

Salchicha 'new food' de la UMH

Una salchicha tipo Frankfurt ahumada, elaborada con castaña, chía y magros de pollo y cerdo ha sido la idea ganadora de la VI Edición del concurso alimentario 'New Food', que organizada el Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Universidad Miguel Hernández (UMH) de Elche (Alicante). El producto se presentó al concurso con el nombre de 'Del&Chía' y se llevó los 400 euros del premio.