

IP INDUSTRIALES PANADEROS

La Revista de
los Panaderos



AÑO 14 - Nº 68
ABRIL DEL 2017



“...Un pan bien hecho, con masa madre y fermentación lenta tiene mucho más sabor a pan cuando está frío que cuando está caliente...”





AÑO 14 - N° 68
ABRIL DEL 2017

“INDUSTRIALES PANADEROS”
es una publicación bimestral de
distribución gratuita en
panaderías, confiterías,
pastelerías, instituciones y
comercios vinculados al
sector panadero

CONTACTO

 (011) 15-4084-1090

 elgremiopanadero@yahoo.com.ar

 info@panaderosargentinos.com




 [El Gremio Panadero](#)

DIRECTOR

Fabio R. Videla

*Las notas publicadas son
responsabilidad exclusiva
de su autor.*

SUMARIO

- 4 ● FUEGO DESTRUYÓ UNA PANIFICADORA DE VILLA ELVIRA
- 5 ● PASTELEROS DE CAÑUELAS FUERON PREMIADOS EN CARMEN DE ARECO
- 6 ● CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE CUARTEL NOVENO
- 8 ● “IL FORNAIO” BY PANCONPAN
- 10 ● ¿EL MEJOR PATRÓN?
- 16 ● EL PRECIO DEL PAN
- 18 ● CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS UNIDOS DE MATANZA SUR
- 20 ● CONDENADA POR EL ASESINATO DE SU ESPOSO
- 23 ●  SONRIE
- 26 ● ¿QUÉ SON LAS BOQUILLAS RUSAS?...
- 27 ● LOS PANADEROS DE SIRIA QUE ARRIESGAN SUS VIDAS 24 HORAS PARA DAR DE COMER A LA GENTE
- 28 ● TRAS EL SECRETO DE LAS MEDIALUNAS
- 33 ● UN PANADERO DEJA PAN AFUERA DE SU LOCAL PARA AQUELLOS QUE NO PUEDEN PAGARLO
- 34 ● ADICCIÓN A LAS HARINAS BLANCAS REFINADAS: CONCEPTOS PARA ENTENDERLA
- 36 ● EL PANADERO DEL TITANIC
- 37 ● EL PENAL 6 DE DOLORES PRODUCIRÁ PAN PARA ESCUELAS PÚBLICAS
- 38 ● PANADERO SOLIDARIO
- 40 ● REVELAN QUE HACER PAN ES PERJUDICIAL PARA EL PLANETA
- 42 ● EL PAN ARGENTINO MÁS CARO QUE EN U.S.A.
- 44 ●  SONRIE
- 46 ●  GUÍA DE PROVEEDORES DE PANADERÍAS

Fuego destruyó una panificadora de Villa Elvira



Las llamas dejaron en ruinas una fábrica de 75 entre 3 y 4. Los trabajadores salieron por sus propios medios del lugar. No hubo heridos

A los constantes incendios que azotaron nuestra ciudad este año se sumó ayer otro brutal siniestro en Villa Elvira (La Plata), que consumió la totalidad de las maquinarias y materiales de una panificadora.

“...Dentro del lugar hace más de 40 grados...”, declaró uno de los auxiliares que actuó en el hecho junto con dos

dotaciones de bomberos que acudieron para extinguir las llamas.

El impresionante fuego se produjo cerca del mediodía en la fábrica de panificados emplazada en 75 entre 3 y 4. Según contaron los vecinos, cerca de 15 empleados se encontraban dentro del lugar cuando se desataron las llamas y debieron autoevacuarse.

Por fortuna, ninguno de ellos debió recibir atención médica e incluso la mascota del lugar, un perro, pudo ser puesto a salvo.

Las pérdidas materiales del negocio fueron totales. Los bomberos explicaron que las causas del incendio serían determinadas una vez que la estructura perdiera temperatura y pudieran comenzar a remover los objetos calcinados. Por otro lado, los empleados hablaron de un cortocircuito que no pudo ser controlado.



PASTELEROS DE CAÑUELAS FUERON PREMIADOS EN CARMEN DE ARECO

RUBÉN Y ANDREA SE LLEVARON LA MEDALLA DE BRONCE EN LA CATEGORÍA "PASTEL TRADICIONAL" Y LA DE ORO EN LA CATEGORÍA "PASTEL GIGANTE" POR UNA PIEZA HOJALDRADA DE 25 KILOS. ASIMISMO, OBTUVIERON EL PREMIO AL MEJOR STAND DE LA EXPO.

El monumental pastel contenía 7 kilos de dulce de membrillo y para hacer la fritura se necesitaron 20 kilos de grasa, explicó Rubén, cuyo emprendimiento viene participando con éxito desde hace cuatro años.

Rubén Sumay y Andrea Aguilar cosecharon tres premios en la Fiesta del Pastel. El emprendimiento familiar "Abuela Fela" de Rubén Sumay y Andrea Aguilar tuvo una destacada actuación en la 22da. Fiesta Nacional del Pastel realizada en el pueblo de Gouin, partido de Carmen de Areco, donde recibió tres premios.

Abuela Fela es una fábrica artesanal y familiar surgida en 1999. Sus productos se comercializan en la Feria Rural de Cañuelas y en otras ferias artesanales.

La Fiesta Nacional del Pastel se realiza desde hace 22 años en Gouin, pequeña localidad rural ubicada a unos 11 kilómetros de Carmen de Areco.



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



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



UN 2017 LLENO DE PROYECTOS

Comienza un nuevo año y quienes integramos el CIP de Cuartel Noveno renovamos nuestros proyectos y nuestras ganas de trabajar en ellos.

Continuamos con las reuniones de los días miércoles al medio día y los invitamos a participar para interiorizarnos de los problemas de nuestros colegas y buscar, juntos, la mejor solución, para ellos.

A la reciente mejora edilicia, puntualmente en la zona de los baños, le sumaremos otra reformas para que nuestros asociados se sientan más cómodos y puedan aprovechar, aún más, nuestro salón de eventos.

Agradecemos el apoyo de nuestros colegas y de los funcionarios municipales que siempre nos acompañan.





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.**

**TOMAMOS VEHÍCULOS
EN PARTE DE PAGO**

(Sujeto a aprobación, Modelo 2011 en adelante, en
excelentes condiciones, con documentación al día)

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

Tel.: 011-4667-6624

www.britohermanos.com.ar



Pan con Pan

Máquinas, Hornos y Equipos
para Panadería y Pastelería



Un local pequeño pero rebosante de mercadería en el que hubo que agudizar el ingenio para una excelente exhibición de los productos. Antes de la reinauguración recibimos de los vecinos del barrio las felicitaciones que nos comprometen a seguir mejorando en nuestra labor.

“IL FORNAIO” BY PANCONPAN

Con la solidez que nos caracteriza y la perseverancia necesaria colaboramos con nuestros productos en la remodelación de la Panadería y Confitería IL FORNAIO (propiedad de Boris Abreu) ubicada en el barrio de Villa Pueyrredon.

La calidad de los productos comercializados en IL FORNAIO se logra por el trabajo de un equipo dirigido por BORIS ABREU (un cubano con más de 20 años entre nosotros; y esperamos que muchos mas) sumado al equipamiento integral que ofrece PANCONPAN formaron el combo necesario para el éxito del proyecto.

Pan con Pan

Máquinas, Hornos y Equipos
para Panadería y Pastelería

*Mostradores de
cúpula recta, muebles
exhibidores sin frío,
muebles de empaque,
heladeras
exhibidoras, son
algunos de los
productos que
incorporamos.*

*El equipo de
PANCONPAN
agradece a IL
FORNAIO por
encargarnos este
desafío.*

*La confianza
depositada nos
compromete a seguir
mejorando en nuestra
tarea.*



Pan con Pan

Máquinas, Hornos y Equipos
para Panadería y Pastelería



HORNOS ROTATIVOS



SOBADORAS



AMASADORAS RÁPIDAS



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



¿El mejor patrón?

Hizo una casa de verano para las vacaciones de sus empleados

En la ciudad de Tolhuin, Tierra del Fuego, vive el señor Emilio Sáez. Algunos lo conocen como el dueño de la panadería "La Unión". Pero sus empleados lo postulan como el mejor jefe de la Argentina. Y tienen sus razones.

En 2012, Emilio les construyó una casa enorme casa de vacaciones en Puerto Madryn: cuatro habitaciones, jardín y pileta climatizada. Pero lo más singular de la

propiedad es que cada empleado puede usarla entre 10 y 12 días, llevar a su familia e invitar amigos. Emilio les paga todo, menos la comida. Y esos días no cuentan como "vacaciones oficiales", así que después cada uno se puede tomar vacaciones aparte.

