



Filetes de Pescada do Cabo CB Sem Pele



Tacho
10 min.



Frigideira
10 min.

A **Pescada da Namíbia Pescanova** é capturada de forma sustentável nas águas frias da Namíbia e África do Sul.

Os **Filetes de Pescada da Pescanova** são retirados da melhor pescada do Cabo, não têm pele e são ultracongelados em alto-mar.

São muito apreciados pela sua carne branca e succulenta, textura suave e reduzida quantidade de gordura.

Este produto deve ser cozinhado antes do seu consumo.

Filetes de pescada congelada a bordo interlaminados

Em caixa de cartão com aprox. 14 kg PL* e disponível nos seguintes calibres:

- 2 - 4 onças (aprox. 60 g - 120 g)
- 4 - 6 onças (aprox. 120 g - 170 g)
- 6 - 8 onças (aprox. 170 g - 225 g)
- 8-10 onças (aprox. 225 g - 280 g)

Espécie: *Merluccius capensis - paradoxus*

Caixa Master: peso variável

Origem: Namíbia

*Peso Líquido sem adição de água de vidragem

Onde comprar:

- Comércio Tradicional/Peixarias

Por 100 g congelado:

337 Kj
80 kcal

4%

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



Omega 3
NATURAL



Receitas



Empadão de Peixe



Filetes de Pescada à Laranja, Amêndoa e Manjeriço



Filetes de Pescada Colorida



Filetes de Pescada com amêndoa e estufado de legumes



Filetes de Pescada com Camembert



Filetes de Pescada com Laranja



Filetes de Pescada com Macedónia



Filetes de Pescada com Molho de Espinafres