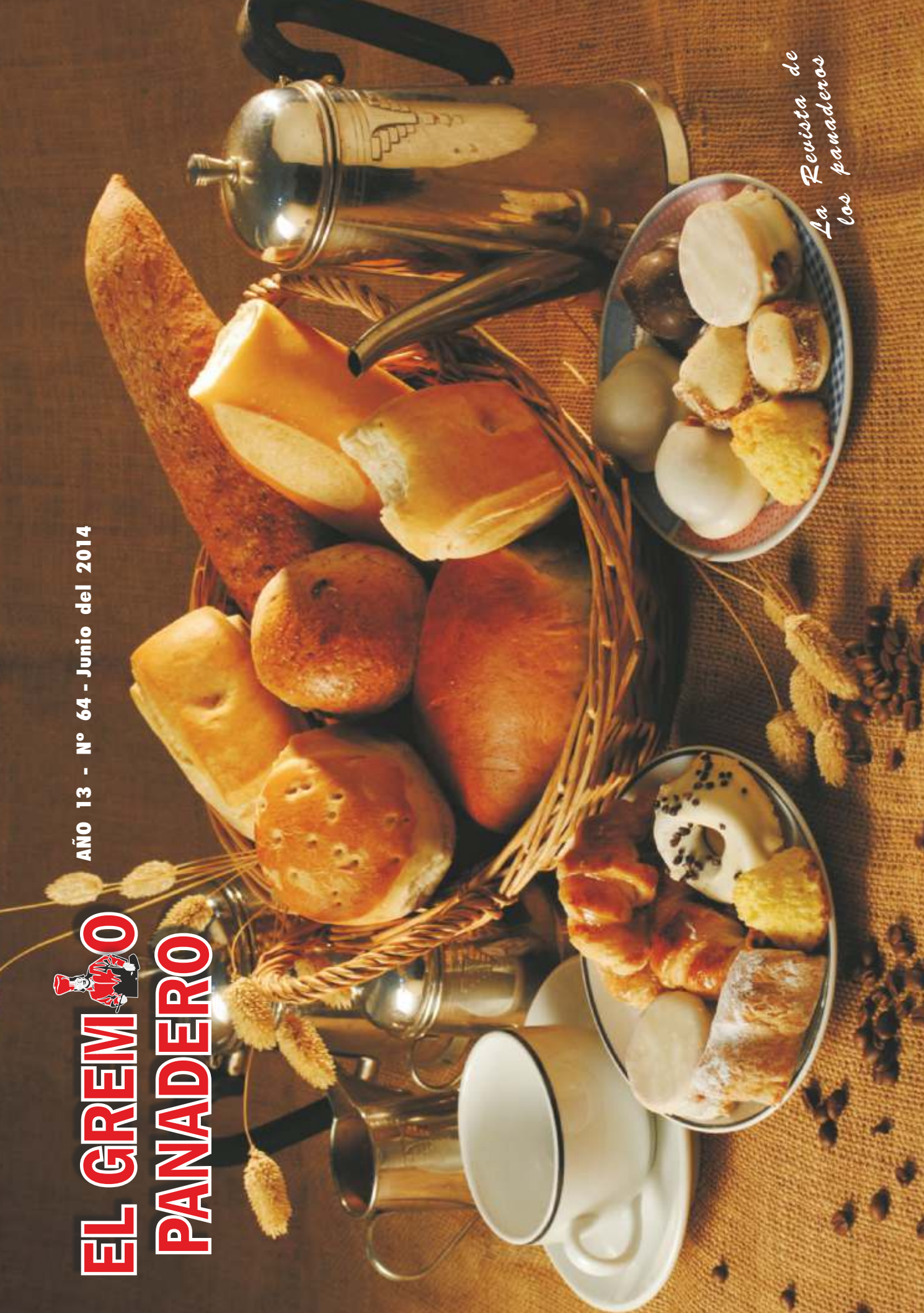




EL GREMIO PANADERO

AÑO 13 - Nº 64 - Junio del 2014

*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



HARINAS: 000, 0000, TAPERA, LEUDANTE * PREMEZCLAS
HARINAS ACONDICIONADAS: FIDEERA, INGLESERA * HARINAS PARA EXPORACION

Semolín * Semitín * Salvado * Pellets de Trigo * Afrechillo * Germen de Trigo



Molinos Balaton S.A. / Planta y Acopio
Ruta 75 y Calle Moreno
(7521) San Cayetano * Pcia. Buenos Aires
Tel.: (02983) 47 1122 / (02983) 47 1491
info@molinosbalaton.com.ar
www.molinosbalaton.com



Molino San Martin S.A. / Planta y Acopio
Ruta 3 Km 298
(7300) Azul * Pcia. Buenos Aires
Tel.: (02281) 42 8485 / (02281) 42 9486
info@molinosanmartin.com.ar
www.molinosanmartin.com

Administración y Ventas

Marengo 4552 Piso "2" * (1653) V. Ballester, Pdo. Gral. San Martín * Pcia. Buenos Aires
Tel.: (011) 4738 5400 / (011) 4738 5500



Luto en la familia Aguirre-Montes de Oca



"José Aguirre falleció hace muy poco y siempre lo recordaremos porque luchó hasta el final, fue un verdadero guerrero que siempre se aferró a la vida y a pesar de la enfermedad no se dio por vencido. Nos dejó un gran legado pues nos enseñó a ser perseverantes, tanto en lo personal como en lo dirigenal, sin importar las circunstancias. Hasta luego querido amigo."





Una dura respuesta.....	6	GACE.....	30
CIPU Matanza Sur.....	8	JAVIER CAUMONT.....	32
LESAFFRE ARGENTINA.....	16	El pan no engorda.....	34
PAN CON PAN.....	20	Máquina para hacer pan.....	38
Aditivo para pan.....	24	Agreden a panadero.....	42
LETIZ.....	27	Clasificados.....	43
BRITO HMOS.....	28	Guía de proveedores.....	44



“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 / Nextel 565*315

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

RESPUESTA A LA NOTA DE UN EX PANADERO y DIRIGENTE...



Siempre dije que ponerse a la izquierda o a la derecha, políticamente hablando, es muy fácil, y que siempre es posible correrse un poquito más hasta llegar a un punto del que no se vuelve y esa “posición es el ridículo”.

En esto cayó el ex panadero y ex dirigente Daniel Insúa quien, en una nota, en la que critica la negociación paritaria para el periodo 2014/15. Para entenderse bien de que estoy hablando voy a reproducir el párrafo más destacado de la entrevista en cuestión.

Dijo Insúa: “... yo hubiera empezado con un 23% para el peón, un 25% a un repartidor, un 23% al ayudante, un 25% a la dependiente, un 28% al oficial maestro y un 25% al cajero, dicho el 10% de enero y febrero no corresponde ya que los convenios se firman de marzo a marzo. La tenían fácil del 35% que pidieron le sacamos el 10% y cumplíamos con el 25% que ellos pidieron...”.

Como se aprecia, el otrora dirigente Insúa, si hubiese participado como paritario el habría otorgado un 25% de aumento, y aquí es necesario hacer un paréntesis y analizar sus palabras, y las opciones que se puedan desprender de ella:

a) Si Insúa hubiese dado un 25% de aumento, directamente tendríamos que tratarlo de **TRAIDOR A LA INDUSTRIA PANADERA**, doy gracias a Dios que dejo de ser dirigente y paritario pues su entrega nos hubiese metido en un buen lío, así como lo digo. Un 25% en una cuota, es muchísimo pero muchísimo más, que hasta un 38% (sí, leyó bien) un 38% en cuatro cuotas.

b) Si Insúa hubiese dado un 25 % en dos cuotas pagaderas en marzo y junio este aumento representaría al bolsillo del panadero una erogación superior al aumento acordado.

c) Si Insúa hubiese ofrecido un 25% en tres cuotas, como en su oportunidad ofrecieron los paritarios de FIPPBA, monto que no acordó ningún gremio del país, **HOY ESTARIAMOS CON UN SERIO CONFLICTO GREMIAL**.

