Montsec
LACTEOS FRESCOS

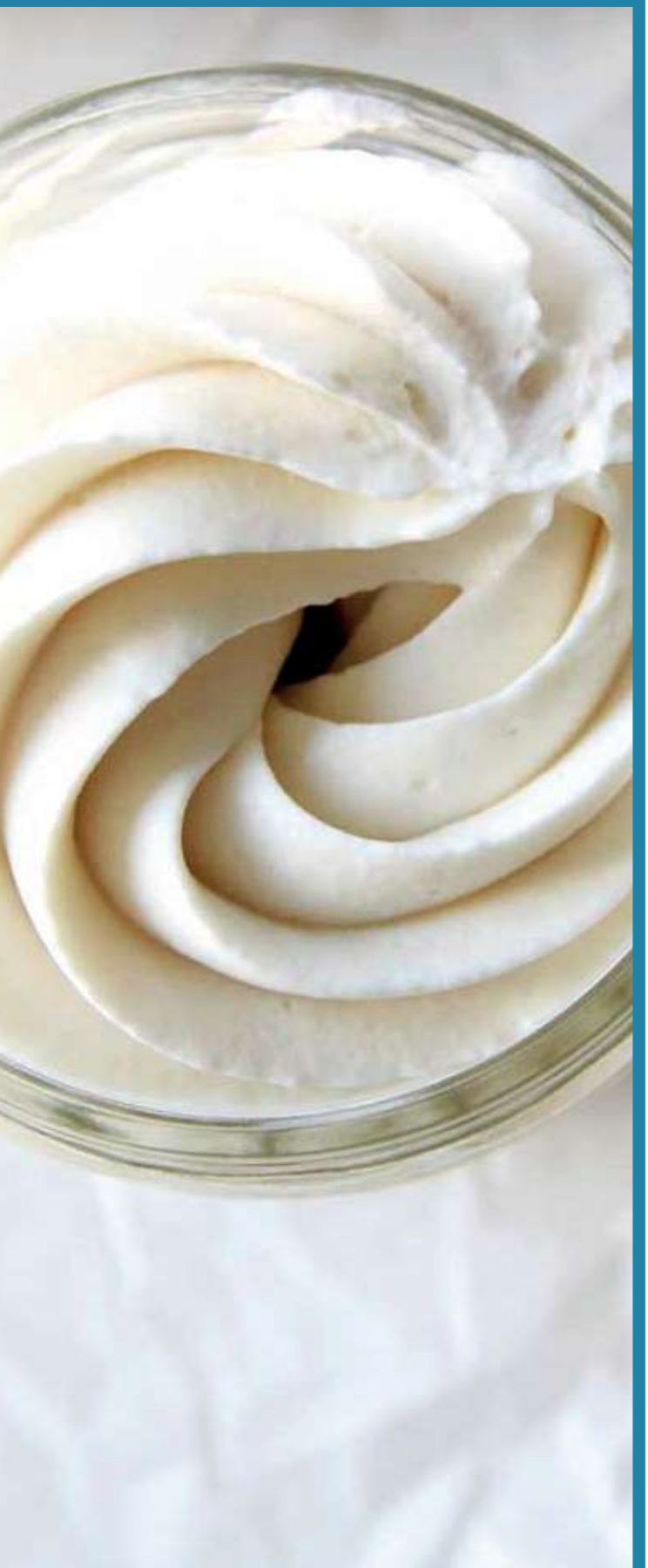
CATÁLOGO 2026

DONDE TRADICIÓN E INNOVACIÓN SE UNEN

Desde 1947, al servicio de la Pastelería,
la Hostelería y la Restauración

www.comercialmontsec.com

ÍNDICE



01 **Quiénes somos**
- Comprometidos con la excelencia
- Soluciones a medida

02 **Excelencia con el auténtico sabor de lo natural**

03 **Natas y mixes**
- Para cocinar
- Para montar
- En spray

04 **Mantequilla**
- En barra, bloque y plancha
- En tarrina
- En porciones

05 **Margarina**
- En barra, bloque y plancha
- En tarrina
- En porciones

06 **Quesos**
- Frescos
- Monodosis

07 **Productos cuidadosamente seleccionados**

SOBRE NOSOTROS

QUIÉNES SOMOS

Desde 1947, Comercial Montsec se ha consolidado como un referente en la elaboración de materias primas de máxima calidad para el sector de la alimentación. Con más de 75 años de experiencia, nos hemos convertido en un aliado esencial para los profesionales de la pastelería, hostelería, heladería, restauración y catering, ayudándoles a crear productos únicos que marcan la diferencia.

Nuestra especialización en la producción de productos lácteos frescos nos permite ofrecer soluciones que combinan lo mejor de la tradición y la innovación, adaptándonos a las necesidades de un mercado en constante cambio. Además, distribuimos una amplia gama de más de 400 referencias cuidadosamente seleccionadas, lo que nos posiciona como un proveedor integral para los profesionales del sector.

Operamos con distribución propia en las provincias de Barcelona y Madrid, complementada con una sólida red de distribuidores en el resto de territorio nacional. Este modelo logístico, diseñado para garantizar la cadena de frío, asegura que cada producto mantenga su frescura y calidad óptima desde la fabricación hasta el consumidor final.

COMPROMETIDOS CON LA EXCELENCIA

La calidad no es solo una característica, sino nuestra responsabilidad. Por eso, en Comercial Montsec ofrecemos un servicio que incluye atención personalizada y entregas diarias rápidas y eficaces en un plazo de 24/48 horas. Trabajamos en estrecha colaboración con nuestros distribuidores y colaboradores para garantizar la máxima satisfacción de nuestros clientes.

