



EL GREMIO PANADERO

AÑO 16 - N° 78
Noviembre del 2016



INVENTIS®
CREANDO SOLUCIONES DE PANIFICACIÓN

**NUEVA
PREMEZCLA**

*Prácticas
y riquísimas!*



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

✓ **Práctico y fácil de preparar.**

✓ **Calidad uniforme.**

 **Pedíselas a tu Distribuidor**

UNA MARCA LESAFFRE 

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

SUMARIO

CIPU MatanzaSur	4	La Torta Perfecta	26
Coupe Du Monde de la Patisserie	7	Panadería para celíacos	29
CIP de Berazategui	8	Pan sano y nutritivo	30
Panaderos de Mendoza	10	Cierran panaderías	33
Escuela en San Fernando	11	Sergio Kalinuk	34
Humor	12	Humor	36
Panaderos de La Pampa	13	Croissant en España	37
Ignacio Lalia, Quibeluma	14	Trabajadores en negro	38
Muere panadero en Mar del Plata	17	Golpeado en los testículos	40
Panaderos de Cuartel Noveno	18	Gale Amoblamientos	41
Panadero y peleador	19	Panaderos en la II Guerra Mundial	42
Récord Guinness	20	Humor	44
Menos Sal Más Vida	22	Clasificados	45
Humor	24	Guía de Proveedores	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



Omar Rodriguez SRL
"25 Años brindando calidad y confianza"



Grisineras
y Pancheras



Bagueteras
con o sin tratamiento
antiadherente



Mesa de
Trabajo



Moldería



para moldes
de Pizza



para Horno
Rotativo



para Secado
de Pan

FABRICA DE ARTÍCULOS PARA PANIFICACIÓN Y GASTRONOMÍA

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



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS UNIDOS DE MATANZA SUR

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

MATRÍCULA 37446 LEGAJO 182546 DPPJ 5039 CUIT 30-7118751-8 IB 30-71418751-8

***Esperando el 11 de Diciembre
para despedir juntos el 2016***





Pan con Pan

Máquinas, Hornos y Equipos
para Panadería y Pastelería



HORNOS ROTATIVOS



SOBADORAS



AMASADORAS RÁPIDAS



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



COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE

El mayor evento de la pastelería de todo el mundo llega un año más a Lyon, Francia, los días 22 y 23 de enero de 2017



Se trata de la Final de la Coupe du Monde de la Pâtisserie, que tendrá lugar durante el salón internacional Sirha 2017 (del 21 al 25 de enero). Francia, Japón, Estados Unidos, Singapur, Corea del Sur, Reino Unido y Taiwán fueron seleccionados en el Top 7 en la final de 2015, pero a ellos se les unen muchos otros, que han sido clasificados en 50 fases previas nacionales y 4 continentales hasta llegar a un total de 22 equipos.

Cada equipo está formado por un experto chocolatero, un pastelero y un especialista en el arte del diseño de esculturas de hielo, que competirán en seis actividades diferentes durante 10 horas. El campeonato, iniciativa del pastelero francés Gabriel Paillason, nació en 1989 y su último ganador fue Italia.

Los asistentes participan muy activamente durante los dos días de certamen, ya que forman parte de la animada audiencia que con banderas, camisetas,

instrumentos y sus voces, canta y vitorea para motivar a sus respectivos países.

Como novedades de 2017, cabe mencionar que se trabajará con esculturas a base de flor de azúcar por primera vez, que se entregará un Premio ecoresponsable y que el presidente de esta edición será el pastelero Philippe Rigollot, que comentará el trabajo de los candidatos aportando explicaciones técnicas y descubriendo los sabores compartiendo su extensa trayectoria.

El escenario elegido para el campeonato es el Hall 6 del 'Espace des Chefs' y el horario de actividad será de 9.00 a 18.00 horas. El primer día se verán las caras los participantes de Reino Unido, México, Bélgica, Argentina, Túnez, Singapur, Indonesia, Malasia, Japón, Brasil y Francia y el segundo los de Argelia, India, Suecia, Marruecos, Suiza, Corea del Sur, Dinamarca, Chile, Egipto, Estados Unidos y Taiwán. La entrega del premio de los Mejores Pasteleros del Mundo se realizará tras la segunda jornada, a las 18.30 horas.

El Director de Eventos Gastronómicos de Sirha, Florent Suplisson, afirma que "La Coupe du Monte de la Pâtisserie está en total unión con los tiempos actuales. Los valores que defiende el concurso se afianzaron en su creación: compromiso, solidaridad, respeto, rigor, precisión, excelencia. Hoy en día los pasteleros son verdaderos artistas. El show que nosotros hemos imaginado sobre su increíble saber hacer y conocimiento siempre es una experiencia única, llena de emoción y expectación".

Servicio Técnico de Hornos Rotativos

JULIO LEAL

Julio Leal

Tel.: 15-4421-5655

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



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE BERAZATEGUI

Calle 17 N° 5233 - (Berazategui)

Tel.: 4216-0591 / 4256-0634



descanse en
paz

*Lamentamos profundamente la
pérdida de nuestro colega.*

*Juan Bautista Inglima fue
panadero toda su vida y hoy
lamentamos informar al gremio
que su deceso se produjo el día
20 de octubre.*

Juan, siempre te recordaremos...



Simplemente

Gracias !!!



El Dr. Enrique Omar Ortiz
(Traumatólogo) fue el profesional que
tuvo la tarea de colaborar con la
recuperación de nuestro presidente
Osvaldo Fernández luego del ACV que
sufriera hace algunos meses.

Fruto de la profesionalidad del Doctor
Ortiz y de las ganas de Osvaldo todo
está normalizado y podemos decir que
a nuestro presidente no le quedaron
secuelas.

El Dr. Enrique Ortiz atiende en el
CENTRO DE TRAUMATOLOGÍA Y
ORTOPEDIA ubicado en la Av. Mitre
364 (Fcio. Varela). A él le reiteramos
nuestro agradecimiento.

SOBADORA AGME

**SERVICIO TÉCNICO
ATENCIÓN LAS
24 HORAS**
con móviles propios

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



REPRESENTANTES EXCLUSIVOS
en la PROVINCIA DE BUENOS AIRES

HORNOS



VULCANO



**HORNOS DE PANADERÍA - SOBADORA AGME
SERVICIO TÉCNICO - CARROS
BAGUETERAS - ÚTILES DE PANADERÍAS**

AGME

Pablo Rau / Jorge Martínez

Tel.: 011-4691-0661
Cel.: 15-3539-4439 / 15-5713-3389
ID: 680*6711 / 534*1292

serviciotecnicoagme@hotmail.com / Cnel. Lynch 4156 - San Justo

CRECE LA CÁMARA DE EMPRESARIOS PANADEROS

La entidad aglutina a más de 50 empresas que representan un gran número de puntos de ventas entre panaderías, elaboradoras de diversos productos panificados y mayoristas.



La Cámara de Empresarios Panaderos de Mendoza - afiliada a la Federación Argentina FAIPA - busca propuestas y soluciones que contribuyen a resolver los problemas de los elaboradores de pan asociados de nuestra provincia. Creada el 8 de junio de 2014, la agrupación de empresas (C.E.P.A.Mza) cuenta entre sus afiliados a pequeños y grandes fabricantes de pan y productos afines.

Su Comisión Directiva- presidida por Miguel Ángel Di Betta- se encuentra abocada a diferentes frentes de acción. Entre ellos conseguir una obra social para los trabajadores, lograr la unificación de precios de la harina a nivel provincial y en especial lograr mayor integración a través de la comunicación fluida entre sus asociados. Para ello se ha comenzado con la edición de una revista propia (CEPA) y está en proyecto el desarrollo de otras plataformas que agilicen la información y den a conocer el quehacer de la industria panadera.

El gran objetivo es erradicar el trabajo en negro, bregando para inculcar en todos los

panaderos la importancia de las condiciones de seguridad e higiene en la elaboración de los productos, regida por el marco legal existente en materia laboral y de salubridad.

Otro tema en agenda es la capacitación del personal ocupado en las panaderías de la provincia, tanto para generar oficios como para perfeccionar la tarea de los oficiales panaderos.

