

Mondat

Siempre de hoy



Catálogo
2025

El sabor de **siempre**
en el pan **de hoy**

Mondat

Siempre de hoy

Mondat es una industria agroalimentaria con experiencia ubicada en la provincia de Málaga.

Dedicamos nuestro esfuerzo a la fabricación y distribución de masas congeladas. Elaboramos nuestros productos en horno de solera, le confiere un carácter artesanal y sin punteado en la base.

Nuestra actividad comienza en 2006 y actualmente contamos con más de 6 líneas de fabricación, las cuales nos permiten tener un gran portfolio de productos con el sabor de **siempre**, con la tecnología **de hoy**.

Servimos a más de 800 clientes en todo el territorio nacional (Península e Islas), avalando nuestro saber hacer a través de las certificaciones de calidad y seguridad alimentaria.



Siempre de hoy

Experiencia

+

Renovación

Un eslogan que nos define

Lo que caracteriza nuestra actividad es la tradición, por eso cuidamos un producto tan natural como el pan, manteniendo intacto todo su sabor y adaptándonos a las nuevas necesidades y procesos.

Innovación Constante

Adaptarnos a las nuevas formas de consumo nos hace evolucionar y fruto de ello está presente en nuestras gamas de productos. Cabe destacar la Gama Easy Bread, descongela y listo en tan solo 25 minutos.



Atención Personalizada

Nos adaptamos a las necesidades dando de forma individual al cliente el producto y el servicio que necesita.

Garantía a los Clientes

Tenemos un firme compromiso con la calidad y la seguridad alimentaria. Todo nuestro proceso se realiza bajo estrictos controles de calidad para ofrecer un producto sano y saludable.





Piezas Mini



428911
Alcachofa de Centeno 44%
con Semillas y Cereales

50 g	7 cm
60 uds	72 cajas
25 min	-
8-10 min	180°



428631

**Alcachofa con Centeno
51% con Malta**

50 g	7 cm
60 uds	72 cajas
25 min	-
8-10 min	180°



428811

**Alcachofa Mondat con
Centeno 43,5%**

50 g	7 cm
60 uds	72 cajas
25 min	-
8-10 min	180°



423511

**Alcachofa Semillada
con Amapola 6,3%**

62 g	8,5 cm
90 uds	36 cajas
25 min	-
8-10 min	180°



423601

**Alcachofa Semillada
con Sesamo 4,35%**

62 g	8,5 cm
90 uds	36 cajas
25 min	-
8-10 min	180°



452101

**Alcachofa 100% Espelta
con Miel 1,3%**

68 g	8,5 cm
50 uds	72 cajas
25 min	-
8-10 min	180°



452501

**Alcachofa Selva
Negra**

60 g	8,5 cm
45 uds	72 cajas
25 min	-
8-10 min	180°



423101

**Panecillo con Cereales
y Semillas**

62 g	8,5 cm
45 uds	64 cajas
25 min	-
8-10 min	180°



**424811
Rustikelo**

65 g 17 cm
 100 uds 28 cajas
 15-20 min -
 4-7 min 175-185°



**425351
Payesito Mondat**

50 g 8,5 cm
 120 uds 36 cajas
 25 min -
 12-14 min 190-200°



**423401
Montadito**

35 g 13 cm
 105 uds 48 cajas
 25 min -
 4-7 min 175-180°



**421021
Mini Piña**

70 g 12 cm
 100 uds 24 cajas
 25 min -
 12-14 min 180-190°



**428021
Serranito**

40 g 17,5 cm
 140 uds 72 cajas
 25 min -
 2 min 180-190°



**300900
Mini Mollete Andaluz**

60 g 10 cm
 180 uds 28 cajas
 25 min -
 6-8 min 180-190°



**411001
Chapata Mini**

50 g 8 cm
 159 uds 28 cajas
 25 min -
 10-12 min 180-190°





436021
Rombito Rústico

50 g	12,5 cm
120 uds	36 cajas
25 min	-
5-7 min	180-190°



436101
Rombito con Salvado

50 g	12,5 cm
60 uds	72 cajas
25 min	-
5-7 min	180-190°



435701
Rombito 100% Integral

50 g	12,5 cm
60 uds	72 cajas
25 min	-
5-7 min	180-190°



436301
Rombito Wellness

50 g	12,5 cm
60 uds	72 cajas
25 min	-
5-7 min	180-190°



300600
Pan Albardilla

60 g	12 cm
150 uds	28 cajas
25 min	-
5-7 min	180-190°



405231
Pepito Con Salvado

58 g	12,5 cm
140 uds	28 cajas
25 min	-
10-12 min	180-190°



Un pan con mucha solera

En Mondat elaboramos nuestros panes al estilo tradicional y en horno de solera; así mantenemos intacta la esponjosidad del producto y potenciamos todo su sabor para obtener un pan fresco y natural como el de siempre.

