

 **Argental**

DEMO

Panadera Pastelera

Del 20 al 22 Septiembre
calle 206 (Brasil) entre
Luro y San Martín
MAR DEL PLATA
+ info www.argental.com.ar

 **Argental**

DEMO

Panadera Pastelera

Del 13 al 15 Septiembre
calle 16 (entre 34 y 35)
SANTA TERESITA
+ info www.argental.com.ar



**Industriales
Panaderos**

AÑO 6 - N° 34
Setiembre del 2011



IMPRESION DE PAPEL - BOBINAS Y BOLSAS

ENVOLVER

FABRICACION DE BANDEJAS DE CARTON

Fabricamos las tradicionales bandejas blancas de cartón de 1º, que ud está buscando para masas, tartas, pastafrolas y sandwiches.

*Con el nombre de su confitería impreso en relieve **sin costo adicional.***

A. M. de Justo 4768, Villa Insuperable (Bs.As) CP 1752 - Tel/ Fax: 4652-4300 / 4655-2319 - envolver@speedy.com.ar



EQUIPOS MODERNOS PARA
PANADERIAS Y CONFITERIAS

Fabrica y Salon de Ventas



Hornos y Maquinas de 1. Calidad



Repuestos y Servicio Post-Venta



Av. Gral Lemos 1917 - Los Polvorines - Bs. As.
Tel.: 011-4667-6624



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



EN ESTE NÚMERO...



INAUGURAN ESCUELA DE PANADERÍA EN FORMOSA

Fue después de realizar un trabajo en conjunto entre la F.A.I.P.A., el Gobierno y las autoridades del Centro de Panaderos local.

Páginas 24 y 25



1er. DEMO ARGENTAL.

Invitación a los panaderos al Partido de la Costa los días 13, 14 y 15 de setiembre a presenciar una demostración de maquinarias de panaderías.

Páginas 26 y 27

!!!EL PANADERO DEL TERROR!!!

La historia de un panadero tailandés que hace figuras artísticas muy especiales...

Páginas 40 y 41

Se generaliza la prohibición de uso de bolsas plásticas.

Páginas 10 y 11



Además...

* LETIZ	4
* PANING en FITHEP	6
* Noticias del Interior	8
* Invitación de ARGENTAL	12
* Noticias de Mar del Plata	13
* Mantenimiento de máquinas	14
* Humor	15
* Novedades	16
* Congreso FOEPA	18
* Policiales	20
* De panadero a goleador	22
* Fiesta del Pan Dulce	28
* Noticias Internacionales	30
* Cuartel Noveno	32
* Humor	33
* Triciclos panaderos	34
* Noticias del Interior	35
* Pastelerías	42
* Recetas de CALSA	43
* Clasificados	45

INDUSTRIALES PANADEROS es una publicación bimestral de distribución gratuita en panaderías y comercios vinculados al sector panadero. Las notas publicadas son responsabilidad exclusiva de su autor. **STAFF.** Director/Propietario: Fabio R. Videla, Tel. 15-4084-1090. **PUBLICIDAD,** Alejandra I. Belvedere, Tel. 011-4696-8277/15-3679-3128.

Nuestra web: www.panaderosargentinos.com,
nuestros mails: info@panaderosargentinos.com, elgremiopanadero@yahoo.com.ar

LETIZ

CONTINÚA OFRECIENDO SOLUCIONES INTEGRALES A SUS CLIENTES

DON CARMINE...

Ubicada en la calle Rivadavia 430 de la localidad de Quilmes, “**Don Carmine**” -propiedad de Daniel Hartman- propone una amplia variedad de productos de panadería, confitería, vinos y fiambres.

El espacio de “**Don Carmine**” fue especialmente diseñado por **LETIZ AMOBLAMIENTOS** a través de versiones contemporáneas de muebles de madera maciza y aparadores que permiten la correcta exhibición de los productos.



LETIZ AMOBLAMIENTOS

www.letiz.com.ar / info@letiz.com.ar

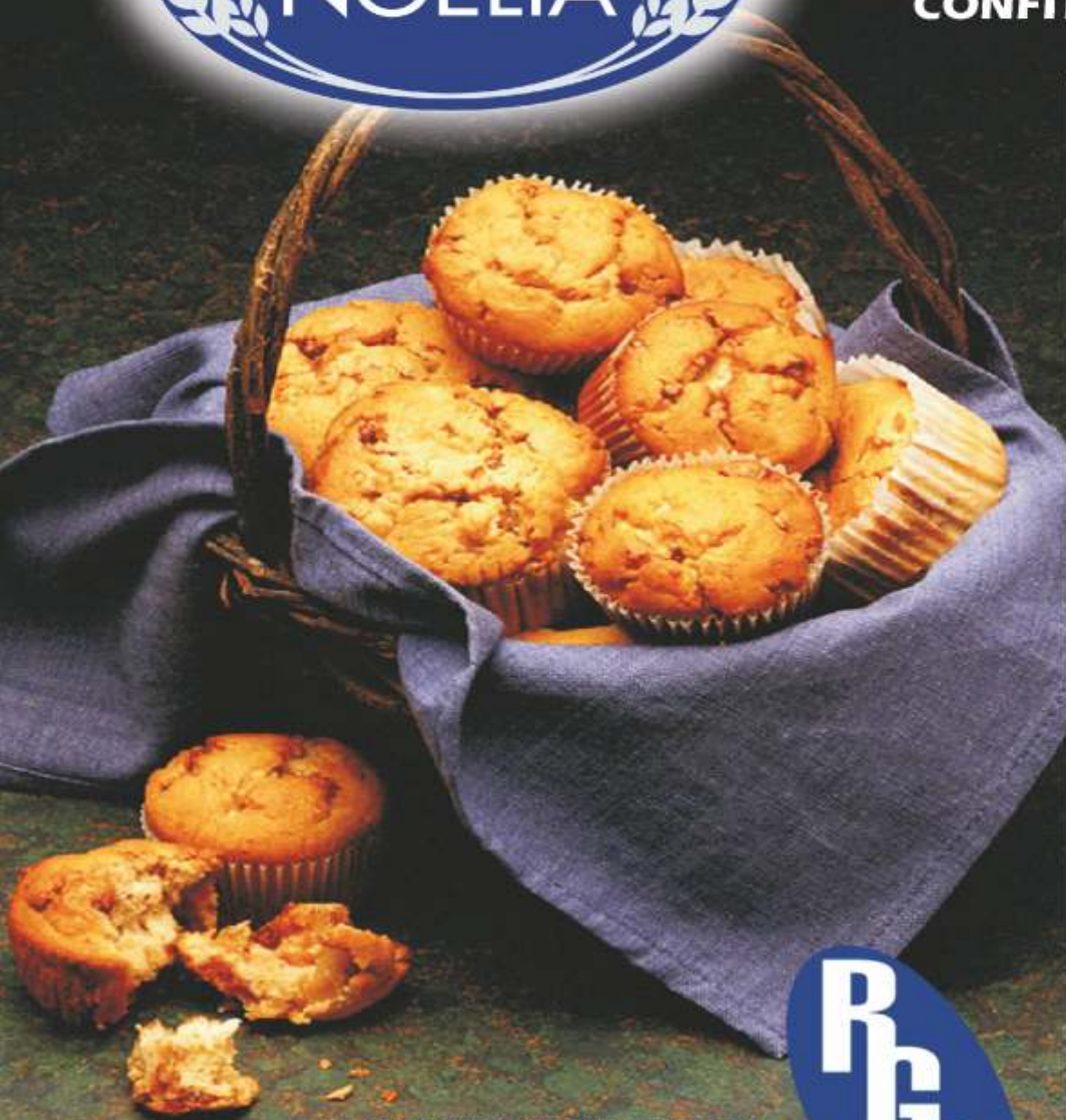
LETIZ

Buenos Aires 1666 / Burzaco

Tel.: **4299-2475**



**Materias Primas para
PANADERÍAS y
CONFITERÍAS**



**REPRESENTANTE EXCLUSIVO DE:
REFINERÍA de GRASAS SUDAMERICANA**

 **ATENCIÓN al CLIENTE**
4227-8522 / 4207-8500
Nextel 156*688

Cnel Méndez 1079 - (Avellaneda) - Buenos Aires

VISITE NUESTRO SITIO WEB:

www.distribuidoranoelia.com.ar

PANING PRESENTÓ NUEVOS PRODUCTOS EN SU STAND DE FITHEP 2011



Como lo hace, en cada asistencia de esta Exposición, **PANING** presentó un nuevo diseño de amasadora rápida, con muchas prestaciones, ventajas técnicas, detalles de terminación y una línea general de muy buen gusto y sobriedad.

Cada atributo fue estudiado intensivamente y se cuidaron al máximo, las variables de fuerte estructura, con un uso silencioso y efectivo, pudiendo lograr una masa homogénea en pocos minutos, con una automatización muy práctica y fácil de usar, contando además con las normas de seguridad correspondientes. Otra característica presente en todos los equipos que fabrica **PANING**, es la vida útil, que a la hora de hacer inversiones, es

fundamental tener en cuenta.

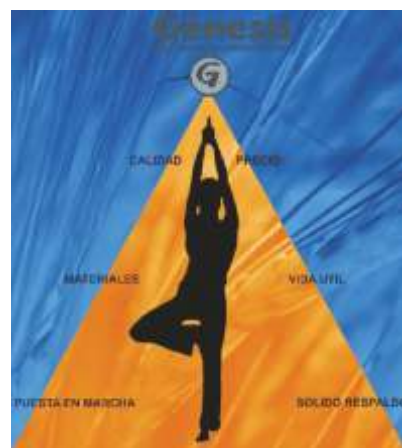
Un nuevo producto que se lanza con promociones especiales, exclusivas por su presentación en el mercado.

Otro de los nuevos productos fue el horno **Génesis, modelo G-7090**, construido totalmente en acero inoxidable, para bandejas hasta 70x90 cm. continuando con esta exitosa línea que combina un justo equilibrio entre inversión y calidad, con dimensiones reducidas, bajo consumo de combustible, alta producción y la calidad que **PANING**, acostumbra a tener en todas sus líneas.

Sin lugar a dudas, esta fue otra participación muy provechosa, en la que se confirma la presencia de **PANING** en las actividades comerciales del rubro, como así también su permanente incorporación y renovación de máquinas y hornos para la industria de la panificación y derivados.



www.paning.com.ar



**UN PERFECTO EQUILIBRIO
ENTRE INVERSIÓN Y CALIDAD**

Estampados "Miguel Angel"

Gorros - Buzos
Remeras
Delantales
Pantalones
Bolsas en Tela
Bandanas

El uniforme de su personal es la imagen de su panadería

15-5587-9156
4720-1709

**CONSTRUCCION DE HORNOS DE MAMPOSTERIA
PARA PANADERIAS, PIZZERIAS Y CONFITERIAS**

VENTAS DE REFRACTARIOS, BALDOSAS Y HERRAJES

CONSULTAS
Los Saucos 1703 -
UNION FERROVIARIA
BARRIO SOL DE ORO
EZEIZA
REPARACIONES EN EL PISA

Llame al:
15-6705-9954
4386-0539

Atención Personalizada

Julio Gallardo
HORNERO

"...EN SEPTIEMBRE INAUGURAMOS LA ESCUELA DE PANADERÍA..."



Un importante anuncio nos hizo Guillermo Gozalbo... en setiembre inauguran la Escuela de Panadería de San Martín.

Justamente él y Antonio Ottina son los encargados de llevar adelante el proyecto de la escuela. Vienen trabajando desde hace tiempo y quedan solo los últimos detalles para que los panaderos de San Martín puedan aprovechar el edificio de la calle Ayacucho capacitando a sus empleados en técnicas y nuevos productos.

Guillermo no quiere dejar pasar la oportunidad para agradecer la colaboración de CALSA que se cristaliza en el apoyo constante que les brinda Miguel Rodríguez.

EL 4 DE AGOSTO LESAFFRE SALUDO A LOS PANADEROS

LESAFFRE
ARGENTINA

¡Feliz Día del Panadero!

Desde Lesaffre Argentina, queremos saludar a todos los panaderos que con gran vocación ejercen uno de los oficios más nobles de la gastronomía argentina.

Lesaffre, la compañía líder mundial en la fabricación de levaduras, felicita a los trabajadores en el Día Nacional del Obrero Panadero, una de las ocupaciones más antiguas que se ha ido superando a lo largo del tiempo con la incorporación de tecnología y productos de calidad.

Estos verdaderos artesanos de la harina y la levadura, protagonizan el arte de llevar el pan a la mesa de las familias argentinas conservando el espíritu artesanal de esta grata labor.

¡Feliz día para quienes elaboran el pan argentino!

*Enrique Finochietto,
Jefe de Marketing de Lesaffre Argentina.*

IMPRESION DE PAPEL - BOBINAS Y BOLSAS
ENVOVER S.R.L.
FABRICACION DE BANDEJAS DE CARTON

La publicidad más económica y efectiva

Alicia Moreau de Justo 4768
Villa Insuperable (Pcia. de Bs. As.) CP. 1752

Tel/Fax: 4652-4300 / 4655-2319
envolver@speedy.com.ar

NOTICIAS DEL INTERIOR

PUBLICIDAD EN LAS BOLSAS DE PAN

ROSARIO. (01/07) Una empresa española con una impronta no tradicional de hacer publicidad desembarca en Rosario.

