

Las zamburiñas Frinsa: La conserva del camino de Santiago

Cuando se piensa en conservas, es cierto que lo primero que puede venir a la mente son los clásicos mejillones, berberechos o el atún. Sin embargo, existen muchas otras variedades que, si bien no son tan populares, no dejan de sorprender como es el caso de las zamburiñas

Al igual que los mejillones o los berberechos, las zamburiñas son moluscos bivalvos (que poseen dos valvas o conchas) que suelen habitar libremente en el mar o adheridas a rocas sumergidas hasta 80 metros de profundidad, a diferencia de los berberechos que viven bajo tierra. La forma de su concha es muy característica y conocida en Galicia, ya que se utiliza (junto con la de la vieira) como símbolo para marcar el famoso Camino de Santiago y para los propios peregrinos que lo recorren. Al compartir una forma similar con la vieira, es frecuente confundir ambas especies a pesar de que la zamburiña es de menor tamaño y distinto sabor.

Sanas y sabrosas

Gracias a su condición de marisco, las zamburiñas aportan numerosos beneficios nutricionales que ayudan a mantener una alimentación y estilo de vida saludables. Entre estos beneficios, destaca el aporte de vitamina A y vitaminas del grupo B, destacando la vitamina B12 que juega un papel importante en el mantenimiento de las neuronas y el en la formación de glóbulos sanguíneos. Además, las zamburiñas aportan minerales como el calcio, hierro, magnesio, potasio, yodo y zinc que ayudan al mantenimiento de los dientes, huesos y músculos, a prevenir enfermedades como la anemia, fortalecer el sistema inmune y al buen funcionamiento del cerebro y la tiroides.

Las zamburiñas también poseen un bajo aporte de grasas lo que las hace aptas para dietas de adelgazamiento y para deportistas. Esto, unido a los beneficios citados anteriormente y a su intenso sabor, las convierten en una conserva la mar de completa.

Las zamburiñas Frinsa

Las zamburiñas de Frinsa se elaboran mediante la selección a mano, una a una, de los mejores ejemplares para su posterior limpieza (también manual) donde se retira el hepatopáncreas y cualquier otro resto de impurezas o arena. Tras el éxito de las conocidas de las zamburiñas en salsa de viera elaboradas de forma tradicional con ingredientes naturales, Frinsa presenta como novedad las zamburiñas al ajillo, elaboradas también con una receta de toda la vida a la que se le añade un toque picante que le da un gusto y un matiz muy característico para sorprender en cualquier plato o aperitivo.

Las ventajas de las zamburiñas en conserva Frinsa no acaban aquí. Al someterse a un proceso de esterilización, los productos en conserva pueden mantenerse intactos y listos para consumir durante largos periodos de tiempo de hasta 5 años de consumo preferente (que no de caducidad). Además, vienen en un cómodo formato de lata de 120g que se puede llevar fácilmente a cualquier parte, ya sea al trabajo, de excursión o al mismísimo Camino de Santiago.

Datos de contacto:
Comunicación Frinsa
649 111 233

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Nacional](#) [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Galicia](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>