



mejillón cocido a la mantequilla

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 BANDEJASCAJA	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	459kJ/110kcal
Grasas	6,8g
de las cuales saturadas	4,2g
Hidratos de carbono	7g
de los cuales azúcares	1g
Fibra alimentaria	1g
Proteínas	5,2g
Sal	1,5g
Yodo	50µg
Omega 3 (EPA+DHA)	374mg

Nº Registro Sanitario: ES 12.13222/PO CE



www.grupolinamar.com   