

Pulpoarme pasteurisiert

Mit viel Liebe und traditioneller Handwerkskunst wird dieser Pulpo schonend gegart und punktet mit seiner zarten, saftigen Textur – perfekt für alle, die die mediterrane Meeresküche lieben.

Genuss-Tipps:

1. **Gegrillter Klassiker:** Mit Olivenöl, Knoblauch und frischer Petersilie kurz anbraten – der perfekte mediterrane Snack.
2. **Pulpo-Salat:** Kombiniert mit Kirschtomaten, roten Zwiebeln, Oliven und einem Spritzer Zitrone – sommerlich und frisch.
3. **Tapas-Highlight:** Auf geröstetem Brot mit Aioli und Paprikapulver – für den echten Spanier-Genuss zuhause.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

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

Sonstige Angaben

Produktionsmethode	Gefangen aus Meeresfischerei
Meeresfrüchte Art	Tintenfische, Pulpo
Fanggeräte-kategorie	Reusen und Fallen
Fanggebiet / Ursprungsgewässer / Land	34 Atlantik, Ost Zentral
Lagertemperatur	0-2°C

Zutaten

PULPO, Salz, Lorbeerblatt

Inverkehrbringer

Anduronda Import GmbH
Kirschbaumweg 32 50996 Köln Deutschland