



# RECEITAS PARA ROTISSERIA

PÃES E  
SALGADOS

# CALZONE DE ATUM COM REQUEIJÃO

## INGREDIENTES:

### MASSA

- 1 tablete de fermento fresco para pão (15g)
- 1 colher (sopa) de açúcar
- ½ xícara (chá) de leite morno
- Sal a gosto
- 1 ovo
- 1 xícara (chá) de batata cozida e amassada
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- Óleo para fritar

### RECHEIO

- 2 cebolas (grandes) picadas
- 6 tomates (sem pele e sementes) picadinhos
- 6 colheres (sopa) de óleo
- 1 pouch de Atum em Pedacos ou Ralado (500g)
- Salsa picadinha a gosto
- 300g de muçarela ralada
- Sal e pimenta do reino a gosto

## MODO DE PREPARO:

**Recheio:** refogue a cebola e os tomates no óleo, até secar bem. Junte o Atum Gomes da Costa, a salsa e misture bem.

Acrescente a mussarela, o sal (se necessário) e a pimenta. Reserve e recheie. **Massa:** misture o fermento com o açúcar e o leite. Junte os demais ingredientes e amasse bem. Deixe crescer por 30 minutos. Abra a massa sobre mesa enfarinhada e corte discos de 20cm de diâmetro. Coloque uma porção do recheio sobre cada disco de massa e feche apertando bem a borda com um garfo. Frite em óleo quente. Escorra sobre papel absorvente. Sirva quente.

# COXINHA DE ATUM COM REQUEIJÃO

## INGREDIENTES:

### MASSA

- 1 xícara (chá) de água
- 1 tablete de caldo de galinha
- 2 xícaras (chá) de leite
- ½ xícara (chá) de margarina s/ sal
- ½ colher (sopa) de sal
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 batatas médias cozidas passadas quentes pelo espremedor
- Óleo para fritar

### RECHEIO

- ¾ de xícara (chá) de óleo
- 1/2 cebola (média) ralada
- 1 pouch de Atum em Pedacos ou Ralado Gomes da Costa (500g)
- 6 unidades de azeitona preta picada
- 6 unidades de azeitona verde picada
- ½ xícara (chá) de salsinha picada
- Orégano seco a gosto
- 1/2 quilo de requeijão cremoso

### EMPANAR

- Farinha de trigo
- Clara de ovos
- Farinha de rosca

# COXINHA DE ATUM COM REQUEIJÃO

## MODO DE PREPARO:

**Massa:** numa panela média, coloque a água para ferver e dissolva o tablete de caldo de galinha, em fogo médio.

Acrescente o leite, a margarina e o sal. Quando voltar a ferver, junte de uma só vez a farinha de trigo e mexa em movimentos circulares até a farinha dissolver completamente e formar um angu. Acrescente a batata passada pelo espremedor. Continue cozinhando, mexendo sempre, até a massa soltar do fundo da panela (cerca de 5 minutos).

Despeje a massa numa travessa e espere esfriar. **Recheio:** refogue a cebola no óleo. Junte o Atum Gomes da Costa e continue refogando. Acrescente as azeitonas, a salsinha e o orégano. Misture. **Montagem:** abra uma porção de massa para coxinha na palma da mão. Coloque o recheio de atum no centro da massa e, ao seu lado, a mesma quantidade de requeijão cremoso. Feche a massa pelas pontas e enrole dando o formato de uma coxinha.

Empane, frite e sirva.

# FOLHADO DE ATUM COM RICOTA E ESPINAFRE

## INGREDIENTES:

### MASSA

- Massa folhada semi-pronta para forneamento

### RECHEIO

- 2 colheres (sopa) de azeite de oliva
- 2 dentes de alho socados
- 1 cebola (grande) picada
- ½ maço de espinafre cortado finamente

- 1 pouch de Atum em Pedacos em Óleo Gomes da Costa (500g)

- 1 xícara (chá) de ricota ralada
- ½ xícara de (chá) de salsinha picada
- 1 colher de (chá) de sal

**Sugestão:** recheie massa conchigiole e cubra com molho branco e parmesão. Sirva quente.

## MODO DE PREPARO:

**Recheio:** refogue a cebola e o alho no azeite. Junte o espinafre e refogue até que esteja completamente murcho.

Adicione o Atum Gomes da Costa e a ricota ralada. Desligue o fogo e finalize com a salsinha picada. Acerte o sal.

