

# El sabor de **siempre** en el pan **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.









# 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, descongelar 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







# 428631 Alcachofa con Centeno 51% con Malta

60 uds
72 cajas

25 min @ -

8-10 min 180°



# 428811 Alcachofa Mondat con Centeno 43,5%



# 423511 Alcachofa Semillada con Amapola 6,3%

90 uds
36 cajas

25 min 🧠 -

8-10 min 180°



# 423611 Alcachofa Semillada con Sesamo 4,35%

90 uds
36 cajas

25min 🧠 -

8-10min 180°



# 452101 Alcachofa 100% Espelta con Miel 1,3%

🗇 50 uds 🚇 72 cajas

8-10 min 180°



# 452501 Alcachofa Selva Negra

45 uds
72 cajas

25 min 🧠 -

8-10 min 180°



# 423111 Panecillo con Cereales y Semillas

110 uds 36 cajas

8-10 min 180°



#### 424811 **Rustikelo**

65 g∅ 17 cm☼ 100 uds② 28 cajas

4-7 min 175-185°



# 425351 **Payesito Mondat**

\_\_\_\_\_\_ 50 g

% 8,5 cm% 36 cajas

120 uds 25 min

**@** -

2 12-14 min 190-200°



#### 423401 Montadito

① 105 uds

48 cajas

25 min 🥝 -

4-7 min 175-180°



#### 421021 **Mini Piña**

100 uds

28 cajas

25 min
25 min
12-14 min

- @

₩ 180-190°



#### 428021 Serranito

140 uds

36 cajas

25 min 2 min

- D

**№** 180-190°



#### 300900 Mini Mollete Andaluz

2 10 cm

130 uds

28 cajas

25 min

- D





436021 Rombito Rústico

6 40 g
 6 12,5 cm
 6 120 uds
 6 36 cajas
 6 25 min
 6 -

**№** 180-190°

5-7 min



436111 Rombito con Salvado

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



435711 Rombito 100% Integral

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



425001 Rustikelo 50% Integral



436301 Rombito Wellness



# 405231 Pepito Con Salvado

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







#### 427101 **Petit Andaluz**

 8 cm

25 min

72 cajas-

8-10 min

190-200⁰



#### 427201 **Petit Italiano**

8 cm

**80** uds

2 72 cajas

25min

- D

8-10 min 190-200°





#### 400121 Miniatura

8 cm

160 uds

🍔 36 cajas

25 min

- D

8-10 min

**190-200º** 



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

₹ 50 g

72 uds

72 cajas

30 min
10 min

منر

180°



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

7 cm

70 uds
72 cajas

30 min

- D

□ 10 min 180°



#### 454101

#### Panecillo de Centeno 50% con Arándanos 7%

70 uds

8 min

72 cajas

**3**0 min

- D

1800

Piezas Midi









# 401881 **Bollo**

90 g80 uds28 cajas

25 min 🔘 -

10-12 min 180-190°



#### 403801 **Mini Viena**

80 uds
28 cajas

10-12 min 180-190°



# 406501 Bollo 100% Integral

80 uds
28 cajas

25 min 🧠 -

10-12 min 180-190°



#### 402801 **Viena**

55 uds
28 cajas

25 min 🔘 -

14-16 min 180-190°



#### 401111 **Bocata**

\_

55 uds 28 cajas

14-16 min 180-190°



#### 425201 Baguettina de Cereales

70 uds 28 cajas

25 min 🧠 -

14-16 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.**