En forma permanente la entidad promueve nuevos servicios y beneficios para sus asociados e invita a las empresas y negocios de panaderos y afines a comunicarse con la sede para informarse y ser parte de la institución.

El 10 de octubre se celebra en todo el país el Día del Industrial Panadero, una fecha especial para tan importante oficio. CEPA saluda a todos los integrantes de la industria y fortalece el compromiso y la convicción de trabajar cada vez más y mejor para todos los colegas, empleados, amigos y sobre todo para brindarle la mejor calidad en productos a la comunidad.

NUEVA ESCUELA DE PANADERÍA EN SAN FERNANDO



El edificio tiene instalaciones modernas y un parque a su alrededor para poner en valor la zona, cumple con estrictas normas de seguridad y confort, contiene un circuito de cámaras y máquinas de la más alta categoría.

"...Cumplimos con un objetivo pendiente, porque si bien trabajamos mucho en lo social, no habíamos podido nunca formar una escuela de oficios...", señaló Andreotti.

El Intendente de San Fernando y el Diputado nacional presentaron el primer centro educativo social del distrito. Se trata de una iniciativa para el aprendizaje de oficios con amplia salida laboral. Allí funcionará una Escuela de Panadería, Pastelería y Pizzería



Pan con Pan

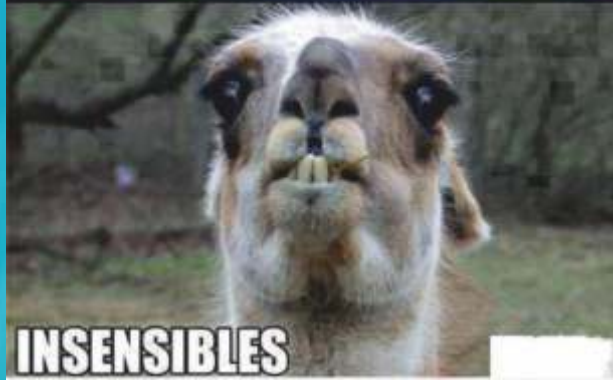
MUEBLES PARA PANADERÍAS Y CONFITERÍAS



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



No hay mejor
remedio que
la risa



- María se quitó de encima 70 kilos de grasa inútil.
- ¿Cómo hizo?
- Se divorció.

En pleno acto sexual una viejita le dice a su marido:

- ¡Pareces un teléfono celular!

El Viejo orgulloso dice:

- ¿Vibro mucho?

- No, al entrar al túnel se te cae la señal...

- María, ¿si me pegara un tiro lo sentirías?

- Claro Paco, no soy sorda



En el colegio la profesora le pregunta a los alumnos:

- Si estuvieran en una cena romántica con una chica y quisieran ir al baño a orinar, ¿como le dirían?

- Responde Juan: **dame unos minutos, voy a mear**

- Mal Juan, así no se le habla a una chica en una cena, Vos pablo ¿qué dirías?

- Permiso señorita, voy un momento a hacer pis

- Mejor, pero es muy vulgar decir "hacer pis" en una cena. ¿y vos que dirías Pepito?

- **CON SU PERMISO SEÑORITA, NECESITO AUSENTARME UNOS MINUTOS, PUES VOY A ESTRECHAR LA MANO A UN GRAN AMIGO MÍO QUE PRETENDO PRESENTARLE DESPUÉS DE LA CENA, NO ME TARDO.**

La esposa despierta al marido en la madrugada:

- Cielo, se ha metido un hombre en la cama y me ha hecho el amor!

- ¿Y por qué no gritaste antes, DESGRACIADA?

- Porque creí que eras vos, pero cuando íbamos por la tercera vez empecé a dudar lo.

LA CÁMARA DE PANADEROS BUSCA FORTALECERSE

Integrantes de la Cámara de Panaderos de La Pampa brindaron una conferencia para dar a conocer las intenciones de la entidad de comenzar a afianzarse en esta ciudad y en el norte de la provincia

Uno de los panaderos locales, Marcelo Maciel, explicó que se necesita lograr más unidad porque esa es la forma de poder avanzar juntos. Además, se espera tener un representante de la zona en la cámara provincial.

Para los próximos días se espera concretar una reunión con el intendente local, Juan José Rainone, y uno de los temas pendientes tiene que ver con la elaboración clandestina de panificados que en esta localidad llega casi al 40 por ciento. La situación implica emprendimientos que trabajan sin habilitación ni controles

sanitarios y que ejercen una competencia desleal con el resto de los comercios habilitados.

Otra de las cuestiones que interesa al sector es estar informados sobre los créditos que en este momento impulsa el estado pampeano para el financiamiento de los emprendimientos.

Por el momento no hay sede de la cámara en General Pico pero dos de los puntos de referencia para consultas serán las panaderías de calle 15 entre 20 y 22, y de la arteria 10 esquina 23.



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



RENUNCIÓ TRAS SU PRIMER DÍA EN EL STANDARD BANK PARA HACER MEDIALUNAS

Desencantado del mundo corporativo, Ignacio Lalia quiso ayudar a su padre en la empresa familiar, y sin buscarlo, terminó convirtiendo una panadería de barrio en una proveedora mayorista de panificados



Tres meses de entrevistas, 200 postulantes y sólo 7 pasantías disponibles. A Ignacio Lalia, estudiante de la UBA a punto de graduarse de la carrera de Administración de empresas allá por 2007, el desafío lo intrigaba y atraía.

Sin embargo, después de ser seleccionado, al joven le llevó

muy poco tiempo darse cuenta que ese no era su lugar. *“...Me había comprado dos trajes,*

pero cuando volvía en tren a mi casa me quería matar, me preguntaba a mí mismo qué estaba haciendo, así que renuncié al día siguiente...”, rememora hoy.

El mal trago le hizo repensar la idea de trabajar en la empresa familiar, una panadería llamada Delicias, ubicada en La Horqueta, San Isidro, e inaugurada en el 2000 por Luis y Mauro Lalia –su padre y su tío, respectivamente. Para iniciarse allí, Ignacio comenzó a trabajar junto con su abuelo Quintino en un segundo local de la familia, ubicado en la avenida Fleming y dedicado a funcionar sólo como cocina. Pese a ello, el estudiante de Administración decidió un año más tarde a su ingreso levantar las persianas, y tras vender \$ 41 en su primer día, hoy hace facturar al negocio en su totalidad unos \$ 1,5 millones a nivel mensual.

“...Mi viejo recién había abierto la cocina de Fleming, tenía





problemas con los empleados y los locales estaban a 20 minutos en auto, así que le ofrecí controlar ese espacio, y al tiempo me dejó levantar la persiana y empezar a vender; todo fue muy de a poco...”, resume el ex Standard Bank, que agrega: “...Una vez que vimos que se vendía algo, invertimos unos \$40 mil para hacer unos muebles, poner un

cartel, una registradora, una heladera y demás, ya que para elaborar y cocinar usábamos las máquinas y el horno de mi viejo...”.

Como el nacimiento de Quibeluma –así es como llamó Ignacio a su panadería–, Delizias, el local a cargo de la anterior generación Lalia, también surgió por casualidad.

“...Cuando abrieron el primer local, mi viejo andaba con quilombos financieros, entonces con la ayuda de mi tío armó Delizias y empezó a elaborar algunas tortas y algo de facturas; pero recién a los tres o cuatro años les empezó a ir bien...”, resalta.

Transformar a la empresa minorista en una mayorista –hoy provee con sus productos a otras empresas– no fue, para el emprendedor, un acto de magia. “...Hicimos de todo y muy a pulmón: gasté un mango con un carpintero amigo y junto a una diseñadora amiga le sumamos una marquesina al local, empezamos a tomar más gente, repartíamos 10 mil volantes con forma de billete de \$ 2 y el logo de Quibeluma cada dos meses...”, enumera Lalia.