Las posturas expresadas por Insúa, por suerte, ya no tienen eco en nuestra industria y tampoco en la dirigencia, por representar lo más retrogrado del conservadorismo de otra época.

No se es más dirigente por pelearse con los sindicatos, porque ello es lo más fácil de lograr, basta con ofrecer en una paritaria una suma irrisoria para que dé comienzo al conflicto. Lo difícil es lograr una negociación que contemple las necesidades de ambas partes, como se logró en la última paritaria, basta recordar que el aumento salarial acordado se pactó en cuatro cuotas, siendo la FIPPBA una de las pocas entidades empresariales en haber logrado esto.

Pero esto no es lo más insólito de este personaje, al cual evidentemente lo tienen relegado de la conducción del Centro donde fue presidente, dado que solamente por desconocimiento puede hablar de lo que se gasta o invierte en FIPPBA cuando su hijo, como el tesorero del CIPDO, no paga la cuota social ni fondo convencional a la Federación Provincial, pero esto es tema para otra nota.

Raúl Santoandré
Vicepresidente FIPPBA

SOLO FUE UN SUSTO

Desde nuestra redacción le mandamos un fuerte abrazo y nuestros deseos de una pronta recuperación a Rubén Salvio, Presidente de la Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines (F.A.I.P.A.).

Sucede que tuvo una fuerte descompensación que motivó su internación en el Sanatorio La Trinidad y lo mantendrá alejado de sus actividades durante un tiempo.

Por suerte y gracias a la pronta intervención de los médicos su recuperación total es solo cuestión de tiempo.

Que te mejores Rubén !!!



Omar Rodríguez SRL
"25 Años brindando calidad y confianza"

Grisineras y Pancheras

Baguetas con o sin tratamiento antiadherente

Mesa de Trabajo

Moldería

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



LOS PANADEROS DE LA MATANZA NO BAJAN LOS BRAZOS



El viernes 9 de mayo, en horas del mediodía se reunieron en el salón del Centro de Industriales Panaderos Unidos de Matanza Sur para tratar problemas del gremio y buscar soluciones para los mismos.

Como es costumbre asistieron panaderos de Virrey del Pino, G. Catán, Laferrere, R. Castillo, I. Casanova y 22 de Enero con importantes delegaciones (cerca de 80 industriales). Pero a la concurrencia habitual tenemos que sumar la presencia de colegas de San Justo, Ramos Mejía, Crovara, La Tablada y L. del Mirador.

La reunión fue encabezada por el Pte. del CIPU, Andrés Venice; el Sr. José Hernández, Ricardo Costa y Osvaldo García (ex Pte. del CIP de La Matanza)

Juntos trataron la problemática del pan que ingresa de otros paridos, la fabricación clandestina y otros temas muy importantes con el objetivo de ayudar a los colegas del sector.



Otro tema puesto en la mesa de debate fue buscar la forma de solucionar los problemas institucionales que existen entre el CIPU y el CIP de San Justo, de hecho había más de 50 socios del centro de San Justo que se comprometieron a sumar esfuerzos e ideas para mejorar el gremio panadero en vísperas de las próximas elecciones en San Justo (se realizarían en el mes de octubre).

Como conclusión final vale la pena aclarar que presenciamos una reunión de más de 100 panaderos con la firme idea de unidad basada en el respeto al colega panadero, firmando el compromiso de volverse a reunir en el transcurso de los 30 días para definir ideas y proyectos en conjunto.

Los panaderos del CIPU agradecieron la presencia, principalmente, de O. García y R. Costa, como así también la del resto de los colegas.



**CENTRO DE INDUSTRIALES
PANADEROS UNIDOS
DE MATANZA SUR**

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO
de
Levaduras Paraleva



**UNICAMENTE ATENDEMOS
MAYORISTAS Y PANIFICADORAS**

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



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS UNIDOS DE MATANZA SUR

J. M. de Rosas 16,755 - González Catán - La Matanza



LOS FESTEJOS POR EL DIA DEL TRABAJADOR

El 4 de mayo, y por primera vez en La Matanza, se festejó el día del trabajador.

La Comisión Directiva del CIPU de Matanza Sur organizó los festejos y asistieron dueños y empleados de panaderías del distrito. Más de 300 personas se congregaron en el salón recientemente inaugurado.

Un ejemplo a seguir ya que son pocos los directivos capaces de lograr semejante unión entre panaderos y trabajadores.

El festejo se realizó al medio día y, después de degustar un gran asado, los colegas se abocaron solo al baile y a compartir una tarde entre VERDADEROS AMIGOS.

Felicitamos a "los muchachos de Catán" por los constantes avances que día a día logran. La tarea que vienen realizando demuestra que -con capacidad y "ganas"- el gremio puede avanzar.



CAVIWA

Tostadero de Maní



CROCANTE POSTRES MANÍ PASTAS

03543-492296

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

Servicio Técnico de Hornos Rotativos

JULIO LEAL



Julio Leal

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

IMÁGENES DEL FESTEJO DEL DÍA DEL TRABAJADOR

(Más imágenes en la página siguiente)



LETIZ

Instalaciones Comerciales
Equipamientos Gastronómicos



Amoblamientos para Panaderías y Confiterías



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



MÁS IMÁGNES EN LAS
PÁGINAS 14 y 15



Ganá tiempo y dinero con siliconas de Cuisil

- Reemplaza el engrasado de bandejas.
- Ahorra mano de obra en preparación y limpieza.
- Evita desperdicios y optimiza la producción.
- Vida útil 2500 usos.

utilízalo suelto o pegado, en bandejas nuevas y usadas!



Cuisil

La solución antiadherente definitiva

Láminas, moldes y tratamientos antiadherentes en tela siliconada para todo tipo de panificados y gastronomía.

Aptos para cualquier horno, bandeja y freezer.

Desarrollos a medida.



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS UNIDOS DE MATANZA SUR

J. M. de Rosas 16,755 - González Catán - La Matanza



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



LETREROS LUMINOSOS MARQUESINAS

COLOCACIÓN EN TODO EL PAIS
PLANES DE FINANCIACIÓN



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



Lesaffre Argentina: fuerte compromiso con la comunidad y el cuidado del medio ambiente

Con una inversión, desde su inicio, de más 22 millones de dólares en su Programa de Responsabilidad Social Empresaria y en el cuidado del medio ambiente Lesaffre Argentina hace un balance del trabajo realizado y renueva su apuesta en la comunidad y el cuidado medio ambiente

Lesaffre Argentina, la empresa líder en panificación, realizó un balance del programa que la empresa lleva adelante desde hace más de cinco años en las áreas de **RSE** y cuidado del Medio Ambiente. En tal sentido, implementa diferentes acciones articuladas con organismos gubernamentales y organizaciones no gubernamentales en distintas regiones del país.

RSE. Algunas de estas iniciativas tienen lugar en la localidad de Virrey del Pino (Pcia. de Buenos Aires) donde **Lesaffre Argentina** tiene su planta industrial. Allí, **Lesaffre Argentina** junto a la Fundación Metáfora lleva adelante el Programa “Comprometerse para transformar” que tiene como objetivo reducir los niveles de exclusión social e inequidad, promover el desarrollo local sustentable, mejorar los niveles de educación y formación para el trabajo de la comunidad y fortalecer el compromiso del voluntariado corporativo.

