

JEMPAC S. COOP.



Estos somos nosotr@s:



- **PRESIDENTE:** BARTOLOMÉ FERNÁNDEZ FURIO
- **SECRETARIA:** NOELIA MARTÍNEZ CANTERO
- **TESORERO:** RAMÓN PÉREZ MOYA

- **RESTO DE SOCIOS-TRABAJADORES:**
- DAVID CIFUENTES MARTINEZ
- JOSE JAVIER CORBALÁN RODRIGUEZ
- ALFONSO DAVID MARTINEZ LOPEZ
- JUAN CARLOS MARTINEZ TAMAYO
- ROCIO DURÁN DEL AMOR
- ELISABETH GARCIA FERNANDEZ
- ANA GARCIA VAZQUEZ
- EDUARDO EGEA MORENO
- MANUEL MARTINEZ MARTINEZ
- MARIA CAMPOS LOPEZ
- ESPERANZA GARCIA EGEA
- JULIET BUSTAMANTE QUINTERO
- MIRIAM MORENO MARTINEZ
- CRISTINA GARCIA FRUTOS

- Y aquí os mostramos nuestro pueblo:

CALASPARRA



Una de las cosas mas importantes que tenemos es el famoso arroz de Calasparra (con denominación de origen).



Y también tenemos fiestas y celebraciones como los encierros de toros, semana santa, etc.

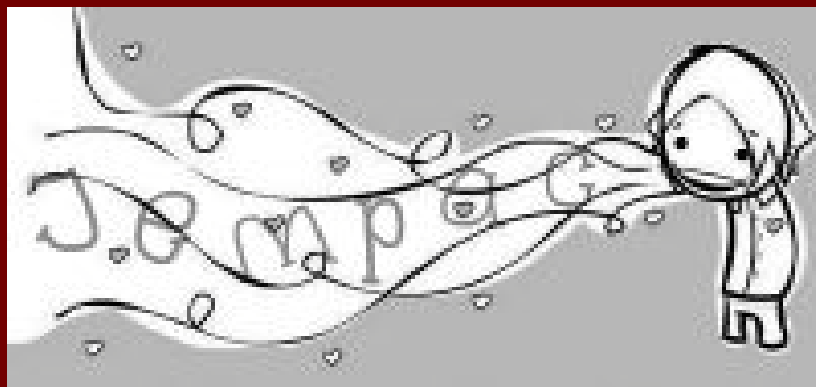


Si quieres ver más, visita:
<http://www.calasparra.org/>



Y nos despedimos...

- A continuación os presentamos nuestros productos.
- Esperamos poder negociar con vosotros y vernos algún día por nuestro pueblo.
- Un saludo: JEMPAC S. COOP.





BROCHES MULTICOLOR

BROCHES DOBLES



PRECIO: 1.00€/u

REF: F1



- BROCHE DE FIELTRO DE DOBLE FLOR, VOLUMEN MEDIO.

BROCHES CON BOTÓN



PRECIO:
1.25€/u

REF: F2



- BROCHE DE FIELTRO, CON BOTÓN EN EL CENTRO, VOLUMEN MEDIO.

BROCHES DOBLES



PRECIO:
1.50€/u

REF: F3



- BROCHE DE FIELTRO, CON REMOLINO EN EL CENTRO, VOLUMEN MEDIO

BROCHES TRIDIMENSIONALES



PRECIO:
2.00€/u

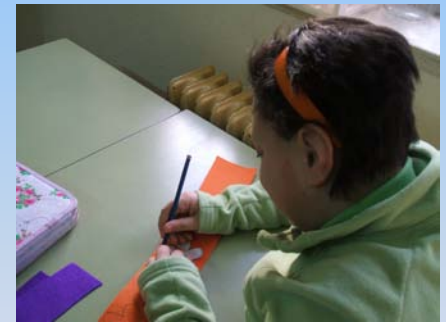
REF: F4



- **BROCHE DE FIELTRO, CON VOLUMEN.**



**ESTOS BROCHES
ESTÁN REALIZADOS
POR NUESTROS
COMPAÑEROS DEL
TALLER.**



NUESTROS QUESOS



Queso de Murcia al vino Con Denominación de Origen

PRECIO: 3 €

REF.: Q1



Está elaborado (100%) con leche pasteurizada de cabra murciana, tiene una curación de 45 - 60 días, y tiene la particularidad de que durante el proceso de maduración es sometido a baños de vino tinto doble pasta que le confieren un color y aroma característicos. (aprox. 250 grs.)





