



**Bijzonderheden:**

Chileense mosselen worden gevangen en opgekweekt in de koude, voedselrijke wateren van Chili en groeien aan touwen.

Circa 74% van de Chileense mosselen wordt naar Europa geëxporteerd.

Mosselen zijn zogenaamde “filter feeders” – wat wil zeggen dat ze plankton en andere kleine organismen die in het water drijven daaruit filteren - en ze leven in getijdewateren.

**Handelsbenaming:**

Chileense mosselen

**Wet. benaming:**

*Mytilus chilensis*

**Familie:**

Mytilidae

**Vangstgebied:**

Chili

**Vangstmethode:**

Vangen en opkweken

**Vangstseizoen:**

Oogst: november/december - juni

**Geschat volume/jaar:**

200.000 T

**Beschikbaar als:**

Gekookt mosselvlees

**Beschikbare maten:**

Mosselvlees: 100-200 pcs/lb tot 300-500 pcs/lb

**Duurzaamheidsgegevens:**

Morubel koopt een groot deel van haar Chileense mosselvlees met een ‘Friend of the Sea’ certificering.

De Chileense mosselvisserij en hangcultuur operaties waarbij Morubel een deel van het Chileense mosselvlees inkoopt, is nu MSC gecertificeerd.



Dit product is afkomstig van een MSC gecertificeerde visserij

