



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.

por redação

O produto, que começou a ser desenvolvido em novembro de 2015 pela docente da [Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar, do Politécnico de Leiria](#), Patrícia Borges, chega agora às prateleiras das superfícies comerciais. É feito exclusivamente a partir de cavala, uma espécie de pescado 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 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, produtores locais e ao desenvolvimento regional, fazendo chegar ao mercado nacional produtos de todo o país.

Além de disponíveis nas superfícies comerciais, as almôndegas de cavala foram pensadas também, para estarem 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.