



PASTAS FRESCAS ARTESANALES

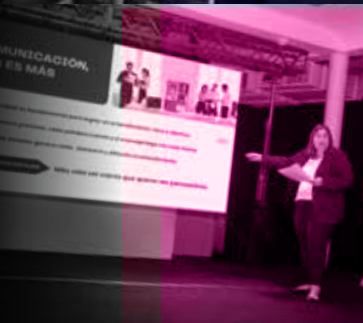
JUNIO
JULIO
2025
Nº 485



INTERCAMBIOS



APRENDIZAJE



NEGOCIOS



TECNOLOGÍA



DEMOSTRACIONES



RONDA DE NEGOCIOS 2025

¡Objetivo Cumplido!

ORGANIZARON



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

JUNIO-JULIO 2025 - N° 485

5

EDITORIAL

6

RONDA DE NEGOCIOS 2025
¡OBJETIVO CUMPLIDO!

28

VERSATIÉ, LA CREMA VEGETAL QUE
ENRIQUECE CUALQUIER RECETA

36

ELBITA
ES FRESCURA Y CALIDAD

44

TABLAS SALARIALES

46

COMISIONES DIRECTIVAS CAPITAL FEDERAL
Y PROVINCIA DE BS. AS.

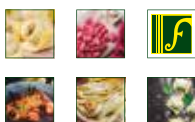
48

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

“Defender lo artesanal es defender nuestra identidad.”

Con este principal objetivo, inicio un nuevo período como presidente del Centro de Fabricantes de Pastas Frescas de la Provincia de Buenos Aires.

Porque en tiempos difíciles como los que atravesamos generalmente en nuestro país, donde la incertidumbre forma parte de nuestro día a día y los desafíos productivos parecen no dar tregua, defender lo nuestro se vuelve una obligación moral.

La pasta fresca artesanal no es solo un alimento saludable, es cultura viva, herencia transmitida de generación en generación y trabajo genuino de miles de familias que sostienen con esfuerzo este oficio tan noble.

Hoy más que nunca, es fundamental valorar lo hecho a mano, lo cercano, lo auténtico, porque mientras la industria alimenticia avanza en procesos automatizados y en la estandarización del gusto, los artesanales seguimos apostando por la calidad, por el respeto a las materias primas y por la relación directa con quienes consumen nuestros productos.

“Lo artesanal nos define y nos trasciende”

Detrás de cada producto artesanal que elaboramos hay algo más que materias primas ancestrales, hay dedicación y una historia que empezó hace varias generaciones, en cocinas humildes, en espacios familiares, en manos que aprendieron un oficio que trasciende generaciones.

Lo artesanal es para nosotros una manera de vivir, producir y honrar la cultura gastronómica que heredamos.

Hoy nos enfrentamos a consumidores cada vez más exigentes, informados y conscientes de que no los defraudamos. Al contrario, respondemos con lo mejor que tenemos: calidad e innovación sin perder la esencia y honestidad en cada plato. Porque entendemos que lo que ofrecemos no son solo alimentos saludables, sino también tradición y confianza.

“No es solo una opción gastronómica, es un acto de resistencia cultural.”

Desde nuestras instituciones redoblamos el compromiso de representar a quienes cada día encienden una amasadora, trabajan la masa con pasión y crean productos que son el orgullo de nuestras raíces. De aquí en adelante para mí, somos los artesanales. Para finalizar y como ya es costumbre en mí, les pido que nos acompañen en este nuevo camino para seguir amasando el futuro con la misma receta de siempre: trabajo honesto, amor por lo que hacemos y orgullo por lo que somos.

Diego Martín Ogando

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



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



RONDA DE NEGOCIOS 2025

¡OBJETIVO CUMPLIDO!

GRACIAS AL ARDUO TRABAJO EN EQUIPO DE LOS CENTROS DE FABRICANTES DE PASTAS FRESCAS ARTESANALES DE CAPITAL FEDERAL Y EL DE PROVINCIA DE BUENOS AIRES, SE LLEVÓ A CABO EL 23 DE JUNIO PASADO EN EL SALÓN OMBÚ DEL PREDIO DE PARQUE NORTE EN CABA OTRO ENCUENTRO NACIONAL DE FABRICANTES DE PASTAS FRESCAS Y EMPRESAS PROVEEDORAS.



Alrededor de casi 400 fabricantes de pastas frescas artesanales de todo el país inscriptos, más la presencia de 22 empresas proveedoras de distintos rubros y servicios daban un marco imponente a la 4ta Ronda de Negocios que se organizó en el sector y que se viene consoli-

dando año tras año como una cita imperdible.

Las consignas fueron bien concretas: ofrecer la posibilidad de realizar negocios, contactos, vínculos entre proveedores y clientes, degustaciones y capacitaciones de un sector

que demanda un encuentro como este todos los años.