55 uds
\$\mathbb{Q}\$ 28 cajas

√ 25 min 
√ -

14-16 min 180-190°

# 423901 Media Baguette con Cereales y Semillas

12-14 min 180-190°



#### 438801

# Panecillo Con Semillas

25 min @ -

5-10 min 180-190°





# 401631 Media Baguette

☐ 110 g

**5**0 uds

28 cajas

14-16 min 180-190°



#### 405631

# Media Baguette con Salvado

65 uds

28 cajas

25 min

- D

34-16 min

**№** 180-190°

#### 420611

# Bollo con Cereales y Semillas

90 uds

28 cajas

**₫** 25min 🔘 -

10-12 min 180-190°



# Panes Especiales





#### 458101 Hogaza Aceitunas Verdes 14%

18 uds \$\iiint 36 cajas\$

4 horas 🧠 -

10-12 min 180°



#### 458201 Hogaza Blanca

14 uds \$\\ \press{3} 36 cajas\$

4 horas 🧠 -



# 458301 **Hogaza Rústica Calabaza 7,2%**

② 20 uds 🚨 32 cajas

4 horas 🧠 -



## 455211 Hogaza de Cacao 2% y Frutos 11,7%





#### 436811 **Hogaza Multicereal**

 34 cm 12 uds 36 cajas 4 horas - D

8-10 min **170-180°** 170-180°



### 429710 Pan de Molde Negro

₹ 470g 3 8 uds 96 cajas 25 min **@** -

10-15 min 180-190°



430010 Pan de Molde Cereales y Semillas

🖱 8uds 2 96 cajas 25 min - D

180-190° 10-15 min



## 453901 Hogaza con Centeno 51% con Malta

18 uds 28 cajas

- D 4 horas

2 12-14 min 180°



# 428431 Hogaza Mondat con Centeno 43,5%

14 uds 2 36 cajas

4 horas - DD

2 12-14 min **№** 180°



### 428531 Hogaza de Centeno 44% con cereales y semillas

₹ 500 g 14 uds 2 36 cajas 4 horas **@** -

2 12-14 min 180°



# Hogaza 100% **Integral**

№ 14 cm ② 25 uds 🚨 28 cajas 4 horas - D

= 15-18 min **180**°



#### 438911 Hogaza de Trigo Recio

**50 uds** 

28 cajas

4 horas

- D 15 min **∄** 18∩0



#### 454611 Hogaza de Algarroba 5,45%

**45 uds** 

28 cajas

4 horas

25 min

- D **№** 180°



#### 437901 Pan de Espelta 50% con Semillas

25 cm

30 uds

28 cajas

1 hora 2 15 min - D **№** 180°



### 436701 **Mollete Multicereal** con Quinoa (3%)

₹ 110 g

**№** 10 cm

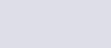
90 uds

28 cajas

25 min

2 12-14 min

180-190°





438701

31 cm

20 uds

28 cajas

4 horas 5-10 min - D

Hogaza Semillada 500 gr

**№** 180°



# **Panes** Regionales



#### 300800 Rosca

№ 19 cm

25 uds

28 cajas

25 min

14-16 min 180-190°



# 424621 Bollo Sevillano Pequeño

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



# 425321 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°



# 300300 Pan Picado Candeal

₹ 270 g
 ♣ 25,5 cm
 ♣ 30 uds
 ♣ 28 cajas
 ♣ 25 min
 ♣ ♣ 180°

#### 300000

#### Pan Colón Candeal

6 460 g
 6 36 cm
 6 16 uds
 2 28 cajas
 25 min
 4 -

18-20 min 180°





22



# 421601 **Mollete Suprem**

6-8 min

28 cajas

**60** uds 25 min

**@** -**№** 180-190°



# 427611 Campero

44 uds

28 cajas

25 min

- D 5-8 min **%** 190-200⁰

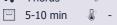
423321 Mollete 86 uds 28 cajas - D 25min 6-8 min 180-190°





457101 **Pan de Pueblo Grande** 

∑ 1000 g
 ∑ 38 cm
 ∑ 36 cajas
 ¼ 4 horas
 ∠ -





457001 Pan de Pueblo Mediano

500 g
 16 cm
 18 uds
 28 cajas
 4 horas

5-10 min 180-190°



457201 **Pan Cateto Mondat** 

5-10 min 180-190°



427301 **Telera Integral 100%** 



426901 Kilo Redondo Cortado

∑ 1000 g
 ∑ 24 cm
 ∑ 36 cajas
 ¼ 4 horas
 ✓ -

**□** -



426401 Kilo Cateto Largo

a Tilulas aug -

10-15 min 180-190°



455401 Hogaza Pan Payés

6 490 g
 6 7 uds
 6 104 cajas
 6 25 min
 6 -

**≅** -



# 426811 Pan Payés Cortado

500 g
 18 cm
 18 uds
 28 cajas
 4 horas
 -

# Panes Rústicos







#### 436521 **Bollo Rústico**

№ 18 cm

75 uds

\$ 28 cajas

25 min

- D

10-12 min 180°



#### 406611 Bollo Rústico con Salvado

№ 18 cm

75 uds

28 cajas

25min

- D



407411 Bollo Rústico Semillado

90 uds

28 cajas

25min

- D

 180° 10-12 min



#### 436451

# **Bocata Rústico**

24 cm

50 uds

28 cajas

25 min

- D

10-12 min

**№** 180°



#### 424111

#### **Bollo Campesino**

27 cm

55 uds

28 cajas

15-20 min 🔑 -

5-8 min

180°

#### 407121

#### Súper Bocatino

28 cm

45 uds

24 cajas

25 min

- D **№** 180° 2 12-14 min









#### 410411 Medio Bastón

165 g
 26 cm
 55 uds
 28 cajas

14-16 min 180-190°



# 411720 **Chapata Media**

260 g29 cm30 uds28 cajas

18-20 min 180-190°



# 403611 Baguette Rustica 275 gr.

28 uds
30 cajas

18- 20 min 170-180°



#### 403901 **Rústica**

250 g
 40 cm
 20 uds
 36 cajas

18- 20 min 170-180°



#### 424221

20 uds

# Barra Campera

- ZJIIIII - - -

18-20 min 175-185°

36 cajas



# 403931

# Barra Rústica

30 uds
32 cajas

18- 20 min 170-180°



#### Súper Barra Rústica

21 uds
24 cajas

18-20 min 180-190°



# Panes Tradicionales



#### 403341 Barra de Viena

34 cm

34uds

28 cajas

25min

**@** -

16-18 min 180-190°







#### 404310 Baguette 250gr

<u>-</u>

33 uds

28 cajas

25 min

10-12 min

**№** 180-190°



#### 404210 Barra Vienesa Plus

24 uds

36 cajas

25 min

- D

2 10-12 min **№** 180-190°



#### 404410 Barra

38 cm

30 uds

28 cajas

25 min

- D

10-12 min **№** 180-190°



#### 403331 **Barra Pistola**

38 cm

30 uds

28 cajas

20 min

- D

15-20 min 180-190°



# 401301 **Baguette Plus**

₹ 280 g

28 uds

28 cajas

25min

- DD

35-20 min **№** 180-190°



# 401531 **Parisina**

② 20 uds

25 min

28 cajas <u>-</u>

15-20 min **№** 180-190°

# Fast Food



Alcachofa Burger

65 uds

28 cajas

25 min

15-20 min 180-185°

29





#### 439901

# **Burger Brioche** Mini 18 gr

100 uds 80 cajas - D ₽ -\_\_\_\_



# 439801

# **Burger Brioche** Medium 35 gr

 7 cm 50 uds 80 cajas 25 min - D -



# 439701 **Burger Brioche** 80 gr

**™** 80 q <sup>∞</sup> 10,5 cm 18 uds 🚨 80 cajas 25 min - D -



#### 450801 Pan de Perrito

48 uds 4 cajas 60 min <u>-</u>

\_ -



# 267401 **Baggel Sésamo**

2 11,5 cm 48 cajas 50 uds

€ 60 min - D \_ -



# 267501 **Baggel Amapola**

50 uds 48 cajas

- D 60 min \_ -



#### 450701

# Lingote Brioche Burger

 36,5 cm 6 uds \$\omega\$ 56 cajas

60 min <u>-</u>

**8** -







#### 439101

# Pan Hamburguesa Rústico

☐ 100 g

② 24 uds

🕮 90 cajas

25min

- D



#### 439420

# **Burger Suprem**

24 uds

🚨 90 cajas

25 min

- D -

-

429130

#### Pan

# Hamburguesa

② 24 uds

90 cajas

**3** 25 min

**@** --\_\_\_\_\_

📆 Peso 👂 Medida de la pieza 🕥 Uds/caja 👃 Cajas/palet 🗳 Descongelar 🙉 Fermentación 🖹 Tiempo cocción 🖟 Temperatura decocción

**31** 





# 440021 Pan Sandwich con Harina Integral 100%

28 cm

3 8uds

42 cajas

25 min

- D

000 -



#### 430921 Pan Sandwich

28 cm

🗇 8uds

42 cajas

25min

**@** -

#### 439311 Pan Sandwich Rebana Gruesa

6uds

4 64 cajas

60 min

- D





#### 600000331

#### Scrocchiarella Classica

8 uds

\_ \_

4 -

- D

#### 600000338

#### Scrocchiarella Sandwich Classica

10 uds

🚨 -

25 min

- DD

🖺 6-7 min

200-210°



# Snacks



# 222920 **Triángulo de Atún**

☐ 145 g☑ 45 uds☑ 45 uds☑ 148 cajas

20-22 min 180-190°





# 222821 Triángulo **Mixto**

\$\text{23 cajas}\$

**45 uds** 👶 60 min

20-22 min

- D

**№** 180-190°



#### 444001 Media Luna de Bacon

9 cm

30 uds

2 120 cajas

25 min

- D

20-22 min **№** 180-190°



# 440900 **Empanadilla** Atún y Pisto

40 uds

4 128 cajas

👶 60 min

- D

20-35 min 170°



#### 443900

#### Mini Empanadilla Queso de Cabra y Cebolla Caramelizada

9,5 cm

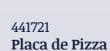
**80** uds

2 128 cajas

🟅 60 min

- D

20-22 min 170°



1000g

12 uds

48 cajas

25min

- D

── 8-10 min

**№** 190-200°

#### 242931 **Surtido Mini Chics**

**555 uds** 

3 72 cajas

30 min

- DD





#### 444601 Calzone Pizza

- 44 uds
- \$\text{200 cajas}\$
- 25 min
- D
- 25-30 min
- **№** 180-200°



#### 444401 Saladito Kebab

- **44** uds
- \$\text{\$\mathbb{Q}\$}\$ 100 cajas
- 25 min
  - D
- 20-25 min
- **№** 180-200°



# 441021

#### Pan Pizza Atún

- 30 cm
- ② 20 uds
- 72 cajas
- 25 min
- D
- 10-12 min



#### 441131

# Pan Pizza York

- 30 cm
- 20 uds
- 🄱 72 cajas
- 25 min
- D
- 10-12 min 180-200°



#### 102701

#### Napolitana York y Queso

- 48 uds
- 3 72 cajas
- 60 min
- **@** -
- 22-24 min

### Mondat pan

#### 443200

#### **Placa Tortilla** con Cebolla

12 uds

🍔 91 cajas

- @ -

2 12-15 min 180-200°



#### 443500

#### Tortilla Española con Cebolla

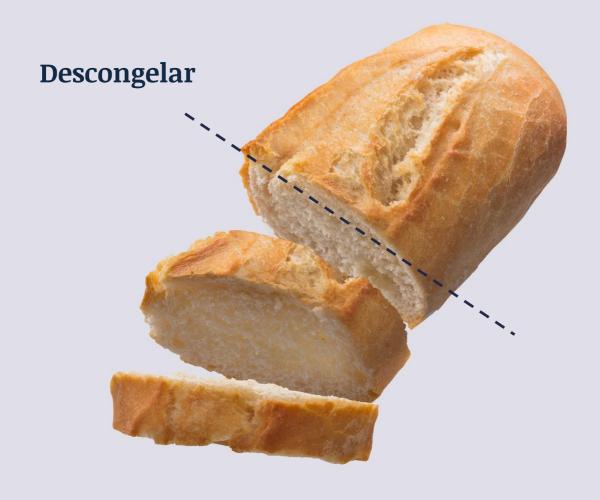
🗂 6 uds

🄱 91 cajas

15-20 min 180-200°



### Easy Bread





### Una variedad para cada necesidad



34 cm

Panecito	Pepito	Bollo	Pan Bocadillo	Viena	Barra de Viena
	54 g				
170 uds	135 uds	🗂 110 uds	80 uds	55 uds	34 uds
25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min
🗀 0-2 min	□ 0-5 min	□ 0-3 min	□ 0-3 min	🗀 0-5 min	0-5 min
8 cm		№ 15 cm		21 cm	34 cm
28 cajas	28 cajas	😩 28 cajas	28 cajas	28 cajas	🙇 28 cajas
<b>@</b> -	<b>@</b> -	<b>@</b> -	@ -	<b>@</b> -	@ -
190-2000	<b>№</b> 190-200°	<b>№</b> 190-200°	190-200°	190-200°	190-200°





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 Bocadillo	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.

#### PIEZAS A en Packs



#### 604401 **Mollete Suprem Easy** Pack 3 Uds

**高 120 g** 60 uds 28 cajas

25 min

- DD

**Pepito Easy** Pack 5 Uds

604301

28 cajas

135 uds

25 min - 6DD

-



#### 604601 **Chapattina Easy** Pack 8 Uds

9 cm

136 uds

28 cajas

25 min - D

\_\_\_\_ **-**



#### **Bollito Easy 100% Integral** Pack 8 Uds

₹ 50 g

9 cm

143 uds

ag 28 cajas

25 min

**@**-

\_\_\_\_\_

**A** -



#### 604701 **Panecillo Semillas Easy** Pack 5 uds

160 uds

28 cajas

25 min

- D

\_\_\_\_

Incluye Bolsa Serigrafiada

#### PIEZAS MINI A GRANEL



#### 453243 Panecillo Integral 100% Easy

₹ 45 g

9 cm

165 uds

ag 28 cajas

25 min

\_

- D **₽** -

136 uds 9 cm

430421

ag 28 cajas - D

25 min

\_\_\_\_ **₽** -

Mini Panecillo Easy

430301

Panecillo Semillas Easy

7 cm

160 uds

28 cajas

25 min

- D

\_\_\_\_\_

-



#### 458401 Panecillo Semillado

cm
 c

108 uds

28 cajas

25 min

- DD

\_\_\_\_\_\_

-



#### 425401 Panecillo de Espelta 41,6%

₹ 90 g

cm
 c

**1** 88 uds

28 cajas

25 min

\_\_\_\_\_

- DD **₽** -

25 min

Panecillo de Centeno 42%

₹ 94 g 96 uds

458501

28 cajas

- D

\_

**-**

#### PIEZAS MIDI A GRANEL



#### 456801 Bollo Artesano Mondat



#### 456901 Bollo con Salvado Artesano Mondat

100 g
 17 cm
 80 uds
 28 cajas
 25 min



#### 458701

#### Pan Bocadillo Rustico 140 gr

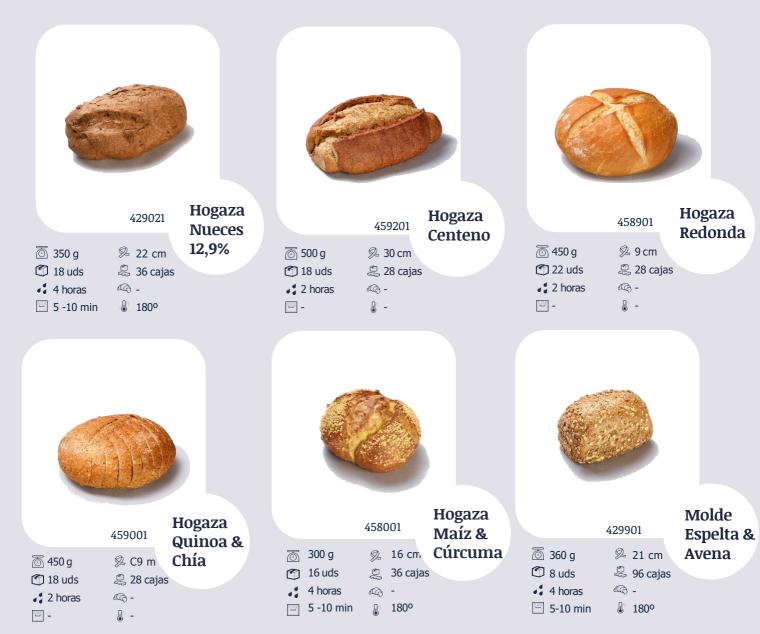
25 min 🧠 -

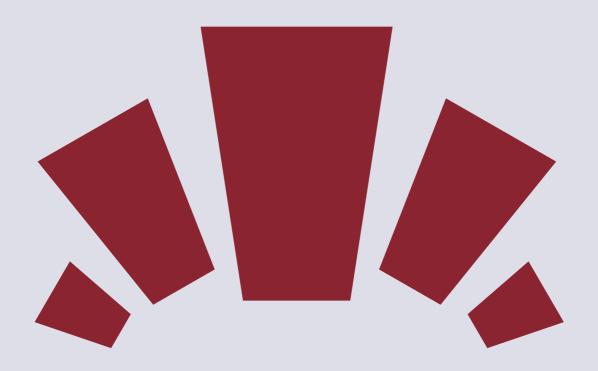
☱ -



#### ¡Nuestra Gama Easy Bread sigue creciendo!

Seguimos trabajando en innovar y ofrecer productos con una manipulación fácil y sencilla y que esté como recién hecho. Nuestras piezas están fabricadas y horneadas en piedra, aportándole esponjosidad a la miga y mayor durabilidad.





# Napolitanas

Maxi Napolitana de Cacao

48 uds

72 cajas

25min

25-30 min

**№** 180-190°



#### 1060001 Mini Napolitana Petit de Cacao

182 uds

72 cajas

25 min

- D

15-20 min 170-180°



#### 106101 Mini Napolitana Petit Crema

182 uds

3 72 cajas

25 min

- D

15-20 min 170-180°

#### 101271 Maxi Napolitana de Crema

**48 uds** 

3 72 cajas

25 min

- D

15-20 min 170-180°



### Croissants



100431 **Croissant Super** Artesano Margarina

⊚ 95 g

40uds \$\bigsig 72 cajas





#### 266201 **Mini Croissant Petit Margarina**

7 cm

**227 uds** 

4 144 cajas

25 min

- @

180-190°



#### 100121 **Croissant Hostelero**

160 uds

🗸 40 cajas

25 min

- D

= 15-20 min **№** 170-180°



#### 107001 Croissant Recto Margarina

55 uds

72 cajas

25 min - D

15-20 min **№** 170-180°



#### 101731 **Croissant Maxi** Artesano Margarina

34 uds

🗸 64 cajas

25 min

- D

15-20 min

170-180⁰

### Danesas



25 min 





#### 210631

#### Ensaimada Grande

5 cm
 √
 5 cm
 √
 1 cm
 1 cm
 1 cm
 1 cm
 1 cm
 2 cm
 3 cm
 4 cm
 4 cm
 5 cm
 5 cm
 7 cm

64 uds

2 72 cajas

30min

**@** -

15min

**№** 170-180°



#### 220641 **Sneken Grande**

**60** uds

🍔 72 cajas

30 min

- D

25 min

170-180°



#### 220630 Sneken Pequeño

5 cm

180 uds

\$\text{96 cajas}\$

30 min

- D

🖺 15 min

170-180⁰

#### 220000 Surtido Mini **Danesas**



2 -

120 uds

🕮 96 cajas

a\$ -

- D

25 15 min

**170-180º** 170-180⁰



# Hojaldres



**55** 





#### 230651

#### Maxi Herradura de Cacao

- D

25 cm

45 uds

3 72 cajas

30 min

25-30 min

**№** 180-190°



#### 230731

#### Maxi Herradura de Crema

25 cm

45 uds

72 cajas

30 min

- D

25-30 min 180-190°



#### 231141

#### Maxi Placa de Hojaldre

10 uds

😩 48 cajas

30 min

- P

25-30 min

**№** 180-190°

Doré







#### 104610 **Mini Croissant Doré Multicereal**

140 uds

96 cajas

25 min

- @

14-16 min 170-180°



#### 104921 Croissant Doré

₹ 70 g

84 uds

2 72 cajas

25 min

- D

16-18 min 180°



#### 104511 **Croissant Doré** Artesano Plus

₹ 95 g

40 uds

2 72 cajas

25 min

- D

15-20 min 170-180°

#### 103131 Mini Croissant Doré

8 cm

140 uds

3 72 cajas

25 min

**@** -

14-16 min 170-180°



## Mondinos y Berlinas







#### 266301 **Mondinito** Cacao

🖇 4,6 cm 100 uds 2 128 cajas

√ 20-30 min 
√ -

-



#### 266401 **Mondinito** Blanco

 4,6 cm 

100 uds \$\mathscr{A}\$ 128 cajas

#### 266601

#### Mini Berlina Choco Avellana

195 uds 48 cajas

25 min - D

**≃** --





#### 264000 **Micro Mondino Crystal Sugar**

120 uds 4 104 cajas

20-30 min 🧠 -

···



#### 264100 Micro Mondino Black & White

120 uds 4 104 cajas

20-30 min 🧠 -



#### 264200 **Micro Mondino Party**

120 uds \$\text{\$\text{\$\left}\$}\$ 104 cajas

20-30 min 🧠 -





#### 267001 **Mini Mondino** Glase

75 uds
\$\text{\texi{\text{\te}\text{\texi}\text{\text{\text{\texi}\text{\text{\texi}\text{\text{\text{\texi{\texi{\texi\texi{\texi}\tint{\texitt{\tet{\text{\texi}\text{\text{\texi}\text{\texit{\texi{\texi{\texi{\

