

# CATÁLOGO DE PRODUCTOS 2018



conservas artesanales  
y platos preparados



**CONSERVAS LAUREL**  
 T. (+34) 985 525 437  
 info@conservaslaurel.com  
 www.conservaslaurel.com

# PLATOS DE CUCHARA



## FABADA ASTURIANA

Una de las joyas de la gastronomía tradicional asturiana y un de los platos más populares de la gastronomía española. Elaborada exclusivamente con Faba asturiana de La Granja con Indicación Geográfica Protegida, y respetando en todo caso la tradición que le precede.

### Ingredientes

*Faba Asturiana de La Granja IGP, chorizo (magro de cerdo, papada de cerdo, pimentón, sal, ajo), morcilla (tocino de cerdo, cebolla, manteca, sangre, pimentón, especias), tocino ibérico, aceite de oliva, pimentón, azafrán, agua y sal.*

PESO	UDS/CAJA	ENVASE
420 g	8	Envase metálico RO-400
850 g	8	Envase metálico RO-900

<b>Valor Energético</b>	209,00 Kcal.
<b>Hidratos de carbono</b>	20,00 g
<b>Azúcares</b>	1,10 g
<b>Sal</b>	0,73 g
<b>Proteínas</b>	5,20 g
<b>Grasas</b>	12,00 g
<b>Ácidos grasos saturados</b>	4,50 g

Análisis Nutricional por cada 100 g



## POTE ASTURIANO

Otra de las joyas de la gastronomía tradicional asturiana, elaborada con berza del entorno y Faba asturiana de La Granja con Indicación Geográfica Protegida.

### Ingredientes

*Faba Asturiana de La Granja IGP, caldo (agua, sal), chorizo (magro de cerdo, papada de cerdo, pimentón, sal, ajo), morcilla (tocino de cerdo, cebolla, manteca, sangre, pimentón, especias), tocino ibérico, costilla de cerdo, aceite de oliva, pimentón, ajo y sal.*

PESO	UDS/CAJA	ENVASE
420 g	8	Envase metálico RO-400

<b>Valor Energético</b>	174,00 Kcal.
<b>Hidratos de carbono</b>	5,60 g
<b>Azúcares</b>	0,00 g
<b>Sal</b>	1,50 g
<b>Proteínas</b>	4,00 g
<b>Grasas</b>	15,00 g
<b>Ácidos grasos saturados</b>	4,50 g

Análisis Nutricional por cada 100 g



## FABES CON ALMEJAS

Fabas Asturias de La Granja certificadas con Indicación Geográfica Protegida, preparadas con almejas, que ofrecen un sabor mariscado a esta legumbre.

### Ingredientes

*Faba asturiana de La Granja IGP, fumet de pescado roca (agua, pescado roca, rape, cangrejo, tomate, zanahoria, apio, vino blanco, aceite de oliva, puerro, cebolla, pan, ajo, especias), almejas, vino blanco, harina de trigo, ajo, perejil, azafrán, aceite de oliva, sal y especias.*

PESO	UDS/CAJA	ENVASE
420 g	8	Envase metálico RO-400

<b>Valor Energético</b>	116,00 Kcal.
<b>Hidratos de carbono</b>	12,80 g
<b>Azúcares</b>	0,60 g
<b>Sal</b>	0,60 g
<b>Proteínas</b>	5,70 g
<b>Grasas</b>	4,00 g
<b>Ácidos grasos saturados</b>	0,50 g

Análisis Nutricional por cada 100 g





CONSERVAS LAUREL

T. (+34) 985 525 437

info@conservaslaurel.com

www.conservaslaurel.com

# PLATOS DE CUCHARA



## FABES CON PULPO

Una variante para degustar una de las joyas de la tierra asturiana, con lo mejor del Mar Cantábrico. Elaborada exclusivamente con Faba asturiana de La Granja certificada con Indicación Geográfica Protegida, y respetando en todo caso la tradición de este maravilloso guiso marineru.

### Ingredientes

*Faba asturiana de La Granja IGP, caldo de cocción (agua, sal), pulpo, cebolla, aceite de oliva, sidra, pimentón, ajo y sal.*

**PESO** 420 g      **UDS/CAJA** 8      **ENVASE** Envase metálico RO-400

<b>Valor Energético</b>	203,00 Kcal.
<b>Hidratos de carbono</b>	28,00 g
<b>Azúcares</b>	3,00 g
<b>Sal</b>	0,20 g
<b>Proteínas</b>	17,00 g
<b>Grasas</b>	2,60 g
<b>Ácidos grasos saturados</b>	0,40 g

Análisis Nutricional por cada 100 g



## VERDINAS CON MARISCO

La alubia verdina es una variedad de haba de pequeño tamaño y posee un color verde esmeralda cuando se cosecha correctamente. Este maridaje típico con almejas y langostinos del Cantábrico hacen de esta mezcla un menú sabroso y ligero para en cualquier época del año.

### Ingredientes

*Alubia verdina, fumet de pescado de roca (agua, pescado de roca, rape, cangrejo, tomate, zanahoria, apio, vino blanco, aceite de oliva, puerro, cebolla, pan, ajo, especias), almejas, langostinos, tomate, aceite de oliva, maicena, ajo, sal, especias.*

**PESO** 420 g      **UDS/CAJA** 8      **ENVASE** Envase metálico RO-400

<b>Valor Energético</b>	111,00 Kcal.
<b>Hidratos de carbono</b>	15,00 g
<b>Azúcares</b>	1,00 g
<b>Sal</b>	0,69 g
<b>Proteínas</b>	7,10 g
<b>Grasas</b>	2,60 g
<b>Ácidos grasos saturados</b>	0,20 g

Análisis Nutricional por cada 100 g





CONSERVAS LAUREL

T. (+34) 985 525 437

info@conservaslaurel.com

www.conservaslaurel.com

# PLATOS DE CUCHILLO



## PASTEL DE CABRACHO

Elaborado artesanalmente y decantándose por producto procedente del Mar Cantábrico, resulta suave al paladar y sabor a pescado de roca.