Podrás reconocer fácilmente el pan elaborado en horno de solera por su base lisa y sin punteado.



400231
Pepito

58 g	12,5cm
140 uds	28cajas
25 min	-
10-12 min	190-200°



427101
Petit Andaluz

35 g 8 cm
 80 uds 72 cajas
 25 min -
 8-10 min 190-200°



427201
Petit Italiano

35 g 8 cm
 80 uds 72 cajas
 25 min -
 8-10 min 190-200°



400121
Miniatura

35 g 8 cm
 160 uds 72 cajas
 25 min -
 8-10 min 190-200°



405121
Miniatura Salvado

35 g 8 cm
 160 uds 72 cajas
 25 min -
 8-10 min 190-200°



454501
Panecillo Sarraceno 20%

40 g 11 cm
 72 uds 72 cajas
 30 min -
 10 min 180°



454411
Panecillo de Maíz 2,94% con Cúrcuma 0,14 y Pasas 9,36%

50 g 11 cm
 72 uds 72 cajas
 30 min -
 10 min 180°



454301
Panecillo con Pipas de Calabaza 6,5% y Mango 5,7%

45 g 7 cm
 70 uds 72 cajas
 30 min -
 10 min 180°



454101
Panecillo de Centeno 50% con Arándanos 7%

55 g 12 cm
 70 uds 72 cajas
 30 min -
 8 min 180°

Piezas Midi



406401

**Viena con Salvado
Pequeña**

 100 g	 16 cm
 80uds	 28cajas
 25min	 -
 14-16 min	 180-190°





401881
Bollo

90 g	16 cm
80 uds	28 cajas
25 min	-
10-12 min	180-190°



403801
Mini Viena

90 g	15,5cm
80 uds	28cajas
25 min	-
10-12 min	180-190°



406501
Bollo 100% Integral

100 g	16 cm
80 uds	28 cajas
25 min	-
10-12 min	180-190°



402801
Viena

125 g	19 cm
55 uds	28 cajas
25 min	-
14-16 min	180-190°



401111
Bocata

135 g	22 cm
55 uds	28 cajas
25 min	-
14-16 min	180-190°



425201
Baguettina de Cereales

110 g	23 cm
70 uds	28 cajas
25 min	-
14-16 min	180-190°

438801
**Panecillo
cereales y semillas**

80 g	13,5 cm
Uds	28 cajas
25 min	-
5-10 min	180-190°





402011
Viena Mondat 145 gr.

145 g	21 cm
50 uds	28 cajas
25 min	-
14-16 min	180-190°



406301
Viena con Salvado Mondat 145 gr.

145 g	21 cm
55 uds	28 cajas
25 min	-
14-16 min	180-190°

423901
Media Baguette
con Cereales y Semillas

170 g	12,5 cm
54 uds	28 cajas
25 min	-
12-14 min	180-190°



401631
Media Baguette

110 g	27 cm
65 uds	28 cajas
25 min	-
14-16 min	180-190°



405631
Media Baguette con Salvado

110 g	27 cm
65 uds	28 cajas
25 min	-
14-16 min	180-190°

420611

Bollo con Cereales y Semillas

📏 120 g

📏 18 cm

📦 90uds

📦 28cajas

🕒 25 min

👤 -

🕒 10-12 min

🌡️ 180-190°



Panes Especiales



438311

Hogaza Tradición

500 g	26 cm
15 uds	28 cajas
4 horas	-
5-10 min	170-180°





436811
Hogaza Multicereal

720 g 34 cm
12 uds 36 cajas
4 horas -
8-10 min 170-180°



429710
Pan de Molde Negro

470g 14,5cm
8uds 96cajas
25 min -
10-15 min 180-190°



430010
Pan de Molde Cereales y Semillas

470g 14,5cm
8uds 96cajas
25 min -
10-15 min 180-190°



453901
Hogaza con Centeno 51% con Malta

500 g 18 cm
18 uds 28 cajas
4 horas -
12-14 min 180°



428431
Hogaza Mondat con Centeno 43,5%

500 g 18 cm
14 uds 36 cajas
4 horas -
12-14 min 180°



428531
Hogaza de Centeno 44% con cereales y semillas

500 g 18 cm
14 uds 36 cajas
4 horas -
12-14 min 180°



453611
Hogaza 100% Integral

350 g 14 cm
25 uds 28 cajas
4 horas -
15-18 min 180°



0104041
Pan Champagner-Kruste

750 g - cm
12 uds 48 cajas
4 horas -
15-18 min 180°



0104013
Pan Puro Centeno

750 g - cm
12 uds 48 cajas
4 horas -
15-18 min 180°



438911
Hogaza de Trigo Recio

200 g	15 cm
50 uds	28 cajas
4 horas	-
15 min	180°



454611
Hogaza de Algarroba 5,45%

200 g	15 cm
45 uds	28 cajas
4 horas	-
15 min	180°



437901
Pan de Espelta 50% con Semillas

300 g	25 cm
30 uds	28 cajas
1 hora	-
15 min	180°



429001
Pan de Nueces 12%

410 g	cm
8 uds	96 cajas
4 horas	-
10-12 min	180°



455201
Hogaza de Cacao 2,6% y Frutos 14%

410 g	cm
8 uds	96 cajas
4 horas	-
10-12 min	180°



454701
Hogaza elaborada con Masa Madre

350 g	15 cm
30 uds	28 cajas
4 horas	-
10-12 min	180°









438701
Hogaza Semillada 500 gr

500 g	31 cm
20 uds	28 cajas
4 horas	-
5-10 min	180°



455501


Hogaza de Semillas

 430 g  23 cm
 20 uds  28 cajas
 4 horas  -
 16-18 min  180°



244719

Panecillo con Quinoa (3%)









