

Trufas e bombons de medronho conquistam prêmio de inovação

SOCIEDADE

Trufas e bombons de medronho conquistam prêmio de inovação

29 JUL 2022 10:47

Iguarias foram apresentadas a concurso num evento de tecnologias alimentares e distinguidas na categoria “Potencial de Mercado”



Novos produtos serão colocados no mercado em breve

DR

Trufas e bombons de medronho conquistam prêmio de inovação

têm o medronho como principal ingrediente, foram recentemente premiados no concurso Food Fab Lab, na categoria “Potencial de Mercado”, no âmbito do Inov.Linea - Tecnologias Alimentares.

“Há algum tempo que pretendia criar um chocolate de medronho e andava já a trabalhar numas formulações de medronho. Quando conheci a SIM Chocolate, propus uma parceria, juntando assim o meu *know-how* ao *know-how* da Susana Azevedo. Começámos a desenvolver estes produtos em maio de 2021 e, no início deste ano, chegámos às formulações finais”, explica em comunicado Rui Lopes, docente e investigador do CiTechCare do Politécnico de Leiria e sócio-gerente da Medronho & Canela, a *spin-off* também responsável pelo já conhecido pão de medronho.

PUB

- SOLAR TERMICO E FOTOVOLTAICO
- EQUIPAMENTOS CLIMATIZAÇÃO
 - BOMBAS CALOR
 - AR CONDICIONADO
 - VENTILAÇÃO
- EQUIPAMENTOS BIOMASSA
- SISTEMAS CANALIZAÇÃO
 - TORNEIRAS

www.macolis.pt

macolis
climatização e sistemas de conforto
LEIRIA • COIMBRA • PARIS

solarMACO
controlMACO

SATM

Para Susana Azevedo, proprietária da SIM Chocolate, as novas trufas e

A trufa é muito crocante e cremosa, tendo um recheio com preparado de medronho. Já os bombons são tri-sabor, tendo três camadas. A camada exterior é feita de chocolate, depois tem o preparado de medronho juntamente com caramelo e medronho, e uma ganache de chocolate e medronho com canela”, explica, acrescentando que a parceria entre a Medronho & Canela e a SIM Chocolate “resultou na perfeição”

Trufas e bombons de medronho conquistam prémio de inovação

PUB



TAGS

[#trufas](#) [#bombons](#)



PARTILHAR

