





NUESTRO PULPO ES ÚNICO



Alondra Seafood es garantía de calidad, respeto por el producto y por la pesca artesanal.

Cada día, nuestros expertos seleccionan en origen los pulpos, evitando así que lleguen a nuestra fábrica ejemplares que hayan estado al sol o se dejen en agua, para garantizar nuestros estándares de calidad, devolviendo siempre las piezas pequeñas que no dan la talla.

RESPETAMOS EL ENTORNO,
POR ELLO ABORDAMOS LA
PESCA DESDE UN PRISMA
MUY ARTESANAL Y EL ARTE
DE PESCA UTILIZADO POR
NUESTROS PESCADORES
SE REALIZA MEDIANTE LA
TÉCNICA TRADICIONAL DE
NASAS, QUE NOS AYUDA A
PRESERVAR EL EQUILIBRIO EN
EL MEDIO AMBIENTE.

Para garantizar un pulpo auténtico y de excelente calidad, seguimos un proceso de elaboración que combina tradición y perfección en cada etapa:

» Selección del mejor pulpo

Pescamos en cayucos y pequeñas barcas porque somos artesanos. Los pulpos siempre son congelados en un tramo inferior a 8 horas desde la captura.

» Limpieza y preparación

Todo el proceso se realiza a mano, asegurándonos de que cada pieza de pulpo esté en perfectas condiciones.

» Cocción controlada siempre por nuestros especialistas

Aplicamos un método de cocción que hemos perfeccionado a lo largo de los años para obtener la textura exacta que buscamos.





UN PULPO DE ALTO VALOR GASTRONÓMICO

Gracias a nuestra cuidadosa selección y doble cocción, nuestros pulpos son un referente de alto valor culinario en numerosas cocinas.

Una receta familiar que garantiza que todos nuestros pulpos tienen una textura firme, jugosa y estable cuyo intenso sabor lo convierte en protagonista de muchas experiencias gastronómicas.

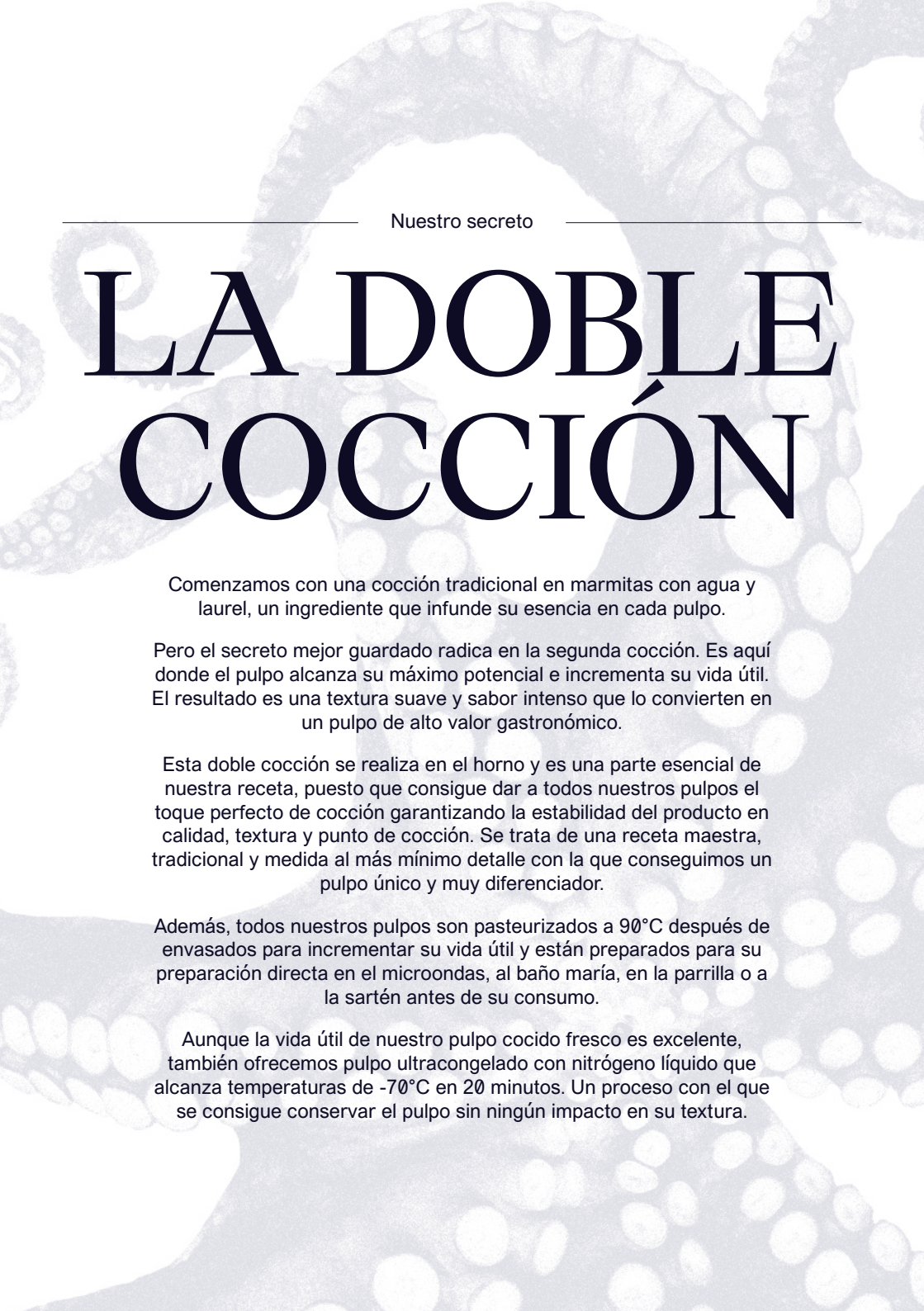
Además, todos nuestros pulpos son Calidad Japón, la categoría de calidad más prestigiosa del mundo que garantiza una textura perfecta, un sabor puro y una presentación impecable.