Publipan, quien arribará por primera vez al país y fundará su casa central en la ciudad, se basa en la idea de aprovechar la bolsa de papel en la que habitualmente las panaderías entregan sus



productos como nuevo medio para que los anunciantes plasmen sus avisos.

En vez de ser las tradicionales bolsas de papel madera, éstas serán estampadas con los diferentes anuncios asegurándose publicidad que se traslada de mano en mano que llega diariamente a los hogares, tras haber hecho su presencia por la calles.

Para favorecer el impacto visual, las bolsas cambiarán su color quincenalmente y se entregarán a cada cliente con el pan.

Publipan nació en el año 2007 y funciona a través del sistema de franquicias, hoy cuenta con más de 140 en su país de origen y en el exterior. Ya tiene puntos de venta en Portugal, Alemania, México y Brasil, entre otros.

Fuente: www.puntobiz.com.ar

CUATRO PERSONAS SE INTOXICARON CON BROMATO

SALTA. (21/07) Viven en el barrio Solidaridad, situado en la zona sudeste de la capital salteña. La madre de una de las afectadas manifestó que solicitó que le acercaran la sal para la cena, pero por equivocación le dieron bromato.

En este sentido, explicó que poseía este producto en el domicilio debido a que es propietaria de una panadería, aunque aseguró que hace tiempo dejó de utilizarlo, por conocer que se encuentra prohibido.

A las dos menores, de 11 y 14 años, se les diagnosticó intoxicación por consumo de bromato y se determinó que "es grave" el estado de salud de la menor. También tuvieron que ser asistidos en el hospital San Bernardo un menor de 16 años y un hombre, de 45.

Ante esta situación, los médicos de guardia radicarón la denuncia correspondiente, por entender que se trata de una sustancia prohibida, que ocasiona

graves daños a la salud por su efecto cancerígeno

Fuente: www.laarena.com.ar

PROHIBEN PRODUCTOS DE "SABORES"

SALADILLO. (01/08) La dirección del Hospital de Tapalqué comunicó que se abstengan de adquirir y comercializar panificados de la marca "Sabores" de la ciudad de Olavarría, dado que los mismos no poseen el Registro Nacional de Establecimiento (RNE) y el Registro Nacional del Producto (RNPA), por lo que no son aptos para el consumo humano dado que no se encuentran registrados adecuadamente en el Ministerio de Salud de la Provincia.

Fuente: www.saladillodiario.com.a

EL PAN SOCIAL NO DESPIERTA MUCHO INTERÉS



OLAVARRÍA. (02/08) A principios de julio, una iniciativa conjunta del Centro de Industriales Panaderos de Olavarría, con la coordinación de

METALURGICA

C.R.B.

PRESUPUESTOS SIN CARGO

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

tel: **15-6092-8707** Nextel: **54*167*240**

HORNOS DE MAMPOSTERIA

VENTA DE PUERTAS DE HORNOS

Juan Carlos Cabral
CONSTRUCCIÓN Y SERVICIOS

- COLOCACIÓN DE EVAPORIZADORES EN EL ACTO
- MANTENIMIENTO DE HORNOS DE PANIFICACIÓN TIPO MAMPOSTERÍA
- REPARACIONES DE HORNALLAS Y TIRAJES

TEL: **4693-0555**
ENCALADA 8846 - ESTEBAN ECHEVERRIA
ZONA LITORAL: 03482-15-416095

Desarrollo Social, puso en marcha el programa denominado "Pan Social", que consiste en vender en 6 pesos el kilo de pan a los vecinos de menores recursos. Sin embargo, a poco menos de un mes después, las expectativas de los impulsores se fueron desvaneciendo. El proyecto, puesto en la práctica cotidiana, no encontró la repercusión que esperaban.

Aunque el valor del pan social representa una rebaja promedio del 25% respecto de los valores del pan común, la demanda que ha generado ha sido discreta, según admiten los propios panaderos involucrados con el programa. El grueso de los clientes terminan llevando el pan sin valor diferenciado, que en la ciudad se comercializa en una franja de precios que va de 8 a 10 pesos.

Si el desinterés del público se

mantiene inalterable en las próximas semanas, quizá ni siquiera haga falta que los panaderos agrupados decidan ponerle fin al programa en forma oficial.

Fuente: www.elpopular.com.ar

INCENDIO DE UN HORNO DE PAN DEJÓ SIN TRABAJO A UNA FAMILIA



CORDOBA. (03/08) El incendio se produjo por la mañana y fue sofocado por tres efectivos del Cuerpo de Bomberos Voluntarios que llegaron al lugar en un autobomba.

Aunque no se registraron

heridos como consecuencia del siniestro, Difebo -el dueño- señaló que "los daños materiales son tremendos porque construir un horno de nuevo, de esas características, cuesta lo que cuesta hacer un departamento".

Cabe consignar que se trata de un horno a gas, tipo bóveda, de 6 por 6 metros y este accidente es el segundo que sufre en menos de dos meses. El 14 de junio pasado dábamos cuenta de que había resultado con quemaduras de segundo grado en el rostro y estaba internado en la Unidad de Terapia Intensiva del Hospital Regional Pasteur. Se trataba del propio Difebo.

En aquella oportunidad la explosión no sólo le causó heridas al panadero, sino que además generó una honda expansiva que rompió uno de los vidrios del frente del negocio.

Fuente: www.eldiariocba.com.ar



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

LEY 13.868



ARTICULO 1º: Prohibir en todo el territorio de la Provincia de Buenos Aires, el uso de bolsas de polietileno y todo otro material plástico convencional, utilizadas y entregadas por supermercados, autoservicios, almacenes y comercios en general para transporte de productos o mercaderías.

Los materiales referidos deberán ser progresivamente reemplazados por contenedores de material degradable y/o biodegradable que resulten compatibles con la minimización de impacto ambiental.

ARTICULO 2º: Los titulares de los establecimientos comprendidos por la presente Ley, deberán proceder a su reemplazo, en los siguientes plazos:

a) Doce (12) meses a contar desde la vigencia de la presente, para quienes realizan la actividad económica que conforme códigos del Nomenclador de Actividades del Impuesto sobre los Ingresos Brutos vigentes (NAIIB-99) se identifican con los Códigos N° 521.110 (Venta al por menor en hipermercados con predominio de productos alimenticios y bebidas), N° 521.120 (venta al por menor en supermercados con predominio de productos alimenticios y bebidas) y N° 521.130 (venta al por menor en minimercados con predominio de productos alimenticios y bebidas) o el que los reemplace.

b) Veinticuatro (24) meses a contar de la vigencia de la presente, para todos los titulares de establecimientos no incluidos en el punto a).

Los fabricantes deberán adecuar su tecnología para abastecer a los establecimientos que conforme el artículo 1º se encuentren en el ámbito subjetivo de aplicación de la presente Ley, en el plazo de veinticuatro (24) meses a contar desde la vigencia de la presente.

SE PROHÍBEN LAS BOLSAS PLÁSTICAS DESDE EL 1º DE ENERO DEL 2012

La prohibición avanza en todo el país

SANTA FE. La clásica “bolsita” que se entregan en los comercios vive la última cuenta regresiva para su desaparición en la ciudad. La ordenanza 11.601 de junio de 2009 prevee la prohibición del uso de estos envases para la entrega de mercaderías en los comercios a partir del 1º de enero de 2012.

La Municipalidad firmó en marzo un convenio con Cervecería Santa Fe, el Centro Comercial, la Cámara de Supermercados, la Fundación Hábitat y la UNL y se avanzó en un nuevo peldaño dentro de este acuerdo, centrado en la capacitación de empleados de supermercados. El cronograma arrancó el pasado jueves 16 de junio en el supermercado Kilbel (en la sucursal de General Paz y Javier de la Rosa) y participaron unos 20 cajeros. La premisa es que quienes atienden al público dialoguen con los clientes respecto de la necesidad de conductas responsables con el ambiente.

Para garantizar que todos los empleados participen, se planteó como metodología iniciar las charlas en horarios en los que los comercios están cerrados.

Hay que aclarar que la

prohibición se producirá sólo en la entrega de mercaderías en la línea de caja de los comercios.

Biodegradables... opción viable



A medio año de que entre en vigencia la veda a las bolsitas de nylon son varios los supermercados de Santa Fe que ya se decantaron por opciones menos agresivas o que morigeran la entrega indiscriminada.

Una alternativa que se impulsa -en algunos casos desde hace más de un año- a nivel local es el uso de bolsas oxi-biodegradables.

Son envases similares a los comunes de polietileno, pero con un aditivo que disminuye el tiempo de la degradación, que en lugar de ser varios siglos se limita a meses o pocos años.

Cambio de hábitos

El camino que se empezará a transitar en enero es parte de un

proceso largo. "Si logramos reducir la tercera parte de las bolsas que hoy se entregan en forma indiscriminada, vamos a colaborar con el ambiente de manera muy importante" reconoció desde el municipio. Y no se olvidaron destacar que Santa Fe se convertirá en la ciudad más grande de la Argentina en afrontar un desafío de estas características, confían en que la ciudad va a acompañar.

Cifras que sorprenden

Los guarismos que maneja el municipio santafecino respecto a la ciudad son como mínimo llamativos. Se calcula un consumo promedio de una bolsa y media diaria por



habitante. Considerando que la población se aproxima a 500.000 personas, el número de bolsas ascendería a 750.000 diarias y 273.750.000 al año. La misma fuente estima que la tercera parte de estos envases se usan para disponer los residuos domiciliarios, de manera que los 182.500.000

restantes, al no reutilizarse, son dispersados en el ejido urbano y sólo un porcentaje menor llega al relleno sanitario.

EL DATO

* 1 billón y medio de bolsas de plástico se consumen cada año en el mundo. Menos del 1% son recicladas.

* 800 millones de toneladas de bolsas de plástico son aproximadamente las que llegan cada año a los océanos, provenientes de ríos, mares y lagunas.

* 10 por ciento de los desechos de las costas son bolsas de plástico.

Fuente: www.ellitoral.com

 **Fca. de Bolsas que cumplen con la Ley N° 13.868**
 **Buenos Aires**
LA PROVINCIA

Lider Pack s.r.l.

*Fábrica integral de bolsas biodegradables
Lisas e impresas*

Parque Industrial y Tecnológico Quilmes
Camino Gral. Belgrano Km 10,5 - Dto. 43
Bernal Oeste. - Pcia. de Buenos Aires
Tel.: **4270-2222**
Cel.: **15-5414-8582** Nextel **681*1043**
info@liderpack.com - www.liderpack.com





Argental dice presente en el Partido de la Costa y Mar del Plata

Durante el mes de Septiembre de 2011, Argental S.A.I.C. la empresa líder en equipos para panificación y pastelería se estará presentando en la Pcia. de Buenos Aires, realizando demostraciones activas con los mejores equipamientos para la industria de la panificación y la pastelería.

Para seguir acompañando a los panaderos y pasteleros de todo el país, Argental estará presentando los últimos desarrollos como la nueva línea de hornos rotativos **For Export II**, la mesa de corte y armado de medialunas **AMBRO Tornado**, la ultima tecnología en sobado a través de la nueva **Sobadora Automática 360** entre otras novedades en Amasadoras, Laminadoras, Armadoras, líneas automáticas etc. Que servirán de capacitación y conocimiento de quienes se acerquen al evento.

“...Se trata de una serie de demostraciones activas y charlas de orientación profesional realizadas con los más experimentados maestros panaderos que realizamos durante tres días enteros en cada ciudad. Es una programa que

venimos realizamos en los últimos años con excelentes resultados e interés por parte de los visitantes, en la que movemos la ultima tecnología que presentamos en las grandes exposiciones de Buenos Aires o San Pablo, para acercarnos a los panaderos y pasteleros de toda la Argentina y que por razones de tiempo o distancias no frecuentan las grandes ferias. Es una gran apuesta y un proyecto que llevamos adelante como empresa líder en el mercado Argentino y Latinoamericano...” Dijo Agustín Inza, de Argental S.A.I.C.



Entrada Libre y Gratuita

Horario: de 9 a 20 hs

Demostraciones rotativas y permanentes

Santa Teresita

13-14-15 Septiembre
Calle 16 entre 34 y 35

Mar del Plata

20-21-22 Septiembre
Calle 206 (Brasil) entre
Luro y San Martin

+ info

www.argental.com.ar
www.facebook.com/argental
www.youtube.com/argentalsaic

INFORMAMOS A NUESTROS ASOCIADOS

CURSOS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Con el objetivo de conseguir una modificación en los hábitos socio culturales de las personas que manipulan alimentos y que más influyen en las infecciones e intoxicaciones alimentarias del personal, la Asociación pone en conocimiento que continúa realizando **Cursos de Manipulación de Alimentos** a cargo de la Ingeniera Cecilia Caporaletti y de la Técnica en Alimentación Erica Mercado.

Las vacantes son limitadas por lo que se pide que la inscripción se realice en forma anticipada. Los interesados en presenciar los cursos deben concurrir a nuestra sede o comunicarse telefónicamente de Lunes a Viernes de 17:30 a 20:30.

ACTIVIDAD GREMIAL

Estamos realizando gestiones con el municipio para agilizar la parte administrativa durante el trámite de habilitación de las camionetas de nuestros asociados.



Continuamos con los sorteos de variados premios (viajes incluidos) para los que tienen su cuota societaria al día.

