



PASTAS FRESCAS ARTESANALES

AGOSTO
SEPTIEMBRE
2025
Nº 486



FIESTA ANUAL

no te la pierdas!

9 DE NOVIEMBRE 19HS
SALÓN RÜT HAUS - CABA

INVITAN



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





LA TARANTELA



*Lo más rico que
te puede pasar!*

www.latarantela.com

Seguinos!



/Quesos.LaTarantela/



@latarantelaquesos



FOODSERVICE
SOLUTIONS

TE PRESENTAMOS
nuestro portafolio de

VEGETALES PREMIUM

Productos para ahorrar
tiempo y esfuerzo en la cocina.

✓ **DEL CAMPO A TU COCINA** ✓





SUMARIO

AGOSTO - SEPTIEMBRE 2025 - N° 486

5

EDITORIAL

6

BUENAS PASTAS FRESCAS SE
LUCEN MEJOR CON UNIFORMES SABER

18

TIENDA DE PASTAS
LLEGA A CABA

28

AGASAJO
CENA Y ANUNCIO DE FIESTA ANUAL 2025

40

HIGIENE Y SEGURIDAD SON UNA EXIGENCIA
PARA LA CALIDAD Y LA PREVENCIÓN

46

COMISIONES DIRECTIVAS CAPITAL FEDERAL
Y PROVINCIA DE BS. AS.

48

CLASIFICADOS

50

GUIA DE ANUNCIANTES

**PASTAS
FRESCAS**
ARTESANALES



Propietario: Centro Fabricantes de Pastas
Frescas de la Capital Federal

Registro registro de propiedad intelectual:
N° RL-2022-93620550-APN-DNDA#MJ

Producción Integral y Publicidad:

Diego Conderanne  011-1553108027

diego@conderanne.com.ar

Impreso en: **Artes Gráficas del Sur** / Av.
Australia 2924 (1296) CABA

EDITORIAL

Estimados socios, colegas y proveedores

Como siempre, es un gusto dirigirme a nuestros socios y colegas con quienes ya hemos recorrido medio año, con cambios que venimos arrastrando y adaptando al gremio, con más estabilidad y mejor poder de compra, pero con una caída del consumo marcada.

Siempre estamos atentos para seguir innovando y amoldando nuestras fábricas para que el impacto no nos desestabilice y así seguir hasta el próximo año viendo que nos depara el destino político económico.

Por otro lado, no quiero dejar de pasar la experiencia de Ronda de Negocios 2025 que por cuarto año fue un éxito, pudiendo compartir con nuestros proveedores y socios unas extensas y nutridas charlas que hacen que las horas se pasen volando y cuando nos dimos cuenta ya terminó el evento y a veces queda gusto a poco y queremos más, pero es así cuando uno la pasa bien y no quiere que el evento finalice.

Este es un año que viene acompañado de varios cambios.

Desde el centro de Capital Federal estamos desarrollando la plataforma de comunicación para que a través de las redes los consumidores puedan tener más presente nuestros productos y para ello vamos a necesitar una mano de parte de los socios.

Asimismo, con datos de las fábricas asociadas (solo asociadas), se lanzará una novedad para diferenciar nuestras pastas frescas artesanales, que también será para beneficio de los socios de la institución colega de PBA.

Otra novedad es que en el Centro de Fabricantes de Pastas Frescas de Capital Federal hemos renovado y fortalecido el departamento de comunicación con el socio,

el cuál ya cuenta con canales exclusivos de comunicación.

Con respecto al tema paritario, seguimos negociando los dos centros con el sindicato tratando de defender nuestros intereses lo mejor posible, pero hay que tener una línea para que tanto el negocio como la mano calificada puedan amalgamar de la mejor manera y esperando que este se nivele de alguna manera y lograr como hicimos en enero con el cero por ciento de aumento.

Finalmente, llega la Fiesta del año que esperan tanto socios como proveedores, para poder juntos dialogar, divertirnos y llevarnos algún regalo, que este año serán muchos y buenos, con la particularidad que este evento va a estar a un nivel que va a dar que hablar, ya que hay mucho esfuerzo para que así sea.

Les pedimos por favor no se demoren con la adquisición de entradas, ya que los dos últimos eventos se quedaron socios sin entrada o no se pudo agregar más gente a último momento; estén atentos y asegúrense su lugar.

No quisiera dejar pasar el invalorable apoyo que nos brindan los proveedores que con su aporte hacen que este festejo sea posible.

Por esta vez los despido y les deseo ¡muy buenas ventas!

Les mando un fuerte abrazo y nos vemos en la Fiesta Anual del 9/11/25

Cristian Boullosa

Presidente
Centro de Fabricantes de Pastas Frescas Artesanales de
Capital Federal



SEDE CAPITAL:

Av. Belgrano 3971
Tel.: 4983-7528
www.centrodepastascap.com.ar
ctro.pastas@gmail.com



SEDE PROVINCIA:

Gelly y Obes 799 - Haedo
Tel.: 4654-3281
www.centrodepastasprov.com.ar
secretaria@centrodepastasprov.com.ar



BUENAS PASTAS FRESCAS
SE LUCEN MEJOR CON

UNIFORMES SABER

UNIFORMES SABER ES UNA EMPRESA TEXTIL NACIONAL DE LARGA TRAYECTORIA, CON TALLERES Y PUNTOS DE VENTA PROPIOS. YA POSEE EXPERIENCIA ATENDIENDO CLIENTES DE PASTAS FRESCAS, PERO PRETENDE INCURSIONAR DE MANERA MÁS FUERTE EN EL GREMIO.

Por primera vez, la revista **Pastas Frescas Artesanales** fue a visitar una empresa del rubro textil, la cual ya se presentó formalmente en la Ronda de Negocios 2025. Si bien casi siempre nos enfocamos en mostrar propuestas y empresas de materias primas, packaging y maquinarias, en lo que a proveedores refiere, esta vez fuimos a conocer una propuesta que no solo apunta a satisfacer la necesidad y comodidad de quienes trabajan en una fábrica de pastas frescas, sino también a acompañar una faceta estética como es la vestimenta, tan importante en los tiempos que se viven, donde la imagen juega un rol fundamental ante los ojos del cliente consumidor.

Este es el resumen de la cálida char-

la que mantuvimos con Cynthia Suriano y Daniel Lopez, titulares de Uniformes Saber.

(PFA) ¿Cuáles son los orígenes de la empresa?

