



Revista PORT.COM • 09-Jan-2017

Politécnico de Leiria prepara pão feito com farinha de bivalves

O Pão do Mar encontra-se em fase final de testes laboratoriais e o início da comercialização está previsto já para o primeiro trimestre deste ano.

O Instituto Politécnico de Leiria (IPL) está a preparar um novo pão para as refeições dos portugueses, o Pão do Mar. O novo produto, desenvolvido na Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar, em parceria com o Grupo Calé, encontra-se em fase final de testes laboratoriais.

O Pão do Mar distingue-se de todos os outros produtos de panificação por integrar farinha de bivalves na sua composição. Este ingrediente permite-lhe apresentar baixo teor de gordura, dispensar qualquer adição de sal e ser uma fonte de ácidos gordos ómega 3.

O início da comercialização deste produto está previsto já para o primeiro trimestre deste ano.

[Etiquetas](#)

IPL / LEIRIA / PÃO / BIVALVES