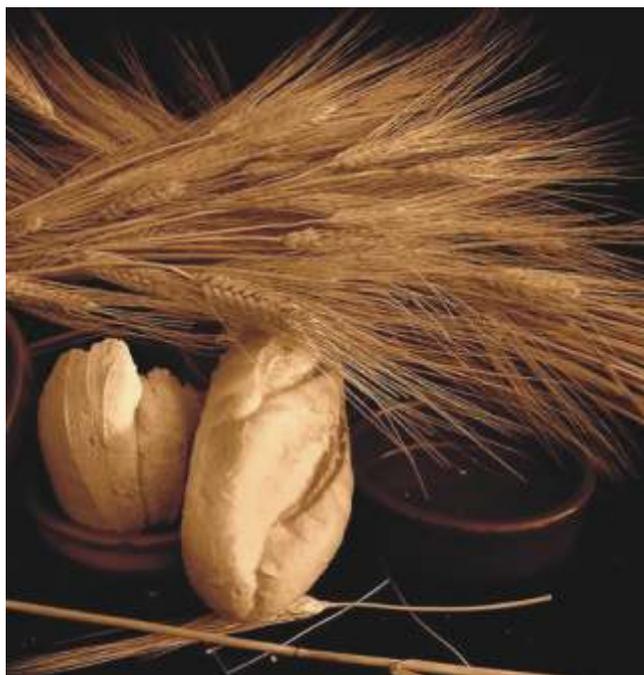
Burner

HORNOS CONVECTORES y TÚNELES CONTÍNUOS

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

NO HAY TRIGO DE BUENA CALIDAD Y SE ESPERA IMPACTO EN EL PRECIO DEL PAN

Las estimaciones indican que el stock remanente para comercializar ya es muy escaso



El clima potencia la incertidumbre en el mercado triguero mientras que no hay mercadería para vender, ya que el trigo resultó escaso y de mala calidad, según un análisis divulgado por la Bolsa de Comercio de Rosario (BCR).

"...Contrariamente a lo que se esperaba inicialmente, el trigo de la campaña 2012-2013 resultó poco y de mala calidad, y entonces a la molinería le resulta difícil conseguir mercadería para hacer pan...", indicó la analista de la BCR Emilce Terré.

Compromisos asumidos sobre la base de un determinado grado del grano no pudieron cumplirse, y toda la cadena, desde productores a intermediarios, pasaron grandes apuros para resolver cada situación particular, mientras que industrias y exportadores se vieron presionados para satisfacer las necesidades del consumo, señaló en el Informativo Semanal de la Bolsa.

Las estimaciones indican que el stock remanente para comercializar ya es muy escaso, por lo que incluso cuando las condiciones de precios han mejorado significativamente no hay mercadería que vender.

"...La cosecha pasada fue de muy baja

calidad, la molienda no consigue hacerse de mercadería porque hay muy poca cantidad de trigo y por eso el precio llegó a 2.600 pesos la tonelada, unos 450 dólares, cuando por el trigo nuevo que se venderá a partir de diciembre próximo fijan en 230 dólares la tonelada...", sostuvo la especialista.

Terré remarcó que **"...hay casi 200 dólares de diferencia entre lo que ocurre actualmente con los precios que se pagarían si hubiera oferta y la cosecha nueva..."**

A viva voz no se consiguieron negocios de trigo durante algunas semanas en el recinto de la Bolsa rosarina mientras que el mercado estuvo paralizado durante varios días.

Respecto de la nueva campaña de trigo 2013-2014, el rinde comienza a medirse desde el norte hacia el sur y ya en **"...el norte y el oeste los rendimientos se ven complicados, mejor parece el sudeste de Buenos Aires, pero hubo algunas heladas que complican..."**

Como referencia de precios, en el Mercado a Término de Rosario los futuros de trigo con entrega en octubre ajustaron a un equivalente a 2.139,37 pesos la tonelada, mientras que los contratos de la nueva cosecha ajustaron a 235 dólares la tonelada el de vencimiento diciembre y 240 dólares la tonelada el contrato enero 2014.