Queso de Cabra al Romero

PRECIO: 3 €

REF.: Q2

Está elaborado (100%) con leche pasteurizada de cabra murciana, tiene una curación de 60-75 días. Al terminar el proceso de maduración, el queso es recubierto por una capa de romero, que le da un sabor y un aroma característicos. (aprox. 250 grs.)



Queso De Murcia Curado



PRECIO: 3 €

REF.: Q3

Es un queso elaborado (100%) con leche pasteurizada de cabra murciana, tiene una curación de 75 - 90 días, consiguiendo un aroma y sabor característicos e intensos. La corteza se presenta de forma natural . (aprox. 250 grs.)



Queso Curado De Cabra Bajo En Sal

PRECIO: 3 €

REF.: Q4



Está elaborado (100%) con leche pasteurizada de cabra murciana, tiene una curación de 30 - 45 días, Es un queso muy suave y cremoso, con muy poco contenido en sal. La corteza está grabada con pleita y su color es rojo pimentón. (aprox. 250 grs.)



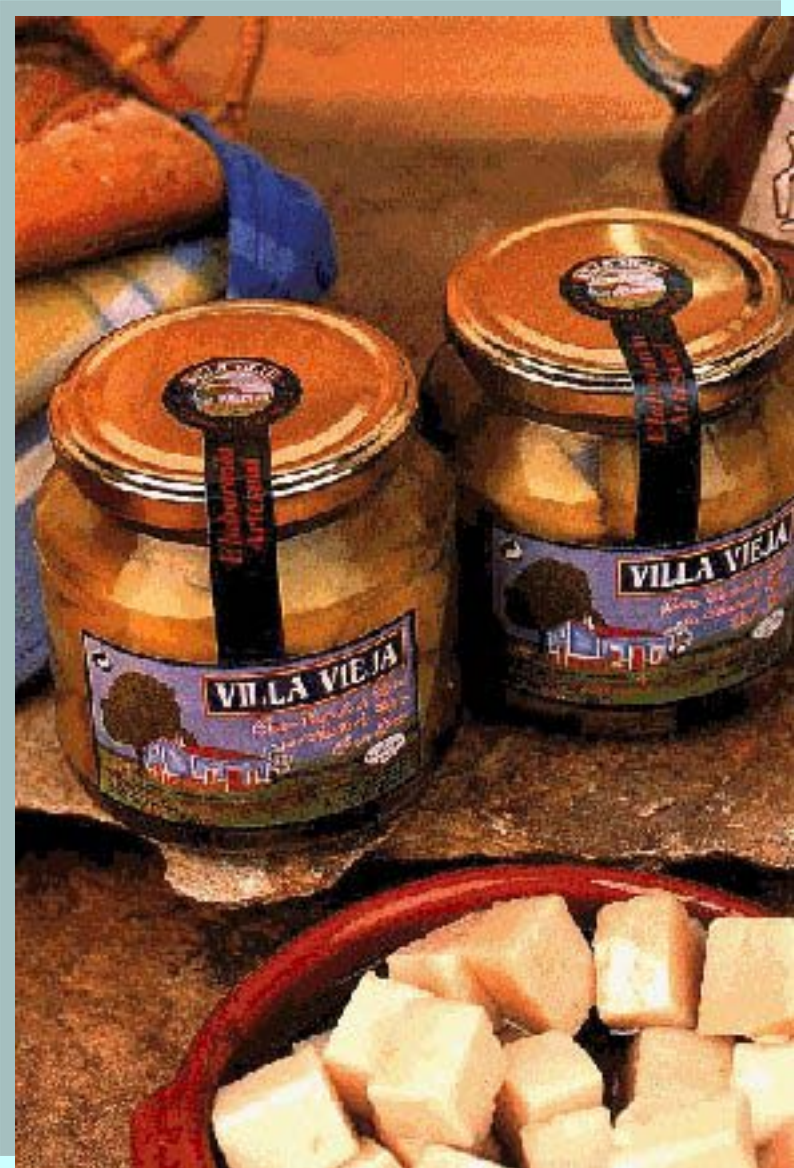
Queso Caprisano Con Bífido Activo

Es un queso extraordinariamente suave y delicioso que se funde en la boca; elaborado casi en su totalidad (85%) con leche de cabra.

PRECIO: 3 € REF.: Q5

Es un queso muy saludable para nuestro organismo ya que tiene un menor contenido en grasa y sal que el resto de productos de nuestra gama y al que además hemos incorporado Bífidos Activos que nos ayudan a regular nuestra flora intestinal. (aprox. 250 grs.)





Queso Curado De Cabra En Aceite De Oliva

Es un queso elaborado con leche de cabra murciana, con un mínimo de 8 meses de curación, con una aroma y sabor extraordinario, característico de un pequeño queso añejo. Este queso se trocea en tacos y se baña en aceite de oliva.

PRECIO: 7.00 €/Unidad
REF.: Q6

ARROZ DE CALASPARRA