 110 g  10 cm
 90 uds  28 cajas
 25 min  -
 12-14 min  180-190°



NUEVOS DESARROLLOS











Hogaza de Aceitunas Verdes

 350 g  cm
 22 uds  28 cajas
 4 horas  -
 10-12 min  180°











Hogaza de Chocolate y Naranja

 500 g  cm
 20 uds  28 cajas
 4 horas  -
 10-12 min  180°











Hogaza de Maíz y Cúrcuma

 300 g  cm
 25 uds  28 cajas
 4 horas  -
 10-12 min  180°











Hogaza Pan Serrano

 500 g  cm
 20 uds  28 cajas
 4 horas  -
 10-12 min  180°











Hogaza Espelta y Avena

 350 g  cm
 8 uds  96 cajas
 4 horas  -
 10-12 min  180°



Pan de Pueblo Medio Kilo

 500 g  cm
 20 uds  28 cajas
 4 horas  -
 10-12 min  180°

Panes Regionales



300800

Rosca

 260 g


 19 cm


 25 uds

 28 cajas

 25 min

 -

 14-16 min

 180-190°



424621
Bollo Sevillano Pequeño

125 g 17 cm
 72 uds 28 cajas
 25 min -
 10-12 min 180°



421111
Pan Picado Andaluz Mediano

135 g 18 cm
 65 uds 28 cajas
 25 min -
 10-12 min 180°



425301
Pan Sobao 140 gr

140g 18 cm
 60 uds 28 cajas
 25 min -
 10-12 min 180°



420001
Picado Andaluz

125 g 18 cm
 65 uds 28 cajas
 25 min -
 10-12 min 180°



427611
Campero

150 g 19 cm
 44 uds 28 cajas
 25 min -
 5-8 min 190-200°



426811
Pan Payés Cortado

500 g 18 cm
 18 uds 28 cajas
 4 horas -
 - -



426021
Pan Payés Mediano

500 g 18 cm
 18 uds 28 cajas
 4 horas -
 5-8 min 180°



426901
Kilo Redondo Cortado

1000 g	24 cm
8 uds	36 cajas
4 horas	-
-	-



426401
Kilo Cateto Largo

1000 g	38 cm
8 uds	36 cajas
4 horas	-
10-15 min	180-190°



421601
Mollete Suprem

120 g	14 cm
60 uds	28 cajas
25 min	-
6-8 min	180-190°

423321
Mollete

100 g	12 cm
86 uds	28 cajas
25 min	-
6-8 min	180-190°





300000
Pan Colón Candéal

460 g	36 cm
16 uds	28 cajas
25 min	-
18-20 min	180°



455401
Hogaza Pan Payés

490 g	28 cm
7 uds	104 cajas
25 min	-
-	-



300300
Pan Picado Candéal

270 g	25,5 cm
30 uds	28 cajas
25 min	-
10-15 min	180°

421501
Barra Pan Picado

300 g	cm
28 uds	28 cajas
25 min	-
14-16 min	180-190°



Panes Rústicos





436521

Bollo Rústico

90 g	18 cm
75 uds	28 cajas
25 min	-
10-12 min	180°



406611

Bollo Rústico con Salvado

90 g	18 cm
75 uds	28 cajas
25 min	-
10-12 min	180°



407411

Bollo Rústico Semillado

100 g	18 cm
90 uds	28 cajas
25 min	-
10-12 min	180°



436451

Bocata Rústico

130 g	24 cm
50 uds	28 cajas
25 min	-
10-12 min	180°



424111

Bollo Campesino

120 g	27 cm
55 uds	28 cajas
15-20 min	-
5-8 min	180°



407121

Súper Bocatino

