



Consejos de conservación de **gambadepalamos.com**

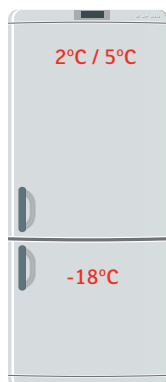
Para nosotros es muy importante que nuestros productos auténticos, originales y con una frescura que solo la Marca de Garantía Gamba de Palamós puede asegurar, estén siempre en las mejores condiciones.

Sigue estos simples consejos de conservación y disfruta de **gambadepalamos.com**



Conservación de gamba

¡Las como hoy!



¡Las comeré mañana, u otro día!



Para disfrutar al 100% de tus gambas de Palamós, no olvides que **nada más recibirlas debes introducirlas inmediatamente en la nevera**, en el mismo envase en el que las has recibido, sin quitar el hielo.

Si no vas a consumirlas el mismo día que las has recibido, debes congelarlas dentro de una bolsa hermética de congelación con una sola capa de gamba por bolsa. Podrás descongelarlas en nevera (12 h. aproximadamente) o a temperatura ambiente (4h. aproximadamente)

Si vas a congelar las gambas, te recomendamos que las consumas durante los 30 próximos días

Conservación otros productos



Si tu pedido es de cigalas u otros pescados frescos de la Confraria de Pescadores de Palamós, **puedes conservarlo hasta 24 horas en la nevera**. Si no vas a consumirlo el mismo día o al día siguiente, te recomendamos que lo congeles para que no pierda ninguna de sus propiedades.

Los erizos frescos también puedes conservarlos **hasta 24 horas en la nevera**. Pueden congelarse, pero para ello debes abrirlos, extraer las yemas y guardarlas en un recipiente pequeño cubiertas en su propio líquido.

Si prefieres los erizos congelados te recomendamos las yemas de erizo ultracongeladas, con una caducidad de 1 año. En el momento que las descongeles (a temperatura ambiente o en nevera) deberás consumirlas en un plazo de 2 días.