



mejillón cocido en su propio jugo

de las Rías Gallegas



BOLSA 1Kg

Auténtico **sabor** de Galicia



COMPOSICIÓN

Mejillón Pasteurizado

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 **Selección 30 - 35 piezas / kg**

EMBALAJE

MEJILLÓN PASTEURIZADO	ENVASE	ENVASES / CAJA	PALETIZADO
EN BOLSA PLÁSTICA	BANDEJA 1Kg	8 BOLSAS/CAJA	6 CAJAS X 7 FILAS: 42 CAJAS
MEJILLÓN CONGELADO	ENVASE	ENVASES / CAJA	PALETIZADO
EN BOLSA PLÁSTICA	BANDEJA 1Kg	10 BOLSAS/CAJA	6 CAJAS X 7 FILAS: 42 CAJAS

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL PREVISTA

MEJILLÓN PASTEURIZADO Conservación en frío (entre 0°C y 4°C) Fecha de caducidad: 45 DÍAS

MEJILLÓN CONGELADO Conservación en frío (-18°C) Fecha de caducidad: 12 MESES

MODO DE EMPLEO

Abrir el envase y vaciar el contenido (mejillón y jugo) en una cazuela. Calentar a fuego lento 2 ó 3 minutos. No añadir sal.

MICROONDAS: Verter el contenido en un bol y calentar en el microondas 2,5 minutos a potencia media. No añadir sal.

EN FRÍO: Abrir la bolsa, dejar unos minutos a temperatura ambiente y consumir.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valor energético	416kJ/99kcal
Grasas	2,5g
de las cuales saturadas	0,7g
Hidratos de carbono	4g
de los cuales azúcares	<1g
Proteínas	15g
Sal	1,4g

Nº Registro Sanitario: ES 12.13222/PO CE

galicia
calidade



www.grupolinamar.com