Del mismo modo, el aporte académico que recibió durante su carrera universitaria el fundador de la panadería también fue una herramienta importante para el crecimiento del negocio. “...Empecé a mirar a la universidad con otra óptica; después de hacer ese click hubo una clase que me quedó grabada: nos dijeron que lo que uno tenía que hacer

(Continúa en la página siguiente)

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

TALLERES el rápido 

SERVICE MECÁNICO EN EL ACTO
 PARA PANIFICADORAS
 PANADERÍAS - PIZZERÍAS Y AFINES

CNEL. CARDENAS 2187 - C.P. 1440 - CAPITAL FEDERAL
TEL: 4686-1322 // 15-4427-9047 // 15-41853740



para crecer constantemente era generar capacidad ociosa todo el tiempo, y pensar siempre en cómo expandirse...”, detalla.

Hoy, Quibeluma junto con Delicias consume unas 360 bolsas de harina 0000 por mes, es decir, genera alrededor de 19 mil kilos entre panificados y facturas, mientras que en pastelería elabora alrededor de 450 tortas diferentes por semana. “...Nuestro concepto es producir productos con alto valor agregado y de primera calidad, y así generar una mayor facturación con un menor volumen de

producción...”, explica Lalia.

En ese sentido, añade: “...Cuando decidí implementar esta estrategia de negocio, empecé por la medialuna de manteca, que era el producto más demandado. Dejamos de trabajar con margarinas y empezamos a producirlas con harina 0000, manteca endulzada con miel y más lácteos, y aunque en un principio se elevó el costo y el producto empezó a rendir menos, más tarde se convirtió en nuestra insignia...”.

Fue gracias al éxito de su fórmula para cocinar medialunas que Lalia decidió dar un paso más y abrir, en enero último, una planta panificadora en la zona industrial de Martínez, en la que hoy se fabrica además una nueva línea de medialunas congeladas

precocidas. “...Somos 26 personas trabajando las 24 horas...”, dice orgulloso.



Mientras reparte su negocio entre las ventas de sus locales y los pedidos de empresas (Quibeluma cocina para IBM, Telefónica y Telefé, entre otras compañías), el emprendedor no pierde el entusiasmo por seguir experimentando y expandiéndose: “...Ahora queremos agrandar el local de Quibeluma con mesas y café, y abrir otra sucursal más chico, con un concepto distinto, que venda pocos productos de alta rentabilidad, todos calentitos y recién horneados, en zonas de alto tránsito...”.



ENCONTRARON MUERTO AL PANADERO DESAPARECIDO EN MAR DEL PLATA

Franco Andrés Hintz tenía 38 años y fue hallado sin vida en Juan N Fernández y 12 de octubre. Se había radicado una denuncia por averiguación de paradero en la Comisaría 11ª

Dos días después de radicada la denuncia por averiguación de paradero, Franco Andrés Hintz fue hallado sin vida en un descampado del barrio Las Américas. El hombre, nacido en Tucumán, trabajaba de panadero y era buscado por los efectivos de la Comisaría 11ª. Según consta en la denuncia, Hintz habría salido de su casa para ir a bailar.



En el lugar, personal de Policía Científica trabaja en la recolección de evidencia para determinar las causas de la muerte. A simple vista, el cadáver no presenta signos de violencia, pero resta que se le practique la autopsia para determinar con mayor precisión si se trató de un homicidio o de una muerte natural.



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



!!! Están todos invitados !!!

Los panaderos de Cuartel Noveno despedimos el 2016 el día 11 de diciembre.

Como todos los años invitamos a nuestros colegas para despedir juntos un año de mucho trabajo. En esta ocasión la despedida se llevará a cabo el Domingo 11 de diciembre a las 14 horas en nuestra sede de la calle Amberes.

Conjuntos musicales, humoristas, sorteos de premios, excelente comida y camaradería serán los principales ingredientes de un día muy especial para todos los colegas que integramos el Centro de Industriales Panaderos de Cuartel Noveno.



DE PANADERO EN EL VALLE A GUERRERO DE LA SELECCIÓN ARGENTINA DE KICK BOXING

Son las once de la noche y a Alexis Víctor Mercado le espera una madrugada de puro trabajo en la panadería de "Chicho" Vera, una de las más conocidas de Valle Fértil. El joven de 26 años trabaja hasta las cinco de la mañana, pero seis horas más tarde ya está de vuelta para cumplir el segundo turno de la jornada.

Está cansado, con sueño y las manos le piden un descanso, sin embargo la pasión por el kick boxing es más fuerte y a las cinco de la tarde ya está en la puerta del club Los Andes para otro día de entrenamiento. Hoy el esfuerzo que hace diariamente le da la mayor de las satisfacciones, la convocatoria de la Selección Argentina para el Panamericano del 20 al 30 de octubre en Cancún, México.

Recién hace cinco meses se metió en el kick boxing cuando por primera vez se formó una escuela en el departamento del interior gracias al profe Cristian Guevara. "Este deporte me cambió la vida. De chico me gustaban las artes marciales pero no tenía la oportunidad de practicar. Al Valle los profesores venían por uno o dos meses, y después los deportistas quedábamos colgados", expresa.



Cuenta que su jefe en la panadería le regaló el pantalón y la remera con los que compitió. Sus amigos le donaron las vendas.

Alexis, quien sólo conoce San Luis y Chapadmalal, tendrá la posibilidad de poder conocer y competir en tierra mexicana. Él y otros cuatro chicos de Valle Fértil (Camila Chirino, Daniela Videla, Sebastián Díaz y Cristian Guevara.) deberán sacrificarse una vez más para cumplir el sueño albiceleste. El viaje y todo lo que implica la competencia no es nada económico. Dicen que están gestionando la ayuda de la Municipalidad de Valle Fértil y esperan una mano de la secretaría de Deportes.



Materias primas para Panaderías y confiterías

Distribuidores Exclusivos **Paraleva**



Leandro N. Alem 1447 - CP: 1712, Castelar - Buenos Aires
Email: deloestetrigos@yahoo.com.ar / Tel: 011 4627 5876

ENTRAN AL RÉCORD GUINNESS CON UNA TORTA GIGANTE

Miles de vecinos participaron de los festejos por el 331° aniversario del traslado de San Miguel de Tucumán, desde Ibatín a su actual emplazamiento, y además de compartir la inmensa torta de 750 metros que fue elaborada especialmente para la ocasión disfrutaron de un show musical y un espectáculo con fuegos artificiales



lucha contra la enfermedad...”, explicó la ONG a través de un comunicado.

Los festejos por el Día de la Ciudad se realizaron frente al parque Avellaneda con espectáculos musicales que culminaron con la actuación de Gladys "La Bomba Tucumana".

También se realizaron sorteos y se montaron stands de la feria “Entre Letras y Sabores”, donde diversas colectividades expusieron su gastronomía, música y tradiciones.

El pastel frutal de 750 metros de largo fue elaborado por pasteleros tucumanos con la intención de batir el récord Guinness y su dimensión fue certificada por un escribano público, quien corroboró que sus medidas superan la marca de la torta más larga que era de 561 metros y fue elaborada en Indonesia.

Durante los festejos, el Monumento al Bicentenario lució diferente ya que por primera vez las dos tiras de hormigón de 25 metros de alto no fueron iluminadas de celeste.

Esta vez luces doradas "colorearon" los pilares emplazados sobre la avenida Mate de Luna, que representan

los 200 años de la Declaración de la Independencia, como parte de una campaña de concientización de la lucha contra el cáncer infantil que lleva adelante la Fundación Flexer, de ayuda a niños con esa enfermedad.



“...Desde 1978, el lazo dorado y la luz dorada han sido los símbolos que representan a los pacientes más jóvenes enfermos de cáncer en el mundo y de esta forma honramos su coraje en la

El acto central fue encabezado por el intendente Germán Alfaro y los presentes cantaron el cumpleaños feliz.

Se destacó la colaboración del Centro de Industriales Panaderos de Tucumán a través de su presidente Mario Estéban Véliz.

