

Catálogo de productos Fartucones



Centro: IES LA ERIA Tlf:985 27 38 13
Dirección: C/ Regenta, 4, Oviedo, 33006, Asturias, España
Correo Electrónico: fartucones4d@gmail.com
Alumnos/as: 17

Índice de productos

1. Estuche de fabada Crivencar
2. Crema de cabrales en tarro
3. Queso afuega' l pitu
4. Chorizo casero tierra astur
5. Longaniza blanca de vallina
6. Suspiros del Nalón
7. Casadiellas asturianas tierra astur
8. Galletinas de manzana tierra astur
9. Bollos de marañuela
10. Moscovitas "La Mallorquina"
11. Mermelada de manzana ecológica
12. Hórreo rústico con corredor



Estuche de Fabada Crivencar

El estuche de fabada "Crivencar" es una tabla de productos seleccionados para la elaboración de una fabada asturiana para 2 personas.

En su interior encontrarás alubias, tocino, lacón, chorizo y morcilla, y la receta de la auténtica Fabada Asturiana.



Precio: 7,52€ 2 raciones

Ref: 01

Crema de Cabrales en tarro

Deliciosa crema elaborada con queso denominación de origen Cabrales y Sidra Natural Asturiana.

De color azul verdoso y consistencia untuosa, esta variedad presenta un sabor más suave que el queso cabrales original.



Precio: 3,46€

Peso: 180g

Ref: 02

Queso afuega'l pitu

Casi sin corteza y con
textura granulosa, se
caracteriza por su
compacta consistencia.

Elaborado con leche de
vaca, sal, cuajo,
fermentos lácteos y
pimentón, esta variedad
en concreto presenta un
toque picante.



Precio: 3,91€ Peso: 300g
Ref: 03

Chorizo casero “Tierra Astur”

El chorizo “Tierra Astur” está elaborado con tripa natural y una mezcla en proporciones adecuadas de carne magra, tocino de cerdo, pimentón dulce y picante, sal y ajo.

Se puede usar en guisos de cuchara, platos con arroz o sencillamente cortarlo a cuchillo y disfrutarlo



Precio: 4,71€ 4 unidades

Ref: 04

Longaniza blanca de "Vallina"

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. Lo produce la empresa familiar Embutidos Vallina.



Precio: 2,93€ Peso: 315g

Ref: 05

Suspiros del Nalón

Deliciosas y suaves pastas artesanas hechas totalmente a mano con huevos, mantequilla, margarina, azúcar y harina de trigo como manda la tradición. Enseñe a los suyos el valor del sabor auténtico de la cocina artesana.



Precio: 3,72€ Peso: 600g

Ref: 06

Casadiellas asturianas

Las casadiellas son uno de los postres asturianos mas tradicionales y deliciosos. Elaboradas con masa de harina de trigo, su delicioso relleno de avellanas y nueces hará que vuelen de tu mesa.



Precio: 4,46€ 6 unidades

Ref: 07

Galletinas de manzana

Elaboradas de forma artesanal con los ingredientes más tradicionales, su agradable aroma y sabor a manzana le viene dado por la utilización de auténtica mermelada de manzana en su producción.

Están envasadas en paquetes de 2 galletas para su conservación.



Precio: 5,90€ Peso: 380g

Ref: 08

Bollos de marañuela

Elaboradas artesanalmente con harina, azúcar, huevos, mantequilla cocida y raspadura de limón.

Su textura esponjosa y suave las hace ideales como bollos para el desayuno.



Precio: 6,93€ 12 unidades

Ref: 09

Moscovitas “La Mallorquina”

Irresistible crocante de almendra marcona, bañado con una selección de chocolate negro con un 70% de cacao. Las mallorquinas son un producto reconocido en toda España, cuyo exquisito sabor ha sido reconocido incluso desde la Casa Real.



Precio: 11,00€ Peso: 250g

Ref: 10

Mermelada de manzana ecológica

Elaborada en la pequeña fábrica artesana Villa Melba, donde recuperan y adaptan las recetas tradicionales para conseguir un sabor completo, seleccionando cuidadosamente las frutas para que se mantenga el gusto a fruta fresca en equilibrio con el azúcar exacto.



Precio: 2,75€ Peso: 275g

Ref: 11

Hórreo rústico con corredor

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



Precio: 3,84€

6 cm

Ref: 12

Apéndice

Todos los precios tienen IVA incluido.

Los gastos de transporte corren por cuenta del cliente

Al hacer un pedido, use los números de referencia situados abajo a la derecha



Fartucones S.COP. 2016
fartucones4d@gmail.com