

Catálogo Marzo 2016

“Los Valles Verdes”



1- QUESOS (Cód.01)

CREMA DE CABRALES INTENSA "TARAGAÑU" (180 Grs.). Cód. 0101

CREMA DE CABRALES SUAVE "TARAGAÑU" (180 Grs.). Cód. 0102



Precio 4 €

Cód. 0101 Intensa

Cód. 0102 Suave

Deliciosa crema elaborada con Queso D.O.P. Cabrales y Sidra Natural Asturiana. De consistencia untosa, presenta un color azul verdoso derivado de la propia naturaleza del Queso Cabrales. En esta variedad presenta un sabor y aroma intensos, y resulta ideal para sorprender a sus invitados con todo el carácter del Cabrales en una crema fácil de untar.

QUESO "ABREDO" (400 Grs.)



Precio 5,50 €

Cód. 0103

Queso de vaca muy suave y mantecoso, de pasta elástica y fundente, con aroma a mantequilla y textura grasa, y de corte amarillo uniforme. Elaborado artesanalmente con leche pasteurizada de vaca, fermentos lácticos, cloruro cálcico y cuajo.

QUESO "PEÑAMELLERA" A LA SIDRA (300 Grs.)



Precio 5 €

Cód. 0104

Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca, que posteriormente se macera en sidra natural asturiana, lo que le atribuye aromas con notas ácidas y afrutadas muy características. El "Peñamellera" a la sidra es un pequeño queso madurado, tierno, de corteza rugosa y textura no muy elástica.

QUESO "VIDIAGO DE VACA MIJARES" (300 Grs.)



Precio 4,70 €

Cód. 0105

Rico Queso "Vidiago de Vaca Mijares" (300 Grs.) suave, cremoso, con aromas primarios a mantequilla y toques lácticos, presenta un sabor inicialmente intenso que desaparece de forma soluble y adherente. De corteza alisada y tierna, corte blanco cremoso, ocasionalmente pueden aparecer algunos ojos. Se elabora con leche de los verdes pastos de la zona y de forma totalmente artesanal, y tiene una maduración de como mínimo de 15 días.

QUESO DE PASTA BLANDA FRANXON" (270 Grs.)



Precio 4,70 €

Cód. 0106

El Queso de Pasta Blanda "Franxón" (270 Grs.) está elaborado a partir de leche de vaca pasteurizada, de peso aproximado en torno a doscientos cincuenta gramos, con corteza florida envuelto en papel de doble capa y presentado en una caja de madera. La pieza tiene una maduración mínima de entre doce y quince días, con una fecha de consumo preferente de setenta y cinco días a contar desde su fecha de elaboración.

SALSA DE CABRALES "L'ARBEYAL" (210 Grs.)



Precio 3,70 €

Cód. 0107

La Salsa de Cabrales "L'Arbeyal" a base del afamado queso azul característico de la región, es ideal para presentar y acompañar sus mejores platos de carnes, patatas, ensaladas, etc.

De intensidad media conserva los sabores y aromas del Queso Cabrales y posee una agradable textura que dará el toque personal necesario en cada uno de sus platos.

2- EMBUTIDOS (Cód.02)

CHORIZO AHUMADO "ALTO ALLER" (3 Uds.)



Precio 3,90 €

Cód. 0201

El Chorizo Ahumado "Alto Aller" (3 Uds.) es un exquisito chorizo de elaboración artesanal, idóneo para acompañar todo tipo de potes y fabadas.

Elaborados por una familia de ganaderos asturiana, ubicados en Cuevas de San Isidro (Aller) ofreciendo la misma calidad y sabor de antaño, siguiendo los mismos procesos aplicados en la ancestral matanza familiar, manteniendo el sistema de curación y los ingredientes de entonces, a lo que se añaden únicamente los elementos mecánicos necesarios para producir y abastecer una creciente demanda.

CHORIZO DE JABALI "TIERRA ASTUR" (300 Grs.)



