

Barlomar

MEJILLÓN FRESCO SELECCIONADO
EN ATMÓSFERA PROTECTORA



Peso Neto: 1kg/2kg



Barlovento

MEJILLÓN FRESCO SELECCIONADO
EN ATMÓSFERA PROTECTORA

PRODUCTO

Denominación comercial: Mejillón fresco

Especie: *Mytilus galloprovincialis* - Código FAO: MSM

Obtención: De cría

Zona de Cultivo: FAO nº 27, IXa - Atlántico Noreste - España

Origen: Galicia (España)

PRESENTACIÓN

Bandeja de 1 kg y 2 kg
etiquetado

Tallas:

25/30 Piezas/kg - 30/40 Piezas/kg

Formatos:

Bandeja de 1 kg - Número de bandejas por caja: 12 - 30 cajas/palet

Bandeja de 2 kg - Número de bandejas por caja: 6 - 30 cajas/palet

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valor medio	Ingesta de referencia	por 100g	*IR
Valor energético	8400kJ / 2000kcal	351kJ / 83Kcal	4,17%
Grasas	70 g	2,0 g	2,8%
de las cuales, saturadas	20 g	0,5 g	2,5%
Hidratos de Carbono	260 g	3,0 g	1,1%
de los cuales azúcares	90 g	0,0 g	0,0%
Proteínas	50 g	13,0 g	26,0%
Sal	6 g	1,7g	28,3%

*IR: Ingesta de referencia diaria de un adulto medio (2000kcal/8400 kj)

MODO DE CONSERVACIÓN Y VIDA ÚTIL

Mantener refrigerado entre 2º y 6º. Evitar roturas de cadena de frío.

Después de abierto, consumir en 24 horas

Fecha de caducidad desde fecha de producción: 8 - 9 días.



MODO DE EMPLEO

- 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
Nº EP1679004.

CONTACTO Y ATENCIÓN AL CLIENTE

Barlovento S.A.

Apdo. Correos 52, Porto Meloxo 135 - 36980 O Grove (Pontevedra - España)

Tel: 00 - 34 - 986 735028 - Fax: 00 - 34- 986 731451

www.barlovento.net

atencionalcliente@barlovento.net