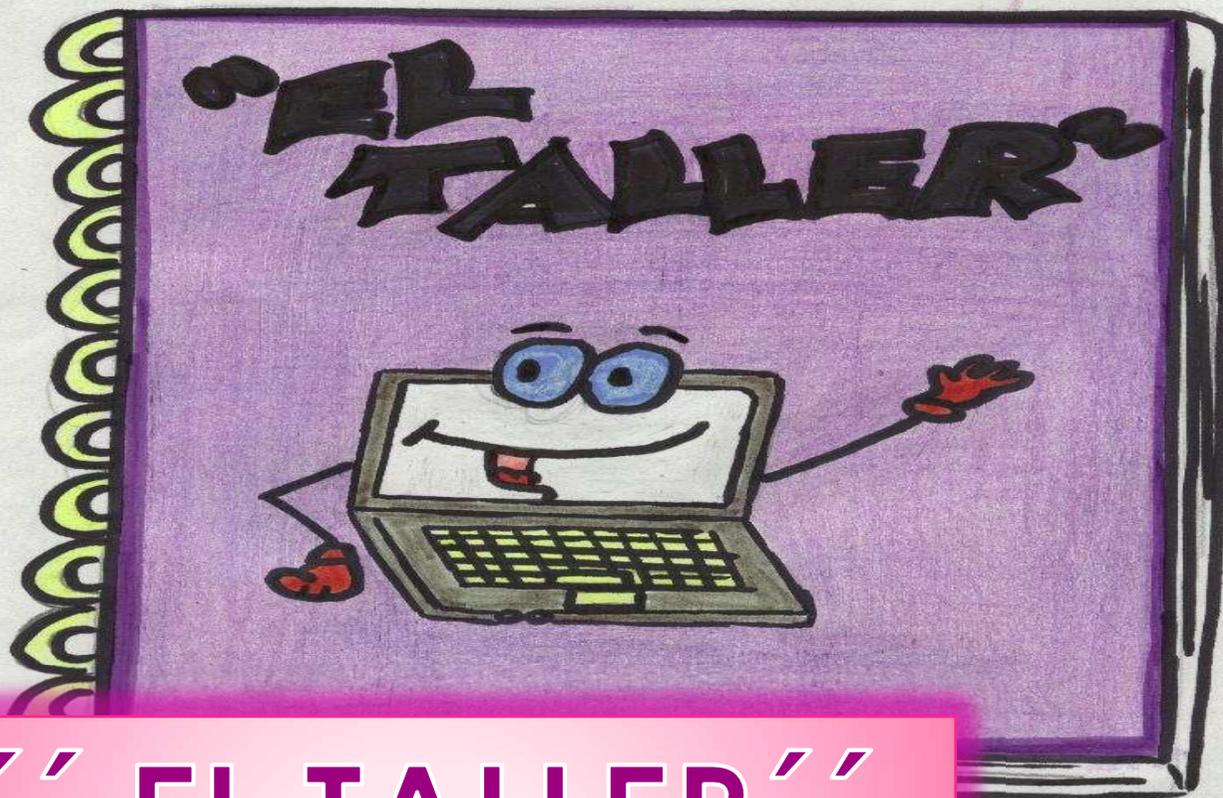


CATALOGO DE LA COOPERATIVA



“ EL TALLER ”

EL TALLER LES OFRECE...



❖ Productos alimenticios típicos de la ribera de La Rioja.

❖ Para realizar sus pedidos mandar un correo electrónico a....

xel95@hotmail.com

PRODUCTOS TÍPICOS DE

LA RIOJA



PATES VARIADOS

- ❖ **PATE DEL BUEYO:** Elaborados de forma artesanal y con las mejores materias primas.
- ❖ **PATES TRES LISES:** De alta calidad, de origen de pato de la raza **MULARD**, elaborados a su vez de forma artesanal y con los mejores métodos de producción.

