

La laborteca del N°5

- IES N°5
- C/Dolores Ibárruri, 17- 33401 Avilés
Principado de Asturias
- Tel. : 985520728/985520729/985520990
- Fax. : 985563562
- Web del centro : www.ies5.org.es

PRODUCTOS

- Muñecas recortables
- Casadiellas
- Corbatas de Unquera
- Carajitos
- Marañuelas de Luanco
- Suspiros del Nalón
- Queso “Afuega el pitu” y “Cabrales”
- Paté de cabracho
- Lote de fabada
- Sidra

Muñecas de tela

Altura: 11cm Ancho: 5'5cm PVP: 0'80 €/Unidad



Muñecas vestidas autoadhesivas

Altura: 20cm Ancho: 13cm PVP: 2'50 €/Unidad



Muñecas autoadhesivas

Altura: 8cm PVP: 1€/Unidad (Pareja 1'5€)



Muñecas con abrigoitos

Altura: 23cm Ancho: 8cm/aproximadamente PVP: 1,5€/Unidad



CASADIELLAS

Descripción:

Un postre típico asturiano elaborado con nueces y avellanas .

Presentación:

envase de 6 unidades protegido con plástico.

P.V.P: 3€ / caja



CORBATAS DE UNQUERA

- **Descripción:**
- **Ingredientes:** Harina de trigo, mantequilla, margarina, azúcar, huevos, almendra y sal.
- **Presentación:** caja de 10 unidades.

- **P.V.P:** 3€ / caja



CARAJITOS

- **Descripción:**

- Pastas artesanales típicas de Asturias.

- **Ingredientes:**
avellanas, huevos, miel y azúcar.

- **Peso: 350g**

- **P.V.P: 4€ / Caja**



MARAÑUELAS

Descripción:

Típico producto de Luanco (Asturias), se elabora artesanalmente siguiendo el método tradicional.

Ingredientes: Harina, azúcar, yemas de huevo, mantequilla cocida y raspadura de limón

P.V.P 6 unidades: 3€



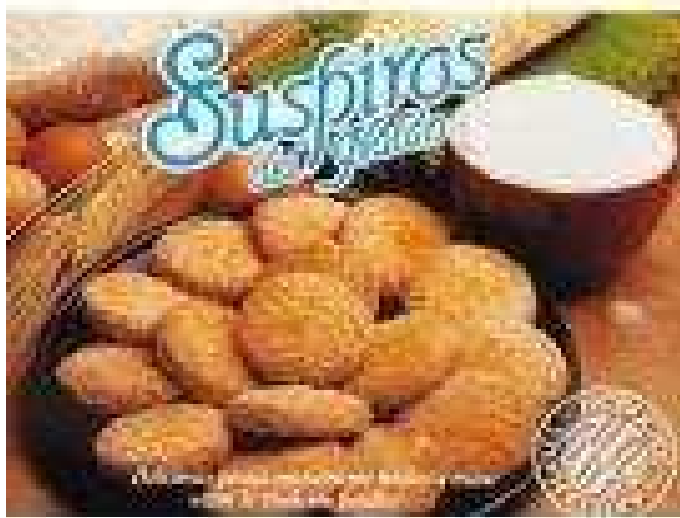
SUSPIROS DEL NALÓN

Descripción:

Deliciosas y suaves pastas artesanas hechas totalmente a mano con huevos, mantequilla, margarina, azúcar y harina de trigo como manda la tradición

Peso: 600g

P.V.P: 3€ / caja



QUESO AFUEGA EL PITU

Descripción:

Queso troncónico moldeado en pequeñas queseras cúbicas. Corte no muy limpio y un tanto granuloso.

Elaborado con leche de vaca pasteurizada mediante coagulación ácida.

Peso: 300g

P.V.P: rojo: 3,50€



QUESO CABRALES

Descripción:

El queso cabrales es un queso típico asturiano que se elabora con leche de cabra ,vaca y oveja del tipo azul y que se produce en Cabrales una pequeña localidad.

Peso: 650g Aprox.

P.V.P : 10€ / unidad



PATÉ DE CABRACHO

Descripción:

El famoso paté de cabracho de Asturias, elaborado de forma artesanal. El cabracho o pez escorpión, también es conocido como diablo de mar o rascacio colorado.

Envase: 100g

P.V.P: 2€



LOTE DE FABADA

- **Descripción:**

- Es el cocido tradicional de la cocina asturiana elaborado con alubias blancas (en asturiano, *fabes*), embutidos como el chorizo y la morcilla asturiana, y con cerdo.

- **Presentación:**

- 2 raciones

- **P.V.P: 4€ / Lote**



LOTE DE SIDRA

- **Descripción:**
- La sidra es una bebida alcohólica de baja graduación fabricada con el zumo fermentado de la manzana.
- **Envase:**
- 2 botellas + vaso
- **P.V.P : 7€**



CONDICIONES

- Todos los artículos llevan incluidos en su precio final el IVA
- Los gastos de transporte serán a cargo del comprador
- La Laborteca no se hace cargo de los desperfectos que se pudieran ocasionar durante el transporte
- Disculpen las molestias