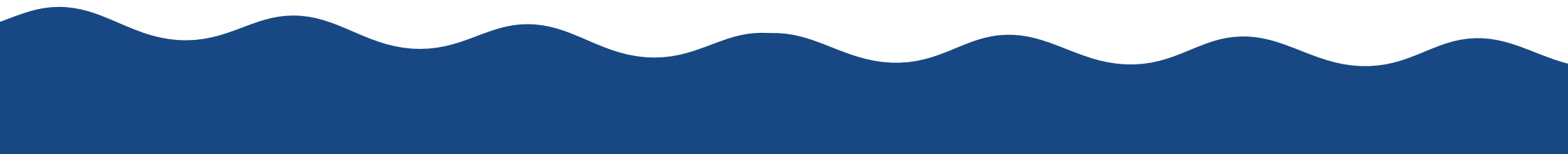


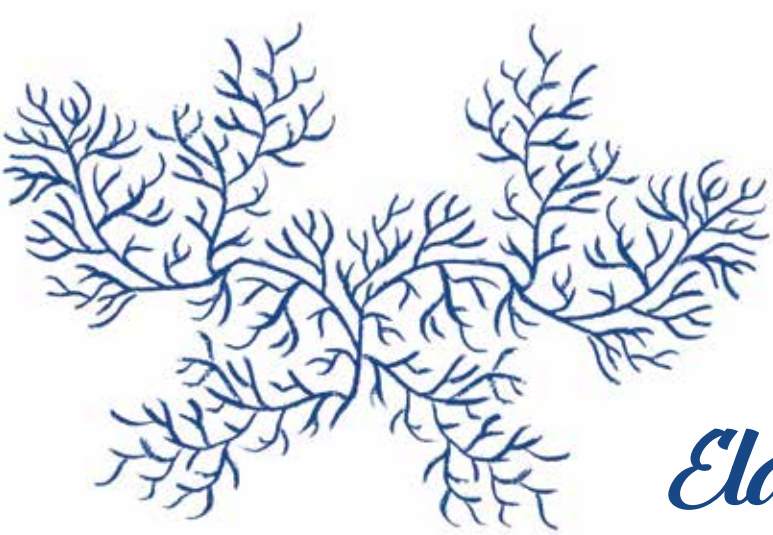


DE PULPO

ELABORACIÓN ARTESANAL

Catálogo de productos
2021-2022





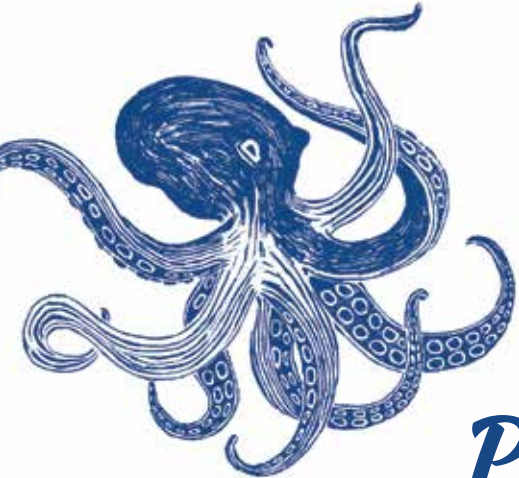
Elaboración Artesanal

3 de Pulpo nace hace 10 años con la ambición de continuar con la tradición familiar de servir pulpo recién cocido, de la forma más artesanal, pero a su vez, incorporando las ventajas de la innovación. Una apuesta sobre seguro que hoy nos permite ofrecer a nuestros clientes las mejores soluciones basadas en productos del mar de la máxima calidad, listos para su consumo.

A pesar de esta corta andadura, la cuidada selección de nuestra materia prima, la elaboración artesanal y un “servicio a la carta,” han sido los factores claves para posicionarnos como líderes en el mercado de pulpo cocido en su jugo.

“**Todo son ventajas en la cocción en su jugo al vacío.**”

Con este proceso hemos conseguido un punto exacto de textura, potenciar el sabor y conservar intactas las cualidades nutricionales de nuestra materia prima. Y todo esto de forma natural, sin añadir aditivos artificiales y prolongando la vida útil del producto durante un mínimo de 45 días.



Pulpo de Dakhla

PRESTIGIO INTERNACIONAL

Trabajamos con Pulpo de Dakhla, reconocido como el mejor pulpo del mundo. El Pulpo de Marruecos se diferencia del resto por su excelente calidad, con una alimentación en base a almejas y crustáceos. El Pulpo de Dakhla, pescado y congelado diariamente con técnicas artesanales, es la variante de pulpo marroquí con más prestigio a nivel mundial. Por eso, en 3 de Pulpo elegimos esta materia prima única, para elaborar artesanalmente un pulpo cocido de calidad excepcional, listo para consumir.

Con nuestro servicio de “Pulpo a la carta”, ofrecemos a nuestros clientes, la posibilidad de personalizar las distintas presentaciones, tamaños, formatos o punto de cocción.



Productos del mar de calidad premium.