Para ello, la compañía dispuso de un predio de 3000 m², en donde funciona la Casa Solidaria, un espacio que articula las principales actividades de la iniciativa, tales como: la inclusión de niños en el ámbito escolar; reinserción de jóvenes y adolescentes en estudios primarios y secundarios; y la reinserción de adultos en la Escuela Primaria. A ello se suma, la participación activa en la organización y desarrollo Ferias del Libro, clases de apoyo escolar, capacitación en Oficios (Armado y Reparación de PC's,

Panadería y Repostería, Huerta, Vivero y Cuidado de Espacios Verdes), desarrollo de Micro-emprendimientos, atención de madres y bebés en Salas de Salud, campañas de Prevención de Enfermedades (Gripe A-H1N1-, Dengue, etc.), y campañas de aplicación y sensibilización en preservación y cuidado del ambiente, entre otros.

Cuidado del Medio Ambiente. En el plano ecológico, **Lesaffre Argentina** mantiene una política compromiso e innovación constante, que aborda tres ejes fundamentales: utilizar materias primas surgidas del medio agrícola y propiciar la preservación del medio ambiente natural; optimizar el consumo de agua; y fomentar el ahorro de energía en el proceso productivo. Para ello no sólo se construyó una planta de tratamiento de efluentes que demandó una inversión de 20 millones de dólares, sino que también trabaja en la reutilización de los residuos industriales.

En tal sentido, **Lesaffre Argentina** participa activamente en el programa Agrolimpio que lleva adelante el Instituto de Sanidad y Calidad Agropecuaria de Mendoza (ISCAMEN), cuyo propósito es disminuir los riesgos de contaminación que los envases de productos agroquímicos pueden ocasionar en el medio ambiente. Para ello, **Lesaffre** recolectó más de 12.500 bidones de este tipo de productos para su limpieza, reacondicionamiento y reutilización. El producto final es destinado a la Fundación CONIN y a la Fundación del

Hospital Pediátrico Dr. Humberto Notti, entre otras entidades no gubernamentales.

Por su parte también, **Lesaffre Argentina**, continúa trabajando en otras iniciativas en el ámbito medioambiental, es así como surge un proyecto que se relaciona con el plano energético: una planta de Cogeneración, que apunta al autoabastecimiento energético en la planta industrial.



Sr. Enrique Finochietto

Responsable de Marketing y Comunicación 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.

*“...El trabajo junto a la comunidad y la responsabilidad del cuidado del medio ambiente en nuestra actividad, no sólo es una decisión de **Lesaffre Argentina**, es una política de la empresa alrededor del mundo. En nuestro país, el compromiso se plasma día a día, no solo en las distintas iniciativas que llevamos adelante en materia de RSE y medio ambiente, sino también y fundamentalmente en la manera que abordamos nuestra actividad industrial, eso para **Lesaffre Argentina** significa Comprometerse para transformar...”* expresó Enrique Finochietto,

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

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



!!!UNA NUEVA ESTAFA!!! !!!DIFUNDANLO!!!

Es una estafa que están realizando estos días en la ciudad de Buenos Aires y en el Conurbano Bonaerense, mucha gente está cayendo y entre ellos YO, como un gil. La hacen en los estacionamientos de los supermercados: Walmart, Carrefour, Día y Coto.



OJO, así es el modus operandi: dos chicas onda promotoras de entre 23 y 25 años se acercan al auto mientras estas guardando tus compras en el baúl y empiezan a limpiarte el parabrisas. Cuando al final, para darles las gracias, intentas darles una propina, ellas no aceptan y piden a cambio que las lleves a otro supermercado cercano. Si aceptas suben y se sientan en el asiento de atrás. Mientras manejas empiezan entre ellas a hacer juegos lésbicos. Cuando llegas al estacionamiento del otro Súper una de ellas, haciéndose la agradecida, se sube en el asiento de adelante y te practica ¡sexo oral!, mientras la otra, sin que te des cuenta, te roba la bolsa del pan, los yogures y los rollos de papel higiénico. Con este ingenioso sistema me robaron las compras: el martes, el miércoles, dos veces el jueves, tres veces el viernes y otra vez el sábado, y probablemente también hoy, por la mañana y por la tarde. **TENGAN CUIDADO. Un abrazo, me voy para el Super.**



EL CORRENTINO S.R.L.

TODOS 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@voisinectis.com.ar
Visite nuestra página Web: <http://elcorrentinosrl.e.net.ar>



COMPARACIONES ÚTILES PARA TODA OCASIÓN.

- * Es tan fea que cuando era chica la acariciaban con una rama.
- * Es más fácil que la tabla del uno.
- * Es más falso que billete de 7 pesos.
- * Es más feo que hacer caca parado.
- * Es más inútil que abanico de papel higiénico.
- * Es más lento que desfile de rengos.
- * Es más ordinario que ataúd con calcomanías.
- * Es más peligroso que muletas con rueditas.
- * Es más salidor que grande de muzzarella.
- * Es tan bizco que las lágrimas le caían por la espalda.
- * Es tan feo que cuando nació, tu madre dijo "¡Que tesoro!" y tu padre dijo "Tienes razón. ¡Hay que enterrarlo!".
- * Es tan flaca que cuando le salió un grano en el pecho, pensó que era la teta del juicio.
- * Es tan gordo que para darle el abrazo de fin de año, hay que empezar en agosto.



Desde hace 40 años
una empresa de
Juan Carlos Lopez

"Acompañando siempre
a toda la industria panaderil"



mapriconf
DISTRIBUIDOR OFICIAL

calsa*



**40 años
juntos**

En estas FIESTAS PATRIAS!
elegí precio servicio y calidad
encontrá TODO en un solo lugar
hacé tus compras en Mapriconf!!!

www.mapriconf.com.ar



4466-2818



Hacete Fan de Mapriconf!

Thomás Edison 3547 - Isidro Casanova - Bs. As.

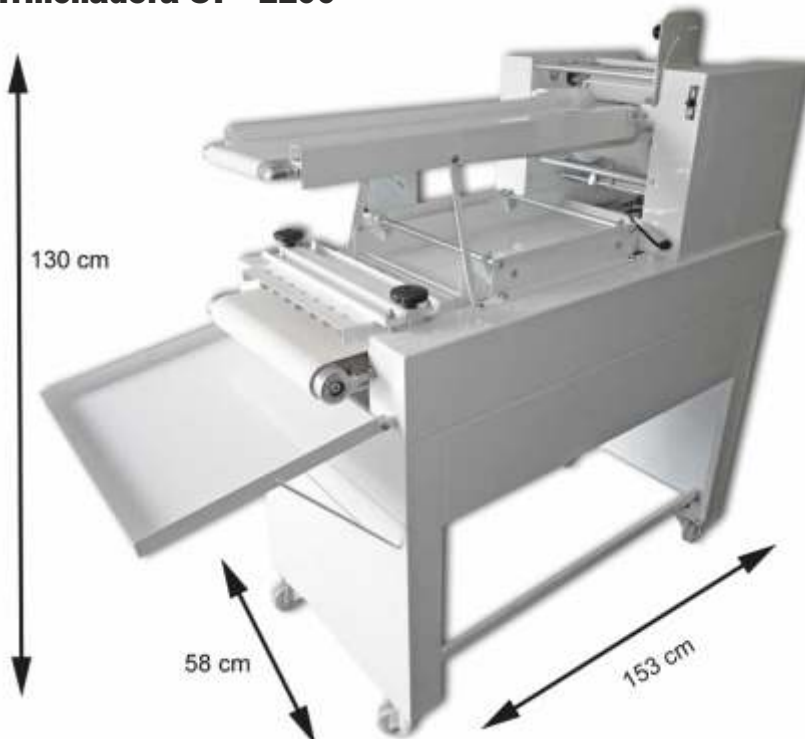
En la elaboración del pan, el corte y armado de la masa es una de las principales actividades en una panadería

Realizar el trabajo de forma manual, demanda una gran cantidad de tiempo y mano de obra. Incluyendo una trinchadora puede reducir notablemente el tiempo de trabajo, logrado reducir los costos y aumentando la producción.



