

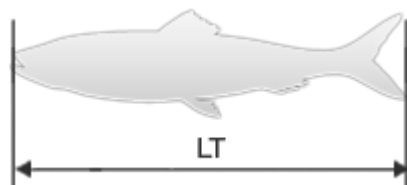
Alcrique

Código FAO: SAU

Nome científico
Scomberesox saurus

Nome galego
Alcrique

Nome castelán
Paparda



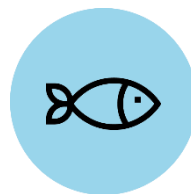
Tamaño mínimo: 18 cm

Forma de medición: O tamaño mídese desde a punta da cabeza ata o extremo da aleta caudal

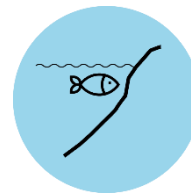
Mellor época de consumo:



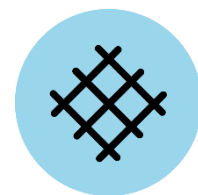
XAN FEB MAR ABR
MAI **XUN** **XUL** **AGO**
SET **OUT** NOV DEC



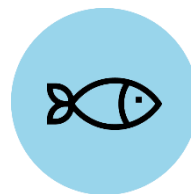
Tipo de produto:
Peixe azul



Hábitat:
Especie peláxica e gregaria que pode atoparse ata os 30 m de profundidade. É un peixe rápido que adoita xuntarse en mandas lonxe da terra, en mar aberto.



Arte de pesca:
Cerco



Comercialización:
Fresco
En Conserva

Sabías que...?

Este peixe azul, ademais de alcrique, coñécese tamén como alpabarda, paparda, chandarme, patagullo e patagullón. Ten o corpo alongado, fino e comprimido, coas dúas mandíbulas estendidas en longos bicos provistos de dentes afiados. A mandíbula inferior é lixeiramente máis grande que a superior. Ten o lombo gris azulado e o ventre prateado e coas aletas dorsal e anal seguidas de 5 a 7 pínulas.

Aliméntase de zooplancto e larvas de peixes. Captúrase con artes de cerco especialmente cando se achega ás costas a finais do verán e comezos do outono e de forma accidental, nos barcos adicados á sardiña. Cando se atopa en perigo e é perseguido por outros peixes pode dar grandes saltos fóra da auga.

O seu tamaño habitual oscila entre 20 e 30 cm, aínda que pode acadar os 50 cm e os 0,5 kg.

Minerais:
Destaca Calcio e Fósforo

Alto contido de ácidos graxos **omega 3**

Aporte de **proteínas** de alto valor biolóxico

Importante contido en **vitaminas** sobre todo do grupo D

Inclúe os **aminoácidos** esenciais

Como cociñalo:

O alcrique pódese consumir frito, en escabeche ou guisado. Tamén se pode preparar en tostas ou ensaladas.