

# CATÁLOGO PRODUCTOS TOTIDECO

IESO Juan de Valdés  
Carboneras de Guadazaón  
(Cuenca)  
Teléfono: 969341862  
E-mail: [totideco@gmail.com](mailto:totideco@gmail.com)

# ÍNDICE

## LISTA DE PRODUCTOS

### ALIMENTACIÓN:

- Queso manchego
- Alajú
- Miel
- Ajo arriero
- Pisto manchego
- Chorizo de ciervo
- Salchichón de ciervo
- Morteruelo

### ARTESANÍA:

- Broches de fieltro
- Fundas de móvil
- Flores de goma eva
- Broches y llaveros de corazón

# QUESOS MANCHEGOS

Quesos de leche de oveja, típicos de la zona. Elaborados y curados en la provincia de Cuenca.

Envasados al vacío.

## PRECIOS:

Curado: 11 euros/kg

Semicurado: 9.50 euros/kg

Tierno: 8,50 euros/kg

Peso: De 1 a 3 Kg

## REF:

Curado:001

Semicurado: 002

Tierno: 003



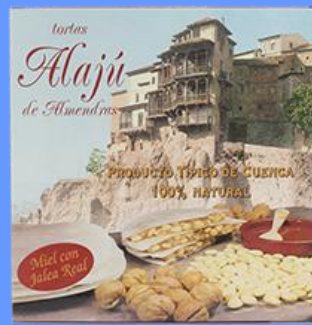
# ALAJÚ

Es un dulce con forma de torta, típico de Cuenca, hecho tradicionalmente de una masa a base de almendras, pan rallado y tostado y miel, cubierta de dos obleas por ambos lados de la torta.

Precio: 4 euros/unidad

Peso: 250 gr.

REF: 004



# MIEL

Miel de azahar y romero de la provincia de Cuenca, seleccionada y con un alto nivel de calidad.

Presenta numerosas propiedades, efecto calmante, antibacteriano, cicatrizante, antiespasmódica, evita el insomnio...

PRECIO:

Pequeña ½ Kg: 3.50 euros

Grande 1 Kg: 6 euros

REF:

Pequeña: 005

Grande: 006



# AJO ARRIERO

Es un plato tradicional elaborado a base de patatas, bacalao, ajo, huevo cocido y aceite de oliva virgen.

PRECIO: 4,50 euros/unidad

Peso: 430 gr

REF:007



# PISTO MANCHEGO

Es un plato típico manchego, elaborado con calabacín, pimientos, tomate, magro de cerdo, cebolla, ajo y aceite de oliva virgen.

PRECIO: 3,50 euros/unidad

Peso: 430 gr

REF: 008



# CHORIZO CURADO DE CIERVO

Chorizo elaborado con carne de ciervo autóctono de la Serranía de Cuenca y sometido a un riguroso proceso de curación y envasado.

También puede presentarse cubierto por una capa de finas hierbas.

Envasado al vacío.

PRECIO:

Normal: 4,50 euros/unidad

Finas hierbas: 4,70 euros/unidad

Peso: 350 gr

REF:

Normal: 009

Finas hierbas: 010





# SALCHICHÓN CURADO DE CIERVO

Salchichón elaborado con carne de ciervo autóctono de la Serranía de Cuenca y sometido a un riguroso proceso de curación y envasado.

Puede presentarse normal y cubierto por una capa de pimienta.

Envasado al vacío.

PRECIO:

Normal: 4,50 euros/unidad

Pimienta: 4,70 euros unidad

Peso: 350 gr

REF:

Normal: 011

Pimienta: 012



# MORTERUELO

Es el plato más internacional de la cocina conquense. Elaborado con hígado, carnes de caza, cerdo, especias y pan rallado.

PRECIO: 4,50 euros/unidad

Peso: 450 gr

REF:013



# BROCHES DE FIELTRO

Broches de diferentes modelos.

PRECIO: 2,50 euros/unidad

REF: 014



# FUNDAS DE MÓVIL

Son de goma eva y están hechas en el pueblo. Diferentes modelos.

PRECIO: 3 euros/unidad

REF:015



# FLORES DE GOMA EVA

Son decorativas, de goma eva y hechas en el pueblo. Diferentes modelos y colores.

PRECIO: 2 euros/unidad

REF:016



# BROCHES Y LLAVEROS DE CORAZÓN

Son de fieltro y tiene forma de corazón. Diferentes modelos y colores. Hechos por nosotros.

PRECIO: 1 euro/unidad

REF:

Llaveros: 017

Broches: 018

