



## Mimos de Pescada do Cabo



Os Mimos de Pescada do Cabo são preparados a partir da melhor pescada capturada nas águas frias da Namíbia.

Apresentam-se em 6 unidades embaladas individualmente, sem adição de água de vidragem, e são feitas a partir de filetes de pescada sem pele e sem espinhas\*, para que saiba sempre com o que pode contar.

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

Onde comprar:

- Continente e Modelo Continente
- Pingo Doce
- Intermarché
- Lidl
- Minipreço
- Jumbo/Auchan e Pão de Açúcar
- El Corte Inglés
- Comércio tradicional



Tacho  
15 min.



Forno  
20 min.

Por 100 g congelado:

325 Kj  
77 kcal

4%

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



## Produtos Associados



**Medalhões de Pescada do Cabo**

Embalagem: **2 kg**



**Medalhões de Pescada do Cabo**

Embalagem: **400 g**



**Medalhões de Pescada do Cabo**

Embalagem: **1 kg**



**Tranches de Pescada do Cabo**

Embalagem: **500 g**

## Receitas



**Empada Pescanova**



**Mimos de Pescada com Molho de Cenoura**



**Mimos de Pescada com Três Pimentos Confitados**



**Pastelão de Pescada**



**Redondos de Pescada com Legumes Salteados**



**Redondos de Pescada em Papillotes à Mediterrânea**



**Redondos de Pescada Estufados**



**Sopa de Peixe Rápida com Pescada**