En nuestra fábrica, Lácteos del Vallés S.A., certificada bajo la norma FSSC 22000, producimos natas, materias grasas lácteas (mantequillas) y materias grasas vegetales (margarinas), cumpliendo con los más altos estándares de calidad e higiene. Además, disponemos de un laboratorio propio de control de calidad, lo que nos permite supervisar cada etapa del proceso productivo y garantizar que nuestros productos mantengan las mejores condiciones microbiológicas y organolépticas.

SOLUCIONES A MEDIDA

Nos enorgullece ofrecer soluciones personalizadas diseñadas para satisfacer las necesidades específicas de cada uno de nuestros clientes industriales. Uno de nuestros principales puntos fuertes es la creación de marcas blancas, desarrolladas estratégicamente para garantizar productos que se ajusten perfectamente a las exigencias de cada proyecto.

También ofrecemos un completo asesoramiento profesional, acompañando a nuestros clientes en cada etapa del proceso. Nuestro objetivo es ayudarles a destacar en un mercado competitivo, aportando innovación, calidad y un apoyo constante para alcanzar juntos el éxito.

En un sector tan exigente como el de la alimentación profesional, seguimos comprometidos con la calidad, la sostenibilidad y la innovación.

EXCELENCIA CON EL AUTÉNTICO SABOR DE LO NATURAL

Apostamos por soluciones más saludables, sostenibles y alineadas con las tendencias actuales, asegurándonos de satisfacer las expectativas de nuestros clientes y de contribuir al cuidado del planeta.

EL AUTÉNTICO
SABOR A NATA

01 NATAS Y MIXES

- Frescura, firmeza y rendimiento.
- Versatilidad en cada uso.
- Elaborada con ingredientes frescos que no alteran su sabor.
- Se puede congelar una vez montada, manteniendo sus propiedades intactas.
- Ideales para la elaboración de postres artesanales, mousses, helados, salsas, cremas y todo tipo de creaciones culinarias de autor.
- Permite añadir ingredientes cítricos o alcoholizados, sin problemas.

PARA COCINAR Y MONTAR

NATA LÍQUIDA PASTEURIZADA FRESCA

REF. 500001

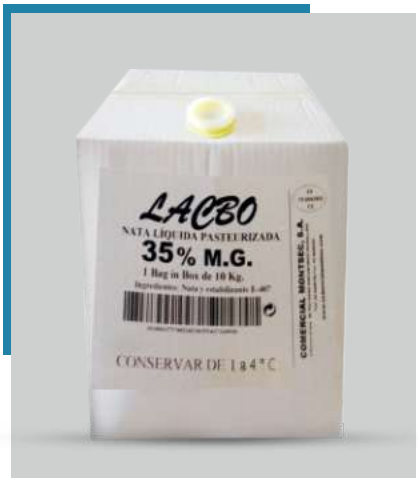
Nata líquida para montar, 35% MG, 2 l (Caj. 12 l)

Refrigeración. Cad.: 24 días.

REF. 500002

Nata líquida para montar, 38% MG, 2 l (Caj. 12 l)

Refrigeración. Cad.: 24 días.



REF. 500111

Nata líquida para montar, 35%. MG, 10 l

Refrigeración. Cad.: 18 días.

MIX PASTEURIZADO FRESCO

REF. 500063

Mix azucarado (nata y grasa vegetal) para montar, 35% MG, 2 l (Caj. 12 l)

Refrigeración. Cad.: 30 días.

REF. 500061

Culinaria para montar y cocinar, 35% MG, 2 l. (Caj. 12 l)

Refrigeración. Cad.: 24 días.

EN SPRAY

- Elaborada con ingredientes naturales y sin aditivos que alteren su sabor.
- Su textura cremosa y aireada, de consistencia ligera y aterciopelada, se mantiene firme en todo momento.
- Ofrece una excelente estabilidad en el montaje, manteniendo su forma y volumen, lo que la hace ideal para decorar y rellenar.
- Su alta versatilidad la convierte en la opción perfecta para postres, helados, cafés y otras creaciones gastronómicas.
- Su larga durabilidad permite conservar la frescura y calidad durante más tiempo, sin perder sus propiedades.
- Gracias a su presentación en spray, es fácil de usar, aplicándose de manera rápida y uniforme.

NATA MONTADA PASTEURIZADA REFRIGERADA

REF. 500011

Nata montada,
500 g
(Caj. 6 sprays)

Refrigeración. Cad.: 3 meses.

REF. 500152

Nata montada,
200 g
(Caj. 6 sprays)

Refrigeración. Cad.: 2 meses.

NATA MONTADA PASTEURIZADA CONGELADA

REF. 500168

Nata montada,
500 g
(Caj. 6 sprays)

Congelación. Cad.: 12 meses.

MANTEQUILLA

EL SABOR QUE ENRIQUECE

02 MANTEQUILLA

- Elaborada con nata fresca dulce, respetando los métodos de producción artesanal y tradicional.
- Su textura excepcional proporciona una suavidad y cremosidad que se derrite perfectamente.
- No contiene conservantes ni aditivos, solo la pureza de la mantequilla en su máxima expresión.
- Su versatilidad permite enriquecer desde postres hasta platos salados de autor; ideal para la alta cocina. Su frescura se conserva por más tiempo gracias a su proceso de fabricación de alta calidad.

EN BARRA, BLOQUE Y PLANCHA

MANTEQUILLA PREMIUM

REF. 500017

Formato barra, 82% MG, 1 kg (Caj. 10 kg)

Cad.:

10 meses en congelación.

REF. 500164

Formato bloque individual, 82% MG, 5 kg

Cad.:

4 meses en refrigeración.

