

NEW!



Canelons d'ànec,
foie i poma amb
beixamel

*Duck, foie and apple
cannelloni with
béchamel*

Pensant en les festes especials, hem elaborat un nou caneló amb ingredients exquisits com son l'ànec i el foie combinats amb el toc dolç de la poma de Girona. Amb beixamel, llestos per menjar.

Thinking about special holidays, we have made a new cannelloni with exquisite ingredients such as duck and foie combined with a sweet touch of apple. With béchamel sauce, ready to eat.

Indicat per/Suitable for:



Plat
principal
Main dish

Preparació/Preparation:



13' - 14'
850°C



40' - 45'
200°C

Dades logístiques/Logistical data:



675g.

x 9

90
caixes
boxes



675g.

x 10

104
caixes
boxes

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