



Año  
XLV  
260

# Heladería • Panadería<sup>®</sup>

L A T I N O A M E R I C A N A

■ FITHEP Patagonia Expoalimentaria ■ Cerveza artesanal ■ Vida útil ■

ISSN 0328-4166

[www.publitec.com.ar](http://www.publitec.com.ar)



## SOLUCIONES INTELIGENTES PARA LA HELADERIA Y PASTERERIA



PASTAS



VARIEGATOS



BASES EN POLVO



RELLENOS & COBERTURAS  
Stracciatella

Representa en Argentina:

[lucacen@lucacen.com.ar](mailto:lucacen@lucacen.com.ar)  
[www.lucacen.com.ar](http://www.lucacen.com.ar)  
Tel: (5411) 49411515



PRODUCCIÓN NACIONAL CON  
CALIDAD EUROPEA



# Brigel®



**FITHEP**  
**EXPOALIMENTARIA**  
LATINOAMERICANA 2019

*Podrás  
visitarnos  
en nuestro  
Stand N° 462*



**FITHEP 2019** del 3 al 6 de junio de 2019 - Centro Costa Salguero - CABA

Dr. Florentino Ameghino 1726 / 24 • (C1407JAZ) Buenos Aires • Argentina  
Tel.Fax (5411) 4674-5003 • [ventas@brigel.com.ar](mailto:ventas@brigel.com.ar) • [www.brigel.com.ar](http://www.brigel.com.ar)

# CRECEMOS

FABRICADORA CONTINUA



LA INGENIERÍA detrás del arte

Alvear 5465 | Rosario - 2000  
Tel. +54 (0341) 15-349-7904  
ventas@mapservicios.com

MAPservicios.com



# FOOD

S. A.

25 años

## LACTOFOOD

Suero Lacteo Modificado

### Helados



### Chocolates



### Dulce de leche



### Cremas

- Bajo contenido en lactosa
- Evita la cristalización
- Mayor cremosidad
- Reducción de costos

### Ventajas

### Rellenos





# Fragola

*Distinción bajo cero*



Colectora Norte Acceso Oeste 10413/41 // La Reja // Pcia. Buenos Aires, Argentina  
Tel: (0237) 4050190

Email: [info@boostergroup.com.ar](mailto:info@boostergroup.com.ar) // Web: [www.boostergroup.com.ar](http://www.boostergroup.com.ar)





# Sweet Cones



## Conos dulces

Los conos dulces JCM se presentan en diversos tamaños y sabores. Producidos con ingredientes de primera calidad, se caracterizan por ser livianos, crocantes y resistentes.

Como Representantes exclusivos de Seda International Packaging Group, ofrecemos también, conos en papel aluminio y papel, rotograbados hasta 9 colores.



**Juan C. Magliola S.A.**

Juan Agustín García 5264 (1407)  
Buenos Aires - Argentina  
Tel.: (54 11) 4566-8868 - Fax: (54 11) 4567-5440  
jcm@jcmagliola.com.ar - www.jcmagliola.com.ar



Gelato | Pastelería | Chocolate | Panificación | Café

Ufi  
Approved  
Event

# Sigep

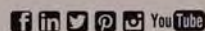
La más dulce  
experiencia  
empresarial

19|23. 01. 2019

Feria de **RIMINI**  
**ITALIA**

40° SalóN Internacional  
del Gelato, Pastelería y  
Panificación Artesanales y del Café

[www.sigep.it](http://www.sigep.it)



EN COLABORACIÓN CON

**ITCA**  
ITALIAN TRADE AGENCY

EVENTOS ESPECIALES

BY SIGEP  
**BAKERY**  
*events*

ORGANIZADO POR

**ITALIAN**  
**EXHIBITION**  
**GROUP**  
Providing the future

Para más información y solicitud de tarjetas VIP gratuitas, póngase en contacto con: Multirep Services - Mr Andrea Batazzi - Via Degli Olmetti 39/E  
00060 Roma - Tel. +39 06 90400330 - [andrea.batazzi@multirepservices.it](mailto:andrea.batazzi@multirepservices.it) - [www.multirepservices.it](http://www.multirepservices.it)

# SUMARIO

## EDITORIAL

PÁGINA 8

HELADERÍA PANADERÍA LATINOAMERICANA CUMPLE SU 45° ANIVERSARIO

## FERIAS

PÁGINA 10



## FITHEP Y SU SEGUNDA EDICIÓN EN PATAGONIA

LA FERIA TUVO LUGAR EN NEUQUÉN Y ABARCÓ NUEVOS SEGMENTOS DE MERCADO

*La feria profesional que reúne la tecnología, equipamientos, materias primas y productos para la gastronomía realizó su segunda edición en la Patagonia Argentina con una ampliación de sus segmentos de mercado.*



## EMPRESAS

### ■ LUCACEN

Cumple 50 años y los celebra asumiendo la representación de Main Fusion  
PÁGINA 28

### ■ ARTIN

Crea, diseña y produce artículos únicos en función a las necesidades del mercado  
PÁGINA 32

### ■ REFRIGERACIÓN PICO

Equipamiento para empresas y negocios  
PÁGINA 33

### ■ PEHUENIA ALIMENTARIA

Presentó en Rosario los lanzamientos para la nueva temporada  
PÁGINA 34

### ■ SCHEPENS S.R.L.

Exhibirá sus equipos en FITHEP Patagonia  
PÁGINA 36

### ■ INDUSTRIAS ZUNINO SRL

Trabaja para que todas las empresas o emprendimientos tengan la posibilidad de invertir, crecer y generar nuevos negocios  
PÁGINA 40

### ■ SIMES S.A.

Bombas inoxidable sanitarias  
PÁGINA 42

### ■ CADEC

Tecnología, equipos y servicios líderes en máquinas de producción  
PÁGINA 44

### ■ GRUPO INDUSER

Laboratorio especializado en análisis para la industria alimenticia  
PÁGINA 48

### ■ ALDO CALLIERI S.A.

Ofrece más de 80 productos para gastronomía e industria alimentaria en presentaciones de uno a cinco kilos  
PÁGINA 50





## INSTITUCIONES

### ■ SEMINARIO A LA ITALIANA EN LA ESCUELA DE PASTERERÍA PROFESIONAL

En el marco de la Semana de la Cocina Italiana en Buenos Aires, el Sindicato de Pasteleros recibió la visita del maestro pastelero y heladero italiano, Maurizio Profumo

PÁGINA 32

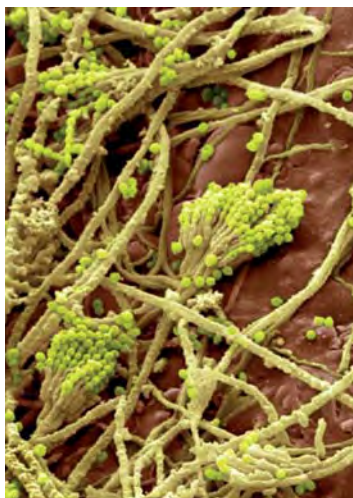


## CERVEZA ARTESANAL

### ■ LA PATAGONIA COMO FUENTE DE LEVADURAS PARA INNOVACIÓN CERVECERA

Científicos del CONICET demuestran que la levadura *Saccharomyces eubayanus* es originaria de la región y seleccionan nuevas variantes para la elaboración de cerveza

PÁGINA 34



## INOCUIDAD

### ■ FACTORES QUE DETERMINAN LA VIDA ÚTIL DE LOS ALIMENTOS DE HUMEDAD INTERMEDIA (AHI)

Ing. Fernanda Velázquez, Jefe de Investigación y Desarrollo Granotec Argentina

PÁGINA 64

## INDICE DE ANUNCIANTES

ACONQUIJA REFRIGERACION	43	LUCACEN	T
ALPHATRADE	49	MAGLIOLA	4
ALONSO	43	MAP	1
BACIGALUPO	42	MATERIA PRIMA	51
BALBI DISTRIBUIDORA	42	MAXI REST	47
BRIGEL	RT	MC DISTRIBUIDORA	22
CASA NESTOR	42	MEC3	53
CONFIGRAF	33	MELL S.A.	28
CRISTIAN DIGIROLAMO / RINAUDO	63	MIG	41
CRYMA	66	NARDELLI	28
EMEPE	42	OSITO PANDA	22
EUREKA	67	PEHUENIA	61
FENIX	31	PRINCOR	33
FITHEP LATAM 2019	23	PULVER	RCT
FOOD S.A.	2	SABORES	28
FULL COMPLEMENTS	36 - 37	SIGEP	5
GASTROBAIRES	33	SIMES	57
GELAR	60	SIPEA	68
GELI & CO	59	TODO PAN	43
GHELCO	15	TOMADONI	50
IDEAL	28	VIFF CANDY	12
INDUAL	29	VILLARES	43
KLD	3	ZUNINO	65
LESAFFRE	CT	ZURIS	22

## STAFF

Director: Néstor E. Galibert  
 Directora Editorial: Prof. Ana María Galibert  
 Relac. Internac.: Prof. M. Cristina Galibert  
 Dirección Técnica: M.V. Néstor Galibert (h)

### Dirección, Redacción y Administración

Tejedor 557  
 (C1424CLK) C.A.B.A. - Argentina  
 Tel. y Fax: (54-11) 4922-6881/5137/3849/4885  
<http://www.publitech.com.ar> - [info@publitech.com.ar](mailto:info@publitech.com.ar)  
 C.U.I.T. N° 30-51955403-4

**En Brasil:** Rua Amaro Cavalheiro, 28  
 Pinheiros - SP - Cep: 05425-010  
 Tel: 11 - 3813-1808 - Cel: 11 - 9892-9123  
[publitechbrasil@terra.com.br](mailto:publitechbrasil@terra.com.br) - [www.publitechbrasil.com.br](http://www.publitechbrasil.com.br)  
 Esta revista es propiedad de Publitech S.A.E.C.Y.M.

### Impresión

GRAFICA PINTER S.A.  
 Diógenes Taborda 48/50 (C1437EFB) C.A.B.A.  
 Tel./Fax: (54-11) 4911-1661  
[graficapinter@graficapinter.com.ar](mailto:graficapinter@graficapinter.com.ar)  
 Visite nuestras revistas on-line: [www.publitech.com.ar](http://www.publitech.com.ar)  
**Publitech es miembro de:**



I.S.S.N. 0328-4166. Registro de Propiedad Intelectual N° 47942579  
 Impuesto a las Ganancias N° 15185/010/9. I.V.A.: Responsable Inscripcto. C.U.I.T. N° 30-51955403-4.

# HELADERÍA PANADERÍA LATINOAMERICANA CUMPLE SU 45° ANIVERSARIO

La trayectoria de esta querida publicación se remonta a la década del setenta. El mundo de la alimentación se veía en esos años revolucionado por la incorporación de tecnologías, equipamientos, artefactos e insumos que le cambiaron la cara a la producción de alimentos. Muchas de aquellas innovaciones entraron al país desde los centros tecnológicos más avanzados del exterior. Con el tiempo, los fabricantes nacionales comenzaron a diseñar y desarrollar maquinaria para atender a las necesidades propias de la producción local. Era importante entonces contar con un medio para transmitir, comunicar todos esos avances en los sistemas productivos a un número creciente de usuarios que necesitaban acercarse de otro modo a la tecnología para poder hacer uso de ella.

Con ese objetivo nació la revista *Heladería Argentina*, que luego se convirtió en *Heladería Panadería Latinoamericana*. Desde 1973, año en que comenzó su circulación, no dejó de editarse y se puede afirmar que a lo largo de los años fue la publicación técnica de consulta de muchos heladeros que se interesaron por modernizar sus sistemas de producción sin perder la esencia de un producto artesanal.

La heladería en la Argentina nació con el arribo de la inmigración italiana. La primera oleada se verificó a caballo del fin de siglo XIX y comienzos del XX. La segunda, conocida como la de la post guerra, en los años cincuenta. En ese segundo tiempo se van a ir incorporando equipamientos que liberarán a muchos heladeros del fatigoso sistema tradicional de elaboración. A los heladeros napolitanos de la primera hora se sumaron los que llegaron del norte de la península. La aceptación de este alimento-manjar, que mediante el uso de los nuevos equipamientos logró una textura más cremosa, no conoció límites entre los consumidores argentinos. El juego de intercambios culturales hizo que aparecieran nuevos gustos locales como el clásico dulce de leche, inexistente en Italia pero emblemático en la Argentina.

Las heladerías, como cualquier otro establecimiento proveedor de alimentos, debieron asimilar normas y reglamentaciones. En 1983 se incorporó al helado al Código Alimentario Argentino, en donde se hacía la distinción entre artesanal e industrial. De todo ello dio cuenta esta publicación que siguió de cerca las vicisitudes de la actividad.

En 1980, la revista dio un paso decisivo al dar a luz a la primera feria técnica para el sector heladero y confitero. Fue un acontecimiento inédito en el país y en la región. Llegaron heladeros de Uruguay, Paraguay, Chile y de todas las provincias argentinas. La feria fue acompañada por un ciclo de cursos de capacitación que tuvo ocupación plena en el recinto ubicado debajo de las tribunas del Club Atlético Vélez Sársfield de la ciudad de Buenos Aires. Había nacido lo que hoy es FITHEP.

En la década del noventa, la dirección de la revista amplió la temática al sector panadero, que sufrió la orfandad de un medio especializado para conocer procesos productivos, tecnologías y tendencias del mercado. Ya ampliada, la revista *Heladería Panadería Latinoamericana* peregrinó por todo el país y abrió el espacio de FITHEP en Paraguay y en Brasil. Visitó las ferias más importantes del mundo en su tema, como iba en Alemania, y SIGEP, Longarone y Host, en Italia. Estuvo en la feria de *Heladería de Alicante*, en *Alimentaria de Barcelona*, en *Anuga de Alemania* y en tantos otros puntos recogiendo la información útil y dando a conocer nuestro mundo.

Hoy, sus 45 años de existencia fueron motivo de reconocimiento por la Asociación de la Prensa Técnica Argentina, la entidad de mayor prestigio que nuclea a las publicaciones especializadas.

Editorial Publitec y su fundador Néstor Enrique Galibert homenajean en este aniversario a todos los colaboradores que pasaron por la redacción y la producción de la revista. Un especial recuerdo al primer jefe de redacción, el querido profesor Edmundo Caprara. También, un profundo agradecimiento a todas las empresas anunciantes que antes y ahora creyeron en este proyecto editorial. Por último, a los lectores que adoptaron esta publicación como una herramienta cotidiana de consulta, nuestro compromiso para seguir ofreciéndoles un periodismo técnico que colabore con su profesión en el día a día.

Prof. Ana Maria Galibert





Asociación de la Prensa  
Técnica y Especializada Argentina



## LAS REVISTAS DE PUBLITEC RECIBIERON LOS "PREMIOS APTA 2018"

*Heladería Panadería Latinoamericana fue distinguida en su 45 aniversario.*

La Asociación de la Prensa Técnica Argentina, a través de un riguroso jurado de expertos provenientes del INTA, INTI, CONICET, Consejo Publicitario Argentino y la Asociación Argentina de Publicidad, otorgó a Publitec los premios a sus publicaciones por su periodismo técnico valorando los siguientes ítems:

- Calidad de notas científicas.
- Calidad de notas técnicas.
- Calidad de avisos publicitarios.
- Trayectoria ininterrumpida de sus publicaciones en Argentina.



Miembro de APTA desde 1969







## FITHEP Y SU SEGUNDA EDICIÓN EN PATAGONIA

LA FERIA TUVO LUGAR EN NEUQUÉN Y ABARCÓ NUEVOS SEGMENTOS DE MERCADO

La feria profesional que reúne la tecnología, equipamientos, materias primas y productos para la gastronomía realizó su segunda edición en la Patagonia Argentina con una ampliación de sus segmentos de mercado. Es así que, además de los sectores de la panadería, la heladería, la pastelería, la chocolatería, los procesos gastronómicos, la pizzería, las pastas, empanadas y afines, dio los primeros pasos con un espacio para la cervecera artesanal.

El tiempo primaveral acompañó las tres jornadas de FITHEP, que del 10 al 12 de septiembre convocó al sector procesador de alimentos en el Espacio Duam, en la capital neuquina. La feria contó con dos espacios bien diferenciados. Por un lado, en el pabellón Patagonia se levantaron los stands de las cincuenta empresas que participaron con la presentación de más de cien marcas. Por otro lado, en el pabellón Tromen, se instaló la pantalla gigante y se armó la sala para las Clases Magistrales -un clásico de FITHEP- que atrae la atención de todos los profesionales visitantes.

El público llegó desde muchos puntos de la Patagonia, como Santa Cruz, Chubut, Río Negro y Neuquén. También llegaron de La Pampa y de Mendoza. Inclusive llegó desde la chilena Isla de Pascua una empresa responsable del catering de los aviones que vuelan a ese territorio. Editorial Publitec, organizadora de FITHEP, cumplió de nuevo en esta edición la propuesta de federalizar la feria y llevarla a las regiones más extremas del país.



Un jurado de lujo integrado por Francisco Maccarrone, AFADHYA; Sandro Fogel, chef de Río Negro; Gabriel Famá, AFADHYA, Sebastián Mazzucelli, chef de Neuquén y Mario Aban Cruz, Federación de Pasteleros.



La calidad del jurado se potenció con la excelente organización del concurso. En la foto el jurado en primera línea y detrás los supervisores Néstor Eduardo Zacaría, Nahuel Rampoldi y Maximiliano Maccarrone.