### Ingredientes

Cabracho, huevo, tomate, merluza, cangrejo, nata, aceite de oliva, Pedro Ximenez uino, sal y especias.

PESO	UDS/CAJA	ENVASE
145 g	20	Envase metálico RO-150
275 g	12	Envase metálico RO-280

<b>Valor Energético</b>	206,00 Kcal.
<b>Hidratos de carbono</b>	1,30 g
<b>Azúcares</b>	1,30 g
<b>Sal</b>	0,20 g
<b>Proteínas</b>	12,80 g
<b>Grasas</b>	7,20 g
<b>Ácidos grasos saturados</b>	0,20 g

Análisis Nutricional por cada 100 g



## PASTEL DE ORICIOS (ERIZO DE MAR)

Elaborado artesanalmente y decantándose por producto procedente del Mar Cantábrico, resulta suave al paladar y potente sabor a mar.

### Ingredientes

Huevas de erizo de mar, merluza, tomate, huevo, aceite de oliva, sal y especias.

PESO	UDS/CAJA	ENVASE
145 g	20	Envase metálico RO-150

<b>Valor Energético</b>	198,00 Kcal.
<b>Hidratos de carbono</b>	5,30 g
<b>Azúcares</b>	5,30 g
<b>Sal</b>	2,00 g
<b>Proteínas</b>	17,50 g
<b>Grasas</b>	11,80 g
<b>Ácidos grasos saturados</b>	0,80 g

Análisis Nutricional por cada 100 g



## PASTEL DE CENTOLLO

Elaborado artesanalmente y decantándose por producto procedente del Mar Cantábrico, resulta suave al paladar y potente sabor a marisco.

### Ingredientes

Centollo, merluza, tomate, nata, huevo, uino Pedro Ximenez, aceite de oliva, sal y especias.

PESO	UDS/CAJA	ENVASE
145 g	20	Envase metálico RO-150

<b>Valor Energético</b>	138,00 Kcal.
<b>Hidratos de carbono</b>	1,30 g
<b>Azúcares</b>	1,00 g
<b>Sal</b>	0,66 g
<b>Proteínas</b>	12,00 g
<b>Grasas</b>	9,40 g
<b>Ácidos grasos saturados</b>	0,90 g

Análisis Nutricional por cada 100 g



CONSERVAS LAUREL

T. (+34) 985 525 437

info@conservaslaurel.com

www.conservaslaurel.com

# PLATOS DE CUCHILLO



## PASTEL DE NÉCORAS

Elaborado artesanalmente y decantándose por producto procedente del Mar Cantábrico, resulta suave al paladar y potente sabor a marisco.

### Ingredientes

Carne de nécora, tomate, nata, huevo, vino Pedro Ximenez, aceite de oliva, sal y especias.

PESO	UDS/CAJA	ENVASE
145 g	20	Envase metálico RO-150

<b>Valor Energético</b>	68,00 Kcal.
<b>Hidratos de carbono</b>	3,60 g
<b>Azúcares</b>	0,70 g
<b>Sal</b>	1,40 g
<b>Proteínas</b>	8,60 g
<b>Grasas</b>	2,00 g
<b>Ácidos grasos saturados</b>	0,58 g

Análisis Nutricional por cada 100 g



## PASTEL DE SALMÓN

Elaborado artesanalmente con productos naturales, resulta suave al paladar y potente sabor.

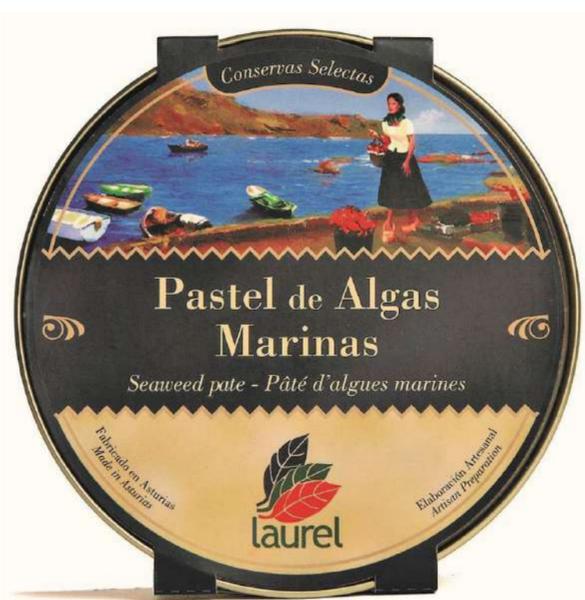
### Ingredientes

Salmón, centollo, surimi, tomate, nata, clara de huevo, vino Pedro Ximenez, aceite de oliva, sal y pimienta negra.

