

CATÁLOGO

ÍNDICE

- Artesanía
- Quesos
- Sidras
- Alimentación

ARTESANÍA

- Carteras



Gran variedad de monederos de cuero hechos a mano. Distintos tipos y tamaños

2,50€

- Bolsos



Bolso de cuero negro

20€



Bolso de cuero marrón

15€

- Fundas para gafas



2€

- Fundas para libretas



4,50€



- Cinturones



15€

- Llaveros



1€

- Fundas para bolígrafos



2€

- Posallaves



PACK SIDRA DE ASTURIAS D.O.P. "LLANEZA" (2 Bot. + Vaso + Tapón Escanciador)



El Pack Sidra de Asturias D.O.P. "Llaneza" (2 Bot. + Vaso + Tapón Escanciador) contiene dos botellas de sidra asturiana, amparada por la Denominación de Origen Protegida "Sidra de Asturias" y obtenida a partir de la manzana como en tiempos ancestrales.

Nace en el año 2009 y se caracteriza por ser una sidra de gran calidad de Asturias, elaborada con las 22 variedades de manzana y buscando siempre un punto de equilibrio entre las variedades ácidas, amargas y dulces.

De tonos amarillo pajizo intenso de relativa transparencia, con correcto empalme y ponderable aguante, presenta en boca un sabor intenso y refrescante, asentado sobre un buen soporte ácido con irrelevantes tonos amargos e insinuante astringencia, compensado por la suavidad que le otorga una levísima sensación de dulce.

8€

PACK SIDRA DE ASTURIAS D.O.P. "LLANEZA" (6 Bot.)



- El Pack Sidra de Asturias D.O.P. "Llaneza" (6 Bot.) contiene seis botellas de sidra asturiana, amparada por la Denominación de Origen Protegida "Sidra de Asturias" y obtenida a partir de la manzana como en tiempos ancestrales.
- Nace en el año 2009 y se caracteriza por ser una sidra de gran calidad de Asturias, elaborada con las 22 variedades de manzana y buscando siempre un punto de equilibrio entre las variedades ácidas, amargas y dulces.
- De tonos amarillo pajizo intenso de relativa transparencia, con correcto empalme y ponderable aguante, presenta en boca un sabor intenso y refrescado, asentado sobre un buen soporte ácido con irrelevantes tonos amargos e insinuante astringencia, compensado por la suavidad que le otorga una levísima sensación de dulce.

12,35€

ALIMENTACIÓN

FABADA ASTURIANA



5€

- Cocido tradicional de la cocina asturiana elaborado con alubias blancas (fabes), embutidos como el chorizo y la morcilla asturiana, y con cerdo. Es el plato típico de Asturias.
- 1KG

ARROZ CON LECHE



2,50€

- Arroz con leche
- El Arroz con leche, es un exquisito postre leche elaborado con leche fresca pasteurizada de vaca, azúcar, arroz, canela, limón, anís y sal
- Peso:(200Grs.)

CASADIELLES



4,70€

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. (1/2doc)



Carajitos asturianos

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.

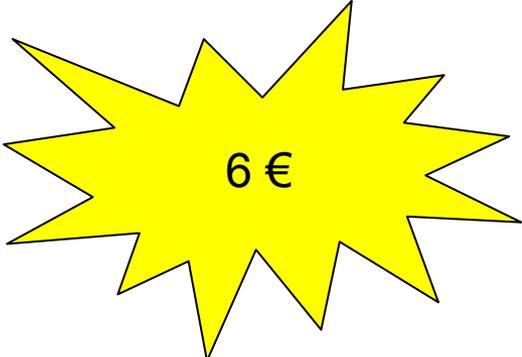
Peso: (350grs)

5,80 €



Castañas en almíbar

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.



6 €



Miel ecológica Cata Gourmet

Miel de castaño con nueces de elaboración ecológica. Todas las bondades de la miel con la garantía de calidad de los productos ecológicos. Ideal para acompañamiento de postres de todo tipo (tartas, yogures...) y como baño de salud a cualquier hora del día.

Peso:(250 grs)

4,95 €



Marañuelas

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 proporciona el inconfundible sabor que lo convierte en un dulce exquisito al paladar.

