

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°



452111
**Panecillo de Espelta 62,25%
y Miel 1% con Trigo Duro**

📏 68 g 📏 7,5 cm
📦 45 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°



428921
**Panecillo de Centeno 44%
con Semillas y Cereales**

📏 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°



423501
**Alcachofa Semillada
con Amapola 6,3%**

📏 62 g 📏 8,5 cm
📦 45 uds 📦 72 cajas
⌚ 25 min 🌀 -
🕒 8-10 min 🌡 180°



423601
**Alcachofa Semillada
con Sesamo 4,35%**

📏 62 g 📏 8,5 cm
📦 45 uds 📦 72 cajas
⌚ 25 min 🌀 -
🕒 8-10 min 🌡 180°



423801
**Alcachofa con Cereales
y Semillas**

📏 62 g 📏 8,5 cm
📦 45 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°



423101
**Panecillo con Cereales
y Semillas**

📏 62 g 📏 8,5 cm
📦 45 uds 📦 64 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°



**421011
Mini Piña**

 70 g  12 cm
 50 uds  72 cajas
 25 min  -
 12-14 min  180-190°











**428021
Serranito**

 40 g  17,5 cm
 140 uds  72 cajas
 25 min  -
 2 min  180-190°



**300900
Mini Mollete Andaluz**

 60 g  10 cm
 180 uds  28 cajas
 25 min  -
 6-8 min  180-190°



**411011
Chapata Mini**

 50 g  8 cm
 159 uds  24 cajas
 25 min  -
 10-12 min  180-190°



436021
Rombito Rústico

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



436101
Rombito con Salvado

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



435701
Rombito 100% Integral

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



436201
Rombito Mediterráneo

50 g	12,5cm
60 uds	72 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°



300600
Pan Albardilla

60 g	12 cm
150 uds	28 cajas
25 min	-
5-7 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	📦 28cajas
🕒 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 72 cajas
 25 min -
 8-10 min 190-200°



405121
Miniatura Salvado

35 g 8 cm
 160 uds 72 cajas
 25 min -
 8-10 min 190-200°



454201
Panecillo Aove 10,7%

38 g 8,5 cm
 120 uds 36 cajas
 30 min -
 0-5 min 180°



454501
Panecillo Sarraceno 20%

40 g 11 cm
 72 uds 72 cajas
 30 min -
 10 min 180°



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
 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 📦 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°



405601
Viena Malagueña 140 gr

📏 140 g 📏 22 cm
 📦 58 uds 📦 28 cajas
 ⚡ 25 min 🕒 -
 🕒 14-16 min 🌡️ 180-190°



401631
Media Baguette

📏 110 g 📏 27 cm
 📦 65 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°



405701
Viena Malagueña con Salvado 140 gr

📏 140 g 📏 22 cm
 📦 58 uds 📦 28 cajas
 ⚡ 25 min 🕒 -
 🕒 14-16 min 🌡️ 180-190°



406311
Viena con Salvado Grande

📏 120 g 📏 19 cm
 📦 58 uds 📦 28 cajas
 ⚡ 25 min 🕒 -
 🕒 14-16 min 🌡️ 180-190°



40111
Bocata

🕒 135 g 📏 22 cm
📦 55 uds 📦 28 cajas
⚡ 25 min 🗑️ -
🕒 14-16 min 🌡️ 180-190°



402031
Viena Andaluza

🕒 120 g 📏 19 cm
📦 58 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°

423901
Media Baguette con Cereales y Semillas

🕒 170 g 📏 12,5 cm
📦 54 uds 📦 28 cajas
⚡ 25 min 🗑️ -
🕒 12-14 min 🌡️ 180-190°



420611

Bollo con Cereales y Semillas

 120 g	 18 cm
 90uds	 28cajas
 25min	 -
 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°



