

Bo de debò amplia la seva gamma de canelons i llança una nova varietat de pollastre i boletus

- *Presenta també els canelons de foie i tòfona, una proposta disponible només durant aquesta època de l'any*

Sant Vicenç de Castellet (Barcelona), 02 de desembre de 2021.- La companyia catalana de plats preparats refrigerats de la marca Bo de debò amplia la seva família de canelons de pasta fresca i presenta una nova varietat: canelons farcits de pollastre, boletus i ceba caramel·litzada, recoberts d'una deliciosa salsa beixamel i formatge parmesà ratllat. Un autèntic plat, amb el sabor més casolà, preparat llest per a gratinar.

Cinc varietats per a tots els gustos

Aquesta nova recepta s'uneix a la família de canelons de Bo de debò que inclou: canelons de carn (tradicionals de tota la vida), canelons d'espínacs, canelons de brandada de bacallà a la mussolina d'all i canelons de foie i tòfona, aquesta última varietat disponible únicament durant campanya de Nadal. Es presenten embolicats en una suau beixamel i coberts de formatge ratllat, a punt per posar al forn. Disponibles en format de 3 u., 6 u., o familiar (10 u.).

Segons Oriol Serra, director comercial de Bo de debò, *'encarem la campanya de Nadal a ple rendiment i de manera molt positiva, amb el propòsit de continuar apostant per la innovació a través del desenvolupament de noves gammes de producte, de la màxima qualitat, adaptats a les actuals tendències de consum'*, conclou Serra.

La nova varietat de canelons s'uneix als darrers llançaments anunciats recentment per la companyia: croquetes veganes d'hummus i verdures, arròs saltejat amb verdures orientals i pollastre vegetal, espínacs amb cigrons, passes i pinyons i, finalment, mongetes blanques amb salsa verda.

Aquestes novetats responen al ferm compromís de la companyia de cobrir les necessitats del consumidor, sempre amb productes de conveniència i solucions de fàcil consum, i a l'aposta de Bo de debò per una alimentació saludable, saborosa i de màxima qualitat, controlant sempre tot el procés de producció i elaboració: des de la recepció de les matèries primeres fins a la distribució.

Els productes Bo de debò poden adquirir-se en comerços de proximitat i en les principals cadenes de supermercats i botigues d'alimentació d'Espanya i Andorra. www.bodedebo.com.



Per a qualsevol informació addicional poden contactar amb:

AB COMUNICACIÓ

Arola Bofill - Premsa Bo de debò

M | 670 228 645 – hola@arolabofill.com