

FMCG HOMEPAGE NEWSLETTER

CHEGA NO PRÓXIMO ANO AO MERCADO O PÃO DO MAR, FEITO COM FARINHA DE BIVALVES

Por Rita Gonçalves a 12 de Dezembro de 2016 as 12:40



O Politécnico de Leiria criou o Pão do Mar, feito com farinha de bivalves. O novo produto, desenvolvido na Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar do Politécnico em parceria com o grupo Calé, encontra-se em fase final de testes laboratoriais. O pão apresenta baixo teor de gordura, não tem adição de sal e é uma fonte de ácidos gordos ómega 3 e chega ao mercado no primeiro trimestre de 2017.

A parceria entre o Politécnico e o grupo Calé teve início em 2015 com o desenvolvimento do Pão D'Algas. "À semelhança do Pão D'Algas, o Pão do Mar mantém todas as características organoléticas que o consumidor, em geral, exige e está habituado. É um produto que dá resposta a um segmento de consumidores com restrições ao nível do sal, sendo que a presença de bivalves confere ao pão características de elevado potencial nutricional – com baixo teor de gorduras – sendo ainda uma fonte de ácidos gordos ómega 3", sublinha Susana Mendes, coordenadora da equipa de investigação do IPLeia e responsável pelo desenvolvimento das duas marcas.

"Ambos os produtos são alternativas saudáveis ao pão tradicional, com benefícios importantes para a saúde, nomeadamente a nível cardiovascular, assim como para colmatar a carência de iodo patente na alimentação dos portugueses".

O Pão do Mar estará disponível nas padarias do grupo Calé (presente em Caldas da Rainha e Peniche) no primeiro trimestre do próximo ano.

Tweet

G+1

Share

4

Like 3

Share

DEIXE AQUI O SEU COMENTÁRIO

O seu endereço de email não será publicado. Campos obrigatórios marcados com *

HIPERSUPER PREMIUM



PRESIDENTE DA CVR SETÚBAL: "80% DAS VENDAS SÃO FEITAS NA DISTRIBUIÇÃO MODERNA"

Setúbal é uma das regiões vitivinícolas que mais beneficiou da expansão da distribuição moderna em Portugal. A presença na...



ENTREVISTA AGROBIO. "É O CONSUMO QUE ESTÁ A PUXAR PELA AGRICULTURA BIOLÓGICA"

A procura de alimentos biológicos é superior à oferta e os consumidores, mais informados, querem que o dinheiro dos...



ESPECIAL VINHOS. PRODUTORES NACIONAIS DE MALAS AVIADAS PELO MUNDO

Em dez anos, a fileira aumentou em 60% as exportações para 600 milhões de euros. A quebra de vendas...



PUB

EDIÇÕES DIGITAIS



LEIA A ÚLTIMA HIPERSUPER O jornal com um retrato do vinho: a atualização das exposições



ÚLTIMAS

CHEGA NO PRÓXIMO ANO O PÃO DO MAR, FEITO COM FARINHA DE BIVALVES

TETRA PAK APERFEIÇA O CRIAR LATICÍNIOS COM GORDURA OTIMIZADO

ENCERRAMENTOS DE ENCONTRO 4,2% ESTE ANO. INSOLVÊNCIA 22,7%

O QUE MUDA COM A ENCONTRO NA ECONOMIA PORTUGUESA

CENTROMARCA ORGANIZA CONFERÊNCIA "AS MARCAS NA ECONOMIA PORTUGUESA"

Comentário

Nome *

Email *

Website

Publicar comentário