

## Politécnico

Em Leiria e Castelo Branco

### Pão de medronho está à venda

O Pão de Medronho já está disponível nos supermercados Coviran das localidades de Telheiro, Planalto, Monte Redondo, Amor, Arrabalde e Reguengo do Fetal, no distrito de Leiria, e nas próximas semanas estará também acessível nos concelhos de Porença-a-Nova, Sertã, Cernache do Bonjardim e na cidade de Castelo Branco.

Desenvolvido nos últimos 10 anos pelo chefe de cozinha e nutricionista Rui Lopes, mestrando em Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar da Escola Superior Turismo e Tecnologia do Mar (ESTM) do



Politécnico de Leiria, o primeiro pão de frutos vermelhos é obtido a partir de farinhas não corrigidas, de longevidade superior, que lhe permitem manter a frescura e macieza interna até ao sexto dia de vida útil. Aromático e agradável, torna-se mais delicioso quando torrado, por recomendação do seu criador. Nos últimos anos, a colaboração com a padaria Ritus do Pão, de Monte Redondo, em Leiria, permitiu otimizar a fórmula do pão de medronho que, em julho de 2019, foi distinguido com o terceiro lugar, na quarta edição do Concurso de Ideias Agriempreende, que distingue ideias inovadoras no setor agroalimentar.

"É com grande orgulho que, no Politécnico de Leiria, assistimos ao sucesso e ao culminar de projetos diferenciadores desenvolvidos pelos nossos estudantes, como é exemplo o pão de medronho do chefe Rui Lopes", expressa Rui Pedrosa, presidente do Politécnico de Leiria. E acrescenta: "Acredito que, quer pelas propriedades nutricionais únicas, quer pelo sabor e a textura que o distinguem, o pão de medronho será um sucesso e rapidamente estará disponível em todo o país para deleite dos consumidores".

Em termos nutricionais, o pão de medronho apresenta um perfil diferenciador, em que se destaca o baixo teor de sódio (<10%); os 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).

[E-mail](#)
[Facebook](#)
[Twitter](#)
[LinkedIn](#)
[WhatsApp](#)


Edição Digital - (Clicar e ler)



Últimas Mais vistas



Hoje és uma promessa.  
Amanhã és pro.

#eusoupro

Santander  
O que podemos fazer por si hoje?



Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura



Escolas Associadas da UNESCO

