



Chouriço de Pescada do Cabo



Tacho
10 minutos



Forno
10 minutos



Frigideira
8 minutos

A **pescada do Cabo da Pescanova** é capturada de forma sustentável nas águas frias da Namíbia.

O **Chouriço de Pescada da Pescanova** é seleccionado a partir da melhor pescada do Cabo, capturada nas águas frias da Namíbia.

Com uma carne branca e succulenta, textura suave, baixo teor de gordura e fonte natural de ómega-3, o Chouriço de Pescada da Pescanova não tem pele nem espinhas*.

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

Este produto deve ser cozinhado antes do seu consumo.

Chouriço de Pescada IWP**

Em caixa de cartão de 18 kg PL***.

Espécie: *Merluccius capensis - paradoxus*

Caixa Master: 18 kg

Origem: Namíbia

**Embrulhado individualmente

***Peso Líquido sem adição de água de vidragem

Onde Comprar:

- Comércio Tradicional/Peixarias

Por 100 g congelado

324 Kj
77 kcal

4%

Dose de referência para um adulto médio (8400kj/2000kcal)