

- [Início](#)
- [Programas](#)
- [Rubricas](#)
- [Notícias](#)
- [Podcast](#)
- [Agenda](#)



Leiria – Produto vencedor do programa “Origens”

Instituto Politécnico já tem disponíveis almôndegas de cavala

Pombal 97 fm / Gastronomia – Almôndegas de cavala é um produto desenvolvido pelo Instituto Politécnico de Leiria (IPL) que já se encontra disponível nas grandes superfícies.

Pertence a Patrícia Borges, docente da Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar do IPL, a autoria deste novo produto, já disponível ao consumidor, que é produzido, em exclusivo, por uma empresa de Peniche. As almôndegas de cavala foram consideradas “o melhor produto do programa ‘Origens’, na categoria de Peixes, passando a ser comercializado pelo Intermarché”, refere o IPL.

Este produto inovador começou a ser desenvolvido em Novembro de 2015 pela ‘chef’ Patrícia Borges, chegando agora às prateleiras das superfícies comerciais sendo feito, exclusivamente, a partir da cavala, “espécie de pescado sub-aproveitada, 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 ómega 3” para além de que, desta forma, contribui “para escoar a captura de cavala, apresentando, assim, um elevado índice de sustentabilidade ambiental para a região de Peniche”, onde se instala a referida escola.

“Além de disponíveis nas superfícies comerciais, as almôndegas de cavala foram pensadas, também, para estar disponíveis em cantinas escolares”, sendo comercializadas em embalagens de 0,5 kg e contribuindo para incentivar à prática de hábitos alimentares mais saudáveis.

Refira-se que o programa “Origens” é exclusivo do Intermarché, visando apoiar a produção nacional e contribuindo para ajudar produtores locais e o desenvolvimento regional, “fazendo chegar ao mercado nacional produtos de qualidade, de todo o País, a preços competitivos”.

Na opinião de Patrícia Borges, “por se encontrarem na forma de almôndegas, é possível integrar muito bem esta espécie de pescado, tão rica nutricionalmente, na dieta das crianças, por vezes resistentes ao peixe”.

Segundo esta responsável, do ponto de vista nutricional “a cavala integra a classificação de peixe azul, rica em ácidos gordos ómega 3, que aumentam o colesterol bom (HDL) e diminuem o mau (LDL)” indicando, a concluir, que “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”.

(Texto escrito com a antiga grafia)

Data: 2017-02-12 | **Categoria:** Notícias

[Historial](#)

- [Estatuto Editorial](#)
- [Responsáveis](#)
- [Contactos](#)

97FM - Pombal **VERTICE**