|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **FOTO** | **CARACTERISTICAS** | **PRECIO****(IVA INCLUIDO)** |
|  | **Gelatina de Vino de la Tierra de Cangas "Monasterio de Corias" (225 Grs.)**, deliciosa gelatina elaborada artesanalmente a partir de **Vino I.G.P. de la Tierra de Cangas**. | **4,20€** |
|  | Los **Carajitos Asturianos "Tierra Astur" (350 Grs.)**son**pastas artesanales típicas de Asturias**, elaboradas con**avellana, huevo, miel y azúcar**. Se trata sin duda de uno de los dulces más representativos de nuestra tradición confitera que no puede faltar en las mejores mesas. | **5,75€** |
|  | Las **Casadielles Asturianes "Tierra Astur" (1/2 Doc.)** son sin duda uno de los postres asturianos de más tradición y arraigo.**Elaboradas de forma casera empleando diferentes ingredientes** entre los cuales destaca la mezcla proporcionada de **avellana** y **nueces** ligada con **mantequilla**y envueltas en una fina masa hecha a base de**harina de trigo** que conforma un producto que se fríe en **aceite de oliva virgen extra** obteniendo así un regalo para los paladares más exigentes.Una **generosa capa de azúcar**les confiere un dulce toque y una extraordinaria textura. | **4,95€** |
|  | El **Dulce de Manzana "La Collotense" (400 Grs.)** es un riquísimo **dulce artesano preparado en base a manzana y azucar.** De color marrón claro (**no lleva colorantes**), presenta un sabor intenso a manzana azucarada. Ideal como**aderezo para postres o por si sólo como postre o sustituto de la fruta**, su corte es fácil, y no resulta pegajoso al paladar. | **2,48€** |
|  | 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**. El **Arroz con Leche "Santolaya"**se presenta en envase de cristal de 200 grs.  | **1,65€** |
|  | **Miel de Bosque Asturiano "La Puela" (45 Grs.)** procedente del **néctar de las flores del castaño, del brezo y de la zarza** que habitan en los bosques autóctonos.  | **1,42€** |
|  | 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 intenso**s, y resulta ideal para sorprender a sus invitados con todo el carácter del Cabrales en una **crema fácil de untar**La**Crema de Cabrales Intensa "Taragañu"** se presenta en tarro de cristal de 180 grs., con capuchón   | **3,84€** |
|  | **Loncheado de Lomo "Crivencar" (150 Grs.)**, de lomo curado y embuchado en tripa natural, loncheado directamente y al momento de piezas de calidad extra. | **5,39€** |
|  | Excelentes Bigaros al Natural, envasados en agua y sal, **ideales como tapa o aperitivo**Los **Bigaros al Natural "Costera"**se presentan envasados al vacío en tarro de cristal de 250 grs | **3,51€** |
|  | **Fabes con Jabali de Arbeyal**  **(425 Grs.)**, exquisito**plato preparado con alubias seleccionadas de la variedad granjilla, cocinadas con carne de jabalí.** La tradicional fabada asturiana se combina en esta ocasión con una**carne autóctona**que confiere a esta presentación un sabor de extraordinario carácter. Listas para calentar, servir en cazuela de barro y consumir. | **4,27€** |
|  | El **Picadillo Casero de Cerdo "Crivencar" (500 Grs.)** es un producto elaborado en nuestra propia carnicería siguiendo la receta tradicional del picadillo que, durante décadas, se comía en los pueblos y brañas asturianos en épocas de matanza. | **4,69€** |
|  | El **Pote Asturiano "Tierra del Artesano" (750 Grs.)**es uno de los **platos de cuchara típicos de la gastronomía asturiana** indicados para disfrutar de todo el**sabor tradicional de la región**. Un exquisito pote asturianu elaborado con**las mejores alubias, berza, patata y compango de primerísima calidad**.Se presenta en un formato**listo para servir**, calentándolo previamente al baño María, cazuela o microondas, tal y como se especifica en el envase. | **5,45€** |
|  | Quesu Afuega´l Pitu. De corte no muy limpio y un tanto granuloso, con corteza casi inexistente y textura arenosa, se caracteriza por su firme y compacta consistencia.**Presenta sabores primarios, predominando el pimentón**El**Queso Afuega'l Pitu Atroncau "Tierra de Tineo"**se caracteriza por su forma troncónica motivada por el moldeado en pequeñas queseras cúbicas, y se presenta en piezas de aproximadamente 300 grs, envasado en capsula plástica rígida que facilita su transporte y conservación. | **4,35€** |
|  | [CASTAÑAS EN ALMÍBAR "TIERRA DEL ARTESANO" (350 Grs.)](http://www.productosdeasturias.com/dulces/pastas-galletas-chocolates/casta-as-en-almibar-1-tarro-tierra-astur.html) | **6,55€** |
|  | El**Chocolate Blanco con Limón "Tierra del Artesano" (300 Grs.)**es una un pieza que cuenta con un**24% de cacao** por lo que presenta un**sabor en boca muy sutil y mantecoso**, gracias a su perfect**o equilibrio entre el toque amargo del cacao, el dulce del azúcar y de la vainilla**. | **5,39€** |
|  | La **Harina de Maíz "Pantaramundi" (1 Kg.)**tiene una producción prácticamente artesanal y ya viene tamizada para emplear directamente y elaborar los panes de hogaza y los tortos, tal y como lo hacían en tiempos de Adolfo Brid.De **alto valor gastronómico y amplias cualidades organolépticas, f**ruto del maíz nace la harina empleando para su elaboración los molinos de agua que había en Asturias, o los tiros de animal con sus ruedas de molienda | **1,87€** |
|  | La **Navaja "Taramundi" de Boj** se caracteriza principalmente por su **sencillez, robustez, larga vida gracias a la calidad de los materiales empleados, elegancia y tradición** en la imagen que proyecta. Todo ello sinónimos de la identidad asturianos y de los artesanos que elaboran magistralmente un artículo que se ha convertido en un **icono de la artesanía asturiana**. | **15,34€** |
|  | Estupenda reproducción a escala de un**Hórreo Típico Asturiano Con Corredor (6cm)**. Incluye todas las piezas: peana de madera, **muchos detalles exteriores** como musgo, tejas y piedras en el techo, maiz, yugo de vacas, etc.El **Horreo Rustico con Corredor** tiene una altura de 6 cm. | **4,27€** |
|  | CHORIZO:De ciervo 300gramosDe Jabalí 300gramosDe Avestruz 200 gramosDe toro 300gramos | **3 €** |
|  | SALCHICHON:De ciervo 350 gramosDe ciervo al cabrales 350 gramosDe Jabalí 350 gramosDe Jabalí al cabrales 350 gramosDe Avestruz 200 gramosDe toro 350 gramos | **4€** |
|  | FUETDe ciervo 200 gramosDe Jabali 200 gramos | **3€** |