

10º Concurso Nacional de Ensacados Tradicionais Portugueses

10º Concurso Nacional de Ensacados Tradicionais Portugueses

Premiados 2020



Premiados 2020

Melhor dos Melhores e Medalha de Ouro



Paio da pá

Enchido fumado de formato rectilíneo, de massa uniforme, constituído por carne do cheio da pá de suíno, envolvida em tripa.



Servipal, Lda

Alto da Chainça-Pernes

2000-502 Pernes

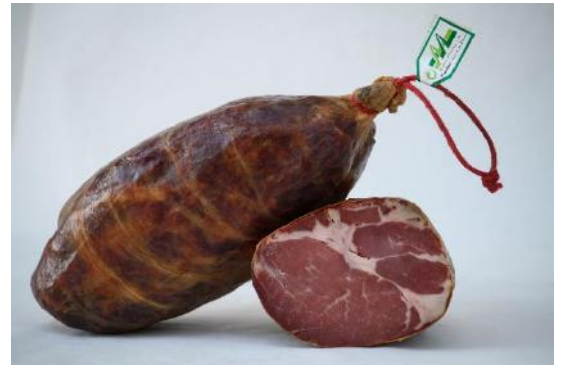
servipal.piedade@gmail.com

Medalha de Ouro



Paio do Lombo C.

Enchido fumado feito com peça única de lombo de porco isento de gorduras e preparado com diversas especiarias e outros condimentos. Tem uma cor vermelho vivo, consistência firme, invólucro sem roturas e bem aderente à massa, com uma distribuição regular, com um peso aproximado de 500 a 700g.



António Abrantes, Lda

Zona Industrial, Lote 84

6230-483 Fundão

geral@antonioabrant.es.pt

Medalha de Ouro



Paio do Lombo da Sertã

O Paio de Lombo de porco fumado é feito em lombo de porco temperado de forma natural sem conservantes. Forma: Arredondada. Dimensões: Comprimento varia entre 8 e os 12 cm e a largura entre os 7 e os 11 cm. Peso/calibre: Varia entre 350 e 550 gramas. Aspecto exterior: Sobressai a banha natural fumada de cor avermelhada. Aspecto interior: Uniforme, onde se observa o Lombo de porco com cor avermelhada. Aspecto ao corte: Uniforme, em que o lombo é protegido por uma fina camada natural de banha fumada. Consistência: Firme. Textura: Macia. Cor: Avermelhada. Aroma e sabor: predomina o aroma e sabor da carne fumada e seus temperos.



Casel - Produção e Industrialização de Carnes, Lda.

Av. Gonçalo Rodrigues Caldeira nº26

6100-732 Sertã

caselserta@gmail.com

Medalha de Ouro



Paio Entremeado

A tenrura, a suculência e o sabor da entremeada coloca este produto no patamar de qualquer outro produto considerado mais nobre, quer seja o Presunto ou um Salpicão. No método de produção, as peças são de alta qualidade devido à sua seleção cuidadosa, são aparadas para posteriormente serem colocadas em vinha-d'alhos tradicional. Curadas sem pressa durante “longo tempo” em ambiente refrigerado e humidade controlada levando um leve toque de fumeiro com lenha de azinho. Apresenta um corte marmoreado e rosado e uma textura firme. Tem um paladar suave e suculento devido ao entremeado da carne e à sua vinha d'alhos.



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



Paio do Lombo de Porco Preto

Peça nobre do porco preto, temperada suavemente para realçar o seu sabor de excelência. De cor vermelha e consistência firme.



Montaraz Garvão, Lda

Lugar da Sardoia

7670-132 Garvão – Ourique

montaraz@montaraz.pt

Medalha de Ouro



Paio de Porco Preto

De cor vermelha, consistência firme. A cura natural e a ausência de fumo permitem realçar os sabores da carne e entremeada do porco preto temperadas com pimentão da horta e alho.



Montaraz Garvão, Lda

Lugar da Sardoa

7670-132 Garvão – Ourique

montaraz@montaraz.pt

Medalha de Ouro



Paio do Lombo

Enchido feito à base de pedaços de lombo de porco inteiros, maturados 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 Ouro



Paiola de Porco Preto

Peça nobre do porco preto, temperada suavemente para realçar o seu sabor de excelência. De cor vermelha e consistência firme.



