

LA BOTIGA DELS
CANELONS
CROSSANDRA



Elaborats de manera artesanal, sense
conservants ni additius, amb
ingredients de primera qualitat.

SENSE GLUTEN

ELS CANELONS I LES CROQUETES,
COM A TU T'AGRADEN

Canelons tradicionals de carn amb el preparat per fer la beixamel

Carn de porc i de
vedella rostida al
forn amb
pastanaga i ceba.
**Conté el
formatge ratllat i
el preparat per
fer la beixamel a
casa en 3 minuts.**



No conté lactosa



Canelons tradicionals de carn amb beixamel

Carn de porc i de
vedella rostida al forn
amb pastanaga i
ceba.
Amb salsa beixamel.



Canelons tradicionals de carn amb beixamel sense lactosa

Carn de porc i de
vedella rostida al forn
amb pastanaga i
ceba.
Amb salsa beixamel
sense lactosa.



No conté lactosa



Canelons d'espínacs amb mozzarella, panses i pinyons

Espinacs saltejats amb
mozzarella, porro,
ceba, panses, pinyons
i all.
Amb salsa beixamel.



Croquetes de pollastre amb pernil ibèric

Bossa de 20 unitats.



Croquetes de gambes amb porro

Bossa de 20 unitats.



Croquetes de ceps

Bossa de 20 unitats.



Croquetes de cabrales amb ceba caramel·litzada

Bossa de 20 unitats.



Croquetes d'Idiazabal

Bossa de 20 unitats.



Tots els nostres productes poden contenir traces de:



Per més informació consulta la nostra web: www.lacrossandra.com

CANELONS AMB EL PREPARAT PER FER LA BEIXAMEL



* CONSERVACIÓ:
Producte congelat.
Conservar a -18°C.



* PREPARACIÓ:
Escalfar 300 ml de llet (de vaca, de soja, d'arròs...) a foc lent en un cassó petit. Un cop calenta retirar la meitat en un recipient i barrejar el preparat del sobre fins que no quedin grumolls. Afegir a la llet del cassó i remenar fins que bulli. Cobrir els canelons amb la beixamel i posar el formatge. Escalfar i gratinar al forn a 180°C durant 15-20 minuts.



* CONSUMIR:
Consultar la data a l'etiqueta.

CANELONS SENSE GLUTEN I CANELONS SENSE GLUTEN I SENSE LACTOSA



* CONSERVACIÓ:
Producte congelat.
Conservar a -18°C.



* PREPARACIÓ:
Descongelar els canelons prèviament (preferiblement 24h abans a la nevera). Un cop descongelats escalfar i gratinar al forn a 180°C durant 15-20 minuts.



* CONSUMIR:
Consultar la data a l'etiqueta.

CROQUETES



* CONSERVACIÓ:
Producte congelat.
Conservar a -18°C.



* PREPARACIÓ:
Fregir directament sense descongelar a la fregidora o cassó petit amb abundant oli ben calent (180°C) aproximadament 2/3 minuts i en petites quantitats. Girar i retirar amb un cullerot colador i deixar escórrer sobre un paper de cuina. Esperar uns minuts abans de consumir.



* CONSUMIR:
Consultar la data a l'etiqueta.



Botiga del polígon, cuina central i obrador sense gluten Vic:

C. de Santiago Ramon i Cajal, 50-52 (Pol. Ind. Mas d'en Prat) - 08500 Vic
Tel. 93 886 97 51
Dilluns, tancat.
Dimarts, dimecres i dijous obert de 9.30h a 17.00h.
Divendres i vigílies obert de 9.30h a 20.30h.
Dissabtes obert de 9.30h a 14.30h i de 17.00h a 20.30h.
Diumenges i festius obert de 9.30h a 14.30h.

Botiga Centre Vic:

C. Jacint Verdaguer, 1 (Plaça Major) - 08500 Vic
Tel. 93 131 17 98
Dilluns, dimarts, dimecres i dijous, tancat.
Divendres i vigílies obert de 10.00h a 14.30h i de 17.30h a 20.30h.
Dissabtes obert de 10.00h a 14.30h i de 17.30h a 20.30h.
Diumenges i festius, obert de 10.00h a 14.30h.

Botiga Granollers:

Plaça Perpinyà, 14 - 08401 Granollers
Tel. 93 174 87 64
Dilluns tancat.
De dimarts a dijous obert de 10.00h a 14.30h.
Divendres, dissabtes i vigílies obert de 10.00h a 14.30h i de 17.00h a 20.30h.
Diumenges i festius obert de 10.00h a 14.30h.