



*La Revista
de los
Panaderos*

AÑO 9 - N° 47
Agosto del 2013





FABRICA DE EQUIPOS MODERNOS
PARA PANADERÍAS Y CONFITERÍAS



Fábrica y Salón de Ventas



Hornos y máquinas de panadería

TODO LO QUE NECESITA
EL PANADERO



HORNOS ROTATIVOS - HORNOS CONVECTORES - SOBADORAS
AMASADORAS - BATIDORAS - TRINCHADORAS - CARROS y BANDEJAS

Repuestos, componentes eléctricos
Poleas y piñones ...

Promoción del mes

GRUPOS ELECTROGENOS

De 5, 10, 20, 30 y 40 Kva



BRITO HNOS. Av. Gral. Lemos (Ex-Ruta 202) N°1917 - (1613) Los Polvorines - Bs. As.

Tel.: 011-4667-6624

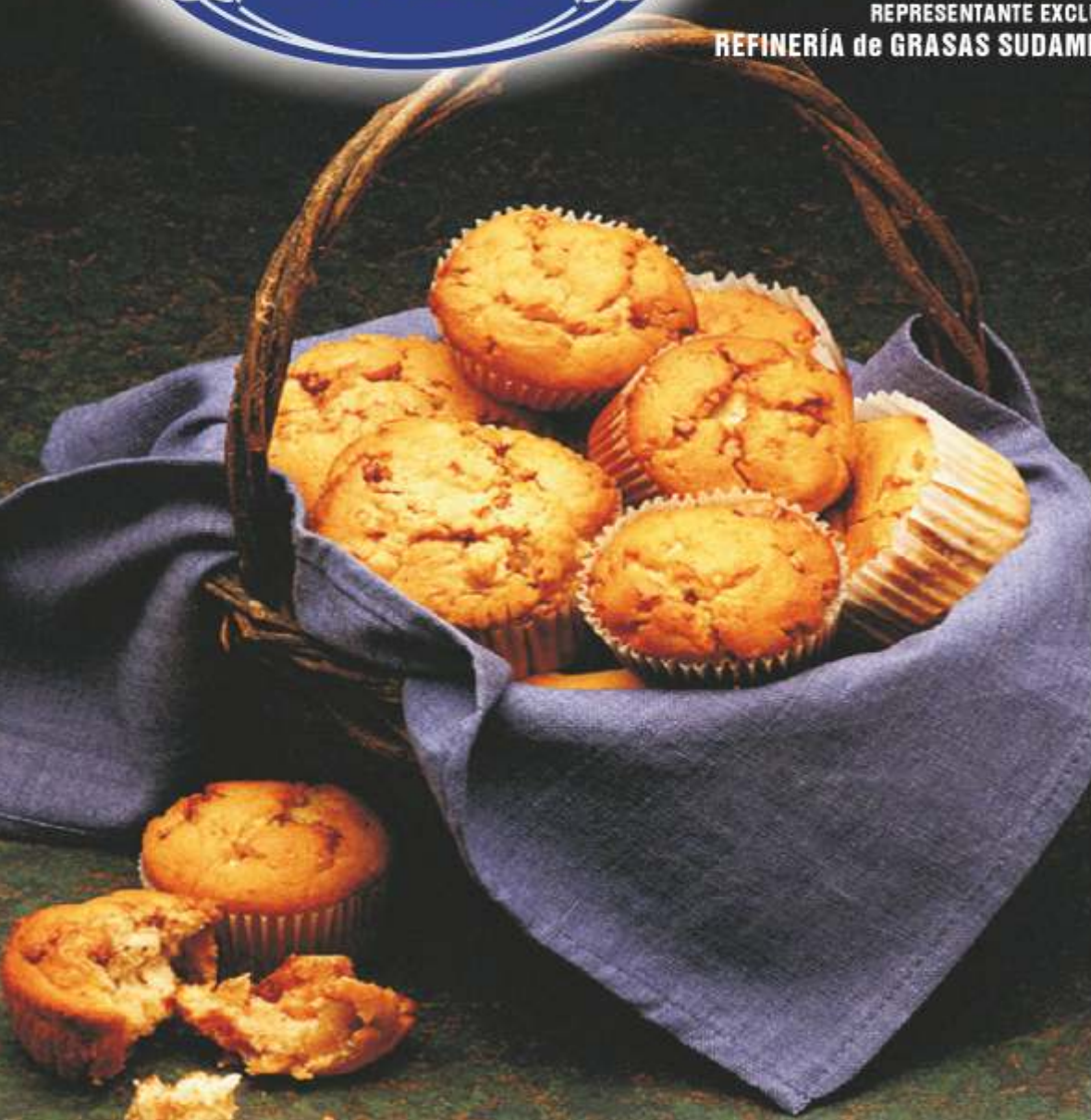
ventas@britohermanos.com.ar

www.britohermanos.com.ar



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

PAN BLUE: EL GOBIERNO PUBLICÓ RECETAS PARA HACER PAN CASERO

PAN BLUE. PAN NEGRO. PAN OFICIAL. PAN OPOSITAR. PAN PARALELO



De acuerdo a la descripción del organismo oficial, con productos que se encuentran dentro de los 500 que tienen precio congelado por un acuerdo del Gobierno con los supermercados, se puede acceder a harina de primera calidad abonando entre “\$2,59 y \$3,25”.

“...Esto configura una oportunidad para que aprovechemos para hacer pan casero. Es muy amplia la variedad de panes que pueden cocinarse de manera sencilla y rápida. A una receta básica de pan puede agregarse un número grande de otros ingredientes, para diversificar sabores y gustos sin excederse en el uso de sal...”, describe la Web de la secretaría que conduce Lucila “Pimpi” Colombo.

Ante el aumento imparable del precio del pan que llegó a superar los \$20, la subsecretaría de Defensa al Consumidor propuso buscar entre los productos que tienen precio congelado, por un acuerdo del Gobierno con los supermercados, y acceder a harina de primera calidad abonando entre “\$2,59 y \$3,25” y con ello hacer pan en casa.

De acuerdo a la descripción del organismo oficial, “...esto configura una oportunidad para que aprovechemos para hacer pan casero. Es muy amplia la variedad de panes que pueden cocinarse de manera sencilla y rápida. A una receta básica de pan puede agregarse un

número grande de otros ingredientes, para diversificar sabores y gustos sin excederse en el uso de sal...”, describe la Web de la secretaría que conduce Lucila “Pimpi” Colombo.

Hasta ahora hay publicadas dos recetas, una para hacer milonguitas y otra para cocinar pancitos con mix de semillas.

RECETA PARA HACER PAN

Ingredientes

- Harina 1 KG
- Levadura 50 grs.
- Agua 550 cm³
- Azúcar 50 grs.
- Sal 20 grs
- Aceite de oliva 25 cm³
- Queso mar del plata 250 grs
- Tomates secos 200 grs

Preparación

- * Disolver la levadura fresca con el agua a temperatura ambiente. Hacer una corona con la harina la sal y el azúcar e incorporar el agua.
- * Integrar todo hasta formar una masa húmeda (blanda). Continuar amasando hasta lograr una masa sedosa y dejar levar hasta duplicar su volumen.
- * Estirar la masa sobre una placa enmantecada y cubrirla por completo con la mitad de ella.
- * Colocar sobre la masa el queso en láminas e intercalar los tomates secos (hidratados previamente con pimienta sal y romero)
- * Tapar con la otra mitad de la masa y sellar los bordes, pincelar con aceite de oliva y agregar sal gruesa en la superficie.
- * Llevar a horno de 180°C durante 20 a 30 minutos dependiendo del grosor de la masa hasta que se dore toda la superficie.

A cuatro meses de su inauguración el Primer Baking Center® del país recibió la visita de profesionales y dirigentes del sector

El Centro Técnico de Panificación de Lesaffre Argentina contó con la visita de importantes personalidades del rubro panadero que incluyó pruebas de productos, seminarios y capacitaciones técnicas

De la mano de uno de los principales objetivos de la compañía, que es generar un espacio para



lograr encuentros e intercambios y compartir conocimiento, el Baking Center® de **Lesaffre Argentina** fue visitado por destacados dirigentes y profesionales del sector panadero nacionales e internacionales.

El Centro Técnico de Panificación contó con la visita de profesionales de la panificación, quienes participaron de una recorrida por las instalaciones y compartieron las últimas novedades en cuanto a lanzamientos de productos. Entre las personalidades que ya disfrutaron de las bondades cuanto a lanzamientos de productos. Entre las personalidades que ya disfrutaron de las bondades del flamante Baking Center®, se encontraban dirigentes del gremio panadero de Argentina como

(Continúa en la página siguiente)



Omar Rodríguez SRL
"25 Años brindando calidad y confianza"



Mesa de Trabajo



Moldería



para moldes de Pizza



para Horno Rotativo



para Secado de Pan



Grisineras y Pancheras



Bagueteras con o sin tratamiento antiadherente

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.omarrodriguezsrl.com.ar | E-mail: info@omarrodriguezsrl.com.ar



APACA (Asociación de Panaderos de la Capital Federal), la Federación de Panaderos de Chile y miembros de la FIPPBA (Federación Industrial Panaderil de la Provincia de Buenos Aires), como así también profesionales y distribuidores provenientes de todo el país.

Esta estructura única en el país fue puesta al servicio de los profesionales panaderos en la búsqueda por mejorar e identificar nuevos procesos y productos. En dichas instalaciones, la compañía realiza demostraciones y desarrollos de nuevos productos. Los principales objetivos de esta novedosa estructura consisten en posicionarse como una plataforma de intercambios de conocimiento y experiencia, analizar los resultados de los productos, brindar apoyo a los profesionales

de la panadería en temas específicos, trabajar en la preparación de los técnicos del futuro, capacitar a las fuerzas de ventas de distribuidores, plasmarse como lugar idóneo para reuniones con clientes. Además, entre sus metas se destaca el hecho de poder reproducir las condiciones de producción normales los modos de fabricación, y para ello el Baking Center® cuenta con 3 amasadoras y 3 hornos diferentes, una sala de elaboración a temperatura controlada, 3 salas de reuniones para trabajar con de elaboración a temperatura controlada, 3 salas de reuniones para trabajar con comodidad que se completa con un equipo de profesionales con sólidos conocimientos y experiencia.

“La innovación tecnológica y la optimización de los recursos son factores prioritarios para **Lesaffre Argentina**, y la inauguración del Baking Center®, estructura especialmente diseñada para servir a los profesionales de la panificación en nuestro país-, son una muestra más de nuestra permanente apuesta hacia la excelencia”, dijo Enrique Finochietto, Responsable de Marketing de **Lesaffre Argentina**.

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 soluciones prácticas al servicio de la industria de la panificación. 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**” y “**PANEO**”, la Línea de mejoradores para Panificación “**MAGIMIX**”, y las pre-mezclas para pastelería “**INVENTIS**”, con estos productos está presente en gran parte de las panaderías argentinas, con la calidad que caracteriza a **LESAFFRE** en todo el mundo.





