



# Canelons bolonyesa amb beixamel

# Cannelloni bolognese béchamel

Fent una picada d'ullet a la cuina italiana, hem elaborat un altre farcit de carn amb tomata per als nostres canelons. Amb beixamel, a punt per escalfar i menjar.

*Making a tribute to Italian cuisine, we have come out with this filling of meat and tomato sauce for our cannelloni. With a béchamel sauce, ready to warm up and eat.*

Indicat per/Suitable for:



Plat  
principal  
Main dish

Preparació/Preparation:



13' - 14'  
850°C



40' - 45'  
200°C

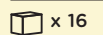
Dades logístiques/Logistical data:



300g.



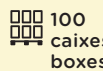
2x300g.



x 16



x 12



100  
caixes  
boxes



100  
caixes  
boxes



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

T +34 972 687 159  
www.congelatsolot.com

**MOS a MOS**