



CATÁLOGO 2015-2016 ZONA NORTE

PRODUCTOS

- CARBAYONES
- **ESCANCIADOR**
- SUDADERAS UNIVERSIDAD DE OVIEDO
- PENDIENTES
- MOCHILAS
- **POSTALES**
- CASADIELLES
- **LLAVEROS**
- MADREÑAS
- FABADA ASTURIANA
- FIGURAS MITOLÓGICAS
- PULSERAS DE CUERO
- QUESOS ASTURIANOS
- **COLGANTES**
- GORRAS
- <u>IMANES</u>
- PAÑUELO BANDERA ASTURIAS
- SIDRA DULCE

CARBAYONES

Ref: 001

Descripción del producto:

Dulce típico asturiano, concretamente de Oviedo. Consiste en una masa de hojaldre en tres rellena de mezcla pliegues una de huevo, almendra molida, coñac o vino dulce y azúcar, básicamente, cubierta de У un almíbar hecho a base de agua, zumo de limón, azúcar y canela.

Precio: 15€ por seis unidades



ESCANCIADOR

Ref: 002

Descripción del producto:

El término escanciador hace referencia a la persona que ejecuta el acto de escanciar la sidra y al aparato (mecánico o eléctrico) que lo facilita o lo realiza. Los escanciadores eléctricos permiten el escanciado de manera automática. Disponen de un soporte donde se coloca el vaso, de una bomba eléctrica de absorción que extrae el líquido de la botella, de un botón para accionar el mecanismo y de un sistema energético de alimentación por baterías recargables.



Precio: 69€

SUDADERAS UNIVERSIDAD DE OVIEDO

Ref: 003

Descripción del producto:

Sudaderas de algodón en las que se encuentra serie grafiado el logotipo de la Universidad de Oviedo en la espalda, y por delante el mismo logotipo en pequeño en el lado del corazón.



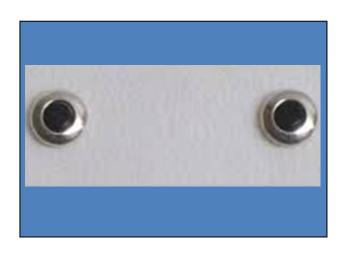
Precio: 22€

PENDIENTES ASTURIANOS

Ref: 004

Descripción del producto:

Pendientes asturianos hechos de azabache y plata.



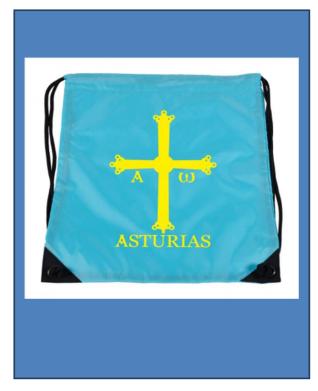
Precio: 7,70€

MOCHILA CON CORDONES

Ref: 005

Descripción del producto:

Mochila serie grafiada con la cruz de la Victoria, que es el símbolo de Asturias, y se guarda en la Cámara Santa de la Catedral de Oviedo.



Precio: 7,15€

POSTALES DE ASTURIAS

Ref: 006

Descripción del producto:

Postales de lugares típicos y paisajes de Asturias.



Precio: 16 postales a 13 euros.

IMANES

Ref: 007

Descripción del producto:

Imanes que representan a Asturias, como por ejemplo figuritas vestidas con el traje regional asturiano.



Precio: 3,75€/ud.

CASADIELLES

Ref: 008

Descripción del producto:

La casadiella es un dulce típico asturiano. Se trata de una especie de empanadilla frita elaborada con una masa de harina de trigo que se rellena con una mezcla de nueces, azúcar y anís.

Precio: 4,5€



LLAVEROS

Ref: 009

Descripción del producto:

Llaveros de metal para personalizar con diferentes formas y diferentes

imágenes para estampar. Hablando de Asturias, hay algunos con estampados relacionados.



