

## MOSSELEN UIT ZEELAND

---

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.

## GOUDMERK MOSSELEN

---

### GOUDMERK MOSSELEN

*Gekookt, met frietjes en huisgemaakte mosterdsaus*

Dagprijs

### GOUDMERK MOSSELEN

*Gewokt in pittige knoflookroomsaus, seizoensgroenten en Kortgeens molenbrood of frites*

Dagprijs

