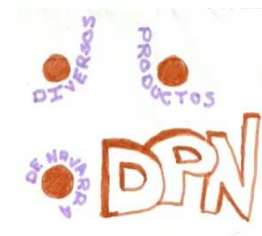


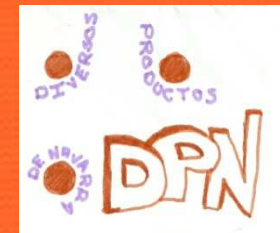


CATÁLOGO



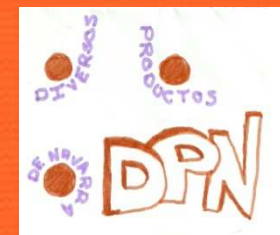
Introducción

- Alimentación:
 - 1º Verduras
 - 2º Embutidos
 - 3º Dulces
 - 4º Bisutería
 - 5º Artículos de san fermines
 - 6º Alimentos varios



VERDURAS

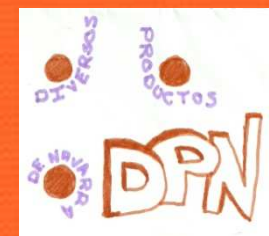
1. Espárragos
2. Menestra de navarra



Espárragos DENOMINACIÓN ORIGEN

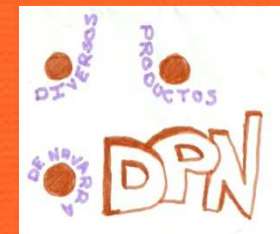
El sello que lleva pertenece a la Denominación Específica "Espárrago de Navarra". El Espárrago de Navarra se caracteriza por una una coloración blanca, textura suave, con fibrosidad escasa o nula y un perfecto equilibrio en la suavidad de su amargor en el paladar, debido fundamentalmente a las frías noches existentes en la zona de producción y a la calidad de las aguas y sistemas de cultivo empleados en su obtención.

ESTE SELLO NOS GARANTIZA QUE SON DE NAVARRA
(Suben algo el precio pero evitamos vender espárrago enlatado en Navarra pero de otro origen, por ej, China, Perú,...)



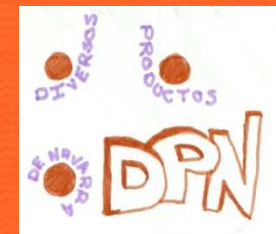
Espárragos

- Pedro Luis
- Peso : 390 g
- Capacidad: 425 ml
- Unidades por caja: 8/12.
- Calibre "grueso"
- Ingredientes:
Espárragos, agua, sal y ácido cítrico.
- Precio unidad: 4.25 €



Espárragos

- espárragos Son-RIA
Peso:500 g
Unidades por caja:13/16
Ingredientes: espárragos,
agua, sal y ácido cítrico
Precio:3,50€



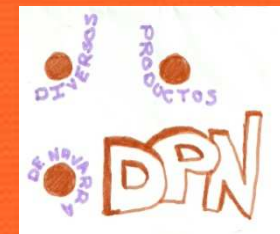
Menestra

Conservas artesanas de Navarra (Latarrica), su peso neto es de 660gramos y sin caldo 400gramos, y tiene una caducidad de hasta 4 años.

La *menestra* es un guiso típico hecho con verduras variadas, generalmente aquellas disponibles en la huerta durante la temporada.

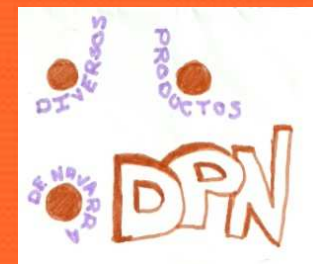


- Precio unidad: 4,00 €



EMBUTIDOS

1. Chistorra
2. Chorizos
3. Salchichón



Chistorra

- ingredientes : magro , panceta de cerdo
- Pimentón , sal, ajo
- Chistorra larrasuaña
- 290 g
- Conservar entre 0 y 5 °
- Precio 2 , 25 unidad

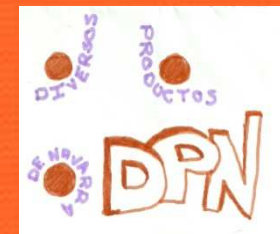


Chorizo

- Descripción, características:

Se elabora con carnes de cerdo seleccionadas que confieren al producto su picado característico de gran nitidez al corte. Una maduración lenta en secaderos naturales le aportan su aroma y sabor inconfundibles. El resultado es un producto líder por su calidad, el producto estrella de PAMPLONICA.