UNA RECETA FAMILIAR QUE HA PASADO DE GENERACIÓN EN GENERACIÓN DESDE 1956



Cocemos nuestros pulpos con mucho cariño y dedicación siguiendo una receta tradicional familiar que ha pasado de generación en generación desde 1956. Una receta que convierte nuestro pulpo cocido en una experiencia gastronómica que fusiona nuestra historia y el sabor tradicional con la artesanía en su elaboración.





Nuestro secreto

LA DOBLE COCCIÓN

Comenzamos con una cocción tradicional en marmitas con agua y laurel, un ingrediente que infunde su esencia en cada pulpo.

Pero el secreto mejor guardado radica en la segunda cocción. Es aquí donde el pulpo alcanza su máximo potencial e incrementa su vida útil. El resultado es una textura suave y sabor intenso que lo convierten en un pulpo de alto valor gastronómico.

Esta doble cocción se realiza en el horno y es una parte esencial de nuestra receta, puesto que consigue dar a todos nuestros pulpos el toque perfecto de cocción garantizando la estabilidad del producto en calidad, textura y punto de cocción. Se trata de una receta maestra, tradicional y medida al más mínimo detalle con la que conseguimos un pulpo único y muy diferenciador.

Además, todos nuestros pulpos son pasteurizados a 90°C después de envasados para incrementar su vida útil y están preparados para su preparación directa en el microondas, al baño maría, en la parrilla o a la sartén antes de su consumo.

Aunque la vida útil de nuestro pulpo cocido fresco es excelente, también ofrecemos pulpo ultracongelado con nitrógeno líquido que alcanza temperaturas de -70°C en 20 minutos. Un proceso con el que se consigue conservar el pulpo sin ningún impacto en su textura.

PULPO DE ORIGEN DAKHLA, EL MEJOR CALADERO DEL MUNDO

Nuestros pulpos se pescan en la zona de Costa del Sáhara Occidental, entre las ciudades de Dakhla, (Marruecos) y Nadibu, (Mauritania) en la FAO 34. La zona más reconocida y prestigiosa de captura de esta especie, que proporciona un ecosistema perfecto para que el pulpo se desarrolle con unas condiciones hidroclimáticas únicas.

El pulpo marroquí, y concretamente el procedente de este caladero en Dakhla, destaca por su calidad y estabilidad. Por eso, en Alondra Seafood solo trabajamos con pulpos pescados de forma tradicional en esta zona para elaborar un pulpo cocido artesanal único por su textura e intenso sabor.





PULPO COCIDO TRADICIONAL

Con esta receta, seguimos el mismo proceso de elaboración desde hace más de 50 años:

- » Cocemos el pulpo a la temperatura exacta para lograr una textura tierna, pero firme y jugosa.
- » Lo enfriamos y dejamos un tiempo de reposo, permitiendo que la carne se asiente y conserve su jugosidad.
- » Luego lo troceamos, envasamos y lo sometemos a un proceso de pasteurización.