- PRESTIGIO
- ELEGANCIA
- CALIDAD
- INNOVACION

Panadería

SAYOS

INSTALACIONES COMERCIALES

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

Tel Línea directa ventas: (54-11) 4931-9454 / 7969

sayosinstalacionescomerciales@gmail.com

PANADEROS DE IGUAZÚ SE SUMARON A LA INICIATIVA “Menos Sal, Más Vida”

Panaderías de esa ciudad se comprometieron a elaborar pan común con un máximo de 1,5 % de sal agregada, de esta manera se sumaron el último jueves a la iniciativa “Menos Sal Más Vida”, que promueve la reducción del contenido de sodio de los alimentos procesados



El encuentro se desarrolló en el salón de ITUREM de la ciudad de las Cataratas y fue una jornada de sensibilización para panaderos de esa localidad, para la reducción voluntaria y progresiva del contenido de sodio en alimentos procesados.

Participaron de la misma los Bioquímicos Pablo Capaccio y Fernando Cabral de la División de Alimentos de la Subsecretaría de Atención Primaria y Salud Ambiental del Ministerio de Salud Pública de Misiones, personal de la Bromatología de Puerto Iguazú, a cargo de Walter Chávez y

representantes de panaderías de Iguazú.

Misiones adhirió a la iniciativa nacional en 2013 a partir de un convenio marco entre los Ministerios Nacionales de Salud y de Agricultura, Ganadería y Pesca, la Coordinadora de las Industrias de productos alimenticios y el Ministerio de Salud Pública de

Misiones. Hasta la fecha se han sumado más de 70 panaderías en 14 municipios.

El objetivo de **Menos Sal Más Vida** es la reducción del consumo de sal en la Argentina y alcanzar en el año 2020 la meta de 5 gramos diarios de consumo promedio de sal por persona, según lo recomendado por la Organización Mundial de la Salud (OMS).

En la actualidad en nuestro país se consumen en promedio más de 11 gramos de sal diarios, y se estima que la reducción de 3 gramos de sal en la dieta de toda la población, salvaría unas 6.000 vidas anuales y evitaría aproximadamente 60.000 eventos cardiovasculares y accidentes

Menos sal mas vida en las panaderías

¿SABÍAS QUE EL PAN CON MENOS SAL MANTIENE SU SABOR Y ADEMÁS MEJORA TU SALUD?

RECOMENDACIONES PARA LA ELABORACIÓN DE PAN

Más de 9000 panaderías adheridas con un 25 % de reducción de sal

ARGENTINA

CHUBUT: TAMBIÉN ADHIEREN AL “MENOS SAL, MÁS VIDA”

Un total de 7 panaderías de las ciudades de Trelew, Rawson y Gaiman adhirieron por primera vez en Chubut al Programa Nacional “Menos Sal, Más Vida”, que el Ministerio de Salud, que conduce Ignacio Hernández, lleva adelante en la provincia a través de la Dirección de Promoción y Prevención de la Salud, y ya se encuentran produciendo pan con un 25% menos de sal para la población.

Se trata de cuatro establecimientos de Trelew: Bara Da (Maipú y A. P. Bell), Tu Esquina (Artigas y Brown), CAPDIM (Muzio N° 311) y Fran Dai (Yrigoyen N° 2.225); uno de Rawson: El Molino (San Martín N° 965); y dos de Gaiman: Panificadora Del Valle (Moreno N° 28) y La Colonia (Tello y Belgrano).

“Es la adhesión de las primeras panaderías de la provincia al Programa “Menos Sal, Más Vida”, que trabaja sobre 3 ejes para la reducción del consumo de sal en la población: que la legislación y las ordenanzas municipales promuevan la concientización y la reducción del consumo de sal; el acuerdo con industrias para la reducción de sal en algunos alimentos procesados; y la reducción de sal en el pan de consumo habitual, que es el pan blanco, para lo cual se trabaja con panaderías artesanales o industriales, depende el caso”, explicó la jefa del Departamento Provincial de Nutrición, Karen Bender.

En este último caso, se produce “específicamente pan blanco con un 25% menos de sal”, con el objetivo de “hacer un cambio gradual, porque no estamos trabajando sobre población enferma sino en prevención de enfermedades crónicas no transmisibles y promoción de la salud”, indicó Bender.

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



No hay mejor
remedio que
la risa



HOMBRES Y DINOSAURIOS

- ¿En qué se parecen los dinosaurios a los hombres inteligentes?
- En que los dos se extinguieron.

HOMBRES Y PERROS

- ¿En qué se parecen los perros a los hombres?
- En que cuando te miran, ¡parece que te entienden!.

PILAS Y HOMBRES

- ¿Por qué son mejores las pilas que los hombres?
- ¡Porque al menos tienen un lado positivo!.

TRABAJO

- ¿De qué trabajas?
- Antes en tintorería, pero ahora apago incendios...
- ¿Eres bombero?
- No, soy ex-tintor.

–¿En dónde fue tu primer beso amor?
–En la playa, ¿y el tuyo?
–En el colegio.
–Espera, ¿tu colegio no era sólo para
hombres?
–Sí...

Una anciana le dice a otra:

- Con los años, mi marido se ha convertido en una fiera en la cama.
- ¿Te hace el amor como un salvaje?
- No, se mea en las sábanas para marcar su territorio.

Estuvo lloviendo por 12 horas sin parar y mi esposa no deja de mirar la ventana...
SI SIGUE ASÍ VOY A TENER QUE DEJARLA ENTRAR !!!

CONSEJO

- Doctor, ¿qué puedo hacer para que durante las vacaciones mi mujer no se quede embarazada?
- Llévesela con usted.

GORDA

- Había una mujer tan pero tan gorda que cuando se pesaba en la balanza ponía:
- Continuará...

PAPEL HIGIÉNICO

- ¿Cómo se dice papel higiénico en japonés?
- Yoshikito Kakita.

EN LA FUNERARIA

- ¿Oye, y tú sabes cómo murió este?
- En una pelea, en el letrero dice "SEPELIO", pero no dice con quién...

MENSAJES

- Un hombre manda su ropa a la lavandería y pone una nota:
- Por favor, usad más jabón en los boxer.
- Cuando va a buscarla se encuentra otra nota que dice:
- Usa más papel higiénico en el culo.

EN EL RESTAURANT

- ¿Cómo quiere sus huevos?
- Con toda mi alma...

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) 15-5824-1334 / ID 139*5221

DIEZ TIPS DE OSVALDO GROSS PARA HACER LA TORTA PERFECTA

El maestro de pasteleros explica con sencillez los pasos a seguir que todo principiante debe tener en cuenta



Osvaldo Gross es un maestro de pasteleros. Pero así como puede hacer la torta más elaborada también explica con sencillez los tips que todo principiante debe tener en cuenta para lograr una torta perfecta.

1. RANKING PARA PRINCIPIANTES. *“...No se necesita un doctorado para hacer una torta perfecta. El secreto es tener paciencia,*

sentido común y pasión por los detalles...”, aclara Gross en la introducción de su nuevo libro *La torta perfecta*, de editorial Planeta. Recomienda que quienes empiezan a adentrarse en la pastelería deberían comenzar por los budines, que son más sencillos, luego las tartas de frutas y después las tortas y bizcochuelos.

2. TENER LOS INGREDIENTES LISTOS ANTES DE EMPEZAR. Aunque parezca una obviedad, muchas veces no sucede. Y en ese punto Gross recomienda: *“...Lean completa la receta de principio a fin. Pese los ingredientes antes de comenzar. Tengan listos y preparados los moldes. Una vez que comienzan a preparar una receta, no se detengan hasta finalizar...”*. El pastelero explica que durante la preparación el momento en que incorporamos cada ingrediente tiene un motivo. *“...Si tenés un batido al que le agregás claras y no lo ponés enseguida en el molde, se baja...”*, aclara.





3. ELEGIR BIEN EL MOLDE. Cada receta indica el molde donde debe ser cocinada y eso tampoco da lo mismo. *“...Muchas veces se fijan en la forma, en que sea lindo, pero hay cuestiones que no se pueden pasar por alto. Si la receta pide molde con tubo central, es por algo. O si da un tamaño de molde, y se usa uno más grande la preparación va a salir más baja y será necesario menos tiempo en el horno...”*, explica Gross.



4. COMO EVITAR LA TORTA “DESNIVELADA” O EL EFECTO “VOLCAN”. *“...Si un bizcochuelo sale torcido es porque la rejilla del horno está desnivelada...”* afirma el pastelero. *“...Y cuando un bizcochuelo tiene el centro como si fuera un volcán o un cráter, es porque los ingredientes no están bien pesados...”*, sentencia.

