

Niemeyitas de Avilés.(20 uds 35€)

Descripción del producto: Las "Niemeyitas" nacen asociadas al Centro Niemeyer, e imitan su cúpula con la forma redondeada, y el agua y la Isla de la Innovación con el relleno.

Su proceso de elaboración, con productos naturales, es totalmente artesanal. Cada pieza se monta manualmente con diferentes chocolates que dejan sabor a frambuesa, limón, violeta, café y mandarina. Sus colores también poseen explicación, y es que éste dulce hace alusión a la diversidad y la creatividad ligados a éste centro cultural.



Moscovitas de Oviedo. (¼ kg 15€)

Descripción: Finas pastas de almendra marcona seleccionada y nata, bañadas con una cobertura de chocolate de primerísima calidad, además de un último ingrediente secreto creado en exclusiva por Rialto. Desde hace más de 80 años las Moscovitas® se vienen elaborando una a una de manera totalmente artesana siguiendo la fórmula original de los antiguos maestros confiteros de Rialto y utilizando en su composición únicamente materias primas 100% naturales.



Carbayones de Oviedo. (3€ UD)

Descripción: José de Blas encargó al maestro de obrador José Gutiérrez un pastel especial que representara a Oviedo en la I Feria Internacional de Muestras de Gijón en 1924, por eso se le bautizó con el gentilicio popular de los ovetenses. Los carbayones, que llegaron a ser patrimonio de toda la repostería asturiana, son exquisitos pasteles de almendra y yema con una base de hojaldre y bañados en azúcar



Candasinos de Candás. (8 UDS 5€)

Descripción:   
Estas galletas de candasinos son deliciosas e ideales para merendar, acompañar un café o un té y a los niños les encantan.   
  
Los ingredientes: mantequilla, azúcar glass, huevos, esencia de vainilla y harina.



Compango asturiano y fabada. (400 GRS COMPANGO + FABADA 6 EUROS)

Descripción: Se compone de morcilla, chorizo, fabas y panceta ahumada, ingredientes necesarios en la elaboración de fabadas y potes típicos asturianos.   
  
Ideal para cualquier guiso que pueda hacer (fabas, alubias, garbanzos, patatas, lentejas, etc...)



Bollos preñaos(5 unds 2€)

﻿Descripción: Esta receta es de esas que gusta prácticamente a todo el mundo, pan y chorizo, una combinación perfecta y que nunca defrauda. Con ingredientes muy básicos, lo único que se necesita es que el chorizo sea de calidad, y no esté demasiado curado para que al hacerse en el horno suelte la grasa y tiña el pan. Vienen bien como entrante, para una merienda al aire libre, para la playa, para una cena, vamos aprovechable al máximo.



Camisetas(15€ cada und)

Camisetas con dibujos asturianos como se aprecia en la foto , además todas ellas contienen un mensaje con humor.



**Arroz con leche”Santolaya” (200 g) 2,30€**

El **Arroz con Leche "Santolaya"** es un exquisito postre leche elaborado con **leche fresca pasteurizada de vaca, azúcar, arroz, canela, limón, anís y sal**. Siguiendo la [receta tradicional](http://www.productosdeasturias.com/tienda-online-carnes-de-asturias-quesos-de-asturias/recetas-asturianas/arroz-con-leche_229_66_264_0_1_in.html), está totalmente **libre de conservantes y colorantes artificiales**, conservando así toda la esencia y sabor del arroz con leche más tradicional. Tanto es así, que**en la parte superior presenta la característica capa de azúcar requemado**.



**TOCINILLO DE CIELO "TEJEIRO" (4 Uds. de 60 Grs.) 3,50€**

Exquisito postre**elaborado tradicionalmente a partir de yema de huevo y azúcar.** Muy dulce y tierno, de textura suave, blanda y jugosa. Presenta un color atractivo color crema oro por el efecto del caramelo que lo corona.



PASTAS CAMPOAMOR

DESCRIPCION: Deliciosas pastas asturianas elaboradas según la receta tradicional.

PESO: 550 gramos

PRECIO:3 €



SUSPIROS LA TRIUNFANTE

DESCRIPCION: Tradición y modernidad en unas pastas que deleitarán su paladar

PESO:300 gramos

PRECIO: 2



Hojaldre típico de Unquera, localidad fronteriza con Asturias.Con un buen hojaldre, una grasa real y unas almendras picadas, elaboraremos unas estupendas corbatas en un momento.

Peso:

Precio:



El sobao constituye, por su sabor único y cualidades, el dulce más popular y conocido del Valle del Pas de Cantabria, del cual adquiere su apellido “pasiego”. El sobao se ha convertido en un dulce que ha traspasado fronteras, siendo ya conocido y consumido en todo el país y fuera de él.

Los sobaos VegaPas están elaborados con la receta original del Valle del Pas. Sus ingredientes sanos y naturales (mantequilla, azúcar, huevos y harina), junto a la aportación de las nuevas tecnologías de control de materias primas y elaboración, dan como resultado un sobao de exquisita calidad, preservada por su envoltura individual y sus atractivos envases.

Como obrador homologado por la ODECA para la elaboración del sobao pasiego IGP, Vega Pas ha incorporado a su gama de productos probablemente el mejor sobao IGP del mercado [Ver Sobao IGP](http://www.vegapas.com/es/?blog_mod=sobao-igp)

12 unidades 2€