NUEVAS PREMEZCLAS

Fáciles y deliciosas.



Probá este nuevo desarrollo de Lesaffre Argentina:
Budín de Vainilla, Bizcochuelo de Vainilla y Crema Pastelera





BATIPLANE

UNA EMPRESA CON AMPLIA TRAYECTORIA

BATIPLANE ES UNA FABRICA NACIONAL DE MAQUINAS GASTRONÓMICAS RECONOCIDA EN EL RUBRO POR SU ALTA TECNOLOGÍA Y CALIDAD

* NOTA GENTILEZA de la *Cdra. Andrea Romero*

Continuamos fieles a nuestra filosofía y a nuestra forma de trabajo, en la cual la innovación y el desarrollo para la aplicación de nueva tecnología y calidad de producto, son las pautas más importantes en nuestra empresa.

BATIPLANE ha acompañado al mercado de la alimentación con nuevos desarrollos que han facilitados, mejorado y hasta optimizado los procesos de producción.

Los requerimientos cada vez más dinámicos y exigentes del mercado y de nuestros clientes, han mantenido alerta las áreas de investigación y desarrollo de Batiplane, generando nuevas ideas y nuevos productos que han logrado cubrir un amplio rango de necesidades específicas.

Mercados globales, avances tecnológicos y ambiente de competencia más agresivo, son el entorno en que se mueven nuestros clientes y en donde nuestros servicios, equipos y soluciones agregan valor a nuestros productos.

BATIPLANE ha adquirido las habilidades y herramientas necesarias para comprender la globalidad que encierran los negocios de hoy en día, concluyendo que no es suficiente disponer de equipos de alta tecnología y de optima confiabilidad.

También son necesarias y, hasta imprescindibles, las competencias y políticas de atención al cliente que hemos ido incorporando para agregarle aun más valor a nuestros productos.

Es la combinación de factores lo que garantiza el éxito en la solución de los requerimientos de nuestros clientes y es la atención integrada a los procesos de Investigación y Desarrollo, Producción, Atención personalizada a nuestros clientes, entre otras razones, lo que nos permite tener siempre una alternativa



innovadora para hacer mejor un trabajo.

Uno de los objetivos principales de **BATIPLANE** es la creación de valor para el cliente, que obteniendo nuestras maquinarias tenga una ventaja competitiva en el mercado donde se desenvuelve. Buscamos la satisfacción plena en sus necesidades y expectativas.

*** BATIDORA AMASADORA PLANETARIA 30 Y 60**

De moderno diseño con movimiento planetario, empleada en panaderías, pastelerías, cocina alimentaria, laboratorio, cosmetología, etc.

Se caracteriza por la robustez en toda su estructura, con base y cabeza de hierro fundido que es el material ideal para absorber toda fuerza ejercida por la parte mecánica.

Sistema De transmisión.
Totalmente en baño de aceite.

Recipiente.
Acero inoxidable AISI 304/316 de 30 ó 60

Utensilios:
Mezclador paleta de aluminio, Batidor de alambre de acero inoxidable, Espiral amasador de acero inoxidable

MUY IMPORTANTE:

Antes de su entrega las maquinas son controladas en planta bajo un estricto chequeo para garantizar el perfecto funcionamiento de la misma.

Son suministradas con manual de uso y mantenimiento.

Para mayor información:
WEB www.batiplane.com.ar
TELEFAX (54 11) 4262-0654

AMASADORAS - BATIDORAS PLANETARIAS - BATIDORAS PASTELERAS - SOBADORAS



BATIPLANE

FÁBRICA DE MÁQUINAS y EQUIPAMIENTOS PARA PANADERÍAS y GASTRONOMÍA

CHUBÚT 2750 - (1824) LANÚS OESTE - Telefax: 4262-0654
batiplane@batiplane.com.ar www.batiplane.com.ar

Ecobags s.r.l.

Fábrica integral de bolsas biodegradables

Lisas e impresas

LA MEJOR ATENCIÓN, CALIDAD, Y EL MEJOR PRECIO



Sr. Gerardo Kondratiuk

Superados por la demanda, fruto de la excelente calidad de sus bolsas y la buena atención dispensada a sus clientes, ECOBAGS S.R.L. se mudó al Parque Industrial de Bernal

En una entrevista con Gerardo Kondratiuk, responsable de ECOBAGS S.R.L., nos informamos sobre el constante avance de esta empresa.

¿Cuándo se mudaron a este Parque Industrial?

A principios de año, lo que sucede es que la demanda de nuestros clientes nos estaba superando y necesitábamos un espacio físico mayor para poder incrementar la producción.

¿Por qué los superaron?

El crecimiento de nuestra

empresa es constante, somos una de las empresas líderes en producción de bolsas biodegradables y el lugar nos estaba “quedando chico”. Día a día se suman nuevos clientes y, con mucho esfuerzo y dedicación, necesitamos satisfacer sus demandas en cuanto a packaging se refiere. Actualmente atendemos a panaderos y confiteros de la Capital Federal, el conurbano bonaerense y del interior del país.

Por lo visto este cambio es muy beneficioso...

Es así, mejoramos e



incrementamos nuestro sistema de producción, actualmente estamos en condiciones de

SERVICIO TÉCNICO



* de Pablo Rau y Jorge Martínez



- * tornería propia
- * Reparación de máquinas
- * Reparación de hornos
- * Venta de repuestos
- * Fabrica de sobadoras

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

BACALAR S.R.L.



EN RICOTA Y MUZZARELLA
Su marca de confianza



SALSA PARA PREPIZZA - MORRONES
TOMATE TRITURADO - ACEITUNAS

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

fabricar más de 20 millones de bolsas mensuales gracias a la incorporación de máquinas más grandes.

¿Qué productos ofrecen a sus clientes?

Nuestros productos líderes son las bolsas camiseta, son oxibiodegradables y las comercializamos en todas las medidas, desde la que es 30x40 hasta la de 90x60... en el gremio panadero nuestro producto estrella es la 40x50 en la cual entra un kilogramo de pan. También fabricamos bolsas para prepizzas y para galletas marineras. También comenzamos con la fabricación de bolsas para tapar carros (que favorecen la fermentación y ayudan a que el producto no se seque) con la medida 1.30 x 2.00 mts.



¿Sus bolsas se diferencian en algo de las que ofrecen sus competidores?

Sí, nosotros vendemos bolsas personalizadas con el logo del establecimiento elaborador de productos panificados impreso, son más gruesas y de mayor durabilidad. Vale la pena resaltar que

nuestros clientes nos reconocen por nuestro slogan: La mejor atención, la mejor calidad, el mejor precio y el menor tiempo de entrega.



ECOBAGS S.R.L.
Tel.: **2074-7329**
Cel.: **15-5176-7290**
Nextel **681*1043**



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

Buenos Aires
LA PROVINCIA

Innovación Permanente

ECOBAGS s.r.l.

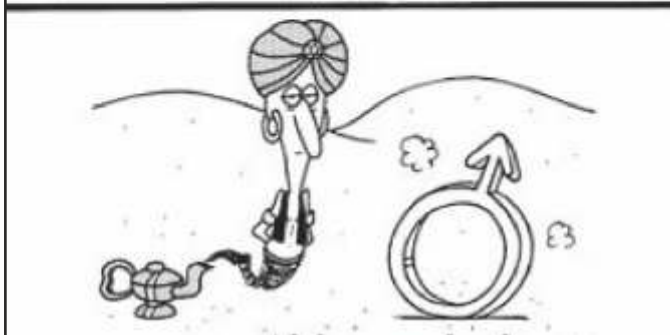
Fábrica integral de bolsas biodegradables
Lisas e impresas

Parque Industrial y Tecnológico La Berlanesa
Condarco 198 - Galpón 26 - Bernal - Buenos Aires
Tel.: (011) **2074-7329**
Cel.: **15-5176-7290** Nextel **681*1043**





Humor



A veces miro al cielo y me pregunto cómo me caí de allá.



Burner®



**HORNOS
CONVECTORES
y TÚNELES
CONTÍNUOS**

CACHI 678 - C.A.B.A.

www.burner.com.ar / info@burner.com.ar

Tel.: **4911-2302 / 4911-1675**

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

Pan con Pan

MAQUINAS, HORNOS Y EQUIPOS PARA PANADERIA Y PASTELERIA



Av. Rivadavia 21.878 - Ituzaingo - Bs. As. - Argentina

Tel: (011) **4624-2955** ID: **152*2047 / 152*664**

email: ventas@panconpan.com.ar

www.panconpan.com.ar



POR LA CRISIS DEL TRIGO, AHORA FALTÓ TAMBIÉN EL PAN ENVASADO

ESCASEÓ EN LOS SUPERMERCADOS... LOS PROBLEMAS CON LA HARINA SIGUEN: LÍMITES Y FALTANTES



En la góndola, en una sucursal porteña de Carrefour, quedaban muy pocas bolsas de pan lactal.

En los últimos meses, mientras escaseaban productos como azúcar o aceite, era raro ver huecos en las góndolas del pan envasado. Pero en mes de julio, en coincidencia con la falta de harina y la disparada de su precio mayorista, una recorrida de nuestra revista detectó notorios e inusuales faltantes en locales de varias cadenas.

El pan lacteado Fargo de 620 gramos, por ejemplo, que meses atrás mostraba buena presencia en las góndolas, no se pudo hallar en un Carrefour de Colegiales, ni en dos sucursales de Coto de Palermo y Colegiales. Tampoco estaba en el local de Plaza Veá de Chacarita.

En ese último comercio, además, no quedaba ningún pan de molde barato, ni el Bimbo ni otros: lo poco que

había en los estantes era pan integral con semillas y otras variedades más costosas.

“... ¿Dónde está el pan?...”, preguntó un cliente, desorientado. Estaba frente a la góndola correcta y, por los faltantes, no se daba cuenta. *“...Es acá, pero sólo tenemos lo que está a la vista...”*, respondió un empleado.

Las dificultades con el pan envasado se sumaron a los ya conocidos problemas en el abastecimiento de harina, que fueron constantes este año y se agudizaron en las últimas semanas del mes de julio.

Como caso extremo, en un Disco de Colegiales, la góndola de la harina prácticamente desapareció: sin un solo paquete a la venta, el “hueco” resultante se cubría con harinas de maíz y premezclas. Y en un local de

Carrefour de la misma zona, apenas quedaban unos pocos paquetes, de los más caros. En Walmart, por su parte, no había opciones baratas: sin la 000 Cañuelas, congelada a \$ 2,60, la más económica valía \$ 5,90. Y, en Plaza Veá, un cartel informaba que por “los problemas de público conocimiento, el máximo de compra permitido en harinas comunes de tipo 000, 0000 y leudantes es de dos unidades por grupo familiar”.

Estos inconvenientes encontraron su causa en la falta de trigo que registra el mercado, por la que el precio de la harina se triplicó desde diciembre, y el del pan en las panaderías llegó a superar los \$ 20 el kilo.

Frente a esto, la Secretaría de Comercio acordó con panaderos y molineros que haya un pan Felipe a \$ 10 el kilo en los negocios. “...Las panaderías podrán ofrecer las 5 o 6 piezas...” a ese precio, confirmó José Álvarez, titular del Centro de Industriales Panaderos de Buenos Aires. Pese a los problemas, el ministro de Agricultura, Norberto Yahuar, consideró ayer que “...está completamente asegurado el pan y la harina en la mesa de los argentinos...”.

GOBIERNO ARGENTINO AFIRMÓ QUE NO HAY QUE IMPORTAR TRIGO

El ministro de Agricultura, Norberto Yahuar, reunido con miembros de la cámara ARGENTRIGO y la Federación Argentina de la Industria Molinera (FAIM), recibió la confirmación de un "normal abastecimiento para el mercado interno". Así, el funcionario anunció que **"...está completamente asegurado el pan y la harina en la mesa de los argentinos..."**.

Esta información fue divulgada en la Web del diario bonaerense La Nación, luego que el presidente de la Sociedad Rural Argentina, Luis Etchevehere, manifestara que era un gran negocio para Uruguay que vende el grano a unos US\$ 240 la tonelada, exportar el cereal a Argentina donde se cotiza a unos US\$ 500 la tonelada.

Ahora Yahuar dijo que **"...no es necesario importar trigo, porque hay stock suficiente. Inclusive tenemos una reserva de 500 mil toneladas que se utilizará el año**



que viene. Por eso, no hay razón alguna para que falte trigo para la molinda...", dijo el ministro.

Yauhar también anunció políticas de financiamiento para la siembra de granos que están dirigidas al sector cooperativo y a toda la actividad triguera en su

conjunto por un monto de \$84 millones y con un límite de \$300.000 por productor.

Por su parte, El presidente de la FAIM, Diego Cifarelli, afirmó que el abastecimiento del trigo "es normal" y que "técnicamente no tendría que haber ningún problema" ya que el cereal existente es similar en cantidad al primer semestre de 2012.

Según el directivo, el volumen del cereal **"...es exactamente igual a los primeros seis meses del año pasado, un 0,5% superior al mismo período de 2012, es decir, se le puede llevar tranquilidad a todo el mundo..."**.

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



EN BOLIVIA NO SE UTILIZA BROMATO EN LA ELABORACIÓN DEL PAN

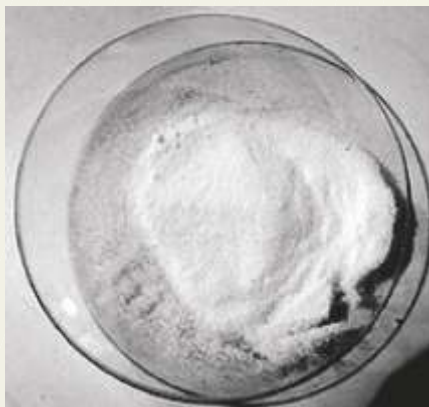
LA CARACTERÍSTICA DE UN PAN CON BROMATO ES CUANDO EL PAN ES BASTANTE GRANDE EN SU TAMAÑO Y SU PESO ES LIGERO, AL PARTIRLO EN SU INTERIOR ES COMPLETAMENTE VACÍO SÓLO ESTÁ RECUBIERTO DE CORTEZA

Según informó el responsable de la Intendencia Municipal, Mauricio Ruiz, el uso del bromato en el pan no es utilizado en la elaboración del pan en La Paz, luego de que se prohibiera su manejo. El municipio realiza 300 muestras para comprobar que se esté cumpliendo la normativa.

En el municipio de La Paz, "no hay pan con bromato", la Intendencia y el Instituto Nacional de Laboratorios (INLASA), durante el año realiza dos operativos de vigilancia al pan que está listo para su comercialización, para esto se recogen 300 muestras cada una de diferentes puntos, hasta el momento no se registró el uso de la sustancia, aseguró Ruiz

La característica de un pan con bromato se observa cuando éste es bastante

grande su tamaño es pronunciado y su peso es ligero, al partirlo su interior es completamente vacío sólo está recubierto de corteza.



En ese país se prohibió el uso del bromato desde 1983, cuando la ONU recomendó limitar el uso. En 1995, con la conformación del MERCOSUR y la necesidad de armonizar la legislación sanitaria, se elimina del Código Alimentario a nivel mundial, donde se informaba

la posibilidad de usar 7 gr. de Bromato de Potasio por cada 100 Kg. de harina. Esta pequeña dosis (0.07%) era suficiente para mejorar la harina panadera.

El bromato de potasio es una sal que durante años se ha utilizado como mejorador del pan. Con esto nace la interrogantes ¿cuál es la mejora en el pan con el bromato?

Los bromuros tienen la propiedad de unir de manera irreversible a las proteínas presentes en la harina utilizando para ello la posibilidad de asociarse a los azufres de los aminoácidos que lo componen. Es justamente esta red que se forma la que permite que el pan eluda en la fermentación. Ésta es la mejora de ya que sin esa red el pan saldría más bien parecido a una galleta.

CARLITOS 35 años de experiencia

Compra y Venta de máquinas de panadería

MANTENIMIENTO
VENTA · REPARACION

15-5400-1282 / 15-3363-0148

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

4693-0555 / 15-3728-6463 / ID 609*1103

ENCALADA 8846 - ESTEBAN ECHEVERRIA
ZONA LITORAL: 03482-15-416095

CONSUMIR PAN INTEGRAL REDUCE LAS POSIBILIDADES DE PADECER DIABETES

Una investigación realizada en el marco del proyecto "Iniciativa para la Salud de la Mujer" (WH, por su sigla en inglés) estudió a unas 93 mil mujeres entre 50 y 79 años y demostró que existe una "relación inversa entre el consumo de cereales integrales y resistencia a la insulina".



divididas en cinco grupos según la cantidad de reacciones que tenían al comer.

Luego de descartar la posible incidencia de otros factores dietéticos (ingesta de frutas y vegetales) y los no dietéticos (práctica de ejercicio físico o

antecedentes diabéticos) los investigadores observaron que la presencia de la enfermedad en aquellas mujeres que consumían regularmente cereales integrales era notablemente menor.

La investigación se desarrolló durante ocho años. El equipo que lideró la investigación llegó a esta conclusión mediante un cuestionario aplicado a las mujeres quienes respondían preguntas específicas al consumo de pan y otros cereales, además de una sesión anual en la que se les preguntó si habían sido diagnosticadas con diabetes tipo II.

Si bien el estudio no ahondó en las causas de la enfermedad, otras investigaciones similares sí señalan que el magnesio encontrado en importantes cantidades en los cereales integrales y que se pierde cuando estos son refinados, tendría efectos beneficiosos en el metabolismo y sensibilidad de la insulina.

Para determinar el efecto producido por el consumo de cereales integrales se indagó en la dieta habitual de las participantes. Éstas fueron



PANING
Ingeniería en Panificación



Genesis
Un inicio diferente

HORNOS ROTATIVOS Y CONVECTORES



70x90 cm



45x70 cm



45x70 cm



45x70 cm

NUEVO



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



PANING
Ingeniería en Panificación

**PLANES 10 CUOTAS
FINANCIACION BANCARIA
PLANES A SU MEDIDA**

EL PAN DE \$10.-

MAJORI: "...NO RECIBIMOS PRESIONES DE MORENO PARA VENDER EL PAN SOCIAL..."

Lo aseguró en un reportaje con La Vanguardia el presidente de la F.I.P.P.B.A. Dijo que los molinos tienen la obligación de entregar la harina subsidiada "...hemos notado que, en muchos casos, hay una avivada de los molinos que dicen no recibir este subsidio, no porque no lo hayan recibido, sino porque claramente porque especulan y pierden plata vendiendo a estos precios..."

SAN JUAN: A PARTIR DE AGOSTO HABRÁ PAN A \$10

El Centro de Industriales Panaderos de San Juan, que encabeza el empresario José Navarro, confirmó que desde la Cámara de Molineros les aseguraron que está todo dado para que comience a llegar a la provincia la harina subsidiada y de esta manera poder ofrecer al público un pan a 10 pesos el kilo. En rigor, tendrá un valor de 178 pesos (precio final) la bolsa de 50 kilogramos, o sea unos 100 pesos menos que el costo regular.

CATAMARCA: NADIE SABE QUÉ PASARÁ CON LA HARINA SUBSIDIADA

El Centro de Industriales Panaderos, Pasteleros y Afines de Catamarca (CIPPAC) desconoce cuándo comenzarían a llegar las bolsas de harina con precios por debajo de los de mercado (\$250 o más por una bolsa de 50 kilogramos) para que se pudiera elaborar el pan denominado "10-10": a \$10 el

kilo y hasta las 10 de cada día.

SAN JUAN: EL CENTRO INDUSTRIAL DE PANADEROS APUNTA CONTRA EL KILO DE PAN A 8 PESOS

El presidente del Centro Industrial de Panaderos de San Juan, fue consultado sobre la venta del kilo de pan a 8 pesos en un local de la Feria Municipal y manifestó: "Una panadería con todo en regla no puede vender el pan a \$8, ni \$10 ni \$12. La única forma que puede vender es no estando en regla".

ROSARIO: "...SON POCAS LA PANADERÍAS QUE VENDEN PAN A \$10..."

Gerardo Di Cosco, titular de la Asociación Industrial Panaderos de Rosario, dijo que: "Hay molinos que pertenecen a la Federación Argentina de la industria Molinera, que pertenece a la cámara, y de hecho lo ofrecen al panadero para que hagan este producto: Algunos panaderos lo hacen y otros no porque esto no es compulsivo y después hay algunos molinos que como no pertenecen a la cámara no tienen este tipo de harina. Posiblemente algún panadero le compre a estos y por eso tenemos inconvenientes y hay pocas panaderías que hacen el pan de 10 pesos".

PARANÁ: TIENE BUENA ACEPTACION EN PARANA LA VENTA DE PAN A DIEZ PESOS

Desde la segunda semana de julio en Paraná se vende pan a

diez pesos. La medida, promovida por el Gobierno nacional en base a un acuerdo con la industria molinera, "tiene buena aceptación" señaló a APFDigital el dirigente del Centro de Panaderos de la ciudad, Norberto Tosso. El acuerdo no tiene aún fecha de término. El pan a diez pesos se encuentra en alrededor de un "35 por ciento" de las panaderías paranaenses adheridas, agregó Tosso. "Es generalizado, tanto en los barrios como en el centro", completó.

EN MADRYN NO SE VIVE LA UTOPIA DEL PAN A 10 PESOS

Tras realizar un relevamiento en las principales panaderías de Puerto Madryn, se confirmó lo que se suponía: el kilo de pan promedia los 18 pesos el kilo, muy lejos de los 10 pesos anunciados desde el gobierno nacional. Consultadas 7 panaderías de esta ciudad, donde se detectó un precio mínimo de 15 pesos el kilo, mientras que el más caro asciende a 20 pesos. Es decir, el doble del precio acordado entre la secretaría de comercio Interior de la Nación y algunas cámaras y supermercadistas. El resto lo ofrece a 18 pesos, número que prima en el promedio general del total de las panaderías consultadas.

En los supermercados, algo más disciplinado por el efecto Moreno, el precio de 10 pesos el kilo se respeta, pero parece no tener una correlación en las panaderías, donde se registra el mayor consumo de pan y derivados de la harina.

TINOGASTA HIZO PUNTA Y LARGÓ LA VENTA DE PAN A \$10 EL KILOGRAMO

Pese a todos los contratiempos y pronósticos en contra, comenzó a venderse el pan a precio subsidiado en una de las grandes panaderías de la cabecera departamental. Sin embargo, el frío de la mañana frenó un poco la llegada de los clientes hasta el mostrador muy temprano (se vende a partir de las 6). Las panaderías acceden a un 10% del total de su compra de harina del molino a un precio subsidiado. Está previsto que la venta se haga a partir de las 6 y habrá un stock de entre 30 y 40 kilogramos diarios para la población de la ciudad.

SANTA FE: "El pan se vende a 10 pesos hasta agotar stock"

Luis Piccinino, afirmó que: "...El pan se comenzó en nuestra ciudad a vender a 10 pesos, en muchas panaderías, a pesar de que no llego esa harina a menor precio, o sea por una decisión del Centro Panaderos empezamos con esto desde el día viernes.... Nosotros vamos a seguir con esto, hasta lo más tarde que podamos hasta agotar el stock, en el primer día hubo aceptación, en el segundo hubo un poco más, hoy casi muy poco..."

MENDOZA: No Se Puede Vender El Pan A \$10 Aseguró La Asociación De Panaderos

La Asociación de Panaderos de Mendoza afirmó a través de su gerente, Carlos Campos, que los 200 industriales panaderos que nuclea la entidad "no pueden" sostener el precio de \$10 el kilo de pan. Además, Campos agregó que



habría un grupo de negocios en la Provincia que están recibiendo la harina subsidiada de dos molinos: uno es Cargill y el otro es Cañuelas.

Desde la Asociación de Panaderos se insistió en que el precio de \$ 9 es insostenible. Los costos de una panadería incluyen, un 40% de la materia prima, otro 40% está destinado al pago de la mano de obra y el resto lo absorbe el pago impositivo, de servicios y alquiler del local, entre otras cosas.



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**

Pablo Rau y Jorge Martínez

15-3539-4439 / 15-5713-3389 / ID: 680*6711 / 534*1292

VENEDORES EXCLUSIVOS de


VULCANO



Horno Rotativo VULCANO Modelo 7415

IDEAL PARA PRODUCCIONES MEDIANAS

CARACTERÍSTICAS GENERALES.

Producción: 70 a 90 Kg. /h.

Bandejas: 15/18 de 70 x 45 cm.

Ancho: 1.250 mm / Alto: 2.000 mm /

Profundidad: 1.500 mm

Sistema de zorra: Colgante.

Tensión de Trabajo: 380v-(220 v opcional).

Construcción: Totalmente en acero inoxidable. Exterior Esmerilado. Interior brillante. Intercambiador AISI 304.

Quemador: 50.000 Kcal. /h. /Quemador marca: EQA

Combustible: Opcional cliente (gas natural-gas envasado-gas-oil).

Consumo: gas nat. 2.5 m³/h.-gas env. 2.5 Kg. /h. - gas-oil 3 l/h (aprox.).

Ancho mínimo de ingreso: 75 cm.

Peso: 590 Kg. / Cantidad de motores: 2 (dos).

Opciones de trabajo: Automático y manual.

OTRAS CARACTERÍSTICAS.

Parada de emergencia de serie. Potente luz interior. Cámara de combustión en AISI 304 con soldadura de última tecnología. Amplio visor de vidrio templado. Mínimo mantenimiento. Cocción pareja en todos sus niveles. Consumo de combustible optimizado para uso intensivo. Construcción robusta para larga duración. Amplia apertura de puerta. Fácil acceso a las bandejas. Aislación con lana mineral de primera calidad. Totalmente automático. Parada del carro en la posición de apertura. Doble control de temperatura.

OPCIONALES: Protección de motores (relevos térmicos)-Plataforma para zorra-Extractor con motor-Vaporización automática-Tablero digitalizado-Quemador a gas-oil.

CONSULTAS: Para solicitar asesoramiento personalizado sobre este horno llame a los celulares: **15-3539-4439 / 15-5713-3389** o a los Nextel ID: **680*6711 / 534*1292**.

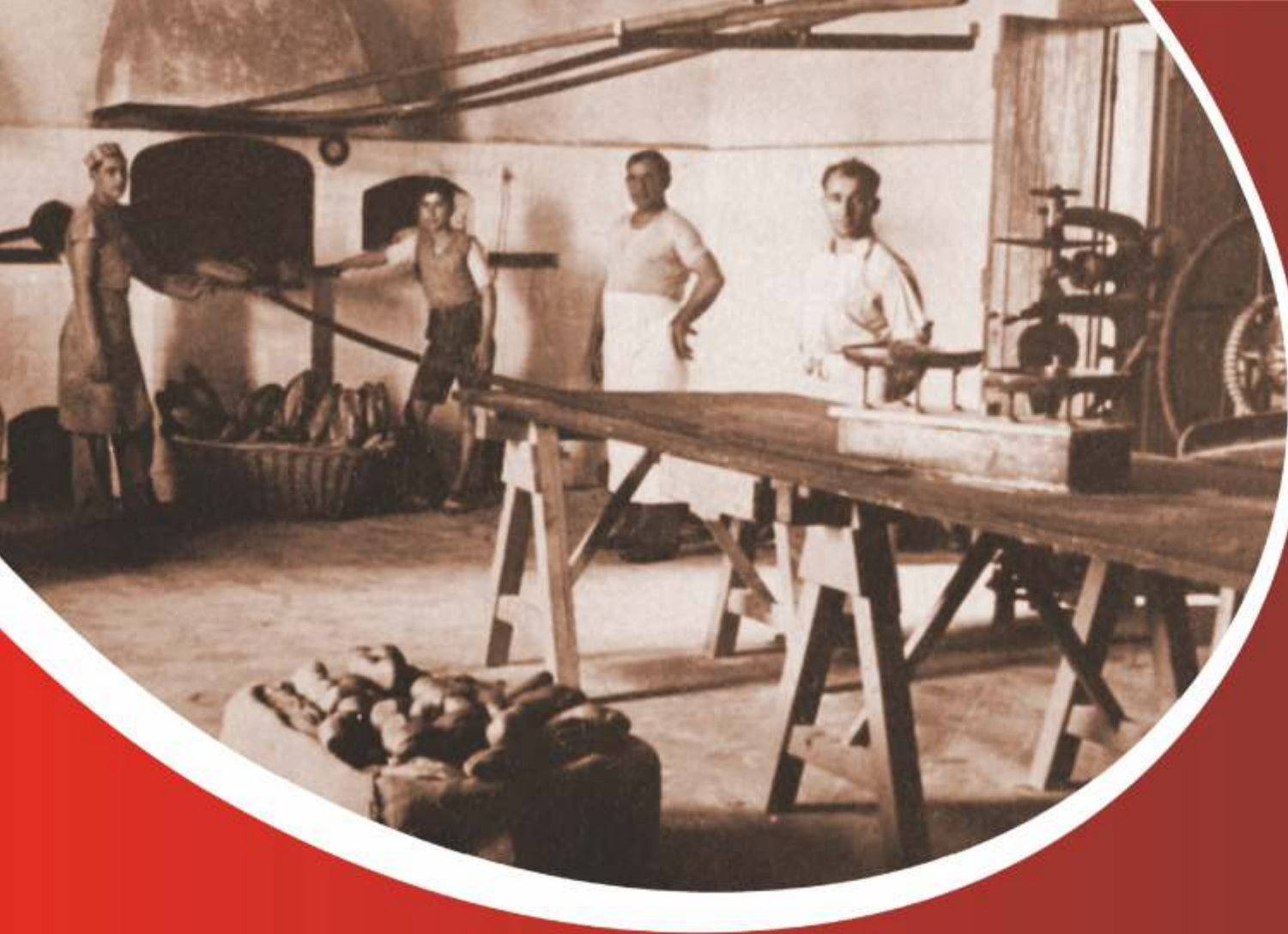


HORNOS
VULCANO

LA MEJOR FINANCIACIÓN

Pablo Rau
Jorge Martínez
VENEDORES EXCLUSIVOS

15-3539-4439 / 15-5713-3389
ID: 680*6711 / 534*1292



*Desde hace 90 años estamos junto a vos,
haciendo el pan de todos los días.*

Compartimos una historia en la que superamos
muchos desafíos y crecimos juntos,
lo que nos genera una gran alegría
que queremos compartir con vos.
Por el camino recorrido queremos decirte ¡GRACIAS!
Porque somos parte de la misma historia
y del mismo futuro.



LOS NUEVOS ARTESANOS DEL PAN VUELVEN AL ORIGEN

SIN QUÍMICOS Y MUY SALUDABLES, ASÍ QUIEREN QUE LOS
DELEITEN SUS CREADORES



Todo vuelve al origen: agua, levadura, harina y sal, la base que luego de hornearse, desprende un olor inconfundible. Es la quintaesencia del pan, la combinación que ha permanecido intacta desde el origen de la humanidad. A eso quieren volver los artesanos del pan, con sitios de venta que se resisten a perder esta tradición.

"...La tendencia es regresar a la panadería que se hacía hace un siglo sin ayuda de emulsionantes o químicos...", dice Andrés Mejía, propietario de Andrés Bakery. Bastan los "mejoradores naturales" como la manteca, la leche o los huevos para potenciar.

Y las hierbas, el aceite de ajonjolí, los frutos secos o las semillas de quinua o amaranto; o los cereales como la avena y el salvado, para elevar el valor nutricional.

Son los llamados "panes funcionales", que también integra en su portafolio Natasha Moreno, creadora de Amaranto, una propuesta en la que se incluyen clases y se fomenta la cultura del pan.

En su concepto existe una percepción errada: se piensa que las harinas del pan no son buenas y es lo primero que se elimina de los hábitos

alimenticios cuando se quiere hacer un cambio.

"...El pan significa Primer Alimento Natural y como tal debe retomar su lugar...". Así, invita a elegir opciones saludables, que incluyan la mayor cantidad posible de cereales e ingredientes funcionales. Pero, además, hay que dejarse contagiar con los experimentos: panes dulces, de corteza, en textura de migas, en tajadas... Las posibilidades no se agotan.

Para ella, la industrialización *"...le ha regalado al pan la masificación, el que esté al alcance de todos, pero le ha quitado la magia de sentirnos artesanos y de transformar con las manos los alimentos..."*.



En lo que concuerda Elvira Restrepo Ángel, creadora de Cocina La Maga: *"...es interesante probar panes artesanales porque utilizan métodos y permiten como, en nuestro caso, que se de la fermentación y que por lo tanto tengamos sabores que siempre sorprendan..."*.

Es la oportunidad de reunirse y compartir alrededor de un aroma. O, ¿quién puede resistirse a partir un pan en dos, recién horneado?



Su elección no es solo de un color...

- Prestigiosa Marca.
- Garantía de Calidad.
- Garantía de Entrega acordada en tiempo y forma.
- La mejor relación Costo-Calidad-Vida útil.
- Trato directo con sus dueños, sin pasar por Revendedores.
- Respaldo Post-venta.
- Empresa que más experiencia posee en instalaciones comerciales.
- Unica , Innovadora y Constante. Año tras año las tendencias las marca Sayos.

SAYOS

INSTALACIONES COMERCIALES



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

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

sayosn@infovia.com.ar

www.sayos.com.ar



HumoR HumoR



Situación sentimental:
MI MAMÁ ME AMA!!

**Si su pareja está gorda, entonces...
Sugíerale caminar 5 Km. en el día y 5 en
la tarde. ¡En 15 días estará a 150 Km.
lejos de usted!**

PREGUNTA TONTA:

- ¿TE ESTÁS BAÑANDO?

RESPUESTA CORRECTA:

**- NO... ME ESTOY REGANDO PARA
VER SI CREZCO.**

LA FRASE.

**"Hay días estúpidos... y
estúpidos todos los días"**

**Un borracho se
tropieza con un
militar y le dice:**

**— Disculpe mi
sargento...**

**— ¡Cómo qué
Sargento, no ve las
estrellas?**

**— Bueno, disculpa mi
cielo.**

LOS 5 NIVELES DE TEMOR:

1.- El miedo.

2.- El pánico.

3.- El celular se cae.

4.- 12 llamadas perdidas de tu esposa.

5.- Cuando tu esposa te dice:

"...tenemos que hablar..."




Lo que le mejor

Ghantilly

Crema

"ARANZANA"



- Crema Batifida: Extra, Dulce, Vanillada, Lista para Batir. (etiqueta amarilla)
- Crema Extra Aranzana: Base Crema de Leche (etiqueta azul)
- Crema Copetona: Vegetal, Láctea (etiqueta verde)
- Crema Batifida: Común Láctea (etiqueta roja)

Oficina: Dr. Nicolás Repetto 535 - Dpto. 4
 Fábrica: Pje. Ortega 1000 (1405) - Ciudad Aut. de Bs. As
 Tel./Fax: (011) 4431-0071 / 4433-1886
 ventas@vicentearanzana.com.ar
 www.vicentearanzana.com.ar



Controles de temperatura para hornos de panaderías

Línea N



Dosificadores de agua para panaderías



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

DINTER
 INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN Y CONTROL

FABRICA DE HORNOS PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS

RC 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





Brito Hnos.

PRESENTE EN FITHEP MERCOSUR 2013

Burner



PRESENTE EN FITHEP MERCOSUR 2013



SCHEPENS
EQUIPOS Y SISTEMAS DE PANADERIA

PRESENTES EN FITHEP MERCOSUR 2013



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 DÍA EN TODA LA ZONA SUR...



SOMOS LA DISTRIBUIDORA CON MAYOR STOCK DE HARINAS ESPECIALES Y PREMEZCLAS



DULCES, PULPAS Y MERMELADAS...

PRESENTES EN FITHEP MERCOSUR 2013



HORNOS Y MAQUINAS DE PANADERÍA Y CONFITERÍA

SERGIO ROLANDO KALINIUK

KOR-DAL S.H.



Cuisil

PRESENTE EN FITHEP MERCOSUR 2013



LETIZ

Instalaciones Comerciales
Equipamientos Gastronómicos

PRESTIGIO - SERIEDAD - IDONEIDAD

LETIZ es una empresa argentina de instalaciones comerciales de reconocida trayectoria y en constante evolución, con capacidad de fabricación e instalación de sus productos de indiscutida calidad. Más de 35 años de experiencia avalan: seriedad, calidad y servicio; desarrollando soluciones a sus necesidades y exigencias, brindando confiabilidad y claridad en nuestra asistencia personalizada. LETIZ conforma la oferta decisiva y diferenciadora dentro del mercado.

Por todo esto decimos que no solo vendemos productos, sino también soluciones.

- ✓ Asistencia Personalizada
- ✓ Línea de diseño artesanal
- ✓ Desarrollo de proyectos
- ✓ Servicio técnico especializado
- ✓ Garantía
- ✓ Ventas a todos los puntos del país y exportación

Amoblamientos para Panaderías y Confiterías



Letiz - Show Room: Buenos Aires 1666 - Burzaco - (1852) - Bs As - Argentina
Tel/Fax: (54-11) 4299-2475 - E-mail: info@letiz.com.ar - Site: www.letiz.com.ar



**PRESENTE
EN
FITHEP
MERCOSUR
2013**





PRESENTE EN FITHEP MERCOSUR 2013



Aumentá tus ganancias con Cuisil

Muchas panaderías están haciéndolo.

Planchas, Moldes y trinchas
para distintos panes y bollería
pizzeras, bagueteras.

Reemplaza el uso de
materias grasas y aceites.
Evita roturas y desperdicios.

Ahorra mano de obra
en preparación y limpieza.
Vida útil de 3000 exposiciones.



**PRECIOS ESPECIALES
A DISTRIBUIDORES**

Cuisil

Plancha siliconada antiadherente

Asesoramiento a medida:

0800-444-CUISIL (2847)

www.cuisil.com.ar | info@cuisil.com.ar

SIRIA: PROHÍBEN LOS CROISSANT

ISLAMISTAS QUE CONTROLAN VARIAS ZONAS DE LA CIUDAD SIRIA DE ALEPO PROHIBIERON EL CONSUMO DE LOS CROISSANT, POR SUS NEGATIVAS CONNOTACIONES HISTÓRICAS, COMUNICÓ EL DIARIO PANÁRABE ASHARQ AL-AWSAT



Fatua contra el croissant

Los franceses han hecho el croissant tradicional en su país aunque su origen es vienés hasta el punto que es un alimento típico del desayuno francés.

El acuerdo anglo francés de 1916 fijó el Líbano y Siria para Francia, siendo colonizados en 1918 hasta 1946, año en que los franceses volvieron a su metrópoli.



Las leyendas sobre el origen del croissant -cruasán- afirman que se inventó en Europa para celebrar la derrota de las

fuerzas musulmanas omeyas en la batalla de Tours por los francos en el año 732, con la forma que representa la media luna islámica, que se inventó en Viena en 1683 para celebrar la derrota de los musulmanes otomanos por las fuerzas cristianas en el sitio de la ciudad. Después de varios intentos de asalto poco exitosos, los turcos decidieron atacar Viena por sorpresa con una nueva estrategia. Pensaron en socavar el terreno y así evitar las murallas pero actuando sólo de noche. Los panaderos, que trabajaban a esas horas, se dieron cuenta de la amenaza por los continuos ruidos y dieron la alarma de tal manera que al final fueron los defensores los que tomaron por sorpresa a las tropas musulmanas obligándoles a retroceder. Después las tropas austriacas del emperador Leopoldo I, bajo el mando del

rey de Polonia Jan III Sobieski, terminaron de expulsar del país al ejército enemigo. Se dice que el emperador decidió condecorar a los panaderos vieneses por la valiosa ayuda ofrecida. Estos, como agradecimiento, elaboraron dos panes: uno con el nombre de "emperador" y otro Halbmond, en alemán: "media luna", antepasado del actual croissant, como mofa a la media luna de la bandera otomana.

Un comité de la Shari'a en una zona controlada por los rebeldes de Alepo ha emitido una fatua contra el croissant al que ha declarado 'haram' (prohibido en la ley islámica), debido a su importancia "colonial", informó el martes 30 de julio de 2013 el diario panárabe Asharq al-Awsat.

Los croissants tienen forma de media luna y celebran la victoria europea sobre los musulmanes, de acuerdo con la fatua (edicto religioso).

Un comité de la Shari'a en la ciudad emitió una fatua en Facebook en la que se prohíbe a las mujeres musulmanas usar maquillaje y ropa ajustada que revelan las características físicas de salir.

¡ PROMOCIÓN !

EL CORRENTINO S.R.L.

TODOS PARA EL PANADERO



Con la compra de cualquiera de nuestras máquinas...

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

UN VUELO DE BAUTISMO



**LLAME AL
(011)
4246-7859**



EL CORRENTINO S.R.L.
TODOS 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>



POLICIALES

LA PLATA.

En la panadería de 10 y 37 se vivió otra situación de inseguridad. Al ladrón que actuó allí ni siquiera lo amedrentó que en ese momento había varios



clientes dentro del negocio, y se decidió a cometer el golpe. "Eran cuatro o cinco las personas que estaban comprando. Después de robarles los celulares, vino para el sector de cajas", contó una de las mujeres que sufrió el asalto. Mientras sostenía el arma, el delincuente siguió con las intimidaciones, al tiempo que le exigía a sus víctimas que le dieran "los billetes violetas", porque "sino iba a cruzar el mostrador".

CORRIENTES, ITATÍ: Varios detenidos tras asaltar una panadería

El violento asalto que conmovió a la localidad itateña, sucedió el martes último y desde ese momento la Policía comenzó a trabajar realizando tres allanamientos, uno se llevó adelante en el barrio Pujol, otro por Ruta Provincial N° 20 y el tercero en la misma ruta, a 100 metros de la garita Municipal. Todos en Itatí.

En los domicilios investigados por efectivos de la Dirección de Investigación Criminal, se logró la detención de los presuntos autores. Según informó la Policía, se produjo alrededor de las 3 de la madrugada en una panadería ubicada por calle Desiderio Sosa casi Fray Juan de Gamarra, más precisamente a pocos metros de la plaza central. Allí, dos delincuentes armados ingresaron y se dirigieron a la habitación donde descansaba el matrimonio. Los malvivientes redujeron al propietario, Carlos Alvarado (57), quien intentó defenderse recibiendo fuertes golpes en la cabeza provocados con la linterna que portaba uno de los bandidos.

BAHÍA BLANCA: Le gatillan dos veces en la cabeza panadero en asalto

Un panadero fue asaltado por dos ladrones en su comercio donde le gatillaron dos veces en la

cabeza y las balas no salieron. "Sentí el 'tric-tric' y pensé: 'estoy muerto'", contó Raúl Bianchimano, dueño de una panadería del barrio Kilómetro 5, quien al momento del robo estaba acompañado por su suegra, de 80 años. Los delincuentes escaparon con 2.800 pesos, un costoso reloj y otros objetos de valor. El hecho ocurrió en el comercio de la avenida 9 de Julio 1675.

LA PLATA: FUERTE DISGUSTO POR UN ASALTO

Leo Proia (45), el dueño de una panadería ubicada en la calle 31 entre 38 y 39, comentó que el hecho sucedió alrededor de las 18.00

y que delincuente "tendría unos 22 años, era muy morocho y petisito... este delincuente vino con una pistola nueve milímetros, con el que apuntó a la chica y después a mi hijo".



VILLA LYNCH: ROBÓ UN AUTO Y LO DETUVIERON: ERA POLICÍA

El hombre robó un auto, un Peugeot 207. La víctima fue un panadero de Villa Lynch.

Alguien vio lo que había sucedido y avisó al 911, que

enseguida puso en alerta a los efectivos de la comisaría 1ª de San Martín. Comenzó una persecución de unas 40 cuadras, hubo disparos de un lado y de otro, un intento del delincuente de escapar a pie y una consecuencia inesperada: los agentes lograron capturarlo y, al hacerlo, supieron que el ladrón al que perseguían era policía.



UN EX FUTBOLISTA DE NEWELL'S Y OTRO HOMBRE MURIERON AL CHOCAR UNA CAMIONETA CONTRA UN PUENTE

Ricardo De Rienzo, de 64 años y ex futbolista del equipo rosarino, y Diego Quiriconi, empresario panadero de 42 años, perdieron la vida cuando la camioneta de alta gama en la que viajaban se despistó e impactó contra un puente, en proximidades de la localidad santafesina de Theobald.

Juan Ángel Lucero

MATERIAS PRIMAS PARA
PANADERÍAS, PIZZERÍAS Y CONFITERÍAS

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



LESAFFRE
ARGENTINA

BARI



Levaduras Paraleva

Emeth Danica

ARANZANA

Larroque 1743 - Banfield - Tel: 4202-6742



Hornero

Julio C. Gallardo

Construcción de Hornos de Mampostería
Panadería - Confitería - Pizzería
Reparación en el día
Venta de Herrajes y Baldosas

Cel.: 15-6705-9954 / Tel.: 4386-0539
Los Sauces 1725 - Sol de Oro - V. Ferroviario

HORNOS Y MAQUINAS DE PANADERÍA Y CONFITERÍA

SERGIO ROLANDO KALINIUK

REPRESENTANTE DIRECTO



SERVICIO
TECNICO
OFICIAL
AUTORIZADO



NEXTEL 605*3378 - CEL: 011-1549-929-421



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



HARINAS y MATERIAS PRIMAS

"EL GRANATE"

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO
EN LANÚS DE:



DISTRIBUIDOR DE:

GoldBrix

Máximo Paz 474 - LANUS **4249-5538**

30 AÑOS
A SU
SERVICIO

COMPRO SU EXCEDENTE
DE PAN RALLADO
EN EFECTIVO!!!



NO PIERDA
\$\$\$

ATENDEMOS TAMBIÉN
EN LA COSTA ATLANTICA

Sr. Carlos
4651-9145



HumoR

Esto es una pareja, y la mujer dice:

- **Cariño, ¿sabes? me he puesto a dieta...**

Y su marido le contesta:

- **¿Ah, sí? ¿Y cuánto has perdido?**

Y su mujer le responde:

- **Una semana.**

¿Sabes como se dice restauran en japonés? (**yosicomo**)

Un tenedor y un cuchillo llaman a la Cuchara. Al no darse vuelta, el tenedor dice: **“Parece que no escuchara”**

Está un loco leyendo una guía telefónica cuando llega otro loco y le pregunta:

- **¿Qué tal está la novela?**

Y le responde:

- **Bien, pero tiene muchos personajes...**

Estaban un matrimonio de ricos conversando y el esposo le dice a su esposa:

- **Mi vida ¿si algún día me quedo en quiebra aun me amarías?**

Y ella responde:

- **Claro que sí amor, ¿y vos me echarías de menos?**

Le dice un amigo a otro:

- **Hoy casi atropello a mi suegra...**

- **¿Te fallaron los frenos?**

- **No, ¡el acelerador!**

El marido entra con mucho cuidado en la cama y le susurra dulce y apasionadamente al oído de su mujer:

- **Estoy sin calzoncillos, cariño...**

Y la mujer le responde:

- **Mañana te lavo algunos.**

- **¿Señora, su hijo siempre tartamudea?**

- **No, nada más cuando habla...**

Un niño estaba llorando.

- **¿Por qué lloras?**

- **Porque se cayó esta señora gorda.**

- **¿Y te duele que se haya caído?**

- **¡Cómo no me va a doler, si se cayó encima mío!**

- **Amor, decime algo dulce**

- **Caramelos**

- **No, algo lindo**

- **Cachorritos.**

- **NO, decime algo sexy**

- **La vecina**

Se encuentran dos amigas por la calle y le dice una a la otra:

- **Estoy súper contenta porque he dado el primer paso para divorciarme.**

- **¿Ah si? ¿Y que hiciste?**

- **Me casé.**

- **Mamá, tengo dos noticias que darte, una buena y otra mala.**

- **Decime la buena, hija mía.**

- **Pasé una prueba.**

- **Muy bien, ¿y la mala?**

- **Era un test de embarazo.**

La esposa le pregunta al marido:

- **Si te reencarnaras, ¿en que animal te gustaría hacerlo?**

El marido responde:

- **Pues nunca lo había pensando, pero me gustaría ser un perro...**

- **No mi amor, no vale repetir...**

Dos presos en la cárcel y uno le dice al otro:

- **Oye, ¿y vos por qué estás aquí?**

- **Pues por lo mismo que vos:**

- **Porque no me dejan salir.**

RECOMIENDAN REFORZAR LOS CONTROLES SOBRE LA HARINA

Daniel Miralles, docente e investigador de la cátedra de Cereal y Cultura de la Facultad de Agronomía de la UBA (FAUBA), advirtió sobre la necesidad de reforzar los controles de sanidad sobre las harinas que se comercializan actualmente, luego de una campaña que en el 2012 afectó el rendimiento y la calidad de los cultivos, por el ataque de enfermedades como fusarium



"...Este hongo es tóxico para el consumo humano...", advirtió Miralles, quien afirmó que la campaña de trigo 2012 fue una de las más afectadas por fusarium de las últimas décadas.

Además de la fuerte caída de la superficie de siembra y de los rendimientos, se obtuvo *"...una calidad que debe*

haber sido la peor de los últimos 10 o 15 años, ya que las fuertes lluvias que cayeron durante los períodos críticos del ciclo del cultivo promovieron la presencia de enfermedades...". *"...El fusarium genera toxinas, siendo la de mayor importancia una vomitoxina llamada deoxinivalenol. El consumo de este tipo de toxina puede conducir a la pérdida de peso, vómitos, diarrea, anemia y otros síntomas..."*, explicó Miralles en una entrevista concedida al

programa de la Facultad de Agronomía de la UBA, de Sobre la Tierra, que se transmite por Radio UBA. *"...En esta campaña en particular, deberíamos tener especial cuidado y hacer una evaluación minuciosa de todas las harinas que se comercializan en la Argentina (integrales y no integrales), para velar por la salud de la población..."*, aseguró, ante el escenario actual de escasez de trigo disponible para el mercado interno.

GALE

FÁBRICA DE MUEBLES PARA PANADERÍAS Y CONFITERÍAS

San Matias 153 - San Justo - Buenos Aires - tmamoblamientos@gmail.com



(011) 4625-0697

(011) 4486-6674

(011) 15-5302-1172

ID 632*44



EL GOBIERNO PROMETIÓ QUE EL KILO DE PAN DENTRO DE UN AÑO COSTARÁ 10 PESOS



El secretario de Comercio Interior, Guillermo Moreno, aseguró que el kilo de pan en julio del año que viene seguirá costando 10 pesos en 2014, gracias a una buena cosecha de trigo.

Durante la reunión de este viernes, Moreno prometió que el kilo de pan (hasta agotar stock) se mantendrá a 10 pesos y podrá comprarse a ese precio incluso en julio del año que viene, gracias a una esperada cosecha de 13 millones de toneladas de trigo en una campaña 2013/14 favorecida por lluvias.

SAN JUAN: CAE PANADERO POR VIOLAR A DOS HERMANOS DE 15 Y 13 AÑOS

Un panadero fue detenido por los efectivos policiales, acusado de haber violado, en reiteradas oportunidades, a 2 hermanos de 15 y 13 años durante el año 2009, en la localidad bonaerense de Villa Roch.

Según trascendió, el sujeto identificado como Nelson Abel



Culpi, de 49 años, fue apresado por los integrantes de la Dirección Departamental de Investigaciones de Dolores, luego de una serie de allanamientos realizados en las últimas horas.

SAN JUAN: sólo 12 panaderías venderán el kilo a \$10

Así lo confirmó el presidente de la Cámara de Panaderos, José Navarro tras la firma del acuerdo con Defensa al Consumidor. Los comercios adheridos están ubicados en los departamentos de Rawson, Capital, Chimbab, Santa Lucía y Rivadavia.

“Estamos reivindicando la actitud de adherir a esta medida y permitir que los sanjuaninos accedan a este pan. Tendrán un stock de 50 kilos diarios y sólo venderán un kilo por cliente”, expresó Elías Álvarez.

LA PAMPA: Salud firmó convenio con Cámara de Panaderos para reducir la sal

El ministro de Salud, Mario González, expresó su gratitud hacia la Cámara de Panaderos, en el nombre de Miguel Tur. “...Por este compromiso que están asumiendo todos los panaderos

de la provincia de La Pampa con la comunidad. Desde hace mucho tiempo estamos trabajando en distintos aspectos involucrando a las instituciones intermedias, para que juntos tengamos resultados que impacten positivamente en la salud de la comunidad...”, expresó. Por su parte, Miguel Tur, presidente de la Cámara de Panaderos, agradeció al Ministerio de Salud por el trabajo que está realizando y el apoyo brindado. “...Hace tiempo que venimos trabajando juntos, algo más de tres años. La mayoría de las panaderías ya están cumpliendo con la cantidad de sal indicada, favorable para la salud...”, agregó.

ARGENTINA REGULARIZARÁ EL ENVÍO DE HARINA A BOLIVIA

Durante los primeros días de agosto el Gobierno argentino liberará la exportación de harina apenas se superen los problemas en la cadena productiva que ha provocado la especulación con el precio del producto, manifestó el embajador de Argentina en Bolivia, Ariel Basteiro.

El diplomático manifestó que el problema que ha provocado un desfase en la provisión de harina en el mercado argentino ya está a punto de ser resuelto para normalizar las exportaciones de harina a diferentes países, esencialmente Bolivia.

“Inconvenientes en la cadena de comercialización en Argentina, y el Gobierno está tomando medidas para garantizar la



provisión de la harina para el pan que es un producto primario en Argentina y creo que ya está tendiéndose a resolverse. Había algún nivel de especulación en algunos niveles de la cadena de comercialización, principalmente en las refinерías de trigo, las que hacen la harina, y el Gobierno tomó las medidas que tomó para proteger el mercado interno y garantizar la provisión de ese producto. Una vez superado seguramente podrá liberarse la exportación hacia los países vecinos. Yo creo que esto es de semanas, una o dos semanas, que el tema tiende a solucionarse". El embajador de Argentina en Bolivia indicó que Bolivia

importa del vecino país más de 200 millones de dólares en harina.

SGO. DEL ESTERO: VORAZ INCENDIO DEJÓ SIN NADA A UNA FAMILIA DE PANADEROS

Un voraz incendio que consumió totalmente las maquinarias y todas las herramientas con las que se elaboraban los productos de panadería pertenecientes a la familia Ugartemendia, de reconocida trayectoria en el rubro panaderil de la ciudad. El propietario de la panadería explicó "...Ha sido un incendio bastante grande, todo lo que es de la panadería como maquinas horno eléctrico rotativo uno grande y uno chico, toda las instalaciones, mampostería se ha dañado en un 50%...", dijo y añadió: "...Lo más lamentable es el tiempo que uno va a estar parado sin poder producir como



lo veníamos haciendo, que era gracias a Dios muy bien, pero bueno Dios dirá como saldremos adelante, fue un accidente grave con importantes perdidas materiales, pero por suerte no tuvimos que lamentar heridos, solamente el horneador sufrió una leve quemadura en su cara y manos tratando de apagarlo y sacar la garrafa, pero esta bien, fuera de peligro y lo demás es material que nos llevará tiempo y trabajo... no puede haber sido algo externo porque una perdida ha sido el detonante de todo esto, se rompió una manguera de gas y al estar prendidos los hornos surgió el incendio que después fue imposible apagarlo..."

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 Fábrica de Hornos e Implementos para panadería

Medialunera
Amasadora Rápida
Estampadora
Hornos Rotativos

www.industriaszunino.com

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

LE PAIN QUOTIDIEN PREPARA DOS NUEVAS APERTURAS EN ARGENTINA

LA FIRMA ABRIÓ SU TERCERA SUCURSAL EN EL PAÍS Y YA DEFINIÓ DOS ESPACIOS MÁS QUE ABRIRÁN ANTES DE QUE CULMINE EL AÑO



Le Pain Quotidien, la firma gastronómica basada en la elaboración de pan 100% orgánico y patisserie artesanal, que tiene presencia en cerca de una veintena de países, inauguró esta semana su tercera sucursal en Argentina.

A sus dos locales que actualmente funcionan en Buenos Aires, en los barrios de Palermo y Palermo Soho, se sumó una tercera tienda en la misma ciudad. Esta vez la zona elegida es Belgrano, específicamente la calle Sucre 2145, entre Arcos y Cuba.

Dentro de sus planes de contar con quince espacios en Argentina, en contacto privado con este medio desde la cadena confirmaron dos boutiques más: una ubicada en Distrito Arcos y otra en Nordelta.

Distrito Arcos es un nuevo centro comercial que abrirá en el barrio de Palermo en el último trimestre del año. Su posicionamiento lo vincula fuertemente con el espíritu palermitano y su gente.

En tanto, en el complejo Nordelta, en el Partido de Tigre, el corte de cintas está proyectado para finales de año.

Historia

Le Pain Quotidien nació en 1980, cuando Alain Coumont, un reconocido chef que trabajaba en un restaurante de Bruselas, al no encontrar un pan de calidad para ofrecerle a sus clientes, empezó a prepararlo él mismo.

Perfeccionando su receta familiar, hecha a base de harina, agua y sal, Alain horneaba el pan diariamente. Los clientes comenzaron a demandar más producción y es así que Alain decidió abrir su propia boutique, que fue la piedra fundacional de Le Pain Quotidien. El primer local se inauguró en octubre de 1990 en Bruselas.

Los espacios están decorados con muebles de madera recuperada o adquiridas en mercados de antigüedades (lo que significa que ningún árbol fue sacrificado para su creación) y como mesa central, la comunal, que se convirtió en uno de los conceptos fundamentales de Le Pain Quotidien.

El concepto estuvo siempre centrado en ingredientes simples y frescos. “...**Si no podemos encontrarlos, los elaboramos de forma artesanal nosotros mismos...**” indican sus responsables. El pan se sigue haciendo hoy, exactamente igual que en el comienzo; con harina orgánica molida en piedra, sal y agua; es amasado artesanalmente y horneado en piedra bajo la atenta mirada de los panaderos. Todos los días elaboran artesanalmente deliciosa viennoiserie y patisserie, poniendo atención en cada uno de sus panes, sus postres y todos sus productos orgánicos.



Le Pain Quotidien se desarrolla en un ambiente cálido. Los comensales pueden disfrutar de un sabroso pan

entre amigos, con la familia o compartirlo con desconocidos en la mesa comunal. El lugar invita a ingresar y tomar asiento al lado de un "vecino" y compartir el desayuno, el almuerzo o la merienda. "Incluso en las grandes ciudades, somos una comunidad", entienden desde la firma.

Hoy, la cadena trabaja en 18 países extendiendo sus sellos por el mundo: gastronomía, diálogo y confianza. "La idea detrás de Le Pain Quotidien es simple. Realizar un buen pan orgánico todos los días, hecho a mano. El tipo de pan exacto para hacer grandes tartines, con una excelente corteza y de rebanada firme. El pan no solo alimenta al cuerpo, también alimenta el espíritu. El mejor pan es el que se comparte con amigos" explicó Coumont.

Le Pain Quotidien desembarcó en Argentina en octubre de 2012 en la ciudad de Buenos Aires, abriendo su primera sucursal en Salguero 3075 (Palermo, Buenos Aires), mientras que en febrero de este año inauguraron su segundo espacio, también en Buenos Aires, en Armenia 1641, entre El Salvador y Honduras.

METALÚRGICA
C.R.B.
 * de Damián Benítez

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

PRESUPUESTOS SIN CARGO
 Tel: 15-6092-8707 Nextel: 54*167*240

EL SÁNDWICH MÁS ASQUEROSO



Un empleado de la famosa cadena de comidas rápidas (SUBWAY) publicó una imagen en Web, en la que se le ve restregando su pene en los panes tipo baguette. El asqueroso empleado subió la foto con la leyenda: "...Mi nombre es @ianjett y yo seré su artista sándwich de hoy..." Además publicó otra imagen con "pis congelado" en una botella.

Las fotos fueron enviadas por un usuario anónimo a un diario. El informante se mostró horrorizado por las tomas: "...Vi la imagen de la orina congelada y pensé: '¿Qué hace este tipo?'; luego vino la imagen del pene. Son lo suficientemente estúpidos para hacer esto, en primer lugar, pero lo son aún más para ponerlo a disposición del mundo, fue una acción totalmente tonta; No soy vengativo, pero hay que hacer algo, porque esto es repugnante..."", señaló.

SCHEPENS
 EQUIPOS Y SISTEMAS PARA PANIFICACION

Intendente Varisco 703 / María Grande / Entre Ríos / Argentina
 Tel.: (0343) 4940240 / 706 - Tel./Fax.: (0343) 4940343
 (DDI-54343) 4940240706
 ventas@schepens.com.ar info@schepens.com.ar
 www.schepens.com.ar

ORNOS ROTATIVOS - HORNOS TUNELES - HORNOS MUFFIN - AMASADORAS - SOBADORAS - BATIDORAS - ARMADORAS - TRINCHADORAS - UTILERIA - CAMARAS FERMENTADORAS - BISCOMATICS - DIVISORAS VOLUMETRICAS -

EL PAN ALEMÁN: UN ALIMENTO FAMOSO EN EL MUNDO

Pilar en la alimentación de los alemanes, estos panes tienen fama de estar elaborados según recetas y métodos tradicionales, además de complejos, que buscan un producto nutritivo y contundente, con semillas y harinas más completas. La variedad es tal que en cada región hay especialidades de todo tipo, forma y color, que no sólo pueden encontrarse en panaderías artesanales, sino también en los supermercados. En nuestro país, el gusto por el pan es diferente



La panadería alemana es famosa en todo el mundo. Sus panes con semillas y harinas integrales, en particular de centeno, constituyen un pilar de la alimentación de los alemanes y tienen fama de estar elaborados según recetas y métodos tradicionales y muy complejos.

Una razón importante es que en aquel país se suele hacer una sola comida caliente por día, de manera que, al mediodía, el pan es el alimento central por excelencia. Por eso se busca que sea nutritivo y contundente, con semillas y harinas más completas.

Además, la variedad de panes es tal que en cada región hay especialidades de todo tipo, forma y color. Entrar a una panadería o a una casa de sándwiches es un placer para la vista.

Todo resulta muy tentador y es posible elegir entre opciones muy diversas: el Vollkornbrot, pan integral negro con semillas de todo tipo; el Sonnenblumenkernbrot, pan con semillas de girasol que se elabora con una mezcla de harina de centeno -a veces integral pero no siempre- y semilla entera de girasol; y una cantidad incalculable de panes saborizados como el clásico Zwiebelbrot, de cebolla y papa. También se encuentran los panes de trigo blanco, casi siempre con semillas.

Uno de los panes alemanes más famosos es el Pumpernickel, un pan negro y muy compacto elaborado con granos de centeno, harina integral

y harina de centeno. Se caracteriza por su color muy particular, de un marrón muy oscuro, su sabor ligeramente dulce, y su textura húmeda. Queda muy bien con mermeladas o quesos untables y fiambres típicos.

Otro ejemplo es el Mischbrot, un pan elaborado a partir de una mezcla de harina de trigo y de centeno. Es de consumo diario y, a diferencia del Pumpernickel, cuyo sabor es dulzón, éste es de un inconfundible sabor ácido, producto de la fermentación de la harina de centeno.

Panes multicereales, multiseed, integrales, de centeno, con formas redondas, ovaladas, planas o tipo zeppelin, abundan en las panaderías alemanas.

Pero no sólo las panaderías artesanales ofrecen variedades de una calidad superior, sino también los supermercados con sus panes industrializados. Todos tienen semillas y harinas nutritivas elaboradas a partir de la molienda de los granos enteros.

En Argentina, el gusto por el pan es muy diferente. Aquí se consume mucho más el pan blanco y gustan más las migas esponjosas, livianas y aireadas.

