



Catálogo de productos

CALDE-rilla(born to buy)

Índice

• Alimentaciónpag 3
• Bebidapag 43
• Accesoriospag 48



ALIMENTACIÓN

Embutidos

Queso

Fabas

Dulces





EMBUTIDOS

Es una pieza, generalmente de carne picada y condimentada con hierbas aromáticas y diferentes especias.

Chorizo

Lomo

Cecina

Compango

Morcilla

Jamón





CHORIZO

- Los Chorizos asturianos son famosos por su sabor alegre inmejorable compañía para cualquier tipo de potaje, es un chorizo semifresco de extraordinaria calidad y de reconocido prestigio en toda "alta" Cocina.

Chorizo dulce



Chorizo picante



Chorizo criollo



CHORIZO DULCE

Estos chorizos son muy leves y aunque contienen pimentón es de la variedad dulce. Es autentico chorizo asturiano, elaborado a partir de carnes seleccionadas de cerdo, adobado al estilo tradicional, embutido en tripa natural y ahumado con leña de roble. Puede ser cocinado de muy diversas maneras. Es perfecto para todo tipo de guisos y potajes, y también resulta exquisito frito o cocido en sidra o vino blanco.



Pieza de 280g

Precio 3€

Referencia AEC1



CHORIZO PICANTE

Materia prima compuesta principalmente por magro y grasa de cerdo ibérico mezclada con magro de cerdo blanco. Aderezada con condimentos naturales como pimentón de la Vera, sal, ajo y azúcares, que le aportan su color rojo brillante, olor y sabor característico.



Pieza de 280g

Precio 3€

Referencia AEC2



CHORIZO CRIOLLO

De color rojo oscuro y completamente crudo (sin curar). El chorizo criollo es elaborado a partir de una selección de carnes de cerdo y especias naturales. Su textura, aroma y sabor lo convierten en producto estrella de las mejores parrillas.



Pieza de 500g

Unidades : 5

Precio: 8€

Referencia: AEC3





LOMO IBÉRICO

Es una de las piezas más nobles del cerdo ibérico, se define por su aspecto veteado y sonrosado color, su aroma, su jugosidad y por su sutil textura la cual es una combinación perfecta entre la cariñosa condimentación, lento secado y distinguida ternura.



Pieza de 1kg
Precio 30€
Referencia AEL1





CECINA

La cecina es un tipo de carne adobada, conservada o embutida, similar al jamón pero realizada mediante el curado de carne de vacuno, de equino o, menos frecuentemente, de chivo e incluso de conejo, buey o liebre.



Pieza de 150g
Precio 3,50€
Referencia AECE1





COMPANGO

Precios

El compango es el acompañamiento cárnico ahumado empleado en la elaboración de la fabada asturiana y los cocidos lebaniego y montañés. Es un ingrediente típico de la cocina asturiana que se añade a todo tipo de potajes. Estos ingredientes se reúnen en un práctico envase para darle un auténtico sabor a los potajes.

tocino

Panceta

oreja

chosco

costilla

Lacón





COMPANGO

Envasado para 500 g de fabas

Precio 7€

Referencia AECO1



Envasado para 1 kg de fabas

Precio 9€

Referencia AECO2

Companguitos

Precio 4€

Referencia AECO3



TOCINO

El tocino suele elaborarse ahumado y consumirse salado, teniendo un gran valor energético. Y se suele añadir como condimento en los potajes. El tocino destinado a la alimentacion pasa por varias fases: salazón, adobo, ahumado, y por ultimo la fritura.



Panceta

La panceta es un tipo de tocino de cerdo con vetas de carne , fresco o ahumado. La panceta eson curadas a la manera tradicional, para conseguir un sabor unico en los dibersos potajes asturianos.



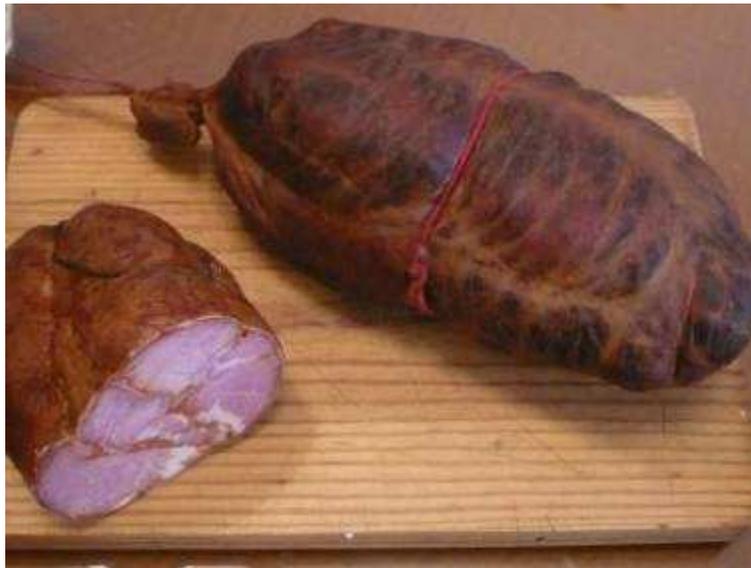
OREJA

La oreja de cerdo se suele encontrar cortada en taquitos, pero para el poteje se necesitaran trozos mas grandes, los cuales le daran un gran sabor al potaje. Suele haber dos versiones de oreja de cerdo: natural o adobo.



CHOSCO

El chosco es un embutido de cerdo hecho a base de lomo y lengua. 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.



Pieza de 750g
Precio 11€
Referencia AECO4



COSTILLA

Puede ser de ternera o de cerdo y se encuentra adobada o frescos. La costilla es un producto cárnico procedente del cerdo. Es una de las carnes más consumidas en el mundo. Se puede utilizar para los cocidos asturianos.



LACÓN

El lacón es uno de los productos derivados del cerdo. Procede de las extremidades delanteras del animal. El lacón constituye una buena fuente de proteínas de alto valor biológico.





MORCILLA

La morcilla esta elaborada con cebolla, carne de cerdo, sangre, sal y especias. Muy rica en hierro, enriquece y da sabor a todo tipo de guisos y potajes. Es muy sabrosa.



3 Unidades
Precio 3.5€
Referencia AEM1





JAMÓN

Jamón es el nombre genérico del producto obtenido de las patas traseras del cerdo, salado en crudo y curado de forma natural. Las dos variedades más conocidas de jamón son el jamón curado de España: jamón ibérico, jamón serrano.



Pieza de 150g
Precio 4.50€
Referencia AEJ1





QUESO

Afuegal'pitu

Gamoneu

Los Beyos

Queso azul





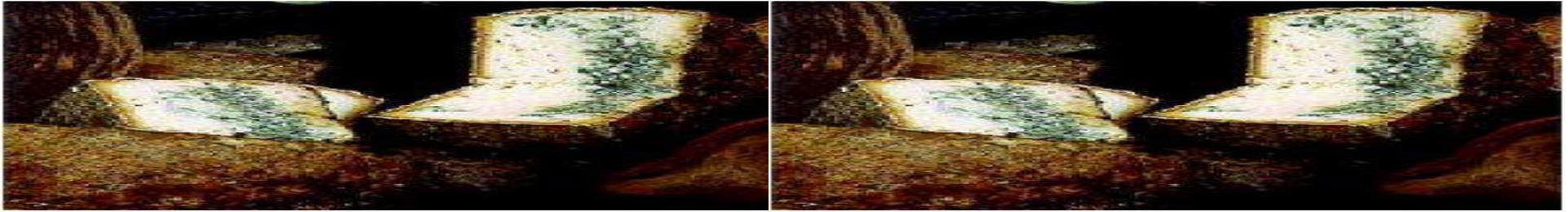
Afuega'l pitu

Es uno de los quesos más populares de Asturias, está fabricado con leche pasteurizada de vaca Frisona principalmente. Tiene forma troncocónica, con color blanco si está recién hecho y amarillo si está más curado y enmohecido, en este caso blanco. El sabor es cremoso y tendente al ácido, con un aroma muy particular.



Pieza de 300g
Precio 4.50€
Referencia AQA1





GAMONEU

En la corteza su coloración es peculiar debido al ahumado que le confiere un color siena tostado. En cuanto al sabor tiene un predominio suave de humo y un punto ligeramente picante. En boca evoluciona mantecoso, con regusto persistente a avellana. El aroma tiene suaves toques de humo limpio y penetrante, que aumenta con la maduración.



