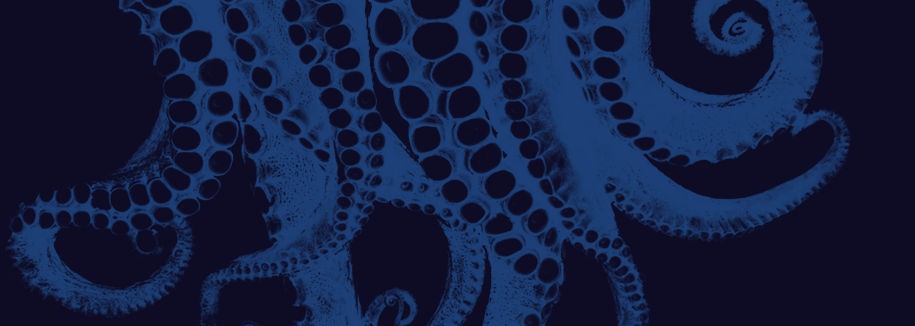




A stylized, blue-toned graphic of octopus tentacles is positioned in the upper right corner, partially overlapping the dark background and the main title.

NUESTRO PULPO ES ÚNICO



La Alondra Seafood es garantía de calidad, respeto por el producto y por la pesca artesanal.

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.



UN PULPO DE ALTO VALOR GASTRONÓMICO

Gracias a nuestra cuidadosa selección y doble cocción, nuestros pulpos son un referente de alto valor culinario en numerosas cocinas.

Una receta familiar que garantiza que todos nuestros pulpos tienen una textura firme, jugosa y estable cuyo intenso sabor lo convierte en protagonista de muchas experiencias gastronómicas.

Además, todos nuestros pulpos son Calidad Japón, la categoría de calidad más prestigiosa del mundo que garantiza una textura perfecta, un sabor puro y una presentación impecable.

UNA RECETA FAMILIAR QUE HA PASADO DE GENERACIÓN EN GENERACIÓN 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.



Nuestro secreto

LA DOBLE COCCIÓN

Comenzamos con una cocción tradicional en marmitas con agua y laurel, un ingrediente que infunde su esencia en cada pulpo.

Pero el secreto mejor guardado radica en la segunda cocción. Es aquí donde el pulpo alcanza su máximo potencial e incrementa su vida útil. El resultado es una textura suave y sabor intenso que lo convierten en un pulpo de alto valor gastronómico.

Esta doble cocción se realiza en el horno y es una parte esencial de nuestra receta, puesto que consigue dar a todos nuestros pulpos el toque perfecto de cocción garantizando la estabilidad del producto en calidad, textura y punto de cocción. Se trata de una receta maestra, tradicional y medida al más mínimo detalle con la que conseguimos un pulpo único y muy diferenciador.

Además, todos nuestros pulpos son pasteurizados a 90°C después de envasados para incrementar su vida útil y están preparados para su preparación directa en el microondas, al baño maría, en la parrilla o a la sartén antes de su consumo.

Aunque la vida útil de nuestro pulpo cocido fresco es excelente, también ofrecemos pulpo ultracongelado con nitrógeno líquido que alcanza temperaturas de -70°C en 20 minutos. Un proceso con el que se consigue conservar el pulpo sin ningún impacto en su textura.

PULPO DE ORIGEN DAKHLA, EL MEJOR CALADERO DEL MUNDO

Nuestros pulpos se pescan en la zona de Costa del Sáhara Occidental, entre las ciudades de Dakhla, (Marruecos) y Nadibu, (Mauritania) en la FAO 34. La zona más reconocida y prestigiosa de captura de esta especie, que proporciona un ecosistema perfecto para que el pulpo se desarrolle con unas condiciones hidroclimáticas únicas.

El pulpo marroquí, y concretamente el procedente de este caladero en Dakhla, destaca por su calidad y estabilidad. Por eso, en La Alondra Seafood solo trabajamos con pulpos pescados de forma tradicional en esta zona para elaborar un pulpo cocido artesanal único por su textura e intenso sabor.



PULPO COCIDO TRADICIONAL

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 COCIDO EN SU JUGO

Elaboramos nuestro pulpo siguiendo nuestro exclusivo método de cocción en su propio jugo, cuidando cada detalle para preservar su esencia y su sabor auténtico.

- » Cortamos y envasamos el pulpo cuidadosamente, para después cocerlo lentamente a temperatura controlada, permitiendo que libere su propio jugo de forma natural y conserve una textura tierna y jugosa.
- » Durante esta cocción —única y sin repeticiones— se lleva a cabo un suave proceso de pasteurización, garantizando seguridad alimentaria sin alterar sus cualidades.
- » Tras la cocción, lo dejamos enfriar y reposar, para que la carne se impregne de su propio sabor y alcance su punto óptimo de calidad.

Nuestro pulpo se presenta solo con su propio jugo, intenso y delicioso, sin aditivos ni conservantes, 100% natural.







