



Características:

Esta especie originalmente americana fue introducida para cultivo en China en los años veinte. Pero la especie está muy extendida en volúmenes más pequeños en otros países. La carne de cangrejo tiene un bonito color rojo y blanco y tiene un sabor dulce.

Nombre comercial:

Cangrejo de río

Nombre científico:

Procambarus clarkii o *Astacus spp*

Familia:

Cambaridae o Astacidae

Área de captura:

Pesquería continental en China o pesquería de agua dulce en Europe

Método de pesca:

Pesca con red, trampas

Temporada de captura:

Abril hasta junio (China)

Disponible como:

Carne de cangrejo de río cocido y pelado

Tamaños disponibles:

U100 pzs/lb hasta 250-300 pzs/lb (varios calibres, cocido y pelado)

Detalles sobre sostenibilidad:

La pesquería es muy sostenible: los métodos de pesca son amplios, el costo energético es bajo, no se destruye el fondo, no hay sobrepesca ni pesca fantasma, tampoco se observa mortalidad y capturas accidentales.

