

NEW!



## Canelones de pato, foie y manzana con bechamel

## Cannelloni au canard, foie et pomme à la béchamel

Pensando en las fiestas especiales, hemos elaborado un nuevo canelón con ingredientes exquisitos como el pato y el foie combinados con un toque dulce de manzana. Con bechamel listos para comer.

*Pour jours fériés, nous avons mis au point un nouveau cannelloni avec des ingrédients exquis comme le canard et le foie avec une touche sucrée de la pomme. À la béchamel, prêts à être mangés.*

Indicado para/Convient pour:



Plato principal  
Plat principal

Preparación/Préparation:



13' - 14'  
850°C



40' - 45'  
200°C

Datos logísticos/Information logistique:



675g.

x 9

90  
cajas  
boîtes



675g.

x 10

104  
cajas  
boîtes

MOS  
A  
MOS

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

T +34 972 687 159  
www.congelatsolot.com

**MOS a MOS**