



Lombos de Bacalhau



Tacho
15 min.



Forno
25 min.



Grelha
20 min.

O Bacalhau Pescanova é proveniente das águas da Noruega e da Islândia, têm um baixo teor de gordura e é uma fonte natural de ómega-3.

Os Lombos de Bacalhau são retirados da parte mais nobre do bacalhau e prometem agradar até aos paladares mais requintados.

São salgados durante mais de 60 dias e, posteriormente, cortados e demolhados pelo processo tradicional para adquirirem a textura e o sabor ideais.

São embalados a vácuo, sem adição de água de vidragem para não criar gelo e conservar todo o sabor e propriedades nutritivas.

Prontos a cozinhar!

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. Não necessita de sal.

Onde comprar:

- Continente
- E.Leclerc
- Coviran



Omega 3
NATURAL



Receitas



**Bacalhau à
Pescanova**



**Bacalhau com
Cebolada de
Espinafres e
Puré de Batata-
Doce**



**Bacalhau com
Molho
Aromático de
Ervas e Gengibre**



**Bacalhau
Confitado com
Favinhas ao
Gengibre e
Coentros**



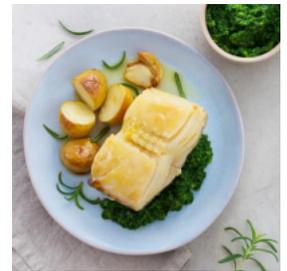
**Bacalhau de
Natal
Reinventado**



**Bacalhau na
Cataplana**



**Bacalhau no
Forno com
Cebola Roxa,
Coentros e
Gengibre**



**Bacalhau no
Forno com
Cerveja e
Batatinhas
Assadas**