Precio: + 25 Und. = 2,035€

+ 50 Und. 1,50 €= 1,30€

+ 100 Und. 1,20 €= 1,04€

+ 200 Und. 1,10 €= 0,96€

+ 500 Und. 0,95 €= 0,83€

+ 1000 Und.0,93 €=0,79€

MINI MADREÑAS

Ref: 010

Descripción del producto:

La madera empleada para la fabricación de estas madreñas es de castaño, aliso, sauce, haya, nogal, abedul, humero o salguera, que se estiman por su resistencia y ligereza. Sus medidas pueden ser:



10 x 4 x 3,5 cm. - Peso 50 gr. 15 x 6 cm. - Peso 250 gr. 7 x 3 x 3 cm - Peso 150 gr

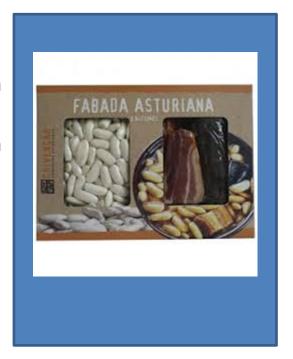
Precio: 9,90€/par de madreñas con cordón

FABADA

Ref: 011

Descripción del producto:

Este producto se compone de un estuche con los productos básicos para cocinar una auténtica fabada asturiana. Contiene ingredientes para 2 raciones, además de una receta para la perfecta cocción.



Precio: 9,06€

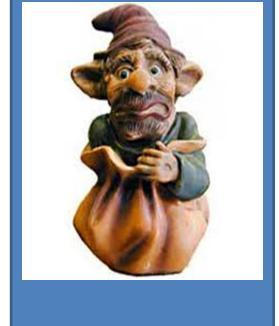
FIGURAS MITOLÓGICAS ASTURIANAS

Ref: 012

Descripción del producto:

Las encantadoras xanas, los traviesos trasgos y sumicios, el Nuberu que no encuentra donde descargar su granizo, el

ecológico Busgosu, el Papón, el Cuélebre... Son muchos los seres mitológicos que han poblado el imaginario popular de los asturianos a lo largo de los tiempos y que aún hoy en día siguen fascinando nuestras racionales mentes.



Precio: 21,45€ unidad

PULSERAS DE CUERO:

Ref: 013

Descripción del producto:

Pulsera hecha con cuero, adornos de metal y con un cierre seguro.



Precio: 13,80€/ud.

QUESOS VARIOS

Ref: 014

Descripción del producto:

Los quesos más conocidos en Asturias son:

El queso La Peral es un queso azul, artesano, conocido como el Roquefort asturiano.

El queso Gamonéu es un queso azul, artesano, de fuerte sabor, elaborado tradicionalmente desde hace siglos por los pastores de los Picos de Europa.



El queso Afuega´l Pitu es uno de las más antiguos y extendidos de toda Asturias. Su origen es desconocido, se preparaba en las casas de labranza que poseían ganado por el simple procedimiento del cuajado espontáneo de la leche.

El queso de Cabrales es un queso de tipo azul que se elabora en Asturias a partir de leche cruda de vaca o con mezcla de dos o tres clases de leche: vaca, cabra u oveja.

Precio: 18€-22€

COLGANTES CELTAS

Ref: 015

Descripción del producto:

Colgantes de nudo corredizo con un colgante con signos celtas grabados, típico de las tierras asturianas.



Precio: 5,50€/unidad

GORRA

Ref: 016

Descripción del producto:

Es una gorra personalizada, en la que podrás elegir el color de la misma y la foto de algo relacionado

con Asturias o su naturaleza que quieras tener en ella.

Muy práctica.



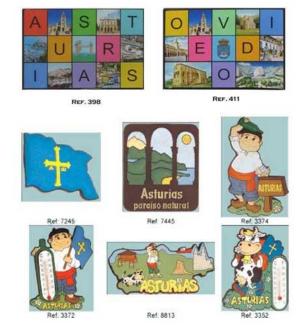
Precio: 11€

IMANES

Ref: 017

Descripción del producto:

Imanes de nevera metálicos plastificados con elementos asturianos a elegir.



Precio: 25 und. 1,54€/und.

PAÑUELO ASTURIANO

Ref: 018

Descripción del producto:

Pañuelo para cuello, triangular azul, con una cruz de la victoria en el medio amarilla.



Precio: 5,75€/ud

SIDRA DULCE ASTURIANA SIN ALCOHOL

Ref: 019

Descripción del producto:

La botella de sidra dulce ecológica sin alcohol.



Sidra dulce artesana de producción ecológica. Elaborada mediante el prensado, decantación y posterior pasteurización de una selección de las más de 600 variedades de sidra de cultivo ecológico. Es una bebida refrescante con aroma a manzanas asadas. Se recomienda agitar enérgicamente la botella antes de su consumo para diluir los posos de la manzana y disfrutar plenamente de su sabor. Una vez abierto conservar en frío.

Precio: 4.00€