

# Catálogo Jumbo Corporation



# Queso curado

REF:001



- Descripción: Es un producto cargado de valores nutritivos y con un toque de sabor en el paladar algo más fuerte que el queso semicurado.
- Ingredientes: Elaborado 100% con leche cruda de oveja.
- Composición: De aspecto cilíndrico, altura de 8 - 10 centímetros y anchura entre 10 y 12 centímetros. Con bordes redondeados y color homogéneo. De aspecto amarillento pálido mate, con corteza lisa y dura, en ocasiones con pequeñas marcas debido a la utilización artesana de los paños.
- Peso aproximado: 0,950kg-1,050kg
- Precios: 13,75 € / unidad
- Otros datos de interés: Tiempo de curación 6-7 meses

# Queso semicurado

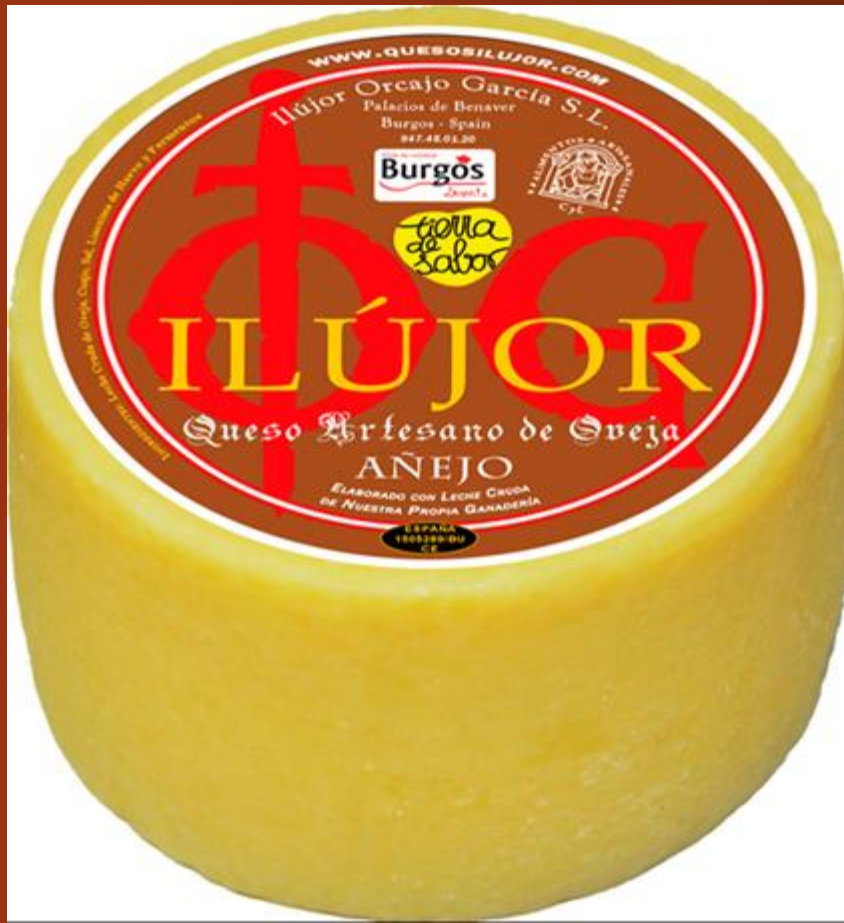
REF: 002



- Descripción: Es un producto cargado de valores nutritivos y con un toque de sabor suave y transparente.
- Ingredientes: Elaborado 100% con leche cruda de oveja.
- Composición: De aspecto cilíndrico, altura de 8 - 10 centímetros y anchura entre 10 y 12 centímetros. Con bordes redondeados y color homogéneo. De aspecto amarillento pálido mate, con corteza lisa y dura, en ocasiones con pequeñas marcas debido a la utilización artesana de los paños.
- Peso aproximado: 0,950kg-1,050kg
- Precios: 12,50€ /unidad
- Otros datos de interés: Posee un sabor intenso, amplio al paladar y característico de la elaboración artesanal. Tiempo de curación: 2-3 meses

# Queso añejo

REF:003



- Descripción: Es un queso con el sabor más fuerte de toda la categoría.
- Ingredientes: Elaborado al 100% con leche de cruda de oveja.
- Composición: De aspecto cilíndrico, altura de 8 - 10 centímetros y anchura entre 10 y 12 centímetros. Con bordes redondeados y color homogéneo. De aspecto amarillento pálido mate, con corteza lisa y dura, en ocasiones con pequeñas marcas debido a la utilización artesana de los paños.
- Peso: 0,950Kg. - 1,050Kg.
- Precio: 17,50€ / unidad
- Otros datos de interés: tiempo de curación: a partir de 12 meses.

