



PASTAS FRESCAS ARTESANALES

MARZO 2023 - N° 476

RONDA DE NEGOCIOS 2023

¡No te la pierdas!

8 DE MAYO
PARQUE NORTE
CABA

INVITAN



CENTROS DE FABRICANTES
DE PASTAS FRESCAS DE CAPITAL FEDERAL
Y DE PROVINCIA DE BUENOS AIRES



Vegetales Champiñón



*Lo más rico que
te puede pasar!*



Cocción

En olla cocinar
de 10-12 min.

*Ideales para
darle un toque gourmet
a tus salsas y preparar
exquisitas pizzas.*

www.latarantela.com

Seguinos!

/Quesos.LaTarantela/ @latarantelaquesos

FOODSERVICE
SOLUTIONS

SUMARIO EDITORIAL

MARZO 2023 - N° 476

- 5** EDITORIAL
- 6** BEE'S KNEES
¡LLEGA CON TORTAS CONGELADAS!
- 16** EL BUEN GUSTO
ESTACIONA EN VILLA BALLESTER
- 28** McCAIN ¿PROBASTE VEGETALES
CONGELADOS EN TUS RELLENOS?
- 38** CONGELAR EL RIESGO
- 44** ESCALAS SALARIALES
CONVENIO 258/95
- 46** COMISIONES DIRECTIVAS CAPITAL FEDERAL
Y PROVINCIA DE BS. AS.
- 48** GUIA DE ANUNCIANTES
- 49** ESCALAS SALARIALES
CONVENIO 90/90
- 50** CLASIFICADOS

Estimados colegas, proveedores y amigos.

Un año más tengo la hermosa tarea de compartir mi editorial con ustedes en este inicio de temporada para ambas instituciones.

En primera instancia quiero hacer mención a lo que fue el nuevo día internacional de la mujer y quiero principalmente recordar a cada una de las mujeres que de alguna u otra manera forman parte o han formado de nuestra hermosa actividad. A todas ellas les enviamos desde ambas instituciones nuestro saludo y especial reconocimiento.

Este inicio de temporada nos ha encontrado (a pesar del calor extremo que venimos pasando, el cual esperamos haya cesado para cuando esta revista esté en vuestras manos), con una agenda de compromisos sin precedentes.

Uno de ellos que trabajamos durante el mes de enero estuvo relacionado con los cierres de paritarias de ambos convenios colectivos de trabajo y todo el desgaste que esto conlleva para poder intentar lograr un equilibrio, que cada vez cuesta más lograr, pues todos los involucrados, en cada negociación, en definitiva no hacemos otra cosa que intentar resolver lo que otros deberían hacer y no saben, no pueden o no les interesa.

En una nueva instancia de elecciones presidenciales que se presenta este año, esperemos puedan ir corrigiendo esta situación, que es desgastante no solo en lo institucional sino también en el día a día de nuestra actividad.

Como no solo de problemas y tensiones vive el hombre y gracias a Dios esto es así porque el inicio de temporada también nos ha encontrado compartiendo momentos de mucho trabajo entre colegas, miembros de comisión directiva y

porqué no de amigos, en lo que será sin dudas un gran año.

Así me permito definirlo porque a pesar del contexto seguimos dándolo todo por amor a esta actividad y solo a cambio del orgullo que sentimos por pertenecer a las instituciones que representamos, CABA y PBA que tanto trabajan por mantener a nuestra actividad en lo más alto.

Y cuando digo a cambio del orgullo que sentimos por pertenecer, es literal; cada uno de nosotros dejamos muchas veces de lado a nuestras familias o posponemos en algún momento nuestros propios negocios para ofrecer un poco de nuestro tiempo a nuestras instituciones.

Habiendo entonces reconocido el trabajo de nuestras comisiones directivas y sin intenciones de aburrirlos, les quiero adelantar con mucha satisfacción personal que ambas instituciones hemos decidido coordinar para ustedes nuestra segunda "RONDA DE NEGOCIOS", la cual forma parte del cronograma de actividades que tenemos previstas para este 2023.

Como ya es un clásico en mi saludo final, les pido que siempre se mantengan cerca de nuestras instituciones de la manera que su tiempo se los permita, pero por favor no dejen de darnos su apoyo porque es la única forma de poder fortalecernos y afrontar con gran respaldo el trabajo que día a día se presenta en nuestras instituciones.

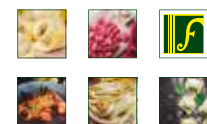
¡Les dejo un fuerte abrazo para todos y muy pronto nos estaremos encontrando!

Diego Martin Ogando

Presidente

Centro de Fabricantes de Pastas Frescas de la Provincia de Buenos Aires

**PASTAS
FRESCAS**
ARTESANALES



Propietario: Centro Fabricantes de Pastas Frescas de la Capital Federal
Registro registro de propiedad intelectual:
N° RL-2022-93620550-APN-DNDA#MJ
Producción Integral y Publicidad:
Diego Conderanne 📞 011-1553108027
diego@conderanne.com.ar
Impreso en: **Artes Gráficas del Sur** / Av.
Australia 2924 (1296) CABA



SEDE CAPITAL:

Av. Belgrano 3971

Tel.: 4983-7528

www.centrodepastascap.com.ar

ctro.pastas@gmail.com



SEDE PROVINCIA:

Gelly y Obes 799 - Haedo

Tel.: 4654-3281

www.centrodepastaspv.com.ar

secretaria@centrodepastaspv.com.ar



BEE'S KNEES

¡LLEGA CON TORTAS CONGELADAS!

ACOMPañANDO LA TENDENCIA DE LOS NUEVOS CONSUMIDORES QUE BUSCAN SIMPLICIDAD EN SUS COMPRAS DE PRODUCTOS SALUDABLES Y FRESCOS, LLEGA ESTA NUEVA PROPUESTA DE PORCIONES INDIVIDUALES DE TORTAS CONGELADAS, BEE'S KNEES, POR AHORA EN VERSIÓN APPLE CRUMBLE, AUNQUE PRONTO SE AMPLIARÁ LA LÍNEA.



Paradójicamente al agobiante calor histórico de este verano, por suerte aparecen nuevas propuestas de productos frescos, no solo por su elaboración sino también por su temperatura de conservación.

En este caso nos estamos refiriendo a un reciente desarrollo de la empresa **Free Vegetales**, quienes ya comercializan con el sector fabricante de pastas frescas artesanales sus vegetales envasados al vacío y ahora están abocados a crear otra línea de productos para ampliar su portafolios, aunque ahora se trata de tortas en porciones individuales, congeladas y listas para exhibir en los freezers.

Fuimos a visitar al señor Alan Polo, uno de los titulares de la empresa para que nos contara cómo nació el proyecto, hacia dónde se dirige y cuáles son los próximos pasos a seguir.

AP: "Este proyecto nace desde un tema comercial y otro familiar. Mi padre en su momento tuvo una empresa de pastelería congelada y luego por distintos motivos la cerró, pero siempre quedó latente la idea de retomarla. Cabe señalar que en aquellos años, principios de los 2.000, los productos congelados no estaban tan instalados como ahora en el consumidor, hasta diría que tenían muy mala prensa. Nada que ver a lo que es en la actualidad, donde ya existen productos frescos y de muy alta calidad, como la pasta fresca congelada, por lo cual los consumidores ya le perdieron el miedo a lo congelado. Pues bien, ese sería el costado familiar y hasta romántico del proyecto, o sea, reivindicar aquel emprendimiento con este de

PROVEEDORES

ahora. El lado comercial sería aprovechar nuestro potencial como procesadores de vegetales y frutas para aplicarlo a este proyecto."

PFA: ¿Cuál sería ese aprovechamiento o ventaja?

AP: Por ejemplo, nosotros procesamos alrededor de 8.000 kilogramos de manzana por semana, lo que nos permite alcanzar un costo de producto cortado y pelado muy bajo. Eso es porque compramos manzana directamente a productores y gracias a un proceso automatizado que contamos, cortamos y pelamos prácticamente todo automatizado. Justamente esta ventaja nos dio el hincapié como para decidirnos a este primer desarrollo del apple crumble congelado. Dijimos: tenemos un producto novedoso como una manzana pelada y cortada a

muy bajo costo, ¿por qué no desarrollar algo de valor agregado para ampliar nuestro portafolios? Fue así que nos decidimos a llevar al consumidor una propuesta de pastelería premium congelada, de alta calidad, en un packaging muy atractivo y en formato individual de 215 gramos, con un corte cuadrado. Así como hay otras opciones de calidad en congelados, lo que estaba faltando era postre -que no sea helado- y ahí incursionamos nosotros.

PFA: ¿Tienen pensado ampliar la línea con nuevos sabores?

AP: Sí, la idea es en abril 2023 lanzar 2 sabores nuevos: chocotorta y cheesecake, por lo menos para este primer semestre 2023 completar la línea con los 3 sabores descriptos, aunque ya estamos haciendo pruebas con otras variedades como

el tiramisú, lemon pie y crumble de pera, otra de las frutas que también procesamos a gran escala. En todos los casos siempre las pruebas pasan por experimentar como se comporta el producto desde el congelamiento hasta el descongelamiento. Por ahora, con el apple crumble, chocotorta y cheesecake los resultados fueron óptimos. En el caso del tiramisú y del lemon pie lo que estamos analizando es el comportamiento de los lácteos, donde ahí el tema es un poco más complejo.

PFA: ¿De qué estamos hablando cuando decimos cómo se comporta un producto en el descongelamiento?

AP: Quiere decir que técnicamente debe mantener sus facultades y propiedades organolépticas. Por ejemplo, que la crema queda crema, que no se corta, que se puede consumir

Maprisa

NUESTROS PRODUCTOS

Aditivos	Rebozadores y pan rallado
Semolín	Condimentos
Batter	Pre-mezclas para ñoquis
Aceite	Vegetales deshidratados
Sal	Beta caroteno
Caldos	Soja texturizada
Colorantes	Conservantes



CONGELADOS
LÍNEA DELI



Escanea el código QR con tu celular y accede al catálogo de todos nuestros productos.

Oliden 1828 (1440) - CABA - Tel./Fax.: 4687-7943 / 2150
ventas@indupast.com.ar

/maprisaindupast /maprisasa +54 9 11 5579-1364

Trelau®

30 Aniversario

Quesos de Trenque Lauquen

Sbrinz	Pategras
Reggianito	Cremoso
Sardo	Muzzarella
Parmesano	Manteca
Provolone	Ricota
Gruyere	Crema de leche

Trelau®

TREMAG

FAMILIA DE QUESOS

perfectamente. En el caso del apple crumble nuestro, las tres líneas que lo componen, ya sea el crumble, el relleno de manzana y la masa quedan a la perfección a partir del descongelamiento, sin perder absolutamente ninguna cualidad ni característica de origen. No así el caso del merengue para el lemon pie, el cual no es apto para este proceso, con lo cual estamos buscando alternativas que permitan el descongelamiento sin problemas pero también sin perder la esencia del postre.

Alan Polo es una persona joven y como tal se le nota mucho entusiasmo en este nuevo desarrollo que están llevando a cabo.