## HELADO ARGENTINA HA TOUR - ETAPA PATAGONIA

La Asociación de Heladeros, AFADHYA, organizó con la colaboración de la Federación de Pasteleros de la República Argentina una etapa más del Campeonato para Heladeros Artesanales que está promoviendo por todo el país.

De la convocatoria general quedaron seleccionados cinco heladeros: Gino Zinni, Federico Semino, Guillermo González, Elisa Fernández y Roque Bobadilla. Todos, con gran entusiasmo, quisieron ser parte de esa iniciativa absolutamente novedosa en la Patagonia. El objetivo de este campeonato es promover de un modo concreto y calificado el desarrollo de las heladerías arte-

sanales y difundir, a partir de charlas y explicaciones de los heladeros organizadores, el mayor conocimiento de los procesos de elaboración, formulación y creación de un producto valioso de la gastronomía argentina.

AFADHYA constituyó un jurado de expertos integrado por el presidente de la entidad, el prestigioso heladero Gabriel Famá, el cocinero emblemático de Río Negro, Sandro Fogel, el talentoso cocinero Sebastián Mazzucelli, el experimentado heladero Francisco Maccarrone y el premiado pastelero Mario Abán Cruz. El jurado, antes de dar su veredicto, afirmó que todos los competidores habían realizado un excelente trabajo para llegar al podio. Finalmente, el vencedor fue el joven heladero Gino Zinni, de la Heladería de la Montaña, de Villa Pehuenia. Todas las elaboraciones fueron degustadas tanto por el jurado como por el público presente.



El concurso fue la ocasión para amalgamar procesos, formulaciones y sabores con el equipamiento adecuado para lograr un buen producto.



Durante el concurso el maestro heladero Eduardo Zacarías aprovechó todas las ocasiones para explicar los procesos de elaboración que requieren los helados artesanales. La sala siempre estuvo colmada.



El profesor Eduardo Zacarías, asesor experto en heladería artesanal, tuvo a su cargo conducir la jornada del concurso, lo que convirtió al encuentro en una instancia de capacitación para todos los asistentes. Con gran generosidad y conocimiento técnico, fue aprovechando todas las oportunidades para explicar secretos que forman parte de la actividad heladera. Las empresas Lucacén y Technogel dieron el soporte técnico a la jornada, ofreciendo el equipamiento indispensable para el certamen.



Ana Galibert, directora de Publitec, explicó la importancia del concurso. Detrás la Copa y los trofeos. Publitec entregó su pieza de cristal tallado a mano, artesanía de la Cristalería San Carlos, de la Prov. de Santa Fe.



El vencedor Gino Zinni, de la Heladería De la Montaña, Villa Pehuenia, Neuquén.

*Baños de Repostería, Chocolates, Chips de Cacao, Chips de Chocolate, Granitas, Crocantes, Confites, Mermelada de Membrillo, Azúcar Impalpable, Azúcar Negra, Jalea de Brillo, Estabilizantes para Helados, etc.*

Bauness 963 - Capital Federal - Bs. As. Tel.: (54 11) 4524-3610 / 4522-2921  
 ventas@viffcandy.com.ar - www.viffcandy.com.ar





Los heladeros seleccionados para la final fueron Elisa Fernández (Neuquén), Roque Bobadilla (Zapala), Guillermo Fernández (Neuquén), Federico Semino (Puerto Madryn) y Gino Zinni (Villa Pehuén).



## UN PASO MÁS HACIA LA PROFESIONALIZACIÓN DEL HELADERO

En el marco del Helado Argentina Tour, etapa Patagonia, AFADHYA formalizó en forma pública un acto académico con la Universidad del Comahue. El presidente de la entidad y su comisión directiva firmaron con la Dra. Mónica Ochoa, directora de la Carrera de Ingeniería en Alimentos de esa universidad, el lanzamiento de la Diplomatura en Heladería Artesanal. Se trata de una iniciativa original en nuestro país y que pone a disposición de los heladeros patagónicos una herramienta valiosa para aquilatar su actividad profesional, otorgando un título que cada vez será más requerido en el ámbito de la producción de alimentos.



La Universidad Nacional del Comahue estuvo presente en FITHER para sellar el convenio con AFADHYA. La Dra. Mónica Ochoa explicó los alcances de la Diplomatura en Heladería Artesanal.





Publitec entregó una distinción al Sindicato de Pasteleros de Neuquén por su apoyo en la difusión de la feria.



En el stand de Publitec, la Dra. Mónica Ochoa recibe todos los títulos de las revistas de la editorial organizadora de la feria. La Universidad del Comahue publicará recientes investigaciones.



La innovación fue parte de FITHEP PATAGONIA. La empresa Lucacén llevó nuevas materias primas tanto para heladería como para coctelería.



El Lic. Carlos Pereyra, Director Ejecutivo de la Agencia de Inversiones del Neuquén junto a Néstor Enrique Galibert, fundador de Publitec.



Laura Galli acompañada por el maestro en pastas frescas Cristián Degl'Amo y Lucas Rinaudo, uno de los titulares de la empresa que facilitó los equipamientos para las clases magistrales.



En el stand de productores de Río Negro, Luis María Apud, gerente de CREAR y el coordinador de Allen, Ernesto Alvarez junto a Ana y Néstor Galibert. CREAR evalúa participar en FITHEP LATAM 2019.



**GHELCO** .com.ar

MATERIAS PRIMAS PARA HELADERÍAS Y CONFITERÍAS

# Parfait de Gianduia



siempre  
✓ con vos

**PROBÁ**  
nuestras pastas  
de heladería  
en pastelería



VIEYTES 1743 C1275AGS  
BUE ARG | T/F. (54.11) 4301.8079 | 4302.0812

[www.ghelco.com.ar](http://www.ghelco.com.ar)













Diego Dávila y Javier Labaké,  
el dúo de APPYCE que brilló en Neuquén.

## CLASES MAGISTRALES, UN CLÁSICO QUE CONVOCA

FITHEP presentó una nutrida agenda de clases dirigidas al público calificado. En ese espacio para profesionales, se trataron temas de vanguardia en la elaboración de pastelería, gastronomía y pizzería. Las clases magistrales contaron con ocupación plena de la sala. Allí Diego Dávila y Javier Labaké -expertos pizzeros de la Asociación de Propietarios de Pizzerías y Casas de Empanadas- elaboraron a la vista de los interesados diferentes propuestas de pizzas que salían de los modelos comunes para ofrecer versiones innovadoras. Todas las pizzas fueron amasadas, elaboradas y horneadas frente al público, que luego degustó y calificó cada obra maestra. Javier Lavaqué es un incansable promotor de la pizza y desde su cargo de Director de la Escuela de APPYCE realiza un encomiable trabajo docente. La presencia de la asociación en múltiples jornadas en todo el país -donde organiza actividades solidarias con la pizza como protagonista- ha dado un impulso extraordinario a este alimento y ha hecho crecer

los negocios en los establecimientos pizzeros. El equipo de APPYCE, liderado por su presidente Manuel Jamardo, es hoy una referencia de calidad institucional y de servicio a los socios.

Asimismo, Mario Abán Cruz y Pepe D'Alonso fueron los responsables de las clases de pastelería de vanguardia. Ambos son profesores de la Escuela de Pastelería Profesional de la Federación de Pasteleros y su amplia experiencia los vuelve una atracción para quienes quieren saber algo más en pastelería. La Escuela de Pastelería del Sindicato de Pasteleros es una entidad reconocida por su prestigio. Su director, Miguel Durán, es un gran defensor de la educación técnica y de la capacitación de todos los que forman parte de un establecimiento pastelero. Es por esa razón que la entidad siempre está presente en FITHEP y recorre el país promoviendo la actividad pastelera de calidad.





APPYCE y su show. Las clases magistrales mostraron cómo se pueden desarrollar nuevas líneas de elaboraciones. Hubo amasado, cocciones, degustación generosa de pizzas y muy buen humor.



El premiado pastelero Pepe D'Alonso ofreció sus conocimientos en las clases sobre pastelería de vanguardia.



Maestro Pastelero del Sindicato de Pasteleros de Neuquén Víctor Duckardt





Los cocineros de Villa Pehuenia hicieron honor a su localidad. La "Capital Gastronómica de la Provincia" envió a FITHEP a sus mejores exponentes para mostrar las particularidades de la cocina patagónica.



Detalle de los sabrosos productos neuquinos que luego fueron degustados por el público.



La gastronomía patagónica estuvo representada por jóvenes cocineros que sorprendieron con sus elaboraciones y combinaciones de sabores.



Las Clases Magistrales de la Patagonia contaron con dos cocineros de gran relevancia. Sebastián Mazzucelli y Matías Tesoriero son nombres emblemáticos de la cocina regional patagónica. Los dos son oriundos de Villa Pehuenia, localidad a 306 km de la ciudad de Neuquén. Jóvenes, talentosos y creativos, forman parte de la generación de nuevos profesionales de la cocina que surgieron al calor del Festival

Provincial del Chef Patagónico, que cada año se realiza en su villa natal. El crecimiento que esta fiesta ha alcanzado a lo largo de sus catorce años, le ha otorgado a la localidad el título de Capital Gastronómica Provincial. Villa Pehuenia es un lugar idílico, con lagos celestes, montañas, vegetación profusa y un cielo maravilloso. Hasta hace veinte años, pocos sabían de su existencia. Hoy ya cuenta con un municipio en pleno funcionamiento, una pista de esquí administrada por la comunidad mapuche, un centro de artesanos y confortables lugares para alojarse y degustar platos regionales. Villa Pehuenia estuvo presente en FITHEP con un stand en donde mostró imágenes de su festival y donde dio a degustar algunas de sus especialidades, en especial, productos ahumados de excelencia.



Pasteleros en el momento de ofrecer la degustación. Los productos fueron elogiados por el público profesional.



Personalidades como Dolli Irigoyen y Christophe Krywonis han apadrinado el festival, que en cada edición recibe una cantidad de visitantes cinco veces mayor a la población estable de la villa. La cercanía con la localidad chilena de Temuco generó un intercambio y complementación de ambos municipios. Villa Pehuenia exportó el know how a Temuco para que realice su propia fiesta y a su vez muchos chilenos reservan localidades para disfrutar de los platos del lado argentino de la Patagonia.

Las pastas frescas también fueron una atracción en FITHEP Patagonia gracias a las clases que ofreció el maestro Cristián Degirolamo. Esta actividad fue localizada en un área específica para que durante los tres días se realizaran encuentros de capacitación que fueron acompañados por la maquinaria de la reconocida empresa Rinaudo. Con calidez y profesionalismo, Degirolamo desplegó su capacidad docente trabajando sobre la elaboración tallarines al huevo e integrales, ñoquis de papas e integrales, raviolos de ricota y espinaca, entre otros. La experiencia marcó una cita obligada para las futuras ediciones, ya que el crecimiento de las pastas frescas es una realidad en la Argentina y es necesario darle un lugar de categoría en los negocios gastronómicos. Las empresas que apoyaron a Degirolamo en sus demostraciones fueron Sayos, Callieri, Refrigeración Pico, Rinaudo, Compañía Molinera del Sur, Molinos Carhué, RyR Térmica y NTG.





**Cotillón Osito Panda**

Repostería  
Materias Primas  
Artesanías

Bazar  
Descartables  
Cotillón

Ventas por mayor y menor

Estomba 262 - Bahía Blanca - Bs. As. • Tel: 0291-4565020 •  
ositopandaconsultas@gmail.com /CotillonOsitoPanda

MAPSA eureka BASSO DEWEY DESSERT LA BUENA COMPAÑIA LEDEVIT Fleibor REPOSTERIA

**MC distribuidora**

DISTRIBUIDOR DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA:  
HELADERÍAS CONFITERÍAS PANADERÍAS REPOSTERÍAS

Brigel FLORIO San Ignacio VANESA CERES KINAS CHOCOLATE COLONIAL IBI LODISER

■ Leche en polvo ■ Cacao Gerkens ■ Cucharitas plásticas ■ Salsas ■ Cerelose ■ Envases plásticos ■ Frutas secas

Mendoza 8067 | (2000) Rosario | Santa Fe | Tel: (0341) 4563126 E-mail: mcdistribuidora@hotmail.com / www.mc-distribuidora.com

**ZURIS**  
ICE CREAM MACHINES  
SINCE 1924

**Línea Artesanal**

**Línea Industrial**

Av. Las Heras 415 - Quilmes  
Bs. As. - Argentina  
(5411) 2097-7557  
www.zuris.com.ar





# FITHEP

## EXPOALIMENTARIA

### LATINOAMERICANA 2019

3 al 6 de junio de 2019 - 14.00 a 21.00 hs.  
Centro Costa Salguero - Buenos Aires - Argentina

**NOSOTROS OFRECEMOS LA MEJOR  
TECNOLOGÍA Y MATERIA PRIMA.  
VOS PONÉS EL TALENTO  
Y LA IMAGINACIÓN**

Feria Internacional de tecnología y materias primas para heladeros, panaderos, confiteros, pasteleros, chocolateros, pizzeros, empanaderos, fabricantes de pastas frescas y secas, responsables de restaurantes, hoteles, bares, cervecerías, cafeterías, supermercados y empresas de catering y food service.

# FITHEP LA FERIA DONDE TUS PROYECTOS SE VUELVEN REALIDAD

Ingreso gratuito con acreditación previa obligatoria sólo para profesionales del sector.

[www.fithep-expoalimentaria.com](http://www.fithep-expoalimentaria.com)



Organiza



Apoyo



AFADHYA



ASOCIACIÓN  
DE PROPIETARIOS  
DE PIZZERÍAS  
Y CASAS DE EMPANADAS



Más información: Tejedor 557 (C1424CLK) Bs. As. - Argentina - Tel./Fax: (54 11) 4922-6881/5137/3849/4885  
[info@publitech.com.ar](mailto:info@publitech.com.ar) - [www.fithep-expoalimentaria.com](http://www.fithep-expoalimentaria.com)

/fithep.expoalimentaria /publitech.com /fithep













El maestro Hugo Sosa en acción.

# EL CHOCOLATE, UN PROTAGONISTA DE LA PATAGONIA

Desde Miramar llegó a FITHEP el gran maestro Hugo “Chocolate” Sosa. Este experto profesional es un artista para manejar el chocolate en todas sus formas y presentaciones. Conoce el tema a fondo. Ha escrito libros, viajado por el mundo e interactuado con grandes chocolateros durante su carrera profesional. Hoy el Maestro Sosa es una eminencia, es consultor de empresas que producen chocolate y a su vez tiene sus propias chocolaterías en la bella ciudad de la costa atlántica, Miramar. Allí despliega su talento y ofrece sabores que el paladar no olvida.

En FITHEP tuvo su espacio para mostrar cómo trabajar la materia prima para convertirla en una pieza artística, en un bombón, en un souvenir o en un presente para múltiples ocasiones. Sosa indaga y bucea en nuevos sabores, los combina, los potencia y armoniza el chocolate con otros ingredientes; de ahí nacen los prodigios que sus admiradores se llevan en bellas cajitas doradas o en su paladar.

Hugo “Chocolate” Sosa es un referente de la chocolatería. Considerado dentro y fuera del país como un experto en el tema cuenta con sus propios locales de elaboración en Miramar y se desempeña como consultor de empresas del ramo.





## EXPONER ES SEMBRAR Y COSECHAR...

La Argentina es un país extenso. Desde su nacimiento institucional ha marcado la supremacía de Buenos Aires en relación con el resto de las provincias argentinas. Es cierto que las grandes ferias se realizan en la ciudad capital, pero no es menos cierto que un buen proceso de federalización de las ferias, llevadas a las regiones donde nunca estuvieron, genera un proceso de siembra, es decir, abre un mercado que al comienzo puede evaluarse como incipiente pero que al correr del tiempo muestra su vitalidad. FITHEP Patagonia Expoalimentaria fue y es un desafío. Las empresas expositoras llevaron la bandera de la tecnología, de la innovación, de las nuevas ideas, de la producción sistematizada y allí se encontraron con un público bien seleccionado que buscó

saber, conocer y finalmente comprar. Ese proceso de federalización no puede cortarse. Para que más visitantes lleguen a Buenos Aires, más debe la feria mostrarse en regiones que hasta el 2014 se suponían alejadas del interés por una feria de tecnologías y que hoy ya la esperan, la agendan y la quieren como propia.

Mirar hacia el interior del país es un deber para un empresariado que quiera afirmarse en bases sólidas. Más allá de las coyunturas económicas que a modo pendular nos colocan en situaciones extremas, el país está allí. Hay mucho por hacer, hay mucho por transformar... Y en esto la tecnología, la capacitación y la profesionalidad tienen una palabra que decir.

## AGRADECIMIENTO

Editorial Publitec agradece la esmerada participación del Municipio de Villa Pehuenia en FITHEP Patagonia Expoalimentaria. La Sra. María Luz Laino, Secretaria de Turismo de la localidad, fue quien organizó el stand en FITHEP y coordinó la presencia de los cocineros Sebastián Mazzucelli y Matías Tesoriero.

Por invitación de la Comisión Municipal, Publitec visitó la villa y pudo dialogar con el Presidente de la Comisión Municipal de Villa Pehuenia-Moquehue. En la charla expresó su agrado por haber podido tener presencia en la feria y mostrar las razones por las cuales su municipio está considerado Capital Provincial de la Gastronomía.

