

CATÁLOGO PRODUCTOS GASTRONÓMICOS DE ASTURIAS.

COOPERATIVA VIANDASTUR.

QUESOS:

- CREMA DE CABRALES INTENSA TARAGAÑU --- 3,84 EUROS

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.



- QUESO "AFUEGA 'L PITU" TIERRA DE TINEO BLANCO --- 4,35 EUROS

Queso Afuega'l Pitu Atroncau "Tierra de Tineo" (300 Grs.) de corte no muy limpio y un tanto granuloso, con corteza casi inexistente y textura arenosa, se caracteriza por su firme y compacta consistencia, y presentar sabores primarios. Elaborado con leche pasteurizada de vaca, fermentos lácticos, sal y cuajo animal. Puede tener moho en su corteza, ya que el mismo forma parte de su proceso natural de maduración, y no lleva ningún tratamiento químico antimoho. Está amparado por la Denominación de Origen Protegida (D.O.P.) Queso Afuega'l Pitu.



EMBUTIDOS:

- CHORIZO AHUMADO "ALTO ALLER" (3 uds.) --- 3,85 EUROS

El Chorizo Ahumado "Alto Aller" (3 Uds.) es un exquisito chorizo de elaboración artesanal, idóneo para acompañar todo tipo de potes y fabadas. Elaborados por una familia de ganaderos asturiana, ubicados en Cuevas de San Isidro (Aller) ofreciendo la misma calidad y sabor de antaño, siguiendo los mismos procesos aplicados en la ancestral matanza familiar, manteniendo el sistema de curación y los ingredientes de entonces, a lo que se añaden

únicamente los elementos mecánicos necesarios para producir y abastecer una creciente demanda.



- CHORIZO SABADIEGO "EL HORREO" (2 uds.)--- 2,04 EUROS

Se le ofrece estos chorizos en paquetes de 2 unidades, elaborados por la prestigiosa firma noreñense "El Horreo", primera en comercializar esta variedad de chorizo bajo Registro Sanitario. El chorizo sabadiego es una variedad tradicional de chorizo típica del Condado de Noreña, popularmente conocido por su tradición carnicera y chacinera. Es tal la trascendencia de este particular embutido en su zona de elaboración, que incluso existe una cofradía gastronómica dedicada al mismo, la Cofradía de la Orden del Sabadiego.



- CHORIZO Y MORCILLA (Pack 2 uds. + 2 uds.) --- 4,11 EUROS

El pack Chorizo y Morcilla (2+2) es una exquisita combinación de dos chorizos caseros tradicionales, con dos morcillas de Asturias de calidad extra, especiales para todo tipo de potes, cocidos, fabadas, etc. En el chorizo, clásico del embutido asturiano, se emplea tripa natural para su embuche y una mezcla en proporciones adecuadas de carne magra y tocino de cerdo. Los diferentes grados de curación del chorizo asturiano hacen que su uso varíe pudiendo encontrarse en guisos de cuchara, en platos con arroz o sencillamente cortados a cuchillo como acostumbra en los pueblos asturianos. La morcilla es un embutido tradicional elaborado a partir de las zonas más grasas del cerdo completadas con tocino del animal y otros ingredientes que la hacen única, en especial la sangre del cerdo y cebolla muy finalmente picada. El embutido de la mezcla se realiza en tripa natural y su proceso de curación varía en función de las costumbres si bien el uso habitual de este embutido es exclusivo para los guisos de cuchara propios de la gastronomía tradicional asturiana.



- LACÓN EN TROZOS "ÁLVAREZ" (350 grs.) --- 3,28 EUROS

Excelente embutido salado procedente de las patas delanteras del cerdo. Indispensable para sus cocidos de patatas, alubias, fabas, garbanzos, etc.



- LONCHEADO DE CECINA EXTRA "CRIVENCAR" (150 grs.) --- 6,27 EUROS

El Loncheado de Cecina Extra "Crivencar" (150 Grs.) se obtiene de las piezas de carne de vacuno curadas naturalmente al frío y al aire, ligeramente ahumadas, y con una gran autenticidad de sabores. Se recomienda saborearla tal y como es presentada, acompañándola de otros embutidos para disfrutar aún más del contraste entre sabores de diferentes elaboraciones caseras y apreciar cómo la cecina en lonchas aporta a la degustación el sabor y carácter inconfundibles de las cecinas de vaca.



- MORCILLA AHUMADA "ALTO ALLER" (3 uds.) --- 3,25 EUROS

La Morcilla Ahumada "Alto Aller" se presentan en pack de tres unidades, convenientemente envasadas al vacío, con un peso aproximado de 300 gramos.



-FABADA ASTURIANA Y OTRAS LEGUMBRES:

- ALUBIA VERDINA (1/2 Kg) --- 6,81 EUROS

La Alubia Verdina (1/2 Kg.) es una variedad de la Alubia Asturiana tradicional, de suave cocción, muy fina al paladar, e ideal para maridar con pescados, mariscos o caza. Esta alubia de pequeño tamaño y forma arriñonada requiere de un tiempo de cocción mucho más corto que la alubia tradicional asturiana y también presenta un paladar claramente mantecoso. Precisa de un remojado de en torno a 12 horas con carácter previo a su cocción.



