

Mongelo 23



Mongelo

Il partner ideale per completare la tua offerta.
Prodotti unici capaci di soddisfare le esigenze
dei tuoi clienti.



CI IMPEGNIAMO COSTANTEMENTE PER MIGLIORARE
I NOSTRI PRODOTTI prestando particolare attenzione
alla composizione della lista ingredienti
mantenedone sempre la bontà.

TUTTI I PRODOTTI SONO FATTI CON:



100%
uova da galline
allevate a terra



LICENSE NUMBER: 4-0779-16-100-00

100%
Olio di Palma
Certificato RSPO MB*

*Tutti i prodotti Mongelo utilizzano olio di palma certificato RSPO ad eccezione dei prodotti Pasticciotti

DAL 1 GENNAIO 2022 MONGELO SI IMPEGNA
A PROMUOVERE L'AGRICOLTURA SOSTENIBILE DELLA
FILIERA DEL GRANO TENERO



Mongelo, è impegnato nella riduzione di plastica

Nel 2022, grazie alla riduzione del contenuto di plastica nelle confezioni, stimiamo di evitare la generazione di 3.500 kg di plastica¹. In questo modo risparmiamo risorse e, nell'intero ciclo di vita dei nostri prodotti, evitiamo l'emissione in atmosfera di 12.753 kg di CO₂ eq.² che equivalgono alle emissioni che un albero assorbirebbe in 1.700 anni!³

¹ Considerando gli stessi volumi di produzione del 2021.

² I dati provengono da studio LCA condotto sul packaging primario (bobina neutra) in conformità ai requisiti delle norme UNI EN ISO della serie 14040. Per maggiori informazioni vai su mongelo.it/varie/report/ISO14040_44_riduzione_plastica.pdf/

³ Elaborazione su "Life Cycle Communication tool" Progetto Effige (lifeeffige.eu/stumenti/) secondo cui un albero equivalente assorbe in media 7.5 kg di CO₂ all'anno.

Linea CLASSICA

Speciale Bar

*Una gamma ampia e
completa per rispondere
sempre meglio alle esigenze
dei tuoi clienti*



Gran croissant

Cornetti sfogliati al profumo di fior di latte con un tocco di zucchero semolato in decorazione.

i cornetti



Crema

cod.1632

90 g.

60 pz.



Vuoto

cod.1630

75 g.

60 pz.



Albicocca

cod.1631

90 g.

60 pz.



170°/180° C 20/25 min.

Zuccherati & Cereali

Morbidi cornetti con Lievito Madre e croccante topping. Massima garanzia di resa in cottura.

Cornetto con pasta ai multicereali e farcitura al miele in formato diritto.

i cornetti



Dritto Vuoto

cod.1640
zuccherato

65 g.

75 pz.



Multicereali e miele

cod.6237

75 g.

60 pz.



170°/180° C 20/25 min.



Bonjour

L'interpretazione del croissant alla francese realizzato con ricetta *mélange* burro e margarina.

i cornetti

Nocciola Cacao



cod.1615
decorato con scagliette di cioccolato

70 g. 
60 pz. 



Vuoto



cod.1612
lucidato

60 g. 
60 pz. 



Crema



cod.1614
decorato con codette di zucchero

70 g. 
60 pz. 



Albicocca

cod.1613
decorato con granelle di zucchero

70 g. 
60 pz. 



 170°/180° C  20/25 min.

Roll

Golosi cornetti superfarciti e dalla caratteristica doppia pasta.

i cornetti

Roll Nocciola Cacao

cod.1609

 75 g.
 50 pz.



Roll Frutti di Bosco

cod.1611

 75 g.
 50 pz.



 170°/180° C  20/25 min.

Linea
CLASSICA

Sfoglie



Golose sfoglie a conchiglia superfarcite in due varianti di gusto: crema cacao e latte.

le specialità



Dolce Cacao

cod.1524
con farcitura
al cacao

90 g. 
60 pz. 

Dolce Latte

cod.1633
con farcitura
al latte

90 g. 
60 pz. 

Sfoglie

 190°/200° C  20/25 min.

Sfoglie & Lievite

Morbida pasta lievita con gocce di cioccolato fondente.

Sfoglia tipica pugliese con ripieno bigusto crema e amarena



le specialità



Mezzatonda Crema e Amarena

specialità
tipica
pugliese

cod.1585
con farcitura di
crema e pezzi di
amarena

100 g. 
50 pz. 

piegata a mano

Pancioko

cod.1410
con gocce di
cioccolato
fondente

65 g. 
80 pz. 

Mezzatonda

 190°/200° C  20/25 min.

Lievite

 170°/180° C  20/25 min.


Krapfen & Ciambelle

Il tipico Krapfen disponibile in 3 varianti di gusto e la classica ciambella in versione Maxi. Ideali per colazione o merenda.

già cotti

Krapfen Crema

cod.2296

85 g. 

24 pz. 

Krapfen Nocciola Cacao

cod.2295

 85 g.

 24 pz.

Krapfen Vuoto

cod.2283

 70 g.

 48 pz.

Maxiciambella

cod.2292

 100 g.

 35 pz.


