

## **BUEY DE MAR (Cancer pagurus)**



### **DESCRIPCIÓN**

Crustáceo inconfundible por el aspecto del caparazón: ovalado, macizo y más ancho que largo. El primer par de patas termina en sendas pinzas gruesas, provistas de pequeños dientes, utilizadas para triturar. El color del dorso varía dentro del tono de los marrones y el extremo de las pinzas es de color negro.

Se encuentra en los mercados todo el año, aunque se captura más durante el segundo semestre, siendo Galicia la zona en que más se produce.

COMPOSICIÓN NUTRITIVA	
PARTE COMESTIBLE DEL PESCADO	44%
CONTENIDO PROTEICO	20%
CONTENIDO EN GRASA	5%
CALORÍAS	127 Kcal.

### **FORMAS DE PRESENTACIÓN EN EL MERCADO**

La forma más habitual de presentarse es vivo y entero.