

MOSSELEN

Mosselzaad, heel kleine mosseltjes, worden uit de Waddenzee gevestigd en op kweekpercelen in de Oosterschelde uitgezaaid. Onder water dus! Deze percelen kan je in de Oosterschelde zien liggen. Ze zijn afgezet met staken.

Na ongeveer 2 jaar worden ze opgevestigd en verhandeld op de mosselveiling in Yerseke. Daarna worden ze in natte pakhuizen(percelen onder water) in een rustig deel van de Oosterschelde opgeslagen om te verwateren* (*zand en slib kwijt raken). Ze worden weer opgevestigd als de mosselhandelaar ze nodig heeft. Zo heeft u altijd verse mosselen op uw bord.

MOSSELEN VAN NEELTJE JANS

Visbedrijf Neeltje Jans is een schelpdierenkwekerij, van de familie Schot, in Zeeland. Gelegen aan de stormvloedkering, kweekt het bedrijf o.a. hang- en bodemcultuur mosselen van top kwaliteit. Ervaring met de mosselteelt wordt al generaties lang doorgegeven in het familiebedrijf.

Neeltje Jans beschikt over voedselrijke mosselpercelen in de Oosterschelde. Viskwekerij Neeltje Jans wil voldoen aan de vraag naar een perfect product. Daarom

houden zij de hele productieketen in eigen hand. Van mosselzaad, de teeltmethoden, het oogsten, de verwatertechniek en het transport naar de winkels en restaurants.

De mosselen moeten altijd vers zijn en worden dagelijks rechtstreeks bij ons in het restaurant geleverd. Dus gelijk van Neeltje Jans de pan in en bij u op uw bordje. Van die heerlijk dikke vette zilte mosselen hhhmmmm.





Neeltje Jans
Mosselen