



COOKED OCTOPUS LEG

PRODUCT OVERVIEW

Octopus Vulgaris. It is a marine species from the cephalopods family. Being fishing along the North Africa Atlantic coast and the Spain and Portugal coast. The octopus in this area considered as the highest quality in the world, due of size, texture and flavour.

It has beneficial health properties by full nutritional content. Rich in vitamin B3 and B12 and omega-3 fatty acids. High in sodium and potassium. The Octopus processed in our factory with all the guarantees of maintaining the quality and freshness of the raw material obtained from artisanal fisheries.

✓ RAW MATERIAL

FISHING GROUND: MAROCCO, MAURITANIA, SPAIN & PORTUGAL

FAO 34 Atlantic Easter central

FAO 27 Atlantic Northeast

FAO 37 Mediterranean Coast

SPECIE: Octopus vulgaris

CAUGHT: Artisanal fishery

✓ GRADING (Lb/piece)

EUR (grm/pc)

125/250

250/325

325/+

US (onz/pc)

4/9

9/12

12+

✓ PRESENTATION

1lb Vacuumed bag / 1lb Tray pack 2 our 3 legs per bag

PATA DE PULPO COCIDA

El pulpo es una especie marina de la familia de los cefalópodos.

Pescado a lo largo de la costa atlántica del norte de África y la costa de España y Portugal. El pulpo en esta zona es considerado como el pulpo de más alta calidad en del mundo, debido a su tamaño, textura y sabor.

El Pulpo es procesado en nuestra fábrica con todas las garantías de calidad y frescura de la materia prima obtenida de la pesca artesanal.

✓ MATERIA PRIMA

ZONA DE PESCA: Marruecos, Mauritania, España y Portugal

FAO 34: Atlántico Este Central

FAO 27: Atlántico Noreste

FAO 37: Costa Mediterranea

ESPECIE: Octopus Vulgaris

CAPTURA: Pesca Artesanal

✓ CLASIFICACIÓN

EUR (grm/pc)

125/250

250/325

325/+

✓ PRESENTACIÓN

Bolsa al Vacío - Bandeja pack 2 a 3 tentáculos por bolsa