

Mimos de Pescada do Cabo





Tacho 15 min. Forno 20 min.

Os Mimos de Pescada do Cabo são preparados a partir da melhor pescada capturada nas águas frias da Namíbia. São selecionados a partir de porções de filete, sem pele e sem espinhas*.

Apresentam-se numa embalagem familiar (1 kg), com 15 a 18 unidades.

Removemos 74% do plástico da embalagem tornando-a mais sustentável e amiga do ambiente. Agora, são ultracongelados pelo sistema de congelação IQF (Individually Quick Frozen) que permite manter inalteradas as propriedades nutritivas da pescada!

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.

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

Onde Comprar:

- Auchan
- Continente
- E.Leclerc
- El Corte Inglés
- Intermarché
- Pingo Doce

Agora também pode descongelar no microondas:

Retire os Mimos de Pescada da Pescanova do

Produtos Associados



Mimos de Pescada do Cabo

360 g

Receitas



Burger de Pescada com Alface e Ketchup Caseiro



Empada Pescanova



Mimos de Pescada com Molho de Cenoura



Mimos de Pescada com Molho de Natas



Mimos de Pescada com Natas e Mostarda



Mimos de Pescada com Três Pimentos Confitados



Mimos de Pescada do Cabo com Cuscuz de Legumes Salteados



Mimos de Pescada do Cabo no Forno com Bulgur de Abóbora e Espinafres