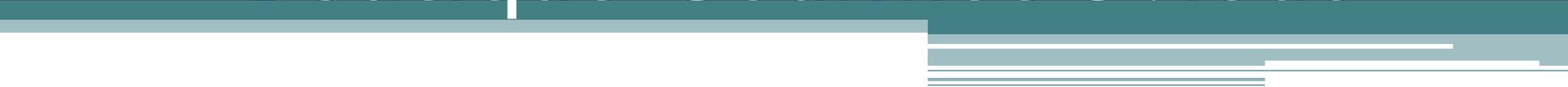


CATÁLOGO

Boutique-Gourmet Oviedo

A decorative horizontal line consisting of a solid teal bar on top, followed by three thin white lines below it, extending across the width of the page.

“La Peral” Semi-Azul

- Ref. 001
- **La Peral es un queso semiazul**, de pasta firme y color blanquecino, **elaborado con leche de vaca frisona**, a la que en **ocasiones se añade nata de oveja** con el propósito de reforzar el aroma y sabor del queso en la maduración. De corteza oscura y húmeda, presenta un corte amarillento con veteado azul-verdoso. En boca, fundente, con sabores intensos y relativamente complejos y un punto de sal agradable, y **fuertes aromas de maduración (tiene una curación mínima de 3 meses)**.
- Precio: 11,25/unidad (750 g)
- Envasado al vacío



“Gamoneu” D.O.P.

- Ref. 002
- El Queso "Gamoneu" D.O.P. es un **queso curado, semiazul, y ahumado con maderas nobles**. De elaboración artesana siguiendo la tradición pastoril de los Picos de Europa, el "Gamoneu" es un queso elaborado con **mezcla de leche cruda de vaca, oveja y cabra, cuajadas con cuajo natural**.
- Se trata de un queso de **características similares al Cabrales, aunque con menor intensidad**
- Precio: 13,08/unidad (600 g)
- Envasado al vacío



QUESO "AFUEGA'L PITU ATRONCAU TIERRA DE TINEO" ROJO

- Ref. 014
- De corte no muy limpio y un tanto granuloso, con corteza casi inexistente y textura arenosa, se caracteriza por su firme y compacta consistencia. **Presenta sabores primarios, predominando el pimentón**, que le confiere un toque picante, y un aroma con dominio. Elaborado con **leche pasteurizada de vaca, fermentos lácticos, sal, cuajo animal y pimentón**, que hace que tenga un corte rojo-anaranjado con puntos blanquecinos.
- Precio: 4,34 (300 g)
7,64 (400 g)
- Envasado en queseras cúbicas
- La imagen representa 300 g



QUESO "AFUEGA'L PITU ATRONCAU TIERRA DE TINEO" BLANCO

- Ref. 015
- 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.
- Precio: 4,35 (300 g)
7,64 (400 g)
- Envasado en queseras cúbicas
- La imagen representa 300 g



BANDEJA DE QUESOS ARTESANALES ASTURIANOS "CRIVENCAR"

- Ref. 003
- Reúne 6 de las variedades más representativas del panorama quesero asturiano:
- Queso "Abredo" (60 Grs.)
- Queso de Cabra puro "Tierra Astur" (60 Grs.)
- Queso de Oveja puro "Tierra Astur" (60 Grs.)
- Queso "Gamoneu" D.O.P. (60 Grs.)
- Queso Afuega'l Pitu Atroncau "Tierra de Tineo" (80 Grs.)
- Queso "Cabrales" D.O.P. (80 Grs.)
- Precio: 18,50/tabla
- Idóneo para 4 personas
- Envasado al vacío



Chosco de Tineo cocido “La Aldea”

- Ref. 004
- El **Chosco de Tineo** es un embutido ahumado de cerdo, elaborado con un **80% de cabecera de lomo**, un **15% de lengua**, **sal**, **pimentón** y **ajo**.
- Presenta un característico color rojizo y un exquisito sabor agridulce con ahumado suave, procedente de la utilización de humo de leña seca de especies autóctonas, como el roble o el castaño.
- Precio: 11,69/unidad (600 g)
- Envasado al vacío



