



Asturias

TIERRA Y MAR



Catálogo

de Productos

PRODUCTOS DE LA MEJOR CALIDAD Y 100% ASTURIANOS



NATURALEZA, TRADICIÓN, Y CALIDAD RECONOCIDA

Más de 25 años de experiencia promocionando los quesos, conservas y dulces de elaboración artesana por los mercados locales, nacionales e internacionales nos avalan.

Te invitamos a descubrir **el sabor de Asturias...**



Quesos

elaborados por artesanos en Asturias

SELECCIONAMOS AQUELLOS ELABORADORES CON **MÉTODOS TRADICIONALES DE PRODUCCIÓN** COMBINADOS CON LOS MÁS **MODERNOS CONTROLES DE CALIDAD**, GARANTIZANDO LA **MÁXIMA CALIDAD** A NUESTRA GAMA DE PRODUCTOS.



LECHE CRUDA



LECHE PASTEURIZADA



SIN LACTOSA



LECHE DE OVEJA



LECHE DE VACA



LECHE DE CABRA

Cabrales



D.O.P. CABRALES

LOCALIZACIÓN: Concejo de Cabrales y algún pueblo de Peñamellera Alta.

FORMATO: Redondo de 500 g. (Mini) y 2,2 kg aprox.

VARIEDAD: D.O.P. Cabrales y Edición Limitada Valfrío.

DESCRIPCIÓN: Queso elaborado con leche cruda de vaca o con mezcla de vaca, cabra y oveja, de pasta azul y madurado en cuevas naturales durante al menos 60 días.

La variedad de vaca se elabora todo el año y la de 3 leches solo en primavera.

Edición limitada Valfrío Queso con una maduración especial, entre 6-10 meses, en cuevas naturales a más de 1.200 m. de altura en Picos de Europa. Figura en el libro Guinness como el queso más caro del mundo en una subasta.



CREMA DE CABRALES

DESCRIPCIÓN: Crema de Queso Cabrales.

FORMATO: Tarro de cristal 200 g.

Mini



Edición Limitada Valfrío



Cabrales

Gamoneu



D.O.P. GAMONEU

LOCALIZACIÓN: Concejos de Onís y Cangas de Onís.

FORMATO: Redondo, tamaños variables entre 600 g. y 7 kg. aproximadamente.

VARIETADES:

Deb Valle, queso de pasta semiazul, ahumado natural, elaborado en las queserías del valle y madurado en cueva natural durante al menos 60 días.

Deb Puertu, elaborado solo con la leche recogida en primavera y verano, y madurado en cuevas naturales de alta montaña en las majadas del puerto, en los Lagos de Covadonga, durante al menos 60 días.

La variedad del Puerto está disponible solo durante un corto periodo de tiempo, desde finales de agosto hasta finalizar la producción.

Deb Valle

Deb Puertu



D.O.P. AFUEGA' L PITU

LOCALIZACIÓN: Concejos de Grado, Morcín, Tineo, Salas y Pravia

FORMATO: Atroncau o Troncocónico de 300 g. aprox.

VARIETADES: Blanco/natural y rojo/con pimentón.

DESCRIPCIÓN: Queso con sabor un poco ácido, sin corteza y con textura arenosa, con dos variedades de elaboración blanco/natural y rojo/con pimentón.

Coagulación láctica. 10-15 días de maduración.



D.O.P. AFUEGA' L PITU

LOCALIZACIÓN: Concejos de Grado, Morcín, Tineo, Salas y Pravia

FORMATO: Troncocónico de 300 g. aprox.

VARIETADES: Rojo y blanco.

DESCRIPCIÓN: Queso de cuajada láctica, con corteza natural comestible, de sabor ligeramente ácido, cremoso y ligeramente seco. A la variedad rojo, se le añade pimentón, lo que le da un sabor picante. 10-15 días de maduración.





D.O.P. CASÍN

LOCALIZACIÓN: Concejos de Caso y Sobrescobio.

FORMATO: Troncocónico 250 g. aprox. decorado con el símbolo del elaborador.

DESCRIPCIÓN: Queso muy graso, elaboración ancestral, sin corteza, sabor fuerte e intenso. Madurado un mínimo de 60 días.