5. NO SE PUEDE REEMPLAZAR INGREDIENTES PORQUE SÍ. *“...No estamos lejos si asemejamos la pastelería a la química...”*, explica Gross. *“...Si en una torta quiero evitar la manteca, puedo hacerlo*

pero tengo que poner otro medio graso como aceite, o crema de leche...”, dice.

“...Tampoco se puede quitar toda el azúcar a una preparación. El azúcar es la estructura de una torta, es como un andamio...”.



6. EL ORDEN DE LOS FACTORES ALTERA EL PRODUCTO. *“...Y si no se respeta puede terminar de una manera casi trágica...”*, sentencia Gross. *“...Cuando preparamos un bizcochuelo hacemos una espuma de huevos y azúcar para dar volumen, después incorporamos la harina y*

(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**

por último la materia grasa. Si agregáramos la materia grasa al batido antes que la harina, quedará bajo y poco esponjoso...”.



7. MUCHO CUIDADO AL BATIR LA CREMA. “...Debemos ser muy cuidadosos al batir ya que es fácil sobrepasarnos y malograr el producto. Si te pasás quedan como si fueran grumos de ricotta, y ya nada sirve...”.

8. COMO INTEGRAR LOS HUEVOS Y EL AZÚCAR. Esto es muy sencillo, pero clave.

“...Si dejamos yemas y azúcar sin batir se pueden formar grumos que después son imposibles de homogeneizar. Para evitar esto debemos mezclarlos con un leve batido...”.

9. LA TEMPERATURA DEL HORNO ES CLAVE. “...Si un horno te hace lindo pollo con papas doradas será difícil para la pastelería, porque significa que tiene un máximo muy alto...”, aclara el pastelero. “...Es importante que cada uno aprenda a conocer su horno y el modo en que cocina...”, agrega. Asegura que los hornos eléctricos domésticos cocinan más parejo. Una máxima infalible: “...los primeros 15, 20 minutos de cocción tiene que estar cerrado herméticamente...”.

10. CUÁNDO CONVIENE USAR MOLDES DE SILICONA. “...A mí me gustan más para cocciones cortas que para budines que están una hora en el horno. En esos casos prefiero el molde de metal grueso. Otro detalle a tener en cuenta: no son eternamente antiadherentes, se pueden seguir usando si se los enmanteca como a un molde común...”.



NEUQUÉN TIENE SU PRIMERA PANADERÍA PARA CELÍACOS: "PIONERA SIN GLUTEN"

Se trata de "Pionera sin gluten", el emprendimiento que montó Silvina Sartori desde hace cuatro años.

Cansada de ver sufrir a su madre, Silvina Sartori emprendió un desafío: abrir la primera panadería para personas celíacas de Neuquén. Actualmente trabaja desde su casa con pedidos que recolecta a través de su página de Facebook "Pionera sin Gluten" o por teléfono.



Cuatro años atrás, Sartori dejó su trabajo en una empresa que la que trabajó siete años y con la indemnización montó la panadería, que estaba ubicada en Belgrano al 3900 de la capital. Allí, tenía a cargo al personal que se encargada de elaborar las tortas, panes y otro productos. Luego de una serie de obstáculos, Silvina decidió cerrar el comercio y continuó su labor sola desde su casa. "...Aprendí sobre la base de la prueba y el error, tirando un montón de cosas a la basura, y ahora soy yo quién da los cursos de cocina...", relató la cocinera.

Dentro de la oferta elaborada se pueden conseguir productos dulces y salados que no contienen TACC, es decir, serán elaborados sin gluten, el principal elemento que produce trastornos en las personas que padecen la celiacía.

Incluso cualquier persona puede consumir los productos sin TACC ya que el organismo los podrá procesar de manera más rápida. "...Acá hay que romper el mito de que las cosas para celíacos son feas, no es así... son ricas y además son más sanas por no producen hinchazón en la panza, acidez, entre otros...", manifestó su creadora.

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

Casa
Michero
Fábrica de Utiles de Panadería

"MAS DE 300 PRODUCTOS"

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

REPARACIÓN
DE
BAGUETERAS

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

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

CIENTÍFICOS PLATENSES BUSCAN ELABORAR UN PAN SANO Y NUTRITIVO

En el proyecto trabajan integrantes del CONICET local



Los investigadores Victoria Salinas, María Cecilia Puppo, Cristina Ferrero y Andrés Felipe Rocha Parra (CONICET LA PLATA)

Científicos del CONICET estudian en La Plata la posibilidad de introducir partes de la manzana que se descartan en la elaboración de jugos y sidra para enriquecer alimentos, como el pan.

De acuerdo a lo que se informó, el objetivo es que los

alimentos sean cada vez más sanos y nutritivos y por eso los profesionales del grupo de Productos Panificados Saludables del Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecnología de Alimentos investigan y ensayan la incorporación de distintos componentes esenciales para el organismo en uno de los alimentos más consumidos.

En ese contexto, el bagazo de la manzana – remanente de la obtención de jugo - demostró ser un material de origen vegetal con gran contenido de fibra alimentaria potencialmente aplicable al pan sin gluten en la tesis de Andrés Felipe Rocha Parra,

becario pos doctoral del Conicet en el Cidca.

“...Por estar elaborados con harinas refinadas, los productos para celíacos en general tienen una deficiencia de ese componente de la dieta, que precisamente la fruta contiene en gran cantidad...”, dijo el experto.

DIFICULTAD

La cuestión presentaba una dificultad desde el punto de vista tecnológico: el gluten es el responsable de darle a los panificados las características de buen volumen y textura, con lo cual había que lograr lo mismo sin ese ingrediente. Y es que la incorporación de sustancias ricas en fibra no consiste simplemente en agregarlas sin más, sino que es necesario obtener un producto de calidad aceptable para el consumo, dijeron los especialistas.

“...Es la idea de los alimentos denominados funcionales: que tengan algún beneficio para la salud...”, explicó Cristina Ferrero, investigadora independiente del Conicet y directora de la tesis.

Los científicos se comunicaron con una empresa de jugos localizada en Villa Regina, Río Negro,



que aceptó enviar el subproducto de manzana para las investigaciones. Luego del acondicionamiento del material a través de los procesos de secado, molido y tamizado, Rocha Parra comenzó las pruebas para dar con una formulación óptima, y el resultado fue un ingrediente que, incorporado a un pan de molde libre de gluten, tuvo buena aceptabilidad en los ensayos sensoriales de apariencia, olor y sabor. Asimismo, resultó rico en fibra de acuerdo al Código Alimentario Argentino y la legislación internacional vigente.

Según cifras del Ministerio de Agroindustria de la Nación, Argentina es el quinto productor mundial de jugo de manzana. “...Además de



fortificar el pan con fibra dietaria, cuyo consumo sostenido está relacionado con una reducción del riesgo a sufrir ciertas enfermedades, se aprovecha un material que, de otro modo, sin una función específica, terminaría introducido en el ambiente en grandes cantidades...”, señaló

Ferrero.

“...Yo recibo el bagazo congelado y lo primero que hago es reducir su contenido acuoso...”, señaló Rocha Parra. El resto de los procesos tiene lugar entre el Cidca y la

(Continúa en la página siguiente)

CABALLERO ORTIZ & POZZI S.A.
FABRICA DE ENVASES DE CARTÓN 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



Universidad Nacional de Córdoba, con la colaboración de Pablo Ribotta, investigador independiente del Conicet y codirector de la tesis.

“...Después, previa esterilización del material que obtengo, se ensayan distintas formulaciones en el laboratorio...”, continuó el especialista, que ahora aspira a experimentar la incorporación de la fibra en productos con gluten ya que

“...se logró un ingrediente que podría introducirse en galletas, barras de cereales, muffins, entre otros...”, agregó.

“...El aprovechamiento de los derivados de la industria del agro para enriquecer distintas matrices alimentarias es actualmente una tendencia mundial, y entre los ejemplos más conocidos figuran la utilización de cáscaras de

cítricos y del residuo de uva en la elaboración de vino...”, sostuvieron los expertos, y añadieron: *“...A partir de una investigación de 2013 sabemos que la producción del jugo de manzana y la sidra deja cada año cinco millones de toneladas de bagazo a nivel global...”*.