Precio 5 €

Cód. 0202

El Chorizo de Jabalí "Tierra Astur" se presenta envasado al vacío, con un peso aproximado de 300 grs. Fabricado en exclusiva para "Tierra Astur", se elabora a partir de jabalíes cazados en los bosques de Asturias, donde se caracterizan por su abundancia.

LACON EN TROZOS "ALVAREZ" (350 Grs.)



Precio 3,50 €

Cód. 0203

Excelente embutido salado procedente de las patas delanteras del cerdo. Indispensable para sus cocidos de patatas, alubias, fabas, garbanzos, etc

LONCHEADO DE JAMON "CRIVENCAR" (150 Grs.)



Precio 5 €

Cód. 0204

Loncheado de Jamón "Crivencar" (150 Grs.), proveniente de jamones elaborados con una curación natural de más de un año y ligeramente ahumados, lo que les atribuye un deliciosa sabor, jugoso y no salado.

LONCHEADO DE CECINA EXTRA "CRIVENCAR" (150 Grs.)



Precio 6,50 €

Cód. 0205

El Loncheado de Cecina Extra "Crivencar" (150 Grs.) se obtiene de las piezas de carne de vacuno curada naturalmente al frío y al aire, ligeramente ahumada, y con una gran autenticidad de sabores.

LONGANIZA DE AVILÉS "VALLINA" (315 Grs.)



Precio 3,50 €

Cód. 0206

La Longaniza Blanca "Vallina" se trata de una tradicional longaniza blanca de cerdo, muy típica en el municipio de Avilés y comarca, ideal para su consumo cocida o frita.

PANCETA EN TROZOS (330 Grs.)



Precio 2,80 €

Cód. 0207

Trozos de excelente panceta de cerdo, ideales para aportar succulencia a cualquier clase de cocido (alubias, lentejas, garbanzos,...).

3- CONSERVAS (Cód. 03)

BIGAROS AL NATURAL "COSTERA" (250 Grs.)



Precio 3,60 €

Cód. 0301

Excelentes Bigaros al Natural, envasados en agua y sal, ideales como tapa o aperitivo

BONITO DEL NORTE EN SALSA ASTURIANA "LAUREL" (280 Grs.)



Precio 6,10 €

Cód. 0302

El Bonito del Norte en Salsa Asturiana "Laurel" (280 Grs.) es un delicioso plato preparado artesanalmente elaborado con bonito del norte y bañado en una sabrosísima salsa asturiana a base de sidra, cebolla, tomate, ajo, perejil, aceite, sal y especias, sin ningún tipo de aditivos.

CALLOS CON JAMON "LA NOREÑENSE" (630 Grs.)



Precio 4,50 €

Cód. 0303

Callos Asturianos con Jamón, elaborados según la receta tradicional, y listos para calentar y consumir.

CREMA DE MAR (PATE DE SARDINAS) "COSTERA" (70 grs.)



Precio 1,50 €

Cód. 0304

La Crema de Mar "Costera" es un suave paté elaborado con sardinas, ideal para utilizar como entrante acompañado de biscottes de pan tostado.

PATE DE CABRACHO "TIERRA ASTUR" (100 Grs.)



Precio 2,50 €

Cód. 0305

El cabracho es un pescado de roca que se pesca en la zona norte de España, en particular en toda la costa asturiana y que se caracteriza por su sabor único y delicado una vez hemos logrado obtener la carne de entre las espinas ya que es un pez que presenta mucha espina.

FABADA ASTURIANA "LA NOREÑENSE" (765 Grs.)



Precio 3 €

Cód. 0306

La tradicional **Fabada Asturiana**, elaborada artesanalmente con **alubias seleccionadas de la variedad granjilla, 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.

ZAMBURIÑAS EN SALSA MARINERA "LA POLAR" (120 Grs.)



