

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



**COMERCIAL MONTSEC S.A.**

c/ Severo Ochoa num. 36, Pol. Ind. Font del Radium.  
08403 Granollers Barcelona Telf. 93 849 87 99 Fax. 93 849 83 32  
Email: pedidos@comercialmontsec.com  
Página Web: [www.comercialmontsec.com](http://www.comercialmontsec.com)

**DELEGACIÓN EN MADRID: BAFRA**

c/ Juan de la Cierva núm. 2 nave 16, Pol. Ind. Rompecubas,  
28340 Valdemoro Madrid Tel. 91 809 41 55 Fax. 91 895 16 43



sponsoriza:



# Natas y Mixes

## NATA LÍQUIDA FRESCA PARA MONTAR



Nata líquida fresca pasteurizada para montar procedente de leche de vaca. Aspecto homogéneo, líquido y cremoso. Al montarla duplica su volumen. Nata de alta calidad por su sabor, rendimiento y montado óptimo sin desuere.

- Ref. 500001/500007 Nata líquida fresca para montar del 35% m.g. en brick de 2L.
- Ref. 500002/500008 Nata líquida fresca para montar del 38% m.g. en brick de 2L.

FORMATO:	PALETIZACIÓN:	CONSERVACIÓN:	CADUCIDAD:
Brick de 2L. Cajas de 6 bricks	50 cajas europalet	Refrigeración	24 días

## NATA LÍQUIDA UHT



Nata líquida ultrapasteurizada para montar procedente de leche de vaca con un 35% m.g. Conserva sus cualidades durante un periodo de tiempo más largo.

- Ref. 7000276 Nata líquida ultrapasteurizada para montar del 35% m.g. en brick de 1L.

FORMATO:	PALETIZACIÓN:	CONSERVACIÓN:	CADUCIDAD:
Brick de 1L. Cajas de 12 bricks	72 cajas europalet	Refrigeración	3 meses

## CULINARIA PARA COCINAR Y MONTAR DEL 35% DE M.G.



La Nataxpres sirve tanto para elaborar salsas y acompañar pescado, carne o pasta como permite conseguir un montado óptimo, especialmente indicado para todo tipo de mousses, semifríos, helados, etc.

- Ref. 500061 Nata líquida fresca para montar del 35% m.g. en brick de 2L.

FORMATO:	PALETIZACIÓN:	CONSERVACIÓN:	CADUCIDAD:
Brick de 2L. Cajas de 6 bricks	50 cajas europalet	Refrigeración	25 días

## MIX (NATA Y GRASA VEGETAL) DEL 35% M.G.



Mix (nata y grasa vegetal) del 35% de m.g. ideal para montar. Una alternativa a la nata, más estable y funcional y que ofrece unos resultados de más consistencia y rendimiento.

- Ref. 500063 Mix (nata y grasa vegetal) del 35% m.g. en brick de 2L.
- Ref. 500062 Mix (nata y grasa vegetal) del 35% m.g. en brick de 2L.

FORMATO:	PALETIZACIÓN:	CONSERVACIÓN:	CADUCIDAD:
Brick de 2L. Cajas de 6 bricks	50 cajas europalet	Refrigeración	30 días

# Queso Crema

## QUESO CREMA MONTSEC

Queso fresco pasteurizado de textura cremosa y homogénea ideal para untar. Es un queso extragrasso con una gran variedad de aplicaciones, tanto en frío como en caliente.



- Ref. 500071 Queso crema en cubo de 2K.
- Ref. 500079 Queso crema en cubo de 5K.

FORMATO:	PALETIZACIÓN:	CONSERVACIÓN:	CADUCIDAD:
Cubo de 2K. Caja: 4 cubos	45 cajas europalet	Refrigeración	3 meses
Cubos de 5K.	80 cubos	Refrigeración	3 meses

# Queso quark

## QUESO QUARK MONTSEC

Queso fresco semidesnatado de textura cremosa y homogénea con una gran variedad de aplicaciones, tanto en frío como en caliente.



