

CATÁLOGO

NATANIALS

ALUMNOS DE 4º ESO A-B DEL IES BERNALDO DE QUIROS

TODOS NUESTROS PRODUCTOS LLEVAN EL IVA INCLUIDO. GASTOS DE TRANSPORTE NO INCLUIDOS

ALIMENTACIÓN

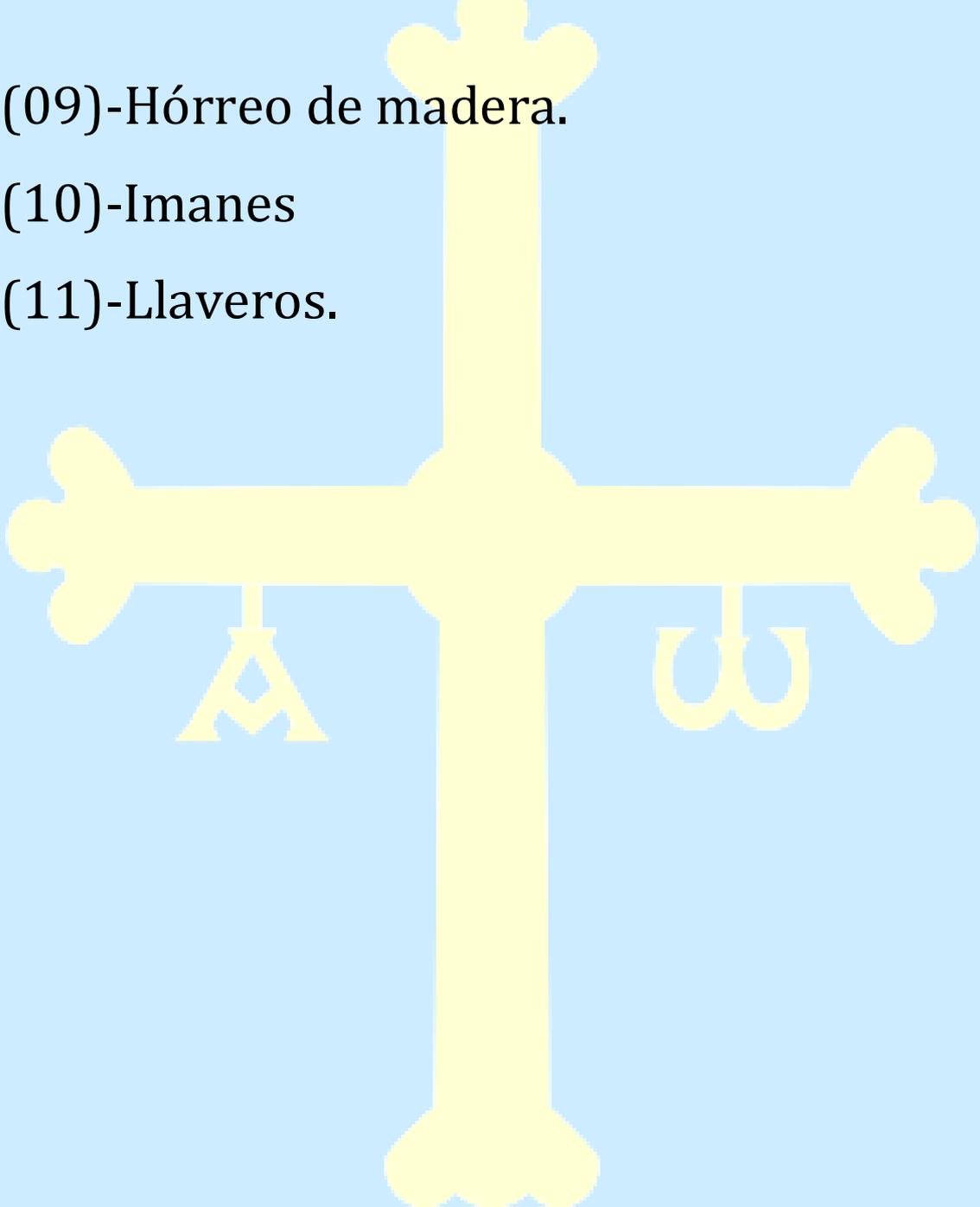
- (01)-Lata de fabada.
- (02)-Caviar de oricios.
- (03)-Caja de casadielles.
- (04)-Quesos asturianos.
- (05)-Paté de morcilla.
- (06)-Paté de cabrales.
- (07)-Chorizo de jabalí o ciervo
- (08)-Salchichón de ciervo o jabalí

ARTESANÍA

(09)-Hórreo de madera.