Pieza de 575g
Precio 18€
Referencia AQG1





LOS BEYOS

Los beyos de cabra

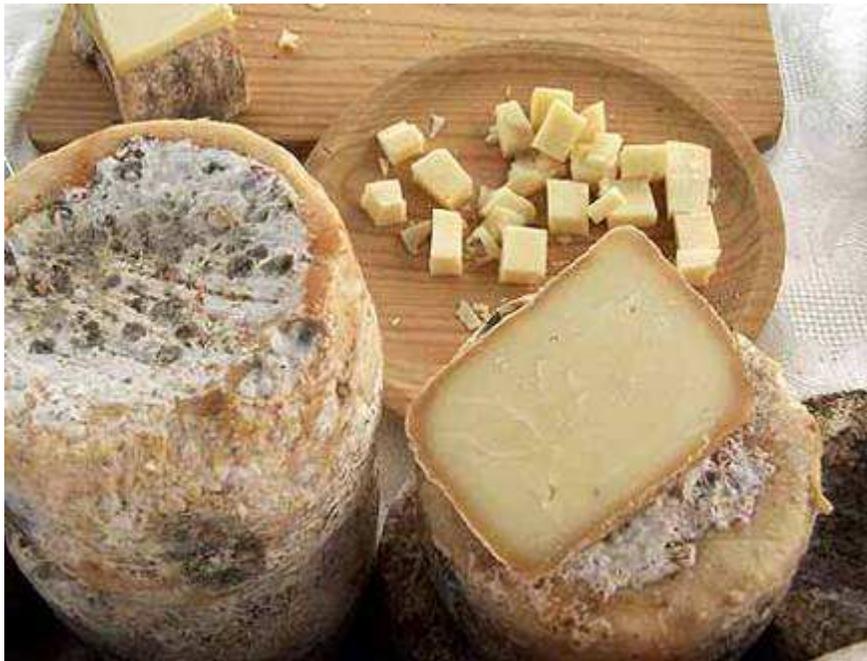
Los beyos de oveja

Los beyos de vaca



LOS BEYOS DE CABRA

Los beyos de cabra poseen un corte color marfil, con escamación, característica de estos quesos, su tacto es suave. Su textura es fina.. Llena la boca, adherente, sabroso, armonioso y agradable. Deja un regusto persistente, agradable de intensidad media.



Pieza de 400g

Precio 7€

Referencia AQB1



LOS BEYOS DE OVEJA

El color exterior de la corteza es blanco, amarillento uniforme, Su corteza es fina y dura, con rugosidad al tacto. Presenta aromas y olores lácticos primarios. Posee un regusto suave, agradable, persistente media y de intensidad media.



Pieza de 400g
Precio 7€
Referencia AQB2



LOS BEYOS DE VACA

Queso de elaboración artesanal con leche pasteurizada de vaca. Corte amarillo-marfil, con tendencia a descamación, característica típica de estos quesos, tacto fino y suave. Posee un regusto con cierta persistencia, armonioso y delicado.



Pieza de 400g
Precio 6€
Referencia AQB3





QUESO AZUL

La características generales de este maravilloso queso azul es que poseen todos los ejemplares un fuerte sabor tendente a ser picante y algo salados, el olor es generalmente fuerte. Suelen tener una textura suave que les convierte en ideales para untar, a veces se funden y se sirven en salsas que acompañan a carnes.

La peral

Cabrales

Roquefort



LA PERAL

El queso de La Peral es un tipo de queso que se elabora en el Principado de Asturias. Se trata de un queso que guarda cierto parecido con el Roquefort. Queso azul que procede de la utilización de leche entera de vaca, posteriormente pasteurizada y mezclada con manteca de oveja. Se suele elaborar en el concejo de Illas, en Asturias.



Pieza de 450g
Precio 7€
Referencia AQAP1



CABRALES

El queso de Cabrales es un queso de tipo azul que se elabora en el Principado de Asturias a partir de leche de vaca, cabra y oveja. Su zona de producción se limita al concejo de Cabrales y algunas localidades de Peñamellera Alta. Es uno de los mas sabrosos y deliciosos para nuestro paladar.

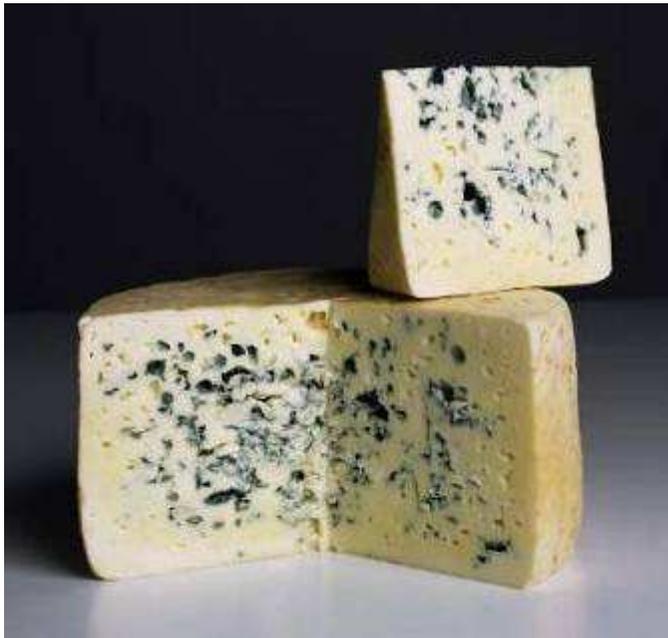


Pieza de 450g
Precio 11€
Referencia AQAC1



ROQUEFORT

Por su fuerte e intenso sabor y olor, este queso es desagradable para algunas personas y excelente para otras. Generalmente los grandes catadores de aromas alimenticios lo califican como un queso de sabor exquisito. Es un manjar del cual se puede disfrutar en Asturias.



