

Mimos de Pescada do Cabo

Os Mimos de Pescada do Cabo são preparados a partir da melhor pescada capturada nas águas frias da Namíbia.

Apresentam-se em 6 unidades que são feitas a partir de filetes de pescada sem pele e sem espinhas*, para que saiba sempre com o que pode contar.

Removemos 96% do plástico da embalagem tornando-a mais sustentável e amiga do ambiente. Agora, são ultracongelados pelo sistema de congelação IQF (Individually Quick Frozen) que permite manter inalteradas as propriedades nutritivas da pescada!

Sugestão de descongelação: este produto pode ser utilizado sem descongelação prévia. Tradicional: descongele o produto retirando-o da embalagem e colocando-o no frigorífico 24 horas antes de o cozinhar.

*Embora as espinhas sejam cuidadosamente retiradas, excepcionalmente poderá encontrar algumas.

Este produto deve ser cozinhado antes do seu consumo.

Onde comprar:

- Auchan
- Aldi
- Continente
- Coviran
- Dia/Minipreço
- El Corte Inglés
- E.Leclerc
- Froiz
- Intermarché
- Lidl
- Spar
- Pingo Doce
- Comércio Tradicional

Agora também pode descongelar no microondas:

Coloque os Mimos de Pescada da Pescanova num prato apto para micro-ondas e, uma vez decorrido metade do tempo de cozedura, volte-os. Coloque-os no micro-ondas seguindo os tempos e as potências indicados na tabela abaixo. Depois, retire-os do micro-onda e deixe repousar durante alguns minutos.

600/750W 780/850W 1000/1200W

5/8 min.

Os tempos indicados são apenas orientativos, dependendo das características do micro-ondas e do ponto de cozedura preferido do consumidor.







4/7 min.

3/6 min.

Tacho 15 min.

Microondas 4 a 7 min.

Forno 20 min.





Produtos Associados



Mimos de Pescada do Cabo

1 kg

Receitas



Burger de Pescada com Alface e Ketchup Caseiro



Empada de Mimos de Pescada



Empada Pescanova



Mimos de Pescada com Molho de Cenoura



Mimos de Pescada com Molho de Natas



Mimos de Pescada com Natas e Mostarda



Mimos de Pescada com Três Pimentos Confitados



Mimos de Pescada do Cabo com Cuscuz de Legumes Salteados