



Atención Directa de Fabrica desde
Mar del Plata.

ASESORAMIENTO EXCLUSIVO
MAS SERVICIO TECNICO
REPUESTOS ORIGINALES
Contactenos ahora !

Tel.: (0223) 15 5223349
Argental S.A.I.C: (0341) 471 2020

Seguinos:  

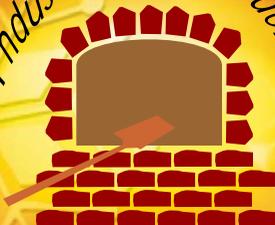
FE FOR EXPORT II
El Mejor Homo del Mercado



Máximo ahorro
de energía

+ info www.argental.com.ar

Industriales Panaderos



Industriales Panaderos

AÑO 6 - Nº 36
Diciembre del 2011

La Revista
de los
Panaderos

Felices Fiestas!!!



EQUIPOS MODERNOS PARA
PANADERIAS Y CONFITERIAS

Fabrica y Salon de Ventas



Hornos y Maquinas de 1. Calidad



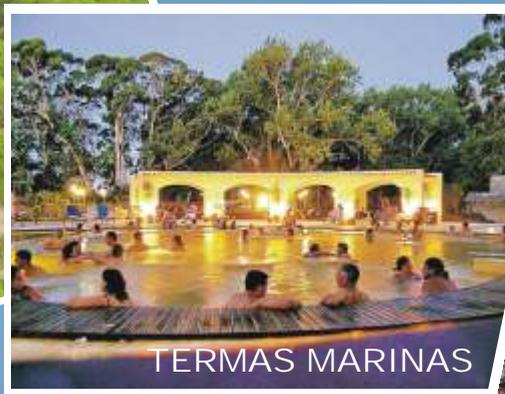
Repuestos y Servicio Post-Venta



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



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



CENTRO DE INDUSTRIALES
PANADEROS DEL
PARTIDO DE LA COSTA

El Centro de Industriales Panaderos del Partido de la Costa y la Municipalidad del Partido de la Costa invita a todos los panaderos del país a disfrutar de nuestras playas. Serán atendidos por sus colegas llamando al 02257-15-532865 o al Nextel 543*415



MUNICIPALIDAD DEL PARTIDO DE LA COSTA

SAN CLEMENTE DEL TUYÚ, LAS TONINAS, COSTA CHICA, SANTA TERESITA, MAR DEL TUYÚ, COSTA DEL ESTE, AGUAS VERDES, LA LUCILA DEL MAR, SAN BERNARDO, MAR DE AJO, NUEVA ATLANTIS, PINAR DE SOL, COSTA ESMERALDA





Lesaffre Argentina: culminó el mes de la lectura en la Casa Solidaria

Con el objetivo de promover la lectura y generar nuevas oportunidades, finalizó un mes de actividades literarias en la Casa solidaria, como parte del programa de Responsabilidad Social empresaria que la empresa Lesaffre Argentina lleva adelante con la Fundación Metáfora

La Casa Solidaria perteneciente a la Fundación Metáfora, organizó una serie de actividades destinadas a promover el conocimiento y uso de los libros y la lectura entre los vecinos del barrio Cruz del Sur, en el marco de las acciones dentro del Programa de Responsabilidad Social Empresaria de Lesaffre Argentina.

La iniciativa, incluyó acciones tales como una Maratón de Lectura organizada por la Fundación Leer, realizada en conjunto con otras instituciones de la zona en el marco del Plan Nacional de Lectura, y paralelamente la Casa contó con el apoyo de voluntarios que colaboraron en la búsqueda de libros de distintos géneros, nuevos y usados, para contribuir a la ampliación de la Biblioteca de la Casa Solidaria.

Por otro lado, se realizó la Feria del Libro de Virrey del Pino, la Fundación Metáfora aportó actividades para los visitantes tales como Talleres de Juegos Educativos, Jardinería, Producción de Video, y Cuidado del Ambiente y del Agua.

Para terminar el ciclo, los niños y jóvenes del barrio Cruz del Sur, recibieron la vista en la Casa Solidaria del Bibliomóvil de la Secretaria de Cultura de la Municipalidad de La Matanza. Entre las actividades que se desarrollaron durante la visita, se representaron obras elegidas, además de promover la lectura y entregar algunos ejemplares a los participantes. También se trabajó con la técnica mixta del collage y acrílico sobre bastidor y tela, y dichas obras fueron una construcción colectiva, facilitando

la integración y la experiencia de trabajo solidario.

En el marco de las acciones dentro del Programa de Responsabilidad Social Empresaria de **Lesaffre Argentina**, Casa Solidaria contempla acciones, tales como la promoción de la lectura, talleres de huerta y jardinería, carpintería, juegos educativos, astronomía, producción de video, cuidado del ambiente y del agua, entre otras.

El **Grupo Industrial Lesaffre**, es líder mundial en la fabricación de levadura y está presente en más de 180 países, con más de 150 años en la fabricación de soluciones prácticas al servicio de la industria de la panificación. Instalada en una superficie superior a las 300 ha., cuenta con maquinaria de última generación, control absoluto de los procesos productivos, alta capacidad profesional e incorporación de los más avanzados adelantos tecnológicos permiten a **Lesaffre Argentina** posicionarse como referente en su rubro. La satisfacción de sus clientes a través de productos de altísima calidad, es la prioridad del grupo en todo el mundo, es por ello que 1 de cada 3 panes en el mundo se elabora con Levaduras Lesaffre. **LESAFFRE ARGENTINA** es productor de las levaduras, “**LEVINA**”, “**LEVASAF**”, “**NEVADA**”, “**SAF INSTANT**”. “**LEVEX**”, “**FERMINPAN**” y “**GOLONDRINA**” y de la Línea de mejoradores para Panificación “**MAGIMIX**”, con estos productos está presente en gran parte de las panaderías argentinas, con la calidad que caracteriza a **LESAFFRE** en todo el mundo.



Materias Primas para
PANADERÍAS y CONFITERÍAS

REPRESENTANTE EXCLUSIVO DE:
REFINERÍA de GRASAS SUDAMERICANA



CONSULTE POR ENTREGAS EN LA COSTA ATLANTICA



ATENCION al CLIENTE

4227-8522 / 4207-8500

Nextel 156*688

Cnel Méndez 1079 - (Avellaneda) - Buenos Aires

VISITE NUESTRO SITIO WEB:

www.distribuidoranoelia.com.ar



OTRA PANADERÍA CON MUEBLES LETIZ

"Dolce Italia"

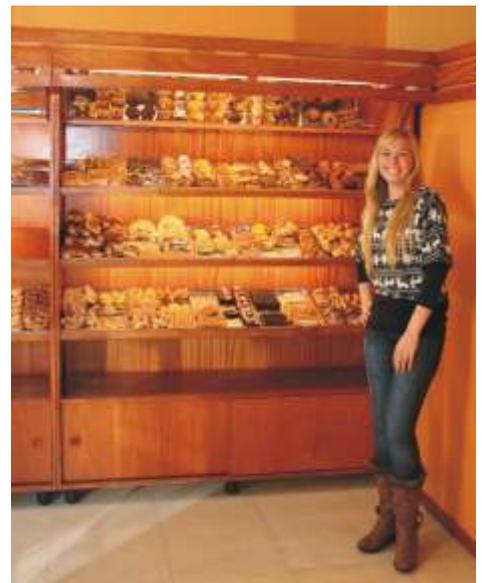
Ubicada en las esquinas de Pringles y la Av. Villegas, de La Matanza, "DOLCE ITALIA" fue inaugurada el 8 de octubre

Totalmente amoblada con LETIZ, la Panadería y Confitería DOLCE ITALIA abrió sus puertas al público y exhibe un sello distintivo: belleza y mayor calidad en la prestación de los servicios, sinónimo de la voluntad y entrega de un colectivo de trabajadores dispuesto y responsable, tanto sea de Leo –responsable de la panadería- como de Marcos –de Letiz- a quienes tuvimos la oportunidad de ver trabajando a full e interiorizarnos de los pormenores de la apertura de una nueva sucursal.



El frente de la Panadería **DOLCE ITALIA** ubicada en Av. Villegas esquina Pringles

Marcos, de **LETIZ AMOBLAMIENTOS**, trabajando en la apertura y controlando la correcta distribución e instalación de los muebles



LETIZ AMOBLAMIENTOS

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



Buenos Aires 1666 / Burzaco

Tel.: **4299-2475**

Agrupación de Industriales Panaderos de Lanús Por el Cambio

Comunicamos a todos nuestros amigos que el próximo 11 de Diciembre se celebrará nuestra Fiesta de Fin de Año.

La misma se realizará en el Restaurante La Quintana sito en Av. Hipólito Hirigoyen 5233 a partir de las 21:30 horas.

El lugar cuenta con pelotero y personal especializado para la atención de los niños lo cual hace posible una noche de FIESTA para TODA LA FAMILIA PANADERA.

También tendremos shows en vivo con la participación de Daniel Agostini, Tambó-Tambó y Gustavo y Ezequiel. Se realizarán importantes sorteos.

Contaremos con la presencia de todos aquellos que nos acompañaron en nuestra gestión durante el corriente año para repetir y superar el éxito de la fiesta del año anterior.

Para más información comuníquese al teléfono: 3964-7016.

Desde ya muchas gracias a todos.



