

Cofinanciado por:



Designação do projeto

IDEAGELATO

Código do Projeto

CENTRO-04-3827-FEDER-001388

Objetivo Principal

A concepção e desenvolvimento de gelados biológicos, sem glúten, sem açúcar, dedicados a sabores e aromas com infusão e utilização de elementos regionais e sazonais.

Região Intervenção

Mangualde

Entidade Beneficiária

IDEAGELATO, LDA

Data de aprovação – 26/04/2018

Data de Início – 01/12/2018

Data de conclusão – 30/05/2021

Custo elegível – 234 532,29 €

Apoio Financeiro da União Europeia FEDER – 140 719,37 €

Síntese do Projeto:

O Projeto permite a criação e capacitação de uma empresa que concebe e desenvolve gelados inovadores. Por um lado, pela concepção de produtos biológicos e dietéticos, sem glúten, açúcar ou lactose. Por outro, pela concepção de gelados dedicados à tipicidade de cada região, combinando o produto com os produtos endógenos da região (utilização de frutas de cada região) ou com a gastronomia e doçaria conventual típica e tradicional.

