

**embumar**

Horzeca Selection



**Pieza entera**

Pequeño- ref:E420

Mediano-ref: E421

Grande: ref:E422

*Pulpo cocido  
(en su propio jugo)*



*Sugerencia de presentación*

## Pulpo roquero seleccionado de la mejor calidad.

Cocido en su propio jugo, lo que lo diferencia de otros productos similares del mercado.

Todas sus propiedades se mantienen gracias al sistema del pasteurizado. Con todo su aroma y sabor hasta el final de su caducidad, garantizándose su ternura y paladar exquisito.

Envasado al vacío. Sin conservantes ni colorantes.



**Sano y natural**



**Sin gluten**



**Sin conservantes ni colorantes**



**Rico y nutritivo**



**Rápida preparación**



### Ingredientes:

Pulpo (*Octopus vulgaris*) y sal.

### Modo de empleo:

Abrir el envoltorio y cortar a cuchillo o tijera.

### Conservación:

Refrigerado:  
conservar entre 0 y 4° C

### Sugerencias de presentación:

Por su sabor y textura es ideal para prepararlo "a la Gallega".  
En salpicones es un ingrediente exquisito que otorga categoría y color.

### Caducidad:

90 días  
(desde la fecha de elaboración)

NOTA: la gelatina que contiene la bolsa es el propio jugo del pulpo, fruto de la cocción. No tirar. Usar como aderezo ya que confiere una excelente nota de sabor.



### Presentación y formatos

- **Tamaño Pequeño (E420)**  
Peso/pieza (ya cocido): <1 Kg aprox.
- **Tamaño Mediano (E421)**  
Peso/pieza (ya cocido):  
1 Kg - 1,5 Kg aprox.
- **Tamaño Grande (E422)**  
Peso/pieza (ya cocido):  
>1,5 Kg aprox.

- **Paletizado:**  
-Cajas de 6 Kg aprox. (al peso)  
90 cajas por palet= 540 Kg/palet

### Valor nutricional

Valor energético	70,9 Kcal.
Proteínas	14,1 g
Carbohidratos	1,1 g
Grasas	1,1 g
Niacina	5,4 mg
Yodo	50,6 ug
(Por 100 g de producto)	

### Control sistemático de calidad

APPCC  
Análisis Físico-Químicos  
Análisis sensoriales  
Análisis microbiológicos

ES  
12.09536/CA  
CE