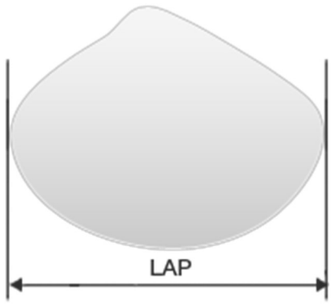
Zamburiña

Código FAO: VSC

Nome científico
Chlamys varia

Nome galego
Zamburiña

Nome castelán
Zamburiña



Tamaño mínimo: 40 mm

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

Sabías que...?

A zamburiña ten dúas valvas cóncavas, máis alongadas cas da volandeira e a súa superficie externa posúe de 25 a 35 costelas radiais provistas de pequenos pinchos, máis xuntas e estreitas. Presenta ausencia dunha das orellas. A súa cor é violácea e o seu tamaño non supera, normalmente, os seis centímetros. No seu interior posúe unha carne rosada, violácea ou crema e cunha gónada das mesmas tonalidades.

Aliméntanse do fitoplancto que filtra do exterior.

Captúrase desde embarcación con rastro de vieira ou volandeira, maioritariamente na Ría de Ferrol.

Mentres que na volandeira cada individuo produce células sexuais femininas e masculinas na mesma posta, a zamburiña alterna esta produción de células sexuais dunha posta a outra (hermafrodita).

Minerais: Iodo, Potasio, Fósforo e Calcio

Aporte importante de **proteínas**

Aporte de **omega 3. Contido de colesterol baixo**

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 na costa ata os 80 m de profundidade. Atópase fixada ás rochas dende o nivel inferior da marea baixa en adiante.

Como cociñala:

As zamburiñas 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.

Arte de pesca:
Rastro de vieira ou volandeira

Comercialización:
Fresco (enteira e eviscerada)
En conserva
Conxelada eviscerada

pescadeRías de onde se non?

UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo Marítimo e de Pesca (FEMP)