PESO	UDS/CAJA	ENVASE
145 g	20	Envase metálico RO-150

<b>Valor Energético</b>	152,00 Kcal.
<b>Hidratos de carbono</b>	1,30 g
<b>Azúcares</b>	0,90 g
<b>Sal</b>	0,26 g
<b>Proteínas</b>	12,40 g
<b>Grasas</b>	10,70 g
<b>Ácidos grasos saturados</b>	1,20 g

Análisis Nutricional por cada 100 g



## PASTEL DE ALGAS MARINAS

Elaborado con productos naturales y artesanalmente, presente una textura suave al paladar y un fuerte sabor a mar. Una opción para acercar el sabor del mar a quienes se han decantado por una dieta vegetariana.

### Ingredientes

Algas marinas (nori, musgo de Irlanda, espagueti de mar, kombu), tomate, huevo, aceite de oliva, Pedro Ximenez vino, sal y especias.

PESO	UDS/CAJA	ENVASE
145 g	20	Envase metálico RO-150

<b>Valor Energético</b>	306,00 Kcal.
<b>Hidratos de carbono</b>	26,50 g
<b>Azúcares</b>	26,50 g
<b>Sal</b>	2,50 g
<b>Proteínas</b>	13,50 g
<b>Grasas</b>	16,00 g
<b>Ácidos grasos saturados</b>	2,40 g

Análisis Nutricional por cada 100 g



CONSERVAS LAUREL

T. (+34) 985 525 437

info@conservaslaurel.com

www.conservaslaurel.com

# PLATOS DE CUCHILLO



## PASTEL DEL SELLA

Elaborado artesanalmente con productos naturales, esta sorprendente mezcla conjuga dos joyas de la gastronomía asturiana: el salmón y el queso Cabrales.

### Ingredientes

Salmón, salmón ahumado, queso Cabrales, tomate, nata, huevo, uino Pedro Ximenez, sal y especias.

PESO	UDS/CAJA	ENVASE
145 g	20	Envase metálico RO-150

<b>Valor Energético</b>	176,00 Kcal.
<b>Hidratos de carbono</b>	1,50 g
<b>Azúcares</b>	1,50 g
<b>Sal</b>	0,80 g
<b>Proteínas</b>	11,0 g
<b>Grasas</b>	14,00 g
<b>Ácidos grasos saturados</b>	1,50 g

Análisis Nutricional por cada 100 g



## PASTEL COVADONGA

Elaborado artesanalmente con productos naturales, esta sorprendente mezcla conjuga tres joyas de la gastronomía asturiana: las avellanas, el salmón y el queso Cabrales.

### Ingredientes

Salmón, salmón ahumado, avellana, queso Cabrales, tomate, huevo, licor de avellana, aceite de oliva, sal y especias.

PESO	UDS/CAJA	ENVASE
145 g	20	Envase metálico RO-150

<b>Valor Energético</b>	184,00 Kcal.
<b>Hidratos de carbono</b>	1,60 g
<b>Azúcares</b>	1,60 g
<b>Sal</b>	0,80 g
<b>Proteínas</b>	11,40 g
<b>Grasas</b>	12,70 g
<b>Ácidos grasos saturados</b>	1,50 g

Análisis Nutricional por cada 100 g



## PASTEL DE MORCILLA

Conjugando la mejor morcilla ahumada y manzana de sidra seleccionada, obtenemos una mezcla con carácter, cremosa textura y suave al paladar.

### Ingredientes

Leche, huevo, morcilla asturiana (15%), manzana, aceite de oliva, harina de trigo, sal y especias.

PESO	UDS/CAJA	ENVASE
145 g	20	Envase metálico RO-150

<b>Valor Energético</b>	200,00 Kcal.
<b>Hidratos de carbono</b>	9,80 g
<b>Azúcares</b>	4,20 g
<b>Sal</b>	0,30 g
<b>Proteínas</b>	5,60 g
<b>Grasas</b>	15,30 g
<b>Ácidos grasos saturados</b>	8,70 g

Análisis Nutricional por cada 100 g



**CONSERVAS LAUREL**  
 T. (+34) 985 525 437  
 info@conservaslaurel.com  
 www.conservaslaurel.com

# PLATOS DE TENEDOR



## CEBOLLAS RELLENAS DE CENTOLLO

Cebollas minuciosamente seleccionadas rellenas de un guiso de centollo acompañadas de una salsa mariscada para resaltar la mezcla de sabores. Presentar en plato plano y calentar cada uno en microondas unos segundos, o vaciar cuidadosamente en una cazuela y calentar a fuego lento.

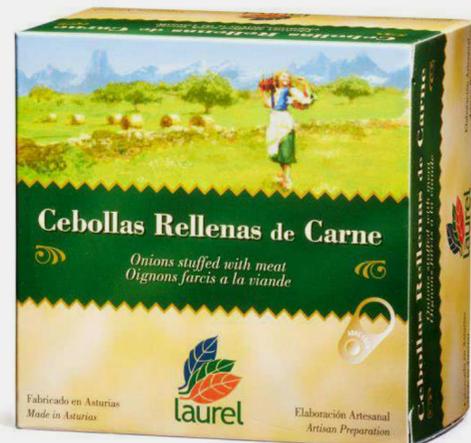
### Ingredientes

*Cebolla, carne de centollo, tomate, harina de trigo, zanahoria, vino blanco, brandy, ajo, aceite de oliva, sal y especias.*

**PESO** 400 g      **UDS/CAJA** 8      **ENVASE** Envase metálico RO-400

<b>Valor Energético</b>	73,00 Kcal.
<b>Hidratos de carbono</b>	9,00 g
<b>Azúcares</b>	3,30 g
<b>Sal</b>	0,97 g
<b>Proteínas</b>	2,40 g
<b>Grasas</b>	3,00 g
<b>Ácidos grasos saturados</b>	0,18 g

Análisis Nutricional por cada 100 g



## CEBOLLAS RELLENAS DE CARNE

Cebollas minuciosamente seleccionadas rellenas de un guiso de centollo acompañadas de una salsa mariscada para resaltar la mezcla de sabores. Presentar en plato plano y calentar cada uno en microondas unos segundos, o vaciar cuidadosamente en una cazuela y calentar a fuego lento.

