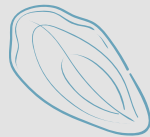


Descubre con nosotros las Ostras del Delta del Ebro

(Sí, estamos un poco locos por las ostras)



moamar OSTRAS
LA RÀPITA . DELTA DEL EBRO



“Saborear una ostra
con una copa de cava
es rozar el cielo”

(Lo dijo alguien, pero no sabemos quién fué)

 **moamar** OSTRAS

Le damos la bienvenida a nuestra empresa, donde podrá adquirir las mejores ostras frescas del Delta del Ebro.

Somos distribuidores de Ostras frescas del Delta del Ebro.

Trabajamos solo con las mejores ostras de la mayor calidad para ofrecerles el mejor producto local.

Enviamos ostras a toda España, a particulares y negocios.

Recién cosechadas todos los días de las bateas.





Cuidamos nuestras ostras como a nuestros propios hijos

(Les damos todo el cariño posible)

Las ostras del Delta del Ebro, principalmente la variedad rizada (*Crassostrea gigas*), son un manjar exclusivo cultivado en las bahías del Fangar y Alfacs (Tarragona) dentro del Parque Natural del Delta del Ebro.

Destacan por su gran tamaño, carne firme y un sabor intenso, yodado y marino, con matices vegetales.

CARACTERÍSTICAS Y ORIGEN VARIEDAD

Se cultiva principalmente la ostra rizada (*Crassostrea gigas*), a menudo denominada "ostrón del Delta" por su gran tamaño, llegando a alcanzar los 20 cm.

ZONA DE CULTIVO

Exclusivamente en las bahías del Fangar y Alfacs, donde la mezcla de agua dulce del río y salada del Mediterráneo, junto con el plancton abundante, crea condiciones ideales.

CALIDAD

Es una carne tersa, carnosa y de color blanco crema, con un sabor potente y yodado.

PRODUCCIÓN

Cultivadas en viveros (bateas), su producción se ha consolidado desde los años 70 como un producto gourmet, incluso exportado a Francia.

VALOR NUTRICIONAL Y CONSUMO NUTRIENTES

Son ricas en proteínas, vitaminas A, D, B y sales minerales.

CONSUMO

Se consumen principalmente crudas, pero también en ceviches o con vinagretas.

MEJOR ÉPOCA

Aunque disponibles todo el año, su calidad es excelente durante los meses fríos.



Las ostras, consideradas como un superalimento

(Normal, con todos los nutrientes del mar)

La ostra del Delta del Ebro es considerada un “superalimento” por su excepcional densidad nutricional y su bajo aporte calórico (aprox. 60-66 kcal por cada 100g). Su perfil se caracteriza por ser una fuente de proteínas de alto valor biológico y ácidos grasos esenciales.

MINERALES

Su contenido en microminerales es de los más altos entre los mariscos:

Zinc

Es su nutriente estrella. Una sola ración puede cubrir más del 150% de la ingesta diaria recomendada. Es clave para el sistema inmunitario y la regeneración celular.

Hierro

Aporta unos 6 mg por cada 100g, lo que ayuda a prevenir la anemia y mejorar el transporte de oxígeno en sangre.

Yodo y Selenio

Cruciales para el buen funcionamiento de la glándula tiroides y como antioxidantes naturales.

VITAMINAS ESENCIALES

Destacan especialmente por su aporte al sistema nervioso y cerebral:

Vitamina B12

Contienen niveles muy elevados (aprox. 28-30 µg), esenciales para la salud de las neuronas y la formación de glóbulos rojos.

Vitamina D

Importante para la absorción del calcio y la salud ósea.

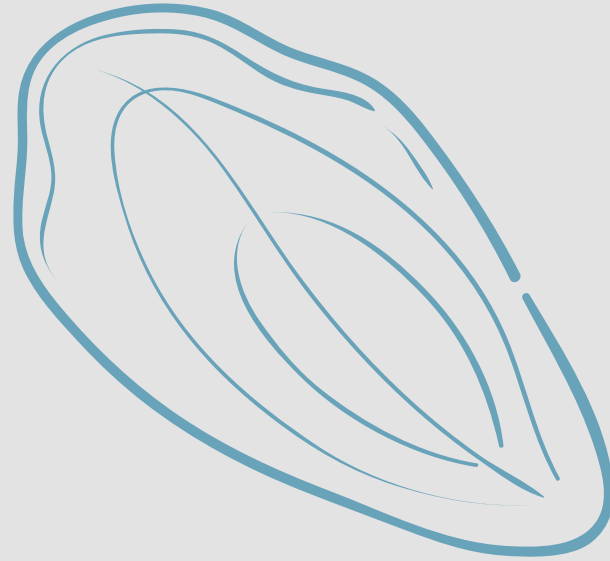
ÁCIDOS GRASOS OMEGA-3

Son ricas en grasas poliinsaturadas, específicamente en EPA y DHA. Estos nutrientes:

Ayudan a reducir los niveles de colesterol y triglicéridos.

Protegen la salud cardiovascular y ayudan a regular la presión arterial gracias a su combinación con el potasio y magnesio.

NUTRIENTE	CANTIDAD APROX.
Proteínas	8.1 - 9 g
Grasas totales	1.7 - 2.2 g
Zinc	26 - 59 mg
Hierro	2 - 6 mg
Colesterol	Bajo (aprox. 20-45 mg)



LA RÀPITA . TARRAGONA

moamarostras.es