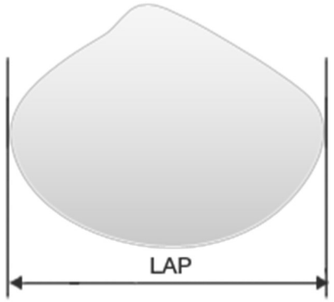
Berberecho

Código FAO: COC

Nome científico
Cerastoderma edule

Nome galego
Berberecho

Nome castelán
Berberecho



Tamaño mínimo: 25 mm

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

Sabías que...?

O berberecho é un molusco bivalvo de aspecto globoso e de silueta algo ovalada, coa cuncha case circular, cunha forma característica de corazón, polo que ao principio se lle deu o nome de corazón comestible (*Cardium edule*)
Posúe entre 22 e 28 costelas ou sucos radiais moi marcados e en perpendicular liñas de crecemento concéntricas. A súa cor externa pode ser abrancuxada, amarela, marrón ou agrisada con zonas escuras.
Pode ser capturado a pé con sachos, angazos, ganchelos ou con ganchas e dende embarcación con raños ou rastros.
Ten dous sifóns curtos que utiliza para alimentarse do fitoplancto que filtra do exterior.
A reprodución é de tipo sexual. O desove ten lugar na primavera ou no verán. Alcanza a súa talla comercial ao ano e medio ou dous anos. Pode chegar ao 5 cm de lonxitude.

Minerais: Iodo, Ferro, Selenio, Fósforo e Calcio

Baixa contido en **graxa**

Contén unha cantidade de **colesterol baixa**

Alimento de **baixo contido calórico**

Vitamina A e Niacina.

Mellor época de consumo:

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

Tipo de produto:
Molusco bivalvo

Hábitat:
Viven soterrados en praias de area limpa ou lamacenta dende a zona intermareal ata poucos metros de profundidade.
Utilizan un pé ben desenvolvido para desprazarse e soterrarse.

Arte de pesca:
Marisqueo a pé e dende embarcación

Comercialización:
Fresco
En conserva
Pasteurizado

Como cociñalos:

Os berberechos admiten multitude de preparacións para degustar como aperitivo ou como parte dun prato principal. Abertos á prancha cunhas pingas de limón ou como compañeiros de guisos de peixes. Como outros moluscos, admite mollos suaves, e é moi recomendable un pequeno baño de aceite de oliva, allo e perexil.

Tamén se poden degustar marinados e á mariñeira, en ensalada e empanada ou acompañando a pastas, arroces ou fideuás.

É moi característica a empanada de millo con berberechos na súa propia cuncha nos concellos da Ría de Muros Noia.

pescadeRías
¿de onde se non?
XUNTA DE GALICIA | CONSELLERÍA DO MAR
UNIÓN EUROPEA
galicia
X21 22