

LA MIWAJA



CATÁLOGO



INDICE



- Longaniza de Avilés
- Selección de patés
- Miel de bosque asturiano
- Dulce de manzana
- Arroz con leche
- Marañuelas de Luanco
- Casadiellas asturianas
- Salsa de cabrales

- Carajitos asturianos
- Bandeja de quesos asturianos
- Fabada asturiana
- Zumo de arándanos ecológico
- Callos con jamón
- Galletas de mantequilla
- Queso Abredo
- Paté de cabracho

ENTRANTES



Bandeja de quesos asturianos (4 personas)



17,49€
300g



La bandeja de quesos asturianos de Crivencar nos presenta una variedad de los 6 quesos más representativos de Asturias:

- Queso Abredo (60gr)
- Queso de cabra puro Tierra Astur (60gr)
- Queso de oveja puro Tierra Astur (60gr)
- Queso Gamoneu D.O.P (60gr)
- Queso Afuega 'l Pitu Atroncau Tierra de Tineo (60gr)
- Queso Cabrales D.O.P (60gr)

**NO APTO PARA GENTE CON
INTOLERANCIA A LA LACTOSA**



2,55€
100gr



Paté de cabracho

El famoso paté de cabracho de Asturias elaborado artesanalmente para Tierra Astur. Se trata de un paté marinero que se recomienda servir a temperatura ambiente acompañada de unas tostadas para untar.

Se aconseja presentar como entrada o aperitivo



Selección de patés de mar

Exquisita selección de 3 patés comercializados por Tierra Astur, elaborados todos ellos de forma artesanal.

De un toque de sabor marino a su mesa y sorprenda a sus invitados con estos deliciosos entrantes, ideales para servir en frío y acompañar con pan tostado

La selección de 3 patés de mar Tierra Astur se compone de 3 de latas de 100gr de producto cada una de ellas:

- Paté de cabracho**
- Paté de centollo**
- Paté de oricios (erizo de mar)**

**8,95€
300 g**



Salsa de Cabrales



De intensidad media por el toque característico que resulta del empleo de este queso azul, ideal para acompañar carnes, patatas, ensaladas...

Se recomienda calentar ligeramente y servir sobre el plato. También se puede presentar en una fuente individual para que los comensales se puedan servir al gusto

El producto viene incorporado con abre fácil

**3,65€
210g**



EMBUTIDOS





3,30 €
315 g



Longaniza de Avilés

Longaniza blanca de cerdo, muy típica del concejo de Avilés, elaborada de forma artesanal con una cuidada selección de carnes de cerdo y especias, embutidas en tripa natural.

Se puede disfrutar como aperitivo: cocida con cachelos o frita con patatas. Muy fácil de preparar y de excelente e intenso sabor.

Queso Abredo

El queso de vaca Abredo es un queso de sabor suave elaborado con leche pasteurizada de vaca en el occidente de Asturias. Queso artesano elaborado con leche pasteurizada de vaca, con forma cilíndrica y cotiza mínima



5,50€
365gr



PLATOS



Callos con jamón



3,30€
380g



Son un tradicional plato asturiano preparado a base de callos de ternera, guisados con jamón, magro de cerdo, sal, pimentón dulce y picante, cebolla y un toque de guindilla.

Ideales para consumir acompañados de una ración de patatas fritas, pueden ser consumidos a cualquier hora del día como entrada o plato principal. Listos para calentar a fuego lento y servir.

Fabada asturiana

I.G.P



6,15€
780g



Fabada asturiana Tierra Astur elaborada con auténticas fabes amparadas por la marca de calidad Indicación Geográfica Protegida I.G.P Faba asturiana, acompañadas de compango de la más alta calidad, y aderezadas con los mejores ingredientes

Una receta tradicional en una elaboración gourmet, lista para calentar y servir. Se recomienda consumir en cazuela de barro, previamente atemperada para conservar la fabada a la temperatura óptima. La cantidad del producto es adecuada para 2 raciones

La fabada asturiana es el plato estandarte de la gastronomía tradicional de la región, internacionalmente conocido y valorado incluso por los cocineros de mayor prestigio

DULCES Y POSTRES





Miel de bosque asturiano

Esta miel se recolecta al final de cada verano en los bosques del área suroccidental de Asturias (Allande, Tineo, Ibias y Cangas del Narcea)

Miel procedente del néctar de las flores del brezo, de la zarza y del castaño de bosques autóctonos. De color ámbar oscuro, con aromas florales e intensos, y con un sabor dulce

**4,95€
350g**



Producto certificado por el Consejo de la producción Agraria Ecológica (C.O.P.A.E)



Dulce de manzana

De corte fácil, resulta ideal para utilizar como ingrediente en repostería, como relleno para una empanada dulce, aunque su uso más conocido es como cortante para los quesos asturianos: marida con todo tipo de quesos, especialmente con los de sabores fuertes, como son los quesos azules.

