Canarifresh
FOOD IMPORT

Selección de pulpo

CALIDAD PREMIUM · HOSTELERÍA



Entero crudo · Rejos cocidos · Medallones · Tacos

Moyseafood

Soluciones que suman valor a tu negocio

Canarifresh
FOOD IMPORT

SOLUCIONES QUE SUMAN VALOR
A TU NEGOCIO

ESPECIAL HORECA
RESTAURACIÓN | HOTELES | CATERING

PULPO
CRUDO PREMIUM

Moyseafood

CALIBRE 2–3 KG

Pulpo entero eviscerado y ultracongelado. Selección pieza a pieza para la cocina profesional.





Sugerencia de presentación.

FORMATO
Pieza entera en bandeja individual.

PESO POR PIEZA
2–3 kg.

ESPECIE
Octopus vulgaris.

ZONA DE CAPTURA
FAO 34 · Subzonas 1.31 y 1.32.

CONSERVACIÓN
Mantener por debajo de –18 °C.

PREPARACIÓN
Descongelar en refrigeración y cocinar completamente.

USOS RECOMENDADOS
Tras cocción: a la gallega, brasa, plancha y salpicón.

DAKHLA
FAO 34 · 1.31
SÁHARA
FAO 34 · 1.32
NOUADHIBOU

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Ingredientes: pulpo, agua y sal.

Alérgenos: moluscos. Puede contener trazas de crustáceos y pescado.

Una vez descongelado: conservar entre 0 y 5 °C y consumir antes de 48 h.

No volver a congelar.

Consultar etiqueta del lote para origen y datos definitivos.

VENTAJAS PARA TU NEGOCIO

Selección individual

Versatilidad en cocina

Formato profesional

DISTRIBUCIÓN RÁPIDA Y SEGURA

ATENCIÓN PERSONALIZADA A PROFESIONALES

CANARIFRESH,
TU ALIADO EN HOSTELERÍA

Canarifresh
FOOD IMPORT

SOLUCIONES QUE SUMAN VALOR
A TU NEGOCIO

ESPECIAL HORECA
RESTAURACIÓN | HOTELES | CATERING

REJO DE PULPO COCIDO PREMIUM



Moyseafood

200–300 g POR REJO

Tentáculos cocinados artesanalmente, seleccionados y calibrados uno a uno.
Una solución versátil para la cocina profesional.



Sugerencia de presentación.

CALIDAD ★★★ PREMIUM

FORMATO
Rejos cocidos en bandeja.

CALIBRE
200–300 g por rejo.

CAJA
6 bandejas.

PRODUCTO
Pulpo cocido congelado.

PREPARACIÓN
Descongelar en refrigeración y regenerar según las indicaciones del envase.

USOS RECOMENDADOS
Plancha, brasa, a la gallega, ensaladas y tapas.

PENSADO PARA TU COCINA

- Cocción artesanal.
- Selección y calibrado individual.
- Facilita el control de la ración.
- Ideal para el emplatado en serie.

Alérgenos: moluscos. Consultar el etiquetado para ingredientes, trazas y conservación.

VENTAJAS PARA TU NEGOCIO

- **Ahorro de preparación**
- **Control por ración**
- **Presentación uniforme**

DISTRIBUCIÓN RÁPIDA Y SEGURA | ATENCIÓN PERSONALIZADA A PROFESIONALES | CANARIFRESH, **TU ALIADO EN HOSTELERÍA**

Canarifresh
FOOD IMPORT

SOLUCIONES QUE SUMAN VALOR
A TU NEGOCIO

ESPECIAL HORECA
RESTAURACIÓN | HOTELES | CATERING

PULPO TROCEADO COCIDO PREMIUM

Moyseafood

DOS CORTES · LISTOS PARA UTILIZAR



MEDALONES

Ideales para pulpo a la gallega.
Rodajas de pulpo ya cocidas para calentar, aliñar y emplatar.

Sugerencias de presentación.

TACOS

Ideales para salpicón.
Pulpo cocido en tacos para mezclar con tus ingredientes y preparar ensaladas, tapas y salpicones.

COCINADO ARTESANALMENTE
Ya cocido y troceado.

PREPARACIÓN RÁPIDA
Descongelar en refrigeración siguiendo las indicaciones del envase.

VERSATILIDAD EN COCINA
Medallones y tacos para distintas elaboraciones.

VENTAJAS PARA TU NEGOCIO

Ahorro de tiempo | **Control de raciones** | **Emplatado en serie**

Alérgenos: moluscos. Consultar el etiquetado para ingredientes, trazas y conservación.

DISTRIBUCIÓN RÁPIDA Y SEGURA | ATENCIÓN PERSONALIZADA A PROFESIONALES | CANARIFRESH, **TU ALIADO EN HOSTELERÍA**

Canarifresh
FOOD IMPORT

SOLUCIONES QUE SUMAN VALOR
A TU NEGOCIO

ESPECIAL HORECA
RESTAURACIÓN | HOTELES | CATERING

PULPO ESCALDADO

GAMA TAKO · SASHIMI & NIKKEI

Moyseafood

Tentáculos de pulpo batidos y escaldados. Tres presentaciones para la cocina profesional.



Presentación del producto en bandeja.



Sugerencias de presentación tras cocinado.

PRODUCTO CRUDO ESCALDADO · COCINAR ANTES DE CONSUMIR

TRES REFERENCIAS

SAKU TAKO SASHIMI
Tentáculos sin punta.

LEG TAKO SASHIMI
Tentáculos completos de mayor calibre.

LEG TAKO NIKKEI
Tentáculos completos de menor calibre.

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

ESPECIE
Octopus vulgaris

INGREDIENTE
Pulpo

ORIGEN
Atlántico Centro Este · FAO 34

PRESENTACIÓN
Bandeja de 8 rejos sin punta.

VENTA
Caja de 4 bandejas.

CONSERVACIÓN
Mantener por debajo de −18 °C. Una vez descongelado, conservar entre 0 y 5 °C y consumir preferentemente antes de 48 horas. No recongelar.

ALÉRGENOS:
moluscos. Puede contener trazas de crustáceos y pescado.

Fuente: ficha técnica Moyseafood · 08/2026.

DISTRIBUCIÓN RÁPIDA Y SEGURA

ATENCIÓN PERSONALIZADA A PROFESIONALES

CANARIFRESH · **TU ALIADO EN HOSTELERÍA**

Canarifresh
FOOD IMPORT

El auténtico pulpo de DAKHLA

Selección de la mejor materia prima



CANARIFRESH • FOOD IMPORT