



ESPECIFICACIONES

Nombre Común: Pulpo / Octopus | **Nombre Científico:** Octopus vulgaris

Zona de Captura: FAO 34 / 27 / 37 | **Elaborado:** España | **Talla promedio:** T1: 4KG UP, T2: 3-4 KG, T3: 2-3 KG T4: 1500GR - 2000 GRS, T5: 1200 GR - 1500 GRS, T6: 800GRS - 1200 GRS, T7: T6: 500GRS - 800 GRS

Empaques envasados al vacío: En bloque: T1: 4 kg up, T2: 3-4 kg, T3: 2-3 kg, T4: 1500-2000g, T5: 1200-1500g

En flor: T4 - 1500/2000, T5 - 1200/1500, T6 - 800/1200, T7 - 500/800; **Pata:** 250 UP, 150/250, 80/150, ≤ 80

Rodaja: Rodaja de pulpo cocido en cajas de 10kg

DESCRIPCIÓN

El pulpo se conoce como Octópodo, al ser un molusco cefalópodo dotado de ocho tentáculos. Presenta un cuerpo flexible, sin concha que lo proteja, permitiéndole desplazarse rápidamente y esconderse fácilmente para huir de sus depredadores.

Habita en fondos rocosos en las zonas litorales, entre rocas y piedras en profundidades inferiores a 200 m. En invierno comienzan a acercarse a la

costa para realizar la reproducción, permaneciendo en el litoral hasta la primavera.

Es un animal que se mimetiza con su entorno y expulsa un chorro de tinta negra por su propulsor para evitar el ataque.

La carne de pulpo es muy apreciada en diversos países. Aporta selenio, potasio, fósforo, hierro y vitamina B, entre otros nutrientes.

TABLA NUTRICIONAL

Valores Nutricionales	Tamaño de la porción: 3.5 oz	
Cantidad por porción	Calorías 81	Calorías de grasa 9.27
Agua	79.58g	
Grasa total	1.03g - 2%	
Grasa saturada	0.225g - 1%	
Colesterol	48mg - 16%	
Proteína	14.79g - 30%	
Hierro	5.26mg - 29%	
Sodio	228mg - 10%	
Omega-3	0.155g	

*Porcentaje de valores diarios basados en una dieta de 2.000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.

