



CATÁLOGO DE PRODUCTOS
TÍPICOS DE LORCA

ESTE CATÁLOGO REÚNE LOS
PRODUCTOS TÍPICOS DE
LORCA QUE DURANTE
GENERACIONES HAN SIDO
ELEBORADOS DE FORMA
TRADICIONAL SEGÚN LAS
COSTUMBRES DE NUESTRA
COMARCA.

LAS MANOS, EL TESÓN Y EL
TALENTO DE NUESTROS
ARTESANOS, PRODUCTORES Y
ARTISTAS LOCALES, NOS
INSPIRAN A DESCUBRIR Y
DIFUNDIR NUESTRAS RAÍCES
PARA QUE LORCA, NUESTRA
CIUDAD, SIGA CRECIENDO
RICA EN BIENESTAR, BELLEZA
Y PROSPERIDAD PARA TODOS.





ACEITUNAS RELLENAS
DE AJO 160g
2,50.-€



TRADICIÓN,
CALIDAD Y
SABOR



ACEITUNAS RELLENAS
DE ALMENDRA 160g
3,00.-€



LONGANIZA IMPERIAL DE LORCA

2,50.-€

Longaniza Imperial de Lorca

Producto estrella de la tradición charcutera Lorquina. La auténtica, elaborada a partir de recetas artesanales, curada de forma tradicional y con un sabor suave y característico.

LONGANIZA IMPERIAL DE CHATO MURCIANO

3,50.-€

La Longaniza Imperial es un embutido crudo-curado fermentado elaborado mediante la selección, troceado y picado de carnes y grasas de Chato Murciano, que incorpora condimentos, especias, fermentos y aditivos, amasado y otros ingredientes.

La Longaniza se embute en tripa natural porcina, ligeramente curvada y con un aspecto exterior rugoso, recubierta con una fina capa de moho blanco que le proporciona un aroma muy característico y reconocible. Se presenta en piezas únicas con una longitud entre 25-30 cm y un calibre entre 3-4 cm. La Longaniza es sometida a un proceso de secado y maduración de al menos 3 semanas que le asegura una buena estabilidad, así como un color, olor, sabor y textura característicos, sin necesidad de añadir potenciadores del sabor.



Calidad
galardonada
Nuestros quesos
han sido premiados
en varios concursos
de talla mundial.

Directamente a la mesa
El proceso desde que sale de
nuestras instalaciones
hasta que llega a su mesa
es mínimo, lo que
garantiza la mayor
frescura.

100% Ingredientes naturales
Todos nuestros productos se
elaboran con ingredientes
naturales, obteniendo así el
mejor sabor.



**QUESO CUÑA SEMICURADO AL
PIMENTÓN ROANO 250g**
4,85.-€

Una de nuestras recientes alegrías, tanto por su distinción entre los 13 mejores quesos de su categoría en el Salón Internacional del Gourmet 2017 como porque viene a reconocer un tipo de queso con matices muy murcianos.



LA MEJOR MATERIA
PRIMA
seleccionada cuidadosamente

SISTEMA TRADICIONAL
de prensado en frío



ACEITE VIRGEN EXTRA
CERÁMICA 200ml
6,75.-€



CRESPILLOS BOLSA DE 8 UNID.
1,20.-€



TORTITAS DE
PIMENTÓN TARRO
PICANTE
2,40.-€



Crespillos crujientes, artesanos lorquinos. Ideales para un buen aperitivo o una buena merienda

ESTUCHE TORTA DE GUIRLACHE

3,90.-€

Torta de Guirlache elaborada de forma tradicional, según las costumbres de nuestra comarca.

Almendra, cacahuete, pipas de girasol, azúcar, miel y aceite de oliva.

Dulce lorquino exquisito.



BOLSA CHOCHOS 12 UNID.

3,00.-€

Caramelos artesanales Lorquinos

Son un producto autóctono de Lorca (Región de Murcia). Consisten en una avellana pelada recubierta de un glaseado de azúcar de consistencia muy dura.

Se elaboran añadiendo cuidadosamente a las avellanas una pasta de azúcar caliente, moldeando cada pieza para distribuir el azúcar de manera uniforme. Sin embargo, la superficie resultante no suele ser totalmente esférica, sino que tiene un relieve característico.

Durante la Semana Santa de Lorca, se venden tanto de color blanco como de color azul, en honor a las hermandades más populares de estas fiestas.