Trinchadora ST - 1100

Trinchadora ST - 1100



La **trinchadora ST-1100** Es una máquina que corta, arma y trincha la masa para realizar diversos tipos de panes como mignón, flauta, francés y baguette.

Esta maquinaria posee características que son beneficiosas para el trabajo del panadero:

- * Posee dos bandas transportadoras, de entrada y salida de masa hacia el mismo lado, logrando que sola una persona pueda operar de forma sencilla en la misma.

- * Este diseño también facilita que la maquina se pueda acoplar a espacios reducidos de trabajo. Además cuenta con ruedas para un fácil desplazamiento.

- * Posee una alta capacidad de producción diaria. Permitiendo al panadero incrementar su producción hasta en 350 kilogramos de harina.

- * Su capacidad de producción está respaldada por un motor de 1 HP (monofásico o trifásico). Transmisión a cadena. Se encuentra montada sobre rodamientos blindados.

- * La máquina provee tres moldes para realizar distintos tipos de panes.

- * Bandas transportadoras en PVC apta para alimentos. Estas no poseen grampas (Sin fin) lo cual permite una mayor vida útil.

Para panaderías con una mayor producción, contamos con los modelos TC-1900 con una cinta de trabajo de 45 cm y un motor de 1,5 HP. Y la trinchadora MTE-1700 con una cinta de 70 cm, motor trifásico de 2Hp. y con cargador de bandejas (enlatador).



Trinchadora TC - 1900



Trinchadora MTE - 1700

PanconPan

Máquinas, Hornos y Equipos
para Panadería y Pastelería

CONSULTE AL:

(011) 4624-2955

PanconPan

**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





ACGME

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



**ATENCIÓN LAS
24 HORAS**
con móviles propios

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

HORNOS

VULCANO

LA MEJOR
FINANCIACIÓN



Pablo Rau
Jorge Martínez
VENDEDORES EXCLUSIVOS

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

NUEVO

TELÉFONO

Cel: 15-6837-8421

METALÚRGICA
C.R.B.

** de Damián Benítez*

PRESUPUESTOS SIN CARGO



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



Es momento de cambiar



Equipamientos para panaderías, confiterías y afines

VI-LU S.R.L.

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



*Arte
Diseño
Calidad
Tecnología
Experiencia*

Ayacucho 949 - S.A. de Padua - Merlo - Bs. As.

Tel-Fax: (0220) 483-2168/485-5768

Www.Vilusrl.Com.Ar email: vilu@sion.Com

PROPONEN LA CÁSCARA DE HUEVO COMO ADITIVO PARA ALIMENTOS

Investigadores de Rosario aseguran que puede ser incorporada en alimentos como pan, pizza y fideos, ayudando a paliar el déficit de calcio que puede afectar hasta a la mitad de los niños en Argentina



La yema y la clara son ingredientes clásicos del huevo en la cocina. Pero de acuerdo a investigadores de la Universidad Nacional de Rosario (UNR), también sería posible usar la cáscara para contrarrestar el déficit de calcio que afecta hasta al 50 por ciento de los niños en Argentina.

Aunque el requerimiento diario de calcio para un adulto es de un gramo por día, y puede ser fácilmente cubierto con una dieta rica en lácteos, “muchas personas no consumen lácteos en cantidad adecuada ya sea por intolerancia a la lactosa, elevado costo o simplemente porque no les gusta”, explicó a la Agencia CyTA Lucas Brun, médico y doctor en ciencias biomédicas del Laboratorio de Biología Ósea de la Facultad de Ciencias Médicas de la UNR.

Bajo la dirección del doctor Alfredo Rigalli, quien también fue presidente de la

Asociación Argentina de Osteología y Metabolismo Mineral, Brun y sus colegas demostraron que la cáscara de huevo (que contiene unos dos gramos de calcio) resulta una fuente del mineral accesible, de bajo costo y de fácil preparación en el hogar.

La cáscara, señalaron, se puede procesar moliendo la cáscara de huevo seca con un palo de amasar o cualquier otro instrumento del domicilio, y luego hay que pasar el producto de la molienda por un colador pequeño para descartar las partes más grandes. El polvo resultante puede luego ser adicionado a diferentes alimentos, como pizzas o pan casero, lo cual no modifica la consistencia ni su sabor, según comprobó un panel de voluntarios. La única precaución es lavar y hervir la cáscara durante cinco minutos para prevenir la salmonelosis.

Otra forma de aprovechar la cáscara es disolverla en vinagre, un proceso que lleva aproximadamente 48 horas, y luego emplear el líquido para adicionar a ensaladas o en el agua de guisos, polenta y fideos. Dado que el vinagre pierde su acidez habitual, no produce cambios en el gusto.

Una cáscara de huevo

completa contiene aproximadamente 2 gramos de calcio y el requerimiento diario de calcio para una persona adulta es de un gramo por día. “Esta necesidad puede ser fácilmente satisfecha con una dieta rica en productos lácteos; sin embargo, muchas personas no consumen lácteos en cantidad adecuada ya sea por intolerancia a la lactosa, elevado costo o simplemente porque no les gusta”, explicó a la Agencia CyTA Lucas Brun, médico y doctor en ciencias biomédicas, autor principal de un estudio que demostró que la incorporación de cáscara de huevo molida en pan, pizzas y fideos es una estrategia sencilla que no modifica la consistencia ni el sabor de los alimentos.

La incorporación de la cáscara de huevo en la dieta podría contribuir a resolver la elevada insuficiencia en la ingesta de calcio que, según distintos estudios, afecta a entre 6 y 21 por ciento de los menores de 2 años y a un 28-49 por ciento de niños mayores en la Argentina.

En el trabajo, publicado en International Journal of Food Sciences and Nutrition, también participaron Maela Lupo, Damián Delorenzi y Verónica Di Loreto.



LA CUEVA DEL PANADERO

DISTRIBUIDOR OFICIAL DE PRODUCTOS



Puratos

EN LOS PARTIDOS DE TRES DE FERRERO Y SAN MARTÍN

Felices Pascuas



DULCE DE LECHE



LA CUEVA DEL PANADERO

DEWEY CAVIWA

TOMATES y MORRONES
FINCA DE SANTIAGO



Bacalar
Dánica

Administración: 15-5578-2408
Distribución y Logística: 15-4048-6703 / 639*478
cjcaumont@gmail.com

VENTAS: 0220-485-5071
15-5571-7507 / 15-5317-6400
15-5578-2409 / 639*477

Simplemente...

LETIZ

Nuestros muebles son elegidos por los panaderos de toda la provincia... en este caso la Panadería "El Boulevard", ubicada en el cruce de las calles A. Barandda y C. Pellegrini (Quilmes) muestra su renovación.



Letiz Instalaciones Comerciales
Buenos Aires 1666 - Burzaco
Tel.: 011-4299-2475
info@letiz.com.ar www.letiz.com.ar

MAESTRO PASTELERO DETENIDO POR HACER BOMBONES DE MARIGUANA

En la operación policial se desmanteló un laboratorio en una vivienda donde se preparaban marihuana, cocaína y speed

Un maestro pastelero fue detenido acusado de elaborar bombones de marihuana y hongos alucinógenos con la forma del escudo del club de fútbol español del Barcelona para una red de distribución de droga.

En la operación, desarrollada en la provincia de Alicante, fueron detenidas otras 8 personas, algunos de ellos encargados de ingresar los beneficios obtenidos en cuentas bancarias de España y Colombia. Otros arrestados se dedicaban a la redistribución y posterior venta al menudeo de la droga.

Los bombones elaborados por el maestro pastelero, especializado en hacer el típico dulce español conocido como turrón, eran distribuidos en las provincias de Alicante y Valencia.