- ¿Cuándo se te ocurrió la idea?

- Hace cuatro o cinco años, con mi contador teníamos un sobrante de

plata. Porque en nuestra panadería no tenemos problemas, ¿viste?, no tenemos que echar a nadie ni pagar juicios. Nos va bien. Así que se nos ocurrió construir la casa en un terreno que teníamos en Madryn. La construimos para todos, para ellos y para mí.

- ¿Y por qué tomaron la decisión?

- Porque nos gusta concentrarnos en el recurso humano.

Hacíamos cosas similares desde hace tiempo. Al principio, cuando éramos 3 o 4, compramos unas motos y nos fuimos todos a recorrer el país, por ejemplo. Ahora somos 30. En una panadería se trabaja todo el tiempo, muy intensamente, con el otro. Hay que llevarse bien. A mí me gusta que la gente esté bien y venga a trabajar contenta.

- ¿Cómo se manejan con la casa?

- Nos turnamos, cada uno la usa aproximadamente dos semanas al año. Pago todo, con el



traslado, menos la comida. Y después aparte tienen sus vacaciones, claro. Es importante tomarse unos días, desconectarse, limpiar la cabeza. A veces venimos juntos, yo ahora por ejemplo estoy acá con mi familia y un

empleado que vino por primera vez.

- No es una iniciativa muy usual...

- Pero funciona. Yo vengo de abajo, yo sé qué

(Continúa en la página siguiente)

FABRICA DE HORNOS PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS

RC ROT-CARR



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





necesitan los empleados. No puede ser que te estén controlando si llegás 5 minutos tarde, que te descuenten eso del sueldo. Así no se trabaja bien. Hay que cambiar esas cosas.

HABLAN LOS EMPLEADOS

Dos empleados de la

panadería contaron su experiencia como trabajadores en "La Unión". A los dos les gusta el tema de las vacaciones gratis:

"...A mí Emilio me salvó...", cuenta Estela Saez, hermana del dueño. "...Yo vivía en Málaga, en España, y bueno, la crisis

nos tocó a todos. Hace dos meses estoy acá. Y no me lo puedo creer. Todavía no fui a la casa de Madryn pero ya habrá oportunidad...".

"...Está muy piola...", dice Jorge Centurión, que trabaja hace 9 años en la panadería. "...Se nos incentiva a que salgamos un poco, a que desconectemos. Además a veces hay premios por el trabajo. Y a la casa vamos todos, está buenísimo...".

**CADA EMPLEADO
PUEDE QUEDARSE
10 DÍAS Y NO
CUENTAN COMO
"VACACIONES
OFICIALES".**





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

EMBARGO A DEUDORES DEL SINDICATO

Nuestros asesores letrados llevaron a cabo un embargo judicial sobre los bienes de una de las panaderías ubicadas en nuestro partido de Almirante Brown.

El establecimiento panaderil se encontraba en mora de pagos de cuota sindicales, Obra Social y Fondo Convencional Ordinario. Lo intimamos muchas veces para que regularice el pago y le ofrecimos diferentes oportunidades de pago y facilidades para los mismos.

Ante los reiterados avisos y la negativa por parte del industrial panadero a regularizar la situación nos vimos obligados a ejecutar un embargo sobre sus bienes, es una situación muy penosa para la industria y esperamos no volver a notificar al gremio sobre un hecho tan desagradable.

En las imágenes mostramos el penoso momento en el que actúan nuestros letrados.





FUE CONDENADO POR AMENAZAS

Concordia: Fuentes judiciales informaron que este jueves el juez Darío Perroud dictó la sentencia en la causa que implica al dirigente del Sindicato de Panaderos Héctor Vicente Medina, sindicado por los delitos de amenazas coactivas y resistencia a la autoridad.

De esta manera, Medina fue condenado a dos años y tres meses de prisión de ejecución condicional, además se le impuso como regla de conducta que realice un aporte dinerario al Hogar de Ancianos de la ciudad.

Según Diario Río Uruguay, hizo amenazas contra los trabajadores de la Central de Tránsito que pretendían volver a incautar el vehículo. Medina procedió a encerrarse en el interior de la camioneta Peugeot Partner, mientras expresaba que nadie lo sacaría de ahí, expresando entre otras cosas "que no sabían con quién se estaban metiendo".

Vale recordar que el hecho ocurrió el pasado 6 de julio de 2016, en horas de la mañana, cuando Héctor Vicente Medina se presentó en el edificio de la Dirección de Tránsito para retirar (sin autorización) su camioneta que se encontraba retenida y la trasladó sin autorización a la sede del sindicato, que está ubicado en la esquina calle Vélez Sarsfield y Concejal Veiga.

EL POLÉMICO EX SECRETARIO GENERAL DEL SINDICATO DE PANADEROS DE ENTRE RÍOS FUE ENCONTRADO CULPABLE DEL DELITO DE AMENAZAS Y RESISTENCIA A LA AUTORIDAD

LA SENTENCIA INCLUYE UN APOORTE DE DINERO COMO GESTO SOLIDARIO

POR LA CRISIS CERRARON TRES PANADERÍAS

POSADAS. El titular del Sindicato de Panaderos, Esteban Martínez habló en Misiones Cuatro sobre la situación del sector.

Por un lado, una buena noticia: "...Se ha logrado pactar un acuerdo, nos han otorgado 1.100 pesos no remunerativo con el sueldo de noviembre y otros 1.100 en diciembre. En enero un aumento en el básico del 14% y en abril se vuelve a negociar...".

Por otra parte, Martínez indicó que en esta época baja la venta y la producción en las panaderías.



"...En este momento cerraron tres panaderías. Son unas 20 trabajadores que se quedaron sin su fuente laboral...".



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.
- Única, 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

sayosinstalacionescomerciales@gmail.com

 Sayos Instalaciones

 Sayos

70% en productos de repostería.

La familia Blasco es proveedora de pan desde hace 38 años en la ciudad. Hasta ahora, en el mostrador lo vendía a 26, y al repartidor menos. "Al pan lo que lo encarece son los impuestos nacionales, los aportes son carísimos y no hay beneficio para las Pymes y sería importante. Sostenemos los empleados porque son como familia, pero no sé cuanto más se puede aguantar. A su vez, cayó tanto el consumo que da miedo aumentar, porque la gente compra lo imprescindible", dijo la dueña Cármen Goenaga de Blasco.

BAHÍA BLANCA. Algunos panaderos prevén que el kilo, en el peor de los casos, pueda trepar hasta los 50 pesos. Hoy los precios del kilo de



pan oscilan entre \$ 20 y \$ 28 en las panaderías de barrio, y de \$ 30 a \$ 38 en el centro, aunque todas avisan que están evaluando las subas de la harina y los servicios para aplicarlos en el precio final.

El ex vicepresidente del Centro de Panaderos y actual dueño de una panificadora, Rodolfo Ciampoli, contó que algunas fábricas ilegales utilizan bromato de potasio para la elaboración del pan.

Desde el Municipio dijeron que a las panaderías ilegales llegan por denuncias de vecinos y que la

mayoría son en casas de familia que hacen reventas de pan.

LA PLATA. Hugo Natale representante de Panaderos de Gran La Plata, comentó: "Nos preocupa el aumento de los servicios, no todo el mundo puede gastar 200 pesos en un postre, los valores que están pagando las panaderías en energía son muy altos y todo se está pagando entre un 30 y 40 por ciento más, los costos han subido y bajaron las ventas, eso hace que baje la caja y después no se pueden pagar los insumos" retrató el representante de los Panaderos, que no ve una salida a corto plazo de esta situación y también aclaró que muchos panaderos debido a esto están pasando a la "clandestinidad".

CABALLERO ORTIZ & POZZI S.A.
FABRICA DE ENVASES DE CARTON PARA CONFITERIA

Desde 1925

SI Frente a la contaminación creciente, los países más avanzados han dicho: Al papel, al cartón y sus derivados, imitemos su ejemplo, hagamos juntos un mundo mejor.