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

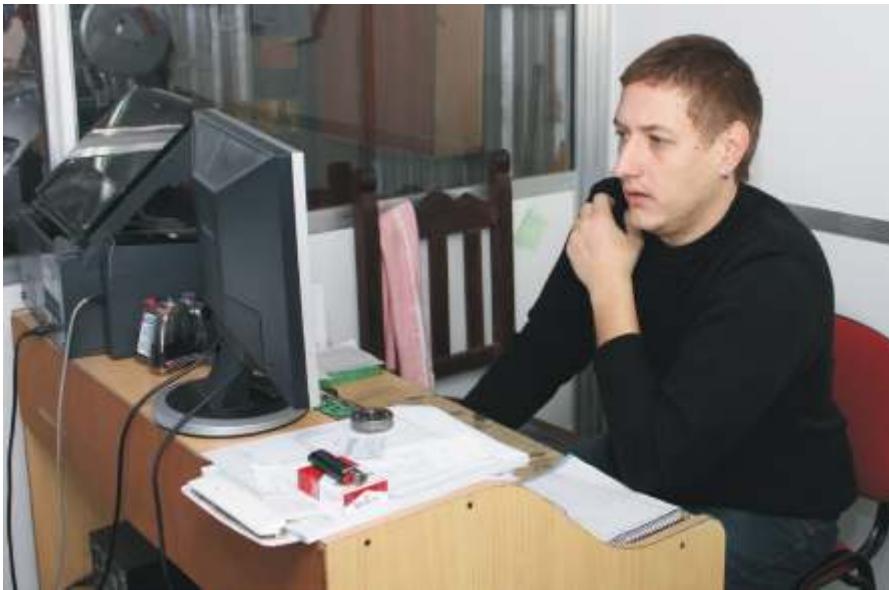
Lider Pack s.r.l.

Fábrica integral de bolsas biodegradables

Lisas e impresas

BOLSAS BIODEGRADABLES: ¿QUÉ BENEFICIOS REPRESENTAN?

Es un hecho que a partir de la Ley 13.848 se obliga a todos los comercios a sustituir las actuales bolsas por otras, fabricadas con materiales biodegradables.



LIDER PACK, explicó que son una de las primeras empresas en preocuparse de este problema y fabricar bolsas biodegradables y proveerlas en todo el país. **"...La iniciativa se desarrolló dentro del marco de una política de responsabilidad social y de protección del ambiente que forma parte de nuestra cultura empresarial..."**, indicó.

Gerardo precisó que además brinda información a sus clientes sobre los procesos para la fabricación de las bolsas biodegradables lo cuál es fundamental para generar conciencia y proteger el medio ambiente.

La ley va más allá y la autoridad de aplicación deberá elaborar un plan de reducción de bolsas y sustitución de sobres no biodegradables también.

* ¿Qué beneficios representan las bolsas oxibiodegradables?

Constituyen una alternativa para proteger el medio ambiente y un medio para evitar el colapso de los rellenos sanitarios y la contaminación de ríos, playas y mares. **LIDER PACK** busca generar conciencia sobre su importancia.

Las bolsas plásticas

están presentes en nuestra vida cotidiana más que ningún otro elemento. Cuando se venden productos de panadería y confitería o cuando compramos un diario o cualquier otro artículo es casi seguro que habrá una bolsa de plástico. Expertos señalan que el plástico es un material que puede permanecer en la tierra como residuo cientos de años antes de degradarse, por lo que causan grandes daños en el ambiente, contaminando el agua, el aire y la tierra.

Gerardo Kondratiuk, gerente de ventas de

* ¿En qué consisten?

Las bolsas biodegradables, a diferencia de las convencionales cuentan con un aditivo especial el cual les permite, una vez desechadas y después de aproximadamente un año, que comiencen su proceso de degradación, fragmentándose en pedazos cada vez más

pequeños, haciendo posible que microorganismos como hongos o bacterias se alimenten del material de la bolsa convirtiéndolo en agua, biomasa (humus), sales minerales y dióxido de carbono, como el que exhalamos al respirar.

Así mismo las bolsas biodegradables mantienen las mismas características que una tradicional y se pueden reutilizar en casa para propósitos domésticos.

*** ¿Por qué son necesarias?**

Porque lo exige la Ley y, además de su dificultad para eliminarse, las bolsas plásticas provocan daños en la fauna marina. Se calcula que 100.000

animales marinos, como focas, ballenas o tortugas, mueren cada año por la ingesta de plásticos.

El Programa de Medio Ambiente de Naciones Unidas (PNUMA) estima que 13.000 piezas de plástico contaminan cada kilómetro cuadrado de mar, situación que puede ser comprobada observando nuestro litoral marino o algunos ríos de nuestro país. Ante esta situación se ha prohibido el uso de bolsas plásticas en comercios y supermercado lo que obligará a su reemplazo progresivo por bolsas biodegradables.

*** ¿Por qué usarlas?**

Son varios los motivos además de la requisitoria legal:

- Reduce la contaminación de ríos, playas y calles.
- Evita que peces, aves y otros animales mueran al ingerirlas.
- Alarga la vida útil de los rellenos sanitarios.
- Crea conciencia ambiental en la comunidad.
- Aporta un importante paso para reducir la contaminación ambiental.



Lider Pack s.r.l.

Fca. de Bolsas que cumplen con la Ley N° 13.868

Tel.: 4270-2222
Cel.: 15-5414-8582
Nextel 681*1043

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

Bolsas 100% Biodegradables



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



EXPOLOMAS 2011



Como en el 2011, estuvimos presentes en EXPOLOMAS representando a los panaderos del distrito. Tuvimos la oportunidad de mostrar a los visitantes la forma de elaboración en una panadería y la variedad de nuestros productos.



EXPOLOMAS 2011: VISITAS NACIONALES y MUNICIPALES

La visita a nuestro Stand de Amado Bodou, actual Ministro de Economía de la Nación y electo Vicepresidente y de Martín Insaurralde, reelecto Intendente de Lomas de Zamora nos permitió estrechar lazos con las autoridades nacionales y municipales.

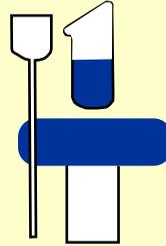


MENCIÓN ESPECIAL

El Intendente Martín Insaurralde hizo entrega de un "Plato Recordatorio" a nuestro Centro de Panaderos por ser uno de los Stands más destacados.



LOS ESPERAMOS!!!



CENTRO DE
INDUSTRIALES
PANADEROS
CUARTEL NOVENO

El 18 de diciembre a las 21:00 horas los esperamos en nuestra sede, Amberes 1591 - Villa Albertina-, para despedir el año juntos.

Como siempre brindaremos una cena-show para disfrutar en familia.

DEPOSITOS DE HARINAS
CA-MI S.R.L.

DISTRIBUIDORA
MAYORISTA
Y MINORISTA

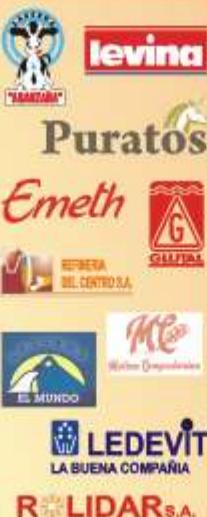
4273-2172

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...



FEDERACIÓN ARGENTINA DE LA INDUSTRIA DEL PAN Y AFINES

Afiliada a la Confederación General de la Industria
Afiliada a la Confederación Interamericana de la Industria del Pan
PERSONERÍA JURÍDICA 5308/69

B. DE IRIGOYEN 1524 P1 D1 BS. AS. (C1138ABH) TEL: 4307-6908
faipa@sinectis.com.ar / www.faipa.org.ar

C.A.B.A., 21 de Noviembre de 2011.-

INFORMO A LOS SEÑORES REPRESENTANTES DE LOS CENTROS DE PANADEROS DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES, FIRMANTES DE LA NOTA DE FECHA 31 DE OCTUBRE DE 2011:

El que suscribe, Rubén Salvio en su carácter de presidente de la FEDERACION ARGENTINA DE LA INDUSTRIA DEL PAN Y AFINES, se dirige a los señores representantes de los respectivos Centros de Panaderos firmantes de la nota mencionada en el epígrafe, y en consecuencia digo:

1.- Que desde la posición representativa de todos los Panaderos de la República Argentina, comparto vuestra opinión y digo que mi labor tiene un solo carril que es la unidad de todas las representaciones tendientes al bien común que nos agrupa, trabajando al unísono por nuestros intereses y necesidades, con principios y valores que son inmanentes, absolutos, y trascienden la circunstancias temporales de los dirigentes de turno y las diversas coyunturas.

Que los factores de unidad, nos permiten percibir y analizar los pormenores de nuestras necesidades empresariales, y del mismo modo actuar en una unidad de acción concreta.

2.- Sentado ello, y en ese orden de ideas, jamás se puede hablar de "proscripción" de quien sea, pues nunca se expulsará a nadie por causas políticas.

Tampoco pueden hablar de "segregacionismo", pues nunca se verá en la Federación separar, apartar o excluir a ningún grupo social, cual fueren sus pensamientos.

3.- Se debe comprender que desde los pilares fundacionales, esta Federación, se caracteriza por ser netamente "Democrática", que no es sino, una forma de organización de todas las entidades representativas de industriales panaderos, cuya característica predominante es que la titularidad del poder reside en la totalidad de sus representantes, haciendo que la toma de decisiones responda a la voluntad colectiva de los miembros delegados.

Por ello, FAIPA no es un HOMBRE, es una organización por y para todos los panaderos y las entidades que los representan.

