

EL GREMIO PANADERO



AÑO 14 - Nº 66
Setiembre del 2014

La Revista de los Panaderos

DÍA DEL NIÑO EN CUARTEL NOVENO



LA TORTA MÁS LARGA DEL MUNDO ES DE LOS PANADEROS DEL CIPU MATANZA SUR



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.

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
Av. Corrientes 345 Piso "6" * (1043) C.A.B.A
Tel.: (011) 4315 9117 / (011) 4315 9118

EL GREMIO PANADERO

AÑO 14 - Nº 66
SEPTIEMBRE DEL 2014

SUMARIO

Denuncia en José C. Paz.....	5	El pan y el deporte.....	32
Inventis - LESAFFRE.....	6	Alimentos rotulados.....	35
Campeonato LESAFFRE.....	8	Humor.....	36
Humor.....	12	Actualidad en San Luis.....	37
Osvaldo Gross.....	13	Luis Coteluzzi.....	38
CIP de Berazategui.....	16	Panaderías de 9 de Julio.....	40
CIPU Matanza Sur.....	18	Guía de Proveedores.....	42
Humor.....	24	Clasificados.....	44
Cuartel Noveno.....	27	Humor.....	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



JOSÉ C. PAZ:

BROMATOLOGÍA... ¿EXTORSIONÓ A LOS PANADEROS?

La acusación fue hecha por Miguel Zalate, un referente de los panaderos en José C. Paz

En la sesión del último viernes de setiembre, en el HCD del partido de José C. Paz, conurbano bonaerense, los ediles se reunieron como tantas veces para dar tratamiento a las temáticas. Dos de esos temas, cuando nada lo hacía prever, levantó la temperatura en el recinto ya en las postrimerías de la reunión.

La fuerte denuncia llegó para la Dirección de Bromatología, cuando Ricardo Ontiveros (PRO), felicitó a quienes organizaban los festejos por el Día del Niño. Pero ni lerdos ni perezosos Miguel Zalate (un hombre fuerte del gremio de panaderos) saltó de su silla y acusó directamente de extorsionadores a los que fueron a pedirle donaciones. "...No puede ser que vayan a apretar a los panaderos para que

colaboren con las facturas para el Día del Niño, hay formas y formas. La próxima sesión me van a tener que escuchar...".



Miguel Zalate, un referente de los panaderos en José C. Paz

An advertisement for Omar Rodríguez SRL, a bakery equipment manufacturer. The background is blue with a faint image of a baker. The company logo, a stylized 'R' in a circle, is at the top left. Below it, the text reads "Omar Rodríguez SRL" and "25 Años brindando calidad y confianza". The advertisement features several pieces of equipment with labels: "Grisineras y Pancheras" (griddles and pans), "Bagueteras con o sin tratamiento antiadherente" (baguette makers), "Mesa de Trabajo" (work table), "Moldería" (moulding equipment), "para moitdes de Pizza" (pizza molds), "para Horno Rotativo" (rotating oven), and "para Secado de Pan" (bread drying rack). At the bottom, it says "FABRICA DE ARTÍCULOS PARA PANIFICACIÓN Y GASTRONOMÍA" and provides contact information: "Malabia 2468 (1754) San Justo - Bs.As. - Argentina • Tel: (54-11) 4441-1200 / 4116-0718 • Fax: 4116-0713" and "www.omarrodriguezsr.com.ar | E-mail: info@omarrodriguezsr.com.ar".



Se agranda la familia Inventis: Lesaffre Argentina lanza nueva premezcla para medialunas

Para satisfacer a un consumidor exigente **Lesaffre** agranda su línea de **productos Inventis** con la presentación de una innovadora premezcla para medialunas y facturas



Sr. Enrique Finochietto

Lesaffre Argentina, presente en más de 180 países con más de 160 años en la fabricación de soluciones prácticas al servicio de la industria de la panificación, incorpora a la línea de **premezclas Inventis** un nuevo polvo para medialunas y facturas, una novedosa opción para el panadero artesanal y semi industrial, con el fin de optimizar los procesos de elaboración.

Este producto se suma al portfolio de **premezclas Inventis** para elaborar bizcochuelo, budín y crema pastelera, y continúa en la línea del perfeccionamiento y renovación en la fabricación de soluciones prácticas al servicio de la industria de la panificación.

Inventis responde a la constante búsqueda de innovación y mejora de los productos de **Lesaffre** para satisfacer a un consumidor cada vez más exigente. La facilidad y rapidez de uso constituyen su principal atributo, pero además se destacan su vida útil (de hasta nueve meses de la fecha de elaboración), la excelente textura, la consistencia, suavidad, volumen y sabor en los productos terminados.

*“...Con el lanzamiento de este nuevo polvo para preparar medialunas y facturas **Inventis**, el **Grupo Lesaffre** busca ofrecer al profesional panadero un producto que cumple con los más altos estándares en calidad y al mismo tiempo optimiza los tiempos de elaboración...”*, sostuvo Enrique Finochietto, Jefe de Marketing y Comunicación de **Lesaffre Argentina**.

El **Grupo Lesaffre**, responde a las nuevas tendencias de producción y se mantiene a la vanguardia a través sus productos que aportan garantía en términos de calidad y de seguridad alimentaria y la experiencia que respaldan sus sólidos conocimientos en la industria de la panificación.

El Grupo Industrial Lesaffre, presente en más de 180 países, con más de 160 años en la fabricación soluciones prácticas al servicio de la industria de la panificación. La satisfacción de sus clientes a través de productos de altísima calidad, es la prioridad del grupo en todo el mundo, es por ello que 1 de cada 3 panes en el mundo se elabora con Levaduras Lesaffre. **LESAFFRE ARGENTINA** es productor de las levaduras, “**LEVINA**”, “**LEVASAF**”, “**NEVADA**”, “**SAF INSTANT**”, “**LEVEX**” y “**PANEO**”, la Línea de mejoradores para Panificación “**MAGIMIX**”, y las pre-mezclas para pastelería “**INVENTIS**”, con estos productos está presente en gran parte de las panaderías argentinas, con la calidad que caracteriza a **LESAFFRE** en todo el mundo.



CREANDO SOLUCIONES DE PANIFICACIÓN

**NUEVA
PREMEZCLA**

*Prácticas
y riquísimas!*



✓ **Mayor seguridad y rapidez en la producción.**

✓ **Práctico y fácil de preparar.**

✓ **Calidad uniforme.**



UNA MARCA LESAFFRE 

www.lesaffre.com.ar / Teléfonos: + 54 (011) - 4833-8000



Copa Louis Lesaffre: ¿todavía no te anotaste?

Hasta el próximo 30 de septiembre, panaderos de todo el país tienen tiempo de inscribirse en la 4ta. Edición de la Copa Louis Lesaffre para competir por un lugar en la Selección Nacional de Panaderos.

Lesaffre Argentina, convoca a profesionales y artesanos de la Panadería de todo el país, para conformar la Selección Argentina de Panaderos. En el marco de la **4ª Edición de la Copa Louis Lesaffre 2014-2015**, nuestro país buscará los mejores representantes de cada una de las tres categorías en las que competirá cada equipo: Baguette y Panes del Mundo; Bollería y Panificación Gourmet; y finalmente Pieza Artística.

Hasta el próximo 30 de septiembre y a través de su red de distribuidores, los panaderos pueden completar y presentar su Formulario de Inscripción y ser parte del certamen internacional más destacado del rubro panadero. Para ello, es requisito completar un formulario en la FanPage del **Lesaffre** en argentina: [Facebook.com/lesaffreargentina](https://www.facebook.com/lesaffreargentina), ser Artesano o Profesional panadero en actividad, y tener entre 22 y 50 años.

