



8 437020 160094

P400-M



CONSUM  
REPRESENTANT  
ABANS DEL  
Nº LOT.

**PREPARACIÓ:**

Abocar els cargols en un colador per eliminar l'aigua.

**A LA PLANDA O PALLA:**

Abocar oli fins cobrir el fons, deixar-lo escalfar a mitja potència i seguidament abocar-hi els cargols cuinats i tapar. Condimentar al gust o afegir salsa. Remenar-ho bé durant 5 minuts.

**AL FORN:** Preescalfar el forn a uns 180°, un cop calent, dipositar-hi els cargols cuinats després de condimentar-los al gust amb oli, pebre, calena, ... o bé salsa, allíoli o sal marina.

Més informació:

[www.edegust.cat/receptes](http://www.edegust.cat/receptes)

29 Abril 2022

03144

[www.edegust.cat](https://www.edegust.cat)

**Can CARLINA**  
CASA BONA - ORDENO

*V de Gust***CARGOL BOVER****Cuinat amb oli, plantes aromàtiques i espècies****PES NET: 800 g PES NET ESCORREGUT: 400 g**

*Cargols bovers  
matjats i  
seleccionats en  
vida i durats, el  
cargol té més  
d'una setmana  
de dejuni i una  
cacció de 90  
minuts.*

*El cargol està a  
punt per menjar,  
només cal  
escalfar-lo i  
preparar-ho al  
vostre gust.*

**Ingredients:** CARGOL bover, oli de girasol, sal marina, calena, plantes aromàtiques i espècies.

Producte esterilitzat, consumir en un lloc fresc i sec.

Un cop obert, conservar-ho en refrigeració i consumir en un termini màxim de 3 dies.

**Producte sense additius ni conservants.**

**Composició nutricional per 100 g \***

Valor energètic: 100 kJ	115 kcal
Greixos:	11,44 g
del qual, saturats:	1,09 g
Hidrats de carboni:	1,76 g
del qual, sucres:	0,00 g
Proteïnes:	14,26 g
Sal:	0,46 g

\* DE PRODUCTE ESCORREGUT

Elaborat a Catalunya

26.08034/CAT

Mas Can Carlina, S.L.

Mas Can Carlina de Sorès

17144 Cornellà del Terri - Girona

