

RAMÓN PEÑA-ORO

PULPO A LA GALLEGA TENTÁCULOS

DESCRIPCIÓN

(Octopus vulgaris) Tentáculos de pulpo gallego (sin colas, cabezas, ni trozos) rigurosamente seleccionados. Receta tradicional con cebolla fresca y pimentón.

A los tentáculos se les añade cebolla y la ajada gallega.

NOTAS DE CATA

La impresión fresca y crujiente que transmite la cebolla ofrece un agradable contraste con la textura del pulpo y la fuerza del aceite, la sal y el pimentón.

MARIDAJE

En copa, sobre una base de puré de patata, con aceite y pimentón recrean elaboraciones de alta cocina. Para acompañarlos, blancos, rosados y tintos jóvenes.



FORMATOS

RO150: Peso Neto- 150 Gr
24 Latas por caja

PULPO A LA GALLEGA MEDALLONES



DESCRIPCIÓN

(Octopus vulgaris) Medallones de pulpo gallego (sin colas, cabezas, ni trozos) rigurosamente seleccionados. Receta tradicional con cebolla fresca y pimentón.

Las rodajas de los tentáculos se presentan sin piel. Se retira a mano, con tijera y una a una. Se les añade cebolla y la ajada gallega.

NOTAS DE CATA

La impresión fresca y crujiente que transmite la cebolla ofrece un agradable contraste con la textura del pulpo y la fuerza del aceite, la sal y el pimentón.

MARIDAJE

En copa, sobre una base de puré de patata, con aceite y pimentón recrean elaboraciones de alta cocina. Para acompañarlos, blancos, rosados y tintos jóvenes.

FORMATOS

RO150: Peso Neto- 150 Gr
24 Latas por caja