- Ref. 500065 Queso quark en tarrina de 2K.
- Ref. 500067 Queso quark en cubo de 5K.

FORMATO:	PALETIZACIÓN:	CONSERVACIÓN:	CADUCIDAD:
Tarrina de 2K. Caja: 12K.	36 cajas europalet	Refrigeración	3 meses
Cubo de 5K.	80 cubos de 5K.	Refrigeración	3 meses

# Mantequilla

## Mantequilla PREMIUM

### MANTEQUILLA MONTSEC EN BARRA O BLOQUE



- Ref. 500017 Barra de mantequilla de 1K.
- Ref. 500022 Bloque de mantequilla de 5K.

FORMATO:	PALETIZACIÓN:	CADUCIDAD:
Barra de 1K. Caja: 10K.	90 cajas europalet	10 meses en congelación
Bloque de 5K. Caja: 20K.	45 cajas europalet	10 meses en congelación

Nuestra gama de mantequilla PREMIUM está elaborada con NATA FRESCA DULCE, siguiendo las pautas de la elaboración ARTESANAL y TRADICIONAL.

Su elaboración pasa por unos estrictos controles de calidad para mantener las mejores características de la mantequilla.

Es un producto NATURAL con un sabor y textura especialmente adecuados para la elaboración de bollería con mantequilla.

Para una mejor conservación de sus cualidades, recomendamos mantenerla en CONGELACIÓN.

### MANTEQUILLA MONTSEC EN PLANCHAS



- Ref. 500025 Mantequilla en planchas de 250gr.
- Ref. 500026 Mantequilla en planchas de 250gr. Color: amarillo.
- Ref. 500044 Mantequilla en planchas de 3 kilos.

FORMATO:	PALETIZACIÓN:	CADUCIDAD:
Estuche: 10 planchas de 250gr. Caja: 10K.	50 cajas europalet	10 meses en congelación
Caja: 18K (planchas de 3K.)	42 cajas europalet	10 meses en congelación

# Porciones sin envoltorio

### MANTEQUILLA EN PORCIONES SIN ENVOLTORIO



Porciones de mantequilla sin envoltorio ideal para hostelería debido a 3 motivos:  
1º respeto al medio ambiente: reduce considerablemente los residuos de envase y embalaje contaminantes,  
2º su menor coste y  
3º presentación en el bufet más ecológica.

- Ref. 500027 Mantequilla sin envoltorio en porciones de 8,33gr.

FORMATO:	PALETIZACIÓN:	CADUCIDAD:
Estuches de 300 porciones (2,5K) Caja: 10K. (4 estuches)	50 cajas europalet	10 meses en congelación

# Mantequilla en porciones

Porciones de mantequilla de aroma y sabor naturales con una textura cremosa con envoltorio ideal para hostelería y restauración.

## MANTEQUILLA EN PORCIONES DE PAPEL



- Ref. 500031 Mantequilla en porciones de papel de 10gr. con el 82% de materia grasa.
- Ref. 500032 Mantequilla en porciones de papel de 15gr. con el 82% de materia grasa.

FORMATO:	PALETIZACIÓN:	CONSERVACIÓN:	CADUCIDAD:
Estuches de 150 porciones (1,5K.). Cajas: 8 estuches. 12K.	60 cajas europalet	Refrigeración	6 meses
Estuches de 100 porciones (1,5K.). Cajas: 8 estuches. 12K.	60 cajas europalet	Refrigeración	6 meses

## MANTEQUILLA EN TARRINAS



- Ref. 500034 Mantequilla en tarrinas de 8,33gr. con el 82% de materia grasa.
- Ref. 500036 Mantequilla en tarrinas de 10gr. con el 82% de materia grasa.
- Ref. 500040 Mantequilla en tarrinas de 12,5gr. con el 82% de materia grasa.

