

CROSSANDRA
LA BOTIGA DELS CANELONS

BOTIGA BARCELONA

C. Muntaner, 337
Sant Gervasi – Galvany 08021 Barcelona
T. 93 414 00 58

BOTIGA GRANOLLERS

Plaça Perpinyà, 14
08401 Granollers
T. 93 174 87 64

BOTIGA VIC CENTRE

C. Jacint Verdaguer, 1 (Plaça Major)
08500 Vic
T. 93 131 17 98

BOTIGA VIC POLÍGON

C. de Santiago Ramon i Cajal, 50-52
Pol. Ind. Mas d'en Prat 08500 Vic
T. 93 886 97 51

Consultar a la web altres establiments distribuïdors
www.labotigadelscanelons.com

Quinem il·lusions
VIC, GRANOLLERS I BARCELONA

SENSE GLUTEN

CANELONS I CROQUETES

ELABORATS DE MANERA ARTESANAL,
AMB INGREDIENTS DE PRIMERA QUALITAT.

CROSSANDRA
LA BOTIGA DELS CANELONS

NO UTILITZEM ADDITIUS PER A CONSERVAR
ELS NOSTRES PRODUCTES.

Producte congelat: ❄️

Tots els productes poden contenir traces de: 🐣 🌿 🍄 🧪

Rostit de porc i de vedella al forn amb pastanaga i ceba.
Amb salsa beixamel i formatge ratllat.



Safates de 3 unitats



Espinacs saltats amb mozzarella, porro, ceba, panses, pinyons i all.
Amb salsa beixamel i formatge ratllat.



Safates de 3 unitats



Rostit de porc i de vedella al forn amb pastanaga i ceba.
Amb salsa beixamel i formatge ratllat.



Safates de 3 unitats



Cuixa de pollastre al forn amb albergínia, ceba i porro.

Inclou el formatge ratllat i el roux per fer la beixamel a casa en 3 minuts.



Safates de 3 unitats



Rap, lluç, salmó, calamar, sípia i gamba al forn amb ceba, pastanaga, patata, porro i all.

Inclou el formatge ratllat i el roux per fer la beixamel a casa en 3 minuts.



Safates de 3 unitats



Rostit de porc i de vedella al forn amb pastanaga i ceba.

Inclou el formatge ratllat i el roux per fer la beixamel a casa en 3 minuts.



Safates de 3 unitats



TRADICIONALS DE CARN
SENSE GLUTEN



ESPINACS AMB MOZARELLA
SENSE GLUTEN



TRADICIONALS DE CARN
SENSE GLUTEN I SENSE LACTOSA



POLLASTRE AMB ALBERGINIA
SENSE GLUTEN I SENSE LACTOSA
NOVETAT



PEIX I MARISC
SENSE GLUTEN I SENSE LACTOSA
NOVETAT



TRADICIONALS DE CARN
SENSE GLUTEN I SENSE LACTOSA



CANELONS AMB BEIXAMEL



PREPARACIÓ

Descongelar els canelons prèviament 24h abans a la nevera.
Posar al forn amb aire màxim 160°C durant 20-25 minuts, fins que quedin ben daurats. No escalfar directament ni per dalt ni per baix.

CONSERVACIÓ

Producte congelat.
Conservar a -18°C.

RECOMANACIONS

Gratinar-los just 25 minuts abans de menjar-los, per gaudir-los ben calents.
En cas d'utilitzar un gratinador o grill, millor canviar la safata.

CONSUMIR

Consultar la data de consum preferent a l'etiqueta.
Un cop descongelats, no tornar a congelar i consumir-los abans de 48h.

AMB EL ROUX. A DIFERÈNCIA DELS CANELONS ACABATS AMB BEIXAMEL I CONGELATS, ACONSEGUIRÀS:

Una millor textura de la beixamel.
Menys temps de preparació.
Un millor gratinat.
Un millor sabor.
Un producte de més qualitat.

CANELONS AMB EL ROUX

T'HO POSEM FÀCIL

AMB EL PREPARAT DEL ROUX GAUDIRÀS DELS NOSTRES CANELONS AMB LA BEIXAMEL ACABADA DE FER A CASA. SENSE NECESSITAT DE SER CONGELADA. AMB UNA TEXTURA SUAU I CREMOSA COM LA QUE ET MEREIXES! TOT A PUNT EN 3 MINUTS.

PREPARACIÓ amb 300 ml de llet

Posar el roux (el preparat del sobre) i la meitat de la llet en un bol.
Barrejar amb un batedor fins que no quedin grumolls i reservar.
Escalfar l'altra meitat de la llet a foc lent.
Afegir un trosset de mantega (opcional).
Un cop calenta afegir el roux i remenar-ho molt bé fins que bulli i comenci a agafar espessor.

Cobrir els canelons amb la beixamel ben calenta (sense descongelació prèvia).
Posar el formatge ratllat.
Escalfar i gratinar al forn amb aire màxim 160°C durant mínim 20-25 minuts.



GAMBES AMB PORRO



20 U.



CEPS



20 U.



IDIAZABAL



20 U.



CABALES AMB CEBA CARMEL
LITZADA



20 U.



POLLASTRE AMB PERNIL
IBERIC



20 U.