Eso no quiere decir que le falte experiencia en el sector fabricante de pastas frescas artesanales desde

el punto de vista proveedor ni tampoco know how de otros sectores con los cuales también ya vienen comercializando sus vegetales envasados al vacío.

Pareciera ser que a su impronta joven le suma conocimientos y calle suficientes para saber muy bien de lo que está hablando.

PFA ¿Qué expectativas tienen con el lanzamiento del apple crumble?

AP: Si bien no tenemos estudios serios de mercado para saber cuál sería nuestro potencial, sí sabemos por nuestra relación con el canal de pastelería, del cual somos proveedores también, que las tres variedades que forman parte de nuestra primera etapa son las más vendidas en lo que a tortas refiere, pero la chocotorta es la torta más vendi-

da a nivel país. En realidad lo que nosotros venimos a aportar es una forma de consumo distinta. Hoy en día, si el consumidor tiene ganas de comer una chocotorta o un apple crumble un sábado por la tarde, por ejemplo, tiene que salir a comprarla o encargarla por envío, lo cual no es aconsejable por los vaivenes del traslado y las condiciones en que llega ese envío. Lo nuestro aporta la posibilidad de que ante ese impulso de consumo, si la persona tiene freezeada al menos una porción, que puede ser individual abundante o para compartir 2 personas, la saca del congelador y en 1 hora de bajarla a la heladera ya está lista para el consumo, sin necesidad de salir de su casa ni de pedirla con un delivery, además de tampoco tener que pagar un costo adicional por el envío.



Todo el equipamiento Cook & Chill en un solo lugar

Baires — Cocina.

THE COOK & CHILL EXPERTS®



LAINOX®

Hornos profesionales para cocineros y grandes chef.
Made in Italy



Máquinas de vacío profesionales para el sector HO.RE.CA.
Made in Italy

TECHFROST

Abatidores y armarios de refrigeración profesionales.
Made in Italy

BENEFICIOS EXCLUSIVOS PARA MIEMBROS DE LOS CENTROS DE FABRICANTES DE PASTAS FRESCAS

Chacabuco 716 - Florida (1602) Buenos Aires - Argentina
Tel.: 11 67976875 - info@bairescocina.com

www.bairescocina.com

f @ BairesCocina

PFA: ¿Al venir una porción individual con un packaging destacado como el de Bee's Knees, no lo encarece con relación a una porción similar de una torta entera no congelada?

AP: En realidad nosotros el comparativo no lo hacemos con una porción de torta entera sino justamente con una porción individual que se consume como tal, ya sea en una cafetería o adquiriéndola en una pastelería misma. En esos casos sí estamos muy competitivos, aún con el costo que nosotros tenemos de la estructura de distribución con frío. Definitivamente con nuestra propuesta, lo que el consumidor gana es en comodidad, en manejar su propio stock para consumir cuando se le de la gana y no tener que salir ni hacer

un pedido. Además también elige si quiere consumirla fría o caliente.

PFA: ¿Lo ideal para vender Bee's knees en una fábrica de pastas frescas artesanales es poseer un freezer exhibidor?

AP: Tal cual, especialmente si se quiere respetar los 6 meses de vida del producto. Una vez que sale del freezer, puede durar en heladera hasta 1 semana. También existe la posibilidad de almacenarse en cámara frigorífica y exhibir solamente el packaging sin el producto y retirar de la cámara cuando el cliente lo pide. Eso sería en el caso de que el fabricante de pastas frescas tenga cámara de refrigeración pero no freezer de exhibición en el salón de ventas.

PFA: ¿De qué forma piensan distribuir Bee's Knees en la extensa cadena de fábricas de pastas frescas artesanales?

AP: Nosotros contamos con una logística propia, obviamente con frío, que nos permite abastecer perfectamente al sector de pastas frescas con entregas lo suficientemente cortas como para que ellos trabajen el producto como están acostumbrados a hacerlo, dado que ya comercializamos nuestros vegetales al vacío y esa experiencia nos da un timing perfecto de lo que ellos necesitan como servicio. Al menos en CABA y GBA lo podemos encarar directamente nosotros, pero la idea es extendernos a todo el país a través de distribuidoras grandes que tengan llegada a esos lugares donde

Raviolera múltiple de doble hoja

Para intercambiar moldes



Av. Fco. Fernández de la Cruz 2766/68
(C1437GZT) Buenos Aires, Argentina
(011) 4918-0280

Nuevos teléfonos:
(011) 7552-4744
+54 11 2819-0119

info@farinamaquinas.com.ar
www.farinamaquinas.com



Por 6to año consecutivo, ganadores del premio "Gran Campeón" en Expo Suipacha



Remotti

Melincué

Crismalac

Desde 1930 la mejor combinación de innovación, tecnología y calidad artesanal



Tel.: (54 11) 4837-8050 Fax: 4837-8051 | info@remotti.com.ar



todavía no existen propuestas de este tipo. Y en donde sí lo hay, pero solo en temporada alta, como en el caso de la costa atlántica, nuestra idea es estar presentes a lo largo de todo el año.

PFA: ¿Creen que en la actualidad el consumidor tiene conocimientos como para convencerse de que un producto congelado puede ser fresco y apetitoso?

AP: Creemos que se está trabajando mucho en ese aspecto y cada vez más la gente entiende que un producto congelado no es malo; malo podría llegar a ser los procesos que se utilizan antes de congelar un producto. Por ejemplo, el tipo de aceites, lácteos y materia prima en general y después, por supuesto, que se cuide la cadena de frío que se utilice en el abastecimiento.

En cuanto a los congelados, lo más importante es cómo se congela; cuánto mejores equipos de abastecimiento se utilicen, menos será la cristalización del producto y menor es lo que sufre por esa humedad. En nuestro caso, esos y otros más, son los aspectos que cuidamos mucho para obtener productos de alta calidad y que el negocio sea sustentable en el tiempo.

dos santos pereira & cia. s.a.



Contamos con una gran Familia



No te quedes en el tiempo

LOS FIDEOS RELLENOS

no te pueden faltar.

Repare sus máquinas una vez.
Repuestos, moldes, asesoramiento.
Service oficial d'Alessio.

Camarones 4851/53 Bs As - Argentina
4567-5215 / 2126-9979
info@maquinasdalessio.com.ar
www.maquinasdalessio.com.ar



NUEVAS DELICATESSEN

MANGO en TIRAS
Presentación: 370g



PIMENTOS del PIQUILLO
Presentación: 290g

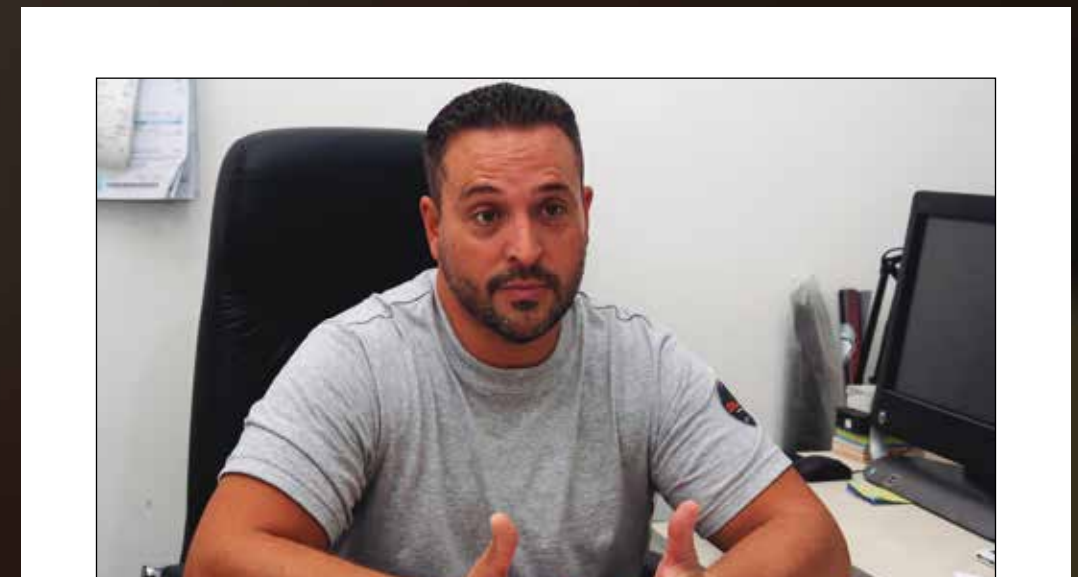




EL BUEN GUSTO

ESTACIONA EN VILLA BALLESTER

CASI COMO SIGUIENDO AL PIE DE LA LETRA LOS MANUALES DE INNOVACIÓN DE PRODUCTOS Y SERVICIOS, INVERSIÓN EN TECNOLOGÍA Y MENTALIDAD EXPANSIVA, ESTA FÁBRICA DE PASTAS FRESCAS ARTESANALES “REFUNDADA HACE 5 AÑOS” MARCA CUÁL ES EL CAMINO DE TRANSFORMACIÓN QUE EL SECTOR DEBE PROTAGONIZAR.



El calor agobiante de este verano histórico no fue impedimento para el señor Diego Ogando, titular del establecimiento, nos recibiera en sus flamantes nuevas instalaciones y que con gran entusiasmo nos abra sus puertas para recorrerlas y prestarse a una charla más que interesante que extractamos a continuación.

PFA: ¿Cuándo podríamos decir que se produjo el relanzamiento de El Buen Gusto de Villa Ballester?

EBG: Hace ya 5 años que se produjo mi llegada a este establecimiento cuando compré el fondo de comercio de una fábrica que estaba justo enfrente de donde estamos ahora. Era un local chico, que ya contaba con 30 años de trayectoria en el lugar. Los dueños anteriores decidieron irse a instalar a Villa La Agostura y por ello vendían. Algunas máquinas se llevaron y otras me vendieron, de manera tal que de esa manera arrancamos esta nueva etapa de El Buen Gusto.

PFA: ¿Ya de arranque comenzaron los cambios?

EBG: Esta era una fábricas de pastas

frescas artesanales de las que podríamos calificar como las de viejo estilo pero a su vez con instalaciones no del todo seguras. Quiero aclarar que vengo de una familia del gremio ya que mi padre José “Pepe” Ogando fue quien me transmitió los conocimientos y este amor por las pastas frescas. Dicho esto podemos decir que en lo personal contaba con bastante experiencia en el gremio y sabía claramente que había que hacer una transformación total y desde el inicio. Así fue como desde el primer día que tomé posesión comencé a poner mi impronta y al cabo de los 2 años y medio de cambios permanentes se comenzó a vislumbrar que se trataba de otra cosa, básicamente para la vista de los clientes. No solo estamos hablando de cambios estructurales sino también en cuanto al desarrollo de nuevos productos y a la ampliación de la carta de propuestas. La idea inicial fue incrementar el ticket de compra con los clientes que ya tenía el negocio en lugar de salir a buscar nuevos clientes al menos en esa primera etapa.

PFA: ¿Qué buscaban esos clientes de la nueva era de El buen Gusto?

