Veja mais produtos em
www.pescanova.pt

Chouriço de Pescada do Cabo

Tacho
10 minutos

Forno
10 minutos

Frigideira
8 minutos

Por 100 g congelado

324 Kj
77 kcal

4%

Dose de referência para um adulto médio (8400kj/2000kcal)

A **pescada do Cabo da Pescanova** é capturada de forma sustentável nas águas frias da Namíbia.

O **Chouriço de Pescada da Pescanova** é seleccionado a partir da melhor pescada do Cabo, capturada nas águas frias da Namíbia.

Com uma carne branca e suculenta, textura suave, baixo teor de gordura e fonte natural de ómega-3, o Chouriço de Pescada da Pescanova não tem pele nem espinhas*.

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

Este produto deve ser cozinhado antes do seu consumo.

Chouriço de Pescada IWP**
Em caixa de cartão de 18 kg PL***.

Espécie: *Merluccius capensis - paradoxus*
Caixa Master: 18 kg
Origem: Namíbia

**Embrulhado individualmente
***Peso Líquido sem adição de água de vidragem

Onde Comprar:

- Comércio Tradicional/Peixarias