



Matthieu Demeyer, Einkauf Fisch und Meeresfrüchte, empfiehlt Ihnen heute die einzigartigen **Morisseau® (Bouchot-)Muscheln** von CAP A L'OUEST.

Jetzt ist Saison für die besondere Morisseau®-Muschel!



Die **Bouchot-Muscheln Morisseau®** sind eine Exklusivität der Firma CAP A L'OUEST. Sie sind das Ergebnis von **20 Jahren Erfahrung** des Teams in der Muschelzucht.

Morisseau®-Muscheln gehören zu der **Spezies Mytilus Edulis**. Ihre Form ist regelmäßig, die Schale dunkel und glatt. Das **Fleisch ist gelblich bis orange** und frei von Krabben und Sandkörnern. Die Textur des Muschelfleisches besticht durch **schöne Cremigkeit**. **Der feine, süße Geschmack** macht den großen Unterschied zu anderen Bouchot-Muscheln aus.

Morisseau®-Muscheln haben eine durchschnittliche **Fleisch-Rate von 30%**. Damit das Unternehmen die Qualität und die Spezifität ihrer Muscheln sichern kann, werden **täglich Analysen und Kontrollen** vor dem Waschen durchgeführt.

Die Morisseau®-Muscheln werden ca. von **Mitte Juni bis Ende Dezember** „ready to cook“ verkauft und als frisches Produkt (+2°C/+4°C) verpackt.



Unser Angebot:

Bouchot-Muscheln Morisseau® aus Frankreich

90 - 100 St. pro kg
Gewaschen, geschabt, gespült.

Art.-Nr.: 26618
Einheit: Sack, 5 kg
Preis: € 5,95/ KG

Preise: Druckfehler vorbehalten – Preise nur gültig in Deutschland - Bis auf Widerruf

Unser Angebot richtet sich nur an gewerbliche oder geschäftliche Abnehmer/Großkunden, nicht an Endverbraucher/Privatkunden.

Tel. +49 (0)2225/883-0 / info@rungisexpress.com