EBG: En primera instancia que no baje la calidad que ellos iban a buscar allí, porque era un negocio acreditado de muchos años. Pero nuestro gran desafío era lograr una transformación que mejorara la calidad y variedad de los productos sin que los clientes lo percibieran eso como algo negativo, aunque parezca contradictorio pero en la práctica se da así. Yo estaba convencido que el cambio iba a ser para mejor, porque de hecho hubo cambios en la materia prima para la elaboración que significaban la sustitución de ingredientes por otros de mayor calidad, como por ejemplo el pan por queso en los rellenos de raviolos, que es otra forma de sostener la textura y consistencia del producto, pero modifica el sabor. Y aunque es para mejor, igual siempre genera dudas al inicio. Pero lo hicimos con mucho cuidado, porque sabía que al principio iba a tener que pagar “derecho de piso”. También le pusimos mucho foco en mejorar la estética del local, para lo cual recibí mucha ayuda de mi mujer.

PFA: ¿Cuándo se dieron cuenta que contaban con el respaldo de la cliente para profundizar más cambios?

FÁBRICA DE PASTAS FRESCAS ARTESANALES

EBG: Se fue dando de manera gradual y allí empezamos a mezclar los productos clásicos que solo había en la etapa anterior y comenzamos a mezclarlos con los nuevos que proponíamos. Por ejemplo, a un relleno clásico de ricota lo sumaba con un cuatro quesos y con un ricotta, muzzarella y jamón. Eso daba 3 opciones más a lo que anteriormente era solo ricota. De esa manera pasamos de 8 a más de 30 sabores en cuanto a rellenos de pastas se refiere.

PFA: ¿Cómo les afectó la pandemia

justo en pleno desarrollo de El Buen Gusto?

EBG: Aunque parezca exagerado, durante esa etapa traté de potenciar mi negocio aprovechando oportunidades. Fue en ese tiempo cuando creamos nuestra primera aplicación propia para que los clientes pudieran hacer sus pedidos, cuando todavía no era algo usado en nuestro gremio. También ampliamos nuestro horario de trabajo, cuando la tendencia general era a la inversa y nos dividimos en 2 equipos de trabajo, como aconsejaban los epidemiólogos en aquel momento

para que si había infecciones en un equipo, estaba la alternativa del otro que no se cruzaba con ese. Eso nos permitió que nunca hayamos tenido que cerrar y seguir dando pasos de crecimiento. Tal es así que en plena situación de pandemia nos aparece la oportunidad de mudarnos y con el apoyo de mi mujer y mis hijos, que me acompañan siempre en cada nueva etapa, logramos pasar de un local de 90 metros cuadrados a otro -el que estamos actualmente- de 300 metros cuadrados.

PFA: ¿Estaban las condiciones para



pegar semejante salto de crecimiento?

EBG: En realidad llegó antes de lo que esperaba, pero llegó y había que aprovechar la oportunidad. Claro que eso también significaba mayores inversiones en equipamientos y mayor cantidad de personal, conjuntamente con la constante creación y desarrollo de nuevos productos. Ni lo dudé y decidí meterme en el "nuevo baile", porque esa es mi esencia de siempre ir para adelante, asumir los desafíos y soñar con un futuro mejor.

Ese desborde de energía y visión positivista que Diego Ogando le imprime a su fábrica El Buen Gusto, es el mismo que le otorga a sus funciones como Presidente del Centro de Fabricantes de Pastas Frescas Artesanales de la Provincia de Buenos Aires, donde a partir de su gestión se percibe un profundo enfoque de brindar herramientas y contagiar de fuerzas a todo el sector para que, los que todavía no lo están haciendo, se suban al tren de las innovaciones, inversiones en tec-

nología y que miran cada vez más detenidamente las nuevas tendencias de consumo.

Nos confiesa que hay veces que se siente cansado y estresado, porque el desafío personal y sectorial es muy grande, pero nos damos cuenta que en su sangre está ese ADN de los fabricantes de pastas frescas que no le temen al trabajo y que hacen del sacrificio un culto.

PFA: ¿Qué hubiese pasado con El Buen

beta caroteno //
espinaca en polvo //
tinta de calamar // remolacha
calabaza // morrón //
conservadores // calabaza en polvo //
condimentos // especias //
gluten // espinaca en escamas //
galleta rallada // adilapa

PRODUCTOS PARA PASTAS



Trehalosa

Mantiene la frescura.
Evita el quiebre al
sacar del freezer.

📞 11-5730-0195 (pedidos por whatsapp)
📷 @productos_para_pastas
✉️ valtuc@hotmail.com.ar
🌐 www.productosparapastas.com.ar

ATENDEMOS
CLIENTES DE
TODO EL PAÍS

FÁBRICA DE PASTAS FRESCAS ARTESANALES

Gusto si durante estos 5 primeros años no hubiese estado la pandemia y no se hubiera presentado la posibilidad de este local de 300 metros cuadrados enfrente del anterior?

EBG: Y...tal vez hubiese sumado otro punto de venta y seguramente mi producción no estaría centralizada en el local anterior. Es decir, seguramente hubiese recorrido el mismo camino de crecimiento y expansión pero buscando otras alternativas distintas a las que se dieron. Concretamente, lo que hoy se puede hacer de convivir un centro productivo importante con un

punto de venta, lo hubiese hecho dividido en varios locales. De hecho, mientras estábamos en el local de enfrente, ya adquirimos el equipo de envasamiento al vacío, cosa que permite otro tipo de conservación de la mercadería, pero no había espacio para nada más. En cambio con el espacio que disponemos aquí, pudimos completar toda la línea con hornos de cocción inteligentes, cámaras frigoríficas, termoselladoras y abatidores. Todo este equipamiento nos permitió desarrollar toda la línea de variedad de pastas frescas que tenemos, inclusive las

congeladas, otro tipo de comidas saladas y algunas variedades de pastelería que vamos sumando.




PFA: Podríamos decir que hoy El Buen Gusto está en su máximo punto de equipamiento industrial, con una variedad de productos muy amplia y con un salón de ventas muy atractivo. ¿Los clientes responden satisfactoriamente acorde a tamaño inversión?

EBG: En realidad nunca me puse a pensar si el cliente "compraría" o no todo esta movida. Lo importante es que lo compro yo. Y si encima logramos comunicar todo esto

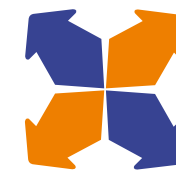
EQUIPRO
HELADERAS COMERCIALES

Calidad + Diseño.

- | Asesoramiento comercial.
- | Realizamos trabajos a medida.

 equipro.heladeras
 ventas@equipro.com.ar
 1156541122 / 1140800690

www.equipro.com.ar



BARRACAS AL SUR

DISTRIBUIDORA



ESPINACA CONGELADA

PAPA DESHIDRATADA



Todas las materias primas para fábricas de pastas frescas. Distribuidores directos, mas de 20 años de trayectoria garantizando calidad, servicio y eficiencia.

Productos Secos / Productos Congelados

- REBOZADORES - ZAPALLO DESHIDRATADO - PAPA EN ESCAMAS - MORRÓN EN POLVO Y ESCAMAS
- ESPINACA EN POLVO Y DESHIDRATADA - CONDIMENTO PARA PASTAS - BETACAROTENO - COLORANTES
- CONSERVANTES - CONDIMENTOS - ESPECIAS - HUEVO ENTERO EN POLVO - ALMIDÓN DE MAÍZ
- SABORES: QUESO, POLLO, JAMÓN / ACELGA - BRÓCOLI - CHAUCHA - CHOCLO - ARVEJAS - CHAMPIGNONES

Nuevo Local

 11-6993-8507
  barracasalsur
  barracasalsur

**VENTA DE PRODUCTOS CONGELADOS, FRESCOS Y SECOS
POR MAYOR Y MENOR**

Int. Quindimil 741 Lanús Oeste HORARIO DE ATENCIÓN: Lunes a Viernes de 7.00 a 18.00 - Sábados de 7.00 a 13.00



011-15-3733-7445

Tel: 0800 2 BASLOG (227564) / 011-4208-2091

info@barracasalsur.com / www.barracasalsur.com



barracas al sur



para atraer más público, ese sería el cierre perfecto del círculo. Con esto quiero decir que mi filosofía es siempre estar satisfecho yo mismo con lo que hago, ya sea en calidad como en innovación y para eso hay

que aplicar las tecnologías de última generación, lo que hoy se denomina cook and chill. Yo quiero que la gente elija nuestros productos por el gusto, la presentación, la novedad y la confortabilidad que le produce

venir a comprarnos o hacerlo por cualquier otro medio. Nunca está en mi evaluación considerar si el target de nuestra clientela merece o no todo nuestro esfuerzo. De hecho, descuento que sí.

FABRICA DE HELADERAS Y CARPINTERIA COMERCIAL



Queremos agradecer a los Centros de Fabricantes de Pastas Frescas de CABA y PBA por su apoyo y confianza todos estos años.



SOMOS LOS PRINCIPALES PRODUCTORES DE SÉMOLA DE TRIGO CANDEAL DE LA ARGENTINA



CALIDAD DESDE EL ORIGEN
para elaborar las mejores pastas



Neuquén 80 | (8000) Bahía Blanca | Pcia. de Buenos Aires | Argentina
TEL.: +54-291-4550127/8 • +54-291- 4560799 | info@molinradelsur.com.ar
Más información en www.molineradelsur.com.ar



Cámara Frigorífica Media / Baja Temp.



Heladera Vertical Raviolera



Freezer Vertical Doble



Heladera Exhibidora Horizontal

FÁBRICA DE PASTAS FRESCAS ARTESANALES



PFA: Si volviéramos a hacer otra entrevista dentro de 5 años, ¿cómo cree que será la realidad de El Buen Gusto en ese momento?

EBG: En términos generales creo que la pasta fresca va a seguir existiendo como una alimentación clásica, aunque cambie en formas, colores y rellenos. Si bien 5 años es poco tiempo como para llamarlo futuro pero para responder a la pregunta,

me imaginaría descentralizando un poco la producción básicamente para aportarle mayor valor al metro cuadrado instalado, ya que el centro de Villa Ballester es caro y en otro lugar podría tener muchos más metros cuadrados por el mismo valor. También imagino sumar puntos de venta en distintas zonas y con una nueva propuesta, lo que seguramente será es con otra marca registrada, que ya la

tenemos pero que por cuestiones obvias no podemos anticiparla. Conociéndolo a Diego Ogando y observando su recorrido en los últimos 5 años, seguramente lo que nos dijo que imaginaba como su futuro próximo es solo una muestra de lo que finalmente acontecerá. Por ahora **El Buen Gusto** en Villa Ballester es solo una estación del recorrido...



LÁCTEOS
Javifer

Ricotta Quesos Muzzarella

Www.javifer.com.ar/Email: ventas@javifer.com.ar/Facebook: javiferlacteos
Ruta 200km 53/1/2 Marcos Paz. Pcia. Bs.As. Tel:02204770277 5410



Pastas Frescas?

**Ahorre tiempo, espacio y produzca más.
Espinaca, Kale y Perejil Deshidratados**



¡La consulta que cambia su negocio!