I.G.P. LOS BEYOS

LOCALIZACIÓN: Concejos de Amieva y Ponga.

FORMATO: Redondo de 400 g. aprox.

DESCRIPCIÓN: Queso de textura fina, corteza rugosa y ligeramente enmohecida. Al corte "escacha", se rompe. Coagulación láctica. Entre 15-30 días de maduración.



ABREDO

LOCALIZACIÓN: Concejo de Coaña, elaborado en Abredo.

FORMATO: Redondo de 600 g. aprox.

DESCRIPCIÓN: Queso cremoso, sabor suave y pasta ligeramente amarilla, de corteza casi inexistente. Maduración 15 - 20 días.



RULO DE ARÁNDANOS

LOCALIZACIÓN: Concejo de Tineo.

FORMATO: Rulo de 500 g.

DESCRIPCIÓN: Queso sin corteza de masa compacta y con arándanos en su interior.





VIDIAGO

LOCALIZACIÓN: Concejo de Llanes, elaborado en Vidiago.

FORMATO: Barra de 1-1,2 kg. aprox. Redondo entre 300-450 g. aprox. Mini Redondo 300 g. aprox.

VARIEDADES: Vaca, cabra u oveja.

DESCRIPCIÓN: Queso cremoso ligeramente ácido con corteza fina y amarillenta. Maduración entre 10 y 20 días.



VIDIAGO MACERADO

LOCALIZACIÓN: Concejo de Llanes, elaborado en Vidiago.

FORMATO: Redondo de 300 g. aprox.

VARIEDADES: Macerado en aove o "adobau" con aove y pimentón.

DESCRIPCIÓN: Queso cremoso ligeramente ácido con corteza fina y con sabor ligeramente picante en la variedad de pimentón. Maduración entre 10 y 20 días.



PEÑAMELLERA

LOCALIZACIÓN: Concejo de Peñamellera, elaborado en Alles.

FORMATO: Redondo de 300 g. aprox.

VARIEDADES: Natural y a la Sidra.

DESCRIPCIÓN: Queso de textura suave y blanda, corteza rugosa y ligeramente enmohecida. Envuelto en malla. Maduración entre 10 y 20 días. La variedad a la Sidra es macerado en sidra natural, con lo que resulta con sabor ligeramente ácido.



LA CUEVA DE LLONÍN

LOCALIZACIÓN: Concejo de Peñamellera, elaborado en Alles.

FORMATO: Redondo de 300 g. aprox.

DESCRIPCIÓN: Queso de pasta blanda y corteza enmohecida (tipo brie). Maduración entre 10 y 20 días.





PORRÚA

LOCALIZACIÓN: Concejo de Llanes, elaborado en Porrúa.

FORMATO: Redondo 300 - 400 g. aprox.

VARIEDADES: Vaca, cabra, oveja o mezcla de tres leches.

DESCRIPCIÓN: Queso de sabor suave y corteza irregular y ligeramente enmohecida. Maduración entre 10 y 20 días.



TARAMUNDI MEZCLA

LOCALIZACIÓN: Concejo de Taramundi.

FORMATO: Redondo de 500 g. aprox.

DESCRIPCIÓN: Queso elaborado con leche cruda de vaca y cabra, de pasta cocida y sabor intenso.



OVÍN

LOCALIZACIÓN: Concejo de Nava, elaborado en Ovín.

FORMATO: Redondo de 500 g. aprox.

VARIEDADES: Vaca, cabra y oveja, mezcla de vaca/cabra y vaca cremoso.

DESCRIPCIÓN: Queso semicurado de pasta firme, textura fina y sabor suave de corteza casi inexistente. 30 días de maduración.



TARAMUNDI NUEZ Y AVELLANA

LOCALIZACIÓN: Concejo de Taramundi.

FORMATO: Redondo de 500 g. aprox.

DESCRIPCIÓN: Con leche de vaca pasteurizada a la que se añade trozos de nueces y avellanas. Entre 8-10 días de maduración.





EL ASTUR

LOCALIZACIÓN: Concejo de Nava, elaborado en Ovín.