El Arroz de CALASPARRA (*Oryza sativa* L. en sus variedades Balillax Sollana y Bomba), con Denominación de Origen, es el fruto de la sabiduría de sus agricultores. Su cultivo en zonas montañosas con elevaciones de cultivo entre 350-500 m.s.n.m. en las Vegas de los ríos Segura y Mundo (afluente) le confieren unas cualidades culinarias y características fisico-químicas excepcionales, gracias a su medio natural de cultivo.

ARROZ BALILLAX SOLLANA

Peso:	Precio:	Ref.
1Kg Saco Tela	3 €	A1
1Kg Saco Plástico	2 €	A2
2Kg Saco Tela	5 €	A3
2Kg Saco Plástico	4 €	A4



ARROZ BOMBA

Peso:	Precio:	Ref.
1Kg Saco Tela	6 €	A5
2Kg Saco Tela	11 €	A6





dulces artesanos



Ref: R1

Rollos fritos:

Buenísimos para
calmar el hambre
llevan:

Huevos, leche,
azúcar, aceite,
harina.

Caja de 1 Kg.: 8 euros

Caja de ½ Kg.: 4,50 €



Ref: R2

**rollos de
naranja:**
son especiales
para tomárselos
con un buen café
contienen: aceite,
azúcar, huevos,
limón.

Caja de 1 Kg.:8 €

Caja de ½ Kg. :4,50 €



Ref: R3

**Mantecados de
almendra:**
típicos de Calasparra
calidad superior
contienen: manteca,
almendra, huevos,
harina, limón.

Caja de 1 Kg.:8 €
Caja de ½ Kg. :4,50 €



Ref: R4

Rollos de vino:

son típicos de
semana santa
contienen: vino,
azúcar, limón,
harina.

Caja de 1 Kg.: 8 €
Caja de ½ Kg. : 4,50 €



Ref: R5

**Pasteles de
cabello de ángel.
Pastelitos muy dulces
y bueno para
acompañar con un
café; contienen:
huevo, aceite, cabello
de ángel y azúcar**

**Caja de 1 Kg.:8 euros
Caja de ½ Kg. :4,50 euros**



Ref: R6

**Mantecados de
manteca
ideales para
picotear un poco.
contienen:
manteca, almendra
molida, azúcar y
raspadura de
limón.**

**Caja de 1 Kg.:8 €
Caja de ½ Kg. :4,50 €**



Ref: R7

Rollos de vino (con poca azúcar) Con muy poca azúcar para los más salados.

Contienen: Aceite, anís, vino, raspadura de limón, un poquito de azúcar y matalauva molida.

Cajas de 1 Kg.: 8 €
cajas de ½ Kg. : 4,50 €