



Press Release Prémio ECOTROPHELIA Portugal 2018

04.05.2018

Produtos alimentares eco-inovadores desenvolvidos por estudantes em competição

JÁ SÃO CONHECIDAS AS DEZ EQUIPAS FINALISTAS DO PRÉMIO ECOTROPHELIA PORTUGAL 2018

Foram deliberadas as dez equipas finalistas que concorrem ao Prémio ECOTROPHELIA Portugal 2018. A competição nacional, que se realiza no dia 25 de maio, no Centro de Congressos da Alfândega do Porto, determinará os três melhores produtos em competição, cujas equipas recebem prémios monetários. O grande vencedor – ECOTROPHELIA Ouro – irá representar Portugal na competição europeia do Prémio ECOTROPHELIA, na feira SIAL Paris, em França.

Já são conhecidas as dez equipas finalistas que concorrem ao Prémio ECOTROPHELIA Portugal 2018. Depois da análise do Comité de Pré-Seleção às 16 candidaturas de produtos alimentares eco-inovadores apresentadas por equipas de estudantes do Ensino Superior, são agora conhecidas as dez finalistas que seguem para a competição nacional. As finalistas são equipas provenientes de instituições de ensino superior do Minho, Porto, Coimbra, Leiria e Beja, e apresentam propostas de produtos alimentares tão diversas como biscoitos doces e produtos de pastelaria, cremes para barrar, refeições preparadas, acompanhamentos, sobremesas e bebidas.

O Comité de Pré-Seleção que deliberou as dez equipas finalistas é liderado pela APCER, entidade independente que assegura a isenção e transparência da competição, contando igualmente com um Painel de Peritos provenientes de parceiros do sector agroalimentar português e internacional: Direção-Geral da Saúde, Aveleda, DoctorGummy, Frulact, Nata Pura e *University College Cork*. De acordo com o Regulamento do Prémio ECOTROPHELIA Portugal 2018, a avaliação dos membros do Comité de Pré-seleção é sujeita ao princípio da imparcialidade inerente à Competição e vinculada por sigilo. Mais informação das equipas finalistas em <https://ecotropheliaportugal.com/ecotrophelia-2018/equipas-finalistas/>.

A competição nacional terá lugar no dia 25 de maio, no Centro de Congressos Alfândega do Porto, onde os produtos apresentados serão avaliados por um júri composto por especialistas em várias áreas relevantes do setor agroalimentar, sendo os três melhores classificados galardoados com prémios monetários no valor de 2.000€, 1.000€ e 500€, respetivamente, entre outras distinções e prémios a anunciar. O vencedor português ganha um passaporte direto para o ECOTROPHELIA Europa em representação de Portugal, que terá lugar a 21 e 22 de outubro de 2018, na feira SIAL Paris, em França.

COORGANIZAÇÃO:



PARCEIRO INSTITUCIONAL:





Lista das equipas finalistas, por ordem alfabética, apuradas para a competição nacional do Prémio ECOTROPHELIA Portugal 2018:

Equipa: ALOHEY

ALOHEY é uma bebida láctea fermentada à base de sorelho de ovelha, com adição de Aloé vera e sumo de romã, uva e baga de sabugueiro natural. É um produto 100% natural de origem portuguesa.

Equipa: Bean Ready

“Bean Ready” – Feijoada vegetariana, pronta-a-comer, confeccionada com produtos tradicionais portugueses. Uma refeição saudável, fonte de fibra, proteína e com baixo colesterol.

Equipa: Cookeas

Cookeas: Bolacha de feijão, uma alternativa às bolachas tradicionais. Evidencia um aroma a citrinos e textura crocante, isenta de glúten e sem lactose, rica em fibra e fonte de proteína vegetal.

Equipa: Las Bellotas

Tarteletes de bolota com geleia de amores perfeitos, um snack gourmet, isento de glúten e rico em ácidos gordos insaturados, compostos fenólicos e fibra.

Equipa: Legute

Legutê - Leguminosas em patê. É um patê inovador, 100% natural, de origem vegetal, que tem por base as leguminosas familiares da dieta tradicional mediterrânica.

Equipa: Nuvem de Kefir

Um snack inovador para consumo em forma de gelado ou mousse. É um produto com uma textura cremosa e um toque leve de fruta tornando a receita harmoniosa e irresistível. Fonte de probióticos e fibra.

Equipa: Os drechies

Salt&Dreche consiste num snack salgado composto por dreche e especiarias, sendo o primeiro o elemento inovador deste produto.

Equipa: Produtos Gama

Produto: Carrot 'n' Carob - Mousse de Cenoura e Alfarroba

Mousse de cenoura e alfarroba sem glúten, sem lactose, sem adição de açúcar e com teor de fibra. Com uma colher comestível, é prática e conveniente para disfrutar em qualquer lugar, a qualquer hora!

Equipa: The PowerToast Girls

Produto: VeggieTostas

Tostas feitas à base de vegetais, que contêm farinha de linhaça como elemento potenciador das propriedades nutricionais, e ovo como agente aglutinante.



ECOTROPHELIA
PORTUGAL

WWW.ECOTROPHELIAPORTUGAL.COM



PRÉMIO
ECOTROPHELIA
2018

Equipa: TwoEMES

Produto: Cynickles

Um conceito inovador de "pickles", elaborado a partir de cardo, uma espécie autóctone com comprovados benefícios para a saúde devido ao elevado teor em compostos bioativos.

Sobre a PortugalFoods www.portugalfoods.org

Sobre a FIPA www.fipa.pt

COORDENAÇÃO:



PARCEIRO INSTITUCIONAL:

