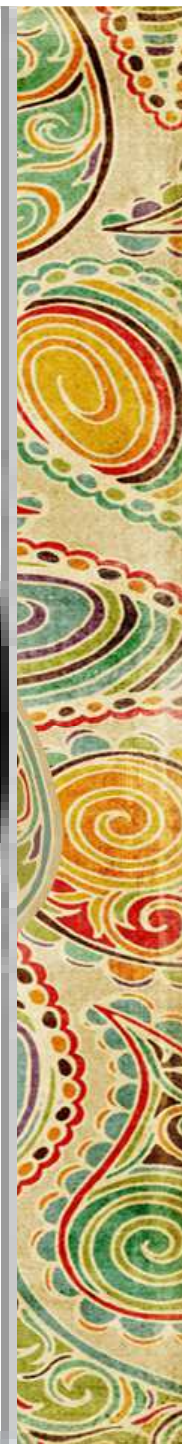


EN MANOS

DEL

5



Índice

EMBUTIDOS

- Tabla de embutidos
- Chorizo casero
- Estuche fabada
- Cecina

QUESOS

- Queso Vidiago
- Queso Abredo
- Queso Cabrales

CONSERVAS

- Callos con bacalao
- Callos con jamón
- Angulas
- Bonito del Norte
- Pote Asturiano
- Patés

