



Bijzonderheden:

De meeste mosselen uit Denemarken en Nederland zijn MSC gecertificeerd. Mosselen worden doorheen de hele wereld geoogst, zowel wild gevangen als gekweekt. Ze zijn een populair ingrediënt in verschillende gerechten zoals zeevruchtenmengelingen, paella, pasta, salades...

Handelsbenaming:

Mosselen

Wet. benaming:

Mytilus edulis

Familie:

Mytilidae

Vangstgebied:

Noordoostelijke Atlantische Oceaan

Vangstmethode:

Vangen en opkweken

Vangstseizoen:

Hele jaar behalve juni, juli en augustus

Beschikbaar als:

Gekookt mosselvlees

Beschikbare maten:

200-300 stuks./lb tot 500-800 stuks/lb

**Duurzaamheids-
gegevens:**

Ongeveer 15 visserijen hebben een MSC certificaat behaald en dit zijn mosselkor en touwkweek mosselen. Op 1 visserij na komen ze allemaal uit FAO 27.



This product comes from an MSC certified fishery.