



Besonderheiten:

Die chilenischen Miesmuscheln werden gefangen und anschließend an Seilen in den kalten und nährreichen Küstengewässern von Chile bis zur Ernte weiter gezüchtet. Etwa 74 % des chilenischen Muschelfleisches wird nach Europa exportiert. Chilenisches Miesmuschelfleisch ist sehr lecker.

Handelsname:

Chilenische Miesmuschel/Miesmuschel

Wissenschaftl. Bezeichnung:

Mytilus chilensis

Familie:

Mytilidae

Fanggebiet:

Chile

Fangmethode:

Wildfang und Mast

Fangzeitraum:

Ernte: November/Dezember bis Juni

Verfügbar als:

Gekocht

Verfügbare Größen:

Fleisch: 100-200 Stk/lb bis 300-500 Stk/lb

Nachhaltigkeitsinformationen:

Morubel kauft einen großen Teil des Muschelfleisches aus Chile mit einer "Friend of the Sea"-Zertifizierung. Die chilenische Muschelfischerei und die damit verbundenen Zuchtbetriebe, von denen Morubel Muschelfleisch bezieht, sind MSC zertifiziert.



This product comes from an MSC certified fishery.