Por último queremos que sepan que ya comenzamos a trabajar en la organización de la Fiesta de Fin de Año.

Atentamente.

Jorge Rinaldi
Presidente
A.I.P.C.A.



ROLIDAR S.A.
Fábrica de Margarinas

MARIO
MATERIAS PRIMAS PARA
PANADERÍAS Y CONFITERÍAS

PRINDAL **Dánica** **BARI** **Húsares**

TODOS LOS
DÍAS DE
8 a 18 HS!!!

Reconquista (Ruta 205)
437 (EZEIZA) **MARIO** Tel: 4232-9156 // Cel: 15-5782-5889

ARMADORAS...

CÓMO PROLONGAR SU VIDA ÚTIL

* Por *Damián Benítez*



La armadora es una herramienta fundamental para la elaboración del pan. Muchas de sus cualidades dependen de un buen mantenimiento y para ello tenemos que tener en cuenta varios factores.

La **lubricación** juega un rol importantísimo en la prevención del desgaste. Por lo general este tipo de maquinarias esta montada íntegramente sobre rulemanes los que emiten cierto chillido cuando no funcionan eficientemente, en este momento hay que reemplazarlos.

Las **cadena**s deben ser reemplazadas en el momento que comienzan a estirarse, evitando así el desgaste de los piñones. Es importante **no acortarlas** sino reemplazarlas.

En el caso de las **cintas**



Damián Benítez
CRB / 15-6092-8707

transportadoras (lonas) el reemplazo se lleva a cabo en el momento que se presenten roturas o su medida no sea la nominal -recomiendo las de PVC son más duraderas y mucho más higiénicas-.

Los principales encargados del armado son los **PAÑOS** los cuales tienen una vida útil menor a comparación de las cintas. Por ello debemos controlar su textura y que traccionen eficazmente, es decir que tengan “pelitos” y que no se frenen.

Haga controlar periódicamente el funcionamiento de su armadora y ante cualquier duda o mal funcionamiento llámenos al **15-6092-8707**.

CAVIWA
Tostadero de Maní

CROCANTE POSTRES MANÍ PASTAS

03543-492296
EN BUENOS AIRES: 011-155-4208755 / Nextel 164*2179
caviwa@caviwa.com.ar / www.caviwa.com.ar

HORNOS Y MAQUINAS DE PANADERÍA - ALFAJORES.
SERVICIO TECNICO OFICIAL AUTORIZADO

SERGIO ROLANDO KALINIUK

REPRESENTANTE DIRECTO
INDUPAN

NEXTEL 605*3378 - CEL: 011-1549-929-421
sergioindupan@yahoo.com.ar

HUMOR

1er. Acto: Sale una mujer delgada y otra mujer obesa.

2do. Acto: Sólo sale la mujer obesa.

- ¿Cómo se llama la obra?:

“Lo que el viento se llevó... y lo que no pudo... lo dejó.”

- Me encanta ir a la escuela.

- Firmado: *Un piojo.*

- Estoy en cinta.

- Firmado: *Scotch.*

- Que hermosa es la humanidad.

- Firmado: *Un caníbal.*

- Apoyamos la liberación femenina.

- Firmado: *Cárcel de mujeres.*

- ¿Cuál es el país en el que no saben que hacer?

- PAKISTAN.

- Si estás en un avión y se prende en fuego, ¿Por dónde salís?

- ¡Por las noticias!

- **ADIVINANZA:** Tiene ojos y no ve, tiene pico y no pica, tiene alas y no vuela, tiene patas y no camina, ¿qué es?

- Un pajarito muerto.

- ¿Cómo hace “caca” Kung-Fú?

- Kun fuerza.

- ¿Cuál es la comida de Kung-Fú?

- Los Kunfites.

- ¿Por qué mataron a Kung-Fu?

- Porque lo kunfundieron.

- ¿Cómo se dice bésame, en Árabe?

- Mójame lajeta.

- ¿Cómo se dice diarrea en Japonés?

- Kagasagua.

- ¿Cuál es el hombre más sucio del mundo?

- Yoni Melavo.

Es momento de cambiar

Equipamientos para panaderías, confiterías y afines



VI-LU S.R.L.

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



*Arte
Diseño
Calidad
Tecnología
Experiencia*



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

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

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



NOVEDADES

LANZARON HARINA DE SOJA AMASABLE



PARAGUAY. (23/07) La primera harina de soja amasable Venko fue presentada el jueves pasado en el salón de conferencias de la Unión Industrial del Paraguay (UIP), dentro de la Expo 2011. La empresa Sol Mediterráneo, que trae los productos desde el Brasil, planea además en el plazo de un año instalar una fábrica en ese del país para producir los alimentos.

La variedad de alimentos del grano que se ofrecen son: jugos, masa para preparación de bocaditos dulces y salados, leche, sopa y pastas.

La principal ventaja del producto es la alta cantidad de proteínas que posee y además

que como no contiene gluten ni lactosa se constituye así en un alimento apto para celíacos.

Fuente: www.lanacion.com.py

DESARROLLAN UN PAN A PARTIR DE HARINA DE ARROZ COMO ALTERNATIVA PARA LOS CELÍACOS



Pan elaborado con harina de arroz

ESPAÑA. (11/08) El Consejo Superior de Investigaciones Científicas ha liderado el desarrollo de un pan a partir de harina de arroz que supera las limitaciones de textura y sabor que caracterizan a los productos sin gluten destinados a los celíacos intolerantes a este componente. El resultado es un producto libre de gluten, con corteza crujiente y miga elástica, cuyo aporte energético y perfil de composición son semejantes a los productos de panificación con gluten.

Fuente: www.agenciasinc.es

PANADERO FRANCÉS INVENTA EXPENDEDORA AUTOMÁTICA DE BAGUETTES

PARIS. (08/08) Francia es donde se originó el baguette, el sabroso y crujiente pan célebre de la gastronomía, pero es casi imposible obtener uno fresco en las noches, durante los días festivos o incluso en agosto, cuando cierran muchas de las 33.000 panaderías del país.

Jean-Louis Hecht piensa que ha encontrado una solución. El panadero del noreste de Francia ha inventado una expendedora automática de baguettes que funciona las 24 horas, prometiendo pan caliente para la gente despierta de noche, los trabajadores de turnos nocturnos o aquellos que simplemente no tienen tiempo de comprar su pan en el momento que abren las panaderías.

"Esta es la panadería del futuro", proclamó Hecht, quien prevé una expansión de su producto en París, a través de Europa e incluso en Estados Unidos. "Si los otros panaderos no quieren entrar a este mercado, serán vencidos".

Por el momento, sin embargo, eso no es más que habladuría.

EL CORRENTINO S.R.L.

TODO PARA EL PANADERO

FÁBRICA DE:

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

LAVADOS DE TENDILLOS
HORNOS ROTATIVOS - BAGGETTES - ÚTILES DE PANADERÍA
MAQUINARIA EN GENERAL - TÉCNICO EN HORNOS ROTATIVOS

NUEVA MINI-TRINCHADORA

ALBARIÑOS 3544 - LANÚS ESTE - Tel: 4246-7859
E-mail: elcorrentino@uolsinectis.com.ar
Visite nuestra página Web: <http://elcorrentinosrl.e.net.ar>



Hecht opera solamente dos máquinas -una en París y otra en el pueblo de Hombourg-Haut, en el noreste de Francia- ambas a lado de sus propias panaderías. Las expendedoras usan una barra de pan parcialmente cocida, la hornean y la entregan caliente a los clientes en cuestión de segundos, todo por el precio de un euro (1,42 dólares).

La comodidad de los clientes, sin embargo, muchas veces es sacrificada en este país a favor de mantener los ritmos de vida. Muchas tiendas en pueblos pequeños e incluso en las áreas menos transitadas de París cierran al mediodía. En agosto muchas panaderías cierran

durante gran parte o todo del mes vacacional.

Hecht quiere que su máquina automática de baguettes llene esos vacíos.

Su primer intento hace dos años encontró numerosos problemas técnicos. Ahora, con la ayuda de un ingeniero portugués y avances tecnológicos, Hecht desarrolló una máquina moderna que empezó a operar en Hombourg-Haut en enero.

Vendió unos 1.600 baguettes en su primer mes y casi 4.500 en julio.

Fuente: www.prensalibre.com

CAPACITACIÓN

TRELEW. Se ofrece a los vecinos cursos de capacitación con el objetivo de dar respuesta a las necesidades de mano de obra calificada que está demandando el mercado local de trabajo.

En los últimos años el mercado de la panificación en la



ciudad de Trelew se ha expandido como consecuencia de numerosos factores, como el auge de los súper e hipermercados con producción y venta de variados productos de panadería y confitería, y el gran aumento de servicios de catering.

Dichos factores producen una importante y sostenida demanda de personas, por parte de los empleadores del sector, que estén capacitadas en la elaboración profesional de los productos de panadería y sus derivados. Se realizan en las instalaciones del Centro Juvenil de Formación San Juan Bosco, del barrio San Martín.

Fuente: www.elchubut.com.ar

CÁMARA FERMENTADORA

HORNO 70 X 90 (Grande)

Características:
Estructura de acero inoxidable.
Puerta de cierre hermético con visor hasta la última bandeja de vidrio templado.
Tablero digital.
Vaporización y tiempo de cocción programables con indicador sonoro de finalización de ciclo.
Sistema y cocción mediante bandejas y carros portabandejas de 13 - 15 y 17 estantes, acelera la mecánica de trabajo y permite trasladar los productos terminados a los puntos de venta.
El particular diseño de las bandejas y su tratamiento antiadherente permiten retirar el producto sin deterioro

MEDIDAS:
70 x 90 - Grande
45 x 70 - Mediano
45 x 70 - Mini
40 x 60 ó 45 x 55 - Junior con ó sin cámara de fermentación

ROT-CARR

Av. B. P. Galdós 9529 - (B1689AIE) P. Podestá
3 de Febrero - Buenos Aires - Argentina
Tel.: (54-11) 4769-7494 // 4739-4002

www.rotcarr.com.ar - E-mail: rotcarr@rotcarr.com.ar

SOCIEDAD DE OBREROS PANADEROS DE ALTE. BROWN

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

19º CONGRESO GENERAL ORDINARIO DE LA F.O.E.P.A.



La Sociedad de Obreros Panaderos de Almirante Brown fue la sede y se siente orgullosa de haber recibido a los compañeros de las distintas filiales de la Provincia de Buenos Aires.

El 19º Congreso General Ordinario de la F.O.E.P.A. se llevó a cabo el día 29 de julio y, entre otros temas de importancia para el gremio, se aprobó la memoria y balance correspondiente al ejercicio 01/01/2010 al 31/12/2010 y se trató la reinauguración de las filiales de las zonas de Mar del Plata y Rosario.

Concientes de que el trabajo en conjunto realizado ha sido enormemente enriquecedor para todos, agradecemos la presencia de las distintas filiales de la provincia y la confianza depositada en nosotros para ser los organizadores.



CARLITOS 35 Años de experiencia

Compra y venta de máquinas de panadería

MANTENIMIENTO
VENTA · REPARACION

15-5400-1282 / 15-4404-5292



PARA REFLEXIONAR

LOS TRES ÚLTIMOS DESEOS DE ALEJANDRO MAGNO "EL GRANDE"

Encontrándose al borde de la muerte, Alejandro convocó a sus generales y les comunicó sus tres últimos deseos:

1- Que su ataúd fuese llevado en hombros y transportado por los mejores médicos de la época.

2- Que los tesoros que había conquistado (plata, oro, piedras preciosas), fueran esparcidos por el camino hasta su tumba, y...

3- Que sus manos quedaran balanceándose en el aire, fuera del ataúd, y a la vista de todos.

Uno de sus generales, asombrado por tan insólitos deseos, le preguntó a Alejandro cuáles eran sus razones.

Alejandro le explicó:

1- Quiero que los más eminentes médicos carguen mi ataúd para así mostrar que ellos NO tienen, ante la muerte, el poder de curar.

2- Quiero que el suelo sea cubierto por mis tesoros para que todos puedan ver que los bienes materiales aquí conquistados, aquí

permanecen.

3- Quiero que mis manos se balanceen al viento, para que las personas puedan ver que vinimos con las manos vacías, y con las manos vacías partimos, cuando se nos termina el más valioso tesoro que es el tiempo.

Al morir nada material te llevas, aunque creo que las buenas acciones son una especie de cheques de viajero.

"EI TIEMPO" es el tesoro más valioso que tenemos porque es **LIMITADO**.

Podemos producir más dinero, pero no más tiempo...

Cuando le dedicamos tiempo a una persona, le estamos entregando una porción de nuestra vida que nunca podremos recuperar, nuestro tiempo es nuestra vida.

EL MEJOR REGALO que le puedes dar a alguien es tu tiempo y SIEMPRE se le regala a la familia ó a un buen amigo.



UN ABRAZO PARA TODOS NUESTROS LECTORES...

DEPOSITOS DE HARINAS
CA-MI S.R.L.
DISTRIBUIDORA MAYORISTA Y MINORISTA
4273-2172
J. D. PERON 3340 BANFIELD



STOCK PERMANENTE Y ENTREGAS EN EL DIA EN TODA LA ZONA SUR...



SOMOS LA DISTRIBUIDORA CON MAYOR STOCK DE HARINAS ESPECIALES Y PREMEZCLAS



DULCES, PULPAS Y MERMELADAS...



