

EL GREMIO PANADERO

*La Revista de
los panaderos*

Feliz Navidad

AÑO 15 - Nº 73
Diciembre del 2015

NUEVA SOBADORA

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

**LA MAS SEGURA
DEL MERCADO !!!**

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



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.

SERVICIO TÉCNICO

**ATENCIÓN LAS
24 HORAS**
con móviles propios



REPRESENTANTES EXCLUSIVOS
en la PROVINCIA DE BUENOS AIRES

**HORNOS
VULCANO**



**Pablo Rau
Jorge Martínez**

15-3539-4439 / 15-5713-3389
ID: 680*6711 / 534*1292
serviciotecnicoagme@hotmail.com
Malabia 4302 - San Justo

SUMARIO

Finca del Sauce.....	4	Viviendas para panaderos.....	25
CIP Cuartel Noveno.....	6	Panaderos de San Martín.....	26
LESAFFRE Argentina.....	8	Panaderos de Tigre.....	28
Arquitectura gastronómica.....	10	Panaderos de José C. Paz.....	32
Humor.....	12	Medias lunas y felicidad.....	35
Olor a pan.....	13	Humor.....	36
CIPU Matanza Sur.....	14	Olor a pan.....	37
Pan Dextrinado.....	16	Obreros de San Nicolás.....	38
RICH´S Argentina.....	18	Mitos sobre el consumo de pan.....	40
El Precio del Pan.....	22	Avisos Clasificados.....	42
Humor.....	24	Receta RICH´S.....	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

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

Omar Rodriguez SRL
"25 Años brindando calidad y confianza"

Mesa de Trabajo

Moldería

Grisineras y Pancheras

Bagueteras con o sin tratamiento antiadherente

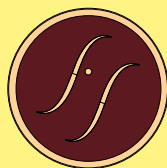
para moldes de Pizza

para Horno Rotativo

para Secado de Pan

FABRICA DE ARTÍCULOS PARA PANIFICACIÓN Y GASTRONOMÍA

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



FINCA DEL SAUCE S.A.

República del Libano 176 Mendoza - Argentina
www.fincadelsauce.com / fincadelsauce@itcsa.net
(0261)424-8542 / (0261) 156-013-051

Quienes Somos:

Finca del Sauce S.A. es una empresa con sede en Mendoza dedicada al acopio, elaboración y empaque de nueces y almendras.

El proceso de nuestros productos se realiza bajo estrictas normas de sanidad y control de calidad y se envasan en pouch de 2, 3 y 5 Kgs. en atmósfera modificada para conservar el producto de 6 a 12 meses en óptimas condiciones. La "atmósfera modificada" es importante para la conservación del producto y así disponer de un mayor stock sin riesgo de deterioro de las propiedades naturales del producto. Además el mercado, cada vez más competitivo, hace que constantemente busquemos superar tanto la calidad de las materias primas,

como el empaque y el servicio de atención al cliente.

Ofrecemos nueces cuartillos, cuartos y mariposas además nueces para uso en industria, castañas de caju, coco rallado, pasas de uva negras y rubias, cerezas maraschino y mix de frutos secos.

Consultoría:

Asesoramos a nuestros clientes en materia de precios, stock, estadísticas de producción y conservación del producto.

Solicite una visita en su negocio:

Llamando al (0261) 4248542 o (0261) 15-6103051.
Mail: fincadelsauce@itcsa.net



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



ALBARIÑOS 3544 - LANÚS ESTE - Tel: 4246-7859

E-mail: elcorrentino@uolsinectis.com.ar

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



FINCA DEL SAUCE S.A.



NUECES



ALMENDRAS

ENTREGAS A TODO EL PAÍS

República del Líbano 176 Mendoza - Argentina
fincadelsauce@itcsa.net
(0261)424-8542 / (0261) 156-013-051

RUTA
PUBLICIDAD

MARQUESINAS
LETREROS LUMINOSOS



PROYECTOS SIN CARGO

**PLANES
DE PAGO**

4653-2148

rutapublicidad@rutapublicidad.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

INFORMAMOS A NUESTROS COLEGAS



DENUNCIAS. Continuamos trabajando en conjunto con la Municipalidad de Lomas de Zamora a través de Denuncias con Número de Expediente lo cual nos permite actuar conforme la Ley lo exige.

OPERATIVOS. También se



continúa controlando el ingreso y la comercialización de pan en nuestro distrito (sobre todo en los límites con Monte Grande, Lanús, Almirante Brown y sobre todo en Puente La Noria9) con operativos en conjunto apoyados por Inspectores Municipales, Gendarmería y Policía. Fruto de estos controles

se decomisan diariamente miles de kilos de pan.

PRECIO DEL PAN. Cuartel Noveno es una zona muy tentadora para los revendedores de pan ya que en nuestra zona se vende pan al público a \$24 y, en los primeros días de diciembre tendríamos una lista de precio sugerido al público que va a oscilar entre los \$28 y los \$30. Nos vemos obligados a ajustar nuestros precios debido a los constantes incrementos de materia prima y sueldos de nuestro personal.

REFACCIONES. Venimos trabajando sin descanso, además de lo expresado en las líneas anteriores queremos informar a nuestros colegas que continuamos refaccionando nuestro Centro y las obras culminarán para disfrutarlas durante la fiesta de fin de año.





**DESPEDIMOS EL 2015 EL
20 DE DICIEMBRE A LAS 14 HORAS**

**ESPERAMOS A NUESTROS COLEGAS PARA DISFRUTAR
DE UNA ESPECTACULAR FIESTA**



SAYOS

INSTALACIONES COMERCIALES

- Asesoramiento personalizado directo (sin intermediarios).
 - Inversion Segura.
 - Empresa 100% registrada.
- 40 años liderando el mercado avalan nuestra trayectoria.

Show Room de 140 mts abierto de lunes a viernes de 9 a 17 hs.

Show Room : Av. Jujuy 823 - C1229ABD Ciudad de Buenos Aires

Teléfonos: (54-11) 4931-9454 / 7969

sayosn@infovia.com.ar

www.sayos.com.ar



Futuros cocineros se capacitan con Levox

Para entrenar a los futuros profesionales de la cocina argentina, La Escuela del Chef capacita a sus alumnos con levaduras Levox, un producto de Lesaffre Argentina



En línea con su decisión de acompañar a los futuros cocineros de nuestro país, **Levox** es elegida por los maestros cocineros más calificados de Argentina para transmitir sus conocimientos y capacitar a quienes serán los próximos baluartes de la cocina nacional e internacional.

Con mucho entusiasmo y ganas de aprender, los alumnos de La Escuela del Chef de Quilmes participaron de un seminario de capacitación de la mano del equipo técnico de **Lesaffre Argentina** y con la participación del Capitán de la Selección Argentina de Panaderos de la **Copa Louis Lesaffre**, Gastón Miño.

Durante la actividad los futuros chefs se interesaron en conocer las distintas bondades del producto y de otros tipos de levadura, además elaboraron panes saborizados y figucitas de manteca, y pudieron conocer los secretos para no fallar en la cocina con quienes más saben de panadería.

En línea con su afán de apoyar a las instituciones que enseñan las artes culinarias —y gracias a la confianza en un producto de altísima calidad- **Lesaffre** continúa sus acciones para transmitir conocimiento e innovaciones en las aulas y talleres de las escuelas de cocineros más calificadas del país.

LEVEX, es Levadura Extraordinaria, una levadura instantánea natural en gránulos para uso hogareño. Entre sus ventajas, el producto se agrega directamente sobre la harina, no requiere de frío, no se desperdicia (se presenta en sobres de 10 gr.), otorga un sabor exquisito y dura hasta un año. Es ideal para la cocción de pan casero, pizzas y facturas. **Levox** es un producto de **Lesaffre Argentina**.

LESAFFRE ARGENTINA es productor de las levaduras para panificación, "**LEVEX**", "**PANEO**", "**LEVINA**",

"**LEVASAF**", "**KASTALIA**", y "**SAF INSTANT**", 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.



Héctor Capdevila, técnico de Lesaffre Argentina



Gastón Miño y Héctor Capdevila



Feliz Navidad

Es el deseo del



**CENTRO DE INDUSTRIALES
PANADEROS DE BERAZATEGUI**

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

BELVEDERE FOTOGRAFÍA

BOOKS - BAUTISMOS - 15 AÑOS - CASAMIENTOS
PRODUCCIONES DE MODA - EVENTOS SOCIALES



aibelvedere72@hotmail.com
belvederealejandraines@yahoo.com.ar
Tel.: 15-2293-2700.

Arquitectura Gastronómica

Panaderías - Confiterías - Cafeterías

Panorama Arquitectura | especialistas en obras gastronómicas somos un grupo de profesionales especializados en crear, transformar y remodelar espacios arquitectónicos gastronómicos y comerciales. Nuestra sólida experiencia en el ramo nos distingue.

Nuestra capacidad técnica y creativa nos permite diseñar, planificar y ejecutar proyectos y obras acorde a las necesidades de nuestros clientes, en plazos estrictos de terminación.



Las Delicias Delicatessen Boulogne.

Nuestros proyectos comienzan escuchando al cliente: sus anhelos, ideas o preocupaciones. Luego nos adentramos en la etapa de creatividad y desarrollo para luego ejecutar. Nuestro equipo trabaja con todas las herramientas modernas y tecnológicas: básicamente comenzamos por reconocer el espacio y analizarlo. Si fuera un emprendimiento original, zonificamos las áreas (públicas y de servicios).



