[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en Barcelona el 23/11/2020

# [La almeja fina de Corea, el producto estrella de las mesas esta Navidad](http://www.notasdeprensa.es)

## Se trata de un marisco natural, con alto contenido nutricional y un precio asequible. En los últimos años, España ha comprado alrededor del 90% de las almejas finas que Corea ha exportado

Se acercan las fiestas de Navidad y, este año, más que nunca, las familias van a tener que romperse la cabeza para preparar menús caseros que puedan sorprender a los comensales. En este marco tan diferente, Friusa, empresa pionera en la importación de almeja fina de Corea desde hace más de 20 años, propone este marisco congelado que hará las delicias de todos los hogares navideños. España es un país que aprecia enormemente este producto: en los dos últimos años – 2019 y 2020 –, nuestro país ha importado alrededor del 90% de las almejas finas que Corea ha vendido en el extranjero. Ya sea como aperitivo, plato principal o como acompañamiento para arroces, pasta, guisos u otras recetas, la almeja fina de Corea (ruditapes philippinarum) será, sin duda, la protagonista de muchas mesas por su alto contenido nutricional y su precio asequible. Alto en proteínas y nutrientes, y bajo en calorías, grasas y azúcar, este marisco 100% natural tiene un elevado contenido en Vitamina C, Vitamina B12 y hierro, lo que ayuda a prevenir la anemia y generar glóbulos rojos. Además, la almeja fina coreana es rica en minerales como el calcio, magnesio, fósforo, potasio y zinc, este último un ingrediente deficiente en la mayoría de alimentos, por lo que es positivo consumirlo con frecuencia. Por su alto contenido mineral, hay quien afirma que tiene el don de rejuvenecer. Por último, su contenido de taurina, ayuda en la prevención de enfermedades cardiovasculares y en la descomposición de la grasa. El diamante de la gastronomía que trae CoreaPlantada en la arena de las playas del mar de Japón, la almeja fina de Corea se alimenta en el agua de manera natural y crece a base de absorber la materia orgánica del agua marina. Una vez tienen el tamaño adecuado, las almejas se recogen y, después de depurarlas para sacar la arena, se congelan sin añadir ningún aditivo ni producto químico. Por lo tanto, se trata de un alimento 100% natural. La almeja fina de Corea tiene una cáscara gruesa y convexa. Es importante destacar sólo hay que comer aquellas que, durante la cocción, se hayan abierto. Las que permanezcan cerradas hay que rechazarlas. Se puede adquirir en los supermercados y grandes superficies, así como en sus comercios online, Condis (www.condisline.com), La Sirena (www.lasirena.es), BM Supermercados (www.online.bmsupermercados.es), Carrefour (www.carrefour.es), Disanfrio (www.disanfrio.com) y Manjaral (www.manjaral.com).

**Datos de contacto:**

Ignacio Almirall Arnal

630187844

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/la-almeja-fina-de-corea-el-producto-estrella](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Nacional Nutrición Gastronomía Restauración Consumo

[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)

[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)