

CATÁLOGO DE PRODUCTOS DE HÁBILÉS

Cooperativa del IES N5

ÍNDICE

■ **POSTRES Y DULCES**

- Casadiellas
- Marañuelas
- Corbatas de Unquera
- Carajitos del profesor
- Galletas mantequilla
- Mermelada de frambuesa
- -Mermelada de arándanos
- Miel
- Crema de castaña
- Mielera de avellana
- Chocolate de almendras
- Chocolate artesano
- Dulce de Manzana
- Suspiros del Nalón

■ **FABAS Ë EMBUTIDOS-CONSERVAS**

- Tabla de fabada asturiana
- Callos con jamón
- Chorizo asturiano
- Compango de fabada
- Sardinillas
- Bonito a la sidra

■ **QUESOS Y DERIVADOS**

- Queso de Bedón
- Cuña de La Peral Cata Gourmet
- Queso semiazul la Peral
- Crema de Cabrales
- Queso Cabrales mini
- Queso Peñamellera
- Salsa de Cabrales

■ **PATÉS**

- Pate de Cabrachu
- Pate de Centollu
- Paté de Cabrales
- Paté de oficios

■ **ARTESANÍA**

- Hucha de barro
- Hórreo



CASADIELES ASTURIANAS

Caja de 6 unidades

P.V.P. 3Ö

Elaboradas a partir de una masa de harina de trigo, agua y mantequilla, rellena de nueces, avellanas, anís y azúcar. Se fríen en aceite de alta calidad, para ser posteriormente recubiertas de una generosa capa de azúcar que les confiere un dulce toque y una extraordinaria textura.



MARAÑUELAS "HORNO DE LUANCO"

Caja de media docena

P.V.P. 3Ö

Las marañuelas se elaboran artesanalmente siguiendo el método tradicional, a base de harina, azúcar, yemas de huevo, mantequilla cocida y raspadura de limón. La máxima calidad de la materia prima que lo componen y su esmerada elaboración le proporcionan el inconfundible sabor que lo convierten en un dulce exquisito al paladar.



CORBATAS DE UNQUERA "BLANCO"

Caja de 10 uds.

P.V.P. 3Ö

Exquisito y tradicional dulce de hojaldre elaborado con harina de trigo, mantequilla, margarina, azúcar, clara de huevo, almendras y sal.

Como su propio nombre dice, presenta forma de cobarta, y se presenta recubierto con una capa de glase con almendras que le confieren un delicioso toque crujiente.



CARAJITOS ASTURIANOS

Peso: 350 gramos

P.V.P. 4Ö

Pastas artesanales típicas de Asturias elaboradas con avellana , huevo ,miel y azúcar .Se trata sin duda de uno de los dulces mas representativos de nuestra tradición confitera que no puede faltar en las mejores mesas



GALLETINES DE MANTEQUILLA "TIERRA ASTUR"

Peso :250 Grs.

P.V.P. 4Ö

Auténticas Galletas de Mantequilla asturiana (25%) que recuerdan a las típicas pastas caseras elaboradas tradicionalmente.

Todo un lujo de dulce en su mesa, y con una presentación que hacen de este producto un artículo idóneo para regalar.



MERMELADA ECOLÓGICA DE FRAMBUESA "CATA GOURMET"

Peso 240gr.

P.V.P. 3p

Mermelada de Frambuesa Ecológica "Cata Gourmet", exquisita mermelada de producción ecológica, elaborada con frambuesas y azúcar de caña de cultivo ecológico. Presenta una concentración de 80 grs. de frambuesa por cada 100 grs. de producto.

Todo un lujo de complemento para sus mejores postres y para sus desayunos.



GALLETINES DE MANZANA "TIERRA ASTUR"

Peso :250 Grs.

P.V.P. 5Ö

Galletinas Asturianas elaboradas de forma artesanal con los ingredientes más tradicionales, y con un agradable aroma y sabor a manzana, que le viene dado por la utilización de auténtica mermelada de manzana en su producción



MERMELADA ECOLÓGICA DE ARANDANOS "CATA GOURMET"

Peso 240gr.

P.V.P. 3p

Mermelada de Arándanos Ecológica "Cata Gourmet", exquisita mermelada de producción ecológica, elaborada con arándanos y azúcar de caña de cultivo ecológico. Presenta una concentración de 80 grs. de arándanos por cada 100 grs. de producto.



MIEL DE BREZO

Peso:500 gramos

P.V.P. 4Ö

Excelente miel de abejas autóctonas alimentadas en los montes de brezo asturianos. De excelente aroma y sabor y con notables propiedades curativas, se presenta en tarro de cristal.



