

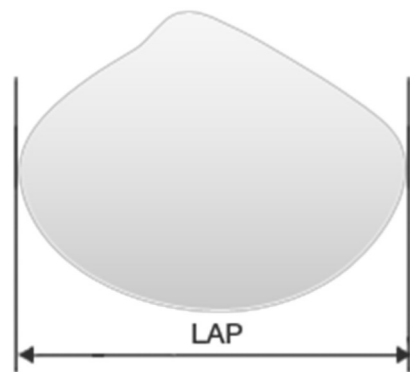
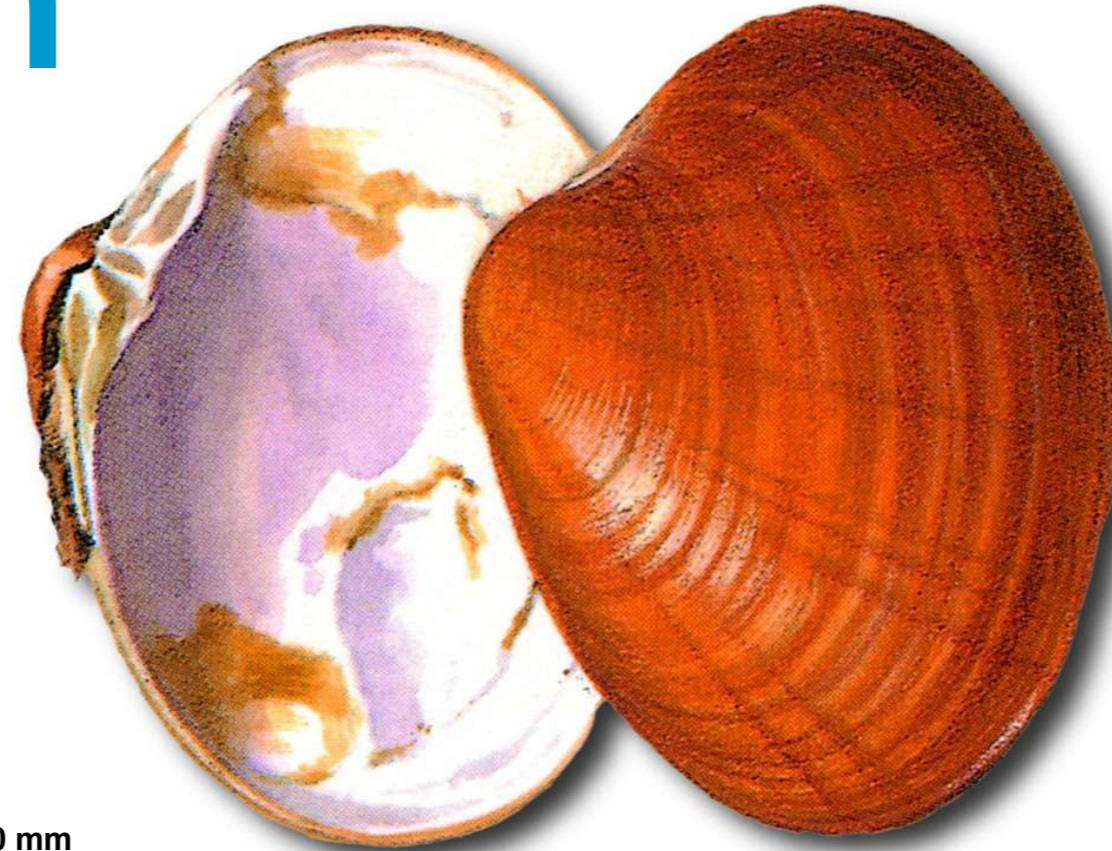
Ameixón

Código FAO: **KLK**

Nome científico
Callista chione

Nome galego
Ameixón

Nome castelán
Almejón



Tamaño mínimo: **60 mm**

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

Mellor época de consumo:

XAN FEB MAR **ABR**
MAI XUN XUL AGO
SET OUT NOV DEC

Tipo de produto:
Molusco bivalvo

Hábitat:
Viven en zonas de area grossa entre a liña de costa e unha profundidade de 200 m, sendo especialmente abundantes entre os 5 e os 30 m.

Arte de pesca:
Marisqueo dende embarcación

Comercialización:
Fresco

Sabías que...?

Cuncha grande, sólida, ovalada, coas valvas simétricas moi pulidas e con finísimas esculturas concéntricas. O borde das valvas é liso. A súa cor é marrón brillante, con bandas concéntricas e radiais algo máis escuras. A superficie interna da cuncha é branca e lisa, con aspecto pulido e cunha lingua de cor alaranxada.

Pode chegar aos 10 cm de lonxitude. Aliméntase de fitoplancto que filtra do exterior.

O ameixón captúrase dende embarcación con rastros. A súa explotación está regulada por plans de xestión trianuais. Especie dioica con fecundación externa.

Minerais:
Calcio, Iodo,
Magnesio e
Sodio

Destaca a
cantidade de
potasio

Destaca en
proteínas de
alto valor
biolóxico

Alimento de
baixo contido
calórico

Retinol, ácido
fólico, niacina e
Vitaminas do
grupo B.

Como cociñalo:

O ameixón pódese preparar aberto ao natural con limón, á prancha ou ao pilpil. Como outros moluscos bivalvos, admite mollos suaves, e é moi recomendable un pequeno baño de aceite de oliva, allo e perexil.

Tamén se pode elaborar en tartar, cebiche ou como ingrediente para sushi e nigiris.