

# CATÁLOGO

Productos de  
repostería asturiana



¡Producto estrella!!!

# Casadielles

Hojaldre frito relleno  
de nuez

Pastel de 10cm de largo y 5cm de  
ancho.

¡¡80 dulces gramos que llevarse a  
la boca!!



PVP:8 €/ 12 uds

[www.lacucharinamagica.com/2013/02/casadielles.html](http://www.lacucharinamagica.com/2013/02/casadielles.html)

# Suspiros



4€/600 g

[Lacossadulce.blogspot.com.es/2012/05/suspiros-asturianos.html](http://Lacossadulce.blogspot.com.es/2012/05/suspiros-asturianos.html)

Riquísima  
masa hecha  
con  
mantequilla,  
huevos y  
azúcar.

Deliciosas pastas  
de 6cm de  
diámetro y 20  
gramos

# Marañuelas



Las marañuelas, son un dulce típico asturiano que se suele elaborar el domingo de Pascua y ofrecerse entre familiares. En algunas regiones se celebra el Festival de la Marañuela.

PVP: 4€/ 6 ud  
PVP: 6'2€/ 12 ud

Se puede servir como desayuno en rodajas finas.

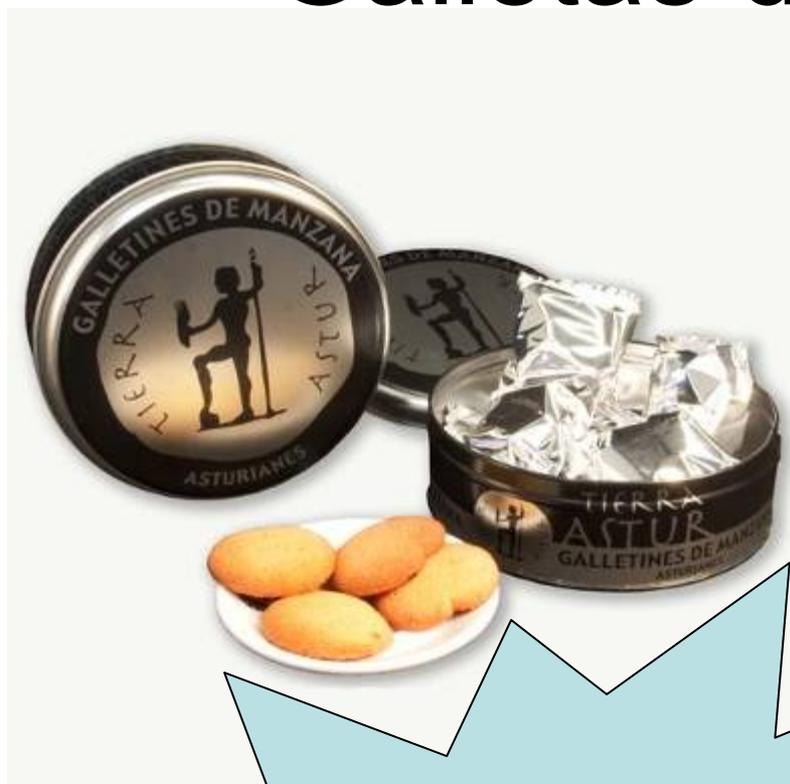
# Carajitos



Pastas artesanas  
típicas de Asturias  
elaboradas con  
avellanas miel  
huevo y azúcar.

PVP: 5'5€/ 1 caja

# Galletas de manzana



Galletas asturianas elaboradas de forma artesanal con los ingredientes mas tradicionales y con un agradable aroma y sabor a manzana que le viene dado por su utilización de autentica mermelada de manzana en su producción

P.V.P: 5'7€/ 1 caja

# ALIMENTACION



# POTE ASTURIANO



- El Pote Asturiano "Tierra Astur" (750 Grs.) es uno de los platos de cuchara típicos de la gastronomía asturiana indicados para disfrutar de todo el sabor tradicional de la región. Un exquisito pote asturianu elaborado con alubia granjilla, berza, patata y compango de primerísima calidad.
- Se presenta en un formato listo para servir, calentándolo previamente al baño María, cazuela o microondas, tal y como se especifica en el envase.



- 750g
- P.V.P: 4'5 euros/unidad

# FABADA ASTURIANA



- Fabada elaborada con fabas con I.G.P. Faba Asturiana, para que pueda disfrutar de todo el sabor tradicional asturiano. La Fabada Asturiana "Tierra Astur" se prepara con fabas y se acompaña de los mejores ingredientes y compangos, todo ello cocinado a fuego lento.
- 750 gramos
- Sólo tiene que calentar el producto, servir en cazuela de barro y disfrutar.
- P.V.P: 5 euros



# CHORIZO A LA SIDRA



- Auténticos chorizos asturianos de calidad extra preparados en sidra natural. Listos para calentar y disfrutar de un plato típico de nuestra gastronomía.