REF. 500022

Formato caja 20 kg en bloques de 5 kg, 82% MG

Cad.:

10 meses en congelación.

REF. 500025

Formato plancha, 82% MG, 10 ud. de 250 g (Caj. 10 kg)

Cad.:

10 meses en congelación.

REF. 500150

Formato plancha, 82% MG, 2 kg (Caj. 10 kg)

Cad.:

10 meses en congelación.

EN TARRINA

REF. 500034

Formato tarrina de 8,33 g, 82% MG (Caj. 288 ud.)

Refrigeración. Cad.: 6 meses.

REF. 500036

Formato tarrina de 10 g, 82% MG (Caj. 240 ud.)

Refrigeración. Cad.: 6 meses.

REF. 500038

Formato estuche con 72 ud. de 10 g, 82% MG, (Caj.: 8 estuch.)

Refrigeración. Cad.: 6 meses.

SABÍAS QUE...

Estamos comprometidos con un futuro sostenible.

En Comercial Montsec, la sostenibilidad es un pilar fundamental de nuestra filosofía. Por ello, trabajamos constantemente para reducir el impacto ambiental de nuestros procesos y productos, asegurando que nuestra producción contribuya de manera activa a un futuro más responsable y sostenible.

Este compromiso empezó a recibir reconocimiento en marzo de 1999, cuando recibimos la 1.ª Estrella de Oro otorgada por la Barcelona Tecnoalimentaria en la categoría de materias primas. Este galardón premió nuestra visión innovadora con el desarrollo de mantequilla 82% m.g. en porciones sin envoltorio y con envoltorio ecológico, así como de margarina 100% vegetal con envoltorio ecológico; un concepto pionero concebido para minimizar los residuos y reforzar nuestro compromiso con el medio ambiente.

VENTAJAS:

✓ Ideal para ofrecer en los buffets.

✓ Reduce el residuo. ✓ Rebaja costes.

CON ENVOLTORIO DE PAPEL COMPOSTABLE

REF. 500225

Formato estuche con 200 ud. de 10 g, 82% MG

Refrigeración. Cad.:
4 meses.

SIN ENVOLTORIO

REF. 500027

Formato estuche de 300 ud. de 8,33g., 82% MG (Caj. 4 est.)

Cad.:
10 meses en congelación.

03 MARGARINA
LIGEREZA CON TODO EL SABOR

EN BARRA, BLOQUE Y PLANCHA

REF. 500059

Formato barra, 80% MG, 100% veg., 1 kg (Caj. 20 kg)

Refrigeración. Cad.:
9 meses.

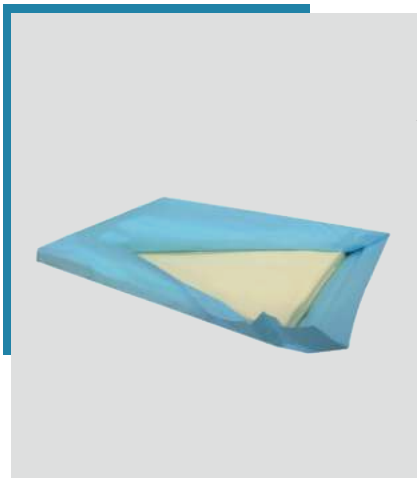
Especial pastelería.

REF. 500060

Formato bloque, 80% MG, 100% veg., 5 kg (Caj. 20 kg)

Refrigeración. Cad.:
9 meses.

Especial pastelería.



REF. 700323

Formato plancha, 100 % vegetal (Caj. 12 kg)

Refrigeración. Cad.:
9 meses.

Especial pasta de hojaldre, croissant.

REF. 700316

Formato tarrina, 100% vegetal, 2 kg (Caj. 12 kg)

Refrigeración. Cad.:
9 meses.

Especial restauración y hostelería.

EN TARRINA

REF. 500049

Formato tarrina de 8,33 g, 3/4, (Caj. 288 ud.)

Refrigeración. Cad.:
9 meses.

REF. 500052

Formato tarrina de 10 g, 3/4, (Caj. 240 ud.)

Refrigeración. Cad.:
9 meses.

REF. 500058

Formato estuche de 72 ud.
de 10 g, 3/4, (Caj. 8 est.)

Refrigeración. Cad.:
9 meses.

REF. 500057

Formato tarrina 10 g, 3/4, 100% vegetal (Caj. 240 ud.)

Refrigeración. Cad.:
9 meses.

CON ENVOLTORIO DE PAPEL COMPOSTABLE

REF. 500238

Formato estuche de 200 ud. de 10 g, 100% vegetal

Refrigeración. Cad.: 9 meses.

REF. 500064

Cremtona
Crema holandesa 3 sabores: chocolate, fresa y vainilla
Formato tarrina, 250 g (Caja: 12 ud.)

Refrigeración. Cad.: 12 meses.

04 QUESOS
SABOR Y CARÁCTER INCONFUNDIBLES

- Elaborado a partir de leche con métodos artesanales, el queso mantiene un sabor auténtico y de alta calidad. El queso ofrece un sabor único que varía desde suave hasta intenso, según su maduración y formato.
- El queso tiene la capacidad de mejorar cualquier plato, añadiendo profundidad y complejidad a los sabores. Su textura es versátil, se adapta diferentes usos.

QUESO PARA UNTAR

REF. 500071
Queso crema, formato cubo, 2 kg (Caj.8 kg)
Refrigeración. Cad.: 6 meses.

REF. 500079
Queso crema, formato cubo, 5 kg
Refrigeración. Cad.: 6 meses.