4 €

CHORIZO CASERO

4 unidades



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

6€

CHORIZO DE AVESTRUZ

Exótico chorizo elaborado a base de carnes de avestruz (50%), magro de cerdo, panceta de cerdo ibérico, sal y especias.

Se trata de un chorizo curado en ambientes naturales para provocar una lenta y gradual reducción de la humedad.

Peso 200 Grs.



3,60€

CHORIZO DE CIERVO



- Excelente Chorizo de Ciervo curado, de olor característico y color rojizo oscuro. Elaborado a base de carnes seleccionadas de Ciervo, magro de cerdo, panceta, sal y especias.
- Peso: 300 Grs.

4,80€

CHORIZO DE JABALÍ



- Chorizo de Jabalí, chorizo 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.
- Peso: 300 Grs.

4,80€

ESTUCHE DE FABADA ASTURIANA



- 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.
- Cantidad: 2 raciones



BONITO DEL NORTE A LA SIDRA

El Bono del Norte a la Sidra es un plato preparado de alta calidad que le ofrece, y que se caracteriza por el excepcional sabor conseguido por el maridaje en la cocina de la sidra natural asturiana con tan succulento pescado.



Sólo necesita calentar a fuego lento y ya está listo para consumir.

Peso: 280 Grs.

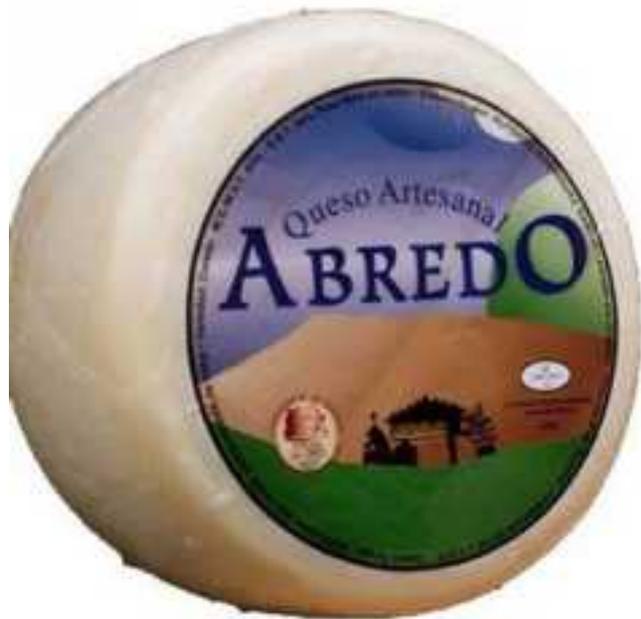
4,90€

CALLOS CON JAMÓN



- Riquísimo plato preparado de callos con jamón, con el tradicional sabor de esta receta asturiana. Solo tiene que calentar a fuego lento y consumir.
- Peso: 380 Grs.

3,40€



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.

Peso: 400gr

5,40€

QUESO "AFUEGA'L PITU" TRAPO ROJO



Queso asturiano elaborado con leche de vaca pasterizada, cuajo, pimentón, sal y fermentos. De sabor ligeramente ácido, picante y poco salado, con una intensidad que aumenta con la maduración, se constituye como uno de los más afamados quesos tradicionales asturianos.

Peso:400grs

6,80€

QUESO "CABRALES" D.O.P. SELECCIÓN TIELVE



8€

CACHOPO AL CABRALES



Se elabora en su producción mayoritaria con las tres leches (vaca, cabra y oveja), siendo por ello, de extraordinaria y destacable calidad. El Cabrales es un queso azul de textura mantecosa, sabor fuerte, picante, intenso y un tanto ácido. Presenta corteza blanda de tonos amarillos-rojizos, corte untoso, y color blanco con pigmentaciones verde-azuladas. Dentro de su proceso de elaboración cabe destacar el especial carácter que confiere a este queso su maduración en cuevas naturales de los Picos de Europa.

Está amparado por Denominación de Origen Protegida (D.O.P.) desde 1981 y fue el primero de los quesos asturianos en conseguir dicha acreditación.



LCA, S. Coop.
La Calidad Asturiana

- **DAIOS DE CONTACTO**

- IES La Eria
- C/ La Regenta, 4
- 33006 Oviedo
- Asturias
- lca4deso@gmail.com