



## Lombos de Bacalhau



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 Pescanova 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**.

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:



Tacho  
30 min.



Forno  
40 min.



Grelha  
30 min.

Por 100 g congelado:

355 Kj  
84 kcal

4%

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

- Continente
- Pingo Doce
- Auchan
- El Corte Inglés
- Intermarché
- Dia /Minipreço
- E.Leclerc
- Comércio Tradicional



Omega 3  
NATURAL



## Produtos Associados



**Postas de Bacalhau**

Embalagem: **700 g**



**Supremas de Bacalhau 400g**

Embalagem: **400 g**



**Bacalhau Desfiado 400 g**

Embalagem: **400 g**



**Postas Finas de Bacalhau**

Embalagem: **700 g**



**Preparado para Caldeirada de Bacalhau**

Embalagem: **700 g**



**Bacalhau Cura Amarela**

Embalagem:  
**Peso Variável**



**Bacalhau Salgado Seco - Islândia**

Embalagem:  
**Peso Variável**



**Bacalhau Salgado Seco - Noruega**

Embalagem:  
**Peso Variável**

## Receitas



**Açorda de  
Bacalhau à  
Alentejana**



**Açorda de  
Bacalhau à  
Alentejana by  
Vasco Palmeirim**



**Bacalhau à  
Canela e Hortelã  
com Maçã**



**Bacalhau à  
Hortelã com  
Migas de  
Beterraba**



**Bacalhau à  
Lagareiro**



**Bacalhau à  
Pescanova**



**Bacalhau ao  
Alecrim e  
Tomilho com  
Bimis e Mini-  
Milhos**



**Bacalhau ao  
Vapor com  
Legumes By  
Chef Kiko**