



ECONOMIA DO MAR



Almondegas de Cavala do Politécnico de Leiria Consideradas Melhor Produto

AS ALMÔNDEGAS DE CAVALA DESENVOLVIDAS NO POLITÉCNICO DE LEIRIA, PRODUTO VENCEDOR NO PROGRAMA ORIGENS NA CATEGORIA PEIXES, JÁ ESTÃO DISPONÍVEIS NAS GRANDES SUPERFÍCIES



Embalagem de Almondegas de Peixe

As almondegas de cavala desenvolvidas pela docente da Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar do Politécnico de Leiria (ESTM/IPLeiria), Patrícia Borges, já estão disponíveis ao consumidor, nas grandes superfícies. O inovador produto, produzido em exclusivo pela empresa de Peniche, Receituarium, foi considerado o melhor produto do Programa Origens, na categoria Peixes, passando a ser comercializado pelo Intermarché.

O produto, que começou a ser desenvolvido em novembro de 2015 pela chef Patrícia Borges, e chega agora às prateleiras das superfícies comerciais, é feito exclusivamente a partir de cavala, uma espécie de peixe subaproveitada, mas muito nutritiva. Combinando diferentes especiarias e outros ingredientes naturais da terra, e sem qualquer aditivo,

é assim possível rentabilizar esta espécie, oferecendo ao consumidor um produto rico em ômega 3. Este novo produto alimentar contribui ainda para escoar a captura de cavala, apresentando assim um elevado índice de sustentabilidade ambiental para a região de Peniche.

O programa Origens, exclusivo do Intermarché, dá apoio à produção nacional, contri-

buindo para apoiar produtores locais e o desenvolvimento regional, fazendo chegar ao mercado nacional produtos de qualidade, de todo o país, a preços competitivos.

Além de disponíveis nas superfícies comerciais, as almondegas de cavala foram pensadas também, para estar disponíveis em cantinas escolares. São comercializadas em embalagens de

0,5 kg e prometem fazer as delícias dos consumidores portugueses, além de incentivar à prática de hábitos alimentares mais saudáveis. «Por se encontrarem na forma de almondegas, é possível integrar muito bem esta espécie de pescado tão rica nutricionalmente na dieta das crianças, por vezes resistentes ao peixe», considera Patrícia Borges. A docente destaca ainda a facilidade e rapidez com que o produto poderá ser confeccionado em nossas casas, no dia-a-dia, por se apresentar ultra congelado.

Do ponto de vista nutricional, Patrícia Borges explica que **«a cavala integra a classificação de peixe azul, rica em ácidos gordos ômega 3, que aumentam o colesterol bom (HDL) e diminuem o mau (LDL). A cavala é ainda um peixe rico em vitamina A, B6, B12, C, D, E, bem como em sais minerais – cálcio, ferro, magnésio, fósforo, potássio, sódio e selénio.»**



Almondegas de cavala com especiarias