Av. Hipólito Yrigoyen 5160 (B1824 ABU) Lanús Oeste
Prov. de Bs. As. - Argentina - Tel / Fax : (011) 4241-3449 / 4834
E-mail: info@caballeroortizpozzi.com.ar
www.caballeroortizpozzi.com.ar

Burner®

HORNOS
CONVECTORES
Y TUNELES
CONTINUOS

Seguinos en
facebook

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**

MATANZA SUR

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

MATRÍCULA 37446 LEGAJO 182546 DPPJ 5039 CUIT 30-7118751-8 IB 30-71418751-8

Invitados, como todos los Viernes a la reunión del CIPU Matanza Sur, tuvimos la oportunidad de hablar con su Presidente José Hernández...

Hubo declaraciones del presidente del CIP de Matanza hablando de un pan a \$50, ¿eso es posible en Matanza sur?

No, la realidad nos muestra que para mantener nuestras fuentes laborales y un nivel de venta aceptable hoy tenemos que vender a un valor que oscila entre los \$36 y los \$40 en nuestra zona. Pareciera ser que las declaraciones de "...pan a \$50..." fueran para que -quienes no conocen nuestra realidad- digan: "...qué bárbaro, qué buenos dirigentes que tenemos...". Tal vez sea posible en zonas más pudientes como ser Ramos Mejía,

Lomas del Mirador, etc. pero aquí es imposible, creo que son declaraciones para la "tribuna".

¿Cómo ve el panorama para el resto del año?

Difícil, lamentablemente la situación de los panaderos en La Matanza sigue siendo la misma, en lugar de preocuparnos por ayudar a los que más lo necesitan ahora hay algunos dirigentes que solo están interesados en armar una nueva lista para las próximas elecciones.

¿Hay elecciones este año?

Sí, creo que en el mes de octubre y comenzamos a recibir llamados de gente hace más de 10 años que no se comunicaba con nosotros y lo hacen ahora. Hasta hubo charlas con dirigentes de la calle Jujuy



SE VIENEN LAS ELECCIONES EN EL CIP DE LA MATANZA

Hasta hubo charlas con dirigentes de la calle Jujuy para que nos unamos a alguna lista.

¿Y qué postura toman al respecto?

Por el momento y por decisión de la mayoría, no pensamos armar ninguna lista y nos mantenemos al márgen. Al día de hoy no participamos en ninguna lista.

Pero nos duele recibir comentarios de que la gente de Catán apoya a uno o a otro. Solo queremos que se elijan nuevas autoridades y que quienes nos dirijan solo se preocupen por la unidad de nuestro gremio y el fortalecimiento de nuestras empresas.

¿Participan de las últimas paritarias?

No, a nosotros nos gusta participar pero solo en casos en los cuales podamos tomar decisiones y éstas se respeten; no podemos estar en un lugar donde la decisión final no es nuestra.

Pero queremos dejar en claro nuestro agradecimiento y expresar el mayor de los respetos al Vice Presidente de la FIPPBA Raúl Santoandré por su invitación y su loable trabajo así como también al Secretario del CIP de San Justo Javier Guiralde por su constante preocupación.

Pero tenemos la decisión de mantenernos a disposición de participar de cualquier negociación siempre y cuando se tome en cuenta nuestra opinión y las decisiones que tomemos entre todos, no que en una reunión de paritarias se tome una decisión y después que esa decisión no se respete.



CONDENADA POR EL ASESINATO DE SU ESPOSO

El panadero fue asesinado en 1998

La mujer fue condenada a prisión perpetua por haber encargado el crimen de su esposo, Héctor Corradini, el panadero asesinado a balazos en noviembre de 1998 en la ciudad de Córdoba. Sin embargo, seguirá en libertad, según informaron fuentes judiciales.

La condenada es Mercedes "Pirucha" Segalá (49), a quien la Cámara Tercera del Crimen cordobesa junto a un jurado popular le atribuyeron en un fallo unánime el delito de "homicidio calificado por el vínculo, promesa remuneratoria y codicia".



Según la sospecha judicial, la mujer habría contratado a un grupo de sicarios para que maten a su esposo para así cobrar (como lo hizo) dos seguros de vida. Segalá siempre juró su inocencia en esta causa y está enfrentada con los Corradini y dos de sus hijos.

En la imagen la vemos acompañada de su hijo "Piruchín"

Córdoba: Este fue el segundo juicio que se llevó a cabo por el crimen de Corradini (35) luego de que en el primero, llevado realizado en 2011, Segalá fue absuelta por falta de prueba, decisión que revocó el Tribunal Supremo de Justicia (TSJ) de Córdoba que ordenó realizar un nuevo debate.

Según las fuentes, ahora la mujer fue condenada por haber pagado 60.000 dólares al sicario Víctor "Mandrake" Quinteros (55), quien también recibió la pena de prisión perpetua y había llegado al debate preso por una condena anterior.

"Pirucha" llegó al juicio oral en libertad y tras el fallo continuará beneficiada con esa situación hasta que la sentencia quede firme tras potenciales apelaciones.

En el fallo de también se ordenó investigar a la primera fiscal de la causa, Liliana Sánchez, quien actualmente sigue en su cargo.

Tras la lectura del fallo, Segalá se acercó hasta sus hijas Yanina y Yamila, querellantes en el juicio y representadas por el abogado Carlos Nayi, y las cuestionó por haber promovido la acusación en su contra.

"...Espero que puedan dormir tranquilas ahora...", les dijo la acusada en la sala de audiencias.

Por su parte, Yamila indicó a la prensa: "...Es una persona que sólo

le interesó el dinero, siempre. A sus hijos nunca les demostró amor. Siempre trató de manipularnos para que cambiemos nuestras vivencias, con nuestro padre. Yo personalmente nunca se lo permití...".

Antes de conocerse el fallo, la ahora condenada pronunció sus "últimas



Imagen del VW Gol cuando fue encontrado el panadero asesinado.

palabras" y expresó: "...Yo no instigué el crimen de mi marido. Mi marido no merecía morir, me parece una locura, un aberración...".

(Continúa en la página siguiente)

An advertisement for BACALAR S.R.L. The top part features the company logo and name in a red box. Below it, there is a logo for 'LA TARANTELA' with the text 'EN RICOTA Y MUZZARELLA' and 'Su marca de confianza'. To the right is a photograph of a pizza. At the bottom, it lists products: 'SALSA PARA PREPIZZA - MORRONES' and 'TOMATE TRITURADO - ACEITUNAS'. The contact information at the very bottom includes the address 'FÁBRICA: CABILDO 510 / ADMINISTRACIÓN Y VENTAS: ARÁOZ 578 - V. MADERO - BS. AS' and phone numbers 'Tel/fax: 4652-5216 / 4655-1441'.



En su defensa, la mujer insistió en que a su marido "lo mató la Policía" por estar "metido" en asuntos ilegales.

En tanto, Ramiro Corradini, el tercer hijo de la víctima y Segalá y que vive con ésta, acompañó la posición de su madre hasta hoy: *"...Ella no tuvo nada que ver..."*.

En ese sentido, el defensor de Segalá, Miguel Ortíz Pellegrini, afirmó que la mujer es una "perejil" y adelantó que apelará el fallo.

EL CASO

El hecho ventilado en el debate ocurrió el 16 de noviembre de 1998, cuando dos hombres se presentaron en la casa del panadero, ubicada en calle León Pinelo al 1886 del Barrio Los Naranjos, en la capital cordobesa.

De acuerdo a la investigación, Corradini los conocía, por lo que los dejó entrar y les ofreció café; sin embargo, los dos hombres le dijeron que se trataba de un asalto, lo apuntaron con un arma, y lo esposaron, mientras que los tres hijos de la víctima -por entonces de

6, 10 y 12 años- fueron maniatados y encerrados en uno de los dormitorios.

A los pocos minutos, Segalá llegó a la casa, donde el portón del frente estaba sin llave y fue sorprendida por los supuestos asaltantes que se llevaron cautivo al

panadero a bordo de su Volkswagen Golf.

Y a la mañana siguiente, Corradini fue encontrado esposado y asesinado dentro del auto, con dos balazos en el pómulo izquierdo y un tercero en la sien efectuados con un arma calibre 32.

En 2011, la Cámara Novena del crimen absolvió del homicidio a Segalá, Quinteros y a los policías Oscar Aguilar y Mario Onainty; aunque a "Madrake" le aplicó una condena a siete años de prisión por el secuestro de Corradini.

Finalmente, el TSJ revocó en 2014 las absoluciones de Segalá y Quinteros pero confirmó las de los dos policías, por lo que estos no volvieron a ser juzgados.

El segundo debate comenzó a fines de septiembre y durante su desarrollo la defensa de Segalá pidió la nulidad del mismo por considerar que nadie puede ser juzgado dos veces por el mismo hecho, pero los jueces de la Cámara III, Alejandro Weiss, Gustavo Ispani y Luis Paoloni, rechazaron dicha solicitud.

