

Ostras y mejillones del Ebre



Mejillones de l'Ebre.

FOTO: CEDIDA

Las ostras y mejillones son algunos de las joyas del mar que están cultivadas y elaboradas en la bahías del Fangar i los Alfacs, ubicadas en el Parque Natural del Delta de l'Ebre y dentro de la zona de la Reserva de la Biosfera, concedida por la Unesco a las Terres de l'Ebre.

El mejillón encuentra en la bahía de Alfacs y en la del Fangar del Delta de l'Ebre el mejor refugio para desarrollar su vida y ofrecernos su particular y exquisito sabor a mar. Se puede cocinar de múltiples formas: al vapor, rebozado... y su resultado siempre es el mismo, exquisito.

De la composición nutricional del mejillón destaca la gran aportación de proteínas (10,8 gramos por 100 gramos de carne), siendo un alimento especialmente rico en hierro (4,5 gramos por 100 gramos de carne) y por lo tanto muy saludable y aconsejable para las personas que sufren anemia.

La ostra rizada del Delta de l'Ebre se encuentra exclusivamente en las bahías del Fangar y Alfacs. Se caracteriza por su delicioso sabor complementado en un alto valor nutritivo. También es rica en proteínas, vitaminas A, D, B, sales minerales. Se caracteriza por su delicioso y fino sabor, complementado con un alto valor nutritivo. La ostra rizada es rica en proteínas, vitaminas A, D, y B, y sales minerales...

Existen excursiones que permiten comer ostras y mejillones en plena bahía.