



Características:

La mayoría del mejillón azul, *Mytilus edulis*, de Dinamarca y de los Países Bajos son certificados MSC. Pero se cosechan comúnmente en el mundo, salvaje y de cultivo. Los mejillones son un ingrediente popular en muchos platos de pescados y mariscos: salpicones de mariscos, paella, pasta, ensaladas...

Nombre comercial:

Mejillón

Nombre científico:

Mytilus edulis

Familia:

Mytilidae

Área de captura:

Océano Atlántico Nororiental

Método de pesca:

Rastras y criaderos de mejillón

Temporada de captura:

Todo el año, excepto junio, julio y agosto.

Disponible como:

Carne de mejillón cocido

Tamaños disponibles:

Carne: 200-300 pzs/lb hasta 500-800 pzs/lb

Detalles sobre sostenibilidad:

Aproximadamente 17 pesquerías han obtenido la certificación MSC y son de dragas y de cultivo suspendido. Todas las pesquerías provienen de la zona FAO 27, excepto una.



Este producto proviene de una pesquería con certificación MSC.