



Canelones boloñesa con besamel

Cannelloni à la bolognaise et à la béchamel

Haciendo un guiño a la cocina italiana, hemos elaborado otro relleno de carne con tomate para nuestros canelones. Con besamel, listos para calentar y comer.

En faisant un clin d'œil à la cuisine italienne, nous avons élaboré un autre fourrage de viande avec de la tomate pour nos cannelloni. À la béchamel, prêts à être réchauffés et mangés.

Indicado para/Convient pour:



Plato
principal
Plat
principal

Preparación/Préparation:



13' - 14'
850°C



40' - 45'
200°C

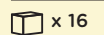
Datos logísticos/Information logistique:



300g.



2x300g.



x 16



x 12



100
cajas
boîtes



100
cajas
boîtes



Congelats Olot, SL
Pol. Ind. Mas Portella, 39
17853 Argelaguer
Girona - Spain

T +34 972 687 159
www.congelatsolot.com

MOS a MOS