



DE PULPO

COCEDERO ARTESANAL

Pulpo cocido al vacío

Tradición, innovación y especialización.

Sin perder la tradición familiar, hemos apostado por la innovación, manteniendo muy presente nuestra esencia; una elaboración artesanal y cuidada de nuestro producto.

Así, conseguimos **un pulpo de alta calidad**, cocido al vacío en su propio jugo.

Este proceso, nos permite conservar intactas las cualidades nutricionales del pulpo, reforzando su sabor y punto exacto de textura.

Nuestra metodología además de potenciar las cualidades del pulpo, permite prologar su vida útil, sin ningún tipo de aditivo artificial, durante un mínimo de 85 días.



Seguridad alimentaria



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.

Pulpo cocido al vacío

PRODUCTO GOURMET



REF: 100701/02

T7 PULPO



PULPO ENTERO
500/750g.



REF: 100600

T6 PULPO



PULPO ENTERO
800/1000g.

3

DE PULPO

Pulpo cocido al vacío

PRODUCTO GOURMET



REF: 100703/04

T7 PULPO



MITAD PULPO
CON CABEZA
250/375g.



REF: 100602

T6 PULPO



MITAD PULPO
SIN CABEZA
300/380g.



REF: 100603

T6 PULPO

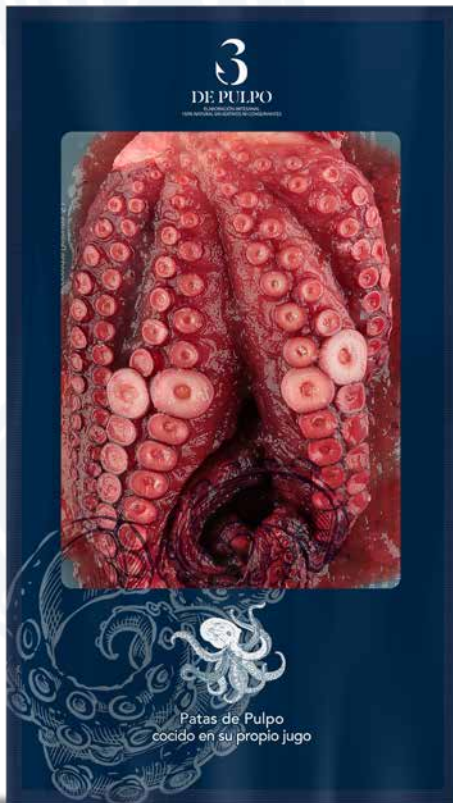


MITAD PULPO
CON CABEZA
400/500g.

3
DE PULPO

Pulpo cocido al vacío

PRODUCTO GOURMET

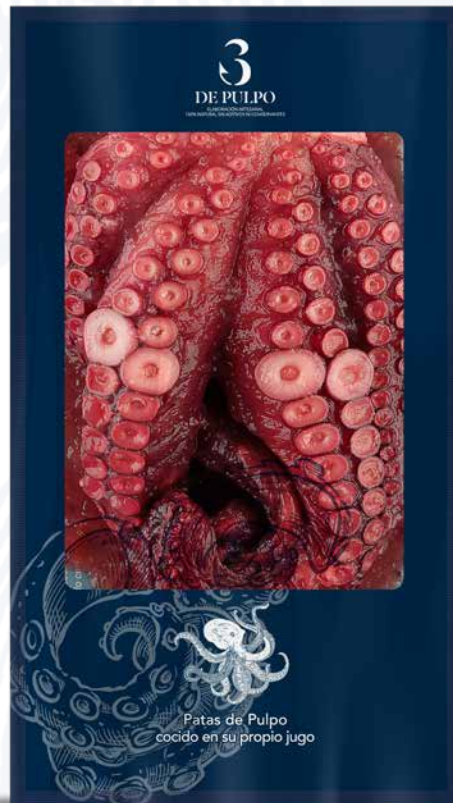


REF: 100403

T4 PULPO



MITAD PULPO
CON CABEZA
750/900g.



REF: 100303

T3 PULPO



MITAD PULPO
CON CABEZA
900/1150g.

3
DE PULPO

Pulpo cocido al vacío

PRODUCTO GOURMET

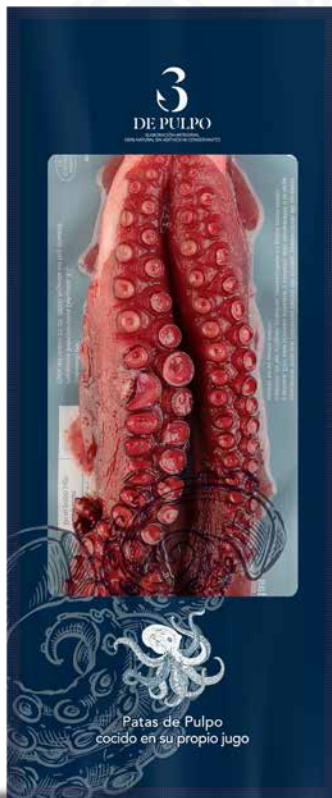


REF: 100601

T6 PULPO



PACK 2 PATAS
200/280g.

