



Los mejillones chilenos son capturados y cultivados en las frías aguas ricas en nutrientes de Chile y crecen adheridos a cuerdas.

Los mejillones son filtradores que significa que filtran el plancton y otros pequeños organismos que se encuentran en suspensión en el agua.

Información del producto

Nombre científico :	<i>Mytilus Chilensis</i>
Origen :	Capturados y cultivados en Chile
Composición :	50% mejillones + 50% empanado
Calibre :	100/200 200/300
Tratamiento :	Cocido, pelado y empanado
Conservación :	-18° C
Vida útil :	18 meses desde fecha producción
Uso :	Tapa, entrante, aperitivo
Preparación :	Para freir

Información envase

Envase (UC) :	Bolsa de 1 kg
Caja (MC) :	10 x 1 kg
Opciones marcas :	Elite
Cajas/ europalet :	64 (8 capas x 8 cajas)