



mejillones vivos y limpios de las Rías Gallegas

YA NO TE DARÁ
PEREZA
LIMPIARLOS



BANDEJA DE 1Kg

Auténtico sabor de Galicia

listos para cocinar

ricos en Omega 3 y alto contenido nutricional

ENVASADO EN ATMÓSFERA PROTECTORA

**un concepto innovador
para el mejillón de siempre**

sin aditivos ni conservantes

vivos más días en el envase

sin problemas de olores ni goteos

envase apto para cocer en microondas

COMPOSICIÓN

Nombre científico	<i>Mytilus galloprovincialis</i>
Método de producción	De cría
Zona de Captura o Cría	España/Portugal



Mejillón Fresco envasado en Atmósfera Protectora

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Tamaño	Etiqueta negra	<24 piezas/Kg
	Gigante	24 - 30 piezas / Kg
	Selección	30 - 40 piezas / Kg
	Gourmet	40 - 50 piezas / Kg
	Delicatessen	>50 piezas / Kg

EMBALAJE

MEJILLÓN	ENVASE	ENVASES / CAJA	PALETIZADO
ATMÓSFERA PROTECTORA	BANDEJA 1Kg	4 BANDEJAS	8 CAJAS x 13 ALTURAS: 104 CAJAS
ATMÓSFERA PROTECTORA	BANDEJA 1Kg	9 ó 12 BANDEJAS	6 CAJAS x 6 ALTURAS: 36 CAJAS

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL PREVISTA

Refrigerado de 2 a 5°C (+3°C) Fecha de Caducidad: 8-10 días

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valor energético	259kJ/61kcal
Grasas	1,4g
de las cuales saturadas	0,35g
Hidratos de carbono	3g
de los cuales azúcares	0g
Fibra alimentaria	1g
Proteínas	8,7g
Sal*	2,1g

* Presente de forma natural en el alimento.

Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal).

Nº Registro Sanitario: ES 12.13222/PO CE



www.grupolinamar.com   