√ 20-30 min 
√ -

≝ -



#### 267101 Mini Mondino cacao

75uds
\$\mathbb{Q}\$ 100 cajas

20-30 min 🧠 -

- B 



#### 265701 **Mini Mondino** Relleno Rosa

120 uds 496 cajas

-



#### 265110 Berlina Crema

9 cm

36 uds
72 cajas

265210 Berlina Cacao

**ത** 90 g 9 cm

36 uds
72 cajas

20-30 min 🧠 -

**≅** -

### Mondat bollería



#### 264530 Mondino Glasé

4 120 cajas 36 uds √ 20-30 min 
√ -

**≅** --



#### 264630 **Mondino Cacao**

 9 cm 36 uds \$\mathscr{A}\$ 120 cajas

20-30 min 🧠 -

**≅** -- F

#### 265601

#### Pepito Cacao Sugar

24 uds \$\mathbb{Q}\$ 120 cajas

\_



#### 262910

#### Pepito Crema Sugar

24 uds \$\text{20 cajas}\$

-









#### 252401 Mini Tulipa **Petit**

167 uds 80 cajas

25 min - D



#### 252501 Mini Tulipa Petit Pepitas de Choco

 5 cm 

🚨 128 cajas 100 uds

25 min - D

#### PIEZAS GRANDES



#### 252800 **Tulipa Carrot Cake**

2 -

2 136 cajas 16 uds

♣ 1h 30min 
♠ -

-

16 uds

252900

\$\mathbb{2}\$ 136 cajas

1h 30min - D

Tulipa Yogurt &

Arándanos

\_\_\_\_\_

-

2 -



#### 252600 Tulipa Chocolate Supreme

2 -

16 uds 4 136 cajas

- B

# Easy Pastry



#### 500321 **Croissant Artesano** Easy

24 uds \$\infty\$ 72 cajas <u></u> -





#### 501331 Croissant Mantequilla **Easy**





#### 530700 Micro Palmera **Easy**

	🖇 9 cm
🗂 150 uds	🄱 72 cajas
60 min	<b>@</b> -
-	-



267201 **Gofre Easy** 

	🖇 14,5 cm
30 uds	😩 72 cajas
💰 60 min	@ -
	A -



#### 502001 Napolitana Cacao **Easy**

	Я 14 cm
24 uds	😩 72 cajas
25 min	- D
	AC -



#### 502101 Caracola **Easy**

	🎾 12 cm
30 uds	72 cajas
👶 60 min	@ -
-	<b>-</b>

#### 103701 **Mini Croissant** Surtido

₹ 34 g g₄ cm 88 cajas 96 uds @\_ 20-30 min



## Pastelería y Repostería



67

### Mondat bollería



#### 450120 Plancha de Bizcocho

**添** 265 g 56 cajas 18 uds

- D € 60 min

<del>=</del> -



#### 263500 **Plancha Sabor** Triple Chocolate

₹ 1.800 g 4 160 cajas 1 uds

120 min - D

-



#### 263600 Plancha Queso con Arándanos

1 uds \$\text{\$\mathcal{2}\$}\$ 160 cajas

120 min - D

**" -**-



#### 263700 Plancha Nata, Trufa y Yema

₹ 1.800 g 35 cm

4 160 cajas 🗂 1 uds 120 min - D

**≅** --



#### 263800 **Plancha Whisky**

₹ 1.800 g 35 cm

4 160 cajas 1 uds

120 min **-**





#### 451300 Bizcochón

2 uds ₿ 88

6 horas <u>-</u>



#### 451400 Bizcochón de Cacao

2 uds ₽ 88

6 horas **@** -

**≌** -





#### 8102840 Tarta de Manzana **Premium**

₹ 208 g

/<u>⊚</u>\ 2,5 kg

**48 uds** 

4 tartas

♦ 6 horas

12 porciones



8110122 **Tarta Chocolate** y Frambuesa

™ 100 g

<u>√</u>

1,2 kg

48 uds

4 tartas

12 porciones ♦ 6 horas



8110504 Brownie de **Nueces Pecanas** 

<u>™</u> 63 g

/<u>®</u>\ 1,0 kg

96 uds

6 tartas

6 horas

16 porciones



8110131 Tarta Chocolate y Caramelo Salado

**™** 83 g

/<u>®</u>\ 1,0 kg

(f) 48 uds

4 tartas

♦ 6 horas

12 porciones



8105287 Tarta Americana de Zanahoria

② 2,0 kg

(f) 48 uds

4 tartas

6 horas

12 porciones



#### 8106837 Tarta de Queso con Nata

<u>/</u><u>@</u>\ 1,95 kg

**84 uds** 

6 tartas

♦ 6 horas

14 porciones



8105286 Tarta Americana de Chocolate

158 q

√
⑥
 1,9 kg

48 uds

4 tartas

♦ 6 horas 12 porciones



8109593 Tarta de Almendras, cacahuetes y Caramelo

**™** 80 q

@ 0,95 kg

48 uds

4 tartas

♦ 6 horas

12 porciones

## Sin Gluten



### Mondat pan



#### 61601

#### **Croissant Sin Gluten**

② 20 uds

🚨 96 cajas

120 min

**@** -



#### 61001

#### Magdalena Sin gluten

30 uds

🚨 144 cajas

120 min

@ -

#### 265301

#### Surtido Tulipas Sin Gluten

⊚ 90 g

8,5 cm

① 20 uds

🚨 96 cajas

120 min

- D

\_

**₽** -





#### 440601

#### Pan sin Gluten

**高 65 g** 

**%** 14 cm

40 uds

2 72 cajas

. 15 min

@ -

7 min

190°



#### 440401

#### Baguettina sin Gluten

₹ 105 g

21,5 cm

2 72 cajas

**@** -

2 15 min

7 min 190°









#### MONDAT BAKER S.L.

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

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

#### **PEDIDOS**

Tlf. 951 062 956 pedidos@mondat.com