FORMATO:	PALETIZACIÓN:	CONSERVACIÓN:	CADUCIDAD:
Caja: 288 tarrinas de 8,33gr.	112 cajas europalet	Refrigeración	6 meses
Caja: 240 tarrinas de 10gr.	112 cajas europalet	Refrigeración	6 meses
Caja: 192 tarrinas de 12,5gr.	112 cajas europalet	Refrigeración	6 meses

## TARRINAS de 10 gr. DE MANTEQUILLA EN ESTUCHES DE 72 UNIDADES



Tarrinas de mantequilla en envase de 72 unidades ideales para cash&carry y pequeños profesionales del sector.

- Ref. 500038 Mantequilla en tarrinas de 10gr. con el 82% de materia grasa en estuche de 72 unidades.

FORMATO:	PALETIZACIÓN:	CONSERVACIÓN:	CADUCIDAD:
Estuches de 72 tarrinas de 10gr. Caja: 8 estuches.	42 cajas europalet	Refrigeración	6 meses

# Margarina

## MARGARINA EN BARRA Y EN BLOQUE



Margarina crema ideal para la pastelería y restauración.

- Ref. 500059 Margarina La Margarita en barra de 1 kilo 100% vegetal.
- Ref. 500060 Margarina La Margarita en bloque de 5 kilos 100% vegetal.

FORMATO:	PALETIZACIÓN:	CONSERVACIÓN:	CADUCIDAD:
Barra de 1K. Caja: 20K.	40 cajas europalet	Refrigeración	9 meses
Bloque de 5K. Caja: 20K.	48 cajas europalet	Refrigeración	9 meses

## MARGARINA ESPECIAL HOJALDRE/CROISSANT



Margarina especial para hojaldre y/o croissant.

- Ref. 7000323 Margarina 100% vegetal especial para pasta de hojaldre y/o croissant en planchas de 2K.
- Ref. 700361 Margarina con un 10% de mantequilla en planchas de 2K.

FORMATO:	CONSERVACIÓN:	CADUCIDAD:
Planchas de 2 K. Caja: 10K.	Refrigeración	9 meses
Planchas de 2 K. Caja: 12K.	Refrigeración	6 meses

## MARGARINA EN TARRINA DE 2K



Margarina crema. Su envase es ideal para trabajarla en restauración y hostelería debido a su practicidad y comodidad.

- Ref. 700316 Margarina 3/4 100% vegetal en tarrina de 2 kilos.

FORMATO:	PALETIZACIÓN:	CONSERVACIÓN:	CADUCIDAD:
Tarrina de 2K. Caja: 6 tarrinas	56 cajas europalet	Refrigeración	6 meses

## CREMTONA



Crema holandesa de tres sabores (chocolate, fresa y vainilla), 100% vegetal, con aspecto cremoso ideal para la elaboración de canapés y meriendas infantiles.

- Ref. 500064 Crema holandesa 100% vegetal de tres sabores en tarrina de 250gr.

FORMATO:	PALETIZACIÓN:	CONSERVACIÓN:	CADUCIDAD:
Caja: 12 tarrinas de 250gr.	108 cajas europalet	Refrigeración	12 meses

# Margarina en porciones

## MARGARINA EN PORCIONES DE PAPEL



**Porciones de margarina ideales para hostelería.**

- Ref. 500045 Margarina 3/4 en porciones de papel de 10gr.
- Ref. 500048 Margarina 3/4 en porciones de papel de 12,5gr.

FORMATO:	PALETIZACIÓN:	CONSERVACIÓN:	CADUCIDAD:
Estuches de 150 porciones (1,5K). Cajas: 8 estuches. 12K.	60 cajas europalet	Refrigeración	9 meses
Estuches de 100 porciones (1,25K). Cajas: 8 estuches. 10K.	60 cajas europalet	Refrigeración	9 meses

## MARGARINA EN TARRINAS



**Tarrinas de margarina ideales para hostelería.**

- Ref. 500049 Margarina 3/4 en tarrinas de 8,33gr.
- Ref. 500052 Margarina 3/4 en tarrinas de 10gr.

