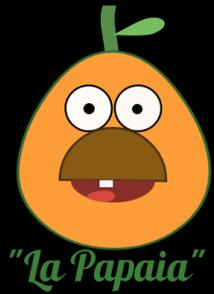


*"La Papaia"*

Colegio Internacional Meres 4°ESO "C" 2015-2016

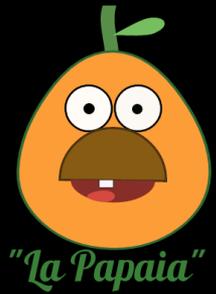
# Catálogo de productos de la cooperativa "La Papaia"

# Índice



■ <b><u>ALIMENTACIÓN:</u></b> Introducción.....	<b><u>3</u></b>
Fabes y Compangu.....	<b><u>4</u></b>
Paté de Cabracho.....	<b><u>5</u></b>
Paté de Jabalí.....	<b><u>6</u></b>
Queso Cabrales.....	<b><u>7</u></b>
Carajitos de Salas.....	<b><u>8</u></b>
Chocolate con leche.....	<b><u>9</u></b>
Chocolate negro.....	<b><u>10</u></b>
■ <b><u>ARTESANÍA:</u></b> Introducción.....	<b><u>11</u></b>
Miniatura de Hórreo.....	<b><u>12</u></b>
Tazas Personalizadas.....	<b><u>13</u></b>
Artesanales llaveros y pulseras.....	<b><u>14</u></b>

# ALIMENTACIÓN



- La gastronomía asturiana, una de las más ricas del mundo, tanto por su variedad como por su sabor, puede ser un gran atractivo. Los diversos productos aquí mostrados simplemente representan una mínima parte de lo que la gastronomía de nuestra región, el Principado de Asturias, engloba en realidad. Estos productos son los más característicos y conocidos fuera de nuestras fronteras.

# 1º. Fabes y Compangu



- **El Estuche de Fabada Asturiana es una tabla de productos seleccionados para la elaboración de una Fabada Asturiana para Dos Personas en la que encontrará todo lo necesario para que su guiso alcance la excelencia que representa la fabada asturiana en la gastronomía tradicional de la región.**
- **La selección de alubias de la región en formato seco, limpio y enteras listas para guisar acompañadas de la proporción adecuada del compango son los ingredientes imprescindibles para la elaboración de la fabada asturiana.**
- **El estuche incluye: alubias, tocino, lacón, chorizo y morcilla, y la receta de la auténtica Fabada Asturiana.**
- **Requiere un pedido mínimo que ha de superar los 30€, pudiendo incluir también alguna miniatura de hórreo, o alguno de los patés, más abajo descritos, o cabrales.**
- **Precio final, transporte incluido, para cada estuche: 8,53€**



# 2º. Paté de Cabracho



- **El Paté de Cabracho "Tierra Astur" (100 Grs.), famoso y delicioso paté de cabracho de Asturias, elaborado de forma artesanal. Se trata de un paté de textura suave, con un inconfundible sabor marino que dará a su mesa un toque de sofisticación. Sorprenda a sus invitados con este delicioso producto a modo de entrada, acompañado con biscotes de pan tostado para untar.**
- **El proceso de elaboración artesanal garantiza la selección de la carne y la ausencia de espinas pudiendo disfrutar del sabor delicado del cabracho en un biscote o tostada como entrada perfecta para cualquier menú, una vez hemos dejado atemperar el paté para acentuar más todos sus matices en boca.**
- **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.**
- **Requiere un pedido mínimo que ha de superar los 30€, pudiendo incluir también alguna miniatura de hórreo, estuches de fabada o alguno de los patés, más abajo descritos, o cabrales.**
- **Precio final, con gastos de envío, por unidad: 2.50€**



# 3º. Paté de Jabalí



- **Disfrute el intenso sabor del jabalí presentado ahora en un exquisito Pate de Jabalí "Arbeyal" (100 Grs.), elaborado artesanalmente con carne de jabalí, carne, panceta e hígado de cerdo, leche, huevos, brandy, tomillo, pimienta, gelatina y sal.**
- **Requiere un pedido mínimo que ha de superar los 30€, pudiendo incluir también alguna miniatura de hórreo, estuches de fabada o alguno de los patés, o cabrales, o dulces.**
- **Precio final, con gastos de envío, por unidad:  
2.50€**



# 4º. Queso Cabrales



- **El Queso D.O.P. "Cabrales" Selección Cuña (350 Grs.) se elabora en su producción mayoritaria con las tres leches (vaca, cabra y oveja), siendo por ello, de extraordinaria y destacable calidad.**
- **Presenta corteza blanda de tonos amarillos-rojizos, corte untoso, y color blanco con pigmentaciones verde-azuladas. Dentro de su proceso de elaboración cabe destacar el especial carácter que confiere a este queso su maduración en cuevas naturales de los Picos de Europa.**
- **En boca es de sabor intenso y no engaña con su fuerte carácter que, en ocasiones, propone toques picantes que lo hacen único. Este sabor es complementado con aromas que desprende en el corte y que son claramente propios de los quesos azules.**

