

FICHA TÉCNICA MEJILLÓN



NOMBRE		MEJILLÓN				
NOMBRE CIENTÍFICO		Mytilus galloprovincialis				
METODO DE PRODUCCIÓN		DE CRIA				
ZONA DE PRODUCCIÓN		ESPAÑA - GALICIA				
OTROS NOMBRES						
INGLES	FRANCÉS	EUSKERA	GALLEGO	CATALÁN		
Mussel	Moule	Muskuiluen	Mexillón	Musclo		
FORMATO DE PRESENTACIÓN						
Malla de 0,5, 1, 2, 5, 10 Kg.						
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y RECOMENDACIONES						
Almacenar entre 2 y 8 °C Vida útil 6 días Se recomienda consumir cocinado						
CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO						
El molusco se vende vivo, por lo que presentará resistencia a la apertura de las valvas y ausencia de exudados u olores desagradables. Piezas completas y tamaño uniforme						
VALORES NUTRICIONALES POR 100 G						
VALOR ENERGÉTICO	GRASAS	GRASAS SATURADAS	HIDRATOS DE CARBONO	AZÚCARES	PROTEINAS	SAL
72 Kcal	1,96 g.	0,5 g.	3,40 g.	0 g.	12,18 g.	1 g.
SEGURIDAD ALIMENTARIA Y AUTOCONTROL						
<p>Todos nuestros moluscos pasan un estricto control tanto laboratorial como sanitario que garantizan no sólo su salubridad sino también una excelente calidad.</p> <p>Además, disponemos de un actualizado sistema de autocontrol que persigue la mejora continua de nuestros procesos y la absoluta tranquilidad de nuestros clientes.</p>						



**MARISCOS
ELVIRA, S.L.**

Muelle de Sto. Tomé, 3
Tel. 986 542 756
Fax 986 526 098
Móvil 616 489 332
36630 CAMBADOS
(Pontevedra)