

EPN promove “O Pão do Mar”



A Escola Profissional da Nazaré associou-se à Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar para promover “O Pão do Mar”, com um jantar que teve lugar esta quarta-feira no Restaurante de Aplicação da escola.

O “Pão do Mar” criado pelos alunos da ESTM, em parceria com o grupo Calé, já é uma marca registada e faz parte de um novo conjunto de produtos gastronómicos originais que serão apresentados ao longo dos próximos jantares temáticos da EPN.

Para Susana Mendes, coordenadora de equipa de investigação do projeto, “a criação deste produto visa responder sobretudo aos consumidores que necessitam de uma alimentação com restrições ao nível do sal e com baixo teor de gorduras” e de aproveitamento dos recursos naturais.

O produto é feito com farinha de bivalves. Como vantagens tem um baixo teor de gordura, não tem adição de sal e é uma fonte de ácidos gordos ómega 3.