Continúa muy comprometida la situación del trigo implantado esta campaña por la falta de humedad en los suelos, especialmente en el norte y oeste del área agrícola y, empeorando el panorama, los pronósticos indican que las lluvias seguirían por debajo de lo normal en la zona núcleo durante lo que resta de septiembre.

En el área de seguimiento de la Guía Estratégica para el Agro GEA, de la Bolsa de Rosario, se expresó que los cuadros están ingresando en su etapa crítica de definición de rindes en este marco, por lo que apremia la llegada de lluvias.

Así, la GEA detalla que hay muchos lotes en condiciones regulares, con muy bajo desarrollo, severas pérdidas de macollos y perspectivas de 2000 kilos la hectárea.

¿AFECTA LA TEMPERATURA DE LOS HUEVOS EN LA ELABORACIÓN DE UN BIZCOCHUELO?



Un sencillo experimento concluye que en los bizcochuelos básicos o normales, apenas se perciben diferencias, pero en los bizcochuelos que necesitan que los huevos se monten (sea enteros o sólo claras) para que resulten esponjosos y omitir el uso de levadura, sí es preferible que se elaboren con huevos a temperatura ambiente, ya que montan con facilidad y son más estables.

En la mayoría de ocasiones las recetas no especifican si los huevos deben estar fríos o a temperatura ambiente, en ocasiones también se desestiman otros detalles, como si los huevos deben incorporarse batidos o no, pero veamos,

¿tienen importancia estos detalles?, ¿afecta la temperatura de los huevos en la elaboración de un bizcocho?

Lo cierto es que los expertos de America's Test Kitchen, han elaborado un bizcochuelo con huevos a temperatura ambiente y un bizcocho con huevos recién sacados del frigorífico, y nos cuentan los resultados obtenidos.

Los autores del experimento se preguntaban si el hecho de incorporar huevos fríos en la masa de un bizcocho cuya receta solicitaba incorporar los huevos a temperatura ambiente, podría arruinar el resultado. Así que hicieron dos bizcochos iguales, pero uno con los huevos a temperatura ambiente y otro con los huevos recién sacados del frigorífico. De momento percibieron que la masa con huevos fríos era más densa, pero además, esta masa de bizcocho necesitó cinco minutos más de cocción.

Una vez hechos, realizaron una cata a ciegas llegando a la conclusión de que hacer un bizcocho con los huevos fríos no arruina la receta, el bizcocho

estaba tan rico como el bizcocho elaborado con huevos a temperatura ambiente. De hecho, para los catadores fue complicado detectar diferencias entre un bizcocho y otro, aunque al parecer, el bizcocho hecho con huevos a temperatura ambiente tenía una miga algo más fina.

Ahora bien, estas conclusiones son para las recetas de bizcochos básicos, pero se destaca que hay bizcochos especiales para los que utilizar huevos fríos, recién sacados de la heladera, puede ser un perjuicio, por ejemplo para hacer el bizcocho Cuatro Cuartos, el Angel Food Cake, el Chiffon o cualquier otro bizcocho que se elabore montando las claras o los huevos enteros para llenarlos de aire.

Los huevos a temperatura ambiente montan muy bien, no tanto si están recién sacados de la heladera, así que los bizcochuelos aireados elaborados con huevos fríos no aumentan su volumen correctamente y resultan demasiado densos.



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>

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

PAN DE INSECTOS: ESTUDIANTES GANAN PREMIO POR CREAR UNA FUENTE INAGOTABLE DE COMIDA



Un pan llamado 'Poder de la Harina' puede sonar como un producto cualquiera, pero sus ingredientes podrían alimentar a poblaciones desnutridas en todo el mundo. Se trata de una receta para cocinar acrídidos que ganó un millonario premio.

Un equipo de estudiantes de la Universidad McGill de Montreal, Canadá, se ha convertido en el galardonado con el premio 'Hult Prize', informa el periódico 'The Daily Mail'.

Su jurado está liderado por el expresidente estadounidense Bill Clinton.

Cinco estudiantes canadienses presentaron un proyecto que consiste en eliminar la hambruna con un producto: 'Poder de la Harina' a base de acrídidos, ricos en proteínas.

Proporcionará una fuente sostenible y disponible todo el año en las regiones más pobres del planeta. Además, facilitará una oportunidad

de negocio adicional para los agricultores locales, aseguran los galardonados.

