



10º Concurso Nacional de Enchidos Tradicionais Portugueses

Premiados 2020



10º Concurso Nacional de Enchidos Tradicionais Portugueses

Melhor dos Melhores e Medalha de Ouro



Morcela de arroz

Produto de larga tradição em que outrora servia para o aproveitamento de carnes ensanguentadas. Mais consumido no Inverno devido às suas características nutritivas. Cor castanho escuro brilhante, consistência branda, invólucro sem rupturas e bem aderente à massa. Formato tradicional de ferradura ou cilíndrico.



Fumeiro Tradicional da Região dos Templários

Rua Silva Magalhães, nº. 40

2300-593 Tomar

fumeirotemplarios@gmail.com

Medalha de Ouro



Morcela de fumada

Morcela Fumada, é um enchido fumado obtido a partir de uma rigorosa seleção de carnes de suíno, essencialmente mais gordas e ensanguentadas misturadas com sangue de suíno e os respetivos condimentos.



Encherim - Cooperativa de Produtores de Enchidos de Almeirim CRL.

Rua do Matadouro 14

2080-107 Almeirim

encherim@mail.telepac.pt

Medalha de Ouro



Morcele de assar

Produto cozido com sabor e paladar definido, com diversa utilização.



Fumeiro Tradicional da Região dos Templários

Rua Silva Magalhães, nº. 40

2300-593 Tomar

fumeirotemplarios@gmail.com

Medalha de Ouro



Morcela de cebola

A Morcela de cebola tem um sabor forte e muito característico, que nos leva o pensamento automaticamente para Ponte de Lima. É perfeita para quem gosta de sabores característicos e recheados de tradição, com um leve toque a cominhos. Enchido de forma de argola, de cor escura, bem condimentada, possui um paladar único, com um ligeiro toque a cominhos originando um misto de sabores tradicionais e característicos.



Minhofumeiro - Enchidos e Fumados à Moda de Ponte de Lima

Rua da Vila Corneliana nº 2270 – Correlhã

4990-295 Ponte de Lima

minhofumeiro@minhofumeiro.pt

Medalha de Ouro



Morcela de arroz

Morcela de Arroz, é um enchido obtido a partir de uma rigorosa selecção de carnes de suíno, tal como as faceiras e algumas partes do suíno mais ensanguentadas. Estas carnes são devidamente condimentadas seguindo uma receita antiga; mais tarde é incorporado na mistura o arroz e é feito o tratamento térmico.



Encherim - Cooperativa de Produtores de Enchidos de Almeirim CRL.

Rua do Matadouro 14

2080-107 Almeirim

encherim@mail.telepac.pt

Medalha de Ouro



Moira de cozer

A Moira de cozer é um enchido tradicional composto por carnes entremeadas que provém de animais seleccionados e por cebola de alta qualidade, nacional, que juntamente com temperos à moda do Minho, mais concretamente de Ponte de Lima, conferem a este enchido um paladar característico, forte, succulento e com um toque agradável de cebola. Enchido de forma de argola, de cor escura, com muita cebola e condimentos à moda de Ponte de Lima fazendo com que este enchido fique com um aroma e paladar inconfundível.



Minhofumeiro - Enchidos e Fumados à Moda de Ponte de Lima

Rua da Vila Corneliana nº 2270 – Correlhã

4990-295 Ponte de Lima

minhofumeiro@minhofumeiro.pt

Medalha de Ouro



Chouriço de carne

Enchido tradicional de sabor apurado e textura suculenta, devido ao marmoreado das carnes que o compõem. O aroma e paladar deste chouriço é suave e agradável com um leve toque de fumeiro.



Minhofumeiro - Enchidos e Fumados à Moda de Ponte de Lima

Rua da Vila Corneliana nº 2270 – Correlhã

4990-295 Ponte de Lima

minhofumeiro@minhofumeiro.pt

Medalha de Ouro



Chouriço de carne

É um chouriço com aroma e sabor muito equilibrados. Não é adicionado qualquer tipo aditivo, respeitando totalmente a tradição e o saber fazer dos mais antigos.



Salsicharia Estremocense

Outeiro de S. José Apartado 161

7100 Estremoz

producao@sel.pt

Medalha de Ouro



Chouriço de carne fumado

Chouriço de Carne Fumado é um enchido fumado obtido a partir de carnes de suíno, mais especificamente das peças do cachaço, da pá e da entremeada, com uma particularidade, as peças seleccionadas são exclusivamente de fêmea.



Encherim - Cooperativa de Produtores de Enchidos de Almeirim CRL.

Rua do Matadouro 14

2080-107 Almeirim

encherim@mail.telepac.pt

Medalha de Ouro



Chouriço de porco preto

Enchido em forma de ferradura, de cor vermelha acastanhada, consistência bastante firme. A cura natural e a ausência de fumo permitem realçar os sabores da carne e gordura do porco preto, temperado com pimentão da horta e alho.



