

# Mondat

Siempre de hoy



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, descongelar y listo en tan solo 25 minutos.



GAMA  
**Easy**  
Bread



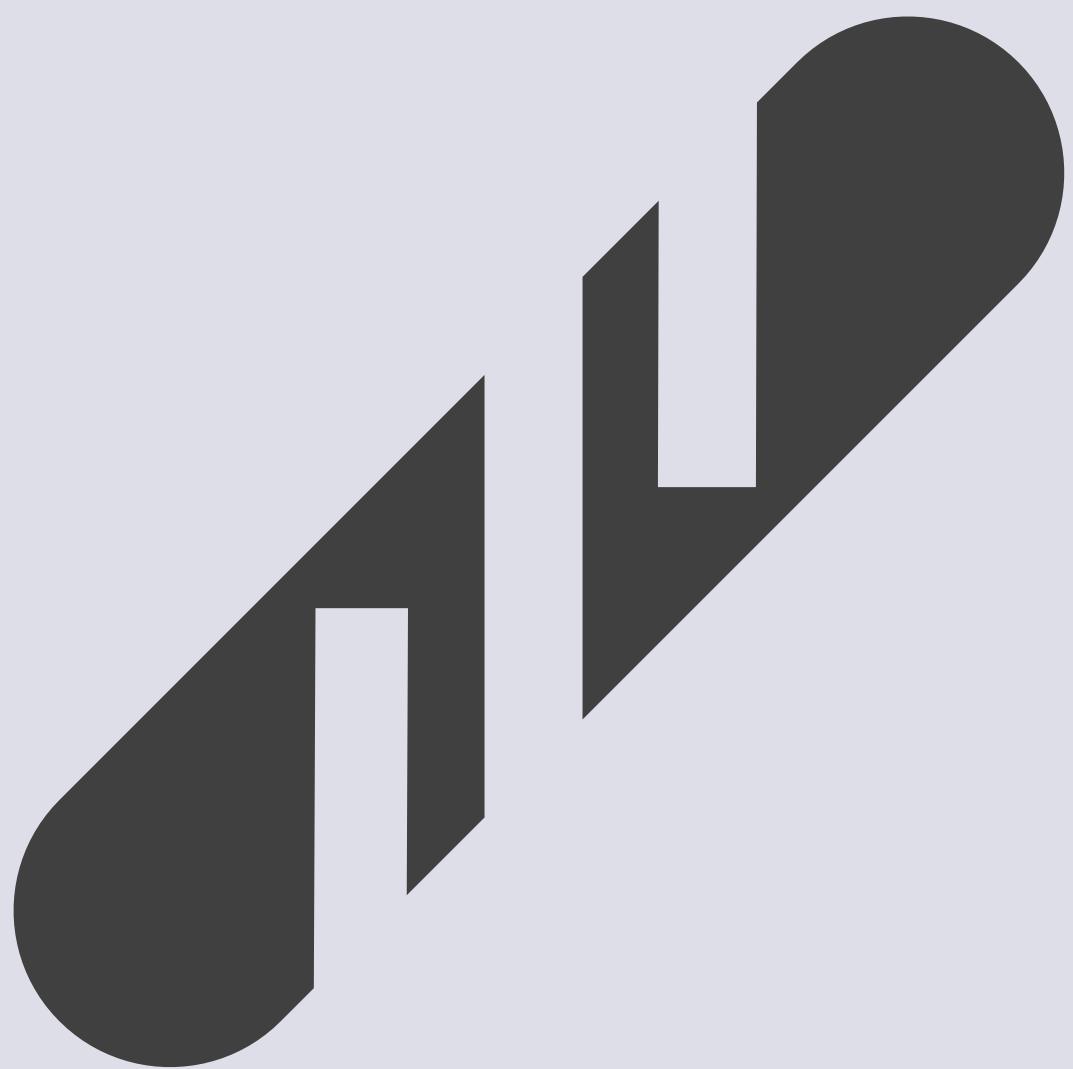
## Atención Personalizada

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	180º



428631

**Alcachofa con Centeno  
51% con Malta**

⌚ 50 g	⌀ 7 cm
📦 60 uds	📦 72 cajas
⌚ 25 min	⌚ -
⌚ 8-10 min	🌡 180º



428811

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

⌚ 50 g	⌀ 7 cm
📦 60 uds	📦 72 cajas
⌚ 25 min	⌚ -
⌚ 8-10 min	🌡 180º



423511

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

⌚ 62 g	⌀ 8,5 cm
📦 90 uds	📦 36 cajas
⌚ 25 min	⌚ -
⌚ 8-10 min	🌡 180º



423611

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

⌚ 62 g	⌀ 8,5 cm
📦 90 uds	📦 36 cajas
⌚ 25 min	⌚ -
⌚ 8-10 min	🌡 180º



452101

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

⌚ 68 g	⌀ 8,5 cm
📦 50 uds	📦 72 cajas
⌚ 25 min	⌚ -
⌚ 8-10 min	🌡 180º



452501

**Alcachofa Selva  
Negra**

⌚ 60 g	⌀ 8,5 cm
📦 45 uds	📦 72 cajas
⌚ 25 min	⌚ -
⌚ 8-10 min	🌡 180º



423111

**Panecillo con Cereales  
y Semillas**

⌚ 62 g	⌀ 8,5 cm
📦 110 uds	📦 36 cajas
⌚ 25 min	⌚ -
⌚ 8-10 min	🌡 180º



**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	📦 28 cajas
⏰ 25 min	🕒 -
🕒 12-14 min	🌡 180-190°



**428021**  
**Serranito**

⌚ 40 g	⌚ 17,5cm
📦 140 uds	📦 36 cajas
⏰ 25 min	🕒 -
🕒 2 min	🌡 180-190°



**300900**  
**Mini Mollete Andaluz**

⌚ 60 g	⌚ 10 cm
📦 130 uds	📦 28 cajas
⏰ 25 min	🕒 -
🕒 6-8 min	🌡 180-190°



436021  
**Rombito Rústico**

⌚ 40 g      🍞 12,5cm  
📦 120 uds      📦 36 cajas  
⏰ 25 min      🍴 -  
🕒 5-7 min      🌞 180-190°



436111  
**Rombito con Salvado**

⌚ 50 g      🍞 12,5cm  
📦 120 uds      📦 36 cajas  
⏰ 25 min      🍴 -  
🕒 5-7 min      🌞 180-190°



435711  
**Rombito 100% Integral**

⌚ 50 g      🍞 12,5cm  
📦 140 uds      📦 36 cajas  
⏰ 25 min      🍴 -  
🕒 5-7 min      🌞 180-190°



425001  