170 g	28 cm
45 uds	24 cajas
25 min	-
12-14 min	180°





410411
Medio Bastón

📏 165 g 📏 26 cm
 📦 55 uds 📦 28 cajas
 ⚡ 25 min 🕒 -
 🕒 14-16 min 🌡 180-190°



411720
Chapata Media

📏 260 g 📏 29 cm
 📦 30 uds 📦 28 cajas
 ⚡ 25 min 🕒 -
 🕒 18-20 min 🌡 180-190°



403611
Baguette Rustica 275 gr.

📏 275 g 📏 54,5 cm
 📦 28 uds 📦 28 cajas
 ⚡ 25 min 🕒 -
 🕒 18-20 min 🌡 170-180°



403901
Barra Rústica

📏 250 g 📏 40 cm
 📦 20 uds 📦 32 cajas
 ⚡ 25 min 🕒 -
 🕒 18-20 min 🌡 170-180°



424221
Barra Campera

📏 270 g 📏 44 cm
 📦 20 uds 📦 36 cajas
 ⚡ 25 min 🕒 -
 🕒 18-20 min 🌡 175-185°



403931
Barra Rústica

📏 250 g 📏 40 cm
 📦 24 uds 📦 32 cajas
 ⚡ 25 min 🕒 -
 🕒 18-20 min 🌡 170-180°

402311
Súper Barra Rústica

📏 380 g 📏 55 cm
 📦 24 uds 📦 28 cajas
 ⚡ 25 min 🕒 -
 🕒 18-20 min 🌡 180-190°



Panes Tradicionales



403341

Barra de Viena

220 g	34 cm
34uds	28cajas
25 min	-
16-18 min	180-190°



404310
Baguette 250gr

250 g 55 cm
 33 uds 28 cajas
 25 min -
 10-12 min 180-190°



404210
Barra Vienesa Plus

270 g 41,2cm
 24 uds 36 cajas
 25 min -
 10-12 min 180-190°



404410
Barra 250 gr

250 g 39 cm
 21 uds 36 cajas
 25 min -
 10-12 min 180-190°



403331
Barra Pistola

230 g 38 cm
 30 uds 28 cajas
 20 min -
 15-20 min 180-190°



401301
Baguette Plus

280 g 54 cm
 28 uds 28 cajas
 25 min -
 15-20 min 180-190°



401531
Parisina









385 g 55,5cm
 20 uds 28 cajas
 25 min -
 15-20 min 180-190°



Fast Food



427901
Alcachofa Burger

 115 g	 12 cm
 65 uds	 28 cajas
 25 min	 -
 15-20 min	 180-185°



439901
**Burger Brioche
Mini 18 gr**

18 g	5 cm
100 uds	80 cajas
25 min	-
-	-



439801
**Burger Brioche
Medium 35 gr**

35 g	7 cm
50 uds	80 cajas
25 min	-
-	-



439701
**Burger Brioche
80 gr**

80 g	10,5 cm
18 uds	80 cajas
25 min	-
-	-

450701
Lingote Brioche Burger

495 g	36,5 cm
6 uds	56 cajas
60 min	-
-	-



439101
Pan Hamburguesa Rústico

100 g	12,5 cm
24 uds	90 cajas
25 min	-
-	-



439420
Burger Suprem


85 g	11 cm
24 uds	90 cajas
25 min	-
-	-

429130

**Pan
Hamburguesa**

 75 g

 12 cm

 24 uds

 48 cajas

 25 min

 -

 -

 -





440021

Pan Sandwich con Harina Integral 100%

 800g	 28 cm
 8uds	 42cajas
 25min	 -
 -	 -











430921

Pan Sandwich

 800g	 28 cm
 8uds	 42cajas
 25min	 -
 -	 -

439301

Pan Sandwich Rebana Gruesa

 800g	 30 cm
 8uds	 35cajas
 60min	 -
 -	 -





600000331
Scrocchiarella Classica

520 g	55 cm
8 uds	-
-	-
6-7 min	200-210°

600000337
Scrocchiarella Rústica

