

EL GREMIO PANADERO

La Revista de los Panaderos



AÑO 19 - Nº 83
Noviembre del 2017

SAYOS

INSTALACIONES COMERCIALES

Elegancia · Sencillez · Calidad



· **NUEVA**

LINEA TORINO 2017

Show Room: **Av. Jujuy 823 - G1229ABD Ciudad de Buenos Aires**

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

sayosinstalacionescomerciales@gmail.com

 **Sayos Instalaciones**

 **Sayos**

EL GREMIO PANADERO



“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

Sumario

Nuevas autoridades en la FIPPBA	4
Invasión de abejas en Santa Fé	6
Conflicto en Molinos Claveq	8
AGME y la mejor sobadora	10
Amor no es un ingrediente	12
Panadero recorre el país a pié	14
2200 panadería clandestinas en Tucumán	17
Cocinar con masa madre	18
Lesaffre solidario	22
Humor	24
CIPU Matanza Sur	26
La Panadera de los poetas	32
Panadero a la carcel	34
A juicio por provocar aborto	36
El súper pan	39
Asesinan a una pareja de panaderos	40
Lo dice el mejor	42
Humor	44
Policía ladrón	46
Guía de proveedores	47

NUEVAS AUTORIDADES EN LA FEDERACIÓN PROVINCIAL (F.I.P.P.B.A.)

Presidente:
RAÚL SANTOANDRÉ

Vicepresidente 1º
Emilio Majori

Vicepresidente 2º
Antonio Brion

Secretario
Martín Leiras

Prosecretario
Gustavo Pastorino

Tesorero
Benito Siciliano

Protesorero
Miguel Militello

Secretario de Actas
Damián Insúa

Vocales Titulares
Alberto Alonso, Cristian Malsenido,
Luis Ricardo Kler, Daniel Marichich,
Máximo Fernández

Vocales Suplentes
Víctor Insaurralde, Miguel Ángel Castro,
Martín Daniel Sánchez, Daniel Vicente Ottino,
Miguel Alfredo Brion, Víctor Hugo Barsola

**Comisión Revisora de
Cuentas Titulares**
Daniel Santeuzanio, Aldo Javier Uldani

**Comisión Revisora de
Cuentas Suplentes**
Roberto Fiddler, Walter Darío Leguizamón

NUEVO PRESIDENTE

El cambio era necesario y, desde la redacción de las revistas INDUSTRIALES PANADEROS y EL GREMIO PANADERO, le deseamos el mejor de los éxitos al nuevo presidente de la F.I.P.P.B.A.

A Raúl Santoandr  tuvimos la oportunidad de conocerlo cuando recién se iniciaba como dirigente y, a pesar de nuestras primeras diferencias, tenemos que reconocer su capacidad dirigencial... de hecho no cualquiera llega al cargo que él llegó y lo hizo por mérito propio, en base a mucho esfuerzo y sacrificio personal.

Esperamos que las políticas que lleve a cabo sirvan para llevar a los panaderos al lugar que se merecen tanto sea en la provincia de Buenos Aires como en la República Argentina.

Le reiteramos nuestros deseos de éxitos a don Raúl Santoandr .



Raúl Santoandr  junto a la Gobernadora María Eugenia Vidal

Omar Rodriguez SRL
"25 Años brindando calidad y confianza"

Grisineras y Pancheras

Baguetteras 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

Abejas invaden las panaderías de Santa Fe, ¿representan una alerta?

En muchos negocios del rubro en la ciudad se las puede ver con frecuencia en estos días. El hecho ocasiona un rechazo de parte de muchos clientes. Un experto explica por qué se produce el fenómeno en estas fechas.



En los últimos días muchas personas manifestaron su preocupación respecto de la presencia de abejas en diversos negocios de esa ciudad dedicados al rubro panaderíl. El técnico bromatólogo Alejandro Gibert, especialista del departamento de Capacitación y Epidemiología de la Agencia de Seguridad Alimentaria de Santa Fe (Assal), explicó cuándo y por qué la presencia de ciertos insectos debe ser considerada un signo de alerta para el consumo.

"...Es obvio que la presencia de cualquier insecto en contacto con los alimentos genere rechazo y es cierto también que eso no debería suceder. Pero respecto de las abejas hay que aclarar que las mismas no representan ningún riesgo para los consumidores ya que no hablamos de un vector que pueda transmitir algún patógeno que produce enfermedades...", comenzó a explicar el experto y siguió: *"...De todas maneras es importante que los*

comercios de este tipo trabajen con conciencia en lo que se refiere al manejo integrado de plagas, que a diferencia de lo que es un control de plagas que hace alusión al trabajo de ciertas empresas que fumigan con venenos, la misma se basa en la aplicación de ciertas medidas...".

En este sentido, Gibert detalló: *"...El código bromatológico de la provincia especifica en el tema de panaderías que las mismas deben exhibir las facturas y demás dulces en vitrinas cerradas con vidrio o similar, tener una campana con salida adecuada en el sector de hornos y telas preventivas de paso de insectos en las puertas y ventanas..."*.

Sobre este punto, el referente de Assal aseguró que *"...es usual que en esas fechas y a principio de marzo, cuando las flores no están en su esplendor, las abejas busquen ingresar a las panaderías en busca de algo dulce para polinizar..."*, pero indicó que también su presencia *"...puede resultar chocante para quien no conoce su modo de vida..."*.

"...Como dije antes ningún insecto debería estar en contacto con los alimentos, aunque una abeja no es lo mismo que una mosca que sí es el vector que produce la mayor cantidad de enfermedades del hombre y es quien también se reproduce en elementos orgánicos en descomposición...", remarcó el técnico en bromatología.



LESAFFRE

LEVADURAS Y SOLUCIONES EN PANIFICACION



Desde 1853 llevando la mejor levadura a tus panes.



Tras una medida de fuerza, desde Molinos Harineros Clabecq salieron a desmentir los planteos sindicales

Mientras se mantienen las negociaciones en el ámbito de la delegación local del Ministerio de Trabajo de la Provincia de Buenos Aires, el conflicto que se desató en la planta de Molinos Harineros Clabecq sumó un nuevo capítulo.



Hace un tiempo los operarios de la empresa ubicada en el Parque Industrial iniciaron un paro total de actividades a raíz del despido de cuatro trabajadores, dos de los cuales se encontraban trabajando en relación de dependencia y los otros dos con contrato eventual, medida que quedó sin efecto tras el cuarto intermedio que dictó por la tarde la sede de la cartera laboral bonaerense.

En ese marco, el director de la firma, Marcelo Marconetti, compartió ante El Eco de Tandil la postura frente al conflicto, realizó algunas aclaraciones y desmintió puntos del reclamo iniciado por los empleados, apuntando contra el secretario general de la Unión Obrera Molinera Argentina en Tandil, José Luis Rodríguez.

En primer término, y en función de las declaraciones que efectuó el dirigente gremial respecto del pago parcial por los despidos, aseguró que las indemnizaciones serán “al

ciento por ciento”.

Ratificó la desvinculación de dos empleados que se encontraban abocados al reparto de harina en la ciudad, en una línea de acción que representaba una “pérdida importante” para la empresa pero enfatizó que “estamos ofreciendo lo que corresponde por ley”.

En esa línea rechazó el pedido de reincorporación de los dos operarios que, según justificó, se encontraban en un sector que “estaba dando pérdidas al molino”.

“Le hemos explicado a toda la gente que no tengan fantasmas de que vamos a seguir sacando empleados”, resaltó, y atribuyó a Rodríguez la responsabilidad de esa construcción.

“José Luis Rodríguez se dio como despedido de secretario general de UOMA Tandil, con lo cual no viene a trabajar, no cumple ninguna función dentro del molino; entonces la única función que tiene es tratar de tener un apoyo del personal para beneficio propio”, resaltó.

A su vez se centró en la queja sindical respecto de la

ubicación de las cámaras de seguridad instaladas en distintos puntos del predio, en una decisión que fue definida como “persecutorias”.

Al respecto Marconetti desmintió el reclamo frente al cual solicitaron una inspección al Ministerio de Trabajo para certificar los lugares en los cuales se emplazaron los equipos.

“Ninguna de las cámaras está en lugares donde la gente se pueda sentir observada”, aseguró.

Por otro lado el empresario confirmó que existe un conflicto en relación al premio por asistencia pero negó que el beneficio se haya quitado “de golpe”, tal cual

denunció el gremio.

En ese sentido indicó que se trata de un tema que se encuentra en plena discusión a nivel nacional entre la Federación Argentina de la Industria Molinera y la Unión Obrera Molinera Argentina (UOMA). Se trata de un premio “ampliamente superior” en su porcentaje en relación al que figura en el convenio que “nunca se dejó de pagar” sino que “se dejó de incrementar”.

