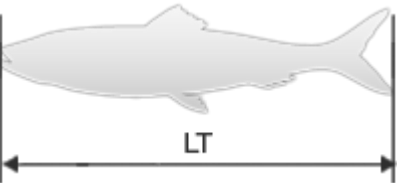


Paparda

Código FAO: SAU

Nombre científico
Scomberesox saurus

Nombre gallego
Alcrique
Nombre castellano
Paparda

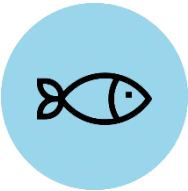


Talla mínima: 18 cm
Forma de medición: la talla se mide desde la punta de la cabeza hasta el extremo de la aleta caudal

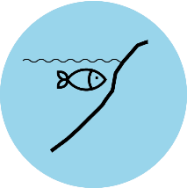


Mejor época de consumo:

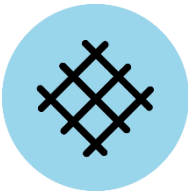
ENE FEB MAR ABR
MAY JUN JUL AGO
SEP OCT NOV DIC



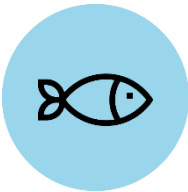
Tipo de producto:
Pescado azul



Hábitat:
Especie pelágica y gregaria que se puede encontrar hasta los 30 m de profundidad. Es un pez rápido que suele juntarse en bancos lejos de tierra, en mar abierto.



Arte de pesca:
Cerco



Comercialización:
**Fresco
En Conserva**

Sabías que...?

A este pescado azul, además de paparda, se conoce también como alcrique, alpabarda, chandarme, patagullo y patagullón. Tiene el cuerpo alargado, fino y comprimido, con dos mandíbulas extendidas en largos picos provistos de dientes afilados. La mandíbula inferior es ligeramente más grande que la superior. Tiene el dorso gris azulado y el vientre plateado y con las aletas dorsal y anal seguidas de 5 a 7 pínulas.

Se alimenta de zooplancton y larvas de peces. Se captura con artes de cerco, especialmente cuando se acerca a las costas a finales del verano y comienzos del otoño y de forma accidental, en los barcos que se dedican a la pesca de la sardina. Cuando se encuentra en peligro y es perseguido por otros peces puede dar grandes saltos fuera del agua.

Su tamaño habitual oscila entre 20 e 30 cm, aunque que puede alcanzar los 50 cm y los 0,5 kg.

Minerales:
Destaca Calcio y Fósforo

Alto contenido de ácidos grasos **omega 3**

Aporte de **proteínas** de alto valor biológico

Importante contenido en **vitaminas** sobre todo del grupo D

Incluye los **aminoácidos esenciales**

Como cocinarlo:

La paparda se puede consumir frita, en escabeche o guisada. También se puede preparar en tostas o ensaladas.