POLICIALES

CLIENTES REDUCEN A GOLPES A UN LADRÓN EN PANADERÍA: ESTÁ GRAVE



LA PLATA. (11/07) El hecho ocurrió en el local "Le Bon Pain" -17 y 32-, al parecer a los atacantes no les importó que en el interior del comercio había entre 8 y 10 clientes, más las empleadas. Uno de los agresores se quedó en la puerta de entrada y su cómplice ingresó a punta de pistola y amenazó a las empleadas. A los gritos exigió la recaudación bajo amenazas de comenzar a los tiros.

Cuando se descuidó una de las personas que esperaba su turno se abalanzó sobre el menor, que portaba un arma recortada, y lo tiró al piso. El menor se resistió, y los clientes comenzaron a golpearlo para lograr reducirlo. El cómplice del menor, que esperaba en la puerta, huyó a la carrera hacia Ringuelet.

Con heridas en distintas partes del cuerpo una ambulancia trasladó al menor de 16 años hacia el hospital San Martín, donde continuaba internado al cierre de esta edición. Los clientes, al ver que el atacante estaba fuertemente golpeado, se retiraron de la panadería. Adentro de la panadería la policía halló un arma calibre 20 que al parecer el menor portaba al momento del ataque.

Fuente: www.eldia.com.ar

INTENTAN COMPRAR HARINA CON CHEQUES ROBADOS

NEUQUEN, Plottier. (19/07) La Policía frustró una estafa por el valor de casi 200 mil pesos a la panadería ubicada en la avenida Riavitz 140, cuyo propietario, además de dedicarse a la panificación, vende bolsas de harina al por mayor.

El hombre había sido contactado por dos sujetos oriundos de la provincia de Río Negro que le manifestaron la intención de comprar con cheques bolsas de harina por un valor cercano a los 200 mil pesos. En la maniobra se hicieron pasar por padre e hijo y acordaron con el propietario que realizarían la primera transacción el viernes.



Sin embargo se tomó conocimiento de que los cheques habían sido denunciados como robados, al parecer, de la Comisión de Fomento de Santo Tomás. Personal de Delitos Económicos implementó un operativo para detener a esas personas.

Cuando los sospechosos se acercaron en un vehículo hasta la panadería, uno de ellos permaneció dentro del auto, mientras que su cómplice se dirigió al local y extendió al comerciante un primer cheque en concepto de anticipo por el valor de unos 30 mil pesos.

Tras haber finalizado la transacción, personal policial

procedió a la demora del hombre que aguardaba en el auto. También apprehendió a su cómplice cuando salió del negocio y secuestró el rodado en el que se movilizaban, un Volkswagen Vento, último modelo, que hasta ayer permanecía secuestrado.

El cheque robado que se había entregado al comerciante por el valor de unos 30 mil pesos fue incautado, igual que la factura de compra por casi 200 mil pesos.

Gracias al rápido accionar de la Policía, así se evitó también que ayer fuera entregada la mercadería en una estación de servicio de Cipolletti.

Los estafadores, de 60 y 38 años, fueron notificados de la causa y quedaron en libertad el sábado por disposición del juzgado de turno.

Fuente: www.lmneuquen.com.a

LO GOLPEAN Y LE ROBAN HASTA LA PASTA FROLA



LA PLATA. (22/07) "Algo tenés que tener", repetían los delincuentes, mientras le pegaban trompadas en el estómago a Sergio, el empleado de una panadería de Villa Ponsati. Eran las 7.45 y el negocio recién abría, pero los asaltantes estaban alterados y exigían dinero y cualquier cosa que pudieran sustraer. Luego de golpear a su víctima, terminaron llevándose la poca plata que había en la caja, una balanza y hasta dos tortas y una pasta frola.

"Lo que necesitamos es más seguridad, esa es nuestra preocupación. La mayoría de los comerciantes de la cuadra tienen

el mismo problema", opinó el empleado de la panadería ubicada en calle 126 entre 96 y 97, donde ayer le tocó sufrir el terrible momento.

Fuente: www.eldia.com.ar

PANADERÍA ASALTADA



SANTA FE. (17/08) Un delincuente concretó ayer un certero golpe en una sucursal de la panadería Polo Norte. Ingresó al local ubicado en la esquina de Av. Facundo Zuviría y Ricardo Aldao. Primero preguntó precio por unas facturas pero acto seguido sacó a relucir un arma con la que redujo a la empleada. Bajo amenazas obligó a la víctima a retirarse hacia un baño. Fue entonces cuando aprovechó

para tomar el dinero de la caja y escapar a la carrera. Es de hacer notar que el rufián presentaba un "muy buen aspecto" a punto tal que logró que le abran la puerta del negocio la que, por cuestiones de seguridad, se encontraba cerrada con llave.

Fuente: www.ellitoral.com

UN MES, DOS ROBOS



LUJAN. (17/8) La flamante sucursal de la panadería y confitería Martino fue asaltada nuevamente. Por segunda vez en un mes, delincuentes cometieron un robo en el comercio ubicado en Rivadavia bis al 1500. Eran las 18.30 cuando ingresaron dos hombres jóvenes armados. Uno

se dirigió a la caja con la orden de que le entreguen el dinero. En total, los malvivientes se llevaron unos 600 pesos y otros 20 que tenía un cliente, según dijo una de las empleadas. Los malvivientes se movilizaban en un ciclomotor de color negro y uno de los sujetos había estado en el comercio el día anterior consultando el precio de las masas finas. Interviene UFI 13.

Fuente: www.elcivismo.com.ar

ASALTO EN SAN PEDRO

SAN PEDRO. (12/08) Un hecho de robo calificado se produjo en una panadería del barrio Los Aromos.

El episodio se produjo alrededor de las 19, cuando un hombre armado ingresó al comercio con el rostro cubierto y sustrajo del interior dinero en efectivo y un teléfono celular.

Tomó intervención la UFI N° 8 en turno.

Fuente: notisanpedro.blogspot.com



Acrescenta la apetitividad en tartas, facturas y todo tipo de repostería

JALEA DE FANTASÍA



Laboratorio de Panificación

Atención al Consumidor:
4699-4865
gelbrix@live.com.ar

DE PANADERO A GOLEADOR...



Jürgen Klinsmann acaba de cumplir el sábado 30 de julio sus 47 años de edad y los ha celebrado en grande debido a que recientemente fue nombrado como el nuevo director técnico de la Selección Nacional de Fútbol de Estados Unidos.

¿Quién es Klinsmann y cuál ha sido su historial en las canchas?

El nació el 30 de julio de 1964 en la ciudad de Goppingen, Alemania, hijo de una familia que era dueña de una panadería muy conocida y querida.

Desde niño a Jürgen le encantaba jugar fútbol y participó en varias ligas infantiles de equipos grandes exhibiendo tener una gran velocidad y un excelente talento para disparar al arco y anotar goles. Inclusive, a los 16 años de edad empezó a jugar en las menores del equipo Stuttgart Kickers donde logró 22 goles en 61 partidos.



Pero su padre quería que Jürgen sacase su título de maestro panadero por aquello de las moscas si no le iba bien en el fútbol. Pero él quería ser

futbolista en vez de ser panadero, para fortuna de los aficionados alemanes y de los amantes del deporte más popular del mundo.

En 1980, a los 20 años de edad fue contratado por el VfB Stuttgart. Con ellos jugó cuatro años anotando 79 goles en 165 juegos. En 1989 lo contrató el famoso Inter de Milan para quienes lo hizo durante tres años, participando en 95 juegos y anotando 34 goles.

En total estuvo 516 partidos como profesional en el fútbol europeo y anotó un total de 232 goles.

Klinsmann actuó en 147 juegos vistiendo la camiseta de la selección germana e hizo 47 goles en esos partidos.

Una vez terminada su carrera como jugador, se volvió entrenador y condujo a la selección nacional alemana de 2004 al 2006, siendo su joven equipo una de las revelaciones de la Copa Mundo de ese año, quedando en tercer lugar.

El condujo las riendas del equipo alemán durante 34 juegos y terminó con el récord de 20 victorias, 6 derrotas y 8 empates declinando la oferta de la federación alemana de seguir dirigiendo la selección.

Jürgen ya no juega en las canchas pero aún tiene mucho que dar de si para seguir enriqueciendo al fútbol.

Qué simpático... el hecho que en vez de haberse pasado la vida ganando marcos alemanes metiendo pan en el horno se dedicó a meter goles en los marcos de los porteros.

Fuente: www.latribuna.hn

LA MAS COMPLETA DEL MERCADO.
LINEA DE MEJORADORES DE PANIFICACION.



magimix

PODES GANAR UNA DE LAS 6 MOTOS

PROMO MAGIMIX

UNA VERDADERA PROMO SOBRE RUEDAS



**ESTA PROMO SI QUE
ANDA SOBRE RUEDAS!**



➤ Juntá 5 códigos.
(de cualquier bolsa Magimix)

➤ Completá el cupón.
(pedíselo a tu vendedor)



**➤ Enviá todo junto por correo
a las oficinas de Lesaffre (*)**

(escribí "Promo Magimix" en el frente
y tus datos personales al dorso).
PODES GANAR UNA DE LAS 6 MOTOS

MAS SOBRES ENVIAS, MAS CHANCES TENES DE GANAR.



**! Si querés participar y no consumís productos Magimix actualmente,
hablá con tu distribuidor o llámanos al 4 315 3400 (Oficinas de Lesaffre) !**

PROMOCION VALIDA EN LA ARGENTINA DEL 1 DE JUNIO AL 31 DE DICIEMBRE DE 2011 PARA MAESTROS PANADEROS MAYORES DE 18 AÑOS, TITULARES Y/O DUEÑOS DE UNA PANADERIA. SIN OBLIGACION DE COMPRA. CONSULTE BASES Y CONDICIONES AL (011) 4315-3400 Y/O SOLICITELAS A INFO@LESAFFRE.COM.AR O A SU DISTRIBUIDOR. STOCK DE PREMIOS: DOCE (12) MOTOS "CUB" (6 PARA LOS PANADEROS Y 6 PARA LOS VENDEDORES). NO ACUMULABLE CON OTRAS PROMOCIONES.

www.lesaffre.com.ar

(*) Oficinas: Av. Alicia Moreau de Justo 2050 1º OF. 107 - C1107AFP - Bs. As. - Arg.
Tel: +54 (011) 4 315 3400 - Fax: +54 (011) 4 312 4680 - info@lesaffre.com.ar

Planta Industrial: Pomacahua 6640 - B1764J5D
Virrey del Pino - Prov. de Bs. As. - Tel: +54 (02202) 49 9000

LESAFFRE

LEVADURAS Y SOLUCIONES EN PANIFICACION

HABILITAN ESCUELA PARA PANADEROS BUSCANDO ELABORACIÓN DEL PAN CON MENOS SAL

El presidente de la F.A.I.P.A., Rubén Salvio asistió al acto. Además estuvieron Rafael Quiriconi (Subsecretario de Salud Pública), Bromatología de la Municipalidad capitalina, panaderos locales, técnicos del Instituto Nacional de Tecnología Industrial y la Facultad de Ciencias de la Salud de la UNaF



Quiriconi expuso que **"el pan está en todas las casas, y la sal es un insumo de los panificados que tiene alta incidencia en la población más afectada por la hipertensión y otros problemas de salud"**, al considerarse que **"lo que se está haciendo hoy tiene una enorme importancia y es una estrategia que cuenta con el consenso de los panaderos y entendemos de toda la comunidad"**.

Fue claro al afirmar que **"esta es una iniciativa para todos, y no sólo para los que tienen que consumir menos sal"**, y agregó que **"esperamos que este sea el puntapié para desarrollar una serie de acciones que ayuden a mejorar la salud de toda la población"**.

El titular de FAIPA, Rubén Salvio, afirmó que **"llegar desde la panadería a la gente con un producto que además**

de alimentar previene problemas de salud es muy importante", y destacó que **"trabajamos desde el**



corazón, con el objetivo de que el cliente venga con la tranquilidad de que le damos un producto saludable".

Destacó que en el país existen nueve escuelas similares a las que se habilitaba en esta ciudad, subrayando que desde la gestión del ex presidente Néstor Kirchner, y continuando con Cristina Fernández, **"mucho se viene haciendo a favor de la salud de las familias argentinas y para el sector de los panaderos, quienes están trabajando activamente en este tipo de estrategias que benefician a la gente, como en este caso la de Formosa"**.

Escuela

Capacitación y entrenamiento para la elaboración de panificados con una menor proporción de sal, a fin de hacer prevención efectiva contra enfermedades crónicas no transmisibles o de índole cardiovascular, como hipertensión, diabetes, colesterol alto, tabaquismo, cáncer, entre otras, es la meta a través de la escuela de panaderos que se habilitó ayer. Será el primer curso de dos meses de duración, al cual le sucederán otros.

JUAN ANGEL LUCERO
MATERIAS PRIMAS PARA PANADERÍAS, PIZZERÍAS Y CONFITERÍAS

Emeth DEWEY Dánica

REFINERÍA DEL CENTRO S.A. **calsa***

BARI LESAFFRE ARGENTINA **ACTO "ARANZANA"**

Levaduras Paraleva
ENTREGA A DOMICILIO SIN CARGO
Horario de Atención: de 7 a 13 y de 16 a 20 Hs.