**Rustikelo 50% Integral**

⌚ 70 g      🍞 17 cm  
📦 80 uds      📦 36 cajas  
⏰ 25 min      🍴 -  
🕒 5-7 min      🌞 180-190°



436301  
**Rombito Wellness**

⌚ 50 g      🍞 12,5cm  
📦 60 uds      📦 72 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	💻 28 cajas
⏰ 25 min	✖ -
🕒 10-12 min	🌡 190-200°



**427101**  
**Petit Andaluz**

⌚ 35 g      📐 8 cm  
📦 80 uds      📦 72 cajas  
⏰ 25 min      🥐 -  
🕒 8-10 min      🌡 190-200º



**427201**  
**Petit Italiano**

⌚ 35 g      📐 8 cm  
📦 80 uds      📦 72 cajas  
⏰ 25 min      🥐 -  
🕒 8-10 min      🌡 190-200º



**400121**  
**Miniatura**

⌚ 35 g      📐 8 cm  
📦 160 uds      📦 36 cajas  
⏰ 25 min      🥐 -  
🕒 8-10 min      🌡 190-200º



**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      🌡 180º



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

⌚ 45 g      📐 7 cm  
📦 70 uds      📦 72 cajas  
⏰ 30 min      🥐 -  
🕒 10 min      🌡 180º



**454101**  
**Panecillo de Centeno 50% con Arándanos 7%**

⌚ 55 g      📐 12 cm  
📦 70 uds      📦 72 cajas  
⏰ 30 min      🥐 -  
🕒 8 min      🌡 180º



# Piezas Midi



406401

**Viena con Salvado  
Pequeña**

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





401881

**Bollo**

⌚ 90 g	.LENGTH 16 cm
📦 80 uds	📦 28 cajas
⏰ 25 min	⏲ -
🕒 10-12 min	🌡 180-190°

403801

**Mini Viena**

⌚ 90 g	.LENGTH 15,5cm
📦 80 uds	📦 28 cajas
⏰ 25 min	⏲ -
🕒 10-12 min	🌡 180-190°

406501

**Bollo 100% Integral**

⌚ 100 g	.LENGTH 16 cm
📦 80 uds	📦 28 cajas
⏰ 25 min	⏲ -
🕒 10-12 min	🌡 180-190°



402801

**Viena**

⌚ 125 g	.LENGTH 19 cm
📦 55 uds	📦 28 cajas
⏰ 25 min	⏲ -
🕒 14-16 min	🌡 180-190°

401111

**Bocata**

⌚ 135 g	.LENGTH 22 cm
📦 55 uds	📦 28 cajas
⏰ 25 min	⏲ -
🕒 14-16 min	🌡 180-190°

425201

**Baguettina de Cereales**

⌚ 110 g	.LENGTH 23 cm
📦 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.**

⌚ 145 g      📐 21 cm  
📦 55 uds      📦 28 cajas  
⏰ 25 min      🕒 -  
🕒 14-16 min      🌡 180-190°