Pieza de 250g
Precio 10€
Referencia AQAR1





FABAS

Las fabas son el principal componente de la fabada la cual es el cocido tradicional de la cocina asturiana elaborado con alubias blancas (en Asturias denominadas como fabas), embutidos como el chorizo y la morcilla asturiana, y con cerdo. Es uno de los platos típicos de Asturias.



Pieza de 500g
Precio 6€
Referencia AF01





DULCES

Los dulces Asturianos, son unos de los postres más típicos Asturianos, elaborados con productos Asturianos. En Asturias el postre es un alimento que no debe faltar en las comidas, ya que al ser tan sabroso nadie se puede resistir.

Miel

Mermelada

Casadiellas

Arroz con leche

Frixuelos

Marañuelas

Tarta de queso





MIEL ASTURIANA

Miel pura de abeja, artesanal y totalmente natural es recolectada por apicultores en colmenas de Asturias. La miel es un alimento de alto poder nutritivo, un sustituto ideal del azúcar industrial que proporciona fuerza y salud. Las mejores mieles proceden de Asturias.

La puela

La boalesa

Miel de cuevas



LA PUELA

La miel la Puela es elaborada a partir de su recolección en las colmenas en los bosques de Allande, situados en el Occidente de Asturias. Esta región reúne las características idóneas para la elaboración de una de los mejores tipos de miel Asturiana.



Pieza de 600g

Precio 8€

Referencia ADM1



MIEL DE CUEVAS

La miel de cuevas fue creada hace más de diez años, Artesanos de Cuevas es una de las principales productoras y exportadoras de miel del Principado de Asturias y una de las más solicitadas también a nivel nacional. Su miel es muy sabrosa para nuestro paladar.



Pieza de 500g
Precio 6€
Referencia ADM2



LA BOALESA

La privilegiada situación de los colmenares donde se encuentra la boalesa, en la excelente zona de brezos del concejo de Boal, proporciona las extraordinarias características de esta miel. Es una miel con un sabor espectacular que despertara en ti nuevas sensaciones.



Pieza de 500g
Precio 4€
Referencia ADM3





CASADIELLAS

La casadiella es un dulce típico asturiano. Se trata de una especie de empanadilla elaborada con una masa de harina de trigo aromatizada con anís en general, a la que se rellena de nueces y/o avellanas, azúcar y posteriormente se fríe. Al servir se espolvorea su superficie de azúcar. Se suele servir como postre.



Caja de 12 unidades

Precio 9,50€

Referencia ADCA1





MERMELADA

La mermelada Asturiana esta elaborada artesanalmente con los mejores productos escogidos tras un gran proceso de selección, para hacer las mejores mermeladas. Este tipo de mermelada es muy sabrosa y características de Asturias.



Bote de 270g
Precio 4€
Referencia ADME1





FRIXUELOS

Los frixuelos son un postre típico de Asturias hecho a base de harina, leche y huevos. Este postre posee una textura suave y su sabor es maravilloso. En Asturias es uno de los postres mas típicos ya q para su elaboración se utilizan productos asturianos.



Para la cantidad y el precio del producto contacten con nosotros.

Calde_rilla@yahoo.es

Referencia ADFR1





MARAÑUELAS

Las marañuelas se elaboran artesanalmente siguiendo el método tradicional, a base de harina, azúcar, yemas de huevo, mantequilla cocida y raspadura de limón. Son conocidas por su inconfundible sabor que lo convierten en un dulce exquisito al paladar.

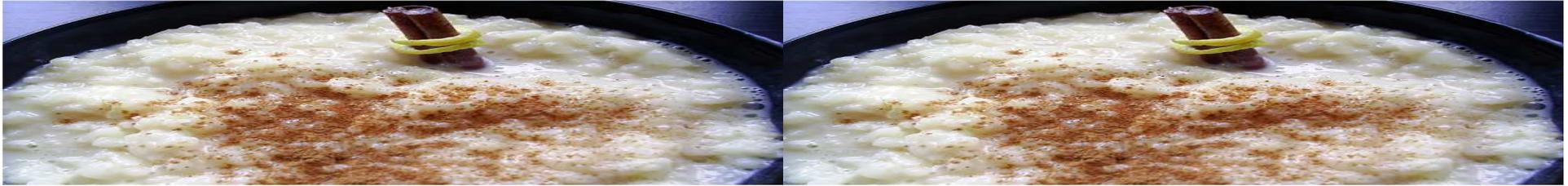


Para la cantidad y el precio del producto contacten con nosotros.