MAQUINAS DE PANADERIA



AGME

Y HORNOS ROTATIVOS

**RE - INVENTAMOS
LA SOBADORA**



Diseñamos, desarrollamos y patentamos una Máquina sobadora única en el mercado.
Medida de cilindros: 600x170 mm de diámetro, eje de 40 mm.

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, correa ni cadena.
Sobado parejo y silencioso.
Menor esfuerzo y mayor rendimiento.

HORNOS ROTATIVOS



HORNOS CONVECTORES



TRINCHADORAS



AMASADORAS

ACCESORIOS



Pablo Rau:
15 . 3539 . 4439
ID: 680*6711



Jorge Martinez:
15 . 5713 . 3389
ID: 534*1292



www.serviciotecnicoagme.com.ar



serviciotecnicoagme@hotmail.com



Coronel Linch 4156, San Justo



4691 . 0661



Lunes a Viernes 9 a 17 hs.

Sábado 9 a 12 hs.



SONRÍE

[Te luce, te desahoga, mejora tu humor, y es contagioso]

MUJERES BORRACHAS

Dos mujeres, muy borrachas, se detienen a orinar en un cementerio...

La primera en orinar no tenía con qué secarse; por lo tanto, agarra su bombacha, se seca y la tira.

La segunda, que tampoco tenía nada con qué secarse, pensó: "...yo no voy a tirar mi tanga... es carísima, de Victoria's Secret...". Entonces, agarra la cinta de una corona que estaba encima de una tumba, se seca y la coloca dentro de la tanga para no mojarla.

Al día siguiente, uno de los maridos llama al otro y le cuenta:

- *Mi mujer llegó anoche a casa borracha y sin tanga... ¡terminé con mi matrimonio!*

Y el otro le responde:

- *¡¡¡Tuviste suerte amigo!!! ¡La mía me salió más puta!, llegó a casa borracha y con una cinta en*



el culo que decía: ¡JAMÁS TE OLVIDAREMOS! CON CARIÑO: ANTONIO, CARLOS, PEPE Y TODA LA FACULTAD DE INGENIERÍA!



- **HIJO, ¡¡QUÉ BIEN TE QUEDÓ EL TATUAJE DE SATANÁS!!**
- **¡¡¡MAMÁ, ES MI NOVIA!!!**
- **AHHH...**

¿QUÉ SIGNIFICA SORPRESA?

- **UNA MONJA PRESA.**



Ayer por la tarde iba con mi esposa por la calle cuando la solté del brazo para sacar mi móvil y tomar esta foto, a lo cual ella me dio una cachetada y me dejó de hablar todo el día. Pero seamos honestos cuantas veces te encuentras a un puto perro conduciendo por la ciudad ?

¿QUÉ ES UN PRE-INFARTO?

Es el momento en el que te tocás el bolsillo y no sentís tu celular...



¿Y UN INFARTO?

Es el momento en el que dás cuenta que tu pareja lo tiene en la mano... ¡Y NO ESTÁ BLOQUEADO!

EL TORO SABE CUANDO LA VACA ESTA LISTA POR EL OLOR.

Y VOS...ESTAS RESFRIADO O SOS TROLO...???



- Soy un tipo saludable
- Ah. ¿Comes sano y todo eso?
- No, la gente me saluda...
- **Hola Blanca.**
- **Soy Rosa.**
- **Ah perdóname, es que soy daltónico.**



La risa de un bebé es el sonido más hermoso que un ser humano puede escuchar...

Excepto si son las 3 de la mañana, no tenés ningún bebé y estás completamente solo en tu casa...



¿Qué son las boquillas rusas?



Parece que las boquillas rusas para hacer flores con la manga pastelera van a revolucionar el mercado, son accesibles y fáciles de utilizar, y facilita que las decoraciones de cupcakes, galletas, pasteles y tartas sean espectaculares.

La pastelería creativa y artística tiene tras de sí la creatividad, el talento, la práctica, el arte en las manos de quien la realiza... a su disposición tiene todo tipo de ingredientes, materiales y herramientas para realizar obras de arte dulces a las que a veces da pena darles un mordisco, pero si están ricas, eso se pasa rápidamente...

Ahora bien, hay también utensillos y accesorios que hacen que sea muy fácil sacar tartas, pasteles y todo tipo de productos de repostería y pastelería con una estética muy llamativa y cuidada, como si un profesional los hubiera realizado, satisfaciendo así las inquietudes de muchos aficionados, y en algunos casos aligerando o facilitando el trabajo profesional.

Y es que nos quedamos sorprendidos cuando conocimos

qué son las boquillas rusas para flores, y después, pensando sobre ello, nos surgió la pregunta de por qué no se habían descubierto antes, pues se lleva muchos años trabajando con las boquillas tradicionales y las más nuevas son igualmente sencillas, eso sí, ideales para quienes disfrutan dando forma a sus creaciones, igual que el que disfruta cocinando a diario. Y es que las boquillas rusas son ideales para hacer decoraciones que parecen en tres dimensiones.

Parece ser que las boquillas rusas son originarias de Moscú, aunque no hemos encontrado información que lo corrobore. En cualquier caso, no hay duda de que son un gran avance en el diseño de este tipo de accesorios, insistimos en que los resultados que ofrecen a la hora de dispensar la glasa o buttercream creando flores, son casi

exquisitos. Ahora bien, quienes las han utilizado aseguran que antes de que salga un trabajo limpio y perfecto, hay que aprender a usarlas y practicar.

No obstante verán que basta una simple presión en la manga para que por la boquilla salga la crema formando una flor, y hay muchísimos diseños diferentes para hacer un jardín inmenso, que además se puede completar con hojas, para las que también hay diversidad de boquillas con formas sorprendentes.

Con estas boquillas de repostería se pueden decorar todo tipo de pasteles, tartas, cupcakes, galletas... y se pueden encontrar fácilmente en tiendas especializadas, en internet hay muchas. Se pueden comprar las boquillas en packs de distintas unidades y el precio dependerá de cuántas boquillas sean.

LOS PANADEROS DE SIRIA QUE ARRIESGAN SUS VIDAS 24 HORAS PARA DAR DE COMER A LA GENTE

Aunque no vistan el uniforme militar, estos trabajadores libran un combate diario para garantizar la vida de los habitantes de un barrio en Homs en medio del conflicto.



RT PANADEROS ARRIESGAN SUS VIDAS PARA QUE LOS RESIDENTES PUEDAN COMER

HOMS, SIRIA

LA 06 03 DE LA ONU APRUEBA UNA RESOLUCIÓN CONTRA LOS ASENTAMIENTOS DE ISRAEL NOTICIAS

El barrio de Al Waer es la única zona de la ciudad siria de Homs que aún es controlada por los rebeldes. Allí los alimentos escasean y, además, los extremistas se apoderaron de todos los medicamentos. Sin embargo, en medio de este desalentador panorama, hay una panadería que desafía los bombardeos las 24 horas del día con el único objetivo de mantener con vida a los ciudadanos. Nuestra corresponsal Diana Deglaury visitó ese horno que mantiene viva la llama de los civiles.

24 HORAS DEL DÍA ENTRE BOMBAS, DISPAROS Y MORTEROS

En este barrio, ubicado en una de las zonas más peligrosas de Homs y controlado por los rebeldes, solo algunas personas pueden salir de sus casas mientras el resto permanece totalmente encerrado. Es por esos pocos que la modesta fábrica funciona las 24 horas del día, pues es allí donde obtienen el pan de cada día para sus familias. "Todo lo que entra al barrio se lo roban y se lo quedan los rebeldes, lo guardan en un depósito y no le dan nada a nadie", asegura Abir, una de sus trabajadoras.

La panadería es asediada constantemente por los ataques de los rebeldes: caen morteros y hay francotiradores que constantemente amenazan la seguridad de la gente. Pero, a pesar de todo, la panadería no deja de trabajar. "Esta es una zona caliente. En cualquier momento puede pasar algo. Bombas, disparos, morteros. Estamos en la primera línea de fuego", afirma el panadero Husam.

GUERREROS SIN UNIFORME

A pesar de las circunstancias, todos asisten a su puesto de trabajo, pues la economía de los ciudadanos es cada vez más difícil y el negocio tiene que funcionar y dar empleo a quienes lo necesitan. No obstante, también regalan pan a los que no pueden comprarlo, y aunque no vistan el uniforme militar libran un combate diario para un eventual regreso a la normalidad en Siria, entre los escombros de la urbe reducida a cenizas.

