

CATÁLOGO PRODUCTOS

- ✓ ALIMENTACIÓN:
DULCES, EMBUTIDOS, CONSERVAS
- ✓ MANUALIDADES REALIZADAS POR LOS
MIEMBROS DE LA COOPERATIVA





LIBRICOS YECLA

LIBRICO DE CHOCOLATE GRANDE

Paquete de 6 unidades de Libricos de Chocolate en su formato más grande.

PRECIO: 2,10 €

LIBRICO MIEL GRANDE

PRECIO: 2,10 €



Premio Mercurio a la Artesanía 2001.

 Cámara



ARROZ DE CALASPARRA

El arroz de Calasparra es conocido en España y en el mundo , sin que para ello haya sido necesario ningún tipo de acción publicitaria. Para imponerse solo le ha bastado su tradicional calidad y el buen hacer de los agricultores calasparreños; prueba de ello es la concesión de la Denominación de Origen, que es garantía de calidad y autenticidad.

Peso Neto: 1 kg

Precio: 2.75 euros



PIMENTON DULCE

Pimentón dulce con Denominación de Origen de la Región de Murcia, de cosecha propia. Contiene Pimentón Extra de alta calidad y con todo el sabor del sol y la tierra Murcianos, brindando al producto un sabor típico y especial de nuestra tierra. Denominación de Origen.
Peso Neto: 75 gr
PRECIO:€1.85

PRECIO: 4,50 €



PANCETA SALADA DE CHATO MURCIANO

La panceta salada (tocino crudo-curado) se obtiene a partir del tejido adiposo subcutáneo de las regiones torácica y abdominal, integrado por la piel o no, el tejido graso entreverado y el tejido muscular del cerdo Chato Murciano. El tocino es sometido a curado y salazón tradicional en seco y, opcionalmente, se puede condimentar con pimentón dulce y otras especias. La panceta salada de Chato Murciano presenta una consistencia mantecosa muy particular debido a su alto contenido en ácido oleico que la distingue de otros productos similares existentes en el mercado.

Su sabor y olor son muy intensos y característicos, apreciándose nítidamente el aroma y sabor de la grasa crudo-curada, el pimentón y los demás condimentos. Se trata de un genuino producto cárnico tradicional que no deja indiferente a quien lo prueba.

EMBUTIDOS

PRECIO: 9 €



LOMO EMBUCHADO DE CHATO MURCIANO

El Lomo embuchado es una pieza crudo-curada elaborada con el músculo ileoespinal del cerdo Chato Murciano, macerado en bombo con agentes nitrificantes, sal común y un medio de adobo compuesto por pimentón dulce, orégano, ajo, vino blanco oloroso y otros ingredientes. La carne adobada es además fermentada con cultivos de micrococáceas para mejorar el color y el sabor. El lomo es embutido en una tripa natural elástica antes de ser sometido a un largo proceso de maduración y desecación -de mayor duración que un proceso estándar para lomo de cerdo blanco- que le asegura una buena estabilidad, y textura firme al corte, así como un marcado color, olor y sabor, así como una textura fibrosa. La alta pigmentación muscular y gran engrasamiento de la carne de Chato Murciano permite conseguir un producto de excelente calidad sensorial.

EMBUTIDOS

PRECIO: 11 €



SALCHICHÓN DE CHATO MURCIANO

El Salchichón es un embutido crudo-curado elaborado con carne y grasa picada de cerdo **Chato Murciano**, mezclada con sal, pimienta blanca y negra, y otros ingredientes.

El salchichón se embute en **tripa cular porcina** y se somete a un proceso de secado y maduración de **más de ocho semanas**. Para su maduración se emplean fermentos lácticos y micrococáceas especialmente adaptados a embutidos tradicionales de **maduración lenta**. En su fórmula se ha **prescindido de aromas artificiales**, proteínas vegetales, espesantes, antioxidantes artificiales, colorantes o potenciadores del sabor. El salchichón se caracteriza por un color rojo violáceo natural intenso, un marcado aroma y sabor a carne madurada, tiene una consistencia firme al corte y compacta al tacto. El corte es liso con una diferenciación neta entre fragmentos de carne y grasa.

Se presenta en piezas con una longitud entre 35-60 cm y un calibre entre 30-60 mm, bien en piezas únicas, o bien en secciones envasadas al vacío.