Las Delicias Delicatessen Vicente López

Pastelería fría, pastelería caliente, sandwichería, la cocina, cada sector es fundamental.

El buen funcionamiento del local se apoyará en la distribución estratégica de estos espacios de trabajo (sanitarios para el personal, la oficina de administración, depósitos, cámara frigorífica, entre otros.)



Salón Panadería La Central San Antonio de Padua



Las Delicias Delicatessen Villa Adelina Marquesina efectuada en lona, estructura en hierro y Corpóreo Polyfan revestido en bronce.



Nuestro equipo de trabajo cuenta con excelentes profesionales que se encargan de la decoración del interior del local. El diseño interior abarca la estética (el público se deberá sentir en un ambiente cálido, amigable, feliz e higiénico) y será una de las bases para la efectividad de desarrollo del comercio. La elección de los materiales y el color de los mostradores será fundamental. **El producto de pastelería o repostería es el protagonista. Y deberá ser mostrado con excelencia.**

Para ofrecerle a nuestro cliente el mejor servicio, contamos con diseñadores gráficos. Nuestro objetivo es ofrecer soluciones integrales para que la comunicación visual sea un fuerte y una herramienta de venta.

Aprovechamos para agradecerle a nuestros clientes la confianza. Algunas de las empresas que nos acompañan:



Las Delicias Delicatessen

Suc. Boulogne, Vte. Lopez y Villa Adelina.



Boulevard Córdoba

Suc. Palermo



La Central

San Antonio de Padua



Pastas Trocoso Paternal

Felicitades!
Buen Año
2016



Estudio French 2080 Beccar.

Panorama Estudio
Equipo de Trabajo

Arquitecto:
Martín Fijalkauskas

Maestro Mayor de Obras:
Leandro Mensagues

Colaboradores:
Dibujante: Carolina Fassa
Diseño Gráfico: Paula Paolantoni

Estudio de Arquitectura

Panaderías - Confiterías - Cafeterías

Especialistas en Obras Gastronómicas

Proyecto y Ejecución - Reformas - Ampliaciones



www.facebook.com/ArqPanorama ✉ lmestudio@gmail.com ☎ 4732-3040

☎ (011)154179-2822 M.M.O Leandro Mensagues ☎ (011)154043-3849 Arq. Martín Fijalkauskas



No hay mejor
remedio que
la risa

ENTENDER A UNA MUJER
ES SABER QUE...

- * NADA ES ALGO
- * 5 MINUTOS ES UNA HORA
- * ANDÁ ES QUEDATE
- * HACÉ LO QUE QUIERAS ES UN DESAFÍO,
NO UN PERMISO.

Llega la mujer a su casa y le hace una "joda" a su marido. Escribe una carta que dice: "...Ya estoy harta de vos y de tus cosas, esto NO VA MÁS. Ya no te soporto, me voy de casa. Chau.



Lo deja en la mesita de luz y se esconde debajo de la cama.

Llega el marido ve la nota y la lee, cuando termina se cambia de ropa, agarra el celular y se pone a hablar: "...Hola cachorra, ya dejé a la loca de mi mujer, era insoportable. La verdad es que me arrepiento de haberme casado con ella, esperame que ya salgo para tu casa..." Antes de salir de la pieza escribe algo en la carta que le había dejado su mujer.

Cuando se va, ella sale de abajo de la cama destrozada por lo que escuchó. Llorando agarra la carta y lee: "...SE TE VEÍAN LOS PIES TARADA, FUI A COMPRAR PAN..."

AVISO CLASIFICADO



Vendo Peugeot 504
Preparado para picadas...

El protector para testículos fue utilizado en el hockey por primera vez en 1874 y el primer casco de moto en 1974.

ESO SIGNIFICA QUE LOS
HOMBRES TARDARON 100
AÑOS EN DARSE CUENTA
DE QUE EL CEREBRO
TAMBIÉN ES IMPORTANTE.



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

Pan con Pan

**Máquinas, Hornos y Equipos
para Panadería y Pastelería**

*** !!!! NUEVO SALÓN DE EXPOSICIÓN !!!! ***

* Nos trasladamos a solo 400 metros de la estación *
* Amplio salón comercial *

!!!! LOS ESPERAMOS !!!!



MEDINA 144 - ITUZAINGÓ NORTE - BUENOS AIRES
Tel: (011) 4624-2955 ID: 152*2047 / CEL.:15-5523-0773
www.panconpan.com.ar / email: ventas@panconpan.com.ar



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS UNIDOS DE MATANZA SUR

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

PRECIO DEL PAN

Nuestra sede recibió la visita de integrantes de la Comisión Directiva de nuestra casa madre, el CIP de San Justo. Rubén Pirez, Emiliano Dieguez y Darío Fernández se hicieron presentes para presentarnos la propuesta de incrementar el precio de venta de pan al público y al reparto. Después de un amplio debate se decidió que estemos presentes en San Justo para que, junto a los colegas de todas las zonas, se decidan los pasos a seguir.



LISTA DE PRECIOS SUGERIDOS	
VENTA AL PÚBLICO VIGENTE A PARTIR DE OCTUBRE 2015	
FLAUTITAS	\$24.00
NEGROS Y FIGAZITAS	\$26.00
MIGNONES, ROSETAS, CASEROS	\$26.00
FACTURAS DE GRASA LA DOC	\$48.00
FACTURAS DE MANTECA LA DOC	\$50.00
GRABINES 1/2 KG	\$25.00
MANTINERA 1/2 KG	\$25.00
PALITOS DE ANIS 1/2 KG	\$25.00
BISCOCHOS 1/2 KG	\$25.00
PAN DE VIENA LA DOC	\$45.00
MASAS FINAS	\$160.00
MASAS SECAS EL KG	\$150.00
TORTAS EL KG	\$140.00
PRECIO MAYORISTA	\$ 20.00





GRACIAS. Desde el C.I.P.U. Matanza Sur nos sentimos honrados por la invitación del C.I.P.A.N. para que integremos su Comisión directiva. Como todos saben las decisiones las tomamos en conjunto y por votación directa; en este caso nuestros colegas votaron negativamente (el Viernes 13 de noviembre) argumentando que no era el momento ideal para que tomemos otro compromiso considerando que tenemos que estar -más que nunca- abocados solo a nuestro Centro. Agradecemos, especialmente a Rubén Salvio, su reconocimiento a la labor que venimos realizando.

Es momento de cambiar

Equipamientos para panaderías, confiterías y afines



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



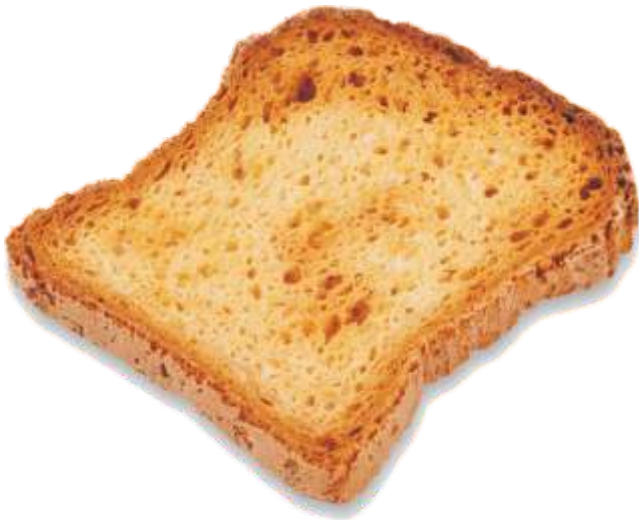
Arte
Diseño
Calidad
Tecnología
Experiencia

Ayacucho 949 - S.A. de Padua - Merlo - Bs. As.
Tel-Fax: (0220) 483-2168/485-5768

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

QUE ES EL PAN DEXTRINADO Y POR QUÉ LO RECOMIENDAN

Pan ideal para deportistas y personas que siguen una dieta para bajar de peso, entre otros



El pan dextrinado es un pan tostado convencional, como los tipos biscotes, pero con pequeñas diferencias. La primera es que está elaborado con harina dextrinada, es decir, harina en la que parte de su almidón está hidrolizado. La segunda diferencia la encontramos en el tostado, ya que el pan dextrinado puede haber sido elaborado con una doble cocción precisamente para eliminar el almidón y transformarlo en dextrina. Por tanto, estamos ante un pan donde la importancia la encontramos en esta transformación. En la transformación de almidón en dextrina.

Los almidones son largas cadenas de glucosa sobre

las que nuestro sistema digestivo debe actuar para romperlas y transformarlas en cadenas más simples hasta llegar a la glucosa, molécula que utilizamos como fuente de producción de energía. Cuanto más largas son las cadenas de glucosa, más trabajo debe hacer nuestro organismo.

Esta "carga de trabajo" hace que los almidones sean más difíciles de digerir y lo que se busca con la dextrina es ahorrar una parte en nuestro sistema digestivo. El objetivo del pan dextrinado es, por tanto, ofrecer una mejor digestibilidad.

¿Quién puede beneficiarse del consumo de pan dextrinado?

Las personas con sensibilidad al consumo de pan

convencional por su elevada proporción de almidón. Las dextrinas son más tolerables para quienes el pan normal les provoca problemas digestivos como flatulencias y molestias abdominales.

