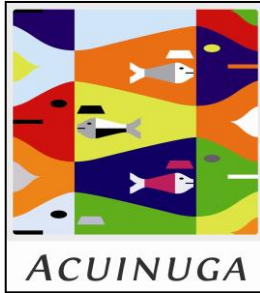


OFERTA Nº:
1974

FECHA:
12/09/25



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 / GALICIA / ESPAÑA / UE

DESCRIPCIÓN:

Mejillones gallegos, cultivados en bateas tradicionales en aguas controladas de la UE. Tras un innovador proceso de depuración e higienización con electrocavitación, se cuecen al vapor y se ultracongelan en túnel de lecho fluidizado activado con CO₂, preservando al máximo su frescura, sabor y propiedades naturales. Disponibles a granel en cómodas bolsas de HDPE de 6 kg, con embalaje exterior de cartón corrugado sobre europalet, listos para garantizar la mejor calidad en cada entrega.

CARACTERÍSTICAS

Piezas Kg	L (80 - 110) M (120 - 200) S (200 - 300)
Procesado	Electrocavitación, cocción al vapor y presión
Tipo congelación	Congelación IQF con CO ₂
Glaseo protector	10% (± 1)
Porcentaje de rotura	< 5%
Biso exterior	< 20%

FECHA Y VALIDEZ DE LA OFERTA: 12 de Septiembre / 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

