



(<https://www.facebook.com/TecnoAlimentar/>)



(<https://www.linkedin.com/company/42101438>)



([newsletter/inscricao-](/newsletter/inscricao-newsletter/)

newsletter/)



(/)

ASSINE JÁ!

(/revista/assinatura/)

[Home \(/\)](#)

[A Revista](#)

[Assinatura \(/revista/assinatura/\)](#)

[Livraria \(/noticias/seccao/livraria/\)](#)

[Quem Somos \(/quem-somos/\)](#)

[Contactos \(/contactos/\)](#)

pesquisar



[EMBALAMENTO \(/NOTICIAS/SECCAO/EMBALAMENTO-ENGARRAFAMENTO/\)](/NOTICIAS/SECCAO/EMBALAMENTO-ENGARRAFAMENTO/)

[HIGIENE & SEGURANÇA \(/NOTICIAS/SECCAO/HIGIENE-SEGURANCA/\)](/NOTICIAS/SECCAO/HIGIENE-SEGURANCA/) [ROTULAGEM \(/NOTICIAS/SECCAO/ROTULAGEM/\)](/NOTICIAS/SECCAO/ROTULAGEM/)

[TECNOLOGIA & INVESTIGAÇÃO \(/NOTICIAS/SECCAO/TECNOLOGIA-INVESTIGACAO/\)](/NOTICIAS/SECCAO/TECNOLOGIA-INVESTIGACAO/)

[TRANSFORMAÇÃO \(/NOTICIAS/SECCAO/TRANSFORMACAO/\)](/NOTICIAS/SECCAO/TRANSFORMACAO/) [PRODUÇÃO \(/NOTICIAS/SECCAO/PRODUCAO/\)](/NOTICIAS/SECCAO/PRODUCAO/)

[INDÚSTRIA \(/NOTICIAS/SECCAO/INDUSTRIA/\)](/NOTICIAS/SECCAO/INDUSTRIA/) [LEGISLAÇÃO \(/NOTICIAS/SECCAO/LEGISLACAO/\)](/NOTICIAS/SECCAO/LEGISLACAO/)

[MERCADOS \(/NOTICIAS/SECCAO/MERCADOS/\)](/NOTICIAS/SECCAO/MERCADOS/)

[FOOD MARKET \(HTTP://WWW.TECNOALIMENTAR.PT/NOTICIAS/SECCAO/FOODMARKET/\)](http://www.tecnoalimentar.pt/noticias/seccao/foodmarket/)

[FEIRAS & EVENTOS \(/NOTICIAS/SECCAO/FEIRAS-EVENTOS/\)](/NOTICIAS/SECCAO/FEIRAS-EVENTOS/)

[CONSERVAÇÃO \(HTTP://WWW.TECNOALIMENTAR.PT/NOTICIAS/SECCAO/CONSERVACAO/\)](http://www.tecnoalimentar.pt/noticias/seccao/conservacao/)

[PROCESSAMENTO \(HTTP://WWW.TECNOALIMENTAR.PT/NOTICIAS/SECCAO/PROCESSAMENTO/\)](http://www.tecnoalimentar.pt/noticias/seccao/processamento/)

[ALIMENTAÇÃO \(HTTP://WWW.TECNOALIMENTAR.PT/NOTICIAS/SECCAO/ALIMENTACAO/\)](http://www.tecnoalimentar.pt/noticias/seccao/alimentacao/)

[AGROALIMENTAR \(HTTP://WWW.TECNOALIMENTAR.PT/NOTICIAS/SECCAO/AGROALIMENTAR/\)](http://www.tecnoalimentar.pt/noticias/seccao/agroalimentar/)

[início \(/\)](#) » [Agroalimentar \(/noticias/seccao/agroalimentar/\)](/noticias/seccao/agroalimentar/) » [O novo pão de medronho](#)

O novo pão de medronho

© 09 julho 2020, quinta-feira

[Agroalimentar \(/noticias/seccao/agroalimentar/\)](/noticias/seccao/agroalimentar/) [Produção \(/noticias/seccao/producao/\)](/noticias/seccao/producao/)

A partir do próximo dia 10 de julho, sexta-feira, vai estar disponível para venda ao público, em Leiria, aquele que será, provavelmente, o primeiro pão de frutos vermelhos do mundo - o pão de medronho.



