



ID: 63517327

26-02-2016

Grupo Calé distingue-se no mercado com produtos inovadores

# Pão D'Algas em Peniche

O resultado da parceria entre o grupo Calé, o Instituto Politécnico de Leiria (IPL) e a empresa Algaplus, foi o Pão D'Algas, lançado no mercado em abril do ano passado.

Trata-se de um pão sem sal, com elevado potencial nutricional, apresentado sobre a forma de coração, sendo assim uma aposta saudável e alternativa ao pão tradicional consumido.

Piedade Simões

## Área Oeste – A empresa encontra-se implementada no mercado há quanto tempo?

**Lúis Calé** – A empresa já se encontra implementada desde 1986 e foi fundada pelo meu pai Ilídio Calé. Na altura tínhamos apenas um único ponto de produção e venda. Neste momento temos duas unidades de produção e quatro pontos de venda, dois em Peniche pastelaria "Momentos" e a "Pérola de Peniche" e os outros dois pontos de venda nas Caldas da Rainha pastelarias "Com Tradição".

## Á.O. – Há quantos anos tomou as rédeas da empresa?

**L.C.** – Há cerca de doze anos assumi a gerência da empresa e desde então começamos a explorar o mundo da pastelaria, porque até aí trabalhávamos apenas na área da panificação. Por este motivo sentimos necessidade de alargar o nosso leque de produtos.

## Á.O. – Como surgiu o aparecimento do Pão D'Algas?

**L.C.** – Pensámos em criar algo diferente e único no mercado. Não é nossa pretensão sermos apenas mais um no mercado, queremos primar pela diferenciação, é esse o nosso objetivo.

Daí o surgimento do Pão D'Algas, devido a esta nossa necessidade de inovar.



## Á.O. – Como foi o processo de criação do Pão D'Algas?

**L.C.** – Nós tínhamos conhecimento de que o IPL tinha desenvolvido alguns trabalhos, com matéria-prima derivada do mar. Procuramos junto do IPL saber qual a viabilidade de fazermos um pão, totalmente diferente com matéria-prima vinda do mar.

O objetivo era fazer algo diferente e com benefícios para a saúde.

O IPL desenvolveu todo o processo de investigação, depois foram-nos apresentadas várias alternativas, que foram testadas até chegar a um produto final. Um produto que dá resposta a um segmento de consumidores com restrições alimentares ao nível do sal, sendo que a presença de algas marinhas confere ao pão características de elevado potencial nutricional, ou seja, com alto teor em ácido fólico, fósforo, ferro e iodo, sendo também uma fonte de cálcio e magnésio e uma

fonte de fibra. Tratou-se de um processo lento dada a complexidade da matéria-prima em questão.

## Á.O. – Há quanto tempo comercializam este produto?

**L.C.** – Estamos a comercializar este produto desde maio de 2015. Neste momento é apenas comercializado nos nossos estabelecimentos, contudo existe a hipótese de comercializar o pão a nível nacional, nas grandes superfícies.

## Á.O. – Existem perspetivas de novos produtos inovadores?

**L.C.** – Sim. Este ano vamos lançar um novo tipo de pão também com matéria-prima vinda do mar, que ainda se encontra numa fase experimental. Será uma parceria entre o grupo Calé e o IPL.

