



# Catálogo



**SOC. COOP. VIROLASA**

# ÍNDICE

- |    |          |             |
|----|----------|-------------|
| 1  | Galletas | Pág 3 a 6   |
| 2. | Quesos   | Pág 7 a 8   |
| 3. | Sidras   | Pág 9       |
| 4. | Fabas    | Pág 10      |
| 5. | Receta   | Pág 11 y 12 |

# GALLETAS

- Bote plásticos de 500 gramos peso neto con galletas de mantequilla y avellana en bolsas individuales de uso alimentario, termoselladas, de peso neto aproximado de 7 grs.



- Bote de 500 grs de galletas De mantequilla con chocolate en bolsas individuales de uso alimentario, termoselladas, de peso neto aproximado de 7 grs.



**PRECIO: 4.10 (unidad)**

- Galletas de margarina envasadas individualmente en bolsas de polipropileno de uso alimentario, termoselladas y de 7 grs de peso neto aprox.



- Botes de 500 gramos peso neto galletas de mantequilla con canela en bolsas individuales de uso alimentario, termoselladas, de peso neto aproximado de 7 grs.



**PRECIO: 4.10 (unidad)**

- Galletas de mantequilla con manzana en bolsas individuales de uso alimentario, termoselladas, de peso neto aproximado de 7 grs.



- Galletas de margarina y almendra, en bolsas individuales de uso alimentario, termoselladas, de peso neto aproximado de 7 grs



**PRECIO: 4.10 (unidad)**

- Surtido de galletas compuesto por bollinos de mantequilla, galletina de mantequilla y avellana, galletina de mantequilla y avellana bañada de chocolate, rosquillas de almendra, rosquillas de almendra bañadas en chocolate, suspiros de Luarca y mantecadas.

**PRECIO: 3.88€**



- Cajina de 180g peso neto, con galletas de chocolate con naranja envasadas en bolsas individuales de uso alimentario, termoselladas, de peso neto aproximado de 15 grs.

**PRECIO: 2,04€**



# QUESOS

- **Queso Abredo (400 grs):**  
Queso de vaca muy suave y mantecoso, de pasta elástica, corte amarillo uniforme. Elaborado artesanalmente con leche y cuajo.

**PRECIO: 5,49€**



- **Queso Afuega'l Pitu Atroncau "Tierra de Tineo" (300 Grs.)**  
se caracteriza por su firme y compacta consistencia, y presentar sabores primarios. Elaborado con leche pasteurizada de vaca, fermentos lácticos, sal y cuajo animal

**PRECIO: 4,35€**



## QUESO "LA PERAL" SEMI AZUL (375 Grs)

- 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 veteado azul-verdoso



**PRECIO: 5,81€**

## QUESO "PORRUA" (300Grs)

- Rico queso de elaboración artesanal con leche de vaca pasteurizada. Se trata de un queso de corta maduración, semiblando, suave y cremoso, de consistencia lisa poco elástica y ojos pequeños, que presenta un color amarillento pálido



**PRECIO: 4,95€**

# SIDRA

## PACK SIDRA NATURAL "TRABANCO" SELECCION SIN D.O.P (6 Bot.)

- Sidra natural de los llagares "Trabanco" elaborada con variedades de sidra exclusivamente asturianas.

**PRECIO: 16,49€**



## PACK SIDRA NATURAL "TRABANCO" SIN D.O.P (6 Bot.)

- Sidra de los conocidos llagares de Trabanco de Gijón se presenta en el tradicional envase de vidrio verde, embalada en caja de cartón que incluye 6 botellas de 70 cl., con un contenido alcohólico cada una de ellas de 6% Vol.

**PRECIO: 13,75€**



# FABAS

## LOTE ALUBIA ESPECIAL FABADA DE PRIMERA CRIVENCAR (1 Kg.) + COMPANGO PARA FABADA (1 Kg.)

- Acompañadas de un excelente compango de la más alta calidad, y en la cantidad óptima para preparar 1 kg de Fabada Asturiana. Se compone de morcilla, chorizo, tocino y lacón, ingredientes necesarios en la elaboración de fabadas y potes típicos asturianos.



# RECETA DE LAS FABAS

## Antes de cocinar:

- Uno de los pasos importantes es la elección de las fabes o fabas (en Galicia). Yo utilizo la más típica en la fabada: las fabes "de la Granja" que se encuentran en cualquier supermercado, son una variedad suave y mantecosa apropiada para esta receta. Asturias cultiva esta variedad a lo largo y ancho de su territorio y se caracterizan por tener un gran sabor y una suave textura tras su cocción, todo un tesoro gastronómico.
- Extendemos las fabes sobre una superficie plana y desechemos aquellas que estén dañadas. Las lavamos para quitar impurezas.
- Las dejamos en un bol con agua fría en remojo durante la noche, normalmente 12 horas. No es necesario echar sal a la hora del remojo. Al día siguiente las escurrimos y apartamos hasta el momento de prepararlas.
- Ponemos a remojo, en agua templada, la panceta curada y el hueso de jamón desde la noche anterior a la preparación de las fabes.

## Preparación de las Fabes:

- Añadimos en una cazuela, a ser posible baja y ancha (si es de barro mejor), las fabes con el agua de remojo y cubrimos con ese agua hasta que quede un par de dedos por encima de las mismas. Removemos otra vez para que se junte todo bien y calentamos a fuego alto hasta que rompa a hervir.
- Cuando empiece a hervir introducimos la panceta, los chorizos, el hueso de jamón y las morcillas (previamente pinchadas para evitar que revienten). Procurad que las morcillas y los chorizos permanezcan siempre en la parte superior para evitar posibles roturas que nos estropearían la fabada.
- Espumeamos durante unos minutos (retiramos la espuma que normalmente contiene impurezas y a la vez desgrasamos un poco el caldo).
- Cuando lleve 1/2 hora cociendo a fuego alto le añadimos las hebras de azafrán diluidas en un poco de caldo caliente de la cazuela.
- Bajamos la temperatura de cocción y añadimos sal al gusto, es importante probar el caldo ya que hemos echado el hueso de jamón y pueden quedar saladas.
- Dejamos que las fabes se cocinen lentamente a temperatura baja durante 2 horas removiendo de vez en cuando con una cuchara de madera sin romperlas. Durante estas dos horas, añadimos agua fría en dos ocasiones para "asustar" las fabes (rompe el hervor y ayuda a su perfecta cocción).
- Probamos las fabes para ver si ya están tiernas y rectificamos de sal. Una vez probadas y tiernas apartamos del fuego y dejamos reposar una hora aproximadamente.
- A continuación retiramos los chorizos, la morcilla, la panceta y los huesos de jamón. Preparamos la carne, cortando los embutidos en rodajas generosas. Troceamos la panceta y aprovechamos la carne del hueso. Reservamos para la presentación.

# PRODUCTO FINAL:

