



Bijzonderheden:

De heerlijke 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.

Handelsbenaming:

Chileense mosselen

Wet. benaming:

Mytilus chilensis

Familie:

Mytilidae

Vangstgebied:

Chili

Vangstmethode:

Vangen en opkweken

Vangstseizoen:

Oogst: november/december - juni

Beschikbaar als:

Gekookt mosselvlees

Beschikbare maten:

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

Duurzaamheidsgegevens:

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



Dit product is afkomstig van een MSC gecertificeerde visserij