Deportistas en la comida previa a un evento deportivo. La funcionalidad intestinal está minimizada cuando se practica actividad física, por lo que hay que aportar alimentos que faciliten las digestiones.

Episodios de gastroenteritis. El pan dextrina puede ser de gran ayuda en estas situaciones, no sólo por su digestibilidad, también por su efecto ligeramente astringente.

Diets de pérdida de peso. La digestión mecánica (masticación) que debe producirse previo a la ingesta del pan tostado hace que acabamos consumiendo menos ya que notamos la saciedad antes. Esto puede ser interesante si se está siguiendo una dieta de control de peso.

Actualmente es fácil encontrar este tipo de pan en grandes cadenas de supermercado. Por lo que no será difícil adquirirlo si estáis interesados en probarlo.



Servicio Técnico de Hornos Rotativos

JULIO LEAL

Julio Leal

Tel.: 15-4421-5655



PRESENTAMOS



Equipos Modernos para Panaderías y Confiterías

Hornos Rotativos



Para 15 bandejas
de 45x70 Cm.
60 Kg. de Pan/Hora

Amasadoras Rápidas

Amasadora rápida
de 50 Kg.
de Harina



Batidora Planetaria



Sin
Mantenimiento

Trinchador Compacto

Trinchador Compacto
400 Kg. Hora
Trincha de 35 Cm.



Sobadora



Sobadoras Panadera
Pesada

Complementos

Lateros y bandejas



Con Tratamiento
Antiadherente



buscanos en
Facebook

como **Brito Hnos.**



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

Tel.: 011-4667-6624

www.britohermanos.com.ar



¡Las mejores cremas del mundo están en Argentina. Llamanos y descubrilas!

Lista para batir y usar



Bettercreme®

¡Para mezclar con crema de leche!



Whip Topping Base®



consultas@rich.com
www.richargentina.com.ar
Tel: (5411) 4816-8553



RENOVANDO NUESTRA PROPUESTA SEGÚN EL TIPO DE CLIENTE

Rich's, líder mundial en insumos para Panadería y Confeitería, nos trae algunos consejos sobre cómo atraer nuevos clientes y cómo deleitar a los actuales consumidores

El mercado de Panadería y Pastelería se encuentra en constante evolución en todo el mundo, y Argentina no es la excepción. No importa si se trata de una Panadería, una Confeitería, un hotel o un restaurante, mantenerse actualizado se vuelve de vital importancia. Es por ello, que nuestro foco debe estar en la propuesta de valor que queremos ofrecer y, dentro de ésta, los productos finales que exhibimos para la venta juegan un papel primordial.

El objetivo final debería ser siempre el "deleitar a nuestros clientes", generando productos que "lleguen" a los distintos tipos de clientes que nos visitan (con diferentes necesidades y preferencias por sabores y tamaños), tratando de ir más allá de las expectativas y superando lo que él espera al ingresar al local. Un cliente deleitado puede ser un cliente eterno y un "embajador" de nuestra marca y negocio frente a su familia y amigos y, muchas veces, no hace falta más que una muy buena atención y productos acordes a sus gustos y necesidades, todo puesto a su disposición en el momento oportuno.

Descubriendo que quieren nuestros clientes para desarrollar nuevos productos

Existen múltiples formas de descubrir que quieren nuestros clientes, pero una muy simple es a través de encuestas, ya sea en forma oral (hablando, preguntando y registrando las respuestas) o escrita (completan en papel o vía internet). Sabemos que es complicado disponer de tiempo para esta actividad, pero la realidad nos muestra que quienes lo hacen crean una oferta integral de productos más acorde que quienes solo se guían por lo que creen y por su experiencia previa, ya que hemos visto que se suelen descubrir oportunidades que de otra manera es difícil ver. No olvidemos que el fin de todo esto es crear una oferta de productos que tenga la chance de satisfacer a los distintos tipos de clientes. No necesariamente todos los clientes serán "objetivo", ya que por ejemplo si buscamos ofrecer un producto de altísima calidad, quienes busquen precios de conveniencia con calidad media no serán nuestro foco. Entendiendo quiénes son hoy nuestros clientes, que buscan, que sabores prefieren y que esperan, podremos acercar nuestra oferta hacia sus expectativas. Simplemente pensando un poco podemos imaginar que hay personas muy golosas que gustan del chocolate y del dulce de leche, pero otras que prefieren sabores frutales. Algunos evitan las tortas y prefiere las tartas o semifríos como

el cheesecake. Luego, dentro de estos grupos algunos serán solteros, otros grandes grupos familiares, habrá personas mayores de 50 años o menores de 10, etc. Conocer y entender estas características (edad, género, estilo de vida, lugar de residencia, etc) y el momento y estilo de vida del cliente es clave para generar nuestra oferta de productos de Pastelería y Panadería.



Creando una oferta más amplia, para todo los gustos

Cuando uno recorre panaderías en Argentina lo que puede ver, salvo algunas excepciones, es una gran tendencia a mantener sabores y formatos a lo largo de los años. Vemos como las tortas y postres se repiten de un local a otro, con alta presencia del dulce de leche y del chocolate. Estos dos productos nos encantan! Pero no a todos. Claro que si algo tiene éxito comercial es conveniente continuar haciéndolo, pero en Rich's creemos que hay que ir más allá para fomentar la creación de productos nuevos. Mantengamos nuestros éxitos (Ejemplo, la Torta Selva Negra), pero hagámoslo mirando hacia otros lugares, descubriendo opciones y realizando testeos de otros formatos (mini tortas, tortas de 12cm, trifles, cupcakes, etc). Generar degustaciones de sabores adicionales a los tradicionales, tratando de encontrar "el próximo éxito" también es una interesante alternativa.

El formato y el tamaño de la torta o del postre adquiere mucha relevancia cuando prestamos especial atención a la ocasión y/o al tipo de evento que lo puede involucrar. Pensemos en formatos: en general tenemos Tortas redondas de 18-20 cms como casi única opción en la panadería media, a pesar de que este formato no satisface a todos los clientes que pueden ingresar al punto de venta. O si lo hace, hay muchos que no entrarán solo por observar que no existen otras variantes. Qué ocurre si una persona quiere compartir una torta con su pareja? Independientemente del sabor, lo que espera este cliente es tener la posibilidad de comprar una pequeña torta para dos personas, no más que eso. Y si busca satisfacer un "antojo"? Esperará una porción individual. Si la idea es festejar, parece que el formato acorde serían tortas más grandes que las habituales (no necesariamente rectangulares de 2kg), y si es infantil seguro esperaremos recetas para chicos, con colores y combinaciones con rellenos y coberturas que llamen la atención. Aquí es interesante resaltar el papel que los cupcakes están cumpliendo. Armar una gran torta con cupcakes en la base, para que cada chico vaya sacando su cupcake es una tendencia divertida que comienza a verse en Latinoamérica. Todo esto último podemos potenciarlo si contamos con un catálogo impreso donde mostramos los diversos modelos, sabores, formatos y diseños disponibles (en el momento o por encargo). Otro ejemplo, parte de la tendencia hacia lo "saludable". Si el cliente que nos visita se inclina por lo "sano", sería conveniente tener *(Continúa en la página siguiente)*

RICH'S

¡Las mejores cremas del mundo están en Argentina. Llámanos y descubrilas!

Lista para batir y usar

Bettercreme®

¡Para mezclar con crema de leche!

Whip Topping Base®

consultas@rich.com
www.richargentina.com.ar
Tel: (5411) 4816-8553



¡Las mejores cremas
del mundo están
en Argentina. Llámanos
y descubrilas!

Lista para
batir y usar



Bettercreme®

¡Para mezclar con
crema de leche!



Whip Topping Base®



consultas@rich.com
www.richargentina.com.ar
Tel: (5411) 4816-8553

algunas tortas o postres reducidos en calorías, sin colesterol, bajo contenido de grasas y aceites, con yogur y/o leche descremada, etc. Por último, si tenemos una gran variedad de comidas y tartas saladas dentro de nuestra oferta, hay que preguntarse, qué estamos ofreciendo en cuanto a postres para complementar? Aquí es interesante el desarrollo de postres como mousses y cheesecakes en vasitos o potes descartables (para llevar) y es clave la ubicación de éstos, priorizando colocarlos cerca de las comidas saladas para aumentar la probabilidad de compra por impulso. En general la vitrina de tortas, aún incluso si contiene miniporciones, no cumple esta función, ya sea porque el cliente no mira esa vitrina o porque no tiene opciones de tamaño para él, si es que lo hace. En este aspecto las casas de pastas y pizzerías también tienen una gran oportunidad para el desarrollo de una carta de postres para colocar en exhibición.

