

# Catálogo



*“El Bazar del Guru”*



# Paté de bacalao con pimientos de piquillo

2'30€/100g

- **Fino Paté elaborado de forma artesanal con bacalao desalado, bacalao fresco, pimientos del piquillo, margarina vegetal, leche, huevos y pimienta.**



Ref: 001

# Paté de ciervo

2'70€/100g

- Lleve a su mesa el sabor de los bosques asturianos con este paté artesano elaborado con carne de ciervo, carne y panceta de cerdo, leche, huevos, tomillo, pimienta, vino blanco, gelatina y sal.



Ref: 002

# Paté de morcilla

2'50€/100g

- Suave paté elaborado artesanalmente con morcilla, carne de cerdo, margarina vegetal, leche, huevos y sal. Ideal para acompañar.



Ref: 003

# Paté de centollu

2'70€/100g,

- Paté con exquisito sabor del preciado centollo de nuestro Mar Cantábrico, elaborado de forma totalmente artesanal. Se trata de un paté de suave textura y destacado sabor marino, que dará a su mesa un toque de sofisticación.



Ref: 004

# Mermelada de figos pasos

- Mermelada artesana elaborada con figos pasos, azúcar y canela, sin conservantes ni colorantes.
- Ideal como sustituto de la fruta o para comer directamente en rebanadas de pan. Pruébela también en sus elaboraciones de postres.



3'00€/335g

Ref: 005

# Mermelada de piescu

- Mermelada de elaboración artesanal a base de melocotón y azúcar, sin conservantes ni colorantes.

3'00€/335g



Ref: 006

# Miel con avellanas

- Deliciosa miel producida en los montes asturianos de castaños y brezo, y acompañada con avellanas de la región de la más alta calidad (39% de avellanas). Un sano y exquisito acompañamiento para sus yogures y postres.

5'00€/340g



Ref: 007

# Queso afuega'l pitu blanco

- Se caracteriza por su firme y compacta consistencia, y presentar sabores primarios. Elaborado con leche 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. Los quesos de Afuega'l pitu son unos de los más antiguos y extendidos de la Asturias de la antigüedad.



5'00€/300g

Ref: 008

# Crema de cabrales

- Deliciosa crema elaborada con Queso D.O.P. Cabrales y Sidra Natural Asturiana. De consistencia untosa, presenta un color azul verdoso derivado de la propia naturaleza del Queso Cabrales. En esta variedad presenta un sabor y aroma intensos, y resulta ideal para sorprender a sus invitados con todo el carácter del Cabrales en una crema fácil de untar.



3'00€

Ref: 009

# Chorizo de jabalí

- **Chorizo de Jabalí curado, de olor característico y color rojizo oscuro. Se trata de un producto de alta calidad, elaborado a base de carnes seleccionadas de jabalí, magro de cerdo, panceta ibérica, sal, ajo, perejil y especias.**

4'00€/300g.



Ref: 010

# Estuche de fabada 2 rac.

- **Tabla de preparado para Fabada Asturiana con ingredientes de primera calidad, ideal para dos raciones.**  
**El estuche incluye: fabas, tocino, lacón, chorizo y morcilla, y la receta de la auténtica Fabada Asturiana.**



6'00/2rac.

Ref: 011

# Sidra dulce ecológica

- **Refrescante y deliciosa sidra dulce asturiana de producción ecológica, elaborada de forma totalmente artesanal. Ideal para sus aperitivos y meriendas.**
- **Para su degustación, es recomendable agitar enérgicamente la botella con el fin de que el poso se diluya completamente**



3'00€/1L

Ref: 012

# Marañuelas

- Su origen se remonta a más de 400 años, cuando durante la Semana Santa, era tradición agasajar con Marañuelas a los ahijados. Igualmente se consideraba de buen augurio que la novia regalase este postre al novio durante el cortejo. Por ser un postre que se conserva durante mucho tiempo, las familias de antaño acostumbraban enviar Bollos y Marañuelas a los parientes lejanos

2'50€/1/2  
docena



Ref: 013