**Montagem:** disponha 2 colheres de sopa sobre a massa folhada cortada em formato quadrado, com cerca de 10 cm de lado. Una duas pontas diametralmente opostas, para que fechem parte do recheio. Leve para assar, por cerca de 20 minutos ou até que a massa esteja dourada. Sirva ainda quente, Sugestão: recheie massa conchigiole e cubra com molho branco e parmesão. Sirva quente.

# PÃO INTEGRAL DE ATUM E ERVAS

## INGREDIENTES:

### MASSA

- 700g farinha de trigo
- 300g farinha de trigo integral
- 100g açúcar mascavo
- 20g sal
- 10g melhorador
- 100g manteiga
- 540g água

### RECHEIO

- 1 pouch de Atum em Pedacos ou Ralado (500g)
- 30g manjeriçao
- 15g alecrim
- 15g tomilho
- 30g salsa
- 30g cebolinha

## MODO DE PREPARO:

Método direto de preparo. Aerar os ingredientes secos, incorporar parte da água e o fermento. Por último a manteiga. Dar ponto com o restante da água. Desenvolver bem o glúten. Acrescentar o recheio e misturar levemente. Descanso de bancada: 15 min. Desgasificar e dividir em porções de 350g. Modelar em forma para pão integral e levar para fermentar. Assar em forno pré-aquecido.

# ROSCA DE ATUM E PARMESÃO

## INGREDIENTES:

### MASSA

- 1000g farinha de trigo
- 500g água
- 40g fermento biológico fresco
- 20g sal
- 10g melhorador
- 80g açúcar
- 50g manteiga
- 50g ovos
- 20g leite em pó

### RECHEIO

- 1 pouch de Atum em Pedacos ou Ralado Gomes da Costa (500g)
- 100g cebola picada finamente
- 300g queijo parmesão ralado
- QB salsa

## MODO DE PREPARO:

Método direto de mistura. Aerar os ingredientes secos, incorporar parte da água. Acrescentar o fermento e por último a gordura. Dar ponto com o restante da água. Desenvolver bem o glúten. Descanso de bancada: 15min.

Desgasificar, abrir a massa com rolo e aplicar o recheio. Enrolar como um rocambole e modelar em formato de rosca.

Aplicar o egg wash e o parmesão com salsa. Levar para fermentar por aproximadamente 50min. Assar em forno pré-aquecido.

# TORTA DE ATUM COM MASSA PODRE

## INGREDIENTES:

### MASSA

- 1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de manteiga ou margarina
- 1/2 xícara (chá) de água
- 2 ovos (100g)

### RECHEIO

- 1 pouch de Atum em Pedacos ou Ralado Gomes da Costa (500g)
- 2 unidades de cebola (grande) picada
- 2 dentes de alho socados
- 2 unidades de tomate salada

- 1 lata de ervilha
- 1/2 xícara (chá) de cheiro verde
- 3 colheres (sopa) de azeite
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 colher (chá) de sal
- Pimenta do reino à gosto

## MODO DE PREPARO: **Massa:** misture, com a ponta dos dedos, a farinha de trigo e a manteiga/

margarina até obter uma farofa. Adicione os ovos e a água e misture até obter uma massa lisa. Preencha uma forma de fundo removível com a massa e leve ao forno por 30 minutos para assar. Enquanto isso, prepare o recheio.

**Recheio:** doure a cebola e o alho no azeite. Adicione os tomates e deixe apurar. Junte a ervilha e o Atum Gomes da Costa. Refogue um pouco. Em seguida, agregue a farinha diluída no leite e deixe abrir fervura. Acerte o sal e a pimenta. Desligue, adicione o cheiro verde e disponha o recheio sobre a massa já assada. Decore com cheiro verde ou queijo ralado. Sirva a seguir. **Montagem:** despeje o recheio ainda quente na massa pré-assada. Deixe amornar e sirva.

**SALADAS**  
**RECHEIOS, PATÊS**

# PATÊ DE ATUM COM ALCAPARRAS

## INGREDIENTES:

- 1 pouch de Atum em Pedacos ou Ralado
- 3 xícara (chá) de maionese light
- Gomes da Costa (500g)
- 4 folhas de manjeriço
- 9 colheres (sopa) de alcaparras
- 6 colheres (sopa) de salsa picadinha
- 1 cebola (grande) picada
- Sal a gosto
- 4 dentes de alho
- 1 e ½ xícara (chá) de vinho branco seco

## MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador todos os ingredientes até obter uma mistura homogênea. Sirva com legumes crus ou pães de sua preferência.

