



Die chilenischen Miesmuscheln werden im kalten und nährstoffreichen Wasser in Chile gefangen und auf Seilen gezüchtet. Muscheln sind Filtrierer, das heißt, dass sie Plankton und andere kleine Organismen die im Wasser schwimmen herausfiltern. Sie leben in Gegenden die den Gezeiten unterworfen sind. Herrlich knusprig mit Krokantem Panierung.

Produktinformationen

Wissenschaftl. Bezeichnung:	<i>Mytilus chilensis</i>
Herkunft:	Wildfang und Mast in Chile
Zusammensetzung:	45% Miesmuscheln + 55% Panier
Größe:	N.A.
Bearbeitung:	Gekocht, geschält und paniert
Lagerung:	-18°C
Haltbarkeitsdauer:	18 Monate ab Produktion
Serviervorschlag:	Snack, Vorspeise
Zubereitung:	Frittieren

Verpackungsinformationen

Packungsinhalt:	1 kg Beutel
Kartoninhalt:	10 x 1 kg
Marke:	Elite
Kartons/Europalette:	64 (8 Lagen x 8 Kartons)

Sprachen auf der Verpackung: NL, FR, DE, GB