CARACTERÍSTICAS DE NUESTROS PULPOS

DÍAS DE VIDA ÚTIL

110

Refrigerado entre 0 - 4 °C

730

Congelado a -18 °C

FORMATO

Sobres de patas termo sellados
individualmente en cajas de 4kg

RECOMENDACIONES DE PREPARACIÓN

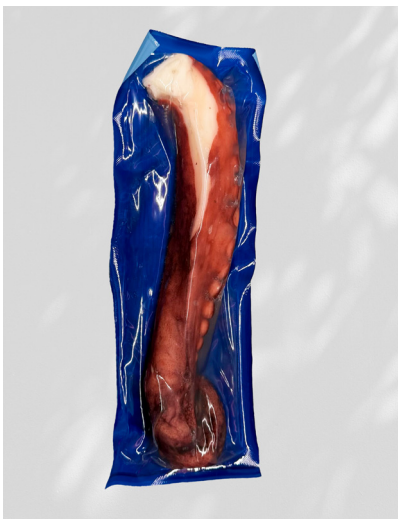
Alimento listo para consumir, con o sin
cocinado previo.

Conservar refrigerado entre 0 y 4 °C. Una
vez abierto, consumir en un máximo de 48h.

Preparación: Retirar el envase, trocear y
cocinar al gusto

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

PATA DE
PULPO
TRADICIONAL



DOBLE PATA
DE PULPO
TRADICIONAL



4 PATAS DE
PULPO EN SU
JUGO



PULPOS
COCIDOS
ENTEROS
Y MEDIOS
PULPOS



CONGELADO

TRADICIONAL

ARTÍCULO	PRESENTACIÓN	PESO CAJA	CAJAS POR PALLET
2 PATAS PULPO TRADICIONAL 200-300	17 u/caja	4 Kg aprox	128
1 PATA PULPO TRADICIONAL 150-210	22 u/caja	4 Kg aprox	128
1 PATA PULPO TRADICIONAL 210-280	17 u/caja	4 Kg aprox	128
1 PATA PULPO TRADICIONAL 280-360	13 u/caja	4 Kg aprox	128
1 PATA PULPO TRADICIONAL +360	10 u/caja	4 Kg aprox	128
PULPO ENTERO TRADICIONAL T5 (800-1200 APROX)	4 u/caja	4 Kg aprox	128
PULPO ENTERO TRADICIONAL T6 (500-800 APROX)	6 u/caja	4 Kg aprox	128
PULPO ENTERO TRADICIONAL T7 (300-500 APROX)	10 u/caja	4 Kg aprox	128

EN SU JUGO

ARTÍCULO	PRESENTACIÓN	PESO CAJA	CAJAS POR PALLET
2 PATAS PULPO EN SU JUGO 200-300	17 u/caja	4 Kg aprox	128
1 PATA PULPO EN SU JUGO 140-210	22 u/caja	4 Kg aprox	128
1 PATA PULPO EN SU JUGO 210-280	17 u/caja	4 Kg aprox	128
1 PATA PULPO EN SU JUGO 280-360	13 u/caja	4 Kg aprox	128
4 PATAS EN SU JUGO T6	10 u/caja	4 Kg aprox	128
4 PATAS EN SU JUGO T7	15 u/caja	4 Kg aprox	128
MEDIO PULPO T6 EN SU JUGO CON CABEZA (400-600 APROX)	8 u/caja	4 Kg aprox	128
MEDIO PULPO T7 EN SU JUGO CON CABEZA (250-400 APROX)	12 u/caja	4 Kg aprox	128
PULPO ENTERO EN SU JUGO T6 (800-1200 APROX)	4 u/caja	4 Kg aprox	128
PULPO ENTERO EN SU JUGO T7 (500-800 APROX)	6 u/caja	4 Kg aprox	128

REFRIGERADO

TRADICIONAL

ARTÍCULO	PRESENTACIÓN	PESO CAJA	CAJAS POR PALLET
2 PATAS PULPO TRADICIONAL 200-300	17 u/caja	4 Kg aprox	128
1 PATA PULPO TRADICIONAL 150-210	22 u/caja	4 Kg aprox	128
1 PATA PULPO TRADICIONAL 210-280	17 u/caja	4 Kg aprox	128
1 PATA PULPO TRADICIONAL 280-360	13 u/caja	4 Kg aprox	128
1 PATA PULPO TRADICIONAL +360	10 u/caja	4 Kg aprox	128
PULPO ENTERO TRADICIONAL T5 (800-1200 APROX)	4 u/caja	4 Kg aprox	128
PULPO ENTERO TRADICIONAL T6 (500-800 APROX)	6 u/caja	4 Kg aprox	128
PULPO ENTERO TRADICIONAL T7 (300-500 APROX)	10 u/caja	4 Kg aprox	128