**Sandro Badilla,**  
máxima autoridad de  
Villa Pehuenia,  
apoyó la participación  
de su municipio  
en FITHEP.



**Matías Tesoriero**  
en su restaurante  
de Villa Pehuenia.



Ahora también en  
**Corrientes Capital.**

**calsa** \*



**www.nardellihnos.com.ar**

Equipamiento comercial. Repuestos. Envases, Descartables y Embalajes.  
Utiles y accesorios.

Todo para Panadería, Repostería,  
Gastronomía y Heladería.



Materia Prima e  
Insumos para todo el  
Mundo Alimenticio



**El sabor ideal todos los días**

Tel.: +595 (21) 570 216 R.A. - Cel.: +595 (981) 516 600 - Calle San Lorenzo 1063 - San Lorenzo - Paraguay - ideal@ideal.com.py - www.ideal.com.py



**Sabores Srl.**

MATERIAS PRIMAS Y ENVASES  
Todo para el Heladero Artesanal

1º de Mayo 1220 (2300)  
Rafaela - Santa Fe - Argentina  
Tel./Fax: (54 3492) 420308/506363  
saboresrsl@arnetbiz.com.ar



**mello** s.a.

Con primeras marcas, siempre cerca de sus clientes  
Chocolates | Envases | Estabilizantes | Pastas | Pulpas

Artículos para heladerías, repostería y panaderías

J.V.González 827 Dorrego - Mendoza

Tel.+0261 431-3748 | Líneas rotativas mellsachocolates@gmail.com







Editorial miembro de APTA desde 1969

*difundiendo ciencia y tecnología alimentaria*

On line en **www.publitec.com.ar**

Tejedor 557 (C1424CLK)  
CABA - ARGENTINA  
Tel.: 54-11-4922-6881/5137/3849/4885  
info@publitec.com.ar



**Jamer**  
Una buena inversión para tus helados

**Estabilizantes Neutros**

- Jamer Plus:** Para la fabricación de Helados de Crema
- Jamer:** Para la fabricación de Helados de Agua
- Jamer p/postres:** Para la fabricación de Postres Helados por Extrusión

**Bases Lácteas**

- JamerCream:** Reemplazante de la crema de leche y otros sólidos grasos
- JamerFull:** Sustituto total de la leche
- JamerLatte:** Sustituto parcial de la leche
- Jamer Helados Soft:** Crema Americana, Chocolate, Dulce de Leche, Frutilla, Vainilla. Yogurt Frutilla, Vainilla y Natural

**Salsas Dulces**

- Caramelo, Chocolate, Dulce de Leche, Frutilla, Frutos Patagónico y Maracuyá.



Carcas 1932/34 (X5004EQX) - Córdoba, Argentina.  
Tel: (+54 9) 351 - 453 2331 - Info@indual.com.ar  
**www.indual.com.ar**





# LAS PASTAS FRESCAS ESTUVIERON PRESENTES EN FITHEP PATAGONIA

EL EXPERTO LIC. CRISTIÁN DIGIROLAMO OFRECIÓ CLASES MAGISTRALES DE ELABORACIÓN



Como se esperaba, la respuesta del público fue muy favorable, con una gran asistencia a las múltiples pruebas de materias primas y maquinarias a lo largo de cada jornada. Y si bien la mayor proporción de asistentes eran de la zona patagónica, también los había de diferentes regiones del país e incluso del extranjero. El día

El 11, 12 y 13 de septiembre tuvieron lugar en FITHEP Patagonia las jornadas "Nuevas tendencias en elaboración de pastas frescas artesanales de calidad", con la participación de importantes expositores en diferentes rubros afines a la actividad.

lunes se desarrollaron muestras de elaboración de diferentes masas y cortes de fideos, dando especial importancia a la utilización de harina de trigo candeal, que fue suministrada por Compañía Molinera del Sur. Se destacaron las bondades de esta harina tanto para la maquinación de los productos como para la elaboración al plato, así como las virtudes nutricionales que ofrece al consumidor.

También se desarrollaron recetas tradicionales con harinas de Molinos Carhué, buscando siempre la innovación, tanto en las materias primas ya nobles y conocidas como en la incorporación de productos regionales que pueden aportar colores, texturas y sabores diferenciales. Digirolamo destacó que muchas veces el desarrollo de productos con carácter innovador





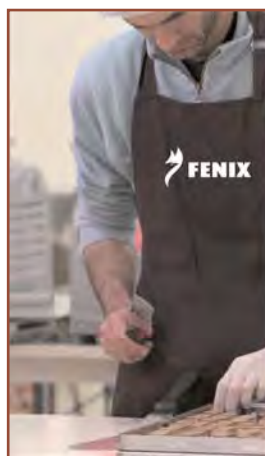
pasa por una mirada atenta a aquello que nos rodea cotidianamente, "Allí es donde podemos detectar oportunidades y ofrecer -como elaboradores de pastas frescas- nuevos productos que sean relevantes tanto por su composición, presentación o servicio", explicó.

El martes fue día de ñoquis. Como en las demás jornadas se utilizaron la sémola de Compañía Molinera y la harina de trigo de Molino Carhué, pero también papas en escamas, pimienta blanca y nuez moscada de calidad Callieri. El público pudo apreciar las diferentes preparaciones posibles y las maquinaciones correspondientes a las mismas, ya que en dicha oportunidad se trabajó con las ñoqueras de Rinaudo Hnos. y de NTG. También colaboraron Sayos, RyR Térmica y Refrigeración Pico.

Ya en la última jornada le tocó el turno a los raviolos, para ello Digirólamo utilizó nuevamente las sémolas y harinas mencionadas y la maquinaria de NTG y Rinaudo Hnos., logrando una perfecta unión entre materias primas nobles y maquinaria confiable. Se

obtuvieron así productos atractivos para el público en general y en particular para los profesionales del rubro.

Puede afirmarse como conclusión que la primera edición de las jornadas de "Nuevas tendencias en elaboración de pastas frescas artesanales de calidad" fue altamente satisfactoria, tanto para el público -dada la concurrencia y el nivel de interacción- como para los auspiciantes de la misma, que fueron los proveedores de materias primas y maquinarias, en una interacción que ha potenciado el nivel de exposición por la posibilidad de mostrar los beneficios de sus productos en plena acción.



- 👉 Coberturas de Chocolate
- 👉 Chocolates concentrados
- 👉 Baños de Repostería
- 👉 Rellenos
- 👉 Derivados de cacao



Sucesores de José Salgado S.A.I.C.  
 Solís 2032, C1134ADR, Buenos Aires, Argentina.  
 Tel.: (54 11) 4306 1141 - 4304 1524/5  
 Fax: (54 11) 4304 3206  
[www.chocolatesfenix.com](http://www.chocolatesfenix.com)





## SEMINARIO A LA ITALIANA EN LA ESCUELA DE PASTELERÍA PROFESIONAL

EN EL MARCO DE LA SEMANA DE LA COCINA ITALIANA EN BUENOS AIRES, EL SINDICATO DE PASTELEROS RECIBIÓ LA VISITA DEL MAESTRO PASTELERO Y HELADERO ITALIANO, MAURIZIO PROFUMO

Durante los días martes 30 y miércoles 31 de octubre, los afiliados al Sindicato de Pasteleros tuvieron la oportunidad de participar sin cargo en el seminario demostrativo brindado por el profesional italiano Maurizio Profumo sobre la pastelería que elabora en su región natal, Genova. El seminario tuvo lugar en el amplio auditorio de la Escuela de Pastelería Profesional (Av. Corrientes 4367 C.A.B.A.). Allí, los asistentes pudieron participar de la elaboración de un verdadero pan dulce genovés, la típica torta sacripantina, frutas y verduras confitadas y otros secretos de la pastelería clásica genovesa.

Génova está ubicada en el noroeste de Italia, se trata de una ciudad muy antigua cuyos orígenes se remontan a la época prerromana y donde se encuentra el puerto más importante de ese país. Allí, Maurizio y su familia son dueños de la pastelería histórica "Confetteria Villa". El origen de este comercio se remonta al año 1827. En 2018 la Confetteria Villa de Profumo recibió de la Accademia Italiana della Cucina el premio Alberici a la pastelería por su compromiso permanente en la búsqueda de la calidad y frescura de los productos que aportan valor a su territorio.







# • PRINCOR •

*¡Líderes en Primeras Marcas!*



**Potosí 1340 Tel: 0351 45-33311**

**info@princorsrl.com.ar  
www.princorsrl.com.ar**



**CONFIGRAF**  
SOCIEDAD ANONIMA

Líderes en el mercado artesanal e industrial con la más alta gama de productos.

## NUESTROS PRODUCTOS

- Pirotones
- Moldes para budines
- Blondas caladas y parafinadas
- Bandejas de cartón doradas
- Plato blonda Aries
- Mantelitos Individuales
- Papel parafinado
- Discos dorados y plateados
- Platos dorados y plateados
- Estuches para masas y tortas

Pte. Sarmiento 1297 - (1870)  
Avellaneda - Buenos Aires  
Tel: (54 -11) 4205 2323  
Fax: (54 - 11) 4205 2323  
Email: [ventas@configraf.com.ar](mailto:ventas@configraf.com.ar)  
[www.configraf.com.ar](http://www.configraf.com.ar)



## GASTROBAIRES S.A.

**ICIG** Bazar para Gastronomía



AV. JUJUY 1591 (C1247ABD) CABA • ARGENTINA  
[WWW.GASTROBAIRES.COM](http://WWW.GASTROBAIRES.COM)  
[INFO@GASTROBAIRES.COM](mailto:INFO@GASTROBAIRES.COM)  
[WWW.FACEBOOK.COM/GASTROBAIRES](http://WWW.FACEBOOK.COM/GASTROBAIRES)

[+54 11] 4941 8593  
[+54 11] 4941 4290  
[+54 11] 4941 4724  
[+54 11] 4943 2621



### EL MAESTRO HELADERO NELSON H. BUENDÍA PRESENTA SU POSTRE HELADO ALMENDRADO ARTESANAL "RÍMINI"

Se comercializa en envases térmicos de 7 y 14 porciones. Totalmente artesanal. Con materias primas seleccionadas de la mejor calidad. Excelente para restaurantes, empresas de catering, bares, eventos privados, institucionales y empresariales.

Puede realizar los pedidos a: 011-2466-1962 o 011-2466-1960

Facebook: @almendradorimini

E-mail: [riminalmendoza@hotmail.com](mailto:riminalmendoza@hotmail.com)



# LA PATAGONIA COMO FUENTE DE LEVADURAS PARA INNOVACIÓN CERVECERA

CIENTÍFICOS DEL CONICET DEMUESTRAN QUE LA LEVADURA *SACCHAROMYCES EUBAYANUS* ES ORIGINARIA DE LA REGIÓN Y SELECCIONAN NUEVAS VARIANTES PARA LA ELABORACIÓN DE CERVEZA



El hallazgo de *S. eubayanus* abrió nuevas posibilidades a la producción cervecera, tanto industrial como artesanal, además de estimular nuevas investigaciones en torno a la genética, origen y distribución de este microorganismo. El descubrimiento fue declarado de interés por el Senado de la Nación.

Una investigación reciente -publicada en *Environmental Microbiology*- permitió demostrar que esta levadura es nativa de la región sureña de la Argentina y al mismo tiempo detectar nuevas cepas útiles para desarrollar cervezas en el marco del proyecto iniciado recientemente en Bariloche: “Cervezas Patagonia Salvaje”. La investigación fue dirigida por Libkind y tuvo como primer autor a Juan Eizaguirre, quien fuera hasta fines de marzo de este año becario doctoral del CONICET- organismo en el que se analizó el mayor número de especímenes de *S. eubayanus* estudiadas hasta el momento. “El primer aislamiento *S. eubayanus* tuvo lugar en los bosques de la región norte de la Patagonia, pero luego hubo hallazgos de cepas de esta especie también en Estados Unidos, Nueva Zelanda y China, lo que planteó dudas acerca de su origen.

En el año 2011 una investigación encabezada por Diego Libkind, investigador independiente del CONICET en el Instituto Andino Patagónico de Tecnologías Biológicas y Geoambientales (IPATEC, CONICET-COMAHUE), logró identificar en los bosque de *Nothofagus* de Bariloche una especie de levadura que desde hacía tiempo se buscaba en la naturaleza, aquella que como producto de la fusión (hibridización) con la levadura utilizada para la producción de cerveza Ale (*Saccharomyces cerevisiae*) da origen al microorganismo *Saccharomyces pastorianus*, con el que se elaboran las cervezas “Lager” cuyo origen se remonta al siglo XV y que actualmente constituye el 94% de la producción cervecera mundial. Esta “cepa madre” de las Lager fue denominada por los investigadores como *Saccharomyces eubayanus*.

*Entonces buscamos ampliar el rango de búsqueda de este microorganismo a toda la Patagonia -desde Caviahue (Neuquén) hasta Tierra del Fuego- dado que teníamos el indicio de que si estaba asociado a cierto tipo de árboles (del género Nothofagus) y de hongos su distribución debía ser más amplia. El estudio mostró la existencia de una enorme abundancia y diversidad genética de la especie *S. eubayanus* en la región, mucho mayor a la registrada en los otros lugares en los que también fue encontrada”, explica Eizaguirre.*



Juan Eizaguirre



El relevamiento realizado en campo y los análisis sobre las muestras tomadas permitieron identificar alrededor de 200 cepas *S. eubayanus* distribuidas en cinco subpoblaciones distintas, geográficamente estructuradas, tres de las cuales sólo fueron encontradas en Patagonia, una de ellas únicamente en Tierra del Fuego. De acuerdo a los investigadores, estos datos vendrían a reafirmar lo que presumían desde un comienzo: el carácter patagónico originario de “levadura madre” de las lager. *“Estas cinco sub-poblaciones que aislamos en Patagonia se distribuyen a su vez entre dos grandes grupos que habíamos podido identificar en un trabajo anterior con investigadores de los Estados Unidos en base al análisis de 20 cepas, uno de los cuales es exclusivamente patagónico”*, agrega Libkind.

Por otro lado, los investigadores también analizan qué posibilidades ofrecen estos hallazgos en términos de producción de nuevas cervezas que se

distingan de las Lager que se comercializan actualmente. *“A diferencia de lo que ocurre con las Ale –que ofrecen multiplicidad de posibilidades en términos de sabor y aroma – las cervezas lager no ofrecen gran variabilidad. Esto se debe en parte a que nunca se había encontrado uno de los parentales de la levadura Lager. En la Patagonia no sólo encontramos la especie, sino también muchas variantes de la misma que -si bien dentro de los parámetros de la especie- son genéticamente diferentes y por lo tanto tienen un comportamiento sensorial y fermentativo distinto a la hora de elaborar cervezas”*, relata Eizaguirre. *“En este sentido, ya realizamos una evaluación del desempeño fermentativo de 60 cepas silvestres de *S. eubayanus* para poder saber cuáles subpoblaciones serían las más apropiadas para la producción cervecera y cuáles son sus características distintivas respecto de las cepas que ya están en el mercado”*, concluye Libkind.



El Proyecto Cerveza Patagonia Salvaje, liderado por Diego Libkind, busca desarrollar estilos de cervezas 100% argentinas mediante la producción y provisión de la levadura autóctona *Saccharomyces eubayanus* a la comunidad cervecera artesanal. Esto permitirá la elaboración de cervezas únicas en el mundo, con identidad regional, proyección internacional y un aumento de la diferencia productiva del sector.





# AROMITALIA

ABRE SUS PUERTAS AL HELADO SALADO  
COMO TENDENCIA GASTRONÓMICA

**Aromitalia**  
Dal 1942 Ingredienti di Qualità



En el mes de septiembre, con la colaboración de Emiliano Schobert, se llevó a cabo una clase magistral de platos con helado salado en la ciudad de San Carlos de Bariloche. Emiliano estudio la carrera de cocinero profesional y hoy es Chef Director de El Obrador Escuela de Arte Culinario en Bariloche, donde además se desempeña como instructor de cocina. El próximo año, Emiliano será candidato en la edición 2019 del Bocuse d'Or en Lyon, Francia.

La clase estuvo a cargo de Érica Rodríguez, Campeona Latinoamericana 2015 de heladería, quien hoy forma parte del staff de maestros heladeros de Aromitalia. Durante la jornada, se abordó la temática de la incorporación del helado salado a la gastronomía argentina, el proceso de elaboración, las combinaciones de ingredientes y la utilización de este tipo de helado en los menús. Entre algunos de los platos, se prepararon quiche de cebollas con helado de maíz y un escabeche de hongos con helado de yema y pickles de uva.

De la mano de la alta gastronomía, el helado salado se ha impuesto como una buena opción de entrada, acompañamiento o, simplemente, para limpiar el paladar entre plato y plato. La tendencia desde hace unos años apunta a sabores menos convencionales, como palta, salmón, maíz o yema de huevo, entre otros. Aromitalia, año tras año, capacita a sus clientes en temas de innovación y en tendencias en helado y pastelería, combinando la calidad de sus productos y el conocimiento de su cuerpo técnico.



