



SORTIMENT

MUSSELFABRIKENS
PRODUKTER
2023-2024



MUSSELFABRIKEN

musselbaren.se/musselfabriken

Musselfabriken Produktsortiment

(version 231120)

Musselfabriken producerar och erbjuder livsmedelsprodukter baserade på Blåmusslan samt förädlade i olika färsblandningar, format och rätter. Musselköttet kan serveras i de flesta vardagsrätter och format såsom bullar, burgare, biffar, tacos, falafel, lasagne med mera.

Vi serverar våra produkter, förutom färska musslor i skal, i våra Musselbaren restauranger i Bohuslän sedan 2014. Tiotusentals gäster per år njuter och inspireras av musslan i olika format. Musslorna till vårt kokta musselkött köper vi direkt ifrån Scanfjord, en av Sveriges största odlare med kontrollerade odlingar runt Orust och moderna faciliteter i Mollösund.

Havets superhjälte - Super Moules

Musslan är vår tids sanna superhjälte. Den odlas lokalt i fjorden och håller den vid liv, minskar övergödningen och förser oss med ett giftfritt och näringsrikt superprotein. Den odlas och växer naturligt och kräver inga resurser.

Vår vision. "Musslan är en äkta superhjälte. Det vill vi hjälpa fler att förstå. Vi vill ta musslan in i folks vardag idag för att bidra till en bättre morgondag."

Made in Sweden – for a reason. Vi behöver satsa på våra lokala och inhemska proteiner för en högre försörjningsgrad av livsmedel i Sverige. Vi bidrar genom att ta in musslan i vardagsmaten. Den Bohuslänska Blåmusslan har sedan 2023 Skyddad Ursprungsbeteckning inom EU.



Näring, hälsa och klimat

Musslan har ett högre innehåll än många proteinkällor vad gäller Vitamin A, E, B12, Selen samt Järn. Den har också ett högt innehåll på Omega-3, B9, Jod och Magnesium --> **Musslan uppfyller också hela 83 funktionella hälsopåståenden och 15 näringspåståenden möjliga enligt EFSA (www.efsa.europa.eu).**

Rapport om Musslan och klimatavtrycket www.nature.com/articles/s43247-022-00516-4

Klimatavtryck (1 kg kött)

Odlade svenska blåmusslor; 0.4 kg CO₂e/kg
Guldax; 0.97 kg CO₂e/kg

En portion Musselbullar med tillbehör har ett klimatavtryck om **0.4 CO₂e** att jämföra med köttbullar om **3.3 CO₂e**.
Källa: RISE rapport 230911

Miljömärkningar råvara

Blåmusslan (Mytilus Edulis); MSC, KRAV

Guldax (Argentina Silus); MSC (vit, djuphavsfisk i stort bestånd från Färöarna, DK)

Källa: RISE, Öppna listan 2.0

God, god, god. God på tallriken, god för människan - och god för hav & klimat.

ARTIKELLISTA

ÖVERGRIPANDE 240521

Produktgrupp	Variant	Vikt st	antal per förp	Not
100	MUSSELKÖTT utan skal			Odling KRAV, MSC
100 01	250 g**			
100 03	1 kg			
100 06	5 kg	5* 1kg		
110	Musselbarens KOKTA MUSSLOR med skal	Naturella, viss fond		Odling KRAV, MSC
110 03	1 kilo	Micvac		
200	MALDA MUSSLOR	100% kokt musselkött		Odling KRAV, MSC
200 01	250 g**			
200 03	1 kg			
200 06	5 kg	5* 1kg		
300	MUSSELFÄRS under utveckling	Mussla/Guld lax		
310	Musselbarens MUSSELBULLAR	Mussla/Guld lax		
		Ca 17 g styck		
310 01	250 g**			

320	Musselbarens MUSSELBURGARE	Mussla/Guld lax	
		125 g	
320 01	250 g**		2
320 03	1 kg		8
320 06	5 kg	5* 1kg	40
600	Musselbarens PANERAD FRITERAD MUSSLA		
		ca 12g styck	
600 01	250 g**		ca 20
600 03	1 kg		Ca 80
600 06	5 kg	5* 1kg	Ca 400
700	Musselbarens KOKTA MUSSLOR med skal	Med grönsaker och fond	Odling KRAV, MSC
700 07	700 g**	Micvac påse	
800	MUSSELFOND naturell fond	Från ångkokta musslor utan tillsatser eller smaksättning	Odling KRAV, MSC
800 02	0,5 liter**	Hink m lock	
800 03	1 liter		

Samtliga produkter är paketerade i livsmedelsklassade förslutna plastförpackningar och frysta. Etiketter med ingredienser, näringsinnehåll, vikt samt bäst före datum på påsar alt på kartong. Frysta produkter bör tinas innan tillagning.

**enbart butiksformat eller prov.

Alla priser ex moms och frakt.