FORMATO: Redondo, 300 g. aprox.

DESCRIPCIÓN: Queso semicurado de pasta firme y sabor suave y mantecoso de corteza pulida. 30 días de maduración.



OVÍN ECOLÓGICO

LOCALIZACIÓN: Concejo de Nava, elaborado en Ovín.

FORMATO: Redondo de 400 g. aprox.

DESCRIPCIÓN: Queso tierno, cremoso, sabor suave y mantecoso, sin corteza. 7 días de maduración.



GEO

LOCALIZACIÓN: Concejo de Las Regueras, elaborado en Lazana.

FORMATO: Redondo, de 900 g. aprox.

DESCRIPCIÓN: Queso de textura semiblanda, mantecoso y corteza natural lavada de color anaranjado pudiendo presentar una fina capa blanca de penicillium. Corteza comestible. Madurado un mínimo de 60 días.



REY SILO

LOCALIZACIÓN: Concejo de Pravia.

FORMATO: Troncocónico de 250 g. aprox.

VARIEDADES: Rojo y blanco.

DESCRIPCIÓN: Queso de cuajada láctica, con corteza natural comestible producida por el moho geotricium (con piel de sapo), de sabor intenso, cremoso y seco. A la variedad rojo, se le añade pimentón, lo que le da un ligero sabor picante.





LA PERAL

LOCALIZACIÓN: Concejo de Illas, elaborado en La Peral.

FORMATO: Redondo de 400 g., 800 g. y 2000 g. aprox.

DESCRIPCIÓN: Queso de pasta azul, cremosa, ligeramente picante y untuosa.

30 días de maduración mínimo en bodega natural.



PERALZOLA

LOCALIZACIÓN: Concejo de Illas, elaborado en La Peral.

FORMATO: Redondo de 800 g. y 2000 g. aprox.

DESCRIPCIÓN: Queso de pasta densa, color marfil y vetas azules, ligeramente picante y untuosa.

30 días de maduración mínimo en bodega natural.



PEÑOCEO

LOCALIZACIÓN: Concejo de Illas, elaborado en La Peral.

FORMATO: Redondo de 800 g. y 2000 g. aprox.

DESCRIPCIÓN: Queso de textura mantecosa y vetas azules, ligeramente picante. 30 días de maduración mínimo en bodega natural.



TRES LECHES DE PRÍA

LOCALIZACIÓN: Concejo de Llanes, elaborado en Pría.

FORMATO: Redondo de 3,5 kg. y 7 kg.

VARIETADES: Blanco y azul.

DESCRIPCIÓN: Queso pasta prensada, no cocida y color marfil, ligeramente ahumado. A la variedad de pasta azul, se le añade penicillium roqueforti. Corteza no comestible.

45 días de maduración mínimo.





CUEVAS DEL MAR

LOCALIZACIÓN: Concejo de Llanes, elaborado en Pría.

FORMATO: Redondo 500 g. aprox.

DESCRIPCIÓN: Queso sabor suave y textura elástica. Corteza no comestible.

20 - 30 días de maduración.



AHUMADO DE PRÍA

LOCALIZACIÓN: Concejo de Llanes, elaborado en Pría.

FORMATO: Redondo, de 450 g. y 3000 g. aprox.

DESCRIPCIÓN: Queso de textura semiblanda y sabor suave, de corteza parda debido al ahumado. Corteza no comestible. 20-30 días de maduración.



REBOLLÍN FUSIÓN DE SIDRA

LOCALIZACIÓN: Concejo de Salas.

FORMATO: Redondo de 450 g. aprox.

DESCRIPCIÓN: Queso tierno, macerado en sidra, con corteza natural y ligeramente ácido debido a la sidra.

30 días de maduración.



REBOLLÍN SIN LACTOSA

LOCALIZACIÓN: Concejo de Salas.

FORMATO: Redondo de 450 g. aprox.

DESCRIPCIÓN: Queso tierno, de textura firme y algo elástica. 30 días de maduración.





VARÉ LECHE CRUDA

LOCALIZACIÓN: Concejo de Siero, elaborado en Anes.

FORMATO: Redondo de 350 g. aprox. y 3 kg.