Compás de espera en el Ministerio de Trabajo

Las partes involucradas en el conflicto que se desató en la planta ubicada en el Parque Industrial volvieron a reunirse en el ámbito de la delegación local del Ministerio de Trabajo de la

Provincia de Buenos Aires.

En una nueva audiencia, que se celebró ayer en las instalaciones de Pinto 520, los representantes sindicales insistieron con los puntos del reclamo y sumaron otros que serán abordados por la patronal de forma integral.

Frente a este esquema, se determinó un cuarto intermedio para el martes de la semana próxima, a las 12, en un nuevo intento por acercar posturas y alcanzar un acuerdo que permita resolver el conflicto.

Marconetti dijo que estudiarán los pedidos “pero no aceptamos” la postura de Rodríguez que apunta a retomar el diálogo si se reincorporan los empleados cesanteados.

mapriconf
DISTRIBUIDOR OFICIAL

2018
calsa

PROMOS FIESTAS!

Para estas fiestas
contá con toda nuestra variedad
calidad y servicio.

¡Felicidades!

40 años
juntos
calsa *

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

Hacéte FAN en FACEBOOK



LA MEJOR SOBADORA

La más moderna del mercado, con bujes auto lubricados (si se gastan se auto-lubrican) lo que hace que tengan un mínimo mantenimiento.

Una Sobadora muy moderna al servicio de la producción del panadero, 600 mm de ancho, pesada y con dos motores, 2 Hp. Se ofrecen en hasta tres pagos sin interés.

Sin cadena de arrastre, y sin correa permite que el panadero no tenga peso de volante, la fuerza la hacen los motores directamente sobre los ejes (uno gira al derecho el otro al

revés), por consiguiente tienen una mayor fuerza con respecto a las convencionales. Permite un sobado parejo, silencioso, con menor esfuerzo y mayor rendimiento.

La SOBADORA AGME viene equipada con un exclusivo botón de emergencia para accidentes con retroceso temporizado



MAQUINAS DE PANADERIA



AGME
Y HORNOS ROTATIVOS

**RE - INVENTAMOS
LA SOBADORA**

125 cm



Profundidad
60 cm

110 cm

Diseñamos, desarrollamos y patentamos una Maquina sobadora unica en el mercado.
Medida de cilindros: 600x170 mm de diámetro, eje de 40 mm.

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, correa ni cadena.
Sobado parejo y silencioso.
Menor esfuerzo y mayor rendimiento.

HORNOS ROTATIVOS



HORNOS CONVECTORES



ACCESORIOS



**SERVICIO TÉCNICO
DE MÁQUINAS Y
HORNOS**



Pablo Rau:

15 . 3539 . 4439



Jorge Martinez:

15 . 5713 . 3389

ID: 680*6711



www.serviciotecnicoagme.com.ar



serviciotecnicoagme@hotmail.com



Coronel Lynch 4156, San Justo



4691 . 0661



Lunes a Viernes 9 a 17 hs. | Sábado 9 a 12 hs.

“HECHO CON AMOR” NO ES INGREDIENTE

Aunque una panadería en Massachusetts dice que su granola está hecho con amor, las autoridades federales dicen que no puede poner eso en la etiqueta de ingredientes.



Autoridades federales de Estado Unidos multaron a la panadería Nashoba Brook Bakery por agregar la palabra “amor” en los ingredientes de su granola Nashoba.

La Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos multó a la empresa Nashoba Brook Bakery en Concord por insertar la palabra "amor" entre los ingredientes de su granola Nashoba. En una carta colocada en su página web, la FDA dice que según las reglas establecidas todos los ingredientes *"...deben ser nombrados por su nombre común o acostumbrado..."*.

"...El amor no es un nombre común o acostumbrado de ningún ingrediente y se considera que es una frase indebida porque no es parte de un nombre común o acostumbrado de un ingrediente...", dice el

mensaje.

El director general de la empresa, John Gates, dijo a The Associated Press el miércoles que la panadería "cooperará plenamente" con las autoridades, pero añadió que muchos clientes han tenido una reacción positiva a la etiqueta.

"...Es algo que toca ese sentir de muchos ciudadanos de que a veces el gobierno se pasa de la raya, parece algo más bien tonto...", dijo Gates. *"...Al usar la palabra amor, para mucha gente es como una catarsis, es algo que les provoca una sonrisa..."*.




Alejandra Belvedere
FOTOGRAFÍA

NEWBORN - FAMILIA
MATERNIDAD - NIÑOS



[alejandra belvedere fotografia](#)



belvederealejandraines@yahoo.com.ar



+54 9 11 2293 2700

Un panadero recorre el país a pie bajo el lema "Basura Cero"

Emilio Sáez es un comerciante de Tolhuin. El proyecto tiene como objetivo generar interés sobre el cuidado del medio ambiente. Recorre 25 kilómetros diarios y ya llegó a Tafí del Valle



Emilio Sáez lleva adelante un proyecto que sorprendió a la población fueguina de Tolhuin: recorrer las rutas del país a pie bajo el lema "Basura Cero".

La propuesta se basa en recorrer las rutas de la Argentina caminando desde La Quiaca hasta Tolhuin, a un ritmo de 25 kilómetros diarios, para generar interés sobre el cuidado del medio ambiente, sentido de pertenencia y valoración por el entorno tan descuidado.



Además, el dueño de la famosa panadería de Tierra del Fuego lleva consigo un mensaje que tiene que ver con su eterna admiración por René Favalaro y su lucha por sacarlo del olvido de las nuevas generaciones.

"Es impresionante la cantidad de botellas que encontramos a la vera de la ruta. Basura que demora cuatro mil años en descomponerse. Nosotros mismos decidimos que nuestras rutas sean un basural a cielo abierto. Frente a esta situación, decidimos recoger la basura en bolsas con el logo de "Basura Cero" y colocarlas en carteles bien visibles", dijo Sáez.

Y relató que lejos de acomodarse en una vida estática, su motivación por llevar un mensaje a la comunidad lo encontró promoviendo la campaña que consiste en despertar conciencia.

"Nosotros no nos criamos en este mundo. Algo le tenemos que dejar a estas nuevas generaciones, es una decisión nuestra, es sentido común", y agregó: "Es impresionante la cantidad de orina que tiran los camioneros en la ruta. El problema que tenemos en la Argentina no es económico, es moral".

CLAUSURAN DOS PANADERÍAS POR DISTINTAS FALTAS



La Municipalidad de General Pueyrredon clausuró dos panaderías por distintas faltas, en el marco de operativos llevados a cabo por el departamento operativo de Inspección General.

Tanto el establecimiento ubicado en Talcahuano al 800 como el de Brasil al 1000, no contaban con las condiciones de higiene y seguridad necesarias para funcionar.

Estas clausuras se dieron en el marco de una política señalada por el intendente Carlos

Fernando Arroyo de controlar, a través del área que conduce Emilio Sucar Grau, que todos los comercios funcionen correctamente.

“Tenemos que cuidar a nuestros ciudadanos para no sufrir consecuencias en la salud y que todos los comercios actúen bajo las mismas condiciones en el marco de la ley”, concluyó Sucar Grau.

Pan con Pan

MUEBLES PARA PANADERÍAS Y CONFITERÍAS



VITRINA RODANTE
Iluminada con Luces LED



COTIZAMOS MUEBLES A MEDIDA

📍 Medina 144 - ITUZAINGÓ NORTE - Buenos Aires
☎ Tel: (011) 4624-2955 / ID: 152*2047 / Cel: 15-5523-0773
✉ Email: ventas@panconpan.com.ar / www.panconpan.com.ar

Te invitamos a conocer nuestro
SHOWROOM

¿VIAJARÍAS EN UN AVIÓN QUE HUELA A PAN RECIÉN HORNEADO?

Nuestro sentido del olfato es extraordinario y puede activar recuerdos y emociones muy fácilmente



Por eso, y porque reconocen el poder de nuestro órgano olfativo, cada vez más empresas están comenzando a agregar un aroma especial a sus marcas.

Las aerolíneas no escapan a esa moda y ya están sacándole provecho a esta oportunidad olfativa, utilizando fragancias a bordo.

Singapore Airlines, All Nippon Airways y Turkish Airlines, por ejemplo, están usando fragancias para mejorar la experiencia de los pasajeros, con estrategias que van desde entregar toallas aromatizadas a los viajeros hasta impregnar la cabina de un agradable perfume, prácticamente imperceptible. Muy pronto, los pasajeros aéreos podrán experimentar con FIVE, un sistema de difusión de fragancias en la cabina de los aviones, de la empresa californiana Zodiac Aerospace.

FIVE no es un acrónimo, pero Zodiac bautizó así al sistema porque dice que representa el sentido del olfato, que es el quinto sentido, según Brian Jorgensen, director de ventas de Zodiac.