# RECHEIO DE ATUM COM ESPINAFRE E RICOTA

## INGREDIENTES:

- 2 colheres (sopa) de azeite de oliva
  - 1 xícara (chá) de ricota ralada
  - 2 dentes de alho socados
  - ½ xícara de (chá) de salsinha picada
  - 1 cebola (grande) picada
  - 1 colher de (chá) de sal
  - ½ maço de espinafre cortado finamente
  - 1 pouch de Atum em Pedacos em Óleo
- Gomes da Costa (500g)

## MODO DE PREPARO

Refogue a cebola e o alho no azeite. Junte o espinafre e refogue até que esteja completamente muco. Adicione o Atum Gomes da Costa e a ricota ralada. Desligue o fogo e finalize com a salsinha picada. Recheie pães, tortas e massas.

# RECHEIO DE ATUM COM TOMATE SECO E AZEITONAS PRETAS

## INGREDIENTES:

- 2 colheres (sopa) de azeite de oliva
- 1 xícara (chá) de tomate seco picado
- 10 unidades de azeitona preta cortada em rodela
- 1 pouch de Atum em Pedacos ou Ralado Gomes da

Costa (500g)

## MODO DE PREPARO:

Pique os tomates secos e as azeitonas. Em um recipiente,

junte o Atum Gomes da Costa e agregue

todos os ingredientes. Recheie pães, massas e tortas.

**Sugestão:** para pães e tortas. Abra uma massa de pão para recheiar e distribua um pouco de requeijão ou cream cheese. Acomode o recheio e enrole como rocambole. Na superfície do pão já pronto, faça pequenos cortes na massa para decorar. O pão fica saboroso e úmido

# SALADA BATATA DOCE COM ATUM

## INGREDIENTES:

- 500g de batata doce
- 240g de cenoura cozida cortada em cubos
- 240g de salsão picado
- 1 embalagem de Atum Pedacos em Óleo Pouch Gomes da Costa (500g)
- 500g de requeijão cremoso
- Sal e pimenta do reino a gosto

## MODO DE PREPARO:

Cozinhe as batatas doces com casca, em água até que enfiando-se um garfo este entre sem dificuldade. Escorra, descasque as batatas e corte-as em rodela e depois em cubos de cerca de 1 cm. Numa tigela junte as batatas em cubos, a cenoura, o salsão e o Atum Gomes da Costa. Misture bem. Envolve a salada no requeijão. Tempere com sal e pimenta do reino a gosto. Sirva em temperatura ambiente.

# SALADA DE FEIJÃO BRANCO COM ATUM

## INGREDIENTES:

- 1 pouch de Atum em Pedacos ou Ralado
- 1 xícara (chá) de pimentão vermelho em cubinhos
- Gomes da Costa (500g)
- 2 colheres (chá) de sálvia
- 2 xícaras (chá) de feijão branco cozido
- 5 colheres (sopa) de molho de soja
- 2 xícaras (chá) de feijão fradinho cozido
- 8 colheres (sopa) de óleo de gergelim
- 2 cebolas (média) picada finamente
- Sal à gosto
- 6 colheres (sopa) de catchup
- 8 colheres (sopa) de cebolinha verde picada finamente

## MODO DE PREPARO:

Coloque numa travessa os 4 primeiros ingredientes misturados. Reserve. Misture bem os demais ingredientes (menos a cebolinha) e cubra a salada reservada. Salpique a cebolinha. Sirva gelada. Delivery: Para melhor atender seu cliente, envie um molho à base de azeite de oliva Gomes da Costa e ervas finas separadamente.

# SALADA DE MACARRÃO COM ATUM

## INGREDIENTES:

- 2 pacotes de macarrão integral (1kg)
- 6 colheres (sopa) de azeite de oliva Gomes da Costa
- 3 abobrinhas italianas pequenas em cubos
- 400g de tomate cereja ou grape cortados ao meio
- 1 pouch de Atum em Pedacos ou Ralado Gomes da Costa (500g)
- Sal, pimenta do reino e manjericão a gosto

## MODO DE PREPARO:

Cozinhe o macarrão conforme as instruções da embalagem. Escorra, passe por água corrente e reserve. Aqueça uma panela com o azeite de oliva Gomes da Costa e refogue a abobrinha temperada com sal e pimenta até ficar al dente.

