

ALMEJA - *Tapes decussatus*



Características

Dimensiones: 18 - 50 cm.

Peso: 250 gr. - 4,5 Kg.

Posee una concha delgada. Esta concha es convexa en el centro, y posee estrías muy finas que forman un dibujo que se aprecia a simple vista.

Su color es entre gris claro y oscuro, y tiene manchas pardas. Suele tener unas líneas pardas que van desde los bordes de los umbos hacia el borde de la concha, sobre un fondo blanco amarillento.

Su concha está formada por dos valvas iguales, unidas por un filamento que posibilita su apertura y cierre. Suelen tener los sexos separados y la fecundación es externa.

Tipos y especies similares

Almeja Fina *Ruditapes decussata*

De concha fina y carne gris aguanta viva fuera del agua mucho más tiempo que otras almejas. Su color suele ser blanco, amarillo o marrón claro, y sus sifones están separados uno del otro. En función de la especie varía el tamaño. Se cultivan utilizando distintas concentraciones de las microalgas marinas.

Almeja Rubia *Venerupis rhomboides*

Sus tonalidades érojizas y moradas la diferencian de otras almejas. Sus líneas concéntricas, al igual que sus radios, poseen tonalidades muy dispares, formando unos dibujos característicos en forma de zigzag. Su concha es más lisa y brillante que otras almejas y asemeja estar pulida.

Almeja Japónica *Ruditapes philippinarum*

Tiene sus líneas muy marcadas, mucho más que la almeja fina. El color de su concha varía entre tostado, gris y negro. Su crecimiento es muy rápido, lo que motivó que su cultivo se extendiera a las costas francesas y británicas, para posteriormente ser introducida en España e Italia, donde se cultiva intensivamente.

Almeja Babosa *Venerupis pullastra*

Normalmente de color gris pálido o crema, con unas bandas tenues de una tonalidad más intensa y unas finas líneas que se dibujan en su concha, paralelas al borde. Los sifones están unidos en toda su longitud, siendo esta característica la que nos permitirá diferenciarla de otras almejas. Tiene una calidad similar a la almeja fina, pero no posee su resistencia fuera del agua.

Zonas de Captura



Temporada de pesca

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

Tabla Nutricional

Tipo	Por 100gr
Energía (Kcal)	480
Proteínas (gr)	113
Hidratos de Carbono (gr)	0
Fibra (gr)	0
Lípidos (gr)	3
Ácido Fólico (µg)	0
Vitamina A (µg)	2500
Vitamina C (gr)	0
Colesterol (mg)	530
Calcio (mg)	1280
Hierro (mg)	240
Zinc (gr)	13