CREMA DE CASTAÑA ECOLÓGICA "CATA GOURMET"

Peso 250grs.

P.V.P. 3.50

Cata Gourmet nos ofrece esta deliciosa crema de castaña producida de forma ecológica, de aspecto y tacto similar a la mermelada. Elaborada a base de castañas y azúcar de caña de cultivo ecológico, presenta una concentración de 80 grs. de castañas por cada 100 grs. de producto. Sorprenda a sus comensales con un alimento totalmente artesanal.



MIELERA DE AVELLANA ASTURMIEL 55 gramos

Peso:55 gramos

P.V.P. 2Ö

Excelente miel de abejas autóctonas alimentadas en los montes de brezo asturianos. Se acompaña de deliciosa avellana de la región

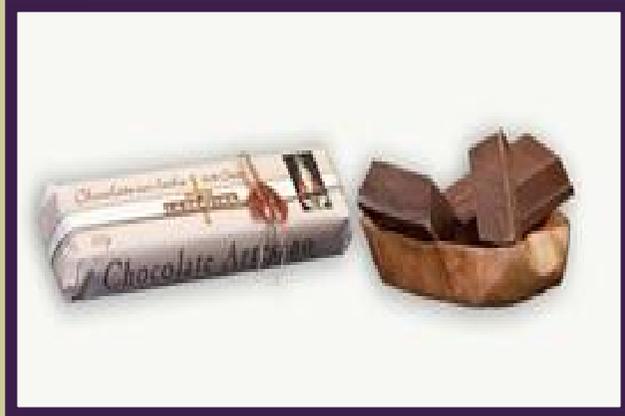


CHOCOLATE CON ALMENDRAS LA SANTINA

Peso:200 gramos

P.V.P. 2.5Ö

Riquísimo chocolate con almendras, elaborado artesanalmente con la receta de toda la vida, a base de azúcar, manteca de cacao, leche en polvo, pasta de cacao, lecitina de soja, aroma de vainilla y, por supuesto, crujientes y deliciosas almendras



CHOCOLATE ARTESANO LA SANTINA

Peso:1/2 KG

P.V.P. 5.5Ö

Delicioso chocolate artesano elaborado con un 38% de cacao. Para quienes prefieren el suave sabor del cacao con leche, "La Santina" presenta esta variedad de chocolate con toda la calidad de una tradicional elaboración. Un dulce placer que no podrá faltar en su despensa.



DULCE DE MANZANA "LA COLLOTENSE"

Peso:400gr.

P.V.P 2Ö

Riquísimo dulce artesano preparado en base a manzana y azúcar. De color marrón claro (no lleva colorantes), presenta un sabor intenso a manzana azucarada.

Ideal como aderezo para postres o por sí sólo como postre o sustituto de la fruta, su corte es fácil, y no resulta pegajoso al paladar.



SUSPIROS ALMENDRADOS DEL NALÓN

Peso :800 Grs.

P.V.P. 3Ö

Deliciosas pastas realizadas de forma totalmente artesanal según la tradición familiar, a base de almendra, harina, huevos, azúcar y manteca. Ideales para cualquier momento del día, ya sea con un buen tazón de leche al desayuno, o como postre.



ESTUCHE DE FABADA ASTURIANA

Ración para 2 personas

P.V.P. 4Ö

Producto 100% español con productos de la tierra. El estuche incluye: fabas, tocino, lacón, chorizo y morcilla, y la receta de la auténtica Fabada Asturiana. Tabla de preparado para Fabada Asturiana con ingredientes de primera calidad, ideal para dos raciones



CALLOS CON JAMON "EL YANTAR DE PEPE"

380 gr.

P.V.P. 2.5Ö

Riquísimo plato preparado de callos con jamón, con el tradicional sabor de esta receta asturiana. Solo tiene que calentar a fuego lento y consumir. En breves instantes obtendrá un plato delicioso a la vez que sano y en muy poco tiempo



CHORIZO CASERO "TIERRA ASTUR"

4 unidades

P.V.P. 4 €

Exquisito chorizo casero tipo tradicional, ideal para acompañar nuestro plato regional por excelencia, la fabada asturiana.

Podrá adquirir este producto bien en este formato, o bien a través de nuestros Compangos para Fabada "Tierra Astur"



COMPANGO PARA FABADA ASTURIANA

Peso:700 gramos

P.V.P. 6.50€

Excelente compango de la más alta calidad, y en la cantidad óptima para preparar 1 kg de Fabada Asturiana. Se compone de morcilla, chorizo, tocino y lacón, ingredientes necesarios en la elaboración de fabadas y potes típicos asturianos.



