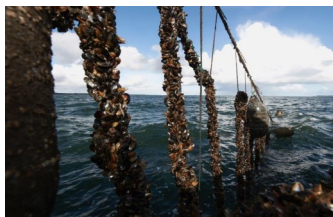


Na het Zeeuwse bodemcultuur mosselseizoen (meestal medio maart) schakelen we tijdelijk over naar de Deense hangcultuur mosselen. Deze mosselen worden, de naam zegt het al, hangend gekweekt in Denemarken, namelijk in de Limfjord. De Limfjord is een langgerekte baai in Noord-Jutland in Denemarken. De Limfjord heeft een oppervlakte van ongeveer 1700 km².



Hangcultuur

Het zaad van de mosselen wordt in netten aan palen opgehangen. Ze laten deze verdeeld over verschillende gebieden, 1 tot 2 jaar in het water liggen zodat de mosselen kunnen groeien tot consumptiemosselen. Doordat de mosselen net onder het wateroppervlakte hangen krijgen ze veel voeding en zonlicht en groeien ze snel. Hierdoor is de schelp wel wat dunner en brozer dan bodemcultuur mosselen. De eenjarige mosselen worden verkocht als sortering 'middel' en de tweejarige als sortering 'groot'.

Verpakking

Vervolgens worden de mosselen vervoerd naar Yerseke en hier verpakt. De mosselen worden met uiterste zorg geschoond, verwerkt en gesorteerd, waarna ze gekoeld de verpakking in gaan. Hiermee garanderen we een kwalitatief uitstekend en vers product! Aangezien de schelpen iets brozer zijn dan bodemcultuur worden deze mosselen alleen verpakt in waterdichte verpakkingen; hierin blijft de mosselen steviger zitten in de verpakking en zorgt dit voor minder breuk dan in een traditionele jute zak.

Sorteringen

Onze Deense hangcultuur mosselen zijn verkrijgbaar in twee sorteringen; groot en middel en zijn beschikbaar in waterdichte verpakkingen van 2 kilo.

300002 Deense hangcultuur mossel middel, 2 kilo

300006 Deense hangcultuur mossel groot, 2 kilo