# Queso rayado

REF: 004



- Descripción: Es un producto ideal para condimentar alimentos y platos en general.
- Ingredientes: Elaborado al 100% con leche cruda de oveja.
- Composición: Queso artesano y natural Ilujor rayado.
- Peso: 100g
- Precio: 1,25€ /unidad
- Otros datos de interés: se presenta en bolsas herméticas envasadas al vacío para conservar todo el aroma y sabor del auténtico queso artesano.

# Queso en aceite

REF:005



- Descripción: El mismo queso artesano ILÚJOR envasado en aceite puro de oliva.
- Ingredientes: aceite de oliva, leche cruda de oveja, cuaje y sal
- Composición: porciones de queso Ilujor troceadas y bañadas en aceite de oliva.
- Peso: 200g
- Precio: 4,5€/ unidad
- Otros datos de interés: Ideal para condimentar ensaladas, segundos platos y postres. Un sabor exquisito para acompañar a tus platos.

ref.:006

## PRODUCTO: RIZOS



**DESCRIPCIÓN:** Rizos envueltos en azúcar blanco y canela.

**INGREDIENTES:** Vino blanco, azúcar y canela.

**COMPOSICIÓN:** Elaborados con vino blanco y bañados en azúcar y canela.

**PESO APROXIMADO:**700g

**PRECIOS:**7,25€/12 unidades

**PRODUCTO:**

**RUEDAS**

**REF: 007**



**DESCRIPCIÓN:** mantecado bañado en azúcar elaborado por las monjas del Monasterio de Villamayor de los Montes (Burgos)

**INGREDIENTES:** aceite, azúcar, manteca de cerdo

**PESO APROXIMADO:** 500g

**PRECIOS:**4,75 €/500g

**OTROS DATOS DE INTERÉS:** Pastas muy ligeras bañadas en azúcar. Para endulzar cualquier momento.



**PRODUCTO: BOLSA DE ROSQUILLAS**

**REF: 008**



**DESCRIPCIÓN:** Rosquillas artesanas elaboradas por las monjas del monasterio de Villamayor de los Montes (Burgos)

**INGREDIENTES:** Azúcar, harina, huevos.

**PESO APROXIMADO:** 380g

**PRECIO:** 3,5 €

**PRODUCTO: ALMENDRADAS**

**REF: 009**



**DESCRIPCIÓN:** pastas de almendras y azúcar.

**INGREDIENTES:** Azúcar, almendras, leche.

**PESO APROXIMADO:**500g

**PRECIOS:**4,75 €/500g

**OTROS DATOS DE INTERÉS:**

PRODUCTO: **PASTAS SURTIDAS DE TÉ**

**REF: 010**



DESCRIPCIÓN: surtido de pequeña pastas de té.

INGREDIENTES: harina, manteca, azúcar, margarina, huevos, leche, cacao, esencias.

PESO APROXIMADO: caja de 30 unidades aproximadamente

PRECIOS: 5 euros/ caja

OTROS DATOS DE INTERES: Cajas de 12 unidades.

**PRODUCTO: COCADAS**

**REF:011**



**DESCRIPCIÓN:** Cocadas elaboradas por las monjas Calatravas.

**INGREDIENTES:** coco rallado, azúcar y huevos.

**PESO APROXIMADO:** Caja de 30 unidades aproximadamente.

**PRECIO:** 5 euros/ caja

**OTROS DATOS DE INTERES:** Cajas de 12 unidades.

**PRODUCTO: BOCADITOS DE LIMÓN**

**REF: 012**



**DESCRIPCIÓN:** surtido de bocaditos de limón

**INGREDIENTES:** harina, manteca, aceite, azúcar, huevos y limón

**PESO APROXIMADO:** caja de 30 unidades aproximadamente

**PRECIOS:** 5 euros/caja

**OTROS DATOS DE INTERÉS:** Cajas de 12 unidades.

## PRODUCTO: BOLSA DE ALMENDRAS GARRAPIÑADAS (50 GR) REF: 013



DESCRIPCIÓN: Almendras garrapiñadas embolsadas. Son dulces y sabrosas. Típicas de Briviesca (Burgos)

INGREDIENTES: Almendras, azúcar.

PESO APROXIMADO: 50gr.

PRECIOS: 1,25€

OTROS DATOS DE INTERÉS: Se pueden tomar como aperitivo, snack o si apetece añadir a postres.

**PRODUCTO: BOLSA DE ALMENDRAS (150 GR) REF:014**



DESCRIPCIÓN: Almendras garrapiñadas en bolsa. Son dulces y sabrosas.

INGREDIENTES: *Almendras y azúcar.*

PESO APROXIMADO 150gr.