**423901  
Media Baguette  
con Cereales y Semillas**



**438801  
Panecillo  
Con Semillas**



⌚ 80 g      📐 13,5 cm  
📦 108 Uds      📦 28 cajas  
⏰ 25 min      🕒 -  
🕒 5-10 min      🌡 180-190°



**401631**  
**Media Baguette**

⌚ 110 g      📏 27 cm  
📦 50 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  
📦 90 uds      📦 28 cajas  
⏰ 25 min      🕒 -  
🕒 10-12 min      🌡 180-190°



# Panes Especiales





458101  
**Hogaza Aceitunas Verdes 14%**

⌚ 330 g      ⌀ 22 cm  
📦 18 uds      📦 36 cajas  
⏰ 4 horas      🥐 -  
🕒 10-12 min      🌡 180°



458201  
**Hogaza Blanca**

⌚ 480 g      ⌀ 18 cm  
📦 14 uds      📦 36 cajas  
⏰ 4 horas      🥐 -  
🕒 10-12 min      🌡 180°



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

⌚ 350 g      ⌀ cm  
📦 20 uds      📦 32 cajas  
⏰ 4 horas      🥐 -  
🕒 10-12 min      🌡 180°



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

⌚ 400 g      ⌀ 18 cm  
📦 14 uds      📦 36 cajas  
⏰ 4 horas      🥐 -  
🕒 10-12 min      🌡 180°



**436811**  
**Hogaza Multicereal**

⌚ 720 g      ∅ 34 cm  
📦 12 uds      📦 36 cajas  
⏰ 4 horas      酦 -  
🕒 8-10 min      🌡 170-180°



**429710**  
**Pan de Molde Negro**

⌚ 470g      ∅ 14,5cm  
📦 8 uds      📦 96 cajas  
⏰ 25 min      酦 -  
🕒 10-15 min      🌡 180-190°



**430010**  
**Pan de Molde Cereales y Semillas**

⌚ 470g      ∅ 14,5cm  
📦 8 uds      📦 96 cajas  
⏰ 25 min      酦 -  
🕒 10-15 min      🌡 180-190°



**453901**  
**Hogaza con Centeno 51% con Malta**

⌚ 500 g      ∅ 18 cm  
📦 18 uds      📦 28 cajas  
⏰ 4 horas      酦 -  
🕒 12-14 min      🌡 180°



**428431**  
**Hogaza Mondat con Centeno 43,5%**

⌚ 500 g      ∅ 18 cm  
📦 14 uds      📦 36 cajas  
⏰ 4 horas      酦 -  
🕒 12-14 min      🌡 180°



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

⌚ 500 g      ∅ 18 cm  
📦 14 uds      📦 36 cajas  
⏰ 4 horas      酦 -  
🕒 12-14 min      🌡 180°



**453611**  
**Hogaza 100% Integral**

⌚ 350 g      ∅ 14 cm  
📦 25 uds      📦 28 cajas  
⏰ 4 horas      酦 -  
🕒 15-18 min      🌡 180°



438911  
**Hogaza de Trigo Recio**

⌚ 200 g 📏 15 cm  
📦 50 uds 📦 28 cajas  
⏰ 4 horas 🥐 -  
🕒 15 min 🌡 180º



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

⌚ 200 g 📏 15 cm  
📦 45 uds 📦 28 cajas  
⏰ 4 horas 🥐 -  
🕒 15 min 🌡 180º



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

⌚ 300 g 📏 25 cm  
📦 30 uds 📦 28 cajas  
⏰ 1 hora 🥐 -  
🕒 15 min 🌡 180º



438711  
**Hogaza Semillada 500 gr**

⌚ 500 g 📏 31 cm  
📦 16 uds 📦 28 cajas  
⏰ 4 horas 🥐 -  
🕒 5-10 min 🌡 180º

# 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°



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      ⏳ -  
 ⏱ 10-15 min    ⏳ 180°

300000  
**Pan Colón Candeal**

⏪ 460 g      ⏷ 36 cm  
 ⏮ 16 uds      ⏮ 28 cajas  
 ⏳ 25 min      ⏳ -  
 ⏱ 18-20 min    ⏳ 180°