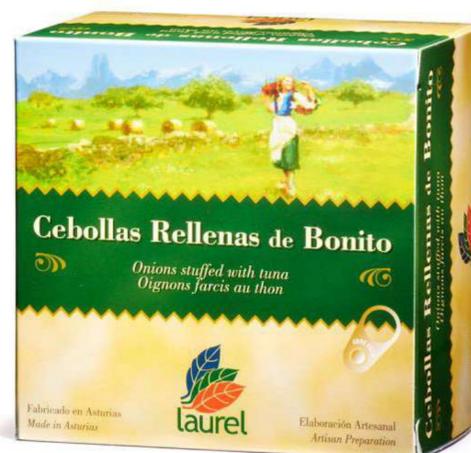
### Ingredientes

*Cebolla, carne de ternera, carne de cerdo, jamón, tomate, pimiento, vino blanco, ajo, perejil, aceite de oliva, sal y especias.*

**PESO** 400 g      **UDS/CAJA** 8      **ENVASE** Envase metálico RO-400

<b>Valor Energético</b>	90,00 Kcal.
<b>Hidratos de carbono</b>	8,40 g
<b>Azúcares</b>	8,40 g
<b>Sal</b>	0,70 g
<b>Proteínas</b>	2,40 g
<b>Grasas</b>	5,20 g
<b>Ácidos grasos saturados</b>	1,30 g

Análisis Nutricional por cada 100 g



## CEBOLLAS RELLENAS DE BONITO DEL NORTE

Cebollas minuciosamente seleccionadas rellenas de un guiso de bonito del norte acompañadas de una salsa acorde para resaltar la mezcla de sabores. Presentar en plato plano y calentar cada uno en microondas unos segundos, o vaciar cuidadosamente en una cazuela y calentar a fuego lento.

### Ingredientes

*Cebolla, bonito del norte, tomate, pimiento, vino blanco, ajo, perejil, aceite de oliva, sal y especias.*

**PESO** 400 g      **UDS/CAJA** 8      **ENVASE** Envase metálico RO-400

<b>Valor Energético</b>	79,70 Kcal.
<b>Hidratos de carbono</b>	6,50 g
<b>Azúcares</b>	6,50 g
<b>Sal</b>	0,70 g
<b>Proteínas</b>	3,30 g
<b>Grasas</b>	4,50 g
<b>Ácidos grasos saturados</b>	0,30 g

Análisis Nutricional por cada 100 g





**CONSERVAS LAUREL**  
T. (+34) 985 525 437  
info@conservaslaurel.com  
www.conservaslaurel.com

# PLATOS DE TENEDOR



## BONITO DEL NORTE EN SALSA ASTURIANA

Suculento bonito del norte preparado con nuestra receta tradicional de sidra y elaborado de forma artesanal. Calentar ligeramente al baño maría o al microondas.

### Ingredientes

Bonito del Norte, cebolla, tomate, harina de trigo, sidra natural, aceite de oliva, ajo, perejil, sal y especias.

**PESO** 275 g      **UDS/CAJA** 12      **ENVASE** Envase metálico RO-280

<b>Valor Energético</b>	149,90 Kcal.
<b>Hidratos de carbono</b>	1,90 g
<b>Azúcares</b>	0,97 g
<b>Sal</b>	1,50 g
<b>Proteínas</b>	20,40 g
<b>Grasas</b>	6,70 g
<b>Ácidos grasos saturados</b>	1,70 g

Análisis Nutricional por cada 100 g



## BACALAO A LA SIDRA

Un plato típico asturiano para ser disfrutado en cualquier ocasión, elaborado de forma artesanal de acuerdo a la receta tradicional. Calentar ligeramente al baño maría o al microondas.

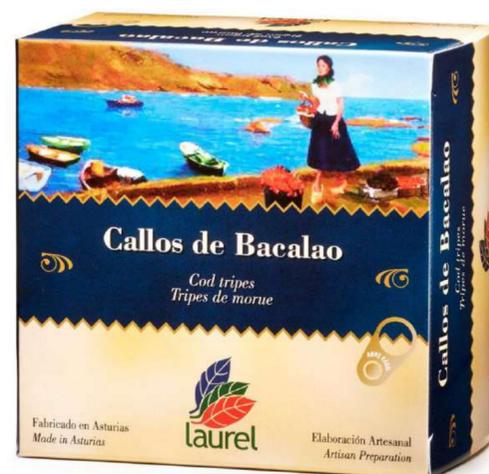
### Ingredientes

Filete de bacalao, cebolla, tomate, mejillones, harina de trigo, sidra, aceite de oliva, ajo, perejil, sal y especias.

**PESO** 275 g      **UDS/CAJA** 12      **ENVASE** Envase metálico RO-280

<b>Valor Energético</b>	78,46 Kcal.
<b>Hidratos de carbono</b>	3,80 g
<b>Azúcares</b>	2,70 g
<b>Sal</b>	0,10 g
<b>Proteínas</b>	9,20 g
<b>Grasas</b>	2,70 g
<b>Ácidos grasos saturados</b>	0,30 g

Análisis Nutricional por cada 100 g



## CALLOS DE BACALAO

Plato tradicional y muy popular en la gastronomía española, en su versión marina. Calentar al baño maría o vaciar en una cazuela y calentar a fuego lento.

