



## ALMÔNDEGAS DE CAVALA DESENVOLVIDAS NO POLITÉCNICO DE LEIRIA JÁ ESTÃO NOS SUPERMERCADOS

👤 CarlosCaldeira 🕒 6 dias atrás 📁 Featured, Indústria, Inovação, Mar, Pescas 👁 389 Visualizações

As almôndegas 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 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 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.

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

**Também nas cantinas escolares**



Além de disponíveis nas superfícies comerciais, as almôndegas de cavala foram pensadas também, para estar disponíveis em cantinas escolares.

“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”, diz Patrícia Borges. A docente destaca ainda a facilidade e rapidez com que o produto poderá ser confeccionado em casa, 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 ómega 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”.

### **Agricultura e Mar Actual**