DESCRIPCIÓN: Queso elaborado con leche cruda de cabra y de pasta prensada, corteza natural ligeramente enmohecida. Mínimo 60 días de maduración.



VARÉ LECHE PASTEURIZADA

LOCALIZACIÓN: Concejo de Siero, elaborado en Anes.

FORMATO: Redondo de 350 g. aprox.

DESCRIPCIÓN: Queso elaborado con leche pasteurizada de cabra, de pasta prensada, corteza natural ligeramente enmohecida. 30 días de maduración.



VARÉ ECOLÓGICO

LOCALIZACIÓN: Concejo de Siero.

FORMATO: Redondo de 400 g. aprox.

DESCRIPCIÓN: Queso elaborado con leche cruda de vaca, procedente de ganadería ecológica, de tonalidad amarillo claro, con pequeños ojos, de pasta prensada y fina corteza natural ligeramente enmohecida. Mínimo 60 días de maduración.



RULO DE CABRA Y AZUL HOJA

FORMATO: Rulo de 1.000 g. y Hoja redondo de 3.000 g. aprox.

DESCRIPCIÓN:

Rulo: queso graso elaborado con leche de cabra pasteurizada y corteza enmohecida.

Azul Hoja: queso azul elaborado con leche de vaca pasteurizada, muy cremoso y envuelto en hojas.





TIERRA DE TINEO VACA

LOCALIZACIÓN: Concejo de Tineo.

FORMATO: Redondo de 400 g.

DESCRIPCIÓN: Queso elaborado con leche de vaca, tierno de sabor suave y cremoso. Maduración entre 20 y 30 días.



TIERRA DE TINEO AHUMADO

LOCALIZACIÓN: Concejo de Tineo.

FORMATO: Redondo de 400 g.

DESCRIPCIÓN: Queso elaborado con leche de vaca, suave, muy aromático, textura uniforme, ahumado con madera de roble de forma completamente artesanal. Maduración entre 20 y 30 días.



TABLA DE QUESOS EL PASTOR

LOCALIZACIÓN: Concejo de Tineo.

FORMATO: Redondo de 480 g. aprox.

DESCRIPCIÓN: Pack compuesto por cuatro cuñas de 120 gr. aprox. para degustación de 4 quesos en una misma pieza, formado por un queso semicurado, un ahumado, un cabra y un azul, enfiladas de forma individual y posteriormente envasado al vacío.



Y además...



ARROZ CON LECHE Y REQUESÓN

LOCALIZACIÓN: Concejo de Coaña, elaborado en Abredo.

FORMATO: Arroz: caldero de 4 kg. Requesón: tarrina de 500 g.

DESCRIPCIÓN:

Arroz con leche: postre elaborado con la receta tradicional, se suele consumir con canela y azúcar requemado en la superficie.

Requesón: queso fresco de pasta unttable muy fina, se consume como postre mezclado con miel o azúcar y frutas.





Conservas

Platos tradicionales de Asturias

EN LA COSTA DE **ASTURIAS**, EXISTE UNA **TRADICIÓN PESQUERA** QUE,
JUNTO CON LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS DE LA TIERRA,
PROPORCIONA A NUESTRAS CONSERVAS LOS INGREDIENTES BÁSICOS PARA
UNA **ELABORACIÓN ARTESANAL Y TRADICIONAL SIN ADITIVOS**.

LA CORRECTA SELECCIÓN Y APROPIADA MANIPULACIÓN DE LA MATERIA PRIMA,
SON EL SELLO DE **CALIDAD Y GARANTÍA** DE NUESTRA MARCA.

Platos de cuchillo. Para untar

CAVIAR DE ORICIOS

FORMATO: Lata RO 150 g.
UDS./CAJA: 12.



PASTEL DE NÉCORAS

FORMATO: Lata RO 150 g.
UDS./CAJA: 20.



PASTEL DE ORICIOS

FORMATO: Lata RO 150 g.
UDS./CAJA: 20.



PASTEL DE CENTOLLO

FORMATO: Lata RO 150 g.
UDS./CAJA: 20.



