

Cooke



MORUBEL

# BLAUWE MOSSEL



# Cooke



## MORUBEL

Ankerstraat 2  
B-8400 Oostende  
Tel. +32 59 322868  
www.morubel.be



# BLAUWE MOSSEL

**Specie:** *Mytilus edulis*

De meeste blauwe mosselen, *Mytilus edulis*, uit Denemarken en Nederland zijn MSC-gecertificeerd. Toch worden ze over de hele wereld algemeen geogst, zowel uit wilde als uit gekweekte bronnen. Mosselen zijn een populair ingrediënt in veel visgerechten: zeevruchtencocktail, paella, pasta, salades....

**Certificering:**



Marine Stewardship Council (MSC) gecertificeerde garnalen afkomstig is van een MSC gecertificeerde visserij, de meest strenge en betrouwbare standaard voor duurzame visserij.

**Maat:**

Mosslevles: 200-300, 300-500, 500-800 stuks/lb

**Allergenen:** weekdieren



| Gemiddelde nutritionele waarden per 100g |                  |
|--|------------------|
| Energie                                  | 420 kJ/ 100 kcal |
| Vet                                      | 3 g              |
| - waarvan verzadigd                      | 0,4 g            |
| Koolhydraten                             | 3 g              |
| - waarvan suikers                        | <0,1 g           |
| Eiwitten                                 | 15 g             |
| Zout                                     | 1,4 g            |

**Bereiding:**

Het gekookte mosselvles is klaar om in een salade te serveren of toe te voegen aan een warme maaltijd. Plaats het product gewoon een paar uur in de koelkast.

**Verpakkingsmogelijkheden:**

250g-400g doos  
250g-2,5Kg zak  
5Kg-10Kg bulk