

MONBAKE

Angela ANNA

Hasta agotar de existencias



Empanadilla atún



EMPANADILLA DE ATÚN XXL
300378

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

Focaccias



FOCACCIA DE TOMATE
211515

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 CON REVUELTO,
SALMÓN Y ALBAHACA



FOCACCIA CON POLLO FRITO
Y MASCARPONE



FOCACCIA DE TERNERA, PIMIENTA Y
ENSALADA DE PEPINO.

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

MONBAKE

Novedades

OTOÑO
2024



Berlys



Angela ANNA

OFERTA VÁLIDA HASTA EL 31-12-2024

Bollería y pastelería

Argentino relleno cacao



NEW!

ARGENTINO RELLENO DE CACAO EN CREMA
102406

48 g 30 min
110 uds 180 °C 15-17 min



EL SECRETO ESTÁ EN EL HORNEADO



- Coloca los Argentinos muy juntos en dos filas de 15 uds cada una sobre una bandeja plana (40x60 cm) con borde alto.
- Pulveriza con agua y espolvorea azúcar grano.
- Hornea entre 15 y 17 minutos a 180°C
- Se recomienda exponer las piezas tal cual salen del horno, sin despegarlas entre sí.
- A la hora de la venta, sirve las piezas juntas con una paleta ancha, para evitar que se separen.

Cheesecakes



NEW!

CHEESECAKE FRESAS
106740

2.000 g 6 h (5°C) 24 cm
1 ud 14 porciones



NEW!

CHEESECAKE CREMA DE CHOCOLATE
106741

1.800 g 6 h (5°C) 24 cm
1 ud 14 porciones



NEW!

CHEESECAKE
106742

1.800 g 6 h (5°C) 24 cm
1 ud 14 porciones

Nuevas traineras



NEW!



TRAINERA CENTENO 15 %
211519

275 g 30 min
24 uds 16-18 min
36,5 cm 180 °C
40 (8x5)

Miga fácil de comer, agradable al paladar, de sabor algo intenso. ELABORADA CON 15 % DE HARINA DE CENTENO. *Porcentaje expresado sobre el total de harinas.



NEW!



TRAINERA 100 % INTEGRAL
211520

275 g 30 min
24 uds 16-18 min
36,5 cm 180 °C
40 (8x5)

Miga esponjosa agradable al paladar y sabor suave. ELABORADA CON 100 % DE HARINA DE INTEGRAL DE TRIGO.



NEW!



TRAINERA CEREALES
211342

275 g 30 min
24 uds 16-18 min
36,5 cm 180 °C
40 (8x5)

SEMILLAS Y CEREALES DEL REBOZADO: lino marrón (1,6 %) girasol (1,6 %), calabaza (1,5 %), copos de trigo (1,4 %) y copos de cebada (1,4 %).



SEMILLAS Y CEREALES EN MASA: linaza marrón (2,6 %), sésamo tostado (1,2 %), salvado de trigo (1,2 %) y copos de avena (1 %).

Presentamos tres nuevas variedades que amplían la familia Trainera, el pan de estilo rústico con un formato muy versátil, de tamaño algo más pequeño que una barra común, ideal para los que buscan cuidarse sin renunciar al sabor.

Están elaboradas con ingredientes especiales y respetando los tiempos de reposo necesarios para conservar todo su aroma, sabor y frescura durante más tiempo. El resultado son panes de miga esponjosa y suave, muy agradable al paladar, y con un formato muy versátil, tanto para el consumo en el hogar como fuera de él.