



Les moules chiliennes sont récoltées et cultivées dans les eaux riches en nutriments du Chili et poussent sur des cordes.

Les moules sont des filtres, ce qui signifie qu'elles filtrent le plancton et les autres organismes microscopiques pour s'alimenter, et vivent dans des zones de marées.

Information produit

Nom scientifique :	<i>Mytilus chilensis</i>
Origine :	Cultivées et récoltées au Chili
Composition :	90% moules + 10% glaçage protecteur
Taille :	100-200 pcs/lb
Traitement :	Chair de moules cuites
Conservation :	-18° C
Durée de vie :	18 mois dès production
Utilisation :	Ingrédient, par exemple pour les plats de pâtes et de riz
Préparation :	Prêt à servir (chaud ou froid)

Information sur le conditionnement

Unité consommateur :	Sachet 1 kg – 900g e
Carton principal:	10 x 1 kg
Choix de marque:	Elite
Langues sur l'emballage:	NL,FR,DE,GB
Cartons/Europalette:	64 (8 couches x 8 cartons)