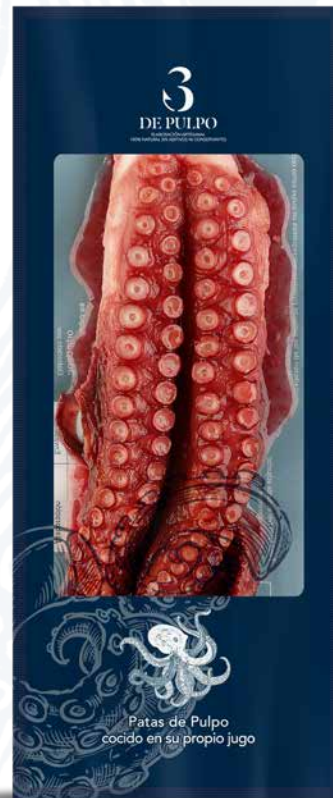


REF: 100402

T4 PULPO



PACK 2 PATAS
300/400g.



REF: 100302

T3 PULPO



PACK 2 PATAS
400/600g.

3
DE PULPO

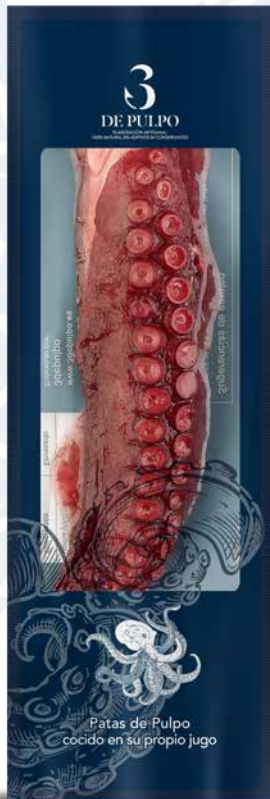
Pulpo cocido al vacío

PRODUCTO GOURMET



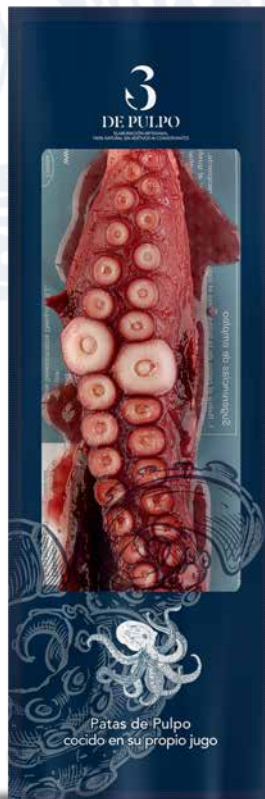
REF: 100401
T4 PULPO


PATA
INDIVIDUAL
150/200g.
(ENCARGO)



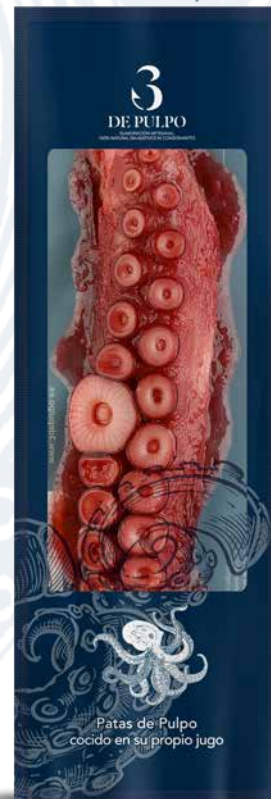
REF: 100301
T3 PULPO


PATA
INDIVIDUAL
200/300g.



REF: 100201
T2 PULPO


PATA
INDIVIDUAL
300/400g.



REF: 100101
T1 PULPO


PATA
INDIVIDUAL
+400g.

3

DE PULPO

Pulpo cocido en su jugo

La versatilidad culinaria es otra de las mejores características de este molusco.

Desde las recetas tradicionales hasta las creaciones más vanguardistas, este marisco se adapta a cualquier preparación.

Puedes disfrutarlo en una deliciosa ensalada, a la parrilla, en guisos o incluso en forma de ceviche.



DE PULPO

Compromiso con la sostenibilidad

Elegimos nuestros proveedores de forma rigurosa. Nuestro pulpo procede de la pesca artesanal, con nasas, que solo permite extraer del mar aquellos ejemplares que cumplen con el tamaño adecuado y fuera de su edad reproductiva.

Somos conscientes del daño a los ecosistemas que se produce con las técnicas de pesca intensiva e insostenible.

Como amantes del mar y su diversidad, tenemos la ambición de seguir llevando a nuestros clientes, durante mucho tiempo,

**PULPO DE LA MEJOR CALIDAD,
PESCADO Y ELABORADO ARTESANALMENTE.**

Características

- PULPO** (molusco)
- 100% natural sin aditivos
- Refrigerado
- Envasado al vacío
- Caducidad 85 días
- Cocido en su jugo
- En cajas de 6 kilos

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.



DE PULPO

COCEDERO ARTESANAL

Calle Uranio, 27 – 29
28500 Arganda del Rey - Madrid
Telef: 918706637 / 669809940
mail: info@3depulpo.es

3depulpo.es