

**Caracoles PERIBAÑEZ, S.L.**  
 con sus instalaciones  
 en Mercavalencia,  
 es hoy en día, la tradición  
 y la continuidad  
 del negocio que inició  
 su familia, en el antiguo  
 Mercado de Abastos  
 de Valencia.



# Caracoles PERIBAÑEZ, S.L.

Comercializando hasta hace poco con caracoles vivos y envasados en mallas, actualmente **Caracoles PERIBAÑEZ, S.L.** ha evolucionado al punto, de distribuir caracoles lavados, hervidos y listos, para darles el último punto de cocción y aliño de salsas, avanzando de esta manera con el actual mercado de caracoles, donde predomina la comodidad y en el que es preciso ofrecer las máximas garantías de **calidad**.

## Elaboración



Proceso de producción >

**Caracoles PERIBAÑEZ, S.L.** utiliza el sistema de limpiar a fondo los caracoles, quitándoles todas las impurezas de tierras y residuos que llevan en las conchas. Posteriormente se hierven y se ofrecen con la carne fuera y embolsándolos con agua limpia.

**¡NOVEDAD!**  
**¡CARACOLES EN SU SALSA**  
**LISTOS PARA COMER!**

Formato **CUBO**  
 (caracol con su salsa)  
 > Cubo de 400 g x 6  
 uds. = Caja de 3 kg.



## Formatos



Formato **MALLA** (caracol vivo)  
 > 1 kg. > 2 kg. > 5 kg.



Formato **BOLSAS** (caracol precocido)  
 > Bolsa de 500 g. x 12 uds. = Caja 6 kg.  
 > Bolsa de 1.000 g. x 6 uds. = Caja 6 kg.



Formato **CAJAS** (caracol congelado)  
 > Bolsa de 2.500 g. x 4 uds.  
 = Caja 10 kg.

**Carretera de En Cortes, 231 MERCAVALENCIA Nave Multiservicio. Módulo 34  
 46013 VALENCIA**

**Tel. 96 367 33 02 • Fax 96 316 41 53 • E-mail: caracolespb@terra.es**