Oportunidad para los sabores frutales

Por qué vemos tan pocas opciones frutales en la vitrina de las panaderías? En una recorrida por diversos barrios de capital federal y Gran Buenos Aires, en general observamos pocas opciones "frescas" para quienes adoran los sabores frutales. Podemos adquirir una torta con duraznos/frutillas y una tarta frutal (o nuevamente frutillas), pero no suelen encontrarse otras alternativas. Es interesante observar como las heladerías han avanzado por ese camino de "amplitud de opciones y sabores", pero en la mayor parte de las panaderías parece que hace falta dar un paso más (hay excepciones claro... y ya comienzan a verse lentamente algunos semifríos como cheesecakes, mousses y bavaoís). Esto no es más que una gran oportunidad para quienes buscan diferenciarse con sabores y tendencias. Pensemos que ocurre si un cliente "fanático" de los sabores cítricos (frutos rojos, limón, maracuyá) entra a comprar pan a nuestro local y ve en la vitrina (o en un cartel en la vidriera) las nuevas variedades de tortas con glaseados frutales, donde la de Limón con chocolate o la de Maracuyá resalta por su color... no aumentarían las probabilidades de venta? Es posible. Y quizás la puerta de entrada a su mesa es una mini porción que disminuye el "riesgo" de llevar una torta de 1kg. Qué ocurriría si encuentra una torta con forma de corazón que dice "te amo"? Quizás se la lleve a su pareja y en este caso cumple la función de "obsequio o regalo". Simplemente se trata de aprovechar la entrada del cliente teniendo múltiples opciones para intentar sorprenderlo.

La Torta Tres Leches, un éxito en Latinoamérica

Dentro de las oportunidades que detectamos (testeos y degustaciones realizadas en el país durante 2015), vemos un lugar en la vitrina para las tortas bien húmedas. En Latinoamérica es un éxito absoluto la Torta o Postre Tres Leches y estamos convencidos que Argentina no será la excepción. Esta deliciosa opción consiste en un bizcochuelo que se humedece con "tres tipos de leche" (de ahí el nombre): crema de leche, leche condensada y leche evaporada. El sabor de dicha mezcla es increíble pero el problema hoy en día es el alto costo de la leche condensada, la dificultad para conseguir leche evaporada y el tiempo que se requiere para realizar "las tres leches", por lo cual estando convencidos de la gran oportunidad existente en el mercado hemos decidido comercializar el Jarabe Tres Riches Receta (sabor 3 leches). Es un producto de increíble sabor, que sirve para usar directamente como la mezcla de Tres Leches mencionada anteriormente, o se puede saborizar para darle el toque personal y crear nuestra "receta secreta", con cacao, esencias, dulce de leche, bebidas alcohólicas como Ron, Whisky, Bayleís, etc. Luego el relleno y la cobertura queda a decisión del Pastelero. Un ejemplo: preparar

una Torta de Dulce de Leche, con crema chantilly saborizada con dulce de leche, bizcochuelo de vainilla, embebida con Tres Riches (con dulce de leche disuelto!) y así lograr una torta con fuerte sabor a Dulce de leche pero que no empalaga. Una vez más, lo que estamos buscando es contar con tortas bien húmedas para quienes gustan de esa característica y así poder ofrecerles 3 ó 4 opciones según la preferencia del cliente, ya sea por el sabor del dulce de leche o chocolate, por la crema de leche / leche condensada, frutales, con leve presencia de bebidas alcohólicas, etc.



El papel de lo visual, más allá del sabor

Está claro que el sabor juega un papel primordial, pero el sentido de la vista es el filtro a través del cual todo lo que compramos pasa. Dedicarle tiempo a la decoración no es un gasto si el producto obtenido tracciona venta que anteriormente no se tenía o lo hace a un precio mayor. Aquí lo importante es destinar tiempo y recursos para que el personal pueda aprender nuevas decoraciones con insumos que permitan agilidad en los procesos de producción y faciliten las decoraciones atractivas. Por último, el aspecto del producto debe ser óptimo todos los días que permanece a la venta y aquí si vemos muchas oportunidades de mejora. Existen numerosos comercios que ofrecen productos con crema de leche que al día 4 o 5 se encuentra amarillenta y resquebrajada, perjudicando todo el trabajo anterior. Aquí hacemos hincapié en cómo se altera la textura, el sabor y el aspecto a medida que pasan los días. Si queremos el sabor lácteo tantos días, busquemos complementos que ayuden a mantener la calidad y la estabilidad, ya que lo importante es mantener el estándar. En relación a ello Rich's tiene una crema base llamada Whip Topping Base que es ideal para mezclar con crema de leche al 50%, manteniendo el sabor lácteo característico de la crema de leche y mejorando la estabilidad y el rendimiento (costo). Otra opción puede ser la línea Bettercreme de cremas saborizadas, donde la estabilidad, el sabor y la vida útil de 7 días intacta en una torta puede dar por resultado un mejor producto exhibido durante ese lapso de tiempo, sin que se modifique lo que creamos el día uno.

Estas son solo algunas sugerencias orientadas a explorar nuevas alternativas y productos, con la idea de ajustar las opciones de sabores y formatos a la realidad de los clientes actuales y potenciales, con el fin de acercarnos a aquello que pueden estar necesitando y desean ver en nuestras vitrinas y exhibidoras.

Rich's, "La combinación perfecta entre productos sorprendentes y servicios excepcionales"

www.richargentina.com.ar / consultas@rich.com

consultas@rich.com
www.richargentina.com.ar
 Tel: (5411) 4816-8553

EL PRECIO DEL PAN EN EL PAÍS

LA INFORMACIÓN QUE RECIBIMOS ES CONTRADICTORIA, ALGUNOS AUMENTAN, OTROS NO Y ALGUNOS ESPERAN...

MAR DEL PLATA. El titular del Centro de Industriales Panaderos, Carlos Monzón, confirmó que el kilo de pan costará entre 28 y 30 pesos. Precisó que *"...en enero el kilo de pan indicativo era de 24 pesos. Hoy la bolsa de harina ya cuesta 240 y 260 pesos por eso se aumentó y representa un 18 por ciento..."*.

SANTIAGO DEL ESTERO. En medio de la polémica por el valor de la harina, el precio del pan subió 20%. En medio de la creciente polémica que se generó a partir del incremento en el precio de la harina, lo que repercute en sus derivados, el precio del pan ya tuvo un ajuste del 20% promedio, lo que representa de \$ 2 a \$ 4 más por kilogramo. Ante esta situación, la Sociedad Rural Argentina (SRA) destacó en un comunicado que *"...no hay razones para que haya aumentos en el precio del pan..."*. La entidad que dirige Luis Miguel Etchevehere.

QUILMES. Desde el Centro de Panaderos dicen que el pan no aumentará, el presidente, Rubén Salvio, se refirió al precio actual de la harina. Indicó que *"...por el momento hay que esperar" el desenlace político y no alarmar a la gente..."*. Además dijo que aumentar el precio del pan hoy, sería *"...darle de comer a la clandestinidad..."*.

MENDOZA. Subió el precio del pan tras el aumento de 25% de la harina, en las últimas horas se confirmó que subió el pan un 15%

luego del aumento que se registró en la harina. En febrero, se había registrado la última suba, según confirmaron desde la Asociación de Industriales Panaderos y Afines de Mendoza. Con este incremento los harinados subieron 37% en lo que va del año. El kilo de pan de 13 a 20 piezas que tenía un valor de \$22,70, ahora cuesta \$26. La docena de tortitas se incrementó de \$31,20 a \$36. El kilo de pan mignon alcanzó los \$ 28. Mientras que para adquirir una docena de facturas, el consumidor deberá desembolsar \$48,50.

TANDIL. Víctor Barzola, vocero del sector en Tandil, explicó que *"...el precio de la harina se ha disparado. Hasta la semana pasada pagábamos la bolsa a \$130 y ahora cuesta \$210..."*. Aunque aseguró que *"...por ahora no va a subir el precio del pan..."*. Actualmente el kilo de pan en la ciudad está a \$24 y por el momento no va a aumentar". *"...En Buenos Aires ya está a \$36. Es vergonzoso..."*, señaló el dirigente del sector.

ENTRE RÍOS. Según la Federación de Panaderos de Entre Ríos, el incremento de la materia prima es especulativo y no tiene justificación. Las panaderías de Paraná que compraron harina se encontraron con aumentos de entre un 25% y un 40% más caras que la semana anterior. Había comercios de elaboración propia que en la capital provincial habían empezado a remarcar el costo para el consumidor entre un 10% y un 12%

más caro. En el centro de Paraná, un kilogramo de pan cuesta entre 20 y 25 pesos, según su calidad y ubicación del comercio. En algunos barrios no superaba los 18.

FORMOSA. El impacto del incremento en el precio de la harina se hace sentir y en varias panaderías de la ciudad el kilo del pan está vendiéndose por encima de los 20 pesos. En algunos lugares incluso está más de 30 pesos. Las panaderías artesanales, las más complicadas, analizan cerrar porque los números no les cierran. Una panadería tradicional analiza cerrar a fin de año: Miriam, secretaria de una panadería tradicional que realiza productos artesanales, La Nueva Milanese, dijo: *"...Estamos analizando cerrar a fin de año porque los números no nos cierran, yo quiero cumplir pero no puedo hacerlo con todos, o pago a mis empleados o le pago al Estado..."* (sic).

SAN JUAN. En San Juan, el valor del pan no aumentará al igual que el de sus derivados. Así lo confirmó Manuel Rodríguez, representante de la Cámara de Panaderos de San Juan, quien indicó que nuevamente el aumento en la bolsa de harina y los insumos, lo absoberarán ellos para evitar trasladar el precio a las góndolas y perder clientela. *"...Llevamos ocho meses sin tocar el precio del pan y lo tendrá que hacer el que sienta que ya no puede más porque no le dan los costos y está desproporcionado..."*, señaló Rodríguez abriendo la puerta a

algunos panaderos de aumentar el precio si así lo quiere.