Adicione o tomate e o atum, acerte o tempero com sal, pimenta e manjericão e refogue por mais 3 minutos. Misture o macarrão cozido com o refogado e transfira para uma saladeira.

# SARDELA SUAVE DE ATUM

## INGREDIENTES:

- 1 xícara (chá) de ½ de azeite de oliva Gomes da Costa
- 6 dentes de alho amassados
- 1 pouch de Atum em Pedacos ou Ralado Gomes da Costa (500g)
- 6 pimentões vermelhos
- Pimenta calabresa ralada (opcional)

## MODO DE PREPARO:

Doure o alho em azeite de oliva Gomes da Costa e adicione os pimentões vermelhos. Cozinhe até que os pimentões fiquem "al dente". Bata este refogado com o atum em liquidificador, até que a mistura esteja homogênea. Adicione a pimenta e sal, se necessário. Volte à panela e apure, até que ganhe consistência. Após, deixe esfriar e porcione em pequenos potes. Conserve sob refrigeração.

# SALPICÃO DE ATUM

## INGREDIENTES:

- 2 potes de iogurte natural (340g)
- 2 cenouras médias
- 8 colheres (sopa) de azeite de oliva
- 1 pouch de Atum em Pedacos ou Gomes da Costa
- Ralado Gomes da Costa (500g) 2
- 4 colheres (sopa) de mostarda
- colheres de chá de sal
- 2 colheres (sopa) de uva passa
- 1 colher (café) de pimenta em pó
- 1 maçã grande

## MODO DE PREPARO:

Rale as cenouras, corte as maçãs em cubos pequenos e agregue aos demais ingredientes. Acerte o sal e a pimenta. Sirva a seguir. Delivery: Para melhor atender seu cliente, envie um molho à base de azeite de oliva Gomes da Costa e ervas finas separadamente.

# ACOMPANHAMENTOS E/OU PRATOS PRINCIPAIS

# ESPAGUETE DE TOMATE CEREJA E ATUM

## INGREDIENTES:

- 3 colheres (sopa) de margarina
- 1 xícara (chá) de cebolinha verde picada
- 5 dentes de alho amassados
- 500g de tomate cereja, maduros e firmes, cortados ao meio
- Sal e pimenta do reino a gosto
- Massa tipo espaguete
- 1 embalagem de Atum Pedacos em Óleo Pouch Gomes da Costa (500g)
- 1 e ½ xícara (chá) de folhas de salsa finamente picadas
- 3 colheres (sopa) de castanha de caju torrada, grosseiramente picadas

## MODO DE PREPARO:

Numa frigideira grande, aqueça a margarina. Junte a cebolinha e o alho. Frite por cerca de 1 minuto em fogo brando. Acrescente os tomates e tempere com sal e pimenta. Cozinhe mexendo de vez em quando até os tomates começarem a murchar. Reserve. Cozinhe o espaguete conforme recomendação da embalagem. Escorra. Volte à frigideira reservada ao fogo e junte o macarrão. Acrescente o Atum Gomes da Costa e a salsa. Misture bem. Despeje a preparação no prato e salpique a castanha pela superfície. Sirva a seguir, quente ou frio.

# ESCONDIDINHO DE MANDIOQUINHA COM ATUM

## INGREDIENTES:

- 1 Kg de mandioquinha descascada
- 1 colher (sopa) de margarina com sal
- 2 cebolas (grandes) picadas
- 2 dentes de alho socados
- ½ xícara (chá) de leite integral
- 150g de muçarela
- 1 pouch de Atum em Pedacos ou Ralado Gomes da Costa (500g)
- 1 unidade de alho poró cortado em anéis
- 1 xícara (chá) de champignons fatiados
- ½ xícara (chá) de cheiro verde picado
- 50g de queijo parmesão ralado
- ½ colher (chá) de sal

## MODO DE PREPARO:

Cozinhe as mandioquinhas até que fiquem bem macias. Passe por um espremedor de batatas e reserve. Em uma panela, derreta a margarina e doure 1/4 da quantidade de cebola. Adicione a mandioquinha espremida e o leite. Apure. Em outra panela, frite o restante da cebola, o alho e o alho poró. Adicione o atum, o champignon e o cheiro verde picado. Reserve. Monte o escondidinho intercalando o purê com o recheio e a muçarela. Finalize com o queijo parmesão e gratine. Sirva em seguida.

