



camínreal[®]

de teverga

De la zona más profunda de Asturias y continuando la tradición ancestral pasada de madres a hijas se presentan las auténticas recetas tevergas, la verdadera vuelta a los orígenes de la cocina asturiana.

El secreto verdadero son las gentes de Teverga, Proaza y Quirós que han abierto las puertas de sus casas y ofrecen sus secretos culinarios. El fruto de este trabajo es una gama de productos muy variada. Son todos ellos productos naturales, reales, honestos, con todo el sabor, aroma y color de la cocina hecha como antaño.

Camín Real es el nombre de la antigua calzada romana de La Mesa que discurría por el concejo tevergano y otros municipios próximos del interior de Asturias, proveniente de la vecina provincia de León.



Características y formato de producto



QUESOS

- CR-AV Queso de vaca ahumado
Pieza de 300-350 g
- CR-SN Queso natural a la sidra
Pieza de 300-350 g
- CR-CB Queso Cabrales



EMBUTIDOS

- CR-LLC Loncheado de lomo confitado
Sobres de 120 g
- CR-XC Xuan de Teverga confitado
Piezas de 800 g - 1 kg
- CR-XE3 Chorizo Extra pack
Pack 3 unidades 180g
- CR-XP3 Chorizo Primera pack
Pack 3 unidades 200g
- CR-XM Chorizo mini
Paquetes de 200 g
- CR-M3 Morcilla pack
Pack 3 unidades 300g



- CR-PE Picadillo extra
Paquetes de 500g
- CR-C Compango
Pack chorizo-morcilla-panceta
- CR-CE Compango extra
Pack chorizo-morcilla-panceta extra



FABADA

- CR-FA2 Fabada Asturiana
Pack 2 raciones
- CR-FA4 Fabada Asturiana
Pack 4 raciones
- CR-FG2 Fabada Asturiana con judía de La Granja
2 raciones
- CR-FG4 Fabada Asturiana con judía de La Granja
4 raciones

