Publicado en Barcelona el 23/10/2024

# [La almeja fina de Corea aporta nutrientes energéticos y saludables](http://www.notasdeprensa.es)

## De las más de 500 variedades que existen, la almeja fina es la más apreciada por tener la carne más tierna. Friusa es la empresa pionera en la importación de este producto de Corea

 También conocida como "el diamante de la gastronomía" por sus excelentes propiedades, la almeja fina de Corea es un alimento alto en proteínas y nutrientes, bajo en calorías, grasas y azúcar. De las más de 500 variedades que existen, la almeja fina es la más apreciada por tener la carne más tierna. Friusa es la empresa pionera en la importación de este producto de Corea, desde hace más de veinte años. Este marisco 100% natural y con un precio asequible tiene un elevado contenido en Vitamina C, Vitamina B12 y hierro, lo que ayuda a prevenir la anemia y generar glóbulos rojos. Asimismo, es considerado un alimento rejuvenecedor, ya que su consumo mejora la producción natural de colágeno en el organismo, para regenerar piel, membranas y células. Rica en minerales como el calcio, magnesio, fósforo, potasio y zinc – este último un ingrediente deficiente en la mayoría de los alimentos – es recomendable consumir almeja fina de Corea con frecuencia por sus múltiples beneficios, entre ellos, la mejora de la fertilidad masculina. Asimismo, su contenido de taurina ayuda en la prevención de enfermedades cardiovasculares y en la descomposición de la grasa. Un producto en auge en España tras la pandemiaLa almeja fina de Corea (ruditapes philippinarum) está cada vez más presente en las mesas españolas, ya sea como aperitivo, plato principal o acompañamiento para arroces, pasta, guisos u otras recetas, a las que aporta un alto contenido nutricional a un precio asequible. De hecho, España es uno de los países con el mayor crecimiento de importación de almeja fina de Corea, el segundo país exportador de pescado y marisco del mundo. La almeja fina de Corea se puede adquirir en supermercados y grandes superficies, así como en sus comercios online.

**Datos de contacto:**

Ignacio Almirall

Servicio de Prensa de Almeja de Corea

630 18 78 44

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

Categorias: Nacional Nutrición Gastronomía Industria Alimentaria Consumo



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