PRODUKTER / REN MUSSLA

100 - Musselkött (utan skal)

Högkvalitativa kontrollerade, kokta och styckfrysta blåmusslor.

Musslorna är färdiga att använda enkelt i sallader, soppor, sallad, lasagne, tikka masala, risotto, bättre pizza, inlagda i lake/smaker, risotto, rökta mm. Passar i många olika tillagade rätter som protein eller i vidareförädlade former.

Ingredienser: BLÅMUSSLOR (*Mytilus Edulis*)

Näringsinnehåll per 100g:

Energi: kJ 113 / kcal 474

Kolhydrater: 2,3 g Fett: 3,3 g, Protein: 18,5 g, Kväve: 2,96 g, Fosfor: 393 mg,

Järn: 4,16 mg, Magnesium: 60 mg, Selen: 68,1 mg, Omega-3: 0,8 g, Vitamin B 127,9 µg

Förpackning: Förpackade i plastpåse 250g**, 1 kilo.

110 – Kokta musslor med skal, naturella

Kokta med skal. Tina och att värma i kastrull med lock. Tillsätt valfria kryddor och fond.

Ingredienser: BLÅMUSSLOR (*Mytilus Edulis*)

Förpackning: Frysta i 1000 g påse (Micvac), 5 kilo i SRS back

Näringsinnehåll per 100g kött:

Energi: kJ 113 / kcal 474

Kolhydrater: 2,3 g Fett: 3,3 g, Protein: 18,5 g, Kväve: 2,96 g, Fosfor: 393 mg,

Järn: 4,16 mg, Magnesium: 60 mg, Selen: 68,1 mg, Omega-3: 0,8 g, Vitamin B 127,9 µg

200 - Malda Musslor (100% mussla)

Högkvalitativa kontrollerade, kokta blåmusslor hackade och malda till en smet att mixa med andra råvaror och valfritt bindemedel eller för direkt användande i rätter som lasagne, wallenbergare, fiskfärs mmm.

Ingredienser: BLÅMUSSLOR (*Mytilus Edulis*)

Näringsinnehåll per 100g:

Energi: kJ 113 / kcal 474

Kolhydrater: 2,3 g Fett: 3,3 g, Protein: 18,5 g, Kväve: 2,96 g, Fosfor: 393 mg,

Järn: 4,16 mg, Magnesium: 60 mg, Selen: 68,1 mg, Omega-3: 0,8 g, Vitamin B 127,9 µg

Förpackning: Förpackade i plastpåse, frysta. 1 och 5 kilo.

PRODUKTER / FÖRÄDLAD MUSSLA

600 - Musselbarens Panerade friterade musslor

Dubbelpanerade och friterade hela kvalitativa blåmusslor, perfekta som matiga och nyttigare snacks att dippa i chiliaioli eller varför inte i tacosbröd, i lunchsalladen, som bites till ris eller i en poké bowl.

Ingredienser: BLÅMUSSLOR (Mytilus Edulis), ÄGG, STRÖBRÖD, VETEMJOL

Näringsinnehåll per 100g:

Energi kcal 557 / kJ 1245

Fett: 17g, Kolhydrater: 38g, Protein: 21 g

Förpackning:

Frysta och förpackade i plastpåse 250 g**, 1 kg

300 - Musselbarens Musselfärs (mussla/guldax) -> [LCA 0.8 CO2e* per kilo](#)

Högkvalitativ färsblandning av musselkött och vit fisk, för vidare utblandning eller slutliga format. Högt näringsinnehåll och hög mättnadsgrad. Klimatsmart vardagsmat från havet.

Förpackning:

Förpackad i plastpåse, fryst; 1 och 5 kilo.

Näringsvärde per 100 g

Energi kcal:	256
Energi kJ:	1 069
Fett:	3,2 g
Mättat fett:	0,2 g
Kolhydrater:	1,6 g
Sockerarter:	0,7 g
Protein:	15,9 g
Salt:	1,0 g

Ingredienser

Blåmusslor, Guldax, **Mjök fett 3%, Ägg konventionellt rått**, Havssalt, Vitpeppar,

PRODUKTER / FÖRÄDLAD MUSSLA / FORMAT

310 - Musselbarens Musselbullar (ca 20g/styck) → [LCA 0.8 CO2e* per kilo](#)

Musselbullar i klassiskt format men med tydlig havssmak. Ren och kort ingrediens lista.

Servera dem som klimatsmart vardagsmat på husmansvis med potatispuré, rårörda lingon och mild inlagd gurka. Eller som Bohusläns landskapsrätt med palsternacka och äpple som ersätter potatis och gurka. Mussla och Guld lax (vit fisk) – båda MSC märkta.

