



La Tiendina

La Tiendina S. Coop. Astur.

Datos de contacto:

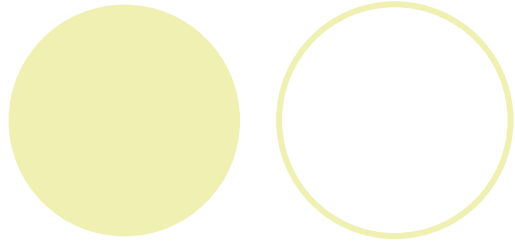
I. E. S. Carreño Miranda

Teléfono: 985 543 911

Fax: 985 548 012

Dirección: Avda. Cervantes 26 | 33402-AVILÉS (Asturias)

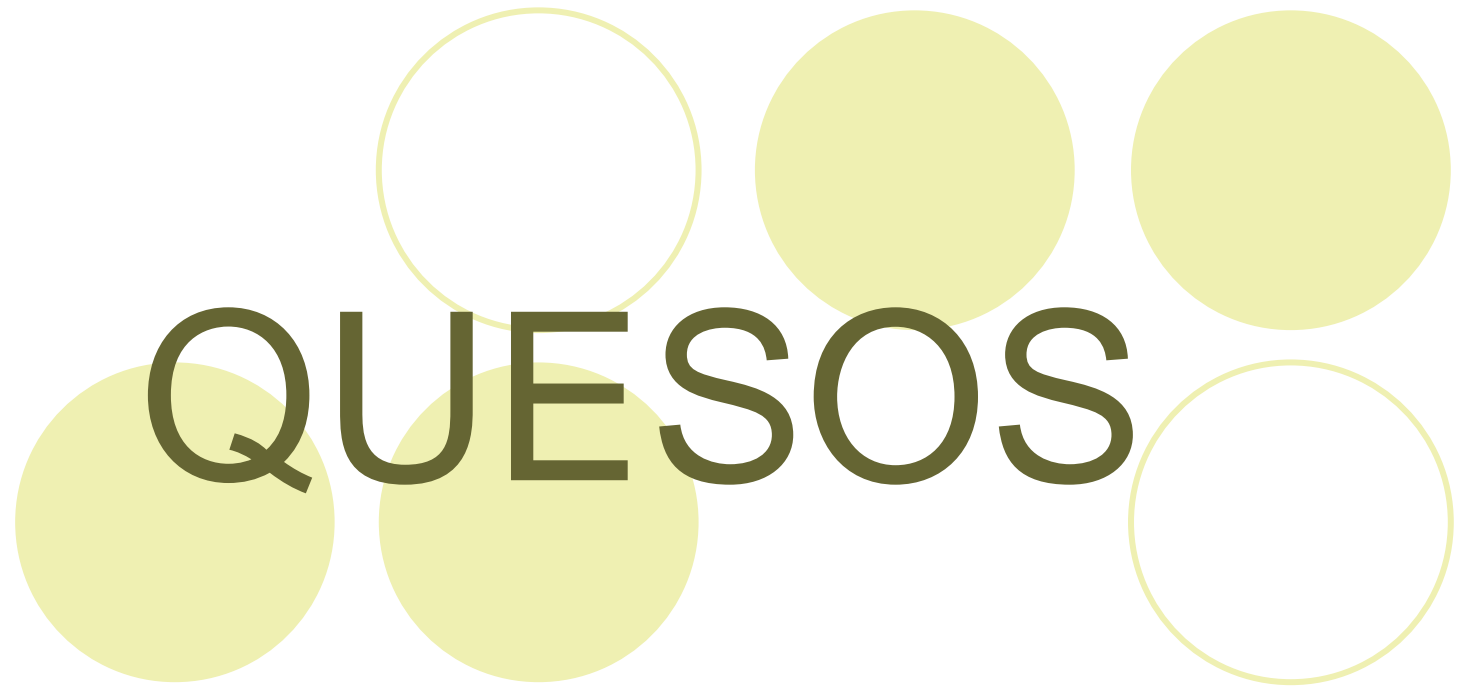
E-mail: latiendina1213@gmail.com



- Quesos.
- Repostería.
- Embutidos.
- Mermeladas.
- Productos asturianos.
- Artesanía.
- Mieles.



Nota importante:
Portes no incluidos en
los precios de los
productos.



QUESOS

QUESOS



Queso Vidiago:

Composición: a base de
leche de vaca

400gr: 4'50€ | Ref.:001

- La leche se recoge recién ordeñada, entera y con nata, se calienta en un bidón y se le añade el cuajo.
- Durante esta operación la leche está en permanente movimiento

QUESOS



- QUESO PEÑAMELLERA A LA SIDRA:
- COMPOSICIÓN: Queso tierno, de corteza rugosa y color ocre anaranjado. Elaborado en Peñamellera Alta, con leche de vaca, oveja y cabra, se le añade sidra asturiana para proporcionarle un sabor más típico de la tierra
- 400 gr. : 5.00€ Ref: 002

QUESOS



Queso Taramundi nuez y avellana:

Composición: Se elabora con leche de vaca pasteurizada a la que se le añade cuajo de origen animal.

500gr. 8'50€ Ref.:003

Variedad de queso de Taramundi, fabricado en la aldea de Vega de Llan. Su elaboración se lleva a cabo con leche de vaca que produce un queso con un porcentaje de materia grasa del 45%. Su presentación es en forma cilíndrica y de 500 g.

QUESOS



- **QUESO DE CABRA CUEVAS DE MAR:**
COMPOSICIÓN: Queso de elaboración artesanal con leche pasteurizada de cabra. De corteza roja y corte blanco limpio, cuenta con cinco semanas de maduración, lo que hacen del "Cuevas del Mar" un queso con aromas caprinos en una justa medida, y un agradable y complejo sabor, pero no fuerte al paladar.
- 500gr. : 8.50€ Ref: 004

QUESOS



Queso Ahumado Pria:

Composición: leche de vaca

500gr: 6'00€ | Ref.: 005

- Ligeramente ahumado a base de maderas nobles (roble y haya). De pasta elástica y color amarillento con pocos ojos, corteza parda y textura suave, flexible y elástica. Se trata de un queso semi-blando, mantecoso, con un período de maduración de entre 30-40 días.

QUESOS



- Crema Cabrales la Fueya
- Elaborada con queso CABRALES, se presenta en tarro de cristal de 200 g
- 200gr. 3'00€ | Reg.: 006

QUESOS



Tabla asturiana 5 variedades:

Composición: 5 variedades de quesos; Cabrales, Peñamellera, Cuevas del Mar (cabra), Vidiago y Ahumado de Pría.

400gr. 9'90€ | Ref.: 007



REPOSTERÍA

REPOSTERÍA



Casadiellas

- **COMPOSICIÓN:**

Las casadiellas son un postre típico asturiano. Masa hojaldrada rellenas de nuez, avellana y azúcar. Son fritas.

- 6 U. 300gr. 3.40€ Ref: 008

REPOSTERÍA



Carajitos:

Son típicos del concejo de Salas.

Ingredientes: Avellana, azúcar blanco, clara de huevo y miel.

12U. 300gr. 4'00€ | Ref.: 009



EMBUTIDOS

EMBUTIDOS



Chorizos:

- **Extra de ciervo:** carne de ciervo, carne de cerdo, tocino, pimentón, ajo, sal y especias.

350gr. 4'50€ | Ref.: 010

- **Extra de jabalí:** carne de jabalí, carne de cerdo, tocino, pimentón, ajo, sal y especias.

350Gr 4'50€ | Ref.: 011

- **Extra novilla asturiana:** carne de novilla, carne de cerdo, tocino, pimentón, ajo, sal y especias.

350gr. 4'50€ | Ref.: 012

EMBUTIDOS



Preparado de fabada:

- Fabas de primera calidad.
- Chorizos y morcillas caseras artesanas (sin conservantes ni colorantes)
- Lacón.
- Panceta sin hueso.

