

CATÁLOGO DE PRODUCTOS

Cooperativa Ameba



Paté de Cabracho

- Paté de cabracho elaborado tradicionalmente es ideal para acompañar con pan tostado.
- El cabracho o pez escorpión es conocido también como diablo de mar, rascacio colorado o cabrarroca.
- 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.
- La lata pesa 100gr.



PVP 2,30 €

Paté de Oricios

- Paté con el exquisito sabor a los oricios (erizos de mar) del cantábrico, elaborado de forma artesanal.
- Da un toque de sofisticación a tu mesa. Sorprende a sus invitados con este delicioso pincho/entrante.
- Ideal para acompañar con pan tostado.
- Presentado en lata de 100 gr.



PVP 4,28 €

Paté de Cabrales

- Todo el sabor y fuerza del Queso Cabrales para elaborar sus riquísimos entrantes.
- El Queso Cabrales es conocido en el mundo entero.
- Lata de 100 gr, una nueva forma de impresionar a sus comensales.



PVP 5,23 €

Paté de Centollo

- Paté con el exquisito sabor al preciado marisco, elaborado de forma artesanal.
- Ideal para acompañar con pan tostado.
- Presentado en lata de 100 gr.



PVP 2,51 €

Bollos de Marañuela

- Típico producto de Luanco (Asturias), se elabora artesanalmente siguiendo el método tradicional, cuyo origen se remonta a más de 400 años, cuando durante la Semana Santa, era tradición agasajar con Marañuelas a los ahijados.
- Ingredientes: Harina, azúcar, huevos, mantequilla cocida y raspadura de limón.
- ESTUCHE DE ½ DOCENA



PVP: 3,56 €

Corbatas de Unquera

- Es postre típico del norte de España.
- Las corbatas de Unquera son unos hojaldres de unos quince centímetros de largo recubiertos de azúcar glas mezclada con almendra, vamos, toda una delicia para nuestros paladares.

ESTUCHE DE 12 UNIDADES

- 230 gr. aprox.



PVP: 3.50 €

Carajitos del Profesor

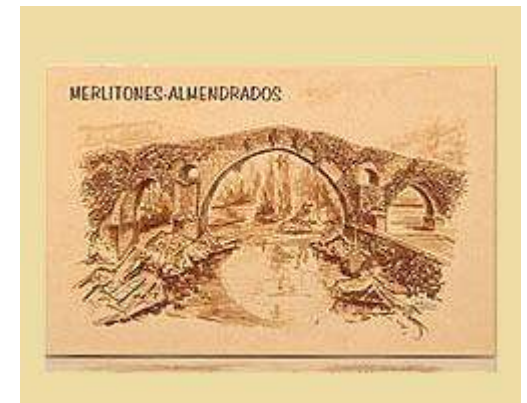
- Pastas artesanales típicas de Asturias, elaboradas con ingredientes de primera calidad (avellanas, huevos, miel y azúcar).
- Se presentan en caja de 12 unidades, 350 gr. aprox.



PVP: 5,42 €

Merlitos Almendrados

- Deliciosos MERLITONES DE ALMENDRA, pastas artesanas elaboradas en la zona de Cangas de Onís.
- Sus ingredientes son: Harina, huevos, azúcar y almendras.
- Presentación: caja de 400 grs.



PVP: 3,23 €

Suspiros del Nalón

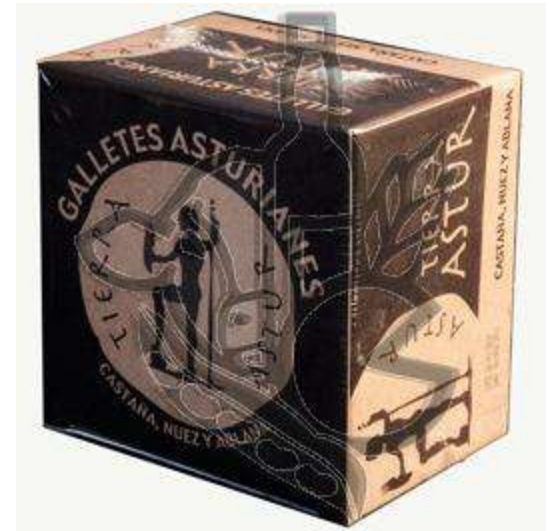
- Deliciosas pastas artesanas hechas totalmente a mano con huevos y mantequilla como manda la tradición.
- El sabor auténtico de la cocina artesana.
- Presentación en cajas de aprox. 800 gr. cerradas con plástico



