



ALMEJAS (*Ruditapes philippinarum*)



DESCRIPCIÓN

El color oscuro de sus valvas le diferencia de otras especies similares. La calidad de su carne, siendo buena, no alcanza la calidad de la almeja fina. Tiene un precio muy asequible y se conoce en el mercado como almeja italiana, al proceder de dicho país parte de lo que aparece en el mercado. Es la más común de los mercados.

COMPOSICIÓN NUTRITIVA	
PARTE COMESTIBLE DEL PESCADO	35%
CONTENIDO PROTEICO	47%
CONTENIDO EN GRASA	0,5%
CALORIAS	47 Kcal.

FORMAS DE PRESENTACIÓN EN EL MERCADO

Se presentan habitualmente en mallas de 2 Kg. y las todas las almejas han debido de pasar por un proceso de depuración antes de ser consumidas en el mercado.