

moamar OSTRAS

LA RÀPITA . DELTA DEL EBRO

MANUAL PARA ASESORES COMERCIALES

CONOCER LA EMPRESA Y NUESTRO PRODUCTO

Este documento va dirigido, de manera exclusiva, a su destinatario y contiene información confidencial y sujeta al secreto profesional, cuya divulgación no está permitida por Ley.

Le comunicamos que la distribución, copia o utilización de este documento, o de cualquier documento adjunto al mismo, cualquiera que fuera su finalidad, están prohibidas por la ley.

ÍNDICE

QUIÉNES SOMOS	3
GENERALIDADES DE LAS OSTRAS	4
HISTORIA DE LAS OSTRAS DEL DELTA	5
CARACTERÍSTICAS DE LAS OSTRAS	6
CRianza DE LAS OSTRAS	7
DETALLES NUTRICIONALES	8
MARIDAJE ACONSEJADO	9
IMPORTANCIA GASTRONÓMICA	10
COMPARATIVA DE PRECIOS	11

QUIÉNES SOMOS

Somos una empresa Distribuidora de ostras frescas del Delta del Ebro, con sede en La Ràpita, Tarragona.

CRIADERO

Tenemos acuerdos comerciales con uno de los grandes criaderos de ostras de la zona, el cual nos sirve cantidades de ostras todos los días. Ellos se ocupan de cosecharlas, empacarlas en cajas especiales de madera y empacarlas en nuestras cajas de envíos.

LOGISTICA

Trabajamos con una empresa de transportes que recoge diariamente toda las cajas para enviarlas a destino cada día. Se recogen en la noche y llegan a su destino en la mañana y se reparten durante todo el día.

OPERATIVA

Nuestro trabajo es recibir pedidos de los clientes todos los días y pasar órdenes de pedido a la empresa proveedora de ostras y a la empresa de transportes.

El criadero de ostras recibe un pedido global de cantidad de ostras para el día.

La empresa de transportes recibe el listado de pedidos por cliente, para poder hacer entregar, firma de albarán de entrega por parte del cliente final y reporte a nosotros de las entregas.

NUESTRO COMETIDO

Nuestro cometido es recibir pedidos y hacer las gestiones para su entrega y posterior facturación a los clientes y pagos a proveedores. Además, nos ocupamos de acuerdos con otras empresas para generar campañas de marketing y presenciales en ferias de alimentación.

TAREA DEL ASESOR COMERCIAL

La tarea de nuestros asesores comerciales es la visita presencial a nuestros clientes para evaluar la calidad del producto recibido, obtener sus comentarios y datos que nos sean útiles para la empresa, además de hacer un seguimiento a los mismos.

Además, otra tarea importante es la captación de nuevos clientes para la compañía y explicarles quiénes somos y cuál es nuestro producto.

GENERALIDADES DE LAS OSTRAS

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.

CONSERVACIÓN

Tienen buena capacidad de conservación fuera del agua, ideal para su envío. Las ostras permanecen vivas (siempre cerradas y con su agua en su interior) un máximo de 22 días desde su cosecha de la batea.

Su grado de conservación perfecta es de 4°C. Mientras se transporta, va en cajas de porexpan con hielo seco. Una vez recibidas, deben sacarse de la caja contenedora y colocarse en cámara de frío para asegurar la vida de la ostra.

HISTORIA DE LAS OSTRAS DEL DELTA

El Delta del Ebro, en Tarragona, es una de las zonas gastronómicas más ricas de nuestro país. Pero de todos los alimentos y materias primas del mar, la huerta y la montaña destaca uno: la ostra del Delta del Ebro.

Cada vez más conocida por los aficionados al mejor marisco, sus características de sabor y textura la han convertido en una de las piezas indispensables de la gastronomía del Delta del Ebro.

Los apasionados por la buena mesa están eligiendo el Parque Natural del Delta del Ebro para hacer escapadas en las que probar el preciado molusco. E incluso hay una creciente demanda del producto a través de tiendas de marisco online para comerlas en cualquier punto del país.

¿Qué diferencia a este marisco del Delta de ostras de otros lugares del mundo? Repasamos la historia de este bivalvo en las aguas catalanas, sus características de textura y sabor y la presencia de esta materia prima en la gastronomía popular de la zona.

El cultivo de ostras en el Delta es relativamente reciente. La zona ha sido un espacio tradicional para la crianza de mejillones, de manera que muchas empresas ya contaban con las instalaciones, la logística y el conocimiento del trabajo en el medio.