Nesta fase de arranque o pão de medronho estará disponível nos supermercados Coviran das localidades: Telheiro, Planalto, Monte Redondo, Amor, Arrabalde e Reguengo do Fetal.

Nas próximas semanas está previsto que esteja também à venda nos concelhos de Proença-a-Nova, Sertã, Cernache do Bonjardim e na cidade de Castelo Branco, em diversos locais.

Trata-se de um pão que apresenta um perfil nutricional diferenciador, de que destacamos: o baixo teor de sódio (<10%); vários minerais provenientes do fruto; ácidos orgânicos voláteis; flavonoides; 14% de capacidade antioxidante; cerca de 20% dos VDR recomendados de fibra, por cada 100gr de pão. Estes compostos revelam interesse nutricional pela sua ação anti-inflamatória e de proteção da função cardiovascular, bem como pelo efeito na diminuição do risco de cancro e da oxidação celular (diminuição dos radicais livres).

É um pão de aspeto rústico, obtido a partir de farinhas não corrigidas, de longevidade superior, mantendo a frescura e macieza interna até ao sexto dia de vida útil. Aromático e bastante agradável, torna-se ainda mais delicioso quando torrado.

Trata-se um produto desenvolvido nos últimos 10 anos por Rui Lopes. Chefe de cozinha e nutricionista, é membro colaborador do Centre for Innovative Care and Health Technology (ciTechCare) e estudante de Mestrado em Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar, da ESTM, instituições de referência do Politécnico de Leiria.

Nos últimos anos, a colaboração com a Padaria Ritus do Pão, de Monte Redondo, Leiria, permitiu otimizar esta fórmula que, em julho de 2019, foi premiada com o 3º Lugar, no 4º Concurso de Ideias Agriemprende, que distingue ideias inovadoras no setor agroalimentar.

Outros artigos que lhe podem interessar



(/noticias/envie-a-criar-sopas-frescas-e-novos-comecos-com-a-ajuda-de-imprensa-de-etiquetas-da-oki/)

enVie a criar sopas frescas e novos começos com a ajuda de impressora de etiquetas da OKI (/noticias/envie-a-criar-sopas-frescas-e-novos-comecos-com-a-ajuda-de-imprensa-de-etiquetas-da-oki/)



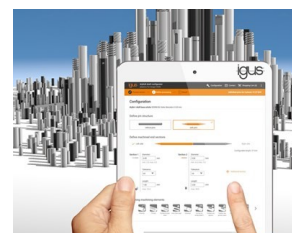
(/noticias/ue-promove-questionario-aos-operadores-da-cadeia-de-abastecimento-agroalimentar-sobre-os-efeitos-da-covid-19/)

UE promove questionário aos operadores da cadeia de abastecimento agroalimentar sobre os efeitos da Covid-19 (/noticias/ue-promove-questionario-aos-operadores-da-cadeia-de-abastecimento-agroalimentar-sobre-os-efeitos-da-covid-19/)



(/noticias/resultados-do-projeto-piloto-para-devolucao-de-embalagens-de-plastico/)

Resultados do projeto-piloto para devolução de embalagens de plástico (/noticias/resultados-do-projeto-piloto-para-devolucao-de-embalagens-de-plastico/)



(/noticias/nova-ferramenta-online-da-igus-configura-veios-em-segundos/)

Nova ferramenta online da igus configura veios em segundos (/noticias/nova-ferramenta-online-da-igus-configura-veios-em-segundos/)



(<https://www.booki.pt/loja/prod/publindustria-sistemas-integrados-de-gestao-qualidade-ambiente-seguranca-3-edicao/9789897232732/>)

Newsletter TecnoAlimentar

Receba por email todas as novidades do nosso portal.