Además, en la operación policial se desmanteló un laboratorio en una vivienda donde se preparaban marihuana, cocaína y speed. Los agentes incautaron más de 21 mil euros en efectivo, 960 gramos de speed, 500 gramos de cocaína y 300 gramos de bombones elaborados con marihuana y setas alucinógenas.

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

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**



REPOSTERIA CANDELA CONFIA SUS INSTALACIONES A BRITO HNOS.

Repostería Candela de San Andrés inauguró su nueva planta en Villa Martelli, sus amplias instalaciones le permitirán proveer con mayor comodidad a sus sucursales y franquicias.

Cuenta con un moderno equipamiento en maquinarias de primera calidad que consta de cuatro hornos rotativos, dos amasadoras rápidas automáticas de 170 Kh. de harina, dos amasadoras convencionales automáticas, tres sobadoras panaderas pesadas, tres batidoras planetarias automáticas de 60 Litros, una armadora de panes y medialunas y grupo electrógeno con motorización Cummins de 80 KVA. Todas las instalaciones fueron provistas por **Brito Hnos.**

Con este equipamiento, la empresa se encuentra en



TALLERES
el rápido

SERVICE MECÁNICO EN EL ACTO

PARA PANIFICADORAS PANADERÍAS, PIZZERÍAS Y AFINES

4686-1322 / 4687-5035
CNEL. GARDENAS 2187 - C.P. 1440 - CAPITAL FEDERAL

HARINAS "Cristianita"
MATERIA PRIMA PARA PANADERÍAS, PIZZERÍAS Y CONFITERÍAS

LA BELUSTINA
calsa * **RIS**

ENTREGAS A DOMICILIO

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

condiciones de cubrir la demanda actual y tiene capacidad de producción para nuevos proyectos que puedan generarse a futuro.

Brito Hnos. felicita a Repostería Candela por su esfuerzo y esmero en mejorar día a día y agradece sinceramente la confianza y fidelidad en estos 18 años de trabajo juntos.

A los interesados en adquirir una franquicia pueden comunicarse al (011) 4709-7715/5814, Repostería Candela desea compartir su experiencia y excelente calidad en servicios de lunch y pastelería, como así también su asesoramiento en distintas áreas del negocio.



NICJU S.R.L.
Distribuidora Oficial de **calsa***



CENTRO DE DISTRIBUCION OFICIAL

- * Levaduras
- * Margarinas
- * Grasas
- * Productos para Panaderías
- * Confiterías
- * Pizzerías y Afines



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

Av. Díaz Velez 1270 - Ciudadela - 4488-8088

www.nicju.com.ar - info@nicju.com.ar



PANADEROS DE LA MATANZA CON LOS MUEBLES DE GALE

Hugo Reyes secretario del CIPU inauguro su panadería en la Avenida Juan Manuel de Rosas al 25.231 en el Kilometro 41.800 de la Ruta 3 en la localidad de Virrey del pino

El secretario del CIPU Matanza Sur, Hugo Reyes, abrió la “Panadería Manjares” a fines de enero del corriente año y eligió para ella los muebles de Gale. Eligió los muebles de Gabriel Leiva (responsable de GALE) después de conocerlo personalmente en la fiesta de fin de año, “...La panadería tiene los muebles de Gale, porque cuando lo conocí me pareció un tipo sensacional, me gustaron los muebles que trajo para exhibir en nuestro salón y, además, tiene buen precio...”

Hugo nos cuenta que los vecinos del barrio donde comercializa sus productos se encuentran muy satisfechos con la apertura de este nuevo local ya que la zona no cuenta con muchas panaderías y él - en su negocio- puede exhibir y vender todo tipo de productos panificados, confitería y sándwich artesanales.

Muy conforme con su “nuevo local”, lo muestra orgulloso en compañía de sus hijos.



*Hugo Reyes
junto
a sus hijos*



Gabriel Leiva junto a Hugo Reyes



EN EL CIPU Matanza Sur decidieron por GALE

La Comisión Directiva del Centro decidió ayudar a sus colegas panaderos en la compra de muebles para refaccionar sus comercios. Firmaron un convenio con Gabriel Leiva (GALE) logrando una excelente financiación. Felicitaciones !!!

HORNOS Y MAQUINAS DE PANADERÍA Y CONFITERÍA

SERGIO ROLANDO KALINIUK

REPRESENTANTE DIRECTO




SERVICIO TÉCNICO OFICIAL AUTORIZADO



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

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

JAVIER CAUMONT CONTINÚA RECIBIENDO RECONOCIMIENTOS

A pesar de tener 25 años dentro del ambiente musical su primer CD es lanzado en el año 2010 el cual se titula "Cantarle al amor es posible", el cual marco el rumbo al que ya fue muy definido (el bolero).

En "Así es mi amor", grabado en el 2012 y presentado con un gran éxito, ya determina lo que Javier denomina el bolero de Buenos Aires

Dueño de la Distribuidora de productos para panaderías y confiterías "La Cueva del Panadero", Javier Caumont continúa recibiendo reconocimientos, el último premio le fue otorgado por la trayectoria ya que lleva más de 25 años con la música y por su proyección internacional.

Entre algunos de los reconocimientos obtenidos podemos mencionar que su obra fue ^aDeclarado de interés cultural por la nación y por la Provincia de Buenos Aires", fue invitado de honor al Festival de Boleros de Colombia en el 2013, fue el ganador del Disco de Oro en el Festival de California, ganador del Festival Internacional de la Canción en Las Vegas (representando a Argentina), fue invitado como artista referente para representar a nuestro país en el Festival de Cuba (que se va a realizar en junio del 2011) y ganó el Faro de Platino (un premio muy importante que se otorga en Mar del Plata a determinadas figuras).

La música que pregona nuestro amigo es un fusión de los ritmos de Tango, del Jazz, del candombe, logrando un bolero realmente regional y autóctono.

Javier elige el género del bolero porque es un género que siempre le gusto de chico, que amo siempre y que considero que Argentina no tenía un bolero propio, que siempre en los arreglos estaban México,



Junto a su mamá y su hermano

Ministerio de Cultura de la Nación
auspicia a

ENTRADA LIBRE Y GRATUITA

Javier Caumont

Historia, Poemas, Boleros,
Tangos y Candombes

Todos los Domingos de Junio a las 18 hs.
"Manzana de las Luces"

Perú 272 (y Diagonal Sur) - Ciudad Autónoma de Buenos Aires
ENTRADA LIBRE Y GRATUITA

Cuba, Colombia que lo han hecho de maravillas, pero en los que ellos aplicaron sus raíces. Vemos que los boleros están hechos con los arreglos de las rancheras, entonces Javier se pregunta qué pasa si empezamos a fusionar los boleros con nuestros ritmos que son envidiados en todas partes del mundo y son amados como los son el Tango, el folklore y el jazz argentino.

Ahí nació la idea y después de cinco años de muchísimo trabajo, logró concretar esa tan anhelada fusión que tiene arreglos académicos reconocidos en todas partes del mundo. Poco a poco lo fueron descubriendo primero en el exterior y luego en Argentina, los críticos se dieron cuenta que los ritmos y la música de Javier es realmente "cultura" y ello le valió una proyección internacional muy importante representando a nuestro país, por primera vez, con un bolero propio.

Javier surge de una familia de grandes artistas como Cesar Bertrand y María Rosa Fugazot, a demás de sus abuelos y su hermano René Bertrand que no solo es actor sino también un excelente director, profesor de teatro y productor.

Javier vivió en el arte desde chico, no hacia la actuación pero si hacia la música por lo que se siente muy recompensado y afirma que en los genes esta el arte.

Desde los 5 años Javier se paraba en las

sillas en las reuniones familiares en donde lo hacían cantar, luego también lo hacía en los actos escolares; desde la temprana edad de 17 años ya cantaba en los viejos café concert.

Recientemente se presentó, con gran éxito, en Lobos y durante los domingos del mes de junio lo hará en La Manzana con su obra "Historia, Poemas, Boleros, Tangos y Candombes".