(US) Comenzamos a principios de los años sesenta fabricando pañuelos, batones, vestidos y más prendas que eran muy usadas en aquella época, bajo la dirección del fundador don Osvaldo Radamés Suriano y su hijo Horacio. Pero en la medida en que el mercado iba planteando otras necesidades, Uniformes Saber se fue especializando en delantales escolares y uniformes de trabajo. Inicialmente el emprendimiento arrancó en una vivienda y con la colaboración de las costureras del barrio, luego ya se instalaron en

un local de la calle Alsina en Caba, donde además de taller funcionaba un local de venta mayorista hasta que finalmente se instaló la fábrica en la localidad de Lanús, donde actualmente tenemos nuestra planta industrial.

(PFA) ¿Cómo hicieron para mantenerse a lo largo de todo este tiempo habiendo pasado el sector textil tantos cambios, como por ejemplo las aperturas de importaciones y tener que competir con otro tipo de países que poseen potenciales enormes?

(US) Como usted refiere, no solo hemos sufrido aperturas indiscriminadas de importaciones sino también hiperinflaciones, etapas recesivas y varias cosas más. Pero esta es una empresa sólida que siempre



se manejó con su propio capital y nunca tuvo que endeudarse para producir. A veces nos hemos preguntado si eso estaba bien o no, pero la verdad es que tener una marca reconocida y recursos propios nos ha demostrado que estamos en el camino correcto.

(PFA) ¿Cuál es el portafolios de productos de Uniformes Saber en la actualidad?

(US) Básicamente nos enfocamos en producir uniformes de trabajo para atender las necesidades de lo que es gastronomía en general, sanidad, guardapolvos escolares para alumnos y maestros. En lo que refiere a escolares, son muchas las variedades, ya sea ponchitos, guardapolvos, casacas, camisolas, guardapolvos de

hombres y de mujer. No nos olvidemos que en materia de guardapolvos el mercado ha pasado por muchas transformaciones. Empezando por que antiguamente el guardapolvo era obligatorio en escuelas públicas y la mayoría de la población iba a escuelas públicas. Si bien en la actualidad no se derogó esa ley de obligatoriedad del uso del guardapolvo en escuelas públicas, tampoco se exige, tal vez por una cuestión económica y de comodidad de los niños. Otro punto fue el calor y por eso se mutó del guardapolvo a las pecheras o ponchitos, inclusive para los varones.

(PFA) ¿Y en lo que tiene que ver con uniformes de trabajo cuáles han sido los cambios que produjeron otras

modalidades y cambios en las prendas?

(US) Uno de los rubros que más ha cambiado es el de sanidad. Se pasó del estilo recto y amplio, donde lo que prevalecía era la comodidad en géneros clásicos a otros diseños en los cuales se busca estar más a la moda. Si bien en el ámbito público se sigue usando mayormente los estilos clásicos, los profesionales que atienden en consultorios privados demandan telas más cómodas, con elasticidad. Se trata de piezas textiles que son similares a las que usan las marcas de moda, justamente porque son más cómodas. Cuando la persona se acostumbra a ese tipo de telas para su vestimenta personal, pretende gozar de esa comodidad para su uniforme de trabajo.





Trelau®

33

Aniversario

Quesos de Trenque Lauquen

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



Trelau®

PROVEEDORES



Y justamente hablando de comodidad y soltura, ese era el ámbito de la entrevista en las amplias oficinas de Saber.

Nuestros entrevistados se tomaron la entrevista con mucho entusiasmo y empatía hacia nosotros, agasajándonos con café y masas finas.

Nuestras preguntas eran respondidas con la responsabilidad de quien se toma el tiempo necesario para decir cosas con fundamento y sin estridencias innecesarias.

(PFA) ¿Cuál es la estructura de instalaciones y recursos humanos de Uniformes Saber?

(US) En la actualidad somos cerca de 150 personas afectadas a la operación, ya sea desde el área de producción, administrativa y comercial. Contamos con 7 locales de venta al público que son inmuebles propios

DARNEL

Darnel Envases Sostenibles Cuidando los alimentos y el planeta

En **Darnel desarrollamos envases** que combinan **innovación, calidad y sostenibilidad**, ofreciendo soluciones diseñadas para cada necesidad:



Bandejas de Aluminio Darnel

Fabricadas con **aluminio** apto para alimentos **calientes**, seguras para hornos convencionales y disponibles con **tapas de cartón y PET**.
Contienen **aluminio reciclado post-consumo**, reduciendo residuos y apoyando la economía circular.



Línea de Contenedores PET con Tapa Bisagra **resq**

Contenedores resistentes, con **cierre de ajuste perfecto** y fabricados con hasta **100% material reciclado post-consumo**.
Aprobados por la FDA, ideales para refrigeración, **take away** y **múltiples usos**, garantizando integridad y seguridad alimentaria.



Línea Darnel Naturals®

Bandejas microcorrugadas hechas con **fibras naturales, biodegradables y compostables**. Una opción funcional y responsable, perfecta para **pastas, masas secas, frutas, verduras y productos horneados**.



Frascos PET

Fabricados con **PET reciclado, herméticos, reutilizables** y de **alta transparencia**, que conservan el contenido y realzan la presentación de tus productos.
Disponibles en varios formatos y usos.

¿Te gustaría conocer más sobre nosotros? **Escaneá nuestro QR** y descubrí **cómo juntos podemos cuidar los alimentos y el planeta**.



Con cada envase Darnel impulsamos la economía circular, reducimos la huella ecológica y generamos un impacto positivo en la sociedad y el medio ambiente.

d'aleccio

MAQUINAS FIDEERAS

No te quedes en el tiempo

LOS FIDEOS RELLENOS

no te pueden faltar.



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

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

PROVEEDORES



de la empresa, la tienda virtual y la fábrica, donde tenemos la producción (corte, costura, terminación) y la logística.

(PFA) ¿Las nuevas tecnologías han generado menor demanda de mano de obra?

(US) En el rubro textil, si bien han aparecido nuevas maquinarias que cortan automáticamente, por ejemplo, todavía existe una necesidad de mano de obra que no puede ser sustituida con tecnología. Por ejemplo, la costura se sigue haciendo como hace 100 años, con la máquina de coser, uno por uno. En cuanto al proceso de terminación también hay máquinas que simplifican el planchado de las prendas.

(PFA) Yendo al rubro de la gastronomía

y establecimientos de pastas frescas en particular, ¿cuáles son las demandas más habituales de los clientes?