Larroque 1743 - Banfield - Tel: 4202-6742

Esto se da en el marco de un plan denominado **"Chequeo Médico"** impulsado por Desarrollo Humano, dentro del cual una de las estrategias acordada con la Cámara de Panaderos es la reducción de sal en la elaboración del pan.

Quiriconi señaló que **"una de las acciones para favorecer la salud de las personas con riesgo cardiovascular es la reducción en la ingesta de sal, sin dudas que esto mejora la calidad de vida de gente que tenga una presión arterial elevada. Y esto reduce la posibilidad de que pudieran padecer cuadros de infarto cardiaco o hemorragia cerebral"**.

Expuso que junto a la F.A.I.P.A., que ya tiene un convenio con Salud de la Nación, se consiguieron medidores del porcentual de sal apropiado. **"Nosotros estamos hablando de una reducción menor al 20% de sal, que está demostrado que no varía el gusto del pan"**, señaló.

Abundó diciendo que **"si uno consume un pan con 800 gramos de sal cada 50 kilos de harina, que es lo usual,**



y otro con menos de 700 gramos sobre la misma cantidad de harina, que es lo que estamos estableciendo, este nuevo valor no modifica el sabor. Pero ayuda a prevenir riesgos cardiovasculares. La idea es ir haciendo una reducción en forma gradual, y que la gente comience a habituarse".

Recomendó también a la gente a **"comprar el pan en las panaderías adheridas a esta campaña; leer las etiquetas de los productos y elegir los que contienen menos sal"**.

UN PERFECTO EQUILIBRIO ENTRE
INVERSIÓN Y CALIDAD.

PANING
Ingeniería en Panificación

GENESIS
Un inicio diferente

BUENOS AIRES 3773 - ROSARIO
Tel./fax 0341-4642170 (rot.)
ventas@paning.com.ar
www.paning.com.ar

- PLANES 10 CUOTAS
- LEASING
- FINANCIACION BANCARIA
12 MESES SIN INTERES



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DEL PARTIDO DE LA COSTA

CALLE 57 N° 398 - MAR DEL TUYÚ - PDO. DE LA COSTA - BS. AS.

Tel.: 02246-421909 / 02257-15532865 / pan.cippc@gmail.com

DEMO PANADERA PASTELERA 2011

El Municipio del Partido de la Costa en conjunto con el Centro de Panaderos, ante la propuesta de Argental -empresa líder en equipos y maquinarias para panificación- invita a todos los colegas del Partido y de las regiones de Pinamar, Villa Gesell, Gral. Madariaga, Dolores y Mar Del Plata a la 1er. DEMO DE ARGENTAL los días 13, 14 y 15 de setiembre.

El esfuerzo y el trabajo de nuestra gestión ha generado el apoyo del Gobierno Municipal a quienes le agradecemos la colaboración en la organización de este importante evento.

Como muestra de la importancia de esta demostración y con una gran voluntad de participación, el Consejo Deliberante del Partido de la Costa lo ha declarado de Interés Municipal y contaremos también con el apoyo de los miembros del Centro de Formación Profesional del Municipio.

Los panaderos presentes y sus respectivos equipos de trabajo tendrán la oportunidad de conocer e interactuar con lo último en tecnología aplicada a la Panadería y Pastelería.

Se presentarán equipos capaces de bajar los costos de producción, estandarizando la elaboración y tendrán la posibilidad de ofrecer al mercado una nueva y amplia variedad de productos de alta calidad.

Podrán conocer las nuevas amasadoras, sobadoras y armadoras de Argental, además de las últimas laminadoras y las importantes prestaciones de la mesa de corte AMBRO TORNADO, SOBADORA AUTOMATICA 360, HORNOS ROTATIVOS FE2, GTC, LAMINADORA y la DOSIFICADORA AMBRO BATA.

No se pierda esta oportunidad de capacitación y de conocer los últimos desarrollos de la empresa líder del sector.

Los esperamos en Calle 16 entre 34 y 35.



**Centro de Industriales Panaderos
del Partido de la Costa**



DEMO PANADERA PASTELERA

Argental y el Centro de Industriales Panaderos del Pdo. de la Costa te invitan a participar de las demostraciones que realizaremos con el mejor y más avanzado equipamiento. No te pierdas esta oportunidad de seguir capacitándote y de conocer los últimos desarrollos de la mano de la empresa líder del sector.

Esta invitación también incluye a tu equipo de trabajo



Te esperamos en:

**Santa Teresita, Calle 16 entre 34 y 35
el 13, 14 y 15 de Septiembre**

**PIDA LO QUE NECESITA
NOSOTROS LO TENEMOS**

El shopping del
Panadero

MATERIA PRIMA PARA PANADERIAS, CONITERIAS Y PIZZERIAS

EGRAMAR
Emeth
LABORATORIOS

REFINERIA DEL CENTRO S.A.
LEDEVIT LA BUENA COMPANIA
CROBIFLO
El shopping del Panadero
EGRAMAR
DEWEY
MOLINOS ARGENTAM S.A.

TODO PARA EL PANADERO

**HARINAS 000/0000 - SEMOLÍN - MEMBRILLO
CHOCOLATE - COBERTURA - DULCE DE LECHE
CEREZAS - HIGOS - MANÍ - MALTA - LEVADURAS
CREMAS - ADITIVOS - MARGARINAS - GRASAS
ACEITUNAS - MORRONES - MUZZARELLA - ANANA
DURAZNO - ORÉGANO - ACEITE - CARROS - LATAS
BAGUETERAS - FUNDAS - ÚTILES EN GENERAL**

Tel.: 4367-9235 / 4281-6688 / Cel.: 11-6363-0551 / 11-6363-0525

Nextel: 312*958 / 685*3061 / Av. L. Valet 271 - Monte Grande

Materias Primas para la Industria Alimenticia
"la mejor relación calidad-precio a su alcance"
UN PRODUCTO PARA CADA NECESIDAD

argenit s.a.

Aditivos Mejoradores para Panificación - Premezclas de Panadería y Pastelería - Formulaciones a su medida

ZONAS DISPONIBLES PARA DISTRIBUIDORES

Av. Elcano 4115 - (1427) - C.A.B.A.
Tel.: 011-4554-1396 / Fax: 011-4554-1696
argenitvta@yahoo.com.ar
www.argenit-sa.com.ar

INFORMAMOS A NUESTROS COLEGAS

26 de Agosto al 26 de Setiembre:

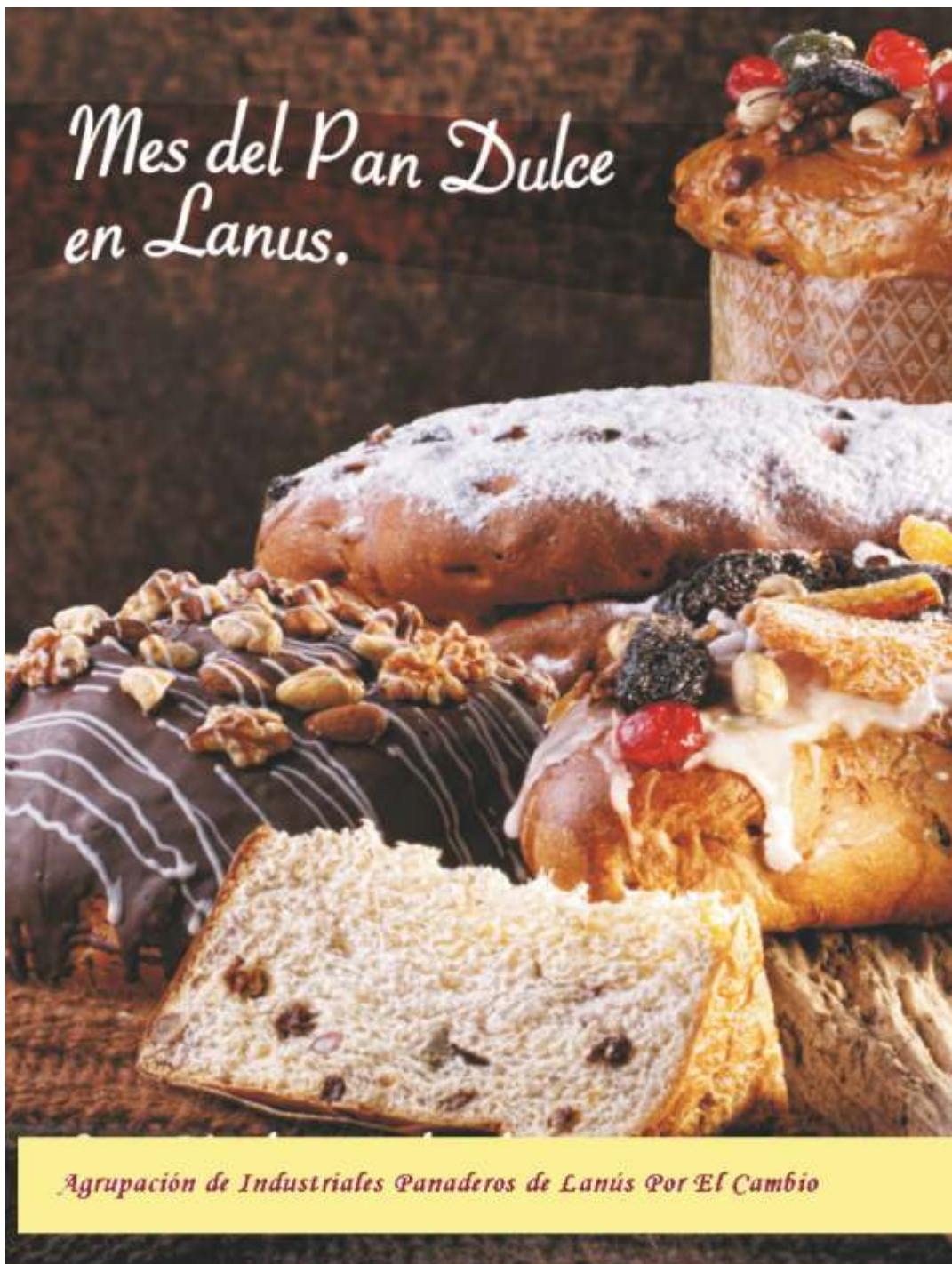
FIESTA DEL PAN DULCE

Pretendemos difundir las bondades de comer pan dulce durante todo el año y no solamente en las fiestas navideñas a partir de las propiedades alimenticias y calóricas que tiene el producto.

Desde el 26 de Agosto al 26 de

Setiembre nos dedicaremos a apreciar los beneficios y sabores en todas sus variedades del Pan Dulce.

Invitamos a los colegas del gremio a participar de esta iniciativa de la Agrupación.



MTK Placas

MARGARINA PARA HOJALDRE



Se agrandó la familia MTK. Con la nueva presentación en placas de MTK Hojaldre, podrás lograr un excelente desarrollo de las piezas elaboradas, manteniendo el inconfundible sabor a manteca de la línea MTK y la plasticidad de siempre, pero de una manera mucho más práctica. Es ideal para elaboraciones como: medialunas, facturas y palmeritas. Probala.



INTERNACIONALES

MUERE PRENSADO EN LA BANDA TRANSPORTADORA

EE.UU., Dallas. (02/08) Un trabajador murió después de sufrir un accidente laboral en la panadería CSM Bakery Products de Dallas, Texas.

Al arribar, las cuadrillas de rescate detectaron al hombre atrapado en una parte de la maquinaria. Su nombre no fue dado a conocer y la panificadora no respondió los llamados de Associated Press para conocer las condiciones en que la víctima trabajaba.

Fuente: www.diario.com.mx

CUATRO PANADEROS MUEREN POR ASFIXIA TRAS FUGA DE GAS

PERU, Lima. (01/08) Cuatro trabajadores de la Panadería Luisa, ubicada en la calle Santa Rosa en la zona de Collique, fallecieron tras inhalar gas al interior del negocio.

Las víctimas fueron identificadas como: Raúl Chávez Alca, de 38 años; Víctor Espela, de 60; y los hermanos José y Luis Mora Aquino de 20 y 18 años respectivamente.

Un compañero de los fallecidos declaró que lo más probable era que los cuatro hombres se hayan quedado dormidos y perecieran a consecuencia de la fuga de gas.

Fuente: www.rpp.com.pe

¡NARCO PASTELEROS!

MEJICO, Comitán. El propietario de la pastelería "Nataly", fue aprehendido por elementos de la Policía Estatal Preventiva (PEP), luego de

haberle decomisaron 12 envoltorios de marihuana.



La detención la efectuaron en la 1ª Calle Sur Poniente, al momento en que los uniformados se dieron cuenta de la actitud sospechosa de los tripulantes de la unidad perteneciente a la pastelería "Nataly".

Al inspeccionar la camioneta marca Ford tipo panel con placas de circulación DB55423 del estado de Chiapas, los elementos de la PEP, encontraron en el interior 12 envoltorios de marihuana, que estaban ocultas en una bolsa color negra amarrada con alambre.

Ante esto, aprehendieron a Jorge Efrén López Morales, propietario de la pastelería, así como su acompañante Hugo Rodríguez Velasco, quienes fueron puestos a disposición del Ministerio Público Federal.

Fuente: www.diariodechiapas.com

DETIENEN A MUJER POR TENER DROGA OCULTA EN UN PAN AMASADO

CHILE. (26/07) La Brigada de Investigación Criminal de Tocopilla detuvo a una mujer de 30 años que pretendía ingresar tres gramos de cocaína base dentro de un pan amasado a la cárcel de esa comuna.