520 g	55 cm
8 uds	-
-	-
6-7 min	200-210°



600000338
Scrocchiarella Sandwich Classica

325 g	55 cm
10 uds	-
25 min	-
6-7 min	200-210°



Snacks



222920
Triángulo de Atún

 145 g	 14 cm
 45 uds	 148 cajas
 60 min	 -
 20-22 min	 180-190°



222831
Triángulo Mixto

145 g	14 cm
50 uds	72 cajas
60 min	-
20-22 min	180-190°



444001
Media Luna de Bacon

130 g	9 cm
30 uds	120 cajas
25 min	-
20-22 min	180-190°



440900
Empanadilla Atún y Pisto

110 g	13 cm
40 uds	128 cajas
60 min	-
20-35 min	170°



443900
Mini Empanadilla Queso de Cabra y Cebolla Caramelizada

57 g	9,5 cm
80 uds	128 cajas
60 min	-
20-22 min	170°



441721
Placa de Pizza

1000g	58 cm
12 uds	48 cajas
25 min	-
8-10 min	190-200°

242931
Surtido Mini Chics

18 g	18 cm
555 uds	96 cajas
30 min	-
15 min	180-190°





444601
Calzone Pizza

100 g 15 cm
 44 uds 100 cajas
 25 min -
 25-30 min 180-200°



444401
Saladito Kebab

100 g 15 cm
 44 uds 100 cajas
 25 min -
 20-25 min 180-200°



444701
Mini Calzone

110 g 15 cm
 40 uds 96 cajas
 25 min -
 20-25 min 180-200°



441021
Pan Pizza Atún

170 g 30 cm
 20 uds 72 cajas
 25 min -
 10-12 min 180-200°



441131
Pan Pizza York

160 g 30 cm
 20 uds 100 cajas
 25 min -
 10-12 min 180-200°



102701
Napolitana York y Queso

118 g 12 cm
 48 uds 72 cajas
 60 min -
 22-24 min 180-190°



102901
Napolitana BBQ

105 g 12,5 cm
 50 uds 80 cajas
 25 min -
 10-12 min 180-200°

443200

Placa Tortilla con Cebolla

-  750 g  39 cm
-  12 uds  91 cajas
-  -  -
-  12-15 min  180-200°



443500

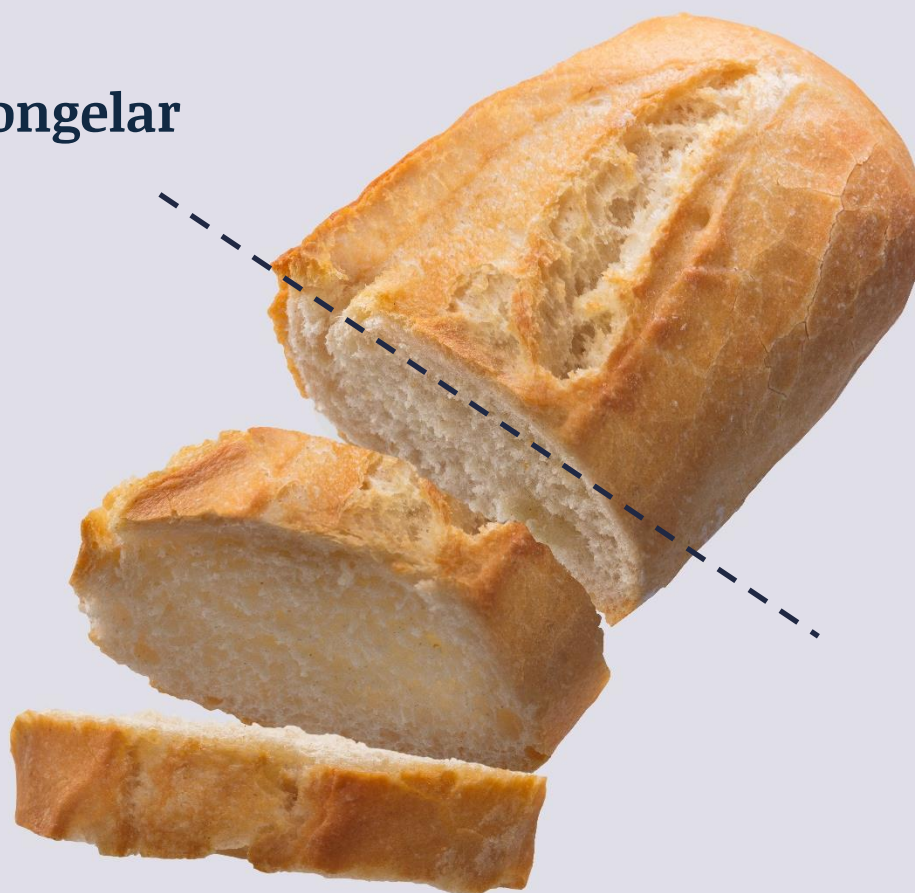
Tortilla Española con Cebolla

-  1200g  25 cm
-  6 uds  91 cajas
-  25 min  -
-  15-20 min  180-200°



Easy Bread

Descongelar



¡Y listo!

Una variedad para cada necesidad



Panecito

40 g
 170 uds
 25 min
 0-2 min
 8 cm
 28 cajas
 -
 190-200°

Pepito

54 g
 135 uds
 25 min
 0-5 min
 12,5 cm
 28 cajas
 -
 190-200°

Bollo

60 g
 110 uds
 25 min
 0-3 min
 15 cm
 28 cajas
 -
 190-200°

Pan Bocadoillo

84 g
 80 uds
 25 min
 0-3 min
 16 cm
 28 cajas
 -
 190-200°

Viena

110 g
 55 uds
 25 min
 0-5 min
 21 cm
 28 cajas
 -
 190-200°

Barra de Viena

210 g
 34 uds
 25 min
 0-5 min
 34 cm
 28 cajas
 -
 190-200°



El pan que elijas,
 envasado en papel
 100% horneable

Nuestras posibilidades de Envase

EMBOLSADO Con nuestro papel de plástico microperforado no apto para dar un toque de calor, su material mantiene el producto en perfectas condiciones hasta su consumo.