Calde_rilla@yahoo.es

Referencia ADMA1





ARROZ CON LECHE

Es el postre asturiano más famoso de todo el mundo. En casi todo el mundo se hace arroz con leche, pero como en Asturias en ningún sitio. Se hace cocinando lentamente el arroz en leche con azúcar. Se suele servir frío y con un poco de canela espolvoreada por encima.



Para la cantidad y el precio del producto contacten con nosotros.

Calde_rilla@yahoo.es

Referencia ADAR1





TARTA DE QUESO

Está hecho con un queso típicamente asturiano (Afuega'l Pitu), está elaborado con leche pasteurizada de vaca Frisona, Tiene forma troncocónica. El sabor es cremoso y un poco ácido, con un aroma muy particular. Este postre típico asturiano nos deja un sabor maravilloso en nuestro paladar.



Para la cantidad y el precio del producto contacten con nosotros.

Calde_rilla@yahoo.es

Referencia ADTA1





SIDRA ASTURIANA

La sidra es el producto resultante de la fermentación alcohólica del mosto de la manzana, obteniéndose la bebida con una graduación de aproximadamente 4,5°, no es de muy alta graduación. Es un producto muy típico de Asturias, ya que la mayor producción de esta bebida se realiza en Asturias.

Sidra Trabanco (tradicional)

Sidra gaitero (achampanada)

Sidra Dulce (sin alcohol)



SIDRA TRABANCO

La sidra trabanco es la mejor sidra natural asturiana, conseguida a partir de las mejores manzanas seleccionadas y pasando por un riguroso y tradicional proceso de elaboración. Hecha como en tiempos ancestrales, su sabor es inigualable.



Botella 70cL
Precio 4€
Referencia ABST1



SIDRA EL GAITERO

La sidra el gaitero se elabora con mezcla de manzanas típicamente asturianas. De esta forma obtenemos un mosto de alta calidad para, tras una fermentación alcohólica lenta y a bajas temperaturas, elaborar la sidra achampanada. La sidra achampanada se suele degustar en ocasiones especiales como las fiestas tradicionales Asturianas.

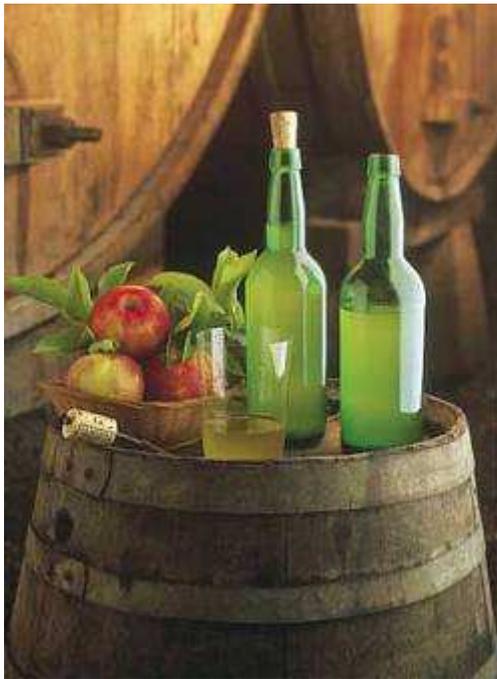


Botella de 70 cL
Precio 4€
Referencia ABSG1



SIDRA DULCE

Sidra dulce, es la que sale directamente de mayar la manzana. Se realiza inmediatamente después de recolectar la manzana en octubre y en ésta época, en muchos puntos de Asturias se consume con las castañas asadas, "el amagüestu" que da lugar a fiestas gastronómicas. Este tipo de sidra no posee alcohol lo que la hace más apetecible para el paladar de los más pequeños.



Botella de 70 cL
Precio 4€
Referencia ABSD1





ACCESORIOS

Vendemos diferentes estilos de pulseras de hilos y de cuero, de una gran variedad de colores y tamaños.





PULSERAS

Pulseras de hilo de distintos colores hechas a mano por grandes costureros. Que dedican todo su tiempo y cariño al elaborado de estas maravillosas creaciones las cuales son ideales para regalos espectaculares.



Para la cantidad y el precio del producto contacten con nosotros.

Calde_rilla@yahoo.es

Referencia ACP1

