



MYTILEA SARL

Le Port Est – Bâtiments 18 & 14
BP 11
35960 LE VIVIER SUR MER

tel : 02.99.80.83.66
fax : 02.99.80.83.65
e-mail : contact@mytilea.com

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

MOULES DE BOUCHOT DE LA BAIE DU MONT SAINT- MICHEL AOP FRAICHES, SOUS VIDE, PRETES A CUIRE.

Origine du produit

Les moules de bouchots de la Baie du Mont Saint-Michel AOP sont **la référence en qualité** sur le marché du frais. Elles font l'objet d'une **A.O.P.** (Appellation d'Origine Protégée) .

Disponibilité

La moule de bouchot est commercialisable de **juin/Juillet à janvier/février** période durant laquelle sa qualité et son taux de remplissage sont conformes aux exigences de l'AOP.

(En dehors de la période AOP, la dénomination du produit devient : Moules de bouchots du Vivier/mer – Baie de Cancale).

Process

Les moules sont nettoyées, calibrées, débarrassées (arrachage du byssus) en eau de mer réfrigérée. Nous les contrôlons et trions à trois reprises durant le process avant de les conditionner sous vide **sans additif ni gaz conservateur**. Le produit ainsi traité conserve ses qualités de fraîcheur pendant les **8 jours de DLC** à une température de 0/+6°C. (Pour l'export lointain la DLC est de **10 jours**)

Conditionnements (1.4 kg et 0.7 kg)

Sachet sous vide de 1,4 Kg - code barre : **3760048511407** - Caisse carton de 11,2 Kg (8 sachets de 1,4 Kg)

Sachet sous vide de 0,7 Kg - code barre : **3760048517003** - Caisse carton de 5,6 Kg (8 sachets de 0.7 Kg)

Notre emballage est strictement transparent, vous pouvez contrôler la qualité de son contenu.
Étiquette de présentation + recettes et préparation sur chaque sac.

POINTS CLES

- **LES MOULES SONT PRÊTES A CUIRE**
- **LA MOULE RESTE VIVANTE - CONSERVATION 8 JOURS AU REFRIGERATEUR**
- **SECURITE ALIMENTAIRE PARFAITEMENT MAITRISEE**
- **ORIGINE DU PRODUIT RECONNUE (AOP) – REFERENCE EN QUALITE**
- **TRACABILITE TOTALE NOUS MAITRISONS TOUTE LA FILIERE**
- **PAS D'ADDITIF, PAS DE GAZ CONSERVATEUR**
- **FACILITE ET RAPIDITE DE MISE EN ŒUVRE**
- **RESTITUTION PARFAITE DE LA SAVEUR**
- **PAS DE PERTE DE POIDS**



MYTILEA SARL

Le Port Est – Bâtiments 18 & 14
BP 11
35960 LE VIVIER SUR MER

tel : 02.99.80.83.66
fax : 02.99.80.83.65
e-mail : contact@mytilea.com

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Conditions logistique

Prise de commande

Tel : 0299808366
Fax : 0299808365
e-mail : contact@mytilea.com

Les départs ont lieu du lundi au vendredi à 10h00 (région SE), à 11h00 (région SO), et 12H00 (autres régions). Ces horaires peuvent varier selon le transporteur, l'heure limite de prise de commande restera à définir en fonction de ces paramètres.

Conditions d'expédition

Unités d'expédition : carton de **11.2 Kg** (8 X 1,4 Kg) et de **5,6 kg** (8 X 0,7 kg)

Transport/stockage à une température de **0/+6°C**

Le produit ne coule pas, il n'y a pas d'obligation de transport dans un camion exclusivement dédié à la marée.

Encombrement et disposition des caisses sur une palette 80x120

	Sachet 1,4 kg	Sachet 700 g
Dimension sachet (à plat)	34 cm x 23 cm x 4,5 cm	26 cm x 18 cm x 4 cm
Dimension ext carton	42,3 cm x 24 cm x 33,5 cm	32 cm x 21 cm x 23,5 cm
Contenance carton net	8 sachets soit 11,2 kg	8 sachets soit 5,6 kg
Pds brut carton / volume	12 kg / 34 dm³	6 kg / 15.8 dm³
Palettisation	9 cartons/niveau – 5 niveaux	10 cartons/niveau – 6 niveaux
Poids palette complète	45 x 11,2 = 504 kg	60 x 5,6 = 336 kg

Plan de palettisation

