

COOPERATIVA PULPO XUACU CATALOGO

COLEGIO BEATA IMELDA

c/ Horacio Fernandez Inguanzo,11

PulpoXuacu@gmail.com

Tlf: 985690150

QUESOS ASTURIANOS



Afuega'l pitu blanco

Queso de leche de vaca
300g

Es el queso mas antiguo de
Asturias

Ref:001

PRECIO:4'30 €



QUESOS ASTURIANOS



Afuega'l pitu rojo

Queso ligeramente
picante.

300g

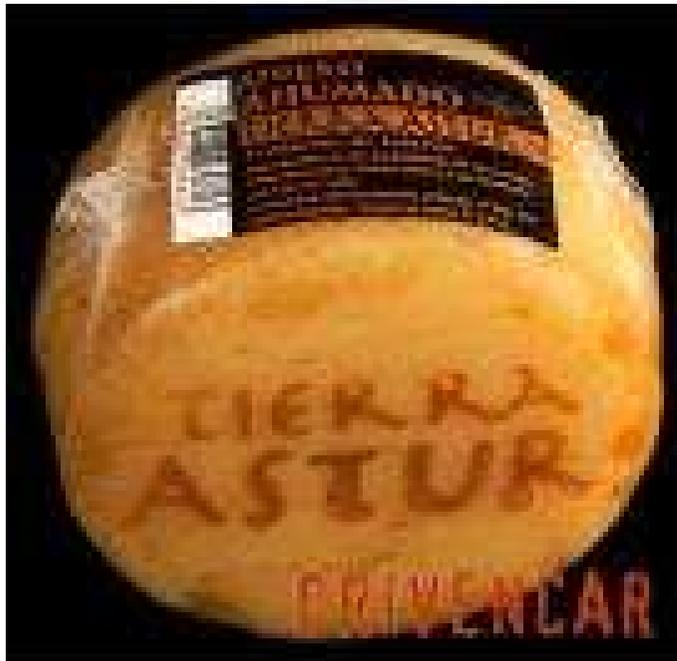
La forma más común de
hacer queso en la
montaña central de
asturias.

Ref:002

PRECIO:4'30€



QUESOS ASTURIANOS



Queso Ahumado de vaca.

425g

Ahumado de humo de maderas nobles de forma completamente artesanal.

Suave y aromático.
Ref:003

PRECIO:5'50€



QUESOS ASTURIANOS



Vidiago de vaca
Mijares

300g
Es un queso cremoso y
fundente.

Ref:004

PRECIO: 4'30€



QUESO MAYAU



Mezcla de queso fresco, queso azul, pimentón y anís.

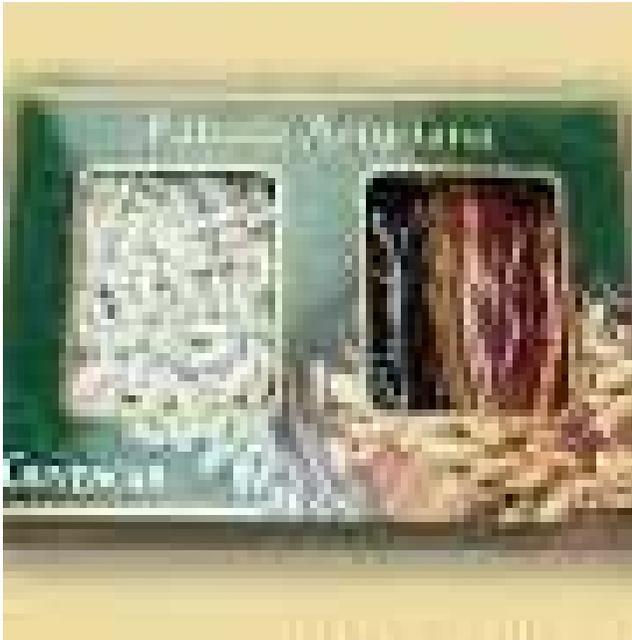
tarro de 250g

Ref:005

PRECIO: 4'30€



FABADA ASTURIANA



Estuche de Fabada
Asturiana envasada al
vacío

2 raciones
780 g

Ref:006

PRECIO: 6€



FABADA ASTURIANA



Fabada asturiana
preparada

Ref:007

PRECIO:5€



CASADIELLES



Estuche de casadielles
asturianas

Realizadas con Harina
de trigo, agua,
nueces, mantequilla, anís,
avellanas y azúcar.

