



# ALMEJA MANTEQUILLA

## FICHA TÉCNICA

Nombre científico

**Dosinia Ponderosa**

Nombre comercial

**Almeja mantequilla o almeja blanca**

Molusco bivalvo de concha gruesa, color blanco a amarillo pálido, de forma circular o lenticular. Su longitud varía desde 80 mm a los 110 mm y el peso de la carne de 30 a 85 gr.



## CULTIVO

La captura de estas especies es durante las fechas estipuladas por ley, respetando las fechas de veda y adecuándonos al ritmo que estas especies necesitan para su reproducción, manteniendo un equilibrio y garantizando su supervivencia. Fomentando una pesca sostenible.

## HÁBITAT

Fondos de arena fina a limo grueso del golfo de California, en las costas de Sonora, en Punta Arena, Bahía Concepción, Baja California Sur y en la zona costera del pacifico.

## SUGERENCIAS

Perfectas para entrante en aperitivos pero también ideales en guisos y arroces, las almejas son una joya gastronómica sin lugar a dudas.

## MANEJO

Este producto se maneja vivo. El producto debe ser desempacado cuidadosamente para evitar daño por ruptura. Se recomienda almacenarlo en lugar húmedo fresco (aprox. 15°C a 18°C).

**Consume responsable, consume sustentable.**