Montaraz Garvão, Lda

Lugar da Sardoia

7670-132 Garvão – Ourique

montaraz@montaraz.pt

Medalha de Ouro



Chouriço

Enchido fumado em forma de ferradura com as pontas unidas por um fio de algodão, de massa uniforme com marmoreado branco, constituído por carne e gordura de suíno, com uma cor característica das especiarias adicionadas e cheio em tripa natural, de suíno.



Servipal, Lda

Alto da Chainça-Pernes

2000-502 Pernes

servipal.piedade@gmail.com

Medalha de Ouro



Chouriço negro

Enchido fumado em forma de ferradura com as pontas unidas por um fio de algodão. O aspeto da massa uniforme é uma cor avermelhado-negro, brilhante, constituído por carne, sangue e gorduras de suíno temperadas que lhe atribui sabor agradável, delicado e pouco salgado. A tripa natural de suíno dá o formato ao produto final. O paladar é bastante característico devido à mistura cuidadosa de ingredientes e utilização de lenha de azinho para o processo de fumagem.



Servipal, Lda

Alto da Chainça-Pernes

2000-502 Pernes

servipal.piedade@gmail.com

Medalha de Ouro



Chouriça de carne

Similar ao tão conhecido enchido tradicional, este produto apresenta um sabor suave e textura succulenta, devido ao marmoreado das carnes que o compõem. O aroma e paladar desta chouriça é suave e agradável com um leve toque de fumeiro.



Minhofumeiro - Enchidos e Fumados à Moda de Ponte de Lima

Rua da Vila Corneliana nº 2270 – Correlhã

4990-295 Ponte de Lima

minhofumeiro@minhofumeiro.pt

Medalha de Prata



Chouriça

Enchido feito à base de carne de porco (perna e lombo), maturado em vinha d'alhos.



Fernanda Maria Lopes Amaral Silva

Mercado Municipal

Lojas 8 e 9

6370-142 Fornos de Algodres

fernanda.l.amaral@hotmail.com

Medalha de Prata



Chouriça de carne de Vinhais¹

A chouriça de carne de Vinhais IGP é uma chouriça com 30 a 35 cm de comprimento, em forma de ferradura, feita a partir de carne de porco de raça Bísara, cheia em tripa de porco e individualizada por atadura manual ou mecânica com fio de algodão próprio para uso alimentar. Apresenta cor vermelha e branca, com diversas tonalidades, não homogénea, sendo perceptíveis pedaços de gordura.



Bôfumeiro

Avenida Abade de Baçal nº 1012

5300-068 Bragança

geral@bofumeiro.pt

Medalha de Prata



Chouriço de touro bravo

Enchido cozido em forma de ferradura com as pontas unidas por um fio de algodão, de massa uniforme com marmoreado branco, constituído por carne de bovino bravo e gordura de suíno, com uma cor característica das especiarias adicionadas e cheio em tripa de suíno natural. Apresenta um sabor intenso característico da carne e mistura de ingredientes selecionados, apresentando um toque picante no final da sua degustação.



Servipal, Lda

Alto da Chainça-Pernes

2000-502 Pernes

servipal.piedade@gmail.com

Medalha de Prata



Chouriço curado

Produto produzido a partir de carne de suíno da nossa produção, onde os porcos de raça alentejana são criados em regime livre, sendo a sua alimentação à base de cereais, restos de horta e alguma bolota.



Feito no Zambujal - Sociedade Agro-Industrial, Lda

Sítio do Zambujal, S/N

8970-392 Vaqueiros – Alcoutim

feitonozambujal@gmail.com

Medalha de Bronze



Linguica de farinheira

Cor amarela tipo ocre, com consistência mole e tripa sem rupturas com boa aderência à massa, formato tradicional de ferradura ou cilíndrico.



Fumeiro Tradicional da Região dos Templários

Rua Silva Magalhães, nº. 40

2300-593 Tomar

fumeirotemplarios@gmail.com

Medalha de Bronze



Farinheira fumada

Farinheira Fumada, é um enchido fumado obtido principalmente a partir de farinha de trigo, toucinho de suíno e condimentos especialmente selecionados.



Encherim - Cooperativa de Produtores de Enchidos de Almeirim CRL.

Rua do Matadouro 14

2080-107 Almeirim

encherim@mail.telepac.pt

Medalha de Bronze



Farinheira de porco preto

Enchido em forma de ferradura, de cor alaranjada e consistência branda. A cura natural e a ausência de fumo permitem realçar os sabores da gordura do porco preto temperado com pimentão da horta e alho.



Montaraz Garvão, Lda

Lugar da Sardoia

7670-132 Garvão – Ourique

montaraz@montaraz.pt

Medalha de Bronze



Farinheira

Produzido originalmente com base numa receita familiar, este enchido encontra-se disseminado pela nossa região. Encontram-se diversas variantes caseiras, muitas das vezes relacionadas com o “toque” familiar.