(US) Si bien los restaurantes, bares, confiterías y fábricas de pastas frescas son un canal de venta para nosotros, no es el más antiguo para nuestra empresa. Lo empezamos a incorporar no hace tanto tiempo y de manera paulatina. Comenzamos atendiendo los casinos de Mar del Plata y luego se fueron sumando clientes gastronómicos de todas las modalidades. Es más, en nuestra reciente participación en la **Ronda de Negocios de los fabricantes de pastas frescas artesanales** se nos acercaba gente que nos decía que nos compraba en tal o cual de nuestras sucursales. Para nosotros fue un poco una sorpresa darnos cuenta que ya estábamos aten-

Ehrlich ENVASADORAS AL VACIO

RONER DE COCCIÓN & REGENERACIÓN CV50

ENVASADORA AL VACIO EH18

TERMOSELLADORA TS2

COLOMBIA 1720, VALENTIN ALSINA, BUENOS AIRES



Seguridad, calidad y
rendimiento en tus rellenos

Podes contactarnos por:

 1136956401 // 1120207858

 huertaeldescanso

 www.huertaeldescanso.com.ar



EXCELENCIA

"Hemos construido una marca sostenida por la calidad y durabilidad de sus prendas."

diendo fábricas de pastas frescas, pero también fueron muchos los que se acercaron a nuestro stand para interiorizarse de nuestros productos, pedir presupuestos o simplemente tomar nuestros datos para contactarse cuando tuvieran la necesidad de nuestros servicios. Le diría que la tendencia en general es utilizar telas elastizadas por

la comodidad y personalizar sus uniformes de acuerdo a los colores institucionales de su logotipo. Pero todavía quedan esos modelos de fábricas de pastas frescas barriales, con mucha trayectoria que no se fijan tanto en detalles de estética o marketing a la hora de adquirir uniformes para su personal. Este rubro es como el resto de las varia-

bles; están los que marcan tendencia estando a la vanguardia de los cambios y los más tradicionalistas que quedan más relegados a los usos y costumbres del pasado. Pero consideramos que todos los fabricantes de pastas frescas artesanales forman parte de un gremio muy respetable e interesante para nosotros.



Helen's Cakes

HelensCakes.com.ar • 11 6511 5462





VEGETALES EN POLVO



 11-5730-0195
 @producos_para_pastas
 productos.para.pastas@hotmail.com

**ATENDEMOS
CLIENTES DE
TODO EL PAÍS**



(PFA) ¿Creen que la marca Saber es sinónimo de algo?

(US) Mucho hablamos de telas cómodas, diseños, colores y estética. Pero no hablamos de la calidad en general y de la duración de una prenda. Y justamente eso es lo que creemos que nuestra marca es sinónimo. No en vano, pudimos sobrevivir y crecer a lo largo de 60 años de trayectoria, con ciclos económicos y reglas de juego muy desfavorables para el sector textil en general y por supuesto también para nosotros. Sin embargo, nuestra existencia no solo se debe a manejarnos con recursos financieros propios como antes dijimos, sino porque hemos construido una marca que la sostiene la calidad y durabilidad de sus prendas. Nunca hemos negociado bajar la calidad ni de los insumos ni de la confección. Tenemos clientes que nos cuentan

que las prendas nuestras las están usando desde hace cinco o más años, como el caso de un médico que vino a nuestro local de Flores hace unos días y nos dijo que tenía un guardapolvo Saber desde hace ¡20 años! Si bien pareciera que esta particularidad no fuera beneficiosa para nosotros, eso termina siendo nuestra principal fortaleza.

Así iba concluyendo la entrevista con Uniformes Saber. Confesamos que en nuestro caso fue una sorpresa, ya que por prejuicios (en este caso claramente injustificados) no creíamos encontrar en el rubro textil una empresa tan prolija, seria, con tanta trayectoria, sólida, con visión de futuro y con interlocutores tan amables.

Una vez más, aprendimos otra lección. Esta vez, gracias a **Saber...**

25 AÑOS DE EXPERIENCIA EN DISTRIBUCIÓN PARA GASTRONÓMICOS

¡Descubrí nuestra lista de productos!



