



---

# CATÁLOGO PRODUCTO

---



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





## #Peixoto

Con más de 20 años de experiencia en el sector de la comercialización de pescados y mariscos, en el año 2018 surge Peixoto, empresa dedicada a la distribución de pulpo cocido y otros productos congelados de máxima calidad

Desde nuestros inicios, nos esforzamos día a día en seleccionar el mejor producto en origen, con un sabor y textura únicos, garantizando que llegue a nuestros clientes conservando las características del producto original.

### 1 Pulpo

Nuestro producto estrella.  
Disponible en varios formatos.

### 2 Croquetas de Pulpo

Croquetas elaboradas con pulpo cocido en su jugo.



## ÍNDICE

### 3 Vieira del Pacífico Congelada

Una exquisitez marina de sabor delicado y textura suave.

### 4 Navaja Buceo Congelada

Un manjar del mar con sabor intenso y textura firme.

### 5 Berberecho Gallego Congelado

Pequeños tesoros del océano, su sabor fresco y su delicadeza marina son irresistibles.

### 6 Recetas de Elaboración

Os damos algunas recetas para que saquéis el máximo partido a nuestros productos.

# PULPO



*El pulpo*  
es **nuestro**  
**producto**  
**estrella.**

Seleccionado en origen, nuestro pulpo envasado en crudo se cuece al vacío en su propio envase, logrando retener el jugo que suelta de manera natural durante la cocción y potenciando todo su sabor y calidad.



### Formato de 1 pata

150/250 gr
250/350 gr
350/450 gr
450/550 gr



### Formato de 2 patas

200/300 gr
300/400 gr
400/500 gr
500/600 gr



### **Pulpo Entero**

---

450/700 gr

---

600/800 gr

---

800/1000 gr

---

1000/1100 gr

---



### **Medio Pulpo**

---

300/500gr

---

# VIEIRA DEL PACÍFICO CONGELADA



*La vieira del Pacífico es un molusco bivalvo parecido a la volandeira gallega pero de menor tamaño.*

Se presenta limpia en formato de media concha

10-20 unidades

20-30 unidades

30-40 unidades

La coloración de su concha varía entre el púrpura, el marrón o tonos más claros como el rosado, siendo su interior de color blanco con bandas concéntricas de color.

La vieira del Pacífico posee un músculo abductor de gran tamaño y una gónada desarrollada de color naranja y blanco.

Su sabor es más suave en comparación con sus familiares gallegas, principalmente motivado por la alimentación de estas últimas en unas aguas de calidad excepcional.

**Procedente de las costas de Chile y Perú.**



# CROQUETAS DE PULPO



*Croquetas elaboradas con **pulpo cocido en su jugo**, realizadas con **una bechamel super cremosa** y **un pan rallado muy crujiente**.*

Dale un impulso a tu oferta con nuestras croquetas de pulpo. Elaboradas con pulpo seleccionado estas croquetas ofrecen un sabor excepcional y una textura perfecta.

Este producto, de fácil preparación, te permite ofrecer a tus clientes una opción sofisticada y deliciosa. Destaca en tu oferta con estas croquetas de pulpo congeladas, un verdadero deleite para los paladares exigentes.



# EMPANADILLAS DE PULPO CON QUESO



*Una irresistible combinación de sabores marinos y cremosos que deleitarán tu paladar.*

Se presenta en formato de bolsa de 2,5 kg (25 ud.)



Estas empanadillas de pulpo con queso no solo destacan por su sabor y textura excepcionales, sino también por su versatilidad. Son una opción perfecta para enriquecer el menú de tu restaurante, bar o servicio de catering, ya sea como una atractiva entrada, un plato principal acompañado de guarniciones o incluso como parte de un menú de tapas gourmet.

Además, su práctico formato las convierte en una opción conveniente para eventos y servicios de comida para llevar.

# NAVAJA BUCEO CONGELADA



*La navaja es un molusco bivalvo de gran tamaño característico por su forma.*

Viven enterradas a poca profundidad en la arena del interior de las rías. Allí, es capaz de excavar grandes agujeros donde se esconde de los posibles depredadores. Se alimenta, al igual que el resto de los bivalvos, de plancton que filtra a través de sus sifones.

Se captura normalmente mediante buceo a pulmón o con suministro de aire desde superficie. También se hace su extracción a pie en algunas zonas, especialmente en las mareas vivas, utilizando sal para que asomen los individuos.

**Procedente de las rías de Vigo y Pontevedra**

Se presenta en envase de 1 kg. y docena



**O PEIXOTO**  
Puerto Pesquero Marín, 62 - 36960  
PONTEVEDRA

**NAVAJA (EQK)**  
*Ensis magnus*

METODO PRODUCCION: CAPTURADO. ARTE DE PESCA: BUCEO.  
ZONA DE CAPTURADA O CRAIA: RIÍ NORTA-FRO-21  
Subzona IX a GALICIA, ESPAÑA  
ALERGENOS: CONTIENE MOLUSCO. PRODUCTO SIN GLUTEN  
Producto Ultracongelado.  
No volver a congelar.  
Mantener a -18°

Fecha de congelación:  
10/01/2022

Consumir pref. antes de:  
10/01/2024

LOTE: 0222  
Unidades:

Peso Neto: 1

# BERBERECHO GALLEGO CONGELADO



*El berberecho es un molusco bivalvo que se encuentra en grandes cantidades en la costa gallega*

Se presenta en envase de 1 kg. y 1/2 kg.



Tiene dos valvas con forma de corazón y grandes nervios, utilizando un pie para moverse. Su concha blanca es abombada, con una serie de costillas radiales.

Los berberechos suelen vivir en la zona intermareal un poco enterrados en la arena, llegando a profundidades de 10 metros.

Puede ser capturado a pie con sachos y rastrillos o angazos en la zona intermareal o con ganchas a pie con una longitud y separación entre dientes acomodada para esta especie en las zonas que no quedan expuestas durante la bajamar. También se captura desde embarcación con raños, rastros o ganchos.

**Procedente de la ría de Muros-Noia.**

# RECETAS

Te damos algunas **opciones de cocinado** para sacar el máximo provecho a nuestros productos.

## *Pulpo a la Parrilla*

Calienta la bolsa de pulpo en el microondas durante 2-3 minutos o si lo prefieres al baño María.

Retira el pulpo de la bolsa y mácalo en la plancha o parrilla durante unos segundos.



## *Pulpo á Feira*

### **OPCIÓN 1**

Retirar el pulpo de la bolsa y trocear en frío. Calentar 2 minutos en el microondas a temperatura moderada.

Sacar, aderezar al gusto con sal, pimentón y aceite y servir.

### **OPCIÓN 2**

Sumergir la bolsa en agua caliente durante 2-3 minutos sin que llegue a hervir.

Sacar y retirar el pulpo la bolsa.

Trocear, aderezar al gusto con sal, pimentón y aceite y servir.





**RECETAS**



Puerto de Marín, Nave  
Peixoto S/N CP.36900  
Marín (Pontevedra)



637 756 263



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