Aprovechando la biodiversidad del Delta del Ebro, en 1970 se introduce esta materia prima para complementar la venta del mejillón, ya que la primera se cultiva cuando se recoge el segundo, de manera que se podía hacer una "rotación de cultivos" y aumentar la actividad y los beneficios.

Para ello, las empresas productoras de la zona importaron la ostra japonesa, también conocida como ostra del pacífico, ostra rizada o *Crassostrea gigas*.

La temperatura de las aguas del Mediterráneo y la facilidad de crecimiento de esta especie en zonas como la bahía del Fangar de La Ampolla y los Alfacs de Sant Carles de la Ràpita han hecho que esta industria se convierta en uno de los motores económicos de la región catalana.

Actualmente, lo que nació como un complemento para el cultivo mayoritario y principal del mejillón se ha convertido en un negocio de primer nivel, donde más de 80 empresas producen, al año, en torno a 800 000 kilos de ostras.

A diferencia de otros tipos, la ostra del Delta del Ebro se caracteriza por el gran tamaño de su cáscara, que es además muy rugosa. Este gran tamaño exterior luego se corresponde con un calibre muy generoso en la carne.

CARACTERÍSTICAS DE LAS OSTRAS

Por otro lado, la forma del molusco es muy cóncava y presenta unos colores verdosos en el exterior y completamente nacarados en el interior.

Pero lo importante es su carne: tersa, carnosa y con un sabor muy marino, yodado y potente, se ha convertido en una de las opciones favoritas por los aficionados al marisco y es la culpable de una reactivación en el turismo gastronómico en el Delta.

Si se compara con otros tipos de ostras como la común, la portuguesa o la plegata, nuestro marisco autóctono destaca por:

Su gran tamaño: puede llegar a alcanzar los 20 centímetros.

Los matices vegetales que se pueden apreciar en la cata.

Se conserva mucho mejor fuera del agua, lo que la convierte en una opción perfecta para transportarla viva.

Con casi 60 años de presencia en las lonjas de Tarragona, las ostras del Delta del Ebro han conseguido hacerse un hueco en la gastronomía mediterránea.



SALADA



NUTRIENTES



CREMOSA



VEGETAL

CRIANZA DE LAS OSTRAS

El cultivo de ostras en el Delta del Ebro, principalmente de la variedad rizada (*Crassostrea gigas*), se realiza en bateas (plataformas flotantes) situadas en las bahías del Fangar y Alfacs. Este proceso sostenible dura aproximadamente 24 meses, aprovechando la riqueza de nutrientes de la zona para lograr ostras con un sabor único y gran calidad, principalmente entre diciembre y abril.

ETAPAS DEL PROCESO DE CULTIVO

1. Obtención de la semilla

Antiguamente se dependía de la captación natural, pero actualmente la mayoría de la semilla proviene de criaderos especializados o hatcheries. El IRTA de La Ràpita trabaja activamente en la creación de un criadero local para que el sector sea autosuficiente.

2. El sistema de cultivo: La Batea

A diferencia de otros lugares donde se cultivan en el suelo, en el Delta se utiliza la técnica de batea (estructuras flotantes de madera).

Encordado: Las pequeñas ostras se pegan una a una con cemento a cuerdas de nylon o se introducen en cestos de malla (linternas) que cuelgan de la batea.

Inmersión: Las cuerdas permanecen sumergidas, permitiendo que la ostra se alimente continuamente del fitoplancton transportado por las corrientes de las bahías.

3. Crecimiento y Engorde

El proceso de maduración hasta alcanzar la talla comercial suele durar entre 8 y 24 meses, dependiendo de las condiciones ambientales.

Durante este tiempo, los productores realizan un mantenimiento constante, limpiando las cuerdas de otros organismos competidores y vigilando la calidad del agua.

La combinación de nutrientes del Ebro y la salinidad marina otorga a estas ostras su característica carne tersa y un sabor con toques metálicos y dulces.

4. Cosecha y Depuración

Recolección: Una vez alcanzan el tamaño óptimo (generalmente de mayo a diciembre para su mejor calidad), se retiran las cuerdas de las bateas. Se realiza a mano, seleccionando las piezas que alcanzan la talla comercial, para luego ser trasladadas a instalaciones de depuración.

Depuración: Antes de su venta, es obligatorio que las ostras pasen por un centro de depuración en el propio Delta para garantizar su seguridad alimentaria y eliminar cualquier impureza que pueda contener la ostra.