*El helado salado presenta un shock térmico entre el helado y una guarnición fría.*

**FULL  
COMPLEMENTS**

**TODO EN UNIFORMES GASTRONÓMICOS**

DELANTALES - GORRAS - CHOMBAS - REMERAS - FALDONES  
CHALECOS - CAMPERAS - CAMISAS - CHAQUETAS

fullcomplements@yahoo.com.ar | Móvil / WhatsApp: (011) 15 6913-6050





### ESCABECHE DE HONGOS CON HELADO DE YEMA DE HUEVO Y PICKLES DE UVA

#### Ingredientes

Crema	170 g
Yema de huevo	400 g
Agua	155 g
Dextrosa	70 g
Maltodextrina	80 g
DPO MASTER 50 C	
SELEZIONE SPECIALE	35 g
Sal	10 g
Jugo de Limón	80 g
<b>TOTAL</b>	<b>1.000 g</b>

#### Procedimiento

- 1 - Pesar los ingredientes líquidos (crema, agua y yema de huevo), por otro lado, pesar los secos, (maltodextrina, dextrosa, DPO y la sal) y por separado el jugo de limón.
- 2 - Unir los ingredientes líquidos con los secos y mixar todo, menos el jugo de limón.
- 3 - Pasteurizar a 65°C.
- 4 - Agregar el limón con la mezcla fría a 4°C.
- 5 - Mantecar y sembrar los pickles picados en pequeños cubos.



### HELADO DE MAÍZ

#### Ingredientes

Leche	220 g
Crema	170 g
Maíz cocido en grano	400 g
Leche en polvo descremada	65 g
Dextrosa	40 g
Maltodextrina	15 g
DPO MASTER 50 C	
SELEZIONE SPECIALE	35 g
Sal	6 g
<b>TOTAL</b>	<b>1.000 g</b>

#### Procedimiento

- 1 - Pesar los ingredientes líquidos (leche y crema) y por otro lado los secos (leche en polvo, dextrosa, maltodextrina y el DPO), menos el maíz.
- 2 - Unir los ingredientes líquidos con los secos y mixar todos.
- 3 - Pasteurizar a 85°C.
- 4 - Procesar el maíz hasta hacer un puré, pasar por un colador para sacar la piel y agregar la pasta al mix frío.
- 5 - Mantecar.

## DISEÑOS PERSONALIZADOS

TODO EN UNIFORMES GASTRONÓMICOS

DELANTALES - GORRAS - CHOMBAS - REMERAS - FALDONES  
 CHALECOS - CAMPERAS - CAMISAS - CHAQUETAS  
 MANTELES - SERVILLETAS - BANDANAS  
 BORDADOS - ESTAMPADOS

fullcomplements@yahoo.com.ar | Móvil / WhatsApp: (011) 15 6913-6050  
 www.fullcomplements.com.ar | Showroom en Capital Federal



**FULL**  
COMPLEMENTS





## DUAS RODAS

### REFERENCIA EN SABORES E INGREDIENTES PARA HELADOS

La multinacional brasileña, de fuerte presencia en América Latina, ofrece un completo portafolio de especialidades para las industrias de alimentos y bebidas en la Argentina. Con 93 años de experiencia en el mercado global de alimentos y con la mayor capacidad instalada de fabricación de sabores en polvo en América Latina, la empresa cuenta con plantas fabriles en nuestro país, Chile, Colombia, México y otras tres unidades en Brasil, que atienden a más de 10 mil clientes en más de 30 países.



*Specialitá*

**Selecta**

Empresa con fuerte presencia en América Latina y líder brasileña en la fabricación de sabores y productos para la industria de alimentos y bebidas, Duas Rodas lleva adelante, con robustas inversiones en innovación de productos, procesos y tecnologías, una importante estrategia de ampliación de su posicionamiento en el mercado mundial. Su portafolio de productos, con más de tres mil ítems, y el vasto mix de sabores, ofrecen oportunidades diferenciadas para el mercado argentino de alimentos y bebidas, así como completas líneas de productos para las industrias de helados.

Su diferencial competitivo es realizado por un equipo de 200 especialistas en sabor, que actúan en una completa infraestructura de investigación y desarrollo de productos. Además del Innovation Center y del Centro de Investigación y Desarrollo en Matriz, ubicado en Santa Catarina (Brasil), Duas Rodas inauguró este año el Centro de Tecnología e Innovación en la unidad de São Paulo, que actúa en forma integrada con los cinco laboratorios de investigación y desarrollo de las demás fábricas en América Latina.



## SOLUCIONES A LA MEDIDA DEL CLIENTE

La empresa mantiene en sus sedes una amplia infraestructura de plantas piloto para el desarrollo de productos. En esta estructura con equipos a escala de laboratorio, son reproducidas las condiciones de producción de helados, galletas, caramelos, chicles, grajeados, pastillas, refrescos, jugos, bebidas de soja, jamones, salchichas, platos listos, entre otros. Se trata de una infraestructura aliada a conocimiento y direccionada al diseño de nuevos productos para los clientes de forma compartida, en sistema de cocreación.



## FÁBRICA EN LA ARGENTINA

Inauguradas en 2015, las nuevas instalaciones de Dúas Rodas, ubicadas en el Centro Industrial OKS de la localidad bonaerense de Garín, cuentan con tecnologías y laboratorios modernos de investigación, desarrollo y aplicaciones.

El intercambio de experiencias y técnicas entre los laboratorios de todas las unidades en América Latina permite alcanzar velocidad y proximidad de los mercados específicos, posibilitando la creación de las mejores soluciones para los clientes.







### PORTFOLIO DE ESPECIALIDADES

En la unidad argentina, la multinacional Duas Rodas produce una diversidad de sabores e ingredientes, como:

- Sabores líquidos y en polvo.
- Frutas deshidratadas en polvo.
- Extractos.
- Colorantes para alimentos naturales y artificiales en las versiones líquida, polvo y en pasta.
- Emulsiones para bebidas.
- Enturbiantes para bebidas.
- Variegatos para helados y repostería.
- Rellenos para helados.
- Estabilizantes y emulsificantes para helados.

Asimismo, la casa matriz Duas Rodas ofrece al mercado argentino su vasto portafolio para helados con las marcas Specialitá, Algemix y Selecta:

- Pastas a base de chocolate.
- Variegatos especiales.
- Saborizantes en polvo y líquidos para helados.
- Coberturas para helados.
- Bases listas y semilistas para helados.
- Salsas para helados.

### PREMIOS POR INNOVACIÓN

La inversión anual de cerca del 5% de su facturación en investigación y desarrollo de productos ha asegurado importantes reconocimientos del mercado. En los últimos dos años, Duas Rodas se posicionó entre las cinco

empresas más innovadoras en el área de alimentos, bebidas e ingredientes de Brasil, con el Premio "Top 5" de Valor Económico Brasil 2017 y 2018, una iniciativa del periódico Valor Económico, en alianza con la consultoría Global Strategy & (PWC).

En 2017, la empresa también conmemoró la premiación del T-Sweet como uno de los ingredientes alimenticios más innovadores del Food Ingredients Innovation Awards 2017. El ingrediente premiado es una tecnología de sabor 100% natural que promueve la reducción de azúcar en productos, como yogures y néctares, sin efecto residual en el sabor.

Este año Duas Rodas conquistó una nueva premiación Food Ingredients Innovation Awards 2018, como uno de los ingredientes funcionales más innovadores con el iSugar, una base para la sustitución parcial o total del azúcar, utilizado en formulaciones de helados.

### CERTIFICACIONES INTERNACIONALES

Calidad, responsabilidad y sustentabilidad son pilares de la multinacional Duas Rodas que cuenta con sistemas de gestión ambiental, de calidad y de seguridad en alimentos, ofreciendo al mercado productos con certificaciones internacionales Kosher, Halal, productos orgánicos y Fair for Life, además de FSSC 22000 y SMeta.

### MÁS INFORMACIÓN:

Tel.: (54 11) 6091-6900  
[www.duasrodas.com](http://www.duasrodas.com)





HELADO ARTESANAL

LOS MEJORES PRODUCTOS Y EQUIPOS  
PARA TU HELADO ARTESANO

depoli y comella



**59a Mostra Internazionale del Gelato Artigianale**  
Longarone 2018 2 - 5 dicembre

 [www.mostradelgelato.com](http://www.mostradelgelato.com)

 [facebook.com/mig.longarone](https://facebook.com/mig.longarone)



DESCARGAR EL BILLETE ELECTRÓNICO MIG 2018  
[www.mostradelgelato.com/ticket](http://www.mostradelgelato.com/ticket)





INSUMOS PARA PANADERIAS Y PASTERIAS

**Balbi**  
DISTRIBUIDORA

Av. Eva Perón 1037 - Jujuy - San Salvador de Jujuy  
Tel.: (0388) 4257332 - cbr\_balbi@hotmail.com



Distribuidor mayorista

Venta de artículos de:  
heladería, repostería



Cerrito 4205 - Rosario - Santa Fe  
Tel./Fax: 0341-4320830/4311243  
WhatsApp: (341) 6097423  
info@casanestormayorista.com.ar  
www.casanestormayorista.com.ar



Materias Primas para Heladería y Pastelería

**emepe**

DISTRIBUCIONES

de **hijos** s.r.l.



25 años de trayectoria en las provincias de Córdoba y Entre Ríos

Juan y Victorio Chiantore 253 - Parque Industrial y Tecnológico de Villa María  
Tel.: 0353-154012828 / 156569698 - CP 5900 - Villa María - Córdoba  
ventashijosr@gmail.com

DESDE 1922 EN LA INDUSTRIA ARGENTINA

- **Caramelo Líquido Natural**  
Para flanes, postres, comidas agrídulces, helados.
- **Colorante Caramelo Líquido Natural**  
Para heladerías, panaderías, licores, aperitivos, amargos, laboratorios, salsa de soja.
- **Salsas frutilla, chocolate, maracuyá, durazno y caramelo.**

Productos elaborados con azúcar de 1ª calidad.  
Asesoramiento técnico. Desarrollo de productos.  
Laboratorio propio.



www.bacigalupo.com.ar - alimentos@bacigalupo.com.ar Tel: (54 11) 41156428/6480 41397834/7835





Av. Ragone 1341 - Salta capital  
Tel.: 387-4271843 / 3875107928 - TodoPan Salta



## Villares s.a.c. alimentosvillares.com.ar

Almendras: enteras, fileteadas y harina.  
Avellanas enteras y en cubos • Nueces y Macadamias  
Castañas de Cajú enteras y harina • Cerezas, Kiwis e Higos  
Cranberries y frutillas secas • Semillas • Leche de coco • Cacao  
Frutas cubeteadas • Chauchas de vainilla • Especias



**Venta a todo el país - (5411) 3221-5919**  
**ventas@alimentosvillares.com.ar**



Fábrica de implementos  
para panadería

- Hornos
- Amasadoras
- Sobadoras
- Trinchadoras

Túneles y Cámaras de Congelado Cámaras de Fermentado



**FRISHER** 

Máquinas para la  
industria del helado

- Fabricadoras  
continuas/discontinuas
- Paliteras - Envasadoras
- Tinas de maduración  
y pasteurizadores

**Oficinas en el Noroeste Argentino**

Congreso N° 1111 (4000) San Miguel de Tucuman - Tel.: (0381) 4243918 / 4242628  
aconquijarefri@arnetbiz.com.ar

**ALONSO & CIA.**  
GUSCELMEHER S.A.

Distribuidor líder en materia prima para  
panificadoras, reposterías y heladerías del país



Avellaneda 3655. Mar del Plata. Tel.: 0223 472-8526 / 472-9075 | E-mail: info@alyco.com.ar | www.alyco.com.ar



# INDUSTRIA ROMANO

## FÁBRICA DE MÁQUINAS PARA PANADERÍA



En el año 1992, Claudio M. López se instala en la ciudad de Paraná, dando origen a “Servitécnica”, una empresa dedicada a la fabricación, comercialización y mantenimiento de máquinas para panadería. Con el correr de los años, con seriedad y responsabilidad fue ganando el respeto de los panaderos de la región. La empresa funcionó hasta 2001, cuando la crisis económica lo obligó a cambiar de actividad. En 2014, sus dos hijos varones, Mauro y Pablo López Van Oosterom, inauguraron una nueva empresa, que bautizaron como “Industria Romano”, donde retomaron la fabricación de los modelos fabricados por Servitécnica basándose en tres pilares: innovación, tecnología y calidad.

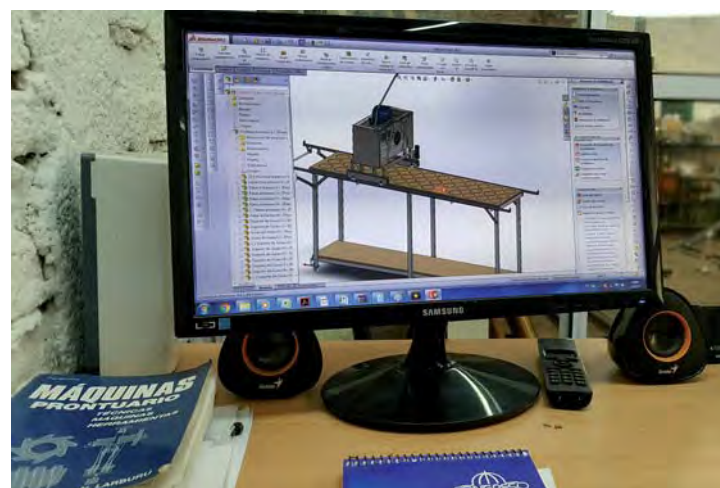
### INNOVACIÓN

Con el desarrollo de soluciones a inconvenientes productivos con los que se encuentra el panadero a diario. Para ello aplican con creatividad sus conocimientos en el rubro gastronómico y en potentes herramientas de diseño CAD. Cada uno de los productos de Industrias Romano es diferente a lo que se ve en el mercado, ya que son desarrollados desde cero, buscando un equilibrio entre precio, calidad y tecnología.

Industria Metalúrgica Romano es una joven empresa familiar argentina dedicada a la fabricación de máquinas para panadería. Con el objetivo de ofrecer soluciones eficientes para las necesidades a las que se enfrenta el panadero, desarrolla equipos de diseño propio, donde se aplica toda la creatividad, experiencia y conocimientos en nuevas tecnologías para la industria alimentaria. Con pasión y compromiso, Industrias Romano brinda a sus clientes productos innovadores de primera calidad y una cálida atención.

### TECNOLOGÍA

Los técnicos de la empresa cuentan con un gran conocimiento en desarrollo y aplicación de tecnología industrial, lo que se ve reflejado en los equipos que ofrece. Esto es una necesidad, ya que de ello depende la durabilidad y productividad de cada equipo. Además, desarrollan sus propias maquinarias de producción utilizando nuevas tecnologías que más tarde son trasladadas a los productos.







### CALIDAD

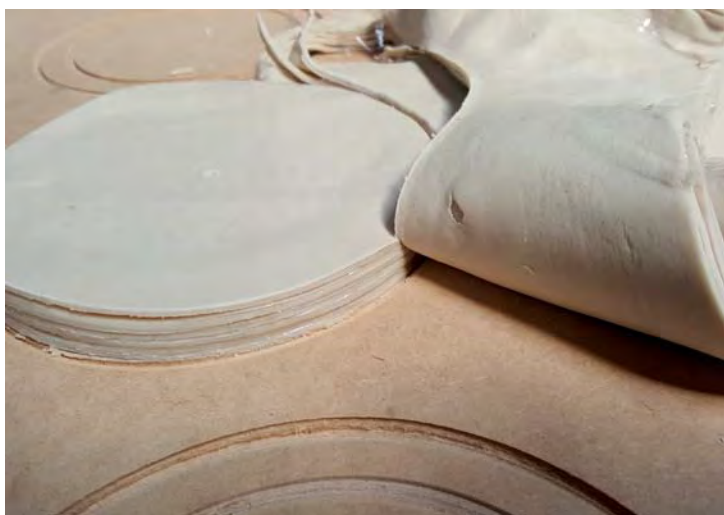
Para Mauro y Pablo, el precio no condiciona la calidad, sino que la calidad condiciona el precio. Buscan la excelencia en el diseño de equipamientos fuertes, duraderos y que requieran el mínimo mantenimiento. Asimismo, llevan adelante un exhaustivo control de calidad a cada producto de forma individual, verificando el estado de cada pieza y el ajuste de las mismas en diferentes etapas del montaje para evitar cualquier tipo de falla.

### PRODUCTOS

Industrias Romano fabrica amasadoras rápidas, armadoras medialuneras, armadoras de pan, cámaras fermentadoras, cortadoras de discos de empanadas y ralladoras de pan. Además, la empresa ya tiene en marcha el lanzamiento de tres nuevos productos para 2019.

### Cortadora de discos para empanadas

Un producto auténtico de Industria Romano, muy práctico y eficiente, que permite aumentar la capacidad de producción de discos de empanadas con un bajo costo de inversión. Dependiendo de la versión y accesorios, permite cortar hasta 1800 tapas por hora con el separa-



*Amasadora rápida Classic*

ador incluido. Este equipo semi-automático fue diseñado para que el emprendedor pueda dejar de lado el corte manual y así dar un importante salto en su capacidad de producción.

### Amasadoras rápidas "Classic"

Una línea de amasadoras muy robustas y económicas, especialmente diseñadas para clientes clásicos que prefieren la simpleza y valoran la calidad. Permiten obtener masa semi-sobada en poco más de 15 minutos. Las versiones más completas tienen variador de velocidad y temporizador inteligente, que sumado a increíble fortaleza las hacen únicas en el mercado.