- 320 gramos
- P.V.P: 3 euros/unidad
- (envase de cristal)



# CHORIZO DE TORO



- Elaborado con las tradicionales técnicas caseras de la matanza, se presenta envasado al vacío en piezas de aproximadamente 300 gramos
- aproximadamente 300 gramos
- PVP:4€

# CHORIZO DE JABALI



- 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.
- Aproximadamente 500g
- PVP: 4 €

# FABAS VERDINAS



La Alubia Verdina es una variedad de la Alubia Asturiana tradicional, de suave cocción, muy fina al paladar, e ideal para maridar con pescados, mariscos o caza. Se caracteriza por su fino y pequeño tamaño en comparación a otro tipo de alubias, y precisa de un remojado de en torno a 12 horas con carácter previo a su cocción

- PVP: 5'5 euros
- (envasado al vacío, 1/2 kilos)



# SALCHICHÓN DE CIERVO



- 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.
- 350g
- Pvp: 5€

# FABAS ASTURIANAS



- La Alubia Especial Fabada Extra está seleccionada bajo los más estrictos controles de calidad de nuestra marca. Excelente Alubia Especial Fabada Extra, ideal para fabada, el plato de nuestra gastronomía regional más emblemático.
- Receta:
- <http://www.recetasderechupete.com/receta-de-fabada-o-fabes-asturianas/982/>

PVP: 5'5 euros

(envasado al vacío, 1/2 kilos)



# TABLA DE FABADA



- Lote de Preparado de Fabada Asturiana, con ingredientes seleccionados de primera calidad, ideal para 4 raciones.
- La tabla incluye: Fabas de la Granja Super Extras, tocino, lacón, chorizo y morcilla, y la receta de la auténtica Fabada Asturiana.
- 4 raciones
- PVP: 15 euros

# PATE DE JABALI



- El intenso sabor del jabalí presentado ahora en un exquisito paté elaborado artesanalmente con carne de jabalí, carne, panceta e hígado de cerdo, leche, huevos, brandy, tomillo, pimienta, gelatina y sal.
- 100 gramos
- P.V.P : 2 euros

# PATE DE CIERVO



- Lleve a su mesa el sabor de los bosques asturianos con este paté artesano elaborado con carne de ciervo, carne y panceta de cerdo, leche, huevos, tomillo, pimienta, vino blanco, gelatina y sal. Acompañelo como entrada con biscottes de pan tostado.
- 100 gramos
- P.V.P : 2 euros

# ARTESANIA



# Llaveros de madreñas

- El clima húmedo y lluvioso de Asturias hizo necesario el calzado de madera, idóneo para los caminos embarrados y los campos mojados, y presente en diferentes áreas de la Cornisa Cantábrica.



Tamaño: Pequeño  
Precio: 3,20€/ud

# Hórreo

- El hórreo asturiano es un granero de madera levantado sobre unos pilares que lo aíslan del suelo. Dentro se pueden guardar el grano, las frutas y hortalizas, la matanza y aperos agrícolas.



Tamaño: Pequeño

Precio: 5,10€/ud

# Cruz de la Victoria

- La Cruz de la Victoria es una joya del prerrománico asturiano, guardada en la Cámara Santa de la Catedral de San Salvador de Oviedo y convertida en símbolo de Asturias.



Tamaño: Pequeño

Precio: 4,50€/ud

# Delantales

- Delantal de cuadros azul o rojo, disponible para adultos o niños



Tamaño: Mediano

Precio: 5,20€/ud (adulto) 4,6€/ud (niño)

# Jarra

- Jarra de barro lacada, elaborada artesanalmente, especialmente indicada para servir el excelente Vino de Cangas.



Tamaño: 17 cm de alto

Precio: 4'5€/ud

# Hucha de Barro Envejecido

- Pieza de cerámica envejecida en forma de hucha, muy decorativa. No dispone de apertura para recuperar el dinero, con lo cual tendrá que romperla cuando quiera disfrutar de sus ahorros.



Tamaño: 16 cm de alto  
Precio: 5'8€/ud

# BEBIDAS



# Crema de orujo.

La crema de orujo es una bebida dulce excelente para servir después de comer, junto con un poco de hielo. También resulta ideal para mezclar con café.

La crema de orujo es una bebida de aproximadamente 15 grados. Este brebaje dulce y espeso resulta una excelente opción para amenizar las sobremesas.



4€/Unidad (IVA  
INCLUIDO)



# Aguardiente de sidra.

Excelente aguardiente producido a partir de sidra de fermentación natural, obtenida de manzana 100% asturiana, y destilada a la forma tradicional en alquitaras de cobre artesanales. El cuidado proceso de elaboración da lugar a un aguardiente aromático, de gusto muy característico con recuerdos a manzana y frutos verdes, y un efecto contundente en la digestión.

