



Postas de Pescada nº 3 do Cabo



Tacho
20 min.



Forno
30 min.

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

As Postas de Pescada n.º 3 do Cabo são apreciadas pela sua carne branca e succulenta, textura suave e reduzida quantidade de gordura.

Pelas suas propriedades nutritivas e lascas succulentas, são ideias para quem procura uma alimentação saudável e equilibrada.

Este produto deve ser cozinhado antes do seu consumo.

Onde Comprar:

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

Produtos Associados



**Postas de
Pescada nº 5 do
Chile**
800 g

Receitas



Caril de Pescada



**Folhado de
Pescada**



**Massada de
Peixe e Camarão
Pescanova
(Vídeo)**



Pescada à Grega



**Pescada à Moda
do Crato**



**Pescada à
Nossa Moda**



**Pescada ao
Madeira**



**Pescada com
Açafrão**