

well made in Galicia



O PULPO CON PREMIO



En A Pulpeira aprendimos de nuestras predecesoras todo el saber hacer de la cocción y calidad del pulpo. Toda esa experiencia adquirida durante años, nos ha llevado a desarrollar un **método de cocción pionero a nivel mundial, la cocción del pulpo al vacío, con su propio jugo**. Cocer pulpo de máxima calidad es de las primeras enseñanzas que hemos recibido, otra muy importante es como negociar con esa calidad a la hora de vender. Planteamos la venta del pulpo tal y como se lleva haciendo desde hace más de dos siglos, **formatos que se adapten a raciones**, tanto sea pulpo á feira, plancha, brasa o cualquier otra elaboración. Siendo de O Carballiño, cuna del oficio de "pulpeira", en lo que primero pensamos es en raciones de "pulpo á feira" es por ello que nuestras bolsas están pensadas y pesadas para que el hostelerero puedan utilizarlas como ración olvidándose de hacer cálculos de otro tipo.

Sabiendo el coste que cada bolsa y sabiendo el precio que pone de venta, sabrá el beneficio que obtiene.

Aplicando este principio para la venta, será más sencillo poder explicar como vender nuestro pulpo.

Ante la inevitable pregunta sobre el jugo que las bolsas llevan, ha de quedar claro, que el jugo se genera durante la cocción, no es ningún líquido añadido. El jugo es la merma de la cocción, un potenciador natural del sabor.

El jugo es un valor añadido, la merma de la cocción, que el cliente siempre paga, ya haya cocido el mismo el pulpo, lo compre cocido sin jugo, o cocido con jugo. En todo caso la merma se repercute al precio, en nuestro caso la cobramos, y entregamos dentro de las bolsas.





FORMATOS DE PATAS INDIVIDUALES *(Individual legs formats)*

Nombre/Name : **Bolsa/Bag 1PE**
Peso/Weight : **400/500 gr**
Pt.001

Nombre/Name : **Bolsa/Bag 1PG**
Peso/Weight : **300/400 gr**
Pt.002

Nombre/Name : **Bolsa/Bag 1PM**
Peso/Weight : **200/300 gr**
Pt.003

Nombre/Name : **Bolsa/Bag 1PP**
Peso/Weight : **100/200 gr**
Pt.004



FORMATOS de bolsas de dos PATAS *(formats bags two legs)*

Nombre/Name : Bolsa/Bag 2PG
Peso/Weight : 500 gr aprox.
Pt.007

Nombre/Name : Bolsa/Bag 2PM
Peso/Weight : 300/400 gr
Pt.008

Nombre/Name : Bolsa Bag 2PP
Peso/Weight : 220/300 gr
Pt.009

FORMATOS de BOLSAS de CUATRO PATAS

(formats bags fours legs)



Nombre/Name : **Bolsa/Bag 4PG**

Peso/Weight : **1000 gr aprox.**

Pt.012



FORMATOS de BOLSAS de CUATRO PATAS

(formats bags fours legs)



Nombre/Name : **Bolsa/Bag 4PM**

Peso/Weight : **700/800 gr**

Pt.013

Nombre/Name : **Bolsa/Bag 4PP**

Peso/Weight : **500/600 gr**

Pt.014

Nombre/Name : **Bolsa/Bag 4MP**

Peso/Weight : **400/500 gr**

Pt.011





FORMATOS DE BOLSAS DE PULPOS ENTEROS *(formats whole octopus bags)*

Nombre/Name : Bolsa/Bag T3
Peso/Weight : 2000/3000 gr
Pt.019

Nombre/Name : Bolsa/Bag T5
Peso/Weight : 1200/1500 gr
Pt.021

Nombre/Name : Bolsa/Bag T4
Peso/Weight : 1500/2000 gr
Pt.020

Nombre/Name : Bolsa/Bag T6
Peso/Weight : 800/1200 gr
Pt.022



FORMATOS DE BOLSAS DE PULPOS ENTEROS -MEDIO PULPO *(formats whole octopus bags - middle octopus)*