EN SU JUGO

ARTÍCULO	PRESENTACIÓN	PESO CAJA	CAJAS POR PALLET
2 PATAS PULPO EN SU JUGO 200-300	17 u/caja	4 Kg aprox	128
1 PATA PULPO EN SU JUGO 140-210	22 u/caja	4 Kg aprox	128
1 PATA PULPO EN SU JUGO 210-280	17 u/caja	4 Kg aprox	128
1 PATA PULPO EN SU JUGO 280-360	13 u/caja	4 Kg aprox	128
4 PATAS EN SU JUGO T6	10 u/caja	4 Kg aprox	128
4 PATAS EN SU JUGO T7	15 u/caja	4 Kg aprox	128
MEDIO PULPO T6 EN SU JUGO CON CABEZA (400-600 APROX)	8 u/caja	4 Kg aprox	128
MEDIO PULPO T7 EN SU JUGO CON CABEZA (250-400 APROX)	12 u/caja	4 Kg aprox	128
PULPO ENTERO EN SU JUGO T6 (800-1200 APROX)	4 u/caja	4 Kg aprox	128
PULPO ENTERO EN SU JUGO T7 (500-800 APROX)	6 u/caja	4 Kg aprox	128

JOYAS DEL MAR CARPACCIOS PREMIUM

Nuestro carpaccio de pulpo pone el foco en el producto y en su calidad. Pensado para la hostelería, ofrece una presentación cuidada y un formato práctico que facilita el trabajo en cocina. Sin procesos químicos ni artificios: solo pulpo seleccionado y tratado con tecnología que garantiza una textura firme y un corte perfecto.

Carpaccio de pulpo (80g). Refrigerado o congelado

El lujo de la sencillez. Seleccionamos los mejores ejemplares para ofrecer un producto de textura sedosa y sabor profundo. Cocido a fuego lento para respetar sus jugos naturales y laminado con precisión milimétrica. Es el lienzo perfecto para un AOVE de autor y unas escamas de sal.

Rulo de pulpo para carpaccios (800-950g). Congelado

Rulos de pulpo de alta calidad, especialmente elaborados para el canal horeca. Cocidos y compactados para facilitar un corte limpio y uniforme, son ideales para laminar y preparar carpaccios con una presentación impecable. Producto versátil, listo para usar, que garantiza sabor auténtico, textura firme y un excelente rendimiento en cocina profesional.

¿Por qué elegir nuestros carpaccios?

- » **Etiqueta limpia (Clean Label):** transparencia total. Solo ingredientes naturales, sin conservantes ni aditivos innecesarios. Lo que ves es, sencillamente, lo que sirves.
- » **Pasteurización en frío (HPP):** seguridad y frescura sin compromiso. Gracias a nuestra tecnología de alta presión, mantenemos intactos los nutrientes, el color y la textura original sin necesidad de calor ni químicos.
- » **Escandallo matemático:** olvídate de las mermas y los tiempos de preparación. Cada ración viene lista para emplatar con un peso exacto, garantizando costes controlados y márgenes constantes en cada servicio.
- » **Sabor y seguridad Premium:** máxima vida útil con la tranquilidad de cumplir con los estándares de seguridad alimentaria más rigurosos del mercado.

“Más tiempo de frescura, menos desperdicio. Optimizamos tu inventario mientras sorprendes a tus clientes.”

CARPACCIO DE PULPO 80G



RULO DE PULPO 800-950G APROX



OTROS CORTES DEL PULPO

Además de nuestras patas, pulpos enteros y carpaccio, contamos con una selección de productos con otros cortes de pulpo especialmente pensados para el canal HORECA.

En esta categoría incluimos patas troceadas, cabezas y orejas de pulpo, productos que destacan por su versatilidad, sabor y excelente aprovechamiento gastronómico. Gracias a su textura y calidad, son ideales para una gran variedad de recetas tradicionales y preparaciones más innovadoras.

Troceado de pulpo refrigerado o congelado

Ideal para guisos, arroces y tapas, con todo el sabor del pulpo en un formato práctico y competitivo. Elaborado exclusivamente con patas de pulpo troceadas.

Cabezas de pulpo congelado

Destacan por su intensidad de sabor y su gran aprovechamiento culinario, siendo utilizadas tanto en cocina tradicional como en elaboraciones más vanguardistas.

Orejas de pulpo congelado

Ofrece una textura única y un perfil gastronómico cada vez más valorado en propuestas creativas y cocina de autor. Una forma muy original de ofrecer el pulpo.

Todos nuestros productos son seleccionados y procesados bajo estrictos controles de calidad, garantizando frescura, seguridad alimentaria y un producto adaptado a las necesidades de cada cliente.

ARTÍCULO	PRESENTACIÓN	PESO CAJA	CAJAS POR PALLET
CARPACCIO PULPO CONGELADO 100g	10 UD POR CAJA	1Kg aprox	240
CARPACCIO PULPO PATA 80g	10 UD POR CAJA	0,8 Kg aprox	240
CARPACCIO PULPO PATA CONGELADO 80g	10 UD POR CAJA	0,8 Kg aprox	240
RULO DE PULPO CARPACCIO	5 UD POR CAJA	4Kg aprox	128
TROCEADO DE PULPO	6 UD POR CAJA	4 Kg aprox	128
TROCEADO DE PULPO CONGELADO	6 UD POR CAJA	4 Kg aprox	128
CABEZAS DE PULPO	-	15 Kg aprox	48
OREJA DE PULPO CONGELADO	5 UD POR CAJA	1Kg aprox	128

OREJAS DE PULPO



TROCEADO DE PULPO





WWW.LAALONDRASEAFOOD.ES