





Empanada de atún

Plancha 3kg. aprox. Ideal para 6 porciones



Plancha 2,2kg. aprox. Ideal para 4 porciones







Empanada de morcilla

Plancha 2,2kg. aprox. Ideal para 4 porciones



Empanada jamón york y queso

Plancha 2,2kg. aprox. Ideal para 4 porciones



Plancha 2,2kg. aprox. Ideal para 4 porciones



Empanada de lacón y brie

Plancha 2,2kg. aprox. Ideal para 4 porciones







Plancha 2,2kg. aprox. Ideal para 4 porciones





Empanada de cecina, rulo y tomate natural

Plancha 2,2kg. aprox. Ideal para 4 porciones





Nuestras Empanadillas



Empanadillas de 135g. Caja de 12 unid

















Ref. 680 Burritos de pulled pork

La base de esta receta es un jugoso cerdo asado y desmechado en las cocinas de Canela En Rama envuelto primero por una lámina de cheddar y después por la tortilla de trigo. ¡La cena perfecta!

Bandejas de 12 unid. 1,250kg aprox.





Burritos de lacón y queso cheddar

Un burrito muy jugoso. Lacón salteado acompañado de una salsa de queso cheddar untuosa. ¡Una delicia!

Bandejas de 7 unid. 1,250kg aprox.





Rollitos

Ref. 565

Rollitos de Jamón York y Queso

Una equilibrada pasta filo que envuelve en forma de rollito jamón york y queso. Increíblemente delicioso cuando se funde el queso.....Ideal para compartir en una cena con amigos y familia

Ideal freír en freidora 1 minuto Bandejas de 18 unidades





Rollitos de primavera

Nuestra versión del "rollito de primavera". Pasta filo que envuelve verduritas con un toque de jamón cocido.

Ideal freír en freidora 1 minuto Bandejas de 18 unidades

Ref. 554

Rollitos de morcilla con manzana caramelizada

Pasta filo con nuestra increíble morcilla de pueblo y manzana caramelizada. Espectacular mezcla de sabores. Ideal para un aperitivo.

Ideal freír en freidora 1 minuto Bandejas de 18 unidades



Flautas Ref. 753

Flautas de rulo de cabra y espinacas

Nuestra pasta filo envuelta por rulo de cabra y espinacas salteadas...... caliéntalo en microondas o en horno y disfrutaras de un aperitivo diferente

Bandeja de 14 piezas

Consumir temperatura ambiente o calentar en horno 7 minutos



Ref. 621 Flauta de Carne con Salsa Mexicana Nuestra pasta filo envuelta rellena de carne con salsa mexicana...... caliéntalo en microondas o en horno y disfrutaras de un aperitivo diferente Bandeja de 14 piezas Consumir temperatura ambiente o calentar en horno 7 minutos



Sandball

Pollo al curry Ref. 601



Consumir: Temperatura ambiente. Bandejas de 12 unidades. Peso unidad: 80 gr.

Salmón y salsa de yogurt



Consumir: Temperatura ambiente. Bandejas de 12 unidades. Peso unidad: 80 gr.

Atún con huevo y tomate



Consumir: Temperatura ambiente. Bandejas de 12 unidades. Peso unidad: 80 gr.

Queso azul con rúcula

Ref. 604



Consumir: Temperatura ambiente. Bandejas de 12 unidades. Peso unidad: 80 gr.



Tortilla DE PATATAS

La de toda la vida, la jugosa y deliciosa. Puedes disfrutarla a tu gusto. Con huevos seleccionados. ¡Nunca la habrás comprado mejor!



Cajas de 4 unidades de 1kg. (hostelería)



Cajas de 6 unidades de 600gr. (alimentación)



Saltear en sartén o calentar en microondas: 3 minutos

Ref 665

Ensaladilla de atún

Hay tantas versiones de la ensaladilla como abanico de colores...Aquí os presentamos nuestra particular versión, donde la base principal de la receta es una mahonesa de auténtica calidad, unido a una patata cocida lo justo, atún nacional, huevo cocido...todo ello la hacen única. El aperitivo ideal, fresco y ligero.

Bandejas de 1,5kg.

0

Cajas de 4 tarrinas de 400gr.











Ref 667

Tortillita de langostinos

En este caso el ingrediente principal son los langostinos. Masa elaborada y frita en las Cocinas de Canela En Rama. ¡Buenísimas para un aperitivo!

Freír o calentar al horno 10 minutos Bandejas de 1kg. (22 unidades aprox.)





