

CALAMAR (Loligo vulgaris)



DESCRIPCIÓN

Cefalópodo muy presente en nuestros mercados, donde, dada la textura y el sabor de su carne, es muy apreciado.

El color del cuerpo, aunque variable, presenta una tonalidad rosácea con zonas mas oscuras de color púrpura en la parte dorsal.

Las dos aletas presente en la parte final del cuerpo permiten diferenciar al calamar de la pota y del volador. Mientras las aletas del calamar ocupan unos 2/3 de la longitud total del manto, las de la pota y volador ocupan solamente 1/3 del mismo.

COMPOSICIÓN NUTRITIVA	
PARTE COMESTIBLE DEL PESCADO	77,4%
CONTENIDO PROTEICO	17,3%
CONTENIDO EN GRASA	2,5%
CALORIAS	93 Kcal.

FORMAS DE PRESENTACIÓN EN EL MERCADO

La especie citada se comercializa entera y fresca, presentándose de forma congelada los calamares y potas que acceden a nuestro mercados procedentes de la importación. Estos últimos se comercializan habitualmente congelados, enteros, tubos limpios o sin limpiar así como en forma de anillas congeladas.