LATA DE SARDINILLAS EN ACEITE DE OLIVA " ISLA DEL CARMEN"

Peso aprox. 90 grs.

P.V.P. 1,50€

Finas y suaves sardinillas en aceite de oliva "isla del carmen", elaboradas artesanalmente ,ideales para su consumo como aperitivo ,solas o con cebolleta.



BONITO DE NORTE A LA SIDRA

Peso: 280 grs.

P.V.P. 4Ö

El Bonito del Norte a la Sidra es un plato preparado de alta calidad que "Tierra Astur" le ofrece, y que se caracteriza por el excepcional sabor conseguido por el maridaje en la cocina de la sidra natural asturiana con tan succulento pescado.



QUESO "BEDÓN DE VACA Y CABRA"

Peso aprox. : 500gr.

P.V.P. 6 €

En esta ocasión nos encontramos con un queso "Bedón" elaborado con mezcla de leche pasteurizada de vaca y cabra, de pasta semidura, corte limpio, sabor muy agradable y suave, y destacables aromas caprinos, derivados de la aceptable proporción de leche de cabra utilizada en su producción.



CUÑA DE QUESO SEMI-AZUL "LA PERAL CATA GOURMET"

100 Grs.

P.V.P. 2 Ö

La peral es un queso semi-azul de pasta firme y color blanquecino, elaborado con leche de vaca frisona a la que en ocasiones se añade nata de oveja con el propósito de reforzar el aroma y el sabor del queso en la maduración. De corteza oscura y húmeda, presenta un corte amarillento con vetado azul-verdoso. En boca, fundente, con sabores intensos y relativamente complejos y un punto de sal agradable, y fuertes aromas de maduración (tiene una curación mínima de 3 meses).



QUESO SEMI-AZUL "LA PERAL"

Peso aprox: 450 grs.

P.V.P 6 Ö

La peral es un queso semi-azul de pasta firme y color blanquecino, elaborado con leche de vaca frisona a la que en ocasiones se añade nata de oveja con el propósito de reforzar el aroma y el sabor del queso en la maduración. De corteza oscura y húmeda, presenta un corte amarillento con vetado azul-verdoso. En boca, fundente, con sabores intensos y relativamente complejos y un punto de sal agradable, y fuertes aromas de maduración (tiene una curación mínima de 3 meses).



CREMA DE CABRALES SUAVE "TARRAÑU"

Peso aprox:180 Grs.

P.V.P. 3 €

También disponible variedad intensa.

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 suaves, y resulta ideal para sorprender a sus invitados con todo el carácter del Cabrales en una crema fácil de untar.



QUESO CABRALES MINI

Peso aprox: 650 GRAMOS

P.V.P. 10 €

Características:

El queso de Cabrales es el queso más conocido del panorama quesero asturiano y una de las grandes señas de identidad de Asturias en el mundo

Elaboración:

Se elabora a base de leche de vaca, oveja y cabra.
Está amparado por Denominación de Origen Protegida (D.O.P.)



QUESO PEÑAMELLERA A LA SIDRA

Peso aprox: 300 grs.

P.V.P 5 Ö

Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca, que posteriormente se macera en sidra natural asturiana, lo que le atribuye aromas con notas ácidas y afrutadas muy características. El "Peñamellera" a la sidra es un pequeño queso madurado, tierno, de corteza rugosa y textura no muy elástica.



SALSA DE CABRALES "L'ARBEYAL"

Peso 210 Grs.

P.V.P. 3 €

Elaborada a base de queso de Cabrales, es ideal para presentar y acompañar sus mejores platos.



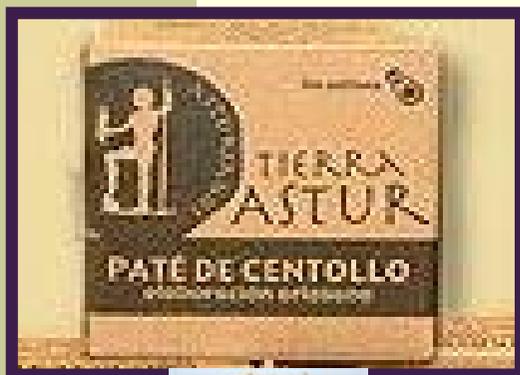
PATE DE CABRACHU

TIERRA ASTUR

LATA 100 Gramos

P.V.P.2 ö

Elaborado de forma artesanal e ideal para acompañar con pan tostado.
Destaca su contenido de proteínas de alto valor biológico.
. El cabracho o pez escorpión, también es conocido como diablo de mar,
rascacio colorado o kabrarroka.