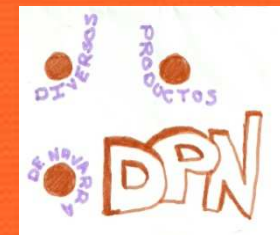
- Precio unidad: 400 gramos la pieza, por 4,5 euros



Salchichón

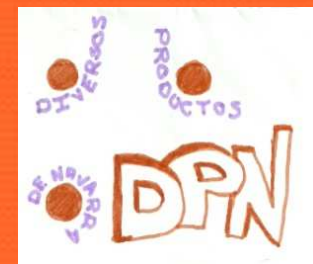
- El salchichón es un tipo de embutido curado realizado con carne magra de cerdo y algún contenido de tocino, se condimenta con sal y algunas especias tales como pimienta, nuez moscada, clavo o cilantro
- El salchichón Pamplonica, puede venir loncheado, envasado al vacío (necesita nevera) o en bloque.
- El sobre loncheado tiene un peso de 200gramos. La pieza entera pesa 400 gr.

Precio unidad: Sobre:1,50€. Pieza entera: 4 euros



DULCES

1. Chocolate
2. Mantecados
3. Pastas industriales
4. Miel
5. Mermelada
6. Caramelos del caserío
7. Roscos san Blas
8. Rosquillas
9. Almendras garrapiñadas



Chocolate

Características:

- Sólo se utilizan ingredientes naturales: miel, avellanas, almendras, canela, vainilla, pasas, ...
- No se adicionan grasas, ni conservantes.
- Hay varios tipos de chocolates :Chocolate sin azúcar , Chocolate con naranja , Chocolate extrafino, Chocolate con pasas al ron , Chocolate a la taza , Chocolate con leche y almendras, Chocolate de cobertura, Cacao en polvo , Chocolate blanco y negro.

- Precio unidad 1.50€



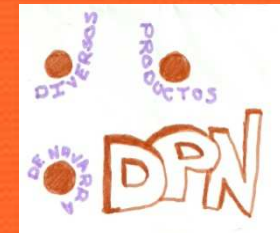
Mantecados

- Descripción, características: está hecho de alimentos naturales y se hacen artesanalmente.
- Son redondos.
- El alimento se compone de: harina, levadura, azúcar, sal y a veces se añaden otros productos para que sean diferentes.

- Se venden en cajas de 1 kilogramo.

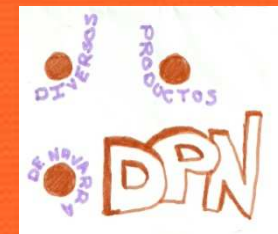


- precio unidad: 8,00 euros el kilogramo.



Polvorones

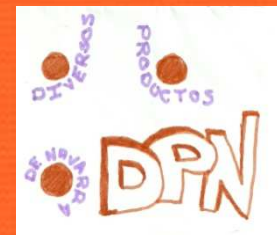
- Polvorones Antonio Anaut
- 400g
- Ingredientes: mantecado de cerdo , harinas, aroma a canela,
- Tiene gluten
- Precio:2,50 euros
- Envasado en bolsa de plástico y los polvorones En un papel individual



Miel

- La miel es un producto que lo fabrican las abejas , cogen el polen de las flores y después fabrican la miel. Es dulce, sabrosa y de color marrón claro o amarilla.
- Se vende en botes de cristal.
- **MIEL TOTALMENTE ARTESANA**

- Precio unidad: 8,50 euros/Kg.



Mermelada

- Descripción, características: Estas mermeladas las hace M^a José Brust, una artesana de Irurita, un pueblo del norte de Navarra. Las mermeladas son caseras y no tienen ningún aditivo ni conservante, además tienen un 60% de fruta, como mínimo. Estas mermeladas están en botes de cristal. No caducan hasta 2015, cada bote contiene 340 gramos.



