

CÓMO ELEGIR EL MEJOR



MARISCO



CALENDARIO de CONSUMO

MARISCO



Cefalópodos



Crustáceos



Moluscos



Equinodermos



Acuicultura

| | E | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D |
|--|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Almeja (fina, babosa, japónica) | | | | | | | | | | | | |
| Berberecho | | | | | | | | | | | | |
| Bígaro | | | | | | | | | | | | |
| Bogavante / Bugre | | | | | | | | | | | | |
| Buey de mar / Ñocla | | | | | | | | | | | | |
| Calamar | | | | | | | | | | | | |
| Cangrejo de mar/ verde | | | | | | | | | | | | |
| Camarón / gamba gris | | | | | | | | | | | | |
| Centollo/a | | | | | | | | | | | | |
| Erizo de mar / Oricio | | | | | | | | | | | | |
| Gamba blanca, roja, cigalas y carabineros | | | | | | | | | | | | |
| Mejillones y navajas | | | | | | | | | | | | |
| Nécora / Andarica | | | | | | | | | | | | |
| Ostras | | | | | | | | | | | | |
| Percebe | | | | | | | | | | | | |
| Pulpo | | | | | | | | | | | | |
| Sepia | | | | | | | | | | | | |
| Vieira | | | | | | | | | | | | |
| Zamburiña | | | | | | | | | | | | |



CORRECTO ETIQUETADO



Un correcto etiquetado es fundamental para que podamos consumir de manera responsable. Las etiquetas deben incluir la zona de captura, puerto de desembarque, método de producción, presentación, categoría de arte de pesca y su nombre científico.

Sabiendo la zona de captura y la categoría de arte de pesca podemos evitar productos provenientes de caladeros sobreexplotados o que han sido capturados mediante métodos no sostenibles como es la pesca de arrastre