 +54 9 3855 408022



 www.vagnoni.com.ar

 VAGNONI.SRL

 AGROCOMERCIAL Vagnoni



**AGROCOMERCIAL
VAGNONI**

GRAFIPACK

CAJAS PARA RAVIOLES - PAPELERA

30 años acompañando al fabricante de pastas frescas con los mejores envases...

- **Cajas para Ravioles**

- Envases de cartón

- Corrugado
- Microcorrugado
- Liso

- Expandido

- Polietileno

- Polipropileno

- Rollos de PVC

- Plástico

- PET (Rígido cristal)
- PP (Flexible opaco)

- Papel

- Impresos

- Microcorrugado (Caja para pizzas y empanadas)
- Papel (Bobinas, manteles, sobres)
- Polietileno (Camisetas y sobres)
- Polipropileno (Sobres)
- Bolsas de firselina

- Envases descartables en general

- Máquinas y accesorios para embalaje

- Productos para administración, higiene y limpieza



Buenos Aires

Tenemos Clientes en Todo el País



COTNYL
COMPROMISO CON LA CALIDAD

BX BANDEX S.A.

Un compromiso de calidad y confianza

RESINITE

GRAFIPACK

CAJAS PARA RAVIOLES - PAPELERA



+54 11 4753 4227



+54 9 11 3068 2153



info@grafipack.com



www.grafipack.com

Seguinos en



PROVEEDORES



MCCAIN

¿PROBASTE VEGETALES CONGELADOS EN TUS RELLENOS?

MCCAIN GARANTIZA UNA PROPUESTA CONFIABLE DE CONSERVACIÓN DE LOS NUTRIENTES DE SUS VEGETALES CONGELADOS, MAYOR HIGIENE Y SIMPLICIDAD.

En la era donde la calidad alimentaria y las condiciones de higiene son valores más que apreciados, la utilización de vegetales congelados para elaborar rellenos de pastas frescas y tartas o empanadas se encaminan cada vez más como un camino inevitable para alcanzar buenos resultados en términos generales en la elaboración de alimentos.

Ni más ni menos que con la intención de adentrarnos cada vez más en esta tendencia, al menos desde el punto de vista de la información, fuimos hasta las modernas oficinas que la empresa de origen canadiense posee

en la zona norte del Gran Buenos Aires para entrevistar a Lucas Carimati, Gerente de Marketing de la región Sur del continente, quien muy amablemente nos esperaba con un café para iniciar una charla muy didáctica que reproducimos a continuación.

PFA ¿De qué productos se compone actualmente el portafolios de McCain que podría consumirse en fábricas de pastas frescas artesanales?

LC: Actualmente contamos con una propuesta de nueve productos de vegetales congelados que ya vienen procesados y listos para usar en la

elaboración de las fábricas de pastas frescas. Tres de esos productos son vegetales verdes: espinaca en hoja, espinaca picada y acelga cortada. Todos vienen en el formato congelado como toda nuestra propuesta, ya sea en cubos o en cilindros. En el caso de la espinaca, posterior al primer lanzamiento que hicimos, y gracias a la devolución obtenida, ampliamos la propuesta de ofrecerla ya sea en hojas o picada. En el caso de la segunda opción es más versátil para rellenos de productos pequeños, como por ejemplo el raviol. De hecho, en el packaging de la espinaca picada tiene una mención que se



HARINAS DE CALIDAD | PASTAS DE CALIDAD



Harina Real
Tipo 0000



Harina
Tipo 0000



Harina 100%
Integral Final



Semolin de
Trigo Pan

SERVICIO DE ATENCIÓN
AL CONSUMIDOR
ARG. 0-800-333-9547
www.molinocañuelas.com

PROVEEDORES

trata de un producto especial para la elaboración de pastas frescas artesanales, inclusive también para formar parte de la masa. No obstante, en el caso de la espinaca, como dijimos, también contamos con la versión de hoja entera que se utiliza más para tartas, raviolones o empañadas. Otra opción válida aunque con menos uso que la espinaca es la acelga en hojas. Ahora bien, para aquellas fábricas de pastas frescas que amplían su mix de productos hacia las tartas u otras elaboraciones, también contamos con el brócoli - sólo flor -, choclo, chaucha cortada, arvejas, champiñones en láminas y la jardinera, que ya es un producto más para ensaladas porque se trata de un mix de vegetales.

PFA ¿Cree que ese portafolios es suficiente como para tener una buena par-

ticipación en el canal de fábricas de pastas frescas artesanales?

LC: Estamos convencidos que sí, ya sea desde el punto de vista del volumen como así también la versatilidad. A nuestra empresa le resulta un gran complemento de nuestros otros negocios de papas y appetizer. En el caso de los vegetales congelados, el canal de fábricas de pastas frescas artesanales es uno de nuestros principales objetivos.

PFA ¿De qué manera llevan a cabo la tarea de convencimiento a sus potenciales clientes nuevos de que es más conveniente trabajar con vegetales congelados?

LC: Como trabajamos con segmentos profesionales, como los fabricantes de pastas, es un trabajo constante donde buscamos que se experimenten las ventajas de trabajar con

nuestros vegetales congelados. En primer lugar, lo que tratamos de que visualicen es la ecuación de rendimiento vegetal contra vegetal, por un lado el vegetal fresco desde que lo reciben en un cajón, por ejemplo de espinaca. La propuesta es tomar un kilogramo desde el cajón y cotejarlo con la misma cantidad que nosotros ofrecemos congelado, y de inicio ver la merma que se produce en la limpieza y preparación del producto fresco siempre en comparación de lo que recibe en congelado, donde no existe la merma. La realidad es que cuando el fabricante de pastas frescas artesanales comienza a experimentar las ventajas de trabajar con vegetales congelados es muy difícil que retome el camino anterior, es decir, el de vegetales frescos. No solo se trata de un proceso más sencillo de elaboración, sino también dis-



**Muzzarella - Cremoso - Sardo - Tybo - Ricota
Crema de Leche - Manteca**



Lacteos De Maio S.R.L.

☎ 11 3133-9261 - lacanzonetta@hotmail.com - pedidos: (011) 4234-2201

Facebook icon Lacteos La Canzonetta

www.lacanzonetta.com.ar



MEDAMIL
TODO EN ENVASES S.R.L

NUEVA IMAGEN

Seguimos apostando, la calidad y el servicio de siempre, desde 1982

FÁBRICA DE CAJAS PARA RAVIOLES



PAPEL

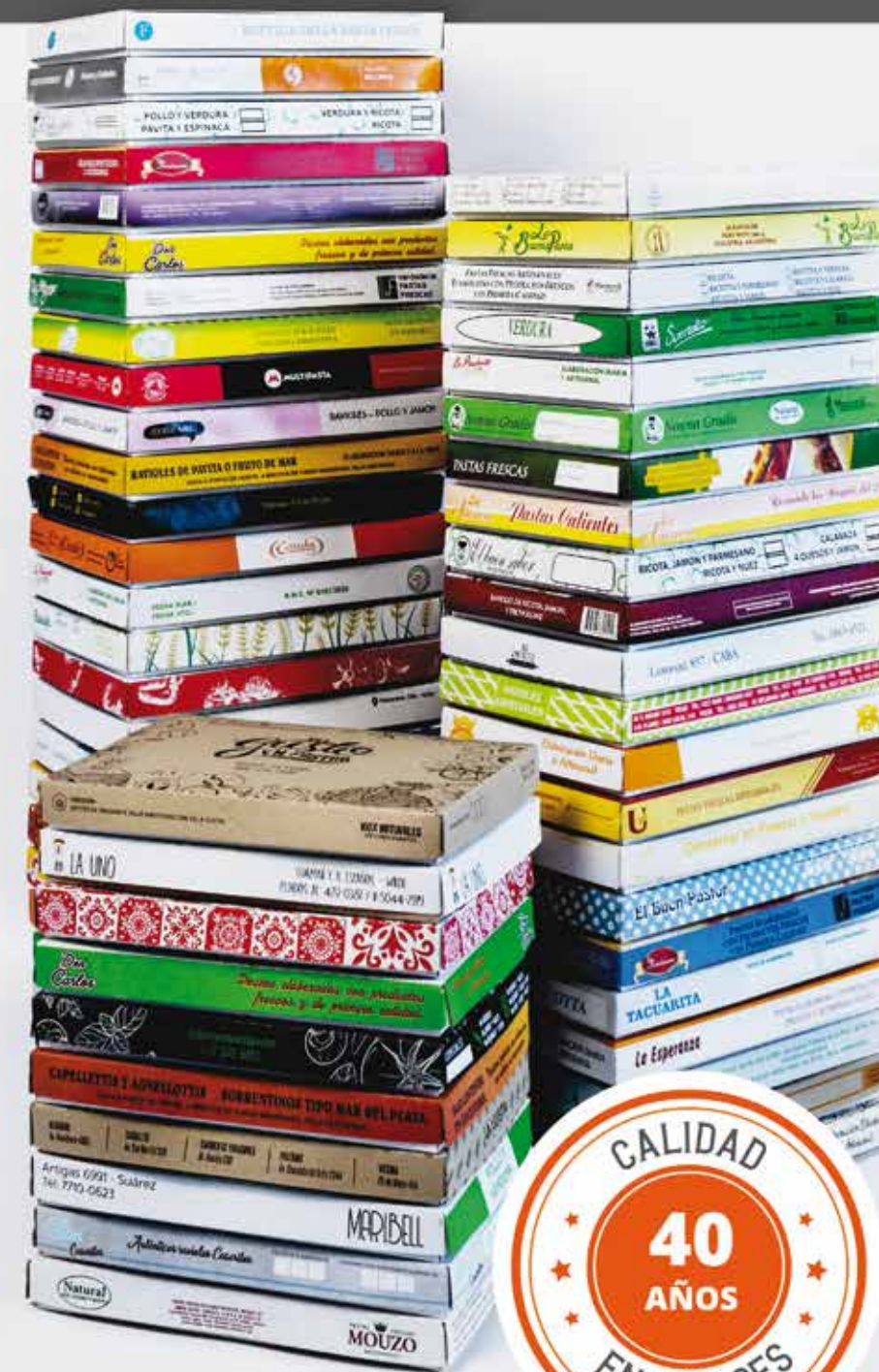
Raviolero
En hojas
Bobinas
Bobinas Impresas

CONTACTO

☎ 11 3 083-0813
☎ 11 5 111-5412
☎ 11 3 033-3572



ENVIOS
A TODO EL PAÍS



📍 medamilenvases
📍 medamil todo en envases

PROVEEDORES

tintos ahorros de costos, proceso y al mismo tiempo tener una cocina mucho más limpia y más ordenada, en donde el almacenaje se hace en freezer y no existen cajones abiertos no higiénicos en contacto con la producción. También es favorable en cuanto a la utilización de muchos menos elementos cortantes, con lo cual los accidentes de trabajo se reducen muchísimo, ya que nuestros vegetales ya vienen cortados para la incorporación a los rellenos. Finalmente, también se alcanzan ahorros energéticos, mano de obra y de tiempos que hacen que la ecuación final en la comparación de una u otra opción, la de congelados termina siendo más favorable.

