Veja mais produtos em
www.pescanova.pt

Bacalhau Cura Amarela

Tacho Forno Grelha

A Pescanova reúne a excelência na produção do Bacalhau Cura Tradicional.

O Bacalhau Salgado Seco Cura Amarela Pescanova pode ser capturado nas águas geladas e cristalinas dos **mares da Noruega e Islândia**. A sua seleção, resulta dos melhores lotes de peixe em Salgado Verde, seguindo-se, o seu estágio em maturação superior a 9 meses. A coloração amarelada resulta do desenvolvimento do processo enzimático (maturação controlada), que estabelece um padrão de cor característico. Este processo resulta na conjugação entre o baixo teor de sal comparativamente ao cura tradicional.

O Bacalhau Cura Amarela Pescanova distingue-se pela particularidade da sua cura, conferindo um sabor e textura únicas. Após correta demolha, permite um **crescimento até 30%** em relação ao seu peso inicial.

Este produto deve ser cozinhado antes do seu consumo. Antes de ser cozinhado tem que ser demolhado.

Poderá encontrar o Bacalhau Cura Amarela, com as seguintes denominações comerciais e calibres:

- Especial: + 3 kgs e até 4,5kgs
- Graúdo: + 2 kgs e até 3 kgs

Espécie: *Gadus morhua*

Onde Comprar:

- Continente
- El Corte Inglés
- Makro
- Comércio Tradicional Especializado

Por 100g produto seco:

418 Kj
99 kcal

5%

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

Omega 3 NATURAL BAIXO EM GORDURA NOVIDADE

Produtos Associados

Bacalhau Salgado Seco - Islândia

Peso Variável

Bacalhau Salgado Seco - Noruega

Peso Variável

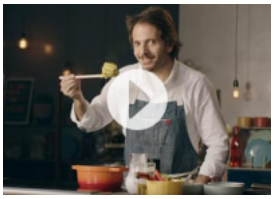
Receitas

Bacalhau com Couve Salteada e Molho de Romã

Bacalhau de Consoada Reinventado

Bacalhau no Forno com Risotto de Beterraba e Espargos Verdes

Bacalhau Super Mamãe By Chef Kiko



Caril De Bacalhau By Chef Kiko

Risotto de Curcuma com Bacalhau, Espargos frescos e Queijo da Ilha by Lourenço Ortigão