Y este año se sumó la gran atracción del sorteo de 50 cheques de \$ 200.000 cada uno para ser descontados en compras a los expositores del evento.



Pero la propuesta no solo se limitaba a lo antes descripto, sino que también hubo un catering que acompañó durante todo el día a los presentes, desde una barra de café express y medialunas, hasta un exquisito almuerzo al estilo buffet bandejeado.

El esfuerzo de las instituciones con-

vocantes y el aporte de las empresas proveedoras hicieron posible que para los fabricantes de pastas frescas artesanales que concurrieron todo les haya sido ¡GRATIS!

No importaba si eran socios o no de alguno de los dos centros que organizaban ni desde donde vinieran, solo era necesario pertenecer

a un establecimiento habilitado de elaboración y comercialización de pastas frescas artesanales.

La experiencia obtenida en las primeras versiones del evento, posibilitó que se realizaran algunos cambios en la planificación para que la Ronda de Negocios 2025 fuese aún más efectiva que las anteriores, las

DCMAQ

VISITANOS **AQUÍ**



11.5516.7671





Trelau®

33

Aniversario

Quesos de Trenque Lauquen

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



Trelau®





CAJAS PARA RAVIOLES

**Casi 40 años
acompañando a
las casas de pastas**

Zapiola 49 - Villa Luzuriaga
 4443-9756 ☎️ 11-3941-1459
terevasrl@yahoo.com.ar
www.cajastereva.com.ar



d'aleggio

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



cuales habían dejado ampliamente satisfechos a todos, ya sea expositores, visitantes e instituciones organizadoras.

Cada uno de los 25 espacios ocupados por la industria proveedora del sector fueron visitados con gran curiosidad y entusiasmo por parte de clientes y potenciales nuevos,

buscando conocer productos y servicios nuevos como también ofertas especiales, porque esa era parte de la premisa sugerida a los proveedores cuando se les ofreció adquirir un espacio y este año con la novedad que se podían llevar a cabo degustaciones, hecho que fue muy bien recibido por los visitantes.

Los negocios y las visitas a espacios proveedores se adueñaron de la intensa mañana que se iniciaba. Mientras tanto y, paralelamente a la intensa actividad comercial, en el centro del salón se había instalado un stand de café permanente y desde el inicio hasta el mediodía también se ofrecían medialunas a

SABER
UNIFORMES

**10% OFF en tu compra con el cupón
“SABERPASTAS”**

SABERUNIFORMES.COM.AR

POR COMPRAS MAYORISTAS COMUNICARSE CON

ANABEL@UNIFORMES-SABER.COM.AR O LLAMANDO
AL 11 3614 3785

Válido hasta el 31/08/25 para todas tus compras online y presentando este cupón en cualquiera de nuestras sucursales. Aplicable para productos de gastronomía.





VEGETALES EN POLVO



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

ATENDEMOS
CLIENTES DE
TODO EL PAÍS



modo de desayuno, acompañado por mesas tipo cafetín que también funcionaban como puntos de reunión de colegas y amigos.

Luego de mañana intensa de negocios, contactos y degustaciones llegaría el momento del almuerzo mientras la actividad comercial continuaba, para luego dar paso a una jugosa char-

la de capacitación acerca del valor de la comunicación en las relaciones laborales, ofrecida por un experto y profesional equipo de coach's.

Esto sucedió en otro espacio contiguo al salón principal, armado como salón de conferencias.

La sala estuvo colmada y el nivel de atención fue máximo.

Luego de este momento distinto y muy rico en valor, se invitó a retomar la ronda de negocios en el espacio de inicio del evento, cuya actividad volvió a recalentar en intensidad y efectividad.

Así se iba llegando el fin del evento, aunque parecía nadie se quería retirar.



Helen's Cakes

HelensCakes.com.ar • 11 6511 5462





*Tu aliado
ideal en la cocina.*



Para más información sobre nuestros productos
www.richsargentina.com.ar



VAQUERO

EL INGREDIENTE SECRETO DE TU ÉXITO.

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

📷 QUESOSVAQUERO

📞 11 3941-4873

🌐 QUESOSVAQUERO.COM



CENTRO DE DISTRIBUCIÓN DE PANIFICADOS CONGELADOS

**Ahorrá tiempo y dinero, agregando
valor a tu empresa y a tus clientes con
panificados recién horneados.**

Del freezer al horno y a Disfrutar!



 **11 6427 9823**



11 2723 5328



icecream_bakery



Calidad artesanal



Asesoramiento integral



Tecnología de avanzada



EN 1ra COMPRA

10%

DESCUENTO



TODO PARA
PASTAS

Papa en escamas - Espinaca en polvo
Betacaroteno - Rebozadores
Especias - Condimento para raviolos
Premezcla para ñoquis ¡y mucho más!