421601  
**Mollete Suprem**

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



427611  
**Campero**

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

423321  
**Mollete**

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





457101  
**Pan de Pueblo Grande**

⌚ 1000 g	📏 38 cm
📦 8 uds	📦 36 cajas
⏰ 4 horas	🕒 -
🕒 5-10 min	🌡 180-190°



457001  
**Pan de Pueblo Mediano**

⌚ 500 g	📏 16 cm
📦 18 uds	📦 28 cajas
⏰ 4 horas	🕒 -
🕒 5-10 min	🌡 180-190°



457201  
**Pan Cateto Mondat**

⌚ 500 g	📏 17 cm
📦 18 uds	📦 28 cajas
⏰ 4 horas	🕒 -
🕒 5-10 min	🌡 180-190°



427301  
**Telera Integral 100%**

⌚ 500 g	📏 16 cm
📦 22 uds	📦 28 cajas
⏰ 4 horas	🕒 -
🕒 5-10 min	🌡 180-190°



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°



455401  
**Hogaza Pan Payés**

⌚ 490 g	📏 28 cm
📦 7 uds	📦 104 cajas
⏰ 25 min	🕒 -
🕒 -	🌡 -



426811  
**Pan Payés Cortado**

⌚ 500 g	📏 18 cm
📦 18 uds	📦 28 cajas
⏰ 4 horas	🕒 -
🕒 -	🌡 -

# Panes Rústicos





**436521  
Bollo Rústico**

⌚ 90 g      📐 18 cm  
📦 75 uds      📦 28 cajas  
⏰ 25 min      反腐 -  
🕒 10-12 min      🌡 180°



**406611  
Bollo Rústico con Salvado**

⌚ 90 g      📐 18 cm  
📦 75 uds      📦 28 cajas  
⏰ 25 min      反腐 -  
🕒 10-12 min      🌡 180°



**407411  
Bollo Rústico Semillado**

⌚ 100 g      📐 18 cm  
📦 90 uds      📦 28 cajas  
⏰ 25 min      反腐 -  
🕒 10-12 min      🌡 180°



**436451  
Bocata Rústico**

⌚ 130 g      📐 24 cm  
📦 50 uds      📦 28 cajas  
⏰ 25 min      反腐 -  
🕒 10-12 min      🌡 180°



**424111  
Bollo Campesino**

⌚ 120 g      📐 27 cm  
📦 55 uds      📦 28 cajas  
⏰ 15-20 min      反腐 -  
🕒 5-8 min      🌡 180°



**407121  
Súper Bocatino**

⌚ 170 g      📐 28 cm  
📦 45 uds      📦 24 cajas  
⏰ 25 min      反腐 -  
🕒 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	📦 30 cajas
⏰ 25 min	🕒 -
🕒 18- 20 min	🌡 170-180°



**403901  
Rústica**

⌚ 250 g	✖ 40 cm
📦 20 uds	📦 36 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
📦 30 uds	📦 32 cajas
⏰ 25 min	🕒 -
🕒 18- 20 min	🌡 170-180°



**402321  
Súper Barra Rústica**

⌚ 380 g	✖ 55 cm
📦 24 uds	📦 24 cajas
⏰ 25min	🕒 -
🕒 18-20 min	🌡 180-190°

# Panes Tradicionales



403341  
Barra de Viena



220 g 34 cm  
34uds 28 cajas  
25min -  
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 g 📏 38 cm  
📦 30 uds 📦 28 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  
 ⏳ 25min      🍴 -  
 ✉ -      🌟 -



**439801**  
**Burger Brioche**  
**Medium 35 gr**

● 35 g      ✂ 7 cm  
 ● 50 uds      ✉ 80 cajas  
 ⏳ 25min      🍴 -  
 ✉ -      🌟 -



**439701**  
**Burger Brioche**  
**80 gr**

● 80 g      ✂ 10,5 cm  
 ● 18 uds      ✉ 80 cajas  
 ⏳ 25 min      🍴 -  
 ✉ -      🌟 -



**450801**  
**Pan de Perrito**

● 50 g      ✂ 16 cm  
 ● 48 uds      ✉ 64 cajas  
 ⏳ 60 min      🍴 -  
 ✉ -      🌟 -



**267401**  
**Baggel Sésamo**

● 85 g      ✂ 11,5 cm  
 ● 50 uds      ✉ 48 cajas  
 ⏳ 60 min      🍴 -  
 ✉ -      🌟 -



**267501**  
**Baggel Amapola**

● 85 g      ✂ 11,5 cm  
 ● 50 uds      ✉ 48 cajas  
 ⏳ 60 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
25min	-
-	-



439420

**Burger Suprem**

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

429130

**Pan  
Hamburguesa**

75 g	12 cm
24 uds	90 cajas
25 min	-
-	-





440021

**Pan Sandwich con  
Harina Integral 100%**

⌚ 800g	📏 28 cm
📦 8uds	📦 42 cajas
⏰ 25 min	🥐 -
🕒 -	🌡 -



430921

**Pan Sandwich**

⌚ 800g	📏 28 cm
📦 8uds	📦 42 cajas
⏰ 25 min	🥐 -
🕒 -	🌡 -

439311

**Pan Sandwich  
Rebana Gruesa**

⌚ 800g	📏 30 cm
📦 6uds	📦 64 cajas
⏰ 60min	🥐 -
🕒 -	🌡 -





600000331  
**Scrocchiarella Classica**

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

600000338  
**Scrocchiarella Sandwich Classica**

- ⌚ 325 g
- ⌚ 10 uds
- ⌚ 25 min
- ⌚ 6-7 min
- .ribbon 55 cm
- ribbon -
- brain -
- temperature 200-2



# Snacks



222920

## Triángulo de Atún

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



**222821**  
**Triángulo**  
**Mixto**

⌚ 145 g	✂ 14 cm
📦 45 uds	📦 123 cajas
⌚ 60 min	⌚ -
⌚ 20-22 min	🌡 180-190°



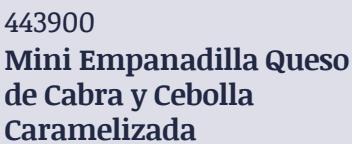
**444001**  
**Media Luna**  
**de Bacon**

⌚ 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	⌚ -
⌚ 8-10min	🌡 190-200°



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

⌚ 18 g	✂ 18 cm
📦 555 uds	📦 72 cajas
⌚ 30min	⌚ -
⌚ 15min	🌡 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°



**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	📦 72 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°

443200

### Placa Tortilla con Cebolla

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



443500

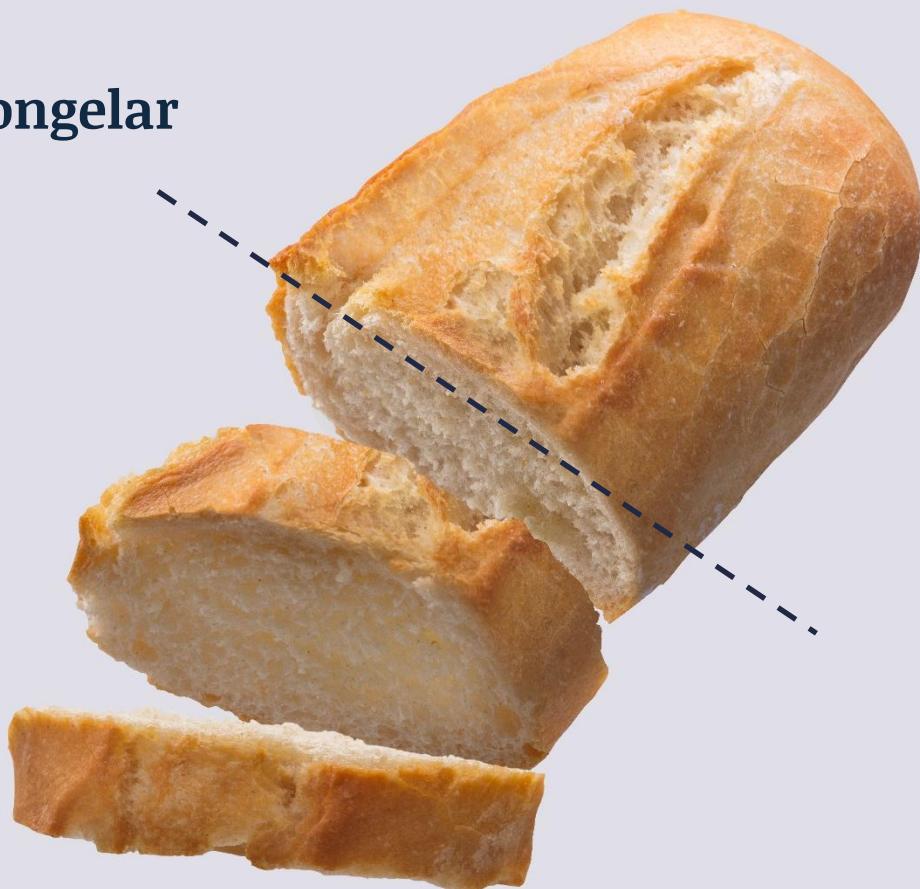
### Tortilla Española con Cebolla

 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	Pepito	Bollo	Pan Bocadillo	Viena	Barra de Viena
⌚ 40 g	⌚ 54 g	⌚ 60 g	⌚ 84 g	⌚ 110 g	⌚ 210 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	📏 12,5 cm	📏 15 cm	📏 16 cm	📏 21 cm	📏 34 cm
📦 28 cajas	📦 28 cajas	📦 28 cajas	📦 28 cajas	📦 28 cajas	📦 28 cajas
🕒 -	🕒 -	🕒 -	🕒 -	🕒 -	🕒 -
🌡 190-200°	🌡 190-200°	🌡 190-200°	🌡 190-200°	🌡 190-200°	🌡 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	<b>430731</b>	<b>433331</b>	<b>433801</b>
Con Salvado	<b>432911</b>	<b>431341</b>	<b>602101</b>
Ecológico	<b>430702</b>	<b>433702</b>	<b>433802</b>
100% Integral Ecológico	<b>406002</b>	-	<b>603600</b>
Sin sal añadida	<b>434001</b>	<b>433521</b>	<b>602201</b>
Con Salvado Sin sal añadida	<b>434111</b>	<b>433621</b>	<b>602301</b>



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



Bollo	Sin envase	Embolsado
Blanco	<b>432421</b>	<b>602801</b>

Pan Bocadillo	Sin envase	Envasado	Embolsado
Blanco	<b>432821</b>	<b>433431</b>	<b>603701</b>
Con Salvado	-	-	<b>602001</b>
Ecológico	<b>432802</b>	-	<b>603701</b>



Viena	Sin envase
Blanco	<b>434201</b>



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



¿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 MINI A GRANEL



453243  
**Panecillo Integral 100% Easy**

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



430421  
**Mini Panecillo Easy**

● 50 g      ● 9 cm  
● 136 uds    ● 28 cajas  
● 25 min     ● -  
● -            ● -



430301  
**Panecillo Semillas Easy**

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



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

● 90 g      ● cm  
● 88 uds    ● 28 cajas  
● 25 min     ● -  
● -            ● -



458501  
**Panecillo de Centeno 42%**

● 94 g      ● cm  
● 96 uds    ● 28 cajas  
● 25 min     ● -  
● -            ● -

## PIEZAS MIDI A GRANEL



456801

### Bollo Artesano Mondat

● 100 g      ⚡ 17 cm  
📦 80 uds      📦 28 cajas  
⏰ 25 min      🍴 -  
🕒 -      🌟 -

456901

### Bollo con Salvado Artesano Mondat

● 100 g      ⚡ 17 cm  
📦 80 uds      📦 28 cajas  
⏰ 25 min      🍴 -  
🕒 -      🌟 -

458701

### Pan Bocadillo Rustico 140 gr



● 140 g      ⚡ cm  
📦 50 uds      📦 28 cajas  
⏰ 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 migra y mayor durabilidad.



429021

**Hogaza  
Nueces  
12,9%**

⌚ 350 g  
📦 18 uds  
⏰ 4 horas  
🕒 5 -10 min

✖ 22 cm  
🕒 36 cajas  
✖ -  
🌡 180º



459201

**Hogaza  
Centeno**

⌚ 500 g  
📦 18 uds  
⏰ 2 horas  
🕒 -

✖ 30 cm  
🕒 28 cajas  
✖ -  
🌡 -



458901

**Hogaza  
Redonda**

⌚ 450 g  
📦 22 uds  
⏰ 2 horas  
🕒 -

✖ 9 cm  
🕒 28 cajas  
✖ -  
🌡 -



459001

**Hogaza  
Quinoa &  
Chía**

⌚ 450 g  
📦 18 uds  
⏰ 2 horas  
🕒 -

✖ c9 m  
🕒 28 cajas  
✖ -  
🌡 -



458001

**Hogaza  
Maíz &  
Cúrcuma**

⌚ 300 g  
📦 16 uds  
⏰ 4 horas  
🕒 5 -10 min

✖ 16 cm  
🕒 36 cajas  
✖ -  
🌡 180º

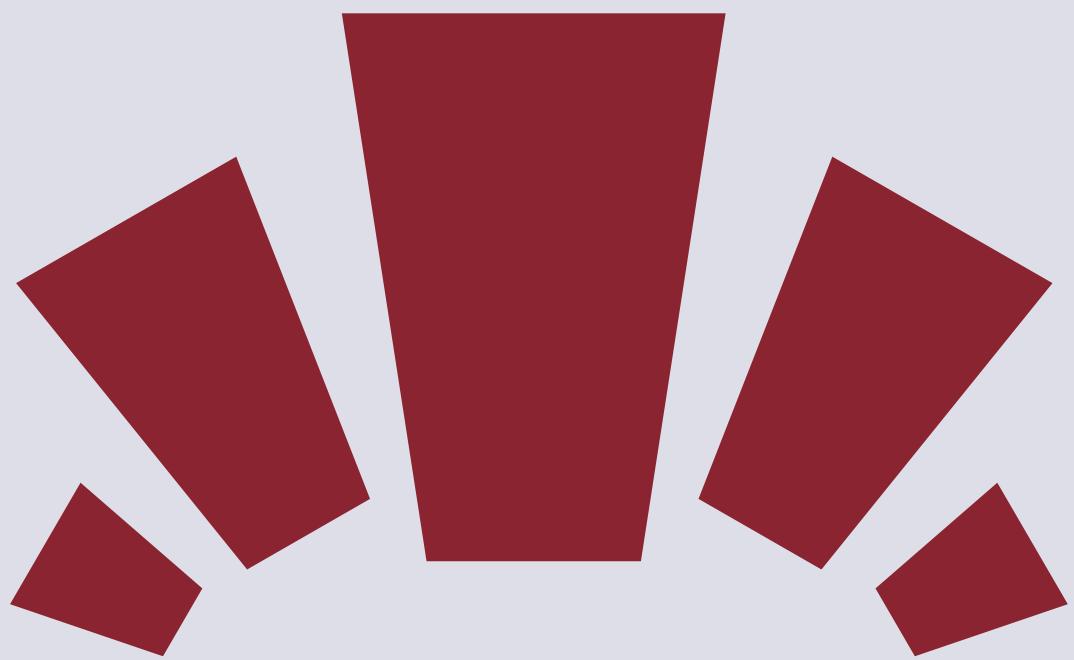


429901

**Molde  
Espelta &  
Avena**

⌚ 360 g  
📦 8 uds  
⏰ 4 horas  
🕒 5-10 min

✖ 21 cm  
🕒 96 cajas  
✖ -  
🌡 180º



# Napolitanas



105701  
**Maxi Napolitana  
de Cacao**

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

**106001  
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°

**101271  
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
40 uds	72 cajas
25 min	-
15-20 min	170-180º



**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	40 cajas
25 min	-
15-20 min	170-180°

**107001**  
**Croissant Recto Margarina**

97 g	14 cm
55 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

210541  
**Ensaimada Mini**  
Prefermentada

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



210631

**Ensaimada Grande**

⌚ 98 g	∅ 5 cm
📦 64 uds	📦 72 cajas
⏰ 30min	🕒 -
🕒 15 min	🌡 170-180°



220641

**Sneken Grande**

⌚ 107 g	∅ 9,3 cm
📦 60 uds	📦 72 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  
Danésas**

⌚ 46x g	∅ -
📦 120 uds	📦 96 cajas
⏰ -	🕒 -
🕒 15min	🌡 170-180°



# Hojaldres



230921  
**Tarta de Manzana**

⚖ Peso	150 g	📏 Medida de la pieza	16 cm
📦 Uds/caja	26uds	📦 Cajas/palet	128 cajas
⌚ Tiempo cocción	30min	⌚ Descongelar	-
🌡 Temperatura decocción	25-30 min	⌚ Fermentación	180-190º



230651

**Maxi Herradura de Cacao**

⌚ 150 g      📋 25 cm  
📦 45 uds      📦 72 cajas  
⏰ 30 min      🎂 -  
🕒 25-30 min      🌞 180-190°



230731

**Maxi Herradura de Crema**

⌚ 150 g      📋 25 cm  
📦 45 uds      📦 72 cajas  
⏰ 30 min      🎂 -  
🕒 25-30 min      🌞 180-190°



231141

**Maxi Placa de Hojaldre**

⌚ 1000g      📋 56 cm  
📦 10 uds      📦 48 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
48 uds	88 cajas
60 min	-
-	-



266301  
**Mondinito**  
Cacao

⌚ 16 g      ⚡ 4,6 cm  
📦 100 uds      📦 128 cajas  
⏰ 20-30 min      🍫 -  
🌡 -      🌡 -



266401  
**Mondinito**  
Blanco

⌚ 20 g      ⚡ 4,6 cm  
📦 100 uds      📦 128 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
📦 75 uds	📦 100 cajas
⏰ 20-30 min	⚠ -
🌡 -	🌡 -