www.dquintela.com.ar



11 3345-8147



ventas@dquintela.com.ar



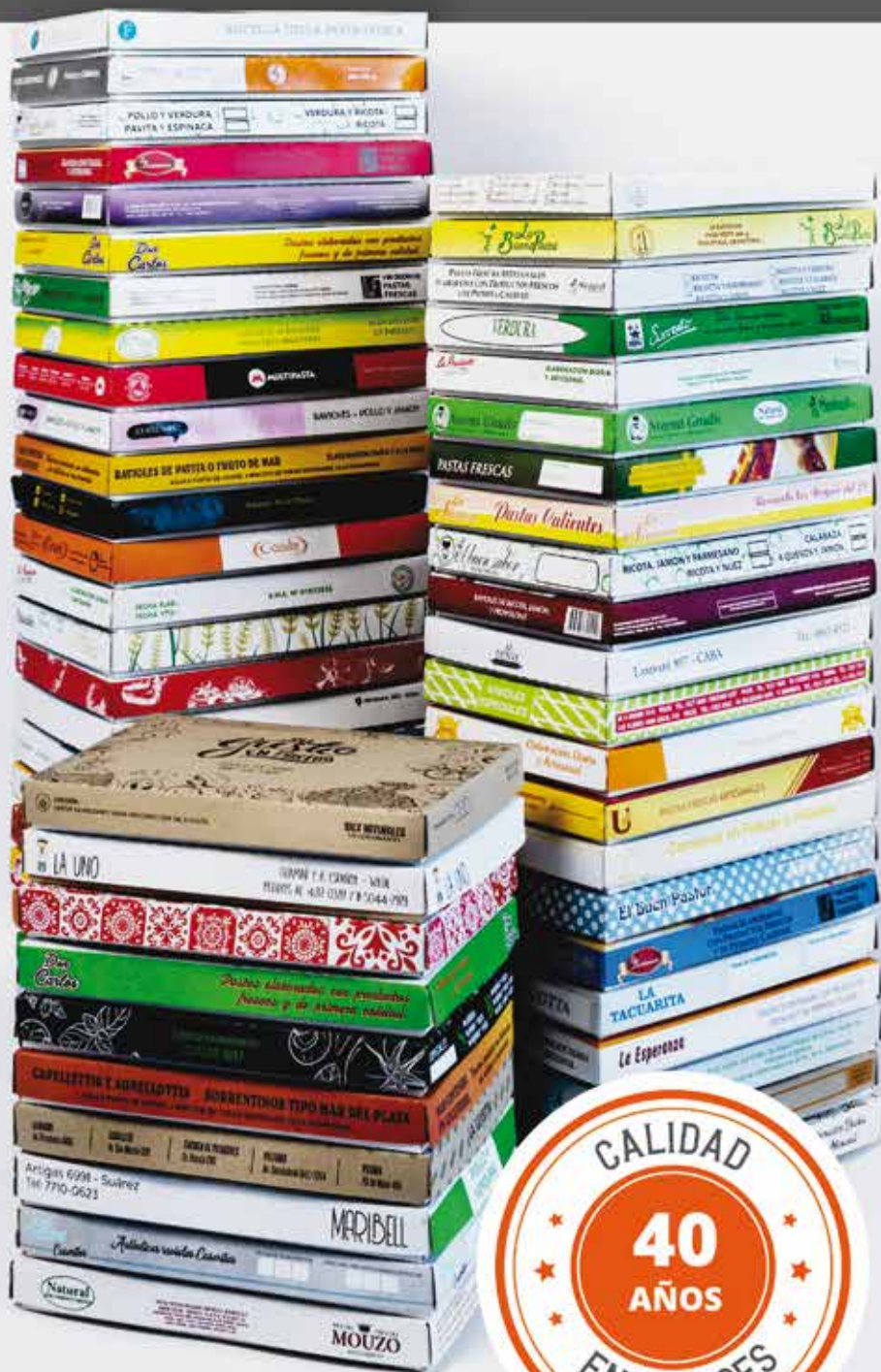
DISTRIBUIDORA
QUINTELA



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

- Raviolero
- En hojas
- Bobinas
- Bobinas Impresas

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



 medamilenvases
 medamil todo en envases

TIENDA

TIENDA DE PASTAS

LLEGA A CABA

ESTE JOVEN PROYECTO DE PASTAS FRESCAS ARTESANALES, LLEGA A CAPITAL FEDERAL LUEGO DE SU INICIO EN ÉXALTACIÓN DE LA CRUZ Y CARDALES. LLEGAN PARA RENOVAR EL MERCADO Y ENERGIZARLO.



Tienda de Pastas puso primera en su desembarco en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires y se instaló en Avenida San Martín al 2600, en pleno barrio de La Paternal. Allí montó su centro de producción y local de venta al público. Con la curiosidad habitual y un poco más, el equipo de periodístico de **Pastas Frescas Artesanales** se trasladó hasta allí para conocer e interiorizarse de qué se trata este nuevo emprendimiento en un sector tan tradicional como es el de pastas frescas.



FÁBRICA DE PASTAS FRESCAS ARTESANALES

(PFA) ¿De qué manera nació Tienda de Pastas?

(TDP) La historia comienza en plena pandemia de covid. Empecemos retro trayéndonos que nuestra actividad estaba relacionada al rubro construcción – específicamente revestimientos de aluminio – y por cuestiones ya conocidas no podíamos llevar a cabo nuestra actividad. Entonces decidimos volcarnos a otra actividad que se considerara esencial para poder trabajar, especialmente para darle continuidad a nuestros empleados. Así fue como compramos el fondo de comercio de un bar que estaba en el barrio El Remanso de Exaltación de la Cruz, Provincia de Buenos Aires. Claro que tampoco podía funcionar como bar, entonces decidimos crear una fábrica de pastas frescas artesanales, ya que no había ninguna por la zona.

(PFA) ¿Tenían alguna experiencia en el rubro pastas frescas?

(TDP) Ninguna. Solo habíamos tenido un bar en Pinamar que tenía una pequeña propuesta gastronómica. Pero esto es otra cosa mucho más seria, así que lo primero que hicimos

fue comprar toda la maquinaria para instalar la fábrica en mi casa, donde el lugar era mucho más amplio que en el local. Aclaremos que todavía seguíamos con las restricciones de la pandemia.

(PFA) ¿Y cómo resultó al comienzo de meter mano en la masa?

(TDP) Todo era nuevo para nosotros, salvo para uno de los chicos que trabaja con nosotros que había tenido una pequeña incursión trabajando en una panadería. Pero arrancamos de manera autodidacta en su totalidad, con la premisa de lograr productos como a nosotros nos parecía que debían ser. La idea era y es lograr rellenos naturales y que los consumidores vean e identifiquen claramente lo que están comiendo. Otro punto es que nos basamos mucho en el ahumado, algo en lo cuál sí teníamos una experiencia previa y que nos gusta mucho. Así fue como empezamos a hacer raviolones de bondiola ahumada por ejemplo, o también los de cuadril con la carne cocinada en ollas a presión, una técnica que también nos apasiona.

(PFA) ¿Qué aceptación tuvieron en los consumidores ante estas propuestas?

(TDP) La verdad que muy buena, a tal punto que comenzó a venir gente de pueblos vecinos, ya que el boca a boca iba desparramándose. Otra experiencia que se daba es que mucha gente que iba por el fin de semana a Exaltación de la Cruz, se llevaba cajas de raviolones o raviolones para freezar al regreso a sus hogares en CABA. Eso nos dio la pauta de que nuestros productos contaban con una gran aceptación. Pero a su vez nos despertó otra sensación superadora, que es la de darle de comer a la gente, algo que nunca lo habíamos experimentado.

(PFA) ¿Cuál fue el paso siguiente de crecimiento de Tienda de Pastas?

(TDP) Como veíamos que la cosa venía en serio y cada vez con mayor volumen de producción, decidimos instalar la fábrica en el local de ventas y ya no ser un hogar/fábrica. Comenzamos a transformarnos en una referencia de la zona, donde sinceramente había muy poca oferta de todo tipo. Y también logramos que los proveedores nos visualicen





LAREU

+40 AÑOS
EN EL MERCADO

FABRICA DE HELADERAS Y CARPINTERIA COMERCIAL



Somos una empresa líder en soluciones de refrigeración comercial, brindando equipos de máxima calidad y eficiencia para el rubro de fabricantes de pastas.



**Heladera Exhibidora
Horizontal**



**Heladera Vertical
Raviolera**



**Freezer Vertical
Doble**



**Cámara Frigorífica
Media y Baja Temp.**

FÁBRICA DE PASTAS FRESCAS ARTESANALES

de otra manera para que nos visitaran y atendieran como necesitábamos. De esa manera pudimos organizarnos mejor y optimizar los tiempos.

(PFA) En la medida en que se transformaban en fabricantes de pastas frescas ya establecidos, ¿qué cosas descubrieron de la actividad que antes ni las imaginaban?

(TDP) En realidad cuando empezamos teníamos muy en claro qué es lo que queríamos y en lo personal siempre fui un emprendedor muy autodidacta. Eso nos llevó a que en los comienzos mucho fuera prueba y error. Pero reitero lo que dijimos en otro momento de la charla: que se identifiquen bien los rellenos sin que estén muy molidos, esa es una de las principales características de

nuestra elaboración de pastas.

(PFA) ¿Por qué el nombre Tienda de Pastas?

(TDP) Pensamos en un nombre genérico y que el consumidor entienda que está consumiendo productos cuidados y con mucha calidad artesanal. Nos resultó muy amigable y tuvimos la suerte de que cuando lo fuimos a registrar estaba disponible.

Nuestros entrevistados son padre e hija. Pablo es el creador intuitivo de este proyecto y Malena es la joven profesional a punto de recibirse de Ingeniera en alimentos.

