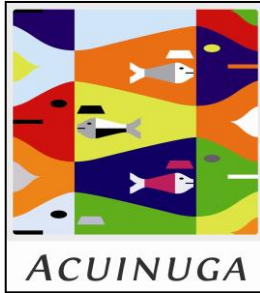


OFERTA Nº:
1974

FECHA:
29/08/25



PARA:

HORECA
MAYORISTAS
PLATAFORMAS
CANALES DE DISTRIBUCIÓN



CERTIFICACIÓN ISO 9001:2008 Nº CA-1.061. LABORATORIO AUTORIZADO Nº 046/GA/SA680A

PRODUCTO: MEJILLÓN (*Mytilus galloprovincialis*) DE LAS RÍAS GALLEGAS **IQF**

ORIGEN: CULTIVO EXTENSIVO/PONTEVEDRA/GALICIA/ESPAÑA/UE

DESCRIPCIÓN:

Vianda de Mejillón obtenida mediante cocción con vapor y posterior ultracongelación, presentada a granel en bolsa plástica y caja de cartón de 6 kg.(5.4 kg peso neto escurrido).
Calidad de congelación IQF mediante túnel de lecho fluido y congelación con CO₂

CARACTERÍSTICAS

Piezas Kg	L (80 - 110) M (120 - 200) S (200 - 300)
Cocción	Con vapor y presión
Tipo congelación	Congelación IQF con CO ₂
Glaseo protector	10% (± 1)
Roto	< 5%
Biso exterior	< 20%

FECHA Y VALIDEZ DE LA OFERTA: 29 de Agosto / 30 días.

PLAZO DE ENTREGA: 7 días laborables desde la fecha de pedido.

Para la aclaración de cualquier duda o consulta que estime pertinente, contacte con nuestra Oficina Comercial en ventas@acuinuga.com.

ELABORADA POR:

Oficina Comercial, División Acuicultura
Acuicultura y Nutrición De Galicia S.L.
ACUINUGA

