

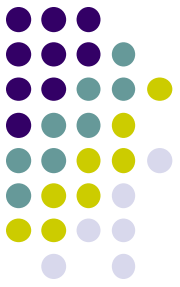


CATALOGO DE PRODUCTOS THREECOP

2011/2012

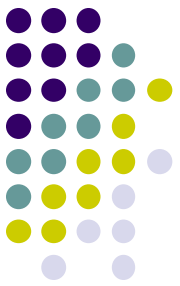


Nuestros productos de Casinos



Encontrarás peladillas “envasadas con paquetes de diversos tamaños y colores”, También encontrarás chocolates desde el más tradicional al más innovador “chocolate a la naranja o al kiwi “ siempre utilizando productos naturales y de primera calidad.

Elaboración



La elaboración de nuestros productos comienza con la selección de las materias primas, clasificando y eligiendo la almendra de primera calidad, buscando el azúcar con una determinada textura, color y aroma y miel de romero adquirida directamente del apicultor. Siempre utilizando los productos naturales de mayor calidad.

Peladillas: Se seleccionan las almendras marconas enteras y con un calibre adecuado. Una vez escogidas, pasamos a tostarla en un horno a 150° durante unos 45 minutos. La almendra tostada se introduce en el bombo donde girará durante cinco horas mientras le añadimos el jarabe de azúcar. El proceso se acaba refinando la peladilla en otro bombo y empaquetándola en papel celofán.

Turrónes: Los productos básicos del turrón son: almendra marcona molida, azúcar y miel.

La diferenciación entre un tipo de turrón y otro radica en el componente que se le caracteriza, por ejemplo: En el turrón de yema se le añade la yema confitada.

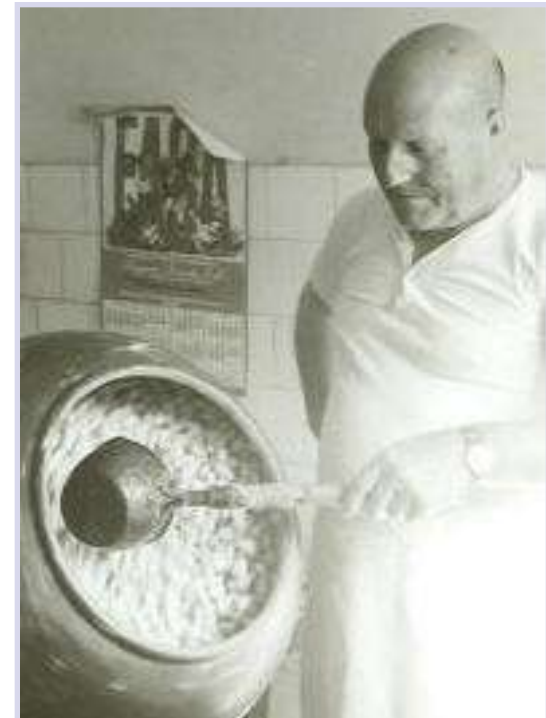


Historia

Juan Bautista Navarro, adopta el oficio de peladillero y turroneiro aprendiendo de forma directa del mismo fundador de las peladillas. En 1947 inicia la actividad fundando esta fábrica. A su jubilación continua con la tradición su hija y su nieto, dando paso a 3 generaciones.

Su hija **Maria Bárbara Navarro Moreno** continua junto a su esposo **Pascual García Murgui** la tradición artesana de fabricación de peladillas y turroneiros.

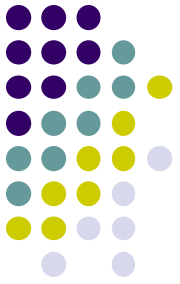
Su nieto Pascual García Navarro continúa con el negocio actualmente innovando en nuevos productos sin olvidarse de los productos tradicionales



n @ v @ r r @
peladillas y turroneiros



Chocolates y Turrones

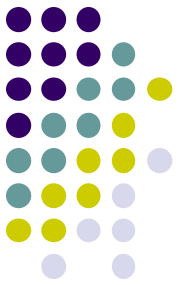


Peladillas y Tانياs



*“Hay una
infinidad de
sabores en
turrones y
chocolates.
Todos
artesanos”*

Precios



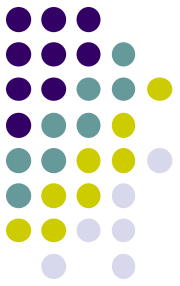
PRODUCTOS	PRECIOS
CHOCOLATES	3.90 €/unidad
PELADILLAS	3.00€/unidad
TANIAS	3.90€/unidad
TURRONES	5.50€/unidad

Nuestros licores artesanos



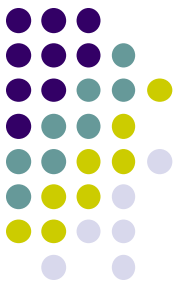
Tenemos productos importados desde Galicia, como nuestros orujos: “de hierbas” y “de café”; son elaborados artesanalmente utilizando productos artesanalmente y de primera calidad

Precios



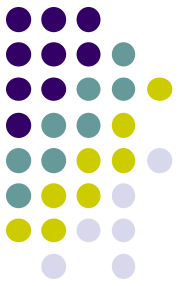
PRODUCTOS	PRECIOS
LICOR DE CAFÉ	9.90 €/unidad. 1l
LICOR DE HIERBAS	9.90 €/unidad. 1l
LICOR DE NARANJA	7 €/unidad. 500 cl

Nuestros productos de Granja Rinya



Nuestros quesos de Granja Rinya son productos de calidad a un buen precio. Tenemos queso de cabra semicurado, queso puro de oveja curado y queso de cabra de servilleta.





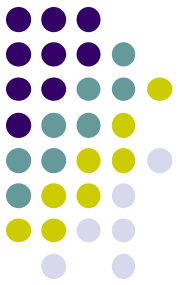
QUESO MEZCLA SEMI CURADO



QUESO PURO DE OVEJA CURADO

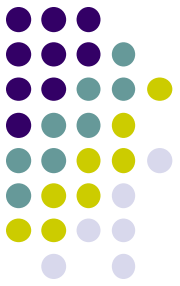


Precios



PRODUCTOS	PRECIOS
QUESO DE CABRA SEMICURADO	6.50€/unidad (500gr)
QUESO DE CABRA DE SERVILLETA	5.50€/unidad (400gr)
QUESO PURO DE OVEJA CURADO	39,00€/unidad (3 kg)

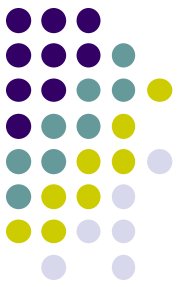
Nuestros productos de Aleña



La elaboración rápida de una **paella valenciana** de primerísima calidad con todos sus ingredientes en 20 minutos cuando su coste real de elaboración es superior a dos horas y otra media hora en la limpieza de utensilios utilizados para su elaboración. En el producto se incluye el caldo y la ración exacta de arroz



Elaboración rápida, fácil y segura



1. ABRIR Y VERTER



3. EBULLICIÓN



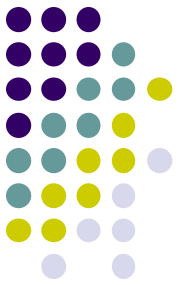
2. DEJAR Y HERVIR



4. REPOSAR Y SERVIR



Precios



PRODUCTOS	PRECIOS
1 bote de PAELLA para 8 raciones	9 €/unidad