ENVASADO Dispone de un papel horneable diseñado para soportar altas temperaturas en hornos o carros de regeneración, permitiendo servir el pan como recién hecho.

GRANEL El pan como recién hecho sin ningún tipo de envase, certificados todos con la máxima calidad y seguridad alimentaria:

**UNA PIEZA 100%
INTEGRAL CON
UNA MIGA SUAVE
Y CON MUCHA
FIBRA**



Dentro de nuestra gama easy puedes elegir el tipo de pan que más te guste:

- **BLANCO** Una opción para los más clásicos, elaborado con cereales molidos para darle una textura más fina.
- **CON SALVADO** Un pan saludable y caracterizado por su alto contenido en fibra y nutrientes.
- **ECOLÓGICO** Con un sabor más intenso, posee cualidades beneficiosas para el organismo por la fibra natural que contiene.
- **100% INTEGRAL** una miga hidratada con un sabor suave con su sabor 100% integral.
- **100% INTEGRAL ECOLÓGICO** Con una miga suave, además posee cualidades beneficiosas.
- **SIN SAL AÑADIDA** Especialmente indicado para personas que deben llevar una dieta baja en sodio sin renunciar al sabor y la esponjosidad.
- **SIN SAL AÑADIDA CON SALVADO** Elaborado con ingredientes naturales, esta variedad reúne lo mejor del pan sin aditivos.

Opciones de personalización:



Panecito	Sin envase	Envasado	Embolsado
Blanco	430731	433331	433801
Con Salvado	432911	431341	602101
Ecológico	430702	433702	433802
100% Integral Ecológico	406002	-	603600
Sin sal añadida	434001	433521	602201
Con Salvado Sin sal añadida	434111	433621	602301



Pepito	Sin envase	Envasado	Embolsado
Blanco	430621	431041	433901
Con Salvado	432211	431121	602701
Sin sal añadida	432111	431241	602501
Sin sal añadida con Salvado	432311	432041	602601



Bollo	Sin envase	Embolsado
Blanco	432421	602801

Pan Bocado	Sin envase	Envasado	Embolsado
Blanco	432821	433431	603701
Con Salvado	-	-	602001
Ecológico	432802	-	603701



Viena	Sin envase
Blanco	434201



Barra de Viena	Sin envase	Embolsado
Blanco	434301	602901*
Con Salvado	434411	603001*
Ecológica	421702	-
Integral 100%	422002*	-



¿Hay algo más **Easy** que nuestro **Bread**?



Nuestra **Gama Easy** tiene las siguientes características:

- Listo en 25 minutos, sin necesidad de horneado.
- Evita las mermas de producto.
- Garantiza la no manipulación del producto.
- Cocido en horno de solera, aportando esponjosidad y un aspecto totalmente artesanal.
- Producto 100% recomendable en cuanto a seguridad alimentaria.
- Personalización de producto según las necesidades.



