

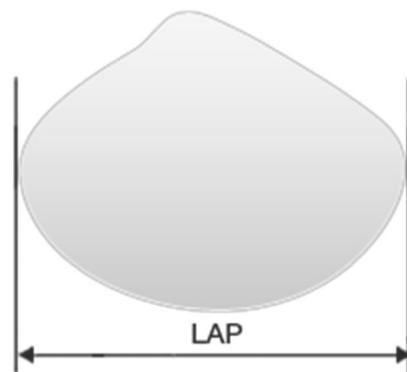
Zamburiña

Código FAO: VSC

Nombre científico
Chlamys varia

Nombre gallego
Zamburiña

Nombre castellano
Zamburiña



Talla mínima: 40 mm

Forma de medición: La talla se establece midiendo el eje mayor o anteroposterior

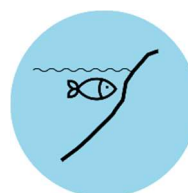


Mejor época de consumo:

ENE FEB MAR ABR
MAY JUN JUL AGO
SEP OCT NOV DIC

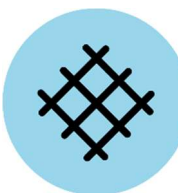


Tipo de producto:
Molusco bivalvo

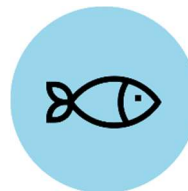


Hábitat:

Viven en la costa hasta los 80 m de profundidad. Se encuentran fijadas a las rocas desde el nivel inferior de la marea baja en adelante.



Arte de pesca:
Rastro de vieira o volandeira



Comercialización:

Fresco (entera y eviscerada)
En conserva
Congelada eviscerada

Sabías que...?

La zamburiña tiene dos valvas cóncavas, más alargadas que las de la volandeira y su superficie externa posee de 25 a 35 costillas radiales provistas de pequeños pinchos, más juntas y estrechas. Presenta ausencia de una de las orejas. Su color es violáceo y su tamaño no supera, normalmente, los seis centímetros. En su interior posee una carne rosada, violácea o crema y con unha gónada de las mismas tonalidades.

Se alimenta de fitoplancton que filtra del exterior.

Se captura desde embarcación con rastro de vieira o volandeira, maioritariamente en la Ría de Ferrol.

Mientras que en la volandeira cada individuo produce células sexuales femeninas y masculinas en la misma puesta, la zamburiña alterna esta producción de células sexuales de una puesta a otra (hermafrodita).

Minerales:
Iodo, Potasio,
Fósforo
y Calcio

Aporte
importante de
proteínas

Aporte de
omega 3.
Contenido de
colesterol
bajo

Alimento de
bajo
contenido
calórico

Aporta
Vitaminas de
los grupos A
y B

Como cocíñala:

Las zamburiñas se pueden degustar como aperitivo abiertas a la plancha con unas gotas de limón. Como otros moluscos, admite salsas suaves y es muy recomendable un pequeño baño de aceite de oliva, ajo y perejil.

También se pueden consumir en ensalada, empanada o acompañando a pastas, arroces o fideuás.