



mejillones vivos de las Rías Gallegas



CAJA 2Kg

*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 | 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

ENVASADO TRADICIONAL

CESTO MADERA 2Kg

25 CESTOS x 10 ALTURAS

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   