

Catalogo de productos

INDALOTOUR
COOPERATIVA ANDALUZA
(VERA-ALMERÍA)

SÍMBOLO DE IDENTIFICACIÓN Bisutería: BONITOS INDALOS.

(DE ACERO).



Precio: 3€



Precio: 3€



Precio: 3€

Patés



Precio: 3€



Precio: 3€



Precio: 3€



Precio: 3€



Precio: 3€



Precio: 3€

Información de los platos preparados

Descripción: CIERVO EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Carne de ciervo confitado en aceite de oliva virgen extra de Cazorla. El ciervo, cuya carne constituye una delicatessen, apunta a un consumidor amante de sabores sutiles y platos refinados.

Otros datos de interés

- Peso neto: 350 g.
- Caducidad: 18 meses
- Este producto no necesita frío.

Recomendaciones de consumo:

Servir caliente o a temperatura ambiente según gusto del consumidor.

PRECIO:8€



Información de los platos preparados

Descripción: JAVALÍ EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

En una perola se pone aceite y se refrién los trozos de jabalí hasta que se doren, se le añade una picada de ajos, perejil, laurel, orégano, vino de Jerez, y que siga cociendo lentamente hasta que este confitado.

Otros datos de interés

- Peso neto: 350 g.
- Caducidad: 18 meses
- Este producto no necesita frío.

Recomendaciones de consumo:

Servir caliente o a temperatura ambiente según gusto del consumidor.

PRECIO:8€



Platos preparados



Precio: 8



Precio:6



Precio:6



Precio:6

Información de los platos preparados

Flan de Manitas y Trufas:

- Peso neto: 225 g.
- Caducidad: 18 meses
- Este producto no necesita frío.

Descripción:

Delicioso plato preparado a base de manitas de cerdo deshuesadas, jamón y trufas.

- Precio: 6 euros.



Información de los platos preparados

Carrillada de Cerdo con Habitas tiernas y Jamón:

- Peso neto: 250 g.
- Caducidad: 18 meses
- Este producto no necesita frío.

Descripción:

Se macera jamón de ciervo en un adobo con vino tinto, un chorro de vinagre, alguna verdura y hierbas aromáticas al menos 24 horas. Así se cumple una doble función como es ablandar la carne y darle sabor. Una vez marinado el jamón se confita en aceite de oliva virgen extra. Hacemos la salsa de champiñón rehogando los ajos, añadimos el vino de la marinada y se deja reducir. Incorporamos el jugo de carne y dejamos cocer hasta que este tierna.

Recomendaciones de consumo:

3 modos de preparación:

- * Abrir el tarro y ponerlo al baño maría, durante 15 minutos.
- * Verter el contenido del tarro en un cazo y calentarlo a fuego suave durante 10 minutos.
- * Microondas: Abrir el tarro y calentarlo, tapado, de 3 a 5 minutos, en función de la potencia.



Precio: 6 euros.

Información de los platos preparados

Ciervo en Salsa de Romero:

- Peso neto: 450 g.
- Caducidad: 18 meses
- Este producto no necesita frío.

- Precio: 6 euros.

Ciervo en Salsa de Romero:

Se macera jamón de ciervo en un adobo con vino tinto, un chorro de vinagre, alguna verdura y hierbas aromáticas al menos 24 horas. Así se cumple una doble función como es ablandar la carne y darle sabor. Una vez marinado el jamón se confita en aceite de oliva virgen extra. Hacemos la salsa de champiñon rehogando los ajos, añadimos el vino de la marinada y se deja reducir. Incorporamos el jugo de carne y dejamos cocer hasta que este tierna.

Recomendaciones de consumo:

3 modos de preparación:

- * Abrir el tarro y ponerlo al baño maría, durante 15 minutos.
- * Verter el contenido del tarro en un cazo y calentarlo a fuego suave durante 10 minutos.
- * Microondas: Abrir el tarro y calentarlo, tapado, de 3 a 5 minutos, en función de la potencia.



Información de los platos preparados

Carrillada de cerco Ibérico en salsa de Champiñón:

Peso neto: 450 g.

- Caducidad: 18 meses

- Este producto no necesita frío.

- Precio: 8 euros.

Carrillada de cerco Ibérico en salsa de Champiñón:

Plato de alta restauración. Carrillada Ibérica con una salsa de champiñones. Este es un guiso sencillo de carne pero muy sabroso, sobre todo si se hace con una carne tan jugosa y tan rica como las carrilladas de cerco ibérico.

Recomendaciones de consumo:

Calentar y listo para consumir.