REF. 500134
Queso crema, formato cubo, 10 kg
Refrigeración. Cad.: 6 meses.

REF. 500167
Queso crema horneable, formato cubo, 2 kg (Caj. 8 kg)
Refrigeración. Cad.: 6 meses.

REF. 500169
Queso crema horneable, formato cubo, 5 kg
Refrigeración. Cad.: 6 meses.

REF. 500240
Queso crema horneable, formato cubo, 10 kg
Refrigeración. Cad.: 6 meses.

REF. 500181

Queso mascarpone, formato cubo, 2 kg (Caj. 8 kg)

Refrigeración. Cad.:
2 meses.

REF. 500206

Queso mascarpone, formato tarrina, 500 g (Caj. 6 tarrinas)

Refrigeración. Cad.:
2 meses.

EN TARRINA

REF. 500065

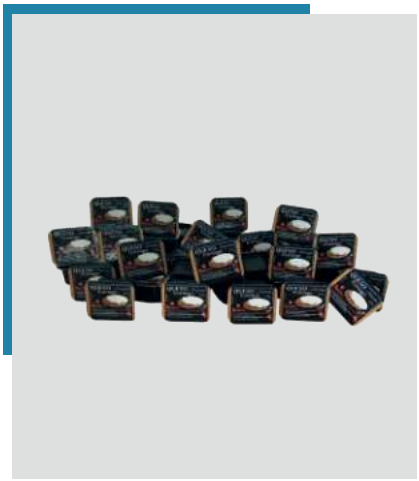
Queso Quark semidesnatado, formato cubo, 2 kg (Caj. 12 kg)

Refrigeración. Cad.:
3 meses.

REF. 500067

Queso Quark semidesnatado, formato cubo, 5 kg

Refrigeración. Cad.:
3 meses.



REF. 500156

Formato tarrina de 20 g (Caj. 168 ud.)

Refrigeración. Cad.:
6 meses.

REF. 500175

Formato tarrina, 20 g (Caj. 48 ud.)

Refrigeración. Cad.:
6 meses.

05 PRODUCTOS CUIDADOSAMENTE SELECCIONADOS

Ofrecemos una extensa variedad de más de 400 referencias, todas cuidadosamente seleccionadas para satisfacer las necesidades más exigentes de nuestros colaboradores.

LECHE Y YOGURES

REF. 701299

Leche fresca pasteurizada, 1 l (Caj: 9 ud.)

Refrigeración. Cad.: 9 días.

REF. 700001

Leche entera UHT ATO, Grand crème, espec. hostelería, 1,5 l

Refrigeración. Cad.: 3 meses.

REF. 701604

Leche entera UHT ATO, Original, espec. hostelería, 1,5 l

Refrigeración. Cad.: 3 meses.

REF. 701314

Yogur La Fageda, formato cubo, 3 kg

Refrigeración. Cad.: 1 mes.

REF. 701374

Yogur griego La Fageda, formato cubo, 3 kg

Refrigeración. Cad.: 1 mes.

OVOPRODUCTOS

REF. 700012
Huevo líquido refrigerado, 1 l

Refrigeración. Cad.: 60 días.

REF. 701321
Formato Bag in Box de huevo líquido refrigerado, 10 l

Refrigeración. Cad.: 40 días.

REF. 700801
Clara líquida refrigerada, 1l

Refrigeración. Cad.: 30 días.

REF. 700800
Yema líquida refrigerada, 1 l

Refrigeración. Cad.: 35 días.

REF. 700011
Huevos frescos con cáscara, formato caja de 180 ud.

Refrigeración. Cad.: 1 mes.

REF. 700010
Huevos cocidos sin cáscara, 70 ud.

Refrigeración. Cad.: 1 mes y medio.

FRUTOS SECOS

REF. 700048
Almendra común repelada, 1 kg

Cad.: 1 año.

REF. 700049
Almendra molida, 1 kg

Cad.: 1 año.

REF. 700050
Avellanas crudas, 1 kg

Refrigeración. Cad.: 30 días.

REF. 700052
Avellanas tostadas y repeladas, 1 kg

Cad.: 1 año.

REF. 700053
Coco rayado, 1 kg

Cad.: 1 año.

REF. 700054
Granillo almendra, 1 kg

Cad.: 1 año.

REF. 700056
Lámina almendra, 1 kg

Cad.: 1 año.

REF. 700058
Crocanti de almendra, 1 kg

Cad.: 1 año.

REF. 700061
Nueces grano USA mitades, 1kg

Cad.: 1 año.

REF. 700062
Palito almendra, 1 kg

Cad.: 1 año.

REF. 700064
Pasas Corinto, 1 kg

Cad.: 1 año.

REF. 700065
Piñones crudos, 1 kg

Cad.: 1 año.

REF. 700066
Piñones chinos, 1 kg

Cad.: 1 año.

REF. 700463
Pipa calabaza pelada, 25 kg

Cad.: 1 año.

REF. 700896
Pipa pelada cruda, 1kg

Cad.: 1 año.

REF. 701326
Anacardo crudo, 1 kg

Cad.: 1 año.

OTROS QUESOS

QUESO ENTERO

REF. 701224
Queso puro oveja, 3 kg (aprox.)

REF. 701284
Queso semicurado, 3 kg (aprox.)

REF. 701287
Queso curado, 3 kg (aprox.)

QUESO EN BARRA

REF. 701253
Queso edam Oro de Holanda, 3 kg (aprox.)

REF. 701254
Queso gouda Oro de Holanda, 3 kg (aprox.)