453901
Hogaza con Centeno 51% con Malta

500 g 18,5 cm
18 uds 28 cajas
4 horas -
12-14 min 180°



428431
Hogaza Mondat con Centeno 43,5%

500 g 21 cm
14 uds 36 cajas
4 horas -
12-14 min 180°



428531
Hogaza de Centeno 44% con cereales y semillas

500 g 21 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°



0104041
Pan Champagner-Kruste

750 g - cm
12 uds 48 cajas
4 horas -
15-18 min 180°



0104013
Pan Puro Centeno

750 g - cm
12 uds 48 cajas
4 horas -
15-18 min 180°



452901
Hogaza Basler

540 g	24 cm
22 uds	28 cajas
4 horas	-
15 min	180°



244719
Panecillo Quinoa 3%

110 g	- cm
90 uds	28 cajas
25 min	-
10-12 min	180°

438701
Hogaza Semillada 500 gr

500 g	31 cm
20 uds	28 cajas
4 horas	-
5-10 min	180°





438911
Hogaza de Trigo Recio

200 g	15 cm
40 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°



429001
Pan de Nueces 12%

410 g	cm
8 uds	96 cajas
4 horas	-
10-12 min	180°



455201
Hogaza de Cacao 2,6% y Frutos 14%

410 g	cm
8 uds	96 cajas
4 horas	-
10-12 min	180°



454701
Hogaza elaborada con Masa Madre

350 g	15 cm
30 uds	28 cajas
4 horas	-
10-12 min	180°

Panes Regionales



300800

Rosca

 260 g


 19 cm

 25 uds

 28 cajas

 25 min

 -

 15-16 min

 180-190°



424621
Bollo Sevillano Pequeño

125 g 17 cm
 72 uds 28 cajas
 25 min -
 10-12 min 180°



421111
Pan Picado Andaluz Mediano

135 g 18 cm
 65 uds 28 cajas
 25 min -
 10-12 min 180°



425301
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°



427611
Campero

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



426811
Pan Payés Cortado

500 g 18 cm
 18 uds 28 cajas
 4 horas -
 - -



426021
Pan Payés Mediano

500 g 18 cm
 18 uds 28 cajas
 4 horas -
 5-8 min 180°



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°



451901
Pan Cateto de Medio Kilo

500 g	17 cm
22 uds	28 cajas
4 horas	-
10-12 min	180-190°



421601
Mollete Suprem

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



300700
Mollete Andaluz

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

423321
Mollete

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





300000

Pan Colón Candéal

- 📊 460 g 📏 36 cm
- 📦 16 uds 📦 28 cajas
- ⚡ 25 min 🕒 -
- 🕒 18-20 min 🌡️ 180°



300300

Pan Picado Candéal

- 📊 270 g 📏 25,5 cm
- 📦 30 uds 📦 28 cajas
- ⚡ 25 min 🕒 -
- 🕒 14-16 min 🌡️ 180°

421501

Barra Pan Picado

- 📊 300 g 📏 34 cm
- 📦 28 uds 📦 28 cajas
- ⚡ 25 min 🕒 -
- 🕒 18-20 min 🌡️ 180°



Panes Rústicos





410421
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°



425501
Barra Campesina Grande

📏 340 g 📏 53 cm
 📦 24 uds 📦 28 cajas
 ⚡ 25 min 🌬️ -
 🕒 18-20 min 🌡️ 180-190°



424221
Barra Campera

📏 270 g 📏 44 cm
 📦 20 uds 📦 36 cajas
 ⚡ 25 min 🌬️ -
 🕒 18-20 min 🌡️ 175-185°



403911
Barra Rústica

📏 250 g 📏 40 cm
 📦 24 uds 📦 32 cajas
 ⚡ 25 min 🌬️ -
 🕒 18-20 min 🌡️ 170-180°



403611
Baguette Rustica 275 gr.

📏 275 g 📏 54,5 cm
 📦 28 uds 📦 28 cajas
 ⚡ 25 min 🌬️ -
 🕒 18-20 min 🌡️ 170-180°



402311
Súper Barra Rústica

📏 380 g 📏 55 cm
 📦 24 uds 📦 28 cajas
 ⚡ 25 min 🌬️ -
 🕒 18-20 min 🌡️ 180-190°



403901
Barra Rústica

📏 250 g 📏 40 cm
 📦 20 uds 📦 32 cajas
 ⚡ 25 min 🌬️ -
 🕒 18-20 min 🌡️ 170-180°



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°



Panes Tradicionales



403341
Barra de Viena

220 g	34 cm
34uds	28 cajas
25 min	-
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 📦 28cajas
 ⚡ 25 min 🌬️ -
 🕒 10-12 min 🌡️ 180-190°