Entre el 27 y el 31 de octubre se realizará la primera etapa de la **Copa Louis Lesaffre**, en la que Argentina buscará los tres profesionales que se pondrán la camiseta de la Selección Nacional de Panaderos. En esta competición, que se desarrollará en las instalaciones del **Baking Center® de Lesaffre Argentina**, también se elegirán los tres integrantes suplentes del equipo y una joven promesa de la panadería argentina.

Este equipo de Panaderos, competirá en la eliminatoria de la **Copa Louis Lesaffre** zona América en mayo del 2015, por un lugar en la "Copa del Mundo de Panadería" a realizarse en Paris, Francia durante el salón "Euroapain 2016".

"...Este certamen de altísimo nivel es abierto a todos los panaderos y es la oportunidad de

lucirse en un evento único en su categoría. Se trata de una competencia que pone de relieve la calidad del trabajo de los panaderos y a su vez, la excelencia y variedad de nuestros productos y materias primas...”, dijo Enrique Finochietto, Responsable de Marketing de **Lesaffre Argentina**.



Sr. Enrique Finochietto

Para más información sobre la inscripción:

TEL. 011-4833-8000

E-mail: info@lesaffre.com.ar



La **Copa Luis Lesaffre** la cita que convoca a los mejores panaderos del mundo, es la precursora de los concursos internacionales de panadería más importantes y encargada de seleccionar nueve de los doce equipos que se enfrentarán en la Copa del Mundo de la Panadería, realizada cada 4 años. Países de todo el mundo competirán durante el año 2014 a través de cuatro procesos de selección internacionales en distintas regiones del planeta: Europa, Asia Pacífico, África Mediterráneo y América.

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

RUTA
PUBLICIDAD S.A.

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

RE-INVENTAMOS LA SOBADORA

Máquina inscrita en el I.N.P.I. (Instituto Nacional de Propiedad Industrial) bajo en N° 87339 - Patente A.G.M.E.

NO ESTAMOS LOCOS **UNICA !!!**



- * 2 Motorreductores con tracción directa.
- * SIN RUIDOS MOLESTOS: Bujes y rasquetas de teflón.
- * SIN MANTENIMIENTO: no posee engranajes, ni correa. Sin cadena.
- * Sobado parejo y silencioso.
- * MENOR esfuerzo y MAYOR rendimiento.

LA MAS SEGURA DEL MERCADO !!!

- * Botón de ARRANQUE y PARADA.
- * Exclusivo "BOTÓN DE EMERGENCIA PARA ACCIDENTES" con retroceso temporizado



SERVICIO TÉCNICO

* de Pablo Rau y Jorge Martínez

ATENCIÓN LAS
24 HORAS
con móviles propios



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

HORNOS
VULCANO

**Pablo Rau
Jorge Martínez**

REPRESENTANTES EXCLUSIVOS
en la PROVINCIA DE BUENOS AIRES



LA MEJOR
FINANCIACIÓN



15-3539-4439 / 15-5713-3389

ID: 680*6711 / 534*1292

serviciotecnicoagme@hotmail.com



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



FRASES INGENIOSAS

* El sexo sin amor es una experiencia vacía. Pero como experiencia vacía es una de las mejores. (Woody Allen)

* Mi mujer tiene un físico bárbaro. (Einstein)

* Morir es como dormir, pero sin levantarse a hacer pis

* La advertencia consiste en amenazar por las buenas.

* Las opiniones son como los culos. Cada uno tiene el suyo. (Clint Eastwood)

* Seguramente, existen muchas razones para los divorcios; pero la principal, es y será la boda (Jerry Lewis)

* Dios me perdonará: es su



PREGUNTA TONTA

- ¿Te caíste?
- No, el suelo estaba triste y fui a darle un abrazo...





OSVADO GROSS, UN MAESTRO DE PEQUEÑAS DELICIAS

Osvaldo Gross estuvo en Córdoba para ofrecer una nueva clase de repostería. El pastelero más famoso de la Argentina asegura que el chocolate está viviendo el mismo proceso que vivió el mundo del vino la década pasada

Osvaldo Gross ofreció una clase de Minigâteaux au chocolat (pequeños pasteles de chocolate) en el Teatro Cultural Cañada, ubicado en Marcelo T. de Alvear 580 de la ciudad de Córdoba.

“...El plan fue trabajar con la mini pastelería individual en varios armados, texturas y sabores, combinando el chocolate con frutas secas, cítricos y frutas rojas...”, dijo Osvaldo. La clase del maestro pastelero fue destinada a profesionales, aficionados y a público en general, o “aficionados al arte dulce”, como a

él le gusta decir. Explicó Osvaldo:

“...Minigâteaux es una clase de minipastelería o pastelería individual que está muy de moda. Es una pastelería que se adapta al ritmo actual de vida, que sirve para recibir amigos en reuniones poco numerosas y que nos permite ofrecer gran variedad de sabores. Antes comprabas una torta enorme y todos tenían que comer lo mismo. Ahora, los minigâteaux te permiten ofrecer variedad aún en pocos invitados...”. Osvaldo ya había estado hace algunos meses en Córdoba (en

(Continúa en la página siguiente)

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO
de
Levaduras Paraleva

Riopam S.R.L.
DISTRIBUIDORA

**UNICAMENTE ATENDEMOS
MAYORISTAS Y PANIFICADORAS**

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



Gross celebra el auge que tiene la minipastelería o pastelería individual.

octubre pasado), para ofrecer clases en el mismo espacio. “...El año pasado hicimos piezas más grandes como tortas y budines, ahora el trabajo fue más detallista...”, explica, mientras se pregunta qué sería de su vida sin el chocolate. “...Sólo nos quedaría el vino y el champán...”, dice entre risas.

Pastelería argentina

Cuando hablamos de cocina argentina contemporánea, hablamos de una búsqueda de productos locales y técnicas modernas, por eso vale preguntarle a Osvaldo en qué momento de la pastelería argentina nos encuentra este 2014. “...La cocina argentina está mirando muchísimo hacia el producto regional, utiliza los insumos que se encuentran en cada región. Por ejemplo, no serviríamos langostinos o pulpo en Humahuaca. Y así comenzamos a desarrollar una identidad culinaria regional que se nutre de las recetas clásicas y también de técnicas modernas de la cocina regional. En pastelería es más difícil pero en los postres se puede adaptar bien. El uso de los frutos regionales, las frutas secas, dulces, quesos y hierbas está, pero un poco dormido todavía. Es más difícil hacerlo crecer,

pero ya llegará...”

-¿Cuáles serían los platos clásicos de la pastelería argentina?

-Una mezcla europea que hace años se hace con productos nuestros. Alfajores, flan, dulce de leche, colaciones, turrone de miel de caña, dulces regionales como el cuaresmillo, cayote, postre Balcarce, leguisamo, tarantela, y los clásicos de las pizzerías, como la sopa inglesa, la torta de ricota, los cañoncitos de dulce de leche. Son recetas que responden a una pastelería muy antigua cargada de dulces y azúcares. ¡Es riquísima pero nutritiva por demás!

-¿Qué confiterías afines nos recomendás en Buenos Aires?

-Por Capital iría a Pastelería El Progreso, a La Pasta Frolla, a La Gran Córdoba, a La Nueva San Agustín, o a Los dos Escudos, para volver a probar los clásicos bien hechos y a ver alguna cosa moderna. Luego podríamos ver los minigateaux que hace Isabel Vermal en Smeterling, un pequeño lugar lindísimo, y hay cientos de lugares ricos y lindos para ver. En Mar del Plata ir a La Fonte d'Oro o a La Boston, siempre con productos de una calidad altísima. En Rosario, Nuria. E imagino que habrá lugares excelentes también en Córdoba, pero como no voy tan seguido no podría nombrarlos.

