



www.tierrinavaqueira.com

La web de la Faba

La Tierrina Vaqueira contribuirá a darle a su negocio el atractivo que usted desea.

Nuestras armas son un trato personal y flexible, capaz de adaptarse a las peculiaridades de cada cliente para crear una relación prolongada en el tiempo y basada en el formal cumplimiento de nuestros compromisos.

Esperamos poder demostrárselo.

Pedidos e información comercial

Víctor M. Berdasco · Tlf.: 606 377 062

correo@tierrinavaqueira.com

POL. IND. BARCIA-ALMUÑA PARCELA 11 - FASE II
33700 LUARCA - ASTURIAS
Tlf./Fax: 985 225 414



LA FABA *fresca*
La Reina de las Judías





Tradición hecha Sabor

La Faba Fresca es la mejor alubia de calidad que podemos cocinar y comer. Desconocida hasta el momento para la mayoría de cocineros y gourmets por lo escondido y limitado de su producción y por la dificultad de su conservación para el productor, **en La Tierrina Vaqueira hemos rescatado este manjar** para que pueda ser adoptado por el resto de cocinas del país.



Cultivo Artesanal

En los estrechos valles de Asturias, regados por alegres ríos salmoneros y al abrigo del clima oceánico, comienzan a madurar las vainas entre los meses de Agosto y Noviembre.

En la finca recogemos las vainas una a una cuando llegan a su plena madurez y las desgranamos manualmente. **Una labor lenta y paciente que parece el preludio de un cocido entrañable.**

LA FABA

La Reina de las Judías

fresca



Práctica y Digestiva

Sin remojos, añadidas directamente en el agua de cocción, realizará sabrosos y novedosos platos en menos tiempo, aportando además una digestibilidad desconocida en las alubias.

No sólo los cocidos se realzan, podemos utilizarla en platos fríos como vinagretas o ensaladas y también como guarnición.

Sus recetas serán puro placer gastronómico

Diferente es Mejor

Las fabas o fabes frescas aportarán a sus platos **un grado de calidad que hasta ahora desconocía**. Obtenemos un producto verdaderamente artesanal, cuyas cualidades son una mantecosidad extraordinaria, una piel imperceptible e íntegra totalmente tras la cocción y un gusto natural sin aportar matices de verdeo.

Destacamos su excepcional capacidad para absorber sabores y condensarlos con carnes, pescados, mariscos y verduras.



Producto Slow Food®

