

CATÁLOGO.

...

INMA-PROS.

# ARROZ CON LECHE “SANTOLAYA”

Descripción: exquisito postre de leche que está totalmente libre de conservantes y colorantes artificiales.

Ingredientes: leche fresca pasteurizada de vaca, azúcar, arroz, canela, limón, anís y sal.

Tamaño: 200 gr.

Precio: 1.65 euros.



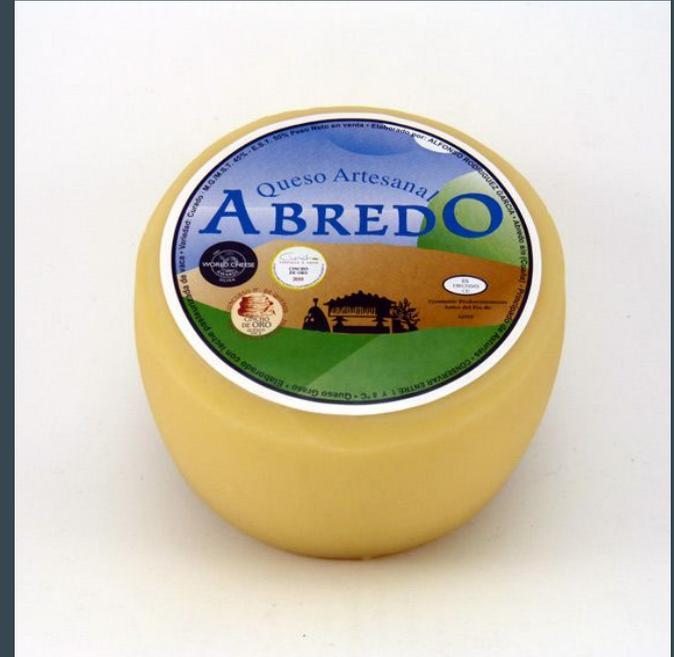
# QUESO “ABREDO”

Descripción: Queso de vaca muy suave y mantecoso, de pasta elástica y fundente, con aroma a mantequilla y textura grasa, de corte amarillo uniforme.

Ingredientes: leche pasteurizada de vaca,  
fermentos lácticos, cloruro cálcico y cuajo.

Tamaño: 400 gr.

Precio: 5.49 euros.



# CORBATAS DE UNQUERA (BLANCO)

Descripción: Exquisito y tradicional dulce de hojaldre y se presenta recubierto con una capa de glasa con almendras que le confieren un delicioso toque crujiente

Ingredientes: harina de trigo, mantequilla, almendras y huevo.

Tamaño: 10 unidades.

Precio: 4.29 euros.



# MIEL DE BOSQUE ASTURIANO “LA PUELA”

Descripción: procedente del néctar de las flores del castaño, del brezo y de la zarza que habitan en los bosques autóctonos, este producto se recolecta al finalizar cada verano en los bosques del área suroccidental de Asturias.

Tamaño: 45 gr.

Precio: 1.32 euros



# DULCE DE MANZANA “LA COLLOTENSE”

Descripción: es un riquísimo dulce artesano de color marrón claro (no contiene colorantes).

Ingredientes: está elaborado a base de manzana y azúcar

Tamaño: 400 gr.

Precio: 2.50 euros.



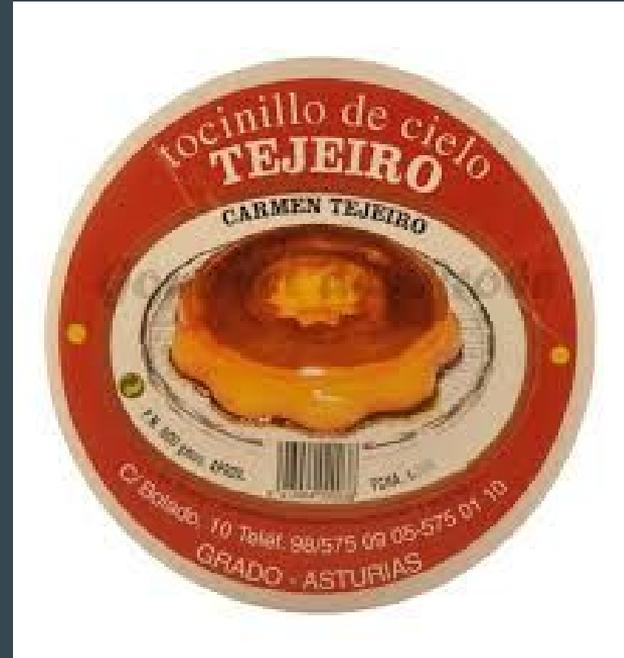
# TOCINILLO DEL CIELO “TEJEIRO”

Descripción: Presenta un color amarillo intenso de este postre compacto y un extraordinario sabor dulce. Un clásico en todas las cocinas de Asturias.

Ingredientes: yema de huevo caramelizada y azúcar.

Tamaño: 4 unidades de 60 gr.

Precio: 3 euros.



# BONITO DEL NORTE A LA SIDRA “TIERRA ASTUR”

Descripción: es un plato preparado de alta calidad y que se caracteriza por el excepcional sabor conseguido por el maridaje en la cocina de la sidra natural asturiana.

Tamaño: 280 gr.

Precio: 4.95 euros.



# SIDRA DULCE “LA CASUCA DE PASTORIAS”

Descripción: refrescante y deliciosa sidra dulce, elaborada de forma totalmente artesanal. agitar enérgicamente la botella con el fin de que el poso se diluya completamente para así disfrutar plenamente de su sabor.

Tamaño: 1L

Precio: 3.52 euros.