Chocolate moderno

-¿En el mundo del chocolate está todo inventado o todavía se puede romper el molde?

-El chocolate está en plena evolución y siempre hay hallazgos, no nos olvidemos que se vienen desarrollando productos locales que

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

responden al terruño, a la zona al perfil de suelo que le dan características propias, de acidez astringencia, color, etc. Como en el mundo de los vinos, los chocolates están viviendo ese proceso. Hay varietales, zonas de procedencia, técnicas de elaboración. Hasta hay unos ¡inhaladores de cacao! o de chocolate, con los que puedes “esnifar” el producto. Son muy divertidos.

-¿Más allá de eso, cuáles son las últimas creaciones que te hayan sorprendido?

-Me sorprendieron en las grandes vidrieras europeas la vuelta triunfal a los profiteroles (las bombitas de crema) y de los eclairs (palos de Jacob), una pastelería híper tradicional pero de última moda. ¡Por suerte se van diluyendo las fiebres triunfalistas de los cupcakes!

Sobre esnifar cacao

Osvaldo cuenta que la pasión por el chocolate llevó incluso a inventar una máquina para aspirarlo. Y aquí hay una historia interesante por detrás. Resulta que el chocolatero belga Dominique Persoone recibió el encargo de los Rolling Stones de llevar sus creaciones de chocolate a una fiesta en la que el grupo iba a tocar. Y para hacer más divertida la forma de

ingerirlo, diseñó una máquina para esnifar chocolate en polvo.

Así de simple.

Tal cosa se presentó en Madrid Fusión el año pasado, en el stand de chocolates



de Bélgica, como bien cuenta el blog Directo al Paladar. Según dice el mismo blog, la sensación organoléptica es muy similar a la de comerse un bombón, no aporta más que una caloría y es apta para diabéticos. La máquina con la que se realiza la experiencia es una especie de catapultita con dos patitas regulables para colocar bajo las dos fosas nasales, y está concebida para que uno mismo pueda suministrarse la dosis de cacao en polvo.

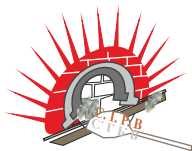
Dominique Persoone, según sus colegas, es el Ferrán Adriá del chocolate, y ha revolucionado y reinventado el producto convirtiendo a su tienda The Chocolate Line (de Brujas) en el templo de referencia. Sobre la máquina de esnifar chocolate, aseguró que quería estar a la altura de la fiesta de los Stones y no defraudar. Así que ideó un chocolate para aspirar, una mezcla con menta y jengibre que abre las vías respiratorias. Así el chocolate va directamente al cerebro”, explicó.

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



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE BERAZATEGUI

Calle 17 N° 5233 - (Berazategui) - Tel.: 4216-0591 / 4256-0634

panaderosdeberazategui@hotmail.com

RECIBIMOS EL APOYO DE LA F.I.P.P.B.A.

La Federación de Industriales Panaderos de la provincia de Buenos Aires realizó su última reunión en Berazategui, brindándole el respaldo a la nueva conducción de nuestro Centro



Como todos los meses se realizó la reunión mensual de la FIPPBA y, en esta oportunidad, la sede fue nuestra institución. Además de tratar temas inherentes a la situación de los panaderos bonaerenses, recibimos la felicitación de las autoridades por el trabajo que venimos realizando en pos de mejoramiento de la situación de nuestros colegas.



Emilio Majori, sostuvo que *"...estamos recorriendo toda la provincia para brindarle a los distintos centros el apoyo que necesiten. Berazategui estaba relegada hace unos cuantos años por lo que no teníamos mayor contacto. Desde que cambiaron las autoridades estamos con Osvaldo Fernández y todos los que integran la comisión directiva para apoyarlos en lo gremial, económico y en todo lo que signifique el crecimiento de nuestra actividad. Realmente estamos felices de ver esta sede de Berazategui remodelada, pintada y creciendo para todos los panaderos de esta ciudad..."*.

El vicepresidente de la entidad Provincial, Raul Santoandre, agregó que

"...estamos enfocados también en mejorar día a día el producto que elaboramos no solamente en la reducción de sodio a través del programa nacional Menos sal, más vida sino también generando panes saludables con fitoesteroles, Omega 3 y Omega 9, siempre tratando de elevar la calidad de nuestros productos y por ende cuidar la salud de la población...".

Como presidente del CIP de Berazategui quisiera destacar que, ser sede de una reunión de centros de panaderos bonaerenses y recibir a las autoridades Provinciales de nuestra Federación nos llena de orgullo. Estamos transformando, poco a poco, la imagen de nuestra

institución. Cada día continuamos haciendo más cosas para brindarle nuevos servicios a nuestros colegas, siempre apuntando al desarrollo constructivo. Buscamos que todos se acerquen el centro que integramos, para mejorar nuestra actividad. Esta conducción es de puertas abiertas, por eso queremos estimular la participación, para conocer los problemas e inquietudes de los asociados. Bregamos por la transparencia y la salubridad en nuestra industria, combatiendo la clandestinidad con el apoyo de nuestras autoridades municipales porque en definitiva estamos protegiendo, de esta manera, la salud de la población.

Por su parte, Daniel Paz, vicepresidente de los panaderos de Berazategui, quiere dejar un claro mensaje "...desde que



Santoandré, Majori, Fernández y Paz

asumimos hemos recibido el apoyo de la Federación, continuamos sumando colegas en las reuniones que realizamos los días miércoles, analizando la problemática que surja para brindarle respuesta y solución. Con Osvaldo (Fernández) nos hemos propuesto trabajar codo a codo para darle una nueva dinámica a la relación con

todos los panaderos de Berazategui...".



Pan con Pan

MAQUINAS, HORNOS Y EQUIPOS PARA PANADERIA Y PASTERIA

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



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS UNIDOS DE MATANZA SUR

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

!!! LA TORTA MÁS LARGA DEL MUNDO LA HICIMOS NOSOTROS !!!

Los panaderos del CIPU Matanza Sur rompimos el RECORD GUINNESS e hicimos la torta más larga del mundo. Esto lo pudimos realizar gracias al apoyo de la Municipalidad de La Matanza, los Bomberos Voluntarios de Virrey del Pino, la Unión Vecinal del Barrio La Foresta y, por supuesto, de nuestros colegas.

El récord anterior lo tenían panaderos de Colombia y midió 606 metros de largo pero LOS SUPERAMOS y, el domingo 7 de setiembre, elaboramos UNA TORTA DE 650 METROS DE LARGO.

Los preparativos

La tarea no fue fácil, utilizamos: 20.000 huevos, 1.000 kilogramos de azúcar, 800 kilogramos de harina, 10 kilogramos de polvo para hornear, 40 litros de vainilla, 750 kilogramos de crema chantilly, 750 kilogramos de crema de chocolate, 250 kilogramos de frutilla, 60 kilogramos de gel de brillo y 20 kilogramos de chocolate.

Fue toda una inversión en dinero, tiempo y logística, pero lo pudimos realizar gracias al apoyo incondicional

(Continúa en la página 20)






AJK Sistemas
Un mundo de soluciones
en seguridad electrónica

Cámaras de Seguridad



- Controle la producción desde su celular.
- Monitoreo nocturno sin necesidad de personal extra.
- No acuda ante falsas alarmas, acceda desde su casa sin necesidad de ir a la planta.

Control de Acceso


- Control de asistencias vía internet.
- Control de acceso a sectores restringidos.
- Cerraduras magnéticas.