REF. 701283
Queso Havarti Pinguin, 4 kg

REF. 70090
Queso cheddar naranja, 3 kg

REF. 700866
Queso feta

QUESO EN CUÑA

REF. 701246
Queso grana padano

REF. 701297
Queso de grana padano,
cuña 1/8

REF. 701255
Queso de gorgonzola, 1,5 kg

QUESO FRESCO

REF. 700937
Mató de vaca, 1 kg (aprox.)

REF. 701297
Queso fresco burgos/Villalón,1 kg

REF. 701255
Queso fresco cabra/vaca, 2kg

OTROS

REF. 701244
Rulo de cabra francés, 1 kg

REF. 701223
Rulo cabra mezcla 50/50, 850 g

REF. 701219
Queso brie, 1 kg

REF. 701220
Queso azul

REF. 700941
Feta en dados

MOZZARELLA

REF. 700951
Mozzarella de búfala, Giordano, 125 g (8 ud.)

REF. 700932
Mozzarella de vaca, Spiga, 125 g (6 ud.)

REF. 701008
Mozzarella ciliege 8 g, 1 kg (110 ud.)

REF. 701245
Mozzarella hilada, 1 kg

REF. 701222
Mozzarella 70/30, Giornolatte Juliette, 2 kg

REF. 701243
Barra de Mozzarella, 2,38 kg

LONCHEADO

REF. 701236
Edam en lonchas, 1 kg

REF. 701277
Cheddar en lonchas, 1 kg

REF. 701235
Emmental en lonchas, 1 kg

RALLADO

REF. 701225
Emmental rallado, 1 kg

REF. 701221
3 quesos rallado, 1 kg

CONSERVAS

REF. 700007
Bolsa de atún en aceite vegetal, 1kg

REF. 700009
Atún listado, formato lata, 1 kg

REF. 701470
Mahonesa, 5 kg

REF. 700171
Barra de fiambre sándwich,
3,5 kg (aprox.)

ACEITES

REF. 700565
Aceite de oliva virgen extra, 5 l

REF. 700274
Aceite de oliva suave. 5 l

REF. 700936
Aceite de orujo, 5 l

REF. 700273
Aceite de girasol Amaflor, 25 l

REF. 700272
Aceite de girasol Amaflor, 5 l

REF. 701467
Aceite premium freidora, 10 l

CHOCOLATE

COBERTURAS PARA PROFESIONALES, 2,5 KG (CAJ.: 5 KG)

REF. 700250
Cobertura de chocolate negro 52%

REF. 700252
Cobertura de chocolate negro 70%

REF. 700738
Cobertura de chocolate negro 70%, 14 kg

REF. 700298
Barritas de chocolate puro, 1 kg

REF. 700253
Cobertura chocolate con leche 38%

COBERTURAS VEGETALES/SUCEDÁNEO

REF. 700295
Cobertura vegetal, 20 kg

REF. 700296
Cobertura fracc. negro, 10 kg

REF. 700297
Cobertura fracc. blanco, 10 kg

REF. 700299
Barritas de chocolate sucedáneo, 2 k

REF. 701686
Cobertura sucedáneo con leche

COBERTURA BLANCA

REF. 701282
Cobertura chocolate blanco, 10 kg

REF. 700675
Barritas de chocolate blanco, 6 kg

OTROS

REF. 700294
Trufas artesanas heladas, formato estuche 50 ud. (Caj.: 9 est.)
Congelación. Cad.: 1 año.

REF. . 700305
Crema de cacao para decorar, de 6 i 22 kg

REF. 700256
Cacao en polvo, 700 g

REF. 700396
Chocolate a la taza, 1 kg

RELLENOS Y PRALINÉS

REF. 700302
Crema horno, 6 kg

REF. 700435
Schokobella chocolate, 6 kg

REF. 700436
Schokobella chocolate blanco, 6 kg

REF. 700754
Schokobella chocolate con leche, 6 kg

REF. 701312
Crema relleno Nocciola, 6 kg

REF. 700602
Spalmella, 7 kg

REF. 701311
Spalmella pistacho, 7 kg

REF. 700219
Praliné de avellana, 5 kg (Caj.: 20 kg)

REF. 700300/700334
Crema de relleno Fénix, 6 kg o 22 kg

REF. 700301
Crema de relleno Fénix blanco, 6 kg

REF. 700438
Nuss-Nougat-Creme, praliné, 6 kg

REF. 700437
Bellanossa, praliné, 6 kg

REF. 700685
Kranfil Pistacho

REF. 700684
Kranfil Chocolate

REF. 700631
Kranfil Chocolate blanco

REF. 700630
Kranfil Caramelo

REF. 701679
Schokobella mango, 6 kg

REF. 701688
Schokobella pistacho, 6 kg

REF. 701428
Schokobella rubí, 6 kg

DECORACIÓN DE CHOCOLATE

REF. 700307
Fideos de chocolate negro, 1 kg (Caj.: 14 kg)

REF. 701051
Fideos de chocolate blanco, 1 kg

REF. 700308
Fideo vegetal de chocolate, 1 kg (Caj.: 14 kg)

