

# 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.



## Atención Personalizada

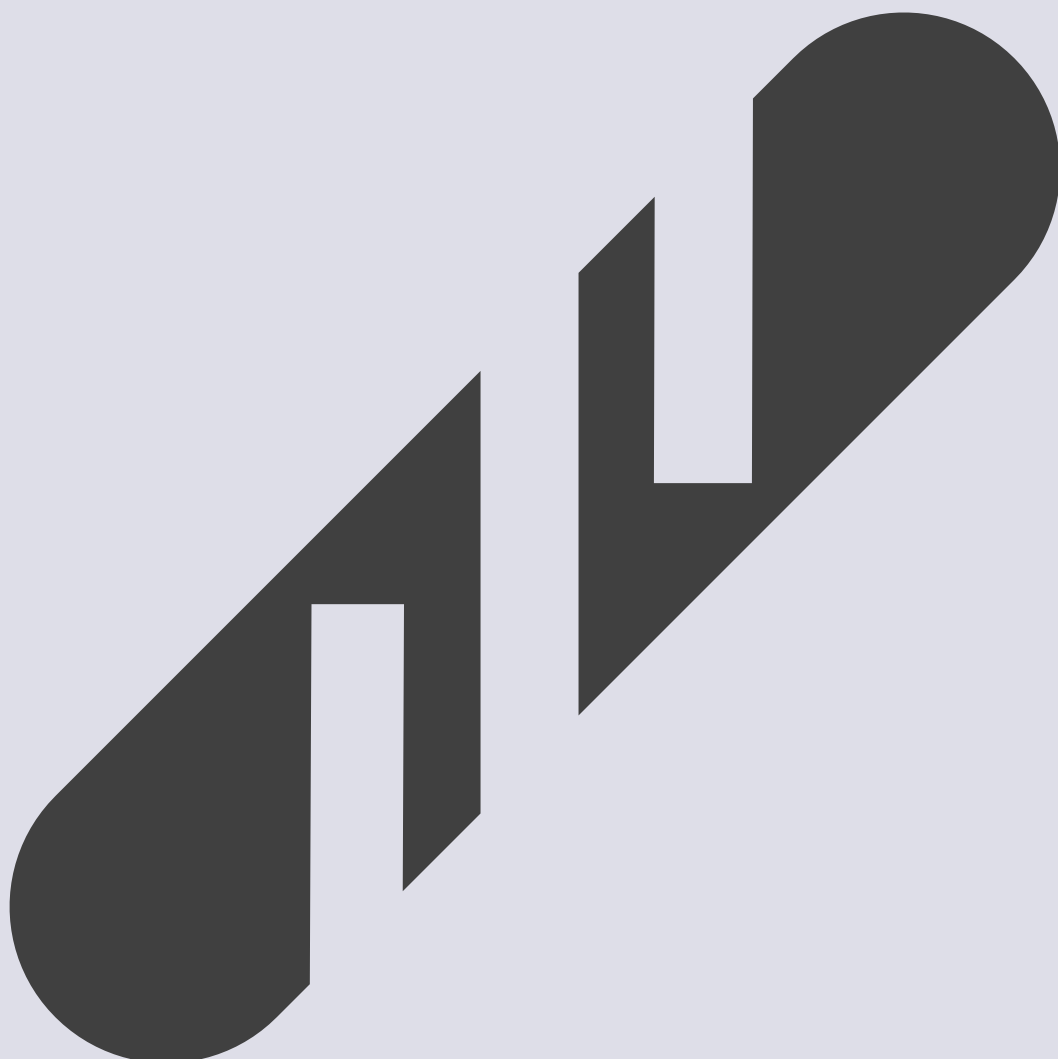
Nos adaptamos a las necesidades dando de forma individual al cliente el producto y el servicio que necesita.

## 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°



423611

**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°



423111

**Panecillo con Cereales  
y Semillas**

62 g	8,5 cm
110 uds	36 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	28 cajas
25 min	-
12-14 min	180-190°



**428021  
Serranito**

40 g	17,5cm
140 uds	36 cajas
25 min	-
2min	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	190-200°



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	36 cajas
25 min	-
8-10 min	190-200°



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
 80 uds	 28 cajas
 25 min	 -
 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	28 cajas
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°











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°






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	-
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°





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°

438711  
Hogaza Semillada 500 gr

500 g	31 cm
16 uds	28 cajas
4 horas	-
5-10 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°



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 Candéal**

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

300000  
**Pan Colón Candéal**

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	-



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	-
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      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  
 25 min      -  
 18-20 min      180-190°













# Panes Tradicionales



403341  
**Barra de Viena**

 220 g	 34 cm
 34uds	 28cajas
 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
	65uds		28 cajas
	25 min		-
	15-20 min		180-185°



439901  
**Burger Brioché**  
**Mini 18 gr**

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



439801  
**Burger Brioché**  
**Medium 35 gr**

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



439701  
**Burger Brioché**  
**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  
**Bagel Sésamo**