Planean empezar en Oaxaca, México. Cada agricultor local recibirá varios contenedores para cosechar los insectos.

Alrededor de 10 toneladas de insectos deben ser entregados en marzo del 2014. Luego los insectos se secan y se colocan en una bolsa sellada para ser congelados.

Luego cada insecto se lava de nuevo y se seca antes de ser molido, lográndose un producto similar a la harina de trigo. La masa se envía a las empresas locales y las panaderías la convertirán en pan, tortillas y otros alimentos.

Además de México, los estudiantes canadienses esperan realizar su proyecto en Tailandia, Kenia y otros países.

EL CUPCAKE MÁS CARO DEL MUNDO ESTÁ HECHO DE ORO

Este pastelillo logró superar al anterior 'más caro del mundo', que se había elaborado en Dubái en el 2012, y el cual valía más de 500 mil dólares

De un tiempo para acá, los cupcakes se han convertido en uno de los postres favoritos de chicos y grandes, y no precisamente por su novedosa y original decoración, sino porque la moda retro, que ha tenido un gran éxito, ha logrado revalorizar este producto cuyo origen se dio en el siglo XIX, y convertirlo en todo un icono de la gastronomía chic de la actualidad.

Debido a su gran éxito, muchos son los pasteleros profesionales y aficionados que buscan la manera de impresionar al público, y a tanto ha llegado, que recientemente se llevó a cabo la Semana Nacional de Cupcakes, organizada en la capital de Reino Unido. Durante este evento, tuvo lugar el Campeonato Nacional de Cupcakes y se presentó el más caro del mundo...



Elaborado con pan de oro de 24 quilates, este apetitoso postre está relleno de chocolate con mermelada de melocotón y champagne, además de estar condimentado con aroma de té y mantequilla con vino de lujo; y por si eso fuera poco, la decoración es también

impresionante, pues está formada por un pájaro posado en la rama de un árbol y un envoltorio comestible, ambos hechos también con oro de 24 quilates.

El cupcake más caro del mundo fue presentado como una verdadera obra de arte y pieza de museo, pues se encontraba dentro de una urna de cristal y protegido por un guardaespaldas.

Sin duda, este cupcake es todo un lujo, pues en una subasta ya alcanzó los mil 233 dólares...

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
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

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

AGENCIA DE VIAJES

"ALE VIAJES" (011) 15-5337-6750

BOLSAS

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

"ALEJANDRO DÍAZ-CLAUDIO DARÍO" 15-3548-2649 / 15-2211-9105 / ID 183*453 / ID 279*1550
"RODRIGUEZ 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
"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
"VULCANO" Tel.: 15-3539-4439 / 15-5713-3389 / ID 680*6711

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



DEFINICIÓN DE LA PALABRA AMOR

- * **Amor (1):** Esfuerzo que hace un hombre para ser satisfecho por una sola mujer.
- * **Amor (2):** Palabra de cuatro letras, dos vocales, dos consonantes y dos idiotas.
- * **Amor (3):** Enfermedad temporaria que se cura con el matrimonio.
- * **Amor a primera vista:** Lo que ocurre cuando se encuentran dos personas poco quisquillosas y excepcionalmente calientes.



SR. LADRÓN:



**NO SE PREOCUPE
POR EL PERRO
CUIDADO CON
EL DUEÑO**

- ¿Sabías que hoy es el Día Nacional del Cornudo?
- No.
- Entonces es como siempre... **UNO EL ÚLTIMO EN ENTERARSE DE TODO.**



De los placeres que no son pecar,
el mejor es el cagar.

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

HARINAS "Cristiania"

MATERIA PRIMA PARA PANADERÍAS, PIZZERÍAS y CONFITERÍAS

LA BELUSTINA

ENTREGAS A DOMICILIO

calsa*

RIS



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

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 barras con rellena 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

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

EL GREMIO
PANADERO

La Revista
de los
Panaderos



Publique en nuestras páginas
(011) 15-4084-1090

**FABRICA DE MUEBLES PARA
PANADERIAS Y CONFITERIAS**

GALE



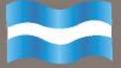
**Seriedad - Calidad
Funcionalidad
Estética - Diseño**

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

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



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