

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 Forno
15 min. 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