

Alimentación

Pate de cabracho

- *El famoso y delicioso y suavísimo paté de cabracho de Asturias, elaborado de forma artesanal.*

De un toque de sofisticación a su mesa. Sorprenda a sus invitados con este delicioso pincho/entrante. Ideal para acompañar con pan tostado.

- *PVP: 3€*



Marañuelas (1/2 docena)

- *Las marañuelas se elaboran artesanalmente siguiendo el método tradicional, a base de harina, azúcar, yemas de huevo, mantequilla cocida y raspadura de limón. La máxima calidad de la materia prima que lo componen y su esmerada elaboración le proporcionan el inconfundible sabor. PVP: 4€*



CASADIELLAS ASTURIANAS "TIERRA ASTUR" (1/2 Doc.)

- *Las Casadielles son sin duda uno de los postres asturianos de más tradición y arraigo. Elaboradas a partir de una masa de harina de trigo, agua y mantequilla, rellena con nueces, avellanas, anís y azúcar, se fríen en aceite de alta calidad, para ser posteriormente recubiertas de una generosa capa de azúcar que les confiere un dulce toque y una extraordinaria textura.*
- *PVP: 3 €*



SUSPIROS DEL NALÓN

- *Deliciosas y suaves pastas artesanas hechas totalmente a mano con huevos, mantequilla, margarina, azúcar y harina de trigo como manda la tradición. Enseñe a los suyos el valor del sabor auténtico de la cocina artesana. Docena de catorce*
- *PVP: 4€*



Botones del Nalón



Ingrediente:

Harina

Margarina

Azúcar

Huevos

Peso: 450 grs.

PVP: 4 €

Madreñas del Nalón



Ingredientes:

- Harina de trigo
- Mantequilla
- Azúcar
- Huevos frescos
- Cobertura de chocolate
- Vainilla

peso
aprox.:150gr.

PVP: 4€

avellaninos

Ingredientes:

- *Harina de trigo*
- *Margarina*
- *Azucar*
- *Mantequilla*
- *Avellanas*

peso aprox. 200gr.

PVP: 3 €



Queso Cabrales

- *Queso azul de textura mantecosa, sabor fuerte, picante, intenso y un tanto ácido. Presenta corteza blanda de tonos amarillos-rojizos, corte untoso, y color blanco con pigmentaciones verde-azuladas. Dentro de su proceso de elaboración cabe destacar el especial carácter que confiere a este queso su maduración en cuevas naturales de los Picos de Europa.*

El buen "Cabrales" se elabora con leche de vaca, cabra y oveja; no obstante, también presentan una gran calidad, por el propio proceso de elaboración del queso, las piezas elaboradas con leche de vaca, o leche de vaca y cabra.

- *PVP: 3,50 €*



fabes

- *Fabas de la conocida clase "Faba de La Granja" de Asturias, de menor calibre que la Faba "Super Extra", aunque perfectamente válida para preparar una buena Fabada Asturiana.*

PVP: 3,50 €



Bisutería

PULSERAS ELASTICAS

- Pulseras elaboradas manualmente por los alumnos de eje
- PVP: 3.5€



PULSERAS RIGIDAS



- Pulseras elaboradas manualmente por los alumnos de eje
- PVP: 7€

BROCHES ELABORADOS A MANO

- Broche lazo negro,
- broche lazo granate,
- Broche lazo azul.

- PVP /unidad:3.50€



ANILLOS



PULSERAS HOMBRE

P.V.P: 3,50€



Plazo de entrega: 10 días aprox.

- *Los precios de venta al público no incluyen los portes*