

Sala de prensa

Conservas Serrats lanza una nueva conserva de Mejillones de gran tamaño procedentes de las Rías Gallegas en salsa escabeche.

Conservas Serrats lanza una nueva conserva de Mejillones de gran tamaño procedentes de las Rías Gallegas en salsa escabeche.

2009-04-06 18:00:41

- Piezas de gran calidad para un público exigente.
- La presentación tuvo lugar en la [Feria del Gourmet](#).
- Esta conserva de mejillones refuerza la línea delicatessen de [Serrats](#).

Hasta hace poco [Serrats](#) ofrecía a sus clientes conservas de pescado de alta calidad a base de [Bonito del Norte](#), [Atún Claro](#) y [Anchoas del Cantábrico](#), ahora esta línea tradicional se amplía con los recientes lanzamientos de Caviar de Oricios y Mejillones de las Rías Gallegas en escabeche.

Seleccionando piezas grandes de la mejor calidad, las latas de Mejillones en escabeche de [Conservas Serrats](#) (pero neto 118gr.) constituyen una pieza de delicatessen con aroma de mar y el sabor del escabechado tradicional.

El punto de partida para su elaboración consiste en la selección de las [mejores materias primas](#). [Serrats](#) adquiere el mejillón de las Rías Gallegas en el momento óptimo y cuando han alcanzado la talla deseada. Sólo comercializa el mejillón grande (6-8 piezas por lata) que requiere mayor tiempo de maduración.

Otros factores como la cuidada elaboración de la salsa de escabeche, su cantidad justa en la lata y una esmerada manipulación, limpieza y colocación de los mejillones por manos expertas, convierten los mejillones en escabeche de [Serrats](#) en un producto exquisito y con una magnífica presentación: mejillones grandes, perfectamente limpios, brillantes y sabrosos.

Su consumo aporta un interesante porcentaje de proteínas (20,15 gr. Por cada 100 gr.) lo que la hace especialmente recomendable en dietas deportivas. Los mejillones en escabeche pueden usarse en cientos de recetas de pescado y son por sí mismos un excelente aperitivo.

La presentación oficial de esta lata de Mejillones de gran tamaño procedentes de las Rías Gallegas en salsa escabeche tuvo lugar en la reciente edición de la [Feria del Gourmet](#) (Madrid, 30-31 de marzo y 1-2 de abril).