**Está amparado por Denominación de Origen Protegida (D.O.P.) desde 1981 y fue el primero de los quesos asturianos en conseguir dicha acreditación.**

- **Requiere un pedido mínimo que ha de superar los 30€, pudiendo incluir también alguna miniatura de hórreo, estuches de fabada o alguno de los patés.**
- **Precio, con gastos de envío, por unidad: 7.50€**



# 5º. Carajitos de Salas



- **Los Carajitos Asturianos (350 Grs.) son pastas artesanales típicas de Asturias, elaboradas con avellana, huevo, miel y azúcar. Se trata sin duda de uno de los dulces más representativos de nuestra tradición confitera que no puede faltar en las mejores mesas.**
- **Los carajitos forman parte de la historia de la repostería asturiana por ser elaborados en una zona concreta de la región a la que hace décadas los autocares servían de transporte temporal entre localidades para llevar entre familias una caja de estas delicias.**
- **Un postre especial para todos los días que uno quiera celebrar un buen final de mesa o un aperitivo de cortesía a cualquier hora de la tarde.**
- **Requiere un pedido mínimo que ha de superar los 30€, pudiendo incluir también alguna miniatura de hórreo, estuches de fabada o alguno de los patés, o cabrales, o dulces.**
- **Precio con gastos de envío: 5,72€**



# 6°.Chocolate con leche



- **El Chocolate con Leche "Tierra del Artesano" (200 Grs.)** está elaborado con un **30% de cacao**, sigue fielmente los criterios de todo buen repostero a la hora de producir **chocolate casero, tradicional, único y con un sabor que avala todos los calificativos y que garantiza disfrutar del auténtico chocolate con leche artesano.**
- **Requiere un pedido mínimo que ha de superar los 30€, pudiendo incluir también alguna miniatura de hórreo, estuches de fabada o alguno de los patés, o cabrales, o dulces.**
- **Precio con gastos de envío: 3,85€**



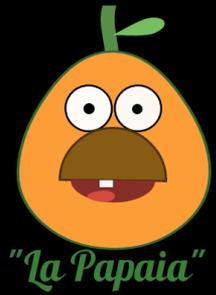
# 7°. Chocolate



- **El Chocolate Negro "Tierra del Artesano" (200 Grs.) presenta un 75% de cacao bajo las reglas tradicionales que el experto repostero debe seguir cuando elabora chocolate de forma artesanal, presenta un sabor único en el que los toques amargos son claramente predominantes gracias a su alto porcentaje de cacao.**
- **Un chocolate perfecto para hacer un fondo de chocolate para una fondue de frutas o para acompañar helados cítricos con virutas de chocolate negro.**
- **Requiere un pedido mínimo que ha de superar los 30€, pudiendo incluir también alguna miniatura de hórreo, estuches de fabada o alguno de los patés, o cabrales, o dulces.**
- **Precio con gastos de envío: 3,85€**



# ARTESANÍA



- Asturias es una región donde la artesanía con materias primas locales es una labor llevada a cabo por maestros artesanos con sumo cuidado y dedicación desde hace varios centenares de años. Por esto, la artesanía local asturiana es una de las de mejor calidad de la Península Ibérica, y además es una de las que cuenta con una mejor reputación y fama no solo a nivel nacional sino mundial.

# 1º. Miniatura de Hórreo



- **Estupenda reproducción a escala de un Hórreo Típico Asturiano Con Corredor.**
- **Incluye todas las piezas: peana de madera, muchos detalles exteriores como musgo, tejas y piedras en el techo, maíz, yugo de vacas, etc.**
- **Requiere un pedido mínimo que ha de superar los 50€, pudiendo incluir también estuches de fabada o alguno de los patés, o cabrales.**
- **Precio, con gastos de envío, por unidad: 4,63€**



# 2º. Tazas Personalizadas



- **Tazas de cerámica personalizadas con sublimación con el asa e interior disponible en diversos colores a elección.**
- **Puedes personalizar las tazas en todo el contorno exterior con tus diseños y fotos a todo color.**
- **Las tazas con el interior y asa de colores son perfectas para combinarlas con los colores de tus diseños.**
- **Al utilizar técnica de sublimación, nuestras tazas personalizadas son aptas para introducir en el microondas y lavavajillas.**
- **Disponible descuentos por cantidades y puedes hacer diferentes tazas con diferentes diseños y diferentes colores sin que aumente el coste, el precio final será por el número total de unidades manteniendo los mismos descuentos.**
- **Cada taza se entrega dentro de su cajita individual de cartón duro y envuelta en una bolsita de plástico para su presentación y su protección.**
- **Precio de una taza con gastos de envío: 10€**



# 3º. Artesanales llaveros y pulseras

- **Llaveros y pulseras totalmente artesanales hechos a mano por confeccionadores profesionales.**
- **De diferentes materiales y muy variados modelos.**
- **Si hay interés por este producto se mandaría un catálogo de modelos.**
- **Precio SIN gastos de envío desde 3€**

