



Camarão Moçambique 22/34



Capturado em alto-mar, o Camarão de Moçambique da Pescanova apresenta uma carne fina, consistente e muito saborosa, típica do melhor camarão Selvagem!

A sua cuidada selecção e rápida ultracongelação fazem com que conserve todo o sabor desde a captura até à sua mesa.

Ideal para grelhar ou fritar.

Calibre médio, 22 a 34 peças por embalagem.



Tacho
10 min.



Frigideira
15 min.

Por 100 g congelado:

407 Kj
96 kcal

5%

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

Produtos Associados



**Camarão
Moçambique
Grande 32/48**

Embalagem: **800 g**



**Camarão
Moçambique
Médio 48/64**

Embalagem: **800 g**



**Camarão
Vannamei Extra
24/40**

Embalagem: **800 g**



**Camarão
Vannamei
Grande 40/48**

Embalagem: **800 g**

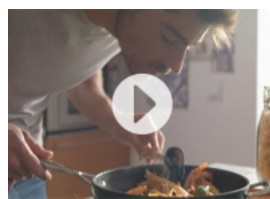
Receitas



**Arroz de
Tamboril com
Camarão
Selvagem**



**Camarão ao
Alho, Coentros e
Malagueta**



**Camarão ao
Manjericão e
Tomate Seco**



**Camarão aos
Aromas
Asiáticos**



**Camarão com
Cogumelos e
Pinhões ao
Tomilho**



**Camarão com
Molho de
Espumante**



**Camarão com
Molho de
Mostarda e
Cerveja**



Camarão Cozido