

MONBAKE

Angela ANNA

ACABADO PERFECTO

Descongelar y hornear para obtener un resultado delicioso



EMPANADILLA VEGANA  
300376

112 g no necesita  
40 uds 190 °C 18-20 min



EMPANADILLA JAMÓN Y  
QUESO 300377

112 g no necesita  
40 uds 190 °C 18-20 min



NAPOLITANA BIKINI JAMÓN  
Y QUESO 113360

110 g 30 min  
56 uds 175 °C 18-20 min



HAMBURGUESA RÚSTICA  
BRIOCHE 100170

85 g 25 min  
35 uds 180 °C 2 min



EMPANADA DE ATÚN  
114219

3500 g  
3 uds 190 °C 38-40 min



BASE DE HOJALDRE  
101807

900 g 30 min 35X55 cm  
15 uds 190 °C 30-35 min

Ideas para diferenciarte

CON BASE DE HOJALDRE



Éstas y más recetas en nuestra web



Hojaldre Crème Brulée



Milhojas de nata y crema



Miguelitos



Tarta de crema y frutos rojos

www.congeladosangela.es  
CATÁLOGO DESTINADO A PROFESIONALES ☎ 604 45 87 10  
marketing@congeladosangela.es

MONBAKE

Novedades

PRIMAVERA

2024



Berlys

OFERTA VÁLIDA HASTA EL 31-08-2024

Angela ANNA

# Snacks salados



CROISSANT FRANKFURT  
113784

114 g 25-30 min  
36 uds 180 °C 16-18 min



EMPANADILLA DE ATÚN XXL  
300378

180 g no necesita 15X9 cm  
42 uds 190 °C 30 min



EMPANADILLA DE PISTO XXL  
300379

180 g no necesita 15X9 cm  
42 uds 180 °C 30 min

# Focaccias



FOCACCIA BLANCA  
211514

100 g 30 min 11X11 cm  
30 uds 180 °C 5-7 min



FOCACCIA ACEITUNAS  
211516

100 g 30 min 11X11 cm  
30 uds 180 °C 5-7 min



FOCACCIA CEBOLLA  
211517

100 g 30 min 11X11 cm  
30 uds 180 °C 5-7 min



FOCACCIA DE TOMATE  
211515

100 g 30 min 11X11 cm  
30 uds 180 °C 5-7 min



FOCACCIA CON REVUELTO,  
SALMÓN Y ALBAHACA



FOCACCIA CON POLLO FRITO  
Y MASCARPONE

# Pan y Pizza

PAN CRISTAL  
107955

320 30 min  
12 uds 180 °C  
9-11 min 45 cm



- Corteza fina y crujiente
- Miga muy alveolada
- Cocido en horno de suela de piedra



Elaborado con masa madre activa y harinas seleccionadas siguiendo un proceso de doble fermentación y cocción en horno de suela de piedra, que le confiere una masa muy hidratada, y una corteza fina y crujiente.

El soporte ideal para desayunos y aperitivos. Para acompañar ibéricos, quesos, foies y delicatessen.

También es ideal para su venta en panaderías para el consumo diario.



PIZZA TRUFA Y CHAMPIÑÓN  
110129

1100 g 60 min  
4 uds 180 °C  
10 min 29X39 cm

## INGREDIENTES

- Mozzarella
- Salsa trufada
- Champiñón Portobello
- Cebolla caramelizada

HORNO  
SUELA DE  
PIEDRA

## ¿QUÉ CORTE HAGO?

PORCIONES  
TRIANGULARES



PORCIONES  
CUADRADAS GRANDES



PORCIONES  
CUADRADAS ESTÁNDAR

