



CEBO CONGELADO

MUERGO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

El muergo o Solen Marginatus es un bivalvo de concha frágil, alargada, de valvas simétricas, ligeramente cóncavas y con el extremo anterior recto y oblicuo. Superficie lisa, con finas estrías de crecimiento. Impresión muscular más corta que la longitud del ligamento inter valvar. De coloración amarillo castaño e interior blanco nacarado.

El muergo como cebo congelado en este caso, se presenta en envase film sellado al vacío.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

Habitan en las costas del Océano Atlántico tanto europeas como norteafricanas. También en las costas del mar Mediterráneo. Nuestra recolección se realiza en el Atlántico de la Península Ibérica.

Esta especie vive enterrada colonizando los fondos arenosos, con preferencia por playas abiertas. Tienen capacidad de enterrarse con rapidez a gran profundidad. Permanecen enterrados creando unos sifones fuera de la arena y succionando y expulsando el agua que van filtrando.

Muy utilizado en surf casting.

DISPONIBILIDAD

Continuada los 12 meses del año, pero sujeta a carencias por motivos de inclemencias meteorológicas y flujo de mareas.



PECES RECOMENDADOS

Teniendo en cuenta que las piezas de pesca son variables según época, técnica y zona geográfica, el muergo es apreciado y versátil. Especialmente indicado para el sargo, dorada, herreras, lubinas o pargos.



PAUTAS BUENA CONSERVACIÓN

Temperatura 4° máx. en conservación hasta 24h.
Temperatura - 18° máx. en conservación hasta los 12 meses.