Sin embargo, hay cada vez más gente que incorpora panes integrales a sus comidas, por razones de salud, pero también por gusto. Los panes integrales y los panes con semillas suelen tener más sabor que los panes comunes y no necesitan del agregado de materia grasa para lograrlo.

Las semillas tostadas y molidas o previamente remojadas aromatizan los panes y le otorgan un gusto muy personal a cada una de las variedades.

Amasar con harina de centeno tiene sus propias reglas. Porque la harina de centeno provoca que las masas resulten pegajosas al amasarlas, lo cual obliga a agregar más harina casi como una acción instintiva.

Pero hacer esto conlleva a que las proporciones de ingredientes en el pan se desvirtúen y que después éste salga sin sabor o muy seco y compacto. Por eso, es importante respetar las medidas y agregar la menor cantidad de harina extra posible.

Otro aspecto fundamental consiste en amasar muy bien los panes integrales y de centeno ya que de por sí contienen menos gluten que los panes blancos realizados con harinas refinadas y por lo tanto el amasado intenso les da una mejor estructura a la superficie de la masa para permitir un mejor leudado.

Estos panes se cocinan mejor y desarrollan una mejor costra cuando son horneados con vapor. Eso se logra colocando una fuente o un recipiente con agua en el horno durante los primeros 15 minutos de la cocción o durante la totalidad de la misma.

La mayor ventaja de estos panes es que duran frescos varios días y que quedan muy ricos a toda hora, tanto para el desayuno o la merienda, como para un buen sándwich en el almuerzo.

En momentos en que el pan está tan caro, ésta es una buena oportunidad para intentar hacerlo en casa con ingredientes más saludables y harinas más nutritivas.

Intentar hacer el pan en casa, con ingredientes más saludables y harinas nutritivas, es una buena idea.

Los panes integrales y los panes con semillas suelen tener más sabor que los panes comunes y no necesitan del agregado de materia grasa para lograrlo.

TIPS

Las harinas integrales contienen menos gluten que las harinas blancas refinadas. Por eso, no leudan de la misma forma ni se "aglutinan"



tanto. Por eso, es fundamental respetar el tiempo de leudado y la temperatura del horno.

Otra opción para que las semillas le den sabor al pan y sean absorbidas con todo su valor nutritivo es tostándolas apenas previamente en una sartén seca y a fuego bajo y después moliéndolas en un molinillo automático de café.

Las semillas hidratadas desprenden su aceite: la linaza en el caso de las semillas de lino. Así, son absorbidas por el organismo más fácilmente. Las semillas enteras y no hidratadas son desechadas por el organismo sin absorberlas.

Hidratar las semillas

Es importante hidratar las semillas que se utilizan en las masas de los panes, porque este proceso hace que éstas sean más suaves, más digestivas y perfumen más al pan.

¿Más esponjosos?

Cuando se hacen panes integrales se suele utilizar una proporción de harina integral y otra proporción de harina blanca para lograr panes menos pesados y más esponjosos.

Dejarlos enfriar

Es importante, cuando se trata de panes integrales o centeno, dejarlos enfriar sobre una rejilla fina que haga un espacio entre la base y la mesada, evitando que acumulen humedad.

¿Cómo trabajar las mezclas?

En los panes con harinas integrales es muy importante trabajar muy bien las mezclas y respetar el tiempo necesario de leudado. Si el amasado es manual, debe ser vigoroso

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

Fabián Calo

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

COMPRA y VENTA

15-3109-4733 / ID 737*4784

GUÍA DE PROVEEDORES de PANADERÍAS

de la Revista INDUSTRIALES PANADEROS

ADITIVOS / INSUMOS / LABORATORIOS

“SAF ARGENTINA” Tel.: 02202-499000

“ARGENIT” Av. Elcano 4115. C.A.B.A. Tel.: 4554-1396

ASESORIA COMERCIAL

“COSTO PLUS” Tel.: 15-3134-6500

BOLSAS

“ECOBAGS S.R.L.” C. Gral. Belgrano Km 10,5. Bernal. Quilmes. Tel.: 4353-4418 / 15-5414-8582 / ID 681*1043

CREMAS

“LACTEOS ARANZANA” N. Repetto 535 Dto.”4”. C.A.B.A. Tel.: 4431-0071 / 4433-1886

COMPRA Y VENTA DE MAQUINARIA NUEVAS Y USADAS

“A.G.M.E.” Tel.: 15-3539-4439 / 15-5713-3389 / ID 680*6711

“CARLITOS” Tel.: 15-5400-1282 / 15-4404-5292

“KORDAL” Madariaga 1411. Avellaneda. Tel.: 4203-5706

“METALURGICA C.R.B.” Tel.: 15-6092-8707 / Nextel 167*240

DISTRIBUIDORAS DE MATERIAS PRIMAS

“DISTRIBUIDORA CA-MI” J. D. Perón 3340. Banfield. Tel.: 4273-2172

“DISTRIBUIDORA EL GRANATE” M. Paz 474. Lanús. Tel.: 4249-5538

“DISTRIBUIDORA LUCERO” Larroque 1743. Banfield. Tel.: 4202-6742

“DISTRIBUIDORA NOELIA” Cnel. Méndez 1079 - Wilde Tel.: 4227-8522 / 4207-8500 / Nextel 156*688

EQUIPAMIENTOS COMERCIALES

“GALE” San Matías 153. San Justo. Tel.: 4625-0697 / 4486-6674 / 15-5302-1172 / ID 632*44

“LETIZ” Buenos Aires 1666. Burzaco. Tel.: 4299-2475

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

“VI-LU” Ayacucho 949. S. A. de Padua. Tel.: 0220-483-2168 /

0220-485-5768

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

“BATIPLANE” Chubut 2750. Lanús O. Tel.: 4262-0654

“BRITO HNOS.” Av. Gral. Lemos 1917. Los Polvorines. Tel.: 4667-6624

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

“KALINIUK-INDUPAN” Tel.: 15-4992-9421 / ID 605*3378

“INDUSTRIAS ZUNINO” Tel.: 4583-1063

“HORNOS VULCANO - PABLO RAU” Tel.: 15-3539-4439

“PAN CON PAN” Av. Rivadavia 21.878. Ituzaingó. Tel.: 4624-2955 / ID 152*2047 / ID 152*664

“PANING” Buenos Aires 3773. Rosario. Tel.: 0341-464-2170

“ROT-CARR” B. Perez Galdos 9529. P. Podestá. Tel.: 4769-7494 / 4739-4002

“SCHEPENS” Ruta 44 Km 21. Entre Ríos.

FRUTAS SECAS

“CAVIWA” Tel.: 15-5420-8755 / 03543-492296 / ID 164*2179

GRASAS Y MARGARINAS

“DISTRIBUIDORA NOELIA” Cnel. Méndez 1079 - Wilde Tel.: 4227-8522 / 4207-8500 / Nextel 156*688

INSTRUMENTOS DE MEDICION Y CONTROL

“DINTER” Paris 1824. Isidro Casanova. Tel.: 4485-3764

LETREROS Y MARQUESINAS

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

GUÍA DE PROVEEDORES de PANADERÍAS

de la Revista INDUSTRIALES PANADEROS

LEVADURAS

“SAF ARGENTINA” Tel.: 02202-499000

PAN RALLADO

“CARLOS LASCA” Tel.: 4651-9145

PAPELERAS

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

PLANCHAS ANTIADHERENTES

“CUISIL” Tel.: 0800-444-2847

SALSAS - TOMATES - MORRONES - ACEITUNAS

“BACALAR” Aráoz 578. Villa Madero. Tel.: 4652-5216 /
4655-1441

SERVICIO TECNICO DE HORNOS DE MAMPOSTERIA

“JUAN C. CABRAL” Encalada 8846. E. Echeverría.
Tel.: 4693-0555 / 15-3728-6463 / ID 609*1103
“JULIO GALLARDO” Los Sauces 1725. Ezeiza.
Tel.: 15-6705-9954 / 4386-0539

SERVICIO TÉCNICO DE MAQUINARIAS

“A.G.M.E.” Tel.: 15-3539-4439 / 15-5713-3389 / ID
680*6711
“BRITO HNOS.” Av. Gral. Lemos 1917. Los Polvorines.
Tel.: 4667-6624
“FABIAN CALO” Tel.: 15-3109-4733 / ID 737*4784
“KORDAL” Madariaga 1411. Avellaneda. Tel.: 4203-
5706
“METALURGICA C.R.B.” Tel.: 15-6092-8707 / ID
167*240
“TALLER CARLITOS” Tel.: 15-5400-1282 / 15-3363-
0148

ÚTILES PARA PANADERÍAS Y CONFITERÍAS

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

AVISOS CLASIFICADOS



METALÚRGICA
C.R.B.
* de Damián Benítez

VENDE

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





Humor



El matrimonio es una relación donde uno de los dos siempre tiene la razón y el otro...es el marido.

Está comprobado que las mujeres pueden ser satisfechas por 7 cms...

No importa si es Visa o Mastercard.

someecards
user card



MI MUJER ME DIJO AYER, CARIÑO, ÉSTA NOCHE TE VOY A HACER ALGO NUEVO E INVOLVIDABLE EN LA COCINA.

¿NO ME DIGAS QUE HICIERON EL AMOR EN LA MESA?

NO... ME HIZO LA COMIDA.

Una mujer celosa le pregunta a su marido:

- **¿Con cuántas mujeres has dormido?**

Él le responde:

- **¡Contigo nada más!, porque con las otras no me da sueño**



Una señora le dice al esposo:

- Los nuevos vecinos son tan amorosos, él la besa, la acaricia, le hace arrumacos, ¿Por qué tú no haces lo mismo?

Le responde el esposo:

- ¡Pues, porque yo casi no conozco a esa señora!



Esto es un borracho que llega a casa y le dice la mujer:

- *¡Te parecerá bonito! Son las 7 de la mañana y llevo toda la noche sin pegar ojo.*

Y le contesta el marido:

- *¿Y vos te crees que yo he dormido algo?*



En un restaurante le dice el mozo a sus clientes:

- **¿Desean repetir merluza caballeros?**

- **¡Por supuesto, muchas gracias!**

- **Entonces repitan conmigo:**

¡¡Mer-lu-za!!,

¡¡Mer-lu-za!!



- **¡Yo a mi mujer le hago ponerse todos los días de rodillas!**

- **¿Pero como eres tan machista?**

- **No, todo lo contrario, quien manda en casa es ella, pero cuando agarra la escoba para pegarme me meto debajo de la cama.**

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

*La Revista
de los
Panaderos*



**PORQUE LAS PUBLICACIONES ESPECIALIZADAS
APUNTAN DIRECTAMENTE A SU MERCADO...**

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

Seguinos en



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

Publique en nuestras páginas

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



(011) 15-4084-1090

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