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

Argenit S.A.

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

ZONAS DISPONIBLES PARA DISTRIBUIDORES

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

TRAS EL SECRETO DE LAS MEDIALUNAS

Las medialunas de Mar del Plata tienen fama de ser las mejores del país. Hay quienes dicen que el secreto está en el agua. Pero no. El secreto es otro.

Todo comenzó mirando al cielo, como la geometría y religión. Fue de noche, hace tres siglos. Un grupo de panaderos turcos amasaba bocados dulces en algún patio de Viena con cinco ingredientes: harina, levadura, agua, sal y azúcar. En lugar de hornearlos como figuras rectas, se inspiraron en la luna en cuarto menguante. Esa curva, tan simple, y el equilibrio del sabor les abrió las puertas del mundo.

La receta sigue siendo la misma desde aquellos

Hubo mil intentos, todos fallidos. La sencillez de una medialuna bien lograda parece ser insuperable.



tiempos, es una fórmula matemática que no admite cambios en sus proporciones.

El maestro pastelero Lito Sánchez lleva más de treinta años amasando para panaderías de primera línea en Mar del Plata, ciudad que tiene fama a nivel nacional por la calidad de sus medialunas.

Actualmente trabaja en la panadería-confitería Paglié, donde todos los días, a las cinco de la mañana, comienza el proceso de elaboración artesanal. Lito se desempeñó en distintas ciudades de Argentina y Europa, llevó sus

conocimientos y coordinó equipos de trabajo con muy buenos resultados. Lugar donde estuvo, lugar donde puso a prueba la tradición medialunera. Su fallo de experto es bien claro: "...*Acá se hacen las mejores medialunas del país...*". Y no es el único que sostiene esa opinión.

– ¿Cuál es el secreto para que salgan tan buenas?

Lito sonríe y elude la pregunta. Cuenta de sus primeras experiencias gastronómicas en el Chateau Frontenac cuando era muy chico. Del lujo del salón, de la cocina. También habla de sus diecisiete años en

confitería Boston. Tal vez nos apuramos a formular esa pregunta...

En Mar del Plata hay aproximadamente 500 panaderías, entre sucursales y puntos elaboración. No es posible saber con exactitud cuántas medialunas se producen, pero un cálculo estimativo, a partir de la cantidad de bolsas de harina destinadas específicamente a este producto, señala que se hornean unas 300 mil unidades por día. En temporada de verano hay días pico que pueden llegar al medio millón.

(Continúa en la página siguiente)



PanconPan
MUEBLES PARA PANADERÍAS Y CONFITERÍAS

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

Ariel Coronel, representante del Sindicato de panaderos, señala que es una de las industrias más importantes de la ciudad y que resiste la comparación con cifras a nivel nacional.

– Por lo que pude averiguar, en las temporadas fuertes de hace veinte años sólo la confitería Sao horneaba 10 mil docenas por día. ¿Es posible?

– Sí, es muy probable. Además de la demanda en mostrador hay hoteles que compran específicamente una marca de medialunas para sus desayunos. Pensá que un turista recibe tres medialunas por desayuno—, responde Coronel.

– ¿Sabés algo sobre el secreto de las medialunas?

– ¿Ya te dijeron lo del agua?

Coronel responde a la pregunta con otra pregunta. Habla del agua. Otra vez lo del agua. Es vox populi que las medialunas de Mar del Plata son excelentes por la calidad del agua. Sin embargo, no parece ser tan así.

Además, pienso, que si fuera el agua, no sería tan complicado llevar agua de Mar del Plata para hornear en Buenos Aires, ejemplo



perfecto de ciudad en la cual sus medialunas se van sin escalas al descenso. Tiene más mercado, más turismo, más conexión con los proveedores. Tiene más todo. Pero el producto final, salvo lejanas excepciones, está a kilómetros de la dignidad.

“...El agua es parte de lo que le da el gusto. Es una base, pero no es la clave...”, dice Lito Sánchez y suelta dos indicaciones. Primero, que las medialunas se amasan con leche. Segundo, que la diferencia entre el agua más dura y el agua más blanda se equilibra con el uso de la levadura.

La pastelería es una asignatura de laboratorio, no hay nada que hacer.

– ¿Cuál es el secreto de las medialunas de Mar del Plata, entonces?

El asunto, explica Lito, es

así: en un kilo de harina se agregan 25 gramos de sal y 400 gramos de manteca. De ahí salen tres docenas y media. Para que sean ricas tienen que ser de manteca. Nunca margarina. Las facturas de margarina son las que parecen chicle viejo. El tema es el costo. A veces la manteca sube demasiado entonces hay pasteleros que mezclan los dos ingredientes. De ahí la diferencia entre las más caras y las más baratas. La manteca puede representar hasta un 40% del costo. Lo interesante de Mar de Plata es que no sólo las grandes marcas tienen buenas medialunas, en las panaderías de cualquier barrio se consigue un buen producto: la exigencia del consumidor es también un punto decisivo en la búsqueda de calidad.

“...El leudado depende del clima. Y ahí hay una parte del secreto...”, dice Lito.

Aunque tampoco se apoya del todo en las cuestiones climatológicas. El proceso de elaboración de una buena medialuna lleva tres días. Un día se amasa. Al otro se arma. Y al tercer día se hornea. La masa en todas las etapas tiene que descansar en la cámara de frío. El proceso es largo y requiere de mucha atención. Las medialunas se amasan con la manteca aparte, lo que se llama empaste.

En este trabajo incide hasta la temperatura de las manos. Aquellos que tienen las manos muy calientes derriten demasiado la manteca y el resultado final varía. La temperatura justa

consigue una textura y un amasado perfecto. Algo vital: que la harina y la manteca se integren correctamente. La diferencia de temperatura de las manos puede ser, a lo sumo, de un grado. Suficiente para marcar la diferencia.

“...En Mar del Plata, los pasteleros nos dedicamos mucho a la medialuna. Nos especializamos. Todo está en usar la mejor materia prima, respetar la receta y cada uno de los pasos. El único secreto es el oficio. Y el plus puede ser clima...”, explica Lito.

Tomo nota: el secreto de las medialunas de Mar del Plata es el oficio y el

clima.

Con las coordenadas de Lito Sánchez salí en busca de otras voces autorizadas, maestros pasteleros de distintas panaderías, en distintas zonas, con distintos productos. Hablé con más de diez. Todos, sin excepción, estuvieron de acuerdo: el agua es importante pero no es central. El secreto es el oficio y, en parte, el clima. Si fuera sólo el agua, con la precisión que alcanzaron las herramientas de panadería, se podrían hacer medialunas de primer nivel mediante un proceso industrial.

(Continúa en la página siguiente)

SERGIO ROLANDO KALINIUK

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



LINEA MEDIAL

REPRESENTANTE DIRECTO

INDUPAN

INDUSTRIAL DE PANADERIA E INOXIDABLES



HISTANA



DUO



UNO



DOBLE MAX



Sin embargo, las industriales, aunque pueden ser ricas, están siempre un escalón debajo de las artesanales.

Y ni hablar de las industriales que usan ingredientes de segunda categoría. Son esas que sólo se pueden comer recién hechas porque a las dos horas adoptan la consistencia de un meteorito.

El valor del oficio se percibe en cada paso. Por ejemplo, es fundamental saber cuándo hay que llevar las medialunas crudas al horno. Tienen que estar blandas y a temperatura ambiente.

Hay que tocarlas. Es conocimiento. Es entrenar el tacto. Y más: hay que prestarle atención al tiempo de horneado. No pueden estar crudas, por supuesto, pero tampoco muy cocidas, porque se secan y pierden el sabor. El punto justo es un intermedio, para que estén apenas húmedas,

sabrosas y dulces. Hay que sentirles casi nada el gusto de la manteca. Y no pasarlas de almíbar, porque saturan las papilas gustativas.

La magia de la medialuna está en la complejidad que se alcanza con cinco ingredientes. En la cocina, un detalle mínimo es un mundo.

Otro mito: el sabor de las medialunas recién hechas.

Un error. El sabor de una buena medialuna se siente en su plenitud cuando alcanza la temperatura ambiente. Tiene que ver con la consistencia de los ingredientes, en especial de las grasas. La manteca caliente es más invasiva al

paladar y más pesada de digerir. Si la medialuna está bien elaborada dura de un día para el otro sin perder calidad y sin alterar sus propiedades de humedad y sabor.

