

MEJILLONES CONGELADOS (MYTILUS CHILENSIS)

El mejillón es considerado un buen alimento para el proceso de maduración de los camarones en tanques controlados, ya que aporta nutrientes como las proteínas, aminoácidos esenciales, Ácidos grasos Omega-3, Vitamina B-12, Fósforo, Potasio y Zinc.

Dentro de los compuestos fundamentales en la dieta se encuentran los ácidos grasos de la serie linolénica (w3, de origen marino), colesterol y sus derivados. Los moluscos como los mejillones y almejas pueden suministrar hasta 94,6 kcal a partir del consumo de ácidos grasos Omega-3 EPA y DHA, ambos como fuente nutricional más adecuada en la maduración combinada con calamares y artemia. También contiene los aminoácidos esenciales como la lisina que contribuye a la regulación celular.

Nuestro mejillón proviene de la acuicultura de Chile y es procesado sin aditivos ni preservantes.

No contiene antibióticos y/o patógenos.

APLICACIÓN

Se recomienda la dosificación del mejillón entre el 2-4% de la biomasa del tanque, el cual puede ser repartido de 2 -4 raciones diarias. En ciertos casos se utilizan algunos de estos alimentos naturales suplementados con dietas peletizadas como Ez mate y Redimate.

ANÁLISIS GARANTIZADO (% 100GR DE PRODUCTO)

Proteína.....	14,8 %
Grasas totales.....	1,08%
Carbohidratos	6,36%
EPA.....	231 mg
DHA.....	92,6 mg
Calorías.....	94,6 kcal
Humedad.....	(máximo)37%

INGREDIENTES

Carne de mejillón congelada (Mytilus Chilenses).....	63%
Líquidos propios de Mejillón crudo.....	37%

PRESENTACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Cartones de 13,4kg, contiene fundas transparentes de 3.35kg.
Almacenar a -18°C. Este producto debe de ser protegido de humedad, contaminación y luz del sol. Seguro para el uso indicado, mantener fuera del alcance de los niños.