EMBUTIDOS

PRECIO: 12,60 €



LONGANIZA IMPERIAL DE CHATO MURCIANO

La Longaniza Imperial es un embutido crudo-curado fermentado elaborado mediante la selección, troceado y picado de carnes y grasas de Chato Murciano, que incorpora condimentos, especias, fermentos y aditivos, amasado y otros ingredientes.

La Longaniza se embute en tripa natural porcina, ligeramente curvada y con un aspecto exterior rugoso, recubierta con una fina capa de moho blanco que le proporciona un aroma muy característico y reconocible. Se presenta en piezas únicas con una longitud entre 25-30 cm y un calibre entre 3-4 cm. La Longaniza es sometida a un proceso de secado y maduración de al menos 3 semanas que le asegura una buena estabilidad, así como un color, olor, sabor y textura característicos, sin necesidad de añadir potenciadores del sabor, colorantes, aromas artificiales y otros aditivos químicos usados habitualmente en este tipo de embutidos. Para su maduración se emplean fermentos lácticos y micrococáceas especialmente adaptados a embutidos de maduración lenta, que garantizan su seguridad e impiden que el producto tenga una excesiva acidez que enmascare su aroma y sabor característicos.

La calidad de la carne y el largo proceso de curación hacen que la Longaniza Imperial de Chato Murciano posea un color, aroma y sabor naturales que la diferencian claramente de productos similares.

PRECIO: 11 €



EMBUTIDOS

CHORIZO DE CHATO MURCIANO

El Chorizo es un embutido crudo-curado de color rojo intenso, elaborado con carne y grasa picada de cerdo Chato Murciano, mezclada con sal, pimentón y otros ingredientes. Para ello se utiliza una mezcla de pimentones con denominación de origen de Murcia y de La Vera, que le proporcionan un buen balance entre color y aroma y sabor.

Este producto carece de aromas artificiales y aditivos químicos, como colorantes, potenciadores del sabor y mejoradores del rendimiento. La masa se embute en tripa natural cular que le proporciona una forma cilíndrica irregular y un aspecto exterior rugoso y seboso. El chorizo se somete a un proceso de secado y maduración durante más de diez semanas. Para su maduración se emplean fermentos lácticos y micrococáceas especialmente adaptados a embutidos tradicionales de maduración lenta, que garantizan su seguridad, mejoran su sabor e impiden que el producto tenga una excesiva acidez. Su sabor y aroma es muy intenso y tiene una consistencia firme al corte y compacta al tacto.

Se presenta en piezas con una longitud entre 35-60 cm y un calibre entre 30-60 mm, bien en piezas únicas, o bien en secciones envasadas al vacío.

PRECIO: 6,45 €



EMBUTIDOS

SOBRASADA DE CHATO MURCIANO

La Sobrasada se elabora con carne y grasa picada procedentes de diferentes piezas y recortes del cerdo Chato Murciano.

La carne picada se amasa con pimentón D.O.P. Murcia, vino blanco oloroso y otros condimentos y después se embute en ciego porcino. La sobrasada se presenta en piezas únicas irregulares denominadas *obispos* con un peso aproximado de 0,5 kg, de color rojo apagado. Una vez embutida, la sobrasada se somete a un proceso de secado y maduración a temperatura moderada durante varias semanas que le confiere estabilidad y una excelente calidad sensorial.

La apariencia de la superficie de corte es ligeramente granulosa, cohesionada, de color rojo anaranjado propio de la mezcla de pimentón y grasa, sin coloraciones anormales o potenciadas por la adición de colorantes. El sabor y olor son característicos, apreciándose nítidamente el pimentón y los demás condimentos, con un ligero sabor a carne madurada. Al corte, la textura de la masa es blanda, plástica, adhesiva y poco fibrosa. La grasa proporciona una agradable sensación mantecosa y untuosa en la boca y está exenta de olores y sabores anómalos.

Todas estas características hacen que la sobrasada de Chato Murciano posea un particular bouquet muy apreciado por los entendidos en la materia.

PRECIO: 1,85 €



MERMELADA DE ARANDONOS Y FRAMBUESA

¡De buena a buenísima!
Nuestra nueva confitura
"mimada por el sol"
Es exquisita como relleno
de crepes y otros postres.

MERMELADAS



COJINES CON EMOTICONOS

Cojines de emoticonos hechos de forma artesanal con fieltro.

Precio 8 €

LAMPARAS CON CUCHARAS

PRECIO: 8 EUROS



CAMISETAS

Camisetas pintadas
a mano.
Varios diseños.

Precio: 9 €