PARA FORTALECER LOS HUESOS

La idea surgió a partir de la Encuesta Nacional de Nutrición y Salud del Ministerio de Salud de la Nación. Los resultados muestran que más del 90 por ciento de las mujeres y del 48 por ciento de los niños no alcanzan la ingesta mínima de calcio recomendada de alrededor de mil miligramos diarios. Entonces, fortificar la harina de trigo con ese mineral podía llegar a ser una buena forma de darle batalla a ese déficit. *“...Así como por ley a la harina con que se hace el pan se le incorpora hierro y vitaminas, en mi tesis me propuse hacer lo mismo con el calcio, como un vehículo seguro para llevarlo a la mesa...”*, dijo María Victoria Salinas, investigadora asistente del Conicet en el Cidca.



CERRÓ EL 10% DE LAS PANADERÍAS EN LA CAPITAL FEDERAL. SE TRATA DE 75 ESTABLECIMIENTOS EN LO QUE VA DEL AÑO

Producto del cóctel explosivo de la suba de tarifas, caída en ventas y aumento de insumos, en lo que va del año 75 panaderías cerraron en la Ciudad de Buenos Aires, alrededor del 10% del total en el distrito.

José Álvarez, presidente de la Cámara de Industriales Panaderos de la Ciudad de Buenos Aires, reveló el dato del sector que reúne actualmente a entre 700 y 750 establecimientos en el ámbito porteño. "A razón de veinte empleados por casa, se han caído entre 1.400 y 1.500 empleos aproximadamente", aseguró Álvarez, también propietario de una firma.

Uno de los factores centrales fueron los aumentos en las tarifas de gas, electricidad y agua. En el caso específico de la luz, "en promedio se pasó a pagar de 3.000 a 11.000 pesos y hubo panaderías que, combinado con los otros factores, no pudieron seguir trabajando", detalló el directivo.

Asimismo, en septiembre pasado, los industriales recibieron notorias subas de precios por parte de los proveedores. "La levadura, margarina, el chocolate, dulces y fiambres nos aumentaron por arriba del veinte por ciento, y esto así es insostenible", dijo. Esto derivó en "una baja de las ventas que ronda entre el 28 y 35 por ciento, y en la provincia de Buenos Aires el panorama es peor", completó Álvarez.

Para graficar la crisis en el consumo, describió cómo nada menos que en el microcentro porteño, "los bares y restaurantes llaman a las panaderías para encargar medialunas por piezas, cuando salen los pedidos de los consumidores. No quieren perder ni un peso".

NICJU *"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

SERGIO ROLANDO KALINIUK

(011) 15-5842-0515 (011) 15-4992-9421 ID 605*3378
sergioindupan@yahoo.com.ar

UN NUEVO SERVICIO PARA LOS PANADEROS

Atento a las constantes necesidades que le plantean los colegas del gremio, Sergio Kaliniuk pone a disposición un nuevo servicio con grandes beneficios.



Carliteras con plancha.



Cocinas industriales



Anafes de diferentes medidas con y sin muebles

Cotizamos y escuchamos la necesidad de nuestros clientes e intentamos solucionarla.

Estamos en constante incremento de productos para acompañar el desarrollo integral de los negocios.

Opciones de pago: efectivo, cheques, tarjeta de crédito, tarjetas de débito, cuotas sin interés, depósito bancario, planes de ahorro con entrega pactada.

Entregamos en toda la provincia de buenos Aires con los costos de flete más económico.

Mesas y mesadas de acero inoxidable.





En productos de bazar fabricamos medidas standard y personalizadas.



Hornos pizzeros y pasteleros de acero inoxidable (medidas standard y especiales). Con mesa o patas y para mesadas. Individuales y con plancha.

- * Hornos convectores para pan.
- * Batidoras de 5, 7, 8, 10 y 15 litros monofásicas.
- * Amasadoras de 8, 12 y 15 kilogramos monofásicas.

SERVICIO PERSONALIZADO.

SERGIO ROLANDO KALINIUK

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

sergioindupan@yahoo.com.ar



EL CORRENTINO

TODO PARA EL PANADERO

S.R.L.

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@uolsinetis.com.ar

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



No hay mejor
remedio que
la risa



¿ESTOY GORDA?

- Amor, ¿estoy gorda?
- Claro que no mi buda, hay perdón, mi vida...

NO ENTIENDO

Mi mujer me ha dejado una nota en la heladera que decía: - Me voy porque esto ya no funciona.
Joder, llevo dos horas revisando este cacharro y enfría de lujo.

REFLEXIÓN

Soy tan buena persona que no madrugo para que Dios ayude a otro.

MALA NOTICIA

- José, se murió Amparo.
- Vaya, lo siento mucho. ¿Y cómo está su marido?
- Desamparado...

SIGNO

Un tipo llama a un programa de la televisión en el que te adivinan el futuro para saber cómo le va a ir en su matrimonio y le preguntan:
- Dígame, ¿de qué signo es su mujer?
- Pues debe ser exclamación, porque se pasa el día gritándome...



ADRENALINA

Adrenalina es meterse la mano en el bolsillo y no notar el celular.

REFLEXIÓN

Si una prostituta se queda embarazada... ¿se considera accidente laboral?.

MATRIMONIO

Matrimonio es cuando dos personas deciden convertirse en una. El problema está en ver quien sobra.

NI TOCARLOS

Se encuentran dos gallegos en la calle y uno venía caminando con las piernas arqueadas.
- Hola tío, ¿qué tal?.
- Bien, pero ayer fui al médico y me dijo que tenía el colesterol muy alto.
- ¿Y qué tiene que ver el colesterol con esa forma de caminar?.
- Es que me dijo: Los huevos ni tocarlos.

VASECTOMÍA

- ¿Sabés cómo llaman a los hombres operados de vasectomía?
- Sacarinos, porque endulzan pero no engordan.

EL MEJOR CROISSANT DE ESPAÑA ESTÁ EN BARCELONA

Pâtisserie Canal gana el IX concurso nacional dedicado a este bollo



La Pâtisserie Canal, de Barcelona, y su pastelero Toni Vera han ganado el IX Concurso Mejor Croissant Artesano de Mantequilla de España, que se ha celebrado esta mañana en la Escola de Pâtisserie del Gremi de Barcelona (EPGB) con la participación de 42 pastelerías de todo el Estado.

El jurado, compuesto por profesionales del sector y representantes de las empresas patrocinadoras del acto, Harinas Ylla i la Mantequilla Elle & Vire, ha valorado en la ejecución de los croissants de Vera, además de su maestría, la originalidad de su aspecto, muy regular y marcado por unas finas líneas especialmente bien dibujadas en el hojaldrado exterior.

En esta novena edición del concurso, el jurado, presidido por Antoni Bellart (de Pâtisserie Triomf, en Poblenou), ha destacado el alto nivel de los participantes. En palabras del secretario, Miguel Moreno (de Pastelería Mallorca, en Madrid), "...este año no ha habido ningún croissant malo, cuando otros años algunos se rechazaban de entrada por defectos..."

Según Olivier Fernández, director de la EPGB, en la fase de recepción de las muestras, que se abrió a las 8 de la mañana, tan sólo se rechazó una de las 42

presentadas y fue por defectos en el peso, que por normativa del concurso debe estar entre 45 y 65 gramos.

Los aspectos que se valoran en los croissants a concurso son el gusto, el alveolado (las burbujas de aire que se forman en el interior), el hojaldrado, el color, el formato y el acabado.

Canal, con establecimientos en Calvet, 15 y Muntaner, 566, se une a una lista de ganadores de ediciones anteriores en la que se cuentan pastelerías como Hofmann (2010), Turull (2011), Sweet by Abraham Balaguer (2012), Ochiai (2013), Oriol Balaguer (2014) o Vallflorida Xocolaters (2015), cuyo pastelero Lluís Costa ha formado parte del jurado este año, junto a los ya citados Bellart, Moreno y Francisco Migoya (profesor del Culinary Institute of America) y Marike van Beurden, pastelera holandesa de prestigio reconocido.

