

La banda del patio



Catálogo

Colegio Virgen Reina



Embutidos



**CHORIZO DE AVESTRUZ
"EMBUASTUR" (200 Grs.)**

Ref. 001
DESCRIPCIÓN

PRECIO: 3,20€

Exótico chorizo elaborado a base de carnes de avestruz (50%), magro de cerdo, panceta de cerdo ibérico, sal y especias.

La carne de avestruz presenta muy poca grasa (alrededor de 2 grs. por cada 100 grs. de porción comestible) lo que la hace a su vez menos calórica que otras carnes, y con unos reducidos niveles de colesterol.



**CHORIZO Y MORCILLA (Pack 2
Uds.+2 Uds.)**

Ref. 002
DESCRIPCIÓN

PRECIO: 3,50€

Se presentan en paquetes de 4 uds. con un peso total aproximado de 440 grs. Además, el envasado al vacío garantiza en todo momento la máxima calidad para este producto

Embutidos



**LONGANIZA DE AVILÉS
"VALLINA" (315 Grs.)**

Ref. 003
DESCRIPCIÓN

PRECIO: 2,75€

La Longaniza Blanca "Vallina" se trata de una tradicional longaniza blanca de cerdo, muy típica en el municipio de Avilés y comarca, ideal para su consumo cocida o frita.



**CHORIZOS A LA SIDRA "TIERRA
DEL ARTESANO" (210 Grs.)**

Ref. 004
DESCRIPCIÓN

PRECIO: 2,40€

Los Chorizos a la Sidra "Tierra del Artesano" (210 Grs.) elaborados a base de materias primas de máxima calidad, como el chorizo extra ahumado y la sidra natural asturiana, representan una nueva apuesta por los productos más asturianos, en esta ocasión, en formato mini.

Dulces



DULCE DE MANZANA "LA COLLOTENSE" (400 Grs.)



CARAJITOS ASTURIANOS "TIERRA ASTUR" (350 Grs.)

Ref. 005
DESCRIPCIÓN

PRECIO: 2,20€

El Dulce de Manzana "La Collotense" (400 Grs.) es un riquísimo dulce artesano preparado a base de manzana y azúcar. De color marrón claro (no lleva colorantes), presenta un sabor intenso a manzana azucarada.

Ideal como aderezo para postres o por si sólo como postre o sustituto de la fruta, su corte es fácil, y no resulta pegajoso al paladar.

Ref. 006
DESCRIPCIÓN

PRECIO: 4,90€

Los Carajitos Asturianos "Tierra Astur" (350 Grs.) son pastas artesanales típicas de Asturias, elaboradas con avellana, huevo, miel y azúcar. Se trata sin duda de uno de los dulces más representativos de nuestra tradición confitera que no puede faltar en las mejores mesas.

Dulces



**MERLITONES ALMENDRADOS
"PUENTE ROMANO" (400 grs.)**



**MERMELADA DE MANZANA "LA
CASUCA DE PASTORIAS" (350
Grs.)**

Ref. 007
DESCRIPCIÓN

PRECIO: 3 €

Delicioso dulce artesano, elaborado con harina de trigo, azúcar molida y azúcar invertida, grasa vegetal, almendra, y huevo líquido. Ideal para desayunos y meriendas.

Los "Merlitos Almendrados" se elaboran en Cangas de Onis, y se presenta en caja de cartón de 400 grs. envuelta, a su vez, en plástico protector.

Ref. 008
DESCRIPCIÓN

PRECIO: 3,20€

Mermelada de Manzana "La Casuca de Pastorias" (350 Grs.), 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.



Ref. 009
DESCRIPCIÓN

PRECIO: 3,20€

Las Pastas de Avellana "Campoamor" (300 Grs.) se preparan con ingredientes de calidad extraordinaria y también con otros tan básicos como la mantequilla o el azúcar a las que, en un momento determinado del proceso de elaboración, totalmente artesanal, se les añade la avellana convirtiéndolas en un producto de máximo interés culinario para los amantes de la repostería tradicional asturiana.

Quesos



**CREMA DE CABRALES INTENSA
"TARAGAÑU" (180 Grs.)**

Ref. 010

PRECIO: 3,25€

DESCRIPCIÓN

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.



**CREMA DE CABRALES SUAVE
"TARAGAÑU" (180 Grs.)**

Ref. 011

PRECIO: 3,25€

DESCRIPCIÓN

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 suaves, y resulta ideal para sorprender a sus invitados con todo el carácter del Cabrales en una crema fácil de untar.