(10)-Imanes

(11)-Llaveros.



ALIMENTACIÓN:

(01)-Lata de fabada; **FABADA ASTURIANA "EL YANTAR DE PEPE" (430 Grs.) € 3.95**

IVA Incluido



La Fabada Asturiana "El Yantar de Pepe" se elabora con fabas de la granja seleccionadas. Lleve a su casa el auténtico sabor de la Fabada Asturiana sin necesidad de cocinarla, lista para calentar a fuego lento y consumir.

(02)-Caviar de oricios; **CAVIAR DE ORICIOS "AGROMAR" (50 Grs.) € 6.30IVA**

Incluido



Huevas de Erizo de Mar aderezadas con sal, de exquisito sabor y calidad. Ideal para presentar como entrante, o para utilizar en sus mejores platos.

(03)-Caja de casadielles;

CASADIELLES ASTURIANES "TIERRA ASTUR" (1/2 Doc.) € 3.60 IVA Incluido



Las casadielles son sin duda uno de los postres asturianos de más tradición y arraigo. Elaboradas a partir de una masa de harina de trigo, agua y mantequilla, rellena con 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.

(04)-Quesos asturianos;

(4.1)- *QUESO "AFUEGA'L PITU ATRONCAU TIERRA DE TINEO" BLANCO (300 Grs.)* € 3.90 IVA

Incluido



3

Queso Afuega'l Pitu Atroncau "Tierra de Tineo" (300 Grs.) de corte no muy limpio y un tanto granuloso, con corteza casi inexistente y textura arenosa, se caracteriza por su firme y compacta consistencia, y presentar sabores primarios. Elaborado con leche pasteurizada de vaca, fermentos lácticos, sal y cuajo animal. Puede tener moho en su corteza, ya que el mismo forma parte de su proceso natural de maduración, y no lleva ningún tratamiento químico antimoho. Está amparado por la Denominación de Origen Protegida (D.O.P.) Queso Afuega'l Pitu.

(4.2)- *QUESO "PORRUA" (300 Grs.)* € 4.95 IVA Incluido



Rico queso de elaboración artesanal con leche de vaca pasteurizada. Se trata de un queso de corta maduración, semiblando, suave y cremoso, de consistencia lisa poco elástica y ojos pequeños, que presenta un color amarillento pálido. Se caracteriza por intensos aromas, un tanto ácidos, y en boca resulta suave y agradable. En su producción se utiliza leche de vaca pasteurizada, cuajo animal, sal y fermentos lácticos.

(05)- Paté de morcilla; [PATE DE MORCILLA "L'ARBEYAL" \(100 Grs.\)](#) € 2.25 IVA

Incluido



Suave paté elaborado artesanalmente con morcilla, carne de cerdo, margarina vegetal, lechue, huevos y sal. Ideal para acompañar con biscottes de pan tostado.

(06)-Paté de cabrales; [PATE DE CABRALES "TIERRA ASTUR" \(100 Grs.\)](#) € 2.50 IVA

Incluido



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.

(07)-Chorizo de jabalí o ciervo;(300 Grs.) € 5.15



Excelente Chorizo de Ciervo "Tierra Astur" curado, de olor característico y color rojizo oscuro. Elaborado a base de carnes seleccionadas de Ciervo, magro de cerdo, panceta, sal y especias.

(08)-Salchichón de ciervo o jabalí; (350 Grs.) € 6.45



Salchichón de Ciervo "Tierra Astur", salchichón casero elaborado con carnes de ciervo y aderezado con pimienta. Se trata de un salchichón curado, de olor característico y color rosado. Se elabora a partir de magro de ciervo, magro de cerdo, panceta, sal, y especias.

ARTESANÍA:

(09)-Hórreo rústico; HORREO RUSTICO CON CORREDOR (6 cm.) € 4.50 IVA

Incluido



(10)-Imanes;1.80



(11)-Llaveros;2.10

