

CATÁLOGO.



ÍNDICE.

Alimentación.

- Miel.
- Morcilla ahumada.
- Chorizos Sabadiegos.
- Fabada asturiana con su compango.
- Quesos asturianos:
 - Abredo.
 - Afuefa'l pitu.
 - Cabrales.

Postres.

- Galletas de mantequilla.
- Moscovitas.
- Arroz con leche.
- Rosquillas de anís.
- Dulce de manzana.
- Avellanas con miel .



ALIMENTACIÓN.

MIEL “RÍO ALLER”.

Miel mil flores de intenso aroma y brillante color oscuro, recolectada en las colmenas de los bosques de Pola de Allande (Asturias), es 100% ecológica, certificada por el consejo regulador de la producción agraria ecológica. **7€/Kg.**



MORCILLA AHUMADA.

Preparada artesanalmente con la máxima calidad y con todo el sabor de Asturias, os ofrecemos estas morcillas ahumadas preparadas artesanalmente por “Alto Aller”. **3,70€/300 gramos.**



CHORIZOS SABADIEGOS.

De sensacional sabor y aromas, su apariencia puede recordar a la de una morcilla, un tipo de chorizo que solo se hace en nuestro pueblo, Noreña. **2,50€/ 2 chorizos.**





FABADA ASTURIANA Y SU COMPANGO.

Prueba estes Fabes

Asturianos con Denominación de
Origen. Específica para elaborar tus
platos tradicionales y obtendrás unos
resultados sorprendentes.

QUESOS ASTURIANOS:



Queso Abredo: 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 cabra, fermentos lácticos, cloruro cálcico y cuajo.

4,50€/500 gramos.



Queso “Afuega’l pitu”: Es uno de los quesos más antiguos y extendidos de Asturias. Al probarlo no deja indiferente por su textura única y su sabor de notas lácticas y ácidas con toques de levaduras; notas que se combinan con una agradable sensación picante además de uno de los de más arraigo y conocimiento popular. **4,85€/300 gramos.**



Queso “Cabrales” D.O.P: Este queso es elaborado artesanalmente por los ganaderos del concejo de Cabrales. Está elaborado con leche cruda de vaca o con mezcla de dos o tres clases de leche: vaca, oveja y cabra. **8€/350 gramos.**



POSTRES

GALLETAS DE MANTEQUILLA.

Riquísimas galletas de mantequilla
elaboradas de forma casera por una empresa socia,
exclusivas para nosotros. Con un sabor suave a
mantequilla y crujientes. **2,50€/100 gramos.**



MOSCOVITAS.

Galleta típica asturiana. Son unos bocados delicados de almendra, finísimos y crujientes. El proceso no tiene complicación, la simple combinación de unos ingredientes de calidad, el horneado y el pintado final de chocolate, hacen de estas pastas un producto de lujo. **3€/ 100 gramos.**



ARROZ CON LECHE.

El arroz con leche es un postre típico de la gastronomía asturiana. Hecho cocinando lentamente el arroz en leche con azúcar. Su sabor es suave y muy dulce, se sirve frío o caliente y se le suele espolvorear canela, vainilla o cáscara de limón para aromatizarlo. **1,60€/ 200 gramos.**

ROSQUILLAS DE ANÍS.

Rosquillas caseras de Anís,
riquísimas para mojar en el café o en el Cola
Cao. Con una cobertura de azúcar glaseado y
de textura esponjosa y más o menos dura.



DULCE DE MANZANA.

El dulce de manzana casero es ideal para combinar con todo tipo de quesos, ya sean suaves o azules. Tiene un sabor y una textura más suave que el dulce de membrillo y se conserva durante meses.



AVELLANAS CON MIEL.

Producto de calidad y sabor único gracias al entorno privilegiado que representa Asturias. Una combinación perfecta entre el fruto seco y el dulce. Con el sabor a miel y el crujiente de la avellana. **6€/230 gramos.**



A decorative white floral border with intricate scrollwork and leaf patterns surrounds the central text. The border is symmetrical and frames the entire page.

CATÁLOGO “C2F”

Catálogo de productos de la
Cooperativa “C2F” (**Grupo 1**):

Lazar Dayan Alexandru.

Lucas García García.

Sergio Blanco Alonso.