



**mejillones vivos**  
de las Rías Gallegas



BOLSA 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

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

ENVASADO TRADICIONAL

BOLSA 1Kg

5 ó 10 MALLAS/SACO

HASTA 900Kg/PALET

## CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL PREVISTA

Refrigerado de 2 a 8°C aunque no imprescindible

## 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](http://www.grupolinamar.com)   