DETALLES NUTRICIONALES

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.

1. Minerales: El “Tesoro” de la Bahía

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.

2. 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.

3. 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.

Resumen Nutricional (por 100g de porción cruda)

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)

MARIDAJE ACONSEJADO

Para maridar las ostras del Delta del Ebro, la opción por excelencia es buscar vinos y cavas que respeten su salinidad y delicadeza. La proximidad geográfica de la D.O. Terra Alta ofrece las combinaciones más auténticas y equilibradas:

1. Blanco de Garnacha Blanca (D.O. Terra Alta)

Es el maridaje “kilómetro cero” por excelencia. La Garnacha Blanca es la uva emblemática de la zona.

Estos vinos suelen tener una buena estructura y una acidez moderada que complementa la carnosidad de la ostra sin anularla. Sus notas minerales y de fruta blanca (pera, manzana) realzan el sabor yodado.

2. Cavas

Las burbujas del cava actúan como un limpiador del paladar, equilibrando la textura grasa y untuosa de la ostra. La alta acidez de los espumosos corta la salinidad, creando un contraste refrescante.

IMPORTANCIA GASTRONÓMICA

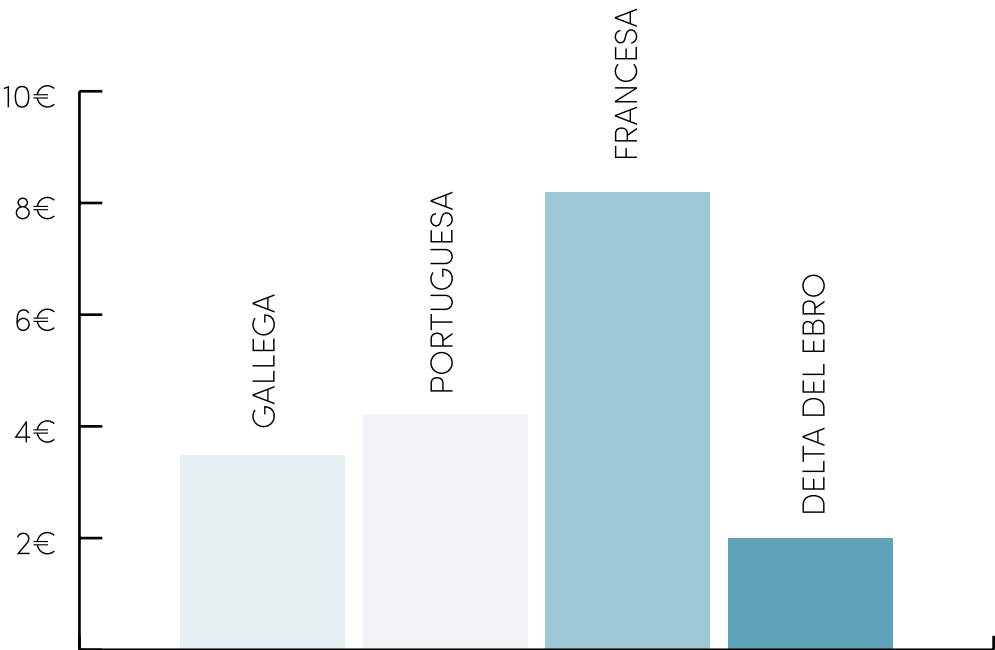
Desde sus consumos más clásicos, frescas y con un chorro de limón, hasta opciones de vanguardia, es un ingrediente principal de muchas recetas.

En el apartado de los platos típicos con ostra podemos encontrar algunas propuestas como los buñuelos de ostra, las ostras gratinadas al horno o los ceviches de ostra, importados de la cocina latinoamericana. No podemos dejar de señalar la ostra Rockfeller, una receta que data de 1899 y que combina el marisco con lácteos para equilibrar su salinidad.

Desde el punto de vista de la cocina más moderna no hay que dejar de lado propuestas como la ostra escabechada con papada a baja temperatura, una receta de Marcos Morán que se ha extendido por toda España, o la ostra con jugo de lechuga, del aclamado chef Albert Adrià.

COMPARATIVA DE PRECIOS

COMPARATIVO PRECIOS DE OSTRAS		
TIPO DE OSTRA	PRECIO UND	PRECIO KG
Ostra gallega	3.48 €	34.80 €
Ostra portuguesa	4.21 €	42.10 €
Ostra francesa	8.20 €	82.00 €
Ostras del Delta del Ebro	2.00 €	20.00 €





moamarostras.es