

SAPOLIFESTYLE

JÁ CONHECE A RENDA DOCE? NOVO DOCE DE PASTELARIA É FEITO COM ALGAS E INSPIRADO NAS RENDAS DE BILROS

26 abr 2018 14:36

N.N./Lusa

Bolachas produzidas com algas e decoradas com uma aplicação de açúcar inspirada nas rendas de bilros de Peniche são no sábado lançadas na cidade, para incrementar a inovação e a economia.



“Queremos aproximar população e turistas das tradições e identidade locais, já que as rendas de bilros de Peniche têm mais de 400 anos, promovendo um produto diferenciador e inovador”, afirmou Ana Rita Petinga, vice-presidente da Câmara de Peniche, no distrito de Leiria.

A bolacha “Renda Doce” foi concebida por alunos e docentes de pastelaria da Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar de Peniche, enquanto o design inspirado na renda de bilros pertence à Escola Superior de Artes e Design de Caldas da Rainha, ambas as escolas pertencentes ao Instituto Politécnico de Leiria.



10 comidas que adora (mas cuja origem é repugnante)

> [Ver artigo](#)

O novo doce vai começar a ser produzido e comercializado pelas Pastelarias Calé, com lojas em Peniche e Caldas da Rainha.

O gerente Luís Calé explicou à Lusa que quis associar-se ao projeto para homenagear as rendilheiras locais e contribuir para haver na cidade mais uma lembrança de Peniche para turistas.

Pão de algas nasceu há três anos

Depois de há três anos ter lançado no mercado o pão de algas, sem adição de sal, “é uma oportunidade de negócio e para continuar a inovar”, acrescentou.

As bolachas, com sabores de caramelo, gengibre e lima, vão ser comercializadas em caixas de 12 unidades, que vão estar à venda a partir de sábado a um custo de sete euros cada.

A empresa de panificação tenciona produzir “uma centena de caixas por semana”, o que vai contribuir para um aumento de 5 a 10% na sua produção e faturação.

Além das pastelarias, as bolachas poderão vir a estar à venda em unidades hoteleiras e de restauração do concelho.

A empresa fatura por ano meio milhão de euros e emprega 30 trabalhadores.