Como casi todo el verano 2023 la entrevista se llevó a cabo en una de esas mañanas donde el calor era

sumamente agobiante. Cómo imaginábamos, las oficinas de McCain son muy luminosas, amplias y refrigeradas, condiciendo el hábitat de trabajo pulcro y moderno con los productos que la empresa produce y comercializa.

Por lo general, las similitudes de los lugares de trabajo que tienen con los productos que se comercializan suelen ser muy lineales en cada empresa. Esta, no es la excepción.

PFA ¿Qué experiencias y devoluciones obtuvieron durante la Ronda de Negocios 2022 al estar en contacto cara a cara con cientos de fabricantes de pastas frescas de todo el país?

LC: En general diría que fue muy positivo participar de ese evento y esperamos volver a hacerlo en la versión 2023. Notamos mucho inte-

rés por conocer nuestros vegetales congelados por parte de los fabricantes de pastas frescas, aunque también descubrimos que existe un preconcepto de que nuestros productos, o lo congelado en general, es ultraprocesado. La realidad es que nuestros productos son ultracongelados, no ultraprocesados. De hecho, todas las plantas que nosotros poseemos son muy cerca del lugar donde se cosecha el producto. Por ejemplo, McCain en Argentina tiene su planta de papas en Balcarce, justamente una zona papera por excelencia. Eso permite que los tiempos desde la extracción del producto de su campo de cultivo hasta su congelamiento sean muy cortos, apenas 1 ó 2 días como mucho. Incluso pierden menos nutrientes que lo que se conoce como vegetales frescos, ya

kld calidad y diseño en refrigeración comercial

Empresa argentina líder en comercialización, diseño y producción de sistemas de refrigeración comercial.

- Exhibidoras verticales y horizontales
- Asesoramiento personalizado
- Cámaras frigoríficas
- Proyectos llave en mano

Colec. Norte Acc. Oeste 10413 - La Rreja - Buenos Aires | +54-237-4050190 | info@kldargentina.com | www.kldargentina.com

CHACABUCO®

Harinas de calidad



El color natural del trigo y una textura refinada para tus mejores pastas y tapas artesanales



HARINA 0000

HARINA 0000 PARA TAPAS Y PASTAS FRESCAS

SEMOLÍN

Para compras podés contactarte con alguno de nuestros distribuidores:



ANCHIPE
11 4567-4020
compras@anchipe.com.ar
CABA



EL MUNDO DEL PANADERO
11 4769-2435
federico.rodrido@elmundodelpanadero.com.ar
GBA Zona Noroeste



DISTRIBUIDORA EL HERALDO
11 5327-6046
elheraldo@live.com.ar
GBA Zona Norte y CABA



CASA BETHER
11 3190-2970
mbether@hotmail.com
CABA



OESTE PIZZA PARTY
11 6977-5833
info@oestepizzacatering.com.ar
GBA Zona Oeste



ABASTECEDORA GASTRONÓMICA
11 4585-2808
agabastecedora@gmail.com
CABA



EL TRIUNFO
11 5146-9446
eltriunfoimp@hotmail.com
CABA



DISTRIBUIDORA SAN MIGUEL
11 6003-5400
dist.san.miguel.srl@gmail.com
GBA Zona Sur



DISTRIBUIDORA SENDEROS
03487 42-2661
distribuidorasenderosrl@hotmail.com
Zárate - Bs.As.

O con nuestra línea directa

0810-666-9699

www.harinaschacabuco.com.ar | www.molinochacabuco.com.ar

PROVEEDORES

que estos últimos pasan por toda la cadena de comercialización mayorista y minorista y ese es un proceso mucho más largo, aproximadamente de una semana a diez días, perdiendo nutrientes que en nuestro caso no sucede. Lo mismo sucede en distintas plantas que la empresa posee en otros lugares del mundo.

PFA ¿Cuál es el proceso al que se somete a los vegetales congelados en las plantas de McCain?

LC: Lo que se hace es un proceso muy fuerte de lavado y limpieza, sumado a un blanqueo que es una cocción al vapor a alta presión y después el corte propio al formato que se quiera entregar. Luego se ultracongela a menos 18 grados, siendo esto un proceso de conservación natural de todos los nutrientes del producto en tiempo y forma.

PFA ¿Es decir que desde el punto de vista bromatológico, nutritivo y de conservación, los vegetales congelados son superiores a los vegetales frescos, según sus palabras?

LC: Así lo entendemos nosotros y de hecho los elaboradores de pastas frescas y consumidores también lo visualizan muy fácil al comparar los colores de una u otra opción. Los vegetales congelados de McCain son muchos más vivos; eso significa que desde la cosecha hasta el proceso de congelado transcurrió muy poco tiempo, sin entrar en procesos de oxidación como les pasa a otros productos que se comercializan en latas, por ejemplo. Incluso en esos casos, también puede pasar que esos productos comiencen a sufrir pérdida de cualidades como el desprendimiento de piel. En el caso de la arveja o el choclo nuestro, nunca se desprende

la piel al utilizarse en elaboraciones gastronómicas.

PFA ¿Qué sucede con la estacionalidad del producto en el caso de los vegetales congelados?

LC: Esa es otra de las grandes ventajas que ofrecen nuestros productos congelados. Justamente por sus características de larga duración manteniéndose en situaciones adecuadas, el fabricante de pastas frescas tiene la garantía que a lo largo de todo el año va a recibir la misma calidad de producto, sin depender si es la época de tal o cual vegetal, además de también garantizarse pleno abastecimiento al no depender de estacionalidades. Como a modo de cierre, me gustaría focalizar el concepto económico comparativo entre el producto fresco y el congelado. El fabricante de pastas



frescas sabe muy bien, por ejemplo, cuanto le queda de 1 kilogramo de espinaca luego de limpiarla, cortarla y cuántos recursos de mano de obra, tiempo y energía tuvo que aplicarle para llegar a lo utilizable. Entonces, kilogramo utilizable de una versus otra opción, van a estar muy parecidos en cuanto a costos,

aunque las otras ventajas que antes describimos a favor de los congelados hacen que definitivamente sean mucho más convenientes en todo aspecto. Esta tarea de evangelización, como nosotros la denominamos, nos resulta mucho más viable realizarla gracias al apoyo que nos brindan desde el comienzo de nues-

tra tarea los Centros de Fabricantes de Pastas Frescas Artesanales ya sea de CABA como su par de PBA. A ellos quiero aprovechar la oportunidad para agradecerles cómo nos han abierto sus puertas y reafirmarles nuestro compromiso de seguir apoyándolos y trabajando juntos para en bien del sector en general.

MÁQUINA CENTRÍFUGA HIDROEXTRACTORA 10 Y 20 KG.



Motor 1 HP y 2 HP (según modelo).

Construida totalmente en acero inoxidable de calidad 304 con base de fundición de hierro.

Resistente, de fácil limpieza y mantenimiento.



De alta velocidad periférica y correcta hidroextracción.

Capacidad:
C.E.M. 10: 1 1/2 jaulas de verdura
C.E.M. 20: 3 jaulas de verdura.

1157804823 01175322065 /Famaq-Cempla famaqargentina@gmail.com



Distribuidora de carnes rojas y blancas, con más de 10 años de experiencia y compromiso con nuestros clientes. Una empresa familiar dedicada a ofrecer la mejor calidad de nuestros productos, apoyados en la experiencia de tres generaciones para satisfacer sus demandas.

11-2567-9037

Don Comisso @Doncomisso

Carnesdoncomisso@gmail.com

ENVÍOS A DOMICILIO



ENCONTRÁ LOS MEJORES EQUIPOS E INSUMOS PARA COCCIÓN Y ENVASADO AL VACÍO

- Prolongá la conservación de los alimentos e incrementá su rentabilidad.
- Simplifica y agiliza el servicio

Envasadora al Vacío EH18

Envasadora de cámara



+30
DÍAS DE
CONSER-
VACIÓN



SELLADO
PERFECTO

Termoselladora TS2



Sous Vide Cuisson CV50

Cocción al vacío



PLANIFICA LA
PRODUCCIÓN



WWW.EHRLICH.COM.AR

COLOMBIA 1720, VALENTIN ALSINA, BUENOS AIRES

BEE'S KNEES

DELUXE BAKERY

APPLE CRUMBLE

HECHO A MANO CON MANZANAS DE ESTACIÓN COSECHADA EN LOS VALLES DE RÍO NEGRO Y CUBIERTO CON CRUJIENTE CRUMBLE DORADO



NEW & DELUXE

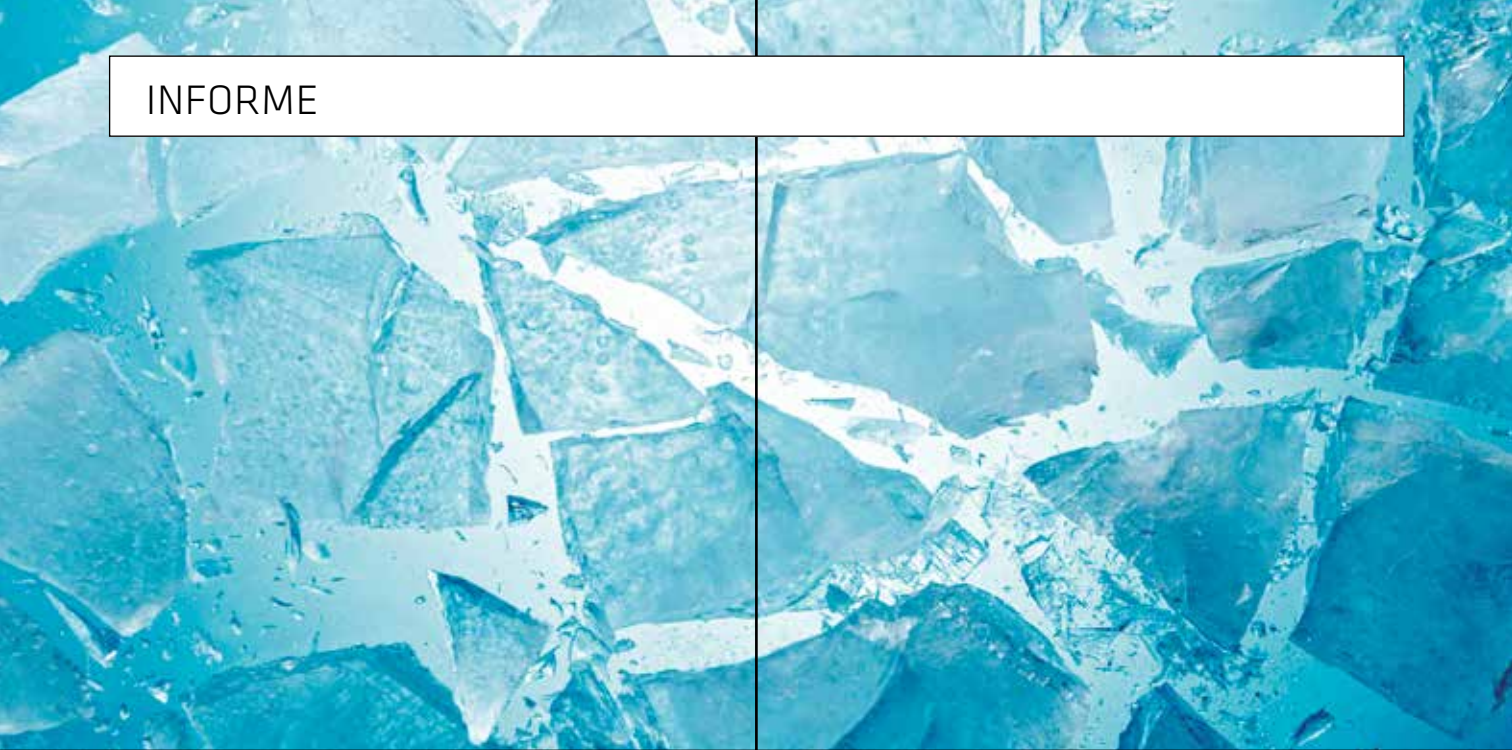
APPLE-CRUMBLE

HACÉ TU PEDIDO
AL WHATSAPP +54 9 (11)

4028-2568

#MOMENTOSPARACOMPARTIR

FOLLOW US ON INSTAGRAM @BEESKNEESARG



CONGELAR EL RIESGO

COLUMNISTA



DR. GUSTAVO GARCÍA

galgar58@hotmail.com

En notas anteriores hemos hablado, desde el punto de vista de la inocuidad, de la diferencia entre **peligro** y **riesgo**.