Nombre/Name : Bolsa/Bag T7
Peso/Weight : 500/800 gr
Pt.023

Nombre/Name : Bolsa/Bag 1/2 T6
Peso/Weight : 400/600 gr
Pt.038

Nombre/Name : Bolsa/Bag 1/2 t7
Peso/Weight : 250/400 gr
Pt.050

FORMATO DE BOLSA DE CINCO PATAS

(formats bags five legs)

Nombre/Name : **Bolsa/Bag 5PD**

Peso/Weight : **400/500 gr**

Pt.016

FORMATOS DE BOLSA A PESO FIJO

(formats bag fixed weight)

Nombre/Name : **Bolsa/Bag 2 P300**

Peso/Weight : **300 gr**

Pt.029

Nombre/Name : **Bolsa/Bag 4 P450**

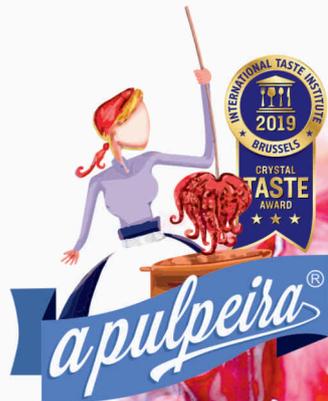
Peso/Weight : **450 gr**

Pt.026.UD

Nombre/Name : **Bolsa/Bag 2 P500**

Peso/Weight : **500 gr**

Pt.



Pulpo á Feira



Si hay un plato representativo de la gastronomía gallega es sin duda el "Pulpo á Feira", una receta sencilla, que garantiza el éxito entre los comensales. Te aconsejamos como preparar tan exquisito plato de dos maneras sencillas, como si de una "pulpeira" se tratase.

Pulpo listo para comer!

Calienta el pulpo dentro de la bolsa 2-3 minutos en microondas o baño María



Retirar el pulpo de la bolsa y simplemente marcalo durante unos segundos en la plancha o parrilla



Antes de retirar de la parrilla funde queso sobre la pata de pulpo. Retira de la parrilla y añade un poco de sal, aceite, ajo y perejil. Listo !



Retirar el pulpo de la bolsa y trocear en frío.



Calentar 2-3 minutos en microondas a temperatura alta



Sacar, aderezar al gusto y servir.



Sumergir en agua hirviendo 5 min aprox. Sacar y escurrir.



Retirar el pulpo de la bolsa y trocear.



Emplatat, aderezar al gusto y servir.

Varias son las opciones que tienes para regenerar el pulpo de A Pulpeira, siempre te quedará tierno y jugoso.



Microondas



Parrilla



Baño María

Ya te hemos hablado de calidades, de jugo, de “pulpeiras” y de “pulpeiros”, de formatos, y espero que hayas probado el pulpo...si es así, seguro que no dudas en hacernos un pedido, bien! Contamos contigo para entrar en el mundo de las mejores “pulpeiras”, las de Santa María de Arcos, O Carballiño. En este punto has de saber que vamos a mimar tu pedido y le vamos a aplicar todo nuestro saber, por ello vamos a necesitar entre 7 a 10 días hábiles para podertelo enviar, aunque la mayoría de las veces somos capaces de enviarlo en menos tiempo.



Cuando recibimos tu pedido en O Carballiño, lo anotamos y pasamos a nuestra “cocina”, la recepción y puesta en marcha de la cocción suelen tardar un par de días. Seleccionamos el pulpo, descongelamos, lavamos, pesamos y cocemos, tenemos que ajustar la temperatura a la que metemos el pulpo a cocer, tratamos de que sea la misma siempre para que el resultado sea excelente. Estos procesos nos llevan tres o cuatro días, una vez listo el pedido hay que contar con 48 horas de transporte. Estos plazos suelen darse para refrigerado, pues el congelado lleva un poco mas debido a la congelación y logística.



apulpeira[®]

Área Industrial de O Carballiño
Vial 3. Parcelas 38-39
32500 O Carballiño. Ourense
Tlf: +34 988 630 203
info@apulpeira.gal
www.apulpeira.gal