



**Chileense mosselen worden gevangen en opgekweekt in de koude, voedselrijke wateren van Chili en groeien aan touwen.**  
**Mosselen zijn zogenaamde “filter feeders” – wat wil zeggen dat ze plankton en andere kleine organismen die in het water drijven daaruit filteren - en ze leven in getijdewateren.**  
**De mosselen zijn omhuld door een smaakvol en krokant laagje en dus ideaal als hapje met een dip.**

## Productinformatie

Wetenschapp. benaming:	<i>Mytilus chilensis</i>
Oorsprong:	Gevangen en opgekweekt in Chili
Samenstelling:	45% mosselen + 55% paneer
Maatvoering:	N.v.t.
Bewerking:	Gekookt mosselvlees, gepaneerd
Bewaarcondities:	-18°C
Houdbaarheid:	18 maanden vanaf productie
Gebruik:	Snack, voorgerecht
Bereiding:	Frituurpan of in de oven

## Verpakkingsinformatie

Verpakking CE:	1 kg zak	
Verpakking omdoos:	10 x 1 kg	
Merkopties:	<b>Elite</b>	Talen op de verpakking: NL, FR, DE, GB
Dozen/Europallet:	64 (8 lagen x 8 dozen)	