Tras recibir el galardón del 2015, Lluís Costa explicó en un artículo en Magazine las claves para elaborar el mejor croissant de mantequilla posible.

METALÚRGICA **URGENCIAS**
MGA **24 HS**
INDUSTRIA PANADERIL Y PASTAS FRESCAS

CEL: 15-49868150
15-35046154
ID: 835 * 6543

SERVICE
RESTAURACIONES
ENGRASE MENSUAL DE MAQUINAS
CAMBIO DE RODAMIENTO A MOTORES TRIFASICOS Y MONOFASICOS
REPARACION Y LAVADO DE BANDEJAS BAGUETERAS

"NUEVO SERVICIO"
MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DE HORNO ROTATIVOS



PAN BLANCO... TRABAJO EN NEGRO

El pan de cada día viene con más de la mitad de los que lo amasan trabando en negro. Así se confirmó en forma directa por parte del Ministerio de Trabajo de la provincia, que presentó ayer los resultados de las inspecciones laborales en la industria panadera de Rosario

En total, desde junio y hasta el pasado 31 de agosto, se realizaron 111 inspecciones en el sector, las que relevaron la situación de 395 trabajadores, de los cuales no estaba registrado el 52,5 por ciento. Es decir 207 trabajadores estaban en forma irregular.

El titular de la cartera laboral, Julio Genesini, encabezó la reunión de la Comisión Tripartita que integran la Sociedad de Obreros Panaderos de Rosario, la Asociación de Industriales Panaderos y el Ministerio de Trabajo. En ese marco volcó

las cifras que resultaron de las inspecciones, que se hicieron *“...con el fin de avanzar en la registración laboral de los trabajadores panaderos, así como en líneas de acción en materia de salud y seguridad...”*.

Funcionarios del Ministerio marcaron que, *“...en función de los plazos legales que tiene un empleador para exponer la documentación correspondiente...”* luego de una inspección, *“...fue regularizada hasta la fecha la situación del 34,50 por ciento de los trabajadores*

relevados...”. Es decir 72 empleados que trabajaban en forma irregular ahora lo hacen con todas las de la ley.

“...La importancia de este operativo de fiscalización es que se hace a instancias del sindicato y con la participación de la cámara de empleadores industriales de la panificación; eso es muy importante porque es un tema que se encara en forma tripartita y habla de la responsabilidad de todos los actores...”, explicó el ministro Genesini. *“...Dada la coyuntura, se evaluó también la preocupación de los industriales por la retracción*

de la demanda, de cara a la necesidad de sostener los puestos de trabajo. Por esto se acordó seguir evaluando la situación en conjunto. A partir de ello se armó una agenda de trabajo hacia el futuro...”, agregó el funcionario.

En ese marco, Genesini resaltó el valor de la mesa tripartita: “...Reuniones de este tipo nos permiten evaluar, discutir las cosas que hay que corregir y ver la intensidad que hay que darle a este tipo de tareas...”, remarcó.

De hecho el más de un centenar de inspecciones se realizó después de que se reunieran las partes en junio pasado, donde se trazó una hoja de ruta para relevar situaciones laborales en el sector.

En ese marco, tanto los representantes gremiales como los industriales destacaron la relevancia del espacio: “...Ratifica el compromiso de todos los actores para la formalización de los trabajadores, como así también la necesidad de que todos los establecimientos se encuadren bajo las normas legales existentes...”, reconocieron los representantes de los empresarios panaderos.

Mesa y masa de a tres

El encuentro de la mesa tripartita de la industria del pan y las facturas se realizó en la sede de la Asociación Obreros Panaderos de Rosario y participaron del sindicato,

representantes de la Asociación de Industriales Panaderos y Afines y funcionarios.

Por la cartera laboral, además del ministro Genesini, estuvieron el subsecretario de Fiscalización del Trabajo, Fernando Muruaga, y la directora de la Regional Rosario del Ministerio de Trabajo, María Belluccia. Por la parte gremial participaron el secretario general y el adjunto de la Sociedad de Obreros Panaderos, Mario García y Eduardo Franco; y, por la parte empresaria, concurrieron el presidente de la Asociación de Industriales Panaderos, Gerardo Di Cosco, junto con Jorge Vitantonio y Juan Carlos Sandrone, de la comisión directiva.

SERGIO ROLANDO KALINIUK

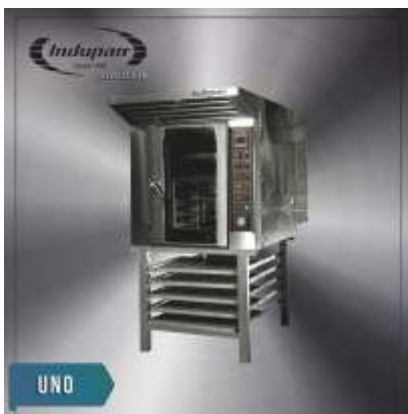
(011) 15-5842-0515 (011) 15-4992-9421 ID 605*3378

sergioindupan@yahoo.com.ar

HORNOS Y MAQUINAS DE PANADERÍA Y CONFITERÍA

REPRESENTANTE DIRECTO

INDUPAN
INDUSTRIAL DE PANADERIA E INOXIDABLES



CONDENADO POR DAR UN RODILLAZO EN LOS TESTÍCULOS A SU PANADERO



Un vecino de Castellón (España) ha sido condenado a indemnizar con 880 euros a su panadero, a quien le pegó un rodillazo en los testículos y una cachetada. La

Audiencia Provincial le ha impuesto, asimismo, 140 euros de multa por las lesiones y el pago de las costas procesales.

La agresión se produjo el 2 de abril del 2015, sobre las 19.30 horas. Según reza la sentencia y se inició una fuerte discusión entre ambos tras haber encontrado el agresor un ratón en su domicilio, situado en el mismo edificio que la citada panadería.

El condenado bajó al despacho de pan, ubicado en la calle Escultor Viciano, y recriminó a la víctima que el roedor procedía de su negocio.

A consecuencia de los golpes, el panadero sufrió un edema facial y un hematoma testicular, que precisaron para su sanidad una primera asistencia facultativa y 21 días de curación (dos, impositivos).

El condenado recurrió el fallo, tras ser sentenciado, alegando que el herido había contado “mentiras” durante su declaración en el juicio oral. Y es que, según el agresor, “es falso que haya estado 21 días sin trabajar porque todos los días, a las seis de la mañana, acudía a su comercio”. El máximo órgano judicial de la provincia ha desestimado el recurso, confirmando su pena.

SAN PETERSBURGO ESTABLECE UNA RACIÓN DIARIA DE PAN EN CASO DE GUERRA



El Gobernador de San Petersburgo, Gueorgui Poltavchenko, ha establecido una mínima ración diaria de pan para los ciudadanos de la antigua capital zarista en caso de guerra, según informan medios rusos.

Cada habitante de la ciudad, en cuya memoria aún pervive el recuerdo del sitio de Leningrado por las tropas hitlerianas durante la Segunda Guerra Mundial, recibirá 300

gramos de pan diarios por espacio de 20 días si estallara un conflicto armado.

Poltavchenko ordenó crear unas reservas de productos para garantizar la seguridad alimentaria de los más de cinco millones de habitantes de San Petersburgo, la segunda ciudad rusa llamada Leningrado en la época soviética.

Por decreto gubernamental, las reservas, que están compuestas por cereales, no deben bajar nunca de las 31.000 toneladas, que son las que garantizan la ración mínima diaria de pan.

Aunque, en estos momentos, debido a las buenas cosechas de los últimos años, las reservas ascienden a 69.700 toneladas, lo que permitiría suministrar 300 gramos de pan a cada ciudadano durante un mes y medio.

Panadería "La espiga dorada" de María Lujan renovó su muebles con



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

(011) 4625-0697
(011) 15-5824-1334 / ID 139*5221



LOS PANADEROS QUE JUGARON AL FUTBOL CONTRA HITLER SABIENDO QUE GANAR SIGNIFICABA MORIR

Seguramente nunca hayas escuchado el nombre del equipo de fútbol FC Start, básicamente porque no es el club con más Champions, ni más ligas, ni más goles... Pero sí que es el equipo de fútbol más valiente de la historia. Sé que esta frase puede sonar exagerada, pero no pensarás así cuando te diga que estos hombres jugaron el llamado "PARTIDO DE LA MUERTE", en el que este grupo de panaderos ucranianos (los hombres del FC Start) fueron asesinados por ganar a un conjunto formado por miembros del ejército nazi. Una de las historias más trágicas de este deporte que, en realidad, no termina tan bien como la película que inspiró en 1981, Evasión o Victoria.



El 22 de junio de 1941 los nazis invadieron Ucrania como parte de la Operación Barbaroja (que pretendía conquistar la URSS) y, entre muchas otras cosas, acabaron con la liga de fútbol nacional. Un torneo en el que jugaba el Dinamo de Kiev, que por aquel entonces era uno de los mejores equipos de Europa, y sus jugadores tuvieron que exiliarse o buscarse la vida como pudieran y cambiar de profesión.

Todo cambió cuando un panadero de Kiev descubrió que un mendigo que estaba en la calle era Mykola Trusevych, antiguo arquero del Dinamo. Al verlo así, le ofreció trabajo en su panadería y se propuso reunir al resto de integrantes del equipo y no paró hasta conseguirlo. En pocos meses había contratado en su panadería a otras 10 leyendas del fútbol ucraniano que estaban refugiadas en el exilio. Así fue como se fundó el FC Start, su propio equipo de fútbol de "panaderos". O eso creía la gente, ya que los futbolistas lucían irreconocibles por su estado desaliñado y desnutrido.



Históricamente, el deporte se ha utilizado como herramienta política para generar cohesión e identidad nacional. Y como Hitler ya tenía controlada su invasión en Ucrania, decidió crear una liga de fútbol para tener entretenido al pueblo y evitar revueltas. Pero como en dicha liga solo había equipos afines al régimen, permitieron la inscripción de un equipo ucraniano, obviamente, el FC Start. Pero los ex del Dinamo barrieron a todo rival que se le puso por delante.

Sin desearlo, el equipo de panaderos se convirtió en el espíritu de la resistencia de Ucrania ante el nazismo y los estadios se llenaban para ver a ese equipo de flacuchos que arrollaba, con un fútbol espectacular, a los jugadores de Hitler. Los nazis empezaron a hartarse de los panaderos, así que les convocaron a jugar un partido contra el Flakelf, un equipo formado por militares del III Reich que había ganado todos sus partidos. Sin embargo, los militares también acabaron perdiendo contra el FC Start. El fenómeno ya era imparable, la revolución ucraniana se cocía en un horno de pan.

Finalmente la Gestapo descubrió que aquellos panaderos flacuchos eran en realidad antiguos futbolistas del Dinamo de Kiev. Semejante humillación merecía la muerte, pero por miedo a que el pueblo ucraniano se rebelara ante el asesinato deliberado de sus héroes, decidieron ofrecerles la revancha: el partido de la muerte.

El 9 de agosto de 1942, antes de saltar al campo el árbitro ya aviso a los panaderos de que debían dejarse ganar si no querían ser ejecutados. A pesar de esto, los ucranianos salieron ganaron en un partido que supuso un reto al régimen lleno de proezas futbolísticas dignas del propio Messi. En la última jugada del partido, un jugador del FC Start se regateó a todos los rivales nazis y cuando ya solo tenía que empujar el balón hasta la portería, se paró y lanzó al centro del campo, un gesto humillante que terminó de colmar el vaso del orgullo nazi.



Tras el partido de la muerte, los futbolistas del FC Start fueron detenidos, torturados y la mayoría asesinados o destinados a campos de concentración. Pero unos pocos consiguieron sobrevivir para contar esta historia al mundo. La historia de cómo unos panaderos abanderaron la resistencia simbólica de todo un país contra una de las dictaduras más crueles.



No hay mejor remedio que la risa

¿Sabés cómo te dicen a vos?



- * **BOLIVIA:** Está lleno de minas.
- * **BOLSILLO DE ATRÁS:** No sirve ni para rascarse los huevos.
- * **BOMBACHA DE GOMA:** No se le escapa un pedo.
- * **BOMBILLA TAPADA:** Porque no saca nunca nada del mate.
- * **BORCEGUÍ:** Chupamedia y lengua larga.
- * **BORDE DE SARTÉN:** Para lo único que sirve es para romper los huevos.
- * **BOTELLA:** Esta vacía del cuello para arriba.
- * **BRAGUETA DE LADRILLERO:** Por lo colorado.
- * **BROCHE CAÍDO:** Dejó el tendal.
- * **BUJÍA DE MADERA:** Porque no tiene chispa para nada.
- * **BUZO DE PECERA:** Por lo chiquito.
- * **CABALLITO DE MAR:** Se cree potro y es un pescado.
- * **CABALLO DE CIRUJA:** Ve una botella y se para.
- * **CABALLO DE ESTATUA:** No hace nada, pero tampoco te caga.

- * **CABARET EN QUIEBRA:** Va echando putas.
- * **CABLE DE PLANCHA:** No sirve ni para radio ni para televisión.
- * **CAJA VACÍA:** Fácil de levantar.
- * **CAJERO AUTOMÁTICO:** Trabaja las 24 horas.
- * **CAJITA DE LÁPICES:** Tiene minas de todos los colores.
- * **CALEFON DE BAÑO:** Funciona con alcohol.
- * **CALZÓN DE GORDA:** Siempre metido en el medio y fastidiando

AVISOS CLASIFICADOS

Pan con Pan

VENDE

MEDINA 144
ITUZAINGÓ NORTE

Tel: (011) 4624-2955

ID: 152*2047 / CEL.:15-5523-0773

ARMADORAS DE PAN MODELO ARV-300:

Armadora versátil para el armado de diversos tipo de panes. Se encuentra en excelentes condiciones.

MOTOR TRIFASICO.
VALOR DE VENTA \$
20.000.-



MAQUINA GALLETERA ARGENTAL CON ENLATADORA AUTOMÁTICA:

Posee 3 moldes intercambiables: galleta cuadrada-galleta redonda y bizcocho. Posee pica incorporada

Producción 200 unidades por minuto . Reparada a nuevo.

Motor Trifasico 1,5 HP

VALOR DE VENTA \$ 100.000.-

METALÚRGICA

C.R.B.

* de Damián Benítez



Cel: **15-6837-8421**

**SE
VENDE**



Sobadora Siam 600mm



Cortadora Argental



BATIDORA 36 litros



Sobadora Indupan 600mm

VENDO

ARMADORA DE PAN Y MEDIAS LUNAS.

1000 1/2 Lunas por hora.

Marca Pedro Zambón.

Muy Poco Uso.

En perfecto estado.

Tel.: 4248-2377 (Sr. Jorge)





Guía de Proveedores Panaderías

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

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

“TRIGOS DEL OESTE” 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

“EL CORRENTINO” Alabariños 3544. Lanús. Tel.: 4246-7859

“KALINIUK-INDUPAN” Tel.: 15-4992-9421

“PAN CON PAN” Medina 144. Ituzaingó. Tel.: 4624-2955 / ID 152*2047 / Cel.: 15-5523-5573

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

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

“TRIGOS DEL OESTE” Alem 1447. Castelar. Tel.: 4627-5876 / 4629-4959

PAPELERAS

“CABALLERO ORTIZ & POZZI” H. Yrigoyen 5160. Lanús. Tel.: 4241-3449 / 4834

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

EL GREMIO PANADERO

Publique En Nuestras Páginas

(011) 15-4084-1090

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

EL GREMIO PANADERO

*La Revista
de los
Panaderos*

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

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

Seguinos en



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



PRESENTAMOS



Equipos Modernos para Panaderías y Confeiterías

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.**

**TOMAMOS VEHÍCULOS
EN PARTE DE PAGO**

(Sujeto a aprobación, Modelo 2011 en adelante, en
excelentes condiciones, con documentación al día)

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

Tel.: 011-4667-6624

www.britohermanos.com.ar