La combinación perfecta de una generación que hizo un culto al emprendimiento a pulmón y la de otra que basa casi todo en su formación profesional académica y

con toda la información del mundo actual.

(PFA) ¿Cómo surgió la idea de abrir la sucursal de Cardales?

(TDP) En primera instancia por el empujón anímico del éxito de nuestro comienzo en El Remanso. Eso nos inspiró a buscar la posibilidad de ampliarnos a un segundo punto de venta. Luego de investigar en determinadas localidades de PBA, nos decidimos por Cardales porque los sondeos previos nos arrojaron una receptividad muy alta como no la habíamos recibido en otros lugares. Creo que la diferencia es que otros pueblos son muy tradicionales y más difíciles para entrar en su población como nueva propuesta, en cambio en Cardales la gente es más abierta porque muchos no son propios del



lugar. Y no nos equivocamos, porque esa fábrica está funcionando muy bien y además también contamos con un restaurante de pastas en Walk Pilar.

(PFA) Hasta que llegó la incursión a CABA. ¿Qué significó este paso?

(TDP) Antes de dar este paso decidimos centralizar la producción en el Parque Industrial de Pilar, hasta que luego encaramos este proyecto de venir a Avenida San Martín 2610 para montar aquí nuestro centro de producción y también local de ventas. Esa decisión significó encarar un salto a pensar en una producción a mayor escala y entrar a un mercado mucho más difícil por la competencia y también más atractivo por la densidad geográfica y por la diversidad del perfil del consumidor. Un

verdadero desafío que seguramente nos llevará un tiempo de años hasta que lo entendamos definitivamente. Pero también este paso nos permitió, gracias a las características de amplitud de la propiedad, instalar aquí el centro de producción para abastecer a los 3 puntos de venta que contamos en la actualidad.

(PFA) ¿Se podría decir que la estructura actual de Tienda de Pastas, con su centro de elaboración y sus 3 puntos de venta con un restaurante incluido es el objetivo de máxima del proyecto?

(TDP) Podríamos decir que es el punto de llegada, al cual llegamos después de mucho esfuerzo y muchos desafíos que fuimos sorteando en el camino, pero es el objetivo final del sueño de inicio. De aquí en más nos queda mejorar día a día

y ser cada vez más eficientes.

(PFA) ¿Cómo los trataron los colegas en la medida en que se iban haciendo conocer?

(TDP) Bueno, esa fue una grata sorpresa que sinceramente no esperábamos. Por lo general en todos los rubros, especialmente en los anteriores en que me había desempeñado, existen muchos celos, competencia y también, si se quiere, una mezquindad pronunciada para todo aquel que se está iniciando. Basicamente en no brindarte ninguna ayuda. En cambio, en el gremio de pastas frescas encontramos mucha solidaridad, fundamentalmente a la hora de aportarnos datos de proveedores, consejos, facilitarnos conocimientos y todo lo que hemos solicitado a las personas que hemos acudido. Sería injusto si mencionara a alguno, por-



Cía. **Molinera del Sur**

**EMPRESA LÍDER EN PRODUCCIÓN,
MOLIENDA Y EXPORTACIÓN
DE SÉMOLA DE TRIGO CANDEAL**

**10 RAZONES PARA
UTILIZAR SÉMOLA CANDEAL**



Neuquén 80 | (8000) Bahía Blanca, Bs. As., Argentina.
Tel.: +54-291-4550127/8 • info@molineradelsur.com.ar
Más información en www.molineradelsur.com.ar @



FÁBRICA DE PASTAS FRESCAS ARTESANALES



que seguramente no me acordaría de otros y no es la idea. El gremio de pastas frescas no solamente es noble por el tipo de productos sanos que elabora sino también por la generosidad de sus componentes a la hora de tender una mano a quien lo necesite, y especialmente a quien podría ser su “competidor” en algún momento. Cuando conocí las raíces de muchos de ellos (inmigrantes españoles) y cómo se forjaron, entendí el porqué de esos valores que quisiera resaltar en esta entrevista.

Este es solo una primera parte de la historia de **Tienda de Pastas**, porque seguramente dará mucho que hablar en algún otro momento. Porque la dinámica emprendedora de su creador no se va a detener, aunque él diga que llegó al punto de llegada...



VAQUERO

EL INGREDIENTE
SECRETO
DE TU ÉXITO.

ADEMÁS PROBÁ LA CALIDAD
DE NUESTRA CREMA,
MANTECA Y MOZZARELLA.

 QUESOSVAQUERO

 11 3941-4873

 QUESOSVAQUERO.COM



BARRACAS AL SUR

DISTRIBUIDORA



ESPINACA CONGELADA



PAPA DESHIDRATADA

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



Productos Secos / Productos Congelados

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

Visite Nuestro Local

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



011-15-6993-8507

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

info@barracasalsur.com / www.barracasalsur.com



barracas al sur



mayorista.bas

GRAFIPACK

CAJAS PARA RAVIOLES - PAPELERA

*Desde 1990 acompañando
al fabricante de pastas frescas
con los mejores envases...*

- **Cajas para Raviolos**

- Envases de cartón
 - Corrugado
 - Microcorrugado
 - Liso
- Expandido
- Polietileno
- Polipropileno
- Rollos de PVC
- Plástico
 - PET (Rígido cristal)
 - PP (Flexible opaco)
- Papel
- Impresos
 - Microcorrugado (Caja para pizzas y empanadas)
 - Papel (Bobinas, manteles, sobres)
 - Polietileno (Camisetas y sobres)
 - Polipropileno (Sobres)
 - Bolsas de firselina
- Envases descartables en general
- Máquinas y accesorios para embalaje
- Productos para administración, higiene y limpieza



GRAFIPACK

CAJAS PARA RAVIOLES - PAPELERA

+54 9 11 3068 2153

11 3068 2153

* Fabricado con mayor porcentaje de cartón reciclado. Cuidemos nuestro planeta.



BX BANDEX S.A.
Un compromiso de calidad y confianza

RESINITE



✉ info@grafipack.com
🌐 www.grafipack.com

Seguinos en



AGASAJO

CENA Y ANUNCIO DE FIESTA ANUAL 2025

EL 6 DE AGOSTO PASADO SE LLEVÓ
A CABO UNA CENA EN LA CUAL SE
CONVOCÓ A LOS PROVEEDORES
QUE PARTICIPARON DE LA RONDA
DE NEGOCIOS 2025 Y SE HIZO UN
IMPORTANTE ANUNCIO.

Si bien el lugar elegido para esta convocatoria fue en la sede de la institución porteña, nuevamente quienes invitaron fueron los dos **Centros de Fabricantes de Pastas Frescas Artesanales** tanto de **Capital Federal** como el de **Provincia de Buenos Aires**, quienes también llevaron adelante la Ronda de Negocios 2025 de manera conjunta.

