



Presentació de la Galeta del Montsec, ahir a l'Escola d'Hoteleria de Lleida.

PASTISSERIA PROJECTES

Creen una galeta amb mel, pol·len i herbes del Montsec

| LLEIDA | Alumnes de segon any del cicle de Forneria, Pastisseria i Confiteria de l'Escola d'Hoteleria de Lleida, amb la col·laboració del Mel Alemany, han creat la Galeta del Montsec. Es tracta d'un producte artesà de km 0 endolcit només amb mel i que incorpora pol·len i herbes aromàtiques del Montsec. Aquesta galeta va ser distingida amb el segon premi en la categoria de projectes innovadors del Concurs Territorial dels Premis

Impuls FP, que es va celebrar el passat 23 d'abril. El producte, que ha comportat quinze mesos de treball per als alumnes Arsalan Mehboob, Adriana Lourenço i María José Ramos, es podrà adquirir pròximament en diferents punts de venda del territori i, a partir de l'any que ve, també el comercialitzarà Alemany.

L'Escola d'Hoteleria, a Gardeny, va acollir ahir l'acte de presentació d'aquestes galetes.