PVP: 3,84 €

Surtido de Pastas

- Surtido de Galletinas Asturianas.
- Galletas exclusivas, elaboradas en pequeñas producciones. Se elaboran con Avellana, nuez y castaña.
- Presentadas en caja de cartón (aprox. 400 grs.) precintada con plástico para su conservación.



P.V.P 4,13 €

Queso 'Cabrales'

- El queso de Cabrales es el queso más conocido del panorama quesero asturiano y una de las grandes señas de identidad de Asturias en el mundo.
- Es de color blanco con pigmentaciones azuladas y corte untoso.
- De sabor complejo y muy redondo en boca. Aromas intensos.
- Se presenta en cuñas envasado al vacío con un peso de aprox. de 400 gr.



P.V.P 8,58 €

Queso ' La Peral '

- Queso semiazul.
- Corte amarillento con veteados azul-verdosos. Aromas intensos de maduración unidos a moho.
- En boca, fundente, sabores intensos y relativamente complejos, impresión global pastosa. Regusto con tendencia atenuante. Punto de sal agradable.
- Pieza de 450 gr. aprox.



P.V.P 6 €

Queso ' Afuega'l Pitu '

- Queso troncónico moldeado en pequeñas queseras cúbicas.
- Sabor picante por la utilización de pimentones dulces y picantes en su elaboración.
- Pieza de 300 gr. aproxim.



P.V.P 3,95 €

Chorizo de Avestruz

- **CHORIZO DE AVESTRUZ**
Excelente chorizo hecho a base de carnes procedentes del avestruz. La carne de avestruz tiene muy poca grasa
- Además aporta menos calorías que otras carnes.
- Envasado al vacío en unidades de 200 grs. neto de peso.



P.V.P 3,74 €

Chorizo de Ciervo

- **CHORIZO DE CIERVO.**
La carne de ciervo es tierna, natural y limpia, de sabor suave y característico, y con una textura fina que se presta a una variedad de estilos y recetas. Con apenas grasa, bajo en calorías y bajo en colesterol.
- Con una buena dosis de hierro y proteínas, ha sido calificada como la carne roja del nuevo milenio.
- Piezas de 300 gr. aprox. embasadas al vacío.



P.V.P 4,95 €

Vinos

- Los viñedos acogidos a la denominación Vino de la Tierra de Cangas, se localizan en el suroeste de Asturias.
- Los viñedos están , generalmente situados en laderas con fuertes pendientes y orientaciones sur, lo que le proporciona su un sabor peculiar y único.
- Aquí os presentamos los dos tintos más característicos: Pesgos y Monasterio de Corias.
- Ambas botellas de 75 cl.



Tinto Crianza
PVP 9,35 €



Tinto Joven
PVP 7,42 €

Licores

- LICOR DE SIDRA DULCE
Licor típico asturiano, de sabor rico y dulce, echo de manzana y licor
Graduación alcohólica: 19 % de graduación.
Muy rico y digestivo.
- Se presenta en una curiosa botella de 70 cl.



PVP 13,19 €

Sidra

- Hecha como en tiempos ancestrales, fermentada en toneles de castaño a temperatura controlada, hasta que en los meses de Enero y Febrero se realiza el trasiego de unos toneles a otros.
- Graduación alcohólica: 6%.



PVP 1,50 €

- Todos los artículos llevan incluido el I.V.A.
- Los gastos de transporte corren por cuenta del comprador.
- Para cualquier duda o aclaración o sugerencia de nuevos productos no dudéis en enviarnos un correo.

ESPERAMOS QUE OS GUSTE