Fresa con menta



Cereza negra



Pera, nuez y ron



Frutas rojas



Higo y melocotón



Albaricoque con licor de naranja

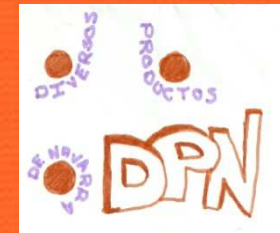


Ciruela claudia



Piña al ron

- Precio unidad: 3,0 €



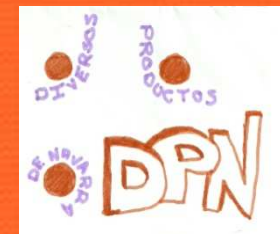
Caramelos del caserío

- El caramelo estrella y la seña de identidad de caramelos El Caserío de Tafalla. Tiene más de 70 años y nació de una receta familiar de toda la vida (enlace a historia). Es un caramelo duro con piñones.
- 1Kg cuesta un precio de 11 €. Viene en bolsas de kilo. Los podeís vender individualmente, por unidades.
- Se pueden preparar bandejas de 350gr que cuestan 4€



CARAMELOS DE SAN BLAS

- Precio por unidad: 1,25 €.
- No tienen caducidad.
- Cada caramelo viene envuelto en plástico individual.



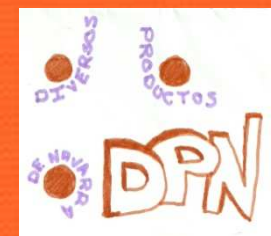
Roscos de San Blas

- Envasado: caja de cartón y envuelto en celofán
- Caducidad: 15 a 20 días
- Precio de coste: caja de 20 roscos, cuestan a 10€. Cada rosco sale a 0,50 euros
- Es un producto artesano que se elabora con; harina, huevos, aceite de oliva, licor de anís, azúcar.



ALMENDRAS GARRAPIÑADAS

- Almendras: Almendras garrapiñadas, su elaboración es simplemente a base de agua, azúcar, y almendras seleccionadas cosecha navarra.
- Precio unidad: Cuesta cada bolsita de 100g por cada bolsa 1,50 euros.



Bisutería

1. Pulseras artesanas
2. Pulseras
3. Artículos de san Fermín
4. Llaveros
5. Imanes y pegatinas
6. Tazas
7. Camisetas



Pulseras artesanales

- 10 pulseras a coste de 8 € cada una
- 6 anillos a coste de 3 € cada uno
- 3 pares de pendientes a coste de 3€ cada uno
- Los materiales son de cuero, zamak (no lleva Niquel) y enganches de pendientes en plata.



Pulseras

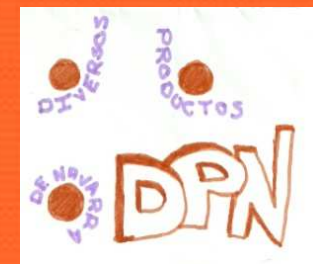


13 pulseras a 10€ cada una. Total Lote 130 €.
Materiales: Cuero de regaliz, cuero fino, Zamak y Miyuki.



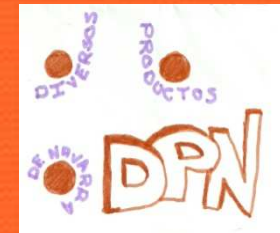
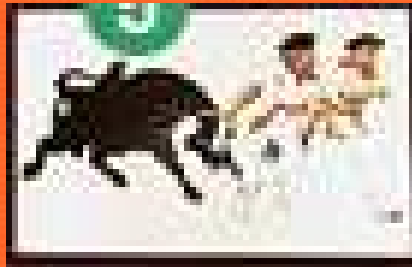
Llaveros

- Los llaveros son de unas alpargatas típicas de Navarra que normalmente se las ponen los dantzaris en las fiestas de San Fermín para bailar. Las alpargatas del llaverero, las hay de tela y de plástico, son de color blancas con los cordones rojos.
- El llaverero de las alpargatas de tela cuesta 4,50€ y el llaverero con las alpargatas de plástico 2,50€.



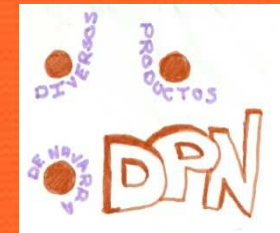
Imanes y pegatinas

- Los imanes son también de San Fermín en concreto del encierro de San Fermín son rectangulares con colorido y de porcelana, y las pegatinas son un poco variadas pero todas de imágenes de San Fermín o de Navarra.
- Los imanes de San Fermín 2,50€.
- Las pegatinas variadas 1,20€.