CASADIELLES ASTURIANES "TIERRA ASTUR"

- Ref. 005
- **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.
- Precio: 4,95 (1/2 doc)
8,69 (1 doc)
- Envasado en caja



FABES DE ASTURIAS "TIERRA ASTUR"

- Ref. 006
- 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.
- Precio: 8,25 (1/2 kg)
15,94/kg
- La imagen corresponde a 1/2 kg
- Envasado al vacío



COMPANGO DE FABADA "TIERRA ASTUR"

- Ref. 007
- Compango de excelente calidad. Se compone de **morcilla, chorizo, tocino y lacón**, ingredientes necesarios para la elaboración de fabadas y potes típicos asturianos.
- Nuestro compango para fabada asturiana **se presenta en dos formatos diferentes** adecuados, cada uno de ellos, para la elaboración del plato de la gastronomía tradicional asturiana que mayor reconocimiento tiene en el territorio nacional.
- Precio: 4,94 (para 1/2 kg)
8,24 (para 1 kg)
- La imagen corresponde para 1/2 kg de fabada
- Envasado al vacío



CACHOPOS DE TERNERA ASTURIANA CRIVENCAR

- Ref. 008
- Pack de **Cachopos de Ternera Asturiana Crivencar** elaborados a base de carne de auténtica **Ternera Asturiana**, con el acostumbrado **relleno de jamón serrano y queso de primerísima calidad**, listos para su cocinado y posterior degustación.
- Carne muy tierna y jugosa, de color rosado, **altamente apreciada gastronómicamente dentro y fuera de nuestra región.**
- Precio: 7,65 (1/2 kg)
15,29/kg
- La imagen corresponde a 1/2 kg
- Envasado al vacío



MOSCOVITAS DE RIALTO



- Ref.009
- Finas pastas de almendra marcona y cobertura de chocolate con leche.
Son elaboradas "*una a una*" de manera totalmente artesana siguiendo la receta original de los antiguos maestros confiteros de Rialto. Las materias primas utilizadas son seleccionadas siguiendo los criterios más exigentes de calidad.
- Contiene gluten – no apto para celíacos
- Precio: 7,50 (150 g-18 moscovitas)
12,50 (1/4 kg-30 moscovitas)
25,00 (1/2 kg-60 moscovitas)
50,00/kg-120 moscovitas
- Diferentes envases según cantidad



CARBAYONES DE RIALTO

- Ref. 016
- Se trata de una de las especialidades más clásicas de la repostería asturiana, cuyo origen se remonta a principios del siglo pasado. Se ha convertido con el tiempo, en el pastel más típico de la ciudad de Oviedo. Está elaborado a partir de una base hojaldrada rellena de una masa cremosa de almendra con un baño final en yema y azúcar.
- Precio: 15,60/caja (6 unidades)



CAMISETA “No me toques los huevos”

- Ref. 010
- 100% algodón
- Disponible en 3 colores:
- Rojo, negro y azul
- Tallas S-XXL
- Precio: 11,95



Camiseta “En caso de accidente...”

- Ref. 011
- 100% algodón
- Disponible en color negro
- Tallas S-XXL
- Precio: 11,95



Camiseta “Heinena”

- Ref. 012
- 100% algodón
- Disponible en color negro
- Tallas S-XXL
- Precio: 11,95



GUÍA DE LA COCINA ASTURIANA

- Ref. 013
- La autora nos ofrece en esta guía una visión muy completa de los distintos platos que conforman la cocina tradicional asturiana y otros que, tomando carta de la naturaleza en esta región, se pueden considerar perfectamente asturianos o asturianizados.
- Precio: 19,80/unidad



Colgante árbol de la vida plata

- Ref.017
- Tamaño: 2,50 cm de diámetro.
- Material: Plata de Ley 925 mm.
- Precio: 19/unidad
- Envasado en cajas



Plata de Ley

Colgante trisquel plata

- Ref.018
- Tamaño: 1,80 cm.
- Material: plata de ley 925 mm.
- Precio: 13/unidad
- Envasado en cajas



Plata de Ley

- Los precios no incluyen gastos de transporte