

# 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



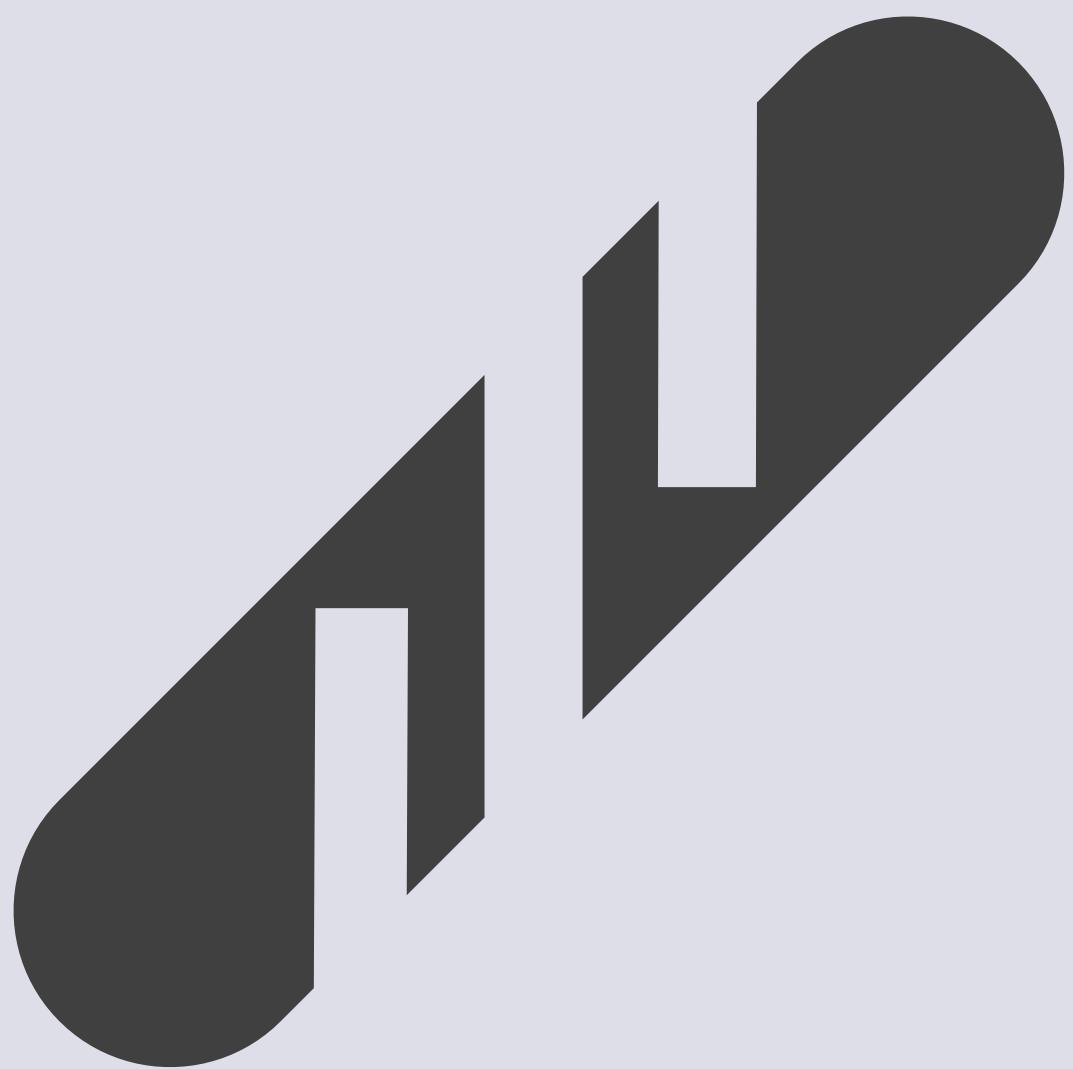
## Atención Personalizada

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	🕒 -



**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  
📦 8 uds      📦 96 cajas  
⏰ 25 min      🕒 -  
🕒 10-15 min      🌡️ 180-190°



**430010  
Pan de Molde Cereales y Semillas**

⌚ 470g      ∅ 14,5cm  
📦 8 uds      📦 96 cajas  
⏰ 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 🌡 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°



**428311  
Pan Castilla**

⌚ 500 g      📐 20 cm  
📦 16 uds      📦 28 cajas  
⏰ 4 horas      🥐 -  
🕒 12-15 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      Ø 14 cm  
● 60 uds      ● 28 cajas  
● 25 min      ● -  
● 6-8 min      ● 180-190°



**427611**  
**Campero**

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

**423321**  
**Mollete**

● 100 g      Ø 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  
⏰ 25 min      反腐 -  
🕒 5-8 min      🌡️ 180°



