



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 :	45% moules + 55% pâte à frire
Taille :	N.A.
Traitement :	Chair de moules cuite, panée
Conservation :	-18° C
Durée de vie :	18 mois dès production
Utilisation :	Snack, hors-d'œuvre
Préparation :	Friteuse

Information sur le conditionnement

Unité consommateur :	Sachet 1 kg –
Carton principal:	10 x 1 kg
Choix de marque:	Elite
Cartons/Europalette:	64 (8 couches x 8 cartons)

Langues sur l'emballage: NL, FR, DE, GB