85 g	11,5 cm
50 uds	48 cajas
60 min	-
-	-



267501  
**Bagel Amapola**

85 g	11,5 cm
50 uds	48 cajas
60 min	-
-	-



450701  
**Lingote Brioché 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**

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

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
 60 min	 -
 -	 -





600000331  
Scrocchiarella Classica

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°



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	-
8-10 min	190-200°

242931  
**Surtido Mini Chics**

18 g	18 cm
555 uds	72 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°



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

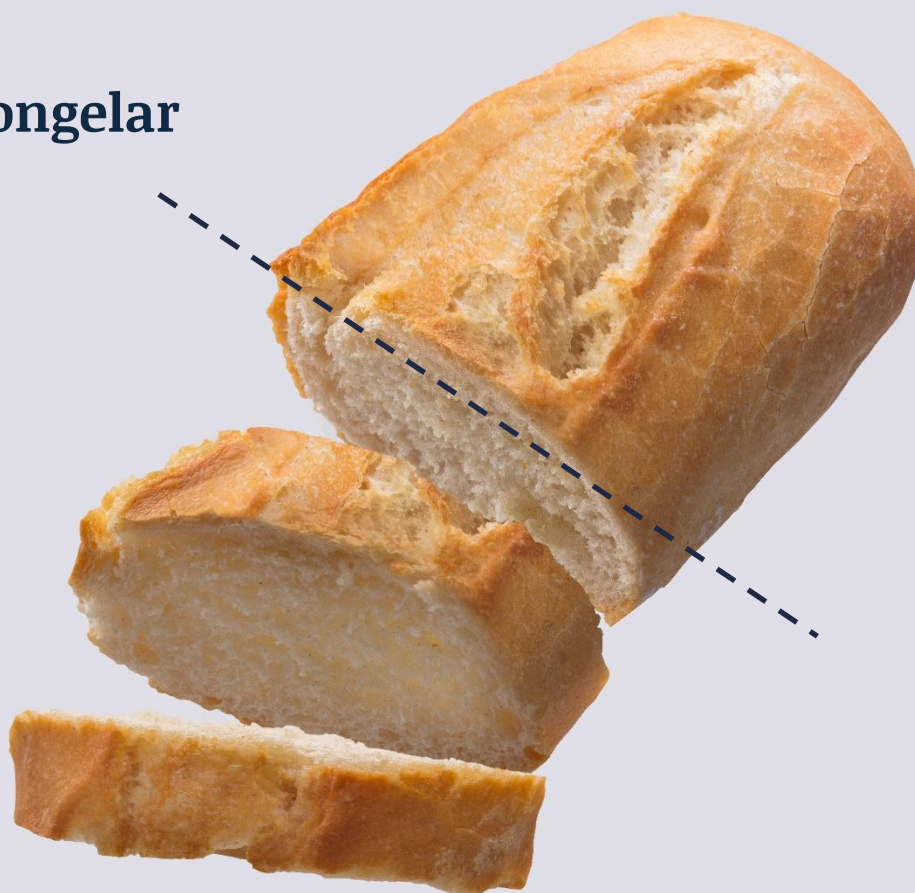
### Tortilla Española con Cebolla

 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

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 Bocado

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°





## 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.

#### 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 Bocadoillo 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 miga y mayor durabilidad.



429021

**Hogaza  
Nueces  
12,9%**

350 g	22 cm
18 uds	36 cajas
4 horas	-
5 -10 min	180°



459201

**Hogaza  
Centeno**

500 g	30 cm
18 uds	28 cajas
2 horas	-
-	-



458901

**Hogaza  
Redonda**

450 g	9 cm
22 uds	28 cajas
2 horas	-
-	-



459001

**Hogaza  
Quinoa &  
Chía**

450 g	C9 m
18 uds	28 cajas
2 horas	-
-	-



458001

**Hogaza  
Maíz &  
Cúrcuma**

300 g	16 cm
16 uds	36 cajas
4 horas	-
5 -10 min	180°



429901

**Molde  
Espelta &  
Avena**









360 g	21 cm
8 uds	96 cajas
4 horas	-
5-10 min	180°



# 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
 40uds	 72 cajas
 25min	 -
 15-20 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	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
30 min	-
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 Danesas**

46x 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°





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
 48uds	 88cajas
 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**  
**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	-
-	-





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	 -
 -	 -

265601  
Pepito Cacao Sugar

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



262910  
Pepito Crema Sugar

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





# 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		-
	-		-



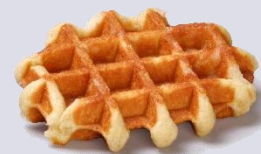
501331  
**Croissant Mantequilla  
Easy**

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	57 cm
18 uds	56 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	-
-	-



**451300**  
**Bizcochón**

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



**451400**  
**Bizcochón 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

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@mondatt.com](mailto:comercial@mondatt.com)  
[www.mondatt.com](http://www.mondatt.com)

#### **PEDIDOS**

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