

(<https://www.fig.pt/>)

Pão de 'chouriço' vegan é finalista do Prémio Ecotrophelia

TEXTO: REDAÇÃO | FOTO: DR

SEGUNDA, 19 JUNHO 2023



O InOceanBread, um pão de 'chouriço' do mar criado pela Inomar, uma equipa de estudantes de Mestrado em Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar e Licenciatura em Marketing Turístico, da Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar (ESTM), de Peniche, do Politécnico de Leiria, é finalista do Prémio Ecotrophelia, anunciou a PortugalFoods.

O InOceanBread é um produto vegan, com desperdício zero e isento de glúten. É um pão feito à base de batata-doce e recheado com algas com ligeiro sabor a fumado, com aproximação a um sabor tipicamente português, o pão de chouriço.

Leia a notícia completa na edição em papel.

(/edicoes)

(https://vistaalegre.com/pt/t/vaa_Curiosidades_AFestaeaFeira-2)

DIÁRIOS ASSOCIADOS

Diário de Aveiro

(<https://www.diarioaveiro.pt>)

Diário de Coimbra

(<https://www.diariocoimbra.pt>)

Diário de Viseu

(<https://www.diarioviseu.pt>)

(<https://www.diarioleiria.pt/suplementos/tematicos>)



(<https://www.diarioleiria.pt/assinaturas>)

Edição de Hoje, Jornal, Jornais, Notícia, Diário de Coimbra, Diário de Aveiro, Diário de Leiria, Diário de Viseu

CONTACTOS

Edifício São Miguel
Rua Anzebino da Cruz Saraiva, 318 1º G
2415-371 Leiria

Telefone Geral: 244 000 030*
Email Geral: diarioleiria@diarioleiria.pt

* Chamada para rede fixa nacional

SIGA-NOS



(<http://www.facebook.com/diarioleiria>) (<http://www.twitter.com/diarioleiria>) (<http://www.instagram.com/diarioleiria>) (<http://www.youtube.com/diarioleiria>) (diarioleiria@diarioleiria.pt)

Backoffice

Copyright © Diário de Leiria.