

Fernando, gerente de Mariscos Laureano, explica cómo la depuración garantiza marisco gallego de calidad 10

Noticias 24hs | 14-08-2025 | 19:42



Mariscos Laureano / GN

Fernando, responsable de Mariscos Laureano, destacó esta semana la función esencial de la depuradora de mariscos, una instalación que elimina virus como coliformes, salmonelas y otros patógenos que afectan a los consumidores aunque no perjudiquen al molusco. ¿Se realiza un lavado natural y una purificación que elevan el marisco a una calidad 10?, aseguró.

La empresa, ubicada en Playa de Tragove 9, Cambados (Pontevedra), trabaja con un método de depuración por decantación del agua de mar, técnica reconocida por preservar la esencia del producto sin aditivos artificiales. Este proceso mantiene la frescura y la textura original del molusco, dejándolo en condiciones óptimas para el consumo.

Mariscos Laureano distribuye sus productos en toda España, sirviendo tanto a hogares como a restaurantes y hostelería de alto nivel. Su catálogo incluye almeja, berberecho, bogavante, buey de mar, camarón, centolla, escupina, mejillón, navaja, nécora, ostra, percebe, vieira, volandeira, zamburiña y vino.

La combinación de una técnica de depuración tradicional con un amplio surtido de mariscos consolida a Mariscos Laureano como referente de calidad en Galicia, ofreciendo el auténtico sabor del mar con todas las garantías de seguridad alimentaria.

Autor: Redacción