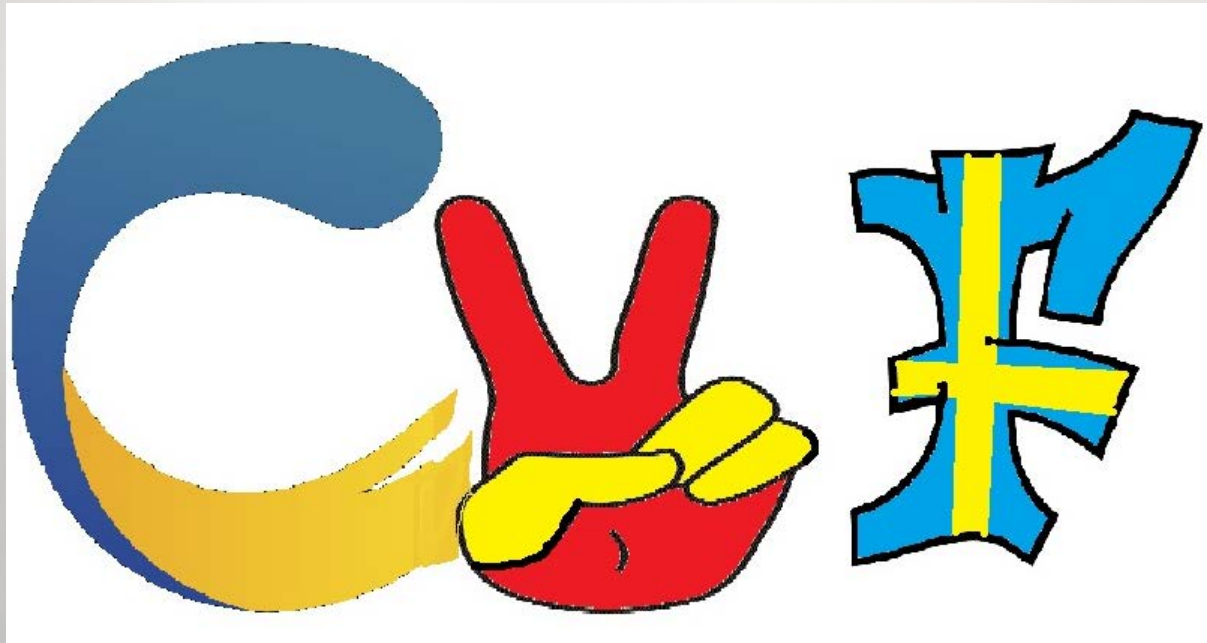


# CATÁLOGO.



# 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.