

Mar Portuguez

## MAR PORTUGUEZ – CONSERVAS DE CHEF

### MAR PORTUGUEZ – CONSERVAS DE CHEF

O projeto consiste na participação no desafio de criação de uma coleção de 14 conservas de pescado com molhos à base de azeite nacional premium criados por alguns dos mais conceituados Chefs Portugueses.

A coleção destinou-se a ser comercializada exclusivamente como um suplemento do jornal “O Público”, durante 14 semanas consecutivas.

A produção foi realizada pela empresa Poveira que de acordo com a formulação do produto pela investigadora Patrícia Borges, uma das chefs convidadas a integrar o projeto, a qual produziu a conserva de “Filetes de cavala com pickle de manga picante”.

The project consists on participating in the challenge of creating a collection of 14 canned fish made with premium national olive oil and created by some of the most renowned Portuguese Chefs.

The collection was intended to be marketed exclusively as a supplement to the newspaper "O Público" for 14 consecutive weeks.

The production was carried out by the company Poveira, which according to the formulation of the product by the researcher Patrícia Borges, one of the invited chefs to integrate the project, produced the canned fish of “Mackerel fillets with pickle of spicy mango”.

## PROJETOS DE INVESTIGAÇÃO



### INVESTIGADOR RESPONSÁVEL

#### PRINCIPAL INVESTIGATOR

Patrícia Borges (CiTUR Leiria)

### UNIDADE DE INVESTIGAÇÃO

#### RESEARCH UNIT

CiTUR - Centro de Investigação, Desenvolvimento e Inovação em Turismo (polo do Politécnico de Leiria).

CiTUR - Center for Tourism Research, Development and Innovation (Polytechnic of Leiria branch).

### DURAÇÃO | DURATION

1 ano | 1 year (2017)

### PARCEIROS INSTITUCIONAIS E EMPRESARIAIS

#### INSTITUCIONAL AND ENTERPRISE PARTNERS

Politécnico de Leiria – Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar.

Polytechnic of Leiria – School of Tourism and Maritime Technology.

### ENTIDADES FINANCIADORAS

#### FUNDING