4.- Que en cuanto al caso que nos ocupa del Sr. Emilio Majori; la responsabilidad encontrada a aquel por los Señores Miembros de la Comisión "ad-hoc" –integrantes del Honorable Tribunal de Honor- surge como consecuencia de una actuación "personal" independiente (de él), que transgrede un deber de conducta con hechos violentos y reprochables censurables por los más elementales normas de convivencia social, no solo comprometiendo la integridad física de los asistentes a la Reunión Societaria, sino también impidiendo el normal desarrollo del gobierno de la sociedad; que fuera calificado como un hecho GRAVE institucional.

La sanción impuesta, -al hombre y NO a la Institución que representa-, en el marco de la normativa societaria imperante obedece a un Cuerpo Disciplinario creado estatutariamente a tal fin –al cual nos hemos acogido todas las afiliadas desde su creación-; y éste respetando el legítimo derecho de defensa, en forma autónoma elabora su dictamen, pese a quién le pese, para hacerlo obligatorio a todos los integrantes de la Asociación.

5.- Que como reflexión dejaré exaltado que siempre estaré dispuesto al más abierto dialogo para cuestiones institucionales que hagan al bien común de todas las afiliadas de la República Argentina; pues aborrezco la utilización de cualquier elemento que sea motivo de perturbación de la paz, pues considero una rémora para la consolidación de la armonía y de los ideales conjuntos, pues el conductor siempre trabaja para los demás, jamás para él.

Saludo a Uds. atte.

Rubén Natalio Salvio
Presidente

HuMoR

AYER EN LA CAMA FUISTE INCREIBLE!... Me chupaste todo y como siempre, haces lo que querés conmigo y después te vas... Hoy quiero encontrarte para apretarte en la pared y hacerte de todo... ¡¡¡MALDITO MOSQUITO DE MIERDA!!!

Ir a McDonalds y pedir una ensalada es como ir a un prostíbulo a pedir un abrazo.

El primer día Dios hizo la luz, y vio que era bueno. El segundo día me hizo a mí, y se dijo a sí mismo "me zarpé".

- Hola hermosa, ¿cómo te llamas?
- Cachorrita.
- ¿Cachorrita?
- Si de noche Cacho y de día Rita.

- ¿Porque estas triste?
- Porque murio Carlos Bayer.
- ¿Carlos Bayer? ¿Y ese quien es?
- No se... pero si es Bayer es bueno. Ja, ja, ja, ja.

- Che... ¿Te dolió?
- ¿Qué cosa?
- Cuando te caiste del cielo.
- Aaahhh... que tierno.
- ¡No, no! Lo digo porque te quedo la cara hecha mierda.

- Me voy a robar tu corazón.
- Aahhh, ¡qué romántico!
- No, es en serio... ¡SOY TRAFICANTE DE ÓRGANOS!

- ¿Cómo es tu amor por mí?
- Contá las estrellas del cielo y averígualo.
- ¿Es infinito?
- No... UNA PÉRDIDA DE TIEMPO.


Omar Rodríguez SRL

"25 Años brindando calidad y confianza"



Mesa de Trabajo



Moldería



Grisineras y Pancheras



Bagueteras con o sin tratamiento antiadherente



para moldes de Pizza



para Horno Rotativo



para Secado de Pan

FABRICA DE ARTÍCULOS PARA PANIFICACIÓN Y GASTRONOMÍA

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

PANADERÍA Y CONFITERÍA "COLÓN"
TOTALMENTE RENOVADA Y CON BAR

VI-LU S.R.L



Ubicada en las esquinas de Colón y Riobamba, muy cerca de la delegación de tránsito del municipio, frente al teatro y a unos pocos pasos del hospital de Merlo, la Panadería y Confitería Colón reabrió sus puertas totalmente renovada el 5 de agosto.

El propietario, desde hace más de 20 años, de este hermoso local es Pedro Pulera - dueño de VI-LU AMOBLAMIENTOS- y se muestra orgulloso del trabajo realizado.

La estratégica ubicación le garantiza una clientela fiel. En Merlo no hay lugares con estas comodidades. ***“...Es una confitería que podría estar ubicada en pleno centro de Belgrano... tiene todo lo que tiene que tener y nuestros clientes tienen***

la posibilidad de sentarse en al vereda a tomar el té, hay muchas seguridad y



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

control..." nos comenta Adrián Pulera (42 años), hijo de Pedro y responsable de la explotación del local.

En sus inicios, Panadería y Confeitería COLON vendía exclusivamente derivados del pan, pero desde su reapertura y con el trabajo realizado por **VI-LU AMOBLAMIENTOS**, muestra la nueva cara que brinda al público este negocio. A la tradicional panadería y confitería le agregó una sección muy amplia de bar, donde ofrecen todo tipo de comidas y minutas.

La remodelación del local implicó dividir el espacio y darle más modernismo a la panadería. En ese mismo ámbito se distribuyen holgadamente una treintena de mesas en la parte interna que se suman a las que están en la vereda y son el lugar de reunión de los vecinos de Merlo.

Comenta Adrián Pulera que la idea de remodelar la panadería fue cambiar **"...sólo un poco..."** pues ahora no se trata de vender pan solamente. Más allá del pan, **COLON** vive de todos los posibles productos derivados de la harina. **"...Con el bar le hemos dado ese toque donde motivamos a la gente para que venga a desayunar, a almorzar o, en las tardes, a comerse una pizza... a esto le sumamos minutas y servicio de delivery..."**



Adrián y Pedro Pulera

El establecimiento tiene aroma a buen pan **"...las panaderías que están ubicadas más cerca de los barrios venden mucho más pan que otros productos pero para nosotros es importante ofrecer más variedad de productos elaborados, además de la comida rápida, una excelente opción para el mediodía..."**, dice orgulloso Adrián.

Más que conforme con la calidad humana de la gente que los acompaña, con un horario de trabajo que se extiende desde las 7 de la mañana hasta las 21 horas, la **Panadería, Confeitería y Bar COLÓN** es un ejemplo de cómo brindar un buen servicio a sus clientes y de como optimizar un negocio anexando el servicio de bar de la mano de **VI-LU**.

Es momento de cambiar

Equipamientos para panaderías, confiterías y afines



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





Arte
Diseño
Calidad
Tecnología
Experiencia

Ayacucho 949 - S.A. de Padua - Merlo - Bs. As.
Tel-Fax: (0220) 483-2168/485-5768
Www.Vilusrl.Com.Ar email: vilu@sion.Com

El sábado 12 de noviembre el Salón "PALAIS ROUGE", ubicado en Salguero 1447 de la C.A.B.A, lució colmado de familias panaderas y de un ambiente de algarabía, lleno de colorido y música, debido a los festejos de fin de año de APACA.

LA DESPEDIDA DE AÑO DE LOS PANADEROS DE A.P.A.C.A.



Encabezó el encuentro el Presidente de APACA Luis Benito y estuvieron presentes el Presidente de la F.A.I.P.A., Rubén Salvio, el Presidente del Centro de Industriales Panaderos de Uruguay, el Asesor Letrado de A.P.A.C.A. el Dr. Pedro Prado, el asesor contable, Centros de Panaderos amigos de la asociación, miembros de la comisión directiva, proveedores de panaderías y las familias panaderas de Ciudad de Buenos Aires.

El lujo del salón y la excelente atención de los anfitriones no pueden dejar de resaltarse. Todo comenzó alrededor de la 21:30 horas con una recepción para luego ubicarnos en las mesas asignadas en el salón.

Más de 500 personas se reunieron en el "Palais Rouge" para despedir el 2011 junto a A.P.A.C.A. Para dar la bienvenida a tales festejos, el Presidente de la Institución Luis Benito, dio la bienvenida y destacó que **"...este año ha sido positivo para el panadero**

y para nuestra asociación ..."

Luego fue el turno del Presidente de la F.A.I.P.A., Rubén Salvio, quien informó a los presentes: **"...Ante todo quiero dejarles tranquilidad por la resolución tomada por la A.F.I.P. de la semana pasada, la F.A.I.P.A. ya ha hecho una presentación para que se revea la medida. Con respecto a la Campaña Menos Sal Más Vida quiero comentarles que ha tenido mucha repercusión al punto tal que hemos sido invitados a la ciudad de Washington para estar presentes en la Confederación Panamericana de la Salud...."**

Pero el anuncio más importante fue el de la promesa cumplida por parte de la F.A.I.P.A. ya que, continuó diciendo Salvio: **"...se aprobó el pliego y en marzo del año que viene va a estar instalada la ESCUELA DE PANADERÍA para todos los panaderos de la Capital..."**

El salón estalló en aplausos, luego fue el turno de

unas breves palabras de agradecimiento del Presidente del Centro de Industriales Panaderos de Uruguay y comenzó la cena.

La gala estuvo animada por la actuación de un conjunto que hizo bailar a todos los presentes y de un mago y ventrílocuo que hizo aplaudir y sonreír a chicos y grandes.

Durante la noche también se homenajeó al Sr. Manríquez (por su lucha por la institución y su trayectoria como panadero), al Sr. Pedro Oilhaborda (por su apoyo constante) y al Sr. Rodolfo Lavolpe.

