

CATÁLOGO

PIMAR



CASADIELLES



- Las casadielles son uno de los postres mas típicos de Asturias. Estan echas con avellana y nueces ligada con mantequilla y envueltas en una fina masa de harina de trigo, una generosa capa de azucar les confiere un sabor dulce y una extraordinaria textura.
- 4 euros, 1/2 docena
- 7,39 euros, 1 docena

PINS ASTURIANOS



Pins con símbolos asturianos. Varios modelos.

1,80€

COLGANTES CELTAS

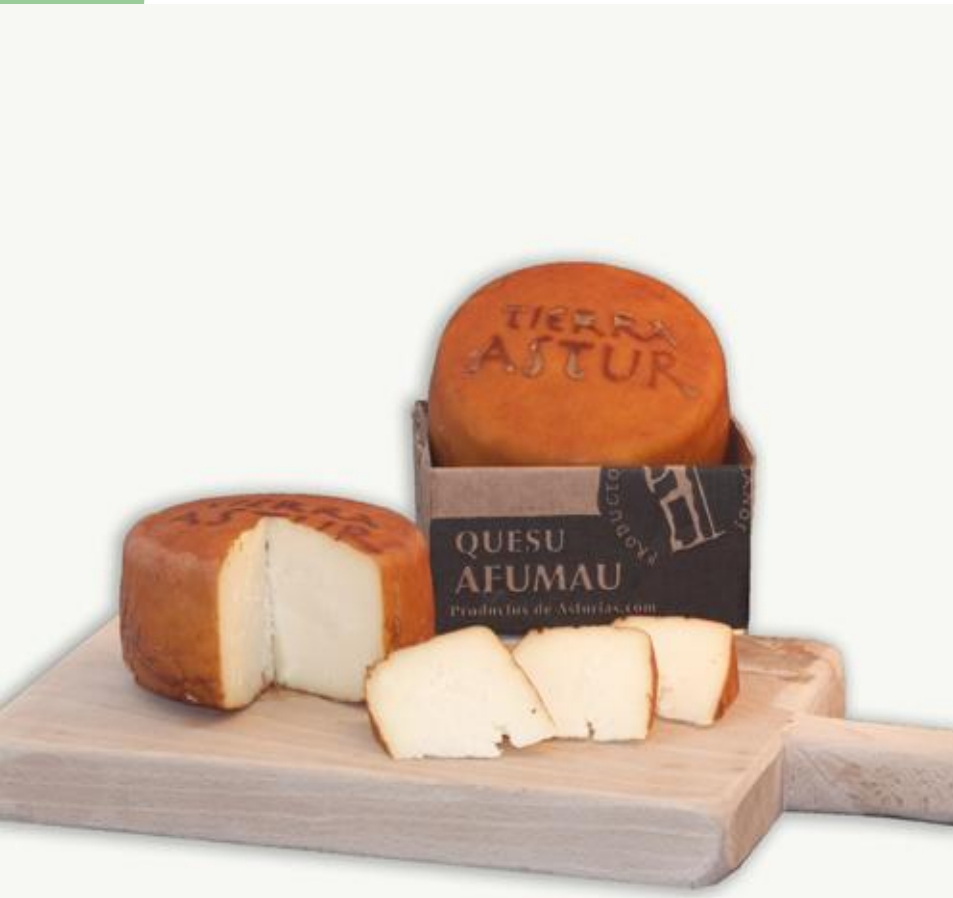


Pulseras con colgante de símbolo celta. Hecho a mano. Varios modelos. Incluye cordón

