@CaracolCadalso

@CaracolCadalso

@CaracolCadalso

caracol de cadalso®

DESCUBRE EL MARAVILLOSO
MUNDO DE LOS CARACOLES

CONÓCENOS UN POCO MÁS...

Caracol de Cadalso, fundada en 2004, es una empresa de producción y venta ubicada en la Comunidad de Madrid. Contribuye desde nuestra región a la actividad económica y alimentación saludable cubriendo todo el ciclo de negocio: generación, comercialización directa e indirecta y restauración.

Nuestra granja sostenible se ubica en un paraje privilegiado de la sierra madrileña occidental, en el municipio de Cadalso de los Vidrios.

Nuestros clientes pueden visitar nuestro punto de venta directa y cocina del Mercado de Vallehermoso (Madrid).

NUESTRAS ELABORACIONES

Para consumir o para llevar

A LA MADRILEÑA
Caracoles en salsa madrileña, un guiso elaborado con chorizo, jamón y un toque picante.

SOBLE
Caracoles en una deliciosa y exótica salsa de verduras senegalesa.

A LA BOURGUIGNON
Caracoles en salsa de mantequilla, perejil y ajo.

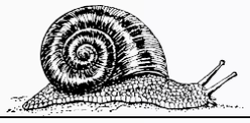
TEMPORADA DE MAYO A SEPTIEMBRE

HIERBABUENA
Caracoles en salsa de hierbabuena fresca infusionada y especias.

PLATO ANDALUZ

NUESTRAS CONSERVAS

Después de un proceso de aprendizaje e investigación hemos desarrollado una línea de conservas que intenta reproducir lo más fielmente posible nuestras recetas tradicionales.
Para la elaboración de las conservas se utilizan productos locales y de primera calidad.



Conserva de caracoles en nuestra auténtica salsa madrileña.

Caracoles al natural , listos para aliñar a tu gusto.

CARACOLES FRESCOS

Caracoles vivos procedentes de nuestra granja ubicada en Cadalso de los Vidrios, Madrid. Se presentan en mallas al peso, purgados y secos de humedad. Con la posibilidad de entregarlos limpios y escaldados.

BOVER GRANDE
Caracol de la variedad **Hélix Aspersa Máxima** con un peso entre 20 y 30 gramos, de concha endurecida y muy carnoso. Especialmente indicado para guisos o para la bourguignon.

BOVER MEDIANO
Caracol de la variedad **Helix Aspersa Müller**, con un peso entre 6 y 8 gramos, de concha endurecida. Especialmente indicado para guisos o para la brasa (llauna).

SOBLE
Caracoles en una deliciosa y exótica salsa de verduras senegalesa.

BAJO PEDIDO

CABRILLA
Caracol de la variedad **Otala Punctata**, de tamaño medio y listado, Especialmente indicado para añadir a guisos o para preparar en salsa.

TEMPORADA DE MAYO A SEPTIEMBRE

BLANQUILLO
Caracol de la variedad **Theba Pisana**, es el más pequeño, de concha blanca y listada. Especialmente indicado para preparar en en salsa o caldo con hierbabuena.

A LA BOURGUIGNON
Caracoles en salsa de mantequilla, perejil y ajo.

PARA PREPARAR EN CASA

Bandeja de acero inoxidable para Llauna.

Bandeja de acero inoxidable y pinzas para Bourguignon.

Conchas de caracol listas para rellenar.

SERVICIO DE LIMPIEZA Y ESCALDADO

Servicio de limpieza y precocido de cualquiera de nuestras variedades de caracol listos para incluirlos en la receta que se precise. Ofrecemos este servicio tanto a restauración como a particulares por encargo.

Contacto: **Pedidos: 655 956766**
Tienda: 626 747803

Caracol de Cadalso

Mercado Municipal de Vallehermoso

C/ Vallehermoso 36, Planta Baja

Email: magomez@caracoldecadalso.es

Tteléfonos:

Pedidos: 655 956766

Tienda: 626 747803