



Bacalhau Salgado Seco - Noruega



Tacho



Forno



Grelha

A Pescanova reúne a excelência na produção do Bacalhau Cura Tradicional.

O Bacalhau Salgado Seco Pescanova é capturado nas águas geladas e cristalinas do **mar da Noruega**, segundo a toda a arte e conhecimento dos armadores locais, que trazem até nós, a excelência do “fiel amigo”. Ainda em fresco, damos início ao processo de escala e salga, para que chegue até si, **preservando todo o seu sabor e textura**.

O Bacalhau Salgado Seco Pescanova, após correta demolha, permite um **crescimento até 30%** em relação ao seu peso inicial.

Este produto deve ser cozinhado antes do seu consumo. Antes de ser cozinhado tem que ser demolhado.

Poderá encontrar o Bacalhau Salgado Seco - Noruega, com as seguintes denominações comerciais e calibres:

- Jumbo: + 4,5 kg
- Especial: + 3 kg e até 4,5 kg
- Graúdo: + 2 kg e até 3 kgs
- Crescido: + 1 kg e até 2 kgs
- Corrente: + 0,5 kg e até 1 kg
- Miúdo: até 0,5 kg

Espécie: *Gadus morhua*

Onde Comprar:

- Continente
- El Corte Inglés
- Makro
- Comércio Tradicional Especializado

Por 100g produto seco:

517 Kj
122 kcal

6%

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



Omega 3
NATURAL



NOVIDADE

Produtos Associados



**Bacalhau
Salgado Seco -
Islândia**

Peso Variável



**Bacalhau Cura
Amarela**

Peso Variável

Receitas



**Bacalhau com
Couve Salteada
e Molho de Romã**



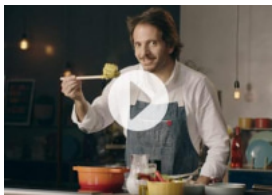
**Bacalhau de
Consoada
Reinventado**



**Bacalhau no
Forno com
Risotto de
Beterraba e
Espargos Verdes**



**Bacalhau Super
Mamãe By Chef
Kiko**



**Caril De
Bacalhau By
Chef Kiko**



**Risotto de
Curcuma com
Bacalhau,
Espargos
frescos e Queijo
da Ilha by
Lourenço
Ortigão**