2,50€
420g

Sin aditivos ni conservantes. Contenido mínimo en fruta: 50%

CONSERVAR EN EL FRIGORÍFICO 3°-6° GRADOS





Arroz con leche

Delicioso postre de arroz con leche preparado con leche de vaca pasteurizada, azúcar, arroz, canela, anís y sal. Su elaboración tiene lugar siguiendo la receta tradicional, consiguiendo así la cremosidad que tanto gusta en cada cucharada, e incluyendo el azúcar requemado.

**1,65€
200 g**

El arroz con leche es uno de los postres con de mayor tradición en Asturias

CONSERVAR A UNA TEMPERATURA DE ENTRE 3°-6° GRADOS





Marañuelas de Luanco

Las marañuelas son un postre típico de Luanco desde más de 400 años.

Durante la Semana Santa se les daba a los ahijados y era un buen augurio que la novia se las regalase al novia durante el cortejo , además gracias a su larga caducidad las familias las enviaban como regalo a sus parientes lejanos.

Elaboradas con la receta tradicional de la marañuela, a base de harina, azúcar, yemas de huevo, mantequilla cocida y raspadura de limón

MANTENER EN UN SITIO FRESCO Y SECO

**7,70€
1 Docena**





Casadiellas asturianas

Las casadiellas (les casidelles) son unos postres típicos de la gastronomía asturiana aparte de ser uno de los postres con más tradición y arraigo

Se trata de una especie de empanadilla frita elaborada con una masa de harina de trigo que se rellena con una mezcla de nueces, azúcar y anís. También se pueden elaborar con masa de hojaldre, haciéndose en el horno. Al servir se espolvorea su superficie de azúcar. Se suele servir como postre.

7,90 €
1 Docena





Carajitos asturianos (caja 12 unidades)

Los carajitos forman parte de la historia de la repostería asturiana y tradicionalmente son elaborados en una zona concreta de la región, Salas.

De textura algo crujiente y dulce, ideal para disfrutar en la sobremesa o como aperitivo a cualquier hora de la tarde.

CONSERVAR EN UN RINCÓN FRESCO Y SECO

**5,75€
350g**



Zumos de arándanos ecológicos

**Zumo ecológico de arándanos que se obtiene
prensando en frío el fruto, y luego se
pasteuriza el jugo para conservar todas sus
propiedades. 100% natural y muy rico en
vitamina C y fibra**

**AGITAR ANTES DE ABRIR. CONSERVAR EN
FRÍO EN UNO O DOS DÍAS MÁXIMOS
DESPUÉS DE ABRIR**

**7,65€
50cl**





Mermelada de arándanos

Mermelada de arándanos elaborada de forma artesanal para Tierra Astur. Un producto natural, libre de alérgenos, con el sabor intenso y característico del arándano, de toques ácidos

Ideal como acompañante en el desayuno para tostadas y para repostería como frixuelos, tarta de queso, cuajada, yogur...

UNA VEZ ABIERTO CONSERVAR EN FRÍO

3,85€

335g





5,45€
250gr



Galletas con mantequilla

Auténticas galletas asturianas elaboradas con mantequilla (25%) que recuerdan a las típicas pastas caseras que se elaboran tradicionalmente en los hogares

Ideales para los desayunos de toda la familia, ricas en calcio.

Las galletas se presentan en envases individuales para garantizar su calidad dentro de un bote metálico reutilizable

CONSERVAR EN UN LUGAR FRESCO Y SECO

INFORMACIÓN ADICIONAL



Todos los precios incluyen el IVA

Los gastos de envío no están incluidos en el precio final del producto y correrán a cargo del comprador o a convenir

Todos los productos serán ofrecidos hasta fin de existencias

Los precios pueden variar en función del mercado