

El Rinconín de Pelayín

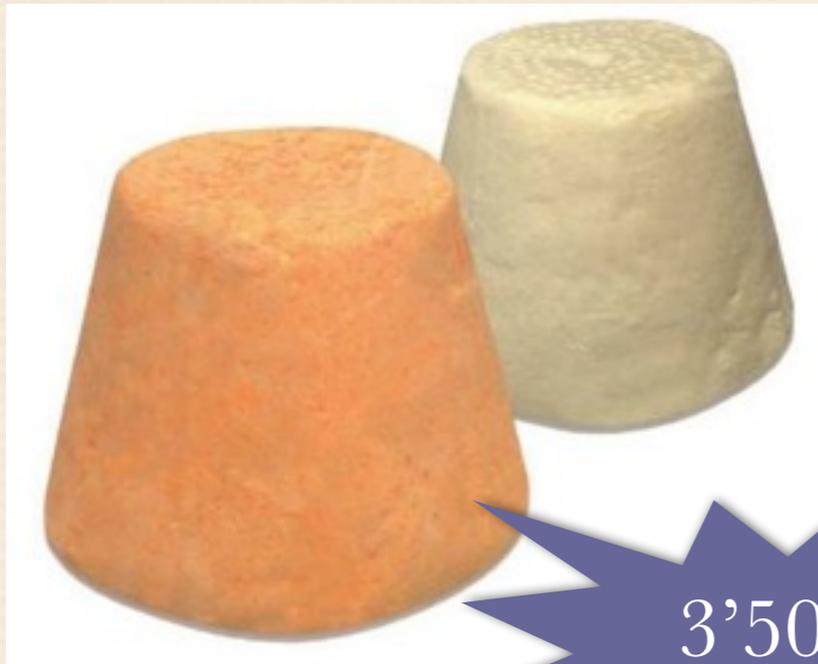


Catálogo de productos

QUESOS ASTURIANOS



POSIBLEMENTE LOS MÁS SABROSOS



3'50 €

El queso Afuega'l Pitu es uno de los quesos más antiguos y conocidos de Asturias. Tiene D.O.P. La diferencia entre ambos se debe al pimentón empleado en la elaboración del rojo. Se presenta en piezas de 300gr.



550g 8'25€
350g 6€

El queso Cabrales es probablemente el queso azul más conocido de España. Se produce en los Picos de Europa con leche de vaca, oveja y cabra. Para su comodidad lo presentamos en dos formatos.



La salsa o crema de cabrales “Taragañu”, es una salsa muy sabrosa que combina bien con carnes, pescados o patatas. Se presenta en envases de 180 gr.

3 €



El queso a la sidra “Los Caserinos”, es un queso de vaca artesano, tierno, graso, de pasta prensada, macerado en sidra asturiana. Se presenta en piezas de 300 gr.

3'90€



3'45 €

El queso de Vidiago es un queso suave y cremoso elaborado de forma totalmente artesanal con leche de vaca. Se presenta en piezas de 300 gr.



3'70 €

El queso de Porrúa es otro ejemplo de queso cremoso del oriente asturiano, elaborado también con leche de vaca. Tiene un sabor suave, y combina bien con vinos blancos secos o tintos jóvenes. Se presenta en piezas de 300 gr.



El queso de cabra “Los caserinos”, es ideal para personas que toleran mal la lactosa, dado su bajo nivel. De sabor suave y delicado, se presenta en piezas de 330 gr. (aprox)

5'20 €



El queso puro de oveja “Tierra Astur” hará las delicias de los paladares más exigentes. Se presenta en piezas de 500 gr.

6'85 €

EMBUTIDOS



DONDE DOMINA LA CALIDAD



El chorizo asturiano, embuchado con tripa natural y curado en ambientes naturales. Se presenta envasado al vacío en paquetes de 4 uds.

4'30€

El chorizo de ciervo tiene un mínimo porcentaje de carne de cerdo y panceta para aportar un grado de jugosidad extra al embutido ya que la carne de ciervo es magra.



3,95€

El chorizo de jabalí, tiene un olor característico y un color rojizo oscuro. Se trata de un producto elaborado a base de carnes seleccionadas de jabalí, magro de cerdo, panceta ibérica, sal, ajo, perejil y especias.





