



**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, descongela y listo en tan solo 25 minutos.



## Atención Personalizada

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

## Garantía a los Clientes

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





# Piezas Mini



428911  
**Alcachofa de Centeno 44%**  
**con Semillas y Cereales**

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



425701  
**Panecillo Gourmet  
Semillado**

70 g	8 cm
125 uds	28 cajas
25 min	-
-	-



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      17,5 cm  
 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°



**400121**  
**Miniatura**

35 g      8 cm  
 160 uds      36 cajas  
 25 min      -  
 8-10 min      190-200°



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°

436301  
**Rombito Wellness**

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



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°

## Un pan con mucha solera

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

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



400231  
**Pepito**

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

# Piezas Midi



406401

**Viena con Salvado  
Pequeña**

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





401881  
**Bollo**

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



403801  
**Mini Viena**

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



401111  
**Bocata**

135 g	22 cm
55 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°

460101  
**Bocatin de Semillas**

100 g	12 cm
80 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





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°



453611  
**Hogaza 100% Integral**

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



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

350 g cm  
20 uds 32 cajas  
4 horas -  
10-12 min 180°



429021  
**Hogaza Nueces 12,9%**

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



458001  
**Hogaza Maíz & Cúrcuma**

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

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°



428311  
**Pan Castilla**

📏 500 g      📏 20 cm  
 📦 16 uds      📦 28 cajas  
 ⚡ 4 horas      🕒 -  
 🕒 12-15 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°



422211  
**Mollete Redondo Andaluz**

100 g	13,5 cm
64 uds	24 cajas
25 min	-
3-5 min	190-200°

423321  
**Mollete**

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





427301  
**Telera Integral 100%**

500 g	16 cm
22 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°

457101  
**Pan de Pueblo Grande**

1000 g	38 cm
8 uds	36 cajas
4 horas	-
5-10 min	-



426901  
**Kilo Redondo Cortado**

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



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°



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
- 25 min      -
- 5-8 min      180°



405701

**Barra Rústica con Salvado**

- 250 g      39 cm
- 20 uds      28 cajas
- 25 min      -
- 15-20 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°





**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  
 28 uds      28 cajas  
 25 min      -  
 15-20 min      180-190°











**401531**  
**Parisina**

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

# Fast Food



427901  
**Alcachofa Burger**

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



**439901**  
**Burger Brioche**  
**Mini 18 gr**

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



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

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



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

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



**450701**  
**Lingote Brioche Burger**

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



**439101**  
**Pan Hamburguesa Rústico**

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



**439420**  
**Burger Suprem**

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°

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°

102701  
**Napolitana York y Queso**

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



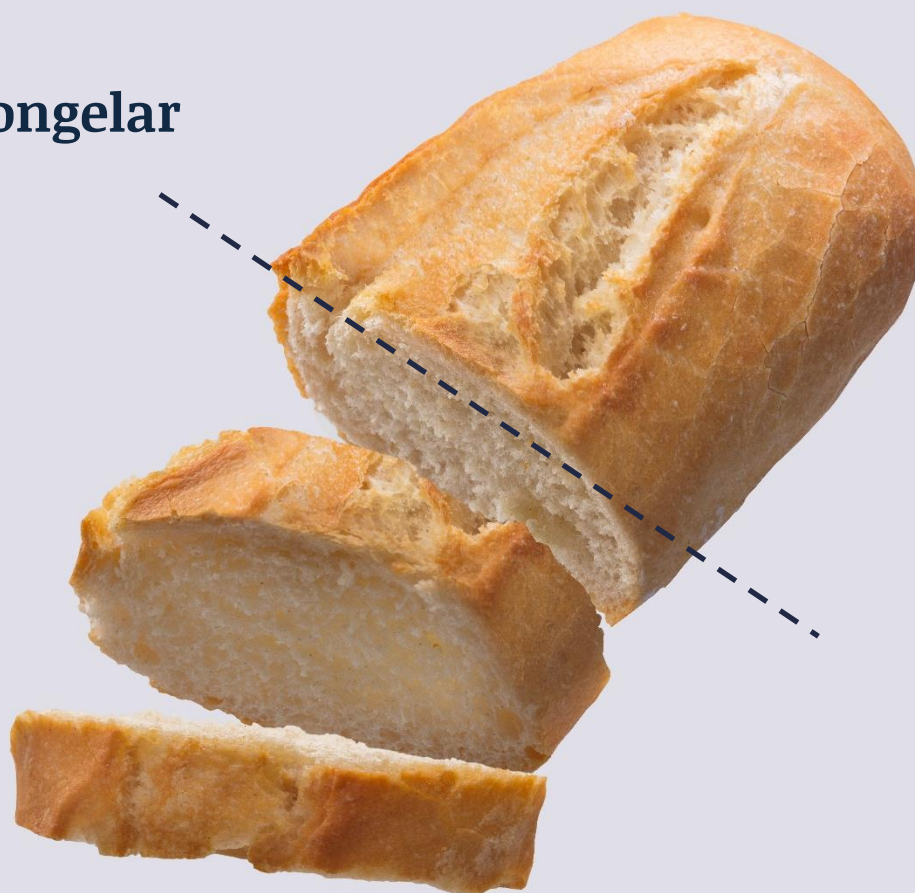
443500  
**Tortilla Española con Cebolla**

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



# Easy Bread

Descongelar



**¡Y listo!**

# Una variedad para cada necesidad



## Panecito

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

## Pepito

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

## Bollo

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

## Pan Bocadoillo

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

## Viena

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

## Barra de Viena

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



El pan que elijas,  
 envasado en papel  
 100% horneable

## Nuestras posibilidades de Envase

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

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

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

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



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

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

*Opciones de personalización:*



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



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



Bollo	Sin envase	Embolsado
Blanco	432421	602801

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



Viena	Sin envase
Blanco	434201



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



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



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

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

**PIEZAS MINI A GRANEL**



**453243**  
**Panecillo Integral 100% Easy**

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



**430421**  
**Mini Panecillo Easy**

45 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	-
-	-



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 Bocado Rustico 140 gr









140 g	cm
50 uds	28 cajas
25 min	-
-	-



# 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	📦 72cajas
🕒 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°



**103501**  
**Mini Croissant**  
**Bombón**

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



**224601**  
**Caracola de Canela**

118 g	9 cm
48 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  
📦 10uds      📦 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°



104931  
**Croissant  
Doré**

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



104511  
**Croissant Doré  
Artesano Plus**

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

103131  
**Mini Croissant  
Doré**









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



# Mondinos y Berlinas



264710  
**Mondino Rosa**

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



**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	-
-	-



**264100**  
**Micro Mondino**  
**Black & White**

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



**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	 -
 -	 -



501341  
**Croissant Mantequilla Easy**

60 g	11,5cm
27 uds	64 cajas
25 min	-
-	-



530700  
**Micro Palmera Easy**

15 g	9 cm
150 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)