Gracias **Burner** y a todos sus clientes por confiar en nuestros servicios y productos

Batalla del Parí 959 (1416) C.A.B.A

info@ajksistemas.com.ar
www.ajksistemas.com.ar

 15-3203-3500
0810-220-0255

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**

de los panaderos y pasteleros de Virrey del Pino, González Catán, Rafael Castillo, 22 de Enero e Isidro Casanova.

Las empresas que colaboraron

Las autoridades del CIPU agradecen la colaboración de las panaderías de la zona y de las siguientes empresas: Zinfraten S.R.L. (Molino Auténtica), Mapriconf (Juan C. López-Distribuidor CALSA), Ledevit, La Belustina, Brikis S.R.L. (Distrib. de Harinas) y Cotillón Casa Alberto



Molino Auténtica (José, Noelia y su hijo)



MAPRICONF dijo presente.

El objetivo

Batir el Récord Guinness y elaborar una torta de 650 metros de largo, 12 cm de alto y 27 cm de ancho. El peso aproximado fue de 6500 kilogramos distribuidos en 65.000 porciones que fueron repartidas entre los presentes.... **PERO EL RÉCORD FUE DE 655 metros de largo!!!**

El evento

Se llevó a cabo el domingo 7 de setiembre y comenzó desde el medio día, en el cruce de las calle California y Ruta 3 (Ruta 6 km 36.5) en Virrey del Pino, con el armado de las mesas. Desde muy temprano todos se abocaron a cubrir más de 700 metros de tablonces sobre la calle California.

Luego fue el turno del armado de la torta, mientras un grupo distribuía los bizcochuelos (los primeros a mano y los demás con una camioneta -por la distancia-), un segundo grupo colocaba el dulce de leche, un tercer grupo humedecía y -por último- un cuarto grupo colocaba la crema. Una tarea faraónica.





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 Útiles de Panadería

"MAS DE 300 PRODUCTOS"

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

REPARACIÓN DE BAGUETERAS

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

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

El resultado final

El CIPU y los organizadores del evento lograron aglutinar a cerca de 70.000 personas que, durante el día, disfrutaron de shows y de ver en acción a los panaderos de la zona. 65.000 porciones de torta (aproximadamente 6.500 kilos) se distribuyeron gratuitamente y los panaderos ingresaron a GUINNESS.

Todo un logro de panaderos argentinos que trabajaron “codo a codo” para lograr su objetivo y demostraron que, cuando se quiere algo... SE PUEDE!!!





mapriconf
DISTRIBUIDOR OFICIAL

calsa*

Desde hace 40 años una empresa de
Juan Carlos Lopez



**40 años
juntos**

*"Acompañando siempre
a toda la industria panaderil"*

MAYOR SURTIDO Y CALIDAD de materias primas y accesorios

NUEVO SALÓN DE VENTAS: Ahora brindamos también un lugar único pensado para nuestros clientes donde exponemos nuestros mejores productos

MEJORES SERVICIOS Renovamos y mejoramos nuestro sistema de servicio de Entrega Programada

Conocé también nuestras...

ACCIONES POSITIVAS con la **COMUNIDAD** de nuestra empresa y sumate a ellas en nuestro Facebook!

www.mapriconf.com.ar  4466-2818  Hacete Fan de Mapriconf!

Thomás Edison 3547 - Isidro Casanova - Bs. As.



EN EL CONFESIONARIO

(voz femenina)

- Padre, perdóneme porque he pecado.

- Dime, hija, ¿cuáles son tus pecados?

- Padre, el DEMONIO DE LA TENTACIÓN se apoderó de mí, pobre pecadora.

- ¿Cómo es eso, hija?

- Es que cuando hablo con un hombre tengo sensaciones en el cuerpo que no sé como describirlas.

- ¡Hija, por favor... que también soy un hombre!

- Sí, padre, por eso vine a confesarme con usted.

- Bueno hija, ¿y cómo son esas sensaciones?

- No sé cómo explicarlas, por ejemplo, ahora mi cuerpo se rebela a estar de rodillas y necesito ponerme más cómoda.

- ¿En serio?

- Sí, quiero relajarme y quedarme tendida.

- Hija, ¿tendida cómo?

- De espaldas al piso, hasta que se me

pase la tensión.

- ¿Y qué más?

- Es como que tengo un sufrimiento que no le encuentro acomodo.

- ¿Y qué más?

- Como que espero un poco de calor que me alivie.

- ¿Calor?

- Calor, padre, calor humano, que lleve alivio a mi padecer.

- ¿Y qué tan frecuente es esa tentación?

- Permanente, padre, por ejemplo, ahora me imagino que sus manos sobre mi piel me darían mucho alivio.

- ¡Hija!

- Sí, padre, perdóneme, pero me urge que alguien fuerte me estruje entre sus brazos y me dé el alivio que necesito...

- ¿Por ejemplo yo?

- Por ejemplo, usted es la clase de hombre que imagino me puede aliviar.

- Perdóname, hija mía, pero necesito saber tu edad.

- Setenta y cuatro padre.

- Hija, ve en paz... QUE LO TUYO ES REUMATISMO.

* Las mujeres solteras se quejan de que los hombres buenos están casados, las mujeres casadas se quejan de sus maridos.

MORALEJA: Los hombres buenos no existen.



LA CUEVA DEL PANADERO

DISTRIBUIDOR OFICIAL DE PRODUCTOS



Puratos

EN LOS PARTIDOS DE TRES DE FEBRERO Y SAN MARTÍN



*La Cueva del Panadero
les desea un Feliz Día
a todas las mamas...*



COVERLUX



DULCE DE LECHE



LA CUEVA DEL PANADERO

DEWEY CAWIWA

**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



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE CUARTEL NOVENO

Amberes 1591 (Cod. Postal 1829) - Villa Albertina - Banfield - L. de Zamora

Dirección Provincial de Personas Jurídicas Matrícula 8907 - Legajo 50.573

ceninduspan.c.nov@hotmail.com

TODO POR LOS NIÑOS DEL BARRIO



El centro de panaderos de Cuartel Noveno festejó el día del niño agasajándolos el sábado 30 de agosto

Como lo viene haciendo hace ya varios años las autoridades del CIP, encabezadas por Miguel Spazaiante, Carlos Barreiro, Andrés Diorio, Rubén Calderón y Juan Gamarra brindaron a los chicos una cálida tarde entre juegos, música y show de payasos.

El evento contó con la presencia y el apoyo del intendente de Lomas de Zamora Santiago Carasatorre (quién festejó su cumpleaños), del Secretario de cultura, comunicación y Relaciones Institucionales Federico Otermin, del Secretario de Transporte y de las más altas autoridades de la comuna de Lomas.

Con las instalaciones colmadas por niños de la zona, una gran cantidad de niños disfrutaron de un día lleno de sorpresas y actividades recreativas entre las cuales estuvo presente la Orquesta Municipal de Lomas de Zamora, hubo payasos que animaron la tarde con juegos y contagiando de risas a los numerosos chicos que se encontraban en el centro, quienes además pudieron ver el show de pole dance, el cine rodante del Municipio
(Continúa en la página 29)





La Banda de música del Municipio de Lomas de Zamora hizo feliz a los niños quienes también pudieron disfrutar de películas.



PANING

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.



Convector 10 bandejas 45x70 cm.



Convector 6 bandejas 45x70 cm.



Horno rotativo 45x70 cm. 15/18 estantes.



Horno rotativo 70x90 cm. 15/18 estantes

Consulta por formas de pago y diferencias de modelos.

Buenos Aires 3773
Rosario - Sanba Fe

ventas@paning.com.ar
(0341) 464-2170

INDEPENDIZATE!