LA PAMPA. *"...Estamos viendo con preocupación lo que acontece a nivel nacional, hemos tenido aumentos en la harina...", dijo Eduardo Duscher, presidente de la Cámara de Panaderos de La Pampa. "Todo se debe a que va a haber un quite de las retenciones", interpretó. "...En La Pampa -aclaró- estamos por ahora en condiciones de absorber los pequeños aumentos, pero si pasa la barrera de los 200 o 220 pesos la bolsa se va a trasladar al precio del pan...", avisó.*

NEUQUÉN. *"...Los grandes proveedores de harina no nos están vendiendo, porque dicen que no tienen un precio fijado y que no lo tendrán hasta después del 22 de*

noviembre o del 10 de diciembre...", comentó Luis Santarelli, propietario de una de las panaderías tradicionales de la ciudad. Hace seis meses, el precio mayorista de la harina experimentó un incremento del 10%, lo que impactó sobre el precio del kilo de pan a la venta al público. *"...Nosotros vendíamos a mediados de año el kilo de pan a 22 pesos y lo tuvimos que llevar a 24 pesos, porque aumentó la materia prima..."*, agregó el panadero. En otros locales consultados un kilo de flauta o mignon se vende hasta 25 ó 26 pesos. En los grandes hipermercados el kilo de pan puede encontrarse a 16 ó 18 pesos.

RÍO NEGRO. La bolsa de 50 kilos tenía un costo de entre 180 y 190



pesos y pasó a casi 250 pesos en la zona. Esto motivó las variaciones en los distintos productos panificados. Si bien en algunos locales aún se "resisten" a trasladar el nuevo costo para no afectar el nivel de ventas, otros ya lo implementaron. De 24 pesos el kilo de pan común, indicaron desde la céntrica panadería de avenida Roca y Tucumán se pasó a 28 pesos. En tanto la docena de facturas, que salía 60 pesos, ahora cuesta 70.

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



No hay mejor
remedio que
la risa



COLMOS

¿Cuál es el colmo de una aspiradora?
Tener alergia al polvo

¿Cuál es el colmo de un farmacéutico?
Tener una hija que se llame Remedios.

¿Cuál es el colmo de una veterinaria?
Llamarse Ester Mosobicho

¿Cuál es el colmo de un enano?
Que lo pare la policía y le diga
! Altoiiiiii

¿Cuál es el colmo de un florero?
Que viva en florida

¿Colmo de un farmacéutico loco?
No tener remedio

¿Colmo de un calvo?
Que le tomen el pelo.

¿Colmo de un joyero?
Que crea que su esposa vale oro y que sus
hijos son brillantes.

Colmo de la mala puntería:
Apuntarle al blanco y pegarle al negro.

¿Cuál es el colmo de un astronauta?
Que se choque en marte y le salgan
estrellitas

¿Cuál es el colmo de un arquitecto?
Tener el pie plano.

¿Cuál es el colmo de un carpintero?
Tener una hija cómoda

¿Cuál es el colmo de constructor?
Llamarse Armando Esteban Quito.

¿Cuál es el colmo de Popeye?
Cocinar con aceite de oliva

¿Colmo de un zapatero?
Caerse y hacerse pomada

Colmo de un pelado:
El colmo de un pelado: tener un accidente y
salvarse por un pelo.

¿CUAL ES EL COLMO DE UN ALBAÑIL?
LLAMARSE ARMANDO PAREDES



Viviendas para el Sindicato de Panaderos de Junín

La Secretaria General de SUPPAJ, Rosana Farías, agradeció el apoyo recibido del intendente Meoni para lograr llevar adelante el nuevo plan habitacional emprendido por ese sindicato en Junín

La Secretaria General de los trabajadores panaderos de Junín y zona (SUPPAJ), Rosana Farías, en diálogo con Radio Junín, agradeció “al intendente Mario Andrés Meoni todo lo realizado en beneficio a nuestra querida organización gremial, por su humildad y respeto con la que fuimos tratados. Además por darnos la posibilidad de realizar nuestro proyecto relacionado con un plan de viviendas para los afiliados trabajadores panaderos de Junín, que no tuvieron jamás esta gran oportunidad y que como ciudadanos que son también lo merecen”. “Debo reconocer este gesto hacia mis compañeros. Pero más allá de eso -agregó Rosana Farías- también estoy segura que Mario Meoni es el candidato que debe seguir conduciendo como intendente la ciudad de Junín. Mario Meoni ha



hecho mucho por nuestra ciudad y aún tiene muchos proyectos que pueden mejorar más la cálida de vida de los juninenses y nuestras familias. .

Por ese motivo, seguiremos apoyando y trabajando junto a el señor Intendente para que sea un proyecto concreto lo de las viviendas y lógicamente apoyarlo en su campaña como venimos haciéndolo hace un tiempo” comentó Rosana Farías.

Finalmente la dirigente gremial reiteró su agradecimiento a Mario Meoni y su equipo, “porque nunca nadie a los trabajadores panaderos de Junín nos han brindado semejante oportunidad. Nadie nos ha demostrado como él, que las palabras son un hecho”.



mapriconf
DISTRIBUIDOR OFICIAL **calsa** * *40 años juntos*

**Para estas Fiestas
encontrá todo lo que necesitás
en un solo lugar**

**CALIDAD
VARIEDAD
SERVICIO**

**Materias Primas
Insumos y Accesorios**

*Felices Fiestas
y próspero 2016!*

 **Hacete fan en
FACEBOOK**

Tel.: 4466-2818 / 4485-4972 www.mapriconf.com.ar
Tomás Edison 3547 - Isidro Casanova - Bs. As.



**Cámara Empresarial Panaderil
del Partido de San Martín**
Ayacucho 2223 - (1650) San Martín
Tel: 4752-9823

PANADERIL del Partido de Gral. San Martín

DESPEDIMOS EL 2015 Y FESTEJAMOS EL 95° ANIVERSARIO DE NUESTRA CÁMARA

Nuestra Cámara cumplió 95 años y el Domingo 13 de diciembre los festejamos todos juntos. Aprovechamos la oportunidad para despedir el año con una excelente cena, shows y premios para los presentes. Están invitados.

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.



SINDICATO DE OBREROS PANADEROS DE SAN FERNANDO, TIGRE y ESCOBAR

Teléfono: (011) 4744-0992 Av. Pte. Tte. Gral. Juan D. Perón 325 - San Fernando

Adherida a F.A.U.P.P.A. y C.G.T.

NUEVA CONDUCCIÓN, NUEVA SEDE, MÁS SERVICIOS

José Wetzel, Secretario General, informa sobre los tramos finales de las obras de refacción de la sede y los nuevos servicios que tendrán los obreros panaderos de San Fernando, Tigre y Escobar



José Wetzel (Secretario General)

Las refacciones están en el tramo final y los que conocemos la sede desde hace varios años nos sorprendemos gratamente con el cambio que impulsó José y su Comisión Directiva. Es un "sindicato nuevo" y prestará muchos más servicios a sus afiliados.

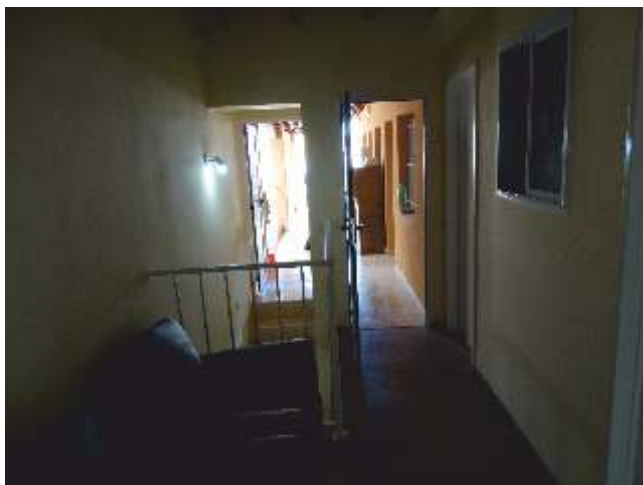
"...En el primer piso vamos a inaugurar dos consultorios y tres oficinas, para atención

gremial y Acción Social, totalmente nuevas... comenta José Wetzel. Y agrega: "... además refaccionamos por completo la planta baja, tenemos nuevas oficinas con computadoras para la atención de los afiliados, un gran salón para reuniones, nuevos baños, garaje



Nuevos consultorios.

Confitería
del Artesano
Elaboración propia - Servicio de lunch
Masas, Tortas, Bombones.
Av. Pte. Perón 2795 esq. Av. Arturo H Illia - San Justo
Tel.: 4484-4000 E-mail: delartesanosj@yahoo.com.ar



Refacciones en el 1er. Piso.

con portón automatizado, una sala de atención donde funcionará el Servicio de Odontología y un quincho para disfrutar de alguna comida entre compañeros. La idea es tener una filial que esté a la altura de las exigencias de los trabajadores panaderos...”

Los trabajadores panaderos ven el crecimiento de su filial, felicitan a su conducción y gozan de nuevos servicios. La



tarea no fue fácil, el Sindicato nunca dejó de funcionar aún con los trabajadores de la construcción en la filial.

“...Fue un año complicado, las obras comenzaron en marzo y



Oficina de atención al afiliado

tuvimos que adecuarnos a las circunstancias. A pesar de ello terminamos el 2015 con un saldo muy positivo, fruto de denuncias y de relevamientos en establecimientos clandestinos logramos el blanqueo de muchos trabajadores que hoy gozan de los beneficios que les corresponden por Ley...” aclara José Wetzel.