# ESTROGONOFE DE ATUM

## INGREDIENTES:

- 3 colheres (sopa) de azeite de oliva
- 1 cebola (média) picada
- 1 kg de tomate sem pele e sem sementes picados
- 1 pouch de Atum em Pedacos em Óleo Gomes da Costa (500g)
- xícara (café) de conhaque
- 1 litro de creme de leite fresco
- 50g de catchup
- 25g de molho inglês
- 25g de mostarda
- 250g de Champignon Gomes da Costa, fatiado
- Sal a gosto

## MODO DE PREPARO:

Doure a cebola no azeite. Acrescente os tomates e cozinhe em fogo baixo, com a panela tampada, até os tomates desmancharem. Leve ao fogo o conhaque dentro de uma concha. Quando “pegar” fogo, despeje sobre a preparação, flambando-a. Acrescente o creme de leite e aqueça sem ferver. Junte os ingredientes restantes. Acomode o Atum Gomes da Costa. Acerte o sal. Misture delicadamente e cozinhe por 5 minutos. Sirva a seguir.

# FAROFA DE ATUM COM BANANA

## INGREDIENTES:

- 1 embalagem de Atum Pedacos em Óleo Pouch Gomes da Costa (500g)
- 3 bananas da terra (ou nanica) maduras e cortada em rodela de cerca de 0,5cm
- 6 colheres (sopa) de margarina
- 3 xícaras (chá) de farinha de mandioca
- 3 cebola (média) picada em cubos ou anéis
- 3 e ½ colher (sopa) de cheiro verde picado
- Sal a gosto

## MODO DE PREPARO:

Aqueça a margarina, até derreter. Junte a cebola e refogue até começar a dourar. Acrescente a banana e continue refogando até começar a dourar. Acrescente a farinha. Misture bem até obter uma farofa úmida e desligue. No final junte o Atum Gomes da Costa e o cheiro verde. Tempere com sal a gosto. Sirva em seguida.

# MOQUECA DE ATUM COM BANANA

## INGREDIENTES:

- 4 colheres (sopa) de azeite
- 3 bananas da terra maduras cortadas em rodela (0,5 a 1 cm de espessura)
- 3 dentes de alho amassados
- 1 embalagem de Atum Pedacos em Óleo Pouch (500g)
- 3 cebolas (grandes) picadas
- 1 xícara (chá) de coentro picado
- 5 tomates (grandes) picados
- 2 colheres (sopa) salsinha picada
- Sal e pimenta a gosto

## MODO DE PREPARO:

Refogue a cebola e o alho no azeite e, quando estiverem dourados, acrescente os tomates. Deixe refogar até que estejam se desmanchando, acerte o sal e a pimenta. Intercale lado a lado, sobre este molho, as rodela de bananas e o atum. Regue metade da água e cozinhe, por cerca de 15 minutos, em fogo baixo. Pingue o restante da água, se necessário. Finalize com o coentro e a salsinha picada. Sirva quente.

# PANQUECAS DE SARDINHA

## INGREDIENTES:

### MASSA

- 1 xícara (chá) de leite
- 1 ovo
- 1 colher (chá) de margarina
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- Sal a gosto

### RECHEIO

- Meio vidro de palmito, picado
- 1 lata de ervilha
- 1 tomate picado
- 1 cebola picada
- 1 copo de requeijão
- 2 latas de Sardinha com Óleo (250g)
- 1 colher (sopa) de salsa picada
- Sal e pimenta do reino à gosto

**MODO DE PREPARO:** **Massa:** junte no copo do liquidificador todos os ingredientes. Bata (velocidade média) por 1 min ou até a massa ficar homogênea. Unte com margarina uma frigideira antiaderente com 22 cm de diâmetro. Espalhe cerca de 3 colheres (sopa) de massa por todo o fundo e leve ao fogo brando. Cozinhe a massa, até começar a formar uma casquinha nas bordas. Vire o disco de massa com a ajuda de uma espátula, para que cozinhe e doure do outro lado. A medida que for fazendo as panquecas, empilhe os discos. Reserve. **Recheio:** numa tigela junte o palmito, a ervilha escorrida, o tomate e a cebola. Misture. Junte o requeijão e a Sardinha Gomes da Costa. Acrescente a salsa e tempere com sal e pimenta a gosto. Reserve. **Montagem:** recheie cada disco com a 3 colheres (sopa) de recheio. Enrole e acomode em refratário. Cubra com molho de sua preferência e salpique queijo parmesão ou muçarela ralados.

