



SOCIEDADE CULTURA DESPORTO OPINIÃO

SOCIEDADE

Pão de medronho à venda em Leiria a partir de sexta-feira

O Pão Medronho contém por cada 100 gramas atividade antioxidante idêntica ou superior à do pão de leite.



Publicado há 3 semanas em 9 de Julho de 2020

Por **Redação**



ÚLTIMAS NOTÍCIAS POPULARES



SOCIEDADE / há 1 hora

Gonçalo Lopes explica que “polícia” anti-covid é apenas uma campanha de sensibilização



Foto: Facebook Pão Medronho

CULTURA / há 2 horas

**Dias c
confir**
**Mosteiro da Batalha
inspiram livro de
fotografia**



SOCIEDADE / há 2 horas

**Trabalhos em espaç
proibidos até à meia
terça-feira**



SOCIEDADE / há 1 dia

**Bombeiro com 21 an
a-Nova encontrado i**



SOCIEDADE / há 2 dias

**População desconhe
utilizada para prevei
marés**



SOCIEDADE / há 3 dias

**“Polícia” anti-covid
Leiria**



O novo pão de medronho, desenvolvido pelo chefe Rui Lopes, estará à venda ao público em Leiria, a partir desta sexta-feira.



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

PUBLICIDADE

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

Trata-se de um pão que apresenta um perfil nutricional diferenciador: baixo teor de sódio (<10%); vários minerais provenientes do fruto; ácidos orgânicos voláteis; flavonoides; 14% de capacidade antioxidante; cerca de 20% dos Valores Diários de Referência recomendados de fibra, por cada 100gr de pão, de acordo com uma nota da marca nas redes sociais.

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.

Trata-se um produto
desenvolvido nos
últimos 10 anos por
Rui Lopes, chefe de
cozinha e
nutricionista, 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
Agriempreende,
que distingue
ideias
inovadoras
no setor
agroalimentar.

RELACIONADOS:

#DESTAQUE

#LEIRIA

**#PADARIA RITUS
DO PÃO**

#PÃO MEDRONHO

#RUI LOPES



Redação



0 comentários

Ordenar por

Os mais antigos



Adicionar um comentário...

Plug-in de comentários do Facebook

RECOMENDADO

Deck compósito SAGIDECK - antiderrapante, aspeto madeira

Anúncio sagiper.com

Presidente da República já falou com a família de Filipe Pedrosa

noticiasdeleiria.pt

A barriga gorda desaparecerá

Anúncio Fresh team

Cerimónia de Rui Cora acontecerá em Amor

noticiasdeleiria.pt

Cobertor de piscina automático 4...

Anúncio Abrisud®

Pescador morre em São Martinho do Porto após cair ao mar

noticiasdeleiria.pt

Passadiço e miradouro das Fragas de São Simão inaugurados dia 3 de julho

noticiasdeleiria.pt

Município de Alvaiázere comemora morte de d

noticiasdeleiria.pt

RECOMENDADO

POPULARES



SOCIEDADE / há 3 dias

“Excesso de confiança” contribuiu para queda de ultraleve em Leiria que



SOCIEDADE / há 3 dias

“Polícia” anti-covid vai patrulhar Leiria



SOCIEDADE / há 3 dia

Oeste vai ter a “|

notícias de L



[FICHA TÉCNICA](#) [ESTATUTO EDITORIAL](#) [POLÍTICA DE PRIVACIDADE](#) |

Notícias de Leiria © 2019 | Todos os direitos re: