



INDUSTRIALES



PANADEROS

AÑO 12 · N° 61

NOVIEMBRE DEL 2015



*La Revista
de los
Panaderos*



PRESENTAMOS



Equipos Modernos para Panaderías y Confiterías

Hornos Rotativos



Para 15 bandejas
de 45x70 Cm.
60 Kg. de Pan/Hora

Amasadoras Rápidas

Amasadora rápida
de 50 Kg.
de Harina



Batidora Planetaria



Sin
Mantenimiento

Trinchador Compacto

Trinchador Compacto
400 Kg. Hora
Trincha de 35 Cm.



Sobadora



Sobadoras Panadera
Pesada

Complementos

Lateros y bandejas



Con Tratamiento
Antiadherente



buscanos en
Facebook

como **Brito Hnos.**



Av. Gral. Lemos 1917 - (1613) Los Polvorines - Bs. As.

Tel.: 011-4667-6624

www.britohermanos.com.ar



Materias Primas para
PANADERÍAS y CONFITERÍAS



ATENCIÓN al CLIENTE

4227-8522 / 4207-8500

Nextel 156*688

Cnel Méndez 1079 - (Avellaneda) - Buenos Aires

VISITE NUESTRO SITIO WEB:

www.distribuidoranoelia.com.ar



*La Revista
de los
Panaderos*

**AÑO 12 - N° 61
NOVIEMBRE DEL 2015**

Sumario



<i>La Semana Francesa en Lesaffre.....</i>	6
<i>Panaderos de José C. Paz.....</i>	8
<i>Humor.....</i>	12
<i>CIPU Matanza Sur.....</i>	14
<i>Balen a panadero.....</i>	19
<i>CIP Berazategui.....</i>	20
<i>Un pan para el colesterol.....</i>	22
<i>Humor.....</i>	24
<i>Harina de banana.....</i>	26
<i>CIP de Cuartel Noveno.....</i>	28
<i>Muebles VI-LU.....</i>	30
<i>Cocineros con Levex.....</i>	32
<i>RICH'S Argentina.....</i>	34
<i>Humor.....</i>	36
<i>Soc. Obreros Panaderos de Alte. Brown.....</i>	38
<i>Nueva Trinchadora.....</i>	39
<i>Noticias de Locura.....</i>	40
<i>BRITO Informa.....</i>	41
<i>Clasificados.....</i>	42
<i>Guía de Proveedores.....</i>	44

BELVEDERE FOTOGRAFÍA

BOOKS - BAUTISMOS - 15 AÑOS - CASAMIENTOS
PRODUCCIONES DE MODA - EVENTOS SOCIALES



Fotografía
Belvedere

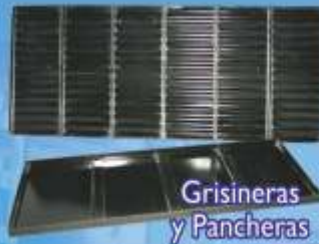


alebelvedere72@hotmail.com
belvederealejandraines@yahoo.com.ar
Tel.: 15-2293-2700.

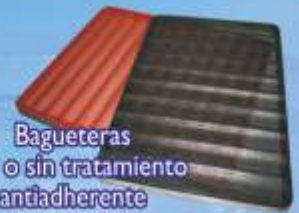


Omar Rodriguez SRL

"25 Años brindando calidad y confianza"



Grisineras
y Pancheras



Bagueteras
con o sin tratamiento
antiadherente



Mesa de
Trabajo



Moldería



para moldes
de Pizza



para Horno
Rotativo



para Secado
de Pan

FABRICA DE ARTÍCULOS PARA PANIFICACIÓN Y GASTRONOMÍA

Malabia 2468 (1754) San Justo - Bs.As. - Argentina • Tel: (54-11) 4441-1200 / 4116-0718 • Fax: 4116-0713

www.omarrodriguezsr.com.ar | E-mail: info@omarrodriguezsr.com.ar



El Baking Center™ de Lesaffre se llenó de “panaderos” en la Semana Francesa

Decenas de personas se animaron a poner “las manos en la masa” de la mano del equipo de técnicos de Lesaffre Argentina, en el marco de la Séptima Edición de la Semana Francesa



Entre el 22 y el 24 de septiembre el público vivió una experiencia gourmet interactiva en el único **Baking Center™** de la región, como parte de las actividades de **Lesaffre Argentina** en la Séptima Edición de la Semana Francesa.

“...Estar en contacto con la gente y poner a su disposición nuestro espacio y conocimiento es algo que siempre enorgullece al equipo de Lesaffre...”, dijo Enrique Finochietto, responsable de Marketing de **Lesaffre Argentina**. Y agregó

“...nuestra propuesta es didáctica, entretenida y “sabrosa”, y dada la gran demanda, sumamos una tercera fecha a las dos jornadas que estaban previstas para que todos puedan participar...”.

Con gran entusiasmo -y junto al equipo técnico de Lesaffre- el público fue el verdadero protagonista de un encuentro que incluyó una clase de cocina para elaborar sus propios panes saborizados, y la degustación de los productos elaborados al final

de una jornada gourmet diferente.

Gracias a la tecnología y recursos del primer **Baking Center™ de Argentina** puesta al servicio de los profesionales panaderos, sumado a la utilización de productos nobles, y los conocimientos de los mejores especialistas en su rubro, los participantes aprendieron los secretos para cocinar los panes más ricos del país.

La Semana Francesa es organizada por la Cámara de Comercio e Industria Franco-Argentina (CCIFA) desde el año 2009 y cuenta con el respaldo del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires, la Embajada de Francia en Argentina, y la Alianza Francesa de Buenos Aires. Se desarrolla en distintos lugares de la Ciudad, del 19 al 27 de septiembre. A través de negocios, moda, belleza, gastronomía, vinos, arquitectura, música y cine, entre otros, Francia se hace presente en la ciudad de Buenos Aires. También se pudieron disfrutar visitas guiadas por lugares de estilo francés, clases de idioma, circuito gourmet, muestras artísticas, cine de autor, catas de vino, charlas de belleza, moda y tendencia, etc. Para conocer más acerca de las actividades



especiales, la ruta gourmet y las visitas guiadas, visitar la página web:

<http://www.vivifrancia.com.ar/>

LESAFFRE ARGENTINA es productor de las levaduras para panificación, **LEVEX**, **"PANE0"**, **"LEVINA"**, **"LEVASAF"**, **"KASTALIA"**, y **"SAF INSTANT"**, 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.

PanconPan

Máquinas, Hornos y Equipos para Panadería y Pastelería

* **iiii NUEVO SALÓN DE EXPOSICIÓN !!!!** *

* Nos trasladamos a solo 400 metros de la estación *
* Amplio salón comercial *

iiii LOS ESPERAMOS !!!!



MEDINA 144 - ITUZAINGÓ NORTE - BUENOS AIRES
Tel: (011) 4624-2955 ID: 152*2047 / CEL.:15-5523-0773
www.panconpan.com.ar / email: ventas@panconpan.com.ar

UNA DE LAS MEJORES



PASEANDO POR JOSÉ C. PAZ

Estuvimos visitando algunas panaderías de la zona y nos acercamos a la Av. Croacia para hablar con Andrés Torres, dueño de la Panadería “Croacia II” ubicada en la Av. Croacia 2135.

Después de cruzar cientos de metros en una zona muy humilde nos encontramos con algo que “desentonaba” con el paisaje: la panadería de Andrés. Es maravillosa la sensación de entrar a un lugar limpio, ordenado, con buena mercadería y con una atención que es para destacar.



“Croacia II” es una de la panaderías más modernas de la zona, en su salón de ventas encontramos los productos clásicos de una panadería, una excelente pastelería y a eso le debemos sumar mesas para degustar comidas y café.



Andrés Torres es miembro de la Asociación de Panaderos y, como todo dirigente, tiene la obligación de dar el ejemplo y lo hace con orgullo: es buena persona, buen dirigente y un excelente panadero que realiza con decencia una las mejores profesiones del país.

CONTINUAMOS TRABAJANDO

Informamos a nuestros colegas que continuamos trabajando para mejorar la situación de nuestros mostradores.

Como parte de nuestras tareas avanzamos con las visitas a nuestros colegas para interiorizarnos de sus problemas e intentar colaborar con la solución de los mismos.

También estamos trabajando en conjunto con dirigentes panaderos de nuestra zona para unificar el precio de venta de pan al público y al reparto.

Como integrantes del Centro de Panaderos nos presentamos todos los Miércoles a la reunión semanal de la Federación Industrial Panaderil de la Provincia de Buenos Aires (en la sede de Avellaneda) donde nos interiorizamos sobre el trabajo que vienen realizando y aprendemos de nuestros colegas bonaerenses.

En el próximo número les informaremos sobre la visita que realizaron las autoridades

de la FIPPBA (Emilio Majori -presidente-, Raúl Santoandr  -vicepresidente- y Alberto Alonso -secretario-) con motivo de la inauguraci3n de la sede del Centro de Panaderos.



OMEGA
CONSTRUCCIONES

MARQUESINAS LETREROS LUMINOSOS

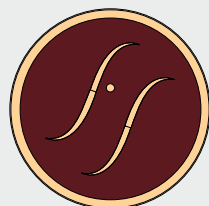
Soluciones para su Imagen Comercial



**PLANES DE
FINANCIACION**

4488-0660

COLOCACION EN TODO EL PAIS



FINCA DEL SAUCE S.A.

República del Líbano 176 Mendoza - Argentina
www.fincadelsauce.com / fincadelsauce@itcsa.net
(0261)424-8542 / (0261) 156-013-051

Quienes Somos:

Finca del Sauce S.A. es una empresa con sede en Mendoza dedicada al acopio, elaboración y empaque de nueces y almendras.

El proceso de nuestros productos se realiza bajo estrictas normas de sanidad y control de calidad y se envasan en pouch de 2, 3 y 5 Kgs. en atmósfera modificada para conservar el producto de 6 a 12 meses en óptimas condiciones.

Ofrecemos nueces cuartillos, cuartos y mariposas además nueces para uso en industria, castañas de caju, coco rallado, pasas de uva negras y rubias, cerezas maraschino y mix de frutos secos.

Consultoría:

Asesoramos a nuestros clientes en materia de precios, stock, estadísticas de producción y conservación del producto.

Solicite una visita en su negocio:

Llamando al (0261) 4248542 o (0261) 15-6103051. Mail: fincadelsauce@itcsa.net





FINCA DEL SAUCE S.A.



NUECES



ALMENDRAS

ENTREGAS A TODO EL PAÍS

República del Líbano 176 Mendoza - Argentina
fincadelsauce@itcsa.net
(0261)424-8542 / (0261) 156-013-051

FABRICA DE HORNOS PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS

RC 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



- *Mi amor, decime algo que te salga del corazón.*
 - *Sangre.*



GALLEGOS

- ¿Que hace un gallego corriendo alrededor de una universidad?
- Una carrera universitaria.
- ¿En qué se caracteriza un lápiz de fabricación gallega?
- Tienen goma en ambos extremos.
- ¿Por qué los gallegos se sientan en la última fila cuando van a ver películas cómicas?
- Porque el que ríe último, ríe mejor.
- ¿Por qué los gallegos casi nunca se dejan los bigotes?
- Para no parecerse a la madre.
- ¿Cuántos gallegos se necesitan para hundir un submarino?
- Dos, uno que golpee de afuera y otro que abra la escotilla.
- ¿Por qué los gallegos llaman con su celular y se quedan mudos con el teléfono en la oreja?
- Porque en telefonía celular, el que habla, paga.
- ¿Dónde anotan los gallegos a sus hijos recién nacidos?
- En ingresos brutos.
- ¿Para qué los gallegos le ponen azúcar a la almohada?...
- Para tener dulces sueños.
- ¿Qué significa una lata flotando en el océano?
- Que un gallego vende un submarino.
- ¿Por qué un gallego mira fijamente el cartón de jugo?
- Porque tenía escrito "Concentrado".
- ¿Cómo identificás a un gallego en un submarino?
- Es el que lleva el paracaídas puesto.
- ¿Por qué los gallegos van al supermercado desnudos?
- Porque afuera hay un anuncio que dice 50% de descuento en pelotas.
- ¿Por qué los policías gallegos usan salvavidas?
- Por si se desata una ola de violencia.
- ¿Qué es un gallego tirado en la mitad de la calle?
- Un lomo de burro.



INVENTIS®
CREANDO SOLUCIONES DE PANIFICACIÓN

**NUEVA
PREMEZCLA**

*Prácticas
y riquísimas!*



✓ **Mayor seguridad y rapidez en la producción.**

✓ **Práctico y fácil de preparar.**

✓ **Calidad uniforme.**



UNA MARCA LESAFFRE 

www.lesaffre.com.ar / Teléfonos: + 54 (011) - 4833-8000



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS UNIDOS DE MATANZA SUR

J. M. de Rosas 16.755 - González Catán - La Matanza

BUENAS NOTICIAS

CONTINUAMOS CON LAS OBRAS

Estamos en el tramo final de la ampliación de los baños y de las nuevas oficinas para optimizar el trabajo que venimos realizando en beneficio de los panaderos de La Matanza.



SORTEAREMOS UN AUTOMÓVIL 0 KM el día 6 DE DICIEMBRE

El día 6 de diciembre despedimos el 2015 y, durante el transcurso de la fiesta, sortearemos un automóvil 0 Km entre los presentes. Con gran esfuerzo y sacrificio, quienes integramos el CIPU Matanza Sur, queremos homenajear a nuestros colegas como premio al apoyo que nos brindaron durante todo este año.



DESPEDIMOS EL 2015 EN EL CENTRO DE INDUSTRIALES
PANADEROS UNIDOS DE MATANZA SUR



Los Esperamos

DOMINGO 6 DE DICIEMBRE
A LAS 20 HORAS EN NUESTRA SEDE



SAYOS

INSTALACIONES COMERCIALES

- Asesoramiento personalizado directo (sin intermediarios).
 - Inversion Segura.
 - Empresa 100% registrada.
- 40 años liderando el mercado avalan nuestra trayectoria.

Show Room de 140 mts abierto de lunes a viernes de 9 a 17 hs.

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

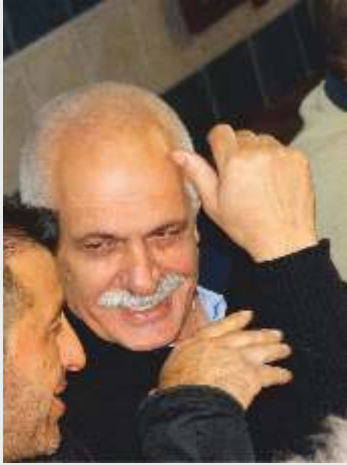
Teléfonos: (54-11) 4931-9454 / 7969

sayosn@infovia.com.ar

www.sayos.com.ar

CONTINUAMOS CON LAS REUNIONES DE LOS VIERNES

Camaradería y amistad es lo que caracteriza a los panaderos del CIPU. Todos los Viernes nos reunimos: reímos, discutimos, opinamos y buscamos las soluciones juntos; siempre respetando las diferencias y sin discriminaciones.





MALAS NOTICIAS: inspecciones



Los panaderos de La Matanza estamos siendo controlados en nuestros comercios y eso no lo consideramos mal. Pero el método pareciera no ser el correcto o, por lo menos, no es del todo claro.

Desde el C.I.P.U. Matanza Sur informamos a nuestros colegas que tenemos varias dudas sobre esos procedimientos que se realizan ya que los funcionarios del Ministerio de Trabajo no labran actas de inspección pero quienes los acompañan sí lo hacen y nos vemos obligados a firmar convenios por deudas con la Obra Social, con el Sindicato y con el Centro de Panaderos de La Matanza; y también deudas “estimativas”.

En varios establecimientos, entre los que me incluyo, se presentaron varias personas; una de ellas me informa que es del Ministerio de Trabajo y lo acompañan integrantes del Sindicato y una abogada. El resultado de esta “visita” es, en general, una serie de multas que no están del todo claras.

Hasta donde nos informaron en la Secretaría de Trabajo de La Matanza sabemos que tenemos la obligación de dejar pasar a la cuadra de elaboración a los representantes del Trabajo pero **NO TENEMOS LA OBLIGACIÓN DE HACER LO MISMO CON OTRAS PERSONAS.**

(Continúa en la página siguiente)

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

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

ZONAS DISPONIBLES PARA DISTRIBUIDORES

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

Controles de temperatura para hornos de panadería

NF-2 NG-2 NL-2

Dosificador de agua para panaderías

Dosificador de agua para amasadoras rápidas

LF-06 CR-D

(011) 4485-3764
Paris 1824 (1765) - I. Casanova - Bs As
info@dinter.com.ar
dinter11@hotmail.com
www.dinter.com.ar



Nuestras cuadras de elaboración son propiedad privada y quien entre a ellas tiene la obligación de identificarse, si no son funcionarios de algún área del gobierno NO PUEDEN ENTRAR.

Otra duda que tenemos y lo estamos evaluando con los letrados es que, si bien nos hacemos cargo de las multas o las deudas que tenemos, solo estaríamos obligados a pagar las mismas y NO TENDRÍAMOS OBLIGACIÓN DE PAGAR PORCENTAJES A NINGÚN LETRADO que represente a otras instituciones.

En el caso de que firmemos un convenio de pago por deuda de Obra Social necesitamos un "recibo oficial" que avale dicho pago, si el pago es por deuda de Fondo Convencional Ordinario el pago suponemos que se debería hacer en forma bancaria (según lo establece el Convenio Colectivo de Trabajo 231/94) ya que otra forma de pago NO TENDRÍA VALIDEZ.

Lamentablemente no tenemos ningún tipo de información ni asesoramiento del Centro de Industriales Panaderos de La Matanza y, lo que es peor, ES NUESTRA INSTITUCIÓN MADRE LA QUE NOS COBRA DEUDA DE FONDO CONVENCIONAL CON UNA "INSPECTORA DEL SINDICATO".

La situación que estamos viviendo los panaderos de La Matanza es dramática: el pan se vende a precios irrisorios, los

establecimientos clandestinos siguen funcionando con total normalidad (sin habilitación y con obreros "en negro"), la materia prima aumenta constantemente pero nosotros no podemos aumentar el pan (por los clandestinos) y, como si fuera poco, estamos obligados a pagar impuestos que son prácticamente imposibles si no vendemos bien nuestra mercadería.

La presión fiscal es insostenible, quienes deberían velar por nuestros intereses no encuentran solución a nuestros problemas y NOS MANDAN A COBRAR CON INSPECTORES DEL SINDICATO. Una pena.

Como panaderos estamos sujetos a las resoluciones que toma nuestra institución madre y esperamos recibir una pronta respuesta a nuestros pedidos. Necesitamos que cumplan con la función de asesorarnos tanto en la parte gremial como tributaria, es lo que dicta el Convenio Colectivo.

Somos "gente de trabajo" y queremos estar en regla pero las horas que nos insume estar en nuestras cuadras de elaboración muchas veces nos "aleja de la realidad", es por eso que necesitamos que quienes fueron elegidos para dirigirnos cumplan con su rol y entiendan que no siempre podemos acercarnos a ellos, creemos que una buena forma de solucionar nuestros problemas es que "bajen" a las panaderías y "vivan" nuestros problemas.

Por último, para no generar dudas ni suspicacias, aclaramos que

**OPINAR DE DISTINTA FORMA
O NO ESTAR DE ACUERDO CON
QUIENES NOS DIRIGEN
NO NOS CONVIERTE EN ENEMIGOS**

y reiteramos que:

**RESPETAMOS Y ACATAMOS LAS
RESOLUCIONES DE NUESTRA
INSTITUCIÓN MADRE,
EL C.I.P. DE LA MATANZA.**

**“EL MUNDO
ESTÁ
LOCO,
LOCO,
LOCO”**



UN POLICÍA DE TRÁNSITO AGREDE A BALAZOS A UN PANADERO QUE NO OBEDECIÓ SUS ÓRDENES, EN ZITÁCUARO, MICHOACÁN

El agravio se registró en el cruce de las calles Emilio García y Lerdo de Tejada, donde un policía de tránsito se hallaba dirigiendo el tráfico de la zona.

En un momento determinado pasó por el lugar una furgoneta Volkswagen “Combi” con placas PPK-79-98, propiedad de un hombre identificado como Valentín Jiménez, de oficio panadero, quien se dirigía a entregar su producto a un mercado cercano. A decir de testigos, el agente de tránsito le dio indicaciones al conductor de la furgoneta, pero éste, por desidia o

falta de atención, no las acató. El agente lo alcanzó y le marco el alto, momento en que sostuvieron una discusión ambos sujetos.

Los ánimos se caldearon y el agente sacó su arma de cargo, con la que disparó en dos ocasiones a Valentín Jiménez, quien resultó herido en el brazo izquierdo. Tras algunos minutos al lugar arribaron paramédicos de Protección Civil, quienes trasladaron al agredido a un hospital cercano.



En tanto, elementos de la Fuerza Ciudadana acordonaron el lugar de los hechos en espera de peritos y el agente del Ministerio Público de la Procuraduría General de Justicia del Estado. Finalmente, el vehículo del afectado fue retirado del lugar y el policía de tránsito, identificado como Guillermo Esquivel Hernández, detenido.

Burner®



HORNOS CONVECTORES Y TUNELES CONTINUOS

Seguinos en



Ingresa a
www.facebook.com
y búscanos como...
Hornos Burner

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



AJK Sistemas

Un mundo de soluciones
en seguridad electrónica

Cámaras de Seguridad



- Controle la producción desde su celular.
- Monitoreo nocturno sin necesidad de personal extra.
- No acuda ante falsas alarmas, acceda desde su casa sin necesidad de ir a la planta.

Control de Acceso



- Control de asistencias vía Internet.
- Control de acceso a sectores restringidos.
- Cerraduras magnéticas.

Gracias **Burner** y a todos sus clientes por confiar en nuestros servicios y productos

Batalla del Parí 959 (1416) C.A.B.A

info@ajksistemas.com.ar www.ajksistemas.com.ar



15-3203-3500
0810-220-0255



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE BERAZATEGUI

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

!!! BASTA DE COMPETENCIA DESLEAL !!!

Los panaderos de Berazategui continuamos con la lucha en contra de la instalación de “hornitos”, es una tarea diaria y muchas veces ingrata.

Como Presidente del Centro de Panaderos les informo a mis colegas que, según la Ley Bonaerense 13.006, solo se permite cocinar pan en locales habilitados como panaderías o panificadoras.

Los “hornitos” no están avalados y no pueden funcionar ya que la Ley no lo permite, muchas veces quienes intentan defender el pan “precocido” no entienden que la palabra lo dice: es un pan que necesita que lo terminen de cocinar y, como dice la Ley:

NO SE PUEDE COCINAR PAN EN NINGÚN OTRO LUGAR QUE NO SEA UNA PANADERÍA.

Desde nuestra institución recibimos constantes pedidos del municipio para aprobar habilitaciones que permitan este tipo de cocción y las negamos rotundamente.

Pero nuestra actividad no termina allí, también recibimos denuncias de nuestros colegas sobre puntos de ventas irregulares y las trasladamos al sector de habilitaciones municipales para que actúen según lo dicta la ley, pero no siempre tenemos la respuesta que creemos que deberíamos tener. Muchas veces hacen caso omiso y continuamos perdiendo clientes a manos de grandes panificadoras que están destruyendo nuestras panaderías artesanales.

Intentamos defender nuestra industria y le pedimos colaboración a nuestra Federación Panaderil de la Provincia de Buenos Aires

considerando que, como Institución que nos nuclea, nos podrían ayudar en esta lucha... pero hasta el momento no tuvimos éxito. Extendemos nuestro trabajando para revertir esta situación.

Si continuamos por este camino dentro de poco tiempo vamos a desaparecer y seremos reemplazados por pequeños despachos o por “supermercados” que no cumplen con ninguna norma sanitaria.

Invitamos a nuestros colegas, autoridades municipales, provinciales y representantes de panaderos a nivel provincial y nacional a buscar juntos las soluciones que necesitamos.

Los panaderos de Berazategui, hasta el momento, estamos solos pero vamos a continuar con esta lucha desigual ya que nuestras familias, colegas y clientes merecen lo mejor de quienes integramos el Centro.



*Máximo Osvaldo Fernández
Presidente del Centro de
Industriales Panaderos de Berazategui*



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE BERAZATEGUI

EVITE CLAUSURAS, MULTAS y DECOMISOS



LA LEY PROVINCIAL 13.006, NUESTRA
ORDENANZA MUNICIPAL Y EL CÓDIGO
ALIMENTARIO ARGENTINO PROHIBEN
LA PRODUCCIÓN Y ELABORACIÓN DE
PAN FUERA DE PANADERÍAS
AUTORIZADAS.

LA COCCIÓN DE PAN ES PARTE DEL PROCESO DE ELABORACIÓN

DESDE NUESTRO CENTRO DE PANADEROS
DENUNCIAREMOS A TODOS LOS COMERCIOS QUE
INFRINJAN LAS NORMATIVAS MENCIONADAS

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

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

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

UN PAN PARA EL COLESTEROL



Desarrollan una masa con betaglucanode avena que ayuda a mantenerlo a raya

EN CIFRAS

Tener el colesterol alto

Tener el colesterol alto nos pone en situación de riesgo de sufrir alguna enfermedad cardiovascular (un infarto, un ictus, una trombosis...).

Un mal extendido

La mitad de la población supera los 200 miligramos por decilitro de sangre, que es el límite máximo que los médicos consideran saludable.

Dieta y deporte

De esa mitad de la población, solo un 20% supera los 250. El resto tiene los niveles entre 200 y 240, lo que supone un riesgo «moderado» y más margen para poder reducirlo con un cambio de dieta y deporte.

Doscientos.

Este número es la barrera entre la tranquilidad y el riesgo. Lo sabe bien quien se haya hecho un análisis de sangre en el último año y lo haya rozado: «Está usted en el límite. Tiene que cuidarse», habrá escuchado en la consulta. Y da igual si tiene 30, 50 u 80 años. Con doscientos miligramos de colesterol por decilitro de sangre llega el momento de mirar con otros ojos nuestro plato: estamos comprando papeletas para sufrir algún accidente cardiovascular. «La mitad de la población supera esa cifra», advierte Pedro Mata, presidente de la Fundación Hipercolesterolemia Familiar Española. No es de extrañar, por tanto, que la preocupación por mantener una dieta saludable haya aumentado entre los ciudadanos de a pie y, también, en la industria alimentaria.

El sector empezó hace años a ofrecer versiones más saludables de algunos productos. Eliminar las grasas 'trans' y reducir el contenido de azúcar y sal fueron los primeros pasos. Luego llegó la sustitución de las harinas blancas por las integrales. Y ahora estamos en el momento de añadir ingredientes de

origen natural que nos ayuden a regular nuestros niveles de glucosa, grasa... Mata los llama «alimentos funcionales». En el caso del colesterol, los más conocidos son los productos lácteos que incluyen esteroides vegetales. Pero no son los únicos. Ahora también el pan puede ayudarnos.

Hace dos años y medio, el centro tecnológico Azti-Tecnalia empezó a desarrollar una masa diferente. Querían obtener un pan de trigo con efectos beneficiosos para el colesterol. Tenían que jugar con la formulación e incluir un nuevo ingrediente «en la proporción adecuada», el betaglucano de avena. Pese a tener «un nombre tan raro», se trata de un producto «natural» que incluye este cereal, explica la investigadora Leire Barañano. Se trata de «un tipo de fibra que impide la absorción del colesterol de forma parcial», explica el presidente de la Fundación Hipercolesterolemia Familiar. La Agencia Europea de Seguridad Alimentaria lo refrenda: un consumo de tres gramos al día basta para ayudarnos a mantenerlo a raya.

Durante estos treinta meses

aproximadamente, un equipo multidisciplinar ha estado «investigando y haciendo pruebas de todo tipo» para obtener el producto, al que no solo se le pedía ser bueno, sino estarlo. «Lo sensorial es muy importante porque si algo no nos gusta, lo dejaremos de tomar», apunta Barañano. Además, se enfrentaba a un alimento «de consumo masivo»: cada español dio cuenta el año pasado de 36 kilos de pan y dedicó a ello un 5,7% del gasto total de su hogar en alimentación, según los datos del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. Cuatro científicos «a tiempo completo» se han dedicado a desarrollar este nuevo producto y seis más han participado en algún punto del proceso. Se han necesitado expertos en el área de la nutrición y la formulación, pero también en el de fabricación. «El objetivo era desarrollar un pan que luego se pudiera hacer a escala industrial», precisa la

investigadora. Es decir, una vez que se consiguió una masa con betaglucano de avena, se horneó y se obtuvo un pan «sabroso», se probó si era posible su «escalado industrial». Y, como con todo, «hubo que hacer pequeños ajustes» hasta dar con la fórmula mágica.



Estreno.

Los supermercados Eroski y Caprabo pondrán a la venta este pan, cuya masa elabora la empresa Okin, y «que se hornea en tienda». Será un envase de tres panecillos de 70 gramos cada uno que costará 1,20 euros en total. Entre los tres, suman la ración diaria recomendada de betaglucano de avena para obtener beneficios sobre el nivel de colesterol, y están pensados para distribuirlos en las tres principales comidas: desayuno, almuerzo y cena. A la vista, es un pan normal. Y en

boca «es esponjoso, con buena textura... Y te lo digo yo, que soy muy panera», apunta Barañano. Además, lo pueden consumir aquellos que no tienen el colesterol alto. Ahora bien, desde la Fundación Hipercolesterolemia Familiar recuerdan que controlar nuestro colesterol no depende solo de la dieta, también tenemos que movernos. «Caminar 30 minutos al día es suficiente», recomienda su presidente. Y ojo, «hay que hacerlo de lunes a domingo».

Seriedad - Calidad
Funcionalidad
Estética - Diseño



Proyecto y
asesoramiento
SIN CARGO

FABRICA DE MUEBLES PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS



San Matías 153 - San Justo - Buenos Aires
galeamoblamientos@gmail.com
www.galeamoblamientos.com

(011) 4625-0697
(011) 15-2027-0355 / ID 632*234



Humor



- ¿Cual es el colmo del zapatero?
- Casarse con una mujer-suela.

INCORRUPTIBLE: Dícese de quien exige un precio demasiado alto.



- ¿Qué consejo de belleza me darías?
- No salgas nunca de tu casa...

ANIVERSARIO

Esto es un matrimonio que después de 20 años casados, en el día del aniversario de bodas llega la mujer y se pone a duras penas ropa íntima con transparencias, un babydoll, y entra en la habitación donde estaba el marido, leyendo y fumándose un cigarro, y ella le dice:

- **Cariño te acuerdas cuando nos casamos tal día como hoy hace 20 años que me dijiste: "...te voy a comer los senos hasta secártelos y hacerte el amor hasta volverte loca...". Y hoy que me ves así vestida ¿no tienes nada que decirme? ¿Eh?**

El marido la mira de arriba a abajo y le dice:

- **Misión cumplida.**

BODAS DE PLATA

Francisco y Carmela acaban de cumplir las bodas de plata. Así que deciden regalarse una segunda luna de miel. Para eso, van al mismo lugar que eligieron cuando se casaron. Se hospedan en el mismo hotel, recorren los mismos lugares y van al mismo restaurante que hace 25 años. Están cenando y Carmela dice:

- **Francisco, tengo una emoción que me embarga el pecho. ¡Este restaurante está igualito que cuando vinimos de luna de miel, las mismas mesas, los mismos mozos, las mismas cortinas! Que emoción, te juro que siento un calor en el pecho...**

- **Carmela, haceme el favor, sacá las tetas de la sopa.**

NUEVA SOBADORA

Máquina inscrita en el I.N.P.I. (Instituto Nacional de Propiedad Industrial) bajo en N° 87339 - Patente A.G.M.E.

**LA MAS SEGURA
DEL MERCADO !!!**

- * Botón de ARRANQUE y PARADA.
- * Exclusivo "BOTÓN DE EMERGENCIA PARA ACCIDENTES" con retroceso temporizado



UNICA !!!

- * 2 Motorreductores con tracción directa.
- * SIN RUIDOS MOLESTOS: Bujes y rasquetas de teflón.
- * SIN MANTENIMIENTO: no posee engranajes, ni correa. Sin cadena.
- * Sobado parejo y silencioso.
- * MENOR esfuerzo y MAYOR rendimiento.

SERVICIO TÉCNICO

**ATENCIÓN LAS
24 HORAS**
con móviles propios



REPRESENTANTES EXCLUSIVOS
en la PROVINCIA DE BUENOS AIRES

**HORNOS
VULCANO**



**Pablo Rau
Jorge Martínez**

15-3539-4439 / 15-5713-3389
ID: 680*6711 / 534*1292
serviciotecnicoagme@hotmail.com
Malabia 4302 - San Justo

PARAGUAY LANZA AL MERCADO LA HARINA DE BANANA

DESDE EL PAÍS VECINO SOSTIENEN QUE EL PROYECTO FUE CREADO A RAÍZ DEL PROBLEMA DE LAS TRABAS QUE EL GOBIERNO ARGENTINO MANTIENE CON LAS EXPORTACIONES



La firma paraguaya Granopar se encuentra en pleno desarrollo de su harina de banana que estará próximamente en las principales góndolas del país vecino, comentó Ángel Garcete, directivo de la industria, según publica el diario La Nación de Paraguay.

mantenerse en un cierto nivel de humedad, explicó.

Al ser consultado de cómo nació la idea de lanzar la harina de banana, Garcete sostuvo que en otros países de Centro América es utilizada pero con el plátano, mientras que el proyecto fue creado a raíz del problema de las trabas que el Gobierno argentino mantiene con las exportaciones.

En su fase experimental se descubrió que la harina de banana es ideal para los helados artesanales, galletitas y batidos. A diferencia de otro tipo de harinas, la harina de banana será alrededor de 70% más cara debido al proceso que conlleva su elaboración, además no contiene gluten, ideal para los celíacos, agregó.

El producto en un principio será vendido al por mayor a panaderías, confiterías, heladerías y restaurantes, en tanto que antes de finales de año la harina estará disponible para el público en general. Garcete dijo que actualmente se encuentran analizando el mejor empaquetado para el producto, atendiendo que debe

En cuanto a la fabricación de la harina, el mismo debe estar verde, posteriormente entra en un proceso de secado y luego es molido con maquinaria especial, que actualmente ya tiene la firma Granopar.

SOBRESTOCK

El empresario manifestó que la caída en los envíos casi en un 80%, en especial a la Argentina, hizo que se diera un sobrestock de la banana, lo cual hizo que una gran cantidad deba ser desechada. Dijo que los productores de Guayaibí y Tembiporá fueron los más afectados por la situación crítica de las exportaciones al vecino país, por lo que debieron buscar alternativas para elaborar productos derivados de la banana.

PRODUCTOS

La empresa paraguaya cuenta con una amplia gama de productos como la harina de maíz, masa de sopa paraguaya, masa para chipa de almidón, y masa para preparar mbejú.

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

Levaduras Paraleva Emeth Dánica "ARANZAMA"

Larroque 1743 - Banfield - Tel: 4202-6742

Ganá tiempo y dinero con siliconas de Cuisil

- Reemplaza el engrasado de bandejas.
- Ahorra mano de obra en preparación y limpieza.
- Evita desperdicios y optimiza la producción.
- Vida útil 2500 usos.

utilízalo suelto o pegado, en bandejas nuevas y usadas!



Cuisil

La solución antiadherente definitiva

Láminas, moldes y tratamientos antiadherentes en tela siliconada para todo tipo de panificados y gastronomía.

Aptos para cualquier horno, bandeja y freezer.

Desarrollos a medida.



**DESPEDIMOS EL 2015 EL
6 DE DICIEMBRE A LAS 14 HORAS**

**ESPERAMOS A NUESTROS COLEGAS PARA DISFRUTAR
DE UNA ESPECTACULAR FIESTA**





CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE CUARTEL NOVENO

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

Dirección Provincial de Personas Jurídicas Matrícula 8907 - Legajo 50,573

ceninduspan.c.nov@hotmail.com

CONTINUAMOS CON LOS OPERATIVOS

Los panaderos de Cuartel Noveno continuamos trabajando para defender el precio de venta de nuestros productos.

En las reuniones de los días Miércoles al medio día aclaramos la estrategia de la semana e intercambiamos información sobre los problemas que tenemos para tomar las medidas que correspondan para solucionarlos. Entre esas medidas definimos los operativos que realizaremos para controlar el ingreso y la venta de pan, como así también armamos las carpetas con denuncias sobre establecimientos clandestinos las cuales son elevadas al área que corresponda del Municipio de Lomas de Zamora.



SERGIO ROLANDO KALINIUK

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

REPRESENTANTE DIRECTO

INDUPAN

INDUSTRIAL DE PANADERIA E INOXIDABLES

HORNOS Y MAQUINAS DE PANADERIA Y CONFITERIA





RAMÓN DURE

**“LA GRAN RIVADAVIA”
(AV. RIVADAVIA 8851,
C.A.B.A.) FUE
AMOBLAGADA POR VI-LU**

Ramón Duré comenzó como trabajador para luego independizarse y forjar un mejor futuro para su familia, inauguró el local el 7 de agosto y en él trabaja toda la familia.

“La Gran Rivadavia” luce hoy muebles de Pedro Pulera (responsable de VI-LU), y Ramón se muestra más que conforme con su local comentando **“...los clientes están muy conformes y estos muebles me permiten que se luzca toda la mercadería que elaboramos...”**



PARA MÁS INFORMACIÓN
VI-LU S.R.L.

Ayacucho 949
S. A. de Padua
0220-483-2168 / 0220-485-5768



Es momento de cambiar

Equipamientos para panaderías, confiterías y afines



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



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





Futuros cocineros se capacitan con LeveX

Para entrenar a los futuros profesionales de la cocina argentina, La Escuela del Chef capacita a sus alumnos con levaduras LeveX, un producto de Lesaffre Argentina



En línea con su decisión de acompañar a los futuros cocineros de nuestro país, **LeveX** es elegida por los maestros cocineros más calificados de Argentina para transmitir sus conocimientos y capacitar a quienes serán los próximos baluartes de la cocina nacional e internacional.

Con mucho entusiasmo y ganas de aprender, los alumnos de La Escuela del Chef de Quilmes participaron de un seminario de capacitación de la mano del equipo técnico de **Lesaffre Argentina** y con la participación del Capitán de la Selección Argentina de Panaderos de la **Copa Louis Lesaffre**, Gastón Miño.

Durante la actividad los futuros chefs se interesaron en conocer las distintas bondades del producto y de otros tipos de levadura, además elaboraron panes saborizados y figacitas de manteca, y pudieron conocer los secretos para no fallar en la cocina con quienes más saben de panadería.

En línea con su afán de apoyar a las instituciones que enseñan las artes culinarias –y gracias a la confianza en un producto de altísima calidad- **Lesaffre** continúa sus acciones para transmitir conocimiento e innovaciones en las aulas y talleres de las escuelas de cocineros más calificadas del país.

LEVEX, es Levadura Extraordinaria, una levadura instantánea natural en gránulos para uso hogareño. Entre sus ventajas, el producto se agrega directamente sobre la harina, no requiere de frío, no se desperdicia (se presenta en sobres de 10 gr.), otorga un sabor exquisito y dura hasta un año. Es ideal para la cocción de pan casero, pizzas y facturas. **LeveX** es un producto de **Lesaffre Argentina**.

LESAFFRE ARGENTINA es productor de las levaduras para panificación, “**LEVEX**”, “**PANEO**”, “**LEVINA**”,

“**LEVASAF**”, “**KASTALIA**”, y “**SAF INSTANT**”, 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.



Héctor Capdevila, técnico de Lesaffre Argentina



Gastón Miño y Héctor Capdevila



RENOVANDO NUESTRA PROPUESTA SEGÚN EL TIPO DE CLIENTE

Rich's, líder mundial en insumos para Panadería y Confeitería, nos trae algunos consejos sobre cómo atraer nuevos clientes y cómo deleitar a los actuales consumidores

El mercado de Panadería y Pastelería se encuentra en constante evolución en todo el mundo, y Argentina no es la excepción. No importa si se trata de una Panadería, una Confeitería, un hotel o un restaurante, mantenerse actualizado se vuelve de vital importancia. Es por ello, que nuestro foco debe estar en la propuesta de valor que queremos ofrecer y, dentro de ésta, los productos finales que exhibimos para la venta juegan un papel primordial.

El objetivo final debería ser siempre el "deleitar a nuestros clientes", generando productos que "lleguen" a los distintos tipos de clientes que nos visitan (con diferentes necesidades y preferencias por sabores y tamaños), tratando de ir más allá de las expectativas y superando lo que él espera al ingresar al local. Un cliente deleitado puede ser un cliente eterno y un "embajador" de nuestra marca y negocio frente a su familia y amigos y, muchas veces, no hace falta más que una muy buena atención y productos acordes a sus gustos y necesidades, todo puesto a su disposición en el momento oportuno.

Descubriendo que quieren nuestros clientes para desarrollar nuevos productos

Existen múltiples formas de descubrir que quieren nuestros clientes, pero una muy simple es a través de encuestas, ya sea en forma oral (hablando, preguntando y registrando las respuestas) o escrita (completan en papel o vía internet). Sabemos que es complicado disponer de tiempo para esta actividad, pero la realidad nos muestra que quienes lo hacen crean una oferta integral de productos más acorde que quienes solo se guían por lo que creen y por su experiencia previa, ya que hemos visto que se suelen descubrir oportunidades que de otra manera es difícil ver. No olvidemos que el fin de todo esto es crear una oferta de productos que tenga la chance de satisfacer a los distintos tipos de clientes. No necesariamente todos los clientes serán "objetivo", ya que por ejemplo si buscamos ofrecer un producto de altísima calidad, quienes busquen precios de conveniencia con calidad media no serán nuestro foco. Entendiendo quiénes son hoy nuestros clientes, que buscan, que sabores prefieren y que esperan, podremos acercar nuestra oferta hacia sus expectativas. Simplemente pensando un poco podemos imaginar que hay personas muy golosas que gustan del chocolate y del dulce de leche, pero otras que prefieren sabores frutales. Algunos evitan las tortas y prefieren las tartas

(Continúa en la página siguiente)

RICH'S

¡Las mejores cremas del mundo están en Argentina. Llámanos y descubrilas!

Lista para batir y usar

Bettercreme®

¡Para mezclar con crema de leche!

Whip Topping Base®

consultas@rich.com
www.richargentina.com.ar
Tel: (5411) 4816-8553

o semifríos como el cheesecake. Luego, dentro de estos grupos algunos serán solteros, otros grandes grupos familiares, habrá personas mayores de 50 años o menores de 10, etc. Conocer y entender estas características (edad, género, estilo de vida, lugar de residencia, etc) y el momento y estilo de vida del cliente es clave para generar nuestra oferta de productos de Pastelería y Panadería.



Creando una oferta más amplia, para todo los gustos

Cuando uno recorre panaderías en Argentina lo que puede ver, salvo algunas excepciones, es una gran tendencia a mantener sabores y formatos a lo largo de los años. Vemos como las tortas y postres se repiten de un local a otro, con alta presencia del dulce de leche y del chocolate. Estos dos productos nos encantan! Pero no a todos. Claro que si algo tiene éxito comercial es conveniente continuar haciéndolo, pero en Rich's creemos que hay que ir más allá para fomentar la creación de productos nuevos. Mantengamos nuestros éxitos (Ejemplo, la Torta Selva Negra), pero hagámoslo mirando hacia otros lugares, descubriendo opciones y realizando testeos de otros formatos (mini tortas, tortas de 12cm, truffles, cupcakes, etc). Generar degustaciones de sabores adicionales a los tradicionales, tratando de encontrar "el próximo éxito" también es una interesante alternativa.

El formato y el tamaño de la torta o del postre adquiere mucha relevancia cuando prestamos especial atención a la ocasión y/o al tipo de evento que lo puede involucrar. Pensemos en formatos: en general tenemos Tortas

redondas de 18-20 cms como casi única opción en la panadería media, a pesar de que este formato no satisface a todos los clientes que pueden ingresar al punto de venta. O si lo hace, hay muchos que no entrarán solo por observar que no existen otras variantes. Qué ocurre si una persona quiere compartir una torta con su pareja?

Independientemente del sabor, lo que espera este cliente es tener la posibilidad de comprar una pequeña torta para dos personas, no más que eso. Y si busca satisfacer un "antojo"? Esperará una porción individual. Si la idea es festejar, parece que el formato acorde serían tortas más grandes que las habituales (no

necesariamente rectangulares de 2kg), y si es infantil seguro esperaremos recetas para chicos, con colores y combinaciones con rellenos y coberturas que llamen la atención. Aquí es interesante resaltar el papel que los cupcakes están cumpliendo. Armar una gran torta con cupcakes en la base, para que cada chico vaya sacando su cupcake es una tendencia divertida que comienza a verse en Latinoamérica. Todo esto último podemos potenciarlo si contamos con un catálogo impreso donde mostramos los diversos modelos, sabores, formatos y diseños disponibles (en el momento o por encargo). Otro ejemplo, parte de la tendencia hacia lo "saludable". Si el cliente que nos visita se inclina por lo "sano", sería conveniente tener algunas tortas o postres reducidos en calorías, sin colesterol, bajo contenido de grasas y aceites, con yogur y/o leche descremada, etc. Por último, si tenemos una gran variedad de comidas y tartas saladas dentro de nuestra oferta, hay que preguntarse, qué estamos ofreciendo en cuanto a postres para complementar? Aquí es interesante el desarrollo de postres como mousses y cheesecakes en vasitos o pots descartables (para llevar) y es clave la ubicación de éstos, priorizando colocarlos cerca de las comidas saladas para aumentar la probabilidad de compra por impulso.

En general la vitrina de tortas, aún incluso si contiene miniporciones, no cumple esta función, ya sea porque el cliente no mira esa vitrina o porque no tiene opciones de tamaño para él, si es que lo hace. En este aspecto las casas de pastas y pizzerías también tienen una gran oportunidad para el desarrollo de una carta de postres para colocar en exhibición.

Oportunidad para los sabores frutales

Por qué vemos tan pocas opciones frutales en la vitrina de las panaderías? En una recorrida por diversos barrios de capital federal y Gran Buenos Aires, en general observamos pocas opciones "frescas" para quienes adoran los sabores frutales. Podemos adquirir una torta con duraznos/frutillas y una tarta frutal (o nuevamente frutillas), pero no suelen encontrarse otras alternativas. Es interesante observar por ese camino de "amplitud de opciones y sabores", pero en la mayor parte de las panaderías parece que hace falta dar un paso más (hay excepciones claro...y ya comienzan a verse lentamente algunos semifríos como cheesecakes, mousses y bavarois). Esto no es más que una gran oportunidad para quienes buscan diferenciarse con sabores y tendencias. Pensemos que ocurre si un cliente "fanático" de los sabores cítricos (frutos rojos, limón, maracuyá) entra a comprar pan a nuestro local y ve en la vitrina (o en un cartel en la vidriera) las nuevas variedades de tortas con glaseados frutales, donde la de Limón con chocolate o la de Maracuyá resalta por su color...no aumentarían las probabilidades de venta? Es posible. Y quizás la puerta de entrada a su mesa es una mini porción que disminuye el "riesgo" de llevar una torta de 1kg. Qué ocurriría si encuentra una torta con forma de corazón que dice "te amo"? Quizás se la lleve a su pareja y en este caso cumple la función de "obsequio o regalo". Simplemente se trata de aprovechar la entrada del cliente teniendo múltiples opciones para intentar sorprenderlo.

La Torta Tres Leches, un éxito en Latinoamérica

Dentro de las oportunidades que detectamos (testeos y degustaciones realizadas en el país durante 2015), vemos un lugar en la vitrina para las tortas bien húmedas. En Latinoamérica es un éxito absoluto la Torta o Postre Tres Leches y estamos convencidos que Argentina no será la excepción. Esta deliciosa opción consiste en un bizcochuelo que se humedece con "tres tipos de leche" (de ahí el nombre): crema de leche, leche condensada y leche evaporada. El sabor de dicha mezcla es increíble pero el problema hoy en día es el alto costo de la leche condensada, la dificultad para conseguir leche evaporada y el tiempo que se requiere para realizar "las tres leches", por lo cual estando convencidos de la gran oportunidad existente en el mercado hemos decidido comercializar el Jarabe Tres Riches Receta (sabor 3 leches). Es un producto de increíble sabor, que sirve para usar directamente como la mezcla de Tres Leches mencionada anteriormente, o se puede saborizar para darle el toque personal y crear nuestra "receta secreta", con cacao, esencias, dulce de leche, bebidas alcohólicas como Ron, Whisky, Bayleis, etc. Luego el relleno y la cobertura queda a decisión del Pastelero. Un ejemplo: preparar una Torta de Dulce de Leche, con crema chantilly saborizada con dulce de leche, bizcochuelo de vainilla, embebida con Tres Riches (con dulce de leche disuelto!) y así lograr una torta con fuerte sabor a Dulce de leche pero que no empalaga. Una vez más, lo que estamos buscando es contar con tortas bien húmedas para quienes gustan de esa característica y así poder ofrecerles 3 ó 4 opciones según la preferencia del cliente, ya sea por el sabor del dulce de leche o chocolate, por la crema de leche / leche condensada, frutales, con leve presencia de bebidas alcohólicas, etc.

El papel de lo visual, más allá del sabor

Está claro que el sabor juega un papel primordial, pero el sentido de

la vista es el filtro a través del cual todo lo que compramos pasa. Dedicarle tiempo a la decoración no es un gasto si el producto obtenido tracciona venta que anteriormente no se tenía o lo hace a un precio mayor. Aquí lo importante es destinar tiempo y recursos para que el personal pueda aprender nuevas decoraciones con insumos que permitan agilidad en los procesos de producción y faciliten las decoraciones atractivas. Por último, el aspecto del producto debe ser óptimo todos los días que permanece a la venta y aquí si vemos muchas oportunidades de mejora. Existen numerosos comercios que ofrecen productos con crema de leche que al día 4 o 5 se encuentra amarillenta y resquebrajada, perjudicando todo el trabajo anterior. Aquí hacemos hincapié en cómo se altera la textura, el sabor y el aspecto a medida que pasan los días. Si queremos el sabor lácteo tantos días, busquemos complementos que ayuden a mantener la calidad y la estabilidad, ya que lo importante es mantener el estándar. En relación a ello Rich's tiene una crema base llamada Whip Topping Base que es ideal para mezclar con crema de leche al 50%, manteniendo el sabor lácteo característico de la crema de leche y mejorando la estabilidad y el rendimiento (costo). Otra opción puede ser la línea Bettercreme de cremas saborizadas, donde la estabilidad, el sabor y la vida útil de 7 días intacta en una torta puede dar por resultado un mejor producto exhibido durante ese lapso de tiempo, sin que se modifique lo que creamos el día uno.

Estas son solo algunas sugerencias orientadas a explorar nuevas alternativas y productos, con la idea de ajustar las opciones de sabores y formatos a la realidad de los clientes actuales y potenciales, con el fin de acercarnos a aquello que pueden estar necesitando y desean ver en nuestras vitrinas y exhibidoras.

Rich's, "La combinación perfecta entre productos sorprendentes y servicios excepcionales"
www.richargentina.com.ar / consultas@rich.com

RICH'S

¡Las mejores cremas del mundo están en Argentina. Llámanos y descubrilas!

Lista para batir y usar

Bettercreme®

¡Para mezclar con crema de leche!

Whip Topping Base®

consultas@rich.com
www.richargentina.com.ar
Tel: (5411) 4816-8553



La esposa llegó a prisión a visitar a su marido, quién acababa de ser sentenciado a 40 años. Apenas entra a la sala de visitas lo abraza y exclama, con lágrimas en los ojos.

- ¡Ay Pepe!, ¡40 años Pepe!

Y el esposo responde:

- Bueno, mi amor, ¡qué se le va a hacer!

- ¡Ay, Pepe! Hablé con el Juez que tiene tu caso.

- ¿Y qué te dijo?

- Me dijo que por cada vez que hiciera el amor con él te iba a rebajar un año de cárcel.

- ¡¿Quééééé?! ¡Pero qué desgraciado ese HDP! ¿Y vos qué le contestaste?

- ¡Ayyy Pepe! ¡EL LUNES TE SUELTAN!

LOS GORDOS TENEMOS DOS ENEMIGOS MORTALES: LA ANSIEDAD Y LAS SILLAS DE PLÁSTICO

Escalofriante estadística:

15% de las mujeres toman medicamentos para algún tipo de trastorno mentas.

¡LO QUE SIGNIFICA QUE EL OTRO 85% ANDAN SUELTAS SIN TRATAMIENTO!

-HIJO, ES HORA QUE HABLEMOS DE SEXO

-PERO, PAPÁ, TENGO 30 AÑOS...

-VA SÉ, NECESITO QUE ME EXPLIQUES CÓMO VER PORNOGRAFÍA EN EL TELEFONO

Las 3 principales maneras de invocar al diablo: 1)Ouija 2)Exorcismo 3)Preguntar "¿Estás enojada mi amor?"

"Hablando se entiende la gente ...
pero mandándolos a la mierda les queda más claro"

TENER HUEVOS ES VER A TU SUEGRA BARRIENDO Y DECIRLE: ¿QUÉ PASA SUEGRA, NO ARRANCA?

DISTRIBUIDORA MAYORISTA Y MINORISTA

CA-MI S.R.L.



**HARINA-AZUCAR
GRASA-MARGARINAS
DULCE DE LECHE-JALEAS
FIAMBRES - MERMELADAS
CREMAS-TOMATES-LEVADURAS**



Puratos



levina

LEDEVIT
LA BUENA COMPAÑIA

Lacteos Doble A



RICH'S

Piamontesa

Emeth



ROLIDAR S.A.

CA-MI S.R.L.

**Materias Primas Para
Panaderías y Confiterías**

J. D. Perón 3340 - BANFIELD



4273-2172

15-6390-1978 / 15-6390-1979

15-3485-1979 / 15-4993-6668

sebastianmilletari@gmail.com



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

ESCALA SALARIAL VIGENTE

SETIEMBRE, OCTUBRE y NOVIEMBRE del 2015

CATEGORÍA	7 HORAS	8 HORAS	9 HORAS	10 HORAS	11 HORAS
OFICIAL MAESTRO	\$ 10.128,00.-	\$ 12.298,29.-	\$ 14.468,57.-	\$ 16.638,86.-	\$ 18.809,14.-
MEDIO OFICIAL	\$ 9.652,00.-	\$ 11.720,29.-	\$ 13.788,57.-	\$ 15.856,86.-	\$ 17.959,14.-
AYUDANTE	\$ 9.494,00.-	\$ 11.528,43.-	\$ 13.562,86.-	\$ 15.597,29.-	\$ 17.631,71.-
DEPENDIENTE		\$ 9.494,00.-	\$ 11.274,13.-	\$ 13.562,86.-	\$ 15.238,50.-
CAJERO/A		\$ 9.818,00.-	\$ 11.658,88.-	\$ 14.025,71.-	\$ 16.129,57.-
REPARTIDOR		\$ 9.494,00.-	\$ 11.274,13.-	\$ 13.562,86.-	\$ 15.597,29.-
PEON		\$ 9.303,00.-	\$ 11.047,31.-	\$ 13.290,00.-	\$ 15.238,50.-

CATEGORÍA	TAREA DESDOBLADA	CHANGA
OFICIAL MAESTRO	\$ 14.179,20.-	\$ 545,35.-
MEDIO OFICIAL	\$ 13.512,80.-	\$ 519,72.-
AYUDANTE	\$ 13.291,60.-	\$ 511,22.-

DICIEMBRE 2015, ENERO y FEBRERO del 2016

CATEGORÍA	7 HORAS	8 HORAS	9 HORAS	10 HORAS	11 HORAS
OFICIAL MAESTRO	\$ 10.828,00.-	\$ 13.148,29.-	\$ 15.468,57.-	\$ 17.788,86.-	\$ 20.109,14.-
MEDIO OFICIAL	\$ 10.320,00.-	\$ 12.531,43.-	\$ 14.742,86.-	\$ 16.954,29.-	\$ 19.165,71.-
AYUDANTE	\$ 10.150,00.-	\$ 12.325,00.-	\$ 14.500,00.-	\$ 16.675,00.-	\$ 18.850,00.-
DEPENDIENTE		\$ 10.150,00.-	\$ 12.053,13.-	\$ 14.500,00.-	\$ 16.675,00.-
CAJERO/A		\$ 10.500,00.-	\$ 12.468,75.-	\$ 15.000,00.-	\$ 17.250,00.-
REPARTIDOR		\$ 10.150,00.-	\$ 12.053,13.-	\$ 14.500,00.-	\$ 16.675,00.-
PEON		\$ 10.000,00.-	\$ 11.875,00.-	\$ 14.285,71.-	\$ 16.428,57.-

CATEGORÍA	TAREA DESDOBLADA	CHANGA
OFICIAL MAESTRO	\$ 15.159,20.-	\$ 583,05.-
MEDIO OFICIAL	\$ 14.448,00.-	\$ 555,69.-
AYUDANTE	\$ 14.210,00.-	\$ 564,54.-



EL CORRENTINO S.R.L.
TODO PARA EL PANADERO

NUEVA TRINCHADORA !!!

EL CORRENTINO lanza al mercado la nueva mini-trinchadora fabricada en acero inoxidable.

Esta máquina de última generación es más estética que las convencionales, más fuerte y resistente. Además cuenta con mejoras en el sistema de palancas que facilitan la labor del panadero.

Pensada especialmente para panaderías que trabajan hasta 6 bolsas por día es presentada con 4 moldes hechos también en acero inoxidable.

EL CORRENTINO les ofrece a los compradores de esta excelente máquina un año garantía y la posibilidad de motorizarla con motor monofásico o trifásico.

Para más información llame al teléfono 4246-7859 o acérquese a nuestro showroom ubicado en la calle Albariños 3455 (Lanús).

**Producida en un 90%
en acero inoxidable**



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>



NOTICIAS DE LOCURA... !!!

VIUDA CONTRATA BAILARINAS PARA BAILAR ALREDEDOR DEL ATAÚD DE SU MARIDO MUERTO

Parece que en una casa velatorio de la ciudad de Taipe, la música el ultimo lunes por la mañana sonaba de manera realmente entusiasta. Es que dos mujeres vestidas en ropa interior, con botas de cañas altas negras, bailaban de manera efusiva y mimosa sobre el ataúd del finado.

Su esposa, sabía que su marido “amaba” a las mujeres hermosas (fiestero el tipo...), es por ello que su mujer decidió contratar dos bailarinas para que él tenga su ultimo festín.



Los amigos y familiares, perplejos por la aparición de las señoritas, tomaron sus teléfonos celulares y registraron las imágenes. Hasta parece que alguno anotó los teléfonos de las chicas. (por si se mueren nada más !!!)

Las dos chicas bailaron sobre el cajón, tres canciones sucesivas. Además el show incluyo como puesta en escena luces de neón puesta detrás del ataúd.

Luego, todo volvió a la normalidad, las chicas se retiraron y el ataúd fue llevado al coche a la espera del inicio de la ceremonia solemne.

Si bien aparentemente el velatorio fue a cajón cerrado, seguro el finado se despedía con una sonrisa...

TRABAJE EN LAS TONINAS



NECESITAMOS:

- **PIZZEROS DE PIZZA A LA PIEDRA**
- **AYUDANTES**
- **MINUTEROS**

LLAME AL:

02257-15-532-866 o Nextel 525*4162



INFORMA



Nuevo modelo amasadora rapida para 20 kg harina \$ 26.145 +iva

Fernando de Villa de Mayo a punto de estrenar su nuevo HR-15

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



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

 **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

 **BACALAR S.R.L.**

 **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**

AVISOS CLASIFICADOS



VENDE

Av. Gral. Lemos (Ex-Ruta 202) N°1917 Los Polvorines - Bs. As.
Tel.: 011-4667-6624 www.britohermanos.com.ar



Mini trinchador
reacondicionada
\$ 35.000 -



Batidora
planetaria
Indupan para 50
litros 2 velocidades
\$ 35.000- solo
batidora



Sobadora
panadera pesada
Borghi
reacondicionada
\$ 50.000-



Armadora Hormepan
reacondicionada
\$ 35.000-



Cortadora Indupan
reacondicionada
\$ 40.000-



Amasadora
convencional
reacondicionada
60/70 kg harina
\$ 50.000-



Sobadora pastelera
reacondicionada 1,5 hp
rolos de 500 x 110 \$
18.000-



Amasadora
reacondicionada
batea loca para
15 kg de harina
\$ 14.000-



Enrolladora de panes
chicos a paño
reacondicionada
\$ 30.000-



Batidora planetaria
Santini 20 litros \$ 12.000
- solo batidora

AVISOS CLASIFICADOS

METALÚRGICA

C.R.B.

* de Damián Benítez



Cel: **15-6837-8421**

**SE
VENDE**



Sobadora Siam 600mm



Cortadora Argentinal



BATIDORA 36 litros



Sobadora Indupan 600mm

CLASIFICADO

**SE VENDE
FONDO DE COMERCIO**



Riobamba esquina Colón
MERLO - Bs. As.

**VENTA FONDO DE COMERCIO
PANADERÍA Y CONFITERÍA CON BAR
FUNCIONANDO.**

- * Local en esquina nuevo, 3 años de construido.
- * Pisos porcellanato, blindex, todos los detalles en madera de alta calidad.
- * Instalaciones del negocio marca VI-LU, todo de madera y mármol, nada de melamina.
- * Muebles confiteros, mostradores, barra,

camara frigorífica, heladera mostrador, heladera para comidas, 2 heladeras ciegas, heladera vertical para repostería.

- * Aire acondicionado frío/calor de 14.0000 frig.
- * Cocina totalmente equipada, horno pizzero y pastelero grande de 2 bocas, freidora industrial, maquinas varias.
- * Capacidad para 60 cubiertos.
- * Implementos, vajilla y útiles.
- * CONTACTO: Adrián, 15-4992-9068.

GUÍA DE PROVEEDORES de PANADERÍAS

de la Revista INDUSTRIALES PANADEROS

ADITIVOS / INSUMOS / LABORATORIOS

“SAF ARGENTINA” Tel.: Cabrera 4338.

C.A.B.A. Tel.: 011-4833-8000

“ARGENIT” Elcano 4115. C.A.B.A.

Tel.: 4554- 1396

CÁMARAS DE SEGURIDAD

“A. J. K. Sistemas” Batalla del Pari 959.

C.A.B.A. Tel.: 15-3203-3500

COMPRA Y VENTA DE MAQUINARIA NUEVAS Y USADAS

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

“KORDAL” Madariaga 1411. Avellaneda.

Tel.: 4203-5706

DISTRIBUIDORAS DE MATERIAS PRIMAS

“DISTRIBUIDORA CA-MI” J. D. Perón

3340. Banfield. Tel.: 4273-2172

“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

“SAYOS” Av. Jujuy 823. C.A.B.A.

Tel.: (011) 4931-7969 / 9454

“VI-LU” Ayacucho 949. Merlo.

Tel.: 0220-483-2168/485-5168

FABRICAS DE HORNOS - ARMADORAS

BATIDORAS - CORTADORAS - SOBADORAS

TRINCHADORAS

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

“BURNER” Cahi 678, C.A.B.A.

Tel.: 4911-2302/4911-1675

“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

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

“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

“ROT-CARR” B. Perez Galdos 9529.

P. Podestá. Tel.: 4769-7494 / 4739-4002

FOTOGRAFÍA

“ALEJANDRA BELVEDERE”

Tel.: 15-2293-2700

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

GUÍA DE PROVEEDORES de PANADERÍAS

de la Revista INDUSTRIALES PANADEROS

CREMAS

“RICH’S” Tel.: 4816-8553

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

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 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

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

ÚTILES PARA PANADERÍAS Y CONFITERÍAS

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

HORNOS Y MAQUINAS DE PANADERÍA Y CONFITERÍA
SERGIO ROLANDO KALINIUK

SAYOS

Omar Rodriguez S.R.L.
"Todo lo que es dulce es nuestro"

LESAFFRE ARGENTINA

FOTOGRAFÍA
Alejandra Belvedere

ROT-CARR

Argenit S.A.

Bacalar

VI-LU S.R.L.

RGS

Brito Hnos.

AJK Sistemas
Especialistas de soluciones en automatización electrónica

NOELIA
Distribuidora

EL CORRENTINO S.R.L.
TODO PARA EL PANADERO

Cuisil
Nuestro es el mundo de la panadería

Burner®

JUAN ANGEL LUCERO
MATERIAS PRIMAS PARA PANADERÍAS, PIZZERÍAS Y CONFITERÍAS

CABALLERO ORTIZ & POZZI S.A.
SOLUCIONES EN AVANZADAS DE CATERING PARA CONFITERÍAS

RICH'S

C.R.B.
METALÚRGICA
* de Damián Benítez

OMEGA CONSTRUCCIONES

Pan con Pan
Máquinas, Hornos y Equipos para Panadería y Pastelería

CA-MI S.R.L.
DISTRIBUIDORA MAYORISTA Y MINORISTA

DINTER

KOR-DAL S.H.



INFINITAS POSIBILIDADES EN REPOSTERÍA Y CONFITERÍA

CREMOSO DE YOGUR Y FRUTOS ROJOS



INGREDIENTES

Base (20 cm)	PESO(g)
Bizcochuelo de vainilla	300
<hr/>	
Para humedecer	
Tres Riches® Receta	260
<hr/>	
Cremoso de Yogur y Frutos Rojos	
Whip Topping Base	300
Manga de Frutos Rojos Rich's®	60
Yogur bebible de frutilla	150
<hr/>	
Para decorar	
Manga de Frutilla Rich's®	180
Agua potable	50
Figuras de chocolate	c/n
Fruta Fresca	c/n

MODO DE PREPARACIÓN

Base

1. Cortar el bizcochuelo en dos capas.

Armado

1. Batir Whip Topping® Base junto con el yogur hasta lograr un punto sostenido, luego agregar el Manga de Frutos Rojos Rich's® con movimientos envolventes.
2. Humedecer uno de los discos obtenidos con Tres Riches® Receta hasta que quede húmedo.
3. Esparcir la crema y repetir el proceso, humedeciendo la última capa de bizcochuelo también.
4. Enmascarar y alisar.

Decoración

1. Diluir la Manga de Frutos Rojos Rich's® con el agua potable hasta que quede fluido.
2. Volcar sobre la superficie de la torta y dejar caer, cubriendo los laterales. Decorar a gusto con frutas frescas y figuras de chocolate.

¡TIPS!

Reemplazá la Manga de Frutos Rojos por otras mangas frutales Rich's® - Maracuyá, Frutilla, Durazno, Ananá - y obtené fácilmente otros sabores para sorprender a tus clientes durante el Verano 2016!!

**Publique en
nuestras páginas**

(011) 15-4084-1090

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

**La Revista
de los
Panaderos**



Seguinos en



Ingresa a

www.facebook.com

y búscanos como...

El Gremio Panadero

Distribuidora NOELIA

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



**REFINERIA
SUDAMERICANA**

MARGARINAS | PRODUCTOS GRASOS | HIDROGENADOS

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

www.distribuidoranoelia.com

www.distribuidoranoelia.com