

CATÁLOGO

DE LOS

PRODUCTOS



DULCES

DULCES

Caramelos del 7 de julio

Ref: 001

Los Caramelos del 7 de julio, son de sabor de "café con leche".

Utilizan materia prima de primera calidad y con un laborioso proceso artesanal nos da como resultado un caramelo único e inmejorable.



Esta envasado en estuches de 250 ó 500 gramos.



PRECIO:
5,00 euros/250grs
8,50euros/500 gramos

Chocolate

Ref: 002

El chocolate se obtiene mezclando azúcar con dos productos derivados de las semillas del cacao: una materia sólida (*la pasta de cacao*) y una materia grasa (*la manteca de cacao*).

Subiza: Tipos de tabletas:

#002/1: Chocolate con naranja

#002/2: Chocolate con Leche y Almendras.

#002/3: Chocolate Blanco.

#002/4: Chocolate sin azúcar 60% cacao.

#002/5: Chocolate extrafino 70% cacao.

#002/6: Chocolate puro Extrafino 70%

Cacao. Integral.

Caducidad: Consumir antes del 2015.



PRECIO: 1,50€/Tableta

Peso: 125 grs.



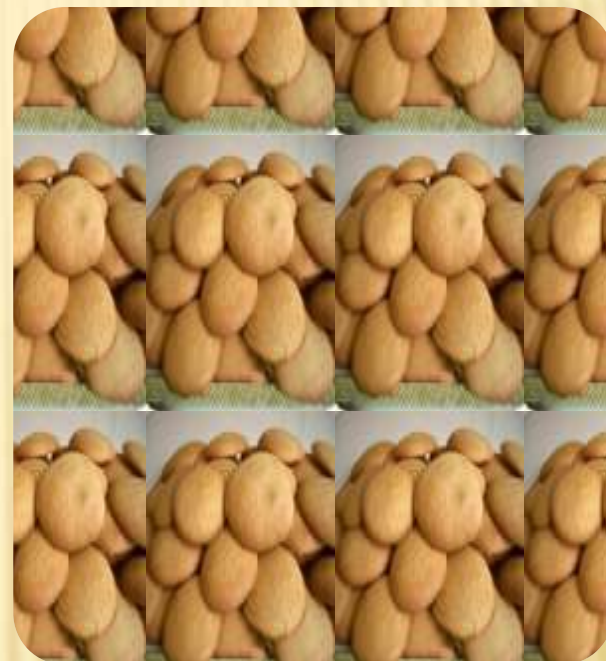
Pastas "Españolas de Azagra"

Ref: 003

Las "españolas de Azagra" es un postre típico de Navarra , hecho con huevo, azúcar y harina, cocidos al horno en cazuelitas de barro hasta que están doraditos.

Están envasados en bolsas de plástico de 12 Uds.

Su peso es de 450gr.



Este producto tiene como fecha de caducidad un mes.

PRECIO: 2,50



Mermelada

Ref: 004

- Estas mermeladas las hace M^a José Brust, una artesana de Irurita, un pueblo del norte de Navarra. Las mermeladas son caseras y no tienen ningún aditivo ni conservante, además tienen un 60% de fruta, como mínimo. Estas mermeladas están en botes de cristal, marca "Irular".

cada bote contiene 340 gramos.



004/1 Ciruela claudia

004/2

Albaricoque con licor naranja

004/3 Frutas rojas

PRECIO: 3,5 €

Miel

Ref: 005

Miel de Bosque con los sabores del Pirineo navarro, Miel Mil Flores de Montaña directamente desde el valle de Ultzama y Miel de Tomillo y Lavanda con los aromas de Tierra Estella.



Caduca en 2014 y se conserva en sitio fresco y alejado del sol.

PRECIO:
8€ Kg

Almendras garrapiñadas

Ref: 006

Ingredientes: Almendra largueta, azúcar y agua.

Forma de fabricación es artesanal.

Mezclando en un pequeño puchero los ingredientes y dando vueltas hasta que la almendra y el azúcar se han mezclado.



se vende en bolsas de polipropileno transparente.

PRECIO:
3.00€/150gr

Tortas de txantxigorri

Ref: 007

Las tortas de txantxigorri son un postre elaborado con los chicharrones o txantxigorris del cerdo.

