

Barlomar

MEJILLÓN FRESCO



ES 2.09088900 E. Kg. 14,1409
Barlovento, S.A. Mejillon
NOMBRE CLIENTES: NOMBRE PRODUCTO: MEJILLÓN
CANTIDAD: PESO NETO: 14,1409 Kg
CANTIDAD: PESO NETO: 14,1409 Kg
CANTIDAD: PESO NETO: 14,1409 Kg



Peso Neto: 5/10/15kg



Barlovento

MEJILLÓN FRESCO

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

Sacos de malla de
5/10/15 kg
Otros formatos según
pedido.

Tallas:

<25 Piezas/kg - 25/30 Piezas/kg - 30/40 Piezas/kg - 40/50 Piezas/kg

Formatos:

Hasta 900 kg por 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.

Fecha de caducidad desde fecha de producción: 5 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

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