



5º Concurso Nacional de Alheiras Tradicionais Portuguesas



Premiados 2020

# 5º Concurso Nacional de Alheiras Tradicionais Portuguesas

## Melhor dos Melhores e Medalha de Ouro



### Alheira de Caça

Enchido fumado em forma de ferradura com cor castanho escuro, é obtido a partir das carnes de Veado, Javali e Perdiz, pão de trigo, alho, azeite, massa de pimentão, especiarias e ervas aromáticas.



**Ana Margarida Fernandes Castanheira Unip. Lda**

Rua do São João de Deus nº12

3430-055 Carregal do Sal

[talholui@gmail.com](mailto:talholui@gmail.com)

## Medalha de Ouro



## Alheira Tradicional

Enchido fumado em forma de ferradura com cor castanho amarelada, é obtida a partir das carnes de porco, aves e novilho, pão de trigo, alho, azeite, massa de pimentão, especiarias, e ervas aromáticas .O seu interior apresenta uma textura heterogénea e é constituído por uma pasta fina e grumosa, na qual se se encontram pedaços de carne desfiada .



**Ana Margarida Fernandes Castanheira Unip. Lda**

Rua do São João de Deus nº12

3430-055 Carregal do Sal

[talholui@gmail.com](mailto:talholui@gmail.com)

## Medalha de Ouro



## Alheira de Galo

A alheira de galo apresenta uma massa acastanhada, com uns rasgos mais escuros, resultado das carnes desfiadas cuidadosamente e previamente selecionadas. Este produto é caracterizado como tendo uma textura macia e uma consistência semi-mole.



## **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](mailto:minhofumeiro@minhofumeiro.pt)

## Medalha de Ouro



### Alheira Tradicional com pinhão

Enchido fumado em forma de ferradura de cor castanho escuro, é obtida a partir das carnes de porco, aves e novilho, pão de trigo, pinhão, alho, azeite, massa de pimentão, especiarias e ervas aromáticas.



**Ana Margarida Fernandes Castanheira Unip. Lda**

Rua do São João de Deus nº12

3430-055 Carregal do Sal

[talholui@gmail.com](mailto:talholui@gmail.com)

## Medalha de Ouro



### Alheira de Vinhais IGP

A Alheira de Vinhais IGP é um enchido fumado em forma de ferradura, com aproximadamente 30 cm de comprimento e 2 cm de diâmetro, pesando entre 170 e 200 gr e que se apresenta com uma cor amarelo – acastanhado. Ao corte a massa apresenta um aspecto homogéneo, ainda que se notem as carnes desfiadas.



### **Bôfumeiro**

Avenida Abade de Baçal nº 1012

5300-068 Bragança

[geral@bofumeiro.pt](mailto:geral@bofumeiro.pt)

## Medalha de Prata



## Alheira de Urtigas

Enchido feito à base de pão de trigo, carne de porco cozida, urtiga fresca e diversos temperos.



**Fernanda Maria Lopes Amaral Silva**

Mercado Municipal

Lojas 8 e 9

6370-142 Fornos de Algodres

[fernanda.l.amaral@hotmail.com](mailto:fernanda.l.amaral@hotmail.com)

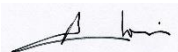
Parabéns a todos pelas Medalhas obtidas!

Contamos com a vossa participação no  
próximo Concurso Nacional de Alheiras  
Tradicionais Portuguesas.

Muito obrigado

Santarém, 12 de Março de 2020

Ana Soeiro



Directora Executiva da QUALIFICA/oriGIn PORTUGAL