El fiscal de turno dispuso el ingreso de la imputada al Tribunal de Garantía de Tocopilla, para la respectiva audiencia de control de detención.

Fuente: www.soychile.cl

LO DENUNCIAN POR VENDER ILEGALMENTE Y SE PRENDE FUEGO

MARRUECOS. (08/08) Un joven marroquí resultó herido en la localidad de Berkane, en el noreste del país, tras quemarse a lo bonzo en el interior de una comisaría de la policía, informó una fuente de la Asociación Marroquí de Derechos Humanos. El hombre presenta quemaduras de tercer grado y tuvo que ser ingresado en el hospital de Adrak, de la citada localidad.

Los hechos ocurrieron cuando el joven se dirigió a la comisaría de policía y se prendió fuego, en protesta por una denuncia que se le había impuesto y por la que estaba siendo juzgado.

La AMDH explicó que el joven fue denunciado por un panadero por vender ilegalmente pan frente a su establecimiento. Tras lo ocurrido, miembros de organizaciones de derechos humanos y del Movimiento 20 de Febrero salieron a las calles de Berkane para protestar por lo sucedido y pedir que se abra una investigación.

Fuente: www.abc.es

TRABAJADOR MUERE APLASTADO EN PANADERÍA DE EL SERENO

EE.UU., Los Ángeles. (16/08) Autoridades de Seguridad Laboral del estado de California investigan el caso de un hombre que murió aplastado al caerle encima el portón de una panadería de El Sereno, cerca de el Centro de Los Ángeles.

El fallecido es Rigoberto Yañez, de 57 años y residente de Los Ángeles, que estaba abriendo el portón del negocio, Chimentis Baking Co., ubicado en el 5235 Valley Boulevard,

cuando éste se salió de sus carriles y le cayó encima. El hecho ocurrió alrededor de las 3:25 de la madrugada. Yañez murió en el lugar.

Fuente: www.vivelohoy.com

HORNEADOS VIVOS EN UN ACCIDENTE EN UNA PANIFICADORA

REINO UNIDO. (18/08) Dos trabajadores fallecieron quemados vivos en Leicester después de que su jefe les enviara a reparar un horno gigante que llevaba “sólo dos horas” enfriándose -cuando deberían haber esperado unas 12 horas hasta llevarlas acabo-.

David Mayes y Ian Erickson desconocían el riesgo al que se sometían al intentar reparar el horno, cuya temperatura debería haber descendido hasta los 40° y se encontraba a 100°C. El procedimiento de la reparación es delicado ya que debían buscar las partes rotas subidos a la cinta

transportadora que traslada el pan por el interior del horno de más de 22 metros de largo.

Se colocaron en la cinta transportadora a cuatro patas para poder hacer la reparación pero, pasados cinco minutos, empezaron a transmitir mensajes de alerta a sus compañeros a través de los walkie-talkies y a quejarse de las altas temperaturas. Los empleados que se encontraban fuera intentaron invertir el sentido de la cinta para permitirles salir del horno, pero no hubo forma.

Según informa el diario, las razones que habrían llevado a esta fatal imprudencia es que la empresa perdía unos 1.500 euros por cada hora que el horno permanecía cerrado.

Fuente: noticias.terra.es

ANTE LA CRISIS, 600 PANADERÍAS CERRARON EN MICHOACÁN EN MENOS DE UN AÑO



MEXICO. (18/08) Ante el constante incremento a los insumos utilizados en la fabricación del pan, los agremiados a la Cámara Nacional de la Industria Panificadora de México en Michoacán han decidido aumentar los precios de sus productos en proporción al aumento registrado.

La crisis que actualmente y desde hace tiempo afecta a los mexicanos aunado a los constantes aumentos y la prevalencia de comerciantes informales ha provocado que el 15 por ciento de las 4 mil panaderías que existen en Michoacán hayan cerrado durante el 2011.

Fuente: michoacan.com.mx

Walter Dacal

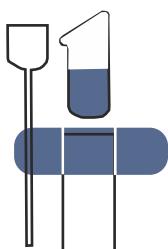
MATERIAS PRIMAS Y ÚTILES PARA PANADERÍAS, CONFITERÍAS, PIZZERÍAS, HELADERÍAS Y AFINES

Mas de 40 Años al Servicio del Industrial Panadero

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO DE:

calsa*

Av. Meeks 520 - Temperley - Telefax: 4244-2404 / 4244-1411
Sucursal Temperley: Av. H. Yrigoyen 10746. Tel: 4231-3538
Sucursal Longchamps: Av. H. Yrigoyen 19101. Tel: 4233-4933



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS CUARTEL NOVENO

Dirección Provincial de Personas Jurídicas Matrícula 8907 Legajo 50.573

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

INFORMAMOS A NUESTROS COLEGAS



* DÍA DEL AMIGO

Lo festejamos en
nuestro Centro y
acudieron nuestros
socios y amigos.

Continuamos
trabajando, aún más, en
afianzar los lazos de
amistad con nuestros
colegas panaderos.



DÍA DEL NIÑO EN LOMAS DE ZAMORA

El 7 de Agosto a las 12.00 hs, invitamos a todos los vecinos de cuartel IX a pasar el día del niño juntos, en Amberes y Cosquín (Centro de Industriales panaderos de Cuartel IX). ¡Habrá juegos y entretenimientos para los chicos y contaremos con la presencia de autoridades del Municipales!
La entrada es libre y gratuita. ¡Te esperamos!

Municipio de Lomas de Zamora
El espacio. Te esperamos.

*** 07/08.** En conjunto con el Municipio de Lomas de Zamora hicimos un primer festejo del **DÍA DEL NIÑO** en nuestras instalaciones. Acudieron los vecinos del barrio y autoridades municipales.

*** El 17 de agosto se firmó un acuerdo con el Sr. Abel Frutos, máximo representante del sector sindical, para que lo recaudado en concepto de Fondo Convencional en las panaderías de Cuartel Noveno -previo depósito en el Banco Provincia- sea administrado por nuestra entidad. El dinero recaudado volverá en beneficios a nuestros asociados.**

Humor

- ¿Cuál es el vino más amargo?
- Vino mi suegra.

- ¿Por qué existen las suegras?
- Porque el diablo no puede estar en todas partes.

En la funeraria...

- ¿Qué quiere que le hagamos a su suegra? ¿Incinerarla o enterrarla?
- ¡Las dos cosas! ¡No corramos riesgos!

- ¿Cómo se llama el campeón de buceo japonés?
- Tokofondo.

- ¿Y el subcampeón?
- Kasitoko.



Se encuentran dos amigos y dice uno:
- **No sé qué hacer con mi bisabuelo, se come las uñas todo el tiempo.**
- **Al mío le pasa igual, y le quite la maña en un segundito.**
- **¿Cómo? ¿Le ataste las manos?**
- **No... le escondí los dientes!!!**

Controles de temperatura para hornos de panaderías

Línea N



Dosificadores de agua para panaderías



DINTER
INSTRUMENTOS
DE MEDICIÓN Y CONTROL

Paris 1824 (1765)
I. Casanova - Bs. As.
Telefax: 4485-3764
info@dinter.com.ar
www.dinter.com.ar



EQUIPOS Y SISTEMAS DE PANADERIA

- RESTAURANTES - HOTELERIA
- PANADERIAS - HOSPITALES

DESARROLLAMOS SU HORNO DE ACUERDO A SU NECESIDAD



HORNOS ROTATIVOS Y CONVECTORES
TODA LA GAMA DE MÁQUINAS
EQUIPOS USADOS Y REACONDICIONADOS C/GARANTÍA

FABRICA, ADM. Y VENTAS SCHEPENS S.R.L.
Ruta 44 Km 21 C.P. 3133 - MARIA GRANDE - ENTRE RIOS
pablo@schepens.com.ar - leonardo@schepens.com.ar
(0343) 4940240 / 706 / 343 www.schepens.com.ar

EN MEJICO VENDEN PAN EN TRICICLOS

NUEVO MODELO PARA VENDER PAN



MEJICO, Yucatán. (03/08)
Con el fin de mejorar la imagen de la venta de pan mediante los triciclos que circulan en la ciudad y ofrecer un producto con calidad e higiene en su manejo, el Ayuntamiento de Mérida y empresarios diseñaron un prototipo de vehículo mediante el cual se espera ganar la confianza de los consumidores.

Dichos vehículos forman parte del proceso de rescate e impulso al sector de la panadería tradicional del que subsisten cerca de dos mil familias que venden su producto mediante un aproximado de 800 triciclos que circulan por la ciudad.

En el diseño del prototipo participó la Cámara Nacional de la Industria Panificadora y Comercializadora y Mayorista del Golfo. Se espera producir una primera serie de 60 unidades.

Las grandes cadenas comerciales ya no serán un impedimento para que los ciudadanos compren los productos a panaderos yucatecos que sólo a eso se

dedican.

Con el nuevo modelo de triciclo se busca dar un nuevo rostro a los panaderos, comercializar un pan en condiciones óptimas de calidad e higiene, certificado con la marca Panadería Tradicional Yucateca, ganar la confianza de los consumidores y detonar a ese sector productivo.

Con dichos fines, la alcaldesa Angélica Araujo Lara presentó el prototipo de triciclo en claro respaldo al sector panadero creado mediante el **Programa para el Desarrollo Acelerado de Panaderías de Yucatán.**

El programa prevé formalizar en principio a 500 panaderos, los cuales podrán acceder -vía crédito- a dichos vehículos diseñados por personal de la fábrica Vehículos Alternativos de Carga de Yucatán.

El triciclo presenta como innovación el logotipo de Panadería Tradicional Yucateca con techo de fibra de vidrio y un recipiente con tapa para mantener el producto en condiciones higiénicas, que

incluye cajones para guardar otros implementos.

De esa manera el pan francés y todas las variedades producidas en las panaderías artesanales locales podrán ser adquiridos por las familias en las puertas de sus casas cuando los panaderos anuncien su llegada en un nuevo diseño de transporte.

La elaboración de panes en esa ciudad es una herencia gastronómica que debe preservarse ya que el sabor, que muchos adultos conocieron desde la niñez, de los panes yucatecos es único de la región.



El programa en el que participan los panaderos incluye nuevas formas de venta y creación de productos, además de los tradicionales. “Los productores serán capacitados, financiados, se dará a conocer al público el trabajo y el buen sabor de lo que realizan, además que participarán en encuentros empresariales”.

De esta manera, la alcaldesa busca mecanismos para apoyar a los panaderos, así como lo hace con los artesanos para que vendan sus productos, difundan el arte de la panadería yucateca y obtengan más ganancias en beneficio de la economía de sus familias.

Fuente: www.yucatan.com.mx

Fresca,
como el pan
que prefiere **la gente.**

La única levadura con células
100% activas.

FRESCA
toda la vida

Los maestros de Calsa te la recomiendan porque:

Es un producto
natural

(Células 100% activas que ayudan a conservar su capacidad fermentativa).

Es **eficiente**

(Altamente activa tanto en masas dulces como saladas).

Es **resistente**

a bajas temperaturas de agua (Soporta el uso de agua fría porque sus células están en condiciones óptimas de conservación).

Es **dúctil**

(Se adapta a una gran variedad de condiciones de proceso conservando su actividad).

Es **adaptable**

(Excelente performance en cualquier tipo de amasadora).

Es **práctica**

(Se puede agregar en cualquier momento del amasado).

Aporta el sabor,
la textura y el aroma del pan
que prefieren tus clientes.



Con más de 80 años de trayectoria, la levadura **VIRGEN** de **CALSA** es la marca líder en la que confiaste toda la vida y en la que seguís confiando cada día porque:

- ✓ Garantiza **mayor fuerza y rapidez** de levado.
- ✓ Mantiene la **calidad estable** en el tiempo.
- ✓ Es muy **versátil**, lo que te permite utilizarla para elaborar cualquier tipo de producto con excelentes resultados.

www.levaduracalsa.com.ar



ESCUELA DE PANADERÍA

calsa*

HUMOR

¿CÓMO SE DICE EN JAPONÉS...?

Nuevo hospital japonés:

- **Aki Tomato.**

Laboratorio:

- **Dra. Temira Tukaka.**

Otorrinolaringólogo:

- **Dr. Yosi Tesako Mokito.**

Director de la clínica:

- **Dr. Kienkarajo Tekura.**

Neurología:

- **Dr. Suturo Tukoko.**

Pediatría:

- **Dr. Tekuro Lakria.**

Dermatología:

- **Dr. Tukuero Taduro.**

Obstetricia:

- **Dra. Tepalpa Podentro.**

Psiquiatría:

- **Dr. Tarayado Tukoko.**

Endoscopia:

- **Dr. Temeto Tubito.**

Odontología:

- **Dr. Tekito Lakarie.**

Radiología:

- **Dr. Tomemo LaFoto.**

Gastroenterología:

- **Dr. Tesobo Tupanza.**

Oftalmología:

- **Dr. Temiro Lozojo.**

Urología:

- **Dr. Tupipi Tamalo.**

Estaba el doctor dando la clase de Anatomía masculina, y pregunta al azar:

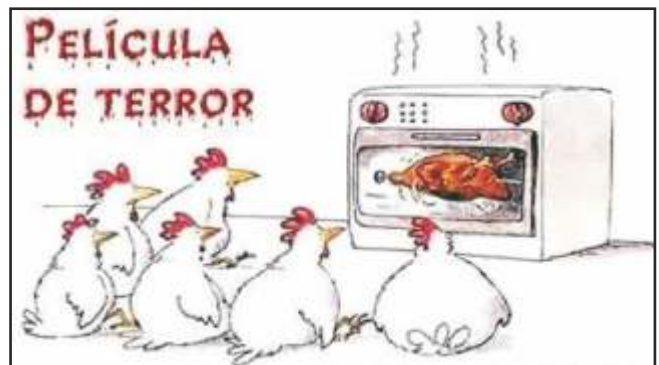
- *¿Cuántos mililitros de semen salen en una eyaculación?*

Los alumnos se quedan callados, y después de un silencio sepulcral dice una alumna:

- *Quinientos mililitros, profe...*

A lo que el profesor responde:

- *Déjeme decirle señorita..., creo que a usted la mearon.*



INFIDELIDAD...

