

MOULES

Mussel, minuscules moules sont pêchées de la mer des Wadden et tête de série dans les parcelles de culture dans l'Escaut oriental. Sous-marine ainsi! Ces parcelles sont visibles dans l'Escaut oriental. Ils sont parés avec des piquets.

Une fois qu'ils sont pêchées pendant environ 2 ans et négociées sur la vente aux enchères de moules à Yerseke. Ensuite, ils sont dans les entrepôts humides (zones sous l'eau) stockés dans une partie calme de l'Escaut oriental pour diluer * (* se débarrasser du sable et de limon). Ils pêchaient à nouveau en tant que commerçant de moules en a besoin. Donc, vous avez toujours des palourdes fraîches sur votre assiette.

MOULES de Neeltje Jans

Visbedrijf Neeltje Jans est une ferme de fruits de mer, la famille Scot, en Zélande. Situé sur la barrière, la société produit comprend des charnières et des moules de fond de qualité supérieure. L'expérience de la culture des moules pour les générations a passé dans l'entreprise familiale.

Neeltje Jans a parcelles de moules riches en nutriments dans l'Escaut oriental. Pisciculture Neeltje Jans répondra à la demande pour un produit parfait. donc

ils gardent toute la production dans leurs propres mains. Des moules, les méthodes de culture, la récolte, les techniques d'arrosage et le transport des commerces et restaurants.

Les moules doivent toujours être frais et livrés tous les jours directement avec nous dans le restaurant. Ainsi, l'équivalent de Neeltje Jans dans la casserole et sur votre assiette. Sur ces belles grandes moules salées graisse hhhmmmm.





Neeltje Jans
Mosselen