



Almôndegas de cavala do Politécnico de Leiria já estão à venda

Pão de algas, gelado artesanal de algas e kefir, gin Nautilus, azeite para saladas aromatizado com algas e paté de lapa com medronho são alguns dos produtos cozinhados na cozinha/laboratório da Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar do Politécnico de Leiria.

As almôndegas de cavala, criadas pela Chef Patrícia Borges, já estão à venda nos hipermercados Intermarché, depois de terem vencido o prémio de melhor produto do Programa Origens, na categoria Peixes.

São produzidas pela Receituarium, empresa de Peniche, e, para além das vantagens nutricionais da Cavala, permitem ainda "escoar" um tipo de pesca que é "subaproveitado" nesta região, sublinha em comunicado o



Politécnico de Leiria.

O produto final chega ao Intermarché em embalagens de 500 gramas. Ricas em ómega 3, vitamina A, B6, B12, C, D, E, cálcio, ferro, magnésio, fósforo, potássio, sódio e selénio, as almôndegas combinam "diferentes especiarias e outros ingredientes naturais da terra".

Para além das superfícies comerciais, as almôndegas "foram pensadas também para estarem disponíveis em cantinas escolares", pode ler-se no comunicado.