Hacé tu pedido mencionando el
código de descuento **NCLMAP**



/maprisaindupast



/maprisasa



+54 9 11 5579-1364





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.



Los resultados y comentarios de expositores y visitantes superaron ampliamente las expectativas,

lo que envalentonó a los organizadores en ya estar pensando cuándo será la próxima versión de la Ronda

de Negocios de los **Fabricantes de Pastas Frescas Artesanales de la República Argentina.**



RONDA DE NEGOCIOS

"ya soñando con la próxima"

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





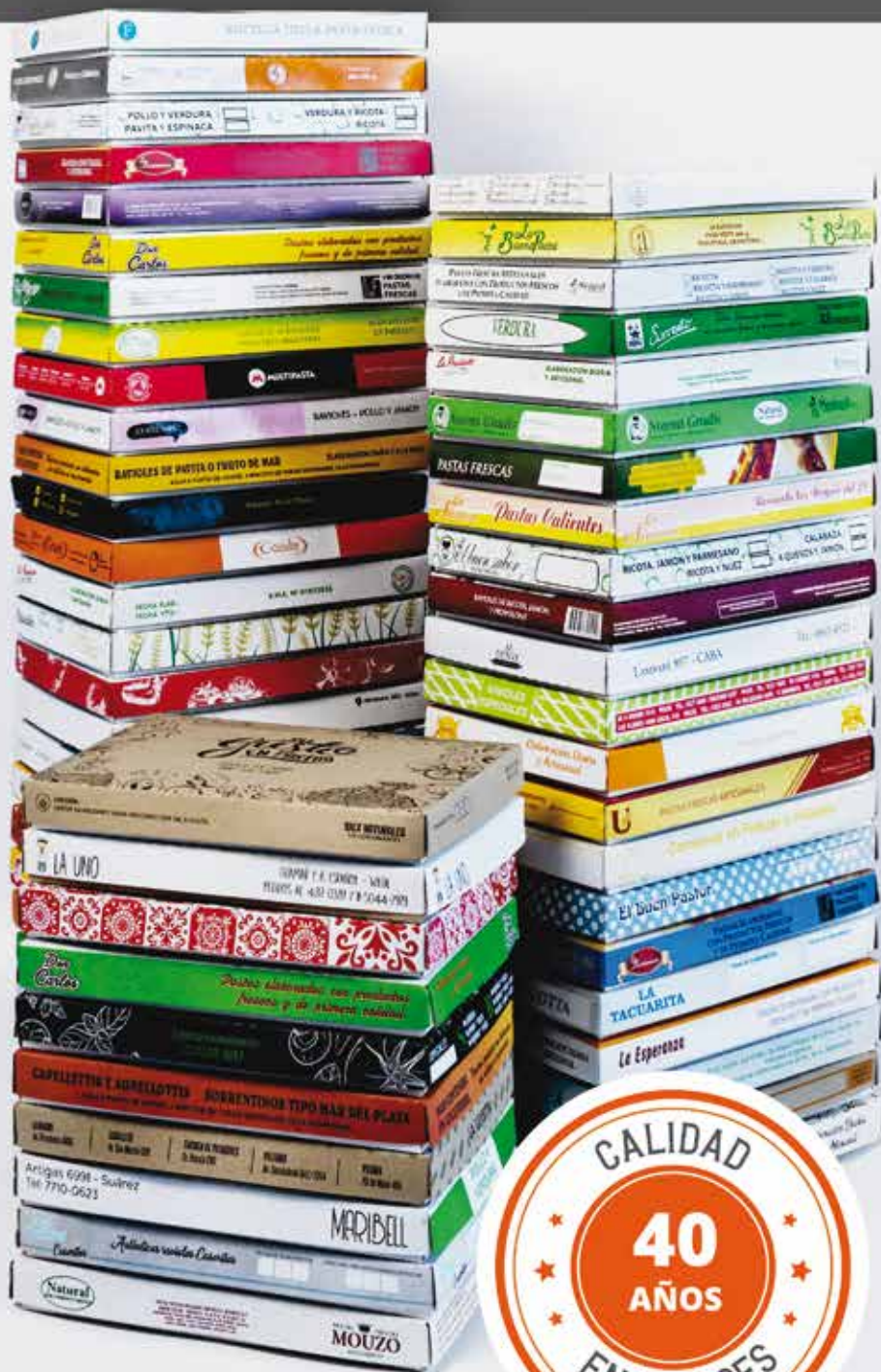
*Seguimos apostando,
la calidad y el servicio
de siempre, desde 1982*

