

Tremoços calibre 11 - balde de 5Kg.



Tremoços calibre 11 - balde de 5Kg.

Os tremoços são um dos petiscos mais populares em Portugal.

A sua preparação é muito simples, já que basta fazer mudanças de águas regulares - algumas delas com a água a ferver - até os tremoços estarem cozidos. Depois de cozidos, os tremoços podem ser conservados no frigorífico, mas deve-se continuar a trocar a água.

Mas se pretender uma solução simples e com garantia de qualidade, opte pelos tremoços Peninsular! Disponíveis em diferentes embalagens e com diferentes calibres. Experimente!


