

INDUSTRIALES



PANADEROS

AÑO 10

N° 48

Noviembre

del 2013

**La Revista
de los
Panaderos**

**LOCOS
POR
EL
PAN**



FABRICA DE EQUIPOS MODERNOS
PARA PANADERÍAS Y CONFITERÍAS



Fábrica y Salón de Ventas



Hornos y máquinas de panadería

TODO LO QUE NECESITA
EL PANADERO



QUEMADORES - CHURRERAS - PIRÓMETROS - GRISINERAS
RALLADORAS - ENGRANAJES - CHURRERAS - TEMPORIZADORES

Repuestos, componentes eléctricos
Poleas y piñones ...

Promoción del mes

GRUPOS ELECTRÓGENOS

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



ATENCIÓN al CLIENTE

4227-8522 / 4207-8500

Nextel 156*688

Cnel Méndez 1079 - (Avellaneda) - Buenos Aires

VISITE NUESTRO SITIO WEB:

www.distribuidoranoelia.com.ar

SUMARIO

La Revista
de los
Panaderos



AÑO 10 - N° 49
Noviembre del 2013

Cultura.....	6
Sofía Zámolo es la cara de Bimbo.....	7
Muebles de LETIZ.....	8
Pastelería Artesanal.....	10
CIP de Quilmes.....	14
Fiesta del Pan Dulce.....	15
Harinas Alternativas.....	16
Capacitación de Pasteleros.....	17
Sindicato Panadero de Alte. Brown...18	
Hornos BURNER.....	20
Pan Bimbo Fit.....	23
Panadería Histórica.....	25
Crisis de la Harina.....	28
Protesta en Rosario.....	30
BATIPLANTE.....	32
Pan con vino Malbec.....	34
Grupos electrógenos.....	35
Coca-Cola y pan.....	37
Maestro Pastelero francés.....	38
Argentina exporta harina proteica...40	
Cronuts llegan a España.....	42
Guía de Proveedores.....	44
Clasificados.....	45

NUEVAS PREMEZCLAS

Fáciles y deliciosas.



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





BELLEZA EN LA EDAD MEDIA: EL PANADERO QUE COCINABA CABEZAS

Todo aquel que estaba descontento con su cabeza podía acudir al panadero de Eeklo, y él y sus empleados le cocinarían, literalmente, una nueva más linda.



En el castillo medieval de Muiderslot, en Muiden, en las afueras de Ámsterdam tiene una la colección de arte compuesta por varios paisajes, naturalezas muertas y algunos retratos. Y también una pintura realmente fuera de lo común.

La obra, un pequeño óleo titulado “El panadero de Eeklo”, muestra una extravagante y macabra escena, en la que varios personajes cortan las cabezas a otros y las introducen en un horno, mientras otras figuras aparecen con coles sustituyendo el lugar que deberían ocupar sus cabezas.

La pintura parece surgida de una pesadilla o de la hiperactiva y truculenta imaginación del artista (dos en este caso, Cornelis van Dalem y Jan van Wechelen). Sin embargo, el significado de la obra, y de otras con contenido similar, hay que buscarlo en el folklore, explica Javier García Blanco en su blog Arte Secreto.

Desde la Edad Media, pero especialmente durante los siglos XV y XVI, los territorios de Flandes y los Países Bajos vieron prosperar una singular leyenda sobre un panadero que ejercía su trabajo en la localidad de Eeklo.

Según este cuento popular, todo aquel que estaba descontento con su cabeza -ya fuera porque no le agradaba su rostro, porque había envejecido o bien porque quería ser más inteligente-, podía acudir al

panadero de Eeklo, y él y sus empleados le cocinarían, literalmente, una nueva según sus necesidades.

Una vez en el establecimiento del panadero, los trabajadores le cortaban al “paciente” la cabeza y colocaban una col en su lugar para evitar que se desangrara. A continuación modificaban la cabeza del cliente con las “mejoras” que había solicitado, la embadurnaban con yema de huevo y la introducían en el horno para “cocinar” una nueva. Después la colocaban en su lugar y el cliente podía irse estrenando cabeza y vida nuevas.

Sin embargo, las cosas no siempre salían bien. Si los panaderos se despistaban y la cabeza estaba dentro del horno durante el tiempo incorrecto -ya fuera más o menos-, el resultado era desastroso: la nueva cabeza resultante podía salir medio cocinada o demasiado hecha, y por tanto su propietario acabaría convertido en un idiota, un loco o un monstruo.

Gracias a esta llamativa historia, durante varios siglos los padres de los Países Bajos conseguían amedrentar a sus hijos cada vez que alguno de ellos se lamentaba de su aspecto o de su inteligencia. Podían ir a hacer una visita al sangriento panadero de Eeklo, y su cabeza, en lugar de mejorar, podría acabar mucho peor.



El panadero de Eeklo, de Cornelis van Dalem y Jan van Wechelen.

SOFÍA ZÁMOLO: LA ELEGIDA POR BIMBO PARA SU NUEVO PRODUCTO



La marca líder de panificados contó con toda la belleza y sensualidad de la modelo para presentar el nuevo Bimbo Fit Salvado



La marca líder de panificados eligió a la bella modelo argentina, Sofía Zámolo para promocionar su nuevo Bimbo Fit Salvado.

Según publicita esta empresa

es un pan endulzado naturalmente con Stevia, que brinda beneficios adicionales a la salud cardiovascular, por su bajo tenor de grasa y de grasas saturadas... y a la salud en general, por su alto

contenido en fibras.

Radiante, Zámolo le puso toda la frescura y belleza en la jornada al aire libre donde se realizó la presentación.



Omar Rodríguez SRL
"25 Años brindando calidad y confianza"

Mesa de Trabajo

Moldería

Grisineras y Pancheras

Baguetas 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

LETIZ

Instalaciones Comerciales
Equipamientos Gastronómicos

Amoblamiento para Panaderías y Confiterías



Sr. Alfredo Millán

LA ARTESANA CONFÍA EN LETIZ PARA AMOBLAR SUS SUCURSALES

UNA NUEVA SUCURSAL DE LA PANADERÍA Y CONFITERÍA LA
ARTESANA SE INAUGURÓ EN MONTE GRANDE

Alfredo Millán es el responsable de la sucursal de LA ARTESANA, ubicada Alem 118, en pleno corazón de Monte Grande. Recién venido de la provincia de Neuquén, nos comenta que viajó a Buenos Aires para dedicarse al rubro panaderil.

Más que conforme con su nueva localía nos

dice que ***“...Siempre me gusto el movimiento de las grandes ciudades, antes viajaba mucho a Buenos Aires principalmente para ver a mi hermana acá y también por trabajo. Cuando nos decidimos a instalarnos aquí recorrimos muchos locales, hasta que llegamos a Monte grande. En este lugar nos***



sucursales tienen esos muebles) luego visité la fabrica y, dada la calidad de los materiales que utilizan y la cordialidad en la atención amoblamos con ellos. Realmente me llamó mucho la atención ver que siempre tienen ganas de resolverse el problema...”

- ¿Y como estas notando que responde la gente a pesar de que hace muy poco tiempo que inauguraron?

nos gustó el centro comercial, nos gusto la gente y nos pareció que una panadería podía funcionar...”

Ante nuestra consulta del por qué eligieron los muebles de LETIZ respondió “...En principio conocí la marca por intermedio de mi hermana (la casa central y las

- Las críticas son muy positivas, la gente está contenta con la mercadería, está muy contenta de cómo quedo el local de lindo, con todos los muebles, con la parte iluminación y bueno... dicen que hacía falta algo lindo por esta zona, notamos que hay repetitividad que la gente vuelve y eso nos alegra.

LETIZ

**Instalaciones Comerciales
Equipamientos Gastronómicos**

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**

LAS MEJORES PROPUESTAS PARA LA PRIMAVERA

Las confiterías artesanales porteñas renuevan su oferta para adaptarla a la estacionalidad. Opciones más livianas y tendencias en un mercado que cambia para distinguirse de los productos industriales.



En la Argentina, el rubro de las confiterías artesanales se fue amoldando a las características y los requerimientos de los consumidores actuales para permanecer en un mercado muy competitivo, en el que aparecen también las panaderías con productos industriales.

Los comercios, en especial los de la Ciudad de Buenos Aires, con la impronta de lo casero, buscan su nicho de mercado con clásicos de la pastelería como las facturas, la pasta frola, el rogel o la tarta de manzana, pero también ofrecen como alternativas para atraer a los consumidores tortas en porciones individuales, cookies, cupcakes, popcakes y otras novedades que se suman a las propuestas tradicionales.

Las propuestas son variadas y para todos los bolsillos, a pesar de la crisis por los precios de la harina: medialunas desde \$40 la docena, tortas grandes -de 10 a 12 porciones- por \$210, mini tortas por \$40 o \$50, cuadrados por \$25 y muffins desde \$20.

Desde el sector sostienen que los consumidores vuelven a apreciar la calidad de lo artesanal y los productos no alterados con químicos ni conservantes además de la producción familiar. *"...En esto se destaca la verdadera pastelería artesanal argentina, que utiliza materias primas naturales y fórmulas tradicionales..."*, destacan desde la Cámara de Confiterías artesanales.

Los pasteleros artesanales destacan algunos tips para probar las mejores opciones del rubro en la primavera:

Gran Córdoba: enmarcada en un ambiente lleno de tortas tradicionales, además ofrece de pastelería moderna, bombones de chocolate y catering para todo tipo de reuniones y fiestas. Destacadas son las medialunas de manteca y la Torta Nora, que lleva una suave mousse de chocolate con imperial cubierta de ramas de chocolate artesanal, además de cupcakes y mini cakes frutales.

Nucha: esta primavera lanzan una línea de cupcakes inspirados en las clásicas tortas que hicieron famosa a la repostería. Recetas ya tradicionales, como las tortas Angel, Laura, Lemon Pie, Javi, Crocante y Frambuesa fueron transformadas en opciones pequeñas, ideales para acompañar el té o complementar la mesa dulce de un evento, ya que se ofrecen individualmente y en surtidos de cuatro unidades.

La Nueva Muguet: con 25 años en el corazón de Villa del Parque un dueño con el título de campeón nacional de pastelería, esta pastelería es un clásico de la zona. Productos tradicionales y tortas de autor en diferentes



tamaños son las propuestas más requeridas. En cuanto a la pastelería individual típica de primavera proponen la Torta Amalia, el Limosnero, Timbal de Manzana y Lujuria. Además, copas listas para compartir como la Selva Negra y Tentación.

La Buenos Aires: el local

ubicado en pleno barrio de Flores propone para esta temporada donde la temperatura empieza a ser más agradable sus creaciones con frutas: frambuesas, maracuyá, limón y coco, que se combinan con otros sabores más clásicos.

Confitería Isis: un clásico de Barracas. Sin distinguir la época del año, en Isis las porciones individuales y las mini tortas como tiramisú y rogel son los preferidos de los clientes, al igual que los cupcakes en diferentes versiones. También se destacan las facturas con dulce de leche y pastelera, tentación para los que quieren acompañar las tardes de mates al aire libre.

Maru Botana: la propuesta es bien conocida por sus tortas, que califican como "intensas y generosas". Para la temporada de calor tiene opciones como la Torta Sablé de almendras con

dulce de leche, crema y frutos rojos sarteneados, o los cheesecakes que hay en diferentes versiones. Todo para llevar o disfrutar en cualquiera de los locales y, en algunos de ellos, con mesas al aire libre.

La propuesta de la Cámara de Confiterías de promover el consumo de estos productos los llevó a crear la marca Pastelería Artesanal, que se encuentra en muchas confiterías de la Ciudad de Buenos Aires y alrededores.

Desde esa entidad aseguran que los productos que fabrican *"...no industrializan ni producen en serie, mantienen buenas prácticas de manufactura, una correcta higiene y manipulación de alimentos y brindan atención personalizada a sus clientes, reconociendo los beneficios que tiene para la salud el consumo de ingredientes naturales..."*.

FABRICA DE HORNOS PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS

ROT-CARR



HORNO 70 x 90 (Grande)



HORNO 45 x 70 (Mini)



HORNO CONVECTOR FULL



HORNO CONVECTOR ESTANDARD

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





Humor



- ¡¡¡ Tu mujer no tiene pelos en la lengua!!!
- ¡ Gracias a Dios! Con los que tiene en la cara, el pecho, las piernas, las axilas y los brazos es suficiente.



- ¿ Qué pasa que estas tan triste Emilio?
- Es que me he separado...
- Hiciste bien Emilio, porque tu mujer tuvo relaciones con todo el pueblo. Sin ir más lejos, conmigo también.
- Ahora si que metiste la pata.
- ¿ Por qué?
- Porque me he separado de mi socio, no de mi mujer.



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@volsinectis.com.ar

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



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



Buenos Aires
LA PROVINCIA

ECOBAGS s.r.l.

*Fábrica integral de bolsas biodegradables
Lisas e impresas*

Parque Industrial y Tecnológico La Bernalesa
Condarco 198 - Galpón 26 - Bernal - Buenos Aires

Tel.: (011) 2074-7329

Cel.: 15-5716-7290 Nextel 681*1043



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

PanconPan

Máquinas, Hornos y Equipos para Panadería y Pastelería



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



El intendente, Francisco Gutiérrez, junto al gobernador bonaerense, Daniel Scioli y el Presidente de la FAIPA, Rubén Salvio fueron los encargados de inaugurar la 9ª edición de la Expo Industrial, Tecnológica 2013

La exposición contó con la participación especial del CENTRO DE PANADEROS DE QUILMES, además de expositores, representantes de rubros como metalúrgicas, imprentas y gráficas, muebles y madera, alimentos, productos químicos, informática y comunicaciones, construcción, autopartes, servicios de salud, transferencia de nuevas tecnologías a través de universidades y escuelas técnicas, servicios financieros y bancarios, y plásticos, entre otros.



FIESTA NACIONAL DEL PAN DULCE ARTESANAL ARGENTINO EN LA PLATA

Los días 14 y 15 de diciembre en la Plaza Moreno de la ciudad de La Plata, se realizará la Tercera Edición de la Fiesta Nacional del Pan Dulce Artesanal Argentino. Habrá degustaciones, clases de cocina para los más pequeños, y espectáculos artísticos y musicales

Está organizada por la Asociación Empresaria Hotelera y Gastronómica de la ciudad de La Plata y su Zona de Influencia, conjuntamente con la Municipalidad de La Plata, y la Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina a beneficio del Hospital Dr. Alejandro Korn, de Melchor Romero.

Esta tercera edición de la Fiesta Nacional del Pan Dulce Artesanal Argentino, será oficialmente presentada en el Palacio Municipal en los próximos meses.

Durante la fiesta, se podrá disfrutar de la degustación de diferentes variedades de pan dulce artesanal que realizarán en vivo los maestros pasteleros, como así también recorrer los stands de diversas confiterías locales y del resto del país que traerán sus propuestas de cocina navideña.

Está programada la realización de diversos espectáculos artísticos y musicales para que la familia pueda entretenerse mientras disfruta de las delicias que crean los chefs, como un atractivo de potenciar el turismo de la ciudad capital bonaerense. El sábado 14 de diciembre se podrá conocer a las postulantes a convertirse en la nueva Reina Nacional del Pan Dulce.

El año pasado, más de 80.000 personas visitaron Plaza Moreno para disfrutar del evento y para esta edición 2013 se busca reafirmar un espacio que ya empieza a ser parte de la identidad de La Plata.

Este año se termina el mandato de la Reina Nacional del Pan Dulce Artesanal Argentino, por tal motivo se llevará a cabo la elección de la Nueva Soberana de la Fiesta Nacional del Pan Dulce Artesanal Argentino.

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.
Consultenos, 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

HARINAS ALTERNATIVAS

No solo de trigo se hace el pan. El Instituto de Innovación en Biotecnología e Industria (IIBI) está promoviendo la elaboración de harinas de plátano, guineo, yuca, batata y otros rubros agrícolas.



pan de auyama

La producción de harinas alternativas a partir de rubros agrícolas como el plátano, la yuca y la batata, podría convertirse en una alternativa viable para disminuir el uso de harina de trigo en la preparación de productos de panadería y repostería.

Un pan de auyama (leche y calabaz), un bizcocho de batata o unas galletas de harina de arroz son algunas de las ricas recetas que pueden prepararse con ellas, impactando no sólo la economía, sino también introduciendo productos culinarios nuevos y con un importante aporte nutricional.

Primeros pasos. Aunque resulte novedoso, la elaboración de

estas harinas vegetales no es nada original, pues en otros países latinoamericanos son de uso común. Pero en la República Argentina aún están a la espera de inversionistas que impulsen su producción.



Las harinas alternativas se emplean tanto en preparaciones saladas como dulces. En la foto, pancakes de auyama

El Instituto de Biotecnología e Industria (IIBI) tiene un programa que ha capacitado a grupos en la elaboración de harinas con productos como el plátano, batata, ñame, guineo, buen pan, arroz, guandules y hasta nopal, un tipo de cactus comestible.

De estos, para la obtención de las harinas se utilizan los restos desechados por los productores locales, como la punta del arroz

y la rabiza de la yuca.

Las harinas alternativas no se utilizan solas, sino que, como explica Bernarda Castillo, directora ejecutiva del IIBI, se combinan con la harina de trigo como forma de reducir los costos de la harina de trigo, que es importada.

Los comestibles que se preparan con ella son los mismos que se hacen comúnmente con la harina de trigo: pan, galletas, bizcocho, “masitas”, entre otros.

“...El sabor y el aspecto cambian, las personas lo notan y ya lo demandan. El pan de auyama es uno de los más buscados...”, señala Ramírez, panificador de ese país.

Beneficios nutricionales. Las harinas alternativas ofrecen mayores beneficios nutricionales que la harina de trigo por sí sola. Al parecer, han hecho comparaciones y la harina de plátano tiene más potasio, la de auyama tiene más caroteno y vitamina A en comparación con la harina de trigo.

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

CAPACITACIÓN SINDICAL EN EL SINDICATO DE PASTELEROS

Se llevó adelante durante dos días una serie de charlas de capacitación para trabajadores y delegados del Sindicato de Pasteleros. Las mismas se enmarcan en un programa de capacitación sindical de la cual participaron delegados y delegadas de Capital y sedes zonales, mas delegados de Mar del Plata y Bahía Blanca.



“...Esta Jornada es parte de un programa de capacitación sindical. Este es un grupo con mucha experiencia. Ahora estamos hablando cuestiones cercanas a la organización, el tema de cumplimiento y aplicación del Convenio Colectivo si se logran o no, tratando de trabajar en la timidez que tienen algunas personas y también en la cuestión que muchas veces no son escuchados por sus interlocutores. Por ello buscamos

que estos trabajadores pierdan esa timidez y sepan afrontar a sus delegados o sus empleados...”, explicó Silvia Villaverde (FOTO), responsable de la secretaria de la mujer del Sindicato y quien estuvo a cargo de la Jornada de Capacitación.

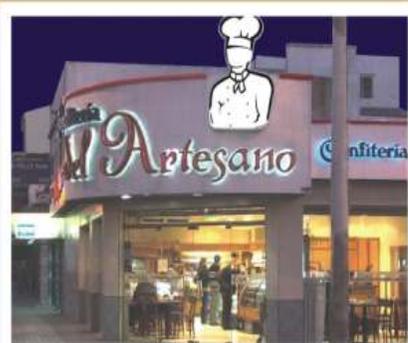
Villaverde junto a los compañeros Rodolfo Digaitano y Sergio Levenstein fueron quienes estuvieron a cargo del curso.

“...Esto es un ejercicio grande de negociación y los temas en el mundo del trabajo son iguales en los distintos sectores. Por ello la gente siempre esta dispuesta a capacitarse, hay mucha participación y hay predisposición a aprender...”, dijo por su parte Rodolfo Digaitano.



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



SOCIEDAD DE OBREROS PANADEROS DE ALMIRANTE BROWN

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

CNEL. JOSÉ MURATURE 995 / TEL.: 4214-1980

panaderosaltebrown@gmail.com

info@sopab.com.ar / www.sopab.com.ar

TURISMO PARA NUESTROS AFILIADOS



INFORMAMOS A NUESTROS AFILIADOS QUE YA ESTÁ ABIERTA LA INSCRIPCIÓN PARA QUE PUEDAN DISFRUTAR DE NUESTROS COMPLEJOS TURÍSTICOS EN LA PROVINCIA DE CÓRDOBA (TANTI) Y EN LA COSTA ATLÁNTICA (MAR DE AJÓ) LOS INTERESADOS DEBERÁN COMUNICARSE A LA SEDE DE NUESTRO SINDICATO PARA MÁS INFORMACIÓN.



¡Feliz verano !





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

Burner® *UNA EMPRESA ARGENTINA QUE EXPORTA CALIDAD*

HORNOS ARGENTINOS CONVECTORES Y CONTINUOS SON EXPORTADOS
A MÉXICO, BOLIVIA, URUGUAY, CHILE, CUBA Y GUATEMALA



resultados que ofrecen.

Los hornos conveectores están confeccionados en acero inoxidable de alta calidad, y poseen características que hacen la diferencia: control digital 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, como opcional fermentador con temperatura y humedad independiente del horno, así como también están equipados con quemadores automáticos de alta recuperación, bajo consumo, y un mínimo costo operativo.

Los hornos continuos están confeccionados en acero

Esta empresa familiar ha desarrollado su propia tecnología en el rubro "ingeniería en calor". La vasta experiencia en el mercado panaderil, pizzero y gastronómico sumada a la dedicación puesta al servicio de la fabricación de hornos conveectores y continuos han sido méritos más que suficientes para que BURNER sea reconocida en todo el país como empresa líder.

Además de cubrir el mercado nacional, BURNER -en constante expansión- ha logrado insertar sus productos en el mercado internacional, ampliando así su actividad comercial.

Desde hace algunos años, países como México, Bolivia, Uruguay, Chile, Cuba y Guatemala, compran hornos BURNER por los óptimos



inoxidable de alta calidad, contando con control digital de temperatura, variador de velocidad, doble aislación en lana mineral volcánica, y también quemador a gas automático de alta recuperación.

A través de la atención personalizada que los caracteriza, BURNER ofrece soluciones convenientes a cada nivel o tamaño productivo, a fin de satisfacer las necesidades del cliente. Se pueden utilizar para la cocción productos panificados, de pastelería, de pizzería, galletas, empanadas, grisines, etc.

Es importante destacar que la empresa BURNER posee aprobación e inscripción en el Instituto del Gas Argentino (Matrícula N° 1796), que ofrece a sus clientes garantía



total y servicio post-venta en todo el país. También se ofrece, a los interesados en estos hornos, la oportunidad de cocinar en nuestro showroom.

Para más información sobre BURNER, puede dirigirse a la calle Cachi 678 (C.A.B.A.) llamar al (011) 4911-2302 / 1675 o escribir a: info@burner.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.agenit-sa.com.ar

HORNOS CONVECTORES y TÚNELES CONTÍNUOS

CACHI 678 - C.A.B.A.
 www.burner.com.ar / info@burner.com.ar
 Tel.: **4911-2302 / 4911-1675**

HORNOS



VULCANO



Silvio Napolitano, dueño de la panadería "Gusty", ubicada en la calle Washington 5854 (I. Casanova) festejó junto a los dueños A.G.M.E. la instalación de un horno Vulcano, con un sabroso asado.



¡ INCREÍBLE !

**HORNO VULCANO
INSTALADO
\$72.000.-**

SERVICIO TÉCNICO

AGME

* de Pablo Rau y Jorge Martínez



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

ATENCIÓN LAS
24 HORAS
con móviles propios



AGME

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

HORNOS
VULCANO

LA MEJOR FINANCIACIÓN

Pablo Rau
Jorge Martínez
VENDEDORES EXCLUSIVOS

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

LANZAMIENTO EN ARGENTINA DEL PAN BIMBO FIT SALVADO

Ya está disponible en Argentina el nuevo pan BIMBO Fit Salvado, presentado por el gigante de productos panificados a nivel global.



Bimbo Fit Salvado es un pan de primera calidad endulzado naturalmente con Stevia, que brinda beneficios adicionales a la salud cardiovascular, por su bajo tenor graso y de grasas saturadas; y a la salud en general, por su alto contenido en fibras.

Desde Bimbo se está desarrollando una intensa actividad de difusión, publicidad y marketing

dirigido al consumidor y a los puntos de venta, convencidos en ratificar el compromiso de la empresa en ayudar a mejorar la calidad de vida, aportando productos de excelencia por sus cualidades nutricionales.

Características del producto.

El nuevo pan Bimbo Fit está endulzado naturalmente con Stevia, que al contrario de otros edulcorantes, es sustitutos del azúcar y funciona como un edulcorante natural, sin aportar calorías.

Además, contiene fibras de Salvado de trigo, de avena y de manzana; que producen

mayor sensación de saciedad. Esto, según la Organización Mundial de la Salud, es muy útil en la prevención y tratamiento de la obesidad; y además, por su capacidad de absorber agua, las convierte en un factor indispensable en la prevención de enfermedades intestinales.

Por todo lo expuesto, los organismos internacionales especializados en nutrición coinciden en recomendar a la población en general, el consumo diario de fibras y esta multinacional promociona su producto como un camino hacia una alimentación más saludable.



HORNOS ROTATIVOS Y CONVECTORES



70x90 cm 45x70 cm 45x70 cm 45x70 cm **NUEVO** 70x90 cm 45x70 cm

MAQUINAS



NUEVO DISEÑO

ACCESORIOS



UN PERFECTO EQUILIBRIO ENTRE INVERSIÓN Y CALIDAD.

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



PLANES 10 CUOTAS
FINANCIACION BANCARIA
PLANES A SU MEDIDA



El diccionario de apodos

CABEZA DE CLAVO: porque no tiene un poquito de seso.

CABLE DE PLANCHA: parece piola pero en realidad es un forro.

CABLE PELIGROSO: porque está pelado.

CAJA DE CARTÓN: la apretás un poco y se abre toda.

CAJA VACÍA: fácil de levantar.

CAJERO AUTOMÁTICO: trabaja las 24 horas.

CALEFÓN ANTIGUO: está bastante pinchada pero todavía calienta.

CALZONCILLO ROTO: dejo a los compañeros colgando.

CAMIÓN JAULA: esta rayado por los cuernos y cada vez que sale de viaje lo cagan.

CAMIÓN SIN ESPEJOS: no se sabe quien lo pasa.

CAMISETA: no tiene cuello.

CAMPANARIO VIEJO: trolón-trolón.

CAMPANITA: es tan-ton-tín.

CAMPEÓN DE NATACIÓN: ocho horas nada y el resto descansa.

CAMPEONA DE NATACIÓN: porque nada de pecho, y nada de espalda.

CANALETA: porque se baña únicamente cuando llueve.

CAÑITA VOLADORA: sin la botella no va a ninguna parte.

CAÑO DE COLECTIVO: la manosean todos.

CARACOL: porque es cornudo, arrastrado y baboso.

CARAMELO BAJO LA CAMA: está lleno de pelusas.

CARAMELO MU-MU: porque es negro, cuadrado, ordinario y pegajoso.

BACALAR S.R.L.

QUESO MOZZARELLA ARGENTINO
LA TARANTELA

EN RICOTA Y MUZZARELLA
Su marca de confianza

SALSA PARA PREPIZZA - MORRONES
TOMATE TRITURADO - ACEITUNAS

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

HISTORIA



QUILMES Y BERNAL: "LA PANIFICADORA"

INDUSTRIA PANADERA DE COMIENZOS DEL SIGLO XX

La vida social de los pueblos se manifiesta también en su desarrollo industrial y comercial. En este caso, el autor, integrante de la Asociación Orígenes de Berazategui, trae la historia de "La Panificadora".

El 5 de abril de 1906, se instaló en Bernal un negocio de panadería, "La Panificadora" fue el nombre del comercio y desde el comienzo sus propietarios trataron de convertir el mismo en el de mayor confianza del ramo, lo que rápidamente consiguieron.

La férrea voluntad, auxiliada por una actividad constante puesta al servicio del establecimiento, dio como resultado rodear a La Panificadora de un sólido y dilatado prestigio, que fue en aumento a medida que transcurría el tiempo.

En el año 1927 se modificó la firma social, quedando constituida por los señores Fabrè y Montserrat, luego se agregó a la sociedad el Sr. Amat.

A partir del año 1935, figuraban entre los establecimientos de mayor producción del ramo en el

partido de Quilmes, marchando a la vanguardia de los mismos en cuanto a producción y potencia económica.

La Panificadora, contaba con sucursales excelentemente organizadas ubicadas en Bernal, calle 9 de Julio 87; Quilmes, calle Rivadavia y Mitre; Wilde, calle Ramón Franco (luego San Martín 5561); Villa Cramer y en la Capital Federal en la calle Guardia Vieja 3579, calle San Juan 1296 y en la calle Gallo 76. También hubo una sucursal en el barrio La Colonia, en la calle B. de Irigoyen entre 12 de Octubre y Córdoba (hoy Perón).

En el año 1935, la casa central de la calle Zapiola esquina Rawson de Bernal instalada en un moderno y lujoso edificio (aún se halla en estado ruinoso), tenía funcionando dos modernos hornos que dieron cumplimiento a la gran cantidad de pedidos. Una cuadra amplia permitía elaboración esmerada de pan, que era preparado por elaboración mecánica, higiénica, lo que permitió que el trabajo fuera perfecto.

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



INFORME DE NUESTRO CENTRO PARA NUESTROS COLEGAS DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

Hemos trabajado duro, con claridad y honestidad.

No nos hemos olvidado las propuestas para lograr hacer una F.I.P.P.B.A. mas transparente, con proyectos de unidad, que trabaje para la totalidad de los panaderos de la provincia de Buenos Aires y no para unos pocos.

En esta oportunidad nos han mezquinado información para lograr los cambios por nosotros deseados.

Nos hemos encontrado que, utilizando los recursos de todos, y a los efectos de conseguir votos, han visitado Centros a los que solo les han entregado un nombre para ser utilizado en estas ultimas elecciones. No han dado ninguna respuesta a nuestro trabajo diario dejando todo como esta y han mancillando el nombre de cada dirigente que ha querido hacer las cosas como corresponde.

A los dirigentes que se han animado y aportado sus ideas les agradecemos. Estamos seguros que no le hemos fallado en nada, hemos sido una oposición digna, honesta y frontal, con nombres y apellidos, trabajando para un cambio, al que jamás renunciaremos y que esperamos se logre en un futuro inmediato para beneficio de todos.

CORDOBA: SE DERRUMBA EL CONSUMO DE PAN

Córdoba es una de las primeras provincias que muestra claros retrocesos en la venta de panificados. El alto precio de la bolsa de harina, la clave.

La provincia de Córdoba ya evidencia una retracción en el consumo de panificados. Los panaderos locales aseguran que venden un 25% menos de pan hace ya algunas semanas, y que en lo que va de 2013 la caída sería del 80 por ciento.

El valor de la bolsa de harina 0000 es hoy de \$480, y se estima que esta semana alcanzará los \$500, muy por encima a los

\$100 que cotizaba en enero de este año.

Comerciantes cordobeses aseguran que antes, un buen domingo llegaban a vender cerca de siete carros de pan, mientras que hoy alcanzan, con suerte, uno solo. “La gente entra preguntando a cuánto está el kilo de pan, no si tenemos. Y muchos no pasan la puerta”, sostuvo Oscar, panadero de la empresa Pan de Pueblo, a La Voz del Interior. En tanto, María Inés, encargada de Celin's –de Alta Córdoba-, afirmó: “El pan por lo menos debería costar \$25, pero con ese precio venderíamos tan poco que ni cubrimos los gastos”.

NUESTRAS SEMILLAS TAMBIÉN ALIMENTAN BUENOS NEGOCIOS

EXCLUSIVO PARA INDUSTRIAS, DISTRIBUIDORES Y DIETÉTICAS MAYORISTAS.



Tambor de 200 litros

Bidón de 25 litros

Bolsa de 25 Kg.

TecnoBotánica presenta su línea de semillas, harina y aceite de chía; y semillas de amaranto, quinoa, lino y sésamo.

Elegí TecnoBotánica, porque **distribuir bienestar es un buen negocio.**



TECNOBOTANICA



ARGENTINA: DE SER NOMBRADA EL "GRANERO DEL MUNDO" PASÓ A TENER EL TRIGO MÁS CARO A NIVEL GLOBAL

Según un informe del IERAL de la Fundación Mediterránea: la superficie sembrada de este cereal cayó a la mitad en los últimos dos años respecto a las hectáreas destinadas hace 7 años atrás. En cambio, su precio en dólares es el doble al que cotiza en el Golfo de México

Atrás quedó la fantasía de conseguir el kilo de pan a 10 pesos, aquella referencia que había establecido el Gobierno por junio pasado, en un acuerdo con panaderos y molinos.

De acuerdo al relevamiento mensual que realiza el Consejo

Profesional de Ciencias Económicas de Córdoba, el costo mensual de una canasta básica de panificados (por adulto equivalente) pasó de \$55 a \$173 entre 2009 y 2013 (primeros 9 meses de cada año), una suba del 212% en cuatro años. En este 2013 esta canasta acumula una suba del 43% interanual.

Según este informe, el mercado interno sufre una increíble escasez de trigo con calidad panadera, por ende de harina, y de productos panificados.

La situación, alerta el análisis, es sorprendente, principalmente, por tres

motivos:

1- *Argentina siempre generó grandes excedentes de trigo, es decir, históricamente produjo mucho más de este cereal del que se consume localmente.*

2- *Lo que sucede en el país no se observa en otros estados productores.*

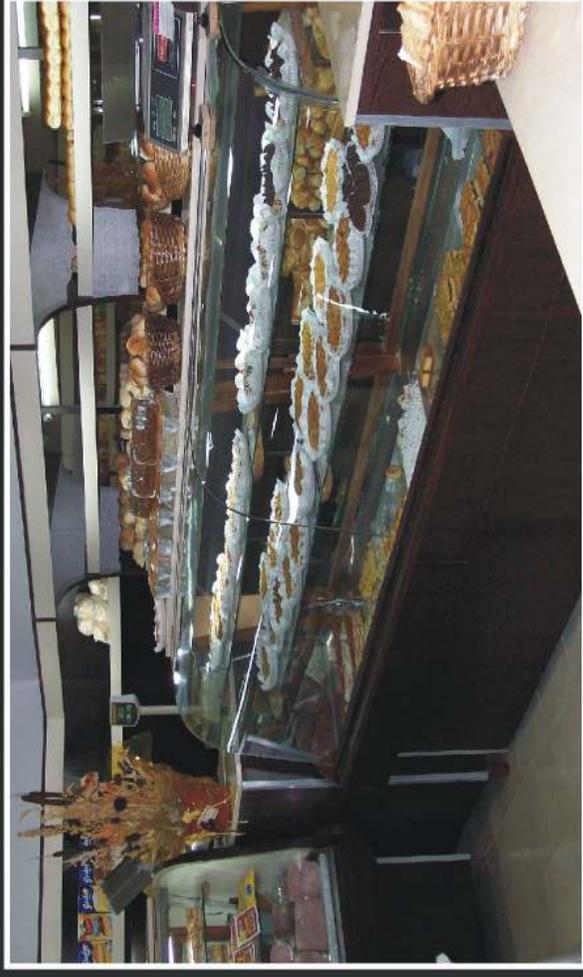
3- *Argentina exportará muy poco trigo este año (en relación a lo que es habitual).*

Los industriales panaderos sufren las consecuencias y, lamentablemente, no se ve una solución a corto plazo.

**FABRICA DE MUEBLES PARA
PANADERIAS Y CONFITERIAS**

GALE

Proyecto y asesoramiento
sin cargo



**Seriedad - Calidad
Funcionalidad
Estética - Diseño**

(011) 4625-0697 / 4486-6674

(011) 15-3546-9913 / ID 632*840

San Matías 153 - San Justo - Buenos Aires
galeamoblamentos@gmail.com

LA PROTESTA DE LOS PANADEROS ROSARINOS



La Asociación Industriales Panaderos y Afines de Rosario realizó -en pleno centro de esa ciudad- una protesta que cautivó la atención de la gente que pasaba por la peatonal, donde regalaron 500 kilos de pan. La puesta en escena apuntó a hacer conocer a la población el elevado precio de la harina, que a fines de octubre llega a los 480 pesos por cada bolsa de 50 kilos, algo que los "obliga" a vender el pan a entre 20 y 26 pesos.

Casi a la misma hora que los panaderos rosarinos llevaban adelante la protesta, el Centro de Industriales Panaderos del Oeste, levantó la marcha que iban a hacer al Obelisco y a la Secretaría de Comercio Interior. Esta decisión encendió la bronca de los panaderos rosarinos, que también recibieron "un llamado" para dejar sin efecto el acto que llevaron adelante en la puerta de la Bolsa de Comercio. **"...Nosotros no nos vendemos por la bolsa de harina a 250 pesos..."**, dijo exaltado Gerardo Di Cosco, presidente de la Asociación.

La puesta en escena que hicieron los panaderos comenzó a las 10 de la mañana en la peatonal. Allí estacionó una decena de camionetas desde donde bajaron las clásicas canastas de mimbre con bolsitas de pan. Unos minutos después, una gran cantidad de gente se juntó y formó una fila en busca de cuatro miñones gratis. **"...Estimada población, en el país del trigo, la bolsa de harina salía en diciembre 90 pesos, mientras que ahora tiene un costo de 480..."**, decía un cartel.

Desde principios de año la harina viene siendo un tema de conflicto en el sector tanto por la escalada en el precio como también por la creciente escasez del producto.

"...Es imposible seguir así. Los costos no

cierran y ya empiezan a peligrar las fuentes de trabajo...", dijo Luis Coteluzzi, de la Asociación Industriales Panaderos y Afines de Rosario. **"...Con el precio de la bolsa de la harina cerca de los 500 pesos, el pan no tiene precio. Lo tendríamos que vender a 26 o 28 pesos, pero es imposible porque nadie lo compraría..."**, apuntó el dirigente. En tanto Raúl Reynoso, titular de la panadería La Baguet, que tiene dos sucursales en el centro, mostró una factura de su molino proveedor. El 30 de septiembre la bolsa de 50 kilos de harina le costó 185 pesos más IVA. Menos de 20 días después tuvo que pagar 305 pesos más IVA. **"...Tengo 16 empleados, y lo digo porque los tengo a todos en blanco. A ellos les tengo que pagar el sueldo todos los meses y se hace cada vez más complicado con los precios de la bolsa de harina..."**, admitió Reynoso.

DENUNCIAN INTENTO DE COIMA PARA FRENAR PROTESTA

Jorge Vitantonio, denunció que desde Buenos Aires lo quisieron "coimear" para que la entidad levantara la protesta que realizó este martes en el centro de Rosario por la suba del precio de la harina, afirmó que recibió un llamado desde Buenos Aires y que le ofrecían a 250 pesos la bolsa de 50 kilos para un grupo de dirigentes, para así levantar la protesta. El precio en el mercado por esos días rondaba los 380 pesos.

Con respecto a la protesta que levantaron los integrantes del Centro de Panaderos del Oeste, los panaderos rosarinos suponen que pudieron haber recibido un llamado similar al de Vitantonio.

"...Me dijeron que hablara con el presidente de la cámara molinera y me iba a mandar harina a 250 pesos. Nosotros lo que queremos es harina para todos los panaderos, no para un grupo de dirigentes. Yo lo tomé como una coima...", afirmó.

LAS GALLETITAS "OREO" SON TAN ADICTIVAS COMO LA COCAÍNA



Las galletas favoritas entre muchos argentinos, las Oreo, son tan adictivas como la cocaína y la morfina pero con mayor peligro, pues se encuentran disponibles en cualquier comercio, indicó un estudio.

La filial local de la cadena ABC en San Diego informó que de acuerdo con una investigación de laboratorio, las sandwich de chocolate Oreo con centro cremoso son tan adictivas como los estupefacientes más potentes.

Joseph Schroeder, un neurocientista, dijo que ese carácter adictivo "...puede explicar por qué la gente las busca tanto, a pesar de que saben que les hace daño...".

Dijo que el alto contenido en grasa y alto nivel de azúcar en las galletas es una combinación que los científicos consideran que estimula el cerebro tanto como las droga potentes.

El estudio del Colegio de Connecticut contradice la imagen tradicional de las Oreo en mensajes de televisión, en los que pequeños consumidores generalmente en compañía de sus padres o abuelos, saborean las galletas que, invariablemente, sumergen a un vaso con leche antes de comerlas.

El estudio, que será presentado en una reunión de científicos neurólogos en San Diego el próximo mes, sólo se aplicó a modelos de laboratorio.

NUEVO PRODUCTO EN BURGER KING ELABORADO CON PAN DE QUESO

Burger King estrenó el "Churrasquito Vedette", un nuevo producto que salió al mercado bajo el concepto "Un escándalo". Esta nueva opción, que fue presentada de la mano de la vedette Silvina Escudero, podrá encontrarse en todos los locales de Burger King del país.

Gracias a su nuevo pan de queso, al detalle de la cebolla salteada, la panceta y su queso cheddar junto a los ya clásicos ingredientes tomate y mayonesa, el nuevo Churrasquito Vedette promete un provocativo sabor.



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



UNA EMPRESA CON AMPLIA TRAYECTORIA

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

www.batiplane.com.ar / TELEFAX: (54 11) 4262-0654

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 óptima confiabilidad.

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.

* **SOBADORAS**

La línea de sobadoras marca **BATIPLANE** se caracteriza por la

robustez en toda su estructura, están proyectadas para atender las exigencias de seguridad, higiene y productividad, logrando una máquina de alta calidad y gran confiabilidad a través del tiempo.

Construido el mecanismo de engranajes principal en hierro fundido (sistema de Carter bajo baño de aceite); rodillos en acero especial rectificadas; ejes de robusta dimensión montados sobre bujes de bronce; eje de mando principal montado sobre rodamientos blindados; regulación de amplia abertura de rodillos mediante mando exterior de fácil acceso, garantizando uniformidad de sobado en todo el ancho.

Esta equipada con un tercer rodillo de acero inoxidable, en la parte superior, actuando como barrera a las manos del operador hacia los rodillos de trabajo brindando mayor seguridad. Motor blindado con protección térmica; comando a botonera; doble pulsadores para detención o parada de emergencia,

Para mayor información:



www.batiplane.com.ar
TELEFAX (54 11) 4262-0654

uno a cada lado y barrera de seguridad en los modelos de madera revestida o tolva y mesa en acero inoxidable que permite al operador detener el equipo con un simple toque de pierna otorgando máxima protección.

Plataformas de masa en tres versiones, multilaminado fenólico resistente al agua, Fenolito revestido con acero inoxidable o completamente en acero inoxidable antiadherente AISI 304.

El acabado exterior, para obtener una buena resistencia al ataque de detergentes, esta realizado con pintura epoxi brindando excelente presentación a todo el conjunto.

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

INDUSTRIALES



La Revista
de los
Panaderos

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



BATIPLANE

**AMASADORAS
BATIDORAS PLANETARIAS
BATIDORAS PASTELERAS
SOBADORAS**

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

EL PANADERO QUE AMASA BAGUETES CON PISTACHOS Y MALBEC

SANTIAGO TEITELMAN COMPARTE DESDE EL MERCADO DE PRODUCTOS ARGENTINOS LA TRADICIÓN QUE APRENDIÓ DE SU MADRE DE ORIGEN BELGA



El panadero Santiago Teitelman contó desde el Mercado de Productos Argentinos que se abrió en Tecnópolis que su técnica es hacer pan con "masas madre" y su especialidad es la que elabora con pistachos y malbec, la cepa insignia de Argentina.

Orgulloso de haber aprendido a hacer pan junto a su madre de origen belga, Santiago mostraba hoy sus baguetes en el stand, mientras contaba a los visitantes la historia de su vida.

"...Sin saberlo yo que mi madre hacía pan con masas madres, cuando volví al sur, retomé esa práctica y hoy es mi forma de hacer pan...", resumió el panadero, uno de los tantos emprendedores que expuso sus productos en el Primer Festival de Gastronomía Argentina, que se desarrolló en el predio de la localidad bonarense de Villa Martelli.

El joven explicó que "...las masas madre se hacen con la fermentación natural de harinas y con algunos agregados. Una porción de ese fermento se utiliza para hacer el pan y el resto se conserva para la próxima oportunidad..."

"...La técnica permite mantener la masa en el tiempo. La historia original de las masas madres se remonta a Egipto. Hoy, una porción de la más antigua de las masas tiene 520 años, y se encuentra en un restaurante de Marruecos...", precisó.

Las baguetes que se expusieron en el puesto fueron de centeno con arándanos, malbec y pistachos, y de harina integral con nuez, mientras que la delicia más solicitada por los chicos fue "el pan con chocolate", una costumbre que para Santiago *"...no debería haberse perdido..."*.

"...El pan de malbec y pistachos toma un color violeta porque se hace con una reducción del vino...", confesó el panadero que llamó a su emprendimiento Le Pingouin, *"...una marca que sintetiza el origen de mi madre y el sur de Argentina, donde aprendí esta técnica..."*

NO SUSPENDA SU PRODUCCIÓN !!!

BRITO HNOS. INCORPORA A SUS PRODUCTOS UNA LÍNEA DE
GRUPOS ELECTRÓGENOS DE 5, 10, 20 Y 40 KVA.

En abril del 2012 muchas panaderías tuvieron que suspender su producción por los cortes de luz ocasionados por un tornado. Desde noviembre volvemos a tener el mismo problema por la "ola de calor" que colapsa el sistema energético en nuestro país... y la historia se repite.

BRITO HNOS. tiene la solución, llámenos y asesórese sobre que **GRUPO ELECTRÓGENO** necesita su panadería o confitería y trabaje tranquilo durante todo el año.

GRUPOS ELECTRÓGENOS



ventas@britohermanos.com.ar

www.britohermanos.com.ar

BRITO HNOS. Av. Gral. Lemos (Ex-Ruta 202) N°1917 - (1613) Los Polvorines - Bs. As.
Tel.: 011-4667-6624

HARINAS y MATERIAS PRIMAS
"EL GRANATE"
DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO
EN LANÚS DE:



REFINERÍA
DEL CENTRO S.A.

DISTRIBUIDOR DE:



Máximo Paz 474 - LANUS **4249-5538**



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





Humor Humor



Frases y consejos picantes

- Hazlo bien y sin mirar con quien.
- El pene no se crea ni se destruye, solo se transforma.
- Lo bueno, si breve, eyaculación precoz.
- Ser viejo no es un problema ni un estorbo, pues viejos son los caminos y todavía echan polvo.
- Mas vale pájaro en mano, que la mano en pájaro ajeno.
- Cinco minutos de emoción... Nueve meses de hinchazón.
- En este mundo solo hay 2 tipos de mujeres: a las que les gusta el sexo y ¡A LAS QUE LES ENCANTA!
- Vote lista 69, la posición alternativa.
- Las mujeres perdidas son las más buscadas.
- Hay que ser agradecido a Dios por todo lo que nos da en la vida, ¡hasta por los cuernos!
- Ser bisexual duplica tus posibilidades de conseguir cita los sábados por la noche.
- Sobre bustos no hay nada escrito.
- La frigidez, es una historia de nunca acabar.
- Dime con quien andas y... si está buena me la mandas.
- Si te he visto no me acuerdo, si te desvisto no me olvido.
- Si la tierra nos alberga de un modo tan ilusorio, la tierra no es otra cosa que un albergue transitorio.

EL KILO DE PAN ES MÁS CARO QUE LA COCA-COLA

Es que por la falta de trigo y las trabas a la importación el precio del grano ha subido hasta duplicar el valor que tiene en el mercado internacional, provocando distorsiones absurdas en la canasta básica alimentaria



El precio del pan ha sido noticia todo el año y nada indica que dejará de aparecer en la primera plana de los diarios antes de que termine el 2013. Es que por la falta de trigo y las trabas a la importación el precio del grano ha subido hasta duplicar el valor que tiene en el mercado internacional, provocando distorsiones absurdas en la canasta básica alimentaria.

Con el trigo cotizando en la Argentina por encima de los 500 dólares la tonelada y los granos que no aparecen, el precio llegó a duplicar el valor que tiene la tonelada de trigo en México y Canadá y no apareció ni un grano para la venta, que sería super rentable.

Lo cierto es que la solución debería llegar por la vía de la importación, pero la posibilidad de que el granero del mundo importe maíz es políticamente incorrecta en tiempos de campaña y el secretario de Comercio, Guillermo Moreno, tiene trabada esa posibilidad. Por lo tanto, el resultado es que no hay

harina en el mercado y la que hay se vende carísima.

El pan fresco aumentó en el año 100%, por lo tanto subió menos de lo que lo hizo el dólar blue que subió un 65% desde enero. Al tipo de cambio oficial, en la Argentina un kilo de pan cuesta en la actualidad 3,4 dólares y es el más caro de la región. Lo sigue Chile con el pan a 2,5 dólares por kilo, México, donde el valor es apenas superior a un dólar, y Venezuela con un precio controlado de 0,6 centavos de dólar por kilo de pan.

Pero además, la suba del alimento básico de la mesa familiar hizo que un kilo de pan sea superior a

- Un paquete de 20 cigarrillos box que salen 11.50 pesos, un 42% más baratos;
- Un litro de Coca Cola, 6,8 pesos, un 66% menos.
- Un kilo de pan lactal cuesta 26,9 y es apenas un 34% superior al pan francés, cuando habitualmente el producto industrializado duplica el precio del artesanal.
- Lo mismo sucede con las galletitas crackers, que en sus versiones más económicas cuestan 19,48 pesos el kilo y son levemente más baratas que el pan.

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...





NICOLAS SERRANO

(Maestro Pastelero francés)

"...La simplicidad es a veces lo más complejo de mi trabajo..."



- ¿Cuándo llegaste a España?

- Vine a Madrid en el año 2011 con el fin de garantizar la apertura de la prestigiosa Escuela de Pastelería y Cocina Le Cordon Bleu.

- ¿Cuál es tu papel en Le Cordon Bleu de Madrid?

- Como Chef Instructor de pastelería me encargo de los programas académicos, me preocupo por la calidad de la enseñanza y sobre todo por transmitir los valores de la alta pastelería, como son el rigor y la delicadeza, a los alumnos españoles e internacionales.

- ¿Dónde has adquirido esos valores?

- Antes de aterrizar en Madrid, pasé cuatro años en la "École du Grand Chocolat Valrhona" que fue para mí un gran salto profesional. Estar rodeado y compartir mis días con la élite de la

pastelería fue a veces duro pero a la vez muy enriquecedor. La técnica de David Capy, la elocuencia y carisma de Frédéric Bau, o las mágicas recetas de Christophe Michalak, Philippe Rigolot, Alain Chartier y tantos otros, siempre quedarán marcadas en mi recuerdo. También estuve un año en la "École Nationale Supérieure de Pâtisserie" de Yssingaux como ayudante de formación, donde tuve la suerte de conocer y compartir experiencias con los que para mí siempre serán los mejores Chefs Pasteleros. Mención especial a Philippe Urraca, quien me abrió las puertas de su laboratorio de investigación en Gimont. Es para mí un gran profesional.

- ¿A cuándo se remonta tu interés por la pastelería?

- En mi región francesa de origen, el País Vasco Francés, trabajé como responsable de pastelería para André Mandion, antiguo miembro de "Relais Desserts International", una asociación que busca impulsar la alta pastelería. También pasé unos increíbles meses junto a Thierry Bamas, que fue reconocido en el año 2011 como el MOF "Mejor Obrero de Francia".



Acabará con lo que fue para mí el detonante de mi carrera, mi primera experiencia en el mundo de la pastelería en la "Pâtisserie du Golf" en Soorts-Hossegor, Las Landas, trabajando con la extraordinaria pareja Pascale et Pascal Gès; ellos fueron quienes avivaron en mi esta pasión y este amor por la pastelería, siempre les estaré muy agradecido.

- ¿Define tu filosofía de trabajo?

- Me considero un pastelero sencillo, en ocasiones algo tímido pero eficaz. Me gusta el trabajo bien hecho, sin artificios ni demasiadas sofisticaciones, con rigor y buenos productos. ¡No hay buenas recetas sin buenos productos!

La simplicidad es a veces la cosa más compleja de mi trabajo, por eso no me

gusta perderme en una mezcla infinita de gustos y especias, perdiendo los verdaderos aromas y sabores. La pastelería debe ser un placer sencillo, que nos evoque sensaciones y recuerdos.

- ¿Qué papel juega hoy en día la pastelería en nuestra sociedad?

- La tendencia actual a cuidarse y llevar una vida sana es cada vez mayor, y esto no debe ser contrario a la pastelería. Terminó la época de las cremas sobrecargadas de manteca y azucaradas a voluntad, para dar paso a una nueva época, en la que el pastelero debe adaptarse, sin perder una gota de placer.

- ¿Pero auguras un gran futuro a la pastelería?

- La pastelería en sí misma y la idea que tenemos de ella está evolucionando y van a continuar haciéndolo, por lo tanto, no hay mejor oportunidad para esta bonita profesión y para todos los futuros pasteleros.

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.

DEWEY  **REFINERÍA DEL CENTRO S.A.** **calsa**

LESAFFRE ARGENTINA **BARI**  **"ARANZANA"**

Levaduras Paraleva **Emeth** **Dánica**

Larroque 1743 - Banfield - Tel: 4202-6742

HORNOS Y MAQUINAS DE PANADERÍA Y CONFITERÍA

SERGIO ROLANDO KALINIUK

REPRESENTANTE DIRECTO

 **INDUPAN**
Diseño, tecnología, calidad, respeto y trayectoria
50 años

SERVICIO TÉCNICO OFICIAL AUTORIZADO



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

ARGENTINA ES EL PRIMER EXPORTADOR MUNDIAL DE HARINAS PROTEICAS

Con una producción anual de 27,8 millones de toneladas, aportaron divisas por exportación de más del 12 % del total de ventas al exterior del país en 2012

El mercado mundial sigue creciendo y la Argentina tendrá un papel estratégico, aunque la industria se enfrenta a la creciente importación china de soja sin procesar y tiene impedido el acceso al ingreso temporario de soja de países vecinos.

Dos hechos, uno anecdótico y otro estadístico, revelan las razones profundas por las que las harinas proteicas, de las que la Argentina es el principal exportador mundial, en particular las originadas en la soja, tienen un horizonte de creciente demanda mundial por su valor estratégico. Y su relevancia económica: su exportación reporta a la Argentina anualmente el 12,16 % (casi 10 mil millones de dólares, el año pasado) del total de sus ingresos de divisas por ventas al exterior.

El hecho anecdótico: cuando el 16 de abril de 2012 se declaró “de utilidad pública” y sujeto a expropiación el 51% del patrimonio de la petrolera YPF, del grupo español Repsol YPF, y se suscitó así un conflicto que hacía presagiar sanciones europeas contra la Argentina en otros rubros comerciales, la Unión de Pequeños Agricultores y Ganaderos (UPA) de España alertó, con preocupación, acerca del riesgo de que se bloquearan o entorpecieran las importaciones de harinas de soja de la Argentina ya que el 85 % de la alimentación de su ganado dependían de ellas. En sentido similar, la delegación de Castilla y León de la Asociación Agraria de Jóvenes Agricultores (ASAJA), que respaldó al gobierno ibérico si resolvía adoptar restricciones a los productos argentinos, advirtió que España necesita la soja y otros productos proteicos para la alimentación animal y, por lo tanto, recomendó enfáticamente evitar cerrar la puerta a las importaciones argentinas de harina de soja.

EL MERCADO

Del mencionado informe oficial se desprende que

la producción mundial de las 12 harinas proteicas (de soja, algodón, maní, girasol, colza, pepita de palma, copra, germen de maíz, harina de maíz, pescado, sésamo y lino) del ciclo 2012/13 es estimada en 292,63 millones de toneladas.

“La evolución de la producción, del consumo y de la exportación de las 12 harinas proteicas en los últimos diez años fue creciente, salvo durante el ciclo 2008/09 cuando se evidenció una fuerte caída en la producción mundial derivada de la fuerte baja registrada en las producciones de Estados Unidos y la Argentina, principales países productores de harinas,” puntualizó.

Del total de las 12 harinas proteicas, la de soja es la de mayor importancia representando el 64% del total, a la que le siguen, en orden de importancia, la harina de colza, algodón, girasol y el glutenfeed de maíz.

PRODUCCIÓN, CONSUMO Y EXPORTACIÓN

El principal país productor de harinas proteicas es China que para la última campaña produjo un total de 68,27 millones de toneladas y tuvo un crecimiento constante en las últimas cinco campañas. En segundo lugar, se ubica Estados Unidos y en tercer lugar, la Argentina.

El principal país consumidor de harinas proteicas es China con el 33 % del total, luego le sigue la Unión Europea-27, con el 26 %, y Estados Unidos, con el 13,4 %. El informe del Ministerio de Agricultura subraya que “China aumenta su consumo año tras año, no evidenciándose incrementos de importancia en los demás países consumidores”.

El 70 % del volumen exportado de las 12 harinas proteicas se concentra en cuatro países. La Argentina ocupa el primer lugar, seguida por Estados Unidos, Brasil e India.

La producción de harinas proteicas oleaginosas en la Argentina totalizó las 27,8 millones de toneladas durante el año 2012, siendo la soja la principal harina ya que participa con el 93,5 % del total, seguida por la de girasol. En el transcurso de 2013, hasta agosto pasado, la producción de harinas proteicas acumuló 19 millones de toneladas, de las que el 94,5 % (18 millones) correspondieron a las provenientes de la molienda (“crushing”) de soja.



Más del 84 % de la producción de harina de soja se exporta posicionando a la Argentina como el primer país exportador mundial de harina de soja. En el caso de la harina de girasol, para esta campaña 2012/13, la Argentina comparte el segundo lugar con Rusia, luego de Ucrania que es el principal exportador mundial.

Durante el año 2012 las exportaciones de harina de soja cayeron en 3,2 millones de toneladas con respecto al año precedente. La menor cosecha obtenida determinó un menor volumen de industrialización explicando esta fuerte declinación en el saldo exportable de harina, junto con la estructural importación de poroto de soja –sin elaborar- de China, la menor liquidación de los productores en términos relativos y la bloqueada admisión temporaria de soja de países vecinos que aliviaría parcialmente la falta de insumo de la industria durante los primeros meses del año.

El principal destino de las exportaciones argentinas de harina de soja es la Unión Europea, mercado al que le siguen en orden de importancia Indonesia, Vietnam, Tailandia y Malasia.

CURIOSIDAD

A pesar de la relevancia de las harinas proteicas en el ingreso de divisas del país, en la nomenclatura comercial oficial, originada en 1999, se las continúa definiendo como un “residuo”.

De acuerdo con la normativa vigente en Argentina (SAGPyA, Norma XIX: 317/99), “se entiende por subproducto oleaginoso a los residuos sólidos resultantes de la extracción industrial del aceite de granos oleaginosos, obtenidos por presión y/o disolventes, provenientes de la elaboración de mercadería normal, sin el agregado de cuerpos extraños ni aglutinante”.



SCHEPENS
EQUIPOS Y SISTEMAS PARA PANIFICACION

Intendente Varisco 703 / Maria 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





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

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

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

DONUT PARECE, CROISSANT NO ES: LA MODA DEL 'CRONUT' LLEGÓ A ESPAÑA



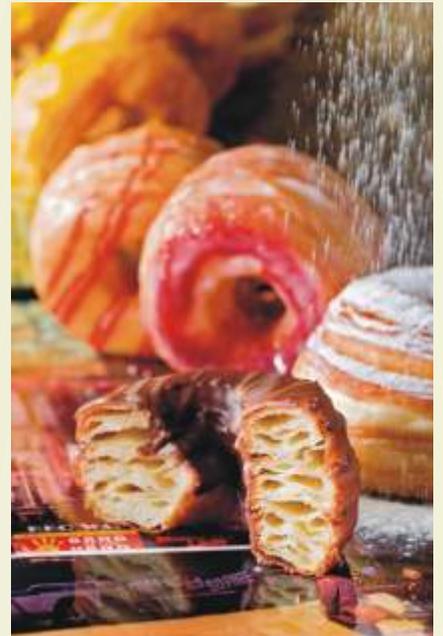
España es un país de golosos. Hasta el pueblo más pequeño y recóndito tiene un postre típico con el que honrar a su patrón y darle una alegría al cuerpo de vez en cuando. Pero también es un país de curiosos, así que no es de extrañar que nuestros paladares anden siempre dispuestos a probar las últimas creaciones pasteleras de moda más allá de nuestras fronteras. Probamos el croissant y lo colocamos en el pódium de los desayunos, y después el donut monopolizó nuestras meriendas y, ¿ahora qué? Pues ahora llega el momento de probar el cronut, la unión de ambos para disfrutar por duplicado y terminar con la indecisión a la hora de escoger entre ellos.

Creado en Nueva York por el chef francés Dominique Ansel, hace algún tiempo que están causando furor en la Gran Manzana y en las redes sociales. Allí los afortunados que consiguen hacerse con uno tras largas colas de espera y previo pago de 5 dólares suben sus

fotos a modo de trofeo para poner verdes de envidia al resto de usuarios.

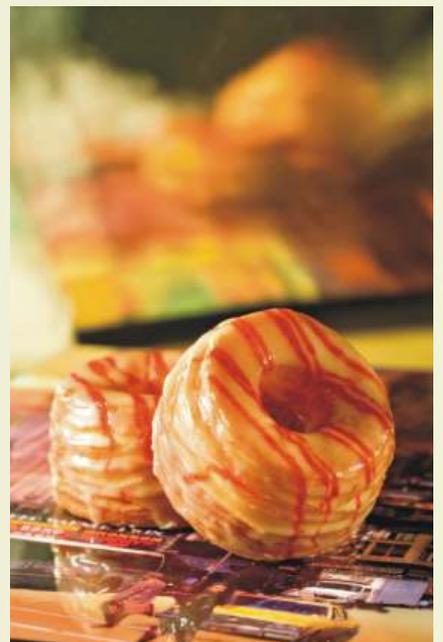
Un cronut podría definirse como la unión del donut con el croissant que un día creó Ansel para maridar los bollos más representativos de su país natal con los de su lugar de residencia. El cronut recoge lo mejor de cada uno de ellos, la masa del croissant y la forma y los glaseados del donut. Pero lo que en apariencia es sencillo de unir técnicamente no lo es en absoluto. La masa del croissant debe ser primero fermentada y después frita en lugar de horneada, debiendo ser muy cuidadosos a la hora de sumergirlo en el aceite caliente para que la masa no pierda volumen ni se deforme. Además la receta del croissant se tuvo que modificar en varias ocasiones para que la proporción de ingredientes permitiera obtener un cronut esponjoso como un donut pero manteniendo la textura del croissant. Los diferentes sabores de glaseado y rellenos hacen el resto para que nos enamoremos a primera vista.

Resulta realmente ligero, recordando a un buñuelo, o un pastel de crêpes, pero lo mejor es probarlo uno mismo para poder opinar. Vait Pastelerías nos los ha acercado a Madrid para no tener que volar hasta Manhattan ni pagar 5 dólares por cada uno de ellos. Aquí el precio es de 2,20 euros por unidad y están disponibles en 4 variedades: con glaseado de chocolate, glaseado de limón con hilos de frambuesa o relleno de crema. Y en Barcelona



pueden adquirirse en los ocho establecimientos que las panaderías Santa Gloria tienen repartidas por toda la ciudad.

Muchos dirán que son modas “de fuera” y que lo nuestro es mejor, pero lo cierto que para el buen goloso siempre hay sitio para un dulce nuevo, venga de donde venga. Por probar no perdemos nada... excepto la línea.



LOS ALEMANES SON LOS PRINCIPALES CONSUMIDORES DE PAN Y FACTURAS

China es el país que más gasta en frutas y verduras en la alimentación de sus habitantes, en tanto los noruegos son los que más erogan en lácteos y los alemanes son los principales consumidores de pan y facturas, según un informe de la EAE Business School de Barcelona, España. Ese trabajo analiza el gasto en alimentos básicos durante 2013, en las principales economías mundiales.

ROSARIO: VESTIDOS DE POLICÍAS, SEIS HOMBRES ROBAN \$ 10 MIL DE UN DEPÓSITO DE MATERIAS PRIMAS

Seis hombres armados, cinco de ellos vestidos como policías, robaron un depósito de alimentos de Pedro Lino Funes al 1100, en la zona oeste de esa ciudad. Los ladrones actuaron como una "unidad de comando" y se llevaron 10.000 pesos, dos celulares y una computadora que registraba los movimientos captados por las cámaras de video-vigilancia instaladas en el galpón de 15 metros por 50 y en dos oficinas.

Germán S., el dueño de la firma, no salía de su asombro horas más tarde: "Cuando entraron me dijeron que querían plata. Pero no sé, yo no entendí y me levanté del escritorio como para ver qué precisaban. Pensé que eran realmente policías".

CATAMARCA: EXPLOTÓ EL HORNO DE UNA PANADERÍA

El horno de una conocida panadería ubicada sobre avenida San Martín y a metros de la avenida Presidente Castillo explotó ayer por la mañana, provocando zozobra entre los empleados y propietarios del lugar. Si bien las causas por las cuales el artefacto dejó de funcionar correctamente y explotó todavía permanecen desconocidas, se pudo saber que no hay testigos oculares del hecho, ya que ningún empleado se encontraba cerca del horno al momento del suceso.

Los empleados fueron consultados por medios de comunicación y aseguraron que escucharon un fuerte ruido proveniente de la cocina de la panadería y, al ver el lugar, entendieron que se trataba de uno de los hornos que estaba cocinando pan en ese momento.

Anoticiado sobre el hecho, personal de la comisaría Tercera llegó al lugar y examinó el lugar en forma preliminar, el cual también fue desalojado temporalmente para evitar mayores problemas. Posteriormente, varias empleadas aseguraron que se trató tan sólo de un susto.

INDUSTRIAS Zunino *Fábrica de Hornos e Implementos para panadería*

Medialunera

Amasadora Rápida

Estampadora

Hornos Rotativos

BUREAU VERITAS
HORNO CERTIFICADOS

www.industriaszunino.com

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

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

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

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 / 4931-7969

"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

LEVADURAS

"SAF ARGENTINA" Cabrera 4338. C.A.B.A. Tel.: 011-4833-8000

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



METALÚRGICA
C.R.B.
 * de Damián Benítez

VENDE

cel: 15-6092-8707

Nextel: 54*167*240



VENDO: Horno marca
 Rollar en excelente
 estado, para cocinar
 con carros de 60x80 o
 70x90, esta trabajando.
 Panadería "La Trinidad".
 Santa Rosa 6190,
 Laferrere.
 Tel.: 15-4047-1886.

SE VENDE

- 1 Torno Panadero x 6 metros: \$5.000.-
- 1 Spiedo Pollin (5 espadas): \$10.000.-
- 1 Churrera de pie con cinta transportadora 5 barras con
 rellenaora y freidora d pie: \$10.000.-
- 1 Cortadora y peladora de pan de miga de marca
 conocida: \$18.000.-
- 1 Heladera giratoria octogonal con 5 estantes para 25
 postres, con tres puertas para retirar la mercadería.
- 1 Exhibidora de madera x 3 metros: \$3.000.-
- 1 Exhibidora cuadrada con madera torneada y 2
 estantes con luces: \$3.000.-

Llamar al: 15-6391-3805



Hornero
 Julio C. Gallardo

Construcción de Hornos de Mampostería
Panadería - Confeitería - 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

**30 AÑOS
 A SU
 SERVICIO**

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



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

**ATENDEMOS TAMBIÉN
 EN LA COSTA ATLÁNTICA**

**Sr. Carlos
 4651-9145**



Diccionario loco

Abogado: Político en su etapa larval.

Abstinente: Persona débil que se deja llevar por la tentación de negarse un placer.

Accidente: Condición en la que es buena la presencia mental, pero es mejor la ausencia física.

Vereda de enfrente: Es imposible saberlo. Aquí me dicen que es aquella y allí me dicen que es ésta.

Adán: Primer hombre que habitó la tierra, expulsado del paraíso por haber mantenido relaciones sexuales con una de sus costillas.

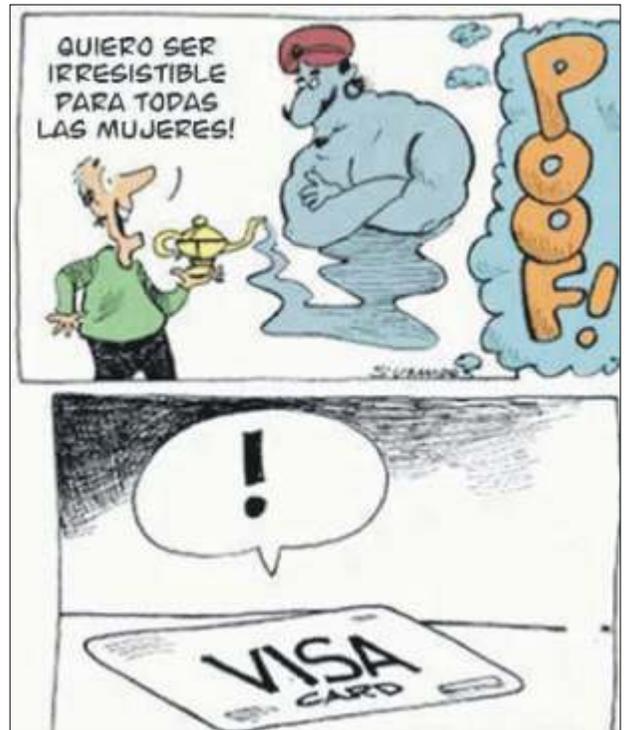
Adicción al trabajo: No tener ganas de a volver a casa.

Adolescentes: Grupo de individuos que manifiestan su profundo deseo de ser diferentes, vistiéndose iguales.

Adolescentes (2): Niños que podrían vestirse solos si recordaran donde dejan la ropa.

Adúltero: Persona que no le hace asco a nadie.

Albañil: Arquitecto sin título.



Amnesia: Lo que le permite a una mujer que ha parido volver a hacer el amor.

Anestesiólogo: Un médico medio dormido, con un paciente medio despierto.

Anómalo: Hemorroides.

Argentina: País de Latinoamérica donde la corrupción y el desamparo abundan.

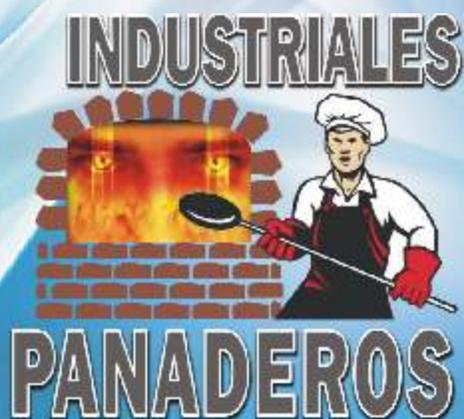
Arqueología: Actividad científica que tiene su futuro en ruinas.

Arquitecto: Dícese de un tipo que no fue lo suficientemente macho para ser ingeniero; ni lo suficientemente maricón para ser decorador.

Babel: Material con lo que se limbian los árabes cuando van al baño.

Bailar: Es la frustración vertical de un deseo horizontal.

SUS POTENCIALES CLIENTES
SON LOS QUE LEEN...



NO HAY MEDIO MÁS ECONÓMICO 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

(011) 15-4084-1090

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

