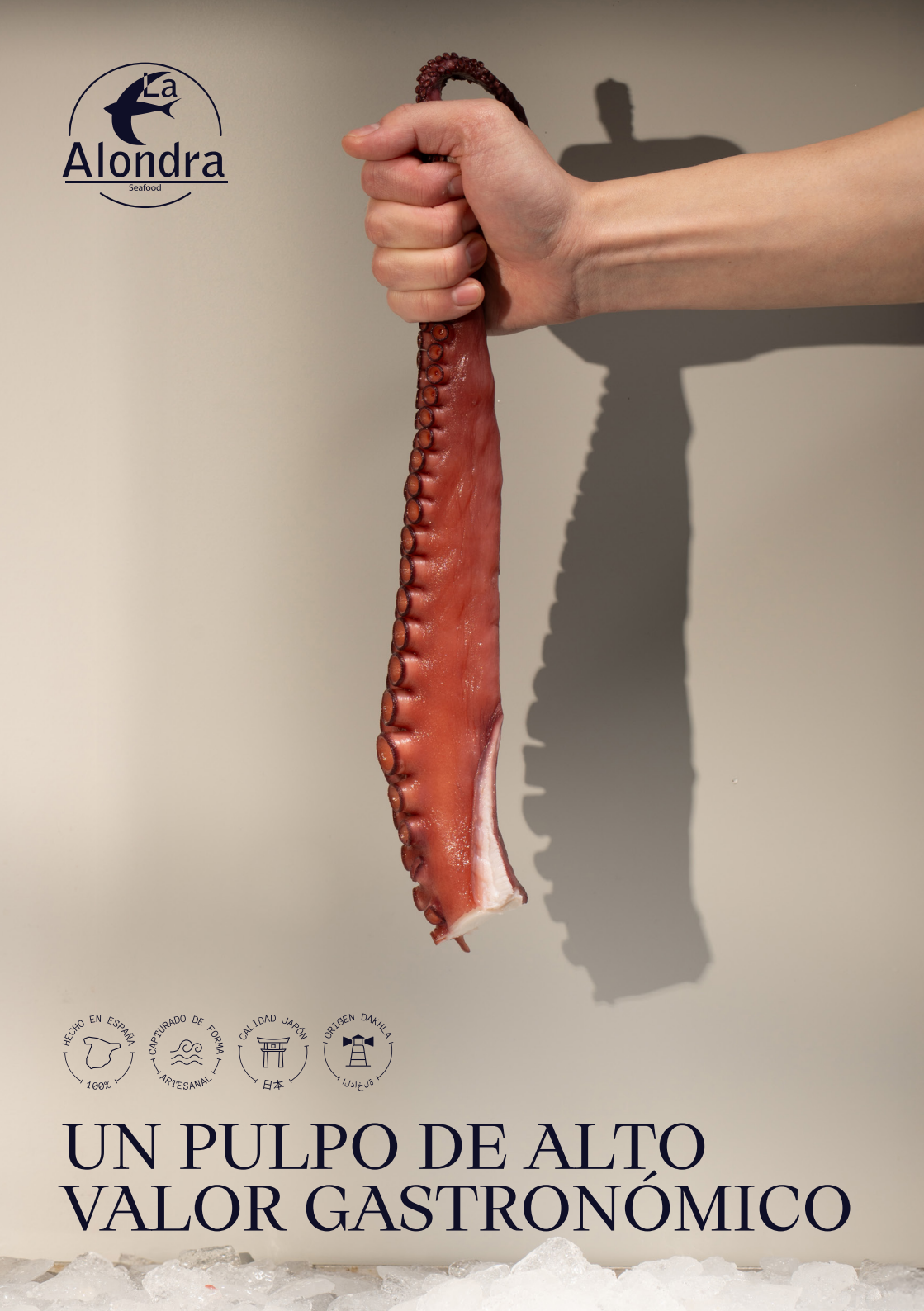
La Alondra
Seafood
HECHO EN ESPAÑA
100%
CAPTURADO DE FORMA
ARTESANAL
CALIDAD JAPÓN
日本
ORIGEN DAKHLA
UJ1ÉJ1
UN PULPO DE ALTO
VALOR GASTRONÓMICO

ALONDRA SEAFOOD ES GARANTÍA DE CALIDAD, RESPETO POR EL PRODUCTO Y POR LA PESCA ARTESANAL

NUESTRO PULPO ES ÚNICO

Cada día, nuestros expertos seleccionan en origen los pulpos, evitando así que lleguen a nuestra fábrica ejemplares que hayan estado al sol o se dejen en agua, para garantizar nuestros estándares de calidad, devolviendo siempre las piezas pequeñas que no dan la talla.

