

O futuro da tradição – Congresso Internacional da Panificação

Idioma

Undefined



Assim se intitula esta iniciativa a favor da valorização da Panificação Tradicional Portuguesa que o PNPAS vai apoiar e que decorre na cidade da Maia já no dia 4 de Abril [1].

Somos a favor do consumo de pão de qualidade [2], preferencialmente de mistura, com fermentações mais lentas, com pouco sal e com farinhas menos peneiradas que ainda se encontra nos fornos da nossa panificação mais tradicional. O pão [3] é um excelente alimento, muito versátil na cozinha e com um grande interesse nutricional, como temos vindo a documentar no Nutrimento nos últimos anos.

Consulte o programa aqui [1].

Fonte: Nutrimento

Source URL (modified on 19/03/2018 - 14:00): <http://www.dietamediterranea.pt/?q=es/node/687>

Links

[1] <https://congressodopao2018.com/>

[2] <https://nutrimento.pt/activeapp/wp-content/uploads/2017/10/Livro-receitas.pdf>

[3] <https://nutrimento.pt/noticias/sete-razoes-para-comer-pao-no-verao-e-ao-longo-de-todo-o-ano/>