Génesis
Un inicio diferente

de Lomas, metegol, una murga llena de color y muchos juegos más (fútbol incluido).

Miguel Spaziante, en conjunto con la comisión directiva del centro y con el apoyo incondicional del municipio de Lomas de Zamora, estuvieron preparando este grandioso día para compartir con los niños de la zona. Vale destacar que esta institución panadera está realizando una importante tarea que consiste en intentar sacar a los chicos en situación de calle brindando las instalaciones para diferentes actividades.

Para finalizar la tarde los chicos pudieron compartir también chocolatada y una deliciosa torta realizada por panaderos del centro.



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

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



Un circo para que chicos y grandes lo disfruten en el patio del Centro de Panaderos



Controles de temperatura para hornos de panadería

NF-2 NG-2 NL-2

Dosificador de agua para panaderías

Dosificador de agua para amasadoras rápidas

LF-06 CR-D

(011) 4485-3764
 Paris 1824 (1765) - I. Casanova - Bs As
 info@dinter.com.ar
 dinter111@hotmail.com
 www.dinter.com.ar

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



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE CUARTEL NOVENO

Amberes 1591 (Cod. Postal 1829) - Villa Albertina - Banfield - L. de Zamora

Dirección Provincial de Personas Jurídicas Matrícula 8907 - Legajo 50.573

ceninduspan.c.nov@hotmail.com

MÁS IMÁGENES DE LOS FESTEJOS DEL DÍA DEL NIÑO





Los chicos también pudieron disfrutar de jugar a la pelota y del show de una murga.



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 Útiles de Panadería

"MAS DE 300 PRODUCTOS"

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

REPARACIÓN DE BAGUETTERAS

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

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

EL PAN, LA ENERGÍA DE LOS DEPORTISTAS

Una dieta equilibrada y la práctica de ejercicio físico de forma regular son la base de una vida sana, pero cuando se hace deporte, qué comer, cuánto, cómo y cuándo, resulta de vital importancia ya que el esfuerzo físico conlleva un desgaste importante que hay que reponer



Aunque se trate de anglicismos, "running", "spinning" o "aquaspinning" son palabras cada vez más comunes en la sociedad y se corresponden con algunos de los deportes más practicados en los últimos años para lograr un cuerpo esbelto. Sin embargo, la preparación física y la alimentación deben estar acordes al ejercicio que practiquemos ya que genera un gasto extra de energía que debe ser satisfecho a través de la alimentación.

En este sentido, los hidratos de carbono son la principal fuente de energía para el organismo, por lo que cobran una importancia especial en la práctica deportiva. De hecho, los expertos en nutrición recomiendan que entre el 55% y el 65% de las calorías de la dieta del deportista procedan de los hidratos de carbono, algo más que en la población sedentaria, ya que éstos se transforman posteriormente en glucosa, la fuente de energía necesaria para que los músculos trabajen. Estos

nutrientes están, principalmente, en alimentos como el pan, los cereales, la pasta, el arroz, las patatas, las legumbres, la verdura y la fruta.

Cabe señalar que los hidratos de carbono se almacenan en el organismo en forma de glucógeno, tanto en el hígado (siendo responsables de mantener estables los niveles de glucosa en sangre, la fuente de energía del sistema nervioso, así como del resto de las células, incluidas las del músculo, sobre todo cuando se está agotando el glucógeno muscular), como en el músculo. Cuando las reservas de glucógeno muscular se van agotando el deportista empieza a sentir fatiga, limitando la práctica deportiva. Por este motivo, en los deportistas conviene, no sólo mantener unas reservas de glucógeno adecuadas, sino además, tratar de aumentarlas al máximo antes

del ejercicio y reponerlas al finalizar éste. De ahí la importancia de una alimentación rica en hidratos de carbono, que permita hacer frente al elevado consumo y a mantener repletas las reservas de glucógeno.

Por otra parte, cabe destacar que no todos los hidratos de carbono son asimilados por igual, y esto resulta de gran importancia no sólo en la nutrición en general sino también en la práctica deportiva. Dentro de estos se distinguen los de absorción lenta o de índice glucémico bajo, y los de absorción rápida con un índice glucémico medio-alto. La diferencia entre unos y otros reside en el tiempo que transcurre desde que se consumen hasta que son asimilados por el organismo.

En concreto, los hidratos de carbono de absorción rápida son especialmente indicados para



reponer fuerzas durante el ejercicio o inmediatamente después. Sin embargo, cuando se practican deportes que requieren un gran esfuerzo durante un tiempo prolongado como ciclismo o carreras largas, por ejemplo el maratón, es necesario ingerir hidratos de absorción lenta.

El pan, un alimento insustituible en la dieta de los deportistas

En este sentido, los especialistas en nutrición aconsejan tomar al menos seis raciones de cereales al día, siendo una buena forma de cubrir estas necesidades incluir una ración de pan en cada comida, puesto que está compuesto mayoritariamente por almidón, un hidrato de carbono complejo que equilibra la dieta y proporciona al organismo la energía que necesita para su correcto funcionamiento.

El pan constituye una buena fuente de vitaminas del grupo B, entre ellas la Tiamina, vitamina que interviene en el metabolismo de la energía, y cuyos requerimientos aumentan en la práctica deportiva, por lo que cobra especial importancia en la dieta del deportista. Además, el pan también aporta



minerales como calcio, hierro, sodio, yodo, magnesio, zinc y selenio, con funciones importantes en el organismo, como la transmisión del impulso nervioso o la contracción de los músculos, además de ejercer efectos antioxidantes, de gran importancia en los deportistas, debido al estrés oxidativo inducido por el ejercicio.

Por otro lado, el pan, con un índice glucémico medio-alto, aumenta de forma rápida los niveles de glucosa en sangre, favoreciendo su utilización y su almacenamiento como glucógeno, aumentando de este modo el rendimiento y ayudando a recuperar las reservas de glucógeno muscular. De hecho, hay estudios científicos (como el denominado HELENA) en los que se ha asociado el consumo de pan con una mejor capacidad cardiorespiratoria y un mejor

rendimiento deportivo en adolescentes europeos.

También el tipo de pan parece ser importante. Así, mientras que al pan blanco, con un índice glucémico más alto, se le debe dar prioridad antes y después de practicar ejercicio físico, los panes integrales, al tener un índice glucémico más bajo, son adecuados en las fases de entrenamiento, siendo un tipo de pan más idóneo para cubrir las necesidades de los deportistas.

De esta manera, los deportistas deben incrementar su ingesta de hidratos de carbono, siendo de gran importancia, en este contexto, el consumir un número adecuado de raciones de cereales y, entre ellos, de pan, no sólo en su dieta diaria, sino también en la etapa previa y posterior a una carrera especial u otra actividad deportiva.


BACALAR S.R.L.



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**



La marca elegida del panadero

Fabricamos:

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





:geopan

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

HOMENAJE A JAVIER CAUMONT COMO VECINO DESTACADO DE MERLO

En el 259° aniversario de la fundación de Merlo, el Intendente Dr. Raúl A. Othacehé y su esposa Mónica Arnaldi, brindaron un reconocimiento a vecinos e instituciones que se destacan en distintos sectores de la sociedad. Fueron agasajados con una “entrega de distinciones” en la Casa de la Cultura.

Como cada año, la Municipalidad y el pueblo de Merlo reconocieron el desempeño de más de 30 artistas, comerciantes, deportistas, profesionales, estudiantes y entidades sociales, que fueron favorecidos en representación de miles de personalidades que se destacan en nuestro distrito.