- Raviolero
- En hojas
- Bobinas
- Bobinas Impresas

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



**ENVÍOS
A TODO EL PAÍS**



 medamilenvases
 medamil todo en envases



Este es un especial agradecimiento a las empresas que nos acompañaron en esta Ronda de Negocios 2025:

BARRACAS AL SUR	GRAFIPACK	MOLINERA DEL SUR	TEREVA
CONOSUD	GRUPO BLANCALUNA	MOLINO CAMPODONICO	TRELAU
D'ALESSIO MAQUINAS	LACTEOS JAVIFER	PRODUCTOS PARA PASTAS	UNIFORMES SABER
DISTRIBUIDORA JULIA	LAREU	RICH'S	UNILEVER
EQUIPRO	MC CAIN	RINAUDO	
FARINA MAQUINAS	MEDAMIL	HUERTA EL DESCANSO	

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



LAREU

+40 AÑOS
EN EL MERCADO

FABRICA DE HELADERAS Y CARPINTERIA COMERCIAL



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



**Cámara Frigorífica
Media / Baja Temp.**



**Heladera Vertical
Raviolera**



**Freezer Vertical
Doble**



**Heladera Exhibidora
Horizontal**



CERRADORA

CE160



ARMADORA

MSA160

SORRENTINOS

DE TIPO ARTESANAL ...

PRODUCIDOS A NIVEL INDUSTRIAL



OPEN[®]
MAQUINAS

WWW.OPENMAQUINAS.COM.AR



PRODUCTOS LACTEOS

LA
CANZONETTA

Creciendo junto a vos desde 1987

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



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





VERSATIÉ

LA CREMA VEGETAL QUE ENRIQUECE CUALQUIER RECETA

SE TRATA DE UN PRODUCTO DE LA MULTINACIONAL RICH'S, LIBRE DE GLUTEN Y QUE SE UTILIZA, BÁSICAMENTE, REEMPLAZANDO CREMA DE LECHE YA SEA EN PLATOS SALADOS, DULCES FRÍOS Y CALIENTES. EN ESTA NOTA SE EXHIBE CÓMO UTILIZARLA Y SUS AMPLIOS BENEFICIOS PARA LAS COCINAS DE FÁBRICAS DE PASTAS FRESCAS ARTESANALES.





Siempre que aparece una nueva propuesta que aporte soluciones y mejoras para el sector de pastas frescas genera la expectativa y la curiosidad de saber de qué se trata. Para ello, el equipo periodístico de la revista Pastas Frescas Artesanales se trasladó hasta las oficinas de Rich's de Argentina, en el barrio Recoleta de CABA, donde mantuvimos esta enriquecedora charla con Virginia Lamuedra, Gerenta de Marketing, Santiago González Toledo, Técnico Culinario y Selva Rodriguez, Líder de Innovación, todos ellos en representación de Rich's en distintas áreas.

(PFA) ¿Qué significa Rich's en términos globales?

(R) Rich's es una empresa multinacional pero 100% familiar. Nuestro fundador es Bob Rich, quien fundó la empresa en 1945 con sede en Búfalo, Nueva York y hoy tenemos presencia en 110 países. Actualmente la compañía la dirige el hijo de Bob, quien lleva el mismo nombre que su padre y lo acompañan gran parte de su familia. Rich's también cuenta con un CEO que no pertenece a la familia Rich, cuyo principal mandato es seguir conservando la empresa 100% familiar.

(PFA) ¿Qué ventajas tiene pertenecer a una compañía familiar, aunque se trate de una gran empresa multinacional?

(R) Muchas. Si bien tenemos la obligación de ser rentables, esa no es la principal meta. Lo prioritario es conectar con nuestros clientes y buscar el éxito a mediano y largo plazo, a diferencia de cualquier otra empresa que cotiza en bolsa y los resultados deben ser inmediatos. Acá se trata a los empleados y clientes como socios y eso hace a que trabajemos de



manera mancomunada y muy seguros de hacia dónde vamos.

(PFA) ¿Quién creó las cremas vegetales?

(R) Precisamente el fundador de la empresa, Bob Rich. A él se le ocurrió esta crema vegetal en reemplazo de la crema de leche de origen animal, justamente en la época de guerra y post guerra cuando el mundo atravesaba momentos durísimos. La particularidad es que Bob Rich descubre de casualidad, yendo a una exposición de alimentos, en ocasión de que accidentalmente se le congelaran las cremas que llevaba para exponer en la feria y se dio cuenta que de esa manera se podía obtener un producto que batiéndolo rendía más y que se podía obtener de origen vegetal. Actualmente, nuestros principales productos son congelados y muy variados, aunque la crema Versatié es nuestra columna

vertebral de productos para aplicaciones culinarias.

