



## Pulpo Virgen, años de experiencia ofreciendo pulpo gallego congelado 100% natural

18-11-2015

Pulpo Virgen es una empresa gallega dedicada a suministrar pulpo congelado 100% natural a distribuidores de alimentación y profesionales de la hostelería. Su compromiso: ofrecer pulpo congelado natural, sin aditivos, sin engorde y sin agua añadida.

El pulpo es uno de los productos estrella de la gastronomía de Galicia y nada mejor que comer el auténtico pulpo gallego capturado frente a sus costas para disfrutar de todas sus cualidades. Pulpo Virgen es una empresa gallega que suministra pulpo congelado 100% natural a distribuidores de alimentación y profesionales de la hostelería de toda España. El proceso de congelación, con un procedimiento natural exento de tratamientos químicos, permite que se mantengan intactas todas las propiedades de este sabroso molusco, mientras que su procedencia garantiza la máxima calidad.

Pulpo Virgen comercializa un producto pescado de forma artesanal en aguas gallegas, con todo su sabor llevado directamente de la costa a la mesa, sin agua añadida, ni engorde y ni aditivos. Tras ser capturado, en un tiempo máximo de seis horas el pulpo es limpiado, eviscerado y congelado para conservar todas las propiedades que le han otorgado un lugar destacado en el recetario gastronómico. Un alimento tratado con el máximo respeto y las técnicas óptimas de limpieza y conservación para conservar la calidad en cada pieza.

El equipo de Pulpo Virgen cuenta con años de experiencia atendiendo a miles de clientes que confían en un producto natural con la máxima garantía, que llega a la mesa con todos sus nutrientes y su característico sabor.

### Formatos y tamaño

Pulpo Virgen ofrece la posibilidad de comprar el pulpo virgen crudo o ya cocido.

Dentro del 'Pulpo virgen crudo' hay dos formatos de presentación del pulpo limpio y listo para cocinar:

- Envasado individual al vacío.

- Envasado en bloques de 10 kg. aproximadamente.

Dentro del 'Pulpo virgen cocido' se comercializan varias opciones:

- Patas de pulpo en varios formatos.
- Patas de pulpo especial plancha.
- Rodaja de pulpo.
- Pulpo cocido entero.
- Pulpo cocido troceado.

Además de llevar a la mesa toda la calidad y el sabor del auténtico pulpo gallego, consumir Pulpo Virgen supone también un ahorro ya que, a diferencia de otros, al no traer agua ni engorde añadidos, el pulpo virgen supone una ración más por cada kilo de pulpo. En definitiva, nada mejor que el pulpo virgen 100% natural para disfrutar de este alimento sano y natural y aprovechar todas sus posibilidades gastronómicas para elaborar deliciosas recetas.

[www.pulpovirgen.es](http://www.pulpovirgen.es)