



Redondos de Pescada do Cabo



Os Redondos de Pescada do Cabo da Pescanova são seleccionados a partir da melhor pescada do Cabo, capturada nas águas frias da Namíbia e ultracongelada em alto mar.

Com uma carne branca, textura suave, baixo teor de gordura e fonte natural de proteínas e de **Ómega-3**, os Redondos de Pescada da Pescanova não tem pele nem espinhas* e apresentam-se numa embalagem de 400g, sempre com 6 unidades.

O seu formato redondo permite uma grande variedade de receitas.

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



Tacho
10 min.



Forno
10 min.



Frigideira
8 min.

Por 100 g congelado:

324 Kj
77 kcal

4%



Omega 3
NATURAL



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

Produtos Associados



Mimos de Pescada do Cabo

Embalagem: 1 kg

Receitas



Redondos de Pescada com Juliana



Redondos de Pescada com Legumes Salteados



Redondos de Pescada em Pão com Sésamo



Redondos de Pescada em Papillotes à Mediterrânea



Redondos de Pescada Estufados



Redondos de Pescada Margherita com Salada



Redondos de Pescada no Forno



Redondos de Pescada no Forno com Puré e Queijo