PASTEL DE ALGAS MARINAS

FORMATO: Lata RO 150 g.
UDS./CAJA: 20.



PASTEL DE MORCILLA

FORMATO: Lata RO 150 g.
UDS./CAJA: 20.



PASTEL DE CABRACHO

FORMATOS:
RO 150 g. – Uds./Caja 20
RO 280 g. – Uds./Caja 12



PASTEL DE SALMÓN

FORMATO: Lata RO 150 g.
UDS./CAJA: 20.



PASTEL DEL SELLA

[CABRALES
Y SALMÓN AHUMADO]
FORMATO: Lata RO 150 g.
UDS./CAJA: 20.



PASTEL DE COVADONGA

[CAVELLANA, CABRALES
Y SALMÓN]
FORMATO: Lata RO 150 g.
UDS./CAJA: 20.



BONITO EN ACEITE DE OLIVA

FORMATO:
600 g. (peso escurrido),
Tarro de cristal.
UDS./CAJA: 9.



Conservas artesanales de Bonito y Atún

BONITO EN ACEITE DE OLIVA

FORMATO:
160 g. (peso escurrido),
Tarro de cristal.
UDS./CAJA: 12.



VENTRESCA DE BONITO EN ACEITE DE OLIVA

FORMATO:
Lata RO 150 - 150 g.
UDS./CAJA: 20.



LOMOS DE ATÚN EN ACEITE DE OLIVA

FORMATO:
600 g. (peso escurrido),
Tarro de cristal.
UDS./CAJA: 9.



LOMOS DE ATÚN EN ACEITE DE OLIVA

FORMATO:
160 g. (peso escurrido),
Tarro de cristal.
UDS./CAJA: 12.



VENTRESCA DE ATÚN CLARO EN ACEITE DE OLIVA

FORMATO:
Lata RO 150 - 150 g.
UDS./CAJA: 20.



ATÚN CLARO CON PIMIENTOS

FORMATO:
400 g. Tarro de cristal.
UDS./CAJA: 9.



Platos de tenedor y Cuchara

PIMIENTOS PIQUILLO RELLENOS DE CABRALES

FORMATO: Lata RO 280 g.
UDS./CAJA: 12.



PIMIENTOS PIQUILLO RELLENOS DE CENTOLLO

FORMATO: Lata RO 280 g.
UDS./CAJA: 12.



PIMIENTOS PIQUILLO RELLENOS DE ORICIOS

FORMATO: Lata RO 280 g.
UDS./CAJA: 12.



PIMIENTOS PIQUILLO RELLENOS DE BACALAO

FORMATO: Lata RO 280 g.
UDS./CAJA: 12.



PIMIENTOS PIQUILLO RELLENOS DE CALAMARES

FORMATO: Lata RO 280 g.
UDS./CAJA: 12.



PIMIENTOS PIQUILLO RELLENOS DE MORCILLA

FORMATO: Lata RO 280 g.
UDS./CAJA: 12.



BACALAO A LA SIDRA

FORMATO: Lata RO 280 g.
UDS./CAJA: 12.





JABALÍ CON SETAS EN SALSA RÚSTICA

FORMATO: Lata RO 280 g.

UDS./CAJA: 12.



CHORIZOS A LA SIDRA MINI

FORMATO: Lata RO 280 g.

UDS./CAJA: 12.



BONITO DEL NORTE A LA SIDRA

FORMATO: Lata RO 280 g.

UDS./CAJA: 12.



BONITO FRITO EN ESCABECHE DE SIDRA

FORMATO: Lata RO 300 g.

UDS./CAJA: 12.



CEBOLLAS RELLENAS DE CENTOLLO EN SALSA MARISCADA

FORMATO: Lata RO 400 g.

UDS./CAJA: 8.



CEBOLLAS RELLENAS DE BONITO

FORMATO: Lata RO 400 g.

UDS./CAJA: 8.



CEBOLLAS RELLENAS DE CARNE

FORMATO: Lata RO 400 g.

UDS./CAJA: 8.



CALLOS DE BACALAO

FORMATO: Lata RO 280 g.
UDS./CAJA: 8.



POTE ASTURIANO

FORMATO: Lata RO 400 g.
UDS./CAJA: 8.



