

CAE~~CO~~



Miel de brezo burgalesa

Nº ref.: 001

Características:

Se obtiene del néctar de las flores de los distintos tipos de brezo color varia del amarillo oscuro al negro rojizos sabor es fuerte y con ligeros matices.

Propiedades:

Alto contenido en minerales. Posee propiedades antibacterianas, diuréticas y antisépticas

Peso: 1 kg o 0,500 kg

8€/1Kg
4.85€/ 0.5Kg



CAECO

Miel mil flores

Nº ref.: 002

Características:

Llamada plurifloral .Obtenida del polen y néctar de las distintas flores de pradera y valles. De color claro con matices amarillos anaranjados.

Propiedades:

Excelente sustituto del azúcar ,aporta gran cantidad de energía y facilita la digestión.

Peso:1kg o 0,500 Kg.

Precio:

8 €/1Kg
4.85€/ 0.5Kg



CAECO

Miel de bosque

Nº ref.: 003

Características:

Extraída de las secreciones de ciertos arboles .De varios colores, de castaño a marrón oscuros sabor peculiar no muy dulce, con cristalización lenta y fina.

Propiedades:

Excelente cicatrizante para quemaduras y heridas. Contiene gran cantidad de minerales, sobre todo hierro y magnesio lo que es eficaz para combatir ciertas enfermedades

Peso: 1kg o 0,500kg`

Precio

8 €/1Kg

4.85€/ 0.5Kg



CAECO

Patata kennebec

Nº ref.: 004

Características:

Son ideales para horno, cocción y fritura, como las *monalisa*, pero estas son más succulentas y más caras. Son *tardías*, y su aspecto es añejo debido a que no se venden lavadas.



0,50€/1Kg

CAECO

Alubias de Tobalina

Nº ref.: 005

ALUBIAS PINTAS

4€/KG

Se venden en 1 kg

5 €/1Kg



CAECO

Pastas SANTA CASILDA

Nº ref.: 006

Caja con 600 gramos de pastas clásicas variadas (con azúcar glas, con huevo, con guinda, mantecadas y con chocolates).

Peso: 600 gr

4'75€/600gr



CAECO

MORCILLA DE BURGOS



CAECO

Queso Fresco de Oveja “Labaren”

Nº ref.: 007



Tarrina con 450 gramos de queso de Burgos fresco, elaborado con leche pasteurizada de oveja que mantiene gran cantidad de nutrientes con una escasa aportación calórica (apenas 100 calorías por cada 100 gramos de queso).

4€/450 gr

CAECO

QUESO DE BURGOS

Nº ref.: 008



Tarrina con 450 gramos de queso de Burgos fresco, elaborado con leche pasteurizada de vaca que mantiene gran cantidad de nutrientes con una escasa aportación calórica (apenas 100 calorías por cada 100 gramos de queso).

3,80€/450 gr

QUESO MEZCLA VACA Y OVEJA

Nº ref.: 009



Queso de mezcla de un kilo de peso aproximadamente, elaborado con leche de vaca y de oveja y con un tiempo de maduración de 2 meses. Presenta un sabor más suave que el queso puro de oveja y algo más acentuado que el de vaca.

11€/450 gr

TARRINA DE MEMBRILLO

Nº ref.: 010



Tarrina con 500 gramos de carne de membrillo, que constituye el perfecto acompañamiento para muchos quesos.

3,30€/450 gr

QUESO MANTECOSO DE VACA

Nº ref.: 011



5,20€/450 gr

Queso mantecoso tipo nata de medio kilo, elaborado con leche de vaca y de reducida curación (20 días). Es untoso, de sabor suave y textura sólida casi cremosa, ideal para quienes prefieren los quesos de sabor suave.

Pulseras

Nº ref.: 012

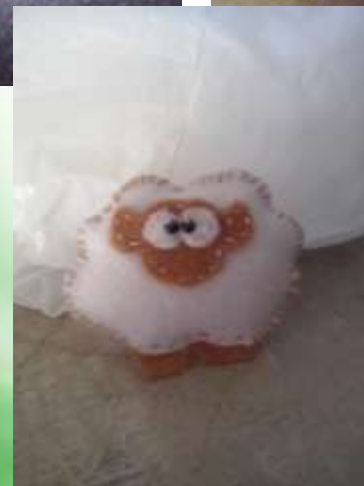


Precio:2€

CAECO

SOUVENIRS DE FIELTRO

Nº ref.: 013



Precio: 4€

CAECO

Llaveros de abalorios

Nº ref.: 014



Precio:2€

CAECO

HERRADURAS LOFER

Nº ref.: 015



Pasteles con forma de herradura, que consisten en hojaldre bañada en almíbar.

1'50€/unidad
8 € ½ docena
15'50€ 1 docena

CAECO

PEDIDOS

REFERENCIA	PRODUCTO	CANTIDAD	PRECIO

Los gastos de envío no están incluidos

