

Pão com farinha de bivalves

📅 5 Janeiro, 2017 (<http://jornalsabores.com/pao-farinha-bivalves/>) 👤 Jornal dos Sabores (<http://jornalsabores.com/autor/andre/>)



Comercializado a partir do primeiro trimestre de 2017, o 'Pão do Mar' tem baixo teor de gordura, é uma excelente fonte de ómega 3 e não tem sal.

Desenvolvido na Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar do Politécnico de Leiria (ESTM/IPLeiria) em parceria com o grupo Calé, o 'Pão do Mar' já é uma marca registada e faz parte de um novo conjunto de produtos gastronómicos originais, que tem como base de matérias primas, o mar.

O Instituto Politécnico de Leiria (IPL) quer avançar com a comercialização no primeiro trimestre de 2017, altura em que este pão vai ficar disponível nas padarias do grupo Calé (Caldas da Rainha e Peniche). Depois, a ESTM/IPLeiria quer alargar a disponibilização do produto a outros estabelecimentos e espaços comerciais, situação que está a ser «analisada» pelos dois parceiros, aguardando-se que o plano de expansão seja concluído durante o primeiro semestre deste novo ano de 2017.

(<http://i2.wp.com/jornalsabores.com/wp-content/uploads/2017/01/3.1.jpg>) Este Pão do Mar surge na sequência da criação do Pão d'Algas, em 2015, pela mesma dupla – a ESTM/IPLeiria e o Grupo Calé, que se dedica ao fabrico e comercialização de alimentos nas áreas da panificação, pastelaria, confeitaria e doçaria.

Além do Pão do Mar e do Pão d'Algas, a Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar do Politécnico de Leiria (ESTM/IPLeiria) também é a responsável pelo desenvolvimento de outras «iguararias marinhas» como o gelado artesanal de algas e kefir, o gin Nautilus, o azeite para saladas aromatizado com algas, o paté de lapa com medronho e as almôndegas de cavala.



“Acompanhando a tendência e as exigências dos consumidores, estamos em crer que a colaboração entre os investigadores do IPLeiria e as inúmeras entidades privadas com as quais temos vindo a trabalhar, tem proporcionado um contributo inovador e diferenciador com resultados comprovados, e produtos muito bem aceites pelo público”, explica Susana Mendes, coordenadora da equipa de investigação do IPLeiria responsável pelos produtos Pão do Mar e o Pão d'Algas.

Os restantes produtos saídos do laboratório do Politécnico de Leiria já ganharam alguns prémios e podem ser encontrados à venda em espaços comerciais seleccionados.