(Continúa en la página siguiente)

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

Si bien aclara que aún queda mucho por hacer somos conscientes que es un Sindicato que va por el buen camino.

Entre los servicios a los afiliados José quiso resaltar que están próximos a entregar las Cajas Navideñas, "...nuestros afiliados pueden retirarlas a partir del 10 de diciembre y cada caja consta de: 2 sidras, 2 vinos tinto,

un pan dulce, budín, garrapiñada de maní, turrón, turrón de maní, peladilla y postre..."

Y quiso recalcar que los afiliados pueden anotarse hasta el 30 de diciembre para recibir el Kit Escolar que será entregado a partir de la última semana del mes de febrero del 2016.



Imagen Inferior: Compañeros en el quincho.





"Unidos por la calidad"

CENTRO DE DISTRIBUCIÓN OFICIAL **calsa***

NICJU S.R.L.
Distribuidor Oficial
"Unidos por la calidad" **calsa***
www.nicju.com.ar - 4488-8088

www.nicju.com.ar
Tel.: 4488 8088 - Av. Díaz Vélez 1270 - Ciudadela - info@nicju.com.ar

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

Desde 1925

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

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

Controles de temperatura para hornos de panadería

NF-2 NG-2 NL-2

Dosificador de agua para amasadoras rápidas

LF-06

Dosificador de agua para panaderías

CR-D

(011) 4485-3764
París 1824 (1765) - I. Casanova - Bs As
info@dinter.com.ar
dinter11@hotmail.com
www.dinter.com.ar



Asociación
Industriales
Panaderos y
Afines de
José C. Paz

ASOCIACIÓN DE INDUSTRIALES PANADEROS Y AFINES DE JOSÉ C. PAZ

Av. Gaspar Campos 4385 - P. B. - San Miguel - Bs. As.

facebook. Asociación de industriales panaderos y afines de JOSÉ C. PAZ

INFORMAMOS A NUESTROS COLEGAS

Continuamos trabajando para erradicar el uso de Bromato de Potasio en nuestro distrito.



Pese a que su uso está prohibido desde 1998, hay panaderías que siguen usando el bromato de potasio para la elaboración de pan. El bromato de potasio está prohibido en el Código Alimentario Argentino pero aún hay panaderías que lo siguen utilizando para la elaboración de pan. La disposición fue ordenada en 1998. Años después, todos los países integrantes del Mercado Común del Sur (Mercosur) establecieron lo mismo, debido a que se comprobó la toxicidad de esta sustancia. El bromato de potasio, hasta su prohibición, se usaba para la elaboración del pan, para hacerlo más grande, más blancos y con menor peso, ya que esta sustancia mezclada con harina de trigo, permite la formación de burbujas de gas que inflan la masa, dándole más volumen y una corteza más crocante. Tanto la Organización Mundial de la Salud (OMS) como la

32 * "EL GREMIO PANADERO"

Food and Agriculture Organization (FAO) concluyeron que el bromato de potasio es un «genotóxico cancerígeno», por lo que recomendaron su prohibición, ya que el consumo de esta sustancia provoca intoxicaciones agudas, las que también puede provocar cáncer, insuficiencia renal y trastornos neurológicos.

Precio de Harina.



La principal materia prima que utiliza nuestra industria está aumentando a una velocidad increíble, es por eso que nuestra Asociación realizó la compra de 3000 Bolsas de harina para nuestros socios puedan "congelar" los precios.

Nuestros representantes en la FIPPBA



Hornitos Clandestinos.



Cansados de competencia desleal uno de las tareas en las que estamos comprometidos es la propuesta de una Ordenanza que regule la cocción de pan en nuestro distrito. Los panaderos necesitamos que se cumpla con la Ley 13.006 y el Código Alimentario Argentino en los cuales se especifica claramente que la cocción de pan se debe realizar exclusivamente en panaderías.

Precio del pan.

Todos los Miércoles asistimos nos presentamos en la Federación Panaderil de la Provincia de

Buenos Aires para interiorizarnos de la situación de nuestros colegas bonaerenses. En una de las últimas reuniones fuimos informados que el precio de venta de pan, en algunas zonas, es de hasta \$35 al público. En nuestra zona se está trabajando para que se venda al mostrador a \$24 y al reparto a \$20.

EL MUNICIPIO ENTREGÓ 40 HABILITACIONES DEFINITIVAS A INDUSTRIAS PACEÑAS

Con la presencia del senador Mario Ishii y del intendente electo y el actual Carlos Urquiaga, el Secretario de Industria de la municipalidad local, Carmelo Bisceglia y numerosos industriales y funcionarios se realizó la entrega de la habilitación definitiva de los documentos que acredita la finalización de este trámite.

Bisceglia, al darles el saludo a los



Martín Sánchez junto a Carmelo Bisceglia

presentes, ratificó el compromiso con la producción local y destacó los beneficios para las empresas que se adhieren al marco legal. Aseveró que "tenemos que regularizar el cien por cien" de las firmas afincadas en el distrito y elogió a los emprendedores.

El acto se realizó en el Salón frente

a la secretaría de industria comunal, donde el intendente actual Carlos Urquiaga, reiteró su compromiso con la producción local y resaltó los beneficios del marco legal. "Nosotros queremos facilitarle al empresario su actividad productiva en lo

(Continúa en la página siguiente)

Burner®



HORNOS CONVECTORES Y TUNELES CONTINUOS

Seguinos en


Ingresa a
www.facebook.com
y búscanos como...
Hornos Burner

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



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

relacionado a la gestión y trámite, que puede ser de carácter oficial, ya sea ante Provincia, Nación o ante cualquier otro tipo de institución.

Martín Sánchez, miembro de nuestra Asociación fue uno de los industriales que recibió la habilitación definitiva.

El secretario de Industria, habló sobre la regularización de los trámites y dijo: "...Estamos muy conformes por poder cumplir las funciones que el intendente nos encomendó al comienzo de su gestión, de regularizar todo lo que tiene que ver con las habilitaciones industriales. Continuamos trabajando con las habilitaciones y tenemos en marcha algunas que ya están en curso...", y destacó además "...mucha gente se acerca para iniciar el trámite, ya que el mismo es gratuito y sin intermediarios...".



**Asociación
Industriales
Panaderos y
Afines de
José C. Paz**

Av. Gaspar Campos 4385 - P. B.
San Miguel - Bs. As.

facebook.

Asociación de industriales
panaderos y afines
de JOSÉ C. PAZ

La mayoría de los argentinos asocia la pastelería a la felicidad

La gran mayoría de las personas asocia las cosas dulces con la felicidad. Por eso un amigo o un familiar pastelero puede llegar a ser una bendición. Para el 80% de los argentinos, el bizcochuelo, las medialunas y los alfajores son un orgullo nacional.



Además hay una fuerte creencia de que tanto las medialunas como los alfajores argentinos son los mejores del mundo. Y también el 80% cree que la pastelería argentina no tiene nada que envidiarle a la extranjera.

Según una encuesta realizada por Voices!, casi la totalidad de los argentinos –el 91%– está de acuerdo con que las estrellas de este arte dentro de la gastronomía son el dulce de leche y el chocolate. La pasión por las tortas y la pastelería en general está reflejada en el consumo frecuente de cosas dulces. El relevamiento arrojó que cuatro de cada diez argentinos consumen algún tipo de producto de este rubro por lo menos una vez por semana, donde las medialunas son la vedette. Además, otro 40% aseguró comer alfajores de manera semanal o con más frecuencia

En cuanto a las tortas, el bizcochuelo es el preferido, señalado por un cuarto de la población –la preferencia es más fuerte en el interior–. Según datos del estudio, el resto de las tortas más elegidas son: la chocotorta –muy elegida entre los jóvenes–, el lemon pie, la pasta flora, el cheesecake, la tarta de coco y dulce de leche, y la tarta de frutilla.

En este sentido, la encuesta –de la que participaron 1.010 personas de 16 años y más– reveló también que un tercio de los argentinos quiere mejorar sus habilidades pasteleras y un 16% tiene interés en estudiar pastelería de manera profesional.

SERGIO ROLANDO KALINIUK

(011) 15-5842-0515 (011) 15-4992-9421 ID 605*3378

sergioindupan@yahoo.com.ar

REPRESENTANTE DIRECTO

INDUPAN

INDUSTRIAL DE PANADERIA E INOXIDABLES

HORNOS Y MAQUINAS DE PANADERÍA Y CONFITERÍA





No hay mejor
remedio que
la risa

NOMBRES PROHIBIDOS POR EL REGISTRO CIVIL...

- Elsa Pato.
- Elsa Pito.
- Elba Zurita.
- Luz Rojas.
- Marcia Ana.
- Susana Oria.
- Zacarías Flores del
Campo.
- Aquiles Castro.
- Débora Cabezas Parada.
- Alma Marcela Goza de
Alegría.
- Guillermo Nigote.
- Elvio Lao.
- Elvis Tek.
- José Luis Lamata Feliz.
- Dolores de Cabezas.
- Elsa Capunta.
- Elmer Curio.
- Elba Lazo.
- Mario Neta.
- Zoila Cerda.
- Elsa Polindo.