Lito me invita a subir a la sala de elaboración de Paglié. Me muestra cada paso, las bolsas de harina, las cámaras de frío, los paquetes de manteca. Me muestra cómo se hace el doblez para que tengan la forma que tienen. Y me convida una medialuna, claro.

Las medialunas de Mar del Plata son un patrimonio cultural. Los expertos –consumidores y pasteleros– aseguran que son las mejores del país. Algunos hasta se animan a proyectarlas a nivel internacional. Tal vez tengan razón, pero importa poco quién gana. Las medialunas de Mar del Plata son una maravilla.

Lo mejor de todo es que esa maravilla es el resultado de cultivar un oficio. Es decir: de construir una tradición y una identidad.



Un panadero deja pan afuera de su local para aquellos que no pueden pagarlo



Esteban Bruna tiene una panadería en Estomba al 900, frente al Hospital Municipal en Bahía Blanca, y todos los días deja tiras de pan en el canasto de su bicicleta para las personas más necesitadas.

"...Estas pequeñas cosas que no pasan por el dinero, te dan muchísima felicidad...", dijo Bruna.

"...Me sobra un 25 % del pan. En vez de rallarlo lo pongo adentro del canasto de mi bicicleta para que lo agarren...".

Además contó que las personas son muy agradecidas por este gesto. *"...Me*

emociona una nena que pasa siempre con la mamá. La chiquita entra para saludarme antes de pedirme llevarse una tira...".

Asimismo, el panadero indicó que a veces se desilusiona: *"...De vez en cuando se lo lleva alguien que no lo necesita y que debería dar el ejemplo colaborando de la misma manera que nosotros..."*.

"...Una vez llegó un auto de alta gama, paró en doble fila, se bajó un hombre y agarró varias tiras. Esas cosas te sorprenden...", dijo.



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



ALBARIÑOS 3544 - LANÚS ESTE - Tel: 4246-7859

E-mail: elcorrentino@uolsinetis.com.ar
Visite nuestra página Web: <http://elcorrentinosrl.e.net.ar>



Adicción a las harinas blancas refinadas: conceptos para entenderla

Las harinas blancas refinadas son tan adictivas como una droga y eliminarlas de la dieta genera síndrome de abstinencia. Está en nuestros panes, galletas, pastas, pizzas, tortas, pasteles, sándwiches, etcétera.

Cuando consumimos estos alimentos, incorporamos harina, y por lo general se trata de harina blanca y refinada. Básicamente hay dos clases de harinas: las integrales (conservan sus componentes originales) y las que han sido procesadas y refinadas para obtener las comúnmente llamadas "blancas".

1- La harina integral conserva el pericarpio, la cascarilla del grano (conocida comúnmente como "salvado"), el germen y el endospermo. Lo que sucede con la harina blanca es que, al ser refinada, el germen y el salvado se descartan.

2- Las harinas refinadas están formadas principalmente por hidratos de carbono, que al ser ingeridos son transformados en glucosa por el organismo. La glucosa hace que las

reservas de glucógeno del organismo aumenten y que por lo tanto tengamos energía. Pero las harinas refinadas hacen que el aumento de la glucosa sea elevado, ya que se digieren rápido. Para contrarrestar este aumento el cuerpo genera la hormona insulina que es la encargada de llevar la glucosa a las células y transformarla en energía, o si no se utiliza acumularla en forma de grasa.

3- Existe un síndrome, es decir un conjunto de signos y síntomas, denominado "abstinencia a los carbohidratos" (harinas), más frecuentemente de aparición en personas que hacen dietas estrictas exentas de hidratos de carbono (cereales, panes, pastas, fideos, arroz, azúcar y pan).

4- La búsqueda compulsiva de carbohidratos puros, como son las harinas refinadas, tiene que ver con una necesidad del organismo de acceder de modo inmediato a energía de fácil disponibilidad. El problema surge cuando se siente ese placer al mismo tiempo que

se produce una disminución en los receptores de dopamina, lo que conlleva a mayor consumo para lograr el mismo placer.

Para poder explicarlo, hay que mencionar que en el cerebro existe un área o sistema de recompensa, en donde la protagonista es la dopamina, un neurotransmisor que emite la señal del placer. Cuando ésta aumenta, la persona experimenta más satisfacción. Estudios científicos comprobaron que los hidratos generan esa sensación, al igual que otras drogas como cocaína, heroína, morfina y nicotina.

5- La adicción a la comida tiene mucho que ver con los niveles diarios inconstantes de serotonina, cuyo precursor el triptofano se encuentra en las harinas. La serotonina está relacionada con el buen ánimo y humor. De hecho los nuevos medicamentos antidepresivos tienen como mecanismo de acción aumentar los efectos de la serotonina en el cerebro.

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



COBERTIN
Saboro
Encurtidos y Snacks

R LIDAR 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

EL PANADERO DEL TITANIC



El whisky le salvó la vida

Charles Joughin era panadero en el histórico buque RMS Titanic, que se hundiera hace 104 años al chocar contra un iceberg. Se salvó de morir congelado pues había consumido grandes cantidades de whisky.

La madrugada del 15 de abril de 1912 quedó plasmada en la historia. El barco había zarpado del puerto de Southampton, Inglaterra, con rumbo a Nueva York. Entre los 709 sobrevivientes del histórico hay una historia casi mítica: la del jefe de panaderos Charles Joughin,

panadero en el RMS Olympic -barco gemelo del Titanic-, no pudo dejar pasar la oportunidad por dirigir la panadería para los 2223 pasajeros.

Esperando su destino

Charles Joughin. Charles

los botes salvavidas, suministrándoles además alimentos. Después, el panadero empezó a lanzar sillas, mesas, puertas y cuanto mueble pudiera hacia aquellos que estaban flotando en el agua para que pudieran aferrarse y no hundirse en el helado océano.

Cuando el barco estaba a punto de sumergirse por completo, Joughin saltó también, pensando que iba a morir congelado, pero todo el alcohol que había ingerido habría fungido como anticongelante. Estuvo nadando por dos horas hasta que fue rescatado por el RMS Carpathia y, aunque tuvo que subir a bordo de rodillas porque tenía sus pies congelados, no tuvo secuela alguna.

Ni siquiera tan traumática tragedia lo obligó a abandonar el oficio, pues siguió trabajando en barcos como cocinero y panadero durante muchos años. Falleció en 1956 a la edad de 78 años en la ciudad estadounidense de Patterson, Nueva Jersey.



quien sobrevivió por estar completamente ebrio.

Joughin se embarcó para laborar en un buque por primera vez en 1889, a sus 11 años de edad. Poco a poco y con mucho esfuerzo logró ascender de puestos hasta convertirse en jefe de panaderos de la compañía White Star Line, propietarios del Titanic. Cuando supo que zarparía tal nave gigante gigante, y habiendo ya sido

Joughin. A las 23:40 horas del 14 de abril de 1912, el buque chocó de frente contra un iceberg, y empezó la catástrofe. Joughin decidió esperar su destino mortal aferrado a una (o varias) botellas de whisky. A pesar de haber ingerido suficiente licor para ponerlo en un notorio estado de ebriedad, decidió subir a cubierta para ayudar a salvar a varias mujeres y niños a abordar a



EL PENAL 6 DE DOLORES PRODUCIRÁ PAN PARA ESCUELAS PÚBLICAS

Internos de la Unidad 6 de la ciudad de Dolores proveerán 50 kilos de pan diarios a escuelas del distrito, por medio de un convenio impulsado por el Ministerio de Justicia y firmado entre el Servicio Penitenciario Bonaerense y el Consejo Escolar de dicha localidad.

La panadería de la cárcel fue puesta en valor en las últimas semanas y se convirtió en la segunda dentro del ámbito del Servicio Penitenciario Bonaerense que produce para las escuelas, después de haberse inaugurado en 2016 una en la Unidad 5 de Mercedes.

A partir del convenio, más de 10 internos comenzarán elaborando 50 kilos diarios de pan destinados a diversos establecimientos escolares de Dolores, entre ellas la Escuela Agraria, la Secundaria N° 3 y la Primaria N° 14.

El ministro de Justicia, Gustavo Ferrari, resaltó este tipo de iniciativas que “contribuyen a la formación en oficios determinados para, una vez llegada su libertad, garantizar una mejor reinserción en el mundo laboral”.

Y destacó además que junto a la gobernadora María Eugenia Vidal, “estamos trabajando fuertemente para bajar los índices de reingreso fomentando el trabajo y educación en cárceles”, dentro del plan de seguridad de la Provincia.