Ingredienser: Blåmusslor (Mytilus Edulis), Guld lax (Argentina Silus), **Mjöl k 3%, Ägg konventionellt rått**, fänkål, purjolök, havssalt, vitpeppar

Förpackning:

Förpackade i plastpåsar och frysta; 250g**, 1 kg, 5 kg

320 - Musselbarens Musselburgare (125g/styck alt. 80 g/styck)

→ [LCA 0.8 CO2e* per kilo](#)

Matiga och mättande kvalitetsburgare. Ren och kort ingrediens lista. Mussla och vit fisk.

Passar till såväl lyxig hamburgare som nyttig vardagsmat – tillbehören avgör. Alternativt serveras som färsbiff med potatis och sås och rårörda lingon.

Ingredienser: Blåmusslor (Mytilus Edulis), Guld lax (Argentina Silus), **Mjöl k 3%, Ägg konventionellt rått**, fänkål, purjolök, havssalt, vitpeppar

Förpackning:

Förpackade i plastpåsar och frysta; 250g** (2 st), 1 kg (8 st), 5 kg (40 st)

Näringsvärde per 100 g

Energi kcal:	247
Energi kJ:	1 033
Fett:	3,1 g
Mättat fett:	0,2 g
Kolhydrater:	1,6 g
Sockerarter:	0,7 g
Protein:	15,3 g
Salt:	0,9 g

Ingredienser

Blåmusslor, Guld lax, **Mjöl k fett 3%, Ägg konventionellt rått**, Fänkål, Purjolök, Havssalt, Vitpeppar,

PRODUKTER / KOKTA MUSSLOR MED SKAL

700 – Musslor med skal, grönsaker och fond → [LCA 0.4 CO2e* per kilo](#)

Kokta på Musselbaren vis med grönsaker, lök och fond. Fonden används med fördel för sås. Förpackningen är en Micvac påse. Tinas och att värms i kastrull med lock.

Ingredienser:

BLÅMUSSLOR (Mytilus Edulis), ROTSELLERI, morötter, purjolök, SELLERI, lök, vitlök, persilja

Förpackning:

Frysta i 700 g påse (Micvac)**, 1 kilo, (Micvac), 5 kilo i SRS back

Näringsinnehåll per 100g kött:

Energi: kJ 113 / kcal 474

Kolhydrater: 2,3 g Fett: 3,3 g, Protein: 18,5 g, Kväve: 2,96 g, Fosfor: 393 mg,

Järn: 4,16 mg, Magnesium: 60 mg, Selen: 68,1 mg, Omega-3: 0,8 g, Vitamin B 127,9 µg

PRODUKTER / MUSSELFOND

800 - Musselfond (naturlig råfond från ångkokning)

Används som fond, till sås eller soppa. Passar för fisk, skaldjur, grönsaker och kyckling rätter. Naturlig smakrik juicefond från svensk blåmussla. Inga tillsatser. Lämplig att smaksätta med grönsaker och kan reduceras vid behov.

Ingredienser: 100% Musseljuice från svenska blåmusslor (Mytilus Edulis), naturell (MSC/Krav)

Förpackning:

Fryst i plasthink med lock, 0,5 liter**, 1 liter

Näringsinnehåll per 100g:

Energi kcal 17 / kJ 71

Kolhydrater: 1.6, Fett: < 0.5, Mättat fett: < 0.1 Sockerarter: < 0.1, Protein: 1.5, Salt: 1.5

NOTERA: Fler produkter och nya recept tas fram under 2023. Fler viktformat likaså

*Källa: RISE Klimatavtryck Musselbullar/burgare 230911, Öppna listan 2023, ver 2.2

**enbart butiksformat eller prov.

Leveransvillkor

Levereras djupfrysta leveransdagen.

Levereras i plastback (SRS). Plastback debiteras.

Frakt debiteras på faktura.

Levereras EXW - eller enligt avtal.

Bäst före dag gäller fryst produkt. Hållbar i frys i minst 12 månader.

Öppnad förpackning förvaras i kyl och hållbar 3 dygn. Se märkning på etikett.

Ingrediensbeskrivning på påse alternativt på kartong.

Notera också att bullar och burgare minskar mycket lite i vikt efter sluttillagning då produkten redan är tillagad men behöver stekas för yta inför servering.

Serveringsförslag, näringsinnehåll och kunskapsinformation finns i digitala underlag.

Kommunikationsstöd och produktinformation kring musslan finns digitalt samt tryckt vid förfrågan.

→ Vi levererar också gärna provförpackningar, gör provlagningar, delar och skapar recept för musslan i mat, deltar på mässor, föreläser om musslan och lagar musslor med skal på Muurika på förfrågan.

Se oss som en partner och inte minst som den tysta musslans språkrör ☺



TIPS. Gör vårt enkla Musselquiz.

Mer information på musselbaren.se samt musselbaren.se/musselfabriken



Musselfabriken Ljungskile AB

Org. 559273-0427

Sofiehemsvägen 2

459 31 Ljungskile

Erika Wettre Westdahl

0707-33 88 05

erika@musselbaren.se

musselbaren.se/musselfabriken