PATES EL BUEYO

VARIEDADES:

- ❖ Pate a la trufa Ref.001
- ❖ Pate al oporto Ref. 002
- ❖ Pate al vino Ref. 003
- ❖ Pate con chorizo Ref. 004
- ❖ Pate a la pimienta Ref. 005
- ❖ Pate a las finas hierbas Ref. 006

Latas de 100 gramos cada una.



2 €

PATES TRES LISES

Variedades:

- ❖ Mousse a la pimienta Ref: 007 2€
- ❖ Mousse de oca Ref: 008 3,50€
- ❖ Mousse de ave Ref: 009 2,50€
- ❖ Pate a las setas Ref: 010 2,50€
- ❖ Pate companga Ref: 011 2€
- ❖ Pate de pato al oporto Ref: 012 3€
- ❖ Pate de chorizo Ref: 013 2,50€
- ❖ Pate de ave superior al jerez Ref: 014 2,50€

Lata de 125 gramos cada una.



CHORIZO

- ❖ El chorizo se elabora con una cuidada selección de sus ingredientes. Carne magra de cerdo de primera calidad, panceta, pimentón, sal y ajo puro. Sin ningún aditivo ni conservante, dándole una curación en los secaderos naturales al aire de las montañas. Ref.: 015

Sarta de 280 gramos



3,5 €

FUET

- ❖ Los fuetes son elaborados seleccionando materia prima de máxima calidad y rechazando aditivos químicos para sustituirlos por los métodos de conservación ancestrales y naturales como son el salazón, adobo, ahumado suave, secado y/o el uso de especias seleccionadas. Ref.: 016



Sarta de 250 gramos

3,5 €

FARDALEJOS

- ❖ Dulce típico de La Rioja.
- ❖ Se trata de un manjar de hojaldre relleno de una pasta de mazapán con forma rectangular.



Caja de 9 uní. Pequeñas. Ref.: 017

Caja de 6 uní. Ref.: 018

6€

MERMELADAS GOURMET

- ❖ Mermeladas caseras Riojanas , es un producto de calidad. La fruta que se utiliza es de primera calidad y llega directa de las huertas Riojanas y Navarras.
- ❖ No llevan colorantes ni aditivos.
- ❖ Las hay de varios sabores.



ESPECIAL GOURMET SALADO

- ❖ Jalea de Rioja (Vino tinto)
Ref.:019
- ❖ Vino y rosas Ref.: 020
- ❖ Zurracapote Ref.: 021
- ❖ Cebolla Ref.: 022
- ❖ Pimiento Ref.: 023
- ❖ Tomate con pimienta Ref.:
024
- ❖ Fresa con vino tinto Ref:025

Tarros de 260 gramos.

3,50€

ESPECIAL GOURMET DULCE

- ❖ **Mandarina con Pomelo Ref.:026**
- ❖ **Naranja Amarga Ref.: 027**
- ❖ **Melocotón con semillas Ref.: 028**
- ❖ **Manzana con Canela Ref.: 029**
- ❖ **Ciruela con Pasas y Nueces**
- ❖ **Ref.: 030**
- ❖ **Calabaza con Naranja y
Jengibre Ref.: 031**
- ❖ **Peras al tinto de Rioja Ref. : 032**

Tarros de 260 gramos.

3,20 €

PIMIENTOS

- ❖ Pimientos con un sabor intenso, cultivados en la huerta de la ribera del Ebro, asados en leña y con denominación de origen en Lodosa (Navarra).Ref.: 033



Lata de 390 gramos

2 €

ESPÁRRAGOS

- ❖ Espárragos blancos.
- ❖ Ricos en agua y con gran cantidad de fibra..
- ❖ Diuréticos y ligeros.
Espárragos de Navarra extra 8/12 muy gruesos.
Ref.: 034



Lata de 390 gramos cada una

4 €

ACCESORIOS

MARIPOSAS Y BOTELLAS REALIZADAS POR NOSOTROS



***Mariposas 2€
la unidad***

***Botellas
2,50€ cada
una***



Condiciones de compra

❖ **Los portes correrán a cargo de la cooperativa COMPRADORA**

❖ **IVA incluido**

Pedidos a xe195@hotmail.com