

Mondat
Siempre de hoy



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°



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°



423521
**Alcachofa Semillada
con Amapola 6,3%**

62 g	8,5 cm
120 uds	28 cajas
25 min	-
8-10 min	180°



423621
**Alcachofa Semillada
con Sesamo 4,35%**

62 g	8,5 cm
120 uds	28 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°



423121
**Panecillo con Cereales
y Semillas**

62 g	8,5 cm
130 uds	28 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°



**425361
Payesito Mondat**

50 g	8,5 cm
160 uds	28 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°



**400121
Miniatura**

35 g	8 cm
220 uds	28 cajas
25 min	-
8-10 min	190-200°

**405231
Pepito Con Salvado**

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



436021
Rombito Rústico

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



436121
Rombito con Salvado

50 g	12,5cm
160 uds	28 cajas
25 min	-
5-7 min	180-190°



435731
Rombito 100% Integral

50 g	12,5cm
160 uds	28 cajas
25 min	-
5-7 min	180-190°

436301
Rombito Wellness

50 g	12,5cm
60 uds	72 cajas
25min	-
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°

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°

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°



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
Bocatín 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



438321

Hogaza Tradición

 500 g	 cm
 16 uds	 28 cajas
 4 horas	 -
 12-14 min	 180°



429710
Pan de Molde Negro

470g 14,5cm
8uds 96 cajas
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

350 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	 36 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 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	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°





457301
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
	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	 -
 -	 -



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°

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°



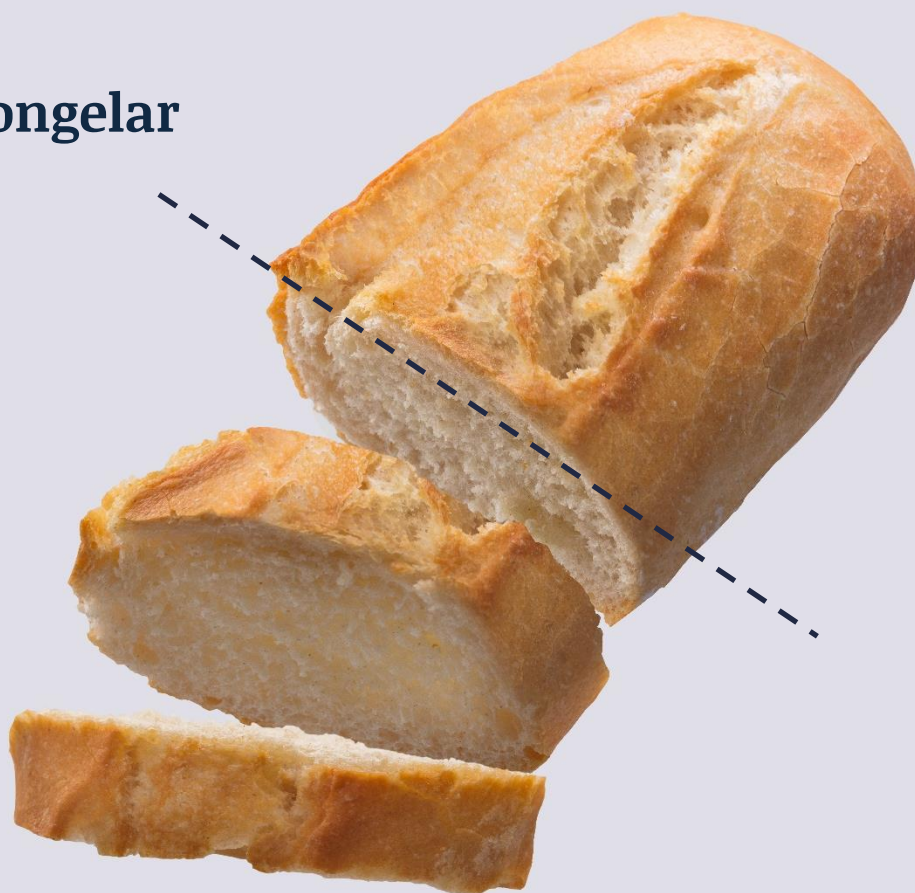
443500
Tortilla Española con Cebolla

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 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



Pepito	Sin envase	Envasado	Embolsado
Blanco	430621	431041	433901
Con Salvado	432211	-	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	-	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 40,6%

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



PIEZAS MIDI A GRANEL



456801
Rustiquito

100 g	17 cm
80 uds	28 cajas
25 min	-
-	-



456901
Rustiquito con Salvado

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	 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°



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°



224601

Roll 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°



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	56 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	-
-	-



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		2 cajas
	25 min		
	-		



501331
**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,
cacahuets 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°



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
www.mondatt.com

PEDIDOS

Tlf. 951 062 956
pedidos@mondatt.com