

CINTRUÉNIGO

**CATÁLOGO DE
PRODUCTOS
CIRBONEROS.**

NOTAS INFORMATIVAS.

- Los precios de este catalogo no incluye el transporte que sera calculado cuando el cliente haga su pedido y añadido al total de la factura, que pagara el cliente.
- Dado el carácter educativo de EJE, no se incluye el IVA y el precio de los productos indicados en este catálogo son precios finales. El único IVA que interviene es el pagado a nuestros proveedores.

ÍNDICE DE PRODUCTOS

- **Ref 1: Aceite oliva virgen extra variedad Arbequina**
- **Ref 2: Vino roble 69 de La Sierpe**
- **Ref 3: Vino Dominio La Sierpe crianza**
- **Ref 4: Moscatel**
- **Ref 5: Txistorra**
- **Ref 6,7,8: Mousses de alcachofas, pimientos del piquillo, espárragos.**
- **Ref 9: Espárragos Ducal**
- **Ref 10,11: Espárragos denominación de origen navarra.**
- **Ref 12: Pimientos del piquillo.**
- **Ref 13: Habitas baby.**
- **Ref 14,15: Queso Idiazabal**
- **Ref 16: Queso Valle del Roncal**

ACEITE DE OLIVA **VIRGEN EXTRA VARIEDAD** **ARBEQUINA**

Este aceite es de la variedad Arbequina que es muy apreciado para tomar en ensaladas, tostadas etc. Tiene un sabor marcadamente frutal (manzana, hierba verde, una pizca de nuez)

REFERENCIA:1

Botella de 50 cl.

Precio: 3,40 €



VINO ROBLE 69 DE LA SIERPE

Es un vino de la cosecha del 2007. posee un aroma intenso y delicado. Posee un equilibrio perfecto entre el olor a grosella del tempranillo y a regaliz de merlot. En el postgusto recuerda a un aroma a frutos rojos. Estas características corresponden a la botella de variedad tempranillo-merlot que es la que os recomendamos, si se desea la botella de variedad Garnacha- Cabernet podéis pedirla con la misma referencia y clasificándolo en la hoja de pedido.

Hay que destacar que ha estado en barrica de roble durante 6 meses, y aunque no es un vino crianza se cataloga como roble.

- **Referencia 2: botella de 75cl**
- **Precio: 3 €**



VINO DOMINIO DE LA SIERPE CRIANZA.

Este vino crianza de la cosecha de 2007, ha estado 12 meses en barrica de roble francés y americano, y 12 meses en botella. Para su elaboración se han utilizado el 85% de uvas tempranillo y el 15% de Sabernet Sauvignon.

Tiene un gusto equilibrado fácil de beber, de trago largo carnosos y suave, con aromas a vainilla y matices que recuerdan a la fruta madura

Referencia: 3

botella de 75 CL

Precio: 3,75€



MOSCATEL

Vino dulce elaborado 100% con uvas moscatel de grano menudo, muy típico de esta zona, que se suele tomar como aperitivo o como postre. Con aroma intenso que recuerda a la canela y al anís.

Es perfecto para tomar con tus amigos en las visitas.

Referencia 4: botella de 50CL

Precio: 4.70€



TXISTORRA.

La txistorra de Pamplona se elabora a partir de carnes seleccionadas y pimentón Dulce de murcia y ajo morado, dando al producto un bouquet característico.

¿Tienes una comida de amigos? ¿Quieres hacer una barbacoa? Con esta txistorra, seguro que triunfaras.

Referencia:5

txistorra envasada al vacío 210g

Precio: 2,40 €



MOUSSE DE ALCACHOFAS, PIMIENTOS DEL PIQUILLO Y ESPÁRRAGOS

Este producto es ideal para preparar canapés si tienes invitados.

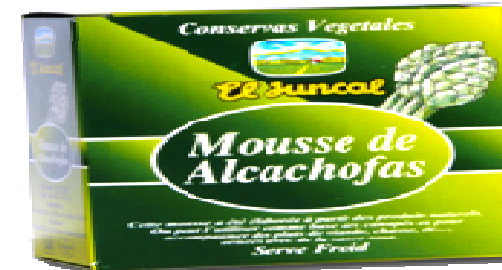
Referencia 6: Mousse de alcachofas.

Referencia 7: Mousse de pimie

Referencia 8: Mousse de espárragos

Peso 135gr.

Precio: 1.90€



Cod. 07003 De alcachofas



Cod. 07002 De Pimientos



Cod. 07001 De espárragos

ESPÁRRAGOS DUCAL

Esparrago denominación de origen Navarra. Los espárragos navarros se consideran una delicatessen en el mercado nacional. Son perfectos para un primer plato.(se pueden acompañar con jamón o mayonesa o aceite con ajo, o con imaginación)

Color blanco marfil, calidad extra, 10/14

Referencia:9

Precio:4,85 €



Color: Blanco marfil.

Calidad: Extra

NºFrutos: De 10-14 U/L

Peso Neto: 390 gr

Características: Mantequillosidad insuperable, calibre GRUESO.

ESPÁRRAGO DENOMINACIÓN DE ORIGEN NAVARRO.

- El alto Ebro posee un clima especial para la producción de nuestros espárragos que tienen un gran prestigio mundial.
- Referencia:10. Lata de espárragos rectangular 8-12 frutos peso 850g. Precio: 8,75€
- Referencia :11. lata de espárragos rectangular 5 frutos peso 425g. Precio:5,5€



PIMIENTOS DEL PIQUILLO.

- El pimiento del piquillo es exclusivo de la zona de la ribera navarra y del sur de la rioja. Este que presentamos es de la variedad lodosa y se puede tomar solo con un poco de aceite con ajo o relleno de bacalao e imaginación
- Referencia:12
- Precio: 2.80€



Nombre completo: Rectangular 1/2 kg
Calidad: Extra
NºFrutos: De 16/20 U/L
Peso Neto: 390 gr

HABITAS BABY.

- Estas habitas son una delicatessen y están fritas en aceite de oliva virgen extra preparadas como entrante harán la delicia de tus invitados.
- Referencia 13:
- Lata de 425 ml
- Precio: 4,75€



QUESO NAVARRO

IDIAZABAL

Hablar de queso Navarro es hablar de Idiazabal

Elaborado con leche de ovejas latxas (oveja de raza pirenaica Navarra).

**Este queso semicurado es típico de nuestra zona se sirve en un plato con aceite
Y hace las delicias de tus invitados.**

También existe curado y ahumado

Referencia: 14

Pieza de 350g – 6,75€

Referencia: 15

Pieza de queso Idiazabal curado y ahumado.

Pieza de 350g – 7,50€

**(si el tamaño de las piezas variara el precio seria
proporcional a estos)**



QUESO DEL VALLE DEL RONCAL.

Queso curado del valle navarro del Roncal.

De sabor fuerte y gustoso.

A los navarros nos gusta mucho.

**Referencia 16: Queso DO Roncal EKIA 7,7 €,
pieza de 350g**

**(Si el tamaño de la pieza variara el precio sería
proporcional a esta)**





EICANAVA.S.COOP