Son típicas de Navarra, y es tradición elaborarlas en fechas de matanza.

Son dulces y se pueden comer frías o templadas.



Está envasado en bolsas de plástico de 240 gr

Se caduca aproximadamente en 3 meses.

PRECIO:1,50 €

Polvorones

Ref: 008

Son polvorones de canela,
Ingredientes: Harina de trigo, azúcar,
manteca de cerdo y aroma de canela.
Son de Antonio Anaut y son muy buenos
y deliciosos.



Se vende en bolsa de 400 gramos.

Se denomina polvorón porque al añadir la harina parece que hay polvo encima del dulce.

PRECIO: 3,0 €

Tejas

Ref: 009

Son pequeñas pastas hechas con, azúcar, clara de huevo, harina, mantequilla y almendra.

Elaboradas una a una, artesanalmente.



Envases de 160 gr.



PRECIO: 4, 50€

CONSERVAS

CONSERVAS

Coctel sarasa

De aceitunas y encurtidos

Ref: 010

Es una mezcla de aceitunas y encurtidos (cebolletas, aceitunas negras ,verdes con hueso y pepinillos)
De primerísima calidad elaborados artesanalmente en navarra, tienen un sabor único por que el coctel esta en aceite.



Esta envasado en latas de 185 gramos en aceite de oliva



PRECIO:1,40 Euros
185 gramos

Alcachofa de Navarra

Ref: 011

Producto típicamente navarro.
Este producto envasado
esta elaborado con (Alcachofa, agua, anti
oxidante acido cítrico).



Conservación: Temperatura ambiente

PRECIO: 4,90€
Peso: 660Grs.

Pimientos del piquillo

Ref: 012

El pimiento del Piquillo de Lodosa es un producto estrella de las conservas navarras.

Su siembra se realiza en semilleros. Hacia el mes de mayo, se trasplanta en surcos en el terreno definitivo.

Sabor dulce.

Esta envasado en un bote de cristal con su tapa muy bien precintada. El bote es de 220g. Contienen el sello de denominación de Navarra.



PRECIO:4,75 €

Denominación origen Navarra

El sello que lleva pertenece a la Denominación Específica "Espárrago de Navarra". El Espárrago de Navarra se caracteriza por una coloración blanca, textura suave, con fibrosidad escasa o nula y un perfecto equilibrio en la suavidad de su amargor en el paladar, debido fundamentalmente a las frías noches existentes en la zona de producción y a la calidad de las aguas y sistemas de cultivo empleados en su obtención.

ESTE SELLO NOS GARANTIZA QUE SON DE NAVARRA

(Suben algo el precio pero evitamos vender espárrago enlatado en Navarra pero de otro origen, por ej, China, Perú,...)



Espárragos Navarros

Ref: 013

Los espárragos J.Vela, nos ofrecen una gran variedad de medidas, en esta caso la de ½ kg, de espárragos extra gruesos y contienen entre 8 y 10 frutos.



Envasado en latas.

Peso Neto:410 g

Peso Ecurrido:250 g

Capacidad:425 ml

Mantener en un lugar fresco y seco.



PRECIO: 4,0€

Espárragos Navarros

Ref: 014

Los espárragos "Viuda de Cayo" ofrecen unos espárragos de varias medidas, en este caso de ½ kg, de espárragos extra gruesos, la medida de estos espárragos son de unos 19mm y contienen entre 7-9 frutos.



Envasado en latas,
Peso Neto: 345g
Peso Escurreido: 220 g
Capacidad: 370 ml
Mantener en un lugar fresco y seco.

PRECIO: 3,50€

SALADOS

SALADOS

Chorizo pamplonica

Ref: 015

Se elabora con carnes de cerdo seleccionadas que confieren al producto su picado característico de gran nitidez al corte. Una maduración lenta en secaderos naturales le aportan su aroma y sabor inconfundibles.



Se denomina chorizo pamplonica por sus carnes seleccionadas.
Pieza de 400gr



PRECIO: 3,0 €/unidad

Aceite de oliva virgen

Ref: 016

Aceite de oliva virgen extra mono varietal Arbequina Capricho Navarro. El aceite es un ingrediente de la máxima calidad y no sólo por sus extraordinarias cualidades organolépticas sino porque además posee unas características que lo convierten en un alimento saludable y beneficioso para el organismo, lo que se transmite en salud.