Pues bien, les traigo un recordito de aquello.

Peligro, como ya vimos, es un agente biológico (bacterias), físico (pelo, vidrio) o químico (insecticida), capaz

de provocar un efecto nocivo para la salud.

Riesgo, es la probabilidad del efecto nocivo para la salud y de su gravedad, como consecuencia de la presencia de un peligro en los alimentos.

También vimos, que los peligros más frecuentemente implicados en

las enfermedades de transmisión alimentaria (ETA) son las bacterias patógenas, por ser invisibles a simple vista, por su capacidad de reproducción cuando encuentran condiciones favorables y porque no producen cambios en los productos, de manera tal de prevenir su consumo. Ahora, también hablamos de que



Ricotta
de Leche Entera

INGREDIENTES: Leche entera, Suero de queso, Cloruro de calcio

0% MERMA

+ VIDA ÚTIL



Puré de Calabaza

Acelga

Lista PARA Usar



PARA SOLICITAR NUESTROS PRODUCTOS LLAMANOS A ESTOS NÚMEROS

☎ 11-3695-6401 ☎ 11-2020-7858

☎ 11-4073-4341

esos peligros, las bacterias, están siempre presentes porque ingresan con las materias primas; y, que esas condiciones favorables no resultan tan difíciles de conseguir en la fabricación de pastas frescas artesanales: nutrientes, tiempo y temperatura. Si hay algo que caracteriza a las pastas rellenas artesanales, es la diversidad de nutrientes (carne, ricota, huevo, verduras cocidas, queso, etc.); asimismo, estos ingredientes se mezclan mediante picadoras y procesos manuales, que favorecen el ingreso accidental de bacterias patógenas a través de los equipos, manos y elementos de trabajo, si no se limpian y desinfectan, siempre que haga falta durante el proceso de producción. En cuanto al tiempo y la temperatura, son dos condiciones de muy alto impacto en la multiplicación de las bacterias y dependen de variables

que en algunos casos no siempre se controlan (fechas de producción, rotación, control de temperaturas de equipos de frío, temperatura ambiente de sectores de producción, etc.) y en otros casos no siempre se pueden controlar (estacionalidad, demanda del público, etc.). Asimismo, son dos condiciones que operan de manera inversa: a mayor temperatura de conservación menor tiempo de duración y a menor temperatura mayor tiempo. El Código Alimentario Argentino es muy claro en cuanto la relación tiempo/temperatura y su importancia en la multiplicación de las bacterias, al establecer que todas las pastas frescas deben mantenerse refrigeradas, expenderse dentro de las 48 horas y responder a exigencias microbiológicas. Y también seamos claros: refrige-

radas significa debajo de 5°C y 48 horas implica rotular con fecha de producción y controlar la rotación. También, el Código Alimentario, ofrece la posibilidad de prolongar la vida útil mediante el agregado de conservantes, que deben ser declarados en el envase, claramente orientado, sobre todo, a la producción industrial. Ahora bien, entendiendo esta relación tiempo/temperatura como determinante en la conservación de los productos y la importancia del frío para reducir o incluso detener la multiplicación de bacterias, aparece claramente el “congelamiento” como una alternativa práctica y eficaz de prolongar su vida útil, sin la necesidad de incorporar conservantes químicos y al mismo tiempo manteniendo su condición de “pastas frescas artesanales”.

Máquinas para hacer **SORRENTINOS Y EMPANADAS**



OPEN®
MAQUINAS

WWW.OPENMAQUINAS.COM.AR



LLEGO EL COMBO IDEAL PARA TU COCINA

Base de Tomate Deshidratado Knorr + Rinde Más Knorr = tu Salsa Bolognesa ideal

Agregale a tu Salsa Bolognesa el Rinde Más Knorr y obtené un mayor rendimiento en tus preparaciones con carne picada, con todo el sabor de Knorr y la acidez ideal del tomate deshidratado.



Contactate para obtener tu muestra gratis

11 5467 4439 | juan.garavaglia@unilever.com



Unilever Food Solutions
Acompañar. Inspirar. Transformar.

Y, si bien el consumidor puede conocer o ser informado de estas ventajas para congelarlo por su propia cuenta, es preferible que se realice de manera controlada, como parte de su proceso de producción y así asegurarse de mantener la calidad original del producto al momento de ser consumido.

Si el proceso se realiza adecuadamente, reduce significativamente la posibilidad de proliferación microbiana y, en consecuencia, la oportunidad de multiplicación de bacterias patógenas que se hayan incorporado accidentalmente durante el proceso de producción, lo cual

implica una reducción significativa del riesgo.

Al **congelar** el producto final, "**congelamos el riesgo**".

Al mismo tiempo, el congelamiento puede ayudar a planificar mejor la producción sin necesidad de concentrarla en los típicos días de alta demanda. En mi larga experiencia auditando casas de comidas, restaurantes, etc., es habitual ver que las pastas frescas, ya sean de elaboración propia o provistas por algún fabricante, se congelan, se fraccionan y se mantienen congeladas en porciones hasta el momento de su despacho; de esa manera evitan

concentrar la producción/compra y optimizan el recurso humano.

De la misma manera, la venta de pastas frescas congeladas, con una buena difusión de información, podría ayudar a desconcentrar la demanda del público en los tradicionales fines de semana.

Hoy en día se cuenta con más información y con tecnología muy eficaz para realizar este proceso y, de a poco, se va entendiendo tanto los productores como los consumidores, que el congelamiento de alimentos no altera la calidad sensorial ni nutritiva de los productos y deciden "congelar el riesgo"

ESTER MOLDS

FÁBRICA DE MOLDES PARA TODAS LAS PRENSAS NACIONALES E IMPORTADAS

Reparación y limpieza a nuevo de todas las máquinas.

UNA NUEVA GENERACIÓN
CON EL MISMO COMPROMISO
Y EQUIPO TÉCNICO PROFESIONAL

A la vanguardia desde 1807

Coronel Manuel Prudan 1221 - Castelar

Tel.: 11 6086 5983

11 3682 4791 11 3925 9586

estermolds@gmail.com // www.estermolds.com

Horario: Lunes a Viernes de 8:30 hs. a 16:30 hs.



Te presentamos
nuestra gama de



Vegetales Premium

Productos para ahorrar tiempo y esfuerzo en la cocina.

✓ **Calidad Nutricional, Frescura y Economía.** ✓

Chaucha



Jardinera



Espinaca



Choclo Dulce



Espinaca Picada



Champiñón



Brócoli



Arvejas



Acelga





**SALARIOS BÁSICOS DEL C.C.T. 258/95 - RAMA PASTAS FRESCAS
01/01/2023 al 31/03/2023**

CATEGORIAS :	DIC-22 basico	ENER-23 4% no-rem	FEBR-23 13% no-rem	MARZO-23 15% remun
1) Encargad@ o Supervisor/a General.	161.684	4.068	17.287	194.224
2) Encargad@ , Supervisor/a de Sección y Encargad@ General de Mantenimiento.	144.770	3.642	15.478	173.905
3) Oficial, Oficial de Mantenimiento, Quimic@, Conductor de Camión y Corredor y/o Viajantes.	131.222	3.301	14.030	157.632
4) Conductor de Camioneta y/o Automóviles Conductor de Autoelevadores, Control de Calidad y/o Pesador de Producción, Auxiliar De Quimic@, Oficial Maquinista de Envasado, Silero, Vendedor/a, Cobrador/a, Medio oficial, Medio Oficial de Mantenimiento, Cociner@, Porter@ y Sereno.	122.046	3.070	13.049	146.608
5) Repositor/a, Engrasador, Preparador/a de Pedidos, Ayudante Maquinista de Envasado, Ayudante Mayor de 18 Años, Envasador/a Operario/a de Limpieza.	110.986	2.792	11.867	133.324
6) Ayudante Menores de 17/16 Años 8 HS Ayudante Menores de 17/16 Años 6 HS	97.737 74.239	2.459 1.868	10.450 7.938	117.406 89.182
EMPLEADOS ADMINISTRATIVOS:				
1) Encargado/a Supervisor/a de Administración	144.770	3.642	15.478	173.905
2) Primera Categoría	131.222	3.301	14.030	157.632
3) Segunda Categoría	122.046	3.070	13.049	146.608

ESCALAFON POR ANTIGÜEDAD:

Se Acumula un 1 % por cada año de Antigüedad.

BONIFICACION POR ASISTENCIA:

- Sin Faltas el 14% del total de la remuneración Mensual
- Medio día de Falta el 7% del total de la remuneración Mensual

LA CITA IMPERDIBLE DE TODO EL SECTOR DE PASTAS FRESCAS ARTESANALES

EN UN SOLO DÍA Y
EN UN MISMO LUGAR.

Nuevas tendencias,
tecnologías,
materias primas
y hábitos de
consumo

Libre y gratuito
para Fabricantes
de Pastas Frescas
Artesanales de
TODO EL PAIS

RONDA DE NEGOCIOS 2023

El tiempo no para

Inscríbete ahora
enviando nombre
de tu fábrica de pastas,
localidad, apellido y
nombre.

11 2393 2210

Cupo máximo: 2 personas
por establecimiento.

Solo para mayores de 18 años.

