

LISTADO DE PRODUCTOS Y PRECIOS 2020

Todos los precios reflejados incluyen el IVA pero no se incluye el transporte.
Para el envío de pedidos consúltenos los precios del mismo.

CARACOLES FRESCOS Y VIVOS



Caracol gro gris grande

(*Helix aspersa maxima*)

Precio: 9€/Kg

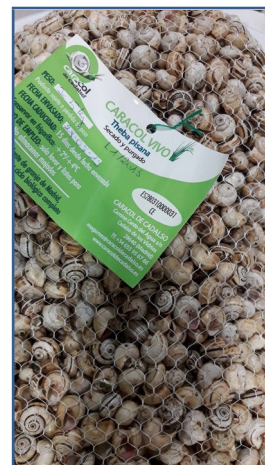


Caracol petit gris mediano

Caracol blanquillo

(*Helix aspersa Müller*)

Precio: 9€/Kg



(*Theba pisana*)

Precio: 5€/Kg*

Todos los caracoles se entregan vivos, secos y purgados

(*) Solo en temporada (mayo-octubre)




CARACOLES LIMPIOS LISTOS PARA COCINAR



Por encargo se pueden entregar los caracoles limpios y escaldados

Precio de la limpieza: 3,5€/Kg

Caracol de Cadalso
Mercado Municipal de Vallehermoso
C/ Vallehermoso 36. 28015 Madrid
Tf: (+34) 655 95 67 66

 Caracol de Cadalso
 @CaracolCadalso
 @CaracolCadalso



CONSERVAS ARTESANAS DE CARACOLES EN HIERBABUENA



Esta receta que elaboramos es la que podemos encontrar en cualquier puesto de caracoles en Andalucía. La carne del caracol va absorbiendo todos los aromas de las especias y del resto de ingredientes. El caldo lleva especias y hierbabuena fresca infusionada. El resultado es un caldo suave de sabor que se puede beber después de acabar con los caracoles.

Caracol de Cadalso elabora esta receta con el caracol Blanquillo que es un caracol pequeño, de la especie *Theba pisana*, originario del Norte de África. Este tipo de caracol no lo producimos nosotros pero garantizamos la calidad del producto desde nuestra experiencia y conocimiento del producto.

Esta receta se elabora de forma artesanal, con un cuidado especial en la limpieza del caracol y poniéndole tiempo, dedicación y cariño para que el resultado sea excelente.

PRECIO POR UNIDAD: 4,50€

CONSERVAS ARTESANAS DE CARACOLES A LA MADRILEÑA



Guiso de caracoles con la tradicional y castiza salsa madrileña, con su rico chorizo y jamón y su toque picante.




El origen de los caracoles proviene de la Sierra Oeste de Madrid, de nuestra granja sostenible ubicada en el municipio de Cadalso de los Vidrios, siendo parte de la plataforma Sierra Oeste Agroecológica.

Caracol de Cadalso elabora esta receta con nuestros caracoles gro-gris o bover grande (*Helix aspersa maxima*), muy apreciados en la zona centro de la Península Ibérica. Además, utilizamos productos locales para la elaboración del guiso.

Esta receta se elabora de forma artesanal, con un cuidado especial en la limpieza del caracol y poniéndole tiempo, dedicación y cariño para que el resultado sea excelente.

PRECIO POR UNIDAD: 7,50€

Caracol de Cadalso
Mercado Municipal de Vallehermoso
C/ Vallehermoso 36. 28015 Madrid
Tf: (+34) 655 95 67 66

 Caracol de Cadalso
 @CaracolCadalso
 @CaracolCadalso



ENVASES PARA LLEVAR (TAKE AWAY)

Caracoles en Salsa Madrileña



Guiso de caracoles con la tradicional y castiza salsa madrileña, con su rico chorizo y jamón y su toque picante. Esta elaboración la preparamos en la tienda del Mercado de Vallehermoso y la servimos en envases de 1/4kg, 1/2kg y 1kg.