Después de haber disfrutado de la cena en compañía de amigos, ya comenzada la



FABRICA DE HORNOS PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS

ROT-CARR



HORNO CONVECTOR ESTANDARD



HORNO CONVECTOR FULL



HORNO 45 x 70 (Mini)



HORNO 70 x 90 (Grande)

Tel.: 4769-7494 / 4739-4002

www.rotcarr.com.ar - rotcarr@rotcarr.com.ar

Av. B. Pérez Galdós 9529 - Pablo Podestá - 3 de Febrero - Buenos Aires



madrugada, fue el turno del regreso a nuestros hogares. Desde la redacción de nuestra revista agradecemos a la Asociación de Panaderos de Capital Federal la invitación cursada para que podamos despedir juntos el año 2011.



MAS IMÁGENES DE LA FIESTA DE A.P.A.C.A EN LA PÁGINA SIGUIENTE



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>



Cañuelas



Lanús



Rosario



E. Tomba



Fcio. Varela



Alte. Brown



Berazategui



Santa Fé



Gel+Brix **Acrescenta la apetitosidad en tartas, facturas y todo tipo de repostería**

JALEA DE FANTASÍA



Laboratorio de Panificación

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



Gel+Brix

MANTECA "LOBOS"

100% NATURAL

HUGO DINOMO Y SU HIJO, GERARDO, HACEN UNA BREVE RESEÑA DE ESTA EMPRESA QUE SE DESTACA POR ELABORAR UN PRODUCTO NATURAL Y MUY VALORADO POR PANADEROS Y CONFITEROS

MANTECA LOBOS es una empresa que tuvo sus comienzos en el año 1953, el fundador fue una persona con ascendencia alemana, quién trabajaba en Magnasco (ex Sancor) y era especialista en quesos gruyere.

Después de años de trabajar en esa firma le pidió a José Magnasco la posibilidad de que sea su proveedor de crema. Lo logra, compra una propiedad y comienza a elaborar manteca.

"...Después de 27 años vende y me convierto en uno de los dueños de MANTECA LOBOS. Por suerte me dió facilidades de pago y hasta se tomó el trabajo de enseñarme todos los pormenores de la elaboración, experiencia que aproveche, ya que él era una persona con muchísimos conocimientos..."

comenta Hugo Dinomo.

La empresa siempre se caracterizó por la artesanía en la elaboración de manteca. De hecho, en sus comienzos, las máquinas para trabajar eran de roble de eslabonía –lo cual garantiza excelencia y calidad-. ***"...Ya desde ese tiempo proveíamos a importantes confiterías como la Boston (de Mar del Plata) y Atalaya (de Chascomús)..."*** recuerda Don Hugo.



Sres. Gerardo y Hugo Dinomo

Y continúa diciendo: ***"...Después de casarme y ya con hijos nos trasladamos a la calle M. Caminos 120 –en Lobos- lugar donde tenemos más de 33 años de antigüedad y que es conocido por nuestros clientes, a quienes siempre les cumplimos con calidad, precio y distribución..."***

El paso del tiempo no le hizo cambiar el rumbo ni la calidad, **MANTECA LOBOS** siempre elaboró sus productos con máquinas discontinuas lo que les permite tener un producto final 100% natural y artesanal, sin nada de química, solo crema de leche y agua.

"...Nuestro producto es valorado por nuestros clientes, el que tiene trayectoria en panadería y confitería lo sabe... el aroma es inconfundible y se traslada a los productos panificados..." nos comenta Gerardo Dinomo, hijo y actual responsable de la firma.

Y finaliza diciendo: ***"...Estamos a disposición de los especialistas en trabajar con harina que quieran que sus productos tengan ese inconfundible aroma y gusto a manteca..."***

MANTECA

"LOBOS"

PRODUCTO
100%
NATURAL



Fca.: 02227-422854 / Cel.: 02227-15-532287
M. CAMINOS 120 - LOBOS

LA AFIP FIJÓ LA CANTIDAD MÍNIMA DE EMPLEADOS QUE DEBERÁ TENER CADA PANADERÍA

El mecanismo -que permite combatir la evasión de cargas sociales- consiste en establecer "valores criterio" objetivos que se utilizarán para calcular la dotación mínima de personal necesario para concretar un cierto trabajo. De esta manera, la AFIP avanza hacia un objetivo clave: determinar las cargas sociales que tendría que ingresar mes a mes cada empleador.

Puntualmente, el fisco nacional fijó parámetros, que se conocen como Indicador Mínimo de Trabajadores (IMT), aplicables para las actividades de elaboración y venta de productos de panadería.

La AFIP divide entre: Establecimientos dedicados a la elaboración de productos,

sin venta al público y aquellos destinados a la elaboración y venta al público.

Asimismo, no se encuentran incluidos los que elaboran: galletitas, bizcochos y similares, pan lacteado, pan para sándwich de miga, pan para panchos y hamburguesas en forma industrializada.

Con relación a los establecimientos sin venta al público, la AFIP fijó además que siete trabajadores constituyen la dotación mínima para una producción que insume hasta 300 kilogramos de harina diarios. "La dotación estimada se incrementará a razón de 0,60 trabajadores por cada 50 kilogramos diarios adicionales insumidos en la producción", agrega la norma.

Para los establecimientos dedicados a la elaboración y venta al público, el IMT se eleva a 10 trabajadores.

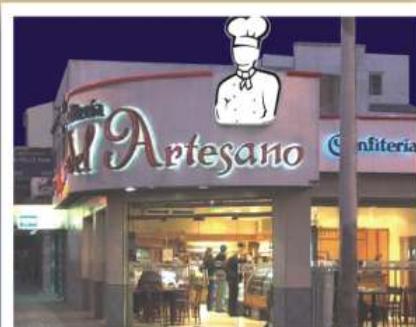
"Asimismo, si el establecimiento tuviera reparto de productos de panadería, deberá adicionarse un trabajador por cada 300 kilogramos diarios de harina utilizada en el proceso productivo", puntualiza la flamante norma.

En relación a la remuneración a computar, la AFIP estableció que para las panaderías se aplicará como sueldo imponible el promedio simple que surja de los salarios básicos correspondientes a las categorías oficial (o similar) y peón (o similar) del Convenio Colectivo de Trabajo aplicable en cada jurisdicción.



LETREROS LUMINOSOS MARQUESINAS

COLOCACIÓN EN TODO EL PAIS
PLANES DE FINANCIACIÓN



AV. EVA PERÓN 750 - LOMAS DEL MIRADOR

4653-2148 III 4480-0660

E-mail: rutapublicidad@rutapublicidad.com.ar



SAYOS cuenta con mas de 35 años de trayectoria en el mercado argentino, líder en amoblamientos para panaderías y confiterías, fue la empresa en quién confió "LA ESPIGA DE ORO" para remodelar su local con la moderna LÍNEA BLANCA



Hacer pan es una tradición tan antigua como la existencia del hombre mismo, sin embargo no cualquiera puede ejercer esta actividad como la familia Palumbo, que desde hace más de 50 años se dedica a este oficio.

En los 60's

En el año de 1961, Miguel Palumbo -67 años, casado y con seis hijos-comenzó con la labor y estableció su propio

negocio en la zona de Quilmes con el que continuó hasta hoy en "LA ESPIGA DE ORO" que está ubicada en el cruce de las calles 893 y 853 de San Francisco Solano.

Todavía recuerda sus comienzos, donde el reparto se hacía a caballo y con carro, y se enorgullece de su presente, con una panadería y confitería

totalmente renovada con la **LÍNEA BLANCA** de **SAYOS**.

"...LA ESPIGA DE ORO la inauguramos en 1973, mis hijos se criaron aquí y todos trabajaron en la panadería, siempre nos apoyamos en la familia. La primera reforma del local la hicimos en el '92 y quedamos tan conformes



con SAYOS que volvimos a confiar en ellos...” resaltó Don Miguel.

En la actualidad

Hoy las encargadas de dar sustento a más de 20 trabajadores son las hijas de Don Miguel, Lola, Lorena y Karina.

LA ESPIGA DE ORO comenzó elaborando con un horno pizzero, con el tiempo mejoró la tecnología hasta que, actualmente y apoyándose en moderna maquinaria, cuecen productos de excelencia que son reconocidos entre los vecinos de la zona sur.

Reinauguraron el local de venta al público el miércoles 16 de noviembre ya que, a la exquisita mercadería que elaboran, le quisieron dar “un toque



especial” y para poder lucirla de la mejor manera posible decidieron ser los primeros en exhibirlas con la **LÍNEA BLANCA** de **SAYOS**.

Lola nos comentaba que: “...*este trabajo lo hicimos como una forma de agradecer el apoyo de nuestros clientes, hace*

más de 30 años que estamos y el local nos quedaba “chico”. La idea era que ellos estuvieran más cómodos cuando visitan nuestra panadería y devolverles de esta forma la fidelidad como clientes...”

(Continúa en la página siguiente)





Agradecimientos

Lola, Lorena y Karina no quisieron dejar de lado los agradecimientos, el principal es a sus padres que fueron los que las iniciaron en el rubro. La renovación se la dedicaron a sus otros tres hermanos que actualmente se independizaron, Miguel Ángel, Ambrosio y Guillermo.

Tampoco quisieron dejar de lado un reconocimiento especial a las chicas que trabajan en el mostrador - por su esmero en la atención de los clientes- ni a los encargados de la producción y del reparto de mercadería. Finalmente destacaron el apoyo y el



asesoramiento constante del arquitecto encargado de la obra.

LÍNEA BLANCA

En la FITHEP de este año **SAYOS** volvió a sorprender a quienes lo visitaron con un producto totalmente innovador... la **LÍNEA BLANCA**.

Este producto es construido con materiales de excelente calidad en los

cuales el color es blanco laqueado y lustrado.