INVITAN



CENTROS DE FABRICANTES
DE PASTAS FRESCAS DE CAPITAL FEDERAL
Y DE PROVINCIA DE BUENOS AIRES

**8 DE MAYO
PARQUE NORTE
CABA**

CENTRO DE CAPITAL FEDERAL

Elegida en la Asamblea General Ordinaria del
15 de Noviembre de 2021

Vicepresidente: Carlos A. Vidal
Pastas Bayo - Juramento 2096 -
4784-2800

Secretario: Manuel Ogando
Sensación - Av. Monroe 3402 -
4541-2071

Prosecretario: Leonardo Gualtieri
Caprizzi - Av. Rivadavia 3501-
4861-5737

Tesorero: Cristian Boulosa
La Buenos Aires de Paco - Altolaguirre
2010 - **4523-1038**

Protesorero: Antonio Allo
La Juvenil de Almagro
Av. Rivadavia 3733- **4982-1414**

Secretario de Actas: Ricardo
Alberto Poli - *Amelia* - Av. Boedo
1639- **4921-2471**

Vocal Titular 1°: Daniel Bollini
La Esmeralda - Nuñez 2495-
4703-5375

Vocal Titular 2°: Luis Alberto
Becerra Martinez - *Multipasta* -
Billinghamurst 416 -
4863-9824

Vocal Titular 3°: Carlos Alberto
Bermudez - *La Juvenil* - Cuenca
3230- **4501-6402**

Vocal Titular 4°: Jesús Valiña Pose
Casa Troncoso - Av. San Martín 2919
4583-5213

Vocal Sup 1°: Claudio Nelson
Romano *Romano Pastas* - La Rioja
1733 - **2133-4317**

Vocal Sup 2°: Marcelo Picón
Dominguez *Pastas Lacroze* - Federico
Lacroze 3699 - **4553-8425**

Revisor de Cuentas Titular:
Gerardo Bermudez
La Juvenil, Cabildo 1833 -
4784-5686

Revisor de Cuentas Suplente:
Manuel Pose Romero - *La Ideal* -
Carrasco 517- **4672-9933**

Colaborador:
Vicente Fabis - **1558155850**

Asesor Legal:
Dr. Jorge A. García - *Melado*
Áraoz Alfaro 315, 1°- CABA
garciamelado@gmail.com
📞 **011 1563639944**

**Asesora Administrativa,
Impositiva y Contable:**
Contadora Silvia Campos
Belgrano 3971- **4983-7528**
ctro.pastas@gmail.com

ENTIDAD BONAERENSE

Electa por Asamblea General Ordinaria del
31 de Octubre de 2022

Presidente: Diego Ogando
El Buen Gusto- Pueyrredon 2686,
Villa Ballester- **4849-0614**

Vice-Presidente: Vicente Ciancio
La Milagrosa - Senador Morón 1137 -
Bella Vista- **4666-8430**

Secretario: José Salgado
El Pato - Agüero 1099, Morón-
4696-4202

Prosecretario: Heriberto Dalinger
La 1° de Villa Martelli- Alsina 3555. V.
Martelli- **4730-1385**

Tesorero: José Luis Rodríguez - *La
Confianza*- Guemes 56, R. Mejía-
4656-9496

Pro-Tesorero: José M. Moreira
La Praderita- Maipú 1302, Florida-
4795-5267

Sec. de Prensa: Manazzoni Hector
Pastas Paz - Ricardo Gutierrez 1186
Olivos - **4711-5152**

Sec. de Rel.Públicas: María Spata
El Pato - Agüero 1099, Morón-
4696-4202

Vocal Titular 1°: Emilio Selan
La Bolognesa- Enique Santamarina
201- Monte Grande - **4281-2315**

Vocal Titular 2°: Diego Bilo
Chivilcoy - 25 de Mayo 59,
Chivilcoy - **02346-423161**

Vocal Titular 3°: Pablo Dinatolo-
Per-Voi - Av. San Martín 2899,
Caseros- **4734-7791**

Vocal Titular 4°: Gustavo Juarez
Date el gusto - Av. Mitre 968,
Campana - **03489-432558**

Vocal Suplente 1°: Antonio
Lattanzio - *Don Lattanzio*- Av. Vergara
1020 -Villa Tesei - **4450-9237**

Vocal Suplente 2°: Fischer Jorege
La Piemontesa - Santos Vega 6930 -
Villa Bosch - **4840-2772**

Vocal Suplente 3°: Santiago
Matiasovich *El Buen Sabor*, Alsina y
Varela - Pehuajó - **02396-402327**

Comisión Revisora de Cuentas:
Titular 1°: Pierdona Lisandro *La Casa
De Las Pastas* - Lisandro Medina
1592 - Caserso - **4716-4075**

Titular 2°: Paz Miriam *La Sarita* - Gral.
Roca 775 - Vte. Lopez - **4791-5224**

Titular 3°: Perez Claudio
Elbita Pastas - Cordoba 769 -
Martinez - **4798-5842**

Suplente 1°: Tieso Francisco
La Reina - Constitución 430 - Merlo
0220-4830169

Suplente 2°: Catalano Roque
Virgen Del Carmen- Castelli 1188 -
Ramos Mejia - **4469-2353**

Cuerpo de Asesores:
Jurídica: Dra. Nora Flores-
4654-2366 - Cel.: **15-4096-8097**

Contables: Dra. Andrea Marcela
Tantucci - Cel.: **11-59478397**
de lunes a viernes de 9 a 16hs.

Seguridad e Higiene: Lic. Flavio M.
Bullian - Cel.: **15-5517-2951**

ASOCIATE:



Ravioleras
Sobadoras
Cortadoras
Ñoqueras
Amasadoras
Prensas



Máquinas y Accesorios para la Industria Fideera
Máquinas Nuevas y Usadas
Servicio Técnico - Reparación - Financiación

Gral. César Díaz 4520 - (1407) - Capital Federal - Buenos Aires
Tel.: +54.11.4567.9785 - Telefax: +54.11.4639.7166 - info@greca.com.ar



Agrocomercial Vagnoni / Vegetales Deshidratados **3855408022**

Axel Barriola / Vegetales Frescos
11-3695-6401 / 11-2020-7858 / 11-4073-4341

Baires Cocina/ Hornos Lainox y Alphatech. Abatidores Techfrost y envasadoras Besser Vacuum **011 6797-6875**

Bavosi/ Materias primas para Fabricas de Pastas - Alsina 418/20-Ciudadela-Buenos Aires **4653-5911**

Barracas al Sur / Materias primas para fabricas de pastas- Mendoza 1955-Avellaneda- Buenos Aires **4218-2091**

Be'e's Knees / Tortas Congeladas **11-4028-2568**

Casa Bether/ Productos Cumaná - Unilever **11-4567-0973**

Compañía Molinera del Sur / Sémola de Trigo Candéal - Neuquén 80 - Capital **291-4550128**

D'alesio / Máquinas y accesorios - Camarones 4851- Capital Federal **4567-5215**

Don Comisso / Distribuidora de carnes rojas y blancas **11-2567-9037**

Dos Santos Pereira / Materias Primas para fábricas de pastas - Anastasio Girardot 1636- Capital Federal **4555-3030**

Distribuidora de Harinas S.R.L / Harinas y semolinos. Tomates - Riglos 733 - Capital Federal **4921-4000**

Distribuidora Julia / Distribución de envases descartables. Av. Alvarez Jonte 3347- Capital Federal **4567-1575**

Ehrlich / Equipos de cocción y envasado al vacío **11-6383-2082**

Equipro / Heladeras Comerciales **011 1556541122**

EsterMolds / Moldes para prensas **1136824791**

Famaq Argentina S.R.L / Máquinas centrífugas hidroextractoras - Falucho 864 - Tablada - Bs. As. **7532-2065**

Farina Máquinas S.A / Máquinas para la industria fideera. Fco. Fernández de la Cruz 2766 - Capital Federal **4918-0280**

FastVAC / Máquinas envasadoras y bolsas de vacío **1154646664**

Flair S.R.L/ Ingredientes para pastas - **(0237) 4858850**

GrafiPack / Cajas para raviolos, papelera - César Oliveira 1858 - Villa Maipú - Bs.As **4753-4227**

Greear Metalúrgica / Máquinas y acces. para casas de pastas - César Diaz 4520 - Capital Federal **4639-7166**

InduPast-Maprisa / Materias primas para fábricas de pastas - Oliden 1828- Capital Federal **011 4687-2150 / 7943**

KLD / Heladeras comerciales **0237-4050190**

La Canzonetta / Quesos, Ricota, Muzzarella y Mateca **011-4234-2201**

La Tarantela / Ricota y quesos - Olazabal 555 - Tablada - Bs. As. **3529-6173**

Lácteos Javifer / Ricota y quesos - Ruta 200 Km 53,500 - Marcos Paz **0220-4770277/5410**

Lácteos San José / Muzzarella, Ricotta, Sardo, Sbrinz, Provolone, Port Salut, Tybo y Cuartirolo **11-66765053**

Lapa- Vicente Valiño / Aditivos para alimentos - Tinogasta 3227 3er Piso A - Capital Federal **4503-1982**

Lareu / Heladeras comerciales y muebles - Vélez Sarsfield 6102 - Munro - Bs. As. **4762-5368**

Loris / Tapas para empanadas **011-4753-9426**

Mastellone Hnos S.A / Muzzarella- Lácteos La Serenisima - Alte. Brown 957- Gral Rodriguez- Bs. As. **0237-4859000**

McCain / Verduras congeladas **0800 6662 2246**

Medamil Todo en Envase S.R.L / Cajas para raviolos - Bermúdez 4682 - Caseros- Bs. As. **4750-5488**

Molino Campodónico / Harina 0000 - Semolín **0221-4230000**

Molino Cañuelas / Harinas - Aceites **0800-333-9547**

Molino Chacabuco / Harina 0000- Semolín **0810-666-9699**

NTG / Máquinas para pastas **03382-429951**

Open Máquinas / Máquinas para empanadas y sorrentinos **11-4647-0667**

Pascal Refrigeración / Heladeras comerciales **011 59110719**

Papelera Matias / Cajas para pastas, bolsas, hilos, envases - Riobamba 2146 Temperley, BS AS. **011 15-4426-3754**

Rational/ Hornos- Colectora Pte Peron 8725- Parque Leloir- Gba. Oeste **4621-1422**

Remotti S.A/ Elaboración artesanal de quesos - Juan Díaz de Solís 1270 3º piso - Vte López- Bs. As. **4837-8050**

Rinaudo e Hijos / Máquinas para pastas **0341 4550316 / 4533820**

Sabores Patagónicos / Distribuidores de Masseurbe, El Brocal y Granjas Patagónicas **11 69067161**

Seguros - M&A / Ricardo Marrafino Av del libertador 7650 - p15 - CABA **011 4701-5994**

Se. Tec / Fabricación y Servicio Técnico - José León Suárez 2149 - Capital Federal **4687-7508**

Service Ridal/ Repuestos para Máquinas **011-1556346080**

Silvia Campos / Estudio Contable - Belgrano 3971 - Cap. Fed. **4983-7528**

Tereva / Cajas para raviolos **011 4443-9756**

Trelau / Elaboración de quesos duros, ricota y lácteos - Pedriel 1661- Capital Federal **4302-0627**