- ✓ **PULPO** (molusco)
- ✓ 100% natural sin aditivos
- ✓ Refrigerado
- ✓ Envasado al vacío
- ✓ Cocido en su jugo
- ✓ En cajas de 6 kilos

Caducidad



REF: 100100

T1 PULPO
+400g.
PATA



REF: 100200

T2 PULPO
300/
400g.
PATA



REF: 100300

T3 PULPO
200/
300g.
PATA



REF: 100400

T4 PULPO
150/
200g.
PATA



Modo de empleo

Sumerge la bolsa en agua hirviendo 2 minutos, saca el pulpo de la bolsa, adereza a gusto, en plancha, o en picadillo para ensaladas o risottos. El jugo puedes utilizarlo para tus sofritos y guisos, conserva todo el sabor y nutrientes.

Productos del mar de calidad premium.

- ✓ **PULPO** (molusco)
- ✓ 100% natural sin aditivos
- ✓ Refrigerado
- ✓ Envasado al vacío
- ✓ Cocido en su jugo
- ✓ En cajas de 6 kilos

Caducidad



REF: 100301

T3 PULPO

450/
600g.

PATAS



REF: 100401

T4 PULPO

300/
380g.

PATAS



REF: 100600

T6 PULPO

210/
260g.

PATAS



Modo de empleo

Sumerge la bolsa en agua hirviendo 2 minutos, saca el pulpo de la bolsa, adereza a gusto, en plancha, o en picadillo para ensaladas o risottos. El jugo puedes utilizarlo para tus sofritos y guisos, conserva todo el sabor y nutrientes.

Productos del mar de calidad premium.

- ✓ **PULPO** (molusco)
- ✓ 100% natural sin aditivos

- ✓ Refrigerado
- ✓ Envasado al vacío

- ✓ Cocido en su jugo
- ✓ En cajas de 6 kilos

Caducidad



REF: 100602
T6 PULPO
450/
550g.
1/2 PULPO
SIN CABEZA



REF: 100603
T6 PULPO
450/
550g.
1/2 PULPO
CON CABEZA

REF: 100700
T7 PULPO
500/
650g
1 PULPO



REF: 100701
T7 PULPO
+650g.
1 PULPO

REF: 100702
T7 PULPO
250/
320g.
1/2 PULPO



REF: 100901
JUGO DE CABEZAS Y
MENUDECES DE PULPO
PARA CALDOS Y GUISOS
1 Kg.



REF: 100703
T7 PULPO
350/
400g.
1/2 PULPO



Soluciones con Pulpo

Platos impacto, alta rentabilidad

Nuestra elaboración artesanal y a la carta, permite una amplia versatilidad de platos y diferentes formatos de presentación y acabado.

BOMBAS CON PULPO

Bombas de patata con relleno de pulpo y queso de tetilla.



PULPO CON ESPUMA DE PATATA

Un pincho sencillo, que aportará presencia y singularidad a tu carta de tapas.



ENSALADA DE PULPO

Apetitosa, versátil, cautivadora, 100% natural.



ARROZ CON PULPO Y VERDURAS

Con cabezas y menudeces del pulpo puedes elaborar un caldo exquisito para tus risottos.



Productos del mar de calidad premium.

- ✓ **SEPIA** (molusco)
- ✓ 100% natural sin aditivos
- ✓ Refrigerado
- ✓ Envasado al vacío
- ✓ Cocida en su jugo
- ✓ En cajas de 6 kilos

Caducidad



REF: 100901



SEPIA
200/
400g.

REF: 100902



SEPIA
400/
600g.

REF: 100903



SEPIA
600/
800g.



Modo de empleo

Sacar la sepia de la bolsa, cocinar troceada o entera; guisada, frita, a la plancha o rebozada.

Productos del mar de calidad premium.

✓ **ZAMBURIÑAS CHILE-PERÚ**

✓ 100% natural sin aditivos

✓ Congelado

✓ 20-30 piezas Kg.

✓ Caja con 8
bolsas de 1 Kg.

REF: 112001
ZAMBURIÑAS
CHILE

20/
30 uds.



REF: 112002
ZAMBURIÑAS
PERÚ

20/
30 uds.



Modo de empleo

Sacamos las zamburiñas del congelador al menos 1h antes de cocinarlas. Preparamos una veluté marinera, cubrimos con la salsa las zamburiñas y horneamos 3 minutos a 200 °C, dorar y listas.

Productos del mar de calidad premium.

- ✓ **PUNTILLA DE CALAMAR**
- ✓ 100% natural sin aditivos
- ✓ Congelado
- ✓ Pastillas de 500g.
- ✓ Cajas de 8 Kl.

REF: 113001

PUNTILLA MARR
CASABLANCA SELECT GOLD

 500g.



Modo de empleo

Descongelar bajo condiciones de temperatura de refrigeración (0°C a 5°C) y cocinar.

Para las mejores tiendas y espacios gourmet del país

✓ **PULPO** (molusco)

✓ Refrigerado

✓ Cocido en su jugo

Caducidad

✓ 100% natural sin aditivos

✓ Envasado al vacío



*Elige de entre nuestra amplia variedad de
formatos, el que más te guste para tu estuche.*



3

DE PULPO

COOPERATIVA ARTESANAL



DE PULPO

ELABORACIÓN ARTESANAL

*“Sin perder la esencia de lo artesanal, para
que degustar nuestras especialidades sea
realmente una experiencia única”*



3depulpo



3depulpo



3depulpoTV

Calle Uranio 27-29, 28500 Arganda del Rey, Madrid | Tfno.: 918 706 637 | info@3depulpo.es | www.3depulpo.es