

¿QUIÉNES SOMOS?

Somos una cooperativa formada por once alumnos de 3ºESO del Colegio Virgen de Loreto, dentro del proyecto educativo AYE. Hemos comenzado con mucha ilusión y lo que pretendemos es aprender a desenvolvernos dentro del mundo empresarial, para lo cual trabajamos duro.

Nuestra localidad es Socuéllamos, situada en la provincia de Ciudad Real en centro de Castilla-La Mancha, y rodeados de viñedos.

Lo que queremos con la formación de esta cooperativa es promover la venta de productos típicos manchegos, siendo el producto estrella, como no, los vinos de nuestra tierra.

Nos asociaremos con otras empresas para ampliar nuestra gama de productos para aquellos clientes que quieran conocernos y probar los

elaborados caldos de nuestra localidad.

Si en algún caso, el producto comprado estuviera en mal estado, o presentaran algún tipo de deterioros se le cambia sin coste alguno dado que en nuestra empresa apostamos por productos de alta calidad y "un buen precio" todo ello para intentar complacer en la medida de lo posible al consumidor.

Esperamos que todo salga bien y disfrutemos de la experiencia junto al resto de compañeros y profesores de este proyecto educativo.



VENTAS 3er GRADO
C./ PASEO MÁRTIRES, N° 47 bis
Teléfono: 926 539 135
Fax:: 926 539 136

CATÁLOGO DE PRODUCTOS

LOS MEJORES PRODUCTOS DE LA MANCHA



UN CATÁLOGO DEDICADO AL BUEN VINO Y AL BUEN COMER

- ◆ Se presenta la mejor selección de vinos de la tierra pertenecientes a una Bodega fundada en 1955 por 25 agricultores y ya la constituyen mas de 1.500 socios.
- ◆ El resto de la selección de productos son de grandísima calidad y esperamos, de su agrado.

FECHA: 07/02/2011



Tabla de contenido

PEDIDO

- No hay pedido mínimo
- El cliente puede pedir la cantidad que desee.

PORTES Y EMBALAJES

- En caso del que el pedido sea mayor de 120€ los portes de transporte lo pagamos la propia cooperativa, en caso de un importe menor, los portes son pagados por el cliente.

PAGO DE LA FACTURA

- Contra reembolso en efectivo metálico.
- Por transferencia bancaria.
- Se debe realizar dicha transferencia a la realización del pedido sin pasar de tres días

COMO HACER SU PEDIDO

- Llamando al número 926539135 o al 646301829.

RECLAMACIONES

- No se admiten reclamaciones.

DEVOLUCIONES

- Sólo se devolverá el producto en caso de alguna confusión en el envío.



SALVAMANTELES



Nº DE REFERENCIA: 060

PRECIO: 6.95 €



IMÁN



Nº DE REFERENCIA: 057

PRECIO: 3.00 €

PORTAFOTOS



Nº DE REFERENCIA: 058

PRECIO: 4 €

PORTAFOTOS



Nº DE REFERENCIA: 059

PRECIO: 4 €



Tabla de contenido

VINOS y OTRAS BEBIDAS

- Gran variedad de vinos tradicionales de mesa
- Selección de vinos jóvenes (Blanco, Tinto y Rosado)
- Selección de vinos tintos de Crianza
- Selección de vinos tintos de Reserva
- Vinos gasificados
- Brandy (SATIE)

ALIMENTACIÓN

- Dulces (Hojuelas, Ensamadas, ...)
- Quesos de distinta curación y formatos
- Embutidos

DECORACION

- Botelleros
- Barriles (ofrecemos cualquier tamaño, desde 2 litros a 256 litros)
- Cubiteras (para mantener el vino a tu gusto)
- Productos fabricados por AFIMOS
- Adornos del Quijote (abrecartas, botes para lápices, salvamanteles, ...)