Jorgensen dice que crearon FIVE para atender una “necesidad no satisfecha” de los clientes VIP de la industria aérea. Según él, esos viajeros necesitan “una experiencia olfativa de lujo”.

FIVE usa una tecnología de aromas secos creada por la compañía ScentAir, fundada en los años 90 por un ex empleado de Disney, con visión para hacer de los aromas parte de la experiencia de entretenimiento y diversión de la gente.

Jorgensen sugiere que “usar aromas puede fortalecer la marca de las aerolíneas y la retención de clientes, además de impulsar las ventas a bordo y proveer a los pasajeros de una experiencia sensorial completamente mejorada”.

MIRA: ¿A qué huele el pasado? Científica crea catálogo de olores históricos

Sentir, no oler

Cada unidad de Zodiac tiene hasta cuatro cartuchos de aromas distintos que pueden ser programados para enviar aromas libres de alérgenos a través de la cabina, en diferentes momentos del vuelo.

Con la continua rotación del aire de la cabina, la fragancia se disipa rápidamente. Y, a diferencia de las fragancias en spray, el difusor de aromas secos de FIVE no deja residuos en las sillas ni en la ropa de los pasajeros.

“La experiencia fue diseñada para ser muy sutil, casi para sentirla de una forma subliminal”, dice Jorgensen. “Debe ser algo que influya de manera positiva el estado de ánimo de los pasajeros, pero sin que necesariamente se detecte el olor de una fragancia específica”.

El catálogo inicial de FIVE tiene 50 fragancias, que reflejan los aromas favoritos de distintas regiones y culturas.

Hay una fragancia llamada Pan Caliente, que huele como a pan recién horneado con un toque de mantequilla y que, según los dueños de Zodiac y de ScentAir, gusta mucho en Europa, Oriente Medio y África.

"...Hay 2200 panaderías que son ilegales en Tucumán..."

Pablo Albertus, subsecretario ejecutivo del Centro de Industriales Panaderos de Tucumán, expresó que "hay y 2200 panaderías que son ilegales en Tucumán, contra 310 que hay habilitadas"



El subsecretario ejecutivo del Centro de Industriales Panaderos de Tucumán (CIPT), Pablo Albertus, se refirió a la difícil situación que atraviesa el sector, teniendo en cuenta la ilegalidad y la competencia desleal que se registra en aumento en

la provincia.

"Este año ha sido muy complejo, muy difícil, tratando de solucionar la ilegalidad que hay en el sector que es prácticamente del 80%. Hay 2200 panaderías que son ilegales en Tucumán, contra 310 que hay habilitadas", precisó.

"Es un flagelo que nos está preocupando mucho porque es imposible competir con los precios que hay vigentes en el

mercado. Es muy difícil seguir trabajando con tanta ilegalidad en el sector. Acá cualquiera viene, moja harina y es panadero, ninguno sigue las normativas vigentes", alertó

"Hay panaderías que están cerrando, asfixiados por esta realidad, pero nosotros seguimos golpeando las puertas para que nos ayuden para que se regule y se controle más la actividad", finalizó Albertus

La Casa del Panadero

Simón Pérez 5749 - González Catán

Tel: 02202-611-301

Lunes a Jueves de 8 a 16 horas.
Viernes y Sábados de 8 a 13 horas.

**Materias Primas
para
Panaderías
Confiterías y Pizzerías**

HARINA - GRASA - MARGARINA
SAL - AZÚCAR - ESENCIAS
TOMATE - ACEITE - LEVADURA
DULCE DE LECHE - CHOCOLATES
CREMAS - FUNDAS - CARROS
BANDEJAS - MOLDES - MANGAS



La cocina a partir de masa madre, una forma de elaboración basada en la fermentación natural, es una tendencia que comienza a extenderse en Uruguay

Un alimento tan antiguo como universal es el pan. Con diferentes recetas, formas, texturas y hasta colores, la mezcla de harina y agua horneada es de las comidas más presentes en la dieta de cualquier sociedad. Una nueva tendencia se está registrando en Uruguay al respecto: la vuelta a la masa madre



Una esquina del Parque Rodó es uno de los refugios del pan desde hace unas pocas semanas. Allí se ubica Club del Pan, una iniciativa de Gonzalo Zubirí y Alejandro Echeverría, que ofrece manjares caseros, panes esponjosos y un rincón especial para acercarse al arte de un oficio milenario que hoy toma nuevos bríos.

El olor al pan casero, de campo o con sabores poco a poco fue conquistando los paladares y el Club se fue agrandando. El lugar recibe a sus clientes con pan apenas salido del horno, lo que permite comprar y llevar o quedarse a disfrutar de un café y los panificados. Lo difícil es elegir con cuál pan quedarse.

El Club del Pan es un proyecto gourmet para acercarse a los sabores genuinos, conocer el proceso, valorar los detalles que hacen de lo simple un manjar.

El pan ha estado asociado desde siempre a la cultura del hombre, a los oficios, a lo simple y a lo noble porque llega del trigo, se hace con las manos y lleva sencillos ingredientes que esconden la posibilidad de crear infinidad de recetas, sumándole gustos con especias, semillas o hierbas.

Eso fue lo que descubrió sin buscarlo Gonzalo Zubirí, quien comenzó ayudando a cocineros como Lucía Soria (Jacinto), Santiago Garat (The Rolling Beat) o Ignacio Mattos (Estela, en la ciudad de Nueva York). Con un largo periplo de experiencias en



Meses después volvió a Uruguay sin plan alguno, pensando que quizás podía hacer pan, pero sin nada específico en mente. Decidió ponerse a leer, estudiar como un simple curioso, y buscar información. Así llegó a la masa madre, el proceso de fermentación y la levadura casera de manera natural.

esos entornos, el amor por la cocina lo fue encontrando en el día a día y con la práctica. De casualidad, uno de esos días en Estados Unidos conoció a Chad Robertson, un experto panificador de panes caseros que lleva adelante Tartine Bakery, una de las mejores panificadoras en San Francisco. "Probé su pan y me enamoré de lo que hacía", recordó.

Este tipo de pan y el proceso de la fermentación hace que se genere la magia, se abra un universo a nuevos aromas, gustos y sabores. Ese espacio para el tiempo, la transformación de los ingredientes, la proliferación correcta de las bacterias adecuadas, es lo que hace a estos panes un producto artesanal más cercano a lo genuino y panes más sanos y digeribles.

(Continúa en la página siguiente)

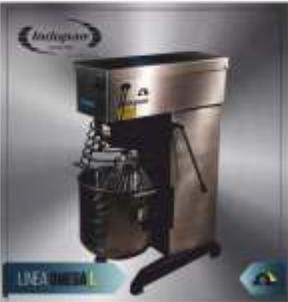
SERGIO ROLANDO KALINIUK

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

HORNOS Y MAQUINAS DE PANADERÍA Y CONFITERÍA



LPEA



LPEA

REPRESENTANTE DIRECTO

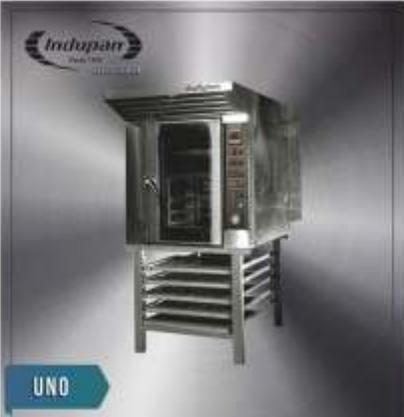
INDUPAN

INDUSTRIAL DE PANADERIA E INOXIDABLES

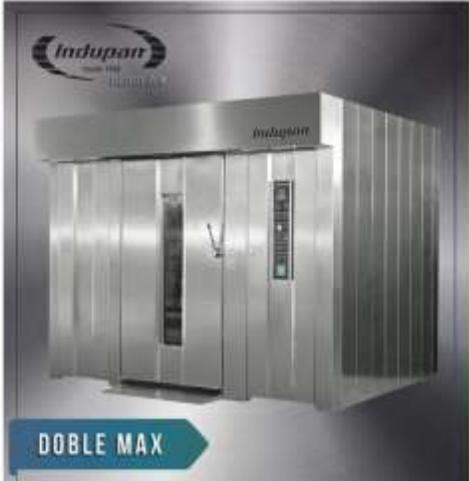


HISTANA

DUO



UNO



DOBLE MAX



Amasar y amasar

Investigó, testeó, se equivocó y volvió a intentar. A prueba y error, Zubirí fue encontrando su camino. Observando fue adoptando nuevas técnicas y formas de amasar y de preparar la levadura, el secreto de sus panes. Esta no es la que se compra en un comercio, sino la que se genera por el proceso natural de fermentar agua y harina.