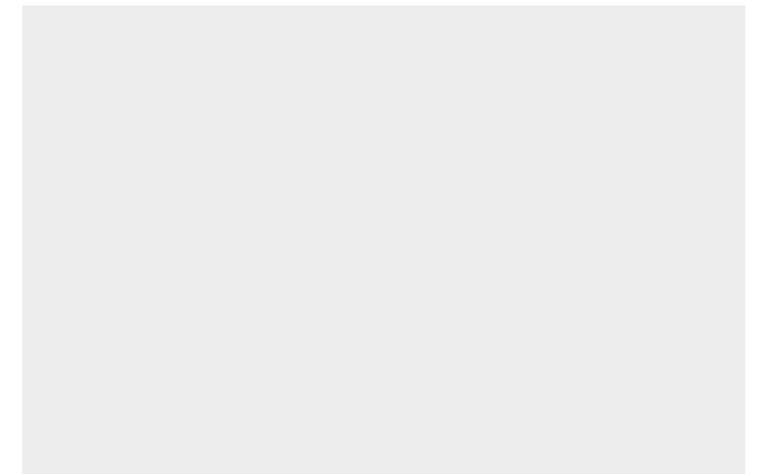
### Ingredientes

Tripa de bacalao, agua de cocción, jamón, cebolla, tomate, ajo, harina de maíz, pimentón, vino blanco, aceite de oliva, sal y especias.

**PESO** 400 g      **UDS/CAJA** 8      **ENVASE** Envase metálico RO-400

<b>Valor Energético</b>	88,00 Kcal.
<b>Hidratos de carbono</b>	0,00 g
<b>Azúcares</b>	0,00 g
<b>Sal</b>	1,00 g
<b>Proteínas</b>	17,00 g
<b>Grasas</b>	2,50 g
<b>Ácidos grasos saturados</b>	0,40 g

Análisis Nutricional por cada 100 g





**CONSERVAS LAUREL**  
 T. (+34) 985 525 437  
 info@conservaslaurel.com  
 www.conservaslaurel.com

# PLATOS DE TENEDOR



## PIMIENTOS DE PIQUILLO RELLENOS DE CENTOLLO

Suculento pimiento del piquillo que se acompaña por centollo tratado y preparado por manos expertas de manera tradicional. Presentar en varios platos planos y calentar cada uno en microondas unos segundos, o calentar la lata al baño maría un minuto y presentar en una fuente plana.

### Ingredientes

*Pimientos de piquillo, centollo, leche, nata, harina de trigo, aceite de oliva, sal y especias.*

**PESO** 275 g      **UDS/CAJA** 12      **ENVASE** Envase metálico RO-280

<b>Valor Energético</b>	141,00 Kcal.
<b>Hidratos de carbono</b>	12,00 g
<b>Azúcares</b>	3,00 g
<b>Sal</b>	0,25 g
<b>Proteínas</b>	6,70 g
<b>Grasas</b>	7,50 g
<b>Ácidos grasos saturados</b>	1,20 g

Análisis Nutricional por cada 100 g



## PIMIENTOS DE PIQUILLO RELLENOS DE ORICIOS

Suculento pimiento del piquillo que se acompaña por carne de erizos del Mar Cantábrico preparado por manos expertas. Presentar en varios platos planos y calentar cada uno en microondas unos segundos o calentar la lata al baño maría un minuto y presentar en una fuente plana.

### Ingredientes

*Pimientos de piquillo, carne de erizo de mar, leche, nata, harina de trigo, aceite de oliva, sal y especias.*

**PESO** 275 g      **UDS/CAJA** 12      **ENVASE** Envase metálico RO-280

<b>Valor Energético</b>	141,10 Kcal.
<b>Hidratos de carbono</b>	12,24 g
<b>Azúcares</b>	2,75 g
<b>Sal</b>	0,28 g
<b>Proteínas</b>	7,30 g
<b>Grasas</b>	6,91 g
<b>Ácidos grasos saturados</b>	0,00 g

Análisis Nutricional por cada 100 g



## PIMIENTOS DE PIQUILLO RELLENOS DE CALAMARES

Suculento pimiento del piquillo que se acompaña por calamar tratado y preparado por manos expertas. Presentar en varios platos planos y calentar cada uno en microondas unos segundos o calentar la lata al baño maría un minuto y presentar en una fuente plana.

### Ingredientes

*Pimientos de piquillo, calamares, tinta de calamar, tomate, cebolla, ajo, vino, leche, harina de trigo, aceite de oliva, sal y especias.*

**PESO** 275 g      **UDS/CAJA** 12      **ENVASE** Envase metálico RO-280

<b>Valor Energético</b>	382,30 Kcal.
<b>Hidratos de carbono</b>	7,70 g
<b>Azúcares</b>	7,70 g
<b>Sal</b>	0,03 g
<b>Proteínas</b>	25,10 g
<b>Grasas</b>	27,90 g
<b>Ácidos grasos saturados</b>	0,00 g

Análisis Nutricional por cada 100 g





**CONSERVAS LAUREL**  
 T. (+34) 985 525 437  
 info@conservaslaurel.com  
 www.conservaslaurel.com

# PLATOS DE TENEDOR



## PIMIENTOS DE PIQUILLO RELLENOS DE CABRALES

Suculento pimiento del piquillo relleno con un preparado con uno de los quesos azules con denominación de origen más famosos de nuestra tierra. Presentar en varios platos planos y calentar cada uno en microondas unos segundos o calentar la lata al baño maría un minuto y presentar en una fuente plana.

