



Die chilenischen Miesmuscheln werden im kalten und nährstoffreichen Wasser in Chile gefangen und auf Seilen gezüchtet. Muscheln sind Filtrierer, das heißt, dass sie Plankton und andere kleine Organismen die im Wasser schwimmen herausfiltern. Sie leben in Gegenden die den Gezeiten unterworfen sind.

Produktinformationen

- Wissenschaftl. Bezeichnung: *Mytilus chilensis*
- Herkunft: Wildfang und Mast in Chile
- Zusammensetzung: 90% Miesmuscheln + 10% Schutzglasur
- Größe: 100-200 Stk/lb
- Bearbeitung: Gekocht und geschält
- Lagerung: -18°C
- Haltbarkeitsdauer: 18 Monate ab Produktion
- Serviervorschlag: Zutaten für z. B. Pasta- und Nudelgerichte
- Zubereitung: Verzehrfertig - heiß oder kalt

Verpackungsinformationen

- Packungsinhalt: 1 kg Beutel
 - Kartoninhalt: 10 x 1 kg
 - Marke: Elite
 - Kartons/Europalette: 64 (8 Lagen x 8 Kartons)
- Sprachen auf der Verpackung: NL, FR, DE, GB