

Pulpo groß

Sehr beliebt in der mediterranen Küche: Der Pulpo hat festes Fleisch und einen typisch milden, süßlichen Geschmack. Verarbeiten kann man fast alles, sowohl die Beine als auch den Körper. Klassisch auf dem Grill zubereitet oder gekocht und mariniert als Antipasto ist dieser Oktopus etwas Edles und Besonderes.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

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

Sonstige Angaben

Produktionsmethode	Gefangen aus Meeresfischerei
Meeresfrüchte Art	Tintenfische, Pulpo
Fanggerätekategorie	Haken und Langleinen - Nicht spezifiziert, Fallen - Pott-, Topffallen, Pelagische Schleppnetze - Andere (nicht spezifiziert), Pelagische Zweischiesschleppnetze
Fanggebiet / Ursprungsgewässer / Land	Peru, 31 Atlantik, West Zentral, 87 Pazifik, Südost, 34 Atlantik, Ost Zentral
Lagertemperatur	0-2°C

Inverkehrbringer

Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG
454 Tor 26 Flughafen Frankfurt/Main 60549 Frankfurt am Main Deutschland