



SOPAK

Primicia del Mar: Sopa de Pulpo

SOPAK, PRIMICIA DEL MAR

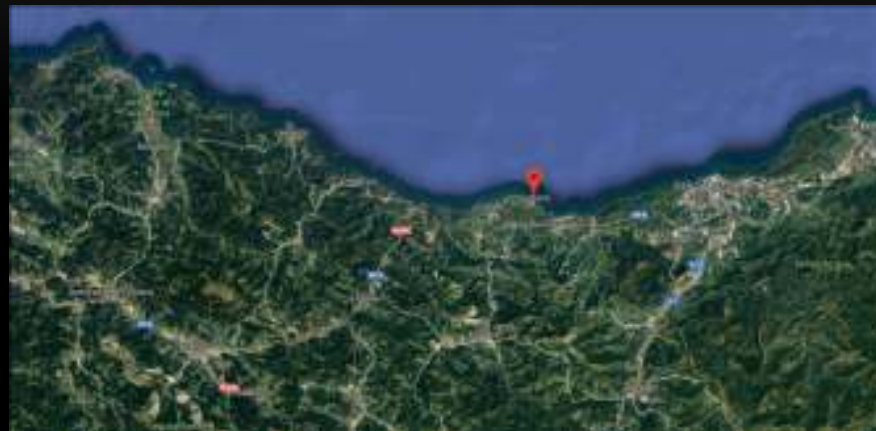
- Proyecto: Elaboración de sopa de pulpo en polvo instantánea.
- Localización: Getaria (Gipuzkoa)
- Promotores:
 - ❖ Manuela Jauregi
 - ❖ Juan José Eizagirre
 - ❖ Ramón Chamorro Lopez
- Inversión: 106.200 €

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).

LOCALIZACIÓN:

El proyecto se localiza en el municipio de Getaria, puerto base del barco Manuelak, en un local situado muy cerca del puerto pesquero, un detalle de vital importancia para los promotores.



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