Ante un salón colmado y con un gran entusiasmo reinante, se volvió a hacer un encuentro con un exquisito asado como excusa, en el cual la camaradería y la buena onda

se entremezclan con los contactos comerciales muy fácilmente.

Una vez que todos los proveedores invitados y los directivos de ambas instituciones ya estaban ubicados en sus respectivos lugares hizo uso de la palabra el señor **Cristian Boullosa** *presidente del Centro de CABA* y acompañado por su par de *Provincia de Buenos Aires* **Diego Ogando**.

Boullosa se focalizó en dar la bienvenida y agradecer la presencia de los invitados de la industria proveedora, al mismo tiempo que se desa-

rolló un breve análisis de resumen del exitoso evento llevado a cabo el 23 de Junio, llamado Ronda de Negocios 2025.

También dió a conocer el importante anuncio que se prometía oficializar: la realización en conjunto de ambas instituciones de la **Fiesta Anual**, obviamente una sola fiesta el mismo día y en el mismo lugar.

Si bien el análisis de este hecho puede hacerse desde varias aristas, la más importante es que se trata de un paso más hacia la consolidación de la unión definitiva de ambos cen-





tros de fabricantes de pastas frescas artesanales y con una mirada cada vez más federal del sector.

También es justo reconocer que otro de los elementos que impulsó nuevamente esta iniciativa y que llegó para quedarse es la aceptación por parte de proveedores y fabri-



LÁCTEOS
Javifer

Ricotta Quesos Muzzarella

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

Una gran familia aliada a tu negocio

gentleman

ACAPULCO

Caracas



☎ 011 4555 3030. Líneas rotativas

✉ jdsp@dosantos.com.ar

🌐 www.dosantos.com.ar

📱 [dossantospereiraarg](https://www.instagram.com/dossantospereiraarg)



**DOS
SANTOS
PEREIRA**



cantes de pastas frescas artesanales que pedían una sola fiesta en lugar de dos.

Seguramente tuvo que ver la excelente performance y convivencia que se logró alcanzar en la organización en conjunto de la Ronda de Negocios 2025 y en las versiones anteriores,

DISEÑOS DE ALTA CALIDAD E INNOVACIÓN



Fabricantes | Se realizan heladeras a medidas



Asesoramiento comercial

CONTACTO



ventas@equipro.com.ar



011 - 15 - 40800690 / 0237 - 4660420



@equipro.heladeras



equipro.com.ar





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



Remotti

Melincué

 **Crismalac**

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



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



como así también en la Fiesta Anual 2024, algo que fue tomado, de alguna manera, como piloto de prueba para este segundo proyecto.

Palabras muy lindas, ideas muy positivas y la clara aceptación de todos los presentes a lo comunicado, no eran más que el mejor marco para



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



Lacteos De Mais S.R.L.

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

 Lácteos La Canzonetta

www.lacanzonetta.com.ar

TODO EL AÑO, DIRECTO DE FÁBRICA

Verduras congeladas IQF Food Service



Pimiento, Acelga, Cebollas, Espinaca, Choclo, Mix Primavera, Chauchas, Arvejas



Deshidratados de papa, zapallo y batata.

Presentaciones de
5 kg y 25kg.



Espinaca, Choclo y Acelga.

Presentación Industrial
en bolsas de 20 kg.



(342) 4 798 044

www.conosud-sa.com.ar/tienda/





Más de 30 años de experiencia, nos respaldan!!!

— Algunos de nuestros proveedores —



Pedidos al:  115605-3956

www.distribuidoralourdes.com.ar // ventas@distribuidoralourdes.com.ar



que se diera inicio a lo tan esperado: la llegada del asado a las mesas.

Ya la noche estaba ganada y encima recién comenzaba.

Luego fue cuestión de que todo fluyera, los diálogos se iban poniendo

cada vez más interactivos en cada mesa, donde la coyuntura actual del país no era ajena a la temática pero también las risas y carcajadas estaban a la orden del día.

Sucede que si bien este sector se va renovando paulatinamente, la con-

fraternidad sigue siendo la característica principal del mismo.

Inclusive se puede apreciar como se amalgaman las empresas nuevas que se van incorporando con las históricas y ya muy conocidas por todos.

San Gotardo

LÁCTEOS

Con amor de Familia

Queso Sbrinz - Queso Azul - Manteca - Ricota y Dulce de Leche

Medalla de oro en el Queso Azul
2° Fiesta del Tambero en Navarro

WWW.SANGOTARDO.COM.AR / CONTACTOS@SANGOTARDO.COM.AR

 +54 9 2392 48-1319



Lo mismo sucede con la renovación de dirigentes de ambas comisiones directivas, tanto de CABA como de Provincia de Buenos Aires.

Así se iba quemando la noche, al mismo ritmo que las brasas en la formidable parrilla del lugar con la promesa de volver a reencontrarse en la GRAN FIESTA ANUAL del 9 de Noviembre 2024 de los CENTROS PASTEROS JUNTOS!!!

Raviolera múltiple de doble hoja

Para intercambiar moldes



**FARINA
MAQUINAS**

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

Nuevos teléfonos:

(011) 7552-4744

+54 11 2819-0119

info@farinamaquinas.com.ar

www.farinamaquinas.com





PROFESIONAL

Los mejores ingredientes
para darle cuerpo y sabor
a tus recetas.



ESCANEA DESDE
TU CELULAR PARA
DARTE DE ALTA
COMO CLIENTE.



Es súper sencillo sumarte a nuestra red de clientes, y vas a recibir
los pedidos de forma constante y directa en tu negocio o fábrica.



HIGIENE Y SEGURIDAD

SON UNA EXIGENCIA PARA LA
CALIDAD Y LA PREVENCIÓN

COLUMNISTA



LIC. FLAVIO
BULLIAN

flavio@consultorasebgon.com

La importancia de estar asesorados

Las **fábricas de pastas frescas**, como cualquier establecimiento industrial alimenticio, están sujetas a una complejidad normativa que exige un profundo conocimiento en higiene y seguridad en el trabajo. Sin embargo, en muchos casos, estos establecimientos —especialmente aquellos de pequeña y mediana escala— no cuentan con asesoramiento técnico especializado que les permita identificar y corregir a tiempo situaciones de riesgo tanto para su personal como para la producción en sí.

Contar con el asesoramiento de un profesional en **Higiene y Seguridad** no solo garantiza el cumplimiento legal, sino que también representa una herramienta clave para mejorar

el ambiente laboral, prevenir accidentes y preservar la integridad de los trabajadores. En un rubro donde la manipulación de maquinaria, el uso de herramientas de corte, la exposición a humedad y calor son moneda corriente, la prevención no puede dejarse librada al azar.

