

Octopus Pulpo ganz

Produktinformation: Octopus Pulpo ganz – Roh, TK, gereinigt

Entdecken Sie die authentische Meeresküche mit unserem **ganzem 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. Ge grillter 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

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.

Serviervorschlag:

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

Zutaten

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

Zusätzliche Informationen

Herkunftsort

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