Este rotundo éxito se apoya con un sistema de iluminación por Led que tiene muchísima más duración que cualquier otra, casi no consume energía, no genera calor y se puede instalar en cualquier parte del mueble.

SAYOS es sinónimo de calidad, innovación, elegancia y prestigio. *“...Esta innovadora línea de muebles -que es exclusiva de SAYOS- ofrece distinción y excelencia en la exhibición de los productos que se elaboran en LA ESPIGA DE ORO. Actualmente el 80 % de los trabajos que estamos terminando se hicieron con la LINEA BLANCA, es un éxito que marca tendencia por la calidad de los materiales que utilizamos...”* nos comentó Claudio Vilela,

uno de los responsables de la firma.



HuMoR

FRASES DEL FACEBOOK

- Las mujeres de senos pequeños son inteligentes, pero a mí me gustan las brutas.
- Es muy saludable hacer el amor con preservativos, pero es más entretenido hacerlo con una mujer.
- Si después de hacer el amor, das las gracias... Eso es educación sexual.
- Hay tres tipos de mujeres: las lindas, las inteligentes y... la mayoría.
- Lo triste no es ir al cementerio, sino quedarse.
- El hombre que no tiene suerte con las mujeres, no sabe la suerte que tiene.
- Un día sin sol es como, ya sabes... noche.
- Solo quien ha comido ajo puede darnos una palabra de aliento.
- Morir es como dormir, pero sin levantarse a hacer pis.
- Voy a escribir algo profundo... Subsuelo.
- Los mocos son la plastilina de los pobres.
- La inactividad sexual es peligrosa, produce cuernos.
- Hoy en día la fidelidad solo se ve en los equipos de sonido.
- Sea solidario... masturbe un manco.
- Le das? Sí, una bolsa para que se tape la cara.



HORNOS ROTATIVOS Y CONVECTORES



70x90 cm



45x70 cm



45x70 cm



45x70 cm



70x90 cm



45x70 cm

MAQUINAS

ACCESORIOS

NUEVO DISEÑO



UN PERFECTO EQUILIBRIO ENTRE INVERSIÓN Y CALIDAD.



BUENOS AIRES 3773 - ROSARIO

Tel./fax 0341-4642170 (rot.)

ventas@paning.com.ar

www.paning.com.ar



INGENIERÍA EN PANIFICACIÓN

PLANES 10 CUOTAS
FINANCIACION BANCARIA
PLANES A SU MEDIDA



Burner®

Ingeniería en calor

BURNER es una empresa familiar Argentina, con vasta experiencia en el mercado panaderil, pizzero y gastronómico, dedicada a la fabricación de hornos conveectores y continuos, desarrollando tecnología propia en el rubro "ingeniería en calor"

A través de la atención personalizada, **BURNER** ofrece soluciones convenientes a cada nivel o tamaño productivo, a fin de satisfacer las necesidades del cliente. Asimismo, cuenta con servicios postventa a todo el país, con garantía total.

Respecto a nuestros productos, hornos conveectores y continuos, se encuentran contruidos totalmente en acero inoxidable, cuentan con control digital de temperatura, quemador automático de alta recuperación, bajo consumo, y bajo costo operativo.

Los hornos conveectores de panadería, pastelería y gastronomía, están confeccionados en acero inoxidable de alta calidad. Poseen control de temperatura, timer sonoro, vaporizador, inversión de marcha automática de turbina cada dos minutos (que garantiza una cocción pareja y homogénea), aislación en lana mineral volcánica, fermentador, temperatura y humedad, independiente del horno.

Los hornos continuos están contruidos en acero inoxidable, y poseen un recuperador de aire caliente, lo que implica un bajo costo de uso. Cuentan además con quemador automático, y cinta transportadora en acero 304. En panadería o pastelería se utilizan para la cocción de tapas de empanadas, galletas, grisines, etc. En el rubro pizzería y empanadas son ideales para cocinar grandes volúmenes en menor tiempo, mejorando de esta manera el delivery.

Es importante destacar que la empresa **BURNER** cuenta con la aprobación e inscripción en el Instituto del Gas Argentino,

con matrícula N° 1796.

Además de cubrir el mercado nacional, **BURNER**, en constante movimiento, ha logrado expandirse en el mercado internacional, con excelente aceptación y óptimos resultados.

Aquellas personas interesadas en comunicarse y traer si lo desean sus productos para cocinar en nuestro showroom, pueden hacerlo al: **(011) 4911- 2302/1675**, vía correo electrónico a: **info@burner.com.ar** o personalmente diríjase a **Cachi 678, Ciudad Autónoma de Buenos Aires**.

Burner®

**HORNOS
CONVECTORES
Y CONTÍNUOS**

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

Margarinas

MTK con manteca

Por su contenido de manteca y su suave textura, la margarina MTK Repostera, aporta el mejor aroma y sabor a sus elaboraciones.

Ideal para: facturas tipo "de manteca", budines, masas batidas, pan dulce, cremas y rellenos. Es altamente recomendada para Pastelería Fina.

PARA REPOSTERÍA



PARA HOJALDRE

Facilita los procesos de hojaldrado sin necesidad de empastar, tanto en sistema directo como refrigerado, obteniendo productos muy livianos y con una mayor vida útil. Por su agregado de manteca, le da a sus productos un agradable aroma, sabor y plasticidad. Ideal para: hojaldre, facturería danesa y medialunas marplatenses.



Con la línea de productos MTK vas a lograr un excelente desarrollo de tus piezas elaboradas, manteniendo el inconfundible sabor a manteca y la plasticidad de siempre.



www.calsa.com.ar



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.cipcc@gmail.com

NUEVAS AUTORIDADES

EL 3 DE NOVIEMBRE DE ESTE AÑO SE REUNIERON LOS COLEGAS DE LA ZONA PARA DAR CUMPLIMIENTO A LO RESUELTO EN ASAMBLEA EXTRAORDINARIA Y SE ELIGIÓ UNA NUEVA COMISIÓN DIRECTIVA



En el acto se dió lectura al Acta anterior y se distribuyeron los cargos entre los asociados para ejercer la conducción de los panaderos del Partido de la Costa.

La nueva Comisión Directiva quedó conformada de la siguiente manera:

Presidente
ABEL ERNESTO RODRIGUEZ

Vicepresidente
CARLOS ENRIQUE PEGORARO

Tesorero
Daniel Arnaldo Ranni

Secretario
Marcelo Abel Rodríguez

Vocales Titulares
**Miguel Angel Forleo,
Santiago Fabian Tarifa**

Vocales Suplentes
Horacio Emilio Puricelli, Roberto Pajaro

Comisión Revisora De Cuentas
**Leonardo Ratti, Gorajski Boguslaw ,
Hugo Zanon**

Revisor Suplente
Walter Castro

SCHEPENS
EQUIPOS Y SISTEMAS DE PANADERIA

- RESTAURANTES
- PANADERIAS
- HOTELERIA
- 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

**30 AÑOS
A SU
SERVICIO**

**COMPRO SU EXCEDENTE
DE PAN RALLADO
EN EFECTIVO!!!**

**NO PIERDA
\$\$\$**

Sr. Carlos
4651-9145

LA FIESTA DE LOS PANADEROS DE LA COSTA

Se llevó a cabo en el Centro de Jubilados "La Amistad", en Mar del Tuyú, el 20 de noviembre. Estuvieron presentes casi todos los panaderos del Partido y fue un ejemplo de convocatoria y liderazgo



El Partido de la Costa cuenta con alrededor de 80 panaderías y el Centro de Panaderos de esa localidad tiene el porcentaje más alto de socios de la provincia... son 79 socios.

Esto se debe al gran trabajo que viene realizando Abel Rodríguez - su presidente- y los miembros de la Comisión Directiva. Quizás por ese

(Continúa en la página siguiente)



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



motivo no nos sorprendió la convocatoria que tuvo el 20 de noviembre cuando despidieron el 2011.

La cita fue en el Centro de Jubilados "La Amistad", ubicado en la Calle 4 entre 72 y 73. Con la presencia de más de 200 personas, en un salón colmado de familias panaderas, la despedida de año comenzó alrededor de las 21 horas.

Vale la pena destacar que estuvieron presentes más del 90% de las panaderías del distrito. También acompañaron los festejos la Cámara Empresaria, el Presidente del Consejo Deliberante Ricardo Doubagna, el Concejal Marcelo Bendicoff (FPV) y el Secretario para la Producción Amado



Zogbi.

felicitaciones de Centros de Panaderos de toda la

Se recibieron además

(Continúa en la página siguiente)

"Miguel Angel"

El uniforme de su personal es la imagen de su panadería

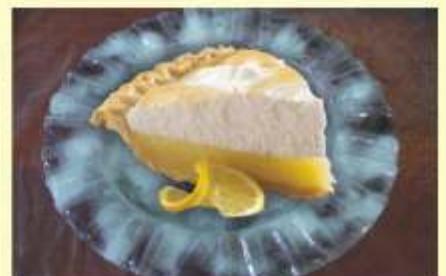
4720-1709
15-5587-9156

*** REMERAS * BUZOS * GORRAS**
*** DELANTALES * PANTALONES**
*** BOLSAS EN TELA * BANDANAS**

ESTAMPADOS Y BORDADOS

PLOTEO DE VIDRIERAS

VITROFUSION



- Fuente de agua
- Bandejas para catering
- Centros de mesa
- Decoración para panaderías

provincia y un animado grupo de jubilados y pensionados atendió más que profesionalmente a los comensales presentes.

