

NUESTRO CATALOGO

Lo típico de Asturias

LOS VILLA



INDICE

1. QUESO CABRALES

2. EMBUTIDO DE CIERVO

3. BANDEJA DE QUESOS

4. ANCHOAS

5. ZUMO DE MANZANA

6. PATÉ DE CABRACHO

7. ASTURCILLA

8. PREPARADO DE FABADA

9. DULCE

10. ARROZ CON LECHE

INDICE

11. VINAGRE

12. QUESO A LA SIDRA

13. QUESO AFUEGA EL PITU

QUESO CABRALES

- **Peso: 400g**
- **El Queso Cabrales se elabora con leche cruda de rebaños registrados en la Denominación de Origen Protegida. El ganado se alimenta en pastos de montaña y el queso se madura en cuevas naturales en Los Picos de Europa.**

13€



CHORIZO DE CIERVO DE NAVEDA

- **Peso neto: 280g**
- **Ingredientes:** Carne de ciervo 81 %, carne de cerdo, pimentón, sal, ajo, dextrosa, dextrina, estabilizador (E-451), antioxidante (E-316) y conservadores (E-252, E-250).
- El ahumado con leña de roble y su cuidado curado lo convierten en un auténtico producto de caza.

6€



BANDEJA DE QUESOS ASTURIANOS

Tabla con 6 variedades de quesos:

- Queso Abredo (60g)
- Queso de cabra puro (60g)
- Queso de oveja puro (60g)
- Queso Gamoneu D.O.P (60g)
- Queso Afuega'l Pitu (80g)
- Queso Cabrales D.O.P. (80g)

20€



ANCHOAS EL ASTILLERU DE HAZAS

- **Peso neto: 65grs (8-10 filetes)**
- **Ingredientes: anchoas, aceite de oliva y sal.**
- **Unas deliciosas y riquísimas anchoas del Mar Cantábrico premiadas con 3 estrellas en el Great Taste Award 2023.**

8,95€



ZUMO DE MANZANA DE EL GAITERO

- Cantidad: 25cl
 - Ingredientes: zumo de manzana, sin azúcares añadidos y sin colorantes.
 - Una bebida sin alcohol obtenida a partir de un zumo de manzana concentrado.
- Sin gluten.

1€



PATE DE CABRACHO DE AGROMAR

- **Peso:** 100g
- **Ingredientes:** cabracho (30%), merluza, aceite de oliva, tomate concentrado, huevo en polvo, sofrito de cebolla, proteína láctea, vino, sal, vinagre y especias.
- Un paté típico de Asturias para consumir como un entrante frío. Normalmente se comen con tostas pequeñas de pan y alguna salsa como mayonesa o salsa rosa.

3,30€



CREMA DE AVELLANAS ASTURCILLA

- **Peso: 115g**
- **Asturcilla es una crema de avellanas al cacao para untar con ingredientes ecológicos y de Comercio Justo, no contiene aceite de palma, colorantes ni conservantes.**
- **Ingredientes: leche ecológica, avellanas ecológicas, azúcar panela ecológico y de comercio justo, aceite de girasol ecológico y cacao ecológico y de comercio justo.**

3,50€



PREPARADO DE FABADA ASTURIANA

- **Peso neto: 500g**
- **El Preparado de Fabada Asturiana está formado por nuestras Morcillas y Chorizos Asturianos acompañados de Panceta Curada y Alubias de la Granja extra. Listos para la elaboración de una auténtica fabada. Además dispondrá de nuestra receta y trucos. Todo lo necesario para elaborar la auténtica fabada asturiana.**

9€



DULCE DE MANZANA EL GAITERO

- **Peso: 400g**
- **Ingredientes: Puré de manzana, conservadores, azúcar, espesante, acidulantes, antioxidantes y conservador.**

2€



ARROZ CON LECHE LOS CASERINOS

- **Ingredientes:** leche de vaca, arroz, sal, canela, anís y ralladura de limón.
- El arroz con leche de vaca Los Caserinos se elabora artesanalmente siguiendo la receta original del auténtico arroz con leche asturiano, incluido el requemado de azúcar en su parte superior.

21,60€

CAJA DE 12 UNIDADES

Se pueden comprar
unidades sueltas



VINAGRE LLAGAR DE OLES

- Cantidad: 50cl
- Ingredientes: Vinagre de manzana asturiana.
- Cosecha propia.
- Acidez 5 %

3,15€



QUESO A LA SIDRA

- **Peso: 340g**
- **Sabor suave con intenso gusto a sidra, con un tiempo de maduración mínimo de 30 días.**
- **Queso de vaca semicurado graso a la sidra**

6,20€



QUESO AFUEGA'L PITU

- Peso: 300g
- De sabor picante e intenso, elaborado con leche de vaca y pimentón.
- Uno de los quesos asturianos con más tradición

6€



The background is a warm orange color with scattered white confetti. A large, rounded red rectangle is centered on the page. Red streamers are visible in the top-left and top-right corners, and a green wavy streamer is in the bottom-left. In the bottom-right, there are orange circular shapes with streamers.

GRACIAS :)

CONTACTANOS

losvilla2324@gmail.com

Villaviciosa, Asturias 33300