



*Cooperativa
INNOPOL s.coop*

Dirección del trabajo principal:
c/Las Veigas
Pola de Allande

Teléfono: 555-555-5555
Fax: 555-555-5555
Correo: innopol14@gmail.com

Para pedidos llame al



CATÁLOGO DELICATESSEN 2014

Título de la barra lateral

- Describa aquí brevemente el producto o servicio
- Describa aquí brevemente el producto o servicio
- Describa aquí brevemente el producto o servicio

Para pedidos llame al



Precio: € Cantidad:

Precio: € Cantidad:

Precio: € Cantidad:

Precio: € Cantidad:



Mermelada de frambuesa

Mermelada de frambuesa y azúcar de caña de cultivo ecológico de "Cata Gourmet", se presenta en tarro de cristal.

Precio: **4,40€** Cantidad: **240g**



Nuestros productos

Alimentación: Patés	6-7
Alimentación: Lácteos	8
Alimentación: Conservas marinas	9
Alimentación: Mieles	10-11
Alimentación: Embutidos	12-13
Alimentación: Dulces	14-16
Alimentación: Legumbres	17
Jabones	18-19
Objetos asturianos	20
Velas aromáticas	21

Nombre del trabajo



TÍTULO PRINCIPAL

Título secundario

El propósito de un catálogo es vender productos o servicios a un público determinado, así como anunciar novedades o próximos eventos. Los catálogos son una manera excelente de lanzar al mercado sus productos o servicios y de afianzar la imagen de su organización.



Título secundario

En primer lugar, determine el público al que va dirigido el catálogo. Puede ser cualquiera que obtenga beneficios de los productos o servicios que contiene. A continuación, calcule el tiempo y el dinero que puede invertir en el catálogo. Estos factores permitirán determinar la extensión del mismo y la frecuencia con la que lo publicará. Se recomienda que publique el catálogo al menos trimestralmente para que pueda considerarse una fuente constante de información.

Además, tenga en cuenta cómo desea imprimir el catálogo. Puede imprimirlo en una impresora de escritorio, en un centro de copiado o en una imprenta. Además del presupuesto, la complejidad de la publicación, incluyendo si se imprime en blanco y negro o en color, permitirá determinar el mejor método de imprimir la publicación.

Para imprimir su catálogo, piense cómo desea unir las páginas. Piense en el número de páginas, en cómo lo utilizará el lector y si lo enviará por correo. Por ejemplo, si tiene pocas páginas y es para conservarlo, podría doblar las hojas y graparlas por el lomo. Los catálogos un poco más grandes que se deben abrir completamente, funcionan mejor con una espiral de plástico a través de agujeros en las hojas, mientras que para las publicaciones de mayor tamaño que se crean como si fuesen libros, es mejor utilizar hojas encoladas o una "encuadernación perfecta".

Para pedidos llame al



Velas con forma de corazón

Elaborado artesanalmente. Velas de cera 100% natural.

Precio: **2,00€**



Velas normales

Elaborado artesanalmente. Velas de cera 100% natural.

Precio: **2,00€**



Escanciador

Escanciador de sidra, se presenta en bolsa de plástico.

Precio: 1,00€



Navaja

Navaja de bolsillo con hoja de 7 cm., y empuñadura de madera grabada. Muy ligera. Elaborada artesanalmente.

Precio: 3,24€



Pegatinas

Lote de pegatinas asturianas.

Precio: 2,00€



Broche de flor de piel

Precio: 8€



Precio: 00,00 €
Nº de pedido: 000000
Tipo: Tipo

Nombre del producto o servicio

Espacio para describir el producto, servicio o evento. Incluya una breve descripción y sus características.

Nombre del trabajo



Paté de Centollo

Paté con exquisito sabor del preciado centollo de nuestro Mar Cantábrico, elaborado de forma totalmente artesanal. Se trata de un paté de suave textura y destacado sabor marino, que dará a su mesa un toque de sofisticación. acompañado con biscotes de pan para untar.

Precio: 2,64€ Cantidad: 100grs



Paté de cabracho

El famoso y delicioso paté de cabracho de Asturias, elaborado para "Tierra Astur" de forma artesanal. Se trata de un paté de textura suave, con un inconfundible sabor marino que dará a su mesa un toque de sofisticación. Sorprenda a sus invitados con este delicioso producto a modo de entrada, acompañado con biscotes de pan tostado para untar.

Precio: 1,90€ Cantidad: 100grs



Paté de oricios

De elaboración totalmente artesanal, el Paté de Oricios "Tierra Astur", presenta una suave textura y un exquisito e inconfundible sabor marino, que lo posicionan como nuestro Paté de Mar con más carácter.

Precio: 4,36€ Cantidad: 100grs



Paté de cabrales

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.

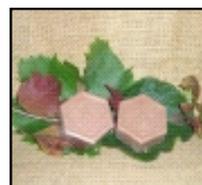
Precio: 2,42€ Cantidad: 100grs



Jabón de miel en forma de oso grande

Elaborado artesanalmente.

Precio: 2,75€



Jabón de propóleo en forma hexagonal

Elaborado artesanalmente.

Precio: 2,75€



Jabón de rosa mosqueta

Elaborado artesanalmente.

Precio: 2,75€

Para pedidos llame al

Nombre del trabajo



Jabón de Aloe Vera

Elaborado artesanalmente.

Precio: 2,75€



Jabón de leche de burra

Elaborado artesanalmente.

Precio: 2,75€



Jabón de miel

Elaborado artesanalmente.

Precio: 2,75€



Jabón de miel en forma hexagonal

Elaborado artesanalmente.

Precio: 2,75€



Paté 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 biscotes de pan tostado.

Precio: 2,15€ Cantidad: 100grs



Queso cabrales

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.

El buen "Cabrales" se elabora con leche de vaca, cabra y oveja; no obstante, también presentan una gran calidad, por el propio proceso de elaboración del queso, las piezas elaboradas con leche de vaca, o leche de vaca y cabra.

Precio: **3,18€** Cantidad: **100grs**



Queso 'La Peral'

La Peral es un queso semiazul, de pasta firme y color blanquecino, elaborado con leche de vaca frisona, a la que en ocasiones se añade nata de oveja con el propósito de reforzar el aroma y sabor del queso en la maduración.

De corteza oscura y húmeda, presenta un corte amarillento con veteados azul-verdoso. En boca, fundente, con sabores intensos y relativamente complejos y un punto de sal agradable, y fuertes aromas de maduración (tiene una curación mínima de 3 meses).

Precio: **2,68€** Cantidad: **100grs**



Crema cabrales

Elaborada con queso cabrales, se presenta en tarro de cristal.

Precio: **3,95€** Cantidad: **200grs**



Fabes asturianas extra

Alubias blancas ideal para fabada o fabes con almejas. Se presentan envasadas al vacío en bolsas.

Precio: **2,00€** Cantidad: **500g**



Fabas asturianas

Precio: **5,95€** Cantidad: **1/2kg**

Para pedidos llame al



Sobaos pasiegos 'El macho'

Se presentan en caja de 6 unidades.



Precio: **8,90€** Cantidad: **1kg**

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 proporcionan el inconfundible sabor que lo convierten en un dulce exquisito al paladar.



Precio: **4,07€** Cantidad: **media docena**



Bígaros

Excelentes bígaros al Natural, envasados en agua y sal, ideales como tapa o aperitivo.



Precio: **3,52€** Cantidad: **250grs**

Nombre del trabajo



Miel crema "La Puela"

Miel ecológica de Asturias. Fácil de untar. Envasado en frascos.

Precio: 7,75€ Cantidad: 600g



Miel de Asturias "La Puela"

Elaborada por Gustavo Pérez García en Pola de Allande. Producto ecológico. Envasado en frascos.

Precio: 4,65€ Cantidad: ;?



Crema de miel "La Puela"

Elaborado por Gustavo Pérez García en Pola de Allande. Producto ecológico. Envasado en tarros

Precio: 4,65€ Cantidad: 300g



Miel de castaño con nueces

Manteniendo su origen artesano, la apicultura en Asturias ha conseguido producir distintos tipos de mieles, con características propias, que reciben las influencias del clima, la flora y el cuidado personal de los apicultores. Las mieles más características son las de castaño y brezo. Se presenta envasado en frascos.