BACALAR S.R.L.

LA TARANTELA

EN RICOTA Y MUZZARELLA
Su marca de confianza

SALSA PARA PREPIZZA - MORRONES
TOMATE TRITURADO - ACEITUNAS

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

geopan

La marca elegida del panadero

Fabricamos:

- Hornos rotativos
- Cámaras fermentadoras
- Amasadoras rápidas
- Sobadoras
- Batidoras planetarias
- Equipos compactos
- Molinos
- Crisineras
- Zorras y bandejas
- Tornos de acero inoxidable
- Servicio post-venta

[f :geopan](https://www.facebook.com/geopan)

Av. N. Videla (ex 21) No-2934 - (1884) - Berazategui
Tel: (011) 4256-0383 Cel. 15-5860-0888/3613-3237

AFIRMAN QUE "NO HAY ESTUDIOS QUE CONFIRMEN QUE EL PAN ENGORDA"

Excluir el pan porque engorda, pensar que la miga tiene más calorías que la costra o que el integral aporta menos calorías que el blanco son mitos que atentan contra el consumo de ese alimento "fundamental para una dieta equilibrada", advirtieron especialistas



recomiendan en la dieta diaria, incluso en las de adelgazar.

El pan en la dieta "depende del requerimiento de cada persona: se puede comer desde 100 gramos -cuatro rebanadas- para los planes de menos calorías, hasta seis u ocho rodajas" según la necesidad de "un mayor aporte debido a la edad, el sexo o el tipo y frecuencia de la actividad física que realicen", detalló.

Mercedes Lissarrague, también nutricionista de OCMI, agregó que el pan "aporta combustible al cuerpo y cerebro a través de hidratos de carbono complejos", además de proveer "fibra, vitaminas del complejo B y minerales como potasio, magnesio y fósforo".

Con respecto a los mitos, precisó que el aporte calórico del pan integral es similar al del blanco y que la diferencia es que el primero provee mayor cantidad de vitaminas, minerales y fibra.

"Es falso" que el pan integral tiene menos calorías que el

"El pan es un alimento saludable que se puede consumir incluso si se está a dieta, ya que no hay ningún estudio científico que diga que comerlo engorda", aseguró la nutricionista Adriana Immerso, miembro del equipo de Obesidad y Cirugía Mini Invasiva (OCMI).

Immerso explicó que esa creencia se debe a que en algunas dietas "muy restrictivas" se excluyen los alimentos del grupo de los cereales y derivados. "Dado el estilo de vida que llevamos, mucha gente come

sándwiches con aderezos, fiambres o hamburguesas, que es lo que realmente engorda", explicó.

"En esos casos el pan no tiene la culpa, sino todo lo que lo acompaña. No hay que demonizar al sándwich", pero sería "más saludable" agregar "queso magro, tomate, repollo, hojas verdes y atún al natural si se debe almorzar rápido", ejemplificó.

El pan está en la base de la pirámide alimentaria junto a otros derivados de cereales y granos y son muchos los nutricionistas que lo

blanco pues ambos aportan "similar cantidad; otro mito muy común es pensar que la miga tiene más calorías que la costra, cuando ambas son parte del mismo producto y únicamente varían en aspecto, ya que la corteza está deshidratada por el horno", detalló.

El pan integral -que se elabora a partir de harina de grano entero sin refinar, tiene un sabor más ácido, miga más compacta y color marrón oscuro-, "ayuda a bajar el colesterol", pero si es mal tolerado se puede consumir el blanco, agregó Immerso.

"El pan de salvado no es integral totalmente" porque se elabora con "harina refinada o blanca y luego se agrega salvado, que es la corteza del grano de trigo; al no utilizar el germen, que es la parte más rica en proteínas,

vitaminas y ácidos grasos esenciales, resulta menos nutritivo", describió.

Immerso señaló que las dietas no deben "suprimir ningún alimento" porque "cuanto más se prohíbe el cerebro más reclama lo que le da placer".

"Considero que el pan debe formar parte de la alimentación diaria en su justa medida, ya que tiene bajo porcentaje de grasas en comparación con galletitas, facturas, budines y otros amasados de pastelería" con alto contenido de "grasas saturadas", aseguró.

Para la especialista se debe tener siempre en cuenta el tamaño de la porción a comer y leer las etiquetas, que detallan la cantidad de calorías, grasas y otros componentes del producto.



"Los panificados con semillas tienen mayor porcentaje de grasas, que si bien son de buena calidad si se duplica la porción o la rodaja es muy gruesa tienen mayor contenido calórico", advirtió.

Los panes caseros son "mejores que los envasados, ya que no tienen conservantes ni aditivos" y también "más sanos y seguros, porque uno conoce sus ingredientes", afirmó Lissarrague y explicó que "se pueden realizar versiones saludables usando harinas integrales, aceite en lugar de manteca y semillas".



Convector 10 bandejas 45x70 cm. 

Convector 6 bandejas 45x70 cm. 

RENOVATE!



Horno rotativo 70x90 cm. 15/18 estantes
Modelos en FULL y STANDARD.



Horno rotativo 45x70 cm. 15/18 estantes
Modelos en FULL y STANDARD.



Horno rotativo 45x70 cm. 15/18 estantes.



Horno rotativo 70x90 cm. 15/18 estantes

INDEPENDIZATE!



Consulta por formas de pago y diferencias de modelos.

Buenos Aires 3773 ventas@paning.com.ar
Rosario - Sanba Fe (0341) 464-2170

Revista "EL GREMIO PANADERO": Página 35



DICCIONARIO LOGO

* **Modestia:** Reconocer que uno es perfecto, pero sin decírselo a nadie.

* **Monja:** Mujer que se casa con Dios porque no hay dios que se case con ella.

* **Mono:** Animal del que descienden los demás conductores.

* **Monógamo:** Polígamo reprimido.

* **Morir:** Dejar de pecar repentinamente.

* **Muerte:** Algo así como estar dormido, pero sin levantarse a orinar.

* **Mujer:** Conjunto de curvas, capaz de poner recta la única curva que tiene el hombre.

* **Musulmán:** En idioma inglés, dicese del hombre que se dedica a demoliciones de edificios altos.

* **Nanosegundo:** Fracción de tiempo que transcurre entre que la luz del semáforo cambia a verde y el vehículo de atrás nos toca bocina.

* **Nauseabundo:** Es encontrar un preservativo usado en el fondo de un tarro de mayonesa.

* **NBA:** Negros Bastante Altos.

* **Ninfómana:** Término con el cual un hombre define a una mujer que desea tener sexo más a menudo que él.

* **Noche:** Parte del día que no es de día.

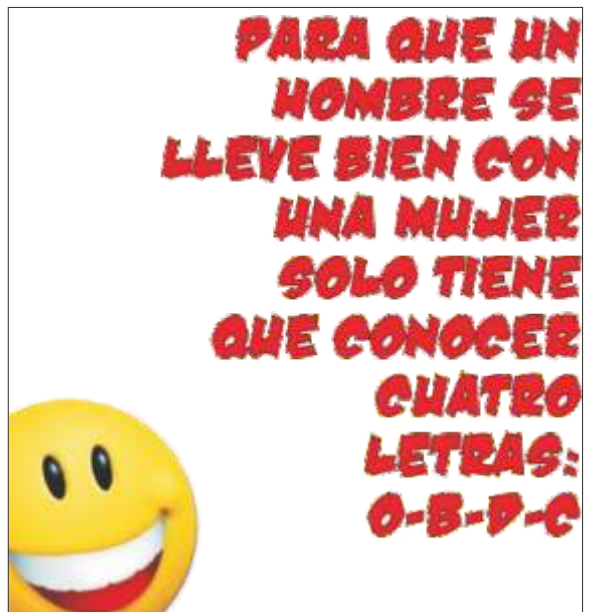
* **Nuevamente:** Cerebro sin usar.