Un día Jaimito a la Iglesia a vender
huevos y grita:

- VENDO HUEVOS VENDO HUEVOS!!!!

A lo que el padre le contesta:

- SAQUEN A ESE NIÑO DE LOS HUEVOS.

- NO PADRE NO MEJOR DE LAS
OREJAS.

Si la ves "GRANDE", no te asuste.

Si te la "ARRIMAN", no digas nada.

Si te la "METEN", solo respira y relájate.

Si te "DUELE", aguántate.

Si sientes como entra el líquido, solo gózalo...

¡Porque una "VACUNA" te puede salvar
la vida!



VENDO CUATRO CAMARAS
DE VIGILANCIA DE LAS ANTIGUAS



- Mi amor, tengo un problema.
- No digas "tengo", decí "tenemos". Tus
problemas son míos mi amor.
- OK, "nuestra" secretaria va a tener un
hijo nuestro.

EL OLOR TAMBIÉN ES UNA MARCA: EN LA LISTA DE LOS DIEZ OLORES FELICES ESTÁ EL DEL PAN RECIÉN HORNEADO

Los olores desencadenan respuestas emocionales inmediatas y las personas encargadas de estrategias de mercadeo lo saben y le sacan provecho. Da igual si es el aroma del pan recién horneado o el olor inconfundible de un carro nuevo, el bolsillo cae en la tentación de las fragancias que entran por la nariz.

El concepto de "marca olfativa" ha sido discutido en un artículo publicado en el International Journal of Trade and Global Markets y reseñado en el portal Science Daily. En el ensayo, Shuvam Chatterjee discute cómo en algunos lugares, por ejemplo vestíbulos de hoteles, las fragancias pueden sustituir o reforzar señales audiovisuales de mercadeo más tradicionales. De hecho, no es un hotel pero en Plaza las Américas hay una tienda de ropa de hombre cuyo olor es tan distintivo que no hay manera de obviar que la tienda está allí.

La gente recuerda el 35 por ciento de lo que



huele, comparado con el cinco por ciento de lo que ve, el dos por ciento de lo que oye y un por ciento de lo que toca. Con eso como base, Chatterjee concluyó que un aroma particular hace que la identidad de una marca sea más única, fortalece la lealtad de los clientes y se suma a la percepción de calidad.

En la lista de los diez olores felices está el del pan recién horneado, las sábanas limpias, la grama recién cortada, el café acabado de moler, el aire fresco después de la lluvia, la vainilla, el chocolate y la tocineta.

Seriedad - Calidad
Funcionalidad
Estética - Diseño



Proyecto y
asesoramiento
SIN CARGO

FABRICA DE MUEBLES PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS

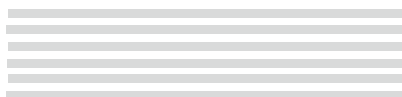


San Matías 153 - San Justo - Buenos Aires
galeamoblamientos@gmail.com
www.galeamoblamientos.com

(011) 4625-0697
(011) 15-2027-0355 / ID 632*234

Sindicato Regional Unión Personal Panaderías

ZONA NORTE



Balcarce 77 - (2900) San Nicolás
Tel.: (0336) 4421499 - Fax (0336) 4426516
personalpanaderiaszn@gmail.com

Rodolfo Manuel Scervino es Secretario General desde hace aproximadamente tres años y nos comenta la situación actual que viven los trabajadores panaderos de esa zona



Rodolfo Scervino (Secretario General)

Acompañado por el Tesorero de la institución, Ángel Humberto Costas, se prestaron a una amable charla informativa.

El ámbito de actuación del Sindicato es en las ciudades de San Nicolás, San Pedro, Baradero, Ramallo, Zárate, San Nicolás y Exaltación de la Cruz. Debido a la amplitud territorial, cada zona cuenta con un delegado que es el encargado de la recepción de los problemas de los compañeros y es, a la vez, el nexo con la filial de San Nicolás.

¿Cuál es la situación de los trabajadores de la zona?

Complicada por el abuso patronal con el tema de la media jornada y el trabajo informal. Nuestra lucha para erradicar ese flagelo es constante, hacemos relevamientos y denuncias en los ámbitos de aplicación tanto sea en las Secretarías de Trabajo como en Ministerio de Trabajo. Muchas veces los trabajadores denuncian la

METALÚRGICA
MIGA
INDUSTRIA PANADERIL Y PASTAS FRESCAS
MANTENIMIENTO DE MAQUINAS Y HORNOS
SERVICIO DE ENGRASE MENSUAL
CAMBIO DE RODAMIENTO A MOTORES TRIFASICOS Y MONOFASICOS
REPARACION Y LAVADO DE BANDEJAS BAGUETERAS
CEL: 15-49868150 ID: 835 * 6543

informalidad y, ante la eventualidad de una pérdida de fuente laboral, actuamos de la manera más rápida posible.

¿Qué servicios le brinda el sindicato a sus afiliados?

Tenemos dos áreas principales para ocuparnos del trabajador panadero. Primero está el área de la representación gremial, que incluye la defensa de los derechos del trabajador, su representación ante los organismos oficiales.

También tenemos mucha presencia en el área social: entrega de ajuares para las compañeras que traen al mundo a un hijo de un panadero; la entrega de guardapolvos, mochilas y útiles escolares para los hijos de nuestros afiliados.

Por supuesto también brindamos todos los servicios que les corresponden por Obra Social que incluyen (incluidos odontología y médicos clínicos), además de la atención normal, un par de anteojos por año. Nuestros compañeros también tienen el Servicio de Sepelio que los alivia económicamente en caso de alguna pérdida familiar.

¿Y con respecto al área de turismo?

Consideramos que todos los trabajadores merecen disfrutar de la mejor manera de su período de descanso, es por eso que estamos muy atentos a los pedidos de reservas vacacionales en algunos de nuestros centros, sea en Tanti (Córdoba) como en Mar de Ajó (Buenos Aires). Para que nuestros trabajadores se despreocupen por la parte

Rodolfo Scervino (Secretario General)
y Ángel Costas (Tesorero)



económica hacemos la inscripción entre octubre y noviembre (de esa forma aseguramos la plaza vacacional), le pagamos nosotros a la F.A.U.P.P.A. y se lo financiamos al trabajador, es una forma de que nuestros compañeros lleguen a su período de descanso sin deudas.

Es un sindicato atípico...

Si bien cumplimos con toda el área sindical creo que es importante destacar que tenemos una orientación mucho más social.

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

METALÚRGICA * de Damián Benítez
C.R.B.
NUEVO TELÉFONO
Cel: 15-6837-8421



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



SUS CLIENTES..., ¿LO SABEN?

LOS 7 MITOS DEL CONSUMO DEL PAN



1 - Para perder peso se debe eliminar el pan de la dieta.

Falso. La evidencia científica no relaciona al consumo de este alimento con la ganancia de peso, ni mucho menos con el sobrepeso u obesidad.

Por el contrario, la evidencia científica sí apoya el consumo de pan en dietas para controlar peso corporal, ya que su aporte de grasas, en comparación con otros almidones, es más bajo, sobre todo si su sustituto tiene la opción de freírse (tortillas, papas, empanadas, hojaldres, carimañola, etc.).

Por otro lado, el organismo humano necesita diariamente el aporte de carbohidratos a través de la dieta, eliminar el almidón por completo causa un desequilibrio que hace perder masa muscular, mas no masa grasa, causando en un futuro un efecto rebote (dieta yoyo).

40 * “EL GREMIO PANADERO”

2 - El pan tostado tiene más fibra que el pan sin tostar.

Falso. Si tomas una rebanada de pan, que sin tostar aporta alrededor de 70 calorías y 2 gramos de fibra, luego de tostarlo sigue aportando 70 calorías y 2 gramos de fibra; el contenido de fibra ni de calorías del pan se altera si se tuesta.

Al pasar por este proceso lo que se pierde es agua, sin embargo, el contenido de nutrientes permanece, quizás lo que haga pensar lo contrario es si se analiza el porcentaje de fibra en base al peso, que al ser reducido por la pérdida de agua, su proporción suele ser mayor al pesar menos el pan, pero la cantidad en gramos no ha aumentado.

3 El pan integral tiene menos calorías que el pan blanco.

Falso. Una misma cantidad de pan blanco y pan integral tiene un aporte de calorías casi igual.

La diferencia está en que el pan integral se prepara con el grano del trigo completo, manteniendo el germen y el salvado del trigo, lo que impacta en un mayor contenido de fibra, vitaminas y minerales.

Al tener más fibra ayuda a la regulación del tracto intestinal, previniendo el estreñimiento, aumentando la sensación de saciedad y controlando la absorción de la glucosa.

Estas características lo hacen más saludable que el pan blanco, ya que apoya el apego a un plan dietético, aumentando así el logro de los objetivos propuestos; sin embargo, el aporte calórico de ambos es muy similar.

4 - Entre más larga la fecha de expiración, mejor es el pan.

Falso. Entre más larga la fecha de expiración del pan que compres, más conservantes contiene el producto, lo que aumenta el consumo de estas sustancias, que son utilizadas para evitar que las bacterias y hongos (moho) ataquen o colonicen demasiado rápido este alimento. La mayoría de los conservantes usados en la industria alimentaria aumenta el contenido de sodio del producto, lo que debe ser tomado en cuenta por personas que deseen controlar su presión arterial a través de la dieta.

