

PRIELÁ, desde 1975 creando emociones.

Desde hace más de 35 años trabajamos para llevar a tu cocina las más exquisitas recetas.

No ahorramos esfuerzos para conseguirlo, cuidando y seleccionando los mejores ingredientes, siendo el máximo de respetuosos y estrictos en su elaboración, buscando la excelencia del producto; todo para garantizarte la máxima calidad.

Fruto de esta labor hemos ampliado la gama Recetas del Mesón. A nuestras croquetas se les une la lasaña boloñesa, el canelón de carne, las empanadillas de atún, las anillas a la andaluza y un surtido de mini cazuelitas.

Día a día creamos nuevos productos para ofrecerte una deliciosa variedad que sólo requiera de tu toque personal para ser disfrutada.

Gama selecta de **RECETAS
DEL MESÓN**

priela
desde 1975

SÓLO NECESITARÁN TU TOQUE PERSONAL

AudensFood

www.audensfood.com
www.priela.com
www.recetasdelmeson.com

Atención al cliente: 900 878 000
atencioncliente@audensfood.com

CANELONES DE CARNE CON BECHAMEL

NOVEDAD



Referencia: 600961
Peso unitario: 60g
Envase: bandeja + film
Peso envase: 300g
Envases caja: 12
Peso caja (kg): 3,6
Código EAN: 8414208009611

LASAÑA BOLOÑESA

NOVEDAD



Referencia: 600921
Envase: bandeja + film
Peso envase: 300g
Envases caja: 12
Peso caja (kg): 3,6
Código EAN: 8414208009215

EMPANADILLAS DE ATÚN

NOVEDAD



Referencia: 702479
Peso unitario: 50g
Envase: alveolo
Unid. envase: 8
Envases caja: 6
Peso caja (kg): 2,4
Código EAN: 28414208024793

CROQUETAS DEL MESÓN



Peso unitario: 35gr
Envase: bolsa
Formato envase: 500g
Envases caja: 8
Peso caja (Kg): 4

Partiendo del método tradicional de la buena cocina y apostando siempre por la mejor selección de materias primas, presentamos nuestros deliciosos Canelones con bechamel Recetas del Mesón, una explosión de texturas para satisfacer a los paladares más exigentes.

Preparación: Horno: Calentar previamente el horno a 200°C durante 10 min. Retirar el envoltorio y colocar la bandeja en su interior a media altura durante 35 min. Si el producto ya estuviera descongelado reducir el tiempo a 25 min. Microondas: Retirar el envoltorio y colocar el producto en una bandeja apta para microondas. Calentar a máxima potencia entre 7 y 8 min. (850W). Si el producto ya estuviera descongelado, reducir el tiempo a 4-5 min.

Láminas de pasta rellena de carne con salsa boloñesa y acompañadas de una suave capa de bechamel. Ésta es la caprichosa propuesta de nuestra Lasaña de carne Recetas del Mesón, elaborada con ingredientes de primera calidad para encandilar todos los sentidos.

Preparación: Horno: Calentar previamente el horno a 200°C durante 10 min. Retirar el envoltorio y colocar la bandeja en su interior a media altura durante 35 min. Si el producto ya estuviera descongelado, reducir el tiempo a 25 min. Microondas: Retirar el envoltorio y colocar el producto en una bandeja apta para microondas. Calentar a máxima potencia entre 7 y 8 min. (850W). Si el producto ya estuviera descongelado, reducir el tiempo a 4-5 min.

Porque la elaboración artesanal es la clave de nuestro hacer, presentamos unas deliciosas y nutritivas Empanadillas de Atún Recetas del Mesón ideales para sorprender a tus clientes. Elaboradas cuidadosamente con los mejores ingredientes.

Preparación: Para obtener un mejor resultado, dejar descongelar el producto y freír en aceite bien caliente (180°C) entre 3-4 min. No freír muchas unidades a la vez.

Suaves, cremosas y sugerentes al paladar, las Croquetas del Mesón ofrecen un sabor intenso y están elaboradas con materias primas de alta calidad. Te ofrecemos una amplia selección de croquetas para colmar todos los gustos; una elaboración personalizada que puedes degustar como plato único o como guarnición.

Preparación: Directamente del congelador, freír en aceite abundante a 180°C durante 3-4 min.

Ibérico: Referencia: 9063 Código EAN: 8414208090633 • **Cocido:** Referencia: 9033 Código EAN: 8414208090336 • **Señas:** Referencia: 9093 Código EAN: 8414208090930 • **Brandada de Bacalao:** Referencia: 9143 Código EAN: 8414208091432 • **Merluza y gambas:** Referencia: 9053 Código EAN: 8414208090534 • **Selecta de Quesos:** Referencia: 9193 Código EAN: 8414208091937.

prielá
desde 1975

CANELONES DE CARNE SIN BECHAMEL

NOVEDAD



Referencia: 600962
Peso unitario: 60g
Envase: alveolo
Unid. envase: 8
Envases caja: 6
Peso caja (kg): 2,88
Código EAN: 88414208009624

MINI CAZUELITAS

NOVEDAD



Peso unitario: 30gr
Envase: bolsa
Peso envase: 500g
Envases caja: 6
Peso caja (Kg): 3

ANILLAS A LA "ANDALUZA"

NOVEDAD



Referencia: 702480
Envase: bolsa
Peso envase: 500g
Envases caja: 4
Peso caja (kg): 2
Código EAN: 8414208024805

MINI CROQUETAS DEL MESÓN



Peso unitario: 10g
Envase: Bolsa
Formato envase: 500g
Envases caja: 8
Peso caja (Kg): 4

Para disfrutar del placer de los canelones de siempre, elaborados con materias primas minuciosamente seleccionadas, los Canelones de carne sin bechamel Recetas del Mesón son un primer plato en el que sólo deberás añadir la salsa preferida de tu cliente y tu toque personal.

Preparación: Retirar el envoltorio y colocar el producto en un plato o bandeja, añadir la salsa que prefieras y calentar en el horno a 200°C o en el microondas. Gratinalos si lo deseas.

Deliciosas cazuelitas de patatas coronadas con sugerentes y sabrosas guarniciones que se deshacen en la boca. Las novedosas Mini cazuelitas Recetas del Mesón te sorprenderán por su calidad y sabor. Una propuesta que presentamos con: queso y setas, carne, espinacas y queso de cabra, brandada de bacalao.

Preparación: Horno convección (recomendado): Calentar el horno a 200°C. Sin descongelar previamente, colocar el producto en una bandeja a media altura y calentar durante 15 min. Microondas: Colocar 4 unidades de producto en un recipiente apto para microondas. Calentar a máxima potencia (microondas de 700W) durante 2 min.

Queso y Setas: Referencia: 601304 Código EAN: 8414208013045 • **Espinacas y queso de cabra:** Referencia: 601303 Código EAN: 8414208013038 • **Carne:** Referencia: 601302 Código EAN: 841420801302 • **Brandada de bacalao:** Referencia: 601301 Código EAN: 8414208013014.

Para disfrutar en el día a día, te presentamos las anillas con un ligero rebozado de "tempura" Recetas del Mesón. Nos esmeramos en hacer de lo cotidiano una experiencia excepcional.

Preparación: Directamente del congelador freír en aceite abundante y bien caliente (180°C) en un tiempo aproximado de 3 min. En caso de descongelación es conveniente consumir en un tiempo prudencial y freír en aceite menos caliente.

Una deliciosa tentación para acompañar los tapeos. Nuestras mini croquetas de cocido o de ibérico son el complemento original para tus aperitivos. Como siempre, los mejores ingredientes en su elaboración garantizan su calidad y su sabor.

Preparación: Directamente del congelador, freír en aceite abundante a 180°C durante 2-3 min.

Cocido: Referencia: 9533 Código EAN: 8414208095331 • **Ibérico:** Referencia: 9563 Código EAN: 8414208095638.