Normativas legales: una obligación que no se puede ignorar

El empleador tiene la obligación legal de cumplir con la Ley 19.587 de Higiene y Seguridad en el Trabajo y sus decretos reglamentarios (como el Decreto 351/79), además de las disposiciones de la Superintendencia de Riesgos del Trabajo (SRT). Estas normas establecen las condiciones mínimas que

deben garantizarse en los lugares de trabajo: ventilación, iluminación, orden y limpieza, control de ruidos, capacitación, entre muchas otras.

En una fábrica de pastas frescas, debe prestarse especial atención a la higiene de las superficies, el estado de los pisos (frecuentemente con restos de materia prima), la correcta señalización y la ergonomía de los puestos de trabajo. La supervisión técnica profesional permite adaptar los espacios productivos a estas exigencias y evitar sanciones o clausuras ante una inspección.

Identificación de riesgos y prevención de accidentes

El análisis de riesgos laborales es una herramienta fundamental para cualquier fábrica. Identificar qué





tareas representan mayor exposición al riesgo (uso de sobadoras, amasadoras, cortadoras, manipulación de bandejas calientes, movimientos repetitivos, etc.) es el primer paso para tomar decisiones correctas.

La implementación de medidas preventivas mínimas —como capacitaciones periódicas, entrega de Elementos de Protección Personal (EPP), diseño de procedimientos seguros de trabajo y mantenimiento regular de máquinas— contribuye

directamente a reducir la siniestralidad laboral.

La falta de estas acciones no solo expone a los trabajadores a lesiones físicas, sino que compromete el funcionamiento del establecimiento: un accidente grave puede derivar

TARTELETERA
MOLDES INTERCAMBIABLES

TALLARINERA

PANQUEQUERA

RAVIOLERA
MOLDES INTERCAMBIABLES

ÑOQUERA

NTG
NUEVA TÉCNICA GASTRONÓMICA

FÁBRICA GABRIEL RODRIGUEZ - Calle 1 n°160 - Area Industrial - Rufino - Santa Fe
Tel: 3382429951 • ventas@ntgpastas.com.ar • www.ntgpastas.com.ar

Knorr
PROFESSIONAL

Dale magia y sabor a tus platos con Knorr



ESCANEA EL QR PARA OBTENER TU
MUESTRA GRATIS O ESCRIBINOS POR
WHATSAPP AL 11 3705 5156



Imágenes ilustrativas.



Unilever
Food
Solutions



en intervenciones legales, parálisis operativa y costos inesperados.

La cobertura de la ART no es garantía de prevención

Tener un contrato con una Aseguradora de Riesgos del Trabajo (ART) es obligatorio, pero no suficiente. La ART cumple un rol de cobertura frente a un accidente, pero para que esa cobertura no sea limitada, es necesario demostrar que la empresa realizó las acciones básicas para evitar el evento: capacitaciones, controles periódicos, cumplimiento de normativas.

Desde la Superintendencia de Riesgos del Trabajo se controla que cada establecimiento cuente con los registros correspondientes y que se respeten los Planes de Prevención.



UNIFORMES PERSONALIZADOS
PARA TU NEGOCIO

- Casacas -Pantalones
- Delantales -Cofias
- Chalecos -Buzos

SEGUINOS EN:
Instagram: [saberuniformesoficial](#)

www.saberuniformes.com.ar



PRECEPTOS

"Un espacio seguro, limpio y organizado influye directamente en la calidad del producto final."

Un asesor en higiene y seguridad actúa como nexo entre la empresa y el sistema de riesgos del trabajo, velando por el cumplimiento de las obligaciones y el resguardo documental correspondiente.

Un ambiente de trabajo más saludable y eficiente

No se trata solo de evitar accidentes. Una correcta gestión en higiene y seguridad mejora el entorno de trabajo: reduce el ausentismo, opti-

miza los procesos, mejora la moral del personal y genera una cultura de cuidado que se traduce en productividad.

En las fábricas de pastas frescas -donde muchas veces se trabaja bajo presión para cumplir con la demanda diaria- un espacio seguro, limpio y organizado influye directamente en la calidad del producto final. La seguridad no es un gasto: es una inversión en el corazón del negocio.

Profesionalizar para crecer

Las fábricas de pastas frescas que apuestan al crecimiento y la sustentabilidad deben incorporar de forma definitiva la figura del profesional en higiene y seguridad en su esquema de trabajo. No se trata solo de un requisito externo, sino de una necesidad interna: cuidar a los trabajadores, cumplir con la ley y asegurar la continuidad del negocio.

La prevención no es opcional. Es una parte esencial de hacer las cosas bien.

DGMAQ

VISITANOS **AQUÍ**



 11.5516.7671



CENTRO DE CAPITAL FEDERAL

Elegida en la Asamblea General Ordinaria del
28 de Mayo de 2025

Presidente: Cristian Javier
Boullosa - *La Buenos Aires de Paco* -
Altolaguirre 2010 - **4523-1038**

Vicepresidente: Luis Alberto
Becerra Martinez - *Multipasta* -
Billinghurst 416 - **4863-9824**

Secretario: Claudio Nelson Romano
Romano Pastas - La Rioja 1733 -
2133-4317

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

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

Protesorero: Carlos Alberto Vidal
Pastas Bayo - Juramento 2096 -
4784-2800

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

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

Vocal Titular 2*: Gustavo Javier
Ogando - *Sensacion* - Av. Monroe
3402 - **4541-2071**

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

Vocal Titular 4*: Jose Luis Garcia-
Morena - Olazabal 4602 - **4523-5226**

Vocal Suplente 1*: Jesus Valiña Pose
Casa Troncoso - Av. San Martin 2919-
4583-5213

Vocal Suplente 2*: Gerardo
Antonio Bermudez - *La Juvenil* -
Cabildo 1833 - **4784-5686**

Revisor de Cuentas titular: Marcelo
R. Picon Dominguez - *Pastas Lacroze* -
Federico Lacroze 3699 - **4553-8425**

Revisor de Cuentas suplente: Diego
Alejandro Becerra - *Multipasta* -
Acoyte 293 - **5950-0055**

Colaboradores
Manuel Santos Oanes - **1544350767**
Manuel Ogando - **1559498741**

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

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

ENTIDAD BONAERENSE

Electa por Asamblea General Ordinaria del
12 de Mayo de 2025



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

Vice-Presidente - Matiasovich Santiago - *El Buen Sabor* - Alsina y Varela - Pehuajó - **02396-402327**

Secretario - Salgado José - *El Pato* - Agüero 1099 - Morón - **4696-4202**

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

Tesorero - Rodriguez Jose Luis - *La Confianza* - Güemes 56 - Ramos Mejía - **4656-9496**

