



Besonderheiten:

Die meisten blauen Muscheln, *Mytilus Edulis*, aus Dänemark & den Niederlande sind MSC-zertifiziert. Aber sie werden häufig in der ganzen Welt, aus Wild- und Zuchtfisch Quellen geerntet. Muscheln sind eine beliebte Zutat in vielen Gerichten mit Meeresfrüchte: Meeresfrüchte-cocktail, Paella, Pasta, Salate...

Handelsname:

Muschel/Pfahlmuschel/Miesmuschel

Wissenschaftl. Bezeichnung:

Mytilus edulis

Familie:

Mytilidae

Fanggebiet:

Nordostatlantik

Fangmethode:

Muschel-Dredge-Fischerei & Muschelbodenkultur

Fangzeitraum:

Das ganze Jahr über, ausser in der Zeit von Juni bis August.

Verfügbar als:

Tiefgefroren und gekühlt: gekocht

Verfügbare Größen:

Fleisch: 200-300 Stk/lb bis 500-800 Stk/lb

Nachhaltigkeitsinformationen:

15 Fischereien sind MSC zertifiziert: Baumkurrenfischereien oder Tau-Kultur. Alle Fischereien befinden sich in FAO 27 außer einer,



Dieses Produkt stammt aus MSC zertifizierter nachhaltiger Fischerei