Ref. 012
DESCRIPCIÓN

PRECIO: 3,15€

La Salsa de Cabrales "L'Arbeyal" a base del afamado queso azul característico de la región, es ideal para presentar y acompañar sus mejores platos de carnes, patatas, ensaladas, etc.

De intensidad media conserva los sabores y aromas del Queso Cabrales y posee una agradable textura que dará el toque personal necesario en cada uno de sus platos.

Patés y cremas



CREMA DE MAR "COSTERA" (70 grs.)

Ref. 013
DESCRIPCIÓN

PRECIO: 1,10€

La Crema de Mar "Costera" es un suave paté elaborado con sardinas, ideal para utilizar como entrante acompañado de biscottes de pan tostado.



PATE DE BONITO "AGROMAR" (100 Grs.)

Ref. 014
DESCRIPCIÓN

PRECIO: 1,45€

Paté de Bonito "Agromar" (100 Grs.), fino paté de bonito del norte elaborado de forma artesanal, con margarina vegetal, leche, huevos, pimientos del piquillo, especias, sal y, sobre todo, bonito del norte de alta calidad.

Patés y cremas



PATE DE CIERVO "L'ARBEYAL"
(100 Grs)

Ref. 015
DESCRIPCIÓN

PRECIO: 1,85€

Lleve a su mesa el sabor de los bosques asturianos con este Paté de Ciervo "L'Arbeyal" (100 Grs), elaborado con carne de ciervo, carne y panceta de cerdo, leche, huevos, tomillo, pimienta, vino blanco, gelatina y sal. Acompáñelo como entrada con biscottes de pan tostado.



PATE DE JABALI "L'ARBEYAL"
(100 Grs.)

Ref. 016
DESCRIPCIÓN

PRECIO: 1,85€

Disfrute el intenso sabor del jabalí presentado ahora en un exquisito Pate de Jabalí "Arbeyal" (100 Grs.), elaborado artesanalmente con carne de jabalí, panceta e hígado de cerdo, leche, huevos, brandy, tomillo, pimienta, gelatina y sal.

Patés y cremas



Ref. 017
DESCRIPCIÓN

PRECIO: 1,85€

Suave Paté de Morcilla "L'Arbeyal" (100 Grs.) elaborado artesanalmente con morcilla, carne de cerdo, margarina vegetal, lechuga, huevos y sal. Ideal para acompañar con biscottes de pan tostado.



Ref. 018
DESCRIPCIÓN

PRECIO: 1,90€

Pate de Salmón y Algas "Agromar" (100 Grs.), elaborado artesanalmente con salmón ahumado, salmón fresco, algas asturianas, margarina vegetal, leche, huevos, especias y sal. Acompañelo con biscottes de pan tostado y sorprenda a sus invitados con este delicioso entrante.

Patés y cremas



**PATE DE BACALAO Y PIMIENTOS
"AGROMAR" (100 Grs.)**

Ref. 019
DESCRIPCIÓN

PRECIO: 1,90€

Pate de Bacalao y Pimientos "Agromar" (100 Grs.), fino paté elaborado de forma artesanal con bacalao desalado, bacalao fresco, pimientos del piquillo, margarina vegetal, leche, huevos y pimienta. Utilícelo como entrante o aperitivo acompañado de biscottes de pan tostado.



**PATE DE MEJILLONES EN
ESCABECHE "AGROMAR" (100
Grs.)**

Ref. 020
DESCRIPCIÓN

PRECIO: 1,90€

Pate de Mejillones en Escabeche "Agromar" (100 Grs.), elaborado con mejillones del Cantábrico, merluza y diversas especias naturales como ingredientes principales. Elaborados artesanalmente y sin aditivos, se recomienda su consumo en frío.

Patés y cremas



**PATE DE CABRACHO "TIERRA
ASTUR" (100 Grs.)**

Ref. 021
DESCRIPCIÓN

PRECIO: 2,10€

El Paté de Cabracho "Tierra Astur" (100 Grs.), famoso y delicioso paté de cabracho de Asturias, elaborado de forma artesanal. Se trata de un paté de textura suave, con un inconfundible sabor marino que dará a su mesa un toque de sofisticación. Sorprenda a sus invitados con este delicioso producto a modo de entrada, acompañado con biscottes de pan tostado para untar.