DULCES

- Castañas en almíbar
- Caramelos
- Mermelada de arándanos

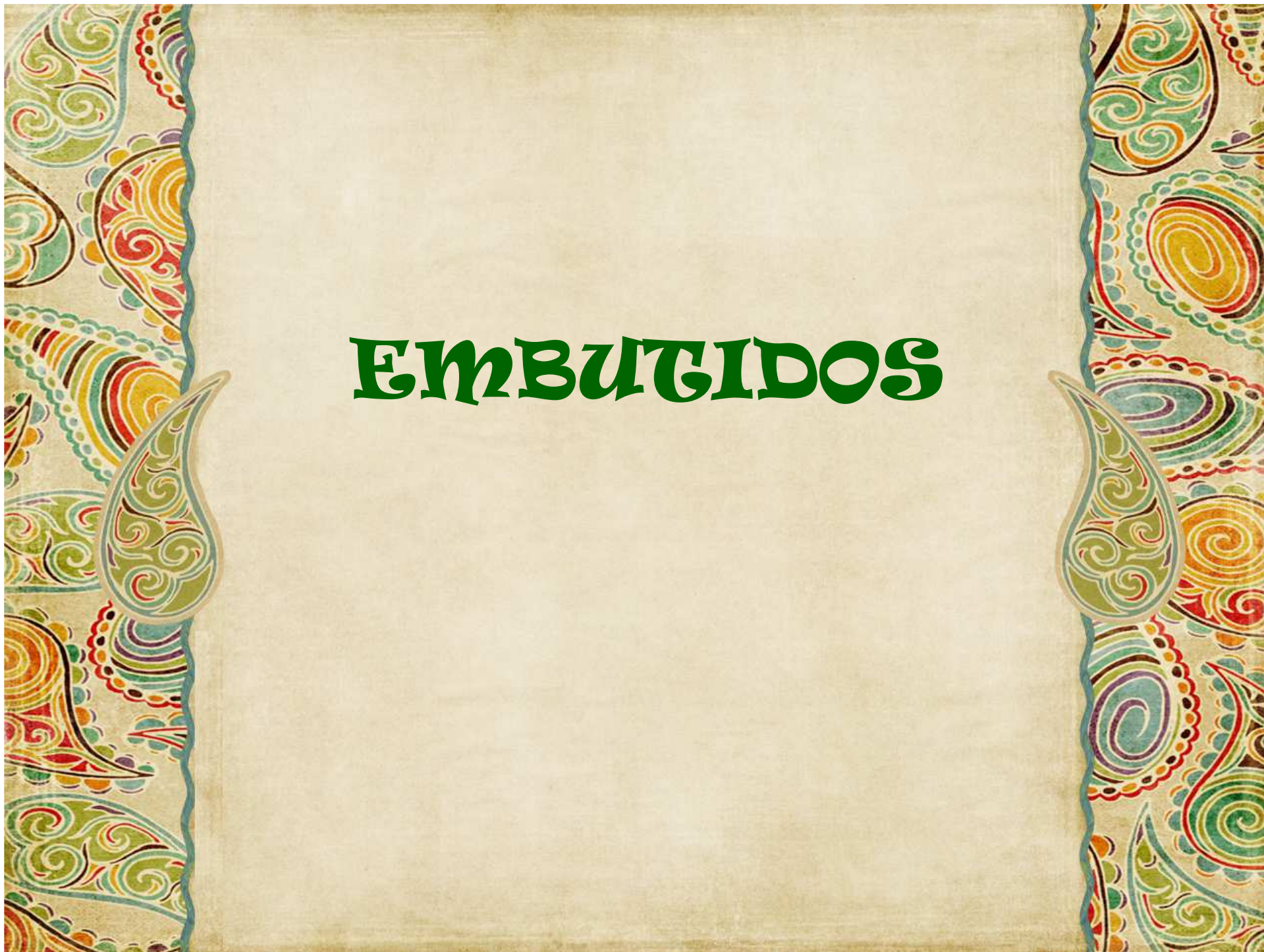
GALLETAS Y SIMILARES

- Merltones
- Casadiellas Asturianas
- Galletas mantequilla
- Suspiros Nalón
- Marañuelas de Luanco
- Rosquillas
- Carajitos del profesor
- Galletinas de manzana

OTROS

- Hórreo rústico

EMBUTIDOS



CHORIZO DE JABALÍ "TIERRA ASTUR" 300grs. REF 1



Chorizo de Jabalí curado, de olor característico y color rojizo oscuro. Se trata de un producto de alta calidad, elaborado a base de carnes seleccionadas de jabalí, magro de cerdo, panceta ibérica, sal, ajo, perejil y especias.

P.V.P. :4,95 €

TABLA DE EMBUTIDOS (250grs.) REF 2

La Tabla de Embutidos Asturianos incluye:
Lomo curado de cerdo.
Jamón de Tineo.
Cecina de vaca.
Chorizo de cerdo.
Cabecera de lomo de cerdo.



P.V.P. : 9,35 €

CHORIZO CASERO "TIERRA ASTUR" (4 UDS) REF3



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

P.V.P. :5,25 €

ESTUCHE DE FABADA ASTURIANA REF.4

Tabla de preparado para Fabada Asturiana con ingredientes de primera calidad, ideal para dos raciones. El estuche incluye fabas, tocino, lacón, chorizo y morcilla, y la receta de la auténtica Fabada Asturiana.



P.V.P. :6,50 €

CECINA (700grs)