Cabe destacar, que todo se efectivizará ni bien empiecen las clases y que los participantes de la panadería se han capacitado de manera oficial sobre las normas del tratado, cuidado y conservación de alimentos, y mañana culminan el curso de Seguridad e Higiene Industrial, por lo que así, la institución se asegura que lo producido respeta los estándares exigidos de calidad.

La panadería cuenta con el asesoramiento y



supervisión de tres agentes penitenciarios que además se desempeñan como maestros panaderos.

De esa manera, se contribuye al mantenimiento de la infraestructura escolar y se provee a los internos de conocimientos útiles para desempeñar un oficio una vez recuperada su libertad.

JUAN ANGEL LUCERO
MATERIAS PRIMAS PARA PANADERÍAS, PIZZERÍAS Y CONFITERÍAS

DEWEY RICH'S calsa*
REFINERIA DEL CENTRO S.A. Dánica
Emeth
BARI LESAFFRE ARGENTINA
Levaduras Paraleva
ARAZANA

Larroque 1743 - Banfield - Tel: 4202-6742

PANADERO ASALTADO EN SU CASA Y SU COMERCIO

El comerciante, de 44 años, llegaba en la madrugada de ayer en su auto Audi A3 a su casa de la calle 50, entre 30 y 31, de Hernández, y fue interceptado por cuatro ladrones armados descendieron de un Volkswagen Bora. Dos de los ladrones, a punta de pistola, obligaron a la víctima a ingresar a la vivienda mientras que los otros dos se quedaron en la calle de "campana".

Fuentes policiales informaron que los ladrones, no conformes con el botín obtenido en la vivienda, obligaron a la víctima a llevarlos, en su auto, hasta su comercio ubicado en el cruce de Diagonal 73 y calle 27, en la localidad de La Loma, también en La Plata. En total le robaron cerca de \$100.000.

Los investigadores, según los informantes, no descartaron la existencia de un posible entregador ya que los ladrones, aparentemente, sabían que la víctima tenía una importante suma de dinero y además conocían sus movimientos

ROBAN A UNA CUADRA DE LA COMISARÍA

Ocurrió en Nueva Córdoba, en la panadería "La Juana" ubicado en Paraná al 300. Fueron dos delincuentes a bordo de una moto. Rompieron un vidrio y se llevaron la caja.

La empleada del local dijo: *"...Mi jefe (el dueño) encontró los vidrios rotos. Fueron dos ladrones que iban en una moto, reventaron la puerta y se llevaron la caja...".* Y expresó: *"...No estamos sorprendidos. Esto es común, hay una sensación de inseguridad..."*.



**“Llévalo si lo necesitás”
“Tomá solo lo que precisés
y recordá que hay otras
personas que también lo
necesitan”, “Únicamente
para gente de escasos
recursos”, advierte la
leyenda pegada en la caja
solidaria que descansa
sobre el mostrador de una
panadería de barrio
platense.**

PANADERO SOLIDARIO

UNA PANADERÍA PLATENSE PONE A DISPOSICIÓN ALIMENTOS GRATUITOS

Pizzas, pizzetas, pan, facturas, pan de pancho y demás productos que no se pudieron vender durante el día, pero que todavía conservan frescura, disponen para el público los dueños del local ubicado en 19 entre 35 y 36, en una urna alimentaria.

“...Viene gente de todas las edades. La idea es que no sientan vergüenza y puedan llevarse lo que necesiten...”, aseguró Silvia, una de las propietarias de la panadería, quien además contó que la iniciativa surgió de la observación de una de sus empleadas.

“...Ella, cada vez que atendía, veía que la gente que venía a pedir se quedaba a un costado aguardando a que no hubiese nadie. Entonces, la idea fue armar una cajita para que no esperen y puedan llevarse algún alimento...”, contó la mujer sobre el germen de la solidaria acción.

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) 15-2448-3175 / ID 139*5221

Revelan que hacer pan es perjuducial para el planeta

Se calcula que cada año en el Reino Unido se venden doce millones de barras de pan, lo que lo convierte en uno de los alimentos básicos de la dieta británica, y, por ello, los científicos quisieron elaborar este estudio pionero para calcular las consecuencias de su elaboración en el medioambiente.



La producción de una barra de pan tiene impacto medioambiental porque contribuye a crear más gases de efecto invernadero, señala un estudio de investigadores británicos publicado por la revista científica Nature.

Los investigadores de la Universidad inglesa de Sheffield analizaron el proceso completo de elaboración del pan, desde la cosecha y recolección del trigo, la molienda del grano, la producción de la harina, la cocción del pan y la elaboración del producto final, listo para ser vendido en las tiendas.

Los resultados pusieron de manifiesto que el fertilizante de nitrato de amonio usado en el cultivo del trigo contribuye a casi la mitad, 43 por ciento, de las emisiones de gases de

efecto invernadero que genera la producción del pan.

El responsable principal de la investigación, el científico Liam Goucher, manifestó que “normalmente los consumidores ignoran el impacto medioambiental que tienen los productos que compran, sobre todo en el caso de la comida, de la que suelen estar más preocupados por si es saludable o por si ha sido hecha sin repercutir en el bienestar animal”.

“Quizás son conscientes de la contaminación provocada por el plástico del embalaje, pero mucha gente se sorprendería del gran impacto medioambiental revelado en este estudio”, afirmó.

Goucher sostuvo que el estudio descubrió que “cada barra de pan



causa del fertilizante utilizado por los agricultores para incrementar la cosecha de trigo”.

Explicó que “esto ocurre por la cantidad de energía que se necesita para hacer el fertilizante y por el óxido de nitrógeno que se libera cuando éste se degrada en el suelo”.

Se estima que un 60 por ciento de las producciones agrícolas mundiales crecen con la ayuda de fertilizantes,

lo que supone más de cien millones de toneladas de fertilizantes al año, algo que los científicos calificaron como un grave problema.

Los investigadores están convencidos de que descubrir cómo producir comida saludable y asequible para una población cada vez mayor y exigente, al mismo tiempo que proteger el medio ambiente, es uno de los mayores retos del siglo XXI.

SANTA CRUZ: IMPULSAN PAN MÁS SALUDABLE Y SIN BROMATO

El Ministerio de Salud de Santa Cruz hizo entrega de certificados y vinilos a las panaderías artesanales que adhieren a la iniciativa “MENOS SAL MÁS VIDA”.

Se trata de desarrollar productos más sanos con el mismo sabor, un pan más saludable, con menor contenido sódico, que colabore en la prevención de enfermedades.

El programa consiste en la reducción paulatina del agregado de sal en los

panificados, sumar más fibras en las elaboraciones, sustituir aquellos insumos que contengan grasas trans, buscar cocciones saludables y reducir el tamaño de las porciones en productos de alta densidad calórica. Para sumarse a la



iniciativa la panadería tendrá que contar con habilitación municipal, informar a sus clientes sobre la elaboración de sus productos y que sean “libres de bromato de potasio”.

El bromato de potasio es un compuesto químico utilizado para mejorar las harinas

utilizadas en panadería ya que duplica su volumen.

En la década del 90 fue prohibido en Europa y en gran parte del mundo, incluida Argentina, por ser un producto potencialmente cancerígeno.

EL PAN ARGENTINO MÁS CARO QUE EN U.S.A.



El precio del pan es el más caro de la región e incluso supera los precios de U.S.A., cuyo nivel de ingreso es cuatro veces mayor al argentino.

EL PRECIO ES MUY DISPAR EN TODO EL TERRITORIO.

¿Cómo fue la evolución del precio del pan? ¿Quiénes son los ganadores y perdedores de esta situación que termina afectando a los consumidores? Son algunos de los interrogantes que elaboraron desde el Centro de Economía y Política Argentina arroja información acerca del producto.

Desde noviembre de 2015 y hasta febrero 2017, en virtud del incremento en el precio de la harina y del gas (incluyendo los últimos aumentos), el precio que pagarán los consumidores habrá registrado un aumento acumulado del 83%, muy por encima del nivel general de precios (que sufrió un incremento del 41%). El precio por kilo era cercano a los

UN INFORME ELABORADO POR EL CEPA (CENTRO DE ECONOMÍA Y POLÍTICA ARGENTINA) DA A CONOCER LA EVOLUCIÓN DEL PRECIO DEL PAN, EL ROL DE LOS ACTORES Y CÓMO INFLUYE EN LOS CONSUMIDORES.