Respetamos el entorno, por ello abordamos la pesca desde un prisma muy artesanal y el arte de pesca utilizado por nuestros pescadores se realiza mediante la técnica tradicional de nasas, que nos ayuda a preservar el equilibrio en el medio ambiente.

Para garantizar un pulpo auténtico y de excelente calidad, seguimos un proceso de elaboración que combina tradición y perfección en cada etapa:

Selección del mejor pulpo
Pescamos en cayucos y pequeñas barcas porque somos artesanos. Los pulpos siempre son congelados en un tramo inferior a 8 horas desde la captura.

Limpieza y preparación
Todo el proceso se realiza a mano, asegurándonos de que cada pieza de pulpo esté en perfectas condiciones.

Cocción controlada siempre por nuestros especialistas
Aplicamos un método de cocción que hemos perfeccionado a lo largo de los años para obtener la textura exacta que buscamos.

NUESTRA RECETA FAMILIAR DESDE 1956

Cocemos nuestros pulpos con mucho cariño y dedicación siguiendo una receta tradicional familiar que ha pasado de generación en generación desde 1956. Una receta que convierte nuestro pulpo cocido en una experiencia gastronómica que fusiona nuestra historia y el sabor tradicional con la artesanía en su elaboración.

PULPO TRADICIONAL

EN SU PUNTO ÓPTIMO

Con esta receta, seguimos el mismo proceso de elaboración desde hace más de 50 años:

» Cocemos el pulpo a la temperatura exacta para lograr una textura tierna, pero firme y jugosa.

» Lo enfriamos y dejamos un tiempo de reposo, permitiendo que la carne se asiente y conserve su jugosidad.

» Luego lo troceamos, envasamos y lo sometemos a un proceso de pasteurización.

Este sistema garantiza que el pulpo mantenga siempre su piel intacta y conserve ese sabor casero y auténtico que nos transporta a las cocinas de antaño.

PULPO DE DOBLE COCCIÓN

ESPECIAL PARA BRASAS, PARRILLA Y PLANCHA

Este proceso de elaboración ha sido diseñado para potenciar la experiencia gastronómica del pulpo a la brasa o a la plancha:

» Comenzamos con una primera cocción rápida a alta temperatura para adherir la piel a la carne.

» Lo enfriamos de inmediato para detener la cocción en el punto exacto.

» Procedemos con una segunda cocción una vez envasado para reforzar la textura y mantener su firmeza.

El resultado es un pulpo dorado y crujiente por fuera, jugoso y lleno de sabor por dentro, perfecto para brasas, parrilla o plancha.

UN CATÁLOGO DE PULPO COCIDO ESPECIALMENTE PENSADO PARA LOS COCINEROS QUE BUSCAN UN PRODUCTO ESTABLE, DE EXCELENTE CALIDAD Y CON UNA RENTABILIDAD ALTA.

PRESENTACIÓN	CAD	TAMAÑO PATA	FORMATO SOBRE	PESO CAJA
1 PATA INDIVIDUAL DE PULPO COCIDO	90 DÍAS	150-200G	150-200G UNA PATA POR SOBRE	4 KG APROX.
1 PATA INDIVIDUAL DE PULPO COCIDO	90 DÍAS	200-250G	200-250G UNA PATA POR SOBRE	4 KG APROX.
1 PATA INDIVIDUAL DE PULPO COCIDO	90 DÍAS	250-300G	250-300G UNA PATA POR SOBRE	4 KG APROX.
1 PATA INDIVIDUAL DE PULPO COCIDO	90 DÍAS	300-400G	+300G UNA PATA POR SOBRE	4 KG APROX.
1 PATA INDIVIDUAL DE PULPO COCIDO	90 DÍAS	+400G	+400G UNA PATA POR SOBRE	4 KG APROX.
2 PATAS DE PULPO COCIDO	90 DÍAS	100-150G	200-300G DOS PATAS POR SOBRE	4 KG APROX.
2 PATAS DE PULPO COCIDO	90 DÍAS	150-200G	300-400G DOS PATAS POR SOBRE	4 KG APROX.
3 PATAS DE PULPO COCIDO	90 DÍAS	75-80G	200 -250G 3 PATAS POR SOBRE	4 KG APROX.
4 PATAS DE PULPO COCIDO	90 DÍAS	100-150G	400-600G 4 PATAS POR SOBRE	4 KG APROX.