La emotiva ceremonia y posterior lunch contó con la presencia de autoridades y miembros de todos los ámbitos importantes de esa comunidad. Los homenajeados recibieron medallas y diplomas a modo de premiación por sobresalir en las categorías: menciones especiales, trayectoria, acción solidaria, representatividad y jóvenes destacados.

El Dr. Raúl A. Othacehé expresó:
“...Estamos reunidos en esta tarde con amor a nuestra tierra, nuestra gente, a nuestro pasado, al respeto y la construcción. Merlo tiene 259 años y es uno de los pueblos de la Provincia de Buenos Aires más antiguos, que tiene más profundas raíces en la historia de Argentina; podemos estar juntos y sentir que somos una familia...”

Entre las Menciones Especiales, en este caso a la trayectoria, el homenajeadado fue nuestro amigo, Javier Caumont. Cantante y dueño de la distribuidora de materias primas para panaderías y confiterías “La Cueva del Panadero”, luego de recibir el reconocimiento, deleitó a los presentes con temas de su conocido repertorio.



LA IMPORTANCIA DEL ROTULADO DE ALIMENTOS



Es una herramienta que provee información básica del alimento como su durabilidad o fecha de vencimiento así como la procedencia, composición en ingredientes e información nutricional, entre otros datos. A su vez, permite al consumidor tomar decisiones en cuanto a su salud y también es un vehículo de promoción y competencia para los fabricantes. Esta información está detallada en la Resolución Grupo Mercado Común: N° 26/03 “Reglamento técnico Mercosur para rotulación de alimentos envasados”.

Además, el rotulado nutricional obligatorio intenta dar a conocer en forma clara y precisa los principales nutrientes del alimento. Allí se brinda información sobre el contenido de proteínas, materia grasa total, saturada y trans; fibra alimentaria, sodio, hidratos de carbono o glúcidos y cantidad de calorías o valor energético. Esta información queda establecida en la Resolución Grupo Mercado Común N° 46/03 “Reglamento técnico Mercosur para rotulación de alimentos envasados”. De manera optativa, el rotulado también puede informar otros nutrientes cuando merezca promocionarlos.

La información nutricional se expresa por porción de alimento y va acompañada del porcentaje de valor diario que aportan los nutrientes y las calorías. De esa forma, el consumidor puede interpretar mejor lo que está consumiendo. Estos requisitos entran en vigencia bajo la Resolución Grupo Mercado Común N° 47/03 del reglamento ya citado.



NICJU S.R.L.

Distribuidora Oficial de **calsa** *



CENTRO DE DISTRIBUCION OFICIAL

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



CENTRO DE DISTRIBUCIÓN OFICIAL
calsa *

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



FEMINISTA

* ¿Cómo puedes saber la diferencia entre los verdaderos regalos de los hombres y los regalos por sus sentimientos de culpabilidad?... Los segundos son más bonitos y/o caros.

* Un hombre soporta el dolor como un castigo no merecido; una mujer lo asume como su patrimonio natural.

* Si un hombre te dice que necesita espacio, déjalo fuera.

* El hombre pregunta a Dios: H: "¿Por qué has hecho a la mujer tan bella?" - D: "Para que te enamores de ella" - H: "Y entonces ¿por qué la has hecho tan tonta?" - D: "Para que se enamore de ti".

* La antigua teoría era : "Cásate con un hombre mayor, porque son maduros". Pero la nueva teoría es: "Los hombres no maduran; cástate con un hombre joven... (Rita Rudner)

* ¿En qué se parece un hombre a las tormentas de nieve? En que nunca sabes los cm. que van a tener, ni cuanto van a durar.

* Las mujeres tienen muchos defectos; los hombres, sólo dos: "todo lo que hacen y todo lo que dicen".

* Solía vivir sola... entonces... me divorcié.



* Ser mujer es una tarea terriblemente difícil, porque consiste principalmente en tratar con hombres (Joseph Conrad)

* A los hombres se les enseña disculparse por sus debilidades, a las mujeres por sus capacidades (Lois Wyse)

* "Fácil" es un adjetivo que se utiliza para describir una mujer que tiene la moralidad sexual de un hombre (Nancy Linn-Desmond)

* El 99% de los hombres le da una mala reputación al resto.

* Las medidas perfectas de un hombre son: 80-03-80... 80 años de edad, 3 infartos, y 80 millones en el Banco.

* ¿Cómo vuelves loco a un hombre en la cama?... Escondiéndole el control remoto del televisor.

* ¿Por qué a los hombres les gustan las mujeres vírgenes? Porque no pueden soportar las críticas.

Servicio Técnico de Hornos Rotativos

JULIO LEAL

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

HARINAS "Cristiana"

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
Cristiana 3884 - J. Casanova

COMPETENCIA DESLEAL EN SAN LUIS

Una grave denuncia llegó a nuestra redacción, el Servicio Penitenciario de San Luis estaría elaborando pan y lo venderían al reparto a \$7.-



aproximadamente un año, con uno de los competidores más feroces y más complicados de combatir: El Servicio Penitenciario.

Estos competidores afectan gravemente a algunos de los comercios legalmente habilitados ya que, al parecer, elaboran sus productos con mano de obra muy barata (de hecho serían los mismos internos) y ello les permite vender a un precio irrisorio.

La denuncia fue presentada al Centro de Panaderos local y no tuvo éxito. Como si esto fuera

poco, en los operativos que se realizan desde áreas municipales, el pan incautado es llevado al... Servicio Penitenciario.

Un colega panadero acercó una fotografía donde se puede ver claramente una camioneta sin cúpula de SP transportando pan en bolsas que no son de primer uso, violando claramente toda norma de salubridad.

Desde nuestra redacción esperamos que alguna autoridad competente realice esfuerzos para bien del gremio.

La gran mayoría de las panaderías de San Luis se sustentan con el reparto. Pero los panaderos que venden pan en sus repartos se encontraron, desde hace

SERGIO ROLANDO KALINIUK

HORNOS Y MAQUINAS DE PANADERÍA Y CONFITERÍA
REPRESENTANTE DIRECTO



**SERVICIO
TÉCNICO
OFICIAL
AUTORIZADO**



VENTA DE HARINA

000

0000

DIRECTO DEL MOLINO



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



ASOCIACIÓN DE INDUSTRIALES PANADEROS Y AFINES DE ROSARIO

Mendoza 535, Rosario - Santa Fe - Argentina
Tel/Fax: 0341-4407341
info@panaderosderosario.org.ar

RECONOCIMIENTO A LA TRAYECTORIA DE LUIS COTELUZZI



*Luis Coteluzzi en el Ministerio de Salud de La Nación
(Foto de archivo de nuestra revista)*

Nos complace dedicar este espacio para reconocer la trayectoria en el rubro de nuestro querido amigo y compañero Luis Coteluzzi, quien después de tantos años de trabajo se retira del oficio.

Luis comenzó su camino en la familia panadera desde muy joven, su primer experiencia con los nuestros, fue como empleado en una pizzería, luego transitó en el área de confitería de la antigua panadería "Santa Fe". Estas dos experiencias lo convirtió un enamorado del rubro, haciendo inclusive que desista un trabajo en el ferrocarril, puesto de gran estima por aquel momento, para poder dedicarse a esta pasión que abrigó por el rubro.

Gracias a esos años de aprendizaje y su personalidad de constante empuje y ganas de mejorarse día a día logró en la década del 60, tener su propio local de fabricación y venta junto a un socio en

Pasaje Bruselas 5826, Rosario. Los frutos de este emprendimiento compartido hasta ese momento con un familiar, le permitieron dejar el mismo para fundar su panadería en la ciudad de Casilda.