**SI DESEA ALGÚN TAMAÑO O FORMATO QUE NO
APAREZCA EN EL PRESENTE CATALOGO, NO TIENE MÁS
QUE CONSULTAR EL PRECIO POR CONTACTO
TELEFÓNICO**

MUCHAS GRACIAS



VINOS TRADICIONALES



COSAN

Variedades: Airén

Graduación: 12°

Elaboración: Fermentación tradicional

Cata: Fresco, afrutado, donde resaltan aromas propios de la variedad airén.

Gastronomía: Ideal para pescados, arroces y pastas

Nº DE REFERENCIA: 001

FORMATO: BOTELLA 3/4 L.

PRECIO: 1.99 €

PRESENTACIÓN: CAJA DE 12 BOT.

COSAN

Variedades: Garnacha, moravia y bobal

Graduación: 12°

Elaboración: Fermentación tradicional

Cata: Tinto suave, ligero de cuerpo y aroma propios de su juventud

Gastronomía: Perfecto para aperitivos, carnes blancas y carnes de caza

Nº DE REFERENCIA: 002

FORMATO: BOTELLA 3/4 L.

PRECIO: 1.99 €

PRESENTACIÓN: CAJA DE 12 BOT.



ABRECARTAS



Nº DE REFERENCIA: 054

PRECIO: 2.50€

ABRIDOR



Nº DE REFERENCIA: 055

PRECIO: 3€

BOTE DE LÁPICES



Nº DE REFERENCIA: 056

PRECIO: 5.50€



ABRIDOR



Nº DE REFERENCIA: 051

PRECIO: 2.50 €

MARCA PÁGINAS



Nº DE REFERENCIA: 052

PRECIO: 2.50 €

LLAVERO



Nº DE REFERENCIA: 053

PRECIO: 3.15€



SANGRIA

Ideal para tomar en verano.



Nº DE REFERENCIA: 003

FORMATO: BOTELLA 1L.

PRECIO: 1.50 €/unidad

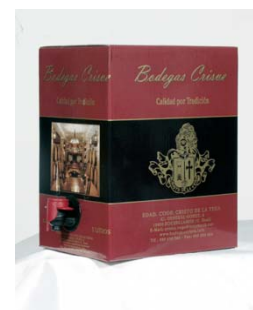
Bag In Box

Selección de nuestros mejores Vinos Blancos y Tintos. Perfecta conservación del producto gracias a su envasado al vacío.

Contiene un grifo para servir su contenido.

Envases de 3 y 10 litros

También disponible en Vermouth en el envase de 3 litros.



Nº DE REFERENCIA: 004

FORMATO 1: VINO 3 LITROS ⇒ **PRECIO:** 3.95 €

FORMATO 2: VINO 10 LITROS ⇒ **PRECIO:** 8.10 €

FORMATO 3: VERMOUTH 3 LITROS ⇒ **PRECIO:** 8.10 €

VINOS TINTOS DE CRIANZA



SIGLO XVI

Variedades: Cencibel 100%

Graduación: 13 Grados

Elaboración: Envejece en bodega durante dos años manteniéndolo en botella durante un mínimo de un año hasta su puesta a la venta.

Cata: En boca es suave con un buen final.

Recuerda al regaliz y los frutos maduros.

Gastronomía: Ideal acompañamiento de para embutidos, quesos curados, carnes rojas, etc



Nº DE REFERENCIA: 005

FORMATO: BOTELLA 3/4 L.

PRECIO: 4.40 €/unidad

PRESENTACIÓN: CAJA DE 6 BOT.

YUGO CRIANZA

Variedades: Tempranillo

Graduación: 12.5º

Elaboración: Esmerada selección de nuestras mejores uvas tempranillo, con una maceración larga para dar estructura y redondez

Cata: Color rojo cereza-picota madura de capa alta con tono morados y cárdenos, aroma a frutas rojas con parte de vainilla, torrefactos y notas de regaliz, intenso y complejo. En boca resulta muy estructurado con taninos de madera y redondo.