Un horno de leña prestado fue el comienzo. Mucha paciencia y método para esperar la fermentación de la levadura casera, que lleva su tiempo, y que llegara a punto. "Hay muchos elementos que influyen en el pan, como la temperatura y la humedad mientras la levadura fermenta. Este

proceso de levadura casera es lo que hace que el pan fresco dure más tiempo", explicó, y agregó: "Eso es lo que lo hace más sabroso, que se sienta el gusto. Tiene una miga diferente y una corteza que lo hace especial".

La masa madre requiere de la harina, el agua, la sal y el fermentado. Ese es el secreto: lo simple. Pero no se puede cocinar pan casero con apuro. Este proceso invita a bajar los decibeles, a respetar los procesos y los tiempos de cada ingrediente.

Luego de iniciar su emprendimiento entregando a domicilio y con un posterior pasaje por el local de comidas Futuro Refuerzos, abrieron el Club del Pan con su socio.

Allí se puede comprar pan de campo, básico, noble y con miga aireada. También hay focaccias con aceite de oliva y sabores como romero, cebolla o cherry. Además ofrecen pan integral con granos y panificados como croissants, pan de chocolate y rolls hojaldrados para acompañar el café.

"Le dedicamos tiempo a cada pan para que sea el más rico. Prefiero tener pocas cosas, pero que sean las mejores y poder estar en todos los detalles", puntualizó Zubirí.

Además de vender estos panes, el local ofrece la posibilidad de ver el proceso.

Zubirí tiene claro que su aporte a esa vuelta a las raíces está hecho, pero aportando creatividad, conocimiento y nuevas propuestas. Reafirma en la



charla la importancia del acercamiento a los procesos, a los tiempos que requiere la preparación, a la pausa y al trabajo que implica cualquier aprendizaje.

"Club del Pan es una escuela de trabajo, así lo siento yo desde todo punto de vista. Y me gusta que así sea. Aporto mi granito de arena, pero hay mucha gente que está plantando nuevas semillas en la cultura gastronómica del Uruguay y eso hace que haya un paladar más amplio y más exigente", concluyó.

A large advertisement for NICJU S.R.L. The background is red. At the top left is the NICJU logo, a stylized 'N' and 'J' inside a circle, followed by the text 'NICJU'. To the right is the slogan "Unidos por la calidad" in a white script font. Below the slogan is a white box with the text "CENTRO DE DISTRIBUCIÓN OFICIAL" and the "calsa" logo. The main part of the ad shows a storefront with a large sign that reads "NICJU S.R.L. Distribuidor Oficial" and "Unidos por la calidad" with the "calsa" logo. Below the sign is the website "www.nicju.com.ar" and the phone number "4488-8088". The storefront has a glass door and windows displaying various bread products. To the right of the storefront is a laptop displaying the NICJU website. The bottom of the ad features the website "www.nicju.com.ar" and the contact information "Tel.: 4488 8088 - Av. Díaz Vélez 1270 - Ciudadela - info@nicju.com.ar".

Lesaffre amasó a favor de la solidaridad

En el marco de la Semana Francesa que celebra su IX Edición en la ciudad de Buenos Aires, Lesaffre Argentina abrió las puertas de su Baking Center™ para llevar a cabo una actividad solidaria en pos de la Fundación Casa Rafael del barrio de La Boca. En esta oportunidad, la jornada fue encabezada por el equipo de panaderos que representará a la Argentina en el World Master Baker 2018 que se realizará en París, quienes ofrecieron al público los secretos de sus mejores recetas.



Como todos los años, Lesaffre Argentina, empresa con más de 160 años al servicio de la industria de la panificación, se sumó al festejo de la Semana Francesa. En esta oportunidad, a la clase abierta brindada todos los años por el equipo de técnico de la compañía, se sumaron los representantes de Argentina que participarán en la categoría de “Pan Gourmet” del World Master Baker 2018, que se realizará en París.

En este sentido, Sergio González, el DT, y Gastón Miño, jugador de la celeste y blanca, compartieron con los participantes de esta jornada abierta, algunos de los secretos que los llevaron a clasificar para París 2018.

Durante el evento se recaudaron más de 100 litros de leche larga vida que serán enviados a la Fundación Casa Rafael del barrio de La Boca. Además, hacia el final de la jornada, los participantes pudieron degustar los productos elaborados por ellos mismos.

La **Semana Francesa** es organizada por la Cámara de Comercio e Industria Franco -



Argentina (CCIFA) desde el año 2009 y cuenta con el respaldo del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires, la Embajada de Francia en Argentina, y la Alianza Francesa de Buenos Aires. Se desarrollará en distintos lugares de la Ciudad, del 19 al 27 de septiembre. A través de negocios, moda, belleza, gastronomía, vinos, arquitectura, música, cine, entre otros, Francia se hace presente en la ciudad de Buenos Aires. Entre las actividades que se podrán disfrutar, se encuentran visitas guiadas por lugares de estilo francés, clases de idioma, circuito gourmet, muestras artísticas, cine de autor, catas de vino, charlas de belleza, moda y tendencia, etc. Para conocer más acerca de las actividades especiales, la ruta gourmet y las visitas guiadas, visitar la página web:
<http://www.vivifrancia.com.ar/>

Acerca de la Fundación Casa Rafael del barrio de La Boca.

Esta organización sin fines de lucro se dedica a promover la resiliencia en chicos en situación de riesgo psicosocial mediante el estímulo de su creatividad en diversas disciplinas artísticas en base a la pedagogía de la "educación por el arte".



Trigos del Oeste

LOGISTICA PARA PANADERIAS Y AFINES



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



humor

CHISTES CORTOS

SECUESTRO MENTIROSO

La mujer vuelve luego de tres días de desaparecida...

- ¡¡¡Hola querido no sabes lo que me paso!!!

- Que te pasó mi amor contame, estaba muy preocupado por vos!
- Salía del super y se me pegan dos negros grandotes, ¡como 2 metros tenían! Eran jugadores de un equipo de basquet... me agarran de los brazos y me meten en el auto ¡donde habían dos mas! musculosos e igual de grandotes. ¡Me llevaron a un departamento y me obligaron a hacer cosas horribles mi vida!! Snif, snif, snif. ¡¡CINCO DÍAS HACIÉNDOME DE TODO!! No sabes lo que pase...

- Para, para ¿como cinco días?¿ si desapareciste tres?

- **ES QUE VINE A PICAR ALGO Y VUELVO AL DEPTO....**

¿Por qué lloras preciosa?

- Porque me acaban de mandar a la mierda...

- ¿Y no sabes llegar o qué?...

Uno que va a comprar champú a la tienda y dice:

- ¿Me puede dar un champú?

- Caballero ¿Lo quiere anti-caspa, cabello graso, rizos perfectos, alisado, con acondicionador?

- Mmmmm, para cabello sucio....

¿Cual es la diferencia entre una novia, una amante y una esposa en la cama?

- La novia dice ¡Ay! ¡Me duele!

- La amante dice ¡Ay! ¡Que placer!

- Y la esposa dice ¡Ay! ¡Que pintar el techo!...

Están un hombre y una mujer encerrados en un ascensor, y la mujer se está empezando a poner cachonda. En esto que va y le dice:

- ¡¡Hazme mujer!!

Y el hombre se desabrocha el botón de los pantalones, se quita el cinturón, se los baja, se los quita y le dice:

- Plánchamelos.

¿Por qué es preferible una cerveza a una mujer?

1- No habla.

2- Es rubia de verdad.

3- La tomo hasta saciarme.

4- Es económica.

5- Es deliciosa a toda hora.

6- No tiene padre.

7- Mientras más fría es mejor.

8- La puedo compartir.

9- Es fácil de conseguir.

10- Puedo estar con varias al mismo tiempo.



El día que leí, que el alcohol era malo para la salud Dejé de leer.

www.ondarisas.com



SI BUSCA USTED UN HOMBRE QUE LA SEPA ESCUCHAR Y HAGA LO QUE USTED LE DIGA Y ADEMAS LA LLEVE A DONDE USTED QUIERA...
..... SUBASE A UN TAXI.....

ROCIO JAIDAR.

Tu cuerpo sera mio, te llevare a la cama, te hare sudar y temblar, te dejare sin fuerzas. Atte. la gripe

OndaRisas.com

-Entonces, ¿tú y yo qué somos?
-Pronombres.



Toda mujer, a la larga se acostumbra. (A la corta, nunca).

**-Mamá, ya no hay Bimbo
-Si hay, búscalo
-No mamá, no hay!
-Si voy y lo encuentro, Que te hago ?
-Un Sandwich, por favor**

INFORMAMOS A NUESTROS COLEGAS

* Reunión del Jueves 12 de octubre en el CIP de San Justo

Recibimos llamados de miembros de la actual comisión directiva para que nos juntemos y busquemos una lista de unidad. Acudimos al centro y nos encontramos con lo mismo de siempre... falta de respeto hacia el colega.

