

# Catálogo





# Introducción

A painting of a mountain town with a large mountain in the background. The town is built on a hillside, and the buildings are made of brick and stone. The mountain in the background is covered in green grass and has a few trees. The sky is a pale, hazy blue.

**Este catálogo es una pequeña muestra de la riqueza gastronómica de nuestro municipio y alrededores, que de la pureza del ambiente de sus verdes montañas y su climatología, se obtienen tan deliciosos productos.**

**La fama le llega a Tineo por el embutido, especialmente el Chosco, y el aprovechamiento del cerdo del que todo vale, hasta los andares...**

**Pero en nuestra carta de productos también incluimos productos dulces, ¿a quién no le gusta un buen dulce?**

# Chosco de tineo



PESO: +/-800gr.  
PRECIO: 10 €/unidad

El Chosco de Tineo es un embutido curado y ahumado en ciego de cerdo. Su color característico es el rojizo, más o menos intenso según la carne utilizada y la concentración del pimentón. Su sabor es agridulce con ahumado suave.





- SALCHICHÓN DE CIERVO AL CABRALES
- SALCHICHÓN DE JABALÍ AL CABRALES

**5,50€/u.**

**CHORIZO DE:**

- CIERVO
- JABALÍ
- AVESTRUZ

**4€/u.**



**SALCHICHÓN DE:**

- CIERVO
- JABALÍ
- AVESTRUZ

**5€/u.**

- FUET DE JABALÍ
- FUET DE CIERVO

**3€/u.**

# Quesos



•Queso Azul de Tineo  
500 gr. **5€/u.**

- Queso de vaca, cabra y oveja 400 gr.
- Queso de vaca mini 400 gr.
- Queso de vaca ahumado  
**5€/u.**



# Nuestras fabas



**Fabas blancas: 2€/kg Fabas de ojo: 2€/kg**

# Mantequilla



TIENE A ELEGIR:

**IMPERIAL**  
(con sal y sin sal)  
Lata de 250 gr.  
**3,50€/u.**

**LORENZANA**  
(con sal y sin sal)  
Lata de 250 gr.  
**4,00€/u.**



Elaborada principalmente con néctares de castaño, brezo y otras plantas medicinales de la zona de Tineo.

De color, textura y propiedades características. Consigue un paladar no empalagoso y afrutado, muy agradable.

# MIEL



Tarro de Miel con  
avellanas o con  
nueces

PRECIO: **5€/u.**

PRESENTACIÓN: En tarros de  
cristal de 500 gr.

Miel natural **3€/u.**



# Casadiellas/Casadielles



**Dulce típico asturiano elaborado artesanalmente y con ingredientes de primera calidad.**

**Ingredientes: nuez, avellana, anís, azúcar y pasta hojaldrada.**

**Presentación: caja de 6 y 12 unidades en formato mini.**

**PRECIO: 4.50 €/Caja de 6 unidades.**

**6 €/Caja de 12 unidades (minicasadiellas)**

# Carajitos

Dulce típico asturiano elaborado artesanalmente con avellana, *huevos*, *miel* y *azúcar*.

**Presentación:** caja de 12 u.

**6 €/Caja**





Queda fantástico con un poco de helado.  
Tiene una textura suavísima, que se deshace en la boca con  
una cremosidad impresionante..

# Tocinillo de cielo



**Ingredientes:** yema de huevo, azúcar y una cocción muy lenta al baño maría.

**Presentación:** 60gr. y 600gr.

**Precio:** 1,50€/ 60gr. y 6€/600gr.



**Si estás interesado en formalizar un pedido de los productos ofrecidos en nuestro catálogo, envía un e-mail a la siguiente dirección:**

**[cooperativag27@gmail.com](mailto:cooperativag27@gmail.com)**

**I.V.A. INCLUIDO**

**Portes a cargo del cliente.**

*Agradecemos su confianza en la elección de nuestros productos con*  
**Sabor de Alta Montaña**