

OSTRA PLANA (*Ostrea edulis*)



DESCRIPCIÓN

Este molusco se conoce con el apelativo de plana en los mercados, como consecuencia de la forma plana de una de sus valvas, la derecha, que se sitúa en posición superior, mientras que la izquierda ofrece un perfil más convexo. Esta característica, junto con su aspecto redondeado, va a facilitar, entre otras propiedades, su distinción en los mercados.

En la actualidad, las ostras planas que se encuentran en el mercado, proceden en su mayoría del cultivo, tanto llevado a cabo en España, mayoritariamente zona Noroeste, como en otros países, por ejemplo Francia.

COMPOSICIÓN NUTRITIVA	
PARTE COMESTIBLE DEL PESCADO	14%
CONTENIDO PROTEICO	8,5%
CONTENIDO EN GRASA	1,8%
CALORÍAS	50 Kcal.

FORMAS DE PRESENTACIÓN EN EL MERCADO

La forma más habitual de presentarse es viva después de someterse a un proceso de depuración.