### MÁS INFORMACIÓN:

[www.industriaromano.com.ar](http://www.industriaromano.com.ar)



*Cortadora de discos*





# ÁGUILA

## PRESENTÓ SUS CHOCOLATES Y SUS NOVEDADES EN FITHEP NOA



Águila, con todo su portfolio de chocolate como materia prima para las industrias y al sector del food service, estuvo presente en la provincia de Salta con la distribuidora Bonifacio Monje, que desde hace más de 50 años ofrece en la región sus productos y otras marcas que completan la necesidad de los clientes. Durante la feria, el maestro Hugo Sosa realizó demostraciones de chocolatería, bombonería y pastelería, respondió las consultas de un público muy interesado y estableció vínculos con numerosos clientes que se acercaron al stand.

La tradicional empresa argentina especialista en chocolates siempre tiene una participación importante en el festejo de las Pascuas y en el 2019 estará renovando ideas para las familias emprendedoras. Su objetivo es estimular la creatividad y la participación familiar en la creación de huevos de Pascua y figuras moldeadas. Para ello lanzará una campaña con su producto estrella "Mapricuber", ya conocido por todos los consumidores. Asimismo, renovará su presentación con el fin de optimizar la dosificación y así facilitar la administración del producto y el fundido del mismo.

Por otro lado, Águila sigue presente en heladerías con sus polvos estabilizantes, cuya presentación se cambió a baldes de 8 kg para optimizar los costos del producto. Para el sector heladero también es ideal la cobertura amarga 0% azúcar, de alto rendimiento para la elaboración de helados de chocolate, y el portfolio que se completa con las gotas, rallados, grageados, pasta de maní y baños.







Ante las necesidades del mercado, Águila lanzó para la panadería el nuevo baño granel de 5 kg, dirigido a productos de alta rotación, que se complementa con los productos clásicos de Águila para la pastelería. También lanzó al mercado en el mes de julio, el nuevo baño bombón para productos de calidad premium, con mayor concentración de cacao y más intensidad de sabor. Este baño de repostería cuenta con certificación Kosher Parve (Súper Kosher) y se ofrece en la presentación de 5 kg a granel.



Asimismo, para ajustarse a las necesidades de los consumidores que requieren dietas libres de gluten, Águila ofrece las coberturas libres de TACC, elaboradas en la Planta de Colonia Caroya, la cual se certificó libre de TACC para la elaboración del chocolate taza granel tableteado por 5 kg, cobertura blanca tableteada granel por 5 kg y cobertura semiamarga tableteada granel por 10 kg.

En el mes de octubre, Águila presentó los nuevos colores de sus clásicos Rocklets: blanco, celeste pastel y rosa pastel, ideales para repostería, candy bar, baby shower, bautismos, cumpleaños y eventos varios. La presentación es en caja de 5 kg, con diez bolsas de 500 g. Cada bolsa presenta al dorso recetas novedosas para la aplicación de los Rocklets en tortas –con armado de figuras-, galletitas, cup cakes y postres.



**MÁS INFORMACIÓN:** [www.chocolatesaguila.com.ar](http://www.chocolatesaguila.com.ar)

UNA SOLUCIÓN PARA CADA NECESIDAD

**MAXIREST**  
**DESDE \$599\***

+ IVA

\*Corresponde al abono mensual por el servicio MaxiREST Xpress.  
Ver términos y condiciones en [www.maxirest.com](http://www.maxirest.com)

Christian Petersen  
Usuario MaxiREST

ms maxisistemas

+5411 4956 0303  
[www.maxirest.com](http://www.maxirest.com)

maxirest  
El sistema gastronómico # 1 en Argentina



# PEHUENIA ALIMENTARIA

PRESENTA SU LÍNEA DE SMOOTHIES Y BATIDOS Y SIGUE DESARROLLANDO PRODUCTOS INNOVADORES PARA POTENCIAR EL CRECIMIENTO DE SUS CLIENTES



La cultura saludable llegó para quedarse, hoy los consumidores buscan propuestas elaboradas con productos frescos y sabores auténticos para disfrutar todos los días. La alimentación consciente se transformó en una forma de vida y se va expandiendo. Por esta razón, y en base a un exhaustivo análisis del mercado, Pehuenia creó un producto natural, versátil y súper práctico para seguir diversificando las posibilidades del negocio y satisfacer los gustos y necesidades de los clientes. El resultado es su línea de smoothies y batidos con deliciosos sabores frutales: frutilla, maracuyá, frutos del bosque y mango maracuyá.

Hay un boom de este tipo de bebidas, debido a que las combinaciones son infinitas y aportan grandes beneficios a la salud. Se sirven en vasos, copas o bowls. Se combinan con semillas, lácteos, verduras, suplementos, frutas enteras y más. También la coctelería incorporó esta modalidad de crear tragos más naturales y frescos. Con más de diez años en el mercado, Pehuenia Alimentaria cuenta con una amplia expertise en el tratamiento de la fruta y lo demuestra en su nueva línea de smoothies y batidos con un producto de altísima calidad, perfecto para combinar con agua, leche y también en tragos y cócteles. *“Estamos en constante movimiento, investigando, analizando y desarrollando productos para ofrecerles a nuestros clientes propuestas innovadoras que potencien sus negocios”*, cuenta Fernando Telías, socio fundador junto con Hugo Aguiar de Pehuenia Alimentaria.

Y como compañía perfecta, para sumar sabor y darle una terminación más vistosa, Pehuenia recomienda sus salsas gourmet que ya son un éxito. Dentro de la línea se pueden encontrar sabores como: Dulce de Leche, Chocolate, Caramelo, Frutos del Bosque, Maracuyá, Pehuenut, Frambuesa y Frutilla. Es un pro-

ducto exquisito que puede aplicarse tanto en heladería, pastelería, coctelería y cafetería.

Entre las más recientes creaciones de la empresa, también se destacan los polvos light para elaborar helados bajos en calorías. Se trata de una opción novedosa y muy solicitada por los consumidores. La línea cuenta con una amplia gama de gustos: chocolate, dulce de leche, vainilla y americana. Y gracias a su fórmula se preparan en un solo paso. *“En el mercado actual, es fundamental generar un diferencial ante tanta competencia. Por eso trabajamos todos los días para*







crear productos de excelencia que marquen la diferencia desde la calidad y la innovación. Además, de acompañarlos desde la estrategia comercial y brindarles capacitación a través de nuestro equipo de profesionales”, asegura Hugo Aguiar, socio fundador de Pehuenia Alimentaria.

Pehuenia Alimentaria, además de ofrecer productos de calidad internacional, brinda un servicio integral. Por eso cuenta con un equipo multidisciplinario

conformado por expertos en las diferentes áreas para acompañar en todos los procesos y asesorar de manera personalizada a quienes confían en la empresa.

#### MÁS INFORMACIÓN:

[www.pehueniasrl.com.ar](http://www.pehueniasrl.com.ar)

[info@pehueniasrl.com.ar](mailto:info@pehueniasrl.com.ar)

Seguí todas las novedades en Facebook e Instagram



# ALPHATRADE ARGENTINA

Soluciones para la industria

Representantes  
Distribuidores de



**GT Foods Group**

### NUESTROS PRODUCTOS

- Almidones modificados de maíz y mandioca, crudos y pregelatinizados
- Estabilizantes • Mejoradores • Fécula de mandioca • Dextrinas
- Glucosa en polvo • Gomas • Leche en polvo • Suero lácteo
- Proteínas lácteas concentradas (WPC35) • Colorante caramelo

[www.alphatrade.com.ar](http://www.alphatrade.com.ar) / [info@alphatrade.com.ar](mailto:info@alphatrade.com.ar) >> Tel.: (011) 154 992 9697 / 156 900 5102 / 156 095 6112  
Callao 322 - 11° D - CABA



# BOOSTER GROUP



DESARROLLA PRODUCTOS KLD PARA LA EXHIBICIÓN EN HELADERÍAS Y PRESENTA SU NUEVO MODELO FRAGOLA



Fragola es el novedoso concepto de KLD para exhibición de helados.

Gran impacto visual de los productos, amplia capacidad de exposición y un excelente rendimiento técnico son los puntos destacados de este nuevo desarrollo.

Se trata de un producto de destacado diseño y con alta eficiencia tecnológica, que puede ser integrado fácilmente al ambiente donde será instalado. Su concepto estético logra transmitir emociones, ya que exhibe los productos de una forma original donde están literalmente “bajo” los ojos del cliente.

Su moderno diseño y sus dimensiones hacen de esta vitrina un producto de fácil instalación tanto en

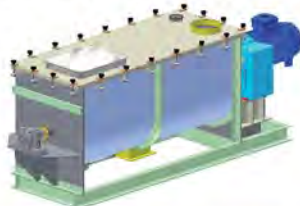
espacios reducidos y de paso, como en grandes ambientes. La vitrina cuenta un sistema de “cúpula alta” para facilitar y agilizar la entrega en los momentos de alta demanda en los puntos de venta.

La línea Fragola está disponible en tres presentaciones, 865mm, 1200mm y 1620mm. Es apta para la exhibición de helados en formato para paletas como para cremas, con posibilidad de exhibir estas últimas tanto en vasquetas de cinco litros como en carapines de siete litros. Está equipada con un sistema anti-empañamiento que funciona mediante un sistema de vidrios calefaccionados y circuito de aire forzado. Es un modelo “plug in” 220v monofásico y de simple instalación.



## 70 AÑOS BRINDANDO SOLUCIONES PARA LA INDUSTRIA

Molinos - Mezcladoras - Dosificadores  
Transporte y Elevación - Ingeniería  
Aspiración y Filtrado del Aire  
Embolsado y Paletizado - Repuestos



INDUSTRIAS  
**Tomadoni S.A.**

Alianza 345 (B1702DRG) Ciudadela -Bs. As.  
Tel./Fax: 46533255 rotativas  
www.tomadoni.com / tomadoni@tomadoni.com  
Skype:ventas.tomadoni



El lanzamiento de Fragola se suma a otros desarrollos ya presentados en el mercado, como línea de vitrinas exhibidoras Amarena en sus versiones de 1100mm, 1440mm y 2100mm.

Boostergroup trabaja en forma permanente generando nuevos desarrollos, con productos diseñados para obtener los más altos estándares de exhibición del mercado, donde combina calidad, tecnología, diseño y eficiencia. La empresa define como un aspecto estratégico central su departamento de "Investigación +Desarrollo", que es el núcleo de la compañía y el motor de su constante innovación tecnológica. La marca KLD es sinónimo de excelencia en todos los mercados donde opera, en los cuales aporta valor al punto de venta y ayuda a sus clientes a brindar experiencias de ventas transformadoras y vanguardistas en cada uno de sus locales comerciales.



**MÁS INFORMACIÓN:** Tel.: (54 237) 405 0190 / [www.boostergroup.com.ar](http://www.boostergroup.com.ar)

# MATERIA PRIMA

ESTABILIZADORES DANISCO CREMODAN.

CHOCOLATES Y CACAOS.

MANGAS DESCARTABLES.

AGENTES DE BATIDO.

SÓLIDO DE MAÍZ.



Cacao de España



Cremodan



Sólidos de Maíz  
Cerelese<sup>®</sup>  
Maltodextrina

ATENCIÓN EN TODO EL PAÍS - SOPORTE TÉCNICO ESPECIALIZADO

Av. San Martín 2491 (1602)  
Florida, Bs. As. Argentina.

[www.materia-prima.com.ar](http://www.materia-prima.com.ar)

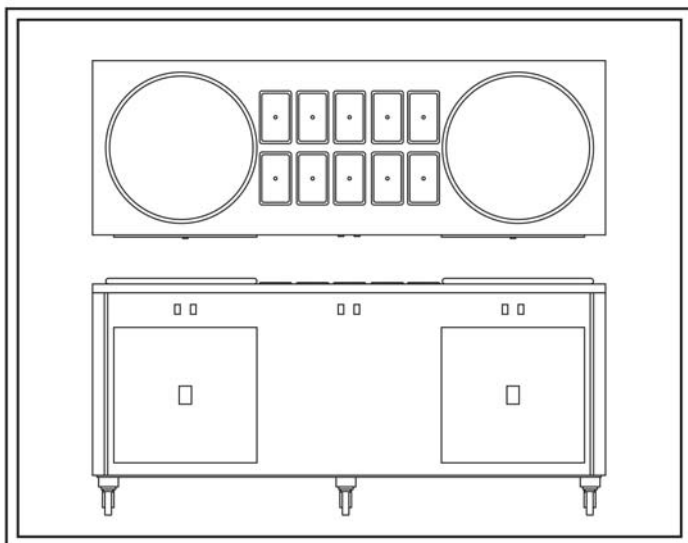
[f](https://www.facebook.com/materiaprimaok) [i](https://www.instagram.com/materiaprimaok) @materiaprimaok

Tel.: (54 11) 4837-9339  
[info@materia-prima.com.ar](mailto:info@materia-prima.com.ar)



# MAP SERVICIOS S.R.L.

DESARROLLA INNOVADORES EQUIPOS PARA ELABORACIÓN DE HELADOS GOURMET



MAP Servicios S.R.L., siempre a la vanguardia en desarrollos innovadores, está preparando un prototipo de equipamiento para elaborar helados a la plancha (ice rolls o helado tailandés), un nuevo concepto de helado que está despertando furor en todo el mundo. Este nuevo equipamiento se sumará a la ya anunciada máquina de Candy MSC-003 y a la nueva fabricadora continua ya lanzadas al mercado.

La técnica del helado "frito" a la plancha es un procedimiento de elaboración llevado a cabo con una máquina especial, la cual enfría una plancha de acero inoxidable a una temperatura de  $-30^{\circ}\text{C}$ . La mezcla para helado -con una infinita variedad de posibles agregados- se extiende sobre la plancha con espátulas y se congela para luego ser despegada en forma de rollos helados muy atractivos. El encanto del producto se potencia debido a la posibilidad de que el cliente observe parte del proceso de elaboración de estos "Ice Rolls" e incluso que elija los ingredientes en el momento. La magia de la producción en vivo agrega valor a todo local comercial con venta minorista.

Esta técnica -proveniente de Tailandia- se viralizó primero en las redes sociales, por lo interesante de su preparación y la habilidad de quienes operan las espátulas. Pero el desembarco en América Latina y el país ya es un hecho. El "ice roll" viene a consolidarse como una alternativa de estilo gourmet, donde la presentación, la personalización y la posibilidad de incorporar ingredientes naturales al instante, marcan la diferencia.

## MÁS INFORMACIÓN:

Tel.: (54 341)153497904  
 ventas@mapservicios.com  
 www.mapservicios.com







I ♥  
Gelato



# HOLA VERANO



## INGREDIENTES E IDEAS PARA EL HELADO





# AMERICAN BURNERS

**QUEMADORES INDUSTRIALES WAYLER SERIE R:  
ÓPTIMO RENDIMIENTO EN LA ELABORACIÓN  
DE CERVEZA ARTESANAL**



Preparado para  
descarga central  
de ollas

Construidos en fundición de hierro y preparados para soportar exigencias de tipo industrial tales como altas temperaturas, derrames, golpes y uso continuo, los quemadores radiales Wayler tienen características que los hacen ideales para la fabricación de cerveza artesanal.

Estos equipos están fabricados bajo norma NAG201 de alcance nacional, con posibilidades de automatización de acuerdo a cada necesidad. Su anillo central para descarga los hacen especialmente aptos para la elaboración de cerveza y cuentan con instrumentos de precisión que permiten garantizar la calidad de este producto. Son de instalación simple y durabilidad garantizada. Estos quemadores pueden ser personalizados por el cliente a través de la opción por algunos de sus sistemas adicionales:

- Automatización con sistema electrónico, electroválvulas de corte y encendido automático.
- Tablero de control de temperatura, temporizadores para programación de encendido.
- Encendido manual piezoeléctrico.
- Mezcla gas/aire para grandes consumos.
- Con centro del quemador abierto para ser atravesado por descarga central.
- Largos especiales.
- Opción a gas natural o envasado.

Están fabricados con sistema de seguridad y control según las normas vigentes, con filtro de gas, válvulas esféricas de corte y regulación, manómetro, válvula de seguridad a termocupla y piloto para ser aprobados por el ENARGAS bajo norma vigente NAG201-16 // Matrícula de fabricante IGA - Instituto del Gas Argentino N°005.

## MÁS INFORMACIÓN:

Tel.: (54 11) 4682-9114 / Tel./Fax: (54 11) 4683-5233  
[www.americanburners.com.ar](http://www.americanburners.com.ar)  
[ventas@americanburners.com.ar](mailto:ventas@americanburners.com.ar)



**NUEVA EDICIÓN**

**2019 - 2021**



# DIRECTORIO DE PROVEEDORES **FITHEP**

ANUNCIE EN LA OBRA DE CONSULTA MÁS SOLICITADA POR LA INDUSTRIA PANADERA, HELADERA, PASTELERA. POR LOS FABRICANTES DE PASTAS, PIZZAS Y EMPANADAS. POR LOS CHOCOLATEROS, EMPRESAS DE GASTRONOMÍA, RESTAURANTES, CATERING Y FOOD SERVICE.

TODOS LOS DATOS DE PROVEEDORES DE EQUIPAMIENTOS, MATERIAS PRIMAS Y SERVICIOS, REVISADOS Y ACTUALIZADOS. LA NUEVA EDICIÓN SERÁ PRESENTADA EN LA INAUGURACIÓN DE LA PRÓXIMA FITHEP LATAM 2019.