REF. 700309
Rizos negros, 2 kg

REF. 700310
Viruta negra, 2 kg

REF. 700982
Viruta blanca, 2 kg

REF. 700333
Rizos chocolate blanco, 2 kg

REF. 700732
Mix crispy choco balls, 2,5 kg

REF. 700826
Choco chips, 10000 ud./kg 44%, 2 kg

REF. 700864
Choco chips, 7000 ud./kg 44%, 2 kg

FRUTA CONGELADA

FRUTA ENTERA CONGELADA

REF. 700819
Fresas senga sengana, 1 kg

REF. 700829
Frutas del bosque, 1 kg

REF. 700830
Frambuesa entera, 1 kg

REF. 700831/902
Mango a dados, 1 kg/10 kg

REF. 700848
Arándano silvestre, 1 kg

REF. 700862
Moras, 1 kg

REF. 700825
Manzana segmentos, 1 kg

REF. 701346
Frambuesa granillo, 2,5 kg

PURÉS DE FRUTA CONGELADOS

REF. 700811/1315
Puré de frambuesa, 1 kg/10 kg

REF. 700818
Puré de fruta de la pasión, 1 kg

REF. 700820
Puré de naranja, 1 kg

REF. 700832
Puré de limón, 1 kg

REF. 700833
Puré de albaricoque, 1 kg

REF. 700834
Puré de fresas, 1 kg

REF. 700835
Puré de piña, 1 kg

REF. 700873
Puré de mango, 1 kg

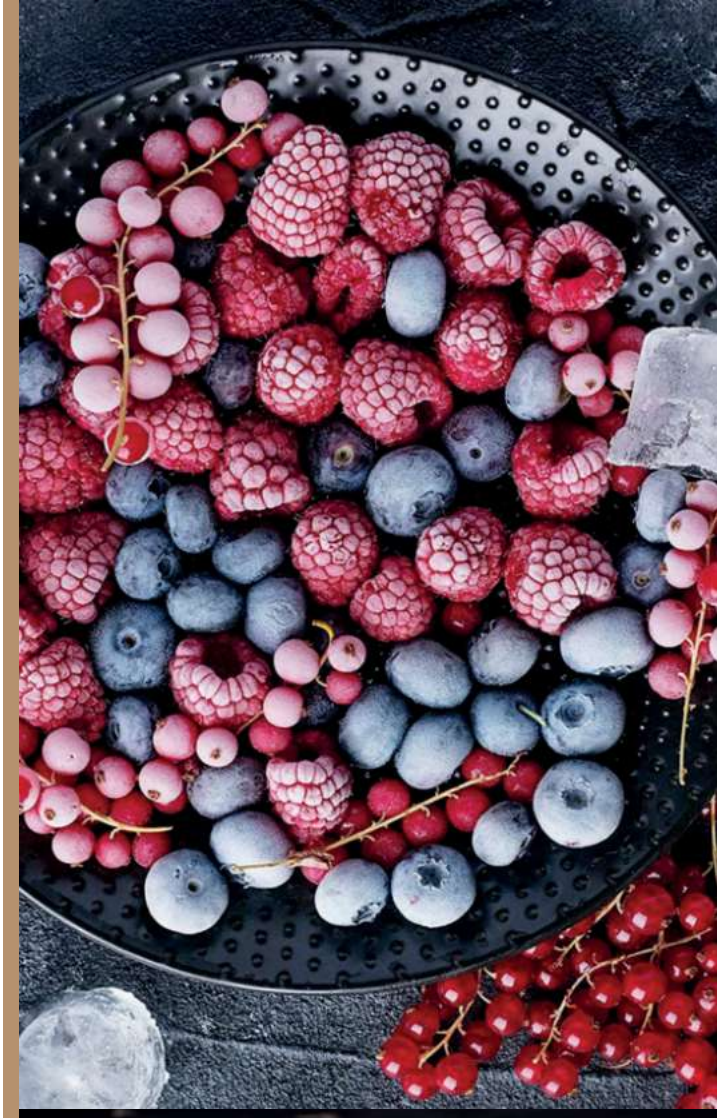
REF. 700842
Puré de coco, 1 kg

REF. 700878
Puré de manzana, 1 kg

REF. 700879
Puré de pera, 1 kg

REF. 701030
Puré de frutos rojos, 1 kg

REF. 701655
Puré de mandarina, 1 kg



MERMELADAS Y RELLENOS

REF. 700045
Membrillo Santa Teresa, 2,9 kg

REF. 700259
Mermelada melocotón tamizada, 6,5 kg

REF. 700260
Mermelada albaricoque tamizada, 6,5 kg

REF. 700261
Mermelada fresa tamizada, 6,5 kg

REF. 700262
Mermelada frambuesa extra, 6,5 kg

REF. 700391
Mermelada mora tamizada, 6,5kg

REF. 700219
Mermelada naranja amarga tamizada, 6,5 kg

REF. 700243
Confitura fresa, formato monodosis, 64 ud.

REF. 700927
Confrutti fresa, 3 kg

REF. 701015
Confrutti albaricoque, 3 kg

REF. 700956
Confrutti frambuesa, 3 kg

REF. 701355
Confrutti piña, 3 kg

REF. 701307
Confrutti mango, 3 kg

REF. 700434
Fruchtitop manzana, 5,5 kg

REF. 700558
Fruchtitop naranja, 6 kg

REF. 700955
Confrutti arándanos, 3 kg

REF. 700244
Confitura melocotón, formato monodosis, 64 ud.