Precio 2,50 €

Cód. 0307

Las Zamburiñas en Salsa Marinera "La Polar" (120 Grs.) se sirven en cantidad suficiente para disfrutar de un buen aperitivo o para preparar un revuelto o ensalada templada y así degustar un buen plato diferente que sorprenderá a todos los amantes de la gastronomía, en este caso, de los productos del mar

4- DULCES (Cód.04)

ARROZ CON LECHE "SANTOLAYA" (200 Grs.)



Precio 1,50 €

Cód. 0401

El Arroz con Leche "Santolaya" es un exquisito postre leche elaborado con leche fresca pasteurizada de vaca, azúcar, arroz, canela, limón, anís y sal. Siguiendo la receta tradicional, está totalmente libre de conservantes y colorantes artificiales, conservando así toda la esencia y sabor del arroz con leche más tradicional. Tanto es así, que en la parte superior presenta la característica capa de azúcar requemado.

CASADIELLES ASTURIANES "TIERRA ASTUR" (1/2 Doc.)



Precio 5 €

Cód. 0402

Las Casadielles Asturianas "Tierra Astur" (1/2 Docena) son sin duda uno de los postres asturianos de más tradición y arraigo.

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.

GALLETAS DE MANZANA (380 Grs.)



Precio 6,50 €

Cód. 0403

Las Galletas de Manzana "Tierra Astur" (380 Grs.) están elaboradas de forma artesanal en exclusiva para nuestra marca bajo los más estrictos controles de calidad con los ingredientes más tradicionales, y con un agradable aroma y sabor a manzana, que le viene dado por la utilización de auténtica mermelada de manzana en su producción.

TOCINILLO DE CIELO "TEJEIRO" (4 Uds. de 60 Grs.)



Precio 2,90 €

Cód. 0404

El Tocinillo de Cielo "Tejeiro" (4 Uds. de 60 Grs.) sigue al pie de la letra la receta tradicional, elaborada a base de yema de huevo caramelizada y azúcar. Presenta un color amarillo intenso de este postre compacto y un extraordinario sabor dulce. Un clásico en todas las cocinas de Asturias con más de cien años de antigüedad en el recetario regional.

GELATINA DE MANZANA ECOLOGICA DE SIDRA (240 Grs.)



Precio 4,20€

Cód. 0405

Exclusiva Gelatina de Manzana Ecológica de Sidra "Tierra Astur", de producción ecológica, elaborada con manzana de sidra 100% asturiana producida por la cooperativa de productores ecológicos Agrecoastur. Ideal para su degustación con quesos artesanales o su empleo en cocina. También para todo tipo de desayunos y meriendas. Presenta una concentración de 74grs. de fruta por cada 100 grs. de producto, con un contenido total en azúcares de 28 grs. por cada 100 grs.

5- LEGUMBRES (Cód. 06)

ALUBIA PINTA "LA TIERRINA" (1KG)



Precio 4 €

Cód. 0601

La alubia pinta La Tierrina que le presentamos se distingue claramente por los tonos morados tirando a granates oscuros y blancos que presentan cada grano, lo que, además de las cualidades organolépticas que presenta, sugiere un característico colorido al resultado final de los platos en los que se incorpora.

La alubia que le proponemos a través de este artículo se sirve seca y, como las alubias blancas, requiere pasar por un remojo antes de emplearla en la cocina. En este caso, por el tamaño de grano, basta con que la legumbre duerma en agua completamente cubierta desde la víspera del día en el que la trabajaremos en la cocina.

La alubia pinta La Tierrina tiene más sabor que una alubia blanca y también algo más de textura lo que confiere al caldo del guiso un carácter más intenso y también mayor densidad. Tal y como sucede en la cocción de este tipo de legumbres se recomienda tiempos largos a baja temperatura para cuidar que la piel se despegue de la legumbre o que el grano se rompa.

NEGRITOS DE SALAS (1 kg.)



Precio 3 €

Cód. 0602

Moritos, legumbre de pequeña producción y esmerado proceso de plantación y recolectado artesanalmente usando métodos tradicionales en el pueblo de Salas