FORMATO:	PALETIZACIÓN:	CONSERVACIÓN:	CADUCIDAD:
Caja: 288 unidades.	112 cajas europalet	Refrigeración	9 meses
Caja: 240 unidades.	112 cajas europalet	Refrigeración	9 meses

## MARGARINA 100% VEGETAL EN TARRINAS



**Tarrinas de margarina 3/4 100% vegetal ideales para hostelería.**

- Ref. 500057 Margarina 3/4 100% vegetal en tarrinas de 10gr.

FORMATO:	PALETIZACIÓN:	CONSERVACIÓN:	CADUCIDAD:
Caja: 240 unidades.	112 cajas europalet	Refrigeración	9 meses

## TARRINAS de 10 gr. DE MARGARINA EN ESTUCHES DE 72 UNIDADES



**Tarrinas de margarina en envase de 72 unidades ideales para cash&carry y pequeños profesionales del sector.**

- Ref. 500058 Margarina en tarrinas de 10gr. en estuche de 72 unidades.

FORMATO:	PALETIZACIÓN:	CONSERVACIÓN:	CADUCIDAD:
Estuche de 72 tarrinas Caja: 8 estuches.	42 cajas europalet	Refrigeración.	9 meses

# Sprays

## NATA MONTADA EN SPRAY CONGELADA



Spray de nata montada congelada del 35% de m.g. con azúcar ideal para decorar cualquier tipo de postre. Mantiene las características y la esencia de la nata líquida fresca, dándole un sabor y textura únicos.

- Ref. 500012 Nata montada en spray congelada de 700 gramos.
- Ref. 500013 Nata montada en spray congelada de 1.000 gramos.

FORMATO:	PALETIZACIÓN:	CONSERVACIÓN:	CADUCIDAD:
Aerosol de 700 gr. Cajas de 6 aerosoles	120 cajas europalet	Congelación	12 meses
Aerosol de 1.000 gr. Cajas de 6 aerosoles	90 cajas europalet	Congelación	12 meses

## NATA FRESCA PASTEURIZADA EN SPRAY



### Propiedades:

- 1.- Mayor estabilidad, una vez servida junto al postre.
- 2.- Sabor a nata fresca.
- 3.- Se aprovecha hasta la última gota de nata del envase.

- Ref. 500011 Nata montada del 35% m.g. en spray refrigerada de 500 gramos.

FORMATO:	PALETIZACIÓN:	CONSERVACIÓN:	CADUCIDAD:
Aerosol de 500 gr. Cajas de 6 aerosoles	70 cajas europalet	Refrigeración	4 meses

# Nuestra empresa



Desde 1947, Comercial Montsec es un referente en la elaboración de materias primas de primera calidad en el sector de la alimentación. Comercial Montsec es una empresa especializada en la fabricación de productos lácteos frescos que también actúa como distribuidor de una amplia gama de más de 400 referencias de productos destinados a los profesionales de la pastelería, la hostelería, la heladería, la restauración y caterings.

Disponemos de distribución propia en las provincias de Barcelona y Madrid, y contamos con una gran red de distribuidores en el resto de territorio nacional. Al ser ambas distribuciones especializadas en productos lácteos frescos, garantizamos la cadena del frío, desde la fabricación hasta el consumidor final. Junto con todos nuestros distribuidores y colaboradores garantizamos una atención personalizada y profesional a todos nuestros clientes, así como un servicio de reparto diario 24/48h.

Además, disponemos de laboratorio propio de control de calidad, lo cual nos permite garantizar las mejores condiciones microbiológicas y organolépticas de nuestros productos.

Por último, destacar que una de nuestras especialidades de fabricación es la creación de marcas blancas para así poder ofrecer a nuestros clientes industriales un producto a medida ajustado a sus necesidades. Nuestros técnicos asesores prestan su ayuda y visión profesional a todos los proyectos. No dudes en contactar con nosotros para obtener más información.