Ref:008

PRECIO: 5€



MARAÑUELES



Estuche de marañueles

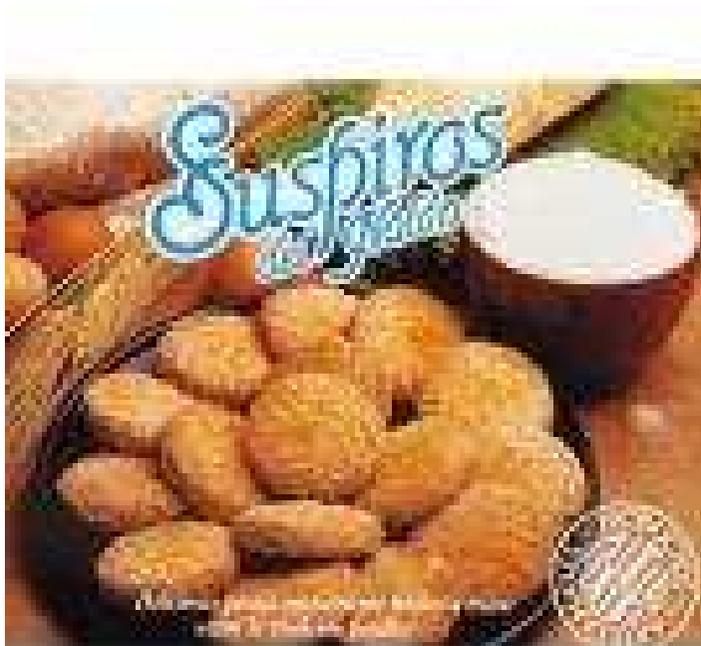
Ingredientes: azúcar, yema de huevo, harina, mantequilla y limón.

Ref:009

PRECIO: 4'30€



SUSPIROS DEL NALÓN



Suspiros de nalón, típicos de nuestra zona.

600g

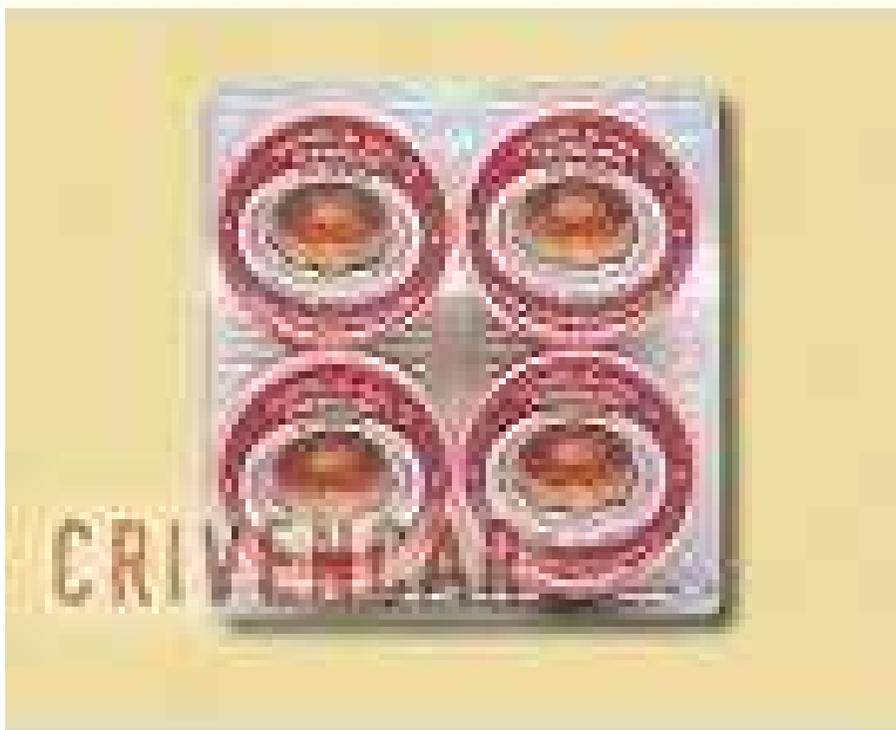
Ingredientes: harina, huevos, mantequilla y azúcar.

Ref:010

PRECIO:4'20€



TOCINILLOS DE CIELO



Pack de 4 unidades de 60g
Exquisito postre elaborado tradicionalmente, textura suave y blanda, muy dulce y tierno.

Ingredientes: huevos y azúcar

Ref:011

PRECIO:3€



MIEL CON NUECES



Tarro de miel con nueces.
335g.

Ref:012

PRECIO:3'60€



Cordones para
playeros de 90cm y
110 cm

De diferentes tipos:
Cuadrados: ref:013
Lunares:014
Militar:015

PRECIO: 3'50 €
PACK 2 PARES



CHAPAS PERSONALIZADAS

- 0,60€ la unidad
- Diseña tus propias chapas
- Ref:016



- Todos los precios incluyen transporte e IVA.
- Pedidos con 15 días de antelación.

○ PULPOXUACU@GMAIL.COM