404410
Barra 250 gr

📏 250 g 📏 39 cm
 📦 21 uds 📦 28 cajas
 ⚡ 25 min 🌬️ -
 🕒 10-12 min 🌡️ 180-190°



403331
Barra Pistola

📏 230 g 📏 38 cm
 📦 30 uds 📦 28 cajas
 ⚡ 20 min 🌬️ -
 🕒 15-19 min 🌡️ 180-190°



401301
Baguette Plus

📏 280 g 📏 54 cm
 📦 28uds 📦 28cajas
 ⚡ 25min 🌬️ -
 🕒 16-18 min 🌡️ 180-190°

401531
Parisina









📏 385 g 📏 55,5cm
 📦 20 uds 📦 28cajas
 ⚡ 25 min 🌬️ -
 🕒 18-20 min 🌡️ 180-190°



Fast Food



427901
Alcachofa Burger

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



440021
Pan Sandwich con Harina Integral 100%

800g	28 cm
8uds	42 cajas
25 min	-
-	-



439301
Pan Sandwich Rebana Gruesa

800g	30 cm
8uds	35 cajas
60 min	-
-	-



430921
Pan Sandwich

800g	28 cm
8uds	42 cajas
25 min	-
-	-



439101
Pan Hamburguesa Rústico

100 g	-
24 uds	90 cajas
25 min	-
-	-



439420
Burger Suprem

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



439600
Pulga Cristalina

20 g	6,5 cm
96 uds	56 cajas
40-50 min	-
-	-

450701
Lingote
Brioche Burger



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



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	-
-	-



4397801
Burger Brioche
80 gr

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

429130
Pan
Hamburguesa

75 g	12 cm
24 uds	48 cajas
25 min	-
-	-





600000331

Scrocchiarella Classica

📏 520 g

📏 55 cm

📦 8 uds

👤 -

🕒 -

👤 -

🕒 6-7 min

🔥 200-210°

600000337

Scrocchiarella Rústica

📏 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	48 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°



444101
Crujiente Pollo, Espinacas y Champiñones

96 g	14 cm
36 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	96 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°



444701
Mini Calzone

110 g 15 cm
 40 uds 96 cajas
 25 min -
 20-25 min 180-200°

443200
Placa Tortilla con Cebolla

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



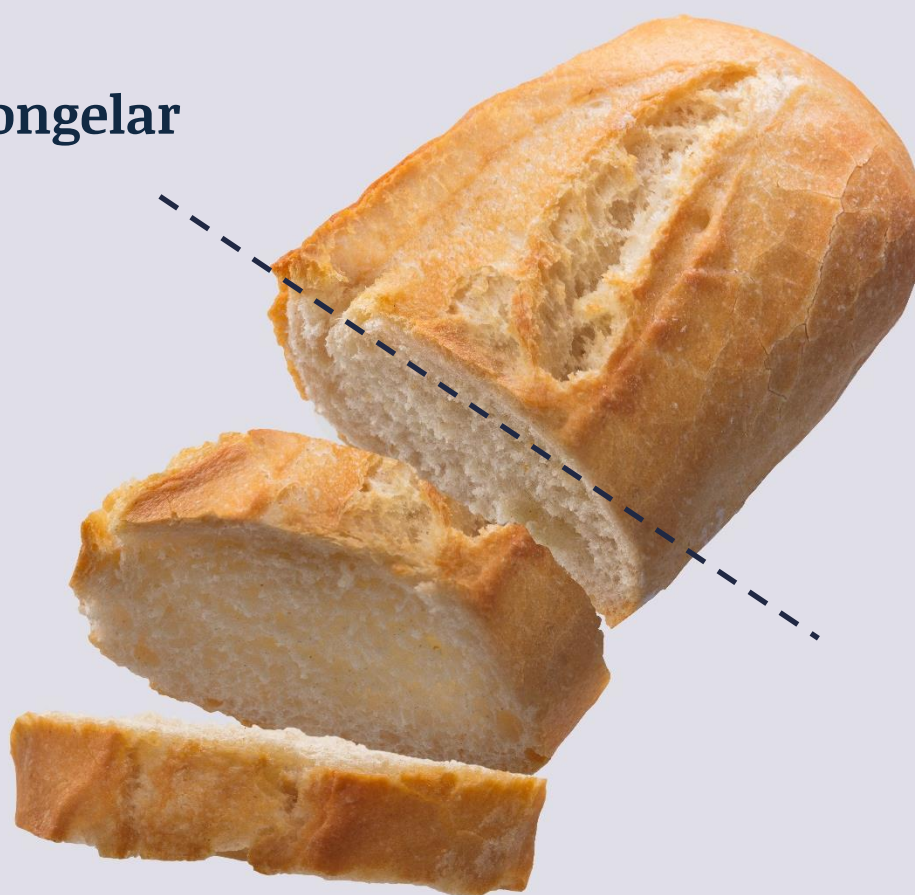
443500
Tortilla Española con Cebolla

1200 g 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°

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



Viena	Sin envase
Blanco	434201



Barra de Viena	Sin envase	Embolsado
Blanco	434301	602901
Con Salvado	434401	603001



El pan que elijas,
 envasado en papel
 100% horneable



Envasamos nuestro pan según tus necesidades:

EMBOLSADO: Estándar en papel de plástico reciclado microperforado no apto para cocción, que mantiene el producto en perfectas condiciones hasta su consumo.

