



SABORESABAD

un sabor diferente

PULPO SABORES ABAD

AUTÉNTICA GASTRONOMÍA CON MÁS DE 100 AÑOS



SABORESABAD
un sabor diferente



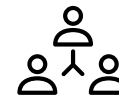
GARANTÍA

Garantizamos la mejor calidad y sabor. Somos fabricantes, lo que nos permite ofrecer una trazabilidad total desde el origen.



CONOCIMIENTO

Somos jóvenes pero con una gran experiencia llevamos la cocina en nuestro ADN. Sabemos conjugar tradición y tecnología.



SATISFACCIÓN

Los mercados son nuestro mayor valedor. Los consumidores avalan nuestros productos que cumplen con los máximos controles y ofrecen la máxima calidad.



SABORESABAD

un sabor diferente

Más de 100 años creando recetas caseras

Todo empezó hace más de 100 años. Cuando mis bisabuelos comenzaron la andadura con una tasca en la Alpujarra, El saber hacer de la cocina típica, la templanza y el tiempo eran la característica de la auténtica cocina, que fu pasando de generación en generación hasta ahora, cuando SABORES ABAD ha sabido anuar la autenticidad de la cocina con las ventajas del conocimiento y la tecnología para convertirnos en auténticos expertos de la quinta gama, las croquetas caseras y ahora recién llegado el pulpo confitado a baja temperatura.

Sin duda el pulpo se ha convertido en muy poco tiempo en uno de los platos estrella en nuestra gastronomía, siendo versátil y ofreciéndonos gran diversidad de opciones para prepararlo.

Algunas de nuestras sugerencias:

A LA BRASA | A LA PLANCHA | A LA GALLEGA | CON SU JUGO EN ACEITE
ARROZ CON PULPO | ENSALADA CON PULPO | PULPO GRATINADO | OTROS

EL PULPO DE SABORES ABAD ofrece una gran calidad en la cocina, con un gran rendimiento y una gran versatilidad, destaca su sabor, se trata de un Pulpo con todo el sabor del Mediterráneo.

PULPO CONFITADO

AUTÉNTICA GASTRONOMÍA CON MÁS DE 100 AÑOS



SABORESABAD

un sabor diferente



Nuestra elaboración

En SABORES ABAD elaboramos cuidadosamente nuestros productos, seleccionando cada ingrediente para conseguir la máxima calidad.

Somos una empresa artesanal dedicada a la elaboración de platos preparados de alta gama especializada en servicios para restaurantes, tiendas gourmet y hoteles. Más de 100 años en el sector nos hace destacar por la gran calidad de nuestras recetas tradicionales se elaboran de manera natural y artesanal, sin utilizar aditivos ni potenciadores, ni conservantes, con aceite de oliva virgen extra. Somos cocineros y cocinamos a fuego lento consiguiendo unas texturas e intensidades de sabor realmente extraordinarias.



PULPO

CONFITADO A BAJA TEMPERATURA



Presentamos el pulpo preparado de diferentes formas, lo que nos permite ofrecer gran variedad de presentación del producto.

SABORES ABAD presenta uno de sus productos estrella.

Se trata de PULPO confitado , Pulpo confitado en su jugo al estilo SABORES ABAD con pulpos de distintos calibres, ofreciendo una calidad y un producto adecuado en función del plato a preparar.

EL PULPO DE SABORER ABAD ofrece una gran calidad en la cocina, con un alto rendimiento y gran versatilidad, destaca su sabor, se trata de un Pulpo con todo el sabor del Mediterráneo.

Consiguiendo un resultado final en el plato muy considerado.

ENVASE

Bolsa termosellada
23 unidades
Envasadas al vacío.

 PRODUCTO
REFRIGERADO



 SABORESABAD
un sabor diferente

PULPO

CONFITADO A BAJA TEMPERATURA



PULPO T1

MÁS DE 360 GRS.

Ideal para platos en los que el tamaño sea relevante para su presentación

Ej. PULPO A LA GALLEGA

- * Este formato nos permite dos raciones (175 gr./ración)
- * Se presenta en 1 sola pata (más de 360 grs.)
- * Pulpo confitado en su jugo al estilo SABORES ABAD

PULPO T2

ENTRE 270 GRS. Y 360 GRS.

Ideal para platos donde se utiliza la pata entera.

Ej. PULPO A LA BRASA / PULPO A LA GALLEGA

- * Este formato nos permite una ración entera
- * Se presenta en 1 sola pata
- * Pulpo confitado en su jugo al estilo SABORES ABAD

PULPO T3

ENTRE 180 GRS. Y 270 GRS.

Ideal para platos donde se utiliza la pata entera.

Ej. PULPO A LA BRASA

- * Este formato nos permite una ración entera
- * Se presenta en 1 sola pata
- * Pulpo confitado en su jugo al estilo SABORES ABAD



SABORESABAD
un sabor diferente

PULPO

CONFITADO A BAJA TEMPERATURA



PULPO T4

BOLSA (300 GRS.) DOS PATAS
ENTRE 130 GRS. Y 170 GRS /UD.

ideal para cualquier formula en cocina.

* Se presenta con dos patas (entre 130 - 170 grs.)

*Pulpo confitado en su jugo al estilo SABORES ABAD

PULPO T5

BOLSA CON VARIAS PATAS 400 GRS.
DE MENOS DE 130 GRS.

ideal para cualquier formula en la cocina.

* Se presenta con varias patas y un trozo de cabeza de 360 grs.

*Pulpo confitado en su jugo al estilo SABORES ABAD



SABORESABAD
un sabor diferente

PULPO

CONFITADO A BAJA TEMPERATURA



SUGERENCIAS

El pulpo de SABORES ABAD se puede preparar de diferentes formas, la creatividad puede alcanzar su máxima expresión, aquí le ofrecemos algunas de nuestras sugerencias

1. A LA BRASA
2. A LA PLANCHA
3. A LA GALLEGA
4. CON SU JUGO EN ACEITE
5. ARROZ CON PULPO
6. ENSALADA CON PULPO
7. PULPO GRATINADO
8. ...OTROS



SABORESABAD
un sabor diferente



SABORES ABAD. S.L.
Calle Alpujarra nº - 5 - 04458 Padules (Almería)
Tel.: 950 510 004 - info@saboresabad.com
www.saboresabad.com