



Medalhões de Pescada do Cabo



Os Medalhões de Pescada do Cabo da Pescanova são selecionados a partir dos melhores filetes de pescada, não têm pele nem espinhas*.

Este produto deve ser cozinhado antes do seu consumo.

*Embora as espinhas sejam cuidadosamente retiradas, excepcionalmente poderá encontrar algumas.

Onde Comprar:

- Continente
- Makro
- Comércio tradicional

Agora também pode descongelar no micro-ondas:

Coloque os Medalhões de Pescada da Pescanova num prato apto para micro-ondas e, uma vez decorrido metade do tempo de cozedura, volte-os. Coloque-os no micro-ondas seguindo os tempos e as potências indicados na tabela abaixo. Depois, retire-os do micro-onda e deixe repousar durante alguns minutos.

600/750W

780/850W

1000/1200W

5/8 min.

4/7 min.

3/6 min.

Os tempos indicados são apenas orientativos, dependendo das características do micro-ondas e do ponto de cozedura preferido do consumidor.



Tacho
20 min.



Forno
30 min.

Por 100 g congelado:

324 Kj
77 kcal

4%

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



Produtos Associados



Medalhões de Pescada do Cabo

Embalagem: 400 g



Medalhões de Pescada do Cabo

Embalagem: 1 kg

Receitas



Batalha de Pescada Vera Fernandes VS Vasco Palmeirim - Rádio Comercial



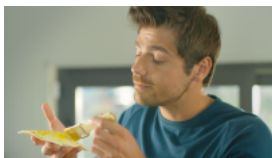
Embrulhos de Medalhões de Pescada com Couve e Cenoura



Embrulhos de Pescada com Legumes



Embrulhos de Pescada com Mozzarella e Cogumelos ao Tomilho



Folhadinhos de Pescada by Lourenço Ortigão



Medalhões de Pescada à Havaiana



Medalhões de Pescada à Laranja



Medalhões de Pescada à Oriental