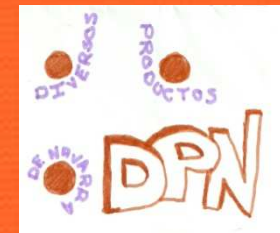
Producto De San Fermín

- Precio :Tazas de porcelana a 6€ y Los bolígrafos con "toricos "a 2,50€



Alimentos varios

1. Quesos
2. Aceitunas
3. Pate
4. Pimientos del Piquillo
5. Aceite

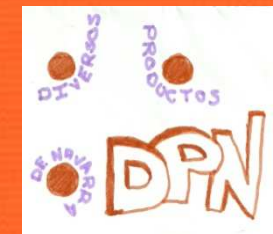


Quesos

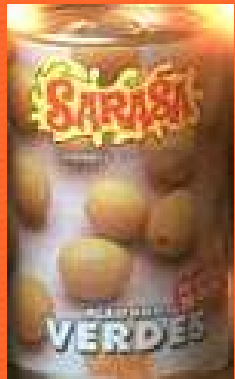
- Descripción, características:
- El queso navarro es un alimento sólido elaborado con la leche de oveja sin pasterizar. El queso para sacarle todo el sabor hay que consumirlo a temperatura ambiente.
- Vienen envasados al vacío y es mejor conservar en nevera
- Precio unidad

Ultzama: 4 €. Son cuñas de 250 gr. (16 €/kg)

Roncal: 6 €. Son cuñas de aproximadamente 350 gr. (17,50 €/kg)



Aceitunas

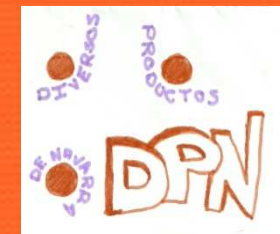
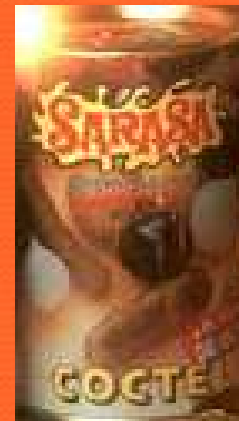


Aceitunas verdes en aceite de oliva. La lata contiene 185 gramos y cada unidad cuesta 1,25€.

Aceitunas negras. La lata contiene 185 gramos y cada unidad cuesta 1,25 €.

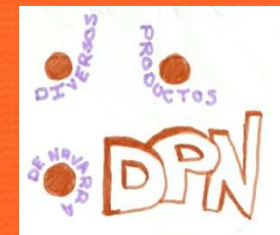


Coctel. La lata contiene 150 gramos (cebollitas, pepinillos, aceitunas,..) y cada unidad cuesta 1,25€.



Pate

- Pate Martiko; típico de Navarra Martiko ofrece un hígado de pato, foie, que reúne los más delicados sabores, a base de criar el pato en plena naturaleza y cebarlo con maíz.
- El pate Martiko la unidad cuesta 1, 50€, la lata de 100gr

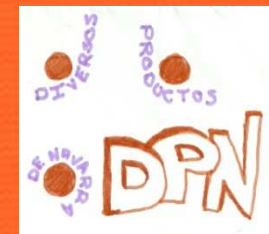


Pimiento del piquillo

- Descripción, características:
- Pimientos del piquillo (Pedro Luis, DENOMINACIÓN DE ORIGEN) , Lata de 225g
- Pimientos ECOLÓGICOS(Pedro Luis) , bote de cristal de 220g.

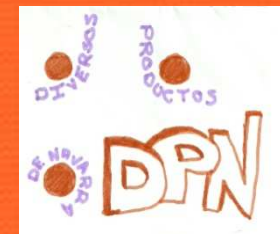


- Precio unidad: DENOMINACIÓN DE ORIGEN 2,70€
- Precio unidad: ECOLÓGICO 2,40 €



Aceite

- Aceite de oliva virgen extra.
- Es una botella de vidrio de 0,5 litros, que viene con una etiqueta de calidad y de Denominación de origen.
- Precio: 4,25€



Aceite

- Aceite de oliva virgen extra.
- Es una botella de plástico, de 1 litro, y es de Denominación de origen Navarra.
- Precio: 6,00 €

