



# mejillón cocido al natural

de las Rías Gallegas



BANDEJA 1Kg

*Auténtico **sabor** de Galicia*

## COMPOSICIÓN

### Mejillón Fresco

Nombre científico	<i>Mytilus galloprovincialis</i>
Método de producción	De cría: cultivo en viveros flotantes
Zona de Captura o Cría	España



## CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Tamaño	<b>Gourmet</b>	<b>45 - 55 piezas / Kg</b>
--------	----------------	----------------------------

## EMBALAJE

MEJILLÓN	ENVASE	ENVASES / CAJA	PALETIZADO
ENVASADO ATMÓSFERA PROTECTORA	BANDEJA 1Kg	4 BANDEJASXCAJA	8X9: 72CAJAS

## CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL PREVISTA

Conservación en frío (entre 0°C y 4°C) Fecha de caducidad: 28 DÍAS

## MODO DE EMPLEO

Perforar el film de la bandeja y calentar directamente en microondas 4 minutos 30 segundos a potencia media. Envase no apto para calentar al fuego o en vitrocerámica, sólo microondas.

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valor energético	211kJ/50kcal
Grasas	1,2g
de las cuales saturadas	0,3g
Hidratos de carbono	3,1g
de los cuales azúcares	1g
Fibra alimentaria	1g
Proteínas	6,7g
Sal	1,8g
Fósforo	878mg
Yodo	75µg
Omega 3 (EPA+DHA)	481mg

Nº Registro Sanitario: ES 12.13222/PO CE

