



Caracol Express: gastronomía andaluza a un clic de tu mesa

LOCALIZACIÓN: Córdoba

DURACIÓN: 1'45"

RESUMEN: Los caracoles forman parte de la gastronomía típica cordobesa y, gracias a una iniciativa emprendedora, desde aquí salen cada día a ciudades de toda España. Desde hace 30 años, Caracol Express cocina y sirve a diario casi una tonelada de este molusco desde Córdoba a rincones de todo el país, hasta donde llega preparado en más de una veintena de recetas distintas que aúnan la tradición y la innovación.

VTR:

Los caracoles son un plato típico de la gastronomía andaluza que ha cruzado fronteras gracias a internet. Es la iniciativa de Caracol Express, una empresa que lleva treinta años dedicada al cocinado de caracoles y que ahora los comercializa online para toda España.

TOTAL CARLOS MUÑOZ
Propietario 'Caracol Express'

"El proceso del caracol es muy laborioso y entonces descubrimos que los cocineros lo querían era ahorrarse ese tiempo y nosotros desde la fábrica lo hacemos por ellos".

"Lo que hace Caracol Express es lavarlos, guisarlos y prepararlos, envasándolos para que el cocinero en su casa no tenga más que calentar y servir"

Desde una nave industrial en Córdoba se sigue la cadena del proceso de elaboración de los caracoles guisados, desde su cuidada limpieza y manipulación, al cocinado y envasado para que lleguen refrigerados y listos a supermercados, restaurantes y domicilios particulares

TOTAL CARLOS MUÑOZ
Propietario 'Caracol Express'

"Actualmente pues guisamos entre 800 kilos y 1.000 kilos diarios"

Caracoles 'gordos' y 'chicos', en caldo o con salsa, con recetas tradicionales y también innovadoras. Más de una veintena de elaboraciones distintas para un producto al que, cada vez más, se suman combinaciones nuevas incluso con sabores de otros países.

TOTAL CARLOS MUÑOZ
Propietario 'Caracol Express'

"Este año hemos apostado por una receta japonesa que es el teriyaki. El teriyaki va con una base de arroz, caracol, pollo y salsa teriyaki y éste se consume con palillos japoneses".

La tradición gastronómica de los puestos de caracoles que salpican en primavera toda Córdoba gana adeptos día a día, pero comerlos ya no depende del calendario: los criaderos de este molusco hacen que también estén disponibles durante el resto del año. Ahora, a solo un clic de su mesa.

Para obtener más información o resolver incidencias llamar al teléfono 647 310 157
o contactar a través del correo electrónico info@historiasdeluz.es