



CANELONS I CROQUETES COM A TU T'AGRADEN

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

Botiga del polígon i cuina central Vic:
Tel. 93 886 97 51

Botiga Centre Vic:
Tel. 93 131 17 98

Canelons tradicionals de carn

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

3 unitats: 4,95€ // 6 unitats: 9,90€
16 unitats*: 26,40€ // 20 unitats*: 33€



Canelons de peix i marisc

Rap, lluç, salmó, calamars, sípia i gambes al forn amb ceba, pastanaga, patata, porro i all. Amb salsa beixamel.

3 unitats: 6€ // 6 unitats: 12€
16 unitats*: 32€ // 20 unitats*: 40€



Canelons de bacallà amb panses i pinyons

Esqueixada de bacallà amb ceba, panses, pinyons, ou dur i all. Amb salsa beixamel.

3 unitats: 5,55€ // 6 unitats: 11,10€
16 unitats*: 29,60€ // 20 unitats*: 37€



Canelons d'espínacs i mozzarella

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

3 unitats: 4,95€ // 6 unitats: 9,90€
16 unitats*: 26,40€ // 20 unitats*: 33€



Canelons de bolets variats

Barreja de bolets fregits a la paella amb trinxat d'all, ceba i patata. Amb salsa beixamel.

3 unitats: 4,95€ // 6 unitats: 9,90€
16 unitats*: 26,40€ // 20 unitats*: 33€



Canelons de pollastre i albergínia

Pit de pollastre al forn amb albergínia. Amb salsa beixamel.

3 unitats: 4,95€ // 6 unitats: 9,90€
16 unitats*: 26,40€ // 20 unitats*: 33€



Canelons de verdures variades

Verdures variades; carbassó, ceba, pastanaga, col, porro, patata i all. Amb salsa beixamel.

3 unitats: 4,95€ // 6 unitats: 9,90€
16 unitats*: 26,40€ // 20 unitats*: 33€



Canelons de confit d'ànec

Confit d'ànec amb ceba caramel·litzada i fredolics. Amb salsa beixamel.

3 unitats: 7,35€ // 6 unitats: 14,70€
16 unitats*: 39,20€ // 20 unitats*: 49€



Canelons arrebossats de carn tradicionals

3 unitats: 4,95€

Canelons arrebossats de bolets variats

3 unitats: 4,95€

Canelons arrebossats de verdures variades

3 unitats: 4,95€

Allergens: veure etiqueta.



Croquetes de pollastre amb pernil ibèric

Bossa 20 unitats: 7,75€



Croquetes de gambes amb porro

Bossa 20 unitats: 8€



Croquetes de ceps

Bossa 20 unitats: 7,75€



Croquetes de cabrales amb ceba caramel·litzada

Bossa 20 unitats: 7,75€



Croquetes d'Idiazabal

Bossa 20 unitats: 7,75€



TOTES LES NOSTRES CROQUETES SÓN APTES PER A CELÍACS.

Tots els nostres productes poden contenir traces de:



* Les safates de 16 i 20 canelons es fan per encàrrec. * Porta la teva safata i l'omplirem amb la varietat de canelons que desitgis.

* Per encàrrec podem fer tots els tipus de canelons sense beixamel.

Pollastres al forn amb guarnició

Patates, ceba, tomàquet i botifarra.

Dissabtes, diumenges i festius.



Millor per encàrrec.

Verdures al forn

Patates, pebrot, albergínia, carbassó, pastanaga, ceba, tomàquet i espàrrecs.

Dissabtes, diumenges i festius.



Millor per encàrrec.

TAMBÉ TENIM CANELONS
SENSE GLUTEN, I CANELONS
SENSE GLUTEN I SENSE LACTOSA

Canelons **de carn amb el preparat per fer la beixamel**
3 unitats: 7,50€



Canelons **de carn amb beixamel**
3 unitats: 7,50€



Canelons **d'espínacs amb mozzarella, panses i pinyons amb beixamel**
3 unitats: 7,25€



Canelons **de carn amb beixamel sense lactosa**
3 unitats: 7,50€



CANELONS AMB BEIXAMEL



* CONSERVACIÓ:
Producte refrigerat.
Conservar a +4°C.
Es recomana no congelar.



* PREPARACIÓ:
Gratinar al forn a 180°C durant
15-20 minuts.



* CONSUMIR:
Consumir preferentment abans de
3 dies des de la data de compra.

CANELONS ARREBOSSATS



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



* PREPARACIÓ:
Descongelar els canelons
prèviament, fregir amb oli ben
calent a la fregidora o cassó petit.
Girar i retirar amb un cullerot
colador i deixar escórrer sobre un
paper de cuina.



* 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.

També tenim botiga a Granollers!

Per més informació i comandes online:

www.lacrossandra.com // info@lacrossandra.com