COSTILLAS DE CERDO EN SALSA BARBACOA

FORMATO: Lata RO 400 g.
UDS./CAJA: 8.



CARRILLERAS DE IBÉRICO AL VINO TINTO

FORMATO: Lata RO 400 g.
UDS./CAJA: 8.



CODILLO DE CERDO EN SALSA DE MOSTAZA

FORMATO: Lata RO 400 g.
UDS./CAJA: 8.



FABADA ASTURIANA

FORMATOS:
Lata RO 400 g.
Lata RO 900 g.
UDS./CAJA: 8.



FABES CON ALMEJAS

FORMATO: Lata RO 400 g.
UDS./CAJA: 8.





FABES CON PULPO

FORMATO: Lata RO 400 g.
UDS./CAJA: 8.



FABES CON PITU CALEYA

FORMATO: Lata RO 400 g.
UDS./CAJA: 8.



VERDINAS CON MARISCO

FORMATO: Lata RO 400 g.
UDS./CAJA: 8.



VERDINAS CON VIEIRAS

FORMATO: Lata RO 400 g.
UDS./CAJA: 8.





Dulces

Repostería asturiana de calidad

LOS PUEBLOS INDÍGENAS CULTIVABAN LA PLANTA DEL CACAO, LOS AZTECAS LLAMABAN AL CACAO "CACAHUATLE" Y A LA BEBIDA QUE PREPARABAN CON EL "CHOCOALT". TAL ERA SU VALOR, QUE UTILIZABAN LAS SEMILLAS COMO MONEDA.

LOS ESPAÑOLES INTRODUJERON EL CACAO EN EUROPA A PARTIR DE 1528, Y A PARTIR DE ENTONCES SE EXTENDIÓ POR TODO EL CONTINENTE Y DE ALLÍ AL MUNDO.

POR ELLO, **NUESTRAS VARIEDADES SE ELABORAN RESPETANDO LA TRADICIÓN Y EL BUEN HACER DE LOS ARTESANOS**

Chocolates

CHOCOLATES SABORES DEL PRINCIPADO

FORMATO: Tableta 1 kg, 400 g. o Lingotes de 500 y 200 g.

SABORES:

A) En los formatos de 1 kg, 500 y 400 g.

- puro 70% cacao y con leche

B) En los formatos de 200 g.

- puro 70% cacao,
- con leche,
- blanco,
- con leche y café,
- con leche y menta,
- con leche y arándanos,
- puro con almendras,
- con leche y almendra,
- puro con naranja

200g con naranja y con arándanos



200g con menta y con café



400g



500g con leche y 70% Cacao



1Kg



Bombones



BOMBONES SABORES DEL PRINCIPADO

↪ 200 g 120 g ↪

DESCRIPCIÓN: Bombón relleno de Trufa de Sidra o de Crema de Manzana.

PRESENTACIÓN: Cajas de madera de 200 g. y estuches de cartón de 120 g.



PASTAS DE MANZANA

LOCALIZACIÓN: Concejo de Arriendas.

FORMATO: Caja de cartón y caja metálica, peso neto 370 g.

DESCRIPCIÓN: Galletas elaboradas con mantequilla y manzana.



ROSQUILLAS DE PICOS DE EUROPA

LOCALIZACIÓN: Concejo de Arriendas.

FORMATO: Caja de cartón, peso neto 370 g.

DESCRIPCIÓN: Galletas elaboradas con mantequilla y avellana.



GALLETAS ASTURIES

LOCALIZACIÓN: Concejo de Arriendas.

FORMATO: Caja metálica serigrafiada, peso neto 210 g.

DESCRIPCIÓN: Galletas surtidas elaboradas con mantequilla chocolate y manzana.



CARAMELOS ASTURIES

FORMATO: Caja metálica serigrafiada, peso neto 45 g.

DESCRIPCIÓN: Caramelos de goma con figuras de frutas y sabores variados.



Asturias

TIERRA Y MAR

 DPTO. COMERCIAL

684632205

 DPTO. DE ADMINISTRACIÓN

606105915

info@asturiastieraymar.es

www.asturiastieraymar.es