



## Lombos de Bacalhau



**Tacho**  
10 min.



**Forno**  
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
- El Corte Inglés

**BAIXO**  
EM GORDURA

**NOVIDADE**

# Receitas



**Bacalhau à  
Pescanova**



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



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



**Bacalhau na  
Cataplana**



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



**Lombos de  
Bacalhau à  
Minhota**



**Lombos de  
Bacalhau à  
Portuguesa**



**Lombos de  
Bacalhau by  
Lourenço  
Ortigão**