**267101  
Mini Mondino  
cacao**

⌚ 30 g	⌀ 7 cm
📦 75 uds	📦 100 cajas
⏰ 20-30 min	⚠ -
🌡 -	🌡 -

**265701  
Mini Mondino  
Relleno Rosa**

⌚ 23 g	⌀ 5,5 cm
📦 120 uds	📦 96 cajas
⏰ 20-30 min	⚠ -
🌡 -	🌡 -

**265110  
Berlinina Crema**

⌚ 90 g	⌀ 9 cm
📦 36 uds	📦 72 cajas
⏰ 20-30 min	⚠ -
🌡 -	🌡 -

**265210  
Berlinina Cacao**

⌚ 90 g	⌀ 9 cm
📦 36 uds	📦 72 cajas
⏰ 20-30 min	⚠ -
🌡 -	🌡 -



**264530  
Mondino Glasé**

⌚ 52 g      ∅ 9 cm  
📦 36 uds      📦 120 cajas  
⏰ 20-30 min      反腐 -  
🌡 -      🌡 -



**264630  
Mondino Cacao**

⌚ 55 g      ∅ 9 cm  
📦 36 uds      📦 120 cajas  
⏰ 20-30 min      反腐 -  
🌡 -      🌡 -

**265601  
Pepito Cacao Sugar**

⌚ 100 g      ∅ 16 cm  
📦 24 uds      📦 120 cajas  
⏰ 20-30 min      反腐 -  
🌡 -      🌡 -



**262910  
Pepito Crema Sugar**

⌚ 100 g      ∅ 16 cm  
📦 24 uds      📦 120 cajas  
⏰ 20-30 min      反腐 -  
🌡 -      🌡 -



# Tulipas





**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  
⏰ 60 min      🍞 -  
🕒 -      🌟 -



**267201**  
**Gofre**  
**Easy**

⌚ 90 g      📈 14,5 cm  
📦 30 uds      📦 72 cajas  
⏰ 60 min      🍞 -  
🕒 -      🌟 -



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

⌚ 107 g      📈 14 cm  
📦 24 uds      📦 72 cajas  
⏰ 25 min      🍞 -  
🕒 -      🌟 -



**502101**  
**Caracola**  
**Easy**

⌚ 91 g      📈 12 cm  
📦 30 uds      📦 72 cajas  
⏰ 60 min      🍞 -  
🕒 -      🌟 -

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

⌚ 34 g      📈 cm  
📦 96 uds      📦 88 cajas  
⏰ 20-30 min      🍞 -  
🕒 -      🌟 -



# Pastelería y Repostería





**450120**  
**Plancha de Bizcocho**

⌚ 265 g	taboola 57 cm
📦 18 uds	📦 56 cajas
⏰ 60 min	⏰ -
🕒 -	🌡 -

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

⌚ 1.800 g	taboola 35 cm
📦 1 uds	📦 160 cajas
⏰ 120 min	⏰ -
🕒 -	🌡 -

**263600**  
**Plancha Queso con Arándanos**

⌚ 1.800 g	taboola 35 cm
📦 1 uds	📦 160 cajas
⏰ 120 min	⏰ -
🕒 -	🌡 -

**263700**  
**Plancha Nata, Trufa y Yema**

⌚ 1.800 g	taboola 35 cm
📦 1 uds	📦 160 cajas
⏰ 120 min	⏰ -
🕒 -	🌡 -

**263800**  
**Plancha Whisky**

⌚ 1.800 g	taboola 35 cm
📦 1 uds	📦 160 cajas
⏰ 120 min	⏰ -
🕒 -	🌡 -



**451300**  
**Bizcochón**

⌚ 4200 g	taboola 60 cm
📦 2 uds	📦 88
⏰ 6 horas	⏰ -
🕒 -	🌡 -

**451400**  
**Bizcochón de Cacao**

⌚ 4200 g	taboola 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,  
cacahuete y Caramelo**

⌚ 80 g      🎂 0,95 kg  
📦 48 uds      🥐 4 tartas  
💧 6 horas      🎂 12 porciones

# Sin Gluten





61601  
**Croissant Sin Gluten**

⌚ 60 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 BAKER S.L.**

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

Tlf. 951 062 950  
[comercial@mondat.com](mailto:comercial@mondat.com)  
[www.mondat.com](http://www.mondat.com)

**PEDIDOS**

**Tlf. 951 062 956**  
[pedidos@mondat.com](mailto:pedidos@mondat.com)