



Características

Cuerpo alargado y morro puntiagudo.

Mancha negra detrás de la nuca



Comisura bucal prolongada por detrás del ojo, con la mandíbula superior más larga que la inferior

Comercialización

Fresco, entero o eviscerado y sin espinas. En ocasiones congelado. Se comercializa también en salazón, fileteado en salmuera, ahumado y en aceite, denominándose “anchoas”; y escabechados en vinagre, denominándose “boquerón en vinagre”, necesitando entonces un proceso de congelación. Al ser semiconservas deberán conservarse a temperaturas de refrigeración (2-7°C).



Cola escotada

Talla mínima

Atlántico Noreste: 12 cm.

Mediterráneo y Atlántico Centro Este: 9 cm.

Especies semejantes

SARDINA (*Sardina pilchardus*) (formas juveniles)



Mandíbulas iguales de longitud. Escamas de mayor tamaño.