*Cariño...
no te alteres.
Puedo explicarlo...*



- Me voy a divorciar.

- ¿Tu mujer es infiel por casualidad?

- No, por costumbre.

- Papá, ¿por qué te casaste con mamá?

- Tú tampoco te lo explicas, ¿verdad hijo?

HARINAS y MATERIAS PRIMAS

“EL GRANATE”

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO
EN LANÚS DE:



DISTRIBUIDOR DE:

GoldBrix

Máximo Paz 474 - LANUS 4249-5538



Diseño y fabricación de:
Frontlight Backlight Marquesinas
CARTELES LUMINOSOS
Ploteados para vidrieras y vehículos



Contáctenos: Alem 7950, Martín Coronado
4842 5783 · macspublicidad@hotmail.com

INDUSTRIAS Zunino Fabrica de Implementos para panadería

Hornos - Amasadoras - Sobadoras - Trinchadoras - Estampadoras



www.industriaszunino.com

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

LETIZ

Instalaciones Comerciales
Equipamientos Gastronómicos



Amoblamientos para Panaderías y Confeiterías



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

NOTICIAS DEL INTERIOR

UN PANADERO SE LESIONÓ UNA MANO CON UNA DE SUS MÁQUINAS

SANTA FE, Reconquista.

(02/08) Mientras preparaba la masa del pan, el panadero sufrió lesiones menores en una mano que le quedó aprisionada en la máquina sobadora. Ocurrió en la panadería Maná, de calle 9 de Julio al 1565. Fue trasladado al Hospital Central donde permanece internado. En principio se temió por una lesión más grave, pero en el hospital descartaron fracturas en el miembro.



Fuente: gustavoraffin.com

PROMUEVEN LEGALIZAR A LAS PANADERÍAS CLANDESTINAS

SALTA. (02/08) La reunión fue con el director de la Dirección General de Rentas, contador Diego Dorigato, para que se flexibilicen las condiciones de legalidad, explicó Petrocelli, presidente de la Cámara de Panadero de Salta. Los resultados se darán a conocer a la brevedad.

Más del 50% del pan que se consume en Salta se elabora en la clandestinidad, sin controles de rigor que garanticen la salud de las personas y se evite el uso de bromatos. A fines de julio dos integrantes de una familia se intoxicaron con bromato, al confundirlo con sal de mesa, en una casa donde se elaboraba pan de manera ilegal.

Fuente: www.radiosalta.com

EL SINDICATO DE PANADEROS DENUNCIA IRREGULARIDADES EN LA GESTIÓN DE TERRENOS

PUERTO MADRYN. (05/08)

El tercer vocal del Sindicato de Obreros Panaderos y Pasteleros Patagónicos, y titular de la Delegación madrynense, José Luis Gómez, denunció que “en 2009 y 2010 el Municipio de Puerto Madryn otorgó al Sindicato de Panaderos, por medio de Ordenanza, diez terrenos para viviendas y uno para la construcción de nuestra sede. Lo que nadie me supo explicar es quien lo gestionó y a quien le avisaron de esto. Pues nosotros nos enteramos hace poco y tras ver la ordenanza”, dijo.

Asimismo aportó copia de los documentos que certifican el traspaso de los terrenos desde el Municipio al Sindicato. “Que los terrenos están otorgados es un hecho. Lo que quisiera que alguien me explique es quién se presentó como beneficiario ya que como es claro, los panaderos de Madryn seguimos sin sede. Inclusive, hasta para la fiesta anual, tenemos que ir a Trelew”, afirmó.

Del mismo modo, el sindicalista indicó que es necesario que se aclare por qué en la ordenanza 7536 –agosto 2010- se otorga el beneficio de un terreno apto para la sede al S.O.P., en tanto que “el organismo que nos agrupa es el SOPPP, que tiene dirección legal en Pasaje San Luis 337 de Comodoro Rivadavia”.

Fuente: www.diariodemadryn.com

CONCLUYO CON TODO ÉXITO EL CURSO DE PASTELERITOS 2011 EN MAR DEL PLATA

MAR DEL PLATA. (09/08) En la Escuela de Pastelería profesional del Sindicato de STARPYH, concluyó con todo éxito uno de sus anhelos más preciados de los últimos tiempos: el curso de Pastelitos para niños y jóvenes de 8 a 15 años en Vacaciones de Invierno.



Se entregaron más de 20 Certificados de Asistencia a un alumnado ávido de adquirir experiencia en esto de mezclar harinas, con mantecas y chocolates.

Carlos Vaquero dijo que "los jóvenes estuvieron dos semanas, entre el 18 y el 29 de julio, dando muestras de la necesidad que tienen, de que se los provea de herramientas profesionales para ir forjando su futuro y allí estuvo la Escuela de Pastelería Profesional de Pasteleros, tanto para ellos, como para nosotros fue una notable y emocionante experiencia que seguramente se capitalizará en un futuro no muy lejano, cuando ellos tengan la necesidad de encaminarse en sus futuros laborales y profesionales, y tengan en su haber la formación académica de estos cursos".

Fueron seis clases dirigidas por el maestro pastelero Luís Mulvay, donde los pequeños alumnos pasaron del amasado de masitas secas, a el de la Pasta Frola o el Biscochuelo de Vainilla, como también el tratamiento de los pancitos saborizados, junto al pionono con dulce de leche, o el exquisito Budín de Vainilla, etc.

Fuente: www.elretratodehoy.com.ar

**DOS JÓVENES
QUEDARON
GRAVEMENTE HERIDOS
TRAS CHOCAR CON UN
CAMIÓN EN 25 DE MAYO**



SAN JUAN. (09/08) Una traffic y un camión chocaron de frente en la localidad de Tupelí en 25 de Mayo. Por el impacto, Gastón Fernández de 25 años, sufrió un TEC severo, luxación de cadera y fractura expuesta de brazo izquierdo. Con él viajaba Carina Elizondo de 24 años, quien presentó traumatismo de cráneo máxilofacial, heridas cortantes en el rostro y en los brazos y politraumatismos. Los médicos informaron que estarían fuera de peligro.

Los jóvenes, regresaban a 25 de Mayo, de donde son oriundos, luego de realizar el reparto de pan como cada día en su tarea laboral, cuando ocurrió el siniestro. La traffic, habría intentado pasar un camión que circulaba delante y cuando se abrió encontró de frente un

camión semi remolque en el que viajaba Eduardo Zarate de 35 años.

Fuente: www.sanjuanya.com.ar

**INAUGURAN EN
TUCUMÁN EL COMPLEJO
ALIMENTICIO MÁS
GRANDE DEL NOA**



TUCUMAN. (09/08) Banda del Río Salí, contará con el Complejo Alimenticio San Salvador SA (CASS), el más grande del NOA. Se trata de un emprendimiento del Grupo Emilio Luque que, en principio, alcanzará para abastecer la demanda de harina de la provincia, Catamarca, Santiago del Estero, Salta, La Rioja y Jujuy.

El presidente de CASS, Emilio Luque, no disimuló el orgullo que tiene en invertir en la provincia y sumar competitividad al amplio perfil productivo e industrial que tiene Tucumán. También expresó que se invirtieron 35 millones de dólares, durante los casi 30

meses de ejecución de obras, lo que empleó a unas 400 personas.
Fuente: www.eldiario24.com

**ABREN UNA PANADERÍA
DE UNA COOPERATIVA
DE TRABAJO**



SANTA FE. (10/08) La Central de Trabajadores de Argentina (CTA) inauguró “La Esperanza”, la primera cooperativa de trabajo gestada fruto de la militancia y el compromiso de todas las organizaciones sindicales y territoriales de nuestra central. El acto se realizó en Caferata 8670.

Ésta es la primera de muchas cooperativas que construiremos, al calor del movimiento de emprendedores y cooperativistas que vamos conformando con todas las organizaciones sociales y territoriales, bajo la consigna del trabajo autogestionado y con la bandera de la Economía Social y Solidaria, afirmaron desde la CTA.

Fuente: lt10digital.com.ar

BACALAR S.R.L.

SALSA PARA PREPIZZA
TOMATE TRITURADO
MORRONES - ACEITUNAS

EN RICOTA Y MUZZARELLA
Su marca de confianza

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

KOR-DAL S.H.

* MÁQUINAS PARA PANADERÍA
* AMASADORAS
* VENTA DE REPUESTOS Y PAÑOS
* COMPRA Y VENTA DE MÁQUINAS USADAS

Representante **INDUPAN PASTOR**

HORARIO: Lunes a Viernes
de 8:00 a 12:00 HS. y de 14:00 a 18:30 HS.
Sabados de 8:00 a 12:00 HS.

Tel./Fax: **4203-5706**
MADARIAGA 1411/19- AVELLANEDA
E-mail: kor_dal@ciudad.com.ar

¡EL PANADERO DEL TERROR!

KITTIWAT UNARROM ES UN PANADERO TAILANDÉS QUE AL VER A SU PADRE TRABAJAR DURO PARA PODER VENDER EL PAN, DECIDE DAR UNA VUELTA AL NEGOCIO Y CAMBIAR EL ASPECTO DE PANES Y PASTELES, CONVIRTIÉNDOLOS EN REPOSTERÍA MACABRA.



Kittiwat Unarrom, hijo de un panadero, de pequeño observaba a su padre alimentar el horno antes del amanecer, amasar los bollos, dejar la vida detrás de cada producto. Con los años aprendió los secretos de la confitería, en paralelo se formaba en artes plásticas, pintaba retratos, experimentaba con las tres dimensiones en alguna pieza escultórica, pero nada para destacar. Hasta que se hizo cargo del local: en lugar de hornear tentadores panquecitos o perfectas baguettes adaptó la morfología del cuerpo humano a las confituras. Le dio vida a Bakery, su obra más

destacada. Visitar la panadería de Unarrom en Tailandia es, además de una experiencia artística, algo muy parecido a caminar por la morgue de un hospital público.

Primer punto, el sabor es el mismo, las piezas son de pan, chocolate, pasas de uva, mermelada y azúcar. El trabajo conceptual está en la forma. Kittiwat estudió anatomía para copiar al detalle texturas y proporciones; y con la paciencia de un científico trabajó los ingredientes hasta encontrar el punto. **“Mi idea es romper con la idea de las primeras impresiones, con la cultura visual. Es pan, tiene sabor a pan. A la gente le da impresión y no le dan ganas de comer, por lo que ven”**, explica el artista panadero.

Es muy simple confundir este tipo de trabajos con un producto de diseño. La confusión es correcta, pero hay una búsqueda que subyace en sus creaciones, relacionada con el choque entre un alimento tan básico y universal como el pan y un cadáver



mutilado. De hecho, el local completo en funcionamiento es, ni más ni menos, su tesis para obtener un master en la Escuela de Bellas Artes de Taiwán.

Las piezas se cocinan en etapas. Luego de amasarlas, darles la primera forma y el primer golpe de calor, se retiran del horno y en caliente se las moldea prolijamente.





Luego se pintan (la sangre está hecha con chocolate en distintas densidades) y se devuelven al horno para la cocción final. Algunas piezas, por ejemplo las cabezas, se fragmentan y se venden por partes: una nariz, las orejas, la boca. Otra se venden completas, como las manos, los pies o las vísceras. La panadería está acondicionada igual a una carnicería, los

objetos están envueltos en bandejas de telgopor y aluminio, o colgados del techo en ganchos metálicos.

Unarrom pone al descubierto la primacía de la vista y el condicionamiento que ejerce sobre el resto de los sentidos. Crea un concepto morboso para enlazarlo con un alimento milenario de consumo masivo en el mundo entero.

Así que ya saben, si le quieren dar un susto a alguien en el desayuno o la comida, no tienen más que imitar esta peculiar panadería.

¿Quién ha dicho que innovar en un negocio es malo?



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


Burner®

HORNOS CONVECTORES Y CONTÍNUOS

4911-2302 / 4911-1675
CACHI 678 - CAPITAL FEDERAL
www.burner.com.ar / info@burner.com.ar

PASTELERÍAS

Montar una confitería con espacio para elaboración requiere una inversión entre u\$s 200.000 y u\$s 250.000. La actividad sufrió en los últimos años una retracción en la ciudad de Buenos Aires y el área metropolitana, aunque mantiene su crecimiento en localidades del interior



Sólo en la Capital y el Gran Buenos Aires se estima que hay más de 1.500 empresas del rubro pastelería que emplean a unas 6.700 personas, según datos de la Cámara de Confiterías de la Ciudad de Buenos Aires, una de las entidades que agrupa a los empresarios del sector. En todo el país, funcionan unas 200 escuelas con 12.000 alumnos donde se enseña este oficio, que antes se aprendía por transmisión familiar o en el mismo puesto de trabajo, y hoy se profesionaliza cada vez más.

