

Leiria: Investigadores do IPL criam pão com farinha de bivalves

QUARTA, 14 DEZEMBRO 2016



Integra farinha de bivalves, apresenta baixo teor de gordura e não tem qualquer adição de sal. É esta a fórmula do Pão do Mar, um novo produto desenvolvido na Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar do Instituto Politécnico de Leiria (IPL), em parceria com o grupo Calé, que deverá começar a ser comercializado no primeiro trimestre do próximo ano. O Pão do Mar, que já tem marca registada, encontra-se neste momento em fase final de testes laboratoriais e, segundo o IPL, destaca-se por, na sua formulação, “integrar farinha de bivalves, apresentar baixo teor de gordura, não ter qualquer adição de sal e, adicionalmente, ser uma fonte de ácidos gordos ómega 3”.

Leia a notícia completa na edição em papel.

Edição de Hoje

(/edicoes)

Diário de Viseu **jumbo**

ESCRITURÁRIO CONFESSA DESVIO DE 1,6 MILHÕES

Sonho da Taça de Portugal terminou para o Tondela

Viseu elimina 90% dos carros abandonados

Região vai criar plataforma de produção de bivalves

Clube de futebol de Viseu vai criar plataforma de produção de bivalves

Manuelinho inaugura Espaço de Cidadão Alentejano

Subscrevem o estabelecimento profissional de Chefes de Cozinha

Comitê para a criação de uma rede de bivalves

Comitê para a criação de uma rede de bivalves