Con el paso del tiempo y por diferentes motivos, Luis arribó nuevamente a Rosario donde inauguró la Panadería Santa Fe Sur, en Eudoro Díaz 1034, cuyo nombre fue elegido en honor al lugar donde dio sus primeros pasos en el oficio. Esta panadería desde la década de los 80 abastece a los vecinos con sus exquisiteces.

Esta institución lo conoce en el año 1976,



*Luis Coteluzzi representando a los panaderos de Rosario en un Congreso de la FAIPA
(Foto de archivo de nuestra revista)*

donde se suma a la lista de socios. Luis siguiendo su actitud proactiva para con el sector en el año 1984 pasa a formar parte de la nómina de Comisión Directiva como vocal titular. Los años de experiencia venideros a ese primer cargo lo llevan a ser designado como presidente de la Asociación en los períodos desde el 1991 al 1999, luego preside nuevamente en el período 2012/2014. Paralelamente, a su trabajo en la institución, también formó parte en las actividades realizadas en la Federación Argentina de la Industria del Pan, donde fue activo miembro de Comisión Directiva, como Vicepresidente durante el período de 1996 al 1998 y Tesorero desde 1998 a 2000, además integra desde el año 2008 el Tribunal de Honor de F.A.I.P.A.

Deseamos resaltar no solo su trayectoria, sino también su gran contribución a esta entidad, la cual ha sido expresada en su dedicación, esfuerzo, positivismo y compañerismo. Su constancia y calidad lo han convertido en un ejemplo a seguir para el resto de los colaboradores de la Asociación.

Por todo esto, deseamos enviarle a Luis Coteluzzi nuestro mayor agradecimiento por su activa y fructífera participación en el día a día de esta institución y en la vida de quienes la conformamos.



Luis Coteluzzi trabajando por los panaderos de Rosario y del país en un Congreso de la FAIPA (Foto de archivo de nuestra revista)



SOCIACIÓN DE INDUSTRIALES PANADEROS Y AFINES DE ROSARIO

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:
Al papel, al cartón y sus derivados, imitemos su ejemplo, hagamos juntos un mundo mejor.

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

SCHEPENS Tecnología Argentina que se exporta

Equipos y sistemas para panificación

HORNOS ROTATIVOS - HORNOS TUNEL - HORNOS MIXTOS - AMASADORAS - SOBRADORAS - BATIDORAS - MINADORAS - TRINCHADORAS - LUBRIFICACIÓN - CÁMARA FERMENTADORAS - BISCOPASTAS - DIVISORAS VOLUMÉTRICAS.

Intendente Varisco 703 / María grande / Entre Ríos (3343) 49-40240 / 706
En facebook: [schepensrl](https://www.facebook.com/schepensrl) | info@schepens.com.ar | www.schepens.com.ar

BUENOS AIRES, 9 DE JULIO

La fabricación del pan: Un oficio y una industria con historia



la panadería va adelante, y crece... pronto podrá mandar las atahonas...".

Las atahonas que consistía en uno o dos rodillos impulsados por la fuerza a sangre de un caballo o de una mula. Se trataba de un mecanismo rudimentario, que había sido introducido en la época colonial. La harina producida, entonces, sólo era utilizada para la producción de la "galleta de campo" en las atahonas rurales. Muchas veces la atahona estaba asociada a una panadería o fiderería pequeña..

El Registro de Patentes Fiscales nos permite conocer que, hacia 1870, existían en el pueblo de 9 de Julio tres panaderías y una atahona. Estas cifras, sin dudas, fueron incrementando paulatinamente, en la medida en que los avances tecnológicos se fueron imponiendo y precisamente con la presencia de una fuente de energía: el vapor. Más tarde el invariable fluido eléctrico.

Panaderías de hoy

En la actualidad, en 9 de Julio perduran panaderías centenarias:

Las dos industrias que se consideran en la historia de 9 de Julio como más remotas en cuanto a su presencia en el lugar son; los hornos de ladrillos y la fabricación del pan.

Emilio Carballada, primer comerciante establecido en 9 de Julio, arribado al lugar junto con las tropas del coronel Julio de Vedia, en octubre de 1863, redactó una forma de Memoria acerca de la fundación del pueblo, de la que fue protagonista. En ese documento

narra: "...el segundo poblador fue don Tomás Vio, quien a principios de enero de 1864, pobló un rancho de junco, en el ángulo Nort-Oeste y Sud-Este de la plaza delineada por el general Vedia, donde estableció una panadería, en la que se vendía pan de carocillo por blanco...".

Otro dato importante lo contienen algunas cartas del propio fundador: en una nota, datada en 9 de Julio, el 24 de abril de 1865, dirigida por De Vedia a su amigo, el agrimensor Vaschetti, le indica: "...la obra de

EL CORRENTINO S.R.L.

TODO PARA EL PANADERO

FÁBRICA DE:

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

LAVADOS DE TENDILLOS

HORNOS ROTATIVOS - BAGGETTES - ÚTILES DE PANADERÍA

MAQUINARIA EN GENERAL - TÉCNICO EN HORNOS ROTATIVOS

NUEVA MINI-TRINCHADORA

ALBARIÑOS 3544 - LANÚS ESTE - Tel: 4246-7859

E-mail: elcorrentino@voisinectis.com.ar

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

Eva Perón y Levalle (propiedad de Sarnicola, Lugas, entre otros); la Panadería "El Molino" se encuentran al frente de la misma Gustavo y Oscar Cingolani (antes El Globo de Font. Hnos. y luego de Severo Citro) ubicada en Av. Mitre y Santiago del Estero. La "Panadería Gobelli", que sigue perteneciendo a la familia Gobelli, en Av. Mitre y Santa Fe; la "Panadería 25 de Mayo" de Marrafino en el cruce de 25 de Mayo y Eva Perón (en una época fue de Peruzzo); "Panadería Ares" (antes Cacciatore, de Luisa, Montalbano en Robbio y Salta) y "Panadería Montalbano" (durante muchos años estuvo a cargo de Pepe Montalbano y hoy está al frente Juan Telleri) en Avda. Mitre y Lagos; "Panadería Vélez", fundada por la Familia Vélez (Ezequiel Vélez, Correa y Picardo y luego de los Hnos. Miguel y Roberto Velez y desde hace 40 años de Mario y Juan Carlos Rivera) situada en Libertad y La Rioja y estos últimos años nuevas panaderías han abierto sus puertas en distintos lugares de la ciudad.

Muchas de estas tradicionales panaderías siguen cocinando sus

productos en hornos a leña, otras las más recientes lo hacen a base de gas y otros eléctricos.



Las panaderías son los referentes principales de un barrio, sus clientes son los fieles vecinos que encuentran muchas veces el lugar donde conversar y enterarse las novedades del barrio y la ciudad.

Tradicionalmente las panaderías son los primeros negocios que en la mañana bien temprano abren sus puertas para atender al madrugador que pasa a buscar el pan o galleta para irse al campo y en época de clases los alumnos se surten de bizcochitos para comer camino a la escuela o en los recreos. Los vecinos que están muy cerca de una panadería son los primeros en deleitarse cuando está amaneciendo con el rico olor a pan

recién horneado.

Los panaderos también se han especializado y son grandes reposteros.

Vaya hoy en su día un fraternal abrazo a quienes hacen lo posible para que en la mesa familiar esté siempre presente el pan fresco.

Panadería "El Molino" ubicada en Mitre y Santiago del Estero pleno centro de la ciudad.