Montaraz Garvão, Lda

Lugar da Sardoa

7670-132 Garvão – Ourique

montaraz@montaraz.pt

Medalha de Ouro



Painho de Porco Preto

Cor Vermelha acastanhada, sabor intenso a carne curada, ligeiro aroma a cura em fumeiro. Sabor do alho e pimentão devem ser característica principal juntamente com o sabor da carne. Acidez ligeira no final. Deve apresentar entre 50% e 70% de carne.

MONTANHEIRA



**CATET - COMPANHIA ALENTEJANA DE ENCHIDOS
TRADICIONAIS, LDA**

ZONA IND. SOUSEL, LT 58C

7470 SOUSEL

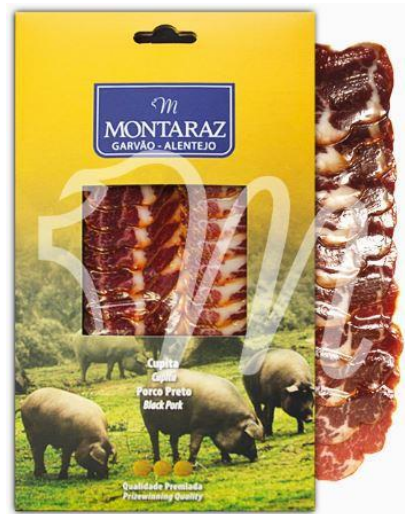
geral@montanheira.com

Medalha de Ouro



Cupita de Porco Preto

Feita a partir do Cachaço de porco preto, criado no campo. O tempero é feito de pimentão da horta, alho e sal. Cheio em tripa natural, de cor vermelha, e consistência firme.



Montaraz Garvão, Lda

Lugar da Sardoia

7670-132 Garvão – Ourique

montaraz@montaraz.pt

Medalha de Ouro



Maranhos Cozidos

Tripa cozida e cheia manualmente, personalizada na atadura, carnes cortadas em pedaços pequenos à mão, hora e meia de cozedura em lume brando.



António Abrantes, Lda

Zona Industrial, Lote 84

6230-483 Fundão

geral@antonioabrantes.pt

Medalha de Ouro



Maranho da Sertã

Apresenta um sabor característico onde se evidencia a hortelã e a carne caprina e/ou ovina.



Carnes Simões Lda

Rua Proença-a-Nova Lote 1-lj 1

6100-751 Sertã

geral@carnessimoes.pt

Medalha de Ouro



Maranho da Sertã

Entende-se por Maranho da Sertã o ensacado feito a partir da bandouga, ou seja, do estômago de ovinos ou de caprinos e que é recheado com uma mistura que apresenta como principais ingredientes carne de ovino e ou de caprino, presunto, toucinho, hortelã, arroz, azeite, vinho branco, e sal. Apresenta um aroma caraterístico onde se evidencia a hortelã e a carne caprina e/ou ovina.



Casel - Produção e Industrialização de Carnes, Lda.

Av. Gonçalo Rodrigues Caldeira nº26

6100-732 Sertã

caselserta@gmail.com

Medalha de Prata



Lombo do Cachaço

Lombo do Cachaço, com o tempero da vinha d'alhos tradicional de Ponte de Lima. O seu aspeto exterior é roliço e um pouco tosco devido a tripa que o envolve. O seu interior é macio com corte rosado.



Minhofumeiro - Enchidos e Fumados à Moda de Ponte de Lima

Rua da Vila Corneliana nº 2270 – Correlhã

4990-295 Ponte de Lima

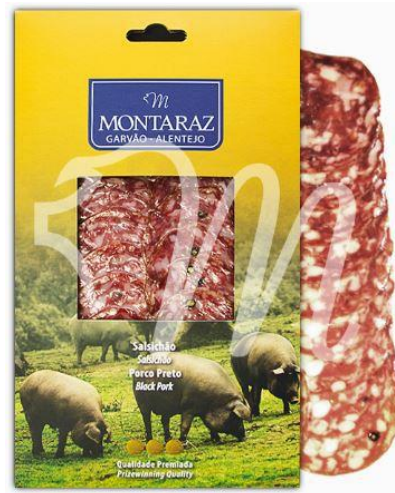
minhofumeiro@minhofumeiro.pt

Medalha de Prata



Salsichão de Porco Preto

De cor vermelha acastanhada, consistência bastante firme. Massa bem ligada, de aspecto marmoreado, com combinação harmoniosa entre a carne e a gordura. Ocasionalmente são encontrados grãos de pimenta preta.



Montaraz Garvão, Lda

Lugar da Sardoia

7670-132 Garvão – Ourique

montaraz@montaraz.pt

Medalha de Prata



Paia de Toucinho de Porco Preto

A Paia de Toucinho tem o aspecto característico da entremeada enrolada, com 70% de Gordura, é um produto saboroso, com forte sabor a cura, a gordura desfaz-se na boca e deixa um intenso sabor.

MONTANHEIRA



**CATET - COMPANHIA ALENTEJANA DE ENCHIDOS
TRADICIONAIS, LDA**

ZONA IND.SOUSEL, LT 58C

7470 SOUSEL

geral@montanheira.com

Medalha de Prata



Maranho Tradicional

Produto tradicional constituído por arroz, carne de ovino e suíno rigorosamente selecionada, condimentada 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



Maranho de porco

Produto tradicional constituído por arroz, carne de ovino e suíno rigorosamente selecionada, condimentada 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



Bucho recheado

Produto constituído por carne de suíno, frango e pão que depois de devidamente cozinhados se misturam e condimentam segundo receitas tradicionais e se inserem no bucho de suíno, sendo posteriormente assado no forno.



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

Rua do Canto, nº 54, Milreu

6110-137 Vila de Rei

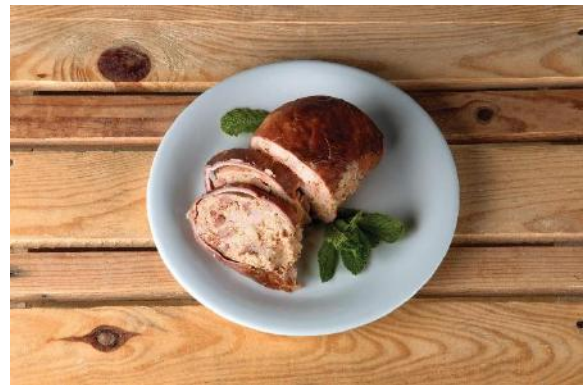
geral@estreladabeira.pt

Medalha de Bronze



Bucho da Sertã

Aroma com predomínio da laranja e dos das diferentes carnes utilizadas. Nota-se ainda um mais leve aroma conferido pelas aliáceas (cebola e alho). Sabor: onde se evidenciam as carnes frescas e curadas, harmonizadas e atenuadas com o sabor do pão, do arroz e do ovo. Destaca-se com nitidez o sabor da laranja e, em fundo, é patente o sabor conferido pelas aliáceas.



Carnes Simões Lda

Rua Proença-a-Nv Lote 1-lj 1

6100-751 Sertã

geral@carnessimoes.pt

Medalha de Bronze



Bucho da Sertã

Bucho da Sertã designa o ensacado feito a partir do bucho de porco recheado com uma mistura composta obrigatoriamente por carne de porco, presunto, carne de galinha, ovos, pão de trigo, arroz, cebola, chouriço magro, azeite, laranja, vinho branco, sal, água, salsa e alho.



Casel - Produção e Industrialização de Carnes, Lda.

Av. Gonçalo Rodrigues Caldeira nº26

6100-732 Sertã

caselserta@gmail.com

10º Concurso Nacional de Ensacados Tradicionais Portugueses

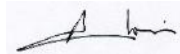
Parabéns a todos pelas Medalhas obtidas!

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

Muito obrigada

Santarém, 18 de Março de 2020

Ana Soeiro



Directora Executiva da QUALIFICA/oriGIn PORTUGAL