# 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 Zweischiffschleppnezte |
| 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