- ESTUCHE DE FABADA ASTURIANA "CRIVENCAR" (2 RAC.) --- 8,25 EUROS

El Estuche de Fabada Asturiana "Crivencar" (2 rac.) es una tabla de productos seleccionados para la elaboración de una fabada asturiana para dos personas en la que encontrará todo lo necesario para que su guiso alcance la excelencia que representa la fabada asturiana en la gastronomía tradicional de la región. La selección de fabas de la región en formato seco, limpio y enteras listas para guisar acompañadas de la proporción adecuada del compango son los ingredientes imprescindibles para la elaboración de la fabada asturiana.

El estuche incluye: fabas, tocino, lacón, chorizo y morcilla, y la receta de la auténtica Fabada Asturiana.



- FABAS DE ASTURIAS I.G.P. "TIERRA ASTUR" (1/2 Kg.) --- 6,54 EUROS

Las Fabas de Asturias I.G.P. "Tierra Astur" (1/2 Kg.) están seleccionadas bajo los más estrictos controles de calidad, amparadas bajo la Indicación Geográfica Protegida "Fabas de Asturias". Ideal para fabada, el plato de nuestra gastronomía regional más emblemático. Destinado a clientes que quieran guisar raciones de este plato único de la gastronomía tradicional asturiana, siendo en cualquier caso el tiempo de vida útil suficiente como para aprovisionarse con el mejor artículo del mercado en el capítulo legumbres, y preocuparse de encontrar el resto de ingredientes en función del tipo de guiso.



- DULCES ASTURIANOS:

ARROZ CON LECHE "SANTOLAYA" (200 Grs.) --- 1,54 EUROS

El Arroz con Leche "Santolaya" es un exquisito postre leche elaborado con leche fresca pasteurizada de vaca, azúcar, arroz, canela, limón, anís y sal. Siguiendo la receta tradicional, está totalmente libre de conservantes y colorantes artificiales, conservando así toda la esencia y sabor del arroz con leche más tradicional. Tanto es así, que en la parte superior presenta la característica capa de azúcar requemado.



BOLLOS DE MARAÑUELA "HORNO DE LUANCO" (1 DOCENA) --- 6,60 EUROS

Dulce asturiano típico, elaborado artesanalmente siguiendo el método tradicional, con harina, azúcar, huevos, mantequilla cocida, impulsor y raspadura de limón. Usan la misma base que las Marañuelas, pero resultan más blandas que éstas, y mojan mejor en los líquidos, lo que hace de los bolos de Marañuela un dulce ideal para los desayunos. La máxima calidad de la materia prima que lo componen y su esmerada elaboración le proporcionan un inconfundible sabor que lo convierten en un dulce exquisito al paladar.



MIEL ECOLOGICA DE BOSQUE ASTURIANO "LA PUELA" (45 Grs.) --- 1,32 EUROS

Miel Ecológica de Bosque Asturiano "La Puela" (45 Grs.) procedente del néctar de las flores del castaño, del brezo y de la zarza que habitan en los bosques autóctonos. De color ámbar oscuro, aromas florales, intensos y medianamente persistentes, con un claro componente amaderado y un sabor dulce con notas saladas y cierto componente amargo, este producto se recolecta al finalizar cada verano en los bosques del área suroccidental de Asturias (Allande, Tineo, Cangas del Narcea e Ibias). La miel es uno de los alimentos nutricionalmente más

completos y sanos de todo el catálogo alimenticio conocido. Su elaboración es prácticamente nula ya que basta con aplicar criterios de máximo respeto en la recolección, evitar la destrucción del hábitat de la abeja y envasar el producto resultante después de un mínimo procesado destinado a depurar el producto final al cual no debe añadirse ningún complemento. Producto certificado por el Consejo de la Producción Agraria Ecológica (C.O.P.A.E.)



HARINA DE MAIZ "PANTARAMUNDI" (1 Kg.) --- 1,87 EUROS

La Harina de Maíz "Pantaramundi" se presenta en bolsa de plástico transparente de 1 Kg. de peso, que permite apreciar las bondades visuales del producto.



- CASADIELLES ASTURIANES "TIERRA ASTUR" (1/2 Doc.) --- 4,95 EUROS

Las Casadielles Asturianas "Tierra Astur" (1/2 Doc.) son sin duda uno de los postres asturianos de más tradición y arraigo. Elaboradas de forma casera empleando diferentes ingredientes entre los cuales destaca la mezcla proporcionada de avellana y nueces ligada con mantequilla y envueltas en una fina masa hecha a base de harina de trigo que conforma un producto que se fríe en aceite de oliva virgen extra obteniendo así un regalo para los paladares más exigentes. Una generosa capa de azúcar les confiere un dulce toque y una extraordinaria textura.



TODOS LOS PRECIOS DE LOS PRODUCTOS SON CON IVA INCLUIDO.