Los panaderos que asistieron ese jueves ni siquiera recibieron el saludo de las actuales autoridades demostrando nuevamente que no están interesados en la unión. Parece que cuando alguien de la comisión directiva decide algo y luego llega a la máxima autoridad todo queda en la nada. Este fue un “granito de arena” más que nos obliga a presentar una lista alternativa para cambiar la situación de los panaderos de La Matanza.

* ¿El CIP de San Justo es una estancia?

Parece que es un centro manejado por un patrón de estancia... el decide todo sin consultar y nadie se atreve a contradecirlo... no queremos que el centro parezca ser algo privatizado y de propiedad de una sola persona. Acudimos por los llamados que recibimos y nos toman el pelo sin darnos ningún tipo de atención.

* Falta de claridad de las fechas de elecciones

Al no haber unión continuamos con la idea de presentar una lista alternativa. Según los estatutos las elecciones se deberían haber realizado en octubre y nos correspondería que nos notifiquen con 30 días de anticipación cosa que



hasta el momento no sucedió.

No queremos que suceda como en los comicios anteriores donde avisaron solo con 15 días de antelación y todo fue muy desprolijo, mucho menos queremos que sucedan casos como en ese año donde se contabilizaron votos de hasta 3 personas de la misma panadería cuando eran a favor de la actual comisión y no dejaban votar a los de la lista opositora por mínimos detalles. Queremos que esta vez sean elecciones claras y que gane la mejor de las tres listas que se presentarían, sea la de Majori, la de Adamo o la nuestra.

* Llamados telefónicos

Lamentamos profundamente que muchos miembros de la Comisión Directiva se acuerden de nosotros solo en fecha de elecciones y, lo que es peor, que esos llamados no lleguen a nada porque pareciera que cuando sus buenas intenciones de unidad llegan a Emilio Majori no tienen eco alguno.



Creemos que sería bueno que el Centro de Panaderos no sea manejado como si fuera una estancia y el patrón (Emilio Majori) tome conciencia que una institución se lleva adelante con las puertas del diálogo abiertas y no con soberbia. Sobre todo cuando la realidad demuestra que en los últimos 10 años las actitudes del “patrón” no llevaron a sumar nada positivo al gremio en nuestra zona. Un buen dirigente debe escuchar a sus colegas y actuar en base a sus necesidades y no en base a su escasa o nula capacidad dirigencial.

(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

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





FIESTA DE FIN DE AÑO

LOS ESPERAMOS EL 3 DE DICIEMBRE

mapriconf
DISTRIBUIDOR OFICIAL

40 años
juntos
calsa *

www.mapriconf.com.ar
Facebook: @MAPRICONF
Tel.: 4466-2818 / 4485-4972
Thomás Edison 3547 I. Casanova

C.I.P.U.
MATANZA
SUR

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

"Acompañando a toda la industria panaderil"



EL CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS UNIDOS DE LA MATANZA

tiene el agrado de invitarlos a la cena show,
que se realizará el día,

Domingo 03 de Diciembre 2017
en Juan Manuel de Rosas 16755 González Catán
desde las 20 hs.

LOS ESPERAMOS, CONTAMOS CON SU PRESENCIA

ESPECIAL

ASISTENCIA PERFECTA AL CURSO DE CALSA





CURSO DE CALSA



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



JULIO LEAL

Servicio Técnico de Hornos Rotativos



Tel.: 15-4421-5655

La panadera de los poetas: bello encuentro mágico y optimista

La panadera de los poetas / Libro: María de la Mercedes Hernando / **Intérpretes:** Virginia Lago, Francisco González Gil y Jorge Seleme / **Música:** Marcelo Álvarez / **Escenografía:** Agustina Filipini / **Vestuario:** Pablo Battaglia / **Dirección:** Mariana Gióvine / **Teatro:** La Comedia, Rodríguez Peña 1062 / **Funciones:** sábados y domingos, a las 18 / **Duración:** 90 minutos / **Nuestra opinión:** muy buena



Estantes con panes y una mesada donde María Candelaria Seoane amasa sus tesoros horneados de receta exclusiva. Es la panadería de una aldea de montaña en la España de los años 30, cuando la Guerra Civil comenzaba a partir en dos a un pueblo. La experta en ensaimadas es una mujer sola, sencilla, algo ruda, que declara recordarlo todo porque tiene poco en la cabeza, una analfabeta con la sensibilidad abierta a la poesía y el ánimo siempre atento para contar historias.

Desde la primera escena, los

espectadores conocen a esta mujerza bien plantada entre sus "confituras", a quien regularmente visitan dos jóvenes poetas: Federico García Lorca y Miguel Hernández, el de Granada y el de Orihuela, alegres, creativos, fecundos, diferentes.

La autora María de las Mercedes Hernando imaginó la reunión de los dos artistas muertos por el franquismo (uno fusilado en 1936; el otro, enfermo en la cárcel, en 1942) en la casa de una mujer dadora de cuentos y de panes, con los oídos

abiertos para escucharlos, una mujer como la España de la primera mitad del siglo XX, rústica y lírica, dura y llorosa para empujar a sus hijos a escapar, lejos, donde no los alcanzaran el hambre y las balas. Tal vez por eso la directora Mariana Gióvine decidió que el único personaje que hablara con acento hispánico fuera María Candelaria y no los escritores, Lorca y Hernández, que trascienden el localismo como universales de la lucha por la libertad.

Trascendencia no sólo del lugar, sino también del tiempo porque los poetas volverán después de muertos a charlar con la panadera y recordar versos. Los saltos temporales y las visitas fantasmales no son forzadas, sino que fluyen en la obra y construyen un mundo "naturalmente" atravesado por espíritus y canciones que los poetas transforman en himnos (como la "Elegía a Ramón Sijé" o el "Llanto por Ignacio Sánchez Mejías"). No es fácil que en medio de un diálogo se cuele un poema y seguir sin rupturas. Pero estos tres intérpretes logran esa corriente amorosa: Lago es una

actriz luminosa, de gran presencia escénica, y con un rol a su medida (fue escrito para ella hace años por Hernando); y tanto Jorge Seleme, en el papel de Lorca, como Francisco González Gil, en el de Hernández, transmiten el intento de mostrarlos como jóvenes apasionados y no como próceres estereotipados (un riesgo, en especial, en el caso de Lorca tantas veces representado como "andaluz profesional").

Responsable de la música y los arreglos, el piano de Marcelo Álvarez acompaña toda la obra. Al principio, mientras entra el público a la sala, además del piano, suenan la guitarra de Seleme y el cajón andaluz tocado por González Gil: ambos actores, músicos y cantantes ya han trabajado con la protagonista y con la directora, quien, por primera vez, dirige a su experimentada mamá. Otra de las elecciones de la puesta es sumar, al cancionero popular que Hernando glosa en su texto, la canción de Eladia Blázquez dedicada a Lorca, "Érase una vez un poeta", que cantan los tres de cara al público.



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>

Un panadero se enfrenta a dos años y medio de cárcel por contaminación acústica

La Fiscalía del Principado de Asturias ha pedido la pena de dos años y medio de cárcel para un panadero por contaminación acústica en Tapia de Casariego (Asturias).

El juicio está señalado para este lunes en el Juzgado de lo Penal número 2 de Avilés, a las 9.45 horas.

En nota de prensa el Ministerio Fiscal sostiene que el acusado, al menos desde el día 29 de octubre de 2001 desarrolló su actividad sin adoptar las medidas pertinentes para evitar las emisiones sonoras y vibraciones que la maquinaria de la panadería generaba en la vivienda de al lado y que, por su importancia e intensidad, perturbaban la vida de sus ocupantes. A ello se añadía la circunstancia de que, en período veraniego, el acusado abría las puertas y ventanas del local, agravando el nivel sonoro.

Un médico forense alertó de los peligros de la exposición al ruido provocando trastornos del sueño

Según mediciones llevadas a cabo el día 3 de agosto de 2013 los niveles de ruido en la vivienda anexa en horario nocturno oscilaban entre los 40.9 decibelios y los 47.4. A raíz de lo anterior, el Ayuntamiento de Tapia de Casariego incoó expediente de actividad clasificada, en el que concluía que el acusado debía ejecutar obras de aislamiento en la panadería, otorgándole para ello un plazo de 2 meses.

Sin embargo, los días 29 y 30 de octubre de 2015, por la Consejería de Infraestructuras, Ordenación del Territorio y Medio Ambiente del Principado de Asturias se llevó a cabo una nueva medición de los niveles de ruido, obteniendo niveles que oscilaban entre los 35 y 37 decibelios, en horario nocturno, habiendo alcanzado un máximo de 45,9.

Según un informe médico forense, la exposición continuada a los niveles de ruido referidos en el domicilio anexo en cuanto sobrepasan los umbrales aconsejados por la Organización Mundial de la Salud, son potencialmente generadores, para los ocupantes de la vivienda, de pérdida de audición, trastornos del sueño y molestias e interferencias en la conversación.

