



Tranches de Pescada do Cabo



As Tranches de Pescada do Cabo da Pescanova são preparadas a partir de pescada capturada nas águas frias da Namíbia. São seleccionadas a partir dos melhores filetes, sem pele e sem espinhas*.

Apresentam-se em 4 unidades grandes, mais suculentas e saborosas, para que saiba sempre com o que pode contar!

São ultracongeladas pelo sistema de congelação IQF (Individually Quick Frozen) que permite manter inalteradas as propriedades nutritivas da pescada!



Tacho
15 min.



Forno
20 min.

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.

Este produto deve ser cozinhado antes do seu consumo.

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

Onde comprar:

- Auchan
- Continente
- E. Leclerc
- El Corte Inglés
- Intermarché
- Minipreço
- Comércio tradicional

Dose de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Produtos Associados



**Medalhões de
Pescada do
Cabo**
400 g



**Medalhões de
Pescada do
Cabo**

2 kg



**Medalhões de
Pescada do
Cabo**

1 kg

Receitas



Cataplana de Peixe by Lourenço Ortigão



Chanfana de Pescada



Lasanha de Pescada e Salmão



Papelotes de Pescada com Legumes à Salsa no Forno



Pescada ao Gengibre e Lima com Amêndoas



Pescada com Batatas e Azeitonas



Pescada com Chutney de Abóbora e "Cuscuz" de Brócolos



Pescada com Tomate