# EL DIRECTORIO FITHEP ES LA HERRAMIENTA MÁS EFICIENTE PARA LA VENTA DE PRODUCTOS A COMPRADORES PROFESIONALES



**MÁS INFORMACIÓN:**  
mariadelcarmen@publitec.com.ar  
Tel: 54-11 - 4922-5137- 6881-3849-4885



# CARPIARGENTO S.A.

**LAS MARCAS CARPIGIANI E IFI, PIONERAS EN TECNOLOGÍA Y EN AHORRO ENERGÉTICO**

*"Tecnologías que hacen la vida más fácil"*



Las nuevas tecnologías Carpigiani, además de generar un helado con la consistencia y textura perfectas, se enfocan en mejorar la calidad de vida del operador, dándole mayor seguridad operativa y control en la producción con soluciones para el máximo confort de uso en la tarea diaria de fabricación. Los conceptos de ergonomía, seguridad, practicidad y ahorro son pilares que se tienen en cuenta en las máquinas Carpigiani, y que son apreciados por los clientes que han realizado en estos últimos años recambios tecnológicos.

El año pasado, Carpiargento presentó la tecnología HE (High Efficiency) en fabricadoras discontinuas,

**Carpiargento, representante oficial de las marcas Carpigiani e IFI en la Argentina, presenta entre sus productos más solicitados equipamientos de alta eficiencia con ahorros energéticos importantes.**

logrando gran aceptación entre los usuarios debido a las múltiples funciones que estos equipos ofrecen. El heladero, desde la pantalla LCD, puede elegir seis ciclos de mantecación de acuerdo a las particularidades de la textura del gelato que se pretenda obtener. Además, estos equipos cuentan con un control dinámico de la consistencia del gelato, lo que permite controlar y gestionar automáticamente todos los intercambios térmicos, modulando dinámicamente gas frío y gas caliente para combinaciones entre cantidades, tipologías y calidades distintas de mezclas.

La reducción de los consumos de electricidad y agua es también una de las grandes ventajas de la tecnología HE, la cual cuenta con un algoritmo para el control electrónico de las válvulas termostáticas que, junto con los motores eléctricos de alta eficiencia y los nuevos condensadores de alto rendimiento, determinan la máxima eficiencia en el ciclo de mantecación del gelato, logrando un amplio ahorro en el tiempo de producción y en los consumos de energía eléctrica y de agua. Se calcula un ahorro del 30% sobre el consumo energético global en la línea de fabricadoras HE, en comparación con otras tecnologías del mercado.

De igual manera que las fabricadoras Carpigiani, las vitrinas IFI se caracterizan por ser las más ahorradoras de energía, debido a dos patentes de esta marca italiana: el sistema RDF que reduce el número de desescarches según el tiempo de apertura real de la vitrina, beneficiando la conservación del gelato, y el sistema de cierre HCS, realizado con puertas corredizas que, a su vez, permite que la vitrina pueda funcionar como armario refrigerado. Este binomio de sistemas reduce el consumo de energía eléctrica, con



beneficios para el medio ambiente, los costos de gestión y la durabilidad del compresor.

La vitrina que viene conquistando a las heladerías argentinas es el modelo SAM 80, que cuenta con los sistemas antes especificados, doble evaporador, distintas posibilidades de inclinación en la superficie de exposición, iluminación por LED y un filtro que se retira fácilmente del lado del operador lo que simplifica el mantenimiento. Debido a los diversos requerimientos de los clientes, el modelo SAM 80 viene en diferentes capacidades y medidas, y puede exhibir desde gustos de helado hasta palitos o semifríos, según sea el caso.

Tanto Carpigiani como IFI son marcas reconocidas mundialmente por su trayectoria y reconocimien-



tos en innovaciones tecnológicas y de diseño en el mundo del helado. Carpiargento, está comprometida desde hace más de 30 años en traer los equipos más innovadores del sector y ahora los ofrece para entrega inmediata dentro de su portfolio.

**MÁS INFORMACIÓN:**

[www.carpiargento.com.ar](http://www.carpiargento.com.ar)

**CALIDAD Y TECNOLOGÍA ARGENTINA PARA LA INDUSTRIA DEL HELADO**

**LINEAS Y EQUIPOS DE PROCESO**

● **Equipo para elaboración continua** de dulce de leche, salsas, pulpas y mermeladas de frutas

● **Homogeneizador** de pistones

● **UCA-** Unidad de calentamiento

● **Planta elaboradora** de mezclas para helados

**EQUIPOS DE MEZCLADO**

● **CENTRIMIX**

● **TURMIX**

● **MSL- Tri-blender**

**BOMBAS Inox. Sanitarias**

● **Bomba Centrífuga**

● **Bomba de Lóbulos**

● **Bomba Tornillo-Estator**

● **Bomba Paletas Flexibles**

**SIMES S.A.**  
Santa Fe - Argentina

[www.simes-sa.com.ar](http://www.simes-sa.com.ar)  
Tel.: 54 - 342 - 4891080 / 4892586 / 4884662

e-mail: [ventas@simes-sa.com.ar](mailto:ventas@simes-sa.com.ar)  
[info@simes-sa.com.ar](mailto:info@simes-sa.com.ar)



# MAXISISTEMAS S.R.L.

DESDE 1991 TRABAJA EN FORMA EXCLUSIVA EN EL DESARROLLO DE SOLUCIONES INFORMÁTICAS PARA EL SECTOR GASTRONÓMICO



**MaxiSistemas es la empresa líder del mercado argentino de software para gastronomía.**

**A partir de la primera versión de su solución insignia -el sistema MaxiREST- ofrece una herramienta eficaz e innovadora para dar respuesta a las necesidades del rubro.**

**Gracias a la escucha activa de las necesidades del mercado y al compromiso puesto en cada nuevo proyecto, hoy cuenta con una amplia cartera de clientes. Su gran equipo de profesionales trabaja para ofrecer soluciones a un mercado dinámico, en constante renovación y crecimiento.**

Con oficinas centrales en la ciudad de Buenos Aires, MaxiSistemas cuenta con más de 100 empleados directos y más de 30 distribuidores en las ciudades importantes de la República Argentina, con sus respectivas estructuras técnicas y comerciales. MaxiSistemas brinda soluciones informáticas adaptadas al avance tecnológico, apostando al desarrollo de esta industria con la impronta de una Pyme nacional basada en investigación, conocimiento, experiencia, trabajo e innovación, con el foco puesto en la mejora continua. Su objetivo es participar en el trazado de una nueva cultura sobre el modo de gestionar los negocios gastronómicos, brindando soluciones informáticas a fin de mejorar y facilitar las tareas.

## MaxiREST

La suite MaxiREST es el aliado ideal del empresario gastronómico. Se trata de un software de gestión integral que facilita la organización, administración y control de todas las acciones desarrolladas en una empresa gastronómica, aumentando así la rentabilidad del negocio. Incluye: Adición - Caja - Compras - Stock -

Bancos - Personal - Marketing - Informes. Además, cuenta con diferentes complementos, entre los cuales se destacan:

**MaxiWeb:** monitoreo online del establecimiento, desde una tablet o celular.

**MexiDeli:** herramienta para gestión de pedidos online, nativamente integrado a MaxiREST.

**MaxiBOOK:** módulo para reservas online.

**MaxiPAD:** aplicativo para adición desde tabletas o celulares, orientado a los camareros, nativamente integrado con MaxiREST.

**MaxiMAP:** herramienta para geomarketing.

**MaxiADMIN:** software centralizador de sucursales, lo cual permite el manejo centralizado de cadenas de locales.

Con MaxiREST los establecimientos gastronómicos pueden:

- Manejar la adición del salón, mostrador, delivery telefónico y on-line, en forma simultánea, a través de múltiples planos interactivos.
- Adicionar con monitores touch screens o con dispositivos móviles tipo tablets o incluso smartphones.
- Tomar las reservas de forma telefónica u online de sus clientes y confirmarlas con señas si lo desea (las que serán debitadas del consumo de las mesas correspondientes).
- Conocer el estado de cada mesa (reservada, consumiendo, próxima a finalizar su consumo).
- Cerrar parcialmente las mesas cuando los clientes lo deseen.
- Tener el control de los productos consumidos, ya sean abonados, bonificados u obsequiados por la casa.
- Estar informado sobre la demora de los pedidos de delivery y asignarle a cada repartidor múltiples pedidos.
- Optimizar los repartos utilizando el mapa catastral que el sistema ofrece, sabiendo al instante si el cliente se halla fuera de su área de cobertura o calcular la distancia en la que se encuentra. Así se podrá decidir, entre otras cosas, cuál es el pedido más conveniente para despachar o demorar.





## Mariano Ferro

### Gerente de Desarrollo de Negocios

*En este año, además de seguir con la evolución de la Suite MaxiREST, el objetivo es expandir el footprint de influencia de nuestra oferta, extendiéndonos hacia el lado del comensal, con herramientas ya desarrolladas para facilitar la auto-asistencia y cobro online, y también con nuevos aplicativos orientados a la integración con software de back-office (ERP, por ejemplo) facilitando la contabilidad, el control y la operación global de cadenas. A nivel negocio, tenemos ya trazado un plan de internacionalización, que comenzó el año pasado, con la presencia en Uruguay y Paraguay, pero que extenderemos al resto de Latinoamérica. Estamos muy confiados, ya que tenemos productos "world-class" con servicios asociados a la altura de lo que se demanda en otros mercados. La intención es invertir en cubrir la mayor cantidad posible de países, ya sea con presencia directa o a través de nuestra creciente red de distribuidores oficiales. Entendemos que el crecimiento pasa por no solo la mejora constante de nuestros productos, sino también el desarrollo de nuevas herramientas que cubran todo el espectro del negocio gastronómico, y eso no queda solamente acotado al manejo del local. Hay muchas más áreas de mejora y oportunidad de negocio que caen fuera de la órbita del mismo y apuntamos a tener todos los flancos cubiertos.*

### SERVICIOS

MaxiREST ofrece asesoramiento comercial personalizado y consultoría para evaluar la mejor solución adaptada al proyecto, así como una variedad de servicios post-venta con asistencias integrales para adecuarse a las necesidades de cada cliente.

**Asistencia técnica:** puede ser presencial (de lunes a viernes de 9:00 a 18:00) o telefónica y online (de lunes a viernes de 9:00 a 24:00 y sábados de 11:00 a 15:00 y de 18:00 a 24:00).

**PRODUCTOS DE AUTOR**  
**Ingredientes y Sistemas funcionales**

- 🍦 Estabilizadores neutros y específicos  
Línea 90  
Línea 2000 integrados
- 🍦 Complementos Sabor y Color
- 🍦 Bases completas GELITALIA
- 🍦 Pastas cálidas y frutales GELITALIA para elaboración.
- 🍦 Variegatos y complementos GELITALIA
- 🍦 Mousses y Semi-fríos
- 🍦 Líneas integrales Diet y Light
- 🍦 Cacaos especiales, Chocolates, Baños y Granizados
- 🍦 Pulpas y Frutas preparadas
- 🍦 Topping's y Salsas dulces para decoración
- 🍦 Sabores, Extractos y Souling's

**GELI&CO SAICA.**  
 José de Maturana 4843  
 C1417GKC - Buenos Aires  
 Tel.:011-4566-6869 / 4567- 4227  
 Tel/Fax:011-4567-9425  
 e-mail: [gelico@argentina.com](mailto:gelico@argentina.com)  
[www.gelico.com.ar](http://www.gelico.com.ar)



**Starosta**  
**Marsala**  
**Cucharitas**  
**Nueces**  
**Cerezas**  
**Pastas y Variegatos**  
**Pulpas Vanesa**  
**Almendras**  
**Dulce de leche**  
**Chocolate Colonial**  
**Vasos de pasta Angelini**  
**Envases térmicos Isopor**

**G  
E  
L  
A  
R**



Tel.: 5411 - 4462-6715  
 csjulian@outlook.com  
 Mariquita Thompson 1654  
 Ciudad Madero (1768)  
 Buenos Aires - ARgentina

## MaxiREST y el pago electrónico

El pago electrónico desde dispositivos móviles se ha impuesto como un medio idóneo a partir de que consiguió la confianza de compradores y vendedores. En este contexto, MaxiREST decidió realizar una integración con MercadoPago, la plataforma referente del sector en nuestro país. Frente a la necesidad ampliar las alternativas de pago a comercios, MercadoPago lanzó una app que permite realizar las operaciones utilizando códigos QR. Ante este innovador sistema, MaxiREST integró un addons que vía internet recibe información directa de las transacciones e informa al cajero gastronómico sobre el resultado de las operaciones, con un timing inmejorable porque el circuito es inmediato. Mariano Ferro, Gerente de Desarrollo de Negocios de MaxiSistemas, indicó que la decisión de integrar MercadoPago tiene su base en “la búsqueda constante de nuevas soluciones para los usuarios de MaxiREST, pero también en el análisis de la generación de comensales que son parte una nueva era digital, y para quienes las operaciones online están en su ADN”. Según indica Ferro, la plataforma es ágil en el proceso de cobro y garantía de seguridad, al tiempo que ofrece beneficios económicos y financieros para el empresario gastronómico, ya que las operaciones a través de los códigos QR de MercadoPago proponen 0% de comisión en dinero de la firma y en tarjetas de débito, además de la acreditación inmediata.

**Actualizaciones:** del software MaxiREST y la suite de herramientas.

**Capacitaciones:** se trata de un programa de capacitaciones desarrollado para que los clientes conozcan el software y adquieran las herramientas necesarias para lograr un uso eficaz del sistema en sus negocios. Basado en la experiencia de más de dos décadas en el rubro, el programa de capacitaciones se compone de:

- Capacitaciones dictadas por instructores formados en el conocimiento teórico y práctico, que les permitirá ofrecer respuestas a diversas situaciones de operación.
- Video guías que complementan la tarea de los instructores, organizadas de acuerdo con los módulos del sistema.
- Manual online de constante actualización.

## ESTÁNDARES DE CALIDAD

El Sistema de Gestión de la Calidad asegura la planificación y el control de sus procesos, lo cual deriva en productos y servicios confiables y eficientes. Maxisistemas posee todos los procesos - diseño y desarrollo de software, comercialización, implementación, capacitación y soporte técnico certificados bajo la Norma ISO 9001.



**MÁS INFORMACIÓN:** Tel.: (54 11) 4956 0303

<https://www.maxisistemas.com.ar> / Skype: maxisistemas\_ventas



3 al 6 de junio de 2019 - 14.00 a 21.00

Centro Costa Salguero - Buenos Aires - Argentina



**NOSOTROS OFRECEMOS LA MEJOR  
TECNOLOGÍA Y MATERIA PRIMA.  
VOS PONÉS EL TALENTO  
Y LA IMAGINACIÓN**

**FITHEP LATAM EXPOALIMENTARIA  
es el punto de encuentro**

Ingreso gratuito con acreditación previa obligatoria:  
[www.fithep-expoalimentaria.com](http://www.fithep-expoalimentaria.com)



Más información: Tejedor 557 (C1424CLK) Bs. As. - Argentina  
Tel./Fax: (54 11) 4922-6881/5137/3849/4885  
[info@publitech.com.ar](mailto:info@publitech.com.ar) - [www.fithep-expoalimentaria.com](http://www.fithep-expoalimentaria.com)



**PEHUENIA**  
ALIMENTARIA

NUEVO LANZAMIENTO  
**Smoothies**

UN PRODUCTO PARA DIVERSIFICAR TU NEGOCIO

Sumá a tu carta smoothies, batidos, tragos y licuados de  
Frutilla, Mango Maracuyá, Frutos del Bosque, Maracuyá  
Frutas naturales, sabores reales.



Además descubrí nuestros ingredientes  
para heladería, pastelería, coctelería,  
yogurtería en [www.pehueniasrl.com.ar](http://www.pehueniasrl.com.ar)

Productos Nacionales de Calidad Internacional.

**Listo para innovar? Contactanos.**

Tel./Fax: (5411) 4684-0111 | Tel: (5411) 4682-7003

[in](#) [ig](#) [f](#) /Pehuena-Alimentaria



# COMPAÑÍA MOLINERA DEL SUR

PARTICIPÓ EN FITHEP PATAGONIA



Compañía Molinera del Sur participó por primera vez como expositor en la FITHEP Patagonia realizada el 10 y 11 de septiembre de 2018. La experiencia fue positiva para la empresa, ya que le permitió acercar sus productos a los fabricantes artesanales de pastas frescas de la zona y dar a conocer sus bondades, desconocidas para muchos fabricantes del rubro.

Compañía Molinera del Sur S.A. es la empresa líder en molienda y exportación de sémola de trigo candeal (Durum Wheat Semolina) de Sudamérica. Se trata de una empresa que integra en forma vertical todas las etapas de producción de sémola, incluyendo desarrollo genético, siembra del grano, acopio y molienda de trigo.

Dentro de las actividades realizadas en FITHEP, la empresa participó en las convocantes clases magistrales de elaboración de pastas frescas que impartió del Lic. Cristian Digirolamo. “Esperamos estar presentes

en la FITHEP Latam Expoalimentaria que se llevará a cabo en la ciudad de Buenos Aires en junio del próximo año para continuar comunicando las bondades de nuestros productos, afianzar la relación con los clientes actuales y generar nuevas relaciones comerciales a largo plazo”, afirmó Daniela Chiquete, responsable de marketing de la compañía. “Nos llevamos contactos de potenciales clientes, con los que esperamos lograr una relación comercial a corto plazo”, concluyó.