* **Ocio:** Es no tener nada que hacer y tener todo el día para hacerlo.

* **Organización:** Nada funciona, todo el mundo sabe porqué, pero nadie hace nada para evitarlo.

* **Padre:** Persona que trata un adolescente como a un niño, mientras espera que éste actúe como adulto.

* **Páncreas:** Amasas el pan.



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**

011-5294-6773

15-6092-6176 / Nextel 558*2549

Barragan 1259 - CIUDADELA

info@lesansisrl.com.ar / www.lesansisrl.com.ar

UNA MÁQUINA QUE HORNEA Y VENDE PAN CALIENTE EN SEGUNDOS ES EL INVENTO DEL AÑO

El dispositivo, creado por el panadero francés Jean Louis Hecht, acaba de ganar la última edición del concurso Lépine de la Feria de París, algo así como el Oscar de los inventos



persiana de su panadería. Cansado de retrasar la vuelta a casa con su familia, el panadero ideó una máquina muy ingeniosa para colocar en la calle, sin la necesidad de una persona que la atienda.

"Pani Vending" tiene una cámara fría donde se conserva un centenar de barras de pan precocido, y un horno para calentarlas. Cuando el cliente introduce un euro en la ranura, la máquina termina la cocción en diez segundos. Ahí está el pan calentito y crujiente. El proceso es controlado a distancia por una computadora.

El premio Lépine fue fundado en 1901 por el prefecto de policía Louis Lépine y se celebra desde entonces. En sus distintas ediciones fueron premiados objetos tan populares como el bolígrafo, la aspiradora, la plancha de vapor, las lentes de contacto o la máquina de escribir portátil.

El ser humano puede crear tecnologías muy sofisticadas, pero son los inventos sencillos que solucionan el día a día los que realmente apreciamos. Tal es el caso del "Pani Vending", una máquina expendedora que hornea y vende pan caliente en tan solo diez segundos.

A cualquier hora del día y sin la necesidad de hacer cola en la panadería. El

novedoso dispositivo, creado por el panadero francés Jean Louis Hecht, acaba de ganar la última edición del concurso Lépine de la Feria de París, algo así como el Oscar de los inventos.

La idea se le ocurrió a Hecht inspirado por los clientes que llegaban tarde y le reclamaban la última baguette justo cuando estaba a punto de bajar la

VENEZUELA: CIERRAN PANADERÍAS POR FALTA DE HARINA



En algunas que todavía permanecen abiertas, se observaron largas colas. Los panaderos, según se conoció, se niegan a pagar 1500 bolívares (\$1500 de nuestro país) por bolsa de harina, cuando el producto regulado apenas supera los 400 bolívares la bolsa (\$400 argentinos). En Caripe el consumo de harina de trigo es alto por ubicarse en una zona montañosa y, además, los panaderos elaboran un producto artesanal destinado en gran medida al turismo.



UNA GRAN ESCULTURA DE AZÚCAR EN NUEVA YORK

La antigua refinería de azúcar Domino, en el barrio de Brooklyn, en Nueva York, está a punto de ser demolida para dar paso a un proyecto de viviendas. Sin embargo, antes de que eso ocurra, la artista afroestadounidense Kara Walker ha decidido ocupar la gran nave con una obra titulada: "A Subtlety, or the Marvelous Sugar Baby" (Una sutileza o la maravillosa chica de azúcar). Con ella, pretende hacer un homenaje a los trabajadores esclavos del azúcar que contribuyeron a crear la riqueza de Estados Unidos.

La gran escultura mide 22 metros de alto y para su construcción se han utilizado 73 toneladas de azúcar.

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

Desde 1925

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

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

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 -

LOS CROISSANT SON UN SÍMBOLO DE GUERRA

El origen del croissant no fue creado en Francia como muchos piensan, ¿dónde nació?



En el año 1683, el Imperio Otomano avanzaba en Europa en su guerra con el Imperio Romano, luego de haber arrasado los Balcanes y gran parte de Hungría, se disponían a invadir Viena con un ejército de casi 200.000 soldados, aunque resultaba muy difícil por la muralla que rodeaba la ciudad. Es por eso que intentaron entrar cavando túneles en la noche por debajo de la muralla, sin embargo fueron escuchados por los panaderos de la ciudad, al trabajar en horario nocturno, escucharon extraños ruidos y dieron la alarma, por lo cual los defensores de la ciudad de Viena tomaron por sorpresa a los otomanos y los derrotaron. En conmemoración a este acto, los panaderos crearon un bollo con forma de media luna creciente, "Lune croissant", el símbolo de la bandera otomana, y por lo tanto comerse este croissant simboliza comerse a un turco, una dulce venganza.

MADRID: PONE A BAGUETTE 100 GRAMOS... DE COCAÍNA!



Un colombiano de 29 años fue detenido en una estación de autobuses de Benidorm, España, por llevar oculto en su baguette más de 100 gramos de cocaína.

El sospechoso, cuya identidad no fue divulgada, está

acusado de "tráfico de estupefacientes", informó la Policía.

Nueve pequeños paquetes de forma cilíndrica, escondidos entre rebanadas de jamón curado y algunos pedazos de queso a medio fundir, cuidadosamente envueltos en plástico, encerraban la droga.

Luego de detener al presunto traficante, la Policía registró su domicilio en el que se encontró más de un kilogramo de cocaína en polvo y en roca, además de marihuana.

POR RESTRICCIÓN ADUANERA EL PAN AUMENTARÍA UN 30% EN LA QUIACA

Panaderos de la ciudad de La Quiaca estarían evaluando un incremento en el precio del pan que rondaría un 30% por las fuertes restricciones al ingreso de harina necesaria para la elaboración de los productos panificados.

Al respecto explicaron que dicha resolución, que estaría poniendo en vigencia la Dirección de Aduana de La Quiaca, obliga al sector a ingresar dicha materia prima en bolsas de uno y cinco kilos lo que incrementa considerablemente los costos de elaboración.

El precio del pan actualmente en la fronteriza ciudad Argentina se paga a \$24 el kg, pero, por el ingreso fraccionado, los panaderos estarían obligados a aumentar sus costos y trasladarlos al precio minorista y por ende los habitantes de la

puna abonarían el pan más caro del país, aproximadamente a un 30% más, esto es, un kilo de pan, \$30.



CORRIENTES, SAN CAYETANO: TRATÓ DE HACER ENTRAR DROGA A LA CÁRCEL ESCONDIDA DENTRO DEL PAN



Los guardiacárceles de la Unidad Penal N° 6 realizaban la requisa de rigor a las pertenencias de un joven que era familiar de uno de los internos que permanece alojado en esa cárcel. Mientras

protocolo de revisar todos los elementos, se encontraron con la sorpresa de que había una sustancia verdosa de origen vegetal.

Fue convocado ante esta circunstancia

personal de la Dirección de Toxicomanía para que puedan llevar a cabo la prueba correspondiente que dio positivo para Cannabis sativa.

Llamó la atención de la guardia del Servicio Penitenciario la modalidad que trató de emplear el sujeto para meter la sustancia, que había escondido dentro de una bolsa de pan que totalizaba un kilo.

La marihuana, además, fue pesada y se determinó que había casi 250 gramos, según confirmaron las

INDUSTRIAS Zunino *Fábrica de Hornos e Implementos para panadería*

Medialunera

Amasadora Rápida

Estampadora

Hornos Rotativos

www.industriaszunino.com

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

Casa Michero

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

REPARACIÓN DE BAGUETTERAS

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

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

CHACO:

EN SUPUESTA VENGANZA POR DENUNCIA, AGREDEN A PANADERO EN PAMPA DEL INDIO

Un panadero de nuestra localidad fue atacado el viernes por la mañana, cuando se encontraba realizando el reparto, por un hombre que le recriminaba haberlo “denunciado” por la venta ilegal de cigarrillos. Afortunadamente la víctima no sufrió lesiones físicas, aunque su vehículo resultó dañado



La luneta rota producto de uno de los proyectiles con los que un hombre atacó a su propietario.