P.V.P:25€/Unidad  
(IVA INCLUIDO)



# Sidra natural.

- La sidra es una bebida alcohólica de baja graduación fabricada con el zumo fermentado de la manzana. La sidra muestra altos niveles de antioxidantes.
- Esas propiedades, ayudan a proteger contra enfermedades como el cáncer y cardiovasculares Si a esto le sumamos los principios activos, minerales, vitaminas, su contenido en fósforo, calcio y potasio de la manzana



# Vasos de sidra.

0,40€/Unidad (IVA INCLUIDO)



# Estuche: 2 botellas de sidra + vaso + tapón escanciador.

**El Estuche de 2 botellas de sidra D.O.P. "Llaneza" + 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.**



En boca, presenta 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

8€/Unidad (IVA INCLUIDO)

# Pack de 6 sidras “Llaneza”

La Sidra de Asturias D.O.P.  
"Llaneza" (Pack 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.



P.V.P:13€/Unidad. (IVA INCLUIDO)

# QUESOS



# Bedón de vaca

El "**Bedón**" es un queso elaborado con leche de vaca, de pasta blanca, corte limpio, y aroma y sabor muy agradable y suave.

(envasado al vacío)

**Precio unidad (I.V.A incluido):  
7 euros**

**Cantidad: 500 gramos**



# Asunción de cabra

"Asunción" es un queso de pasta blanca bastante elástica y corteza roja, no muy aromático, aunque con un particular y agradable sabor. Se elabora con leche pasteurizada de cabra, cuajo, sal y fermentos lácticos. (envasado al vacío)

**Precio unidad (I.V.A incluido):  
8,5 euros**

**Cantidad: 750 gramos**



# Cabrales

**Queso azul** de textura mantecosa, sabor fuerte, picante, intenso y un tanto ácido. Su proceso de elaboración cabe destacar el especial carácter que confiere a este queso su maduración en cuevas naturales de los Picos de Europa. El "Cabrales" se elabora con leche de vaca, cabra y oveja, (envasado al vacío)

**Escalopines al cabrales:** <http://www.madriddivino.com/recetas/carnes-guisos/escalopines-al-cabrales-id7.html>

**Precio unidad (I.V.A incluido): 18 euros**

**Cantidad: 1,2 Kg**



# 3 Leches tierra de Tineo

El "**3 leches tierra de Tineo**", es un queso curado de elaboración artesanal con leches de vaca, cabra y oveja. De color amarillo, corte limpio e intenso sabor, (envasado al vacío)

**Precio unidad (I.V.A incluido):15 euros**

**Cantidad: 1,2 kg**



# Monje azul picón

Queso azul prensado, sin ojos, de sabor suave, poco salado y mantecoso. Se trata de un cremoso queso, de corte amarillento con pigmentaciones azules en forma de vetas, y una intensidad aromática que depende del punto de maduración. Elaborado con leche cruda de vaca, cuajo animal, sal y fermentos lácticos. (envasado al vacío)

**Precio unidad (I.V.A incluido):15 euros**

**Cantidad: 1kg**



# Ovín de cabra y vaca

Rico queso de elaboración artesanal con mezcla de leches de cabra y vaca pasterizada, cuajo animal, sal y fermentos lácticos. Se trata de un queso semiblando, con sabores mezclados y aromas abundantes con dominio de maduración, y un ligero amargor que desaparece al paso, (envasado al vacío)

**Precio unidad (I.V.A incluido):7 euros**

**Cantidad: 500 gramos**



# Mieles



- Tarro de pura miel asturiana seleccionada. Creado por abejas autóctonas alimentadas en nuestros montes de brezo. Un gusto para el paladar y sobretodo para la salud.
- Pvp:1kg-10€; 500g- 6€

# De avellana

Miel pura de brezo recolectada de los montes asturianos, y envasada en tarro de cristal cuyo sistema de sellado utiliza cera virgen de abeja. Se acompaña de deliciosa avellana de la región. Al tratarse de una miel pura, puede cristalizar, pero calentándola al baño maría recuperará nuevamente su estado líquido, (envase de cristal).

**Precio unidad (I.V.A incluido): 2 euros**

**Cantidad: 55 gramos**



# De nueces

**Miel pura de brezo** recolectada de los montes asturianos, y envasada en tarro de cristal cuyo sistema de sellado utiliza **Cera Virgen de Abeja**. Se acompaña de deliciosa nuez de la región. Al tratarse de una miel pura, puede cristalizar, pero calentándola al baño María recuperara nuevamente su estado líquido, (envase de cristal).

**Precio unidad (I.V.A incluido):2€**

**Cantidad: 55 gramos**



# Mermelada La Casuca de Pastorias

Mermelada "La Casuca de Pastorias", exquisita mermelada elaborada en Peñamellera Alta. Presenta una concentración de 80 grs. de saúco por cada 100 grs. de producto. Todo un lujo de complemento para sus mejores postres y para sus desayunos.

Surtido: Manzana, zarzamora , arándanos, y fresas(envase de cristal).

**Precio unidad (I.V.A incluido): 3,5 euros**

**Cantidad: 350 gramos**





#YB

Young Business

## DATOS DE CONTACTO:

Young Business S.Coop.

C/ Regenta N° 4

33006 (Oviedo)

Tfno. 985 23 99 43

[youngbusiness4c@gmail.com](mailto:youngbusiness4c@gmail.com)