



Lombos de Bacalhau do Atlântico Hig.



Tacho

20 minutos



Grelha

20 minutos

Bacalhau Pescanova é **proveniente das águas da Noruega** e da Islândia. Este é salgado durante mais de 60 dias e, posteriormente, cortado e demolido pelo processo tradicional para adquirir a textura e o sabor ideais. Têm um **baixo teor de gordura** e é uma **fonte natural de ómega-3**.

Os Lombos de Bacalhau do Atlântico da Pescanova são ultracongelados, têm vidragem <3%, são higienizados e com etiqueta de peso variável.

O peso individual do lombo varia entre 250 g e 350 g.

Este produto deve ser cozinhado antes do seu consumo. Não necessita de sal.

Onde comprar:

- Comércio tradicional



Produtos Associados



Postas de Bacalhau do Atlântico Hig.

1 kg

Receitas



Bacalhau à Pescanova



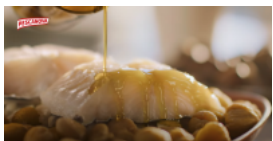
Bacalhau Super Mamãe By Chef Kiko



Lombos de Bacalhau à Minhota



Lombos de Bacalhau à Portuguesa



Lombos de Bacalhau by Lourenço Ortigão



Lombos de Bacalhau com Crosta de Pão, Chouriço e Aromáticas, e Molho Cremoso de Alhos



Lombos de Bacalhau com Grão à Hortelã



Lombos de Bacalhau Confitado by Lourenço Ortigão