



# *Mi corazón pulpita por ti*

La mejor selección de pulpo



# CONSEJOS DE PREPARACIÓN

---

## PASOS



1

Descongelar en el refrigerador sin sacar del envase.



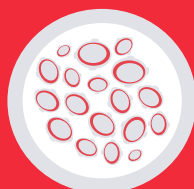
2

Calentar al baño maría en su envase original.



3

Una vez caliente sacarlo del envase con cuidado de no quemarnos y cortar en rodajas finas.



4

Añadir pimentón, Aove y, por último, sal gorda.



Puedes acompañarlo con una base de patatas cocidas cortadas en rodajas.



# SERIE ORO



## Pulpo Pata Cocida Bandeja

REFERENCIA	TALLA	PRESENTACIÓN
200770	300/400 (5/6)	3x2 KG (PE 1.8KG)
200226	G(10/12)	4x1.5KG (PE 1.35KG)
200765	GG(6/7)	
200154	GG(6/8)	
200764	GG(8/9)	
200252	GM(13/16)	



 *Pruebalo en*  
Salpicón de Pulpo

# SKIN

## Pulpo Cocido Mitades 0%

REFERENCIA 200726

 TALLA 300/400

PRESENTACIÓN 8 UND



## Pulpo Pata Cocida Premium 0%

REFERENCIA 200251

PRESENTACIÓN 3 KG




*Pruébalo en*

Pulpo a la Gallega





# Pulpo Pata Cocida 0% SERIE ORO

REFERENCIA	200058	200164	200179
 TALLA	325/UP	125/225	225/325
PRESENTACIÓN		3 KG	



200179



200164



200058



 *Pruébalo en*  
Pulpo con garbanzos

# EN SU JUGO



## Pulpo Pata Cocida

REFERENCIA	TALLA	PRESENTACIÓN
200478	100/150	4 KG
200450	100/200	
200479	150/250	
200451	200/300	
200480	250/UP	
200452	300/UP	



## Pulpo Pata Cocida

REFERENCIA	TALLA	PRESENTACIÓN
200574	T4	12x300 GR
200575	T5	

# FLOR COCIDO

## Pulpo Flor Cocido Al Vacío 0%



REFERENCIA	TALLA	PRESENTACIÓN
200709	T4	6 UND
200315	T5	AL PESO

## Pulpo Flor Cocido en bandeja



REFERENCIA	TALLA	PRESENTACIÓN
200082	200/400	AL PESO
200253	EXTRA GG (1.8/2.2 KG)	
200153	G (800/1200)	
200096	GG (1200/1800)	
200018	M (400/800)	
200449	M (500/800)	
200448	S (200/500)	

## Pulpo Flor Cocido IQF 0%

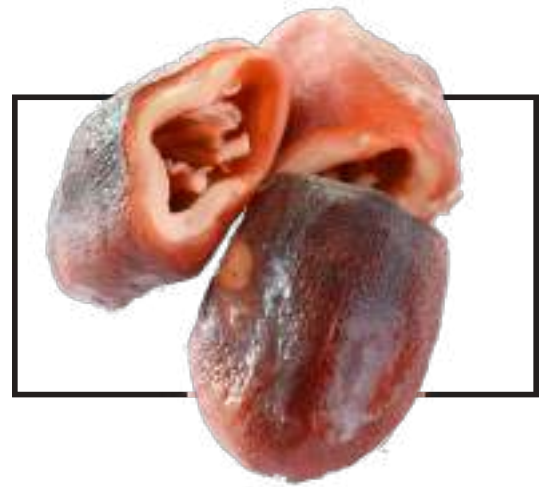


REFERENCIA	TALLA	PRESENTACIÓN
200730	600/800	6 UND

# — CABEZAS —

## Pulpo Cabeza Cocida 0%

REFERENCIA	200152
PRESENTACIÓN	5 KG



*Pruébalo en*  
Croquetas de pulpo

# — IQF —

## Pulpo Pata Cocida

REFERENCIA	200670
 TALLA	200/UP
PRESENTACIÓN	4 KG (PE 3,7 KG)



*Pruébalo en*  
Ensalada de Pulpo






# MIXTA

## Pulpo Pata Cocida 0% SERIE ORO



REFERENCIA	200184	200211
 TALLA	GG (125/325)	GG (225/UP)
PRESENTACIÓN	4x1,5 KG (PE 1,35 KG)	

## Pulpo Pata Cocida SKIN

REFERENCIA	200224
 TALLA	G
PRESENTACIÓN	8x400 GR



*Pruébalo en*

Brochetas de pulpo

# El *Pulpo* de Apolo

Disponer de **pulpo cocido** congelado siempre es una opción muy acertada para poder ofrecer exquisitas recetas rápidas de elaborar a tus comensales e invitados.

La **cocción del pulpo** es un arte que pocos conocen y que requiere de un gran conocimiento del producto. En Mariscos Apolo realizamos la cocción de pulpo en nuestro propio cocedero, controlada por nuestro equipo de fabricación y calidad, garantizando un resultado excelente y pudiendo ofrecer nuestra extensa variedad de presentaciones y formatos de pulpo.



El resultado... un pulpo cocido de **calidad superior**.


*En los mejores momentos*

*Mariscos Apolo*

A worker in a red uniform and hairnet is visible in the background of a food processing facility, standing near a large piece of machinery. The worker is holding a tray or container.

Todo el pulpo Apolo es de origen **Marruecos y Mauritania.**

Garantizamos la calidad de nuestro pulpo, importando nuestro producto siempre del mismo proveedor de confianza.

A conveyor belt in a food processing facility is shown with several pieces of frozen octopus. The octopus is dark red and has a frosty appearance. The conveyor belt is made of metal and has a blue strip along the edge. The background shows a clean, industrial environment with stainless steel equipment and a worker in a red uniform.

En Mariscos Apolo te ofrecemos los mejores productos del mar congelados, procedentes de los **principales caladeros del mundo.**





Échale un vistazo a nuestras  
deliciosas recetas, disponibles  
en la web



958 322 195



Pol. Ind. Loja 6 C/ Apolonio Alcaide  
Pérez, 5 Loja (Granada)

[www.mariscoapolo.com](http://www.mariscoapolo.com)