

Politécnico de Leiria desenvolve almôndegas de cavala



(/media/k2/items/cache/d34caa2ce7f04361bbd5a582194d6921_XL.jpg)

A chef Patrícia Borges, docente da Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar do Politécnico de Leiria, desenvolveu uma receita de almôndegas de cavala. O produto, que é produzido exclusivamente pela empresa penichense Receituarium, foi considerado o melhor do Programa Origens, na categoria Peixes, passando a ser comercializado pelo Intermarché.

O produto começou a ser desenvolvido em novembro de 2015 e é totalmente feito de cavala, combinada com especiarias e outros ingredientes naturais da terra, sem qualquer aditivo. Além de contribuir para escoar a captura deste peixe, representando um alto índice de sustentabilidade ambiental para a região de Peniche, estas almôndegas têm um elevado valor nutritivo para o consumidor. Segundo a chef, "a cavala integra a classificação de peixe azul, rica em ácidos gordos ómega 3, que aumentam o colesterol bom (HDL) e diminuem o mau (LDL). A cavala é ainda um peixe rico em vitamina A, B6, B12, C, D, E, bem como em sais minerais – cálcio, ferro, magnésio, fósforo, potássio, sódio e selénio".

O produto foi pensado não só para venda nas superfícies comerciais, como para integração nas cantinas escolares, como incentivo a hábitos alimentares mais saudáveis.

"Por se encontrarem na forma de almôndegas, é possível integrar muito bem esta espécie de pescado tão rica nutricionalmente na dieta das crianças, por vezes resistentes ao peixe", acredita Patrícia Borges, que salienta ainda a facilidade e rapidez de confeção do produto, por se apresentar ultra congelado.