(PFA) ¿Las cremas vegetales compiten o sustituyen a las cremas animales?

(R) En algunos segmentos de productos competimos y en otros podemos ser excelentes aliados, como por ejemplo mejoradores de la crema de leche. Si bien hasta el momento nuestro fuerte en Argentina es en el rubro pastelería, ahora hemos decidido incursionar fuertemente en el sector de la gastronomía, que obviamente incluye las fábricas de pastas frescas artesanales. Para ello contamos con las dos opciones: productos que potencian y mejoran la performance de la crema de leche y los que la sustituyen, como el caso de Versatié. En todos los casos se trata de productos de excelente calidad y de muy fácil aplicación.

(PFA) ¿Cuáles son las principales ventajas de Versatié?

(R) Podríamos resumirlos en que se almacena a temperatura ambiente, ahorrando de esa manera espacio en la cámara de frío. No se corta con calor ni ácidos, ideal para salsas con agregados de cítricos. Rinde más y mantiene una textura cremosa. Una vez cocida, se puede congelar y regenerar sin perder calidad. Aporta brillo y estabilidad a las preparaciones. Ahorra tiempo de cocción y toma cuerpo rápidamente, reduciendo mermas. Al ser de origen vegetal y larga vida, no sufre problemas de disponibilidad por estacionalidad. Es apta para usar en platos salados, dulces, fríos y calientes y su sabor neutro realza los ingredientes principales de la elaboración. Donde más se utiliza es en tartas y quiches, sopas, salsas para pastas y carnes, risottos, dips y postres.

La charla era muy dinámica y en la medida en que avanzábamos se tornaba cada vez más enriquecedora.

Para nosotros Rich's es una empresa nueva – aunque esté por cumplir 80 años – y Versatié es una nueva propuesta para el sector pastas frescas. Esto hacía que las preguntas surgieran a borbotones. No solo por las características de empresa/producto, sino porque somos curiosos y por eso ejercemos esta hermosa profesión.

(PFA) ¿Cómo creen que puede aplicar Versatié en fábricas de pastas frescas artesanales?

(R) Versatié es una crema culinaria vegetal baja en grasas, lo cual hace que tenga menos sólidos y sea más resistente a la temperatura. A diferencia de las cremas para pastelería, no es para batir (no monta). Al ser neutra no tiene sabor y por ende puede potenciar cualquier sabor que se quiera obtener por ejemplo en una salsa. Es decir, cual-

quier ingrediente que largue sabor y color, Versatié lo va a aumentar absorbiéndolo porque es neutra. Es muy fácil de utilizar, porque al ser UHT (larga vida) no necesita estar en la heladera y dura alrededor de 8 meses fuera del frío, obviamente sin abrir. Abierta, dura 2 días en la heladera. También es un gran aporte a la hora de ahorrar espacio de almacenaje y de frío, especialmente en las cocinas pequeñas donde estos atributos se valoran más. Otro



DIPS



ARROZ CREMOSO



SALSAS AL PLATO



TARTAS Y QUICHES



SOPAS



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 @



PROVEEDORES



atributo es que tanto en frío como en caliente tolera todo tipo de ácidos, no se corta como puede pasar con la crema de leche. El hecho de que una vez elaborada una salsa por ejemplo, se puede congelar sin que se corte y ese detalle ayuda mucho a la durabilidad de una producción. Esto puede utilizarse haciendo una receta en gran cantidad y congelarla de manera porcionada, para luego ir descongelando en la medida en que se vaya utilizando o vendiendo. Pero también una salsa resuelta con Versatié tiene una excelente regeneración con microondas; y esto aplica muy bien para aquellas fábricas de pastas frescas que venden pastas hechas. En definitiva, esta crema vegetal no modifica ninguna receta de las que utiliza cada fábrica de pastas frescas, sino que las mejo-

ra y las hace más resistentes a las temperaturas.

(PFA) ¿Cómo tienen pensado ganar la "batalla cultural" con Versatié?

(R) Sabemos que el camino es largo y trabajoso. Versatié es el único producto –hasta el momento– con esas características, es decir, una crema culinaria vegetal que intenta sustituir a la crema de leche. Eso significa que debemos encarar –de hecho ya lo estamos haciendo– un fuerte trabajo comunicacional. Nuestro mensaje es: “este es un producto nuevo y que les puede otorgar todas estas ventajas” (las que ya mencionamos). La idea es que aportemos soluciones a los problemas ya existentes. No es un producto más, es una solución. De hecho estamos realizando una extensa gira a lo largo y a lo ancho



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

— Algunos de nuestros proveedores —



Pedidos al:  115605-3956

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



Seguridad, calidad y
rendimiento en tus rellenos

Podes contactarnos por:

 1136956401 // 1120207858

 huertaeldescanso

 www.huertaeldescanso.com.ar

PROVEEDORES



de todo el país, haciendo demos en las cocinas de elaboradores de distintos rubros, por supuesto que entre ellos fabricantes de pastas frescas, lo cual nos sirve no solamente para vender nuestros productos sino también para conocer bien a fondo cómo funciona cada establecimiento en particular y el gremio en general.