Gastronomía: Carnes rojas, caza y quesos grasos o muy curados, patés e ibéricos



Nº DE REFERENCIA: 006

FORMATO: BOTELLA 3/4 L.

PRECIO: 4.65 €/unidad

PRESENTACIÓN: CAJA DE 6 BOT.



CARPETA

Tamaño A4



Nº DE REFERENCIA: 049

PRECIO: 5.50€ / PIEZA

AGENDA

Tamaño A5



Nº DE REFERENCIA: 050

PRECIO: 6.00€ / PIEZA



CARPETA

Tamaño A5



Nº DE REFERENCIA: 047

PRECIO: 3 €

CARPETA

Tamaño A4



Nº DE REFERENCIA: 048

C

PRECIO: 4 €



VINOS TINTOS DE RESERVA

YUGO RESERVA

Variedades: Tempranillo

Graduación: 13º

Elaboración: Esmerada selección de nuestras mejores uvas tempranillo, con una maceración larga para dar estructura y redondez

Cata: Color rojo cereza-picota madura de capa alta con tono morados y cárdenos, aroma a frutas rojas con parte de vainilla, torrefactos y notas de regaliz, intenso y complejo. En boca resulta muy estructurado con taninos de madera y redondo.

Gastronomía: Carnes rojas, caza y quesos grasos o muy curados, patés e ibéricos

Crianza: Seis meses en bodega de roble americano de tostado medio y doce meses en botellas



Nº DE REFERENCIA: 007

FORMATO: BOTELLA 3/4 L.

PRECIO: 8.10 €

PRESENTACIÓN: CAJA DE 6 BOT.

VINOS JOVENES



YUGO TINTO

Variedades: Syrah, Tempranillo y Merlot

Graduación: 12,5 Grados

Elaboración: Selección de uvas en el momento óptimo de maduración, seguida de una maceración y fermentación mediante control de temperatura

Cata: Vino limpio y brillante, con tonos cárdenos con reflejos de rubí. Aromas de grosella, con notas de vainilla y mora

Gastronomía: Carnes rojas y caza



Nº DE REFERENCIA: 008

FORMATO: BOTELLA 3/4 L.

PRECIO: 3.50 €/unidad

PRESENTACIÓN: CAJA DE 6 o 12 BOT.



YUGO BLANCO

Variedades: Airén 100%

Graduación: 11º

Elaboración: selección de uvas y fermentación mediante el control de la temperatura.

Cata: vino de color pálido, aromático, ligero y afrutado. Recuerda la pera y la manzana.

Gastronomía: sirvase frío.

Nº DE REFERENCIA: 009

FORMATO: BOTELLA 3/4 L.

PRECIO: 3.50 €/unidad

PRESENTACIÓN: CAJA DE 6 o 12 BOT.



CAJA DE PAÑUELOS



Nº DE REFERENCIA: 044

PRECIO: 4.50€ / PIEZA

Cajita de notas



Nº DE REFERENCIA: 045

PRECIO: 4.00€ / PIEZA

COLGANTES DIVERSOS



Nº DE REFERENCIA: 046

PRECIO: 3.00€ / PIEZA



**CAJA- BOTELLERO CON
JUEGO DE CATADOR**

Nº DE REFERENCIA: 041
PRECIO: 20€ / PIEZA



CUBITERA DE PLÁSTICO
Para mantener a la temperatura idónea los vinos jóvenes mientras come un buen marisco.

Nº DE REFERENCIA: 042
CAPACIDAD: PARA 1 BOTELLA.
PRECIO: 2.00 €



DECANTADOR DE VINO
Para la aireación de los vinos antes de ser bebidos.