También hubo un agradecimiento especial a las empresas que colaboraron con la realización de la fiesta, entre ellas a: VI-LU, CERCA, ARGENTAL, BUSCAGLIA, CALSA, LA EVE, MOLINOS EL SEMBRADOR y MOLINOS FILOMENA.

El show estuvo a cargo de una pareja de jóvenes que hicieron bailar a los presentes. Finalizados los discursos fue el turno de disfrutar de una espectacular mesa dulce.



El Presidente y miembros de la Comisión Directiva del flamante Centro de Panaderos de Villa Gesell estuvieron presentes en Mar del Tuyú.

Agradecieron el acompañamiento de Abel Rodríguez y comentaron que ya tienen el número de Personería Jurídica. El próximo objetivo es actualizar la ordenanza que tienen en su partido y que sea similar a la utilizada en el Pdo. de la Costa.

ABEL RODRIGUEZ
(Presidente del CIPPDC)

“...Quisiera hacer un agradecimiento a todos ustedes, el 90% de los panaderos de la costa está aquí presente. Tenemos que reconocer el trabajo de nuestro intendente Juan Pablo de Jesús y de los concejales por el apoyo que nos dieron para promulgar la ordenanza que nos rige.

Agradezco también la presencia de jóvenes empresarios y de la Revista INDUSTRIALES PANADEROS, quienes hacen que se conozca nuestra actividad en toda la provincia.

Nuestra institución que no debe cuidar solo los intereses de los panaderos de La Costa, también tuvimos que colaborar con otros distritos porque tenemos una Federación donde hay que tratar de imponer nuestra voz. Los del interior de la provincia somos muy pocas veces escuchados en Buenos Aires, ¿qué pasó? Como integrante de la Federación Provincial renuncié porque no sentí digno ese cargo y no puedo ir solo a luchar, por eso también he colaborado con la formación del Centro de Panaderos de Villa Gesell para que cuando tengamos que ir a pedir respeto por los panaderos del interior de la provincia no contemos solamente con el apoyo de Guillermo Gozalbo de San Martín y unos pocos centros más.

En estos años hemos trabajado mucho por nuestros colegas, primero nos abocamos a terminar nuestra sede, luego fue el turno de la promulgación de la ordenanza y hoy estamos tratando de terminar nuestra Propia Escuela de Panadería. Estoy satisfecho porque estamos transitando una época de bonanza...”



RICARDO DOUBAGNA
(Presidente del Concejo Deliberante)

“...Nuestro intendente está orgulloso de acompañar a los panaderos de La Costa. Hoy vemos los logros de este Centro y, si bien aparecen nuevos desafíos, estamos comprometidos a apoyarlos a través del Concejo Deliberante, sobre todo en la creación de la Escuela de Panadería porque en

nuestro partido hace falta mano de obra calificada. Enseñar un oficio es fundamental para que una persona se sienta digna y mucho más si eso está acompañado y apoyado por un gremio digno. El Partido De la Costa debe ser un lugar donde cada habitante se pueda desarrollar y crecer dignamente...”





MARCELO BENDICOFF (Concejal del FPV)

“...Los estuvimos acompañando y apoyando durante todo el año en el proceso de rearmado del Centro y hoy estoy aquí para saludarlos y despedir juntos el año. Nos sentimos contentos con el triunfo -por el 61% de los votos- de nuestro intendente, Juan Pablo de Jesús ya que esto nos permitirá seguir apoyando al gremio panadero y continuaremos trabajando por los habitantes de las catorce localidades del partido. La constante inversión en obras públicas permitirá que esta sea una muy buena temporada...”

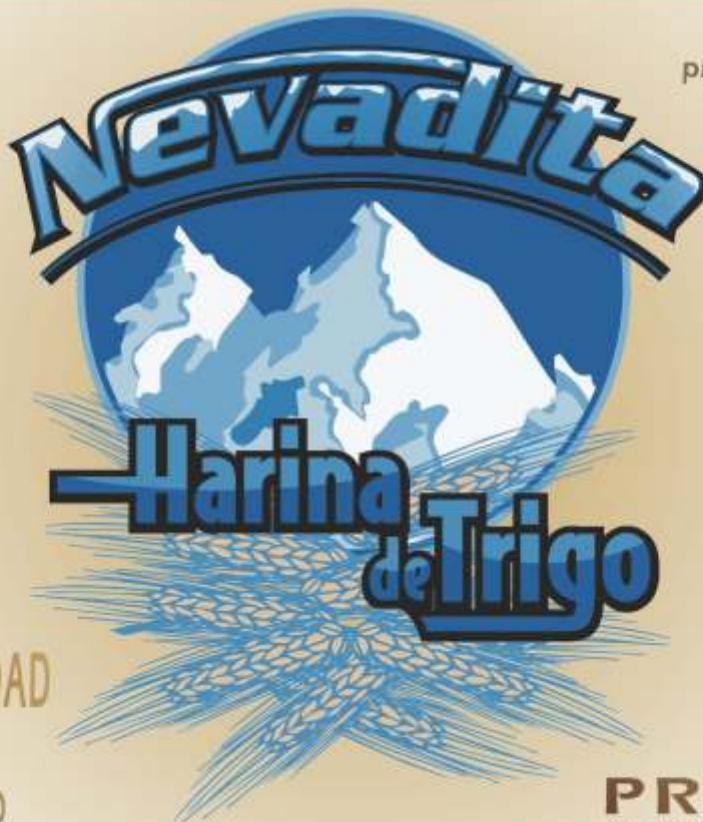
AMADO ZOGBI (Secretario de la Producción del Pdo. De la Costa)

“...Aprovecho la oportunidad para contarles que, como docente en la Universidad de La Costa en la Cátedra de Costos, estamos trabajando en conjunto con el Centro para elaborar un costo de productos que esté acorde a la realidad de nuestro distrito. Felicito a Abel Rodríguez y los panaderos de Villa Gesell por la iniciativa de unirse y les transmito la felicitación de Juan Pablo de Jesús. Siempre van a tener el apoyo de nuestra intendencia...”



MARIO PLAYAN (Representante de ventas de ARGENTAL)

“... Después de la Demo que realizamos en Santa Teresita estrechamos lazos con el Centro de Panaderos. Felicito a Abel Rodríguez y a los miembros de su Comisión por el trabajo que vienen realizando. ARGENTAL apoya a los panaderos de La Costa y les desea un próspero Año Nuevo...”



☎ 4702-3877
pronexo@pro-nexo.com
www.pro-nexo.com

HARINAS DE CALIDAD
000; 0000;
SEMOLIN Y SALVADO

PRONEX
AGRONEGOCIOS



SERVICIO TÉCNICO MÁQUINAS DE PANADERÍA

CARLITOS

35 de experiencia
Años

Compra y venta
de máquinas
de panadería



MANTENIMIENTO
VENTA - REPARACION

15-5400-1282 / 15-4404-5292

METALURGICA



C.R.B.

**PRESUPUESTOS
SIN CARGO**

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



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



Fabián Calo



Servicio técnico de
hornos rotativos, amasadoras rápidas
y para toda la línea de panificados y afines

COMPRA y VENTA



15-3109-4733



GP TORNERIA

Tel.: 0220-2432523

**FÁBRICA DE MÁQUINAS SOBADORAS
REPARACIÓN DE BATIDORAS, AMASADORAS,
HORNOS ROTATIVOS, SOBADORAS, etc.
TALLER DE SOLDADURAS - TORNERÍA
FABRICACIÓN DE PIEZAS y MÁQUINAS**

www.gptorneria.com.ar



Teléfono Urgencias

**15-5240-4198
ID: 703*3268**



SERVICIO TÉCNICO HORNOS DE MAMPOSTERÍA

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**

CONSTRUCCION DE HORNOS DE MAMPOSTERIA PARA PANADERIAS, PIZZERIAS Y CONFITERIAS

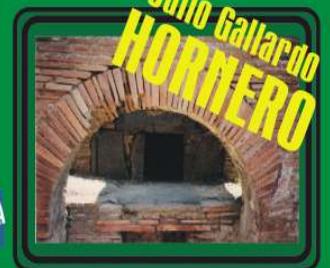
VENTAS DE REFRACTARIOS, BALDOSAS Y HERRAJES

CONSULTAS

Los Sauces 1725 -
UNION FERROVIARIA
BARRIO SOL DE ORO
EZEIZA
REPARACIONES EN EL DIA

Llame al:
**15-6705-9954
4386-0539**

ATENCIÓN PERSONALIZADA



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*



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE BERAZATEGUI

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



“... Emilio Majori es el presidente de la desunión. A mi parecer si él hubiera dado un paso al costado hoy la provincia estaría unida. Durante su conducción hay rencores y divisiones, lamentablemente se ha dedicado a separar a la gente que no piensa como él demostrando que no tiene capacidad de diálogo.

Pasó por alto a nuestra Comisión Directiva y sin autorización nuestra incorporó a uno de nuestros miembros a la FIPPBA.

En cambio quiero destacar el gran trabajo realizado por el Vicepresidente 1º Raúl Santoandré, es quien trabaja en la provincia y de quien recibimos resultados. Estuvo trabajando en nuestra zona y, si bien el trabajo aún no terminó, ya se inició..”

Juan C. García

CLAUSURAN PANADERÍAS EN LA PLATA

Cuatro panaderías fueron clausuradas en un operativo que se realizó entre la Municipalidad de La Plata y el Sindicato de Obreros Panaderos de la Región. En uno de los locales se decomisó bromato de potasio.