\$25 en noviembre de 2015 y a partir del 20 de febrero pasará a costar aproximadamente \$45. Adicionalmente, el incremento actual, de entre 15% y 20% en el precio del pan, tendrá un fuerte impacto sobre la inflación de febrero, ya que representa el 2,87% del gasto promedio de los hogares según el IPC calculado por el INDEC.

El incremento en el precio del pan se explica principalmente por los aumentos en los costos de la harina y el gas. Mientras que el precio internacional del trigo se ha mantenido estable en los últimos años, las medidas tomadas por el gobierno afectaron el precio del trigo en el mercado interno. En efecto, la quita de retenciones, la devaluación de diciembre de 2015, y la eliminación de los permisos de exportación, el precio del trigo - principal insumo para la harina- se incrementó un 104% en el mercado interno.

El precio de la bolsa de 50 kg de harina pasó de \$110 a \$160, llegando a \$330 en enero de 2017, registrando en todo el periodo un incremento del 200%. Es posible, en virtud de la desaparición de los stocks acumulados y la mala calidad de las últimas cosechas, que los molinos y distribuidores se estén adelantando a futuros incrementos en el precio del trigo. Otro factor que probablemente incremente el precio del pan son los diferentes tarifazos.

El costo del gas, imprescindible para la elaboración del pan, aumentó un 500% promedio en 2016, al que habrá que adicionar un nuevo aumento anunciado para abril de 2017, que se estima en 54%. Una panadería que pagaba \$1.000 mensuales de gas en enero de 2016, pasará a pagar \$9.240 luego del nuevo tarifazo de gas. Los pequeños productores panaderos y los consumidores finales son los grandes perjudicados por los aumentos del pan.

Los primeros, porque corren con aumentos imposibles de trasladar a



precios en su totalidad, sin sufrir una abrupta caída en la demanda. Además, por su pequeña escala se les dificulta mucho generar estrategias adaptativas propias de los agentes más grandes, como negociaciones directas con productores. En muchos casos, la única solución encontrada ha sido disminuir la escala de producción, pasar a la informalidad o directamente cerrar el establecimiento.

EL PAN EN ARGENTINA ES EL MÁS CARO DE LA REGIÓN

Los consumidores finales, acarrean aumentos en todos los bienes desde noviembre de 2015, en un marco de caída del poder adquisitivo del salario y degradación del mercado laboral. El aumento de precio del pan ha sido tan exagerado que se encuentra significativamente por encima del precio de cualquier país de la región, especialmente relevante es el caso de Brasil, un país que importa trigo, donde el precio del producto es casi la mitad del precio local. Y aún más, el precio argentino hoy supera el precio de USA, país con un nivel de ingresos cuatro veces mayor al argentino.





SONRÍE

[Te luce, te desahoga, mejora tu humor, y es contagioso]



LA
INACTIVIDAD
SEXUAL
ES
PELIGROSA,
PRODUCE
CUERNOS.



Jamás pensé matar a alguien que llevara mi sangre. Pero ese mosquito ya me tenía hartó.



Atención!!!

Se están dando casos de Otitis Testicular en algunos hombres.



Los síntomas son:
Oír y entender lo que se le cantan las pelotas.

¿USTEDES SABÍAN QUE...?

El protector para testículos fue utilizado en hockey por primera vez en el año 1874 y el primer casco en moto en el año 1974

ESO SIGNIFICA QUE LOS HOMBRES TARDARON 100 AÑOS EN DARSE CUENTA QUE EL CEREBRO TAMBIÉN ES IMPORTANTE



Estoy intentando hacer amigos fuera del facebook...

Voy por la calle diciéndole a la gente

lo que he comido, de que humor amanecí, escucho conversaciones de otros y les grito: "ME GUSTA"

Hasta el momento ya tengo tres personas que me siguen: DOS POLICÍAS Y UN PSIQUIATRA...

FRASES GRACIOSAS

* **MI CEREBRO ES MI SEGUNDO ÓRGANO FAVORITO. (WOODY ALLEN)**

* **SI LOS BORRACHOS ESTUVIERAN EN EL PODER LO TENDRÍAMOS TODO DOBLE.**

* **NUNCA PUDE ESTUDIAR DERECHO. (EL JOROBADO DE NOTRE DAME)**

* **HEMOS BATIDO A LA COMPETENCIA. (MOULINEX)**

* **SEGURAMENTE, EXISTEN MUCHAS RAZONES PARA LOS DIVORCIOS; PERO LA PRINCIPAL, ES Y SERÁ LA BODA. (JERRY LEWIS)**

* **LA VIDA ES COMO EL PAPEL HIGIÉNICO, CUANTO MÁS TE ACERCAS AL FINAL MÁS**

RÁPIDAMENTE PASA.

* **COMO DIRÍA JACK EL DESTRIPIADOR, VAMOS POR PARTES.**

* **QUIEN A BUEN ÁRBOL SE ARRIMA, ¡LLEGA UN PERRO Y LE ORINA!**

* **DESDE HACE 400 AÑOS LOS PAÍSES SUBDESARROLLADOS TIENEN UN GRAN PORVENIR.**

* **SI EL AMOR ES CIEGO, ¿POR QUÉ TIENE TANTO ÉXITO LA ROPA INTERIOR SEXY?**

* **VAYAMOS AL GRANO. (UN DERMATÓLOGO)**

* **VAYAMOS POR PARTES. (JACK EL DESTRIPIADOR)**

* **YO EMPECÉ COMIÉNDOME LAS UÑAS. (LA VENUS DE MILO)**

* **CUANDO TE FUISTE ME DEJASTE UN SABOR AMARGO EN LA BOCA. (MONICA LEWINSKI)**

* **¡ME LAS PAGARÁS! (FONDO MONETARIO INTERNACIONAL)**

* **¡BASTA YA DE REALIDADES... QUEREMOS PROMESAS! (LOS POBRES)**

* **TENGO TODOS MIS HIJOS DE APELLIDO DISTINTO. (CARLOS DISTINTO)**

* **TENGO NERVIOS DE ACERO. (ROBOCOP)**

* **EL COCHE NUNCA REEMPLAZARÁ AL CABALLO. (LA YEGUA)**





GUÍA DE PROVEEDORES DE PANADERÍAS

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

COMPRA Y VENTA DE MAQUINARIA NUEVAS Y USADAS

"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

"KALINIUK-INDUPAN" Tel.: 15-
4992-9421. ID 605*3378

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

"PAN CON PAN" Medina 144.
Ituzaingó. Tel.: 4624-2955 / ID
152*2047 / ID 152*664

"SAYOS" Av. Jujuy 823. C.A.B.A.
Tel.: (011) 4931-7969 / 9454

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

"HORNOS VULCANO - PABLO RAU"

Tel.: 15-3539-4439

"PAN CON PAN" Medina 144.

Ituzaingó. Tel.: 4624-2955 / ID 152*2047 / ID 152*664

"ROT-CARR" B. Perez Galdos 9529.

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

GRASAS Y MARGARINAS

"DISTRIBUIDORA NOELIA" Cnel.

Méndez 1079 - Wilde. Tel: 4227-8522 / 4207-8500 / Nextel 156*688

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

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

ÚTILES PARA PANADERÍAS Y CONFITERÍAS

"OMAR RODRIGUEZ S.R.L." Malabia

2468. San Justo. Tel. 4441-1200 /

AVISOS CLASIFICADOS

<p>Pan con Pan VENDE</p> <p>MEDINA 144 ITUZAINGÓ NORTE</p> <p>Tel: (011) 4624-2955 ID: 152*2047 CEL.:15-5523-0773</p>	 <p>HORNO 70-90 motor trifásico para zorra de 70-90. VALOR DE VENTA: \$ 98.000.-</p>	 <p>MAQUINA GALLETERA ARGENTAL CON ENLATADORA AUTOMÁTICA: Posee 3 moldes intercambiables: galleta cuadrada-galleta redonda y bizcocho. Posee pica incorporada. Producción 200 unidades por minuto . Reparada a nuevo. Motor Trifásico 1,5 HP VALOR DE VENTA \$ 75.000.-</p>
---	---	--



INVENTIS[®]
CREANDO SOLUCIONES DE PANIFICACIÓN

**NUEVA
PREMEZCLA**

*Prácticas
y riquísimas!*



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

✓ **Práctico y fácil de preparar.**

✓ **Calidad uniforme.**

 **Pedíselas a tu Distribuidor**

UNA MARCA LESAFFRE 

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