Esta panadería conserva en su patio un tradicional molino a viento que extrae agua como en sus mejores épocas. La presencia del molino luce imponente en una zona todavía de casas bajas, que quizá los nuevejulienses que están acostumbrados a verlo seguramente lo confunden con el paisaje, pero despierta la curiosidad de quien lo ve por primera vez. El molino en esta tradicional esquina resiste estoicamente en una ciudad modernizada, siendo después de tanto tiempo, motivo de conversación. Desde el inicio de este negocio luce como testigo del tiempo transcurrido. El mismo está ubicado en el patio de la casa y de la panadería del recordado Severo Citro y hoy su esposa Erilda habla de este molino con mucho orgullo.

NUEVO
TELÉFONO
 Cel: **15-6837-8421**



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



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.: 15-6837-8421

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

“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

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

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

“BATIOPLANE” 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

“GEOPAN” N. Videla 2934. Berazategui. Tel.: 4256-0383 /

15-5860-0888

“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

“HORNOS VULCANO” Tel.: 15-3539-4439

FRUTAS SECAS

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

INSTRUMENTOS DE MEDICION Y CONTROL

“DINTER” Paris 1824. Isidro Casanova.

LETREROS Y MARQUESINAS

“RUTA PUBLICIDAD” Eva Perón 750. L. del Mirador.

Tel.: 4653-2148 / 4480-0660

LEVADURAS

“SAF ARGENTINA” Cabrera 4338. C.A.B.A.

Tel.: 011-4833-8000

“RILOPAN” Alem 1447. Castelar.

Tel.: 4627-5876 / 4629-4959

MOLINOS HARINEROS

“MOLINOS BALATON S.A.” Av. Corrientes 345 “6”.

Tel.: 011-4315-9117/9118

“MOLINOS SAN MARTÍN S.A.” Av. Corrientes 345 “6”.

Tel.: 011-4315-9117/9118

PAPELERAS

“CABALLERO ORTIZ & POZZI” H. Yrigoyen 5160. Lanús.

Tel.: 4241-3449 / 4834

PLANCHAS ANTIADHERENTES

“CUIFIL” 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.: Tel.: 15-6837-8421

SISTEMAS DE SEGURIDAD

“A.J.K. SISTEMAS” Batalla del Pari 959. C.A.B.A.

Tel.: 0810-220-0255 / 15-3203-3500

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

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

AVISOS CLASIFICADOS

METALÚRGICA
C.R.B.
* de Damián Benítez



Cel: 15-6837-8421



Mini Rotar con fermentadora



Amasadora 40 Kg.

**SE
VENDE**



Trinchador

SE VENDE

AMASADORA VOLCABLE

LLAME AL (011) 4203-5706



VENDO



* Parrilla Industrial casi sin uso con dos quemadores tubulares, en estado impecable para gas a garrafa \$1000.-

Javier Caumont 15-5317-6400
www.javiercaumont.com

AVISOS CLASIFICADOS



SE VENDE

* Heladera Mostrador, cuatro puertas, como nueva, con Motor externo de 1 caballo. los dos en estado impecable S 9.000.-

* Llamar a: Javier Caumont
15-5317-6400
www.javiercaumont.com



- * Heladera comercial motor 3/4 de caballo para 56 bandejas en excelente estado.
- * Heladera exhibidora para masas en excelente estado
- * Heladera exhibidora de 2 puertas en uso y excelente estado.
- * Teléfono de contacto. 4842-1906 Eduardo

VENDO PANADERÍA Y CONFITERÍA

- * Zona Interior 60 Km. Capital Federal
 - * Excelente negocio
 - * Líder en venta de facturas 4.000 doc. por mes (a \$45.- la docena)
 - * Pastelería-Serv. Lunch-Comidas rápidas Lácteos-Bebidas-Desayunos-Delivery todo el día
 - * 20 años de antigüedad
 - * Muy afamada en la zona
 - * Gran cantidad de maquinarias e instalaciones
- Interesados dirigirse: cemlunas@hotmail.com
Sra. Miriam
Celular: 011-15-3192-2532

EL GREMIO PANADERO

La Revista de los Panaderos

(011) 15-4084-1090

Publique en nuestras páginas

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

SE VENDE



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



FRASES ABSURDAS

- * DIEZ MILLONES DE MOSCAS NO SE EQUIVOCAN, ¡¡COMA MIERDA!!
- * EL QUE NACE POBRE Y FEO TIENE GRANDES POSIBILIDADES DE QUE AL CRECER SE LE DESARROLLEN AMBAS CONDICIONES.
- * TODA CUESTIÓN TIENE DOS PUNTOS DE VISTA EL EQUIVOCADO Y EL NUESTRO.
- * LA VIDA ES CARA, HAY OTRA MÁS BARATA, PERO NO ES VIDA.
- * LOS HONESTOS SON INADAPTADOS SOCIALES.
- * PEZ QUE LUCHA CONTRA LA CORRIENTE MUERE ELECTROCUTADO.
- * SE ESTÁ MURIENDO GENTE QUE ANTES NO SE MORÍA.
- * CAMBIO LINDO PERRO DOBERMAN POR MANO ORTOPEDICA.
- * SI SU SUEGRA ES UNA JOYITA... NOSOTROS TENEMOS EL MEJOR ESTUCHE. FUNERARIA PÉREZ
- * SI LA MONTAÑA VIENE HACIA A TI, CORRE, ES UN DERRUMBE.
- * SI UN PÁJARO TE DICE QUE ESTAS LOCO DEBES ESTARLO, PUES LOS PÁJAROS NO HABLAN.
- * NO TE TOMES LA VIDA EN SERIO. AL FIN Y AL CABO, NO SALDRÁS VIVO DE ELLA.
- * LA PSIQUIATRÍA/PSICOLOGÍA ES EL ÚNICO NEGOCIO DONDE EL CLIENTE NO TIENE LA RAZÓN.
- * EL TRABAJO EN EQUIPO ES ESENCIAL... TE PERMITE ECHARLE LA CULPA A OTRO.
- * TENGO EL CEREBRO COMUNICADO CON EL CULO. CADA VEZ QUE PIENSO LA CAGO
- * EL DINERO NO DA LA FELICIDAD, PERO APLACA LOS NERVIOS.
- * LA INACTIVIDAD SEXUAL ES PELIGROSA, PRODUCE CUERNOS.
- * LOS NIÑOS SIEMPRE DICEN LA VERDAD; POR ESO SE INVENTARON LOS COLEGIOS
- * PARA CONSEGUIR UN CRÉDITO DEBES DEMOSTRAR AL BANCO QUE NO LO NECESITAS
- * UN PESIMISTA ES UN OPTIMISTA CON EXPERIENCIA...



- Mamá, ¿me das plata para ese pobre hombre que está gritando como un loco?
 - ¿Y qué es lo que está gritando?
 - HELADOS, HELADOS...

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

Seguinos en



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

EL GREMIO

PANADERO

*La Revista
de los
Panaderos*

Publique en nuestras páginas

(011) 15-4084-1090

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



EQUIPOS MODERNOS PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS



Hornos Rotativos



En sus versiones:
35 Kg. Hora
60 Kg. Hora
120 Kg. Hora

Amasadoras



Rápidas de:
20, 50 y 100 Kg.
de Harina

Convencionales de:
20, 35, 50, 60, 100 y 150 Kg.
de harina

Sobadoras



Sobadoras Pasteleras y Panaderas

Formadores de Masa



Trinchadores para mediana producción
Trinchadores para gran producción
Armadoras y Cortadoras

Complementos

Batidoras



Churreras



Carros y bandejas



Grupos Electrógenos



El mejor servicio Post-venta



VISITE NUESTRO Salón de ventas



Av. Gral. Lemos 1917 - (1613) Los Polvorines - Bs. As.

Tel.: 011-4667-6624

www.britohermanos.com.ar