

Barlovento

MEJILLÓN FRESCO

FUENTE NATURAL
DE PROTEÍNAS



2 Kg



1 Kg



Barlovento

MEJILLÓN FRESCO

PRODUCTO

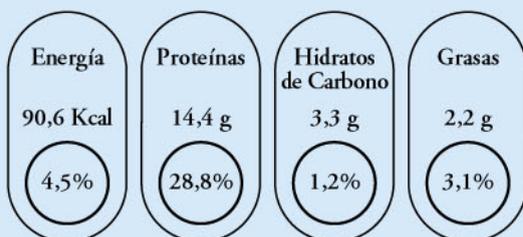
Denominación comercial: Mejillón fresco envasado en atmósfera protectora.
Especie: *Mytilus galloprovincialis*. Obtención: acuicultura. Zona de cultivo: FAO nº 27.
Origen: Galicia (España).

PRESENTACIÓN

Formato: envase de 1 Kg. Número de envases por caja: 12.
Formato: envase de 2 Kg. Número de envases por caja: 6.
Cajas por palet (planta x altura): 24, 32 ó 40.

CONTENIDO NUTRICIONAL

Cada ración de 100 g contiene



Valor medio por 100 g

Valor energético	90,6 Kcal/379,07 KJ
Proteínas	14,4 g
Hidratos de Carbono	3,3 g
Grasas	2,2 g

FUENTE NATURAL
DE PROTEÍNAS

% de la cantidad Diaria Orientativa para un adulto (*)

* Las necesidades nutricionales para cada individuo pueden ser superiores o inferiores basadas en su sexo, edad, nivel de actividad física y otros factores.

MODO DE CONSERVACIÓN Y VIDA ÚTIL

Mantener en refrigeración entre 2º y 6º. Evitar roturas de la cadena de frío.
Fecha de caducidad desde producción: 7-8 días.



MODO DE PREPARACIÓN

1. Enjuagar con agua.
2. Cubrir de agua el fondo de la cazuela y tapar.
Hervir 4-5 min a fuego vivo hasta que se abran los mejillones.
3. Presentar y preparar al gusto.



Envasado en atmósfera protectora. Patente Europea N° EP1679004.

CONTACTO

Barlovento, S.A.

Atención al cliente: Apdo. de correos 52. E-mail: atencionalcliente@barlovento.net

Porto Meloxo, 135. 36989 O Grove (Pontevedra).

Tel. 986 73 50 28. Fax 986 73 14 51.

www.barlovento.net