



Camarão de Moçambique Jumbo CB Selvagem



Tacho
10 min.



Grelha
5 min.



Frigideira
15 min.

Capturado em alto-mar, o **Camarão de Moçambique Jumbo da Pescanova** é o complemento ideal para ocasiões especiais.

A sua cuidada **selecção e rápida ultracongelação a bordo** fazem com que conserve todo o sabor até chegar à sua mesa, garantindo a perfeita conservação das suas qualidades naturais, como a cor e a textura, tal como se tivesse sido acabado de capturar.

Dado o seu elevado calibre, é ideal para grelhar ou fritar.

Este produto deve ser cozinhado antes do seu consumo.

Em embalagens de 2 kg, HOSO*, disponível nos seguintes calibres (peças/kg):

- U/10
- 10/20
- 20/30
- S/Cabeça

Caixa Master: 2 x 6 kg = 12 kg (PL**)
Espécie: *Penaeus monodon*

* *Head-on, Shell-on*

**PL - Peso Líquido sem adição de água de vidragem

Onde comprar:

- Comércio Tradicional/Peixarias
- Makro

Por 100 g congelado:

407 Kj
96 kcal
5%

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

Produtos Associados



Camarão de Moçambique Brown CB Selvagem
2 kg



Camarão de Moçambique CB Selvagem
2 kg

Receitas



Camarão de Moçambique al Tequila com Molhos Mexicanos



Camarão de Moçambique com Dip de Iogurte, Pepino e Hortelã



Camarão de Moçambique Grande no Forno ao Whisky e Malagueta



Camarões à Grega



Camarões ao Manjericão e Limão



Espetadinhos de Camarão by Chef Miguel Mesquita



Espetos de Camarão, Abacaxi e Pimentos Padrón



Fideuá de Camarão de Moçambique