



Lombos de Bacalhau do Atlântico



Os Lombos de Bacalhau do Atlântico 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.

Onde comprar:

- Continente e Modelo e Continente
- El Corte Inglés
- Intermarché
- Dia /Minipreço
- Comércio Tradicional



Forno
40 min.

Por 100 g congelado:

355 Kj
84 kcal

4%

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



Omega 3
NATURAL



BAIXO
EM GORDURA

Produtos Associados



Postas de Bacalhau

Embalagem: 700 g



Postas de Bacalhau do Atlântico

Embalagem: 700 g



Preparado para Caldeirada de Bacalhau

Embalagem: 700 g

Receitas



Açorda de Bacalhau à Alentejana



Bacalhau à Hortelã com Migas de Beterraba



Bacalhau à Lagareiro



Bacalhau à Pescanova



Bacalhau Assado com Curgete e Tomate



Bacalhau com Broa Pescanova



Bacalhau com Camarão à Portuguesa



Bacalhau com Crosta de Grelos, Alheira e Broa