Esta envasado en botellas de 75cl.

Cada aceite puede llegar ha dura un año para el consumo, se tiene que tener en lugares frescos.

PRECIO: 4,00 €

Pate

Ref: 017

Ingredientes: 35% hígado de pato cebado, carne y grasa de pato, papada, leche, huevos, especias naturales, sal nitrificante, 0,20 % Oporto

Fecha de consumo: preferente 4 años

Conservación: Conservar en sitio seco y fresco



Dimensiones envasado: Diámetro: 55 mm. Altura: 68 mm
Materiales del envase: Hojalata

Pesa 135g la lata de pate.

PRECIO: 4,0 €

Queso Ulzama

Ref: 018

Navarro procedente del valle del mismo nombre y sus alrededores, elaborado con leche de oveja, de pasta prensada, cerrada, textura clásica de color blanco amarillento.



Envasado al vacío, cuña de 300gr, mantener en un frigorífico.
Su caducidad es de un mes, para su consumo.

PRECIO: 4,85€

VARIADOS

VARIADOS

Imanes

Ref: 019

Los imanes de San Fermín son muy populares entre los turistas que vienen a estas fiestas.



Ya puedes colgar tu imán de San Fermín en la nevera

PRECIO: 4€

Pañuelos

Ref: 020

Los pañuelos de San Fermín son los típicos de las fiestas de Pamplona, se celebran todos los años el 6 de julio y se termina el 14 con el pobre de mi. Es una fiesta conocida mundialmente.



Pañuelo de San Fermín bordado a mano



PRECIO: 4€

Pegatinas

Ref: 021

Pegatinas o adhesivos típicos de Navarra. Toro y oveja.



Ref 21/1 PRECIO TORO: 2€/UNIDAD

Ref 21/2 PRECIO OVEJA: 1€/UNIDAD

CD música

Ref: 022

Es un producto de música, para todos aquellos que les guste la música del estilo rap, estos cd`s han sido grabados por el mismo cantante y cuenta con colaboraciones en sus canciones de mucha gente de Navarra y otros lugares cercanos, el producto que os doy a conocer es una maqueta suya llamada, desesperación.



PRECIO: 4€/unidad
-Por cada 10 unidades se regalan 2 más-



Mecheros

Ref: 023

**Son mecheros con el logo de Osasuna y
con cosas de Pamplona
No son de ruleta, son de muelle.**



Tienen todo el gas y son fáciles de guardar

PRECIO: 2€

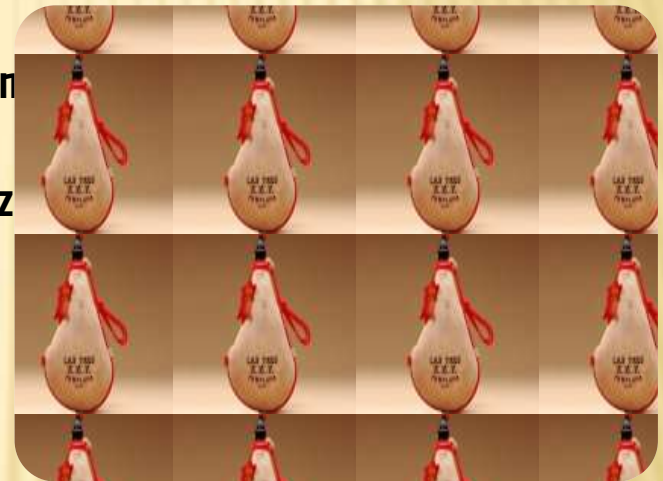
Bota de vino

Ref: 024

Fabricada con auténtica piel de cabra de primera calidad, limpia de manchas y cortes, curtida vegetalmente mediante un proceso artesanal.

Impermeabilización interior mediante pez natural especialmente tratada. Con cordón bandolera.

Especialmente recomendada para contener vino y licores hasta 30º de alcohol. No apta para refrescos, bebidas carbónicas o licores de muy alta graduación.



PRECIO: 22,0€

Velas

Ref: 025

Velas hechas en la misma tienda. Están hechas de cera de abeja. Viene en envase individual forrado de plástico. Hay de dos colores, (rojo y amarillo).



PRECIO: 8,75 €