Esta actividad, ligada a las más arraigadas costumbres argentinas, viene enfrentando una retracción en los grandes centros urbanos. “En los últimos años, el volumen de ventas por confitería ha bajado”, confirma Eduardo Zabalegui, presidente de la Cámara de Confiterías porteña. Esta situación se da por múltiples motivos, como el aumento de los alquileres de locales, la suba de costos y una mayor oferta de productos industriales que se venden en supermercados, heladerías y cafés, y que compiten con las confiterías y pastelerías de barrio.

También contribuyen a esta retracción los cambios de hábitos de consumo. Las familias ya no se reúnen tanto como en otra época, espaciando cada vez más estos encuentros donde se solían consumir productos de pastelería artesanal. En tanto, ha crecido la oferta de

productos similares de elaboración industrial, cuyo costo es más económico. Es por esto que desde la cámara que agrupa a las pastelerías artesanales en Buenos Aires se llevan a cabo algunas acciones de promoción como la organización en junio de la "Semana de la pastelería artesanal" y la promoción de un sello distintivo de "elaboración propia" para distinguir a los comercios tradicionales de aquellos que venden productos industrializados.

Como contrapartida, en el interior del país la situación del sector "es mejor que en la Capital", señala el titular de la Cámara de Pastelerías porteña. Entre otros motivos, las localidades más pequeñas conservan las tradiciones de reunión familiar y entre amigos, se benefician ampliamente de los feriados turísticos -fechas en las que aumenta significativamente el consumo de estos productos- y no tienen tanta competencia de productos industriales.

Instalar un confitería con elaboración propia implica -según la cámara- una inversión de u\$s 200.000 a u\$s 250.000, considerando un espacio para la venta y también para la elaboración (sin contar la compra de la propiedad), lo que implica una barrera de entrada al negocio relativamente elevada.

Fuente: www.cronistacomercial.com

Receta: Croissant Almendradas

Margarina para hojaldre

Masa:

Ingredientes	Cantidad
Línea Plata - Premezcla Croissant	1000 g
Harina	1000 g
Agua	1000 cc
Virgen - Levadura Fresca	50 g
MTK Placas - Margarina Hojaldre	70 g
Almendras fileteadas	c/n

Procedimiento:

¡ Poner en amasadora o batidora con gancho amasador todos los ingredientes menos la **MTK Placas - Margarina**. Amasar hasta lograr una masa sedosa, suave, bien elástica.

¡ Retirar de la amasadora, formar bastones de forma rectangular y dejar descansar 10 - 15 minutos.

¡ Colocar la **MTK Placas - Margarina** sobre el rectángulo de masa. Encerrar la margarina con la masa formando un sobre.

¡ Estirar gradualmente por sobadora o laminadora hasta un espesor de 1 cm.

¡ Dar una vuelta simple (plegado en tres).

¡ Dejar descansar 10 -15 minutos, preferiblemente refrigerado; estirar nuevamente por sobadora o laminadora y dar una vuelta doble (plegado en cuatro). Dejar descansar nuevamente 10 - 15 minutos, preferiblemente refrigerado.

¡ Para completar el hojaldrado se le proporciona una vuelta más.

Sugerencia:

¡ Verano (margarinas blandas) = 1 simple + 1 doble + 1 simple.

¡ Invierno (margarinas duras) = 1 simple + 1 doble + 1 doble.

¡ Dejar descansar y luego estirar gradualmente hasta un espesor de ½ cm para comenzar a elaborar distintos modelos de facturas.



¡ Estibar en latas previamente untadas con **MTK Placas - Margarina**, a fin de no variar el sabor del producto final.

¡ Llevar a fermentar en lugar cálido (estufa) que no supere los 30° C, hasta que las facturas alcancen el triple del volumen inicial.

¡ Pintar con huevo, espolvorear con las almendras fileteadas y luego con azúcar impalpable.

¡ Cocinar a 210° C por espacio de 15 - 20 minutos aproximadamente según el tamaño de las piezas.



Receta: Brioche

Ingredientes	Cantidad
Harina	1000 g
Virgen - Levadura Prensada	50 g
Huevos	550 g
Sal	25 g
Azúcar	80 g
Glucosa	40 g
MTK - Margarina Repostera	500 g

Procedimiento:

- | Amasar todos los ingredientes juntos menos la Levadura y la **Margarina MTK**.
- | Agregar a mitad de amasado la Levadura.
- | Por último incorporar la **Margarina MTK**.
- | Continuar amasando hasta obtener una masa suave y elástica.
- | Realizar la primera fermentación en bloque de 90 minutos a temperatura ambiente.
- | Realizar una segunda fermentación de 24 hs en la heladera.
- | Cortar trozos de masa de 40 g e igual cantidad de trozos de 15 g, bollarlos y dejar reposar 10 minutos.
- | Estibar los bollitos de 40 g en latas untadas con **Margarina MTK**, hacer una hendidura en el centro y sobre ella colocar el bollito pequeño.
- | Llevar a fermentar hasta que duplique su volumen.

| Cocinar a 200 °C durante 12 minutos aproximadamente.

| Al salir del horno pintar con almíbar con Oporto de partes iguales.



Sugerencias de acompañamiento:

Ideal para preparaciones saladas y dulces, acompañar pates, mousses saladas, ensaladas, carnes de caza o con jaleas y mermeladas.

HUMOR

- ¿A qué huele el pis de Popeye?
- A aceite de Olivia.

- Abuelita, cierra los ojos.
- ¿Y por qué quieres que cierre los ojos?
- Porque papá ha dicho que, cuando tu cierras los ojos, seremos millonarios..

- ¿Cómo se dice suegra en chino?
- Lin - chen - la

- ¿Cuál es el mar más querido por las mujeres?
- EL mar-ido.

* **ALQUILO** panadería con vivienda, horno panadero, harinera, deposito y otras dependencias ubicado en la calle G. Mendez 2029, Florida Oeste, Vte. Lopez. Tel: 4761-8367, benvenuto007@gmail.com

* **VENDO FONDO DE COMERCIO:** panadería-confitería en centro comercial zona "sur". Trabajo B. 2 1/2 pan-facturas-tortas-sand. de miga. 1 Horno rotativo 15 bandejas 70x90 / 1 Amasadora 2 bolsas / 1 Amasadora 1 bolsa / 1 Sobadora 1 bolsa / 1 Cortadora / 1 Armadora / 1 Batidora / 1 Cortadora de fiambre / Cámara / Estufa / Mostrador con exhibidora curva / 3 Heladeras verticales / 1 Heladera vertical Grande. (SIN REPARTO) Mostrador únicamente. ID: 562*5834 (SR. Roque).

* **SE VENDE. EXCEPCIONAL PANADERIA EN BERAZATEGUI:** Panadería y Confitería "IVANA", sita en Av. Dardo Rocha y Av. 7 de Berazategui. Totalmente mecanizada y equipada con Horno rotativo Argentinal, Amasadora de Alta velocidad Argentinal, Sobadora; cortadora y Armadora, etc. Sr. Juan: 011-4256-8906

* **VENDO HORNO ROTATIVO ROT.CAR.** 70 x 90 - 70 KG. Reparado a nuevo, instalado y garantido. \$ 40000. Tel.: 011-15-55288553 (Beto).

* **VENDO.** Horno Convector con fermentadora. Impecable. Rotar. \$16.800 / Heladera Mostrador 2 puertas. Impecable. \$3.000. Sr. Jorge. 4715-0575.

* **ALQUILER DE PANADERÍA.** En la Ciudad de Tandil. Provincia de Buenos Aires. Se alquila local con planta de elaboración superior e inferior con muebles, maquinarias y equipamiento necesario incluido. Entrada de auto y departamento amoblado. Tratar con Dr. Vicente Pedro Olivito de 13.30 a 15.30 al Tel.: 02293-431245 o Cel.: 02293-15629178.

* **VENDO:** Herraje completo, todo junto. 180 baldosas muy buenas. Zorras buenísimas. Lateros dobles. 34 latas. 0220-480-2566. Sr. Carlos (Merlo).

* **VENDO. CONJUNTO DE MUEBLES MOSTRADOR (Marca VI-LU) DE ALUMINIO:** Panera, Vitrina Mostrador, 1 Heladera Mural, 1 Heladera Vidrio Curvo, 3 Vitriñas Murales (Bombones, Masa Seca, Porciones.) 4628-3498. Balcarce 2265, Morón.

* **VENDO.** Amasadora redonda 90 Kg. Tacho inoxidable marca SIMPA. Reacondicionada a nuevo. Tel.: 4686-1322 / 15-4185-3740. Sr. Jorge.



NUEVO HORNO ROTATIVO DE LA LINEA GÉNESIS, MODELO G-7090. PARA BANDEJAS 70X90 cm. TOTALMENTE INOXIDABLE. INTERCAMBIADOR DE CALOR INOXIDABLE. NO REQUIERE RED DE GAS INDUSTRIAL. TRIFASICO o MONOFASICO. GAS - GAS OIL - ELECTRICO. LA CALIDAD DE SIEMPRE Y EL RESPALDO DE PANING CON MAS DE 25 AÑOS EN EL MERCADO.





PRECIO: 45.320.- + I.V.A.

CONSULTE POR PROMOCIONES, LINEAS DE CREDITOS BANCARIOS, PLANES DE 10 CUOTAS Y OTRAS FORMAS DE PAGO.

Esperamos su contacto
www.paning.com.ar
ventas@paning.com.ar
 Tel.-Fax (0341) 4642170 (rotativas)
 Buenos Aires 3773 (2000) Rosario – Santa Fe

EL CORRENTINO S.R.L.
4246-7859

VENDE



AMASADORA ARGENTAL.
 Redonda, 300 kg, reparada a nuevo, 6 meses de garantía. **IMPECABLE. \$20.000**

TRINCHADORA NUEVA.
 5 moldes diferentes, para baguettera de 70 cm. **12 BOLSAS x HORA. GARANTÍA de 6 MESES. SUPER OFERTA!!! \$22.000.**



AMASADORA BORGHI.
 Redonda, 400 kg, 2 brazos, reparada a nuevo, 6 meses de garantía. **\$20.000**



C.R.B. **VENDE**

cel: **15-6092-8707**
 Nextel: **54*167*240**

- * Sobadora pastelera tipo Indupan: \$6500
- * Sobadora pastelera: \$6000
- * Sobadora pesada 600mm Indupan a engranaje: \$13000
- * Trinchador Indupan nuevo: \$23000
- * Amasadora Borghi, de 8 bls 2 brazos: \$18000
- * Batidora a muñeco: \$3000

* ¡IMPERDIBLE OPORTUNIDAD!
 Sobadora industrial, pesada \$7000, Amasadora grande Borgui para 4 bolsas \$18000, Amasadora chica para 80 Kg. de masa \$4000, Batidora 10 litros \$3500. En block (todas) por \$30.000. Panadería La

Nueva Moderna. Sr. Nicolás. Tel.: 4754-6213 / 4755-0144.
 nicoricardo@hotmail.com

* **VENDO PROPIEDAD CON PANADERIA COMPLETA.** 300Mt2, local comercial confitería y pastelería. Todos los muebles mas refrigeración, local climatizado, local para elaboración de pastelería con refrigeración, deposito de materia prima, cuadra grande con horno rotativo 80x60, 2 amasadoras para una bolsa cada uno, 1 trinchadora, 2 batidoras, 1 sobadora, 1 cortadora de pan de 2 boca, 12 zorras. Elaboración actual 4 bolsas diarias, de productos en gral. La panadería esta ubicada en una esquina donde tiene 3 líneas de colectivos. En planta alta hay 2 departamentos de dos dormitorios, cocina comedor grande y de 1 dormitorio con cocina comedor, mas una terraza grande con parrilla y quincho. Dirección: BARRIO 9 DE JULIO (ex laguna seca) Av. Medrano esq. Pitágoras. **TODO AL DIA.** Llamar al 03783-453488 o 0378315204478. Con proyección inmejorable. La venta se realiza por razones de salud.

Sr. Panadero:

Publique "GRATIS" en nuestra revista su aviso clasificado...

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



La Revista de los Panaderos

www.panaderosargentinos.com

TAMBIÉN EN...

facebook

Ingresa a www.facebook.com y búsqwenos como... **El Gremio Panadero**

4696-8277 / 15-4084-1090 / 15- 3679-3128



**VISITA HOY
EL NUEVO
WEBSITE**



panaderosargentinos.com

Distribuidora NOELIA

S.R.L.

RGS confía a nuestra empresa la distribución exclusiva
de sus productos en zona sur



**REFINERIA
SUDAMERICANA**
MARGARINAS | PRODUCTOS GRASOS | HIDROGENADOS

Distribuidora NOELIA S.R.L. Cnel. Méndez 1079 Wilde (1875) Pcia. de Buenos Aires
Tel./Fax 4227-8522 | Radio 156+688 | distribuidoranoelia@hotmail.com

www.distribuidoranoelia.com

www.distribuidoranoelia.com