

RAMÓN PEÑA-PLATA

MEJILLONES EN ESCABECHE FRITOS

DESCRIPCIÓN

(Mytilus galloprovincialis) Mejillones de Galicia procedentes de las bateas de la ría de O Grove. Estrictamente seleccionados por tamaños y de la mayor calidad.

Nuestros mejillones se fríen en aceite de oliva, para sellarlos, y se les retira el biso de forma manual. Se empacan uno a uno. Solo resta añadirle un suave escabeche.

NOTAS DE CATA

De excelente textura, gracias al paso previo por la freidora que preserva su sabor y al que acompaña delicadamente un escabeche, sin adueñarse de sus matices marinos.

MARIDAJE

Quizás sea ésta la conserva más cervecera. Es un clásico su consumo con patatas fritas, y cervezas rubias y ligeras.



FORMATOS

OL120: Peso Neto- 120 Gr
6-8 Unidades por lata/ 24 Latas por caja

OL120: Peso Neto- 120 Gr
8-12 Unidades por lata/ 24 Latas por caja

ASEUNIV, S.L.
TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41
aseuniv@aseuniv.com