2,50€



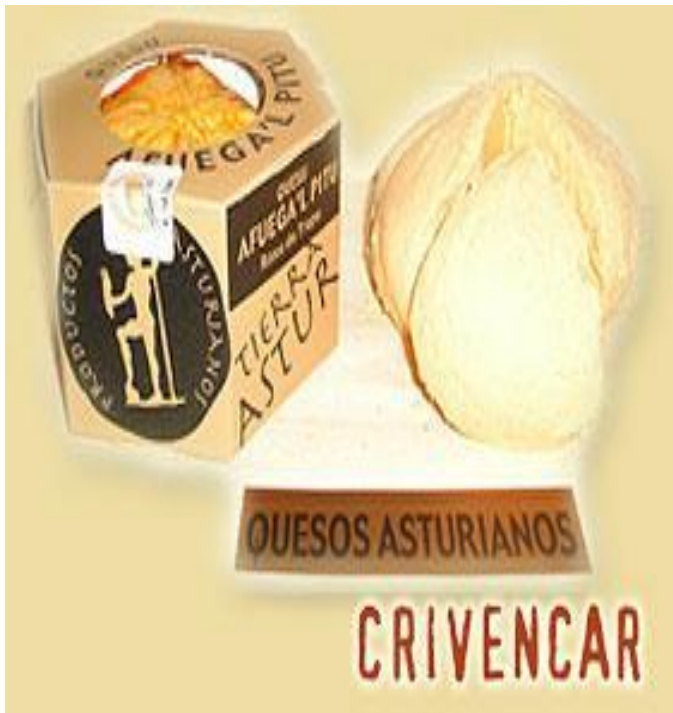
Queso de vaca ahumado “Tierra Astur” (425 Grs.)



Ahumado con humo de maderas nobles de forma completamente artesanal. Se elabora a partir de leche pasteurizada de vaca, cuajo animal, fermento láctico y sal.

5.52€

QUESO "AFUEGA'L PITU" TRAPO BLANCO "TIERRA ASTUR" (400 Grs.)



Está elaborado con leche de vaca pasterizada, cuajo, sal y fermentos. Es uno de los más afamados quesos tradicionales asturianos.

6.49€

Crema de cabrales (Intenso o suave)

Queso cabrales con DOP convertido en crema.

Color azul verdoso por la naturaleza del propio queso.

Fácil de untar.

Escoge entre la variedad de sabor y aroma suave o la variedad de sabor y aroma intenso.

3.26€ / Unidad



IMANES ASTURIANOS

Imanes con símbolos de Asturias.
Varios modelos.

1,50€

2,50€ (VACA)



LLAVEROS ASTURIANOS



Llaveros con
símbolos de
Asturias. Dos
modelos.

3€

Marañuelas 6,06€ (5,15)

Las marañuelas se elaboran artesanalmente siguiendo el método tradicional, a base de harina, azúcar, yemas de huevo, mantequilla cocida y raspadura de limón. La máxima calidad de la materia prima que lo componen y su esmerada elaboración le proporcionan el inconfundible sabor que lo convierten en un dulce exquisito al paladar.



SUSPIROS LA TRIUNFANTE

- Deliciosas y suaves **pastas artesanas** hechas totalmente a mano con **huevos, mantequilla, margarina, azúcar y harina de trigo** como manda la tradición.
- Presentación: bolsa de 400grs.
- Precio: 2€/Ud.



CHORIZOS A LA SIDRA "TIERRA DEL ARTESANO" (210 Grs.) 2,20€

Elaborados a base de materias primas de máxima calidad, como el chorizo extra ahumado y la sidra natural asturiana.

Un plato clásico del tapeo en las sidrerías tradicionales asturianas que suele emplearse como entrada de una comida o cena informal. Dos productos de profundo arraigo y proximidad geográfica combinados y complementados.

Un plato perfecto como aperitivo o acompañamiento para cuya preparación basta con **calentar al baño María o directamente al microondas.**



PATE DE CABRALES "TIERRA ASTUR" (100 Grs.) € 2,42

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.

El formato en el cual se presenta permite disfrutar el artículo sin riesgo que sobre y pierda parte de sus propiedades organolépticas. De esta forma, solamente hay que **abrirlo unos minutos antes de su consumo con el objetivo de atemperarlo** y disfrutar así del contraste entre delicadeza y carácter en un mismo bocado.



FABADA ASTURIANA "LA NOREÑENSE" (440 Grs.) € 1,65

- 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.