**PATE DE CABRALES "TIERRA
ASTUR" (100 Grs.)**

Ref. 022
DESCRIPCIÓN

PRECIO: 2,10€

El Paté de Cabrales "Tierra Astur" (100 Grs.) 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.

Patés y cremas



**PATE DE CENTOLLO "TIERRA
ASTUR" (100 Grs.)**

Ref. 023
DESCRIPCIÓN

PRECIO: 2,30€

Paté de Centollo "Tierra Astur" (100 Grs.) 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. Preséntelo como entrada acompañado con biscottes de pan para untar.



**PATE DE VIEIRA "AGROMAR"
(100 Grs.)**

Ref. 024
DESCRIPCIÓN

PRECIO: 2,50€

Delicioso Paté de auténticas vieiras pescadas en el Cantábrico, elaborado de forma artesanal. Ideal para acompañar con biscottes de pan tostado. El Paté de Vieira "Agromar" se presenta en lata de 100 grs.

Patés y cremas



Ref. 025
DESCRIPCIÓN

PRECIO: 3,30€

Fino Paté de Bogavante (Bugre) del Cantábrico elaborado de forma artesanal, ideal como entrada acompañado con biscottes de pan tostado. El Paté de Bugre "Agromar" se presenta en lata de 100 grs.



FABADA ASTURIANA "LA NOREÑENSE" (440 Grs.)



FABAS CON ALMEJAS "AGROMAR" (425 Grs.)

Ref. 026
DESCRIPCIÓN

PRECIO: 1,45€

La tradicional Fabada Asturiana, elaborada artesanalmente con faba seleccionada, agua, panceta de cerdo, chorizo, magro de cerdo, sal y pimentón. Ideal para disfrutar de una excelente fabada asturiana sin preocuparse de su elaboración; solo tiene que calentar a fuego lento, servir en cazuela de barro y disfrutar.

La Fabada Asturiana "La Noreñense" se presenta en esta ocasión en lata de 440 grs., cantidad idónea para 1 comensal.

Ref. 027
DESCRIPCIÓN

PRECIO: 3,60€

Plato precocinado de fabas asturianas de primera calidad con almejas del Mar Cantábrico. Listas para calentar y disfrutar de la auténtica faba asturiana con una receta que no le dejara indiferente.

Las Fabas con Almejas "Agromar" se presentan en lata de 425 grs. de producto.



**FABAS CON JABALI
"L'ARBEYAL" (425 Grs.)**

Ref. 028

DESCRIPCIÓN

Exquisito plato preparado con fabas extras de Asturias cocinadas con carne de jabalí. La tradicional fabada asturiana se combina en esta ocasión con una carne autóctona que confiere a esta presentación un sabor de extraordinario carácter. Listas para calentar, servir en cazuela de barro y consumir.

PRECIO: 3,60€



**CALLOS CON JAMON "LA
NOREÑENSE" (630 Grs.)**

Ref. 029

DESCRIPCIÓN

Callos Asturianos con Jamón, elaborados según la receta tradicional, y listos para calentar y consumir. Los Callos con Jamón "La Noreñense" se presentan en esta ocasión en lata de 630 grs., la cantidad idónea para 2 comensales.

PRECIO: 3,60€



Ref. 030
DESCRIPCIÓN

PRECIO: 2,40€

Exquisita elaboración de “pulpo con patatas” siguiendo como patrón para su elaboración el tradicional guiso gijonés del mismo nombre.

El Pulpo con Patatines "Isla del Carmen" se presenta envasado al vacío en tarro de cristal de 240 grs.



Ref. 031

DESCRIPCIÓN

PRECIO: 2,65€

Típica morcilla de la comarca oriental asturiana que se presenta envuelta en berza y cocida, y que se elabora, entre otros ingredientes, con harina de maíz. Resulta exquisita para degustar una vez frita en rodajas, y es ideal para acompañar con huevos fritos y patatas.



ARTESANÍA

Complemento



Ref. 032
DESCRIPCIÓN

PRECIO: 1€

Packs de dos lazos hechos a mano con lana.
Disponibles varios colores para poner a tu gusto.





Ref. 033
DESCRIPCIÓN

PRECIO: 0,75€

Marcapáginas hechos a mano de diversos colores y formas.
Ya no volverás a perder la página.



Ref. 034
DESCRIPCIÓN

PRECIO: 1€

Libretas pequeñas hechas a mano con distintas portadas perfectas para que no se te olviden los pequeños detalles.