



CAMINHOS DE

FATIMA



PÃO DOCE de BOLOTA

É com orgulho que apresentamos “O Pão Doce de Bolota”, criado e desenvolvido pela Escola de Hotelaria de Fátima, inspirado no estudo da Rota Carmelita – uma rota turística e unidirecional entre Coimbra e Fátima.

Foi com base nos elementos naturais recolhidos no percurso da Rota que os alunos de Cozinha e Pastelaria da Escola de Hotelaria de Fátima se inspiraram para a sua confecção. Enriquecido pelas melhores técnicas culinárias e de pastelaria fina, o “Pão Doce de Bolota” pretende dar valor acrescentado e turístico a esta Rota, devido à sua panificação com a farinha de bolota.

A espiritualidade inerente à caminhada e à tranquilidade da natureza fizeram o seu caminho por entre as aulas destes jovens Chef's. Meditaram e puseram mãos ao serviço para deixarem a sua marca neste produto.

Os processos criativos também são contemplativos e por isso a Rota ajudou estes alunos no desenvolvimento pessoal das suas qualidades técnicas.