



El Racó de Les Espenyetes

# CATÁLOGO

EL RACÓ DE LES ESPENYETES

# ÍNDICE



El Racó de Les Espenyetes

## I. Alimentación:

- Miel de azahar.
- Tortitas ( sal, cebolla, tomate, queso, de pipas y de sésamo.)
- Frutos secos.
- Aceitunas gigantes rellenas de anchoa.
- Altramuces.
- Zumo de granada.
- Alcachofas aliñadas.
- Corazones de alcachofa ( envase metálico)
- Barritas de frutas FRUIT FUSION.

## 2. Artesanía:

- Llaveros.



El Racó de Les Espenyetes

# ALIMENTACIÓN

# MIEL DE AZAHAR

Miel de la flor de los naranjos y limoneros de la zona. Típica del Mediterráneo.

**INGREDIENTES:** Miel de azahar. Peso: 1 kg o 500 gr.

**Precio:** 6€/unidad - 1 kg.  
3,35€/unidad - 500 gr.



El Racó de Les Espenyetes

REFERENCIA: 1.1

# TORTITAS DE SAL

Masa fina de hojaldre, trocitos pequeños cuadrados crujientes, tono amarillo/marrón y salado. Es un típico tentempié de nuestra zona. Se suele comer en el almuerzo o merienda.

**INGREDIENTES:** Harina de trigo, agua, aceite de oliva, levadura y sal.  
Peso : 125grs.

**Precio:** 1€/unidad.

**OFERTA:** compra una caja de 12 unidades por 9,90€.



REFERENCIA: 1.2.1

# TORTITAS DE TOMATE, CEBOLLA Y QUESO

Masa fina de hojaldre, trocitos pequeños cuadrados crujientes y salado. Añadimos a la masa diferentes ingredientes como el tomate, queso, cebolla... Es un típico tentempié de nuestra zona. Se suele comer en el almuerzo o merienda.

**INGREDIENTES: Tortitas de tomate:** Harina de trigo, agua, aceite de oliva, levadura, sal y tomate frito (concentrado de tomate, tomate, azúcar, aceite de girasol, espesantes, almidón de maíz, sal, estabilizante E-509 y acidulante E-330).

**Tortitas de cebolla:** Harina de trigo, agua, aceite de oliva, levadura, sal y cebolla.

**Tortitas de queso:** Harina de trigo, agua, aceite de oliva, levadura, queso (leche de vaca, fermentos lácticos y coagulante) y sal.

Peso: 125 gr.

**Precio:** 1.39€/unidad.



**REFERENCIA: TOMATE: 1.2.2**

**CEBOLLA: 1.2.3**

**QUESO: 1.2.4**

# TORTITAS DE PIPAS Y SÉSAMO

Masa fina de hojaldre, trocitos pequeños cuadrados crujientes y salado. Añadimos a la masa diferentes ingredientes como pipas y sésamo... Es un típico tentempié de nuestra zona. Se suele comer en el almuerzo o merienda.

**INGREDIENTES: Tortitas de pipas:** Harina de trigo, agua, aceite de oliva, pimentón, pipas y sal.

**Tortitas de sésamo:** Harina de trigo, agua, aceite de oliva, levadura, sésamo y sal.

Peso: 125 gr.

**Precio:** 1€/unidad.



**REFERENCIA: PIPAS: 1.2.5**  
**SÉSAMO: 1.2.6**

# FRUTOS SECOS

Aperitivo o tentempié salado.

**INGREDIENTES:** maíz tierno, aceite de girasol alto oléico y sal.

**Peso:** 120 gr

**Precio:** 0.5 €

El Racó de Les Espe



**REFERENCIA:** 1.3

# ACEITUNAS GIGANTES RELLENAS DE ANCHOA

Aceitunas con relleno de anchoa, perfectas para un aperitivo junto a los frutos secos.

**INGREDIENTES:** agua, aceitunas manzanilla, pasta de anchoa 9,5%, (agua, anchoa 33% y estabilizador: aginado sódico), sal, potenciadores de sabor: E-621 y E-625, acidulante: ácido cítrico y antioxidante: ácido ascórbico (pasteurizado).

**Peso:** 85 gr.

**Precio:** 0,63€

El Racó de Les Espeuyelles



REFERENCIA: 1.4

# ALTRAMUCES

Deliciosa legumbre cultivado en la zona mediterránea.

**INGREDIENTES:** agua, sal, acidulantes E-330 y conservante E-211.

**Bote de cristal.**

**Peso:** 600 gr.

**Precio:** 1.05€

El Racó de Les Espenyes



REFERENCIA: 1.5

# ZUMO DE GRANADA

Zumo de granada 100% natural, la fruta es recolectada en nuestra zona.

**INGREDIENTES:** zumo exprimido 100%.

**Envase de cristal.**

**Peso:** 200 mml.

**Precio:** 1,45€

El Racó de Les Espeny, www



**REFERENCIA:** 1.6

# ALCACHOFAS ALIÑADAS

Se puede utilizar como aperitivo.

**INGREDIENTES:** corazón de alcachofas cuarteados, agua, aceite de girasol, vinagre, especias, acidulante: ácido cítrico y antioxidante, ácido ascórbico.

**Envase de cristal.**

**Peso:** 170 gr.

**Precio:** 0,85€

El Racó de Les Espenyeres



**REFERENCIA:** 1.7.1

# CORAZONES DE ALCACHOFAS

También se puede utilizar como aperitivo.

**INGREDIENTES:** corazón de alcachofas, agua, sal, acidulante:  
ácido cítrico.

**Peso:** 400 gr.

**Precio:** 1.89€

El Racó de Les Espen



**REFERENCIA:** 1.7.2

# BARRITAS DE FRUTAS

**INGREDIENTES:** higos con almendra con chocolate: higos secos, almendra granillo 10%, cobertura vegetal, azúcar, grasas vegetales, cacao desgrasado.

**Peso:** 40 gr. cada barrita.

**Precio:** 1,2€/barrita. Vienen en packs de 20 unidades.



El Racó de Les Espenvelles

REFERENCIA: 1.8



El Racó de Les Espenyetes

**ARTESANÍA**

# LLAVEROS

**Características:** llaveros de cuerda artesanales de diferentes colores. Los beneficios obtenidos con esta venta son para la Asociación de Ingenieros Civiles de la Universidad Politécnica de Valencia para desarrollar diferentes proyectos por parte de los estudiantes.

**Precio:** 1€



El Racó de Les Espenyetes

**REFERENCIA:** 2.0

# INFORMACIÓN A TENER EN CUENTA

Los precios no incluyen el transporte. El cliente pagará el transporte.



El Racó de Les Espenyetes