



SOPAK

Primicia del Mar: Sopa de Pulpo

SOPAK, PRIMICIA DEL MAR

- Proyecto: Elaboración de sopa de pulpo en polvo instantánea.
- Localización: Getaria (Gipuzkoa)
- Promotores:
 - ❖ Manuela Jauregi
 - ❖ Juan José Eizagirre
 - ❖ Ramón Chamorro Lopez
- Inversión: 106.200 €

SOPA DE PULPO

- Plato de gran tradición en la comarca de Urola Kosta (Gipuzkoa) por la abundancia de pulpo en la zona.
- El principal ingrediente es el pulpo deshidratado, aderezado con verduras de la comarca (Km 0).
- Presentado en forma de polvo para la elaboración instantánea al mezclar con agua en ebullición (8-10 minutos).

PROMOTORES:

- ❖ Manuela Jauregi: Armadora y Neskatila.
- ❖ Juan Jose Eizagirre: Armador y Patrón.
- ❖ Ramón Chamorro : Cocinero.





<https://youtu.be/4WrEteGTcAI>

ESKERRIK ASKO
MUNCHES GRACIES
MUCHAS GRACIAS
MOLTES GRACIES
MOITAS GRAZAS