El origen de los caracoles proviene de la Sierra Oeste de Madrid, de nuestra granja sostenible ubicada en el municipio de Cadalso de los Vidrios, siendo parte de la plataforma Sierra Oeste Agroecológica.

Caracol de Cadalso elabora esta receta con nuestros caracoles de los tipos bover grande (*Helix aspersa maxima*) o bover mediano (*Helix aspersa Müller*), muy apreciados en la zona centro de la Península Ibérica. Además, utilizamos productos locales para la elaboración del guiso.

Esta receta se elabora de forma artesanal, con un cuidado especial en la limpieza del caracol y poniéndole tiempo, dedicación y cariño para que el resultado sea excelente.

| | |
|------------------|---------------|
| Envase de 1/4 Kg | 6,00€ |
| Envase de 1/2 Kg | 10,00€ |
| Envase de 1 Kg | 19,00€ |

Caracol de Cadalso
Mercado Municipal de Vallehermoso
C/ Vallehermoso 36. 28015 Madrid
Tf: (+34) 655 95 67 66

 Caracol de Cadalso
 @CaracolCadalso
 @CaracolCadalso



ENVASES PARA LLEVAR (TAKE AWAY)

Caracoles en Salsa Soble






Guiso de caracoles con una salsa elaborada sólo con vegetales, con un toque exótico senegalés y algo picante. Esta elaboración la preparamos en la tienda del Mercado de Vallehermoso y la servimos en envases de 1/4kg, 1/2kg y 1kg.

Caracol de Cadalso elabora esta receta con nuestros caracoles del tipo bover mediano (*Helix aspersa Müller*), muy apreciados en la Península Ibérica. Además, utilizamos productos locales para la elaboración del guiso.

Esta receta se elabora de forma artesanal, con un cuidado especial en la limpieza del caracol y poniéndole tiempo, dedicación y cariño para que el resultado sea excelente.

| | |
|------------------|---------------|
| Envase de 1/4 Kg | 6,00€ |
| Envase de 1/2 Kg | 10,00€ |
| Envase de 1 Kg | 19,00€ |

Caracol de Cadalso
Mercado Municipal de Vallehermoso
C/ Vallehermoso 36. 28015 Madrid
Tf: (+34) 655 95 67 66

 Caracol de Cadalso
 @CaracolCadalso
 @CaracolCadalso



ENVASES PARA LLEVAR (TAKE AWAY)

Caracoles blanquillos a la hierbabuena



Guiso de caracoles con un caldo de hierbabuena infusionada similar a la que podemos encontrar en cualquier puesto de caracoles en Andalucía. La carne del caracol va absorbiendo todos los aromas de las es la hiebabuena, las especias y del resto de ingredientes. El resultado es un caldo suave de sabor que se puede beber después de acabar con los caracoles.




Esta elaboración la preparamos en la tienda del Mercado de Vallehermoso y la servimos en envases de 1/4kg, 1/2kg y 1kg. Sólo en temporada (de mayo a octubre)

Caracol de Cadalso elabora esta receta con caracoles del tipo blanquillo (*Othala lactea*), muy apreciados en Andalucía. Además, utilizamos productos locales para la elaboración del guiso.

Esta receta se elabora de forma artesanal, con un cuidado especial en la limpieza del caracol y poniéndole tiempo, dedicación y cariño para que el resultado sea excelente.

| | |
|------------------|---------------|
| Envase de 1/4 Kg | 5,00€ |
| Envase de 1/2 Kg | 8,00€ |
| Envase de 1 Kg | 15,00€ |

Caracol de Cadalso
Mercado Municipal de Vallehermoso
C/ Vallehermoso 36. 28015 Madrid
Tf: (+34) 655 95 67 66

 Caracol de Cadalso
 @CaracolCadalso
 @CaracolCadalso