PRECIO: 3,25€

OTROS DATOS DE INTERÉS: Se pueden tomar en postres, como aperitivo o snack o incluir en otras recetas.

**PRODUCTO: BOLSAS DE ALMENDRAS GARRAPIÑADAS (250gr)**  
**REF: 015**



**DESCRIPCIÓN:** Almendras garrapiñadas en bolsa. Son dulces y sabrosas.

**INGREDIENTES:** Almendras y azúcar.

**PESO APROXIMADO:** 250gr.

**PRECIO:** 4,5€

**OTROS DATOS DE INTERÉS:** Se pueden tomar en postres, como aperitivo o snack o incluir en otras recetas.



# PRODUCTO: ALMENDRAS GARRAPIÑADAS EN CAJA DE CARTÓN REF: 016

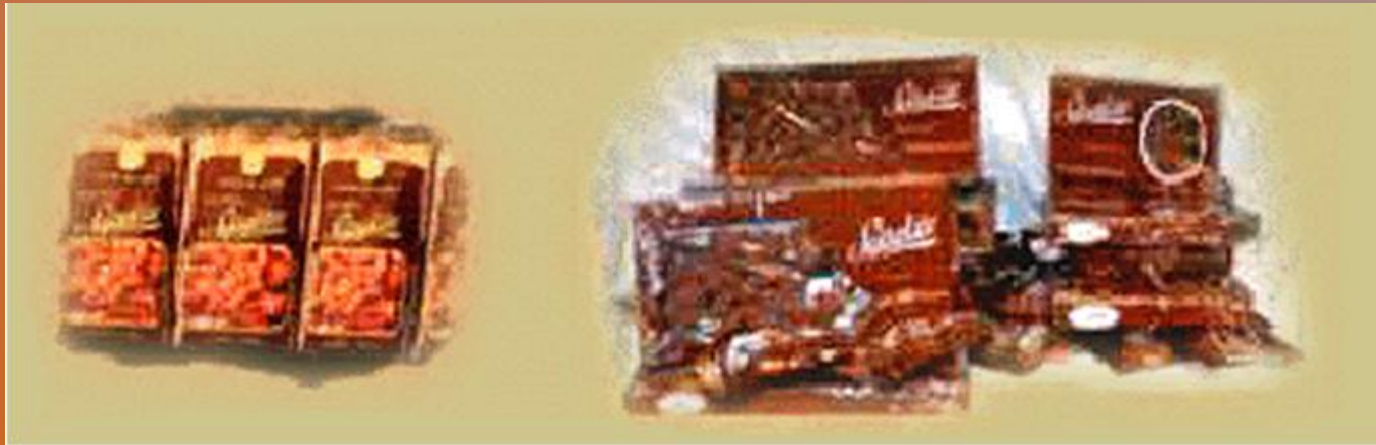
DESCRIPCIÓN: Almendras garrapiñadas en caja de cartón.

INGREDIENTES: Almendras y azúcar.

PESO APROXIMADO: 100gr.

PRECIOS: 2,5€

OTROS DATOS DE INTERÉS: Se pueden tomar en postres, como aperitivo o snack o incluir en otras recetas.



## PRODUCTO: CACAHUETES GARRAPIÑADOS REF: 017



DESCRIPCIÓN: Cacahuetes garrapiñados en bolsa.

INGREDIENTES: Cacahuetes pelados y azúcar.

PESO APROXIMADO: 100gr.

PRECIOS: 2€

OTROS DATOS DE INTERÉS: Se pueden tomar de aperitivo, snack y añadir como decoración en postres.

**PRODUCTO: MORCILLAS CUEVAS  
OLLA PODRIDA**

**REF: 018  
REF: 019**



**DESCRIPCIÓN:** morcillas de vaca ,  
olla podrida o cocido de Burgos en  
tarros de cristal.

**PESO APROXIMADO:** un kilo 3 o 4  
morcillas, cada morcilla unos 300 gr.



**PRECIOS:** morcillas: 5€/Kg  
olla podrida o cocido de Burgos: 13€

**OTROS DATOS DE INTERÉS:** si la  
morcilla se quiere de cerdo al vacío  
serán 20 céntimos más.

# PRODUCTO: Salchichón de potro de CARDEÑA REF: 020



- Descripción: producto con un sabor muy intenso
- Ingredientes: 100% carne de potro
- Composición: sarta de salchichón alargada doble.
- Peso: alrededor de 600g.
- Precio: 15€/ kg

# PRODUCTO: Chorizo curado de Cardeña

## REF: 021



- Descripción: chorizo tradicional, fabricado con todo su esmero cuidando especialmente su materia prima.
- Ingredientes: carne de magro extra y panceta
- Composición: sarta alargada doble atada.
- Peso: 300-400g.
- Precio: 14€/kg

**PRODUCTO: Nachos de morcilla (cardeña) REF: 022**



**DESCRIPCIÓN:** nachos, que recuerdan, en cuanto a textura, a unas “patatas fritas” y, en cuanto al sabor, reproducen el churruscado de una morcilla frita.

