

# Cooperativa Empresarial Extremeña (CEE)



PRODUCTOS TÍPICOS  
EXTREMEÑOS

# VINO BLANCO "DULCE EVA"

**DESCRIPCIÓN:** Vino blanco 75cl típico de Extremadura de esencia natural y un aroma totalmente increíblemente único, hecho con una de nuestras mejores uvas llamado Eva en la población de Los Santos de Maimona, Badajoz. Les garantizamos una excepcional protección en nuestros productos de que llegarán totalmente intactos.



# VINO TINTO "PAYVA"

**DESCRIPCIÓN:** Vino Payva cosecha crianza DO Ribera del Guadiana botella 75cl, uno de nuestros mejores vinos típicos de Extremadura, tiene un sabor increíblemente único de nuestra cosecha con un aroma exquisitamente maravilloso y natural.

Respecto a la protección del producto le aseguramos de que nuestro producto llegará en perfecto estado.



# TORTA DEL CASAR

**DESCRIPCIÓN:** La torta del Casar es un queso con denominación de origen protegida que se elabora al norte de la sierra de San Pedro de la provincia de Cáceres en España.



# ACEITE

**DESCRIPCIÓN:** Es definido como el aceite de oliva de categoría superior, obtenido directamente de aceitunas y sólo mediante procedimientos mecánicos. El ácido oleico presente no puede superar los 0,8 gramos por cada 100.



# PERRUNILLAS

**DESCRIPCIÓN:** Las perrunillas son un tipo de dulce de repostería tradicional, típico de varias localidades españolas (principalmente Salamanca y Extremadura). Se caracteriza por ser una pasta de textura seca y áspera. Cuando se ingiere se suele deshacer en la boca. Dependiendo de la zona se suelen elaborar con diversos ingredientes y disposiciones, por regla general son redondas. En algunas ocasiones se consideran "dulces conventuales" .



# ROSCAS FRITAS

**DESCRIPCIÓN:** Las rosquillas de anís tienen una la tradición en la cultura española y pocos son los que pueden decir que no las han probado nunca. Su baño en azúcar las hacen especialmente apetitosas para los más golosos; sin embargo, si echamos la vista atrás, este manjar no era tan dulce en sus orígenes, ni tenía la forma con la que las conocemos a día de hoy.



# GALLETA RIZADA

**DESCRIPCIÓN:** Es una preparación culinaria de pequeño tamaño, dulce o salada, horneada y hecha normalmente a base de harina de trigo, huevos, azúcar, mantequilla o aceites vegetales o grasas animales.





# CAÑA DE LOMO CURADO

**DESCRIPCIÓN:** Para muchos es un bocado incluso mejor que el jamón. La caña de lomo es una parte noble del cerdo que posee un sabor intenso, meloso y no muy graso. Este manjar, se obtiene mezclando el lomo del animal, sal y pimentón. Además, se le pueden añadir otros productos como ajo y aceite u otras especias como el orégano o la pimienta. Es un embutido curado y es ideal tanto para degustar solo como acompañado de pan. No puede faltar en una degustación de productos ibéricos.



# PATATERA

**DESCRIPCIÓN:** Rica y sabrosa patatera elaborada de forma artesanal y con productos totalmente ecológicos, tiene un sabor intenso y duradero con un toque de picante que expande mucho mas el sabor en tu boca .



# TOMATE FRITO DE MIAJADAS

**DESCRIPCIÓN:** El tomate es totalmente natural y de muy buena calidad, con un sabor exquisito que se deshace en la boca, está elaborado en Miajadas (capital europea del tomate). En el pack vienen 3 botes de tomate de 212gr cada uno.