### Ingredientes

*Pimientos de piquillo, queso cabrales, nata, leche, harina de trigo, aceite de oliva, brandy, sal y especias.*

**PESO** 275 g      **UDS/CAJA** 12      **ENVASE** Envase metálico RO-280

<b>Valor Energético</b>	160,00 Kcal.
<b>Hidratos de carbono</b>	12,00 g
<b>Azúcares</b>	3,30 g
<b>Sal</b>	0,50 g
<b>Proteínas</b>	5,30 g
<b>Grasas</b>	9,50 g
<b>Ácidos grasos saturados</b>	3,50 g

Análisis Nutricional por cada 100 g



## PIMIENTOS DE PIQUILLO RELLENOS DE MORCILLA AL OPORTO

Suculento pimiento del piquillo que se rellena de morcilla asturiana y se acompaña de una deliciosa salsa de oporto, y preparado por manos expertas. Presentar en varios platos planos y calentar cada uno en microondas unos segundos o calentar la lata al baño maría un minuto y presentar en una fuente plana.

### Ingredientes

*Pimientos de piquillo, morcilla (tocino, cebolla, sangre, almidón, pimentón), leche, harina de trigo, vino de Oporto, caldo (agua, ternera, apio, patata, cebolla, zanahoria, puerro, extracto de carne, aroma natural), aceite de oliva, sal y especias.*

**PESO** 275 g      **UDS/CAJA** 12      **ENVASE** Envase metálico RO-280

<b>Valor Energético</b>	129,00 Kcal.
<b>Hidratos de carbono</b>	12,30 g
<b>Azúcares</b>	5,80 g
<b>Sal</b>	0,61 g
<b>Proteínas</b>	2,40 g
<b>Grasas</b>	7,50 g
<b>Ácidos grasos saturados</b>	2,46 g

Análisis Nutricional por cada 100 g



## PIMIENTOS DE PIQUILLO RELLENOS DE BACALAO EN SALSA ASTURIANA

Suculento pimiento del piquillo relleno con un preparado con uno de los pescados más utilizados en la gastronomía cantábrica bañado en una salsa elaborada de forma artesanal. Presentar en varios platos planos y calentar cada uno en microondas unos segundos o calentar la lata al baño maría un minuto y presentar en una fuente plana.

### Ingredientes

*Pimientos de piquillo, bacalao, tomate, leche, cebolla, ajo, sidra, harina de trigo, aceite de oliva, sal y especias.*

**PESO** 275 g      **UDS/CAJA** 12      **ENVASE** Envase metálico RO-280

<b>Valor Energético</b>	98,80 Kcal.
<b>Hidratos de carbono</b>	9,00 g
<b>Azúcares</b>	3,90 g
<b>Sal</b>	0,10 g
<b>Proteínas</b>	4,70 g
<b>Grasas</b>	4,70 g
<b>Ácidos grasos saturados</b>	0,70 g

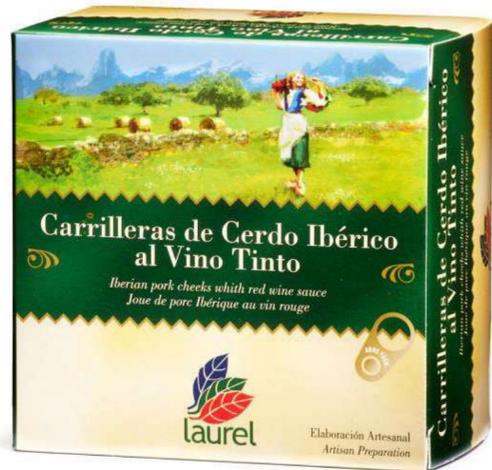
Análisis Nutricional por cada 100 g





**CONSERVAS LAUREL**  
T. (+34) 985 525 437  
info@conservaslaurel.com  
www.conservaslaurel.com

# PLATOS DE TENEDOR



## CARRILLERAS DE CERDO IBÉRICO AL VINO TINTO

Carrilleras de cerdo ibérico guisadas en salsa de vino tinto y acompañadas de ciruelas y albaricoques.  
Calientese ligeramente al baño maría o vaciar el contenido en una cazuela y calentar a fuego lento.

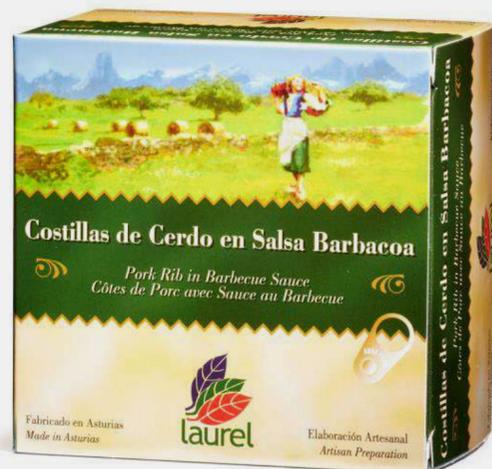
### Ingredientes

*Carrilleras de cerdo ibérico, cebolla, tomate, ciruelas y albaricoques secos, apio, ajo, vino tinto, brandy, aceite de oliva, sal y especias.*

**PESO** 400 g      **UDS/CAJA** 8      **ENVASE** Envase metálico RO-400

<b>Valor Energético</b>	163,00 Kcal.
<b>Hidratos de carbono</b>	5,00 g
<b>Azúcares</b>	2,00 g
<b>Sal</b>	1,00 g
<b>Proteínas</b>	15,00 g
<b>Grasas</b>	9,50 g
<b>Ácidos grasos saturados</b>	3,50 g

Análisis Nutricional por cada 100 g



## COSTILLAS DE CERDO EN SALSA BARBACOA

Costillas de cerdo guisadas en salsa barbacoa y acompañadas de patata, zanahoria, puerro y pimiento, que confieren a esta sorprendente elaboración en un plato muy completo para degustar en cualquier época del año. Calientese ligeramente al baño maría o vaciar el contenido en una cazuela y calentar a fuego lento.

