

Lista das candidaturas selecionadas, por ordem de candidatura, apuradas para a segunda etapa do Concurso FoodValorization:

Candidatura nº1: Infusões de moscatel Galego, o aroma do Douro na sua infusão

Processamento de bagos de uva e de folhas da casta Moscatel Galego com a finalidade de obter misturas que serão utilizadas na preparação de infusões.

Candidatura nº4: Fruit dehydrated snacks

Liofilização e desidratação convencional de frutas e hortícolas tradicionais, com ênfase em produtos DOP.

Candidatura nº6: Legume Rice

Produção de Leguminosas (biológicas) em forma de grão de arroz, de elevado valor biológico/nutritivo e de preparação rápida, como estratégia de incentivo ao consumo das mesmas.

Candidatura nº7: Duris Conditum Vinum

Elaboração de um vinho condimentado com ingredientes, quantidades e procedimentos descritos numa receita de origem medieval.

Candidatura nº8: Natural North

Sumo de mirtilo, 100% fruta, enriquecido, após pasteurização, com os compostos fitoquímicos previamente extraídos do subproduto resultante da obtenção do sumo.

Candidatura nº9: Chutney de Azeitona

Molho agri-doce de azeitona que poderá ser utilizado em alimentos cozinhados ou consumido simplesmente como compota, sendo uma possível alternativa aos aperitivos convencionais.

Candidatura nº11: HoneyFiber

Produção de mel em pó, criando uma alternativa às formas existentes para o consumo deste produto.

Candidatura nº12: Compota de Melão Casca de Carvalho

Compota de melão com incorporação de pedaços de polpa de melão desidratado para lhe conferir melhor textura, sabor e aroma.

Candidatura nº13: Queijo Terrincho DOP - Olive+

Incorporação no queijo Terrincho DOP de ácido linoleico conjugado (CLA) que possui efeitos benéficos para a saúde humana como seja a diminuição dos níveis de colesterol-LDL, entre outros. Esta incorporação será conseguida através da suplementação alimentar da raça da raça Churra da Terra Quente com subprodutos da atividade olivícola rica em compostos CLA, como sejam as folhas das oliveiras.

Candidatura nº14: Aguardente de cereja sobrematurada

Destilações suaves de cereja sobrematurada e sem calibre comercial com finalizações diversas do produto.

Candidatura nº15: Patê de cogumelo shitake e castanha

Produção de Patê de cogumelo shitake e castanha harmonizado com vinho do Porto.

Candidatura nº19: Pão doce "Glúten Free"

Produção de pão sem glúten, cujo adoçante será a farinha de Maçã Bravo, não havendo lugar à adição de outros açúcares.

Candidatura nº20: Cuscos de farinhas alternativas

Serão produzidos cuscos, tendo por base farinha de leguminosas, que podem incluir feijão, grão-de-bico e feijão-frade, assim como castanha, que poderá ser fresca ou pilada.

Candidatura nº21: Esferas de Mel

Produção de Esferas de mel compostas por produtos tradicionais de origem nacional: Mel da Terra Quente DOP, Requeijão Serra da Estrela DOP e Azeite de Trás-os-Montes DOP. Poderá ser consumido per se ou incorporado em outros produtos confeccionados.

Candidatura nº22: GelPowerMel

Bebida energética com base no mel da Terra Quente – DPO e BIO sob a forma de gel, destinada essencialmente a desportistas, incluindo atletas de alta competição, mas também ao consumidor em geral.

Candidatura nº25: SaliCast

Preparação de castanha laminada, liofilizada e aditivada com “sal verde” em pó.