

# PRODUCTOS ASTURIANOS

---

**EL TOPO**  **PU** S.COOP

---

---

# ÍNDICE

- **DULCES TIPICOS... Pág.3**
- **MERMELADAS ARTESANAS...Pág.6**
- **LO MEJOR DE NUESTRO PUE-  
BLO ...Pág.10**
- **CREMAS...Pág.13**
- **PATÉS...Pág.16**
- **FABAS, COMPANGOS Y CHORI-  
ZOS...Pág.23**
- **LLAVEROS...Pág.28**

---

# DULCES TÍPICOS

---

## CASADIELLAS MONASTERIO



**Número de referencia:** 01

**Características:** postre típico asturiano, elaborado con ingredientes naturales: harina, huevos y un delicioso relleno de nueces.

**Formato:** Caja de 300 g.

**Precio:** 4,90€

---

## ROSQUILLAS DE AVELLANA



**Número de referencia: 02**

**Características:** rosquillas elaboradas con harina de trigo, mantequilla, azúcar, avellanas y huevos.

**Formato:** Caja de 375g.

**Precio:** 3,75€

---

# MERMELADAS ARTESANALES

---

## MERMELADA DE ARANDANOS



**Número de referencia:** 03

**Características:** mermelada elaborada artesanalmente, a base de arándanos (63%) y azúcar. Producto sin conservantes ni colorantes, 100% natural.

**Formato:** 150 g.

**Precio:** 3,29€

---

## MERMELADA DE HIGOS



**Numero de referencia:** 04

**Características:** mermelada elaborada artesanalmente a base de higos (63%) , azúcar y canela. Producto sin conservantes ni colorantes, 100% natural.

**Formato:** 150 g.

**Precio:** 3,29€

---

## MERMELADA DE MANZANA



**Número de referencia:** 05

**Características:** mermelada elaborada artesanalmente a base de manzana (63%), azúcar y zumo de limón. Producto sin conservantes ni colorantes, 100% natural.

**Formato:** 150 g.

**Precio:** 3,29€

---

# LO MEJOR DE NUESTRO PUEBLO

---

## MIEL DE ALLANDE



**Número de referencia:** 06

**Características:** exquisita miel recolectada en las colmenas del bosque de ALLANDE. Envasada en un novedoso formato dosificador para comodidad de los consumidores. 100% ecológica.

**Formato:** dosificador 350 g.

**Precio:** 3,30 €

---

## MIEL CREMA DE ALLANDE



**Número de referencia:** 07

**Características:** miel en crema, de textura fina ideal para untar. La crema de miel asturiana es una de las más apreciadas fuera de la región, escalando puestos en las tiendas gourmet de España.

**Formato:** 300g / tarro.

**Precio:** 4,50€

# CREMAS DE QUESO

---

## CREMA DE CABRALES



**Numero de referencia :** 08

**Características :** crema de queso elaborada con queso de Cabrales. Para comer con tostadas o rodajas de manzana.

**Formato:** Tarro de 200g.

**Precio:** 3,55 €

---

## CREMA DE CABRALES SUAVE



**Numero de referencia :** 4

**Características :** deliciosa crema elaborada con queso D.O.P. Cabrales y Sidra Natural Asturiana. De consistencia untosa, presenta un color azul verdoso derivado de la propia naturaleza del Queso Cabrales. En esta variedad presenta un sabor y aroma mas suaves, y resulta ideal para sorprender a sus invitados con todo el carácter del Cabrales en una crema fácil de untar.

**Formato:** Tarro de 180 g.

**Precio:** 3,84 € /tarro

# PATÉS ASTURIANOS

---

## PATÉ DE ORICIOS



**Numero de referencia:** 5

**Características:** 50% huevas de erizo de mar.

Sin aditivos. Sometido a esterilización.

**Formato:** Lata 100 g.

**Precio:** 4,29€

---

## PATÉ DE CENTOLLO



**Numero de referencia :**6

**Características:** producto elaborado con carne de centollo. Sin aditivos . Sometido a esterilización.

**Formato:** Lata 100 g.

**Precio:** 2,75 €

## PATÉ DE BONITO DEL NORTE



**Número de referencia:** 8

**Características:** producto elaborado de forma artesanal sin aditivos, con bonito del Norte. Sometido a esterilización.

**Formato:** 100g.

**Precio:** 2,50 €

## PATÉ DE CABRACHO



**Número de referencia:** 9

**Características:** producto artesanal elaborado con pescado de roca denominado Cabracho. Sometido a esterilización.

**Formato:** 100g

**Precio:** 2,49€

## PATÉ DE CABRALES



**Número de referencia:** 10

**Características:** producto elaborado a partir de queso de Cabrales .Sometido a esterilización.

**Formato:** 100g

**Precio:** 2.49 €

## PATÉ DE CIERVO



**Número de referencia:** 12

**Características:** producto elaborado a partir de carne de ciervo. Sometido a esterilización.

**Formato:** 100g

**Precio:** 2.95€

# FABAS, COMPANGOS Y CHORIZOS

## FABAS



**Número de referencia:** 17

**Características:** fabas con denominación de origen envasadas al vacío. Indispensable para cocinar la “fabada” y otros manjares tales como “fabas con almejas” , “fabas con bacalao” o “fabas con centollo”.

**Formato:** Bolsa de 1/2 kg

**Precio:** 3,95 €

## COMPANGO



**Número de referencia:**

**Características:** El mejor complemento para la fabada asturiana. Contiene un chorizo, una morcilla y un trozo de panceta, los mejores ingredientes para este plato.

**Formato:** El producto esta embasado al vacío.

**Precio:** 3.25 €

## CHORIZO ARTESANO



**Número de referencia:** 18  
**Características:** Chorizo de cerdo.  
**Formato:** 300 g.  
**Precio:** 5,95 €

## CHORIZO DE JABALÍ



**Número de referencia:** 19

**Características:** su carne fuerte y salvaje da a estos embutidos un toque especial.

**Formato:** Pieza de 300 g embasada al vacío.

**Precio:** 6.50 € .

---

# LLAVEROS

## LLAVERO CRUZ DE LA VICTORIA

---



**Número de referencia:** 12

**Características:** llavero labrado con la Cruz de la Victoria en plateado.

**Formato:** medidas aprox.: 120 mm.

**Precio:** 2,20 €

## LLAVERO HORREO



**Número de referencia:** 13

**Características:** llavero labrado de un hórreo con la inscripción de Asturias

**Formato:** medidas aprox.: 100 mm.

**Precio:** 2,20 €

## **LLAVERO ESCANCIADOR**



**Número de referencia:** 14

**Características:** llavero labrado con la figura de un escanciador .

**Formato:** medidas aprox.: 110 mm.

**Precio:** 2,20 €

## LLAVERO MADREÑAS



**Número de referencia:** 15

**Características:** llavero de dos madreñas con la Cruz de la Victoria y la Virgen de Covadonga.

**Formato:** medidas aprox.: 100mm.

**Precio:** 2,20 €

## LLAVERO VACA



**Número de referencia:** 16

**Características:** llavero de goma con vaca y la inscripción : "Asturias, que verde yes!!"

**Formato:** medidas aprox.: 90 mm.

**Precio:** 2,20 €

