



# CATÁLOGO

---

LOS DEL MAR S.COOP.

*Estos son los productos que andabas buscando .  
¡Compruébalo!*

GASTOS DE ENVIO NO INCLUIDOS

I.V.A INCLUIDO



# Presentación

¡HOLA!, somos ocho chicos y una chica de 4º ESO del IES Candás. Estamos muy entusiasmados con el proyecto y nuestro objetivo es familiarizarnos con el funcionamiento de una empresa y trabajar en equipo.

Candás es un pueblo marinero pequeño y muy acogedor. Desde aquí, queremos daros a conocer nuestros productos típicos (dulces como las “marañuelas” y gran variedad de conservas) que intentaremos incluir en nuestro catálogo.



Contacto: [Los Del Mar](#)



Da-y aqui p'abrir la nuesa página de Valnalon



# CATÁLOGO

---

Os dejamos aquí con nuestra  
selección de productos  
Asturianos .

# Quesos

---





## QUESO "AFUEGA'L PITU ATRONCAU "TIERRA DE TINEO" BLANCO

---

*Elaborado en el concejo de Tineo.*

*Aspecto un poco granuloso, con corteza casi inexistente y textura arenosa, se caracteriza por su firme y compacta consistencia, y presentar sabores primarios. Elaborado con leche pasteurizada de vaca, fermentos lácticos, sal y cuajo animal. Puede tener moho en su corteza, ya que el mismo forma parte de su proceso natural de maduración, y no lleva ningún tratamiento químico antimoho.*

*Está amparado por la Denominación de Origen Protegida (D.O.P.) Queso Afuega'l Pitu.*

*Los quesos de Afuega'l pitu son unos de los más antiguos y extendidos de la Asturias de la antigüedad.*



**Ref: 01**

**Peso: 300Grs./unidad**

**Precio: 4,30 €**



## QUESO "AFUEGA'L PITU ATRONCAU TIERRA DE TINEO" ROJO

*De corte no muy limpio y un tanto granuloso, con corteza casi inexistente y textura arenosa, se caracteriza por su firme y compacta consistencia. Presenta sabores primarios, predominando el pimentón, que le confiere un toque picante, y un aroma con dominio, aunque sin agresividad de áquel.*

*Elaborado con leche pasteurizada de vaca, fermentos lácticos, sal, cuajo animal y pimentón, que hace que tenga un corte rojo-anaranjado con puntos blanquecinos.*

*Está amparado por la Denominación de Origen Protegida (D.O.P.) Queso Afuega'l Pitu.*

*Los quesos de Afuega'l pitu son unos de los más antiguos y extendidos de la Asturias de la antigüedad.*



**Ref: 02**

**Peso: 300Grs./unidad**

**Precio: 4,30 €**



## QUESO "CABRALES" D.O.P. SELECCION CUÑA

*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.*



**Ref: 03**

**Peso: 350Grs./cuña**

**Precio: 7,40 €**



## QUESO "GAMONÉU DEL VALLE" D.O.P.

---

*Esta variedad de queso asturiano es conocida por ser el mascarón de proa de los quesos de Asturias.*

*El formato de presentación del queso se caracteriza por su forma cilíndrica que en ocasiones puede llegar a pesar hasta ocho kilos.*

*Queso semi-azul de tres leches, curado y ahumado de manera natural. Elaborado en los municipios de Onís y Cangas de Onís siguiendo los procesos tradicionales de confección de este queso y posteriormente madurado en cueva natural.*

*En boca el sabor es recio y ligeramente picante, con toques ahumados y persistentes con abundantes retrogustos.*

*El gusto es completado con aromas húmedos y complejos debido a la mezcla de leches crudas de la máxima calidad.*

*Amparado por la Denominación de Origen Protegida (D.O.P)  
Gamonéu.*



**Ref: 04**

**Peso: 500Grs./cuña**

**Precio: 13,30 €**





## QUESO "MONJE DE NATA"

*Se elabora artesanalmente con  
leche pasteurizada de vaca,  
cuajo animal, sal y fermentos lácticos.*

*Se trata de un  
queso semiblando, sin ojos, de  
sabor armonioso y suave en  
boca, y con aromas a  
mantequilla. De corte amarillo  
limpio, presenta una textura  
lisa, flexible y elástica.  
Se elabora en elconcejo de Panes*



**Ref: 05**

**Peso: 500Grs./unidad**

**Precio: 7 €**

# ***EMBUTIDOS***

---





## CHORIZO AHUMADO "ALTO ALLER"

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

*Elaborados por una familia de ganaderos asturianos, 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.*

*Sin duda, elementos esenciales para un embutido de excelente calidad.*

*El Chorizo Ahumado "Alto Aller" se presentan en pack de tres unidades, convenientemente envasadas al vacío, con un peso aproximado de 300 gramos.*



**Ref: 06**

**Peso: 3 unidades**

**Precio: 3,50 €**



## CHORIZO DE AVESTRUZ "EMBUASTUR"

*Exótico chorizo elaborado a base de carnes de avestruz (50%), magro de cerdo, panceta de cerdo ibérico, sal y especias.*

*Se trata de un chorizo curado en ambientes naturales para provocar una lenta y gradual reducción de la humedad.*

*El Chorizo de Avestruz "Embuastur" se comercializa envasado al vacío en piezas de 200 grs.*

*La carne de avestruz presenta muy poca grasa (alrededor de 2 grs. por cada 100 grs. de porción comestible) lo que la hace a su vez menos calórica que otras carnes, y con unos reducidos niveles de colesterol.*



**Ref: 07**

**Peso: 200 Grs./unidad**

**Precio: 3,80 €**



## CHORIZO DE CIERVO "TIERRA ASTUR"

---

*El Chorizo de Ciervo "Tierra Astur" se presenta envasado al vacío en piezas de aproximadamente 300 grs.*

*Disfrute del refinado sabor culinario de la carne de ciervo: tierna, natural y limpia, de sabor suave y característicos, y con una fina textura que se presta para una gran variedad de estilos y recetas. Con apenas grasa, baja en calorías y bajo en colesterol, tiene la ventaja de ser extremadamente saludable sin que por ello merme su sabor. Con una buena dosis de hierro y proteínas, ha sido calificada como la carne roja del nuevo milenio.*



**Ref: 08**

**Peso: 300 Grs./unidad**

**Precio: 5 €**



## CHORIZO DE JABALÍ "TIERRA ASTUR"

---

*El chorizo de Jabalí "Tierra Astur" se presenta envasado al vacío.*

*Se elabora a partir de carne seleccionada de jabalíes cazados en los bosques asturianos.*



**Ref: 09**

**Peso: 300 Grs./unidad**

**Precio: 5 €**



## LONGANIZA DE AVILÉS “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.*

*Se presenta envasada al vacío para llegar a su domicilio en óptimas condiciones de consumo.*



**Ref: 10**

**Peso: 315 Grs./unidad**

**Precio: 3 €**

# CONSEVAS ASTURIANAS





## BACALAO A LA SIDRA "LAUREL"



*Es un delicioso plato de preparación artesanal con uno de los pescados blancos más bajos en grasas y delicioso sabor, guarnecido con mejillones y acompañado de verduras variadas, aceite de oliva y sidra.*

*El conjunto proporciona un sabor y recuerdo inconfundible de Asturias a base de un filete de bacalao debidamente aderezado con cebolla, tomate, mejillones, harina de trigo, sidra, aceite de oliva, ajo, perejil y sal especias.*



**Ref: 11**  
**Peso: 275 Grs./unidad**  
**Precio: 6 €**



## BONITO EN ACEITE DE OLIVA "AGROMAR"

---

*Elaborado con aceite de  
oliva, de alta calidad y  
delicioso*

*sabor, ideal para  
acompañar sus  
mejores platos y  
ensaladas.*



Ref: 12

Peso: 120 Grs./unidad

Precio: 2,40 €



## CARNE DE CENTOLLO AL NATURAL

---

*Deliciosa carne de  
centollo 100%, idónea  
para  
consumir sola o  
acompañando  
diferentes platos  
y  
presentaciones*



**Ref: 13**  
**Peso: 120 Grs./ unidad**  
**Precio: 9,50 €**



## CHIPIRONES EN SU TINTA RELLENOS

---

*Chipirones rellenos de un  
sofrito  
en aceite de oliva, de  
cebolla,  
ajo, tinta de chipirón,  
especias  
y sal, elaborados  
artesanalmente.*



Ref: 14

Peso: 250 Grs./ unidad

Precio: 6 €

# CHORIZOS A LA SIDRA "TIERRA DEL ARTESANO"



*Elaborados a base de materias primas de máxima calidad, como el chorizo extra ahumado y la sidra natural Asturiana.*

*Un plato clásico del tapeo en las sidrerías tradicionales asturianas que suele emplearse como entrada de una comida o cena informal.*

*Dos productos de profundo arraigo y proximidad geográfica combinados y complementados.*

*La delicadeza de unos choricinos elaborados artesanalmente de acuerdo al arte de la matanza del cerdo y la sutileza de los aromas que aporta la sidra natural en cualquier guiso, convierte este artículo, en una propuesta excelente para cualquier mesa .*

*Un plato perfecto como aperitivo o acompañamiento para cuya preparación basta con calentar al baño María o directamente al microondas.*



**Ref: 15**

**Peso: 210 Grs./ unidad**

**Precio: 2,70 €**



## FABADA ASTURIANA "EL YANTAR DE PEPE"

---

*Esta fabada se elabora con fabas asturianas.*

*Lleve a su casa el auténtico sabor de este plato típico de nuestra región sin necesidad de cocinarla, lista para calentar a fuego lento y consumir.*

*Esta marca ofrece este plato con una elevada calidad por los excelentes ingredientes con que se elabora*



**Ref: 16**

**Peso: 430 Grs./ unidad**

**Precio: 4 €**

## LATA DE SARDINILLAS EN ACEITE DE OLIVA "ISLA DEL CARMEN"



*Finas y suaves sardinillas  
elaboradas artesanalmente  
por una prestigiosa  
empresa conservera en  
Asturias,  
ideales para su consumo  
como aperitivo, solas o con  
cebolleta.*



Ref: 17  
Peso: 90 Grs./ unidad  
Precio: 2 €



## PATE DE BUGRE "AGROMAR"

- Fino Paté de Bogavante (Bugre) del Cantábrico elaborado de forma artesanal, ideal como entrada acompañado con biscottes de pan tostado.
- El Paté de Bugre "Agromar" se presenta en lata de 100 grs.



