

# Croqueta de Boletus

67690

¡La croqueta perfecta! Un crujiente rebozado junto con una sabrosa bechamel de boletus. Freír el producto desde congelado. Sumergir en aceite bien caliente (175–180 °C) hasta obtener un color dorado y una textura crujiente.

 6bolsas/23u

uds/caja

 20 g

 10x11