434721
Bollito Easy
Pack 11 Uds

50 g	9 cm
144 uds	28 cajas
25 min	-
-	-

Incluye Bolsa Serigrafiada

Incluye Bolsa Serigrafiada



604301
Mollete Suprem
Pack 3 Uds

120 g	14 cm
60 uds	28 cajas
25 min	-
-	-



604301
Pepito Easy
Pack 5 Uds

54 g	12,5 cm
135 uds	28 cajas
25 min	-
-	-



433701
Bollito Easy
Pack 8 Uds

50 g	9 cm
143 uds	28 cajas
25 min	-
-	-



431610
Bollito Easy 100% Integral
Pack 8 Uds

50 g	9 cm
143 uds	28 cajas
25 min	-
-	-

PIEZAS A GRANEL



453243
Panecillo Integral 100% Easy

45 g	9 cm
165 uds	28 cajas
25 min	-
-	-



430401
Mini Panecillo Easy

50 g	9 cm
144 uds	28 cajas
25 min	-
-	-



430301
Panecillo Semillas Easy









50 g	7 cm
160 uds	28 cajas
25 min	-
-	-



Napolitanas



101151
**Maxi Napolitana
de Cacao**

 120 g	 16 cm
 48 uds.	 72 cajas
 25 min	 -
 25-30 min	 180-190°



106601
Mini Napolitana
Petit de Cacao

30 g 5 cm
 182 uds 72 cajas
 25 min -
 15-20 min 170-180°



106101
Mini Napolitana
Petit Crema

30 g 5 cm
 182 uds 72 cajas
 25 min -
 15-20 min 170-180°



105601
Napolitana de
Cacao 100 gr

100 g 14 cm
 65 uds 72 cajas
 25 min -
 15-20 min 170-180°

101261
Maxi Napolitana
de Crema

120 g 16 cm
 48 uds 72 cajas
 25 min -
 15-20 min 170-180°










Croissants



100431

**Croissant Super
Artesano Margarina**

 95 g	 11,5cm
 40uds	 72cajas
 25min	 -
 15-20 min	 170-180°



103501
Mini Croissant
Bombón

30 g	4,7 cm
233 uds	112 cajas
25 min	-
10-12 min	170-180°



266201
Mini Croissant
Petit Margarina

22 g	7 cm
227 uds	144 cajas
25 min	-
10-12 min	180-190°



100121
Croissant
Hostelero

45 g	10,8 cm
160 uds	72 cajas
25 min	-
15-20 min	170-180°



101731
Croissant Maxi
Artesano Margarina

120 g	11,5cm
34 uds	64 cajas
25 min	-
15-20 min	170-180°

Danesas



210531
**Ensaimada Mini
Prefermentada**

 30 g	 6,5 cm
 140 uds	 72 cajas
 25 min	 150-180 min
 6-8 min	 180-190°



220540
Sneken Grande

115 g	9,3 cm
50 uds	96 cajas
30 min	-
15 min	170-180°



220630
Sneken Pequeño

30 g	5 cm
180 uds	96 cajas
30 min	-
15 min	170-180°

220000
Surtido Mini Danesas









43 g	-
120 uds	96 cajas
-	-
15 min	170-180°



Hojaldres



230921
Tarta de Manzana

 150 g	 16 cm
 26uds	 128 cajas
 30min	 -
 25-30 min	 180-190°



224100
Palmera

110 g	14,5 cm
50 uds	144 cajas
40 min	-
25-30 min	180-190°



231141
Maxi Placa de Hojaldre

1000g	56 cm
10uds	48 cajas
30 min	-
25-30 min	180-190°



230651
Maxi Herradura de Cacao

150 g	25 cm
35 uds	72 cajas
30 min	-
25-30 min	180-190°

Doré





104610
**Mini Croissant
Doré Multicereal**

25 g	10 cm
140 uds	96 cajas
25 min	-
14-16 min	170-180°



104921
**Croissant
Doré**

70 g	13 cm
84 uds	72 cajas
25 min	-
16-18 min	180°



104511
**Croissant Doré
Artesano Plus**

95 g	11,5cm
40 uds	72 cajas
25 min	-
15-20 min	170-180°









103131
**Mini Croissant
Doré**

25 g	8 cm
140 uds	72 cajas
25 min	-
14-16 min	170-180°



Mondinos y Berlinas

264710
Mondino Rosa

 55 g	 9 cm
 48uds	 88cajas
 60min	 -
 -	 -





267001
Mondinito
Cacao

30 g	4,6 cm
75 uds	100 cajas
20-30 min	-
-	-



267101
Mondinito
Blanco

30 g	4,6 cm
75 uds	100 cajas
20-30 min	-
-	-

266601
Mini Berlina Choco
Avellana

25 g	4,6 cm
195 uds	48 cajas
25 min	-
-	-



264000
Micro Mondino
Crystal Sugar

16 g	5,5 cm
120 uds	104 cajas
20-30 min	-
-	-



264100
Micro Mondino
Black & White

18 g	5,5 cm
120 uds	104 cajas
20-30 min	-
-	-



264200
Micro Mondino
Party

18 g	5,5 cm
120 uds	104 cajas
20-30 min	-
-	-



267001
Mini Mondino
Glase

30 g	7 cm
75uds	100cajas
20-30min	-
-	-



267101
Mini Mondino
cacao

30g	7 cm
75uds	100cajas
20-30min	-
