



## 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 numa embalagem familiar (1 kg), com 15 a 20 unidades embaladas individualmente, sem adição de água de vidragem.

São seleccionados a partir de porções de filete, sem pele e sem espinhas\*.

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



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: 1 kg



Mimos de  
Pescada do  
Cabo

Embalagem: 360 g

## Receitas

---



**Lasanha de Pescada e Salmão**



**Mimos de Pescada com Molho de Cenoura**



**Mimos de Pescada com Molho de Natas**



**Mimos de Pescada com Natas e Mostarda**



**Mimos de Pescada com Três Pimentos Confitados**



**Papelotes de Mimos de Pescada com Juliana de Legumes**



**Papelotes de Mimos de Pescada com Legumes**



**Pastelão de Pescada**