(PFA) ¿Qué sucede a nivel costos cuando se incorpora Versatié en las elaboraciones?

(R) Sin ninguna duda que se obtienen mejoras en ese aspecto también, básicamente porque se generan menos mermas. Comparando con la crema de leche, cuando a esta se la pone a trabajar, hasta hervir y evaporarse el agua se pierde un 40% aproximadamente. Mientras

que Versatié está en un promedio de un 15% de merma. Esto es porque con esta crema vegetal se llega al punto mucho antes que con la crema de leche, es decir, en mucho menos tiempo logramos una cremosidad excelente sin tener que utilizar ningún espesante. Y cómo ya dijimos anteriormente, Versatié también nos permite planificar mejor la producción y fraccionar congelando lo elaborado de manera tal que todo se utilice sin desperdicio alguno.

Así iba finalizando la entrevista en Rich's, en la cual nos dispensaron la misma dedicación que ellos aseguran otorgarle a cada cliente. No solo entrevistamos a 3 personas de distintas áreas de la empresa, sino que fuimos "capacitados". El punto máximo al cual aspira llegar un curioso...

Distribuidora de Carnes Rojas y Blancas

Don Commisso

ENVÍOS A DOMICILIO

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

11-2567-9037

Don Commisso @Doncommisso

Carnesdoncommisso@gmail.com

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**



ELBITA

ES FRESCURA Y CALIDAD

CON PLANTA ELABORADORA Y SEIS PUNTOS DE VENTA DISTRIBUIDOS POR ZONA NORTE DEL GBA, LA EMPRESA DE LOS HERMANOS PÉREZ EXHIBE UN MODELO DE PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN CON GRAN RECONOCIMIENTO ENTRE SU PÚBLICO FIEL. ESTA NOTA CUENTA SUS ORÍGENES Y MUESTRA CUÁL ES SU FILOSOFÍA QUE LOS LLEVÓ AL ÉXITO ACTUAL.

Las notas a fábricas de pastas frescas o industrias en general, siempre comienzan con una visita a planta, como para ir empapándonos de qué vamos a hablar posteriormente en la entrevista.

Esta no fue la excepción y ello nos permitió conocer una importante planta industrial que elabora básicamente pastas frescas para comercializar en sus seis puntos de venta y al estilo de las cocinas tradicionales, aunque en una escala importante. Pudimos respirar el buen ambiente que predomina y la higiene en los procesos como uno de sus detalles más destacados también.

Luego de esa minuciosa recorrida muy entusiastamente guiada por nuestro interlocutor, señor Claudio Pérez, nos sumergimos en la entrevista que resumimos a continuación.

(PFA) ¿Quién le dio vida a Elbita?

(E) Elbita fue creada por mi papá, don Manuel Pérez, quien ya venía en el gremio con otras experiencias anteriores en sociedad con sus hermanos y otras fábricas. Pero ya en 1971 crea Elbita que abre sus puertas en

frente a la plaza principal de la localidad de Martínez en PBA. Mi padre siempre contaba la anécdota de su primer día de venta, en el cuál había hecho 12 canelones y no vendió ni uno y los tuvo que tirar. Eso le provocó una gran frustración. También consideremos que en aquel momento Martínez no era ni por asomo lo que es hoy, había mucho menos población. Pero por suerte ese inicio "catastrófico" luego lo pudo revertir y comenzar el sendero de éxito que actualmente podemos seguir transitando. Por supuesto que con el correr de los años nos fuimos incorporando los hijos y de esa manera ese emprendimiento personal se transformó en familiar.

(PFA) ¿Cuál es la dimensión de Elbita en la actualidad?

(E) Actualmente somos más de 60 personas que trabajamos diariamente en Elbita, la mitad de ellos en la planta elaboradora y la otra mitad atendiendo los locales de venta al público. Nosotros poseemos puntos de comercialización en Martínez (2), Las Lomas, Pilar, Nordelta y Puertos.

Cada local tiene entre 5 y 6 vendedores.

(PFA) ¿Este modelo de planta elaboradora grande para abastecer varios puntos de venta, formó parte de un proyecto o se fue dando sin planificarlo?

(E) Ese proyecto nació con la incorporación de nuestra generación al negocio. Mi padre era una persona muy trabajadora pero muy sencilla, básicamente porque había tenido una vida muy dura y entonces no tenía grandes ambiciones. En cambio nosotros, soñábamos con armar una planta elaboradora y 4 ó 5 locales para vender nuestros productos. Y lo logramos exitosamente, por suerte.

