

h4

MUTUALISTA
PICHINCHA
AL PÚBLICO

Se hace conocer al público el bloqueo por pérdida de la Libreta de la Cuenta de Ahorros N° 31004094-3 perteneciente al Sr. FRANCISCO ANCHUNDIA KUFFO Particular que se hace saber para los fines de Ley

**REPÚBLICA DEL ECUADOR
SUPERINTENDENCIA DE COMPAÑÍAS
EXTRACTO**

DE LA ESCRITURA PÚBLICA DE AUMENTO DE CAPITAL Y REFORMA DE ESTATUTOS DE LA COMPAÑÍA COMISARIA-TO VELEZ BONILLA SOCIEDAD ANONIMA

Se comunica al público que la Compañía COMISARIATO VELEZ BONILLA SOCIEDAD ANONIMA., Aumentó su Capital en \$ 99.725,00 NOVENTA Y NUEVE MIL SETECIENTOS VEINTICINCO DOLARES, y Reformó sus Estatutos, por escritura pública otorgada ante la Notaría Pública Primera del cantón Montecristi, el 10 de Mayo del 2002; fue aprobada por la Intendencia de Compañías de Portoviejo, mediante Resolución No. 02-P-DIC- 00405 de 30 de Diciembre del 2002..

CAPITAL ACTUAL : El Capital Suscrito es de \$ 100.525,00 CIENTO MIL QUINIENTOS VEINTICINCO DOLARES y está dividido en 100.525 acciones ordinarias y nominativas de \$ 1 dólar cada una.

Portoviejo, 30 de Diciembre. 2002
AB. MARIO A. SANTOS SUARES
SECRETARIO ABOGADO
MASS/mzm
exp. 34.202-94

F. 7445-01

**REPÚBLICA DEL ECUADOR
SUPERINTENDENCIA DE COMPAÑÍAS
EXTRACTO**
DE LA ESCRITURA PÚBLICA DE AUMENTO DE CAPITAL Y REFORMA DE ESTATUTOS DE LA COMPAÑÍA COMISARIATO VELEZ BONILLA SOCIEDAD ANONIMA.

La receta original

TARTA DE DURAZNOS

INGREDIENTES

- 350 g. de masa quebrada
- 6 mitades de duraznos en almíbar
- 200 g. de crema pastelera
- 6-7 mitades de duraznos en almíbar
- 3 claras de huevos
- 175 g. de azúcar



La Original

PREPARACIÓN :

Retire del horno y desmolde, dejando la base del molde. Coloque encima del relleno 6 ó 7 mitades de duraznos con la parte cóncava hacia abajo. Monte las claras de huevo junto con el azúcar, a punto de nieve. Vierta en una manga pastelera, decore toda la superficie con el merengue, e introduzca en el horno con el gratinador encendido, para que el merengue se dore ligeramente.