Marín

CARACOLES

www.caracalesmarin.com

Sin Gluten

ARTESANOS
DESDE 1970

Calidad

Nuestros productos llegan a nuestros clientes con la máxima calidad organoléptica. Cumplimos con todas las normas vigentes a nivel Higiénico-Sanitaria. El etiquetado de todos nuestros productos cumplen con todas las exigencias de etiquetado vigente.

Tenemos un sistema de calidad implantado siguiendo un riguroso control. Controlamos a todos nuestros proveedores exigiendo que cumplan todas las normas Higiénico- Sanitarias vigentes (Homologación, fichas técnicas, analíticas-periódicas etc.). En los Procesos de elaboración, transformación, etc., evaluamos, minimizamos y controlamos todos los puntos de control crítico (PCC) y cumplimos con unos exigentes Planes Generales de Higiene (PGH) para ofrecer los mejores platos preparados y caracoles.

Cumplimos todas las normas Higiénico-Sanitarias y de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria (AESAN) y nuestro Nº R.S es 120012417/SE, también estamos inscritos en Registro INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE ANDALUCÍA con el Nº 41/41901SE

Por último con el seguimiento de un laboratorio independiente con analítica- periódicas en nuestros procesos de elaboración y productos finalizados (LABORATORIOS MICROAL).

la empresa

Caracoles Marín es una empresa fundada en el año 2001 aunque sus orígenes y recetas tradicionales se remontan al año 1970, ya que fue esa primera generación (Concepción y Francisco), la pionera e inventora de esas maravillosas recetas de Caracoles, Cabrillas, Carne en Salsa e Hígado de Pollo, como degustábamos en su conocido Bar "BAR MARÍN".

Contamos con más de 40 años de experiencia en el sector, trabajamos con materias primas de primera calidad para el buen hacer de nuestros productos y diferenciarnos así, del resto de nuestros competidores. Somos especialistas en Caracoles y Cabrillas pero debido a la petición de muchos de nuestros clientes hemos lanzado al mercado 2 nuevos platos: Carne en salsa e hígado de pollo en salsa.

Nuestra filosofía y objetivo principal no es la cantidad sino la calidad y el buen hacer por eso nuestra producción es totalmente artesanal y limitada.

EFICACIA Y EXPERIENCIA: Nos dedicamos a ofrecer un esmerado servicio, contamos con un plantel altamente cualificado y con amplia experiencia que de seguro le orientará sobre el servicio adecuado que usted necesita.

EXCELENTE ATENCIÓN: Nuestra larga trayectoria profesional nos posiciona para asesorarle, resolviendo todas sus dudas y requerimientos.
Nuestros clientes reciben un trato cordial, prestándoles una atención personalizada.

www.caracolesmarin.com

CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

✓ Sin Conservantes
✓ Sin Colorantes

Cabrillas
en salsa de tomate

INGREDIENTES

Caracoles (Cabrillas o Octala Láctea), Tomate, Agua, Cebollas, Vino Blanco, Aceite de Oliva Virgen Extra (1,2%), Almidón de Maíz modificado, Ajos, Sal, Especias Naturales, Acidulante E-330 (ácido cítrico).

En formato de 500, 750 y 1500 gr.

UNA VEZ ELABORADO CONSUMIR ANTES DE LOS 4 MESES

CONSERVAR ENTRE 0º Y 4º C

Caracoles
en caldo tradicional

INGREDIENTES

Caracoles (theba pisana), agua, sal, especias naturales, ácido cítrico y caldo de pollo. Caldo de pollo: potenciador del sabor: glutamato monosódico, almidón de maíz, grasa vegetal, extracto de levadura, extracto de proteína de soja, pollo (2,5%), grasa de gallina (1,4%), hortalizas (cebolla, apio y zanahoria) y antioxidante: extractos de romero.