Nº DE REFERENCIA: 043
CAPACIDAD: 1 LITRO.
PRECIO: 12.00 €



VINOS JOVENES



YUGO ROSADO

*Variedades: Garnacha 80% y Cencibel 20%
Graduación: 12.5°
Elaboración: Selección de uvas, breve maderación y fermentación controlada
Cata: Vino fresco y aromático que recuerda a la frambuesa
Gastronomía: Sírvese frío junto con mariscos, ensalada y pescado en general*

Nº DE REFERENCIA: 010
FORMATO: BOTELLA 3/4 L.
PRECIO: 3.50/unidad €

PRESENTACIÓN: CAJA DE 6 o 12 BOT.

ESTUCHE DE VINO

Contiene 3 botellas de vino joven blanco, rosado y tinto, o bien, variadas.

Nº DE REFERENCIA: 011
FORMATO: ESTUCHE DE CARTON CON 3 BOTELLAS
PRECIO: 11.60 €/unidad



VINOS JOVENES



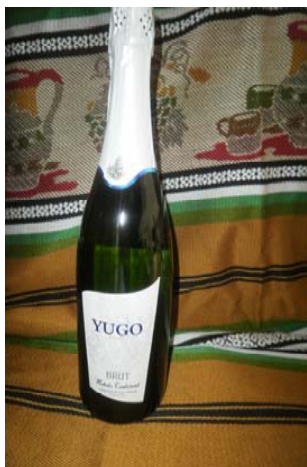
SOTANILLO BLANCO Y ROSADO.

Vinos gasificados.



Nº DE REFERENCIA: 012
FORMATO: BOTELLA 3/4 L.
PRECIO: 2.10 €/unidad

BRUT



Nº DE REFERENCIA: 013
FORMATO: BOTELLA 3/4 L.
PRECIO: 5.10 €/unidad

TINAJITA DE BARRO



Nº DE REFERENCIA: 038
PRECIO: 3.00€ / PIEZA

BARRILES DE ROBLE AMERICANO



Capacidad: desde 2l. hasta 64 l.

Nº DE REFERENCIA: 039
PRECIO: DEPENDIENDO DEL TAMAÑO (LLAMAR PARA DETERMINAR PRECIO)

BOTELLERO TIPO PRENSA



Capacidad: para 6 botellas..

Nº DE REFERENCIA: 040
PRECIO: 60€



**BUTIFARRA BLANCA Y
NEGRA**
PRODUCTO TÍPICO
CATALÁN



Nº DE REFERENCIA: 035
PRECIO: 3.55€ / PIEZA

**PANCETA CURADA AL
ROMERO**



Nº DE REFERENCIA: 036
PRECIO: 9.45€ / Kg (trozo
de 300gr a 1 kg)

**FILETES DE ANCHOA
EN ACEITE VEGETAL
(SARITOA)**



Nº DE REFERENCIA: 037
PRECIO: 14.20€

PESO NETO: 1000 gr.
PESO ESCURRIDO: 600 gr.

ESTUCHES PARA VINO



**ESTUCHES DE MADERA
3 BOTELLAS**

Si tiene que hacer un regalo, regale vino y hágalo combinando tres botellas cuales quiera de este catálogo, o el vino que usted elija.

Nº DE REFERENCIA: 015
FORMATO: ESTUCHE DE MADERA
PRECIO: 7.00 €

NOTA: PRECIO DEL ESTUCHE VACIO

DULCES MANCHEGOS



HOJUELAS CASERAS
Dulce típico manchego.
Básicamente son tortillas
recubiertas de azúcar.