Según contó, cuando realizaba el tradicional reparto de pan entre los comercios del barrio Parque Industrial, fue sorpresivamente abordado en la vereda por un sujeto al que aseguró desconocer.

Este hombre comenzó a amenazar y a recriminarlo por haberlo acusado hace unos días de “vender cigarrillos de

contrabando”, situación sobre la que el comerciante dijo ser absolutamente ajeno.

A pesar de reiterarle en varias oportunidades que él nunca lo había denunciado y que ni siquiera lo conocía, el atacante comenzó a arrojarle golpes de puño. La víctima pudo esquivarlos, e intentó calmar al contrincante que parecía no entrar en razón.

La situación se complicó aún más cuando este agresivo sujeto extrajo un cuchillo y corrió hacia el panadero que prefirió evitar cualquier riesgo, y subió a su camioneta con la intención de irse.

Dentro del vehículo, y pensando que ya estaba a salvo, de repente el comerciante escuchó un estruendo. Era el estallido de la luneta trasera producto de un ladrillazo. El hombre logró arrancar y salir, no sin antes recibir otros proyectiles contundentes sobre su vehículo, los cuales también dañaron la parte frontal.

Alejado algunos metros del lugar del ataque, el denunciante se comunicó con la policía para alertar sobre la presencia de esta peligrosa persona y pidiendo la intervención de los uniformados, recibiendo como respuesta que “no había móvil” disponible, dijo el panadero, que finalizó su exposición agradeciendo no haber sufrido ninguna consecuencia física

ANUNCIO OFICIAL

TRIGO: PAGARÁN LA DEVOLUCIÓN DE RETENCIONES

Los secretarios de Comercio, Augusto Costa; de Agricultura, Gabriel Delgado; y de Coordinación Político Institucional y Emergencia Agropecuaria, Javier Rodríguez, se reunieron en el Ministerio de Economía con representantes de la Mesa del Trigo, un ámbito que agrupa a exportadores, la industria molinera, acopiadores y corredores, para anunciarles que “...la semana que viene comienzan los primeros pagos de los montos que corresponden por devolución de retenciones al trigo. La decisión ya está tomada...”, aseguraron los funcionarios.

De esta manera, el gobierno quiere mostrar que cumple con un anuncio. En rigor, la misma presidenta admitió que por una cuestión de desconfianza se anotaron pocos agricultores para cobrar, en relación con los 30.000 productores del cereal que existen según el gobierno.

“...Será creíble que el productor vea la plata en su cuenta. Esto va a ser la zanahoria, porque muchos no se anotaron porque no creían (en la devolución)...”, dijo Javier Buján, presidente del Centro de Corredores y

AVISOS CLASIFICADOS

METALÚRGICA
C.R.B.
* de Damián Benítez



Cel: 15-6837-8421



Amasadora 40 Kg.



Mini Rotar con fermentadora

**SE
VENDE**



Trinchador

SE VENDE AMASADORA VOLCABLE

LLAME AL (011) 4203-5706



GUÍA DE PROVEEDORES DE PANADERÍAS

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

COMPRA Y VENTA DE MAQUINARIA NUEVAS Y USADAS

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

"METALURGICA C.R.B." Tel.: 15-6092-
8707 Nextel 167*240

COMPRA Y VENTA DE PANADERÍAS

"RODRÍGUEZ AMOEDO" Rojas 1285.
C.A.B.A. Tel.: 4581-0777 / 4581-6845

DISTRIBUIDORAS DE MATERIAS PRIMAS

"HARINAS CRISTIANÍA" Cristianía 3884.
I. Casanova. Tel.: 5264-8240 / 4640-0992

"LA CUEVA DEL PANADERO"
Tel.: 0220-485-5071

"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

EQUIPAMIENTOS COMERCIALES

"GALE" San Matías 153. San Justo.
Tel.: 4625-0697 / 4486-6674 / 15-5302-1172

"LETIZ" Buenos Aires 1666. Burzaco.
Tel.: 4299-2475

"VI-LU" Ayacucho 949. S. A. de Padua.
Tel.: 0220-483-2168 / 0220-485-5768

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

"BATIPLANE" Chubut 2750. Lanús.
Tel.: 4262-0654

"BRITO HNOS." Av. Gral. Lemos 1917. Los
Polvorines. Tel.: 4667-6624

"BURNER" Cachi 678 C.A.B.A. Tel.: 011-
4911-2302 / 4911-1675

"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

FRUTAS SECAS

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

INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN Y CONTROL

“DINTER” Paris 1824. Isidro Casanova.

LETREOS Y MARQUESINAS

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

LEVADURAS

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

MOLINOS HARINEROS

“MOLINOS BALATON S.A.” Ruta 75 y
Moreno. San Cayetano.
Tel.: (011) 4738-5400 / (011) 4738-5500
“MOLINOS SAN MARTÍN S.A.” Ruta 3 Km
298. Azul.
Tel.: (011) 4738-5400 / (011) 4738-5500

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 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

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

Revista

EL GREMIO
PANADERO

Publique en nuestras páginas

(011) 15-4084-1090



El marido llega a su casa al amanecer, lo espera su mujer en la puerta, está borracho y con manchas de lápiz de labios por toda la cara.

- Supongo que hay una razón para que llegues a las seis de la mañana...
- Sí, el desayuno.

El juez le pregunta a la mujer:

- Dígame. ¿Cuál es el motivo por el quiere divorciarse de su esposo?
- Mi marido me trata como si fuera un perro.
- ¿La maltrata, le pega?
- No. Quiere que le sea fiel...

Un matrimonio está entrando en un restaurante y observan un cartel que dice: "Coma como en su casa" Entonces, el esposo dice:
- Mmm... busquemos algo mejor.

¿Que tienen en común un volcán en erupción, un tornado, y tu ex-mujer durante el proceso de divorcio?...

EN EL QUE LOS TRES TE LLEVAN LA CASA.

EL DICCIONARIO DE APODOS

- * Gato de iglesia: porque lo mantiene el Padre.
- * Gato manco: no sabe como tapan las cagadas.
- * Gauche Bueno: porque le da de comer al pingo con la mano.
- * Genio: aparece inmediatamente al destapar una botella.
- * Gol en contra: porque lo hicieron sin querer.
- * Gorro de Lana: porque a todos le calienta la cabeza.
- * Gota en la espalda: porque va para el culo.
- * Grillo de bidet: canta para el culo.
- * Guardaespaldas: trabaja solo ante una amenaza de muerte.
- * Gusano ansioso: no ve la hora de convertirse en mariposón.
- * Hombre honesto: encontró un trabajo y lo devolvió.
- * Horno de panadero: porque siempre anda caliente.
- * Hueso de plástico: porque no lo quieren ni los perros.
- * Huevo de heladera: está todo el tiempo en la puerta.
- * Iglesia abandonada: no tiene cura.
- * Indio prisionero: está sometido al blanco.



**FABRICA DE MUEBLES PARA
PANADERIAS Y CONFITERIAS**

GALE

**Proyecto y asesoramiento
sin cargo**



**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



EQUIPOS MODERNOS PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS

Fabrica y Salon de Ventas



Hornos y Maquinas de 1. Calidad



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



Repuestos y útiles de panadería

Entrega y Post venta

Oportunidades!!!



BATIDORAS PLANETARIAS
DE 20, 30 Y 40 LITROS

Av. Cptal Lomas 1957 - Los Privados - Bc. As.
Tel: 011-4667-6624



www.britohermanos.com.ar
ventas@britohermanos.com.ar