

# Octopus Pulpo ganz

## Produktinformation: Octopus Pulpo ganz – Roh, TK, gereinigt

Entdecken Sie die authentische Meeresküche mit unserem **ganzen Pulpo (Octopus vulgaris)** – küchenfertig vorbereitet, **roh, tiefgefroren** und bereits **geputzt**. Der Oktopus wurde sorgfältig von Hautresten und Schnabel befreit und enthält einen geringen Anteil zugesetztes Wasser, um die Textur beim Garen zart zu halten.

---

### Produktmerkmale im Überblick:

- **Ganz, roh, küchenfertig geputzt**
  - **Tiefgefroren** zur optimalen Frischeerhaltung
  - **Verarbeitet mit zugesetztem Wasser**
  - **Ideal zum Kochen, Grillen oder Schmoren**
  - **Zartes, aromatisches Fleisch mit leicht süßlicher Note**
  - **Herkunft:** Hochwertige Wildfänge oder verantwortungsvolle Fanggebiete (je nach Charge)
- 

### Zubereitungsideen:

#### 1. Pulpo a la Gallega (galizische Art)

Ein spanischer Klassiker, der mit wenigen Zutaten auskommt:

- Pulpo weich kochen (ca. 45–60 Min.) mit Lorbeer & Zwiebel
- In Scheiben schneiden & auf gekochte Kartoffeln anrichten
- Mit **geräuchertem Paprika, Meersalz und Olivenöl** vollenden

#### 2. Gegrillter Pulpo mit Zitronen-Kräuter-Marinade

Mediterraner Sommergenuss:

- Pulpo nach dem Kochen mit Zitronensaft, Knoblauch, Thymian und Olivenöl marinieren
  - Auf dem Grill oder in der Pfanne **knusprig anrösten**
- 

### Ihre Vorteile:

- **Hochwertiger Oktopus**, ideal für mediterrane Küche, Tapas oder Salate
- **Vielseitig einsetzbar**: für Vorspeisen, Hauptgerichte oder als Highlight auf dem Grill
- **Proteinreich & fettarm** – ideal für bewusste Ernährung
- **Einfach in der Anwendung**: bereits geputzt und portionierbar

---

GreetFish GmbH

IdNr.: 58/200/11321

USt-ID: DE 272 222 222

Produktdetails:

Finanzamt: Emden

- **Inhalt:** 1 ganzer Oktopus (Größe variiert je nach Charge – meist 800–1500 g)

- **Verpackung:** Tiefgekühlt, vakuumverpackt

- **Lagerung:** -18°C, nach dem Auftauen innerhalb von 24 Stunden verbrauchen

- **Nicht wieder einfrieren!**

---

### **Hinweis:**

Das Produkt enthält zugesetztes Wasser zur Texturunterstützung beim Garen. Dies ist technologisch bedingt und beeinträchtigt weder Geschmack noch Qualität.

---

### **Servievorschlag:**

Dazu passen hervorragend:

- Ein frischer Weißwein wie Albariño oder Vermentino
  - Beilagen wie gegrilltes Gemüse, Aioli, oder geröstetes Brot mit Meersalz
- 

**Jetzt bestellen und mediterranen Genuss mit echtem Pulpo nach Hause holen!**

[Zum Produkt](#)

### **Nährwerte**

#### **Unzubereitet pro 100 g**

Brennwert kj	332 kj
Brennwert in kcal	79 kcal
Fett	0,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,03 g
Kohlenhydrate	0,1 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	12,5 g
Salz	1,57 g
Natrium	0 g

### **Allergene**

GreenFish GmbH  
IdNr.: 58/200/11321  
USt-IdNr.: DE454426134  
Finanzamt: Emden

Weichtiere

Ja

## Zutaten

Pulpo 70%, Trinkwasser 28% Salz E330 (Antioxidationsmittel, E331 (Säureregulator)

## Zusätzliche Informationen

### **Herkunftsland**

Nordostatlantik Fangmethoden: Fallen und Reusen

produziert von AS GmbH, Ruhrstr. 90, 22761 Hamburg

## Inverkehrbringer

de Beer Fisch-Feinkost GmbH  
An den Darren 1 // 26736 Greetsiel

**GreetFish GmbH**

IdNr.: 58/200/11321

USt-IdNr.: DE454426134

Finanzamt: Emden