SANTIAGO DEL ESTERO. Estiman que más de la mitad de las panificadoras son ilegales



Sólo 200 panificadoras de las 600 que funcionan en nuestra provincia están registradas en el Centro de Industriales Panaderos. Al conmemorarse ayer su día, el presidente de la entidad, Gabriel Llanos, se refirió a la actualidad del sector y el impacto negativo de la competencia desleal y la falta de poder adquisitivo.

Señaló que en la Capital, son 80 los locales que trabajan con la debida reglamentación, mientras que el resto no abona impuestos, ni blanquea a sus empleados. “Son fábricas clandestinas en galpones y casas cerradas. Salen a distribuir el pan a la madrugada que es cuando nosotros tenemos nuestra actividad porque se hornea a esas horas”, comentó.

No obstante, los industriales consideran que la situación mejorará una vez homologada y reglamentada

la ordenanza municipal recientemente aprobada (martes) en el Concejo Deliberante. La norma viene a regular “las panaderías artesanales, sucursales y despachos de pan”.

“Creo que con esta ordenanza se va a normalizar en gran parte nuestro trabajo que tiene que ser bien retribuido”, ponderó Llanos y sostuvo que es imposible competir con los precios de quienes ejercen el comercio con total informalidad.

Pan con Pan

Máquinas, Hornos y Equipos para Panadería, Pastelería y Gastronomía

BATIDORAS PLANETARIAS

TRINCHADORAS

AMASADORAS RÁPIDAS

SOBADORAS

COMPLEMENTOS

HORNOS ROTATIVOS

Te invitamos a conocer nuestro **SHOWROOM**

📍 Medina 144 - ITUZAINGÓ NORTE - Buenos Aires
☎ Tel: (011) 4624-2955 / ID: 152*2047 / Cel: 15-5523-0773
✉ Email: ventas@panconpan.com.ar / www.panconpan.com.ar

A JUICIO POR PROVOCAR UN ABORTO A LA EMPLEADA ARGENTINA DE UNA PANADERÍA QUE NO LE SIRVIÓ UN BOCADILLO

El fiscal pide ocho años de prisión al presunto agresor con la agravante de actuar por motivos racistas



El tribunal de la Sección Segunda de la Audiencia de A Coruña juzgará a un vecino de Corcubión por darle una paliza a la empleada de una panadería que estaba embarazada y como consecuencia de los golpes perdió el hijo que esperaba. La agresión tuvo lugar de madrugada del 9 de noviembre de 2014, cuando la mujer, de nacionalidad argentina, se negó a servirle un bocadillo porque el establecimiento todavía estaba cerrado. El ministerio público solicita ocho años de prisión para el acusado con la agravante de actuar por motivos racistas.

La fiscalía sostiene en su escrito de acusación que el procesado, V.L.S., propinó una brutal paliza a la víctima cuando esta le explicó que no podía atenderle. Los graves golpes provocaron que la mujer, que estaba embarazada de cinco meses, perdiese a su hijo

unas semanas después de permanecer ingresada en un hospital.

El su relato de calificación provisional, el fiscal expone que el hombre “se acercó al establecimiento exigiendo a gritos que le abrieran la puerta para comprar un bocadillo. Ante el ruido que generaba y el revuelo que causó entre el vecindario, la mujer, que trabajaba en aquel momento dentro del local, le dijo que todavía no habían abierto al público y que tenía que esperar para poder venderle lo que pedía”.

Tras discutir unos minutos con el cliente “al que le rogó que depusiera su actitud violenta y provocadora, la empleada resultó agredida brutalmente por el acusado con intención evidente de causarle un menoscabo físico, consciente de su estado de gestación que era visible a simple vista a todas luces”, explica el

fiscal.

Y añade que entonces la golpeó, empujó, zarandeó e incluso tiró contra un muro a la vez que profería contra ella gritos e insultos tales como “te voy a hacer parir sudaca de mierda” o “te vas de vuelta a tu país en una caja”, además de otras referencias expresas a la procedencia argentina de la agredida que la acusación considera que tienen un contenido racista.

Tras la agresión, la mujer sufrió el desprendimiento de la placenta y otras complicaciones que requirieron su

hospitalización durante casi tres semanas lo cual no pudo evitar que derivase en el parto de feto muerto. La víctima, que padeció también politraumatismo facial y un traumatismo craneoencefálico de carácter leve, presentaba un estrés postraumático y otras complicaciones psicológicas derivadas de la brutalidad empleada por el acusado, según sostiene la fiscalía en base a los informes forenses.

Además de la pena de prisión para el acusado, el fiscal solicita que este indemnice a la víctima con 10.400 euros en

concepto de responsabilidad civil. El ministerio público estipula en su informe de calificación provisional el desglose de las cantidades que se deberían establecer en la sentencia.

Así fija en 5.000 euros la cantidad que ha considerado que se debe indemnizar con la pérdida del feto, otros 300 euros por las otras lesiones físicas que sufrió la víctima, mientras los 2.000 euros restantes se solicitan por el daño moral causado por el presunto agresor.

HARINA DE TRIGO

TIPO 000

ENRIQUECIDA SEGÚN LEY 25630



HARIMOL

Sergio Kaliniuk



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

**HARINA DE TRIGO
TIPO 000**

**HARINA DE TRIGO
TIPO 000**



EN DICIEMBRE SE CONCRETARÁ LA PRIMERA VENTA DE TRIGO PAN ARGENTINO A MÉXICO

EL MINISTRO DE AGROINDUSTRIA DE LA NACIÓN ANUNCIÓ EL ENVÍO DE 30.000 TONELADAS DEL CEREAL.

“Nuestro trigo fue el más golpeado por las políticas del gobierno anterior. Junto con el presidente Mauricio Macri estamos revirtiendo la situación, y ganar mercados como el de México es la mejor señal que se puede dar. Tenemos que seguir por este camino”, indicó Buryaile.

Esta venta se realizó después de varias gestiones de los sectores público y privado de ambos países que lograron consensuar las condiciones fitosanitarias requeridas.

“Así se abre un nuevo mercado para un cultivo con gran crecimiento productivo en los últimos dos años”, expresó Buryaile en un comunicado, en el que destacó la tarea de la Secretaría de Mercados Agroindustriales, de la Subsecretaría de Mercados Agropecuarios y el trabajo del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (Senasa) para alcanzar este objetivo.

PASTELEROS DENUNCIAN QUE “LA CALABRESA” ECHÓ TRABAJADORES POR RECLAMAR PAGO DE SALARIO

DIRGENTES DEL SINDICATO DE PASTELEROS DENUNCIARON QUE “EL ESTABLECIMIENTO “LA CALABRESA” NO VIENE ABONANDO LOS SALARIOS DESDE HACE UN PAR DE MESES. ANTE ELLO EL PERSONAL COMENZÓ A RECLAMAR Y A CAMBIO LO QUE RECIBIÓ FUE TELEGRAMAS DE DESPIDO SIN CAUSA”.



“Se realizó a través del Sindicato una audiencia en el Ministerio de Trabajo de la Provincia para que se abone lo adeudado sin embargo la empresa no se presentó. Esas son las respuestas que tienen los empresarios ante los reclamos... Pareciera que despedir es la política que hoy estamos

atravesando los trabajadores”, señaló el secretario general del Sindicato de Pasteleros, Carlos Vaquero.

El gremialista recordó que “se reclaman a La Calabresa los salarios adeudados, aguinaldo y ahora se le suman las indemnizaciones por despidos injustificados”.

“Además la empresa no tuvo piedad para una compañera embarazada a la cual también despidieron. Como se puede ver son atropellos que los denunciarnos para que la ciudadanía sepa quiénes son los que explotan

a la gente”, agregó Vaquero.

Finalmente solicitó que intervenga el Ministerio de Trabajo de la Provincia y la AFIP para que “esta gente ponga las cosas en reglas ya que también faltan depositar los aportes y por si fuera poco tienen personal en negro. Esto lo venimos denunciando pero esta gente no se presenta en ninguna audiencia. Como gremio queremos primero que cobre la gente pero la respuesta que tuvimos hasta el momento de parte de La Calabresa fueron despidos”, concluyó Vaquero.

