



CONCHAS DE ABANICO / Scallops

(Argopecten purpuratus)

Las conchas de abanico es un producto que su concha posee forma de abanico, con dos valvas convexas, de color blanco con púrpura por la parte externa y blanca reluciente por la parte interna.

Las evidencias más remotas del consumo de la concha de abanico datan de 8011 y 5954 años AC en la parte alta del valle de Zaña (Lambayeque).

Las conchas de abanico son una fuente natural de energía que contiene vitamina B12, la misma que influye en la producción de glóbulos rojos, ayuda a prevenir la anemia y mejorar el sistema inmunológico. Son ricas en nutrientes como el omega 3, magnesio y potasio.

Scallops are a product characterized by their fan-shaped shell, consisting of two convex valves. They have a white and purple exterior and a shiny white interior.

The earliest evidence of scallop consumption dates back to 8011 and 5954 years BC in the upper valley of Zaña (Lambayeque).

Scallops are a natural source of energy containing vitamin B12, which plays a role in red blood cell production, helps prevent anemia, and enhances the immune system. They are also rich in nutrients such as omega-3, magnesium, and potassium.

FICHA TÉCNICA

Producto	Conchas de abanico media valva, tallo coral y tallo solo.
Nombre común	Vieira; Ostión; Peruvian scallops; Coquille Saint-Jacques; Cappesante; Hotate gai; Pètoncles; Conchas de abanico.
Nombre científico	Argopecten purpuratus.
Presentaciones y tallas	Media Valva, IQF, 10-20; 20-30; 30-40; 40-60 und/kg. Tallo coral, IQF, 10-20; 20-30; 30-40; 40-60 und/lb. Tallo solo, IQF, 10-20; 20-30; 30-40; 40-50; 50-60; 60-80; 80-100 und/lb.
Empaque	Medias valvas: Envases individuales, a granel Caja x 10 kg / 2 bolsas x 5 kg. Tallo coral y tallo solo: Caja x 15 kg / 3 bolsas x 5 kg.
Zona de captura	Océano Pacífico FAO 87.
Origen	Perú.

TECHNICAL DATA

Product	Product Half shelf scallops, Roe on scallops, Roe off scallops.
Common Name	Scallop; Oyster; Peruvian Scallops; Coquille Saint-Jacques; Cappesante; Hotate Gai; Pètoncles; Scallops.
Scientific Name	Argopecten purpuratus.
Presentations and Sizes	Half shelf scallops, IQF, 10-20; 20-30; 30-40; 40-60 pcs/kg. Roe on scallops, IQF, 10-20; 20-30; 30-40; 40-60 pcs/lb. Roe off scallops, IQF, 10-20; 20-30; 30-40; 40-50; 50-60; 60-80; 80-100 pcs/lb.
Packaging	Half shell scallops Individual packaging, bulk Box of 10 kg / 2 bags of 5 kg each. Roe on and roe off scallops: Box of 15 kg / 3 bags of 5 kg each.
Capture Zone	Pacific Ocean FAO 87.
Origin	Peru.

