



Ditris do gaxalido

É un produto derivado do conchas de moluscos, que se utiliza para a fabricación de produtos de limpeza e para a elaboración de materiais de construción.



Como se utiliza: É utilizado para a fabricación de produtos de limpeza e para a elaboración de materiais de construción.



Lambido

Produto derivado do moluscos, utilizado para a elaboración de produtos de limpeza e para a elaboración de materiais de construción.





Lagrimas de Océano



Produto derivado do moluscos, utilizado para a elaboración de produtos de limpeza e para a elaboración de materiais de construción.



Extrato de Moluscos

Produto derivado do moluscos, utilizado para a elaboración de produtos de limpeza e para a elaboración de materiais de construción.




Moluscos

Produto derivado do moluscos, utilizado para a elaboración de produtos de limpeza e para a elaboración de materiais de construción.




Moluscos

Produto derivado do moluscos, utilizado para a elaboración de produtos de limpeza e para a elaboração de materiais de construción.




Ostra Portogallo



È un mollusco bivalve, con guscio di carbonato di calcio, che si apre e si chiude grazie a due valve. Il guscio è ricoperto da una membrana che protegge il mollusco dall'ambiente esterno.

Il guscio si apre e si chiude grazie a due valve, che si aprono e si chiudono grazie a due muscoli. Il guscio è ricoperto da una membrana che protegge il mollusco dall'ambiente esterno.



Il guscio si apre e si chiude grazie a due valve, che si aprono e si chiudono grazie a due muscoli. Il guscio è ricoperto da una membrana che protegge il mollusco dall'ambiente esterno.



Ostra Portogallo



Caratteristiche:
• Guscio di carbonato di calcio
• Due valve
• Muscoli
• Membrana
• Guscio di carbonato di calcio

Modo di preparazione:

- Pulire le ostriche con acqua e sapone.
- Rimuovere il guscio superiore.
- Pulire il guscio inferiore con acqua e sapone.
- Rimuovere il guscio superiore.
- Pulire il guscio inferiore con acqua e sapone.
- Rimuovere il guscio superiore.

Valore Nutrizionale



È un mollusco bivalve, con guscio di carbonato di calcio, che si apre e si chiude grazie a due valve. Il guscio è ricoperto da una membrana che protegge il mollusco dall'ambiente esterno.

Il guscio si apre e si chiude grazie a due valve, che si aprono e si chiudono grazie a due muscoli. Il guscio è ricoperto da una membrana che protegge il mollusco dall'ambiente esterno.



Modo di preparazione:

- Pulire le ostriche con acqua e sapone.
- Rimuovere il guscio superiore.
- Pulire il guscio inferiore con acqua e sapone.
- Rimuovere il guscio superiore.
- Pulire il guscio inferiore con acqua e sapone.
- Rimuovere il guscio superiore.