António Abrantes, Lda

Zona Industrial, Lote 84

6230-483 Fundão

geral@antonioabrantes.pt

Medalha de Bronze



Farinheira da Sertã

Enchido preparado à base de carne e gordura de suíno, em tripa fresca salgada de vaca e fechada nas extremidades com nó. Ao seu corte apresenta uma massa perfeitamente ligada, de aspecto homogénea, com distribuição irregular dos pedaços de carne e gordura, de cor branca e amarela acastanhada.



Casel - Produção e Industrialização de Carnes, Lda.

Av. Gonçalo Rodrigues Caldeira nº26

6100-732 Sertã

caselserta@gmail.com

Medalha de Bronze



Farinheira fina



Margarido & Margarido, Lda.

Parque Industrial de Alferrarede

2200-052 Abrantes

geral@margaridos.pt

Medalha de Bronze



Farinheira branca

Enchido curado pelo fumo, individualizado por atadura ou dupla clipsagem, de massa grumosa, em forma de ferradura, constituído por gorduras de porco, frescas ou tratadas pelo frio, e farinha de trigo adicionadas de condimentos tradicionais.



Margarido & Margarido, Lda.

Parque Industrial de Alferrarede

2200-052 Abrantes

geral@margaridos.pt

Medalha de Bronze



Farinheira amarela

Enchido fumado em forma de ferradura com as pontas unidas por um fio de algodão, de massa uniforme, constituído por gordura de suíno e farinha, com uma cor amarelada característica das especiarias adicionadas e cheio em tripa de suíno natural.



Servipal, Lda

Alto da Chainça-Pernes

2000-502 Pernes

servipal.piedade@gmail.com

Medalha de Bronze



Morcela

Enchido feito à base de pão de trigo, sangue de porco, cebola, azeite, cominhos e outros temperos.



Fernanda Maria Lopes Amaral Silva

Mercado Municipal

Lojas 8 e 9

6370-142 Fornos de Algodres

fernanda.l.amaral@hotmail.com

Medalha de Bronze



Morcela

Enchido cozido em forma de ferradura com as pontas unidas por um fio de algodão, de massa fina, constituído por carne, gordura e sangue de suíno e cheio em tripa de bovino.



Servipal, Lda

Alto da Chainça-Pernes

2000-502 Pernes

servipal.piedade@gmail.com

Medalha de Bronze



Morcele de assar

Carnes ensanguentadas cortadas à mão, tripa do próprio animal cortada e atada à unidade.



António Abrantes, Lda

Zona Industrial, Lote 84

6230-483 Fundão

geral@antonioabrantes.pt

Medalha de Bronze



Morcela de Sertã

Enchido preparado à base de carne/gordura de suíno e sangue em tripa de porco e fechada nas extremidades. Características Organolépticas: • Exteriores: Aspecto brilhante e escuro, consistência firme, invólucro sem rupturas e bem aderente á massa. • Interiores: Massa perfeitamente ligada, com distribuição regular dos pedaços de carne de gordura, com cheiro e sabor agradável.



Casel - Produção e Industrialização de Carnes, Lda.

Av. Gonçalo Rodrigues Caldeira nº26

6100-732 Sertã

caselserta@gmail.com

Medalha de Bronze



MorceLA de porco preto

MorceLA Moura de cor escura, preto com laivos vermelhos/castanhos, textura húmida e mole quando crua. Cheiro característico de miudezas e sangue. Quando cozinhada, apresenta sabor forte e intenso, ligeiramente ácido no fim. Os aromas de cura em fumeiro, e a textura e sabor da gordura das barbelas curada são os pontos fortes.

MONTANHEIRA



CATET - Companhia Alentejana de enchidos tradicionais, Lda

Zona Ind. Sousel, LT 58C

7470 Sousel

geral@montanheira.com

Medalha de Bronze



Morcela de curada

Enchido tradicional fumado constituído por carnes gordas e sangue de suíno rigorosamente seleccionados, condimentados de acordo com receitas tradicionais.



Estrela da Beira, Sociedade de Comércio e Transformação de Carnes, Lda

Rua do Canto, nº 54, Milreu

6110-137 Vila de Rei

geral@estreladabeira.pt

Medalha de Bronze



Morcela de arroz

A Morcela de Arroz tem um sabor forte e adocicado, muito característico, que nos leva o pensamento automaticamente para Ponte de Lima.



Minhofumeiro - Enchidos e Fumados à Moda de Ponte de Lima

Rua da Vila Cornelianiana nº 2270 – Correlhã

4990-295 Ponte de Lima

minhofumeiro@minhofumeiro.pt

10º Concurso Nacional de Enchidos Tradicionais Portugueses

Parabéns a todos pelas Medalhas obtidas!

**Contamos com a vossa participação no
próximo Concurso Nacional de Enchidos
Tradicionais Portugueses.**

Muito obrigada

Santarém, 17 de Março de 2020

Ana Soeiro



Directora Executiva da QUALIFICA/oriGIn PORTUGAL

ⁱ Vinhais é uma Indicação Geográfica Protegida- Reg CE 1265/1998