-	-



265701
Mini Mondino
Relleno Rosa

23 g	5,5 cm
120uds	96cajas
20-30min	-
-	-

264400
Mini Mondino
Choco Avellana

38 g	7 cm
80uds	88cajas
20-30min	-
-	-





264530
Mondino Glasé

52 g	9 cm
36 uds	120 cajas
20-30 min	-
-	-



264630
Mondino Cacao

55 g	9 cm
36 uds	120 cajas
20-30 min	-
-	-



265110
Berlina Crema

90 g	9 cm
36 uds	72 cajas
20-30 min	-
-	-



265210
Berlina Cacao

90 g	9 cm
36 uds	72 cajas
20-30 min	-
-	-

262910
Pepito Crema Sugar

100 g	16 cm
24 uds	120 cajas
20-30 min	-
-	-



Tulipas





253300
**Tulipa Chocolate
Supreme Medium**

60 g	6,5 cm
20 uds	136 cajas
1h 30min	-
-	-



252401
**Mini Tulipa
Petit**

15 g	5 cm
167 uds	80 cajas
25 min	-
-	-



252501
**Mini Tulipa
Petit Pepitas de Choco**

25 g	5 cm
100 uds	128 cajas
25 min	-
-	-

PIEZAS GRANDES



252800
Tulipa Carrot Cake

110 g	-
16 uds	136 cajas
1h 30min	-
-	-



252900
**Tulipa Yogurt &
Arándanos**

110 g	-
16 uds	136 cajas
1h 30min	-
-	-



252600
**Tulipa Chocolate
Supreme**

110 g	-
16 uds	136 cajas
1h 30min	-
-	-









Easy Pastry



500321

Croissant Artesano

Easy

 80 g	 11,5cm
 24 uds	 72 cajas
 25 min	 -
 -	 -



501331
Croissant Mantequilla Easy

60 g	11,5cm
27 uds	72 cajas
25 min	-
-	-



530700
Micro Palmera Easy

15 g	9 cm
150 uds	72 cajas
120 min	-
-	-

502001
Maxi Napolitana cacao Easy

100 g	14 cm
30 uds	72 cajas
25 min	-
-	-



103701
Mini Croissant Surtido

34 g	cm
96 uds	88 cajas
20-30 min	-
-	-



Pastelería y Repostería





450120
Plancha de Bizcocho

265 g	57 cm
18 uds	40 cajas
60 min	-
-	-



263500
Plancha Sabor Triple Chocolate

1.800 g	35 cm
1 uds	160 cajas
120 min	-
-	-



263600
Plancha Queso con Arándanos

1.800 g	35 cm
1 uds	160 cajas
120 min	-
-	-



263700
Plancha Nata, Trufa y Yema

1.800 g	35 cm
1 uds	160 cajas
120 min	-
-	-



263800
Plancha Whisky

1.800 g	35 cm
1 uds	160 cajas
120 min	-
-	-



265401
Coulant Chocolate

90 g	6 cm
24 uds	2 filas
6 horas	-
5 min	180°



451300
Biscochón

4200 g	60 cm
2 uds	88
6 horas	-
-	-



451400
Biscochón de Cacao

4200 g	60 cm
2 uds	88
6 horas	-
-	-



8102840
Tarta de Manzana Premium

🕒 208 g 📦 2,5 kg
📦 48 uds 🍰 4 tartas
⏱ 6 horas 🍰 12 porciones



8110504
Brownie de Nueces Pecanas

🕒 63 g 📦 1,0 kg
📦 96 uds 🍰 6 tartas
⏱ 6 horas 🍰 16 porciones



8105287
Tarta Americana de Zanahoria

🕒 167 g 📦 2,0 kg
📦 48 uds 🍰 4 tartas
⏱ 6 horas 🍰 12 porciones



8110122
Tarta Chocolate y Frambuesa

🕒 100 g 📦 1,2 kg
📦 48 uds 🍰 4 tartas
⏱ 6 horas 🍰 12 porciones



8110131
Tarta Chocolate y Caramelo Salado

🕒 83 g 📦 1,0 kg
📦 48 uds 🍰 4 tartas
⏱ 6 horas 🍰 12 porciones



8106837
Tarta de Queso con Nata

🕒 139 g 📦 1,95 kg
📦 84 uds 🍰 6 tartas
⏱ 6 horas 🍰 14 porciones



8105286
Tarta Americana de Chocolate

🕒 158 g 📦 1,9 kg
📦 48 uds 🍰 4 tartas
⏱ 6 horas 🍰 12 porciones



8109593
Tarta de Almendras, cacahuetes y Caramelo

🕒 80 g 📦 0,95 kg
📦 48 uds 🍰 4 tartas
⏱ 6 horas 🍰 12 porciones

Sin Gluten





61601
Croissant Sin Gluten

90 g	10 cm
20 uds	96 cajas
120 min	-
-	-



61001
Magdalena Sin gluten

50 g	5,5 cm
30 uds	144 cajas
120 min	-
-	-

265301
Surtido Tulipas Sin Gluten

90 g	8,5 cm
20 uds	96 cajas
120 min	-
-	-



440601
Pan sin Gluten

65 g	14 cm
40 uds	72 cajas
15 min	-
7 min	190°



440401
Baguettina sin Gluten

105 g	21,5 cm
24 uds	72 cajas
15 min	-
7 min	190°



Mondat
Siempre de hoy

Mondat

Siempre de hoy

MONDAT BAKER S.L.

Polígono empresarial Monda
C4 - C18 Ctra.A-355 Km. 20
29110 Monda (Málaga) España

Tlf. 951 062 950
comercial@mondatt.com
www.mondatt.com

PEDIDOS

Tlf. 951 062 956
pedidos@mondatt.com