ENVASADO: Dispone de un papel horneable diseñado para soportar altas temperaturas, lo que permite servirlo como recién hecho en cualquier momento.

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.



453223
Panecillo Integral 100% Easy

50 g	9 cm
143 uds	28 cajas
25 min	-
-	-



430401
Mini Panecillo Easy

50 g	9 cm
144 uds	28 cajas
25 min	-
-	-



430301
Panecillo Semillas Easy

40 g	7 cm
180 uds	28 cajas
25 min	-
-	-



440601
Pan sin Gluten

55 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°



431610
Bollito Easy 100% Integral Pk 8 Uds

50 g	9 cm
143 uds	28 cajas
25 min	-
-	-



434721
Bollito Easy Pk 11 Uds

50 g	9 cm
144 uds	28 cajas
25 min	-
-	-



433701
Bollito Easy Pk 8 Uds

50 g	9 cm
143 uds	28 cajas
25 min	-
-	-









Incluye Bolsa Serigrafiada



Napolitanas



101151
**Maxi Napolitana
de Cacao**

 120 g	 16 cm
 48 uds.	 72 cajas
 25 min	 -
 15-20 min	 170-180°



100771
Mini Napolitana de Cacao

48 g	6 cm
186 uds	72 cajas
25 min	-
15-20 min	170-180°



100861
Mini Napolitana de Crema

48 g	6 cm
186 uds	72 cajas
25 min	-
15-20 min	170-180°

101261
Maxi Napolitana de Crema

120 g	16 cm
72 uds	56 cajas
25 min	-
15-20 min	170-180°



Croissants

100121

Croissant Hostelero

 45 g	 10,8 cm
 160 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°



100431
**Croissant Super
Artesano Margarina**

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



103501
**Mini Croissant
Bombon**

 31 g  4,7 cm
 216uds  112cajas
 25 min  -
 10-12 min  170-180°

Danesas



210531
**Ensaimada Mini
Prefermentada**

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



220540
Sneken Grande

📏 115 g	📏 9,3 cm
📦 50 uds	📦 96 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**

📏 43 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°



224100
Palmera

110 g	14,5 cm
50 uds	144 cajas
40 min	-
25-30 min	180-190°



232501
Trenza Rejilla de Cacao

70 g	28 cm
100 uds	112 cajas
25 min	-
12-14 min	180-190°



231131
Maxi Placa de Hojaldre

1000g	56 cm
15uds	40 cajas
30 min	-
25-30 min	180-190°



230640
Maxi Herradura de Cacao

150 g	25 cm
35 uds	72 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



264810
Mondino
Choco-Bomb

 68 g	 9 cm
 48 uds	 80 cajas
 60 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	-
-	-



265701
Mini Mondino
Relleno Rosa

23 g	5,5 cm
120 uds	96 cajas
20-30 min	-
-	-



264400
Mini Mondino
Choco Avellana

38 g	7 cm
80 uds	88 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	-
-	-



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	-
-	-



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	-
-	-



264710

Mondino Rosa

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



253500
Tulipa Carrot Cake Medium

- 60 g -
- 20 uds 136 cajas
- 1h 30min -
- -



253400
Tulipa Yogurt & Arándanos Medium

- 60 g -
- 20 uds 136 cajas
- 1h 30min -
- -



253300
Tulipa Chocolate Supreme Medium

- 60 g -
- 20 uds 136 cajas
- 1h 30min -
- -








265301
Surtido Tulipas Sin Gluten

- 90 g 8,5 cm
- 20 uds 96 cajas
- 120 min -
- -





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	 -
 -	 -







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
120 min	-
-	-

Pastelería y Repostería





450120
Plancha de Bizcocho

265 g	57 cm
18 uds	40 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	-
-	-



265401
Coulant Chocolate

90 g	6 cm
24 uds	2 filas
6 horas	-
5 min	180°

451300
Bizcochón

- | | |
|---|--|
|  4.200 g |  60 cm |
|  2 uds |  88 cajas |
|  180 min |  - |
|  - |  - |





T8102840
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



8108192
Tarta Pastel de Chocolate

🕒 80 g 📦 0,95 kg
📦 48 uds 🍰 6 tartas
⏱ 6 horas 🍰 12 porciones

Mondat
Siempre de hoy

Mondat
Siempre de hoy

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