DE PULPO

ELABORACIÓN ARTESANAL

Distribuidores oficiales

HERPAC

SALAZONES, CONSERVAS Y AHUMADOS

SARDINAS

HERPAC es líder de la industria conservera, siendo una de las pocas elegidas con el distintivo de "Indicación Geográfica Protegida", por su Mojama de Barbate.

Sus conservas reciben y acumulan reconocimientos internacionales, por su elaboración cuidada y artesanal y la elección de un pescado salvaje de calidad única.

SARDINA AHUMADA

EN ACEITE DE GIRASOL

Se filetea y elabora artesanalmente cada pescado fresco, con sal marina y ahumada.

REF.: 123002

- REFRIGERADO 0-5°C
- **BARQUETA TERMOSELLADA** 500g. PESO NETO
- **PIEZAS** 18/30
- **TALLA** 10/16
- 5 MESES DESDE SU ENVASADO
- 5 DÍAS UNA VEZ ABIERTO

SIN OMS

SARDINA

EN ACEITE Y VINAGRE

Se filetea y elabora artesanalmente cada pescado fresco, con sal marina y vinagre, se añade aceite y se termosella.

REF.: 123001

- PESCADO SALVAJE
- REFRIGERADO 0-5°C
- **BARQUETA TERMOSELLADA** 500g. PESO NETO
- **PIEZAS** 18/26
- **TALLA** 10/14
- 5 MESES DESDE SU ENVASADO
- 5 DÍAS UNA VEZ ABIERTO

SIN OMS

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

ATÚN

ATÚN HUMADO
EN ACEITE

Filetes cortados, escurridos, secados y ahumados artesanalmente

REF.:126006

PESCADO SALVAJE DE BARBATE-CÁDIZ

REFRIGERADO 0-4ºC

500g.

3 MESES DESDE SU ENVASADO

8 DÍAS UNA VEZ ABIERTO

SIN OMS

BANDERILLAS DE ATÚN AHUMADO Y QUESO
EN ACEITE

Cortado y preparado artesanalmente para la preparación de la banderilla

REF.: 126007 (42UDS.)
REF.:126009 (12UDS.)

PESCADO SALVAJE DE BARBATE-CÁDIZ

REFRIGERADO 0-4ºC

TARRINAS
12Ud.
42Ud.

3 MESES DESDE SU ENVASADO

7 DÍAS UNA VEZ ABIERTO

SIN OMS

SOLOMILLO DE ATÚN
EN ACEITE DE GIRASOL

Cocido-pasteurizado y fileteado artesanalmente

REF.:126008

PESCADO SALVAJE DE BARBATE-CÁDIZ

REFRIGERADO 0-4ºC

TERMOSELLADA
1000g.

6 MESES DESDE SU ENVASADO

8 DÍAS UNA VEZ ABIERTO

SIN OMS

SIN ADITIVOS ARTIFICIALES

MOJAMA DE ATÚN
EXTRA DE BARBATE

Proceso artesanal de prensado, salado y secado de los lomos. Se trabaja fresco, una vez pescado para garantizar su calidad

REF.:130001

REFRIGERADO 0-5ºC

TROZOS
250g.

ENVASADO AL VACÍO

6 MESES DESDE SU ENVASADO

15 DÍAS UNA VEZ ABIERTO

SIN OMS

SIN ADITIVOS ARTIFICIALES

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

3 DE PULPO
ELABORACIÓN ARTESANAL

HERPAC

ALÉRGENOS

GLUTEN
LACTOSA
HUEVOS
APIO
MOSTAZA
GRANOS SÉSAMO
FRUTOS CÁSACARA
SOJA
ALTRAMUCES
CACAHUETES
PESCADO
MOLUSCOS
CRUSTACEOS
DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULTITOS

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

3depulpo
3depulpo
3depulpoTV