## LOS PRODUCTOS DE COMPAÑÍA MOLINERA DEL SUR

- Sémola de trigo candeal premium, especial para elaborar pastas secas de muy alta calidad.
- Sémola estándar, para la elaboración de pastas secas 100% de sémola o para elaborar premix con harina.
- Sémola Rimacinata y Rimacinata Extra Fina, para la elaboración de pastas frescas, pizzas y panes mediterráneos.
- Sémola gruesa, para la elaboración de ñoquis, sopas, postres y pastas gourmet.
- Sémola integral, para la elaboración de pastas integrales.





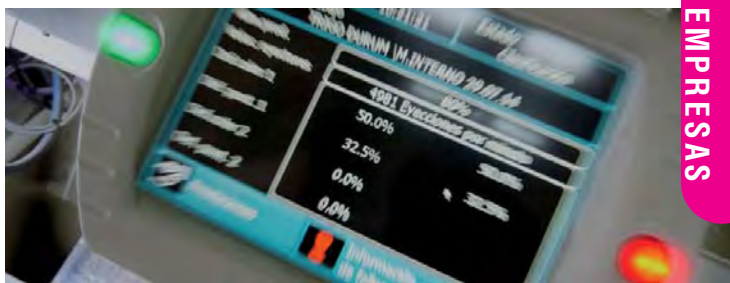
## LAS RAZONES DEL ÉXITO

Ubicada en Bahía Blanca, provincia de Buenos Aires, Compañía Molinera del Sur, es la primera exportadora de sémola de Sudamérica y tiene la mayor capacidad de producción instalada. Esta posición de liderazgo se fundamenta en las sólidas bases de la compañía:

**Calidad.** La empresa puede garantizar el origen de todo el grano, su tratamiento y molienda. Aplica buenas prácticas agrícolas durante el cultivo y buenas prácticas de manufactura junto a un plan de análisis de riesgos y control de puntos críticos (HACCP) en el proceso de molienda y obtención de la sémola de trigo candeal. Su Sistema de Aseguramiento de Calidad está certificado bajo las normas ISO 22000 / FSSC 22000.

**Sustentabilidad.** Este aspecto está considerado desde el desarrollo genético del grano hasta el proceso de molienda y carga de sémola, que dotado con la más avanzada tecnología que permite minimizar el consumo energético, optimizar el rendimiento y calidad de los productos, minimizando todo tipo de desperdicio.

**Cuidadosa selección de la genética.** Gracias a decenas de años de experiencia en el rubro, la selección de semillas permite asegurar la mejor cantidad de proteína, gluten, calidad de gluten, color y sanidad.



**Cultivo de campos.** Se hace una adecuada selección de los campos para sembrar el grano, teniendo en cuenta cultivos antecesores, y se aplican buenas prácticas agrícolas que permiten un desarrollo sustentable del suelo con la mejor tecnología disponible a nivel mundial.

**Localización.** La empresa está ubicada en el epicentro de la zona productora de las mejores calidades de trigo de la Argentina.

**Know-How.** La historia del molino se remonta a 1897, lo que aporta un caudal de experiencia en esta industria como pocas en el mundo.

**Tecnología.** Aplica la mejor tecnología disponible tanto para el cultivo como para el acopio, transporte, acondicionamiento, molienda y aseguramiento de calidad de los granos.

**MÁS INFORMACIÓN:** [info@molineradelsur.com.ar](mailto:info@molineradelsur.com.ar)  
Tel.: (54 291) 455-0127/8/456-0799

**LIC. CRISTIÁN DIGIROLAMO**  
Asesoramiento Integral en Pastas Frescas y Artesanales  
Asesor Externo Rinaudo e Hijos

☎ 3415867219    ✉ [cdgirolamo@yahoo.com](mailto:cdgirolamo@yahoo.com)



# FACTORES QUE DETERMINAN LA VIDA ÚTIL DE LOS ALIMENTOS DE HUMEDAD INTERMEDIA (AHI)

ING. FERNANDA VELÁZQUEZ, JEFE DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO - GRANOTEC ARGENTINA

Los productos de humedad intermedia (AHI) son una amplia gama de alimentos que tienen una humedad promedio que va desde 16 a 50%. En particular, si tomamos como ejemplo los productos batidos en la industria de panificados, es necesario que estos alimentos tengan una vida de anaquel de 150-180 días que permita mantener una buena cadena de distribución. Granotec pone la experiencia de sus especialistas a disposición de los clientes, para ayudarlos a reducir costos y tiempos de elaboración, mejorar los niveles y rendimiento de sus producciones, mantener la calidad de los productos y optimizar la funcionalidad, sabor, volumen y vida útil de sus batidos.

Los AHI tienen un enemigo en común, los hongos. Estos microorganismos pertenecientes al reino fungi poseen propiedades adaptativas únicas que les permiten crecer y reproducirse en condiciones de baja  $a_w$  (actividad acuosa), escaso pH (acidez), bajas temperaturas y altas concentraciones de sal, de esta forma la industria alimentaria tiene un gran desafío en cuanto a las estrategias a implementar para controlarlos. Si se entiende que el problema de los hongos en los AHI es una suma de factores de riesgo que hay que controlar, se podrá analizar a cada uno en particular y luego aplicar las barreras necesarias para controlar su aparición.



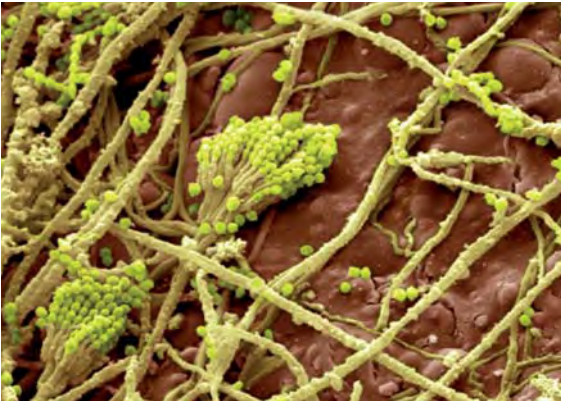
## ¿QUÉ NECESITAN LOS HONGOS PARA CRECER?

Estos microorganismos necesitan nutrientes. En especial las proteínas y los carbohidratos –que abundan en los alimentos de humedad intermedia- son muy buenas fuentes que facilitan su crecimiento y desarrollo. Los hongos xerófilos (el término viene de los vocablos griegos xero: seco y filo: amigo) están adaptados a ambientes muy secos y que pueden vivir incluso en alimentos de  $a_w$  muy baja (0,61). Esto plantea un problema dado que esos niveles de actividad acuosa son muy bajos para los productos de humedad intermedia, en especial los panificados batidos que normalmente se encuentran en un rango de 0,76 a 0,82, dependiendo el producto del que se trate. Por tal motivo, es necesario implementar todas las barreras disponibles con el fin de reducir lo más posible el riesgo de contaminación y posterior crecimiento microbiano.

## CONSERVANTES DIRECTOS

En este caso, los que van a impedir el desarrollo y crecimiento de los hongos son los conservantes, que se aplican directamente en los productos y que tienen una acción directa sobre la membrana celular de los hongos y sobre sus funciones vitales. Ejemplos de estas sustancias químicas son el propionato de calcio, el propionato de sodio y el sorbato de potasio, como los más





Los hongos son seres vivos unicelulares o pluricelulares que no forman tejidos y cuyas células se agrupan formando un cuerpo filamentoso muy ramificado. Se encuentran tanto al aire libre como en la tierra y en general en cualquier lugar húmedo. Se dividen en mohos y levaduras (Forsthe y Hayes, 2002).

importantes. En función del pH (acidez) del alimento, estos compuestos tendrán la posibilidad de disociarse en ácido propiónico y ácido sórbico y actuar sobre los hongos.

### LA IMPORTANCIA DEL pH

El pH<sup>2</sup> es importante para la acción de los conservantes directos y por ello es necesario tenerlo en cuenta a la hora de formular los alimentos, de tal forma que se pueda lograr un pH menor a 6.5 para favorecer la acción de los conservantes aplicados en masa. Los hongos toleran muy bien amplios rangos de pH y su crecimiento óptimo se encuentra entre (2.5 – 7.5). Los hongos en general soportan mejor un medio ácido que uno alcalino, además es importante destacar que estos microorganismos son capaces de modificar el pH utilizando como fuente de energía los ácidos orgánicos que pueden aparecer mientras el alimento es deteriorado.

### CONSERVANTES INDIRECTOS: DEFINICIÓN DE AW

Un factor importante en la conservación de los AHI es la aw (actividad acuosa), que se define como la relación entre el agua libre y el agua ligada en el alimento. Esta magnitud (que toma valores de 0 a 1) determina en los hongos el crecimiento de los distintos tipos de mohos y levaduras. Una de las formas de controlar este valor en un alimento es utilizar solutos como la sal y el azúcar para mantener parte del agua inmovilizada. Es muy usual en la industria de los batidos aplicar humectantes como el sorbitol, propilenglicol y glicerina para que, dada su gran afinidad con el agua, controlen los valores de aw a niveles aceptables que permitan a los productos llegar a su vida útil sin crecimiento de hongos.

### OXÍGENO Y SOLUCIONES FUNGISTÁTICAS

La mayoría de los hongos necesitan oxígeno para crecer y reproducirse (aerobios estrictos), por tal motivo la superficie superior de los alimentos elaborados es la zona más susceptible y el factor de riesgo más importante debido a su exposición al aire durante el enfriado. Una metodología muy eficaz para disminuir el riesgo de





**FELICES Fiestas**

*Gracias por estar juntos un año más*



**INDUSTRIAS Zunino**  
Hornos y Maquinarias para Panadería

Parque Industrial Gral. Belgrano, A. Izaguirre 4876  
(CP3100) Paraná, Entre Ríos, Argentina  
Tel./Fax: (+54) 0343 - 4301019 / 4301026 / 4301027  
ventas@industriaszunino.com | [www.industriaszunino.com](http://www.industriaszunino.com)

 Industrias Zunino Srl  @industriaszunino



crecimiento microbiano es utilizar líquidos fungistáticos que inhiben el crecimiento de hongos. Las soluciones fungistáticas son mezclas de varias sustancias químicas que permiten prevenir el desarrollo de hongos en los alimentos luego de la cocción. Se aplican por aspersión en la superficie y en general utilizan como base alcohol etílico, ácido sórbico o sus sales y ácido cítrico. Algunas fórmulas aprovechan esta solución para agregar esencias que mejoren el perfil sensorial de los productos en el momento de la apertura del packaging.



### LA IMPORTANCIA DEL AMBIENTE

El ambiente juega un rol crucial en la contaminación posterior al horneado. El producto a la salida del horno se encuentra estéril, pero el tiempo de enfriado y la forma en que se realice esta etapa pueden facilitar la contaminación con hongos y generar problemas durante la vida útil de los productos elaborados. La limpieza del ambiente y el aire filtrado y controlado son medidas necesarias, ya que los hongos cuando el ambiente les es desfavorable tienen la capacidad de deshidratarse y generar esporas<sup>3</sup> que flotan por el aire hasta encontrar un sustrato favorable para su crecimiento y desarrollo. El uso de ventiladores -muy común en la industria alimentaria para enfriar los productos- es una práctica peligrosa, dado que en un ambiente sin control y limpieza lo único que se logra es hacer circular el polvo y las esporas de los hongos en el ambiente donde se enfrían los productos.

### BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA E INOCUIDAD

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son una serie de prácticas de carácter obligatorio en la industria alimentaria que tienen como eje primordial elaborar productos inocuos. La manipulación de los alimentos es un factor importante en la contaminación de los mismos, por lo que la aplicación de un programa de saneado de manos y personal capacitado en la aplicación de las BPM son fundamentales para evitar la contaminación de los productos elaborados.

### PACKAGING, LA ÚLTIMA BARRERA ANTES DE LA DISTRIBUCIÓN

El proceso de envasado de los productos de humedad intermedia es la última etapa y la elección del material de packaging tiene vital importancia, dado que esta barrera protege al alimento de los factores de deterioro del medio ambiente durante su vida útil. La protección elegida en contacto con el alimento (envase primario) va a tener impacto en factores como el intercambio de vapor de agua y de gases, aroma, radiaciones (luz visible, UV), polvo atmosférico, líquidos exteriores, microorganismos, otras alteraciones biológicas (insectos, roedores, otros), y también la adulteración humana por detección de la apertura del envase.



Por calidad y experiencia



distinto a todo lo conocido

## MOLINOS COLOIDALES HOMOGENEIZADORES

Obtenga un mejor helado  
bajando costos y ahorrando tiempo

Mayor rendimiento,  
máxima confiabilidad

**30 AÑOS JUNTO  
A LOS HELADEROS**



- Prolonga la estabilidad del helado por mucho tiempo - Impide la formación de cristales
- Incrementa el sabor y aumenta el brillo - Permite elaborar su propia pulpa de frutas
- Mejora notablemente la textura - Integra perfectamente la leche en polvo
- Ideal para utilizar sustitutos de la crema

DEMOSTRACIONES Y ASESORAMIENTO SIN CARGO

Tel./Fax: (54 11) 4738-2502/4767-0303  
Cel.: (54 11) 4186-5083

Ing. Marconi 5523/63 (1605) Munro - Buenos Aires - Argentina

info@molinoscryma.com  
www.molinoscryma.com



## CONCLUSIONES

Se podría resumir lo visto en que la forma de combatir la aparición de hongos tiene como principal estrategia la utilización de muchas barreras que generen una cadena de obstáculos para estos microorganismos alterantes que generan tantas pérdidas económicas a la industria. Si se entiende el enemigo se lo puede combatir. En este caso, si se conocen las necesidades de crecimiento y desarrollo de estos increíbles microorganismos del reino fungi, se podrán evaluar y aplicar las estrategias necesarias para controlarlos. La idea es analizar cada formulación, cada etapa del proceso y el ambiente donde se elaboran los productos para armar un plan sistemático y repetible que garantice productos que cumplan con una vida de anaquel libre de alteraciones asociadas al deterioro debido a hongos.

Granotec pone a disposición de los clientes la experiencia de sus especialistas, quienes pueden evaluar las características del producto terminado actual y mediante ensayos de laboratorio, panificación experimental y determinación de textura podrán hacer las recomendaciones necesarias para reducir costos y tiempos de elaboración, mejorar los niveles y rendimiento de la producción, mantener la calidad constante de los productos y optimizar la funcionalidad, sabor, volumen, vida útil de los batidos.

## REFERENCIAS

**1** Agua disponible ( $aw$ ) es la relación existente entre el agua libre en los alimentos y la capacidad de los microorganismos para allí proliferar. La  $aw$  indica cuál es la cantidad de agua disponible para el desarrollo de los microorganismos una vez que se ha alcanzado el equilibrio hídrico en el sistema alimento/medio ambiente. La  $aw$  se expresa como la relación existente entre la tensión del vapor de agua en el sustrato ( $P$ ) y la del agua pura ( $P_0$ ), a la misma temperatura, ( $aw = P/P_0$ ). Si la humedad del alimento está en equilibrio con la humedad relativa de equilibrio (HRE) de la atmósfera que lo rodea, la  $aw$  en el alimento es numéricamente equivalente a: ( $aw = HRE/100$ ). El agua pura tiene una  $aw$  de 1 y está en equilibrio con una atmósfera de 100% de HRE. La  $aw$  de un alimento es siempre menor que 1. Los hongos necesitan valores de  $aw$  diferentes de acuerdo con la temperatura y el sustrato en el que se encuentren.

**2** Se define el pH como una unidad de medida de alcalinidad o acidez de una solución, más específicamente el pH mide la cantidad de iones de hidrógeno que contiene una solución dada.

**3** En biología, el término espora designa un cuerpo microscópico unicelular o pluricelular que se forma con fines de dispersión y supervivencia por largo tiempo en condiciones adversas, en estas condiciones la célula se deshidrata y adquiere gran resistencia a los factores ambientales, pudiendo activarse cuando el medio le es favorable.

## MÁS INFORMACIÓN:

María Celeste Borra

Marketing y Comunicaciones Granotec Argentina

Tel.: (54 3327) 44 44 15 al 20

sac@granotec.com.ar

PREMIUM  
DULCE DE LECHE  
eureka

Alfajeros.  
Pasteleros.  
Conitos.  
Familiar.  
Helados.  
Dietético.  
Salsas Dulces.

GARANZIA DE CALIDAD  
100%  
PREMIUM QUALITY

eureka

www.dulceeureka.com  
+54 3404 420167

f Eureka S.A.



# SIPEA

AMERICANA S.R.L

LÍNEA  
SUPERMERCADOS

EH 390

LÍNEA  
CONSERVADORA

FC 160SL

FC 220A

LÍNEA  
PROFESIONAL

EIS 40

LÍNEA  
PROFESIONAL

Antartica 14

LÍNEA  
CONSERVADORA

FC 160A

EXPOSITORAS  
SUPERVISION

SUPERVISION 160

FC 640

FC 240T/R

F 240

FREESTER  
HORIZONTALES

Teléfonos (5411) 4904-2236 / 4903-9122

E-mail Argentina: [maquinas@sipea.net](mailto:maquinas@sipea.net) / E-mail exterior: [comex@sipea.net](mailto:comex@sipea.net)

[www.sipeamaquinas.com.ar](http://www.sipeamaquinas.com.ar)





# PLANILLA DE SUSCRIPCIÓN

Fecha y lugar .....

## DATOS DE LA EMPRESA

Razón social .....

Dirección ..... Código .....