500gr. 12'50€ | Ref.: 013

SE PONEN LAS FABES A REMOJO LA NOCHE ANTERIOR CON EL LACON, AL DIA SIGUIENTE SE ESCURREN SE PASAN POR AGUA LIMPIA, SE ESCURREN OTRA VEZ Y SE PONEN EN UNA OLLA GRANDE CON UN CHORRO DE ACEITE, SE REVUELVEN BIEN, (ESTO ES PARA QUE NO SE ROMPAN Y SUELTEN LA PIEL DURANTE LA COCION) Y SE CUBREN DE AGUA FRIO. SE PONEN AL FUEGO CON LOS AJOS PELADOS, Y LA CEBOLLA PELADA Y ENTERA , CUANDO EMPIEZA A HERVIR AÑADIMOS EL LACON Y EL TOCINO, SI LAS FABES SON FINAS DE BUENA CALIDAD DEJAMOS HERVIR AL MENOS UNA HORA LENTAMENTE. EN UN CAZO DAMOS UN HERVOR A LOS CHORIZOS Y LAS MORCILLAS PARA QUITARLES BUENA PARTE DE LA GRASA Y LAS AÑADIMOS A LAS FABES, DEJAMOS COCER TODO JUNTO 20 MINUTOS MAS, SALAMOS Y YA ESTAN.

EMBUTIDOS



- **Compango para fabada:**
- Chorizos y morcillas caseros (sin colorantes ni conservantes)
- Lacón.
- Panceta sin hueso.

800gr. 7'60€ | Ref.: 014

EMBUTIDOS



Chorizo extra ahumado:
Carne de cerdo, tocino, pimentón, ajo,
sal y orégano.

400gr. 4'50€ | Ref.: 015

EMBUTIDOS



Chorizo de primera:
Carne de cerdo, tocino, pimentón, ajo,
sal y especias.

350gr. 3'90€ | Ref.:016

TORTOS ASTURIANOS

Descarga la receta de You tube ↗

RECETA DE TORTOS CON PICADILLO DE CHORIZO



Harina de Maiz molida en molino de agua.

1 kg. 1'90€ Ref.: 017

EMBUTIDOS



Morcilla asturiana ahumada:
Grasa de cerdo, cebolla, sangre, ajo,
pimentón, sal y orégano.

350gr. 3'20€ | Ref.: 018



MERMELADAS

MERMELADAS



Mermeladas Villa Melba:

- Chocolate y fresa. Ref.: 019
- Chocolate y castaña. Ref.: 020
- Sidra. Ref.: 021
- Castaña. Ref.:022
- Manzana. Ref.:023

275 gr. 2'25€

PRODUCTOS
ASTURIANOS

The text 'PRODUCTOS ASTURIANOS' is displayed in a bold, dark green, sans-serif font. The letters are arranged in two lines: 'PRODUCTOS' on top and 'ASTURIANOS' on the bottom. The text is overlaid on a background of five light green circles. Three circles are solid and positioned behind the letters 'C', 'T', and 'S' of the top line, and 'A', 'U', and 'S' of the bottom line. Two circles are hollow outlines and positioned behind the letters 'O' and 'S' of the top line, and 'R' and 'O' of the bottom line.

PRODUCTOS ASTURIANOS



Fabas asturianas (denominación de origen)

1kg. 14'00€ | Ref.: 024



Miel

1kg. 8'50€ | Ref.: 025



ARTESANÍA

ARTESANÍA



Pendientes y anillos:

Hechos con cuero y abalorios de manera artesanal.

- Pendientes:
2U.(par) 7'50€ | Ref.: 026
- Anillos:
1U. 5'00€ | Ref.: 027

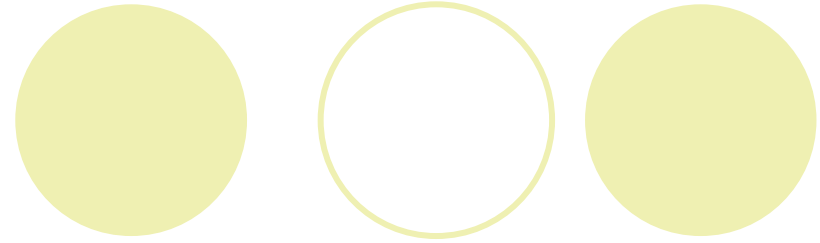
PULSERAS



Pulseras:
Pulseras artesanas hechas
con cuero y abalarios.

