

# AMARRA, mejillón de Euskadi

Porque amamos el mar, te presentamos  
**AMARRA**, la primera marca de mejillones  
cultivados en Euskadi.

No es posible pensar en Euskadi sin imaginar el mar. Ligado a  
nuestra tierra y a nuestra cultura, forjando nuestro carácter.

Gracias al mar en AMARRA somos quienes somos y hacemos  
las cosas como las hacemos.

*Amar el mar*



## 7 razones para probar AMARRA



### Sabor marino único

Nuestras aguas, libres de depuración, dan a nuestros mejillones todo el sabor característico del Mar Cantábrico.



### Carácter salvaje

Nuestra zona de cultivo en mar abierto, en el tramo litoral entre Lekeitio y Ondarroa da un carácter especial al mejillón AMARRA.



### Textura carnosa

Además del sabor, la textura carnosa es otra de sus características distintivas.



### Apoyo a la economía local

Fomentamos la economía de KM 0, el producto local, apostando además por un producto ecológico.



### Tamaño mediano

El tamaño perfecto, ideal para raciones, para que los sabores solo o en compañía.



### Alto estándar de calidad

Nuestro proceso de producción ecológico, que emplea materiales y prácticas sostenibles y respetuosas con el mar, nos permite producir mejillones exclusivos y de gran calidad.



### Seguridad biosanitaria y alimentaria

Aplicamos rigurosos protocolos de seguridad biosanitaria y alimentaria para hacer de AMARRA el mejillón más seguro del mercado.