En formato de 1 Kg , 1,8 Kg, 4,5 Kg

UNA VEZ ELABORADO CONSUMIR ANTES DE 45 DÍAS EN FORMATO DE 1 Kg y 1,8 Kg. Y 30 DÍAS EN FORMATO DE 4,5 Kg.

CONSERVAR ENTRE 0º Y 4º C.

Sin Gluten

CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

✓ Sin Conservantes
✓ Sin Colorantes

2min.
Y LISTO

Cabrilla
cocida

INGREDIENTES
Caracol (cabrilla), Otala Lactea, agua, ácido cítrico.

En formato de 1 kg y 500 gr
UNA VEZ ELABORADO CONSUMIR ANTES DE LOS 2 MESES
CONSERVAR ENTRE 0º Y 4º C

Cabrilla
congelada

INGREDIENTES
Caracoles (Cabrilla Otala Lactea)

En formato de 1 Kg y 500 gr
UNA VEZ ELABORADO CONSUMIR ANTES DE 1 AÑO
CONSERVAR ENTRE 0º Y 4º C

Sin Gluten

CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

✓ Sin Conservantes
✓ Sin Colorantes

2min.
Y LISTO

Carne
en salsa

INGREDIENTES

Carne de pierna de Cerdo, Cebollas, Agua, Vino Blanco, Aceite de Oliva Virgen Extra (1,2 %), Tomates, Almidón de Maíz Modificado, Sal, Especies Naturales, Acidulante E-330 (ácido cítrico).

En formato de 500 gr.

UNA VEZ ELABORADO CONSUMIR ANTES DE LOS 3 MESES

CONSERVAR ENTRE 0º Y 4º C

Hígado
de pollo en salsa

INGREDIENTES

Hígado de pollo, Cebollas, Vino Blanco , Agua, Aceite de Oliva Virgen Extra (1,2 %), Ajos, Almidón de Maíz Modificado, Sal, Especies Naturales, Acidulante E-330 (ácido cítrico).

En formato de 500 gr.

UNA VEZ ELABORADO CONSUMIR ANTES DE LOS 3 MESES

CONSERVAR ENTRE 0º Y 4º C

Propiedades del Caracol

Lo de comer caracoles no es algo moderno, desde tiempos muy lejanos se crían para su consumo. Se sabe además que los romanos comían caracoles y que usaban unos huertos especiales para desarrollarlos.

caracolesmarin2El caracol ofrece propiedades nutritivas atípicas, una carne muy pobre en grasas (desde 0,5 a 0,8 %) si la comparamos con la de otros animales como la ternera o el pollo (en torno al 12%). Además, la de caracol es una carne que aporta pocas calorías, de 60 a 80 por 100 gramos, y es importante añadir que es rica en proteínas de alto valor biológico (entre 12 y 16%) y que aporta sustancias minerales (aproximadamente 1,5%). En cuanto a su contenido mineral, que oscila entre el 1,3% y el 1,5%, el magnesio y el potasio son los elementos que más abundan, seguidos por el sodio y el calcio, y también destaca el hierro.

Estas características convierten a la carne de caracol en un alimento ideal, de fácil digestión, sano y nutritivo. Los caracoles terrestres que se consumen en nuestro país son del género "Helix", que cuenta con más de 4.000 especies, de las cuales las más conocidas en el ámbito doméstico y de comercialización son: Helix Aspersa (Bovet), Octala Láctea (Cabrilla), Theba Pisana (Caracol blanquillo).

Los datos sobre su análisis nutricional son orientativos, ya que su composición química depende en gran medida de los suelos en los que se cría y de la alimentación que recibe el animal.

Marín
PLATOS PREPARADOS

´listo en 2 min´

Sin Gluten

CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Raciones

HERMANOS CENIZO RECACHA, S.C.
P.I. Los Alberos, 19 - C.P. 41610
Tfno: 955 844 477 - Paradas (SEVILLA)
info@caracolesmarin.es
www.caracalesmarin.es