



Una gran familia

Somos una empresa española de carácter familiar, que elaboramos, desde 1935, productos de panadería de alta calidad.

Actualmente, elaboramos y distribuimos panes cocidos y precocidos de distintos tipos y formatos, cuidando al detalle la calidad de nuestros productos y los procesos más adecuados, movidos por nuestra pasión por ofrecer el mejor pan.

Para ello, contamos con unas instalaciones adecuadas a las necesidades del producto, una cuidadosa selección de nuestras materias primas, un riguroso control de nuestros procesos de elaboración y el saber hacer de los panaderos tradicionales.

Disponemos también de reparto propio, lo que nos permite llegar a nuestros clientes con rapidez para ofrecerles el mejor pan recién hecho.

Hogazas y panes masa madre



Hogazas 500
Hogaza 500, hogaza 500 centeno.

500 g 12 ø 22 cm / ø 20 cm

Panes masa madre
Multicereal, cebolla, pasas, semillas, tomate, centeno, centeno amapola.

300 g 12 26x9,5 cm
(Consultar otros sabores)



Hogazas alargadas
Gallega semillas, centeno semillas, integral, multicereal, orejones y pasas, centeno amapola, quinoa, chia, espelta.

660 g 10 36,5x15 cm
(Consultar otros sabores)



Hogazas masa madre

Pan gallego 405 g 16 ø 17,5 cm

Pan de payés 790 g 6 ø 24,5 cm



Pan sin sal



Golón sin sal
180 g 28 30x10 cm

Bocata sin sal
130 g 28 28x6 cm

Todos nuestros panes se fabrican en pan terminado y pan precocido congelado. Peso aprox. (gr.) Unidades /caja



Av. Fuente Nueva, 10 · 28703 · S. S. de los Reyes, Madrid.
tel. 91 663 95 46 · 91 653 65 73 · fax: 91 663 89 66 · administracion@montespan.es
www.montespan.es

Tradición, cariño y calidad



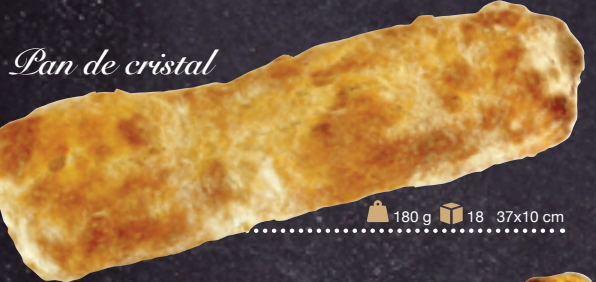
Una gran familia
de artesanos del pan
desde 1935



Chapatas



Barra rústica corta 350 g 20 45x8 cm
Barra rústica larga, barra rústica cocción total 350 g 20 53x8 cm
 (Consultar otros sabores)



Pan de cristal 180 g 18 37x10 cm



Baguette rústica 270 g 30 53x6,5 cm



Chapatas grandes
Chapata 415 g 16 40x11,5 cm
Chapata cocción total 450 g 16 40x13 cm
Chapata super 470 g 16 40x13,5 cm
Chapata natural cristal 700 g 14 40x19 cm
Chapata pincho 750 g 10 42x15 cm

Candeal



Pan Bogart 345 g 18 55x8 cm



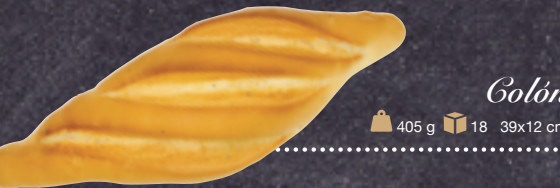
Colón chato 280 g 28 28x10 cm



Barra picos 300 g 20 43x8 cm



Espiga candeal 300 g 20 43x8 cm



Colón 405 g 18 39x12 cm



Castillas 405 g 18 ø 21cm



Roscas 405 g 14 ø 26cm

Panes de cereales



Baguetina S integral, Baguetina S multicereal 80 g 80 17x6 cm
Baguetina integral 80 g 80 20x6 cm



Bocatas
Bocata integral, Bocata multicereal 135 g 50 28x6 cm
Bocata centeno 180 g 48 26x8,5 cm
 (Consultar otros sabores)



Barras
Barra integral 260 g 20 43x8,5 cm
Barra centeno 290 g 20 42x8,5 cm
 (Consultar otros sabores)



Baguettes
Baguette integral, Baguette multicereal 250 g 30 56x6 cm
 (Consultar otros sabores)



Panes sabores
Pan de centeno rústico, Pan integral rústico, Pan multicereales, Pan de fibras, Pan de soja, Pan alemán miel 290 g 18 43,5x8,5 cm

Pan blanco



Barrita nº 1 60 g 120 17x6 cm



Baguetina 80 g 80 20x6 cm



Bocatas
Bocata mini 105 g 60 24x6 cm
Bocata 135 g 50 28x6 cm
Bocata 170 175 g 48 28x8 cm



Barra especial 280 g 21 47x8 cm



Baguette 260 g 30 56x6 cm



Barra toledana 355 g 24 56x8 cm



Minibarra 250 g 25 44x8,5 cm



Barra gigante 405 g 16 54x10 cm

Tortas



Torta grande aceite 400 g 15 ø 26 cm



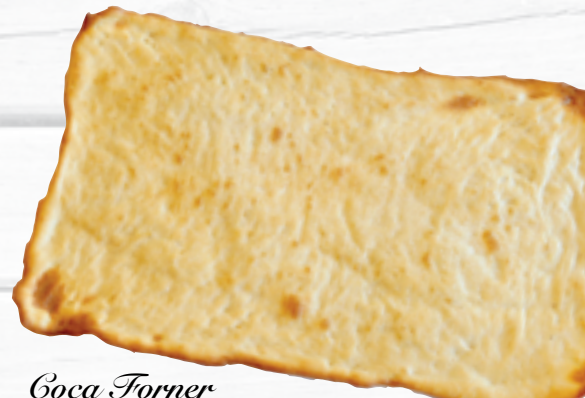
Rústicas
Torta rústica 530 g 14 ø 26 cm
Torta rústica mediana cocción total 55 g 40 ø 16 cm



Torrijas 370 g 16 55x8 cm



Pan de pueblo 450 g 12 21x21 cm



Coca Forner 1 kg 10 60x40 cm