

Trufas e bombons de medronho premiados em concurso de inovação

Laboratório Produtos foram premiados no concurso FOOD FAB Lab, na categoria 'Potencial de Mercado'. Foram desenvolvidos pela Medronho & Canela, spin-off do Politécnico de Leiria, e pela SIM Chocolate

São produtos inovadores e têm o medronho como ingrediente rei. Falamos de trufas e bombons de medronho, desenvolvidos pela Medronho & Canela, spin-off do Politécnico de Leiria, e pela SIM Chocolate, que acabam de ser apresentados e premiados pelo INOVLINEA - Tecnologias Alimentares, no âmbito do concurso FOOD FAB Lab, na categoria 'Potencial de Mercado'.

Os produtos não estão ainda disponíveis no mercado, no entanto, serão lançados em breve, prevendo-se a comercialização de caixas mistas

“Há algum tempo que pretendia criar um chocolate de medronho e andava já a trabalhar numa formulação 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 Rui Lopes, docente e investigador do CiTechCare do Politécnico de Leiria e sócio-gerente da Medronho & Canela, também responsável pelo já conhecido pão de medronho.

De acordo com Rui Lopes, citado em comunicado, os pre-



Trufas e bombons têm a “fórmula certa para conquistar os amantes de chocolate e de medronho”

parados de medronho utilizados nos produtos destinavam-se, na verdade, a um outro produto em desenvolvimento. “Estava a desenvolver um preparado no âmbito de um outro projeto, mas a formulação não estava a resultar. Curiosamente, resultou na perfeição nas trufas e nos bombons”, conta.

Para Susana Azevedo, proprietária da SIM Chocolate, as trufas e os bombons têm a “fórmula certa para conquistar os amantes de chocolate e de medronho”.

“Estou certa que vão ser dois produtos muito bem aceites. 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”.

“Sendo eu fã de medronho, criar um chocolate com um preparado deste fruto era algo que ambicionava também, pelo que esta parceria apareceu no momento certo. Além disso, sabia que o chocolate e o medronho tinham tudo para combinar bem”, afirma a pro-

prietária da SIM Chocolate, situada em Vila Nova de Famalicão.

O desafio para concorrerem ao FOOD FAB Lab, um concurso de inovação e potencial de mercado para produtos alimentares lançado todos os anos pelo Tagusvalley, através do INOVLINEA, partiu de Rui Lopes, tendo os produtos sido premiados na categoria 'Potencial de Mercado'.

Os produtos não estão ainda disponíveis no mercado, no entanto, serão lançados em breve, prevendo-se a comercialização de caixas mistas, compostas por trufas e bombons, faz saber o Politécnico de Leiria. ◀