



mejillón cocido al tomate

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 **Gourmet** **45 - 55 piezas / Kg**

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	338kJ/80kcal
Grasas	3,2g
de las cuales saturadas	0,5g
Hidratos de carbono	6,7g
de los cuales azúcares	0,3g
Fibra alimentaria	0,4g
Proteínas	6g
Sal	1,8g
Fósforo	768mg
Yodo	63µg
Omega 3 (EPA+DHA)	259mg

Nº Registro Sanitario: ES 12.13222/PO CE

galicia
calidade



www.grupolinamar.com