Insira o seu Email

Quero Receber »

ARTIGOS MAIS VISTOS

[Homogeneização \(/noticias/homogeneizacao/\)](/noticias/homogeneizacao/)

[Aquicultura em Portugal: um Setor em Crescimento \(/noticias/aquicultura-em-portugal-um-setor-em-crescimento/\)](/noticias/aquicultura-em-portugal-um-setor-em-crescimento/)

[Tecnologia: 7 grandes avanços na Indústria Alimentar \(/noticias/tecnologia-7-grandes-avancos-na-industria-alimentar/\)](/noticias/tecnologia-7-grandes-avancos-na-industria-alimentar/)

[FAO e OMS criam guia sobre a segurança alimentar e a Covid-19 \(/noticias/fao-e-oms-criam-guia-sobre-a-seguranca-alimentar-e-a-covid-19/\)](/noticias/fao-e-oms-criam-guia-sobre-a-seguranca-alimentar-e-a-covid-19/)

[A indústria de conservas de peixe em Portugal \(/noticias/a-industria-de-conservas-de-peixe-em-portugal/\)](/noticias/a-industria-de-conservas-de-peixe-em-portugal/)

[Lidl lança no mercado hambúrguer de "carne" vegano \(/noticias/lidl-lanca-no-mercado-hamburguer-de-carne-vegano/\)](/noticias/lidl-lanca-no-mercado-hamburguer-de-carne-vegano/)

[Crescimento contínuo das vendas online de fruta e legumes frescos a nível global \(/noticias/crescimento-continuo-das-vendas-online-de-fruta-e-legumes-frescos-a-nivel-global/\)](/noticias/crescimento-continuo-das-vendas-online-de-fruta-e-legumes-frescos-a-nivel-global/)

[Ocratoxina A em alimentos: Avaliação dos riscos para a saúde pública \(/noticias/ocratoxina-a-em-alimentos-avaliacao-dos-riscos-para-a-saode-pblica/\)](/noticias/ocratoxina-a-em-alimentos-avaliacao-dos-riscos-para-a-saode-pblica/)

[Campylobacter: A Bactéria Silenciosa \(/noticias/campylobacter-a-bacteria-silenciosa/\)](/noticias/campylobacter-a-bacteria-silenciosa/)

[Listeria em vegetais congelados \(/noticias/listeria-em-vegetais-congelados/\)](/noticias/listeria-em-vegetais-congelados/)

Siga-nos no

 Facebook

(<https://www.facebook.com/TecnoAlimentar>)

Newsletter TECNOALIMENTAR

Insira o seu email

Subscrever 

Categorias

Embalamento & Engarrafamento
(/noticias/seccao/embalamento-engarrafamento/)

Higiene & Segurança (/noticias/seccao/higiene-seguranca/)

Rotulagem (/noticias/seccao/rotulagem/)

Tecnologia & Investigação
(/noticias/seccao/tecnologia-investigacao/)

Mercados (/noticias/seccao/mercados/)

Transformação (/noticias/seccao/transformacao/)

Produção (/noticias/seccao/producao/)

Indústria (/noticias/seccao/industria/)

TecnoAlimentar

Quem Somos (/quem-somos/)

Contactos
(/contactos/)

Publicidade
(/publicidade/)

Política de Privacidade
(/politica-de-privacidade/)

A revista

Regras de Publicação
(/revista/regras-publicacao/)

Estatuto Editorial
(/revista/estatuto-editorial/)

Edições Anteriores
(/noticias/seccao/edicoes-antteriores//)

Assinatura
(/revista/assinatura/)

Redes Sociais



(<https://twitter.com/AgrotecRedacao>)



(<https://www.linkedin.com/company/5362460>)



(<https://www.facebook.com/TecnoAlimentar>)

(<http://agropress.pt/>)

Praça da Corujeira, 30 - 4300-144 Porto | Tel: (+ 351) 22 589 96 20 | Fax : (+351) 22 589 96 29 | Email: info@agropress.pt
© 2015, TecnoAlimentar

Desenvolvido por: 360Graus (<http://sites.360graus.pt/>)