Este sistema garantiza que el pulpo mantenga siempre su piel intacta y conserve ese sabor casero y auténtico que nos transporta a las cocinas de antaño.



PULPO COCIDO EN SU JUGO

Elaboramos nuestro pulpo siguiendo nuestro exclusivo método de cocción en su propio jugo, cuidando cada detalle para preservar su esencia y su sabor auténtico.

- » Cortamos y envasamos el pulpo cuidadosamente, para después cocerlo lentamente a temperatura controlada, permitiendo que libere su propio jugo de forma natural y conserve una textura tierna y jugosa.
- » Durante esta cocción —única y sin repeticiones— se lleva a cabo un suave proceso de pasteurización, garantizando seguridad alimentaria sin alterar sus cualidades.
- » Tras la cocción, lo dejamos enfriar y reposar, para que la carne se impregne de su propio sabor y alcance su punto óptimo de calidad.

Nuestro pulpo se presenta solo con su propio jugo, intenso y delicioso, sin aditivos ni conservantes, 100% natural.









CARACTERÍSTICAS DE NUESTROS PULPOS

DÍAS DE VIDA ÚTIL

90

Refrigerado entre 0 - 4 °C

730

Congelado a -18 °C

FORMATO

Sobres de patas termo sellados
individualmente en cajas de 4kg

RECOMENDACIONES DE PREPARACIÓN

Alimento listo para consumir, con o sin
cocinado previo.

Conservar refrigerado entre 0 y 4 °C. Una
vez abierto, consumir en un máximo de 48h.

Preparación: Retirar el envase, trocear y
cocinar al gusto

UN CATÁLOGO DE
PULPO COCIDO
ESPECIALMENTE
PENSADO PARA
LOS COCINEROS
QUE BUSCAN UN
PRODUCTO ESTABLE,
DE EXCELENTE
CALIDAD Y CON UNA
RENTABILIDAD ALTA.

PATA
INDIVIDUAL
DE PULPO
COCIDO



DOBLE PATA
DE PULPO
COCIDO



3 PATAS
DE PULPO
COCIDO
TRADICIONAL



PULPOS
COCIDOS
ENTEROS
Y MEDIOS
PULPOS



JOYAS DEL MAR CARPACCIOS PREMIUM

Nuestra gama de carpaccios es una oda al producto en estado puro. Pensados para la alta gastronomía, estos platos representan el equilibrio perfecto entre la sofisticación visual y la rentabilidad operativa. Sin procesos químicos, sin artificios; solo la mejor materia prima tratada con tecnología de vanguardia.

Carpaccio de Pulpo (100g)

El lujo de la sencillez. Seleccionamos los mejores ejemplares para ofrecer un producto de textura sedosa y sabor profundo. Cocido a fuego lento para respetar sus jugos naturales y laminado con precisión milimétrica. Es el lienzo perfecto para un AOVE de autor y unas escamas de sal.

Carpaccio de Gamba (80g)

Dulzor y frescura marina. La delicadeza de la gamba capturada en finísimas láminas que se funden en el paladar. Un bocado refinado que mantiene todo el brillo y el aroma del mar recién capturado, ideal para elevar cualquier menú degustación con una presentación impecable.

¿Por qué elegir nuestros Carpaccios?

- » Etiqueta Limpia (Clean Label): Transparencia total. Solo ingredientes naturales, sin conservantes ni aditivos innecesarios. Lo que ves es, sencillamente, lo que sirves.
- » Pasteurización en Frío (HPP): Seguridad y frescura sin compromiso. Gracias a nuestra tecnología de alta presión, mantenemos intactos los nutrientes, el color y la textura original sin necesidad de calor ni químicos.
- » Escandallo Matemático: Olvídate de las mermas y los tiempos de preparación. Cada ración viene lista para emplatar con un peso exacto, garantizando costes controlados y márgenes constantes en cada servicio.
- » Sabor y Seguridad Premium: Máxima vida útil con la tranquilidad de cumplir con los estándares de seguridad alimentaria más rigurosos del mercado.

“Más tiempo de frescura, menos desperdicio. Optimizamos tu inventario mientras sorprendes a tus clientes.”

CARPACCIO DE PULPO 100G



CARPACCIO DE GAMBA 70G





WWW.LAALONDRASEAFOOD.ES