Pro-Tesorero - Moreira Jose M. - *La Praderita* - Av. Maipú 1302-Florida - **4795-5267**

Sec. de Prensa - Perez Claudio - *Elbita Pastas* - Cordoba 769 - Martinez - **4798-5842**

Sec. Rel. Public. - Spata Maria - *El Pato* - Agüero 1099 - Morón - **4696-4202**

Vocal Titular 1° - Juarez Gustavo - *Date el Gusto* - Av. Mitre 968 - Campana - **03489-425538**

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

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

Vocal Titular 4° - Selan Emilio - *La Bognesa* - Enique Santamarina 201- Monte Grande - **4281-2315**

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

Vocal Suplente 2° - Fischer Jorge - *La Piamontesa* - Santos Vega 6930 - Villa Bosch - **4840-2772**

Vocal Suplente 3° - Canaparo Emilio - *Domenica* - Brandsen 122 - Chivilcoy - **02346-63-3983**

Comisión Revisora de Cuentas:

Titular 1° - Dominguez Oscar - *Casa Super* - J. Ingenieros 2205 - Olivos - **4790-7886**

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

Titular 3° - Catalano Roque - *Virgen del Carmen* - Castelli 1188 - Ramos Mejía - **4469-2353**

Suplente 1° - Di Battista Daniel - *Tio Cacho* - Nicolás Videla 335 - Quilmes - **2820-3812**

Suplente 2° - Ríos Julio - *La Milagrosa* - Senador Morón 1137 - Bella Vista - **4666-8430**

Cuerpo de Asesores:

Jurídica: Dra. Nora Flores-

4654-2366 - Cel.: **15-4096-8097**

Contables: Dra. Andrea Marcela

Tantucci - Cel.: **11-59478397**

de lunes a viernes de 9 a 16hs.

Seguridad e Higiene: Lic. Flavio M.

Bullian - Cel.: **15-5517-2951**

Vendo Fondo de comercio de Fábrica de Pastas frescas. Equipamiento completo Cerrini y D'Alesio en muy buen estado. Gran clientela de toda la semana solo hacemos y vendemos pastas, oportunidad para ampliar rubros. Local propio en zona con colegios privados y públicos, Iglesia y plaza. Comuna 12.

Contacto: Luis - Tel.: 11 3048 5176

Vendo Amasadora térmica D Alessio. Cortadora de fideos Cerrini de 600 mm.

Contacto: 11-5498-9807

Vendo Fondo de Comercio - Equipamiento completo de Fábrica de pastas funcionando - zona Morón Sur.

Contacto: Sr. Raúl 📞 1141869072

Se vende fondo de comercio en Ramos Mejía Centro. Negocio familiar de 42 años. Importante clientela. Juego de máquinas completo.

Contacto: Rodrigo - 15-5327-9071

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

Contacto: 📞 11-4434-7750

Se vende fondo de comercio Lomas de Zamora Centro - Excelente Oportunidad!

Contacto: Nicolás - Tel.: 15 6212-5167

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

Contactos: Sergio - Tel.: 2246 508929

Graciela - Tel.: 2246 501787

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

Contacto: Sr. Marcos - Tel.: 1134718962

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

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

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

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

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

Contacto: Fernando Añon fer_cheff@hotmail.com

Tel.: 011 46313547 / Cel.: 011 32050331



TE PRESENTAMOS
nuestro portafolio de



FOODSERVICE
SOLUTIONS

VEGETALES PREMIUM

Productos para ahorrar
tiempo y esfuerzo en la cocina.

✓ CALIDAD NUTRICIONAL,
FRESCURA Y ECONOMÍA. ✓

CHAUCHA



JARDINERA



ESPINACA



CHOCLO DULCE



ESPINACA PICADA



CHAMPIÑÓN



BRÓCOLI



ARVEJAS



ACELGA



GUIA DE PROVEEDORES



Agrocomercial Vagnoni / Vegetales Deshidratados  **3855408022**

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

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

Cía La Pilarica S.A. / Envases Sostenibles **1165277861**

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

Conosud S.A. / Puré de papas - Vegetales congelados **+54 (342)4798044**

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

DG Máquinas / Máquina para empanadas y sorrentinos **1155167671**

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

Distribuidora Julia / Bandejas y Envases  **11-4470-5138**

Distribuidora Lourdes  **11-5605-3956**

Distribuidora Quintela  **11-3345-8147**

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

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

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

Equipro / Heladeras Comerciales **011 1556541122**

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

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

Free Vegetales / Vegetales cortados  **11-4028-2568**

Harinas Marimbo / Harinas - premezclas - rebozadores  **35-8490-0402**

Huerta El Descanso  **11-3695-6401 / 11-2020-7858 / 11-4073-4341**

GrafiPack / Cajas para ravioles, papelera - César Oliveira 1858 - Villa Maipú - Bs.As  **11-3068-2153**

Helen Cake's / Postres  **11-6511-5460**

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

KLD / Heladeras comerciales **0237-4050190**

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

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

Lacteos La Blanqueada /Quesos  **2317472223**

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

Lapa / Productos para Pastas  **011- 5730-0195**

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

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

McCain / Verduras congeladas **0800 6662 2246**

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

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

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

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

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

Pan Fresh / Panificación Artesanal **11-15-833-5323**

Pulpera San Rafael / Pulpa de tomate  **11-5402-1688**

Quesos Vaquero /  **11 -3941-4873**

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

RICH'S / Crema vegetal Versatié **11-3687-5718**

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

San Gotardo / queso sbrinz - queso azul - manteca - ricota y dulce de leche  **54 9 2392 48-1319**

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

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

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

Uniformes Saber / Diseños exclusivos para fábricas de pastas frescas **11-5578-5115**

Unilever / Knorr Profesional **11-5467-4439**

Baires — Cocina.

Smart Solutions — Est. 2005

CONOCÉ LA TECNOLOGÍA QUE ESTÁ
REVOLUCIONANDO LAS FÁBRICAS DE PASTAS.

+ EFICIENCIA + RENTABILIDAD



THE COOK & CHILL **EXPERTS**

LAINOX

Hornos combi
profesionales, abatidores
de temperatura y equipos
multifunción.
Made in Italy

ALPHATECH

Hornos combinados
profesionales con la
firma de calidad Lainox.
Made in Italy



Máquinas de vacío
profesionales.
Made in Italy

FIREX

Cocedor multifunción
automático. Equipos para
cocinas profesionales.
Made in Italy

► *Beneficios exclusivos para miembros de los centros de Fabricantes de Pastas Frescas*

Edison 1191, Martinez (1640) Buenos Aires, Argentina - Tel: 11 6797 6875
info@bairescocina.com **www.bairescocina.com**



Más de 135 años acompañando a la Industria
con **harinas de calidad.**