**405701  
Barra Rústica con Salvado**

⌚ 250 g      📐 39 cm  
📦 20 uds      📦 28 cajas  
⏰ 25 min      反腐 -  
🕒 15-20 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	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°



**405501  
Barra Pan**

⌚ 240 g      📏 38 cm  
📦 30 uds      📦 28 cajas  
⏰ 20 min      🥐 -  
🕒 15-20 min      🌡️ 180-190°



**401301  
Baguette Plus**



⌚ 280 g      📏 54 cm  
📦 28uds      📦 28cajas  
⏰ 25min      🥐 -  
🕒 15-20 min      🌡️ 180-190°



**401531  
Parisina**

⌚ 385 g      📏 55,5cm  
📦 20 uds      📦 28cajas  
⏰ 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	taboola 55 cm
📦 8 uds	📦 -
⌚ -	⌚ -
⌚ 6-7 min	🌡 200-210º

600000338  
**Scrocchiarella Sandwich Classica**

⌚ 325 g	taboola 55 cm
📦 10 uds	📦 -
⌚ 25 min	⌚ -
⌚ 6-7 min	🌡 200-210º



# 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

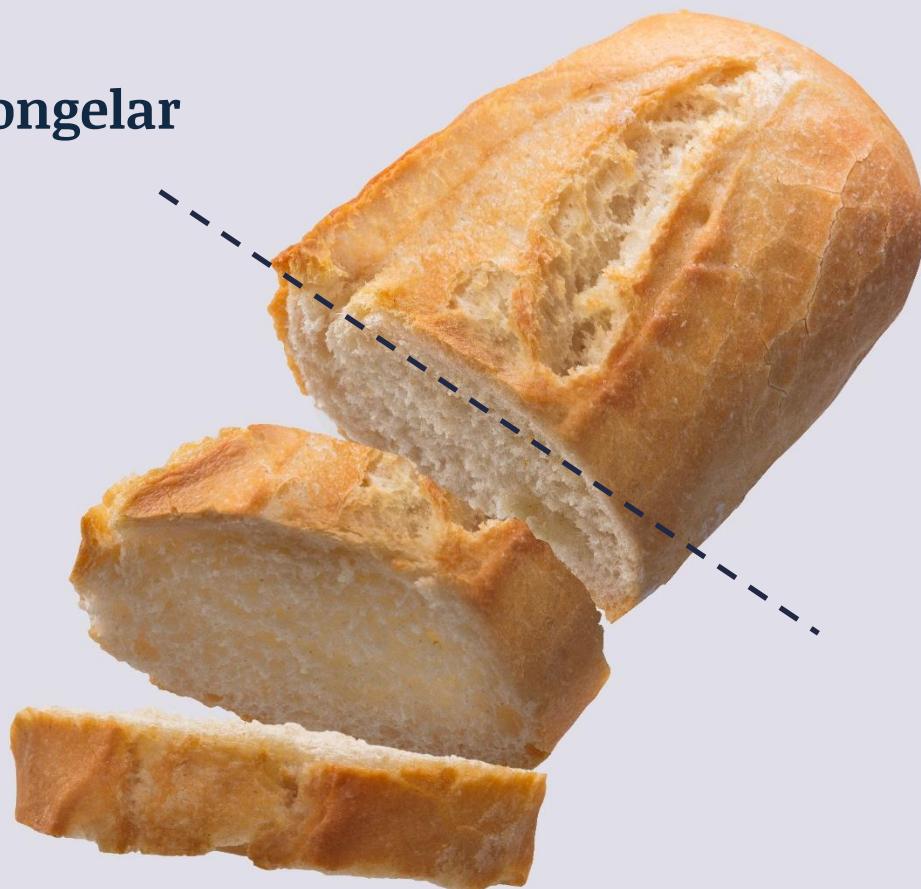
### Tortilla Española con Cebolla

⌚ 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

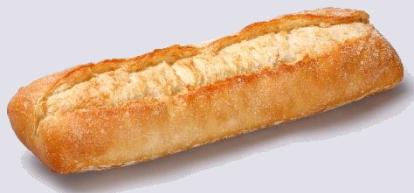
**Bollo Artesano Mondat**

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 22 cm  
 18 uds 36 cajas  
 4 horas -  
 5 -10 min 180º



