

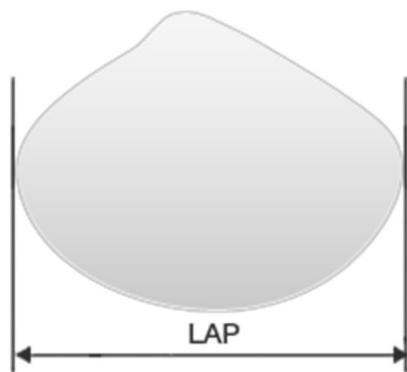
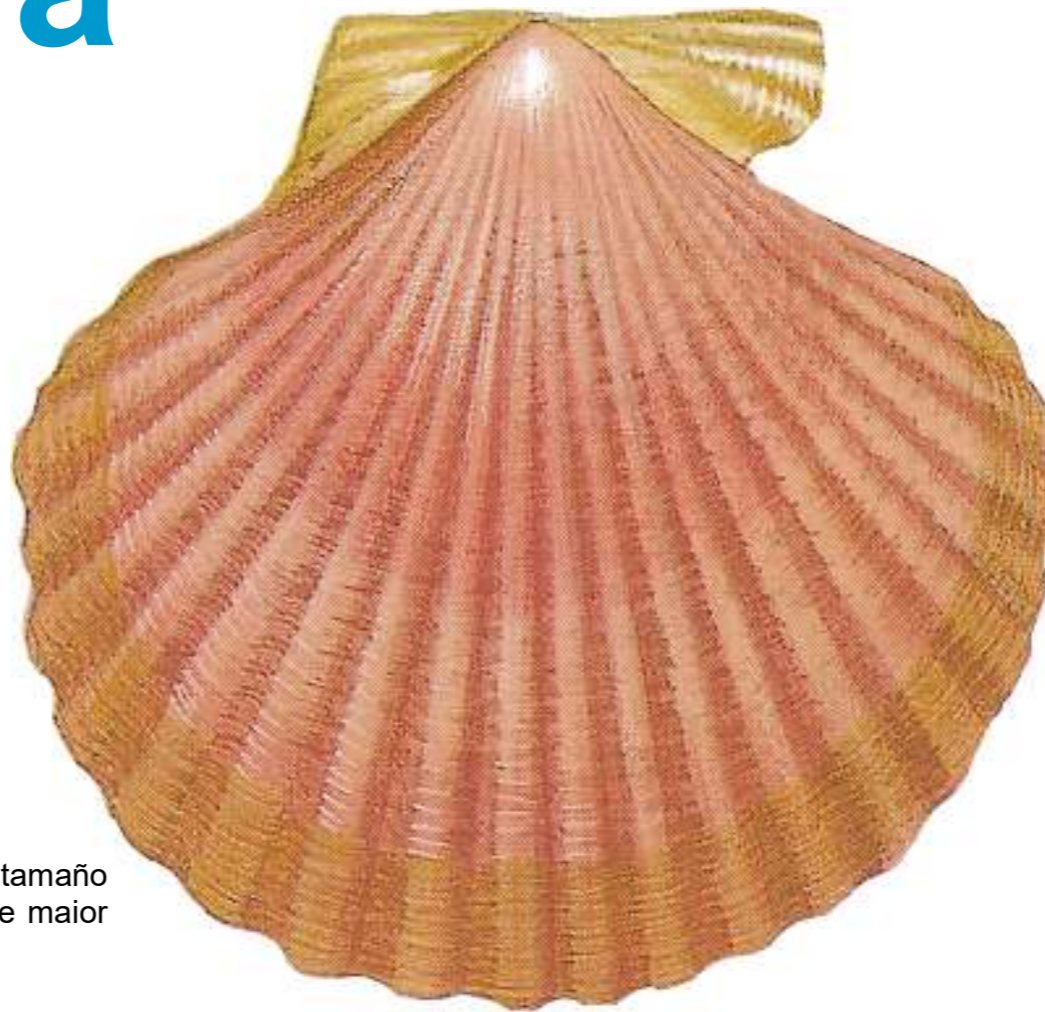
Volandeira

Código FAO: QSC

Nome científico
Aequipecten opercularis

Nome galego
Volandeira

Nome castelán
Volandeira



Tamaño mínimo: 40 mm

Forma de medición: O tamaño establécese medindo o eixe maior ou anteroposterior

Sabías que...?

O seu nome débese ao peculiar xeito de "voar" por debaixo da auga. A volandeira ten dúas valvas cóncavas redondeadas con dúas orellas de desigual tamaño e asimétricas e coa cor variable, de rosado claro a pardo, alaranxada ou amarela ou con manchas irregulares brancas e escuras. A superficie externa das valvas posúe de 19 a 23 costelas radiais moi marcadas.. No seu interior posúe unha carne clara e cunha gónada de intensa cor laranxa.

Os individuos adultos desprázanse libremente mediante movementos bruscos de apertura e peche das valvas.

Aliméntanse do fitoplancto que filtra do exterior.

Captúrase desde embarcación con bou de vara ou rastro de volandeira desde o mes de novembro ata finais de marzo.

A reprodución é de tipo sexual. Cada individuo de volandeira produce células sexuais femininas e masculinas na mesma posta.

Minerais:
Iodo, Ferro,
Potasio,
Fósforo
e Calcio

Aporte
importante de
proteínas

Contén unha
cantidade de
colesterol
baixa

Alimento de
baixo contido
calórico

Aporta
Vitaminas dos
grupos **A e B**

Mellor época de consumo:
XAN FEB MAR ABR
MAI XUN XUL AGO
SET OUT **NOV DEC**

Tipo de produto:
Molusco bivalvo

Hábitat:
Viven en fondos de area limpa e lamacentas ou con pedras ou cascallo desde o nivel máis inferior das mareas ata os 100 metros de profundidade.

Arte de pesca:
Bou de vara
Rastro de volandeira

Comercialización:
Fresco
En conserva

Como cocíñala:

As volandeiras pódense degustar como aperitivo abertos á prancha cunhas pingas de limón. Como outros moluscos, admite mollos suaves e é moi recomendable un pequeno baño de aceite de oliva, allo e perexil.

Tamén se poden consumir en ensalada, empanada ou acompañando a pastas, arroces ou fideuás.

Pódense facer ao forno, fritidas ou rebozadas.