Pasticciotto


Dolce tipico della tradizione salentina, il pasticciotto si riconosce per la sua delicata pasta frolla dalla tipica forma a barchiglia, che racchiude ricche e golose farciture. Disponibile in tre varianti di gusto.

già cotti

Pasticciotto Crema Amarena


cod.8041

110 g. 

30 pz. 

Pasticciotto Crema


cod.8039


 110 g.

 30 pz.


Pasticciotto Crema Cioccolato

cod.8040

110 g. 

30 pz. 

 Scongellamento a temperatura ambiente (max 25°)

 4 ore per Krapfen e 2 ore per Maxiciambella

 180° C  15/20 min.

Piccoli FORMATI

Speciale Hotellerie
*Un assortimento studiato
per soddisfare le esigenze
dell'hotellerie: formati
ridotti e differenziazione
di prodotti per offrire una
colazione ricca e variegata*



Bonjour

L'interpretazione del croissant alla francese realizzato con ricetta mélange burro e margarina in un formato midi

midi croissant



Nociola Cacao

cod.1619
decorato con scaglette di cioccolato

40 g.
80 pz.

Vuoto

cod.1616
lucidato

35 g.
100 pz.

Albicocca

cod.1617
decorato con granella di zucchero

40 g.
80 pz.

Crema

cod.1618
decorato con codette di zucchero

40 g.
80 pz.

170°/180° C 20/25 min.

Mini& Babymix

Cornetti dalle piccole dimensioni in cartoni maxi formato per il massimo della convenienza. Mix di sfoglie e paste lievite dal formato mini in un unico cartone assortito.

piccoli formati



Mini Vuoto

cod.6345
lucidato

35 g.
110 pz.

Mini Albicocca

cod.6346
con topping di zucchero

40 g.
110 pz.

Baby Mix

cod.1645

Cartone assortito:
25 Baby Bombolo Cioccolato
25 Baby Bombolo Crema
25 Baby Strudel
25 Baby Idillio Cereali Frutti di Bosco
25 Baby Idillio Albicocca

40 g.
125 pz.

Baby Mix

170°/175° C 20/25 min.

Mini Cornetti

170°/180° C 15/20 min.

Piccoli
FORMATI

Speciale FORNI& PASTICCERIE

Da Lievitare

*Un ampio assortimento di
prodotti da lievitare*

Da Farcire

*Ideali per essere farciti
post cottura*



Perché utilizzare prodotti

Da Lievitare

I prodotti da lievitare offrono l'opportunità di realizzare croissant di vari tipi e gusti, garantendo ottimi margini e riducendo la complessità di gestione del prodotto in laboratorio.

Presentano un ingombro contenuto e cuociono in media più velocemente rispetto ai prelievitati, con guadagni in termini di tempo e costi.



Consigli tecnici



TEMPI DI LIEVITAZIONE

Lievitare a temperatura ambiente per 8-10 ore



COTTURA

	Temperatura (C°)	Tempo (minuti)
Midi	170-180 C°	13-16 min
Maxi	170-180 C°	20-25 min
Premium	170-180 C°	20-25 min



RAPIDE

Per riattivazioni molto rapide è possibile impostare il lievitatore alla temperatura di:

Temperatura (C°)	Tempo (minuti)
35 C°	2-3 h
30 C°	3-4 h

(a seconda della grammatura del prodotto)

É comunque necessario monitorare attentamente lo sviluppo dei prodotti e ricordare che a temperature superiori ai 25°C è opportuno scongelare i prodotti a temperatura ambiente almeno un'ora prima di riporli in cella di lievitazione.



TEMPERATURA AMBIENTE

È consigliato lasciare il prodotto in un ambiente chiuso e lontano da correnti d'aria.

Premium & altri formati

Croissant Premium briosciati con impasto dai profumi agrumati, presentano la tipica forma curva e granchiata.

Croissant briosciati con leggera nota vaniglia in formati diversi: Maxi e Midi.

Da Lievitare

Croissant Midi Diritto Vuoto

cod.6300

45 g.
150 pz.

Croissant Premium Curvo Albicocca

cod.6260

65 g.
100 pz.

Maxi Croissant Curvo Vuoto

cod.6277

maxi formato

85 g.
110 pz.

Croissant Premium Curvo Vuoto

cod.6261

60 g.
100 pz.

Croissant

Facili da lavorare grazie alla forma che permette un perfetto ancoraggio di glasse e topping.

Sono perfetti per essere reinterpretati grazie al sapore e profumo alla vaniglia che si adatta a qualsiasi decorazione e farcitura. Questa gamma offre il massimo della versatilità.

Da Lievitare

Croissant Curvo Albicocca

cod.6221

70 g.
170 pz.

Croissant Curvo Vuoto

cod.6207

63 g.
170 pz.

Croissant Diritto Albicocca

cod.6210

70 g.
170 pz.

Croissant Diritto Vuoto

cod.6175

63 g.
182 pz.

Da
Farcire
post cottura

Cornetto brioscato diritto

Fragrante e friabile sfoglia dalla caratteristica forma a conchiglia

Da Farcire



Cornettone

cod.6304

85 g. 

50 pz. 



Sfoglia Vuota



cod.1607

 65 g.


 60 pz.



Cornettone

 170°/180° C  20 min.

Sfoglia Vuota

 190°/200° C  20/25 min.

Mongelo