### Ingredientes

*Costilla de cerdo, salsa barbacoa (tomate, azúcar, vinagre de vino, sal, almidón modificado de maíz, almidón de maíz, cebolla, conservadores: sorbato potásico y benzoato potásico, aromas, acidulante: ácido cítrico), ajo puerro, zanahoria, patata, pimiento de piquillo, harina de maíz, aceite de oliva y sal.*

**PESO** 400 g      **UDS/CAJA** 8      **ENVASE** Envase metálico RO-400

<b>Valor Energético</b>	176,00 Kcal.
<b>Hidratos de carbono</b>	7,50 g
<b>Azúcares</b>	2,50 g
<b>Sal</b>	1,20 g
<b>Proteínas</b>	6,00 g
<b>Grasas</b>	13,65 g
<b>Ácidos grasos saturados</b>	4,80 g

Análisis Nutricional por cada 100 g



## CHORIZOS MINI A LA SIDRA

Pequeños chorizos de pinchito elaborados de forma tradicional sin colorantes ni conservantes con sidra asturiana.  
Calientese ligeramente al baño maría o al microondas.

### Ingredientes

*Chorizo (magro de cerdo, papada de cerdo, pimentón, sal y ajo) y sidra natural.*

**PESO** 275 g      **UDS/CAJA** 12      **ENVASE** Envase metálico RO-280

<b>Valor Energético</b>	262,00 Kcal.
<b>Hidratos de carbono</b>	2,00 g
<b>Azúcares</b>	2,00 g
<b>Sal</b>	1,80 g
<b>Proteínas</b>	15,50 g
<b>Grasas</b>	20,60 g
<b>Ácidos grasos saturados</b>	9,80 g

Análisis Nutricional por cada 100 g





CONSERVAS LAUREL

T. (+34) 985 525 437

info@conservaslaurel.com

www.conservaslaurel.com

# PLATOS DE TENEDOR



## JABALÍ CON SETAS EN SALSA RÚSTICA

Delicioso guiso para llevar a la mesa el sabor del monte asturiano.

Caliéntese ligeramente al baño maría o verter en una cazuela y calentar a fuego lento.

### Ingredientes

Pierna de jabalí, setas (*boletus edulis*), cebolla, vino blanco, vino tinto, harina de trigo, pimentón, aceite, sal y especias.

**PESO** 275 g      **UDS/CAJA** 12      **ENVASE** Envase metálico RO-280

<b>Valor Energético</b>	115,00 Kcal.
<b>Hidratos de carbono</b>	1,50 g
<b>Azúcares</b>	1,50 g
<b>Sal</b>	1,10 g
<b>Proteínas</b>	17,50 g
<b>Grasas</b>	9,40 g
<b>Ácidos grasos saturados</b>	0,90 g

Análisis Nutricional por cada 100 g



## CODILLO DE CERDO EN SALSA DE MOSTAZA

Sorprendente elaboración de codillo de cerdo guisado tradicionalmente en salsa de mostaza.

Caliéntese ligeramente al baño maría o vaciar el contenido en una cazuela y calentar a fuego lento.

### Ingredientes

Codillo de cerdo, cebolla, pimienta, zanahoria, tomate, mostaza (agua, vinagre, grano de mostaza, jarabe de glucosa-fructosa, cúrcuma, aroma natural y sal), pimentón, ajo, azúcar, aceite de oliva, sal y especias.

**PESO** 900 g      **UDS/CAJA** 8      **ENVASE** Envase metálico RO-900

<b>Valor Energético</b>	94,00 Kcal.
<b>Hidratos de carbono</b>	5,30 g
<b>Azúcares</b>	3,00 g
<b>Sal</b>	1,38 g
<b>Proteínas</b>	7,30 g
<b>Grasas</b>	4,90 g
<b>Ácidos grasos saturados</b>	2,40 g

Análisis Nutricional por cada 100 g





**CONSERVAS LAUREL**  
T. (+34) 985 525 437  
info@conservaslaurel.com  
www.conservaslaurel.com

# CONSERVA ARTESANAL

## CAVIAR DE ORICIOS

Huevas de erizo del Mar Cantábrico.

### Ingredientes

Huevas de erizo de mar y sal.

**PESO** 145 g      **UDS/CAJA** 20      **ENVASE** Envase metálico RO-150

<b>Valor Energético</b>	209,00 Kcal.
<b>Hidratos de carbono</b>	20,00 g
<b>Azúcares</b>	1,10 g
<b>Sal</b>	0,73 g
<b>Proteínas</b>	5,20 g
<b>Grasas</b>	12,00 g
<b>Ácidos grasos saturados</b>	4,50 g

Análisis Nutricional por cada 100 g

## VENTRESCA DE BONITO DEL NORTE EN ACEITE DE OLIVA

Ventresca de bonito seleccionada y conservada en aceite de oliva.

El producto se presenta en envase metálico tipo RO-150, lacado en su interior para conservación de todas sus propiedades y cualidades nutritivas.

