



## Camarão de Moçambique Brown CB Selvagem



Capturado em alto-mar, o **Camarão de Moçambique Brown** da Pescanova é ideal para qualquer ocasião.

A sua cuidada **selecção e rápida ultracongelação a bordo** fazem com que conserve todo o sabor até chegar à sua mesa, garantindo a perfeita conservação das suas qualidades naturais, como a cor e a textura, tal como se tivesse sido acabado de capturar.

Dada a variada escolha a nível de calibres, é ideal para qualquer tipo de preparação/utilização.

Este produto deve ser cozinhado antes do seu consumo.

Em embalagens de 2 kg, HOSO\*, disponível nos seguintes calibres (peças/kg):

- 30/40
- 40/50
- 50/60
- 60/70
- 70/80
- 80/100
- 100/120
- 120/UP
- S/Cabeça

**Caixa Master:** 6 x 2 kg = 12 kg (PL\*\*)  
**Espécie:** *Metapenaeus monoceros*

\**Head-on, Shell-on*

\*\*PL - Peso Líquido sem adição de água de vidragem

Onde comprar:

- Comércio Tradicional/Peixarias
- Makro



**Tacho**

10 minutos



**Grelha**

5 minutos



**Frigideira**

15 minutos

Por 100 g congelado:

407 Kj  
96 kcal

5%

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

## Produtos Associados



**Camarão de Moçambique CB Selvagem**

2 kg



**Camarão de Moçambique Jumbo CB Selvagem**

2 kg

## Receitas



**Camarão de Moçambique Grande no Forno ao Whisky e Malagueta**



**Camarões á Grega**



**Camarões ao Manjericão e Limão**



**Espetadinhas de Camarão by Chef Miguel Mesquita**



**Espetos de Camarão, Abacaxi e Pimentos Padrón**



**Penne com Camarão e Espinafres À Manteiga de Amendoim**



**Torricado de Camarão com Alho e Manteiga**