Todas nuestras mieles se producen en zonas boscosas de alta montaña, declaradas "Parques Naturales" o "Reserva de la Biosfera".

Precio: 5,50€ Cantidad: 250g



Casadiellas "Monasterio"

Delicioso pastel típico asturiano, elaborado con ingredientes naturales. Envasados en caja.

Precio: 3,75€ Cantidad: 300g



Carajitos "Monasterio"

Pastelín típico de Asturias, elaborado con ingredientes naturales. Envasados en caja.

Precio: 5,25€ Cantidad: 350grs



Maravillas "Oliva"

Productos caseros, elaborados en Grandas de Salime.

Precio: 5,39€ Cantidad: 380g



Bulius "Oliva"

Elaborado con productos básicos y naturales: Harina, Mantequilla, Azúcar, Huevos, Anís, Limón y Levadura nada más. Rica receta elaborada con mimo, que recupera el sabor inconfundible con el fin de no olvidar esta receta que se preparaba familiarmente con motivo de celebraciones y festejos.

Precio: 5,20€ Cantidad: 350g



Casadiellas asturianas

Elaboradas artesanalmente con nuez, avellana, anís, azúcar y pasta hojaldrada. Envasados en caja.

Precio: 5,75€ Cantidad: 6 uds



Carajitos asturianos

Pastas tradicionales típicas de Asturias elaboradas artesanalmente y con productos de primera calidad en Cornellana con avellanas, huevos, miel y azúcar. Envasados en caja.

Precio: 6,25€ Cantidad: 12 uds



Rosquillas de avellana

Elaborados con harina de trigo, mantequilla, azúcar, avellanas, huevos e impulsor. Envasados en caja.

Precio: 3,75€ Cantidad: 375g



Pastas de manzana

Elaboradas con harina, mantequilla, azúcar, mermelada de manzana, huevos e impulsor. Producto Artesano Asturiano. Envasados en caja de metal.

Precio: 7,60€ Cantidad: ¿?



Miel de brezo

Precio: 7,50€ Cantidad: 1kg



Miel de eucalipto

Precio: 7,50€ Cantidad: 1kg



Miel multiflora

Precio: 7,50€ Cantidad: 1kg



Miel de castaño con avellanas

Manteniendo su origen artesano, la apicultura en Asturias ha conseguido producir distintos tipos de mieles, con características propias, que reciben las influencias del clima, la flora y el cuidado personal de los apicultores. Las mieles más características son las de castaño y brezo. Todas nuestras mieles se producen en zonas boscosas de alta montaña, declaradas "Parques Naturales" o "Reserva de la Biosfera". Se presenta envasado en frascos.

Precio: 6,50€ Cantidad: 250g



Salchichón de jabalí a la pimienta

Su carne fuerte y salvaje da a estos embutidos un toque especial. Se vende por piezas.



Precio: 6,50€ Cantidad: 350grs

Chorizo de jabalí

Su carne fuerte y salvaje da a estos embutidos un toque especial. Se vende por piezas.



Precio: 6,50€ Cantidad: 300grs

Salchichón de ciervo a la pimienta

La cocina de la caza surge de la alta montaña, de los fogones de las cacerías, de la vida al aire libre. Se vende por piezas.



Precio: 6,50€ Cantidad: 350grs

Chorizo de ciervo

La cocina de la caza surge de la alta montaña, de los fogones de las cacerías, de la vida al aire libre. Se vende por piezas.



Precio: 6,50€ Cantidad: 300grs



Picadillo

Picadillo elaborado con magro de jabalí 100% y panceta de cerdo. Ideal para consumir frito en su propia grasa acompañado de huevos, patatas fritas y tortos de maíz.



Precio: 5,23€ Cantidad: 500grs

Chorizos a la sidra

Chorizo asturianos a la sidra 'Pepe el bueno', elaborados en Luarca, con Chorizos Asturianos Extra y Sidra Natural, se presenta envasados en latas.



Precio: 4,50€ Cantidad: 210grs

Panceta asturiana

Trozo de panceta, recomendada para cocidos. Se presenta envasada al vacío en piezas.



Precio: 2,95€ Cantidad: 250grs