

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 acuacultura 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 Chilensis*).....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.