Las fajas de clausura fueron colocadas en 35 (entre 29 y 30), 71 (entre 2 y 3), 137 (entre 523 y 524) y 3 (entre 83 y 84).

Los operativos continuarán durante el mes de diciembre con la finalidad de que se cumpla con las condiciones de trabajo necesarias, tanto para la elaboración de los productos como así también para la preservación adecuada del ámbito en el que se desarrolla la tarea de quienes trabajan.

IMAGENES TOMADAS DURANTE LOS OPERATIVOS DEL SINDICATO



HARINAS y MATERIAS PRIMAS

“EL GRANATE”

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO EN LANÚS DE:



DISTRIBUIDOR DE:



Máximo Paz 474 - LANUS 4249-5538

JUAN ANGEL LUCERO

MATERIAS PRIMAS PARA PANADERÍAS, PIZZERÍAS Y CONFITERÍAS

Emeth DEWEY Dánica



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

Sindicato de Obreros Panaderos Regional La Plata

CALLE 15 Nº 878 (1900) LA PLATA - Buenos Aires - República Argentina

0221-4836193 - www.sindicatopanaderos.com.ar

ESCALA SALARIAL VIGENTE PARA EL MES DE DICIEMBRE 2010

CONVENIO COLECTIVO DE TRABAJO 231/94 Expediente: Nro. 1.339.850/09

Categoría Laboral	Horas diarias				
	7 horas	8 horas	9 horas	10 horas	11 horas
OFICIAL MAESTRO	\$ 3.669,00	\$ 4.455,21	\$ 5.503,50	\$ 6.027,64	\$ 6.813,86
MEDIO OFICIAL	\$ 3.448,00	\$ 4.186,86	\$ 4.433,14	\$ 5.664,57	\$ 6.403,43
AYUDANTE	\$ 3.373,00	\$ 4.095,79	\$ 4.818,57	\$ 5.541,36	\$ 6.264,14
DEPENDIENTE		\$ 2.773,00	\$ 3.405,44	\$ 4.037,88	\$ 5.302,75
CAJERA		\$ 2.923,00	\$ 3.583,56	\$ 4.244,13	\$ 5.565,25
REPARTIDOR		\$ 2.773,00	\$ 3.405,44	\$ 4.037,88	\$ 5.302,75
PEON		\$ 2.681,00	\$ 3.296,19	\$ 3.911,38	\$ 5.141,75
JORNADA PARTIDA. PRODUCCION.. (DOS TURNOS)					
OFICIAL MAESTRO	\$ 1.467,60	ADICIONAL A PRODUCCION QUE LABORA EN DOS TURNOS.+ BASICO			
MEDIO OFICIAL	\$ 1.379,20	ADICIONAL A PRODUCCION QUE LABORA EN DOS TURNOS.+ BASICO			
AYUDANTE	\$ 1.349,20	ADICIONAL A PRODUCCION QUE LABORA EN DOS TURNOS.+ BASICO			
PRODUCCION MAS DE QUINIENTOS KILOGRAMOS + de 500 kg					
OFICIAL MAESTRO	\$ 1.834,50	Más de quinientos quilogramos, adicionales al salario basico			
MEDIO OFICIAL	\$ 1.724,00	Más de quinientos quilogramos, adicionales al salario basico			
AYUDANTE	\$ 1.686,50	Más de quinientos quilogramos, adicionales al salario basico			
PRODUCCION DE MAS DE 701 KILOGRAMOS. + de 700 kg					
OFICIAL MAESTRO	\$ 3.669,00	Más de quinientos quilogramos, adicionales al salario basico			
MEDIO OFICIAL	\$ 3.448,00	Más de quinientos quilogramos, adicionales al salario basico			
AYUDANTE	\$ 3.373,00	Más de quinientos quilogramos, adicionales al salario basico			

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

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




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



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DEL PARTIDO DE QUILMES

Gran Canaria 1159 - QUILMES -Telefax 4253-9647

QUILMES DESPIDIÓ EL 2011

EL CENTRO DE PANADEROS DE QUILMES CELEBRÓ SUS 89 AÑOS DE VIDA CON UNA FIESTA QUE AGRUPÓ A CERCA DE 500 FAMILIAS PANADERAS, AUTORIDADES NACIONALES, EMPRESAS Y MIEMBROS DE CENTROS DE PANADEROS VECINOS Y PROVINCIALES.



El Centro de Panaderos de Quilmes, celebró un nuevo aniversario de la Institución con su tradicional almuerzo en El Fortín.

Alrededor de 400 familias panaderas se dieron cita para celebrar junto a las autoridades y vecinos un nuevo cumpleaños y realizar el balance de lo realizado

durante el 2011.

Cabe destacar, que "El Fortín" se vistió de celeste y blanco para recibir a las familias panaderas, y realmente se vivió una fiesta de "amigos": baile, carnaval carioca, risas y emoción fueron los principales componentes del almuerzo.

Rubén Salvio es Vicepresidente 1º de la Confederación de la Industria del Pan, Presidente de la F.A.I.P.A. y Presidente del Centro de Industriales Panaderos Quilmeño. Junto a él estuvieron presentes miembros de la comisión directiva del Centro, miembros de F.A.I.P.A., representantes del Ministerio de Salud de la Nación, entre ellos el Director de Promoción de Salud y Control de

Enfermedades No Transmisibles Dr. Sebastián Laspiur, la Sub Secretaria de Previsión y Control de Riesgos del Ministerio de Salud de la Nación Dra. Marina Kasacoff. Del Ministerio de Trabajo de Nación la Coordinadora del Plan Sectorial de Calificaciones Dra. Eva Galeano, el Coordinador Nacional del Programa de Lucha Contra la Impunidad de la Secretaría de Derechos Humanos de la Nación, el Secretario General de FEBA, la Gerente del Banco Credicoop Sucursal Quilmes, el Lic. Tello de la Secretaría de Industria y Comercio de la Nación y representantes del Gobierno Municipal.

Entre las empresas presentes y colaboradoras del Centro nos encontramos con Enrique Finocchietto y Fabián Fedele de LESAFFRE, Franco Vilela de SAYOS y con el representante de REFINERÍA DE GRASA SUDAMERICANA.

También estuvieron presentes los Centros de Panaderos de: Lanús, Cuartel Noveno, Tres de Febrero, La Plata, Capital Federal, Berazategui, Florencio Varela,



Avellaneda, San Martín, La Matanza, APACA, CIPAN, Rosario, Formosa, Santa Fé, La Pampa, Santa Fe, Chaco y la Agrupación de Panaderos por el Cambio de Lanús.

Dirigiéndose a los presentes, Rubén Salvio comentó: **"...Agradezco la presencia de todos ustedes, hemos trabajado para que se diviertan y la pasen bien. Quiero comentarles que hemos progresado mucho, hasta hace algunos años no nos tenían en cuenta.**

Eso ha cambiado, hicimos un gran trabajo y hoy los Industriales Panaderos somos respetados por las autoridades. Con la FAIPA presentamos proyectos de trabajo, los discutimos y los llevamos a cabo. Con el Ministerio de Trabajo hemos inaugurado siete Escuelas de Panadería y en el mes de marzo abriremos cuatro más, en Capital, San



Martín, Jujuy y Corrientes. Con el Ministerio de Salud hemos trabajado para reducir el consumo de sal y

fuimos pioneros en Sud América, estamos

(Continúa en la página siguiente)

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

INDUSTRIAS Zunino Fabrica de Implementos para panadería

Hornos - Amasadoras - Sobadoras - Trinchadoras - Estampadoras

www.industriaszunino.com

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

reconocidos por la O.M.S., Organización Mundial de la Salud...”

Por su parte la Dra. Marina Kasakoff agradeció la invitación **“...y a toda la industria por el trabajo realizado. Nosotros sin ustedes no podríamos haber avanzado en el tema de “Menos Sal - Mas Vida”, por eso es muy importante que cada uno -a través de sus panaderías- puedan incluirse en esta campaña y así sumar en la prevención de la salud...”**

Luego de escuchar un show musical que se llevó el aplauso de los invitados, fue el turno del baile.

Los sorteos se realizaron gracias a la colaboración de empresas líderes del sector que acompañaron al Centro Quilmeño..

RECONOCIMIENTO ESPECIAL PARA CUARTEL NOVENO



Durante el discurso de Rubén Salvio resaltó la labor que viene realizando ese Centro de Panaderos: **“...Cuartel Noveno entrega mercadería el Día del Industrial Panadero, entrega juguetes el Día del Niño, atiende Comedores Escolares, cuidan a sus vecinos. Ellos están siempre presentes en el barrio, salen en los medios televisivos y radiales, los atienden en el municipio y son bien recibidos en todos lados... ésa es la forma de trabajar. Me pone contento porque eso es lo que tienen que hacer las instituciones, trabajar gremialmente y socialmente...”**



BACALAR S.R.L.

**SALSA PARA PREPIZZA
TOMATE TRITURADO
MORRONES - ACEITUNAS**

QUESO MOZZARELLA ARGENTINO
LA NUEVA
LA TARANTELA

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.