UN «SÚPER» PAN CON TODAS LAS PROPIEDADES



El nuevejuliense Juan Ignacio Garrido Buono integra el equipo del Centro Atómico de Ezeiza que elaboró un «súper» pan con propiedades alimenticias. Garrido tiene 34 años y es un profesional muy capacitado en Tecnología de Alimentos y aplicaciones de energía nuclear. Acaba de difundirse un informe por televisión en América titulado «El super pan que busca terminar con la desnutrición en Argentina» en el que se hace mención al nuevo producto. El video se puede ver a través de <http://www.americatv.com.ar/video/1795624->

La Gerente de Tecnología Radiaciones (CNEA), Celina Horak explicó por televisión que «si un niño come un pan de estos por día estaría cubriendo alrededor de la mitad de los requerimientos nutricionales, de lo que son los micro-elementos que tendrían que consumir». El «súper» pan se encuentra en etapa experimental y es considerado un «súper» alimento». El alimento fue planeado y pensado en conjunto entre el Centro Atómico de Ezeiza con la Universidad de Entre Ríos, a través de la Facultad de Nutrición en un trabajo complementario.

En conjunto profesionales de ambas entidades desarrollaron una composición adecuada para poblaciones en situación de emergencia y niños en edad escolar.

En la elaboración del pan, en la pre mezcla se incorporan proteínas de origen vegetal (harinas de soja), proteínas de origen animal, levadura, micro-elementos en la cantidad elevada para la composición que se requiere.

La fabricación del «súper» pan es como la de cualquier pan, con una máquina mezcladora y masa consistente.

El pan es irradiado con cobalto para que dure 6 meses y así evitar su vencimiento porque no utiliza conservantes.

«Es un alimento que puede ser consumido por cualquier fase etárea. La población de distintas edades lo consume y es bien aceptado», comentó Celina Horak quien agregó que se está pensando en el tamaño del pan para que sea más conveniente en la readecuación de los chicos.

JUAN IGNACIO GARRIDO BUONO

Juan Ignacio Garrido Buono nació en 9 de Julio, la primera parte de la infancia transcurrió en la localidad de El Provincial.

En 9 de Julio cursó sus estudios primarios, secundarios en la Escuela Normal Superior, el Bachillerato de Ciencias Exactas y Naturales y, en el ISETA, cursó la tecnicatura en Tecnología de Alimentos y luego se graduó como Licenciado en Tecnología de Alimentos por la Universidad Nacional del Centro.

Posteriormente se especializó en las aplicaciones tecnológicas de la Energía Nuclear en el Instituto Balseiro.

En la actualidad se encuentra trabajando en el Centro Atómico Ezeiza que depende del Ministerio de Energía.

Asesinan a una pareja de panaderos y dejan encerrada a su hija discapacitada

**Robaron cerca de \$20 mil de la casa de las víctimas.
Hay dos vecinos detenidos.**



El sospechoso silencio que hubo el fin de semana en la humilde vivienda de San Rafael, Mendoza, llamó la atención de una vecina, quien avisó a la Policía. “Algo raro debe haber ocurrido”, dijo la mujer. A los pocos minutos cuando llegó un patrullero, se descubrió el doble crimen: el matrimonio de panaderos había sido asesinado y su hija, de 39 años y discapacitada, llevaba más de un día encerrada en su habitación. Hay dos detenidos.

La hija, que además padece un retraso mental, estaba sentada en su silla de ruedas,

atemorizada y en evidente estado nervioso, pero sin rastros de haber sido atacada cuando llegaron los policías al domicilio de Gutiérrez al 1557, en la ciudad mendocina de San Rafael. Allí se constató que los asesinos se llevaron cerca de 20 mil pesos de la casa. El dinero era de una transacción económica que había hecho recientemente el panadero Miguel Angel Scalia (63).

Por el crimen, dos vecinos de las víctimas fueron detenidos. Tienen 33 y 34 años, son cuñados y uno de ellos tenía antecedentes penales.

El caso policial conmocionó al barrio mendocino de El Nihuil ayer a la mañana, donde la familia de panaderos era muy querida. En un pasillo de la casa estaba el cuerpo tendido, boca abajo y sin vida de Scalia. El hombre sólo llevaba calzoncillos como si hubiera estado durmiendo cuando ingresaron los delincuentes. El cuerpo de su mujer, Liliana Balmaceda (58), apareció en la cocina, boca arriba, y con sangre en la cara.

TRELEW: ASALTARON DOS PANADERÍAS CON APENAS VEINTE MINUTOS DE DIFERENCIA

En ambos hechos actuaron dos personas y una estaba armada. La policía demoró a dos hombres y dos mujeres que se movilizaban en un auto similar al utilizado por los malvivientes.

Los atracos ocurrieron entre las 20:40 y las 21 del domingo, en dos locales comerciales dedicados a la venta de productos de panadería, pero que se encuentran distantes a unas 30 cuadras uno del otro. El primero de los robos ocurrió en un local ubicado en la calle Maipú y A. P. Bell, en el barrio Santa Mónica, donde “ingresaron dos personas con los rostros semicubiertos y una de ellas portaba un arma de fuego”. El otro fue en otra panadería, con la misma cantidad de personas y el mismo modus operandi”, pero en este caso fue en el barrio Padre Juan Muzzio, concretamente sobre calle David Lloyd Jones y Winter.

Neonazis enviaron un folleto antisemita amenazador a una panadería kosher de Brooklyn



La panadería kosher "Weiss" recibió un volante antisemita que afirmaba que "la identidad cristiana está de vuelta".

El folleto enviado a la panadería del barrio jaredí ortodoxo de Borough Park agregaba: "...Hacer a América grande de nuevo! Juden raus (judíos afuera). Deben quemarse en el infierno. La identidad cristiana está de vuelta...".

Sobre las palabras había una gran esvástica.

La panadería Weiss se contactó con el asambleísta Dov Hikind tras recibir el volante, quien ayudó a los dueños a presentar una denuncia policial.

"...Ante lo que está pasando en el mundo, todas las amenazas deben tomarse muy en serio...", expresó Hikind. "...No estemos esperando un incidente antes de abordar una amenaza..."

Hikind publicó una copia del folleto en su página de Twitter.

El abogado interino del distrito de Brooklyn, Eric Gonzalez, afirmó que su oficina es consciente de que el volante también fue enviado a otros lugares y que los incidentes están bajo investigación.

HARINAS PATAGÓNICAS: SI NO CESAN LOS OLORES LA CLAUSURAN



El Ministro de Ambiente de la Provincia, Licenciado Ignacio Agulleiro, confirmó que los olores nauseabundos de los últimos días provienen de la reabierta planta de procesamiento de harinas de pescado ubicada en el Parque Pesquero.

Se realizaron inspecciones y la empresa confirmó que en los próximos días colocarán una planta de limpieza de gases para disminuir el vapor con olor que sale del proceso productivo.

La planta de procesamiento de residuos de pescado es de suma importancia para evitar enterrarlos en cuencos o basurales, además se le da valor agregado a un producto que se desechaba.

No obstante Agulleiro fue claro al decir que más allá de la importancia de la planta, se procederá a la clausura si no cumplen con el acuerdo para tratar los líquidos y vapores originados.

Lo dice el mejor: “...*Está bueno hacer pan con harinas menos procesadas...*”

Desde tiempos inmemorables la panificación acompaña al ser humano.



En la religión con el cuerpo de Cristo, cuando los judíos salieron de Egipto con matzá. La revolución francesa fue sacudida desde sus comienzos por el precio del pan. Pan y circo, al pan pan y al vino vino. Es inimaginable su ausencia en nuestras vidas y a lo largo de la historia.

Claudio Olijavetzky tenía 7 años cuando estaba bajo el cuidado de sus abuelos en Buenos Aires, sus padres estaban separados y pasaba largas horas en esa órbita. Un día jugando en la vereda se puso a correr un gato con tanta mala leche que cruzó la calle y un auto atropelló a Claudio. El auto lo manejaba Nino, un panadero de ochenta años, quien se preocupó desde el primer

momento y una vez recuperado el niño del accidente lo invitó a su panadería y le enseñó de a poco el arte de amasar. A partir de ahí algo sucede en la vida de Claudio quien termina transformándose en un excelente panadero.

Docente y egresado del IAG (Instituto Argentino De Gastronomía), asesor gastronómico en Buenos Aires de reconocidos lugares y con dos libros en su haber, Claudio presentó una clase abierta en el inicio de la 5ta Feria Internacional Del libro con rotundo éxito. Antes charlamos un poco del mundo pan atravesando la identidad argentina y salió esto:

¿Qué cosas te sorprenden aún de la panadería?

Claudio: - La verdad que tuve la posibilidad de estar en un montón de lugares y aprender mucho. Además de ser docente en el IAG soy asesor gastronómico, estoy dirigiendo una panadería boutique en Buenos Aires que se llama “Brasna” y dos pastelerías (Flor de té y Rústica).

Cada vez más la gente comienza a buscar lo nuestro, lo propio, tenemos mucha historia. En 1600 aproximadamente después de la colonización nace la primer panadería argentina y había muchos mitos atrás del pan, la gente tiene miedo de hacer pan. “La levadura no me fermenta Claudio, y ¿por qué no me fermenta si yo hago lo mismo que hacen vos?”.

