

Pulpo Tintenfisch | tiefgekühlt

Beim Oktopus kann man nahezu alles verarbeiten, sowohl den Kopf als auch die Fangbeine. Er lässt sich gut grillen oder als klassischen Pulposalat zubereiten.

Sein würziger Geschmack ist nicht nur im Mittelmeerraum sehr beliebt.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

| | |
|-----------------------------|---------|
| Brennwert kj | 399 kj |
| Brennwert kcal | 81 kcal |
| Fett | 2.1 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0.5 g |
| Kohlenhydrate | 4.4 g |
| davon Zucker | 0 g |
| Eiweiß | 30 g |
| Salz | 3 g |

Allergene

| | |
|--|----|
| Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse | Ja |
|--|----|

Sonstige Angaben

| | |
|---------------------------------------|------------------------------|
| Produktionsmethode | Gefangen aus Meeresfischerei |
| Meeresfrüchte Art | Tintenfische, Pulpo |
| Fanggebiet / Ursprungsgewässer / Land | 34 Atlantik, Ost Zentral |
| Fanggerätekategorie | Fallen - Pott-, Topffallen |
| Lagertemperatur | max. -18°C |

Zutaten

70% OKTORUS, mit Wasserzusatz, Salz, Säureregulatoren: E330 + E331 (bezogen auf das Abtropfgewicht ohne Wasser)

Glasur).

Inverkehrbringer

Hamburger Feinfrost GmbH
Große Elbstraße 210 22767 Hamburg Deutschland