# PENNE DE ATUM, PALMITO E GORGONZOLA

## INGREDIENTES:

- 4 colheres (sopa) de manteiga
- 2 cebolas (grande) picadas
- 6 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 4 xícaras (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de creme de leite fresco
- Sal e noz moscada ralada na hora a gosto
- 1 vidro de Palmito Açaí em Conserva Gomes da Costa (300g)
- 1 embalagem de Atum Pedacos em Óleo Pouch Gomes da Costa (500g)
- 1 embalagem de macarrão tipo mini pene
- 2 xícara (chá) de queijo tipo gorgonzola picado grosseiramente

## MODO DE PREPARO:

Aqueça a manteiga e doure a cebola. Junte a farinha e misture até obter uma pasta. Adicione o leite aos poucos e misture até dissolver por completo. Cozinhe em fogo brando, mexendo sempre até obter um creme encorpado. Acrescente o creme de leite e tempere com sal e noz moscada a gosto. Junte o Palmito Gomes da Costa escorrido e cortado em rodela e o Atum Gomes da Costa. Misture e reserve. Cozinhe o macarrão conforme recomendação da embalagem. Escorra o macarrão e envolva-o com o gorgonzola. Despeje por cima o molho de palmito com atum. Sirva em seguida.

# TOMATES RECHEADOS COM ATUM

## INGREDIENTES:

- 9 unidades de tomates tipo caqui
- Sal e pimenta do reino a gosto
- 3 pães francês amanhecidos, ralados na parte grossa do ralador
- 1 xícara de manjeriço fresco picado grosseiramente
- 3 dentes de alho amassados
- 1 colher de chá de orégano
- ½ xícara (chá) de cheiro verde picado
- 1 xícara (chá) de queijo tipo parmesão ralado
- 3 colheres de sopa de azeite carbonell
- 1 embalagem de Atum Pedacos em Óleo Pouch (500g)

## MODO DE PREPARO:

Corte uma tampa de cada tomate e com o auxílio de uma colher pequena, retire as sementes. Polvilhe sal na parte interna e deixe-o com a boca virada para baixo até o momento de usar. Numa tigela junte os pães, o manjeriço, o alho, o orégano, o cheiro verde, o queijo e o Azeite Carbonell. Tempere com sal e pimenta. Misture bem. Recheie os tomates com esta farofa. Distribua os tomates numa assadeira antiaderente untada com óleo ou azeite e leve ao fogo médio (180°C), preaquecido, por cerca de 25 minutos ou até que os tomates estejam cozidos. Retire do forno e distribua pela superfície dos tomates o Atum Gomes da Costa. Sirva em seguida.

# GOMES DA COSTA FOOD SERVICE

A Gomes da Costa é líder no mercado de pescados em conserva brasileiro. E é por isso, que trazemos a você o que há de melhor quando se fala em atum e em sardinha em conserva!

Nossos produtos **não possuem conservantes** e podem ser mantidos em temperatura ambiente **por até 2 anos!** Após aberto, pode ser conservado por até 3 dias sob refrigeração!

Com todas estas qualidades, a Gomes da Costa traz ao Food Service a linha mais completa de atuns em embalagens pouch, que além de práticas e rentáveis, ocupam pouco espaço no estoque. **Os pouches também possuem 95% de peso drenado - ou seja, muito mais atum!**

# PRODUTOS SEM CONSERVANTES:

- Mais praticidade para sua cozinha;
- Garantia de aproveitamento de 100% do produto;
- Pronto para servir ou compor receitas diversas;
- Não há perdas com descongelamento ou corte do pescado; Propriedades nutricionais e sensoriais do peixe são mantidas; Permite estoque por longos períodos;
- Demanda pouco espaço para estocagem;
- Não necessita de refrigeração;
- Garante a segurança do alimento;

Peso drenado: 475g e 950g (95% do peso líquido) Tecnologia de produção: térmico  
Conservação: temperatura ambiente  
Validade: 2 anos



**Gomes**  
da Costa

