



¡Consigue un auténtico calcetín usado por el amigo de un primo lejano de

Cristiano Ronaldo!



Nace J.A.R.T.U.S

El año 2010 entrará en los libros de historia ,por el nacimiento de la empresa que revolucionó el mercado hasta límites insospechados.Bueno...de momento,los chavales han subido un par de cosas a la página de Valnalón,pero oye ¡por algo se empieza!

El caso es que los chicos estos de Avilés ,le van a echar muchas ganas y si hay que echar horas extras, pues dicen que no y ya está. Si es que ,esta empresa promete, y se lo dice el director de un periódico que ,en realidad, es un montaje hecho por ordenador■



DEPORTES

Peter Crouch nuevo
Balón de Oro

Pág.25



CIENCIAS

Científicos de la Universidad
de Guarroman afirman que
la respiración está sobrevalorada.

Pág 14



J.A.R.T.U.S

Jóvenes Asturianos Realizan Trabajos Únicos y Singulares

Nuestros Productos

Queso Gamoneu

0.6kg- 14€

Queso de pasta azul con Denominación de Origen, de menor intensidad que el Cabrales. Elaboración artesana siguiendo la tradición pastoril de los Picos de Europa. Mezcla de leche cruda de vaca, oveja y cabra. Ahumado ligeramente



Queso la Peral

0.45kg-7€

Elaborado artesanalmente, por una sola familia, con leche pasteurizada de vaca. Aromas intensos de maduración unidos a moho.

En boca, fundente, sabores intensos y relativamente complejos, impresión global pastosa.

Semiblando a blando.





Queso Cabrales

0.5kg.- 11€



Queso de pasta azul. Elaboración artesanal según tradición pastoril de los Picos de Europa. Mezcla de leche cruda de vaca, oveja y cabra.

Maduración en cuevas naturales.

En boca, fundente, pastoso, sabores complejos equilibrados, ligero picor.

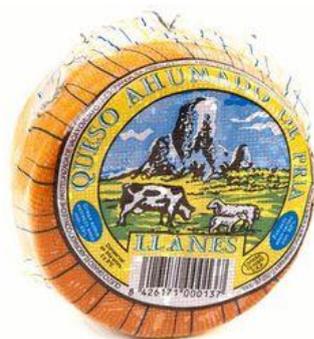
Queso afuega'l pitu

0.35kg- 5.55€

El queso Afuega'l Pitu, es uno de los quesos más populares de Asturias.

De aroma suave, característico que aumenta con la maduración.

Tiene un corte ciego y textura granulosa, sabor ligeramente ácido que se acentúa en los rojos convirtiéndose en fuerte y picante, poco o nada salado, cremoso y bastante seco.



Queso ahumado de Pría

0.5kg-8€

Queso artesanal elaborado en la zona de Llanes a base de leches pasteurizada de vaca y oveja, con ligero ahumado a base de leña.

Textura suave, flexible y elástica.

Semiblando, graso, con periodo de maduración corto.



Cubiletes

Caja 4 uds.-4€



Postre compuesto por harina de trigo, azúcar, huevos, maicena, manteca de cerdo y azúcar en polvo.

Bartolos

Caja 4 uds.-4€

Postre compuesto por harina, huevo, hojaldre, manteca de cerdo y sal.



Carbayones

Caja 4 uds.- 5€

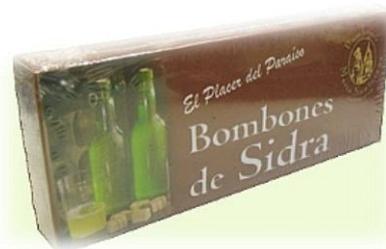


Consiste en una masa de hojaldre en tres pliegues rellena de una mezcla de huevo, almendra molida, coñac o vino dulce y azúcar, básicamente, y cubierta de un almíbar hecho a base de agua, zumo de limón, azúcar y canela.

Bombones de sidra

0.2kg-11.5€

Exquisitos bombones de sidra. Pruébelos, fúndalos en su lengua y deje que el dulce del chocolate y el ácido de la sidra se compenetren para experimentar una sensación en el paladar difícilmente explicable.



Casadielles

6uds.-4€

Uno de los postres asturianos más conocidos, elaboradas artesanalmente en Cornellana (Asturias) con ingredientes naturales.

Ingredientes: Harina, margarina, nuez, azúcar, avellana y sal.

Marañuelas

12uds- 7€

Típico producto de Luanco (Asturias), se elabora artesanalmente siguiendo el método tradicional, cuyo origen se remonta a más de 400 años. La máxima calidad de la materia prima que lo componen y su esmerada elaboración le proporcionan el inconfundible sabor que lo convierten en un dulce exquisito al paladar. Ingredientes: Harina, azúcar, yemas de huevo, mantequilla cocida y raspadura de limón.



Paté de cabracho

3.5€-100g

Producto transformado y elaborado principalmente con scorpaena acrofa cocido, y otros productos alimenticios. Sometido a esterilización.



Paté de Cabrales

100g-3.5€

Producto elaborado y transformado a partir de queso de cabrales principalmente. Sometido a esterilización.

Paté de Centollo

100g-3.5€

Producto transformado, elaborado principalmente "con maia squinado cocido", junto con otros productos alimenticios. Sometido a esterilización.





Longaniza de Avilés

300g- 3.5€

Está compuesto por el intestino de cerdo relleno de una mezcla de carne picada condimentada con especias.

Chosco de Tineo

800g-13€

El Chosco de Tineo es un embutido curado y ahumado en ciego de cerdo. Los ingredientes que se emplean en su elaboración son 80% como mínimo de cabecera de lomo y 15 % mínimo de lengua, sal, pimentón y ajo. La tripa que se utiliza como cobertura del chosco es el ciego del cerdo, de ahí su forma redondeada e irregular.



Chorizos mini a la sidra

275g-6€

Exquisitos chorizinos a la sidra. Conservas selectas L'Aurel, fabricado artesanalmente en Avilés. Ingredientes: Chorizos (magro y panceta de cerdo, pimentón, ajo, sal, ahumado natural) y sidra natural asturiana.

Chorizo

400/500g-5€

En España es un embutido curado, elaborado principalmente a base de carne de cerdo picada y adobada con especias que le dan su color característico rojo. En España, para que un embutido sea llamado chorizo, ha de llevar necesariamente pimentón y ajo; esto lo diferencia del chorizo de otros países



Fabada con compango

1kg-9,5€



Selección de ingredientes para preparar una buena fabada asturiana.

Compango: Tocino entrevenado, morcilla y chorizo.

En este catálogo no se incluyen los gastos de envío.