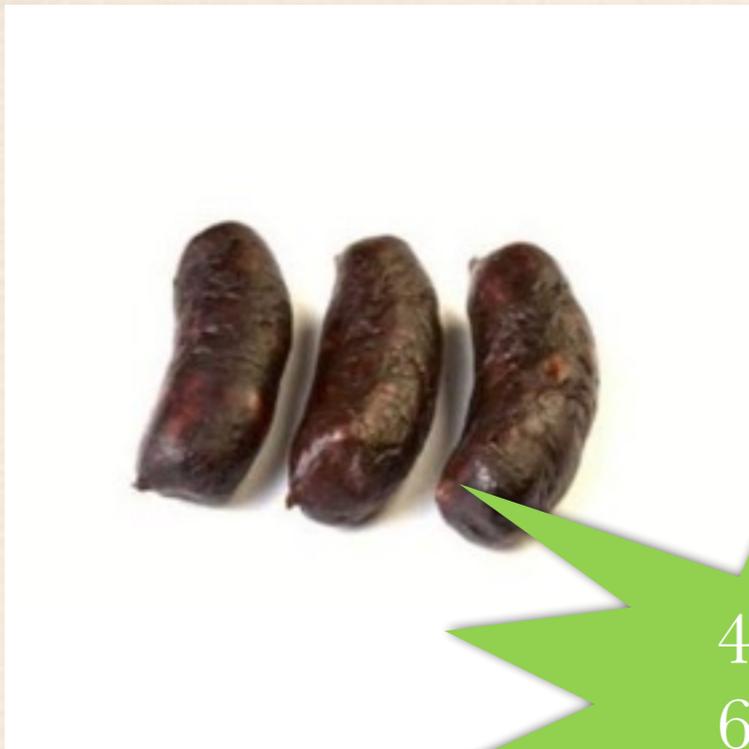
El lacón es uno de los productos derivados del cerdo. Procede de las extremidades delanteras del animal, que son sometidas a un proceso de elaboración similar al que se aplica al jamón. Se presenta en trozos de 350 gr.

2'75€



El compango es el acompañamiento cárnico ahumado empleado en la elaboración de la fabada asturiana y los cocidos, consta de: chorizo, morcilla, lacón y tocino. Ideal para preparar 1 kg de fabada.

3'65€



La morcilla se trata de un embutido de color oscuro con aromas ahumados. Es un ingrediente esencial de la fabada y el pote.

4uds 3'25€
6uds 4'25€



La longaniza es un embutido elaborado de forma casera, con carnes de cerdo y ternera, lo que le aporta una gran jugosidad. Se presenta en piezas de 400 gr.

3'65€

CONSERVAS



NO TE ARREPENTIRÁS DE HABERLAS PROBADO



Los callos caseros “La noreñense”
constituye un opción ideal para servir como
tapa o bien como plato principal. Se presenta
en dos interesantes tamaños.

380 gr/1'90€
630 gr/3'40€



La fabada asturiana “La noreñense”
se acompaña de los mejores ingredientes y
compangos, todo ello cocinado de forma
tradicional y respetando la receta original
de la fabada asturiana. También en dos
tamaños.

440gr/1'35€
765gr/ 3'35€



Las cebollas rellenas de bonito son, junto con los pimientos y los nabos, uno de los platos típicos de la gastronomía de nuestro municipio. Se presentan en cómodos envases de 370 gr.

3'35€



Los pimientos rellenos de bacalao, otro gran ejemplo de lo mejor de nuestra cocina listo para disfrutar. Se presenta en envases de 265 gr.

5'10€



Les fabes con almejes es otro plato tradicional asturiano, muy completo y reconfortante. Se presenta en envases de 425 gr.

3'35€



Los patés artesanales presentan una gran variedad, desde especialidades de mar (oricios, cabracho, bugre-bogavante, vieira...) o de montaña (ciervo, jabalí, morcilla...). Todos en latas de 100 gr.

Centollo Cabracho Bugre Ciervo/Jabalí

Vieira Oricios Cabrales

2€

1'85€

3'05€

1'80€

2'35€

3'45€

1'90€

DULCES



PA' CHUPATE LOS "DEOS"



El arroz con leche casero “Los caserinos” es tal vez el postre más común en las casas asturianas. Se presenta en envases de 200 gr.

1'10€



La mermelada artesana “La Casuca de Pastorias” está elaborada con productos ecológicos y azúcar en caña. Sabores: arándanos, grosellas, frambuesa, manzana o zarzamora. En envases de 350 gr.

3'10€



Las casadiellas simplemente son el dulce de nuez más famoso de Asturias.

6ud 3'30€
12 ud 6'40€

Los almendarados del Nalón son deliciosas pastas realizadas de forma artesanal a base de almendras, harina, huevos, azúcar y mantequilla. Cajas de 800 gr.



3'50€



Suspiros del Nalón, deliciosas y suaves pastas artesanas hechas totalmente a mano. Se presentan en cajas de 600 gr.

3'10€



Las marañuelas de Candás y Luanco son unas galletas asturianas típicas de Semana Santa.

6ud/ 3'20€
12ud/ 4'95€



Galletinas de Manzana Asturianas elaboradas de forma artesanal con los ingredientes más tradicionales, y con un agradable aroma y sabor a manzana. Cajas de 380 gr.

4'95€

Información

- Todos los precios incluyen IVA.
- Los gastos de envío corren por cuenta del comprador.
- Para cualquier aclaración o duda, consúltenos:

Cooperativa el Rinconín de Pelayín
Avda. de la Constitución, 1
33950 –Sotrondio (SMRA) – ASTURIAS
Tfno.: 985 67 03 42 FAX: 985 65 62 24
Mail: elrinconindepelayin@gmail.com