

CATALOGO DE PRODUCTOS
COOPERATIVA DOMINESELLA
ARRIONDAS (ASTURIAS)



➤ **INDICE DE PRODUCTOS:**

- **QUESOS**
- **EMBUTIDOS**
- **LEGUMBRES**
- **CONSERVAS**
- **MERMELADAS**
- **MIEL**
- **CHOCOLATE**
- **REPOSTERIA**

➤ **ARTESANIA**

CÓDIGO:01 QUESO "ABREDO" (400 Grs.) 5,50€

Queso de vaca muy suave y mantecoso, de pasta elástica y fundente, con aroma a mantequilla y textura grasa, y de corte amarillo uniforme. Elaborado artesanalmente con leche pasteurizada de vaca.



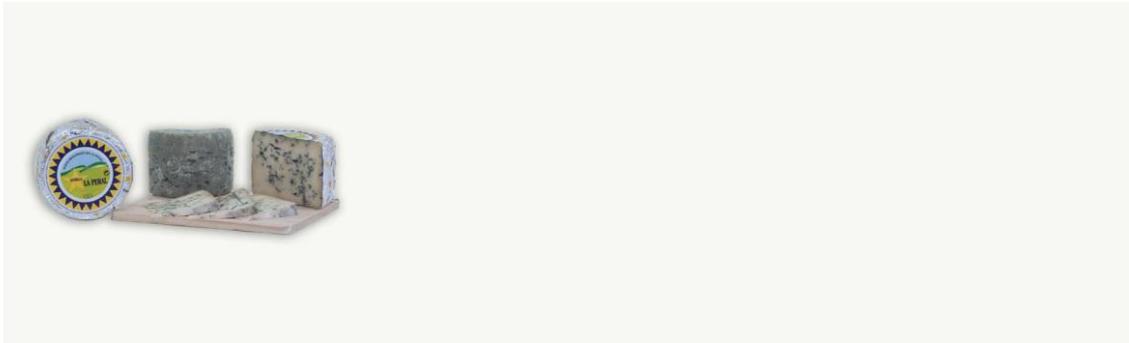
CÓDIGO:02 QUESO "GAMONEU" D.O.P. (600 Grs.) € 12,70

El Queso "Gamoneu" D.O.P. es un queso curado, semiazul, y ahumado con maderas nobles. De elaboración artesana siguiendo la tradición pastoril de los Picos de Europa, el "Gamoneu" es un queso elaborado con mezcla de leche cruda de vaca, oveja y cabra, cuajadas con cuajo natural.



CÓDIGO:03 QUESO "LA PERAL" SEMI-AZUL (750 Grs.) 11,25€

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 veteado azul-verdoso.



CÓDIGO:04 QUESO "LOS BEYOS" I.G.P. (400 Grs.) 6,50€

Queso "Los Beyos" I.G.P, pequeño queso artesanal de las montañas de Ponga y Amieva, elaborado con leche de vaca pasteurizada, sal y cuajo animal. "Los Beyos" es un queso de pasta semiácida y corte irregular, ligeramente enmohecido por su parte externa, y algo graso. De corteza rugosa, presenta corte amarillo-marfil, con tendencia a escamación, tacto fino y suave, y textura sin elasticidad. De sabores y aromas equilibrados, intensos y muy agradables, resulta un queso exquisito en su punto adecuado de maduración. Amparado por la Indicación Geográfica Protegida I.G.P. "Queso Los Beyos".



CÓDIGO:05 CREMA QUESO CABRALES INTENSA “TARAGAÑO”(180 GRS) 4€

Deliciosa crema elaborada con Queso D.O.P. Cabrales y Sidra Natural Asturiana. De consistencia untosa, presenta un color azul verdoso derivado de la propia naturaleza del Queso Cabrales. En esta variedad presenta un sabor y aroma intensos, y resulta ideal para sorprender a sus invitados con todo el carácter del Cabrales en una crema fácil de untar.



CÓDIGO:06 QUESO AFUEGA`L PITU ATRONCAO ROJO (300GRS) 4€

De corte no muy limpio y un tanto granuloso, con corteza casi inexistente y textura arenosa, se caracteriza por su firme y compacta consistencia. Presenta sabores primarios, predominando el pimentón, que le confiere un toque picante, y un aroma con dominio, aunque sin agresividad de áquel. Elaborado con leche pasteurizada de vaca, fermentos lácticos, sal, cuajo animal y pimentón, que hace que tenga un corte rojo-anaranjado con puntos blanquecinos. Está amparado por la Denominación de Origen Protegida (D.O.P.) Queso Afuega'l Pitu.