FRUTA CONFITADA

REF. 700264
Cerezas rojas enteras n.º 1, 4 kg

REF. 700264
Cerezas rojas enteras n.º 2, 4 kg

REF. 700265
Cerezas rojas mitades, 4 kg

REF. 700268
Melón verde a tiras, 4 kg

REF. 700270
Filete de manzana en almíbar, 2,7 kg

REF. 700313
Naranja en discos, 4 kg

REF. 700270
Manzana en almíbar laminada, formato lata, 3 kg

REF. 700623
Ciliegie Amarenate, 3 kg

PRODUCTOS PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

AZÚCAR

REF. 701077
Azúcar blanco, saco 25 kg

REF. 700237
Azúcar NIBS (bolado), saco 10 kg

REF. 700239
Azúcar Invertol., 25 kg

REF. 700242
Glucosa líquida dura, 7 kg

REF. 700241
Fondant, formato cubo, 7 kg

REF. 700838
Azúcar Invertol. líquido, 7 kg

REF. 700238
Azúcar glass, 15 kg

REF. 700912
Azúcar lustre nevada, 15 kg

LEVADURAS

REF. 700226
Almidón de maíz (tipo maicena), 25 kg

REF. 700230
Levadura Cinta roja, Caj.: 10 kg

REF. 700682
Levadura CR azucarada, Caj.: 10 kg

REF. 700822
Lievito naturale en polvo, Bolsa: 1 kg

MEJORANTES

REF. 700395
Gamma 1000, 10 kg

REF. 700524
Natabel, 1 kg

REF. 700813
Gamma Pan, 15 kg

REF. 700917
Levibond (impulsor), 1 kg

CREMAS

REF. 700192/193/194
Minuta suprema 5/15/25 kg

REF. 700195
Yema confitada blanda, 7 kg

REF. 700371
Crema pastelera horneable, 7 kg

REF. 700426
Crema Frío Kaltcreme, 15 kg

REF. 700529
Boncrem vainilla, 6 kg

REF. 700534
Boncrem limón, 6 kg

REF. 700679
Arcocrem, crema frío en polvo, 1 kg

GELATINAS Y CABELLO DE ÁNGEL

REF. 700075
Gelatina fría Dallant, formato cubo, 5 kg

REF. 700439/512
Braungel frío, 4/7 kg

REF. 700072
Gelatina manzana brillante Dallant, 25 kg

REF. 700073
Gelatina líquida (para pistolas), 12 kg

REF. 700232
Gelatina hojas, formato caja, 1 kg

REF. 700233
Gelatina de manzana Siboney, 13kg

REF. 700234
Gelomat Neutro (pintar en spray), 13 kg

REF. 700523/555
Braungel Manzana, 6/12 kg

REF. 700556
Braungel Neutra, 12 kg

REF. 700500
Braungel Ice, 5 kg

REF. 700484
Cabello de ángel. S., 7 kg

REF. 700263
Cabello de ángel. S., 14 kg

GELATINAS ESPECIAL PASTELERÍA, DE APLICACIÓN DIRECTA/FRÍO

REF. 700440
Cristaline neutro, 4 kg

REF. 700509
Cristaline Chocolate, 4 kg

REF. 700510
Cristaline caramelo, 5 kg

REF. 700531
Cristaline fresa, 5 kg

REF. 700538
Cristaline limón, 5 kg

REF. 700605
Cristaline arándano, 5 kg

GELATINA ESPECIAL BAÑO

REF. 700457
Spiegel chocolate, 3 kg

REF. 700469
Spiegel limón, 3 kg

REF. 700492
Spiegel fresa, 3 kg

REF. 700513
Spiegel neutro, 5 kg

REF. 700528
Spiegel Le Cremose blanco, 3 kg

REF. 700845
Spiegel Rouge (sin sabor), 3 kg

REF. 701305
Spiegel Purple, 3 kg

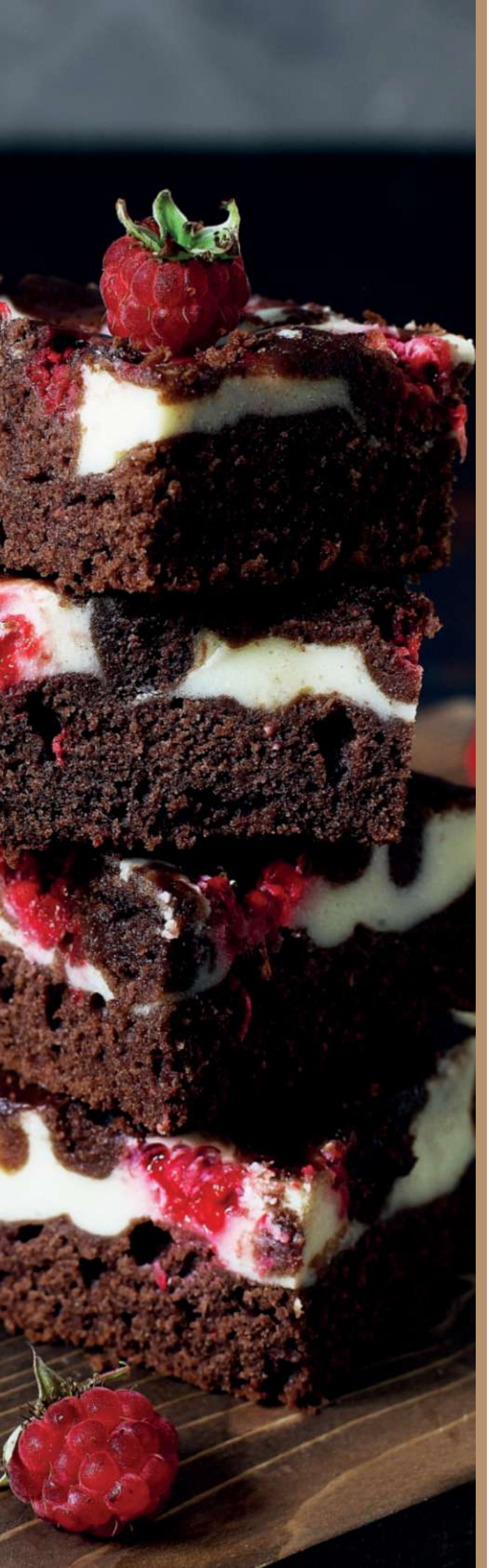
SEMIFRÍOS

REF. 700428
Alaska Express neutro, 1 kg

REF. 700429
Alaska Express Fresa, 1 kg

REF. 700430
Alaska Express limón, 1kg

REF. 700431
Alaska Express Chocolate, 1 kg



REF. 700489
Alaska Express Crema catalana, 1 kg

REF. 700493
Alaska Express Naranja sanguina, 1 kg

REF. 700511
Alaska Express Avellana, 1 kg

REF. 700515
Alaska Express caramelo,1 kg

PREPARADOS Y MIX EN POLVO

REF. 700420
Bisquisit 100 Plus, mix en polvo, 15 kg

REF. 700458
Ovasil, 0,6 kg

REF. 700473
Biscao (Schoko-Bisquisit), mix, 15 kg

REF. 700476
Sacher Spezial-Mix, mix en polvo, 10 kg

REF. 700541
Berliner Wolken, 25 kg

REF. 700577
Murbella, mix en polvo, 25 kg

REF. 700579
Cre L Plus Brioches, 20 kg

REF. 700516
Trufibel, 1 kg

REF. 700474
Käse Torte, 1 kg

REF. 700672
Cheesequick, mix, 5 kg

PRODUCTOS PARA PREPARACIÓN

REF. 700674
Papel de horno o papel siliconado, 41 g/ud.
Medidas: 40x60 cm. 500 hojas/paquete

REF. 701127
Manga profesional 100 ud., 55 cm/43 cm/65 cm

AROMAS MB

REF. 700092
Anís aroma, 1 l

REF. 700621
Naranja aroma, 1 l

REF. 700702
Fresa aroma, 1 l

REF. 700441
Limón aroma, 1 l

REF. 700622
Limón aroma silver 1 l

REF. 700459
Mantequilla aroma, 1 l

REF. 700840
Vainilla silver aroma, 1 l

REF. 700348
Vainillina (en polvo), 0,5 kg

REF. 700660
Limón zumo GR21, 5 l

PASTAROMAS

REF. 700719
Anís pastaroma MB, 1 kg

REF. 700443
Naranja pastaroma MB, 1 kg

REF. 700532
Fresa pastaroma MB, 1 kg

REF. 700442
Limón pastaroma MB, 1 kg

REF. 700680
Café pastaroma MB, 1 kg

PAN CONGELADO

BARRAS

REF. 700909
Baguette Super, PANB, 290 g 30 ud.
PANB, 30 ud.

REF. 700970
Barra castellana, 320 g
PST, 20 ud.

REF. 701079
Bastón mediterráneo, 285 g
PST, 25 ud.

REF. 701072
Baguette multicereales, 265 g
PST, 25 ud.

REF. 700025
Barra gallega, 270 g
PANB, 18 ud.

REF. 700039
Chapata 250 g,
PANB, 24 ud.

PAYÉS

REF. 700033
Pan de payés, 450 g
PANB, 16 ud.

REF. 700034
Pan de payés, 400 g
Cortado, PANB, 15 ud.

REF. 700035
Pan rebanada,
Caj.: 2ud./118 reb. por ud.

REF. 701004
Pan de molde, 750 g
PST, 8 ud.

MINIS

REF. 700921
Payesito, 70 g PST, 70 ud.

REF. 701295
Panecillo, 50 g PANB, 128 ud.

REF. 701080
Miniflautín mediterráneo PST, 50 ud.

REF. 701292
Panecillo integral PST, 50 ud.

REF. 701414
Miniflautín de cereales, 75 g, 50 ud.

BOLLERÍA CONGELADA

REF. 700944
Croissant artesano normal, 70 g
PST, 100 ud.

REF. 701212
Croissant 100% mantequilla fermentado, 75 g
PST, 100 ud.

REF. 700972
Croissant chocolate 2 barritas, 107 g
PST, 45 ud.

REF. 700162
Minicroissant de mantequilla, chocolate, 14 g (6 kg)
Cad.: 6 meses.

REF. 700163
Minicroissant variado dulce de mantequilla, 14 g (6 kg)
Cad.: 6 meses.

REF. 701490
Croissant parisino 100% mantequilla, 90 ud.

REF. 700164
Minicroissant artesano de mantequilla de 14 g, 5 kg
Cad.: 6 meses.

REF. 700165
Minicroissant bikini de mantequilla, 6 kg
Cad.: 6 meses.

REF. 700166
Minicroissant variado salado de mantequilla, 16 g (6 kg)
Cad.: 6 meses.

REF. 700589
Minicroissant frankfurt de mantequilla, 6 kg
Cad.: 6 meses

MASAS CONGELADAS

REF. 701240
Plancha hojaldre, 1 kg
PST, 15 ud.

REF. 701480
Plancha de bizcocho (58*38), 435 g
PST, 12 ud.

GRASAS

REF. 700172
Manteca de cerdo
Caj.: 20 kg

Montsec
LACTEOS FRESCOS

Si buscas un colaborador que combine experiencia, calidad y compromiso, somos tu mejor elección. Estamos aquí para garantizar tu éxito.

FSSC22000

Nuestra fábrica Lácteos del Vallés S.A. ha sido certificada según la FSSC 22000

BARCELONA

COMERCIAL MONTSEC S.A.
C/ Severo Ochoa n.o 38,
Pol. Ind. Font del Radium
08403, Granollers, Barcelona

(+34) 93 849 87 99

pedidos@comercialmontsec.com

DELEGACIÓN EN MADRID:

BAFRA
C/ Juan de la Cierva n.º 2, Pol. Ind.
Rompecubas (nave 16) 28340,
Valdemoro, Madrid

(+34) 91 809 41 55

@cialmontsec