Unilever / Knorr Profesional **11-54674439**



ESCALA DE SALARIOS BASICOS - PASTAS FRESCAS									
CONVENIO COLECTIVO 90/90									
	BASICO	15% remunerativo	12% remunerativo	12% remunerativo	11% no remunerativo	7% no remunerativo	12% no remunerativo	14% no remunerativo	REMUNERATIVO
CALIFICACION - CATEGORIAS	ABR//2022	MAY/JUN/2022	JUL/AGO/2022	SEPT/OCT/2022	NOV/DIC/2022	ENE//2023	FEB//2023	MAR//2023	ABR//2023
SUPERVISOR GENERAL: es el trabajador que tiene bajo su la producción y al personal del establecimiento	\$ 105.233,00	\$ 121.018,00	\$ 133.646,00	\$ 146.274,00	\$ 11.576,00	\$ 18.942,00	\$ 31.570,00	\$ 46.302,00	\$ 208.361,00
ENCARGADO DE SECCION: Es el trabajador que tiene a su una sección y recibe órdenes del Supervisor General	\$ 94.906,00	\$ 109.142,00	\$ 120.531,00	\$ 131.920,00	\$ 10.440,00	\$ 17.083,00	\$ 28.472,00	\$ 41.759,00	\$ 187.914,00
OFICIAL MULTIPLE: Es el trabajador con capacidad técnica de diferentes tipos de máquina de elaboración del	\$ 89.262,00	\$ 102.652,00	\$ 113.363,00	\$ 124.074,00	\$ 9.819,00	\$ 16.067,00	\$ 26.779,00	\$ 39.275,00	\$ 176.739,00
OFICIAL : es el trabajador que tiene bajo su atención y tipos de maquinas de elaboracion y que realiza una o varias tareas: amasar, sobar, hacer hojquis, raviolos, discos de u otros productos que se elaboren, tiene bajo su oficiales. Esta incluido como Oficial los Cocineros, corredores y/o viajantes, químico, mecanico, electricista,	\$ 83.728,00	\$ 96.288,00	\$ 106.335,00	\$ 116.382,00	\$ 9.210,00	\$ 15.071,00	\$ 25.118,00	\$ 36.840,00	\$ 165.781,00
MEDIO OFICIAL : es el trabajador que recibe ordenes e del Oficial, Encargado y/o Empresario, debiendo tener sobar, cortar y hacer fideos de distintos tipos, pudiendo en caso de ausencia. Esta incluido en esta Categoría el verduras, carnes, etc. Asimismo Serenos, Porteros, Auxiliar de químico, control de calidad, silero, vendedor y/o Ayudante/dependiente de mostrador a los tres años de y/o repartidor a domicilio, conductor de camioneta	\$ 75.346,00	\$ 86.648,00	\$ 95.690,00	\$ 104.731,00	\$ 8.288,00	\$ 13.562,00	\$ 22.604,00	\$ 33.152,00	\$ 149.185,00
AYUDANTES - DEPENDIENTES DE MOSTRADOR - ENVASADOR/A - PERSONAL DE LIMPIEZA									
Al Ingresar a la industria	\$ 67.740,00	\$ 77.901,00	\$ 86.030,00	\$ 94.159,00	\$ 7.452,00	\$ 12.193,00	\$ 20.322,00	\$ 29.806,00	\$ 134.125,00
Al año de antigüedad	\$ 71.769,00	\$ 82.535,00	\$ 91.147,00	\$ 99.759,00	\$ 7.895,00	\$ 12.918,00	\$ 21.531,00	\$ 31.578,00	\$ 142.103,00
PERSONAL ADMINISTRATIVO									
PRIMERA CATEGORIA : es el personal cuyas funciones relacion directa con las tareas de responsabilidad principal Siendo su categoría de Encargado de Sección.	\$ 94.906,00	\$ 109.142,00	\$ 120.531,00	\$ 131.920,00	\$ 10.440,00	\$ 17.083,00	\$ 28.472,00	\$ 41.759,00	\$ 187.914,00
SEGUNDA CATEGORIA : es el personal que cumple tareas se incluye en esta categoría de Oficial, a los promotores/as y/o vendedores/as	\$ 83.728,00	\$ 96.288,00	\$ 106.335,00	\$ 116.382,00	\$ 9.210,00	\$ 15.071,00	\$ 25.118,00	\$ 36.840,00	\$ 165.781,00
TERCERA CATEGORIA : es el personal 1/2 Oficial que cumple fos anotador en fichero, libro y/o liquidaciones de sueldo,	\$ 75.346,00	\$ 86.648,00	\$ 95.690,00	\$ 104.731,00	\$ 8.288,00	\$ 13.562,00	\$ 22.604,00	\$ 33.152,00	\$ 149.185,00
APRENDICES MENORES 18 AÑOS									
17 AÑOS OCHO (8) Hs. DIARIAS	\$ 59.796,00	\$ 68.765,00	\$ 75.941,00	\$ 83.117,00	\$ 6.578,00	\$ 10.764,00	\$ 17.939,00	\$ 26.311,00	\$ 118.396,00
16 AÑOS SEIS (6) Hs. DIARIAS	\$ 51.479,00	\$ 59.201,00	\$ 65.379,00	\$ 71.556,00	\$ 5.663,00	\$ 9.266,00	\$ 15.444,00	\$ 22.651,00	\$ 101.928,00

NOTA: LOS PORCENTAJES NO REMUNERATIVOS ACORDADOS ENTRE AMBAS PARTES, PASARAN A SER REMUNERATIVOS A PARTIR DE ABRIL DE 2023

Fabricación y Servicio Técnico

Desde 1973

SE.TEC

- Repuestos en General
- Atención Permanente

José León Suarez 2149 (1440) Capital Federal

☎ 4687-7508 📞 11-5704-7327

EN VENTA

Vendo fábrica de pastas frescas en CABA. Zona de chacarita.
Contacto: Sr. Fabricio - 11-6673-8353

Vendo Fca Pastas Frescas en Parque Chacabuco, CABA.
50 años en la zona.
Contacto: Irene o Adrián - 4921-9156

Se vende fondo de comercio en Ramos Mejía Centro.
Negocio familiar de 42 años. Importante clientela. Juego de
máquinas completo.
Contacto: Rodrigo - 15-5327-9071

Vendo fondo de comercio Fabrica de Pastas Frescas en Villa
Ballester.
Contacto: Verónica - 11-6168-5126

Vendo maquinaria completa para Fábrica de Pastas:
Sobadora Cerrini / Amasadora Cerrini / Cortadora Cerrini
/ Raviolera con moldes / Cambiables Cerrini / Amasadora
Térmica Dalesio / Fusilera con fideos rellenos Dalesio /
Ñoquera Farina Cerletti. Todo funcionando en perfecto
estado. 📞 11-4434-7750

MAQUINAS EN MIAMI

Mezcladoras: Una de 40 kg y otra de 30 kg marca Cerrini,
raviolera Cerrini de moldes intercambiables, sobadora
de 400 mm, cortadora tallarinera Cerrini de 300mm,
torteletera Cerrini, amasadora de pan de 20 qt, horno
convencional comercial, balanza de 30 lb electrónica y otros
artículos para el negocio.

Se ofrece sin cargo adicional, asesoramiento técnico, de
mercado, productos, proveedores y profesionales para
consultar, desarrollarse e instalarse en Miami.

Contacto: Sr Jorge 📞 7868165989 -
Mail: mrpasta@bellsouth.net

Se vende fondo de comercio Lomas de Zamora Centro.
URGENTE

Contacto: Miguel - Tel.: 15 3344 8144

Vendo molde raviolero Farina sin uso.

Contacto: Romina - Tel.: 2983 565271

Fábrica Pastas Frescas en Villa Devoto - CABA -

Contacto: Ariel - Tel.: 1157535406

¡Oportunidad! Zona Partido de la Costa. Fábrica de pastas
frescas completa, con opción a fondo de comercio. 20 años
de trayectoria. Instagram: @Amaicanpastas

Contactos: Sergio - Tel.: 2246 508929
Graciela - Tel.: 2246 501787

Venta molde raviolera unior molde cambiabile. Peladora
de papa nueva a estrenar con garantía. Marca Cerní. 15 kg
acero inoxidable en caja.

Contacto: Antonio - Tel.: 114973 9476

Fondo de comercio. Avellaneda - Pcia. de Bs.As.

Contacto: Sr. Marcos - Tel.: 1134718962

EN VENTA

Fondo de comercio en CABA, 54 años de antigüedad, sobre
av. Álvarez Jonte a 2 cuadras del Club Atlético All Boys.

Contacto: Sr. Norberto - Tel.: 011-2335-9902

Fondo de Comercio Fabrica De Pastas. Parque San Martín
- Merlo.

Contacto: Sr. Nestor - Tel.: 011-15 37336420

Fondo de comercio fábrica de pastas frescas - Lanús Oeste
Centro.

Contacto: Mario - Tel.: 011-1540269966

Fondo de comercio Fabrica de Pastas frescas en CABA.

Contacto: Sr Norberto - Tel.: 011 15 5989 6184

Venta fondo de comercio - Fabrica de pastas en CABA.

Contacto: Sr. Ramón Castiñeira - Tel.: 11 1556472322

Fondo de comercio Fábrica de Pastas y Casa de Comidas.
Zona Belgrano CABA. Oportunidad!

Contacto: Sebastián - Cel.: 11 34259954

Fondo de comercio en la zona de Piñeyro Avellaneda.

Contacto: Javier - Cel.: 11 65091826

Heladera 4 puertas de acero, tipo carnicería con motor
funcionando.

Contacto: Norberto - Cel.: 11 23359902

Se vende fondo de comercio en Chascomús, empresa
familiar de 55 años, maquinaria y mobiliario de primer nivel,
importante clientela mayorista y minorista

Contacto: Christian - Tel.: 54 9 2241-505713

Torteletera cerrini / Ñoquera italiana acero / Heladera
curva con motor / Heladera desarmable con motor / Grupo
electrógeno perkins gasólero trifásico 50kva / Grupo
electrógeno italiano gasolero trifásico 12kva

Contacto: Fernando Añon fer_cheff@hotmail.com

Tel.: 011 46313547 / Cel.: 011 32050331

Horno marca pauna modelo beta 107

Contacto: Sr. Jesús Rodríguez - Tel: 0114703-4217

Raviolera Cerrini Junior (1 molde) / - Sobadora
Amasadora Térmica

Contacto: Tel: 011 4-501-6016 /
Cel: 011 156-054-5665

Amasadora cerreni de 50kg. Reparada a nueva.

Contacto: Sra. Alicia - Tel.: 15-34825376



Cumaná
Sabores que nos unen

Bavosi

44 años junto al comercio
www.bavosi.com.ar

📍 CumanaCocina
✉ postmaster@bavosi.com.ar
☎ (011) 4653 5911



MC
Molino Campodónico

Más de 130 años
acompañando con
harinas de
excelente calidad.



Encontrá toda nuestra variedad de harinas en:

Web: www.molinocampodonico.com.ar - Ig: [molinocampodonico](https://www.instagram.com/molinocampodonico)

Calle 58 N°331 (1900) Argentina, Buenos Aires; La Plata - Tel: (0221) 423 0000 - E-mail: info@molinoampodonico.com.ar