(PFA) ¿Cuáles cree que son las razones fundamentales para el éxito alcanzado que usted manifiesta?

(E) En primer lugar, siempre buscamos que nuestros locales comerciales sean compatibles con la calidad de nuestros productos. Otro punto muy importante es haber logrado una cultura en todo nuestro personal en cuanto a pensar y actuar





como equipo mancomunado, y esa actitud fluye y va en pos de que todo salga bien. Porque por mejor calidad de materia prima que se utilice, excelencia en los procesos seleccionados, etcétera, etcétera, en definitiva todo o casi todo lo producen las manos humanas y se empujan con la voluntad. También

podríamos decir que nuestra filosofía comercial es que lo primero y principal que tenemos en cuenta es el cliente y eso no se toca. Por eso la atención y la calidad de nuestros productos son lo que nos distingue como Elbita. Para llegar a eso, partimos de la base de los conceptos anteriores.

(PFA) ¿En qué pilares se basan para obtener un producto de calidad?

(E) Basicamente estamos hablando de productos con mucho control y por eso es que nuestra variedad no es muy amplia, diría que bastante limitada justamente por ese control. Por ejemplo, nosotros tenemos una variedad de 4 rellenos de raviolos y

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



otros tantos de raviolones, los que defendemos a rajatabla y son los que nuestros clientes nos demandan. Estamos todo el tiempo encima de las recetas, tratando de siempre estar mejorándolas. Así es que no abarcamos más, porque el foco está puesto 100% en lo que tenemos. Preferimos enfocarnos en la calidad ante que en la variedad. Nos gusta que identifiquen nuestros productos como ricos, sanos y frescos.

(PFA) ¿Cuánto de artesanidad tienen vuestros productos?

(E) Como concepto, todo lo que se pueda, aunque hay algunos pasos de la producción que lo reemplazamos por máquinas, obviamente. Pero para incorporar una máquina, primero tenemos que estar seguros de que la máquina logra el mismo resul-

tado en calidad que lo que pueden lograr las manos. Un claro ejemplo de esto es cuando incorporamos la moldeadora. Recuerdo que antes de comprarla, primero fuimos invitados por unos colegas líderes en nuestro gremio y que además somos muy amigos, a ver cómo funcionaba y los resultados que obtenía. A partir de estar satisfechos con lo que vimos, ahí la compramos. Y lo mismo hacemos ante cualquier otra decisión al respecto. Hasta tengo la anécdota de ir a una importante industria a probar una máquina llevando mi relleno, con el secreto de hacerles una trampita para comprobar que lo que ellos me garantizaban se cumplía. Y el resultado fue excelente y no solo les compramos el equipo sino que les reconocí que lo de ellos era espectacular.

Quizás esta última respuesta de Claudio Pérez lo pinta de cuerpo entero. Parece ser una persona muy obsesionada por la calidad de sus productos pero al mismo tiempo con valores humanos que lo hacen muy agradable y respetuoso en el diálogo.

Son de ese tipo de seres humanos que mezclan esa virtud de hablar mucho y escuchar mucho, lo que hace que con ellos el tiempo se pase muy rápido y agradablemente.

(PFA) ¿Fabrican productos sin tac, vegetarianos o veganos?

(E) No, y lo fundamentamos justamente en ese valor que le damos al sabor de nuestros productos y que tanto nos identifica. No nos preocupa perder ventas si el



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

FÁBRICA DE PASTAS FRESCAS ARTESANALES



motivo es no contar en nuestra cartera con esa variedad de productos u otras variedades, sí nos preocuparía perder nuestro verdadero capital que es el sabor de nuestros productos. Nosotros somos Elbita, la que todos nuestros clientes eligen por su sabor, frescura y saludable y se sienten gratificados con la atención recibida en nuestros mostradores.

(PFA) ¿Cuál es el portafolios de productos que fabrica y vende Elbita?