459201

### Hogaza Centeno

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



459001

### Hogaza Quinoa & Chía

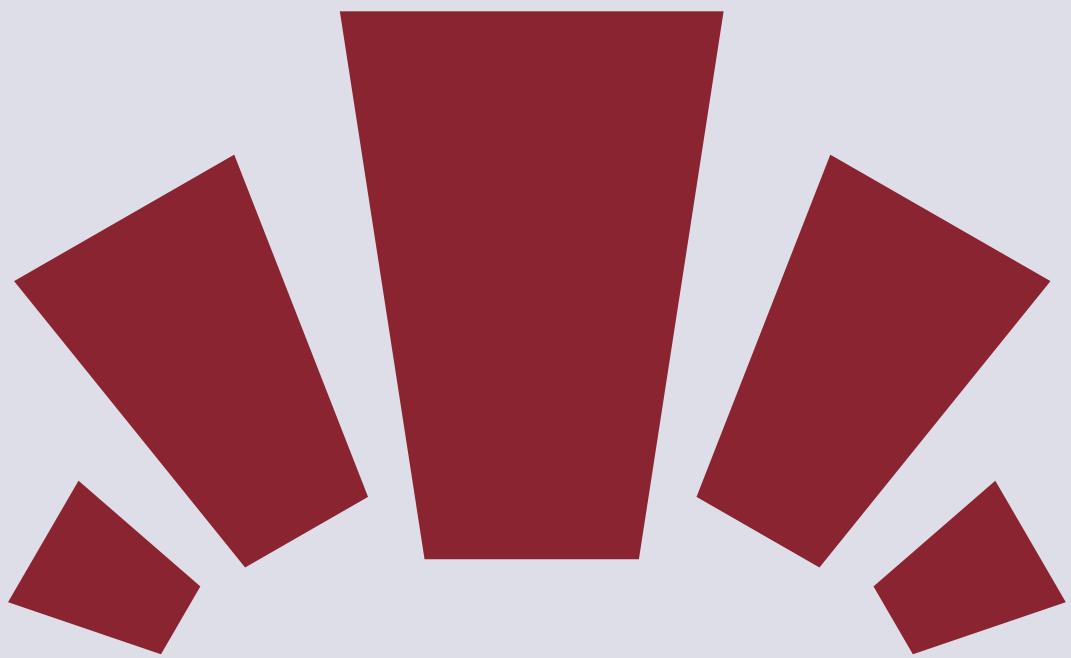
450 g 9 m  
 18 uds 28 cajas  
 2 horas -  
 - -



458001

### Hogaza Maíz & Cúrcuma

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



# Napolitanas



105701  
**Maxi Napolitana  
de Cacao**

⌚ Peso	120 g	⌚ Medida de la pieza	16 cm
📦 Uds/caja	48 uds.	📦 Cajas/palet	72 cajas
⏰ Tiempo cocción	25 min	⏰ Descongelar	-
🌡 Temperatura decocción	25-30 min	⌚ Fermentación	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

120 uds

25 min

6-8 min

6,5 cm

72 cajas

150-180 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 coccción	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	🌡 180-190º



230731

**Maxi Herradura de Crema**

⌚ 150 g	✖ 25 cm
📦 45 uds	🖨 72 cajas
⏰ 30 min	🕒 -
🕒 25-30 min	🌡 180-190º



231141

**Maxi Placa de Hojaldre**

⌚ 1000g	✖ 56 cm
📦 10 uds	🖨 48 cajas
⏰ 30 min	🕒 -
🕒 25-30 min	🌡 180-190º

# 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**

⌚ Peso	55 g	⌚ 9 cm
📦 Uds/caja	48 uds	📦 88 cajas
⏰ Tiempo cocción	60 min	⏰ -
🌡️ Temperatura decocción	-	🌡️ -



266301  
**Mondinito**  
Cacao

⌚ 16 g      ⚡ 4,6 cm  
📦 100 uds      📦 128 cajas  
⏰ 20-30 min      🍞 -  
熥 -      🌃 -



266401  
**Mondinito**  
Blanco

⌚ 20 g      ⚡ 4,6 cm  
📦 100 uds      📦 128 cajas  
⏰ 20-30 min      🍞 -  
熥 -      🌃 -

266601  
**Mini Berlina Choco**  
Avellana



⌚ 25 g      ⚡ 4,6 cm  
📦 195 uds      📦 48 cajas  
⏰ 25 min      🍞 -  
熥 -      🌃 -



264000  
**Micro Mondino**  
Crystal Sugar

⌚ 16 g      ⚡ 5,5 cm  
📦 120 uds      📦 104 cajas  
⏰ 20-30 min      🍞 -  
熥 -      🌃 -



264100  
**Micro Mondino**  
Black & White

⌚ 18 g      ⚡ 5,5 cm  
📦 120 uds      📦 104 cajas  
⏰ 20-30 min      🍞 -  
熥 -      🌃 -



264200  
**Micro Mondino**  
Party

⌚ 18 g      ⚡ 5,5 cm  
📦 120 uds      📦 104 cajas  
⏰ 20-30 min      🍞 -  
熥 -      🌃 -



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      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

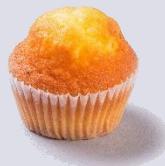
# Sin Gluten





**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**



**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)