



CATALOGO



DE

PRODUCTOS



**LOS PRODUCTOS DE ESTE
CATALOGO INCLUYEN IVA
PERO NO GASTOS DE
TRANSPORTE**

PATÉ DE CABRACHO "TIERRA ASTUR" (LATA 100 Grs.)

2.50 €



- El famoso y delicioso y suavísimo paté de cabracho de Asturias, elaborado de forma artesanal. De un toque de sofisticación a su mesa. Sorprenda a sus invitados con este delicioso pincho/entrante. Ideal para acompañar con pan tostado. El cabracho o pez escorpión, también es conocido como diablo de mar, rascacio colorado o kabrarroka. Destaca su contenido de proteínas de alto valor biológico y en cuanto a otros nutrientes, su aporte de vitaminas del grupo B y liposolubles como la vitamina A.

PATÉ DE CENTOLLO "TIERRA ASTUR" (LATA 100 Grs.)

2.70 €

- Paté con el exquisito sabor al preciado marisco, elaborado de forma artesanal. De un toque de sofisticación a su mesa. Sorprenda a sus invitados con este delicioso pincho/entrante. Ideal para acompañar con pan tostado.



PATE DE CIERVO "L'ARBÉYAL" (LATA 100 Grs)

2.45 €



- Un pate diferente, hecho de carne de ciervo. Todo el sabor del monte en su mesa. Elaborado de forma artesanal por conservas "AGROMAR" en el Puerto de El Musel - Gijón, todo un símbolo de calidad. Ingredientes: Carne de ciervo, carne de cerdo, panceta de cerdo, leche, huevos, tomillo, pimienta, vino blanco, gelatina y sal.

PATE DE JABALI "L`ARBEYAL" (LATA 100 Grs.)

2.45 €



- Inmejorable pate hecho a base de carnes de jabalí. Elaborado de forma artesanal por conservas "AGROMAR" en el Puerto de El Musel - Gijón, todo un símbolo de calidad. Ingredientes: Carne de Jabalí, carne de cerdo, panceta de cerdo, hígado de cerdo, leche, huevos, brandy, tomillo, pimienta, gelatina y sal.

FABADA ASTURIANA 1 RAC. "LA NOREÑENSE"

1.90€



- Fabulosa Fabada Asturiana, elaborada artesanalmente en Noreña (Asturias) tierra de conservas y productos cárnicos por excelencia. Presentada en lata de 1 ración de 440 gr., ideal para disfrutar de una buena fabada asturiana sin preocuparse de su elaboración, sólo calentar a fuego lento y disfrutar. Ingredientes: Alubias seleccionadas, agua, panceta de cerdo, chorizo, grasa de cerdo, sal y pimentón.

ESTUCHE DE FABADA ASTURIANA 2 RACIONES "CRIVENCAR"

6.25 €



CANDASTUR

- ESTUCHE DE FABADA ASTURIANA DE 2 RACIONES
El lote se compone de: - Tabla de preparado de Fabada Asturiana con ingredientes selectos para 2 raciones. Ingredientes: Fabes, tocino, lacón, chorizo y morcilla. Preparación exclusiva para una Fabada Asturiana "de las de verdad". Con ingredientes seleccionados por Crivencar. Además incluye receta de la auténtica Fabada Asturiana.

CHORIZO DE AVESTRUZ "EMBUASTUR" (200 Grs.)

4.00 €



CANDASTUR

- Excelente chorizo hecho a base de carnes procedentes del avestruz. La carne de avestruz tiene muy poca grasa, alrededor de los 2 gramos por cada 100 g. de porción comestible. Además aporta menos calorías que otras carnes (114 Kcal./100 gr.) y unos niveles de colesterol bajos (68, 2 mg.), próximos a los del pollo o el pavo. Tiene un alto valor biológico (25,8 gr./100gr.), vitaminas del grupo B y minerales como el fósforo, el cinc, el cobre y el manganeso.

TARRO DE QUESU MAYAU (tarro de 250gr)

4.40 €



CANDASTUR

- Tradicionalmente, los pastores de la Sierra del Cuera elaboraban una mezcla de queso fresco, queso azul, pimentón y anís, que denominaban Quesu Mayáu y que consumían habitualmente. Ahora podemos degustar este manjar al igual que hacían, y aun hacen nuestros pastores en sus cabañas. Ideal como aperitivo, untado en pequeñas tostadas, o como postre para rematar una opípara comida, acompañado de dulce de manzana

MIELERA DE NUEZ "ASTURMIEL" (TARRO 55 Grs.)

2.75 €



- Miel de Brezo con nueces, elaborada en Grandas de Salime (Asturias). Desde los albores de la humanidad, miel y frutas han sido alimentos naturales del hombre. Envasada en tarro de cristal. El sistema de sellado utiliza Cera Virgen de Abeja. Esta miel, al ser pura, puede cristalizar. Calentándola al baño María recuperara su estado líquido

MIELERA DE AVELLANA "ASTURMIEL" (TARRO 55 Grs.)

2.75 €



CANDASTUR

- Miel de Brezo con avellanas, elaborada en Grandas de Salime (Asturias). Desde los albores de la humanidad, miel y frutas han sido alimentos naturales del hombre. Envasada en tarro de cristal. El sistema de sellado utiliza Cera Virgen de Abeja. Esta miel, al ser pura, puede cristalizar. Calentándola al baño María recuperara su estado líquido.