### Ingredientes

Ventresca de bonito del Norte, aceite de oliva y sal.

**PESO** 140 g      **UDS/CAJA** 20      **ENVASE** Envase metálico RO-150

<b>Valor Energético</b>	316,00 Kcal.
<b>Hidratos de carbono</b>	0,00 g
<b>Azúcares</b>	0,00 g
<b>Sal</b>	0,40 g
<b>Proteínas</b>	25,00 g
<b>Grasas</b>	24,00 g
<b>Ácidos grasos saturados</b>	3,90 g

Análisis Nutricional por cada 100 g

## VENTRESCA DE ATÚN CLARO EN ACEITE DE OLIVA

Ventresca de atún claro seleccionada y conservada en aceite de oliva.

El producto se presenta en envase metálico tipo RO-150, lacado en su interior para conservación de todas sus propiedades y cualidades nutritivas.

### Ingredientes

Ventresca de atún claro, aceite de oliva y sal.

**PESO** 140 g      **UDS/CAJA** 20      **ENVASE** Envase metálico RO-150

<b>Valor Energético</b>	202,00 Kcal.
<b>Hidratos de carbono</b>	1,30 g
<b>Azúcares</b>	1,00 g
<b>Sal</b>	0,66 g
<b>Proteínas</b>	12,00 g
<b>Grasas</b>	9,40 g
<b>Ácidos grasos saturados</b>	0,90 g

Análisis Nutricional por cada 100 g





**CONSERVAS LAUREL**

T. (+34) 985 525 437

info@conservaslaurel.com

www.conservaslaurel.com

# CONSERVA ARTESANAL



## BONITO DEL NORTE EN ACEITE DE OLIVA

Bonito del Norte de calidad procesado y envasado uno a uno de forma tradicional y conservado en aceite de oliva.

### Ingredientes

*Bonito del Norte, aceite de oliva y sal.*

PESO	UDS/CAJA	ENVASE
230 g	12	Tarro de cristal 250 ml
850 g	9	Tarro de cristal 900 ml

<b>Valor Energético</b>	316,00 Kcal.
<b>Hidratos de carbono</b>	0,00 g
<b>Azúcares</b>	0,00 g
<b>Sal</b>	0,40 g
<b>Proteínas</b>	25,00 g
<b>Grasas</b>	24,00 g
<b>Ácidos grasos saturados</b>	3,90 g

Análisis Nutricional por cada 100 g



## LOMOS DE ATÚN EN ACEITE DE OLIVA

Selección del lomo de atún claro de alta calidad procesado y envasado uno a uno de forma tradicional y conservado en aceite de oliva.

### Ingredientes

*Atún claro, aceite de oliva y sal*

PESO	UDS/CAJA	ENVASE
230 g	12	Tarro de cristal 250 ml
850 g	9	Tarro de cristal 900 ml

<b>Valor Energético</b>	202,00 Kcal.
<b>Hidratos de carbono</b>	0,00 g
<b>Azúcares</b>	0,00 g
<b>Sal</b>	1,30 g
<b>Proteínas</b>	23,00 g
<b>Grasas</b>	12,00 g
<b>Ácidos grasos saturados</b>	2,00 g

Análisis Nutricional por cada 100 g



CONSERVAS LAUREL

T. (+34) 985 525 437

info@conservaslaurel.com

www.conservaslaurel.com

# CONSERVA ARTESANAL



## LOMO DE ATÚN CLARO CON PIMIENTOS

Atún claro procesado y envasado uno a uno de forma tradicional con pimientos y conservado en aceite de oliva.

### Ingredientes

Atún claro, pimiento morrón, aceite de oliva y sal.

**PESO** 400 g      **UDS/CAJA** 9      **ENVASE** Tarro de cristal 400 ml

<b>Valor Energético</b>	155,00 Kcal.
<b>Hidratos de carbono</b>	0,20 g
<b>Azúcares</b>	0,00 g
<b>Sal</b>	1,00 g
<b>Proteínas</b>	17,30 g
<b>Grasas</b>	9,40 g
<b>Ácidos grasos saturados</b>	1,00 g

Análisis Nutricional por cada 100 g



## BONITO FRITO EN ESCABECHE DE SIDRA

Bonito del Norte de alta calidad y manipulado minuciosamente, resultando un plato fresco, jugoso y suave al paladar.

El producto se presenta en envase metálico tipo RO-300, lacado en su interior para conservación de todas sus propiedades y cualidades nutritivas.

### Ingredientes

Bonito del Norte, zanahoria, jengibre, vinagre de sidra, vinagre de Jerez, salsa de soja (agua, habas de soja, trigo, sal), laurel, aceite de oliva y sal.

**PESO** 275 g      **UDS/CAJA** 8      **ENVASE** Envase Metálico RO-300

<b>Valor Energético</b>	174,00 Kcal.
<b>Hidratos de carbono</b>	5,60 g
<b>Azúcares</b>	0,00 g
<b>Sal</b>	1,50 g
<b>Proteínas</b>	4,00 g
<b>Grasas</b>	15,00 g
<b>Ácidos grasos saturados</b>	4,50 g

Análisis Nutricional por cada 100 g



**CONSERVAS LAUREL**

c/ Metalúrgicos 16, nave F  
Parque Empresarial "Principado de Asturias"  
33490 Avilés, Asturias (ESPAÑA)

T. (+34) 985 525 437

*info@conservaslaurel.com*

**[www.conservaslaurel.com](http://www.conservaslaurel.com)**



conservas artesanales  
y platos preparados