Dof C7

Tortilla de bacalao

Una receta muy andaluza.

Desalamos el bacalao de primera calidad y se elabora una masa con harina y otras especias. Después se pasa por la freidora consiguiendo un bocado muy jugoso y sabroso.

¡Elaborada SIN COLORANTES ARTIFICIALES!

Freír o calentar al horno 10 minutos Bandejas de 1kg. (22 unidades aprox.)

Ref. 540

Bombas

rellenas de carne en su jugo

Bandejas de 2kg. aprox. 20 unidades 60gr. Freír en aceite 180°: 3-5 minutos



Crepes

rellenos de jamón york y bechamel

Bandeja de 1,250 kg con 8unid. la unidad 140g. aprox.

Calentar en plancha Iminuto por cada lado o microondas un minuto.



Dof 766

Pimientos de piquillos

con salsa rellenos de pollo

Cajas de 8 bandejas Bandejas de 280gr aprox.

Consumir temperatura ambiente o calentar en horno 7 minutos





Pollo asado desmechado

Bandeja de 1,5kg

Ideal para rellenar o para ensaladas

Bao de Pollo Asado

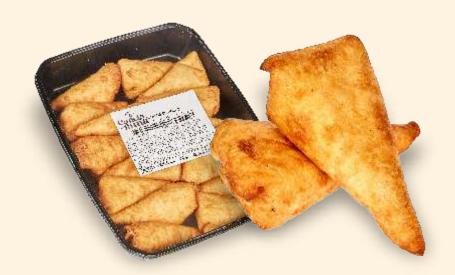
y Salsa Yogur

Novedad*!

Bandejas de 14und. Calentar con tapa 60 segundos en microondas



Bao de Pulled Pork



Novedad*!

Dof 772

Conitos de Pollo

Bandejas de 14und. Calentar con tapa 60 segundos en microondas

Novedad*!

Ref. 76

Croqueta de Pollo Asado

Bandejas de 1,25kg. 32und. Freír a 180° por 2 minutos.





Escalopes de pollo y bacon

Pollo empanado con Bacon y queso Emmental. Ideal para hacerte la Burger de pollo perfecta, entre otras opciones

Freír o calentar al horno 10 minutos Bandejas de 1,50kg. (12 unidades. 125gr. aprox.)





Ref. 684

Escalopes de pollo y carbonara

Pollo empanado relleno de jamón de pavo, queso y nata. Una versión diferente del escalope que no te dejara indiferente.

Freír o calentar al horno 10 minutos Bandejas de 1,50kg. (12 unidades. 125gr. aprox.)





Ref. 682

Aros de pollo con pepitas de queso

Delicioso pollo empanado con pepitas de queso que le da jugosidad. ¡A los niños les encanta!

Freír o calentar al horno 10 minutos Bandejas de 1,50kg. (12 unidades. 125gr. aprox.)







Tarta cremosa de frambuesa

Tarta de 1,800kg. aprox 12-14 Raciones

Ref. 645

Tarta cremosa de queso con chocolate

Tarta de 1,800kg. aprox 12-14 Raciones



LA AUTÉNTICA CREMOSA DE QUESO.

Hemos tenido muchas imitaciones tanto en aspecto como en el nombre, pero ninguna se le parece. Nuestro maestro pastelero consigue con esta receta mantener el sabor del queso sin que gane el dulzor del azúcar, manteniendo siempre esa untuosidad en paladar tan inigualable. ¡Una creación Única!



Tarta de zanahorias

Tarta de 1,250kg. aprox 14-16 Raciones

Bizcocho de naranja y pepitas de chocolate

Tarta de 1,250kg. aprox 14-16 Raciones





Tarta de manzana

Tarta de 1,750kg. aprox 12 Raciones



Brownie cremoso y nueces

Tarta de 1,750kg. aprox 14-16 Raciones



Ref. 602

Green Cake con crema de queso

Tarta de 1,750kg. aprox 14-16 Raciones





Ref. 622

Green cake con galleta de cacao

Tarta de 1,750kg. aprox 14-16 Raciones







Torrijas

Bandeja de 1,250kg aprox. 6 Unidades



Angelitos

Cajas con 12 estuches Estuche con 18 angelitos



Canelitas de chocolate

Peso aprox. unidad de venta: 2.100 g 20-21 Raciones



Somos Familia Somos Tradición y Cocina Artesana

DE LA MASA A LA MESA





