

C U I N A T S



## - Gratinats -

La història de Cuinats Jotri va començar amb uns **canelons**, aquest és el nostre plat icònic. Fem els canelons amb **pasta fresca**, l'elaborem nosaltres mateixos! Els pots trobar en format fresc o **congelat** i en diferents mides; la mida estàndard i els canelons més llargs, de 14 cm o 20cm.

T'ofereim una gran varietat de canelons i tu escullis si els vols! Amb o sense beixamel, amb o sense gratinar. Ara bé! Pensa bé el fet d'agafar-los amb beixamel, ja que la cuinem amb **llet fresca** de Fonteta i cada varietat de caneló té la seva pròpia, això fa que cada un sigui únic!



**CANELONS DE CARN**  
Amb beixamel tradicional

**FORMAT FRESC I CONGELAT**

**FORMAT HOSTELERIA**



**CANELONS POLLASTRE ROSTIT**  
Amb beixamel de ceba caramel·litzada

**FORMAT CONGELAT**



**CANELONS CONFIT I FOIE D'ÀNEC**  
Amb beixamel de poma caramel·litzada

**FORMAT CONGELAT**



**CANELONS D'ESPINACS**  
Amb beixamel decorada amb espinacs

**FORMAT FRESC I CONGELAT**



**CANELONS DE PEIX I MARISC**  
Amb beixamel de peix

**FORMAT CONGELAT**



**CANELONS DE CEPES I VERDURES**  
Amb beixamel de ceps

**FORMAT CONGELAT**



**CANELONS VERDURES ROSTIDES**  
Amb beixamel de bròquil

**FORMAT CONGELAT**

A Cuinats Jotri, treballem la massa de la pasta fresca amb el mètode **tradicional italià** d'extracció lenta amb una peça de bronze anomenada "**Trafilatura**".

Aquesta tècnica ens aporta una pasta porosa, que combina perfectament amb salses i condiments. Una pasta arrugada i d'un groc intens, amb una olor intensa de farina i ous. La pasta tradicional italiana!



## Els canelons!

T 972 396 561

info@cuinatsjotri.cat  
www.cuinatsjotri.cat

Mas Saguer, 1  
Juià (17462)

@cuinatsjotri

C U I N A T S



## - Gratinats -

Les **lasanyes**, làmines de **pasta fresca** d'elaboració pròpia farcides amb verdures o amb carn, ceba i tomàquet.

La **beixamel** l'elaborem amb mantega, no utilitzem margarines

El braç de carn, l'albergínia farcida i el milfulls

de patates, els perfectes primers plats calents! El **braç de carn** l'elaborem amb patata natural i el farcim de bolonyesa. El **milfulls** de patata el gratinam amb muselina d'all per donar-li un toc especial, per acompanyar carns o peixos. I l'**albergínia** cuita al forn, farcida de carn i verdures, boníssima!



LASANYA DE CARN

FORMAT FRESC I CONGELAT



LASANYA DE VERDURES

FORMAT FRESC I CONGELAT

## Les lasanyes



BRAÇ DE CARN GRATINAT

FORMAT FRESC



ALBERGÍNIA FARCIDA

FORMAT FRESC I CONGELAT



MILFULLS DE PATATA

FORMAT FRESC



100% VEGETAL



PLAT DE TEMPORADA

T 972 396 561

info@cuinatsjotri.cat  
www.cuinatsjotri.cat

Mas Saguer, 1  
Juià (17462)

@cuinatsjotri