Nº DE REFERENCIA: 016

FORMATO: CAJA DE
PRECIO: 6.65 €/unidad

ENSAIMADAS

- Las hay en dos formatos: grande y pequeño.
- Las puede elegir: rellenas de chocolate o rellenas de cabello de ángel. (mismo precio)



Nº DE REFERENCIA: 017

FORMATO 1: PEQUEÑAS ⇒ **PRECIO:** 4.56 €
FORMATO 2: GRANDES ⇒ **PRECIO:** 5.95 €



CHORIZO DE CANTÍPALO

Nº DE REFERENCIA: 032
PRECIO: 2.50 € / La pieza

CHORIZO Y SALCHICHON IBÉRICO

Nº DE REFERENCIA: 033
PRECIO: 12.00 € / Kg
(PIEZAS DE MAS O MENOS 500g)



SARTA PICANTE Y DULCE

Nº DE REFERENCIA: 034
PRECIO: 2.75€ / PIEZA



**LOMO DE ORZA
LONCHEADO**



Nº DE REFERENCIA: 030

FORMATO:
PRECIO: 7.50€

**ACEITE DE OLIVA
VIRGEN EXTRA**



Nº DE REFERENCIA: 031

FORMATO: 5l
PRECIO: 16€
FORMATO: 2L
PRECIO: 8€

DULCES MANCHEGOS



TORTAS DE ALCAZAR

Nº DE REFERENCIA: 018

FORMATO 1: PAQUETES 4 TORTAS ⇒ **PRECIO:** 1.80 €
FORMATO 2: CAJAS DE 3 PAQUETES(12 TORTAS) ⇒ **PRECIO:** 5.10 €
FORMATO 3: TORTA CON CHOCOLATE ⇒ **PRECIO:** 0.65€

DULCE



MIEL AL ROMERO, DE EUCALIPTUS O DE MIL FLORES

Nº DE REFERENCIA: 019

FORMATO: 1Kg
PRECIO: 7.20€



COSTILLAS Y CHORIZO EN ACEITE DE OLIVA

Nº DE REFERENCIA: 027

FORMATO:
PRECIO: 10.50€



LOMO DE ORZA EN ACEITE DE OLIVA

Nº DE REFERENCIA: 028

FORMATO: 1kg /600g
ESCURRIDO: 23€/14.50€



PERDICES EN ESCABECHE

Nº DE REFERENCIA: 029

FORMATO: tarro de cristal
PRECIO: 12.95€
Formato: en lata
PRECIO: 8.95€



HARINA DE ALMORTAS

Harina para la preparación de gachas, comida típica manchega.

Nº DE REFERENCIA: 025

FORMATO: 0,5KG

PRECIO: 2.00€

QUESOS MANCHEGOS



QUESOS TIERNOS Y SEMICURADOS

- Quesos puros de oveja.
- Se vende en dos tamaños:
 - Piezas de ~ 1 Kg.
 - Piezas de ~ 1,6 kg.



Nº DE REFERENCIA: 020

QUESOS TIERNOS: 11.70/KG

QUESOS SEMICURADOS: 13.7/KG

TORREZNOS



Nº DE REFERENCIA: 026

FORMATO: 160g

PRECIO: 3.00€



QUESOS CURADOS A LA MANTECA Y AL ROMERO

Queso puro de oveja curado envuelto en manteca.

Nº DE REFERENCIA: 021

PRECIO: 15.95 €/KG



QUESOS MANCHEGOS



QUESOS DE OVEJA Y MEZCLA SEMICURADOS

- Piezas de aproximadamente 900 gramos.
- Los tenemos puros de oveja o de mezcla.

Nº DE REFERENCIA: 022

FORMATO 1: PUROS DE OVEJA ⇒ **PRECIO:** 13.00 €
FORMATO 2: MEZCLA ⇒ **PRECIO:** 9.50 €

ACEITUNAS GAZPACHAS



Nº DE REFERENCIA: 024

FORMATO: TARRO DE CRISTAL
PESO NETO: 1.4 Kg
PESO ESCURRIDO: 550 gr

PRECIO: 3.40€

QUESO EN ACEITE

Tarritos que queso en aceite, troceado para servir.



Nº DE REFERENCIA: 023

FORMATO: TARRO DE 250 GR.
PRECIO: 6.20 €