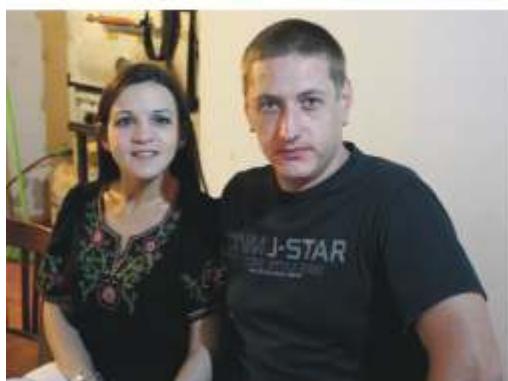
Tel./Fax: **4203-5706**

MADARIAGA 1411/19- AVELLANEDA
E-mail: kor_dal@ciudad.com.ar

Agrupación de Industriales Panaderos de Lanús Por el Cambio

Con el objetivo de recaudar fondos y premios para la fiesta que están preparando, los miembros de la Agrupación tuvieron una amigable

reunión con proveedores de la zona. Estuvieron presentes entre ellos nuestros amigos y auspiciantes de la Distribuidora Noelia y Lider Pack.



HUMOR

- Estoy en una situación tan delicada que si mi mujer se va con otro, yo me voy con ellos
- El diabético no puede ir de luna de miel
- La locura es hereditaria; se hereda de los hijos
- Al que madruga, le da sueño más temprano.
- Ojos que no ven, zapatos llenos de caca.
- El amor es ciego: solo el matrimonio puede devolverle la vista.
- La caspa es el queso rallado de los pobres.
- Está científicamente comprobado que lo único que detiene la caída de pelo... es el piso.
- El hombre soltero no nace, se hace. Se hace la cama, la comida, las valijas...
- Cuando un millonario pasa a mejor vida, sus herederos también.
- ¿Le das?
- Si...la dirección del zoológico para que vuelva a la jaula
- Orgía dijo una lombriz... y se tiro a un plato de fideos!

GOLPEAN BRUTALMENTE A LA EMPLEADA DE UNA PANADERÍA EN LA ZONA SUR

TRELEW. El señor Antonio Ramírez, dueño de la panadería Santa Paula, ubicada en la calle Lewis Jones 243, dijo que el hecho aconteció hace unos días cuando un hombre de unos 30 años ingresó al local y adquirió pan, facturas y jugos de fruta.

Ramírez explicó que seguidamente el cliente le pidió a la empleada que lo atendía la entrega de una bolsa y la mujer le ofreció una de papel "en la que perfectamente entraba la mercadería que había comprado".

Manifestó que el visitante exigió que le diera una bolsa de nailon con manija y al no obtener respuesta tiró los artículos comprados sobre el mostrador.

Comentó que cuando la empleada le iba a devolver el dinero, el cliente le pegó una trompada en el rostro que le provocó un tajo en la ceja y un hematoma en un ojo.

Fuente: www.diariojornada.com.ar

MAC'S

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

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

DE TODO... UN POCO

EXPORTARÁN BIZCOCHUELOS CON UNA TECNOLOGÍA INÉDITA

SAN JUAN. (9/10) La planta de Alimentos Congelados Surcaribe S.A. es la única en Argentina de su tipo, desde allí se elaborarán masas líquidas congeladas (bizcochuelos, budines, tortas, piononos, etc), bases para helados, panettones crudos congelados, bases para pizza cruda congelada y productos de pastelería varios.

Una vez que llegue el producto a la góndola de cualquier parte del mundo se lo mete al horno y sale como recién hecho. Esa es la innovación tecnológica que se exportará desde San Juan a toda América, de la mano de una multinacional de los alimentos como es Richs, la rama de la masa congelada de la conocida alimenticia estadounidense Bimbo.

Fuente: www.diariodecuyo.com.ar

LOS ARGENTINOS SON LOS QUE MÁS GALLETITAS COMEN EN AMÉRICA



(14/11) Con casi 10 kilogramos por habitante por año, el consumo de galletitas y bizcochos de los argentinos es el más

alto de América, duplicando al de países como EEUU y sólo superado en el mundo por Europa, donde el consumo alcanza los 15 kilogramos per cápita.

Las galletitas (considerando saladas y dulces en todos sus tipos) están servidas en el 97% de las mesas argentinas, ya que son una de las categorías de productos de consumo masivo más importantes del mercado.

El sector mueve \$3.800 millones anuales en ventas y sus exportaciones rondaron en 2010 los US\$296 millones, según un informe elaborado por IES.

Fuente: www.mdzol.com

TRADICIONAL PANADERÍA ESTABA ENGANCHADA A LA LUZ

LA PLATA. (17/11) En los últimos cuatro años la Empresa Provincial de la Energía (EPE) le imputó

más de 10 actas por distintas infracciones, que la firma panificadora nunca regularizó. En ese marco, personal de la EPE y efectivos policiales procedieron a la desconexión por hurto de energía al local ubicado en Iriondo al 500.



Fuente: www.lacapital.com.ar

USAN ASERRÍN PARA CALENTAR LOS HORNOS

PERU, Arequipa. (9/11) En Arequipa operan nada menos que mil trescientos panaderos, de este total el 60% trabaja en la informalidad y en muchos casos a puerta cerrada. Sin interesarles los graves daños y consecuencias a la salud de quienes consumen el pan que producen, muchos utilizan de manera inescrupulosa aserrín y llantas para operar sus hornos y elaborar sus productos.

Fuente: larevista.aqpsoluciones.com

INCENDIO EN UNA PANADERÍA CÉNTRICA

TANDIL.

(24/11) El hecho ocurrió en horas del mediodía en la panadería Las Palmeras ubicada en 9 de Julio al 600. Según informó Bomberos del Cuartel Central se incendió una máquina secadora y se quemaron 1000 kilos de pan.



Desde el Cuartel de Bomberos explicaron a Tandil Diario que todo ocurrió en horas del mediodía, cuando por causas que se tratan de establecer, una máquina secadora de pan de 4 metros x 4 metros x 2 metros se incendió, quemándose una gran cantidad de productos.

El rápido accionar de los bomberos evitó la propagación del fuego y el humo hacia el resto de la panadería y negocios lindantes.

Afortunadamente, no hubo que lamentar heridos, solo los daños materiales propios de un incendio de estas características.

Fuente: www.tandildiario.com

Receta: Pandoro

Ingredientes	Cantidad
Harina	800 g
MTK Repostera - Margarina	360 g
Huevos	200 g
Azúcar	160 g
Yemas	120 g
Agua	80 cc
Virgen - Levadura Fresca	40 g
Línea de Plata - Kolaroma de Vainilla	10 cc
Sal	2 g

Procedimiento:

- Colocar en un bowl 100 g de harina, **Virgen-levadura Fresca** y 80 cc de agua.
- Mezclar y dejar leudar durante 10 minutos.
- Luego, agregar 180 g de harina, 50 g de azúcar, 100 g de huevo, 50 g de yemas y 20 g de **MTK Repostera-Margarina**, trabajar la preparación, tapar y dejar leudar hasta que duplique su volumen.
- Aparte, colocar en la amasadora la harina y el azúcar restante, 40 g de **MTK Repostera - Margarina**, 100 g de huevo, las yemas restantes, **Línea de Plata-Kolaroma de Vainilla** y la sal.
- Amasar hasta lograr una masa sedosa y uniforme.
- Llevar a fermentar por espacio de 2 horas aproximadamente.
- Luego estirar en forma de cuadrado, colocarle en el centro 300 g de **MTK Repostera - Margarina** (cortada en cubos) y tapar con la misma masa.
- Darle 4 vueltas simples y dejar descansar.
- Armar bollos y colocarlos en moldes de Pandoros previamente untados con **MTK Repostera - Margarina** a fin de no variar el sabor del producto final. Espolvorearlos con azúcar impalpable.
- Cocinar a 190°C durante 30 minutos aproximadamente.



AHORA EN...

facebook

Ingrese a www.facebook.com
y busque nos como...
El Gremio Panadero

PUBLIQUE EN NUESTRAS PÁGINAS

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

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



Damián Benitez
156-0920-8707
167*240



COMBO PANADERO:

- Sobadora Siam pesada 600mm.
- Amasadora Siam de 4 bolsas.
- Equipo armadora-cortadora.

Total \$38.000

REPARADAS A NUEVO:

- Sobadora Siam pesada 600mm.
- Sobadoras pasteleras 450mm.
- Amasadoras Siam de 2, 4 y 6 bolsas.
- Amasadora convencional c/mando de 40 kg.
- Batidora a muñeco.
- Equipo armadora y cortadora Argentinal.



COMBO PASTELERO:

- Sobadora pastelera de 450mm.
- Amasadora de 40kg.
- Batidora.

Total \$ 14.000



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.

www.paning.com.ar
ventas@paning.com.ar

Tel.-Fax (0341) 4642170
Buenos Aires 3773
(2000) Rosario – Santa Fe



Sr. Panadero:

PUBLIQUE GRATIS SU AVISO CLASIFICADO

info@panaderosargentinos.com

*** VENDO BATIDORA Batiplane 60 Lt. reacondicionada. Amasa hasta 5 Kg. de harina. Tel.: 15-4185-5374**

*** VENDO FONDO DE COMERCIO. Panadería mecánica en actividad con toda la maquinaria. Zona Canning. Muy buen ingreso mensual. Transfiero por viaje. Tel.: 15-6094-8436 / 4295-6891. Sr. Sebastián.**

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.
(pediselo 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: Pumacahua 6640 - B1764JSD
Virrey del Pino - Prov. de Bs. As. - Tel: +54 (02202) 49 9000

LESAFFRE

LEVADURAS Y SOLUCIONES EN PANIFICACION

Distribuidora NOELIA

S.R.L.

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



**REFINERÍA
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