Lo recomendable sería utilizar un producto cuya fecha de expiración esté alrededor de una semana desde la fecha de producción; si se desea que dure más tiempo,

habría que congelarlo desde su compra para que alcance la quincena completa, o comprar pan fresco para la primera semana y pan tostado para la segunda, ya que al estar tostado tiene menos contenido de agua, lo que reduce la colonización por hongos. Otra opción más saludable es comprar el pan de panadería para uso a corto plazo.

5 - Los bordes del pan engordan más que la miga.

Falso. La diferencia entre la miga y los bordes o corteza está en que los bordes se deshidratan al introducir el pan al horno; sin embargo, un panadero introduce una misma masa de harina al horno, por lo que el contenido de nutrientes como fibra, vitaminas y minerales es igual tanto en los bordes como en la miga, la

diferencia está en el contenido del agua, por lo que no está mal consumir el producto completo, lo importante es no exceder las cantidades recomendadas por un profesional de la nutrición idóneo.

6 - Las personas con diabetes no deben comer pan.

Falso. El pan no tiene por qué ser sacado de la dieta de una persona con diabetes, lo que se debe es controlar la cantidad de su ingesta, al igual que el resto de los almidones. Este control debe ser diseñado y supervisado por un nutricionista dietista idóneo, quien hará los cálculos acordes con los requerimientos de la persona. Por el contrario, el consumo de pan integral beneficia el control de las glicemias y de colesterol sanguíneo a través de su contenido de fibra, lo que impacta



positivamente en el control de la diabetes.

7 - El consumo de pan hace crecer el tamaño del abdomen.

Falso. No hay evidencia científica que relacione la acumulación de grasa abdominal por el consumo de pan. Sin embargo, sí se relaciona el consumo de pan integral en una dieta hipocalórica con la pérdida de peso, disminución de la circunferencia de la cintura y disminución del índice de masa corporal (IMC), lo que impacta positivamente en el control de un peso saludable.



EL GREMIO PANADERO

PUBLIQUE EN NUESTRAS PÁGINAS
(011) 15-4084-1090

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

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

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

AVISOS CLASIFICADOS

METALÚRGICA

C.R.B.

* de Damián Benítez



Cel: **15-6837-8421**

**SE
VENDE**



Sobadora Siam 600mm



Cortadora Argentinal



BATIDORA 36 litros



Sobadora Indupan 600mm

CLASIFICADO

**SE VENDE
FONDO DE COMERCIO**



**VENTA FONDO DE COMERCIO
PANADERÍA Y CONFITERÍA CON BAR
FUNCIONANDO.**

- * Local en esquina nuevo, 3 años de construido.
- * Pisos porcellanato, blindex, todos los detalles en madera de alta calidad.
- * Instalaciones del negocio marca VI-LU, todo de madera y mármol, nada de melamina.
- * Muebles confiteros, mostradores, barra,

camara frigorífica, heladera mostrador, heladera para comidas, 2 heladeras ciegas, heladera vertical para repostería.

- * Aire acondicionado frío/calor de 14.0000 frig.
- * Cocina totalmente equipada, horno pizzero y pastelero grande de 2 bocas, freidora industrial, maquinas varias.
- * Capacidad para 60 cubiertos.
- * Implementos, vajilla y útiles.
- * CONTACTO: Adrián, 15-4992-9068.

AVISOS CLASIFICADOS



VENDE

Av. Gral. Lemos (Ex-Ruta 202) N°1917 Los Polvorines - Bs. As.
Tel.: 011-4667-6624 www.britohermanos.com.ar



Mini trinchador
reacondicionada
\$ 35.000 -



Batidora
planetaria
Indupan para 50
litros 2 velocidades
\$ 35.000- solo
batidora



Sobadora
panadera pesada
Borghi
reacondicionada
\$ 50.000-



Armadora Hormepan
reacondicionada
\$ 35.000-



Cortadora Indupan
reacondicionada
\$ 40.000-



Amasadora
convencional
reacondicionada
60/70 kg harina
\$ 50.000-



Sobadora pastelera
reacondicionada 1,5 hp
rolos de 500 x 110 \$
18.000-



Amasadora
reacondicionada
batea loca para
15 kg de harina
\$ 14.000-



Enrolladora de panes
chicos a paño
reacondicionada
\$ 30.000-



Batidora planetaria
Santini 20 litros \$ 12.000
- solo batidora



INFINITAS POSIBILIDADES EN REPOSTERÍA Y CONFITERÍA

CREMOSO DE YOGUR Y FRUTOS ROJOS



INGREDIENTES

Base (20 cm)	PESO(g)
Bizcochuelo de vainilla	300
<hr/>	
Para humedecer	
Tres Riches® Receta	260
<hr/>	
Cremoso de Yogur y Frutos Rojos	
Whip Topping Base	300
Manga de Frutos Rojos Rich's®	60
Yogur bebible de frutilla	150
<hr/>	
Para decorar	
Manga de Frutilla Rich's®	180
Agua potable	50
Figuras de chocolate	c/n
Fruta Fresca	c/n

MODO DE PREPARACIÓN

Base

1. Cortar el bizcochuelo en dos capas.

Armado

1. Batir Whip Topping® Base junto con el yogur hasta lograr un punto sostenido, luego agregar el Manga de Frutos Rojos Rich's® con movimientos envolventes.
2. Humedecer uno de los discos obtenidos con Tres Riches® Receta hasta que quede húmedo.
3. Esparcir la crema y repetir el proceso, humedeciendo la última capa de bizcochuelo también.
4. Enmascarar y alisar.

Decoración

1. Diluir la Manga de Frutos Rojos Rich's® con el agua potable hasta que quede fluido.
2. Volcar sobre la superficie de la torta y dejar caer, cubriendo los laterales. Decorar a gusto con frutas frescas y figuras de chocolate.

¡TIPS!

Reemplazá la Manga de Frutos Rojos por otras mangas frutales Rich's® - Maracuyá, Frutilla, Durazno, Ananá - y obtené fácilmente otros sabores para sorprender a tus clientes durante el Verano 2016!!

GUÍA DE PROVEEDORES de PANADERÍAS

de la Revista: **EL GREMIO
PANADERO**

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

ARQUITECTURA GASTRONÓMICA

"ESTUDIO DE ARQUITECTURA" Tel.: (011) 4732-3040 /
Cel.: 15-4179-2822 / 15-4043-3849

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

"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

CÁMARAS DE SEGURIDAD

"AJK Sistemas" Batalla del Pari 959. C.A.B.A. Tel.: 15-3203-3500 /
0810-220-0255

EQUIPAMIENTOS COMERCIALES

"GALE" San Matías 153. San Justo. Tel.: 4625-0697
"SAYOS" Av. Jujuy 823. C.A.B.A. Tel.: 4931-9454 / 7969
"VI-LU" Ayacucho 949. Merlo. Tel.: 0220-483-2168/485-5168

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

"A.G.M.E." Tel.: 15-3539-4439/ 15-5713-3389 / ID 680*6711
"BURNER" Cahi 678, C.A.B.A. Tel.: 4911-2302/4911-1675
"BRITO HNOS." Av. Gral. Lemos 1917. Los Polvorines. Tel.: 4667-6624
"KALINIUK-INDUPAN" Tel.: 15-4992-9421
"INDUSTRIAS ZUNINO" Tel.: 4583-1063
"PAN CON PAN" Av. Rivadavia 21.878. Ituzaingó. Tel.: 4624-2955 /
ID 152*2047 / ID 152*664

"VULCANO" Tel.: 15-3539-4439 / 15-5713-3389 / ID 680*6711

FOTOGRAFÍA

"ALEJANDRA BELVEDERE" Tel.: 15-2293-2700

CREMAS

"RICH'S" Tel.: (011) 4816-8553. www.richargentina.com.ar

INSTRUMENTOS DE MEDICION Y CONTROL

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

LETREROS Y MARQUESINAS

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

LEVADURAS

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

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
"M.G.A." Tel.: 15-4986-8150 / ID 6835*6543
"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

sonreír cura el alma



LAS MUJERES SON COMO LOS CHINOS: NADIE LAS ENTIENDE PERO ESTÁN DOMINANDO EL MUNDO.

Los machos de verdad son aquellos que miran a la muerte a los ojos y le dicen: “Sí, con ese vestido te ves más gorda... mi amor”

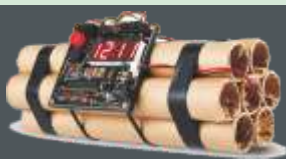
TU MAMÁ CUANDO EMPIEZA A LLOVER



LA ROOOOPA, ¡METAN LA ROOOOPA!



HOMBRES HACIENDO LAS COMPRAS



DISCUTIR CON UNA MUJER ES COMO INTENTAR DESACTIVAR UNA BOMBA CON TODOS LOS CABLES DEL MISMO COLOR



TEST GAY

SI VISTE LA TORRE EN EL FONDO DE LA IMÁGEN, TE TENEMOS MALAS NOTICIAS

Es alarmante que ningún filósofo parta de la premisa de que el hombre es pelotudo por naturaleza.

**SUS POTENCIALES CLIENTES
SON LOS QUE LEEN...**

EL GREMIO PANADERO

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

*La Revista
de los
Panaderos*

Seguinos en



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

Publique en nuestras páginas

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

(011) 15-4084-1090



INVENTIS®
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