Localidad ..... Provincia ..... País .....

Teléfono ..... Fax .....

E-mail ..... Web.....

Nombre y Apellido del titular .....

### COSTO ANUAL

	\$	U\$S
La Alimentación Latinoamericana (LAL)	\$850.-	U\$S 250.-
La Industria Cárnica Latinoamericana (LIC)	\$850.-	U\$S 250.-
Heladería Panadería Latinoamericana (HPL)	\$850.-	U\$S 250.-
Tecnología Láctea Latinoamericana (TLL)	\$850.-	U\$S 250.-
Suscripción a dos títulos	\$1.430.-	
Suscripción a tres títulos	\$2.100.-	
Suscripción a cuatro títulos	\$2.700.-	

Seis ediciones por año. Incluye Gastos de Envío.

## DATOS DE FACTURACION

Nombre o razón social .....

Dirección ..... Código .....

Localidad ..... Provincia ..... País .....

Teléfono ..... Fax .....

IVA ..... Resp. inc. .... Resp. no inc. .... Exento ..... Cons. final .....

CUIT N° .....

## FORMA DE PAGO

- Efectivo
- Depósito en pesos - Cta. Cte. N° 425/5 136/6 Banco de Galicia a favor de Publitech S.A.
- Cheques a la orden de Publitech S.A. "No a la orden"

**Enviar CUIT**

Para suscribirse a cualquiera de nuestras publicaciones complete esta planilla y envíela por fax al (54 11) 4922-6881/5137/3849/4885 (INT 108) o por e-mail a: [administracion@publitech.com.ar](mailto:administracion@publitech.com.ar)





# JECNO<sup>®</sup> Alimentaria



## Guía de Proveedores Anunciantes

### Indice Alfabético

#### ACONQUIJA REFRIGERACIÓN

Congreso 1111 (T4000ABJ)  
S. M. Tucumán - Argentina  
Tel.: (54 0381) 4242628  
Fax: (54 0381) 4243918  
aconquijarefri@arnet.com.ar

#### ALIMENTOS BACIGALUPO

Tel.: (54 11) 4115 6428/  
6480 - 4139 7834/7835  
www.bacigalupo.com.ar  
alimentos@bacigalupo.com.ar  
Fábrica de caramelo líquido natural,  
colorante caramelo líquido natural,  
salsas frutilla, chocolate, maracuyá,  
durazno y caramelo. Asesoramiento  
técnico, desarrollo de productos,  
laboratorio propio

#### ALPHATRADE ARGENTINA SRL

Callao 322 11° D (C1022AAQ)  
CABA - ARGENTINA  
Tel.: (+54 11) 15 4992-9697 /  
15 6095-6112 / 15 6900-5102  
info@alphatrade.com.ar  
www.alphatrade.com.ar  
Empresa abocada a la búsqueda de  
soluciones industriales para  
optimizar los procesos productivos.  
Almidones nativos y modificados,  
gomas, productos lácteos, gomaz y  
colorante caramelo.

#### ALONSO & Cía

Avellaneda 3655 (7600)  
Mar del Plata,  
Pcia. de Bs. As. - Argentina  
Tel./Fax: (54 223) 472- 8526  
info@alyco.com.ar -  
www.alyco.com.ar

#### ALYSER SA

Dardo Rocha 2324 (B1640FTF)  
Martinez - Buenos Aires - Argentina  
Tel./Fax: (54 11) 4006-1001  
ventas@alyser.com.ar -  
www.alyser.com.ar

#### AROMITALIA

Mitre 5186 (1650)  
San Martín - Pcia. Bs As. Arg.  
TE: 54 (11) 11 47527939  
argentina@aromitalia.com  
www.aromitalia.it  
Productos semielaborados para  
heladería y pastelería.

#### BALBI DISTRIBUIDORA

Av. Eva Perón 1037 (4600)  
S. S. de Jujuy - Jujuy - Arg.  
Tel./ Fax: (54 388) 4257332  
Cbr\_balbi@hotmail.com

#### BRIGEL S.R.L.

Dr. Florentino Ameghino 1724/26  
(C1407JAZ) Bs. As. - Argentina  
Tel./ Fax: (54 11) 4674-5003  
ventas@brigel.com.ar -  
www.brigel.com.ar  
Pastas para helados, pastas Vary  
para decorar, polvos estabilizantes,  
neutros, mousses, mousses  
semi-fríos, soft, polvo para helados  
bajas calorías, agentes de batido y  
cremas en polvo. Gel.

#### CASA NESTOR

Cerrito 4205 (2000)  
Rosario - Santa Fe - Arg.  
Tel./Fax: (54 341) 432-0830 / 431-1243 /  
433-3888  
casanestor@arnetbiz.com.ar  
www.casanestormayorista.com.ar

#### CONFIGRAF S.A.

Pasaje Sarmiento 1297 (1870)  
Avellaneda - Bs. As. - Arg.  
Tel.: (54 11) 4205-2323  
Fax: (54 11) 4205-3207  
ventas@configraf.com.ar/  
www.configraf.com.ar

#### COTILLON OSITO PANDA

Estomba 262 (8000)  
Bahía Blanca - Bs. As.  
Tel.: (54-291) 4565020  
ositopandaconsultas@gmail.com

#### CHOCOLATES FENIX

##### Sucesores de José Salgado SAIC

Solís 2032 (C1134ADR)  
Bs. As. - Argentina  
Tel.: (54 11) 43041524/25  
ventas@chocolatesfenix.com  
www.chocolatesfenix.com

#### CRYMA METALURGICA PARDO

Ing. Marconi 5523/63 (1605)  
Munro - Bs. As.  
Tel./Fax: (54 11) 4738-2502 /  
4767-0303  
Cel.: (011) 4186 5083  
info@molinoscryma.com  
www.molinoscryma.com

#### DISTRIBUIDORA IDEAL

Calle San Lorenzo 1063 -  
San Lorenzo, Paraguay  
Tel.:+595 (21) 570 216 R.A.  
ideal@ideal.com.py  
www.ideal.com.py

#### EMEPE DISTRIBUCIONES DE HIJOS SRL

Juan y Victorio Chiantore n°253 -  
Parque Industrial y Tecnológico de  
Villa María (Cp. 5900) Villa María -



Córdoba.  
Tel (0353) 154012828 / 156569698  
ventashijosr@gmail.com;  
Materias primas para heladería y  
Pastelería.

#### **EUREKA S.A.**

Ruta Provincial N° 50 –Km 1,5  
(3011) San Jerónimo Norte  
Santa Fe - Arg.  
Tel: (54 03404) 420167  
eureka@scarlos.com.ar  
www.dulceureka.com  
Venta de dulce de leche repostero,  
familiar, heladero, salsa para  
heladerías, crocantes y servicio de  
elaboración para terceros

#### **EUROITAL – MEC3**

Gabriel Linares 4695  
Caseros – Bs.As. - Arg.  
Tel: (54 11) 4734-9199 / 4716-2096  
Info@euroitalmp.com.ar /  
www.euroitalmp.com.ar  
Importadores y representantes  
exclusivos de los productos MEC3  
en argentina.

#### **FOOD S.A.**

Boulogne Sur Mer1431 Villa Maipú  
CP (B1650LVC) Pcia. de Bs As - Arg.  
Tel.: (54 11) 4753-3947 / 4754-0785  
Fax: (54 11) 4839-0993  
info@foodsa.com.ar -  
www.foodsa.com.ar  
Suero Lácteo modificado. Materia  
prima para heladerías y panificados

#### **GASTROBAIRES SA**

Av. Jujuy 1591/93 (1247)  
Bs. As. - Arg.  
Tel.: (54 11) 4941-8593/4290/  
4724 – 4943-2621  
info@gastrobaires.com  
www.gastrobaires.com  
Cristalería, cubiertos, porcelanas,  
equipamiento.

#### **GELI & CO**

J. de Maturana 4843 (C1417GKC)  
Bs. As. - Arg.  
Tel.: (54 11) 4566-6869  
Fax: 4567-9425  
gelico@argentina.com

#### **GHELCO**

Vieytes 1743 (C1275AGS)  
Bs. As. - Arg.  
Tel. /Fax: (54 11) 4302-  
0794/2888/0812  
info@ghelco.com - www.ghelco.com

#### **INDUAL S.A.**

Charcas 1934  
(X5004EQX) Córdoba – Argentina  
Tel./Fax: (54 351) 4532331  
ventas@indual.com.ar  
www.indual.com.ar  
Insumos para heladerías,  
salsas dulces, neutros, bases  
alimenticias de origen lácteo,  
aditivos mejoradores de harina,  
polvos para repostería.

#### **INDUSTRIAS TOMADONI S.A.**

Alianza 345 (B1702DRG)  
Ciudadela – Bs. As.  
Tel.: (54 11) 4653- 3255/5326  
Fax: (54 11) 4653- 5373  
tomadoni@tomadoni.com.ar  
www.tomadoni.com

#### **INDUSTRIA ZUNINO**

Calle Alejandro Izaguirre 4876  
Pque Ind. Gral Belgrano (3100)  
Paraná – Entre Ríos - Argentina  
Tel.: (54 343) 4301019 –  
4301026/27  
info@industriaszunino.com  
ventas@industriaszunino.com  
www.industriaszunino.com

#### **JUAN C. MAGLIOLA S.A.**

Juan A. García 5262/4 (C1407FXN)  
Bs. As. - Argentina  
Tel.: (54-11) 4566-8868  
Fax: (54-11) 4567-5440  
jcm@jcmagliola.com.ar  
www.jcmagliola.com.ar  
Conos dulces, conos en papel  
aluminio y retrograbados hasta  
nueve colores.

#### **KLD – BOOSTER GROUP**

Colectora Norte Acceso Oeste 10  
413/41 // La Reja //  
Pcia. De Bs. As., Argentina  
info@kldargentina.com.ar  
www.boostergroup.com.ar

Fábrica de heladeras exhibidoras,  
centrales de frío y cámaras  
frigoríficas.

#### **LABORATORIOS BASSO S.A.**

Australia 2674 (1296) Bs. As.-  
Argentina  
Tel.: (54 11) 4303-0496  
Fax: (54 11) 4302-3627  
info@basso-sa.com.ar  
www.basso-sa.com.ar

#### **LUCACEN**

Esteban de Luca 1569 (C1246ABE)  
Bs. As. - Argentina  
Tel.: (54 11) 4941-1515  
lucacen@lucacen.com.ar  
www.lucacen.com.ar  
Importación y distribución de  
insumos alimenticios y maquinarias.

#### **MAGLA**

Dámaso Larrañaga 695 (esq.  
Tapalqué 4661) (1704)  
Bs. As. Argentina  
Tel.: (54 11) 4682-2492  
info@maglaweb.com.ar  
www.maglaweb.com.ar  
Castañas en almíbar aromatizadas  
con vainilla

#### **MAP SERVICIOS SRL**

Alvear 5465 (2000)  
Rosario – Santa Fe – Argentina  
Tel.: (54 341) 15 349 7904  
ventas@mapservicios.com;  
www.mapservicios.com  
Desarrollo de equipamientos para la  
industria del helado.

#### **MATERIA PRIMA**

Av. San Martín 2491(B1602DBF)  
Florida – Bs. As. - Argentina  
Tel.: (54 11) 4837-9136  
Fax: (54 11) 4837-9339  
info@materia-prima.com.ar  
www.materia-prima.com.ar

#### **MAXI SISTEMAS**

Catamarca 177 4º Piso (C1213ABC)  
CABA - Argentina  
Tel. (54 11) 4956 8383  
www.maxisistemas.com.ar  
Sistema Gastronómico.



**MC DISTRIBUIDORA**

Mendoza 8067 (2000)  
Rosario – Santa Fe - Arg.  
Tel./Fax: (54 341) 4354002  
mcdistribuidora@hotmail.com

**MELL S.A.**

Joaquín V. Gonzalez  
(5519) Dorrego - Mendoza -  
Argentina  
Tel./Fax: (54 261) 4313748  
mellistribuidora@gmail.com  
Distribuidora de materias primas  
para: heladerías, confiterías,  
panaderías, catering, chocolaterías,  
fábrica de baños de repostería.

**NARDELLI HNOS S. R. L.**

Mitre 1101 (3560)  
Reconquista - Santa Fe  
Tel./Fax: (54 3482) 420435  
Sucursal: Fray Capella 60 (3506)  
Resistencia – Chaco – Argentina  
Tel./Fax: (54 0362) 4464100

**PEHUENIA ALIMENTARIA SRL**

Francisco Bilbao N° 5370 (C1440BF)  
Bs. As. - Arg  
Tel.: (54 11) 4684-0111  
Fax: (54 11) 4682-7003  
info@pehueniasrl.com.ar  
www.pehueniasrl.com.ar

**PRINCOR S.R.L. /  
LA CASA DEL PANADERO**

Potosí 1340 (5000)  
B<sup>a</sup> Pueyrredón - Córdoba – Arg.  
Tel./Fax: (54 351) 4533311  
princor@itc.com.ar  
Sucursales: Río Tercero,  
Ricardo Güiraldes 73 (5800)  
Tel./Fax: (54 3571) 427246  
Río Cuarto, Carlos Rodríguez 1260  
(5800)  
Tel./Fax: (54 358) 4653078

**PULVER S.R.L.**

Av. Vélez Sársfield 299 (C1282AFC)  
Bs. As.  
Venta telefónica: (54 11) 4306-0821  
info@pulver.com.ar

Carrito de compras:  
www.ingredientespulver.com.ar

**SABORES**

1<sup>a</sup> de Mayo 1220 (2300)  
Rafaela - Santa Fe  
Tel.: (54 3492) 420308/ 506363  
saboresrsl@arnetbiz.com.ar

**SIMES S.A.**

Av. Facundo Zuviría 7259 (3000)  
Santa Fe - Arg.  
Tel.: (54 342) 489-1080/ 400-0156  
Fax: (54 342) 484-1008  
ventas@simes-sf.com.ar  
www.simes-sa.com.ar  
Máquinas para la ind. alimentaria,  
farmacéutica, cosmética y química.  
Homogeneizadores de pistones alta  
presión. Mezcladores sólidos -  
líquidos.

**SIPEA**

Mendez de Andes 544 (1405)  
CABA - Bs. As. - Argentina  
Tel.: (54 11) 4904-2236  
Fax: INT 308  
sipea@sipea.net - www.sipea.net

**SUMA DISTRIBUCIONES**

Misiones: Francisco de Haro 3711 -  
Posadas  
Tel.: 376-4441423  
suma.ventas@hotmail.com  
Ruta 12, Km 4 1/2 - Garupá  
Tel.: 376-4709143  
suma.ventas@hotmail.com  
Corrientes: Maipú 105  
Tel.: 379-4421117  
suma.corrientes@gmail.com  
Insumos para panadería, repostería,  
gastronomía, heladería

**TodoPan Salta**

Av. Ragone 1341  
(4400) Salta Capital  
Tel.: (54 387) 427 1843  
todopansalta@hotmail.com  
Insumos para Panadería.

**VIFF CANDY**

Bauness 963(C1427BCK)  
Bs. As. - Arg.  
Te./Fax: (54 11) 4524-3610/  
4522-2921  
ventas@viffcandy.com.ar  
informes@viffcandy.com.ar  
www.viffcandy.com.ar

**VILLABASO MAQUINARIAS**

Brown 786 esq. Achaval Rodriguez  
(5001) B° A. Alberdi  
Córdoba – Argentina  
Tel.: (54 11) 4709-0889  
Cel.: (54 351) 157 653030  
villabasoquinarias@hotmail.com  
Fábrica de maquinarias para panade-  
ría. Reparación y accesorios.

**VILLARES SAC**

Tel.: (54 11) 3221 5919  
ventas@alimentosvillares.com.ar  
www.alimentosvillares.com.ar  
Almendras, avellanas, nueces y  
macadamias, Castaña, Cerezas,  
Kiwis e higos, Craberries, Frutillas  
secas, semillas, leche de coco, fru-  
tas cubeteadas, chauchas de vaini-  
llas, venta a todo el país.

**ZURIS**

Av. Las Heras 415 (B1878LBE)  
Quilmes Este – Prov. Bs. As. –  
Argentina  
Tel.: (54 11) 4257-5297  
info@zuris.com.ar  
www.zuris.com.ar  
Equipos industriales para la  
elaboración de helados.





“PORQUE EL SECRETO DE TODO BUEN HELADO  
SE ENCUENTRA EN LOS INGREDIENTES”

[www.ingredientespulver.com.ar](http://www.ingredientespulver.com.ar)



- Estabilizantes y neutros premium para artesanos heladeros
- Concentrados con emulsionantes para industriales y semi industriales
  - Bases integrales y Mousses helados
  - Esencia, color y sabor
- Yema líquida y en polvo alta pigmentación



## NUEVOS PRODUCTOS



Panna Base 50 Pulver (328)  
Chocolate Amargo/Nero (860)  
Marroc Integral (861)  
Estab. Limón Premium (415)  
Mascarpone Integral Pulver (387)

*Crem Plus*  
ORIGINAL

EL COMPLEMENTO IDEAL QUE MEJORA LA  
CALIDAD Y EL COSTO DE SU HELADO

MÁS CREMOSIDAD, MÁS ESTRUCTURA

VENTAS  
**0800-222-2439**



/ingredientespulver





# LESAFFRE

LEVADURAS Y SOLUCIONES EN PANIFICACION



Desde 1853 llevando la mejor levadura a tus panes.