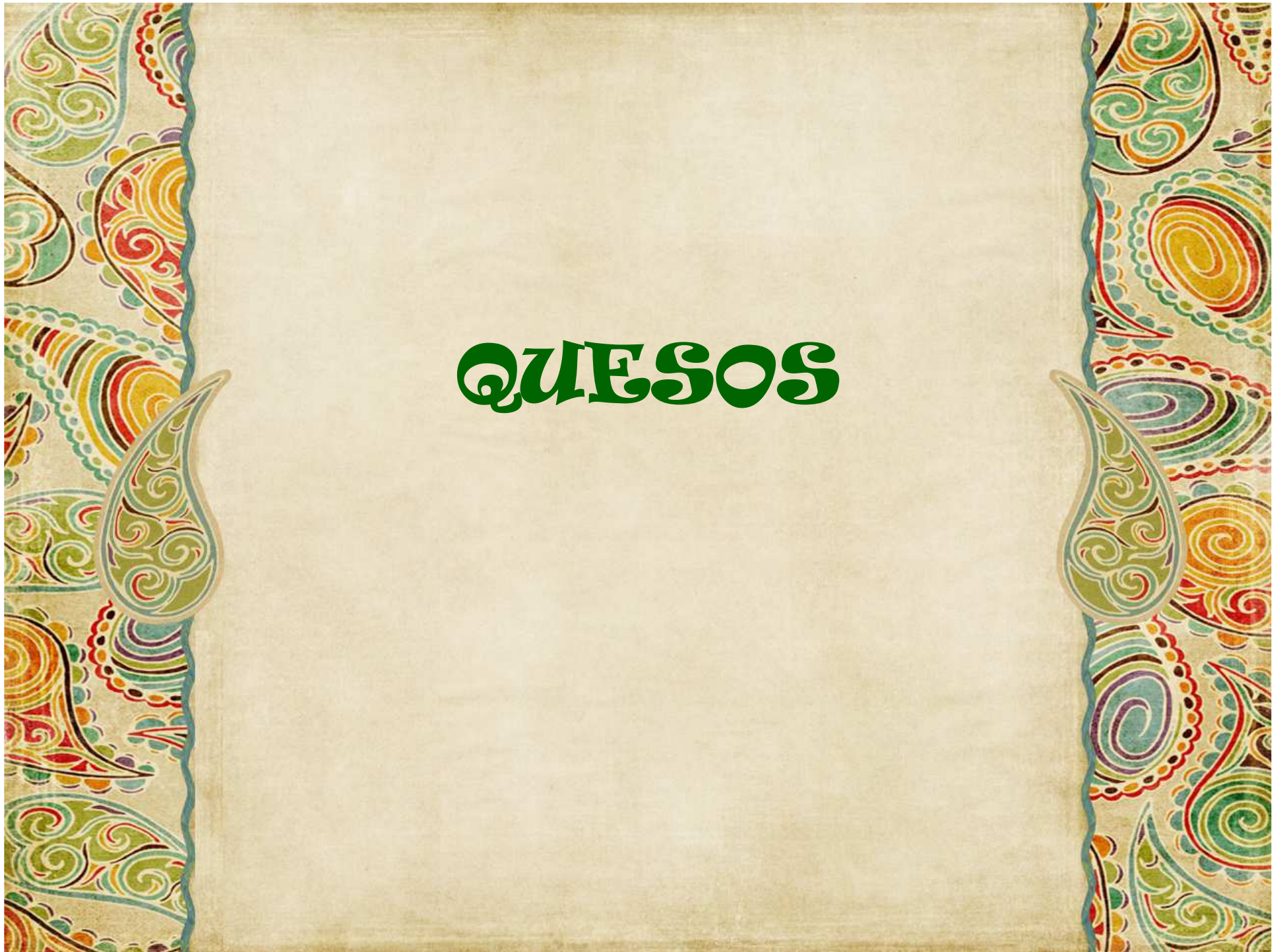
REF 5

La cecina es un producto obtenido de las piezas de carne de vacuno curadas naturalmente al frío y al aire, ligeramente ahumadas y con una gran autenticidad de sabores.

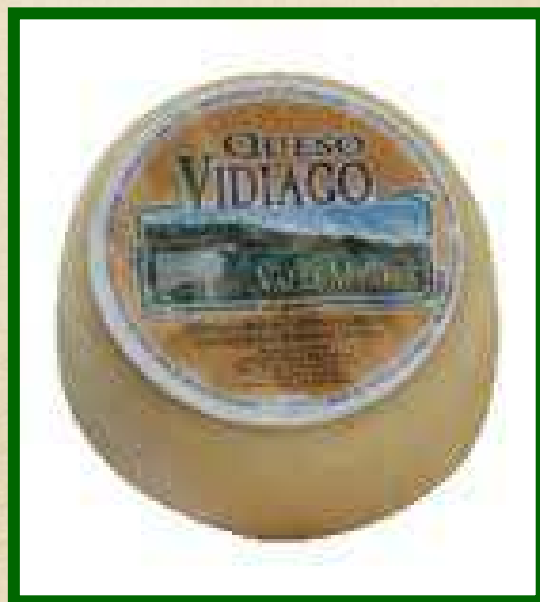


P.V.P.:14,25€

QUESOS



QUESO "VIDIAGO DE VACA MIJARES" 300 grs. Ref. 6



P.V.P. :4,50 €

Queso suave, cremoso, con aromas primarios a mantequilla y toques lácticos, que presenta un sabor inicialmente intenso que desaparece de forma soluble y adherente.

De corteza alisada y tierna, corte blanco cremoso.

Se elabora con leche de los verdes pastos de la zona y de forma totalmente artesanal.

Queso de vaca Abredo

Ref. 7

Queso de vaca muy suave y mantecoso, de pasta elástica y fundente, con aroma a mantequilla y textura grasa, y de corte amarillo uniforme. Elaborado artesanalmente con leche pasteurizada de vaca, fermentos lácticos, cloruro cálcico y cuajo. Aproximadamente 400 gramos



P.V.P. :5,20 €

Queso Cabrales mini

Aprox 500 GR

REF 8



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

El queso más famoso de Asturias.

P.V.P.:10 €



Conservas

CALLOS DE BACALAO REF. 10

Los callos de bacalao están hechos con jamón, cebolla, tomate, ajo, pimentón, vino blanco, aceite de oliva, sal y especias. 400 gramos



P.V.P.:9,80€

Callos con jamón "La Noreñense" REF 11

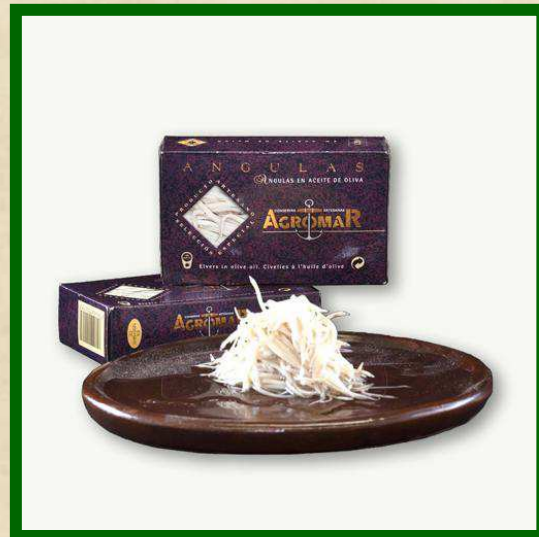
Los Callos con Jamón "La Noreñense" se presentan en esta ocasión en lata de 630 grs., la cantidad idónea para 2 comensales.