**Ref: 18**

**Peso: 100 Grs./ unidad**

**Precio: 3,60 €**



# PIMIENTOS PIQUILLO RELLENOS DE BACALAO

## "LAUREL"



*Es un delicioso plato preparado artesanalmente donde se fusiona el intenso sabor el pimiento del piquillo, un poco dulzón incluso y con reminiscencias del propio pimiento asado, con el sabor característico del bacalao, poniendo a este plato su particular toque marino.*

*Se trata de una receta tradicional que une las delicias de la tierra y las del mar que ofrece esta bella región. La fuerza del pimiento del piquillo asado unida a la finura de los lomos de bacalao dan como resultado un plato exquisito.*

*Exquisita receta asturiana que no puede faltar en sus aperitivos o comidas más gourmet.*



**Ref: 19**

**Peso: 280 Grs./ unidad**

**Precio: 6 €**

# Dulces

---





## CASADIELLES ASTURIANES "TIERRA ASTUR"

*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.*



**Ref: 20**  
**Unidad: ½ DOCENA**  
**(300Grs. Aprox.)**  
**Precio: 4,50 €**



## MARAÑUELAS DE CANDÁS

---

*Casa Bombita, lleva haciendo marañuelas con la misma receta desde 1880. Son las mejores marañuelas de Candás, tanto en calidad como en sabor.*

*En esta receta se utilizan como ingredientes: harina, azúcar, mantecrema, huevos, anís, canela y raspadura de limón.*

*Son perfectas para sustituir las clásicas pastas de café, y para tomar con un baso de leche o de chocolate.*



**Ref: 21**

**Peso: 1 Docena 475g. Aprox.**

**Precio: 5 €**



## CANDASINOS

---

*Son unas pastas típicas de Candás. Hechas con: mantequilla, azúcar glass, huevos, vainilla y harina. Se llaman “yemas candasinas”, pero son más conocidos como Candasinos.*



*Hay un refrán que dice: “Si vas a Candás tráime un Candasín ni muy grande ni muy pequeñín”.*

**Ref: 22**

**Paquete: una docena**

**Precio: 5,50 €**



# ABALORIOS

---





## LLAVERO

---

*Producto artesanal creado por el padre de una integrante de la Cooperativa.*

*Mide unos 8 cm de largo y consta de un guardacabos, una arandela para las llaves y una bandera en el medio ( la que el consumidor quiera).*

*Los colores de la cuerda pueden ser: azul marino, azul claro, amarillo, caqui, blanco y verde.*



**Ref: 23**

**Tamaño: 8cm**

**(Máx. pedido 20 unid.)**

**Precio: 9 €**



## PULSERA

---

*El mismo artesano de la diapositiva anterior elabora artesanalmente una pulsera con enganche con forma de ancla, que dispone de una bandera a elección del consumidor.*

*Los colores de la cuerda pueden ser: azul claro, azul marino, blanco, caqui, amarillo y verde.*

*Las medidas son para Hombre 19cm y para mujer 17cm.*

**Ref: 24**

**Tamaño: 8 cm**

**(Max. pedido 100 unid.)**

**Precio: 9 €**







# OBJETOS DE TELA

---





## BOLSOS

Precio: 5 € /unidad

(Max. pedido 6 unidades)

*De unos 25 cm de ancho por  
20 de alto aprox.*

Ref: 25



*De unos 25 cm de ancho y  
alto aprox.*

*Máximo de  
pedido  
6 unidades*

Ref: 26



*Los colores y dibujos pueden variar al  
utilizar telas distintas en cada uno.  
Ambos vienen acolchados.*



## MANTELITOS

---

*Individuales e  
ideales para  
bandejas y  
muy prácticos*



**Ref: 27**  
**(Max. pedido 6 unidades)**  
**Precio: 2,50 €**



## MANDILES

---

*Una prenda  
imprescindible  
en una cocina*



**Ref: 28**  
**(Max. pedido 5 unidades)**  
**Precio: 3 €**



## MONEDEROS

*El tamaño puede variar (entre 8-10 cm) y los colores y los dibujos también, al utilizar para su elaboración telas distintas en cada uno.*



Ref: 29  
(Max. pedido, 5 unidades)  
Precio: 3 €



# FIN



Hemos intentado, en la medida de lo posible, diversificar los productos.

La Cooperativa Los Del Mar os da las gracias por confiar en nosotros la compra de estos productos típicos de Asturias.