CÓDIGO:07 LONGANIZA CASERA EXTRA "TIERRA ASTUR" (400 Grs.) 4,75€

Excelente Longaniza Casera Extra "Tierra Astur", elaborada con magro de cerdo, carne de ternera, pimentón, sal y ajo. Un ligero ahumado confiere a este producto un excelente sabor y aroma que no le dejarán indiferente. La longaniza es una elaboración que se embute en una tripa natural sin interrupción lo que lo convierte en una "vuelta" de diferentes longitudes unidas en su principio y final por un cordel que, a su vez, sirve para colgarlas por éste en el proceso de curación.



CÓDIGO:08 CHORIZO CASERO "TIERRA ASTUR" (4 Uds.) 5,25€

El Chorizo Casero "Tierra Astur" es un exquisito chorizo casero tipo tradicional.

Los diferentes grados de curación del chorizo asturiano hacen que su uso varíe pudiendo encontrarse en guisos de cuchara, en platos con arroz o sencillamente cortados a cuchillo como acostumbran en los pueblos asturianos.



CÓDIGO:09 FABES DE ASTURIAS I.G.P. "TIERRA ASTUR" (1/2Kg) 8.75€

Las Fabes de Asturias I.G.P. "Tierra Astur" están seleccionadas bajo los más estrictos controles de calidad, amparadas bajo la Indicación Geográfica Protegida "Faba Asturiana". Ideal para fabada, el plato de nuestra gastronomía regional más emblemático.

Destinado a clientes que quieran guisar raciones de este plato único de la gastronomía tradicional asturiana, siendo en cualquier caso el tiempo de vida útil suficiente como para aprovisionarse con el mejor artículo del mercado en el capítulo legumbres, y preocuparse de encontrar el resto de ingredientes en función del tipo de guiso.



CÓDIGO:10 PATE DE CABRALES "TIERRA ASTUR" (100 Grs.) 2.45€

El Paté de Cabrales "Tierra Astur" le hará disfrutar de todo el sabor y fuerza de nuestro queso más internacional a través de un proceso artesanal de elaboración que confieren a este producto una calidad digna de estar presente en las mejores mesas, y sorprender a los mejores paladares. La delicada y fina textura que presenta el paté se alcanza gracias a la untuosidad que, en origen, aporta el queso de Cabrales más allá de la autenticidad y sabor que todos los quesos azules proponen en boca a la hora de ser degustados.



CÓDIGO:11 PATE DE CENTOLLO "TIERRA ASTUR" (100 Grs.) € 2,65

Paté de Centollo "Tierra Astur" 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. Presentelo como entrada acompañado con biscottes de pan para untar.



CÓDIGO:12 CAVIAR DE ORICIOS "AGROMAR" (50 Grs.) 6,00 €

Caviar de Oricios "Agromar" (50 Grs.), huevas de Erizo de Mar aderezadas con sal, de exquisito sabor y calidad. Ideal para presentar como entrante, o para utilizar en sus mejores platos.



CÓDIGO:13 CEBOLLAS RELLENAS DE BONITO "TIERRA ASTUR" (380 Grs.)€ 4,95

Las Cebollas Rellenas de Bonito "Tierra Astur" se trata de un plato elaborado con cebollas especialmente seleccionadas por su calidad y aspecto, rellenas de bonito del norte, y cocinadas con el cuidado y esmero que tan excelente manjar requiere.

Un plato único que se ofrece en este formato a los comensales más exigentes durante todo el año, ya que las cebollas rellenas de bonito del norte requieren un tiempo y una dedicación más larga de lo habitual para su guisado.



CÓDIGO:14 Miel Ecológica de Bosque Asturiano "La Puela" (350 Grs.) 4.95€

Procedente del néctar de las flores del castaño, del brezo y de la zarza que habitan en los bosques autóctonos.

La miel es uno de los alimentos nutricionalmente más completos y sanos de todo el catálogo alimenticio conocido. Su elaboración es prácticamente nula ya que basta con aplicar criterios de máximo respeto en la recolección, evitar la destrucción del hábitat de la abeja y envasar el producto resultante después de un mínimo procesado destinado a depurar el producto final al cual no debe añadirse ningún complemento.



CÓDIGO:15 MIEL ECOLOGICA DE CASTAÑO ASTURIANO "LA PUELA" (350 Grs.) 4.95

Miel Ecológica de Castaño Asturiano "La Puela" procedente del néctar de las flores del castaño que habitan en los bosques autóctonos.

De color ámbar claro, aromas florales, con un claro componente amaderado y un sabor dulce con notas saladas, este producto se recolecta cada verano en los bosques de castaño del área suroccidental de Asturias.

La miel es uno de los alimentos nutricionalmente más completos y sanos de todo el catálogo alimenticio conocido. Su elaboración es prácticamente nula ya que basta con aplicar criterios de máximo respeto en la recolección, evitar la destrucción del hábitat de la abeja y envasar el producto resultante después de un mínimo procesado destinado a depurar el producto final al cual no debe añadirse ningún complemento.



CÓDIGO:16 MIEL MULTIFLORA DE ASTURIAS "TIERRA ASTUR" (280 Grs.) 4.70€

La Miel Multiflora de Asturias "Tierra Astur" es un producto de calidad, extraído de las colmenas de los bosques y campos del suroccidente asturiano. Se denomina multiflora al tipo de miel formado a partir del polen de muchas flores y que ninguna de la cuales puede considerarse como la de mayor proporción.

Su fabricación corría a cargo de los propios apicultores. La labor se lleva a cabo durante los meses de invierno (de noviembre a marzo) aprovechando el menor trabajo en la agricultura y ganadería, y debido a que es la época más propicia para talar los árboles. Las maderas más utilizadas eran la de castaño porque conserva mejor el calor de las abejas, y la de cerezo porque tiene un olor característico que las atrae.



CÓDIGO: 17 MERMELADA DE MANZANA "LA CASUCA DE PASTORIAS" (350 Grs.)
3,85€

Mermelada de Manzana "La Casuca de Pastorias" exquisita mermelada elaborada en Peñamellera Alta con manzanas y azúcar de caña. 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.



CÓDIGO: 18 MERMELADA DE FRAMBUESA "LA CASUCA DE PASTORIAS" (350 Grs.)
3,85€

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



CÓDIGO: 19 CASADIELLES ASTURIANES "TIERRA ASTUR" (1/2 Doc.) 4,95€

Las Casadielles Asturianas "Tierra Astur" (1/2 Doc.) son sin duda uno de los postres asturianos de más tradición y arraigo.

Elaboradas de forma casera empleando diferentes ingredientes entre los cuales destaca la mezcla proporcionada de avellana y nueces ligada con mantequilla y envueltas en una fina masa hecha a base de harina de trigo que conforma un producto que se fríe en aceite de oliva virgen extra obteniendo así un regalo para los paladares más exigentes. Una generosa capa de azúcar les confiere un dulce toque y una extraordinaria textura.



CÓDIGO: 20 CHOCOLATE CON LECHE "TIERRA DEL ARTESANO" (500 Grs.) 7,60€

El Chocolate con Leche "Tierra del Artesano" (500 Grs.) presenta un contenido de cacao del treinta por ciento y ha sido elaborado por reposteros que cuidan el producto siguiendo los criterios que han llevado la repostería del chocolate a reconocimiento de ámbito mundial. Un chocolate tradicional, con el equilibrio perfecto y cuyo carácter artesano hace de su degustación una experiencia única.



CÓDIGO: 21 MERMELADA DE ARÁNDANOS "LA CASUCA DE PASTORIAS" (350 Grs.)
€ 3,85



Mermelada de Arándanos "La Casuca de Pastorias" (350 Grs.), exquisita mermelada elaborada en Peñamellera Alta con arándanos y azúcar de caña. 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.

CÓDIGO: 22 MERMELADA DE FRAMBUESA "LA CASUCA DE PASTORIAS" (350 Grs.)
€ 3,85

Mermelada de Frambuesa "La Casuca de Pastorias", exquisita mermelada elaborada en Peñamellera Alta con frambuesas y azúcar de caña. Presenta una concentración de 80 grs. de frambuesa por cada 100 grs. de producto.

Todo un lujo de complemento para sus mejores postres y para sus desayunos.



CÓDIGO: 23 MERMELADA DE GROSELLA "LA CASUCA DE PASTORIAS" (350 Grs.)
3,85 €

Mermelada de Grosella "La Casuca de Pastorias", exquisita mermelada elaborada en Peñamellera Alta con grosellas y azúcar de caña. 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.



CÓDIGO: 24 MERMELADA DE MANZANA "LA CASUCA DE PASTORIAS" (350 Grs.) € 3,85 €

Mermelada de Manzana "La Casuca de Pastorias" , exquisita mermelada elaborada en Peñamellera Alta con manzanas y azúcar de caña.



CÓDIGO: 25 BOMBONES "PIEDRES DE DON PELAYU" (200 grs) 7,15€

Exquisita combinación de diferentes coberturas de bombón de chocolate y crocant de almendra marcona caramelizada. Una explosión de sabor en para paladear en momentos especiales.



CÓDIGO: 26 HORREO RUSTICO CON CORREDOR (8 cm.) 6,55€



Estupenda reproducción a escala de un Hórreo Típico Asturiano Con Corredor. Incluye todas las piezas: peana de madera, muchos detalles exteriores como musgo, tejas y piedras en el techo, maíz, yugo de vacas, etc.

CÓDIGO: 27 JARRA DE BARRO "TIERRA ASTUR" 5,50€

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





CÓDIGO: 28 Gomas del pelo de colores

-Elaboradas con fieltro y botones de diferentes colores y estampados

Unidad: 1 €



CÓDIGO: 29 Pulseras trenzadas

-Elaboradas con cola de ratón de distintos colores y diseños.

Unidad: 2 €



CÓDIGO: 30 Pulseras trenzadas planas

-Elaboradas con cola de ratón de distintos colores

Unidad: 0,80 €