Hay una parte que tiene que ver con el amor, el cariño, cocinar es un acto de dar amor y a través de las manos uno puede crear y esto es pura creación. Hay un montón de cosas que uno puede decir que son iguales, agarrás un pollo y lo cortás en 4, siempre por el mismo lugar lo trozás, pero hacer el pan depende de las manos y

lo que haces con ellas y eso es único e irrepetible. Por eso cada pan es único.

Me tocó trabajar en Paraguay, asesorar una cadena de panaderías en supermercados y la gente me decía “sabes que acá el queso paraguayo es único e irrepetible porque lo hace cada paraguayo y ese paraguayo vendía el queso a los supermercados y nunca podíamos lograr ese mix exacto”.

¿Qué relación tiene el argentino con el pan?

- Claudio: Desde el comienzo de la historia de la panadería argentina, el sindicato anarquista que fueron quienes movilizaron todo desde un principio bautizó con nombres a las facturas, “pasarse las facturas” viene de ahí. Vigilante, cañoncitos, bolas de fraile, cuernitos, es apasionante. El pan es un alimento básico desde el inicio de la humanidad, harina y agua con eso se vivía, es la clásica frase de los presos, “con pan y agua uno sobrevive”.

Creo que hoy tiene una mala

publicidad, una mala publicidad que se generó por toda la industrialización.

Pasamos de ser artesanos a ser fábricas, y se fue perdiendo esa calidad del pan. Hoy todo el pan que comemos es igual, tiene el mismo gusto, creo que en cierto punto el país volvió a evolucionar y volvió a la antigüedad. Estamos volviendo al pan de antes a ese que no te hace mal a ese pan que tenía un dejo medio ácido, que no era perfecto y al ser perfecto denotaba que no era casero.

Si vos vas a cualquier supermercado todas las barritas son iguales, porque lo hace una máquina, y esta ese toque que decimos que es el sabor humano que nos va a mantener en el tiempo y decimos que es único e irrepetible. Por eso creo que vamos a empezar a ganar de vuelta. El pan no engorda, el que engorda es uno; si vos te comés veinte kilos de jamón crudo vas a engordar. Está bueno meternos a trabajar con harinas menos procesadas cada vez más algunas empresas se dan cuenta y trabajan con harinas integrales, trabajar con un

poco de masa madre, no tenerle miedo a la levadura.

¿Qué características tiene tu libro “Panadería Argentina”?

- Claudio: Con muchos libros de gastronomía me pasaba que tenían la foto en una página y los ingredientes y el procedimiento en otra. ¿Y cómo llegaba a el pan? Me lo tenía que imaginar, meterme en YouTube en un montón de lugares, entonces lo que decidimos con la editorial es “queremos que la gente, con este libro, sin saber nada pueda llegar a un pan” y cuando comenzaron a mandar mensajes y a comentarme que esto sucedía fue increíble.

Si uno observa la calidad de material de este libro, puede darse cuenta que es de batalla, es para tener en la cocina, usarlo y mancharlo que va a estar todo bien.

La vida me demostró año a año que el poder transmitir conocimiento sin guardarme nada siempre me devolvió el doble.





humor



Se encuentran dos amigos y le dice uno al otro:

- Mi mujer conduce como un rayo.
- ¿Tan rápida es?
- No, es que siempre va a parar a los árboles.

Lo malo de ser **mujer:**

—Cólicos, menstruación, bipolaridad, cambios hormonales, celos.

Lo malo de ser **hombre:**

—Tener que aguantar todo eso.

La frase "no sos vos... soy yo" la inventaron los chinos viendo el álbum de fotos familiar.



- ¿Por qué no se puede encontrar a un hombre lindo e inteligente a la vez?
- Porque sería una mujer.



Un hombre quería demostrar a su esposa que las mujeres hablan más que los hombres, así que le mostró un estudio que decía que los hombres usan en promedio sólo 15,000 palabras al día, mientras que las mujeres usan 30,000 palabras al día. Ella lo pensó un momento y luego le respondió a su marido que las mujeres usan el doble de palabras que los hombres porque siempre tienen que repetir todo lo que dicen. El marido dijo:
- ¿Qué?.

- ¿En qué se parece un hombre a la comida china?
- En que empiezas con un "rollito de primavera" y acabas con un "cerdo agridulce"

INTELIGENCIA
- ¿Cómo se les dice a los hombres cuando pierden la inteligencia?
- Viudos.

V.
- ¿Cuál es la única virtud de un hombre?
- Que lo parió una mujer.

DESODORANTE

- Hola, quería un desodorante
- ¿De bola?
- ¡No, de axila!...

acompañando al hombre a la puerta?
- Tirando la basura.

CONSERVACION
- ¿Qué le dice un hombre a otro hombre?
- Nada, porque los animales no hablan.

TRAVESTI
- ¿Qué es un travesti?
- Un hombre queriendo superarse.

TEMBORES
Entra una viejita de ochenta y tantos años a una farmacia temblando toda. Se acerca al farmacéutico, no paraba de temblar la pobre, y le dice:
- Señor, ¿ustedes venden vibradores?
- Si señora, quiere comprar uno?
- No, sólo quiero saber cómo se apaga.

- ¿En qué se parecen las mujeres a las nubes?
- En que cuando se van se queda un día estupendo.

- ¿Cómo vuelves loca a una mujer?
- Regálale vestidos, joyas y cosméticos y enciérrala en una habitación sin espejo.

- ¿En qué se parecen las mujeres a los perros?
- En que cuando les hablas te miran y parece que te entienden.

Un policía de la Ciudad robó una caja de monedas en una panadería

El hecho quedó grabado por una cámara de seguridad del local. El efectivo se robó 500 pesos en monedas

La oficina de Control Externo y Transparencia del del Ministerio de Justicia y Seguridad porteño está a cargo de una causa por el robo de una panadería. Se trata de un policía de la Ciudad de la comisaría 5, en Balvanera, que se llevó 500 pesos en monedas de una panadería del barrio.

El hecho quedó registrado en la cámara de seguridad del local. El oficial fue pasado a servicio pasivo, es decir, paso previo a la expulsión de la fuerza.

Según la orden del día interna N°165 del 2 de septiembre con fecha 4 de agosto del corriente año personal de la comisaría 5 intervino en un hecho de “robo en ausencia de moradores” sobre el local denominado La Barcelonesa en el cual posee instaladas cámaras de seguridad las cuales registraron que un efectivo policial uniformado toma un paquete debajo del mostrador, el cual contenía –por dichos del titular del comercio- la suma de pesos quinientos en monedas, siendo posteriormente identificado como el oficial GMG”.

Pan con Pan

Máquinas, Hornos y Equipos para Panadería, Pastelería y Gastronomía



CORTADORA DE MASA

CBE-1223

Se logra cortes variados de todo tipo de largo y espesor de masa, que van desde 20 a 700 grs con una precisión de más o menos 5 grs.

Permite utilizar masa con hasta 68% de humedad. Ideal para Galletería - Empanadería - Pizzas - Etc.



ARMADORA DE PAN

AR-1240

Provista de 3 moldes marcadores. Acoplándola con la cortadora se transforma en trinchadora de dos cuerpos. Trinchas de 42 cm.

**Valor especial por ambas máquinas
\$109.990 Final**

📍 Medina 144 - ITUZAINGÓ NORTE - Buenos Aires

☎ Tel: (011) 4624-2955 / ID: 152*2047 / Cel: 15-5523-0773

✉ ventas@panconpan.com.ar / www.panconpan.com.ar

Vení a conocer nuestro
SHOWROOM



Guía de Proveedores Panaderías

Revista EL GREMIO PANADERO



ADITIVOS

“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

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” Tomás Le Breton 4957. C.A.B.A. Tel.: 15-3203-3500 / 4524-0957

EQUIPAMIENTOS COMERCIALES

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

“SAYOS” Av. Jujuy 823. C.A.B.A. Tel.: 4931-9454 / 7969

FOTOGRAFÍA PARA EL GREMIO PANADERO

“ALEJANDRA BELVEDERE” Tel.: 15-2293-2700

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” Cahí 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

LEVADURAS

“CALSA” www.calsa.com.ar

“MAPRICONF” T. Edison 547. I. Casanova. Tel.: 4466-2818 / 4485-4972

“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

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

“JULIO LEAL” Tel.: 15-4421-5655

ÚTILES PARA PANADERÍAS Y CONFITERÍAS

“OMAR RODRIGUEZ S.R.L.” Malabia 2468. San Justo. Tel.: 4441-1200 / 4116-0718

PACKAGING

“ENVATERM” Roberto Lage 538. Saenz Peña. Tel.: 4757-9786

**Fondo de comercio de panadería
en zona Lanús. Funcionando y
con muy buena caja. Llamar al
15-5437-4280. Sr. Andrés.**



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