



Bijzonderheden:

Mosselen waren vroeger alleen verkrijgbaar wanneer de 'r' in de maand voorkwam; nu zijn ze dankzij moderne koel- en conserveringstechnologie het hele jaar door verkrijgbaar. Mosselen zijn zogenaamde "filter feeders" – wat wil zeggen dat zij plankton en andere kleine organismen die in het water drijven daaruit filteren- en ze leven in getijdewateren.

Handelsbenaming:

Mosselen

Wet. benaming:

Mytilus edulis

Familie:

Mytilidae

Vangstgebied:

Noordoostelijke Atlantische Oceaan

Vangstmethode:

Vangen en opkweken

Vangstseizoen:

Hele jaar behalve juni, juli en augustus

Geschat volume/jaar:

30,000T Limfjordvisserij en 56,000T Nederland, beiden MSC

Beschikbaar als:

Gekookt mosselvlees

Beschikbare maten:

200-300 pcs/lb tot 500-800 stuks/lb

Duurzaamheidsgegevens:

Ongeveer 15 visserijen hebben een MSC certificaat behaald en dit zijn mosselkor en touwkweek mosselen. Op 1 visserij na komen ze allemaal uit FAO 27.



This product comes from an MSC certified fishery.