(E) La línea de pastas frescas fue siempre la gran protagonista, totalizando casi el 90% de nuestra facturación. Y eso tiene que ver un poco con lo que antes mencionaba en cuanto a concentrarnos a full con los productos íconos de Elbita y también algunas otras cuestiones filosóficas y morales que son personales y tal vez no dé para comen-

TARLETERA
MOLDES INTERCAMBIABLES

TALLARINERA

PANQUEQUERA

ÑOQUERA

RAVIOLERA
MOLDES INTERCAMBIABLES

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**

FÁBRICA DE PASTAS FRESCAS ARTESANALES

tarlas en esta nota porque podría herir susceptibilidades de colegas y no es mi intención en absoluto. Pero también es cierto que debido a la escala importante de nuestra elaboración, si decidiéramos incorporar rotisería o pastelería, necesitaríamos una infraestructura demasiado grande y se complicaría mucho. Acá somos muy cuidadosos con la frescura de los productos que vendemos y para ello tenemos muchos controles y seguimientos internos que diría sería imposible de manejar si ampliáramos nuestro portafolio. Finalmente quisiera explayarme en un punto que es algo que siempre estamos estudiando y es lo referente a transformar nuestro proceso artesanal a otro más tecnológico como sé que muchos están incorporando. Aún no tenemos una decisión al respecto, porque cuando lo

analizamos chocamos con aspectos que nos complicarían pero también visualizamos los beneficios. En lo personal, no me considero una persona cerrada y de hecho nuestra empresa es exitosa y creo que algo de razón debemos tener en nuestra forma de pensar, pero si en algún momento decidimos incorporar tecnología como hornos de cocción inteligente, por ejemplo, es porque vamos a estar convencidos que nuestro slogan de calidad, frescura y artesanidad no van a ser modificados ni en un mínimo porcentaje. Ni más ni menos que con esta definición, se iba terminando la charla con Claudio Pérez de Elbita, también miembro de la comisión directiva del Centro Fabricantes de Pastas Frescas Artesanales de PBA y además un entusiasta deportista como él se definió.



LÁCTEOS
Javifer

Ricotta Quesos Muzzarella

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



Pastas Frescas?

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



¡La consulta que cambia su negocio!



+54 9 3855 408022



www.vagnoni.com.ar

[vagnoni.srl](#)

[Agrocomercial Vagnoni](#)



**AGROCOMERCIAL
VAGNONI**



CATEGORIAS :

**Junio-2025
2%**

1) Encargad@ o Supervisor/a General.	1.340.426
2) Encargad@ , Supervisor/a de Seccion y Encargad@ General de Mantenimiento.	1.200.193
3) Oficial, Oficial de Mantenimiento,Quimic@, Conductor de Camion y Corredor y/o Viajantes.	1.087.887
4) Conductor de Camioneta y/o Automóviles Conductor de Autoelevadores,Control de Calidad y/o Pesador de Produccion, Auxiliar De Quimic@, Oficial Maquinista de Envasado, Silero, Vendedor/a,Cobrador/a, Medio oficial, Medio Oficial de Mantenimiento,Cociner@, Porter@ y Sereno.	1.011.807
5)Repositor/a, Engrasador, Preparador/a de Pedidos, Ayudante Maquinista de Envasado, Ayudante Mayor de 18 Años, Envasador/a Operario/a de Limpieza.	920.128
6) Ayudante Menores de 17/16 Años 8 HS	810.268
Ayudante Menores de 17/16 Años 6 HS	615.483

EMPLEADOS ADMINISTRATIVOS:

1)Encargado/a Supervisor/a de Administración	1.200.193
2) Primera Categoria	1.087.887
3)Segunda Categoria	1.011.807

ESCALAFON POR ANTIGÜEDAD:

Se Acumula un 1 % por cada año de Antigüedad.

BONIFICACION POR ASISTENCIA:

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



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

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

ASOCIATE A LA
ENTIDAD BONAERENSE:



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* - Enrique 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 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 frescas 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 / Ñoquera 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

Fábrica Pastas Frescas en Villa Devoto - CABA -

Contacto: Ariel - Tel.: 1157535406

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

Contactos: Sergio - Tel.: 2246 508929

Graciela - Tel.: 2246 501787

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 / Ñoquera italiana acero / Heladera curva con motor / Heladera desarmable con motor / Grupo electrógeno perkins gasólero trifásico 50kva / Grupo electrógeno italiano gasólero 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**

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 - Capital 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 Rodríguez- 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**

OHM / Sistemas de filtración y potabilización de agua  **11-7112-3426**

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**



MC
Molino Campodónico

Más de 130 años
acompañando con
harinas de
excelente calidad.



Encontrá toda nuestra variedad de harinas en:

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

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

Baires — Cocina.

Smart Solutions — Est. 2005

CONOCÉ LA TECNOLOGÍA QUE ESTÁ
REVOLUCIONANDO LAS FÁBRICAS DE PASTAS.

+EFICIENCIA +RENTABILIDAD

THE COOK
& CHILL EXPERTS®



LAINOX

ALPHATECH



► Beneficios exclusivos para miembros de los Centros de Fabricantes de Pastas.



NUEVAS INCORPORACIONES

la monferrina

La exclusiva línea de máquinas
profesionales para pasta, 100%.
Made in Italy, ahora en Argentina!

firex

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



11 5419-6220 | www.bairescocina.com | @bairescocina