



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