

Almôndegas de cavala do IPL disponíveis nos 'super'

Comercialização Almôndegas de cavala desenvolvidas na Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar já estão disponíveis ao consumidor

As almôndegas de cavala desenvolvidas pela docente da Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar Instituto Politécnico de Leiria, Patrícia Borges, já estão disponíveis ao consumidor, que pode encontrar o produto nas grandes superfícies. O inovador produto, produzido em exclusivo pela empresa de Peniche, Receituarium, foi considerado o melhor produto do Programa Origens, na categoria Peixes, passando a ser comercializado pelo Intermarché, refere o Politécnico de Leiria em comunicado.

O produto, que começou a ser desenvolvido em Novembro de 2015 pela chef Patrícia Borges, e chega agora às prateleiras das superfícies comerciais, é feito exclusivamente a partir de cavala, uma espécie de pescado subaproveitada, mas muito nutritiva. "Combinando diferentes especiarias e outros ingredientes naturais da terra, e sem qualquer aditivo, é assim possível rentabilizar esta espécie, oferecendo ao consumidor um produto rico em ómega 3", pode ler-se no comunicado do IPL, que escl-



Produto contribui para escoar a captura de cavala e pretende incentivar a bons hábitos alimentares

rece que o novo produto "contribui ainda para escoar a captura de cavala, apresentando, assim, um elevado índice de sustentabilidade ambiental para a região de Peniche".

Além de disponíveis nas superfícies comerciais, as almôndegas de cavala foram pensadas também para estar disponíveis em cantinas escolares.

De acordo com o Politécnico de Leiria, são comercializadas em embalagens de 0,5 kg e

"prometem fazer as delícias dos consumidores portugueses, além de incentivar à prática de 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", considera Patrícia Borges, destacando ainda a facilidade e rapidez com que o produto poderá ser confeccio-

nado, por se apresentar ultra congelado.

Do ponto de vista nutricional, Patrícia Borges explica que "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". ◀