PATE DE CENTOLLU

TIERRA ASTUR

LATA 100 Gramos

P.V.P. 2 €

Paté con el exquisito sabor al preciado marisco, elaborado de forma artesanal. De un toque de sofisticación a su mesa. Sorprenda a sus invitados con este delicioso pincho/entrante. Ideal para acompañar con pan tostado.



PATÉ DE CABRALES

TIERRA ASTUR

LATA 100 Gramos

P.V.P. 2 €

El Paté de Cabrales "Tierra Astur" le hará disfrutar de todo el sabor y fuerza de nuestro queso más internacional, con una fina textura conseguida a través de un artesanal proceso de elaboración que confieren a este producto una calidad digna de estar presente en las mejores mesas, y sorprender a los mejores paladares



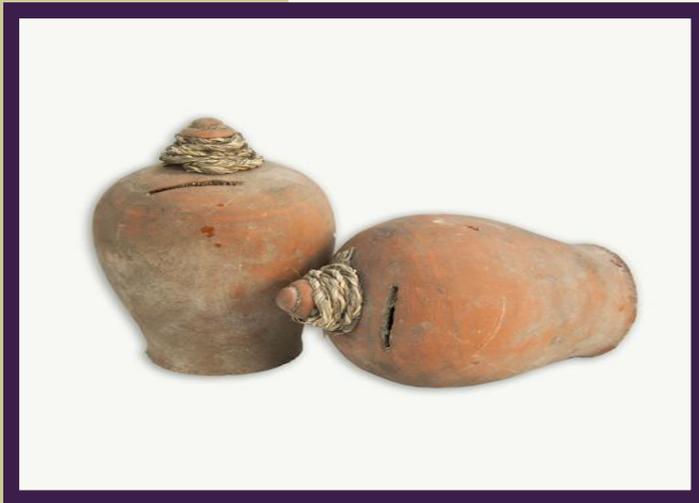
PATE DE ORICIOS

TIERRA ASTUR

LATA 100 Gramos

P.V.P. 3,5 €

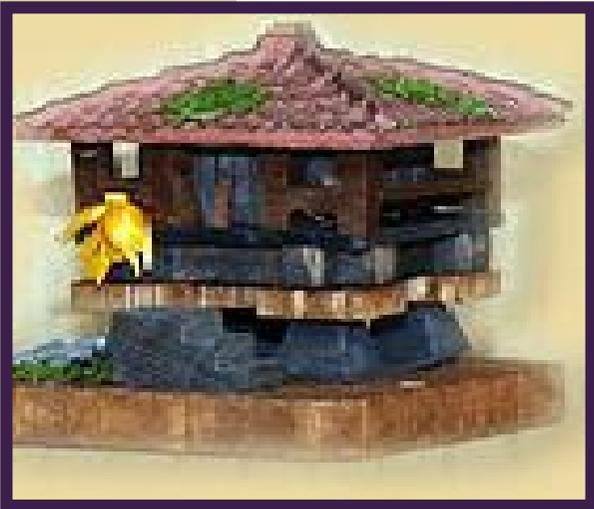
El incomparable sabor del erizo de mar del cantábrico, se presenta en forma de un paté que dará a su mesa un exquisito toque de sofisticación. Sorprenda a sus invitados con esta deliciosa entrada, acompañada con biscottes de pan tostado para untar.



HUCHA DE BARRO ENVEJECIDO

PVP 5,5 €

Pieza de cerámica envejecida en forma de hucha, muy decorativa. No dispone de apertura para recuperar el dinero, con lo cual tendrá que romperla cuando quiera disfrutar de sus ahorros.



HORREO RÚSTICO

Tamaño:6 cm

P.V.P. 3,5 €

Estupenda reproducción a escala de un Horreo Típico Asturiano

El Horreo era y es usado para guardar la cosecha, de esta forma queda al resguardo de animales y climatología adversa.

Condiciones de compra

-No nos hacemos cargo de los desperfectos que se puedan producir durante el transporte de la mercancía.

-No incluyen gastos de envío (serán abonados a cargo del comprador).

-Los precios de los productos ya incluyen IVA.

-Hablemos: COOPERATIVA HÁBILÈ5

I.E.S. Nº 5 C/Dolores Ibárruri Nº 17 33403-AVILÉS

Tef. 985520728/985520729 Fax 985563562

Correo cooperativa: habilescoop5@hotmail.es

COOPERATIVA HÁBILÉS

Producto	Cantidad	Precio unitario	Importe
Total:			

