

Sube el pan nuevamente y el kilo se va a \$1.250: los precios de las tortitas y facturas

1 diciembre, 2023



El último aumento registrado fue a inicios de noviembre.

La Asociación de Industriales Panaderos y Afines de Mendoza anunció un aumento en los precios de sus productos a partir del 1° de diciembre. Este ajuste se reflejará en el listado de precios sugeridos, que se establecerá de la siguiente manera:

Pan de 13 a 20 piezas: \$1.250 el kilogramo

Pan roseta, flautines y francés: \$1.250 el kilogramo

Tortas comunes (la docena): \$2.200

Facturas comunes (la docena): \$3.160

Este aumento implica un incremento estimado del 15% sobre los precios vigentes hasta el 30 de noviembre. Es decir, los consumidores pueden esperar un ajuste en el costo de estos productos a partir de la fecha mencionada.

CUÁNDO FUE EL ÚLTIMO AUMENTO DEL PAN

El último aumento en el pan y sus derivados se dio a conocer el 31 de octubre y se aplicaba desde el 1 de noviembre. Los precios hasta este jueves son:

Pan de 13 a 20 piezas: \$1.080 el kilogramo

Pan roseta, flautines y francés: \$1.080 el kilogramo

Tortas comunes (la docena): \$1.900

Facturas comunes (la docena) \$2.750

AHORRAR PARA CENA DE FIN DE AÑO: SE PUEDE CONGELAR EL PAN

Si estás pensando en hacer para las fiestas de fin de año algo que incluya muchos kilos de pan, esta puede ser una opción. La duración del pan congelado puede variar según diversos factores, como el tipo de pan, las condiciones de congelación y el método de almacenamiento posterior. Sin embargo, en general, el pan congelado suele conservar su calidad y frescura durante un período prolongado.

Cuáles son los panes que se pueden congelar:

– Pan blanco o de molde: Por lo general, se puede congelar durante 2-3 meses sin perder demasiada calidad. Almacenar el pan en una bolsa hermética antes de congelarlo ayuda a prevenir la pérdida de humedad.

- Pan de campo o integral: Este tipo de pan, que a menudo contiene más humedad debido a ingredientes como semillas y granos enteros, puede tener una duración un poco más corta en el congelador, alrededor de 1-2 meses.
- Panes pequeños: Pueden durar entre 1-2 meses en el congelador.

Es importante etiquetar el pan congelado con la fecha de congelación para tener un control adecuado sobre su tiempo de almacenamiento. Además, el proceso de descongelación también es crucial para preservar la calidad del pan. Se recomienda descongelar el pan en el refrigerador o a temperatura ambiente envuelto en un paño para evitar la condensación que pueda afectar la textura.

Fuente: LaNación