

POLITÉCNICO DE LEIRIA CRIA PÃO COM FARINHA DE BIVALVES E SEM SAL

12 DEZEMBRO 2016 // SABORES // NOTÍCIAS

Depois do pão à base de algas, do patê de lapa e do azeite aromatizado com algas, o Politécnico de Leiria vem anunciar o lançamento do Pão do Mar, produzido a partir de farinha de bivalves. Este pão, sem sal, tem comercialização prevista para o primeiro trimestre de 2017.



Este Pão do Mar, desenvolvido na ^{PUB}Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar (Politécnico de Leiria) em parceria com um grupo da restauração e cafetaria, destaca-se por na sua composição 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. ^{PUB}