1U. 12'00€ | 028

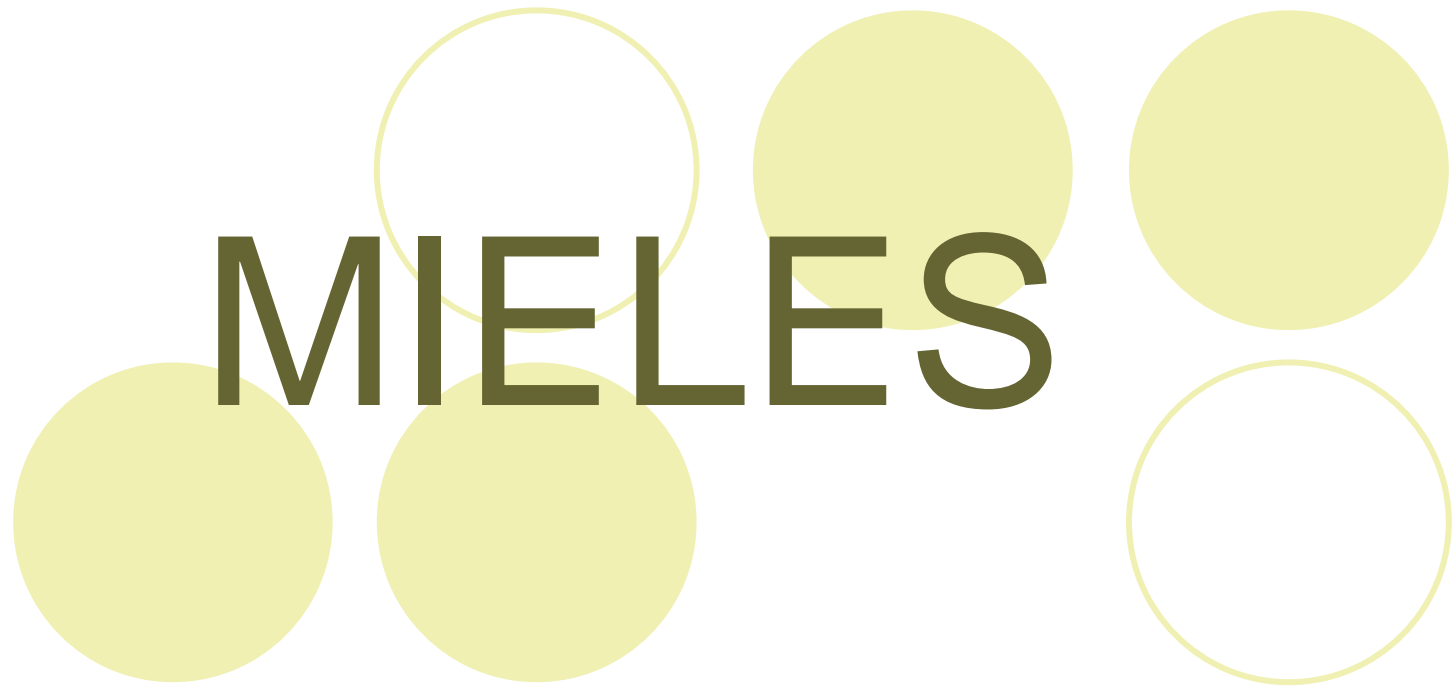
PULSERAS NIÑO



Pulseras niños:

Pulseras artesanales destinadas a los más pequeños.

1U. 6'00€ | Ref.: 029



MIELES ASTURIANAS



Miel de brezo y castaño:

- Brezo: Recolectada en Tineo. Color ámbar oscuro. Sabor intenso y aromático. Muy apropiada como miel de mesa y para tomar con quesos. Es la más apreciada en Asturias.

500gr. 4'25€ | Ref.: 030

- Castaño: Recolectada en Salas. Color ámbar y sabor un poco intenso al final. Es la miel más abundante y típica en Asturias por su sabor. Puede utilizarse para endulzar cafés, infusiones o yogures, y como miel de mesa.

500gr. 4'25€ | Ref.: 031

MIELES ASTURIANAS



Miel con nueces: ideal como postre o para mezclar con yogures o requesón.

250gr. 4'50€ | Ref.: 032

MIELES ASTURIANAS



Crema de miel y avellana:
Partiendo de los frutos secos, elaboramos unas cremas para untar triturando y prensando los frutos secos y mezclándolo con miel de brezo. Una vez batido obtenemos estos productos de exquisito sabor y muy apropiados como desayuno para untar en pan o tostadas

250gr. 4'75€ | Ref.:033