P.V.P. :4,10€

Angulas en aceite de oliva "Agromar" (120 g.) REF 12

Angulas del Cantábrico, cocidas previamente a su envasado en aceite de oliva, guindilla y sal. Un fino ingrediente para sus ensaladas, canapés o para degustar solas.



P.V.P. :21€

BONITO DEL NORTE EN ACEITE DE OLIVA "TIERRA ASTUR" 250grs. REF.13



Una selección de bonitos del norte de la más alta calidad, conservados en aceite de oliva, permiten que "Tierra Astur" lleve a su mesa un producto que reúne cinco características que lo hacen único: origen, tradición, artesanía, sabor y calidad.

P.V.P. :6,40€

Pote asturiano "Tierra Astur" (750 Grs.) REF.14



Es uno de los platos de cuchara típicos de la gastronomía asturiana indicados para disfrutar de todo el sabor tradicional de la región.

P.V.P. :5,50€

Patés (100 g.)

REF.15



Patés de centollo, cabrales, o cabracho

Elaborados de manera artesanal e ideal para acompañar con pan tostado

P.V.P. :2,65€; 2,42€; 2,42€,
respectivamente



DULCES

Castañas en almíbar (350 g.)

REF. 17

Castañas seleccionadas, peladas a mano y cocidas a fuego lento, en un baño de almíbar, para llegar a su domicilio con todas las garantías de la calidad y la tradición asturianas. Sorprenda a sus comensales con un plato delicioso y totalmente artesanal.

P.V.P.: 6,60€



Caramelos artesanos (100 g.)

REF. 18

Todos los componentes utilizados en la elaboración de nuestros productos son totalmente naturales, puesto que al no utilizar maquinarias no se contamina. Los diferentes sabores de nuestros caramelos son totalmente naturales como manzanilla, eucalipto, pasiflora, romero, orégano hasta sabores típicos como fresa, naranja, mora...



P.V.P.: 1,5 Euros/100 gramos

MERMELADA DE ARÁNDANOS ECOLÓGICA "CATA GOURMET" 240grs. Ref.19



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.

Todo un lujo de complemento para sus mejores postres y para sus desayunos. También disponemos de mermelada de frambuesa, fresa, grosella, manzana, naranja, zarzamora y melocotón

P.V.P. :3,90€



GALLETAS

Merltones almendrados (400 g.) REF.20

- Delicioso dulce artesano, elaborado con harina de trigo, azúcar molida y azúcar invertida, grasa vegetal, almendra, y huevo líquido. Ideal para desayunos y meriendas.

P.V.P.:3,50€



Casadiellas asturianas

Ref.21



1 Docena

Las casadiellas son sin duda uno de los postres asturianos de más tradición. Elaboradas a partir 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.

P.V.P. :8,70€

Galletas de mantequillas Ref.:23 (250gr/lote)

Auténticas Galletas de Mantequilla asturiana 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.

P.V.P.:4,95€



Suspiros del Halón (600 gramos) REF.24

- 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.



P.V.P.:4,15€

Marañuelas de Luanco ref.25

- 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. 6 Uds.



P.V.P.:4,10€

Rosquillas "Monjas" (250 g.) ref 26



- Las Rosquillas "Monjas", exquisitas rosquillas elaboradas artesanalmente con la tradicional receta de los conventos asturianos, sin conservantes ni colorantes y siempre con ingredientes naturales.

P.V.P.: 2€

Carajitos Asturianos (350 grs.) REF 27

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

P.V.P.:5,75€



GALLETINES DE MANZANA "TIERRA ASTUR"

ref. 28

Peso :380 Grs.



Galleticas elaboradas de manera artesanal con sabor y aroma a manzana

P.V.P.:6,55€

HORREO RUSTICO REF29



- Estupenda reproducción a escala de un Hórreo Típico Asturiano Con Corredor
- Tamaño 6 cm

P.V.P.:4,75€

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 “EN MANOS DEL 5”
- I.E.S. N° 5 C/Dolores Ibárruri N° 17 33403-AVILÉS
- Tef. 985520728/985520729 Fax 985563562
- Correo cooperativa: enmanos_del5@hotmail.es