**INGREDIENTES:** morcilla suprema con arroz bomba

**COMPOSICIÓN:** Morcilla, arroz.

**PESO APROXIMADO:** bolsa individual de 80 gramos

**PRECIO:** 1,60€

**OTROS DATOS DE INTERÉS:** Se puede tomar tanto como aperitivo snack, entrante..

**PRODUCTO: Paté (cardeña)**

**REF: 023**



**DESCRIPCIÓN:** Con un sabor clásico que recuerda al bocadillo de foie-gras de toda la vida y los matices suficientes de la morcilla suprema y el ibérico

**INGREDIENTES:** *cebolla, morcilla, aceite de oliva, nata, quesitos, sal y pimienta recién molida.*

**PESO APROXIMADO** lata de 70 gr.

**PRECIO:** 1,30€/ unidad.

**OTROS DATOS DE INTERÉS:** Se puede tomar tanto en frío como caliente. Contiene mucho hierro.

**PRODUCTO: MIEL ECOLÓGICA URZAPA. REF: 024**

**REF: 024bis**

**DESCRIPCIÓN:** Miel de diversos tipos: brezo, tomillo, eucalipto, romero y bosque

**INGREDIENTES:** Miel ecológica de abeja

**PESO APROXIMADO:** varía, puede ser de 1 kg o de 500g

**PRECIOS:** 1Kg: 9€ Ref. 024

500g: 5€ Ref. 024bis

**OTROS DATOS DE INTERÉS:** Cajas de cartón de 12 botes

Con 250 € de pedido, transporte asumido por URZAPA. Sino se supera esa cantidad se pagarán gastos adicionales de transporte entre 20 y 25 €





# PRODUCTOS DE COSMÉTICA URZAPA

**JABONES**

**REF: 025**

**GEL-CHAMPÚ**

**REF: 026**

**DENTÍFRICO**

**REF: 027**



DESCRIPCIÓN: Jabones de miel, de propóleos y de jalea real  
Gel-Champú y Dentífrico

INGREDIENTES: Miel, propóleo y jalea real

PESO APROXIMADO: los jabones 100g.  
Gel-champú 250 cc. Dentífrico 75 g.

PRECIOS:

- Jabones de miel, de propóleos y de jalea real (3 x 100 gr.) = 2,5 €
- Gel-Champú = 4,5 €
- Dentífrico = 4,5 €

**PRODUCTO:** TINTO ROBLE (4 MESES EN BARRICA) **2009 REF: 028**



**Marca registrada:** DOMINIO DE MANCILES

**INGREDIENTES:** TEMPRANILLO 80%, CABERNET 15%, MENCIA 5%.

**PRECIOS:** 4€

**PESO:** CAJAS

Dimensiones: 31.5 x 24 x 33 cm.

Peso bruto: 16 Kg.

Capacidad: 12 botellas de 75 cl.

**OTROS DATOS DE INTERÉS:**

Vendimia: Primera semana de Octubre.

Fermentación:

Embotellado: Junio Grado alcohólico: 13 %

**PRODUCTO:** ROSADO 2010 (FERMENTADO EN BARRICA) REF:029



**Marca registrada:** DOMINIO DE MANCILES

**INGREDIENTES:** TEMPRANILLO 80%, GARNACHA 20%

**PRECIO:** 3€

**PESO:** CAJAS

Dimensiones: 31.5 x 24 x 33 cm.

Peso bruto: 16 Kg.

Capacidad: 12 botellas de 75 cl.

**OTROS DATOS DE INTERÉS:**

Vendimia: Finales de Octubre.

Embotellado: Febrero 2011 Grado

alcohólico: 13,5 %

**PRODUCTO:**

**VINO BLANCO 2010**

**REF: 030**



**Marca registrada:** DOMINIO DE MANCIILES

**INGREDIENTES:** VIURA 50%, ALBILLO 50%

**PRECIO:** 3€

**PESO:** CAJAS

Dimensiones: 31.5 x 24 x 33 cm.

Peso bruto: 16 Kg.

Capacidad: 12 botellas de 75 cl.

**OTROS DATOS DE INTERÉS:**

Vendimia: Mediados de Octubre.

Embotellado: Diciembre Grado alcohólico: 12,5 %

## INFORMACIÓN:

A todos los precios que aparecen en el catálogo habría que añadir el precio del transporte, que correrá en todos los casos por cuenta del comprador.