

Cooke



MORUBEL

CHILEENS MOSSSELVLEES



Cooke



MORUBEL

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



CHILEENS MOSSELVLEES

Specie: *Mytilus chilensis*

De Chileense mosselen worden gevangen en gekweekt in de koude, voedselrijke wateren van Chili en groeien aan touwen. Ongeveer 74% van dit zeer smakelijke Chileense mossel vlees wordt naar Europa geëxporteerd.

Certification:



Aquaculture Stewardship Council ofwel ASC-certificering reguleert de toeleveringsketen en de traceerbaarheid van aquacultuurzeevruchten uit ASC-gecertificeerde visserijen tot aan de klant.

Maat:

Mossel vlees: 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 mossel vlees 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