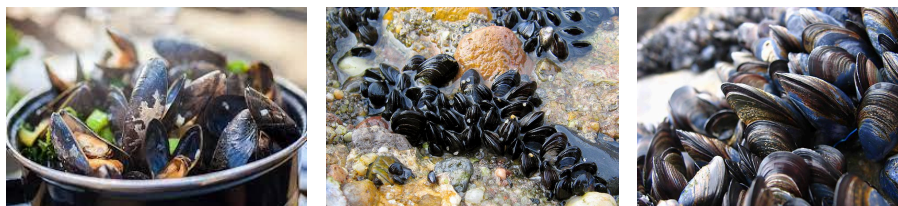




Multifood Chile SpA

A New Standard in Sea Food

CHILEAN MUSSEL (*Blue Mussel*)



The Chilean mussel is a bivalve mollusk typical of the southern part of Chile, with extraordinary flavor, color, and texture. It is grown naturally in the South Pacific's cold, clean waters and is industrially processed under the highest standards of quality, safety, and technology.

These days, the mussel, or *mejillón*, is successfully marketed in the USA, Europe, and Asia thanks to the growing demand of the population in these countries to consume high-quality and nutritious seafood from uncontaminated marine ecosystems.

The Chilean mussel provides significant minerals such as iron, calcium, magnesium, potassium, and iodine. It is also rich in folic acid and vitamin E. With low levels of cholesterol and high levels of phospholipids, it is ideal for weight control and high blood pressure diets.

COMMERCIAL SHEET

Scientific Name: *Mytilus chilensis*
Origin: CHILE
Capture Location: **FAO MAYOR FISHING AREA 87**
Presentation: IQF MEAT, HALF SHELL, in ITS JUICE, PRESERVED
Weight/Size: ASK about OUR VARIETY of PRESENTATIONS or the FEASIBILITY of the PRESENTATION of YOUR CHOICE
Freeze: ONSHORE

PACKAGING

ACCORDING to CUSTOMER REQUIREMENTS

FISHING SEASON

ALL YEAR



Multifood Chile SpA

A New Standard in Sea Food

MEJILLÓN CHILENO (*Blue Mussel*)

Es un molusco bivalvo típico de la zona sur de Chile, de sabor, color y textura extraordinarios, que se cultiva en forma natural en frías y limpias aguas del Pacífico Sur y se procesa industrialmente bajo los más exigentes estándares de calidad, inocuidad y tecnología.

El chorito o mejillón chileno hoy se comercializa con éxito en EE. UU., Europa y Asia gracias a la creciente demanda de la población en estos países por consumir mariscos sanos, de buena calidad, de alto valor nutritivo y que provengan de ecosistemas marinos no contaminados.

Aporta una importante cantidad de minerales como hierro, calcio, magnesio, potasio y yodo. Es rico también en ácido fólico y vitamina E. Tiene bajos niveles de colesterol y altos niveles de fosfolípidos. Es ideal para dietas de control de peso e hipertensión. Todos son atributos relevantes que se suman a su accesible precio y posibilidad de variadas preparaciones en frío o caliente.

FICHA COMERCIAL

Nombre Científico:	<i>Mytilus chilensis</i>
Origen:	CHILE
Lugar de Captura:	ZONA de PESCA FAO 87
Presentación:	CARNE IQF, MEDIA CONCHA, JUGOSO, CONSERVAS
Peso/Tamaño:	PREGUNTE por NUESTRA VARIEDAD de PRESENTACIONES o la VIABILIDAD de la PRESENTACIÓN de SU INTERÉS
Congelación:	En TIERRA

EMPAQUE SEGÚN REQUISITOS del CLIENTE

TEMPORADA de COSECHA TODO el AÑO



Multifood Chile SpA

A New Standard in Sea Food

GALLERY/GALERÍA



Phone: +56 995 008112 | Email: info@multifoodchile.com | Website