



**Características:**

Los mejillones chilenos son cosechados y cultivados en las frías aguas ricas en nutrientes en Chile y crecen en cuerdas. Aproximadamente el 74% de la carne de mejillón chileno se exporta a Europa. La carne de mejillón chileno es muy sabrosa.

**Nombre comercial:**

Mejillón de Chile

**Nombre científico:**

*Mytilus chilensis*

**Familia:**

Mytilidae

**Área de captura:**

Chile

**Método de pesca:**

Captura y cultivo

**Temporada de captura:**

Recolección: noviembre/diciembre - junio

**Disponible como:**

Cocido

**Tamaños disponibles:**

Carne: 100-200 pzs/lb hasta 300-500 pzs/lb

**Detalles sobre sostenibilidad:**

La pesquería y el cultivo suspendido del mejillón de Chile del cual Morubel se abastece de la carne de mejillón es ahora también certificado MSC o ASC.



Este producto proviene de una pesquería con certificación MSC.

