



**Características:**

La vieira del Atlántico *Placopecten magellanicus* se encuentra en el Atlántico Norte entre cabo Hatteras y Labrador, justo debajo del nivel de las mareas a profundidades de 100 m o más. Se presenta sobre todo sin huevas. La carne tiene una textura firme y un sabor dulce.

**Nombre comercial:**

Vieira del atlántico

**Nombre científico:**

*Placopecten magellanicus*

**Familia:**

Pectinidae

**Área de captura:**

Atlántico Noroccidental (Canadá y Estados Unidos)

**Método de pesca:**

Rastrillo o dragado de New Bedford

**Temporada de captura:**

Finales de marzo hasta agotar el cupo, o principio del invierno

**Disponible como:**

Carne de vieira cruda y congelada (sin coral)

**Tamaños disponibles:**

20-30 pzs/lb

**Detalles sobre sostenibilidad:**

Hay tres pesquerías en la zona FAO 21 certificadas MSC: dos en Canadá y una en los EE.UU. (Atlántico)



Este producto proviene de una pesquería con certificación MSC.